

食品衛生責任者実務講習会

吹田市保健所 衛生管理課

講習会の内容

1. 食中毒予防について
 - ①食中毒とは
 - ②食中毒事件の事例紹介
2. 全国の食中毒発生状況
3. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

食中毒とは

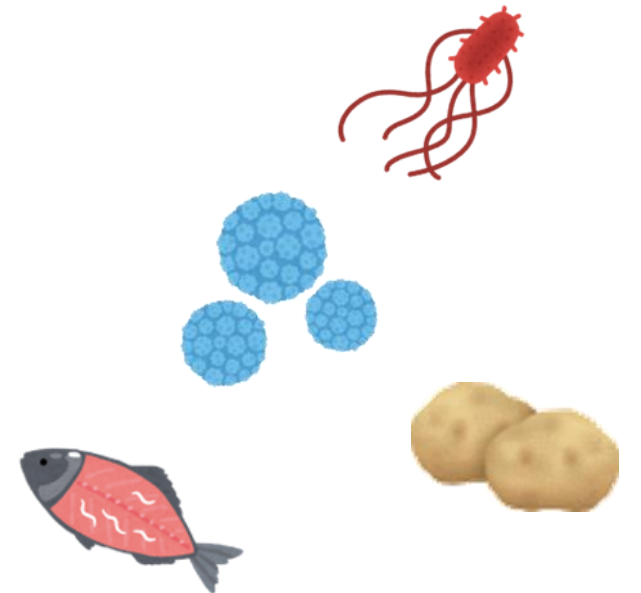
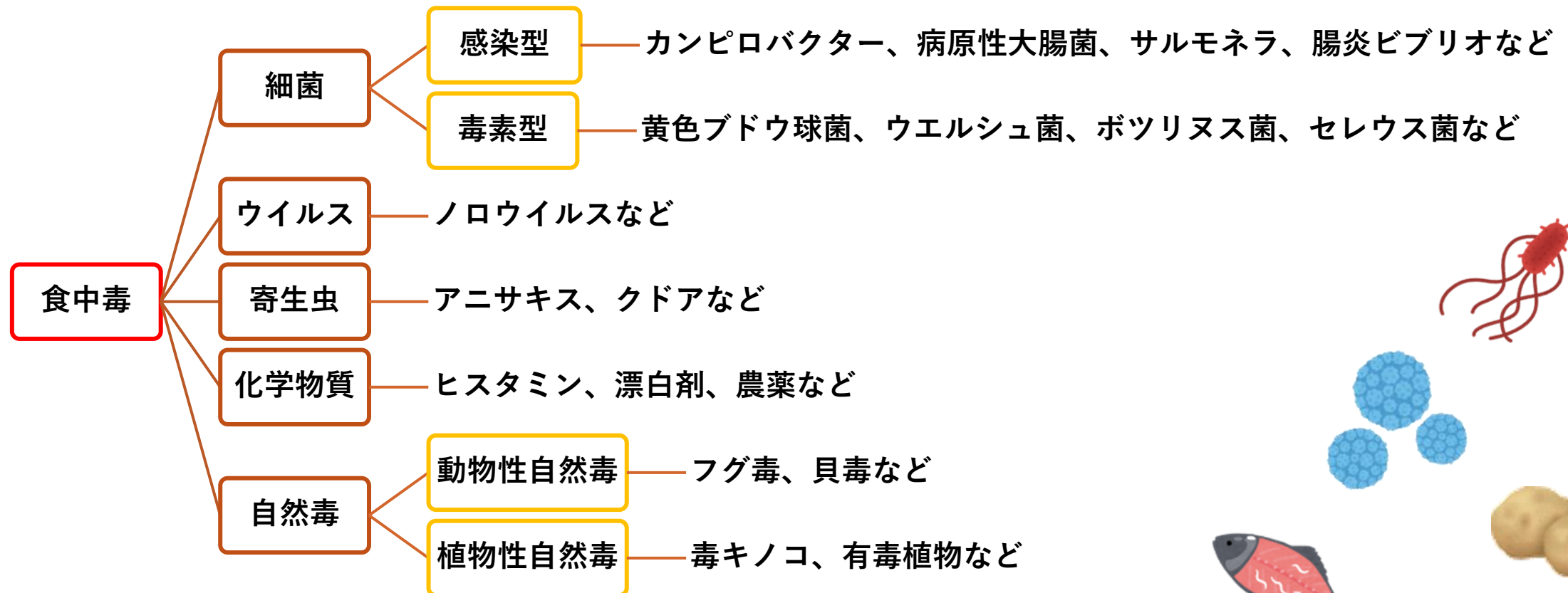
食品、添加物、器具又は容器包装に起因した健康被害

(食品衛生法より)

食中毒を起こすもととなる細菌やウイルスなどの有毒な物質がついた食べ物等を食べることによって、下痢、腹痛、発熱、嘔吐などの症状が出る病気



食中毒の原因となるものの分類



食中毒の事例紹介①

概要

平成26年1月、H市内の小学校全24校のうち19校で体調不良者が発生した（患者数1,271名）。調査した結果、原因は給食で提供された「食パン」であることが判明した。

調査結果

食パンの製造所での**検品作業時にノロウイルスが付着したもの**と考えられた。

検品作業時は、作業員が**使い捨て手袋を着用し**、1枚1枚異物等が付着していないか確認していた。

→検品作業者4名全員健康であったが、**便からノロウイルスが検出された。**

→トイレ入室時に作業着（上）は脱いでいたが、作業着（下）の交換はなく、作業着からもノロウイルスが検出された。

食中毒の事例紹介①

推定された汚染経路

検品作業員が不顕性感染（無症状）



手洗い不足、作業服の汚染



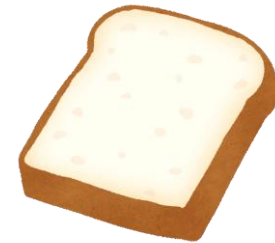
使い捨て手袋の汚染



検品時にパンにウイルスが付着



大規模集団食中毒の発生

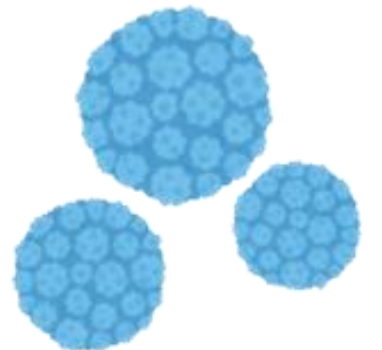


予防には「食品につけない」「製造所に持ち込まない」が重要！

ノロウイルスによる食中毒

特徴

- ・ 様々な環境で安定して存在し、感染力を保持する
→乾燥に強い（環境中で3～4週間生存）、加熱、酸への抵抗性が高い
- ・ アルコール消毒に対する抵抗性が高い
- ・ **次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が効果的**
- ・ 少しのウイルス量でも感染する
- ・ 人の体内（小腸）で増殖する（食品中では増えない）
- ・ **毎年11月～4月**にかけてノロウイルス感染症が多発し、夏期にも発生事例がみられる
- ・ 遺伝子型が変わると特に流行しやすい傾向にある



ノロウイルスによる食中毒

主な症状

- ・ 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、頭痛、発熱など
- ・ 1～3日ほど症状が続く
- ・ **不顕性感染（症状はないが感染している）者もいる**

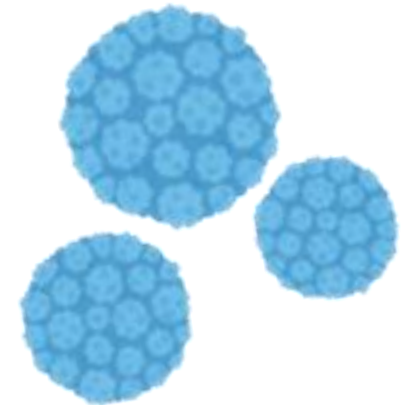
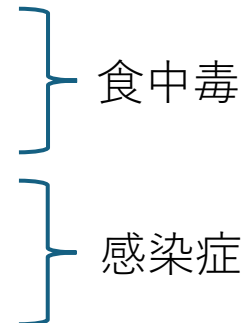


潜伏期間

- ・ 24～48時間

感染源・感染経路

- ①食品由来の伝播（牡蠣などの二枚貝）
- ②感染した人などにより食品が汚染
- ③ヒト→ヒト感染
- ④環境由来の伝播



食中毒の事例紹介②

概要

福祉施設から「入所者と職員が腹痛、下痢等の食中毒症状を示している」と保健所に連絡があった。

調査結果

入所者・職員182名のうち84名が腹痛・下痢等を発症
患者の共通食は福祉施設で提供された食事のみ
患者・調理人便からウエルシュ菌が検出
筑前煮からウエルシュ菌が検出

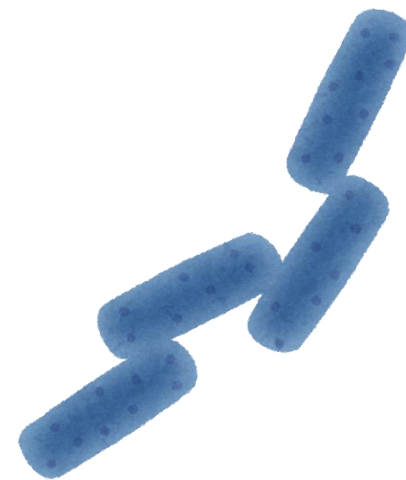
ウェルシュ菌による食中毒

原因食品

煮物・カレー・シチューなど大量調理食品（給食・ホテル等）
→患者数の多い、大規模食中毒になる傾向

主な症状

腹痛、下痢（潜伏期間 6～18時間（平均10時間））

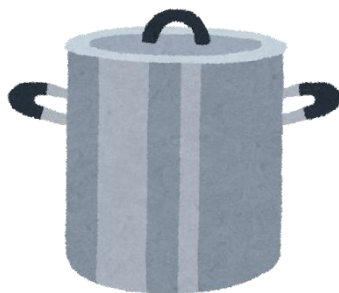


ウエルシュ菌による食中毒

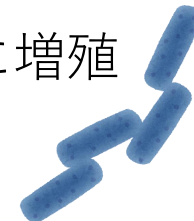
ウエルシュ菌の特徴

- ・人や動物の腸管、土壌、水中など広く分布 → 肉、魚、野菜などの食材に付着
- ・芽胞を作る（熱に強く100℃でも死なない） → 加熱しても芽胞が生き残る
- ・嫌気性菌（酸素がないと増殖しやすい） → 鍋の中はウエルシュ菌に好都合
- ・増殖に適した環境になると芽胞が発芽
（40～50℃で一気に増殖） → 常温放置された鍋の中で急激に増殖

- ・大量調理
- ・作り置き
- ・前日調理



ウエルシュ菌が増殖した食品を十分に再加熱しないまま食べると…**食中毒！！**



食中毒の事例紹介②

食中毒の発生原因

筑前煮の調理工程

前日の夕方までに材料をカットし、冷蔵保存



当日の朝5時に回転鍋にすべての材料を入れ加熱



寸胴鍋に移し替え

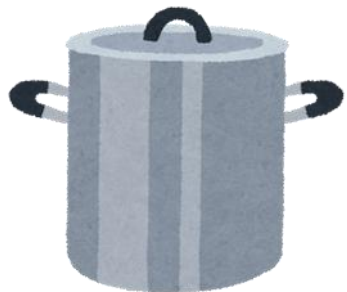


9時に再加熱し、ボウル3つに取り分け

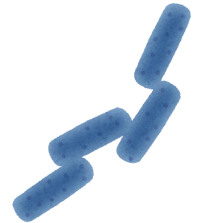


盛付、配膳をして12時に喫食

十分に攪拌せずに再加熱
(発芽増殖したウエルシュ菌
が死滅せず生き残った)



4時間室温で保存
(芽胞が発芽して
ウエルシュ菌が増殖)



ウェルシュ菌による食中毒

予防

- ・ 菌の増殖を抑えること
- ・ 再加熱により発芽細菌をやっつけること（加熱は75°C1分以上）
- ・ 食品を空気に触れさせること

予防の3つのポイント

- ① 前日調理は避ける
- ② 保存するときは、浅い容器に小分けして素早く冷やす
- ③ 再加熱するときはよくかき混ぜ、空気と接触させながら加熱する

食中毒の事例紹介③

概要

患者から「宴会で鶏肉の刺身を喫食した38名のうち、21名が腹痛、発熱、下痢、頭痛などの症状が出た。」との連絡が保健所にあった

調査結果

患者に共通する食事は宴会で利用された飲食店が提供した食事のみであり、また患者のふん便からカンピロバクターが検出された以上のことからこの飲食店を原因とする食中毒と断定した

原因

加熱不十分な鶏肉を食べたため

カンピロバクターによる食中毒

特徴

- ・細菌による食中毒の中で、近年、発生件数が最も多い
- ・家きん、家畜、ペット、野鳥などの腸管内に分布
特にニワトリのカンピロバクター保菌率は高い
→食鳥処理後の鶏肉の汚染率は67.4%
(厚生労働科学研究報告より)
- ・空気、熱、乾燥に弱い
(中心部の温度が75°C1分間以上の加熱で死滅する)
- ・冷蔵状態で増えはしないが長く生存する
- ・少量の菌(100個程度)の接種でも発症する



少量でも菌がついたまま
(生のまま) 食べると…



食中毒になる可能性大

「新鮮な鶏肉、朝びきどり
なら生でも安心」ではありません!!

カンピロバクターによる食中毒

主な症状

- ・ 下痢、腹痛、発熱、頭痛、悪寒、嘔吐など
 - 下痢：数回～10回以上の激しい場合もあり
 - 発熱：概ね37-38℃、中には40℃以上
- ・ 重篤な合併症あり（敗血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群など）

潜伏期間

- ・ 1～7日（平均で2～3日）※他の細菌性食中毒の場合に比べて長い

感染源・感染経路（原因食品）

- ・ 生または加熱不十分な状態での食肉の摂取
- ・ 食肉などから二次汚染を受けた食品の摂取

鳥刺し、タタキ、レバ刺しなど
このようなメニューは大変危険
です！！

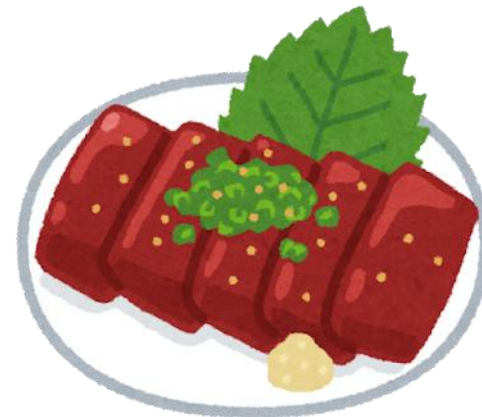
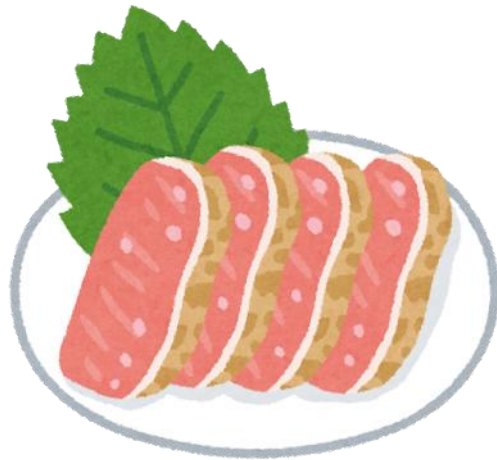


カンピロバクターによる食中毒

予防

鳥刺し、鳥のタタキ、レバ刺しなど…
リスクの高いメニューはありますか？

リスクの高いメニューは提供しないようにしましょう



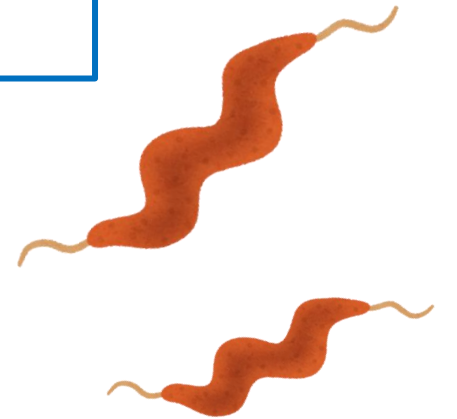
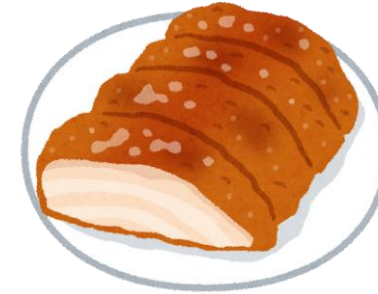
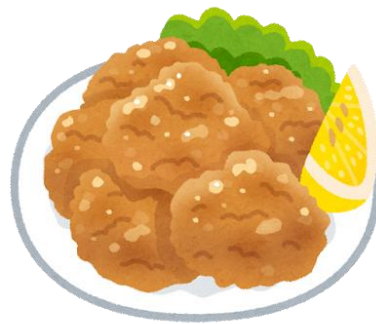
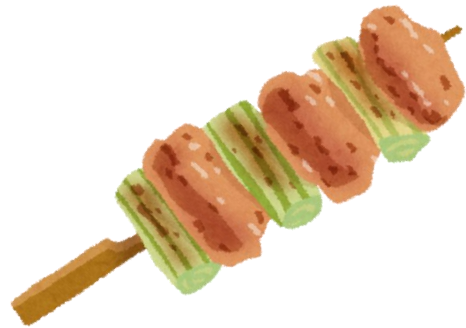
約70%の鶏肉がカンピロバクターに汚染

カンピロバクターによる食中毒

予防

中心部まで火が通っていますか？

調理の際は、**中心部まで十分に加熱**しましょう
(カンピロバクターは75°Cで1分以上で死滅します)



低温調理も調理方法を誤ると、**加熱不足になり危険**です
調理器具の**使用方法や加熱時間**を厳密に守り、事前に中心部まで十分に加熱できているか確認しましょう

カンピロバクターによる食中毒

予防

調理器具は使い分けしていますか？

二次汚染にも注意しましょう

食材ごとに包丁まな板を使い分けましょう

使い終わったらしっかり洗浄・消毒してください

また、食肉を扱った後は手を洗いましょう



肉用
包丁・まな板



野菜用
包丁・まな板



食肉を触った後は手を洗う

ご清聴ありがとうございました

