

# 旅館・ホテルにおける 食中毒の予防と対策



平成 28 年度厚生労働省生活衛生関係営業対策事業費補助金

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会

## 発刊にあたって

旅館・ホテル経営者として決して出たくないのが食中毒ではないでしょうか。楽しくお食事をなさったお客さまが夜中に不調を訴え、救急車で自分の施設から運ばれていくやるせない気持ちは、誰もが味わいたくないに違いありません。しかも近年ではノロウイルスというやっかいな病因物質による食中毒も増え、食品等取扱者はよりいっそうの衛生管理を求められるようになっていきます。食中毒予防は喫緊の課題であるといえるでしょう。

そこで「自分の施設で絶対に食中毒を出さない」ために、何に気をつけて、何を行えばよいのか、旅館・ホテルで多く発生している病因物質にスポットをあててご紹介することにしました。

このパンフレットを「安心・安全な施設づくり」にお役立ていただき、みなさまのお客さまが笑顔でお帰りになるための一助となれましたら幸いです。みなさまの施設のますますのご繁栄をお祈りしております。

平成 29 年 3 月

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会  
会 長 北原 茂樹  
厚生委員長 野澤 幸司

## CONTENTS

発刊にあたって	1
旅館・ホテルではどんな食中毒が起きているのでしょうか	2
第1位 ノロウイルス	3
第2位 カンピロバクター	7
第3位 ウエルシュ菌	8
第4位 病原大腸菌	9
第5位 クドア	10
食品衛生の手洗い	11
HACCP の考え方に基づく衛生管理	13
食中毒のいろいろ	14

《参考》「ノロウイルス食中毒・感染症からまもる!!」野田衛著・丸山務監修  
「食中毒・感染症を防ぐ!! 衛生的な手洗い」丸山務監修  
「新人のための食品衛生」以上すべて公益社団法人日本食品衛生協会刊

# どんな食中毒が 起きているのでしょうか

厚生労働省が毎年実施している「食中毒統計調査」結果のなかから、「旅館」で発生したものについて病因物質の多い順にご紹介します\*。

\*「食中毒統計資料」（厚生労働省）[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html) をもとに作成

## 平成 27 年に「旅館」で発生した食中毒

(平成 27 年)

病因物質	事件数 (件)	患者数 (人)
ノロウイルス	40	1,429
カンピロバクター	5	146
ウエルシュ菌	5	135
病原大腸菌	3	120
クドア	2	34
黄色ブドウ球菌	1	24
サルモネラ属菌	1	19
植物性自然毒	1	8

《参考》平成 27 年病因物質別食中毒発生総数  
(平成 27 年)

病因物質	事件数 (件)	患者数 (人)
ノロウイルス	481	14,876
カンピロバクター	318	2,089
アニサキス	127	133
植物性自然毒	58	178
動物性自然毒	38	69
黄色ブドウ球菌	33	619
サルモネラ属菌	24	1,918
ウエルシュ菌	21	551
腸管出血性大腸菌	17	156
クドア	17	169
病原大腸菌	6	362
セレウス菌	6	95
腸炎ピブリオ	3	224

発生総数=1,117 件・22,117 人 (原因不明を除く)

直近の 1 年間に「旅館」で発生した食中毒の原因 1 位はノロウイルスです。全体の事件数に比して、「旅館」では「ウエルシュ菌」による食中毒発生頻度が高くなっており、注意が必要なことがわかります。

## この 5 年間に「旅館」で発生した食中毒

(平成 23-27 年)

病因物質	事件数 (件)	患者数 (人)
ノロウイルス	165	11,232
カンピロバクター	18	423
ウエルシュ菌	15	1,021
病原大腸菌	6	335
クドア	(3 年分) 2	(3 年分) 34
黄色ブドウ球菌	5	115
サルモネラ属菌	7	462
植物性自然毒	1	8

《参考》過去 5 年間の病因物質別食中毒発生総数  
(平成 23-27 年)

病因物質	事件数 (件)	患者数 (人)
ノロウイルス	1,814	14,876
カンピロバクター	1,453	2,089
アニサキス	(3 年分) 294	(3 年分) 133
植物性自然毒	273	178
動物性自然毒	139	69
黄色ブドウ球菌	169	619
サルモネラ属菌	200	1,918
ウエルシュ菌	115	551
腸管出血性大腸菌	96	156
クドア	(3 年分) 81	(3 年分) 842
病原大腸菌	49	2,636
セレウス菌	36	646
腸炎ピブリオ	32	363

発生総数=5,091 件・107,541 人 (原因不明を除く)

\*アニサキス、クドアについては平成 25-27 年の 3 年分

この 5 年間の発生数をもとに、「旅館」で発生した食中毒の病因物質の順位にほとんど変わりはありません。そこで、この順位にそって、予防法と対策をみていきましょう。

# 第1位 ノロウイルス

「旅館」を原因施設として発生している食中毒のうち、その病因物質として圧倒的な割合を占めるのが**ノロウイルス**です。平成28年度「衛生管理研修会」後のアンケートでも「もっと詳しく知りたいと思った内容」の第1位は「**ノロウイルス**食中毒の予防」でした。そこでここでは**ノロウイルス**の特徴から予防と対策までをご紹介します。

## ノロウイルスとは…

### 特徴



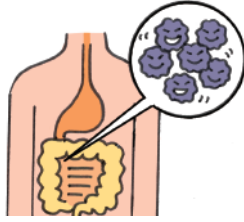
指もんの間にもたくさん入り込む

とても小さい



こんぺいとうのようなかたち

ほぼ球形



食べ物の中で増えることはない

胃の腸のみに増える



自然界での抵抗力が強い

強い!!



冬に多いが、夏にも食中毒が発生

1年中食中毒が発生  
季節を問わず

### 症状

・下痢 ・嘔吐 ・発熱 (37~38℃) ・吐き気 ・腹痛

\*症状の出ない感染者＝不顕性感染者（健康保菌者、無症状感染者）に注意！

### 感染経路

- ウイルスが**口から**入ることで感染する
- 10~100個程度のウイルスで感染する
- 感染者のふん便中には**大量のウイルス**が含まれる
- 症状がなくても**ふん便中には**ウイルスが存在する**

●**ヒトから**の感染例

- 手から手へ
- 飛まつ
- ふん便・嘔吐物の処理

など

●**食品や水から**（食中毒）の感染例

- ウイルスのついた食品（二次汚染）
- 生や加熱不足の二枚貝
- 井戸水

など

●**環境から**の感染例

- トイレなどのドアノブ
- 手ぬぐい・タオル
- ウイルスを含むホコリ

など

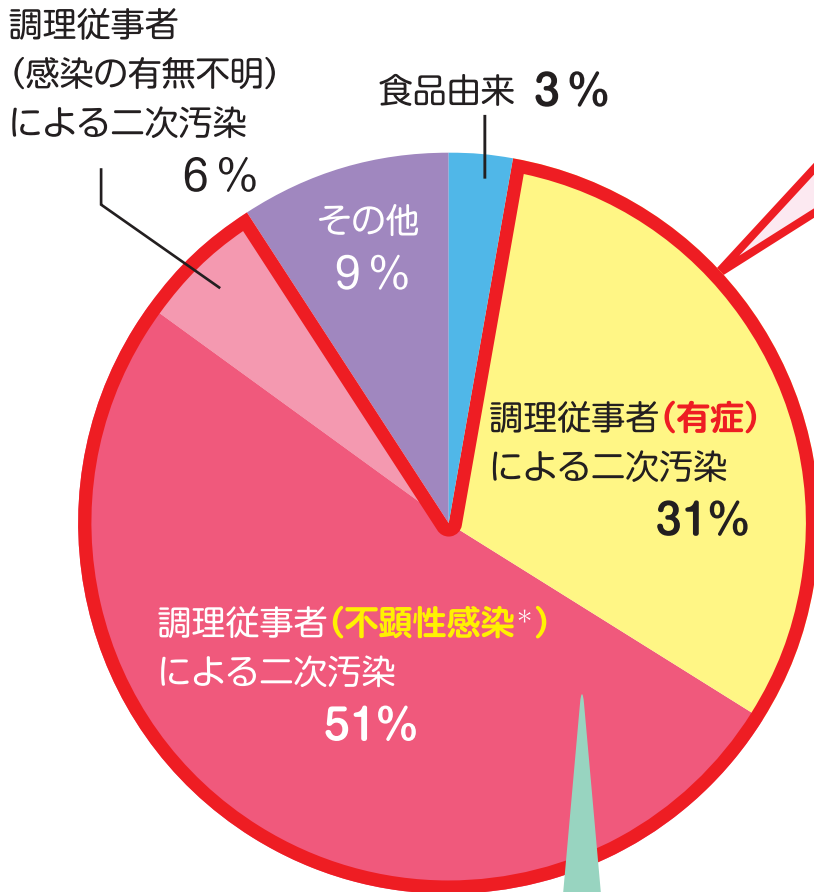


# 👁️ ノロウイルス食中毒の発生要因 (平成 25 年 9 月 - 12 月)

ノロウイルスによる食中毒は「調理従事者」由来による場合がほとんどです。

平成 25 年 9 月から 12 月のノロウイルス食中毒発生要因を例にとってみると、調理従事者による二次汚染が原因となって発生した食中毒事例が 88% を占めていました。

\*厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会(平成 26 年 2 月 4 日)資料より



**調理従事者による  
二次汚染で発生した  
ノロウイルス食中毒  
= 88%**

言い換えれば、  
調理従事者の手が発生要因  
となっているのです！



**だから衛生的な手洗いがたいせつ**

## \* 不顕性感染とは…

ウイルスに感染しても感染症状を発症しない状態。一見すると健康にみえても、ウイルスを保有していることがあるので気をつけましょう。

## ● ノロウイルス食中毒は防げる !! ●

ノロウイルスによる食中毒は、きちんとした衛生管理で防ぐことが可能です。ある調理場で複数の調理者がノロウイルスに不顕性感染していたにもかかわらず、衛生管理が徹底されていたおかげで提供先では食中毒被害を出さなかったという事例もあります。

不顕性感染者が少なからずいることを考えると、日々の衛生管理がノロウイルス食中毒を未然に防いでいる例は少なくないと考えられます。

しっかりした衛生管理でノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう！

## 👁️ ノロウイルスの予防

食中毒予防の3原則は「①つけない ②増やさない ③加熱（殺菌）する」ですが、**ノロウイルス**は食品中では増えず、しかもごくわずかな汚染で食中毒が起きるため、調理施設全体が**ノロウイルス**に汚染されていないことがきわめて重要になります。

そのために**ノロウイルス**食中毒の予防では、次の4原則を徹底します。

## 👁️ ノロウイルス食中毒予防の4原則

### 持ち込まない

調理施設に持ち込まない

- 感染したら仕事を休む
- 入室前の手洗い
- 健康状態の把握・管理

従業員

関係者

お客さま

食品

- 従業員専用トイレの設置
- お客さまへの注意喚起

### 拡げない

調理施設を汚染させない

嘔吐物の適切な処理

調理時の交差汚染防止

定期的な清掃・消毒

トイレ後・清掃後・入室前の衛生的な手洗い

### 加熱（殺菌）する

加熱して死滅させる

- 中心温度  
85～90℃で  
90秒間以上!!

### つけない

食品を汚染させない

ノロウイルス保有を前提とした取り扱いを！

手洗いの徹底

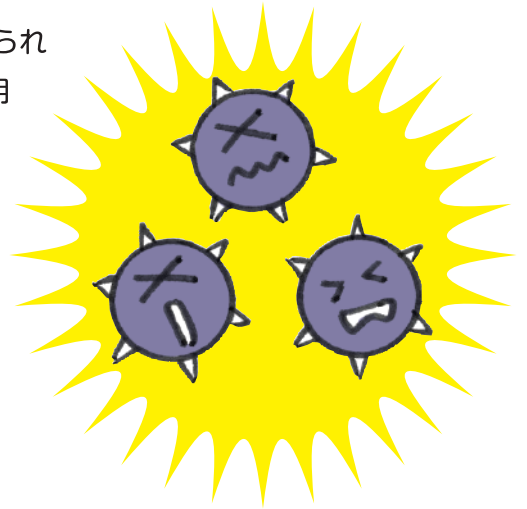
素手で食品に触れない

非加熱食品、加熱後食品の取り扱いに特に注意

## 👁️ ノロウイルスの不活化と薬剤

現在、ノロウイルスに対して効果がある（不活化に有効と考えられる）といわれている消毒剤についてご紹介します。これらは、使用環境に応じて、適したものを選択することがたいせつです。

- ふん便、嘔吐物などの付着物の処理には…  
次亜塩素酸ナトリウム（1,000～5,000ppm）
- 施設の日常的清掃には…  
次亜塩素酸ナトリウム（200ppm程度）、アルコール類、酸性電解水、その他効果が確認された消毒剤など
- 手洗いには…  
アルコール類、酸性電解水、ヨード化合物含有速乾性消毒剤、その他効果が確認された消毒剤など
- うがい（口腔内洗浄）には…  
ヨード（ポピドンヨード）系うがい薬など  
\*ノロウイルスは現段階では培養ができないため、消毒剤の有効性を調べる際には類似した代替ウイルスの実験結果から有効性を推測しています。



### 次亜塩素酸ナトリウム

塩素系消毒剤である次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスに有効であるとして広く使用されています。次のことに気をつけて使用します。

- ・樹脂製（ビニールなど）の手袋をつけて取り扱う
- ・ほかの薬剤（強酸性の薬剤）と混ぜない（有毒ガス発生の危険性）
- ・原液が皮膚や衣服についた場合はただちに洗い流す
- ・鉄製またはメッキのものには使用しない（サビ、変色の可能性）
- ・漂白作用があるので使用対象に注意する
- ・原則として使用時に希釈する。遮光して冷暗所に保存し、早めに使い切る

### 酸性電解水

水道水、塩水や塩酸水を電気分解することで得られる酸性電解水は次亜塩素酸を含み、殺菌能力をもっています。次亜塩素酸ナトリウムより低い濃度で同等の効果が得られ、人体への毒性が低いので手洗いにも使用できます。

ただし有機物と接触するとすみやかに分解されるので、まずは有機物（汚れなど）をきちんと洗い落とすうえで使用しないと十分な効果が発揮されません。

#### ● 殺菌消毒は一連の作業 ●

殺菌消毒で「これさえやっておけば安心」というものではありません。

殺菌消毒はひとつの作業として考えるのではなく、汚れを除去する・水分を除去するといったことまでを含めた一連の作業としてとらえ、ひとつひとつをしっかりと行うことがたいせつです

# 第2位 カンピロバクター

平成 27 年に食中毒を発生させた病因物質のなかで事件数、患者数ともに第 2 位の多さなのがカンピロバクターです。しかしこの食中毒は、肉の生食を避け、中心部までしっかり火を通して食べることで、劇的に減らすことができます。

## カンピロバクターとは…

### 特 徴

- ごく少量の菌 (100 個程度) で食中毒を起こす
- 熱や乾燥に弱い
- 大気中では発育 (増殖) できない (酸素 3 ~ 15% で発育)
- 25℃以下では発育 (増殖) できない (発育温度は約 31 ~ 46℃)
- 低温 (10℃以下) や水中で長時間生存する

### 症 状

- ・発熱 ・けん怠感 ・頭痛 ・めまい
- ・筋肉痛 ・嘔吐 ・激しい下痢
- \*まれにギラン・バレー症候群を発症する

### 感染経路

- 生または加熱不十分な食肉。特に鶏肉が関係した食品など
- 未消毒の井戸水
- 家畜、家禽、ペットなどあらゆる動物が保菌

## カンピロバクター食中毒の予防

- 食肉 (特に鶏肉) の生食を避ける
- 食肉処理後の器具、手指は十分に洗浄・消毒し、乾燥させる
- 生肉と調理済みの食品は別々に保存する
- 中心まで 75℃・1 分間以上の加熱調理をする
- 井戸水は的確に塩素消毒する

### ● ひとり鍋に注意！ ●

修学旅行の中学生に「ひとり鍋」で鶏肉を提供し、空腹の子どもたちが待ちきれずに生煮えの肉を食べてカンピロバクター食中毒を発症した事例があります。事前に「よく火を通して」とお伝えしても、お客さまがしっかり火を通してくださるとは限りません。「ひとり鍋」の提供には十分な注意が必要です。

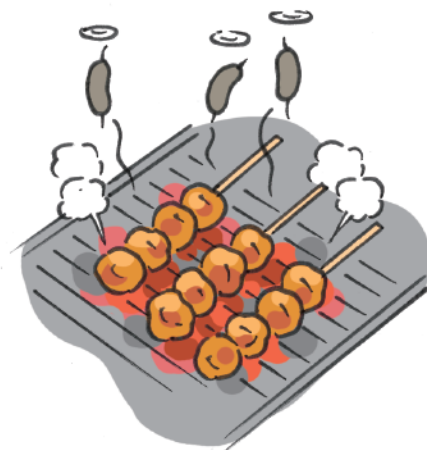
カンピロバクターは生肉、特に鶏肉に多い



少量の菌でも食中毒を起こすので、肉の生食を避け…



肉 (特に鶏肉) はしっかり加熱を！



# 第3位 ウエルシュ菌

旅館・ホテルで発生した食中毒のうち、ほかより目立って多いのが**ウエルシュ菌**による食中毒です。**ウエルシュ菌**は芽胞（細菌が過酷な環境下におかれたときに形成する、熱などに耐久性の高い特殊な細胞構造）を形成し、ひじょうに高い耐熱性をもつので注意が必要です。

## ウエルシュ菌とは…

### 特徴

- 芽胞を形成し、ひじょうに熱に強いが、酸素に弱い
- ヒトや動物の腸管内に常在している
- 土や水など自然界にも生息している
- 大人数の食事を一度に調理した場合に起こりやすい

### 症状

- ・下痢 ・腹痛
- \*通常は軽症で1日程度で回復する

### 感染経路

- 食肉、魚介類、野菜を使用した加熱調理食品（特に、大量調理されたカレー、スープ、弁当など）

## ウエルシュ菌食中毒の予防

- 前日調理を避ける
- 加熱調理後はただちに短時間で冷却し、低温保存する（大量調理は特に注意）
- カレーなどを再加熱するときは十分に熱を通す（100℃・15分間以上）

ウエルシュ菌の芽胞は熱に強い！



酸素が少ない40～45℃位の環境下でどんどん増えるので…



つくりおき・自然放冷はNG！



調理後すぐ一気に冷却・低温保存

### ● 学校給食で多発していたウエルシュ菌食中毒 ●

ウエルシュ菌食中毒は、大量に加熱調理したメニューを室温で放置した場合などに、発生の危険が高まります。かつてはその特徴から学校給食において発生数の多い食中毒でしたが、近年、学校給食でこの食中毒は発生していません。そこまで劇的に効果のあったウエルシュ菌食中毒への対策とは何だったのでしょうか。それはたったひとつ「前日調理をやめたこと」。

ウエルシュ菌食中毒は、発生1件あたりの患者数が多いのも特徴です。大規模な食中毒を発生させないためにも、つくりおきをしないことがたいせつです。



# 第4位 病原大腸菌

病原大腸菌による食中毒も、ウエルシュ菌と同様に旅館・ホテルでの発生が多くなっています。大腸菌はヒトや家畜の腸内に存在し、ほとんどのものは無害ですが、なかにはヒトに下痢などの症状を引き起こすものがあり**病原大腸菌**と呼ばれています。**病原大腸菌**は食品や飲料水を介して食中毒を引き起こします。ヒトからヒトへの感染も少なくありません。

## 病原大腸菌とは…

### 特徴

- 発病のしかたによって5つに分類される（腸管病原性大腸菌、腸管組織侵入性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌、腸管出血性大腸菌、腸管凝集接着性大腸菌）

### 症状

- ・下痢 ・腹痛 ・発熱 ・嘔吐
- \*菌種によって異なる

### 感染経路

- 生または加熱不十分な食肉
- ふん便に直接または間接的に二次汚染されたさまざまな食品や飲料水
- 幼児や小児では保育園などの施設における接触感染（手指、玩具、床など。乳幼児は少量の菌で感染するので注意が必要）
- ヒト、動物のふん便から

## 病原大腸菌食中毒の予防

- 生野菜はよく洗う。必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌する。
- 低温管理と加熱調理をしっかりと。特に牛肉は中心部までよく加熱する（中心まで75℃・1分間以上）
- 井戸水や簡易水道は的確に塩素消毒する
- 調理器具や手指の衛生的な洗浄、消毒などにより二次汚染を防止する

### ● 病原性が高く、危険な腸管出血性大腸菌 ●

O157 に代表される腸管出血性大腸菌は、食中毒の発生件数はそれほど多くありませんが、いったん発生すると複数の方が亡くなるなど被害が甚大になる例もみられ、注意が必要です。肉類は中心まで十分に加熱すること、また、調理器具・手指からの二次汚染に気をつけましょう。

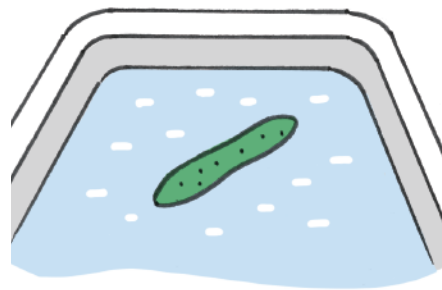
病原大腸菌は肉に限らず  
さまざまな食品を汚染



特に生野菜の扱いには注意！



生野菜には次亜塩素酸ナトリウム  
などに浸漬する殺菌方法が効果的





# 第5位 クドア

クドア・セプトンブクータは、2000年頃から問題化した生鮮魚介類、特にヒラメの生食による食中毒の原因として特定された新しい寄生虫です。たいへん小さく、目視での確認は不可能です。

近年、発生件数は減少傾向にありますが、旅館・ホテルにおいては少なからず発生しているようです。クドアによる食中毒は加熱または冷凍で防ぐことができます。

## クドアとは…

### 特徴

- 約 10  $\mu\text{m}$  (マイクロメートル。10  $\mu\text{m}$ =0.01mm) ほどの、粘液胞子虫類に分類される寄生虫
- 魚から魚へは感染しない
- ヒトの腸管内では増殖しない
- 生きたまま食さない限り食中毒を発症しない
- 発生は冬から春は少なく、夏場に増加する

### 症状

- ・一過性の激しい下痢、嘔吐など ・発熱
- \* 1日程度で回復する

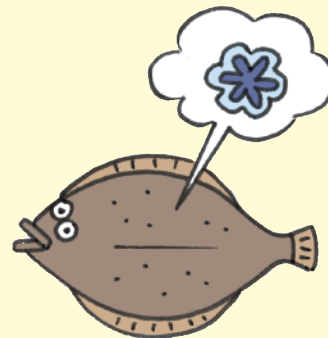
### 感染経路

- ヒラメの刺身 (メジマグロやタイなどの魚種の刺身で同様の症状が出る事例も)

## クドアによる食中毒の予防

- 汚染が疑われる場合は加熱 (中心まで 75°C・5分間以上) または冷凍 (中心まで -15 ~ -20°C・4時間以上)

クドアは目に見えない大きさ



ヒラメなどに寄生→刺身料理の汚染



生きたままのクドアを食べなければ感染しないので…



冷凍する



加熱する

### ● クドアを未然に防ぐ ●

現状では、国内海域でクドアに自然感染したり、まれに検疫で発見されないなどして、汚染されたヒラメが国内に (わずかではあるものの) 流通しているおそれがあります。

食中毒の可能性を最小限にするために、養殖場では種苗生産から出荷までの汚染調査、水を十分ろ過することによる宿主 (と推測されているゴカイなど) の侵入阻止、使用海水の紫外線照射によるクドア殺滅などが行われています。

その結果、クドア食中毒の発生件数はかなり減ってきています。

# 食品衛生の手洗い

食品衛生において「手洗い」が重要なのは周知の事実です。ここでは食品等取扱者が行う手洗いについて考えます。

## 手洗いは「殺菌」ではありません

食品等取扱者が行うべき手洗いは「殺菌」ではありません。医療従事者であれば、健康な人の体に常在している害のない菌（常在菌）まで取り除く必要がありますが、食品衛生では常在菌の排除までを求めることはありません。外部からやってきて（あるいはくっついて）一時的に手指を汚染した病原微生物さえ取り除くことができれば、食品衛生の目的は達せられます。

無菌にするとか、そのために強力な消毒剤や殺菌剤を使用するといった必要はありません。

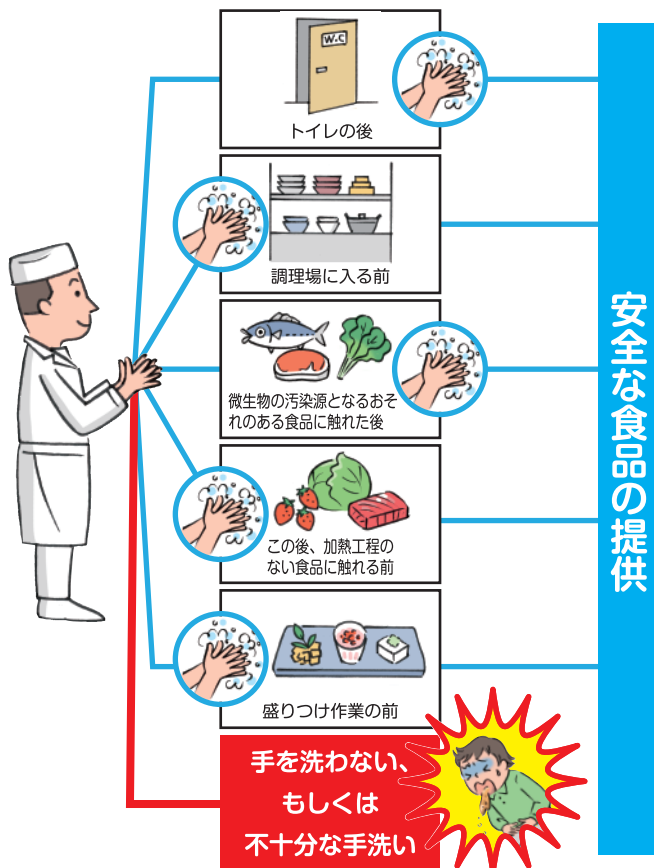
## 手洗いのタイミング

「衛生的な手洗い」をむやみやたらに行う必要はありません。根拠のないたびたびの手洗い奨励は無意味で、手荒れの原因ともなり逆効果です。

場面によって、手洗いの手順と基準を、しっかりした根拠とともに提示すれば、従業員も励行しやすくなります。

実行しやすいきまりをつくり、それを必ず守る仕組みをつくるようにします。

### ●全体を通して



### ●調理工程中 作業時は使い捨て手袋着用



### 手袋を過信しない!!

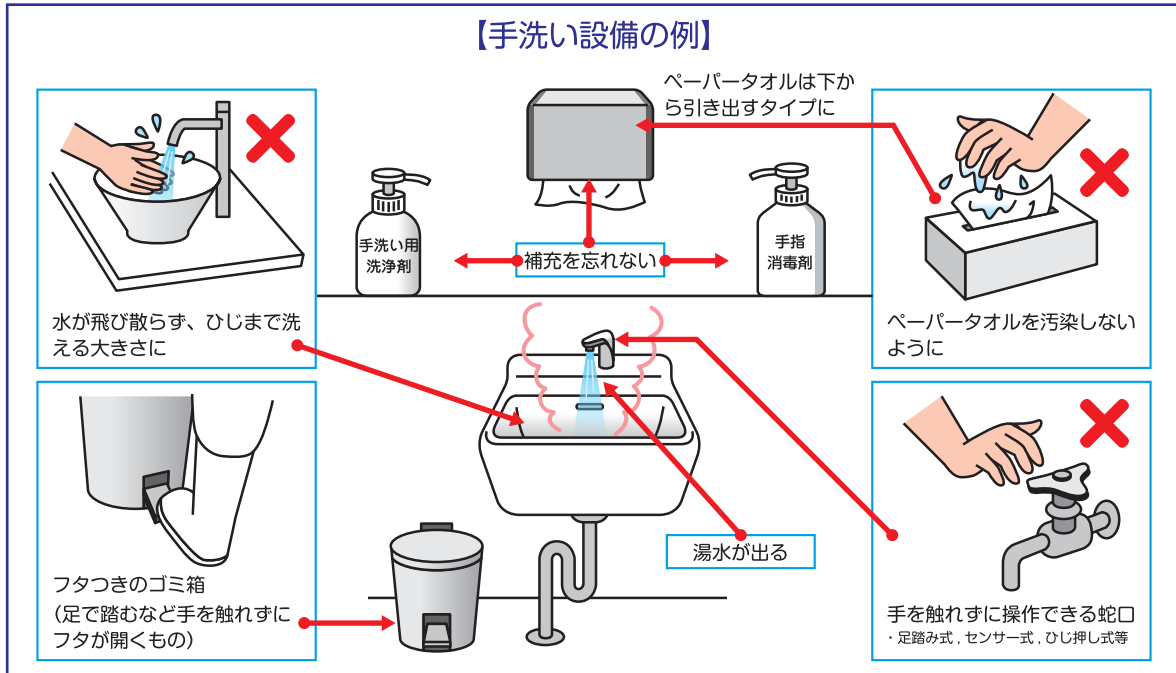
手袋着用の有無に関係なく、しっかり手洗いをしましょう。

# 👁️ 手洗いの方法

## 手洗いは 温水 で 2度洗い が効果的です

手についた病原微生物はあくまで一時的にくっついたものなので、手洗い用の石けんと流水とでしっかり洗えば、洗い流すことができます。

きちんと洗い流すには、「温水」で「2度洗い」が効果的です。



### ? なぜ温水で洗うのですか？

- ・ 洗剤がよく泡立つ
- ・ 脂などの汚れが落ちやすい
- ・ 冷たい水だと、手洗いの時間が短くなりやすい
- ・ 冷たい水だと、手洗いの回数自体が少なくなりやすい

温水だと  
洗うこと自体が  
気持ちよい

### ? 2度洗いは本当に効果がありますか？

表 手洗いの時間・回数による効果の違い

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約 1,000,000 個
流水で 15 秒手洗い	約 10,000 個 (約 1%)
洗剤で 10 秒または 30 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎ	数百個 (0.01%程度)
洗剤で 60 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎ	数十個 (0.001%)
「洗剤で 10 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎ」を 2 回くり返す	数個 (0.0001%程度)

洗剤で 60 秒 1 回洗うより、  
10 秒 2 回洗いのほうが効果的!!

ウイルスなどを、1 度めに浮かせて 2 度めに洗い流すという効果も期待できます。

\*手洗いなしと比較した場合

出典：下記文献のデータをまとめた  
森功次 他：感染症学雑誌, 80, 496-500(2006)

# HACCP の考え方に 基づく衛生管理

## HACCP の考え方に基づく衛生管理

2016 年末に厚生労働省による食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の最終とりまとめが公表され、今後、すべての食品等事業者には HACCP の考え方に基づく食品衛生管理が求められるようになります。

HACCP による衛生管理はこれまでの衛生管理とまったく異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、HACCP の原則に則して体系的に整理し、食品の安全性確保の取組みを「見える化」しようとするものです。まずは次のことを心がけましょう。

### 1. どんな問題があるかを考えて

### 2. どうやったら守れるかを考えて、衛生管理の計画をたてて

【常時行うべきこと】 .....

一般衛生管理、5 S：清潔な作業環境の確保、従事者の健康管理と手洗いの励行 など

【食品ごとに重点的に管理すべきこと】 .....

重要管理：加熱条件（温度、時間）、冷却条件 など

### 3. その方法を実行して

### 4. 記録、確認する

安全性の向上、事業の効率化、適切な事故対応  
(安全で質の高い食品の調理・提供、お客さまの安心・満足感、信頼性・業績の向上)

## HACCP とはすなわち 食品安全に対する意識の改革

次のような意識をもって食品を取り扱うようにしましょう。

### 1. リスクという考え方の導入

⇒どの時点で何をすれば安心か、何をしないと危険なのかを知る

### 2. 「慣れ」からの脱皮

⇒「これくらい加熱すれば大丈夫」「冷蔵庫に入れれば大丈夫」ではなく「何℃で何分加熱するのか」「何℃の冷蔵庫に何時間入れるのか」を決める

### 3. 「経験」だけではなく、科学的根拠が重要

＝正しい知識の習得とその実践

⇒「油温は経験でわかる」「揚げ時間はカンで判断」といったことを避け、食中毒の予防に必要な加熱温度と時間を把握し、チェックの方法を定めてそれを守る

### 4. 「信頼関係」に依存しない

⇒「あの人がもってきてくれる食材だから検品しなくても大丈夫」「下処理はあいつにまかせたから安心」ではなく、どんなときにも確認作業を行う

### 5. 例外をつくらない



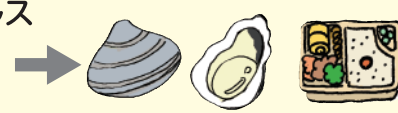


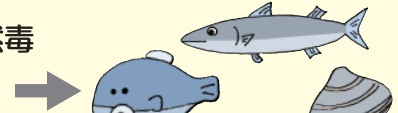









⇒「昨日仕入れたばかりの食材だからいたんでいるはずがない」などの思い込みで決めた手順を省略しない。どんなときにも決めた手順は必ず守り、そして記録する





# 食中毒のいろいろ

食中毒には細菌性食中毒、感染症による食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学物質による食中毒などがあります。主な原因食品等は以下のものです。

細菌性	感染型	サルモネラ 卵およびその加工品、食肉およびその加工品など → 	感染症	3類感染症（細菌性食中毒感染型） チフス菌、パラチフスA菌、赤痢菌、コレラ菌、腸管出血性大腸菌（O157、O26、O111 など）		
		腸炎ビブリオ 魚介類 → 		ウイルス性	ノロウイルス 二枚貝、（人のふん便、手を介して）→さまざまな食品 → 	
		病原大腸菌 （人や動物のふん便）→サラダ、弁当、飲用水など → 			その他のウイルス サポウイルス、A型肝炎ウイルスなど	
		カンピロバクター 食肉（特に鶏肉）およびその加工品など → 			自然毒	動物性自然毒 フグ、毒カマス、有毒貝など → 
		ウエルシュ菌 （土、人や動物のふん便）→カレー、スープ、弁当など → 				植物性自然毒 毒キノコ、ジャガイモの芽、トリカブトなど → 
	エルシニア 食肉（特に豚肉）およびその加工品など → 	化学性	化学物質の食品への混入 殺そ剤、殺虫剤、農薬、消毒液などの混入 → 			
	セレウス菌 （土）→パスタ、ピラフ、スープなど → 		アレルギー様食中毒 カジキ、マグロなど → 			
	毒素型		黄色ブドウ球菌 （人の傷口、耳や鼻のあななど）→おにぎり、調理パン、菓子など → 	その他		寄生虫
			ボツリヌス菌 （土、動物のふん便）→いすし、瓶詰め、缶詰めなど → 		クドア・セプテンブククター ヒラメなど → 	
			その他		ナグビブリオ エロモナス・ヒドロフィラ エロモナス・ソブリア など	
その他 クリプトスポリジウムなど	その他					

# 一食中毒予防の基本

## ● 衛生管理の基本 = 5 S の実施

5 S とは…清潔で衛生的な施設を維持するために必要な衛生管理の基本的かつ重要な 5 つの活動を表しています。

### Seiri 整理

必要なものと必要でないものを区別し、不要なものを捨てる

### Seiton 整とん

必要なときにすぐ取り出せるよう、決められた場所に保管する

### Seisou 清掃

施設内や周辺を、ゴミや汚れがないよう掃除する

### Seiketu 清潔

整理・整とん・清掃がゆき届いた状態にする

### Shuukan 習慣

整理、整とん、清掃、清潔の 4S を毎日必ず実行し、確実に守れるよう習慣化する

## ● 食中毒予防のための「食品取扱いの 3 原則」

### 1. 清潔

細菌やウイルスを持ち込まない、**つけない**、**拡げない**のために清潔な状態を保つ

### 2. 迅速

細菌を**増やさな**いために調理済みの食品はできるだけ早く提供する

### 3. 加熱・冷却

細菌やウイルスを**やっつける**、または**増やさな**いために決められた温度や時間をまもって加熱や冷却をする

\*赤字とした「つけない、増やさない、やっつける」は食中毒予防の 3 原則です。食品取扱いの 3 原則はこれを実行するための方法となります。

### あとがき

わが業界向けの「旅館・ホテル安心安全管理マニュアル」を平成 20 年 3 月に発行してから 9 年が経過しました。現在においても役に立っていると喜ばれています。

ノロウイルス食中毒は当時からやっかいな食中毒でしたが、近年ますます猛威をふるって食中毒患者全体の約 70%にもなりました。このことから全旅連は、ノロウイルスに効果がみられる商品の斡旋をしております。現在 100 軒以上の旅館において使用していただき、事件の報告は 1 件もございません。これからも新しい情報を集め、みなさまに提供してまいります。

先のパンフレットに加えて、本パンフレットも参考にして、安心・安全の宿にしてください。

全旅連衛生管理パンフレット作成委員長 野澤 幸司

### 全旅連衛生管理パンフレット作成委員会

野澤 幸司 ホテル小柳 (新潟県)  
多田 計介 ゆけむりの宿 美湾荘 (石川県)  
大木 正治 ホテル葛城 (愛媛県)  
山本 清蔵 旅館紅鮎 (滋賀県)  
中村 実彦 ホテル五龍館 (長野県)  
近藤 誠一 汐彩の湯 みかく (新潟県)  
伊藤 隆司 飛鳥荘 (奈良県)  
井出 泰済 富士レークホテル (山梨県)  
公益社団法人日本食品衛生協会

発行日 平成 29 年 3 月

編集・発行 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会

制作 公益社団法人日本食品衛生協会

監修 丸山 務 (公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問)