

令和6年度食品衛生責任者実務（定期受講）講習会

食中毒について

食品中のハザード（危害要因）を知ろう！！

食中毒とは



細菌



カンピロバクター
サルモネラ、腸炎ビブリオ
黄色ブドウ球菌 e t c.

ウイルス



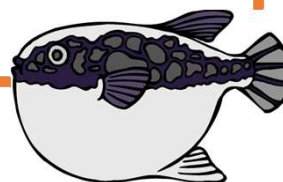
ノロウイルス
A型肝炎ウイルス
E型肝炎ウイルス

寄生虫

アニサキス
クドア
ザルコシステイス・フェアリ

自然毒

ふぐ
毒キノコ
毒草



化学物質



メタノール
ヒスタミン

2023年の食中毒発生状況 (令和5年)

2023年 食中毒 病因物質別 発生状況（全国）

病因物質	総数	
	事件数	患者数
細菌	311	4,501
ウイルス	164	5,530
寄生虫	456	689
化学物質	8	93
自然毒	57	129
その他・不明	25	861
総数	1,021	11,803

2023年 愛知県の食中毒発生状況

	愛知県	名古屋市	豊橋市	岡崎市	一宮市	豊田市	愛知県 合 計
件数	14 (19)	19 (18)	1 (4)	4 (4)	1 (1)	3 (4)	42 (50)
患者数	52 (353)	294 (175)	123 (13)	41 (29)	1 (1)	262 (4)	773 (575)
死者数	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

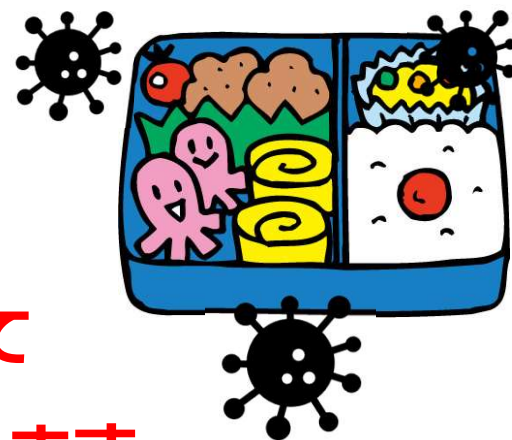
※上段は2023年、下段（ ）は2022年。

豊田市内でも食中毒が発生しています。

2023年から2024年4月までの 豊田市の食中毒発生状況

発生月	病因物質	患者数
2023年2月	ノロウイルス	246
2023年3月	アニサキス	1
2023年11月	ノロウイルス	15
2024年1月	ノロウイルス	71

ノロウイルス食中毒の事例



※2023年から2024年4月までに、豊田市において
ノロウイルスによる食中毒事件が3件発生しています。

【事例1】弁当、配食を食べた246名が食中毒症状（下痢、嘔吐、発熱等）を発症

【事例2】飲食店で提供された料理を食べた71名が食中毒症状を発症

ノロウイルスの特徴

特徴

- 冬期（11月～3月）に比較的多いが年間を通じて発生。
- 食中毒の原因になるのは、加熱不十分な二枚貝や、ノロウイルスに感染している人が触れて汚染した食品。
- 加熱により死滅する。
- 少ないウイルス量で発症する。

症状

- 潜伏期間は約24～48時間
- 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱



カキが原因 << ノロウイルス感染者に
汚染された食品が原因

ノロウイルスの特徴

- 調理する人がノロウイルスに感染して下痢をしていると、手を介して食品を汚染する可能性が非常に高くなる。
- ノロウイルスに感染していても、症状が出ない人もいる。無症状の人でもウイルスは排出するため、感染源となる。

調理をする人の

健康チェックと手洗いがとても重要！

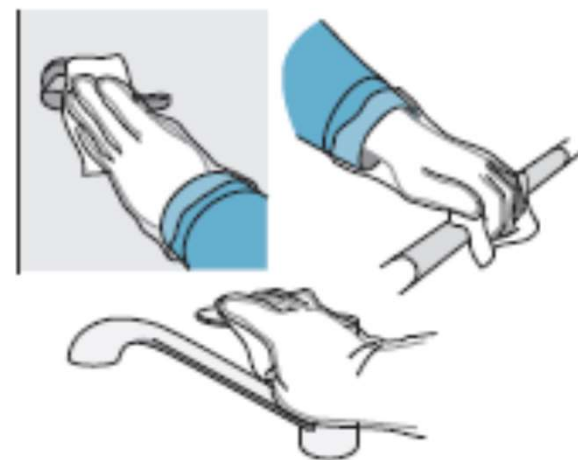
ノロウイルスによる食中毒の予防

- 調理従事者の健康管理の徹底
- 衛生的な手洗いの確実な実施
- トイレを定期的に洗浄、**消毒**する
- おう吐物の適切な処理
- 二枚貝等は中心温度 85～90℃で
90秒以上の加熱
- 使い捨て手袋の適切な使用
- タオル共用の禁止

各従事者の状況を
十分に確認する
ことが大切です。



次亜塩素酸ナトリウムで！

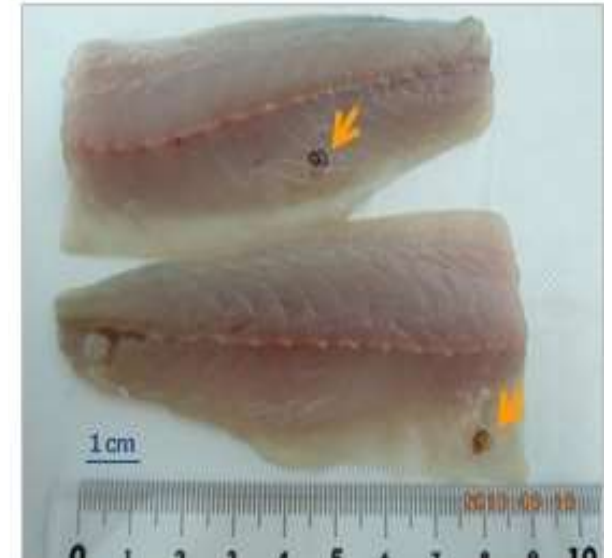


アニサキスの特徴

- 半透明白色で2～3 cmの寄生虫
- サバ、サケ、スルメイカ、イワシ、サンマなど**多くの魚介類に寄生**。
- 主に魚の内臓表面に寄生しているが、筋肉中にも移行する。
- 症状：激しい腹痛（胃アニサキス症）
- 潜伏期間：多くが食後8時間以内

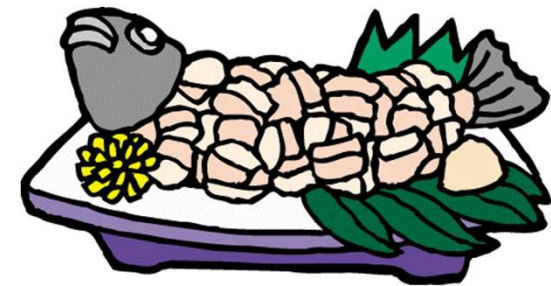
市内の事例：

- スーパーで購入したイワシの刺身を喫食。
- 加熱用のサバ・自ら釣り上げたサバをしめサバに加工して喫食。

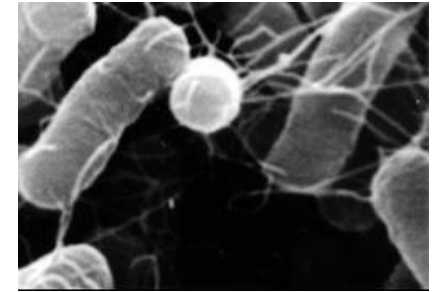


アニサキス食中毒の予防

- ・ アニサキスは加熱又は冷凍により死滅するので、中心部まで十分加熱（60℃で1分、70℃以上瞬時）または－20℃で24時間以上冷凍。
- ・ より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去、低温（4℃以下）で保存。
- ・ 魚を生食用に調理する際には、アニサキスを意識して魚をよく見て調理。
- ・ 特に、内臓に近い筋肉部分を調理する際は注意すること。



サルモネラ属菌の特徴



- 鶏肉や卵から検出されることが多い。
- 哺乳類、鳥類、爬虫類、両生類等に広く分布（ペットにも注意）
- 症状：急性胃腸症状（小児は、より重症になる）
- 潜伏期間：12～48時間（早くて4時間、遅くて100時間）
- 中心温度75℃以上で1分以上の加熱が必要

予防ポイント：

- 未加熱の鶏肉、殻付き生卵、未殺菌液卵を取り扱う場合には器具の使い分け、作業毎に使い捨て手袋の交換
- 生食用食材との作業場所の区分け
- 卵の割り置きをしない

サルモネラ食中毒の事例（死亡例）

地元の仕出し・弁当屋が調理した弁当

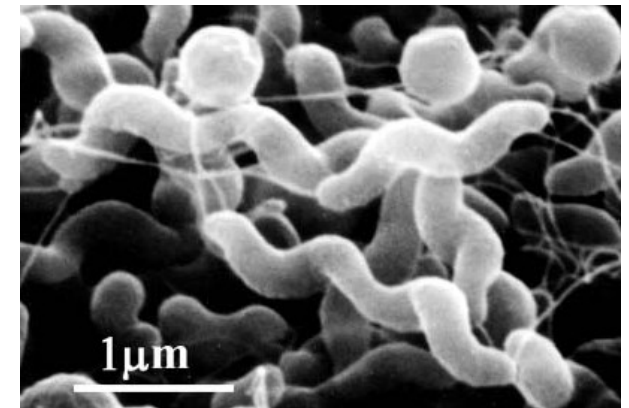
- 弁当を喫食した117人が食中毒症状を発症し、うち**1人が死亡**。
- 明らかに**能力を超えた受注数**だった。
- 調理器具の**使い分けがされていなかった**。
- 鶏肉が加熱不十分だった可能性あり。
- だし巻きの液卵は、**前日に卵を割り置きしていた**。

この事例のポイント

調理能力を超えた、無理な注文は受けない。

カンピロバクター属菌の特徴

- 熱には強くなく、70℃の加熱で急速に死滅する。
- 少ない菌量（100個程度）で発症。
- 潜伏期間が長い2～7日（平均2～3日）
- 水様性下痢（数回／日、腐敗臭、まれに血便）
- 腹痛、発熱（38℃以下）
- ギラン・バレー症候群を発症することがある。



カンピロバクター食中毒の予防

- 鶏刺し、鶏たたきなどの生肉を提供しない
- 鶏肉の中心までよく加熱（中心温度 75℃で1分間以上）
（ピンク色では菌は生き残っている）。
- まな板、包丁は生肉専用のものを用意する。
- 生肉を取り扱ったら、手洗いをする。
- 鍋や焼肉の場合、専用のはし又はトングを用意する。



カンピロバクター食中毒の事例

① 提供されたササミ丼

- 原料の鶏肉に「加熱用」の表示があったにもかかわらず、**加熱不十分で中心部が生の状態**であった。
- 加熱済み食品と非加熱食品の**使用器具の使い分け**はされていなかった。
- 食品の下処理と盛り付けを同一の作業台で行っていた。

この事例のポイント

- 鶏肉は十分加熱する。
- 調理器具の使い分けや手洗いによる二次汚染の防止

カンピロバクター食中毒の事例

② 流しそうめん

- 流しそうめんに利用する湧き水から、カンピロバクターが検出。
- 892人の患者が出て、うち22人は入院した。
- 営業開始前に湧き水の水質検査を実施していなかった。

この事例のポイント

- 井水等を使用する場合は、年に1回以上水質検査を実施する。
- 塩素消毒を適切に実施する。



ウェルシュ菌の特徴

弁当などの大規模食中毒になりやすい

- 芽胞をつくる ※芽胞は100℃・1時間の加熱でも死滅しない。
- 嫌気性菌（酸素が無い状況で増殖する。）
- 42～45℃で最も早く増殖（10℃以下または50℃以上では増殖しない）
- 症状は腹痛、下痢など（発熱や嘔吐は少ない。）
- 食中毒の多くは、加熱調理後の冷却が不適切な場合に発生。

予防ポイント：

- 中心部まで十分に加熱、調理後は速やかに喫食する。
- 冷却する場合は、小分けにして中心部を素早く20℃以下とし、10℃以下で保存する（冷蔵する場合は、65℃以上）。

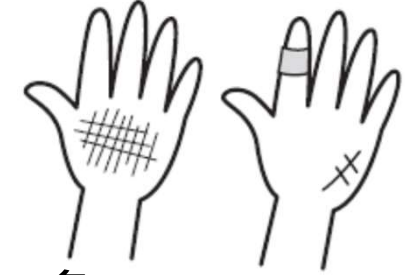
その他の大規模食中毒の事例

駅弁メーカーが製造した弁当

- 弁当を喫食した29都道府県の554人が食中毒。
- 弁当から**黄色ブドウ球菌**と**セレウス菌**が検出された。

黄色ブドウ球菌・セレウス菌は、ウエルシュ菌と同様に
人の皮膚や環境中に広く存在する菌で、
食品の温度管理が不適切な場合に発生します。

黄色ブドウ球菌の特徴



- 健康な人の皮膚や鼻の中に常在。特に傷口（化膿創）に多い。
- 食品の中で増殖するときにエンテロトキシン（毒素）を作り、吐き気や嘔吐などの症状を起こす（数時間以内に発症）。
- エンテロトキシン（毒素）は100℃20分の加熱でも分解されない。

重要ポイント

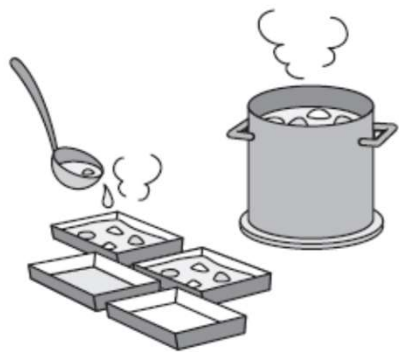


- ・手指の洗浄・消毒、調理用手袋の適切な着用で、黄色ブドウ球菌を**つけない**
- ・調理品は10℃以下で保存し、黄色ブドウ球菌を**増やさない**

セレウス菌の特徴

- 土壌細菌で、広く環境中に分布する。
- 菌が作るエンテロトキシン（毒素）により、「下痢型」「嘔吐型」の2つのタイプの食中毒を起こす。
- ウエルシュ菌と同じく、芽胞を作り100℃30分でも死滅しない。嘔吐型の毒素も熱に非常に強い。

重要ポイント



- ウエルシュ菌と同じく、
- ・中心部まで十分に加熱、調理後は速やかに喫食
 - ・すぐに喫食しない場合は、小分けにして中心部を素早く20℃以下とし、10℃以下で保存（冷蔵の場合は、65℃以上で保存）