

Ⅳ 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応

1 食中毒など健康被害発生時の対応

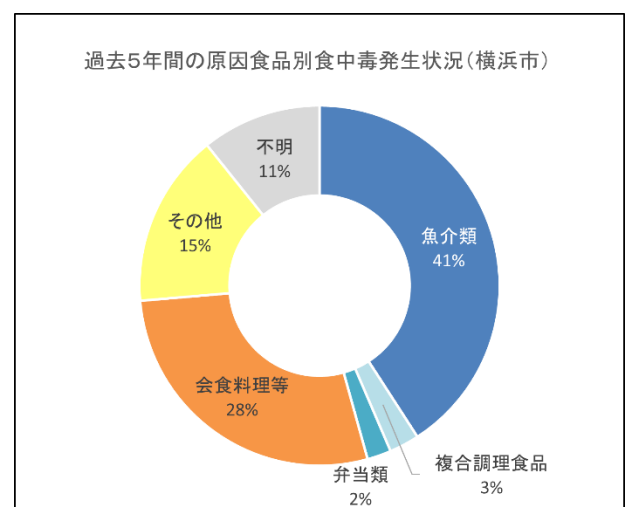
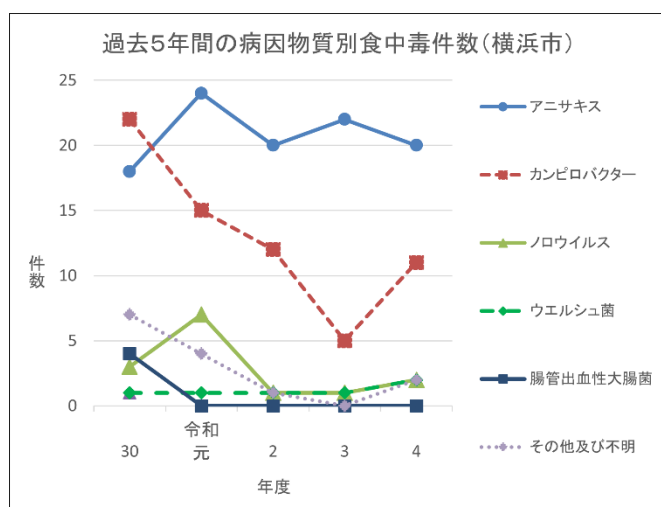
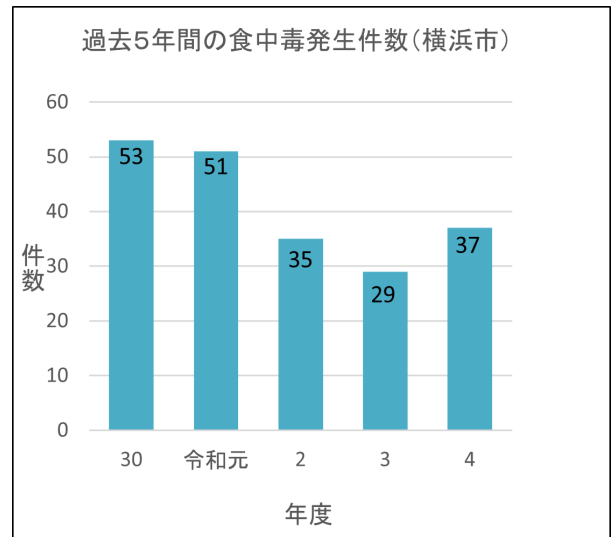
食中毒や感染症発生時には、感染症担当部門と連携して、被害の拡大防止と原因究明の調査を迅速に実施するとともに、再発防止の措置を行いました。

令和4年度の食中毒発生状況は、発生件数37件、患者数141人(死者数0人)でした。発生件数では「アニサキス(寄生虫)」を原因とするものが20件で最も多く、発生件数中の約50%を占めました。アニサキスによる食中毒発生時は、魚の処理時に寄生虫除去を徹底するよう指導するとともに、冷凍処理することを推奨しました。

患者数においては「ノロウイルス」によるものが最も多く39人でした。ウイルスによる食中毒の予防には、調理器具の消毒や食品の適切な取扱いのほか、食品取扱者の手洗いの徹底や健康管理が重要です。特に、ノロウイルスによる食中毒の多くは、既に感染している食品取扱者が食品を汚染することで発生しています。そのため、吐き気や下痢などの症状がある場合は従事させないことを徹底するよう事業者へ指導しました。

【令和4年度 病因物質別食中毒発生状況(横浜市)】

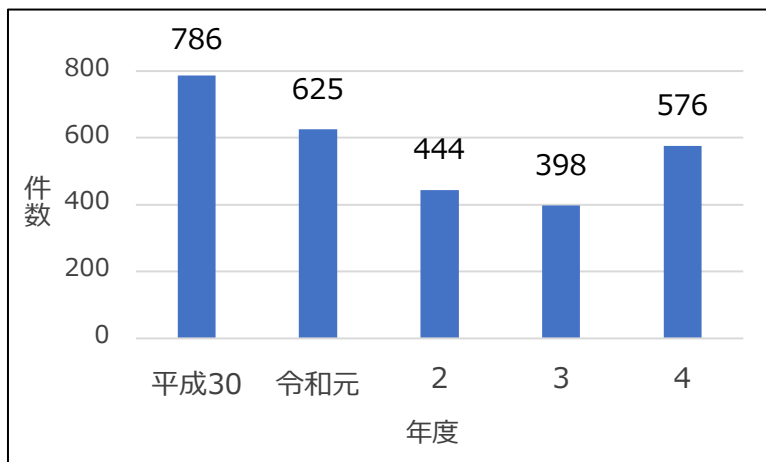
病因物質	発生件数	患者数
アニサキス(寄生虫)	20件	20人
カンピロバクター	11件	37人
ノロウイルス	2件	39人
ウエルシュ菌	2件	33人
不明	2件	12人
合計	37件	141人



2 食品に関する届出や相談への対応

市民から異物混入や腐敗・変敗などの食品に関する届出が 576 件ありました。届出があった食品については、原因究明のための調査を実施し、製造者などに対して再発防止の指導を行いました。製造所が他都市にある場合は、所管自治体と連携し、調査を実施しました。

【届出・相談件数の推移】



【食品などの届出件数とその事例】

届出内容	届出件数	主な事例
有症*	381 件	購入した卵を調理して食べ下痢・腹痛を発症した
異物混入	70 件	洋風茶碗蒸しにガラス片が混入していた
不衛生取扱管理	62 件	飲食店内に猫が出入りしていた
異味・異臭	18 件	松前漬けから異味・異臭がした
表示	8 件	購入した菓자에賞味期限表示がなかった
腐敗・変敗	3 件	弁当の副菜が腐敗していた
カビの発生	3 件	唐辛子にカビが発生していた
容器包装の不良	2 件	うなぎ蒲焼の密封包装が不十分だった
その他	29 件	刺身を常温販売していた
合計	576 件	

*健康被害の届出のうち、食品や施設、原因菌などの特定に至らず、食中毒と判断しなかったもの

【衛生研究所で実施した届出食品などに係る検査】

検査内容		検体数	
食中毒・有症の届出等に係る検査	(食中毒菌)	便： 器具・手指などのふきとり、食品：	706 検体 372 検体
	(ウイルス)	便： 器具・手指などのふきとり、食品：	887 検体 68 検体
	(寄生虫)	便： 食品：	1 検体 7 検体
	(カビ等)	届出食品（弁当など）：	5 検体
異物の同定検査等		金属片、プラスチック片など： 昆虫など： 異味など：	21 検体 2 検体 4 検体
合計			2,073 検体