

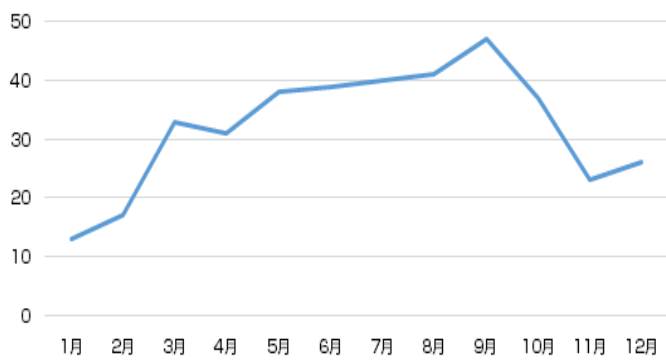


夏場の食中毒に注意!!

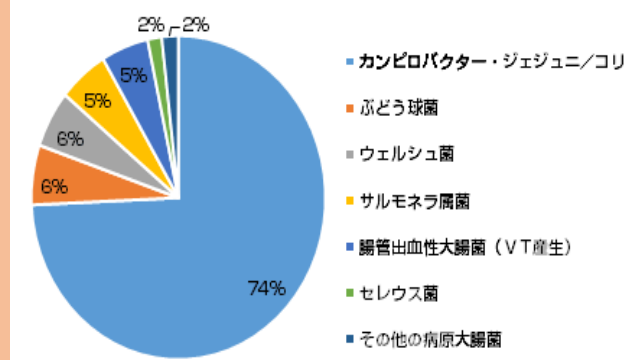
食中毒の原因は、寄生虫、細菌、ウイルス、自然毒などさまざまありますが、気温が高くなる夏場は細菌性食中毒に注意しましょう

温度・湿度が高い⇒細菌が増殖する!!

細菌性食中毒事件の発生件数(2019年)



細菌性食中毒事件の種類内訳(2019年)



出典:厚生労働省『食中毒統計調査』(2020年3月26日付)

夏場の食中毒事例

■2012年8月 北海道札幌市を中心とした高齢者関連施設11箇所、その他12箇所

患者:169名 死者:7名

症状:下痢、激しい腹痛

推定原因食品:白菜きりづけ(E社製)

原因物質:腸管出血性大腸菌O157

推定原因:消毒液の次亜塩素酸Na濃度が目分量で殺菌効果不十分。

製造室内で汚染区域と非汚染区域が未区分。

指導:北海道内浅漬業者施設116施設に緊急立入り検査、殺菌工程、管理記録の指導



■2018年8月 長野県 同系列のハンバーガーショップ21店舗

患者:30名

推定原因食品:未特定

原因物質:腸管出血性大腸菌O121

推定原因:使用野菜の洗浄、殺菌不足

指導:野菜の洗浄、殺菌工程の強化とその有効性の確認



■2013年7月 愛媛県松山市 飲食店

患者:4名

症状:下痢、腹痛、発熱

推定原因食品:鶏わさ

原因物質:カンピロバクター

推定原因:加熱用食材の生での提供

指導:加熱用食材の生、加熱不十分での提供中止、温度管理、器具消毒の徹底



■2017年8月 北海道札幌市 飲食店

患者:9名

症状:嘔吐、下痢

推定原因食品:おりぎり弁当

原因物質:黄色ブドウ球菌

推定原因:従業員の手の傷

指導:手洗い、温度管理、器具洗浄の徹底



■2016年7月 北海道札幌市 飲食店

患者:12名

症状:下痢、腹痛、発熱

推定原因食品:鶏刺し

原因物質:カンピロバクター

推定原因:加熱用食材の生での提供

指導:加熱用食材の生、加熱不十分での提供中止、温度管理、器具消毒の徹底

食中毒を引き起こす主な細菌の特徴と予防策

◆カンピロバクター

主な食材		鶏肉などの肉類。	
対策	加熱	○	生肉を使った肉料理を避ける。 肉の中心部まで十分に加熱(75℃で1分以上)。 生肉を扱った後は 手指や調理器具を十分に洗浄 する。
	冷蔵/冷凍	—	調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させる。 肉の保存時や調理時は、ほかの食材(野菜など)と接触させない。



◆黄色ブドウ球菌

主な食材		調理する人の手指から食品につくことが多い。	
対策	加熱	—	調理前によく手を洗う。 手荒れや化膿創のある人は、食品に直接触れない。 調理中に 髪の毛や顔などに触らない (帽子・ネットなど装着)。
	冷蔵/冷凍	○ 冷蔵	下ごしらえから調理、食べるまでの時間を短時間にする。 常温で長時間放置された原材料・食品は廃棄する。 防虫・防鼠対策、低温保存は有効。



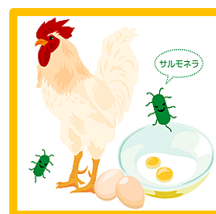
◆ウェルシュ菌

主な食材		食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品(中心部に酸素がない状態)	
対策	加熱	—	調理後に冷却 、または再加熱する食品は、 急速冷却する(30分以内に20℃以下、1時間以内に10℃以下に冷却)。
	冷蔵/冷凍	○ 冷蔵	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(中心部沸騰維持))加熱する。 基本的には、前日調理は避け、食べられる量を調理し、当日中に早めに食べる。



◆サルモネラ菌

主な食材		卵とその加工品、食肉・ウナギなどの淡水養殖魚介など。 食品取扱者・器具などからの2次汚染	
対策	加熱	○	卵を生食する時は、新鮮で殻にヒビがないものを冷蔵庫で保管し、 期限内表示内に使用する (鶏卵、ウズラ卵、アヒル卵を含む)。 卵を割ったら、直ちに料理する。割ったまま保存しない。 肉や卵は、冷蔵庫で保存し、料理する時には、 十分に(中心温度75℃1分以上)加熱する。 生肉・卵などを扱った 手指や調理器具はよく洗浄、消毒する。
	冷蔵/冷凍	△	冷蔵庫などの施設設備は清拭消毒する。 ネズミ、ゴキブリなどの対策を実施する。 調理スタッフの検便を行い、記録を保管する。



◆腸管出血性大腸菌

主な食材		加熱不十分な食肉・内臓肉(牛だけでなく豚・馬の例あり)、2次汚染された食品、牛糞堆肥などで汚染された生食用野菜・浅漬け・水等	
対策	加熱	○	生肉を扱った後は 手指や調理器具を十分に洗浄 する。 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、乾燥。
	冷蔵/冷凍	—	肉の保存時や調理時は、ほかの食材(野菜など)と接触させない。 検便から検出された調理スタッフは陰性が確認できるまで調理に従事することはできない。



◆セレウス菌

主な食材		おう吐型(例)米飯、チャーハン、ピラフ、スパゲッティ、焼きそば 下痢型(例)食肉製品、スープ、弁当、プリン	
対策	加熱	—	調理する時は十分に加熱する。 食べきれる量だけを作り、大量に料理して残さない。
	冷蔵/冷凍	○ 冷蔵	チャーハン、ピラフなど炒め物を調理後、室温で長時間放置しない。 テイクアウトでは早めに食べる。



食中毒予防の3原則



①細菌をつけない ②細菌をふやさない ③細菌をやっつける

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288