

令和6年度社会福祉施設等食中毒・感染症発生防止研修会
事前質問に対する回答一覧

問1 劇症型溶連菌の県内における感染状況や対応について参考になることがあれば教えていただきたい。

回答 鳥取県内にて増加傾向にあり、令和6年6月末時点では、半年間で6件。昨年の倍の件数になると予想される。(※令和5年は1年間で6件)なお、全国的にも前年度の発生数の倍のペースで増加している。

予防法については、感染経路不明の場合が多いため、わからない点が多いことが現状。傷口から菌が入ってくることで感染すると考えられている。手洗い、うがい等で菌の侵入を防ぐことが基本的な対策と考える。

問2 調理後、食器に盛る際、喫食何分前までに配食するのが望ましいか。

回答 配食するのは喫食の直前が望ましく、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

問3 台ふきんの使用について、同じふきんを汚れたらその都度洗っての繰り返しで使用していますが、他の施設ではどうされているのか。

回答 現地調査を行った保育園では使い捨てのペーパータオルを使用していた施設があった。このような使い捨てのペーパータオルを使用することが望ましい。

台ふきんを繰り返し使用する場合は、病原体微生物を広げる可能性があるため、次例のような消毒をすることが望ましい。(例：汚物などの汚れを流したうえで熱湯煮沸を行う、次亜塩素酸ナトリウムに浸して消毒する等)

問4 午前は調理、午後は学童と兼任で携わっている場合、やむを得ず嘔吐処理を行うことがある。そういう場合、翌日以降に従事してもよいか。

回答 従事しないのが望ましい。

調理従事者が学童に携わるのは問題ないが、嘔吐処理に関しては他の職員にお願いするなどの対応をお願いしたい。

問5 給食が出来上がってから、どれくらいで食中毒のリスクが上がるか。

回答 調理終了後30分から食中毒リスクの可能性はある。

加熱調理後冷却する食品の中心温度を30分以内に20度付近に下げる工夫をすること、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は10度以下で保存すること等が「大量調理施設衛生管理マニュアル」で決められている。

問6 手口足病とヘルパンギーナは治る前に登園させるため、感染予防はどのようにしたら良いのか。

回答 この2つの疾患は症状が安定していれば登園可能とされているが、咳、くしゃみからは1～2週間はウイルスが排出され、便からは1か月以上（長期の場合）排出される場合もある。接触感染対策として手洗い（特に排便後）、環境消毒、タオルの共有を避けることが重要となる。なお、この2つはアルコール消毒が効きにくいので次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効。

問7 10年前と比べ、環境の変化（高温、多雨など）が著しいが、食中毒防止について特に注意すべき点はなにか。

回答 「大量調理施設衛生管理マニュアル」における温度管理の方法に変更はない。

問8 冷凍の肉を回答するタイミングを前日からチルド室で回答する場合があるが、肉の種類にかかわらず当日の解答を徹底するほうがよいか。（鶏肉は、当日の午後から）

回答 チルド室等を利用した適切な解凍方法であれば、前日からの解凍で問題ない。

問9 出来上がった料理を1時間以内に食べていただくことが多いが、この時期（例えば1時間以上遅れて食べる事が分かっていた場合など）は、冷蔵庫保管がよいか。1時間くらいなら大丈夫なのか食材にもよるとは思うが、心配。

回答 調理終了後提供まで30分以上を要する場合は、適切な温度管理が必要。温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存することが望ましい。その他の食品については、調理終了後提供まで10度以下で保存することが望ましい。

問10 調理時の感染予防について、夕食を作る際は、手袋（ディスポ）の義務はなく、ほとんどのスタッフは素手（消毒済み）でしている。手荒れがひどい、小傷があるといった場合は手袋を使用するのが現状だが、施設として、今のままの方針でいいのか、常に手袋をしたほうがよいか教えてほしい。

回答 調理時の使い捨て手袋着用は義務ではないが、適切な手洗い消毒を行うこと。今のままの方針でよい。

【手洗い方法】

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）
3. 石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。（タオル等の共用はしないこと。）
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

問 11 給食現場で起きやすい食中毒の事例とその対策について教えてほしい。

回答 ノロウイルス、ウエルシュ菌、黄色ぶどう球菌による食中毒の事例が多い。

対策としては、以下の方法が望ましい。

【ノロウイルス】

調理前などの手洗いや調理器具の消毒を行うこと。

中心部を 85 度～90 度で 90 秒以上の加熱をすること。

調理する人の健康管理を行うこと。

【ウエルシュ菌】

清潔な調理を心がけ、調理後、速やかに食べること。

食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行う。

食品を保存する場合は、10 度以下 55 度以上を保つ。

【黄色ぶどう球菌】

手指などに傷がある場合、素手で食品に直接触れない。(使い捨て手袋などを活用する)

手指の洗浄・消毒をこまめに行う。

食品は 10℃以下で保存し、菌の増殖を防ぐ。

調理では、帽子やマスクを着用する。(顔や髪等を触らない。)

【参考】

厚生労働省HP 「大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日）」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html