

株式会社 都給食 御中

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



この社会を実現するために、シーバイエスは、SDGsの目標に賛同し、SDGsの17のゴールの中から3つの重点項目を基本に据えて貢献・応援いたします。

衛生講習会 ～食中毒の予防～

大切な場所には、きっと。



2025年5月16日
シーバイエス株式会社



本日の内容

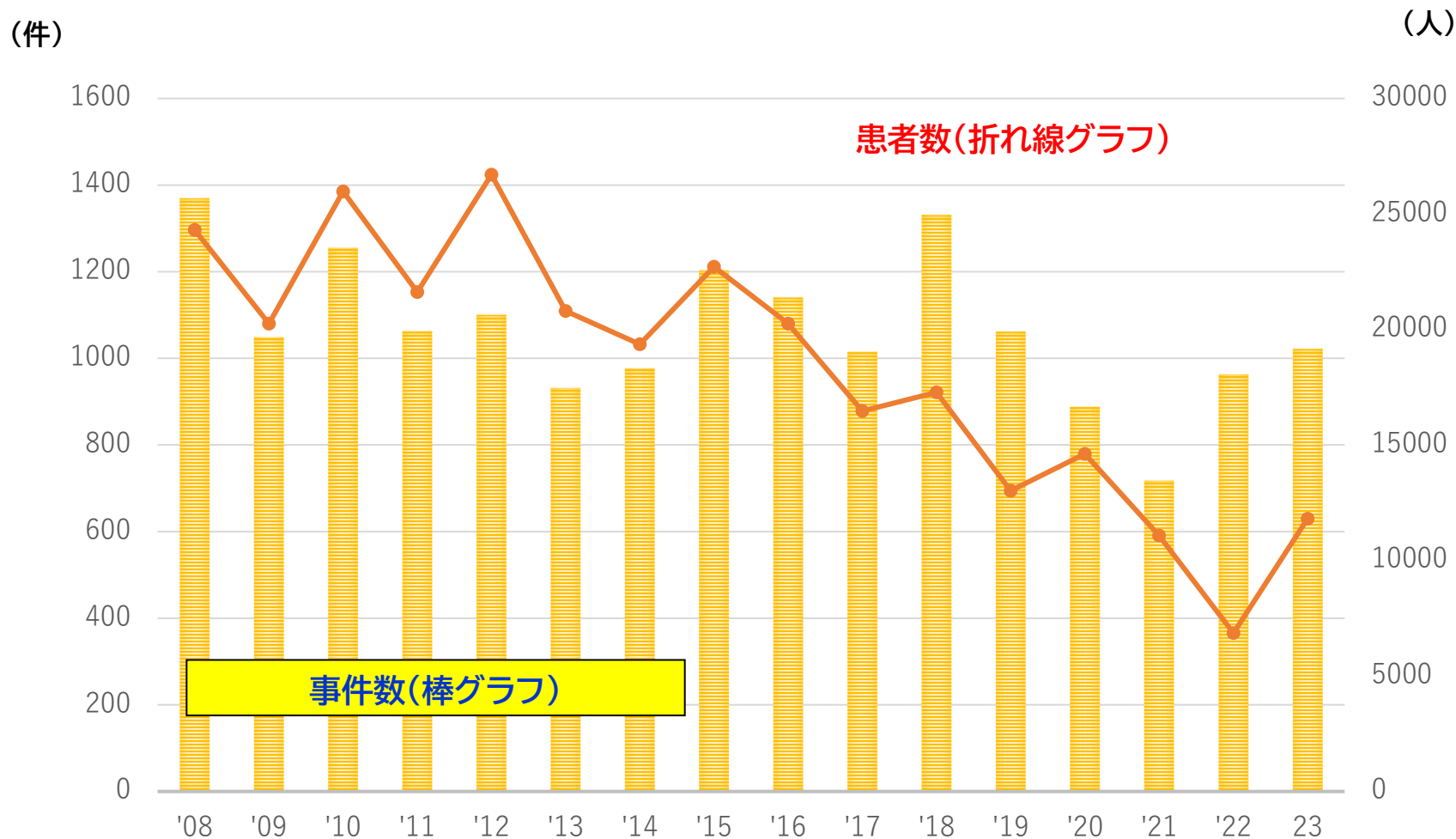
TODAY'S CONTENTS

- 01 最近の食中毒について
- 02 食中毒の予防について
- 03 手洗い実習

最近の食中毒について

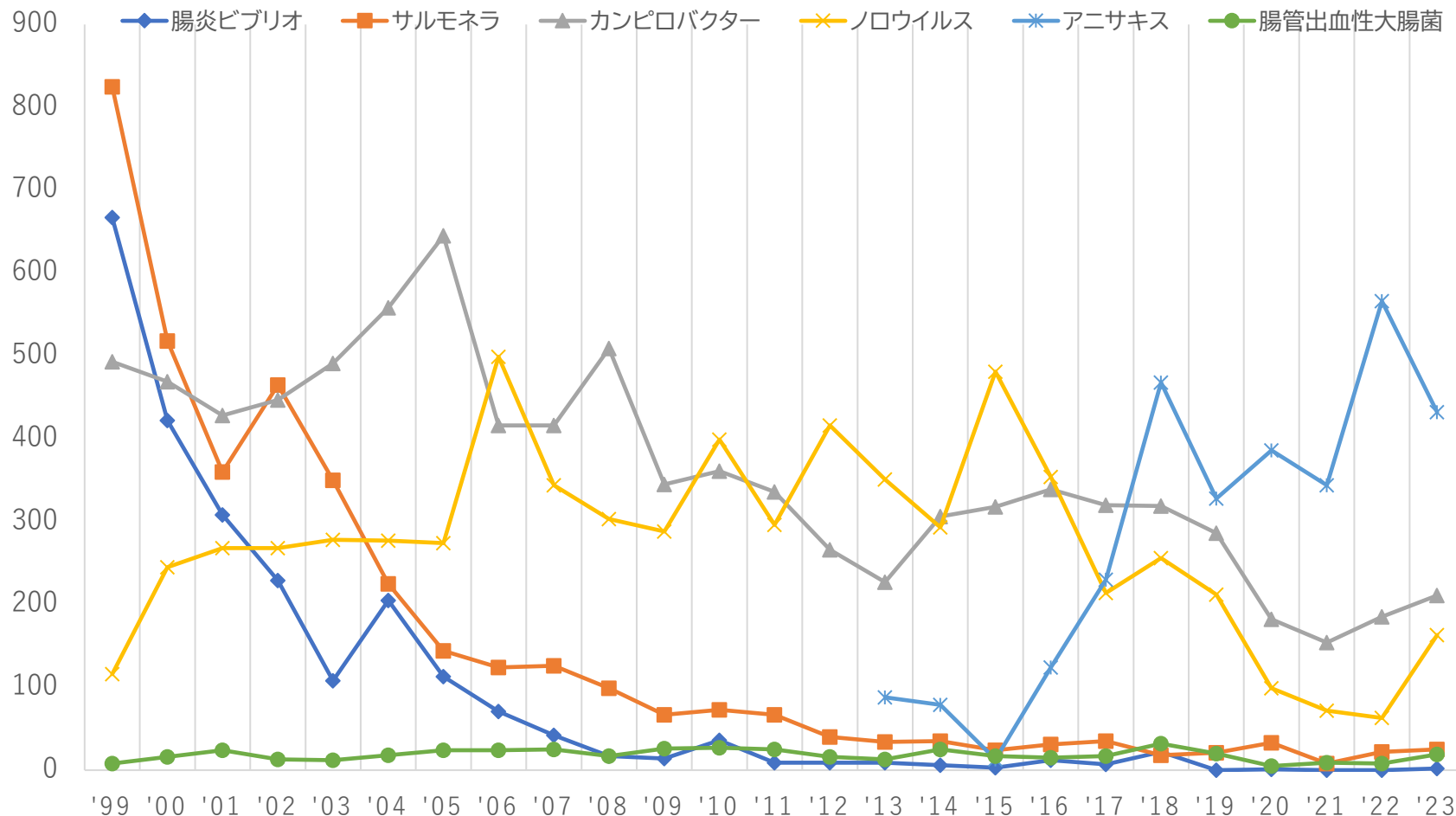
食中毒の発生状況

－患者数と事件数：2008～2023年－



食中毒原因物質別事件数

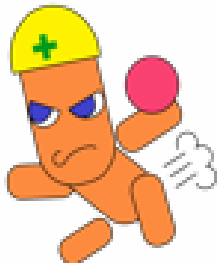
(件)



主な食中毒菌の特徴と予防のポイント



	ノロウイルス	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌 O157	サルモネラ菌属
形状	 ©CXS	 ©CXS	 ©CXS	 ©CXS
主な症状	嘔吐、下痢、腹痛 (頭痛、発熱を伴う場合も有)	下痢、腹痛及び発熱 (喉痛、頭痛、筋肉痛を伴う場合も有。 ギラン・バレー症候群につながることも。)	腹痛、水溶性の血性下痢 吐き気、嘔吐、発熱など	下痢、腹痛、発熱、嘔吐
潜伏期間	平均1〜2日	平均2〜7日	平均4〜8日	平均12時間
原因食品	主に二枚貝類及び その加工品 2 次的に汚染された食品 など ※カキ、井戸水 など	主に鳥肉、鶏肉 2 次的に汚染された 食品など ※鶏刺し、鶏たたき、加熱が 不十分な焼き鳥等の鳥料理 汚染を受けた野菜サラダ	主に牛の腸管に存在する ※井戸水 牛肉、牛レバ刺し ハンバーグ 牛角切りステーキ 牛タタキ ローストビーフ サラダ 貝割れ大根 など	卵及びその加工品 食肉 2 次的に汚染された食品 ※生肉、生レバー、食肉加工品、 野菜サラダ、生ケーキなど
予防の ポイント	1 貝類は十分に加熱する。 (中心部の温度が85〜90℃で 90秒以上) 2 食品を扱う場合には、手や 調理器具を流水で十分に洗う 3 井戸水などを使用する場合、 必ず沸騰させてからにする	1 鳥肉、鶏肉は十分に加熱する (中 心温度が75℃で1分以上) 2 鳥肉・鶏肉、野菜とは同じ まな板、包丁を使わない 3 食品を扱う場合には、手や調理 器具を流水で十分に洗う。 4 生や加熱が不十分な状態では提 供しない。	1 肉類は十分に加熱する (中心部の温度が75℃で1分以上) 2 肉などの生ものと、野菜とは 同じまな板を使わない 3 食品を扱う場合には、手や調 理器具を流水で十分に洗う 4 井戸水などを使用する場合、 必ず沸騰させてからにする	1 熱に弱いので、75℃ 1分以上の 加熱をする 2 卵は必ず、冷蔵庫に保管し、 加熱調理は十分な温度で 3 手指、器具からの2次汚染 に注意

	ウェルシュ菌	黄色ブドウ球菌	セレウス菌	腸炎ビブリオ	ボツリヌス菌
形状					
主な症状	軽い腹痛、下痢、嘔吐	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛	毒素の違いにより、「下痢型」と「おう吐型」の2つの分類	腹痛、下痢、嘔吐	吐き気、おう吐や視力障害、言語障害、えん下困難などの神経症状、呼吸困難
潜伏期間	平均12時間	平均3時間	数時間～	平均14時間	8～36時間
原因食品	大量に調理され、鍋などの底の方が嫌気的な状況（空気に接触しない）になる食品 ※給食などで大量に加熱調理されるカレー、スープ、グラタン、煮物など	手指の化膿傷や鼻腔などに存在する ※おにぎり、弁当、菓子、煮豆など	土壌・水・ほこり等自然環境に広く分布 ※ 下痢型：弁当、プリン 嘔吐型：焼飯、焼きそば、スパゲッティ	主に生鮮魚介類及びその加工品 2次的に汚染された食品（塩分のあるもの、漬け物など） ※近海の魚介類、あかがい、漬け物、野菜サラダなど	塩や海、湖、川などの泥砂中に分布 ※からしレンコン、いずし、ガーリックオイル、缶詰、はちみつ（1歳未満） 欧米では古くから「腸詰め中毒」として恐れられている
予防のポイント	1 冷却中は、必ずよくかき混ぜる（空気に接触させる） 2 室温で放置しない 3 保存後の食品は、食べる前に必ず加熱する 4 保存する時は、できるだけ小分けし、速やかに冷却し低温で保存する	1 調理や食事の前には必ず手を洗いましょう 2 手に切り傷や化膿した傷などのある人は、食品に直接触れたり調理をしない 3 2次汚染の防止	1 大量の米飯やめん類を調理し、作り置きしない 2 穀物などが原料の場合、調理後保温庫で保温（57℃以上）する 3 穀物などが原料の場合、調理後小分けして速やかに冷却し低温で保存する	1 魚介類は、調理前に流水（真水）でよく洗うこと 2 魚介類の調理器具は専用の物とし、使用後は十分に洗浄 3 消毒して2次汚染を防ぐ 4 冷蔵保存（5℃以下）を徹底し、できるだけ加熱して食べること	1 腐敗した真鍮バックや缶詰を販売しない 2 自家製の缶詰、真鍮バック、びん詰、いずし、ガーリックオイルは、冷蔵で保存する 3 80℃30分間（100℃なら数分以上）の加熱により毒素を失活させる 4 1歳未満の乳児にはちみつを食べさせない

データから読み取れる傾向

7

- 事件数自体は大きくは減少していない
- 患者数は右肩下がりで減少していたが23年以降上昇傾向

- ① 細菌・ウイルスを起因とした食中毒事故が減少している
→ 集団食中毒が減ったため、患者数が減っている
- ② アニサキスの事故が増加している
→ これにより事件数は横ばい傾向、ただし集団食中毒にはなりづらい
- ③ ノロウイルスの事故数が23年以降増加している
→ 23年以降に患者数が大きく増加している

データから読み取れる傾向

- コロナ禍で生活様式に変化
- 人の流れの抑制
- 手洗い・アルコール消毒の常態化



外食をしない、外出をしない
→ 細菌・ウイルスによる食中毒が減る

自宅で調理、喫食の機会の増加
→ アニサキスの事件数が減らない



5類に移行したことにより人の流れが復活

食中毒予防で気を付けていることは？

9

食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事で発生しているといいます。あなたが食中毒の予防のために、最も気を付けていることは何ですか？

1,913人が投票

手を洗う	38.8%	743票
適切な温度で保管する	23.6%	451票
加熱殺菌する	15.4%	295票
調理後は速やかに食べる	8.3%	159票
調理器具を洗浄・消毒する	7%	133票
気を付けていることはない	4.7%	90票
その他	2.2%	42票

統計に基づく世論調査ではありません。
「みんなの意見」の情報はどなたでもご利用いただけます。

食中毒の事例（カンピロバクター）

10

2024/07/05

【カンピロバクター】食中毒 障害者就労支援施設 兵庫県

6月17日、兵庫県西宮市の障害者就労支援施設で食事をした20～60歳の男女18人が下痢や発熱、腹痛などの症状を訴えました。そのうち7人からカンピロバクターが検出され、保健所は食中毒と断定しました。患者らは施設内で調理された、唐揚げのとろろ丼や、チンゲン菜のスープを食べていたとのこと。カンピロバクターに感染すると、下痢や腹痛、嘔吐などを引き起こすほか、重症の場合は、手足や顔面神経の麻痺、呼吸困難を引き起こすことがあります。感染は、該当事例のように、特に鶏肉や鶏レバーからが多く、生や加熱不足でそれらを食べることや、生の肉を切った包丁で調理済み食品を切り、食べることなどにより起こります。鶏肉を食べる際には、十分な加熱を心がけましょう。

なぜ食中毒を起こしてはいけないのか

なぜ食中毒を起こしてはいけないのか？

- ☑ お客様に苦痛を与えてしまう
- ☑ 法律違反
- ☑ 営業停止
- ☑ 食材の廃棄
- ☑ 厨房の消毒
- ☑ 刑事責任・罰金
- ☑ 悪い評判（ブランド失墜）

① 「食の安全」への世論の高まり

② 情報化社会

インターネット、携帯電話・SNS等の普及によって
個人から発信された情報が即座に多数の人に伝わる

※直近の事例多数



ノロウイルス予防について

01

持ち込まない

02

つけない

03

やっつける

04

拡げない

ノロウイルス予防4原則について

15

01

キッチンにノロウイルスを<持ち込まない>

調理する人が感染していると、食品を食べる人に二次感染してしまいます。腹痛や下痢の症状があるときは、食品を直接取り扱う作業は控えましょう。

02

食品や調理器具等にノロウイルスを<つけない>

調理や盛り付けなど各作業の前に、せっけんを使って丁寧に手を洗いましょう。指先や指の間、爪の間、親指の周り、手首、手の甲など汚れの残りやすいところもしっかりと洗います。
なお、ノロウイルスにはアルコール消毒はあまり効きません。

03

しっかり加熱してノロウイルスを<やっつける>

ノロウイルスを死滅させるためには、中心温度85～90℃、90秒以上の加熱が必要です。

04

消毒と対策でノロウイルスを<拡げない>

ノロウイルス感染が身近で起こったときには、食器や生活環境などの消毒を徹底しましょう。

また、感染者のおう吐物や乳幼児のおむつ等を処理するときは、マスクやビニール手袋を使うなど十分注意し、二次感染を予防しましょう。

床などを拭くときには、薄めた塩素系消毒剤を使いましょう。

食中毒予防の三原則

細菌やウイルスを食材に

01

つけない

持ち込まない | 二次汚染させない

02

増やさない

温度と時間の管理

03

やっつける

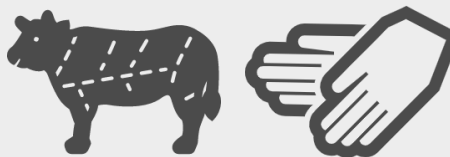
加熱と薬剤による処理

細菌やウイルスはどこからやってくるのか

土・海水



動物・人
(皮膚・腸)



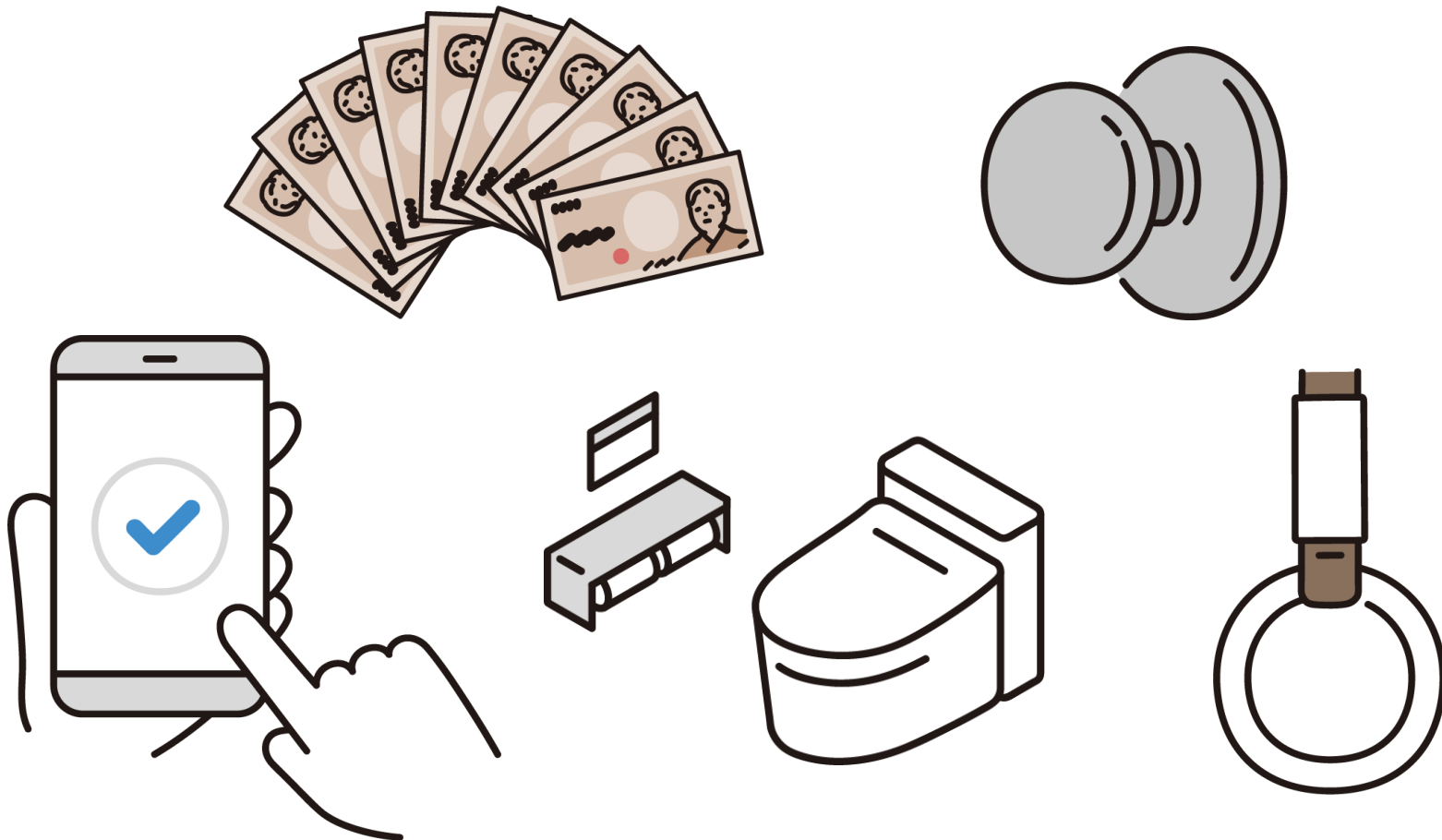
食品



食中毒の原因になる細菌・ウイルスはいたるところにあります

出勤する間にもリスクはたくさん

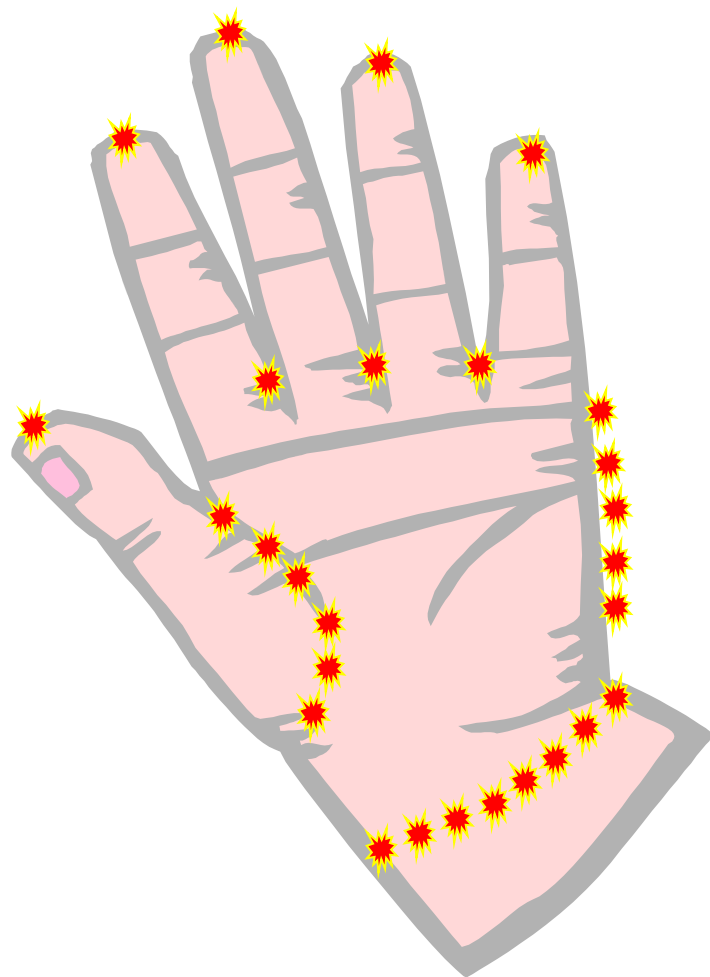
触って出勤してきませんか？



手洗いの方法	残存ウイルス数 (手洗い無しと比較した残存率)
手洗い無し	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒又は30秒 もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	約100個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約10個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎを二度くり返す	約数個 (約0.0001%)

手洗いのポイント





指の付け根

親指の付け根

掌の側面

手首

指先(爪)

しわ

正しい手洗い方法

1



時計や指輪を外す

2



手から肘まで水でぬらす

3



薬用石けんを手にとる

4



よく泡立てる

5



手のひら

指の間

指を組んで両方の手のひらと指の間を5回こする

6



手の甲

左右それぞれの手の甲をもう片方の手で5回こする

7



指先

左右それぞれの指先を5回こする

8



親指

左右それぞれの親指は片方の手で包みこんで5回こする

9



手首

肘

手首をつかんで5回こする(腕を出す方は肘まで)

10



爪

爪ブラシを使って爪の間を5回ブラッシングする

11



流水で十分にすすぐ

12



ペーパータオルで水気を拭き取る

13



アルコールを噴霧する

衛生手袋をする時は



手袋の上からアルコールをスプレーする

手洗い実習



グロージャームによる手洗い実習

手順① 手に粉を隅々までつけま



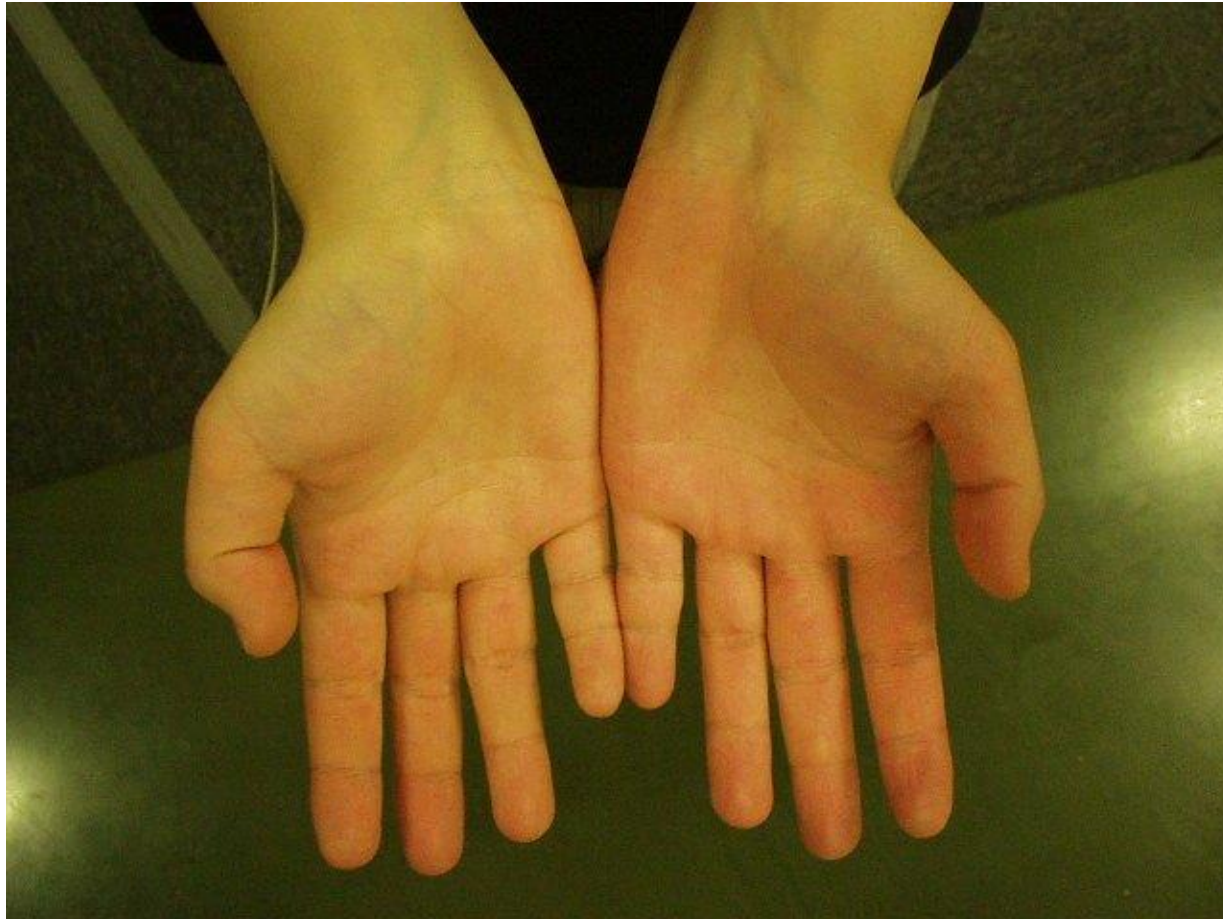
手順② 通常どおり手を洗います

○



手洗い後

見た目はきれいですか？



暗闇でブラックライトをあてて見ましょう



暗闇でブラックライトを当てると洗い残しが浮き上がります。

こんな時に手を洗います

- ▶ 厨房に入る時
- ▶ トイレの後
- ▶ 休憩、飲食、喫煙の後
- ▶ デリバリーから戻った後
- ▶ 作業が変わる時(下処理→調理→盛り付け)
- ▶ 生の食材(特に肉)を触った後
- ▶ 汚れたものを触った後(清掃やゴミを触った後)
- ▶ くしゃみや咳で手を覆った時
- ▶ 髪や顔を触った時



つけないためのチェックポイント

01

正しいタイミングで手洗いを実施

02

調理器具は食材ごとに色分け等で区分する
※肉用・魚用・調理済み食品用、等

03

使用後、洗浄していない調理器具は再使用前に
洗浄・殺菌を実施

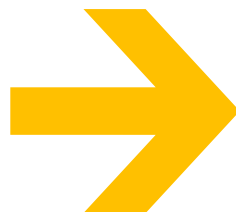
04

調理済み食品を取り扱う際は使い捨て手袋着用

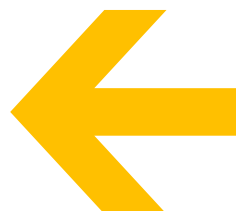
05

使い捨て手袋を過信せず、手袋の交換を行う

交差汚染発生のメカニズム



交差汚染



Point 01



受け入れた食品は常温放置しない

Point 02



冷蔵温度は5℃以下が目安

Point 03



冷凍温度は-18℃以下が目安

Point 04



冷凍庫・冷蔵庫の扉を長時間開放しない

Point 05



速やかな調理と提供

Point 06



調理済食品は長時間常温に放置しない



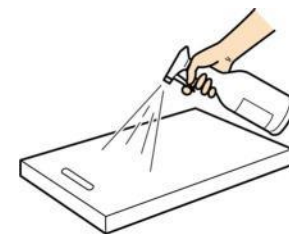
食品 | 中心が75℃以上1分間以上加熱

※ただし、二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある場合は、
85～90℃で90秒以上加熱

※冷凍しても細菌・ウイルスは死なない



調理器具 | アルコール等の除菌剤を 水をよく切ってからかける



※塩素剤（ブリーチ、ハイター）は汚れを確実に落としてから塩素剤に浸ける

やっつけられないものもある

	ウェルシュ菌	黄色ブドウ球菌
原因食品	煮物、カレーなどの加熱食品 大量に調理し室温で放置した食品	おにぎり、弁当、調理パン、など 主に手作業で製造される食品
主症状	腹痛、下痢 症状としては軽い 潜伏期間6～18時間	吐き気、嘔吐、腹痛 高い熱は出ない 潜伏期間30分～6時間
特徴	エンテロトキシンという毒素を産生 熱に強い芽胞を作り高温でも死なない 酸素のない状態が好き	エンテロトキシンという毒素を産生 菌は熱に弱い、毒素は熱に強い 健康な人でも20～30%が保菌
対策	急速な冷却 食品を空気に触れさせる	温度管理 ケガした手で調理しない

「たまたま」悪いことが重なる日もある

食中毒は
「たった1人」の「たった1回」の
不注意で起こります

いつもはあんな事しないのに
たまたま忙しかったから…



大切な場所には、きっと。

