

令和6年度社会福祉施設等における感染症・食中毒等の発生及びまん延防止等に係る研修会

## 食中毒を防ぐために



2024.11.29

松本保健福祉事務所

1

1

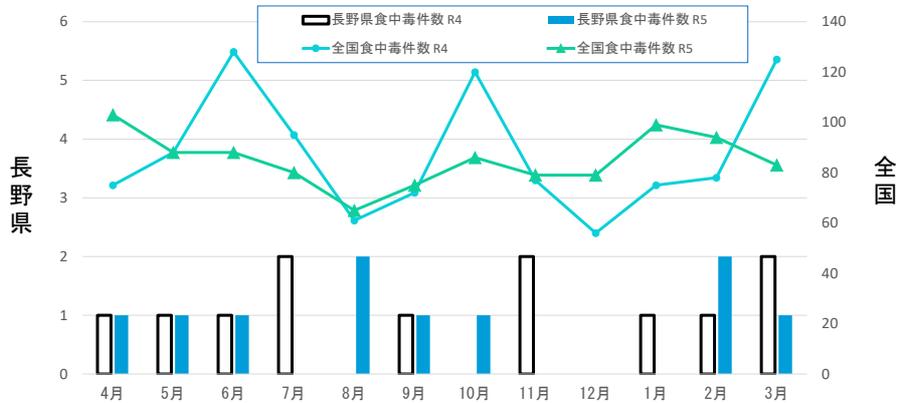
## 目次

- 1、食中毒発生状況
- 2、食中毒予防



2

### 令和4・5年度 食中毒発生件数(長野県、全国)



	年度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
長野県食中毒件数	R4	1	1	1	2	0	1	0	2	0	1	1	2	12
	R5	1	1	1	0	2	1	1	0	0	0	2	1	10
全国食中毒件数	R4	75	88	128	95	61	72	120	77	56	75	78	125	1050
	R5	103	88	88	80	65	75	86	79	79	99	94	83	1019

3

3

### 令和5年度病因物質別食中毒発生状況(長野県内)

病因物質	件数	患者数
ノロウイルス(※)	4	125
寄生虫(アニサキス)	2	2
カンピロバクター	2	47
サルモネラ属菌	1	7
黄色ブドウ球菌	1	6
合計	10	187

※ 幼稚園でノロウイルス食中毒1件(患者数26人)

4

4

## 令和5年 老人ホームにおける 病因物質別食中毒発生状況(全国)

病因物質	件数	患者数
ウエルシュ菌	8	257
ノロウイルス	6	122
サルモネラ属菌	2	46
黄色ブドウ球菌	2	13
病原性大腸菌	1	6
合計	19	444

5

5

## 令和6年度の集団給食における食中毒事例(長野県)

発生日	発生場所 (管轄保健所)	病因物質	原因施設	患者数
4月	佐久	ノロウイルス	社会福祉施設	21
6月	北信	カンピロバクター	調理実習 (学校)	4
6月	長野市	ウエルシュ	寮	125
6月	諏訪	ウエルシュ	社会福祉施設	34
10月	木曾	カンピロバクター	社会福祉施設	2
11月	佐久	サルモネラ属菌	幼稚園	32

6

6

## (参考)ウエルシュ菌

### <特徴>

人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。**偏性嫌気性菌**で芽胞を作る。**芽胞は100℃、1～6時間の加熱に耐える**。一旦芽胞の状態になった菌も発育至適温度になると発芽・増殖する。

※食中毒を引き起こすのは栄養型(芽胞でない状態)の菌。

### <症状>

潜伏期は6～18時間(平均10時間)。

主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。

### <過去の原因食品>

**煮込み料理**(カレー、煮魚、野菜煮付けなど)



### <対策>

・加熱後の速やかな冷却または保温(10℃以下or65℃以上)

・食品を一時保存する場合は**再加熱の徹底**

7

7

## (参考)サルモネラ属菌

### <特徴>

自然界に広く分布し、特に家畜(豚、鶏、牛)の腸管内では、常在菌として存在している。乾燥に強く、土壌や冷凍環境であっても数年間生存する。**小児及び高齢者は少量の菌でも発症する可能性がある**。

### <症状>

潜伏期間は6～72時間。(3日～4日後に発症することもあり)

主症状は腹痛、下痢、発熱、嘔吐。**小児及び高齢者では重症化しやすく、回復が遅れる傾向がある**。

### <過去の原因食品>

**鶏卵、鶏肉**が多い。

(他の家畜の肉類や魚介類も原因食品となる)



### <対策>

・中心部までしっかり加熱する。(75℃で1分間以上の加熱)

・器具の使い分けによる交差汚染の防止。

8

8

## (参考)ヒスタミン

### <特徴>

マグロ類、カツオ類、サバ類等の赤身魚の扱いが不適切(常温で放置する等)な場合、ヒスタミン生成菌が増殖し、ヒスタミンが生成される。**ヒスタミンは耐熱性**であることから、焼き物や揚げ物などの加熱食品であっても食中毒が発生する。

### <症状>

食後数分～30分ほどで**アレルギー様症状**(皮膚の紅潮、頭痛、蕁麻疹、発熱等)

### <過去の原因食品>

イワシのつみれ汁、アジのフライ等



### <対策>

・**魚の冷蔵・冷凍保管の徹底。**

・ヒスタミンが高濃度に蓄積されている際は唇や舌先に刺激を感じる場合がある。(検食)

9

9

## (参考)ソラニン

### <特徴>

親芋で発芽しなかったイモ(芯が硬くなっている)、光に当たって皮がうすい**黄緑～緑色**になったイモの表面の部分、芽が出てきた**イモの芽及び付け根部分**などにソラニン等のステロイドアルカロイド配糖体が含まれる。

### <症状>

食後おおよそ30分から半日で嘔吐、下痢、腹痛、目眩、動悸、耳鳴、意識障害、痙攣、呼吸困難。**ひどい時は死に至る。**

### <過去の事例>

**学校で栽培・収穫したジャガイモを使った調理実習**



### <対策>

ジャガイモは収穫・購入後、新鮮なうちに食べ、長期間保存しない。保存する場合は冷暗所に置き、芽の出やすい環境(高温、明所)に放置しない。

写真等 <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082078.html>

10

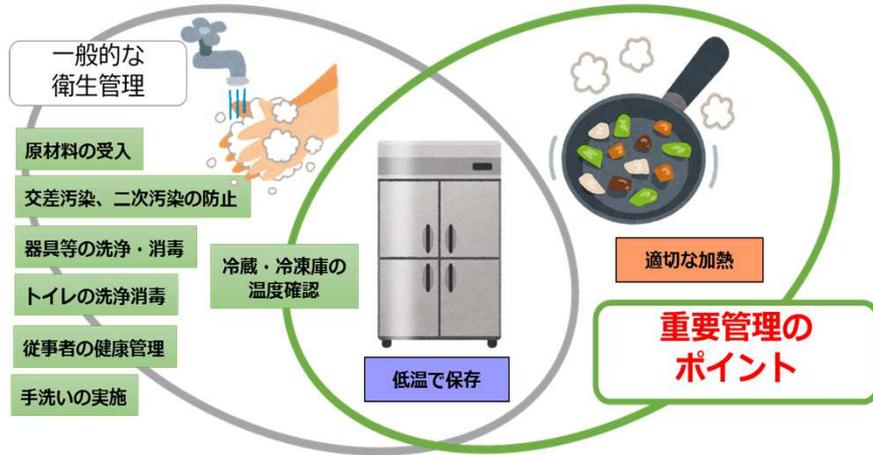
10

## 食中毒予防の3原則

つけない

増やさない

やっつける



11

11

## つけない(一般的な衛生管理)



これらの手順や記録様式については、「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」に規定されています。

12

12

## つけない(一般的な衛生管理) ～例:手洗いマニュアル～

- 1 水で手をぬらし石けんをつける。
- 2 指、腕を洗う。特に、指の間、指先を洗う。(30秒程度)
- 3 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
- 4 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
- 5 消毒用アルコール等をかけて手によくすりこむ。

※以下の場合、1から3の手順を2回繰り返す。

- ①作業開始前及び用便後
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③食品に直接触れる作業にあたる直前

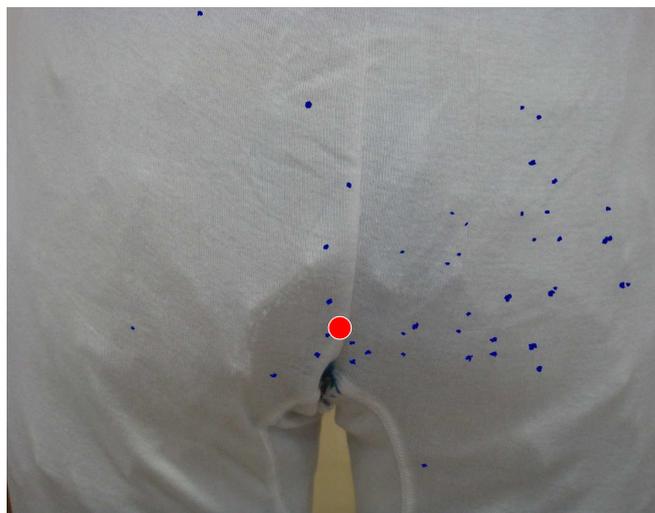


13

13

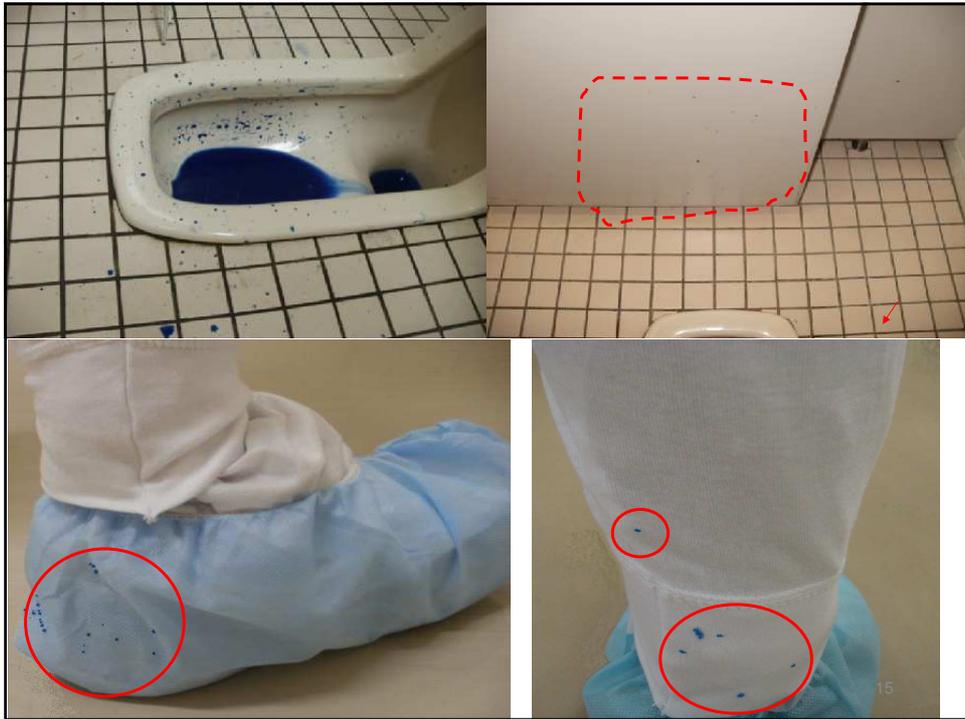
**実験**

### 和式トイレでの水様下痢便による 身体の汚染状況



14

14



15

### 排便後肛門拭き取り時の手の汚染



拇指球及び袖口に汚染が認められる

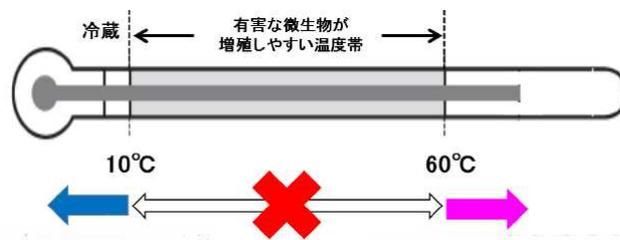
16

16

## ふやさない(食品の温度管理)

食品中で食中毒原因菌が増殖するには、温度と時間が必要

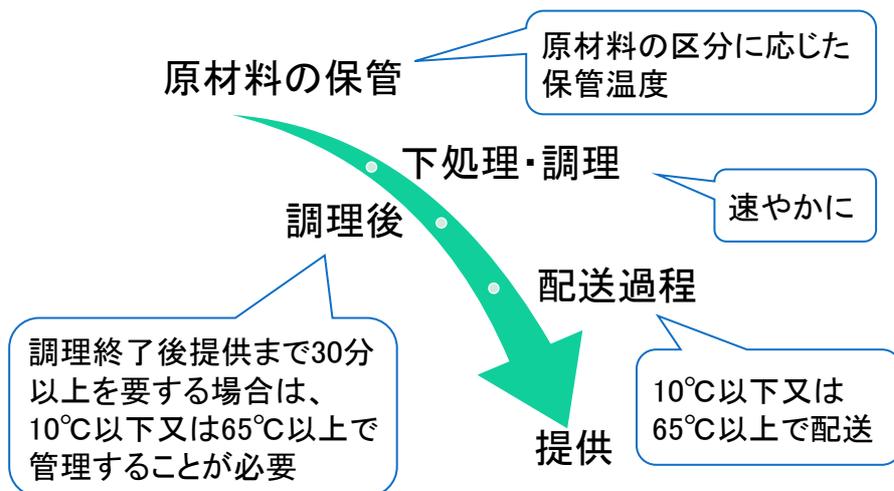
- 1 栄養素
- 2 水分 + 時間 (Time)
- 3 温度 (Temperature)



17

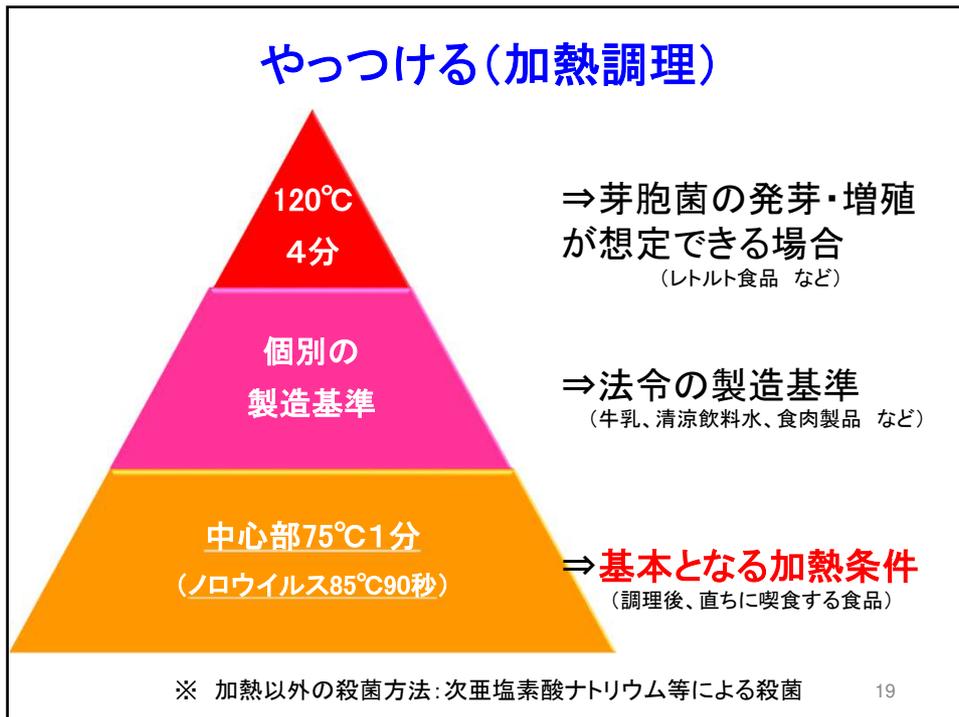
17

## ふやさない(食品の温度管理) ~原材料及び調理済み食品の温度管理~

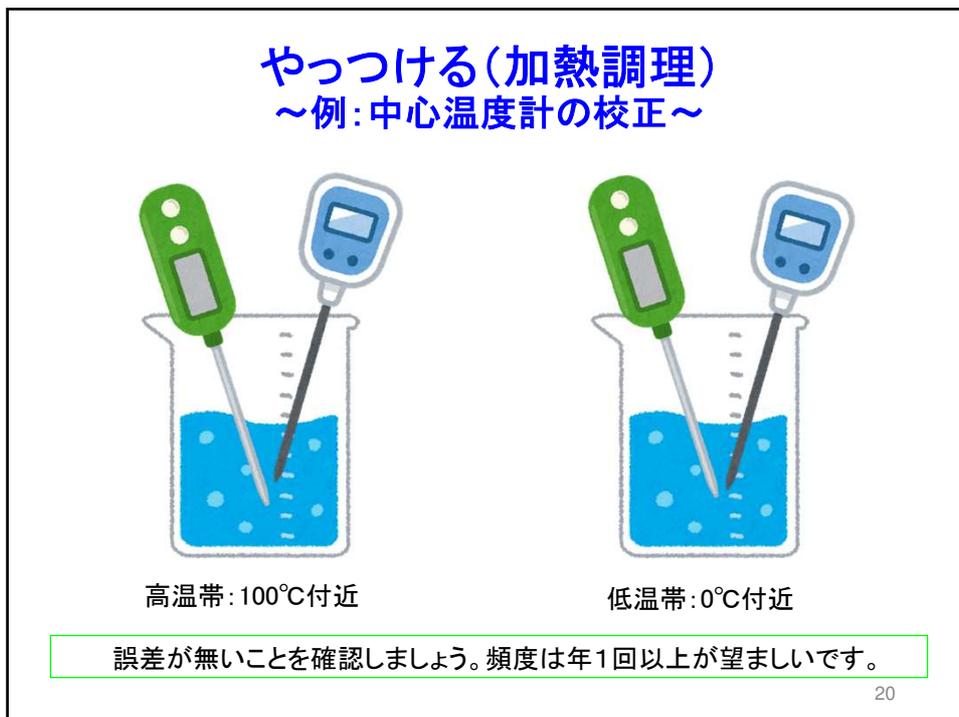


18

18



19



20

ご清聴ありがとうございました



長野県PRキャラクター「アルクマ」