

# 仕出し屋・弁当屋の衛生管理



## 弁当と食中毒予防の三原則

つけない

洗う

包む

増やさない

温度管理

早く食べる

やっつける

加熱

調理器具



## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例 1

- 2020年8月 東京都
- 喫食者数 37,000人以上（事業所等に配達）
- 患者数 2,548人（発症率6.8%）
- 主な症状 下痢、腹痛、発熱
- 潜伏期間 平均45時間
- 患者の共通食は仕出し弁当のみ



## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例 1

- 病因物質 腸管毒素原性大腸菌O25（LT産生\*）
  - \*LT= 易熱性エンテロトキシン
  - ・ 患者便104検体から検出
  - ・ 検食（保存食）と施設のふき取り検査からは不検出
  - ・ 潜伏時間は6～72時間



大腸菌のコロニー  
（イメージ：本事例のものではありません）  
（藤沢市衛生検査センター提供）

## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例 1 ～なぜ食中毒は起きたのか～

- サラダに使用した野菜の洗浄・殺菌が不適切だった。
- 基本的な衛生管理が不十分だった。
  - ・ 手指の洗浄・消毒が不適切だった。
  - ・ 一部の器具を床に近い位置に保管していた。
  - ・ 加熱調理食品について、中心温度の記録方法に不備があった。

**腸管毒素原性大腸菌O25 による食中毒  
【営業停止処分 3日間】**



## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例 2

- 2006年6月 埼玉県
- 喫食者数 2,080人 (132事業所)
- 患者数 710人 (発症率34.1%)
- 主な症状 吐き気、嘔吐、下痢等
- 患者の共通食は仕出し弁当のみ



## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例2 ～なぜ食中毒は起きたのか～

- ▶ 病因物質 ノロウイルス

	検査数	ノロウイルス陽性数
患者	15	15
調理従事者	26	6
調理以外の従事者	5	3

- ▶ 調理従事者の中には、複数の不顕性感染者（無症状でノロウイルス陽性となった者）がいた。
- ▶ 施設内のトイレの手洗いが破損し、使用できず。

**ノロウイルスによる食中毒**  
**【営業停止処分 5日間】**



## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例3

- ▶ 2007年9月 静岡県
- ▶ 喫食者数 9,844人
- ▶ 患者数 1,148人（発症率11.6%）
- ▶ 主な症状 下痢、腹痛、発熱、嘔吐等
- ▶ 潜伏時間 約42時間
- ▶ 患者の共通食は仕出し弁当のみ



## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例3

- ▶ 病因物質           サルモネラ菌  
                          (サルモネラ・エンテリティディス)
- ・ 患者便26検体中から20検体から検出
- ・ 調理従事者便23検体中から2検体から検出
- ・ 検食（保存食）と施設のふき取り検査からは不検出
- ・ 潜伏時間は12～48時間

## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例3 ～なぜ食中毒は起きたのか～

- ▶ 施設の構造の問題点
  - ・ 施設内の動線が複雑だった。
  - ・ 手洗いが使用できず、調理室の清掃も不十分だった
  - ・ 空調設備がない。
  - ・ 床・壁・天井に破損が多くみられた。
- ▶ 食品の調理工程の問題点  
鶏卵を使用した調理工程が不適切だった。

**サルモネラ菌による食中毒**  
**【営業禁止処分 6日間】**





## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例 3 ～なぜ食中毒は起きたのか～

### 鶏卵を使用した料理の調理工程

- |   |   |
|---|---|
| 1 | 前日の作業終了後、1階前処理室において、手作業で鶏卵を割り、攪拌して液卵をつくる。最後に混入した殻をざるで濾して除去する。 |
| 2 | 液卵をバケツにいれ、原材料の冷蔵保管庫にふたをせず、一晩保管する。                             |
| 3 | 当日、液卵をダムウェーターにより、2階調理室へ移動する。                                  |
| 4 | 豚肉、野菜等の具材を炒め、液卵を流しいれ、固まったところで、バットにとり、完成品として、1階の盛付室へ移動する。      |
| 5 | この作業は、5回繰り返して行われ、1回にかかる時間は約20分程度だった。なお、この間、液卵は室温に放置されていた。     |
| 6 | 調理工程中、中心温度を測定していなかった。   |



## 仕出し屋における大規模な食中毒 事例 3 ～なぜ食中毒は起きたのか～

### 食中毒の発生要因として考えられたこと

#### ■ 原材料（鶏卵）の汚染と液卵の製造方法

使用卵の中にサルモネラ菌に汚染された鶏卵があり、液卵全体に拡大してしまった。

#### ■ 液卵の長時間高温下での室温放置

サルモネラ菌が増殖するには十分な条件下だった。

#### ■ 調理工程における加熱不足

中心温度を測定せず、調理従事者の感覚のみで加熱調理を行っていた。





## HACCPに沿った衛生管理について

Step 1

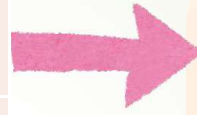
衛生管理計画を作成する  
(一般衛生管理・重要管理)

Step 2

作成した計画を実行する

Step 3

実行したことを確認・記録する

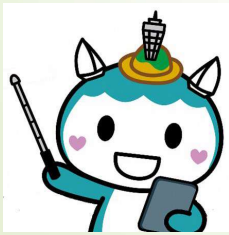


### 【一般衛生管理】

- ・保存温度の管理
- ・搬送時の管理 など

### 【重要管理】

- ・加熱処理するもの
- ・加熱処理後冷蔵保管するもの
- ・加熱処理のないもの  
(洗浄殺菌の有無)



## HACCPに沿った衛生管理について



仕出し弁当の  
HACCP の考え方を取り入れた  
衛生管理手引書



一般社団法人 日本弁当サービス協会

参考にしてください



## 弁当の食品表示について

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（米（国産））、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、焼鯖、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、メンチカツ（小麦・卵・牛肉を含む）、付け合わせ（小麦・卵・大豆を含む）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製 造 者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇



安全で安心な弁当の提供をお願いします

