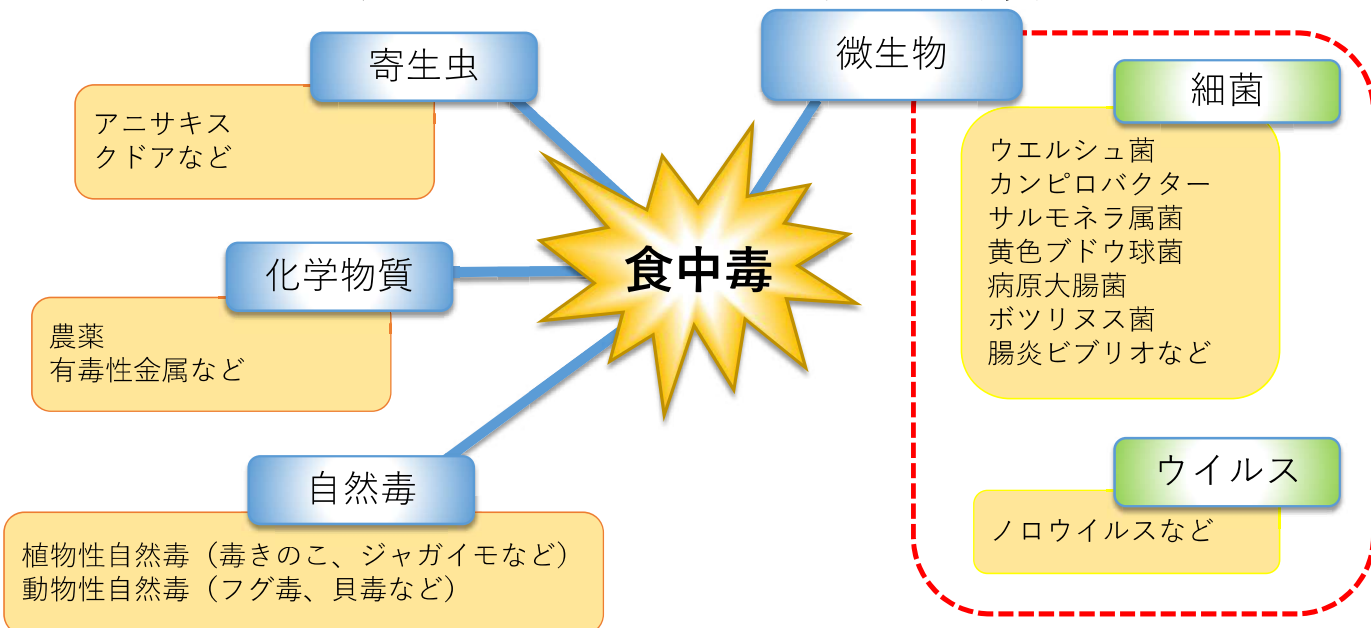
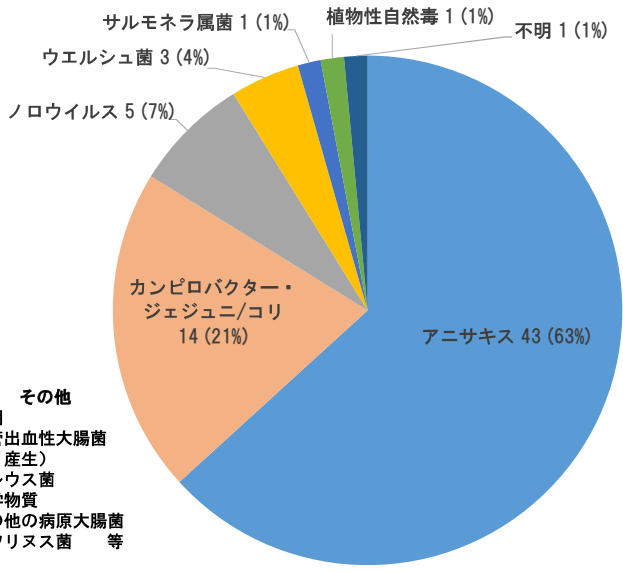
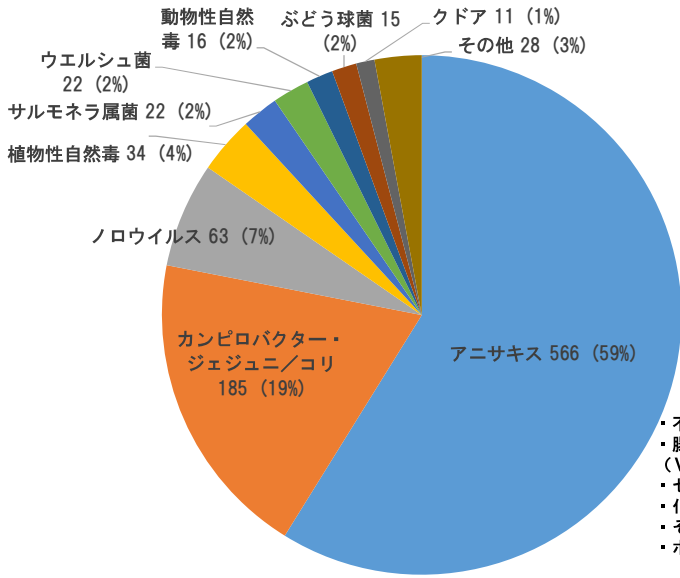


食中毒の予防について

食中毒原因物質の分類



令和4年 食中毒事件数



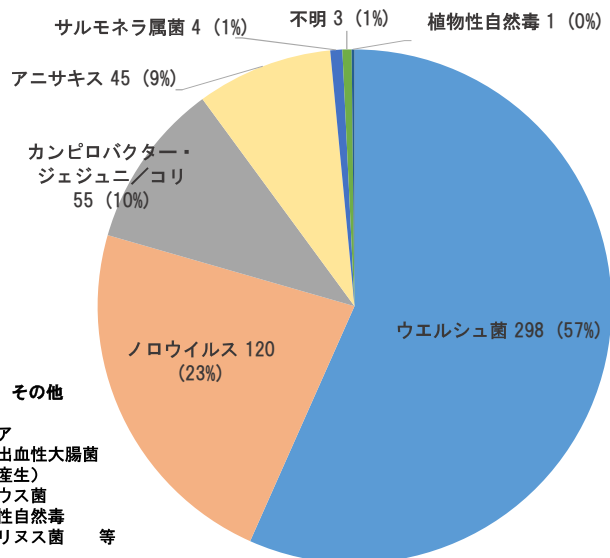
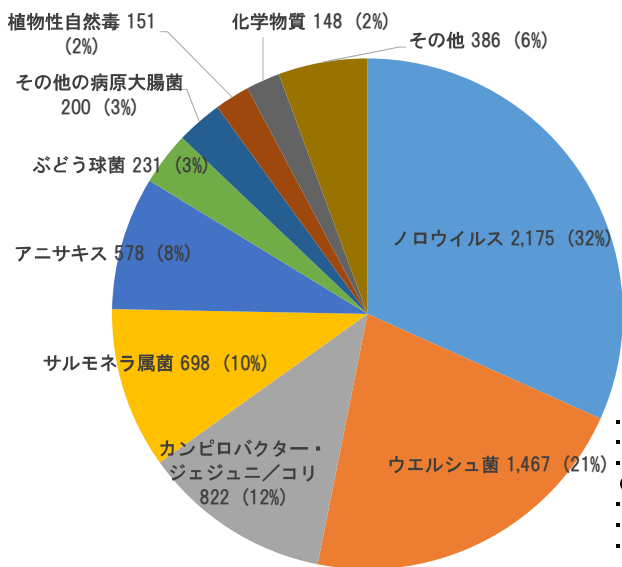
- その他
- ・不明
 - ・腸管出血性大腸菌 (VT産生)
 - ・セレウス菌
 - ・化学物質
 - ・その他の病原大腸菌
 - ・ボツリヌス菌 等

全国事件数 合計962件

神奈川県事件数 合計68件



令和4年 食中毒患者数



- その他
- ・不明
 - ・クドア
 - ・腸管出血性大腸菌 (VT産生)
 - ・セレウス菌
 - ・動物性自然毒
 - ・ボツリヌス菌 等

全国患者数 合計6856人

神奈川県患者数 合計526人



食中毒の原因となる細菌やウイルス等に感染してから症状が出るまでの時間

主な食中毒	発症時間
アニサキス	1から36時間
カンピロバクター	2から5日
ノロウイルス	24から48時間
ウエルシュ菌	6から18時間

主な食中毒の症状

多くの食中毒原因ウイルス・細菌は
下痢、嘔吐、腹痛

一部は発熱
その他症状を伴う

ボツリヌス菌毒素
神経症状
重篤例多い

腸管出血性大腸菌
重篤な溶血性尿毒症や
脳症を伴う場合あり

カンピロバクター
ギランバレー症候群(神経症状)を
続発することがある

アニサキス
激しい腹痛、吐き気、嘔吐

よくある食中毒の主な原因

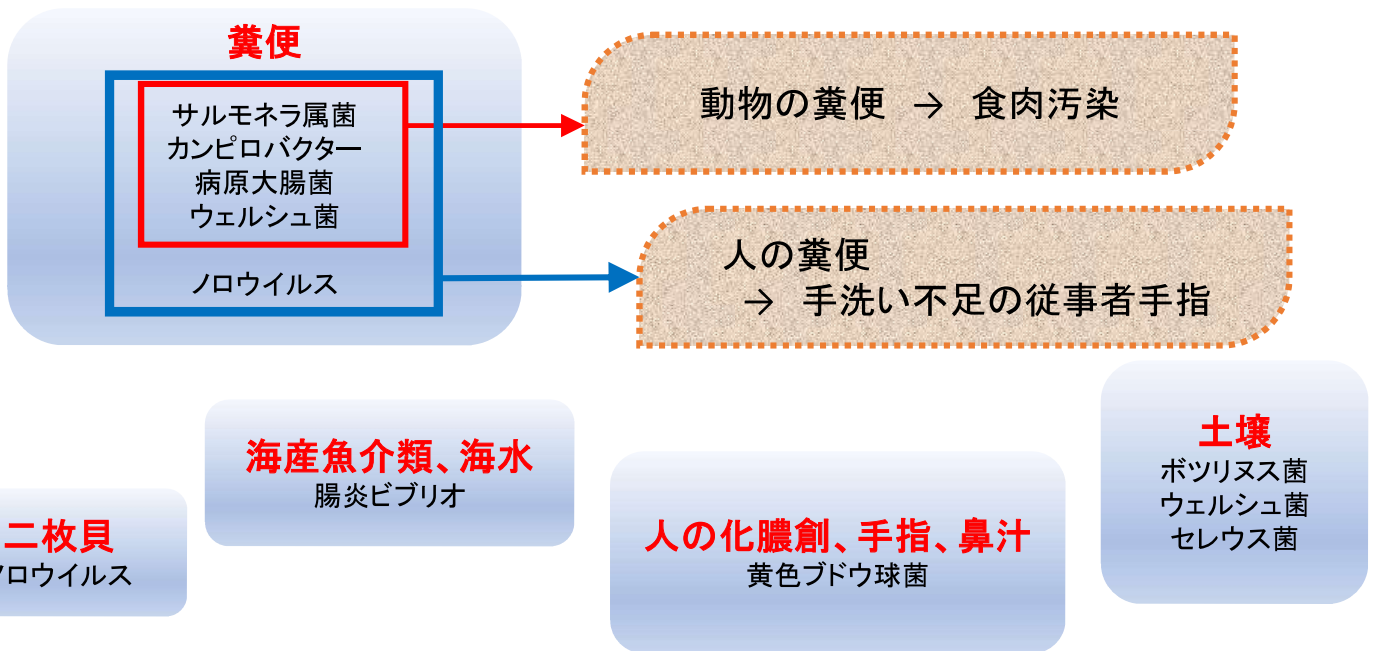
食中毒	主な原因
カンピロバクター	加熱不足の鶏肉 調理中の二次汚染
ノロウイルス	感染した従事者からの汚染 調理中の二次汚染
アニサキス	サバ、サンマ、カツオなどの生食用生鮮魚介類
ウェルシュ菌	カレー、シチューなどの複合食品、大量調理食品



二次汚染とは



食中毒ウイルス・細菌の汚染源



食中毒予防の三原則

つけない	増やさない	やっつける
洗う	温度管理	加熱
食品や手、調理器具を しっかり洗う	食品は冷蔵庫に 保存する	食品内部まで 十分に加熱する
包む	早く食べる	調理器具
食品はラップなどに 包んで保存する	料理はできたてを 食べきる	消毒は定期的に

ノロウイルスは「もちこまない」も重要！

加熱は万能ではありません

主な食中毒	加熱について
サルモネラ属菌 カンピロバクター 病原大腸菌	75°C1分以上
ノロウイルス	85～90°C90秒以上
ウェルシュ菌	耐熱性芽胞あり。
ボツリヌス菌	耐熱性芽胞・毒素あり。
黄色ブドウ球菌	耐熱性毒素あり。

通常の加熱だけでは不十分



特徴のある予防法～ウェルシュ菌～

耐熱性芽胞は100°Cで1～6時間
加熱でも生残



調理後は速やかに喫食



～喫食までに時間があるとき～
加熱中も攪拌して空気を入れる。
加熱後は速やかに冷却。



特徴のある予防法～アニサキス～

冷凍

-20℃24時間以上

加熱

70℃以上
または
60℃1分以上

目視で除去

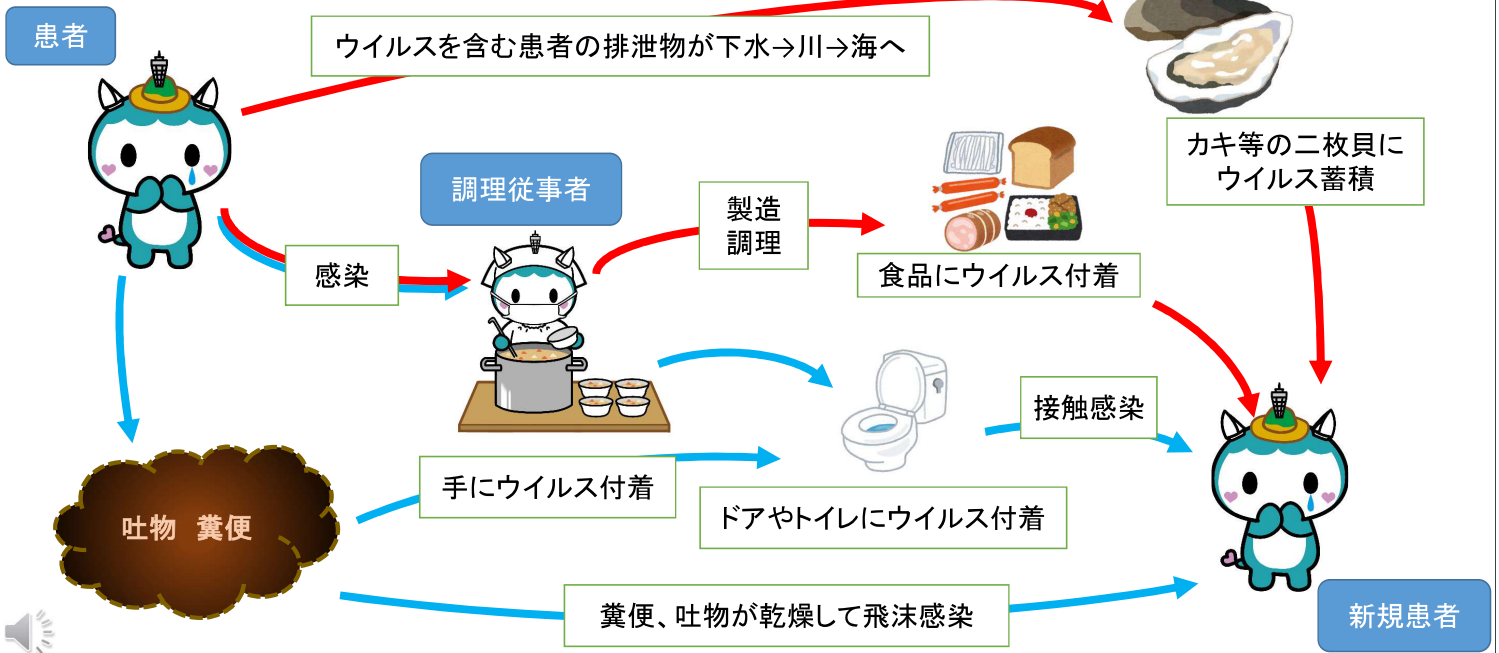


- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- ・目視で確認してアニサキス幼虫を除去する。
- ・魚の内臓を生食用で提供しない。

アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉へ移行することが知られています。

特徴のある予防法～ノロウイルス～

→ 感染症経路
→ 食中毒経路



特徴のある予防法～ノロウイルス～

下痢や嘔吐等の症状がある従事者は、**食品を直接取り扱わない。**



症状がなくなっても、しばらくは**食品を直接取り扱わない。**
通常で1週間、長いと1か月程度ウイルスの排泄が続く。



特徴のある予防法～ノロウイルス～

使用する消毒薬は**塩素系消毒薬**

対象	濃度	希釈方法 (原液:次亜塩素酸ナトリウム5%)
・汚染された可能性のある調理台や調理器具 ・食器などの漬け置き ・トイレや便座やドアノブ、手すり、床等	200ppm (0.02%)	水500mlに原液2ml 水5Lに原液20ml
便や吐物が付着した床 (汚染物を除去して消毒)	1000ppm (0.1%)	水500mlに原液10ml 水5Lに原液100ml

- ・製品ごとに濃度が異なるため、表示を確認
- ・次亜塩素酸ナトリウム希釈後は、冷暗所で1週間



近年における藤沢市内食中毒事例

	発生日	原因施設	病因物質	患者数	原因食品	行政処分
1	2022年6月	不明	アニサキス	2名	刺身	なし
2	2022年10月	飲食店	サルモネラ	4名	飲食店が提供した食事	営業禁止命令
3	2022年10月	飲食店	カンピロバクター	3名	飲食店が提供した食事	営業禁止命令
4	2022年12月	飲食店	アニサキス	1名	炙りしめ鯖	営業停止命令
5	2023年1月	給食	ノロウイルス	44人	給食で提供した食事	営業禁止命令

