

令和6年度第2回

大分県食品安全推進県民会議

日 時 令和7年2月7日（金） 10:00～

場 所 大分県庁舎別館5階 53会議室



【 次 第 】

1 開 会

2 議 事

(1) 令和7年度食品衛生監視指導計画について

(2) 食品の回収事例について

(3) 食中毒事件について

(4) その他

3 閉 会

令和7年度大分県食品衛生監視指導計画の概要

1 趣 旨

大分県が行う食品衛生に関する監視指導の実施について基本的な方向及び監視指導に当たり必要な基本的事項を示し、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進することにより、飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止し、県民の食の安全を確保することを目的とする。

2 監視指導の実施に関する基本的な方向

行政（大分県）、食品関連事業者及び消費者の役割分担

監視指導は、行政（大分県）、食品関連事業者、消費者の役割分担を前提として実施する。

食品の安全性を確保する第一義的責任を有している者は、食品等の生産、製造、加工、輸入、流通、販売に携わる食品等事業者であることを明確にした上で、食品等事業者がその責務を果たし、安全な食品等を供給しているか否かを確認するため、県の関係部局が連携して監視指導を行うものとする。

また、消費者は、家庭内食中毒の発生を防止する等の観点から、食品の安全に関する知識と理解を深め、適切に食品を選択し、均衡のとれた食生活を送ることのほか、食品の安全性に関する施策への参画に努めるなど、食品の安全性確保に積極的な役割を果たす必要がある。

食品供給工程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

食品の安全性を確保するためには、農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の工程（フードチェーン）の各段階において、食品の安全性を確保するための必要な措置が適切に講じられていることが重要である。

この理念を踏まえ、農林水産物の採取から食品の販売までの各段階において、食中毒等の食品衛生の危害の発生状況等を分析、評価した上で、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施する。

農林水産物の生産段階における監視指導

農林水産物の生産段階における監視指導は、農林水産部局が中心となり、食品衛生担当部局と連携して実施する。

採取段階以降の農林水産物及び製造、加工、流通、販売されている食品の監視指導

採取・出荷された農林水産物及び製造、加工、輸入、流通、販売されている食品の監視指導は食品衛生部局（主に、県下の保健所）が実施する。

3 重点的な監視指導事項及び監視回数

重点的な監視指導事項

- HACCPの徹底
- 食中毒発生防止対策
 - ①食肉の生食等による食中毒発生防止対策
 - ②寄生虫による食中毒発生防止対策
 - ③ふぐ食中毒発生防止対策
- 食品表示適正化の推進
- 食肉・食肉製品、乳・乳製品、卵・卵加工品、水産食品及び農産物の製造施設の監視指導

食品関係営業施設に対する監視回数

- 営業施設を4ランクに分け監視を行います。

| | |
|------|---------------|
| Aランク | 年間2回以上立ち入り検査 |
| Bランク | 年間1回以上立ち入り検査 |
| Cランク | 3年に1回以上立ち入り検査 |
| Dランク | 実情に応じて立ち入り検査 |

- 各種一斉取締りを実施します。

| | |
|--------------|--------------|
| ・夏期食品一斉取締り | 7月1日～7月31日 |
| ・夏期食品表示一斉取締り | 7月1日～7月31日 |
| ・食品衛生月間 | 8月1日～8月31日 |
| ・年末食品一斉取締り | 12月1日～12月28日 |
| ・年末食品表示一斉取締り | 12月1日～12月28日 |
| ・観光・行楽地監視 | 4月～5月 9月～10月 |
| ・ふぐ中毒防止強化月間 | 10月1日～10月31日 |

重点的な流通食品の検査

- 県特産食品、県内広域流通食品、消費者がよく利用する食品を中心に行います。

| 検査対象項目 | 主な検査対象食品 |
|----------------------|---|
| 残留農薬 | 県産農産物、輸入農産物及び加工食品 |
| 残留動物用医薬品 | 国産食肉、輸入食肉、県産養殖魚介類、県産鶏卵 |
| アレルギー物質 | 菓子などの加工食品 |
| 食品添加物 | 加工食品（菓子、漬物等） |
| 微生物検査 （食中毒原因微生物等） | 清涼飲料水、県産鶏卵、鮮魚介類、食肉製品 |
| 微生物検査 | 弁当、そうざい、生野菜サラダ類、和生菓子、洋生菓子、生食用魚介類、魚肉練り製品、豆腐、めん類、冷凍食品 |

食品の放射性物質検査

放射性物質の基準を超える疑いのある食品が県内に流通した場合、緊急の放射性物質検査を実施します。

4 違反等を発見した場合の措置

食品の検査で違反を発見した場合や食中毒等の健康被害が発生した場合は、食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品の廃棄命令や営業停止命令、施設の改善命令等を行い、施設の名称、違反の内容、対象食品等を県で定めた基準に基づき公表します。

5 食中毒等健康被害発生時の対応

県庁内関係部局と連携して、迅速な原因究明と被害拡大防止対策を講じます。また、国、関係自治体と情報交換を行い、県民への情報提供を速やかに行います。

6 食品等事業者に対する指導

事業者に対し、自らが生産、製造する食品は、自らが責任を持つことを認識させ、自らが実施する衛生管理の推進を指導します。

このため、食品衛生に関する知識を習得させることを目的に、講習会等を実施するとともに、食品衛生監視員等が現場で助言指導を行います。

7 消費者、食品等事業者、行政機関相互の情報及び意見交換等

食品衛生監視指導計画について、食の安全に関する意見交換会等を開催し、県民の皆様方の意見を伺い、この計画に反映させます。

また、家庭における食中毒を未然に防止するために、食品衛生に関する情報や有毒植物等を誤食しないための情報を提供するとともに、消費者団体等からの要請があれば、出前食品衛生講座を行うことにしています。

大分県食品衛生監視指導計画 新旧対照表 (案)

| 令和7年度 (案) | 令和6年度 |
|---|--|
| <p>第1章 令和7年度食品衛生監視指導計画</p> <p>第1 監視指導に関する事項</p> <p>1 (略)</p> <p>2 重点的な監視指導事項</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 食中毒発生防止対策</p> <p>① <u>食肉の生食等による食中毒発生防止対策</u> <u>鶏肉の生食はリスクが高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。鶏肉の生食や加熱不足による食中毒を防止するため、食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、鶏肉の生食や不適切な低温調理等による食中毒発生防止対策を行う。</u> <u>また、あわせて腸管出血性大腸菌の食中毒発生防止対策として、肉類の生食や生焼けは危険性が高いこと、特に子どもや高齢者では重症化する可能性があることを踏まえ、食肉販売業者、食肉製品製造業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行う。</u></p> <p>② <u>寄生虫による食中毒防止対策</u> <u>生食用魚介類の提供・販売を行う飲食店や魚介類販売業者等に対し、アニサキスやクドア・セブテンpunkタータによる食中毒の防止について、指導を行う。</u></p> | <p>第1章 令和6年度食品衛生監視指導計画</p> <p>第1 監視指導に関する事項</p> <p>1 (略)</p> <p>2 重点的な監視指導事項</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 食中毒発生防止対策</p> <p>① 大規模イベント開催に係る食品衛生対策 令和6年度は、全国豊かな海づくり大会や福岡・大分デスティネーションキャンペーンが実施されるとともに、全国高等学校総合体育大会や国民スポーツ大会の一部の競技が県内で実施される。 通常より食品の提供量が多くなる状況において、適切に衛生管理を行うことができるよう、関係する旅館、飲食店、弁当店、土産品の製造者等に対し監視指導を強化する。</p> <p>② 食物アレルギーによる事故対策 アレルギー物質を含む食品による健康被害の発生を未然に防止するため、食品等事業者に対し、複合原材料に含まれる特定原材料の確認等、適正表示の徹底について指導する。 また、アレルギー物質を含む原材料の管理の徹底や製造工程における混入防止についても指導を行う。</p> |

③ ふぐ食中毒発生防止対策

ふぐ食中毒の発生防止のため、食品衛生法及び大分県食の安全・安心推進条例に基づき、ふぐ処理登録者に対する指導やふぐを取り扱う飲食店、魚介類販売業等に対する監視指導を行う。
また、消費者の家庭での自家調理が原因となるふぐ食中毒の発生防止のため、消費者への啓発を行う。

④ (削除)

⑤ (削除)

(3) ~ (4) (略)

3~5 (略)

第2~3 (略)

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康被害発生時の対応については、食品衛生法の規定並びに大分県の「食中毒対策要綱」及び「毒劇物等を原因とする食中毒

③ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策

鶏肉の生食はリスクが高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。鶏肉の生食や加熱不足による食中毒を防止するため、食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、鶏肉の生食や不適切な低温調理等による食中毒発生防止対策を行う。

また、あわせて腸管出血性大腸菌の食中毒発生防止対策として、肉類の生食や生焼けは危険性が高いこと、特に子どもや高齢者では重症化する可能性があることを踏まえ、食肉販売業者、食肉製品製造業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行う。

④ ふぐ食中毒発生防止対策

ふぐ食中毒の発生防止のため、食品衛生法及び大分県食の安全安心推進条例に基づき、ふぐ処理登録者に対する指導やふぐを取り扱う飲食店、魚介類販売業等に対する監視指導を行う。

また、消費者の家庭での自家調理が原因となるふぐ食中毒の発生防止のため、消費者への啓発を行う。

⑤ アニサキスによる食中毒防止対策

生食用魚介類の提供・販売を行う飲食店や魚介類販売業者等に対し、アニサキスによる食中毒の防止について、指導を行う。

(3) ~ (4) (略)

3~5 (略)

第2~3 (略)

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康被害発生時の対応については、食品衛生法の規定並びに大分県の「食中毒対策要綱」及び「毒劇物等を原因とする食中毒対

対策要領」に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を実施する。

発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視、医療監視、水道担当部局等関係部局及び関係自治体への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止と再発防止のため、迅速に原因究明調査を実施、必要な情報の公表等を行う。

原因究明にあたっては、HACCPの衛生管理計画や記録を確認し、問題点を改善するよう指導を行う。

食中毒予防の観点から、食品等事業者及び県民への食中毒発生状況に関する情報提供を行う。

また、指定成分等含有食品やいわゆる「健康食品」について、健康被害の情報を把握した場合は、速やかに調査を行い、厚生労働省に報告する。

第2～4章 (略)

別表1～3 (略)

別表4 収去検査等計画

1 令和7年度収去検査等計画

| 検査内容 | 主な検査対象食品等 | 検体数 | 検査機関 | |
|--------------|----------------------|-----|----------------------|----------------------|
| 残留農薬 | ・ 県産農産物 | 30 | 衛生環境研究センター 登録検査機関 | |
| | ・ 輸入農産物 | 10 | | |
| | ・ 輸入加工食品 | 10 | | |
| 残留動物用 医薬品 | ・ 国産食肉 | 20 | 衛生環境研究センター | |
| | ・ 輸入食肉 | 10 | | |
| | ・ 県産養殖魚介類 | 10 | | |
| | ・ 輸入養殖魚介類 | 10 | | |
| | ・ 県産鶏卵 | 10 | | |
| アレルギー物質 | ・ 県産加工食品 | 20 | 衛生環境研究センター | |
| 食品添加物等 | ・ 国産加工食品 (菓子、漬物等) | 30 | 40 輸入 | 衛生環境研究センター 登録検査機関 |

策要領」に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を実施する。

発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視、医療監視、水道担当部局等関係部局及び関係自治体への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止と再発防止のため、迅速に原因究明調査を実施、必要な情報の公表等を行う。

原因究明にあたっては、HACCPの衛生管理計画や記録を確認し、問題点を改善するよう指導を行う。

食中毒予防の観点から、食品等事業者及び県民への食中毒発生状況に関する情報提供を行う。

また、指定成分等含有食品_____について、健康被害の情報を把握した場合は、速やかに調査を行い、厚生労働省に報告する。

第2～4章 (略)

別表1～3 (略)

別表4 収去検査等計画

1 令和6年度収去検査等計画

| 検査内容 | 主な検査対象食品等 | 検体数 | 検査機関 | |
|--------------|----------------------|-----|----------------------|----------------------|
| 残留農薬 | ・ 県産農産物 | 30 | 衛生環境研究センター 登録検査機関 | |
| | ・ 輸入農産物 | 10 | | |
| | ・ 輸入加工食品 | 10 | | |
| 残留動物用 医薬品 | ・ 国産食肉 | 20 | 衛生環境研究センター (新設) | |
| | ・ 輸入食肉 | 10 | | |
| | ・ 県産養殖魚介類 | 10 | | |
| | ・ 県産鶏卵 | 10 | | |
| アレルギー物質 | ・ 県産加工食品 | 20 | 衛生環境研究センター | |
| 食品添加物等 | ・ 国産加工食品 (菓子、漬物等) | 30 | 40 輸入 | 衛生環境研究センター 登録検査機関 |

| | | | | | | | | | |
|--------------------|--|---|---|------------|--------------------|---|---|--|------------|
| | ・ 輸入加工食品 | 10 | (10) | | | | | | |
| その他 (ヒスタミン) | ・ 魚介類加工品 | | 10 | 衛生環境研究センター | その他 (ヒスタミン) | ・ 魚介類加工品 | 10 | 衛生環境研究センター | |
| 微生物 (食中毒原因微生物等) | ・ 清涼飲料水 ・ 国産食肉 ・ 輸入食肉 ・ 食肉加工品 ・ 県産養殖魚介類 ・ 輸入養殖魚介類 ・ 県産鶏卵 ・ 冷凍食品 | 10 20 10 <u>10</u> 15 <u>10</u> 10 <u>10</u> | <u>95</u> 輸入 (<u>20</u>) | 衛生環境研究センター | 微生物 (食中毒原因微生物等) | ・ 清涼飲料水 ・ 国産食肉 ・ 輸入食肉 ・ 食肉加工品 ・ 県産養殖魚介類 (新設) ・ 県産鶏卵 (新設) | 10 20 10 20 15 <u>10</u> 10 | 85 輸入 (10) | 衛生環境研究センター |
| 微生物 | ・ 弁当、そうざい ・ 洋生菓子 ・ 和生菓子 ・ 生食用魚介類 ・ 食肉、食肉加工品 ・ 魚介類加工品 ・ 豆腐 ・ (削除) ・ 冷凍食品 ・ 漬物(浅漬) ・ 生野菜サラダ類 ・ 海藻類、海藻類加工品 | | <u>480</u> | 保健所検査室 | 微生物 | ・ 弁当、そうざい ・ 洋生菓子 (新設) ・ 生食用魚介類 ・ 食肉、食肉加工品 ・ 魚介類加工品 ・ 豆腐 ・ アイスクリーム類、氷菓 ・ 冷凍食品 ・ 漬物(浅漬) ・ 生野菜サラダ類 (新設) | | 470 | 保健所検査室 |
| 拭き取り検査 | ・ 調理器具 ・ 従業員の手指 | | 900 | 保健所 | 拭き取り検査 | ・ 調理器具 ・ 従業員の手指 | | 900 | 保健所 |
| | 計 | | <u>1,655</u> 国産食品 (<u>685</u>) 輸入食品 (<u>70</u>) | | | 計 | | 1,625 国産食品 (<u>675</u>) 輸入食品 (<u>50</u>) | |

2 令和7年度収去検査等計画（検査内容別）

| 食 品 等 | 検体数 | 検 査 内 容 別 検 体 数 | | | | | |
|---------------|-------|-----------------|----------|---------|--------|------------|-------|
| | | 残留農薬 | 残留動物用医薬品 | アレルギー物質 | 食品添加物等 | その他（ヒスタミン） | 微生物 |
| 魚介類 | 85 | | 20 | | | | 65 |
| 冷凍食品 | 30 | | | | | | 30 |
| 魚介類加工品 | 30 | | | | 10 | 10 | 10 |
| 肉卵類及びその加工品 | 150 | | 40 | | | | 110 |
| （削除） | | | | | | | |
| 穀類及びその加工品 | 110 | | | | | | 110 |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 160 | 50 | | | | | 110 |
| 菓子類 | 90 | | | 10 | 10 | | 70 |
| 清涼飲料水 | 10 | | | | | | 10 |
| その他の食品 | 90 | | | 10 | 20 | | 60 |
| （削除） | | | | | | | |
| 調理器具・従業員の手指 | 900 | | | | | | 900 |
| 合 計 | 1,655 | 50 | 60 | 20 | 40 | 10 | 1,475 |

2 令和6年度収去検査等計画（検査内容別）

| 食 品 等 | 検体数 | 検 査 内 容 別 検 体 数 | | | | | |
|---------------|-------|-----------------|----------|---------|--------|------------|-------|
| | | 残留農薬 | 残留動物用医薬品 | アレルギー物質 | 食品添加物等 | その他（ヒスタミン） | 微生物 |
| 魚介類 | 90 | | 10 | | | | 80 |
| 冷凍食品 | 20 | | | | | | 20 |
| 魚介類加工品 | 90 | | | | 10 | 10 | 70 |
| 肉卵類及びその加工品 | 170 | | 40 | | | | 130 |
| アイスクリーム類・氷菓 | 10 | | | | | | 10 |
| 穀類及びその加工品 | 55 | | | | | | 55 |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 130 | 50 | | | 10 | | 70 |
| 菓子類 | 60 | | | | 10 | | 50 |
| 清涼飲料水 | 10 | | | | | | 10 |
| その他の食品 | 90 | | | 20 | 10 | | 60 |
| （削除） | | | | | | | |
| 調理器具・従業員の手指 | 900 | | | | | | 900 |
| 合 計 | 1,625 | 50 | 50 | 20 | 40 | 10 | 1,455 |

3 令和7年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別）

| 食品等 | 検体数 | 検査機関別検体数 | | |
|---------------|-------|------------|-------|--------|
| | | 衛生環境研究センター | 保健所 | 登録検査機関 |
| 魚介類 | 85 | 45 | 40 | |
| 冷凍食品 | 30 | 10 | 20 | |
| 魚介類加工品 | 30 | 20 | 10 | |
| 肉卵類及びその加工品 | 150 | 90 | 60 | |
| (削除) | | | | |
| 穀類及びその加工品 | 110 | | 110 | |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 160 | 30 | 110 | 20 |
| 菓子類 | 90 | 10 | 70 | 10 |
| 清涼飲料水 | 10 | 10 | | |
| その他の食品 | 90 | 30 | 60 | |
| 調理器具・従業員の手指 | 900 | | 900 | |
| 合計 | 1,655 | 245 | 1,380 | 30 |

※ 検査対象食品の具体例
(略)

3 令和6年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別）

| 食品等 | 検体数 | 検査機関別検体数 | | |
|---------------|-------|------------|-------|--------|
| | | 衛生環境研究センター | 保健所 | 登録検査機関 |
| 魚介類 | 90 | 25 | 65 | |
| 冷凍食品 | 20 | | 20 | |
| 魚介類加工品 | 90 | 20 | 70 | |
| 肉卵類及びその加工品 | 170 | 100 | 70 | |
| アイスクリーム類・氷菓 | 10 | | 10 | |
| 穀類及びその加工品 | 55 | | 55 | |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 130 | 40 | 70 | 20 |
| 菓子類 | 60 | | 50 | 10 |
| 清涼飲料水 | 10 | 10 | | |
| その他の食品 | 90 | 30 | 60 | |
| 調理器具・従業員の手指 | 900 | | 900 | |
| 合計 | 1,625 | 225 | 1,370 | 30 |

※ 検査対象食品の具体例
(略)

食品の回収事例

| 着手年月日 | 商品の一般名称 | 回収の理由 | 健康被害 | クラス分類 | 回収の理由 |
|-----------|---------------|-------------|------|-----------|--|
| 2024/12/5 | ハム類(豚レバーハム) | 食品衛生法違反 | 無 | CLASS II | 成分規格基準違反 E.coli 陽性 |
| 2024/12/3 | きざみづけ (からし高菜) | 食品表示法違反 | 無 | CLASS II | 食品検査によって「着色料(黄色4号)」が検出された。 |
| 2024/9/16 | 砂糖漬菓子(ゆずグラッセ) | 食品衛生法違反のおそれ | 無 | CLASS II | 原料を梱包していた包装資材の一片が誤って混入したまま、一般消費者の手元で発見された。 |
| 2024/8/16 | ハム類(鶏むねハム) | 食品衛生法違反 | 無 | CLASS I | 成分規格基準違反 サルモネラ属菌 |
| 2024/7/14 | ハム類(鶏レバーハム) | 食品衛生法違反 | 有 | CLASS I | 成分規格基準違反 E.coli陽性 |
| 2024/7/19 | ひらめ | 食品衛生法違反 | 無 | CLASS III | オキシテトラサイクリンが0.3ppm検出されたため(基準値0.2ppm) |
| 2024/5/20 | ビール | 食品衛生法違反のおそれ | 無 | CLASS II | 普段より酸味が強く出た為(乳酸菌による変敗疑い) |
| 2024/5/29 | さといも水煮 | 食品衛生法違反のおそれ | 無 | CLASS II | ・食品衛生法に違反するおそれの場合:異臭 |
| 2024/5/16 | 煮物類(惣菜類) | 食品表示法違反 | 無 | CLASS I | バック詰めした商品だけを並べた為、容器包装における一括表示の欠落 |
| 2024/4/10 | 干し芋 | 食品表示法違反 | 無 | CLASS II | 賞味期限の誤った記載による腐敗の恐れ |
| 2024/3/25 | くるみゆべし | 食品衛生法違反のおそれ | 無 | CLASS II | カビによる汚染 |
| 2024/3/25 | みそ、ドレッシング | 食品衛生法違反 | 無 | CLASS III | 紅麹使用による健康被害を受けて、原材料として紅麹を使用している製品の自主回収を行います。 |
| 2024/3/17 | 牛肉(牛バラ肉) | 食品表示法違反 | 無 | CLASS II | 消費期限2024/3/19を誤って賞味期限2024/3/31と印字していたため |
| 2024/2/9 | ラクトアイス | 食品衛生法違反 | 無 | CLASS II | 大腸菌群陽性(成分規格:陰性) |

大分県内の食中毒発生状況

令和6年

| No | 発生場所 | 発生日 | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 | 病因物質 | 原因食品 | 原因施設 |
|----|------|-------|-------|-----|-----|--------------------|----------------------------|---------|
| 1 | 杵築市 | 1/4 | 32 | 18 | 0 | クドア・セプテン プンクタータ | ヒラメの刺身 (推定) | 飲食店(旅館) |
| 2 | 杵築市 | 1/17 | 15 | 6 | 0 | クドア・セプテン プンクタータ | ヒラメの刺身 (推定) | 飲食店(一般) |
| 3 | 国東市 | 3/2 | 6 | 4 | 0 | クドア・セプテン プンクタータ | ヒラメの刺身 | 飲食店(一般) |
| 4 | 国東市 | 6/8 | 8 | 4 | 0 | クドア・セプテン プンクタータ | ヒラメの刺身 (推定) | 飲食店(一般) |
| 5 | 大分市 | 7/9 | 6 | 3 | 0 | 腸管出血性大腸菌 O157 | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 6 | 杵築市 | 7/24 | 11 | 7 | 0 | クドア・セプテン プンクタータ | ヒラメの刺身 | 飲食店(一般) |
| 7 | 由布市 | 8/4 | 1,304 | 595 | 0 | ノロウイルス | 飲食店提供料理 (推定)・ 湧水(推定) | 飲食店(一般) |
| 8 | 大分市 | 8/6 | 33 | 17 | 0 | 黄色ブドウ球菌 | 給食(煮豆) | 高齢者施設 |
| 9 | 大分市 | 11/18 | 2 | 2 | 0 | カンピロバクター・ ジェジュニ | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 10 | 大分市 | 12/15 | 25 | 5 | 0 | カンピロバクター・ ジェジュニ | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 計 | | | 1,442 | 661 | 0 | | | |

令和5年

| No | 発生場所 | 発生日 | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 | 病因物質 | 原因食品 | 原因施設 |
|----|-------|-------|------|-----|-----|--------------------|-----------------|---------|
| 1 | 大分市 | 2/25 | 13 | 8 | 0 | クドア・セプテン プンクタータ | ヒラメの刺身 (推定) | 飲食店(一般) |
| 2 | 九重町 | 3/1 | 8 | 8 | 0 | ノロウイルス | 飲食店提供 料理 | 飲食店(旅館) |
| 3 | 豊後大野市 | 3/27 | 4 | 2 | 0 | カンピロバクター・ ジェジュニ | 飲食店提供 料理 | 飲食店(一般) |
| 4 | 別府市 | 4/22 | 3 | 3 | 0 | カンピロバクター・ ジェジュニ | 飲食店提供 料理 | 飲食店(一般) |
| 5 | 国東市 | 5/20 | 50 | 25 | 0 | ノロウイルス | 弁当 | 飲食店(旅館) |
| 6 | 佐伯市 | 5/30 | 3 | 1 | 0 | アニサキス | イワシの酢漬 | 家庭 |
| 7 | 中津市 | 7/6 | 16 | 9 | 0 | 黄色ブドウ球菌 | 給食 (三色そばろ丼) | 介護福祉施設 |
| 8 | 杵築市 | 9/17 | 59 | 27 | 0 | クドア・セプテン プンクタータ | ヒラメの刺身 (推定) | 飲食店(旅館) |
| 9 | 別府市 | 10/12 | 2 | 1 | 0 | アニサキス | しめさばの 寿司(推定) | 飲食店(寿司) |
| 10 | 大分市 | 10/22 | 14 | 7 | 0 | 腸管出血性大腸菌 O157 | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 11 | 中津市 | 12/5 | 2 | 2 | 0 | カンピロバクター・ ジェジュニ | 飲食店提供 料理 | 飲食店(一般) |
| 12 | 大分市 | 12/16 | 125 | 53 | 0 | ノロウイルス | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 計 | | | 299 | 146 | 0 | | | |

【大分県の食中毒発生状況】

令和 5年： 12 (3) 件、患者数146 (68) 人、死者数 0人
 令和 4年： 9 (3) 件、患者数392 (318) 人、死者数 0人
 令和 3年： 4 (0) 件、患者数 20 (0) 人、死者数 0人
 令和 2年： 5 (0) 件、患者数 72 (0) 人、死者数 0人
 令和 元年： 6 (4) 件、患者数126 (102) 人、死者数 0人

()は大分市分再掲

【全国の食中毒発生状況】

令和 5年： 1,021件、患者数11,803人、死者数 4人
 令和 4年： 962件、患者数 6,856人、死者数 5人
 令和 3年： 717件、患者数11,080人、死者数 2人
 令和 2年： 887件、患者数14,613人、死者数 3人
 令和 元年： 1,061件、患者数13,018人、死者数 4人

クドア食中毒の発生件数 (厚生労働省食中毒統計から抜粋)

| | 全国 | 大分県 |
|-----|-----|-----|
| R6 | 22 | 5 |
| R5 | 22 | 2 |
| R4 | 11 | 2 |
| R3 | 4 | 0 |
| R2 | 9 | 1 |
| R1 | 17 | 1 |
| H30 | 14 | 4 |
| H29 | 12 | 1 |
| H28 | 22 | 0 |
| H27 | 17 | 0 |
| H26 | 43 | 0 |
| H25 | 21 | 1 |
| 計 | 214 | 17 |

水道水における有機フッ素化合物（PFAS）について

< 1 水道水に係る規制等について >

○ PFASのうちPFOS、PFOAについては、水道の水質管理目標設定項目となっており、暫定目標値として **PFOS及びPFOAの合算値で 50ng/L** と定まっている。(R2.4.1)

○ 暫定目標値の考え方については、国の食品安全委員会において、耐容一日摂取量(TDI)として、PFOS：20ng/kg(体重)/日、PFOA：20ng/kg(体重)/日を設定。これに基づき、水道水の寄与率を10%、1日の飲水量を2L、人の体重を50kgとし、さらに安全側で評価するため両物質の合算値としている。

$$\diamond 50_{\text{ng/L}} = 20_{\text{ng/kg}} \times 50_{\text{kg}} \times 0.1\% \div 2_{\text{L}}$$

○ 現状、PFOS・PFOAは、測定義務等が課されていないことから、国はR8.4.1から基準項目への格上げを予定。なお、基準値は現状の暫定目標値と同値となる見込み。

< 2 大分県内におけるPFOS・PFOAの状況 >

○ 県内の水道水において、**これまで暫定目標値を超過した事例は無い。**

○ その一方、①大分市の工場の井戸、②国東市の水道水源の井戸の2か所で暫定目標値の超過事例あり。

○ ①について、水源井戸ではなく、周辺での飲用利用も無い。

②について、複数水源から取水しており、既に当該井戸からの取水を停止済み。

また、井戸周辺のPFOS・PFOA調査結果は、全て暫定目標値内であった。

○ 県では各市町村に今年度中に全浄水場でPFOS・PFOAの調査を完了するよう求めており、引続き水道水の安全確保を水道事業者働きかけていく。

鳥インフルエンザについて

○鳥インフルエンザ A (H7N9) のヒトへの感染

(2022年5月6日 WHO 発表)

2020年3月以降、新たな鳥インフルエンザ A(H7N9)ウイルスのヒト感染患者 1568名の報告がある。感染患者のうち、少なくとも 616名の死者が報告されている。発生地域は中国、香港・マカオ・台湾。

○鳥インフルエンザ A (H5N1) のヒトへの感染

(2025年1月20日 WHO 確定報告)

2003年11月以降、ヒト感染患者 964名のうち死者 466名 (死亡率 48%)

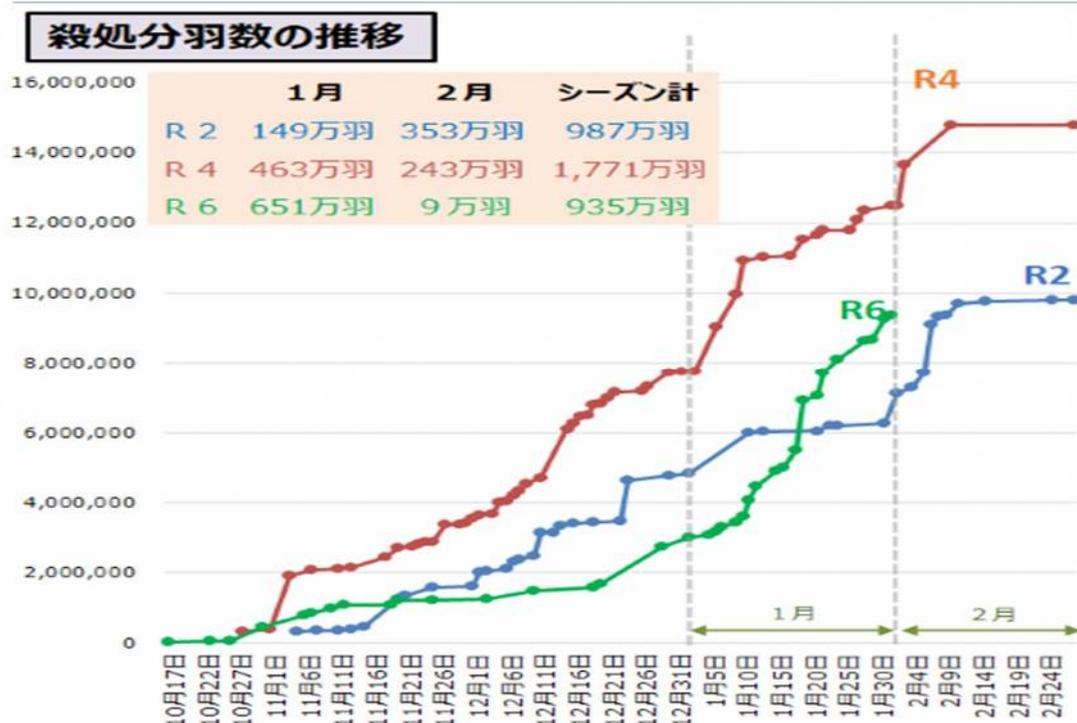
○鳥インフルエンザ A (H5N1) の乳牛への感染 (2025年1月31日時点)

米国で乳牛における感染が 16州 950農場で発生している。野鳥から乳牛の 1事例の感染から生じた世界で経験のない極めて稀な事象。

2024年4月以降、感染した牛と接触したヒト感染患者 40名を確認。CDCは、一般市民に対する感染リスクは低いままとの見解。

○国内における鳥インフルエンザ (H5N1) の発生状況 (2025年2月1日時点)

今シーズンは、2024年10月17日に北海道で1例目が確認されて以来、14道県 51事例発生し、935万羽が殺処分対象となっている。



豚熱について

- (1) 原因：豚熱ウイルス (classical swine fever virus)
- (2) 宿主：豚、いのしし ※人には感染しない
- (3) 分布：欧州、アジア、アフリカ、南米の一部の国々
※ 我が国では 2018 年 9 月に 26 年ぶりに発生。2025 年 1 月 23 日現在、
95 事例（防疫措置対象：170 農場、6 関連施設、約 40 万頭）
九州では、2023 年 8 月に佐賀県で発生。
- (4) 症状：急性、亜急性、慢性型等多様な病態を示す。白血球減少。
※ 有効なワクチンが存在

消費者のみなさまへ

豚熱は、豚やいのししの病気であって、人に感染することはありません。
仮に豚熱にかかった豚の肉や内臓を食べても、人体に影響はありません。
感染豚の肉が、市場に出回ることはありません。

畜産農家のみなさまへ

豚熱は、豚やいのししへの強い伝染力が特徴です。
畜産農家の方は、飼養衛生管理を徹底いただくとともに、早期発見のために毎日しっかり観察していただくようお願いします。

ランピースキン病について

- (1) 原因：ランピースキン病ウイルス
- (2) 宿主：牛、水牛（※人への感染はない）
- (3) 症状：皮膚の結節や水腫、発熱、抑うつ、リンパ節の肥大、粘膜の結節、鼻や目の出血、乳汁の減少、脚の腫れ、跛行など。
- (4) 伝播方法：ベクター（蚊、ハエ、ダニなど）によって機械的に伝播。
・汚染された飼料、水、器具を介して感染。
- (5) 発生状況：2024 年 11 月 6 日以降、福岡県の 19 農場（乳用 16 農場、乳用・肉用 1 農場、肉用 2 農場）、熊本県の 3 農場（乳用 1 農場、乳用・肉用 1 農場、肉用 1 農場）で本病の発生が確認。
本病は、死亡率は高くなく、自然治癒しますが、本病を発症した牛の早期発見、隔離、移動の自粛、ワクチン接種等の総合的な防疫対策によって、本病の発生及び感染拡大を効率的かつ効果的に防止することが重要。
また、本病は牛の病気であり、人に感染することはありません。
なお、ランピースキン病にかかっている牛の肉や乳が市場に出回ることはありません。