

堺食衛第 1065 号
令和 6 年 7 月 5 日

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 5 年の食中毒発生件数は 37 件（患者数 424 名）でした。カンピロバクターによる食中毒や調理従事者からの食品汚染による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 名以上の食中毒も発生しました。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）手洗いを十分に行う。
- （2）食器・調理器具類は食材や用途によって使い分け、使用の都度、洗浄消毒する。

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>



<問合せ先>

担当 堺市健康福祉局保健所
食品衛生課広域監視係