

グラディッシュではコレラが下痢症患者から分離されるという特徴を有していた。また、中国やマレーシアでは食品中の *Listeria* モニタリングも実施しているが、調査した他の国々では食品中の *Listeria* に関する報告はみあたらなかった。

S. Typhi を含めた *Salmonella* や *Campylobacter* では、患者分離株や動物分離株にかかわらず、キノロン系抗生物質耐性菌の出現に関する調査報告が多数認められていることから、これらの国々からの輸入食品についてはキノロン系抗生物質耐性菌についてモニタリングする必要があると思われた。

アジア諸国では非下痢症患者や健康な人も食中毒菌を保菌していることがある。よって、アジア諸国の食品製造施設から食品を輸入する際には、その国で流行、または日常的に存在する食中毒や感染症について把握するとともに、製造施設での従業員の衛生管理、すなわち就労前の検便や定期的な検便を実施しているか否かについても確認することが重要と思われた。

2. タイとの共同研究による *C. jejuni* の血清型、薬剤感受性、遺伝子多形性解析および *gyrA* 遺伝子変異調査

今回、ヒトおよび家禽由来 *Campylobacter* について調査したところ、血清型、薬剤感受性、遺伝子多形性解析および *gyrA* 遺伝子変異においてヒトおよび家禽由来株は若干異なっていた。また、これらの株の多くは *gyrA* 遺伝子の変異を伴うキノロン系抗生物質耐性菌であることが判明した。

今回、*Campylobacter* を分離した家禽は育成期にアンプロリウム、スルファメトキサゾール、エンロフロキサシンを飼料中に添加していた。米国ではエンロフロキサシンの家畜の飼料添加剤としての投与は、キノロン系抗生物質の耐性が出現する可能性があることから禁止

されている。エンロフロキサシン投与がキノロン系抗生物質耐性株の出現に関与していたかもしれない。また、タイでは市場での鶏肉の *Campylobacter* 汚染率が高く、また、患者と鶏肉からの分離株の薬剤感受性等の結果から、ヒトへ感染としては市場等の流通過程での二次汚染が重要であるとの結果が報告されている (Padungtodら:2006)。

タイのヒトおよび家禽に分布する *Campylobacter* の多くは *gyrA* 遺伝子の変異を伴うキノロン系抗生物質耐性株であること、さらに、食肉の流通過程で二次汚染が頻繁におこることから、タイでの滞在生活時やタイからの食品の輸入時には、キノロン耐性株の存在について考慮に入れる必要があると思われた。

参考文献

- Hernandez J, Fayos A, Ferrus MA, Owen RJ. Random amplified polymorphic DNA fingerprinting of *Campylobacter jejuni* and *C. coli* isolated from human faeces, seawater and poultry products. *Res Microbiol.* 1995;146(8):685-696.
- Ilsenbarger DW, Hoge CW, Srijan A, Pitarangsi C, Vithayasai N, Bodhidatta L, Hickey KW, Cam PD. Comparative antibiotic resistance of diarrheal pathogens from Vietnam and Thailand, 1996-1999. *Emerg Infect Dis.* 2002;8(2):175-180.
- Olsen SJ, DeBess EE, McGivern TE, Marano N, Eby T, Mauvais S, Balan VK, Zirnstein G, Cieslak PR, Angulo FJ. A nosocomial outbreak of fluoroquinolone-resistant *salmonella* infection. 1: *N Engl J Med.* 2001;344(21):1572-1579.
- Chen Z, Lu D, Wan S. Epidemiological investigation of *Campylobacter Jejuni* infection in children. *Zhonghua Yu Fang Yi Xue Za Zhi.* 1995; 29(3):144-146.

Xu JG, Quan TS, Xiao DL, Fan RR, Li LM, Wang CA. Isolation and characterization of *Escherichia coli* O157:H7 strains in China. *Curr Microbiol*, 1990;20:299-303

Fu P, Ran L, Li Z, Yao J. Investigation on the contamination of *Listeria monocytogenes* in seven kinds of foods. *Wei Sheng Yan Jiu*. 1999;28(2):106-107.

Hassan Z, Purwati E, Radu S, Rahim RA, Rusul G. Prevalence of *Listeria* spp and *Listeria monocytogenes* in meat and fermented fish in Malaysia. *Southeast Asian J Trop Med Public Health*. 2001; 32(2):402-407.

Padungtod P, Kaneene JB, Hanson R, Morita Y, Boonmar S. Antimicrobial resistance in *Campylobacter* isolated from food animals and humans in northern Thailand. *FEMS Immunol Med Microbiol*. 2006;47 (2):217-225.

E. 結論

アジア地域の公衆衛生および食品衛生に関する研究報告は少なく、また、これらの国々では *Salmonella* や *Campylobacter* 等の食中毒菌の他にチフス、赤痢、コレラ等の感染症の発生が公衆衛生学的に重要な課題であることが確認された。また、食品流通過程における二次汚染や、その国に生活している人々が食中毒菌を保菌していることもあることから、食品製造を扱う上では、取扱者の衛生教育や検便等の実施状況についても監視しなければならないと思われた。

タイのヒトおよび家禽から分離される *Campylobacter* の多くは *gyrA* 遺伝子の変異を伴うキノロン系抗生物質耐性株であることが判明した。食肉の流通過程で二次汚染が頻繁におこることから、タイでの滞在生活時やタイからの食品の輸入時には、キノロン耐性株の存在につい

て常に考慮にいれるべきであると思われた。

F. 研究発表

1. 論文発表

Sumalee BOONMAR, Yukio MORITA, Masahiro FUJITA, Leelaowadee SANGSUK, Karun SUTHIVARAKOM, Pawin PADUNGTOOD, Soichi MARUYAMA, Hidenori KABEYA, Kunihisa KOZAWA, Hirokazu KIMURA, Serotypes, antimicrobial susceptibility, and *gyrA* gene mutation of *Campylobacter jejuni* isolates from humans and chickens in Thailand. *Microbiology and Immunology* (in Press)

2. 学会発表

Sumalee BOONMAR, Pawin PADUNGTOOD, 森田幸雄, John KANEENE, Robert HANSON, 加藤政彦, 木村博一, 小澤邦壽: Antimicrobial resistance in *Campylobacter* isolated from food animals and humans in northern Thailand. 日本食品微生物学会、大阪府堺市(9月)

G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

表1-1 Pub-Medにおける検索項目ごとの文献数(平成19年3月1日現在)

国	<i>Salmonella</i>					<i>Campylobacter</i>					O157(STEC)				<i>Listeria</i>			
	Typhi		animal food patients			animal food patients		animal food patients			animal food patients		animal food patients		animal food patients		animal food patients	
タイ	171	27	37	40	47	69	13	12	22	11(5)	7(2)	5(1)	3(1)	9	1	5	1	
ベトナム	99	48	14	10	25	7	0	2	2	1(0)	1(0)	0(0)	0(0)	0	0	0	0	
フィリピン	43	7	10	4	11	5	1	1	2	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	1	0	0	0	
中国	179	29	41	40	27	72	12	7	34	23(3)	10(3)	11(1)	9(1)	8	4	7	0	
インドネシア	103	51	11	9	44	12	4	0	6	1(0)	0(0)	0(0)	1(0)	2	0	0	1	
マレーシア	84	24	13	17	19	12	3	0	3	2(0)	1(0)	1(0)	0(0)	5	1	5	0	
バングラディッシュ	63	35	3	3	26	29	8	3	19	2(2)	0(0)	1(0)	0(1)	1	1	1	0	
ラオス	10	0	1	0	3	3	0	1	1	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0	0	0	0	

表1-2 各国の患者、動物、食肉からの *Salmonella*、*Campylobacter*、STEC(O157) の分離率

国	<i>Salmonella</i>						<i>Campylobacter</i>						STEC(O157)				
	下痢症 患者	非下痢 症患者	動物			食肉			下痢症 患者	非下痢 症患者	動物			下痢症 患者	動物		
			牛	豚	鶏	牛肉	豚肉	鶏肉			牛	豚	鶏		豚肉	鶏肉	牛
タイ	7-18	5-36 ^a	4	6-28	4-9	3	29-65	57-75	28	4	14	73	36-64	23	47	2-19	4
ベトナム				5-50	8	49	70	8-49					28-31		8		
フィリピン	8-12	5-8							3-4	1-2			6 ^b				
中国	11-45 ^c					55 ^d		5-12	5 ^e				3	3	2	5	1
インドネシア	26							2-10									
マレーシア				14			36-50									36	
バングラディッシュ	1-17	12						5									
ラオス	1							3-4							0.1 ^f		

a: 健康人保菌者5%、牛の世話をしている農夫36%、牛の世話をしていない農夫36%

b: 鶏・鴨肉

c: 45%は分離病原体に対する割合

d: 枝肉

e: 健康な子供の5.01%が *C. jejuni* を保菌

f: O111(論文中にはEHECと記載)

表2-1 分離*C. jejuni*のPennerの血清型

血清型	ヒト由来株	家禽由来株
A	2	16
B	9	4
C	8	7
D	1	1
E	4	4
I	1	6
K	2	6
L	1	1
R	5	
S		2
G	3	
Untypable	34	22
Total	70	69

表2-2 *C. jejuni*の抗生物質の最小発育阻止濃度(MIC)と耐性率

由来 (菌株数)	抗生物質 ^a	各MIC濃度における菌株数:											MICのブレイク ポイント濃度 (mg/L)	MIC50/MIC90 (mg/L)	耐性株の 菌数(%)
		0.25	0.5	1	2	4	8	16	32	64	128	≥128			
ヒト (70株)	NA	0	0	0	0	0	1	2	24	25	14	4	≥32	32/128	67(96) ^b
	CPFX	0	3	0	0	0	28	17	16	6	0	0	≥4	16/32	67(96) ^b
	ABPC	0	0	0	10	10	14	16	10	10	0	0	≥32	16/64	20(29) ^c
	TC	0	12	7	11	0	0	6	28	6	0	0	≥16	2/32	40(57) ^b
	EM	0	1	5	37	17	5	3	2	0	0	0	≥8	2/8	10(14) ^c
家禽 (69株)	NA	0	1	1	1	3	4	6	16	18	16	3	≥32	32/128	53(77) ^b
	CPFX	10	3	3	0	0	10	33	8	1	1	0	≥4	16/32	53(77) ^b
	ABPC	0	0	1	2	11	33	7	8	5	2	0	≥32	8/64	15(22) ^c
	TC	1	1	4	9	18	18	7	8	2	1	0	≥16	8/32	18(26) ^b
	EM	1	5	9	27	15	4	4	2	1	1	0	≥8	2/16	12(17) ^c

a: NA: ナリジクス酸, CPFX: シプロフロキサシン, ABPC: アンピシリン, TC: テトラサイクリン, EM: エリスロマイシン.

b: ヒト由来株数と家禽由来株数間で有意差($p < 0.01$)あり

c: ヒト由来株数と家禽由来株数間で有意差($p < 0.01$)なし

表2-3 分離*C. jejuni*の抗生物質耐性パターン

抗生物質耐性パターン	菌株数	
	ヒト	家禽
耐性なし		11
一薬剤耐性 ^a		
TCのみ	3	5
二薬剤耐性 ^a		
NA-CPFX	20	26
三薬剤耐性 ^a		
NA-CPFX-ABPC	5	4
NA-CPFX-TC	22	4
NA-CPFX-EM	5	8
四薬剤耐性 ^{a,b}		
NA-CPFX-ABPC-TC	10	7
NA-CPFX-ABPC-EM		2
五薬剤耐性 ^{a,b}		
NA-CPFX-ABPC-TC-EM	5	2
合計	70	69

^a NA: ナリジクス酸, CPFX: シプロフロキサシン, ABPC: アンピシリン, TC: テトラサイクリン, EM: エリスロマイシン.

^b 多剤耐性株 (NAとCPFXはキノロン系抗生物質であるため、NAとCPFX耐性は多剤耐性から除いた).

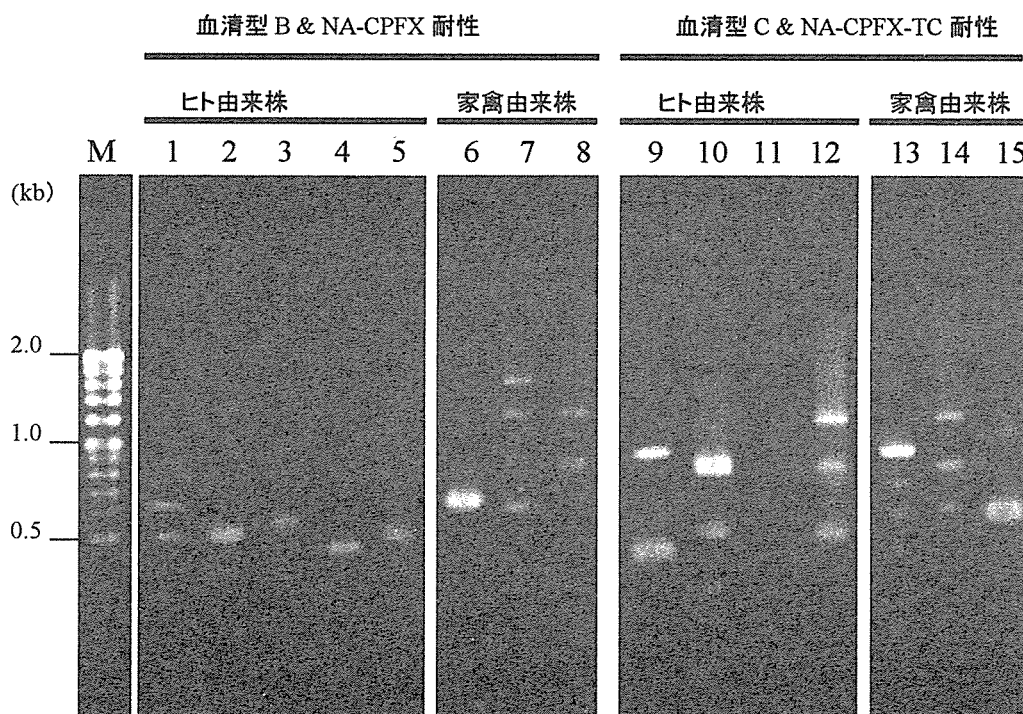


図2-1 血清型と薬剤耐性が同じヒトおよび家禽由来株のRAPD-PCRによる遺伝子多型性

平成18年度厚生労働科学研究費補助金
食品の安心・安全確保推進研究事業

分担研究報告書

4. 日本国内の食品サーベイランスの現状

分担研究者 鈴木穂高

平成 18 年度 厚生労働科学研究費補助金 食品の安心安全確保推進研究事業

「輸入食品における食中毒菌サーベイランス及び

モニタリングシステム構築に関する研究」

分担研究報告書

分担研究：日本国内の食品サーベイランスの現状

分担研究者 鈴木穂高 国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 主任研究官

研究要旨

本年度の分担研究においては、輸入食品の食中毒菌サーベイランス及びモニタリングシステムを構築するための参考として、現在、日本国内において行われている食品のサーベイランスの現状について調べた。現在、厚生労働省により日本国内で行われている食品のサーベイランスには、「食品、添加物等の夏期一斉取締り」、「食品、添加物等の年末一斉取締り」、「食品の食中毒菌汚染実態調査」という 3 つがあるが、「食品、添加物等の夏期一斉取締り」、「食品、添加物等の年末一斉取締り」では、食中毒菌サーベイランスに相当するものが収去検査の一部に過ぎず、結果についても食品衛生法第 6 条違反のその他、及び第 11 条違反の成分規格・その他として(食中毒菌以外の違反も合わせて)集計されており、詳細が不明であった。一方、「食品の食中毒菌汚染実態調査」では、対象食品、検査項目、検体数、検査方法等が実施通知により詳細に規定されていたが、検査項目としては大腸菌、腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ菌、赤痢菌に限られていること、全国調査ではなく全国 17～18 自治体による実施であること等、食中毒菌サーベイランスとしての意義は限定的であると考えられた。

A. 研究目的

本研究事業は、輸入食品における食中毒菌サーベイランス及びモニタリングシステム構築を目的としている。輸入食品の食中毒菌サーベイランス及びモニタリングシステムを構築する上で、輸入食品の対照となる国内産食品の食中毒菌サーベイランス及びモニタリングシステムについて知ることが不可欠であると考え、本年度の本分担研究においては、現在、日本国内において行われている食品のサーベイランスの現状について調べ、これをまとめた。

B. 研究方法

現在、厚生労働省により日本国内で行われている食品のサーベイランスには、「食品、添加物等の夏期一斉取締り」、「食品、添加物等の年末一斉取締り」、「食品の食中毒菌汚染実態調査」という 3 つがある。これら 3 つの食品のサーベイランスの実施に関わる通知、調査対象食品、検査方法、結果等についてそれぞれ過去 5 年分ほどを調べ、その特徴をまとめた。

C. 研究結果

「夏期一斉取締り」と「年末一斉取締り」について

「夏期一斉取締り」、「年末一斉取締り」は、各都道府県知事、政令市市長、特別区区长宛てに厚生労働省医薬食品局食品安全部長(平成14年度の「夏期一斉取締り」、「年末一斉取締り」、および平成15年度の「夏期一斉取締り」では医薬局食品保健部長)より通知が出されている(資料1として平成17年度「夏期一斉取締り」の通知、資料2として平成17年度「年末一斉取締り」の通知を文末に添付する)。

目的は、「夏期一斉取締り」では、「食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るものである。(平成16年度)」とされている。(ただし、平成17年度以降は目的の冒頭に「食品衛生に関する監視指導に関する指針(平成15年厚生労働省告示301号に基づき、)の文言が挿入されている他、年度ごとに多少の文言の違いはある。)」 「年末一斉取締り」の目的では、「夏期一斉取締り」の目的の「夏期における」が「年末年始における(平成14~15年度)」、もしくは「年末における(平成16年度~)」と替わっているだけで大きく異なるものではない。

実施期間は、「夏期一斉取締り」では原則として7月1日から31日、「年末一斉取締り」では原則として12月1日から28日である(土曜日、日曜日の日取りにより多少の変更はある)。

実施方法は、平成17、18年度の「夏期一斉取締り」では、

1. 施設に対する立入検査
2. 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者への注意の喚起
3. 食品等の表示に係る監視指導
4. 収去検査

に分けられていた。平成14~16年度は1. 立入検査と2. 指導及び注意喚起、3. 監視指導と4. 収去検査がそれぞれ1項目にまとめられている他、平成14、15年度には腸管出血性大腸菌0157の汚染実態調査が実施されていた。「年末一斉取締り」においても、実施方法は、それぞれ同年度の「夏期一斉取締り」とほぼ同様であったが、平成14、15年度の「年末一斉取締り」では、「夏期一斉取締り」で実施されていた腸管出血性大腸菌0157の汚染実態調査は含まれていなかった。上記のように、「夏期一斉取締り」と「年末一斉取締り」の実施方法には年度により細かな違いはあるが、それほど大きな変更はない。

このうち、本分担研究に係る食品の食中毒菌サーベイランスに該当するのは、収去検査(の一部)のみである。収去検査は、「試験法が省令及び告示並びに通知等で示されている場合は、当該試験法による検査を行う。なお、特に試験法が定められていない場合は、「食品衛生検査指針」によって行う。」とある。収去検査に関しては、結果を国産品と輸入品に区分し、記入することが求められている。

各自治体から厚生労働省への報告は、「夏期一斉取締り」では9月末日まで、「年末一斉取締り」では2月末日までに医薬食品局監

視安全課長(平成 14 年度の「夏期一斉取締り」、「年末一斉取締り」、および平成 15 年度の「夏期一斉取締り」では医薬局食品保健部監視安全課長)に行う。報告にあたっては、食品保健総合情報処理システムを使用することとなっている。

平成 17 年度「夏期一斉取締り」及び「年末一斉取締り」の収去検査の結果を、資料 3、資料 4 として文末に添付する。

収去検査の結果を見ると、多くの違反項目が列挙されているが、このうち、食品中の微生物に関連する項目は、6 条違反のその他、11 条違反の成分規格・大腸菌群、11 条違反の成分規格・その他の 3 項目で、他は添加物や容器包装、表示等の違反である。ただし、11 条違反の成分規格・大腸菌群は指標菌であり、食中毒菌としては 6 条違反のその他、11 条違反の成分規格・その他の 2 項目となる。しかし、これは食中毒菌による汚染が見つかった場合に、6 条違反のその他、11 条違反の成分規格・その他の 2 項目に分類されるということで、これらの 2 項目がすべて食中毒菌による汚染を意味するものではない。

「汚染実態調査」について

「汚染実態調査」は、全国 17～18 の自治体の都道府県知事、あるいは保健所設置市長宛てに厚生労働省医薬食品局食品安全部長(平成 13～15 年度の「汚染実態調査」では医薬局食品保健部長)から通知が出されている(資料 5 として平成 17 年度の「汚染実態調査」の通知を文末に添付する)。実施自治体は、毎年同じというわけではない。平成 13 年度から 17 年度の「汚染実態調査」

実施自治体を表 1 にまとめた。

目的は、「本調査は、汚染食品の排除等、食中毒発生の未然防止対策を図るため、流通食品の細菌汚染実態を把握することを目的とする。」とある。

実施期間は、7 月から翌年 2 月末までに食品安全部監視安全課(平成 13～15 年度は食品保健部監視安全課)に報告できる迄の期間とされている。

対象食品は、表 2 にまとめたように、平成 13 年度は野菜類と肉類、平成 14 年度から魚介類として生食用かきが加わり、平成 15 年度から肉類が細分化され、平成 17 年度から加工食品として漬物が加わっている。野菜類に関しては、表 2 に示した厚生労働省指定品目の他、各自治体が選定した実施自治体選定品目がある。検査対象は大腸菌、腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ菌であり、平成 14 年度以降、生食用かきのみを対象に赤痢菌の検査を行っている。検体数は東京都が 420 検体、その他の自治体は 140 検体、あるいは 120 検体と決められている。検体採取上の注意(平成 17 年度)として、「いずれの食品も、複数の検体を採取する。」、野菜は「中央卸売市場又は小売店において、生産者または生産地域が確認できるものを採取する。」、食肉は「ミンチ肉は食肉販売店より、生食用と称して販売されている牛レバーは食肉販売店又は飲食店より採取する。」生かきは「中央卸売市場、小売店又は小分け包装を行う水産加工場において採取する。」等、詳細に規定されている。検体の調整方法、検査方法については詳しく記述されており、通知の中に参考資料として手順や参考法等も提示されている。

厚生労働省への報告は、平成 13～17 年度は 2 月末日までに食品安全部監視安全課（平成 13～15 年度は食品保健部監視安全課）に報告することとなっている。

「汚染実態調査」の集計結果（平成 17 年度）は、資料 6 にあるように、検体数と陽性数で示されている。検査項目のうち、大腸菌は指標菌であり食中毒菌ではないため、食中毒菌は腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ菌、赤痢菌（生食用かきのみ）である。

D. 考察

「夏期一斉取締り」、「年末一斉取締り」、「汚染実態調査」の要点を比較し、表 3 にまとめた。

「夏期一斉取締り」と「年末一斉取締り」は、全都道府県、政令市、特別区において全国規模で実施され、その対象も幅広いが、食中毒菌サーベイランスに相当するものは収去検査の一部に過ぎないこと、対象食品、検体数、検体の採取方法、検査項目、検査方法等が明確に示されていないこと、結果が食品衛生法第 6 条違反のその他、及び第 11 条違反の成分規格・その他の違反件数として食中毒菌以外の違反も合わせて集計されていること、違反の詳細については厚生労働省に報告されてくる時点ですでに失われていること等より、食中毒菌サーベイランスとしての意義には疑問がある。自治体によっては個々の違反内容について公開している場合もあり、次年度以降、各自治体から詳細な情報を収集し、結果の有効利用について考えることは有用であろうと思われる。なお、「夏期一斉取締り」と「年末一斉取締り」においては国産品と輸入品

について別々に集計が行われているが、前述したように違反の詳細が不明なため、比較して考察することは困難であった。

一方、「汚染実態調査」では、対象食品、検体数、検体の採取方法、検査項目、検査方法等が実施通知により詳細に規定されていたが、全国調査ではなく全国 17～18 自治体による実施であること、検査項目としては大腸菌、腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ菌、赤痢菌に限られていること、対象食品が限られていること等、食中毒菌サーベイランスとしての意義は限定的であると考えられた。

日本国内で実施されている食品のサーベイランスには、厚生労働省による上記 3 つの他、各自治体で独自に行われているものもある。次年度以降、これら各自治体で独自に行われている食品のサーベイランスについて調べ、その情報の有効利用について考えることも考えている。

E. 結論

現在、厚生労働省により日本国内で行われている食品のサーベイランスである「夏期一斉取締り」、「年末一斉取締り」、「汚染実態調査」について、その要点をまとめ、食中毒菌サーベイランスとしての意義という観点から評価した。

その結果、「夏期一斉取締り」と「年末一斉取締り」に関しては対象食品、検体数、検体の採取方法、検査項目、検査方法等が明確でないこと、検査違反の詳細が不明であること等より、「汚染実態調査」については全国調査ではないこと、対象食品、検査項目が限られていること等より、食中毒菌

サーベイランスとして十分なものとは言えないのではないかと考えられた。

F. 健康危険情報

なし

G. 研究発表

なし

H. 知的財産権の出願・登録状況

なし

I. 謝辞

厚生労働省通知の入手に関し、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食品安全係の小島三奈様のご協力をいただきましたことを感謝致します。

表1 「汚染実態調査」実施自治体

実施自治体	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度
北海道	○	○	○	○	○
岩手県	○	○	○	○	○
千葉県	○	○	○	○	○
東京都	○	○	○	○	○
神奈川県	○	○	○	○	○
静岡県				○	○
大阪府	○				
奈良県	○	○	○	○	
兵庫県				○	
岡山県					○
山口県	○	○	○	○	○
福岡県	○	○	○	○	○
宮崎県	○	○	○	○	○
沖縄県	○	○	○	○	○
札幌市	○	○	○		
千葉市	○	○	○	○	○
川崎市	○	○	○	○	○
横浜市	○	○	○	○	○
福岡市	○	○	○	○	○
北九州市	○	○	○	○	○
宮崎市	○	○	○	○	○
計	18	17	17	18	17

表2 「汚染実態調査」対象食品

対象食品	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度	
野菜類	カイワレ	○	○	○	○	○
	アルファルファ	○	○	○	○	○
	レタス	○	○	○	○	○
	みつば	○	○	○	○	○
	もやし	○	○	○	○	○
	キュウリ	○	○	○	○	○
	カット野菜	○	○	○	○	○
	漬物用野菜		○	○	○	○
肉類	ミンチ肉	○	○	○	○	○
	牛レバー(生食用)	○	○	(○)	(○)	○
	処理肉、生食用食肉	○	○			
	処理牛肉			○	○	○
	生食用食肉			○	○	○
	加熱不十分食肉			○	○	○
	ローストビーフ			○	○	○
魚介類						
生食用かき		○	○	○	○	
加工食品						
漬物					○	

(○)は「確保可能な検体の範囲で実施」

表3 「夏期一斉取締り」、「年末一斉取締り」、「汚染実態調査」の比較

	実施自治体	実施期間	目的	依頼主	報告先	報告期限	国産品・輸入品の別	対象食品	検体数	検査項目	検査方法	食中毒菌サスペンションに該当する部分	結果
「夏期一斉取締り」	全都道府県、特別政令市、特別区	7月	食品衛生に関する監視指導に関する指針(平成15年厚生労働省告示301号に基づき、)食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導(年末)を図ることにより、夏期(年末)における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るものである。	医薬食品局 食品安全部 長	監視安全課 長	9月末	有	食品、器 加物、おも ち、等34 品目	記載なし	記載なし	省令、告 示、食品 衛生検査 指針に従 う	収去検査の一 部	食品衛生 法第○条 違反とし て集計
		12月											
「年末一斉取締り」													
「汚染実態調査」	17~18自治体	7月~2月	本調査は、汚染食品の排除等、食中毒発生の未然防止対策を図るため、流通食品の細菌汚染実態を把握することを目的とする。	医薬食品局 食品安全部 長	監視安全課	2月末	無	野菜類、肉 類、生か ざ、漬物	実施通知に 記載	大腸菌、腸 管出血性大 腸菌O157 サルモネラ 菌、赤痢菌	実施通知に 記載	全部(大腸菌 検査を除く)	陽性数と して集計

資料 1

平成 17 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

事業開始まで
取扱注意

食安発第0620001号
平成17年 6月20日

各
〔都道府県知事
保健所設置市長
特別区長〕
殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

平成17年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

食品、添加物等に係る監視指導については、日頃から格別の御尽力をいただいているところではありますが、夏期に多発する食中毒等食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の確保を図る見地から、例年のおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、別添1の実施要領に基づき遺漏なく実施されるようお願いいたします。

実施計画の策定に当たっては、添付の「平成16年度夏期一斉取締りの結果」を参考とし、大量調理施設に対する監視指導を行うとともに、昨年から続発している食品衛生法違反事例を踏まえ、腸管出血性大腸菌O157等による食中毒防止対策及びアレルギー表示や遺伝子組換え食品の表示等の食品衛生法に定める表示などについて重点的な監視指導をお願いいたします。

また、汚染食品を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には、流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるようお願いいたします。

なお、本通知は「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）第3の6に基づき、一斉取締りの実施に当たって厚生労働省が示す方針ではありますが、本実施要領は基本的事項であり、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき、適宜事項を追加して実施されるようお願いいたします。

平成17年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領

I 目的

食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(平成15年厚生労働省告示第301号)に基づき、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るものである。

II 実施期間

原則として、平成17年7月1日(金)から7月29日(金)までとするが、各都道府県、保健所設置市及び特別区(以下「都道府県等」という。)において特にこれ以外に期間を定めて本取締りを実施する場合は、その期間を実施期間とする。

III 実施方法

1. 施設に対する立入検査

次の(1)～(7)に掲げる施設につき、実施期間中、特に積極的に立入検査を実施し、施設基準、管理運営基準、製造基準、保存基準、表示基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、食品等の製造及び加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについても指導を行う。

なお、少なくとも、過去の監視において問題のあった施設及び過去に食中毒の原因施設となった施設の検査を行う際には、検査の適正を確保する観点から、検査対象施設に対して事前通告をすることなく立ち入るものとする。

(1) 大量調理施設

① 弁当屋、仕出し屋、旅館等

いずれの施設も大規模な食中毒が発生する可能性が高いことから、同施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号別添(最終改正:平成15年8月29日付け食安発第0829008号))及び「腸管出血性大腸菌感染症による患者の集団発生について」(平成14年7月5日付け健感発第0705001号・食監発第0705003号)を参考に、監視指導を行う。なお、平成16年には、特に旅館(ホテルを含む。)において、食中毒の事件数が増加した(前年比+20件(速報値))ので、監視指導の徹底をお願いする。

旅館については、品質の劣化しやすい生もの等を調理する機会が多いという特殊な事情を踏まえ監視指導を行う。また、生食用魚介類加工品は、冷蔵保存下を出てから可能な限り速やかに（最大2時間を目安にする。）消費されるよう指導する。

② 病院等

病院等においても、近年、食中毒が発生していることを鑑み、過去の監視において問題があった施設、過去に食中毒が発生した施設等を中心に監視指導を行う。

(2) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

平成16年は、近年減少傾向で推移していた魚介類及びその加工品の摂食による腸炎ビブリオを原因とする食中毒の事件数が、前年比で+34件増加した（速報値）。

飲食店及び魚介類販売施設等の食品衛生法第52条に基づく許可を要する施設はもとより、許可を要しない魚介類の処理加工施設及び流通関係施設等についても、監視指導の対象として、生食用鮮魚介類等の表示基準、成分規格、加工基準及び保存基準に基づき、腸炎ビブリオによる食中毒の対策を重点に監視指導を行う。指導に当たっては、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成13年6月7日付け食発第170号）を参考に実施する。

(3) 卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設

卵及びその加工品については、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成10年11月25日付け生衛発第1674号）及び「鶏卵の適正な期限表示の設定等について」（平成16年1月30日付け食安監発第0130002号）に基づく監視指導を徹底し、サルモネラ食中毒の発生防止等に努める。なお、平成16年は、サルモネラ属菌を原因とする食中毒の事件数は減少したが、依然として菓子類を原因食品とする患者数100名を超える事例が発生している（3件）ことから特段の注意を行うよう事業者を指導する。

(4) 乳を処理する施設

乳処理施設に対する立入検査の際には、過去の事故発生原因等を踏まえ、施設設備、衛生管理の実施状況、マニュアル及び記録の内容等について重点的に監視指導する。

(5) 食肉を処理又は販売する施設

- ① 生食用食肉における衛生管理については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号（最終改正：平成13年5月24日付け食発第157号））、「と畜・食鳥検査等に関する実態調査につい

て」(平成 17 年 4 月 8 日付け食安監発第 0408001 号)の結果、「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について」(平成 13 年 4 月 27 日付け食監発第 78 号)及び「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令について」(平成 13 年 10 月 4 日付け食発第 289 号)に基づき、監視指導を徹底する。

② と畜場等における衛生管理については、「と畜場等における衛生管理の徹底について」(平成 14 年 6 月 28 日付け食監発第 0628001 号)及び「平成 17 年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査等について」(平成 17 年 4 月 28 日付け食安監発第 0428001 号)の結果に基づき指導を徹底する。

③ 枝肉の衛生管理を徹底する観点から、ア. 枝肉を取り扱う施設における内壁への枝肉の接触防止、イ. 食肉搬送車の内壁・床等の洗浄消毒の徹底及び食肉の保存基準の遵守、ウ. 枝肉の搬出入作業従事者の不衛生な手袋の使用禁止、長靴の洗浄消毒の徹底等の衛生管理を中心に監視指導を行う。

④ 牛のせき柱の取り扱いについては、「食品、添加物等の規格基準の一部改正について」(平成 16 年 1 月 16 日付け食安発第 0116001 号)及び「牛せき柱の脱骨時の注意事項について」(平成 16 年 1 月 16 日付け食安基発第 0116002 号・食安監発第 0116001 号)にて通知し、同年 2 月 16 日付けで施行されたところであり、当該通知により監視指導を実施しているが、「平成 16 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」(平成 16 年 10 月 19 日付け食安発第 1019001 号)における調査結果(参考)により、引き続き周知徹底する必要があることから、本期間中も同調査を実施し、別添 2 の様式により報告されたい。また、監視指導に当たり、食肉処理施設において、牛のせき柱とこれが付着した肉を骨とともに機械的にミンチ又は細切する方法により食肉処理が行われている場合には、直ちに中止するよう指示し、併せて当部監視安全課に連絡する。

(6) 食用油脂を製造する施設及びエキス、ゼラチン及びその他の牛骨由来食品等を製造する施設

製造に当たり、牛海綿状脳症の発生国又は発生地域において飼養された牛のせき柱を原材料として使用しないよう監視指導を徹底する。

なお、グリセリン、脂肪酸及びこれらのエステル類等を上記の牛のせき柱を原材料として使用した油脂から製造する場合にあっては、高温かつ高圧の条件の下で加水分解等の処理を行う必要があることから、これらの監視指導を徹底する。

(7) 「いわゆる健康食品」を製造、販売する施設

近年の国民の健康に対する関心の高まりを受けて、例えば、これまで一般的に食されてきていない物や海外の一部の地域で嗜好品として食されてきた物を抽出・濃縮して、カプセル状、錠剤等の形にして、痩身等の一定

の効果を標榜して販売している業者が増加しているが、こうした食品が健康被害を起こした事例の報告が少なくない。

したがって、こうした製造業者及び販売業者に対して、「錠剤、カプセル等食品の適正な製造に係る基本的な考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドラインについて」（平成17年2月1日付け食安発第0201003号）の内容に留意の上、取り扱う食品の安全性が十分に確保されているか確認するよう指導する。

2. 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者等への注意喚起について

特に、次の（１）～（５）については、事例の重大性や事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、事業者への指導及び消費者等への注意喚起を積極的に行うことにより、これらの食中毒防止に努める。

（１） 腸管出血性大腸菌食中毒について

例年、腸管出血性大腸菌 O157 感染症（食中毒の疑いがある事例を含む。）の散発事例や生レバーを喫食した可能性が指摘されている若齢者が腸管出血性大腸菌 O157 に感染した食中毒事例などが報告されていることから、「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」（平成16年5月25日付け食安監発第0525003号）等に基づき、非加熱又は加熱不十分な食肉等を若齢者に摂食させないよう事業者に対し指導するとともに、消費者に対し注意喚起を行う。

また、これまでの食中毒調査、夏期一斉取締り及び厚生労働省において経年的に行っている食品の食中毒菌汚染実態調査の結果によると、牛結着肉、生レバー、漬物等で腸管出血性大腸菌が検出されていることから、加熱後摂取食品については十分な加熱を行うこと、非加熱摂取食品については衛生的な取扱い及び汚染防止を行うことなど事業者への監視指導を徹底し、併せて消費者への注意喚起を行う。

（２） 牛レバーによるカンピロバクター食中毒について

最近、鶏肉関連食品以外にも、牛レバーを原因食品とするカンピロバクター食中毒が発生していることから、「牛レバーによる食中毒予防Q&Aについて」（平成17年2月9日付け食安監発第0209001号）等により、情報提供を行い、未加熱又は加熱不十分な食肉を若齢者及び高齢者に提供しないよう事業者を指導するとともに、消費者に対して注意喚起を行う。

（３） E型肝炎ウイルスについて

E型肝炎ウイルスによる健康被害については、「E型肝炎ウイルス感染事例について」（平成16年11月29日付け食監発第1129001号）等を参考に、野生動物の肉や豚レバーなどを調理する際には、十分に加熱調理を行うよ