



Title	食中毒事件カード
Author(s)	大阪市衛生局食品衛生課
Citation	大阪公衆衛生. 1958, 1, p. 16-17
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/84784
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

食中毒事件カード

こんなやり方はどうだろうか。

食中毒の処理に当っては、一つの保健所だけで処理出来るものでなく、数保健所が有機的に連絡調整をとることが必要となってくる。これらの保健所が一府県内である場合は比較的円滑に連絡が出来るが、他府県にわたる場合には、特にその事件の概要を簡単に通報出来るような方法を考えることが要求される。

そこで、本市ではこの点を考慮し、かつ厚生省への詳報の形式を兼ねたものが次頁の食中毒事件カードである。このカードは相当検討を加え改良したものであるが、まだまだ完全とは思っていない。しかし、このカードに記入する手数は従来の報告よりうんとはぶけ、その上、調査もれもはつきりとあらわれ、謄写による複写も簡単に出来、通報の目的には適したものである。このようなカード形式による通報が全国のすべての都道府県相互間に行われるようになれば、全国的

な食中毒の傾向や、発生状況が速やかに把握出来て食中毒発生時の処理に非常にいい参考になると思われる。まず、第一段階として、せめて近くの府県相互間だけでも実施していければ幸いと考えている。

食中毒事件の全国統計でも病因物質不明のものが70%前後あるが、本市もその例にもれず原因不明の事件が多い。事件カードを集計して、その盲点について検討を加えた結果、食中毒処理要領のうち検査の面に不十分な点を見つけた。これを解決すべく衛生局における各保健所相互間の連絡調整にとくに注意を払うとともに、必要に応じて、衛生研究所の検査員の方に、現場へ出張してもらい、検査をする方の立場から検体の収去についての助言をしてもらっている。適格な検体の収去につとめた結果、本年に入ってから、原因不明の事件はぐっと減少してきた。

(大阪市衛生局食品衛生課)

初夏の高雄附近

若葉の頃の京都の高雄・梶尾附近は実に美しい。紅葉の頃もよいけれどもあまりに人が多く出すぎて散策をさまたげられる。若葉の六七月頃の楓の葉が日もれ陽に照し出された美しさには魅力がある。何よりも人出が少い点のんびりすることが出来る。

特に神護寺へゆく道が良い。長い石段の道におおいかぶさる様にかえで若葉が空をおおっている。緑の門をくぐる感がある。清滝川の清き流れの音もつかれて休む耳に涼しく聞えて来る。

この寺は延暦年間和気清麿が河内に創立したものを和気仲世が後にこの地に移したと伝えられている。然し平家物語の特異な存在である文覚上人が再興した所が面白い。北面の武士であった文覚が、自分の恋人である人妻を主人と間違えて殺した後出家し熊野の滝の荒修業や、頼朝に対して蛭ヶ島にて源氏の旗上げをすすめたりしたその風貌は何かその時代の背景にして考えると荒々しい荒

魂の僧の姿が浮んで来る。金堂の薬師如来はこれと好一對の様に、日本の仏像の中では雄大な風格を持った荒けづりの素晴らしい作品だと思う。又、多宝塔には美しい五つの貞観仏がある。その美しい調和のとれた姿をみていると、こうした立派な彫刻を残して呉れた古人に対し、芸術の深い世界にさそってくれるよろこびを感謝したいと思う。

なお神護寺から少し登った所に高山寺がある。こも静かな所で都塵につかれた心を洗い流して呉れる。ここは明恵上人が中興した寺であるが、生涯不犯の生活を厳しく守り続けた清僧を思い浮べるとき昆子の歌が思い出される。

やははだの熱き血潮にふれもせで

淋しからずや道をとく君

この寺には有名な紙本墨戯画(伝鳥羽僧正筆)即ち鳥獸戯画絵巻があるが、このデッサンのたしかさには胸をうたれる。(秀)

No.		食中毒事件カード		(年 月)		保健所記号											
報告	速報	保 一 (年 月 日)		一 厚 (年 月 日)													
報告	報告	保 一 (年 月 日)		一 厚 (年 月 日)													
原因食品	魚介類(1.貝類, 2.ふぐ, 3.その他)魚介類及びその加工品(4.蛋白ねり製品, 5.その他)6.肉類及び加工品7.卵類及び加工品8.乳類及び加工品9.穀類及び加工品, 野菜類及び加工品(10.豆類, 11.きのこ類12.その他)13.藻類及びその加工品14.菓子類15.酒類16.複合調理食品17.その他18.不明																
原因物質	細菌1.サルモネラ菌属2.ブドウ球菌3.ボツリヌス菌4.その他の細菌 () 化学的物質(5.メタノール 6.その他の化学的物質)自然毒(7.植物, 8.動物) 9.不明																
対象の種類	会社, 工場, 学校, 病院, 寮, アパート, 中小企業体, 旅行団, 官公庁, 家庭(世帯), その他																
給食方法	集団給食(委直)食数()食, 仕出, 折詰, 家庭調理, 店頭販売, 行商, 飲食店																
情報入手	届出(医師, 家族本人, 一般)聞込, 其の他 ()届出医師(病, 開, 保)届出 年 月 日 時																
場所																	
発患者	男() 女() 死亡 男() 女() 重症 男() 女() 中等症 男() 女() 軽症 男() 女()																
年齢	0~5	6~10	11~15	16~20	21~25	26~30	31~35	36~40	41~45	46~50	51~55	56~60	61~65	66~70	71~以上	計	
人員																	
生月																	
日時																	
人員																	
(推定)(確定)原因食摂食者	名		発病率		%		致命率		%		平均治癒時間		時間				
喫食月日																	
喫食時																	
人員																	
潜伏時間	平均潜伏時間																
人員																	
症状	下痢	発熱	嘔吐	悪感	倦怠	テヌス	麻痺	臥床	腰痛	頭痛	戦りつ	腹痛	脱力感	痺れ	眼症	発しん	
人員																	
%																	
症状	下痢回数	1~2	3~4	5~6	7~8	9~10	11回以上	平均	計	名							
	嘔吐回数	1~2	3~4	5~6	7~8	9~10	11回以上	平均	計	名							
	発熱度数	37°0~37°4	37°5'~37°9'	38°0 30°4'	38°5'~38°9'	39°0 ~39°4'	39°5'~39°9'	40°以上	計	名							
原因食調査	対 象		発 病 率				喫 食 率				検 査 成 績						
	日時	食 品 名	患者数	%	患者数	%	喫食者数	%	健康者	%	喫食者数	%					
原因食品調査																	
原材料入手から調理摂取の経過	→ → → → → → → → → → → → → → → →																
衛生状況	生 態																
給水状況	水 態																
従業員健康状況	員 康 況																
検成の有無	査 績																
汚染の有無	染 無																
事件処理のためにとった措置																	
事件概要																	
備考																	