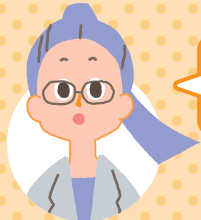


細菌性食中毒の予防対策



最近入職された方向けの勉強会を一緒に聞いたんだけど
食中毒の予防には手洗いなど注意が必要ね。改めて重要性を感じたわ!

これからの時期は、気温や湿度が高くなって細菌性食中毒の事件数が増加するため注意が必要じゃ! 予防法や過去の発生事例を一緒にみていこう!



押さえて
おきたい!

今回の
ポイント

- ☑ 食中毒予防の3原則は「つけない・ふやさない・やっつける」
- ☑ 食中毒菌が増殖する条件は水分・栄養・温度



▶ 夏季に急増する細菌性食中毒への対策

食中毒は、細菌やウイルス、有毒な物質が付着した食べ物を口にすることで、下痢や腹痛、発熱などを引き起こします。特に免疫力が低下している方が多い福祉施設では、わずかな菌量でも重症化や集団感染を招く恐れがあり、より厳格な管理が求められます。気温・湿度ともに上昇する6月～9月は、細菌性食中毒の発生リスクが最大となります。食品に付着した菌を増やさないための徹底した温度管理と、調理から提供までの時間短縮を徹底し、安全な施設運営に努めてください。

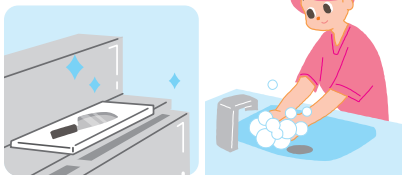


▶ 食中毒予防の3原則

食中毒の予防には、食中毒菌を「つけない・増やさない・やっつける」の3原則が有効です。

1
つけない

清潔

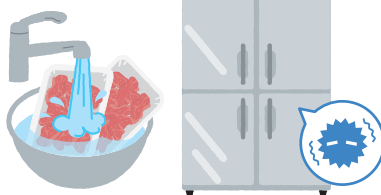


食品に菌をつけないように清潔を心がける

- 例
- 衛生的な手洗い (洗って・拭いて・消毒)
 - 手袋の着用
 - 器具の洗浄、消毒

2
増やさない

迅速/冷却



食品についた菌が増えないように、迅速な調理、提供と冷却を心がける

- 例
- 適切な温度で食品を保管
 - 冷蔵庫内の温度を定期的に確認

3
やっつける

加熱/殺菌



細菌性食中毒の予防には食品の中心温度75℃で1分以上加熱する

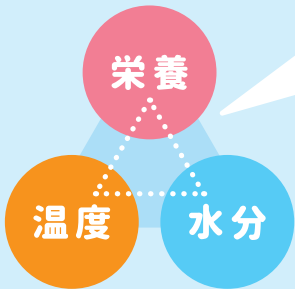
※ノロウイルスの場合は
中心温度85℃～90℃で90秒以上

- 例
- 十分な加熱調理
 - 果物、野菜の殺菌

▶ 食中毒菌が増殖する条件



細菌が増殖する3条件



3つの条件がそろい「時間」がたつと **食中毒発生**

対策案 温度管理が重要ポイントです!

栄養

人にとって栄養となる食品は、細菌にとっても栄養源となります。調理器具類に付着した食品の残渣や汚れも栄養源となります。

水分

細菌は食品中の水分を利用して増殖するため、適量の水分の存在が不可欠です。

温度

ほとんどの細菌は、10～60℃程度で増殖し、36℃前後で最もよく発育します。

細菌性食中毒事例

発生年月 2023年8月
原因施設 弁当製造業
原因食品 弁当
原因物質 サルモネラ属菌
患者数 117名



発生原因

- ❖ 前日に卵を割り置きして翌日使用していた。
- ❖ 調理当日は受注量が倍以上のため多忙で手洗いが不足していた。
- ❖ 出汁巻き卵の焼き上げに約2時間要し、ガスコンロ付近に卵液を置いたままにしていた。
- ❖ 余熱で火を通していた。

保健所の指導

- ☑ 交差汚染防止
- ☑ 前日調理中止
- ☑ 75℃1分以上の加熱確認 など

【参考文献】 情報入手日：2026/3/1時点

- 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 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱～委託給食事業者～令和3年5月初版
- サラヤ福祉ナビ <https://fukushi.saraya.com/sanitation/>
- 厚生労働省 食中毒統計資料 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html
- 厚生労働省 弁当によるサルモネラ食中毒について <https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213033.pdf>
- 農林水産省 食中毒の原因と種類 https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo_navi/featured/afp1.html

ManGo

食品衛生管理のマネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・福祉施設の厨房向け

人手不足解消

ペーパーレスはんこレス

業務効率化

マンゴー ManGo で実現しませんか?



▶ ManGoで自動温度管理が可能

冷機器温度

異常時は、Web画面に警告を表示・メールや電話(有料)でアラート通知



ワイヤレス温度計

データ収集機

専用の温度計で冷機器の温度データを収集し、自動でWeb上に反映

PCやタブレットから記録状況・データを確認



食品温度

iOS専用アプリ



Bluetooth

中心温度計

放射温度計

専用の温度計で測定した食品の中心温度や表面温度を自動でWeb上に反映(アプリを経由)

※専用の温度計、データ収集機は、別売オプション品です。