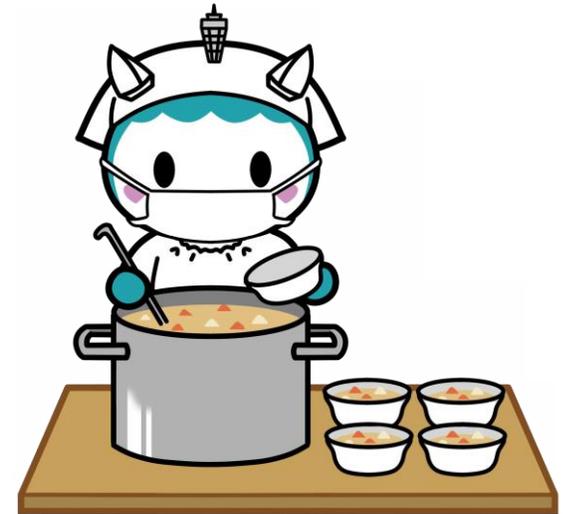


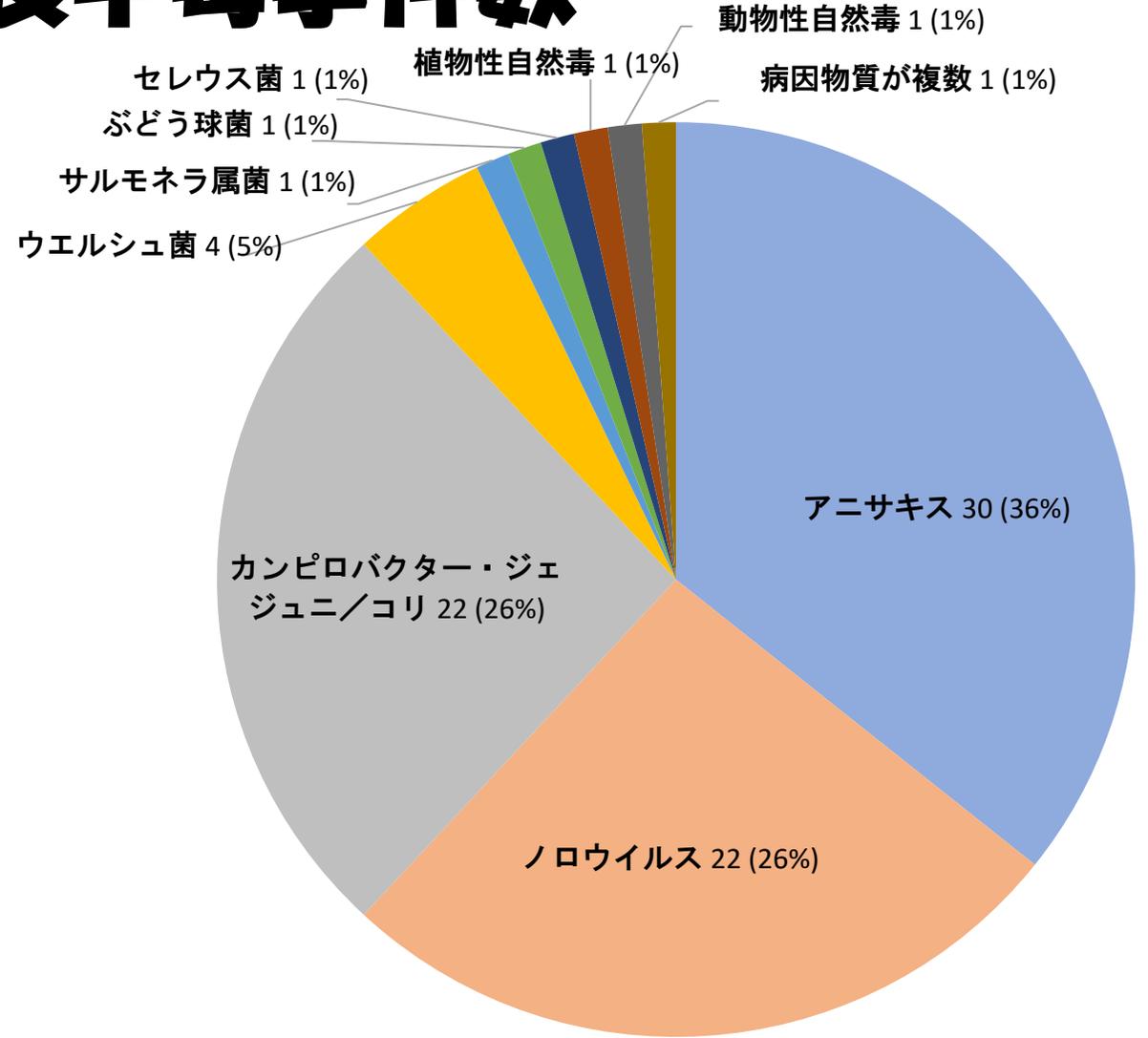
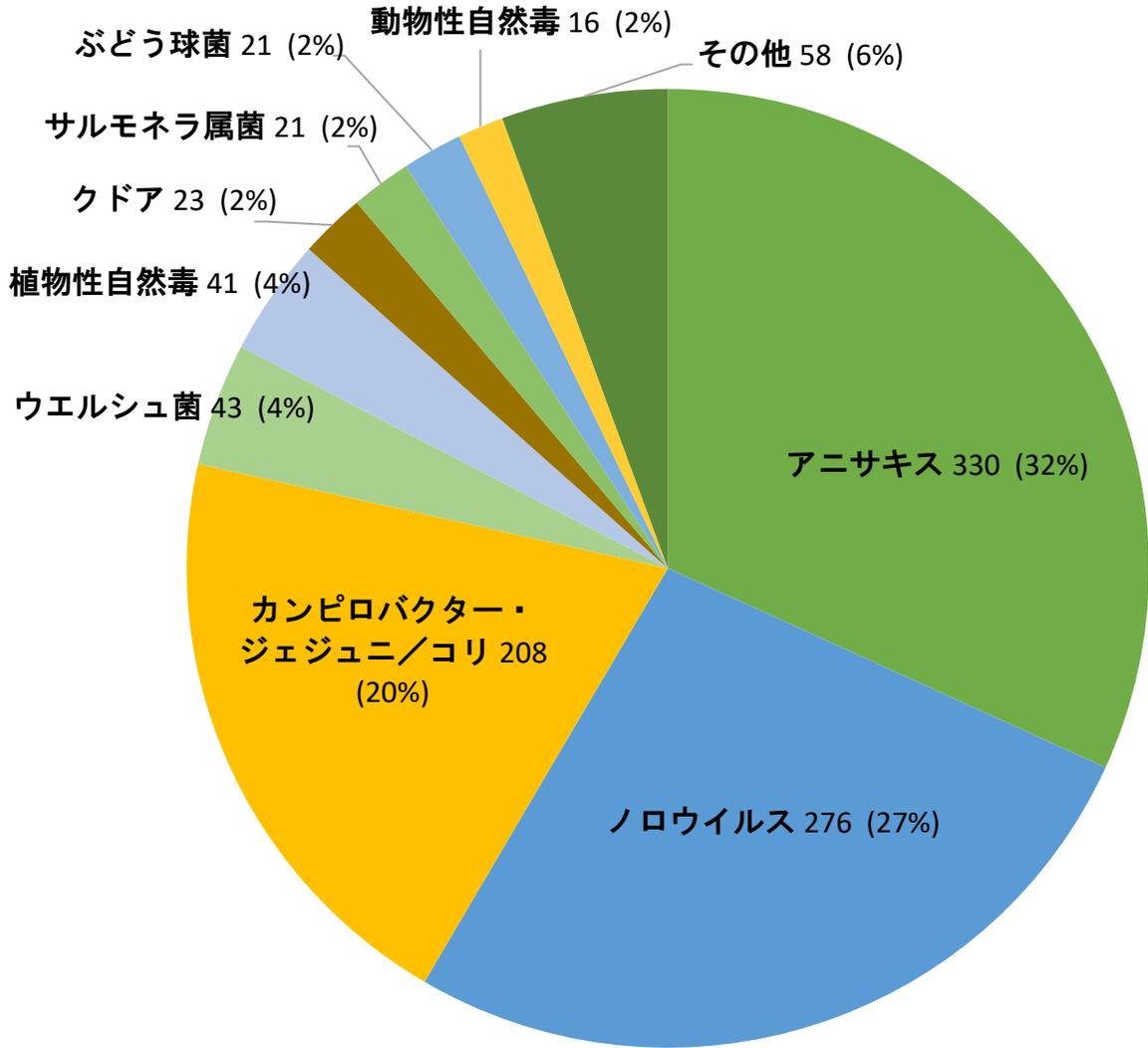


給食施設の衛生管理



令和6年

食中毒事件数

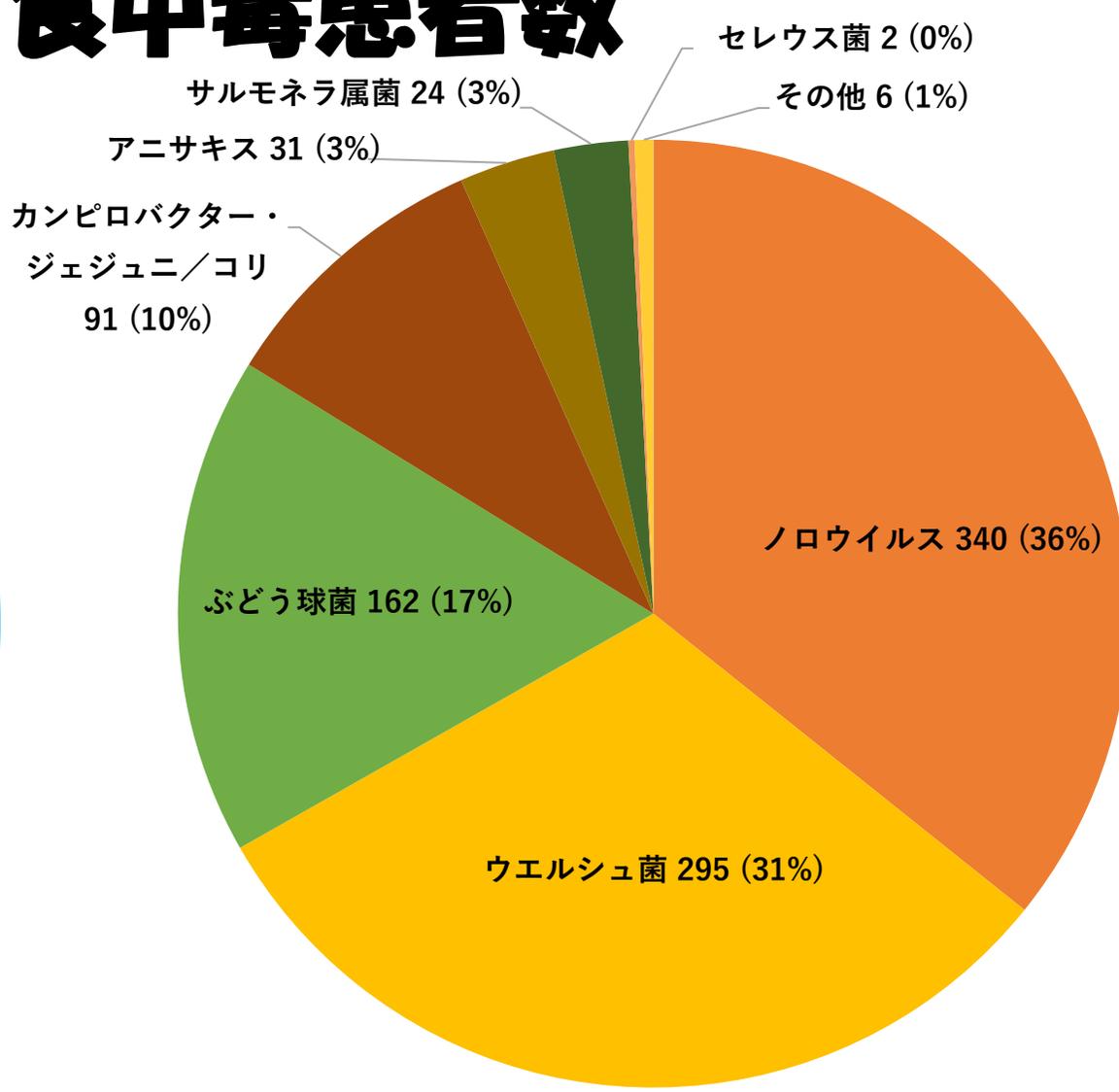
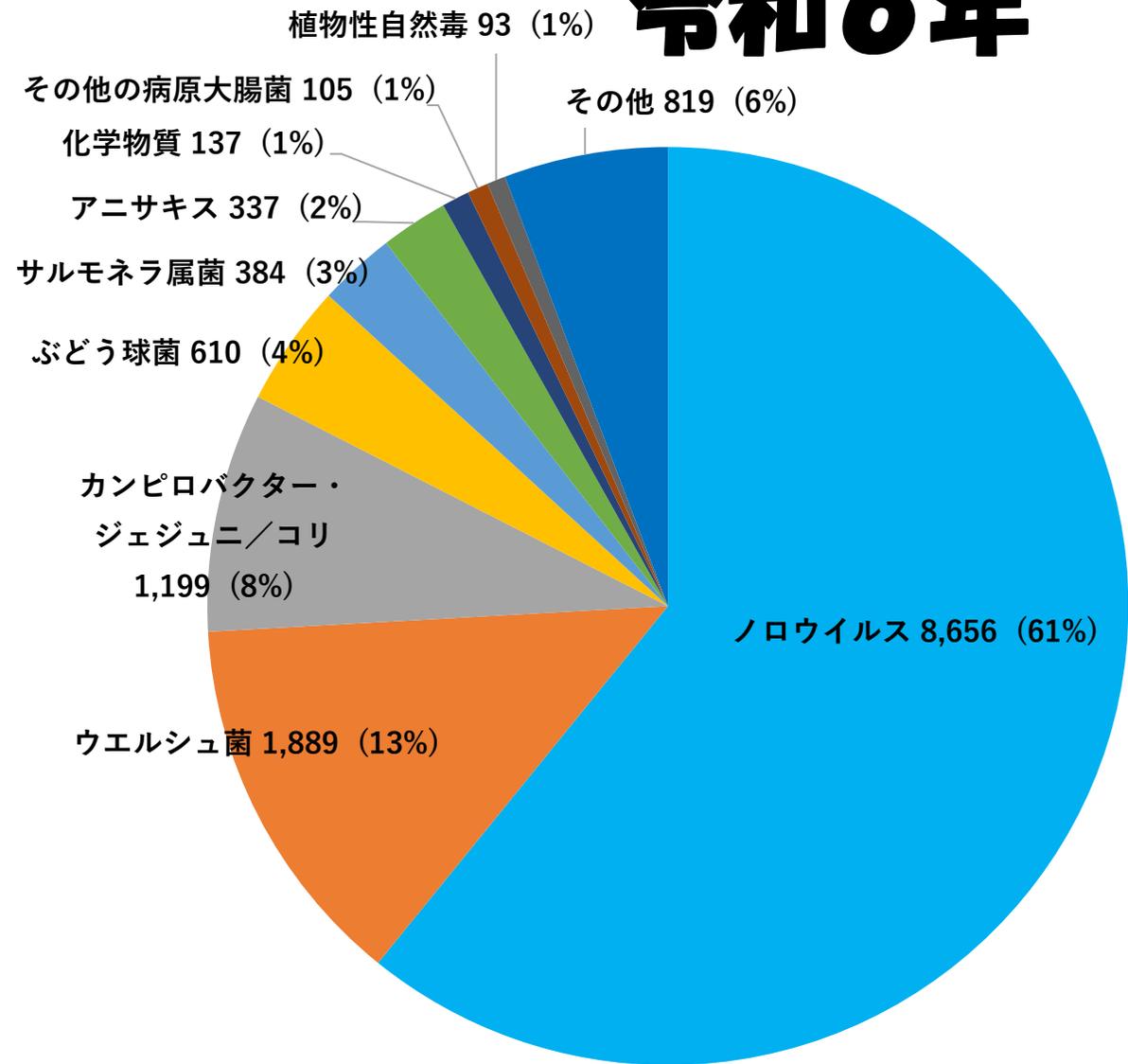


全国事件数 合計1037件

神奈川県事件数 合計84件

令和6年

食中毒患者数



全国患者数 合計14229人

神奈川県患者数 合計951人



大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)

重要管理事項

- ① **原材料受入れ及び下処理段階**における管理を徹底すること
- ② 加熱調理食品については、**中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させること**
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の**二次汚染防止**を徹底すること
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、**原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること**

※ 大量調理施設衛生管理マニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用



中小規模調理施設における衛生管理

- ① 大量調理施設衛生管理マニュアルに従って衛生管理を実施
- ② 大量調理施設衛生管理マニュアルを参考に、各施設の実態に応じて自ら衛生管理計画を作成し、管理
- ③ 関係業界団体が作成した手引書を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施

(参考)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店向け、旅館・ホテル向け、委託給食事業者向け、学校給食米飯の製造等)



食中毒事例から見る衛生管理

事例1

発生年月日	2022年7月
発生施設	高齢者施設
患者数	27人
原因食品	冬瓜と鶏肉の煮物(朝食)
病因物質	ウエルシュ菌 (エンテロトキシン産生型)TW67型

出典:東京都HP 令和4年食中毒概要
薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
食中毒部会 配布資料





ウエルシュ菌

**ヒトや動物の腸管内、土壌、下水など
自然界に広く存在する**

**食中毒の原因食品はカレー、シチュー、
食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や
大量調理食品が多い**





ウエルシュ菌

酸素があると増殖できない(嫌気性菌)

至適温度 43~45℃

熱に強い芽胞を作る

エンテロトキシン(毒素)を産生する



ふじきゅん

調理工程

提供前日



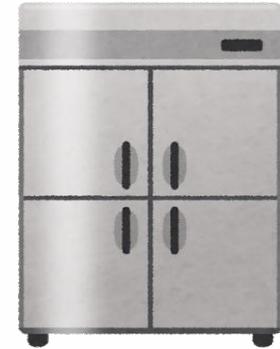
14:30~
食材を鍋で煮込む



1

冷却不足

15:10~
氷水に浮かべて冷却



2

温度上昇

15:45
冷蔵庫で保管 (10℃管理)

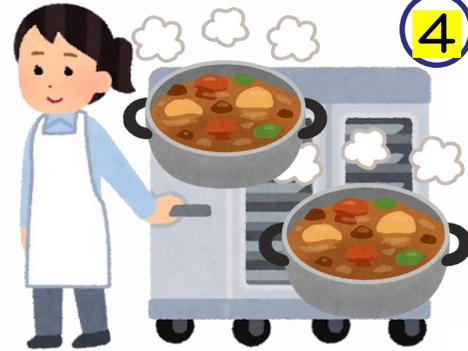
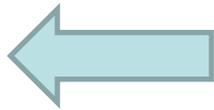


提供当日

一人作業



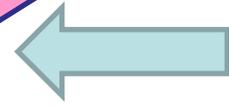
7:45
提供 (約120食)



4

温度不足

6:20 盛付け
6:40 温冷配膳車に入れこみ
(60℃設定)



3

温度記録
欠落

5:50
スチコンで加熱 (100℃・20分設定)
加熱後の温度記録が欠落





提供前日



14:30~
食材を鍋で煮込む

朝食の調理工程

① 冷却不足



30分以内に中心
温度20℃付近
又は60分以内に
10℃付近

15:10~
氷水に浮かべて冷却

② 温度上昇



10℃以下
で保管

15:45
冷蔵庫で保管（10℃管理）

提供当日

一人作業



7:45
提供（約120食）

④ 温度不足



65℃以上
で配送

6:20 盛付け
6:40 温冷配膳車に入れこみ
（60℃設定）

③ 温度記録
欠落



75℃1分
以上の加熱

5:50
スチコンで加熱（100℃・20分設定）
加熱後の温度記録が欠落





【キーワード問題】

**受講後の入力フォームで回答が必要です。
答えをメモしておいてください。**

Q. ヒトや動物の腸管内、土壌、下水などに存在し、酸素があると増殖できない「嫌気性菌」はどちらでしょう

A. ウエルシュ菌

B. カンピロバクター



食中毒事例から見る衛生管理

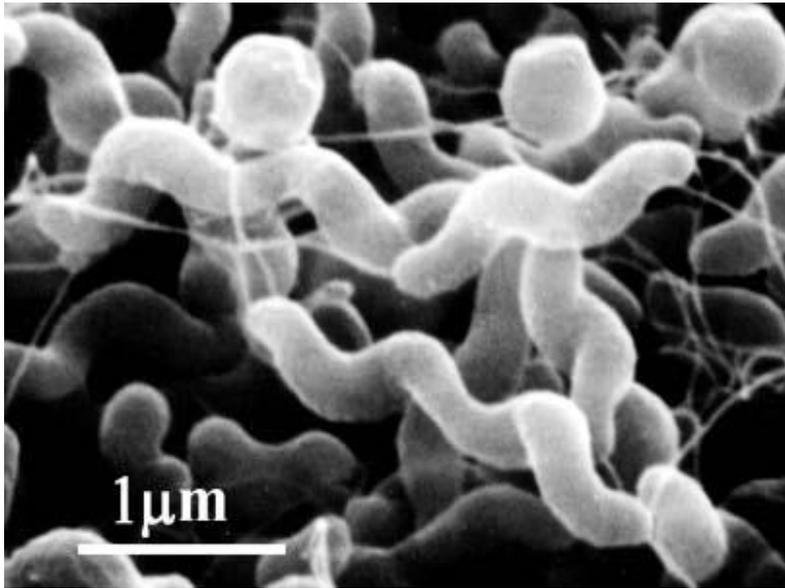
事例2

発生年月日	2005年11月
発生施設	小学校
患者数	95名(教職員1名含む)
原因食品	不明 (11月11日に提供された給食と推定)
病因物質	カンピロバクター

出典:文部科学省HP
日本スポーツ振興センターHP
国立感染症研究所HP

カンピロバクター

家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器等を汚染します。





カンピロバクター

感染力が強く、100個程度の少ない菌量で感染する

潜伏時間は2～7日(平均2～3日)

菌は1～10℃で比較的長く生存する



調理工程



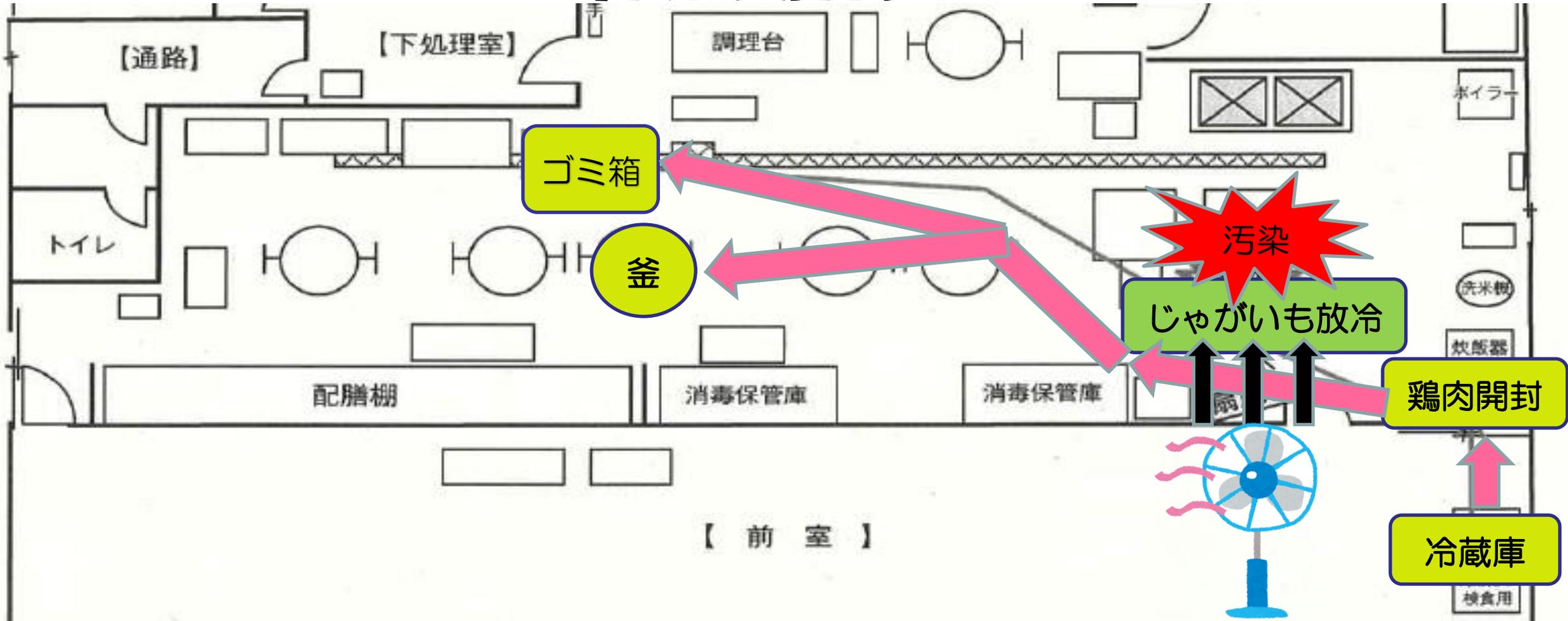
1. 具材のジャガイモ、キャベツ、にんじん、卵を加熱
2. 調理室内で放冷(約2時間)

放冷している
間に...

3. 具材の生鶏肉(カット済)の味付け
4. 調理釜で調理し、すぐ配膳

5. 冷めた具材を味付け、和える

作業動線図





調査結果

検食の鶏肉から複数の型のカンピロバクターが検出された

調理工程、作業動線から鶏肉およびその付着物の不適切な取扱いによりジャガイモを介して卵入りポテトサラダが二次的に汚染されたと推察された

患者の便からカンピロバクターが検出された

多くの患者が同時期に発症した



【キーワード問題】のこたえ

A. ウイルシユ菌



衛生教育ビデオ

「わたくし、ウエルシュ菌というものですが・・・」

ウエルシュ菌の恐ろしさを
ホラーチックに解説

東京動画 ウエルシュ菌

<http://tokyodouga.metro.lg.jp/gqthbsgqu-s.html>

