食中毒の予防について

令和４年１月作成

川崎市健康福祉局保健所食品安全課

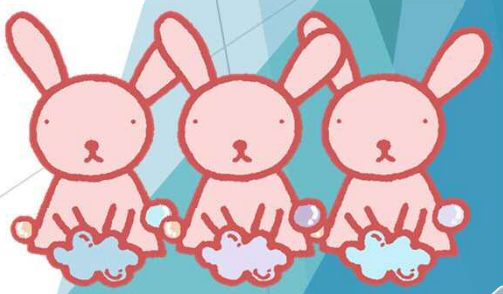
転載・複製・
改変等を
禁止します。

住み慣れた地域や自らが望む場で、安心して暮らし続けるためにも、日々の食生活は欠かすことのできない重要なものです。

この動画では、「訪問先での調理支援」や「施設での食事介助」に従事されている方を対象に、お話します。

ちょっとした気のゆるみや油断が食中毒に繋がるケースも。
特に乳幼児や高齢者は、重篤な症状を引き起こす場合もあります。

「いつもは大丈夫」でも、他の条件と重なると、
食中毒に繋がることもあります。

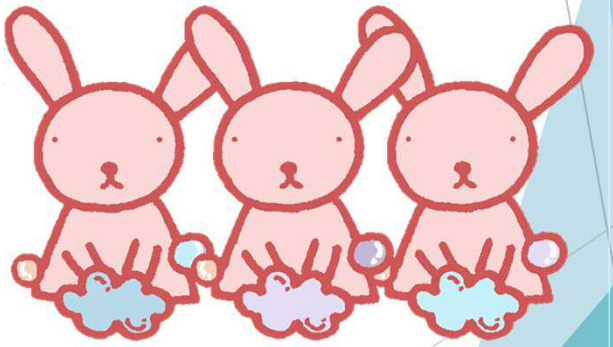


普段の衛生管理と比較しながら御覧ください。

転載・複製・
改変等を
禁止します。

本日のおはなし

1　食品衛生法の概要
2　食中毒とは？
3　食中毒を防ぐために



食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

転載・複製・
改変等を
禁止します。

改正の趣旨

○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

＊ 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

HACCPに沿った衛生管理は、原則全ての食品等事業者が実施するものです。

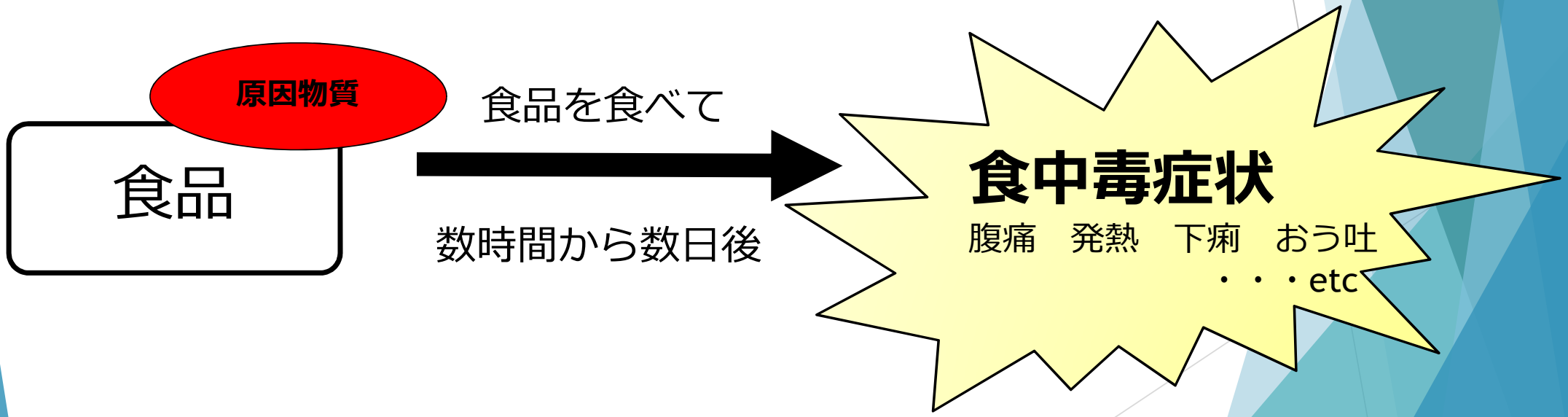
施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日（ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年）

出典：厚生労働省ホームページ
https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000345946.pdf

２　食中毒とは

「飲食物を摂取することによって
急性におこる中毒ないし感染症」
（大辞林　第三版）



転載・複製・
改変等を
禁止します。

問題：

２０２０年（令和２年）１月～１２月に全国で起きた食中毒発生件数は次のうちどれでしょう？

転載・複製・
改変等を
禁止します。

①100～500件
②501～1000件
③1000件より多い

（厚生労働省食中毒統計資料から引用）

問題：

２０２０年（令和２年）１月～１２月に全国で起きた食中毒発生件数は次のうちどれでしょう？

転載・複製・
改変等を
禁止します。

①100～500件

②501～1000件

③1000件より多い

２０２０年（令和２年）は、
８８７件の食中毒事件で14,613人の患者が発生しました。
（川崎市内の食中毒事件は、７件１２１人）

【参考】
施設別の食中毒発生件数（全国８８７件中、原因施設が判明した６８７件で比較）
１位　飲食店（３７５件）、２位　家庭（１６６件）、３位　販売店（４９件）、４位　事業場（３１件）

厚生労働省　食中毒統計資料を加工
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html

ポイント１
食中毒は、誰がどうやって気を付ければいいの？？

→購入・調理・保管・食品が食べられるまでに関わる人全員が食中毒を引き起こす原因となるポイントを知り、対策をする必要がある。

→食中毒の原因となる菌やウイルスが付着・増殖するタイミングは、調理中だけでなく、購入時や食品の保管、提供前の温めや盛り付け時にもあるため。

ポイント２
食材は、「いつ」「どこで」「どのように」汚染されるの？

→次のスライドから、確認しましょう！

転載・複製・改変等を禁止します。

食材が汚染されるタイミング

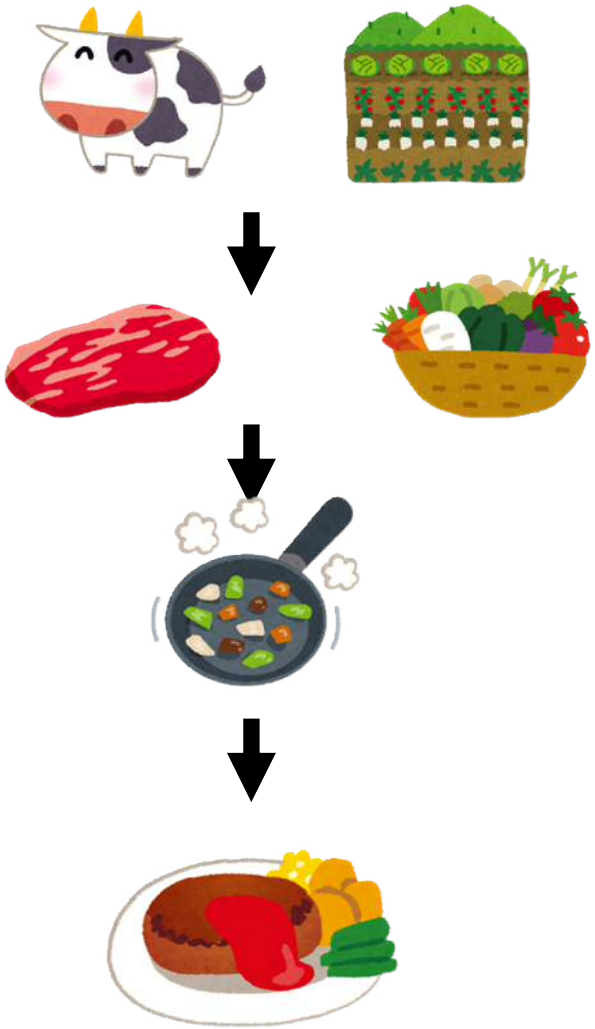
転載・複製・
改変等を
禁止します。

食材

調理・加工

盛付け

食品



①

②

③

原因物質の汚染①

転載・複製・
改変等を
禁止します。

<u>食材の汚染</u>

①生育時の周りの環境からの汚染（土・海水…）

②食肉に加工される工程で汚染

容器の底にたまっている肉汁（ドリップ）に、
食中毒の原因物質が含まれている可能性も。

原因物質の汚染②

生野菜サラダなどは、加熱する工程がないため、そのまま食卓に上がってしまう。

転載・複製・改変等を禁止します。

調理場（キッチン）での汚染

①他の食材からの汚染

食材にもともと付着していた菌やウイルスが、

- 包丁・まな板、菜箸（調理器具）を介して食品へ
- 調理者の手指を介して食品へ

②調理者からの汚染

- 調理者が気づかずに持っている菌やウイルスが手指から食品へ（手洗いが不十分などで起きやすい）

原因物質の汚染③

調理後の汚染

①盛り付け時・提供時の汚染

調理器具や手についていた菌やウイルスが、

－菜箸などの調理器具を介して完成品へ

－素手で触ることで完成品へ

このトングは、盛り付け前に
洗浄消毒できているか
な・・・

②不適切な保存（温度・時間）

－長時間常温で放置する

－大鍋に入れたまま冷蔵庫へ

（鍋の中心が冷えるまでに時間がかかる。）

すぐ食べない場合は、小分けして冷蔵庫で保管し、
食中毒菌が増殖しやすい10～60℃に食品を放置し
ないことが大切です。

転載・複製・
改変等を
禁止します。

3　食中毒をふせぐために①
－食中毒予防の３原則－

転載・複製・
改変等を
禁止します。

食中毒予防の３原則

転載・複製・
改変等を
禁止します。

つけない

- 手洗い、調理器具・食器・布巾の洗浄
- 調理器具を分ける、調理する時間や場所を分ける

ふやさない

- すばやく調理・提供、常温で放置しない
- 適切な保存（冷蔵・冷凍庫、温蔵庫）

やっつける

- 中心部まで加熱（食品の中心が７５℃で１分以上）
- 消毒

ノロウイルス対策には、85～90℃で90秒以上の加熱が必要です

次ページで、家庭でできる食中毒の６つのポイントを見てみましょう！！

転載・複製・
改変等を
禁止します。

厚生労働省作成リーフレット

「つけない」「ふやさない」

転載・複製・
改変等を
禁止します。

「つけない」「ふやさない」「やっつける」

転載・複製・
改変等を
禁止します。

手洗いのタイミング例
・・・調理の前、次の作業に移る前、生肉・生魚を触った後、盛り付け前など

「つけない」「ふやさない」「やっつける」

転載・複製・
改変等を
禁止します。

転載・複製・
改変等を
禁止します。

厚生労働省作成リーフレット

3　食中毒をふせぐために②
－ノロウイルス食中毒予防の４原則－

転載・複製・
改変等を
禁止します。

持ち込まない　ためのポイント

転載・複製・
改変等を
禁止します。

◎健康管理

・食中毒リスクの高い食品を食べない（食生活に気を付ける）
・体調が優れない（消化器症状がある）ときは調理をしない・させない
（万が一食事を提供できない場合の対応も考えておきましょう）

食中毒リスクが高い食品（ノロウイルス食中毒以外も）
・未加熱の二枚貝（例：カキ）
・生の肉（例：とりさし）
・加熱不十分な肉（例：レアハンバーグ）

◎清潔な衣服

・トイレを使用する際は、エプロン（作業着）を外し、スリッパは履き替える
（トイレの外にウイルスが出ていかない工夫をしましょう）

拡げない　ためのポイント

転載・複製・
改変等を
禁止します。

◎洗う

適正な濃度で効果あり！
希釈方法を確認しましょう

・こまめな手洗い
・調理器具の洗浄・消毒（塩素系漂白剤：次亜塩素酸ナトリウム）

◎清掃

・調理室、トイレなどの定期的な清掃
・おう吐物の適切な処理

菌やウイルス以外が原因となる食中毒の例を紹介します。

転載・複製・
改変等を
禁止します。

【事例】塩素系漂白剤による食中毒

- 概要
  - 飲食店で提供された水を飲んだ直後に口内違和感、喉の痛み、塩素臭を感じた。
- 調査
  - 水の残品から高濃度の残留塩素を検出。

化学物質（次亜塩素酸ナトリウム）による食中毒事件と断定！！

転載・複製・
改変等を
禁止します。

【事例】塩素系漂白剤による食中毒

- 原因
  - 漂白途中だったボトルをそのまま客に提供してしまった。

【対策のポイント】<u>ルールづくりが大切です。</u>

・薬剤使用のルール（希釈濃度・時間・場所・漂白中であることの周知など）を決めて、従業員全員がそのルールを徹底する。**各従業員の独自ルールとならないように。**

・食器の漂白やポットの洗浄など、口にしてはいけない薬剤を使用する際は、専用化するなど**<u>日常使っている場所とは違う場所</u>**で取り扱う。

・漂白中のものは、だれが見ても分かるように印をつける（シールを貼る、札を付ける、漂白中のものを置く専用のカゴを用意する、など）

川崎市ホームページ　掲載チラシ

漂白剤の"誤飲"に注意！

川崎市保健所

塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）を誤って飲んでしまったことによる**食中毒**が発生しています。
薬品の誤飲による食中毒は、飲食店に限らず家庭でも起こり得る事例です。
「いつも使っているから大丈夫」と思わずに、使用方法や管理方法を確認しましょう！

こんなときに誤飲による食中毒が起きています！

- 水出し麦茶のポットやコップの茶渋をとるために、塩素系漂白剤を入れておいた。
- 湯沸しポットに洗浄剤を入れておいた。

従業員や家族が**洗浄中と知らず**に使ってしまう食中毒が起きています。
無色透明の薬剤が多く、本人が忘れて使ってしまうこともあります。

誤飲を防ぐために・・・

- 食器の漂白やポットの洗浄は、日常使っている場所とは**違う場所**で行う。
- 漂白中や洗浄中であることを知らせる**紙やシール**を貼る。
- 薬剤を使用中であることを**周囲の人に知らせる**。
- 別の容器に漂白剤を詰め替えて使用する場合は、容器に**漂白剤である旨を記載**する。
- 漂白剤などの薬品と食品は、**別の場所に保管**する。

上記のほか、漂白作業は最後まで1人が責任をもって行うなど、**消毒中の食器を誤って使用しない・漬け置き後の洗浄忘れが起きない**ようなルール作りが大切です。

誤飲が疑われる場合は、医療機関等に相談を！

川崎市健康福祉局保健所食品安全課
TEL:044－200－2445

誤飲を防ぐために・・・

- 食器の漂白やポットの洗浄は、日常使っている場所とは**違う場所**で行う。
- 漂白中や洗浄中であることを知らせる**紙やシール**を貼る。
- 薬剤を使用中であることを**周囲の人に知らせる**。
- 別の容器に漂白剤を詰め替えて使用する場合は、容器に**漂白剤である旨を記載**する。
- 漂白剤などの薬品と食品は、**別の場所に保管**する。

上記のほか、漂白作業は最後まで1人が責任をもって行うなど、**消毒中の食器を誤って使用しない・漬け置き後の洗浄忘れが起きない**ようなルール作りが大切です。

転載・複製・
改変等を
禁止します。

『かもしれない』行動・気づきを大切に

転載・複製・
改変等を
禁止します。

食中毒の原因物質はどこにでも存在します。

食品や調理器具、手指には、食中毒の原因物質がついている「かも」しれません。

感染しても症状が出ず、気づかないうちに原因物質を排出している「かも」しれません。

食中毒は、「知っているだけ」では防ぐことができず、食品の購入から調理・保管・食べるまでに携わる人全員が食中毒予防を「実施している」ことが重要です。

１人１人が「かもしれない」行動・気づきを大切に、食品の衛生的な取扱いをお願いいたします。

参考ホームページ

転載・複製・
改変等を
禁止します。

★厚生労働省ホームページ

食中毒

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html

★川崎市ホームページ

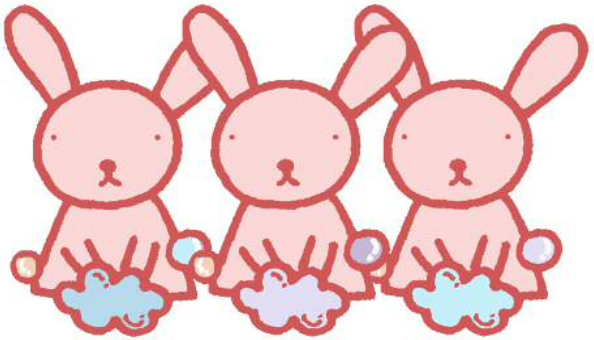
①食中毒の予防について

https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000062971.html

②次亜塩素酸ナトリウムの誤飲に御注意ください！

https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000126651.html

本日のお話については、
川崎市健康福祉局保健所食品安全課食品安全担当
（TEL：０４４－２００－２４４５）
へお問い合わせください。



ありがとうございました

転載・複製・
改変等を
禁止します。