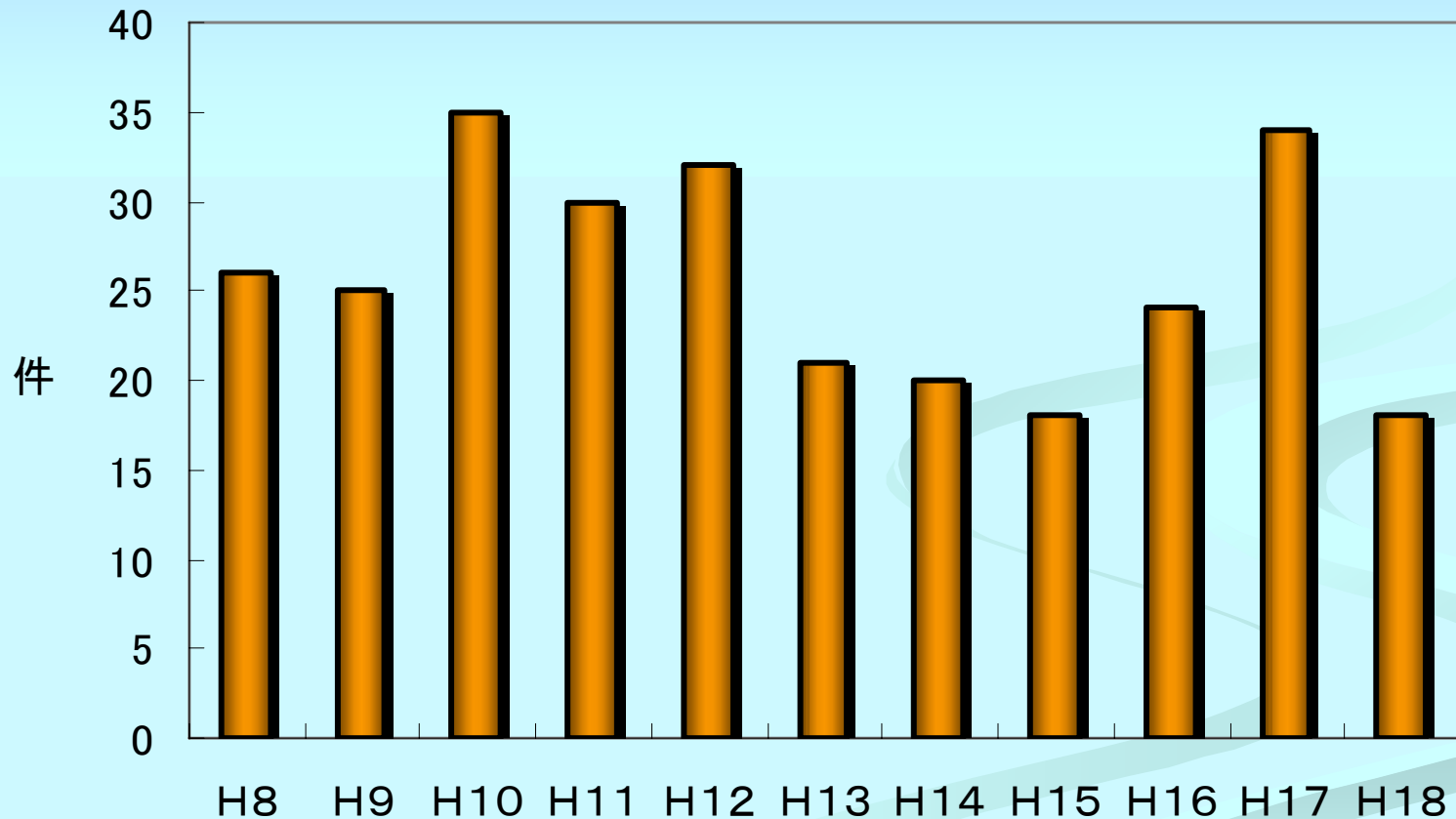


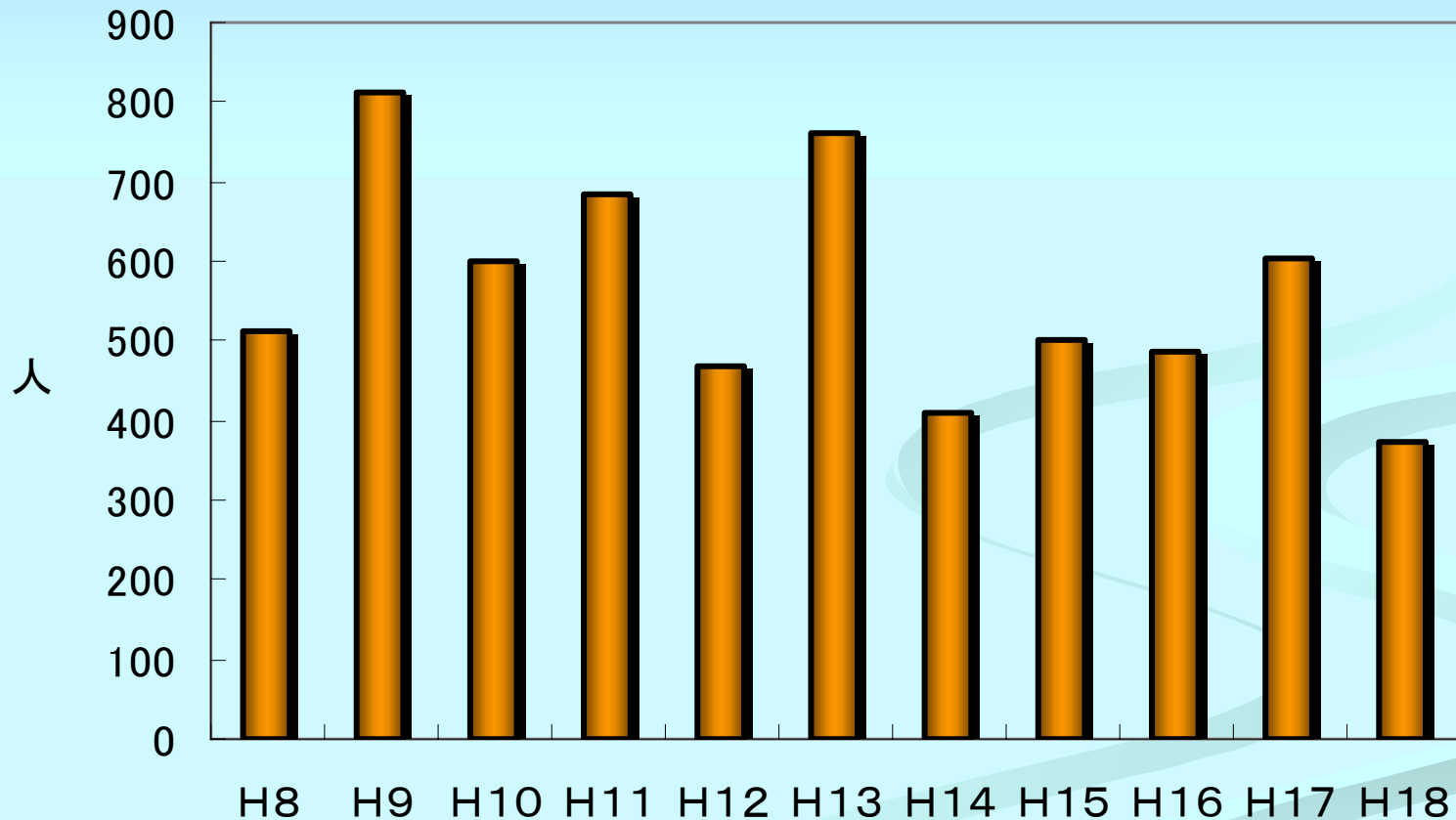
宮城県の食中毒対策 の取組について

宮城県環境生活部
食と暮らしの安全推進課
食品安全班 金野由之

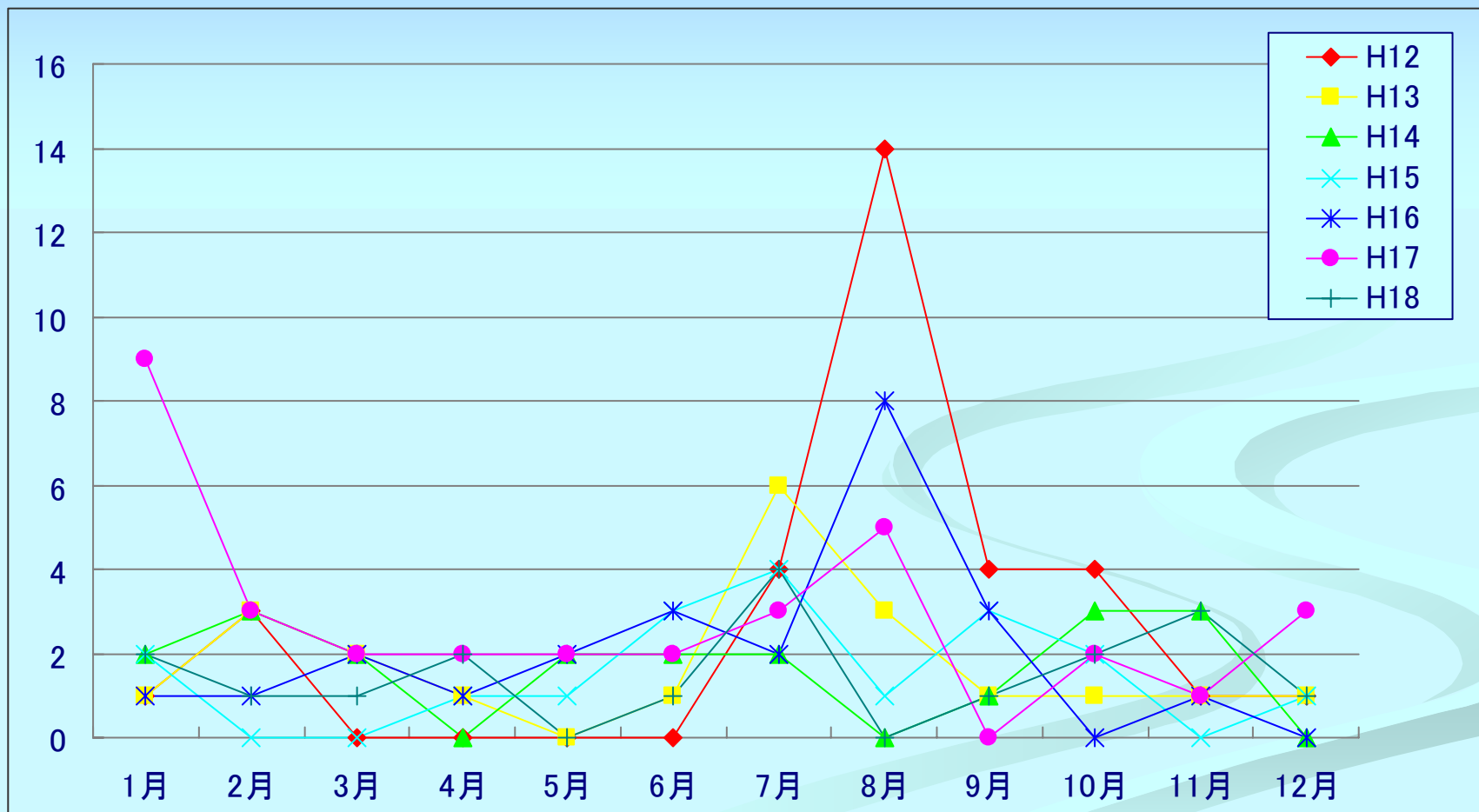
1. 食中毒の発生状況 (事件数)



2. 食中毒の発生状況 (患者数)



3. 食中毒の発生状況 (月別発生件数)



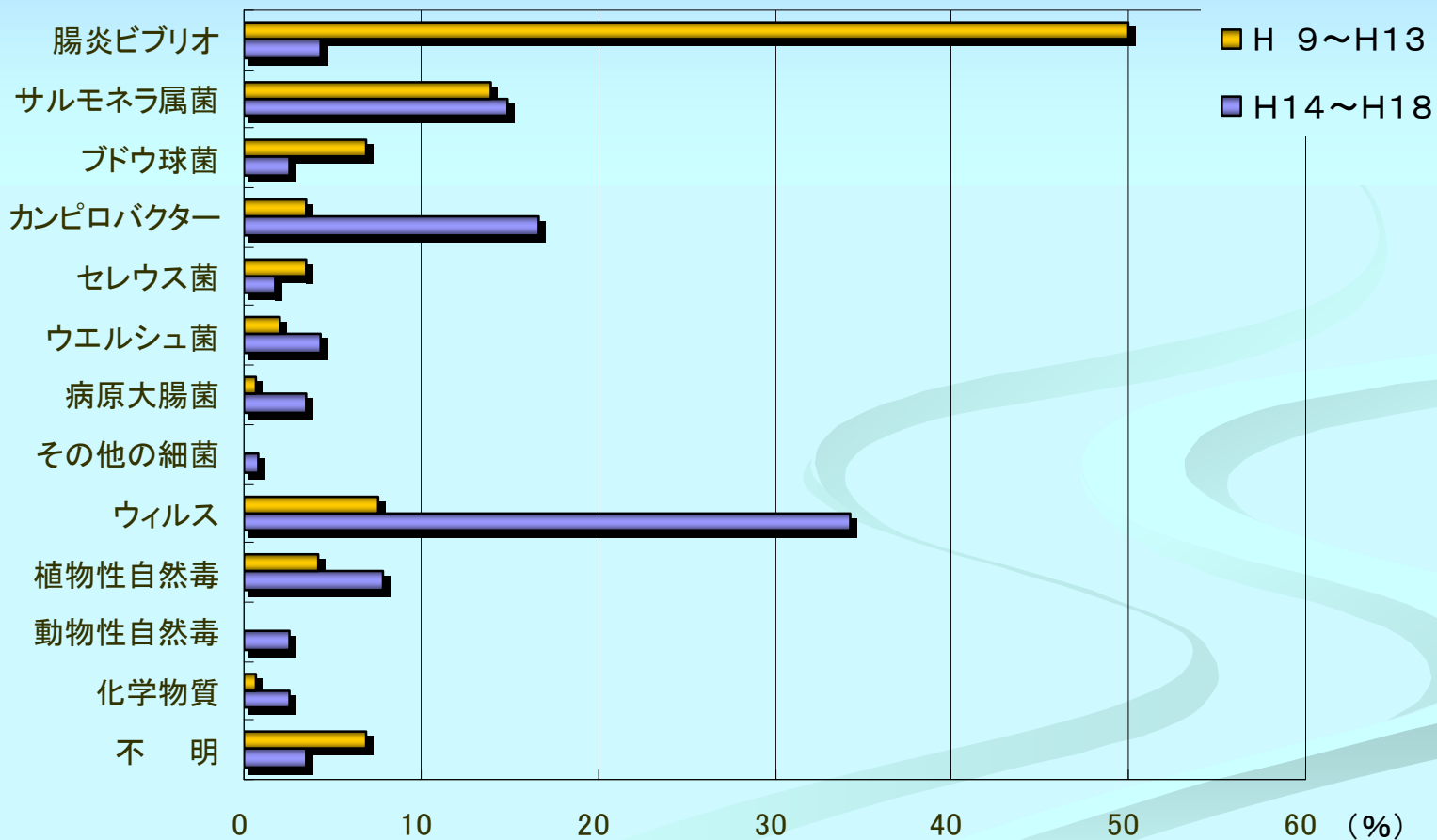
4. 病因物質別月別発生状況 (宮城県H12年)

[illegible]

5. 病因物質別月別発生状況 (宮城県H17年)

[illegible]

6. 病因物質別発症状況 (宮城県)



7. H18年宮城県の食中毒発生状況

	発生年月日*	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	原因施設所在地
1	1月10日	不明	4	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	不明
2	1月26日	36	22	不明	ノロウイルス	不明	韓国
3	2月12日	10	9	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店	大崎市
4	3月8日	29	9	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店	青葉区
5	4月15日	6	4	野草のおひたし(バイケイソウ類)	植物性自然毒	家庭	青葉区
6	4月21日	102	11	親子丼	サルモネラ・エンテリティディ	飲食店	青葉区
7	6月2日	140	30	演習場の食事	カンピロバクター・コリ/ジェジュニ	演習場	色麻町
8	7月4日	152	54	和風鶏バーグ(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	学生寮	色麻町
9	7月12日	40	11	調理実習の食事	カンピロバクター・ジェジュニ	調理室	石巻市
10	7月18日	87	14	まぐろの蒲焼き	ヒスタミン	飲食店	青葉区
11	7月22日	18	10	牛レバー刺身(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	青葉区
12	9月17日	9	1	井戸水	ボツリヌス	家庭	大崎市
13	10月1日	3	3	キノコ汁(クサウラベニタケ)	植物性自然毒	家庭	松島町
14	10月22日	6	6	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	宮城野区
15	11月7日	34	20	飲食店の食事(宴会料理)	ノロウイルス	飲食店	青葉区
16	11月8日	271	53	旅館の食事	ノロウイルス	旅館	鳴子町
17	11月22日	179	79	飲食店の弁当	ノロウイルス	飲食店	気仙沼市
18	12月10日	71	34	旅館の食事	ノロウイルス	飲食店	青葉区
計		1,193	374				

* 1: 初発患者が発病した月日

8. みやぎ県の取組み I

食中毒予防月間(6月15日から7月14日)

●広報活動の実施

- 食中毒予防街頭パレード, 大型量販店等での予防キャンペーン
- 新聞, ラジオ等での広報
- 腸炎ビブリオ食中毒注意報の発令と各保健所前に垂れ幕の掲示

●チラシによる広報

- 県作成の食中毒予防チラシ配付 15,000 枚

●食品衛生監視員による監視及び指導等の強化

- 学校, 弁当・仕出し, 旅館などの監視 2,609 件

●営業者及び消費者に対する講習会 53 回 3,315 名受講

●食品衛生指導員*による巡回指導

- 飲食店営業, 食品販売業, 食品製造業などの巡回指導 6,948 件

* : (社) 宮城県食品衛生協会の会員

食中毒を予防しよう!!

高温多湿のこれからは、食中毒菌にとって絶好の繁殖シーズン。

『食中毒予防の三原則』を守り、食中毒を防ぎましょう。

菌をつけない!

清潔

手指や食品を
きれいにする

菌を増やさない!

冷却・迅速

冷やして保存
すぐに食べる

菌をやっつける!

加熱

食品を十分に
加熱する



食中毒予防月間 6月15日～7月14日
宮城県・(社) 宮城県食品衛生協会

9. みやぎ県の取組みⅡ

腸炎ビブリオ注意報・警報

年	注意報・警報の別	発 令	解 除	腸 炎ビブリオ事件	発令期間中の事件数
6	注意報	7月6日	10月27日	10	10
7		7月4日	10月27日	4	4
8		7月16日	10月21日	11	10
9		7月3日	10月14日	10	9
10		7月 6日	10月27日	24	22
11		6月 7日	10月25日	19	18
12		6月28日	10月26日	15	15
13		7月 5日	10月11日	4	3
14		7月 8日	10月23日	0	0
15		6月30日	10月 3日	0	0
16		6月29日	10月20日	1	1
17	注意報	6月22日	10月31日	4	4
	警 報	8月12日	9月 1日		1(再掲)
18	注意報	6月26日	10月25日	0	0
	警 報	—	—		—

10. みやぎ県の取組みⅢ

みやぎ食品衛生登録・認証制度

■ 目的

県内の食品を製造する施設等にHACCPの概念を取り入れた手法による衛生管理を普及・啓発することによって、事業者による自主的な衛生管理を促進させ、食品の安全管理を確保することを目的とする。

■ 登録施設

34施設

■ 認証施設

16施設21件（平成19年4月30日現在）

登録施設

- 要綱で定めた基準以上の施設・設備等を備え、一般的衛生管理プログラムを作成し自主衛生管理を行っている」と認められる食品製造等施設
- 保健所（支所）長が登録した施設は、県のホームページに掲載

登録施設一覧(H19. 4. 30現在)

株式会社加工連GPセンター	仙台グリコ株式会社
仙台コカ・コーラプロダクツ株式会社蔵王工場	株式会社にかいどう
宮城製粉株式会社 第3工場	ヤマカノ醸造株式会社
宮城蔵王ロイヤルホテル主厨房	日宝物産株式会社
白雪とうふ株式会社 蔵王工場	株式会社スイシン
有限会社みやぎ保健企画セントラルキッチン	丸東水産株式会社
多賀城市学校給食センター(ドリームランチ多賀城)	協同組合石巻共冷 食品工場
株式会社佐々直(株式会社佐々直本店工場)	ほくと食品株式会社 女川工場
学校給食パン宮城協業組合 名取工場	有限会社森伝(はまなす)
宮城シマダヤ株式会社	ワイケイ水産株式会社
仙台味噌醤油株式会社(仙台味噌醤油株式会社わさび沢工場)	株式会社 大地フーズ
川敬醸造株式会社	ダイマル食品株式会社 石巻工場
株式会社菅野食品	気仙沼ほてい株式会社(気仙沼ほてい株式会社第二工場)
有限会社とんたろう(みーと工房とんたろう)	ヤマニシ 畠山商店
太子食品工業株式会社(古川清水工場)	株式会社カネダイ(株式会社カネダイ水産食品部第2工場)
マルニ食品株式会社	気仙沼ほてい株式会社(気仙沼ほてい株式会社 魚浜工場)

認証施設

- 登録施設が自主衛生管理を1年以上実施
- 特定した主要食品を製造・加工・調理する工程で知事が定めた基準以上の衛生管理方式実施
- 認証有効期間 3年間
- 認証施設は，認証食品の包装又は容器に認証を受けた旨（ロゴマーク等）を表示し販売できる



認証施設一覧(H19. 4. 30現在)

宮城シマダヤ株式会社	川敬醸造株式会社
有限会社みやぎ保健企画セントラルキッチン	日宝物産株式会社
丸東水産株式会社	協同組合石巻共冷 食品工場
仙台グリコ株式会社	気仙沼ほてい株式会社(気仙沼ほてい株式会社第二工場)
マルニ食品株式会社	株式会社 スイシン
仙台コカ・コーラプロダクツ株式会社蔵王工場	ワイケイ水産株式会社
仙台味噌醤油株式会社(仙台味噌醤油株式会社わさび沢工場)	ヤマカノ醸造株式会社
多賀城市学校給食センター(ドリームランチ多賀城)	株式会社カネダイ(株式会社カネダイ水産食品部第2工場)

11. 今後の課題

ノロウイルスによる食中毒対策

○感染症部局と食品衛生部局の連携

- ・福祉施設、学校等での発生防止

○大量調理施設、広域流通食品製造施設等の監視指導

- ・大規模食中毒の発生防止

○予防対策の徹底

- ・手洗いの励行
- ・食品取扱時の汚染防止
- ・糞便や吐物の適切な処理
- ・食品の十分な加熱 等