

食中毒調査マニュアル

I 目的

本マニュアルは、食中毒処理の一層の迅速化等を図るため、食中毒処理要領等で示された食中毒の発生から報告の作成までの具体的な手順について例を示し、都道府県、保健所設置市及び特別区（以下「都道府県等」という。）における食中毒処理の検討の用に資するものである。なお、本マニュアルの各手順においては、広域的な食中毒事案（疑いを含む。）となる可能性を踏まえて対処しなければならない。例えば、調査において事案が大規模又は広域にわたる可能性を視野にいれ、早期から関係機関との必要な連絡及び連携体制を確保する等、国及び都道府県等の関係機関各々が、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対応を勘案して事案に対処する。

II 届出及び探知

保健所においては、食中毒若しくはその疑いのある患者又は死者（以下「患者等」という。）の発生について、医師、患者、関係者等から電話、口頭等により届出又は連絡があった場合又は保健所の職員が探知した場合は、次の点に留意し、その事件の内容を聴取するとともに、記録すること。

1 医師からの届出

食品衛生法（以下「法」という。）第58条第1項及び同法施行規則（以下「規則」という。）第72条に基づき医師から届出のあった場合は、臨床情報、流行の規模、流行の時期、原因と思われるもの等に関する情報が重要であり、具体的には次の点を確認すること。

- (1) 医師の氏名、住所、連絡先及び医療機関名
- (2) 患者等の所在地、氏名、住所、年令、性別及び連絡先
- (3) 食中毒の原因（原因食品、病因物質など）
- (4) 発病年月日及び時刻
- (5) 診断又は検案年月日及び時刻
- (6) 診断名
- (7) 患者等の勤務先又は学校名等
- (8) 患者等の容体、症状及び特異的症状の有無、今後の見通し
- (9) 糞便、血液、吐物、汚物等の検査の状況及び検体確保の依頼の状況
- (10) 治療方法（投与薬剤名、治療内容）
- (11) 発生規模（単発か集団発生の別）
- (12) 類似の症状を有する者の受診状況

2 患者等又はその関係者等からの連絡

患者等又はその関係者等から届出があった場合は、次の点を確認すること。

- (1) 連絡者の氏名、住所及び連絡先
- (2) 患者等の氏名、住所、年齢、性別及び連絡先
- (3) 患者等の勤務先又は学校名等
- (4) 患者等の容体、症状及び発症時期
- (5) 医療機関への受診の有無及び受診した医療機関名、住所、連絡先
- (6) 発症前の行動並びに喫食した食品及び摂食場所
- (7) 吐物、排泄物、食品残品等の検体の有無及び検体確保の依頼の状況
- (8) 家庭での服薬の有無及び薬剤名
- (9) 患者等の周囲の者の発症状況

3 その他学校、消防署等の関係機関、営業者等からの連絡

学校、消防署等の関係機関、営業者等から患者等の発生について連絡があった場合は、次の点を確認すること。

- (1) 連絡者の氏名、住所及び連絡先
- (2) 患者等が発生した施設等の名称及び住所
- (3) 患者等の発生の時期
- (4) 患者等の数、受診者数、入院者数、死亡者数
- (5) 患者等の集団の性・年齢分布
- (6) 患者等が共通して摂食した食品など
- (7) 特に、学校等で患者等が発生した場合は、学年別、クラス別の発生状況、他の学校等の発生状況及び給食方式
- (8) 吐物、排泄物、食品残品等の検体の有無及び検体確保の依頼の状況
- (9) 患者等が受診した又は搬送された医療機関名、住所、連絡先、人数、容体、治療方法、搬送時間

4 保健所職員による探知及び情報収集

保健所の職員が食中毒またはその疑いに関する情報を入手した場合は、保健所の食品衛生監視員は食品衛生担当課長に報告するとともに、患者等、医師などから聴き取りを行い、上記1から3に関する情報の事実確認を行うこと。

III 体制の確立

保健所は、医師からの届出がなされていない段階でも、患者等を探知した場合には、直ちに原因究明のための調査方針を検討し、必要な初動調査を開始する。また、広域散发事例又は大規模な集団発生が疑われる場合は、必要に応じて、保健所又は本庁に、それぞれ現地対策本部及び本庁対策本部を設置し、効果的な調査体制を確立すること。

また、保健所は探知した事件内容を、直ちに本庁の食品衛生主管部局に連絡するとともに、保健所内の関係課と協議を行い、次の事項についての確認と調査方針を

決定すること。

1 事件の把握（事件の規模等の判断）

調査対象者や調査対象となる食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の数が多く、また広範囲に及びそうな場合は、事件の規模、拡大の見通しに関する状況判断を早急に行い、本庁の食品衛生主管部局に連絡すること。本庁の食品衛生主管部局は、調査等における人員等について不足する可能性がある際には必要に応じて応援を送ること。

2 関係機関からの情報収集及び関係機関との連携

(1) 保健所と次の他の行政機関、団体との連携（必要に応じて現地対策本部を設置）を図り、必要な情報の収集、提供を行うこと。

ア 市町村（学校における発生の場合は教育委員会を含む）

イ 地元医師会等関係団体

ウ 集団発生が起こった施設

(2) 本庁と次の他の部局等との連携（必要に応じて本庁対策本部を設置）を図り、発生パターンや症状、その他の状況を踏まえ、本庁における共同調査の必要性について協議するとともに、必要な情報の収集・提供を行うこと。

ア 衛生研究所

イ 感染症担当課（感染症の疑いがある場合）

ウ 薬事担当課（薬物中毒又は家庭用品による中毒の疑いがある場合）

エ 農林水産及び経済担当部局（食品等の生産、販売等の広域な調査が必要な場合）

オ 教育委員会（学校における発生の場合）

カ 都道府県医師会等関係団体

キ 警察部局（特に犯罪に関係があると疑われる場合）

ク 福祉担当部局（福祉施設における発生の場合）

ケ 医療監視担当課（医療機関における発生の場合）

コ 水道行政担当課（水道水等が原因として疑われる場合）

3 調査方法

(1) 調査体制の整備

調査に必要な人員を確保し、患者調査班、施設調査班等の役割分担を行い、調査体制の整備を行うこと。広域散発又は大規模食中毒発生時に調査を行うにあたり人員等が不足している場合には、近隣の都道府県等への応援を要請できるよう体制を整えておくこと。

(2) 喫食状況の調査

症候学的調査、喫食状況調査等を共通食を喫食した者に対して行う場合については、受診者、入院者、菌検出者等、食中毒の症状を呈している可能性の高い集団から調査するとともに無症状者に対しても有症者と同じ内容の調査を同じ方法で行うこと。

(3) 検体採取の範囲及び検査内容の検討

時間の経過とともに原因究明に必要な食品や環境等の検体は散逸していくことからできるだけ早期に、食品等（食材を含む。）、糞便、患者血液、水、拭き取り等の検査の必要性や微生物学（ウイルスを含む。）、理化学検査等の必要性を検討すること。

(4) 関係都道府県等、関係機関への調査依頼

調査対象者や調査対象食品の流通経路が他の都道府県等に及ぶ場合は、関係する都道府県等の食品衛生主管部局に調査状況を説明するとともに、必要な調査を依頼すること。

(5) 症例定義について

症例定義は複数の段階に分けて設定することが望ましい。食中毒発生初期には可能な限り多くの患者の掘り起こしを行うための幅広い症例定義を作成する。その後、症状が患者認定、調査の報告などにより具体的な症例定義を作成する。症例定義には場所・地域、患者の症状、症状日時などの要素を含めて作成し、検証したい曝露やリスク要件は含めない。

IV 調 査

食中毒調査においては、調査時期を逸した場合には、必要な情報が収集困難となる場合が多いことから、初動調査が最も重要であり、探知後直ちに必要な情報をもれなく収集する必要がある。

調査に際しては、別添のチェックリストにより、必要な調査が全て実施されているかどうかを確認すること。

1 調査担当者の心得

調査に当っては、前項Ⅲで決定された事項を遵守し、公衆衛生対策としての法律に基づいた調査を実施し、いたずらに先入観を持ち、これに左右されて判断を誤ったり、不確実な情報や資料に惑わされないように努めること。

また、食中毒調査の実施に当たっては、専ら、食品衛生確保の観点から、科学的見地に立って粛々と調査を行うこと。

2 患者等、喫食者及び関係者の調査

患者等や関係者から調査対象者名簿等を入手し、又はその作成を行うとともに、原則として患者等、喫食者等に直接面会の上、聴き取り調査を行うこと。

(1) 症候学的調査

- ① 調査対象者の発症の有無、症状、発症年月日、医療機関への受診の有無、受診した医療機関名、受診年月日、治療の内容、入院・外来の別等を具体的に調査すること。
 - ② 発症者の既往歴、現病歴等の健康状態を把握すること。
 - ③ 患者等の家族構成、家族の発症状況を確認すること。
 - ④ 学校、事業所等にあつては、患者等の発生時期前後の欠席・欠勤状況を確認すること。
 - ⑤ 発症者の海外渡航歴、国内旅行歴の有無を確認すること。
 - ⑥ 発症以前に外国に滞在していた者については、食事内容及び宿泊場所等現地での行動を聴取すること。また、必要に応じて旅行代理店等への協力依頼を行うこと。
 - ⑦ 学校などについては、平常時の有病率及び欠席率を確認すること。
- (2) 喫食状況調査
- ① 患者等グループの共通性（学校給食、会食、旅行及び催し等における共通の飲食物を喫食した機会の有無等）を確認し、共通食の献立表（メニュー）の入手に努め、喫食状況調査を行うこと。
 - ② 患者等の共通食が特定される場合を除き、原則として7日間、必要に応じてそれ以前に遡り喫食した食事内容について喫食状況調査を行ない、間食や飲み物についても調査を行うこと。
 - ③ 喫食した食品の特徴（フグ、生カキ、生卵、生肉、血液、内臓、キノコ類、山菜、海藻、貝類、山野草等）の発見に努めること。
 - ④ 症状等から原因と推測される食品の喫食状況については特に詳細に調査すること。
 - ⑤ 水道事業以外で供給される水の飲用について確認すること。
- (3) その他の留意点
- ① 原因であることが疑われる食品又は食材を食べずに発症した者又は特異な症状を示している者については、詳細に調査を行うこと。
 - ② 学童の調査を学校等に依頼する場合には、学童に暗示を与えないよう調査方針、調査方法等について十分説明を行うこと。乳幼児については保護者から事情を聴取すること。
 - ③ 実際に症状を有さない者が、周囲の状況等からの影響を受け、症状を訴える場合があることに注意すること。
 - ④ 旅行者の集団が旅行後又は旅行中に発症している場合については、旅行日程、行動計画表、行動の記録等（宿泊場所及び休憩所等が記載されているもの）を入手すること。また、必要に応じて旅行代理店等への協力依頼を行うこと。
 - ⑤ 本人、保護者、関係者等に対し調査に関する正しい理解を求め、十分な説明を行い、調査の実施について同意を得ること。学校や保育園、

勤務先等において誤解・偏見等を招かないよう、それらの組織に属する者（学生、児童、職員等）又はその保護者等に対して調査について説明し、理解を求めること。

- ⑥ 学校や保育園、勤務先における調査に当たっては、個人情報、プライバシーの保護に細心の注意を払わなければならない。

3 施設調査

原因施設として疑われる施設に対しては、速やかに立ち入り調査を行い、検食（食材を含む）及び施設のふき取り検体等を採取するとともに、仕入元、出荷及び販売先、製造又は加工に関する記録等の資料の確保を行うこと。

特に、ふき取り検査や排水の検査は、施設の消毒後は意義を失うので、消毒前に必要な検体を十分確保すること。

食中毒の原因施設として疑われる営業施設等の調査は、次の点に注意して行うこと。

(1) 調査対象施設への立入り

Ⅱ項の届出の内容に基づき、住所、屋号及び電話番号等が一致するかを確認してから立ち入ること。

(2) 食材の仕入れ及び食品の提供に関する調査

- ① 食材の仕入元の住所、電話番号等を記載した名簿やリスト、仕入年月日
- ② 献立別（給食、弁当、会食料理等のメニュー）の提供、調理、加工及び製造の数量
- ③ 施設の利用者又は弁当等の購入者の人数等
- ④ 購入者、販売・提供先、喫食者の住所、電話番号等を記載した名簿やリスト
- ⑤ 原則として発症時点から7日間、必要に応じてそれ以前に遡り調査対象者が喫食した食事の献立（メニュー）

(3) 食品の製造・加工・調理、販売過程の調査（輸送過程も含む）

次の事項を詳細に調査し、それぞれの食品等（食材を含む）について汚染経路、混入経路、増菌の機会、調理ミス等の有無の確認を行うこと。

- ① 時系列でみた食品の製造・加工・調理過程における食品等（食材を含む）の取扱い手順及び内容
- ② 時系列でみた食品の製造・加工・調理過程における従事者の作業動線
- ③ 調理済み食品の保管方法及び時間、販売又は提供方法等

(4) 施設の衛生状態の調査

- ① 法第50条（管理運営の基準）及び第51条（営業施設の基準）に基づく基準、並びに衛生管理に関する指導事項の遵守状況に係る調査を行うこと。

ア 営業施設の構造・設備（区画、面積、換気、防そ・防虫、冷蔵設備、

洗浄設備、給湯設備、器具等の整備・配置、保管設備、運搬具、計器類、温度管理等)

イ 施設及び周辺の清掃状況、並びに作業場内の環境保守の状況

ウ 機械器具類の維持管理状況

エ 室内の温度及び湿度管理

オ 廃棄物等の処理状況

カ 食材等の仕入れ及び製品の保管状況

キ 添加物、殺虫剤及び殺菌剤等の使用状況ならびに管理状況

ク 自主検査の実施の有無及び成績書

ケ その他衛生管理に係る自主点検記録等

② 給水設備及び使用水の衛生状況の点検

ア 残留塩素の測定（簡易測定キット等を使用）

イ 使用水が水道水以外の場合については、水源の確認と水源を汚染する要因（井戸の構造、深さ等を含む）の有無について

ウ 貯水槽の点検、汚染要因（亀裂、漏水箇所の有無、マンホールの状態等）の把握

エ 水質検査の結果、貯水槽の清掃記録等

③ 排水処理方法と維持管理状況の確認

④ そ族、昆虫等の駆除記録、生息状況の点検・調査

⑤ 異物混入の可能性の調査

⑥ 調理場内に入出入りする者の確認等

(5) 調理従事者等についての調査

① 調理従事者の健康状態

② 検便等の健康診断の実施状況の確認

③ 流行性疾患の有無

④ 海外渡航歴の有無

⑤ ニキビ、手荒れ、キズ、化膿性疾患等の有無

⑥ 調理上好ましくない習慣の有無

⑦ 食事の嗜好（生カキ、生肉、生卵等）

⑧ 共通食の喫食（賄い等）

⑨ 家族等の健康状態

(6) その他

調査対象施設に関して、他の者からの苦情の有無を確認すること。

4 販売系統の疫学的調査

原因食品の追求によって、疑わしい食品等（あるいは原因食品等としては推定できないが、患者に関係があると思われる食品等を含む。）が発見された場合の市場流通調査は、次の点に留意して行う。

- (1) 他の販売先に苦情や事故が発生していないかを確認し、その際、患者が確認された場合は発症状況等を調査すること。
- (2) 仕入元、製造又は加工施設、生産地等の流通過程全般（運送過程を含む。）の遡り調査を行うこと。必要に応じて本社に調査の協力を依頼すること。
- (3) 流通過程全般における、保存基準及び製造過程における殺菌基準の遵守状況等取扱い状況を確認すること。
- (4) 流通過程全般において、同一ロット品（同一ロット品がない場合は、別ロットの同一品目）及び施設・器具等のふき取り検体（排水溝や冷蔵庫の排水等を含む。）を収去し検査を実施すること。
- (5) 流通過程において疑わしい食品等が発見された場合には、当該品の末端の全販売先を調査するとともに必要な措置を講じること。

5 死者が発生した場合の対応

患者が死亡した場合は、下記の点も調査項目に加えること。

- (1) 発症から死亡するまでの時間経過とその状況
- (2) 通院中及び入院中の治療内容、検査内容等
- (3) 関係者（家族、親族等）からの聴取（共通食を摂食した者の有無、患者の喫食状況及び症状等）
- (4) その他、調査が必要と思われる事項を都道府県等の食品衛生主管部局と協議すること。

6 試験検査

試験検査以外の調査によって、一定の食品等が事件の原因と疑われる場合は勿論のこと、確定した場合でも、試験室における試験検査の結果を総合して判定すること。

また、検体の採取は迅速かつ適切に行うこととし、調査に当っては、調査器具容器類常備一覧表（参考）に記載されている器具類等を持参し、検体の種類に応じて必要量の検体を採取すること。

なお、検体の変質を最小限に止めるために、検体は保冷し速やかに検査実施施設へ搬入すること。

- (1) 患者等、喫食者及び関係者からの検体採取
 - ① 糞便
 - ② 吐物
 - ③ 汚物
 - ④ 家庭に残っている食品等の残品、及び参考食品等
 - ⑤ 必要に応じて、患者の血液・尿
 - ⑥ 解剖の際に採取できる検体
- (2) 施設及び食品等の流通経路からの検体採取

- ① 検食、残品及び食材を含む参考食品
 - ② 調理器具、容器、包装材、冷蔵庫（冷蔵庫の排水を含む。）及びその他機器等のふきとり
 - ③ 調理場のふきとり
 - ④ 調理従事者の手指、鼻前庭及び化膿疾患部のふきとり
 - ⑤ 使用水（井戸水、受水槽の水等）
 - ⑥ 調理従事者の糞便
 - ⑦ 混入したおそれのある添加物、洗剤、消毒薬、殺菌剤等
 - ⑧ その他（衛生昆虫、ネズミの糞、ペット類の糞、土壌及び排水溝の汚泥等）
 - ⑨ トイレ等のふきとり
- (3) 検体採取、保管、搬入時の取扱い
- 「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成9年1月16日衛食第8号、厚生省生活衛生局食品保健課長通知）によること。

V 調査結果の検討とその対応

1 調査結果の検討

食中毒事件の原因究明、被害の拡大防止のため、調査の進行に伴い得られた情報、資料に基づき、随時、状況の整理・分析を行うこと。

また、必要に応じて調査方針を再検討し、修正を図ることにより早急な事件の究明に努めること。

2 医師からの届出と診断の補正等

患者の診断は、多くは臨床医師によってまず行なわれるが、患者が医師の診断を受けていない場合には、保健所医師もしくはその他の医師の診断を受けるよう勧奨し、病状その他の状況について十分に把握しなければならない。

また、必要により、保健所医師は再診及び補正（修正）を行うこと。

3 食中毒の判断

診察した医師の診断、発症数、患者の発症の範囲（時間、地域、集団）、喫食状況、施設調査、微生物学及び理化学検査等の結果から、原則として保健所長が食中毒の判断を行うこと。

4 病因物質、原因施設、原因食品、原因食材、汚染源、汚染経路及び増殖過程の推定及び決定

病因物質、原因施設、原因食品、原因食材、汚染源、汚染経路及び増殖過程の推定及び決定する際は、調査ならびに検査の結果を総合的かつ科学的に分析・検討する必要があること。なお、検査等から推定又は決定できなくとも、疫学的調

査結果から推定又は決定が可能であること。

(1) 病因物質の推定及び決定

① 病因物質の推定

潜伏時間及び症状等から病因物質を推定すること。

② 病因物質の決定に際しては、次の事項を確認すること。

ア 糞便、吐物、食品等及び拭き取り検体等から、食中毒の原因と思われる病因物質が一致して検出され、かつ潜伏時間及び症状から病因物質として特定できるか。

イ 検出された病因物質が、原因施設（推定を含む。）又は製造過程において食品を汚染する機会又は増殖の機会があったか。

(2) 原因施設又は発生場所の決定に際しては、次の事項を確認すること。

① 共通食、原材料の販売、採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、又は運搬を行なった施設（場所）を特定できるか。

② 原因施設又は場所に発生要因が存在するか。

③ 原因食品及び食材（疑いを含む。）から原因施設又は場所を特定できるか。

④ 統計学的な曝露時点の推定等も含め、食中毒の発生にかかわる因果関係を疫学的に証明できるか。

(3) 原因食品及び食材の推定及び決定

① 原因食品及び食材の推定

ア 患者及び喫食者調査から発症者の共通食を推定すること。

イ 喫食状況調査結果から食品別の発症率を算出すること。

ウ 患者の日時別発生状況から曝露時点を推定すること。

エ 発症状況から原因食品と食材との関連性を探求すること

オ 患者集団（受診者、入院者、菌検出者、特定の症状を有する者、特定期間の発症者等）とコントロール集団（給食、宴会食、仕出し等の共通食を喫食した健康者、同一社会集団の健康者、同一時期に異なる原因で食中毒症状を示した者等）の喫食状況を調査すること。（リスク比、オッズ比、信頼区間、カイ2乗検定などにより、原因食品を推定すること。）

カ 調理・加工方法と患者症状との関連性について確認すること。

キ 推定原因食品及び食材と病因物質の関連性を確認すること。

② 原因食品及び食材の決定に際しては、次の事項を確認すること。

ア 発症状況から、原因を食品等（使用水、添加物、器具、容器包装及び玩具なども含む）に限定することができるか。

イ 食品及び食材の残品から、食中毒の原因として特定できる病因物質が検出されているか。

(4) 汚染源及び汚染経路、増殖過程の推定又は決定

ア 販売系統調査により、原因食品又は食材の他の販売先における患者等の

有無を確認すること。

イ 販売系統調査により、原因食品又は食材の製造・加工・調理、流通過程における食品又は食材の関係施設等からの病因物質の検出の有無を確認すること。

ウ 原因食品又は食材に係る製造・加工・調理、流通過程の調査で確認された汚染源及び汚染経路における病因物質の性状（血清型、DNAパターン、ファージ型等）が患者等及び原因食品又は原因食材から分離された病因物質の性状と一致するかどうかを確認すること。

エ 販売系統調査において採取した食品（食材）から分離された病因物質の量と製造・加工・調理、流通過程の調査で確認された温度管理の不備などの関係を確認すること。

VI 措 置

保健所は、食中毒事故の拡大防止及び再発防止のために必要な措置を速やかに行なわなければならないこと。

食中毒の原因が推定・決定された場合には、その状況に応じて法に基づく必要な処分又は指導を行うこと。

なお、食中毒の因果関係が明確になっていなくても、疑いの強い食品等がある場合、関係施設に対して、速やかに必要な措置を講じなければならないので、都道府県等の食品衛生主管部局と協議を行うこと。

1 被害拡大防止対策

- (1) 営業自粛を指導又は停止
- (2) 原因食品と同一の健康被害を引き起こすおそれのある食品等の販売、使用等の禁止
- (3) 原因が判明するまでの間、推定原因食品等（同一ロット、類似食品）の販売、使用、移動等の禁止
- (4) 使用水（井戸水、沢水、河川水、貯水槽水等）が原因と推定される場合は、使用の禁止
- (5) 調理従事者が健康保菌者である場合又は下痢等の健康被害を起こしている場合については、原因が判明するまで又は食中毒病因物質が除去されるまで、食品等に直接接触する作業への従事の禁止
- (6) 施設の消毒
- (7) 地域住民への必要な情報提供

2 再発防止対策

- (1) 食中毒の原因施設及び関係者への対策
 - ① 法第51条に係る施設基準に適合しないものについては、その補修改善

を命令すること。

- ② 法第50条に係る管理運営基準に基づく、施設、設備、調理器具等の洗浄、殺菌、管理の不備については基準遵守の徹底を指導すること。
 - ③ その他衛生管理に関する指導事項の遵守の徹底を指導すること。
 - ④ 食品衛生監視員は、保健所長の指示に基づき、事故を発生させた施設の営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者、調理従事者及び関係者に対して、食中毒の再発防止のため、食中毒事故の発生要因、今後の予防対策等について衛生教育を行うこと。
 - ⑤ 必要に応じて衛生管理マニュアルの点検と不備事項の改善を指導すること。チェーン店等の場合は、本社に対しても指導をすること。
- (2) 営業者、消費者等への対策
営業者、消費者等への事故の再発防止対策等について、各種の機会をとらえて情報の提供を行うこと。
- (3) 行政機関における対策
- ① 事故処理完結後、処理方法、原因食品、病因物質、発生要因等について検討し、食中毒防止対策について今後の食品衛生行政及び関連する行政に反映できるようにすること。
 - ② 公衆衛生上必要と認められる事例については、その結果を他都道府県等の食品衛生主管部局等に報告するとともに、研究発表会などの機会をとらえて情報の提供を行うこと。

VII 報告

- 1 食中毒事件が発生した場合には、速やかに次に示す報告を行うこと。
 - (1) 保健所長から都道府県知事、保健所設置市長、特別区長（以下、「都道府県知事等」という。）への報告
 - ① 法58条第2項に基づく報告
 - ② 食品衛生法施行令（以下「令」という。）第37条第1項に基づく報告
 - ③ 行政処分実施結果の確認報告書など、各都道府県等において定める報告
 - (2) 都道府県知事等から厚生労働大臣への報告
 - ① 法第58条第3項に基づく報告
 - ア 食中毒患者等が50人以上発生し、又は発生するおそれがあると認められると思われる集団発生事例
 - イ ア以外の場合であっても、次に該当する事例
 - (ア) 当該中毒により死者又は重篤な患者が発生した場合
 - (イ) 当該中毒が輸入食品等に起因し、又は起因すると疑われる場合
 - (ウ) 規則別表第17に定める病因物質に起因し、又は起因すると疑われる場合
 - (エ) 当該中毒の患者等の所在地が複数の都道府県にわたる場合

(オ) 当該中毒の発生状況等からみて食中毒の原因調査が困難である場合

(カ) 当該中毒の発生状況等からみて行政処分に係る判断が困難である場合

② ①の場合において、令第37条第2項に基づく報告

2 食中毒事件の処理が完結した場合は、次に示す報告書により速やかに報告すること。

(1) 保健所長から都道府県知事等への報告

ア 法第58条第3項の規定により都道府県知事等が厚生労働大臣に直ちに報告すべき食中毒事件 …食中毒事件票（規則様式第14号）及び食中毒事件詳報（規則第75条第2項）

イ ア以外の食中毒事件 …食中毒事件票

(2) 厚生労働大臣への報告

ア 法第58条第3項の規定により都道府県知事等が厚生労働大臣に直ちに報告すべき食中毒事件 …食中毒事件調査結果報告書（規則様式第15号）及び食中毒事件調査結果詳報（規則第76条第4項）

イ ア以外の食中毒事件 …食中毒事件調査結果報告書

VIII 事件の公表

事件及び調査結果の公表のために、事件の対象基準、内容及び方法等について手順を作成しておくこと。

公表に際しては、都道府県等の食品衛生主管部局等と協議し必要な情報を整理、確認し、確実な情報のみを公表すること。また、公表窓口は一元化し、数日間継続して行う場合は毎日時間を定めて行うこと。公表は一般消費者に対して速やかに正確な情報を分かりやすく伝え、被害の発生状況を明らかにするとともに不要な不安を生じさせないため、広域・散発の時の公表の際には、原則として原因施設等を所管する都道府県等が中心となり、各都道府県等間との内容に相違がないように十分に調整すること（その他に中心となることがふさわしい都道府県等がある場合についてはこの限りではない。）。

なお、都道府県等の食品衛生主管部局は、事前に厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課及び地方厚生局健康福祉部食品衛生課あて連絡を行うこと。

IX 平常時における準備

1 食中毒発生時の対策要綱の策定

都道府県等は、食中毒若しくはその疑いのある事例発生時において、迅速かつ的確に対応するため、以下の内容を含む対策要綱を定めること。検討に当たっては、広域又は大規模食中毒発生時の体制を考慮すること。

- ① 対策基本方針
 - ② 集団発生時の対策本部の設置要項
 - ア 調査体制
 - イ 検査体制
 - ウ 評価体制（原因究明専門家会議の設置等）
 - エ 内部関係者間の連絡体制
 - オ 外部関係者（国及び他の都道府県等）への連絡体制及び応援要請
 - カ 広報体制
 - ③ 平常時における準備等
- 2 緊急連絡網の整備
- ① 夜間、休日、祝日及び勤務時間外に発生した食中毒（疑い）の届出の受入れ体制を整備しておくこと。
 - ② 初動調査が円滑に行えるように、緊急連絡網を整備しておくこと。
- 3 器材の整備
- 調査及び検査に使用するための用紙類、器具ならびに器材類は、調査器具容器類常備品一覧表を参考に定めるものを整備し、常に使用できる状態で保管すること。
- 4 職員の研修
- 迅速的確な調査ができるよう職員の技能、資質向上のための研修を自ら実施するとともに、厚生労働省の実施する講習会にも計画的に参加させること。
- 5 その他
- 平素からの衛生管理指導、収去検査により、食中毒発生を未然に防止するよう努めること。

(参考) 調査器具容器類常備一覧表

	器具機材等	数量	備考
調査用事務用品	筆記用具 検体用ラベル 温度計 巻尺 カメラ (必要に応じて)		鉛筆 油性フェルトペン ボールペン 調査用紙
検体運搬用器具類	検体運搬用アイスボックス 蓄冷材 滅菌ビニール袋 滅菌カップ (300ml) 滅菌採水用容器 (1000ml) 採便管	2台 必要量 必要量 必要量 必要量 必要量	
検体採取用器具類	消毒用アルコール (500ml) 滅菌ピンセット 滅菌バサミ 滅菌スプーン 滅菌ピペット 滅菌ビニール袋 輪ゴム ふき取り用容器 滅菌生理食塩水 (10ml) 重炭酸ナトリウム 燃料用アルコール (500ml) アルコールランプ 残留塩素測定器	1本 5本 2本 2本 5本 必要量 必要量 必要量 20本 1本 1本 2台 1台	酒精綿、逆性石けんでも可

食中毒調査の流れについて

平常時における準備
・対策要綱の策定 ・職員の研修 ・衛生指導
・緊急連絡網の整備 ・器材の整備 ・収去検査

食中毒事件（疑いを含む。）発生を探知

調査方針、対策本部の設置の必要性につき検討

【対人調査】

【対物調査】

症候学的調査
(発症日、症状等)

検査
(患者糞便等)

喫食状況調査
(共通食の有無等)

検査
(食品、使用水、
施設の拭き取り)

施設調査
(調理加工状況等)

販売系統調査
(食材流通経路、
食材検査等)

原因物質の推定又は決定

原因食品・原因施設の推定又は決定

原因食品の汚染経路の推定又は決定

販売系統調査対象の絞り込み

汚染源の推定又は決定

食中毒調査マニュアルチェックリスト（１）探知、体制整備

	事 項	月 日	月 日	月 日
Ⅱ	届出及び探知			
1	届出			
2,3,4	探知			
Ⅲ	体制の確立			
1	事件の把握			
	本庁への連絡			
	現地対策本部の設置			
	本庁対策本部の設置			
2	現地関係機関との連絡			
	市町村(必要に応じ教育委員会等)			
	市町村医師会等			
	発生施設			
	本庁他部局、関係機関との連携			
	衛生研究所			
	感染症担当課			
	薬事担当課			
	農林水産担当部局			
	経済担当部局			
	教育委員会			
	都道府県医師会等			
	警察部局			
	福祉担当部局			
	医療監視担当部局			
	水道行政担当課			
3	調査体制の整備			
	喫食・健康調査班の編成			
	施設・流通調査班の編成			
	その他の調査体制の編成			
	調査内容の検討			
	名簿、献立表等の基礎情報の入手			
	喫食・健康調査の対象及び内容の検討			
	検査の対象食品及び対象品目の検討			
	関係都道府県等、関係機関への調査依頼			

食中毒調査マニュアルチェックリスト（２）調査

	事 項	月 日	月 日	月 日
IV	調査			
2	症候学的調査・喫食状況調査			
	患者等集団			
	受診者			
	入院者			
	菌検出者			
	その他			
	対照集団			
	共通食喫食者			
	その他			
	平常時欠席率、有病率			
	調査依頼先等への十分な説明、個人情報への配慮等			
	行事表、旅行日程表等の入手			
	有症者のうち推定原因食の非喫食者			
3	施設調査			
	食材仕入及び献立、食品等提供状況			
	食材の仕入先、仕入年月日、伝票			
	提供献立、食品等の内容			
	献立・食品別の提供・調理数量			
	献立・食品別の販売・提供先			
	献立・食品別製造加工調理状況			
	時系列による手順、温度管理等			
	従事者の作業動線			
	調理後保管管理			
	施設の一般衛生状態			
	構造設備			
	消毒、清掃及び環境管理			
	機械器具			
	施設内温湿度管理			
	廃棄物等処理管理			
	食材搬入、保管状況			
	殺虫剤、殺菌剤等の使用・管理状況			
	自主検査結果			

食中毒調査マニュアルチェックリスト（3）調査2

	事 項	月 日	月 日	月 日
	その他自主管理記録等			
	給水設備及び使用水			
	残留塩素検査			
	給水施設の構造・管理状況			
	排水処理管理			
	衛生動物の駆除状況記録			
	部外者の施設への立ち入り状況			
	調理従事者			
	健康状態、検便、流行性疾病、渡航歴等			
	苦情受付状況			
4	販売系統の疫学的調査			
	販売先での事故、苦情等の発生状況			
	食材の生産・製造加工及び流通状況			
	流通過程全般の保存管理、生産製造管理状況			
	同一ロット品の検体採取			
	ふき取り、使用水、排水の検体採取			
	原因の疑いがある食品の販売先の調査			
5	死者に関する調査			
	死亡経緯			
	治療内容、検査結果等			
	喫食状況等			

