

1 まず、個人衛生からはじめよう

健康管理には十分気をつけよう。

- ・ 検便の重要性（健康状態把握の目安）
健康保菌者とは？

発症、自覚症状はない。しかし病原菌を排出している。

- ・ 下痢等の消化器症状があるときには・・・医療機関を受診
家族に嘔吐、下痢等の症状があり、世話をしている場合も注意。
（感染している可能性有り・・・**健康保菌者**）
- ・ 日頃からの注意点・・・衛生的に問題とされている食べ物を避ける。

生肉（ユッケ、レバ刺し）

【事例紹介】 従事者由来の食中毒

平成15年6月16日発生 患者数5名
焼き肉店の食中毒（腸管出血性大腸菌O157）
調理従事者1名が腸管出血性O157に感染
排便後の手洗い不十分

生ガキ

平成15年12月10日発生 患者数10名
寿司店の食中毒（ノロウイルス）
飲食店の家族（4名/5名ノロウイルスに感染）
排便後等の手洗い不十分で調理（二次汚染）

今年は6月下旬まで高知県（44名）、埼玉県（越谷）（173名）
でノロウイルス食中毒発生（従事者由来）

生卵

平成18年7月9日 東大阪市
サルモネラ食中毒で小学4年女児（9才）死亡（7/10新聞報道）
（サルモネラ急性脳症）
家族が4/7朝に卵をパックで購入、冷蔵庫保管
4/7夜に生卵を喫食。4/8発症（下痢、嘔吐）

- ・ 食品を取り扱う際の身だしなみ
 - 【頭髪】ブラッシング 抜け毛の始末 帽子の着用（異物混入防止）
 - 【着衣】専用の履き物 履き物は「細菌配達人」
外部から細菌を持ち込まない。
 - 【手】タイミングよい適切な手洗い、正しい手洗い

2 間違っていないか？・・・食品の取り扱い

食品の取扱い三原則 「清潔」「迅速」「冷却（10 以下）又は加熱（65 以上）」

- ・ 納品チェックは確実に

【事例紹介】

温度管理の不備

- ・ 夏場の近海の魚介類の体表面には腸炎ビブリオが付着している。
- ・ 生食用魚介類の調理に注意（真水で十分に洗う）
- ・ 増殖がきわめて速い。（1個の細胞が1時間半でほぼ4000個）
- ・ 好塩性（2～3%の食塩濃度で最もよく増殖）

平成13年7月25日発生 患者数51名
さしみ等宴会料理（腸炎ビブリオ）
腸炎ビブリオに汚染された刺身等の宴会料理を提供するまで室温に
放置したため、菌の増殖をまねいた。

平成13年7月25日発生 患者数9名
7/24 飲食店（旅館）で提供した刺身（腸炎ビブリオ）
腸炎ビブリオに汚染された刺身を冷蔵庫の温度設備が壊れた状態の20
で6時間保管して菌の増殖をまねいた。

平成16年8月13日 そうざい（にしめセット）の異臭苦情
スーパー食品販売コーナー（調製：飲食店営業仕出し弁当調製施設）
保管能力以上の調理のため、冷房室内（20 前後）で15時間保管
10 以下の保存が守られていない。

平成17年3月24日発生 患者数2名
弁当の店頭販売施設の食中毒（黄色ぶどう球菌）
調理済みの弁当の具材を数時間食中毒菌の増殖する温度帯
（約40 ）で保存後、弁当の詰め合わせ
65 以上の保存が守られていない。

平成17年6月12日発生 患者数150名
弁当の店頭販売施設の食中毒(黄色ぶどう球菌)
能力以上の調理(調理従事者3名で329食/日の弁当調製)
弁当具材を素手で取扱い 室温に放置(食中毒菌付着 増菌 毒素産生)
盛り付け作業に使い捨て手袋使用(全ての行程で同一の手袋使用)
10 以下および65 以上の保存が守られていない。

細菌が増える条件

「栄養」「温度」「水分」の3つ
3条件のうち1つでも除けば細菌の増殖を抑制できる。
食品には細菌が増えるために必要な栄養と水分が含まれている。

温度管理が重要(10 以下および65 以上)
黄色ぶどう球菌の毒素(エンテロトキシン)は、100 30分間加熱しても
やっつけられない。

【対策】

- ・ 黄色ぶどう球菌を食品につけない。
 - ・ 毒素を産生させない環境にする。(禁:室温放置)
 - ・ 冷却して細菌を増やさない。
- 3 怠っていませんか?・・・器具や容器の洗浄・消毒
- ・ 器具や容器の洗浄・消毒
 - 40 程度の微温水で予備洗浄
 - スポンジ等に中性洗剤または弱アルカリ性洗剤で十分洗浄
 - 40 程度の微温水でよく洗剤を洗浄
 - 80 以上の温湯に5分間以上浸し殺菌
 - または次亜塩素酸Na溶液で殺菌
(P14に200ppmの溶液の作り方有り)
 - 殺菌消毒剤は、汚れを落としてから効果的に使用**
 - ・ 消毒用アルコールスプレーによる消毒
十分に洗浄し乾燥した後に使用
水分があると濃度が薄まり効果が不十分

酸性電解水の使用上の注意点

- ・ 毎日使用の前に規格の範囲を確認する。(有効塩素濃度とPH)
- ・ 保存使用はできません。(放置しておくとも有効塩素は消失)
- ・ 食品についている汚れは水でよく洗い流してから使用する。
(有効塩素は泥や血などに触れるとすぐに消失する。)
- ・ 酸性電解水で殺菌した後は、食品をよく水洗いする。

4 過信は禁物！冷蔵庫・冷凍庫

- ・ 冷蔵庫は食品の鮮度の低下を遅延

ほとんどの細菌

0 . . . 休眠状態

10 . . . 緩やかに増殖

- ・ 冷凍庫は細菌の増殖を抑制
細菌を死滅や減少させる方法ではない。

再凍結は危険

細菌増殖した冷凍食品の製造

5 たいせつなワル虫等の退治

- ・ 兵糧攻め
- ・ 調理室内の整理整頓、清掃
- ・ 侵入防止
- ・ 駆除

6 心がけよう、整理・整頓

食品衛生の基本 . . . 「清潔」を保ち、作業が「迅速」に行われること。

「整理」とは、不必要なものを取り除くこと。

冷蔵庫の詰め込みすぎは、庫内の循環冷気の妨げ

60～70%の収納が目安