

令和6年度特定給食施設等関係職員研修会

給食施設における衛生管理について

令和6年6月25日

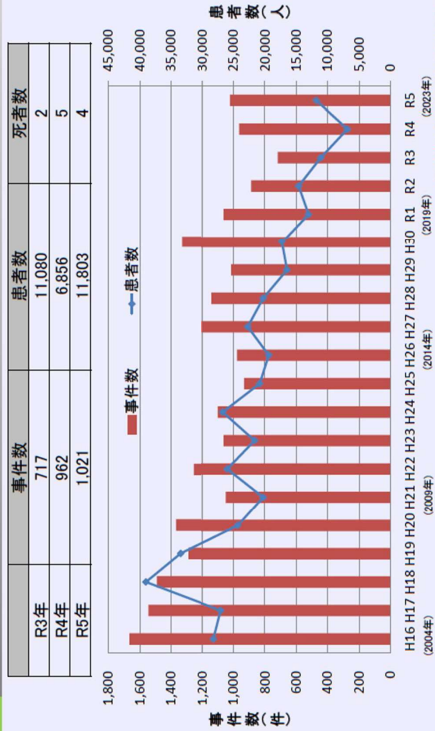
食中毒の現況等 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 その他

1

食中毒の現況等

2

食中毒事件数・患者数の推移(全体)



3

患者数500人以上の食中毒事例(令和5年)

都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	病原体種類	患者数	死者数	摂取者数	死者年齢
1 石川県	2023/8/11	飲食店	令和5年9月11日～8月17 日に当該施設で提供され た湯水を使用した食事	細菌 カンピロバクター-ジェ ジュニ/コリ	892	0	1,298	-
2 八戸市	2023/9/16	製造所	令和5年9月15日及び16 日に当該施設で製造され た弁当	その他 (ふどう球菌及びセレウス 菌)	554	0	不明	-

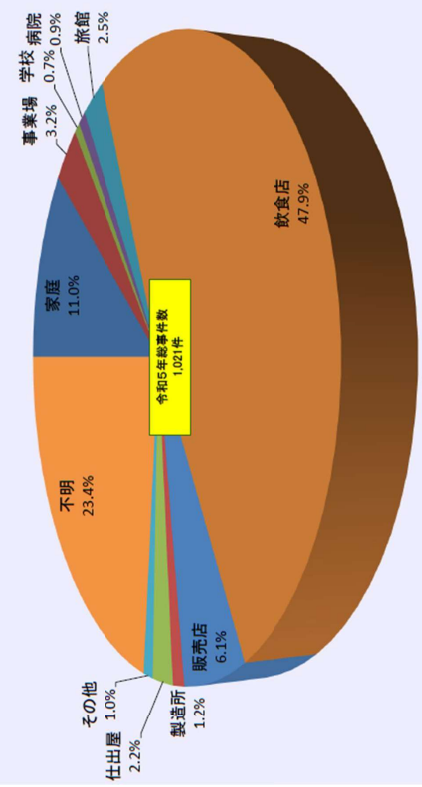
死者が発生した食中毒事例(令和5年)

都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	病原体種類	患者数	死者数	摂取者数	死者年齢
1 栃木県	2023/1/19	事業所 給食施設 老人ホーム	令和5年1月17日及び18 日に当該施設で提供され た食事	ウイルス ロタウイルス	28	1	92	女 70歳～
2 福岡市	2023/6/2	飲食店	鶏肉のトマト煮(施設給食)	細菌 腸管毒素産生大腸菌O159 腸管毒素産生大腸菌O86a	19	1	41	女 70歳～
3 和歌山県	2023/8/19	仕出屋	令和5年8月19日及び20 日に当該施設で調理提供 された料理	細菌 サルモネラ属菌	117	1	384	男 70歳～
4 北海道	2023/10/6	家庭	ドックルタケ(特定)	自然毒 植物性自然毒	2	1	2	女 70歳～

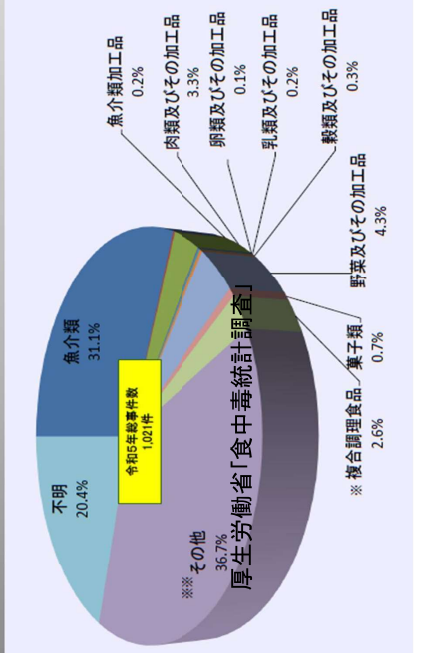
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

4

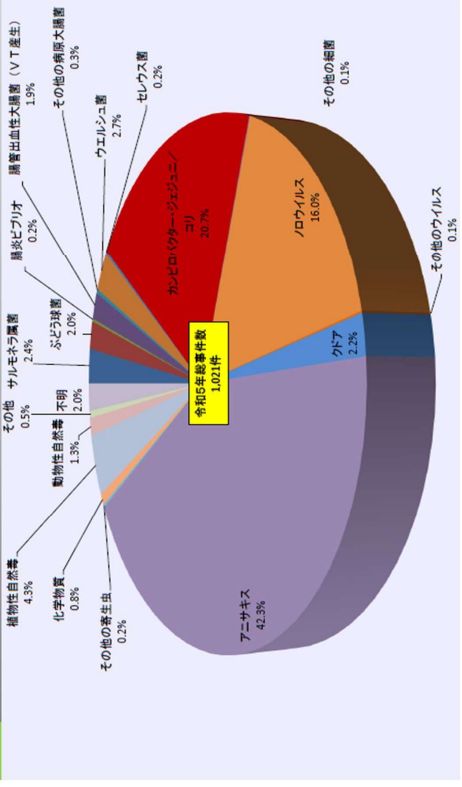
【全体】原因施設別事件数(令和5年)



【全体】原因食品別事件数(令和5年)



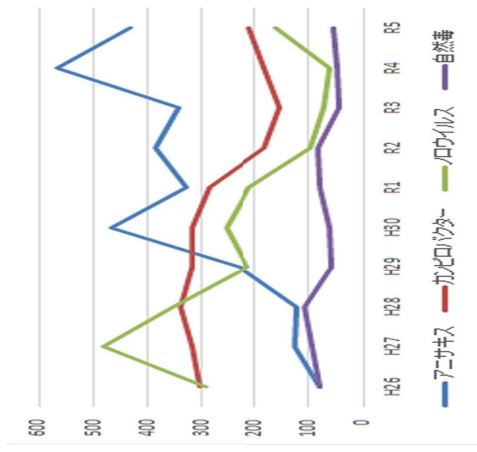
【全体】病因物質別事件数発生状況(令和5年)



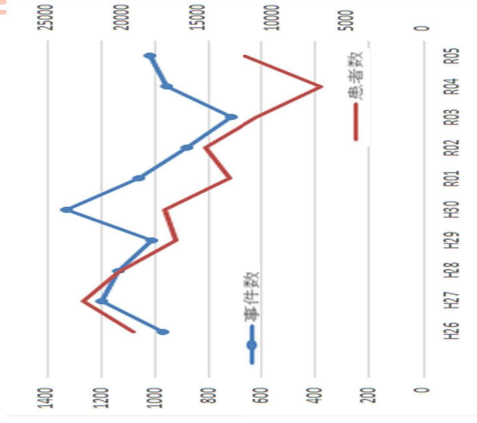
主な食中毒の種別

種別	感染型	毒素型	自然毒	化学物質	ウイルス性食中毒	感染症による食中毒	その他の食中毒
細菌性食中毒	サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクターなど	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など					
自然毒			動物性(ふぐ毒、貝毒)、植物性(毒きのこ、かび毒)など				
化学物質				指定外食品添加物、農薬、重金属など			
ウイルス性食中毒					ノロウイルス、ロタウイルスなど		
感染症による食中毒						赤痢、コレラ、腸管出血性大腸菌など	
その他の食中毒							寄生虫、アレルギー様食中毒など

食中毒病原物質の推移(事件数)



食中毒事件数と患者数の推移



厚生労働省統計より

9

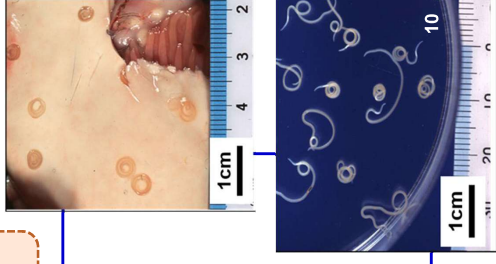
その他の食中毒 (寄生虫 例：アニサキス食中毒)

鯖、イカ、鮭、鯉、サンマなど
幅広い魚種に寄生

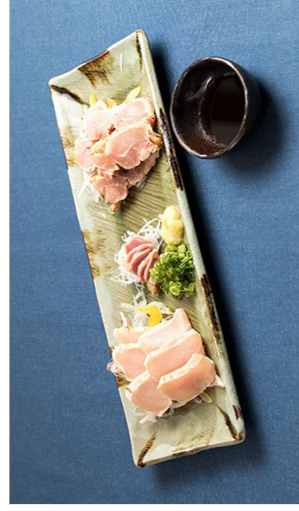
アニサキスが寄生した魚類を
生や生に近い状態で食べる

酢ペ、
醤油漬け、
タタキ

ヒトの胃や腸壁に侵入
激しい胃腸炎 (8時間以内が多い)

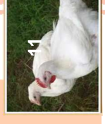


カンピロバクター食中毒



- ①少ない菌量 (100個) で発症
- ②潜伏期間 1～7日※
- ③鶏肉の生食 (たたき、鶏刺し) で事故が多い
- ④少人数の発生が多い

- ・鳥から食肉への処理時に、汚染する事例が多い
- ・※数週間後に手足の麻痺、神経麻痺等を発症する場合もある (ギランバレー症候群)
- ・中心まで加熱しないと殺菌できない (半生では、菌が生存)



死亡事例のある 有毒植物・毒きのこ

イヌサフラン

13人死亡



グロリオサ

2人死亡



ドクツルタケ



山芋 (食用)

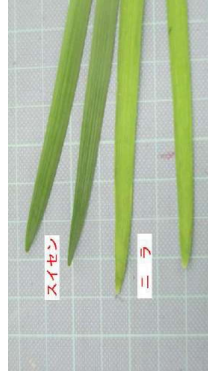
グロリオサ (根茎)

12

出典: http://www.nih.go.jp/ds/section_s3/toxins/toxicplants82.pdf

<https://www.hokenjiyo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kinoko/dokutsu.html>

食中毒発生数の多い有毒植物



No.1

植物名	事件数	患者数
スイセン	74	237
ジャガイモ	15	324

学校・幼稚園等の菜園で収穫・調理して食中毒。。。。



No.2

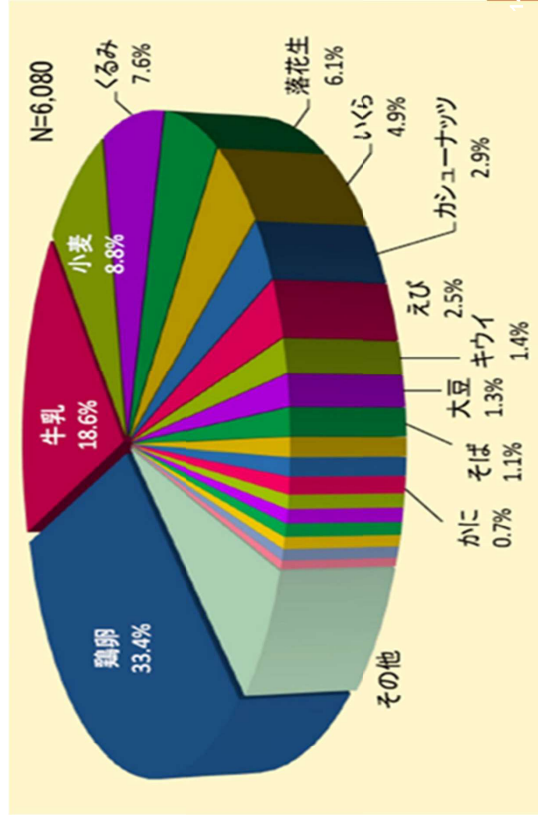
芽が出たジャガイモ

緑色に変わったジャガイモ(左)と色の変わっていないジャガイモ(右)

13

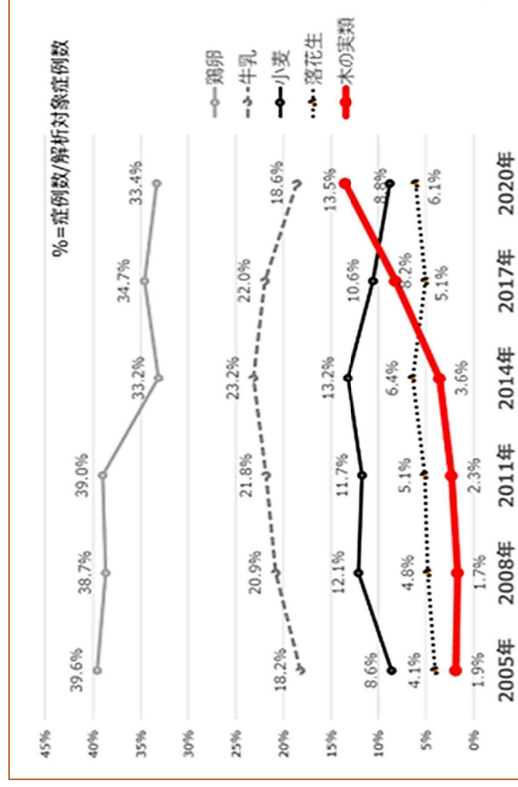
画像出典：長野県HP (<https://www.city.nagano.nagano.jp/167000/contents/p002217.htm>)

食物アレルギーの原因物質



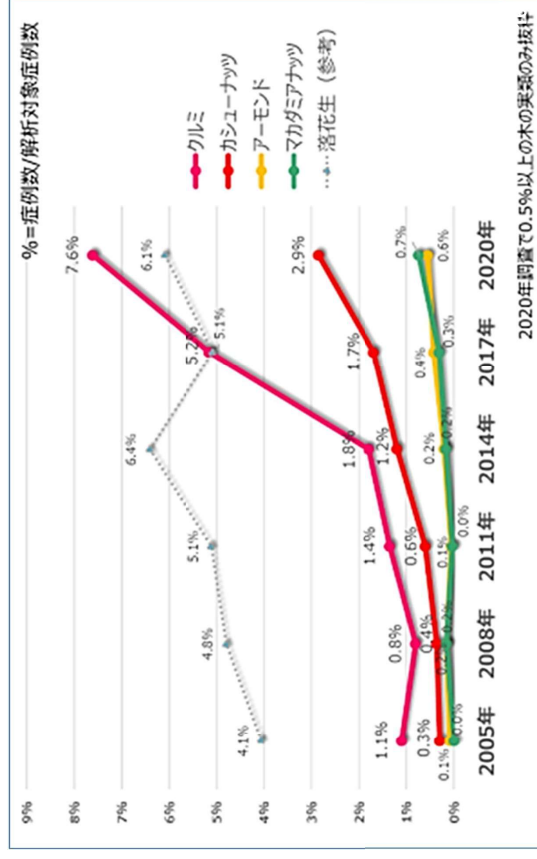
出典：令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書（消費者庁）

発症上位品目のアレルギー発症状況



出典：令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書（消費者庁）

木の実・落花生のアレルギー発症状況



2020年調査で0.5%以上の木の実類のみ抜粋

出典：令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書（消費者庁）

アニサキス食中毒の症状

- **急性胃アニサキス症**
食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます
- **急性腸アニサキス症**
食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます

アニサキス類幼虫が胃壁や腸壁に刺入して
食中毒を引き起こすといわれています

23

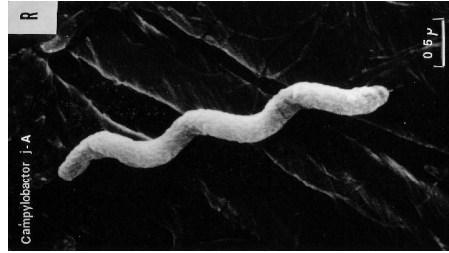
アニサキス食中毒の予防方法

- **加熱する**
70℃以上で死滅します（60℃なら1分）
- **新鮮なものを選ぶ**
新鮮な魚を選び、内臓を速やかに取り除く（鮮度が落ちると、筋肉に移行します）
- **目視確認する**
アニサキス類幼虫を見つけて除去する（1匹見つけたら、複数います）
- **冷凍する**
-20℃以下24時間冷凍で死滅します

アニサキス類幼虫は、塩、酢、わさびなどで死滅しません

22

カンピロバクター



- ① **少人数の発生が多い**
- ② **少ない菌量で発症**
- ③ **潜伏期間：2～5日**
- ④ **鶏肉の生食（たたき、刺し等）で事故が多い**

23

食中毒の発症菌量

食中毒菌又はウイルス	発症菌量
セシウス菌、ボツリヌス菌、黄色ぶどう球菌、腸炎ビブリオ菌、ウエルシュ菌	10万以上
サルモネラ属菌	100～1000
カンピロバクター 腸管出血性大腸菌(O157)	100
ノロウイルス	10～100

24

カンピロバクター

症状は？

- ・ 下痢、腹痛、倦怠感、発熱など
- ・ 通常 2～5日で回復。
- ・ ギランバレー症候群を併発する場合あり。（約0.1%）



25

（ご注意ください）

安全な家庭調理の心得

『新鮮だから安全』
ではありません!!

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!

鶏肉

カンピロバクターって?

特徴：二つトリヤシロウなどの鶏肉の内臓に多く、少量の鶏肉でも食中毒を引き起こす。肉に多い。
食中毒の原因：鶏肉を食べてから1～7日で発症。
：下痢、腹痛、発熱
判別：十人九発熱、中心が白く赤い（生肉）
カンピロバクターは強い熱に弱い。75℃以上で煮ることで死滅する。
食中毒の原因：鶏肉を食べてから1～7日で発症。
：下痢、腹痛、発熱
判別：十人九発熱、中心が白く赤い（生肉）
カンピロバクターは強い熱に弱い。75℃以上で煮ることで死滅する。

20%～100%

生肉を加熱してから、カンピロバクターは強い熱に弱い。75℃以上で煮ることで死滅する。

鶏肉は中心部までしっかりと加熱、他の食材に菌が移らないように注意!

家庭での食中毒を防ぐために

鶏肉は生食系に食べさせないでください!
おいく安全に食べましょう。

奈良県、中部保健所

厚生労働省

（ご注意ください）

食中毒の危険な外食時にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!!

鶏肉

カンピロバクターって?

特徴：二つトリヤシロウなどの鶏肉の内臓に多く、少量の鶏肉でも食中毒を引き起こす。肉に多い。
食中毒の原因：鶏肉を食べてから1～7日で発症。
：下痢、腹痛、発熱
判別：十人九発熱、中心が白く赤い（生肉）
カンピロバクターは強い熱に弱い。75℃以上で煮ることで死滅する。

20%～100%

生肉を加熱してから、カンピロバクターは強い熱に弱い。75℃以上で煮ることで死滅する。

鶏肉は生食系に食べさせないでください!
おいく安全に食べましょう。

奈良県、中部保健所

厚生労働省

カンピロバクター

朝引きだったら大丈夫?

肉の鮮度に関係なく、
食中毒が発生します。
※わずかな数百個の少量の
菌で発症



27

カンピロバクター

冷凍すれば大丈夫?

冷凍しても死にません。

→→菌が検出されてます



28

カンピロバクター

湯引き、たたきは大丈夫？

どちらも加熱不十分です
熱湯で1分加熱しても、**中心部は生**

→**菌が検出されます**

加熱目安は、**中心温度**
75℃×1分

29

カンピロバクター

今までで食中毒になった人はい
ないよ

喫食者数 ≠ 発症者数

喫食者 > 感染者 > 発症者

30

カンピロバクター

防止策は？

- ・ 食肉は、十分加熱
生食しない
- ・ 二次汚染を防ぐ
食肉専用のまな板,包丁,スポンジ
- ・ 食肉に触れた調理器具・手指は、
洗浄、消毒する

31

カンピロバクター

消毒方法は？

- ・ 色々な消毒薬が有効
消毒用エタノール、
次亜塩素酸ナトリウム など
- ・ **熱湯消毒も有効**

32

ノロウイルス

● 感染経路・特徴

ヒトの小腸粘膜で増殖するため、極少量（数個程度）で発症に至る。最近では、二枚貝等による感染より、人由来が多い。³³乾燥・低温に強く、長期間生存することが判っている。

● 潜伏期間

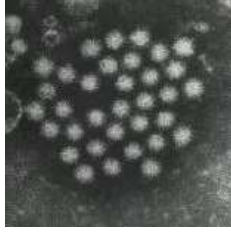
24～48時間

● 主な症状

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱

● 予防方法

加熱（85～90℃ 90秒以上）、二次汚染の防止



ノロウイルス食中毒予防のための4原則

1. 持ち込まない
2. 拡げない
3. やっつける
4. つけない

調理場に持ち込まない

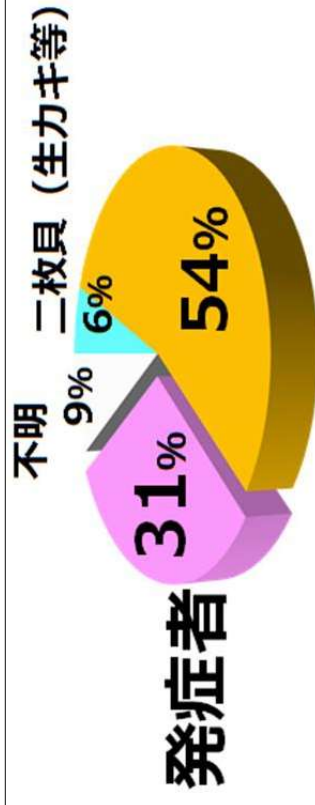
調理施設を汚染させない

加熱、消毒（失活）させる

食品を汚染させない

34

ノロウイルス食中毒の発生要因

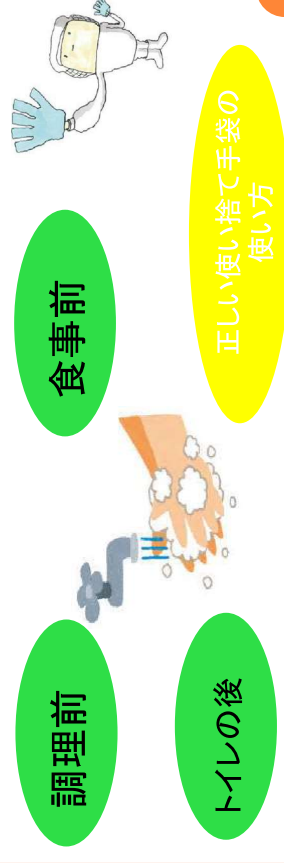


厚労省資料：H25/9～12月発生食中毒統計より

35

調理員全員が健康保菌者

一人一人が日頃から、便からノロウイルスを排出していることを前提に、日常の衛生管理を徹底する。



36