

## 第1 食品衛生

食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。

この法律で食品衛生とは、「食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生」をいいます。

食品衛生は、営業者、行政、消費者の役割分担を明確にし、それぞれがその責任を果たすことで初めて実現されます。

## 第2 食中毒

食中毒とは、一般的に「飲食物に食中毒菌が付着して増殖したり、有害、有毒な化学物質を含んでいたり、あるいは、容器包装などを通じて有害・有毒物質が混入したりしたものを、食べることによって発生する胃腸炎症状を主とする健康障害」をいいます。

### 1 食中毒の種類

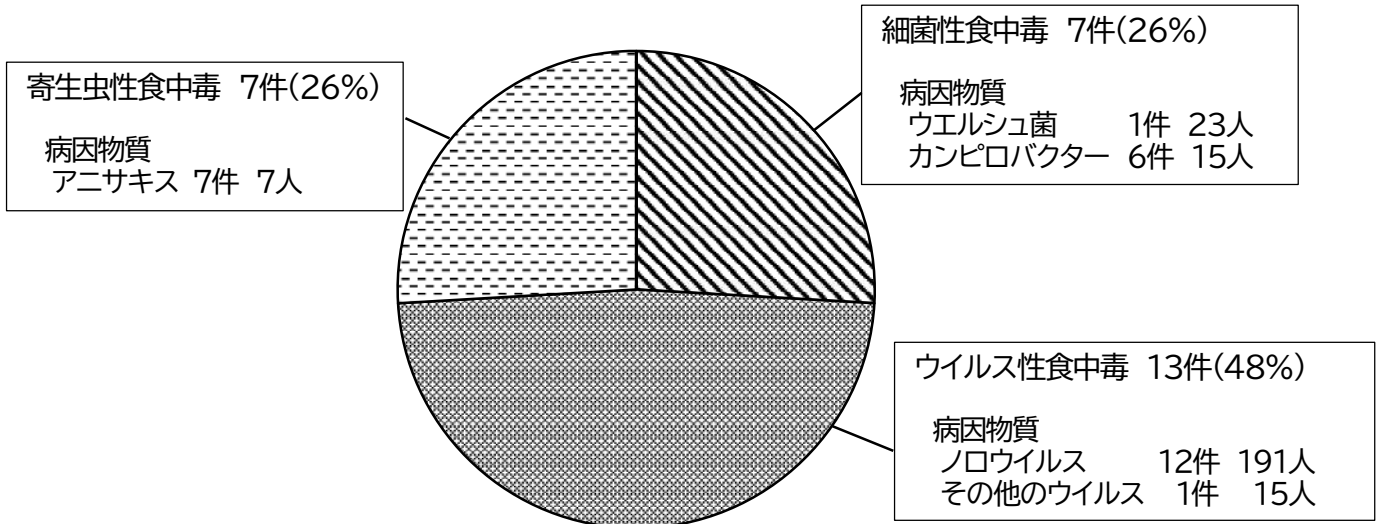
種類	主な病因物質	原因となった食品など
細菌性食中毒	カンピロバクター (7ページ参照)	鶏肉、飲料水など
	ウエルシュ菌 (8ページ参照)	シチュー、カレーなど
	黄色ブドウ球菌 (8ページ参照)	おにぎりなど
	腸管出血性大腸菌 (9ページ参照)	加熱不十分な肉類など
	下痢原性大腸菌	食肉、飲料水、サラダなど
	サルモネラ属菌 (10ページ参照)	卵加工品、食肉など
	セレウス菌	炒飯、焼きそばなど
	ボツリヌス菌	いずしなど
	腸炎ビブリオ (10ページ参照)	刺身、寿司、弁当類など
ウイルス性食中毒	ノロウイルス (11ページ参照)	二枚貝類、サラダなど
寄生虫性食中毒 (11ページ参照)	アニサキス	刺身、寿司など
	サルコシステイス	馬刺しなど
	クドア	刺身、寿司など
化学性食中毒 (11ページ参照)	ヒスタミン・化学物質・その他	洗剤、消毒薬、微量重金属、変敗した油脂などに汚染された食品
自然毒食中毒 (12ページ参照)	植物性自然毒	毒キノコ、観葉植物など
	動物性自然毒	フグ、毒カマス、毒化した貝など

## 2 食中毒の発生状況 (R7 速報値、千葉市、船橋市、柏市を含む)

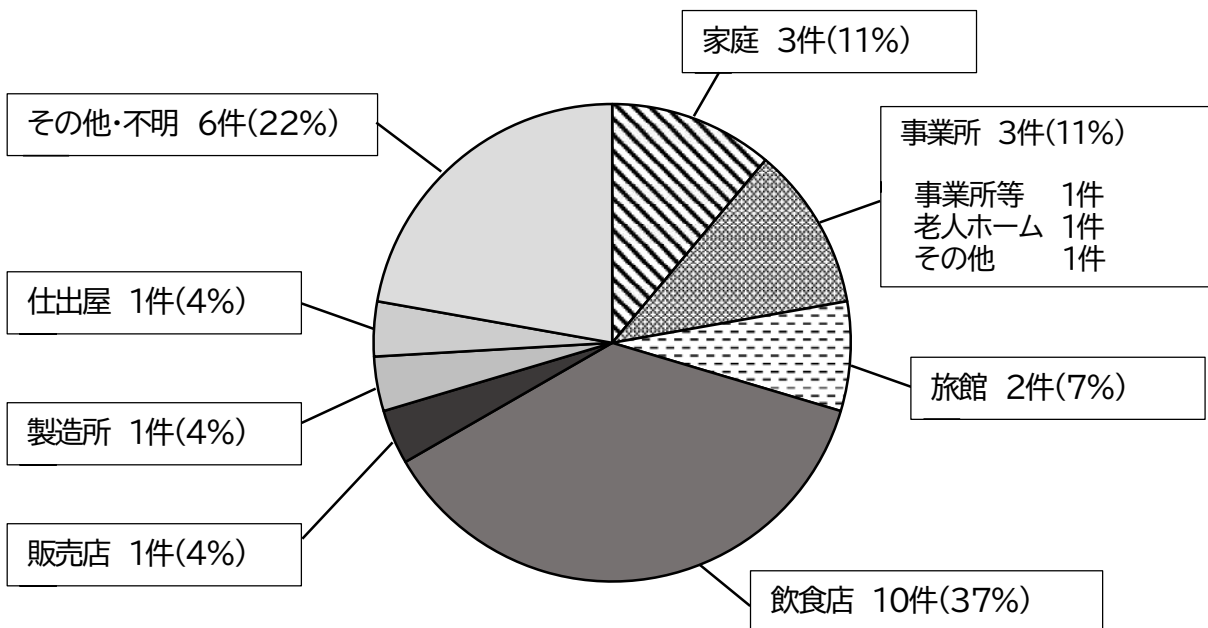
事件数 27 件

患者数 251人

### 1) 原因物質別発生状況



### 2) 原因施設別発生状況



### 3 主な食中毒

#### 1) 細菌性食中毒

カンピロバクター(カンピロバクター・ジェジュニ及びカンピロバクター・コリ)	
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ニワトリやウシ、ブタなどの家畜やイヌなどのペットの腸管内に生息。</li> <li>・少量の菌量(数百個程度)でも発症する。</li> <li>・10℃以下の低温でも長時間生存する。</li> <li>・微好気(少量の酸素がある状態)という特殊な条件で増殖する。</li> </ul>
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱が不十分な食肉(特に鶏肉)やレバー(鶏、豚)等の臓器</li> <li>・二次汚染を受けた食品・飲料水</li> </ul>
潜伏期間	1～7日
主な症状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発熱、腹痛、下痢、倦怠感、頭痛</li> <li>・感染した数週間後に、ギラン・バレー症候群*を発症する場合がある。</li> </ul>
対 策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生肉などは、早めに調理し十分加熱(75℃以上、1分間以上)すること。</li> <li>・生肉と調理済食品は別々に保管すること。</li> <li>・調理器具を使い分け、使用後の洗浄消毒を十分に行うこと。</li> <li>・井戸水など、水道水以外の水を使用する場合は、必要に応じて消毒すること。</li> </ul>
<p>* ギラン・バレー症候群:筋肉を動かす運動神経が障害されて、手足の力が入りにくくなり顔や体の筋肉が麻痺します。呼吸に関係する筋肉に麻痺が起きると人工呼吸器をつけざるを得なくなることもある深刻な病気です。</p>	
△過去の事件例	
事件の年月	内容
平成28年5月	イベント会場において提供された加熱不足の食鳥肉を使用した「トリささみ寿司」を原因とする大規模な食中毒が発生。
令和5年8月	未殺菌の湧水を使用して調理された食品を原因とする大規模な食中毒が発生。

🔍 詳細は HP からご確認ください。

厚生労働省 カンピロバクター食中毒予防について Q&A



千葉県 食中毒予防啓発動画カンピロバクター編



ウエルシュ菌	
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃など自然界に広く分布。</li> <li>・耐熱性の芽胞*を作るため、100℃で1～6時間でも生存する。</li> <li>・加熱調理により他の細菌が死滅し、酸素が抜けた状態の食品中で急速に増殖する。食品の中で大量に増殖したウエルシュ菌が食べ物とともに胃を通過、ヒトの腸管内で増殖し、芽胞を形成する時に毒素(エンテロトキシン)を産生することにより症状が起きる。</li> <li>・大量調理で発生しやすいため、1事例当たりの患者数が多く、大規模化しやすい傾向にある。</li> </ul>
原因食品	カレー、シチュー、パーティー・旅館での複合調理品 (大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた事例が多い)
潜伏期間	6～18時間
主な症状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・腹痛、下痢</li> <li>・ほとんどの場合、発症後1～2日で回復。</li> </ul>
対 策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理後は、常温のまま放置せず、できるだけその日のうちに食べること。</li> <li>・保管する際は、小分けしてから急速に冷却し10℃以下で保存すること。</li> <li>・加熱調理をした食品を温めなおす際は、おたま等で鍋底までかき混ぜ、中心までしっかり加熱すること。(底が深い鍋やカレーなどのとろみのある煮込み料理は特に注意)</li> </ul>

\* 芽胞:ウエルシュ菌を含む特定の菌が作る殻のような構造。菌にとって悪い環境(高温など)になると、芽胞を形成して生き残り、発育に適した環境(12～50℃)になると、通常の菌の状態に戻り、再び増殖します。

🔍 詳細は HP からご確認ください。

農林水産省 煮込み料理を楽しむために～ウエルシュ菌による食中毒にご注意を！！～



黄色ブドウ球菌	
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指の切り傷や化膿巣に存在するほか、健康なヒトの鼻の中や喉、動物の皮膚・腸管、ホコリの中などヒトの生活環境に広く分布。</li> <li>・食べ物の中で増殖する際に食中毒の原因となる毒素(エンテロトキシン)を産生し、この毒素を食品と一緒に食べることで症状が起きる。</li> <li>・菌は熱に対して弱いですが、エンテロトキシンは耐熱性であるため、一度毒素ができてしまうと、加熱しても食中毒は防げない。</li> </ul>
原因食品	おにぎり、仕出し弁当、生菓子など
潜伏期間	1～6時間
主な症状	・悪心・吐き気・嘔吐(特に激しい)・腹痛・下痢
対 策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・化膿性疾患、咽頭炎症状のある人は、食品の取扱いを行わないこと。</li> <li>・清潔な衣服・帽子・マスクなどを着用すること。</li> <li>・食品は低温で保存すること。</li> <li>・弁当やおにぎりは十分に放冷してから包装すること。</li> </ul>
☆令和6年7月に土用の丑の日のうなぎ弁当等を原因とする食中毒事件が発生。(患者 162 名)	

腸管出血性大腸菌(EHEC)	
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヒトや動物の腸管内に常在する大腸菌の中で、ヒトに病原性を有するものを下痢原性大腸菌といい、その中で出血性の大腸炎を起こす毒素(ベロ毒素)を産生するものを腸管出血性大腸菌という。</li> <li>・少量の菌量(50個程度)で発症すると考えられており、二次感染が起きやすい。また、強い酸抵抗性を示し、胃酸の中でも生存する。</li> <li>・O157をはじめ、O26、O111、O128などが知られている。</li> <li>・HUS*などの合併症を併発することがある。</li> </ul>
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ウシ等の家畜が保菌しており、これらのふん便などにより汚染された食肉、及び二次汚染された食品、飲料水。</li> <li>・加熱不十分な食肉</li> </ul>
潜伏期間	3～8日
主な症状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・激しい腹痛を伴う頻回の水様便の後に血便</li> <li>・発熱は軽度で多くは37℃台</li> <li>・基礎疾患のある患者、特に子供や高齢者ではまれに重症化する。</li> </ul>
対 策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生肉を扱う場合は、調理器具を使い分け、使用後の洗浄消毒を十分に行うこと。</li> <li>・食品の加熱(75℃以上、1分間以上)を十分に行うこと。</li> <li>・食品は、低温で保存すること。</li> <li>・非加熱食品(生野菜など)は十分に洗浄してから喫食すること。 (なお、乳幼児や高齢者が喫食する場合は、洗浄・殺菌が重要)</li> <li>・井戸水など、水道水以外の水を使用する場合は、必要に応じ消毒すること。</li> <li>・手洗いを十分に行うこと。</li> <li>・牧場などで動物や土等に触った後は、必ず手を洗いましょう。</li> </ul>
<p>* HUS:溶血性尿毒症候群(Hemolytic Uremic Syndrome)は血栓性微小血管炎(血栓性血小板減少性血管炎)による急性腎不全で、破碎状赤血球を伴う貧血、血小板減少、腎機能障害を特徴とし、意識障害や死に至ることもあります。乳幼児や高齢者は特に注意が必要です。</p>	
△ 過去の事件例	
事件の年	内容
平成23年	焼肉チェーン店で、ユッケを食べたことによる死者を伴う O111及び O157 食中毒事件が発生。
平成24年	白菜の浅漬を原因とする死者を伴う O157 食中毒事件が発生。
平成26年	花火大会で、冷やしキュウリを食べたことによる O157 食中毒事件が発生。
平成28年	老人ホームで、キュウリの和え物を原因とする死者10名を伴う O157 食中毒事件が発生。また、一般家庭で冷凍メンチカツ(加熱を要する「そうざい半製品」)を原因とする O157 食中毒事件も発生。
令和4年	レアステーキと称するユッケ様の食品などを原因とする死者を伴う O157 食中毒事件が発生。
令和5年 令和6年	飲食チェーン店において、ハンバーグによる O157 食中毒事件が発生。
令和7年	洋食店において、ハンバーグによる O157 食中毒事件が発生。患者 100 名。

🔍 詳細は HP からご確認ください。

厚生労働省 腸管出血性大腸菌 Q&A



サルモネラ属菌	
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヒト、動物、河川水など広く一般環境中に分布している。</li> <li>・熱に対して比較的弱く、乾燥に対して抵抗力が強い。</li> <li>・カメなどの爬虫類が保有している事例もある。</li> </ul>
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主に加熱不十分な食肉や鶏卵などの畜産食品(生の卵を使用した食品(自家製マヨネーズ、洋生菓子など)による食中毒に注意が必要)</li> <li>・ネズミ、昆虫、ペットなどにより二次汚染を受けた食品</li> </ul>
潜伏期間	6～72時間
主な症状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・腹痛・下痢・発熱(38～40℃)・嘔吐</li> <li>・乳幼児や高齢者は、症状が重くなることがある。</li> <li>・長期にわたり保菌者となることもある。</li> </ul>
対 策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉・鶏卵などを扱った器具、手指は、その都度洗浄消毒をすること。</li> <li>・肉・卵は十分に加熱(75℃以上、1分間以上)すること。</li> <li>・食品は低温で保存すること。</li> <li>・ネズミ・昆虫を駆除すること。</li> <li>・ペットを調理場内に入れないこと。</li> </ul>
☆ 令和5年に、飲食店において調理提供された弁当を原因とする死者を伴うサルモネラ属菌食中毒事件が発生	


腸炎ビブリオ	
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海水由来の細菌であることから、特に夏季の沿岸海水や海泥中に広く分布。</li> <li>・他の細菌に比べ、増殖速度が極めて速い。</li> <li>・塩分濃度が3%前後で増殖が盛んになるが、真水や加熱に対する抵抗力が弱い。</li> </ul>
原因食品	生鮮魚介類及びその加工品、二次汚染を受けた食品(主に漬物など塩分のあるもの)
潜伏期間	8～24時間
主な症状	激しい腹痛(特に上腹部痛)・下痢・発熱・嘔吐
対 策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品は低温で保存すること。(4℃以下)</li> <li>・魚介類は、調理前に流水(真水)でよく洗うこと。</li> <li>・魚介類の調理器具は専用のものとする。</li> <li>・冷凍食品を解凍する際は常温に放置せず、専用の解凍庫や冷蔵庫内で行うこと。</li> </ul>
☆令和7年に、飲食店において調理提供された弁当を原因とする、比較的規模の大きい食中毒事件が発生	

## 2) ウイルス性食中毒

ノロウイルス	
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品中では増殖せず、ヒトの体内でのみ増殖する。</li> <li>・ヒトの糞便とともに排出されたウイルスの一部は、下水を通過して海に流れ込み、海に生息する二枚貝の中腸腺に蓄積される。そして、汚染された貝をヒトが摂取し、発症する感染サイクルがある。</li> <li>・100個程度のウイルスで発症するため、感染力が非常に高い。</li> <li>・感染者の嘔吐物や排泄物などを原因とする二次感染に注意が必要。</li> </ul>
原因食品	生や加熱が不十分な二枚貝、二次汚染を受けた食品・飲料水
潜伏期間	24～48時間
主な症状	吐き気・嘔吐・下痢・腹痛・軽度の発熱 (健康な方は軽症で回復するが、子供や高齢者では重症化したり、吐物を誤って気道に詰まらせたりして死亡することがある。)
対 策	17ページ参照

## 3) 寄生虫性食中毒

サルコシスティス・フェアリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サルコシスティスが多く含まれる馬肉の生食</li> <li>・食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢</li> </ul>
クドア・セプテンpunkタータ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クドアが寄生した魚(ヒラメなど)の生食</li> <li>・食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢</li> </ul>
アニサキス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アニサキスの幼虫が寄生している魚介類の、生又は加熱不十分な状態での喫食</li> <li>・食後数時間での胃腸炎</li> </ul>

 詳細はHP からご確認ください。

千葉県 アニサキス(食中毒予防啓発動画アニサキス編)



## 4) 化学性食中毒

ヒスタミン	
特 徴	魚肉タンパク質中のアミノ酸の一種が、腐敗の過程で多量のヒスタミンに変性し、食品中に蓄積することによって食中毒を起こす。
潜伏期間	数十分から数時間
主な症状	顔面の紅潮、じん麻疹などのアレルギー様症状
対 策	魚を購入した際は、ヒスタミン産生菌の増殖を抑えるため常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管すること。

## 5) 植物性自然毒食中毒

毒キノコ	ツキヨタケ、クサウラベニタケ、スギヒラタケなど
グロリオサ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヤマノイモとの誤食</li> <li>・口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐、下痢、背部疼痛などを発症し、臓器の機能不全などにより死に至ることもある。</li> </ul>
クワズイモ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サトイモとの誤食</li> <li>・悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎などの中毒症状</li> </ul>
スイセン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・過去10年間(平成27年～令和6年)の食中毒事件数は73件となっており、有毒植物による食中毒事件としては最大の件数。</li> <li>・葉はニラやノビル、鱗茎はタマネギと間違いやすく、注意が必要。</li> <li>・ニラの葉を揉むと(又は切ると)強い刺激臭があるが、スイセンの臭いは弱く青臭いことから区別することができる。</li> </ul>
チョウセンアサガオ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自然食ブームの中で、山菜の人気が高い反面、注意不足から有毒な植物を食べて食中毒になる例がある。</li> <li>・種子はゴマ、根はゴボウと間違いやすいので注意が必要。</li> </ul>

🔍 詳細は HP からご確認ください。

千葉県立中央博物館 千葉の毒きのこ



厚生労働省 有毒植物による食中毒に注意しましょう



農林水産省 野菜・山菜とそれに似た有毒植物



まちがいをなく食用だと判断できないキノコや植物は  
**採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！**

## 6) 動物性自然毒食中毒

フグ毒(テトロドトキシン)	
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主としてフグ科魚類がフグ毒をもち、フグ毒による中毒症状の原因食品となる。</li> <li>・毒力の強さはフグの種類と部位によって大きく異なるので、食用可能なフグの種類と部位が定められている。</li> </ul>
原因食品	フグ科魚類
潜伏期間	20分から3時間程度
主な症状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しびれや麻痺症状が現れる。</li> <li>・麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で死に至ることがある。</li> </ul>
対 策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・素人調理は絶対に行わない。</li> <li>・フグの取扱いについては33ページ「第8 フグの取扱い」を参照してください。</li> </ul>