

## この号の内容

- 1 大崎市民病院での食中毒予防対策
- 2 食中毒予防について

## 大崎市民病院での食中毒予防対策

当院の給食は、衛生的で安全な食事を提供するために厚生労働省で定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理を行い、食中毒の予防に努めています。



食中毒の原因菌は様々ですが、場合によっては重症化し死に至ることもあります。食中毒予防のためには「菌をつけない」「菌を増やさない」「消毒する」ことが重要です。当院では具体的に、以下のような予防対策を行っております。

### ① 自己の健康状態を所属長へ報告する

調理業務に従事する前に、チェックリストを用いて感染症を疑う症状（発熱・下痢など）が無いかを確認します。症状がある場合は医療機関を受診し、感染症ではないことが確認出来るまで出勤を禁止します。

### ② 食材の洗浄・消毒

生食する野菜・果物などは洗浄後、食材の消毒基準である有効塩素濃度 0.02%の電解次亜水で消毒します。

### ③ 加熱調理

加熱不足による食中毒を予防するため、中心温度計で食材の中心温度を測定しながら十分に加熱します。通常の料理は 75℃ 60 秒以上、二枚貝などのノロウイルス対策が必要な料理は 85～90℃ 90 秒以上が確認されるまで加熱し、調理温度・時間は料理ごとに記録します。

### ④ ディスポ食器

感染性胃腸炎（疑い含む）の患者さんへはディスポ食器での提供を行い、食器回収時の二次感染を予防しています。

## 食中毒予防について

厚生労働省の発表によると今年度の宮城県内では 50 件以上の腸管出血性大腸菌感染症が報告された模様です。最近当院でも 1 件の腸管出血性大腸菌 O157 の発生を保健所に報告しており、食事に対して注意が必要です。食中毒というと夏に多い印象がありますが、近年では秋でも気温が高い事や、いも煮等の行楽行事開催により食中毒の可能性が高いと言われています。厚生労働省は食中毒予防にあたり下記の 6 つのポイントを注意喚起しています。



### 1. 買い物

- 肉・魚や冷凍食品は最後にカゴに入れる。
- 肉や魚はビニール袋に入れる。



### 2. 家庭での保存

- 肉や魚はビニール袋に入れ保存する。
- 冷蔵庫や冷凍庫に詰め込めすぎない（目安は 7 割）



### 3. 下準備

- 調理前に手を洗い、調理中はこまめに洗う。
- 冷凍食品は自然解凍を避け、電子レンジや冷蔵庫を利用し解凍する。
- 肉・魚用と野菜用のまな板は別々が望ましい。



### 4. 調理

- 十分な加熱



### 5. 食事

- 食事前の手洗い
- 調理後は長時間室温に放置しない。



### 6. 残った食品

- 怪しい場合は破棄する。
- 温め直す場合は十分に加熱する。（75 度を目安）

（上記は一部抜採および加工して記載）

食中毒予防の原則は「付けない・増やさない・殺す」です。また食事前の手洗いは手足口病等の小児に流行する感染症や、インフルエンザやノロウイルスなどの冬に猛威を振るう感染症にも有効なので、常日頃からの実施をおすすめします。

文責：感染管理室 高木宏和