

もくじ

- HACCP見直しをしましょう 1P
- ノロウイルス食中毒に対策を！ 2P
- 肉の生食注意！ 3P
- ウエルシュ菌を知ろう 4P

発行 2024年12月1日

江東区保健所 生活衛生課 食の安全係

TEL 03-3647-5812

<https://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います。

HACCP見直しをしましょう

令和3年6月にHACCPに沿った衛生管理が義務化され、3年半が経過しています。

衛生管理計画は問題なく実行できていますか？記録等を定期的に見返し、必要に応じて衛生管理計画や記録表を見直しましょう。

見直しのポイント

- マニュアルや手順書どおりに実行できていますか
- 正しく記録ができていますか

（できていない場合、実際の運用には適していない、従業員への周知が不十分などの可能性があります。）

- クレームや衛生上の問題はありましたか

（原因を明らかにし、対応を検討します。）

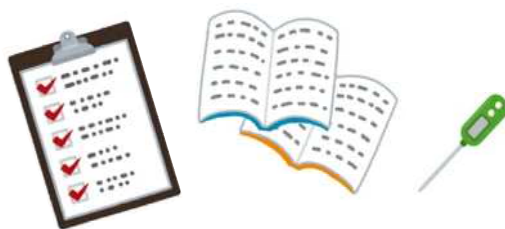
- 機器類の入れ替えやメニュー変更はありましたか

（衛生管理計画の変更や追加等の対応が必要な場合があります。）

見直しのタイミング

- 定期的に行う
- メニューの変更をしたとき
- 新しい従業員が入ったとき
- 機器類の入れ替えがあったとき
- 大きな問題が発生したとき

月に1回程度は記録を振り返り、
計画見直しの適切な頻度を検討しましょう。



見直しを継続して行うことで
施設の衛生レベルが向上していきます



ノロウイルス食中毒に対策を！

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しており、特に冬期に多発します。大規模な集団食中毒も発生しやすく、毎年多くの食中毒患者が出ています。東京都内では、令和5年にノロウイルスによる食中毒が15件（患者数331人）発生しました。

これは都内の食中毒患者数の約4割を占めています。

ノロウイルスの特徴を知り食中毒を防ぐ対策をしましょう。

【ノロウイルスの原因食品】

① 調理従事者が汚染した食品

ノロウイルス食中毒の原因として最も多いのはノロウイルスに感染した調理従事者が汚染した食品です。

排便後十分な手洗いを行わずに調理を行い、ノロウイルスを食品に付着させ、食中毒を起こす事例が多く発生しています。

② カキ等の二枚貝

生や加熱不十分な二枚貝が原因になります。カキ以外にシジミ、ホンビノスガイ等からノロウイルスが検出されています。



【ノロウイルスの特徴】

○症状 下痢、腹痛、おう吐、発熱等

○潜伏期間 24～48時間

○特徴

感染しても症状が出ない人がいます。症状がなくても便にノロウイルスが排出されているので注意が必要です。症状が治まっても1週間～1か月程度、便にノロウイルスを排出すると、言われています。

◎予防のポイント◎

持ち込まない



○普段から感染しないように、丁寧な手洗い
や日々の健康管理を心がけましょう。

○腹痛や下痢等の症状があるときは、食品
を直接取り扱う作業をしないでください。

つけない



○食品や食器、調理器具等にノロウイルス
を付けないように、石けんで手洗いを
してから調理等の作業をしましょう。

ひろげない



○感染者が使ったりおう吐物が付着した食器
等は、塩素か熱湯で消毒しましょう。

○おう吐物を処理する際は、使い捨てマスク
やガウン、手袋を着用し感染しないように
しましょう。

やっつける



○食品に付着したノロウイルスを死滅させる
ために、中心温度85℃から90℃、
90秒以上で加熱しましょう。

肉の生食注意！



肉の生食が原因で食中毒が多数発生しています。

特に、カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒はまれに症状が重篤化することがあり、注意が必要です。

生食の危険性についてよく知り、肉は中心部までよく加熱して食べるようにしましょう。

【カンピロバクター】

○原因食品 鳥刺し等の鶏肉の生食
加熱不十分な鶏肉料理

○症状 下痢、腹痛、発熱等

○潜伏期間 2～7日

○ウシ、プタ、ニワトリ、ヒツジ、イヌ、
ネコ等の動物の腸管内にいます。

○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。

【腸管出血性大腸菌】

○原因食品 牛ユッケ等の生肉の生食等

○症状 腹痛、下痢等

○潜伏期間 1日～2週間

○牛等の家畜の腸管内に生息しています。

○溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こし、
死亡する場合があります。

◎予防のポイント◎

○肉の生食は避けましょう。

○肉は中心部まで十分に加熱しましょう。
（中心部75℃1分間以上の加熱）

○二次汚染を防止しましょう。

・こまめな手洗い

（肉を扱った後や他の食材・器具に触る前）

・食材別の包丁やまな板を用意

**牛レバー、豚肉
を生食用として
販売・提供すること
は禁止されています！**

過去に、生の牛レバー等を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が起きました。

また、豚肉や豚レバーを生で食べるとE型肝炎ウイルスや寄生虫に感染するおそれがあります。

このような理由から、牛レバーや豚肉は生食用として販売・提供することは禁止されています。

牛レバーや豚肉を調理して提供する際、63℃で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければなりません。



でも、牛肉を生で食べることができる飲食店があるけれど？

牛ユッケ等の生食用食肉を加工または調理するお店は、施設の基準や生食用食肉の規格基準を守らなければいけません。そのうえで、保健所へ届出をしています。

食肉の生食は食中毒のリスクが高いため、**子供、高齢者その他の抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えましょう。**



保健所職員



ウエルシュ菌を知ろう



ウエルシュ菌による食中毒は、飲食店、仕出し弁当、集団給食施設等の大量調理を行う施設で起きています。

また、一回の食中毒事件での患者数が多いのが特徴です。ウエルシュ菌を正しく知って食中毒を予防しましょう。

【ウエルシュ菌の特徴】

- 原因食品 カレー、シチュー、スープ、煮物等
- 症状 腹痛、下痢（水様便、軟便）
- 潜伏期間 6～18時間（平均10時間）

○酸素を嫌う

- ・酸素がある環境では増殖しないため、大気中では全く発育しません。
- ・食品を大鍋等で大量に加熱調理すると、食品の中心部が酸素のない状態になり、ウエルシュ菌にとって好ましい状態になり、増殖します。

○芽胞を形成し、毒素を産生

- ・菌の形態から芽胞になる際に、エンテロトキシン（毒素）を産生します。
- ・ヒトの腸内でエンテロトキシンを産生することで下痢を引き起こします。

○高い温度で増殖

- ・43～47℃で一気に増殖します。
- ・分裂時間が短い（45℃10分で2倍）

【最近の食中毒事例】

- 発生月 令和6年3月
- 原因施設 高崎市内の高齢者施設
- 患者数 30名（56名中）
- 原因食品 3月7,8,9日に提供された食事

- ・朝食の一品を前日調理し、常温で1～2時間大鍋のまま攪拌せずに冷まし、その後冷蔵庫へ保管していたことが原因と推測されました。
- ・この施設では、前日調理した食品の中心温度を測定していませんでした。

◎予防のポイント◎



- 調理後は速やかに喫食する。
- 冷却する際は、小分けにして早く冷ます。
- 10℃以下または65℃以上で保管する。
- 再加熱時はよくかき混ぜる。

ウエルシュ菌は増殖させないことが重要です。HACCPを取り入れて、調理の手順書や中心温度の記録表等を作り、調理工程をしっかりと管理しましょう。

