

令和 7 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

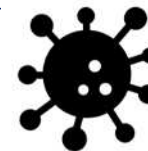


細菌



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



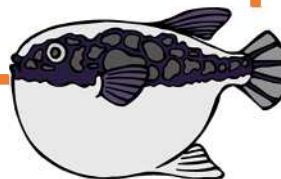
ノロウイルス
A型肝炎ウイルス
E型肝炎ウイルス

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

2024年の食中毒発生状況 (令和6年)

2024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	320	4,369
ウイルス	277	8,685
寄生虫	355	694
化学物質	10	137
自然毒	57	111
その他・不明	18	233
総数	1,037	14,229

2024年から2025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
2024年1月	ノロウイルス	71
2024年10月	カンピロバクター	8
2025年2月	ノロウイルス	12

(参考) 2023年2月 ノロウイルス 246

食中毒発生件数トップ3

アニサキス

ノロウイルス

カンピロバクター

食中毒患者数トップ3

ノロウイルス

カンピロバクター

ウェルシュ菌

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

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

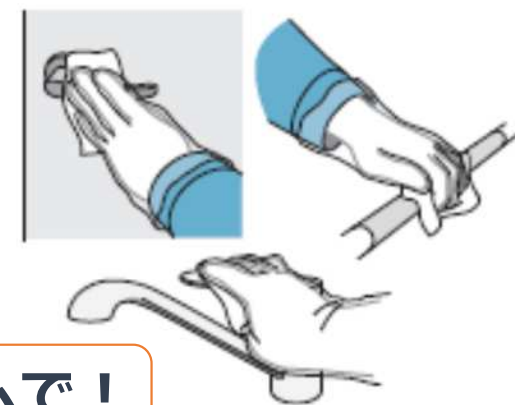
- タオル共用の禁止



トイレに入るとき 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。



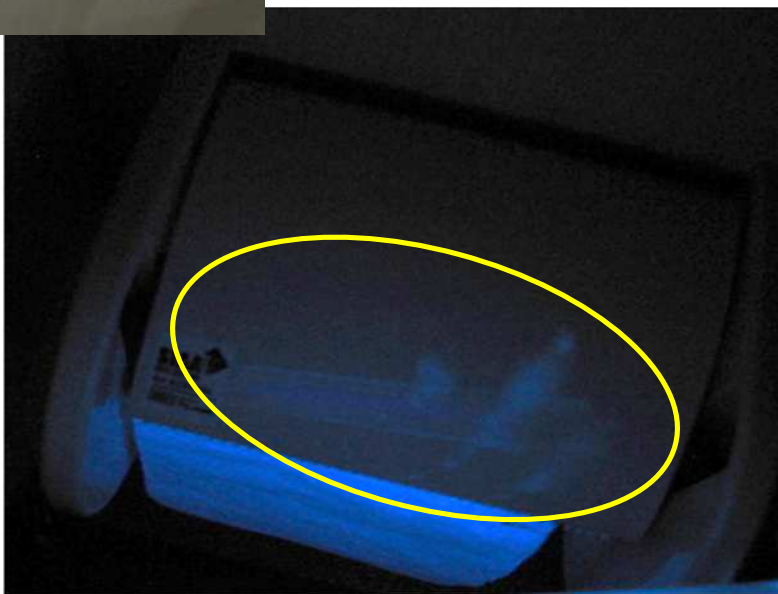
次亜塩素酸ナトリウムで！

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

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

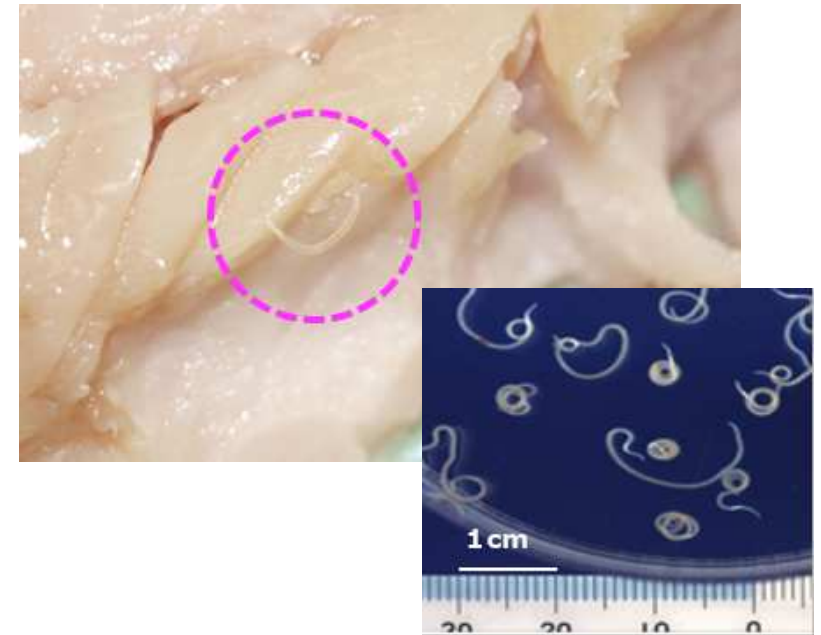
アニサキスについて

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：

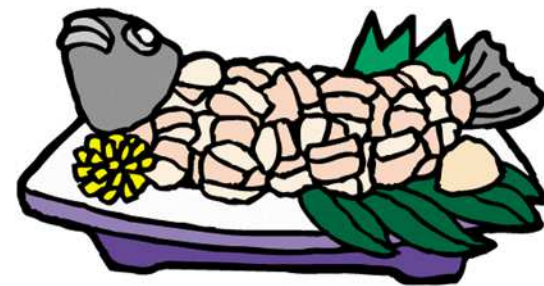
- スーパーで購入したイワシの刺身を喫食。
- 加熱用のサバ・自ら釣り上げたサバをしめサバに加工して喫食。



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。



ウエルシュ菌について

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）。

カンピロバクター属菌について

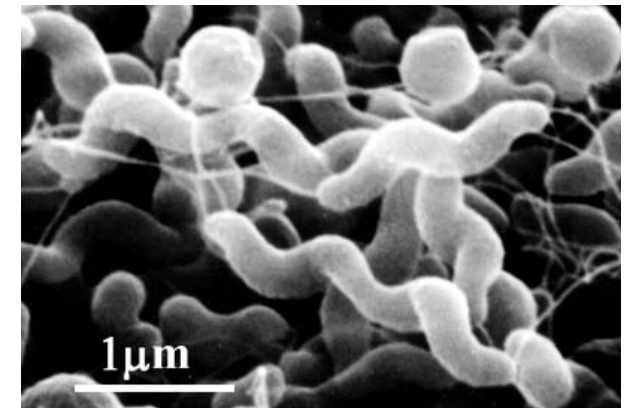
カンピロバクター属菌の特徴

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!!**



ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare



公益社団法人日本食品衛生協会

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！**