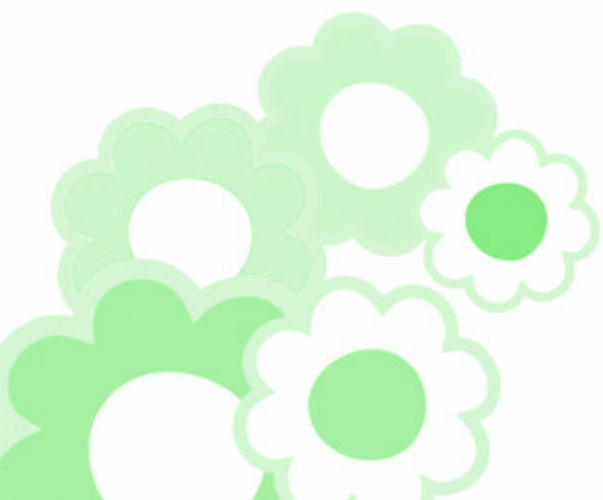


令和元年度 特定給食講習会

今日から実践！食中毒予防

西保健所 衛生課



本日の講習会の内容

1. トピックス

～食品表示法・食品衛生法改正～

2. 食中毒～ノロウイルス～

3. 集団発生が起きたら？！



トピックス

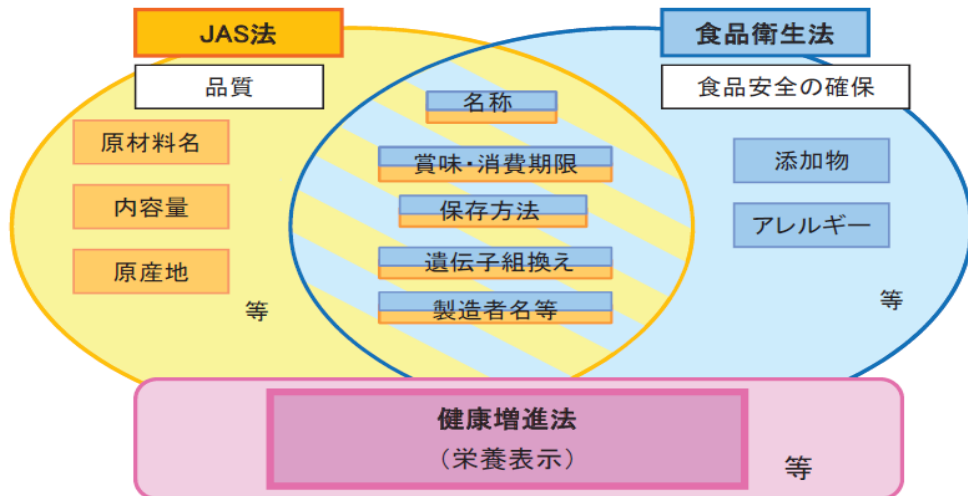
1.食品表示法について

食品表示に関する法律

平成 27 年 4 月 1 日に食品表示法が施行
⇒ 表示に係る部分が一元化

従来の表示制度

複数の法令で規定され
複雑で分かりにくい



新表示制度

法律が一元化された

食品表示法

名称
原産地
原材料
アレルゲン
遺伝子組換え
賞味・消費期限
保存方法
栄養表示など

食品表示法 主な変更点

- 原材料と添加物を分けて表示
- アレルギー表示のルールの変更
- 製造者固有記号の使用ルールの変更
- 栄養成分表示の義務化
- 原料原産地表示の義務化 等

主な改正点

原材料と添加物のレイアウト

- 原材料と添加物は、区分を明確に表示する。
 ／(スラッシュ)や改行による区分も認められる。

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン(乳成分を含む)、卵
添加物	膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン(乳成分を含む)、卵／膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)
------	---

スラッシュ

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン(乳成分を含む)、卵 膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)
------	--

改行

食品の表示（アレルギー）

名称	洋菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆を含む)、鶏卵、バター、洋酒
添加物	膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)、酸化防止剤(ビタミンE)
内容量	〇〇g
賞味期限	20△△.□.××
保存方法	常温で保存してください
製造者	〇〇株式会社 福岡市△△区□-□

アレルギー

原則として原材料や添加物ごとにアレルギーを表示する。例外として、全てのアレルギーを原材料名等の最後にまとめて表示する方法もあります。一般的にアレルギーが含まれていると知られている食品についても、アレルギーの表示が義務となりました。

(例) マヨネーズ(卵を含む)
醤油(大豆を含む)等

主な改正点

アレルギーの表示ルール

○一般的にアレルギーが含まれていると知られている食品（特定加工食品）についても、アレルギー表示が義務化。

特定加工食品の例

アレルギー表示が必要です！

マヨネーズ、オムレツ、
目玉焼、かに玉、
オムライス、親子丼

卵を含む

ヨーグルト、生クリーム、
ラクトアイス

乳成分を含む

パン、うどん

小麦を含む

主な改正点

栄養成分表示の義務化

栄養成分表示 [1個(〇g)当たり]	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

トピックス

Ⅱ 食品衛生法改正

2018年6月13日、「食品衛生法の一部を改正する法律」が公布

目的

我が国の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため。

外食や調理食品へのニーズの高まり

食のグローバル化

2020年東京五輪・パラ

広域的な食中毒の発生

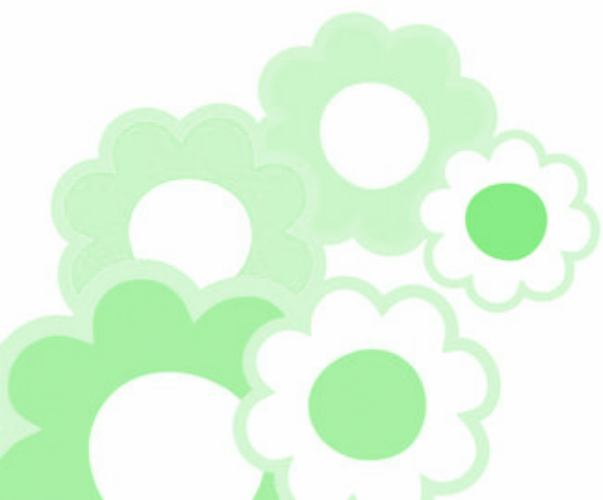
食中毒発生数の下げ止まり

改正の概要

1. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化
2. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
3. 食品リコール情報の報告制度の創設
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
6. 広域的な食中毒事案への対策強化
7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)



食中毒について



食中毒とは…

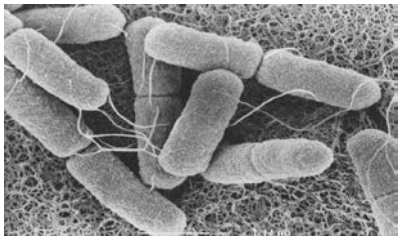
飲食物を介して
体内に入った病原微生物
やウイルスなどによって
起こる健康障害

食中毒とは？

食中毒

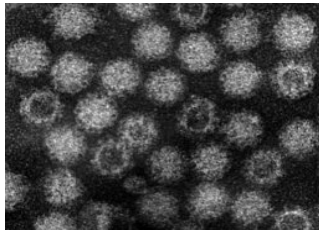
細菌性

- ・サルモネラ
- ・カンピバクター
- ・黄色ブドウ球菌
- ・病原大腸菌
など



ウイルス性

- ・ノロウイルス
- ・A型肝炎ウイルス
など



自然毒

- ・ふぐ・貝毒
- ・毒キノコ
など



化学性

- ・添加物
- ・農薬
- ・有機水銀
など

その他

- ・アニサキス
- ・アレルギー物質
など

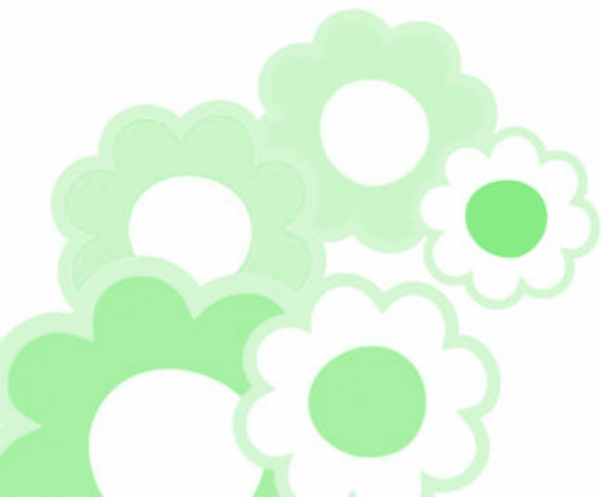


腐敗と食中毒の違い

腐敗	食中毒
腐敗細菌が 1,000万個程度になると 初期腐敗が始まる	初期腐敗の 100分の1以下の菌量で 発症する
色・臭い・味で判断できる	外観や臭いなどでは 判断できない場合が多い



給食施設での
食中毒の発生は？



(1) 食中毒発生状況

2018年 病因物質別食中毒発生状況 (福岡市)

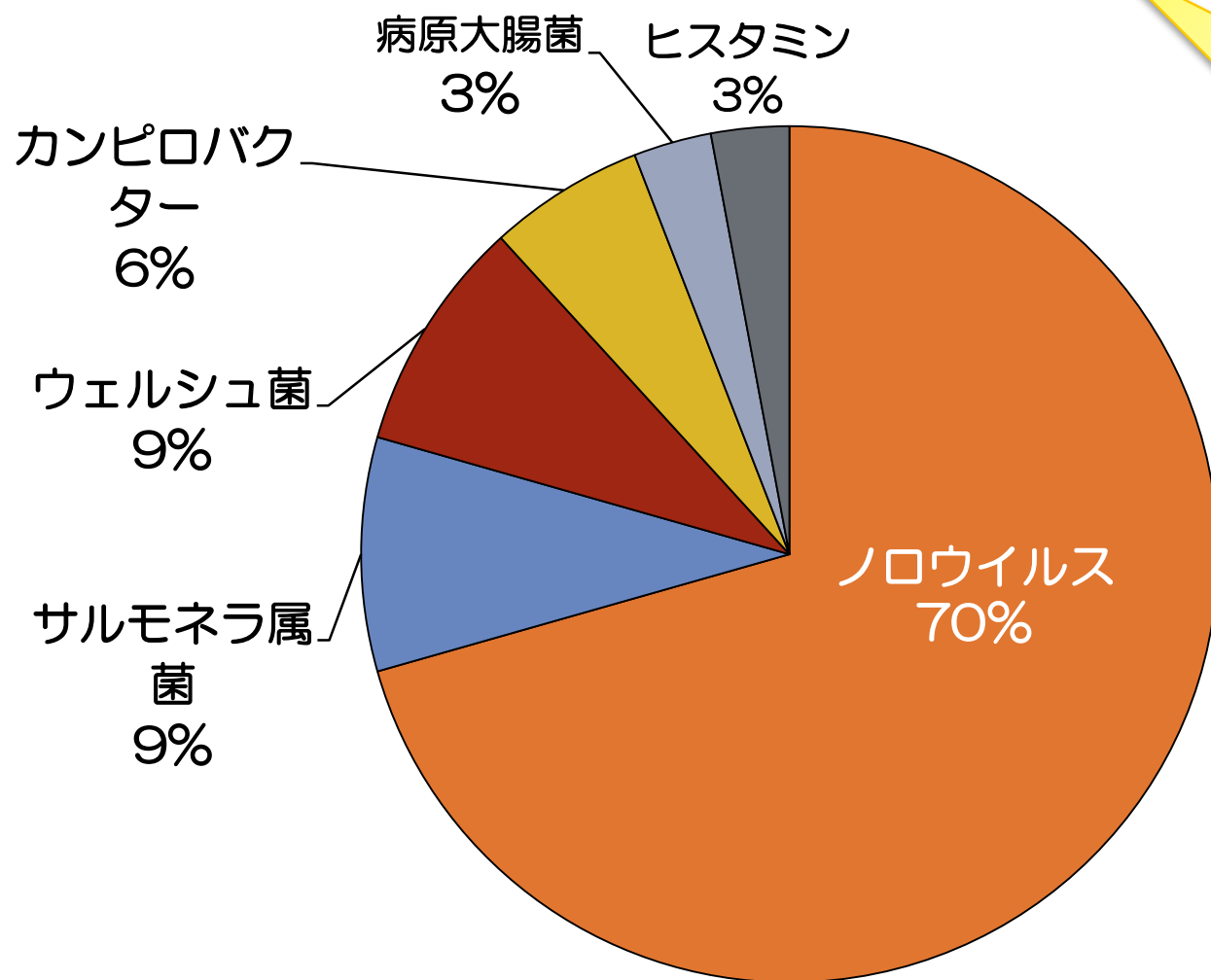
事件数・・・32件（患者数・・・150人）		
1位	カンピロバクター	17件
2位	アニサキス	13件
3位	ノロウイルス	2件

鶏刺し, 鶏
たたき等が
原因

サバ等の
刺身等が
原因

福岡市内でも「カンピロバクター食中毒」が多発しています。

平成29年 全国 病因物質別発生状況 (給食施設)



発生すると
大規模化
しやすい

給食施設でノロウイルス食中毒の 比率が高いのはなぜ？

- ④ 加熱食品の提供が主体
中心温度の測定

細菌性食中毒を防止できている

- ④ 未加熱品の殺菌

ノロウイルス食中毒の予防が難しい

サラダ用の野菜の次亜塩素酸等での殺菌

- ④ 調理から提供までの時間

加熱後すぐに提供・前日調理を行わない

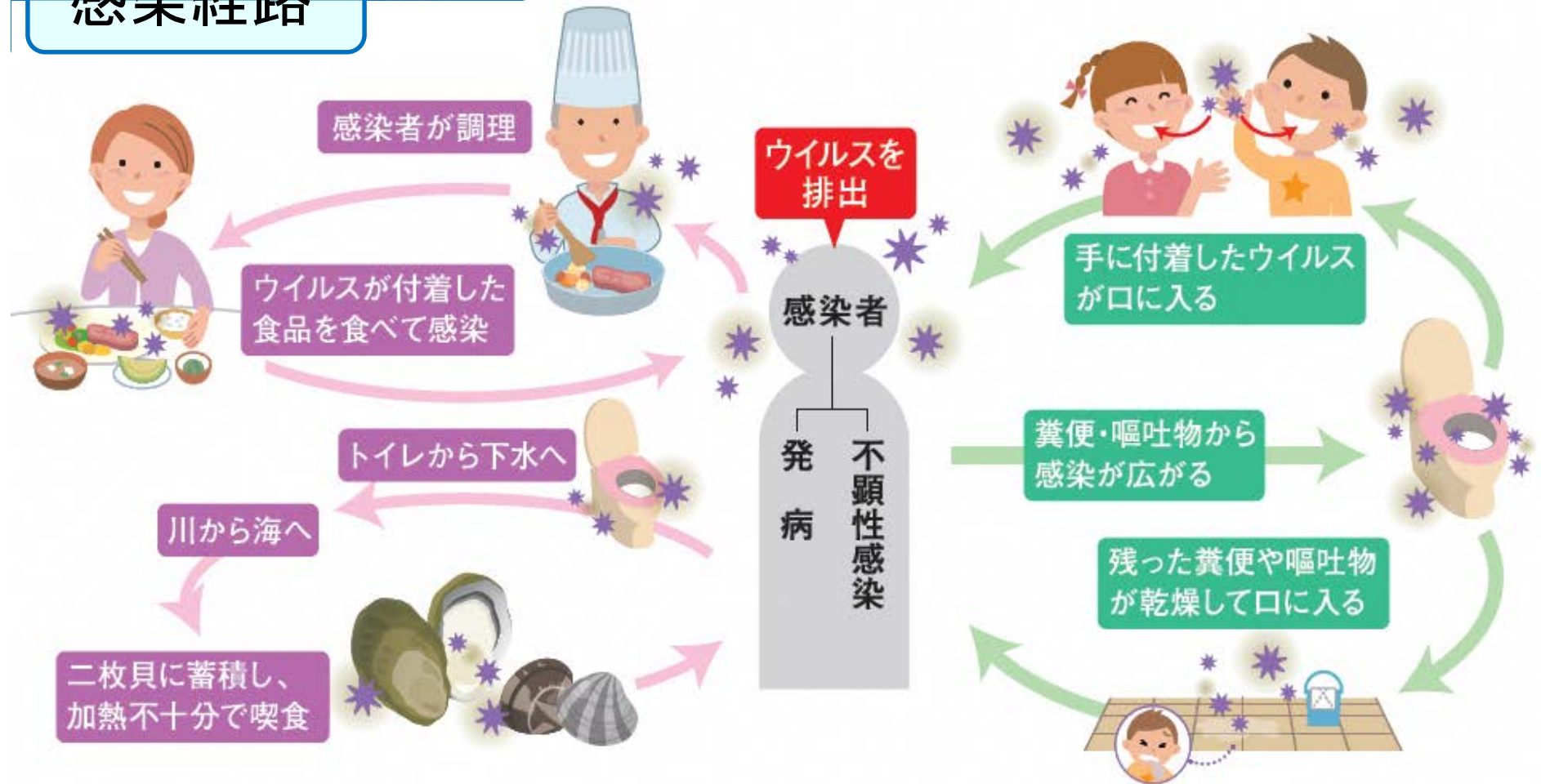


注意！

ノロウイルス

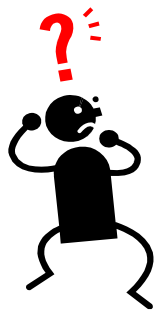
ノロウイルス食中毒

感染経路



ノロウイルス食中毒事件の8割は、**調理従事者が原因**と推定されています。

ノロウイルス



どうやって感染するの？

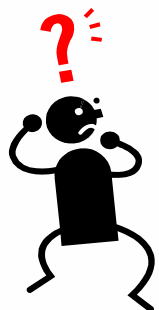
- 1 調理従事者媒介による感染
- 2 二枚貝による感染
- 3 井戸水による感染
- 4 ヒトヒト感染



食中毒

感染症

ノロウイルス



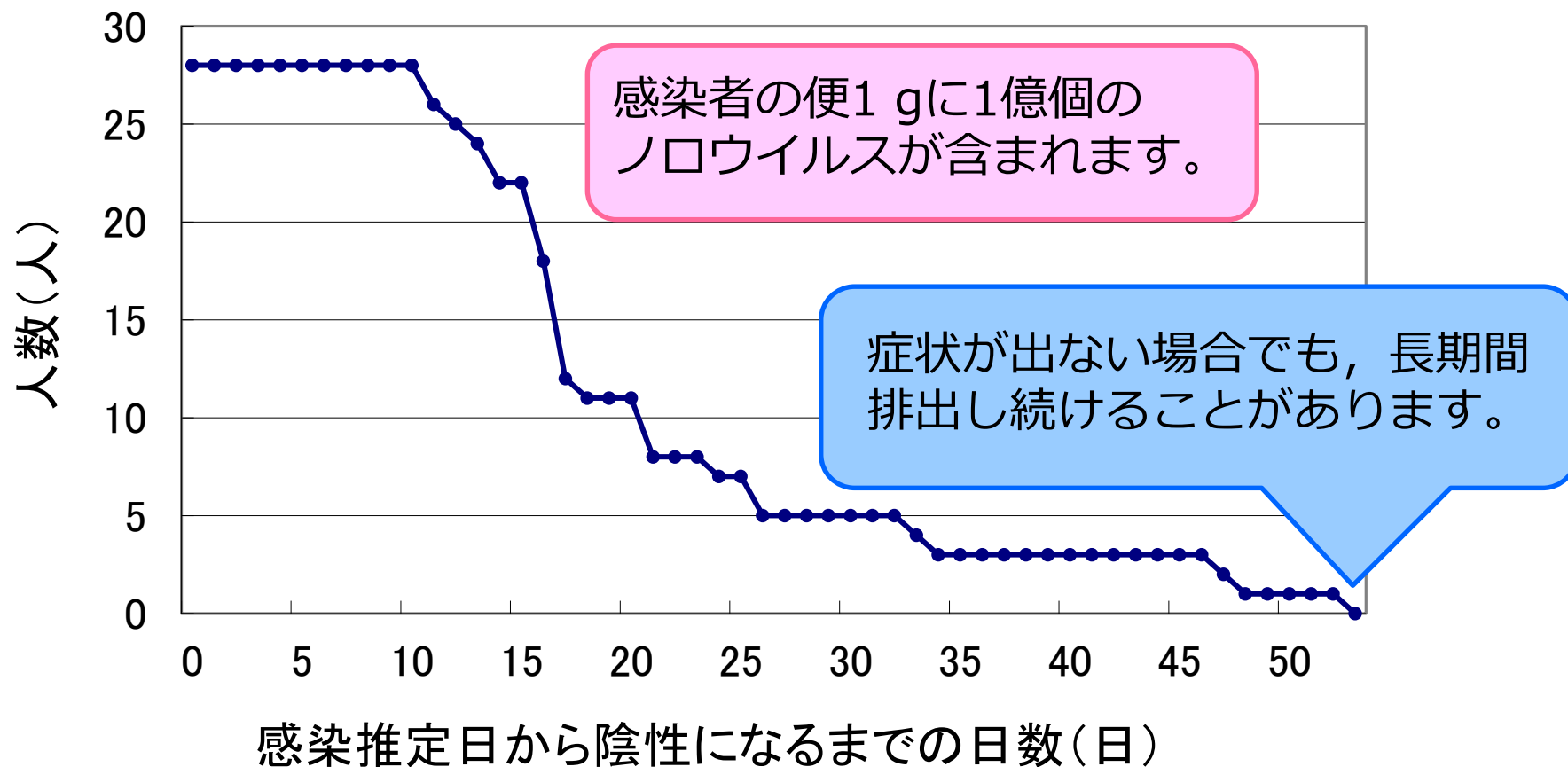
どんな症状がでるの？

- 潜伏期間：1～2日
- 主な症状：**嘔吐**，**下痢**，腹痛，発熱など
- 通常3日程度で快復。
症状がなくなっても，しばらくはウイルスが便中に排出されるため，**二次汚染に注意**が必要。
- 10～100個で感染し，人の小腸でのみ増殖。
- 85℃90秒で不活化

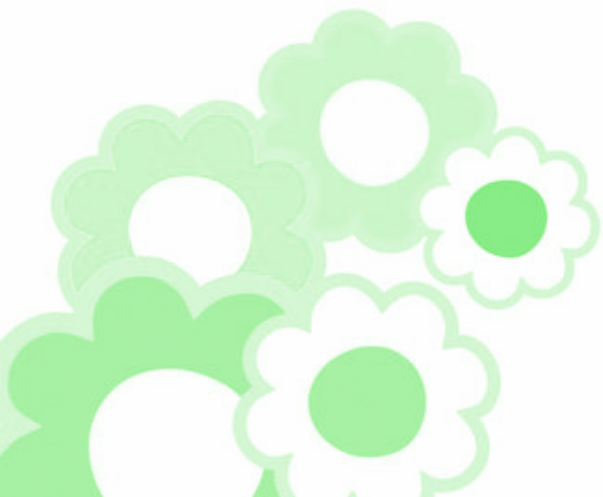


ノロウイルスの排出期間の一例 (東京都)

ノロウイルス事例で、ノロウイルス陽性となった調理従事者28名について、感染推定日から陰性になるまでの日数を調査した。なお、全員健康状態は良好であった。(IASR Vol.31 No.11)



事例から
学びましょう！



ノロウイルス食中毒事例1

～ 給食のパン ～

H26.1.13 浜松市内の小学校の給食を食べた6グループ
17名が嘔吐、下痢などの症状。

同様の体調不良者が17小学校で発生。
体調不良者は、合計1271名となった。



- 患者便から**ノロウイルス**を検出
- 共通食は学校給食のみ
- 未加熱食材；**牛乳・黒豆きなこクリーム
果物・食パン**
- 有症者；全員**食パン**を食べている

ノロウイルス食中毒事例2

	実施検体数	ノロウイルス陽性
患者便	89	71
従業員便	21	4
ふき取り	10	1
学校施設ふき取り	15	1
パン	23	3
食品他	8	0

<原因>

パンの検品作業中に検品者の手袋をした手指を介して、**ノロウイルス**がパンに付着した。

トイレ使用後の手洗い不十分な手で手袋に触れ、汚染した。

使い捨て手袋

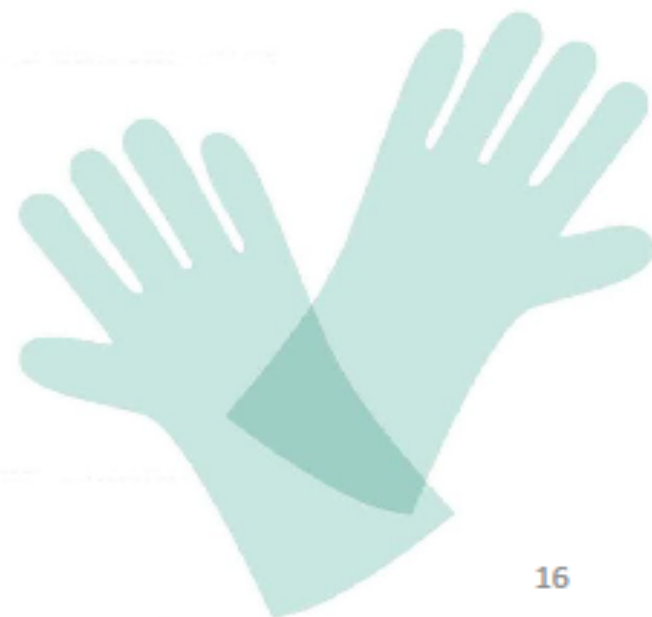
しかし！

「手袋をしているから安全」ではありません

平成26年1月に
パンが原因と思われるノロウイルスの食中毒が発生

手洗いを正しく行わなかったため、
手袋が汚染されていたと推測

手袋は正しく使わないと、
手袋自体が汚染源になる可能性あり



ノロウイルス感染を 防ぐには…

- 調理の前, トイレの後は、**しっかり手洗い**
- 体調不良者は、**従事しない**
- 従事者は日頃の食生活でも、**生ものに注意!**
- 加熱は十分に中心部まで**(85°C90秒以上を目安)
- 調理器具は使用のたびに洗浄し、**熱湯や次亜塩素酸ナトリウム**で殺菌。(アルコールは効果なし)



ノロウイルス食中毒予防の4原則



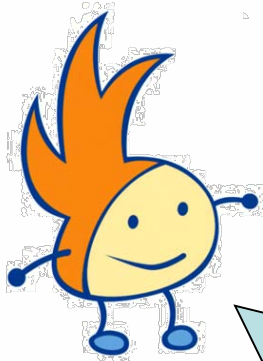
① 持ち込まない

② 拡げない

③ 加熱する

④ つけない

まずは手洗いから



食品衛生のきほん
の「き」は
「てあらい」だよ！
洗い残しのないよう
にしよう



手のひらと甲 (5回ずつ)

1. 手掌を合わせよくこする



2. 手の甲を伸ばすようにこする



3. 指先、爪の間を入念にこする



指先 (5回ずつ)

4. 指の間を十分に洗う



5. 親指と手掌をねじり洗いする



6. 手首も忘れずに洗う



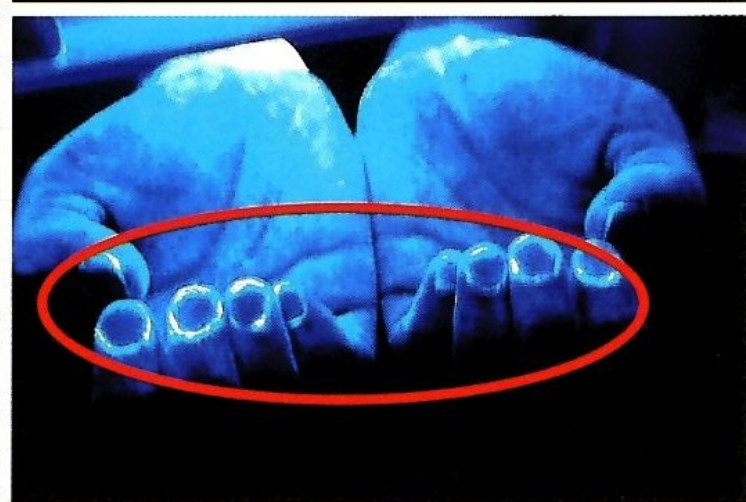
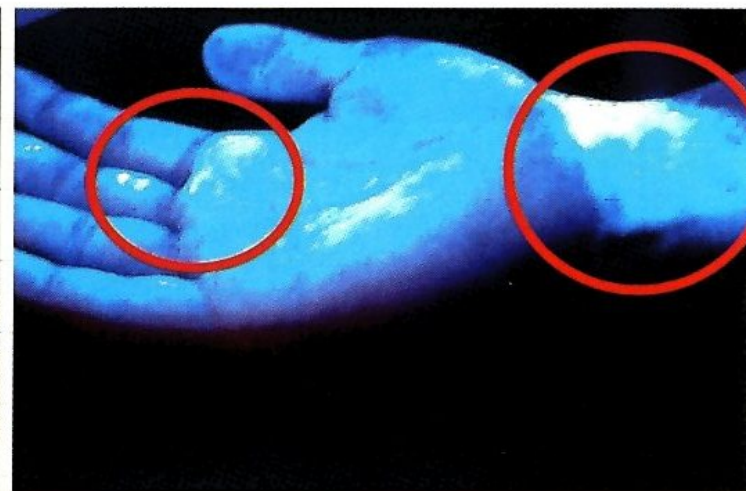
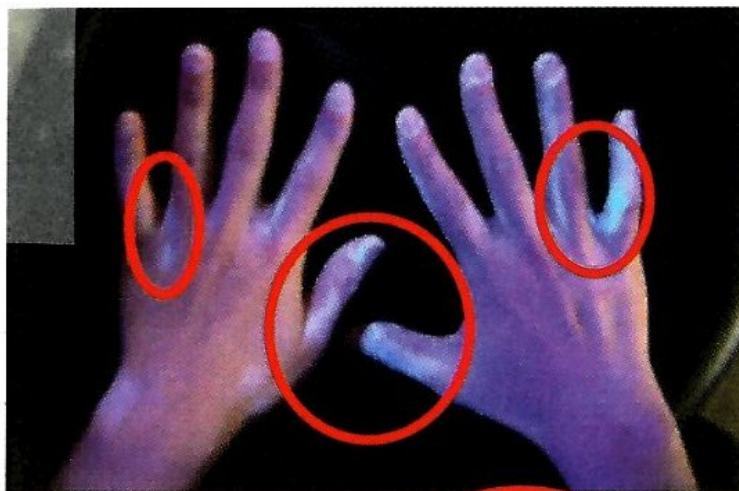
指の間 (5回ずつ)

親指洗い (5回ずつ)

手首 (5回ずつ)

手洗いの手順

落ちにくい汚れはココ！





もし
集団発生が起きたら…

もし集団発生が起こったら！？



- ❖ 施設責任者をリーダーとする
対策チームを結成する
- ❖ 発症の拡大防止及び原因究明のための
適切な措置をとる
- ❖ 情報を収集して保健所へ通報する
- ❖ 窓口の一本化（情報の一本化）

食中毒が起きたかも！？

食中毒発生時の流れ

施設



報告



保健所

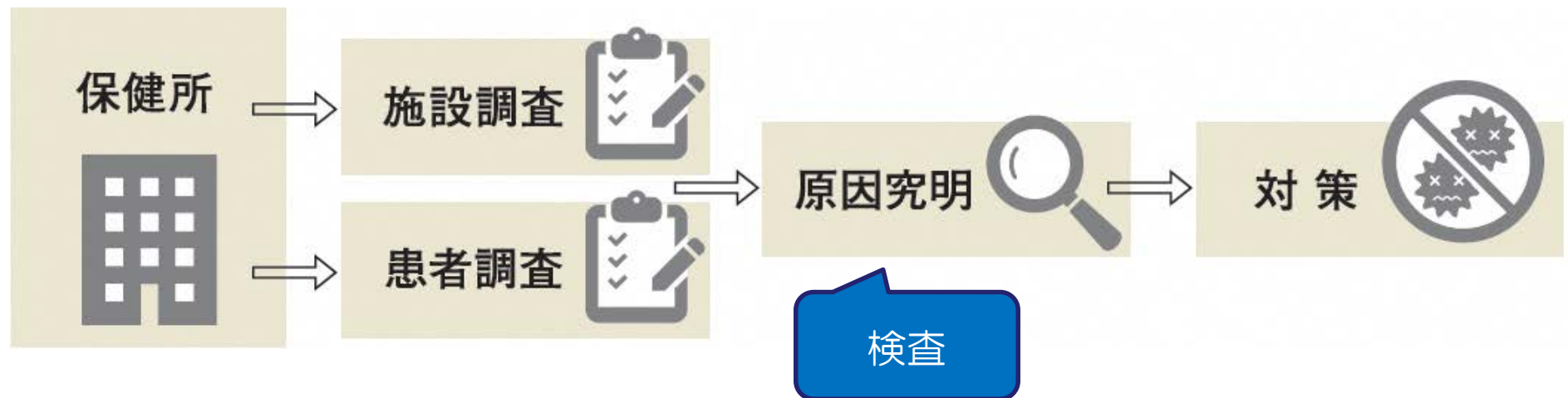
「施設内で体調不良になった人が複数います」と連絡。

報告内容

- 喫食日時
- 喫食メニューと提供数
- グループ構成（発症者の状況）
- 喫食数及び発症人数
- 発症日時，症状
- 従業員の健康状態

食中毒が起きたかも！？

食中毒発生時の流れ

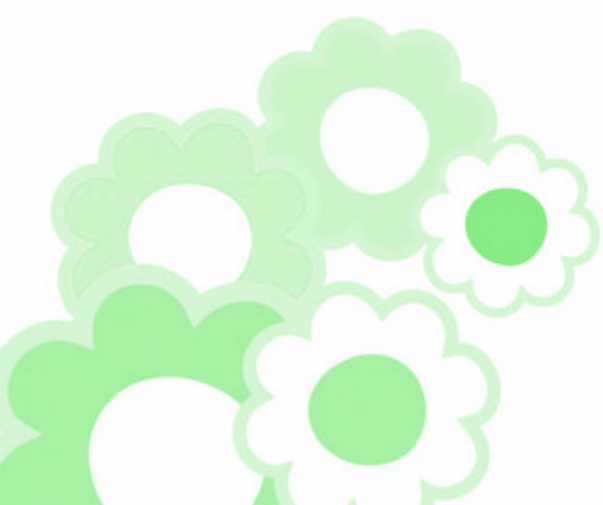


被害の**拡大防止**・**再発防止**のための調査です。

保健所と連携し、速やかに対策できるようにしましょう。



食中毒が疑われる場合



食中毒が起きたかも！？

保健所の調査～患者調査～

<調査項目>

- ▶ 氏名，年齢，連絡先（携帯等）
- ▶ 発症状況（発症日時や症状）
- ▶ 喫食状況（3～14日間遡って調査）
- ▶ 検便

※病院で検便を行っている場合，菌株等の提供にご協力ください



食中毒が起きたかも！？

保健所の調査～施設調査～

<調査項目>

- ▶ 食材の仕入元，製造，加工に関する記録，調理方法
- ▶ 同様の苦情の有無
- ▶ 従業員検便
- ▶ 残品等食品の検査，施設のふき取り検査



食中毒が起きたかも！？

次亜塩素酸
ナトリウム

◆ 施設の消毒

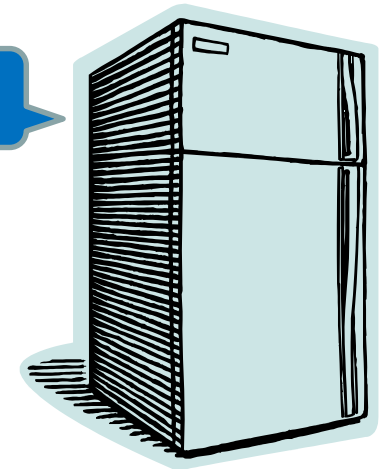
◆ 調理者や家族の健康状態の確認 ⇒ 病院へ

◆ 保存食を捨てない



食材の廃棄をお願いすることがあります

保存食



給食が原因と判断されたら・・・

営業停止・業務停止

この間

- 施設の消毒
- 調理工程の見直し
- 従業員教育 など

給食施設は使用できない

代替食の準備が必要





感染症が疑われる場合

注意！

**感染症でも二次的に食中毒が
発生する可能性があります**

感染症が起きたかも！？

◆ 調理場に汚染を持ち込まない

次亜塩素酸
ナトリウム

- ・ 食事中におう吐した場合⇒ 食器は0.1%で消毒。
- ・ 施設に体調不良者が増えた場合
⇒ 食器類は、消毒後に返却。(使い捨て食器もOK)
- ・ 食品の残渣は返却しない。
- ・ 配膳車の車輪の洗浄消毒を行う。

次亜塩素酸
ナトリウム

◆ 未加熱食品は提供しない

- ・ 食品を素手で触らない

対策方法

◆ 調理場に汚染を持ち込まない

- 調理場専用の履き物を備える。
- 配膳車の洗浄消毒を行う。
- 保育室や入所部屋に行くときは着替える。
- 調理場関係者以外は調理室に立ち入らない。

◆ 調理者や調乳者は吐物処理を行わない

- 吐物処理者は、あらかじめ決めておく

対策方法

◆ 従事者の健康チェックを毎日行う。

- ・体調が悪い人は調理に携わらない。
- ・同居家族に症状がある場合も注意。
- ・健康チェック表を作り、記録を保存する。



調理業務点検表

年 月 日

・作業前・

◎個人別チェック表

項目	氏名					
下痢・発熱等の体調異常はありませんか						
手指等に傷はありませんか						
衛生的な服装をしていますか						
装飾品(指輪や時計)をはずし、爪を短く切っていますか						
作業場専用の履物を使っていますか						
手洗いは十分に行いましたか						
異常が確認された場合の対応等						

食中毒発生時対応マニュアルの準備

❖ 必須項目

目的の設定

発生時の初動体制

連絡体制

危機管理体制（対策委員会）の整備

代替食の確保

❖ 参考例

危機管理マニュアル作成ガイドラインー給食編ー

山口県ホームページ

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/guideline.html>

ご静聴ありがとうございました

