

最近の多様な食中毒の対応について

平成30年10月17日(水)
平成30年度感染症危機管理研修会

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の概要

目的

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図る。（第1条）

食品の定義

全ての飲食物（医薬品及び医薬部外品を除く。）（第4条第1項）

食品等の販売等禁止

以下の食品等は販売等が禁止される。

- 販売を禁止される食品及び添加物（第6条）
腐敗・変敗、有毒な食品等は販売が禁止される。
- 新開発食品の販売の禁止（第7条）
- 特定の食品等の販売等の禁止（第8条）
- 病肉等の販売等の禁止（第9条）

規格基準の策定

国内で流通する食品等について製造・保存等の基準や規格等を規定（第10条、11条）

- ・ 厚生労働大臣は、食品等の製造等に係る規格基準を定めることができ、当該基準又は規格に適合しない食品等については、販売等が禁止される。
- ・ 農薬、飼料添加物及び動物用医薬品並びに添加物については、厚生労働大臣が指定・規格基準を定めたもののみ使用可能（ポジティブリスト制度）

監視指導

【国内】

- 総合衛生管理製造過程の承認等（第13条、第14条）
- 監視指導に関する指針・計画の策定（第22条、第24条）
- 臨検検査・収去（第28条）
- 営業施設基準の策定（第50条、第51条）
- 営業の許可（第52条）
- 食中毒調査（第58条、第60条）

【輸入食品】

- 輸入食品監視指導計画の策定（第23条）
- 輸入の届出（第27条）

- 検査命令（第26条）
 - 廃棄命令等（第54条）
 - 営業許可の取消し・営業停止等（第55条、第56条）
 - 刑事罰規定（第71～79条）
- 措置・罰則等**

食品衛生行政の展開

食品安全委員会（リスク評価）

関係行政機関相互の密接な連携

農林水産省（リスク管理）

厚生労働省（リスク管理）

輸入食品の監視指導

関係者相互間の情報及び意見の交換の促進（リスクコミュニケーション）

施策の実施のための相互連携

総合調整等

都道府県、保健所設置市、特別区
(47都道府県) (20政令市、48中核市、その他6) (23特別区)

地方厚生局
(7ヶ所)

検疫所 (32ヶ所)

消費者庁

消費者委員会

保健所 (481ヶ所)

- ・ 施策の実施状況の公表
- ・ 住民からの意見の聴取
- ・ 国民からの意見の聴取
- ・ 施策の実施状況の公表

- ① 営業許可
- ② 立入、監視指導
- ③ 収去検査
- ④ 検査命令
- ⑤ 食中毒等調査
- ⑥ 苦情等の相談窓口
- ⑦ 食品衛生の普及啓発

- ・ 登録（取消）
- ・ 監視指導

登録検査機関

- ① モニタリング検査等
- ② 検査命令

輸入食品等

検査依頼

- ・ 相談
- ・ 届出

消費者

安全な食品の供給

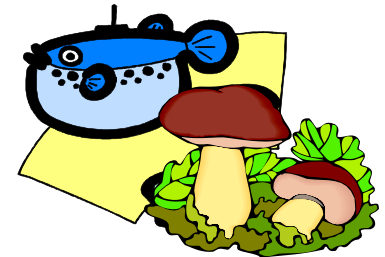
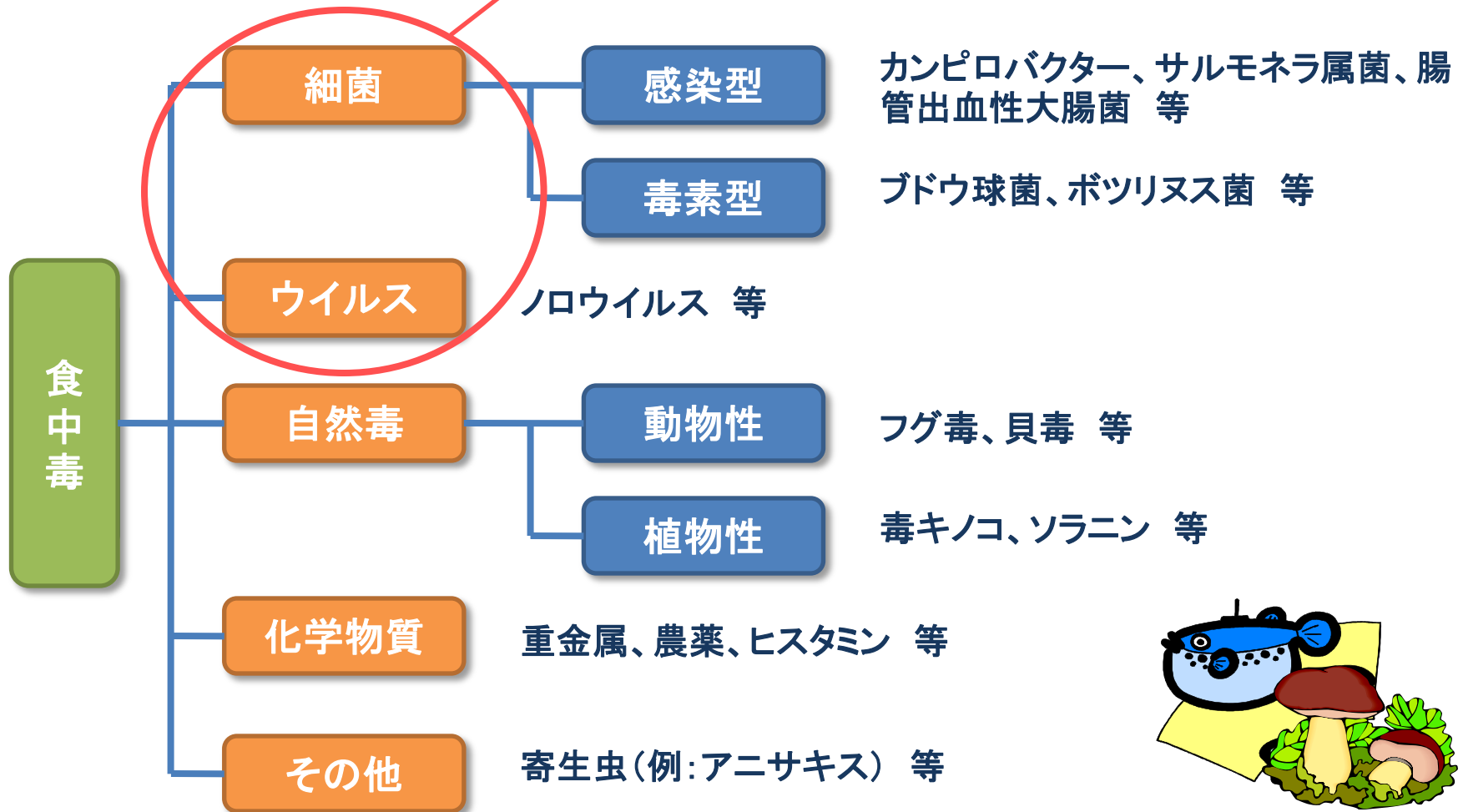
食品等事業者

飲食店営業等の営業許可を要する施設 2,468,352施設
その他営業許可を要しない施設 1,357,886施設

※平成29年3月末時点

食中毒の原因は？

食中毒原因のおよそ90% (患者数)



食中毒調査の流れ

(法58条関係)

食中毒

- 医師(診察後**24時間以内**)の届出(第1項)
患者、営業者等からの連絡
- 保健所の職員等による探知

- 保健所による調査(第2項)
 - ・ 事件の発生規模等の調査、把握
 - ・ 調査...喫食状況調査、施設への立入調査
調理従事者への調査、関係食品、患者検体等の
試験検査
- 保健所による対策
 - ・ **被害者拡大防止**対策...営業の禁停止
原因食品、食材の回収命令
 - ・ **再発防止**対策...原因施設に対する衛生状況の改善指導
営業者、消費者等への情報提供
各自治体への情報提供
- 保健所から都道府県等への報告(第2項, 4項)

- 都道府県等から厚生労働省への報告(第3項, 5項)

- 大規模、広域食中毒発生の際には、都道府県等に
調査を要請
- FETPの派遣

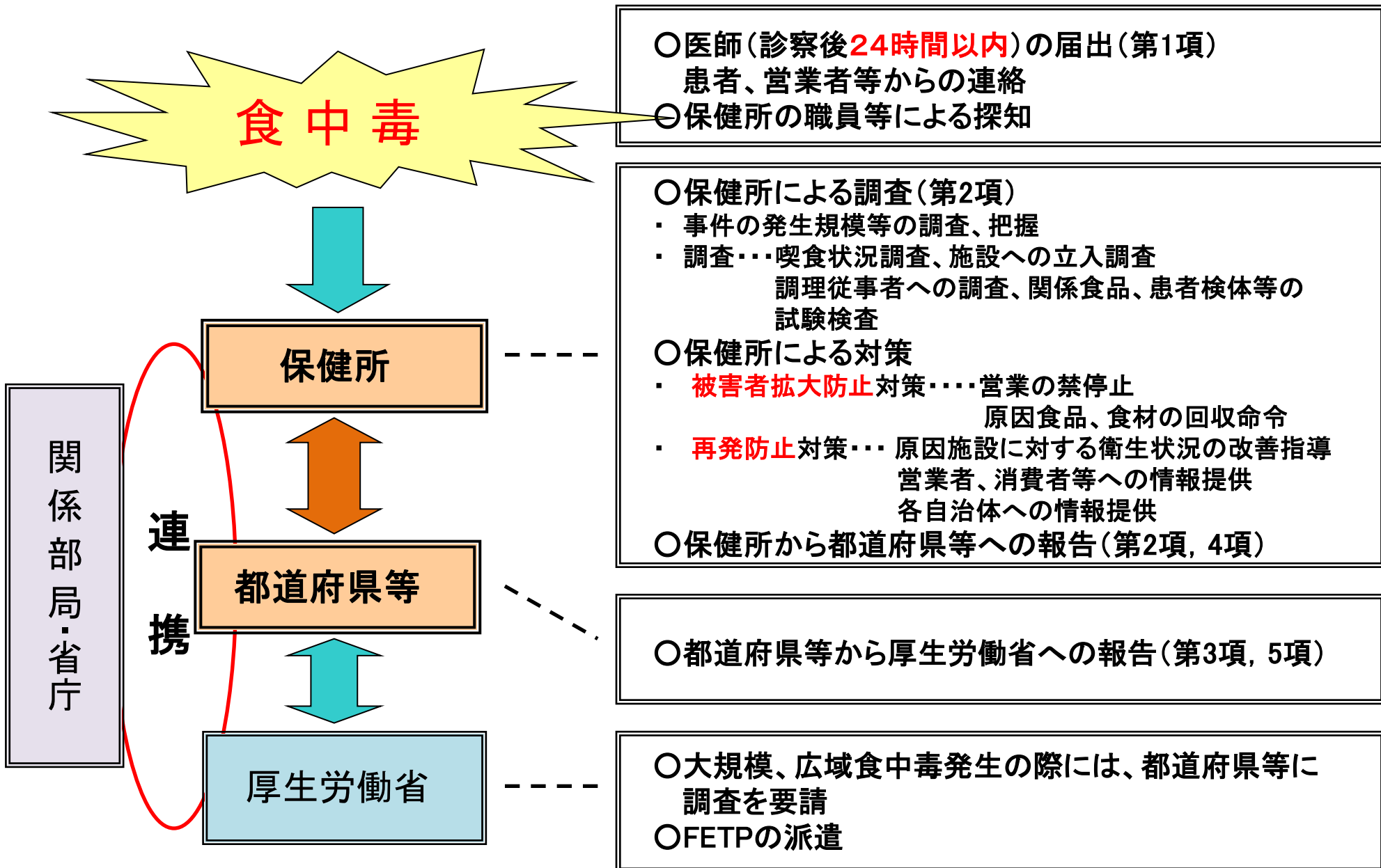
保健所

都道府県等

厚生労働省

関係部局・省庁

連携



食品保健総合情報処理システム

食中毒調査支援(NESFD)機能概要

National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease

食品保健総合情報処理システム

食中毒統計情報

食中毒調査支援

感染症サーベイランスシステム
(NESID)

患者発生情報・病原微生物検出情報

食中毒調査支援ポータルサイト（行政機関向け情報）

●食中毒関連情報提供機能

①食中毒発生速報等関連情報

- ・都道府県等からの速報及び詳報
- ・一般国民、関係府省からの食品危害情報重要事案
- ・食中毒統計、食中毒事件録

②食中毒発生動向注意喚起情報

- ・感染症発生動向(腸管出血性大腸菌等)
- ・病原菌株遺伝子解析情報
- ・都道府県等との定期的なWeb会議による食中毒動向情報

③食中毒関連メディア情報(国内、国外)

④リスクコミュニケーションツールの提供



●緊急時対応支援機能

①食中毒関連緊急情報の掲載

②緊急連絡網の掲載

③緊急時対応Web会議システム

(厚生労働省と関係都道府県等との緊急時における情報の共有)



●研修機能

全国の商品衛生監視員を対象としたインターネットを介してのe-learningの開催

食中毒調査のための実地疫学、その他食品衛生に関する電子研修教材の提供



●コミュニケーション機能

インターネットを介してのWeb会議システム、電子メール、掲示板等を活用することによる双方向の情報共有



厚生労働省統合ネットワーク

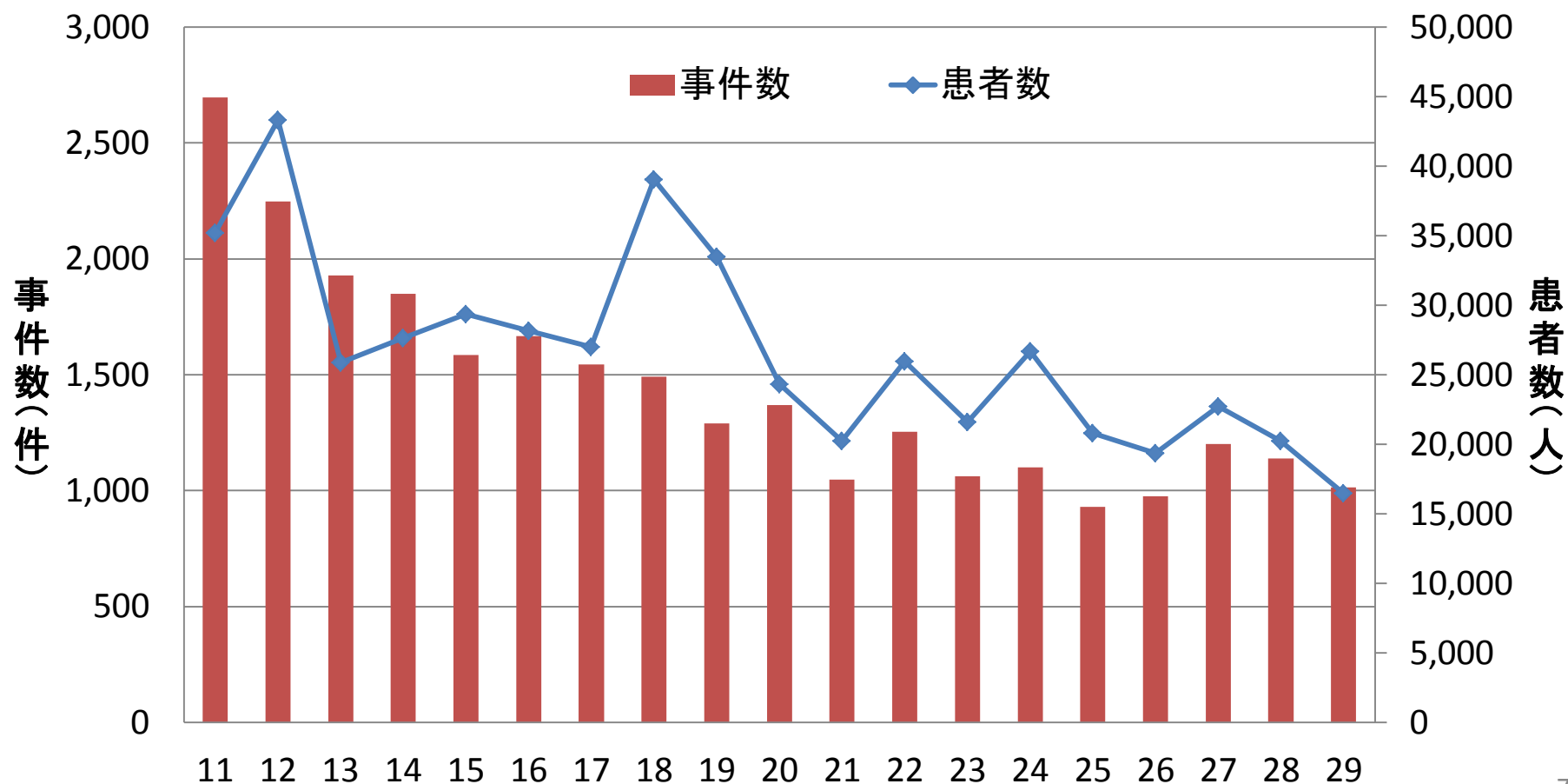


国立感染症研究所、国立医薬品食品衛生研究所
国立保健医療科学院、地方厚生局

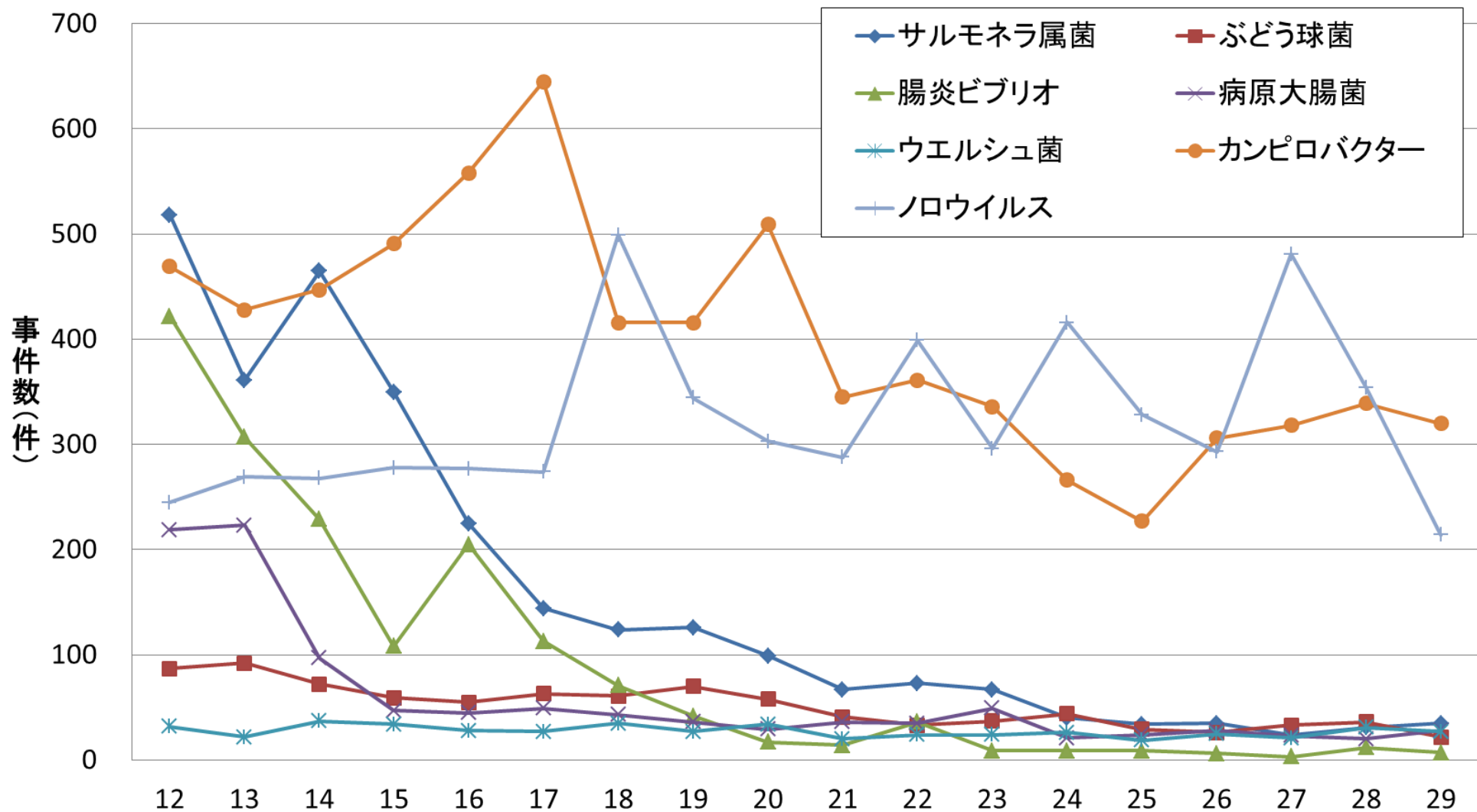
都道府県等、保健所、地方衛生研究所

食中毒事件数・患者数の推移

	事件数	患者数	死亡者数
27年	1,202	22,718	6
28年	1,139	20,252	14
29年	1,014	16,464	3

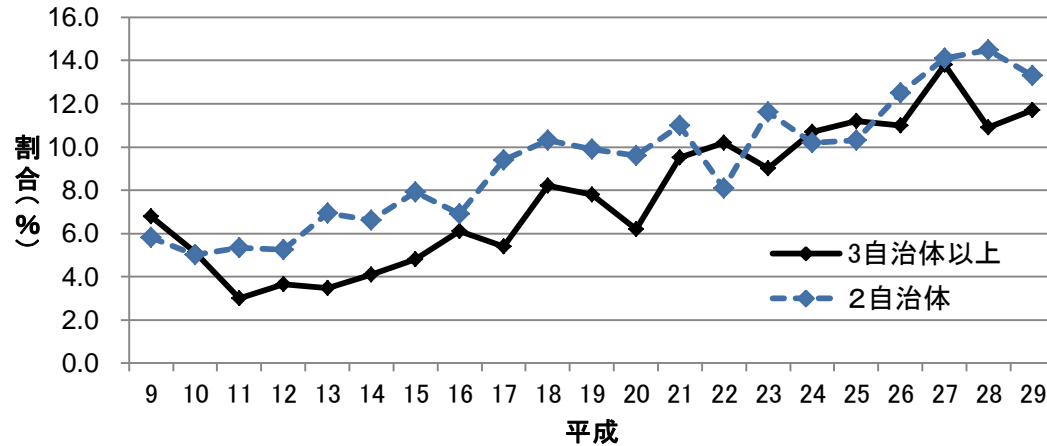


病因物質別事件数の推移



広域的な食中毒事案の発生状況

発生地域の範囲別にみた食中毒事件数 構成割合の年次推移



サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、自然毒による食中毒のうち3自治体以上で患者が発生している事案

年	サルモネラ属菌	腸管出血性大腸菌 (VT産生)	自然毒	総計
H25	5	4		9
H26	6	4	1※	11
H27	7	4		11
H28	5	4		9
H29	5	7		12

※植物性自然毒

年次 (平成)	構成割合 (%)		
	1自治体	2自治体	3自治体以上
11	91.7	5.3	3.0
12	91.1	5.3	3.6
13	89.6	7.0	3.5
14	89.4	6.6	4.1
15	87.3	7.9	4.8
16	87.0	6.9	6.1
17	85.2	9.4	5.4
18	81.4	10.3	8.2
19	82.3	9.9	7.8
20	84.1	9.6	6.2
21	79.5	11.0	9.5
22	81.7	8.1	10.2
23	79.4	11.6	9.0
24	79.1	10.2	10.7
25	78.5	10.3	11.2
26	76.5	12.5	11.0
27	72.1	14.1	13.8
28	74.6	14.5	10.9
29	75.0	13.3	11.7

患者数500人以上の事例(平成29年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品	病因物質	患者 総数	死者 総数	摂食者 総数
1	和歌山県	2017/1/26	学校-給食 施設-共同 調理場	磯和え(学校給食)	ノロウイルス	763	0	2062
2	東京都	2017/2/16	学校-給食 施設-共同 調理場	きざみのり	ノロウイルス	1084	0	3078

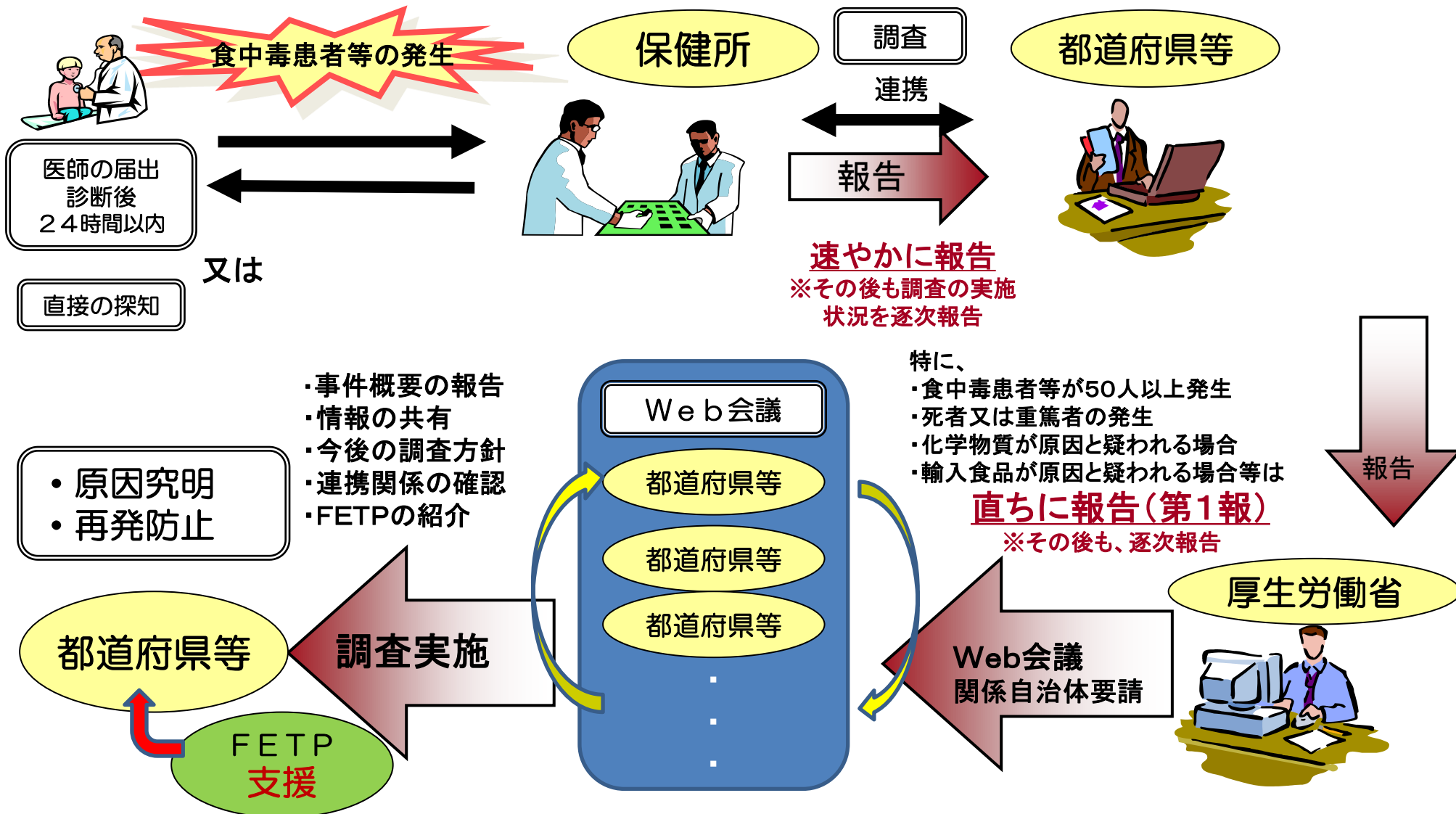
※上記2例は同一製造者が加工した「キザみのり」を使用。

死者が発生した食中毒事例(平成29年)

	都道府県	発病年月日	原因施設 種 別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者 総数	死者年齢
1	足立区	2017/2/19	家庭	蜂蜜	細菌-ボツリヌス 菌	1	1	1	男:0歳
2	北海道	2017/5/11	家庭	イヌサフラン	自然毒-植物性自 然毒	3	1	3	女:70歳~
3	前橋市	2017/8/13	飲食店	不明(平成29年8 月11日に調理・販 売された食品)	細菌-腸管出血性 大腸菌(VT産生)	11	1	40	女:1~4歳

広域散発食中毒発生時の対応

○食品流通の広域化・多様化等による食中毒の散発・広域化



関東地方を中心に広域的に発生した腸管出血性大腸菌による感染症・食中毒事例 (調査結果取りまとめ)

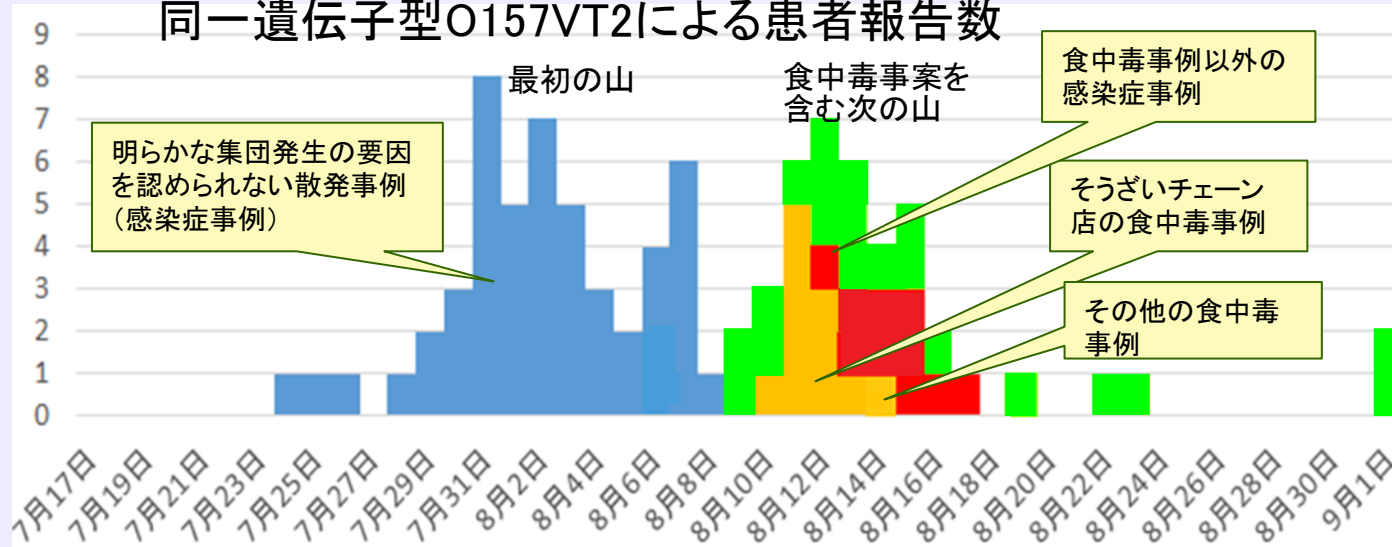
経緯

- 平成29年8月の感染症発生動向調査における腸管出血性大腸菌のうち、特にO157VT2タイプの発症が関東地方を中心に多発した。
- 地方自治体において通常の感染症法及び食品衛生法に基づく調査に加え、厚生労働省から配布した曝露状況調査票に基づき患者の行動等の調査（平成29年8月に発生した埼玉県、群馬県等における腸管出血性大腸菌による食中毒事例及び感染症事例等）を行い、国立感染症研究所の協力を得て、これらの調査結果を分析した。

調査結果

- 曝露状況調査票に記載のあるO157VT2タイプの遺伝子型分析の結果、7月17日から9月1日までに発症した141件のうち116件の菌株情報が判明し、91件が同一遺伝子型であった。
- 食中毒調査では、惣菜チェーン店や飲食店が提供した食品が原因とされたが、各事例に共通する発生要因は明らかになっていない。

同一遺伝子型O157VT2による患者報告数



※平成29年9月1日付け結核感染症課長、食品監視安全課長通知に基づき報告された調査票の集計(10月6日時点)

O157VT2患者報告数 (同一遺伝子型)

感染症	食中毒	合計
70名	21名	91名

先般の広域的な食中毒事案(腸管出血性大腸菌O157)を踏まえた今後の対応について

先般の事案における課題

○ 広域発生食中毒事案としての早期探知が遅れ、共通の汚染源の調査や特定が効果的に進まず、対応に遅れが生じた。

- ・ 食品衛生部門と感染症部門の間や、国と自治体との間の情報共有が不十分であったため、効果的な調査ができなかった。
- ・ 感染症法に基づく届出情報、食中毒患者データ、遺伝子型別データの各情報の関連付け、共有に時間を要した。
- ・ 検査手法の違いによって、遺伝子型の照合に時間を要し、食中毒患者の関連性の把握に時間を要した。

○ 事業者の検査用保管食品からO157が検出されず、また、食材の仕入れ先の記録も確認できなかった。

○ 関係自治体が、個別に途中段階の情報発信を行ったため、不正確な情報が報道されるなど、混乱を生じた。

今後の対応の方向性

※食品衛生法改正法案に盛り込む予定

①

○ 広域的な食中毒事案の発生防止等のための関係者の連携・協力義務を明記し、国と関係自治体の情報共有の場として、協議会を設置。

○ 緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案に対応する。

②

○ 感染症法に基づく届出、食中毒患者データ、遺伝子解析結果の情報を共通IDにより、管理し、共有を行う。必要に応じて、国から関係自治体に注意喚起。

③

○ 自治体における食品衛生部門と感染症部門の両部門共通の調査票や調査協力量マニュアルを策定。

④

○ 遺伝子検査手法の統一化。

⑤

○ 事業者における検食や記録の保存方法を検討。

⑥

○ 重要事案については、自治体の広報資料の事前協議など、行政全体で整合性の取れたリスクコミュニケーションを行う。

⑦

○ HACCPに沿った衛生管理を制度化し、全体的な衛生管理水準の底上げを図る。



食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

- * 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

※ 施行日については、今後政令で定める

広域的な食中毒事案への対策強化

○ 2017年夏に関東を中心に発生した食中毒事案における課題*を踏まえ、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、関係者の連携・協力義務を明記するとともに、国と関係自治体の連携や協力の場を設置し、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案への対応に努めることとする。

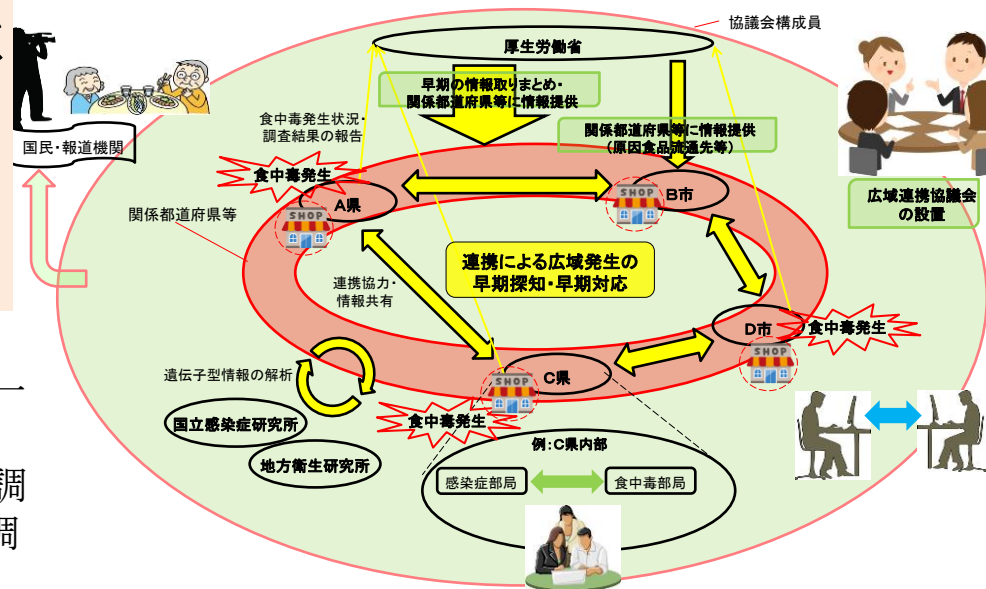
* 広域発生食中毒事案としての早期探知が遅れ、共通の汚染源の調査や特定が効果的に進まず、対応が遅れが生じた。対応が必要な主な事項は以下のとおり。

- ・ 地方自治体間、国と地方自治体間の情報共有等
- ・ 国民への情報提供
- ・ 食中毒の原因となる細菌(腸管出血性大腸菌O157等)の遺伝子検査手法の統一 など

○ 国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力の場として、地域ブロックごとに広域連携協議会を設置。

○ 厚生労働大臣は、協議会を活用して、広域的な食中毒事案への対応を行う。

- ・ 国と関係自治体との間の情報共有等に基づき、同一の感染源による広域発生早期探知を図る。
- ・ 協議会において、国、都道府県等における早期の調査方針の共有や情報の交換を行い、効果的な原因調査、適切な情報発信等を実施する。

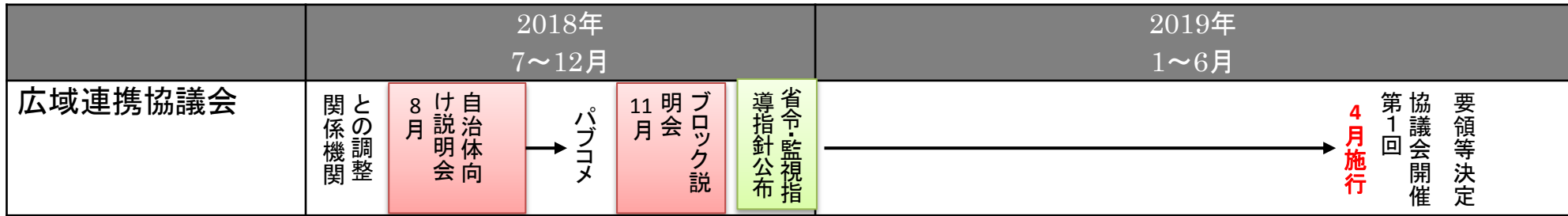


広域連携協議会の設置

根拠となる法律の条項	法律における規定
第21条の3第1項	厚生労働大臣は、 <u>監視指導の実施に当たつての連携協力体制の整備を図るため、厚生労働省令で定めるところにより、国、都道府県等その他関係機関により構成される広域連携協議会（以下この条及び第六十条の二において「協議会」という。）を設けることができる。</u>
第21条の3第4項	前三項に定めるもののほか、 <u>協議会の運営に関し必要な事項は、協議会が定める。</u>
第22条第2項第4号	厚生労働大臣及び内閣総理大臣は、 <u>国及び都道府県等が行う監視指導の実施に関する指針（以下「指針」という。）を定めるものとする。</u> ② 指針は、次に掲げる事項について定めるものとする。 一～三 （略） 四 <u>監視指導の実施に当たつての国、都道府県等その他関係機関相互の連携協力の確保に関する事項</u> 五 （略）
第60条の2	前条に規定する場合において、 <u>厚生労働大臣は、必要があると認めるときは、協議会を開催し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議を行うよう努めなければならない。</u>

広域連携協議会の設置

【改正食品衛生法施行スケジュール案】



【省令(骨子案)】

法律における規定	根拠となる法律の条項	省令(骨子案)
厚生労働大臣は、監視指導の実施に当たつての連携協力体制の整備を図るため、 <u>厚生労働省令で定めるところにより、国、都道府県等その他関係機関により構成される広域連携協議会</u> (以下この条及び第六十条の二において「協議会」という。)を設けることができる。	第21条の3第1項	法第21条の3第1項の <u>広域連携協議会</u> は、地方厚生局の管轄区域ごとに、 <u>当該地方厚生局及び当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区</u> をその構成員として設ける

広域連携協議会の設置要綱(素案)

第1 設置

広域連携協議会(以下、「協議会」という。)は、厚生労働大臣が、監視指導の実施に当たって連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成し、また、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切に調査、情報共有等の連携が行われるよう整備を進め、緊急を要する場合には、この協議会を活用し事案に対応できることとしている。

このため、全国を地方厚生局管轄ごとに7ブロックに分けて、平常時から協議会で広域食中毒事案が発生した場合を想定した連絡体制、検査体制等に関する情報共有、応援体制の構築、確認を行い、広域食中毒の発生時には、速やかに連携を図り、厚生労働省はこれらの情報を取りまとめ、関係自治体と共有し、原因究明、事案の拡大、再発防止等の対策を講じることを目的として協議会を設置する。

第2 所管事項

協議会は、次の事項を所管する。

- 1 監視指導の実施に当たっての国、都道府県等の連携協力体制の整備に関すること。
- 2 広域的な食中毒の発生と被害拡大を防止するための連携・協力に関すること。
- 3 1, 2を踏まえた協議会の開催(運営)に関する規定を定めること。

第3 構成

協議会は、地方厚生局の管轄区域ごとに、当該地方厚生局及び当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区をその構成員として設ける。なお、法第21条の3第2項に基づき、協議会が必要と認める者を構成員として加えることができる。

第4 議長及び副議長

- 1 協議会には議長及び副議長を置く。
- 2 副議長は、議長を補佐する。

第5 会議

- 1 協議会は、議長が招集する。
- 2 議長は、必要に応じて、協議会に構成員以外の関係者の出席を求めることができる。

第6 庶務

庶務は、地方厚生局が担当する。

第7 補則

この要綱に定めるものの他、協議会のその他必要な事項は、協議会において協議する。

広域連携協議会の開催(運営)に関する規定(骨子案)

1. 平常時の対応: 定期開催の時期、頻度、開催時の情報交換内容等
2. 緊急時の対応: 緊急開催する場合の要件、開催時の情報交換内容等
3. 連絡窓口: 連絡担当者の登録、更新等
4. その他: 上記1~3以外の内容

広域連絡協議会の内容(案)

目的: 広域連携協議会は、複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切に調査、情報共有等の連携が行われるよう整備し、緊急を要する場合には、この協議会を活用し事案対応を図る。

構成: 地方厚生局の管轄区域ごとに、管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区をその構成員とする。

【平時の対応】

- 広域食中毒発生時を想定した、
- 連絡体制整備・確認
 - 調査内容の確認
 - 情報共有内容の確認
- など

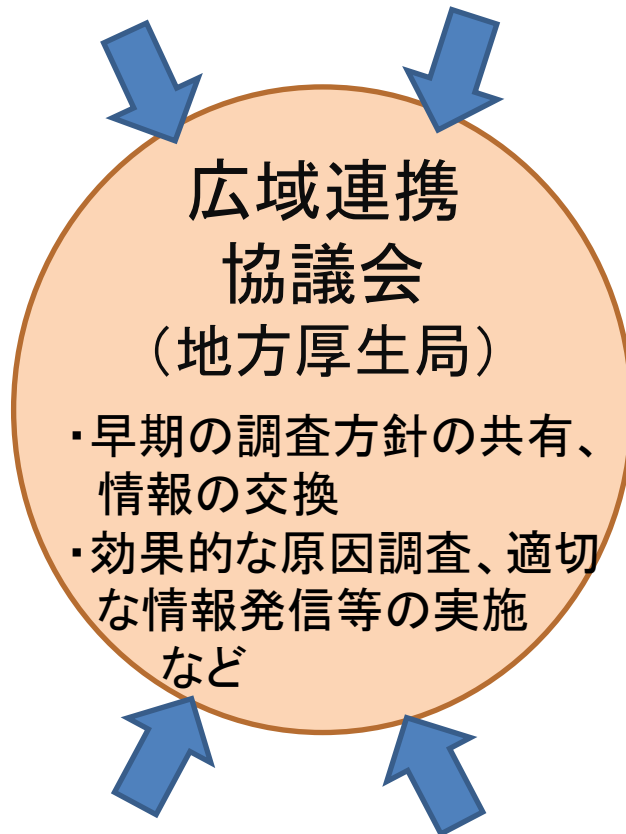
※毎年度、4、5月をメドに定期開催

【地方厚生局の事務】

- 協議会の開催事務
 - ・会場設置、開催案内、連絡名簿作成
 - 厚生労働省本省との連絡調整
- など

自治体A

自治体B



自治体C

自治体D

【緊急時の対応】

食中毒調査情報の報告、共有

- 喫食状況調査
- 患者情報
- 遡り調査
- 検査結果(微生物等) など

【緊急開催の要件】

※原因は推定含む

- 食中毒の発生が、47都道府県の区域を越えて発生している。
- 患者発生が拡大するおそれがある。(例:原因汚染源が、複数都道府県に流通している等)

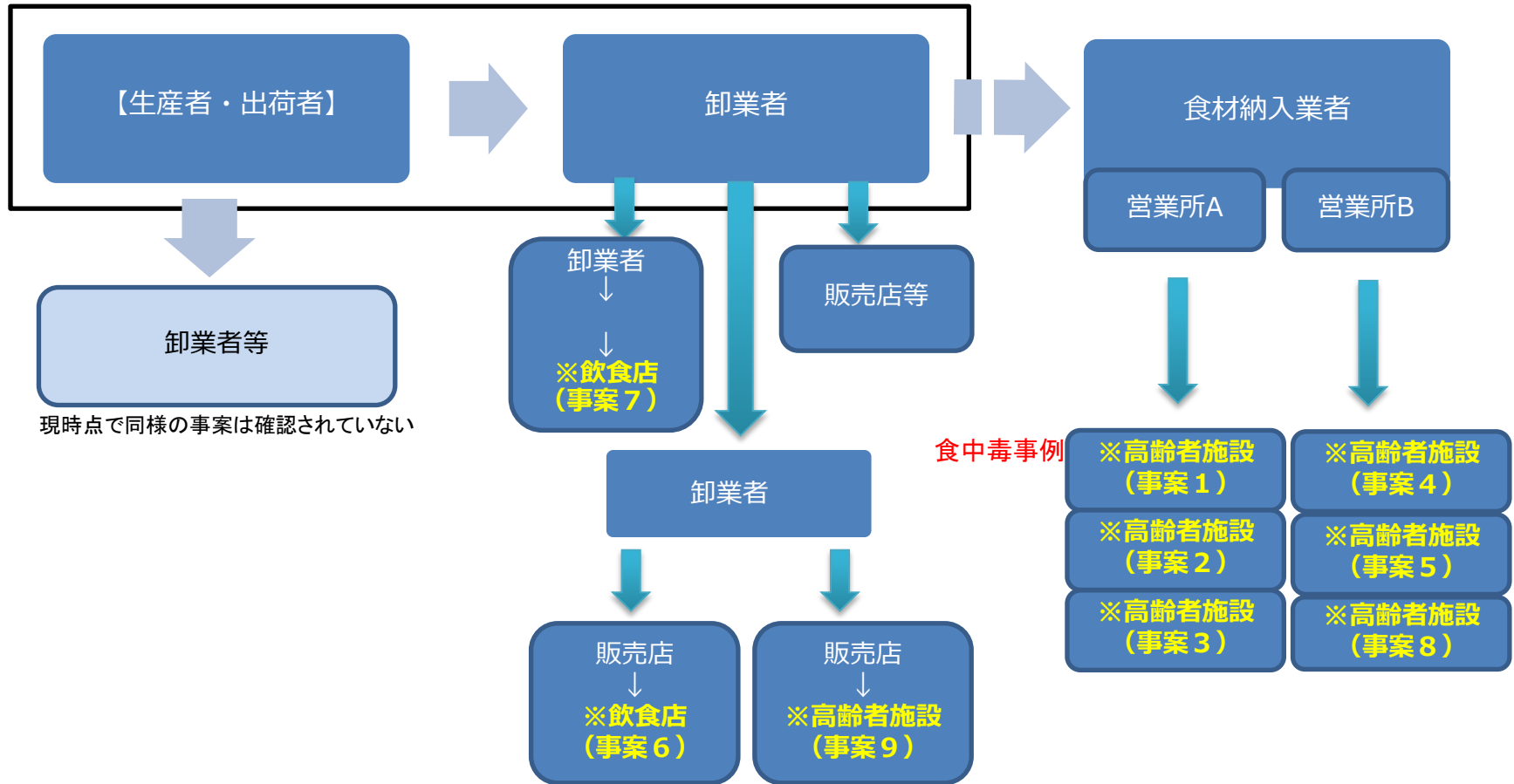
埼玉県、東京都、茨城県及び福島県から報告された同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157:H7による感染症・食中毒事案について

本年5月25日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌O157:H7の遺伝子型が一致。

- 6月3日、埼玉県から県内の高齢者施設で5月21日の夕食（鶏肉のみそ焼き（鶏もも味噌漬け、サンチュ）、かぼちゃ煮、しらす和え（刻みおくら、しらす干し）、すまし汁）を原因とする食中毒について公表。同施設に保存されていた開封済みのサンチュから腸管出血性大腸菌O157:H7を検出。
- 埼玉県の高齢者施設に食材を納入した事業者は、同じ食材を他の76施設に納入しており、うち、茨城県、東京都、埼玉県の高齢者施設4施設で4名の同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157:H7による患者、無症状病原体保有者を確認。
- 上記サンチュは同一の生産業者※から出荷されており、別の経路で流通した福島県内の温泉施設を利用した患者からも同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157:H7を検出。
- 当該生産業者の従事者検便、使用水、サンチュ及び拭き取り検査において、すべてO157は検出されていない。感染症・食中毒事例が発生した施設に流通したサンチュは出荷量の約4%の一部で、原因食品とは断定できない。
- 当該生産業者は6月12日から出荷を自粛。
- 6月15日、自粛前に出荷したサンチュの自主回収を要請。

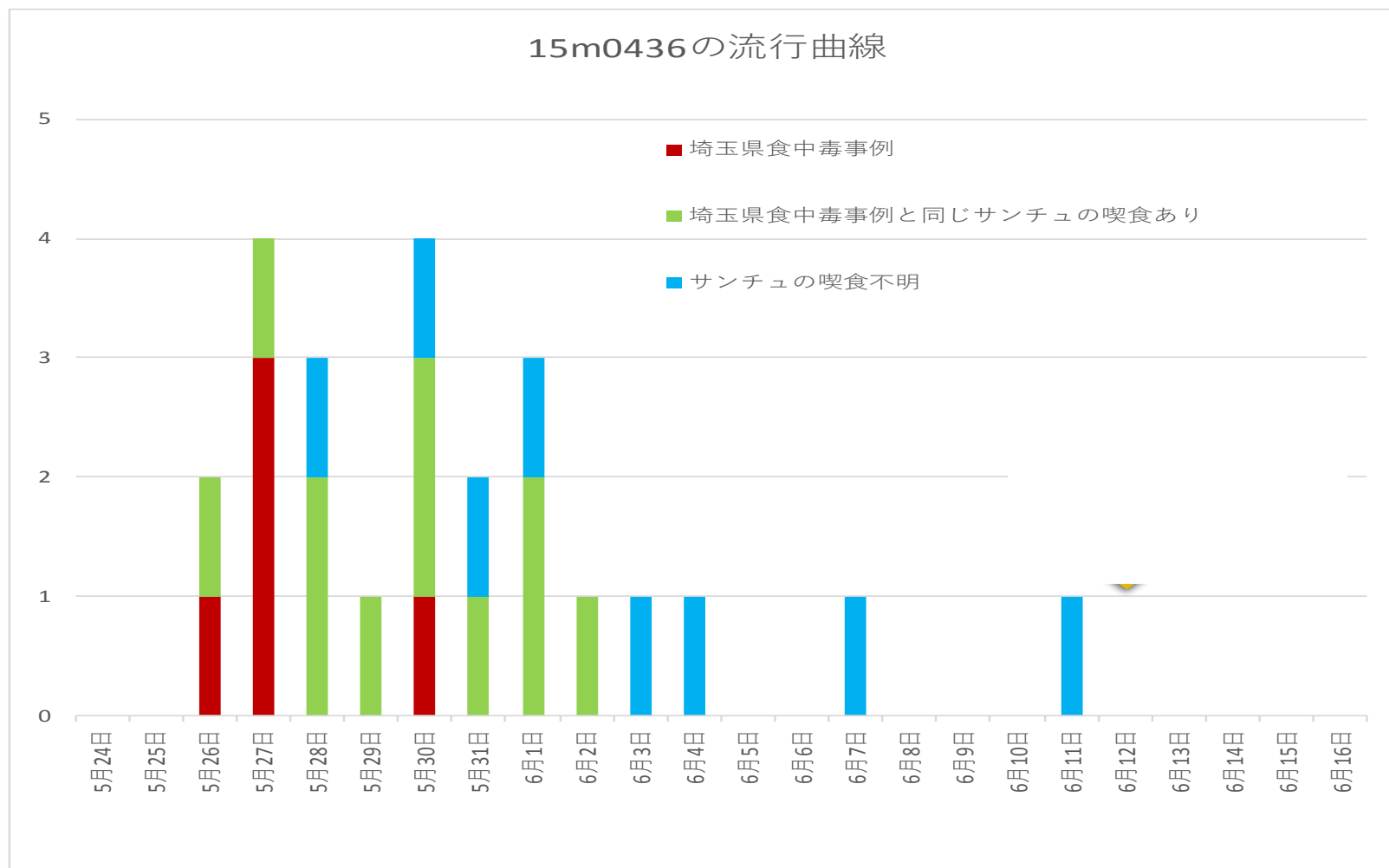
サンチュの流通経路

共通の流通先



※ 同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157
が確認された事案

EHECO157:H715m0436の患者の流行曲線（日付は発症日） n = 24





厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

ひと、くらし、みらいのために

ご静聴ありがとうございました。

食安全全部ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/index.html>

食中毒予防啓発アニメーション

○家庭でできる食中毒予防6つのポイント

<http://www.youtube.com/watch?v=TI03jn2ElbU>

○お肉は良く焼いて食べよう

<http://www.youtube.com/watch?v=Hh5Gl4ESsPk>