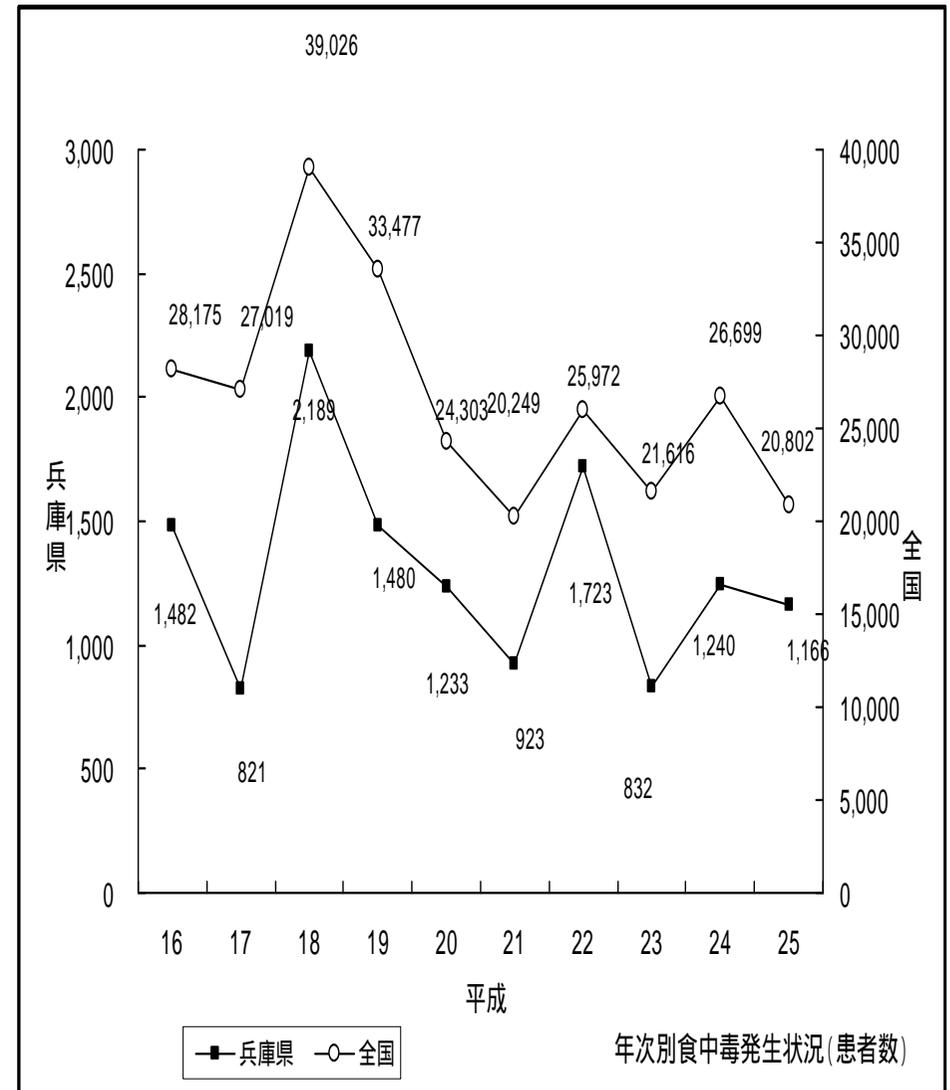
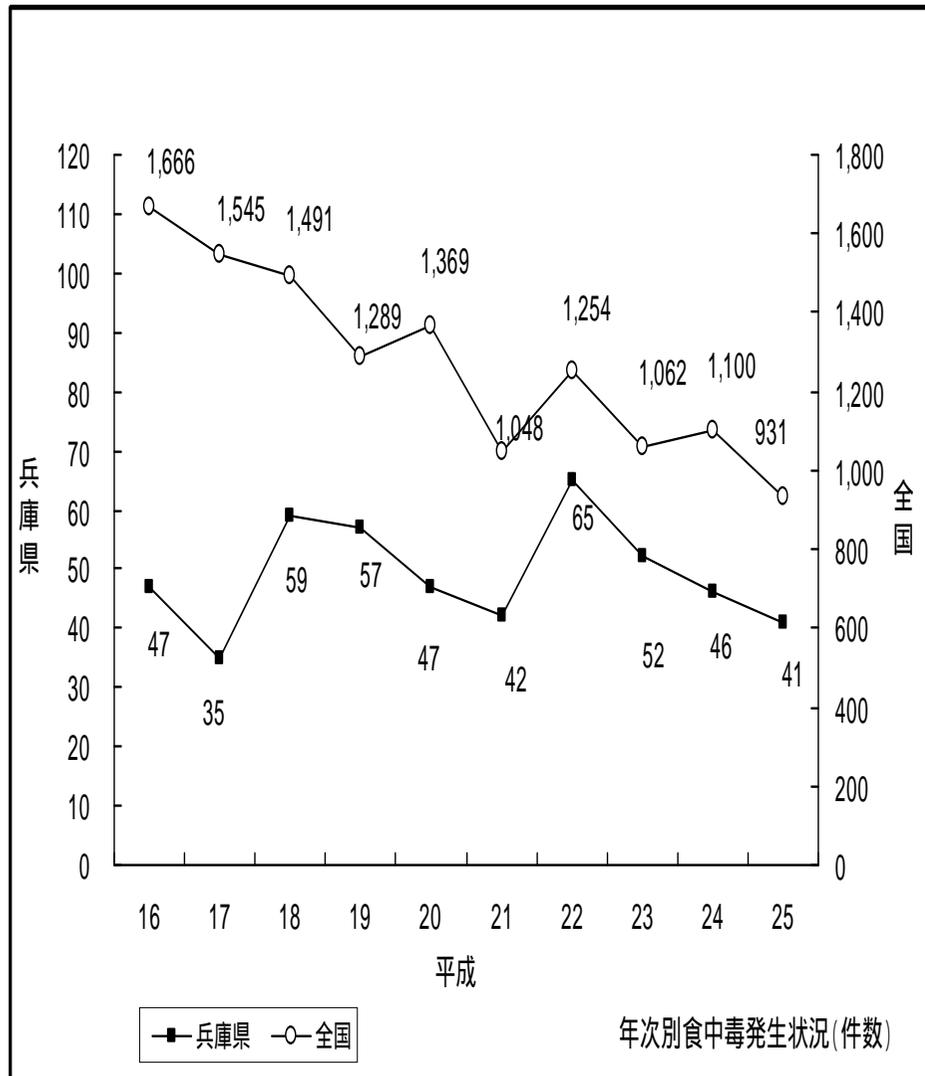


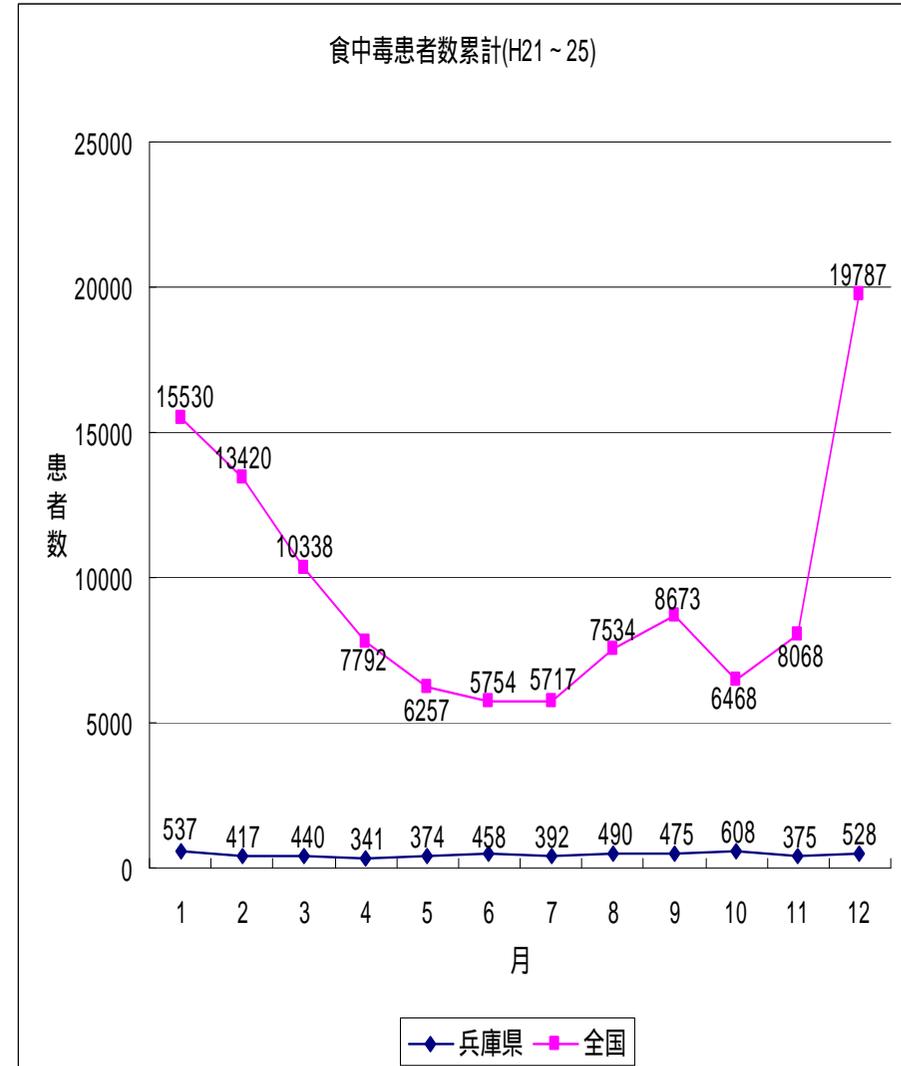
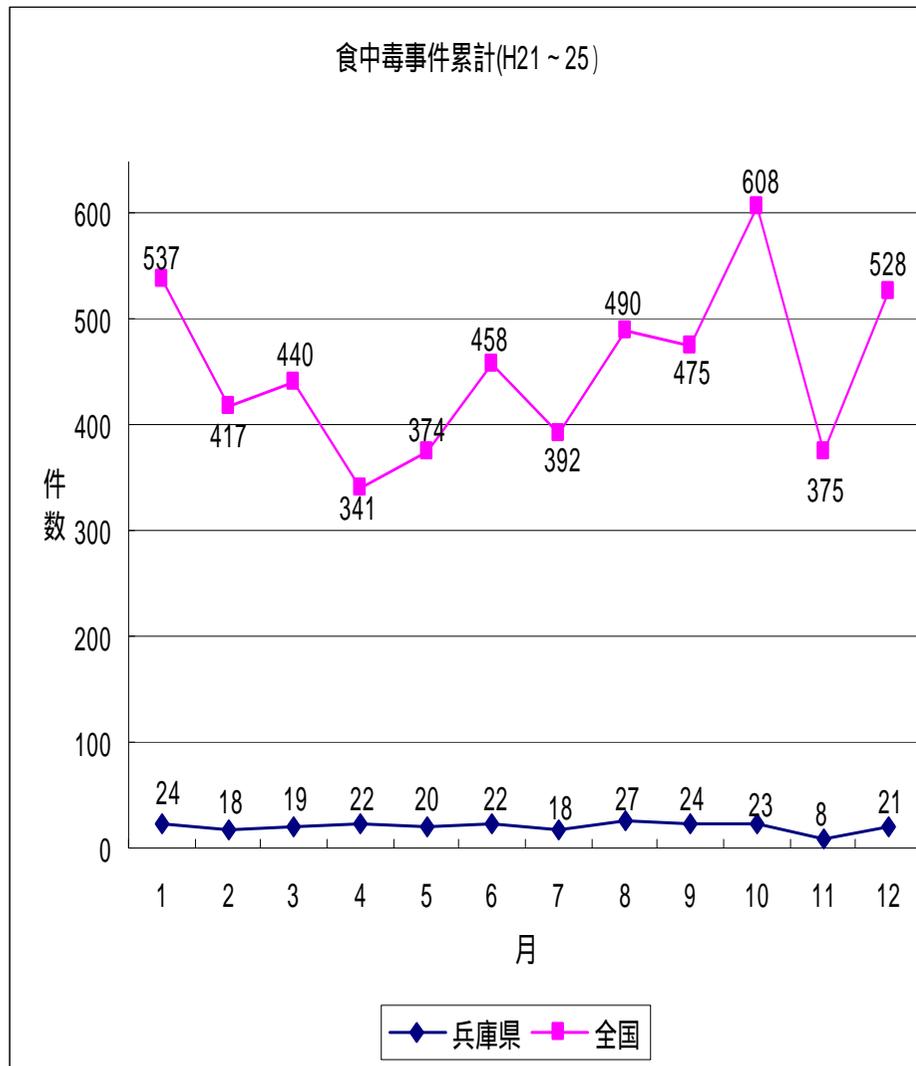
兵庫県の食中毒の状況と その予防

兵庫県健康福祉部
健康局生活衛生課

食中毒の発生状況(年次別 全国、兵庫県)

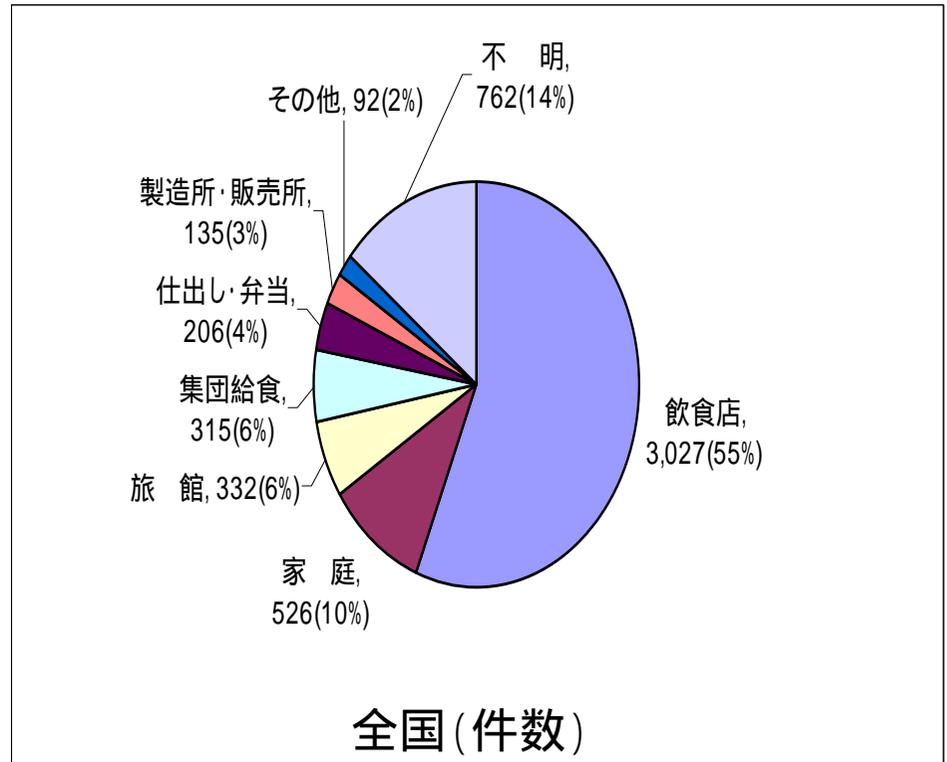
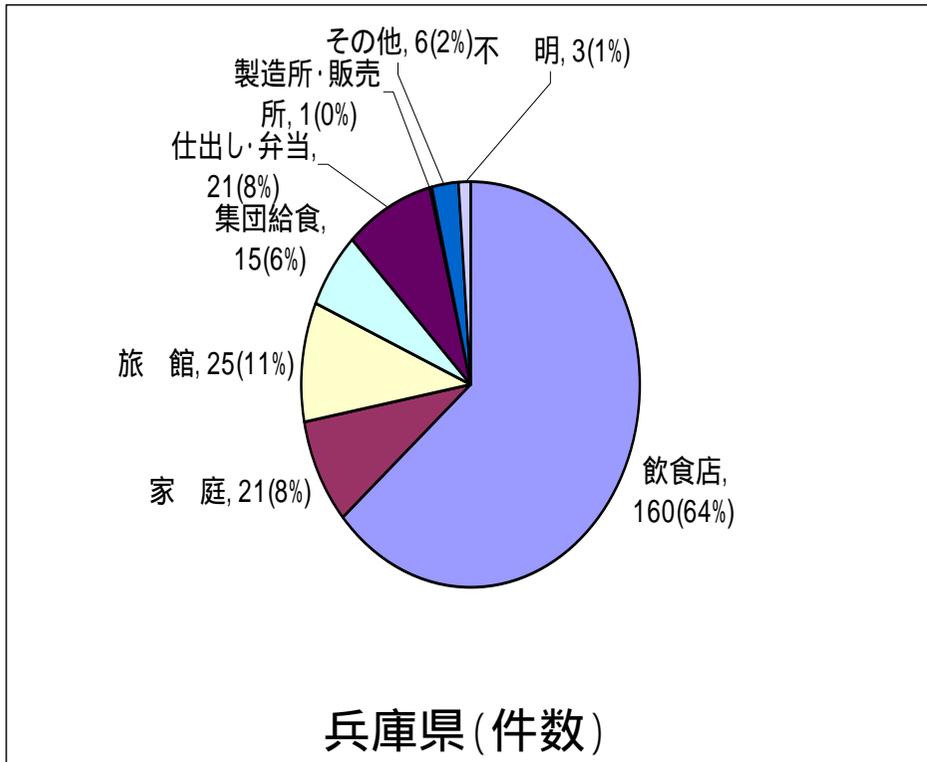


食中毒の発生状況(月別、累計 国、兵庫県)



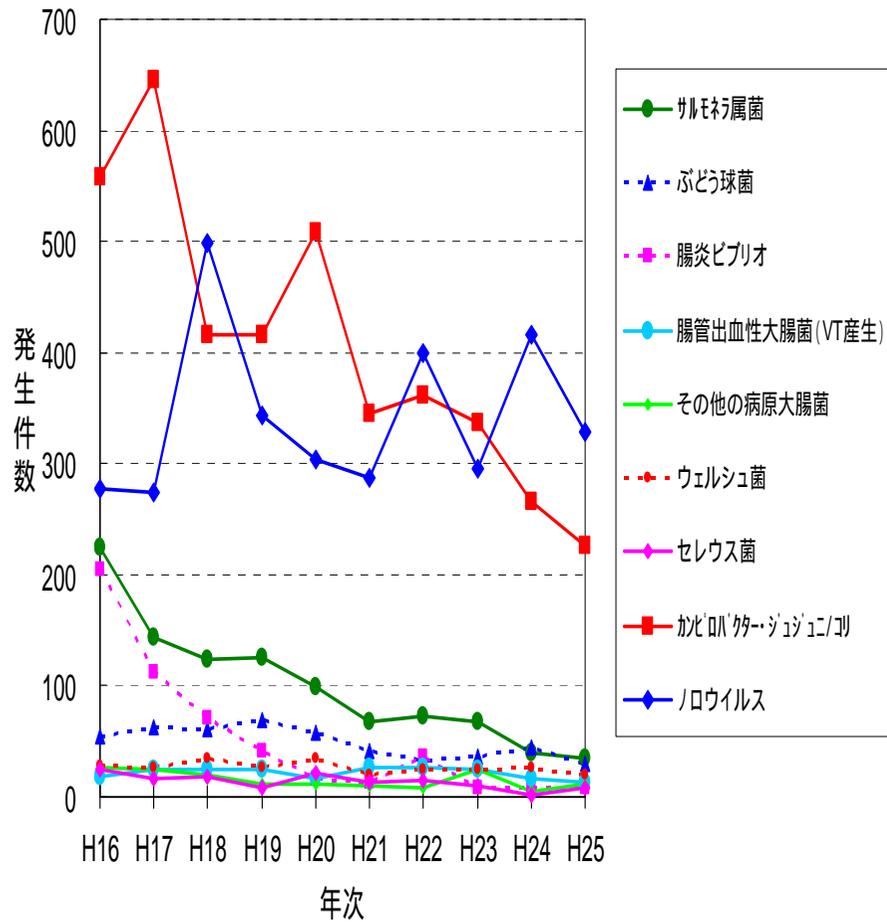
食中毒の施設別発生状況(月別、累計 国、兵庫県)

(H20-24)

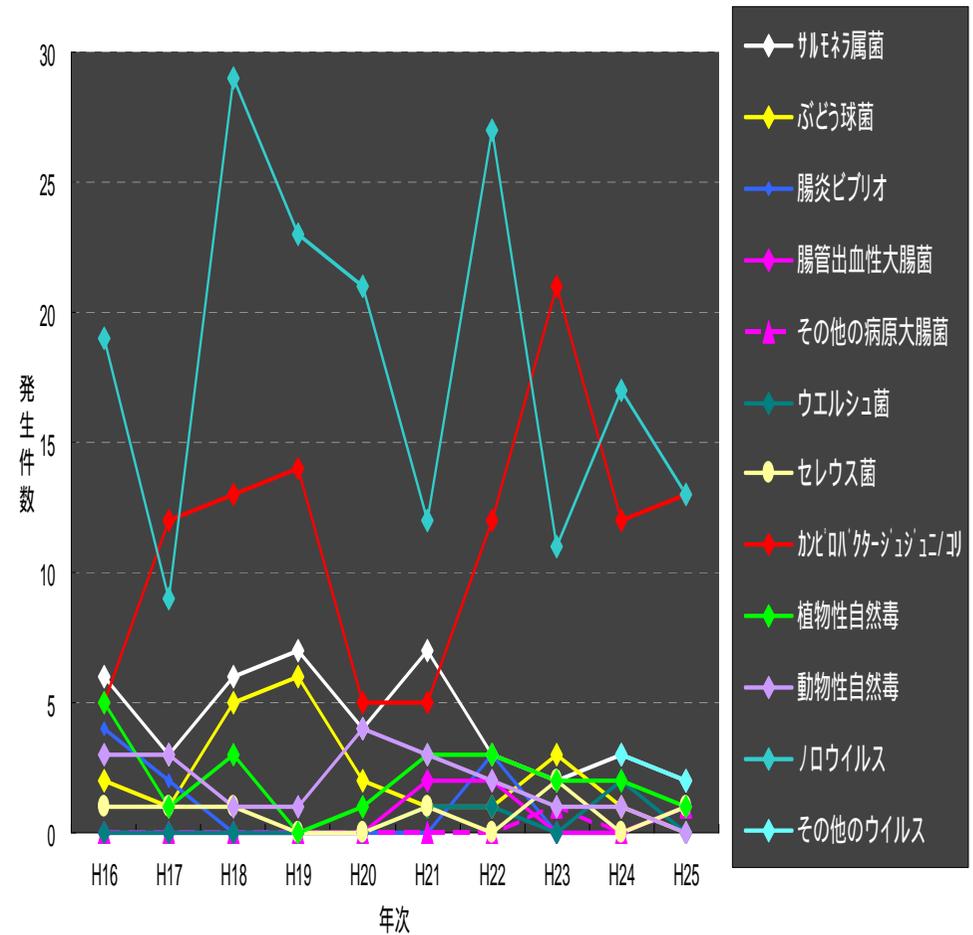


食中毒の病因物質別発生状況(月別、累計 国、兵庫県) (H16-25)

過去10年間の病因物質別食中毒発生件数(全国)



過去10年間の主な病因物質別食中毒発生件数推移(兵庫県内)



食中毒を知る



- 食中毒を起こす微生物

細菌 (カンピロバクター、サルモネラ等)

ウイルス (ノロウイルス、ロタウイルス等)

寄生虫 (クドアセプトンpunkタータ、アニサキス)

化学物質

植物性自然毒 (キノコ毒、チョウセンアサガオ等)

動物性自然毒 (フグ毒、貝毒)

食中毒微生物の特徴を知る (細菌・ウイルスを中心)

- 食中毒微生物の特徴

細菌性食中毒

お腹で増殖し、毒物を出す細菌の主な特徴
(黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌等)

- * 腹痛が起こる
- * 下痢をする
- * 嘔吐する

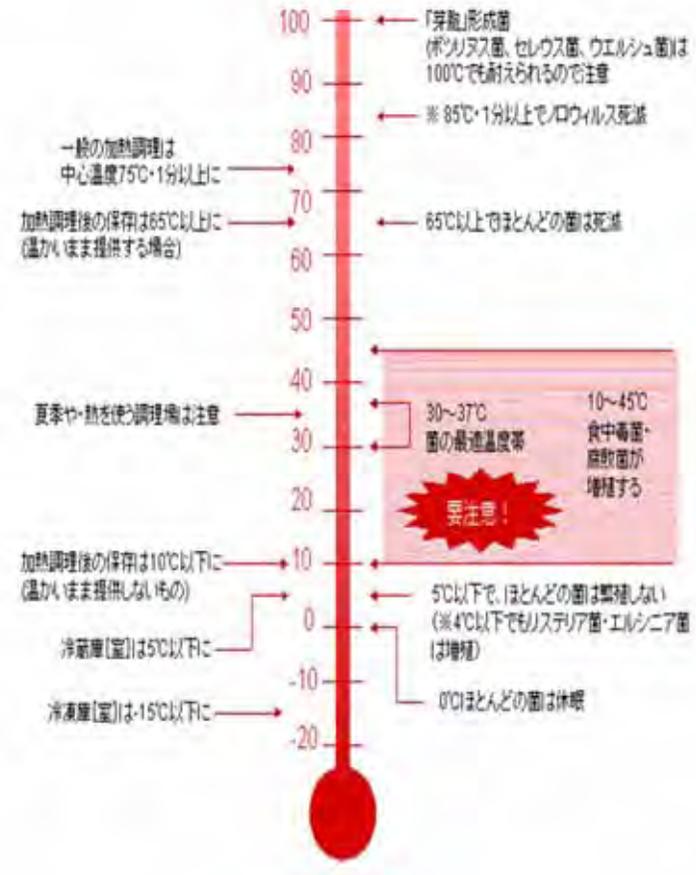
お腹で増殖し、毒物を出さない細菌の主な特徴
(カンピロバクター、サルモネラ属菌等)

- * 腹痛が起こる
- * 下痢をする
- * 嘔吐する
- * 熱が出る

潜伏期間は、細菌の分裂速度によって異なる

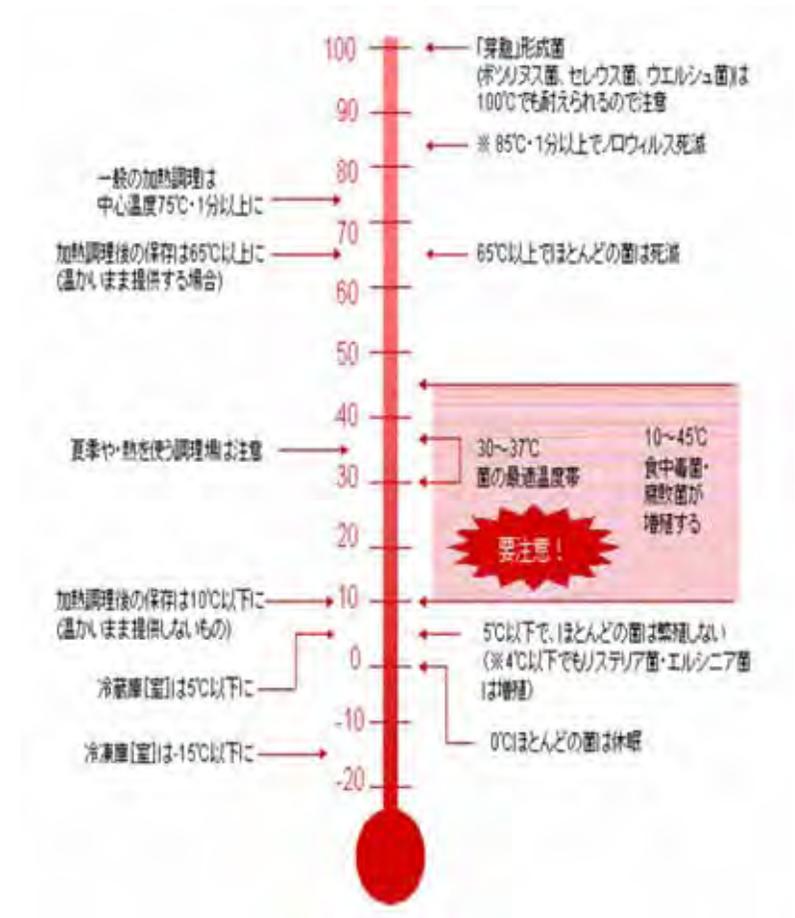
最短:腸炎ビブリオ(喫食2時間後)

最長:腸管出血性大腸菌、カンピロバクター(喫食
3~4日後)



食中毒を知る(細菌・ウイルスを中心)

- 食中毒微生物の特徴
- ウイルス性食中毒の主な症状
 - * 腹痛が起こる
 - * 下痢をする
 - * 嘔吐する
 - * 熱が出る
- ウイルス性食中毒の潜伏期間
 - * 30時間前後



食中毒細菌・ウイルスの汚染

汚染拡大経路

- ・食材→手
- ・手→器具、食材

食中毒予防3原則

- 1 つけない
- 2 ふやさない
- 3 やっつける



食中毒の予防

- 健康チェック
本人、同居家族の健康状態の確認など
- 手洗い
二度手洗いなど
- 消毒
煮沸、化学薬品(次亜塩素酸Na、アルコール)
など
- 不顕性感染者対策

* 手洗いについて *

● 洗い残しが多い箇所



親指



人差し指



手の甲



掌指先



指の間



爪周辺

適切な手洗い実施について

2度手洗いの実施と教育徹底

2度手洗いを実施することで、汚れを落としやすくすることを説明しながら従事者に教育する

洗い残しが発生しやすい場所を意識する

指先、親指、手の甲、利き手側に洗い残しが多い傾向があるため、その部分を意識して手洗いをする

スキンケアの指導

手荒れがあると汚れが残りやすくなるため、手洗いだけでなく、皮膚の状態を良好に保つよう指導することも重要

消毒方法

- **熱湯消毒**: 沸騰させた湯又は85 以上の熱湯に器具を完全に入れて、5分間以上浸漬後、その後、余熱乾燥させる。この方法では、耐熱性菌はほとんど残るが、普通の細菌は死滅する。
- **煮沸消毒**: 100 の沸騰した熱湯につけて30秒以上加熱する。タオルやふきんの消毒は、煮沸消毒が適する。この方法では、芽胞を有する耐熱性菌の中には死滅しないものもある。
- **熱風消毒**: 熱風消毒保管庫(80 以上に設定)による消毒は、洗浄後の食器や耐熱性調理器具の消毒・保管には、最も有効である。この方法では、普通の付着残存菌はほとんど死滅する。ただし、耐熱性有芽胞菌は死滅しない。
- **逆性石けん**: 「逆性石けん」は、すぐれた殺菌力を持っているが、洗浄力が劣るため、普通の石けんで十分に洗浄してから使用する。肌を荒らさず傷も刺激しないため、手指の消毒に適している。
- **次亜塩素酸ナトリウム**: 「次亜塩素酸ナトリウム」は、食品衛生法により食品添加物の殺菌料として指定されている。また、薬事法により代用消毒薬としても指定されており、漂白と消臭の作用があり、即効性がある。

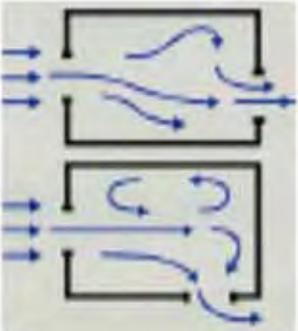
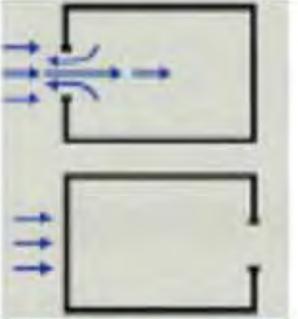
調理器具などの消毒は、100～200ppm水溶液に5分間以上浸漬後、流水で十分洗浄する。

- **70%消毒用アルコール**: 「70%消毒用アルコール」は、乾燥した器具のみに使用する。(アルコールは菌体膜を通過し易く、微生物細胞膜に浸透して蛋白を凝固させることで殺菌作用を示すため、アルコール濃度が低下すると作用は著しく低下する。よって、殺菌する部位が濡れている場合は、殺菌効果がない。)

消毒時の換気(次亜塩素酸Na使用時)

換気とは、室内の汚れた空気を新鮮な外気と入れ換えることです。換気は室内の空気を良好に保つうえで、最も大切なことのひとつです。

換気を行う場合は、以下の図を参考に効率的な換気を心がけてください。

風上 風下	
	<p>有効な換気の例</p> <p>室内の空気の流れをスムーズにするためには、このように空気の入出口をできるだけ対角線となるよう2か所以上作ることで。</p> <p>換気扇を使用する場合にも、換気扇とは反対側の面にある窓を少し開け、空気の入出口を作ると効果的です。</p>
	<p>効果的な換気が期待できない例</p> <p>上は、窓の近くは吹き込みの気流で換気されるが、奥のほうは難しい例。下は、風の入出口がなく、通風が期待できない例です。</p> <p>このような場合、効果的な換気は期待できません。</p>

不顕性感染者対策(ノロウイルスを中心として)

不顕性感染者 = 健康保菌者

(症状が無いのに便からノロウイルス等を排出)

【対策】

- ・ 調理従事者にノロウイルス不顕性感染者がいても
食中毒を出さない衛生管理体制の構築



不顕性感染者が厨房内に存在を前提にした4対策

- 1 下痢・嘔吐
- 2 厨房に入るとき
- 3 盛りつけ
- 4 トイレ

危険

1

下痢・嘔吐



- 本人、同居者に「下痢・嘔吐」の症状がある場合は就業を自粛し、即、報告する
- 出勤時、「下痢・嘔吐」の症状がない旨を、個人衛生管理表に記録する
- 出勤後、「下痢・嘔吐」の症状がでた場合は、即刻責任者に報告し指示を受ける

危険

2

厨房に入る時



- 厨房内にウイルスを持ち込まないために、手指は正しく洗浄・消毒する
- 消毒ダスターを両手で絞り、作業場所を消毒してから作業を開始する
- トイレなどから厨房内に戻った際も、手洗い後、消毒ダスターで作業場所を消毒する

危険

3

盛り付け



- 盛り付ける前は、手指を洗浄・消毒し、使い捨て手袋を使用する
- 使い捨て手袋は、各作業毎に交換する
- 一度使用した使い捨て手袋は、再使用しない

危険

4

トイレ



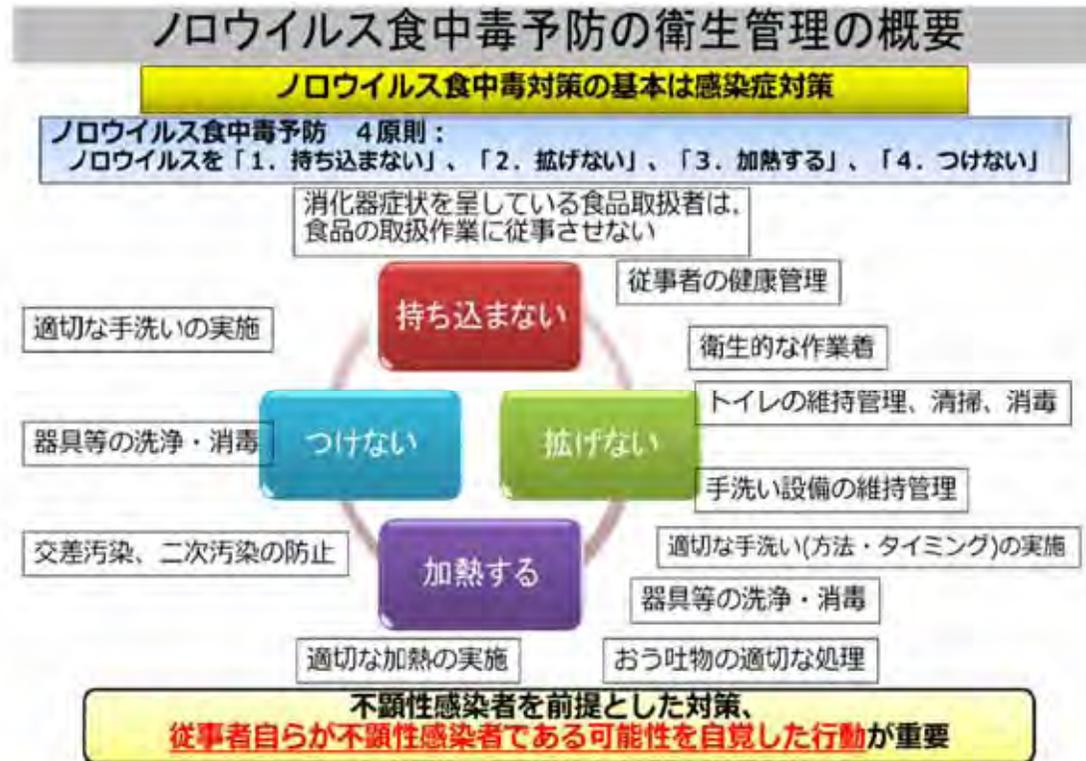
- トイレには帽子、エプロン、白衣(上着)は脱いで入り、専用履物を使用する
- トイレ後の手指の洗浄・消毒は必ず2度行う
- 従業員専用トイレは1日3回以上消毒殺菌し記録する

食中毒の二次汚染を防ぐには、調理従事者の意識が最も肝心



1人でもできない、やらない人がいると対策が水の泡となる。

調理従事者全員がルールに従い、衛生管理を徹底することによって食中毒が予防できる。



厨房内に10名の調理従事者
9名は、**150%**ガンバル
1名が、**50%**しかやらない

↓

その厨房の衛生水準は50%

150%
たった1人の50%

ドベネックの樽