

参考資料

1	低塩分塩辛の取り扱いについて （平成19年12月10日付け食安監発第1210001号）	・ ・ ・ ・ ・ 1
2-1	フグの取扱いに係る監視指導の強化について （平成19年12月26日付け食安監発第1226003号）	・ ・ ・ ・ ・ 5
2-2	フグによる食中毒発生について（注意喚起）	・ ・ ・ ・ ・ 7
2-3	釣りをされる皆様へ	・ ・ ・ ・ ・ 8
2-4	フグの取扱いに係る監視指導の強化について （平成21年1月29日付け食安監発第0129003号）	・ ・ ・ ・ ・ 9
3	スッポンのサルモネラ食中毒について （平成20年5月26日付け食安監発第0526001号）	・ ・ ・ ・ ・ 11
4	赤痢菌等の菌株の送付について （平成20年10月9日付け健感発第1009001号・食安監発第1009002号）	・ ・ ・ ・ ・ 13
5	アジサイの喫食による食中毒について （平成20年8月18日付け食安監発第0818006号）	・ ・ ・ ・ ・ 15
6	食品衛生法の規定に基づく監視指導について （平成20年度全国厚生労働関係部局長会議（厚生分科会）資料抜粋）	・ ・ ・ ・ ・ 17
7-1	家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（パンフレット）	・ ・ ・ ・ ・ 19
7-2	これからママになるあなたへ（パンフレット）	・ ・ ・ ・ ・ 20
8-1	月別・ノロウイルス食中毒発生状況	・ ・ ・ ・ ・ 21
8-2	感染性胃腸炎の定点当り報告数	・ ・ ・ ・ ・ 22
9	ノロウイルス食中毒対策について（提言） （平成19年10月12日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会）	・ ・ ・ ・ ・ 23

食安監発第1210001号

平成19年12月10日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局

食品安全部監視安全課長

低塩分塩辛の取り扱いについて

本年9月に発生した低塩分の「イカの塩辛」を原因食品とする広域食中毒について、当該食品を製造した施設を管轄する自治体が原因調査を実施した結果、当該製品は、伝統的な高塩分熟成塩辛とは異なり、塩分濃度が低く（4%前後）、腸炎ビブリオ等の食中毒菌の増殖抑制効果が期待できないことから、製造から消費に至るまでの一貫した低温管理が必要な製品であるにもかかわらず、原材料の衛生管理及び製造施設における低温管理が不適切であったことが主要因であると推定する調査結果の報告がありました（別紙参照）。

については、当該広域食中毒事例を踏まえ、各自治体におかれましては、同種の食品について、生食用鮮魚介類の規格基準を参考として下記の事項に留意し、製造、流通、販売等において、一貫した低温管理（10℃以下）がなされるよう関連食品等事業者への監視指導方よろしくお願いいたします。

記

1. 食中毒菌による汚染防止

- ① 原材料（筋肉、内臓）は、飲用適の水で十分に洗浄すること
- ② 施設内における殺菌海水等の使用水の衛生管理を徹底すること
- ③ 細断機等の加工機械、製造ラインなどの洗浄・消毒を徹底すること

2. 食中毒菌の増殖防止

- ① 加工、仕込み、保管時においては、品温を10℃以下に保持すること
- ② 要冷蔵（10℃以下）である旨及び適切な期限表示を徹底すること
- ③ 卸先の小売店、調理施設等に対し、伝統的な塩辛と混同することのないよう、低塩分塩辛には10℃以下の低温管理が必要であることの周知徹底を図ること

(別紙)

宮城県内で製造された「イカ塩辛」を原因とする食中毒事件調査結果概要

【食中毒発生状況】

12自治体、死者数0名、患者数595名（10月29日現在 推定含む）

病因物質：腸炎ビブリオ（O3：K6）

【原因食品の特定】

各自治体及び関連保健所からの調査等により、患者に共通する食品が、原因施設で製造されたイカ塩辛のみであり、また、患者の便、保存食品（残品を含む）及び未開封のイカ塩辛から腸炎ビブリオ（O3：K6）が検出されたことによる。

【原因食品への腸炎ビブリオ汚染の可能性】

原因食品の汚染の可能性として次のことが考えられた。

- ① 原料のイカ耳及びイカ腑は、保健所の検査で腸炎ビブリオは検出されなかったが、原料由来の汚染の可能性は否定できなかった。特に、イカ腑は、洗浄、殺菌の工程がないことから、製品全体に汚染が広がる可能性があると考えられた。
- ② 原因施設内の切り身加工室では殺菌海水を使用していたが、海水の殺菌に関する記録がなく、適正な殺菌が行われていたかは確認できなかった。このため、殺菌不備な海水の使用による器具、機材等への交差汚染の可能性が考えられた。
- ③ 従業員からの二次汚染の可能性も否定できない状況であった。
- ④ カッター、プロペラ洗浄機、充填機、包装機などの機材は、製造終了後に部品毎に分解し、洗浄、消毒することとなっているが、器具機材の消毒に関する記録がなく、適正な消毒の実施について確認できなかった。

【腸炎ビブリオの増殖の可能性】

当該施設における製造工程において腸炎ビブリオが増殖する要因として次のことが考えられた。

- ① 外気温が高い夏期において、温度管理が行われていない製造施設において長時間（概ね30時間）作業が行われており、かつ、8月中旬から9月中旬までの間においては、充填・包装工程（約3時間）を行う室内の空調設備が故障していたこと
- ② 仕込みを行う冷蔵庫のパッキン損傷による温度管理の不備（12から18℃で5時間半）の記録があったこと

【考察】

今般の食中毒事件は、当該イカの塩辛の原料の受入から充填・包装のいずれかの過程において、腸炎ビブリオによる汚染があり、かつ、当該施設における製造工程の低温管理の不備が重なったこと、また、それら問題点が早期に改善されずに見過ごされたことにより、不適切な製品が広域に出荷・流通し、被害が拡大したものと考えられる。

さらに、当該品の塩分濃度は4%前後、仕込み期間は概ね1日から3日であり、調味腑などによるいわゆる和え物風のイカの塩辛であり、保存性の低い製品であった。このような製品については、製造から摂食まで、一貫して低温管理の徹底を行う必要があると考えられる。

食安監発第1226003号
平成19年12月26日

各〔都道府県〕
〔保健所設置市〕 衛生主管部(局)長 殿
〔特別区〕

厚生労働省医薬食品局
食品安全部監視安全課長

フグの取扱いに係る監視指導の強化について

フグの衛生確保については、昭和58年12月2日付け環乳第59号により通知しているところですが、最近、食品衛生法や各自治体の条例に違反する、不適切なフグの取扱い事例が相次いで発生しています。

つきましては、フグの消費量がピークとなる冬季を迎えていることから、下記の事項に留意し、これまでの不適切事例を踏まえ、フグによる食中毒防止に特段の注意を払うよう関係事業者に対する監視指導方お願いします。

記

1. フグ取扱い施設に対する監視指導について

- (1) 都道府県知事等がフグの取扱いを認める者（以下「フグ処理有資格者」という。）が不在の時におけるフグの管理（納入、保管等）の方法を明確にするよう指導すること。
- (2) 「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号）を踏まえ、フグの入荷量、処理量、販売量、廃棄量等について記録の作成・保存の周知徹底を図ること。
- (3) 施設への監視の際には、入荷品、仕掛品、在庫品、廃棄物、記録書類等により、有毒部位の的確な除去及び除去した有毒部位の確実な処分が行われていることを確認すること。
- (4) 法違反が疑われる通報を受けた場合にあっては、「通報に係る監視指導について」（平成19年7月13日付け食安発第0713005号）に基づき、事前通告を行わない立入検査の実施により対応すること。

2. フグの取扱いの規制に係る啓発活動について

- (1) 飲食店等の調理従事者に対して、講習会や関係団体等を通じた啓発活動等により、フグ処理有資格者以外の者がフグを取り扱うことのないよう周知徹底を図ること。
- (2) フグ処理資格者に対して、定期的な講習会の実施等により、資質の向上を図るよう努めること。

3. 処分等について

違反事例については、内容の公表、営業の禁止又は停止、フグを取り扱う者及び施設に対する認可の取消し等の処分を行うこと。有毒部位の販売等の悪質な違反事例については、告発による厳正な措置をとること。

(参考)

発生地域	発生時期	概要
鳥取県	9月20日	<ul style="list-style-type: none">○ 魚介類販売業者が、未処理のシロサバフグ(3パック・計45匹)を誤って一般消費者2名に販売○ ふぐ処理師の不在時、現場担当者が気づかないまま、店頭に並べたことが原因
東京都	10月31日	<ul style="list-style-type: none">○ 都条例に基づき、市場内の専用処理施設に廃棄すべき有毒部位を、一般廃棄物集積所に投棄○ ふぐ調理師による従業員に対する指示、監督が不十分であったことが原因○ ふぐ調理師に対して、7日間の免許停止処分
中野区	12月7日	<ul style="list-style-type: none">○ 飲食店が提供したフグ(魚種不明)の内臓を含むフグ料理を原因とする食中毒(患者1名)○ 飲食店は、ふぐ調理師がおらず、認証も未取得
宮崎県	12月11日	<ul style="list-style-type: none">○ 水産加工業者が養殖トラフグの肝臓を販売(販売先:大分県・大分市4業者、広島市1業者)○ 施設のふぐ処理師は、違反の事実を看過
宮崎県	12月13日	<ul style="list-style-type: none">○ 同席したふぐ処理師が黙認のまま、シロサバフグの肝臓を含む料理をテレビ放送で紹介
東京都	12月20日	<ul style="list-style-type: none">○ 9月から11月にかけて、仲卸業者が未処理のふぐ(約59キロ)をふぐ調理師のいない魚介類販売業者に販売○ 仲卸業者を7日間のフグ取り扱い停止処分、ふぐ調理師2名を7日間の免許停止


[報道発表資料](#)> 2008年1月

平成20年1月22日
 食品全部監視安全課
 加地 監視安全課長
 担当：田中、畑中（内線2455）

フグによる食中毒発生について(注意喚起)

本年1月、茨城県内において、有毒部位が除去されていない未処理のフグを小売店から購入し、自宅にて調理、喫食した消費者が死亡する食中毒が発生しました。

今回の原因とされるフグは、ショウサイフグまたはマフグの幼魚と推定されており、死亡された方はフグの有毒部位を食べたものと推察されています。

また、昨年12月にも広島県内において自分で釣ったフグ(魚種不明)を調理、喫食した方が死亡するなど、フグによる食中毒死亡事件が相次いで発生しています。

一般の方がフグを調理・喫食することは極めて危険であり、最悪の場合、死亡するおそれがあることから、絶対にしないで下さい。

(関連情報)

フグの取扱いに係る監視指導の強化について(平成19年12月26日付け食安監発1226003号)

<http://www.mhlw.go.jp/top/os/syokuchu/kamien/kanshi/071226-1.html>

* 有毒部位が除去されていない未処理のフグを一般消費者に販売することは禁止されています。万が一、店頭で未処理のフグを見かけた場合は決して購入せず、最寄りの保健所等までお知らせ下さい。

* 報道機関におかれましては、消費者の方に対する注意喚起のご協力をお願い致します。

[トップへ](#)

[厚生労働省ホームページ](#)> [報道発表資料](#)> 2008年1月

[戻る](#)

○釣りをされる皆様へ

フグを自ら調理することは非常に危険です。
 最悪の場合、死亡するおそれがあるので絶対にしないで下さい。
 釣ったフグの処理は、フグを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼して下さい。

自分で釣って調理したフグによる最近の死亡事例

○平成19年12月 男性60代

広島湾でフグを釣り、帰省先の実家で、フグの内臓と
 カレイと一緒に煮付けにして食べた方が死亡されまし
 ました。

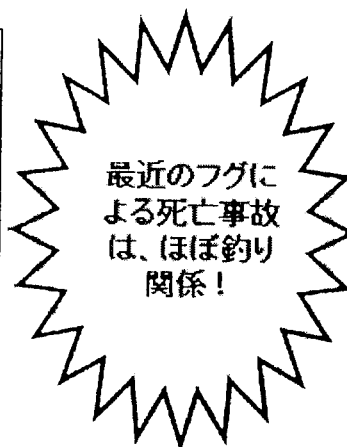
○平成20年5月 男性50代

兵庫県において、釣ったフグ(残品無く、魚種の特定
 できず)を自宅で調理して食べた方が死亡されまし
 ました。

食中毒による死者の発生状況

	食中毒全の 死者数	うち、フグによる 死者数	うち、釣りが 関係する死者数
平成15年	6	3	1
平成16年	5	2	0
平成17年	7	2	2
平成18年	6	1	1
平成19年	7	3	3
平成20年*	2	2	1

(*平成20年は速報値)



このページに関する照会先:
 医薬食品局食品安全部監視安全課
 電話 03-5253-1111(代表)
 水産安全係(内線2490)

[トップへ](#)[戻る](#)

食安監発第0129003号
平成21年1月29日

各〔都道府県〕
〔保健所設置市〕 衛生主管部(局)長 殿
〔特別区〕

厚生労働省医薬食品局
食品安全部監視安全課長

フグの取扱いに係る監視指導の強化について

フグの衛生確保については、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号。以下「環境衛生局長通知」という。）により通知するとともに、その監視指導の強化を図るよう、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」（平成19年12月26日付け食安監発第1226003号。以下「監視安全課長通知」という。）により通知しているところです。

今般、都道府県等の講習会を受講せず、かつ、保健所に届出を行っていない飲食店の営業者が、不適切な処理方法で有毒部位を提供した結果、食中毒が発生しました。

本事例の原因は、主として飲食店の営業者がフグの安全性の確保のための取扱いを承知していなかったことにあるとされていますが、フグの処理は、環境衛生局長通知により、「有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと」とされており、これに反する処理を行ってフグを提供することは、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第1条第1号に該当せず、法第6条第2号に違反することとなります。

つきましては、今般の不適切事例を踏まえ、監視安全課長通知の1及び2の項に留意の上、フグによる食中毒防止に更なる注意を払うよう、関係事業者に対する監視指導を行うとともに、保健所が交付する届出済票を掲示していない飲食店においてフグを喫食することのないよう、一般消費者への周知方をお願いします。

山形県及び大分県におけるフグ食中毒事案概要

【山形県事案】

1. 発生日時：平成21年1月26日午後8時半頃
2. 原因施設：山形県鶴岡市 飲食店営業（居酒屋）
3. 患者数：鶴岡市在住7名（男性50代1名、60代5名、70代1名）
4. 症状：口の周り及び手足のしびれ、意識不明、血圧低下
5. 原因食品：ヒガンフグ
6. 病因物質：テトロドトキシン
7. 発生状況：当該飲食店を利用した男性8名のグループのうち、7名がフグの白子等を喫食し、7名全員が入院し、うち3名が重症（その後全員が回復）。
8. 措置：食品衛生法第6条第2号違反（有害・有毒物質を含む食品の販売禁止）で営業禁止処分。
9. その他：「山形県フグ取扱い指導要綱」で定めているフグ取扱者の資格を有せず、かつ届出を行っていない施設でフグを提供。

【大分県事案】

1. 発生日時：平成21年2月7日午前11時～13時頃
2. 原因施設：大分県由布市 魚介類販売業（鮮魚店）
3. 患者数：由布市及び大分市在住2名（男性70代1名、60代1名）
4. 症状：ふらつき、めまい、嘔吐、口と手のしびれ等
5. 原因食品：マフグの卵巣
6. 病因物質：テトロドトキシン
7. 発生状況：当該鮮魚店が2月6日昼頃煮付用として販売した「フグの卵巣」を購入し、家庭で調理・摂食した男性2名が入院（その後全員回復）。
8. 措置：食品衛生法第6条第2号違反（有害・有毒物質を含む食品の販売禁止）で7日間の営業停止処分。
9. その他：「大分県食の安全・安心推進条例」に基づく、フグ処理施設の届出を行わず、フグ処理登録者以外の者がフグを処理していた。

食安監発第0526001号

平成20年5月26日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局

食品安全部監視安全課長

スッポンのサルモネラ食中毒について

本年5月に和歌山市において、スッポン料理を喫食した6人のうち、4名が下痢や吐き気など食中毒症状を訴え、うち1名が入院したサルモネラ食中毒事例が発生しました。

当該事例を受け、過去の食中毒事例を調査したところ、スッポン料理を原因食品とするサルモネラ食中毒は、過去5年間で全国的に4件（推定を含む。）発生しており、また、スッポンの腸管からサルモネラが検出された事例も報告されていることから、スッポンは、腸管などにサルモネラが常在している可能性が高いと考えられます。

については、各自治体におかれましては、スッポンを取り扱う食品等事業者に対し、サルモネラ食中毒の発生状況に加え、下記について周知し、注意喚起を行うようよろしくお願いいたします。

記

1. スッポンの体表（特に肛門部分）は、飲用適の水で十分に洗浄すること。
2. スッポンの洗浄において、施設、調理器具等への汚染を防止すること。
3. スッポンの解体、調理等においては専用の器具を使用するとともに、スッポンと接触した場所や調理器具等は、十分に洗浄・消毒すること。特に、内臓処理においては、内容物による汚染防止に注意すること。

スッポンのサルモネラ食中毒発生状況

	発生地域	発生日	有症者数 (人)	原因食品
1	秋田市	2004年6月5日	10	スッポン料理(推定)
2	愛媛県	2004年8月11日	11	スッポン料理(推定)
3	大分市	2007年2月8日	3	スッポン料理 (生き血・スッポン刺身・スッポン鍋)
4	川越市	2007年9月23日	8	スッポン料理(推定)
5	和歌山市	2008年5月11日	4	スッポン料理 (スッポンの造り(卵、肝臓、身)・生き血・等)

健感発第1009001号
食安監発第1009002号
平成20年10月9日

各 { 都道府県
保健所設置市
特別区 } 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省健康局結核感染症課長

医薬食品局食品安全部監視安全課長

赤痢菌等の菌株の送付について

日頃より感染症の発生動向調査等へのご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

食中毒発生時の調査のため、患者便等から検出された病原体等については、従前よりサルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌が検出された場合には国立感染症研究所細菌第一部への分離菌株の送付をお願いしているところです。

今般発生した福岡市の赤痢菌による食中毒3事例について、国立感染症研究所において患者から検出された赤痢菌(*Shigella sonnei*)のパルスフィールドゲル電気泳動を行ったところ、同様のパターンを示し、各食中毒事例の関連性が確認されました。このように、感染症及び食中毒の調査において患者等から分離された病原体等を解析することは、患者へ適切な医療提供、広域・散発的発生(Diffuse Outbreak)の探知、原因究明及び今後の発生予防の観点から極めて重要となります。

つきましては、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)(以下、「感染症法」という。)に規定する感染症のうち、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス及びパラチフスについて、感染症及び食中毒事例において患者便等から病原菌が分離された場合には、国立感染症研究所細菌第一部に菌株を送付いただきますよう特段の配慮をお願いします。なお、これら菌株は四種病原体に該当することから、送付に当たっては感染症法施行

規則第31条の36に基づき適切に運搬していただくこととなりますが、公安委員会への運搬届出は不要となっています。

また、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス及びパラチフス以外の病原体等についても、感染症発生動向調査による病原体に関する情報の収集、分析および提供と公開は、一般国民や医療関係者、感染症対策行政担当者等にとって有益であるとともに、感染症法第15条に基づく積極的疫学調査(感染症の発生状況、動向および原因の調査)を的確に実施する上でも重要であることについてご理解を賜り、国立感染症研究所への病原体等の送付等に特段のご配慮をお願いします。