

施設向け感染症対策指導者研修 ～食中毒・感染症～

南福祉保健センター生活衛生課

令和6年10月24日（木）

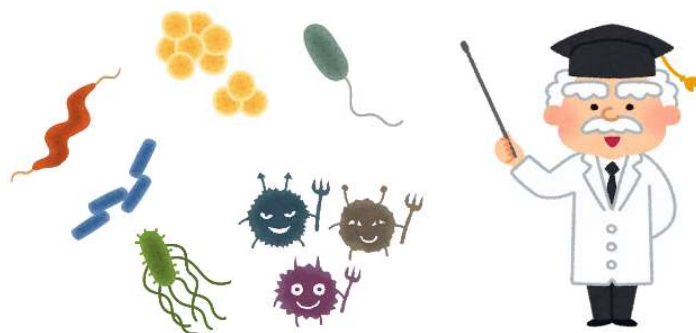


本日の内容

- ① 令和5年 食中毒発生状況
横浜市内で発生した食中毒事例
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

2

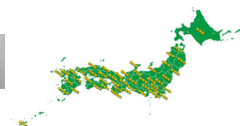
1 食中毒の発生状況(令和5年) 注意したい食中毒



3

令和5年 食中毒発生概要

全国



昨年より増加傾向

事件数：1,021件 患者数：11,803人（死者4人） ※全て70歳以上

内訳：細菌（サルモネラ、毒素原性大腸菌）：2人、
ウイルス：1人、キノコ毒：1人

横浜市



事件数：41件 患者数：514人（死者 0人）

横浜市で起きた食中毒事例①



腸管毒素原性大腸菌O-25の食中毒

- 施設入所者53人中6人が食中毒症状
- 発症は10/27~29にかけ散発

2023年10月 市内社会福祉施設
 ・冷凍食品を使用、厨房ではスチームコンベクションオーブンで温めるだけ
 ・患者の便から腸管毒素原性大腸菌O-25が検出

原因：不明（10/27~29 調理の食品）

加熱不足による原因菌の残存
 提供までの時間が長く原因菌が増殖
 ↳ 人員不足により、調理者の独断でマニュアルより短時間の加熱を行っていた
 ↳ 調理を済ませた温菜を、温風庫の中で保管

- 調理済み冷凍食品も過信せず加熱を行う
- 従事者がマニュアルをしっかり守っているか確認

5

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、人の腸内に入ると毒素を出す
- 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



7

横浜市で起きた食中毒事例②



ノロウイルスの食中毒

- 施設入所者57人中11人がノロウイルスによる食中毒症状
- 発症は1/10夜~翌朝に集中

2024年1月 市内社会福祉施設
 ・クックチル、冷凍食品等は用いず、食材から調理を行っている
 ・患者及び調理者の便からノロウイルスが検出

原因：不明（1/9 調理の食品）

調理者の手指、器具を介した二次汚染

↳ 調理者1人が胃痛を呈し、昼食の仕込の後早退
 → 当該調理者からノロウイルス検出

↳ 他に感染症を疑うエピソード無し

・体調不良がある時は調理従事しない
 → 施設内でルール化しておく

・手洗いの徹底

6

注意したい食中毒 ② カンピロバクター



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



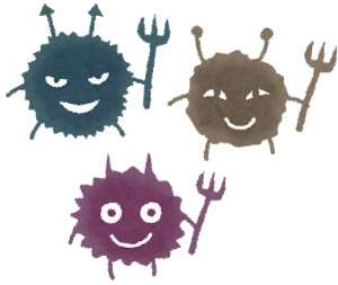
- 加熱不十分な肉類は食べない
- 生肉に触れた手指、器具は消毒する

「新鮮だから安全」は間違い！

→ 新鮮=菌も新鮮…！

8

2 ノロウイルス対策と手洗い



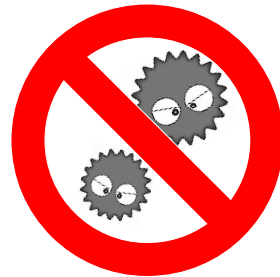
ノロウイルスの特徴

- ▶ カキなどの二枚貝の中腸腺（腸にあたる部分）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

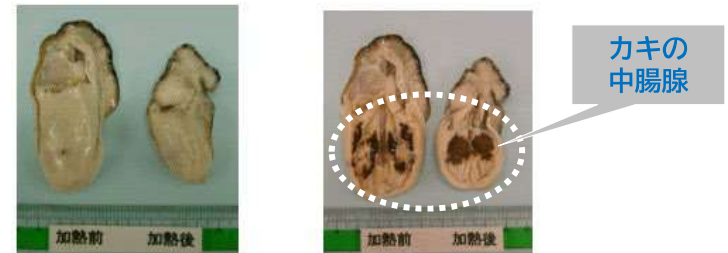


ノロウイルスの対策

- 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



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！

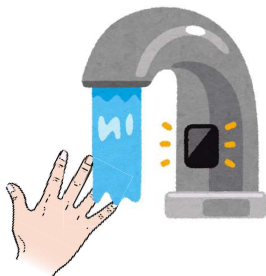
ノロウイルスの対策 ②正しい手洗い

- 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

- ①腕時計、指輪を外し、流水で手を流し、汚れを落とす
- ②消毒石けんで10秒もみ洗い
(手のひら、指の間、爪の先、手首、手の甲)
- ③流水で15秒すすぐ
(②、③を2回繰り返す)
- ④ペーパータオル、清潔なタオルで手を拭く



横浜市YouTube (1分26秒)
ぜひ職場で活用ください

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	50秒	約数個	約0.0001%

出典：森功次他 感染症学雑誌2006. Vol180 No. 5

ノロウイルスの対策 ③正しい消毒

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！

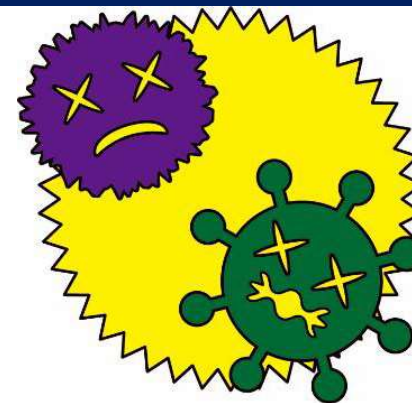
- ・開封から数か月で使い切る
 - ・消毒のたびに薄める、作り置きはしない
- ※希釈方法は実技編で紹介



- 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。

17

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...



- 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。



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