

厚生労働省の取り組み

2 食中毒対策

食品衛生に関して食品等事業者や国民の理解を深め、食中毒発生防止につながるよう、最新の知見に基づく情報発信を行うとともに、関係自治体と連携して食中毒発生時の被害拡大の防止やその原因究明を行っています。

平成23年に発生した焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件を踏まえ、同年10月、生食用食肉(牛肉)について、食品衛生法に基づく規格基準を策定しました。営業者が牛ユッケなどの生食用食肉(牛肉)を調理・販売する場合は、規格基準に適合したものを販売する必要があり、地方自治体において監視・指導を行っています。

牛レバーについては、牛レバー内部から腸管出血性大腸菌が検出されたとの報告を受け、平成24年7月に食品衛生法に基づく規格基準を策定し、生食用としての販売を禁止しました。

また、平成24年に発生した浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件を踏まえ、浅漬について、原材料の消毒等を行うよう「漬物の衛生規範」を改正し、地方自治体において周知・指導を行うよう要請しました。更に、わかりやすく周知徹底を図るため、厚生労働省でリーフレットを作成・配布するとともに、ホームページにも掲載しています。

平成24年は、過去2番目の感染性胃腸炎の流行もあり、食中毒の発生防止のため、厚生労働省でノロウイルス食中毒の予防・啓発についてのリーフレットを作成・配布し、注意喚起を行いました。

腸管出血性大腸菌(O157、O111など)

【特徴】

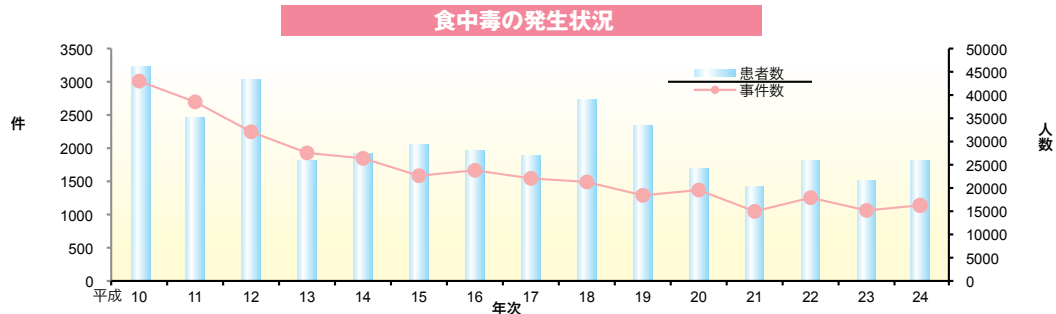
- 動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する。
- 少量でも発病することがあり、加熱や消毒処理には弱い。

【症状】

- 感染後1～10日間の潜伏期間
- 初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。発熱は少ない。重症では溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害、死に至ることもある。

【対策】

- 食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上)。
- 野菜類はよく洗浄する。
- と畜場の衛生管理を徹底する。
- 食肉店での二次汚染対策を十分に行う。
- 低温保存を徹底する。



取り組み内容

夏期、年末食品一斉取締り	食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験 (平成23年度) 立入検査 夏期590,360施設、年末394,412施設 収去試験 夏期44,500検体、年末19,494検体
食品の食中毒菌汚染実態調査	カット野菜、食肉などの2,650件の検査を実施 (平成23年度)
都道府県等とのネットワーク	食品保健総合情報処理システム・食中毒調査支援システムの活用
食中毒の原因や対応に関する情報	微生物やウイルスを原因とする食中毒に関するQ&Aの作成など http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/index.html
食品健康被害情報メール窓口	食事をして体調を崩し、医療機関を受診した人などから直接情報を受ける食中毒被害情報のメール窓口 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/mail-madoguti/index.html