

平成 29 年度

第 1 回さかい子ども食堂 研修会・交流会
(ネットワーク会議)



と き：8月10日（木）9：30～12：00

ところ：堺市総合福祉会館5階 大研修室

開会あいさつ

第 1 部 研修会

- ・ 食品衛生講習会（堺市保健所 食品衛生課）

～ 休憩 ～

第 2 部 交流会

- ・ 活動報告 早起きして朝ごはんを食べよう会（宮園校区）
- ・ おしゃべりタイム

【インフォメーション】

- ・（株）つぼ市製茶本舗からのご提案
- ・ 事務局より、寄付についてのご提案

- ・ さかいボランティア・市民活動チャレンジ（分科会）

と き：平成29年 10月28日（土）13：30～15：00

ところ：堺市総合福祉会館 5階

内 容：堺市内の子ども食堂による活動報告



さかい子ども食堂ネットワークのホームページが開設しました



さかい子ども食堂ネットワーク

検索



食品衛生講習会

堺市保健所 食品衛生課

1

講習の目的

食中毒について正しい知識
を身に付け、食中毒を防ぎ
ましょう。

2

食中毒とは？

食品や飲料を口にすることによって起こる腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの健康被害をいいます。

例えば、細菌やウィルスの付着したものを食べたり、毒キノコやふぐ毒を口にして食中毒は発生します。

3

食中毒菌とは？

- 食中毒細菌の大きさは1～10μm。

目に見えない

- 食中毒菌は、どこ(土の中、海、川の中、動物の腸管内など)にでもいます。

肉、魚、野菜などの原材料に付いている

- 条件がそろうと食中毒菌は増える。

水 + 温度 + 栄養 + 時間

4

食中毒菌とは？

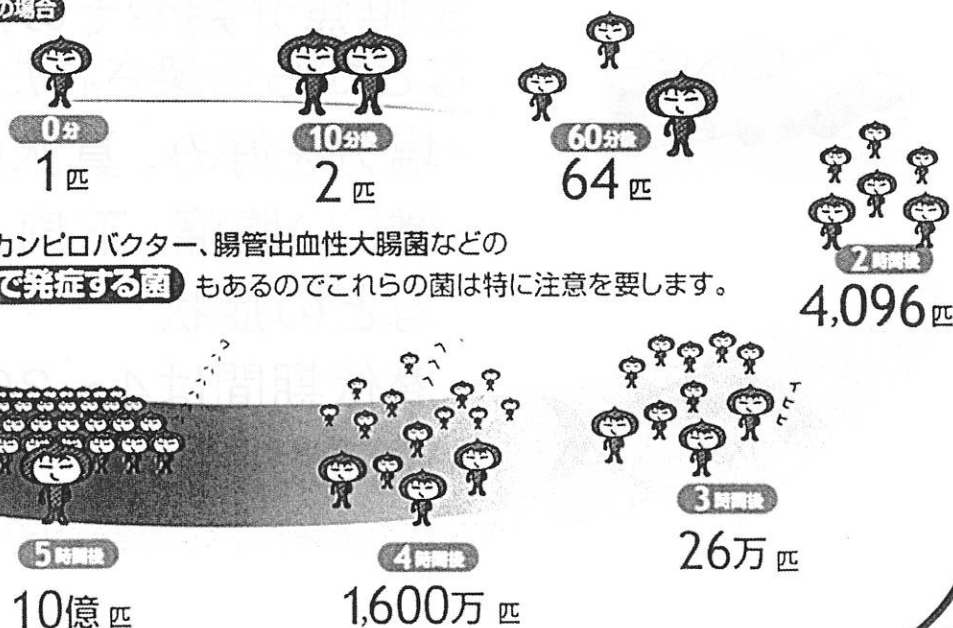
- 食中毒菌は、食品中で増えても、味、色、臭いでは判りません。
- 細菌が増えるのに、空気(酸素)は特に必要ありません。
真空パックされていても安全とは限りません。
- 増えるときに毒素を作る細菌がいます。
細菌が死んでも、毒素が残れば食中毒になります。

5

食中毒菌の増え方

温度、水分、栄養が最適であれば、次のように増えます。

腸炎ビブリオの場合



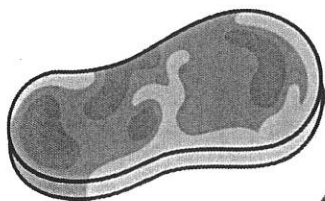
S.E、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの

少量で発症する菌 もあるのでこれらの菌は特に注意を要します。

6

食中毒を引き起こす細菌

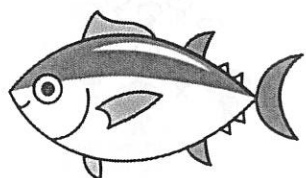
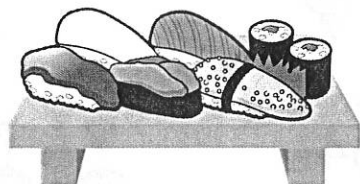
サルモネラ属菌



- ・原因食品
卵やその加工品、食肉などから汚染された食品
- ・サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が増加
- ・下痢、腹痛、高熱の症状
- ・潜伏期間が6～72時間
- ・少しの菌で発症

7

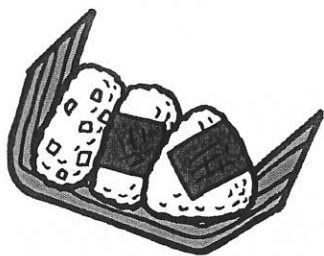
腸炎ビブリオ



- ・原因食品
生鮮魚介類やその加工品などから汚染された食品
- ・塩分を好み、真水に弱い
- ・激しい腹痛、下痢、嘔吐などの症状
- ・潜伏期間は4～30時間
- ・増殖が速い

8

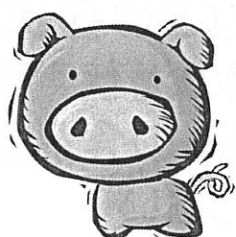
黄色ブドウ球菌



- ・原因食品
弁当、おにぎり、生菓子などの食品
- ・人や動物の傷口や鼻、のどの粘膜に広く分布
- ・嘔吐、腹痛、下痢などの症状
- ・潜伏期間は30分～8時間と短い
- ・食品中で増殖する際強い毒素を産生する

9

カンピロバクター属菌



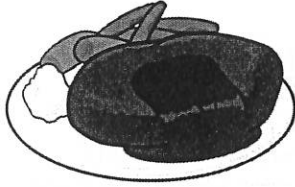
- ・原因食品
鶏肉、豚肉やペットなどから汚染された食品
- ・特に乳幼児が発症しやすい
- ・水の中でも生存する
- ・頭痛、発熱、下痢、腹痛の症状
- ・潜伏期間が2～5日と長い
- ・微好気性
- ・食肉の生食は避ける

平成27年6月12日 豚の食肉
(内蔵を含む)の生食禁止

10

腸管出血性大腸菌

(0157など)



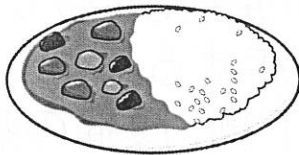
- ・牛などの動物の腸管内に存在する
- ・体内でベロ毒素を生産し、少量の菌で発症する
- ・腹痛、下痢(血便)などの症状
- ・3～8日間の潜伏期間と長い
- ・食品は75℃で1分以上中心部まで加熱すること
- ・特に、子どもや高齢者は生肉の喫食はさける

平成24年牛の食肉

(肝臓を含む)の生食禁止

11

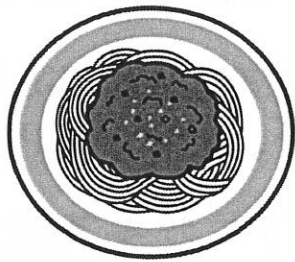
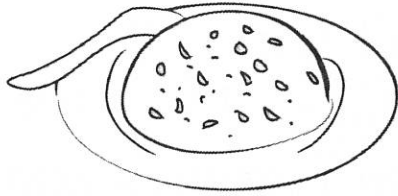
ウェルシュ菌



- ・原因食品
カレーやシチューなど
- ・人や動物の腸管内、自然界に広く存在する
- ・簡単に芽胞を形成し、芽胞は熱に強い特徴をもつ
- ・大なべで調理するときは、よくかき回して加熱する
- ・下痢、腹痛などの症状
- ・6～24時間の潜伏期間
- ・加熱調理済みの食品を室温で放置しない

12

セレウス菌

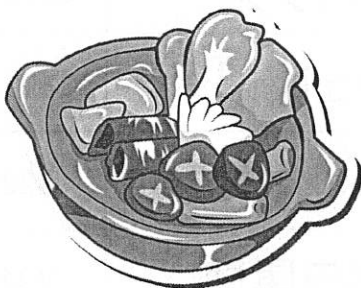


- ・原因食品
チャーハン、スパゲティなど
- ・土壌に存在し、穀類などに付着する
- ・簡単に芽胞を形成し、芽胞は熱に強い特徴をもつ
- ・症状は嘔吐型と下痢型に分けられる
- ・大量に作ったチャーハンやスパゲティなどを室温放置しない

13

食中毒を起こすウイルス

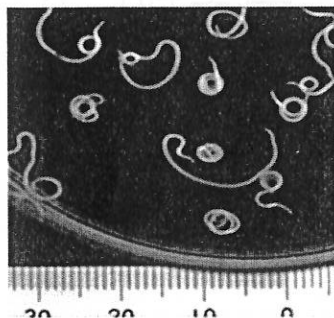
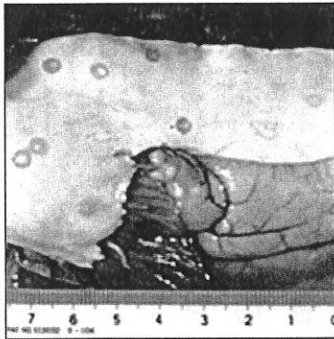
ノロウイルス



- ・原因食品
カキなどの二枚貝、二次汚染された食品
- ・1年中発生し、特に冬場に多い
- ・人の体内でしか増殖せず、食品中では増えない
- ・嘔吐、下痢、発熱などの症状
- ・1～2日の潜伏期間
- ・カキはなるべく加熱して食べる
85～90℃90秒以上
- ・調理器具、手指の洗浄・消毒を
入念に行う

14

食中毒を起こす寄生虫



(公財)目黒寄生虫館・小川和夫館長 写真提供

アニサキス

・原因食品

シメサバ、きずしなど

・サバ、サンマ、イワシ、イカ、アジなどの魚介類に寄生

・2～8時間後に激しい腹痛などが起こる

・加熱する(70℃以上では瞬時に死滅)

・冷凍する(-20℃で24時間以上)

・新鮮な魚を選び、速やかに内蔵を取り除く

・目視で確認し、アニサキス幼虫を除去する

15

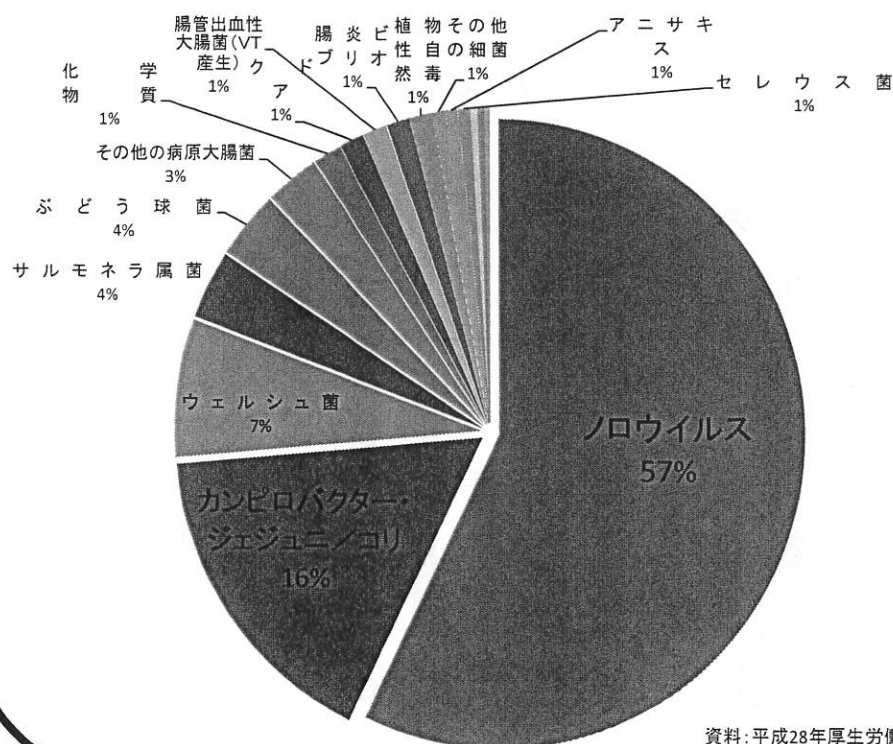
平成28年食中毒病因物質別発生状況

順位	件数別		患者数別	
1	ノロウイルス	359件	ノロウイルス	11397人
2	カンピロバクター	339件	カンピロバクター	3272人
3	アニサキス	124件	ウェルシュ菌	1411人
4	動・植物性自然毒	109件	病原大腸菌(O157等を含)	822人
5	ぶどう球菌	36件	サルモネラ属菌	704人

資料:平成28年厚生労働省「食中毒発生状況」より

16

食中毒の原因(患者数)の割合



資料:平成28年厚生労働省「食中毒発生状況」より

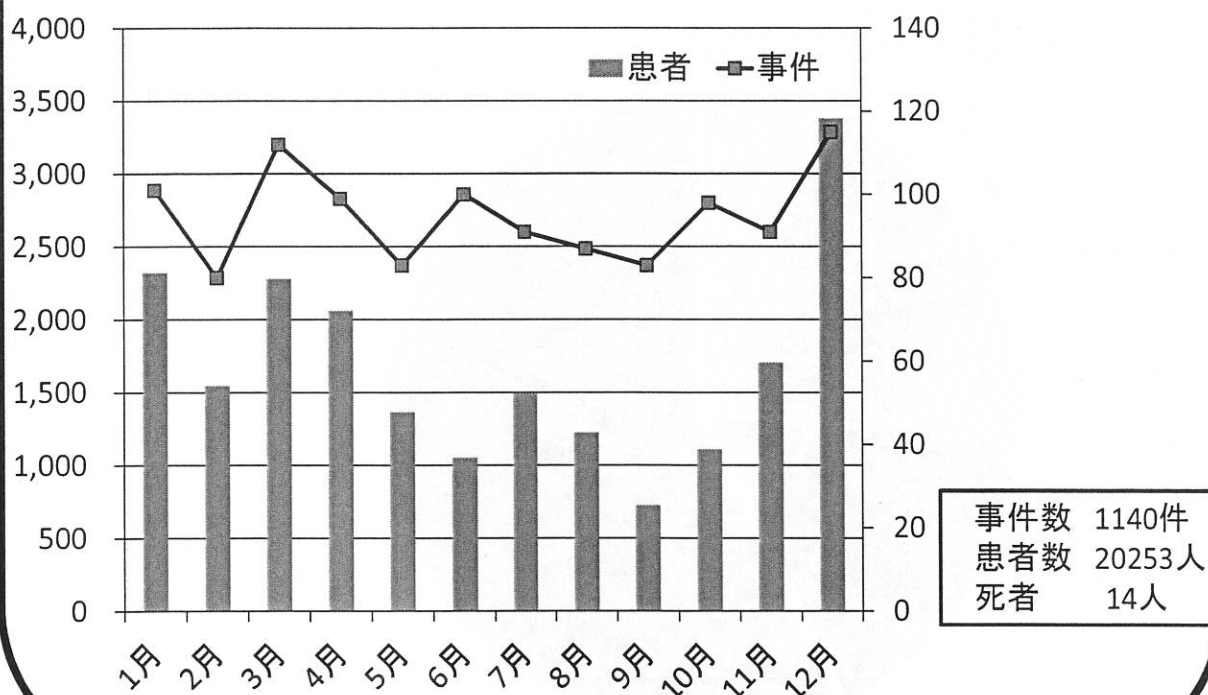
17

食中毒発生状況(堺市)

年	23	24	25	26	27	28
件数	6	4	2	1	4	6
患者数	1183	51	57	10	85	222

18

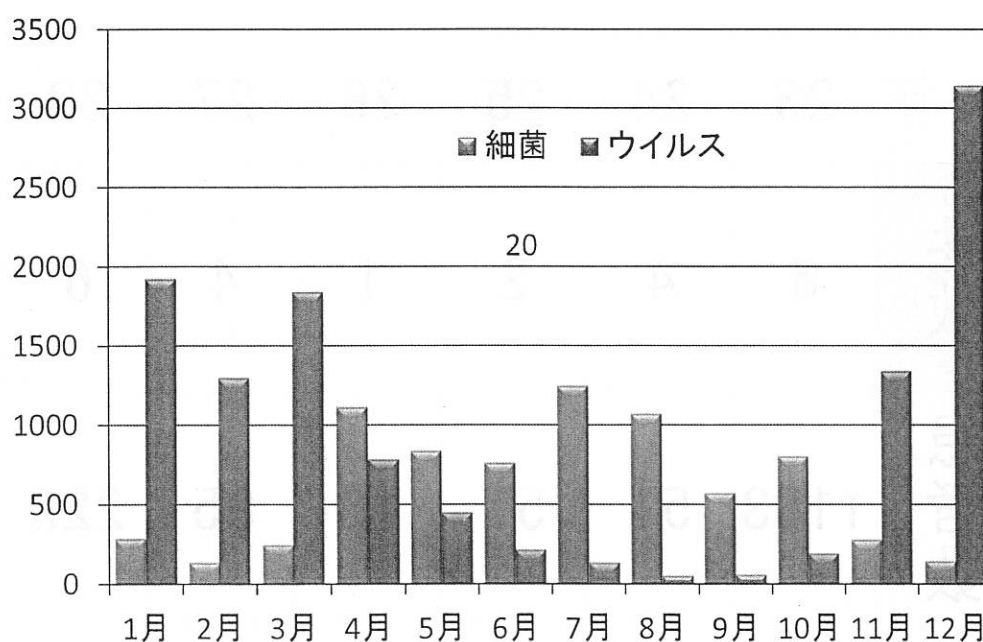
平成28年食中毒月別発生状況



資料：平成28年厚生労働省「食中毒発生状況」より

19

月別食中毒患者数



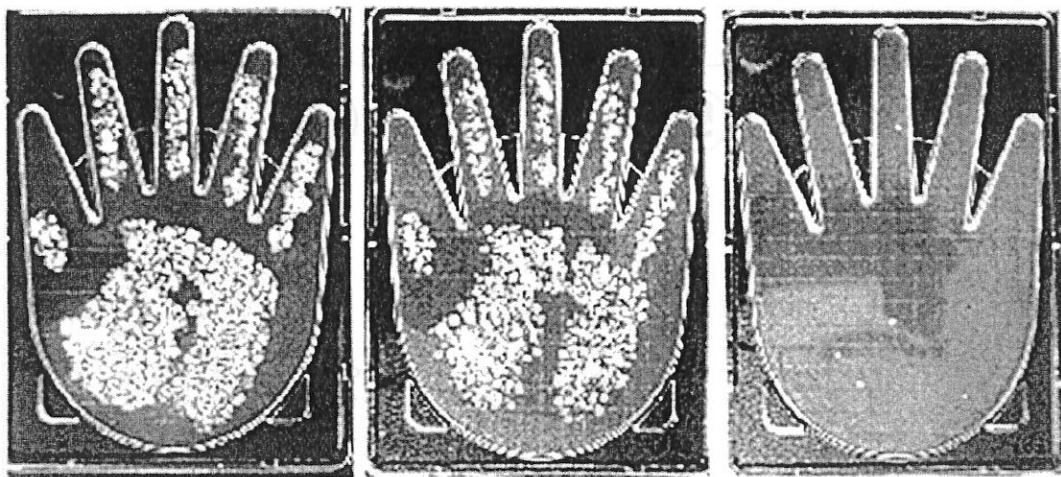
資料：平成28年厚生労働省「食中毒発生状況」より

20

食中毒予防が 大切です！！

21

手洗いの大切さ



手洗い前

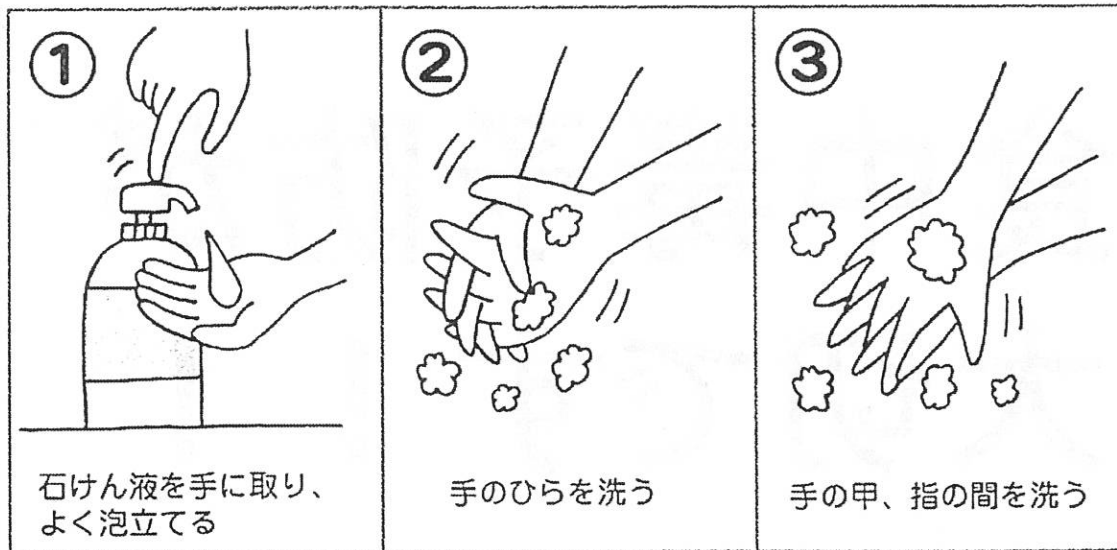
水だけで洗った

石けんでよく洗った

☆ここがポイント

- 水だけと石けんの違い
- ペーパータオル
- 消毒用アルコール

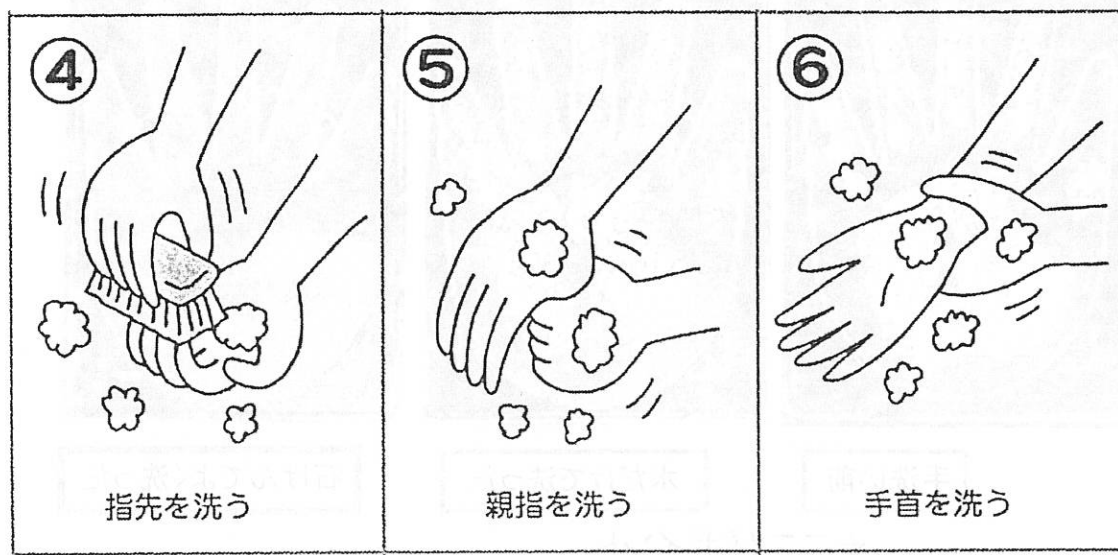
手洗いの順序



公益社団法人日本食品衛生協会資料より

23

手洗いの順序



公益社団法人日本食品衛生協会資料より

24

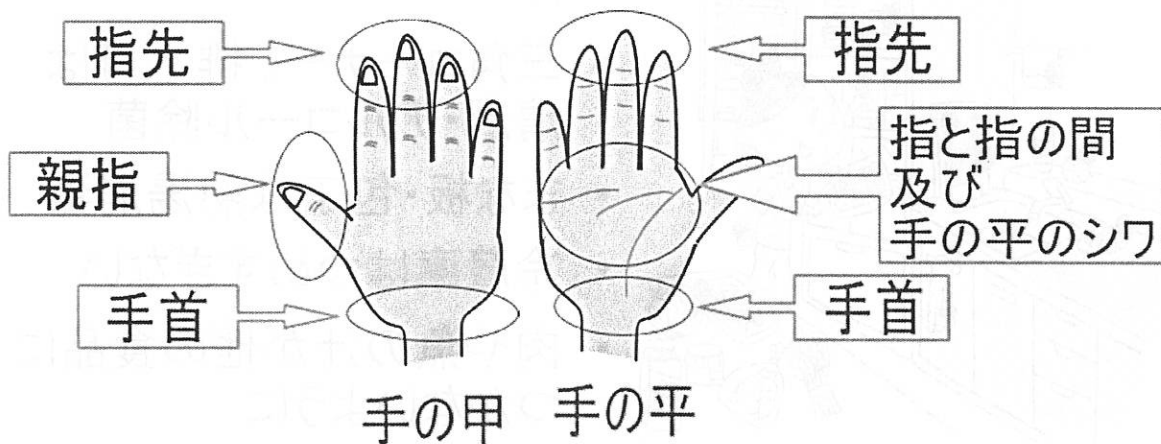
手洗いの順序



公益社団法人日本食品衛生協会資料より

25

洗い残しに気をつけましょう



26

食中毒予防6つのポイント



新鮮なものを購入しましょう



持ち帰ったらすぐ冷蔵庫へ



手も食材もこまめに洗いましょう



加熱はじゅうぶんに



作りたてをいただきます



後片付けも大切です

厚生労働省HPより

27

台所に潜む食中毒の危険

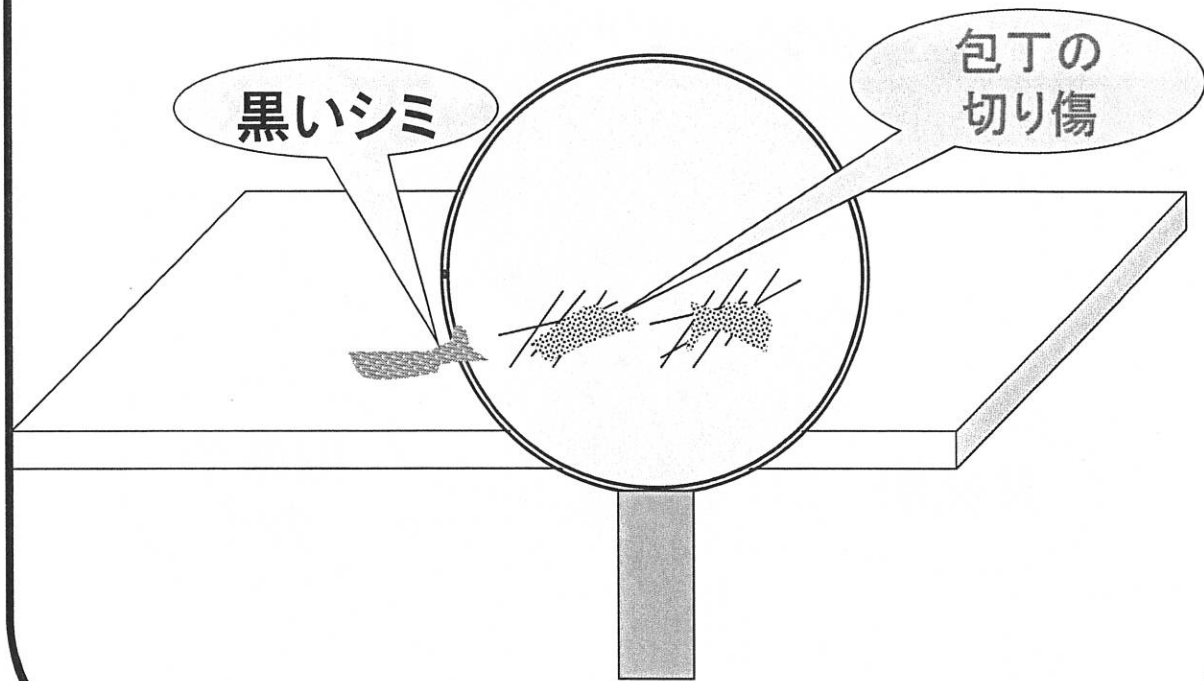


- 乾いた清潔なふきん・タオル
- 三角コーナー、排水口は清潔・アルコール除菌
- まな板・包丁は熱湯消毒
- 冷蔵庫は詰めすぎない
- 肉や魚の汁が他の食品につかないように
- 解凍は冷蔵庫か電子レンジで

厚生労働省HPより

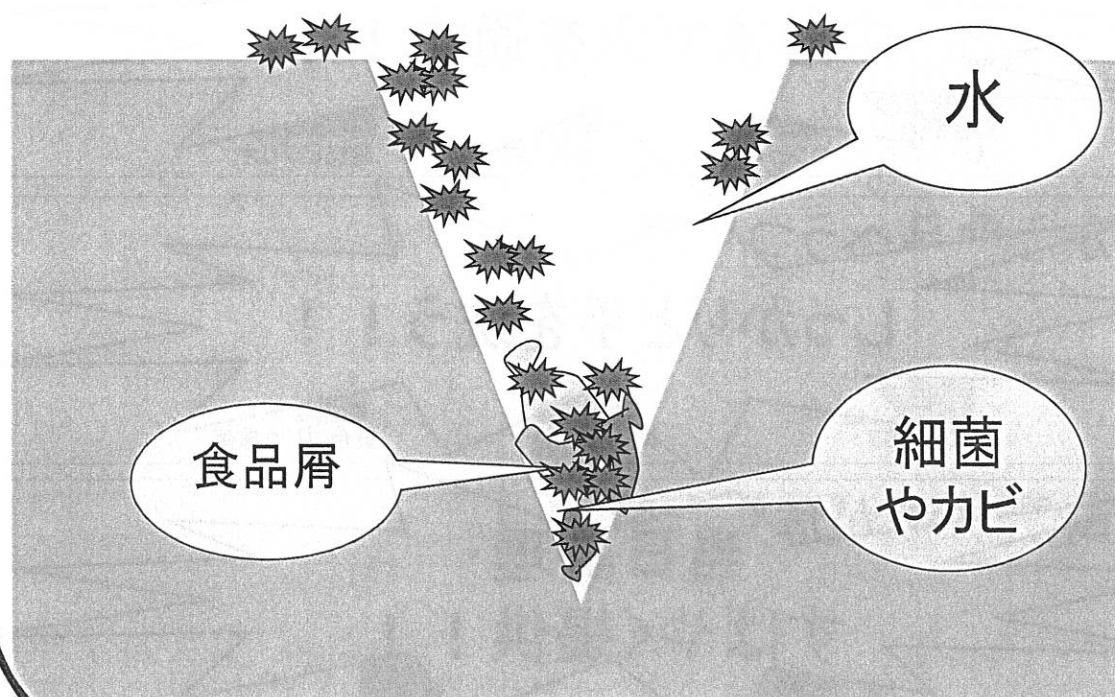
28

まな板の中での細菌の増殖



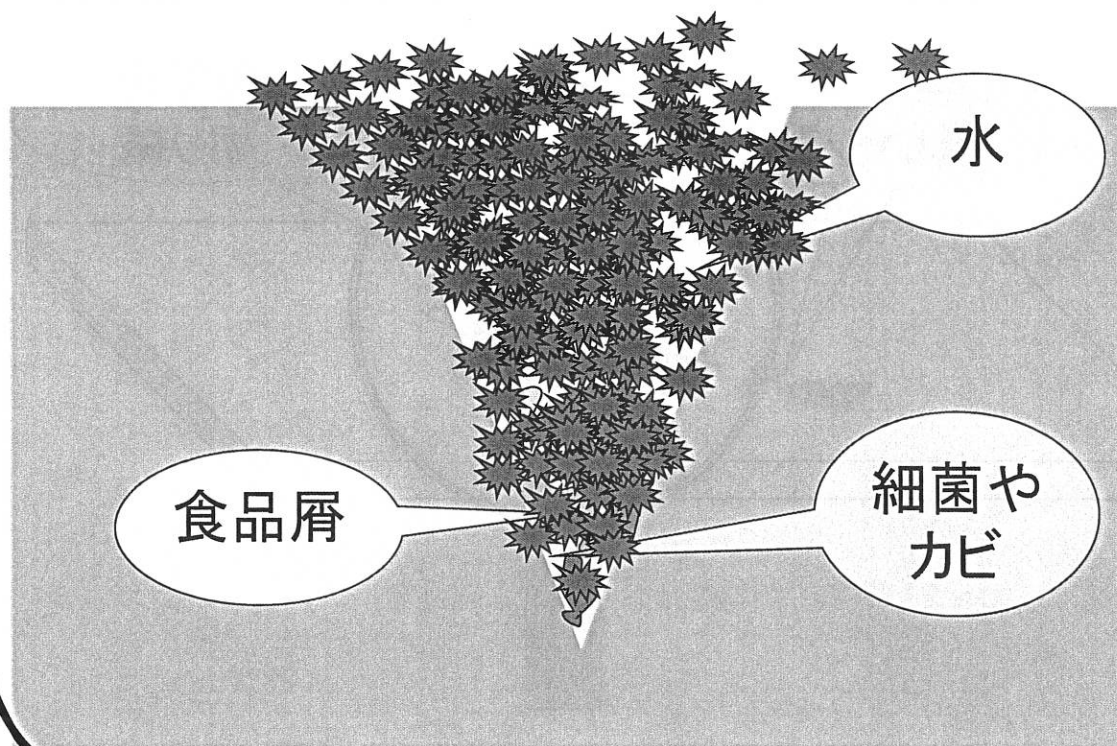
29

まな板の断面



30

数時間後のまな板の断面



31

食中毒菌・ウイルス

生肉・生魚・卵などについて

菌

中心まで火を通す！！

O-157

カンピロバ

サルモネラ

腸炎ビブリオ

手から食品へうつす

菌

しっかりと手を洗う！！

O-157

ロウイルス

黄色ブドウ球菌

長時間放置が危険な菌

当日調理・

すばやく提供！！

ウエルシュ菌

セレウス菌

32



33

ご清聴ありがとうございました

お問い合わせ先

堺市保健所食品衛生課

堺市堺区南瓦町3-1 堺市役所本館6階

TEL:072-222-9925

Email: shokuei@city.sakai.lg.jp

34

