

---

## 食肉科研/行政情報等発信サービス

---

### No.139 2018/10/10

#### 1 と畜場及び食鳥処理場におけるHACCP 導入状況調査結果について

9月25日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課名をもって書く都道府県等衛生主管部（局）宛標記事務連絡を出した。平成30年7月1日現在の調査結果の主なものは次の通り。

牛のと畜場については、総施設数139か所で、すでに導入している施設は66か所（47.5%）、導入の途中は42か所（30.7%）、豚のと畜場については、総施設数155か所で、すでに導入している施設は65か所（41.9%）、導入の途中は49か所（31.6%）、大規模食鳥処理場については、総施設数146か所で、すでに導入している施設は64か所（43.8%）、導入の途中は58か所（39.7%）、認定小規模食鳥処理場については、総施設数1502か所で、すでに導入している施設は14か所（0.9%）、導入の途中は49か所（3.3%）であった。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000361129.pdf>

#### 2 フランスにおける2002～2016年のE型肝炎の監視に関する報告書

10月3日、食品安全委員会が公表した食品安全総合情報システムに標記情報が記載されていた。その主な内容は次の通り。

フランス衛生監視研究所は9月11日、フランスにおける2002～2016年のE型肝炎の監視に関する報告書を公表した。

2002～2016年にかけてE型肝炎の診断のために検体が送られた人数は指数関数的に増加した(209人 vs 76,000人)。E型肝炎と診断された患者数も増加し、とりわけフランス本土で発症した患者数が増加した(9人vs2,292人)。2007年以降、フランス本土発症患者の90%以上は遺伝子型3であった。またE型肝炎の入院患者数も増加し(57人vs653人)、南部で最も年間の入院患者数が多かった。集団感染の場合、疑われた感染原因は豚の生の肝臓で作られたソーセージの摂取が最も多かった。

2010年以降、高性能の分子的及び血清学的診断検査が可能になりE型肝炎の情報が進歩したことから、検査受診者数が顕著に増加し、フランス本土で発生した患者数も増加した。フランスではE型肝炎ウイルスの主な保有体は豚肉で、主に生の肝臓食品などの食品を介した感染源である。予防のためには、これらの食品を中心部まで加熱調理する必要性を消費者に伝えることが必要である。

[http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%E%F%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from\\_year=2018&from\\_month=08&from\\_day=25&to=struct&to\\_year=2018&to\\_](http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%E%F%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2018&from_month=08&from_day=25&to=struct&to_year=2018&to_)

month=09&to\_day=13&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=1  
00&sort\_order=date.desc