

身近な食品衛生

# 食中毒を防ぎましょう



食中毒予防  
の三原則



基本は手洗い!

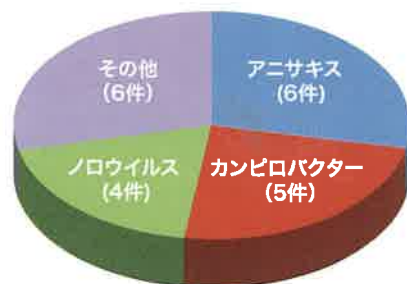


公益社団法人 千葉県食品衛生協会  
各保健所管内食品衛生協会

# 令和2年千葉県内の食中毒発生状況について

県内では、令和2年に21件の食中毒事件が発生しました。主な原因物質の内訳は、アニサキスによるものが6件、カンピロバクターによるものが5件、ノロウイルスによるものが4件でした。

また、件数は少ないものの、全国で有毒な野草やキノコを採取し食べたことにより食中毒が発生しています。食中毒にかからないよう、正しい知識を身につけ予防法を実践していきましょう。



令和2年 食中毒発生状況(原因物質別)

その他: ぶどう球菌2、サルモネラ属1、腸管出血性大腸菌症1、ウエルシュ菌1、化学物質(ヒスタミン)1 (のべ21件)

## 食中毒予防のポイント

### 食材の購入時

- 生鮮食品は新鮮なものを選び、消費期限、保存方法などを確認する。
- 生鮮食品や冷凍食品の購入は買い物の最後に行き、購入後すぐに持ち帰り、冷蔵庫又は冷凍庫にしまう。



### 保存時

- 冷蔵庫の詰めすぎに注意する。(庫内容量の7割程度が目安です。)
- 肉や魚は汁が漏れないように保存する。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下の温度に保つ。

### 調理時

- 調理する前や肉・魚・卵などを扱った後に手を洗う。
- 加熱して調理する食品は、中心部まで十分に加熱する。
- 生の肉・魚を切った後の包丁やまな板で他の食品を処理しない。
- 肉や魚の汁がサラダなど生で食べる食品にかからないようにする。



### 食事の時

- 食べる前に石けんで手を洗う。
- 調理前や調理後の食品を室温に長く放置しない。
- 残った食品は、すぐ冷蔵庫や冷凍庫にしまう。
- 残った食品が、少しでも傷んでいると感じたらすぐに捨てる。



# 主な食中毒の対策・特徴



## アニサキス

症状・激しい胃痛や腹痛、  
胃腸炎

特徴・イカ、サバ、カツオ、  
イワシ、アジ等に寄生

### 主な原因食品

・魚類の生食

### 予防対策

・冷凍  
( $-20^{\circ}\text{C}$ 以下、24時間以上)  
加熱調理、目視確認

### 注意事項

・酢でしめても死にません!  
・醤油やワサビでは死にません!



## カンピロバクター

症状・発熱 ( $38 \sim 39^{\circ}\text{C}$ )  
下痢、倦怠感、頭痛

特徴・動物の腸管に常在  
・鶏の保菌率が高い  
・少ない菌数でも発症

### 主な原因食品

・生や加熱不足のレバーや食肉  
(特に鶏肉)  
・肉類から二次汚染を受けたサ  
ラダなど

### 予防対策

・十分な加熱  
(中心温度 $75^{\circ}\text{C}$ 1分以上)  
・生や加熱不十分の肉を食  
べない。  
・生肉をさわった手や器具  
は洗浄・消毒する。

### 注意事項

・保菌率が高い鶏肉は新鮮でも  
適正な加熱が必要です!



## ノロウイルス

症状・おう吐、下痢、腹痛、軽  
度の発熱

特徴・少ないウイルス数で発症  
・感染者のおう吐物等を原  
因とする二次感染

### 主な原因食品

・生や加熱が不十分なカキなど  
の二枚貝  
・感染者の手指や器具類等から  
二次汚染を受けた食品等

### 予防対策

・手洗い等の徹底(調理前、トイ  
レ後、患者の汚物処理後は、  
よく手を洗う。)  
・加熱が必要な食品には十分な  
加熱  
(中心温度 $85 \sim 90^{\circ}\text{C}$  90秒以上)

### 注意事項

・食品を介さない感染もする  
・下痢・おう吐の症状がある場  
合は調理に従事しない!



## 有毒植物に注意しましょう

転載：国立医薬品食品衛生研究所  
パンフレット



食用と確実に判断できない植物は「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」

## 飲食店営業施設の新型コロナ感染防止対策

根拠：新型インフルエンザ等対策特別措置法

### 消毒

店舗入口や手洗い場所、席の近く等に手指消毒液を設置しましょう。また、従業員の手指や施設の消毒を徹底しましょう。

### 距離

席を1~2m以上離し、できれば目の高さ以上の遮蔽板を設けましょう。

### 注意喚起

「入店するにはマスクの着用をお願いする」「発熱や咳などの異常が認められる場合は入店をお断りさせていただく」等の注意喚起の掲示を行いましょ。

### 誘導

密集にならないようお客様を誘導しましょう。

### 換気

2方向以上開口し二酸化炭素濃度1000ppm以下を目安に換気を徹底しましょう。

### 静音

会話が大きくなならないようBGMの音量を下げましょう。

## 食の安全のために

# 食品衛生法が改正されました

令和3年6月1日施行

※詳細は各QRコードで厚生労働省HPをチェック

ハサップ

### “HACCPに沿った衛生管理”を制度化



一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を保管してください。小規模営業者等は、厚生労働省ホームページで公表している手引書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができます。

### “営業許可制度”の見直しと“営業届出制度”の創設



### 食品等の“リコール情報”の報告を義務化

