雇児総発０８２３第１号
社援基発０８２３第１号
障 企 発０８２３第２号
老 総 発０８２３第１号
平成２４年 ８月 ２３日

各 都道府県 指定都市 中核市 民生主管部局長 殿

厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長

厚生労働省社会・援護局福祉基盤課長

厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課長

厚生労働省老健局総務課長

社会福祉施設等における食中毒予防及び衛生管理の徹底について

本年８月に入り、患者数が５０名を超える細菌性食中毒が４件（８月２０日時点）発生しており、一部の高齢者施設等において、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による感染症患者及び死者も発生しております。

これを受けて、当省医薬食品局食品安全部監視安全課より「夏期の食中毒予防のための普及啓発等について」（平成２４年８月２１日食安監発 0821 第１号厚生労働省医薬食品局安全部監視安全課長通知）が発出されたところです。

つきましては、衛生主管部（局）と連携の上、貴管内社会福祉施設等における食中毒予防及び衛生管理の徹底について、遺漏のないようお願いします。

なお、食中毒予防対策及び衛生管理については、「社会福祉施設における衛生管理について」（平成９年３月３１日社援施第６５号）、「老人保健施設における衛生管理等の徹底について」（平成９年４月３日老健第８３号）、「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」（平成９年６月３０日児企第１６号）、「社会福祉施設における食中毒予防の徹底について」（平成９年７月９日社援施第１０４号）及び「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」（平成２０年７月７日付４課長連名通知）等の通知を踏まえ、引き続き指導に努められますようお願いします。

食安監発 0821 第１号
平成 24 年８月 21 日

都道府県
保健所設置市　衛生主管部（局）長　殿
特別区

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

夏期の食中毒予防のための普及啓発等について

標記については、平成 24 年５月 17 日付け食安企発 0517 第１号・食安監発 0517 第１号及び平成 24 年７月 19 日付け厚生労働省食安 0719 第１号に基づき、消費者及び食品等事業者に対する食中毒の予防に関する普及啓発の実施をお願いしているところです。

しかし、本年８月に入り、患者数が 50 名を超える細菌性食中毒が４件（８月 20 日現在）発生しており、その中には多数の死者及び重症者が発生している事例もあります。これらの発生原因は調査中ですが、これらの事例を踏まえ、より一層、普及啓発の徹底を図るようお願いします。

また、食中毒事件が発生した際には、食中毒処理要領等に基づき、万全の調査体制の確保、当課食中毒被害情報管理室への迅速な調査結果等の報告を行うようお願いします。

（参考）

発生都道府県	発生年月日	原因食品	病因物質	患者数	死者数
北海道	８月１日	食事	腸管出血性大腸菌	56	0
札幌市	８月３日	白菜浅漬け	腸管出血性大腸菌	110	7
京都府	８月 15 日	おにぎり	黄色ぶどう球菌	94	0
栃木県	８月 17 日	弁当	調査中	414	0

※平成24年8月20日現在

写

食安企発 0517 第 1 号
食安監発 0517 第 1 号
平成 24 年 5 月 17 日

各 都道府県 / 保健所設置市 / 特別区 衛生主管部（局）長　殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課長

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

夏期の食中毒予防のための消費者への普及啓発について

標記については、例年、政府広報等を通じて消費者への普及啓発を行っているところです。

本年も別添のとおり、5 月 21 日より 1 週間、全国 70 紙の新聞に政府広報を掲載する予定です。また、この他、政府インターネットテレビも作成中です。

つきましては、関係情報の掲載場所についてお知らせしますので、消費者及び関係事業者に対する食品衛生に関する正しい知識の普及啓発の実施方お願いします。

○政府広報　突出し広告食中毒予防
「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意を！」（別添）

○政府広報オンライン　特集「食中毒を防ぐ３つの原則・６つのポイント」
http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/

○政府広報オンライン　お役立ち情報（最終更新平成 24 年 5 月 14 日）
「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」
http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html

○厚生労働省　家庭でできる食中毒予防の６つのポイント
http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html

○厚生労働省　食中毒予防パンフレット
http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html

○食品安全委員会　食中毒予防のポイント
http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html

（別　添）

政府広報

食中毒の発生しやすい季節です。ご注意を！

●生（ナマ）の肉や内臓は新鮮なものでもO（オー）157など細菌による食中毒が発生する危険性があります。

●お子さんやお年寄りの方など抵抗力の弱い方は、よく加熱して食べましょう。

●特に、生（ナマ）のレバーなど内臓は生（ナマ）で食べないようにしましょう。

▼詳しくは　食中毒政府広報　検索

厚生労働省