

食中毒予防3原則を守らなかったらどうなるの？

健康チェックを実施しないで体調不良者が調理したら…

調理従事者が保有していたウイルスにより食品が汚染されてしまいます。

食中毒事例：手指を介してノロウイルス食中毒

大量調理施設衛生管理マニュアル

(厚生労働省)



給食施設における衛生管理について

(動画)



加熱調理後、室温で長時間置いておくと…

危険温度帯（10～60℃）で食中毒菌が急速に増殖します。

食中毒事例：前日調理された煮物によるウエルシュ菌食中毒

肉などを中心部までよく加熱しなかったら…

中心部の食中毒菌が殺菌されず生き残ってしまいます。

食中毒事例：加熱不足のハンバーグによるO157食中毒

やっぱり大事！食中毒予防3原則！



正しい手洗いでできていますか？

正しい手洗いは、食中毒予防にとって大きな役割を果たします。



手洗いの方法	手洗いなし	ハンドソープ60秒＋流水15秒すぎ	ハンドソープ15秒＋流水15秒すぎを2回繰り返す
手の様子(イメージ)			
ウイルスの数(イメージ)	100万個	数十個(1/100,000)	数個(1/1,000,000)

手は二度洗いにしましょう！

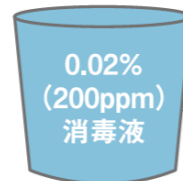
正しい消毒の知識

消毒液の作り方 原液は家庭用塩素系漂白剤(塩素濃度約5%)を使用します。手袋を使用し、容器専用キャップで計量します。



便やおう吐物で汚染された場所(床・トイレなど)や衣類の消毒

原液10mLに水を加え、500mLにする。



ドアノブ、手すり、蛇口など直接手で触れる箇所の消毒

原液10mLに水を加え、2.5Lにする。

注意

●酸性の薬剤と絶対に混ぜないでください。●皮膚に付着した場合は直ちに水で洗い流してください。●間違っただけ飲まないように、希釈には専用の容器を用いる等注意しましょう。●希釈した消毒液は使い切りましょう。●消毒が終了したら、十分に換気してください。●金属に使用した場合は錆びることがあるので、消毒後は水で洗い流すか拭き取るなどしましょう。

給食調理に従事されている皆さまへ



毎年、給食施設における食中毒事件が全国で発生しています。その多くは、施設での衛生管理の不備が原因になっています。

安全安心な給食を提供するために、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、大量調理衛生管理マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理が欠かせません。

みなさんの給食施設での日頃の衛生管理について、再確認してみてください。

残念ながら毎年発生、給食施設での食中毒

令和5年度は全国の給食施設で44件の食中毒が発生し、1523名の方が下痢、嘔吐等のつらい症状に遭われてしまいました。

「これまで何もなかったから大丈夫。」は間違った思い込み！

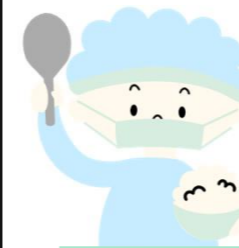
令和5年給食施設食中毒発生状況

	事業場			寄宿舍	学校					病院 給食施設	
	給食施設				給食施設				寄宿舍		
	保育所	老人ホーム	事業所等		単独調理場						共同調理場
幼稚園				小学校	中学校	その他					
事件数(件)	5	20	5	-	1	-	1	2	-	1	9
患者数(人)	176	472	415	-	26	-	66	67	-	6	295

給食調理に従事する皆さん一人一人の日々の衛生管理次第で、多くの方に大変な症状を与えてしまうこともあることを忘れないでください。

食中毒予防の3原則

つけない ふやさない やっつける



- 健康チェックの実施
- 清潔な身だしなみ
- 正しい手洗い
- 器具類の使い分け

- 温度管理(保冷、保温)
- 菌の栄養源(汚れ)と水分は除く

- 中心部まで加熱(75℃1分以上)
- 殺菌(アルコール、次亜塩素酸ナトリウム)

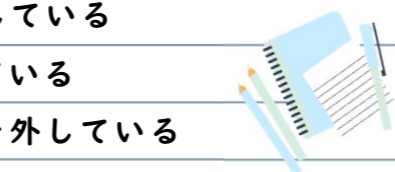
あなたの施設は大丈夫？！

すべての項目について問題ないかチェック！

各作業工程で、食中毒予防3原則を守るための方法が大量調理衛生管理マニュアルにまとめられています。

調理担当者の衛生管理

- 健康チェック（下痢、嘔吐、発熱、化膿創等）を実施している
- 専用の清潔な服装、エプロン、帽子、履き物を着用している
- トイレを利用する際は、調理用の外衣、帽子、履き物を外している
- 作業前・トイレ後・汚染作業後・手袋着用前・配膳前など適切なタイミングで必ず手洗いをしている
- エプロンは、作業内容によって使い分けている



原材料

- 肉類、魚介類、野菜等の生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日に仕入れている
- 納入時には、品質、品温、期限等について点検している
- 包装の汚染を持ち込まないよう専用の容器移しに替え、分類ごとに区分して専用場所に保管している
- 冷蔵又は冷凍が必要なものは、室温に放置せず、速やかに冷凍庫や冷蔵庫へ入れている
- 衛生管理体制や検査結果などを確認し、信頼できる業者を選定している



施設

- 汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されている
- 手洗い設備には石けん、殺菌液、爪ブラシが整えられている
- シンクを通じて食材が汚染されないようにするため、シンクを用途別に使い分けている
- ネズミや虫の発生状況を毎月点検、駆除は半年に1回実施している



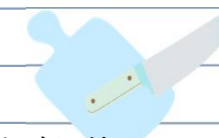
調理

- 加熱調理食品は、中心部を75℃1分以上加熱している
- 加熱調理後、冷却する食品は30分以内に20℃、60分以内に10℃以下にしている
- 加熱調理後の冷却、下処理後の非加熱調理食品の保管は清潔な場所で行っている
- 床面から60cm以上の場所で、食品や器具を取り扱っている
- 調理後から食品を提供するまで30分を超える場合には10℃以下または65℃以上で保管している
- 調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにしている



器具

- 包丁、まな板などの器具、容器等は、肉用、魚介類用、野菜用、加熱済食品用など、用途別及び食品別に使い分けている
- 器具、容器は適切に洗浄・殺菌し、乾燥させている
- 全ての器具は、虫などからの汚染がないように保管庫や扉付きの種で保管している



ゴミ・清掃等

- 全ての食品が調理施設内から出た後に、毎日清掃している
- 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない
- 廃棄物は調理作業場に放置せず、適宜集積場に搬出している



こんな食中毒が起きてしまいました



令和6年4月、学生寮の給食で患者29名の食中毒事件が発生。患者検便から病原性大腸菌が検出。

施設の衛生管理状況

- ・生野菜や果物の洗浄は、汚染されたホースを利用していた。
- ・盛付時の使い捨て手袋は適切に交換されていなかった。
- ・調理終了後～喫食まで長時間かかっていた。
- 原因として、野菜洗浄時のホースによる汚染、盛付時の汚染、保管中に菌が増殖したことが考えられた。



令和5年10月、高齢者施設の給食で51名の食中毒事件が発生。患者検便からウエルシュ菌検出。

施設の衛生管理

- ・前日調理を行っていた。
- ・加熱時の温度確認がされていなかった。
- ・加熱調理後の冷却時の温度確認がされていなかった。
- ・調理時刻等の記録がされていなかった。
- 原因として、加熱調理及び再加熱後の温度管理が適切でなく菌が増殖したことが考えられた。



令和5年1月、幼稚園の給食で患者21名の食中毒事件が発生。患者検便からカンピロバクター検出。

施設の衛生状況

- ・鶏肉の下処理と盛り付けは同じ作業台を使用していた。
- ・加熱時の中心温度の測定がされていなかった。
- ・手洗い、調理、器具洗浄を同じシンクで行っていた。
- 原因として、鶏肉の加熱不足、鶏肉の下処理中に和え物への2次汚染があったことが考えられた。

これらの施設は、**大量調理マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理はされていなかった**ことが分かります。