

能な場合もあり、推定した場合には明記するべきと考えられる。

原因食品が不明であった事例が16事例（13.3%）、給食、弁当、ホテルの料理、宴会料理等献立名まで確認できなかった事例が57事例（47.5%）となっており、両者をあわせると6割以上に上った。

エ 病因物質が不明であった事例は、患者便、拭き取り検体等からの食中毒菌の不検出、又は複数の食中毒菌の検出を理由としている。また、ウイルス検索が行われたことが確認できたのは111のみであった。

オ 原因食品の喫食から探知までの日数の平均は3.0日（標準偏差2.5日）であるが、一週間を超える期間を要した事例では6事例あった。発生から探知までの日数は平均3.1日（標準偏差2.4日）であり、1週間を超える期間を要した事例は、6事例あった。

カ 探知の遅延理由は15事例で詳報に記載があり、その内容は医療機関が検査結果を待っていた（2事例）、当初食中毒以外の疾病と診断されていた（2事例）、施設側の隠匿（1事例）のほか、学校側の届け出の遅延（1事例）であった。昨年と同様サルモネラ・エンテリティディスの事例の中に潜伏期間が長いものが見られ、探知の遅延の原因にもなっていると考えられる。

キ 潜伏日時別患者発生数は101事例で報告されていたが、平均潜伏期間を算定する観点から全事例での時間別又は時間帯別のデータ整理が望まれる。

ク 喫食調査が行われていない事例については、特定食品が共通食であることが調査当初に判明していた事例、報告を省略している事例等があった。特定食品が共通食であることが判明していた事例の中には、特定日に特定施設で製造された弁当というのみで、食品レベルまでの追求がなされていない。喫食者の一部に対してのみ調査を行った事例は、全数調査が不可能であった事例と考えられるが、患者数が多数に上る場合は、抽出による患者群と対照群を設定して調査を行うことが可能であり、今後の検討課題と考えられる。

ケ 食材まで結論できた事例はいずれも岩ガキ、ボイルホタテ、牛乳などであり、原因食品の結論が給食、弁当などのレベルにとどまっている事例は当該事例の拡大防止措置はある程度とれるものの、当該食中毒の発生要因に基づいた再発防止に必要な知見は得ることができない。

コ 流通経路の遡り調査が行われた事例は15事例（25.9%）であり、食中毒菌の分離が試みられた事例は7事例（5.8%）に止まった。

サ 有症者の検便を実施した事例は60事例（50.0%）、無症状者の検便を実施した事例は39事例（32.5%）であった。腸管出血

性大腸菌、サルモネラ等は無症者にも感染者が存在する可能性があり、喫食調査の解析において誤差を生じることもあるので無症者についても検便を実施することが望ましい。

シ 発生要因の解析については、調査結果が十分でないために原因と発生との関連性が適切に考察されていない事例も見られた。

ス 行政処分及び自粛の日数については、相当なバラツキがみられるが、探知ののち短期間で営業が中止されており、被害の拡大を防止する措置は実施されていると考えられる。

## (2) 食中毒調査結果の分析

ア 主な病因物質はサルモネラ・エンテリティディス33事例(27.5%)、腸炎ビブリオ31事例(25.8%)、ウエルシュ菌12事例(10.0%)、SRSV10事例(8.3%)、病原大腸菌7事例(5.8%)黄色ブドウ球菌7事例(5.8%)であった。

イ 原因施設の主な内訳は、飲食店30事例(25.0%)、旅館26事例(21.7%)、仕出屋24事例(20.0%)、製造所6事例(5.0%)、病院4事例(3.3%)、保育園・幼稚園4事例(3.3%)、販売店2事例(1.7%)、学校1事例(0.8%)であった。

ウ サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒事例は、原因食品については、卵以外の食品でも発生していることは本食中毒の発生要因として2次汚染が関与していることが調査を複雑化させている一因と考えられる。発病率については、平均は41.7%であるが、報告範囲は20%から90.2%と範囲が広く、菌量や菌株が発病の因子として大きく関与していることがうかがわれた。

エ 過去に報告されているサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒の潜伏期間は平均12時間とされているが、これら33事例をみると、平均潜伏期間が12時間以内の事例はなく、相当延長傾向にある。

オ 腸炎ビブリオによる食中毒事例は31事例あり、昨年6事例から大幅に増加した。平均潜伏期間は16.7時間から21.4時間の範囲にあり、大きなバラツキは認められなかった。

カ 病原大腸菌による食中毒事例では原因とされた血清型は4事例が毒素原性大腸菌、1事例が組織侵入性大腸菌によるものであった。

原因食品が特定された事例はなく、本食中毒の調査が難しいことをうかがわせた。

キ サルモネラ・エンテリティディス食中毒においては、2次汚染(45.5%)及び原材料汚染(33.3%)が主要な発生要因となっており、予防対策として卵に使用した機械器具の洗浄消毒及び十分な加

熱調理の重要性が再認識された。卵及びその未加熱調理品の長時間放置も発生要因としては重要と考えられる。

ク 腸炎ビブリオ食中毒については、原因食品が全て魚介類及びその加工品であるため、主要な発生要因は原材料汚染（23.3%）及び2次汚染（50.0%）とされていた。

大 事 項	小 事 項	回 答 欄			
1 事例番号					
2 概要	1 都道府県市区名 2 発生日 3 摂食場所 4 原因施設 5 摂食者数 6 患者数 7 受診者数 8 入院者数 9 死者数 10 原因食品名及びその分類 11 病因物質	月 日 a 事業所 e 飲食店 i 行商(臨時営業) m 家庭 a 事業所 e 飲食店 i 行商(臨時営業) m 家庭 人 人 人 人 人 食品名 a SE e プ菌 i エルシニア m SRSV q 動物性自然毒	b 学校 f 販売店 j 採取場所 n 不明 b 学校 f 販売店 j 採取場所 n 不明 記号 b その他の材料 f EHEC j Gampylobacter n その他VIRUS r その他	c 病院 g 製造所 k 保育所・幼稚園 o その他 c 病院 g 製造所 k 保育所・幼稚園 o その他 c ブドウ球菌 g 他の病原大腸菌 k ナグビブリオ o 化学物質 s 不明	d 旅館 h 仕出屋 l 他の社福施設 d 旅館 h 仕出屋 l 他の社福施設 d ポツリヌス h ウエルシ菌 l その他細菌 p 植物性自然毒
3 探知	1 喫食日から探知までの日数 2 発生から探知までの日数 3 通報者 4 通報時点での医師の診断 5 最終的な医師の届出 6 探知が遅延した理由	日 日 a 医師 e 学校関係者 a あり a あり a 自己調査 e その他	b 患者 f その他 b なし b なし b 検査結果待ち	c 患者家族 c 他疾病の診断	d 営業者 d 施設側の隠匿
4 症候学的調査	1 症候学的調査 2 性年齢階級別患者死者数 3 発病率 4 潜伏時間別患者発生数 5 平均潜伏期間	a あり a あり a % a あり 時間 日	b なし(理由) b なし b なし b なし		
5 喫食調査	1 喫食調査 2 調査項目 3 対象者 4 調理後喫食までの時間	a あり a 献立毎 a 喫食者全員 時間 日	b なし(理由) b なし(理由) b 一部(理由) 日	c その他(理由)	
6 原因食品	1 原因食品の決定レベル 2 決定の根拠となった調査結果 3 調理加工保存状況 4 再現試験 5 汚染経路 6 汚染源	a 食材 a 喫食状況 a あり a あり a 確定 a 確定	b 献立 b 食品菌検出 b なし b なし b 推定 b 推定	c その他 c 症状 c 不明 c 不明	d 不明 d その他 d なし d なし
7 廻り調査	1 流通経路 2 菌検査	a あり a あり	b なし b なし		
8 食品取扱施設	1 1日の調理食数、製造数 2 衛生状況 3 給排水 4 ふき取り検査	食 a あり a あり a あり	b なし b なし b なし		
9 従業員	1 従業員数 2 健康状態 3 検便	人 a あり a 全員	b なし b 一部(理由)	c 実施せず c 実施せず	d その他 d その他
10 検査	1 食品(複数回答可) 2 喫食者検便(複数回答可)	a 残品 a 有症者	b 検食 b 無症者	c 食材 c 食材	d なし d なし
11 結論	1 結論 2 発生との直接的関連性 3 発生要因の解析 4 発生要因	a 確定 a 高い a 十分 a 二次汚染 e 原材料由来	b 推定 b 低い b 不十分 b 加熱不足 f その他	c 不明 c なし c なし c 長時間放置 g 不明	d その他 d その他 d 調理従事者
12 措置	1 禁止 2 禁停止期間(日) 3 自粛期間(日) 4 探知から禁停止自粛までの期間 5 改善内容	a あり 日 日 日 日 a 衛生教育 e 管理改善	b なし b 施設改善	c 広報 c 広報	d その他 d その他
13 関連事例	1 関連事例 2 関連事例の調査結果	a あり a あり	b なし b なし		

資料2 集計結果

Table with columns for date, location, and various numerical data points. The table is organized into several sections, likely representing different categories or time periods. The columns include identifiers like '11', '10', '9', '8', '7', '6', '5', '4', '3', '2', '1' and various numerical values.



資料3 病因物質別発生状況

病因物質	件数	百分比
サルモネラ・エンテリテイディス	33	27.5%
腸炎ビブリオ	31	25.8%
ウエルシュ菌	12	10.0%
SRSV	10	8.3%
病原大腸菌	7	5.8%
黄色ブドウ球菌	7	5.8%
その他のサルモネラ	5	4.2%
エルシニア	5	4.2%
その他	8	6.7%
不明	2	1.7%
合計	120	100.0%

資料4 病因物質別患者数・発病率・潜伏期間

病因物質	患者数 (人)		発病率 (%)		潜伏期間 (時間)	
	平均	範囲	平均	範囲	平均	範囲
サルモネラ・エンテリテイディス	430.8	61-5103	41.7	20-90.2	35.1	21.2-71
腸炎ビブリオ	88.5	50-248	47.2	12.1-85.5	17.9	9.6-29
ウエルシュ菌	121.2	57-412	61.7	35.2-95.3	19.3	8.6-97
SRSV	146.2	50-644	43.1	33.1-65.7	35.9	29.7-43.2
黄色ブドウ球菌	104.8	70-215	20.1	10.4-28.4	4.9	2-7.5
病原大腸菌	74.0	54-114	47.6	9.1-87.3	42.3	

資料5 サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒事例

事例番号	担当自治体	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	入院者数	原因食品	発病率	潜伏時間	食品検査	1日食数	2次汚染	加熱不足	長時間放置	調理従事者	原材料由来	その他	不明	
104	群馬県	1月21日	仕出屋	885	558	12	玉子巾着	63.1	31+	+	-	0	1	1	0	1	0	0	
40	大阪府	3月11日	製造施設	5,103	1,371	-	ケーキ	26.9	46.7+	+	-	1	0	0	0	0	0	0	
77	福岡市	3月21日	旅館	246	50	-	宴会料理	20	36	-	-	0	0	0	0	0	0	1	
116	岩手県	4月14日	病院給食	193	72	72	蒸し魚に淡雪ソース	37.3	43.2+	+	-	1	1	0	0	0	0	1	
51	愛媛県	4月19日	飲食店	403	98	8	伊勢エビオムレツソース	24.3	40	-	400	0	1	1	0	0	0	0	
80	福岡市	4月29日	製造施設	-	66	-	チーズケーキ及びパンケーキ	-	37+	+	165	0	1	0	0	0	1	0	
85	福岡県	5月13日	製造施設	205	162	-	生クリーム入りクレープ	79	23+	+	-	1	0	0	0	1	1	0	0
97	秋田市	5月15日	仕出屋	460	257	-	マスの黄味作焼	55.9	28.8+	+	-	1	0	1	0	0	1	0	0
31	名古屋市	5月18日	?	132	69	12	不明	52.3	25	-	-	1	0	1	0	0	0	0	
87	佐賀県	5月22日	旅館	279	134	-	旅館の食事	48	-	-	-	1	0	0	0	0	0	0	0
108	中央区	5月22日	旅館	477	101	-	卵料理	21	22.6	-	500	0	1	0	0	0	0	0	0
49	愛媛県	6月3日	飲食店	432	109	4	給食弁当	36.3	89	-	-	0	0	0	0	0	0	0	1
46	尼崎市	7月4日	飲食店	216	131	-	給食	60.6	-	-	200	1	0	0	0	0	0	0	0
34-2	広島市	7月22日	飲食店	-	166	-	レストラン料理	-	22.4	-	-	1	1	1	1	1	1	0	0
74	広島市	7月22日	飲食店	-	166	-	レストラン料理	-	22.4	-	-	1	1	1	1	1	1	0	0
52	愛媛県	7月26日	仕出屋	89	60	2	巻きずしだし巻き卵	67.4	28+	+	60	1	1	1	0	0	0	0	0
2	茨城県	7月31日	仕出屋	689	219	-	仕出し弁当	31.8	27.2	-	-	0	0	0	0	0	0	0	1
37	京都市	8月27日	飲食店	320	53	-	不明	-	18	-	-	0	0	0	0	0	0	0	1
118	岩手県	9月6日	製造施設	-	60	-	ケーキ	-	21.2+	+	-	1	0	0	0	1	1	0	0
23	岐阜市	9月8日	飲食店	266	63	9	寿司屋料理	23.7	32.9	-	-	0	0	0	0	1	0	0	0
6	千葉市	9月8日	不明	276	180	-	不明	65.2	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	1
121	広島県	9月9日	事業所給食	1,320	179	22	ピーナッツ和え	13.6	49.7+	+	1,500	1	0	0	0	0	0	0	0
54	愛媛県	9月15日	仕出屋	371	72	7	弁当	19.4	28	-	280	0	0	1	0	0	0	1	0
47	松山市	9月19日	製造施設	61	55	-	チーズケーキ	90.2	23	-	-	0	1	1	0	0	1	0	0
120	秋田県	9月21日	仕出屋	121	53	-	ピザ	43.8	35	-	-	1	0	1	0	0	0	0	0
33	愛知県	9月27日	旅館	200	82	-	スクランブルエッグ	41	27.5	-	-	0	0	0	0	0	1	0	0
67	島根県	10月2日	不明	-	129	-	不明	-	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	1
83	福岡市	10月3日	旅館	370	176	-	結婚披露宴の料理	47.6	31.4	-	770	1	0	0	0	0	0	0	0
93	札幌市	10月11日	不明	222	66	-	不明	29.7	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	1
12	神奈川県	10月21日	飲食店	659	234	6	弁当	35.9	-	-	-	0	0	1	0	0	0	0	0
36	京都市	10月22日	保育所給食	133	75	-	ヨーグルトプリン	56.4	71	-	-	0	0	0	0	0	1	0	0
81	国外	11月8日	不明	245	93	-	不明	40	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	1
57	香川県	12月13日	病院給食	324	79	-	オムレツ	24.4	52+	+	-	1	0	0	0	0	1	0	0



資料6 腸炎ピブリオによる食中毒事例

事例番号	担当自治体	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	入院者数	原因食品	発病率	潜伏時間	食品検査	1日食数	2次汚染	加熱不足	長時間放置	調査従事者	原材料由来	その他	不明
69	岡山市	6月1日	仕出屋	178	58	-	弁当	32.6	20	-	20,000	0	0	0	0	0	0	1
117	岩手県	6月30日	販売店	1,423	186	-	ゆでホタテ(生食用)	16	16	+	-	0	0	0	0	1	1	0
20	石川県	7月6日	旅館	284	86	-	岩牡蠣	35.8	15.8	+	-	0	1	0	0	1	0	0
41	大阪府	7月11日	飲食店	127	84	-	会席料理	66.1	14.8	-	-	1	0	0	0	0	0	0
16	横浜市	7月13日	飲食店	112	56	-	マグロの刺身	50	15.5	-	-	1	0	0	0	0	0	0
86	佐賀県	7月15日	仕出屋	132	90	-	仕出し弁当	68.1	15.1	+	-	1	0	0	1	0	0	0
89	熊本県	7月25日	病院	204	50	-	7サリの酢味噌和え	24.5	29	+	204	0	1	0	0	1	0	0
99	秋田県	8月2日	旅館	510	164	-	旅館夕食	32.2	15.2	-	-	1	0	1	0	0	0	0
114	台東区	8月7日	旅館	93	57	-	会席料理	61.3	22.5	-	-	0	0	0	0	0	0	1
72	広島県	8月9日	販売店	-	86	-	刺身	-	18	-	-	1	0	1	0	0	0	0
25	静岡県	8月9日	その他	165	93	-	マカロニサラダ	56.4	18.5	+	-	1	0	0	0	0	0	0
122	広島県	8月13日	飲食店	96	70	-	不明	72.9	21.1	-	-	1	0	1	0	0	0	0
39	大阪府	8月14日	飲食店	395	248	-	会席料理	62.8	18.4	-	-	1	0	0	0	0	0	0
26	静岡県	8月22日	事業所	116	70	-	そばろ定食・弁当 枝豆の塩蒸し・塩 ゆでスウカニ	60.3	19.3	-	-	1	0	1	0	0	0	0
19	石川県	8月23日	飲食店	159	136	-	枝豆の塩蒸し・塩 ゆでスウカニ	85.5	14	+	-	1	0	1	0	0	0	0
96	岩手県	8月26日	仕出屋	125	54	-	あわびの刺身	43.2	15.9	+	-	0	0	0	0	1	0	0
24	静岡県	8月29日	旅館	294	74	-	伊勢工じ刺身	34.3	21.2	-	-	0	0	1	0	1	0	0
88	熊本県	8月30日	旅館	427	91	-	旅館の食事	21.3	19.5	+	-	1	0	0	0	0	0	0
112	港区	9月3日	仕出屋	126	72	-	弁当	57.1	22.6	+	-	0	0	1	0	0	0	0
105	群馬県	9月5日	飲食店	368	56	2	宴会料理	15.2	20.8	-	-	0	0	0	0	1	0	0
50	愛媛県	9月15日	旅館	302	85	31	夕の酢の物、夕刺し	28	15.5	-	-	0	0	1	0	0	0	0
82	福岡市	9月15日	仕出屋	455	55	-	弁当	12.1	26	+	2,440	1	0	0	0	0	1	0
34-1	愛知県	9月20日	旅館	223	123	-	会席料理	55.2	9.6	-	-	0	0	0	0	0	0	1
43	堺市	9月27日	飲食店	68	52	-	上巻鯖	76.5	16.3	-	-	0	0	0	0	0	0	1
27	静岡県	9月28日	仕出屋	194	109	-	仕出し弁当	56.2	18	+	20~30	1	0	1	0	0	0	0
7	千葉県	9月30日	飲食店	117	30	-	寿司	25.6	12.5	-	-	0	0	0	0	0	0	1
61	香川県	10月16日	仕出屋	110	77	-	弁当	70	13	-	-	1	0	0	0	0	0	0
84	福岡市	10月18日	飲食店	296	107	1	貝柱刺身	36.1	21	+	-	0	0	0	0	1	0	0
35	滋賀県	10月18日	仕出屋	147	101	-	仕出料理	68.7	14	+	-	1	0	1	1	0	0	0
64	香川県	10月24日	飲食店	292	67	-	披露宴及び法事の料理	22.9	19	-	-	0	0	0	0	0	0	1
63	香川県	10月30日	旅館	81	56	-	会席料理	69.1	18	-	-	0	0	1	0	0	0	0

資料7 ウエルシ菌による食中毒事例

事例番号	担当自治体	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	入院者数	原因食品	発病率	潜伏時間	食品検査	1日食数	2次汚染	加熱不足	長時間放置	調理従事者	原材料由来	その他	不明
79	福岡市	4月14日	病院	115	64	64	マクドナルドのごまシニアードクラッシュ	55.7	12	+	115	0	1	1	0	0	0	0
95	岩手県	1月25日	旅館	137	80	-	ホテトルタ食	58.4	12.8	+	-	1	1	1	0	0	0	0
103	栃木県	9月26日	旅館	505	227	-	ホテトルタ食	45	11.3	-	-	1	0	1	0	0	0	0
8	千葉県	5月26日	飲食店	105	57	-	カレーライス等	54.3	12.4	-	-	0	0	0	0	0	0	1
45	奈良県	8月20日	飲食店	320	219	-	飲食店の屋敷	68.4	13.2	-	-	0	0	0	1	0	0	0
113	江戸川区	9月26日	飲食店	126	67	-	カレー	53.2	11.3	-	-	0	1	1	0	0	0	0
73	広島市	3月25日	仕出屋	64	61	-	カレーライス	95.3	10	-	-	0	1	1	0	0	0	0
106	山梨県	5月15日	仕出屋	79	57	-	弁当	72	13	-	-	0	0	1	0	0	0	0
42	大阪府	7月23日	保育園	103	80	-	つゆそうめん	77.7	97	+	103	0	0	1	0	0	0	0
110	北区	7月7日	保育園	104	68	-	冷やし中華	65.4	11	+	121	0	0	1	0	0	0	0
14	川崎市	4月6日	不明	176	62	-	不明	35.2	-	-	-	0	0	0	0	0	0	1
22	岐阜市	8月20日	その他	683	412	0	クリームパンケーキ	60.3	8.6	+	-	0	0	0	0	0	0	1

資料8 SRSVによる主な食中毒事例

事例番号	担当自治体	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	入院者数	原因食品	発病率	潜伏時間	食品検査	1日食数	2次汚染	加熱不足	長時間放置	調理従事者	理由	その他	不明
75	広島県	12月7日	旅館	166	55	-	ハーフ料理	33.1	43.2	-	-	1	0	0	0	0	0	0
78	福岡市	12月5日	旅館	74	50	-	披露宴料理	67.6	35.9	-	-	1	0	0	0	0	0	0
100	山形県	#####	旅館	262	67	-	旅館料理	-	-	-	-	0	0	0	1	0	0	0
102	山形県	1月28日	旅館	271	117	-	生力牛	43.2	36.5	-	-	0	0	0	0	0	0	0
28	静岡県	2月13日	仕出屋	4,500	644	-	弁当	14.3	-	-	-	0	0	0	0	0	0	1
56	徳島県	#####	仕出屋	311	109	-	弁当	35	38	-	-	0	0	0	1	0	0	0
101	山形県	1月5日	仕出屋	272	114	-	仕出し料理	42.4	32.7	-	-	0	0	0	0	0	0	1
65	島根県	1月24日	家庭?	156	54	-	仕出し弁当	34.6	35	-	-	0	0	0	0	0	0	1
68	岡山県	5月16日	不明	266	139	-	不明	52.3	-	-	-	0	0	0	0	0	0	1
10	千葉市	#####	その他?	172	113	-	会席料理	65.7	29.7	-	-	0	0	0	1	0	0	0

腸菌による主な食中毒事例

自治体	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	入院者数	原因食品	発病率	潜伏時間	食品検査	1日食数	2次汚染	加熱不足	長時間放置	調査従事者	原材料由来	その他	不明
静岡県	5月11日	事業所	935	97	-	まながお味噌漬	10.4	2	0	1,500	0	1	0	0	0	0	0
京都市	4月30日	旅館	197	56	-	扇型ソーシ	28.4	4	1	-	1	0	0	0	0	0	0
茨城県	11月16日	飲食店	694	147	-	その他の総菜	21.2	4.8	1	500	0	0	0	0	0	0	1
豊田市	9月19日	飲食店	830	70	-	サンドイッチ	27.5	5	1	-	1	0	1	0	0	0	0
香川県	9月30日	仕出屋	1,198	215	-	弁当	17.9	7.5	1	3,000	0	0	1	0	0	0	0
島根県	9月13日	仕出屋	1,323	90	-	仕出し弁当	23.2	4	1	-	0	0	0	0	0	0	1
東京都	6月7日	仕出屋	494	59	-	弁当	11.9	6.8	1	200	0	0	1	0	0	0	0

資料10 病原大腸菌による主な食中毒事例

事例 番号	担当 自治体	発生日	原因施 設	摂食 者数	患者 数	入院 者数	原因食品	病因物質	発病 率	潜伏 時間	食品 検査	1日 食数	2次 汚染	加熱 不足	長時間 放置	調理 従事 者	原材 由来	その 他	不明
17	富山県	3月5日	-	-	88	-	不明	EHEC(O26,VT1)	-	-	0	-	0	0	0	0	0	0	1
5	茨城県	3月22日	飲食店	63	55	-	弁当	ETEC(O169,ST+)	87.3	42.3	0	-	0	0	0	1	0	0	0
15	横須賀市	2月19日	社福施設	209	54	-	給食	EPEC(O128)	25.8	-	1	-	0	0	0	0	0	0	1
76	広島県	3月31日	事業所	323	114	-	事業所給食	ETEC(O25,ST+)	35.3	-	0	900	0	0	0	0	0	0	1
92	国外	3月12日	不明	84	67	-	不明	ETEC(O6,LT,ST)	80.7	-	0	-	0	0	0	0	0	0	1
123	広島県	3月20日	旅館	727	66	-	旅館食事	O166	9.1	-	0	-	0	0	0	0	0	0	1

食品保健行政の改善等に関する調査研究  
「食品保健行政の実施体制の自己評価に関する研究」

## 1 研究目的

近年の厳しい財政事情、情報公開等を背景として、国、地方公共団体においては様々な形で行財政改革が進められつつある。「食品衛生行政の改善に関する研究」では、全国の地方自治体において、食品衛生法の一定レベルの施行が確保されているか否かについて、食中毒対策要綱の調査（１）、食中毒発生詳報の評価（２）を通じて検討してきた。

行政評価は政策評価と執行評価に大別されるが、本研究では、国及び地方自治体で実施されている種々の行政評価を踏まえ、米国で行われている行政執行評価の手法を参考として、各地方自治体における食品衛生行政へのヒト、モノ、カネ等の投入（Inputs）、監視件数、許可施設数、検査件数、苦情処理件数等の産出（Outputs）、違反発見数、食中毒事件数等の結果（Outcome）、さらに効率性（Efficiency）を食品営業施設数、面積、人口等を用いて、比較分析できる指標を検討した。

## 2 材料及び方法

行財政の効率化を進めるに当たっては、国においては総務庁の行政監察の勧告等を通じて、地方公共団体においても予算策定等を通じて、行政の効率化、歳出の削減等の観点から組織や事務事業の見直しなどが行われてきた。これらの組織や事務事業の見直しにおいては、組織や事務事業の必要性、優先性、有効性、効率性等の観点から評価を行うことが必要となるが、本年１月に策定された中央省庁等改革に係る大綱（３）の中では、政策評価に関する大綱が含まれているものの、各政策の性質に応じた手法による合理的評価等が進められることが記述されているが、個別分野の検討は今後の課題とされている。また、各地方自治体においては、公共事業の評価を契機に種々の施策について、評価が進められつつあるが、一定の方法論が確立されているわけではない。

一方、米国においては１９８０年代に財政赤字の削減のために、連邦政府及び地方自治体が会計基準に基づき、財政報告を行うことによる情報公開が広く進められてきた。また１９９４年には「国家の会計基準・概念書」（４）、「地方自治体の会計基準概念書（サービス努力と実施に関する報告：いわゆるSEA Reporting）」（５）により、行政サービスが「経済的であるか」、「効率的であるか」、「有効であるかどうか」を判断できる情報を開示することが求められている。行政評価には中央省庁等改革に係る大綱に掲げられているような政策評価と米国のSEA Reportingに掲げられているような執行評価に大別されるが、ここではSEA Reportingの中で、インターネットによる情報収集が可能であり、かつ食品衛生行政と類似した指導取締行政の事例であるロサンゼルス市警察の例（６）を参考にしつつ、行政評価手法の検討を行った。SEA Reportingとは行政が投入した予算、施設、人員（Inputs）など、実施することによって具体化された施策（Outputs）、及び行政サービスを実施したことによる結果（Outcomes）、並びにこれらの効率性を判断するために必要な説明情報（Explanatory information）を開示させるもので

ある。

食品衛生行政については、衛生行政業務報告（7）、食中毒統計（8）等から、投入(Inputs)、具体化された施策(Outputs)、結果(Outcomes)に適応可能なデータを選定するした。

さらに説明情報を利用して人口、面積、食品営業施設数等が異なる地方自治体毎にこれらのデータが比較できるよう指標化検討するとともに、これらの投入と施策の間の効率性の指標についても検討した。

### 3 結果

#### (1) 「投入 (Inputs)」のデータ

##### a) ヒトのデータ

- ① 食品衛生監視員総数
- ② 食品衛生監視員専従者数（保健所、市場検査所、広域監視組織に属し、食品衛生業務に従事している者（本庁は除く））
- ③ 食品衛生検査担当者数（食品衛生検査施設に所属し、法第17条に基づく試験に従事する者）
- ④ とちく検査員総数
- ⑤ 食鳥検査員総数

##### b) モノのデータ

- ① 食品衛生監視員を配置している施設数（支所、出張所を含む。）
- ② 検査施設数
- ③ 車両数（利用可能な自動車数（共用車も含む。））
- ④ コンピューター（食品保健総合情報システム整備の有無、許可台帳のOA化（オフラインも含む。）の有無、検査業務〔採取記録～結果〕のOA化（オンラインのみ。）の有無等）
- ⑤ 検査機器整備状況（整備台数。）  
GC-MS、GC（検出器：FID、ECD、FPD、NPD）、LC-MS、HPLC、（検出器：フォトダイオードアレー、紫外／可視、示差屈折、蛍光）、ICP-MS、原子吸光高度計、クリーンベンチ又は安全キャビネット、電子顕微鏡、超高速遠心分離器

#### (2) 「産出 (Outputs)」のデータ

##### a) 監視件数

- ① 要許可業種  
飲食店営業（対象業態：弁当・仕出し）、製造業（製造業、乳処理業及び食肉処理業）、その他の業種・業態（条例規定業種は含まない）
- ② 許可不要業種  
集団給食施設

##### b) HACCP関連施設指導件数

- ① 総合衛生管理製造過程承認施設
- ② 対米・対EU輸出認定施設
- ③ その他（①②認定前指導、①②以外の施設へのHACCPに基づく指導）

##### c) 検査件数

- ① 食品衛生検査施設における検査検体数（収去検査、買上検査）
  - ② 食中毒事件、苦情調査に係る検査検体数
  - ③ 食品衛生検査施設以外での検査検体数（現場における簡易検査等）
  - d) 苦情相談処理件数（有症苦情件数を再掲する。）
  - e) 媒体別の広報の実施の有無（チラシ、広報誌、テレビ、ラジオ、電光掲示板、インターネット、その他）
  - f) 衛生教育実施回数（対象：消費者、営業者の別）
  - g) 許可検査数
  - h) 食中毒調査件数（他の自治体からの依頼調査件数を含む。）
  - i) 法違反発見数（報告例と同様、禁止、停止等の別）
  - j) 行政処分件数
  - k) と畜検査頭数
  - l) 食鳥検査羽数
- (3) 「結果(Outcomes)」のデータ
- a) 食中毒発生件数（患者数10名以上）
    - ① 合計
    - ② 施設別（弁当・仕出し、集団給食、その他）
    - ③ 社会保険統計の急性胃腸炎による保険料請求件数
  - b) 苦情相談件数（消費生活センターなど食品衛生関係行政機関以外のもの）
  - c) 違反件数
- (4) 説明情報
- 人口、世帯数、面積、要許可施設数、許可不要施設数
- (5) 「結果(Outcomes)」の評価指標
- a) 食中毒発生
    - ① 食中毒発生件数／（飲食店営業許可件数＋許可不要集団給食施設数）
    - ② 施設別発生率
    - ③ 社会保険統計の急性胃腸炎による保険料請求件数／人口
- (6) 効率性の評価指標
- a) 食品衛生監視員の活動効率
    - ① （飲食店営業施設×面積）／専従者数
    - ② （製造業施設数×面積）／専従者数
    - ③ （その他の要許可施設数×面積）／専従者数
    - ④ （集団給食施設（許可不要）施設数×面積）／専従者数
  - b) と畜検査員、食鳥検査員の活動効率
    - ① 処理頭数（豚換算）／と畜検査員数
    - ② 処理羽数／食鳥検査員数
  - c) 食品衛生検査施設担当者の活動効率
    - ① 検査（収去及び買い上げ）検体数／検査担当者数
  - d) 食品衛生監視員配置施設の効率性
    - （要営業許可施設数／面積）／配置施設数
  - e) 食品衛生検査施設の効率性
    - 検査検体数／検査施設数
- (7) HACCPの取り組み度
- （承認施設数＋対EU輸出施設数＋対米輸出施設数＋その他の指導施設数）



#### 4 考察

##### (1) 評価の基本的考え方

行政機関が自らを評価する指標という点、従来、どの程度予算が獲得できたかを対前年度の増減比で表現したり、定員要求して何人確保できたか、一定期間に整備した施設数などカネ、ヒト、モノで判断を行ってきた。しかし、これらの数値はあくまでどの程度の予算、人員を行政施策に投入したかということであって、その投入によって産出された行政施策、さらにその行政施策によってもたらされた結果を客観的に検討しなければ適切な執行に関する自己評価とは言えない。

このため、本研究では数値化が可能な行政施策への投入、産出及びその結果を中心に検討を行い、数値が困難な施策については有無によりデータの客観化を図ることとした。

##### (2) 結果(Outcomes)の評価指標の考え方

行政施策の結果の指標については、行政施策の実績ではなく、住民側にとって、わかりやすいもの、客観性の高いものを選択することによって、より説得力のある評価が可能となる。

食品衛生行政にとって求められる結果としては、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止とともに、一般国民の食品の安全性に対する不安を除くことが重要と考えられるので、食中毒統計に係る数値のほか、参考情報として社会保険統計の急性胃腸炎の保険料請求件数、消費生活センターへの相談件数などを掲げることとした。

##### (3) 効率性の評価

これらの行政に係る投入、産出は効率的なものではなくてはならず、その効率性についても指標を設定する必要があると考えられ、ヒト、モノの活用度についても指標化を図ることとした。

##### (4) HACCPの取り組み度

HACCPに関する指導や承認審査は他の食品関係施設への監視指導に比較して、業務負担が格段に高いため、改めてその取り組み度について評価指標をおくこととした。

##### (5) 多様な地方自治体間の評価の困難性

気候条件、経済状況、首長の方針、規模等が異なる全国の地方自治体の食品衛生行政を一律に比較することは難しく、本報告で検討した評価指標は必ずしも全国一律に比較ことは適切でないものも含まれているが、類似の地方自治体間、同一自治体内の保健所間などで比較評価に利用することも可能である。

また、食品保健行政の目的を達成するために必要なことは監視件数や検査件数などの数値だけではなく、監視の際にどのような指導をしたか、検査結果をいかに営業者にフィードバックできたかなど、施策の内容がより重要である。しかし、この様ないわゆる施策の質については数値化が困難であるため、

「Outputs」のデータとはなりにくく、ここで得られた評価を絶対的なものとすることはできない。しかし、この評価によって自治体が達成すべき一定の水準を計ることは可能と思われる。

##### (6) 今後の課題

次の事項について検討し、今後各地方自治体の自己評価に活用可能な評価指標の確立を図り、効率的、効果的な食品衛生行政の実施に資する。

- 実際に各地方自治体から数値を収集し、各指標の有効性、指標間の相関性等を検討する。
- 評価指標に基づく評価を実際に行う。
- 食品衛生行政の目標値の設定について検討を行う。

#### 参考文献

- 1 高杉 豊、平成9年度厚生科学研究報告「自治体で策定された食中毒対策要綱に関する調査研究」（1998）
- 2 高杉 豊、平成9年度厚生科学研究報告「食中毒発生詳報に基づく食中毒原因の究明状況に関する調査研究」（1998）
- 3 中央省庁等改革推進本部、「中央省庁等改革に係る大綱」（1999）
- 4 US Governmental Accounting Standards Board. Objectives of federal financial reporting statement of federal financial accounting concepts number 1(1993)
- 5 US Governmental Accounting Standards Board. Service efforts and accomplishments reporting (1994)
- 6 US Governmental Accounting Standards Board. Standards Board. Service efforts and accomplishments reporting: Its time has come, Police department programs, Research Report (1992)
- 7 厚生省、平成9年度衛生行政業務報告（1998）
- 8 厚生省生活衛生局食品保健課、平成9年食中毒統計（1998）