

飲食店での食中毒事故が増えています

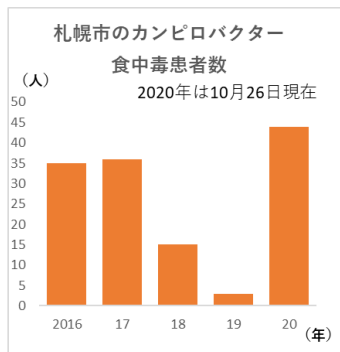
GOTOキャンペーン等の影響でお客様が戻り忙しい中、衛生管理がおろそかになっていませんか？
札幌市では9月末よりカンピロバクター6件、ノロウイルス1件、食中毒が発生しております。

◆カンピロバクター 加熱不足の肉料理が原因、コロナと疑う人も

札幌市内でカンピロバクターによる食中毒が飲食店で多発しています。
件数**6件**患者数**42名**で、主に鶏レバーの生食及び加熱不足が原因と考えられます。

発熱症状を伴うため、新型コロナウイルスの感染を疑い、保健所に連絡する方も。札幌市は「発熱だけで咳や鼻水などの症状がない場合は感染の可能性は低い」とした上で計7千店に注意喚起を促す通知を出しています。

札幌市のカンピロバクターが原因の食中毒（2020年9月、10月）



	日時	発生場所	原因食材 (推定)	患者数
1	9月26日	飲食店A	特定できず	2
2	9月21日～26日	飲食店B	焼き鳥	7
3	9月26日、9月27日、9月29日	飲食店C	鶏レバー串	6
4	10月1日、10月4日	飲食店D	鶏レバー料理	10
5	10月3日	飲食店E	鶏レバ刺し	9
6	10月6日	飲食店F	焼き鳥店の料理	8

*10月中旬、東京都中野区でも**学校給食**で計**105名**が**集団食中毒**、鶏肉から検出。

◆カンピロバクターの特徴と対策

主な原因食品	鶏肉などの肉類 (鶏刺身、牛レバ刺し、ユッケ、加熱不十分な焼肉など)
主な症状	下痢、腹痛（へその周り）、発熱（37～40℃） ／発症するまでの時間：2～7日 ※まれに、感染してから数週間後に、手足のしびれや顔面まひ、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。
特徴	感染力が強く、わずかな菌数で発症します。 熱に弱く、75℃以上1分間以上の加熱で死滅します。 冷却しても長時間生き残る。
予防方法	生肉(生レバー、鶏わさなど)を食べないようにしましょう。 肉料理は中心部までよく加熱しましょう (中心部の温度75℃以上1分間以上の加熱が目安です。湯通し程度では菌は死滅しません。具体的な管理方法で管理しましょう。) 生肉を扱う調理器具は専用とし、使用後は洗剤でよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒しましょう。 焼肉やすき焼きなどは、生肉の取り箸と食べる箸を使い分けましょう。 生肉を扱った後は、その都度手をよく洗いましょう。



カンピロバクターは**熱に弱い**ため、**充分加熱して調理**しましょう。



細菌食中毒 ～予防の3原則～

- ・菌をつけない！ ⇒ 清潔
- ・菌を増やさない！ ⇒ 冷却
- ・菌をやっつける！ ⇒ 加熱

◆早くもノロウイルス食中毒発生、これからの季節要注意

<事例>

日時:2020年10月1日

弁当店の宅配弁当

(豚焼き肉、チキン南蛮などやみそ汁)

患者:20~50代の14人

症状:吐き気、腹痛、下痢

●患者7人と従業員2人の便から

ノロウイルスを検出

●弁当店と同じ施設で調理していた

計4店舗を5日間の営業停止



季節	ノロウイルスによる食中毒は、特に11月から3月の冬季に多く発生し、そのほとんどが調理従事者を介した食品の汚染が原因
主な症状	感染してから24時間~48時間(平均36時間)後に、吐き気、おう吐、腹痛、下痢(水のような下痢)、発熱(38℃以下)などの症状が現れます。 症状が治まった後も、1週間から長いときは 1か月程度 、便の中に ウイルスを排泄することがあります 。
特徴	感染力が非常強く 、わずかなウイルス量で発症します。 他の細菌などに比べて熱や薬剤への抵抗力が高く、 アルコール消毒などでは効果が期待できません 。
感染経路	経路1：食品から人へ【食中毒】 ノロウイルスに汚染された二枚貝を生で、あるいは十分に加熱しないで食べるにより感染することがあります。 経路2：人から食品を介して人へ【食中毒】 ノロウイルスに感染した人が、手をよく洗わずに調理をすることで、手や調理器具から食品にウイルスが移り、この食品を食べた人が感染することがあります。 ※近年、このような二次汚染が原因の食中毒が増えています 。 経路3：人から人へ【感染症】 ノロウイルスに感染した人の便やおう吐物が手につき、 ドアノブやタオルなどを介して感染することがあります 。 また、おう吐物などで汚染された場所を十分に消毒しないと、 残ったウイルスが空気中に飛散し、感染することがあります 。

◆ノロウイルスの予防方法

しっかり「手洗い」!

十分な時間(30秒以上)をかけて手を洗いましょう。
特に「調理前」「食事前」「トイレの後」などは、しっかり洗いましょう。



しっかり「加熱」!

食材は、**中心部まで十分に加熱**しましょう。
(目安は85℃~90℃で90秒間以上です。)

***具体的な管理方法を考えましょう**

ノロウイルスによる汚染は、食材の鮮度とは関係ありません。「新鮮だから安全」は間違いです。



しっかり「消毒」!

調理器具は、十分に洗浄した後、**熱湯**(85℃1分間以上)や**塩素系漂白剤**(次亜塩素酸ナトリウム液)で消毒しましょう。

ノロウイルスに対しては、アルコールや逆性石けんは、効果が期待できません。



<参考資料>札幌市保健所HP

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