

食品衛生講習会

鳥取市保健所
生活安全課



食中毒とは

病原微生物（細菌、ウイルス）、自然毒、有害化学物質などに汚染された食品を食べることで起きる健康被害である

▶ 多くの場合、嘔吐、腹痛、下痢などの急性胃腸炎症状を起こす

（潜伏期間） 短いもの：1時間
長いもの：3日～5日



pixta.jp - 6826481

▶ 食品が、食中毒の原因となる細菌・ウイルス等に汚染されていても味や臭いは変わらない



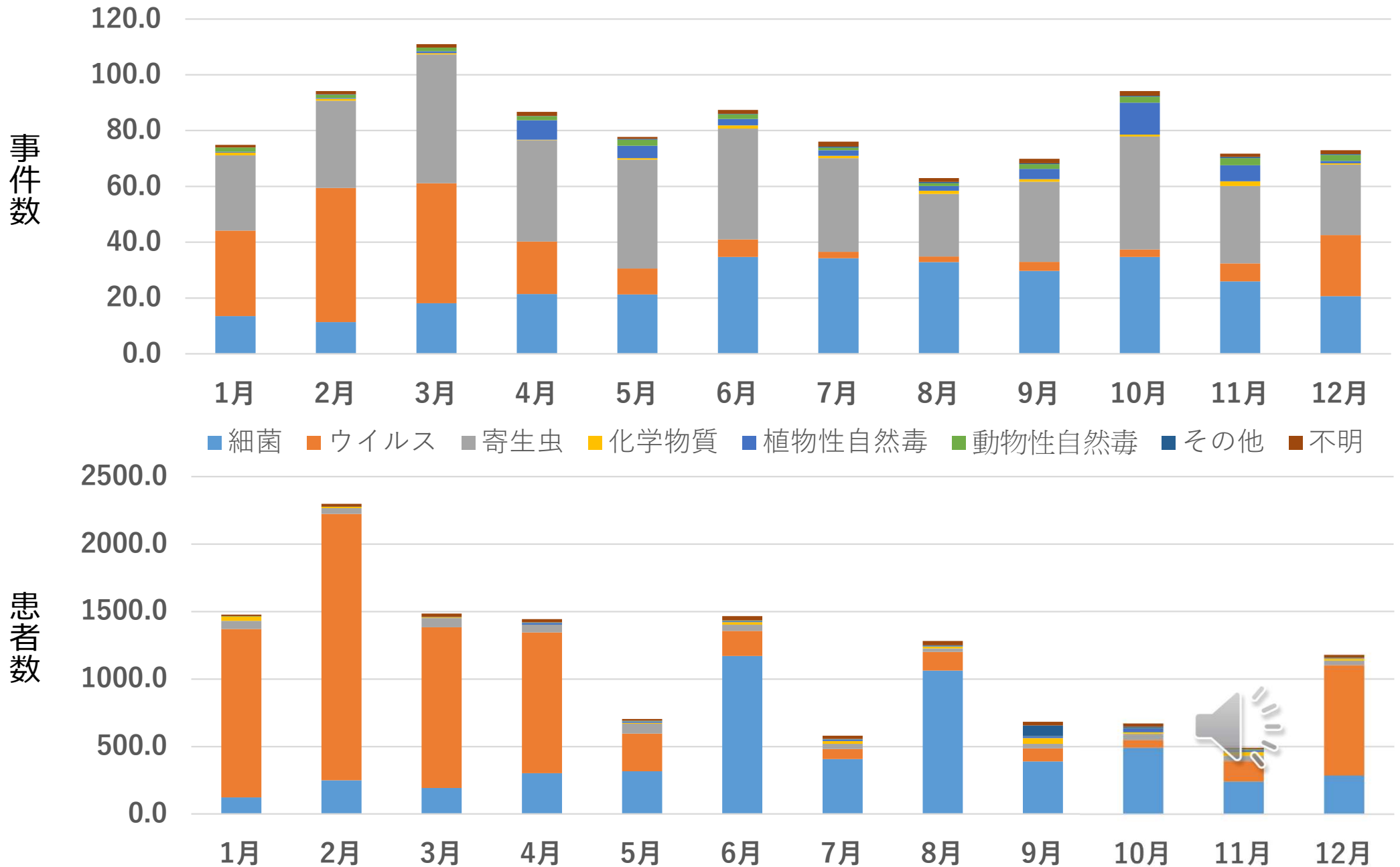
食中毒の病因物質の分類

食中毒

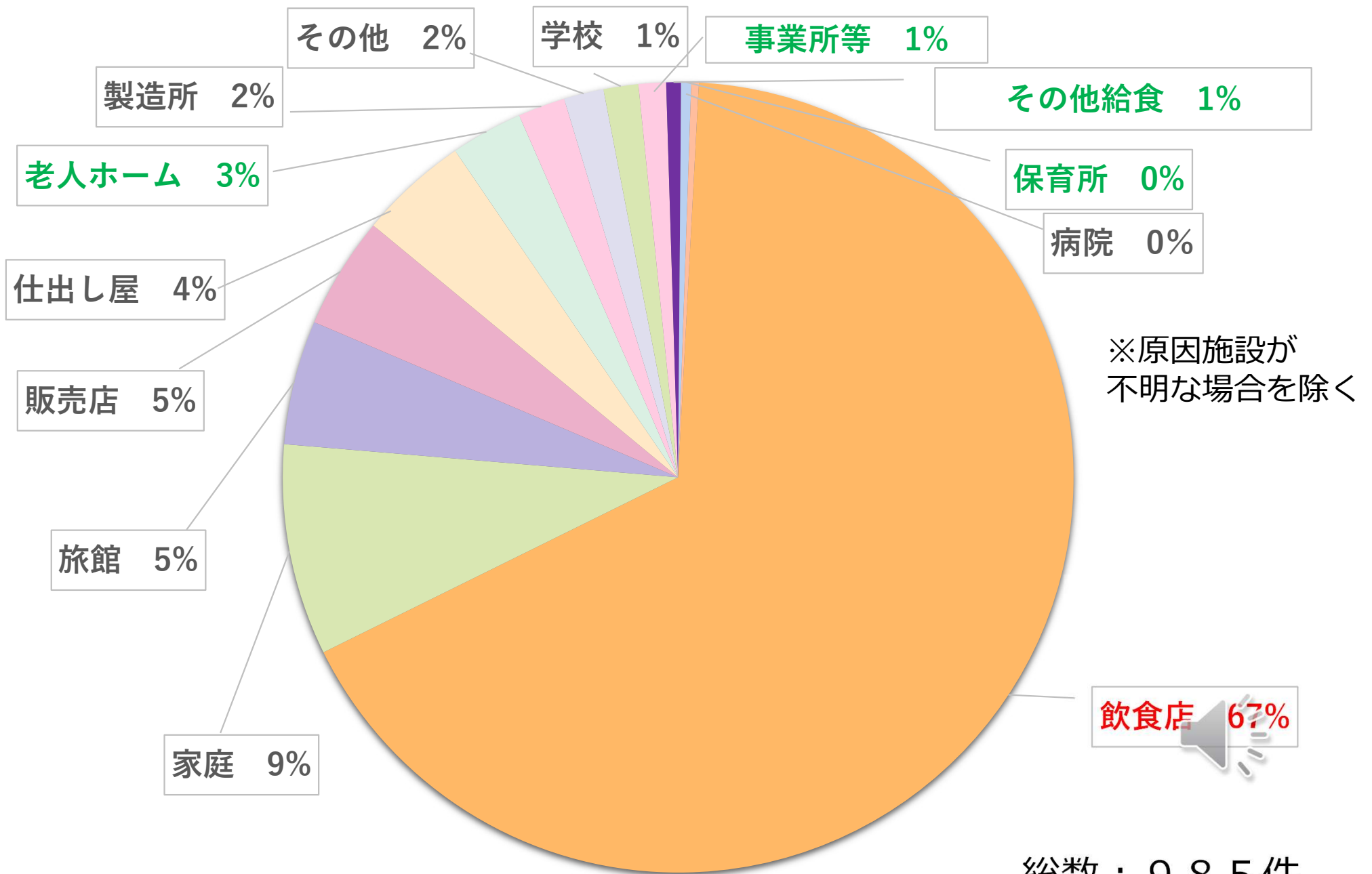
| | | |
|------|---|---|
| 微生物 | 感染型 | 病原大腸菌（腸管出血性大腸菌を含む）、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、ウェルシュ菌など |
| | 毒素型 | 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌など |
| | ウイルス性 | ノロウイルス、A型・E型肝炎ウイルスなど |
| 自然毒 | 動物性 | 魚毒（フグ毒（テトロドトキシン）など） 貝毒（麻痺性貝毒・下痢性貝毒） |
| | 植物性 | 毒キノコ、有毒植物、未熟なじゃがいも |
| 化学物質 | 化学物質：洗剤、農薬、有機水銀、ヒ素等 油脂変敗：変敗した油で調理した食品、油菓子類 | |
| その他 | 寄生虫（アニサキスなど）、原虫（クリプトスポリジウム）など アレルギー様：ヒスタミン | |



令和元年～7年 食中毒平均事件数／患者数（全国）

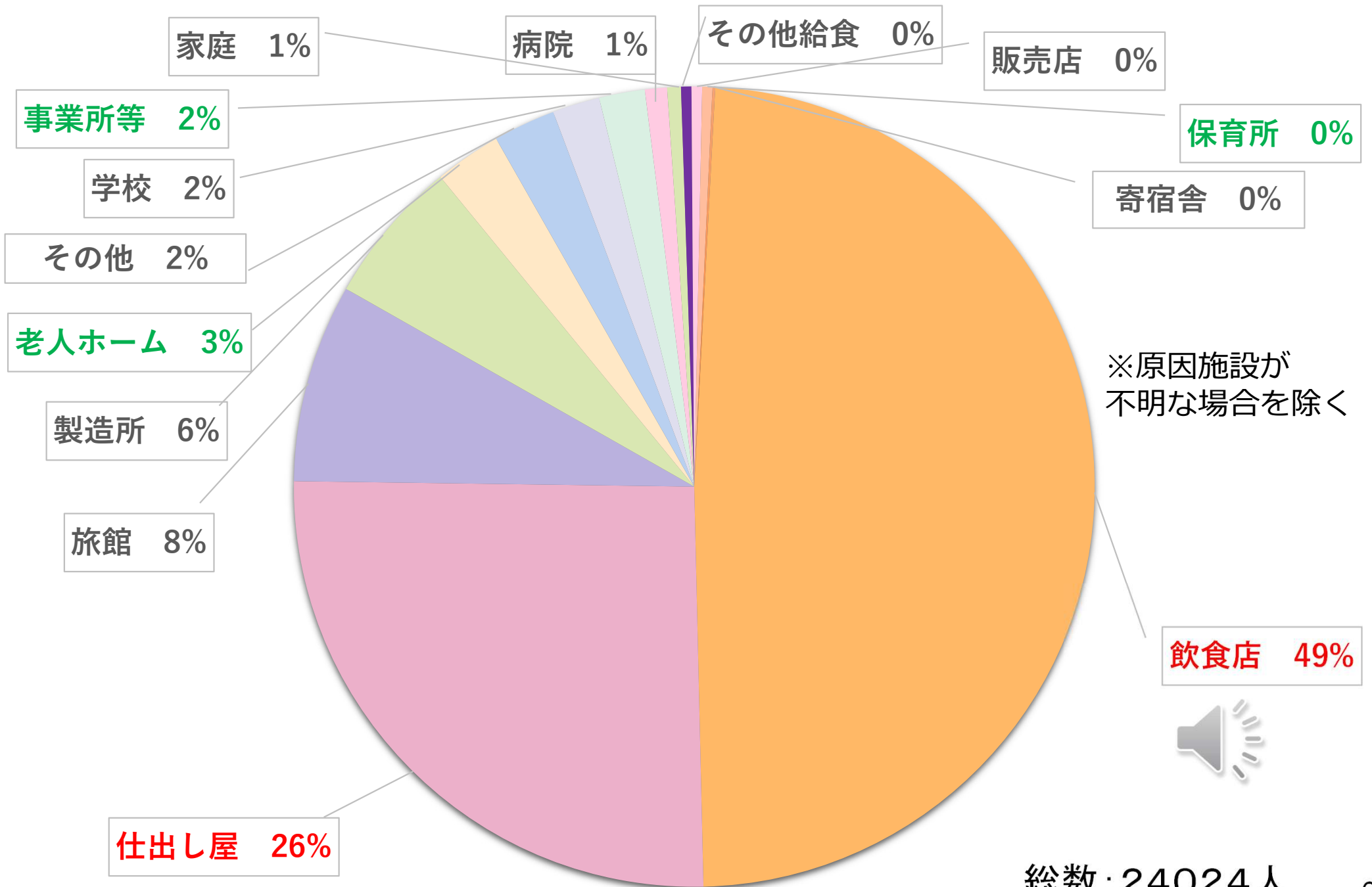


令和7年 原因施設別食中毒事件数（全国）



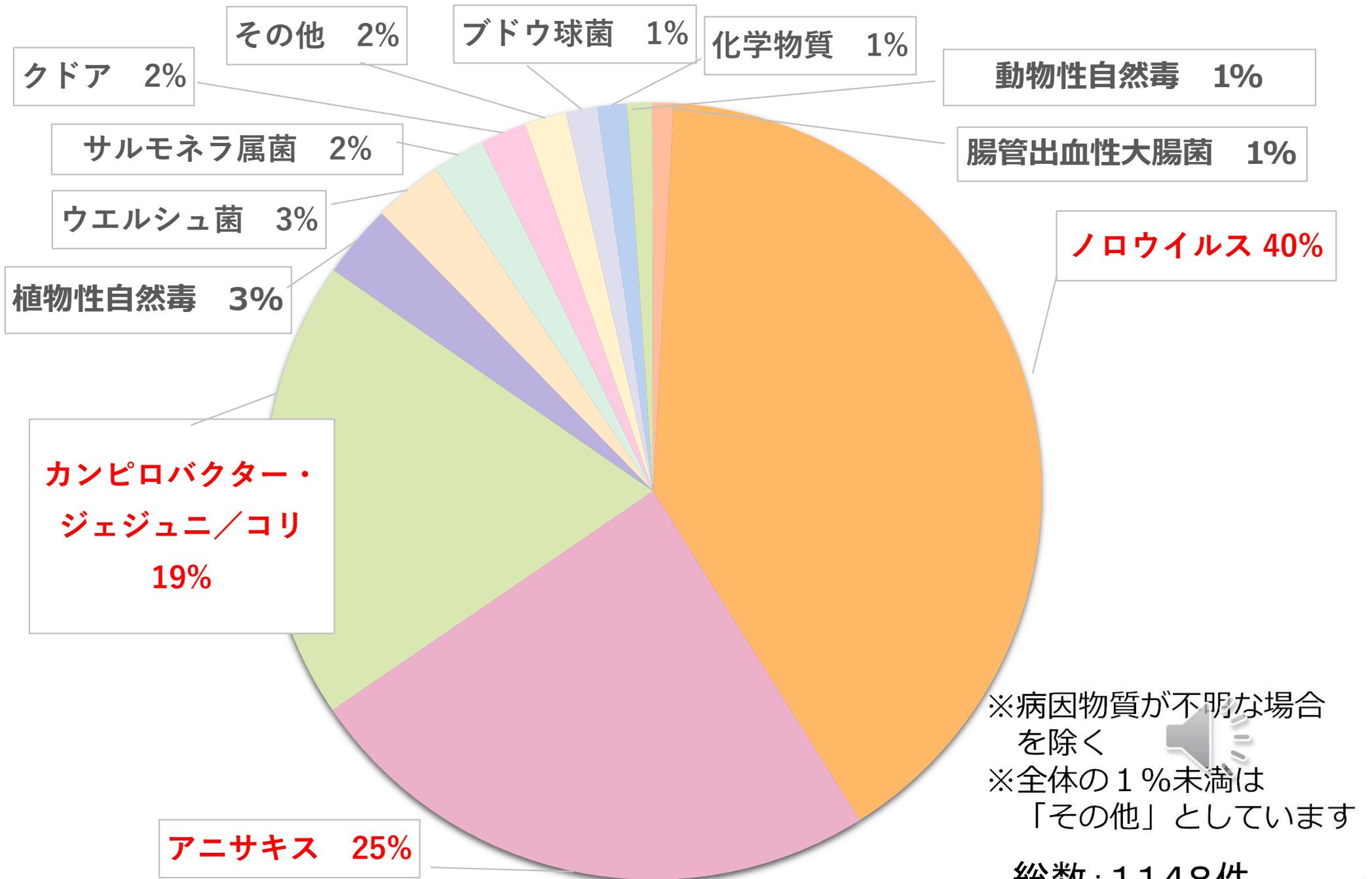
総数：985件

令和7年 原因施設別食中毒患者数（全国）

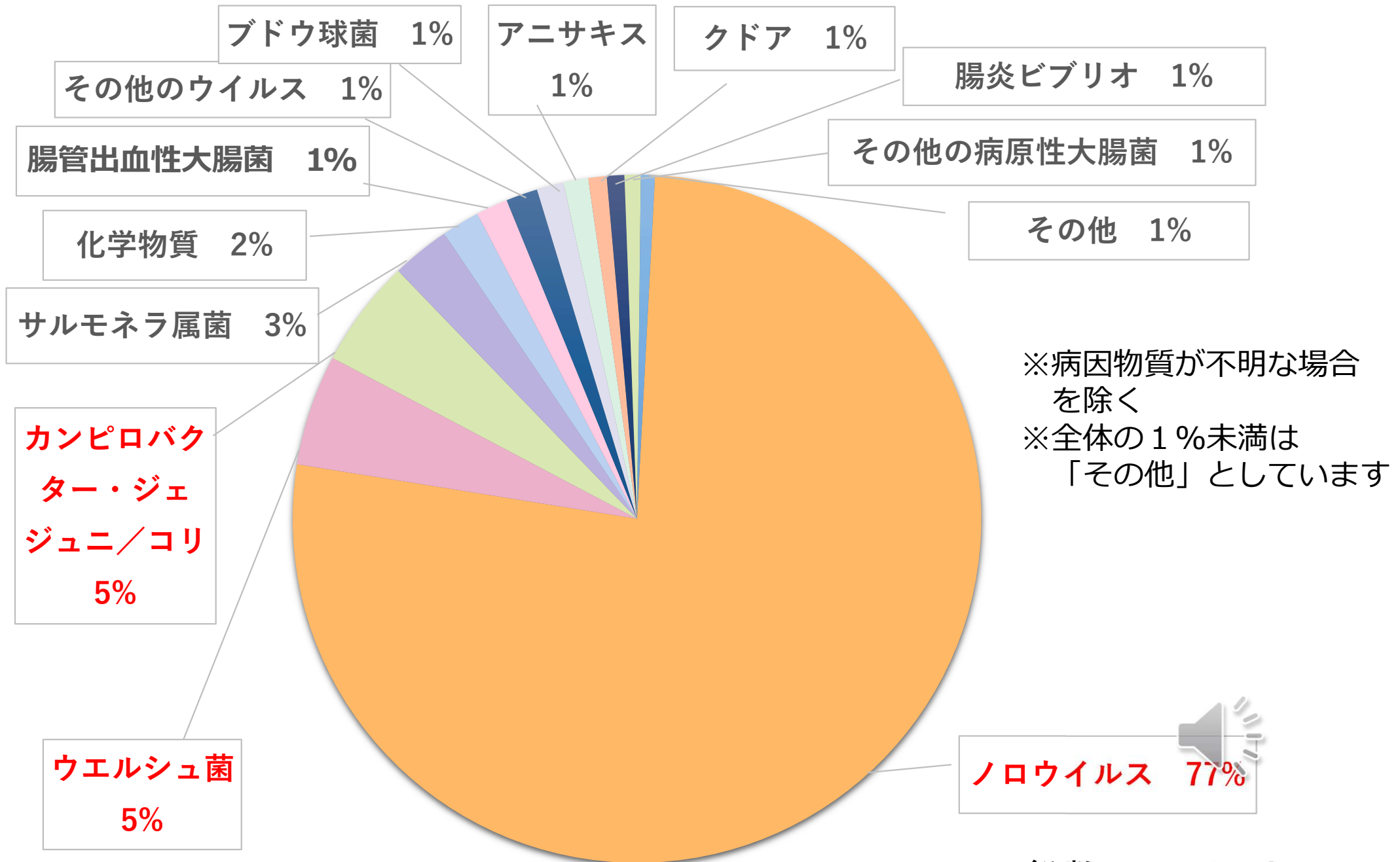


総数：24024人

令和7年 病因物質別食中毒事件数（全国）



令和7年 病因物質別食中毒患者数（全国）



総数：24207人

食中毒の原因微生物

- 食肉にいるもの

→カンピロバクター、サルモネラ属菌、病原大腸菌

- 魚介類にいるもの

→腸炎ビブリオ、ノロウイルス

- 皮膚表面にいるもの

→黄色ブドウ球菌

- ヒトが保有するもの

→病原大腸菌、サルモネラ属菌、感染症（赤痢、チフス、パラチフス等）、ノロウイルス

- 穀物・野菜にいるもの

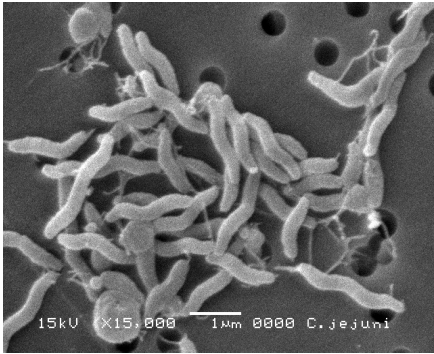
→セレウス菌

- 環境中に広くいるもの

→ウエルシュ菌、ボツリヌス菌

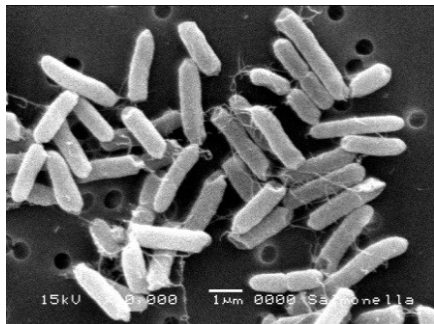


食肉にいるもの



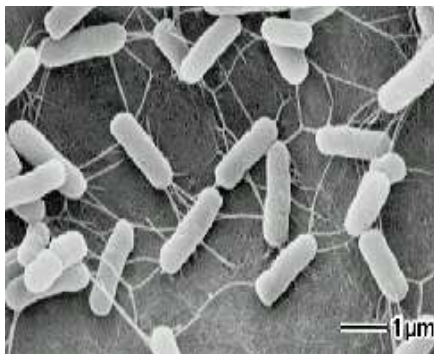
■カンピロバクター

- ・家畜などの腸内に生息
- ・特に鶏の保菌率が高く、鶏肉の汚染が高い
- ・少量で感染



■サルモネラ属菌

- ・家畜などの腸内に生息
- ・特に鶏卵を介した食中毒が多い
- ・ペットも保菌



■病原大腸菌

- ・5つのタイプ
- ・腸管出血性大腸菌はベロ毒素を産生
- ・少量で感染



食肉による食中毒の予防方法

加熱調理の徹底

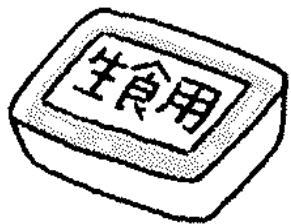


中心温度75℃
で1分間以上
加熱

生×食



鶏肉は、生または
生に近い状態で
提供しない

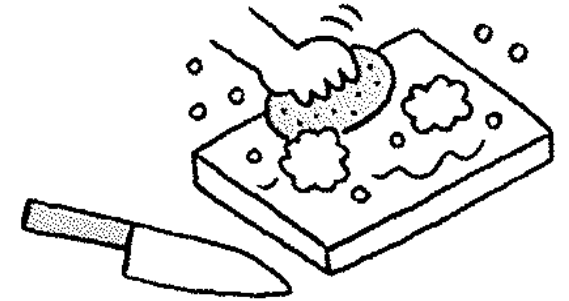


「生食用」と表示
された食肉で
あっても、高齢
者・若齢者への
提供は控える

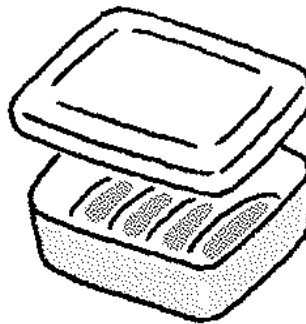
二次汚染の防止



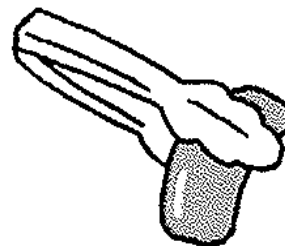
生肉を取り
扱った後は、
十分に手指を
洗浄・消毒



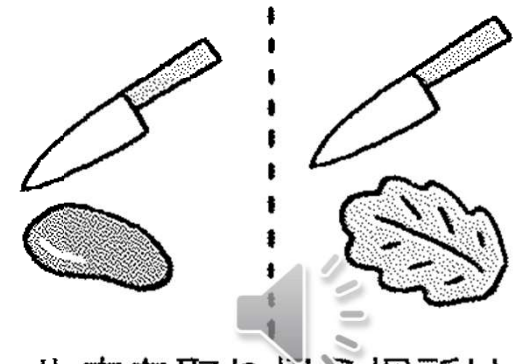
調理器具は生肉専用の
ものを用意し、使用後
はよく洗浄・熱湯消毒



生肉は専用の
ふたつき容器
に入れて保管

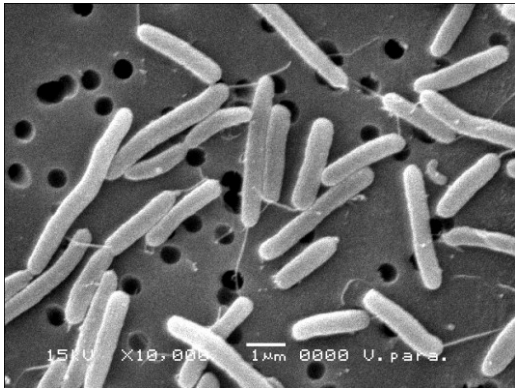


生肉専用の
トングやはし
を用意する



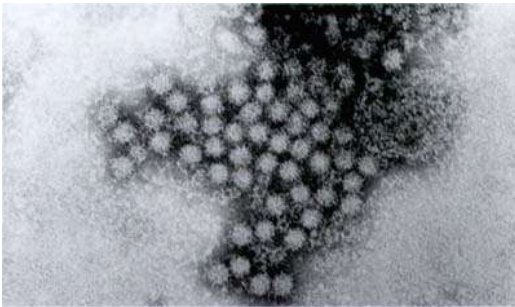
生肉を取り扱う場所は
ほかの作業場所と距離
を置く

魚介類にいるもの



■ 腸炎ビブリオ

- ・ 海水中に存在
- ・ 真水に弱い
- ・ 増殖速度が速い（8分間で1回分裂）



電子顕微鏡写真

■ ノロウイルス

- ・ ヒトの腸管のみで増殖
感染性胃腸炎の原因
- ・ 二枚貝に蓄積（カキ等）
- ・ 少量で感染、吐物・排泄物も感染源
- ・ 消毒方法



加熱（85～90℃・90秒以上

次亜塩素酸ナトリウムが有効

* 70%アルコールは効果が少ない

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- **普段から感染しないよう**に食べものや家族の健康状態に注意する。
- **症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。**
- 症状があるときに、**すぐに責任者に報告する**仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗う**タイミング**は、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを**ていねいに**
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

洗剤などで十分に洗浄し熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

食品の加熱調理を徹底

施設の“共用”に注意

おう吐物の適切な処理

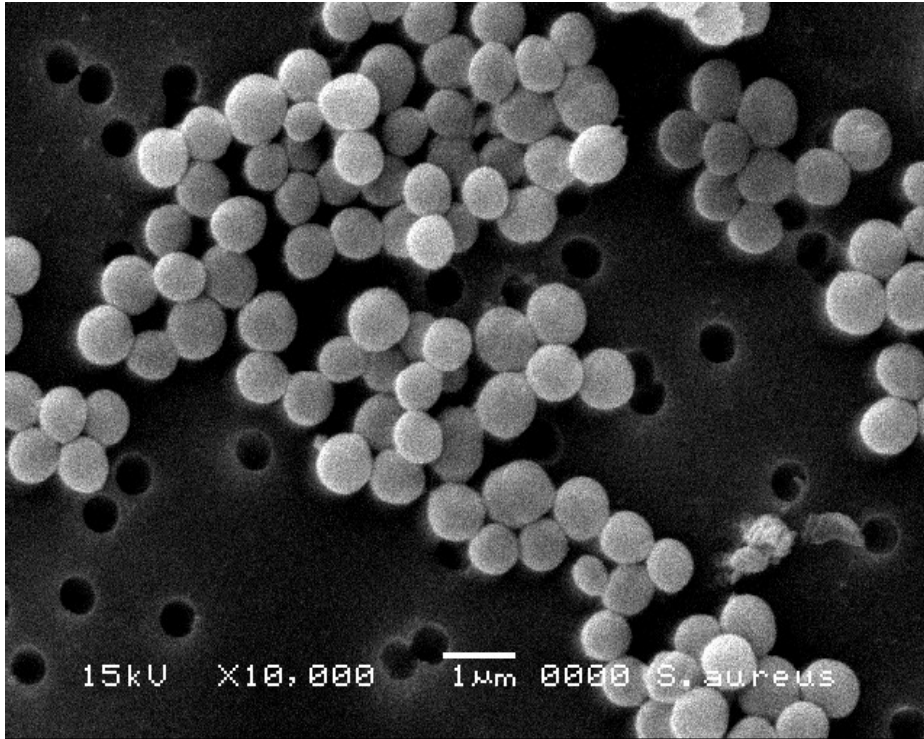
食中毒事例①

| | |
|------|--------------------------------|
| 発生日 | 令和7年12月 |
| 原因施設 | 障害者就労支援施設内の給食施設 |
| 喫食者数 | 66名 |
| 有症者数 | 42名 |
| 原因食品 | 当該施設で調理、提供された ブロッコリーとハムのサラダ |

当該施設の給食事業者が調理した食事を喫食した66名中42名が下痢、嘔吐、発熱症状を呈した。

患者の共通食が当該食事に限られること、調理従事者及び患者の便並びに検食からノロウイルスが検出されたことなどから、当該給食施設を原因とする食中毒と断定された

皮膚表面にいるもの



■黄色ブドウ球菌

- ・人や動物に常在
- ・鼻孔、化膿創の皮膚表面
- ・毒素エンテロトキシンを生成
→ 100℃、30分の加熱でも残る。
- ・75℃、1分以上の加熱で死滅

<過去の原因食品>

乳製品（牛乳、クリームなど）、卵製品、畜産製品（肉、ハム等）。穀類とその加工品、弁当、魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこなど）、和洋生菓子、おにぎりなど。

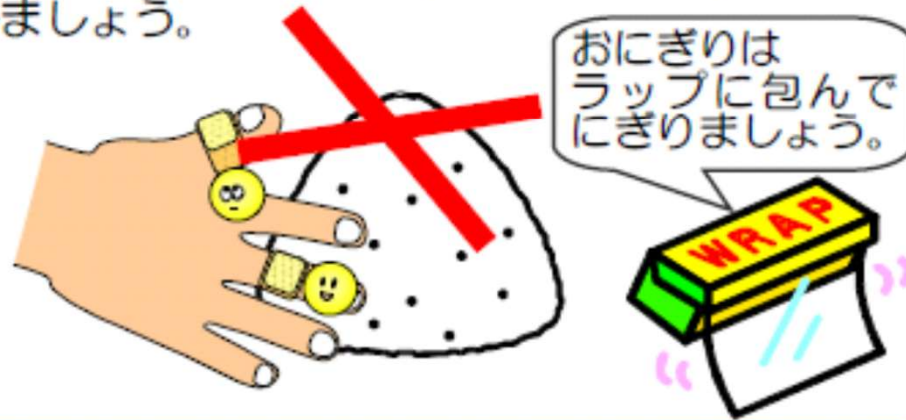
黄色ブドウ球菌食中毒発生のしくみ



黄色ブドウ球菌食中毒～予防方法～

手指に傷があるとき、手荒れがひどいときは食品に直接触れない。

他に調理できる人がいないときは、衛生手袋をしましょう。



手をこまめに洗う。

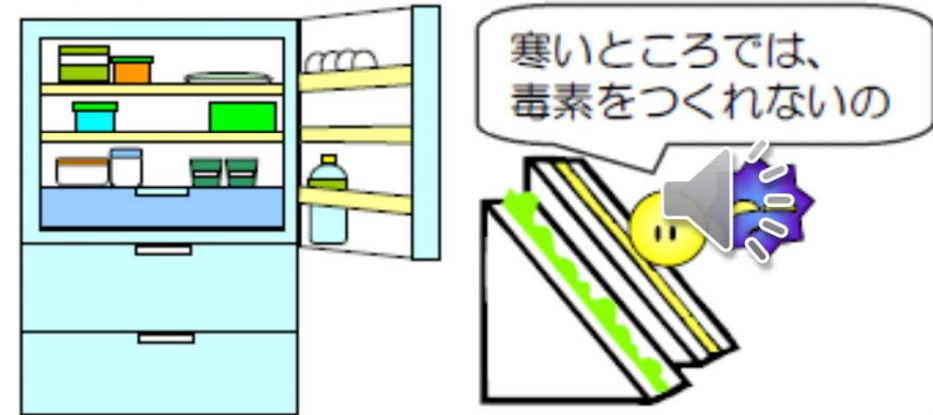


調理中は髪や顔等に触らない。

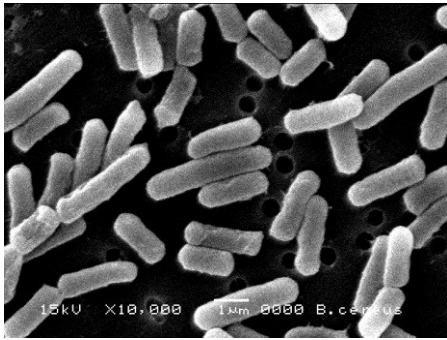


食品を室温に長時間放置しない。

黄色ブドウ球菌は 10～46℃で毒素をつくります。食品は冷蔵庫に保管しましょう。



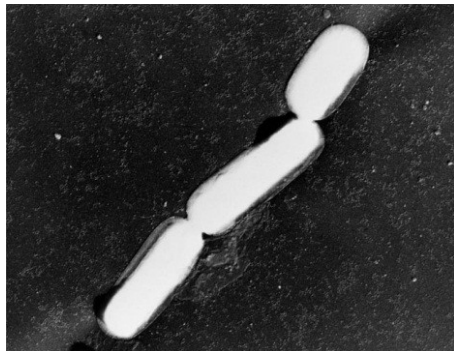
穀物・野菜にいるもの



■ セレウス菌

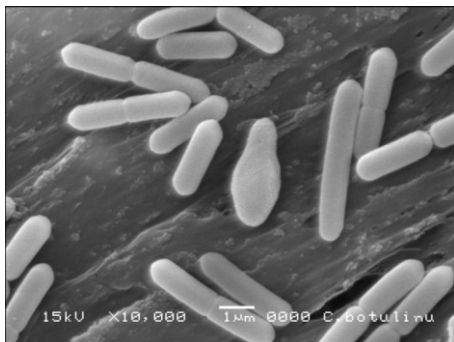
- ・ 土壌中に広く分布
- ・ 芽胞を生成
- ・ 嘔吐型と下痢型

環境中に広くにいるもの



■ ウェルシュ菌

- ・ 芽胞を生成
- ・ 嫌気性（酸素がない環境でよく増殖する）
- ・ 大量調理で多発（カレー・シチュー等）

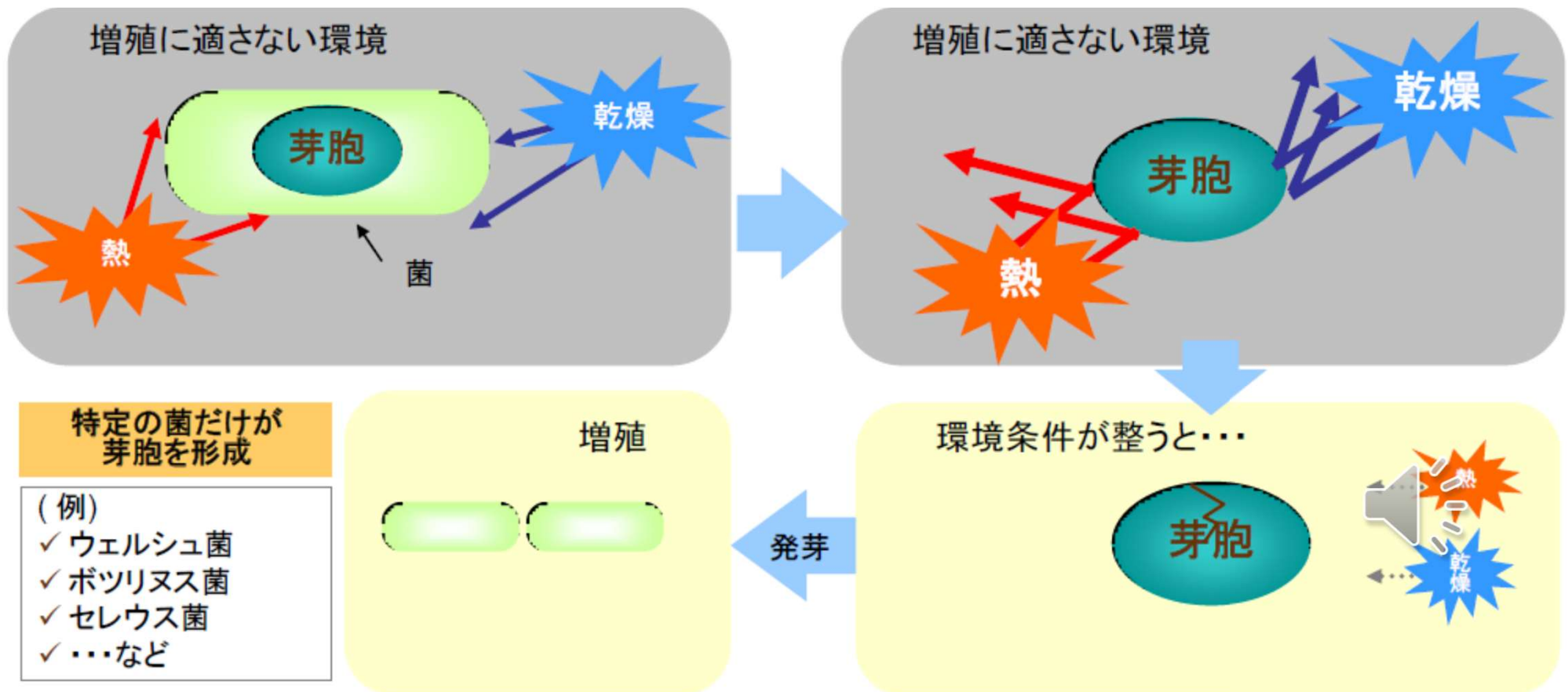


■ ボツリヌス菌

- ・ 芽胞を生成
- ・ 嫌気性（酸素がない環境でよく増殖する）
- ・ 毒性の強い神経毒生成（80℃・20分以上の加熱で無害化）
- ・ 乳児ボツリヌス症（1才未満の乳児に蜂蜜を与えない）

芽胞（がほう）とは

- 特定の菌が作る細胞構造の一種
- 生育条件が増殖に適さなくなると形成し、生き残る
- 芽胞自体は食中毒を起こさないが、適当な条件にもどると発芽し、増殖すれば食中毒となる。



芽胞菌対策

- 1 熱い状態のまま、なるべく早く食べる
- 2 加熱調理後の急冷・冷蔵
 - ・ 2時間以内に20℃以下が理想
 - ・ 小分けも有効
- 3 再加熱
 - ・ 中心まで十分によくかきまぜる
⇒酸素を嫌う芽胞菌に有効
 - ・ グツグツするまで十分加熱する
⇒少し温める程度では死滅しない



食中毒事例②

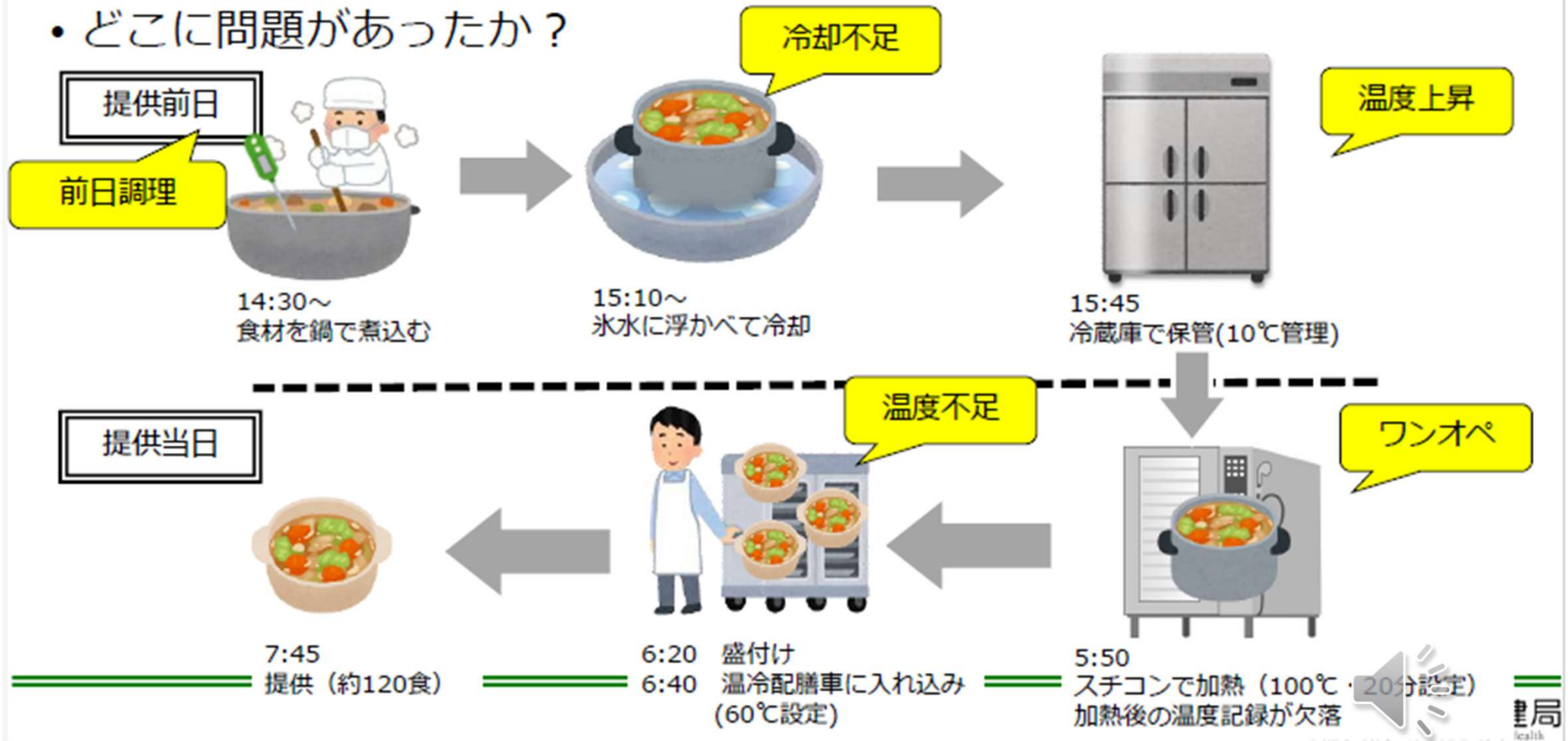
事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

- 喫食日時 令和4年7月11日
- 発症者数 27名
- 病因物質 ウエルシュ菌（エンテロトキシン産生性）TW67型
- 原因食品 冬瓜と鶏肉の煮物（朝食）

食中毒事例②

事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

• どこに問題があったか？



食中毒事例②

事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

- 前日調理を行っていた。
 - 朝食提供の業務をワンオペで行うため、部分的な前日調理が必要だった。
- 前日調理の煮込み工程後の冷却が不十分だった。
 - 調理工程が類似した別メニューの冷却状況を検証したところ、食品の表面温度は34.8℃だった。
- 冷却後の保管用冷蔵庫の温度が高かった。
 - 開閉頻度の高い冷蔵庫のため庫内を低温に保つことが難しく、温かい食品を格納すると温度が上昇する状態だった。
- 温冷配膳車の温度管理が不適切だった。
 - 温蔵庫の設定60℃、温度表示58℃、実測51℃。冷めた食品を格納すると温度がさらに下降する状態だった。

微生物食中毒予防の三原則

○つけない（清潔）

- ① 手洗いの励行
使い捨て手袋の活用も有効
- ② 調理器具・食器の使い分け
魚用、肉用、野菜用のまな板、包丁、保管容器
- ③ 調理器具・食器の消毒、乾燥
次亜塩素酸ナトリウム、アルコール、熱湯消毒
- ④ 冷凍・冷蔵庫内の食材、加熱品の置き場所の区分

○増やさない（迅速・冷却）

- ① 食べるまでの時間を短く
- ② 生鮮材料等は10℃以下で保存
- ③ 調理済み食品も室温で放置しない

○やっつける（加熱）

- ① 中心温度が75℃以上・1分以上
(ノロウイルスは85~90℃・90秒以上)
- ② 冷蔵庫での保存は65℃以上



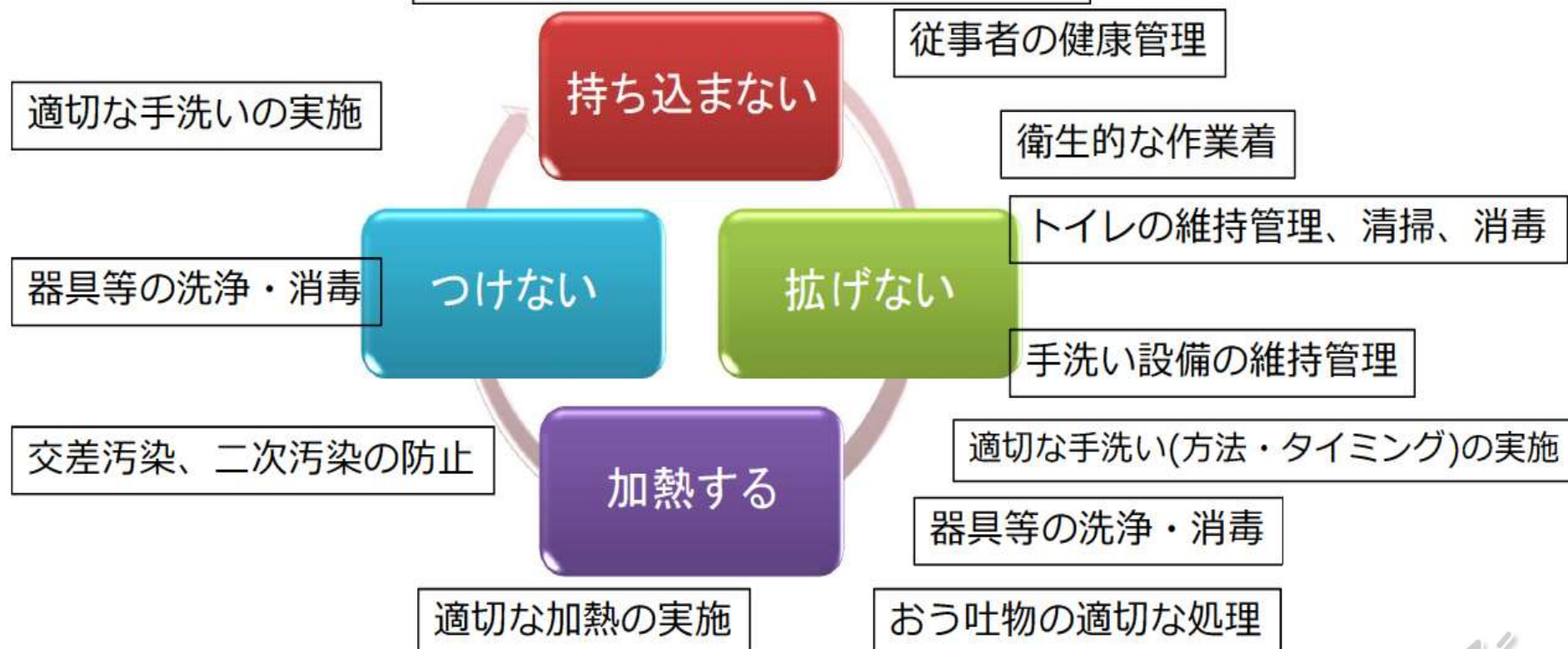
ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

ノロウイルス食中毒対策の基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

ノロウイルスを「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. つけない」

消化器症状を呈している食品取扱者は、
食品の取扱作業に従事させない



**不顕性感染者を前提とした対策、
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要**

食品の温度管理について



最後に～食品の製造・調理・販売に伴う責任～

食品を扱う仕事をする人は、消費者に
安全な食品を提供する義務と責任があります。

それは、正社員、パート社員、アルバイト
といった立場に係わらず、食品を扱い、提供
する全ての人が負っているものです。

食品による危害発生防止のため、
「衛生管理の継続的な改善」と
「日々の取組の徹底」をお願いします。

