



最近の食中毒事例から学ぶ衛生管理

先日、恵方巻による食中毒事故が複数件発生しました。患者数も100名を超える大規模な事故になっています。原因は黄色ブドウ球菌やノロウイルスなど従業員からの感染経路によるものでした。調理する上での注意点を再確認し食中毒を防止しましょう。



事件事例①

令和6年2月 寿司屋で販売された恵方巻から黄色ブドウ球菌が検出
患者数:150名

原因:1, 従業員1名の手指拭き取り検査で黄色ブドウ球菌が検出。

手袋を着用していたものの**手洗い不十分等**の原因で具材に汚染した。

2, 巻き寿司は前日午後10時から作業を開始し完成した巻き寿司は**翌日の販売まで常温のまま保管**されていた。

3, 作業を2名で行っていて2日前から準備を始めるなど明らかに**能力オーバーの受注を受けてしまった**。

また、衛生管理の記録等、**HACCPに沿った衛生管理ができていなかったため**、衛生管理計画書等の作成、記録の保存をするように保健所より指導された。

(参照:姫路市保健所HP)

原因菌:黄色ブドウ球菌

この菌は食べ物の中で増殖する時に**エンテロトキシン**という**毒素**を作ります。

菌自体は熱に弱いですが、この**毒素は100℃20分の加熱でも分解されません**。

健康な人でも**のどや鼻の中、髪の毛**などに保菌しています。

おでき、にきび、やけど、水虫、傷など**化膿したところに大量に存在しているため**、手に傷などがある**調理人からの汚染が原因の食中毒が多く発生**しています。

事件事例②

令和6年1~2月 惣菜店と飲食店を営む業者が製造した恵方巻きと宴会料理で
ノロウイルス食中毒

患者数:176名

原因:従業員が体調不良を訴えていたものの作業日までに回復したため業務を行った。

(参照:山陰中央デジタル)

原因ウイルス:ノロウイルス

このウイルスに汚染された食品を摂取して感染。ノロウイルス感染者の便や嘔吐物により二次感染。嘔吐物は大量のウイルスが含まれており**少量で感染**します。

嘔吐・下痢等の症状が回復しても長期間(長い人で約1ヶ月)ウイルスの排泄が続くので注意が必要。調理人からの汚染が原因の食中毒が多く発生しています。

■ 必要な対策

① 従業員の健康管理

出勤前に家族を含めた体調を確認し、**異常があった場合はすみやかに責任者に報告し**、食品を直接取扱う業務に従事しない

(症状例：嘔吐、吐気、下痢、腹痛、発熱、傷の有無)

健康チェック表に必ず記録をしましょう

③ 手洗いの徹底

厨房入室前、作業開始前、盛り付け前、生の食品を扱った後、髪や体を触った後、トイレの後など**手洗いマニュアルに沿って二度洗い**を行いましょ



⑤ 製造時間の管理

テイクアウト、物販品の場合は**消費者が喫食するまでの時間を考慮し調理開始時間を調整**しましょう

前日仕込みや調理後の食品を常温に長時間放置するのはやめましょ

⑦ 検便検査

定期的な検便検査を行い従業員の健康管理を行い、万が一の感染拡大を予防ましょ。ノロウイルス陽性の場合、職場復帰前に必ず**陰性確認**を行いましょ



② 調理する数量の管理

厨房の規模や調理能力、人員のバランスを考え、**調理から提供までの時間が短くなるように調整**ましょ



④ 手袋の着用

手に傷がある時、盛り付け時など必要に応じて手袋を着用ましょ

作業切り替え時、時間により手袋を交換ましょ



⑥ トイレの清掃、嘔吐物の処理方法

トイレの清掃手順、嘔吐物の処理方法、処理キットを準備ましょ

清掃記録、処理記録をつけ保存ましょ

ノロウイルスは
アルコール消毒では
失活ません



もし食中毒が発生してましょと…

- 原因究明のため、保健所の立入り調査が入る
- 行政処分(営業停止命令)を受ける
- 営業再開の為、店内消毒や作業工程フロー見直しなどにより休業期間が発生
- 売上減少により、金額的な損失が出る
- 風評被害で信頼回復に時間がかかる等

一つのミスが大きな事故・損失に!! 日ごろからのルールの徹底がとても重要



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