

食事を提供するにあたって の注意事項について

食品・生活衛生課

令和4年度の県内食中毒事件

他にも有症苦情は
いっぱいある。

| 番号 | 発生年月日 | 発生場所 (処理保健所) | 摂食者数 (人) | 患者数 (人) | 原因食品 | 病因物質 | 原因施設 |
|----|----------|-----------------|-------------|------------|---|---------------------|------|
| 1 | R4.5.7 | 和歌山市保健所 | 3 | 3 | 不明 | カンピロバクター 属菌 | 不明 |
| 2 | R4.7.18 | 橋本保健所 | 18 | 3 | 令和4年7月15日(金)午後6 時頃及び令和4年7月16日 (土)午後5時頃に原因施設 で提供された食事 | カンピロバクター 属菌 | 飲食店 |
| 3 | R4.9.24 | 和歌山市保健所 | 8 | 4 | 9月22日に当該飲食店で提供 された食事 | カンピロバクター 属菌 | 飲食店 |
| 4 | R4.9.28 | 和歌山市保健所 | 32 | 23 | 9月28日に当該飲食店で提供 された弁当 | サルモネラ・ハ ダー | 飲食店 |
| 5 | R4.10.28 | 和歌山市保健所 | 12 | 9 | 10月26日に当該飲食店で提供 された食事 | カンピロバクター 属菌 | 飲食店 |
| 6 | R5.1.18 | 和歌山市保健所 | 14 | 6 | ヒラメの刺身(推定) | クドア・セプテン punkタータ | 飲食店 |

子ども食堂で起きた最近の食中毒事件

中野区の子ども食堂で食中毒 16人が下痢や腹痛

5/24(水) 10:45 配信 6  

朝日新聞
DIGITAL

東京都は23日、中野区内の子ども食堂でウェルシュ菌による食中毒が発生したと発表した。食堂を利用した1～42歳の男女16人が下痢や腹痛を訴えたが、全員軽症で、回復傾向だという。

都福祉保健局によると、14日昼に提供されたチキンカレー弁当のカレーなどからウェルシュ菌が検出された。弁当は14日朝に調理されていた。ウェルシュ菌は煮物をつかった弁当や、カレーなど大量に加熱調理されて室温で大きな器のまま保管された食品に多くみられる。

特に注意すべきこと

衛生管理 と

アレルギー管理

食中毒予防

具体的に何をすべきか
衛生管理のチェックポイント

子ども食堂における衛生管理のポイント



厚生労働省HPへ

- ・喫食者
- ・使用食材

情報管理



食中毒予防について

食中毒の原因菌等の**特徴**を知った上で、食中毒予防の3原則を徹底することで食中毒は防ぐことができます！！



すべての特徴を覚えて対策するのは難しい・・・

ポイントだけ覚えれば概ね対策できます。



3原則と予防のポイント

①付けない

そもそも食材に原因となる菌やウイルスなどが付いていなければ食中毒にはなりません。

ポイント

- ・適切な手洗い
- ・食材に原因菌などが付いていることを理解すること



特にお肉（**生肉**）には注意

牛肉や**牛レバー**には**O-157**などが付着していることがあり、**鶏肉**には**高確率**で**カンピロバクター**が付着しています。

➡ ②増やさない ③やっつける で対応します。

適切な手洗い

特にノロウイルスの予防、生肉からの2次汚染防止で重要です。

正しい手の洗い方



手洗いの前に

- 爪は短く切っておきましょう
- 時計や指輪を外しておきましょう



1 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



2 手の甲をのぼすようにこすります。



3 指先・爪の間を念入りにこすります。



4 指の間を洗います。



5 親指と手のひらをねじり洗います。



6 手首も忘れずに洗います。



石鹸で洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

3原則と予防のポイント

②増やさない

食中毒によっては、症状を発症させるためにはかなりの菌数にならないと発症しないものもあります。逆に少しでも発症するものも・・・

ポイント

食品表示に従った保存をしましょう！！

人の体温ぐらいが一番増える

- ・ 食材は冷蔵庫などで保管
- ・ 食中毒菌が増えやすい温度を避ける（20～50℃）



多くの食中毒菌は多少の菌数が体内に入っても発症しないことが多く、増やさないことが重要です。ただし、発症するかしないかは、その方の体力などにも影響を受けます。**お年寄りの方や小さい子供は症状を起こしやすい**ので特に注意が必要です。

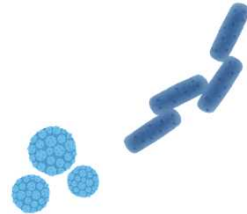
3原則と予防のポイント

③ やっつける

食中毒菌などは一般的に加熱してやっつけます。ただし、熱に強い菌もいるので要注意。

ポイント

- ・目安は中心部の温度が75°Cで1分以上加熱。
(ノロウイルスは90°Cで90秒以上加熱)



ウェルシュ菌は100°C、6時間の加熱にも耐えます。このような菌（芽胞形成菌）については、増やさないことが重要です。加熱調理後に喫食までに時間がかかる場合は、すぐに冷却（増やさない）して食べる前に再加熱して食べましょう。

【ウェルシュ菌】カレー、シチュー

【セレウス菌】チャーハン、スパゲティ

ご清聴ありがとうございました。

- ・食品衛生のことで困ったことがあれば、所管の保健所もしくは食品生活衛生課に相談してください。

| 名称 | 食品衛生の担当窓口 | TEL | 管轄区域 |
|-----------|-----------|-----------------|---|
| 岩出保健所 | 衛生環境課 | 0736-63-0100(代) | 岩出市、紀の川市 |
| 橋本保健所 | 衛生環境課 | 0736-42-3210(代) | 橋本市、伊都郡かつらぎ町、伊都郡九度山町、伊都郡高野町 |
| 海南保健所 | 衛生環境課 | 073-482-0600(代) | 海南市、海草郡紀美野町 |
| 湯浅保健所 | 衛生環境課 | 0737-63-4111(代) | 有田市、有田郡湯浅町、有田郡広川町、有田郡有田川町 |
| 御坊保健所 | 衛生環境課 | 0738-22-3481(代) | 御坊市、日高郡美浜町、日高郡日高町、日高郡由良町、日高郡印南町、日高郡日高川町 |
| 田辺保健所 | 衛生環境課 | 0739-22-1200(代) | 田辺市、日高郡みなべ町、西牟婁郡白浜町、西牟婁郡上富田町、西牟婁郡すさみ町 |
| 新宮保健所 | 衛生環境課 | 0735-22-8551(代) | 新宮市、東牟婁郡那智勝浦町、東牟婁郡太地町、東牟婁郡北山村 |
| 新宮保健所串本支所 | 保健環境課 | 0735-72-0525(代) | 東牟婁郡古座川町、東牟婁郡串本町 |
| 和歌山市保健所 | 食品保健班 | 073-433-2261(代) | 和歌山市 |
| 食品・生活衛生課 | 食品衛生班 | 073-441-2631 | — |