



## 仕出し弁当・テイクアウト・デリバリー(宅配)による食中毒の対策

年末に向けておせち料理やテイクアウト及びデリバリーの需要が増えてくる時季を迎えます。調理してからお客様が食べるまでの時間が長いこと、注文が短期間に集中してしまうこと等により食中毒のリスクが高まるので、普段以上に衛生管理に注意しましょう。

### ■ 弁当による食中毒事例

令和5年9月15,16日に八戸市内の弁当製造施設で製造された弁当を喫食した29都道府県の521名(10月6日時点)が嘔吐、下痢、吐気、腹痛などの体調不良を呈した食中毒が発生しました。調査の結果、発症者便及び当該施設が製造した弁当(未開封)から**黄色ブドウ球菌**及び**セレウス菌**が検出されました。

#### <推定される原因>

- ・委託製造した米飯について**検収手順、受け入れ基準を定めていなかった**ことから注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ冷却までに原因菌が増殖した可能性
- ・委託製造した**米飯が配送された発泡スチロール製外箱について殺菌などの措置をせず**盛付け室に搬入したことから、米飯、具材などに原因菌が付着した可能性
- ・自社炊飯分の冷却、予定にない委託米飯の移し替えや冷却の**製造記録が残されていない手指の消毒、手袋交換のタイミングや方法が適切に行われず**原因菌が付着した可能性
- ・**臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等の健康状態の記録が残されておらず、**通常実施している衛生的な取扱いや健康管理の徹底がされず原因菌が付着した可能性

(参照：八戸市保健所HP)

#### 黄色ブドウ球菌とは

分布	健康な人でも <b>のどや鼻の中、髪の毛</b> などに保菌しています。おでき、にきび、やけど、水虫、傷など <b>化膿したところに大量に存在している</b> ため、手に傷などがある調理人からの <b>汚染が原因の食中毒が多く発生</b> しています。
特徴	この菌は食べ物の中で増殖する時に <b>エンテロトキシンという毒素</b> を作ります。菌自体は熱に弱いですが、この <b>毒素は100℃20分の加熱でも分解されません</b> 。 <b>酸素がないところでも増殖でき、多少の塩分があっても毒素を作ります</b> 。
主な原因食品	おにぎり、寿司、弁当、肉、卵、乳等の加工調理食品、菓子類など多岐にわたっています。 <b>手指からの汚染が受けやすい食品が原因</b> となるケースが多いです。
主な症状	潜伏期間は30分～6時間(平均3時間)で吐き気、おう吐、腹痛、下痢が主な症状です。

#### セレウス菌とは

分布	この菌は土壌、水、ホコリなどの自然環境や農畜水産物など広く分布しています。
特徴	この菌による食中毒は、「 <b>嘔吐型</b> 」、「 <b>下痢型</b> 」2つに分類され「 <b>嘔吐型</b> 」の食中毒が多く <b>発生</b> しており、いずれも、この菌が産生する毒素が食中毒に関与しています。また、 <b>耐熱性(100℃40分間の加熱に耐える)の芽胞を形成</b> します。
主な原因食品	嘔吐型：チャーハン、ピラフ、焼きそば、スパゲティなどご飯や麺類が多い 下痢型：食肉製品や野菜、これらを原料としたスープ、弁当、プリンなど <b>米飯や麺類などの大量調理などにより原因</b> となるケースが多いです。
主な症状	嘔吐型：潜伏期間は1～5時間で吐き気、おう吐が主な症状です。 下痢型：潜伏期間は8～16時間で下痢、腹痛が主な症状です。

# ■ 必要な対策

## ■ 調理(製造)販売の注意点

- ・適正量以上の調理(製造)は食中毒の要因。厨房の規模や調理能力等を考え無理の無い範囲で対応する
- ・飲食店で仕出料理、弁当等の調理を行う場合には、**食品の放冷、盛付け等を衛生的に行うことの出来る十分な広さの場所**が必要
- ・おせち料理、仕出料理等は、販売の方法・規模によっては新たな許可が必要になる場合があるので保健所に確認する
- ・料理の原材料や添加物、**アレルゲン等の仕様を記述した料理説明書等を準備**し、お客様から情報開示を求められたら、すぐ開示出来る体制にする。また、販売方法により食品表示が必要なケースもあります

## ■ 一般的衛生管理の徹底

### ① 食品取扱者の衛生管理

- ・日々の**健康チェック表で調理従事者の体調管理を徹底**し、下痢・嘔吐・腹痛・発熱等の症状がある場合や手指に化膿創がある時は、責任者へ報告し調理に従事しない
- ・**衛生的な手洗い**を実施する
- ・衛生的な作業着、帽子、必要に応じてマスク、ヘアネット等を着用する
- ・調理済食品の盛付けやカット等の工程は**使い捨て手袋を着用**する。手袋の利用は、食中毒防止の観点から効果的ですが、**過信は禁物**です。  
手洗いと同様に**適切なタイミングでの交換や着用時の手洗い**を実施する
- ・食品取扱者は、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン、ホチキス、クリップ、カッター、鉛筆等**異物混入の原因となる物品を食品取扱施設内に持ち込まない**
- ・**臨時の従事者に対して**食品取扱者の衛生管理教育を実施しルールを徹底する



### ② 原材料の受入管理

- ・原材料の納入時に受入担当者が立会い、品温、鮮度及び包装が破れていないか期限が過ぎていないか等について点検し記録する
- ・冷蔵や冷凍が必要な食材は、速やかに確認し冷蔵庫、冷凍庫に保管し、室温に置かれる時間を短くする
- ・定期的な**原材料仕入れ先の監査**も重要

### ③ 施設・設備の衛生管理

- ・食品の放冷、盛付け場所は、**常に清掃を行い清潔な状態を維持**する
- ・使用する器具等は、**使用用途により使い分け、洗浄消毒したものを使用**する
- ・食品取扱施設には、**不必要な物品を置かない**



## ■ 調理における加熱、冷却、保存の管理

- ・加熱調理する料理は、中心部まで十分に加熱された時の状態や、加熱温度、時間等の**確認方法を決めて、加熱が適切に行われたかその方法で確認し記録**する。  
また、確認方法が適切なのか事前に検証する
- ・一度に大量の食品を加熱調理し冷却する時は、危険温度帯に長く置かれないよう小分けにする等、**短時間で急速に冷却し、冷却後の品温を確認し記録**する。また、事前に適切な冷却方法を決めて検証する
- ・冷却後の保管は、**蓋やラップ等で覆い二次汚染がないよう10℃以下の冷蔵庫で適切に保管**する



## ■ 提供時間と温度の管理

- ・テイクアウトやデリバリーは、**提供してから2時間以内**に食べて頂くよう注意喚起する
- ・持ち帰り時の保冷剤や保冷・保温ボックスによる配達等により、**食中毒菌が増殖しやすい約20～50℃の温度帯を避ける**



エンバイロサービスでは、商品開発に関わる「**保存検査**」「**表示作成**」のご相談、  
「**仕入れ先の監査代行**」を承っております

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら  
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス  
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2  
ベルックス北5ビルA館2階  
TEL: 011-242-8288