

令和4年度（2022年度）  
第2回 食品衛生実務講習会 兼 第5回 栄養管理講習会

# 食品衛生に関する情報

八王子市保健所  
生活衛生課 食品衛生担当

# 講習内容

①食中毒について

②食中毒事例と対策

③現場で気をつけてほしいポイント

## 食中毒とは・・・

有毒な微生物や化学物質を含む飲食物に起因する  
**健康被害**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

食品中で微生物等が食中毒を  
引き起こす量まで増えていても、  
**臭い・味・色などに変化がないものもある**



# 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、ウェルシュ菌 等

ウイルス

ノロウイルス 等

化学物質

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

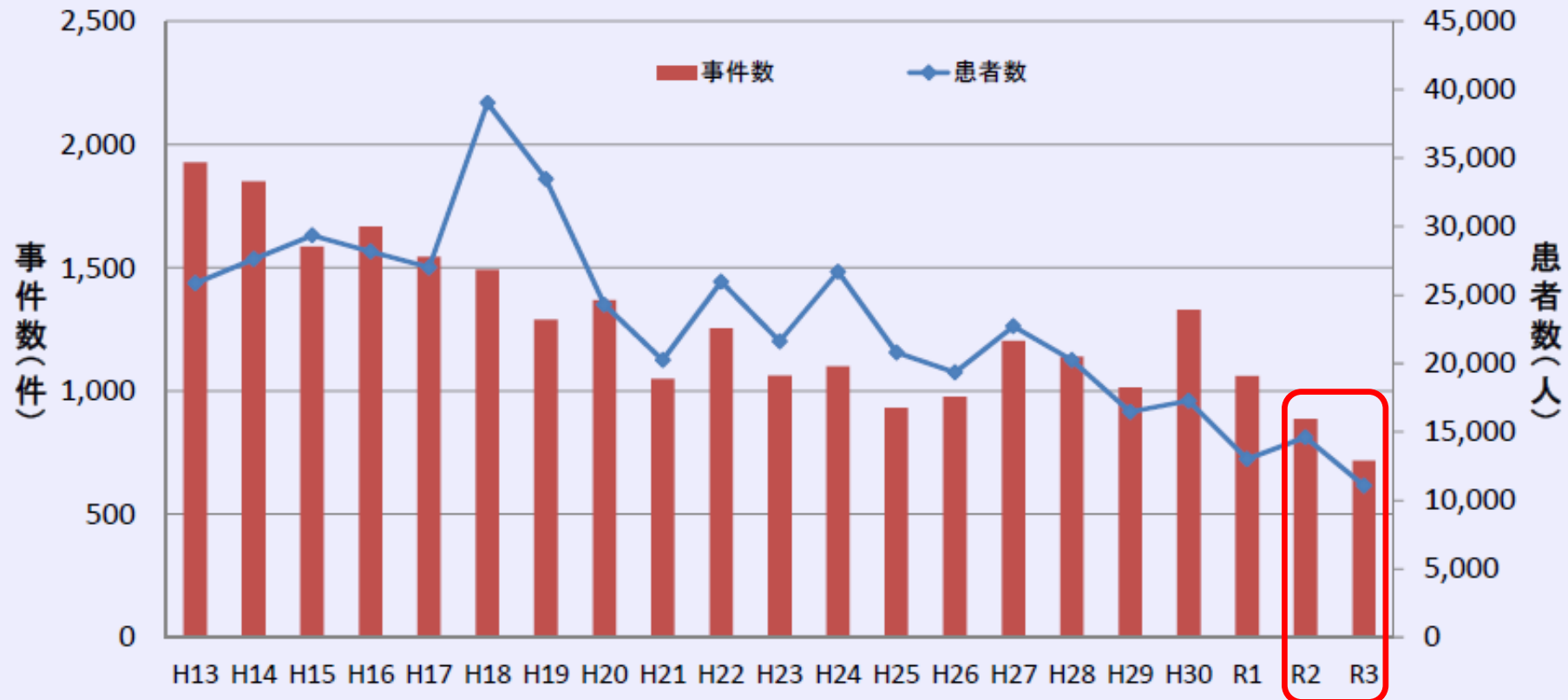
その他

寄生虫 等 (アニサキス・クドア等)

# 食中毒事件数・患者数の推移

(全国統計)

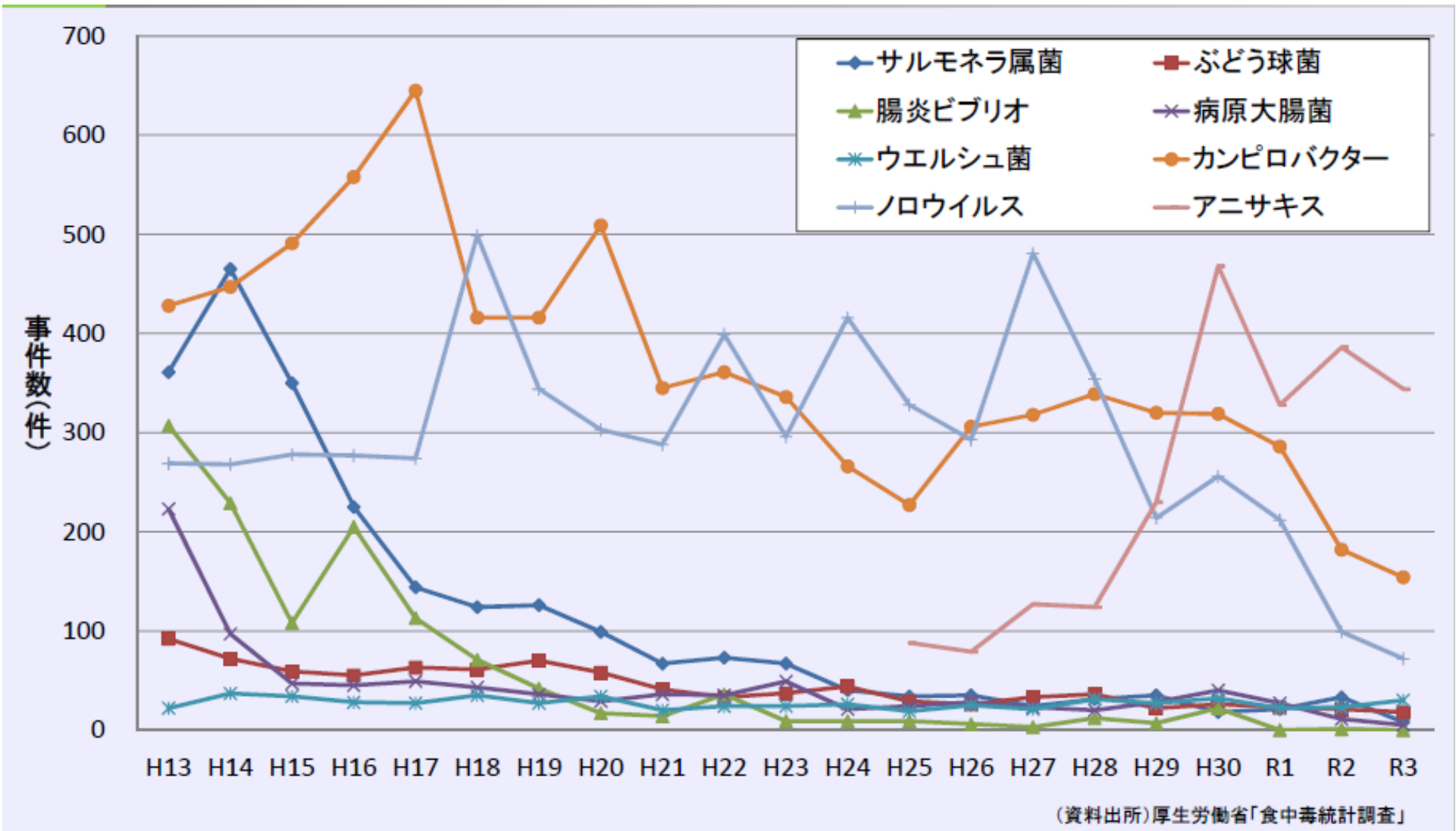
	事件数	患者数	死亡者数
R1年	1,061	13,018	4
R2年	887	14,613	3
R3年	717	11,080	2



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

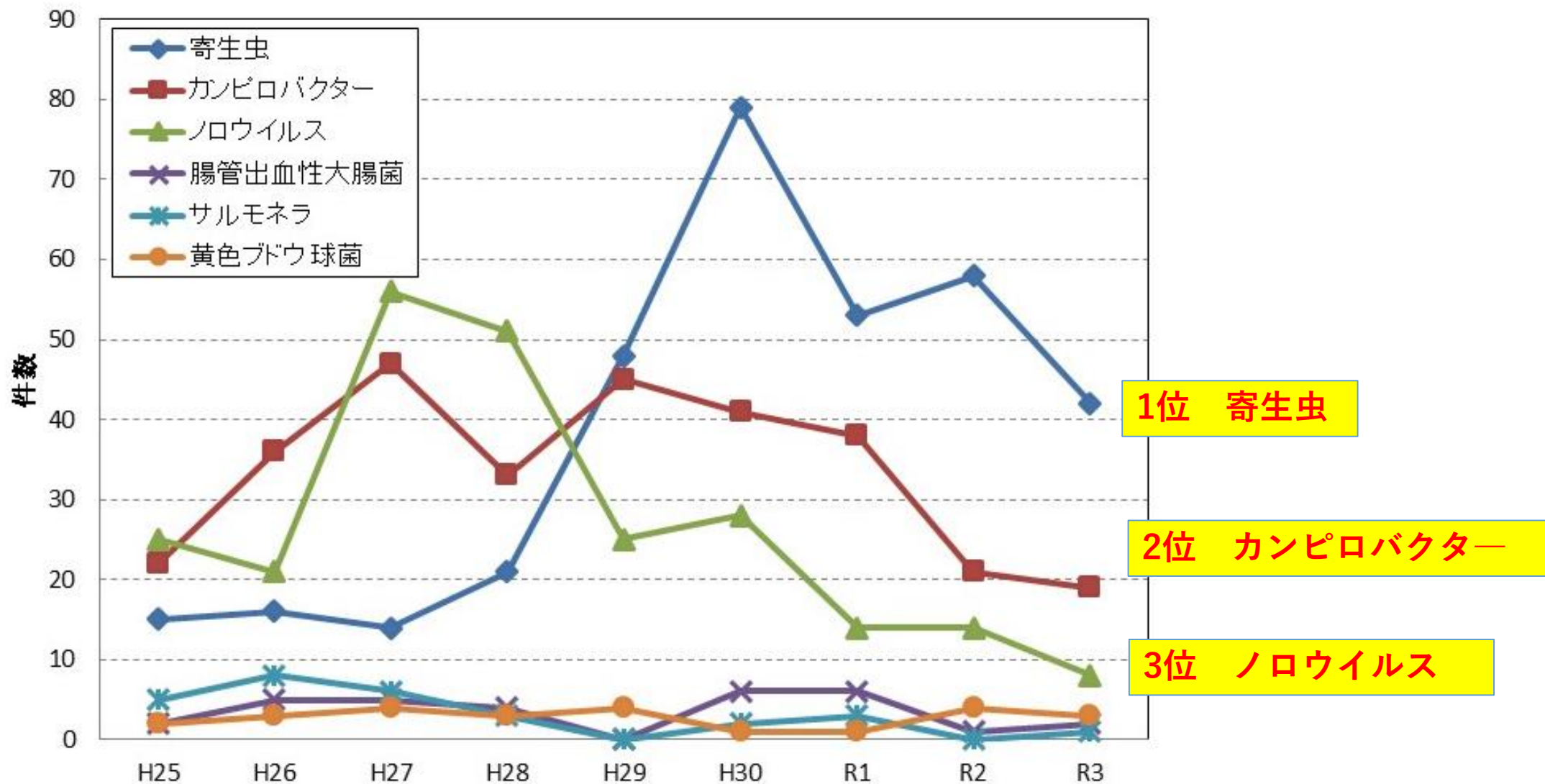
★R3は過去20年間で事件数・患者数共に一番少なかった

# 食中毒の病因物質別事件数の推移 (全国統計)



1位アニサキス、2位カンピロバクター、3位ノロウイルス

# 食中毒の病因物質別発生件数の推移 (東京都内)



# 八王子市保健所管内の食中毒

発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
H31年 1月	居酒屋	刺身	アニサキス	1名
1月	ホテル	会食料理	ノロウイルス	13名
2月	焼肉店	焼肉	腸管出血性大腸菌O157	2名
R1年 9月	飲食店	会食料理	腸管出血性大腸菌O157	9名
9月	給食	会食料理	不明	59名
R2年 2月	給食	会食料理	ノロウイルス	11名
10月	中華料理店	弁当	セレウス菌	4名
11月	給食	夕食	ウエルシュ菌	46名
R3年 3月	すし屋	刺身	アニサキス	1名
6月	給食	あんかけ煮	ウエルシュ菌	37名
R4年 2月	給食		ノロウイルス	14名



②食中毒事例と  
対策

事例  
ノロウイルス

市内の高齢者施設で発生した食中毒  
(令和4年2月)

医師から保健所に一報



「高齢者施設の複数の入所者が、  
同一の症状を呈している」

施設への立ち入り・聞き取り調査

高齢者施設



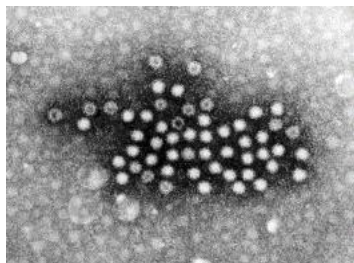
患者数：14名

主症状：嘔吐、下痢、発熱等

患者・調理従事者の検便、食品等の検体の採取  
施設内のふき取りを実施

## 事例 ノロウイルス

### 同一のノロウイルスを検出



画像：東京都福祉保健局



患者の検便、  
調理従事者の検便



従事者用  
トイレ便器内



水洗レバー



施設入居者の発症日 前日に

**調理従事者の腹痛・下痢**があったことが判明！



## 事例 ノロウイルス



## 対策のポイント

### ここが原因

#### 調理従事者

体調が悪かったが、  
調理に従事してしまった

#### トイレ

清掃・消毒が不十分であり、  
ノロウイルスに汚染された  
まま使用

### 体調管理

調理従事者本人が下痢・おう吐を  
したら調理行為にたずさわらない

### 手洗い

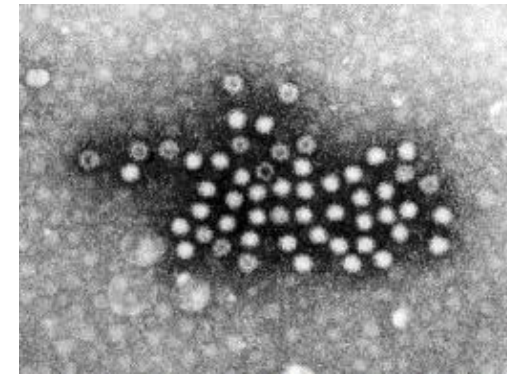
トイレの後はしっかり手洗い

### 消毒

手が良く触れるところを重点的に。  
消毒には「塩素系漂白剤」が有効！  
アルコールは効果なし。

## ノロウイルスの特徴

(Norovirus)



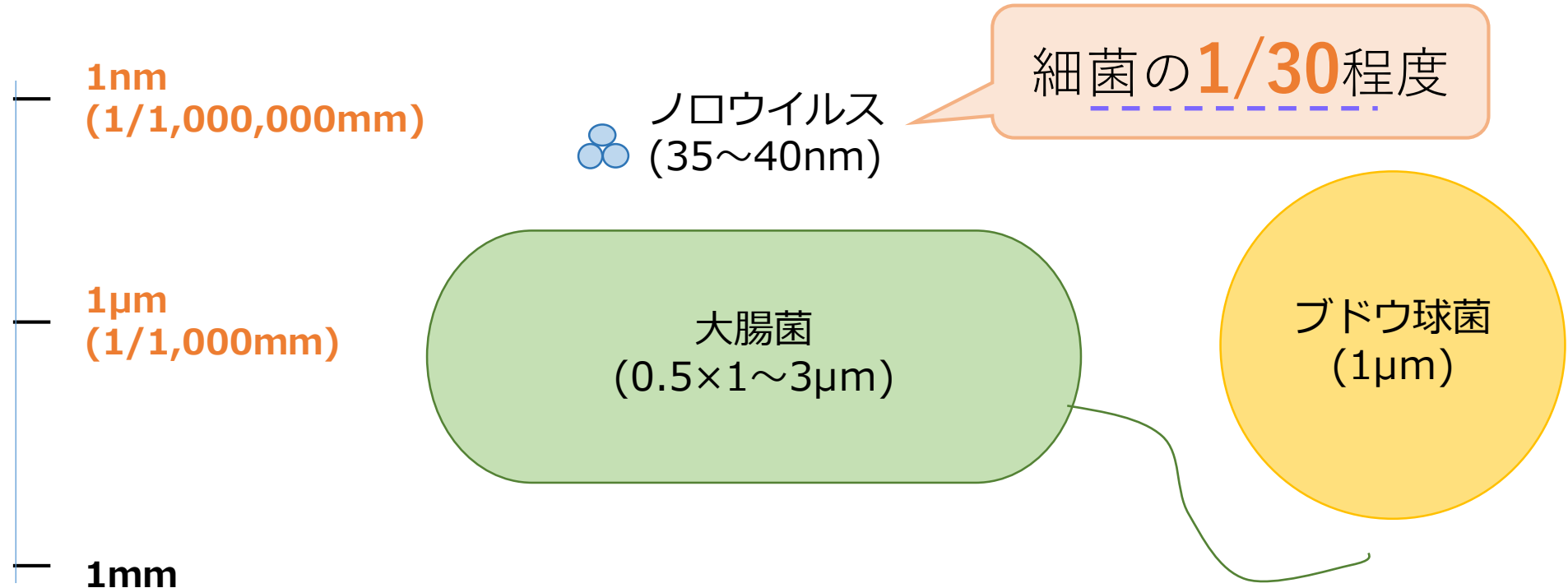
画像：東京都福祉保健局

- ・ **非常に小さい**
- ・ **アルコールで死滅しない**
- ・ **少量**のウイルスでも**感染する**
- ・ 全く症状がない場合 (**不顕性感染**) もある

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

# ノロウイルスは「非常に小さい」



小さいと厄介！

- 洗い落とすのが難しい！
- 浮遊しやすい！

# 嘔吐物の処理方法

処理をする人は必ず  
使い捨て手袋と  
マスク、エプロンを  
します。



嘔吐物は使い捨ての  
布や紙で拭き取り面  
を折り込みながら、  
静かに拭き取ります。



使用した布や紙は  
すぐにビニール袋に  
入れ処分します。



嘔吐物が付着していた床とその周囲を、  
0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた  
布や紙等で覆うか、浸すように拭きます。



手袋は付着した嘔吐物が飛び散らないよう  
裏返してはずし、処分します。  
使用した着衣は廃棄するか、消毒します。

- 1.手袋をして嘔吐物を取り除く
- 2.熱湯あるいは次亜塩素酸Naにつける
- 3.他のものと別に洗濯する

# ノロウイルスはアルコールで死滅しない ノロウイルスの消毒には塩素系漂白剤が有効

ペットボトルなどに希釈した消毒液を作っておくと便利です。

※飲み物と間違えない様に必ずラベルを貼ること



例) 家庭用塩素系漂白剤 (原液濃度5%) の場合

◎ 調理器具、トイレ  
など

0.02 % (200 ppm)

2ℓのペットボトルに  
キャップ2杯 (約10ml)

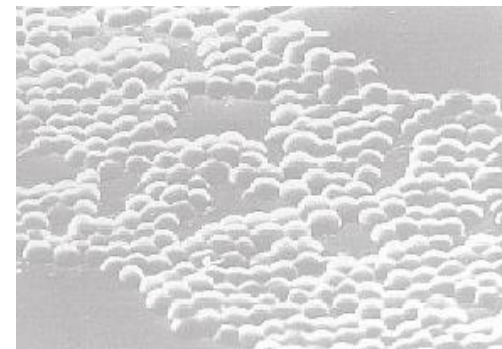
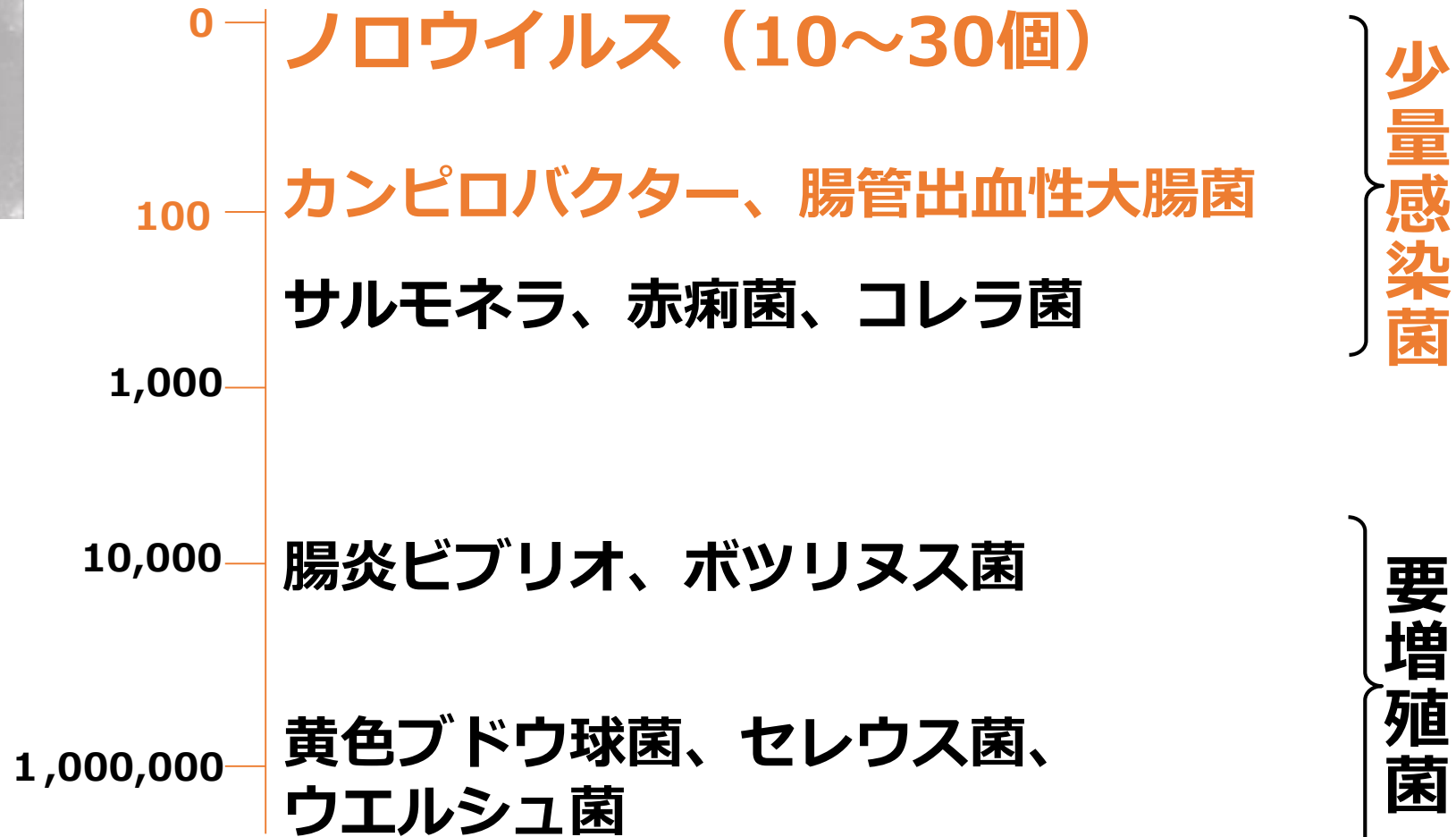
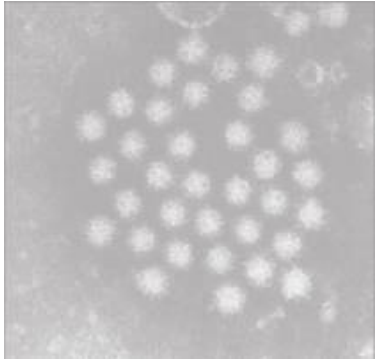
◎ 嘔吐物、便の処理  
など

0.1 % (1000 ppm)

500mlのペットボトルに  
キャップ2杯 (約10ml)

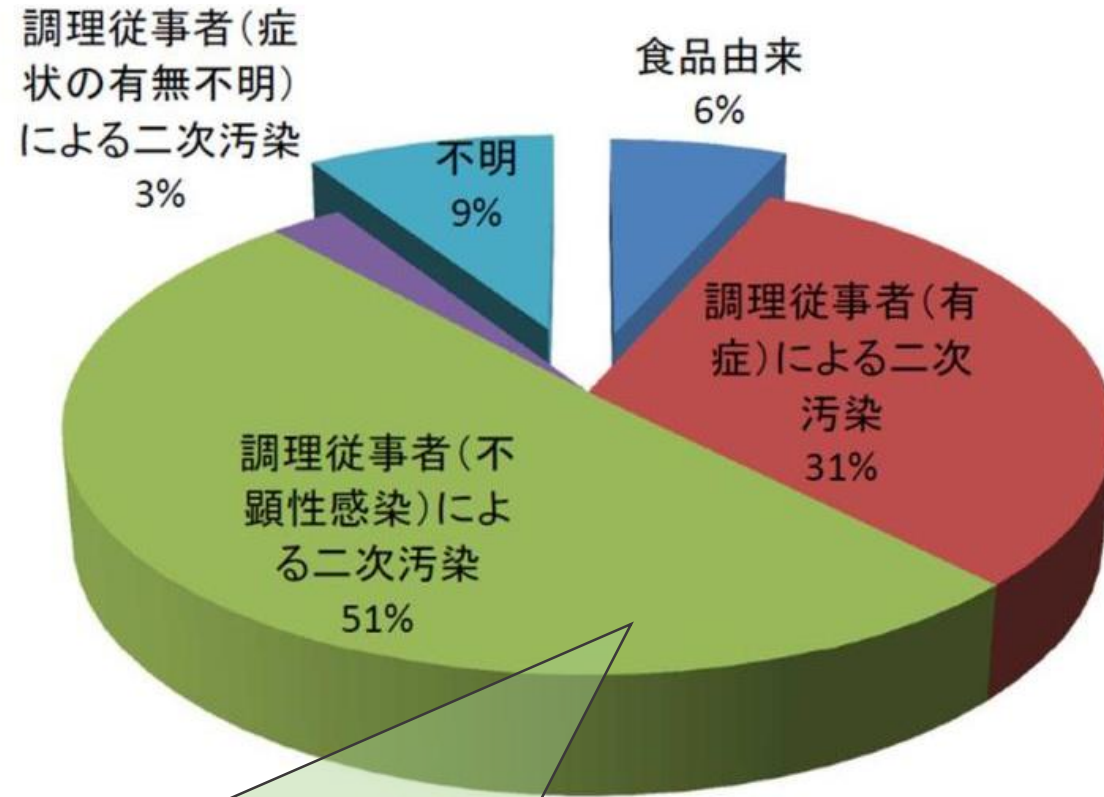


# ノロウイルスの感染力





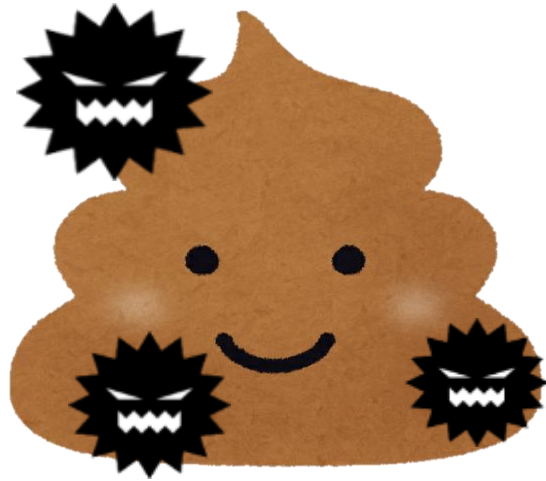
# ノロウイルス食中毒は 85%が調理従事者が発生要因！



特に不顕性感染（健康保菌者）  
による二次汚染が多い！！

# 不顕性感染（健康保菌者）とは

ノロウイルスに感染しているが、症状が出ない人のこと



症状はなくても…  
糞便中には  
ノロウイルスが多く存在。

症状が治まった人も  
**1週間以上**（長い人だと**1か月以上**）  
ウイルスが存在している可能性あり

症状なし or 症状が治まった人は  
⇒ **知らないうちに、感染源になっている！**



**十分な 手洗い が必要！**

# 感染リスクの非常に高い場所

不特定多数が使用するトイレ





便座・蓋



ウォシュレットのボタン



水洗レバー



個室内側ドアノブ

# 「ノロウイルス」食中毒予防4原則

ノロウイルスを

- 1 持ち込まない
- 2 拡げない
- 3 つけない
- 4 やっつける

日々の体調管理。  
手洗い。施設の清掃。  
手洗い。清潔に調理。  
加熱して、ウイルスを死滅させる。

持ち込まない



拡げない



つけない



加熱する





手洗いについて





# 手洗いのタイミング

手洗いはこまめに行いましょう

トイレの後



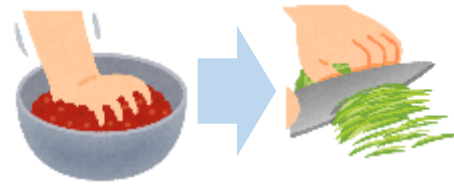
調理場に入るとき



盛り付け前



次の調理作業に移る前



手袋の交換時

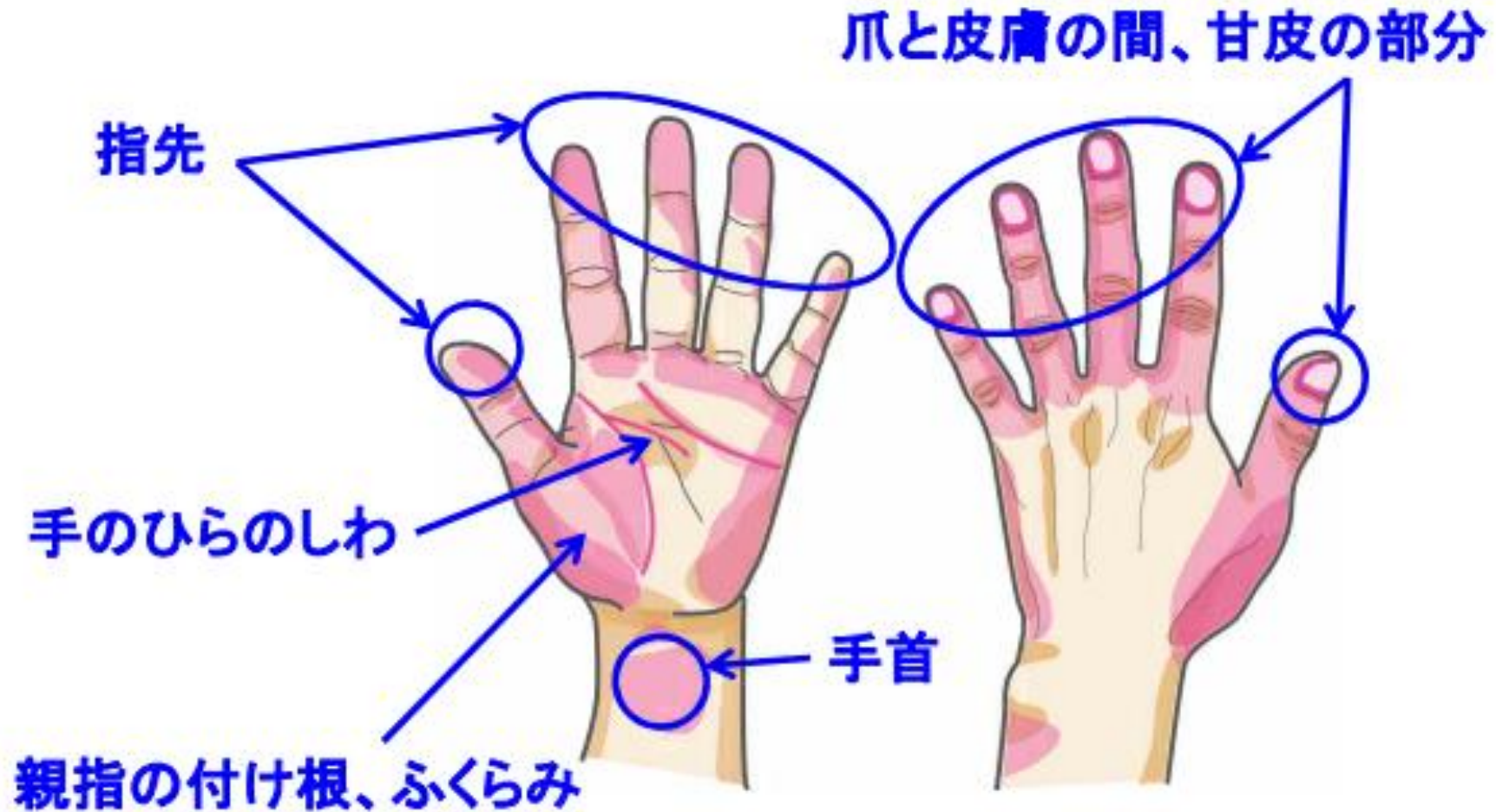


# 基本の手洗い手順





# 洗い残しの多い部分



食中毒予防のための衛生的な手洗いについて  
厚生労働省ホームページより

# 食中毒の予防は手洗いから

手には数えきれないほどの微生物がいる

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2回繰り返す	約数個 (約0.0001%)

\*:手洗いなしと比較した場合

参考：国立医薬品食品衛生研究所

2度洗いが効果的 ★

# せっかくきれいに洗った手で触らないために！

食品衛生法の改正により、営業許可の施設基準も改正されました。

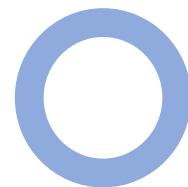
手洗い設備の水栓は

## 「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造」

が必要となりました



手が触れる構造



センサー式、足踏み式、レバー式など

- ※ 適用される水栓は「調理場(作業場)内の手洗設備」であり、**トイレは適用対象外**です。
- ※ **営業届出施設については適用対象外**です。

# ウイルスや細菌はどこにでもいる！



ウイルス・細菌はどこにでもいるものです。

健康保菌者かもしれないということを念頭に  
手洗いはしっかり行いましょう！

※調理作業後のハンドケアも忘れずに！

**食中毒発生ゼロ** を目指しましょう！

起こさないのが  
大前提ですが...

## 食中毒が発生してしまった場合

食事の提供についてどのように対応するか決まっていますか？

# 食中毒が発生してしまった場合

食中毒と決定されると、**食事の供給停止**（又は**営業停止**）等の不利益処分があります

**この場合、厨房設備を使用できず、調理従事者も調理従事できなくなります**

また、調査中であっても、給食が原因である可能性が極めて高いと判断した場合、

**給食の提供自粛**について指導をおこなうことがあります



**食事の供給停止等の期間中における利用者の食事を確保するため、あらかじめ代替措置を検討しておくことが必要です**

# 代替食の供給方法（例）

①弁当の持参を依頼する

②仕出し弁当や市販品を利用する

③災害用保存食を利用する

④施設内(グループ内)の別の給食施設に依頼する





# ①弁当の持参を依頼する

## 利用者の方へ現状報告及び 弁当持参のお願いについて 通知を行う

食中毒調査への対応等で忙しくなるため  
事前に通知する内容を用意しておく  
慌てずに済みます



当施設における嘔吐・発熱症状者の集団発生に対する対応について

日ごろから、御理解と御協力をいただき誠にありがとうございます。

当施設では、○月○日（○曜日）に嘔吐、発熱により○名以上の利用者が欠席したことにより、保健所による検査が行われました。保護者の皆様には、御心配をおかけしており大変申し訳ございません。検査結果につきましては、今週中に判明する予定ですが、保健所長からは、当分の間、給食による食事の提供を自粛するよう口頭による指導を受けています。つきましては、下記のとおり給食による食事の提供を自粛することといたしましたので、その期間、お弁当を持参していただくようお願いいたします。保護者の皆様には御負担をおかけいたしますが、御理解と御協力をお願いいたします。

なお、検査結果及び給食による食事の提供の再開については、別途御連絡いたします。ご家庭で嘔吐物等の処理をされる際には、適切な消毒方法にてご対応ください。

また、トイレの後、食事の前には引き続き、石けんと流水で十分に手を洗い、感染症予防に御配慮くださいますようお願いいたします。

記

### 1 提供を自粛する期間

○月○日（○曜日）から○月○日（○曜日）まで

※本期間中であっても、検査結果により給食による食事等の提供を再開する場合があります。



## ②仕出し弁当や市販品を利用する

施設の要望に対応できる施設や業者を把握する



刻み食、ムース食などの特別食については、  
普段から対応している施設や業者へ  
依頼をするようにしましょう



### ③災害用保存食の利用

調理従事者は、食中毒菌の保菌者である可能性があるため、調理従事者ができません

そのため、調理従事者以外の方が提供する必要があります



調理従事者以外の方も  
災害用保存食を提供できるよう、  
日頃から情報共有しておきましょう



## ④施設内（グループ内）の別の給食施設に依頼する

(1) 依頼先の調理能力を考慮し、  
供給可能な食数を決定する

- 各施設の調理能力を超えたために、衛生的な取り扱いに不備が生じることのないよう十分に注意しましょう
- 1施設で供給が困難な場合は、複数の施設に依頼しましょう

(2) 調理可能な1週間程度の基本献立や配送方法を  
依頼先と事前に調整しておく

- 配膳時の温度管理やじんあいの防止等の衛生管理を徹底しましょう
- 代替食調理施設への汚染拡大を防止するため、使い捨て食器の使用が望ましいです

代替食の供給方法について検討した後は…

# 情報共有も忘れずに行いましょう

事前に給食停止時の対応についてマニュアルを作成する等、  
職員間だけでなく、施設利用者やその保護者と情報の共有をしておきましょう

代替食の食事毎の対応マニュアル（例示）

食事の種類	代替方法	食数			備考
		朝	昼	夕	
一般食	〇〇給食㈱の仕出し弁当	〇食	〇食	〇食	配達を依頼 〇〇給食㈱ TEL 03 ( ) 担当：
刻み食	敷地内の〇〇養護老人ホームの調理施設から供給	〇食	〇食	〇食	使い捨ての食器（蓋付き）に盛り付け後、蓋付きの容器を使用して、職員が運搬



③現場で気を付けてほしい  
ポイント

## 加熱調理品の温度の記録

加熱調理品の3点温度は適切に記録しましょう。

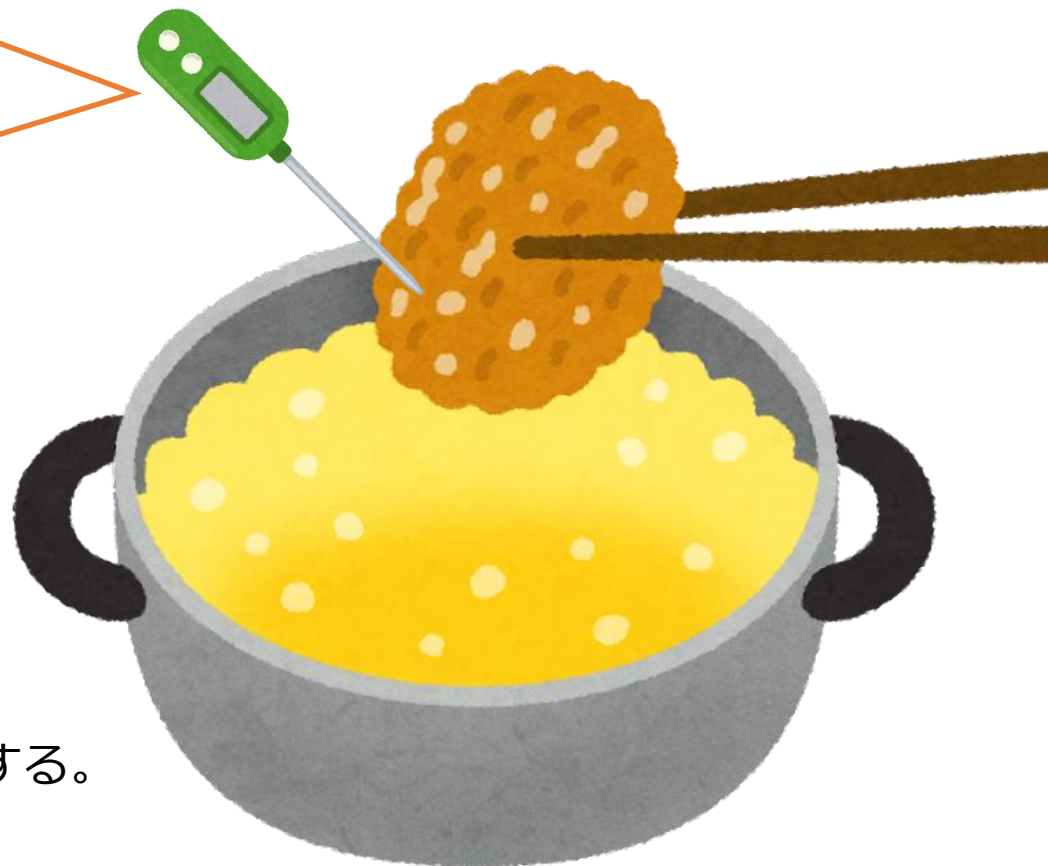
三点の測定温度

- ・ 89℃
- ・ 83℃
- ・ 92℃

測定した**3点すべて**について記録する。

もしくは

測定した3点のうち、**最も低い温度**について記録する。



# 温度計の校正について

使用している中心温度計は定期的に校正されていますか？

高温の確認



低温の確認





# 実際の現場にて…

細切後の野菜の水切り中など、食材が直接シンクに触れないようにしましょう



# シンクからの二次汚染予防3原則

シンクの使用について以下の点に注意しましょう。

## 1. 用途別・食品別に使い分け



肉・魚・卵用



生野菜用

## 2. シンクに食品を触れさせない



専用のザルやボールを使用

## 3. 洗浄+消毒



しっかりと洗浄後、  
水気をとってから  
消毒



# 実際の現場にて…

段ボールは持ち込まないようにしましょう

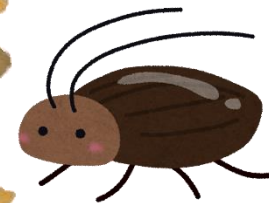
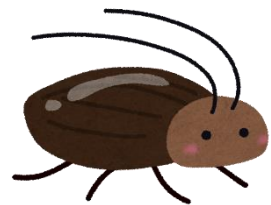


食品は検収室において専用の容器に移し替える等して、  
下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。

# 段ボールは害虫にとって最適な環境

暖かく、保湿性が高い

段ボール自体が餌になっているケースもある





# 実際の現場にて…

食器類の収納・保管方法を工夫しましょう



使用頻度の低い食器や調理器具はビニール袋に入れるなどして収納しましょう。

# 食器類を衛生的に保管しましょう

埃や虫などから食器や調理器具をガード

