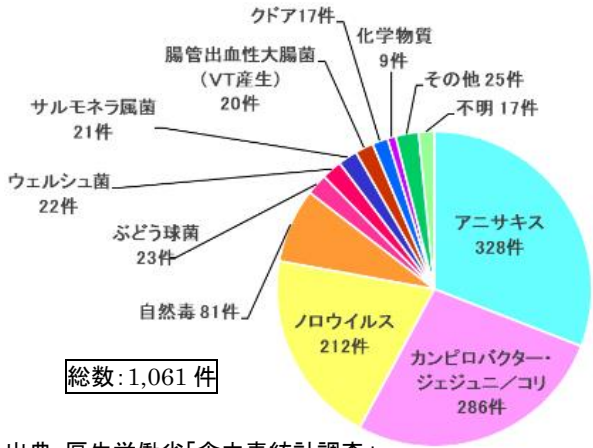


図1: 病因物質別食中毒発生状況(令和元年)



出典: 厚生労働省「食中毒統計調査」

令和元年の食中毒発生状況は前年の1330件から減少し、1061件でした。患者数は前年の1万7282人から1万3018人に減少し、事件数、患者数ともに前年を下回る結果となりました。また、患者数500人以上の大規模食中毒事例は発生しませんでした。

病因物質別に見ると、第1位のアニサキス、第2位のカンピロバクター、第3位のノロウイルスの順位は前年と変わりませんでした(図1)。

令和元年の食中毒発生状況

令和2年3月17日、厚生労働省から令和元年の食中毒発生状況が報告されました。

サニナビ



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

表1: 死者が発生した食中毒事例(令和元年)

都道府県	発病年月日	発生場所	原因食品	摂食者総数	患者数	死者数	死者年齢
群馬県	2019/4/17	家庭	イヌサフランの炒め物	2	2	1	男性(70歳~)
秋田県	2019/6/3	家庭	山菜の炒め物(イヌサフラン)	1	1	1	女性(70歳~)
呉市	2019/12/1	家庭	フグ	1	1	1	男性(70歳~)

出典: 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料1

表2: 過去8年の自然毒による食中毒の死者数

	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
死者数	3人	1人	2人	4人	4人	1人	3人	3人

出典: 厚生労働省「食中毒統計調査」

第4位の自然毒(有毒植物や毒キノコなどの植物性自然毒とフグ毒などの動物性自然毒)も前年と順位は変わりませんが、事件数は前年の61件から81件に増加し、

前年に引き続き死者が発生しました(表1)。

自然毒による食中毒で毎年死者が出ています(表2)。食用の植物・キノコであると確実に判断できないものは、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないでください。また、ふぐの素人調理は絶対にやめましょう。釣ったふぐを自分で調理して食べたり、人にあげたりしないでください。

「HACCP(ハサップ)」についてよくある質問

サニナビ2月号では、「HACCP(ハサップ)」について特集しました。今月号では、2月号で掲載しきれなかったよくある質問を掲載します。(参考: 厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」)

☆HACCPに沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして確認を受けるの?

事業者の実施状況については、保健所等が、営業許可の更新時や定期的な立入検査等の際に、衛生管理計画の作成や記録等がなされているかを監視・指導します。

☆衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となるの?

事業者が衛生管理計画の策定及びその遵守を行わない場合、まずは行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わず、人の健康を損なうおそれがある、飲食に適すると認められない食品等を製造等した場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁止などの行政処分が行われることがあります。

☆例えば、同一施設内で食肉製品やそうざいといった複数のカテゴリーの食品を製造する場合は、カテゴリーごとに衛生管理計画を作成しなければならぬの?

例示にある食肉製品とそうざいの場合、製造方法や管理の手法が異なることから、それぞれ衛生管理計画が作成されること(想定されます)が、施設の清掃や従業員の健康管理といった一般衛生管理など、共通性の高いものについては、同一の衛生管理計画で対応することも可能です。

食品等取扱い事業者の方へ(新型コロナウイルス)

北九州市ホームページの「企業の皆さまへはたらく皆さまへ(新型コロナウイルス)」のページに、食品等取扱い事業者の方向けの新型コロナウイルス感染症への対応など、厚生労働省の通知をまとめて掲載しています。

食品等取扱い事業者の皆さまには、この厚生労働省通知をご確認いただき、感染症拡大防止にご協力いただくようお願いいたします。引き続き、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い等、一般的な衛生管理に努めていただくようお願いいたします。



編集後記

春光うららかな季節となりましたが、新型コロナウイルスの影響で、今年は「ネットde花見」という言葉も話題になりました。

今月の写真は、北九州市小倉南区の「志井川沿いの桜並木道」です。