

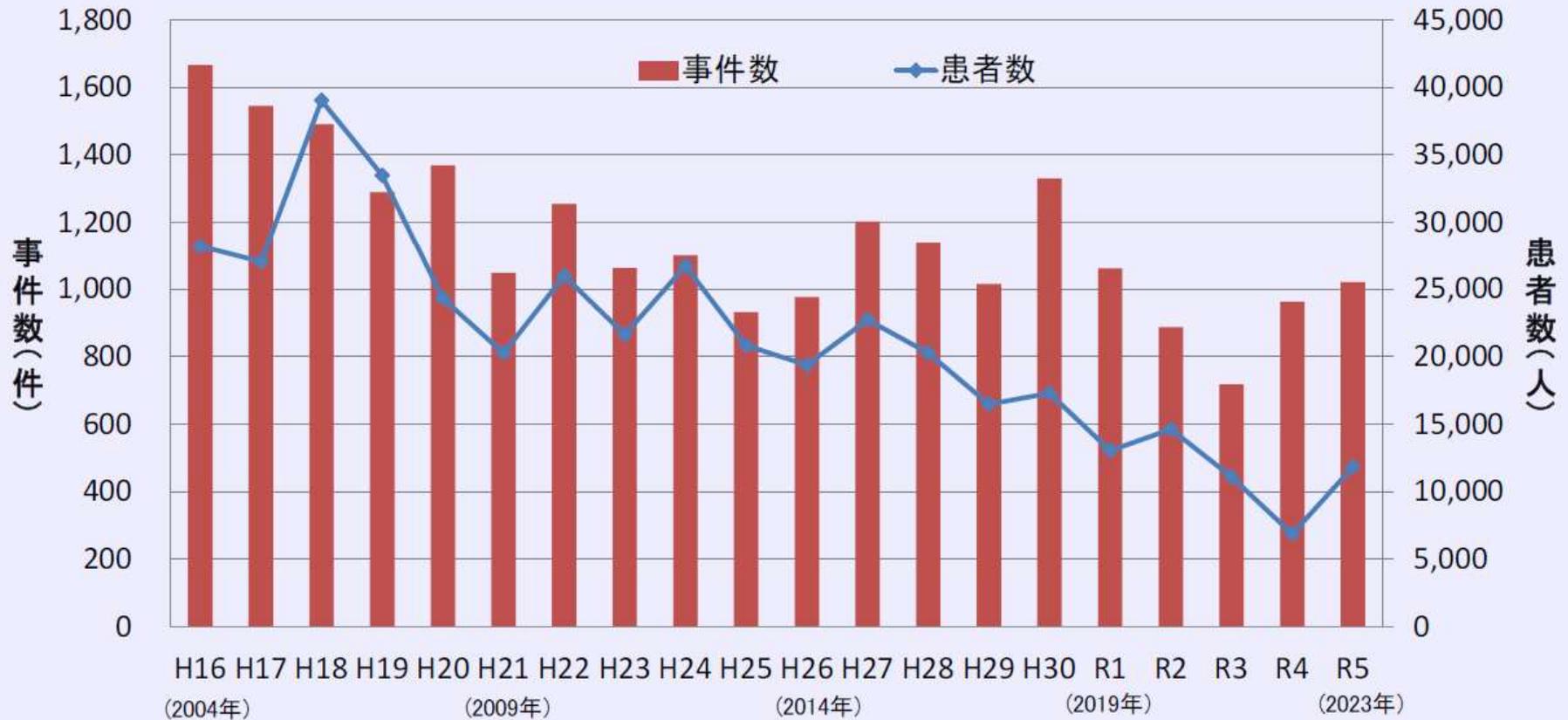
# 食中毒予防について

令和6年7月3日（水）  
県央保健所衛生指導課

# 食中毒発生状況について

# 食中毒事件数・患者数の推移(全体)

	事件数	患者数	死者数
R3年	717	11,080	2
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4

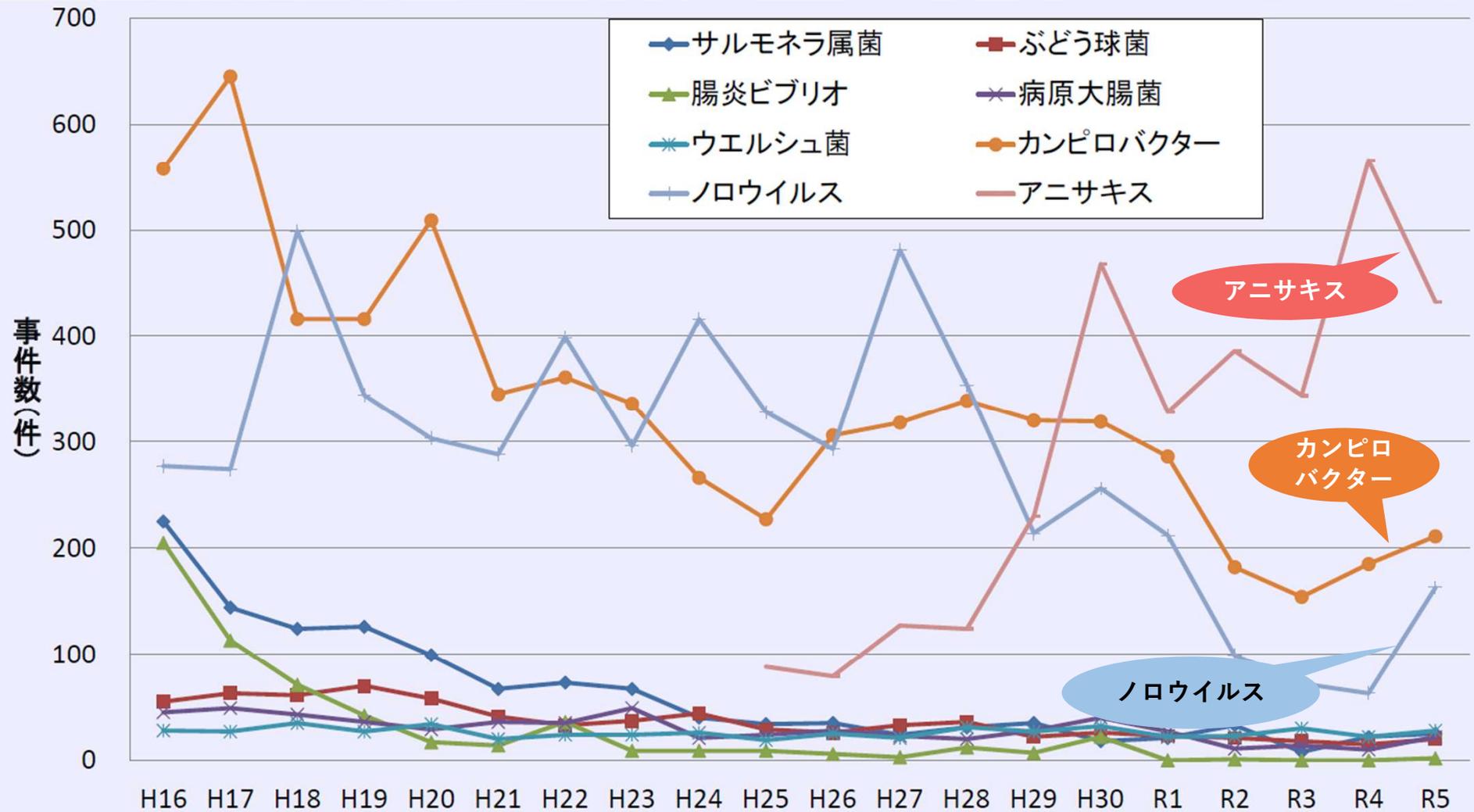


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

# 病因物質別事件数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 島根県食中毒発生状況(R6年)

R6.6.13時点

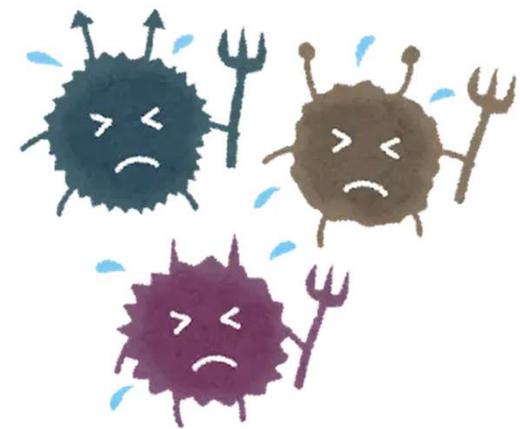
No.	発生年月日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	症状
1	R6.2.1	益田市	83	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店	下痢、嘔吐、発熱等
2	R6.2.2	益田市	396	巻き寿司	ノロウイルス	そうざい製造	下痢、嘔気、嘔吐等
3	R6.2.28	出雲市	1	フグの天ぷら（種類不明）	テトロドトキシン	飲食店	口及び手足のしびれ等
4	R6.3.1	出雲市	33	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店	下痢、嘔気、嘔吐、発熱等
5	R6.3.29	浜田市	1	いわしの刺身及びいわしの炙り（推定）	アニサキス	家庭	胃痛、嘔気
6	R6.4.1	松江市	1	不明	アニサキス	不明	腹痛、暖気
7	R6.5.10	出雲市	21	仕出し弁当	ノロウイルス	そうざい製造	下痢、嘔吐、発熱等

# 島根県食中毒発生状況(R6年)

R6.6.13時点

No.	発生年月日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	症状
8	R6.5.21	松江市	1	不明	アニサキス	不明	嘔気、嘔吐、心窩部痛
9	R6.5.31	浜田市	1	しめサバ及びサバ刺身(推定)	アニサキス	家庭	腹痛、下痢、蕁麻疹
10	R6.6.6	出雲市	14	飲食店の食事	調査中	飲食店	下痢、嘔吐、倦怠感、嘔気等

# 食中毒の予防について



# 食中毒予防の三原則

つけない

具体的にどんなことに気をつければ  
良いのでしょうか？

ふやさない

やっつける

つけない

## 清潔 と 洗淨

### ◆洗淨

原材料、手指、調理器具

### ◆身だしなみ

マスク、帽子、手袋などの着用

### ◆消毒

次亜塩素酸ナトリウム(漂白剤)、熱湯消毒

### ◆相互汚染(二次汚染)の防止

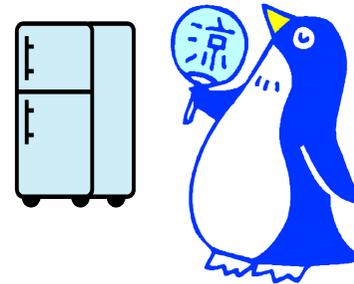
調理器具の使い分け、フタ付き容器の使用



ふやさない

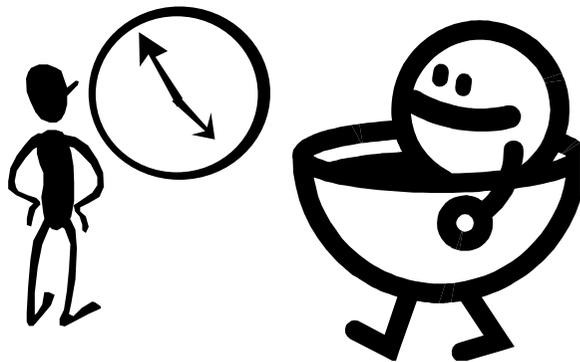
## 冷蔵 と 迅速

### ◆冷蔵・冷凍保存



低温ならほとんどの細菌は増殖できません

### ◆調理したらすぐに喫食



前日調理はやめましょう

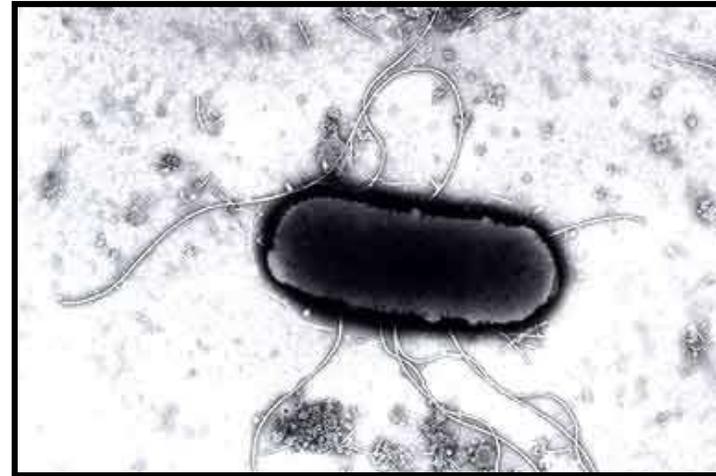
やっつける

加熱



- ◆ 中心部分まで火をとおすこと
  - 一般細菌なら中心温度75°Cで1分
  - ノロウイルスなら中心温度85~90°Cで90秒以上

# サルモネラ属菌



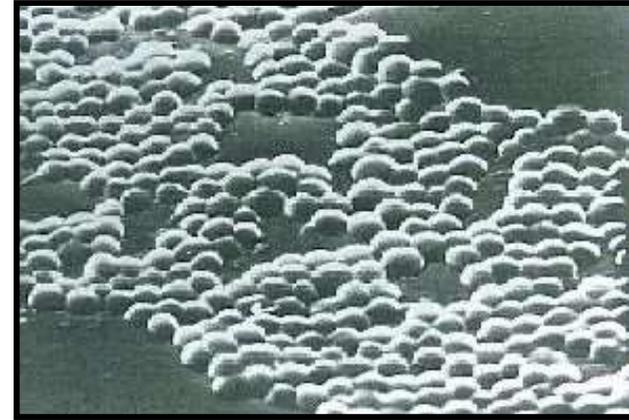
- ・卵や食肉・その加工品などが主な感染源
- ・ネズミや害虫が食品を汚染することもある
- ・乾燥には強いが、加熱には弱い(加熱で死滅)



予防するには・・・

- 十分な加熱
- 卵の冷蔵保存
- 二次汚染の防止
- そ族昆虫の駆除
- 卵の割置きはしない

# 黄色ブドウ球菌



- ・化膿を起こす代表的な菌
- ・健康な人でも鼻、皮膚、毛髪等でみられる
- ・食品中で増えるときに毒素(エンテロトキシン)をつくる
- ・菌自体は熱に弱いですが、毒素は100℃、30分の加熱でも分解されない

予防するには…

- 手洗い励行(指輪等は外す)
- 清潔な衣服、帽子、マスクの着用
- 手に傷のある人は食品の取り扱いNG!
- 調理した食品は早めに食べ、保存する場合は冷蔵する。<sup>13</sup>

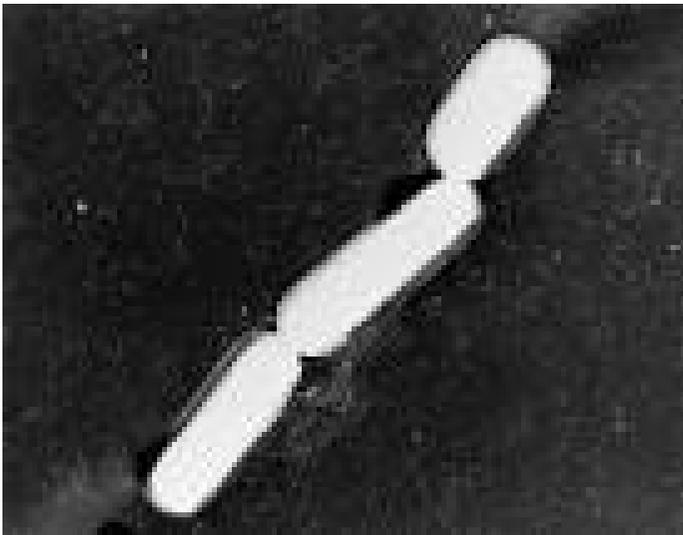
# ウェルシュ菌

ヒトや動物の腸管内、土壌、下水など自然界に広く存在  
同一容器で一度に大量につくる食品が原因となりやすい。

## ☆特徴☆

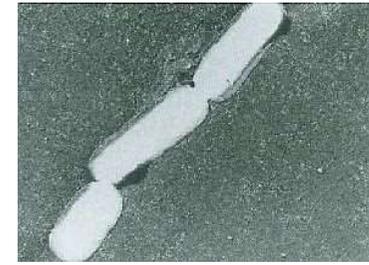
環境中に広く分布している。

耐熱性の細菌で、芽胞をつくり、 $43^{\circ}\text{C}\sim 47^{\circ}\text{C}$ でよく発育する。



# ウェルシュ菌食中毒の予防方法

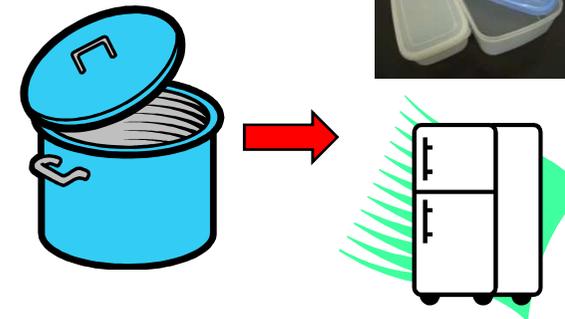
## ウェルシュ菌の特徴を考えた 対策を！！



前日調理せず、加熱調理後  
は熱いまま提供する

生温かい環境に長時間  
放置しないこと！

保存する場合はすぐに小分け  
して冷蔵庫へ



再加熱するときはよくかき混ぜながら  
沸騰するまで十分に



加熱はよく  
かきまぜなが  
らしっかりと！

# ノロウイルス予防の4原則

## 1. 持ち込まない

調理施設に持ち込まない

## 2. 広げない

調理施設を汚染させない

## 3. やっつける

加熱して、死滅させる

## 4. つけない

食品を汚染させない

## ノロウイルスがやっかいな理由4つ

少ない量で感染してしまう

10～100個のノロウイルスが口に入ると感染が成立すると言われている



ちょっとでも食品についてしまったら  
OUT！

感染しても症状がでない場合がある(不顕性感染)

感染していても気づけない場合がある



自分でも知らないうちに  
ウイルスを持っているかも？！

症状が治ってもウイルスの排出が続く

約2～4週間は体内のウイルスが便により排出される



症状がなくなった＝ウイルスがいなくなった  
ではない！

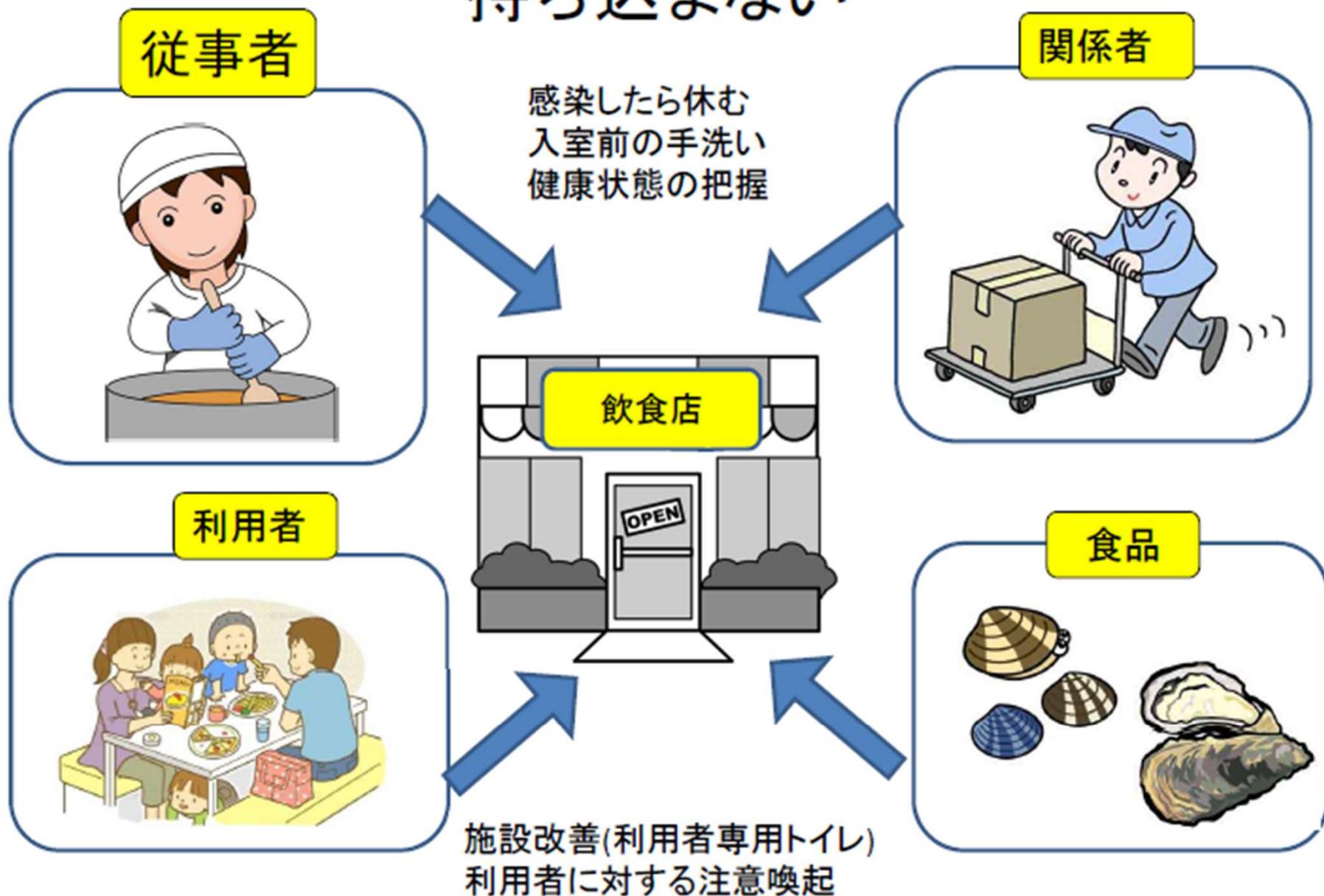
人から人へうつる

ノロウイルス食中毒は感染症でもある



周囲にひとりでも感染者がいれば  
いつ自分が感染してもおかしくない！

# 持ち込まない



# 拡げない



汚染物の  
適切な処理



・定期的な消毒・清掃  
・定期検査



・トイレ後の手洗い  
・定期的な消毒・清掃  
・定期検査



# ノロウイルスの汚染が起こりやすい場所

手指が触るところ  
糞便が汚染するところ  
嘔吐物が汚染した場所

水道の蛇口



ドアノブ



トイレの便  
座・フタ



洗面台



# 消毒液の作り方 ※ 希釈液の容器には中身が分かるように必ずラベリングをしましょう

次亜塩素酸ナトリウムを用いて消毒する場合、塩素系漂白剤を水で薄めて「消毒液」を作ります。

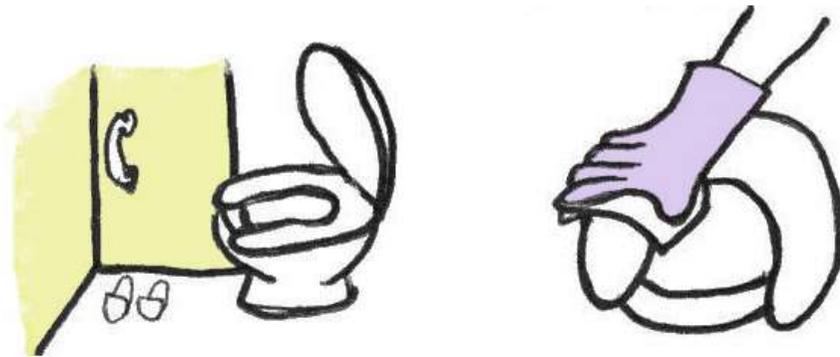
濃度によって消毒液の用途や効果が変わってきますので、用途に合わせて使い分けをしましょう。

1.5L のペットボトルを使った消毒液の作り方		1000ppm 消毒液 おう吐物や下痢便などの汚物の処理や、 汚物に直接接触したものの消毒に使用 します。	200ppm 消毒液 食器や、便座、ドアノブなどの消毒に 使用します。
製品の原液濃度	作り方		
 <p>5~6% (一般的な家庭用塩素系漂白剤)</p>	<p>60 倍に希釈します。 (1.5L の水に 25ml 加える)</p>  +  <p>ペットボトルの「ふた」に 原液 5 杯 (「ふた」は 1 杯約 5ml)</p>	<p>300 倍に希釈します。 (1.5L の水に 5ml 加える)</p>  +  <p>ペットボトルの「ふた」に 原液 1 杯</p>	
 <p>12% (業務用次亜塩素酸ナトリウム)</p>	<p>120 倍に希釈します。 (1.5L の水に 12.5ml 加える)</p>  +  <p>ペットボトルの「ふた」に 原液 2 杯半 (もしくは大きじ 1 杯弱)</p>	<p>600 倍に希釈します。 (1.5L の水に 2.5ml 加える)</p>  +  <p>ペットボトルの「ふた」に 原液 半杯 (もしくは小さじ一杯)</p>	

# 日常的な消毒を！



- 調理器具などは洗剤で十分に洗浄した後、200ppm消毒液で浸すように拭きましょう。
- 金属製のものは、その後十分に水拭きしましょう
- 熱湯消毒(85°C1分間以上)も効果的です
- トイレのドアノブ・便座、施設の床などは定期的に清掃し、200ppm消毒液を浸したタオルで拭いた後水拭きします



# 食品の加熱条件

ノロウイルスを死滅させるためには、中心温度 $85^{\circ}\text{C}$ ~ $90^{\circ}\text{C}$ 、90秒間以上の加熱が必要です。



# 付けない

ノロウイルスを保有していることを  
前提とした取扱い  
(不顕性感染・回復後もウイルス排出)



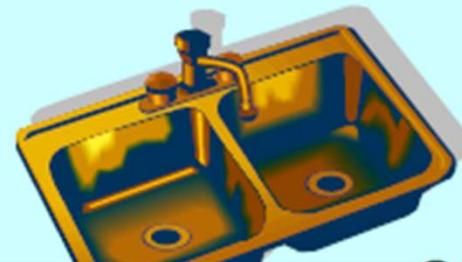
食品



食器

非加熱食品、加熱  
後の食品の取扱いに  
注意

調理器具



厚生労働省「ノロウイルス食中毒の現状と対策」<sup>2</sup>より

# 適切な手洗い



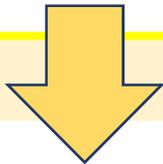
# 手洗いがなぜ大切なのか？

汚染させないための対策

つけない  
(手洗い)



どのような食品、  
食中毒菌にも有効



**食品衛生の基本！**

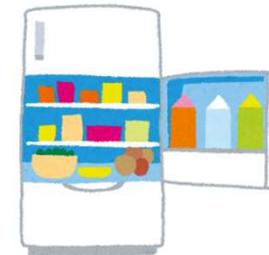
汚染してしまったあとの対策

やっつける  
(加熱)



高い温度がかけられ  
ないもの（生食する  
ものなど）には有効  
でない

増やさない  
(保管時の温度管理)



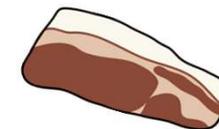
少量の菌量（ウイル  
ス量）で発症するも  
のには有効でない



## 手洗いのタイミング

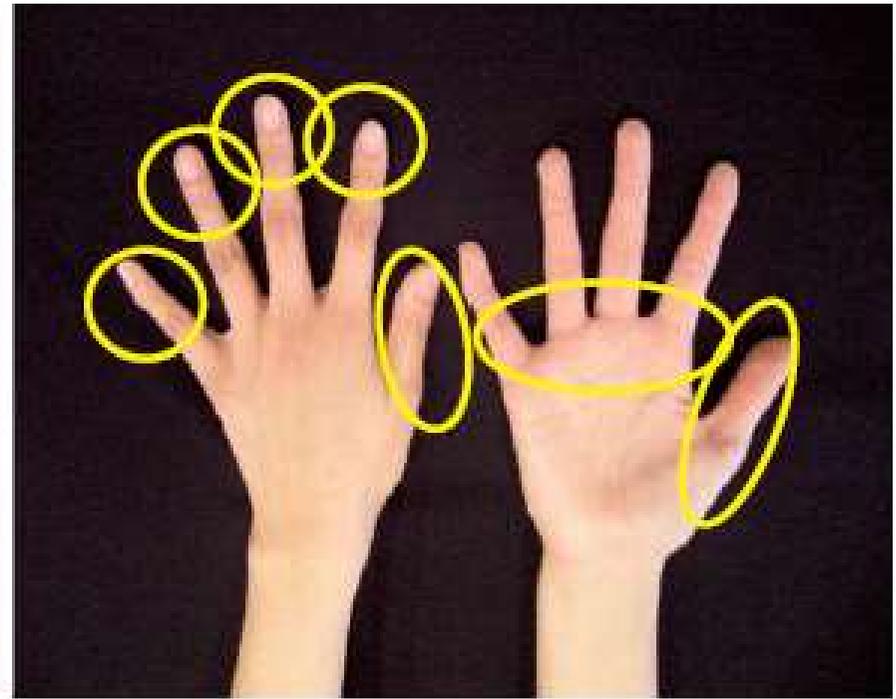
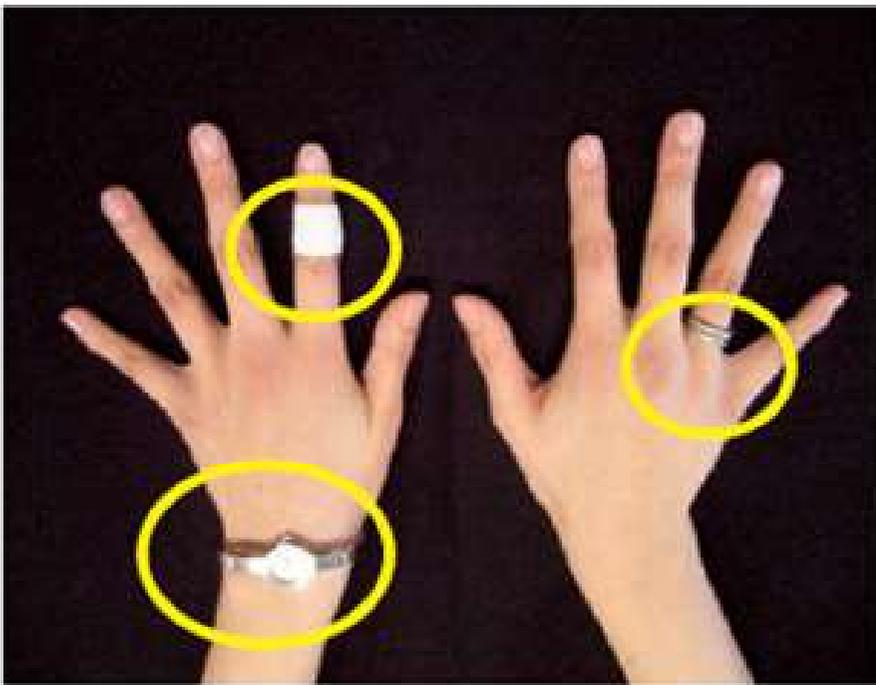


- ☑作業開始前
- ☑用便後
- ☑汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前
- ☑食品に直接触れる作業の開始前
- ☑生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜に触れ、他の食品及び器具に触れる前



(学校衛給食生管理基準より)

# 正しい手洗い



# 正しい手洗いの方法

**2度洗いが効果的です！**  
(2～9までをくり返す)



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手取る



3 手のひら、  
指の腹面を洗う



4 手の甲、  
指の背を洗う



5 指の間（側面）、  
股（付け根）を洗う



6 親指と親指の付け根の  
ふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



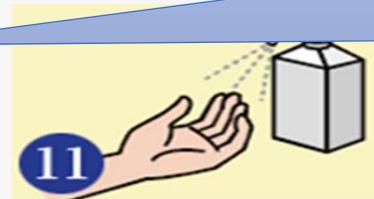
8 手首を洗う  
(内側、側面、外側)



9 洗剤を十分な流水  
でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる  
(タオル等の放棄はしないこと)



11 アルコールによる消毒  
(爪下、爪周辺に直接かけた後、  
手指全体によく振り込む)

共用タオルは控え、  
ペーパータオルを  
使用しましょう

## 手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数十個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを2回繰り返す	約数個 (約0.0001%)

\*:手洗いなしと比較した場合

出典

森功次他:感染症学雑誌、80:496-500,2006

# 使い捨て手袋の着用は 手洗いの実施後に



手洗いせずに手袋着用

茨城県保健所実施



石けん使用で、**30秒**  
**2回の手洗い**後の汚れ

# 大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)

- 厚生労働省が発出している、大量調理施設における衛生管理マニュアルです。
- 「本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する」とされているが、この食数に満たない施設であっても、本マニュアルを参考に衛生管理を実施することが望ましい。
- 各種記録様式例(施設内の衛生管理点検表、従事者の衛生管理点検表、加熱時の温度・時間記録表など)を参考に、衛生管理記録をとること。

## 参考

大量調理施設衛生管理マニュアルは、下記URL(厚生労働省「食品等事業者の衛生管理に関する情報」)に掲載されています

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html)

( 別添 )

## 大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)  
(最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

### I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

### II 重要管理事項

#### 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者(製造又は加工者を含む。)の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報(年月日表示又はロット番号)並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的を実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票

ご清聴  
ありがとうございました

