

## 衛生委員会議事録（82回）

日時	2024年8月8日 15:00																																			
場所	ビデオ会議																																			
出席者	委員長	-																																		
	産業医	諏訪内医師																																		
	衛生管理者	人事総務部 並木/坂倉																																		
	事務局	人事総務部 並木																																		
	委員	情報システム部 原 店舗マネジメント部 永田 教育企画部 湯田																																		
議題	<p>食中毒について ◇発生場所と原因</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <div style="background-color: #000080; color: white; padding: 5px; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">原因施設別</div> <table border="1" style="margin-top: 10px; border-collapse: collapse; width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #ADD8E6;">施設</th> <th style="background-color: #ADD8E6;">事件数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>家庭</td><td style="text-align: center;">79</td></tr> <tr><td>事業場</td><td style="text-align: center;">37</td></tr> <tr><td>学校</td><td style="text-align: center;">10</td></tr> <tr><td>旅館</td><td style="text-align: center;">48</td></tr> <tr><td>飲食店</td><td style="text-align: center;">590</td></tr> <tr><td>販売店</td><td style="text-align: center;">29</td></tr> <tr><td>製造所</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td>仕出し屋</td><td style="text-align: center;">35</td></tr> <tr><td>その他・不明</td><td style="text-align: center;">134</td></tr> </tbody> </table> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="background-color: #000080; color: white; padding: 5px; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">食中毒の原因</div> <table border="1" style="margin-top: 10px; border-collapse: collapse; width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #ADD8E6;">原因</th> <th style="background-color: #ADD8E6;">事件数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>細菌</td><td style="text-align: center;">440</td></tr> <tr><td>ウイルス</td><td style="text-align: center;">301</td></tr> <tr><td>寄生虫</td><td style="text-align: center;">122</td></tr> <tr><td>化学物質</td><td style="text-align: center;">10</td></tr> <tr><td>自然毒</td><td style="text-align: center;">79</td></tr> <tr><td>その他・不明</td><td style="text-align: center;">24</td></tr> </tbody> </table> </div> </div> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">厚生労働省</p> <p>◇予防方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い（調理前、配膳前）</li> <li>・マスク</li> </ul>		施設	事件数	家庭	79	事業場	37	学校	10	旅館	48	飲食店	590	販売店	29	製造所	8	仕出し屋	35	その他・不明	134	原因	事件数	細菌	440	ウイルス	301	寄生虫	122	化学物質	10	自然毒	79	その他・不明	24
施設	事件数																																			
家庭	79																																			
事業場	37																																			
学校	10																																			
旅館	48																																			
飲食店	590																																			
販売店	29																																			
製造所	8																																			
仕出し屋	35																																			
その他・不明	134																																			
原因	事件数																																			
細菌	440																																			
ウイルス	301																																			
寄生虫	122																																			
化学物質	10																																			
自然毒	79																																			
その他・不明	24																																			

- ・十分な加熱（まな板、包丁、ふきん、食器）
- ・食材の適切な保管

◇代表的な菌

## カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

<感染・汚染源>.....

家畜、ペット、野生動物、野鳥の腸管内に分布。  
鶏の保菌率は50～80%。

<潜伏期間>.....

2～7日（長い!!）

<症状>.....

下痢（水様性、時に血便）、腹痛、発熱

<原因食品>.....

加熱不十分な食肉（特に鶏肉）、未殺菌飲用水など

<特徴>.....

酸素濃度3～15%の微好気状況でしか増殖できない。  
食品中ではほとんど増殖しない

## サルモネラ

<感染・汚染源>.....

食肉、特に鶏肉・卵・マヨネーズ・ペット（ミドリガメ）

<潜伏期間>.....

4～48時間

<症状>.....

頻回の下痢、発熱、下腹部痛、嘔吐

<原因食品>.....

鶏卵、鶏肉

<特徴>.....

乾燥・凍結に強い。夏に多発

<予防>.....

食前加熱が有効、冷蔵、食酢  
2次感染の予防（ネズミ・ゴキブリの駆除）

## ノロウイルス

### <感染・汚染源>.....

生カキなど二枚貝に多い。

### <潜伏期間>.....

1～2日

### <症状>.....

下痢、嘔気、腹痛、発熱

### <特徴>.....

糞便により人→人感染しやすい。  
少量の菌でも発症する。  
冬に多い。

## <ノロウイルス対策>

### 処理・消毒のポイント

- 手袋・マスク・ガウンをして準備。
- 吐物を使い捨て雑巾・ティッシュなどで拭き取る。
- 塩素系漂白剤に浸したタオルで5分覆って拭く。
- ビニール袋に吐物・使用物を入れ、しっかり縛る。
- 使用後の手袋・マスクなどと共に、さらに袋に入れしっかり縛る。
- 最後は石鹸でよく手を洗う。

**\*ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂う  
→嘔吐物・糞便などの迅速な処理が重要！！**

## <ノロウイルス対策>

### 糞便や嘔吐物で汚れた衣類など

- 50倍に薄めた塩素系漂白剤に浸した布などで汚物を除去し、同濃度の漂白剤に30分程度漬け込む。
- 他の衣類とは分けて洗う。

### 嘔吐物などで汚れた床

- 10倍に薄めた塩素系漂白剤を浸した布などで嘔吐物を覆う。外側から内側に向けてふき取り面を折りたたみながら静かに拭き取りただちにゴミ袋へ入れ消毒・密閉し廃棄する。
- 嘔吐物が付着していた床は、周囲を含めて10倍に薄めた塩素系漂白剤を浸した布などで拭き消毒し、窓を開けるなど換気を十分に行う。

