



## 安心して暮らせる生活環境の確保

### 1 健康に関する危機管理

#### 現状と課題

##### (1) 健康危機管理体制の充実

食中毒、感染症、毒物劇物、医薬品、飲料水、その他何らかの原因により区民の生命と健康が脅かされる事態を「健康危機」と言います。この「健康危機」が発生し、または発生するおそれがある場合に、健康被害の発生予防、治療、拡大防止を図ることを「健康危機管理」と言います。

保健所は、日常的に区民に対する保健サービスを提供する役割を担っています。その一方で、日常の監視業務などを通じて「健康危機」の発生を未然に防止すること、また、「健康危機」が発生した場合にはその規模を把握し、地域にある医療機関などと協力の上、被害者の医療の確保、原因の究明、健康被害の拡大防止の役割も担っています。区は、区民の生命と健康の安全確保に万全を期するため、平成15年4月に練馬区健康危機管理対策基本指針を含む「健康危機管理マニュアル」を策定しました。平成21年春の新型インフルエンザの流行による教訓を活かし、平成22年度には「健康危機管理マニュアル」を改訂しました。「健康危機」の拡大が想定されるときには、区長を本部長とする「危機管理対策本部」が設置され、地域の警察署、消防署、医療機関などと連携・協力し、健康被害の拡大を最小限にとどめるように努めます。

平成21年春の新型インフルエンザ流行時には、区内においても患者が確認されましたが、区では当初よりこの事態を「健康危機」と位置付けて、区報などによる情報提供やインフルエンザ相談センターの開設、予防接種の実施をはじめとした各種対策に全庁的に取り組みました。これからも、新たなインフルエンザ発生の脅威は依然継続しており、国や都の対策とともに区の対応についての正確な情報提供を行うことや、国、都、区の役割分担の下で体制を整えることにより、可能な限りの感染拡大防止が求められています。

### 第3章 施策の推進 安心して暮らせる生活環境の確保

#### (2) 感染症対策の充実

公衆衛生の向上や医療技術の開発により、痘そう<sup>※39</sup>(天然痘)やポリオ<sup>※40</sup>(小児まひ)をはじめとする多くの感染症が克服されてきました。しかし、平成19年春より若年層に流行が見られた麻しん(はしか)や、根絶間近と考えられていたものの近年再び増加傾向にある結核の例からも、感染症対策は今日でも依然として重要な課題です。

このような感染症の予防には、予防接種が大きな効果があります。区は、予防接種を推奨するために、対象者への個別通知を行うなどの取組を行っています。さらに、国の審議会では、これまで任意予防接種であったヒブワクチン<sup>※41</sup>・小児用肺炎球菌ワクチン<sup>※42</sup>などについて定期予防接種化に向けた検討がされており、区も、平成23年度から0歳児を対象としたヒブワクチン全額助成事業を、さらに、2歳未満児を対象とした選択性の一部助成事業(定期化準備事業)を開始します。今後も予防接種の接種率の向上を目指すとともに、関係機関との連携強化を図り、感染症被害の防止に取り組んでいきます。

また、前述のように、平成21年春には新型インフルエンザが全世界的に流行しました。区内においても患者の発生があり、区の危機管理と捉えて対応しました。その結果、平成22年度に、危機管理室において「練馬区新型インフルエンザ対策行動計画」が策定されました。今後も、国や都の動向を踏まえながら新型インフルエンザ対策を強化することが求められます。

#### (3) 食中毒防止対策の充実

東京都の調査によると、平成21年に都内で発生した食中毒事件は、件数および患者数ともにノロウイルス<sup>※43</sup>による食中毒が最も多くなっています。(図 -3-1-1参照)ノロウイルスは感染力が強いいため、原因追究および被害拡大防止のための措置を迅速に行う必要があります。そのためには、関係部署の協力体制のさらなる充実が求められます。

また、同調査では、カンピロバクター<sup>※44</sup>による食中毒の件数が第2位、O157など腸管出血性大腸菌による食中毒の件数が第3位となっています。同年秋には、飲食チェーン店における結着肉の角切りステーキなどによる食中毒が、全国各地で多発しました。近年の食中毒は、肉を生で食べることが大きな要因であるため、肉の生食メニューを提供している事業者に対する指導や、区民に対する啓発が必要です。

現在、区民に対する食中毒防止に関する情報提供手段としては、「ねりま食品衛生だより」、区報、区ホームページなどがあります。今後とも、食育の推進と相まって区民に食中毒予防の普及啓発を継続的に実施していくと同時に、意見交換を行うことのできる場を積極的に提供し、消費段階での衛生管理を確立する必要があります。

### 第3章 施策の推進

#### 安心して暮らせる生活環境の確保

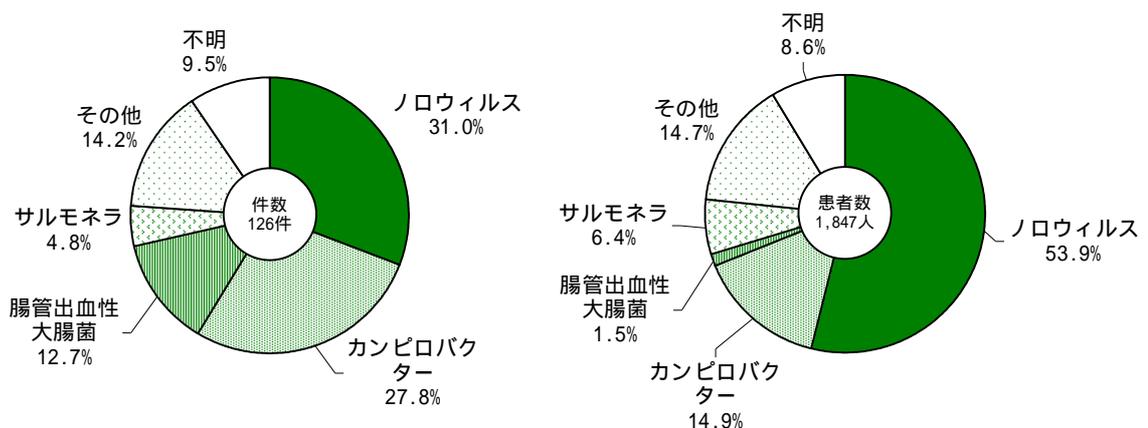
表 -3-1-1 感染症の種類

類型	主な疾患名
1類	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱、南米出血熱
2類	急性灰白髄炎、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群(SARS)、結核、鳥インフルエンザ(H5N1)
3類	腸管出血性大腸菌感染症、コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス
4類	E型肝炎、A型肝炎、黄熱、Q熱、狂犬病、高病原性鳥インフルエンザ、マラリア、デング熱、レジオネラ症など41疾患
5類	アメーバ赤痢、後天性免疫不全症候群、梅毒 <sup>※45</sup> 、破傷風、風しん、麻しん、百日咳、インフルエンザ(鳥インフルエンザおよび新型インフルエンザ等感染症を除く)、マイコプラズマ肺炎など42疾患

(厚生労働省ホームページを参考に作成 平成22年度現在)

\* その他 新型インフルエンザなど感染症・指定感染症・新感染症の種類があります。

図 -3-1-1 平成21年の東京都食中毒発生状況



(出典：東京都)

ア 健康危機管理体制の充実

施策の方向性

区民の生命、健康が損なわれる危機を回避するとともに、危機の発生時には、その被害を最小限にとどめることにより、区民が、安心して日常生活を送ることができる状態を目指します。

重点事業

1

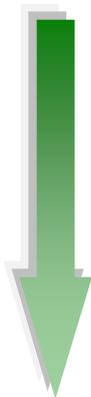
健康危機管理対策本部の設置・運営

食中毒、感染症、毒物劇物、医薬品、飲料水などを原因として生じる区民の生命、健康の安全を脅かす健康被害の発生を予防するとともに、「健康危機管理マニュアル」に従い、副区長を本部長とする「健康危機管理対策本部」を設置・運営します。

(健康推進課)

現状  
(22年度  
見込み)

- ・熱中症の区内発生状況について「健康危機管理対策本部」(幹事会)を開催
- ・「健康危機管理マニュアル」の改訂



26年度目標に向けての考え方

必要に応じて「健康危機管理対策本部」(本部長：副区長)を設置し、区内関係機関と連携します。また、平成21年に流行した新型インフルエンザ対策の経験を活かし、「健康危機管理マニュアル」を適宜、見直していきます。

目標  
(26年度)

緊急時には、必要に応じて健康危機管理対策本部を設置・運営し、関係機関との連携を図り、事態に対応します。

イ 感染症対策の充実

施策の方向性

感染症により、区民の生命や健康が損なわれる危機を回避し、発生時には被害を最小限にとどめることにより、区民が日常生活を安心して送ることができる状態を目指します。

重点事業

1

麻しん風しん混合ワクチンの接種率向上

麻しん風しん混合ワクチンの接種を実施することにより、麻しんの予防対策を進めるとともに、発生時には速やかに対応することにより、感染の拡大を防止します。また、平成 24 年度までの「麻しん排除計画」達成に向けて、関係部署との連携を図ります。

(保健予防課)

現状  
(21 年度  
末実績)

麻しん風しん混合ワクチン接種率

1 期	97.6%
2 期	97.6%



26 年度目標に向けての考え方

事業を充実させ、接種率の向上を目指します。

目標  
(25 年度末)

麻しん風しん混合ワクチン接種率

1 期	100%
2 期	100%

第3章 施策の推進  
安心して暮らせる生活環境の確保

主な事業

	事業名	事業概要	所管
1	定期予防接種	4か月児健康診査時に、BCG接種を実施します。 麻しん風しん混合ワクチン接種を実施します。 定期予防接種漏れ者対策事業（23年度以降検討）	保健予防課 保健相談所
2	任意予防接種定期化準備事業	2歳未満児に対して予防接種法の改正までの期間、ヒブワクチン・小児用肺炎球菌・水痘 <sup>※46</sup> ・おたふくかぜの感染予防として予防接種を受けやすくするために、負担費用の一部を軽減します。	保健予防課
3	HIV抗体検査	HIV抗体検査に併せて、クラミジア <sup>※47</sup> ・梅毒検査を実施します。	豊玉保健相談所
4	結核・エイズなどの予防普及啓発事業	結核予防週間およびエイズ予防月間を通じて、感染症予防の普及啓発を実施します。	保健予防課 保健相談所
5	感染症に関する相談および健康教育	感染症に関する相談および健康教育を、随時、実施します。	保健予防課 保健相談所
6	感染症発生動向把握および情報提供	感染症定点医療機関報告および発生届けなどにより、感染症動向を把握し、必要に応じて関係機関に情報提供を行います。	保健予防課

ウ 食中毒防止対策の充実

施策の方向性

食中毒により、区民の生命や健康が損なわれる危機を回避します。また、食中毒発生時には被害を最小限にとどめ原因究明により再発防止対策を行い、区民が日常生活を安心して送ることができる状態を目指します。

重点事業

1

食品衛生講習会

食中毒を防止するために広く情報収集を行い、区民や事業者に対する啓発活動を充実させます。

(生活衛生課)

現状  
(21年度  
実績)

食品衛生講習会の実施回数 30回

26年度目標に向けての考え方

食中毒を防止するため、区民および食品取扱事業者へ、食中毒防止の情報提供や普及啓発を行います。

目標  
(26年度)

食品衛生講習会の実施回数 40回

## 主な事業

	事業名	事業概要	所管
1	区民への食中毒予防の普及啓発	区報、区ホームページ、消費者対象の講習会などにより、区民に食中毒予防の情報を発信します。	生活衛生課
2	食中毒の原因究明・被害の拡大防止	食中毒発生時の原因究明を徹底して行い、被害の拡大を防止します。	生活衛生課
3	区民との意見交換	「食品衛生監視指導計画」意見交換会、食品衛生推進員会議を実施し、区民との意見交換を充実します。	生活衛生課

### 【コラム】 食中毒予防の3原則

#### （１）細菌をつけない

生肉や生魚に付着していた微生物が手指や調理器具を介して食品につき（二次汚染）、食中毒を起こすことがあります。手指や調理器具は常に清潔にし、食品を保存する時には容器に入れたり、ラップをするなどの注意を忘れないようにしましょう。

#### （２）細菌を増やさない

微生物の多くは、温度管理が悪いと時間の経過とともに増えていきます。また、購入時に既に付着していることもあるので、つぎの点に注意しましょう。

- ① 調理された食品は、できるだけ早く食べて長時間放置しないようにしましょう。
- ② 食品は冷蔵して保管します。一般的には10℃以下ですが、生食用魚介類は、できれば4℃以下で保管しましょう。（温度計で確認してください。）
- ③ 販売の目的で温かい食品を保温する場合は、65℃以上で保管しましょう。

#### （３）細菌をやっつける

大部分の微生物は熱に弱いので、食品の中心部まで加熱することが食中毒予防に有効です。（特に、ひき肉料理は十分に加熱しましょう。）