

衛生通信

5

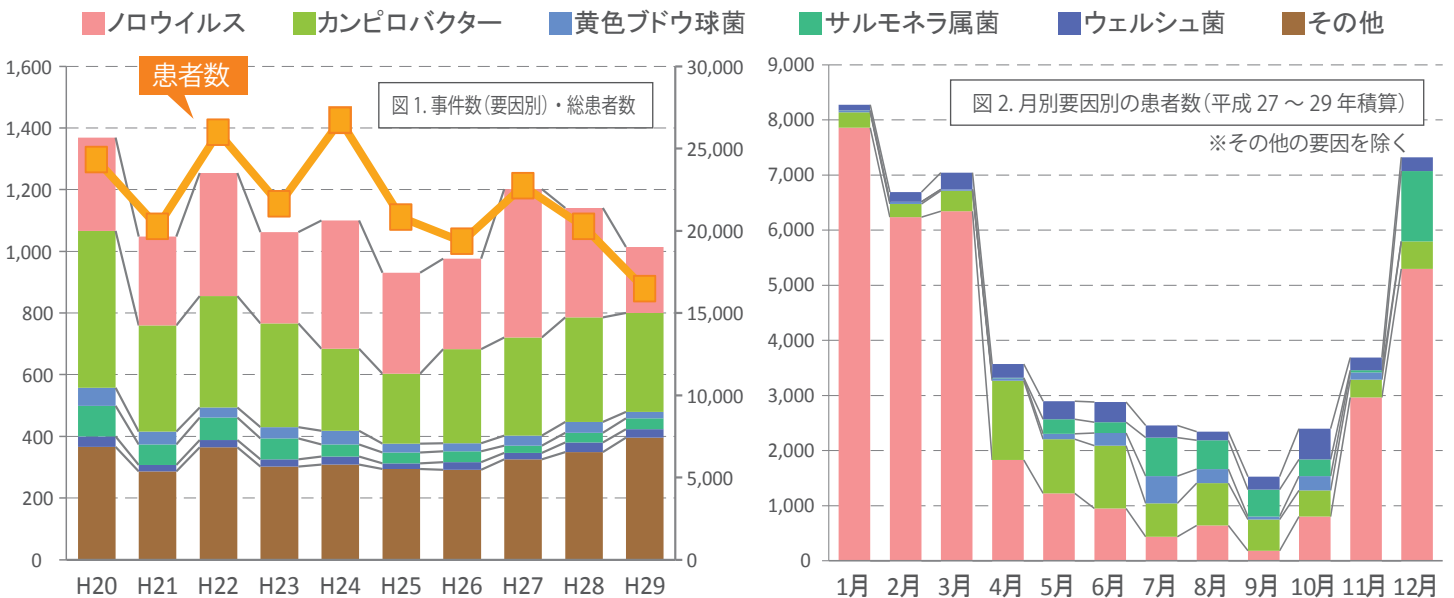
食中毒の発生状況

今回は、近年の食中毒発生状況についてご紹介します。

食中毒の発生状況

下記のグラフは、近年の食中毒事件・総患者数の推移(図1)と月別要因別の患者数(図2)です。

グラフデータ：厚生労働省 食中毒発生状況より



過去10年の事件数推移(図1)をみると、食品衛生管理が常識となっている近年においても依然として横ばいの状態です。平成29年は前年に比べて事件・患者数ともに減少しています。その主な要因はノロウイルス食中毒です。事件あたりの患者数が多いノロウイルス食中毒の事件数減少により、患者数も減少しました。要因別患者数(図2)のとおり、患者数がもっとも多いのはノロウイルスによる食中毒です。一般的に『ノロウイルス食中毒=冬!!』といったイメージが強いですが、**春や夏にも発生**しています。これからの季節は細菌性食中毒予防の強化はもちろんですが、ひとたび発生すると大規模になるおそれがあるノロウイルス食中毒は**一年を通じた対策が必要**といえます。

《H29.TOPICS》
アニサキス食中毒が増加
 アニサキス食中毒事件数が前年の124件から230件と増加しました。平成25年に食中毒要因として分類されて以降、最も多くなっています。アニサキス食中毒は、ウイルスや細菌を要因とする食中毒とは異なり、事件あたりの患者数が1~2名であるため、患者数は多くありません。(上記グラフではその他に分類)

いずれの要因も食中毒はお客様の健康に被害を与えるとともに、企業・組織にも信用失墜などの大きな損害をあたえます。日々の衛生管理を徹底し、食中毒予防に努めましょう。

基本を徹底して食中毒を防ぐ！

適切な手洗い



適切なタイミングで「2回手洗い」を徹底し、ウイルスや細菌をしっかりと洗い流しましょう！

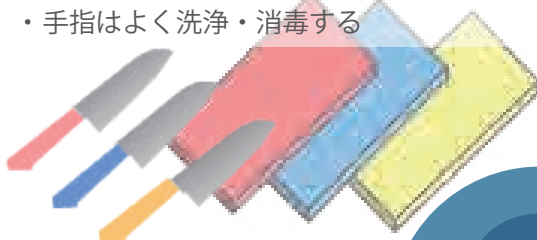
《手洗いのタイミング》

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| ① 作業開始前および用便後、休憩後 | ⑦ 使用したダスターを触った時 |
| ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 | ⑧ 毛髪や顔に触れた時 |
| ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前 | ⑨ 清掃後やゴミ箱や段ボールに触った時 |
| ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後 | ⑩ 接客時、またはその後（電話の対応など） |
| ⑤ 配膳の前 | |
| ⑥ 作業が変わる時 | ※⑥～⑩は「1回手洗い」でも可 |

食中毒予防3原則

食材に付着して入ってくる場合

- ・専用のまな板、包丁などで調理する
- ・調理後は調理器具類を十分に洗浄し、アルコールや熱湯で消毒後、乾燥して保管する
- ・手指はよく洗浄・消毒する



温度と時間の管理徹底



- ・調理後直ちに提供される食品以外の食品は 10℃以下または 65℃以上の温度で保管する
- ・加熱後の食品を冷ます場合は、20～50℃の間を出来る限り速やかに通過させる
- ・納品された刺身用の魚は、ただちに冷蔵庫・冷凍庫内に入れる

調理従事者が持ち込む場合

- ・下痢や腹痛、吐き気等の症状のある人は出勤しない
- ・トイレ使用後などは、手指を2回洗う
- ・使い捨て手袋を正しく着用する



1 つけない

2 増やさない

3 やっつける

加熱または薬剤による殺菌



- ・食材の中心部 75℃以上・1分間以上の加熱を行う
- ・二枚貝を調理する場合は、中心部 85～90℃・1分半以上の加熱を行う
- ・生食する野菜類は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間（または 100ppm 溶液に10分間）浸漬した後、流水で十分すすぐ

