

食の安全と安心フォーラム第19回

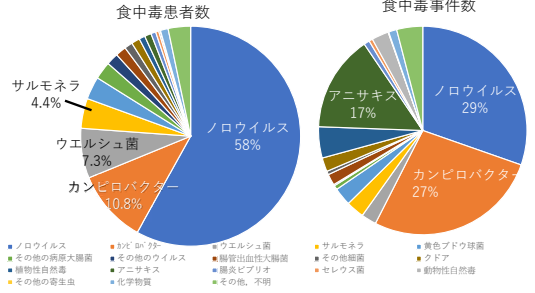
『飲食業にとっての新型コロナ時代のリスク低減策
～食品衛生ならびに法規制上のリスクにどう対処する～』

2020年7月26日(日) 13:00～17:50

『総括：新型コロナ時代に飲食業は食のリスク
にどう向き合うべき?』

関崎 勉
(東京大学大学院農学生命科学研究科 教授)

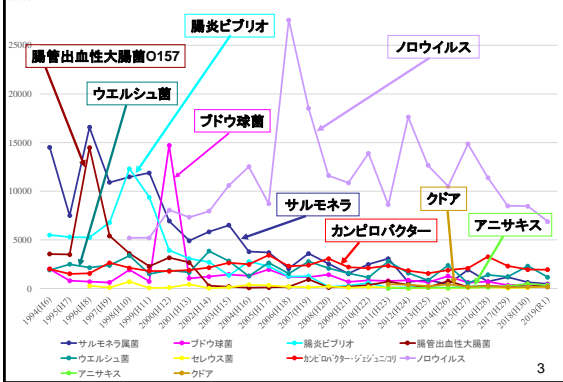
生物学的病因およびその他による食中毒発生数
2012-2019年の合計



厚生労働省食中毒統計を基に作成

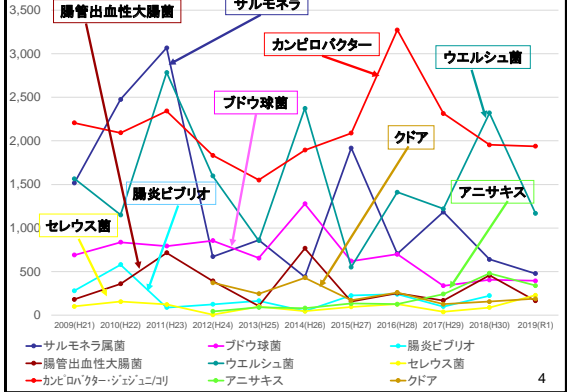
食中毒患者数年次変化

厚生労働省食中毒統計を基に作成



3

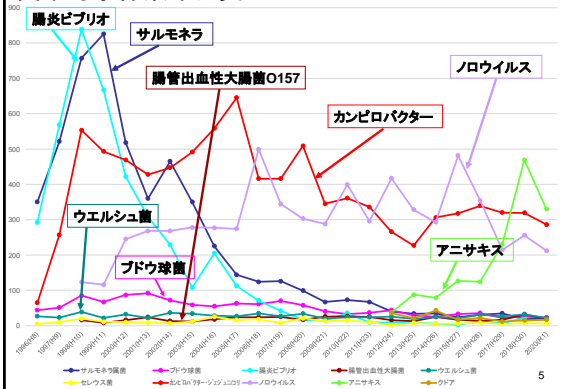
患者数(人)



4

食中毒事件数年次変化

厚生労働省食中毒統計を基に作成



5

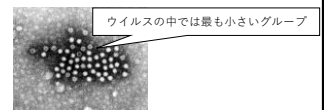
ノロウイルス *Norovirus*属 *Norwalk virus*

人の腸管上皮細胞でのみ増殖
具は蓄積するだけ

ウイルスは物理化学的に安定

糞便→下水→河川→海
2次汚染の拡大

ヒト→ヒト感染
感染型食中毒
少量でも感染
潜伏期は比較的短い



急性胃腸炎
吐き気、おう吐、下痢、腹痛、頭痛、発熱、
筋肉痛、咽頭痛、倦怠感 死亡例は少ない

原因食：生ガキなど二枚貝、2次汚染で多くの食品
無症状感染者からの食品汚染

鮮度でなく収穫海域で区別 加熱用のカキは必ず加熱
手洗い、調理器具の消毒(2次汚染防止)

カンピロバクター *Campylobacter jejuni, Campylobacter coli, etc.*


動物(鶏、豚、牛)腸管内に生息
動物は無症状 糞や内臓から肉の汚染
親鶏の保菌率 (50~80%)

3~5%酸素濃度で発育 (微好気性)
乾燥・熱・凍結融解に弱い

感染型食中毒
100個程度でも感染
潜伏期が長い
下痢、腹痛、発熱、おう吐、頭痛、粘液便、血便、脳症

原因食：加熱不足の鶏肉、鶏レバーが多い
焼き鳥、白レバー、鶏刺し、鶏たたき、霜降り、etc
鶏肉の汚染 調理器具を介した2次汚染

鶏肉、鶏レバー、豚肉、豚レバーを生や加熱不足で食べない
生の肉にはカンピロが付いていると思って扱う



新型コロナウイルスによる外出自粛

多くの飲食店が持ち帰りメニューを新規展開

実は法令違反だらけ…！飲食店「持ち帰り・デリバリー」のやばい実態

5/21(土) 9時30分

生き残りをかけて
コロナウイルスによる緊急事態宣言と自粛要請、外食業界は「死期宣告」「赤信号」を受けたも同様に「休業要請と粛清は仕方ない」「顧客の要望に応えたい」「生き残るために…」など、必死に生き残るために動いている。

「お家で焼肉セット」はNG？
当然この言葉の裏に、すぐに行動を起こせる飲食店への尊敬と信頼の保持もある。しかし、「法令違反だらけ」の現状に照らしては看過することはできない。

Photo by Shink

法上安易な「お弁当」販売は危険
必要な営業許可を取っているか？
そうざい製造業、食肉販売業、食肉製品製造業、魚介類販売業、食品の冷凍又は冷蔵業、酒類小売業等

飲食店営業許可でテイクアウトできる条件
店内提供メニュー直接販売
注文を受けて調理
調理後すぐにテイクアウト又は配達
すぐに食べる、保管方法、アレルギー情報

食中毒発生に繋がるか？

過去の事例
デリバリーだからの発生はあるか？
ケータリング・仕出しでの集団発生は？

2020年03月16日 東京都福祉保健局

店外での飲食と食中毒との関係？

H31/R1年の飲食店外での事例

発生日	発生場所	原因食品	病原物質	原因施設	摂食者数	患者数
1月14日	奈良県	不明(仕出し弁当)	ノロウイルス	仕出屋	184	81
1月14日	兵庫県	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店	63	34
1月20日	広島県	不明(仕出し料理)	ノロウイルス	仕出屋	65	28
1月27日	千葉県	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出屋	110	47
2月9日	福井県	不明(弁当)	ノロウイルス	仕出屋	144	5
3月3日	愛知県	弁当	その他の病原大腸菌	仕出屋	25	13
3月7日	山口県	不明(弁当)	ノロウイルス	仕出屋	82	49
3月12日	愛媛県	夕食弁当	ノロウイルス	仕出屋	128	60
3月12日	和歌山県	不明(弁当)	ノロウイルス	仕出屋	35	20
4月11日	愛知県	仕出し弁当(不明)	ノロウイルス	仕出屋	296	99
4月21日	島根県	ヒラメの刺身	クドア	仕出屋	12	12
4月22日	大阪府	不明(仕出し料理)	ノロウイルス	仕出屋	165	36
5月8日	千葉県	不明(弁当)	ノロウイルス	仕出屋	572	154
6月3日	兵庫県	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出屋	71	15
8月15日	岡山県	不明(仕出し)	サルモネラ	仕出屋	136	60
8月27日	大阪府	不明(仕出し弁当)	ぶどう球菌	仕出屋	14	13
8月28日	東京都	鶏香草焼き弁当	ウェルシュ菌	仕出屋	不明	93
8月30日	愛知県	不明(弁当)	ウェルシュ菌	仕出屋	56	26
11月23日	福井県	不明(寿司)	ノロウイルス	仕出屋	65	10
12月30日	神奈川県	不明	その他のウイルス	仕出屋	194	47

R2年の飲食店外での事例 (速報値)

発生日	発生場所	原因食品	病原物質	原因施設	摂食者数	患者数
1月4日	愛知県	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出屋	151	118
1月20日	広島県	食品	ノロウイルス	仕出屋	33	15
1月24日	東京都	食事	ノロウイルス	仕出屋	41	14
1月31日	大阪府	ヒラメの刺身	クドア	仕出屋	23	11
2月2日	福岡県		ノロウイルス	仕出屋	127	57
2月7日	兵庫県	不明(仕出し弁当)	ノロウイルス	仕出屋	124	41
2月10日	福井県	不明(弁当)	ノロウイルス	仕出屋	73	12
2月22日	静岡県	不明(弁当)	その他のウイルス	仕出屋	82	24
2月26日	東京都	料理(チキンの煮込みを含む)	ウェルシュ菌	仕出屋	266	183

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tese/hodohappy/press/2020/03/17/01.html>より抜粋
2020年03月16日 東京都福祉保健局

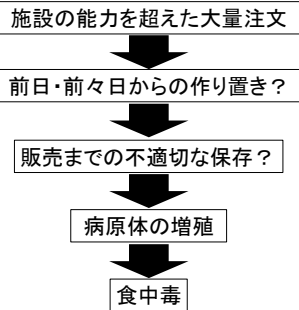
食中毒の発生について

ケータリング料理で発生した食中毒

発症日時	2月26日(水曜日)午後4時00分から27日(木曜日)午後8時00分まで
症状	下痢、腹痛等
発症場所	自宅、帰宅中等
患者数	総数 184名 (内訳) 男:51名(年齢:30~65歳) 女:132名(年齢:24~59歳) 不明:1名(年齢:30代)
入院患者数	0名
診療医療機関数・受診者数	7か所7名(男1名、女6名)
原因食品	令和2年2月26日に提供された料理(チキンの煮込みを含む)
病原物質	ウェルシュ菌

12

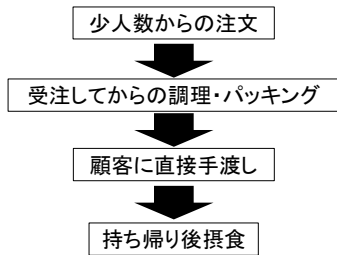
これまでの事例の特徴 仕出し・ケータリング



コロナ対応の
テイクアウト・デリバリー

食中毒の原因になるか？

テイクアウト・デリバリー



朝日新聞デジタル > 記事

apital 医師・看護師・介護

無償弁当で病院を応援するはずが、京都で53人食中毒に

掲載日 2020年6月10日 15時00分

シェア ツイート プリントアウト メール 印刷

善意での大量調理

**多忙な医療従事者
すぐに摂取できない**

医師・看護師の休憩室に放置

新型コロナウイルスの感染が広がるなかで医療現場の人たちを応援しようと、京都府長岡京市の飲食店が弁当を無償で提供したところ、集団食中毒が発生した。53人が下痢や発熱の症状を訴えた。うち1人が入院したが、快方に向かっているという。乙訓保健所が9日、発表した。

同保健所によると、弁当は1～4日に同市の病院に提供され、医療従事者133人が食べた。うち20代～70代の53人が下痢や発熱などを訴え、1人が入院。4日に病院から連絡を受けた同保健所が調べたところ、うち8人からサルモネラ属菌が検出された。

[PR]

飲食店営業許可でテイクアウトできる条件:

店内提供メニュー直接販売

注文を受けて調理

調理後すぐにテイクアウト又は配達

情報を顧客に伝える

(すぐに食べる、保管方法、アレルギー情報)

必ずしもそうできない