

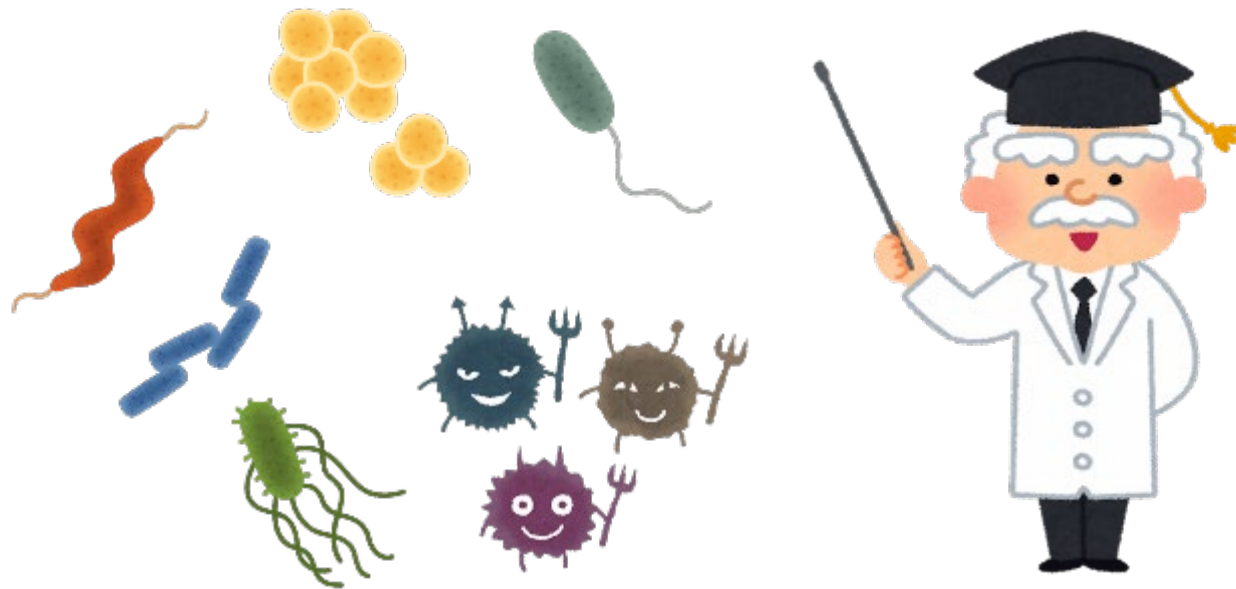
令和5年度 感染症研修 (食中毒・感染症)

南福祉保健センター生活衛生課

令和5年10月31日 (火)

- ① 令和4年 食中毒発生状況
注意したい食中毒
- ② ノロウイルス対策と手洗い
- ③ 吐物処理について

1 食中毒の発生状況(令和4年) 注意したい食中毒



令和4年 食中毒発生概要



明日をひらく都市

OPEN X PIONEER

全国



- ・ 事件数・患者数ともに過去10年で4番目に少ない
- ・ 患者数が500人を上回る事件は発生なし

事件数：962件 患者数：6,856人（死者5人）

内訳：自然毒（イヌサフランなど）：3人、
ふぐ毒：1人

横浜市



事件数：31件 患者数：118人（死者0人）

横浜市で起きた食中毒事例①



明日をひらく都市
OPEN X PIONEER

ウェルシュ菌の食中毒

2022年11月 高齢者施設の給食

給食を食べた入所者及び施設職員86人中22人が
ウェルシュ菌による食中毒症状



原因：施設で調理された炒り鶏

調理後の保管温度の管理不足

- 調理後長時間常温放置された可能性
- 配膳車の保温庫が故障しており、
温度が23℃～50℃と細菌の増えやすい温度帯であった。



措置：
5日間の営業
禁止処分

横浜市で起きた食中毒事例②



明日をひらく都市
OPEN X PIONEER

ノロウイルスの食中毒

利用客136人中16組30人が
ノロウイルスによる食中毒症状

2022年12月 商業施設内の飲食店

- ・ 主なメニューはシュラスコ、
サラダ等のビュッフェ
- ・ 患者及び従事者の便から
ノロウイルスが検出



原因：不明（12/17調理の食品）

従事者の手指、調理器具を介した二次汚染
による食中毒

→手袋やトイレの使い方についてマニュアルが周知されず、従事者の手洗いが不十分だった可能性。



措置：
5日間の営業
禁止処分

注意したい食中毒 ① ウェルシュ菌



- ▶ ヒトや動物の腸管、土壌など、自然界に広く分布
- ▶ 「芽胞」という殻を作ると、沸騰させた鍋の中でも生き残る
- ▶ 調理後に常温放置すると爆発的に菌が増え、
再加熱しても消えない毒素を出す
- ▶ カレーや煮込みなど、加熱しにくく冷めにくい料理で特に注意が必要



- ・ 調理後は速やかに冷却
- ・ 提供時は十分な加熱



注意したい食中毒 ② カンピロバクター



明日をひらく都市
OPEN X PIONEER

市販の鶏肉は高率に汚染

<横浜市>

鶏肉の抜き取り検査



毎年60%ほどの鶏肉で
カンピロバクターが検出されてい
る



- ・加熱不十分な肉類は食べない
- ・生肉に触れた手指、器具は消毒する

「新鮮だから安全」は間違い！

→ 新鮮 = 菌も新鮮…！

2 ノロウイルス対策と手洗い

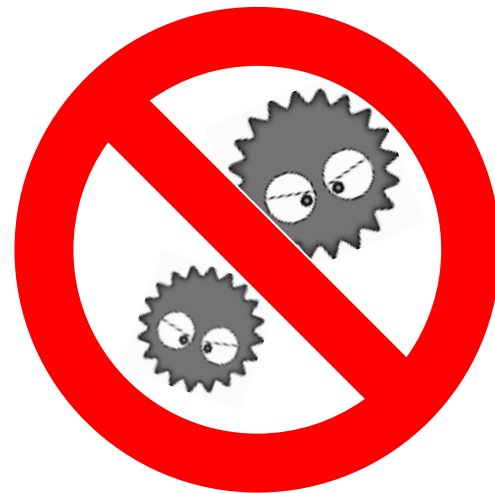


汚染された食品・糞便・おう吐物等を介して次々に感染！

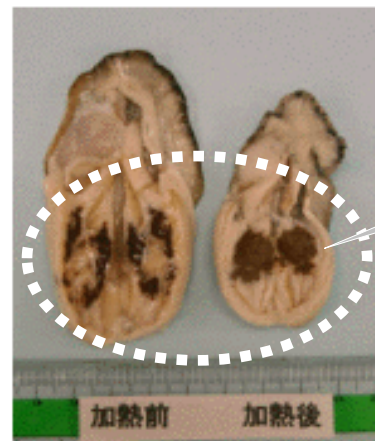
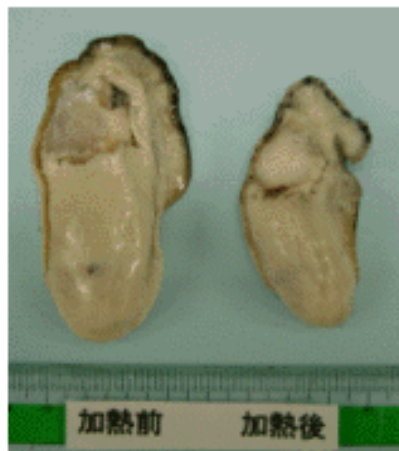


- ▶ カキなどの二枚貝の中腸腺に蓄積されている。
- ▶ 調理従事者等を介し汚染された食品も原因となる。
- ▶ 潜伏期間は24～48時間。症状は嘔吐、激しい下痢 等

- ① 十分な加熱
- ② 正しい手洗い
- ③ 正しい消毒
- ④ 従事者の健康管理



ノロウイルスの対策 ①十分な加熱



カキの
中腸腺

中心部85～90℃ 90秒間以上の加熱で、ノロウイルスの感染力は失われる

➡ 食材や器具、ふきんなどは、
できるかぎり加熱殺菌するようにしましょう！

他の菌に比べて高温、
長時間の加熱が必要！

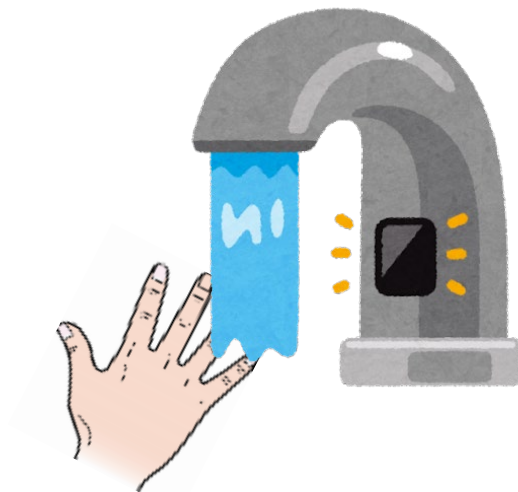
ノロウイルスの対策 ②正しい手洗い

- ① 自分が感染しないためにも
- ② 他の人にうつさないためにも

(症状の出ない感染者もいます)

適切な手洗いの習慣づけが予防の基本

用便後、調理・食事前、排泄物処理後…



ノロウイルスの対策 ②正しい手洗い



手洗いの方法	所要時間	残存ウイルス数	残存率
手洗いなし		約100万個	0%
流水で15秒手洗い	15秒	約1万個	約1%
石鹸で10秒手洗い後、 流水で15秒すすぎ	25秒	約100個	約0.01%
石鹸で60秒手洗い後、 流水で15秒すすぎ	75秒	約10個	約0.001%
「石鹸で10秒手洗い後、 流水で15秒すすぎ」 を2回繰り返す	<u>50秒</u>	約数個	<u>約0.0001%</u>

ノロウイルスの対策 ②正しい手洗い



明日をひらく都市
OPEN X PIONEER

1		<h3>流水で手を洗う</h3> <p>流水で手を洗い、手に付いた汚れを落とす。</p>
2		<h3>洗剤剤を手取る</h3> <p>手の表面全体を洗うのに十分な量の洗剤剤を手取る。</p>
3		<h3>手のひら・指の腹面を洗う</h3> <p>洗剤剤をよく泡立て、手のひら、指の腹面を擦り合わせて洗う。</p>  <p>洗う箇所</p>

- 時計や指輪は外す
- 汚れを落とすことで洗剤剤の効果上がる

ノロウイルスの対策 ②正しい手洗い



明日をひらく都市
OPEN X PIONEER

4



手の甲・指の背を洗う

反対側の手のひらで手の甲・指の背を擦り洗いする。



洗う箇所

5



指の間(側面)・股(付け根)を洗う

指の間・股の部分を1本ずつ意識して丁寧に洗う。



洗う箇所

6



親指・拇指球を洗う

反対の手で握った親指を回転させて洗う、拇指球(親指の付け根のふくらみ)も忘れずに。



洗う箇所

- 手の平だけの手洗いになってしまわないように…

ノロウイルスの対策 ②正しい手洗い



明日をひらく都市
OPEN X PIONEER



指先を洗う

指先を反対側の手のひらに押し付け擦り洗いをする。



洗う箇所



手首を洗う

反対側の手のひらで、洗い残しのないように手首をまんべんなく擦る。



洗う箇所



洗剤を十分な流水でよく洗い流す

流水で泡を洗い流し、すすぎます。



手を拭き乾燥させる

使い捨てペーパータオル等で水分を拭き取り、乾燥させる。

- タオルの使いまわしは×



アルコールによる消毒

手のひらを上に向け指を折り、爪下・甘皮に直接アルコールをかけてから、手全体にアルコールを擦り込む。

- 手が乾いてから消毒液を刷り込む

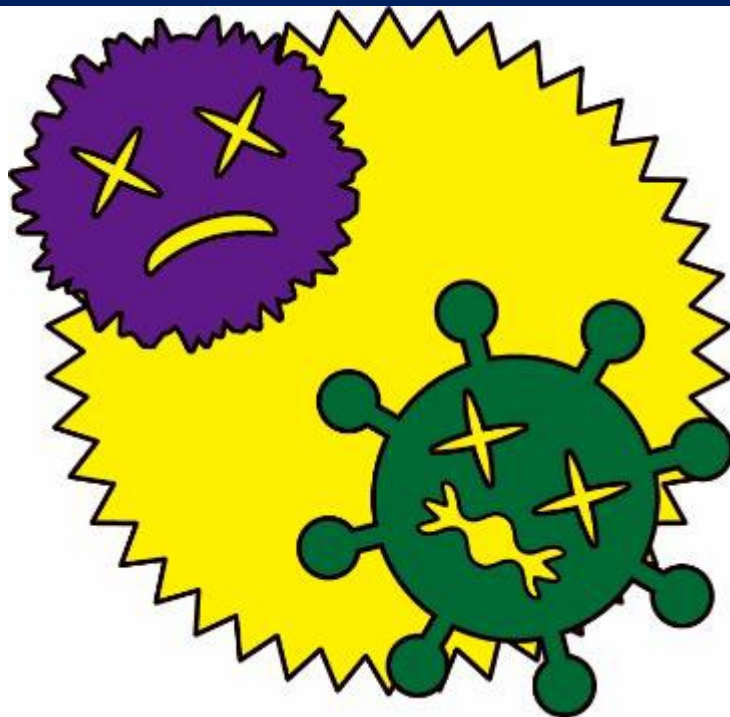
ノロウイルスの殺菌には**次亜塩素酸ナトリウム**が有効！
エタノールや逆性石けんは消毒効果がありません！

- ・ 開封から数か月で使い切る
 - ・ 消毒のたびに薄める、作り置きはしない
- ※希釈方法は実技編で紹介



- 開店前に全従業員の健康チェックを行い、記録しましょう。
- 体調不良の場合は、必ず申し出ましょう。
(申し出ることができる職場環境を整えましょう。)
- 下痢や嘔吐があるときには、
 - 食品を取り扱う作業
 - 幼児や高齢者と直接接する作業は避け、他の人に感染を広げることを防ぎましょう。

3 吐物処理について



実践で学ぶ嘔吐物処理 詳しくはこの後の実技編で...



明日をひらく都市

OPEN X PIONEER



- 横浜市YouTube（再生時間10分）[ぜひ職場で活用ください](#)

御清聴ありがとうございました。

南区マスコットキャラクター
みなっち



お気軽に御相談・お問い合わせください。

南区福祉保健センター

生活衛生課食品衛生係

TEL 341-1191