

5 食中毒対策について

(1) 管内の食中毒発生状況（過去3年間の状況）

管内では、平成30年9月にカンピロバクターによる食中毒が発生したが、それ以降、食中毒の発生は確認されていない。
飲食店で発生した食中毒については、営業停止の行政処分を行っている。（営業自粛を含め約1週間の営業停止）

令和3年3月3日現在

発生日	場所	原因施設	患者数	病因物質
H30.9.2	奄美市	飲食店	5	カンピロバクター

(2) 監視指導

施設への立入検査は、過去の食中毒等の発生履歴や食品の危害発生頻度、流通性の広域性、施設規模等から年間に立ち入る回数を4つの区分に分た食品衛生監視指導計画に基づき実施している。

また、下記のとおり「特に重点的に監視指導すべき項目」を定め実施している。

①大規模食中毒防止対策

大量調理を行う施設や社会福祉施設・学校等の給食施設に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、監視指導を行っている。

②ノロウイルスによる食中毒防止対策

調理従事者等の健康管理の徹底、手洗いの励行、調理器具類の洗浄消毒の徹底、二枚貝等の十分な加熱等について、重点的に給食施設や飲食店営業施設の監視指導を行っている。

③生食用食肉等の安全確保対策

生食用牛肉の規格基準及び表示基準の周知、牛レバー・豚の食肉の生食用としての販売・提供禁止の周知、食肉の十分な加熱・二次汚染防止対策の徹底について監視指導を行っている。

生食用食鳥肉については、生食用食鳥肉を取り扱う食鳥処理場、食肉処理業、食肉販売業及び飲食店に対して、県で定めた「生食用食鳥肉の衛生基準(ガイドライン)」に基づき、監視指導を行っている。

(3) HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

令和3年6月にHACCPに沿った衛生管理が完全義務化されることから、令和元年度に引き続き、令和2年度も各業種別に講習会を実施した。

また個別の窓口相談や施設監視において適宜助言指導を行っている。

開催日	会場	対象業種	受講者数
11月24日	奄美会館	菓子製造業	47
11月25日	奄美会館	そうざい製造業	17
11月25日	奄美会館	食肉・魚介類販売業	17
11月16日	きゅら島交流館（瀬戸内）	菓子製造業	14
11月16日	きゅら島交流館（瀬戸内）	そうざい製造業	11
11月5日	喜界町コミュニティーセンター	菓子製造業	19
11月13日	喜界町コミュニティーセンター	そうざい製造業	11
11月18日	喜界町コミュニティーセンター	魚介類販売業	6

（飲食店営業については令和元年度に実施済み、その他の業種については個別実施）

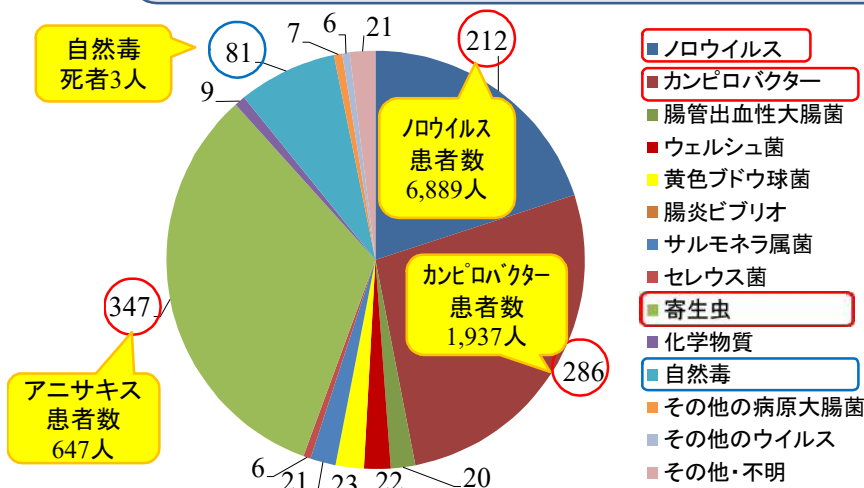
全国の食中毒の発生状況

① 全国では、令和元年には1,061件、13,018人の食中毒患者が発生しており、そのうち4人が死亡している。

原因としては、件数でノロウイルスが20%（患者数では53%）、カンピロバクターが27%（患者数では15%）を占めている。

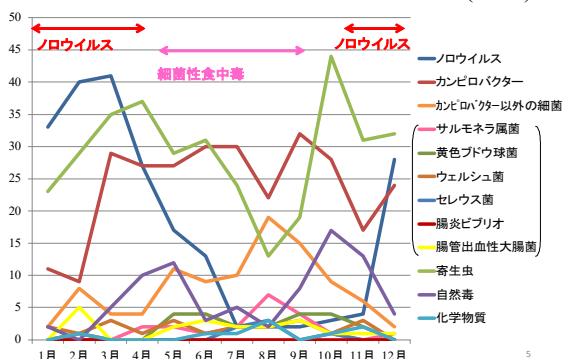
令和元年食中毒発生状況(全国)

事件数	1,061 件 (前年比較 -269件)
患者数	13,018 人 (前年比較 - 4,264人)
死者数	4 人 (前年比較 - 1人)



② 食中毒は年間を通じて発生しているが、ノロウイルスの場合は冬季、細菌性の場合には夏季に多くなる傾向がある。

令和元年月別原因菌別食中毒発生状況(全国)



食中毒の分類

分類	特徴	代表的な原因
細菌性	感染型	サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、カンピロバクター、エルシニアなど
	毒素型	ウェルシュ菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、セレウス菌、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など
ウイルス性		ノロウイルス、A型肝炎、E型肝炎など
寄生虫		クリプトスポリジウム、アニサキスなど
自然毒	動物性	フグ、シガテラ魚、貝類など
	植物性	毒キノコ、有毒植物など
化学性		重金属、PCB、殺鼠剤、農薬など

令和2年度鹿児島県食品衛生監視指導計画は次のように策定しました。

1 施設への立入検査は次のように行います。

食品関係営業施設に対し、過去の食中毒等の発生履歴、食品の危害発生頻度や流通の広域性、施設規模や衛生管理状況、地域特殊性等から年間に立ち入る回数を5つの監視区分に分けました。

監視区分	標準的な立入回数	対象とする業態又は施設
A	2回以上/年	燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会*に係る宿泊施設及び弁当調製施設 食中毒の原因施設（前年度） 違反食品等の製造施設（前年度） 生食用食鳥肉取扱施設（食鳥処理場に付随する施設）
B	1回以上/年	食品苦情等の指導施設（前年度） 食品等の自主回収報告実施施設（前年度） 大量調理施設（同一メニューを1回300食又は1日750食以上） 対EU・対米輸出水産食品取扱認定施設 （衛生証明書発行業務に伴う荷口検査は除く） 等
C	1回以上/2年	危害の発生頻度が高く、広域流通する食品の取扱施設 給食施設（病院） 専門的に生食用食鳥肉を取り扱う施設
D	1回以上/3年	A、B、C、E区分以外の要許可施設、給食施設
E	1回以上/5年	移動営業施設、自動販売機、行商 等

2 重点的に監視指導を実施すべき項目を定めました。

(1) 食中毒予防対策

- ア 燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会に係る食品衛生対策※
宿泊施設・弁当調製施設等に対する立ち入りや衛生講習会の実施
- イ 大規模食中毒防止対策
大量調理を行う飲食店営業施設や給食施設の監視指導
- ウ ノロウイルスによる食中毒防止対策
飲食店営業施設や給食施設の監視指導
- エ 生食用食肉等の安全確保対策
生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。）、生食用食鳥肉を取り扱っている施設に対し、規格基準、ガイドラインに基づく監視指導
- オ 野生鳥獣肉の安全確保対策
「鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン」に基づく注意喚起及び監視指導

カ 生食用野菜等による食中毒防止対策

「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「漬物の衛生規範」に基づく監視指導

(2) 食品の適正表示確保対策

- ・アレルギーの表示等を監視指導
- ・食品表示法施行による新たな制度の衛生事項について、周知・徹底 等

(3) 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導

- ・食品供給行程の各段階に応じて、食品衛生上の危害発生状況等を踏まえた監視指導 等

(4) 改正食品衛生法への対応

- ・営業許可、営業届出が必要となる事業者の把握と制度改正の周知
- ・食品リコール情報の報告制度の義務化についての周知
- ・食品用器具・容器包装にポジティブリスト導入に伴う対象事業者の把握と制度改正の周知

3 食品について次のような検査をします。

	検査の種類	対象物	検査項目
収去検査	食品添加物等検査	魚肉練り製品、漬物、食肉製品等	保存料、甘味料、発色剤等
	微生物検査	清涼飲料水、そうざい、牛乳等	大腸菌、一般細菌数、食中毒菌等
	残留農薬検査	農林畜水産物等	農薬
	動物用医薬品検査	魚介類、食肉等	抗生物質、合成抗菌剤等
	魚介類に関する検査	魚介類等	過酸化水素、水銀、麻痺性貝毒
指導検査	国体関係施設の衛生検査※	手指、調理器具等	大腸菌群、黄色ブドウ球菌等
	と畜場及び食鳥処理場における検査	と体、器具等	O157、サルモネラ等の食中毒菌等
	その他衛生検査	施設、設備等	一般細菌、食中毒菌等
検査目標件数		4,660件	

*収去検査とは、食品が規格基準等に適合しているかの検査

*指導検査とは、食品取扱施設の状況を把握し衛生指導を行うための検査

（なお、指導検査のうち「その他の衛生検査」については、必要に応じて検査を行います。）

※燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会は、今年秋に開催せず、両大会は延期することとなりました。

～令和元年度の監視・検査状況は次のとおりです。～

○施設への監視状況

監視区分	監視指導計画数	監視指導実施数
A	528	580
B	1,268	1,415
C	12,033	11,946
D	1,517	1,855
計	15,346	15,796

○違反食品等の内訳

違反内容	違反数*
規格基準違反	3
食品表示法違反	2

* 立ち入り検査や収去検査又は他の自治体等で発見された件数



○免許試験の実施状況

(単位：名，%)

	実施年月日	出願者	受験者	合格者	合格率
ふぐ調理師 ¹⁾	R2.2.4	8	8	8	100
製菓衛生師 ²⁾	R元.6.17	120	120	83	69.2

- 1) ふぐの取扱いの規制に関する条例に基づくふぐ調理師試験
- 2) 製菓衛生師法に基づく製菓衛生師試験

○食品の検査状況

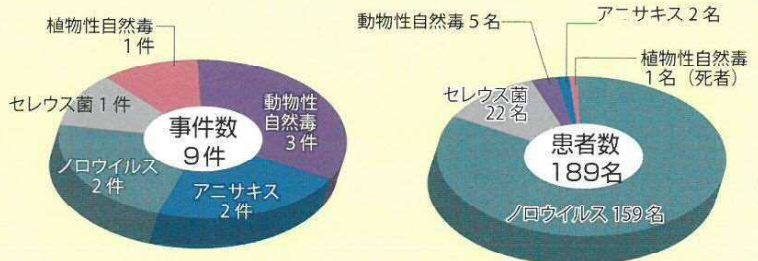
検査項目（食品分類）	検体数	違反検体数*
魚介類	197	1
冷凍食品	44	
魚介類加工品	218	1
肉卵類加工品	240	
乳・乳製品	62	
アイスクリーム類・氷菓	40	1
穀類加工品	19	
野菜・果物加工品	313	1
菓子類	21	1
清涼飲料水	147	
缶詰・瓶詰め食品	22	
その他食品	80	
指導検査(アレルギー検査を含む)	1,897	
計	3,300	5

* 県の検査機関（食品衛生監視機動班設置保健所、環境保健センター及び食肉衛生検査所）で検査した結果、規格基準に違反していた検体の数

☆令和元年度の食中毒の発生状況

令和元年度には、鹿児島県内（鹿児島市を除く）で9件の食中毒事件が発生しました。

病因物質別では、動物性自然毒による食中毒事件が3件、アニサキス、ノロウイルスによる食中毒事件が各2件、セレウス菌、植物性自然毒による食中毒事件が各1件起こりました。



～鹿児島県の監視・検査体制は以下のようになっています。～

保健所(13か所)

- ・施設に対する監視指導
- ・食中毒防止対策及び調査・措置
- ・苦情・違反食品等の調査
- ・衛生教育の実施

食品衛生監視機動班(4か所)

- ・広域的監視指導
- ・食品、添加物等の収去検査
- ・食中毒及び違反食品等の調査

食肉衛生検査所(7か所)

- ・と畜検査及び食鳥検査
- ・食肉及び食鳥肉の残留動物用医薬品等の検査
- ・と畜場、大規模食鳥処理場等の監視指導

生活衛生課

- ・監視指導計画等の策定及び公表
- ・国及び他自治体関係部局との連絡調整
- ・県民への食品衛生に係る情報提供等

食品衛生専門監視指導班

- ・大規模施設に対する広域的監視指導
- ・輸出食品認定施設等の監視指導
- ・食品、添加物等の収去検査

環境保健センター

- ・食品中の残留農薬、残留動物用医薬品等の検査
- ・食中毒発生時の食品等の検査