

食品の衛生的な取扱いや 食中毒予防について

平成27年9月25日

西多摩保健所食品衛生第一係

平成26年の食中毒発生状況（東京都）

病因物質	件数(患者数)	病院物質	件数(患者数)
サルモネラ	8(26)	ノロウイルス	21(577)
黄色ブドウ球菌	3(12)	サポウイルス	1(11)
腸管出血性大腸菌	5(14)	ノロウイルス及び サポウイルス	1(23)
ウエルシュ菌	2(50)	アニサキス	12(12)
チフス菌	2(18)	クドア・セプテンpunk タータ	4(40)
セレウス菌	2(20)	ヒスタミン	2(5)
カンピロバクター	36(211)	植物性自然毒	1(1)
		不明	3(18)
黄色ブドウ球菌及び セレウス菌	1(5)	合計	103(1,096)

西多摩保健所管内における食中毒発生状況

	原因施設	原因食品	原因物質	患者数
24年	飲食店(すし)	宴会料理	ノロウイルス	9名
	飲食店(すし)	宴会料理	ノロウイルス	22名
	家庭	家庭の食事(生卵)	サルモネラ	6名
	不明(焼鳥屋)	不明 (鶏たたき、鶏レバ刺し)	カンピロバクター	2名
	給食施設	給食	ノロウイルス	47名
	飲食店(すし)	店で調理提供した食事	ノロウイルス	13名
	飲食店(すし)	店で調理提供した食事	ノロウイルス	56名
25年	給食施設(学生寮)	焼き魚(ブリ)	ヒスタミン	6名
26年	西多摩保健所管内における食中毒発生 なし			
27年	飲食店(焼鳥屋)	店で調理提供した食事	カンピロバクター	15名
	飲食店(旅館)	店で調理提供した食事	サルモネラ	47名
	飲食店	店で調理提供した食事	腸管出血性大腸菌 O157	6名

食中毒

細菌性

カンピロバクター、病原性
大腸菌、サルモネラ属菌 等

ウイルス性

ノロウイルス 等

自然毒

フグ毒、貝毒
キノコ毒

化学性

ヒスタミン、農薬、
消毒液(次亜塩素酸水)

寄生虫

アニサキス、クダア

カンピロバクター

家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等あらゆる動物に分布

【症 状】 下痢、腹痛、発熱など

※まれに「ギランバレー症候群」を発症

【潜伏期間】 1～7日(平均2～3日)

【原因食品】 **鶏肉(鶏刺し、鶏わさ)**、サラダ、飲料水等

鶏肉には高確率で
カンピロバクターがいます。
十分加熱しましょう！



サルモネラ

【潜伏期間】 8～72時間

(平均12時間)

【症状】 下痢、腹痛、発熱(38～40℃)、おう吐

【原因食品】 生卵、生肉

卵かけごはん、オムライスが原因となることも

腸管出血性大腸菌

血清型：O157、O26、O111など

潜伏期間：1～14日（平均4～8日）

症状：激しい腹痛、下痢（血便）

原因食品：食肉（ユッケ、レバ刺し）

サラダ、飲料水、井戸水、キャベツ、白菜漬け、シーフードソース、イクラ醤油漬け



原因食品が特定できていない事例も多い

ノロウイルス

【症状】

吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱(37~38°C)

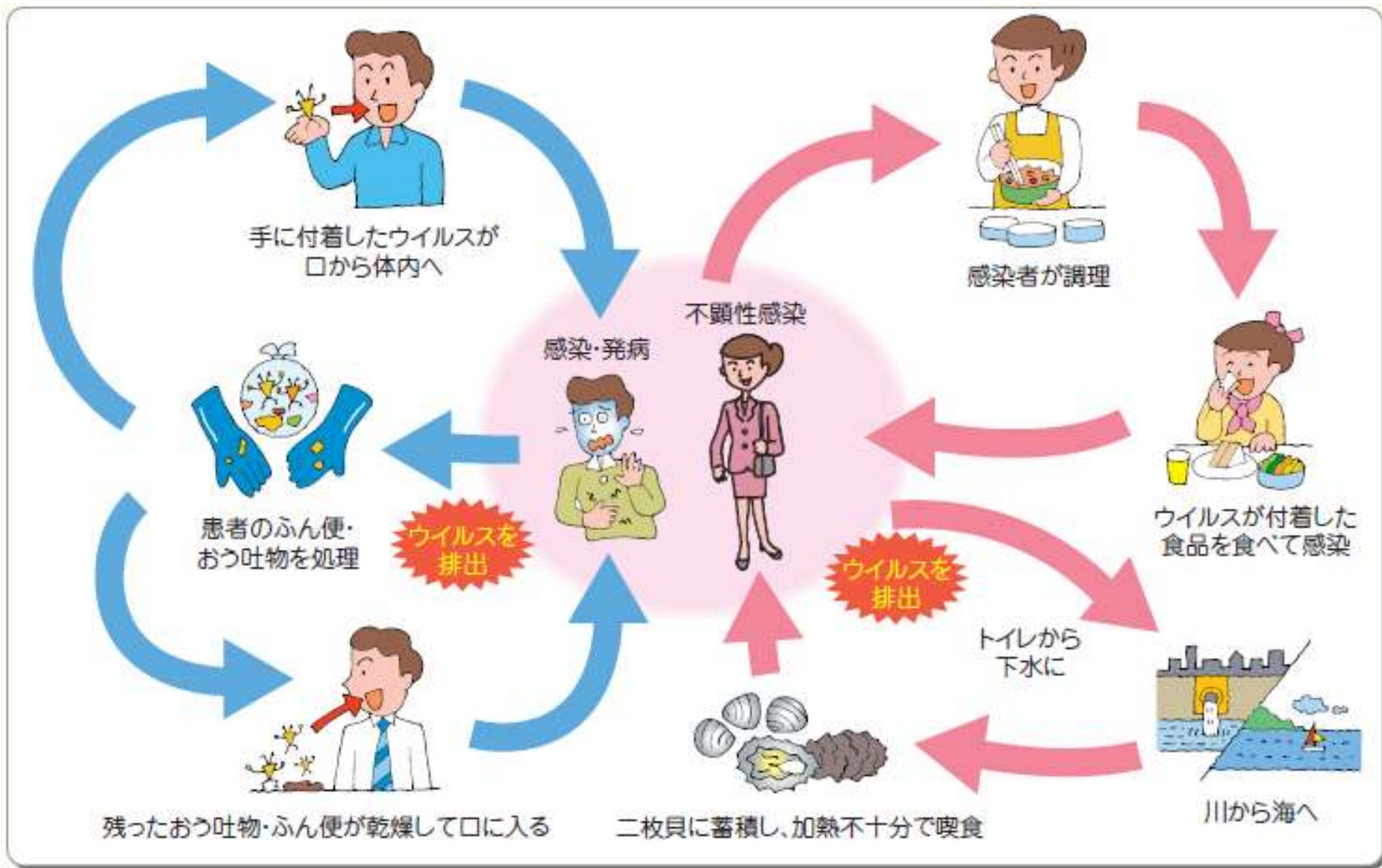
【潜伏期間】

24~48時間(平均40時間) ※3日程度で回復

手のしわに入り込み
なかなか除去できない。

空気中に舞い上がる。

ノロウイルスの感染ルート



ノロウイルス食中毒発生のサイクル

ノロウイルスが手に
付着したまま調理する

二次汚染された食品
を食べる

発症



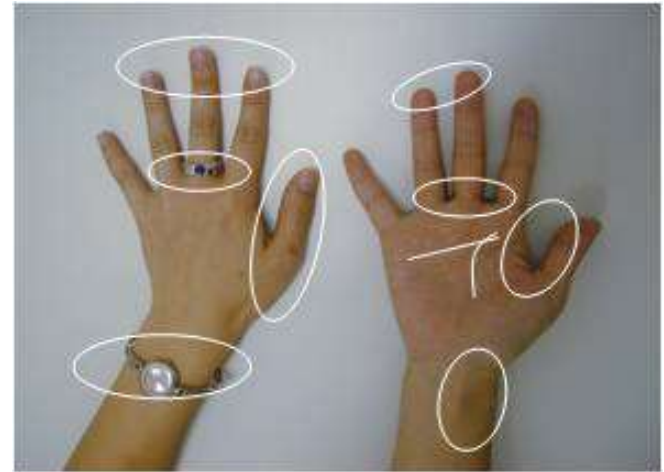
トイレがノロウイルス
に汚染される

トイレを使用

手洗いトレーニング

手洗い前の準備

- 爪は短く切ってますか？
- マニキュアは塗っていませんか？
- 時計や指輪をはずしてますか？



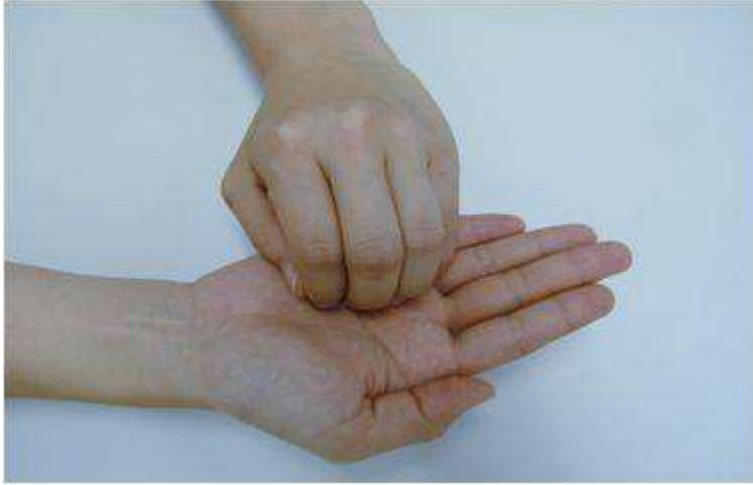
①手をぬらし、石けんをつけて泡立て、手のひらをよくこする



②手の甲をのばすようにこする



③指先・ツメの間を念入りにこする



④指の間を洗う



⑤親指と手のひらをねじり洗いする



⑥手首も忘れずに洗う



⑦流水で石鹸をよく洗い流す



⑧水分を良くふき取る

食中毒予防3原則

つけない

- 手洗い
- シンクや調理器具の洗浄・消毒



ふやさない

- 低温で保存



やっつける

- 十分な加熱



食中毒予防3原則

つけない

- 手洗い
- シンクや調理器具の洗浄・消毒



二次汚染の防止

- ・包丁・まな板・ザルなどの洗浄、消毒
- ・シンクの洗浄、消毒
- ・生肉や野菜を取扱った後の手洗い、消毒
- ・トングや箸は生肉用と食べる用で区別する

食中毒予防3原則

ふやさない

- 低温で保存



食中毒を防ぐための保存温度

基本は **10°C以下**

(食品の**保存温度**を守りましょう)

食中毒予防3原則

やっつける

- 十分な加熱



食中毒を防ぐための加熱温度

75°Cで1分

中心
温度



(ノロウイルスは90°Cで90秒以上)