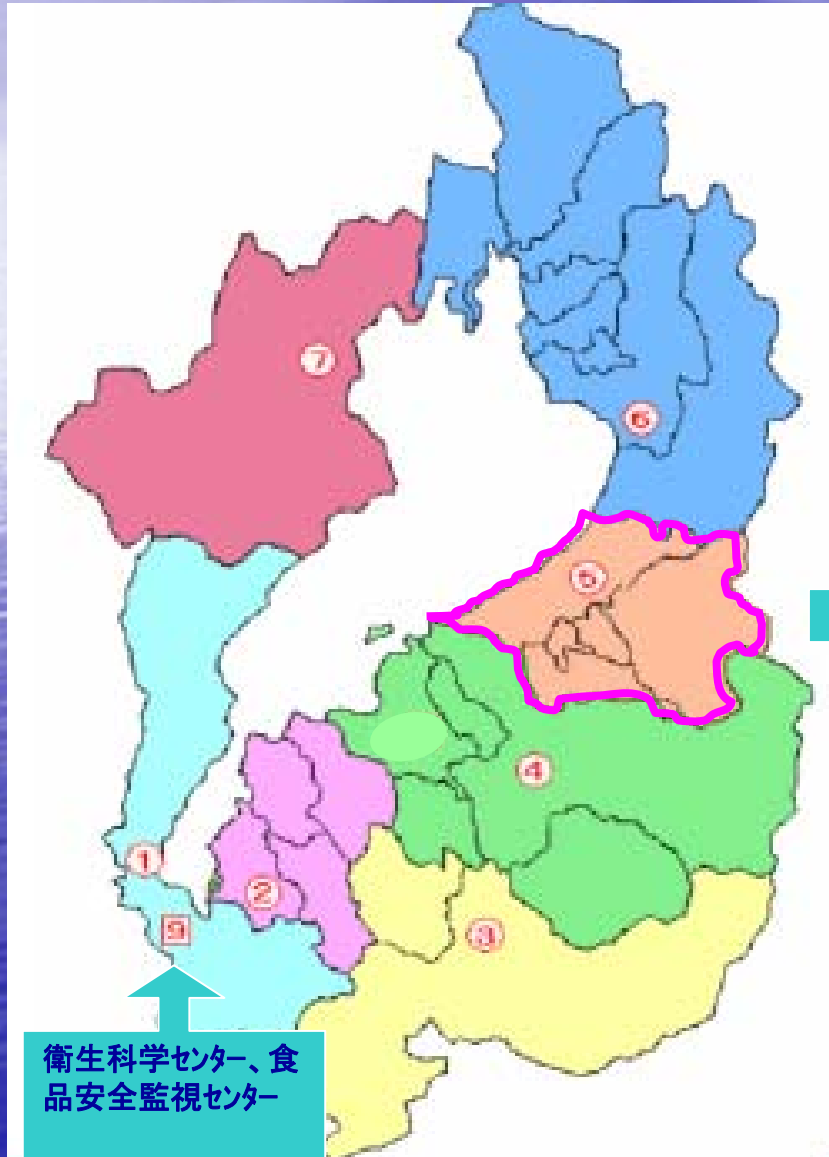


# 保健所における健康危機管理対策 について(感染症・食品衛生分野)

滋賀県湖東地域振興局  
地域健康福祉部健康衛生課  
大林 豊子

# 1管内の概要



\*H20.4.1 \*\*H17.10.1

人口\* 154,344人

高齢化率\* 20.1%\*

管轄地域\* 1市4町

産業構造\*\*

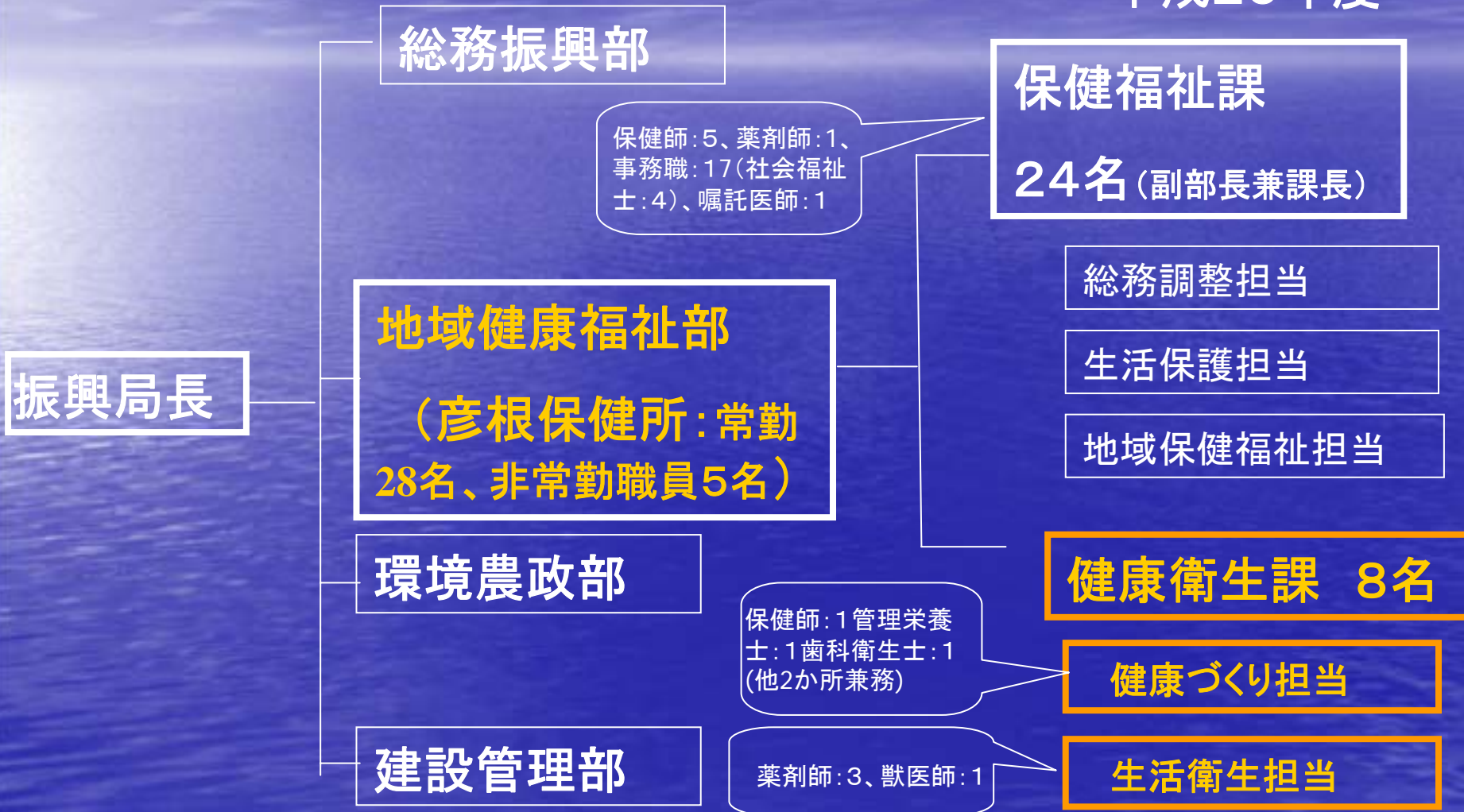
一次産業 3.5%

二次産業 37.4%

三次産業 59.1%

## 2 湖東地域振興局の組織図

平成20年度



# 3 健康衛生課設置の経緯

滋賀県保健所のあり方に関する検討会(2005年度)

## ◎健康危機管理体制の確保を重視

- 1) 衛生科学センター(地方衛生研究所)に健康危機管理情報センターを設置
- 2) 地域における健康危機管理の拠点としての機能強化

保健福祉課の中の健康づくり担当(感染症を担当)と生活衛生課を再編し「健康衛生課」を設置 (平成18年度から)

# 4 健康衛生課事務事業

健康づくり担当 (以下健康づくりG)	生活衛生担当 (以下生活衛生G)
健康増進に関する事	食品衛生に関する事
栄養改善に関する事	ふぐ取扱施設に関する事
歯科保健に関する事	化製場等に関する事
感染症に関する事	食鳥処理に関する事
予防接種に関する事	狂犬病予防法に関する事
調理師およびふぐ調理師に関する事	飼養動物の愛護および管理に関する事
栄養士に関する事	薬事等に関する事
	水道に関する事
	旅館業、興行場および公衆浴場に関する事
	理容所、美容所およびクリーニング所に関する事
	家庭用品の安全に関する事
	上記に掲げるもののほか、生活衛生に関する事

## 5 健康危機管理

- 医薬品、食中毒、感染症、飲料水その他の何らかの原因により生じる国民の生命、健康の安全を脅かす事態に対して行われる健康被害の発生の予防、拡大防止、治療等に関する業務である(厚生省健康危機管理基本指針平成9年)。

# 6 健康危機管理対策

～健康づくりG(感染症対策)と生活衛生G(食品・生活衛生対策等)との協働～

- 1) 平常時からの発生の予防対策
- 2) 拡大防止対策
- 3) 治療

6-1)

## 平常時からの健康危機の発生予防対策—1

### 1 発生予防対策研修会等の開催 (滋賀県感染症情報等の活用)

#### 1) 研修会・個別指導

対象：食品衛生協会講習会、保育所協議会、介護保険事業所・協議会、教育委員会、健康推進連絡協議会、食品営業許可新規・継続申請時、食品営業類似行為届出時、商工会議所等、大学祭実行委員会等



6-1)

## 平常時からの健康危機の発生予防対策一2

### 2 啓発

- 1) Fネット通信 彦根 (ファクシミリ活用によるタイムリーな情報提供)  
H18年度後半から開始 H19・3現在19回  
対象: 食品衛生推進員、市町、給食施設等100施設
- 2) 食中毒注意報・警報発令、ノロウイルス流行警報発令の  
のぼり旗を作成し振興局全体に設置 (感染症発生動  
向調査による感染性胃腸炎による注意報・警報発令  
の活用)
- 3) 保健所玄関ロビーでの情報提供
- 4) 食の安全・安心ネットワーク事業  
(消費者・事業者・行政の協働しくみづくり)
- 5) 県健康危機管理情報センターによる関連情報の提供

# Fネット通信 彦根

第1号緊急情報  
平成18年11月22日  
彦根保健所  
彦根食品衛生協会

平素は、食品衛生の推進にご協力を賜り厚くお礼申し上げます。  
さて、このたび、Fネットを利用して皆様方に食品衛生情報を配信することとなりました。  
毎月1回の定期配信を予定しておりますが、それ以外にも緊急情報は随時お届けする予定です。  
今後ともよろしく願いたします

**緊急情報**

**ノロウイルスに注意!!**

**感染性胃腸炎の警報が発令されました!!**

貴会員および関係施設等に情報提供をお願いします。  
～ 発令日時:平成18年11月22日(水)正午 ～

滋賀県感染症情報センターでは、感染症発生動向調査を行っています。その中で、感染性胃腸炎やインフルエンザ等14疾患について、基準値を超えると「流行発生注意報」や「流行発生警報」が出されます。感染性胃腸炎は、ウイルスや細菌や寄生虫などの病原体が人に感染し、嘔吐や下痢などの症状を引き起こす病気の総称です。毎年、初冬から患者が増え始め、12月から2月にかけてピークを迎え、その後徐々に減少してゆきます。

**手洗いを  
徹底しましょう!**  
少なくとも  
30秒以上!!

冬に発生する感染性胃腸炎の原因の多くは、ノロウイルスやロタウイルスによるものです。  
ウイルスに感染しても症状が現れない場合(不顕性感染)がありますので、ふだんから手洗いを十分に行い、感染防止に努めましょう。  
特に、調理従事者の健康管理に努めてください。

# Fネット通信 彦根

第 1 6 号  
平成19年12月20日  
彦根保健所  
彦根食品衛生協会  
TEL:0749-21-0284  
FAX:0749-26-7540

## 感染性胃腸炎警報 発令!

ノロウイルスに要注意!!

発令日 : 平成19年12月19日(水)

発令地域 : 県下全域

手洗いを  
徹底しましょう!  
少なくとも  
30秒以上!

本年8月、「卓上のぼり旗」(家庭内食中毒予防啓発資材)を配布し御協力をいただいております関係機関・食品事業者の皆様には、「ノロウイルス流行警報発令中」表示幕を懸垂していただきますようお願いいたします。



**食中毒注意報・警報発令  
卓上のぼり旗  
(快適なくらし啓発事業)**

毎年6月は「食育月間」  
毎月19日は「食育の日」

いただきあそび  
ごちそうさまは  
習慣

子どもの命や病気を防ぐために  
小児救急電話相談  
#8000

基本は手洗い

Fネット通信 彦根  
0157食中毒・感染症に「用心」!!

0157等感染症大流行

今年のおひらき下書き期間はすでに終了です。  
ご一考、今後の事業についてご検討ください。

食中毒の重点事項

- 1. 食品の加熱調理
- 2. 食品の冷却
- 3. 食品の保存
- 4. 食品の取扱い
- 5. 食品の消費期限
- 6. 食品の賞味期限
- 7. 食品の製造日
- 8. 食品のロット番号
- 9. 食品の生産地
- 10. 食品の輸入元
- 11. 食品の輸出元
- 12. 食品の輸入先
- 13. 食品の輸出先
- 14. 食品の輸入先
- 15. 食品の輸出先

腸管出血性大腸菌 (O157) から身を守るために

O157予防シリーズ

腸管出血性大腸菌(O157)は、牛や羊などの動物の糞便に由来する細菌で、肉類や野菜類に付着していることが多く、加熱調理が不十分だと食中毒の原因となります。

予防のポイント

- 1. 肉類は十分に加熱調理する
- 2. 野菜類はよく洗う
- 3. 肉類や野菜類は生で食べるのを避ける
- 4. 肉類や野菜類は冷蔵庫で保存する
- 5. 肉類や野菜類は早めに食べる
- 6. 肉類や野菜類は適切に加熱調理する
- 7. 肉類や野菜類は適切に冷却する
- 8. 肉類や野菜類は適切に包装する
- 9. 肉類や野菜類は適切に輸送する
- 10. 肉類や野菜類は適切に販売する
- 11. 肉類や野菜類は適切に消費する
- 12. 肉類や野菜類は適切に廃棄する

腸管出血性大腸菌 (O157) を予防しよう

O157予防シリーズ

腸管出血性大腸菌(O157)は、牛や羊などの動物の糞便に由来する細菌で、肉類や野菜類に付着していることが多く、加熱調理が不十分だと食中毒の原因となります。

予防のポイント

- 1. 肉類は十分に加熱調理する
- 2. 野菜類はよく洗う
- 3. 肉類や野菜類は生で食べるのを避ける
- 4. 肉類や野菜類は冷蔵庫で保存する
- 5. 肉類や野菜類は早めに食べる
- 6. 肉類や野菜類は適切に加熱調理する
- 7. 肉類や野菜類は適切に冷却する
- 8. 肉類や野菜類は適切に包装する
- 9. 肉類や野菜類は適切に輸送する
- 10. 肉類や野菜類は適切に販売する
- 11. 肉類や野菜類は適切に消費する
- 12. 肉類や野菜類は適切に廃棄する

0157等 感染症 食中毒 予防

そのまま  
お上がり下さい

保健福祉課

6-2)

# 拡大防止対策—1

- 医師の届け出  
(感染症法により医師が保健所へ)
- 入院勧告(感染症法による1類、2類)
- 疫学調査(現病歴、行動・喫食調査、接触者の健康診断、原因食品の追求等)
- 消毒命令、就業制限、健康診断勧告  
(1類、2類、3類)

6-2)

## 拡大防止対策一2

- 疫学調査等(健康づくりGと生活衛生Gペアで)

健康づくりG・・・現病歴、行動調査、喫食調査  
接触者健康診断

生活衛生G・・・喫食調査、原因食品(食品残品等  
検査)、汚染経路の究明、再発防止  
を目的とした汚染源の遡り調査等  
(利用飲食店・食品販売・製造業への  
確認、飲用水・風呂等生活衛生関係  
について)

6-2)

## 拡大防止対策—3

### 疫学調査協働の実際

- 腸管出血性大腸菌感染症
- レジオネラ感染症
- 施設における集団健康被害発生対応
- 食中毒発生時の二次感染防止
- 食中毒と感染症の見極め



# 7 健康衛生課設置後の変化

- 疫学調査の幅の広がり
- 両担当Gの関係する社会資源の相互活用による事業の広がり
- 両担当G協働による給食施設指導・監視  
健康増進法による指導と  
大量調理施設衛生管理監視



それぞれの担当所管施設を合わせてみると、相互に特定給食施設の未届け、食品営業許可未申請が判明

- 食の安全についての知識の活用
- 保健師と他職種との協働

## 8 健康危機管理機能の充実にむけて

- 健康危機管理体制について、部(保健所)内での組織的な意識の醸成

保健所が所管する危機管理＝健康危機管理

原因不明な健康危機、災害、医療安全、精神保健医療、児童虐待、感染症、食品・飲料水、医薬品医療機器等安全等

- 県健康危機管理情報センターとの連携