

## 議事（3）その他

③食品衛生法施行条例の一部改正について

## 食品衛生法施行条例の一部改正について

根拠法令等	・食品衛生法(昭和22年法律第233号) ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)(平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添)
<p><b>【改正の概要】</b></p> <p>昨年度、全国的にノロウイルス食中毒が多発したことから、厚生労働省では、ノロウイルス食中毒対策を強化するため、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として示した「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の一部を改正した。</p> <p>本県においても、昨年度、ノロウイルス食中毒が事件数・患者数ともに大幅に増加したことから、ガイドラインの改正に併せ、食品衛生法施行条例別表第1に定める公衆衛生上講ずべき措置の基準の一部を改正し、ノロウイルス食中毒対策に関する事項を追加する。</p> <p>○別表第1について、以下の下線部分を追加する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>1 営業の施設の管理</p> <p>(2) 施設の衛生管理</p> <p style="padding-left: 20px;"><u>ケ おう吐物等により汚染されたおそれのある場所は、直ちに消毒剤等で消毒すること。</u></p> <p>(3) 食品取扱設備等の衛生管理</p> <p style="padding-left: 20px;"><u>シ おう吐物等により汚染されたおそれのある設備、機械器具、容器等は、直ちに消毒剤等で消毒すること。</u></p> <p>(6) 食品等の取扱い</p> <p style="padding-left: 20px;"><u>セ おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄すること。</u></p> <p>2 施設等における食品等取扱者等の衛生管理</p> <p>(6) <u>食品等取扱者は、作業前及び作業中、作業衣等を着用したまま便所に立ち入らないこと。</u></p> <p>(10) <u>食品等取扱者は、(9)の規定による手指の洗浄及び消毒を行った後は、使用済みの使い捨ての手袋を使用しないこと。</u></p> <p>3 施設等における食品等取扱者等に対する教育訓練</p> <p>(1) <u>営業者等は、製造、加工、処理、調理、保管、販売等が衛生的に行われるように食品等取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</u></p> </div>	
施行日	平成26年1月1日
<p><b>【その他参考事項】</b></p> <p>食品衛生法(抜粋)</p> <p>第50条 省略</p> <p>② 都道府県は、営業(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。)の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、<u>必要な基準を定めることができる。</u></p> <p>③ 営業者(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。)は、<u>前2項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。</u></p>	

25薬第1053号  
平成25年10月21日

各 保 健 所 長  
食肉衛生検査センター所長  
様

保健福祉部長

平成25年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について

このことについて、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から、別添のとおり依頼があったので、「平成25年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領」に基づき実施をお願いします。

なお、実施にあたっては、独自に設けた下記重点監視項目のほか、平成25年度愛媛県食品衛生監視指導計画第4の3(2)(重点監視指導事項)及び6(一斉取締りの実施に関する事項)にご留意願います。

記

1 実施期間 平成25年11月1日(金)から11月29日(金)

2 実施方法

実施要領及び次の重点監視項目による。

(1) ノロウイルス食中毒注意報に係る情報提供及び注意喚起

平成16年度から実施している食中毒注意報発令要領に基づく食中毒注意報発令の趣旨及び内容等について、食品営業者や消費者等へ広報、周知に努めるとともに、注意報が発令された場合には、営業者等への周知、監視指導を行うこと。

また、平成24年度は、11月から県内でノロウイルスによる食中毒事件が相次いで発生し、事件数9件、患者数192名と前年度と比べ増加していたことから、営業者等に対する注意喚起及び監視指導を強化すること。

(以下、省略)

# ノロウイルスによる 食中毒注意報発令中！

例年、「感染性胃腸炎」患者が急増すると、

その1～2週間後に「ノロウイルスによる食中毒」が多発する傾向があります。

現在、県内の医療機関から報告された  
感染性胃腸炎の患者数が急増していることから  
平成25年12月5日付けで注意報が発令されました。  
(期間：12月5日から2月13日まで)

## ノロウイルスの主な感染経路は！

- 1 食品取扱者（食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者等）が感染しており、その者の手を介して汚染された食品を食べた場合  
※ ウイルスに感染すると、1週間程度（長ければ2～3週間）は便中にウイルスが排出されますので、下痢等の症状がなくなっても油断はできません。
- 2 汚染された二枚貝を、生あるいは十分加熱調理しないで食べた場合  
※ 飲食店などで二枚貝を生で客等に提供することはリスクを伴います。
- 3 患者のふん便や吐物から二次感染した場合  
※ 家庭や共同生活施設などで、おう吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。  
(食中毒とは区別されます。)

## ノロウイルス食中毒の予防法は！

- 1 調理前やトイレの後の手洗い・消毒を徹底しましょう。
- 2 手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。
- 3 二枚貝の生食は避け、十分に加熱（85～90℃、90秒間以上）しましょう。
- 4 まな板、包丁、ふきんなどは熱湯や消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）で十分消毒しましょう。

### 《食品を取り扱う施設の営業者は》

- 5 調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など風邪に似た症状があったときは、調理行為に携わらないようにするとともに、医療機関等に早めに受診しましょう。

### 《二次感染を予防するために》：ご家庭や保育園、学校などでは

- 6 患者の便、おう吐物の処理には細心の注意を払きましょう。  
※ おう吐物や便に接触しない。接触した場合には、洗浄し消毒しましょう。  
※ 汚れた衣類は、ビニール手袋、マスクを用いて片付け、それに使用した用具や雑巾等は消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）でつけおき洗いをしましょう。  
※ 汚れた床は、消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）を含ませた布か、紙で覆いしばらくそのまま放置して消毒しておきましょう。  
※ 片づけた後は、よく手を洗い、うがいをしておきましょう。

## ノロウイルス食中毒発生状況

### ○ 全国の発生状況

平成24年度

事件数：1,041件のうち、395件（38%）

患者数：25,980名のうち、16,815名（65%）

※事件数、患者数ともに1位。

### ○ 県内の発生状況

平成23年度

事件数：12件のうち、

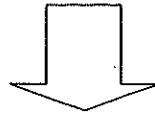
3件（25%）

内訳（愛媛県：2件、松山市：1件）

患者数：188名のうち、

73名（39%）

内訳（愛媛県：56名、松山市：17名）



平成24年度

事件数：20件のうち、

13件（65%）

内訳（愛媛県：9件、松山市：4件）

患者数：396名のうち、

294名（74%）

内訳（愛媛県：192名、松山市：102名）

※事件数、患者数ともに1位。

# 食中毒発生状況一覧（愛媛県）

【平成25年度】

（松山市を除く）

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	5月25日	西予市	226	113	0	料理・弁当	ノロウイルス	ホテル	ホテル
2	6月12日	宇和島市	64	16	0	弁当	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	事業所等	飲食店
3	10月5日	大洲市	4	4	0	夕食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
4	11月30日	上島町	60	13	0	施設の給食	ノロウイルス	社会福祉施設	社会福祉施設
5	1月18日	今治市	37	11	0	昼食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
合 計			391	157	0				

【平成24年度】

（松山市を除く）

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	8月8日	西条市	65	9	0	施設の給食	カンピロバクター	社会福祉施設	社会福祉施設
2	8月13日	新居浜市	89	46	0	おにぎり	A群溶血性レンサ球菌	集会所 家庭	飲食店
3	11月16日	久万高原町	119	27	0	施設の給食	ノロウイルス	病院等	病院
4	12月6日	松前町	130	30	0	施設の給食	ノロウイルス	社会福祉施設	社会福祉施設
5	12月6日	西条市	86	11	0	会席料理	黄色ブドウ球菌	ホテル	ホテル
6	12月17日	八幡浜市	22	12	0	会席料理	黄色ブドウ球菌	飲食店	飲食店
7	1月5日	今治市	65	34	0	弁当	ノロウイルス	家庭等	飲食店
8	1月8日	四国中央市	61	23	0	昼食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
9	1月16日	四国中央市	27	7	0	ヒラメの刺身 (推定)	クドア・セブテンブク タータ(推定)	飲食店	飲食店
10	1月24日	今治市	27	22	0	サンドイッチ	ノロウイルス	事業所	飲食店
11	1月24日	伊方町	25	17	0	昼食弁当	ノロウイルス	事業所	飲食店
12	2月5日	愛南町	71	26	0	施設の給食	ノロウイルス	社会福祉施設	社会福祉施設
13	2月13日	西条市	46	11	0	朝食	黄色ブドウ球菌	ホテル	ホテル
14	3月11日	新居浜市	18	6	0	ポテトサラダ (推定)	ノロウイルス	児童養護施設	児童養護施設
15	3月25日	大洲市	8	7	0	会席料理	ノロウイルス	飲食店	飲食店
合 計			859	288	0				

【平成23年度】

（松山市を除く）

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月30日	伊予市	4	4	0	夕食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	5月17日	新居浜市	18	14	0	おはぎ	黄色ブドウ球菌	職場等	飲食店
3	9月11日	今治市	25	11	0	夕食	不明	飲食店	飲食店
4	9月18日	新居浜市	27	14	0	会席料理	不明	飲食店	飲食店
5	10月15日	宇和島市	41	18	0	焼肉料理	カンピロバクター	飲食店	飲食店
6	11月23日	新居浜市	281	44	0	おでん	不明	社会福祉施設等	公民館
7	1月11日	愛南町	1	1	0	フグ	動物性自然毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
8	2月5日	宇和島市	11	7	0	団子	ノロウイルス	職場等	菓子店
9	3月10日	西予市	75	49	0	弁当	ノロウイルス	葬祭場 家庭	飲食店
合 計			483	162	0				

## 食中毒発生状況一覧(松山市)

平成25年度

	発生月日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月8日	松山市	23	5	0	6日夜に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
2	10月23日	松山市	111	31	0	22日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店
合計			134	36	0				

平成24年度

	発生月日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月14日	松山市	229	45	0	13日夜、14日夜、15日昼夜、16日昼に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店
2	7月30日	松山市	10	6	0	29日夜に提供された食事	サルモネラ・エンテリテイディス	飲食店	飲食店
3	12月9日	松山市	69	5	0	7日夜に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店
4	12月12日	松山市	214	47	0	11日夜、12日夜に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店
5	1月12日	松山市	9	5	0	11日夜に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店
合計			531	108	0				

平成23年度

	発生月日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月19日	松山市	14	4	0	18日に提供された食事	不明	飲食店	飲食店
2	9月9日	松山市	101	5	0	9日に提供された食事	不明	飲食店	飲食店
3	3月24日	松山市	176	17	0	23日夜、24日昼に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店
合計			291	26	0				