

食 品 衛 生 情 報

令和7年1月23日号

大津市保健所

恵方巻きの大量調理・製造時の 食中毒予防対策を徹底してください！

例年、節分（2月3日）を迎えるにあたり、恵方巻きの大量調理・製造を行う施設が多くありますが、昨年、姫路市で恵方巻きを原因とする食中毒（病因物質：黄色ブドウ球菌、患者数：150名）が発生しました。

当該事案では、販売の2日前から作業が開始され、明らかに施設能力を超えた調理が行われており、不十分な手洗い等により食品を汚染し、さらに、食品を長時間、常温で保管していたことで、菌が増殖し、食中毒が発生したと考えられています。

つきましては、恵方巻き等を大量調理・製造するにあたり、以下事項に留意の上、食中毒予防対策に万全を期してください。

○黄色ブドウ球菌とは？

人の皮膚や粘膜等に存在し、化膿巣に多量に存在します。従業員の手指等を介して、食品が汚染され、その食品を常温に放置することにより、菌が増殖します。菌が増殖すると、食品中で毒素が産出され、この毒素が食中毒を引き起こします。

なお、菌自体は熱に弱いですが、毒素は加熱しても分解されません。

☆主な食中毒予防方法☆

- ① 手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- ② 手指に傷や化膿巣がある場合は、直接食品に触れたり、調理等を行わないようにする。
- ③ 食品は10℃以下に保管し、菌を増殖させないようにする。
- ④ 調理時等には、手袋やマスク、帽子等を着用する。

※また、施設能力を超えて無理な調理・製造は、絶対に行わないようにしてください！

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話：077 - 522 - 8427 / FAX：077 - 522 - 7373

e - m a i l :otsu1441@city.otsu.lg.jp