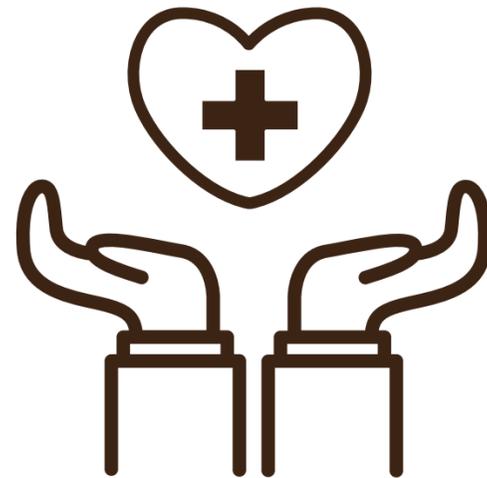


安全に届けよう！  
炊き出しのための衛生管理



# はじめに

困難な状況の中で、炊き出しの食事は単なる食事ではありません。それは、困っている人の心と体を支える命に代わる大切なものです。だからこそ、安全でおいしい食事を届けるための「衛生管理」が欠かせません。

「誰もが安心して食べられる環境をつくること」  
それこそが支援の第一歩です。



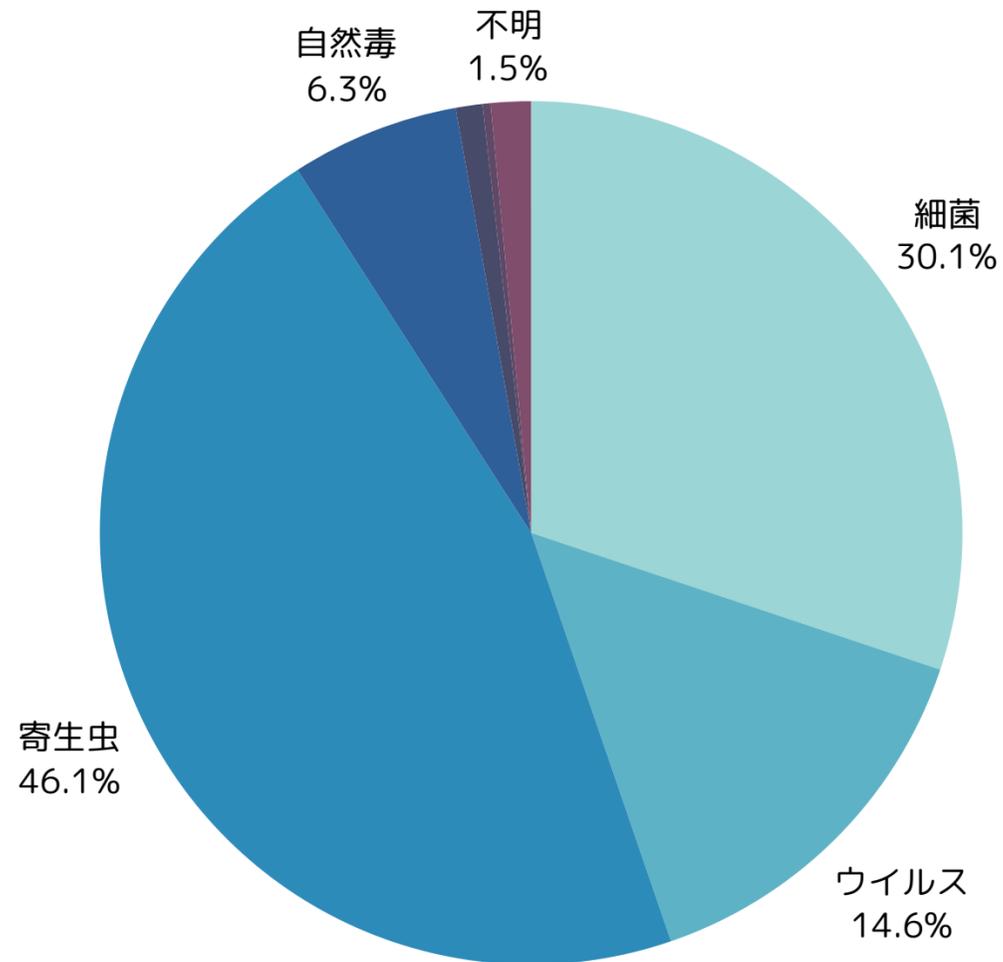
# 令和6年食中毒発生状況

直近5年間の食中毒発生件数は変動がみられるものの、  
700～1,100件の幅で発生しています。  
令和6年の食中毒は**1,037件**（患者数**14,229人**）と報告  
されています。



# 食中毒の原因

令和2年～令和6年に発生した食中毒の主な原因は様々



- カンピロバクター
- ウェルシュ菌
- 黄色ブドウ球菌 など

- ノロウイルス など

# カンピロバクターについて

カンピロバクターは、特に鶏肉の加熱不足によって感染することが知られています。ヒトや動物の腸管内でしか増えず、乾燥に弱く、通常の加熱で死滅します。

## どうやって防ぐ？

- ① 肉は中心までしっかり加熱（75℃1分以上）
- ② 生肉を触った後は手洗いを徹底
- ③ 肉と他の食材を分けて調理

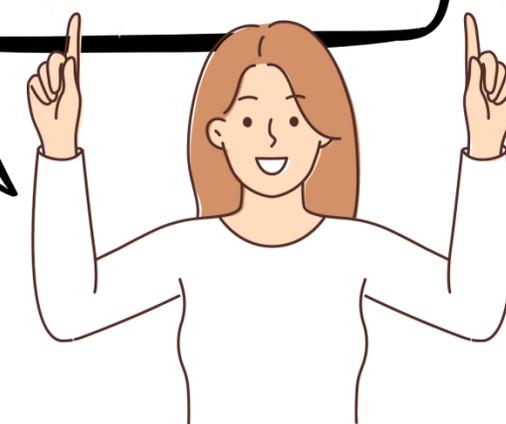




- 予防のポイント -

**生肉を使用する場合は  
専用のまな板/包丁を  
準備しましょう！**

私はカット済みの肉を  
使用するようになっています



# ウェルシュ菌について

ウェルシュ菌は、煮込み料理のような加熱調理後の食品に潜む細菌です。酸素の少ない環境で増殖しやすく、鍋の中で繁殖します。熱に強い芽胞を作るため、通常の加熱では完全に死滅しません！

## どうやって防ぐ？

- ① 調理後はすぐに食べる
- ② 再加熱時はよくかき混ぜる



# 黄色ブドウ球菌について

黄色ブドウ球菌は、手指や皮膚に存在する細菌です。

## どうやって防ぐ？

- ① 手や指に傷がある人や、手が荒れている人は、料理に携わらない
- ② 十分な手洗い、消毒を行う
- ③ 共用タオルは使用しない

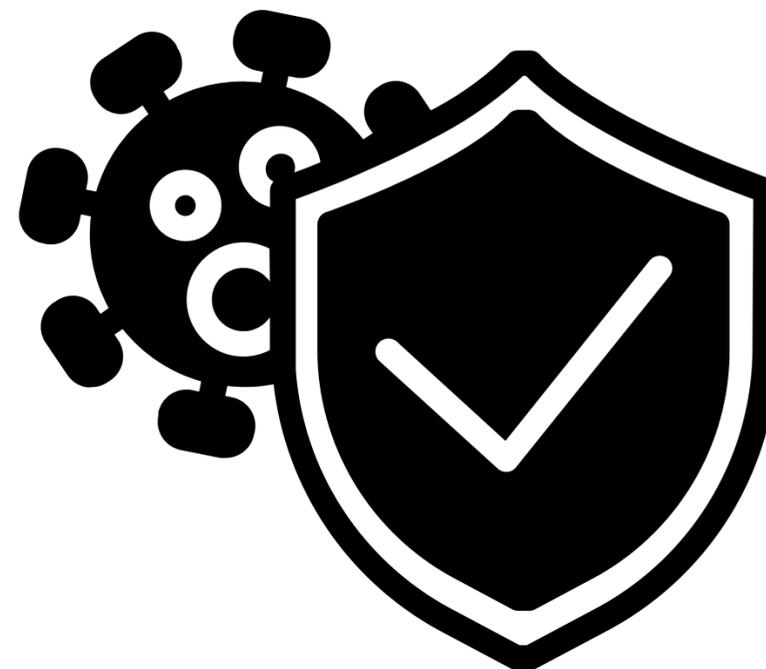


# ノロウイルスについて

ノロウイルスは、冬場に流行しやすい原因ウイルスで、食品を介した感染、接触感染、飛沫・空気感染といった複数の経路で感染します。

## どうやって防ぐ？

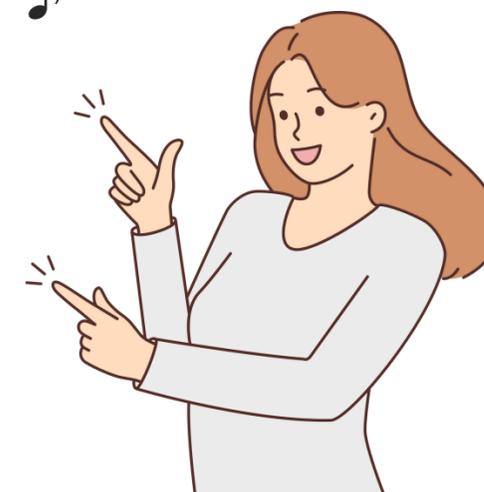
- ① 手洗いを徹底する
- ② 食品の加熱85以上で90秒以上加熱する
- ③ 調理器具を消毒する
- ④ 配膳時には衛生手袋を着用する





- 予防のポイント -  
**炊き出し前は  
調理道具を煮沸消毒！**

移動かまどに付属している  
「揚げザル」が煮沸消毒に  
便利です♪



- 予防のポイント -

**配膳時には衛生手袋を  
着用する！**



忘れやすいから  
みんなで気を付けよう！



- 予防のポイント -

**調理開始前や用便後には  
手洗い・消毒を実施！**

手洗いマニュアルを  
ダウンロードしてチェック



# 最後に

私たちは、安心して食べられる環境を整え、  
安全な食事を提供することを大切にしています。  
本資料を活用していただくことで、温かい食事を通じた  
支援の輪が広がることを願っています。

ご質問やご相談がございましたら、  
お気軽にお問い合わせください。