

給食施設の衛生管理について

山梨県富士・東部保健所 衛生課



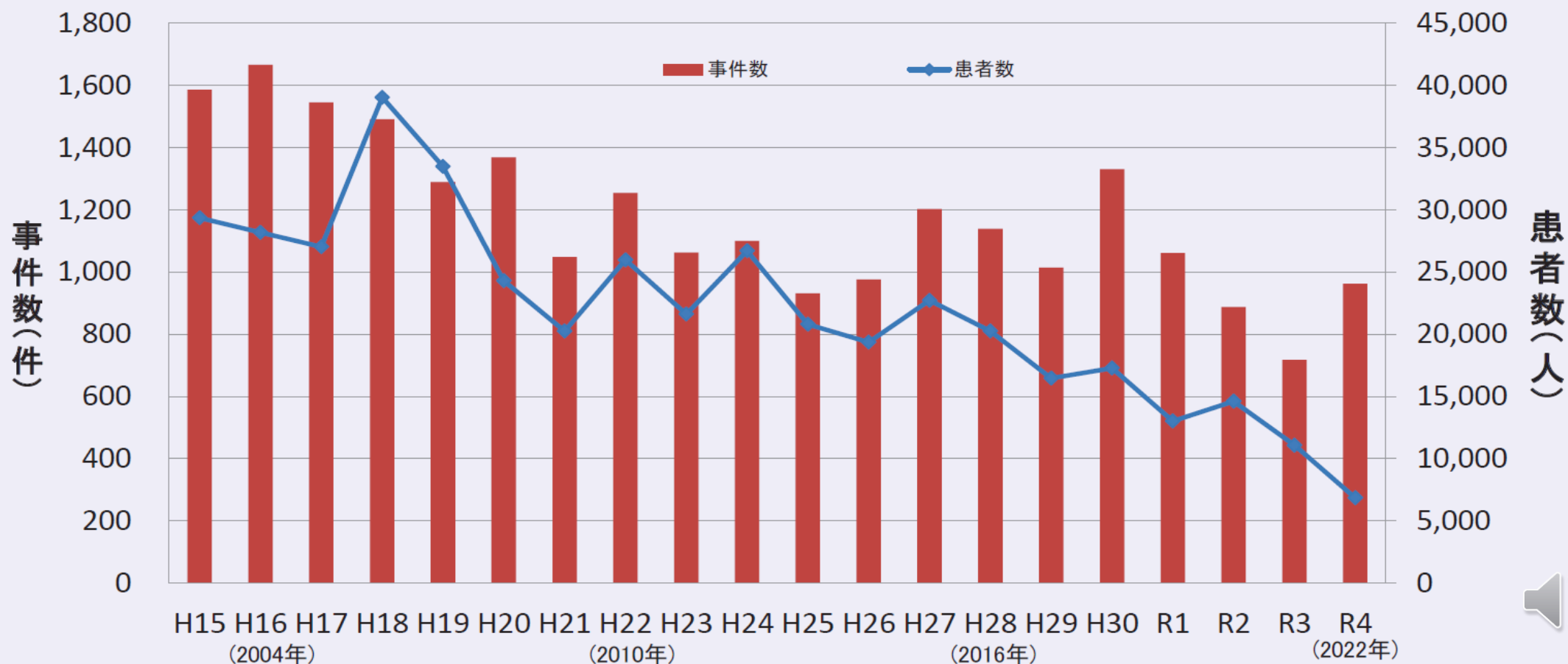
本日の内容

1. 食中毒について
2. 給食施設の衛生管理について



食中毒事件数・患者数の推移(全体)

	事件数	患者数	死亡者数
R2年	887	14,613	3
R3年	717	11,080	2
R4年	962	6,856	5



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



最近の食中毒事例(県内)

* 甲府市除く

R1	4月20日	ノロウイルス	福祉施設
R1	10月21日	カンピロバクター	飲食店
R1	10月31日	植物性自然毒 (スギタケ)	家庭
R1	12月14日	ノロウイルス	飲食店
R2	1月26日	アニサキス	家庭
R2	2月11日	カンピロバクター	飲食店
R2	2月15日	ノロウイルス	飲食店
R2	2月29日	アニサキス	飲食店
R2	9月10日	アニサキス	飲食店
R2	10月19日	アニサキス	家庭
R2	10月20日	アニサキス	魚介類 販売業

R3	1月24日	カンピロバクター	飲食店
R3	4月29日	アニサキス	飲食店
R3	9月12日	アニサキス	家庭
R3	10月20日	アニサキス	家庭
R3	11月19日	カンピロバクター	飲食店
R4	7月7日	ノロウイルス	飲食店
R4	10月9日	アニサキス	家庭
R4	11月17日	ウエルシュ菌	福祉施設
R5	9月8日	アニサキス	家庭
R6	1月21日	アニサキス	家庭



施設における最近の食中毒事例抜粋(全国)

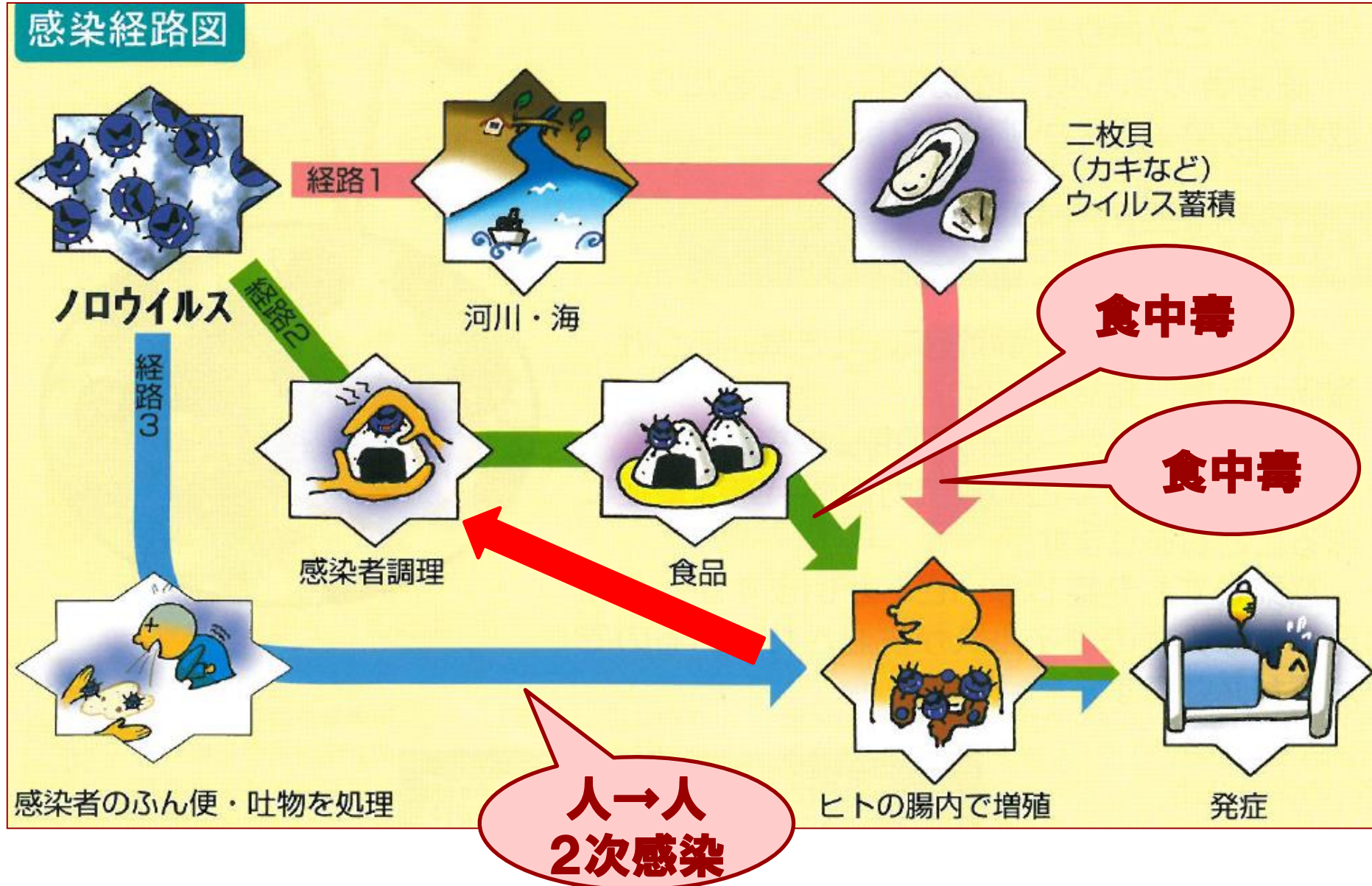
発生日	原因物質	発症者	原因食品	施設
12月14日	ウエルシュ菌	24名	肉野菜炒め等	社会福祉施設
12月8日	ノロウイルス	32名	ピラフ、コーンスープ等	社会福祉施設
12月7日	ウエルシュ菌	10名	吸い物、わかめご飯、肉じゃが等	教育施設
11月3日	腸管出血性大腸菌O157	33名	炊き込みご飯、サバの竜田揚げ、そばサラダ等	社会福祉施設
10月16日	ウエルシュ菌	31名		教育施設
8月30日	サルモネラ属菌	16名	天津飯、ワンタンスープ等	社会福祉施設
8月14日	ウエルシュ菌	17名		社会福祉施設
7月13日	カンピロバクター	7名		社会福祉施設
7月8日	カンピロバクター	16名	鶏肉の香味焼き等	社会福祉施設
7月6日	黄色ブドウ球菌	9名	鶏そぼろ	社会福祉施設
7月3日	腸管出血性大腸菌O157	30名		社会福祉施設
6月19日	ウエルシュ菌	44名		医療機関
6月13日	ヒスタミン	43名	サバの塩焼き	社会福祉施設
6月12日	ウエルシュ菌	55名	エビのスープ煮	社会福祉施設
6月8日	ノロウイルス	60名	タケノコご飯、きな粉揚げパン	教育施設
6月5日	黄色ブドウ球菌	23名		教育施設
5月7日	ウエルシュ菌	24名	焼き肉、温野菜、たこ酢、じゃがいもの煮物	社会福祉施設
4月29日	ウエルシュ菌	17名		社会福祉施設
3月7日	ノロウイルス	40名		医療機関
2月22日	ノロウイルス	26名		社会福祉施設
1月17日	ノロウイルス	33名	ハンバーグ、グラタン等	社会福祉施設
1月16日	ノロウイルス	142名		社会福祉施設、教育施設
1月1日	ノロウイルス	34名	おせち等	社会福祉施設、医療機関



ノロウイルスによる食中毒について



ノロウイルスの感染経路



ノロウイルスの特徴

- ヒトの腸の中でのみ増殖する
- 少量(100個程度)で感染し発症
- 患者の便中には100~10億個排出
- 主に冬季、幅広い年齢層にみられる
- 感染性胃腸炎の主要原因ウイルス
- 抗菌(ウイルス)剤がない



臨床症状

- 主症状：水様性の下痢、腹痛・吐き気・嘔吐
- その他：発熱・筋肉痛・頭痛
- 潜伏期：12～72時間
- 予 後：1～3日で治癒、予後は良好
- 発病率：40～70%程度





怖いのは…

- ノロウイルスに感染しても、症状がなく、ウイルスを糞便から排出する人がいる
- 症状消失後1週間程度、長いと1ヶ月間ウイルス排出

↓ と、いうことは…

- 家族、職場で下痢をしている人がいると、自分自身も感染している可能性がある！



ノロウイルス対策

- つけない
- やっつける
- 持ち込まない

食中毒予防の
3原則

ノロウイルスを、厨房に持ち込まない

- ひろげない

ノロウイルスを、店舗や製造所全体に拡げない



つけない

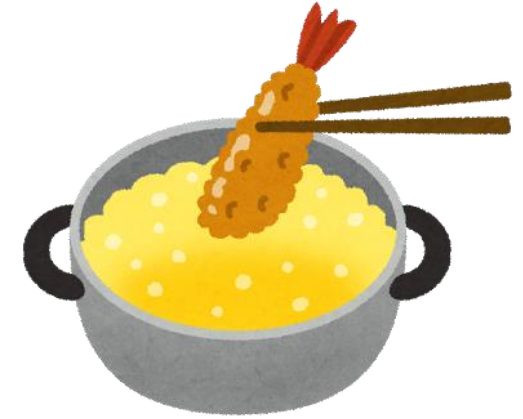
- 手洗いの徹底
- 使い捨て手袋の使用(作業工程ごと)
- 調理器具の使い分け(専用化)
- 調理器具の洗浄・消毒
- 施設内の清掃・消毒



やっつける

- 加熱する

中心温度85～90℃、90秒間以上




- 野菜は流水で十分洗浄する

(次亜塩素酸Na200ppm5分間以上又は100ppm10分間以上)

細切する前の洗浄消毒が効果的
菌は根本付近に多く存在



持ち込まない

- 清潔な服装
- 入室前の手洗い・消毒
- 健康状態の把握
- 感染したら作業を休む
- 家族など身近な人に体調不良物がいない確認 



ひろげない

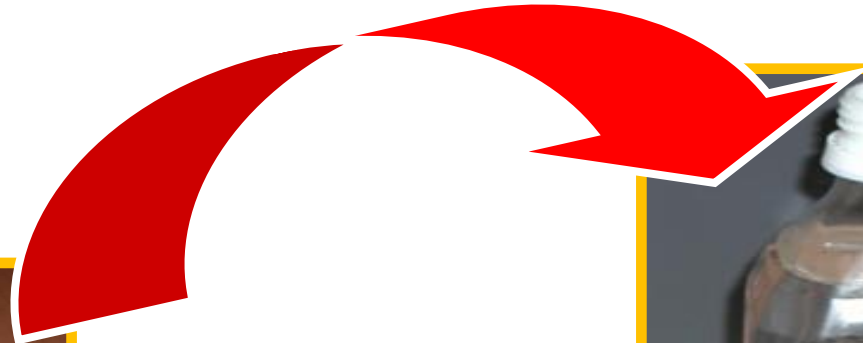
- 手洗い・消毒の徹底
- 定期的な清掃・消毒
- 施設内で嘔吐があった場合、適切に処理する
 - 処理する人自身への感染の防止
 - 施設内への汚染拡大の防止
 - 適切な方法で、迅速、確実に



次亜塩素酸ナトリウム希釈液(0.02%)



キャップ1杯弱
約3~4ml



1リットル

濃い目に
(水を少な目に)

日常の清掃に使用



次亜塩素酸ナトリウム希釈液(0.1%)



キャット7.2杯
約 10 ml



500ml

糞便・嘔吐物の付着物の処理に使用



消毒液の使用上の注意



- 次亜塩素酸ナトリウムは金属を腐食させるため、金属部分に使用した場合は10分程度たったら水拭きする。
- 塩素ガスが発生することあるため、使用時は十分に換気する。
- 保存せず、使い切るか捨てる。

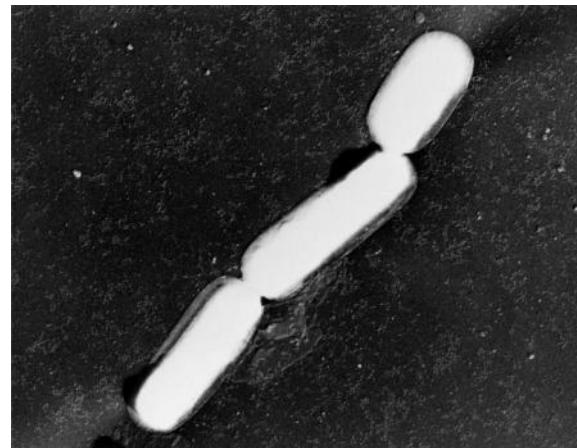


ウエルシュ菌

症状：腹痛、水様性の下痢、微熱

潜伏期間：6～18時間（12時間以内が多い）

原因食品：煮物、カレー、シチュー類



ウエルシュ菌

特徴

- ・健康なヒトや動物の腸管内、土壌、下水等自然界に存在
- ・酸素のない状態で増殖し、エンテロトキシンという毒素を産生
- ・耐熱性の芽胞を形成し、**通常**の加熱調理でも死滅しない

予防対策

- ・原材料の汚染防止
- ・食品の十分な加熱（注意：完全に死滅できない）
- ・**調理後速やかに喫食**
- ・保存する場合には、**10℃以下または55℃以上で保存**
（注意：全体が菌の発育温度帯にならないように！！）



新聞記事になった食中毒

食中毒の発生について

[概要]

令和4年11月18日（金）午前9時10分頃、富士・東部保健所に管内の社会福祉施設から「入所者45名が下痢等の消化器症状を呈している」旨の連絡があった。

富士・東部保健所が調査した結果、患者の共通食が当該施設で提供されたものに限られていること、患者の検便からウエルシュ菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。



腸管出血性大腸菌、カンピロバクターの予防対策

- 食品は中心部まで十分加熱する
→ **中心温度が75℃で1分以上**
- 調理器具を専用のものにし、洗淨消毒を行う
- 汚染の可能性の低い食品から下処理等の作業を行い二次汚染を防止する
- 手洗いを徹底し、使い捨て手袋を使用する
- 井戸水、沢水等を使用している場合は、塩素消毒を行う
(**遊離残留塩素濃度が0.1ppm以上**)



給食施設の衛生管理について



大量調理施設衛生管理マニュアル

○対象：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設

では、中小規模調理施設はどうするの？

→中小規模調理施設における衛生管理の徹底について
(平成9年6月30日 衛食第201号)において、

「中小規模調理施設においても【大量調理施設衛生管理
マニュアル】の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ること」

大量調理施設衛生管理マニュアル

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。



等を示したものである。

中心温度

○揚げ物・焼き物及び蒸し物

- ①調理を開始した時間を記録する。
- ②食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③最終的な加熱処理時間を記録する。

○煮物及び炒め物

料理の途中で適当な時間をみはからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

中心温度を測定できるよう具材が無い場合には、調理窯の中心付近の温度を3点以上測定する。



検収の記録について

- 原材料については、品名、納入業者の名称又は所在地、生産者（製造者）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報、仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- 原材料の納入時は調理従事者が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかを含む）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。



調理に係る記録(1)

調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、**10°C以下又は65°C以上**で管理することが必要である。

① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20°C ~ 50°C)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20°C付近(又は60分以内に中心温度を10°C付近)まで下げるよう工夫すること。この場合、**冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録**すること。

② 調理終了後30分以内に提供できるものについては、**調理終了時刻を記録**すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。

ア) 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に**移し保存**すること。この場合、**食缶等へ移し替えた時刻を記録**すること。

イ) その他の食品については、調理終了後提供まで10°C以下で保存すること。この場合、**保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録**すること。

調理に係る記録(2)

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、 10°C 以下又は 65°C 以上の適切な温度管理を行い配送し、**配送時刻の記録**を行うこと。また、 65°C 以上で提供される食品以外の食品については、**保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録**を行うこと。
- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで 10°C 以下で保存すること。この場合、**保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録**すること。

調理後の食品は、調理終了後から**2時間以内に喫食**することが望ましい。



施設設備（備品）

・爪ブラシ

手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。爪ブラシは、共用せずに、適宜消毒し乾燥管理する）

・トイレの履物

トイレには、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。

・紫外線殺菌庫UV灯の交換

有効時間やと使用時間の確認と記録すること。



検食

- ・検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。
- ・原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態(盛り付け後の物)で保存すること。



長時間おつかれさまでした

