

施設管理者様

堺市健康福祉局

保健所長

給食施設における食中毒防止の徹底について（通知）

日頃は食品衛生行政の推進に格段の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

大阪府全域における令和6年の食中毒発生件数は48件（患者数718名）で、コロナ禍以前の水準に戻りつつあります。特にカンピロバクター食中毒や調理従事者からの食品汚染を原因としたノロウイルス食中毒が多く発生したほか、ウエルシュ菌を原因とした患者数50名以上の食中毒が2件ありました。細菌性食中毒、ウイルス性食中毒ともに年間を通して発生していることから、季節を問わず食中毒予防対策を行う必要があります。

つきましては、食中毒予防の3原則について調理従事者等給食関係者に改めて周知いただきますようお願いいたします。また、本市ホームページにて食中毒予防についての動画（下の二次元コード参照）を掲載していますので、併せてご活用ください。

【食中毒予防の3原則】

1 つけない

- （1）清潔な材料を使用する。
- （2）野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いをを行う。
- （3）手洗いを十分に行う。
- （4）食器・調理器具類は、使用後殺菌消毒し、衛生的に保管する。
- （5）ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の衛生害虫を駆除する。

2 増やさない

- （1）速やかに調理・提供し、早く喫食してもらう。
- （2）食品は表示された保存温度のとおり保管する。

3 やっつける

加熱する必要があるものは、中心部まで十分に加熱する。目安は中心部75℃1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。

【オンライン衛生教育資料の提供】

<https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/jigyosha/online.html>



【問い合わせ先】

堺市健康福祉局保健所食品衛生課
広域監視係（担当：森口）
堺市堺区南瓦町3番1号
TEL:072-222-9925
FAX:072-222-1406
Email : shokuei@city.sakai.lg.jp