

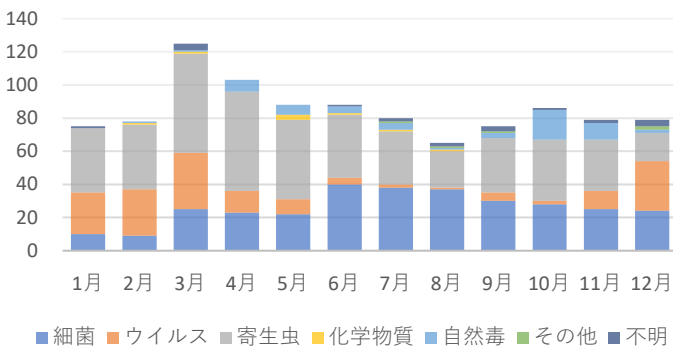


夏場の食中毒にご注意ください!!

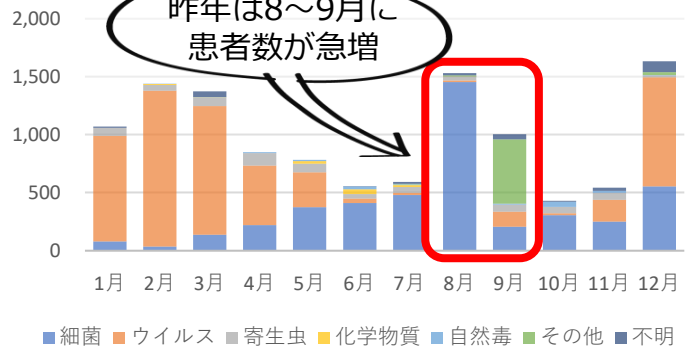
今年は全国各地で早くも夏日・真夏日が連日記録されています。気温や湿度が高くなる夏場は、細菌性食中毒が発生しやすい季節なので要注意です。

温度・湿度が高い → 細菌の増殖が加速!!

2023年病因物質別月別食中毒発生状況 (事件数)



2023年病因物質別月別食中毒発生状況 (患者数)



参照：厚生労働省「食中毒統計調査」

2024年5~6月の主な食中毒事例

長野市学生寮食堂でウエルシュ菌による食中毒

患者：125名
症状：下痢、腹痛
推定原因食品：食堂で提供された給食
原因物質：ウエルシュ菌



参照：給食事業者HP

指導後の事業者防止策：①前日調理はもとより、午前中に夕食を完成させるなど、当日中でも加熱後、常温放置が2時間を超えないよう徹底します
②ウォーマー等の保温機器は、加熱調理品の中心温度が65℃以上保持できるよう温度管理をし、設定温度と保温時間の記録を徹底します

鳥取県米子市焼肉店でカンピロバクターによる食中毒

患者：4名
症状：下痢、腹痛、発熱
推定原因食品：牛心臓刺身を含む食事
原因物質：カンピロバクター
防止ポイント：牛の内臓や鶏などの肉・内臓は生食用として提供・販売はできません。中心部まで十分に加熱して提供する。また、肉を焼く時の箸やトング、食べる時の箸を使い分ける。



参照：米子保健所HP

埼玉県深谷市スーパーマーケットで製造、配達されたおにぎりで黄色ブドウ球菌による食中毒

患者：14名
症状：下痢、腹痛、嘔吐
推定原因食品：おにぎり（鮭、高菜、わかめ、ツナマヨ）
原因物質：黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA産生）
防止ポイント：調理する方の手指などに化膿創のある人は食品に直接触れない、手指や調理器具の洗浄、消毒の徹底、作業帽、マスク、手袋の着用



参照：熊谷保健所HP

食中毒を引き起こす主な細菌・ウイルスと原因食品

病原微生物	発症菌量(/g)目安	主な原因食品
黄色ブドウ球菌	10万以上	主に調理者の手指等から汚染を受けた食品
セレウス菌（芽胞形成菌）	100万以上	米飯、炒飯、パスタなど
ウエルシュ菌（芽胞形成菌）	10万以上	煮込み料理、煮物、大量調理食品など
腸炎ビブリオ	100万以上	魚介類
サルモネラ属菌	100～1000以上	卵、生肉など
カンピロバクター	100～1000	鶏肉など肉類
腸管出血性大腸菌	<10～100	牛肉など肉類、生野菜、漬物
ノロウイルス	<100	調理者から汚染を受けた食品、二枚貝

少量で感染

主な細菌性食中毒菌と予防ポイント

黄色ブドウ球菌

- 調理前によく手洗いを行う
- 手荒れや傷、化膿創のある人は食品に直接触れない
- 手袋を着用する
- 調理中に髪の毛や顔などに触れない（帽子、ネット、マスク等を着用）
- 食品の低温管理を行い、長時間常温（厨房内）に放置しない



セレウス菌

- 調理時は十分に加熱する
- 加熱した食品（炊飯したご飯や茹でた麺、調理済炒飯やパスタなど）を長時間常温（厨房内）に放置しない
- 一度に大量の米飯や麺類を調理し作り置きしない



ウエルシュ菌

- 加熱調理した後は速やかに冷却する（30分以内に20℃以下、1時間以内に10℃以下）
- 再加熱する食品は、攪拌しながら中心温度75℃1分間以上加熱する。基本的には、前日調理は避けて適切な量を調理する。大量調理は要注意。



腸管出血性大腸菌

- 生肉を扱った後は手指や調理器具を十分に洗浄・消毒する
- 中心部まで十分に（75℃1分間以上）加熱する。特に加工肉は十分に加熱する。
- 生肉は他の食品（野菜等の非加熱食品や調理済み食品）へ二次汚染させないように保管容器や調理器具を分ける。
- 生野菜はよく洗う



サルモネラ菌

- 卵を割ったら直ちに調理し割ったまま保存しない
- 中心部まで十分に加熱する（75℃1分間以上）
- 生肉、卵を扱った手指や調理器具は十分に洗浄、消毒する



カンピロバクター

- 生肉、加熱不足での提供禁止
- 中心部まで十分に（75℃1分間以上）加熱する。
- 生肉を扱った手指や調理器具は十分に洗浄、消毒する



POINT 食中毒予防の3原則

- ①細菌をつけない
～洗浄・消毒～
- ②細菌をふやさない
～温度管理～
- ③細菌をやっつける
～加熱～

エンバイロサービスでは、食中毒に関わる講習会を実施しております。ご依頼やご不明点がございましたらお気軽にお問い合わせください！



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