



ご注意ください！アフターコロナで食中毒が増加傾向

新型コロナウイルス対策が緩和がされ飲食店の需要が増加する一方、従業員の人手不足により衛生管理不備が課題になっています。

これから気温が高くなる時期になりますので食中毒には注意が必要です。

■食中毒事件数・患者数の推移

	事件数	患者数	死者数
R3年	717	11,080	2
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4

■事故事例

①令和5年8月 和歌山県の仕出し屋

経緯 弁当を食べた117人が下痢、腹痛、発熱などの症状を呈し **1人が死亡**

原因物質 サルモネラ属菌 鶏胸肉焼きと出汁巻の可能性が高い（検食保管なし）

鶏胸肉焼き：冷凍品を使用し調味後スチームオーブンで加熱

有症者の中には生っぽかったとの証言も一部あり

出汁巻：**前日に割卵** → 出汁液と調合 → 冷蔵庫保管 → 翌日に調理

- 要因
- ・通常は多くとも400食/日の受注のところ当該日は500～800食/日の明らかに**製造能力を上回る受注**をしていた
 - ・出汁巻は焼成に約2時間を要し**その間液卵をガスコンロ付近に置いたまま**調理はある程度加熱した後**余熱で火を通して**いた
その後**放冷2～3時間後**にカット、盛り付けパック後に冷蔵保管
 - ・多忙なため**作業中の手洗いや器具の洗浄**など衛生管理がおろそかになっていた
 - ・まな板は魚のみ専用、その他は都度洗浄し使用、包丁は各調理人が個人管理で使い分けがなく都度洗浄して使用
 - ・衛生管理計画の作成、保管はされていたが**営業者や従業員へのHACCPに対する理解度が乏しかった**

<参考資料>厚生労働省HP



②令和5年10月 全国ステーキチェーン店で提供したセルフ焼きハンバーグ

経緯 山口、大分、鹿児島県の3店舗で、ハンバーグを敢えて生焼けの状態を提供し、食べる直前に客自身が焼き付ける「セルフ仕上げ」スタイルのハンバーグを食べた3人が水様性下痢、腹痛等の症状を呈した

原因物質 腸管出血性大腸菌O157

- 要因
- ・**ハンバーグを加熱不十分な状態で客に提供したこと**によるもの
 - ・**客に中心部まで十分に加熱する旨の注意喚起が不十分**



■和歌山県の仕出し屋における対策

①調理数の受注管理

施設の調理能力(施設の規模、人員数等)を考え**衛生的な管理ができる無理のない受注量**を心掛ける。



②交差汚染の防止

まな板等の調理器具は**用途別に使い分け、洗浄・殺菌もマニュアルに従って行う。**



③前日調理の禁止

液卵等、**前日調整は細菌の増殖、保管中の二次汚染に繋がるので止める。**



④調理工程の管理

- ・ **加熱調理は中心温度75℃1分以上**。中心温度と加熱時間の確認と記録を行う。
- ・ **食品は厨房内に放置しない**。特に、ガスコンロ付近に食材を置いたまま調理しない。

■セルフ焼きハンバーグにおける対策

①提供する料理の対策

- ・ 加熱調理用の食肉等を生食用として提供しない。
- ・ 飲食店側が有効な加熱調理を実施することが基本。

③交差汚染の防止

客が自ら食肉等を調理(焼肉店)して飲食する場合は、**食肉等を焼く時の箸、トング等は専用のものを提供する。**



②食中毒予防の情報提供(注意喚起)

- ・ 加熱調理を完全に行わず提供し、客が加熱を行い食べる調理形態をとる場合、飲食店側は客に対して当該品が加熱用である旨、**中心部まで十分に加熱する必要がある旨**、食中毒の危険性があり生で食べられない旨等を**メニューに分かりやすく記載**する。
- ・ 客が生又は加熱不十分なまま食べないように、具体的な加熱方法を口頭説明だけでなく、掲示等により確実に情報提供する。又は必要に応じ飲食店側で加熱調理する。
- ・ 子供が食べる場合は、十分に加熱調理したものを提供する。
- ・ 情報提供を行った上で、なお客が生又は加熱不十分なまま食べている場合は、加熱して食べるよう重ねて注意喚起する。

■その他基本的な対策

①手洗いの徹底

②従業員教育

和歌山県仕出し屋において、衛生管理計画を作成し、その記録及び保管もされていましたが、HACCPに対する理解度が乏しく、取り組みが形骸化していました。

- ・ この記録は、**何の目的で行なっているか理解していますか？**
- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
- ・ **新人への基本的な衛生管理**

等について教育をしましょう。定期的な外部の講習会を受講することも有効です。その他、発生したクレーム、事故、衛生上の問題点なども話し合い再発防止対策を検討しましょう。

エンバイロサービスでは新人教育講習・食中毒講習・手洗い講習・HACCP講習・ノロウイルス講習など様々な用途に応じた講習会を実施しています



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