

令和8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



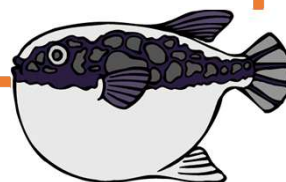
ノロウイルス
A型肝炎ウイルス
E型肝炎ウイルス

寄生虫

アニサキス
クドア
ザルコシスティス・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

2025年の食中毒発生状況 (令和7年)

2025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 | 死者数 |
| 細菌 | 315 | 4,226 | 1 |
| ウイルス | 467 | 18,927 | - |
| 寄生虫 | 305 | 510 | - |
| 化学物質 | 14 | 433 | - |
| 自然毒 | 47 | 111 | 1 |
| その他・不明 | 24 | 520 | - |
| 総数 | 1,172 | 24,727 | 2 |

厚生労働省 4. 食中毒統計資料 (1)食中毒事件一覧速報

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

2025年から2026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 |
|----------|---------|-----|
| 2025年2月 | ノロウイルス | 12 |
| 2025年4月 | 不明 | 1 |
| 2025年10月 | アニサキス | 1 |
| 2025年10月 | サルモネラ属菌 | 71 |

食中毒患者数トップ3

ノロウイルス

ウェルシュ菌

カンピロバクター

食中毒発生件数トップ3

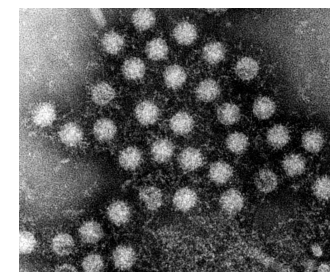
ノロウイルス

アニサキス

カンピロバクター

ノロウイルスについて

ノロウイルスの特徴



特徴

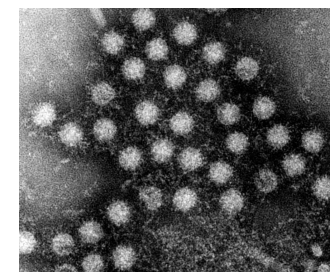
- 冬期（11月～3月）に比較的多いが年間を通じて発生。
- 食中毒の原因になるのは、加熱不十分な二枚貝や、ノロウイルスに感染している人が触れて汚染した食品。
- 加熱により死滅する。
- 少ないウイルス量で発症する。

症状

- 潜伏期間は約24～48時間
- 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱



ノロウイルスの特徴

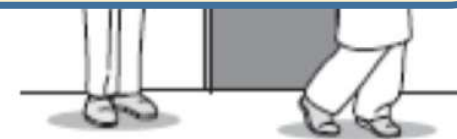


特徴

- 冬期（11月～3月）に比較的多いが年間を通じて発生。

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

- 潜伏期間は約24～48時間
- 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱



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

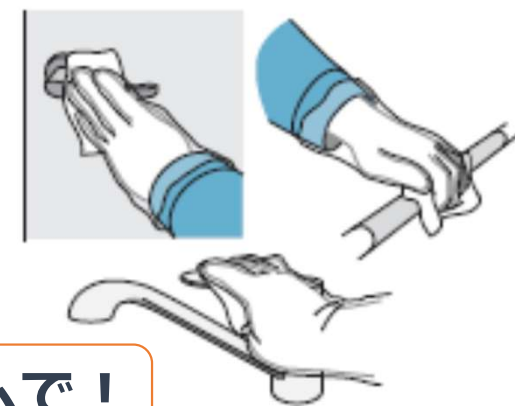
各従事者の状況を十分に確認することが大切です。



トイレに入るとききの注意事項

トイレはノロウイルスの汚染源となります

- トイレに入るときや清掃のときには、
調理作業用の作業着、履き物のままでトイレに入らない。
(清掃用の作業着に着がえる、業務終了後に清掃する等)
- 感染防止のため、トイレは**従業員専用**のものが望ましい。
- お客様と同一の場合は、清掃・消毒の頻度を多くして、
トイレを衛生的に保つ。特に、**便座、水洗レバー、
ドアノブ**などは、入念に**消毒**する。



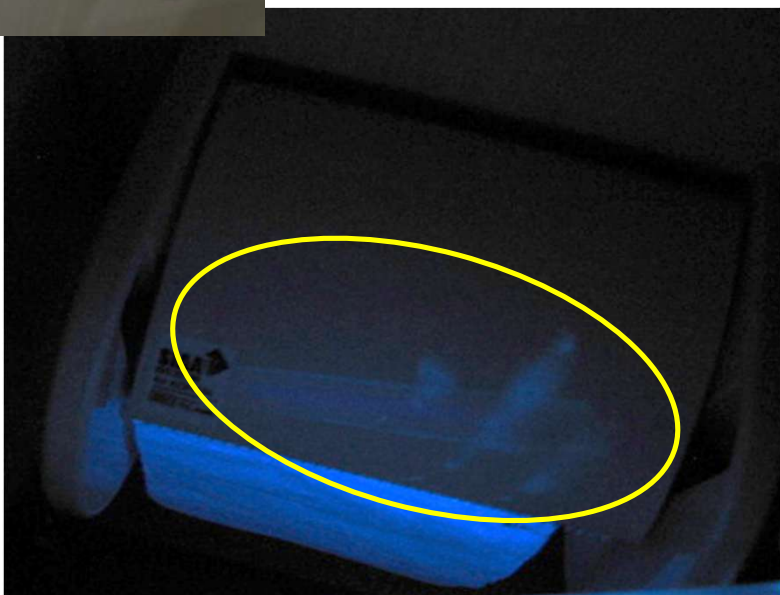
次亜塩素酸ナトリウムで！

実験：トイレ使用后、どのくらい汚染されるのでしょうか？



- 汚れに見立てた蛍光塗料を一滴手に取り、すり込む。
 - トイレ使用後の流れを再現し、手を洗った。
- 汚染された箇所は、青白く光る。

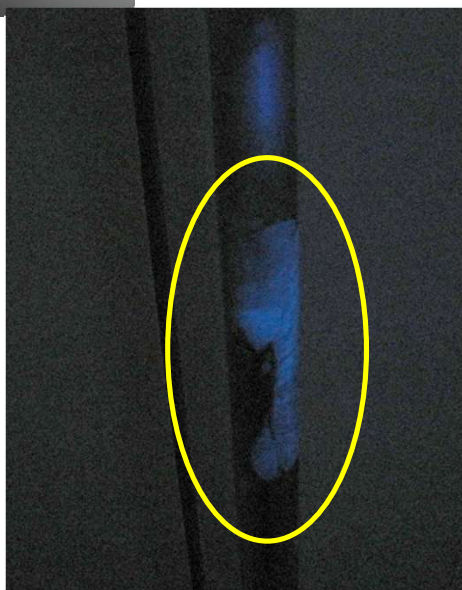
ペーパーホルダー：手洗い前



水栓ボタン：手洗い前



ドアの取っ手：手洗い後



正しく手洗いしないと、 汚染を調理場に持ち込むことに…



手洗い前



水洗いのみ



石けんのみ



消毒後

手洗設備について

- 調理場の手洗設備は、手洗い後に蛇口を触らなくてよいものにする。
- 器具洗淨、調理用など他の用途のシンクで手洗いしない。
- トイレの後には2度手洗いをする。(トイレ手洗い → 調理場手洗い)



レバーハンドル

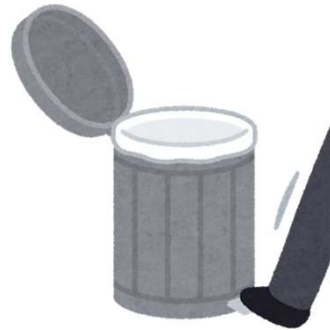
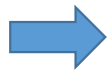


自動水栓

手洗いの手順

ハンドソープで手洗い → 清潔なペーパータオルで手をふく

→ ゴミは蓋つきのゴミ箱へ → アルコール消毒



タオルの共用はNG !



ノロウイルス予防のポイント

体調が
悪いときは、
従事しない
・
させない

トイレ・
嘔吐物は
次亜塩素酸で
消毒

手洗いは、
こまめに
衛生的に

大根おろし食中毒



- 令和7年度、愛知県内の複数の飲食店で、食中毒が発生。
- 愛知県内の食品加工業者で製造された**大根おろし**が原因と判明。
- 200人以上が、下痢、嘔吐、発熱などの食中毒症状となった。



- 食品製造施設は特に、ノロウイルスの原因とならないように！
- 飲食店側も、納品元の衛生管理を確認しましょう！

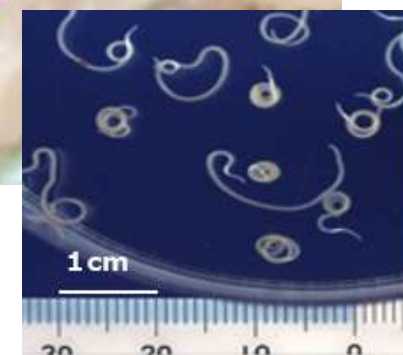
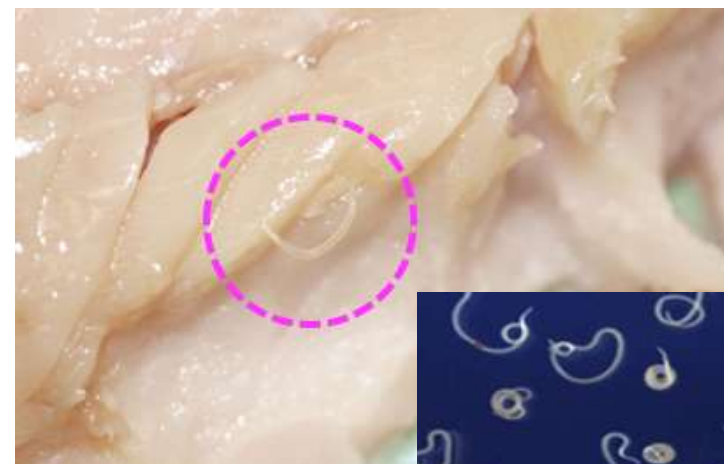
アニサキスについて

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：

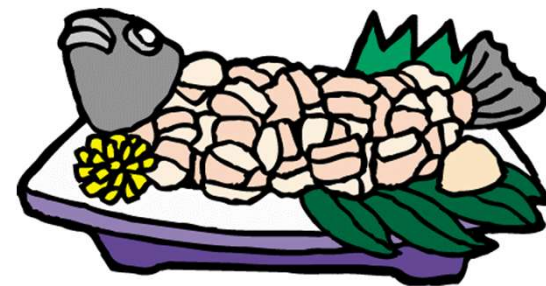
- スーパーで購入したイワシの刺身を喫食。
- 加熱用のサバ・自ら釣り上げたサバをしめサバに加工して喫食。



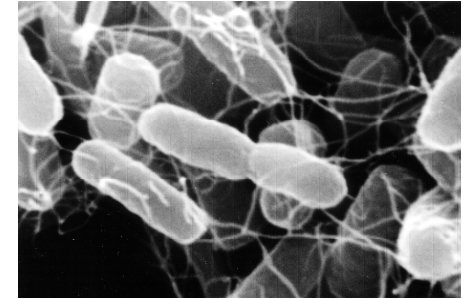
アニサキス食中毒の予防

- 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。

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。



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

令和5年サルモネラ食中毒の事例（死亡例）

県外の仕出し・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について

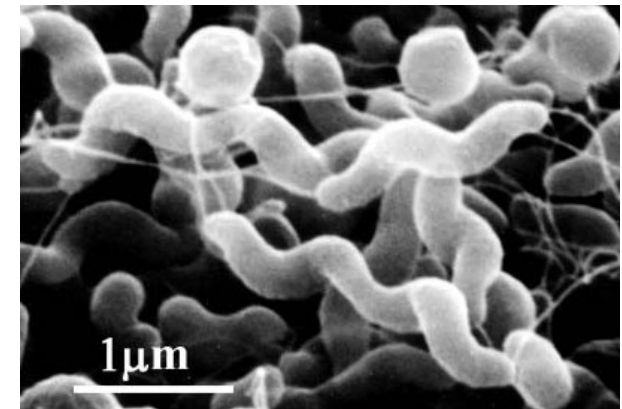
カンピロバクター属菌の特徴

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。

症状

- 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。



カンピロバクター属菌の特徴

特徴

- 細菌性食中毒事件発生数 **ワースト1**
- 鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、焼き鳥(生焼け)
による食中毒が多数発生

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。



鶏肉は十分加熱して提供しましょう



「新鮮だから安全」ではありません！

※鶏肉のカンピロバクター汚染率：**67.4%**



**加熱用や特別な表記のない鶏肉を
生食用にしてはいけません！**

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります。

カンピロバクター食中毒予防のポイント

中心の色が変わるまでよく加熱
(中心温度75℃で1分間以上)

まな板、包丁は生肉専用のものを用意し、使用後は消毒・殺菌する

生肉を取り扱ったら、
しっかり手洗いする

鍋や焼肉の場合、専用のはし
又はトングを用意する。

新鮮

ならば安全は間違い!!



ココ大事!
復唱して!!

**生や生焼けの
とり肉を
提供しない!!**

食中毒予防のポイント

つけない

**調理前に
しっかり手洗い**

**調理器具は
使い分けよう！**

増やさない

**食材は
冷蔵庫で保管！**

**食品は長期保管
しないこと**

やっつける

**中心部まで
しっかり
加熱しよう！**