

# 高齢者施設や保育園などの 給食施設で気を付けたい食中毒

- ① 腸管出血性大腸菌
- ② ウェルシュ菌
- ③ 自主衛生管理<sup>ハサップ</sup>(HACCP)

# 食中毒予防三原則

## つけない

- ❖ 手洗い
- ❖ 体調管理
- ❖ 二次汚染防止

## ふやさない

- ❖ 温度管理
- ❖ 時間管理
- ❖ 速やかな冷却

## やっつける

- ❖ 十分な加熱
- ❖ 野菜などの消毒

# 食中毒の原因となる細菌など

## 令和元年の食中毒発生件数とその特徴

( ) 内は発生件数

アニサキス	(328)	魚介類の寄生虫、冷凍処理が有効
カンピロバクター	(286)	鶏タタキ、鳥刺しなどで発症
ノロウイルス	(212)	感染力強い、集団生活で注意が必要
黄色ブドウ球菌	(23)	短時間で発症、激しい嘔吐
サルモネラ	(21)	加熱不十分な卵料理・卵・肉の取扱い注意
ウェルシュ菌	(22)	大量調理で起こりやすい、 <b>給食施設は要注意</b>
腸管出血性大腸菌	(20)	牛肉などに付着、 <b>症状が重篤、死亡例あり</b>

# 腸管出血性大腸菌 (O157・O26・O111など)

特 徴 少量の菌量でも発症

症 状 腹痛、発熱、下痢、血便

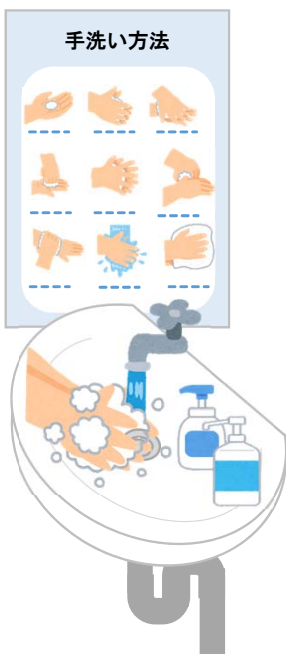
重症化・死亡例あり（子供や高齢者は特に注意が必要です）

原因食品 二次汚染であらゆる食品が原因となる可能性  
加熱不十分な牛肉、牛の内臓の生食、  
浅漬けなどの生野菜



# 腸管出血性大腸菌の食中毒を防ぐには

## 確実な手洗い



- 正しい方法で手を洗う
- 手洗いのタイミングを明確にルール化
- 手洗い方法を掲示などして共有する

## 体調管理

- 体調を確認し、記録に残す
- 従事できない基準を明確にする

体調チェック表

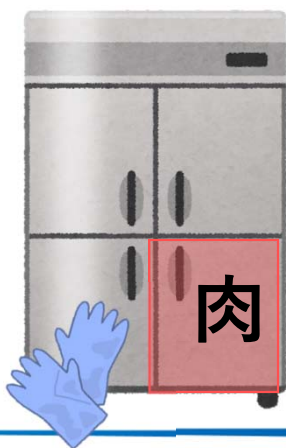
氏名	下痢	嘔吐	発熱	腹痛	他
1 ●●●●					
2 ●●●●					
3 ●●●●					

体調チェックが「×」の時は、責任者に報告し、対処した内容を記入します。記録は毎日責任者が確認します。

# 腸管出血性大腸菌の食中毒を防ぐには

## 生肉・食品の取扱い

- ❖ 生肉の保管場所を決める
- ❖ ふたつきの容器などで保管
- ❖ 生野菜や非加熱で提供する食品から調理
- ❖ 手袋の適切な使用・交換



## 器具類の管理

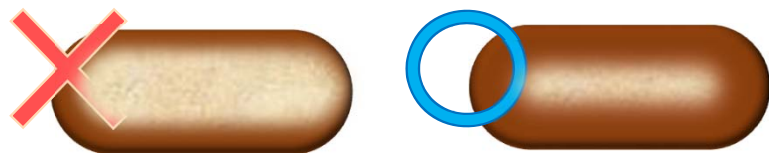
- ❖ まな板や包丁等は食材で使い分け
- ❖ シンクや器具類の使用後はよく洗浄・消毒



# 腸管出血性大腸菌の食中毒を防ぐには

## 肉類の十分な加熱

- ❖ 中心部を75°C 1分以上で加熱
- ❖ 中心温度を測定し、記録する



## 野菜や果物の消毒

- ❖ 生で食べる野菜・果物は消毒
- ❖ 次亜塩素酸ナトリウム  
100ppmで10分間 200ppm 5分間



# ウェルシュ菌

特徴 自然界に広く存在  
加熱しても死滅しない

症状 腹痛、下痢  
発熱や嘔吐はまれ

原因食品 加熱後に室温放置、前日調理された食品  
大量調理された煮物（カレーなど）は要注意

熱に強いウェルシュ菌の増殖イメージ



殻(芽胞)の中  
で生き残る！



冷めてきた！  
殻から出よう



いい温度♪  
増えちゃおう



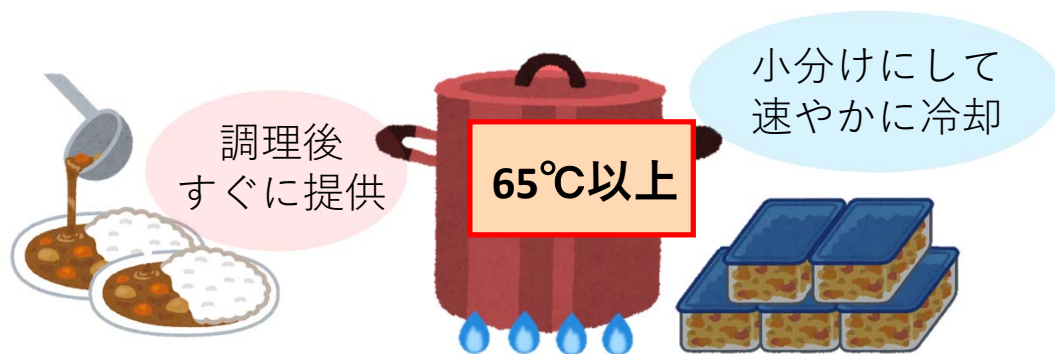
味や臭いは  
変わらない



# ウェルシュ菌の食中毒を防ぐには

## 適切な温度管理

- 調理後すぐに提供
- 65°C以上または10°C以下で保管
- 冷ますものは速やかに冷却



## 十分な再加熱

- 全体が沸騰するまで十分に再加熱
- よくかき混ぜて加熱する



# H A C C P に沿った衛生管理に取り組みましょう

令和2年6月からH A C C P に沿った衛生管理が法律で義務付けられました！

## H A C C P とは？

食品の原材料の納品から調理・提供までのすべての工程において衛生管理をチェックすることで、**より安全な食品を提供できる衛生管理の手法**です。

# HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう

食中毒予防三原則を基本に、施設で取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた注意点を「衛生管理計画」として見える化し、計画を実行し、記録します。

## HACCPに沿った衛生管理のイメージ

①衛生管理計画  
を作成する

②計画に従って  
実施して記録する

③記録を  
振り返る

冷蔵庫等の温度測定、中心温度の測定等、普段やっていることを文書化

計画・手順  
の見直し

注意事項  
の徹底

あうたびに、あたらしい  
Find Your YOKOHAMA

City of YOKOHAMA



# H A C C P に沿った衛生管理に取り組みましょう

厚生労働省（制度に関すること、手引書やQ&Aをご覧ください）

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

横浜市（様式などをダウンロードできます）

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryuu/shoku/yokohamaWEB/gyomu/16.html>

給食施設では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組みます。  
大量調理衛生管理マニュアルや業界団体が作成した手引書を参考に、衛生管理計画を作成します。

1回20食程度未満の給食施設は、食品衛生法によるH A C C P義務化の対象外とされていますが対象外の施設であっても、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理に準じた衛生管理を実施することとされています。

# リンク集

厚生労働省（食中毒関係）

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

厚生労働省（衛生管理関係・大量調理施設衛生管理マニュアル）

[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)

食品安全委員会（食中毒関係）

<https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

横浜市衛生研究所（疾患別）

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/eiken/kansen-center/shikkan/>

横浜市保健所（食中毒予防のためのチラシ・パンフレット・動画）

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/eisei/14.html>

---

あうたびに、あたらしい

Find Your YOKOHAMA

City of YOKOHAMA

