

令和3年度(2021年度)



# 市内の食中毒事例とその対策



八王子市保健所 生活衛生課 食品衛生担当

# 本日のスケジュール

◎食中毒とは

◎市内の食中毒事例とその対策

- ・ウェルシュ菌

厚揚げ野菜のあんかけ煮を原因食品とした食中毒

そばろ肉じゃがを原因食品とした食中毒

- ・セレウス菌

弁当を原因食品とした食中毒

- ・ノロウイルス

食品衛生法改正と届出制度  
についてお知らせ



# 食中毒とは…

有毒な微生物や化学物質を含む飲食物を  
食べた結果生じる**健康障害**のこと

多くは、急性の胃腸障害  
(嘔吐・腹痛・下痢など)をおこす

食品中で細菌が発症する量まで  
増えていても、  
**臭い・味・色などに変化がない**



# 食中毒の原因物質

細菌

黄色ブドウ球菌、カンピロバクター  
腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌  
サルモネラ、ウエルシュ菌 等

ウイルス性

ノロウイルス 等

化学性

油脂の変敗、ヒスタミン 等

自然毒

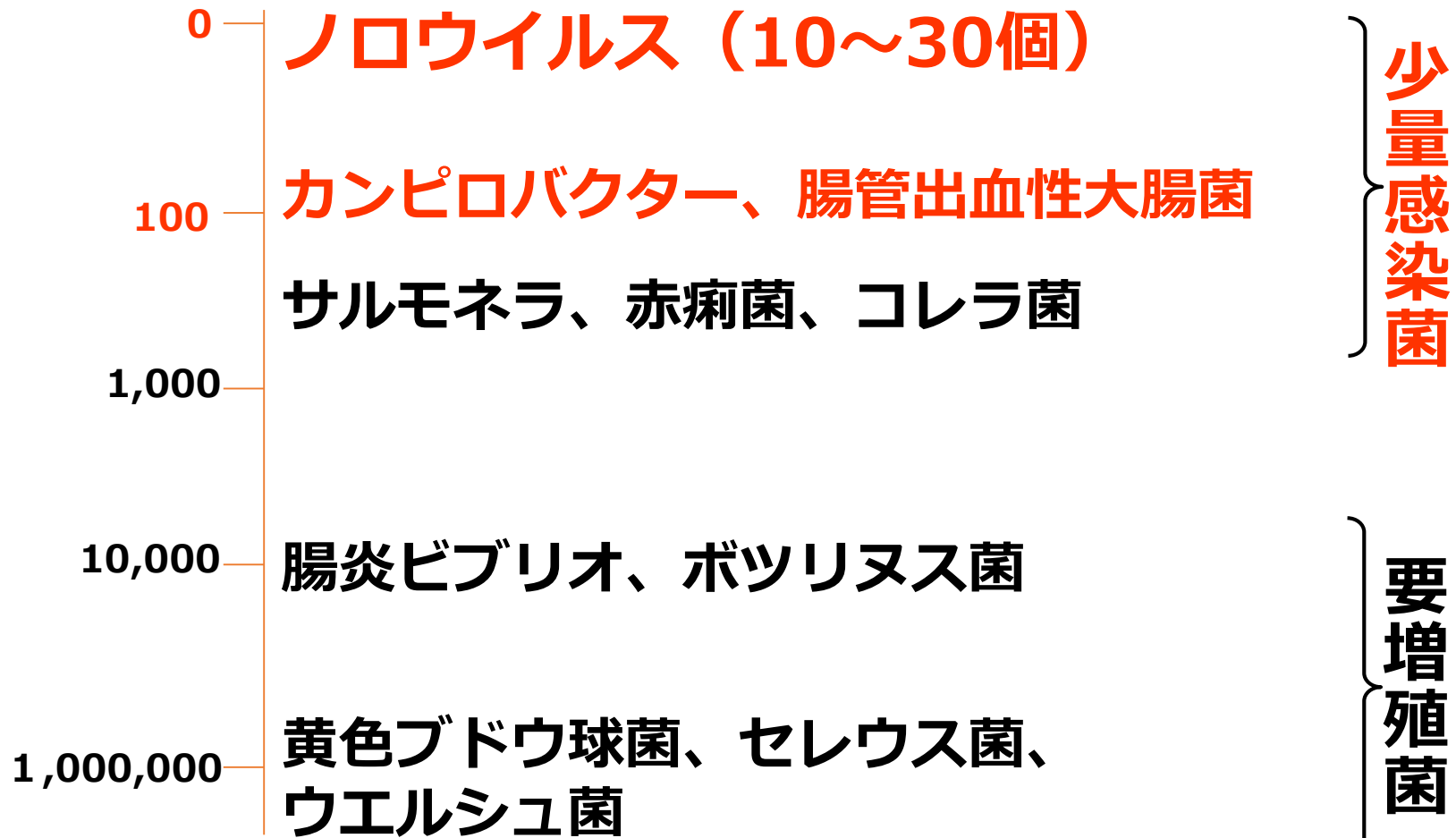
毒キノコ、青梅、朝鮮アサガオ  
毒化した貝、フグ、トリカブト 等

その他

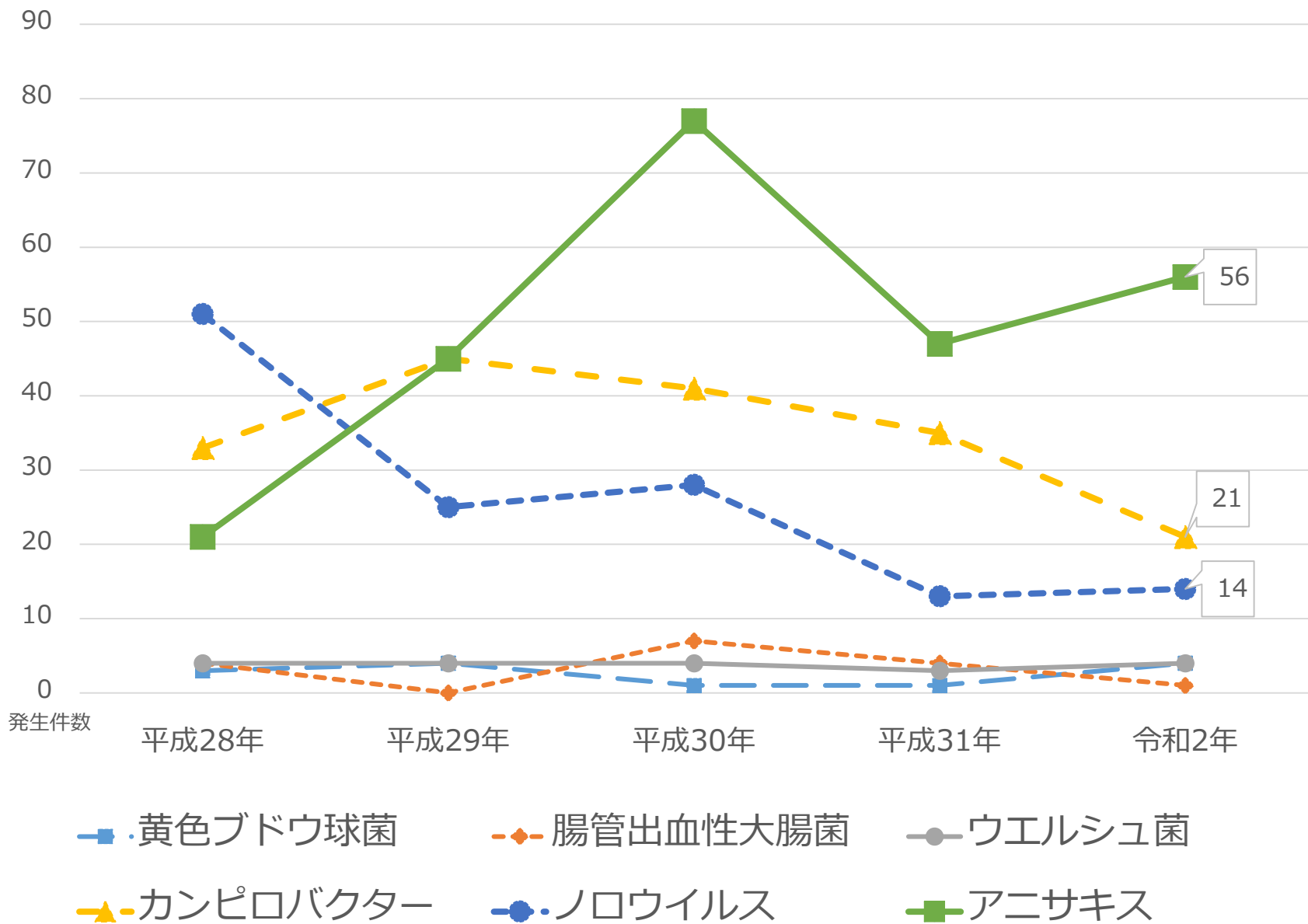
寄生虫 等 (アニサキス・クドア等)



# 細菌・ウイルスの感染力



# 近年都内で発生した食中毒（原因物質別）



# 近年市内で発生した食中毒

発生日	原因施設	原因食品	原因物質	患者数
令和2年2月	給食施設	給食	ノロウイルス	11名
令和2年10月	飲食店	中華料理	セレウス菌	4名
令和2年11月	飲食店	給食	ウエルシュ菌	46名
令和2年12月	家庭	魚介類	アニサキス	1名
令和2年12月	飲食店	魚介類	アニサキス	1名
令和3年3月	飲食店	寿司	アニサキス	1名
令和3年6月	飲食店	給食	ウエルシュ菌	37名

《市内発生食中毒：ウェルシュ菌①》

## Case①

# 厚揚げ野菜のあんかけ煮を原因食品とした食中毒

### 探知

同じ大学の寮生が胃腸炎症状で複数受診しているとの病院から保健所に一報があった

### 患者数

37名

### 主症状

腹痛、下痢等

### 発症日時

6月18日午後11時30分～同月20日午前6時

### 病因物質

ウェルシュ菌

(給食の検食 (保存食)、調理従事者検便、患者検便から ウェルシュ菌が検出)

## 食中毒発生の原因

⇒スチームコンベクションの送風での冷却における**冷却**

**条件の不備**



## Case②. そぼろ肉じゃがを原因食品とした食中毒

### 探知

施設利用者が複数名胃腸炎症状を訴えていると保健所に一報があった

### 患者数

46名

### 主症状

下痢嘔吐等

### 発症日時

11月10日午後6時30分～11月11日午前6時30分

### 病因物質

ウェルシュ菌

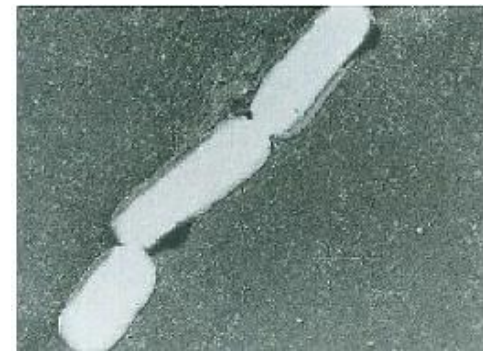
(給食の検食(保存食)、調理従事者検便、患者検便から ウェルシュ菌が検出)

## 食中毒発生の原因

⇒ホテルパンの氷水での冷却における**冷却条件の不備**

# ウエルシュ菌とは

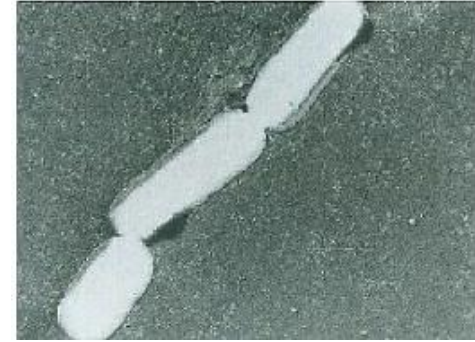
---



画像：東京都福祉保健局

- 熱に強く、100℃1時間の加熱でも死なない芽胞をつくる  
⇒芽胞は加熱しても死なない
- 酸素がある環境では生きられない  
⇒ドロツとした煮込み料理、全体がかき混ぜにくい大鍋料理で増えやすい
- 増殖しやすい温度帯は43～47℃  
⇒加熱調理後の、冷ましている最中の温度帯（常温）
- 人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息  
⇒どこにでも存在する

# ウエルシュ菌とは



画像：東京都福祉保健局

## 原因食品になりやすいもの

- ・ 大量に作り、冷ましてから喫食するもの
- ・ 何度も再加熱して食べる煮込み料理 など  
(例) 肉類、野菜を使用した煮物、仕出し弁当、食肉料理、麺料理、カレー、シチュー

## 症状

喫食後6～18時間（平均10時間）の潜伏期後、**腹痛、下痢**を発症

市内の2件のウエルシュ菌食中毒において

- ①かき混ぜにくい大鍋の煮込み料理
- ②速やかな冷却ができず、生温い温度帯が続いた

ウエルシュ菌による食中毒

## 押さえるべき4つのポイント

### 1. しっかり手洗い、原材料の洗浄

⇒食品を汚染させない

### 2. しっかり加熱

⇒熱に強い芽胞が増殖する前に、中心温度が75℃以上1分間の加熱で、ウエルシュ菌をやっつける

### 3. すばやく冷却

⇒菌が増殖する温度帯（43～45℃）の滞留時間を短くする、保管するときは、冷却時間を短縮するために小分けしてから冷却する

### 4. しっかり再加熱

⇒再加熱する際は、十分な温度まで加熱する、粘性が高いものはかき混ぜながら加熱する

## Case③.弁当を原因食品とした食中毒



### 探知

昼食後すぐに複数名の社員がおう吐したと保健所に一報があった

### 患者数

4名

### 主症状

吐き気、嘔吐、腹痛等

### 発症日時

10月8日午後13時～14時

### 病因物質

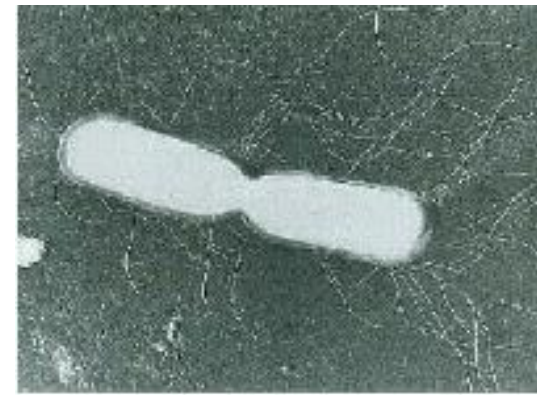
セレウス菌（器具類の拭き取り検査、弁当の残りの食材、従業員検便、患者のおう吐物・検便からセレウス菌が検出）

## 食中毒発生の原因

⇒厨房機材や調理器具から食材がセレウス菌に汚染され、食品中で菌が増殖、**厨房内清掃の不備**

# セレウス菌とは

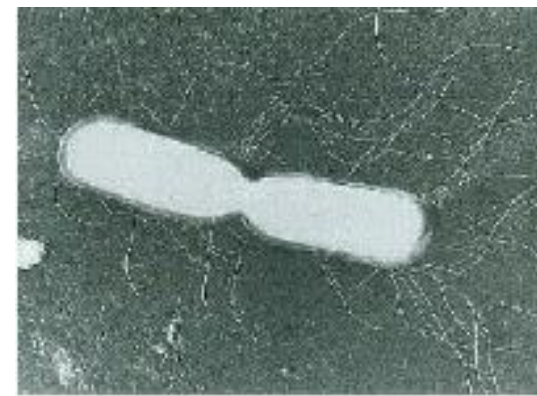
---



画像：東京都福祉保健局

- 土壌、河川、動植物等の自然環境中に存在する
- 穀類、香辛料、食肉、乳製品、豆腐などの多くの食品を汚染している
- おう吐型の食中毒が多く、食品中で大量に増殖したセレウス菌により産生された毒素によって発症する。この毒素は**120°C90分の加熱に耐える。**

# セレウス菌とは



画像：東京都福祉保健局

## 症状

おう吐型の場合、食後30分～3時間で吐き気、おう吐等を発症する

## 原因食品になりやすいもの

- ・ 米飯や麺類を油を用いて調理した食品が圧倒的に多い

例) 炒飯、スパゲティ、ピラフ、オムライス、ドライカレー等

➡ 前日調理の米飯を使った炒飯を原因とした事例が多い。

市内のセレウス菌食中毒において

食品（原材料）等から施設がセレウス菌に汚染され、十分な清掃がなかったためセレウス菌が施設に定着した

セレウス菌による食中毒

## 押さえるべき4つのポイント

### 1. しっかり手洗い、原材料の洗浄

⇒食品、施設内を汚染させない

### 2. しっかり加熱

⇒熱に強い芽胞が増殖する前に、中心温度75℃以上1分間加熱し、セレウス菌をやっつける

### 3. しっかり食材管理

⇒翌日に持ち越した食材が原因になることがあるので、当日使い切る分だけ、仕込みをする

### 4. しっかり清掃

⇒日常的に、施設の掃除を行ってセレウス菌が住み着かない施設にする



## Case④.ノロウイルスが原因となった食中毒

### 探知

大学内の複数の寮生が胃腸炎症状を訴えていると管理医師から保健所に一報があった

### 患者数

11名

### 主症状

嘔吐、下痢等

### 発症日時

2月3日午前6時～2月4日午前6時

### 病因物質

ノロウイルス

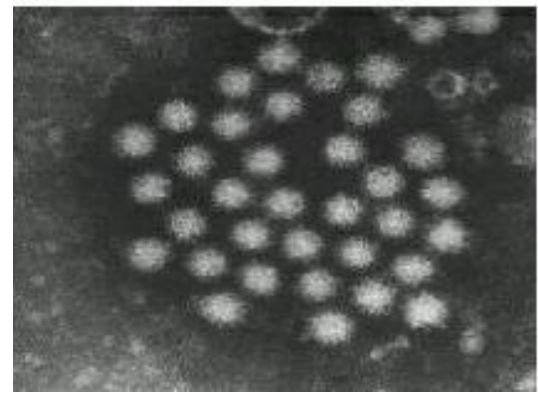
(従事者用トイレ、従事者・患者検便)

食中毒発生の原因

⇒調理従事者からの二次汚染

# ノロウイルスとは

---



画像：東京都福祉保健局

- 少量のウイルスでも感染する
- 感染しても症状が軽い場合や、全く症状がない場合（**不顕性感染**）もある。
- 症状の有無に関わらず、感染した人の便には大量のウイルスが含まれる。
- 食中毒の大半は、感染した調理者による食品等の汚染が原因。

# 不顕性感染（健康保菌者）とは

ノロウイルスを有しているが症状が出ない人のこと。糞便中にはノロウイルスが多く存在している。

ノロウイルスの健康保菌者は多い。10人に1人、5人に1人とも言われている。



**無意識に二次汚染源になっているかも！**

# ノロウイルスの特徴

条件	抵抗性
pH	酸に強い → 胃を通過する (pH2.7、3時間で感染性保持)
消毒	アルコールが効きにくい
加熱	60℃、30分で感染性保持
温度	低いほど安定
乾燥	室温で20日以上感染性保持
凍結	不活化しない

# ◎ ウイルス性食中毒予防の4原則

つけない

やっつける

+

持ち込まない

健康状態の  
把握・管理

ひろげない

手洗いと  
定期的な消毒

# 効果的な手洗いの方法



1 石鹼をつけ手のひらをよくこする



2 手の甲を伸ばすようにこする



3 指先・爪の間を念入りにこする



4 指の間を洗う



5 親指と手のひらをねじり洗いする



6 手首、ひじまで忘れずに洗う



7 十分に水で流す

2回くり返す

# 手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数十個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを <u>2回繰り返す</u>	<u>約数個</u> (約0.0001%)

\*:手洗いなしと比較した場合

出典

森功次他:感染症学雑誌、80:496-500,2006

<http://journal.kansensho.or.jp/Disp?pdf=0800050496.pdf>

**10～100個で感染成立**

**→2回手洗いが重要！**

# ノロウイルスの季節が到来します!!

◎ 給食施設で多いのは、**ノロウイルス**です！



健康保菌者の意識を常に持ち、  
手洗いをしっかり行ってください。

市内**食中毒発生ゼロ**を目指しましょう！



食品衛生法改正に伴い、  
給食施設は新たに届出をお願いします！！



Q:今までも届出を出していたのに新たに届出が必要ですか？

A:必要です

今までの給食開始の届出は食品製造業取締  
条例に基づいたもの

令和3年11月30日までに新たな食品衛生  
法に基づく新たな届出が必要になります。



# 食品製造業取締条例が廃止

## 旧許可・届出制度

### 食品衛生法の要許可業種

飲食店営業、菓子製造業、食肉販売業など34業種

### 東京都独自の要許可業種

弁当等人力販売、食料品等販売業など9業種

### 東京都独自の要届出業種

給食供給者、卵選別包装業者、行商

### 許可・届出が不要な業種

上記のいずれにもあたらない業種（例）野菜果物販売業、運搬業、瓶詰・缶詰食品の販売業

# 廃止

新たな制度による  
業種へ移行

令和3年6月1日以降

## ①食品衛生法の要許可業種

飲食店営業、菓子製造業、食肉販売業（未包装）など32業種

## ②食品衛生法の要届出業種

### 届出の対象

（例）**集団給食（委託を除く）**  
野菜果物販売業  
食品販売業（弁当等）

## ③届出が不要な業種

食品・添加物の輸入をする営業、運搬業、容器包装に入った長期間常温可能な食品の販売など

# 届出様式のダウンロード

キーワードで検索する ▶

届出様式一覧

検索

▶ [検索の使い方](#)

何をお探しですか？

目的から探す



申請や手続きから探す



よくある質問から探す



担当窓口から探す



生活場面から探す



ご意見・お問い合わせ



キーワードで検索する ▶

届出様式一覧

検索

## 食品衛生（営業許可、給食開始ほか）の申請・届出様式一覧

更新日：令和3年6月2日 ページID：P0029195

印刷する

何をお探

目的から

担当窓口

### 生活衛生課（食品衛生担当）で扱う書類のご案内

用紙をダウンロードする際は、書き方等の注意事項がございますので、一度生活衛生課食品衛生担当までお問い合わせください。

### 新食品衛生法に基づく許可・届出様式（令和3年（2021年）6月1日以降に営業許可を取得される方）

食品衛生法の改正に伴い、令和3年（2021年）6月1日より新たな営業の許可・届出制度が必要となります。

詳しくは[こちら](#)をご確認下さい。

#### 【許可・届出様式一覧】

- 1-1営業許可申請書・営業届（エクセル形式44キロバイト）
- 1-2営業許可申請書・営業届（PDF形式238キロバイト）
- 2記載要領（営業届）（PDF形式352キロバイト）
- 3記入例（営業届・法人の場合）（PDF形式237キロバイト）
- 4-1営業許可申請書・営業届（変更）（エクセル形式43キロバイト）
- 4-2営業許可申請書・営業届（変更）（PDF形式224キロバイト）

? よくあるご質問

### 食品衛生の分類一覧

- ▶ 営業許可・届出関連
- ▶ 食品衛生講習会関連
- ▶ 免許関連
- ▶ お知らせ（市民の方へ）
- ▶ お知らせ（営業者の方へ）

### よく見られているページ

- ▶ 食品衛生（営業許可、給食開始ほか）の申請・届出様式一覧
- ▶ 食品衛生営業許可を申請予定の皆様へ（営業施設の立地場所の確認について）
- ▶ 令和3年(2021年)6月1日から新たな「営業の許可・届出制度」が始まります
- ▶ 食品衛生責任者について

↑  
上部へ  
戻る

第7号様式（第7条関係）

【許可・届出共通】

年 月 日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

八王子市保健所長 殿

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき、次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者又は届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 ）

申請者・届出者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：	法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地		
	(ふりがな)	(生年月日)	
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名	年 月 日生		
営	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：	施設の所在地	
	(ふりがな)	施設の名称、屋号等	
	(ふりがな)	※資格の種類	食料・食料・製・製・学・船舶・と畜・食料

許可書等の発行はありません  
各自で届出の控えを作成してください



# 自分の施設に必要なのは届出？or許可？



給食提供形態(調理の実施先)

## 委託

※調理業務を外部委託する場合

食品衛生法  
飲食店営業許可の取得

未取得 ↓ 取得済み

手続き不要

令和3年6月1日までに  
新たに飲食店営業の  
許可を取得  
申請者:調理業務受託者

## 直営

※施設の職員が調理する場合

1回の提供食数が**20食程度以上**

no

yes

任意で新たな  
営業の届出が可能  
届出者:給食供給(施設運営)者

令和3年11月30日までに  
新たな営業の届出が必要  
届出者:給食供給(施設運営)者