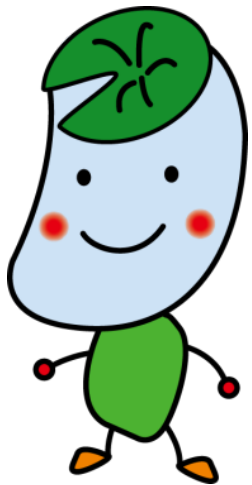


福岡市特定給食施設 研修会

給食施設における 衛生管理について



南区キャラクター
ため蔵

平成30年9月19日

南保健所衛生課 木下 誠



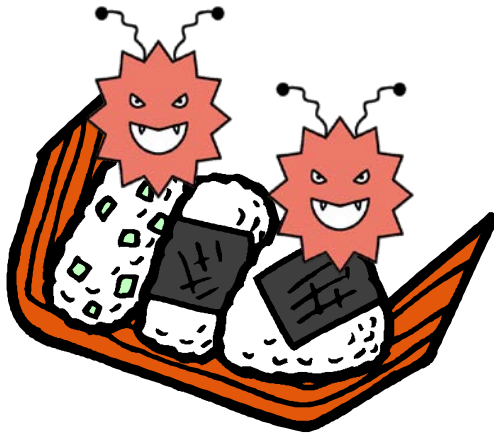
本日の研修会の内容

1. 食中毒とは
2. 食中毒発生状況
3. 最近の食中毒事例
4. 異物混入(衛生管理)
5. アレルギー
6. その他の情報

1 食中毒とは

食中毒とは

- 飲食が原因で下痢などの健康被害を起こすこと。
- 食中毒菌やウイルスが付着している食品を食べることで発生する。



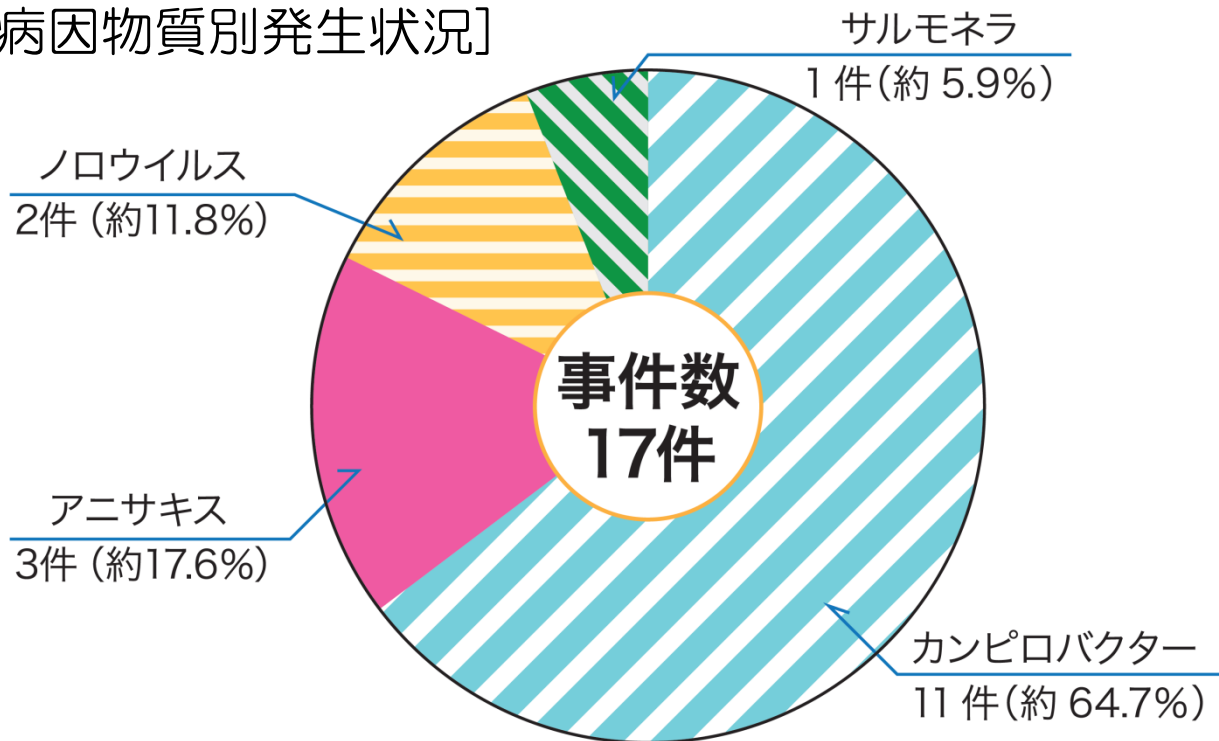
食中毒の分類

微生物性	細菌	感染型	カンピロバクター サルモネラ 病原性大腸菌（O157など） 腸炎ビブリオなど
		毒素型	ブドウ球菌 ボツリヌス菌（食品内産生型）
	ウイルス	ノロウイルス	
化学性	化学物質	農薬・ヒスタミンなど	
	有害金属	水銀、鉛、ヒ素など	
自然毒	植物性	毒キノコ、有毒植物など	
	動物性	フグ毒、貝毒など	

2 食中毒発生状況

平成29年 福岡市 食中毒発生状況

[病因物質別発生状況]



カンピロバクター食中毒が最も多い。

平成28年 病因物質別食中毒発生状況（全国）

事件数 1,139 件 (患者数 20,252人 死者数 14人)		
1位	ノロウイルス	354 件
2位	カンピロバクター	339 件
3位	アニサキス	124 件
4位	植物性自然毒	77 件
5位	黄色ブドウ球菌	36 件

全国では、ノロウイルスが原因の食中毒が最も多い。

食中毒予防の三原則

1. 菌やウイルスを **付けない**

(二次汚染の防止)

- 手洗い
- 調理器具の洗浄・殺菌、使い分け
- 従事者の健康チェック

2. 菌を **増やさない**

- 適切な温度管理
- 計画的な調理

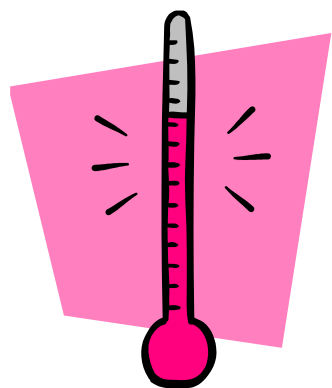
3. 菌やウイルスを **やっつける**

- 食品の中心まで十分に加熱

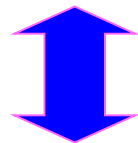
細菌をふやさない：温度管理

- ① 温度管理 → 細菌の増殖しやすい温度帯があります。

冷蔵する時は65°C以上



60°C



10°C (5°C)

細菌の増殖しやすい温度
(この温度帯に食品を保管しない)

30~40°Cは特に活発に活動する

3 最近の食中毒事例

夏場でも起こるノロウイルス食中毒

○発生時期

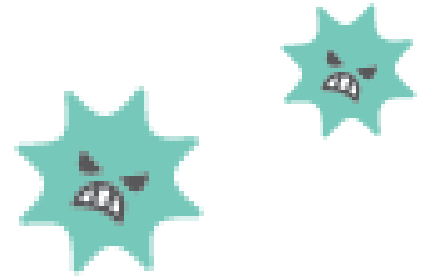
平成29年8月

○概要

福岡市内のホテルで行われた披露宴に出席した1グループ179名中73名が下痢，発熱，嘔吐等の食中毒様症状を呈し

，

患者や調理従事者の便からノロウイルスが検出された。



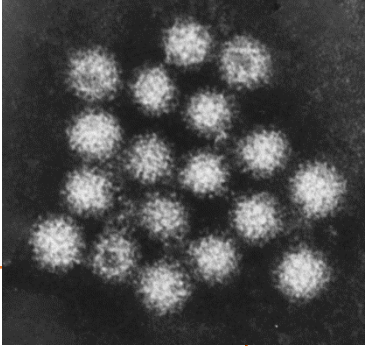
夏場でも起こるノロウイルス食中毒

○原因

ノロウイルスに感染した調理従事者が、手指を介して食品にノロウイルスを付着させたものと考えられる。



夏場でも起こるノロウイルス食中毒



ノロウイルスとは

特徴	<ul style="list-style-type: none">• 感染力が強い• アルコール消毒の効果が薄い
主な原因食品	<ul style="list-style-type: none">• 生や加熱不足の二枚貝• ウイルスに汚染された食品
潜伏期間	1～2日
症状	下痢・嘔吐・腹痛・発熱

夏場でも起こるノロウイルス食中毒



「不顕性感染」に注意が必要です。

不顕性感染とは！？

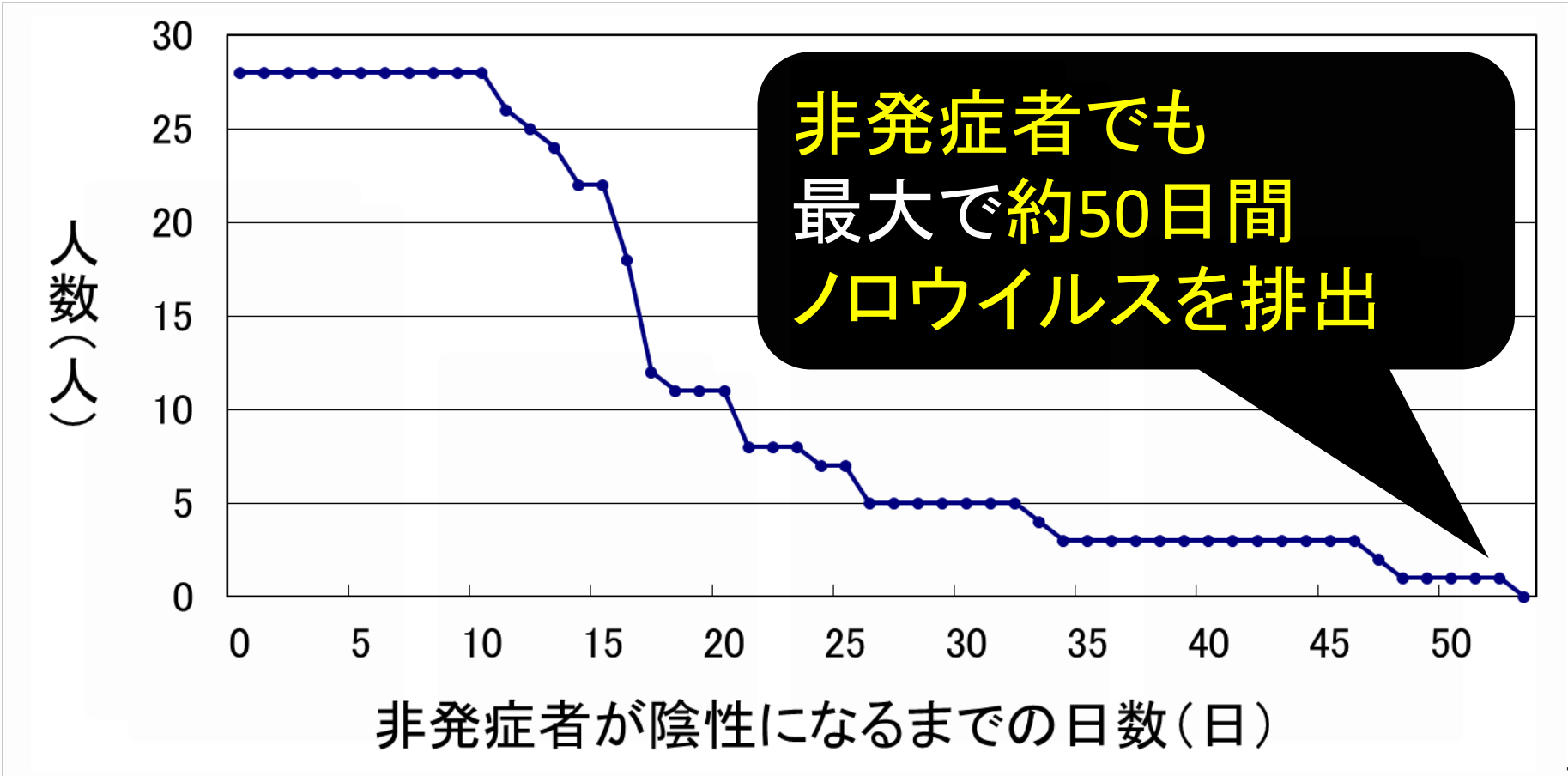
感染しているのに症状が出ない状態。

感染に気付かずに食品を汚染してしまう
可能性があります。



無症者のノロウイルス排出期間の一例

ノロウイルス事例で、ノロウイルス陽性となった調理従事者28名（無症）について、感染推定日から陰性になるまでの日数を調査した。（IASR Vol.31 No.11）



夏場でも起こるノロウイルス食中毒

○対策

- 従業員の健康チェックを毎日行い，体調不良の人は調理に携わらない
- 調理従事前，トイレの後などは石けんを使った手洗いを徹底

調理業務点検表

____年 ____月 ____日

・作業前・

◎個人別チェック表

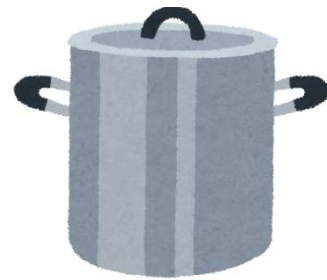
項目	氏名				
下痢・発熱等の体調異常はありませんか					
手指等に傷はありませんか					
衛生的な服装をしていますか					
装飾品（指輪や時計）をはずし、爪を短く切っていますか					
作業場専用の履物を使っていますか					
手洗いは十分に行いましたか					
異常が確認された場合の対応等					



夏場でも起こるノロウイルス食中毒

○対策

- 調理器具の消毒
(次亜塩素酸ナトリウムや熱湯による消毒)
- 食品は中心部まで十分に加熱
(85℃～90℃で90秒間以上)



ノロウイルス食中毒は冬場に多いですが、夏場でも発生します。年間を通じて注意が必要です。

ノロウイルス対策の 重要なポイントはトイレ！

○ポイント1 着替え・履き替え

着衣への汚染を防ぐため、トイレに入る際は必ずエプロンなどの作業着を脱ぎ、履物を履き替えましょう。

※作業着を置く場所を決めておきましょう。



ノロウイルス対策の 重要なポイントはトイレ！

○ポイント2 便器の蓋を閉めてから流す
洋式トイレの場合は、水を流す前に便器の蓋を閉めることでウイルスの飛散を抑えることができます。

○ポイント3 石けんを使って手洗い
トイレの後は2回手洗いをしましょう。



ノロウイルス対策の 重要なポイントはトイレ！

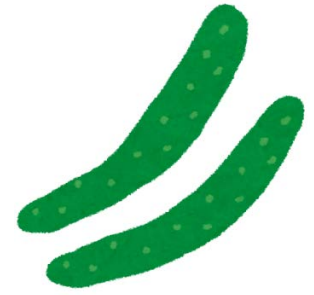
○ポイント4 便器・手で触る箇所を
次亜塩素酸ナトリウムで消毒

【特に消毒が必要な箇所】

便器，便器の蓋，
ドアノブ，
ペーパーホルダー，
照明のスイッチ
手洗い場の水栓など



重症化しやすい 腸管出血性大腸菌の食中毒



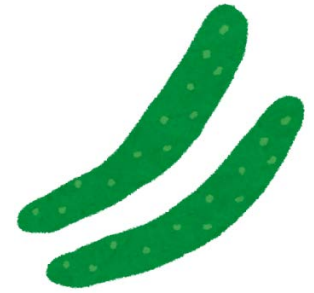
○発生時期

平成28年9月

○概要

千葉県と東京都の高齢者福祉施設で食中毒が発生した。調査の結果、給食のきゅうりのゆかり和えから腸管出血性大腸菌O157が検出された。

重症化しやすい 腸管出血性大腸菌の食中毒



○原因

きゅうりの洗浄・殺菌が不十分であったことなどが原因と考えられる。

腸管出血性大腸菌は加熱不十分な食肉や洗浄・殺菌が不十分な野菜を食べて感染することがあります。

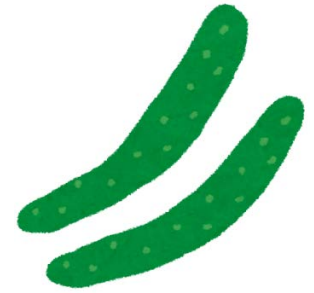
重症化しやすい 腸管出血性大腸菌の食中毒

腸管出血性大腸菌とは



特徴	<ul style="list-style-type: none"> • 少ない菌数で発症 • 猛毒のベロ毒素を産生
主な原因食品	<ul style="list-style-type: none"> • 加熱不十分な肉料理 • 浅漬けや一本きゅうり • 洗浄不足の野菜
潜伏期間	4～8日
症状	腹痛・下痢・血便 (溶血性尿毒症症候群)

重症化しやすい 腸管出血性大腸菌の食中毒



○対策

- 生肉を取り扱った後などは、手洗いを徹底
- 生で食べる野菜や浅漬け用の野菜の洗浄・殺菌
- 調理器具の消毒
(次亜塩素酸ナトリウムや熱湯による消毒)
- 食品は中心部まで十分に加熱
(75℃で1分間以上)

野菜の取り扱いについて



①品質・鮮度チェック 傷んでいないか選別する。

②洗浄 飲用に適した流水で異物を除去する。

③殺菌 次亜塩素酸ナトリウム溶液など
100mg/Lで10分間

または 200mg/Lで5分間

殺菌後は、十分すすぎ洗いをする。

大量調理施設衛生管理マニュアルの 改正について (H29.6.16改正)

主な改正点

①原料の受け入れ・下処理

- 加熱せずに喫食する食品は，製造加工業者の衛生管理の体制や，ノロウイルス対策を適切に行っていることを確認する
- 高齢者や子ども等に食事を提供する施設で，野菜や果物を加熱しない場合は殺菌する

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について (H29.6.16改正)

②調理従事者等の衛生管理

- 作業を始める前に、健康状態を管理者に報告する
- ノロウイルスの検便検査に努める (10～3月)

③衛生管理体制の確立

- 調理従事者等の健康状態を記録する



鶏刺し・鶏たたきで カンピロバクター食中毒



○発生時期

平成29年7月

○概要

福岡市内の飲食店で鶏刺し，鶏たたきなどを食べた7名中5名が下痢，発熱，吐き気等の食中毒様症状を呈し，患者の便からカンピロバクターが検出された。



鶏刺し・鶏たたきで カンピロバクター食中毒



○原因

- 鶏肉を鶏刺しや鶏たたきなど**加熱不十分**な調理法で提供したため、カンピロバクターが死滅しなかった

※加熱用の鶏肉を使用した

- 鶏肉を扱った調理器具や手指により、他の食品がカンピロバクターに汚染された

鶏刺し・鶏たたきで カンピロバクター食中毒



カンピロバクターとは

特徴	<ul style="list-style-type: none">• 家畜，家きん類（特に鶏）の腸管内に生息• 少ない菌数で発症
主な原因食品	<ul style="list-style-type: none">• 鶏肉の生食• 加熱不十分な鶏肉料理
潜伏期間	1～7日
症状	下痢・腹痛・発熱

鶏刺し・鶏たたきで カンピロバクター食中毒



ギラン・バレー症候群を
発症する可能性があります！

ギラン・バレー症候群とは！？

主に筋肉を動かす神経に障害が出て、
手足の麻痺を引き起こす病気。
※約1億円の損害賠償金の支払いが
命じられたケースもあります。



鶏刺し・鶏たたきで カンピロバクター食中毒



○対策

- 肉は加熱不十分な調理法で提供せず，中心温度75℃で1分間以上加熱する
- 調理器具は，食品ごとに使い分ける
例) 肉用，魚用，野菜用，調理済み食品用



鶏刺し・鶏たたきで カンピロバクター食中毒



○対策

- 生肉を扱った包丁，まな板などは洗浄後，熱湯や消毒薬で消毒する
- 生肉を取り扱った後は石けん・消毒薬を使って手洗りする



鶏刺し・鶏たたきで カンピロバクター食中毒



「新鮮な鶏肉だから安全」は間違いです！

新鮮な鶏肉には
活発なカンピロバクターが付着している。



食中毒のリスクが高い。



※鶏肉の約6割はカンピロバクターに汚染されている
という報告もあります。

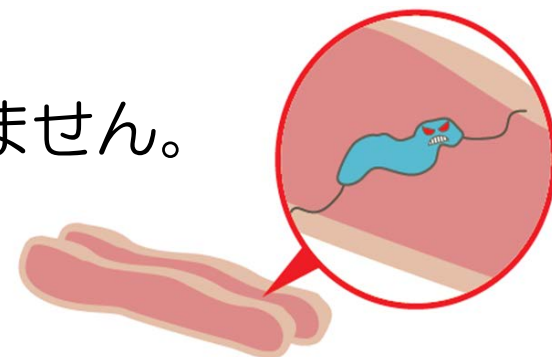
鶏刺し・鶏たたきで カンピロバクター食中毒



外側を加熱するだけでは不十分です！

カンピロバクターは
肉の内部まで入り込むことがあります。

外側だけ火が通るような調理法では
内部のカンピロバクターを殺菌できません。
例「たたき」や「レア焼き」



鶏たたきの断面(イメージ)

ヒスタミン食中毒

ヒスタミン食中毒とは

特徴	<ul style="list-style-type: none">• 化学物質による食中毒• 加熱しても分解されない• 予防法は，保存管理（温度・期間）の徹底が重要
主な原因食品	<ul style="list-style-type: none">• サンマ・アジ等の赤身魚（ヒスタミン生成菌が増殖し，ヒスタミンが増加）
潜伏期間	数分～1時間程度
症状	顔面の紅潮・頭痛・じんましん

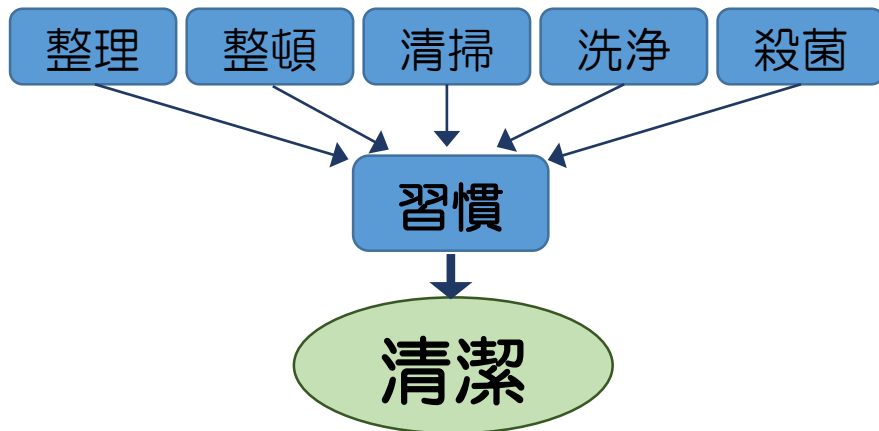
4 異物混入

異物混入を起こしやすいもの

- ① 髪の毛
- ② 虫
- ③ 調理・洗浄器具の破片
- ④ 壁のひび割れ、テープ
- ⑤ 文具、マグネット

土台になるのは「一般的衛生管理」

◆「食品衛生の7S」を実践しましょう！

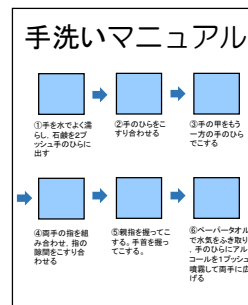


そのためには・・・

◆衛生管理のマニュアルを作りましょう！

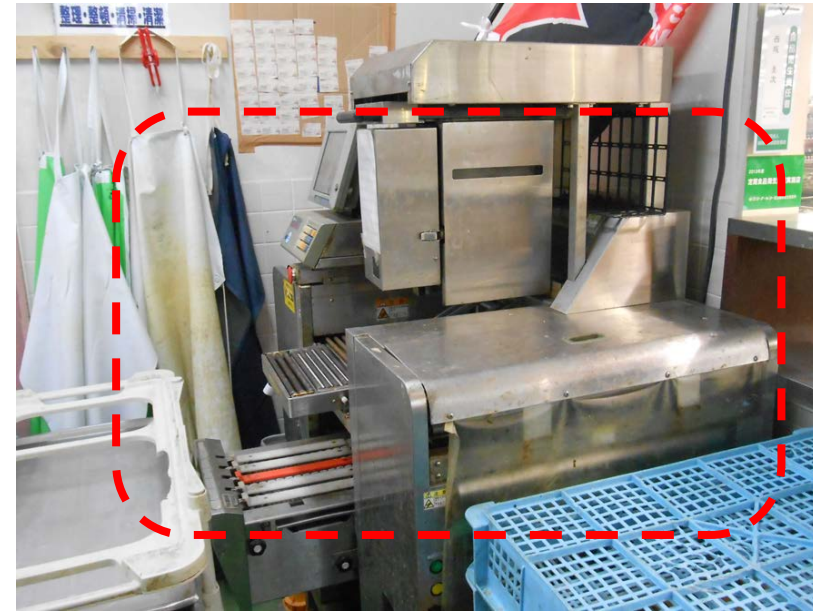
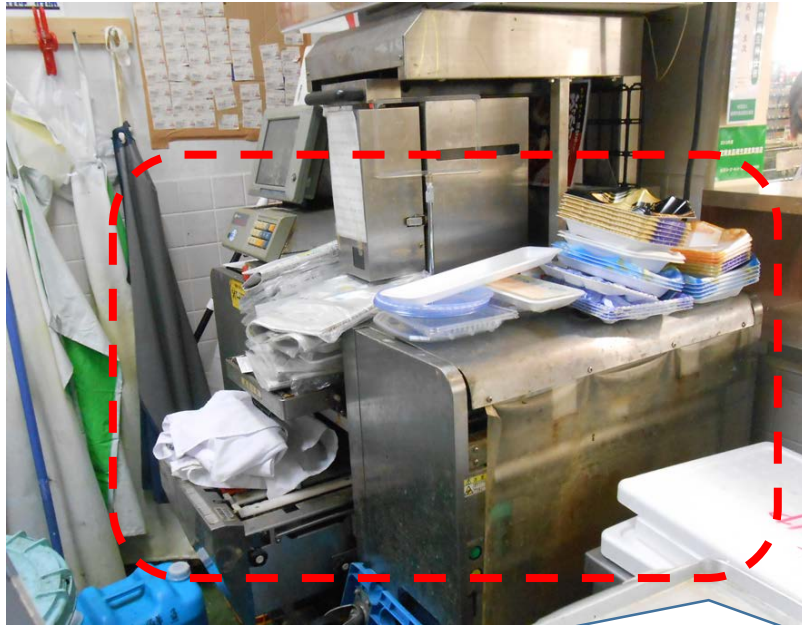
(マニュアル化する作業の例)

- 身だしなみ
- 手洗い
- 清掃
- 器具の洗浄消毒
- トイレの使い方
- おう吐物の処理



整理

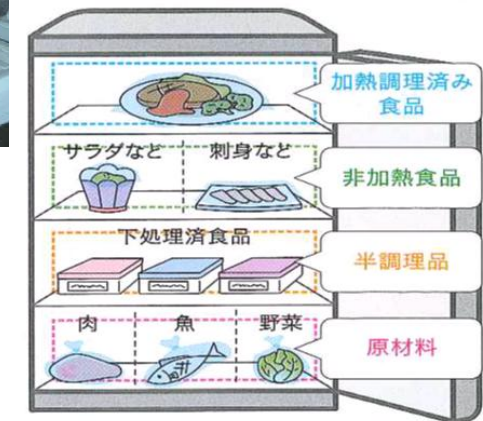
必要なものと不要なものを区別し，不要なものを処分



余ったトレイや使用していない作業着を撤去

整頓

整理した後，必要なものを置く場所を決める



食材の保管例（冷蔵庫内の様子）

食材（肉，魚，野菜等）を区分けして保管

清掃・洗浄・殺菌

作成日: H18.5.18

スライサー洗浄マニュアル 《部品編》～便終了後～

手順	手順2	手順3	手順4
スライサーの刃を最初に外し、部品を外す。 部品を使用	洗剤 (MSクリーン) と、お湯で部品・ペルトをきれいに洗う。 ※汚れ、油をしっかりと落とすこと	お湯でよく洗い流す ※泡が残っていないこと	ピューラックス液を作り、最初に刃を殺菌・次に部品を殺菌を行う ピューラックス 270ml
	 刃を傷つけないこと!		 15分漬け込むこと!

マニュアルNo.B15-5



清掃マニュアルを作成

清掃しやすいように床面にもものを置かない

習慣（躰）

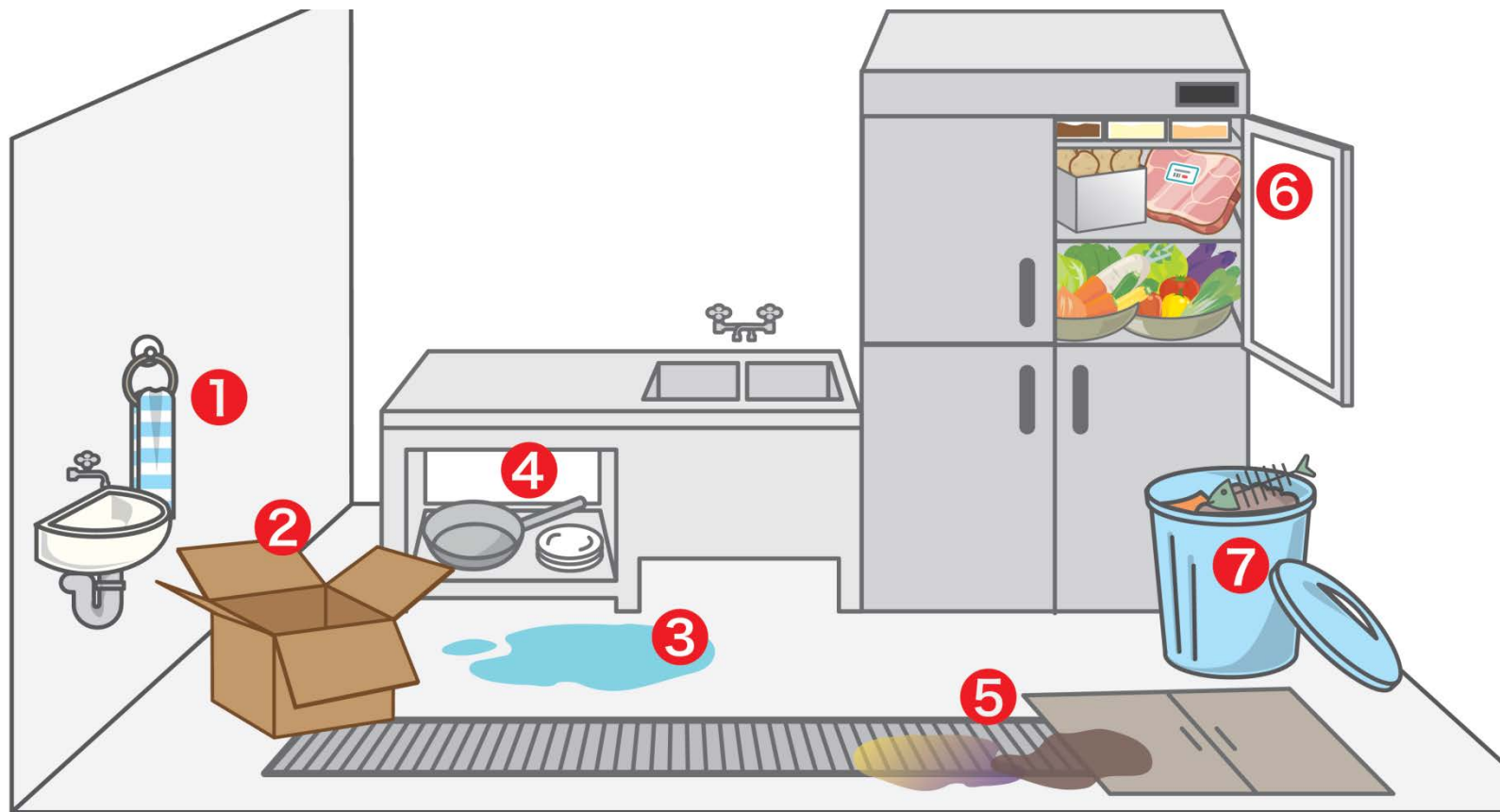
写真付きのマニュアル等を掲示して、従業員にルールを周知・徹底し、習慣化



責任者が、ルールが守られているかチェック
必要があればルールの改訂



保健所職員が見た！厨房にありがちな問題点



改善
ポイント

- ①手洗場のタオルは共用タオルではなく、ペーパータオルを使用
- ②不要な段ボール等は撤去
- ③床の凹凸には水溜りができやすいため補修
- ④床上60cm以内に食器、調理器具、食品を置かない
- ⑤排水溝・グリーストラップは定期的に清掃
- ⑥冷蔵庫は詰めすぎに注意
- ⑦食品残さが入るゴミ箱には蓋をする

ご存知ですか？ 制度化が検討されているHACCP

HACCPとは

安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつ。

食品衛生管理の国際標準だが，日本では導入が遅れている。

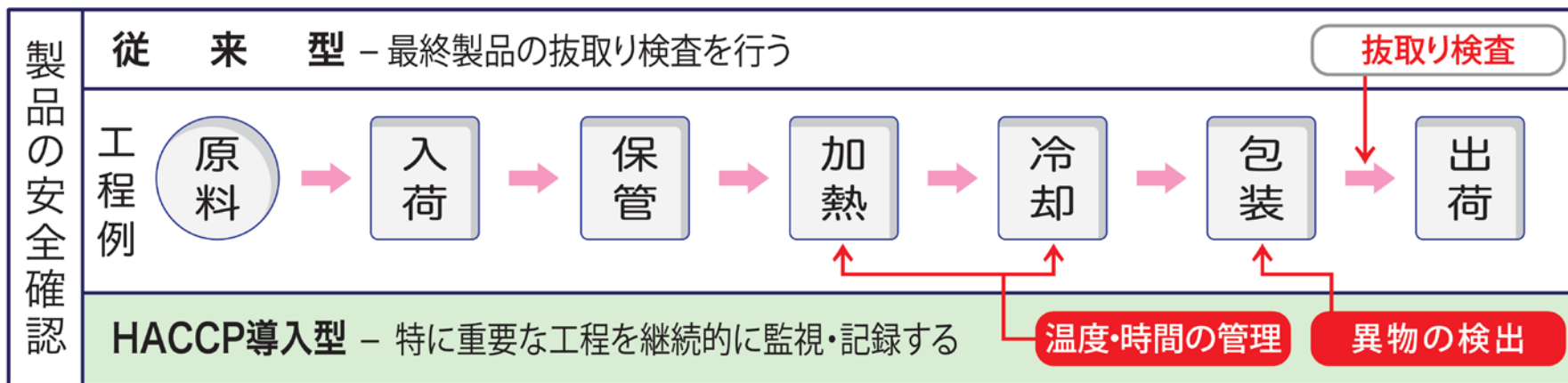
現在，国において小規模事業者を含めたすべての施設にHACCP導入を求める制度の検討が進められている。



ご存知ですか？ 制度化が検討されているHACCP

HACCPの考え方

製造工程ごとに危害をあらかじめ予測し、重要管理点を継続的に監視・記録することで、危害を未然に防ぐ。



例えば、ハンバーグを作る場合・・・

主な危害は ①加熱不足で病原微生物が残存 ②異物混入

↑
オーブンの温度
加熱時間 } を記録

↑
金属探知機が正常に動作
していることを記録

ご存知ですか？ 制度化が検討されているHACCP

HACCPの考え方

一般衛生管理のポイント

「いつ」：いつ実施するかを決めておきます。
振り返ったときに問題がなかったことが
わかるようにします。

「どのように」：どのような方法で実施するかを決めて
おきます。
だれが行っても同じように実施できる
ようにします。

「問題があったとき」：普段とは異なることが発生した場合
に、対処する方法を決めておきます。

大事なことは・・・

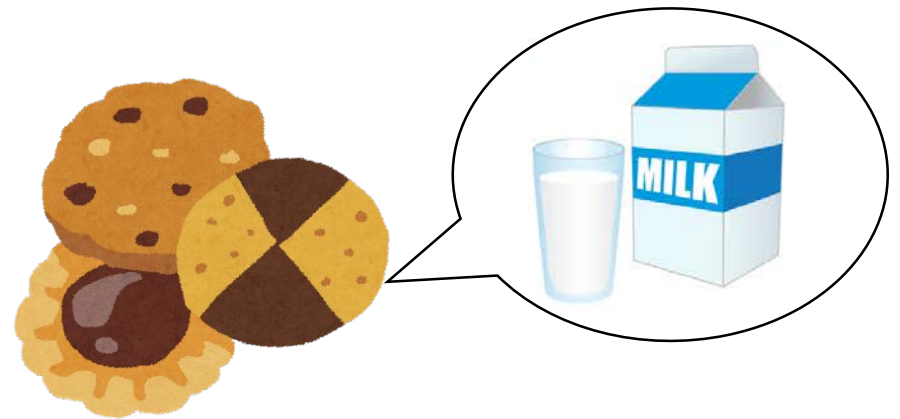
- 「自分だけは大丈夫」という**根拠のない自信を持たないこと**
- 衛生上の決められたルールには意味があるので、**常にその意味を考えながら行動すること**
- マニュアル化できるものは作業手順書としてマニュアル化し、**規則のもとで作業すること**
- マニュアルは作っただけではダメ、常によりよい方向への**作業手順の改善**は意識しておくこと
- 作業を後で検証するためにも、**記録を常に残しておくこと**

5 アレルギー

アレルギー表示の欠落

○概要

平成29年2月，保健所による抜き取り検査で，焼菓子から表示にない「乳」が検出された。



食品表示法第5条違反（特定原材料（乳）の食品表示欠落）として，対象食品の回収等を命令した

アレルギー表示の欠落

アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）のうち、**特定原材料（7品目）**については食品への表示が義務付けられています。

特定原材料（7品目）・・・表示義務あり



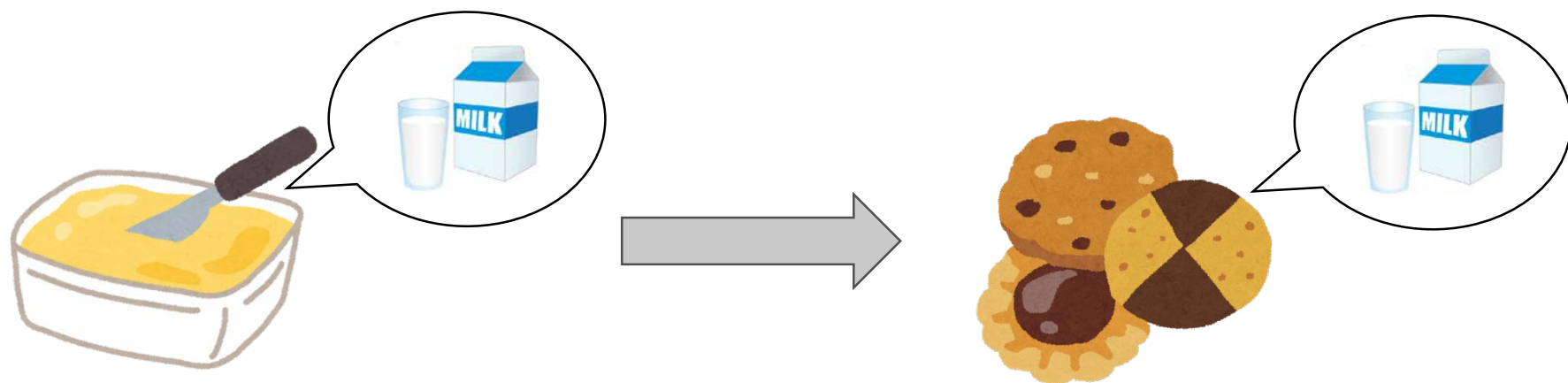
特定原材料に準ずるもの（20品目）・・・表示を推奨

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま

アレルギー表示の欠落

○「乳」の表示が欠落した原因

原材料のマーガリンに乳が含まれていたが、製造した焼菓子の表示に記載していなかった。



使用する原材料や添加物に含まれるアレルギーを
しっかり確認したうえで表示を作成しましょう。

アレルギー混入防止のポイント

《混入防止のポイント》

- ①調理・製造する場所を区分けし、使用する器具を使い分ける
- ②調理器具や調理台等の洗浄を徹底する
- ③原材料にアレルギーが含まれていないか、表示を確認する
- ④アレルギーを含まない食品を先に調理・製造する

※お客様から商品のアレルギーについて尋ねられた時には、正確に回答できるようにしておきましょう。

6 その他の情報

保健所への情報提供

平成27年7月の福岡市食品衛生条例改正

異物混入等に関する保健所等への情報提供 追加

（報告が必要な例）

例1

金属片やガラス片等の硬質異物，食品の製造に使用しない化学物質の混入に関する情報を受けた場合



例2

食品を喫食したことによる健康被害の情報を受けた場合

※保健所への報告とともに，未受診の場合は医療機関の受診を勧めましょう。



健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は，保健所へ報告

保健所への報告内容

(例) お客から健康被害の連絡があった場合…

●月●日●時頃， 当店でコース料理を食べた会社の同僚
発生日時 喫食メニュー グループ構成

8名中5名が， ●時頃から嘔吐， 下痢を発症した。
喫食及び発症人数 発症日時 症状

当日の客数は80名で， 同じメニューを30食提供したが，
当日の利用者数 同一メニューの提供数

他から同様の苦情はない。当日は調理従事者2名， ホールス
同様の苦情の有無

- タッフ3名が勤務していたが， 体調不良者はいなかった。
従業員の健康状態

苦情対応のポイント

お店に苦情が来たら・・・



まずは相手の話をよく聞いて原因を追究し，再発防止策について説明するようにしましょう。

苦情発生時の対応について，従業員間でよく確認しておきましょう。

(重要なポイント)

- 施設の責任者が対応する
- 苦情対応の経緯を記録に残す
- 報告に時間がかかる場合は中間報告をする

おさらい

・食中毒予防の3原則

『つけない・増やさない・やっつける』

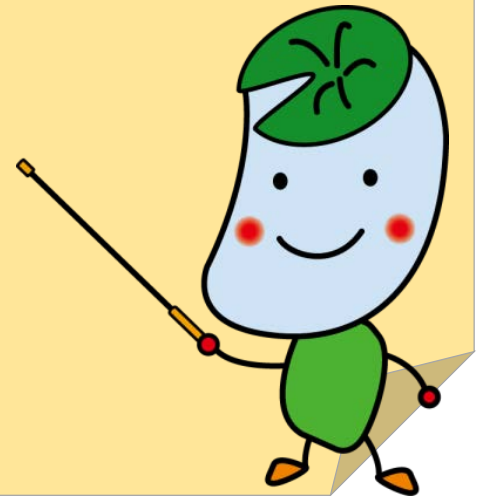
・リスクの高い食品は食べない

あなたが食中毒や感染症にならないこと！

『肉の生食は危険！』

・手洗いを徹底

『石けんで2度洗い』



よく清聴

あいながせむく(ト)キ(ク)もち

てあらいは
こまめに
石鹸で
二度洗い

