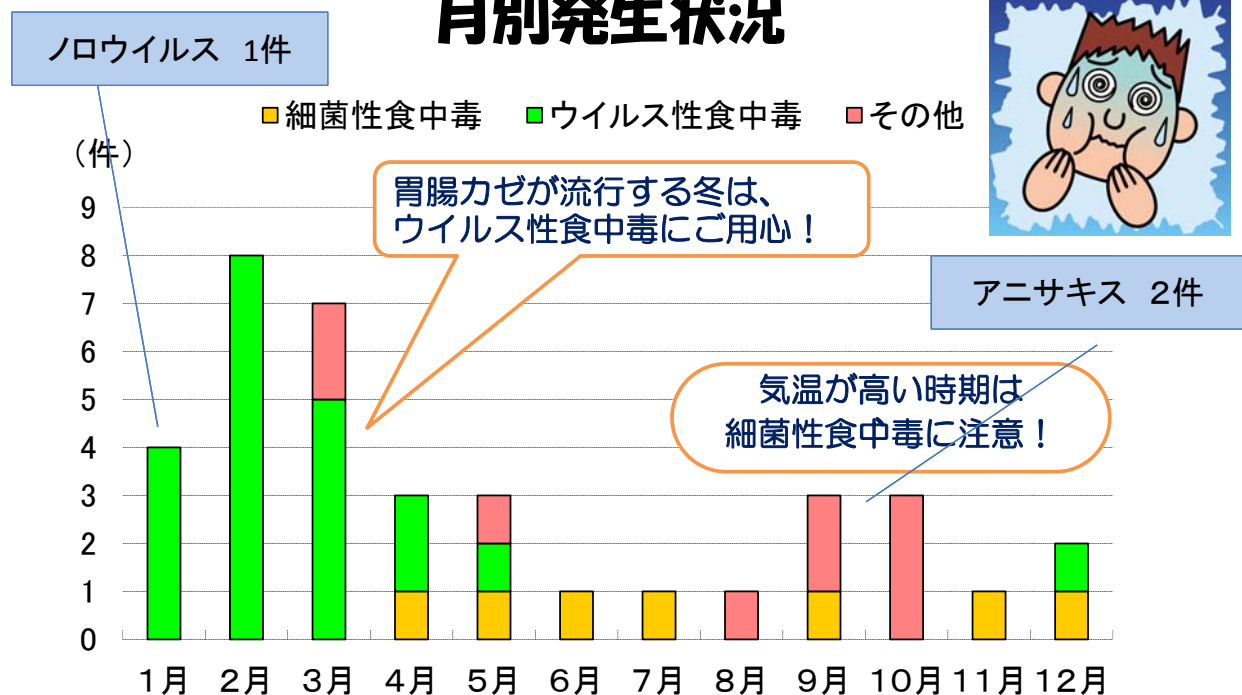


食中毒予防のポイント

豊田市保健所 保健衛生課

愛知県の食中毒発生状況(H27年)

月別発生状況

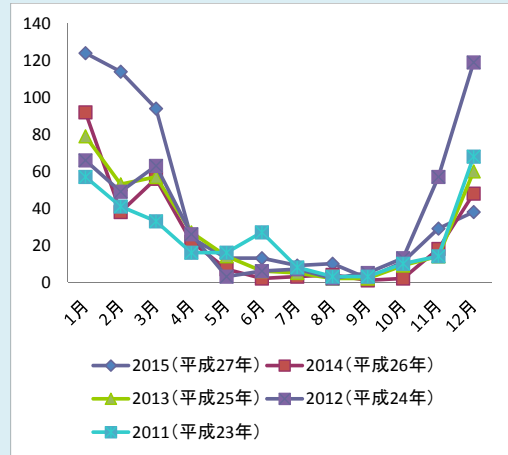


これからの
季節に

ノロウイルスによる食中毒

特徴

- **冬期**(11月～3月)に比較的多く発生する
- カキなどの**二枚貝**が海水中のウイルスを濃縮
- ノロウイルスに感染している**人から食品、環境(ドアノブ等)**にウイルスが移り、それが原因となる
- **少ないウイルス量**で発症する
- 消毒用アルコール、逆性石けんは**効果が少ない**
- **85～90℃、90秒以上の加熱**で感染性を失う



国立感染症研究所より

3

症状

- 発症は、食後24～48時間
- 症状は、激しいおう吐、下痢、発熱(37～38℃)
- 数日で回復することが多い
- **症状が治っても、ウイルスを排出**
- **症状の出ない人(不顕性感染者)が30%**
→有症者と同じくらいウイルスを排出

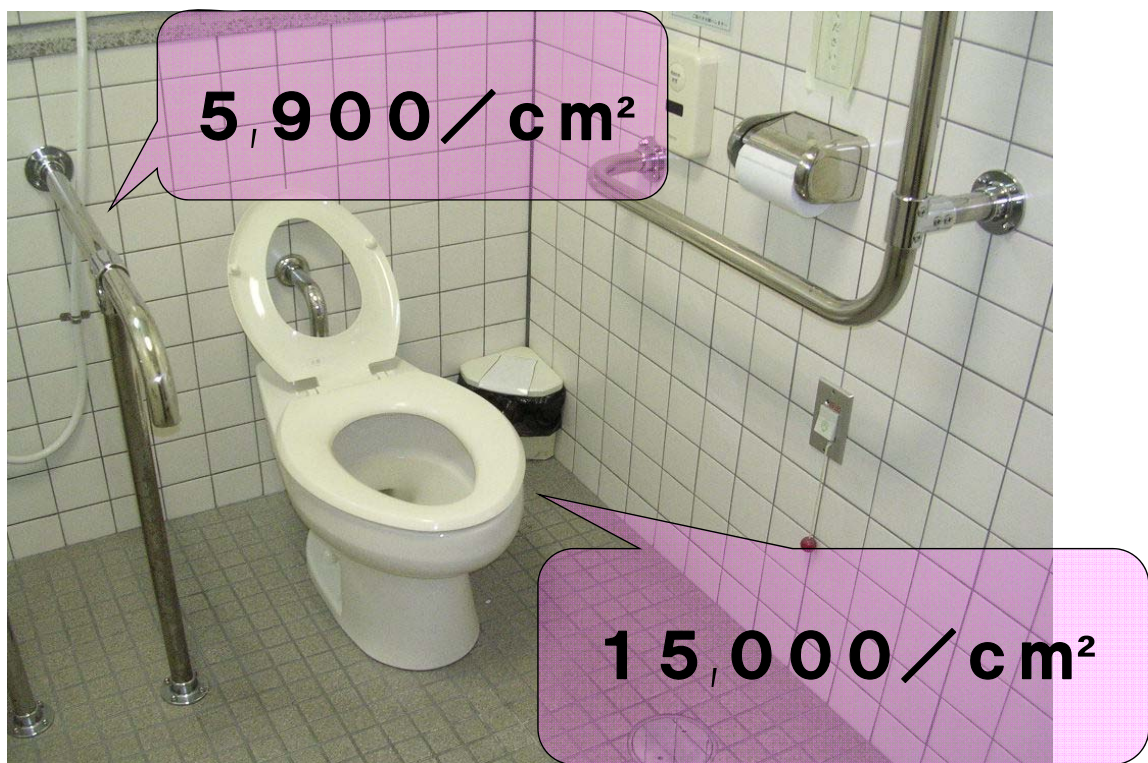


対策

- 調理する人の**健康管理**を行う。
- **手洗い**をしっかり行う。(二度洗いが効果的)
- 食材は、しっかり**加熱**する。
- **トイレ**の清掃、消毒をしっかり行う。



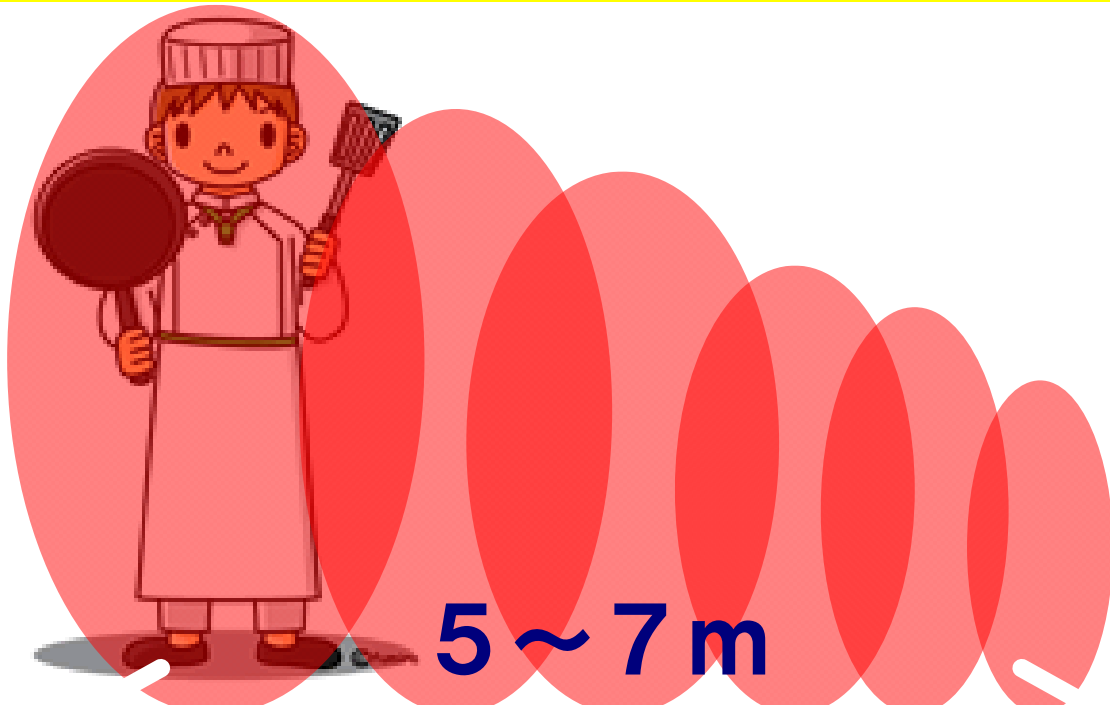
トイレのノロウイルス汚染例



トイレのノロウイルス汚染例



トイレ



サルモネラ食中毒

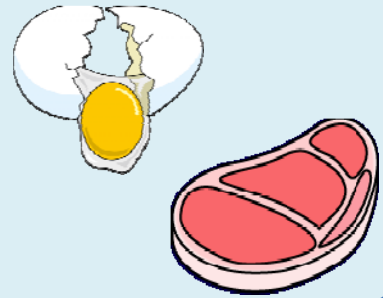
食中毒事例

- ・ 発生年月日 平成27年12月7日
 - ・ 発生場所 愛知県内の保育園、幼稚園
 - ・ 患者 1, 267名 (園児1, 221名を含む)
 - ・ 原因食品 幼稚園、保育園への配達弁当
 - ・ 病因物質 サルモネラ属菌
 - ・ 原因施設 弁当製造施設
 - ・ 行政処分 営業禁止
- (再発防止策が講じられた後に)



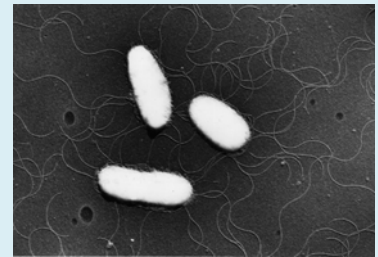
特徴

- 自然界に広く分布し、家畜やペットも保有
- 食肉（豚肉、鶏肉）、卵の汚染率が高い
- 年間を通じて発生している
- 無症状であっても保菌していることがある
- 保菌者が原因の食中毒もある
- 熱に弱く、低温に強い



症状

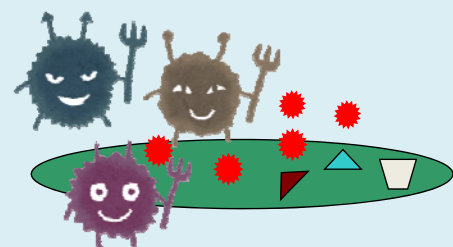
- 潜伏時間は8～48時間（主に24時間前後）
- 腹痛、下痢、発熱（38～40℃）、おう吐、頭痛
- 成人は1～4日で治癒が多い。
- 小児や高齢者は症状が重くなることもある



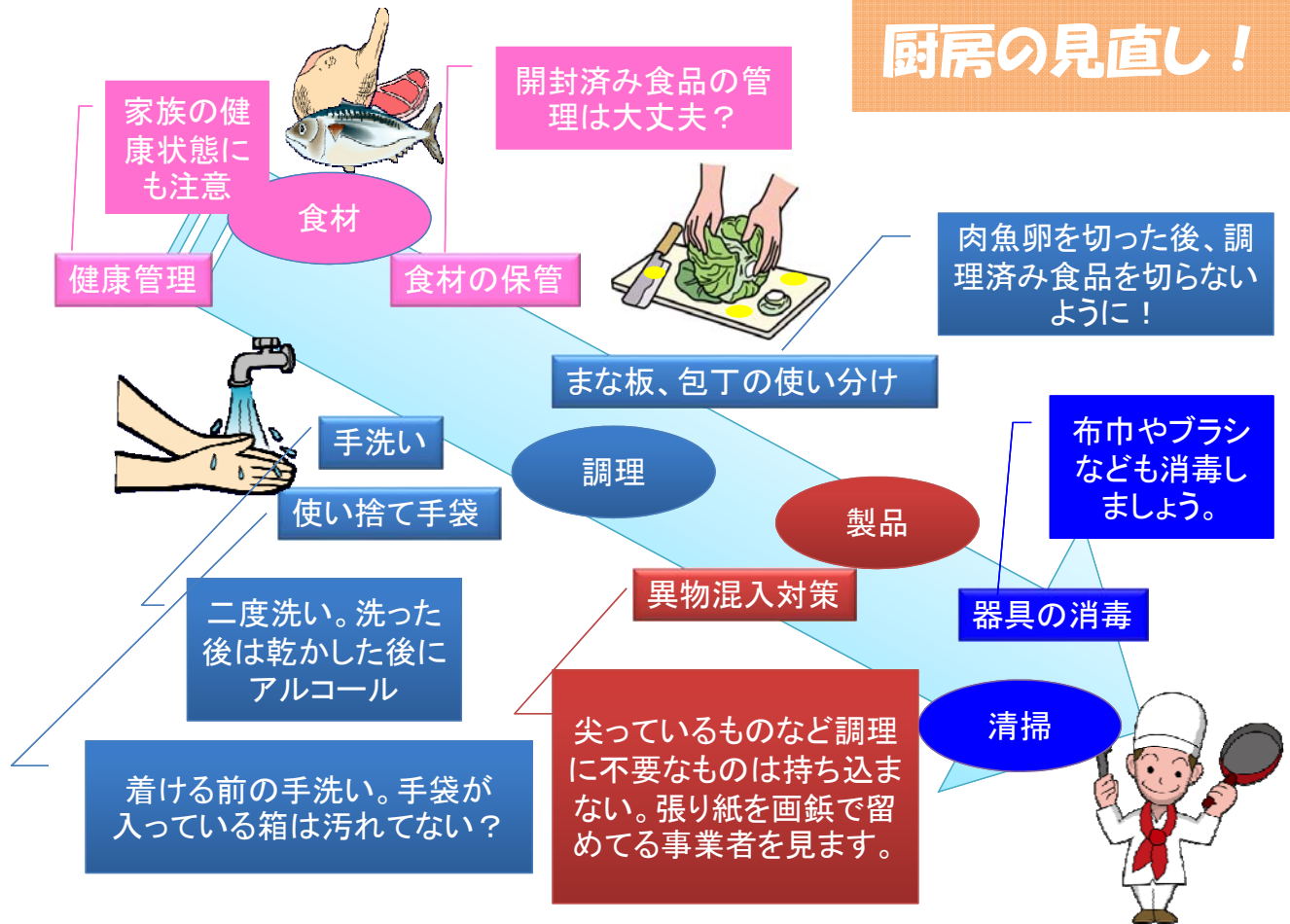
サルモネラ属菌食中毒の原因

施設で不備だった点

- 食材の加熱が不十分であった
- 汚染区域と非汚染区域との区別が不明確であった
- 床からの跳ね水対策がとられていなかった
- 使い捨て手袋が適切に使用されていなかった
- 洗浄消毒後の調理器具等が一部むき出しで保管されていた



厨房の見直し！



調理実習での食中毒

食中毒事例

- 発生日時 平成22年2月
- 発生場所 知多郡
- 患者 児童11名
- 原因食品 総合学習の一環で栽培、調理したジャガイモ
- 症状 腹痛・嘔気・嘔吐
- 原因施設 小学校



発芽したジャガイモ



緑色に変わったジャガイモ(左)と色が変わっていないジャガイモ(右)
(注)左のジャガイモは緑色でなくとも、日の当たる場所に置いていると、ソラニンやチャコニンの濃度が増えている場合があります。食べて大丈夫か迷った時は食べないようしましょう。

対策

- **未成熟の小さなジャガイモ**はソラニンを多く含んでいるため、食べないようにしましょう。
- **収穫後のジャガイモは、日光が当たらないように冷暗所に保管しましょう。**
- 芽や皮は取り除いてから調理し、特に緑色に変色した部分は厚くむきとりましょう。
- 苦味やえぐ味がある場合には食べないようにしましょう。

おわりに

子供たちに「安全で安心」な食事を提供するために、「食品衛生の基本」を再確認し、実行していただきたいと思います。



ご清聴ありがとうございました