

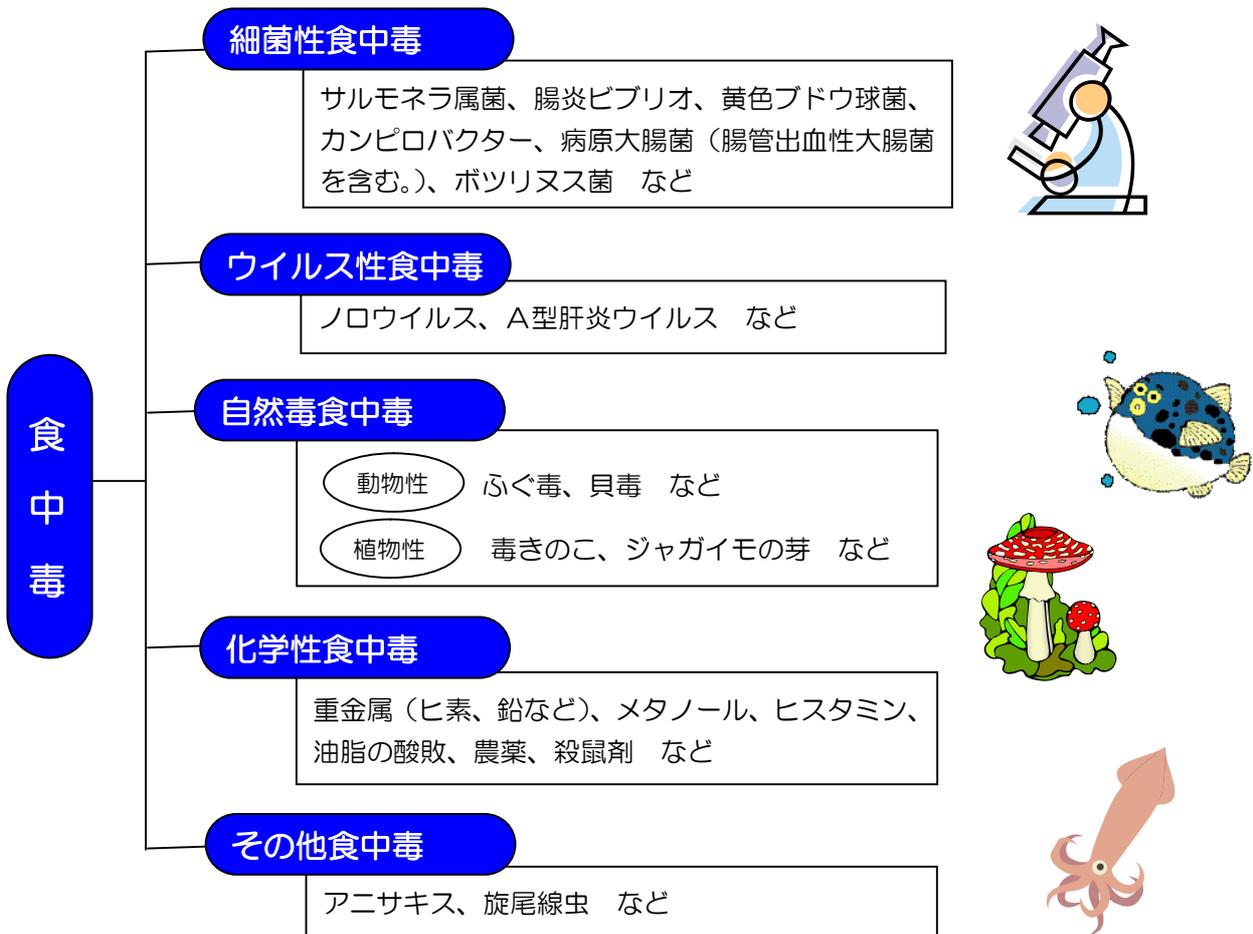
食中毒予防対策の必要性

集団給食施設については、ひとたび食中毒が発生すると、被害が大規模になりやすく、特に社会福祉施設等においては、給食を提供する対象が乳幼児や児童、高齢者などのハイリスクグループであることや他の食事を摂るといった選択ができないことなどから、厳重な衛生管理を行い食中毒の防止に努めなければなりません。

1 食中毒の分類

食中毒は、食中毒の原因菌やウイルスがついた食品・飲料水やふぐの毒、毒きのこなど体に有害なものを食べたり飲んだりすることが原因で起こる腹痛や下痢、おう吐、発熱などの健康被害のことをいいます。

食中毒は、原因となる物質によって次のように分類されています。



## 2 愛知県における食中毒発生状況

愛知県の最近5年間における食中毒の発生状況を見ると、年間40～50件の発生があり、患者数は増加傾向で大規模な食中毒が増えている傾向が見られます。

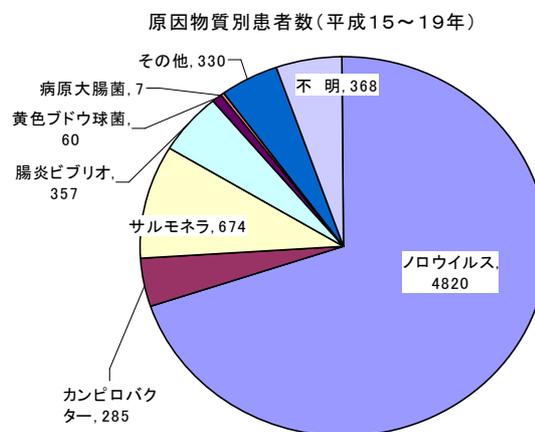
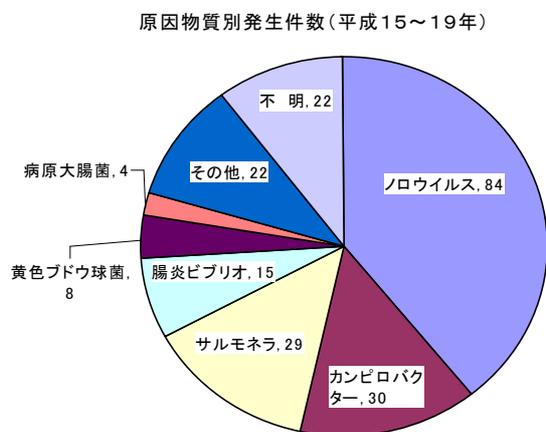
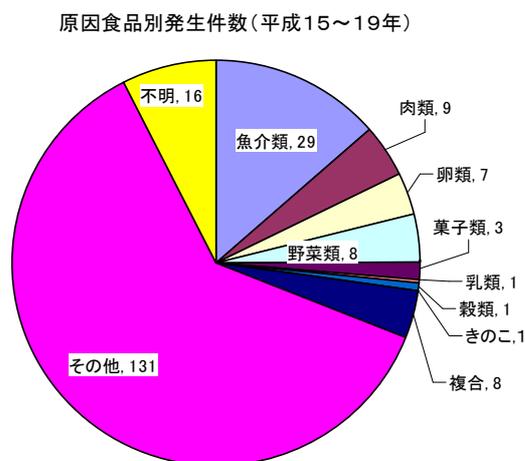
原因物質別では、ノロウイルスによるものが最も多く、カンピロバクター、サルモネラ属菌が多くを占めています。

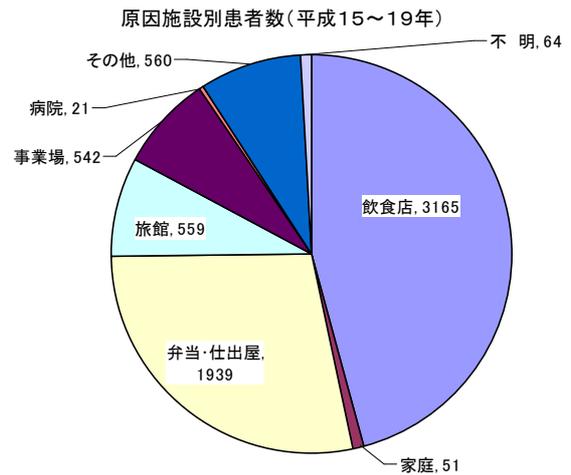
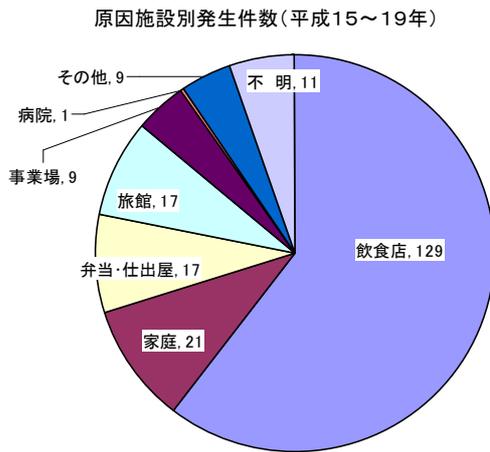
社会福祉施設等においては、大規模になりやすいノロウイルスによる食中毒には十分注意を払う必要があります。

食中毒発生状況(愛知県)

年	発生件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)	内訳(原因物質別件数)							
				ノロウイルス	カンピロバクター	サルモネラ	腸炎ビブリオ	黄色ブドウ球菌	病原大腸菌	その他	不明
平成15	39	1,077		18	2	6	3	1	1	4	4
16	39	890		13	4	8	6	0	1	3	4
17	41	973	3	9	8	7	4	3	1	5	4
18	50	1,568		21	6	6	2	2	0	7	6
19	45	2,393	1	23	10	2	0	2	1	3	4
合計	214	6,901	4	84	30	29	15	8	4	22	22

(平成17年の死者はニセクロハツとふぐによるもの、平成19年はキイボカサタケによるものです。)





### 3 食中毒予防の3大原則

食中毒の9割以上が細菌やウイルスが原因で起こっています。  
この予防には、原因となる微生物を「付けない」、「増やさない」、「殺す」の3大原則をしっかり守ることがポイントです。

#### 清潔・洗浄（付けない）

- 野菜や魚など水で洗える材料は丁寧に洗う。
- 調理の前や、原材料の下処理の後には、しっかり手洗いをする。
- 食器や器具類も消毒した清潔なものを使う。



#### 迅速・冷却（増やさない）

- 調理は迅速に、調理後は早めに食べる。
- 保管には、冷蔵庫や冷凍庫を使用する。（詰め過ぎに注意）
- 黄色ブドウ球菌の毒素などは加熱しても壊れないので要注意。



#### 加熱・殺菌（殺す）

- 食品の調理は中心部までしっかり加熱する。
- 調理済み食品の再加熱も暖めるだけでなく、十分に加熱する。
- 加熱できない食品は、塩素系薬剤で殺菌・消毒する。

