

# 食品衛生研修会

食中毒予防と衛生管理

保健所食の安全推進課

# 食中毒予防と衛生管理

## 1 食中毒の発生状況

## 2 食中毒警報など

## 3 食中毒の対策

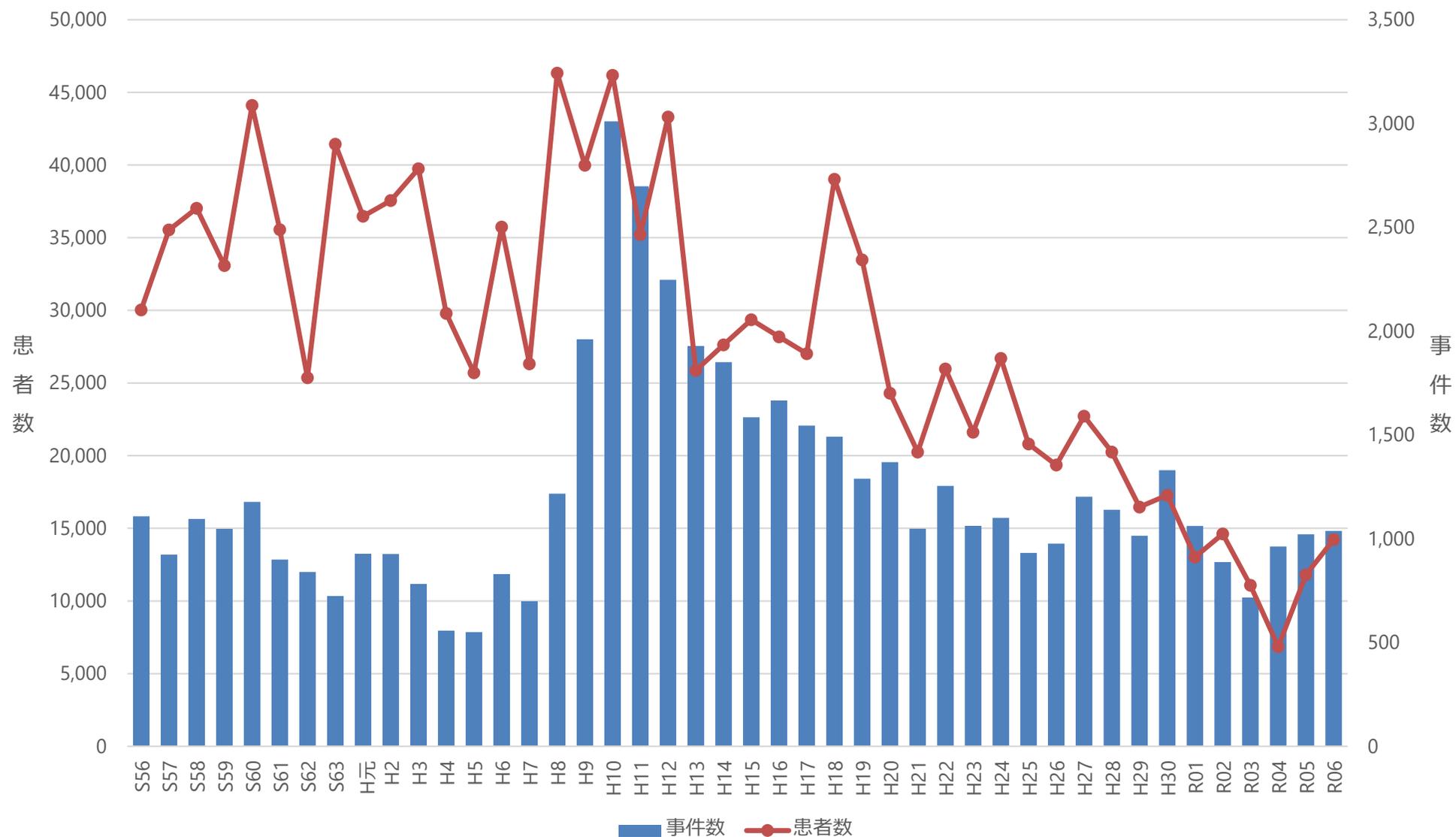
### 3 - 1 細菌性食中毒の対策

### 3 - 2 ノロウイルス食中毒の対策

### 3 - 3 ヒスタミン食中毒の対策

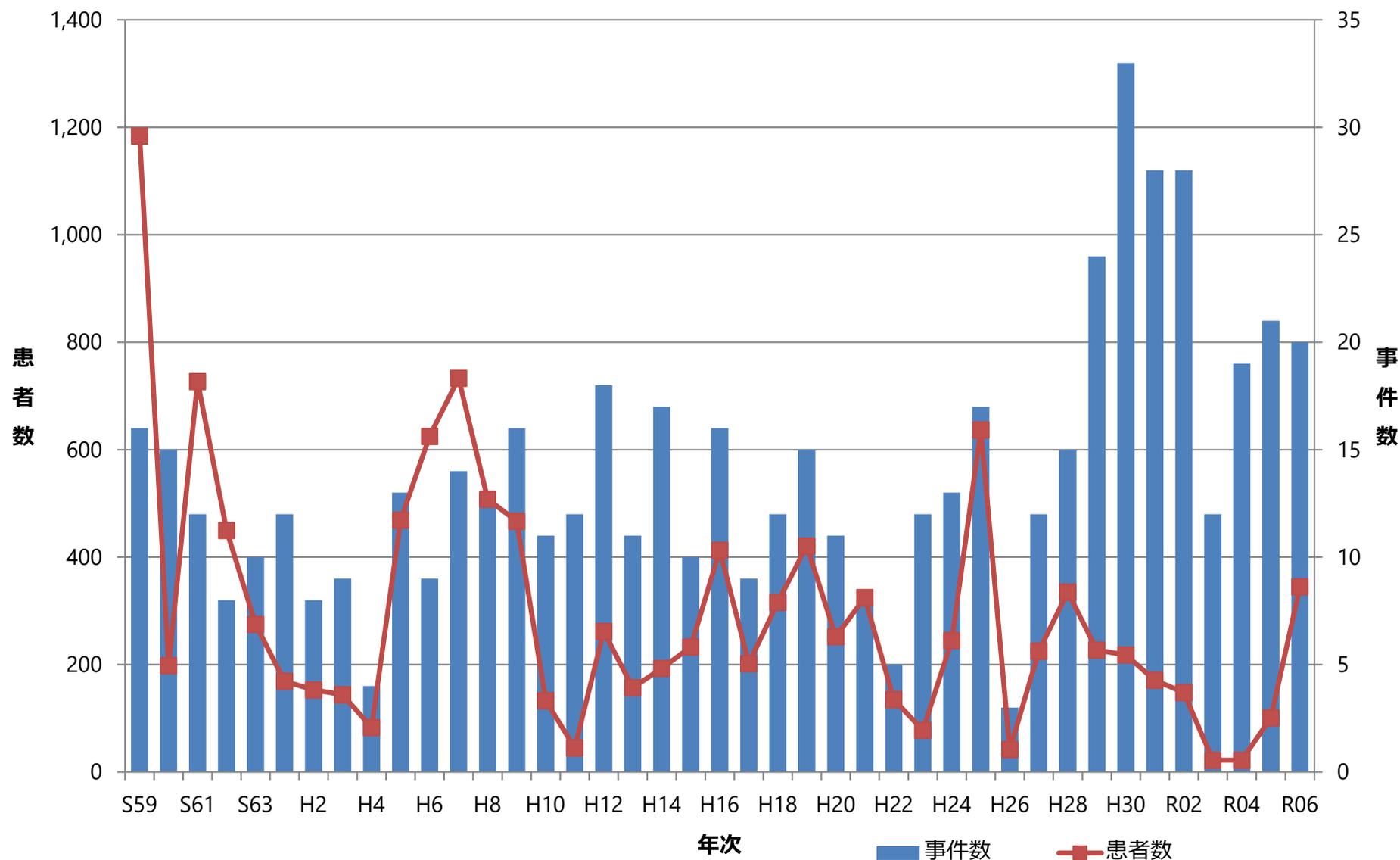
## 4 集団感染発生時の対応について

# 食中毒発生状況（全国）



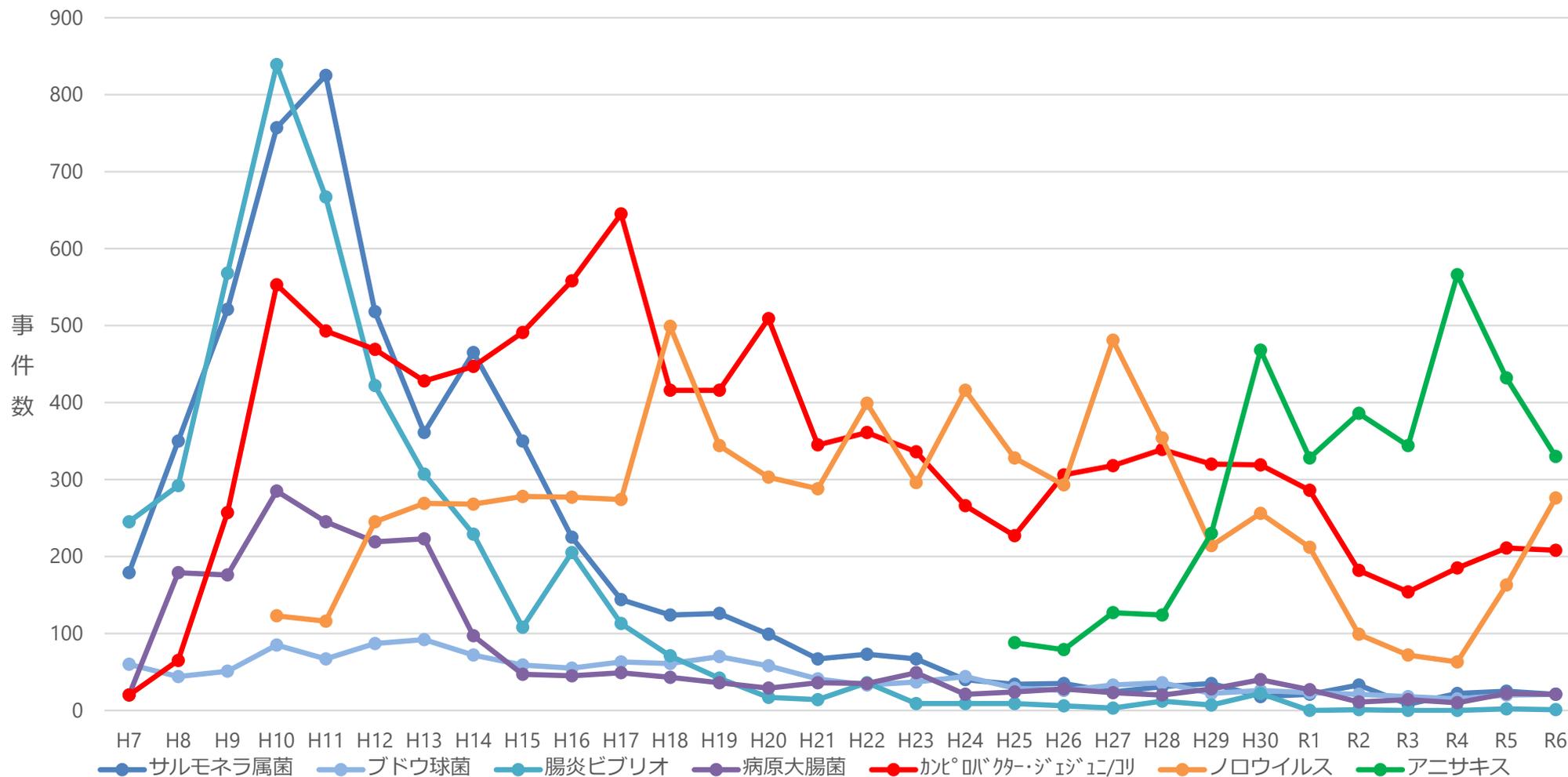
近年、患者数が減少傾向

# 食中毒発生状況（札幌市）



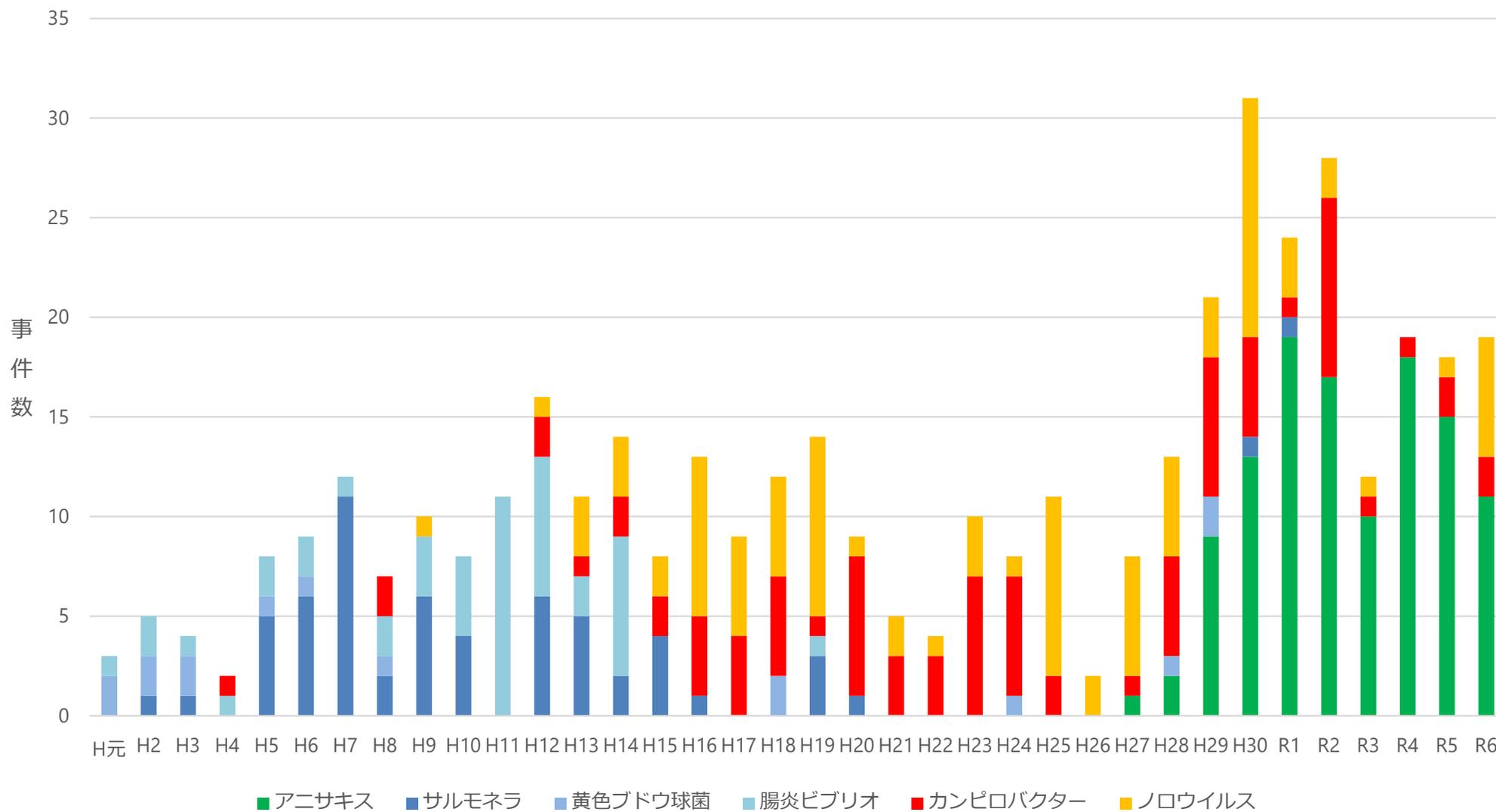
10から20件前後の食中毒事件が発生

# 主な病因物質の 食中毒発生状況（全国）



アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスが近年の主な原因

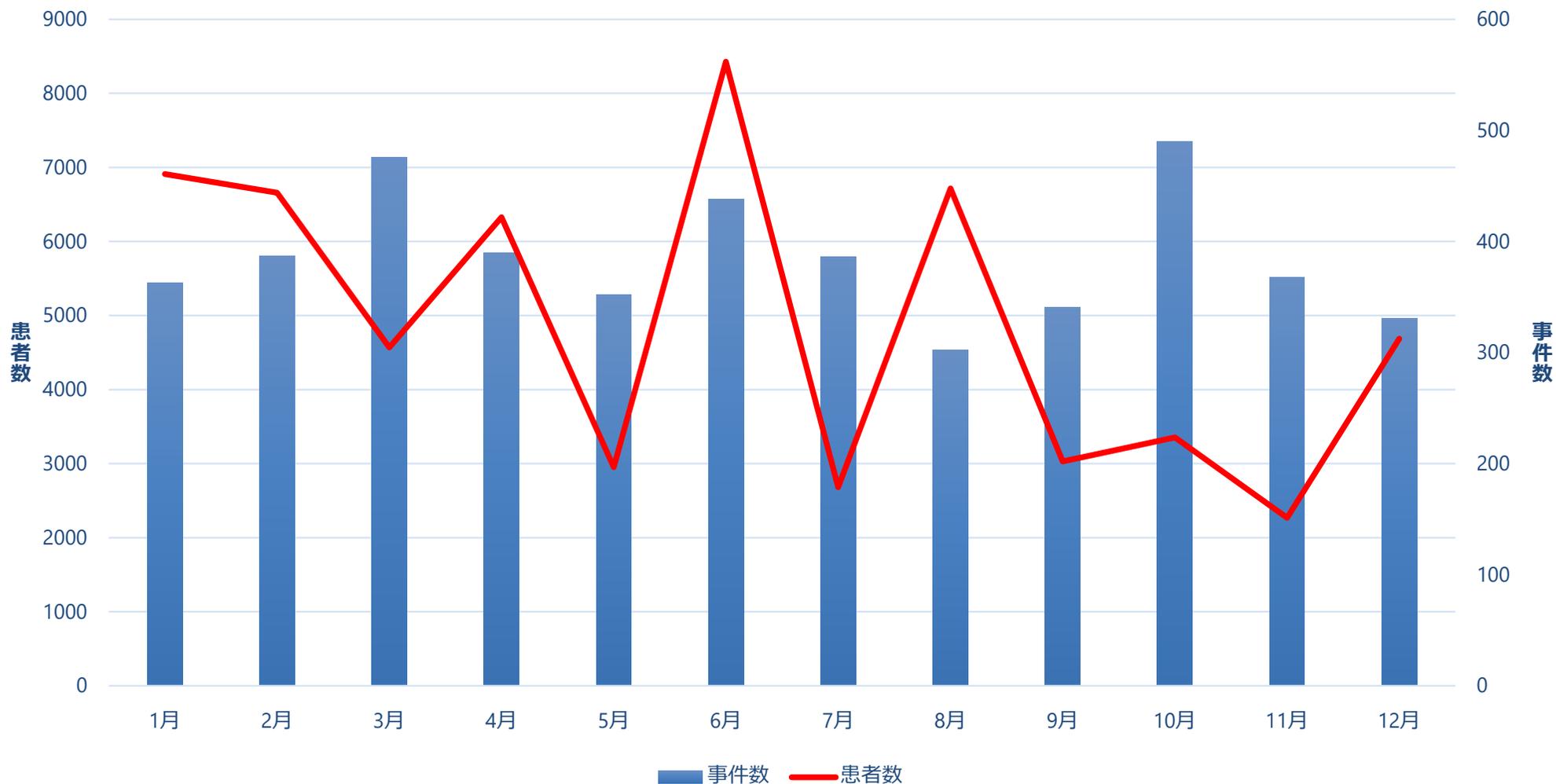
# 主な病因物質の 食中毒発生状況（札幌市）



近年はアニサキスの割合が高い

# 月別の食中毒発生状況（全国）

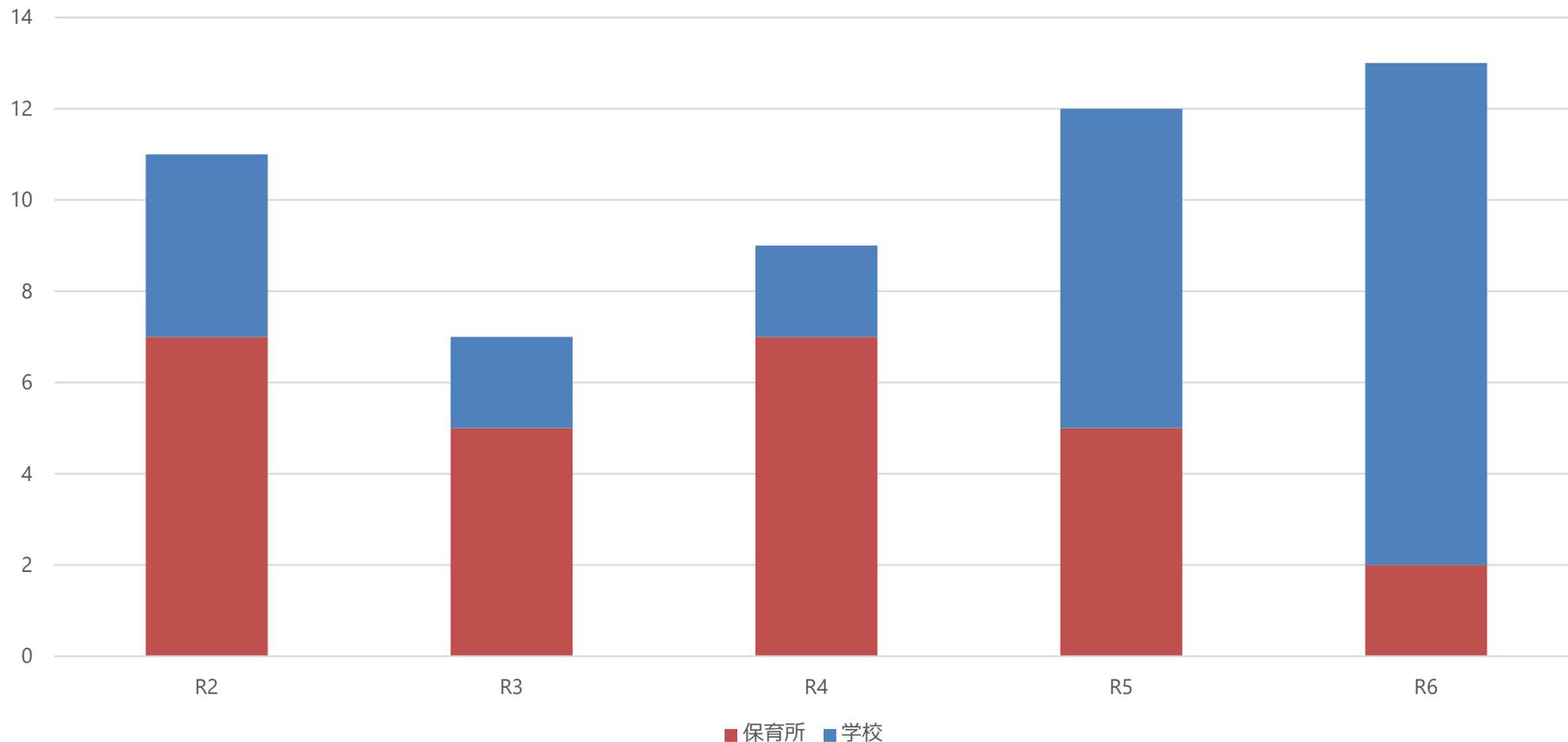
R2～R6合計



季節に関係なく発生している

# 保育所・学校給食での食中毒

保育所・学校給食での食中毒



毎年、全国で10件前後の食中毒事件が発生

# 保育所給食での食中毒事例 (全国、令和6年)

発生場所	発生月	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
栃木県	R6.2	2月26日（月）に 当該施設で調理、 提供された給食	ノロウイルス	87	25
千葉市	R6.5	不明 （5月13日又は14日に 当該給食施設で調理、 提供された食事）	ノロウイルス	68	33

# 食中毒予防と衛生管理

- 1 食中毒の発生状況
- 2 食中毒警報など
- 3 食中毒の対策
  - 3 - 1 細菌性食中毒の対策
  - 3 - 2 ノロウイルス食中毒の対策
  - 3 - 3 ヒスタミン食中毒の対策
- 4 集団感染発生時の対応について

# 食中毒警報

- 日**最高気温28℃以上**が予想される場合などに**発令**
- 発令期間は、原則として7月1日～8月31日  
※近年は6月、9月の発令も多く、令和元年、令和2年、令和4年は5月に発令した
- 近年の発令状況
  - 令和4年度・・・13回、53日間
  - 令和5年度・・・13回、82日間
  - 令和6年度・・・14回、71日間

# ノロウイルス食中毒注意報

- 感染性胃腸炎が一定以上増加した場合などに発令
- 発令期間は、原則として10月1日～3月31日
- 近年の発令状況
  - 令和2・4・5年度・・・発令なし
  - 令和3年度・・・4月30日～5月31日  
12月24日～3月31日
  - 令和6年度・・・2月11日～3月31日

# ノロウイルス食中毒警報

- ノロウイルス食中毒注意報発令中に、ノロウイルスによる食中毒が週に2件以上発生した場合など
- 発令期間は、原則として10月1日～3月31日有効期間は2週間で、その後は注意報に切り替わる
- 近年の発令状況  
平成30年度・・・12月26日～1月8日  
1月9日～1月22日  
令和6年度・・・1月28日～2月10日

# 食中毒予防と衛生管理

1 食中毒の発生状況

2 食中毒警報など

3 食中毒予防の対策

## 3 - 1 細菌性食中毒の対策

3 - 2 ノロウイルス食中毒の対策

3 - 3 ヒスタミン食中毒の対策

4 集団感染発生時の対応について

# 食中毒予防 3 原則

- ① つけない
- ② ふやさない
- ③ やっつける

# ① つけない

手洗いをしっかり！！

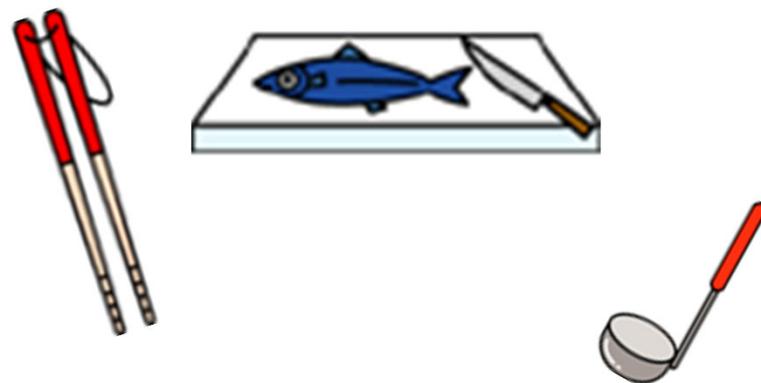


調理の前

トイレの後

生肉・生魚や、廃棄物を  
取り扱った後

# ① つけない

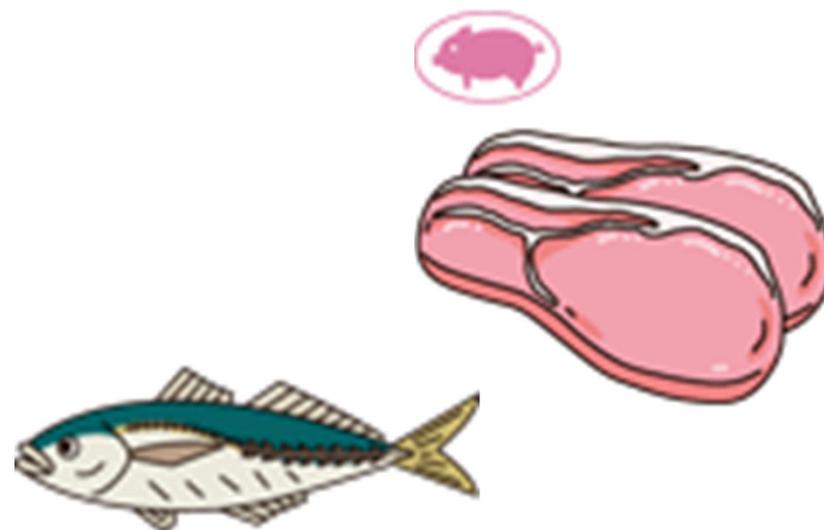


調理器具は清潔に

- 洗剤でよく洗ってから、熱湯や漂白剤で消毒し、乾燥させて保管する
- まな板や包丁は、  
「肉用」「魚用」「野菜用」など  
食材ごとに使い分けをする

# ① つけない

食材は分けて保管を

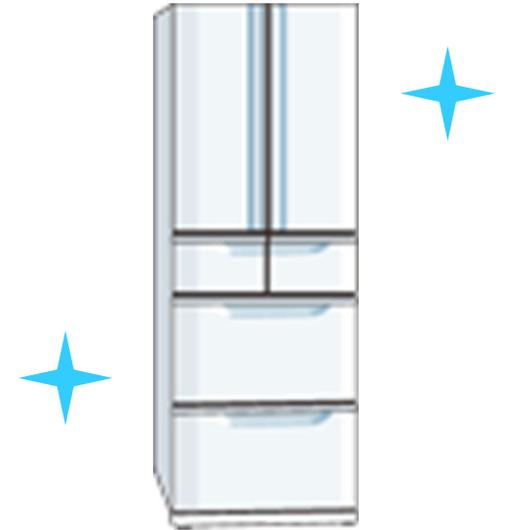


- 生の肉や魚は、他の調理済みの食品などに触れないように、決められた場所で保管する

## ② ふやさない

### 原材料の温度管理

- 保存方法の表示を厳守
- 開封後の保存方法にも注意



### 調理済み食品の温度管理

- 調理後すぐに提供される食品以外は、  
10℃以下または65℃以上で管理する
- 加熱調理後の食品を冷却する場合には  
30分以内に中心温度を20℃付近まで  
下げられるようにする

## ③ やっつける（加熱）

---

中心部までしっかり加熱

- 中心温度75℃以上を1分間以上キープ  
→ 記録に残しましょう

【中心温度】であり、  
【湯温】や【表面温度】ではありません！！

## ③ やっつける（消毒）

---

- サラダなどにする野菜や果物は、流水で十分に洗浄し、必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム（200 ppmで5分、100 ppmで10分）などで殺菌する



# 食中毒予防と衛生管理

- 1 食中毒の発生状況
- 2 食中毒警報など
- 3 食中毒の対策
  - 3 - 1 細菌性食中毒の対策
  - 3 - 2 ノロウイルス食中毒の対策**
  - 3 - 3 ヒスタミン食中毒の対策
- 4 集団感染発生時の対応について

# ノロウイルスとは

- ◆感染力が強く、ごく微量（100個以下）でも発症
- ◆人間の小腸の中でのみ増殖
- ◆感染者の便や嘔吐物からウイルスが大量に排出



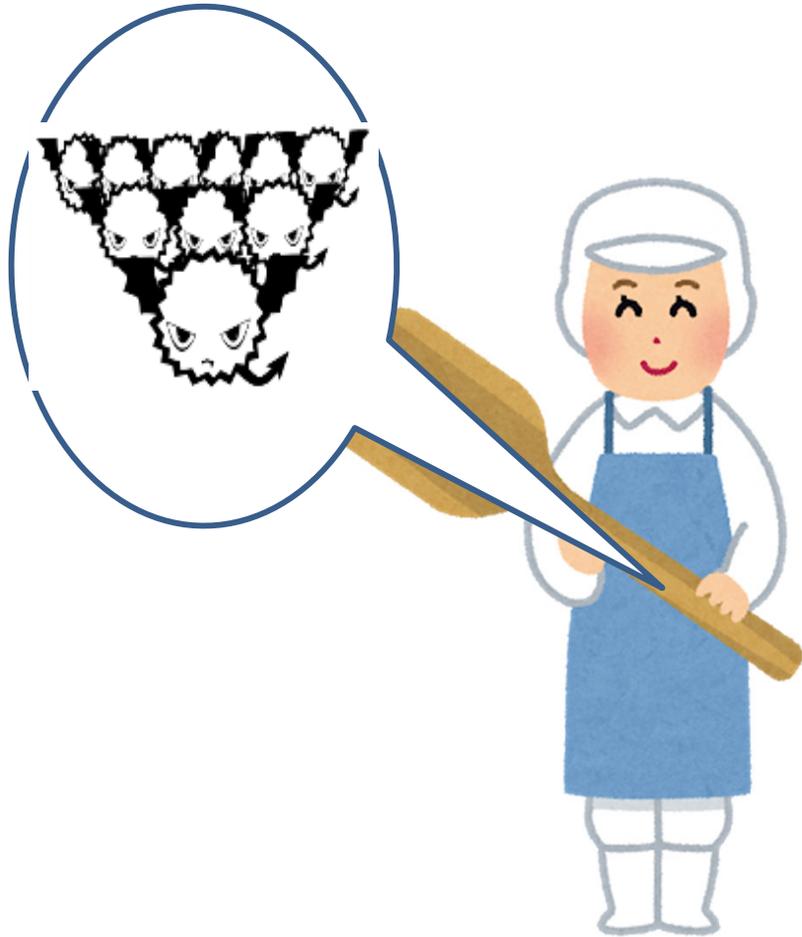
参考資料:札幌市保健福祉局衛生研究所

【潜伏期間】 24時間～48時間

【症状】 下痢、嘔吐、軽度の発熱、腹痛等

一般的なエタノールでは、消毒の効果が期待できない  
→次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

# ノロウイルスとは



回復後も便とともに  
ウイルスが大量に排出

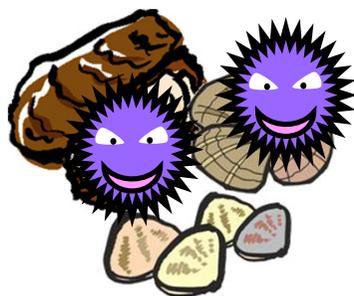
⇒排出期間は  
2週間～1か月程度

※症状がない  
「不顕性感染者」も一定  
割合存在する。  
その場合も便からウイルス  
を排出

# ノロウイルスとは

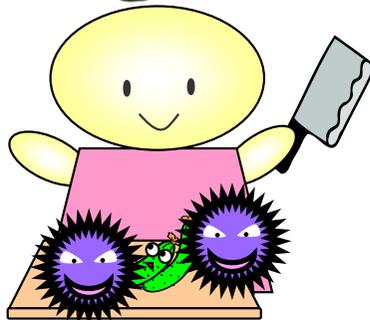
## 3つの感染経路

①食品→人



非加熱  
不十分な加熱

②人→食品→人



食品の二次汚染

③人→人



嘔吐物、便



# ノロウイルス食中毒予防 4 原則

① 持ち込まない

② 広げない

③ 不活化する  
(加熱・消毒)

④ つけない

# ノロウイルス予防のポイント

- 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、調理作業に従事しない。
- 調理の前は**十分に手洗い**する。  
（2回洗いが有効）
- 食材を**85～90℃で90秒間以上加熱**する。
- 調理器具を熱湯や**次亜塩素酸ナトリウム**で消毒する。

手洗いを省いてしまうことは  
ありませんか？

新型コロナウイルス感染症の影響



アルコールによる手指消毒の習慣化

新型コロナウイルスのようなアルコールに  
弱い細菌には有効

**ノロウイルス**には、一般的な**アルコール**で  
**は効果が薄い**

適切な手洗い（2度洗い）が有効

# 手洗いのポイント



洗うときは、**利き手**の洗い残しに注意

# 体調不良者がいた場合



- 食品取扱業務への従事の禁止
  - 医療機関への受診の勧告
  - 検便で陰性を確認してから復帰
- ※PCR法が望ましい

# 体調不良者がいない場合



健康



健康

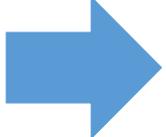


健康  
【不顕性感染】

- 『**自分**は**不顕性感染者**かもしれない』という意識を持ち、**手洗いを徹底**することが重要
- **職場検便**は、不顕性感染者の有無の確認にも有効

# 調理中に体調不良者が発生した

○月○日の昼食調理中に、体調が悪くなり、職場のトイレで、下痢・おう吐をした。

 このような場合、どうしますか。

体調不良者本人が行うこと、施設管理者等の周りのスタッフが行うことを考えてみましょう。

# 調理中に体調不良者が発生した

## 考えられる対応（例）

### 体調不良者本人

- 上司に報告する。（症状、調理した内容、思いあたる発症要因など）
- 病院を受診し、検便検査を受ける。

# 調理中に体調不良者が発生した

## 考えられる対応（例）

### 施設管理者等の周りのスタッフ

- 食品を廃棄する。
- 代替食品を用意する。
- 次亜塩素酸ナトリウムで以下を消毒
  - トイレなどおう吐物等の汚染のおそれがあるところ
  - 厨房内の設備・器具容器など触れたおそれのあるもの
  - ロッカーやドアノブなど触れた可能性のある場所
- ほかの調理従事者の健康管理をより徹底し、検便検査を受ける。
- ほかの調理スタッフを手配する

# 調理中に体調不良者が発生した

発生してから、対応を一から考えるのは困難です。

代替食品の調達先など、あらかじめ想定しておく  
とよいでしょう。

# 食中毒予防と衛生管理

- 1 食中毒の発生状況
- 2 食中毒警報など
- 3 食中毒の対策
  - 3 - 1 細菌性食中毒の対策
  - 3 - 2 ノロウイルス食中毒の対策
  - 3 - 3 ヒスタミン食中毒の対策**
- 4 集団感染発生時の対応について

# ヒスタミン食中毒

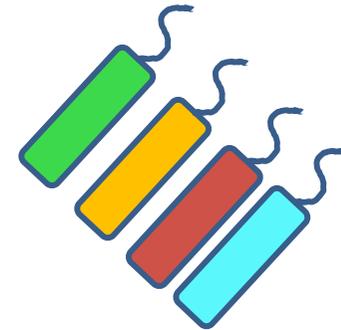
## 症状

顔面の紅潮、蕁麻疹、頭痛

※アレルギー様症状

## 潜伏時間

30分～60分程度



## 原因食品

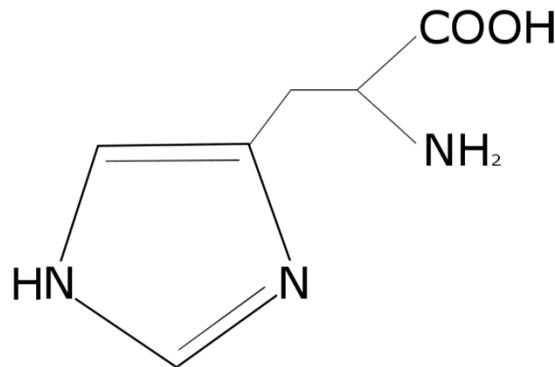
赤身魚とその加工品

(マグロ、カツオ、サバ、イワシ、アジなど)

# ヒスタミンとは

## ヒスタミン産生菌

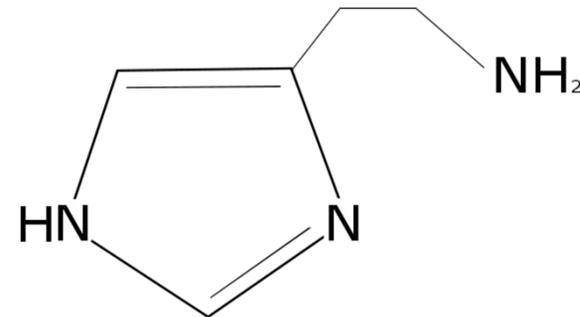
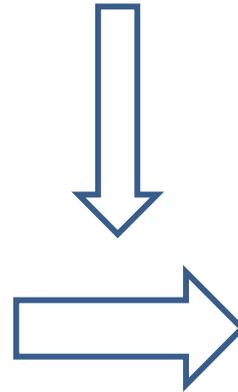
加熱によって  
ヒスタミン産生菌  
は死滅するが、  
ヒスタミンの毒性  
は残ってしまう



ヒスチジン

毒性なし

たんぱく質の構成成分



ヒスタミン

**毒性有**

**熱・冷凍に強い**

ヒスチジン含有量 (mg/100g)

**赤身魚**

**700~1800**

>

白身魚

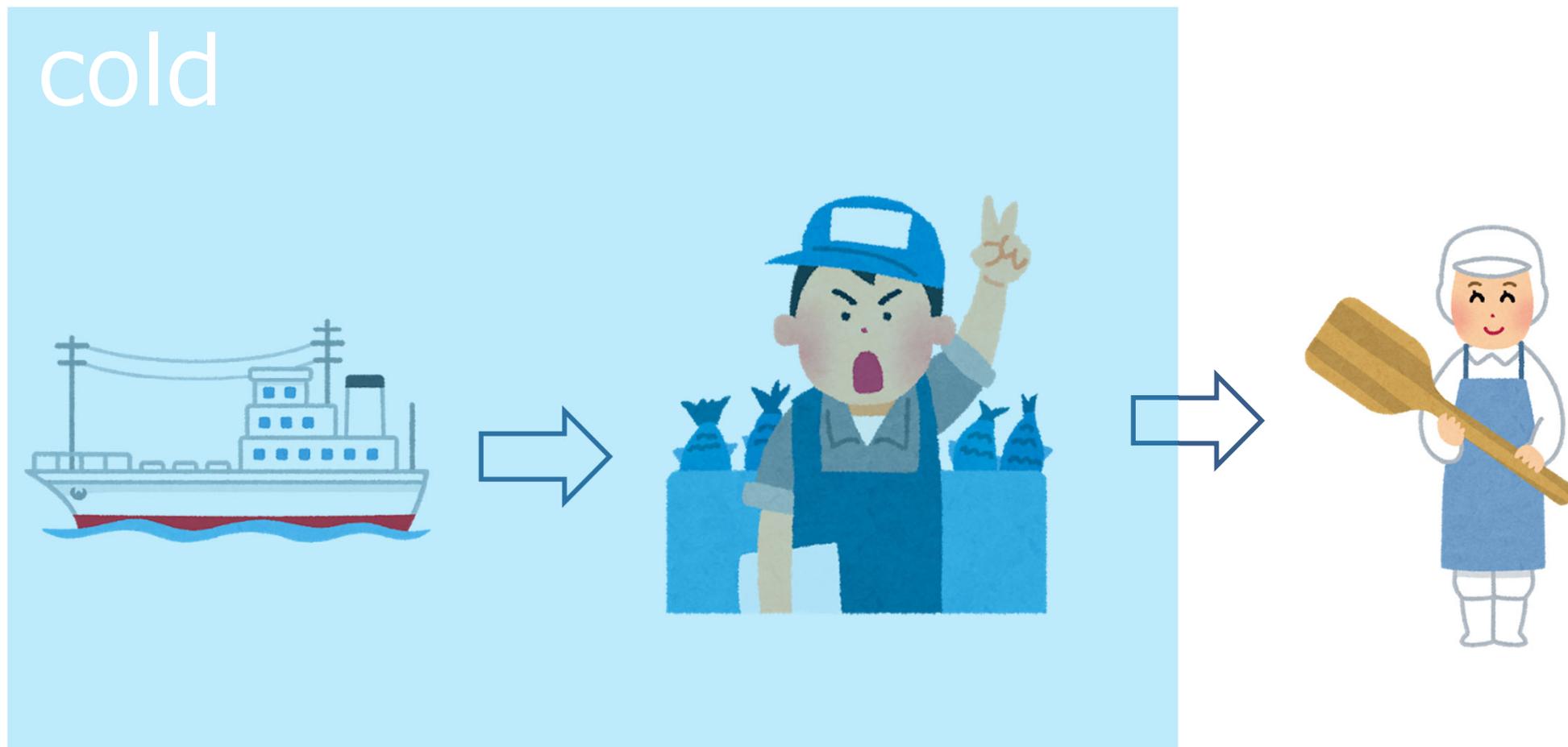
数~数10

赤身の方がヒスチジンが豊富

→事故の確率が高い

# 対策方法

## ①衛生的な原材料の受入



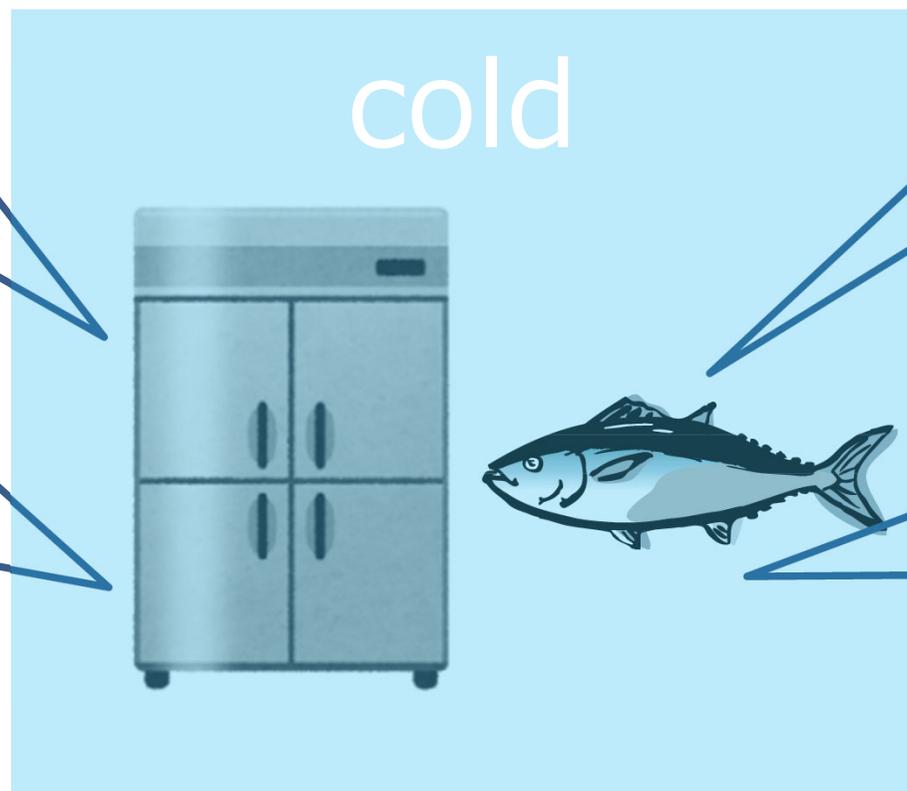
衛生管理が確かな原料を選定  
受入時の魚体の温度などの確認

# 対策方法

## ②温度管理（ヒスタミン生産菌を増やさない）

受入直後から  
加工直前まで  
冷蔵保管

大量に  
取り出さない



使わない分は  
速やかに  
冷蔵保管

加工後は  
速やかに  
冷蔵又は加熱

### 魚肉の温度上昇を防ぐ

# 食中毒予防と衛生管理

- 1 食中毒の発生状況
- 2 食中毒警報など
- 3 食中毒の対策
  - 3 - 1 細菌性食中毒の対策
  - 3 - 2 ノロウイルス食中毒の対策
  - 3 - 3 ヒスタミン食中毒の対策
- 4 **集団感染発生時の対応について**

# 集団感染発生時の対応について

同一の感染症又は食中毒が原因と疑われる感染者が複数発生した場合など



次のスライド資料を参考に、札幌市施設等主管課及び保健所へ報告をお願いします。

# 社会福祉施設等における感染症等発生時の報告について

## (国の定める報告基準等)

1.社会福祉施設等の施設長は、次のア、イ又はウの場合は、[市町村等の社会福祉施設等主管部局に迅速に](#)、感染症又は食中毒が疑われる者等の人数、症状、対応状況等を[報告するとともに、併せて保健所に連絡し](#)、指示を求めるなどの措置を講ずること。

ア.同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤患者が1週間以内に2名以上発生した場合

イ.同一の感染症若しくは食中毒の患者又はそれらが疑われる者が[10名以上又は全利用者の半数以上発生](#)した場合

ウ.ア及びイに該当しない場合であっても、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合

# 社会福祉施設等における感染症等発生時の報告様式

## 社会福祉施設等における感染症又は食中毒が疑われる者等の発生報告書

報告年月日 平成 年 月 日

所属

電話番号 ( )

報告者名

概 要			
施設の種類			
施設所在地			
施設種別			
施設責任者	職・氏名	TEL ( )	FAX ( )
初発年月日	平成 年 月 日 時 分頃		
有 症 者 数	有症者 名、うち死亡: 人、重症: 人、入院: 人、通院: 人 ※死亡者及び重症者については医療機関の名称、電話番号、担当医師の氏名		
月 日 時現在			
主な症状	発熱、下痢、吐気、嘔吐、腹痛、倦怠感、食欲不振、その他 ( )		

患者発生状況	在席者数	初発患者発生日から報告日までの毎日の新たな患者発生数										有症者合計
		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
入 所 者												
通 所 者												
職員 (事務系)												
職員 (専門職)												
職員 (栄養士)												
調理従事者												
清掃作業員												
全利用者数												
入所者の家族	-											
通所者の家族	-											

受 診 状 況	受診月日人数	
	受診医療機関	
	診 断 内 容	
	病原体検査状況	
施設の対応状況	※記載例: 対策委員会、有症者の把握体制、有症者へ対応内容、消毒の実施状況、職員・家族への周知等	

この報告は、平成17年2月22日付け厚生労働省健康局長、医薬食品局長、雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局長、老健局長通知「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」に基づき報告である。

詳細は、ホームページからご確認ください。

札幌市 感染症等発生時に係る報告

[https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/f1kansen/sisetu\\_houkoku.html](https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/f1kansen/sisetu_houkoku.html)