

細菌性食中毒に要注意！



最近気温が上がってきて、ジメジメする季節だね

そうじゃの～。これから夏を迎えるにあたって、細菌性食中毒の発生が増えてくるのじゃ
過去の発生状況をもとに予防のポイントを確認していこう！

押さえて
おきたい！

今回の
ポイント

- ☑ 細菌性食中毒は**高温・多湿の夏期**に増加傾向
- ☑ 食中毒菌は**感染型・毒素型**に分類される
- ☑ 基本となる**食中毒予防の3原則**を学ぶ

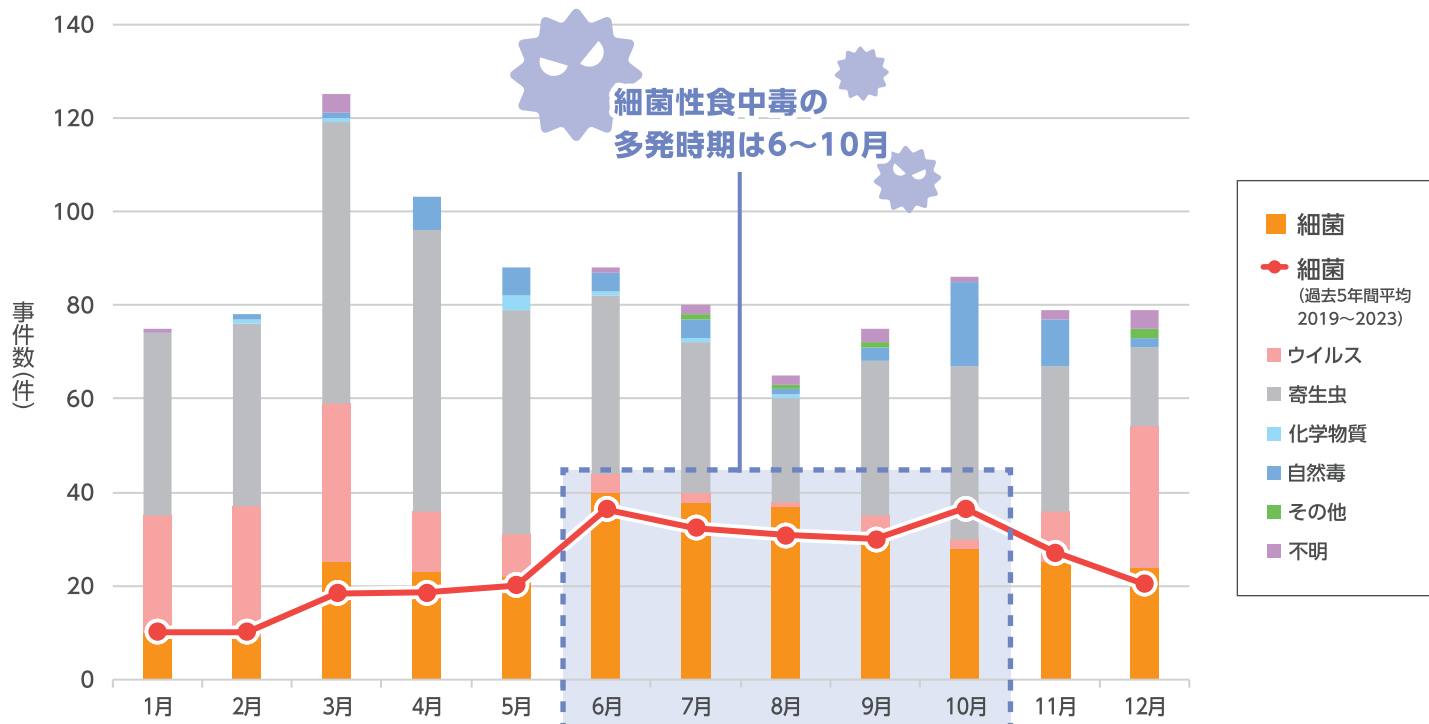


▶ 細菌性食中毒とは

細菌性食中毒は、食中毒菌に汚染された食品を食べることで発症します。高温・多湿の夏期は、食中毒菌が増えやすい温度（発育至適温度帯：約20～50℃）のため、食品に付いた細菌が増殖しやすい環境です。

昨年(2023年)の細菌性食中毒は、6～10月に173件発生しており、この5か月間で1年間の細菌性食中毒事件数(311件)の半数以上を占めています。この時期は特に食品に付いた細菌が増えないよう温度管理を徹底し、食中毒を予防しましょう。

病因物質別の月別食中毒事件数(2023年)



▶ 代表的な食中毒菌は？

細菌性食中毒菌は発症機序の違いによって「**感染型**」と「**毒素型**」に分類されます。

感染型

食品内で一定菌数以上に増殖した原因菌を摂取し、**腸管内で感染**することによって発症

感染型の食中毒菌一例

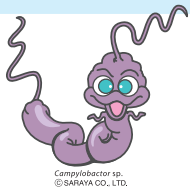
カンピロバクター

原因食品 食肉(特に鶏肉)やその加工品

潜伏期間 約1～7日

特徴

- 少量の菌数で感染する
- 微好気性(わずかな酸素で増殖)
- 合併症としてギラン・バレー症候群を起こす場合がある



Campylobacter sp.
© SARAYA CO., LTD.

サルモネラ属菌

原因食品 牛・豚・鶏等の食肉、鶏卵など

潜伏期間 約6～72時間

特徴

- 乾燥に強い
- 少量の菌数でも発症する
- 乳幼児や高齢者は重症化する場合がある



Salmonella sp.
© SARAYA CO., LTD.

毒素型

食品内で原因菌が増殖する際に毒素を産生し、**その毒素を食品とともに摂取**することによって発症

毒素型の食中毒菌一例

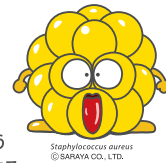
黄色ブドウ球菌

原因食品 おにぎり、弁当、サンドイッチなどの素手で扱う手作り食品

潜伏期間 約30分～6時間

特徴

- 増殖するときに「エンテロトキシン」という100℃の加熱や乾燥にも耐える毒素を作る



Staphylococcus aureus
© SARAYA CO., LTD.

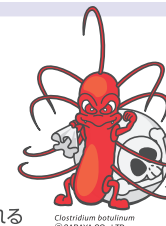
ボツリヌス菌

原因食品 ハム・ソーセージ・野菜・果物の瓶詰、缶詰、真空パックなど

潜伏期間 約8～36時間

特徴

- 耐熱性の芽胞を作る
- 発症後に神経症状(言語障害など)が現れる



Clostridium botulinum
© SARAYA CO., LTD.

▶ 発生事例と予防のポイント

2023年は患者数が500名を超える大規模食中毒が2件発生しました。そのうちの1例をご紹介します。事例を参考に、食中毒予防のポイントを確認しましょう。

発生事例 黄色ブドウ球菌およびセレウス菌を原因とする食中毒

発生場所 青森県の製造所

総患者数 554人

原因食品 2023年9月15～16日に当該施設で製造された弁当



▶ 発生原因と予防方法は？

今回は食材の受入れ時に必要とされる作業が不十分であった結果、原因となる食中毒菌が増殖し事件が発生しました。細菌性食中毒を予防するためには、食中毒予防の3原則に沿って、基本的な手指衛生や温度管理を徹底することが大切となります。



食中毒予防の3原則

1 食中毒菌を付けない



手洗い、健康管理、調理器具の洗浄・消毒など

2 食中毒菌を増やさない



温度管理、適切な解凍、加熱後冷却する食品の適切な冷却など

3 食中毒菌をやっつける



十分な加熱調理、野菜・果物の殺菌など

【参考文献】情報入手日：2024/5/20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2年7月初版
- 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
- https://yoshida-ya.net/news/news-230923_01/



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



マンゴー
ManGoで
実現しませんか？

人手不足
解消

ペーパーレス
はんこレス

業務効率化