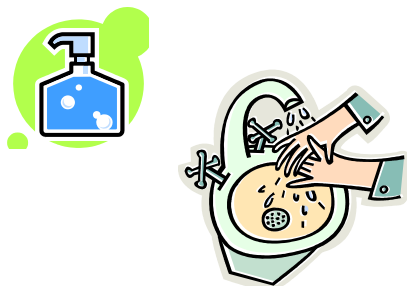


# 令和5年度 社会福祉施設等における感染症等の発生及びまん延の防止等に係る研修会



令和5年9月15日  
長野県諏訪保健福祉事務所  
食品・生活衛生課

1

## 目次

- 1 集団給食施設の特徴
- 2 HACCPに沿った衛生管理
- 3 食中毒の発生状況
- 4 食中毒の概要  
(ノロウイルスを中心に)
- 5 まとめ

2

### 1 集団給食施設の特徴

◎一度に同じ食事を食べる人数が多い

→事故が起きたとき、多くの患者が発生

◎抵抗力が十分でない方の割合が多い  
(特に保育園、病院、高齢者施設等)

→重症化率、発症者数の増加

一般の飲食店等に比べ、より慎重な対応が必要

- ・・・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・・・HACCPに沿った衛生管理の手引き（給食）

3

### 2 HACCPに沿った衛生管理

4

## ◎「HACCP」とは

ごく単純にいうと・・・

- ①「食品にひそむ危害を分析」(Hazard Analysis)
- ②「外してはいけないポイントを徹底管理」  
(Critical Control Point)

## ◎いつも念頭に置いてほしいこと

- ・このメニューにはどんな危害（リスク）があるか？
- ・その危害を最小限にするにはどうすればいいか？

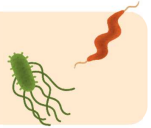
5

## ◎食品衛生上の危害とは

危害とは、「健康への悪影響をもたらす可能性のある食品中の生物的、化学的、物理的な物質、またはそのような状態の食品」

### 生物的危険 (Biological Hazard)

- ・有害微生物(細菌、ウイルス)
- ・寄生虫



### 化学的危険 (Chemical Hazard)

- ・カビ毒、自然毒、ヒスタミン 等
- ・洗剤、アレルギー 等



### 物理的危険 (Physical Hazard)

- ・金属片、ガラス片、石 等



※一般的に生物的危険、化学的危険に起因する健康被害を食中毒という

6

## ◎危害を減らすには（一例）

### ①生物的危険（食中毒菌、ウイルス）

- ・しっかり加熱
- ・食材や完成品の温度管理 → 調理工程での管理

- ・従事者の体調管理
- ・しっかり手洗い → 従事者、調理環境の管理
- ・厨房の清潔維持
- ・冷蔵庫の点検

※多くの菌やウイルスは加熱によって死滅するので、調理工程の中では加熱が最も重要な危険低減工程です。  
(中心温度の確認は非常に重要な作業です)

7

## ◎危害を減らすには（一例）

### ②化学的危険（自然毒、農薬、洗剤など）

- ・信頼できる食材の仕入れ → 調理工程での管理

- ・洗剤等置場の整理 → 調理環境の管理

### ③物理的危険（金属、ガラス片など）

- ・食材や完成品の目視確認 → 調理工程での管理

- ・厨房の清潔維持 → 調理環境の管理
- ・器具等の破損確認

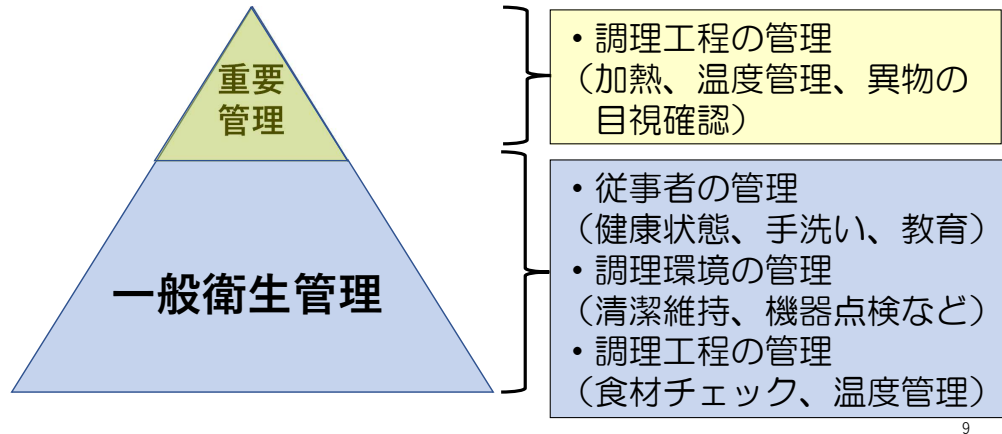
8

## ◎危害を減らすには

どんな危害に対しても・・・

両方しっかり管理することが低減に直結します

○調理工程      ○従事者や調理環境



9

## ◎危害分析・重要管理の例（カレー）

項目	予想される危害	管理方法
野菜類	大腸菌、セレウス菌	加熱+温度管理
肉類	大腸菌、サルモネラ カンピロ、ブドウ球菌 セレウス菌、ウェルシュ菌	※セレウス菌、ウェルシュ菌は加熱しても死ににくいので、完成品の温度管理が特に重要
香辛料	セレウス菌	
ヒト由来	大腸菌、ブドウ球菌など	体調管理+加熱+温度管理 +手洗い
	ノロウイルス	体調管理+加熱+手洗い
環境由来	異物	清潔維持、目視確認
	化学物質（洗剤等）	清潔維持、整理整頓
	多くの細菌・ウイルス	清潔維持

朱書き：重要管理になりうる工程

10

## ◎危害分析・重要管理の例（サラダ）

項目	予想される危害	管理方法
野菜類	大腸菌、セレウス菌	原材料の温度管理+洗浄消毒 +完成品の温度管理
調味料	セレウス菌	完成品の温度管理
ヒト由来	大腸菌、ブドウ球菌など	体調管理+手洗い+温度管理
	ノロウイルス	体調管理+手洗い
環境由来	異物	清潔維持、目視確認
	化学物質（洗剤等）	清潔維持、整理整頓
	多くの細菌・ウイルス	清潔維持

朱書き：重要管理になりうる工程

11

## 3 食中毒の発生状況

令和4年度の食中毒発生件数（全国）      962件  
 ーうち飲食店や小売店舗      503件  
 ーうち学校、病院、事業所等給食施設      26件

全体の原因として多い順

①アニサキス    ②カンピロバクター    ③ノロウイルス

生魚の扱いがほとんどない給食施設で多いのは・・・

①カンピロバクター    ②ノロウイルス  
 ③ウェルシュ菌      ④サルモネラ属菌

12

## 県内の食中毒発生状況（令和4年度）

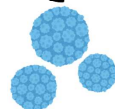
病因物質	件数	患者数	原因施設
アニサキス	2	2	家庭販売店
ノロウイルス	1	10	飲食店
ウエルシュ菌	1	57	飲食店
カンピロバクター	2	5	飲食店
腸管出血性大腸菌 O157	1	4	飲食店
ヒスタミン	1	5	保育園
ソラニン	1	46	学校
合計	9	129	

13

## 4 食中毒の概要 （ノロウイルスを中心に）

14

### ◎ノロウイルスによる食中毒について ～特徴・症状・原因食品・対策～



#### <特徴>

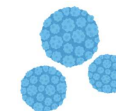
- ヒトの腸管上皮細胞など、生きた特定の細胞でしか増殖できないので、**食品中で増殖することはない**
- 各人の抵抗力にもよるが、**10～100個ほどで感染成立**
- 環境中で長期間生きることができる  
→日常生活で、**どこからもらってきてもおかしくない**

#### <症状>

潜伏期は一般に24～48時間。下痢、おう吐、発熱、腹痛など。高齢者等では重症化しやすいほか、**激しい嘔吐による誤嚥性肺炎にも注意が必要**

15

### ◎ノロウイルスによる食中毒について ～特徴・症状・原因食品・対策～



#### <過去の原因食品>

- **調理従事者を介してウイルスに汚染された食品**
- 二枚貝（**カキ**など）



#### <対策>

- **手洗いの徹底（汚染経路は手からが最も多い）**
- **調理従事者の健康管理**
- 加熱（85～90℃、90秒間以上）や消毒剤等による不活化

16

## ◎ノロウイルスによる食中毒について ～調理従事者の健康管理～

### 健康チェック項目

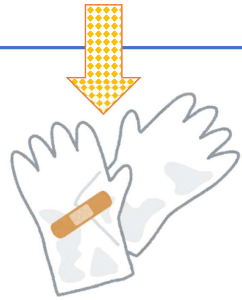
- 下痢はしていないか
- 腹痛はないか
- 発熱はないか
- 吐き気、おう吐はないか

---

- 手指の傷はないか

### 該当する場合は…

- 直接食品を取り扱う業務に**従事させない**。
- 帰宅させ（出勤させない）、**病院を受診**するようにする。
- 治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させない。



症状が治っても、暫くはウイルスが排出されているので注意！  
(成人では約3週間)

17

## ノロウイルス：感染症と食中毒

### ◎感染性胃腸炎

- 様々な病原体を原因とする胃腸炎の総称
- ノロウイルス、ロタウイルスによるものが多い
- 秋季～冬季に患者が多く、大流行することも
- 食事だけでなく、**環境に生き残ったウイルスが偶然体内に入ってしまう**ことも



自覚症状がない場合もあり、**知らないうちに自分自身が汚染源になってしまう可能性もある**

18

## ノロウイルス：感染症と食中毒

食中毒を疑う事例があったとき、保健所では以下の調査を行い、食中毒かどうか総合的に判断しますが・・・

- 症状、発症状況、食べたものの調査
- 菌やウイルスの検査  
(患者や調理従事者の便、調理品など)

ノロウイルスが検査で出た場合、ウイルスの存在はわかっても、**いつどこで感染したかまではわからない**



**本当は感染症が原因でも、調理従事者や食品から出してしまうと、「食中毒」と判断される可能性がある**

19

## ノロウイルス：感染症と食中毒

- 毎日の健康チェック、不安なら食品取扱いを避ける
- 日常から感染予防の意識を
  - ①原因になりうる食品の喫食を避ける
  - ②同居する人の健康にも意識を
  - ③感染機会はいつも身近にあるという危機感
- 便や嘔吐物には近づかない
- 感染症が広がっている状況では給食を止める、感染防止（使い捨て食器の利用など）対策を検討

20



# 化学物質による食中毒

給食施設の調理現場で多いのは・・・

## ◎ヒスタミン

(マグロ、カツオ、サバ等)

## ◎ソラニン類 (ソラニン、チャコニン)

(ジャガイモ)

※R4年度、県内学校菜園で収穫したジャガイモによる食中毒発生

他にフグ毒、きのこや山菜など食材由来のもの、アレルギーや洗剤によるものもある

21

# ◎ヒスタミンについて

<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)だと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>

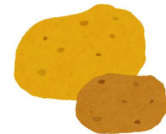
イワシのつみれ汁、アジのフライ等

<対策>

- 魚の冷蔵・冷凍保管の徹底。(検収時の品質確認)
- ヒスタミンが高濃度だと唇や舌先に刺激を感じる場合がある。(学校給食：摂食開始30分前の検食：毒味)



# ◎ソラニンについて



<特徴>

ジャガイモの芽、皮、緑色の部分、未熟なものに多く含まれる。収穫後も、光に当たると含有量が増える。特にメークイン種はソラニンがでやすい傾向がある。水に溶けやすいので、茹でる等の調理方法で減ることはあるが、熱で分解されることはない。学校等の菜園で多く栽培され、十分な知識のないまま育て収穫した未熟なジャガイモによる食中毒事例がある。

<症状>

食後30分～数時間ほどで嘔吐、下痢、呼吸困難、意識障害等

<過去の原因食品>

学校菜園等で収穫したジャガイモを使った料理

<対策>

- 未熟、緑色のものや芽が出たものを使わない
- 光に当てず暗所保存する



23

# 5 まとめ

- さまざまな危害を低減するために、どこにどんな危害が潜んでいるか知ること
- お一人お一人が、気を付けるべきポイントを意識してお互いに提案しあうこと
- 知らないうちに汚染源になりうることを意識
- 一般衛生管理のレベルを高め、重要管理で危害に止めを刺しましょう

24

## ◎事前にいただいたご質問

### ①利用者との調理をする際の注意点

25

#### ①利用者との調理をする際の注意点

利用者と一緒に作業することによるリスク

接触による感染、汚染

衛生的知識、意識が十分でない方が作業する

- お互いの体調を十分に確認
- 手袋等を使用し「つけない」を徹底
- 利用者の作業から目を離さない
- なるべく加熱するものを取り扱い、加熱以降の工程は施設側が行う

• • • etc

26

## ◎事前にいただいたご質問

### ②利用者宅で調理をする際の注意点

27

#### ②利用者宅で調理をする際の注意点

家庭ごとに衛生状況が異なり、調理場と同レベルの衛生管理を行うことは困難です。

その場でできる一般的衛生管理を行うとともに、重要管理（加熱と温度管理）を徹底するしかないと思います

- 器具や食材をできる限りきれいにして使う
- 手洗い、手袋装着等「つけない」を徹底
- しっかり加熱してすぐ食べてもらう
- いったん冷ます煮物など、利用者が温度管理を担うメニューを極力減らす

• • • etc

28

## ◎事前にいただいたご質問

### ③学校菜園等で育てた作物の利用

29

#### ③学校菜園等で育てた作物等の利用

##### 自身が栽培した食材の利用リスク

収穫時等の接触による感染、汚染  
未熟な作物等による健康被害

- 収穫者の体調を十分に確認
- 手袋等を使用し「つけない」を徹底
- 施設に入れる前に洗浄、施設に入れたら消毒
- 清潔な器具を使用

• • • etc

##### 注意すべき作物

- 未熟なジャガイモ（ソラニン）
- 苦いウリ科作物（ククルビタシン）

30

## ◎事前にいただいたご質問

### ④生の食材の提供について

- 食中毒リスクを避けるため、施設では生の食材を提供しない
- 刺身や卵などの提供希望があった際はお断りし、外食するよう案内している
- この対応は正しいのか？他の事業所の状況も含め知りたい

31

#### ④生の食材の提供について

明確に「良い」「悪い」とお答えはできませんが・・・

（特に動物性の）生ものを提供しないことは、食中毒リスクの低減にはなると思います。

同様に提供を避ける施設が多いと思いますが、施設間で情報交換してみてください。

（保健所では各施設の状況を把握していません）

希望者の健康状態とリスクとを考慮して決めるしかありませんが、いったん提供を始めると、なし崩し的に多数の希望を聞かざるをえなくなる状況が懸念されます

32



## 疑問が生じたら

日々の業務で、いろいろ疑問が出ると思います  
「こういうやり方は大丈夫かな？」と思ったら・・・

- ① どんな危害が発生しうるか考える
- ② その危害がどの程度影響するか検証、またはその危害を防ぐためにできる手段を検討
- ③ 検証結果という根拠と、全員の理解をもって最終判断

小さな疑問も大きな検証の第一歩です。  
日ごろから皆さんで意見を出し合い、検証してみましょ

33

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」  
©長野県アルクマ

34