Food

Health Food 健康食品 2

表示義務

<u>たらこにカエソ</u>

た	99
6	落花生
2	小麦
に	乳
カ	カニ
I	エビ
У	そば

食品 / 医薬品の分類

法規	₹	分類			許認可
食品衛生法		食品 (健康食品を含む)			届出なし
		保健機能食品	栄養機能食品		届出なし
			機能性表示食品		消費者庁長官に届出
	食品表示法		特定保健用食品条件付		消費者庁長官の認可
				個別許可型	
医薬品医療機器等法 医薬品 (医薬部外品を含む)				厚生労働大臣の承認	

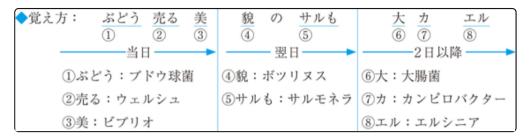
Food Poisoning 食中毒 11

	_			
食中毒の病因物質 (2016)		食中毒の原因施設別		
事件数	1. <u>細菌</u> (42.1%) 2. ウイルス (31.3%) 3. 寄生虫 (12.9%) 4. 自然毒 (9.6%) 5. 化学物質 (1.5%)	事件数	1. <u>飲食店</u> 2. 家庭 3. 事業場	
事件数	1. <u>ノロウイルス</u> 2. <u>カンピロバクター</u>	患者数 ——	1. 飲食店 2. 旅館 3. 事業場	
	3. アニサキス			

患者数 1. ノロウイルス 2. カンピロバクター 3. ウェルシュ菌

死者数

- 1. 腸管出血性大腸菌
- 2. 植物性自然毒



S. aureus ブドウ球菌 2 Salmonella 1

Vibrio 腸炎ビブリオ 2

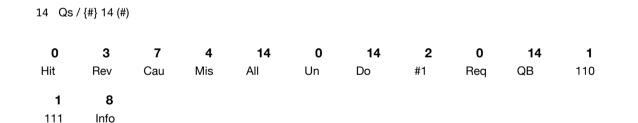
C. botulinum ボツリヌス菌 3

ボツリヌス毒素:

易熱性

→ 加熱が有効

Quiz



10318 食中毒

м м

わが国の食中毒で正しいのはどれか、

- a. 患者数は近年激減している...
- b. 死者数は毎年100名を超えている.
- c. 病因物質の判明率は50%以下である.
- d. 冬季に多発している.
- e. サルモネラ属菌に起因する患者が最も多い.

True: d

- a. 患者数: 2-4万人 増加, 減少を繰り返す
- b. 20人/yr
- c. 病因物質 判明: 97.6%
- d. ノロウイルスが多い
- e. ノロウイルス #1

102|37 ブドウ球菌食中毒

M C M

ブドウ球菌食中毒について正しいのはどれか. 2つ選べ.

- a. 食品の加熱で予防する.
- b. 患者には抗菌薬を投与する...
- c. 予防には使い捨て手袋が用いられる.
- d. 魚介類が原因食品であることが多い
- e. 食中毒またはその疑いと診断した場合, 直ち に保健所に届け出る.

True: c e

- a. エンテロトキシン
- b. ABx無効
- c. 手指の化膿巣
- d. おにぎり, 弁当
- e. [食品衛生法] 58

100B76 食中毒 ❸

M M

正しいのはどれか.

- a. サルモネラ食中毒患者は隔離する必要がある...
- b. <u>腸炎ビブリオ食中毒の潜伏期間は2, 3時間である</u>
- c. ボツリヌス食中毒の予防には食前加熱が有効 である.
- d. ブドウ球菌食中毒の治療には抗菌薬が有効である。

True: c

- a. サルモネラ菌: ヒト-ヒト感染は少ない
- b
- c. ボツリヌス毒素: 易熱性
- Ы
- e. カンピロバクター: 鶏, レバー

ボツリヌス毒素: 易熱性