

最近の食の安全・安心に関する事例について

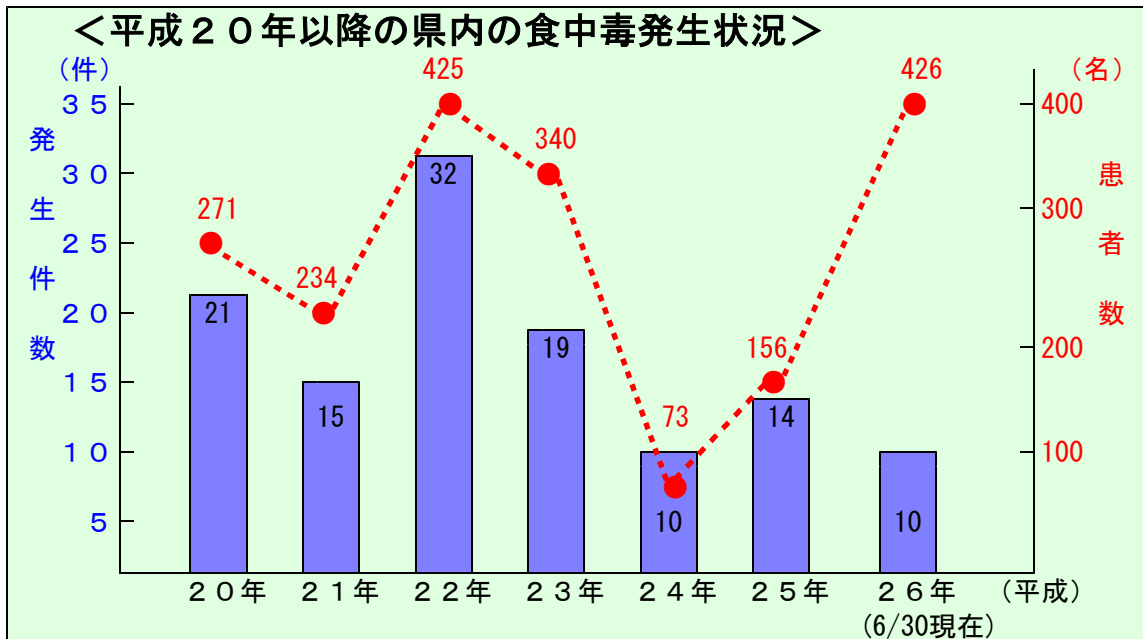
【大規模食中毒の発生について】

1 今年の食中毒の発生状況について

今年上半期までに、10件の食中毒が発生し、患者数も426名と平成20年以降の状況と比較し、患者数が大きく増加している。

発生件数は、昨年1年間よりも少ないが、患者数は、昨年1年間の2.7倍に上っている。

この原因は、以下に示す2件の大規模食中毒の発生によるものであり、食中毒1件あたりの患者数が例年よりも多いことにある。



2 大規模食中毒の事例について

◆ 県立医科大学病院の外来者向け食堂における食中毒事例（公表日：平成26年3月3日）

- 発症年月日 平成26年2月25日～3月2日
- 主症状 嘔気、嘔吐、下痢、悪寒、発熱
- 患者数 178名
- 原因食品 飲食店（県立医科大学附属病院一般外来者・職員用食堂）の食事
- 病因物質 ノロウイルス
- 行政措置 営業停止 平成26年3月3日から3月7日（5日間）

◆ 会津地区の業者が加工した『馬刺し』による食中毒事例（公表日：平成26年4月10日）

- 発症年月日 平成26年3月28日～4月14日
- 主症状 腹痛、下痢、血便
- 患者数 88名
- 原因食品 3月24日～3月25日に加工された『馬刺し』（生食用食肉）
- 病因物質 腸管出血性大腸菌O157
- 行政措置 営業停止 平成26年4月10日から4月18日（9日間）

3 食中毒防止対策について

上記の2事例を含め、これまでに発生したウイルスまたは細菌による食中毒は、従事者の手指や調理等に使用する器具機材の洗浄・消毒が適正に実施されていなかったことが、発生の大きな要因となっていることが判明している。

県内の保健所（保健福祉事務所）では、食中毒が多発する傾向にある6月～8月の夏場に、一時の調理で多数の利用者に食事が提供される、学校給食施設や社会福祉施設などの大量調理施設を重点的に巡回監視するとともに、調理従事者を対象とした衛生講習会を開催し、適正な調理作業や衛生管理対策を徹底するよう指導、助言する。