

議題 5 - ア

平成24年12月26日
京都市保健所

京都市保健所における平成24年度夏の節電対策について

平成24年度夏については、計画停電が想定されるなど、節電対策が重要な取組でありました。

京都市保健所としても、以下の取組を行いました。

記

1 節電に伴ういわゆる「電力弱者」対策について（熱中症予防）

高齢者等のいわゆる「電力弱者」が熱中症にかかることを防止するため、本市独自で注意喚起用のポスター・チラシを作成するなど、あらゆる機会を通じて周知した。

(1) 本市独自の「24年度版 熱中症注意喚起用ポスター・チラシ」の作成・配布

○ポスター5,000部、チラシ195,000部を発行

○各区保健協議会連合機を通じて全戸回覧の他、各保健センター、区役所等の本市関係機関、市内の医療機関（約2,400箇所）、保育所や地域包括支援センターなどの社会福祉施設、その他関係施設を通じて配布

(2) 各保健センターにおける啓発活動

熱中症を題材にした「健康教室」や「健康づくり出前教室」を実施

(3) 熱中症予防対策講演会

市民の方を対象に、熱中症予防等についての講演会を開催

(4) 熱中症予防マニュアルの作成

熱中症予防に係る注意事項を冊子形式にまとめ、各保健センターや関係者等に配布

(5) 東日本大震災被災者への全戸訪問

不慣れな土地で健康管理が難しいことから、保健センター保健師が全戸訪問（全市約300世帯）を行い、熱中症予防チラシとともに冷却ジェルシートの配布をもって熱中症の予防啓発を行うとともに、健康観察を実施

2 計画停電等による影響と対応について

停電による機器停止が生命維持に直結する「24時間人工呼吸器」使用者を保健センター及び福祉事務所が訪問し、予備バッテリーの確保等、対処方法の徹底を図った。

(1) 「24時間人工呼吸器」使用者（市内63名）支援

6月1日から、24時間人工呼吸器使用者への訪問活動を開始し、医療機器の予備電源の確保状況やかかりつけ医との緊急連絡体制の確認を実施

(2) 医療機器使用者への情報提供

医療機器メーカーや訪問介護事業者、患者団体等を通じて計画停電に備えた準備について情報提供を実施

議題5-1-1 (ア)

平成24年12月26日
京都市保健所

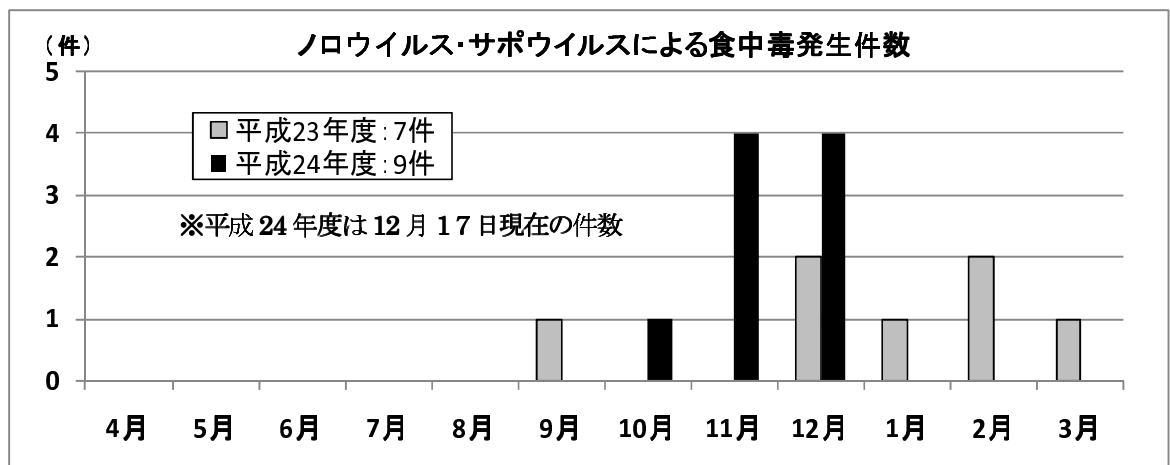
ノロウイルス等による食中毒・感染症予防対策について

1 本市における食中毒事件の主な病因物質

平成21年度	16件	カンピロバクター	7件	ノロウイルス	2件	サルモネラ	2件	その他	5件
平成22年度	12件	ノロウイルス	5件	カンピロバクター	4件	病原大腸菌	2件	その他	1件
平成23年度	19件	ノロウイルス	7件	カンピロバクター	4件	サルモネラ	2件	その他	6件
平成24年度	10件	ノロウイルス	8件	サポウイルス	1件	その他	1件	※12月17日現在	

2 本市におけるノロウイルス等による食中毒発生状況

本市でのノロウイルスによる食中毒は、例年、10月下旬～3月上旬に多発している。



3 ノロウイルスによる食中毒・感染症予防対策について

(1) 「京都市保健福祉局食中毒・感染症予防対策講習会」の開催（平成24年6月8日）

ノロウイルスによる感染症及び食中毒、最近の食中毒の傾向について講演

(702名参加)

(2) 関係各施設に対する通知

社会福祉施設（保育所を含む。）、学校、医療機関、飲食店営業施設に対し、ノロウイルスによる食中毒・感染症予防対策の徹底を周知。

○11月26日付「感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について」

○12月 3日付「感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の予防の啓発について」

○12月11日付「ノロウイルス等感染性胃腸炎の流行及び食中毒予防対策に係る注意喚起について」



※宿泊施設での食中毒事件が連続して発生したことから、上記施設に加え、旅館・ホテル等の宿泊施設に対しても予防対策の徹底を周知。

(3)「みやこ健康・安全ねっと」の配信

感染性胃腸炎の流行に際し、ノロウイルスによる食中毒・集団感染の増加が予測されることから、**市民に対して、ノロウイルスによる食中毒・感染予防対策を啓発。**

○11月20日配信「感染性胃腸炎（ノロウイルス）にご注意！」

○11月28日配信「感染性胃腸炎が流行しています！」

議題5-1-1 (イ)

平成24年12月26日
京都市保健所

牛レバーの生食販売・提供禁止措置に伴う対応について

1 概要

京都市では、牛レバーの生食による食中毒を防止するため、牛レバーを生食用として取り扱っている可能性のある987施設に対して、本年4月から6月までの期間、緊急立入調査を行い、牛レバーの生食取扱の実態を把握するとともに、取扱中止の指導を実施してきました。

7月1日に食品衛生法の規格基準が改正施行され、牛レバーを生食用として販売・提供することが禁止されたことを受け、これまでの調査で牛レバーを生食用として取り扱っていた87施設に対し、7月2日から7月9日にかけて緊急立入調査を実施した結果、**全ての施設で取扱中止を確認しました。**

2 監視指導結果

(1) 牛レバー生食販売・提供施設 把握 【4月～5月】

立入施設 987施設 (牛レバー生食取扱施設として87施設を確認)

(2) 新規格基準施行前 事前周知 【6月15日～6月29日】

立入施設 87施設 (4～5月に取扱実態を把握した施設)

(3) 新規格基準施行後 基準の徹底を確認【7月2日～7月9日】

立入施設 87施設 (全施設で牛レバーの生食用としての取扱中止を確認)

3 今後の取組

(1) 事業者向け取組

気温が上昇し、食中毒が発生しやすくなる夏場を迎え、飲食店等に対する監視指導や7～8月の夏期一斉取締りの取組などにより、牛レバーの生食販売・禁止をはじめとした食中毒予防を一層徹底してまいります。

(2) 市民向け取組

すでに、市民向けメール配信サービス「みやこ健康・安全ねっと」により、牛レバーの販売・提供の禁止や、食肉等の生食を控えることの周知を行ったところですが、今後、牛レバーをはじめ、食肉等の生食に係る食中毒対策を説明したリーフレットを作成し、継続して注意喚起を行います。

【参考資料】

生食用食肉，生食用牛レバーに係るこれまでの取組経過

平成23年4月下旬	○富山県等の焼肉チェーン店で腸管出血性大腸菌O111による食中毒死亡事件が発生
平成23年5月2日～	○厚生労働省の通知（5月6日付け）に先駆け，京都市で生食用食肉の取扱いに係る一斉立入調査を実施 【立入施設数898施設】
平成23年7月7日～	○厚生労働省の通知（7月6日付け）により，生食用牛レバーの提供自粛に係る立入指導を実施 【立入施設数182施設】
平成23年10月1日～	○国が加熱殺菌や有資格者による取扱いを義務付けた食品衛生法に基づく「生食用食肉の規格基準」を施行 ○規格基準周知のために，生食用食肉の取扱いに係る一斉立入調査を実施(10月～12月) 【立入施設数910施設】
平成23年12月26日	○厚生労働省の通知（12月20日付け）を受けて，関係団体に生食用牛レバーの提供自粛について通知
平成24年3月2日	○京都市食品衛生法施行細則を改正し，生食用食肉取扱届出制度を盛り込む（4月1日から施行）
平成24年4月18日 ～5月31日	○薬事・食品衛生審議会及び食品安全委員会が，牛レバーの生食提供禁止が妥当であるとの見解を公表したことを受けて，生食用牛レバー提供施設に係る一斉立入を実施 【立入施設数987施設，牛レバー生食提供施設として87施設を確認】
平成24年6月15日 ～6月29日	○薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において，食品衛生法に基づく「食品，添加物等の規格基準」に「牛レバーを生食用として販売してはならない」旨を設定することが適切であるとの見解が示されたことを受け，牛レバー生食提供施設に係る緊急立入を実施 【立入施設数 87施設】
平成24年7月 2日 ～7月 9日	○平成24年7月1日付けで，食品衛生法に基づく「食品，添加物等の規格基準」に牛レバーの生食販売・提供禁止の旨が盛り込まれたことを受けて，牛レバーを生食用として取り扱っている施設に係る緊急立入を実施 【立入施設数 87施設，全施設での取扱中止を確認】

議題 5-1-1 (ウ)

平成 24 年 12 月 26 日
京 都 市 保 健 所

浅漬けによる O157 食中毒事件に関する対応について

1 事件の概要

平成 24 年 8 月、北海道内の高齢者福祉施設等において「白菜の浅漬け」を原因とした腸管出血性大腸菌 O157 食中毒により 8 名の方が死亡されるという大変痛ましい事件が発生した。

本市では、同様の食中毒事例の発生を防止するため、**発生後直ちに漬物製造施設に対し、緊急立入調査を実施するとともに、浅漬けの抜き取り検査を実施し、全て O157 を含む大腸菌が陰性であることを確認した。**

2 事件以前の京都市の漬物製造施設に対する取組

(1) 一斉監視の実施

平成 24 年度京都市監視指導計画により、平成 24 年 4 月から 6 月にかけて、市内漬物製造施設に対する一斉監視を実施し、衛生的に問題がないことを確認。

(2) 収去検査の実施

平成 24 年 6 月に、市内に流通している漬物 66 検体の食中毒菌検査を実施し、全検体で O157 を含む大腸菌が陰性であることを確認。

3 事件を受けた緊急立入調査

(1) 調査期間

調査期間：平成 24 年 8 月 17 日から 9 月 12 日まで

(2) 実施機関

各保健センター、衛生環境研究所の食品衛生監視員

(3) 調査施設

市内漬物製造施設：182 施設（うち浅漬け製造施設：86 施設）

(4) 調査内容

- ・野菜等原材料の洗浄方法及び衛生管理
- ・従事者の健康管理
- ・施設の衛生管理状況など

(5) 監視指導結果

施設の種類	施設数 ※1	野菜の洗浄・殺菌	
		※2 流水洗浄	流水洗浄及び殺菌
漬物製造施設	174	123	51
うち浅漬け	(86)	(50)	(36)

※1 調査施設182施設のうち、8施設は完成品の漬物を小分けするなど、洗浄や殺菌を要しない施設

※2 流水洗浄のみの施設に対して、殺菌の義務はないが適切に殺菌するよう指導済

(6) 抜き取り検査結果

ア 検査件数

市内で製造された浅漬け31検体（浅漬け製造施設86施設で製造された浅漬けから抜き取り）

イ 検査結果

全て陰性（0157を含む大腸菌等）

4 市民向け取組

- ・食中毒事件の発覚直後、直ちに市民向けメール配信サービス「みやこ健康・安全ねっと」により、食中毒事例の周知
- ・食中毒対策を説明したリーフレットを市民向けに配布し、継続して注意喚起を実施

5 今後の取組

- 北海道の食中毒事件を受け、本年10月に「漬物の衛生規範」が改正され、浅漬けに関する衛生管理が強化された。
- 本年12月から来年1月にかけて、浅漬け製造施設の再調査を実施し、夏期に実施した調査において、不適項目のあった施設に対し、改善状況の確認及び指導を実施する。