

平成25年度 介護保険指定事業所・施設講習会

# 食中毒について

平成25年5月28日(火)  
各務原市産業文化センター1階あすかホール  
岐阜県岐阜保健所



## 本日の内容

- 1 最近の食中毒発生状況
- 2 食中毒予防の基本
- 3 ノロウイルス食中毒

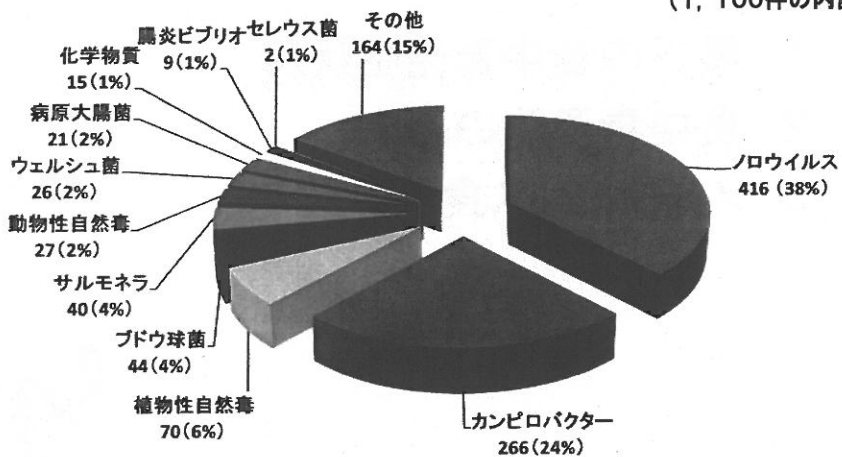


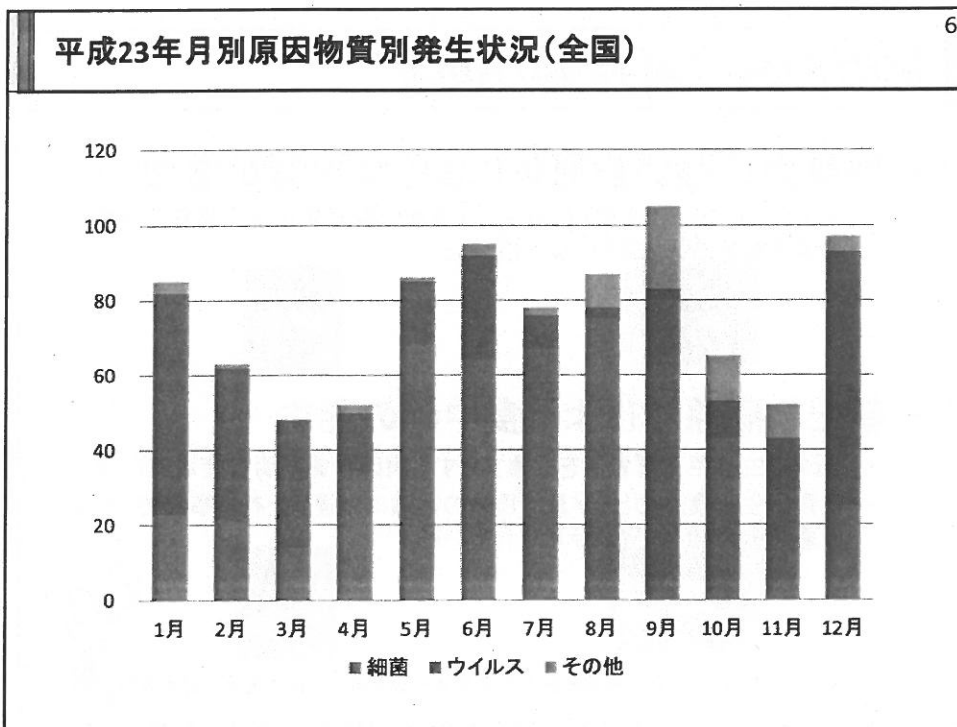
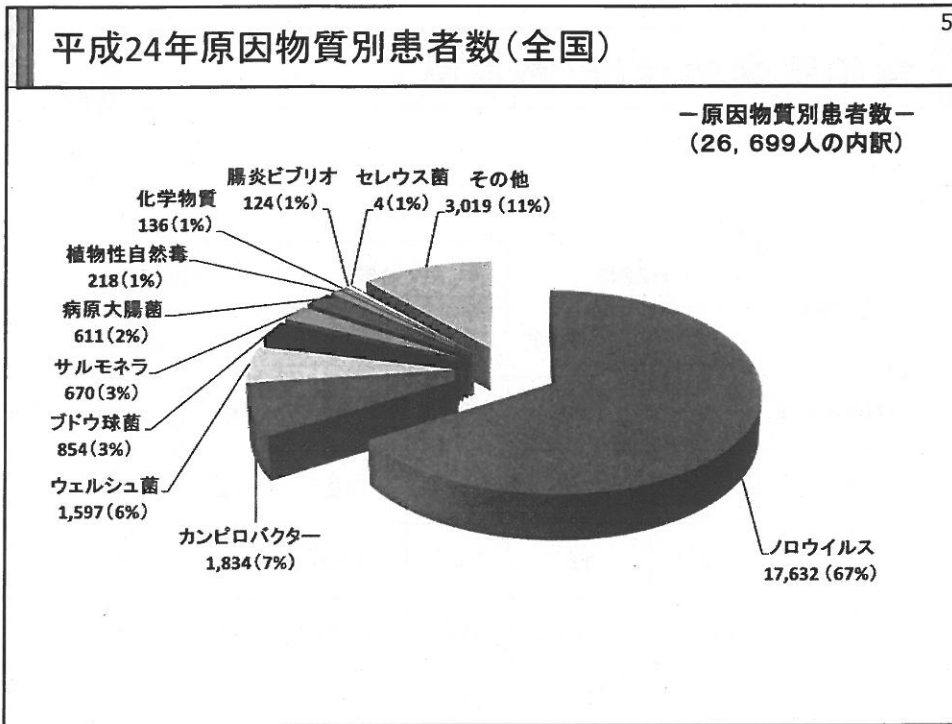
# 最近の食中毒発生状況



## 平成24年原因物質別発生件数(全国)

—原因物質別発生件数—  
(1,100件の内訳)





## 食中毒発生状況(岐阜県)

7



原因物質	H22年		H23年		H24年	
	件数	有症者数	件数	有症者数	件数	有症者数
ノロウイルス	7	675	9	966	5	109
カンピロバクター	3	20	5	42	12	398
その他	2	18	4	158	7	139
計	12	713	18	1,166	24	659

## 最近の食中毒発生の傾向

8

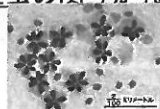
### ・ 感染力の強い病原体による食中毒が増加

- ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒発生が食中毒発生件数の大部分を占めるようになっている。



### ・ 新たな病原体による食中毒の発生

- ・ 近年、生食用生鮮食品を共通食とする病因物質不明有症事例が発生
- ・ 生食用生鮮食品のヒラメ及び馬肉の摂取に関連した有症事例で、特定の寄生虫の関与が強く示唆されている。



(参考) 2012年3月19日厚生労働省医薬食品審議会食品衛生分科会食中毒部会資料  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000008fcs.html#shingi45>

# 食中毒予防の基本

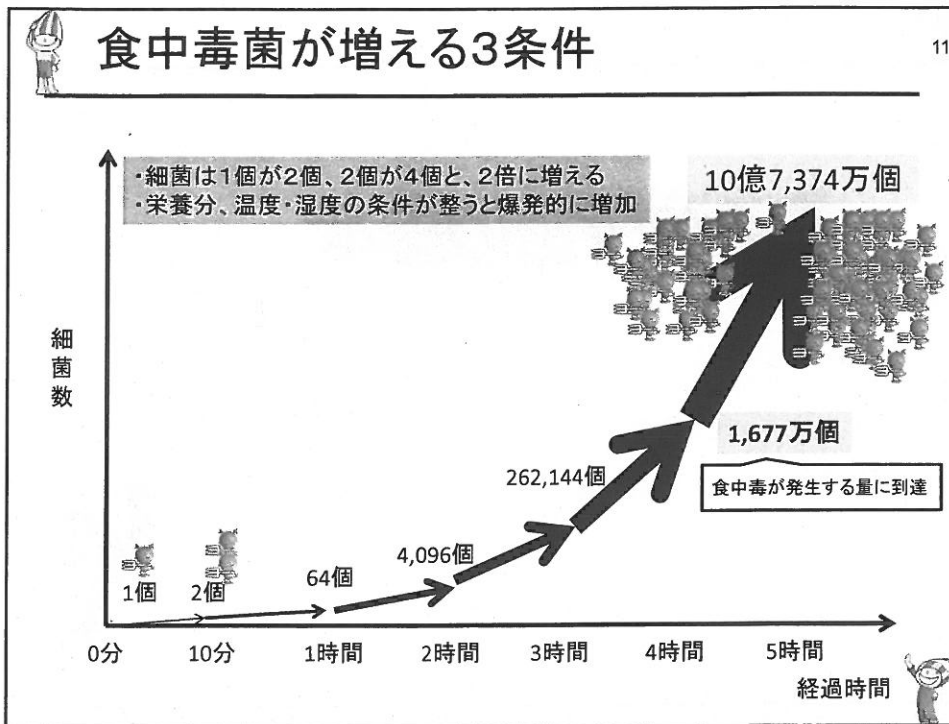


## 食中毒菌が増える3条件

①栄養分(水分)、②温度・湿度、③時間

- 暖かく、水分と栄養分がある環境では活発に増殖する。
- 増殖するときに毒を出すものがあり、その毒素は加熱してもこわれぬ。
- 冷凍では死なぬ。
- 食品が菌に汚染されても色、味や臭いに変化はない。





### 食中毒予防の3原則

12

100℃		◎芽胞形成菌に注意！
80	85℃	◎ノロウイルスは85℃1分以上の加熱が必要
80	75℃	◎一般加熱調理は中心部まで75℃1分間以上 ※加熱して保存する食品は65℃以上を保つ
70	65℃	◎ボツリス菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ、セラウス、黄色ブドウ球菌死滅
60	60℃	◎大腸菌、ウエルシュ菌、カンピロバクター死滅 ※加熱後冷却して保存する食品は素早く冷却！（10℃まで）
<b>20~50℃ 食中毒菌・腐敗菌の増殖最適温度</b> ※夏場や熱を使う調理場は要注意		
10	10℃	※野菜・果物は10℃前後 ※冷却して保存する食品は10℃以下を保つ
	5℃	※冷蔵庫は5℃以下に！（食肉、生食用魚介類、乳製品等） ◆卵も冷蔵庫に保管しましょう ◆リステリア・エルシニアは5℃以下でも増殖
0		
-10	-15℃	※冷凍庫は-15℃以下に！
-20		

13

## 食中毒予防の3原則

**菌をつけない**

☆手指、調理器具は十分に洗浄・消毒  
 ☆調理場は清潔！  
 ☆食品はラップ等をして保管

清潔

**細菌をやっつける、  
細菌を増やさない**

☆食品の加熱は75℃(ノロウイルスによる汚染の可能性のある食品の場合は85℃)で1分以上、中心部まで  
 ☆調理器具はアルコールスプレーを利用して、殺菌・消毒

**細菌に増殖する時間を  
与えない**

☆食品は室温に放置せず、冷蔵庫に保存  
 ☆作った料理は速やかに食べる

迅速

**加熱・  
冷却**

14

# ノロウイルス食中毒

## ノロウイルスの特徴

15

- ・ 非常に小さい→直径38nm (1nmは1/100万)
- ・ 非常に強い感染力→100個以下で感染
- ・ ヒトの小腸で増殖
- ・ 感染者の便や嘔吐物には多量に含まれる  
→感染者便：1g当たり数千万～数億個
- ・ 感染者から長期間排泄  
→症状回復後1週間以上続く
- ・ 熱に弱い  
→85℃1分間の加熱で不活化



## ノロウイルス食中毒対策

16

- ① 調理従事者の健康管理
- ② 手洗いの徹底
- ③ 十分な加熱調理
- ④ 調理器具の洗浄・消毒の徹底





## 調理従事者の健康管理

17

- ① 十分に加熱された食品を食べるなど感染防止に努める。
- ② 同居の家族に下痢・嘔吐等の症状がないか把握に努める。
- ③ 本人、同居の家族の健康状態について施設の責任者に申告する。



## 健康管理の方法

18

### ① 定期的な検便

責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。

### ② 健康管理チェック表等で健康状態を申告・確認

責任者は、調理従事者等が嘔吐、下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。

※大量調理施設衛生管理マニュアル(平成25年2月1日最終改訂)



時計や指輪、アクセサリ、つけ爪などを外してから！

### 正しい手洗いの方法

1. 流水で汚れを簡単に洗い流す
2. せっけんをつけて十分に泡立てる
3. 手のひら及び手の甲をよくこする
4. 両手を組むようにして指の間をよく洗う
5. 爪の間も十分に洗う
6. 親指は、反対側の手でねじるようにして洗う
7. 手首も忘れずに、反対側の手でねじるようにして洗う
8. 蛇口を洗い流してから水を出し、流水で十分に洗い流す
9. 清潔な乾いたタオルなどで水気を拭き取る
10. 手洗い完了

20

### 十分な加熱調理、調理器具の洗浄・消毒の徹底

二枚貝は、十分に加熱  
中心部を85℃で1分以上加熱

大きさが2/3位になる

中腸腺は凝固

調理器具類等は使用前・後消毒（塩素または熱湯消毒）する。  
生野菜や果物は、流通中に汚染することがあるため、よく洗浄する（できれば塩素消毒）