

はじめに

農林水産省顧問（大臣官房参事官）
消費・安全局食品安全政策課

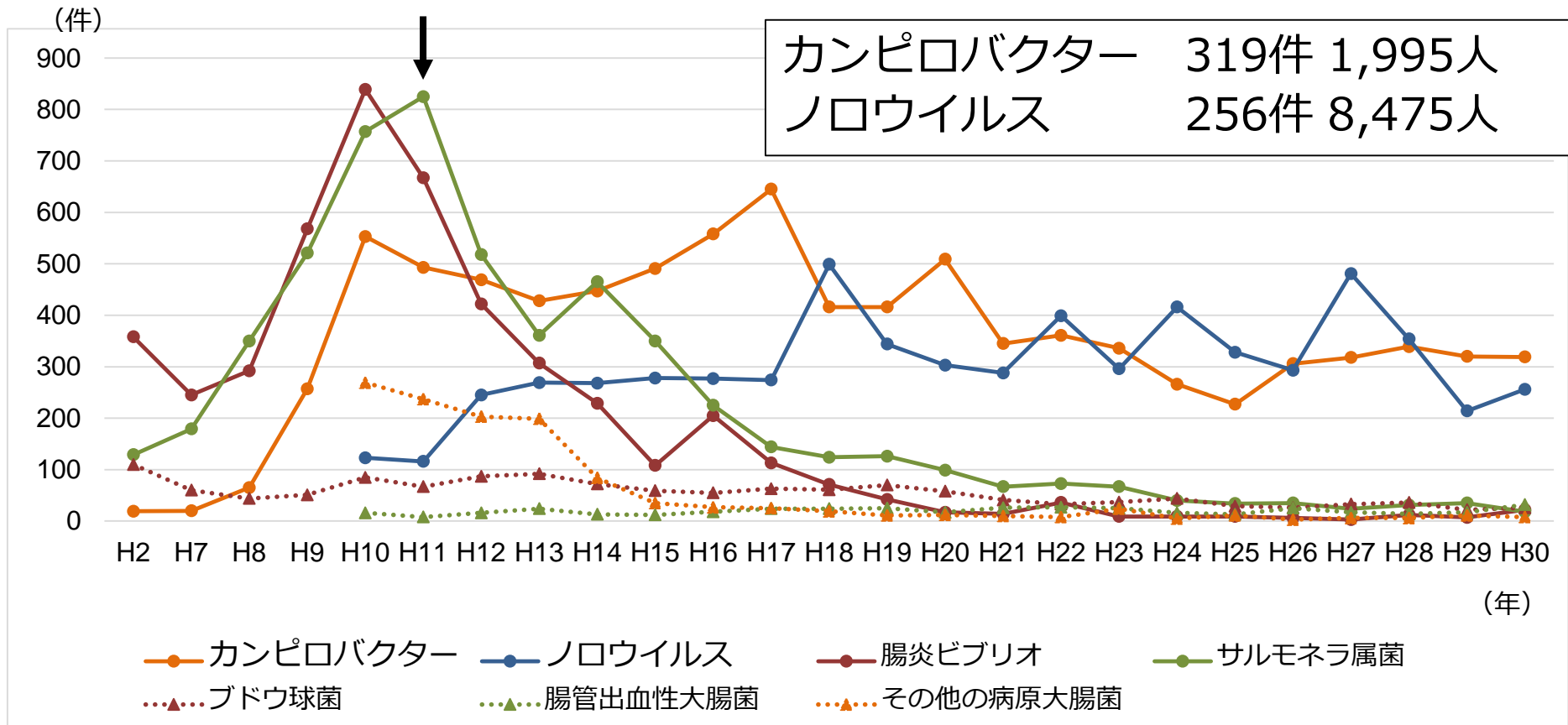
令和元年11月6日

農林水産省

食中毒の発生状況（国内）

- 近年の食中毒の届出数は、年に1,000件程度、患者数は20,000人程度

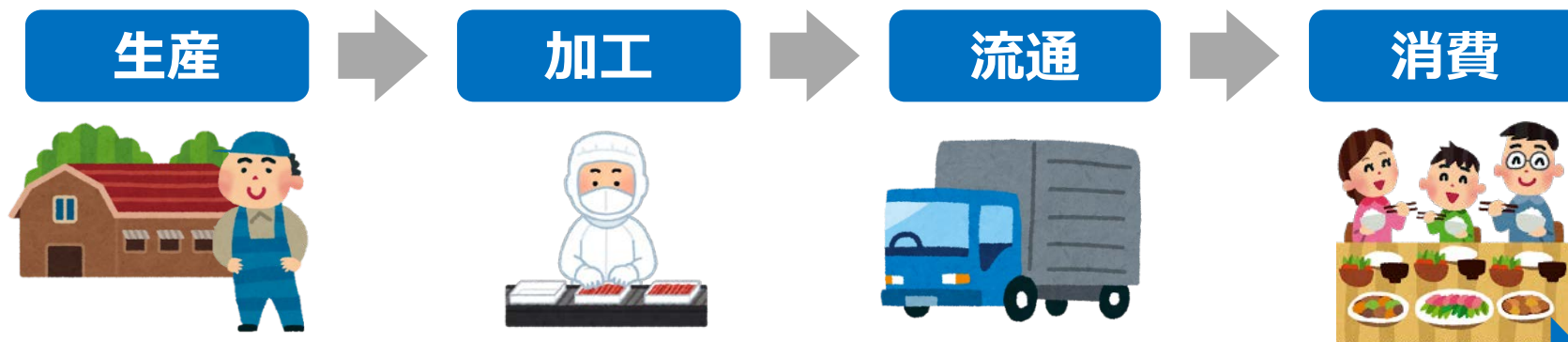
＜細菌・ウイルス性食中毒の原因物質別の発生件数＞



(食中毒統計を基に農水省作成) ※H31.3.13現在

- 微生物は、動物・植物の表面、動物の腸の中、大気や土壌などの環境中にごく普通にいます。
 - 食品を取り扱う人の手指・髪の毛などを介して、食品を汚染する可能性
 - 細菌は、温度や水分などの条件が揃うと著しく増殖
- ➡ 食中毒菌の汚染・増殖を防ぐため、生産から消費にわたる適切な衛生管理が必要

ある微生物への衛生管理は他の微生物にも有効



フードチェーン・アプローチ

- 鶏卵の生産段階における対策
 - 例：輸入ひなの検疫の実施、農場の衛生管理の強化
- 殻付き卵や液卵の規格基準
 - 例：食品の製造等に使用する鶏の殻付き卵は、食用不適卵であってはならない
- 殻付き卵の表示基準
 - 例：品質保持期限の経過後は加熱殺菌を要する旨
- 卵選別包装施設の衛生管理要領
 - 原料卵の受入れ、保管、洗卵、検卵等について規定
- 家庭での予防策
 - 例：十分加熱、生で使う場合はひび割れ卵を避ける

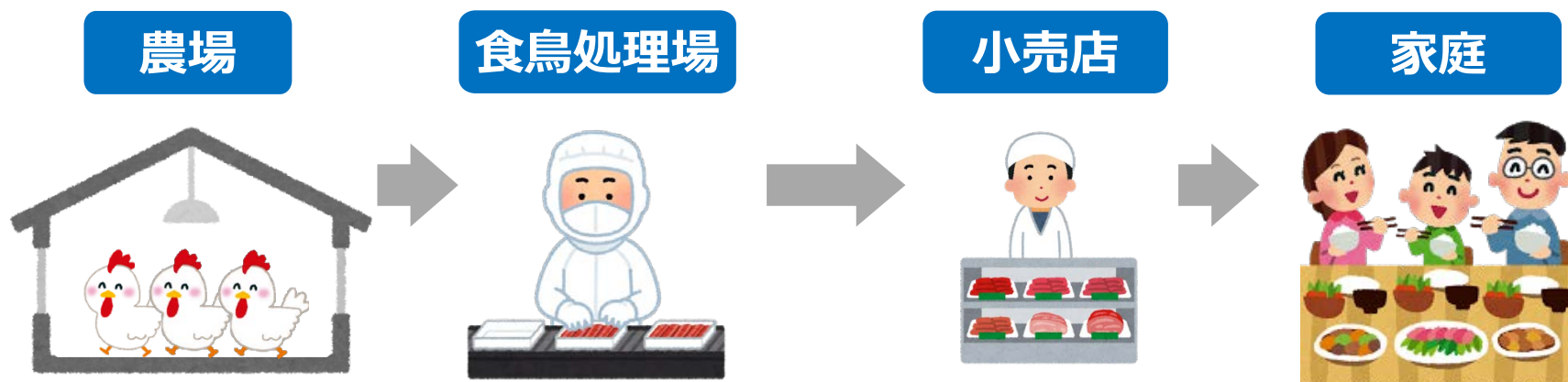


サルモネラ食中毒の発生件数が減少

カンピロバクター食中毒（現状と課題）

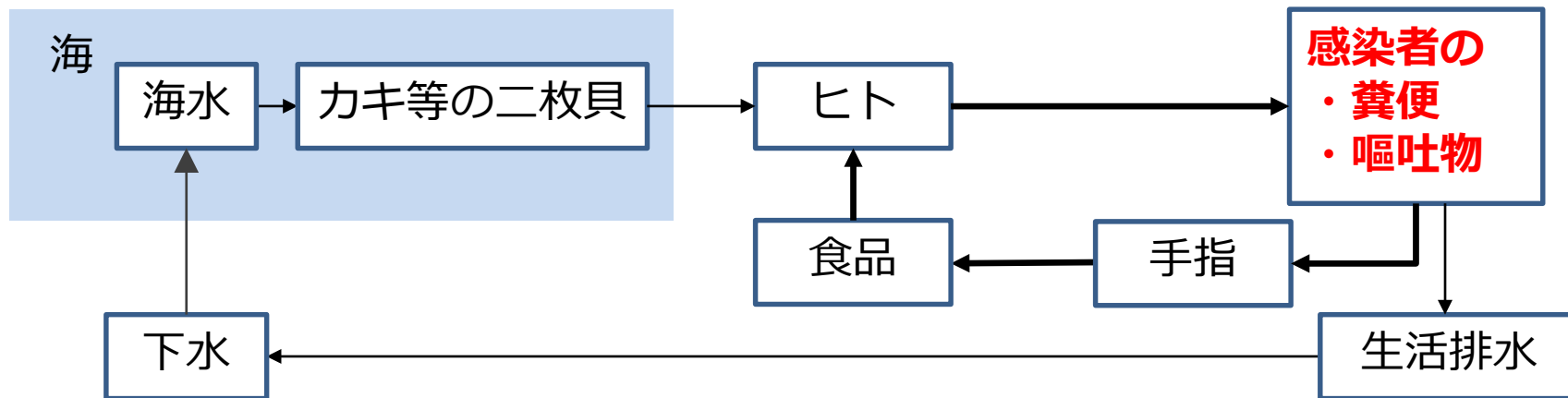
- 主な原因食品は、生又は加熱不十分の鶏肉・鶏内臓
- 加工・流通段階では、食衛法改正によりHACCP導入（2021年～）

➡ 生産段階における汚染低減に有効な衛生対策を出来るだけ多く特定することが急務



ノロウイルス食中毒（現状と課題）

- 感染者の糞便や嘔吐物に含まれるノロウイルス^{注1}が
 - ✓ 手指や食器等を汚染し、食品を汚染
 - ✓ 下水とともに海に流れ、二枚貝に蓄積 ^{注2}



➡ 生産段階における二枚貝の汚染低減対策により二枚貝－ヒト間のルートを断つ必要

注1：食品や環境中では自己増殖できない（ヒトの腸管内でのみ増殖可）

注2：生又は加熱不足の二枚貝による食中毒事案数は、全体の約1割

生鮮野菜を介した食中毒の発生（海外）

- 米国等では、生産段階で有害微生物に汚染された生鮮野菜が原因とされる食中毒が発生

＜微生物 4 種による食中毒の主な原因食品＞
(米国, 1998-2017年の食中毒データから推定)

順位	サルモネラ (n=811)	腸管出血性大腸菌 O157 (n=242)	リステリア・モノサイト ジェネス (n=40)	カンピロバクター (n=89)
1	果菜類	葉茎菜類	乳製品	鶏肉
2	鶏肉	牛肉	果実	その他海産物
3	果実	乳製品	葉茎菜類	七面鳥の肉

(それぞれ上位 3 位までを記載、CDC, FDA, USDA-FSIS, 2019を基に農水省作成)

➡ 同様の食中毒が国内で発生させないよう、問題が起きなくとも生産段階における野菜の衛生管理を推進

食品安全に係る有害微生物対策

- 鶏肉中のカンピロバクター汚染低減に向けた取組の進捗状況について
- ノロウイルスの汚染低減防止に向けた今後の取組について
- 野菜の衛生管理指針の改訂について