

その他の食中毒にも注意が必要です！

病原性大腸菌

- 下痢や腹痛などを引き起こす大腸菌
- 人や家畜が保有している場合があり、これらの糞便に汚染された食品や人の手指を介して汚染された食品が原因となる。
- 潜伏期間：7時間～8日
- 主な症状：下痢、腹痛、血便

主な原因食品

加熱不十分な肉

サラダ

食中毒事例

概要

令和5年6月、高齢者施設で提供された給食を喫食した41名中19名が、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、患者及び従業員の便、給食の保存食から病原性大腸菌が検出された。

原因

病原性大腸菌に感染した調理従事者が、手指を介して食品を汚染した。

対策

- ① 従業員の健康チェックを徹底し、体調が悪い人は調理に携わらない。
- ② 調理前、トイレの後などには石けんを使った手洗いを徹底する。
- ③ 調理器具の洗浄・消毒を徹底する。
- ④ 食品は中心部まで十分に加熱する(中心温度75℃で1分以上)。

異物混入

事例1

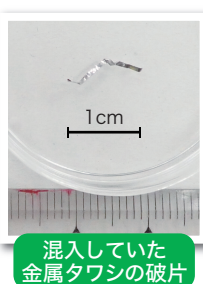
魚加工品に金属タワシの破片が混入

原因

新人従業員が魚の血合い洗浄作業時、専用ブラシの代わりに間違えて金属タワシを使用した。

対策

- 調理器具の欠損がないかどうかを毎日確認・記録し責任者に報告する。
- 金属タワシ等を食品の洗浄工程等に使用しない。
- 包装後、異物混入の有無を目視確認する。
- 作業マニュアルを作成し、従業員に周知、指導する。
- 新人従業員に対して衛生教育を実施する。
- マニュアル逸脱等の異常を発見した場合は、責任者への報告を徹底する。



混入していた金属タワシの破片

事例2

サラダに虫が混入

原因

野菜の洗浄が不十分であった。
(葉が重なった状態で洗浄していた。)

対策

- 葉物野菜は一枚ずつ洗浄する。
- 食材は使用時に異物が混入していないか十分に目視確認する。



混入していた虫

異物混入が発生したら

- 1 異物が何か特定する。
- 2 混入の原因を考える。
- 3 再発防止策(ルール)を決める。
- 4 再発防止策(ルール)を徹底する。

異物や残品は、
原因が特定される
まで廃棄せず、
保管してください。

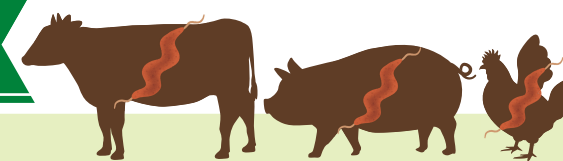
健康被害のおそれのある
食品を提供した場合は、
直ちに保健所に連絡して
ください。

- ☑ マニュアルを作る。
- ☑ 従業員教育を行う。
- ☑ ルールが守られているか、確認・記録する。
- ☑ 再発した場合は、ルールを見直す。

食品衛生

事例集 vol.2

カンピロバクター食中毒



特徴

- 鶏や牛等の家畜、特に鶏の腸管内に生息している。
- 食鳥処理の過程で、「内臓から筋肉へ」汚染が広がっていく。
- 市販の鶏肉の6割以上が汚染されているという報告がある。
- 少ない菌数で発症する。
- 潜伏期間：1～7日
- 主な症状：下痢、腹痛、発熱

食中毒事例

概要

令和4年11月、福岡市内の飲食店で鶏肝刺し(鶏肝の低温調理品)等を食べた11名中6名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、患者の便からカンピロバクターが検出された。

原因

- ① 鶏レバーを加熱不十分な状態で提供した。
- ② 調理器具や調理者の手指を介して他の食材が汚染された(二次汚染)。

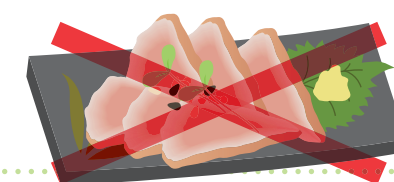
対策

- ① **肉は中心部まで十分に加熱して提供する。**
鶏刺し、鶏たたき、半生の焼鳥等、生又は加熱不十分な鶏肉や鶏の内臓を提供しない。

② 二次汚染の防止

- 調理器具は食材ごとに使い分ける。
- 生肉を取り扱った調理器具はしっかり洗浄し、消毒する。
- 生肉を取り扱った後は石けんを使って手洗いを。

中心温度
75℃で
1分以上



Look! その考え、間違っています！

新鮮だから大丈夫

食鳥処理の過程で鶏肉にカンピロバクターが付着し、少ない菌数でも発症するため、**肉の鮮度は関係ありません。**

表面をしっかりと焼けば大丈夫

レア焼き

カンピロバクターは肉の**内部まで入り込んでいる**ことがあるため、たたき(表面のみの加熱)やレア焼き等の調理法では、カンピロバクターを**完全に死滅させることはできません。**

感染してもすぐ治るから大丈夫

カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

低温調理したので大丈夫

加熱不足で食中毒が発生した事例があります！
・温度と時間の管理を徹底
(中心温度63℃30分以上と同等の加熱条件)
・余熱を利用するレシピは温度管理に特に注意



高額な損害賠償を請求されることも…

飲食店で鶏ささみのたたきを食べた父子がカンピロバクター食中毒を発症。父親はその後ギラン・バレー症候群を発症し、手足の麻痺により後遺障害1級と認定されました。飲食店は、1億円もの損害賠償金を支払うことになりました。

ノロウイルス食中毒

特徴

- 人の糞便・嘔吐物や二枚貝に存在する。
- 感染力がとて強く、少量のウイルスで発症する。
- 食中毒事件1件あたりの患者数が多い（大規模化しやすい）。
- アルコールが効きにくい。
- 潜伏期間：24～48時間
- 主な症状：下痢、嘔吐、腹痛、発熱

食中毒事例

概要

令和5年2月、福岡市内の製造所が製造した弁当を喫食した複数グループ3,098名中477名が下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈し、患者や調理従事者の便からノロウイルスが検出された。

原因

ノロウイルスに感染した調理従事者が手指を介して食品にノロウイルスを付着させた。

対策

① 従業員の健康チェックを毎日行い、体調が悪い人は調理に携わらない。

- 健康チェックの記録を保存する。
- 同居家族に症状がある場合も注意する。

② 調理前、トイレの後などには石けんを使った手洗いを徹底する。

- 「自分が感染しているかもしれない」という意識を持つ。

③ 使い捨て手袋を使用し、適宜交換する。

- あらかじめ、交換頻度を決めておく。

④ 調理器具の洗浄・消毒を徹底する。

- 次亜塩素酸ナトリウムや熱湯による消毒を行う。
- 作業用エプロンも毎日洗浄を行う。

⑤ 食品は中心部まで十分に加熱する。

- 中心温度85℃～90℃で90秒以上加熱する。

消毒方法



pick up

症状がない場合も対策が必要です！

ノロウイルスに感染していても症状を示さない不顕性感染者がいます。

この場合、調理従事者は知らない間にウイルス等で食品を汚染させてしまうおそれがあります。体調が良好であっても「感染しているかもしれない」という意識を常に持ち、日頃から十分な手洗いや使い捨て手袋の適切な使用が重要です。

Look! トイレは汚染源！

ノロウイルスは便に排出されます。

以下のポイントに注意し、トイレから汚染を広げないようにしましょう。

POINT 1 手洗いの徹底

石けんで二度洗います。

POINT 2 着替え・履き替え

トイレに入る前は作業着を脱ぎ、靴を履き替える。

POINT 3 定期的な消毒

特に消毒が必要な場所等を次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

POINT 4 便器のふたを閉めて水を流す (ウイルスの飛散を抑える)

作業着を置く場所を決めておきましょう！



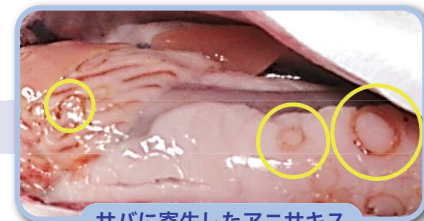
特に消毒が必要な場所



アニサキス食中毒

特徴

- 魚介類に寄生する寄生虫（線虫）の一種
- 長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の糸状に見える（写真のようにリング状になっていることもある）。
- サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類の主に内臓表面に寄生している。
- 寄生している魚介類の死後、時間の経過とともに、内臓から筋肉に移行する。
- 潜伏期間：数時間から十数時間
- 主な症状：激しい胃痛、むかつき、嘔吐など



サバに寄生したアニサキス



食中毒事例

概要

令和5年2月、福岡市内の飲食店でサバの刺身を食べた2名中1名が腹痛、嘔吐の症状を呈し、医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出された。

原因

サバに寄生していたアニサキスを除去又は死滅させずに提供した。

対策

- ① 新鮮な魚を仕入れ、速やかに内臓を除去する。
- ② 目視確認を徹底する。
- ③ 冷凍する（-20℃で24時間以上）。
- ④ 加熱する（70℃以上、又は60℃で1分以上）。

推奨

pick up

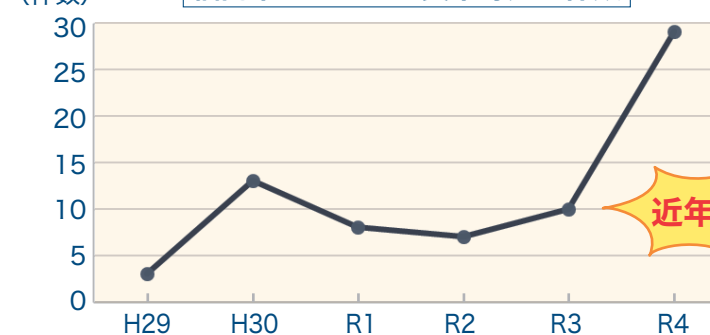
一般的な調理で使用する程度の食酢、塩、しょうゆ、わさびではアニサキスは死滅しません！

アニサキス食中毒の原因魚種ランキング

1位	サバ	140件
2位	カツオ	90件
3位	アジ	33件
4位	サンマ	31件
5位	イワシ	14件
6位	ブリ	12件
7位	ヒラメ	10件
8位	サケ	5件

（2016～2018年アニサキス食中毒事例より農林水産省が集計）

福岡市アニサキス食中毒発生件数



Look! よく見て、取り除く必要があります！

★目視確認は照明の明るいところで行い、調理の際にカラーまな板やブラックライトを使用するとさらに見つけやすくなります。

この写真の中に、アニサキスが1匹います。どこにいるか分かりますか？



ブラックライト使用