

食中毒対策について



令和8年7月

食中毒予防の3原則・ノロウイルス予防の4原則

細菌性食中毒予防3原則

- 1 **つけない**
清潔に調理
- 2 **ふやさない**
冷蔵して保存。迅速に調理
- 3 **やっつける**
加熱して、死滅させる



ノロウイルス予防4原則

- 1 **つけない**
調理施設に持ち込まない
- 2 **持ち込まない**
調理施設を汚染させない
- 3 **ひろげない**
食品に汚染させない
- 4 **やっつける**
加熱して、死滅させる



食中毒予防ポイント <つけない>

正しく手を洗いましょう！ ……いつ洗う？

- ▶ おう吐物进行处理したり接触した後
- ▶ 入所者等のおう吐や下痢便进行处理した後
- ▶ おむつの处理やトイレの補助をした後
- ▶ トイレを使用した後
- ▶ 帰宅後
- ▶ 調理前および調理中の必要時



正しい手洗い方法
動画公開中！

正しい手の洗い方

手洗いの
前に

- ・爪は短く切っておきましょう
- ・時計や指輪は外しておきましょう

1



流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。

2



手の甲をのぼすようにこすります。

3



指先・爪の間を念入りにこすります。

4



指の間を洗います。

5



親指と手のひらをねじり洗いします。

6



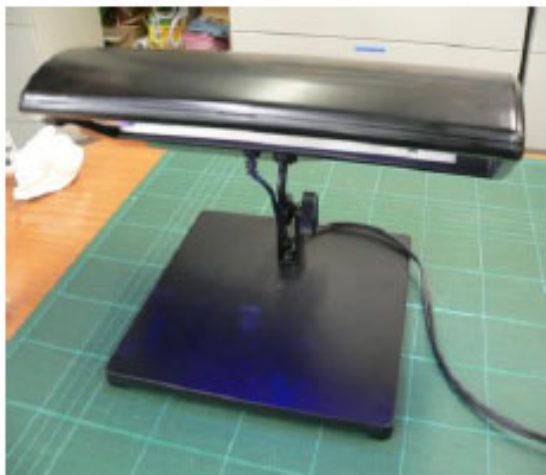
手首も忘れずに洗います。

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、
清潔なタオルやペーパータオルで
よく拭き取って乾かします。

出典：厚生労働省ウェブサイトより

食中毒予防ポイント <つけない>

手洗いチェッカー



洗い残した部分
が白く光ります!!



港南区生活衛生課で貸出を行っています
電子申請システムからご予約ください

＼ご予約はこちら／



食中毒予防ポイント＜つけない＞

ナッジを取り入れた手洗い

例 ポスターなどのデザイン、手洗いスタンプ



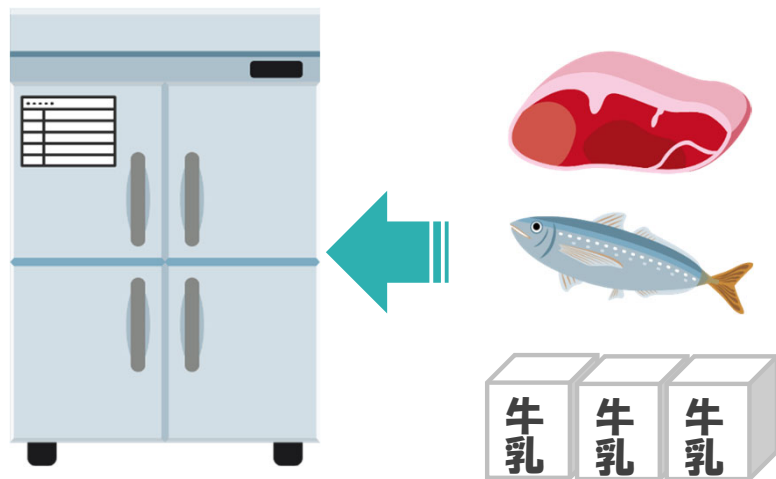
出典：SAPnmc「ナッジを用いたCOVID-19 感染対策の開発と普及」
第2回医療介護勤務環境ナッジ研究会、2020

ナッジを活用した予防対策を取り入れたい事業所がありましたら
港南区生活衛生課までご相談ください

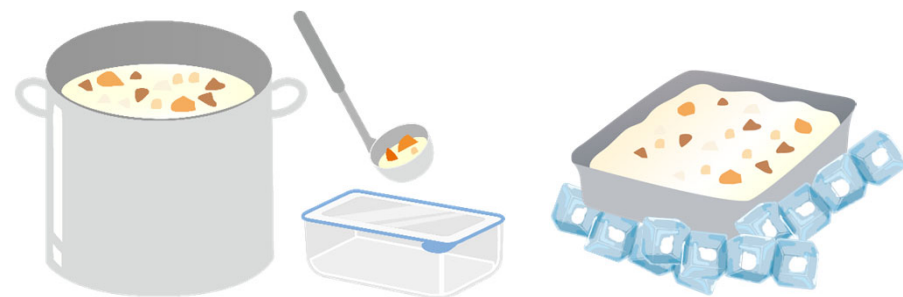
食中毒予防ポイント <ふやさない>

食中毒菌をふやさないために

食材はすぐに冷蔵・冷凍庫へ



加熱後は急速に冷ます



大量調理品は小分けにすると冷めやすい

給食提供施設で気を付けたい食中毒

ウェルシュ菌



主な感染源： 大量に調理 ・ 保管された食品
(カレー、シチュー、煮物など)

加熱しても熱に強い「芽胞」を作る

→ **ゆっくり冷ますと大量に増殖！**

速やかに冷却し、提供前に十分再加熱

・・・人員の体制や
調理工程に無理
はないか？

忙しすぎる・・・
従事者が足りない・・・



食中毒予防ポイント <やっつける(加熱・消毒)>

加熱



中心部 が 75℃で1分以上

ノロウイルスに対しては85～90℃ で 90秒以上(二枚貝等)

消毒

用途に合わせた消毒剤を使用しましょう。(消毒用エタノールなど)

ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムが有効です

生野菜、果物等非加熱で食べる食品は、食品添加物のものを使用し
十分な洗浄を実施



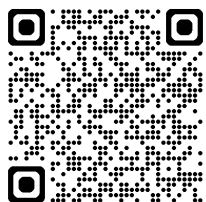
野菜の殺菌方法

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 29 年 6 月改正）

高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、（薬剤による）殺菌を行うこと。

参考：厚生労働省通知「老人ホーム等における食中毒予防の徹底について（生食監発0916第1号 平成 28 年9月 16 日）」

横浜市保健所
YouTube動画



肉や魚だけじゃない！「野菜の食中毒を防ごう！」
＜キュウリ編＞・＜キャベツ編＞

加熱や次亜塩素酸ナトリウムにより野菜を殺菌する方法を動画で紹介しています！

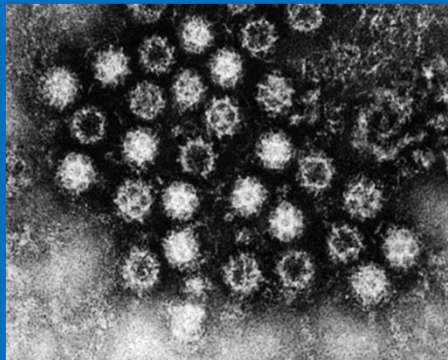
横浜市 野菜の殺菌



ノロウイルスによる感染性胃腸炎とは

ノロウイルス

きわめて小さく、いが栗状の球形のウイルス。
食品や環境中では増えないが、人の腸管でのみ増殖する。



横浜市衛生研究所 提供

ノロウイルスの特徴

- ・10～100個以下の少量でも感染が成立する。
(通常の食中毒菌では10万個から100万個程度で発症)
- ・患者の便や吐物の中には1グラムあたり、数億個のノロウイルスを含む。
- ・アルコール、熱に強い。
- ・さまざまな感染経路がある。

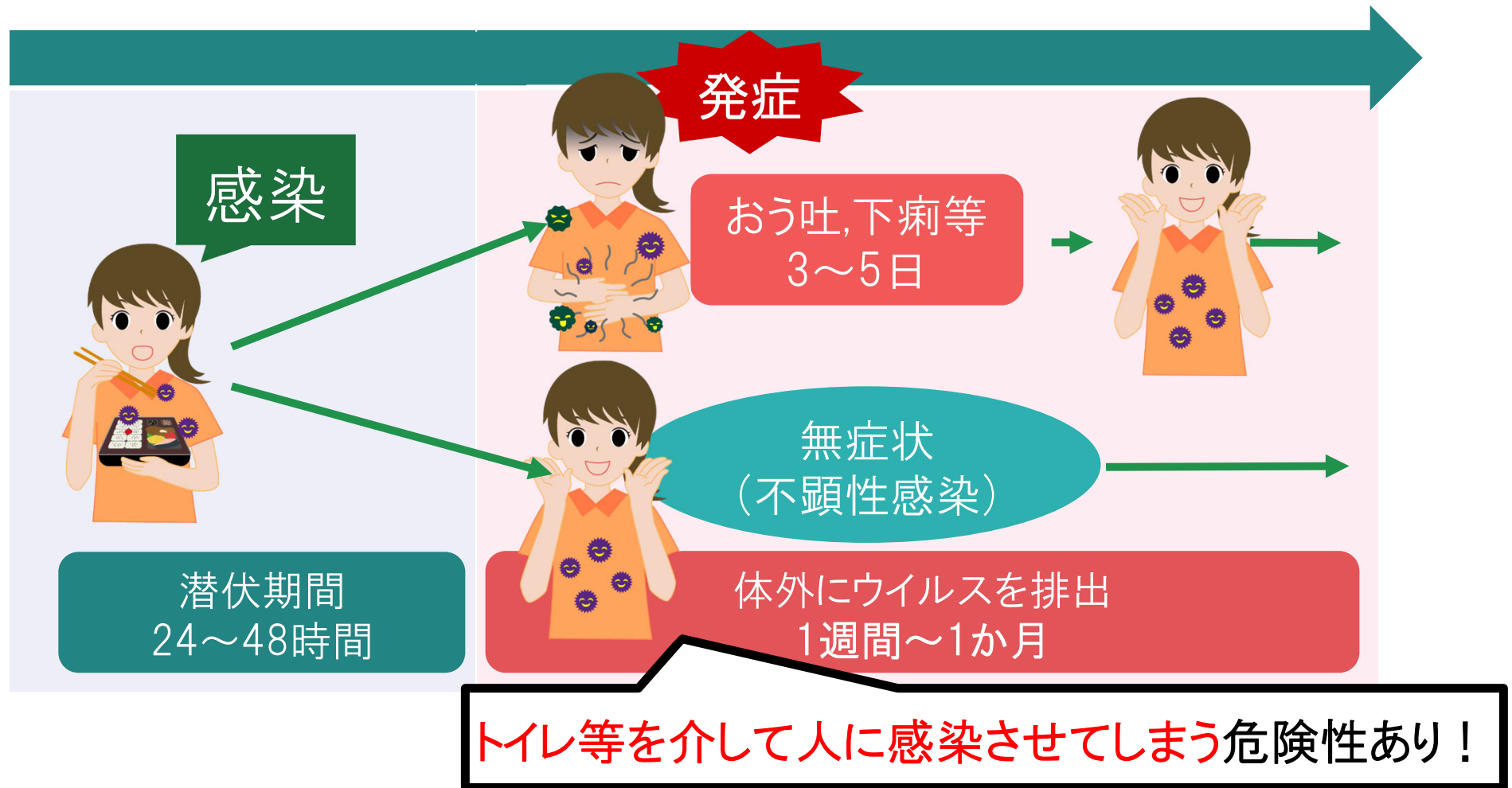
発病までの時間

24～48時間

主な症状

吐き気、おう吐、下痢、腹痛

ノロウイルスによる感染性胃腸炎とは



調理室への持ち込みによる食中毒の防止

調理室へウイルスを持ち込まないために

- ①調理員は、他の職員との接触、施設(トイレなど)の供用を極力避ける
- ②給食は調理室の外で受け渡し、調理員は配膳を行わない
- ③配膳車は消毒してから調理室に返却する
- ④食器等がおう吐物等で汚染された場合、速やかに厨房に連絡し、
食器や配膳車は消毒してから調理室に返却する
- ⑤非加熱のメニューや加熱調理後に手を加えるメニューを
自粛する(施設内で胃腸炎が流行している時)

おう吐物を処理した者は、その後、食品を取り扱う作業には従事しない！

ノロウイルス 持ち込まない ひろげない

感染源とならないように日頃から注意しましょう

【健康管理】

- ▶ 家族等に下痢等の症状がある人がいる場合、症状の有無に関係なく自分も感染している可能性がある

【従事について】

- ▶ 下痢、おう吐のあった人は、すぐに責任者に報告する
- ▶ 下痢、おう吐のあった人は、食品を取り扱う業務（調理、配膳、喫食補助等）に従事しない

【トイレ使用時の注意】

- ▶ 専用の履物に交換する、手洗いの徹底

健康管理と定期的な検便検査

Q:検便検査 何のため？

→病原体の保有状況の確認

→無症状の感染者を早期発見することも！

例 大量調理施設衛生管理マニュアル → 月1回以上

学校給食衛生管理基準 → 毎月2回以上



万が一、検査結果が陽性になったら、陽性者による食品の取扱いを中止しましょう

保健所から管理状況等の確認をさせていただく場合があります。

ノロウイルス 拡げない(消毒)

ノロウイルスの汚染が起こりやすい場所

水道の蛇口



ドアノブ



洗面台



トイレの便座・フタ



- 手指が触れるところ
- ふん便が汚染するところ
- おう吐物が汚染した場所

食事が調理できないときを想定して

代替食の確保をお願いします

- ・調理員が全員、感染性胃腸炎に感染したとき
- ・食品衛生法に基づく行政処分（営業の禁止等）を受けたとき
- ・災害が発生したとき

ご静聴ありがとうございました

感染対策をして、おいしい食事を楽しもう！