

第2章 健康危機管理体制の充実

第1節 食品の安全確保

■ 現状

1 都内における食中毒の発生状況

- 都内では、毎年120件前後の食中毒事件が発生し、約1,900名もの患者が発症しています（過去5年平均）。その中で、ノロウイルス及びカンピロバクターが、事件数、患者数ともに食中毒の病因物質の上位を占めています。
- 食中毒の発生要因としては、調理従事者を介したノロウイルス及び鶏肉の生食や加熱不十分によるカンピロバクター食中毒が多く発生しています。
- 近年、多くの細菌性食中毒が減少傾向にありますが、カンピロバクターは発生件数が増加傾向にある食中毒菌です。平成29年は、カンピロバクターによる食中毒が最も多く発生しています。また、腸管出血性大腸菌O157などの広域・散発的な食中毒事案が発生しています。

【表1】都内の食中毒発生数

	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
事件数(件)	87	103	149	136	132
患者数(人)	1,324	1,096	2,258	2,309	2,628

出典：東京都の食中毒概要（東京都福祉保健局）

2 都内における高齢者施設及び乳幼児施設の食中毒の発生状況

- 都内では、平成25年から平成29年までの5年間で、健康被害が発生した際に重症化しやすい高齢者・乳幼児が利用する給食施設において、食中毒が計14件発生しています。病因物質別の発生件数では、ノロウイルスが最も多く7件（50%）、次にヒスタミンが4件（29%）、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ、ウエルシュ菌が各1件でした。

【表2】都内の高齢者・乳幼児施設の食中毒発生数

	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
事件数(件)	2	0	2	7	3
患者数(人)	136	0	45	201	120

出典：東京都の食中毒概要（東京都福祉保健局）

なお、圏域内の高齢者施設及び乳幼児施設では、食中毒の発生はありませんでした。

3 圏域内における食中毒の発生状況

- 圏域内では、平成25年から平成29年までの5年間で、計22件の食中毒が発生しています。病因物質別の発生件数では、カンピロバクターが7件（32%）、ノロウイルスが4件（18%）あり、カンピロバクターとノロウイルスで全体の半数を占めています。

【表3】圏域内の食中毒発生数

	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
事件数(件)	2	2	6	9	3
患者数(人)	52	24	191	80	8

出典：東京都の食中毒概要（東京都福祉保健局）

4 食中毒の発生要因の状況

- ノロウイルスの感染経路には、ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食又は加熱不十分で食べて感染する経路のほか、調理従事者の手指を介してノロウイルスが付着した食品を食べて感染する経路や、発症者のおう吐物の飛散等によりヒトからヒトへ感染する経路があります。近年は、調理従事者の関与した事例が多く発生しています。
- 都内で発生したカンピロバクター食中毒の発生原因は、大半が鶏肉の生食や加熱不十分によるものと推定されています。また、まな板や調理器具類、調理従事者の手指を介して調理中に食品が汚染され、食中毒に至るケースもあります。

■ 課題

1 新たな衛生管理の必要性

- ノロウイルス及びカンピロバクターは、食品にわずかに付着しただけで食中毒を発生させます。このため、食中毒予防の3原則「つけない、ふやさない、やっつける」による衛生対策のうち、「ふやさない」という方法は、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒予防には有効な対策とはなりません。そのため、「つけない」「やっつける」という方法を徹底する衛生管理システムによる取組が重要です。

2 食品取扱施設の監視指導及び自主衛生管理

- 飲食による健康被害を未然に防止するため、保健所は、「東京都食品衛生監視指導計画^{*1}」に基づき、食品を取り扱う調理施設等に対して計画的・効率的な監視指導を実施することが必要です。また、食品衛生講習会を開催し、自主衛生管理の重要性や危機管理対策の必要性について啓発することが重要です。
- ノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒が発生した場合に大規模化するおそれのある給食施設、仕出し弁当の調理施設や宴会場等の大量調理施設のほか、発症したときに重症化しやすい高齢者や乳幼児等が利用する社会福祉施設等を中心に監視指導を行い、自主衛生管理の徹底を図ることが必要です。
- カンピロバクターによる食中毒対策として、主に鶏肉を取り扱う調理施設に対し、加熱用である旨の情報の確実な伝達や、十分に加熱したうえでの提供について指導を実施するとともに、消費者に対しても普及啓発を図ることが必要です。
- 平成30年6月、食品衛生法の改正により、HACCP（ハサップ）^{*2}に沿った衛生管理が制度化され、今後、中小規模の調理施設及び高齢者や乳幼児等が利用する給食施設を中心に、HACCPに基づく自主衛生管理の取組について、行政等からの助言指導が求められています。

*1 東京都食品衛生監視指導計画：食品衛生法第24条に基づき、年度ごとに自治体が策定する食品衛生に関する計画。重点的に監視指導を実施すべき事項や事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る事項等について定めることが義務付けられている。

*2 HACCP（ハサップ）：国際標準となっている食品衛生管理の手法。原材料から最終製品までの各工程で生じる危害を事業者自らが分析し、その危害防止につながる重要な工程を継続的に監視・記録することで食品の安全を確保する。

■ 今後の取組

1 総合的な食品衛生対策の推進

<保健所>

- 圏域内の各市、関係機関及び関係団体と緊密に意見交換を行うとともに情報を共有し、協働して食品の安全確保に努めます。また、寄せられた意見等を反映させ、総合的な食品安全対策を推進して食中毒の危害の未然防止を図ります。
- 圏域における健康危機管理対策の拠点として、食品等による健康被害が発生した際は、関係機関と緊密に連携・協力して食中毒調査を速やかに実施するとともに、危害の拡大防止に積極的に取り組みます。

2 食品関係事業者に対する監視指導

<保健所>

- 毎年度策定する「多摩府中保健所食品衛生監視指導計画」に基づき、食中毒のリスクが高い食品を取り扱う施設や違反又は苦情の発生履歴のある施設等に対し、重点的に監視指導を行い、事故等の未然防止を図ります。
- 食中毒が発生した場合に健康被害が大規模化するおそれのある集団給食施設（学校、保育園、高齢者施設等）、ホテル、仕出し等の大量調理施設に対し、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌 O157 などの食中毒予防について、一斉監視指導及び衛生講習会の実施により、自主衛生管理の徹底を図ります。
- 食品事業者に対し、食品表示法等に基づく表示事項について、特に消費期限又は賞味期限の設定方法、食品添加物表示、アレルギー表示等に関する監視指導を重点的に実施し、適正表示の徹底を図ります。

3 食品の安全に関するリスクコミュニケーション

<保健所>

- 東京都では、「食の安全都民フォーラム^{*3}」など食品の安全に関する様々なテーマについての情報や意見の交流を推進し、関係者間の相互理解を図っています。
- 保健所では、圏域内の食品事業者に対して、衛生講習会等を通じて法令改正や食中毒事例など、最新の情報提供を行います。また、ノロウイルスやカンピロバクター食中毒の予防対策に関する普及啓発を行い、地域の食品衛生レベルの向上を図ります。
- ホームページや情報誌を通じて、食の安全に関する正しい知識や最新情報を提供するとともに、関係機関との協働活動として、食品衛生街頭相談や消費者懇談会を実施してまいります。

^{*3} 食の安全都民フォーラム：都民や事業者、行政等が食に関する正しい情報を共有し、理解を深め、食の安全確保及び安心につなげていくことを目的として、これらの関係者が一堂に会して意見交換等を行うリスクコミュニケーション事業。公募した都民による「食の安全調査隊」を結成し、施設見学やメンバー間のディスカッション等のグループ活動も行っている。

4 飲食店営業等の調理施設における自主管理の向上

<保健所>

- 飲食店営業等の食品事業者に対し、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒を未然に防止するため、これらによる食中毒リスクや食中毒予防の原則「つけない」「やっつける」及びノロウイルス対策「持ち込まない」「拡げない」の重要性に関して認識を促します。
- HACCPによる衛生管理の制度化を踏まえ、HACCPに基づく自主衛生管理について、助言指導を行います。

■ 評価指標

指標	現状	目標
マニュアル・点検表等による自主衛生管理の実施施設数	(平成 30 年度取組開始予定)	増やす

コラム

自主衛生管理と HACCP の制度化

飲食に起因する健康被害を未然に防止し、安全な食品を供給するためには、食品事業者が自ら取り組む自主衛生管理が重要です。平成 30 年 6 月、食品衛生法の改正により、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。今後、原則として全ての食品事業者を対象に HACCP に沿った衛生管理を行うことが求められます。

HACCP の円滑な導入に向け、国では、事業者団体等と連携して業界ごとの手引書を作成しています。



認証マーク

東京都においても、関係団体との協働で HACCP の考え方を取り入れた自主管理点検表の活用を進めています。また、東京都では、従前から HACCP の考え方を取り入れた「食品衛生自主管理認証制度」を制定し、本制度の普及を図っています。認証施設では、「東京都食品衛生マイスター」として「認証マーク」が掲示されます。

保健所では、高齢者や乳幼児が利用する給食施設を中心に自主衛生管理の取組について、継続的に助言指導を実施してきました。特に平成 28 年度からは、小規模保育施設や家庭的保育施設における衛生管理実態調査を行い、HACCP の考え方も取り入れ独自に作成したハンドブックに基づき、これら給食施設等の自主衛生管理の支援を行っています。

今後、保健所では、国の手引書、都の自主管理点検表、当所のハンドブックなどを活用しながら、食品事業者が取り組む HACCP に沿った衛生管理について、助言指導を実施していきます。



ハンドブック