

食品衛生ニュース No. 119

もくじ

弁当で大規模食中毒	1 P
弁当で大規模食中毒 ～原因と改善策～	2 P
衛生のポイント ～低温調理は適切に行いましょう～	3 P
餅つきによる食中毒に注意！	4 P

発行 2023年 12月 4日
江東区保健所 生活衛生課 食の安全係
Tel 03-3647-5812
<http://www.city.koto.lg.jp/fukushi/ese/shokuhin/>
*食品衛生ニュースのバックナンバーはホームページに掲載してあります。

患者500人超 弁当で大規模食中毒

2023年9月、青森県の弁当製造施設が製造した弁当を原因とする大規模な食中毒が発生しました。患者は全国で554名になりました。(2023年11月3日現在)

【概要】

9月17日、福島県内の保健所から、「八戸市の弁当製造施設が製造した弁当を喫食した3名が体調不良（以下、発症者）を呈している」旨の連絡が八戸市保健所にありました。

調査の結果、発症者の便及び弁当から、食中毒の原因となる「黄色ブドウ球菌」と「セレウス菌」が検出されました。

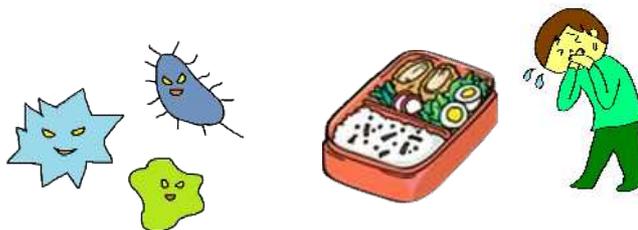
八戸市保健所は9月16日及び17日に販売された弁当を原因とする食中毒と断定し、弁当製造施設に対し、9月23日から営業禁止処分を下しました。なお、11月4日に処分は解除されています。

【黄色ブドウ球菌】

- 傷や化膿した部分、手荒れ等に多く存在します。
- 食品中で増殖する時に毒素を産生し、この毒素が原因で食中毒を起こします。
- この毒素は熱に非常に強く、加熱しても分解されません。

【セレウス菌】

- 土壌、水、ほこり等の自然環境や農畜水産物等に広く分布しています。
- 90℃60分の加熱にも耐える芽胞を形成します。



患者 500 人超 弁当で大規模食中毒

～原因と改善策～

【食中毒を発生させた原因】

下記の原因により、食中毒菌が弁当の米飯や具材等に付着し、増殖したと考えられました。

- 製造を委託した米飯の検品手順や受け入れる際の基準を決めていなかった。
- 製造を委託した米飯の外箱について、殺菌等をしていなかった。
- 製造記録を残していなかった。
- 手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法を適切に行っていなかった。
- 臨時従業員に対する衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の記録を残していなかった。
- 営業者からの弁当回収に関する連絡が一部の販売店に届かず、弁当が販売されてしまった。

【改善内容】

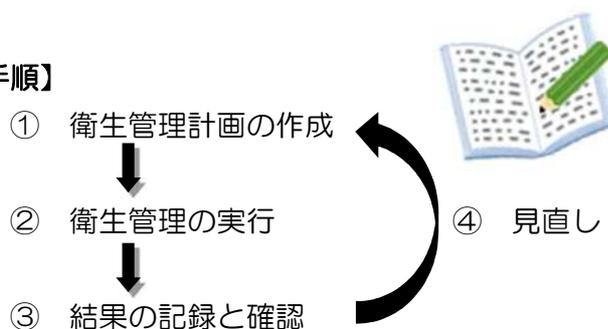
- 製造を委託した米飯の受入れや移し替えの手順、受入れ基準を満たしていない場合の対応、過剰な受注を防止するための手順を作成した。
- 全ての食材について、盛り付け室に搬入する際は外箱を殺菌して衛生的な容器に移し替えるようにした。
- 全従業員に対する衛生指導の内容や日々の健康状態を記録に残すようにした。
- 製品の回収手順を見直し、各販売店までの連絡網を作成し、休日についても確実に連絡が取れるようにした。

製造に関する手順や基準を決めたり、衛生管理の実施状況を記録して保管すること等を「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」といいます。しかし、本件ではそれを徹底していませんでした。

HACCP に沿った衛生管理、 行っていますか？

令和3年6月から、原則として、すべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務化されました。

【手順】

- ① 衛生管理計画の作成
 - ② 衛生管理の実行
 - ③ 結果の記録と確認
 - ④ 見直し
- 

【メリット】

- 品質が常に安定します。
- 問題が起きたときに、すぐに原因を特定できます。
- 従業員の衛生管理に関するレベルが均一になります。
- 消費者や取引先の信頼が得られます。

厚生労働省ホームページに HACCP に関する手引書が掲載されています。手引書を参考にして、お店に合った衛生管理計画を作成してみましょう！

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/O1_00019.html

衛生のポイント

～低温調理は適切に行いましょう～

インターネット等で様々な低温調理のレシピが紹介されています。中には、おいしさを重視して加熱不足になってしまうものもあります。適切に調理して食中毒を予防しましょう。

まず、確認したいこと

基本的なルールとして、低温調理をする際は、低温調理器のメーカーが出しているレシピに従い、温度計も使用して温度と時間の管理をしましょう。

食肉の低温調理のポイント①

「低温調理は時間がかかる」

低温調理の際は、食肉の中心を 63℃ 30 分で加熱することで食中毒を防ぐことができます。

〔実験〕

鍋内の水温を一定に保つことができる低温調理器を用い、鶏ムネ肉 300g をジッパー付き袋に入れて加熱します。



～鶏肉の温度が上がるまで～

実験では 63℃の湯に入れて温度を維持して加熱した場合、鶏肉の中心温度が 63℃になるのに 68 分かかりました。

ここから 30 分間 加熱します。

この実験では加熱条件を満たすのに合計 100 分ほど時間を要しました。

焼く、煮る、炒める等の調理と比べると、低温調理は時間がかかることがわかります。

食肉の低温調理のポイント②

「見た目ではわからない」

低温調理した食肉を見ただけでは、食中毒を防ぐ安全な加熱条件をクリアできたか判断することはできません。正しいレシピで調理し、中心温度を測定して、加熱条件をクリアしていることを確認しましょう。

自己流は危険です！

食肉の低温調理のポイント③

「余熱を利用するレシピも注意」

塊肉の表面を焼いた後にアルミホイルで包む調理や、肉をジッパー付き袋に入れ、沸騰させた後に火を止めたお湯に漬けておく調理等、余熱を利用するレシピは、食肉の中心温度が食中毒を防止できるほどには上がりません。

低温を維持できる機器を使い、中心温度を測るようにしましょう。



餅つきによる食中毒に注意！

年末年始になると「餅つき」を行うことがありますが、「餅つき」は手が触れる工程が多いため、餅に菌やウイルスがつきやすく注意が必要です。

自治会や保育園等で餅つき大会を行うときは、「衛生管理のポイント」を参考にして安全に実施しましょう。

食中毒の事例

平成 30 年 12 月、都内の小学校で行われた餅つき大会で搗いた餅を喫食した児童、保護者等 143 名がノロウイルス食中毒になりました。

【調理従事者の状況】

- 体調不良者は調理に従事しないことや手洗いの徹底について、事前に従事する方へ説明されていましたが、当日の確認等はしていませんでした。
- 餅つきに従事した方に検便を実施したところ、2名からノロウイルスが検出されました。
- 手指の洗浄方法が徹底されていない中で、餅の返し手は全員素手で作業していました。

【器具の取扱い状況】

- バットやボール等はノロウイルスに有効な塩素系漂白剤ではなく、アルコールで消毒を行っていました。
- 臼、杵は熱湯消毒していましたが、傷が多数あり、十分な消毒効果が得られなかった可能性があります。

以上より、餅つき従事者の手洗い不足や器具類の消毒洗浄不足が原因として推察されました。

衛生管理のポイント

【調理する人の健康管理】

- 普段から感染しないように食事や家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接扱う作業をしない。
- 調理作業開始前に従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

【手洗いのタイミング】

- ◎ トイレに行った後
- ◎ 調理する前
- ◎ 料理を盛付ける前
- ◎ 次の調理作業に入る前
- ◎ 手袋を着用する前



【調理器具の消毒】

- 洗剤等で十分に洗浄し、熱湯をかける、又は塩素系漂白剤で消毒する。

提供方法について

「餅つき」は手が触れる工程が多いため、餅に菌やウイルスがつきやすくなります。餅を搗いた後、そのまま提供するのではなく、焼いたりゆでたり、**加熱してから提供**することで、ウイルスや細菌による食中毒を予防することができます。

また、餅つき後に参加者に提供する餅は市販品にするというのも食中毒事故を防ぐ一つの方法です。



消毒液の作り方（6%の塩素系漂白剤を使用した場合）

- ※1 0.02%消毒液（調理器具等の身近なものの消毒）
漂白剤原液 5mL を水で 1.5L になるように薄める。
- ※2 0.1%消毒液（おう吐物や便の消毒）
漂白剤原液 25mL を水で 1.5L になるように薄める。

漂白剤容器の表示を確認して適切な濃度に薄めて使いましょう。

