

図 3.2.2 食中毒調査解析システムの概念図

表 3.2.1 東京都千代田区の食中毒調査解析システムのデータベース一覧

名称	説明
食中毒管理ファイル	ID 保健所の情報および事件番号の管理
食中毒事件マスタ	食中毒事件のメインマスタ。食中毒事件の主要項目が格納される。
個人調査票ファイル	個人調査票に対応した調査票 1 枚に1件のレコードが作成される。 個人情報と発症状況が格納される。
喫食状況食事ファイル	個人調査票の喫食状況に対応した食事別に喫食の有無を格納した ファイル
喫食状況食品ファイル	食事ファイルに対応した献立食品の喫食の有無を格納したファイル
食事テーブル	事件別に食事メニューを設定するテーブル
献立食品テーブル	事件別に食事別献立食品メニューを設定するテーブル
解析用食品分類	事件の献立食品メニューを別の分類(調味料など)で グループ化するためのテーブル
集団特徴テーブル	集団の特徴(グループなど)を事件ごとに設定するためのテーブル
緊急連絡体制ファイル	緊急連絡体制表を作成する。レコード件数に制限なし。
調査依頼ファイル	関連調査を外部機関に依頼するための調査依頼票作成の情報が格納
検体名簿	検体を検査依頼する検査種別ごとに検体情報、検査結果が格納される。
アクセスログファイル	入力、更新処理の記録(監視員コード、コンピュータ名、 開始終了時間が記録される。
回帰式法種類テーブル	暴露日の推計
検査項目テーブル	検便結果
検体情報候補	ID
原因施設種別テーブル	コード
原因食品種別テーブル	コード
摂食場所種別テーブル	コード
病因物質種別テーブル	コード
発症者調整条件	分析のために発症者を洗い直しする。
文書番号使用中	
食品営業台帳	食品台帳管理システムとのリンク
台帳履歴ファイル	台帳に行政処分履歴が記録される
苦情処理ファイル	有症苦情のとき苦情処理ファイルにコピー

表 3.2.2 食中毒症状等調査票ファイルの入力・出力項目

項目		
入力	レコード情報	調査年月日、調査者氏名、事件名、グループ名、番号
	患者情報	氏名・生年月日・年齢・性別・住所・電話番号、職業、海外渡航歴・既往症等参考事項
	発病状況	摂食日時、発病の有無、発病日時、発病場所、潜伏時間、受診の有無、医療機関名、服薬の有無、抗生物質の有無、診定日時、入院月日、退院月日、転帰日時、治癒・死亡
	症状	下痢(有無、発症順位、所見、回数)、発熱(有無、発症順位、体温)、腹痛(有無、発症順位、軽減、部位)、おう吐(有無、発症順位、回数)あい気・はき気・頭痛・悪寒・戦りつ・倦怠感・しぶりばら・が床・脱力感・けいれん・まひ・眼症状(これら症状の有無、発症順位)、その他症状(有無、発症順位、症状詳細)
	採取検体	検便の有無、吐物の有無
	関連ファイル表示	食中毒連絡票ファイル表示ボタン、試験検査ファイル表示ボタン、報告様式ファイル表示ボタン、データのエクспортボタン
出力	個人(患者)情報一覧表、症状一覧表、患者・症状一覧表、症状集計結果、潜伏時間集計結果	

表 3.2.3 喫食状況調査票ファイルの入力・出力項目

項目		
入力	レコード情報	調査年月日、調査者氏名、事件名、グループ名、番号
	患者情報	氏名・生年月日・年齢・性別・住所・電話番号、職業、発症の有無、発病日時
	喫食状況	食事内容、喫食量、喫食の有無
出力	喫食状況一覧表、発症者および非発症者の喫食状況集計表 潜伏時間集計結果	

表 3.2.4 試験検査ファイルの入力・出力項目

項目		
入力	レコード情報	件名、番号
	検体情報	検体名、氏名、採取月日、採取場所、発症の有無、服薬の有無、抗生物質等の有無、依頼年月日、決定年月日
	検査依頼・成績情報	腸炎ビブリオ、ビブリオ・フルビアリス、ナグビブリオ、ブドウ球菌、セレウス菌、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌、カンピロバクター、エルシニア・エンテロコリチカ、エロモナス、プレシオモナス・シグロイデス、ボツリヌス菌、ノロウイルス、その他のウイルス、赤痢、コレラ、チフス、その他 これら病因物質についての依頼有無および検査結果(陽性・陰性)
	分離菌株等情報	病因物質、菌型または血清型、病因因子(毒素の遺伝子・産生性・生物学的手段等)
	関連ファイル表示	食中毒連絡票ファイル表示ボタン、食中毒症状等調査票ファイル表示ボタン
出力	検査成績一覧表、分離菌株一覧	

表 3.2.5 解析用ファイルの出力項目

項目	
流行状況	流行曲線、暴露日の推定
症状等集計結果	調査概要、潜伏時間(最短、最長、平均)、年齢別発症人数、症状別発症人数、発熱温度別人数、下痢症状別人数、下痢回数別発症人数、嘔吐回数別人数、腹痛部位別人数、腹痛軽重別人数
原因食品の推定	χ^2 検定、Fisher の直接確率計算

表 3.2.6 食中毒連絡票ファイルの入力・出力項目

項目		
入力	レコード情報	事件名、保健所名、番号
	届出情報	探知日時、届出者氏名・住所・電話番号、届出概要
	発病状況	発病年月日時、発病場所、喫食者数、患者数、死亡者数、症状、潜伏時間、コメント
	受診状況	受診者数、初診日時、診定者数、診定日時、入院者数、届出・診定施設名、医師名、所在地、電話番号
	行動情報	発症に至るまでの行動
	原因施設情報	施設名称・所在地・電話番号、業種、従事者数、使用水の種類、営業許可番号、営業者氏名・住所・電話番号、当日の利用状況
	食事内容情報	内訳、備考
	検査物情報	検便・検食件数、食品件数、食品内訳件数、飲用水件数、吐物件数、ふきとり件数、ふきとり内訳(手指、器具、設備)件数、排水件数
	行政措置等情報	
	発生要因情報	発生要因、病因物質推定、原因食品推定
関連ファイル表示	食中毒症状等調査票ファイル表示ボタン、検査成績表示ボタン、報告様式ファイル表示ボタン	
出力	食中毒連絡票 潜伏時間集計結果	

表 3.2.7 個人調査票(症状等調査)ファイルの入力項目

項目		
入力	レコード情報	調査年月日、調査者氏名、事件名、グループ名、番号
	患者情報	氏名・生年月日・年齢・性別・住所・電話番号、職業、海外渡航歴・既往症等参考事項
	行動情報	発症に至るまでの行動
	発病状況	摂食日時、発病の有無、発病日時、発病場所、潜伏時間、受診の有無、医療機関名、服薬の有無、抗生物質の有無、診定日時、入院月日、退院月日、転帰日時、治癒・死亡
	症状	下痢(有無、発症順位、所見、回数)、発熱(有無、発症順位、体温)、腹痛(有無、発症順位、軽減、部位)、おう吐(有無、発症順位、回数)あい気・はき気・頭痛・悪寒・戦りつ・倦怠感・しぶりばら・が床・脱力感・けいれん・まひ・眼症状(これら症状の有無、発症順位)、その他症状(有無、発症順位、症状詳細)
		体の痛み(関節痛を含む)、便の状態(色、形状等)、蕁麻疹、眼症状(視野狭窄、瞼下垂など)、悪心・食欲不振
採取検体	検便の有無、吐物の有無	

表 3.3.1 苦情受付時の聞取り内容

- ① 届出者の情報（氏名、住所、連絡先、匿名希望の有無）
- ② 苦情の具体的内容（有症苦情、異物混入、腐敗・変敗等）
- ③ 原因（推定）施設・購入先等の所在地、施設名、購入等日時
- ④ 食品の情報（品名、製造者、消費・賞味期限、ロット、包装形態等）
- ⑤ 発見までの経過（発見日、場所、開封・未開封、喫食前・後）
- ⑥ 健康被害の有無
- ⑦ 現品の有無（ある場合は、返却希望の有無）
- ⑧ 調査結果の回答の必要の有無
- ⑨ 原因施設等への申出の有無

表 3.3.2 苦情品の画像記録

- ① 当該現品の全体写真
- ② 表示ラベル（必要に応じ内容が十分に読める程度に拡大したものも撮影する。）
- ③ 現品の異常が認められる部分（変色、カビの発生、毛髪等の付着、虫等の混入、容器包装の破損・ピンホール等）
- ④ 異物等の混入事例では、届出時に当該異物が食品等に付着、混入している状態のまま提出された場合には、そのままの状態での撮影すること。その後、当該異物を詳細に観察するために食品から分離した場合には当該異物の拡大撮影をすること。（異物の撮影に際しては、当該異物のサイズがわかるように定規等と一緒に撮影する。）必要に応じて実体顕微鏡による観察を実施し、その顕微鏡所見についても記録しておくこと。（写真撮影も含む）

表 3.3.3 苦情内容別の確認事項

① 異物混入の場合に確認する事項

異物の状態(色、大きさ、形、堅さ、数等)、食品のどの場所に異物があったか(混入部位)、どのように発見したか(喫食中、口の中等)、混入の状態(埋め込まれている、表面についている等)、発見された異物は全て持参されたか、異物が害虫類等の時は生きているか、死んでいるか、繁殖や迷入の痕跡(糞や卵の有無等)、毛や歯、爪等は本人(または家族)のものでないか。

② 異味、異臭、腐敗変敗・カビ発生の場合に確認する事項

購入から喫食、届出までの温度管理はどうであったか、原料由来の臭いでないか、有機溶媒系の臭いの場合、臭いが飛んでしまう可能性もあるため密封する。

表 3.3.4 営業者に対する事実確認

① 食品の場合

他からの同様苦情の有無、製造数量、販売（提供）数量

（異物混入の場合）

混入の可能性の有無、施設設備の管理状況、破損等の有無、そ族昆虫の発生状況、駆除防除記録、従事者私物の持込状況、作業場周辺の整頓状況等

（カビ、腐敗等の場合）

原材料・仕掛品・製品等の管理状況、流通・販売時の温度管理、包装資材の管理方法等

② 施設設備の不衛生の場合

施設基準に適合しているか、管理運営基準が遵守されているか、施設設備の管理方法等

表5. 1. 各自治体のマニュアルの構成

項 目	鳥取県	熊本県	神戸市	藤沢市	長野県
目 的	○			○	
解 説				基本原則 処分の基準	
処理の流れ (発見～措置)	処理フロー 文章	処理フロー 文章	処理フロー		
留意点、注意事項	違反認定の際の 注意事項(表)			各条項の行政処分 運用上の留意点	
違反条項・違反内容・ 行政措置等の一覧表				○	○
様式(記載例)	保管請書、改善 計画書、申立書	報告書、発見(通 知)、調査(回答)	違反食品等 報告書		

表 5.2 鳥取県と熊本県の処理の流れの文章の構成

項目	鳥取県	熊本県
1	探知又は発見	基本的な考え方
2	違反事実の確認	先ずすべきこと
3	違反食品等の措置	回収・原因究明・報告書指示
4	違反事実の報告等	措置
5	行政処分の決定	調査回答書の記載上の注意
6	処分の履行確認と解除	今後の違反防止対策
7	公表	—
8	営業者等への普及啓発	—

表 5.3. 作成したマニュアルの構成

項目	構成要素	引用元
1	目的	鳥取県
2	行政処分の基本原則、行政処分の基準	藤沢市
3	表(違反事項、違反内容、行政処分等)	藤沢市
4	違反食品処理手順	鳥取県
5	違反食品処理手順運用上の留意点	藤沢市
6	図(違反食品発見時の措置フロー)	鳥取県
7	表(違反を認定する場合の注意事項)	鳥取県
8	様式(違反食品等報告書)	神戸市
9	様式(報告書、発見通知、調査回答、)	熊本県
10	様式(保管請書、改善計画書、申立書等)	鳥取県

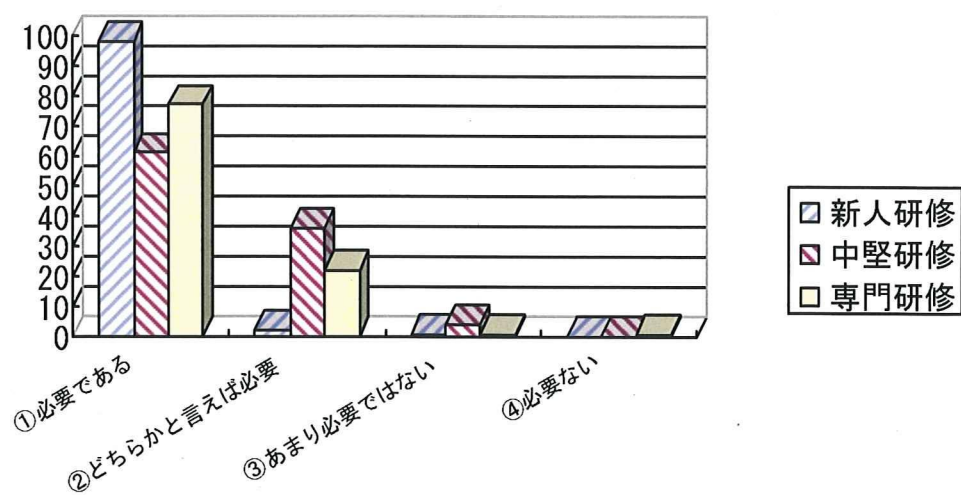


図 6.1 食品衛生監視員研修の必要性

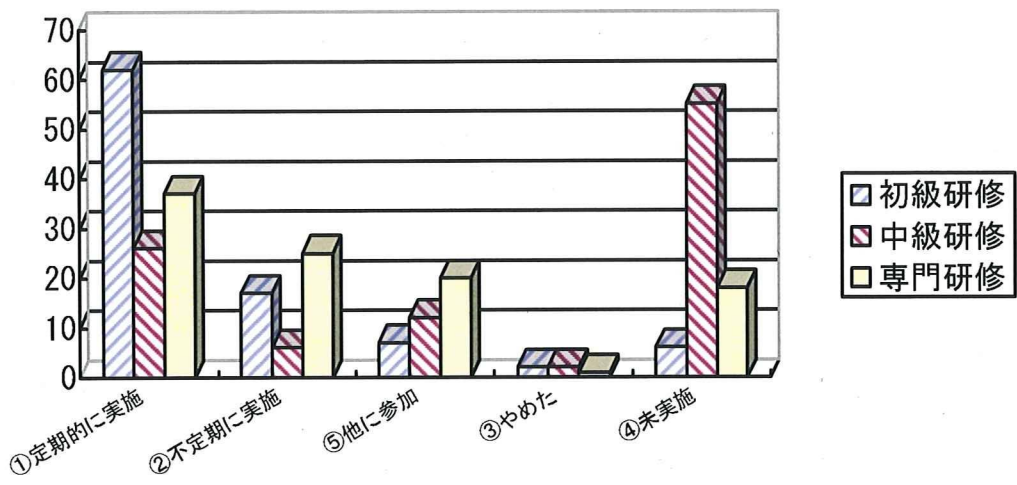


図 6.2 食品衛生監視員研修の実施状況

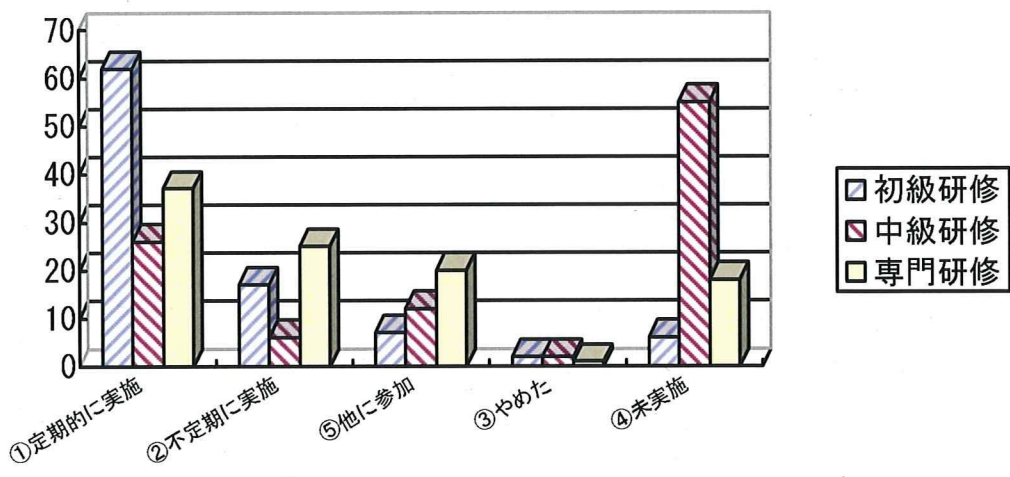


図 6.3 食品衛生監視員研修が行えない理由

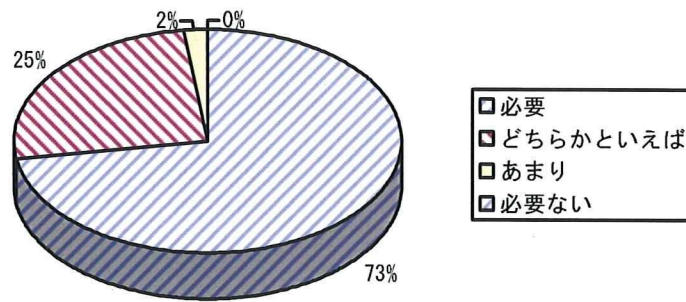


図6.4 食品衛生監視マニュアルの必要性

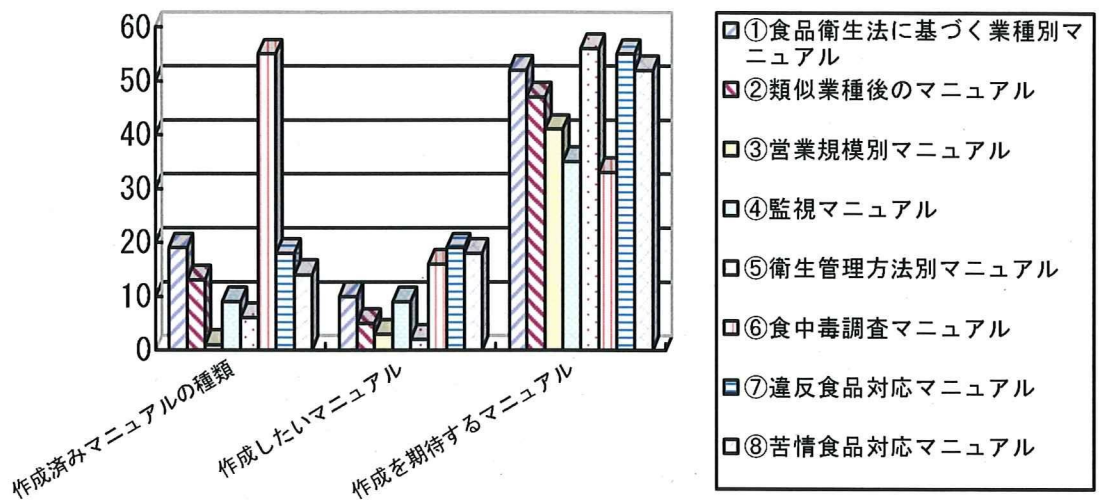


図6.5 監視マニュアルの作成

厚生労働科学研究費補助金(食品衛生監視員による食品衛生監視手法の
高度化に関する研究事業)

「食品衛生監視員の教育・訓練プログラムについて」研究報告書

研究要旨：科学的データ等に裏付けされた食品衛生監視手法の高度化に伴い、その手法を用いた監視指導を効率的・効果的に行えるようにするための、食品衛生監視員の教育・訓練プログラムについて調査検討した。本年度は、自治体のアンケート調査等を参考に、初級・中級の食品衛生監視員の研修カリキュラム要件等（案）を提示した。

主任研究者：

豊福肇（国立保健医療科学院研修企画部）

研究協力者：

原口直美（東京都福祉保健局健康安全部
食品監視課）

坂梨栄二、秋山毅一郎（埼玉県保健医療
部食品安全課）

三木朗、和田将志（さいたま市保健福祉
局保健部食品安全推進課）

案）を提示した。

B. 研究方法

研究班全体としてのアンケート調査の中で、食品衛生監視員の教育プログラム実施状況についても調査を行った。アンケート対象は、都道府県、政令指定都市、特別区、保健所設置市の計 136 自治体の食品衛生行政担当者とした。アンケートの内容は、初級研修、中級研修及び専門研修の必要性や、実施の有無、実施状況、研修に必要な項目などとした。

これらアンケート結果のほか、東京都や埼玉県等複数の自治体から提供された研修カリキュラム等を踏まえ、初任者研修（新人研修を含む）及び中級研修のカリキュラム（原案）について検討することとした。

なお、厚生労働省（監視安全課食中毒被害情報管理室）では、e-ラーニング方式での教育・訓練について検討している。この教育・訓練内容等についても今後参考にすることとした。

C. 研究結果・考察

(1)自治体の状況・ニーズについて

アンケートの結果は別途集計されているが、回収率は 78.7%、初級及び中級研

A. 研究目的

食品の製造・加工技術の高度化や流通等の複雑化に加え、経験豊富な団塊世代の食品衛生監視員の大量退職、中核市・保健所設置市の増加などを背景に、食品衛生監視員の監視手法の高度化、効率化が求められている。

このような状況の中、監視指導力養成の基礎となる食品衛生監視員の教育・訓練について、モデルプログラムを作成する必要が生じた。

このため、食品衛生監視員に対する研修を実施するに当たって、各自治体が活用できるよう、必要最低限の研修カリキュラム・シラバスの要件や、研修資料等について検討することとした。

本年度は、初任者研修（新人研修を含む）及び中級研修のカリキュラム（原

修に係る結果概要は次のとおりであった。

初級研修（新人研修を含む）が必要であると回答した自治体は約 97%に上り、ほとんどの自治体が初任者研修の必要性を感じていた。研修が必要な理由としては、食品衛生業務の基礎知識を身に付けるためとの理由が多かった。また、研修に要する日数については、2～4 日間で毎年（度）開催しているところが最も多く、初級研修に必要と思われる項目（上位 5 項目）としては、①食品衛生法の概要、②食品衛生監視員の心得、③食品衛生法関係法規、④施設監視、⑤食中毒調査が挙げられた。なお、中核市や特別区等については、都道府県等が実施する研修に参加させているところが多かった。

また、中級研修については、最新・高度な知識を踏まえ経験を積ませるために必要との理由が最も多かった。次いで、再習得・再教育のためとの理由が挙げられた。また、定期的に実施している自治体は少なかった。この理由としては、「業務が多忙であるため時間的余裕がない」、「対象となる者が少ない（いなかった）」が多かった。研修の日数は 2～3 日間が最も多かった。また、中級研修に必要な項目としては、上位から、①違反事例の処理方法、②食中毒調査、③苦情処理、④ HACCP 等の衛生管理方法が挙げられた。

④を選択した自治体は 60%であった。中級研修の上位の研修として、専門研修が位置付けられており、HACCP 等の衛生管理方法については、この専門研修で実施する自治体が多いためと考えられた。

(2)初級研修について

提供された幾つかの自治体の初級研修

のカリキュラムにおいて、初級研修に要する日数、研修内容等は次のとおりであった。（一部自治体では、食品衛生監視員以外の補職を行っている場合に、環境衛生等の業務や狂犬病予防業務等についても、初任者研修が行われているが、ここではその研修部分については省略した。）

①札幌市

札幌市の新任食品衛生監視員研修は、1 年を通して時期を 3 回に分け、計 7 日間実施されている。平成 20 年度は、1 回目（6/4～/6 までの 3 日間）、2 回目（12/11～/12 までの 2 日間）、3 回目（3/2～/3 までの 2 日間）であり、それぞれの主な研修内容は次のとおりであった。

第 1 回（3 日間）：

（講義）食品衛生法の概要、食品衛生監視員の業務、監視指導計画・収去検査、監視のポイント、食中毒調査、感染症調査、苦情処理（演習）、食品表示、HACCP の考え方・制度、など

（実地）食品製造施設監視（菓子、弁当）、中央卸売市場早朝監視

第 2 回（2 日間）：

（講義）HACCP 的視点からの監視の要点、食中毒事例検討、市民相談事例検討、食品表示演習、業務マニュアルなど
（実地）監視実習（集団給食施設）

第 3 回（2 日間）：

（講義）これからの食品衛生監視員、業務マニュアル（まとめ）、立入検査のポイント（事例研究）、など
（実地）監視実習（スーパー）

②茨城県

茨城県の新任・新採食品衛生業務担当者研修会は、2日間にわたって実施されており、主な研修内容（講義形式）は次のとおりであった。

- 1日目：食品衛生行政の概要、食品衛生法・条例等の概要、食肉・食鳥肉の安全対策、食品営業施設等の監視指導、HACCPに係る承認制度、違反・苦情食品処理、食中毒処理、など
- 2日目：茨城県の食品安全基本方針等、食品衛生監視指導計画、食品の表示制度、食品衛生関係行政処分関係、食品衛生業務に係る情報公開・個人情報保護、月報等報告関係、など

③大阪市

大阪市の新人食品衛生監視員研修は、2日間にわたって実施されており、主な研修内容は次のとおりであった。

- 1日目（講義）：生活衛生総論、食品衛生法概説、表示指導要領、営業許可基準等、定例報告関係、食中毒処理、違反・苦情食品処理、収去関係
- 2日目：
（講義）狂犬病予防業務・野生鳥獣関係業務概説、動物愛護関係法令概説、乳等省令・冷凍食品規格等の概説、魚介類・食肉等に係る規制概説、食鳥処理関係・ふぐ条例概説、総合衛生管理製造過程（HACCP概説）
（実地）施設見学（動物管理センター、中央卸売市場、食品衛生検査所）

④岡山県

岡山県の食品衛生関係業務新任者研修は、2日間にわたって実施されており、主な研修内容は次のとおりであった。

- 1日目：食品衛生法等の概要、収去・試験関係、食品の規格基準・表示・添加物、食中毒と行政処分、ケーススタディ（食中毒）、など
- 2日目：営業許可・施設基準、ふぐ規制関係、調理師・製菓衛生師等、岡山県の食の安全・安心に対する取組み、ケーススタディ（食品表示、許認可、苦情対応）、など

また、平成21年度の東京都及び埼玉県（さいたま市からも参加）における食品衛生監視員の初級研修カリキュラム等の詳細について確認したところ、研修の目的、実施期間等は、それぞれ次のとおりであった。

⑤東京都

(1)目的

公務員として、また、食品衛生監視員として初年の職員に対して、職務に対する基本的な心構え並びに職務上必要な基礎的な知識及び技術を付与し、食品衛生監視員としての意識を高めることを目的とする。

(2)研修の実施期間等

本研修の対象は、食品衛生監視員として初年の職員とする。研修の実施期間は4日間とし、新任食品衛生監視員として必要な知識を習得させる。研修のカリキュラムについては別添1のとおり。

⑥埼玉県

(1) 目的

この研修会は、各福祉保健総合センター及び各保健所に配属され、初めて食品衛生監視員の辞令を交付された職員を対象に、食品衛生監視員として必要な知識を習得させ、もって新任職員の資質の向上と食品衛生行政の一層の充実を図ることを目的とする。

(2) 研修の実施期間等

研修は前期2日間、後期2日間の合計4日間で実施する。

前期日程は5月中旬に実施し、新任食品衛生監視員として必要な知識を習得させるため、講義を中心とした研修を実施する。また、後期日程は1月～2月に実施し、各所属での経験に基づいた事例検討やグループワークによる討議を中心とした研修を実施する。研修のカリキュラムについては別添2のとおり。

以上①～⑥を踏まえ検討したところ、食品衛生監視員の初級研修として必要な要件等(案)は次のとおりと考えられた。なお、食品衛生監視員が食品衛生以外の業務(例えば動物関係業務)を行うことは想定していないので、そのような場合には、別途の研修が必要となろう。

○食品衛生監視員(初級研修)に必要な要件等(案)

1. 目的

食品衛生監視員となった職員に対して、職務上必要な基礎知識・技術等を習得させることを目的とする。

2. 研修対象

食品衛生監視員として初年に当たる者。

3. 研修に要する期間

概ね4日間

4. カリキュラムの要件等

(1) 食品衛生法及び関係法規の概要

・食品衛生法、食品安全基本法、食品衛生関係条例等

(関係法令として、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、健康増進法、消費者安全法、JAS法等があることを学ぶ。)

(2) 食品衛生監視員の心得

・組織、食品衛生監視員の業務、保健所・本庁業務の概要

(必要に応じて、窓口等における接遇、クレーム対応など)

(3) 施設監視について

・監視指導と検査の仕組み(食品衛生監視指導計画、監視体制等)、施設監視の仕方(監視のポイント)、GLP、過去の違反事例等
※実地の施設監視も有効。

(4) 食中毒調査について

・食中毒探知から調査、行政処分等の流れ、調査に必要な基礎知識、過去の食中毒事件における対応例、事例検討(グループワーク)等

※上記の項目の他、以下の項目を特化させて実施してもよい。

(5) 苦情処理について

・苦情の受付から処理の流れ、原因調査等

(6) 食品関係法令

- ・法令上の疑義解決の方法（法令検索等）、事例検討（グループワーク）等

(3) 中級研修について

中級研修については、定期的を実施している自治体は少ないが、実施している自治体では、グループワーク等を中心として行われる場合が多いようであるが、業務発表会などの形式で行っている場合もある。

また、平成20年度に、厚生労働省において、輸入食品監視業務を行っている国（検疫所）の中堅食品衛生監視員に対する研修が試行的に実施されたので、参考までに、カリキュラム等の詳細について確認した。この研修においても、グループワークを中心とする事例研修が行われていた。

（参考）平成20年度の検疫所中堅食品衛生監視員研修

① 目的

監視係長などの中堅食品衛生監視員に、輸入食品監視を適確に行うための調整、コミュニケーション、さらに問題発生時の危機管理対応等を学び、これらの重要性を再認識させることを目的とする。

② 研修の実施期間等

本研修の対象は、検疫所の中堅の食品衛生監視員（係長クラス）とする。研修の実施期間は2日間とし、グループワークを中心とした意見交換・意見形成等ができる研修としている。研修

のカリキュラムについては別添3のとおり。

以上も参考にして検討したところ、食品衛生監視員の中級研修として必要な要件（案）は次のとおりと考えられた。なお、中堅職員は業務の要となっていることから、長期間の研修は難しく、業務の比較的少ない時期に、連続した2日間程度での実施が望まれる。

○食品衛生監視員（中級研修）に必要な要件等（案）

1. 目的

食品衛生監視員として5～10年程度業務に従事した中堅クラス（係長・主任クラス）の職員に対して、中堅職員として、職務上必要な課題解決のための専門的知識、コミュニケーション能力、問題発生時の危機管理対応能力等を高めることを目的とする。

2. 研修対象

食品衛生監視員として5～10年程度業務に従事した中堅クラス（係長・主任クラス）の職員

3. 研修に要する期間

概ね2日間

4. カリキュラムの要件等

(1) 食品事故等の危機管理について

- ・危機事例紹介、事例検討（グループワーク）等

(2) 施設監視について

- ・監視指導等の難事例紹介、事例検討（グループワーク）等

(3) 食中毒調査について

- ・食中毒事例紹介、事例検討（グループワーク）等