

給食施設従事者研修会 保育所等給食従事者合同研修会

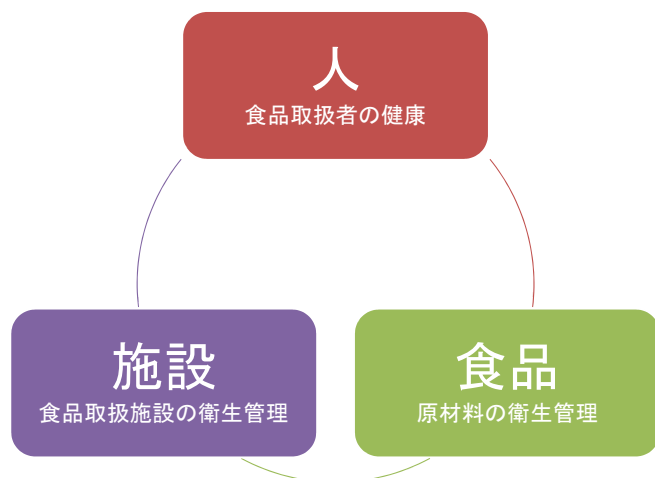
令和3年6月9日・10日
大分県北部保健所

1

一般的衛生管理

2

食品の安全確保



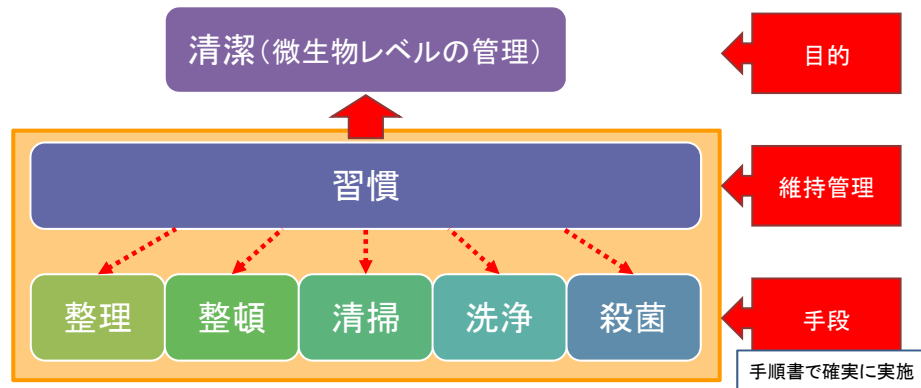
3

食品取扱者の衛生管理

- ◆ 食品取扱者の健康
 - 定期健診・健康診断・検便を受ける
 - 手指等負傷時や体調不良時は食品を取り扱わない
- ◆ 食品取扱者の心構え
 - 身体の清潔
 - ▶ 爪は短く切る、作業時には指輪・時計・マニキュア等は付けない
 - 着衣の清潔
 - ▶ 清潔な白衣・帽子・マスク等を着用、調理室専用の履き物を用意
 - 作業中の注意
 - ▶ タバコを吸わない、専用の白衣等を着用したまま外出しない
 - 手洗いの実践

4

食品取扱施設の衛生管理



原材料の衛生管理

◆ 保管管理

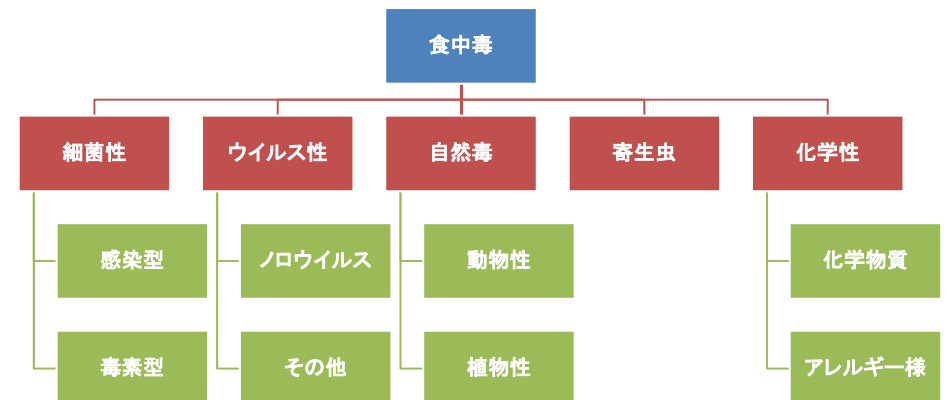
- 原材料別に区分し、直射日光や高温多湿を避けて保管する
- 冷凍庫は -15°C 以下、冷蔵庫は 10°C 以下に維持し、隔測温度計等で庫内温度を確認する

◆ 食品別原材料の管理

- 魚介類
 - ▶ 腸炎ビブリオの増殖を抑えるため低温で保存し、水道水で洗浄する
- 食肉類
 - ▶ エルシニアは 1°C でも増殖するので、長期保存は避ける
- 冷凍食品
 - ▶ -15°C 以下で保存する

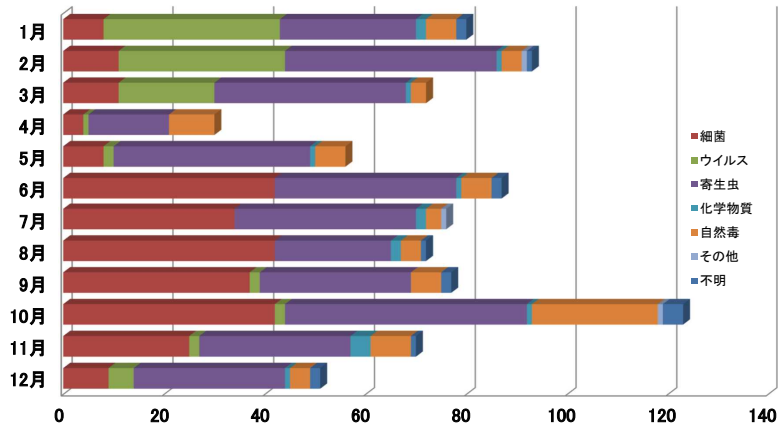
食中毒の予防

食中毒の分類



全国の食中毒発生状況①

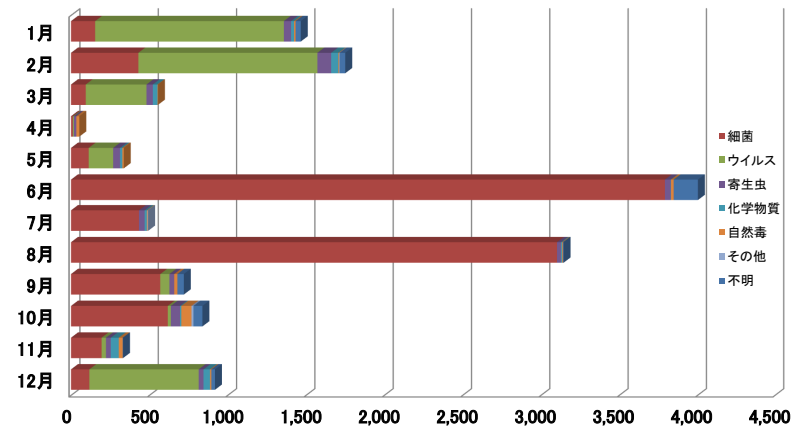
月ごとの病因物質別食中毒発生件数(令和2年:全国)



参考:厚生労働省食中毒統計資料 9

全国の食中毒発生状況②

月ごとの病因物質別食中毒患者数(令和2年:全国)



参考:厚生労働省食中毒統計資料 10

県内の食中毒発生状況

令和2年	場所	月日	摂食者数	患者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	臼杵市	1/7	40	31	ノロウイルス	弁当	飲食店(一般)
2	豊後大野市	1/25	21	10	クドア・セブテンブクタータ	ヒラメ刺身(推定)	飲食店(一般)
3	玖珠町	3/22	10	7	カンピロバクター・ジェジュニ	鶏の肝刺し	食肉販売店
4	臼杵市	7/6	13	13	銅	自家製イオンドリンク	福祉施設
5	日田市	9/6	12	11	カンピロバクター・ジェジュニ	鶏刺し	食肉販売店
令和元年	場所	月日	摂食者数	患者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	3/22	4	4	クドア・セブテンブクタータ	ヒラメ刺身(推定)	飲食店(一般)
2	日田市	4/14	10	9	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理	飲食店(一般)
3	大分市	5/5	9	8	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店(一般)
4	宇佐市	6/23	71	15	腸管出血性大腸菌	飲食店提供料理	飲食店(一般)
5	大分市	10/25	183	33	黄色ブドウ球菌	弁当	飲食店(弁当)
6	大分市	12/14	92	57	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店(一般)

学校の食中毒発生状況

令和2年	発生月日	発生場所	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
1	1/30	埼玉県	ぶりの照り焼き風	化学物質	397	8
2	2/11	広島県	不明(当該施設で調理した食事)	ノロウイルス	51	22
3	6/16	岐阜県	不明(6月15日提供された食事)	ウエルシュ菌	31	26
4	6/19	徳島県	不明(6月19日に調理・提供された食品)	ウエルシュ菌	64	40
5	7/2	愛知県	6月30日(昼食)7月1日(昼食)	サルモネラ属菌	179	19
6	9/2	岐阜県	不明(8月31日夕食に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	9	7
7	10/2	岐阜県	不明(10月2日の夕食)	ウエルシュ菌	97	62
8	10/6	東京都	魚のごまだれ焼き	化学物質	267	8
9	10/8	静岡県	10月5日に調理実習で調理した料理	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	17	9
10	10/12	東京都	不明(調理提供した給食)	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	720	109
11	10/21	高知県	不明(学生寮で調理・提供された給食)	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	22	14
12	11/27	京都府	不明(11月24日~25日にかけての調理実習で調理された食品)	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	16	7

※ 原因施設が学校(幼稚園を含む)の事例のみ抜粋 12

事業所・病院の食中毒発生状況①

令和2年	発生月日	発生場所	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
1	2/4	兵庫県	不明(事業所給食)	ノロウイルス	136	29
2	2/7	大阪府	うるめいわし	化学物質	173	46
3	2/14	東京都	2月14日のケータリング料理	ぶどう球菌	50	15
4	2/23	東京都	不明(2月23日に当該施設が調理し、提供した給食)	ぶどう球菌	141	7
5	2/28	鹿児島県	不明(2月27日昼に提供された食事)	ノロウイルス	327	116
6	3/11	大阪府	不明(3月9日夜、3月10日朝・昼に当該施設で提供された食事)	ノロウイルス	91	14
7	3/13	東京都	3月12日に提供された給食	ノロウイルス	149	16
8	3/18	神奈川県	不明(3月17日に提供された食事)	その他のウイルス	30	17
9	5/10	宮城県	不明(5月10日に提供した昼食)	ウエルシュ菌	36	11
10	5/16	千葉県	キャベツのしそ和え	サルモネラ属菌	91	9
11	5/29	滋賀県	さばのカレー焼き	化学物質	30	15
12	6/6	大阪府	ささみときゅうりのサラダ	サルモネラ属菌	118	16
13	6/11	群馬県	不明(6月10日昼に原因施設で提供された給食)	サルモネラ属菌	93	14
14	6/28	群馬県	不明(6月28日に当該施設で提供された食品)	ウエルシュ菌	69	21
15	6/30	鳥取県	不明	サルモネラ属菌	109	48
16	7/4	滋賀県	春雨中華サラダ	その他の病原大腸菌	520	118
17	7/6	大分県	7月6日に施設で調製したイオンドリンク	化学物質	13	13
18	7/11	大阪府	7月11日に原因施設で提供されたスペイン風オムレツ	ぶどう球菌	39	12
19	7/17	三重県	不明(7月17日の昼食)	ぶどう球菌	144	14
20	7/25	千葉県	7月25日昼に当該給食施設で提供された食事	ウエルシュ菌	121	57

13

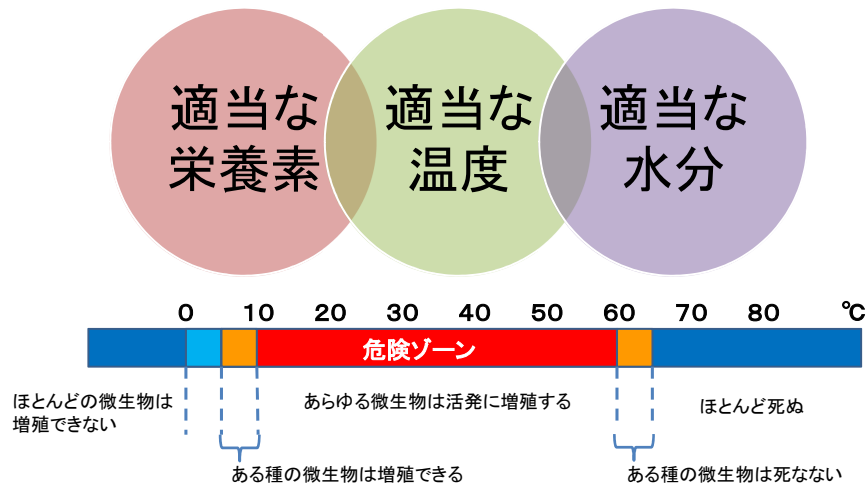
事業所・病院の食中毒発生状況②

令和2年	発生月日	発生場所	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
21	7/28	千葉県	豚肉ガーリックソテー、揚げ茄子の土佐煮、小松菜の和え物	ぶどう球菌	59	17
22	8/13	愛媛県	同施設で調理、提供した給食	サルモネラ属菌	468	36
23	9/8	大阪府	不明(9月8日朝又は昼に原因施設で調製された食事)	ぶどう球菌	46	13
24	9/8	愛媛県	9月8日に施設が提供した昼食	不明	32	12
25	9/12	岐阜県	9月10日に提供された給食のシャキシャキサラダ	サルモネラ属菌	205	57
26	10/5	福岡県	不明(当該施設で提供した給食)	ウエルシュ菌	143	25
27	10/11	愛媛県	10月11日に施設が提供した食事(推定)	不明	52	35
28	10/16	岐阜県	ミニトマト	サルモネラ属菌	122	34
29	10/25	東京都	カンパチ刺身	不明	95	4
30	11/10	東京都	11月10日夕食に調理し、提供した食事	ウエルシュ菌	167	46
31	11/25	東京都	当該給食施設が調理、提供した食事	ウエルシュ菌	393	35
32	12/6	香川県	ビーフソテー(12月6日に提供された朝食)	ぶどう球菌	85	16
33	12/11	東京都	12月10日に調理し、提供した朝食	ノロウイルス	13	7
34	12/14	広島県	さばのみぞれ煮	化学物質	108	42
35	12/29	兵庫県	12月29日昼食に提供されたクリームシチュー	ウエルシュ菌	136	78

※ 原因施設が事業所(保育所を含む)及び病院の事例のみ抜粋

14

食中毒菌増殖の三条件



15

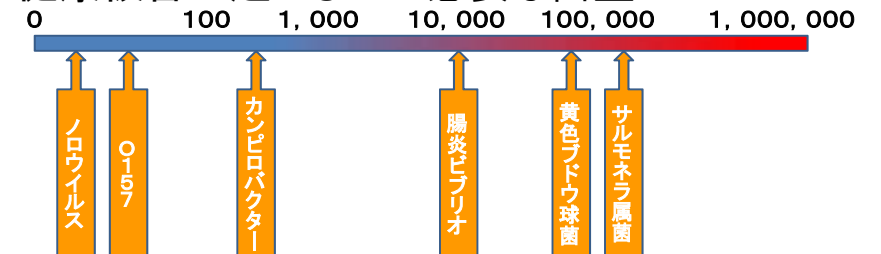
食中毒菌の特徴

◆ 分裂速度(目安)

細菌名	腸炎ピリオ	病原大腸菌	サルモネラ	黄色ブドウ球菌
所要時間	8分	17分	21分	27分

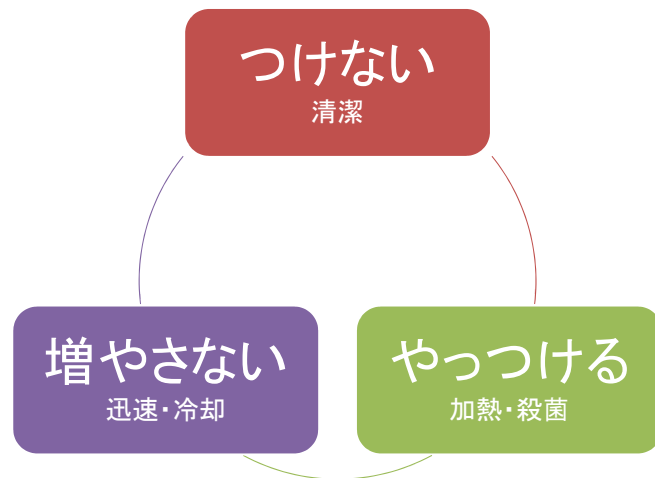
「顕微鏡写真でみる 微生物による食中毒」より抜粋

◆ 健康被害が起こるのに必要な菌量



「食中毒予防必携 第2版」より引用 16

食中毒予防の三原則



17

ウエルシュ菌食中毒

- ◆ 主症状: 腹痛、下痢
- ◆ 潜伏期間: 6～18時間
- ◆ 治癒: 1～2日で回復
- ◆ 原因食品: 食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品
- ◆ 偏性嫌気性の芽胞形成菌
 - ▶ 耐熱性芽胞は100℃で1～6時間の加熱に耐える

18

ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

- ◆ 前日調理は避ける
- ◆ 調理後は早めに食べ切る
- ◆ 調理後の食品を保管する場合は小分けし、急速に冷却する
- ◆ 再加熱する場合は、攪はんしながら十分に(中心温度75℃1分以上)加熱する

19

ノロウイルス食中毒

- ◆ 主症状: 嘔吐、下痢、腹痛、発熱
- ◆ 潜伏期間: 一般に24～48時間
- ◆ 治癒: 1～2日後に治癒し、後遺症は残らない
- ◆ 発症率(患者数/喫食者数): 45%
- ◆ 患者等からのウイルス排出: 症状がなくなっ
てから1週間～1ヶ月程度ウイルスを糞便中
に排出
 - ▶ 感染したが発症しない人も同様にノロウイルスを排出

20

ノロウイルスの特性

- ◆ 10～100個程度のウイルス量で感染・発症
- ◆ ヒトの腸管上皮細胞でのみ増殖可能
- ◆ ノロウイルスを不活化するためには、中心温度85～90℃で90秒間以上の加熱及び次亜塩素酸ナトリウムの使用が有効

21

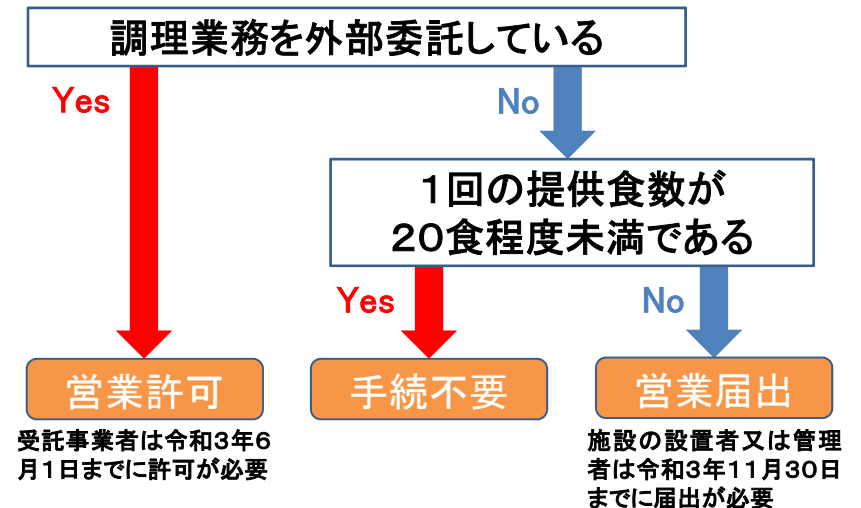
ノロウイルス食中毒予防の四原則

- 持ち込まない** ・ 調理施設に持ち込まない
- 拡げない** ・ 調理施設を汚染させない
- 加熱する** ・ 加熱して死滅させる
- つけない** ・ 食品に汚染させない

22

改正法施行に伴う対応

集団給食施設の取扱い①



23

24

集団給食施設の取扱い②

HACCPに沿った衛生管理の実施

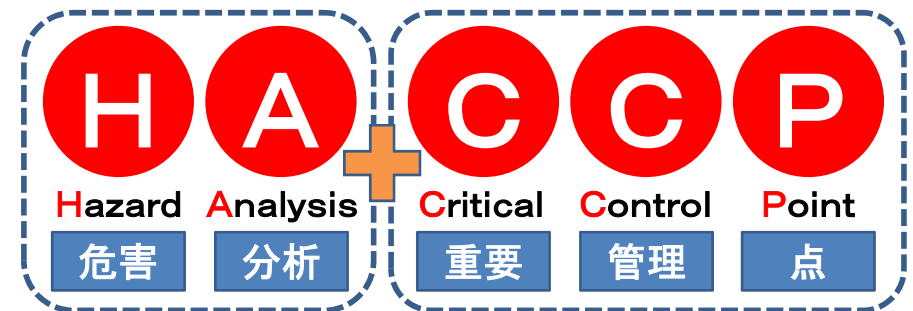
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従った衛生管理を実施
- ・小規模な一般飲食店向け等の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考に衛生管理を実施することも可能

食品衛生責任者の選任

- ・医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、調理師、栄養士等のほか、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者を選任

25

HACCPとは



- ◆ 工程ごとに危害要因を分析・特定した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する衛生管理手法

26

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

ステップ1 ・ 衛生管理計画を作成する

ステップ2 ・ 作成した計画を実行する

ステップ3 ・ 実施したことを確認・記録する

衛生管理の「見える化」

- ◆ 不良や不適切な箇所を発見でき、速やかに改善できる
 - ▶ 業務の効率化・食品の安全性の向上・食中毒等の事故発生の防止
- ◆ 事故、クレーム発生時の速やかな原因究明に役立つ
- ◆ 衛生管理を適正に行っていることを具体的に自信を持って説明できる

27

重要管理のポイント

グループ	メニュー例	チェック方法
第1	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身 冷奴 冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する、冷蔵庫の温度を確認する 等
第2	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) (加熱した後、高温保管を含む)	焼き魚 ハンバーグ 天ぷら 唐揚げ ライス 火の強さや時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感(弾力)、中心温度 等
第3	加熱後冷却し再加熱するもの 又は 加熱後冷却するもの	カレー スープ ポテトサラダ 加熱後速やかに冷却、再加熱時の気泡、見た目、温度 等

28