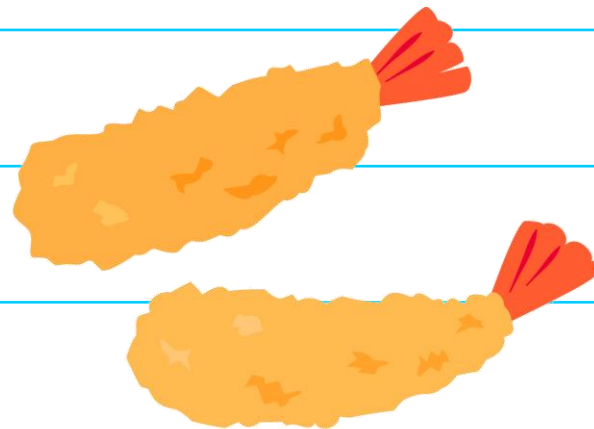
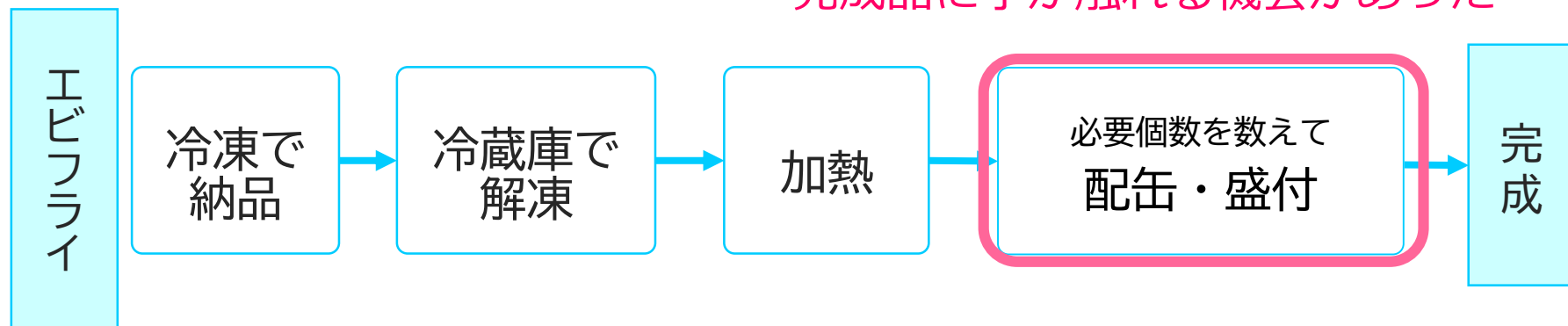


# 事故 1

原因物質	ノロウイルス
原因となった食品	エビフライ



## ◆ 調理工程



※過去の事例を参考に、再構成したものです。実際の施設の状況とは異なります。

# 事故 1

## ◆ 調理担当者の証言

自覚はなくても  
ノロウイルスを保有していることがある。  
ひとたび施設に持ち込まれたら  
簡単に周囲に広がってしまう。



1週間ほど前に  
少し下痢をしましたが、  
すぐに治ったので出勤しました。

**調理員A**

食中毒予防の基本は手洗い！

手洗い器はいつでも使えるようにしておくことが大切！

手洗い器に物が置かれていて使えず、  
手を洗えなかったので、  
アルコールスプレーだけやって  
使い捨て手袋を着用しました。



**調理員B**

ノロウイルスにアルコールは効かない！使い捨て手袋は過信禁物！

※過去の事例を参考に、再構成したものです。実際の施設の状況とは異なります。

# 事故 1

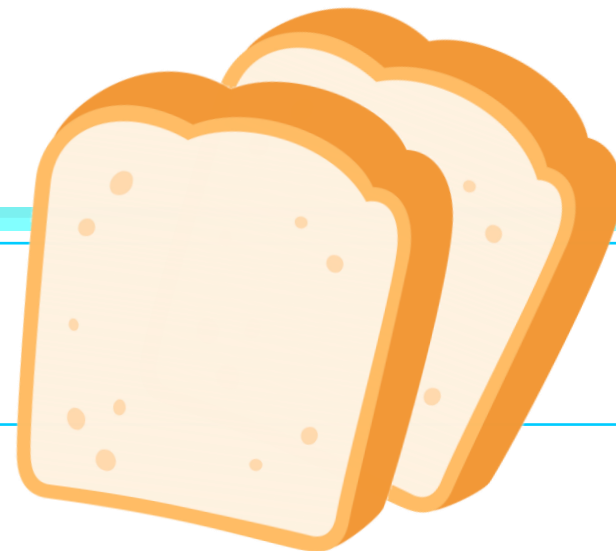
## ❖ 事故発生の原因

完成品にノロウイルスをつけてしまった

## ❖ 問題点

- 調理担当者の体調管理
- 手洗い・使い捨て手袋の過信
- 整理整頓・清掃
- 二次汚染

# 実際の事故



原因食品

食パン

原因物質

ノロウイルス

原因


ウイルスのついた手でパン 1 枚 1 枚にさわった

問題点

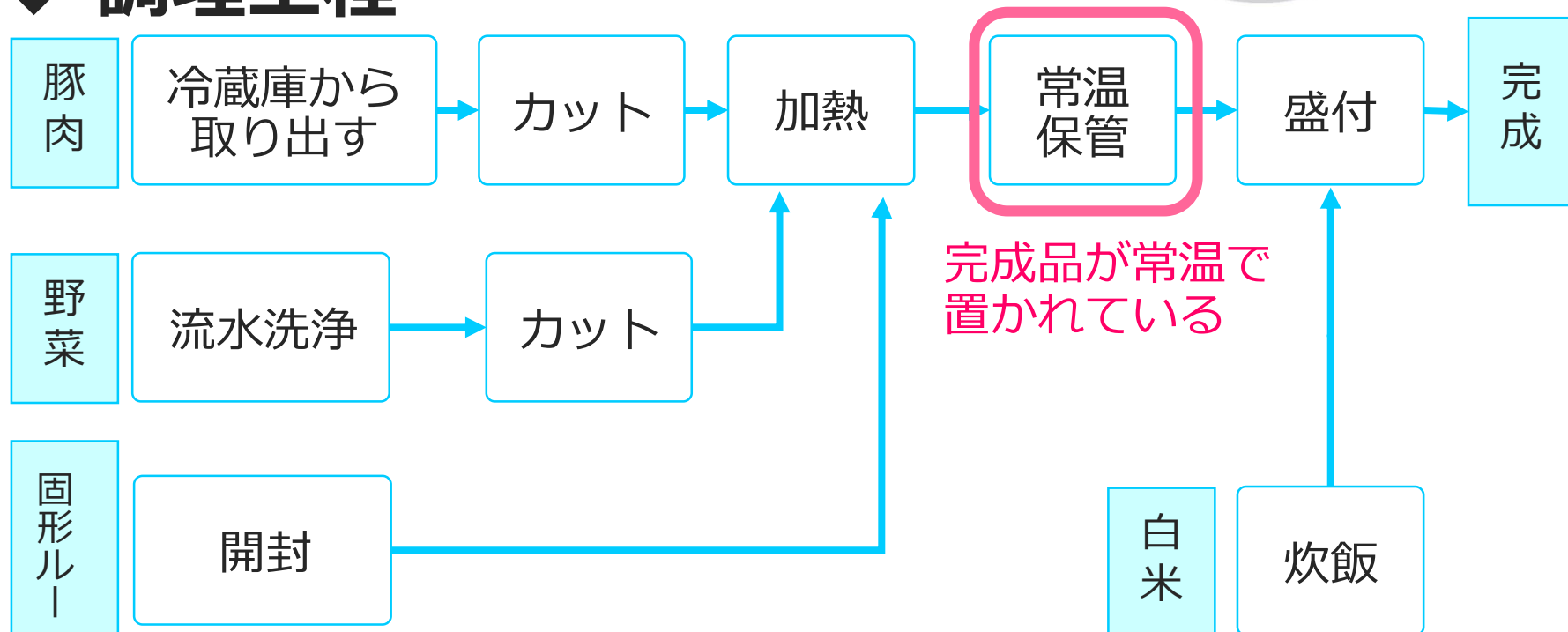
- **使い捨て手袋・作業着** の管理ができていなかった
- **正しい手洗い** をしなかった

# 事故 2

原因物質	ウエルシュ菌
原因となった食品	カレー



## ◆ 調理工程



※過去の事例を参考に、再構成したものです。実際の施設の状況とは異なります。

# 事故 2

## ◆ 調理担当者の証言

“いつもと違う” “焦り”  
= 事故が起こりやすい!



調理員A

炊飯器のセットを忘れてしまい  
慌てて炊飯したので  
カレーが完成したあと盛付までに  
時間が経ってしまいました。

爆発的に増殖する隙を与えてしまった

カレーが置きっぱなしになっている  
ことに気が付いていましたが、  
誰かが冷蔵庫にしまうだろうと思い、  
そのままにしておきました。

コミュニケーションの不足…!



調理員B

# 事故 2

## ❖ 事故発生の原因

完成品を常温に長時間置いてしまった

## ❖ 問題点

- いつもと違う“焦り”
- 食品の温度管理
- 加熱調理への過信
- 情報共有・確認の不足

# 実際の事故

発生時期	原因食品	患者数
令和5年 4月	弁当（じゃがいものそぼろ煮）	69
令和5年 5月	チキンカレー弁当	16
令和5年10月	ポトフ	51
令和5年12月	クリームシチュー	19

…など多数！ 1回の患者数も多数！

要因

- **ぬるい温度に長時間**  
**食品を置いてしまった**



# 事故 3

原因物質

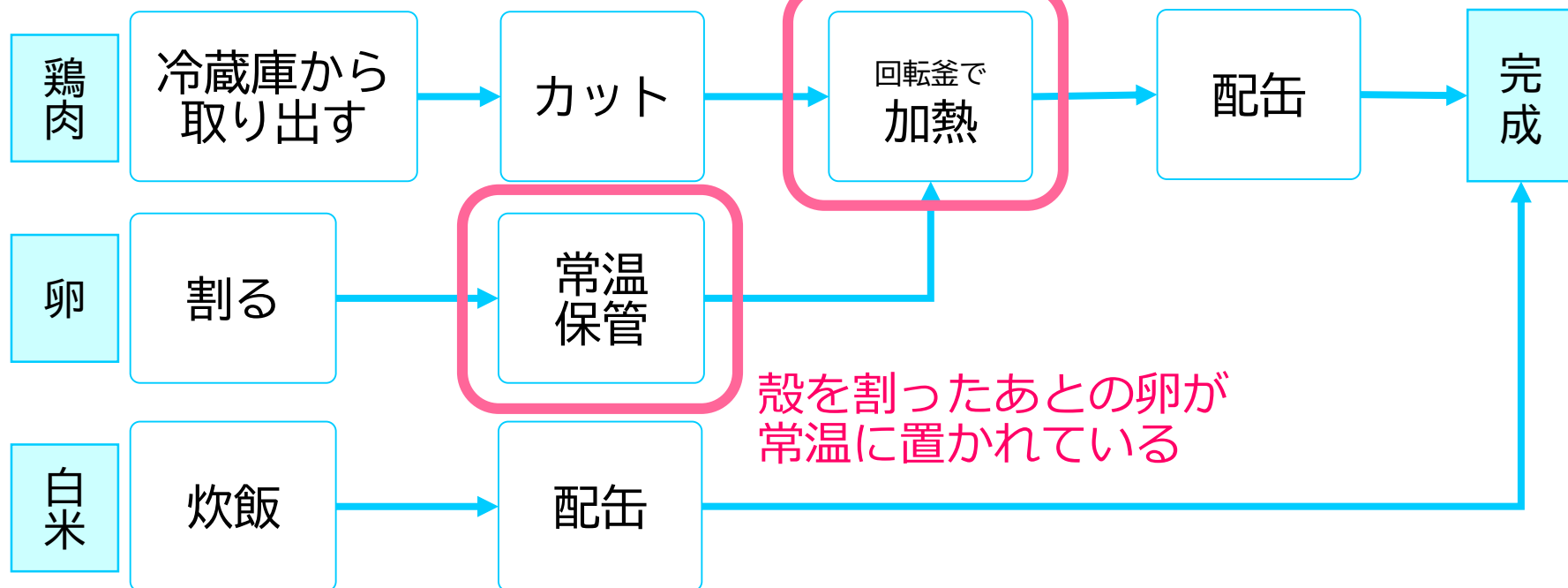
サルモネラ属菌

原因となった食品

親子丼（の具）



## ◆ 調理工程



※過去の事例を参考に、再構成したものです。実際の施設の状況とは異なります。

# 事故 3

## ◆ 関係者の証言

加熱は万能ではない！

温度管理はすべての工程で必須！



Aさん

卵はあとで加熱するので大丈夫だと思い、使うまで冷蔵庫には入れずにそのまま調理室に置きました。

鶏肉と卵は指示どおりの火力と時間で加熱しました。回転釜が1つしかなく、作業が遅れていたため、途中から1度に加熱する量を増やしました。

“無理な作業” = 事故が起こりやすい！

トラブル時の連絡体制は…？



Bさん

加熱ムラが生じて、加熱が不足してしまった…

※過去の事例を参考に、再構成したものです。実際の施設の状況とは異なります。

# 事故 3

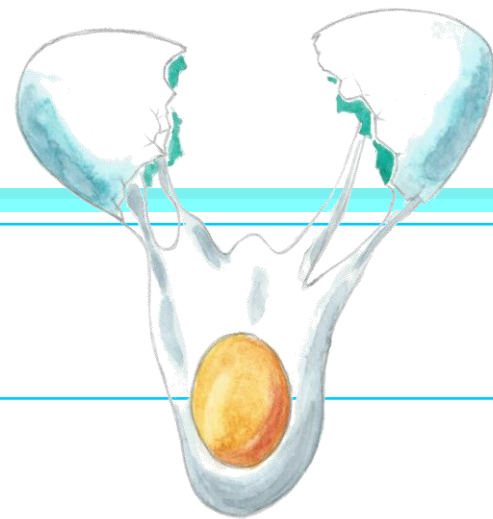
## ❖ 事故発生の原因

卵を十分に加熱しなかった

## ❖ 問題点

- 能力に見合わない無理な作業
- 食品の温度管理・加熱調理の不備
- ルールの理解不足
- 情報共有や連絡体制

# 実際の事故



原因食品

玉子炒め

原因物質

サルモネラ属菌

原因

- \* 生卵や完成品を 長い時間 常温に置いた
- \* 卵の加熱が不十分だった

問題点

- **温度管理** ができていなかった
- 加熱が十分にできたかどうか **見た目や経験だけ**で判断した