



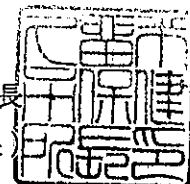
23衛第204号

平成23年5月13日

小郡三井医師会会長 殿

久留米市保健所長

(衛生対策課)



食中毒の届出の徹底について (依頼)

食品衛生行政の推進につきましては、平素から格別のご高配とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

本年2月、北海道岩見沢市内の給食施設において調理された食品を原因とする大規模な集団食中毒事件が発生いたしました。また、富山県等で腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件が発生し、食の安心・安全について一層注目されている状況です。

北海道岩見沢市の事件において、医療機関から保健所への届出の遅れがあったと指摘されていることから、食品衛生法第58条第1項に基づく中毒の届出を徹底するように厚生労働省から通知がありました。〔大量調理施設に対する監視指導の徹底について〕平成23年4月28日付け食安監発0428第4号)

つきましては、食中毒の早期発見と拡大防止のため、中毒の届出の徹底について関係医療機関に対し広く周知いただきますよう、ご協力をお願いいたします。

(参考) 食中毒を疑ったときには～医師・医療機関向け～パンフレット

厚生労働省・日本医師会・全国保健所長会

連絡先

久留米市保健所 衛生対策課

久留米市城南町15番地5

TEL 0942-30-9726

FAX 0942-30-9833

小郡三井医師会より

感染症対策担当理事 榎藤秀之
会長 蒲池 壽

食中毒発病までの時間・症状などの一覧表

病因物質名 (微生物や化学物質など)	主な感染経路等	発病までの時間	主な症状
シアン化合物	工業用用途（メッキなど）、 化学繊維の燃焼でガスが発生	数秒～1分程度	失神、痙攣、呼吸麻痺
有機リン	農薬・殺虫剤・除草剤など	数分	縮瞳、痙攣、失禁、嘔吐
トリカブト	鑑賞用の花・漢方薬にも使う	数十分	嘔吐、下痢、呼吸困難
貝毒	二枚貝（ホタテガイ・ムラサキガイ・ アサリ・カキ）など	30分から数時間	麻痺、水様下痢、嘔吐、吐き気、腹痛
セレウス菌	肉類、スープ類、焼き飯、ピラフ など中途半端な加熱料理など	嘔吐型は1～5時間、 下痢型は8～15時間	嘔吐型は黄色ブドウ球菌食中毒に類似 下痢型はウエルシュ菌食中毒に類似
黄色ブドウ球菌	常在菌・化膿した手などによる調理	1～5時間（平均3時間）	嘔気、嘔吐、腹痛（下痢）
フグ毒	ふぐの肝臓・卵巣など	5分～45分	嘔吐、しびれ、麻痺（呼吸筋など）
リステリア	乳製品・食肉加工品など	数時間～ 概ね3週間と長い	発熱、頭痛、悪寒、嘔吐
ウエルシュ菌	多種多様の煮込み料理（カレー、 煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け）など	8～12時間	下痢、腹痛（通常は軽症で1日で回復）
ボツリヌス菌	缶詰、瓶詰、真空パック食品、 レトルト類似食品、など	8～36時間	めまい、頭痛、言語障害、嚥下障害、 呼吸困難、乳児では便秘
サルモネラ属菌	卵、またはその加工品、食肉 （牛レバー刺し、鶏肉）、など	8～48時間 （菌種により異なる）	悪心、腹痛、下痢、嘔吐、発熱
腸炎ビブリオ	魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）と その二次汚染など	平均12時間	腹痛、激しい下痢、嘔気、嘔吐、発熱
病原性大腸菌 （下痢原性大腸菌）	牛肉の加熱不足（牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切り ステーキ、牛タタキ）、牛の糞を堆肥に使った野菜など	12～72時間 （菌種により異なる）	下痢（血性を含む）、腹痛、発熱、嘔吐
ノロウイルス	貝類（二枚貝）、調理による 食品の汚染（二次汚染）	24～48時間	嘔気、嘔吐、激しい下痢、腹痛、頭痛
カンピロバクター	食肉（鶏刺し、生レバー等の生食など）、 飲料水、生野菜、牛乳など	平均2～3日と長い	腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛
エルシニア	食肉、サンドイッチ、野菜ジュース、 井戸水など	平均2～5日と長い	腹痛、下痢、発熱、その他虫垂炎様 症状など多様な症状
キノコ毒	ツキヨタケ・クサウラベニタケ・ カキシメジなど	毒性の種類により 異なる	嘔吐、腹痛、下痢、痙攣、昏睡

●参考:内閣府食品安全委員会、(社)日本食品衛生協会資料ほか
●病因物質として化学物質が疑われる場合、(財)日本中毒情報センターに問い合わせるのも有用です。※情報提供料は有料(1件につき2,000円)となります。
■大阪中毒110番(365日24時間対応) TEL.072-726-9923
■つくば中毒110番(365日9時～21時対応) TEL.029-851-9999
URL.<http://www.j-poison-ic.or.jp/homepage.nsf>
●平成21年4月1日から厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室が設置されるとともに、食事をして体調を崩し、医療機関を受診された一般の方等から直接情報を受け付ける食中毒被害情報メール窓口が開設されます。
■食品健康被害情報メール窓口 URL.<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/mail-madoguti/index.html>

●最寄りの保健所の電話番号などの連絡先

保健所
電話番号

疑ったときには

食中毒を

まずは保健所に
電話してください

確定診断だけではなく、
「疑い」の場合も医師は、
ただちに最寄りの保健所へ
届け出る必要があります。

～医師・医療機関向け～

平成21年3月

厚生労働省
日本医師会
全国保健所長会

食中毒届出の流れ

食中毒を疑ったときには



医師から保健所に電話

※1

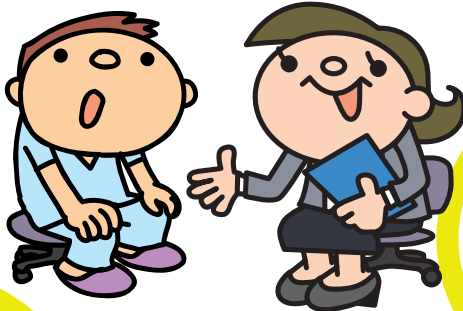


報告すること

- 医師の氏名、医療機関名（住所）
- 患者の氏名、住所、年齢
- 食中毒の原因（疑いも含む）
- 発病年月日、時刻
- 診断年月日、時刻

保健所の職員が調査

- 患者から聞き取り調査
- 他の患者等の調査（報告のあった医師に確認する場合があります。）



原因特定

- 原因施設の特定
- 原因食品の特定
- 病因物質の特定



対策

- 営業禁止や停止
- 原因食品の回収
- 施設の衛生指導など



STEP 4

STEP 3

STEP 2

STEP 1

◎STEP1に関して以下の様式を提出してもらうことがあります。

食中毒患者等届出表

（はがき大）

1 病名	5 患者等氏名
2 発病年月日時 年 月 日 午前 午後 時	6 生年月日 明大昭平 年 月 日 （ 歳）
3 診断（検案） 年 月 日 午前 午後 時	7 患者等所在地
4 診断方法 イ 菌検査（菌型） ロ 血清検査 ハ 臨床決定 ニ その他	8 備考
医師住所 （施設名・所在地）	医師 氏名印

食品衛生法

第58条

食品、添加物、器具若しくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者（以下「食中毒患者等」という。）を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに※2最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。（関係条文 第73条）

※2 「直ちに」とは、食中毒の場合、「24時間以内」となっています。