

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



【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. 一般的に手指の傷から多く検出される食中毒原因菌
は以下の2つのうちどちらでしょうか。

「ウエルシュ菌」
「黄色ブドウ球菌」

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）

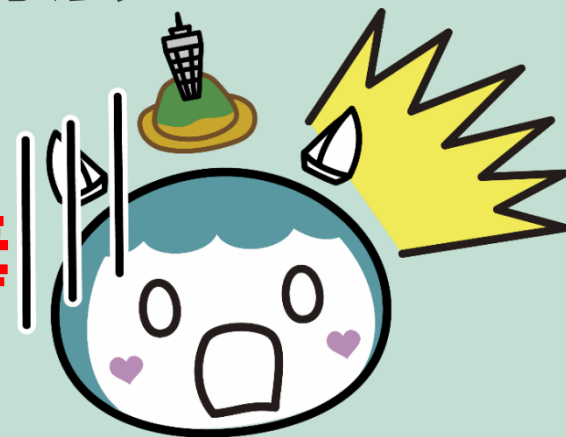


仕出し屋における大規模な食中毒 事例 1

～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

- ➡ 2012年12月 山梨県
- ➡ 喫食者数 3,775人
- ➡ 患者数 1,442人（発症率38.2%）
- ➡ 主な症状 下痢、腹痛、嘔吐等
- ➡ 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

■ 病因物質 ノロウイルス

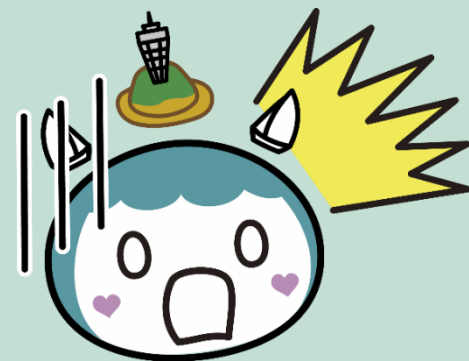
- ・ 患者便25検体中22検体から検出
- ・ 従業員便69検体中22検体から検出
- ・ 検食と施設ふき取り検査からは不検出
- ・ 平均潜伏時間は35.6時間

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～

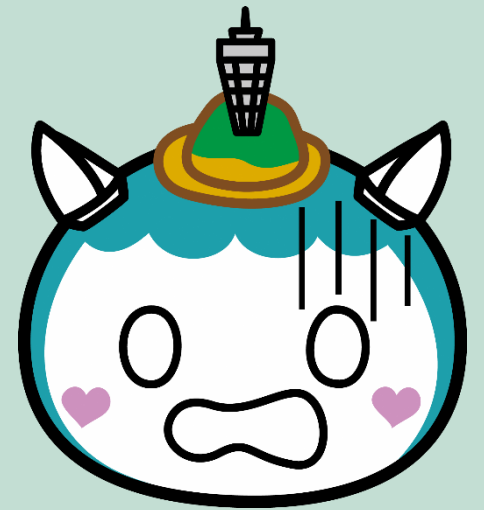
- ➡ 調理員の1名が体調不良を呈しながら従事していた
 - ・ 作業中に何回かトイレを使用した
 - ・ その際接触したトイレや出入り口のドアノブ等から他の従業員にも汚染が広がったと考えられる
- ➡ トイレ出入口など、人の手指が触れる場所の塩素消毒は行われていなかった
- ➡ 調理員の体調不良時の対応策が確立されていなかった
 - ・ 体調不良があったにも関わらず自己申告による健康管理表には体調不良に関する記録をしていなかった

ノロウイルスによる食中毒
【営業禁止処分 17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～

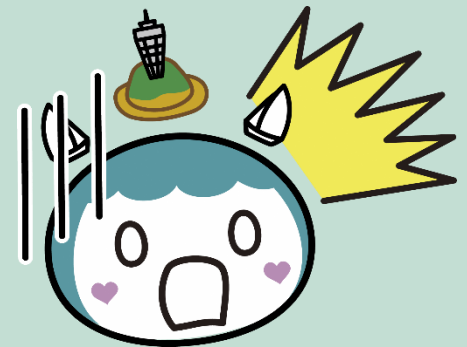
■施設の構造の問題点

- ・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、液卵を荷物用エレベーターにより、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。



ウェルシュ菌

ヒトや動物の大腸内常在菌であり、下水、河川、海などの土壌に広く分布する。

症状：主要症状は腹痛と下痢。症状は一般的に軽くて1-2日で回復する。

潜伏時間：通常6-18時間

主な発生要因：大量に加熱調理された後、常温で長時間放置
→食品中のウェルシュ菌が増殖し毒素を産生

予防：食品中での菌の増殖防止

- ・加熱調理食品を急速に冷却し、低温保存する
- ・前日調理を避ける



黄色ブドウ球菌

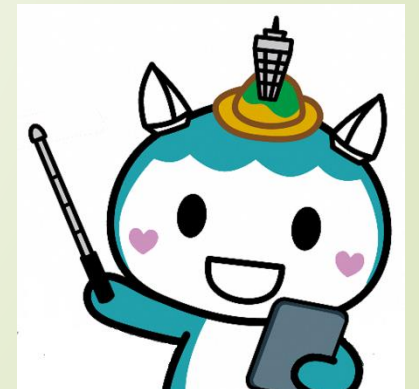
環境に広く存在し、健康者の鼻、のど、腸管等に分布している。

症状：吐き気、嘔吐、下痢等

潜伏時間：約3時間

主な発生要因：手指の傷などから食品に黄色ブドウ球菌が付着
長時間の常温放置により菌が増殖し、毒素であるエンテロトキシンが産生される

予防：手洗いの徹底
手に傷がある人は調理しない
調理用手袋をつけて調理を行う



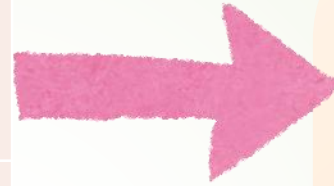


【キーワード問題】のこたえ

A. 黄色ブドウ球菌

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
Step 4	記録の振り返り・見直し

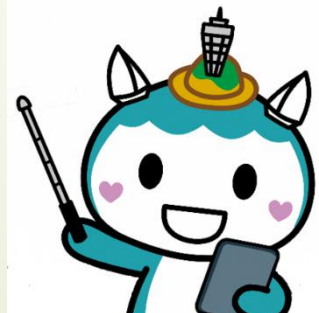


【一般衛生管理】

- ・ 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



【参考資料】

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

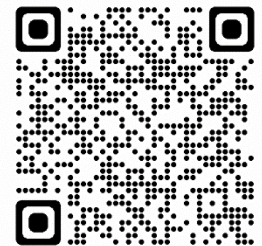
○食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）

○食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）

○食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）

○食品表示パンフレット（消費者庁）

「知っておきたい食品の表示」「早わかり食品表示ガイド」



安全で安心な弁当の提供をお願いします

