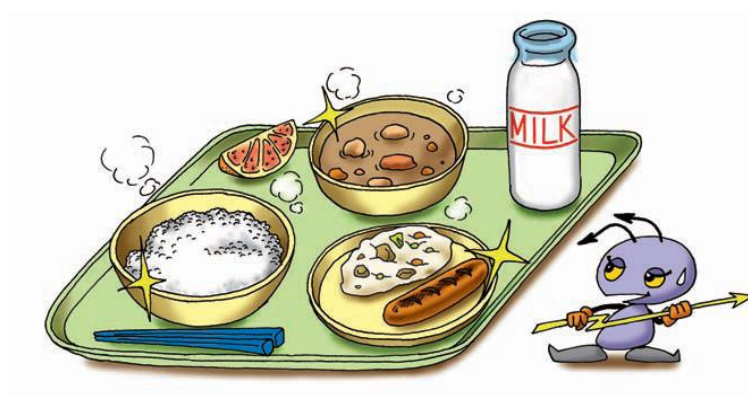


社会福祉施設等における 食中毒発生防止について

鳥取市保健所
生活安全課



食中毒とは

病原微生物（細菌、ウイルス）、自然毒、有害化学物質などに汚染された食品を食べることで起きる健康被害である

- ▶ 多くの場合、嘔吐、腹痛、下痢などの急性胃腸炎症状を起こす
(潜伏期間) 短いもの：1時間
長いもの：3日～5日



pixta.jp - 6826481

- ▶ 食品が、食中毒の原因となる細菌・ウイルス等に汚染されていても**味や臭いは変わらない**

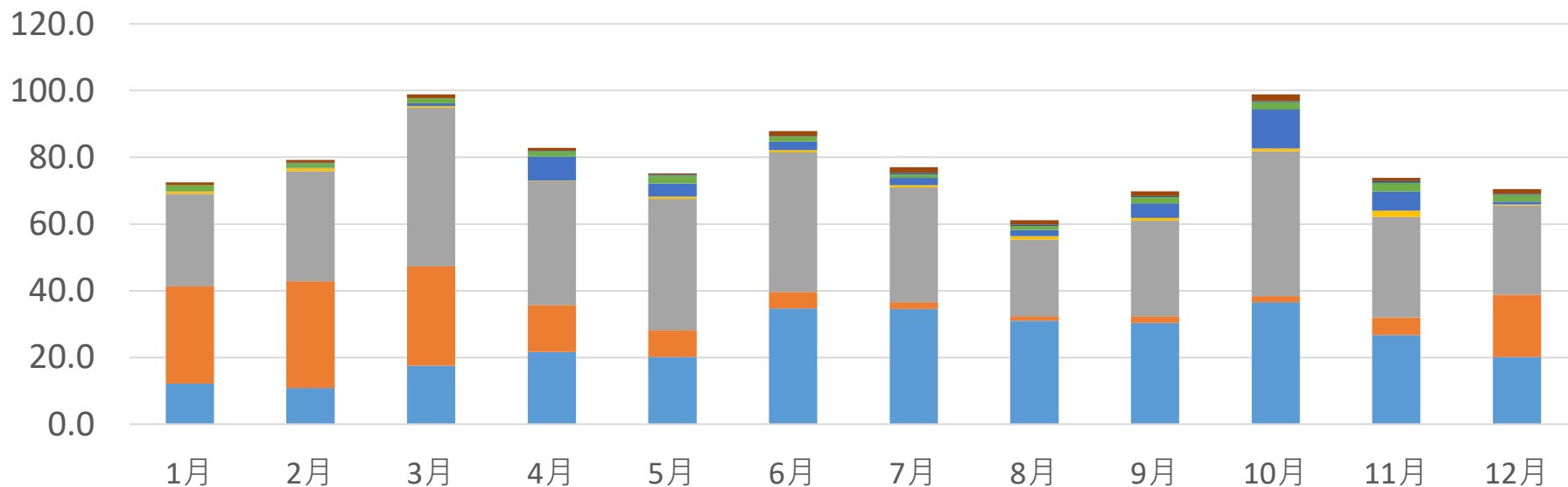


食中毒の病因物質の分類

食中毒	微生物	感染型	病原大腸菌（腸管出血性大腸菌を含む）、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、ウェルシュ菌など
		毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌など
		ウイルス性	ノロウイルス、A型・E型肝炎ウイルスなど
	自然毒	動物性	魚毒（フグ毒（テトロドトキシン）など） 貝毒（麻痺性貝毒・下痢性貝毒）
		植物性	毒キノコ、有毒植物、未熟なじゃがいも
	化学物質	化学物質：洗剤、農薬、有機水銀、ヒ素等 油脂変敗：変敗した油で調理した食品、油菓子類	
	その他	寄生虫（アニサキスなど）、原虫（クリプトスポリジウム）など アレルギー様：ヒスタミン	

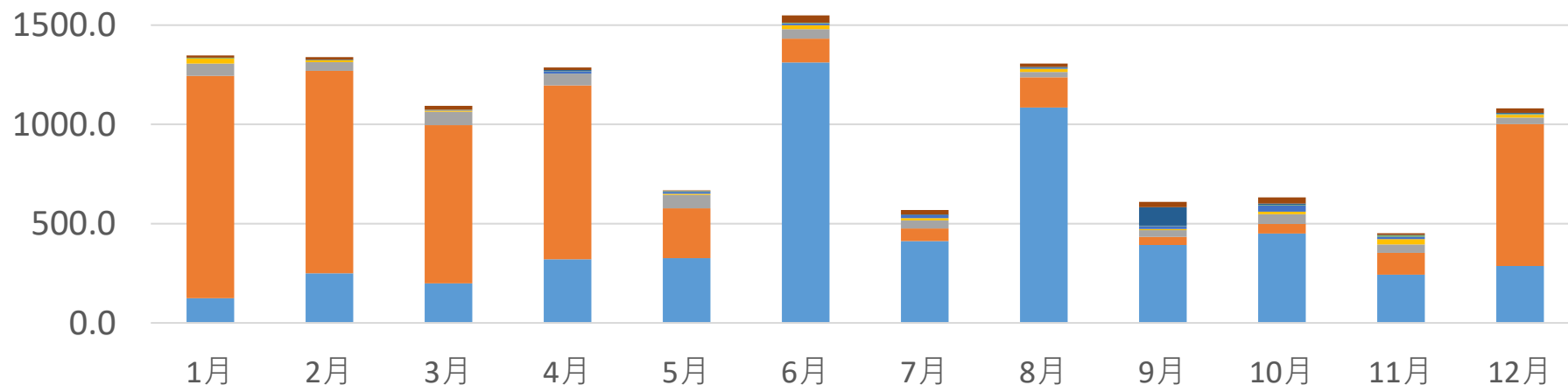
令和元年～6年 食中毒平均事件数／患者数（全国）

事件数

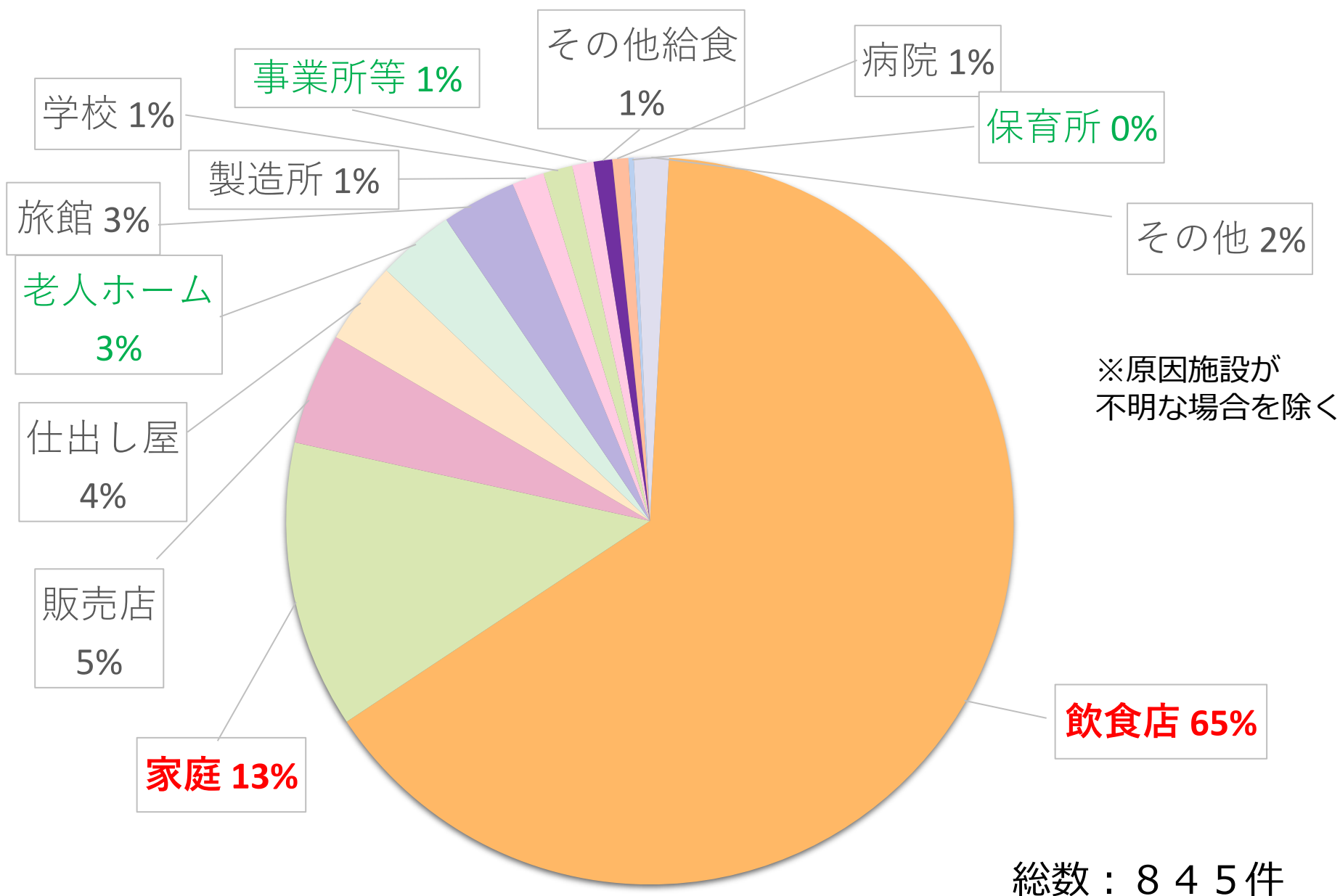


細菌 ウイルス 寄生虫 化学物質 植物性自然毒 動物性自然毒 その他 不明

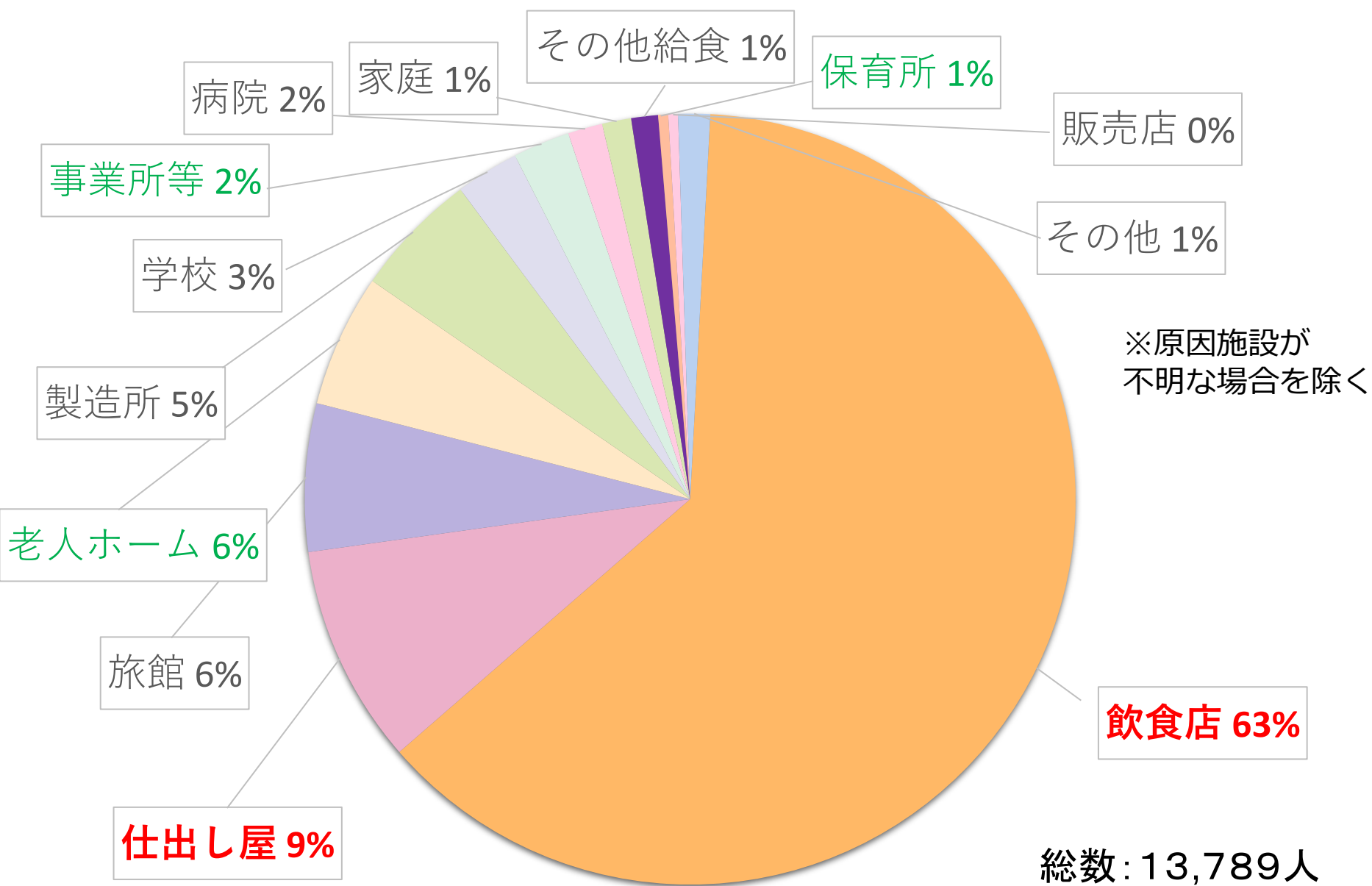
患者数



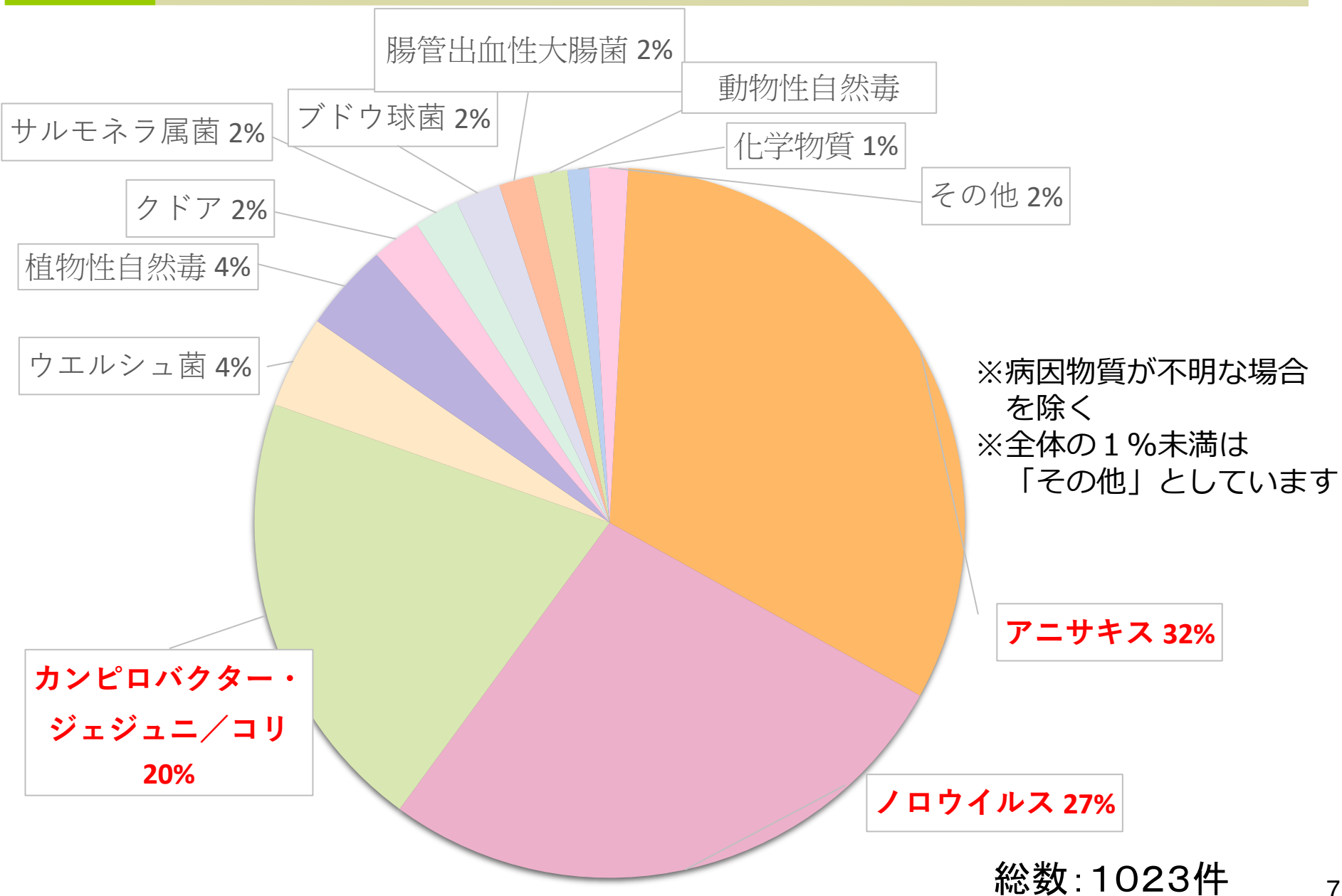
令和6年 原因施設別食中毒事件数（全国）



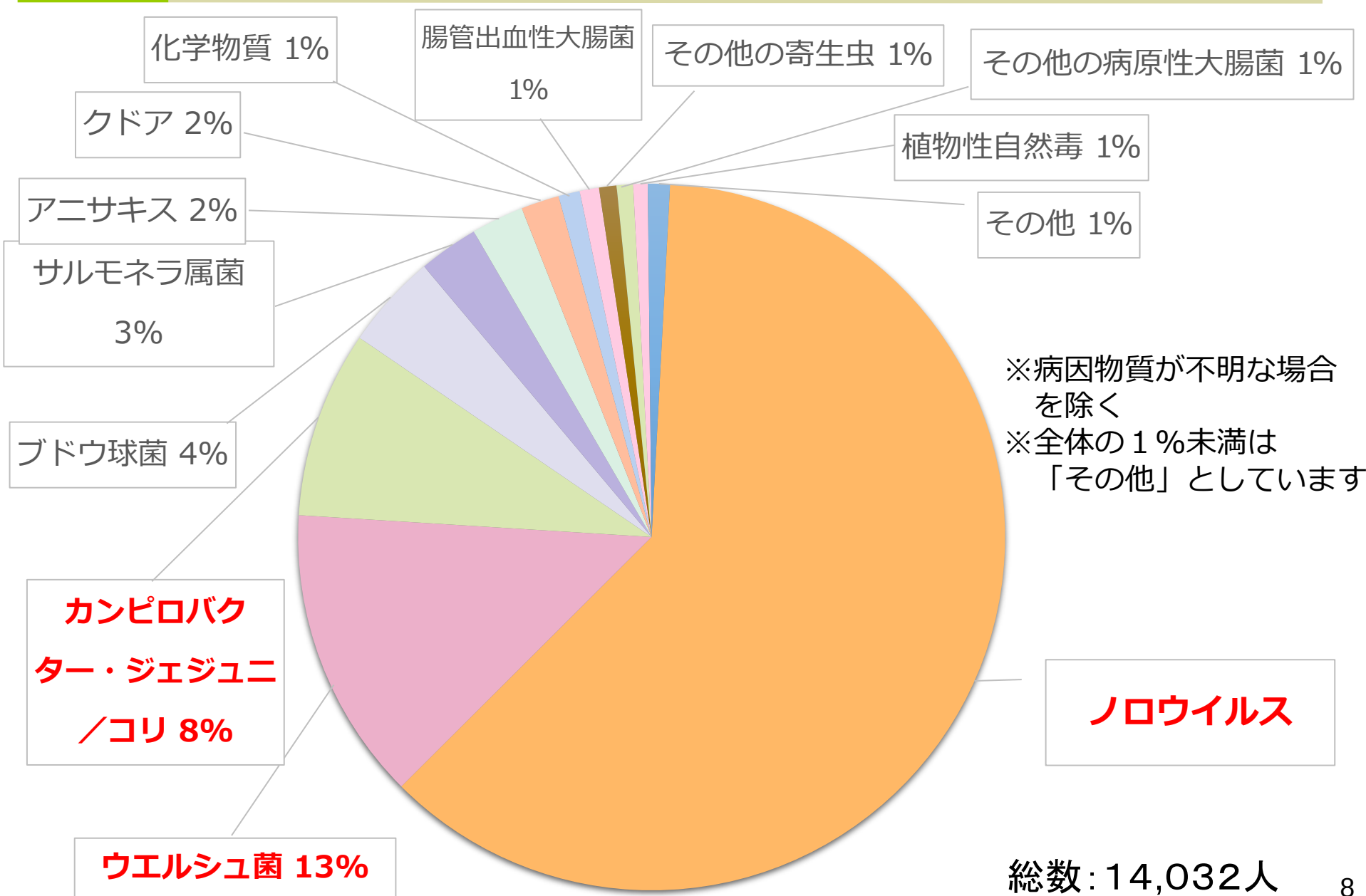
令和6年 原因施設別食中毒患者数（全国）



令和6年 病因物質別食中毒事件数（全国）



令和6年 病因物質別食中毒患者数（全国）



食中毒の原因微生物

- 食肉にいるもの

→カンピロバクター、サルモネラ属菌、病原大腸菌

- 魚介類にいるもの

→腸炎ビブリオ、ノロウイルス

- 皮膚表面にいるもの

→黄色ブドウ球菌

- ヒトが保有するもの

→病原大腸菌、サルモネラ属菌、感染症（赤痢、チフス、パラチフス等）、ノロウイルス

- 穀物・野菜にいるもの

→セレウス菌

- 環境中に広くいるもの

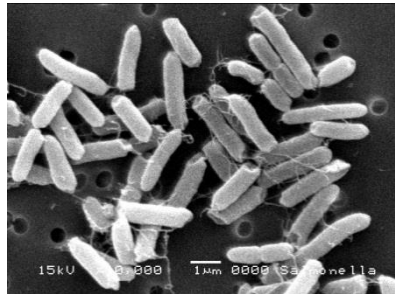
→ウエルシュ菌、ボツリヌス菌

食肉にいるもの



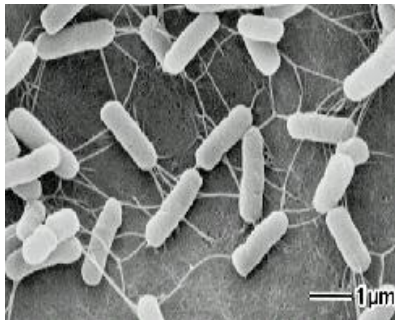
■カンピロバクター

- ・家畜などの腸内に生息
- ・特に鶏の保菌率が高く、鶏肉の汚染が高い
- ・少量で感染



■サルモネラ属菌

- ・家畜などの腸内に生息
- ・特に鶏卵を介した食中毒が多い
- ・ペットも保菌



■病原大腸菌

- ・5つのタイプ
- ・腸管出血性大腸菌はベロ毒素を産生
- ・少量で感染

食肉による食中毒の予防方法

加熱調理の徹底



中心温度 75°C
で1分間以上
加熱

生~~×~~食



鶏肉は、生または
生に近い状態で
提供しない

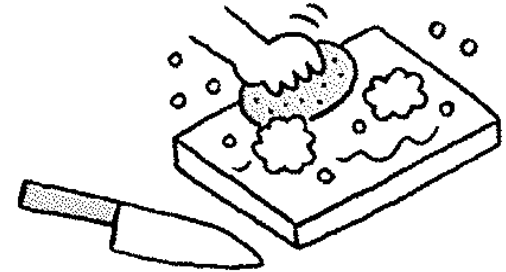


「生食用」と表示
された食肉で
あっても、高齢
者・若齢者への
提供は控える

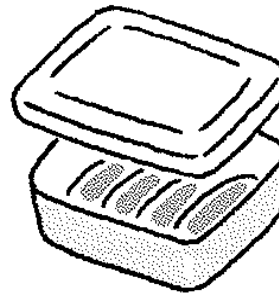
二次汚染の防止



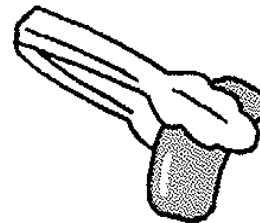
生肉を取り
扱った後は、
十分に手指を
洗浄・消毒



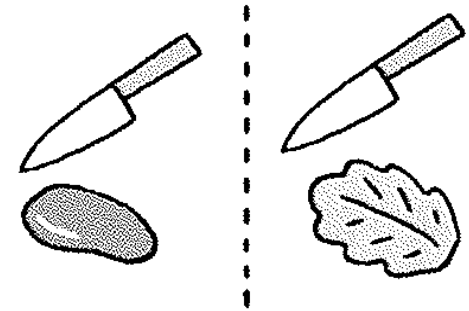
調理器具は生肉専用の
ものを用意し、使用後
はよく洗浄・熱湯消毒



生肉は専用の
ふたつき容器
に入れて保管

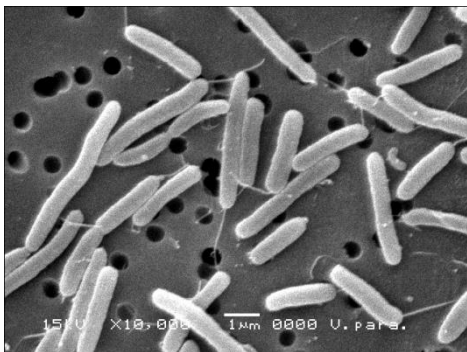


生肉専用の
トングやはし
を用意する



生肉を取り扱う場所は
ほかの作業場所と距離
を置く

魚介類にいるもの



■腸炎ビブリオ

- ・海水中に存在
- ・真水に弱い
- ・増殖速度が速い（8分間で1回分裂）



電子顕微鏡写真

■ノロウイルス

- ・ヒトの腸管のみで増殖
感染性胃腸炎の原因
- ・二枚貝に蓄積（カキ等）
- ・少量で感染、吐物・排泄物も感染源
- ・消毒方法

加熱（85～90℃・90秒以上）

次亜塩素酸ナトリウムが有効

* 70%アルコールは効果が少ない



ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- **普段から感染しないよう**に食べものや家族の健康状態に注意する。
- **症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。**
- 症状があるときに、**すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。**

作業前などの

手洗い

- 洗う**タイミング**は、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところ**をていねいに**
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

洗剤などで十分に洗浄し
熱湯で加熱する方法又は
これと同等の効果を有する
方法で消毒する。

**食品の加熱調理を徹底
施設の“共用”に注意**

**おう吐物の
適切な処理**

食中毒事例①

発生日 令和7年2月

原因施設 保育園の給食施設

喫食者数 176名

有症者数 64名

原因食品 給食

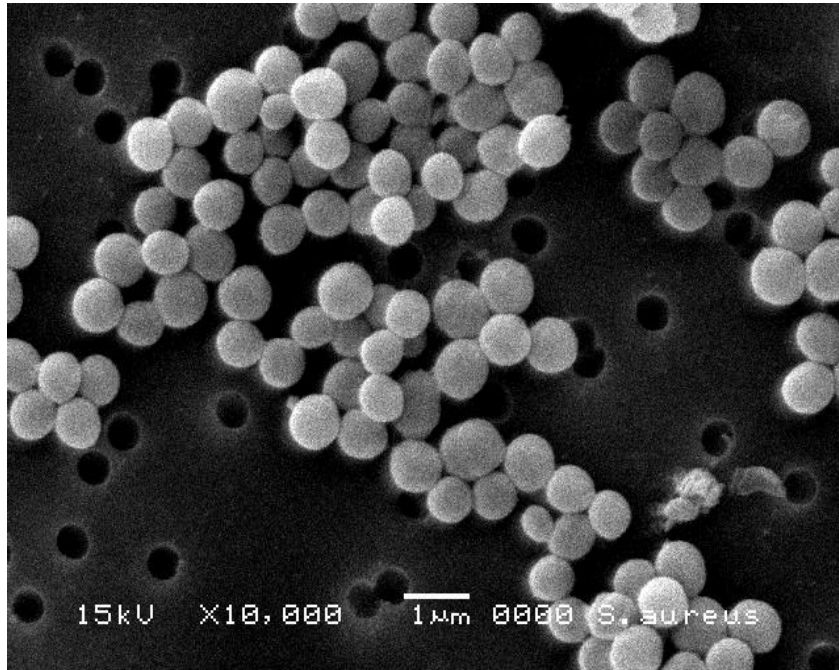
当該保育園の給食事業者が調理した食事を喫食した3施設の子ども41名を含む64名が嘔吐・下痢症状を呈した。

有症者の共通食が当該食事に限られること、調理従事者及び2施設の有症者の便からノロウイルスが検出されたことなどから、当該給食事業者が提供した食事が原因の食中毒と断定され、営業禁止処分となった。

皮膚表面にいるもの

■黄色ブドウ球菌

- ・人や動物に常在
- ・鼻孔、化膿創の皮膚表面
- ・毒素エンテロトキシンを生成
→ 100℃、30分の加熱でも残る。
- ・75℃、1分以上の加熱で死滅



<過去の原因食品>

乳製品（牛乳、クリームなど）、卵製品、畜産製品（肉、ハム等）。穀類とその加工品、弁当、魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこなど）、和洋生菓子、おにぎりなど。

黄色ブドウ球菌食中毒発生のしくみ



黄色ブドウ球菌食中毒～予防方法～

手指に傷があるとき、手荒れがひどいときは食品に直接触れない。

他に調理できる人がいないときは、衛生手袋をしましょう。



手をこまめに洗う。

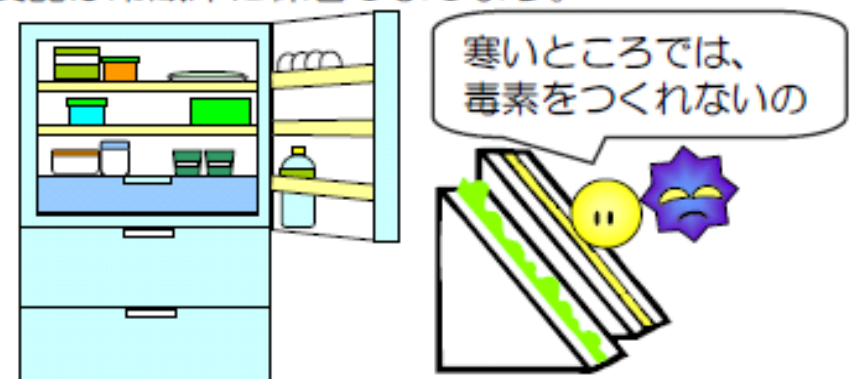


調理中は髪や顔等に触らない。

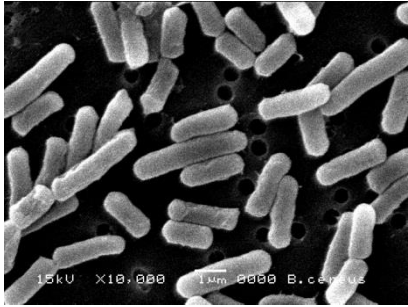


食品を室温に長時間放置しない。

黄色ブドウ球菌は 10～46℃で毒素をつくります。食品は冷蔵庫に保管しましょう。



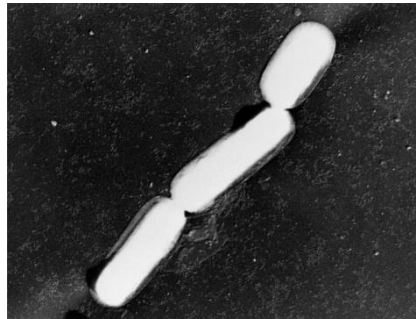
穀物・野菜にいるもの



■セレウス菌

- ・ 土壤中に広く分布
- ・ 芽胞を生成
- ・ 嘔吐型と下痢型

環境中に広くにいるもの



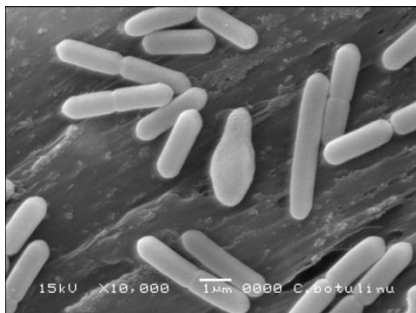
■ウェルシュ菌

- ・ 芽胞を生成
- ・ 嫌気性（酸素がない環境でよく増殖する）
- ・ 大量調理で多発（カレー・シチュー等）



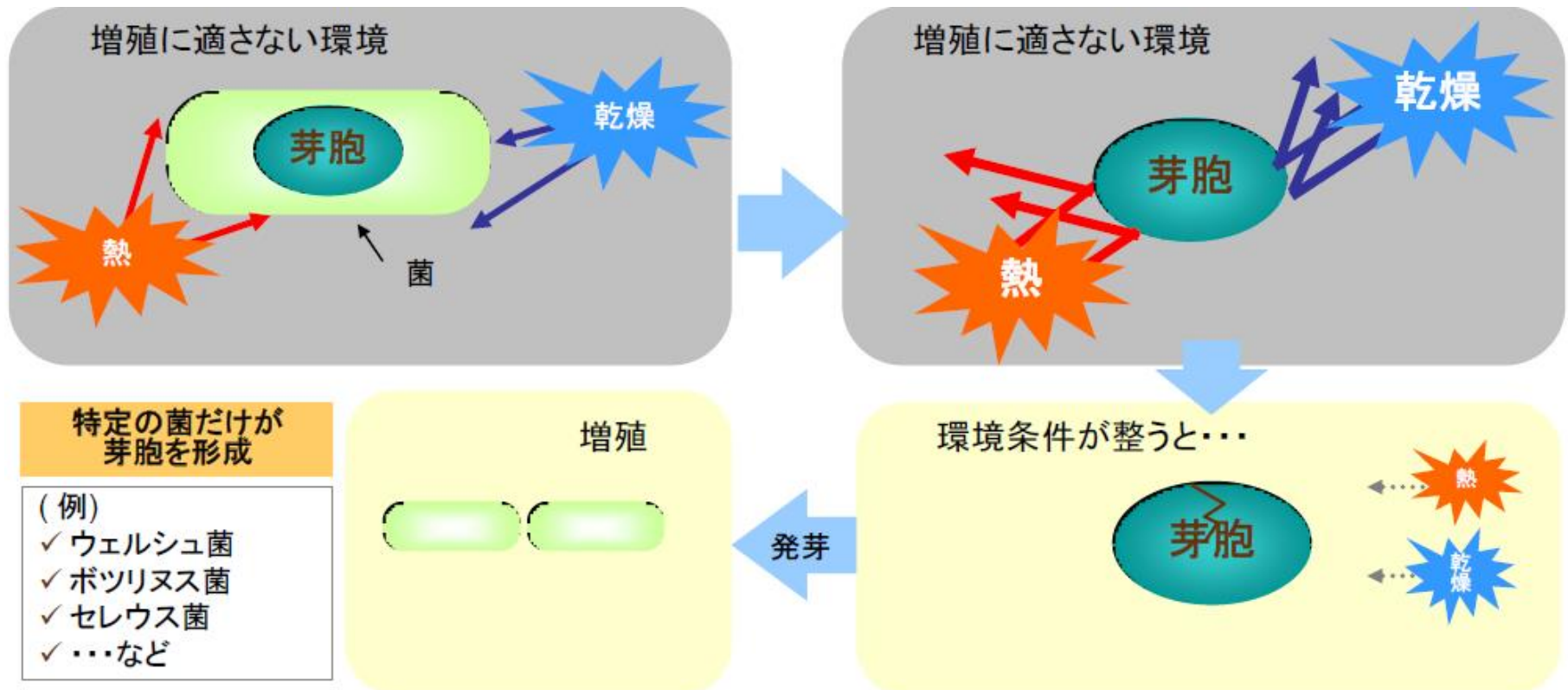
■ボツリヌス菌

- ・ 芽胞を生成
- ・ 嫌気性（酸素がない環境でよく増殖する）
- ・ 毒性の強い神経毒生成（80℃・20分以上の加熱で無害化）
- ・ 乳児ボツリヌス症（1才未満の乳児に蜂蜜を与えない）



芽胞（がほう）とは

- 特定の菌が作る細胞構造の一種
- 生育条件が増殖に適さなくなると形成し、生き残る
- 芽胞自体は食中毒を起こさないが、適当な条件にもどると発芽し、増殖すれば食中毒となる。



芽胞形成菌対策

- 1 熱い状態のまま、なるべく早く食べる
- 2 加熱調理後の急冷・冷蔵
 - ・ 2時間以内に20℃以下が理想
 - ・ 小分けも有効
- 3 再加熱
 - ・ 中心まで十分によくかきまぜる
⇒酸素を嫌う芽胞菌に有効
 - ・ グツグツするまで十分加熱する
⇒少し温める程度では死滅しない

食中毒事例②

概要

【探知】

令和5年9月17日（日）複数自治体から「管内で、八戸市内で製造された弁当を喫食し、複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している」との連絡

【初発例】

令和5年9月16日（土）

【患者】

患者数 554名

【主な症状】

下痢、嘔吐、吐き気、腹痛

【原因食品】

原因施設で9月15日及び16日に製造された弁当
（消費期限 2023.9.16）及び（消費期限 2023.9.17）

【病因物質】

黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）

セレウス菌（下痢毒産生）

食中毒事例②

原因究明結果について(令和5年10月16日)

【製造施設内】

- 委託製造した米飯について、検収手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある
- 委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある
- 自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある
- 臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある

【その他】

- 回収について、当該営業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった

⇒ 以上の原因について改善を指導



微生物食中毒予防の三原則

〇つけない（清潔）

- ① 手洗いの励行
使い捨て手袋の活用も有効
- ② 調理器具・食器の使い分け
魚用、肉用、野菜用のまな板、包丁、保管容器
- ③ 調理器具・食器の消毒、乾燥
次亜塩素酸ナトリウム、アルコール、熱湯消毒
- ④ 冷凍・冷蔵庫内の食材、加熱品の置き場所の区分

〇増やさない（迅速・冷却）

- ① 食べるまでの時間を短く
- ② 生鮮材料等は10℃以下で保存
- ③ 調理済み食品も室温で放置しない

〇やっつける（加熱）

- ① 中心温度が75℃以上・1分以上
(ノロウイルスは85~90℃・90秒以上)
- ② 冷蔵庫での保存は65℃以上



食品の温度管理について



ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

ノロウイルス食中毒対策の基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

ノロウイルスを「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. つけない」

消化器症状を呈している食品取扱者は、
食品の取扱作業に従事させない

持ち込まない

従事者の健康管理

適切な手洗いの実施

衛生的な作業着

器具等の洗浄・消毒

つけない

トイレの維持管理、清掃、消毒

拡げない

手洗い設備の維持管理

交差汚染、二次汚染の防止

加熱する

適切な手洗い(方法・タイミング)の実施

器具等の洗浄・消毒

適切な加熱の実施

おう吐物の適切な処理

**不顕性感染者を前提とした対策、
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要**

最後に～食品の製造・調理・販売に伴う責任～

食品を扱う仕事をする人は、消費者に
安全な食品を提供する義務と責任があります。

それは、正社員、パート社員、アルバイト
といった立場に係わらず、食品を扱い、提供
する全ての人が負っているものです。

食品による危害発生防止のため、
「衛生管理の継続的な改善」と
「日々の取組の徹底」をお願いします。



お知らせ

衛生管理の指導を行う立場の方へ

食品衛生管理講習会

飲食店、大量調理施設などで行う衛生管理について、
注意するポイントを学びます。
HACCPに沿った衛生管理の実践に役立てましょう。

日時

7月17日(木)
14:00~16:00

場所

米子コンベンションセンター
(米子市末広町294)
第6会議室

講師

金山 民生 氏

東洋産業株式会社
技術部コンサルティング室長

食品メーカーにて技術開発・品質管理・ISO事務局を歴任し、現在、東洋産業株式会社にて食品企業を中心にFSSC22000、JFS-Bなどの規格構築や食品衛生7Sを基本とした一般衛生管理活動支援を行う。

講習の内容

01

衛生管理で気を付けるポイント
・HACCPに沿った衛生管理の運用
・従事者教育

02

ノロウイルス食中毒対策
・令和7年はノロウイルス食中毒が全国的に多く発生
・ノロウイルス食中毒を起こさないために注意すること

03

防虫対策
・施設内での虫の発生予防
・異物混入への対策方法

令和7年7月10日(木)までに申し込みをお願いします。

申し込み・問合せ先

鳥取県くらしの安心推進課 電話 0857-26-7247

メール kurashi@pref.tottori.lg.jp



申込先

> FAX (0857) 26-8171
> Eメール kurashi@pref.tottori.lg.jp

申込用紙

以下の必要事項を記入の上、令和7年7月10日(木)までに御提出ください。

※本申し込みに関する個人情報は、本講習会の目的以外には使用しません。

①施設名	
②施設所在地	〒 -
③業種	
④連絡先の電話番号 (携帯電話又は施設)	- -
⑤参加者氏名	

本講習で聞いてみたいこと等がございましたら御記入ください。

--

問合せ先

鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課 食の安全担当
〒680-8570 鳥取市東町1-220
TEL(0857)26-7247 FAX(0857)26-8171 Mail:kurashi@pref.tottori.lg.jp

ご清聴ありがとうございました。

鳥取市保健所 生活安全課 食品衛生係

連絡先:0857-30-8552