

食品衛生業務の概要と 市内の食中毒事例

吹田市保健所 衛生管理課
食品衛生・動物愛護グループ

本日の次第

1. 食品衛生業務の概要
2. 市内で発生したウェルシュ菌食中毒事例
3. 食品衛生のトピック ーいわゆる健康食品による健康被害ー

1. 食品衛生業務の概要

保健所の組織図

吹田市保健所

保健医療総務室

企画調整業務

地域医療連携の推進
医事・薬事業務

地域保健課

対人保健業務

感染症対策
難病対策
精神保健対策等

衛生管理課

対物保健業務

飲食店、理美容、旅館等
施設への許可業務
監視指導

衛生管理課の担当業務

衛生管理課

食品衛生：飲食店などの営業許可・監視指導等

動物愛護：飼犬登録、犬・猫に関する相談等

環境衛生：理美容所、旅館などの許可・監視指導等

職員数：21名（内薬剤師7名、獣医師7名）

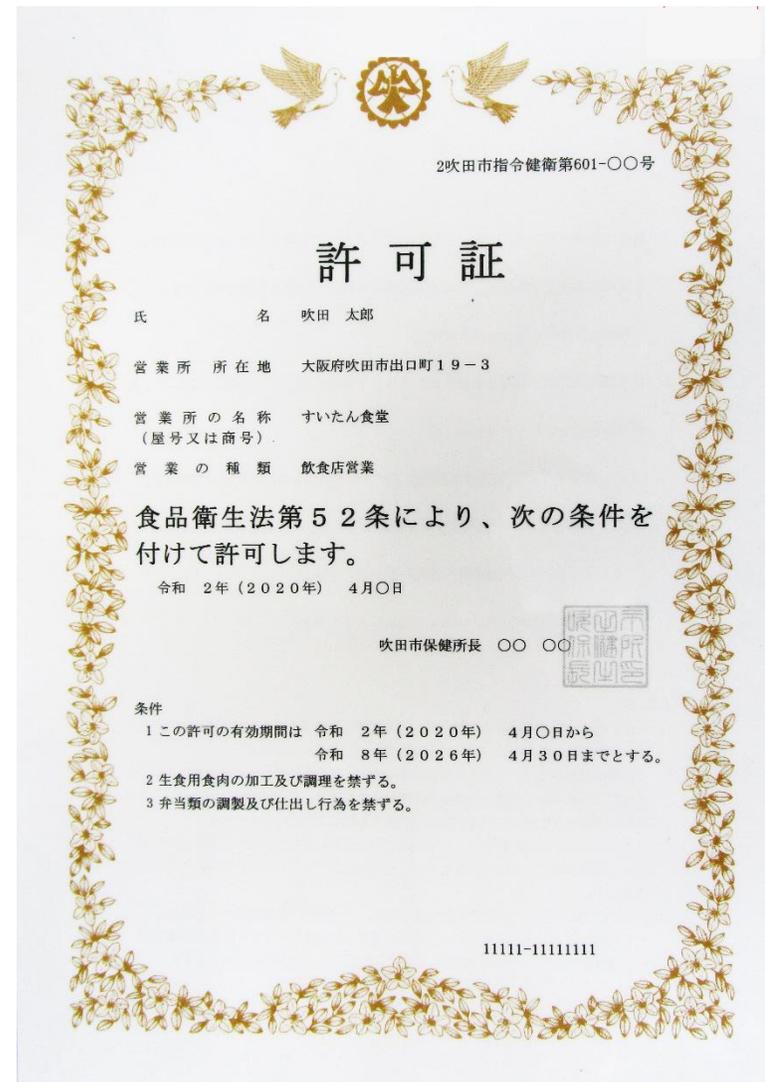
食品衛生業務の概要

—食品衛生法などの法律に基づき、食品の安全を守る—

- 飲食店営業等の許可業務
- 営業施設に対する監視と指導
- 流通食品の収去（抜き取り検査）
- 食品に関する苦情や相談への対応
- 食品衛生に関する知識の普及啓発
- 違反食品や食中毒の調査

食品衛生業務の概要

- **飲食店営業等の許可業務**
- 営業施設に対する監視と指導
- 流通食品の収去（抜き取り検査）
- 食品に関する苦情や相談への対応
- 食品衛生に関する知識の普及啓発
- 違反食品や食中毒の調査



食品営業許可証

食品衛生業務の概要

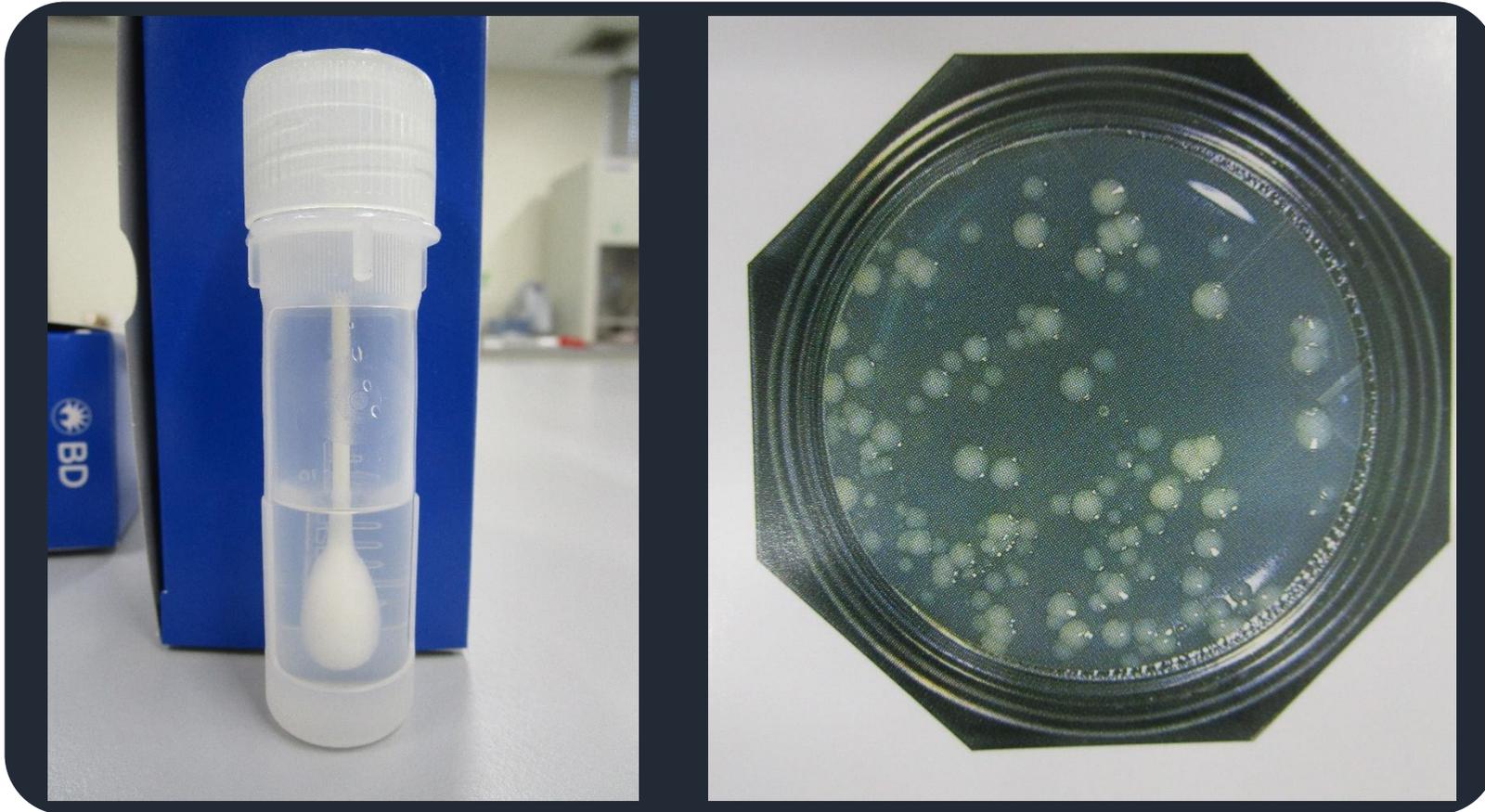
- 飲食店営業等の許可業務
- **営業施設に対する監視と指導**
- 流通食品の収去（抜き取り検査）
- 食品に関する苦情や相談への対応
- 食品衛生に関する知識の普及啓発
- 違反食品や食中毒の調査



集団給食施設の監視・指導

食品衛生業務の概要

微生物学的検査



ATP拭き取り検査



A T P 拭き取り検査

食品製造における推奨基準値



検査の目的	検査ポイント	第1基準値	第2基準値
		合格(≤)	要注意 不合格(>)
衛生教育・作業前衛生チェック	手指	2,000	2,001 ~ 4,000 4,000
製造ライン、 調理器具等の衛生管理	コンベアベルト（樹脂製）	500	501 ~ 1,000 1,000
	調合釜（ステンレス製）	200	201 ~ 400 400
	スライサー	200	201 ~ 400 400
	充填機	200	201 ~ 400 400
	バルブ	200	201 ~ 400 400
	操作ボタン	500	501 ~ 1,000 1,000
	まな板	500	501 ~ 1,000 1,000
	包丁	200	201 ~ 400 400
	調理台	200	201 ~ 400 400
	ザル・ボウル・バット	200	201 ~ 400 400
	鍋	200	201 ~ 400 400
	冷蔵庫（取っ手）	200	201 ~ 400 400
	冷蔵庫（内棚）	500	501 ~ 1,000 1,000
	シンク	200	201 ~ 400 400

食品衛生業務の概要

- 飲食店営業等の許可業務
- 営業施設に対する監視と指導
- **流通食品の収去（抜き取り検査）**
- 食品に関する苦情や相談への対応
- 食品衛生に関する知識の普及啓発
- 違反食品や食中毒の調査



スーパーマーケットでの農産物の収去

食品衛生業務の概要

- 飲食店営業等の許可業務
- 営業施設に対する監視と指導
- 流通食品の収去（抜き取り検査）
- **食品に関する苦情や相談への対応**
- 食品衛生に関する知識の普及啓発
- 違反食品や食中毒の調査



カップラーメンの外装内に混入した虫

食品衛生業務の概要

- 飲食店営業等の許可業務
- 営業施設に対する監視と指導
- 流通食品の収去（抜き取り検査）
- 食品に関する苦情や相談への対応
- **食品衛生に関する知識の普及啓発**
- 違反食品や食中毒の調査

よく焼いて食べてね

鶏肉の生や半生は安全ではありません

タタキだから...新鮮な鳥刺しだから...お店を出されてる鶏レバ刺しだから... といって安全ではありません!

SUITA
吹田市イメージキャラクター「すいたん」

鶏肉のタタキや刺身などを食べることにより、**カンピロバクター食中毒**が多発しています。

食中毒の種類	割合
カンピロバクター	51.4%
その他の細菌性食中毒	25.9%
アニサキス	11.4%
ノロウイルス	2.9%
その他	8.4%

令和2年大阪府食中毒発生件数に占める割合

カンピロバクター食中毒
予防啓発リーフレット

食品衛生業務の概要

- 飲食店営業等の許可業務
- 営業施設に対する監視と指導
- 流通食品の収去（抜き取り検査）
- 食品に関する苦情や相談への対応
- 食品衛生に関する知識の普及啓発
- **違反食品や食中毒の調査**

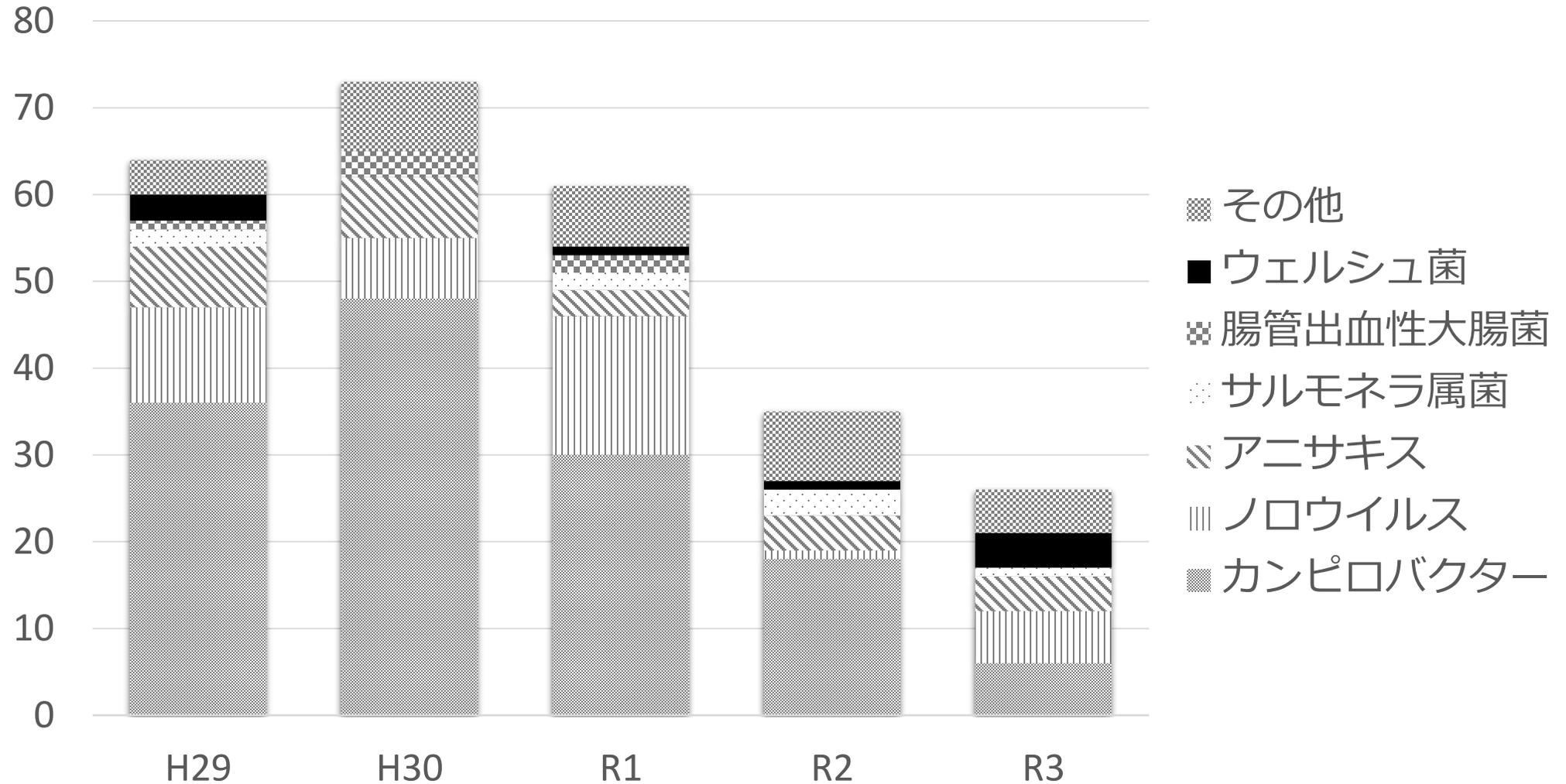
市民・医師からの届出

患者、施設の調査

原因物質、原因食品の特定

原因施設に対する
指導、行政処分

過去5年間の原因物質別食中毒発生件数



2. 市内で発生した ウェルシュ菌食中毒事例

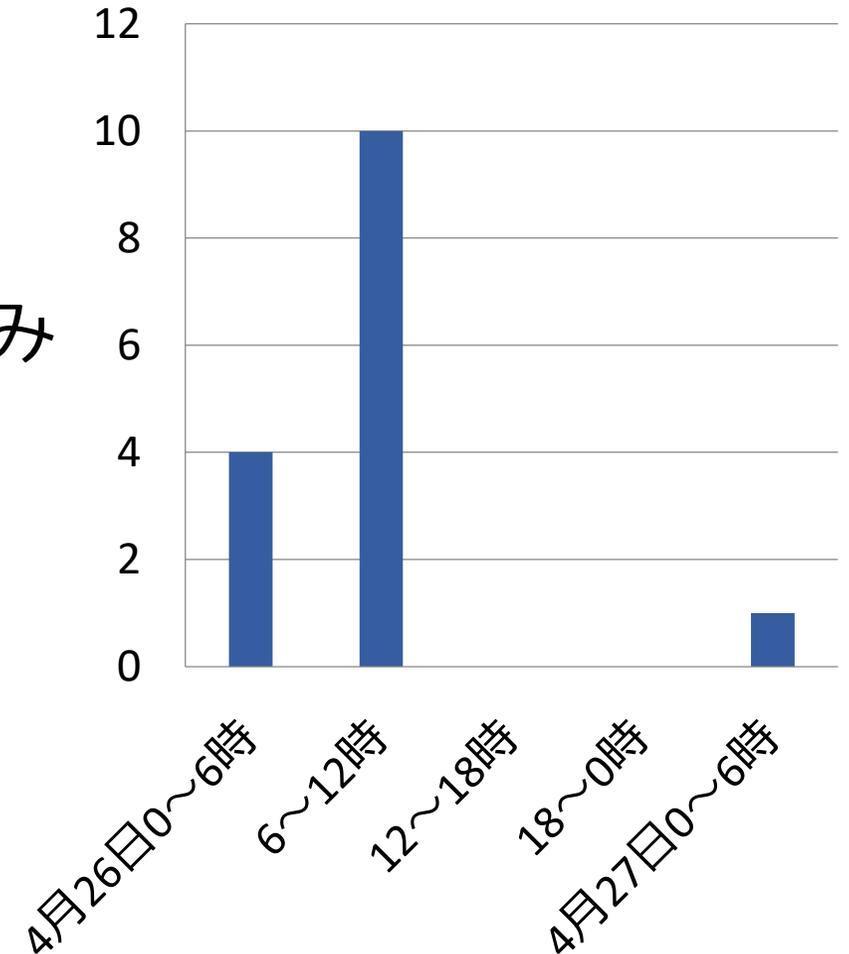
探知

- 日 時：令和4年4月26日（火） 11時10分頃
- 場 所：市内特養老人ホーム（定員約35名）
- 発生状況：25日の深夜から入所者11名が下痢
（軟便～水様便）を発症

疫学調査結果

- 患者数は最終的に15名
- 発症は26日の0時～12時までに集中
- 共通食は施設で提供される食事や飲料のみ
- 普通食喫食者のみが発症
- 委託業者が施設内厨房で食事を調理
(クックチルシステム)
- 調理従事者5名に体調不良者なし

発症日時別人数



クックチルシステム

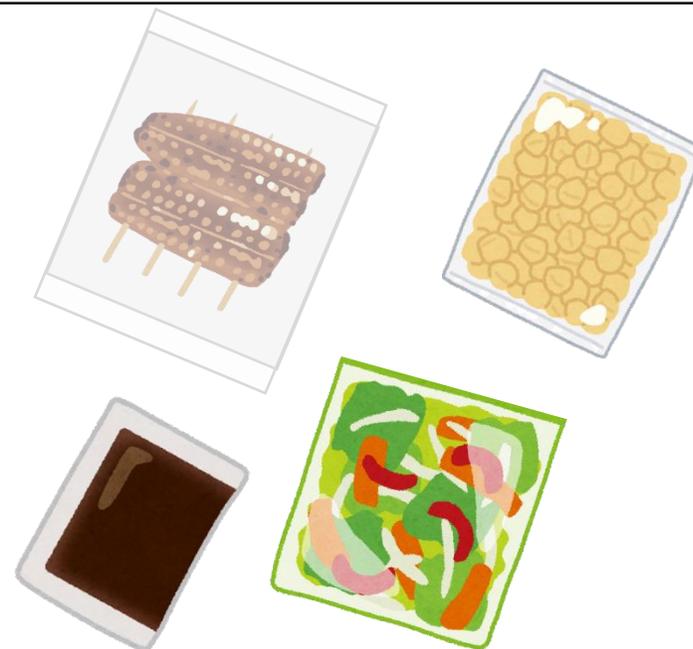
本
社
工
場

原材料入荷

調理

急速冷却

真空パック包装



施
設
厨
房

再加熱

提供

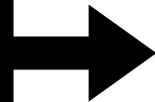


原因調査結果

- 検便

患者

7 / 8 名



CPE遺伝子保有ウェルシュ菌陽性

調理従事者

5 / 5 名

- その他

調理器具等の拭き取り検体

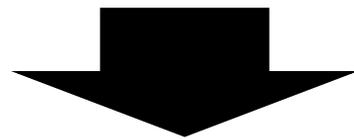
検食等の食品



食中毒菌、ノロウイルス陰性

顛末

- 発生時刻・症状が類似
- 共通食は当該施設で提供された食事のみ
- 複数の患者検便からCPE遺伝子保有ウェルシュ菌を検出
- 医師からの食中毒患者等届出票の提出



当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定
給食委託業者に営業停止 1 日間の行政処分と再発防止の指示

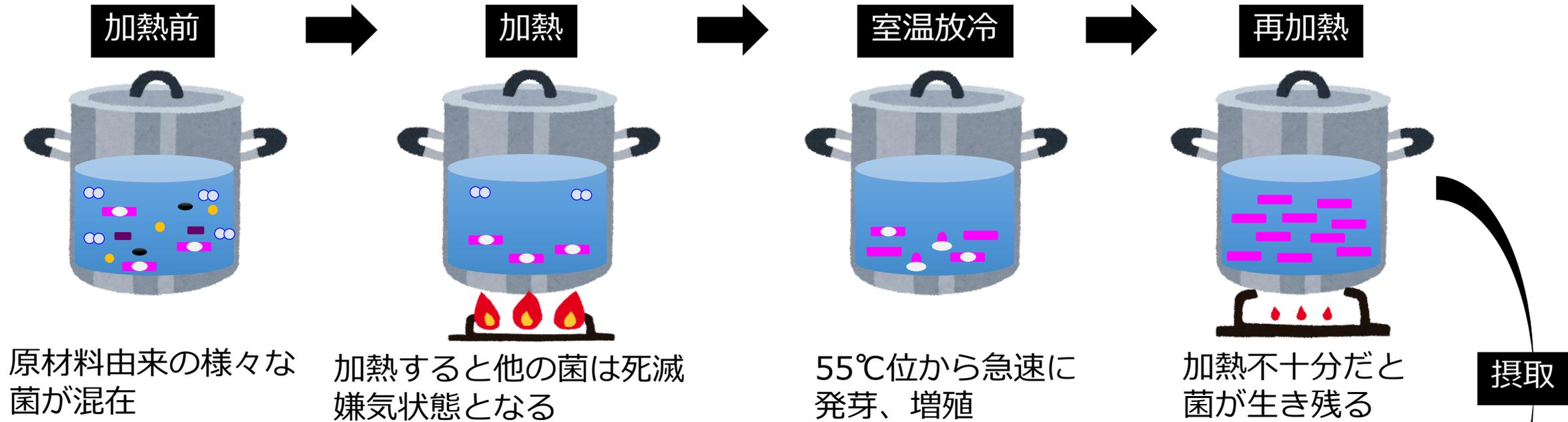
ウェルシュ菌 (*Clostridium perfringens*)

- 人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布
- 嫌気性桿菌
- 耐熱性芽胞を形成
(100°C、1~6 時間でも生残)
- 至適発育温度：43~47°C
- 増殖速度が速い
(分裂時間：45°Cで約10分間)



東京都健康安全研究センターHP
(<https://www.tmiph.metro.Tokyo.lg.jp/archive/gazoudoga/gazou/clostridiumspore>) から引用

食品中でのウェルシュ菌の増殖過程



- 芽胞形成ウェルシュ菌
- 発芽中ウェルシュ菌
- 増殖したウェルシュ菌
- 酸素
- その他の細菌

小腸内で菌が芽胞型に移行する際にエンテロトキシンが産生される



ウェルシュ菌食中毒の特徴

- 給食施設などで大量に加熱調理された煮込み料理に多い
- 潜伏時間は約6～18時間（平均10時間）
- 主症状は腹痛、下痢（発熱や嘔吐はほとんどない）
- 症状は比較的軽度
- 子供や高齢者はまれに重症化
- 予防対策：前日調理を避け、加熱調理したものはすぐに食べる
速やかに10℃以下に冷却又は55℃以上で保存
よく混ぜながら、中心部75℃1分以上の再加熱

3. いわゆる健康食品による 健康被害

ダイエット用食品による健康被害

- Detoxeret ゼリー・チョコレート
- 西宮市、千葉市、川口市、相模原市等
- 動悸、頭痛、口渇、めまい
- 未承認の医薬品成分（シブトラミン）検出

シブトラミン

セロトニンとノルエピネフリンの再取込阻害薬
肥満の治療薬に使用されていたが、米国では循環器系の
有害事象のリスクが高いため、2010年に使用中止となった。



健康食品の安全性の確保施策

- **新開発食品の販売禁止**

安全性が疑われる食品の暫定販売禁止（食品衛生法第7条）

- **製造段階における危害発生防止**

適正製造規範ガイドライン、摂取量・摂取方法の表示指針

- **健康被害発生未然防止のための体制整備・被害発生時の拡大防止のための対応手順**

健康食品・無承認未許可医薬品健康被害防止対応要領

保健所は健康食品等に関する苦情相談を厚生労働省に報告

ご清聴ありがとうございました