

川崎市病院栄養管理部会 2021年度 第1回研修会 事業報告

報告者：武田病院 迎 美穂

日時：2021年6月18日（金）18：30～19：20

場所：オンライン研修（ZOOM視聴）

内容：「最近の食中毒の発生動向と効果的な食中毒の予防と対策」

講師 東京サラヤ株式会社 サニテーション事業本部

南関東支店 感染予防・食品衛生サポート部 主任 佐藤ひとみ氏

「最近の食中毒の発生動向と効果的な食中毒の予防と対策」

給食施設において食中毒の予防・対策は重要な課題です。年間を通して発生している食中毒ですが、令和元年と2年の推移を比較しますと新型コロナウイルスの流行が食中毒の発生状況に異なる傾向を現わしています。昨年の4～5月にかけて緊急事態宣言が発令されました。飲食店を利用する頻度が少なくなった事で例年になく下げ止まり傾向となっています。令和2年の食中毒事件数は887件、患者数14,613人、死者3名です。

食中毒の原因物質については、アニサキス（386件）、カンピロバクター（182件）、ノロウイルス（99件）の順で発生件数が多かったです。患者数に関しては、例年上位にあがるノロウイルスが3,660件で2位、「その他の病原性大腸菌」が6,284件と多く1位となった特徴的な年でした。事例を基に理解を深めました。

	食中毒菌の種類	患者数	原因食材と要因
1	病原性大腸菌 O-7	3,453人	海藻サラダの海藻：前日に水戻し、当日加熱調理をせず提供したのが原因であった
2	病原性大腸菌 O-25	3,549人	仕出し弁当の玉葱：玉葱の洗浄不足が原因であった 1名入院となる

食中毒予防3原則の再確認と食中毒の原因菌の種類を学びました。最近の事例として春雨の和え物を原因食材とするサルモネラ食中毒が発生し、1名の死亡例がありました。「つけない（清潔）増やさない（迅速）やっつける（加熱）」を基本に食中毒菌それぞれの特徴や注意点をふまえ、食中毒の予防に努めていきたいと思いました。

新型コロナウイルスの予防も併せて以前より手洗いに重点をおいている施設が多いと思います。手を洗うタイミングと手袋の衛生的な着脱の方法を再度確認しました。冷却過程では危険温度帯をいかに短くできるか、加熱過程では85～90℃90秒以上加熱しノロウイルス対策を万全にするのがポイントになります。

「新型コロナウイルスによる様々な影響」

コロナ禍の影響でテイクアウトを利用する機会が増加している傾向があります。対面販売の場合、アレルギー表示義務がない為受け取り時に確認する事を学びました。

「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理制度について」

令和3年6月1日から、原則として全ての食品事業者に HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が義務付けられました。すでに大量調理マニュアルに沿った衛生管理を実施している施設は、加熱・冷却等の作業工程の実施及び記録が的確に実施されているか再確認が必要です。厚生労働省ホームページにて手引きやリーフレットが入手できます。

初めての ZOOM 視聴によるオンライン研修会の参加でした。佐藤先生よりノロウイルスに感染した際の実例や参加者にアンケートを取りながらの進行で理解が深まりました。

オンライン研修は利点があると感じました。共働き子育て世代の栄養士は会場に出向いて勉強する機会が少なくなります。私自身もその一人です。企画して下さった役員の皆様に感謝致します。

食中毒の発生予防対策と併せて新型コロナウイルスの感染予防と今まで以上に気の抜けない年が未だ続いております。通常業務に加え環境消毒等の業務量増加の中でも、食材の衛生管理を怠らず安心安全な食事を提供せねばと再認識を致しました。この研修会で学んだ事を調理従業員の衛生管理教育にて伝達していきたいと思えます。