

埼玉県の主な市場

- 中央卸売市場……さいたま市食肉中央卸売市場
- 地方卸売市場……埼玉川越総合地方卸売市場
秩父市公設地方卸売市場
埼玉県水産物地方卸売市場
大宮総合食品地方卸売市場
地方卸売市場浦和総合流通センター
川口食肉地方卸売市場

特別監視担当の市場監視

	勤務時間
・ 秩父市場	5:00～13:45
・ 越谷市場	6:30～15:15
・ 春日部市場	6:30～15:15
・ 熊谷市場	6:30～15:15
・ 上尾市場	6:30～15:15
・ 所沢市場	6:30～15:15


生鮮食料品が卸売市場を通して食卓にのぼるまで

生産者


卸売市場

私たち

出荷団体 (JAなど)



産地仲買人



卸売業者

卸売業者は、生産者や全国の出荷団体、輸入商社などから販売を受託された商品を、せりや相対取引によって、仲卸業者や売買参加者に販売します。



花物のせりの風景。青果物は、大enteのディスプレイに展示された商品の情報を見て、買手のディスプレイに改められた商品を仕入れたい買手が、写真では6分前が開始にせりを行っています。



花物のせりの風景。花物市場では、大enteのディスプレイに展示された商品の情報を見て、買手のディスプレイに改められた商品を仕入れたい買手が、写真では6分前が開始にせりを行っています。

仲卸業者

仲卸業者は、卸売市場内に店を構え、卸売業者から仕入れた商品を、パック詰めや小分けして、買手や量販店に販売します。仲卸店は大勢の買手人で賑わうので、最も市場らしい風景です。



せりに参加し、マゾロの下置きをする仲卸業者のみなさん。みんな、とても真剣です。

買出人

買出人とは、八百屋、魚屋、肉屋などの小売店や、飲食店の店主たちです。仲卸店員を見てまわり、その日仕入れたいものを吟味して買ってきます。




多くの買出人でにぎわう水産物仲卸場。

売買参加者

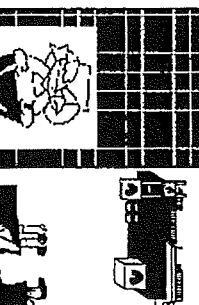
売買参加者とは、仲卸業者以外で卸売業者から商品を買うことができる人たちのことで、あらかじめ卸売市場に登録しておく必要があります。スーパーや食品加工業者、他の卸売市場の仲卸業者などの人たちです。



小売店



スーパーなど




衛生監視

ある青果市場の一日

AM2:00 - 入荷
前日の夕方から深夜にかけて、商品を乗せたトラックが全国から陸々と到着します。卸売業者は、取引に備えて、商品を卸売場にきれいに並べます。

AM4:30 - 下見
仲卸業者や売買参加者が、せりに備えてその日新しく入荷した商品を下見します。せりを行わず、売り手と買い手が相談して値段を決める相対取引も多く行われます。

卸売市場には、多くの生鮮食料品が集まるので、衛生監視は欠かせません。商品に異常がないか、保鮮剤の量が朝早くからチェックしてまわります。

AM6:00 - せり
せりが始まる。せり人(卸売業者)の競争の激しいけりや相対取引で仕入れた商品をそれぞれ、お得意さまへ配達したりします。また、買出人が卸売市場に商品を仕入れに来て、仲卸店員は一番のにぎわいを見せます。

AM7:00 - 分荷・買い出し
仲卸業者や売買参加者は、せりや相対取引で仕入れた商品をそれぞれ、お得意さまへ配達したりします。また、買出人が卸売市場に商品を仕入れに来て、仲卸店員は一番のにぎわいを見せます。

AM11:30 - 一片付け
この時間になると仲卸店員もそろそろ閉店です。午後になると卸売市場は閑散としますが、夕方になると、陸々と各地からトラックが到着し、入荷が始まります。

パブリシティについて

- ### 県政における具体的な記者発表の方法
- 1 知事会見
県政の課題に対する知事の意見や見解などを表明
 - 2 レクチャー
発表にあたって、説明や質疑応答を設ける必要があるもの
 - 3 資料提供
定例的な内容や資料だけで説明できるもの

パブリシティとは？

新聞やテレビ、ラジオなどのマスコミ各社に、ニュース素材として県政情報を積極的に提供したり、取材に応じたりして、ニュース記事として報道してもらおう活動

- ### 食品安全課で実施している記者発表
- 食中毒事件の公表等
「埼玉県における食品衛生法等違反に関する公表要領」（平成18年5月24日制定）
 - イベント等の県民への周知
・ 食の安心県民の集いの開催について
・ 食中毒防止キャンペーンの実施について 等

- ### パブリシティのメリット
- 1 客観性
記事として報道されるため、信頼度・説得効果がアップ
 - 2 速報性
緊急事態が発生した際、いち早く県民に知らせることができる
 - 3 広域性
県内はもちろん、全国、海外にも報道される可能性がある
 - 4 経済性
経費はほとんどかからない

- ### 記者等のマスコミからの取材等について
- 記者等のマスコミからの取材・照会等については、結果的に県としての責任や対応が求められる場合が多いため、部長、副部長等に情報の伝達が必要。
- 記者等のマスコミから取材・照会等を受けた場合には、別紙様式1に対応状況を記載し、速やかに報告する。
 - 取材内容が記事になった場合には、直ちにスクラップを提出する

別紙様式 1

別紙様式 1

別紙様式 2

別紙様式 2

別紙様式 1 記載例

別紙様式 1 記載例

**埼玉県職員パブリシティガイド
について**

- 職員ポータル「広聴・広報」

↓

- 「記者発表の手引」
<http://www1/A00V00/tebiki/menu.html>

から情報入手できます。
ご確認ください。

議員等からの照会等について

議員等からの照会等についても、部長、副部長等に情報を伝える必要。

- 議員等から照会、資料の要請等を受けた場合には、別紙様式 2 に対応状況を記載し、速やかに報告する。



「『カンピロ』ってなんだ！？～食
タイトル：中毒防止キャンペーン～」の実
施について

日時：平成21年6月11日 13:43

部局名：保健医療部

課所室名：食品安全課

担当名：監視・食中毒担当

担当者名：坂梨・秋山

内線：3611

直通：048-830-3611

E-mail：a3420@pref.saitama.lg.jp

「『カンピロ』ってなんだ！？～食中毒防止キャンペーン～」の実施について

カンピロバクターは鶏や牛、豚などの家畜や犬などのペット類の腸管内に分布している菌で、これらの動物のふんに汚染された肉や水を介して食中毒を引き起こします。

近年、全国の食中毒の上位を占めている原因物質の1つであり、昨年度県内（さいたま市及び川越市を含む）で発生した35件の食中毒事件のうち、10件がカンピロバクターによるものでした。特に子どもや高齢者など、抵抗力が弱い方が肉やレバーを生で食べることは、症状が重症化する可能性が高く注意が必要です。

そこで、本県では、カンピロバクターをはじめとする食中毒防止を図るため、以下のキャンペーンを実施します。キャンペーン実施に当たっては、県内の関係自治体（さいたま市及び川越市）や食品関係協会等と連携、協力しています。

県民の皆様もカンピロバクター食中毒対策にご協力をお願いします。

- 1 実施期間 平成21年6月12日（金）から22日（月）
- 2 実施機関 埼玉県、さいたま市及び川越市
- 3 協力団体 社団法人埼玉県食品衛生協会、さいたま市食品衛生協会、埼玉県食肉業衛生同業組合及び食鳥肉販売業生活衛生同業組合
- 4 実施内容
 - (1) 営業施設に対する監視指導の強化
食肉の取扱・提供施設（居酒屋や焼肉店、食肉販売店など）に対して、加熱用の食肉やレバーが生食用として提供されないよう監視指導を強化します。
 - (2) 県民への普及啓発
生肉を扱うための専用のハシと食べるためのハシを分けて用意することや加熱する場合は肉の中心部まで十分火がとおるようにすることなど、衛生知識の一層の普及啓発を図ります。
- 駅頭キャンペーンでリーフレットを配布
6月12日（金）13時30分から大宮駅西口ペDESTロリアンデッキにて実施します。
- 県ホームページへの注意喚起の掲載
「食肉の生食・加熱不足に気をつけましょう！」
http://www.pref.saitama.lg.jp/A04/BC00/eisei/kan_shoku/kansi/keikaku/namakanetu.html
- 子ども及び保護者等に対する普及啓発
・県内の小、中学校の教室にポスターの掲示を依頼します。
・幼稚園、保育園、小、中学校の児童、生徒の保護者に対する普及啓発資料を配付します。

■ 参考情報

カンピロバクターについて

Q. 菌の特徴は

A. この菌は、サルモネラと同じように鶏や牛、豚などの家畜や、犬などのペット類の腸管内に分布しています。そして、これらの動物のふんに汚染された肉や水を介して食中毒を引き起こします。

この菌は、微好気(少量の酸素がある状態)という特殊な条件下で増殖し、常温の空気中では徐々に死滅してしまいますが、4℃以下の温度ではかなり長い間生きています。また、少量の菌量でも発病するため、飲用水の汚染があった場合には大量の患者発生をみることもあります。

Q. どんな食品が原因となりますか

A. 鶏のささみ、バーベキュー、焼豚など生肉の生食や、加熱不十分によることが多く、サラダ、生水なども原因となります。

Q. 症状はどうか

A. 潜伏時間は約2日から7日で比較的長く、主症状は通常の場合、発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛などで、その後下痢が起こります。

Q. 予防のポイントを教えてください

- A. (1) 生肉を冷蔵庫で保存するときは、ビニール袋や容器に入れ、他の食品に接触、汚染しないように努めること。
(2) 食品を調理するときは十分に加熱すること。この菌の消毒には、熱湯が有効なため、包丁・まな板は熱湯により消毒し、消毒後はよく乾燥させること。
(3) 調理のとき、生肉を扱った包丁・まな板などの調理器具は、専用のものを使用し、食品を汚染しないように使い分けること。また、生肉を取り扱った後は、手指の洗浄・消毒を必ず行うこと。
(4) ビルやマンションの貯水槽は周辺を清潔にし、ハトなどのふんが入らないようにするなど適正に管理すること。また、井戸水や沢水は動物のふんに汚染されている場合があるので、塩素消毒したり、沸かしてから飲むこと。

埼玉県の食中毒発生状況(さいたま市及び川越市を含む)

	件数	患者数	死者数
平成21年次における食中毒発生状況	8	139	0
カンピロバクターを原因物質とするもの	3	27	0

この県政ニュースについてご意見・お問い合わせがございましたら、こちらまでお寄せください。

[戻る]

タイトル：食中毒事件の発生について

日時：平成22年1月18日 17:50

部局名：保健医療部

課所室名：食品安全課

担当名：監視・食中毒担当

担当者名：坂梨・秋山

内線：3611

直通：048-830-3611

E-mail：a3420@pref.saitama.lg.jp

食中毒事件の発生について

1 探知

1月15日15時、越谷保健所管内の複数の事業所から「昼食に弁当を食べた従業員が、食中毒様の症状を呈している。」旨の連絡があり、同保健所が調査を開始した。

2 調査結果

越谷保健所の調査で、次のことが判明した。

- (1) 患者は3事業所32名中23名であり、共通食は仕出し弁当店（飲食店）が1月12日に調理、提供した弁当に限定された。
- (2) 県衛生研究所で検査したところ、1名の患者便及び1名の飲食店の従業員便から食中毒の原因となるノロウイルスが検出された。
- (3) 患者の主症状、喫食から発症までの時間がノロウイルスによるものと一致した。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。
- (5) 患者の状況（1月18日16時現在）
 - ア 喫食者： 32名
 - イ 患者： 23名（男7名、女16名 年齢25歳～57歳）
受診者9名（入院者なし）
患者は全員快方に向かっている。
 - ウ 初発年月日：平成22年1月13日12時00分
 - エ 主症状：おう吐、腹痛、下痢、発熱等

3 行政処分

調査結果から、越谷保健所は以下の飲食店を原因とする食中毒事件と判断し、本日、営業者に対して行政処分を行った。

- (1) 営業者： ██████████
埼玉県三郷市 ██████████
- (2) 施設の名称： ██████████
埼玉県三郷市 ██████████
- (3) 違反内容：食品衛生法第6条違反
- (4) 行政処分の内容：食品衛生法第55条に基づく営業停止命令
処分年月日 平成22年1月18日
営業停止3日間 平成22年1月18日～1月20日
(営業自粛 平成22年1月15日～1月17日)
- (5) 病因物質：ノロウイルス
- (6) 原因食品：1月12日に調理、提供された弁当
(かきあげのたまごとじ、里芋の煮物、切干大根のごま和え、ライス等)

4 指導内容

越谷保健所では、食中毒の再発防止を目的として、営業者に対して、施設の消毒を指導するとともに、営業停止期間中に調理従事者に対する衛生教育等を行う。

■ 参考情報

ノロウイルスについて

1 症状

潜伏時間24～48時間で、吐き気、激しいおう吐、遅れて下痢、38℃以下の発熱等

がみられる。持続は1～2日と短く、予後は良好。

2 発生状況

世界中に常在するウイルスであり、日本では毎年10月頃から翌年4月頃にかけて飲食店、学校、老人ホームなどで共通の食品が感染源と思われる集団食中毒事件として発生がみられる。

日本において食中毒件数の約20%は非細菌性食中毒で占められるが、その大部分がウイルスによって引き起こされており、特に冬季の非細菌性急性胃腸炎の大部分はこのウイルスが原因であるといわれている。

3 感染経路

(1) 何らかの経路で、非加熱食品が汚染された場合。

調理人が、不顕性に感染していてふん便から手を経由したり、調理以前に食材が汚染されていたり、調理に使用した水が汚染されている場合などがあげられる。

(2) 河口部で養殖されたカキや漁獲されたハマグリを生で、あるいは十分加熱調理しないで食べた場合。

これは、二枚貝が、大量の海水を取り込み、えらでろ過されたものが、中腸腺に濃縮されるものと思われる。

(3) 家族や施設などヒト同士の接触が高いところでおう吐物やふん便などが飛び散ったようなとき、その中のウイルスが直接感染する。

4 予防対策

家庭内感染では手洗いを励行し、汚染物はウイルスが拡散しない方法で速やかに廃棄ないし消毒する。

埼玉県の食中毒発生状況（本件を含む）

	※さいたま市、川越市を除く		
	件数	患者数	死者数
平成21年4月1日～平成22年1月18日現在	27	176	0
平成20年度（4月1日～1月18日）	19	352	0

※ 食中毒の原因となる病因物質に関する情報は、県のホームページに掲載しています。
http://www.pref.saitama.lg.jp/A04/BC00/eisei/kan_shoku/chudoku/byouinbussitu.html

この県政ニュースについてご意見・お問い合わせがございましたら、こちらまでお寄せください。

[戻る]

【回覧】平成 年 月 日 () 午前・午後 時 分頃発

部 長	副部長	副部長	保健医療政策課長	調整幹	調整担当主幹	調整担当主査

議員等の照会等について

課・室・所名

照 会 年月日時	平成 年 月 日 () 午前・午後 時 分頃	区 分	議員 その他 ()
照会者名			
対 応 者 (職氏名)			
照 会 の 目 的			
照会の内容			
回答・処置 の 内 容			
提供資料		有	無
備 考			

小規模施設等に対する 監視指導について

川口保健所 食品監視担当
武井 恵

食品衛生監視員による監視制度(食品衛生法第28条、第30条)
営業者等への報告徴収
営業施設等の臨検(立入)検査
試験のための収去
食品衛生に関する指導

監視指導とは

監視指導計画に基づき、食品衛生監視員が行う食品衛生に関する指導

食品営業の規模、営業種目、設備内容の多様性、営業者等の食品衛生に関する意識レベルなどによって非常に幅広い内容になる

究極的な目的は、営業者等の自主的管理体制を確立させ、食品の安全性を確保すること

「平成21年度埼玉県食品衛生監視指導計画」では

V 具体的施策

2 監視指導等の実施

(1) 平成21年度食品衛生監視、検査の基本姿勢

(2) 通常の監視指導事項

ア 施設の構造設備基準や管理運営基準が遵守されていること。

(ア)～(エ)

イ 製造基準・保存基準に適合していること

ウ 添加物等が使用基準に適合していること

エ 表示(消費期限や賞味期限等)が適正であること

(3) 重点的な監視指導

ア 食中毒対策

(ア) 病因物質別対策

- ① ノロウイルス対策
- ② カンピロバクター対策
- ③ O157等腸管出血性大腸菌対策
- ④ 腸炎ピブリオ対策
- ⑤ サルモネラ対策

(イ) 施設別対策

- ① 食鳥肉及び食肉等を生食で提供する施設での監視指導
- ② 大量調理施設での監視指導
- ③ ふぐ取扱施設での監視指導
- ④ と畜場及び食鳥処理場での監視指導
- ⑤ 卸売市場での監視指導

イ 違反食品流通防止対策

(ア) 生産、製造、加工現場における対策

(イ) 流通、販売現場における対策

(4) 監視強化月間等

- ア 夏期食中毒予防対策月間
- イ 年末一斉取締り月間
- ウ 食鳥肉、食肉の提供・取扱施設に対する一斉監視
- エ 食肉衛生月間

(5) 立入検査予定回数

- 年4回以上 過去1年間に食中毒等で行政処分を受けた施設等
- 年2回以上 大規模製造施設、大型量販店等
- 年1回以上 食鳥肉及び食肉等を生食で提供する施設、大量調理施設等
- 3年に1回以上 食品衛生自主管理優良施設確認制度の確認施設
- 4年に1回以上 その他の小規模製造、調理及び販売施設等

(6) 食品等の検査

小規模施設について

「小規模」(⇔「大規模」?)

「食品衛生法第3条第2項の食品事業者等の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」(平成15年8月29日付け食安発第0829001号別添)から

中小規模の事業者

- ① 生産者・製造業者・加工業者・保管業者については資本・出資額3億円以下又は従業員300人以下
- ② 卸売業者・輸入業者については資本・出資額1億円以下又は従業員100人以下
- ③ 小売業者については資本・出資額5,000万円以下又は従業員50人以下
- ④ 飲食店営業者については資本・出資額3億円以下又は従業員300人以下

小規模食品製造施設の監視

把握しておきたいこと

- ・ 経営形態、従業員数、管理体制
- ・ 製造状況(製造品目、製造工程、製造数量等)
- ・ 製品の特性
- ・ 販売状況(出荷・販売先、製品の流通範囲等)
- ・ 施設・設備の状況 等

小規模な食品製造施設の特徴

- ・ 会社等による組織的な経営形態でないことが多い。
- ・ 従業員が少ない。(家族従業員だけの場合も)
- ・ 製造量が少なく、製品の流通範囲に限られる。
- ・ ……



- ・ 施設側の責任者が忙しい場合など、時間をかけた監視が困難なこともある(通常監視の場合)
- ・ 事前に把握できることは極力把握しておく
- ・ 製品の特性などから危害度を判断し、出荷量、流通範囲などを考慮した上での指導が必要

生食用食肉取扱施設の監視

「平成21年度埼玉県食品衛生監視指導計画の運用上の注意事項」
(平成21年3月25日付け食品安第963号県食品安全課長通知)から

食鳥肉及び食肉を生食で提供する施設での監視指導

ア 対象施設

(ア) 次に該当する飲食店営業施設

- ・生食又は湯通した程度で食鳥肉の提供を行っている施設(メニュー等に「鳥刺し」や「鳥わさ」等が確認できる施設等)
- ・生食用として食肉や内臓肉の提供を行っている施設(メニュー等に「牛刺し」「ユッケ」又は「レバ刺し」等が確認できる施設等)

(イ) 食肉販売施設

「平成21年度埼玉県食品衛生監視指導計画の運用上の注意事項」
(平成21年3月25日付け食品安第963号県食品安全課長通知)から

イ 監視指導の留意点

- (ア) 生食又は湯通した程度の食鳥肉の提供を行っている施設
生食又は湯通した程度で食鳥肉を提供・販売することは、直ちに食品衛生法(以下「法」という。)違反となるものではないが、これを原因として食中毒が発生した場合は法第6条違反であるので、その取扱い等について指導を行うこと。

「平成21年度埼玉県食品衛生監視指導計画の運用上の注意事項」
(平成21年3月25日付け食品安第963号県食品安全課長通知)から

イ 監視指導の留意点

- (イ) 生食用として食肉等の提供を行っている施設及び食肉販売施設
「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号厚生省生活衛生局長通知)に基づき監視指導を
行うこと。

生食用食肉の衛生基準に不適合の食肉を提供・販売すること
は直ちに法違反となるものではないが、これを原因として食中
毒が発生した場合は法第6条違反であり、食肉の生食が腸管出
血性大腸菌O157等による食中毒の発生原因となりうることから、
「飲食店における食肉等の生食・加熱不足を原因とする食中毒
の予防対策について(平成20年8月11日付け食品安第384号県食
品安全課長通知)等に基づき「レバ刺し」等の生食メニューの提
供については「生食用」である旨の表示がある原材料を使用す
るよう等の指導をすること。

食肉等の生食を巡る問題等

現状

- ・カンピロバクターや腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒が多発している。
- ・食鳥肉及び食肉を生食で提供・販売することについて法規制がない。
- ・食肉(牛・馬の肉・レバー)については通知による「生食用食肉の衛生基
準」があるが、通知に基づく生食用食肉として出荷実績のあるのは、馬の
肉・レバーのみ。(東京都の実施した実態調査による)
- ・食鳥肉、食肉を生食で提供しただけでは食品衛生法違反にならない。



営業者への情報提供や指導の継続は必要だが、現状では指導に限界がある。

→ 今後、県として強い指導方針の策定や条例での規制などが望まれる。

また、消費者への効果的な普及啓発も必要

食中毒（疑）調査に係るグループワーク

【グループワークのすすめかた】

講師を対象にみため、自由に質問をして調査をすすめる。

探知した情報からとるべき対応を考え、調査を実施し、報告を作成する。

【探知】

1 日時

平成22年1月21日（木）15時

2 手段

電話（A保健所管内のB医療機関から）

3 届出内容

当院の職員複数名が吐き気、嘔吐等の症状を呈している。

発症者は、1月21日（木）15時から発症している。

発症者は全員、当日に購入した弁当屋Cの日替わり弁当を喫食している。

【課題】

探知からその日に行った調査及び以降の対応について、第1報としてまとめ、発表する。

【演習概要】

設定の概要

食中毒（疑）事例に係る通報が管轄内の事業所からあり、対象施設も管轄内にあった場合のケースである。

【施設】

当該店舗における当該日の当該品の提供数は、15食であり、同様苦情はない。販売先は不明（一般来店者）。その他の弁当を含めて100食。

当日の調理従事者は3名、健康状態は良好（記録なし）。作業分担は特になし。施設としては全体で15名。

従事者の検便は平成21年11月に実施しており、問題はなかった。詳細は現時点で確認できない（検査結果は別の場所に保管）。

当日の調理従事者に手に怪我をしている者が1名いる。

当該弁当は注文の都度、おかず及び白飯を盛りつけて販売。

弁当の内容は以下のとおり。

白飯：炊いて炊飯器内で保管。量が少なくなったら別の炊飯器で炊いている。盛り付けはしゃもじ。残品無し。

焼き鮭：当日の6時に調理して、常温保管。取扱いは素手。残品無し。

唐揚げ：当日の10時に調理後、ウォーマーで保管。取扱いは素手。残品無し。

漬物：仕入品をステンレス容器に小分けし、常温保管。取扱いは素手。残品あり。

揚げちくわ：冷蔵保管してあるちくわを注文が入ってから揚げる。取扱いは素手。残品無し。

パスタサラダ：仕入品を冷蔵保管。取扱いは箸。残品あり。

※ウォーマーの温度は50℃、冷蔵庫の温度は5℃。残留塩素は0.5mg/L。

【対象者等】

患者はB病院の看護師5名である。当該弁当を食べたのは患者5名のみである。5名の共通食はこの弁当に限られる（患者の情報による）。弁当は朝8時に購入し、病院内で常温保管。喫食時間は12時。病院に職員用の食堂はない（各自対応）。職員が共有して食べる茶菓子等はない。

通報者はB病院の事務員であり、医師の診定の予定はない。

B病院には100名の職員がおり、他に体調不良者等の情報は現在のところない。

B病院における事前の発症者等の情報は現在のところない。

患者は業務で吐物や汚物の処理は行っていない。

患者は1週間を遡って職場において嘔吐等の目撃はしていない。

患者D、Gは帰宅済み。

患者は5名とも翌日出勤予定（体調不良が続けば欠勤の可能性あり）。

患者の詳細は以下のとおり

	発症日時	症状	住所地
患者D	14時	嘔吐、下痢、発熱	県内I保健所管内
患者E	14時30分	嘔吐、腹痛、下痢	A保健所管内
患者F	15時	嘔吐	A保健所管内
患者G	14時	嘔吐、腹痛	東京都
患者H	15時	吐き気	I保健所管内

食中毒（疑）調査に係るグループワーク

【グループワークのすすめかた】

講師を対象にみたて、自由に質問をして調査をすすめる。

探知した情報からとるべき対応を考え、調査を実施し、報告を作成する。

【探知】

1 日時

平成22年1月21日（木）11時

2 手段

電話（他県の方から）

3 届出内容

1月17日（日）にA市の飲食店Bを親戚で利用し、複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している。

【課題】

探知からその日に行った調査及び以降の対応について、第1報としてまとめ、発表する。

【演習概要】

1 設定の概要

他県の方から食中毒（疑）事例に係る通報があった場合のケースである。

【施設】

当該店舗における当該日の利用客数は150名であり、同様苦情はない。

予約客は当該グループを含め3組（他15名及び10名）。予約客の連絡先は把握している（→ただし、当日は連絡がつかない（留守電になる）設定とする）

患者グループ利用時間帯の調理従事者は5名、フロア3名、健康状態は良好（記録はない）。施設としては全体で調理従事者15名、フロア20名。

従業員の検便は平成21年5月に実施しており、問題はなかった。詳細は現時点で確認できない（検査結果は別の場所に保管）。

当該グループが注文したのはSコース。当該日にSコースは他に1グループ（予約ではない）5名に提供されている。

調査時、当時のスタッフは調理従事者2名、フロア1名。他は翌日（昼）出勤予定。当該日に施設内で嘔吐等の情報はなかった。

【対象者等】

患者グループは5家族20名。届出者が知る限り発症者は4世帯10名。

届出者の家族を除き発症日時は会食後としかわからない。

会食は1月17日（日）18時。

患者グループの詳細は以下のとおり。

	所在地	参加者（家族数）	発症者
家族Z（届出者含む）	C県	4名（4名）	2名 （18日20時、嘔吐、下痢） （19日1時、吐き気、腹痛、下痢）
家族Y	C県	5名（?名）	3名らしい
家族X	A市	3名（?名）	1名らしい
家族W	D県	6名（?名）	4名らしい
家族V	E市（県の他保健所管轄）	2名（?名）	なし

届出者から他家族の住所、連絡先は提供及び調査協力は可。

届出者が知る限り発症者の共通食は飲食店Bの食事のみであり、現地集合、現地解散であった。

届出者の家族には事前に体調が悪かった者はいなかった。その他、感染症を示唆する要因も特になし。

届出者が飲食店Bで利用した客席は個室であった。