

# 給食施設従事者のための食品衛生講習会

平成29年5月22日のお題

フードチェーンにおける

安全確保の取組み

～市場を中心に

最近のトピックスを交えて～



食品衛生検査所の石津尚美です

# 福 食品衛生検査所とは？



食品衛生検査所とは、鮮魚市場と青果市場の中にあり、市場を流通する食の安全のため、奔走しています。



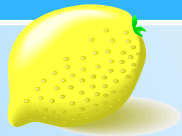
鮮魚市場のセリは3時、青果市場が7時です。夜駆け、朝駆け、現場を監視しながら、抜取した魚や青果物の検査も自ら行います。



この辺の詳しい話はまた後で

# 【今日のテーマ】

- ① 食の安全確保の仕組みを知ろう！
- ② 近頃話題の食の事件をひもとく！



どんな事件がおこっている？～食中毒発生状況



フードチェーンとは～お弁当ができるまで～



そんな事故をどこで防ぐ？

～フードチェーンにおける安全確保の取組み

最近の食の事件のここに注目！



# 食中毒発生状況

どんな事件がおこっている？

# 最新の統計情報

## 平成28年の全国の発生件数

\* 全国の保健所に届出があり、調査の結果、食中毒と断定されたもののみ

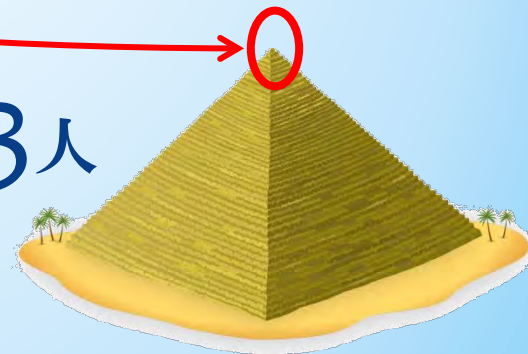
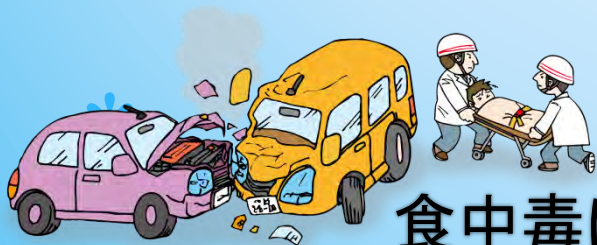
\* 事件数 1120件、患者数 20253人

\* 10万人当たりの罹患率 16人

\* 交通事故でけがをする率は、H27年524人/10万人

重傷者30人/10万人

食中毒にかかるリスクは  
交通事故で重傷を負うリスクの1/2



# パッシブ(受動的)サーベイランス

## ●日本の食中毒統計⇒パッシブ(受動的)サーベイランス

①保健所に届け出られたもの

②証拠(検便検査による病原体の検出など)が

出そろっていて、食事が原因の感染と断定されたもののみ

※ 実際には、下痢や腹痛を起こしても医療機関を受診しない人が多いし、保健所に届け出られたものすべてが食中毒と断定されるわけではない

## ●米国は1995年以降、アクティブ(積極的)サーベイランスを導入 米国疾病予防管理センター(CDC)を中心とした全米10州での 住民への電話調査や検査機関調査などによる推計値

# 調査研究でアクティブサーベランス を実施したところ・・・

●2011年のカンピロバクター食中毒による患者数  
届出られ断定されたもの:2,341人

約1,500倍



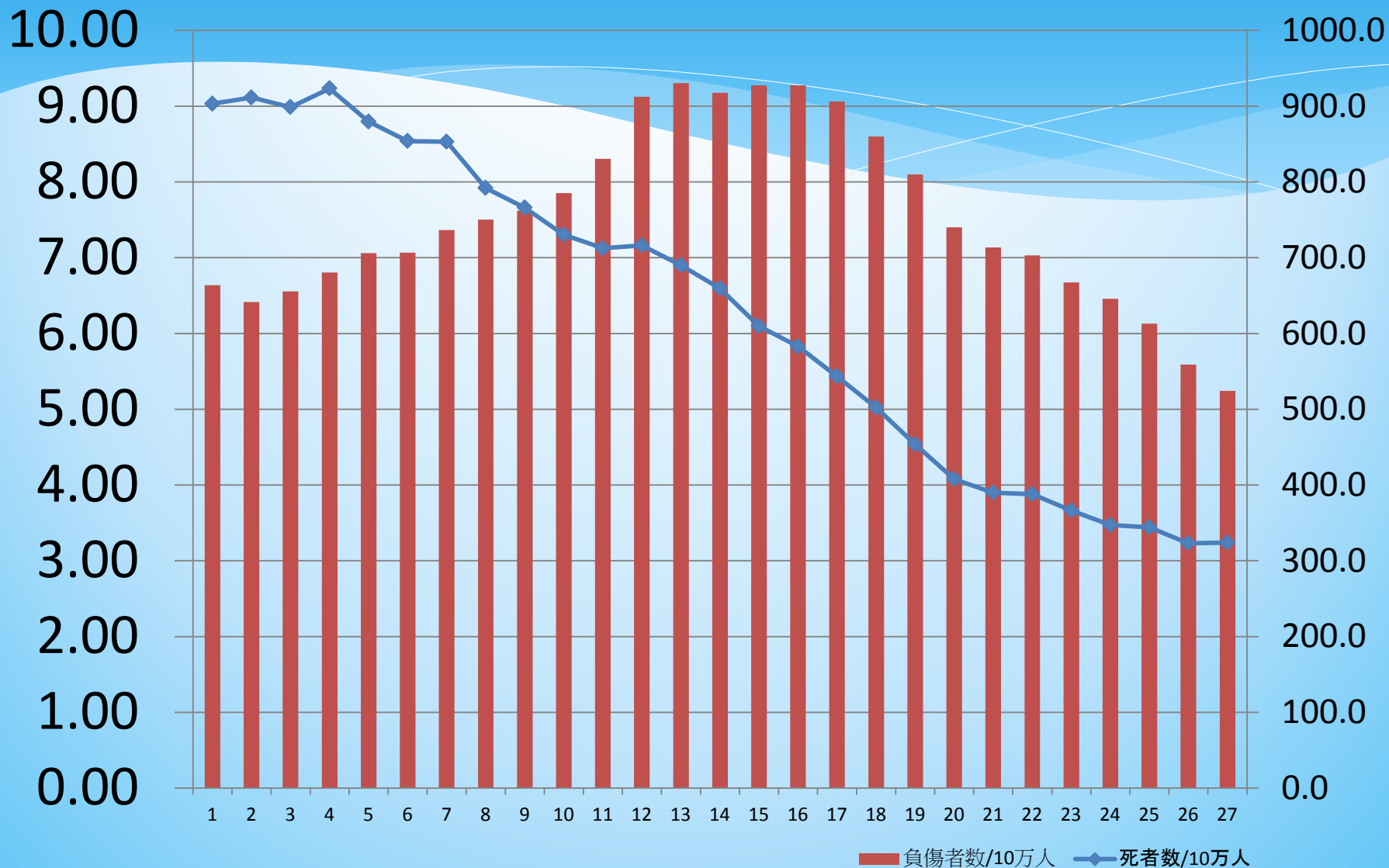
推計値:3,498,111人

(約100人に2人の罹患率)

出典:平成24年度厚生労働科学研究費補助金  
(食品の安全確保推進研究事業)

食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究

# (参考) 交通事故の負傷者数の推移(全国)

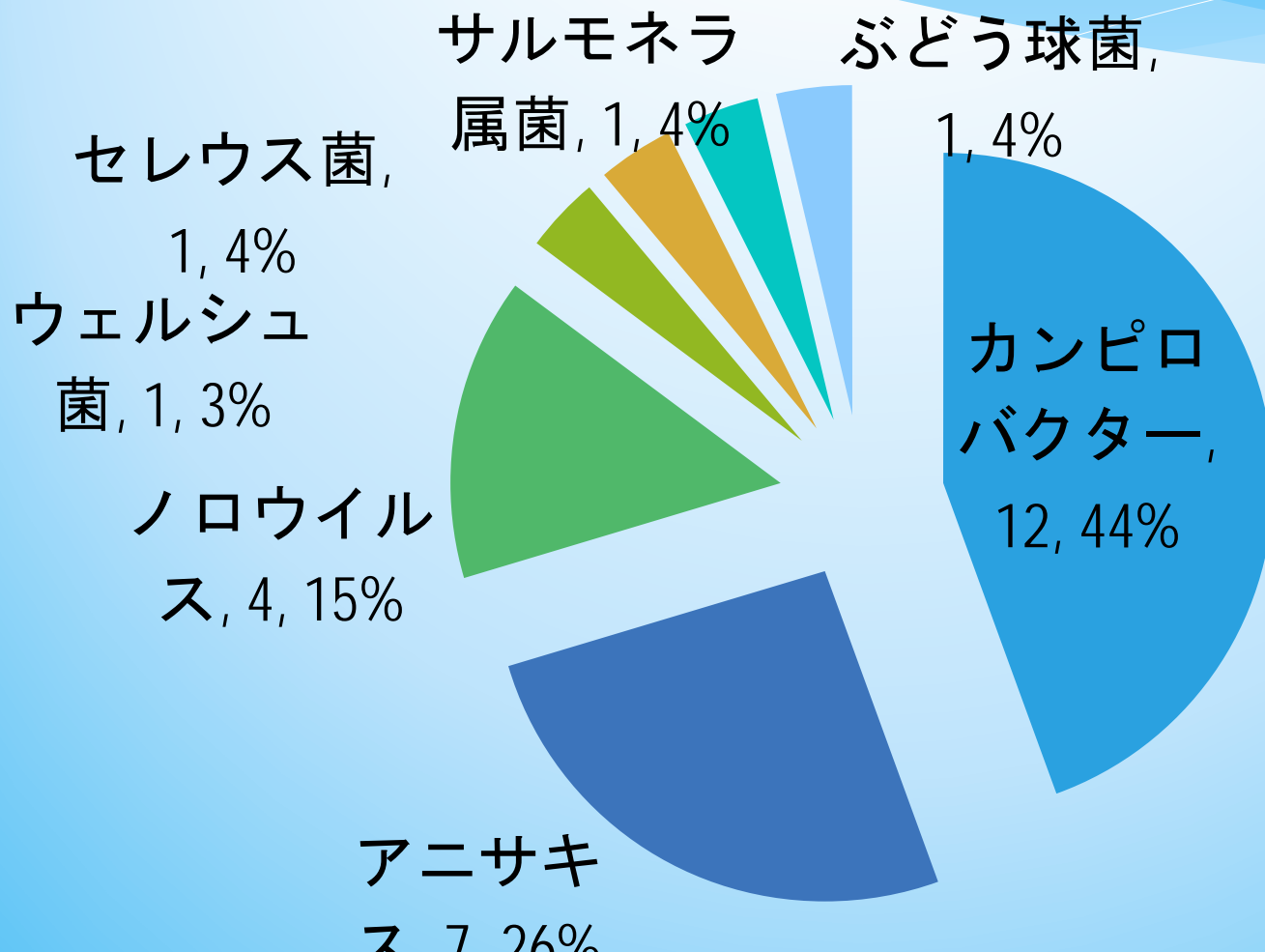




# では、福岡市では・・・ 平成28年食中毒発生件数

- \* 事件数 27件、
- \* 患者数 631人（罹患率4人/10万人）  
と例年に比べ、件数、患者数ともに多かった。
- \* 肉フェスでのカンピロバクター、
- \* ホテルでのノロウイルスによる食中毒は
- \* 100人を超える患者が出る大きな事故となった

# 平成28年食中毒発生件数 ～福岡市・病因物質別～



詳しくは別に配布している

# 食品衛生テキスト2017

ご覧ください

全国版に話しは戻ります

全国的な食中毒の発生状況

食中毒事件は減少しているか？

# 30年前と比べて食中毒事件は？

さて、三択です

平成28年の発生件数は三十数年の  
昭和60年と比べて

- ① かなり減っている
- ② かなり増えている
- ③ ほとんど同じくらい

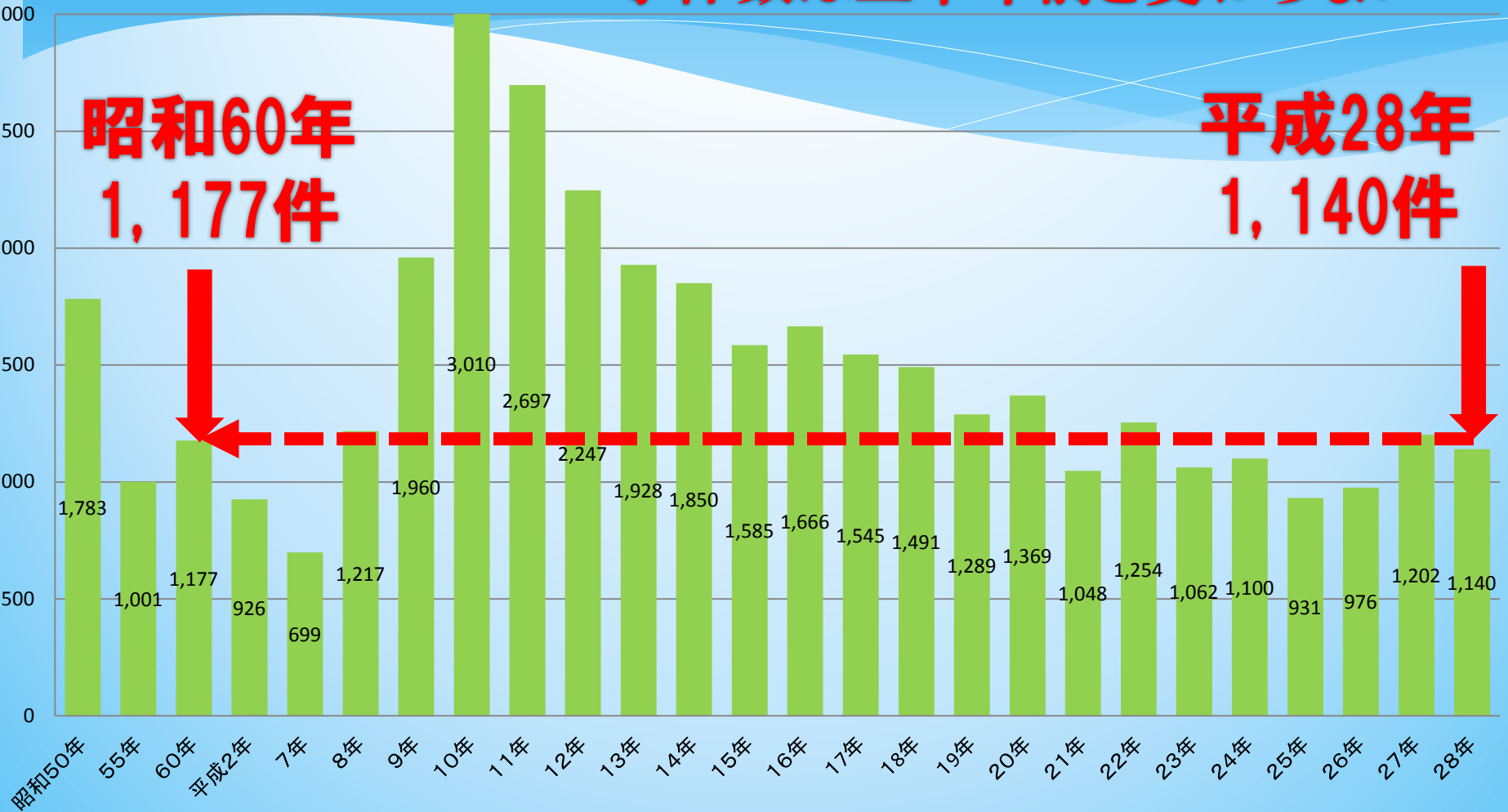
さて、どれでしょう

# 食中毒発生状況のトレンド(全国)

事件数は三十年前と変わらない

昭和60年  
1,177件

平成28年  
1,140件



# では、30年前と比べて 食中毒の病因物質は？

昭和60年、最も多かった病因物質はどれ？

- ① 黄色ブドウ球菌
- ② サルモネラ属菌
- ③ 腸炎ビブリオ菌

さて、どれでしょう

# 食中毒発生状況のトレンド(全国)

■ 腸炎ビブリオ ■ カンピロバクター ■ ノロウイルス ■ 掲載以外

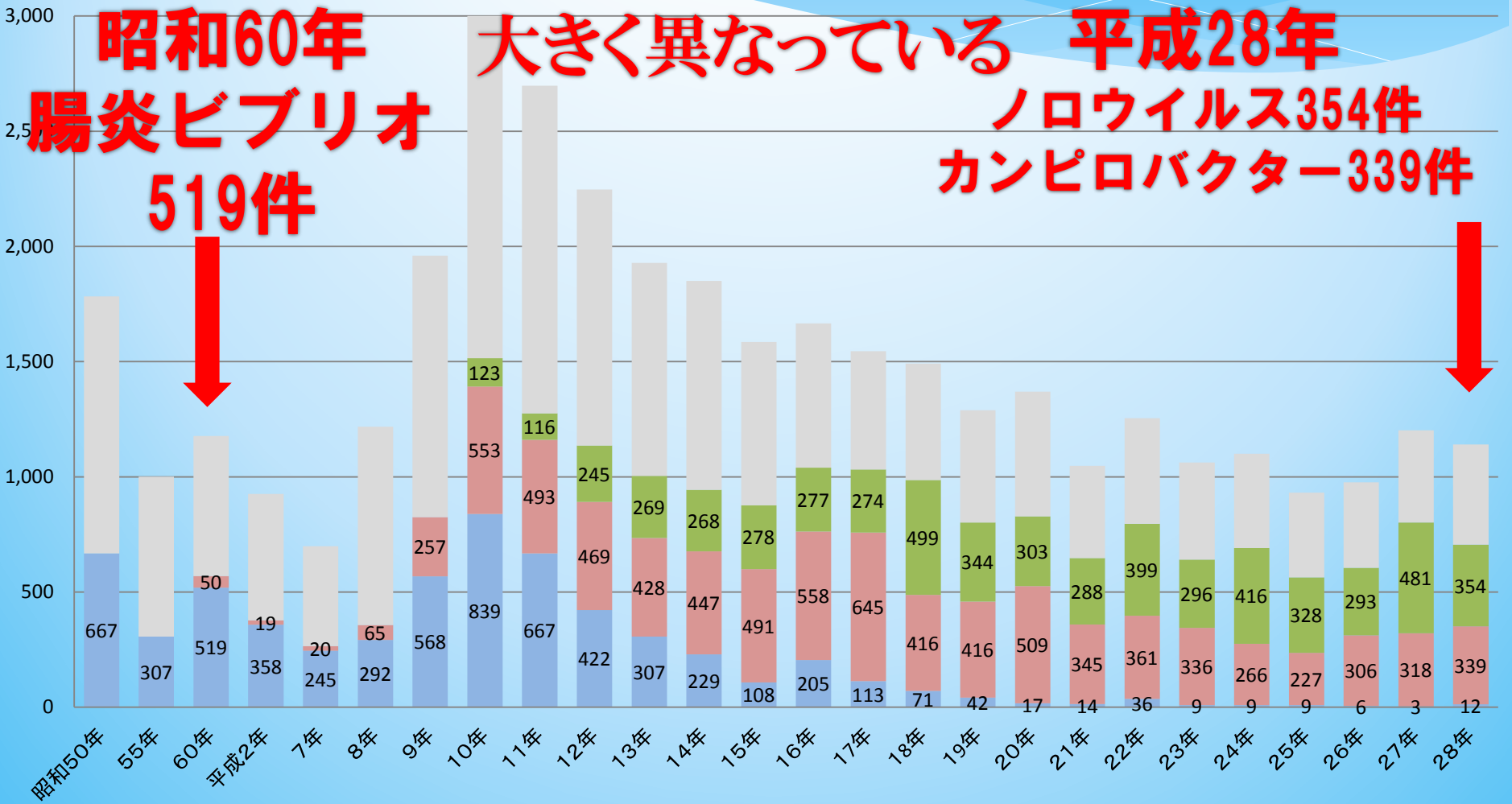
事件の中身は

昭和60年

腸炎ビブリオ  
519件

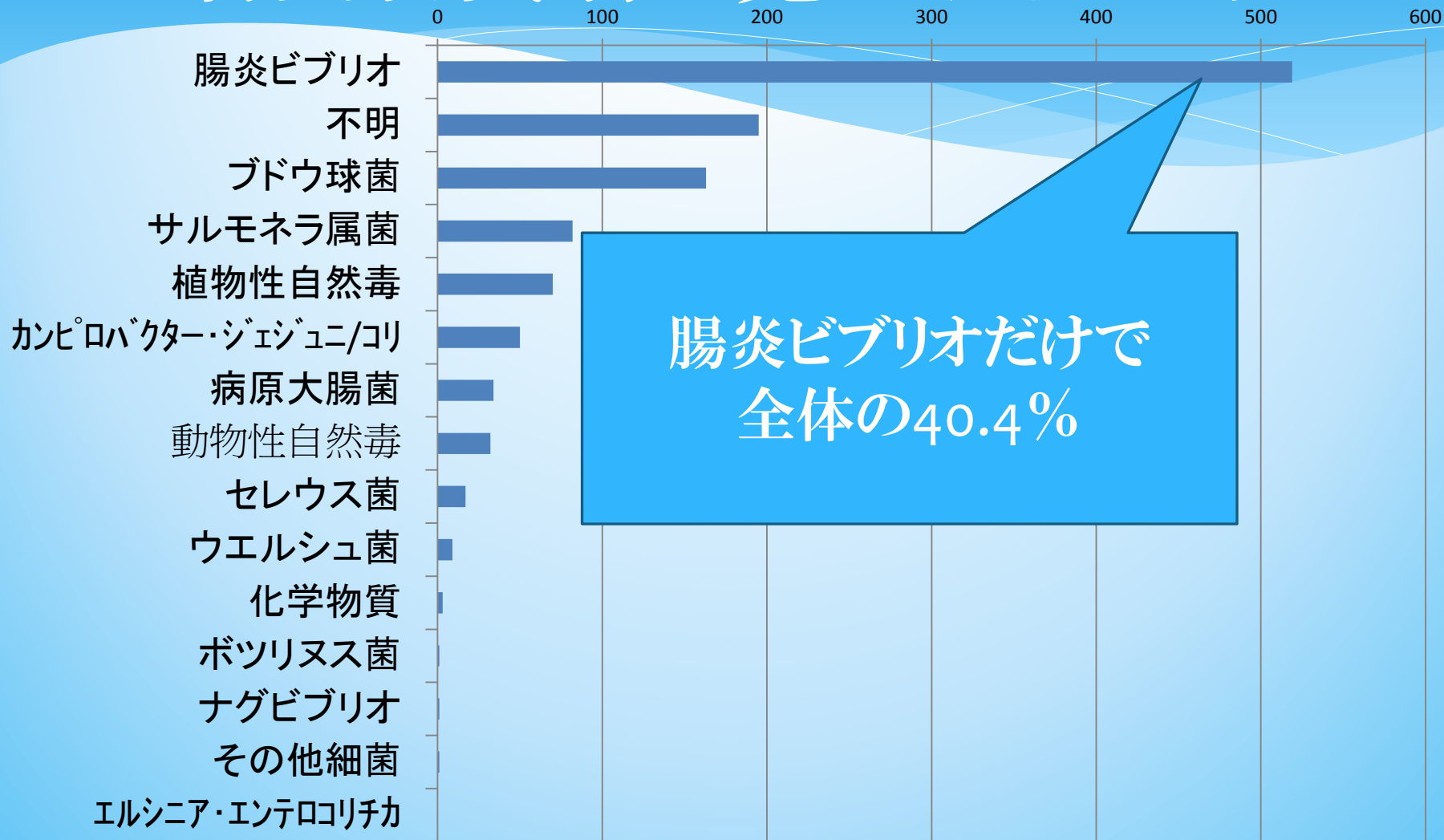
大きく異なっている 平成28年

ノロウイルス354件  
カンピロバクター339件

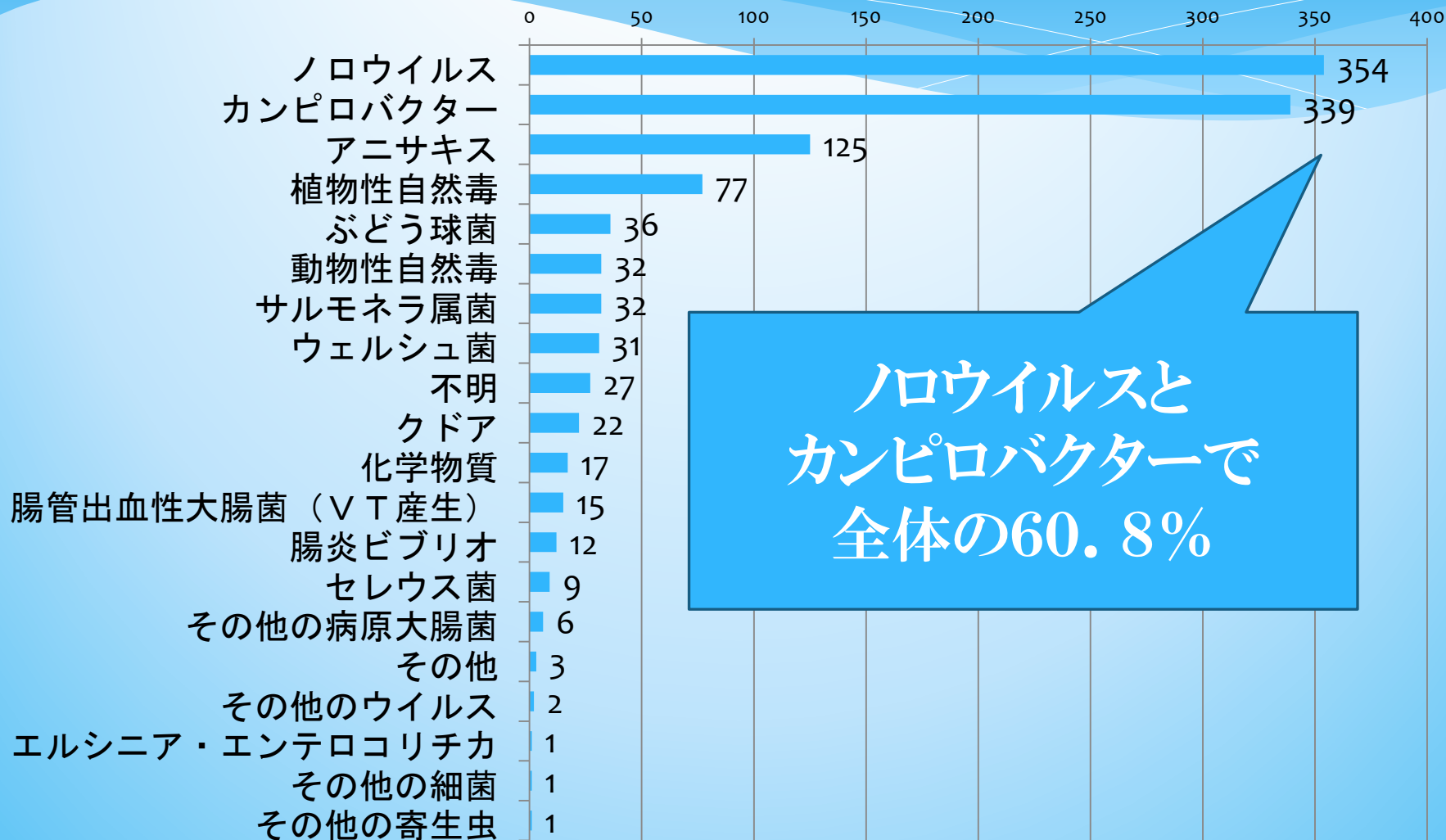




# 昭和60年全国の食中毒発生件数 ～病因物質別に見てみましょう～



# 平成28年全国の食中毒発生件数 ～病因物質別に見てみましょう～

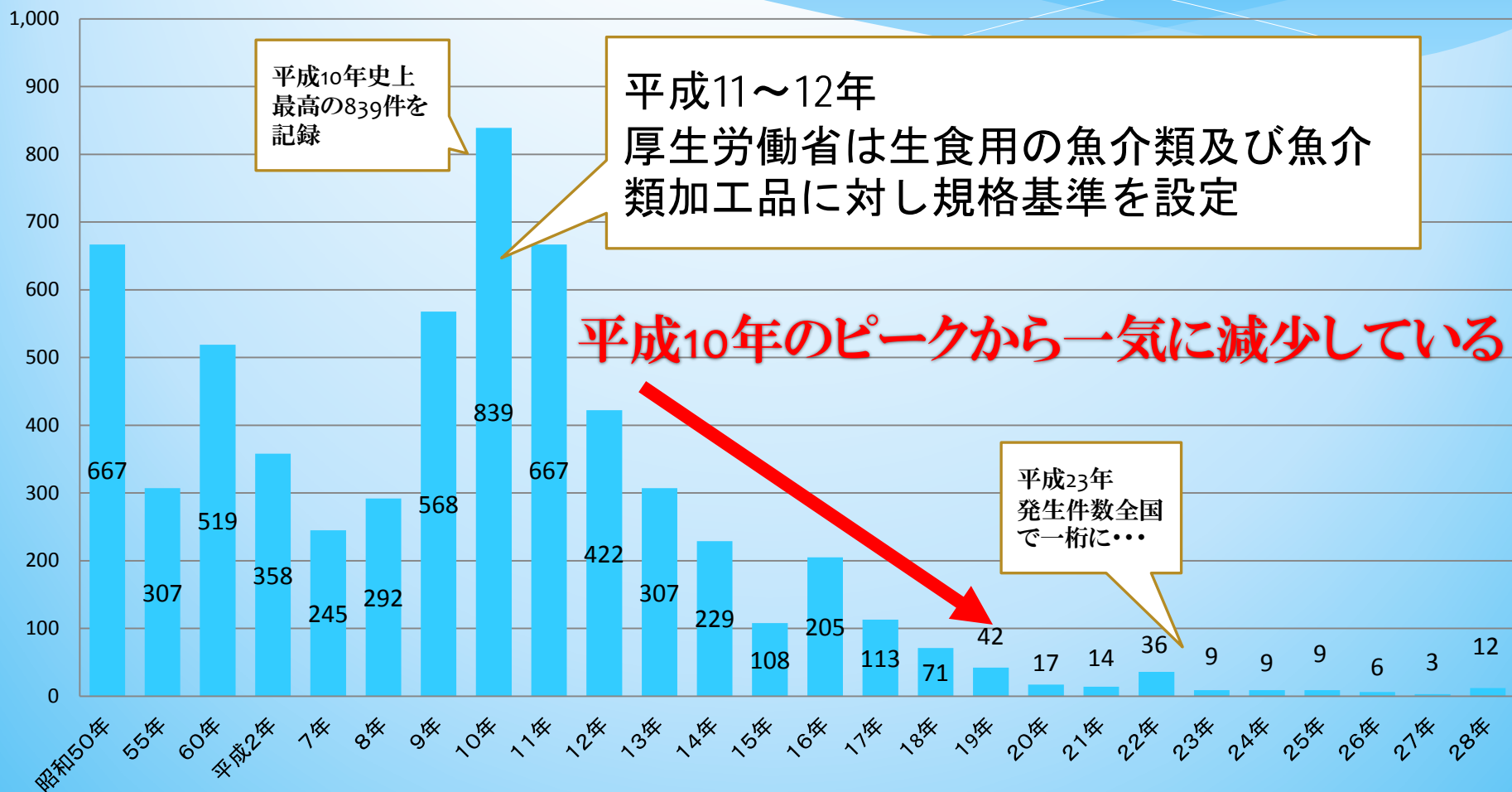


# 腸炎ビブリオ菌による食中毒 はなぜ減少したか

対策の成功例

# もう一度グラフを見てみましょう

## 腸炎ビブリオ食中毒発生件数のトレンド(全国)



食中毒事件は中身を変えながら  
ずっと変わらず起きている

# 安全確保の取組みは どうなっているのか



# フードチェーンとは

お昼何食べましたか？

あなたの口に入った食品はどこからやってきたのでしょうか？

堅苦しい話がついたので、

少し、趣向を変えて



お弁当ができるまで

『農場から食卓まで』

食の安全確保の取組を知る



# 我が家のある日のお弁当



ソーセージ

えだまめ

卵焼き

からあげ



ごはん  
しそふりかけ

にんじんとしめじ  
のきんぴら

手作りの証拠写真！



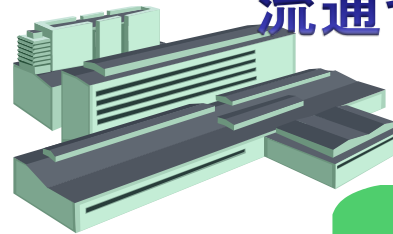


たとえば  
この  
あまあい  
卵焼き



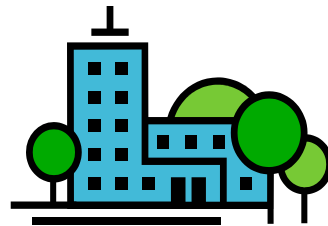
# この卵がたどってきた 道・・・

流通センター

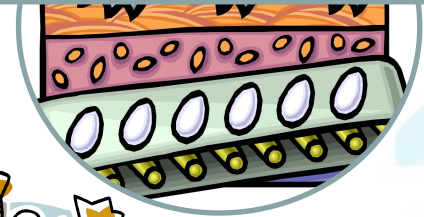


鎖のようにつながっているので  
フードチェーンという

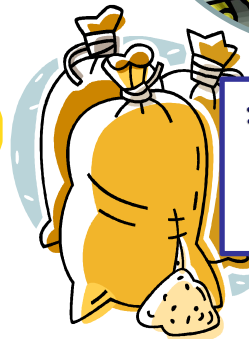
生産地



輸入会社



育てるためには  
飼料が必要

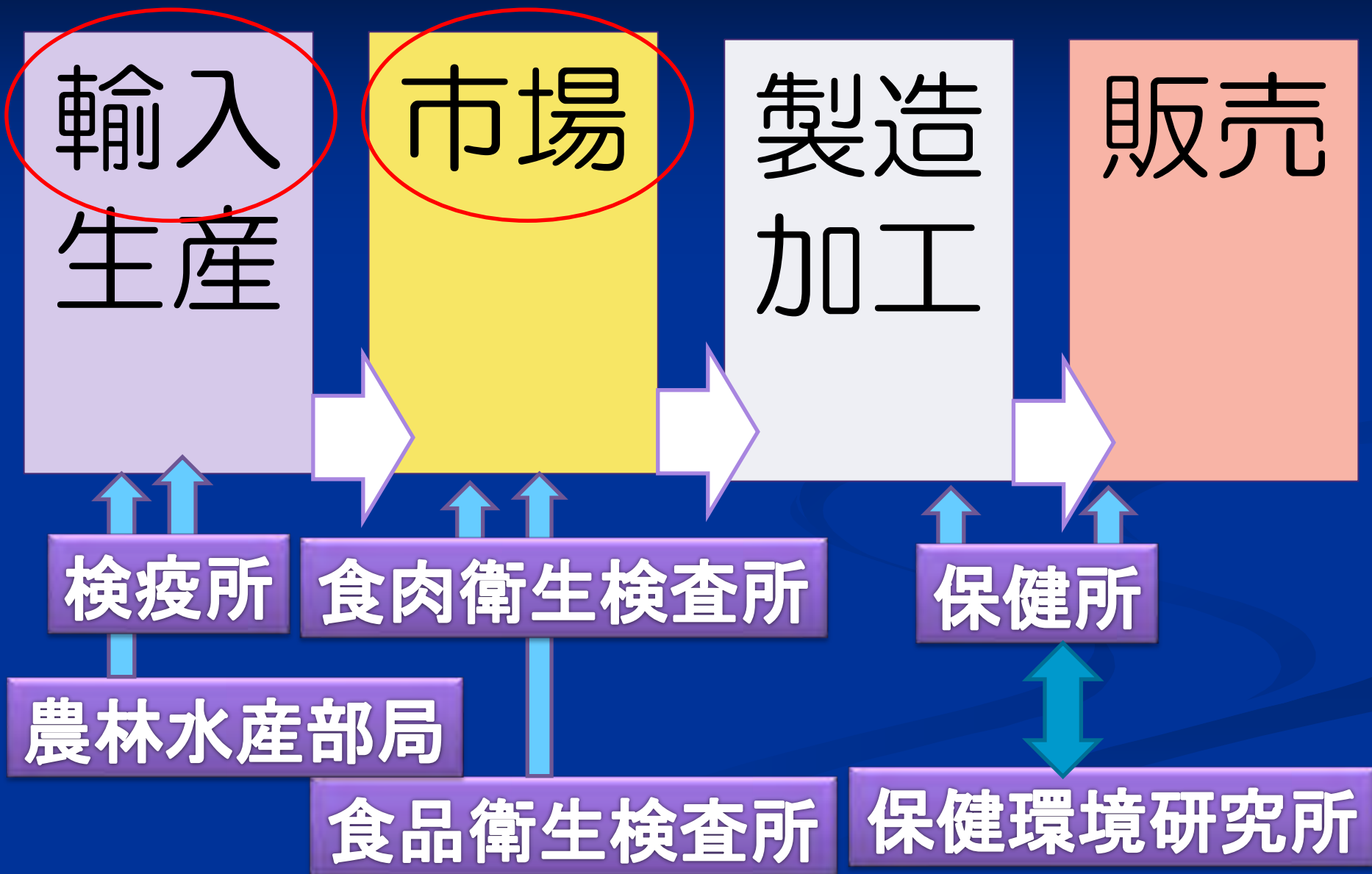


# フードチェーン・アプローチ

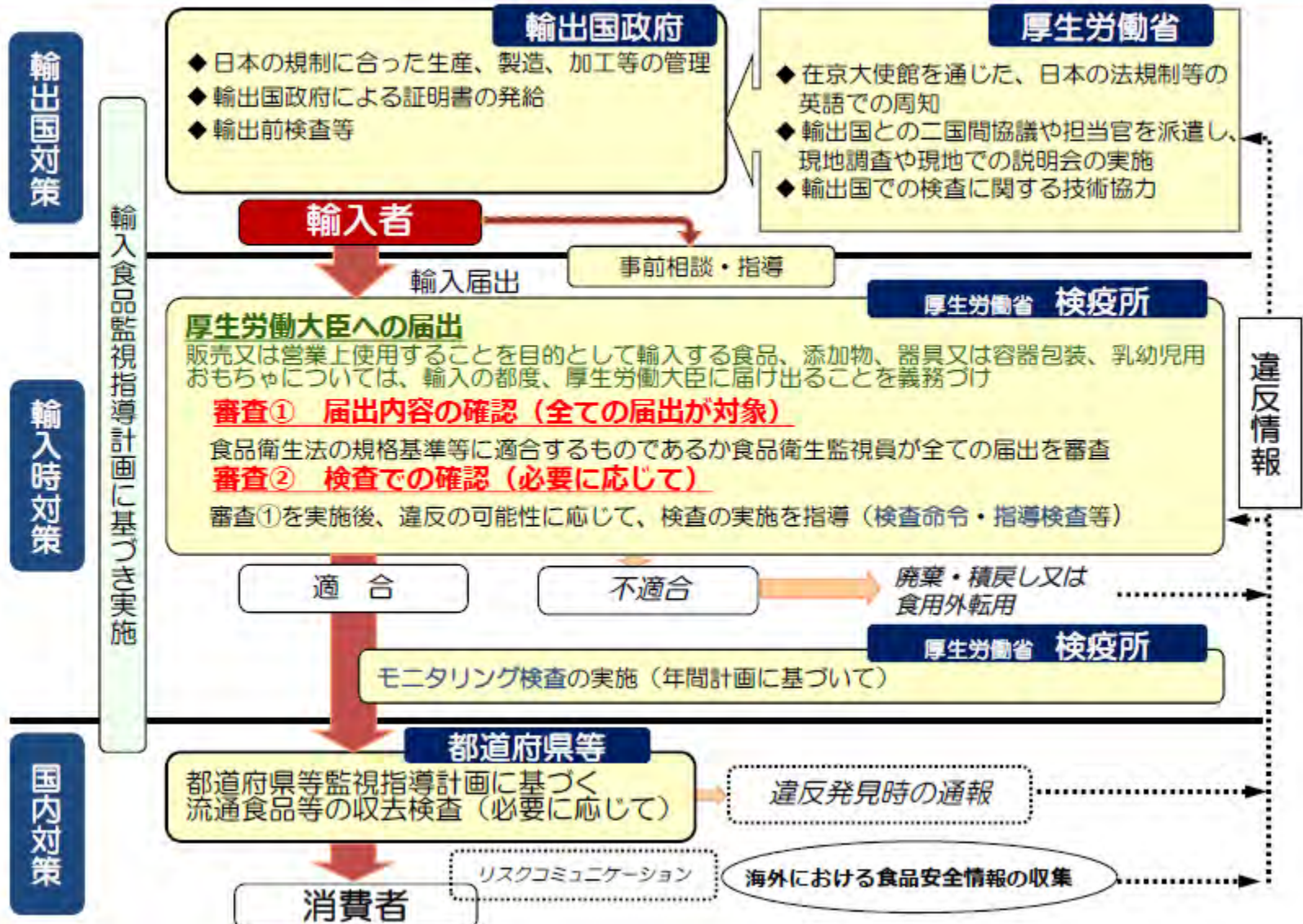
- 全体でリスクを低減していこうという考え方
- 必要な段階で必要な対策を、それぞれが役割を果たす
- 後始末より未然防止



# 行政機関のフードチェーンアプローチ



# 輸入食品へのアプローチ



# 輸入時; 検疫所での水際対策

## ① 書類審査

すべての届出を食品衛生監視員がチェック  
(書類審査)

## ② 微生物や農薬などの検査

- ★事業者が実施して、検疫所に報告するもの  
**検査命令品の検査**  
**指導検査**
- ★検疫所が行うもの  
**モニタリング検査**



# 輸入食品は検疫所でチェックされています

- 全ての輸入食品で書類審査

使用している  
原材料などは  
適切か？



過去の違反事例は？

写真: 厚生労働省HPより抜粋

# 検査の例

病原微生物が含まれていないか？

写真：厚生労働省HPより抜粋



食品添加物などの使用基準は適切か？

# 輸入食品に係る基準は？

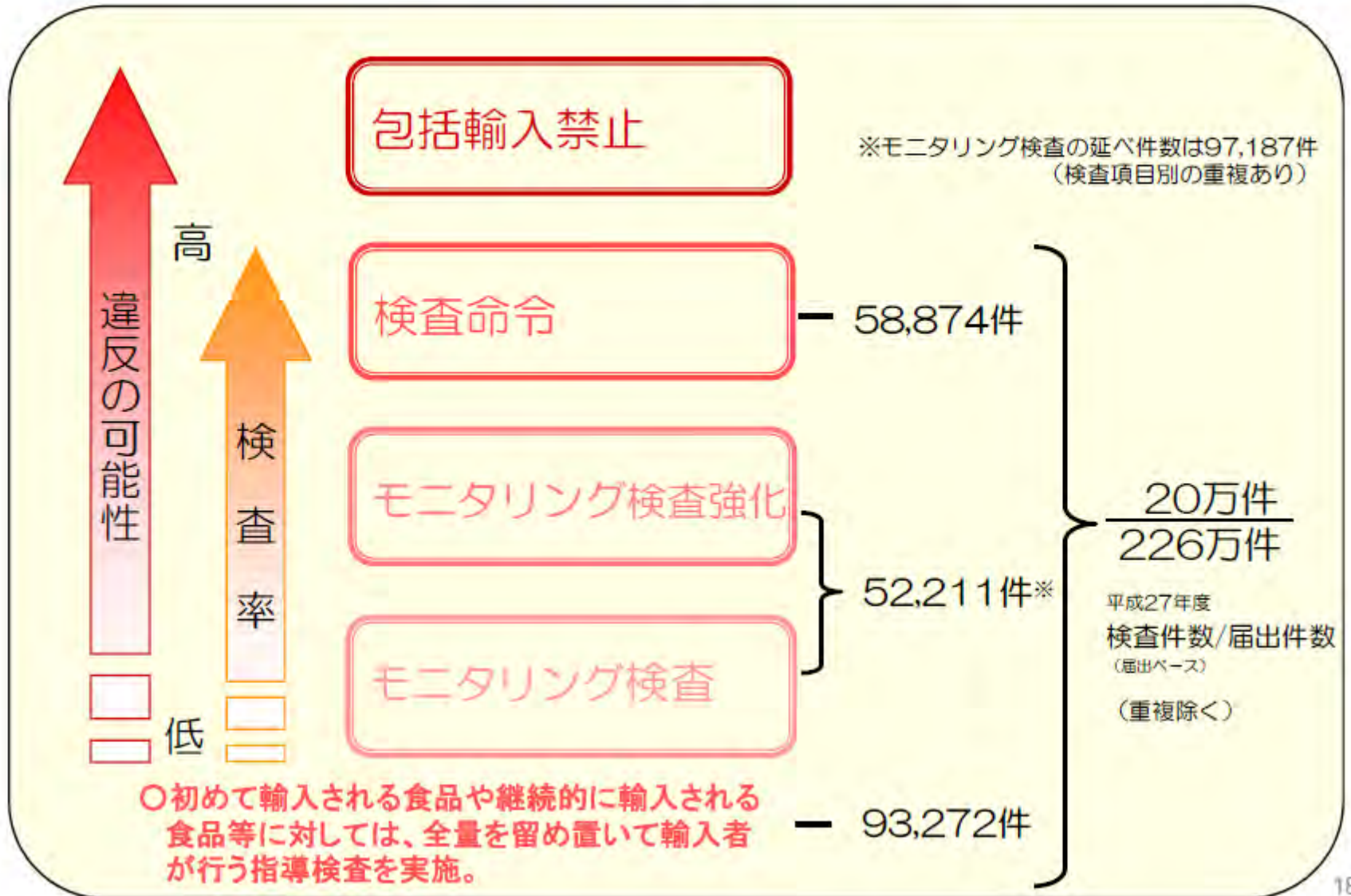
- ① 生産された国の基準
- ② 世界共通の基準
- ③ 日本の基準



さて、どの基準が適用されるのかな

青果市場では花卉は取り扱っていません

# 輸入時の検査体制の概要



# 平成27年度輸入食品監視指導の監視結果

- ❖ 届出・検査・違反状況
  - ◆ 届出件数 2,255,019件
  - ◆ 検査件数 195,667件（検査率8.7%）  
（検査命令 58,874 件、モニタリング検査 52,211件、指導検査等93,272 件）
  - ◆ 違反件数 858件（届出件数の0.04%）
- ❖ モニタリング検査実施状況
  - ◆ 計画数延べ95,090件に対し、延べ97,187件実施（実施率約102%）
- ❖ モニタリング検査強化移行品目
  - ◆ 31カ国・1地域の59品目
- ❖ 検査命令移行品目
  - ◆ 7カ国・1地域の8品目
- ❖ 検査命令対象品目
  - ◆ 全輸出国17品目及び31カ国・1地域の69品目（平成28年3月31日現在）

# 違反件数をアメリカと比べてみる

- たくさん輸入している  
ので違反件数も多くなる
- 率にすると  
他国と変わらない  
(アメリカより低い)

国	中国	アメリカ
届出件数	710,676	224,318
違反件数	170	76
違反率	0.024%	0.034%

でも、あなたが、違反に出会う確率は  
やはり中国産の方が高い

