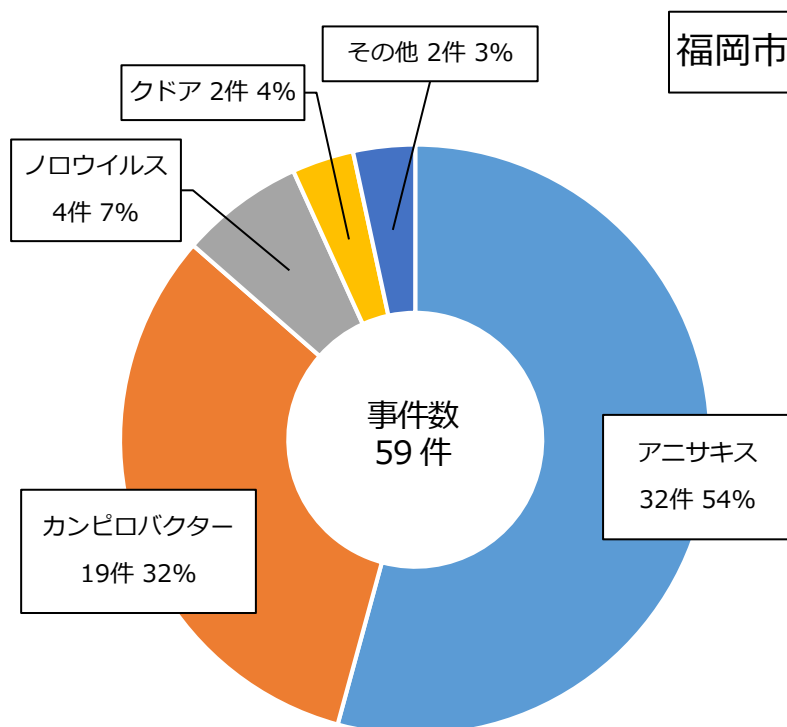
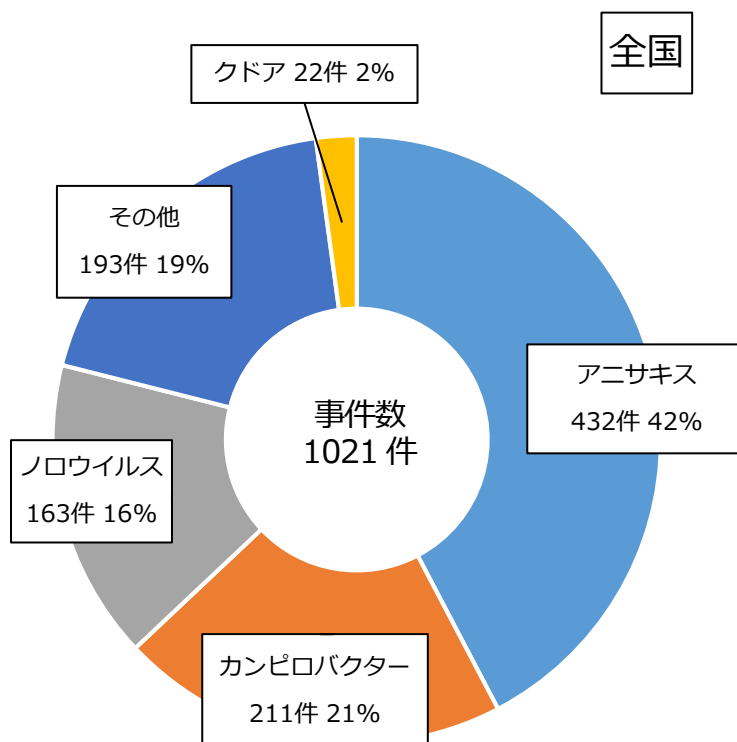


令和5年食中毒発生状況

1 福岡市内の発生状況（令和5年）

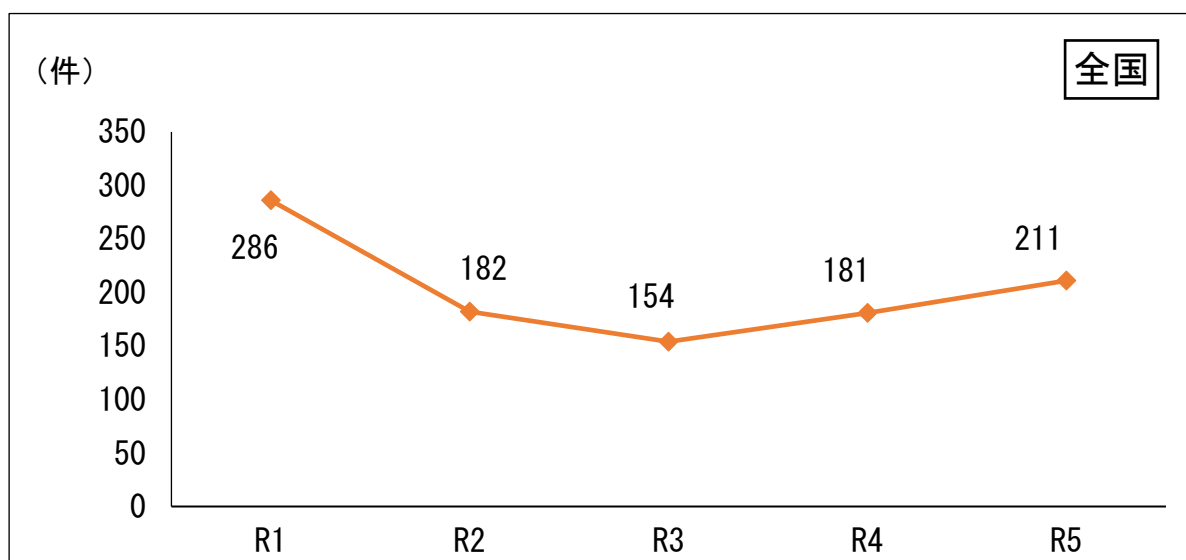
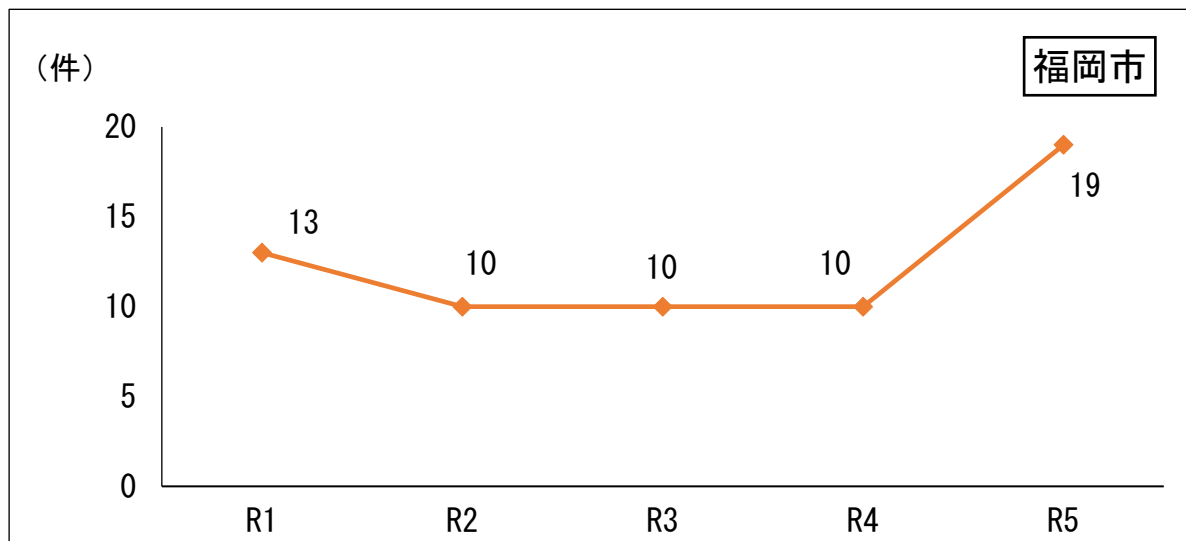


2 全国の発生状況（令和5年）

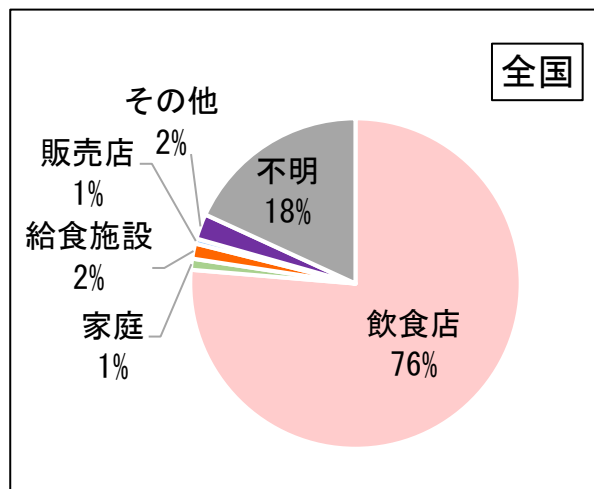
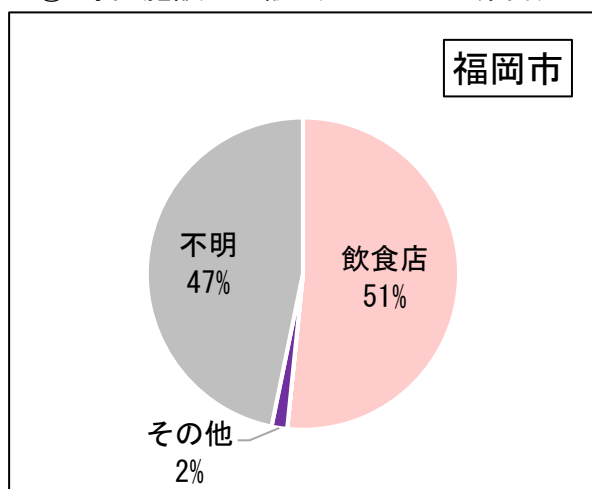


3 カンピロバクター食中毒発生状況

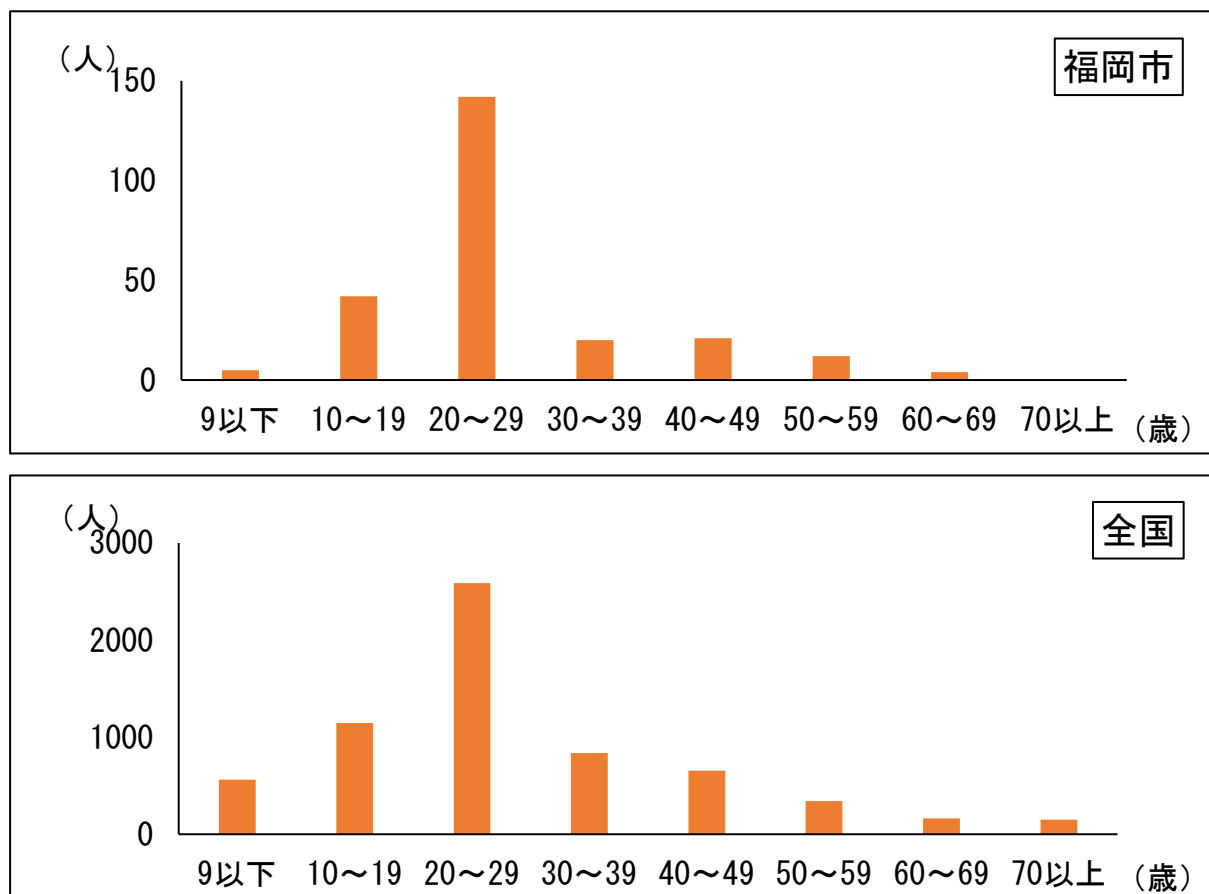
① 発生件数の推移



② 原因施設の内訳 (R1～R5の累計)



③年齢層別の患者数（R1～R5の累計）

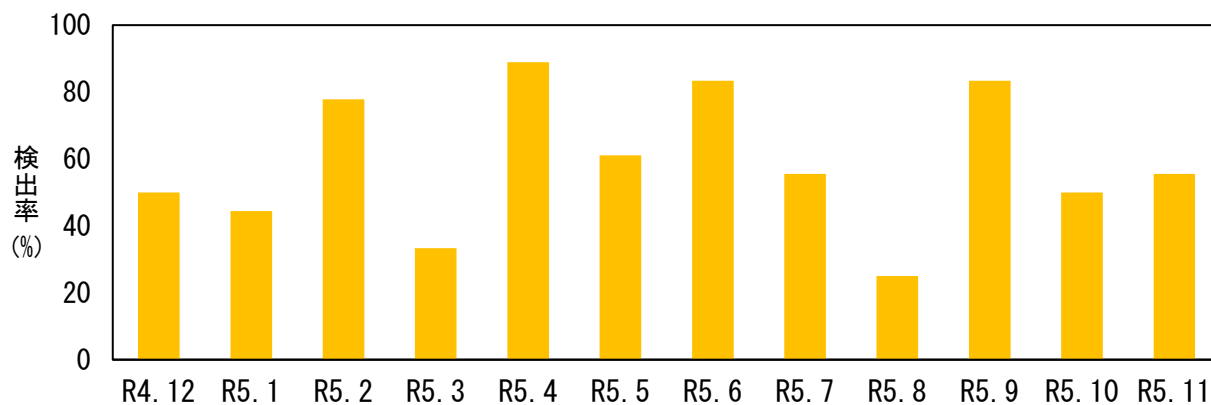


④市販鶏肉におけるカンピロバクター汚染率の調査結果（R4.12～R5.11 城南衛生課）

A カンピロバクター検出率

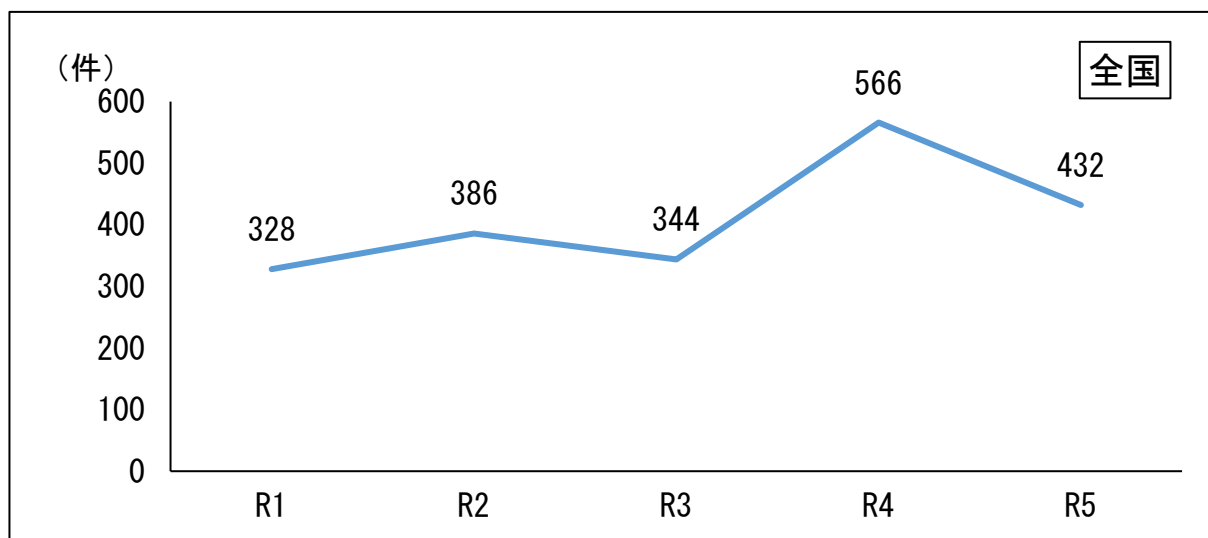
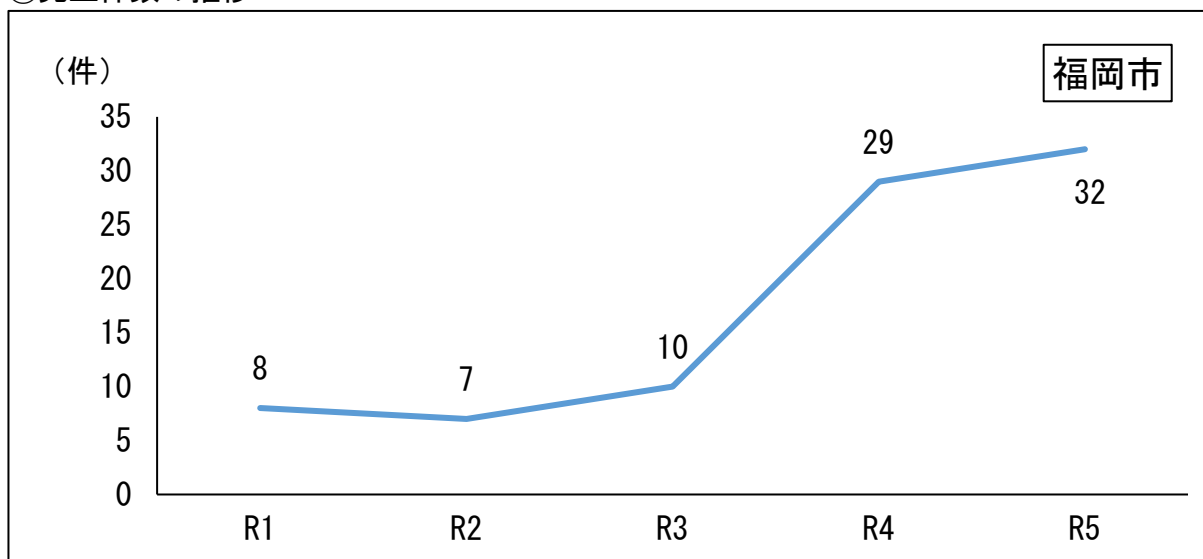
調査検体数	カンピロバクター 検出検体数	検出率
210	126	60%

B カンピロバクター検出率の年間推移

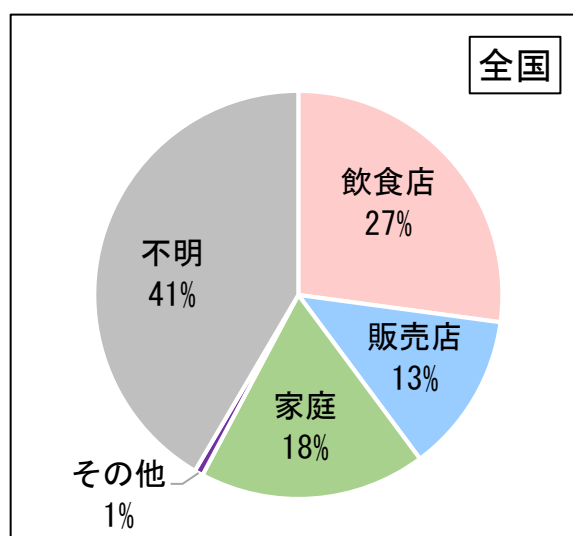
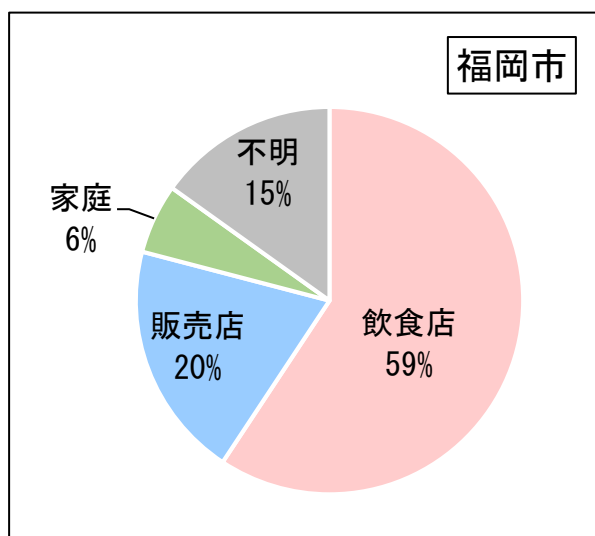


4 アニサキス食中毒発生状況

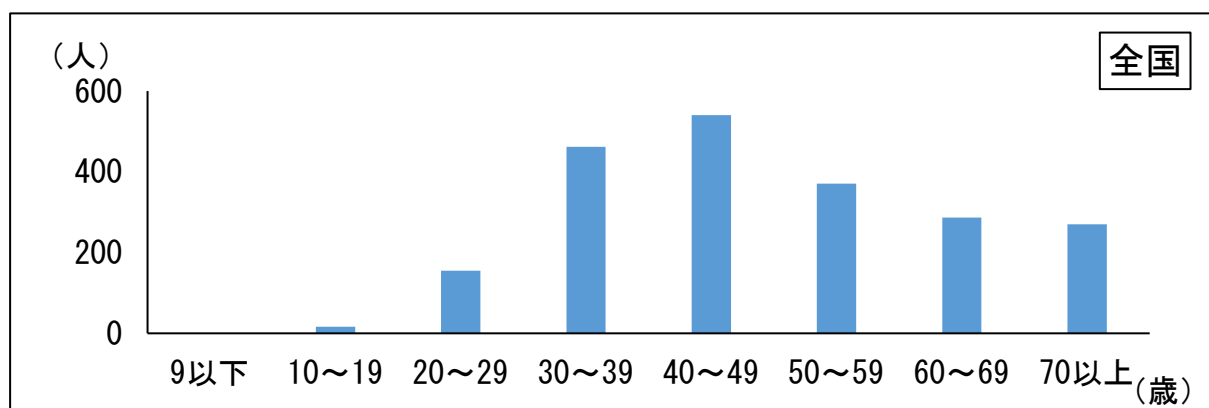
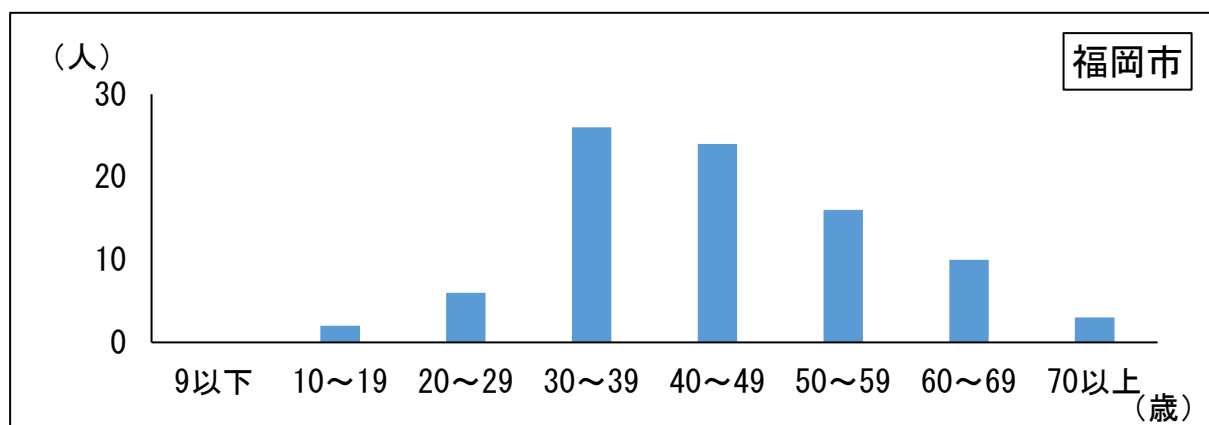
①発生件数の推移



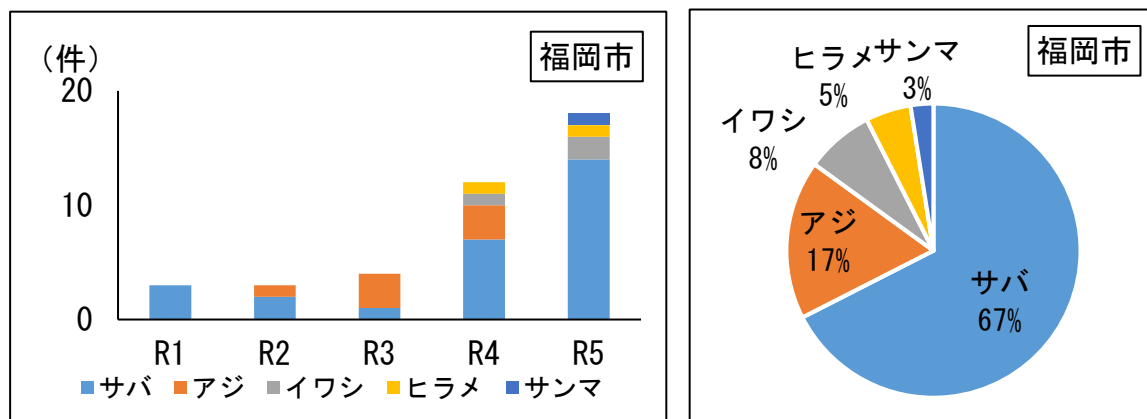
②原因施設の内訳（R1～R5の累計）



③年齢層別の患者数（R1～R5の累計）



④原因魚種別の発生状況※



※原因魚種が判明した事例の集計。円グラフはR1～R5の累計。

⑤アニサキス寄生実態調査の結果（福岡市食品衛生検査所）

部位	腹腔内			筋肉部		
	調査魚体数	アニサキス 検出魚体数	検出率	調査魚体数	アニサキス 検出魚体数	検出率
サバ	43	43	100%	88	14	16%
アジ	20	10	50%	20	1	5%
イワシ	45	3	7%	45	3	7%
スルメイカ	10	0	0%	10	2	20%

5 小林製薬社製の機能性表示食品に係る健康被害事案への対応について

(1) 概要

小林製薬株式会社が機能性表示食品として届け出た紅麹を原料とするサプリメント製品を摂取した消費者において、健康被害が発生。

製造所を所管する大阪府が同社に対し、紅麹関連製品（3 製品）の回収命令を実施。

(2) 本市の対応

- ・ 本市ホームページによる注意喚起
- ・ 流通状況調査及び市内流通先に対する回収指導
- ・ 本市患者への聞き取り調査
- ・ 市民からの相談対応

(3) 本事案を受けた国の制度改正

① 健康被害の情報提供の義務化を軸に改正を予定

「食品衛生法施行規則及び食品表示基準を改正し、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限る。）を事業者が把握した場合は、当該食品との因果関係が不明であっても速やかに消費者庁長官及び都道府県知事等に情報提供することを義務付け。

保健所設置市である本市も、事業者から健康被害の情報提供を受けることとなる。

② 施行期日

令和 6 年 9 月 1 日 から段階的に施行（予定）

※健康被害情報の保健所へ報告義務は即日実施