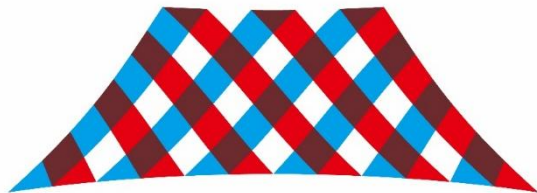


給食施設における 衛生管理について

あなたとわくわく



マグマシティ
鹿児島市

令和8年度
生活衛生課食品衛生係

内容

- HACCPについて
- 給食施設監視について
- 食中毒発生状況

HACCPについて



HACCP(ハサップ)

Hazard Analysis and Critical Control Point

「**危害要因分析重要管理点**」

**食中毒などの健康危害の発生を予防
するシステム**

HACCPの制度化について

対象となる事業者は？

食品の製造・加工・調理・販売等を行う全ての事業者

制度はいつから開始？

令和2年6月1日から



事業者に義務付けられる内容

内 容	HACCPに基づく 衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理 (柔軟な簡略化した手法)
対 象	・ 食品の取扱いに従事する者が50人以上の事業所 ・ と畜場 ・ 食鳥処理場	・ 小規模な製造・加工業者 ・ 併設された店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工業者 ・ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種 ・ 一般衛生管理のみで管理が可能な業種

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理

実施することは3つです

Step 1 衛生管理計画を作成する

Step 2 作成した計画を実行し、記録する

Step 3 計画通り実施しているか、記録を確認する

大量調理施設衛生管理 マニュアルを実践している場合

- 1 大量調理施設衛生管理マニュアルが衛生管理計画となる
- 2 大量調理施設衛生管理マニュアルに従って業務を行い、記録する
- 3 定期的に記録を確認する

※大量調理施設マニュアルはHACCPの概念に基づいているため、これを実践している場合は新たにHACCPの取り組みをする必要はありません。

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～



令和3年5月
初版

公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会

衛生管理計画

施設名：安心ホーム / 作成日：2020年3月3日

項目		なぜ必要？	方法		実施記録等
一般衛生管理のポイント	食品取扱者の衛生管理 (健康管理)	菌やウイルスを厨房へ持ち込むことを防止するため	いつ	都度（出勤時）	従業員 健康管理記録表
			どのように	健康状態、手指の状態を確認する	
			問題があった時	感染が疑われる場合、保菌していないことが判明するまで調理作業に従事させない 傷や手荒れがある場合は手袋を着用する	
	手洗い	食品への二次汚染を防止するため	いつ	厨房に入る時、作業開始時、汚染作業区域から清潔作業区域に移動する時、トイレの後、扱う食品が変わった時や作業の変わり目、生の食品に触れた後、ゴミなどに触れた後	
			どのように	衛生的な手洗いを行う	
			問題があった時	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせ、再教育を行う	
	使用水の管理	安全な水を調理に使用するため	いつ	1日1回（始業時）	使用水 点検記録表
			どのように	残留塩素濃度（0.1ppm以上）、濁り、異臭、異物を確認する ※残留塩素濃度は貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合	
			問題があった時	調理を中止する	
	検食の実施	有事の際に早急な原因究明を行い被害の拡大を抑えるため	いつ	毎日	
			どのように	原材料、調理済み食品を、食品毎に約50gずつ-20℃以下で2週間保管する	
			問題があった時	採取漏れ：採取もれのないようチェックする仕組みを検討する 採取量の不足：50g程度確保できるよう再教育する 密閉できていない：密閉保管するよう再教育する	
	緊急時の対応	重大な事故が発生した場合、速やかな措置をとるため	いつ	4月初旬	自社の緊急対応マニュアル、連絡網
			どのように	緊急時の対応と緊急連絡網が最新版になっていることを確認する	
			問題があった時	最新版に差替えて保管する	

工 程 管 理 の ポ イ ン ト	冷機器の温度管理	庫内に保管されている食品中の菌の増殖を抑えるため	いつ	1日2回（始業時・就業時）	冷機器温度記録表
			どのように	庫内の温度を確認する	
			問題があった時	扉を閉め、暫く置いて再度確認後、継続して基準を逸脱している場合は、機器のメンテナンスや、保管中の食品を別の機器に移す	
	受入れ原材料の確認	食品事故や異物混入、クレームの発生を未然に防ぐため	いつ	納品時	検収記録
			どのように	品温（触る・目視）、期限、鮮度、包装の状態を確認する	
			問題があった時	返品、交換等の処置をとる	
	【重要】 生食用野菜・果物の殺菌	確実に殺菌を行うため	いつ	生食用の野菜や果物の殺菌時	野菜殺菌 記録表
			どのように	適正な希釈で行われていることを確認する	
			問題があった時	再度適正な濃度で殺菌する	
	【重要】 加熱時の温度管理	確実に加熱殺菌を行うため	いつ	加熱時	食品の加熱記録表
			どのように	中心温度を3点測定し（煮物の場合は1点）、75℃の達温を確認する（食品の中心温度75℃1分以上を維持する）	
			問題があった時	再加熱を行い、再度75℃の達温を確認、1分以上加熱を継続する	
	冷却時の温度管理	芽胞菌の増殖を抑えるため	いつ	冷却時	
			どのように	小分けにして冷却したり、氷水等を活用する等工夫し、食品の温度を速やかに下げる	
			問題があった時	加熱後冷却せずに常温放置されたことが発覚した場合、上長の指示を仰ぎ廃棄等の処置を行う	

4

月

従業員 健康管理 記録表

○×評価

体調：下痢、発熱、嘔吐、吐き気、腹痛、感染症又はその疑いの症状がない

手など：手荒れ、傷、化膿創、顔面に吹き出物がなく、爪が伸びていない、また正しい身だしなみである

施設名：安心ホーム

出勤時に全従業員が確認してください。不備がある場合は「×」を記入し、責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

名前	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手
佐藤 晴美	○															
秋山 花子	○															
石田 太郎	○															
藤井 由香	○															
小林 将夫	×															
荒木 晃一	○															
責任者	佐藤															

名前	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	月末確認
	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	
責任者																

【特記事項】 ※×の場合の対応内容を記入する

4/1手に傷があるため絆創膏をし衛生手袋を着用して対応した（小林）

4

月

施設名：安心ホーム

使用水 点検記録表

○×評価

水質

①無色透明で濁りはない ②異臭はない ③異物はない

残留塩素濃度

0.1ppm以上である ※貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合

採水場所

厨房奥シンク

始業時に点検し、結果を記入してください。

水質の評価は問題なければ「○」、問題があればその番号（①～③）を記入してください。

残留塩素濃度は測定結果が0.1ppm以上であれば「○」を記入し、0.1ppm未満の場合は「×」を記入してください。

水質と残留塩素濃度に問題がある場合は責任者に報告の上調理を中止し、特記事項欄に対応内容を記入してください。

	1 日	2 日	3 日	4 日	5 日	6 日	7 日	8 日	9 日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日	15 日	16 日
	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時
水質	○															
残留塩素濃度	×															
実施者	藤井															
責任者	佐藤															

	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日	29 日	30 日	31 日	月末確認
	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	
水質																
残留塩素濃度																
実施者																
責任者																

【特記事項】 ※×の場合の対応内容を記入する

4/1 始業時、残留塩素濃度の試験紙が変色しませんでした、責任者に報告しました（藤井）

→使用した試験紙が古かったようです、新しいものをおろし、再度検査して正常であることを確認できました（佐藤）

4月		冷機器 温度記録表				基準温度		冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-15℃以下 検食用冷凍庫：-20℃以下																											
施設名：安心ホーム		始業時と終業時に温度を確認し記入してください。基準温度を逸脱した場合は扉を閉め暫く置いて基準内であることを確認してください。 それでも基準を逸脱している場合は責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。																℃																	
機器 No.		基準		1日		2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日		9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
				始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業	
冷蔵庫①		10℃以下		5 5																															
冷蔵庫②		10℃以下		5 5																															
冷蔵庫③		10℃以下		5 11																															
冷凍庫①		-15℃以下		-18 -19																															
冷凍庫②		-15℃以下		-18 -18																															
検食用冷凍庫		-20℃以下		-22 -22																															
実施者				藤井 荒木																															
責任者				佐藤																															

機器 No.		基準		17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日		30日		31日		月末確認	
				始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業		始業 終業			
冷蔵庫①		10℃以下																																	
冷蔵庫②		10℃以下																																	
冷蔵庫③		10℃以下																																	
冷凍庫①		-15℃以下																																	
冷凍庫②		-15℃以下																																	
検食用冷凍庫		-20℃以下																																	
実施者																																			
責任者																																			

【特記事項】 ※温度が基準からはずれた場合、考えられる原因や対応内容を記入する

4/1 冷蔵庫③ 15分後に再検温を実施し5℃を確認した（荒木）

月

○×評価

規定濃度200ppm以上になるよう殺菌液を調整した

殺菌開始前に担当者が確認してください。

[illegible]

[illegible]

給食施設監視について

施設立入り時の重点監視事項(R8現在)

- ①体調管理記録の確認
- ②検便の実施記録の確認
- ③害虫駆除の確認
- ④食品検収記録の確認
- ⑤中心温度（加熱）記録の確認
- ⑥相互汚染対策の確認
- ⑦調理場の衛生管理状況の確認

大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた
指導を実施しています。

① 体調管理記録

氏 名	下 痢	嘔 吐	発 熱 等	化 膿 創	服 装	帽 子	毛 髪	履 物	爪	指 輪 等	手 洗 い

☑ 調理場に入る前に体調等の確認ができているか？

☑ 同居者の体調等の

確認ができているか？

ノロウイルスは
家庭内で感染が広がる
事も多いです。



	点 検 項 目	点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	
12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか。	立ち入った者 点検結果

②検便の実施記録

- ☑ 月に1回以上の検便が実施できているか？
- ☑ 検便検査には腸管出血性大腸菌の検査が含まれているか？
- ☑ 10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じて
ノロウイルスの検便検査が実施されているか？

③害虫駆除

- ☑ 調理施設に害虫の侵入や発生はあるか？
- ☑ 害虫対策の実施状況はどうであるか？

昆虫の駆除を半年に1回以上実施し、その実施記録を1年間保管できていますか？



④食品検収記録

納品の 時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限 表示	数 量	鮮 度	包 装	品 温	異 物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

納入業者が運搬等の際に適切な温度管理をできているかも確認しましょう。

- ☑ 検収場で鮮度、包装の状態、品温、異物の混入等につき点検を行い、その結果を記録できているか？



⑤中心温度(加熱)記録

品目名	No.1		No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
(揚げ物)	①油温	℃	油温	℃
	②調理開始時刻	:	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
	③確認時の中心温度	サンプル A	油温	℃
		B	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
		C	油温	℃
	④③確認後の加熱時間		No.5 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
	⑤全加熱処理時間		油温	℃

品目名	No.1		No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
(焼き物、蒸し物)	①調理開始時刻	:	確認時の中心温度	℃
	②確認時の中心温度	サンプル A	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
		B	確認時の中心温度	℃
		C	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
	③②確認後の加熱時間		確認時の中心温度	℃
	④全加熱処理時間			

品目名	No.1			No.2		
(煮物)	①確認時の中心温度	サンプル	℃	①確認時の中心温度	サンプル	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		
(炒め物)	①確認時の中心温度	サンプル A	℃	①確認時の中心温度	サンプル A	℃
		B	℃		B	℃
		C	℃		C	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		

☑ 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間を記録できているか？

⑤中心温度(加熱)記録

- 食品の中心温度を校正された温度計で測定し、
全ての点において75℃以上(※1)に達していた場合には、
それぞれの中心温度を記録するとともに、
その時点からさらに1分以上加熱を続ける(※2)

〔二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は
85～90℃(※1)で90秒間以上(※2)〕

揚げ物・焼き物及び蒸し物・炒め物は3点以上
煮物は1点以上測定しましょう。



⑥相互汚染対策

- ☑ 原材料の包装の汚染（特に段ボール）を保管設備に持ち込まないようにしてるか？
- ☑ 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれているか？
- ☑ 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できているか？
- ☑ 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用しているか？

⑥相互汚染対策

器具・容器等の用途別使用例

下処理用：魚介類、食肉類、野菜類

調理用：加熱調理済み食品、生食野菜、生食魚介類

器具・容器等の洗浄消毒・保管方法

全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

★帳票類作成時のポイント★

- 現場で記入しやすいように、自施設用に様式を変更しても差し支えありません。
- 全ての記録を1枚にまとめる必要はありません。
加熱温度記録や冷蔵冷凍庫の温度記録、清掃記録など
記録する内容が多いものは別紙に記載しても差し支えありません。

注意！

各記録は正式な文書となります。
鉛筆や消せるボールペンでの記入は控えましょう。
修正液や修正テープの使用は控えましょう。

⑦調理場の衛生管理状況

- ☑ 施設は清潔に保たれているか？
- ☑ 床面に水たまりができていないか？
- ☑ 調理場の出入口付近に衣類や履物の着脱場所が確保できているか？
- ☑ むき出しのまま保管されている容器器具類はないか？
- ☑ 結露が発生している場所はないか？
- ☑ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けられているか？
- ☑ 非汚染作業区域及び汚染作業区域を固定し、
それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等
により明確に区画できているか？

⑦調理場の衛生管理状況

細菌（ウイルス）の汚染や増殖が生じやすい状況として、

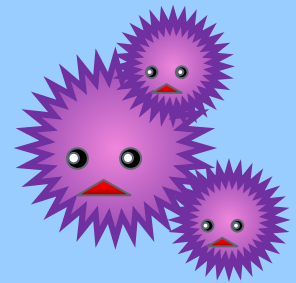
①床面からの跳ね水による汚染

②トイレに行った後の衣類や履物からの汚染

③結露水の落下による汚染

④加熱調理後の食品の高温多湿環境での長時間保管
による菌の増殖

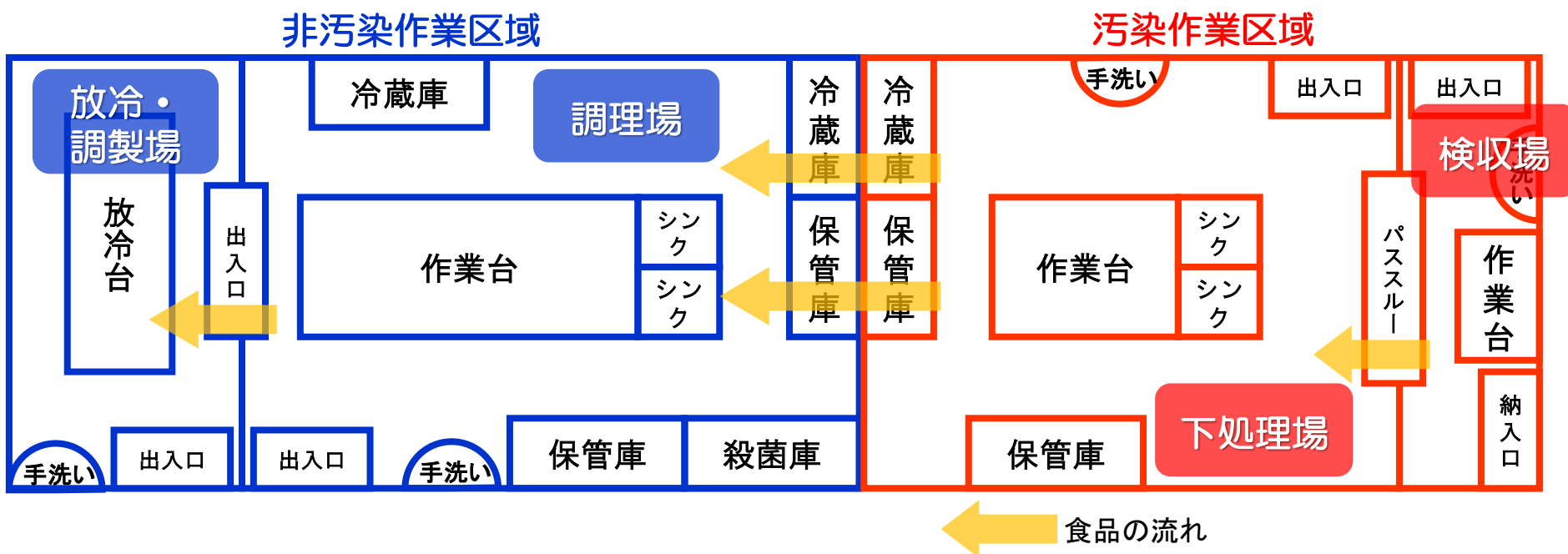
などが挙げられます。



⑦調理場の衛生管理状況

非汚染作業区域と汚染作業区域を明確に区画しましょう

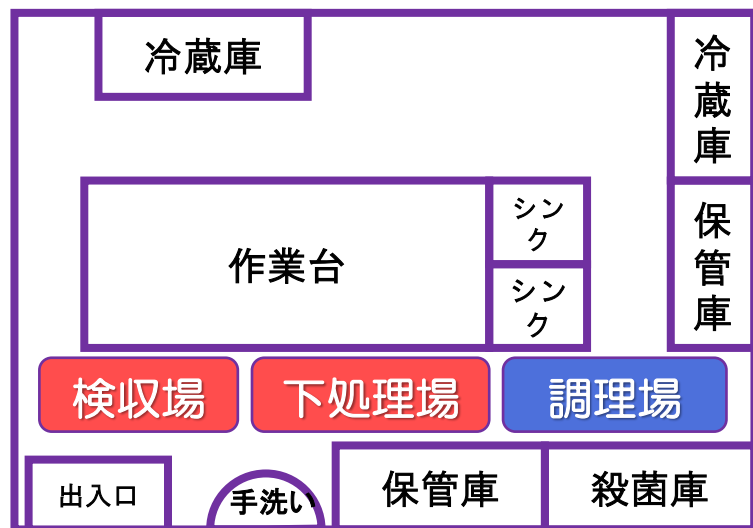
区域		施設設備
非汚染作業区域	準清潔作業区域	調理場
	清潔作業区域	放冷・調製場、製品の保管場
汚染作業区域		検収場、原材料の保管場、下処理場



⑦調理場の衛生管理状況

非汚染作業区域と汚染作業区域が区画できない場合・・・

区域		施設設備
非汚染作業区域	準清潔作業区域	調理場
	清潔作業区域	放冷・調製場、製品の保管場
汚染作業区域		検収場、原材料の保管場、下処理場



調理場を時間帯で明確に区分し、各作業ごとの設備（特にシンク及び作業台）や器具の洗浄消毒に努めましょう。

- ①検収作業
→洗浄消毒
- ②下処理
→洗浄消毒
- ③調理

手袋の交換や手指の洗浄消毒も忘れずに！



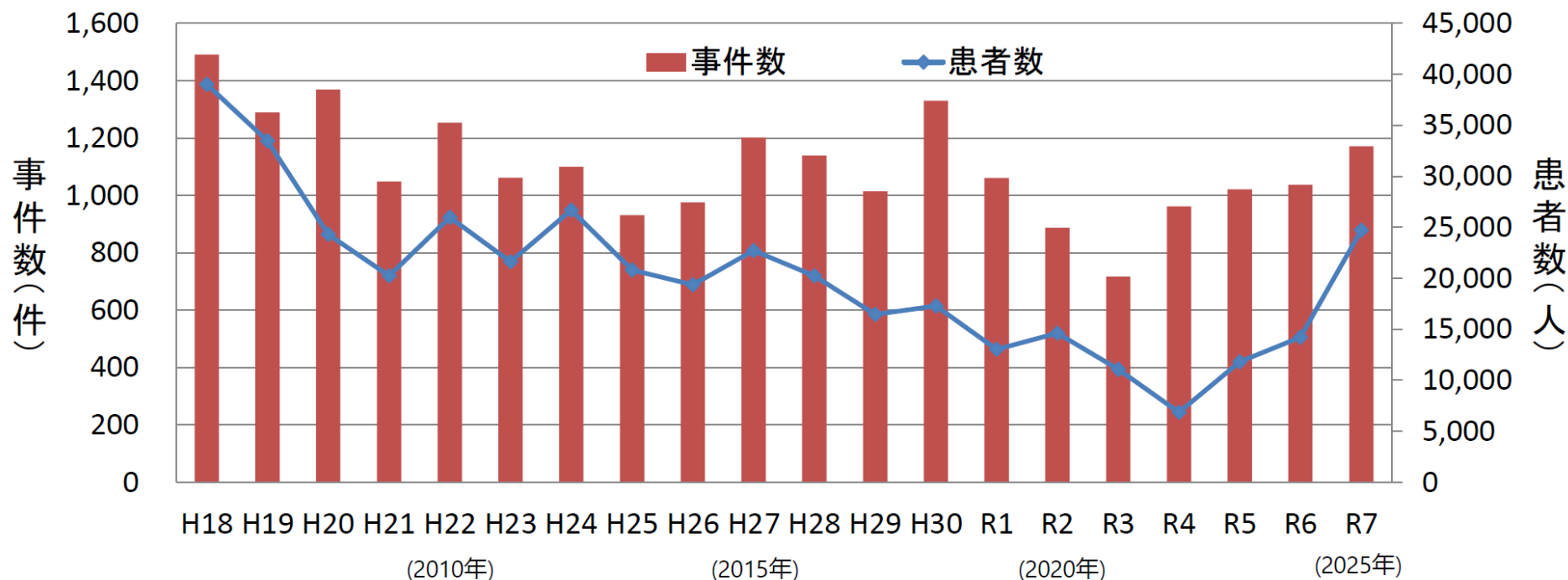
食中毒発生状況



食中毒事件数・患者数の推移（全体）

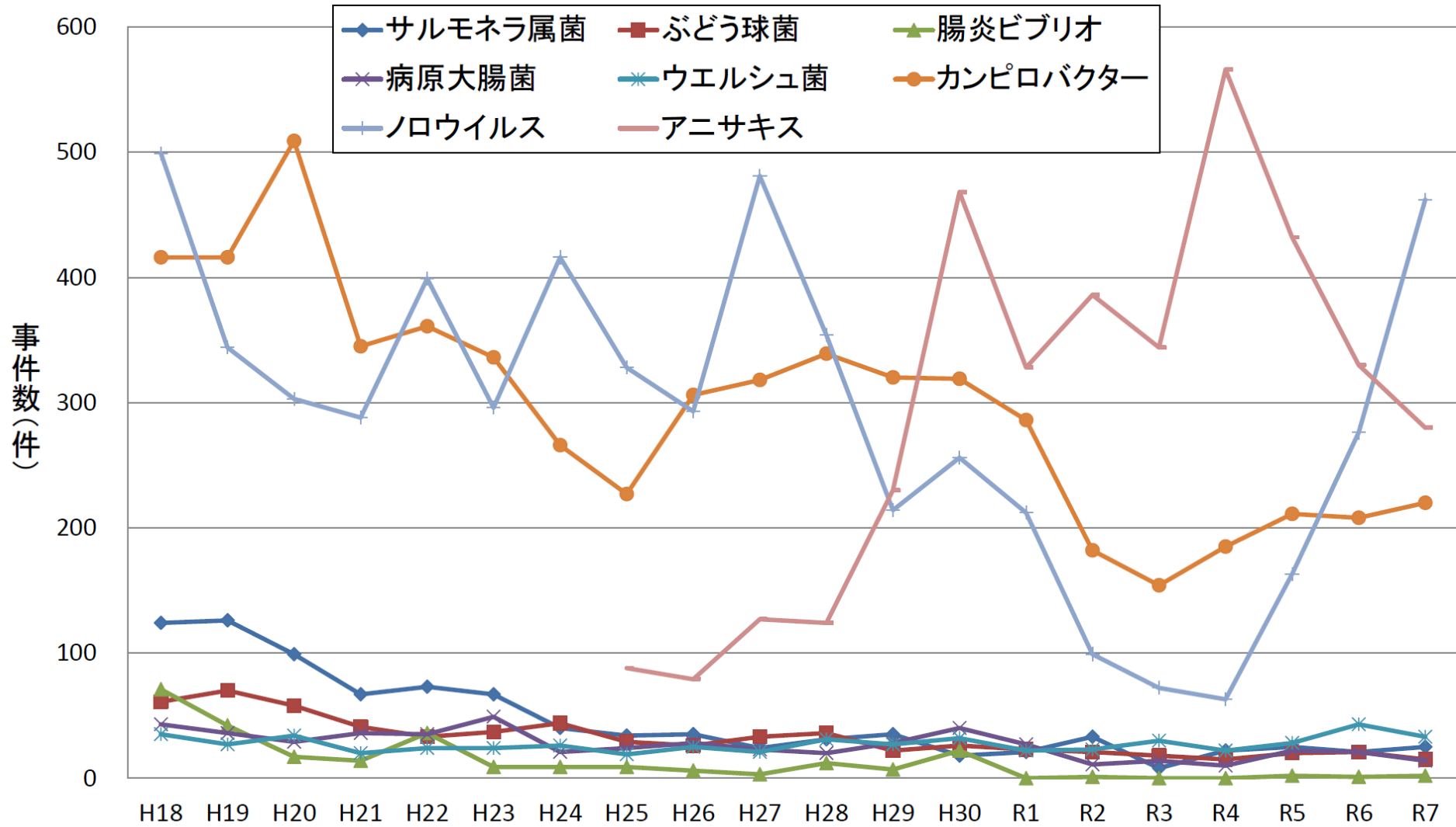
令和5年以降、食中毒の事件数及び患者数はともに増加傾向に転じ、令和7年の食中毒患者数は、令和6年に比べて約1.7倍に増加しており、過去10年平均と比較しても例年以上に多かった。

	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



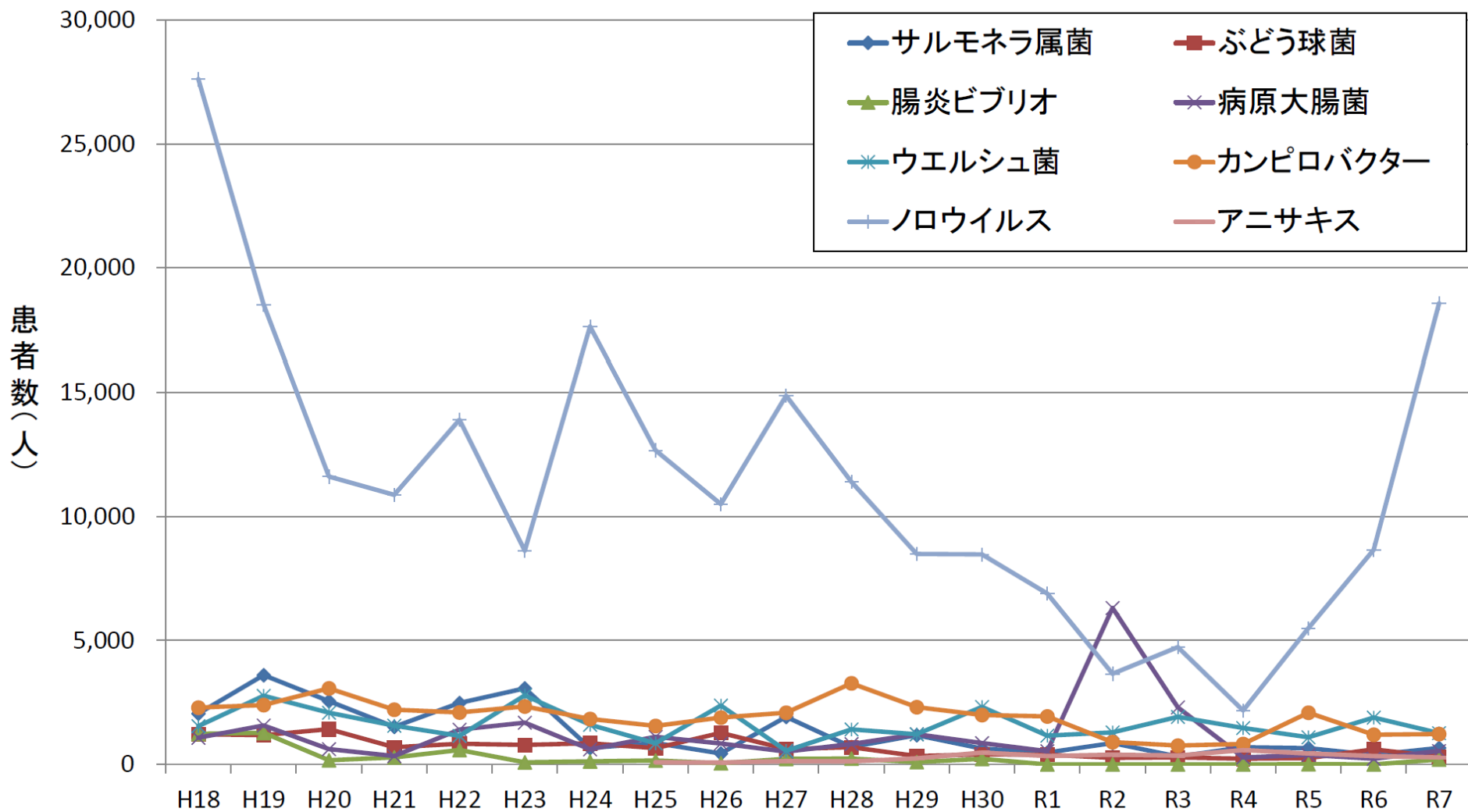
（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

病因物質別事件数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

病因物質別患者数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

大規模食中毒（食中毒患者が500人※以上）事例（令和5年～令和7年）

ノロウイルスによる食中毒は毎年患者数が多く、大規模食中毒が令和6年から2年続けて発生し、令和7年は患者数が2,000人を上回る事例もあった。

都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数
令和7年							
一宮市	2025/1/30	仕出屋	1月30日から2月1日までに製造された弁当	ノロウイルス （ウイルス）	769	0	1,805
兵庫県	2025/2/8	仕出屋	令和7年2月8日（土）に提供された弁当	ノロウイルス （ウイルス）	2,307	0	4,832
令和6年							
大分県	2024/8/4	飲食店	湧水、飲食店提供料理 （8月3日～13日に提供された食事）	ノロウイルス （ウイルス）	595	0	1,304
令和5年							
石川県	2023/8/11	飲食店	令和5年8月11日～8月17日に当該施設で提供され た湧水を使用した食事	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ （細菌）	892	0	1,298
八戸市	2023/9/16	製造所	令和5年9月15日及び16日に当該施設で製造された 弁当	ぶどう球菌及び セレウス菌 （その他）	554	0	不明

※ 食品衛生法施行規則第77条で規定

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

令和6年鹿児島市食中毒発生一覧

No.	発生年月日	喫食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	喫食場所	備考
1	2024年8月25日	62	40	0	飲食店の食事	腸管毒素原性大腸菌 O169	飲食店	フェリー船内	
2	2024年9月18日	48	26	0	弁当	ノロウイルス	飲食店	不明	
計		110	66	0					

令和7年鹿児島市食中毒発生一覧

No.	発生年月日	喫食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	喫食場所	備考
1	2025年3月4日	41	25	0	寄宿舎の食事	ノロウイルス	給食施設	寄宿舎	

令和8年鹿児島市食中毒発生一覧

No.	発生年月日	喫食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	喫食場所	備考
1	2026年6月5日	61	13	0	サバ南蛮漬け	ヒスタミン	不明	給食施設 (社会福祉施設)	
計		61	13	0					

令和7年 食中毒発生一覧

県内発生状況（鹿児島市は除く）

No.	発生年月日	発生地	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月27日	南さつま市	不明	23	0	1月26日に調理・提供された食事	<u>ノロウイルス</u>	飲食店
2	2月11日	いちき串木野市	不明	4	0	2月11日に調理・提供された食事	不明	飲食店
3	2月11日	奄美市	19	14	0	2月10日に調理・提供された食事	<u>ノロウイルス</u>	製造所
4	2月17日	龍郷町	67	31	0	2月16日に調理・提供された食事	<u>ノロウイルス</u>	飲食店
5	2月24日	指宿市	37	26	0	2月23日に調理・提供された食事	<u>ノロウイルス</u>	旅館
6	2月28日	霧島市	不明	1	0	不明	<u>アニサキス</u>	不明
7	3月9日	霧島市	37	14	0	3月8日調理・提供された食事	<u>ノロウイルス</u>	飲食店
8	3月14日	出水市	不明	1	0	不明	<u>アニサキス</u>	不明
9	3月22日	霧島市	60	32	0	3月22日に調理・提供された食事	<u>ノロウイルス</u>	旅館
10	4月14日	霧島市	1	1	0	真いわし刺身	<u>アニサキス</u>	販売店
11	4月22日	鹿屋市	11	11	0	4月22日に調理・提供された食事	不明	飲食店
12	6月28日	霧島市	2	2	0	真いわし干物	<u>ヒスタミン</u>	販売店
13	6月30日	鹿屋市	13	4	0	6月28日に調理・提供された食事	<u>カンピロバクター</u>	飲食店
14	7月10日	鹿屋市	28	4	0	7月8日に調理・提供された食事	<u>カンピロバクター</u>	飲食店
15	7月30日	西之表市	134	19	0	魚（シイラ）の幽庵焼き	<u>ヒスタミン</u>	不明
16	8月6日	伊佐市	14	10	0	8月5日に調理・提供された食事	<u>ノロウイルス</u>	事業場
17	8月21日	曾於市	不明	4	0	不明	<u>カンピロバクター</u>	不明
18	9月15日	鹿屋市	不明	22	0	9月15日に製造された弁当	<u>黄色ブドウ球菌</u>	製造所
19	11月6日	屋久島町	69	31	0	11月5日に調理・提供された弁当	<u>ノロウイルス</u>	飲食店
20	11月16日	霧島市	4	3	0	11月13日に調理・提供された食事	<u>カンピロバクター</u>	飲食店
計			496	257	0			

※「発生地」は原則として「原因施設所在地」を掲載している。ただし、原因施設が特定できない場合は、主な患者の発生場所を掲載している。

令和8年 食中毒発生一覧(速報)

県内発生状況(鹿児島市は除く) ※速報のため、記載内容が変更される場合があります。

No.	発生年月日	発生地	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	3月31日	鹿屋市	14	13	0	3月30日に調理・提供された食事	ノロウイルス	飲食店
2	6月7日	中種子町	7	6	0	6月6日に調理・提供された食事	ノロウイルス	飲食店
計			21	19	0			

※「発生地」は原則として「原因施設所在地」を掲載している。ただし、原因施設が特定できない場合は、主な患者の発生場所を掲載している。

食中毒事例①

- 概 要:千葉県及び東京都の老人ホームにおいて、同一の給食事業者が提供した食事(同一メニュー)を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生した。※ 患者数(死者数):千葉県52名(5名)／東京都32名(5名)
- 調査内容:千葉県及び東京都の検査において、「きゅうりのゆかり和え」及び患者便から腸管出血性大腸菌 O157 を検出し、遺伝子型が一致した。
- 結 論: これらの結果から、夕食に提供された「きゅうりのゆかり和え」が原因食品と断定された。
- 参考事項:同一の原材料を用い、同メニューを提供した各施設の調理工程(抜粋)
有症者発生施設 :流水洗浄→スライス→ゆかりと和える→冷蔵保管
有症者非発生施設:流水洗浄→次亜ソジけ込み→流水洗浄→スライス
→塩もみ→ゆかりと和える→冷蔵保管



加熱せずに喫食するような野菜等の洗浄、殺菌の重要性が再認識された。

食中毒事例②

- 概 要:2017 年1月 に和歌山で学校給食を原因とするノロウイルス食中毒が発生、その後、東京都の学校、大阪府の飲食店、久留米市の事業所でノロウイルスによる食中毒が発生した。※ 患者数:2,094名
- 調査内容:
 - ① 従事者は、給食を喫食していた1名を除きノロウイルスは検出されず、また調理施設等の拭き取り検査においても検出されなかった。
 - ② 共通して提供されていたものは同一業者が製造した刻みのりであった。
 - ③ 刻みのりの検査を行ったところ、7検体がノロウイルスGⅡ陽性となった。
 - ④ 刻みのりと4事例の患者検体のノロウイルス塩基配列が一致した。
- 結 論:これらの結果から、同一刻みのりが関連したノロウイルスGⅡによる広域食中毒が疑われた。



あらゆる食品(乾物)が感染源となりうることが分かった。

大量調理施設衛生管理マニュアルの改訂（平成29年6月）

野菜及び果物の殺菌

- ・ 特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設が対象であることを明記
- ・ 対象食品は、加熱せずに提供する野菜や果物（ただし表皮を除去して提供する場合は除く）

原材料の受入れ・下処理段階における管理

- ・ 加熱せずに喫食する原材料を受け入れる際は、製造加工業者の衛生管理体制をしっかりと確認すること（乾物やふりかけなどの摂取量が少ない食品を含む）

調理従事者等の衛生管理

- ・ 毎日作業開始前に自らの健康状態を管理者に報告し、管理者はその結果を記録することを明記
- ・ ノロウイルス検便検査の目安となる頻度の追記
- ・ ノロウイルスの不顕性感染者であることが判明した場合の対応について明記

食中毒事例 ③

- 概 要:市内保育園・事業所において、提供されたサバの竜田揚げ又は塩焼きをを原因とする**ヒスタミン**による食中毒が発生した。
- 調査内容:
 - ① 患者全員がサバの竜田揚げ又は塩焼きを喫食しており、統計的にもサバの喫食と食中毒の発症には有意な関係性が確認された。
 - ② 患者は顔面紅潮・発疹・掻痒感等のヒスタミン食中毒に特徴的な症状を呈していた。
 - ③ 原材料のサバと調理品(サバの塩焼き)から発症に至る量のヒスタミンが検出された
- 結 論:温度管理不良により、サバの切り身中のヒスタミンが高濃度に生成されたことが原因であると考えられた。



一度作られたヒスタミンは、加熱しても壊れません。
温度管理の徹底によりヒスタミンを作らせないことが重要！

再発防止を防ぐための行動とは

～ ケーススタディ ～

原因
究明

何が原因？

どこで発生？

再発
防止策
を検討

いつ？

どのようにして？

問題が起こった
時の対処は？

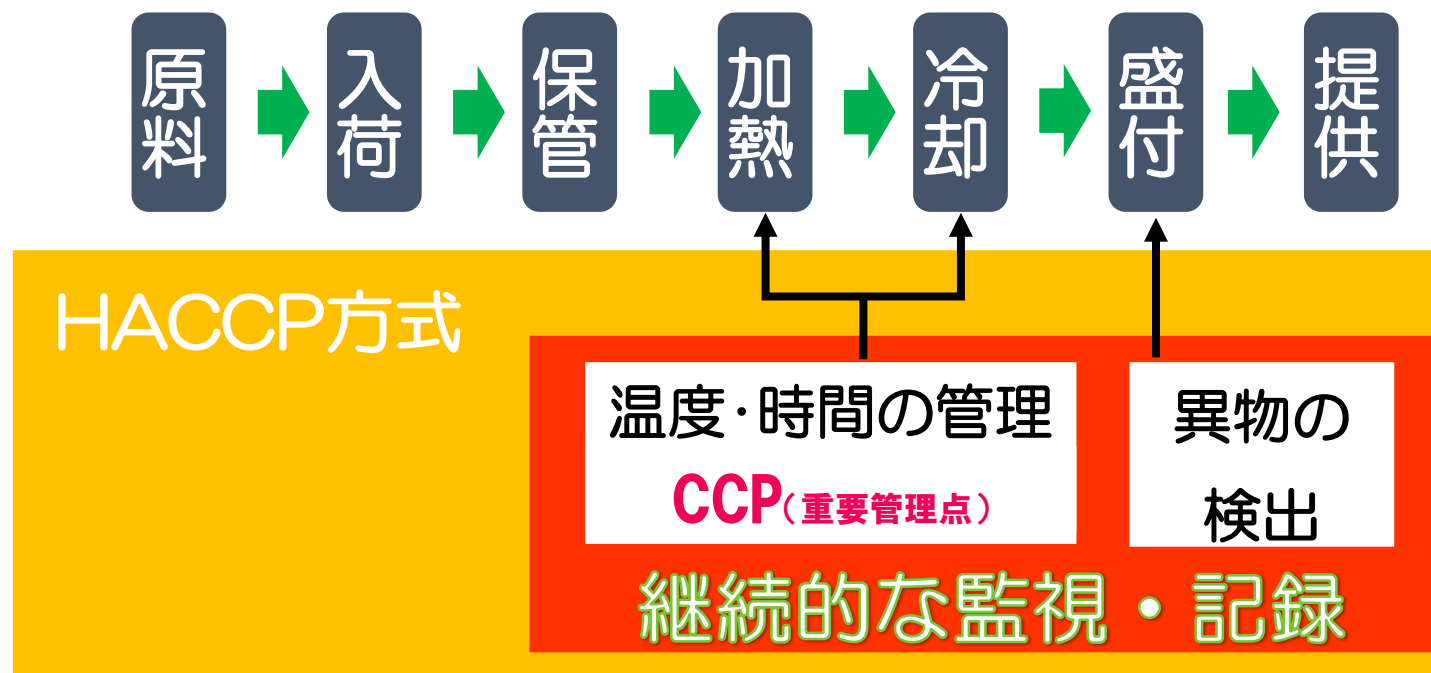
再発
防止策
を実施

実施、記録

従業員への情報共有、衛生教育

大量調理施設衛生管理マニュアルを実践しましょう

同一メニューを1回300食以上／1日750食以上提供する施設に適用されます。
小規模施設も本マニュアルに準じた衛生管理を行っていただくことが望ましいです。



原材料の受入・調理・喫食までの保管について、
すべての工程から危害分析を行い、必要な管理を行うという

HACCPの流れになっています。

ご清聴ありがとうございました。

質問はこちらまで 

鹿児島市生活衛生課食品衛生係

TEL：099-803-6885