

食中毒事件発生情報

第6号

加熱しているから安全だと過信 していませんか？

■7月～10月に発生した食中毒事例（一部）

発生場所	患者数	原因施設	原因物質	概要	喫食メニュー
千葉県 船橋市	52名	飲食店	腸管出血性 大腸菌O157	当該施設で食事をした93名のうち 52名 が 下痢、腹痛、血便 等を発症。患者4名から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	飲めるハンバーグ 御膳等
千葉県 船橋市 /大分県 中津市	2名	飲食店 /食肉製 品製造	カンピロバ クター・ ジェジュニ /大腸菌	中津市の施設で製造された製品を船橋市の施設で食べた1グループ 2名 が 体調不良 。カンピロバクター・ジェジュニが検出された。その後、中津市の施設に保管されている製品から大腸菌が検出された。	鶏レバーハム (加熱食肉食品)
横浜市	130名	飲食店	黄色 ブドウ球菌	当該施設で調理・販売された弁当を食べた1567名のうち 130名 が 下痢、嘔吐 を発症。患者5名から黄色ブドウ球菌が検出された。	ウナギ弁当、ウナギかば焼き
茨城県 稲敷郡	29名	飲食店 (無許可)	ノロ ウイルス	当該施設で製造された弁当を食べた36名のうち 29名 が 発熱、下痢、腹痛 等を発症。患者26名、調理従事者1名、施設拭き取り1検体からノロウイルスG2が検出された。	弁当（白菜と豚の炒め物、きんぴらごぼう、切り干し大根のサラダ、ご飯、漬物等）

お店で食中毒を出さないために

① 中心部までしっかり加熱

- 肉の刺しやたたき等は新鮮であっても生や半生では提供しない
- 低温調理では、中心温度の測定必須

② 加熱後の食品に触れるときは、手袋着用

- 手袋着用前にもせっけんで手洗い 
- 手荒れにも注意（傷口に黄色ブドウ球菌が多くいます）

状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。



加熱調理後の食品を扱う時のポイント

つけない

2回



- ✓ 手洗いは流水・せっけんを使って、2回おこなう
- ✓ 加熱調理後の食品には素手で触らない
- ✓ 手袋のまま着衣、マスク、冷蔵庫の取っ手、蛇口などに触れると手袋自体が汚れてしまうので、不潔な物に触れた時はすぐに新品に交換する
- ✓ 包丁、まな板などの器具、容器等は食品別（加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意する
- ✓ 加熱調理後の食品の冷却、一時保管、盛り付けは清潔な場所で行う
- ✓ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存する

ふやさない

- ✓ 製造能力を超えた受注は受けない
- ✓ 調理終了後から2時間以内に食べる
- ✓ 食品は10℃以下又は65℃以上で管理する



冷却機（流水・氷）を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げる

※鍋の直径が2倍になると中心温度が下がる時間は約4倍

ひろげない

- ✓ 下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時は調理作業に従事しない
- ✓ 手に傷や手荒れがあるときは、手袋を着用する



特に注意がいる食中毒の原因物質

菌・ウイルス	特徴	原因食品	症状
腸管出血性大腸菌 (O157など)	動物の腸内に存在する。少量の菌数でも発症し、人から人へも感染する。	牛、豚、鶏、馬、野生鳥獣の肉や内臓	食後2～8日で下痢(血便)、腹痛を発症。溶血性尿毒症症候群を引き起こし、 <u>死亡する場合もある</u> 。
カンピロバクター	動物の腸内や糞便で汚染された水に存在する。特に、鶏肉の汚染率が高い。	牛、豚、 <u>鶏</u> 、野生鳥獣の肉や内臓	食後2～7日で下痢、腹痛、発熱などを発症。重症化すると <u>手足のまひや呼吸困難</u> となるギランバレー症候群を発症し、後遺症が残る場合がある。
黄色ブドウ球菌	人の傷口や鼻の中などにいる。菌が食品に付いて増え、毒素を出す。	おにぎり、お菓子、お弁当(<u>手で触って作ったものが多い</u>)	食後1～5時間で嘔気、嘔吐、下痢、腹痛など
ノロウイルス	少量のウイルス(10～100個程度)でも腸内で増え、発症する。人の腸内でのみ増える。	<u>ノロウイルスが付いた食品</u> 、二枚貝(アサリやカキなど)	食後24～48週間後に下痢、嘔気、嘔吐、腹痛発熱などをする。症状が治った後も2週間～1か月後まで <u>ウイルスが便に出続ける</u> 。

◎ 広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュースで検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます。

