

令和6年度  
社会福祉施設等における感染症等対策研修会



# 食中毒の予防について

千葉県 健康福祉部 衛生指導課  
食品衛生監視班



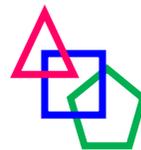


# 食中毒とは？



細菌やウイルス、有害・有毒な物質等が含まれた食品を食べて起こるヒトの健康被害

一般に、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱、麻痺、発疹等の症状を呈する



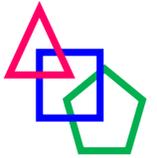
## 本日の内容

I. 食中毒の発生状況（全国）

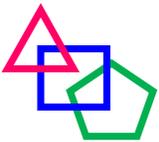
II. 食中毒の病因物質

III. 調理施設の衛生管理





# I. 食中毒の発生状況（全国）



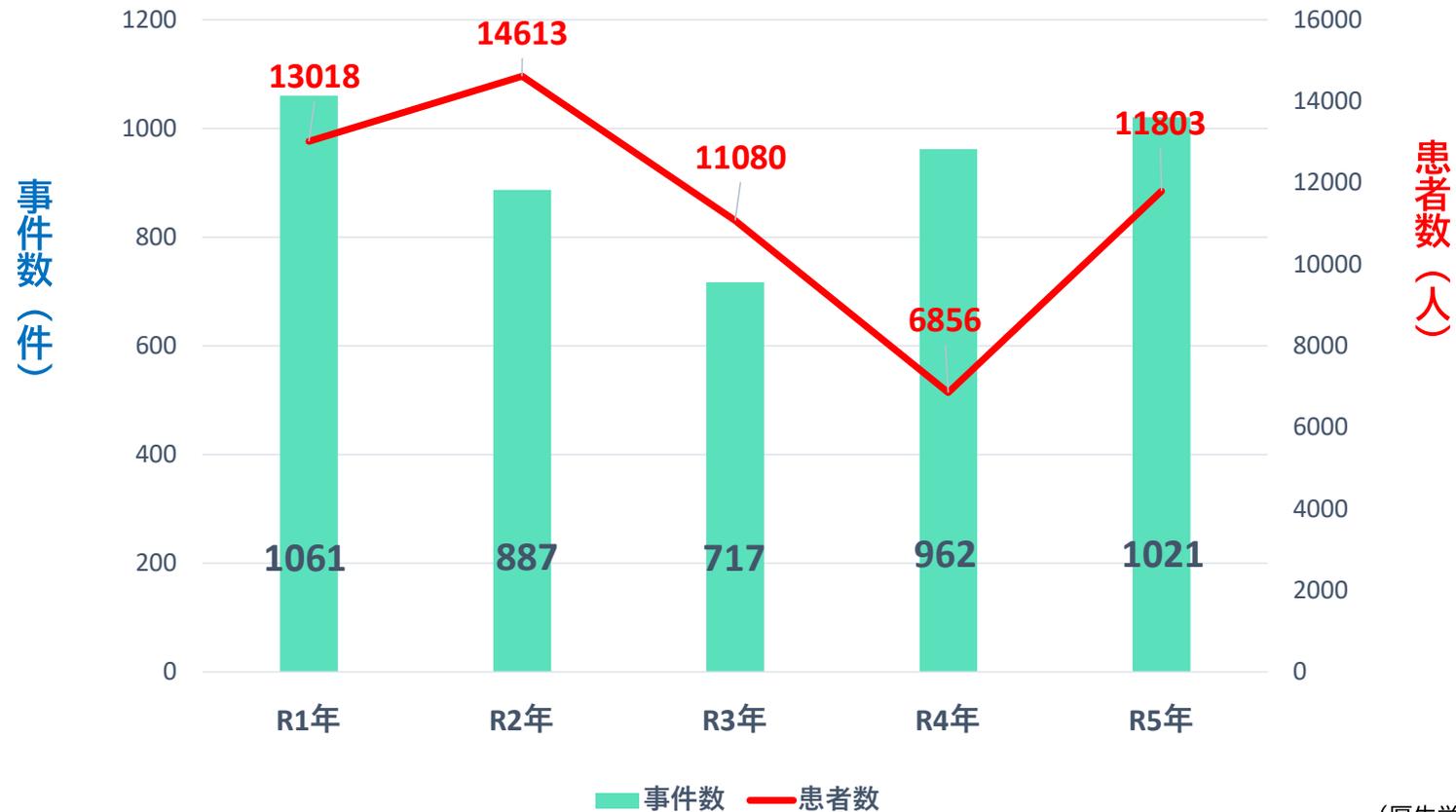
## 患者数の多い事例（令和5年）

都道府県名等	発生日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
石川県	8月11日	石川県	8月11日～8月17日に当該施設で提供された湧水を使用した食事	カンピロバクター	飲食店	1298	892	0
八戸市	9月16日	青森県	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	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	製造所	不明	554	0

## 死者が発生した食中毒事例（令和5年）

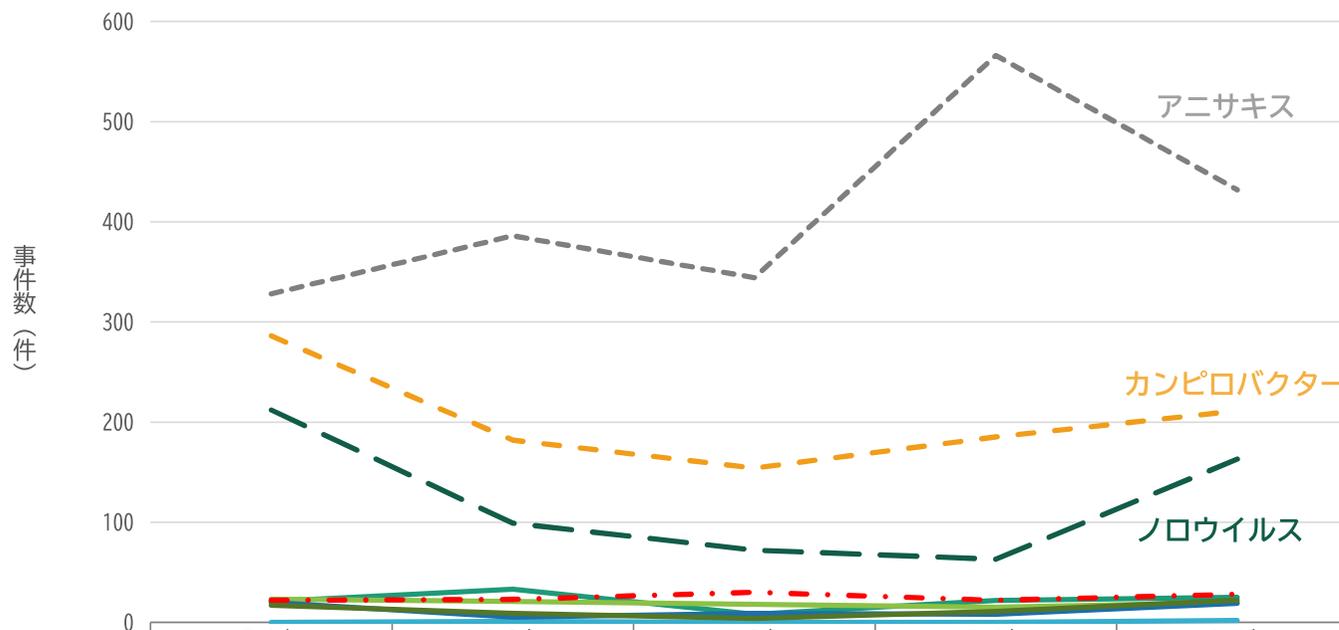
都道府県名等	発生日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
栃木県	1月19日	栃木県	不明（当該施設が1月17日及び18日に提供した食事）	ロタウイルス	事業所-給食施設-老人ホーム	92	28	1
福岡市	6月2日	福岡県	鶏肉のトマト煮（施設給食）	毒素原性大腸菌 腸管凝集性大腸菌	飲食店	41	19	1
和歌山県	8月19日	和歌山県	令和5年8月19日及び20日に原因施設で調理提供された料理	サルモネラ属菌	仕出屋	384	117	1
北海道	10月6日	北海道	ドクツルタケ（推定）	植物性自然毒	家庭	2	2	1

## 年次別・食中毒事件数及び患者数の推移（全国）



(厚生労働省より)

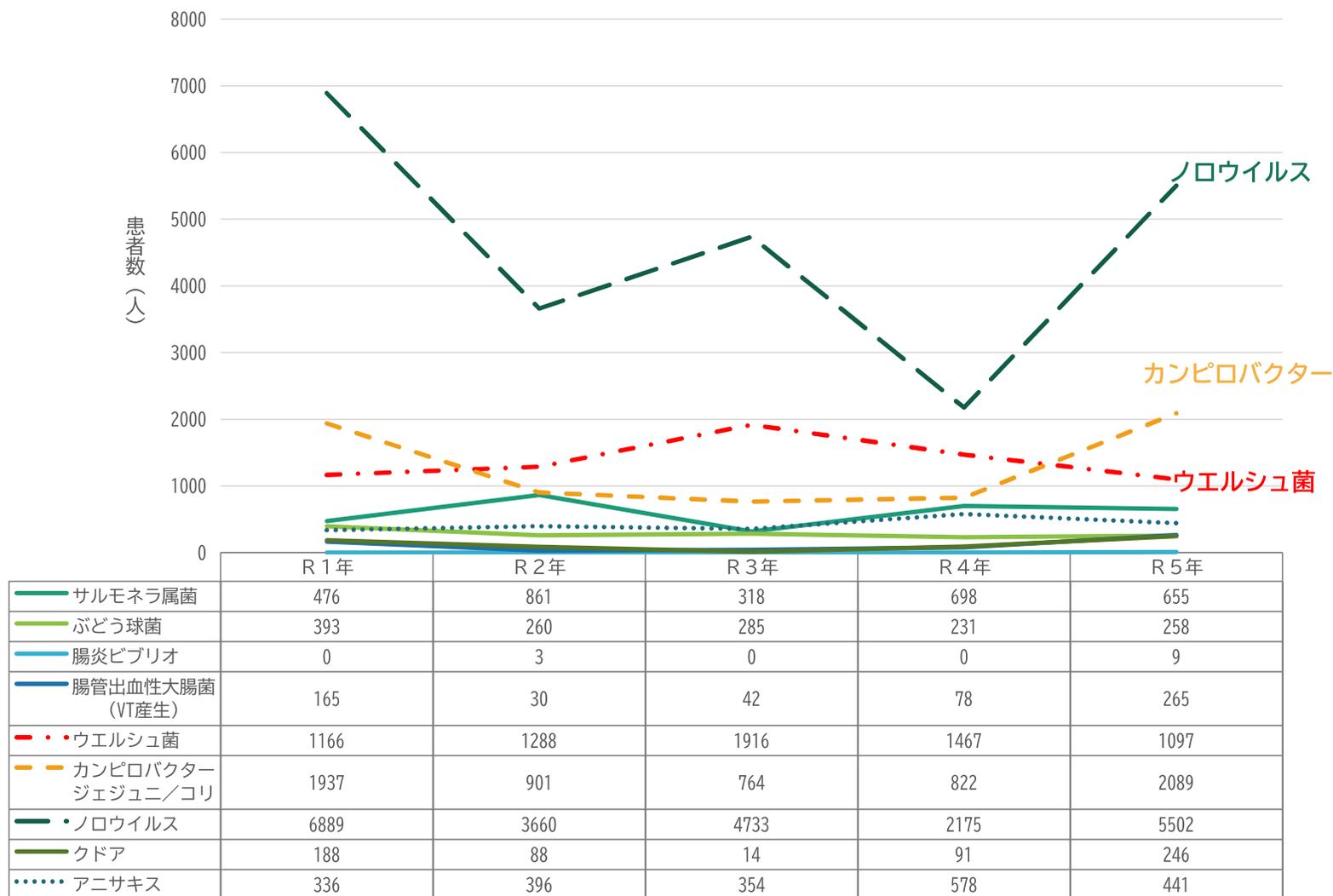
## 年次別・主な病因物質別食中毒事件数の推移（全国）



	R 1年	R 2年	R 3年	R 4年	R 5年
サルモネラ属菌	21	33	8	22	25
ぶどう球菌	23	21	18	15	20
腸炎ビブリオ	0	1	0	0	2
腸管出血性大腸菌 (VT産生)	20	5	9	8	19
ウエルシュ菌	22	23	30	22	28
カンピロバクター ジェジュニ/コリ	286	182	154	185	211
ノロウイルス	212	99	72	63	163
クドア	17	9	4	11	22
アニサキス	328	386	344	566	432

(厚生労働省より)

## 年次別・主な病因物質別食中毒患者数の推移（全国）



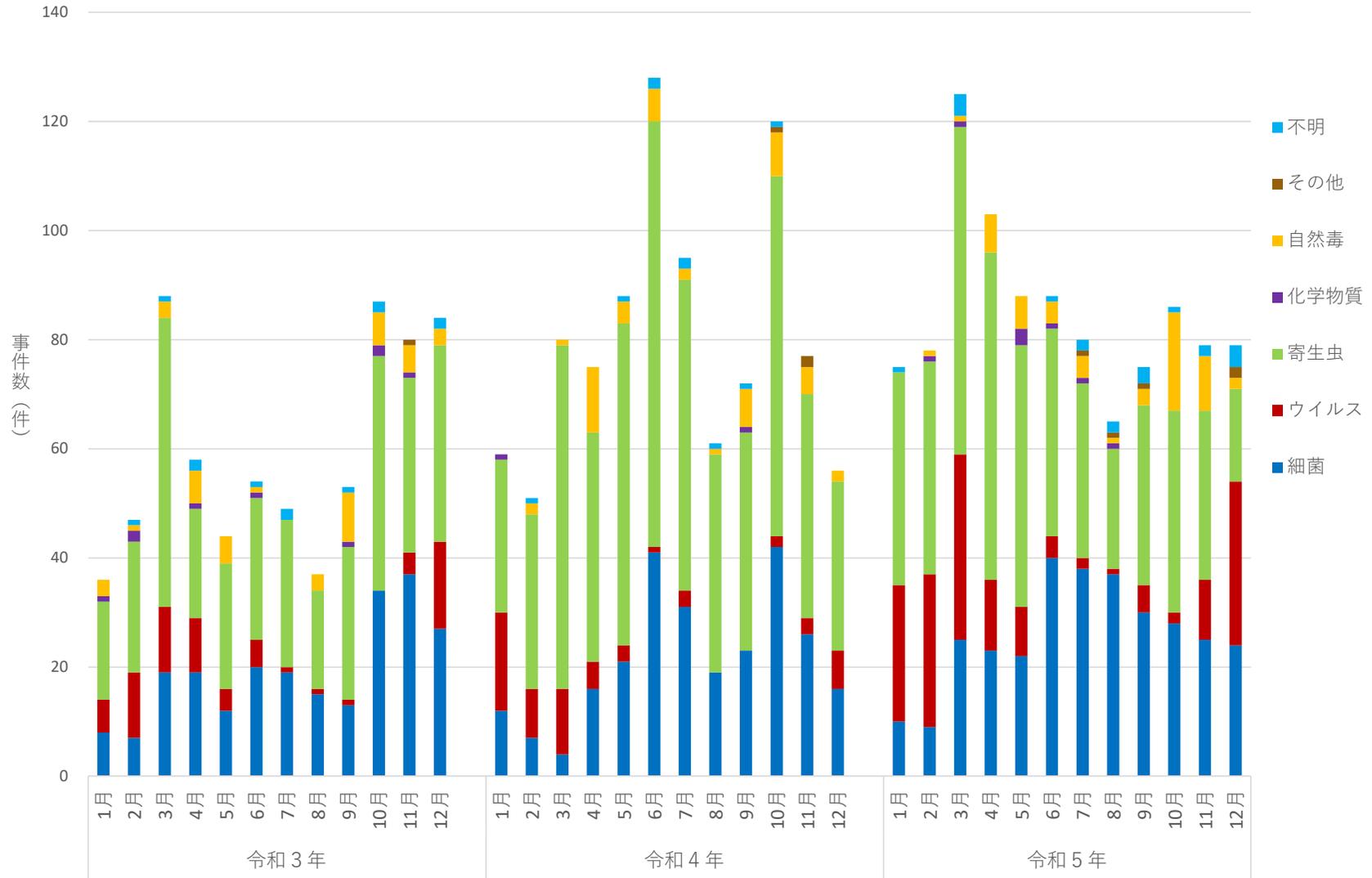
(厚生労働省より)

# 原因施設別発生状況（令和5年全国）

\* 国外、国内外不明の事例は除く

(全体)	事件数 (件)	構成割合 (%)	原因施設 が判明し たものの 構成割合 (%)	患者数 (人)	構成割合 (%)	原因施設 が判明し たものの 構成割合 (%)	一事件 あたりの 患者数 (人)	死者数 (人)	構成割合 (%)	原因施設 が判明し たものの 構成割合 (%)
総数	1,021	100.0	-	11,803	100.0	-	11.6	4	100.0	-
原因施設判明	782	76.6	100.0	11,425	96.8	100.0	14.6	4	100.0	100.0
家庭	112	11.0	14.3	173	1.5	1.5	1.5	1	25.0	25.0
事業場	33	3.2	4.2	1,081	9.2	9.5	32.8	1	25.0	25.0
給食施設	5	0.5	0.6	415	3.5	3.6	83.0	-	-	-
事業所等	5	0.5	0.6	176	1.5	1.5	35.2	-	-	-
保育所	5	0.5	0.6	176	1.5	1.5	35.2	-	-	-
老人ホーム	20	2.0	2.6	472	4.0	4.1	23.6	1	25.0	25.0
寄宿舎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	3	0.3	0.4	18	0.2	0.2	6.0	-	-	-
学校	7	0.7	0.9	190	1.6	1.7	27.1	-	-	-
給食施設	1	0.1	0.1	26	0.2	0.2	26.0	-	-	-
単独調理場	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
幼稚園	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小学校	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
中学校	1	0.1	0.1	66	0.6	0.6	66.0	-	-	-
その他	2	0.2	0.3	67	0.6	0.6	33.5	-	-	-
共同調理場	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
寄宿舎	1	0.1	0.1	6	0.1	0.1	6.0	-	-	-
その他	2	0.2	0.3	25	0.2	0.2	12.5	-	-	-
病院	9	0.9	1.2	295	2.5	2.6	32.8	-	-	-
給食施設	9	0.9	1.2	295	2.5	2.6	32.8	-	-	-
寄宿舎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
旅館	26	2.5	3.3	550	4.7	4.8	21.2	-	-	-
飲食店	489	47.9	62.5	6,527	55.3	57.1	13.3	1	25.0	25.0
販売店	62	6.1	7.9	161	1.4	1.4	2.6	-	-	-
製造所	12	1.2	1.5	1,169	9.9	10.2	97.4	-	-	-
仕出屋	22	2.2	2.8	1,123	9.5	9.8	51.0	1	25.0	25.0
採取場所	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	10	1.0	1.3	156	1.3	1.4	15.6	-	-	-
不明	239	23.4	30.6	378	3.2	3.3	1.6	-	-	-

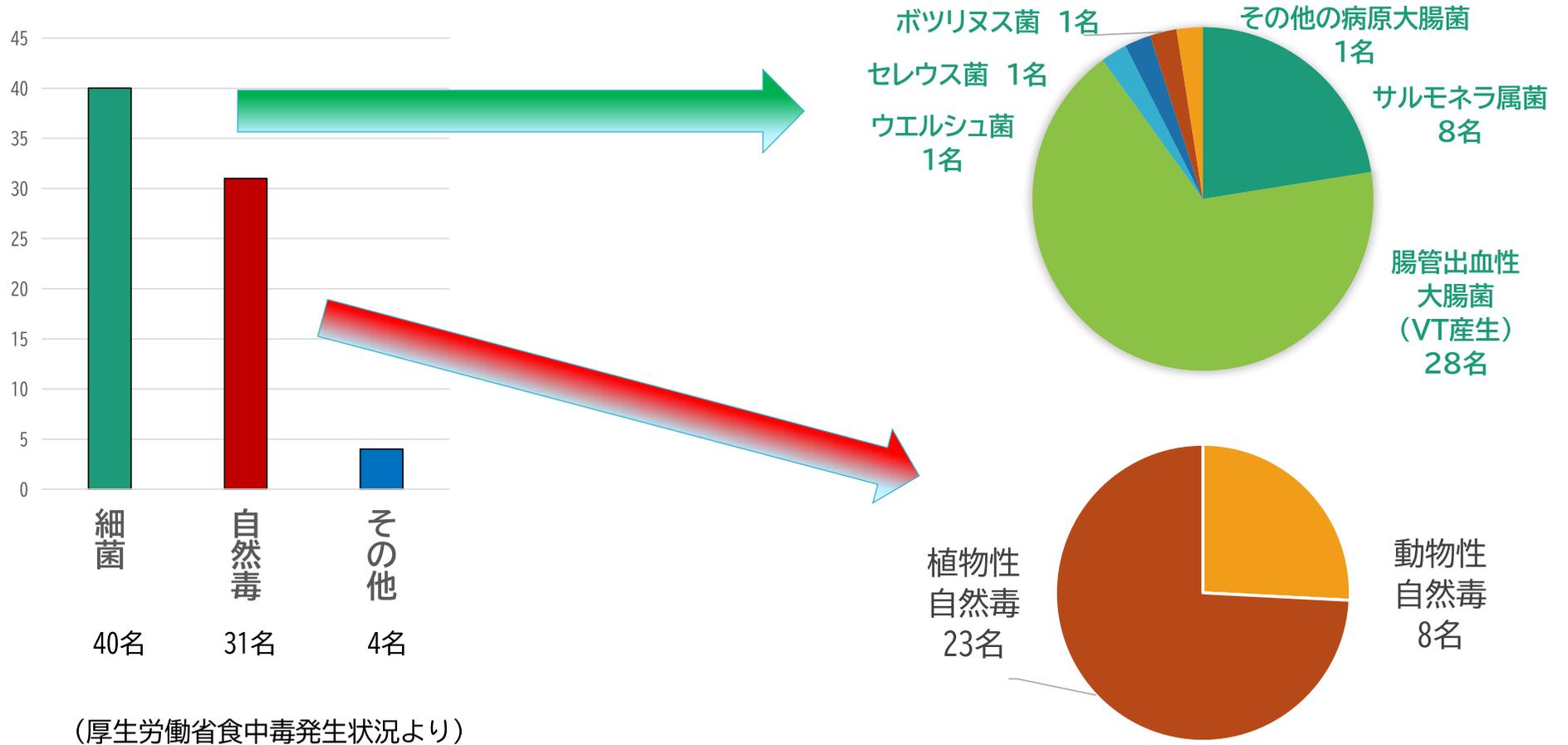
## 病因物質別事件数の月別発生状況（全体事例令和3年～令和5年）



## 令和5年 老人ホームで発生した食中毒発生状況（全国）

都道府県名等	発生日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
堺市	1月7日	大阪府	不明（1月6日に原因施設で提供された昼食）	ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	70	45	0
栃木県	1月19日	栃木県	不明（当該施設が1月17日及び18日に提供した食事）	ロタウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	92	28	1
福岡県	3月1日	福岡県	青梗菜の中華煮	ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	50	14	0
東大阪市	3月5日	大阪府	不明（当該施設で令和5年3月4日に提供された朝食）	ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	20	5	0
八尾市	3月6日	大阪府	不明（3月4日に提供された夕食）	ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	90	14	0
北九州市	3月24日	福岡県	不明（施設で調理された料理）	ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	49	18	0
東大阪市	4月9日	大阪府	不明（当該施設で令和5年4月8日及び令和5年4月9日に提供された食事）	ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	25	11	0
名古屋市	4月30日	愛知県	不明（4月29日夜に原因施設で提供された食事）	ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	29	17	0
神戸市	5月8日	兵庫県	5月7日（日曜）に当該施設で提供された食事	ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	250	98	0
大分県	7月6日	大分県	三色そばろ井の鶏そばろ（7月6日の施設の給食）	ぶどう球菌	事業場-給食施設-老人ホーム	16	9	0
横浜市	8月15日	神奈川県	小松菜と薄揚げの煮びたし（8月14日に提供された夕食）	ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	31	17	0
四日市市	8月30日	三重県	不明（8月30日に調理された昼食）	サルモネラ属菌	事業場-給食施設-老人ホーム	73	16	0
大阪府	9月13日	大阪府	不明（令和5年9月12日に提供された朝食、昼食及び夕食）	サルモネラ属菌	事業場-給食施設-老人ホーム	83	30	0
堺市	9月13日	大阪府	令和5年9月13日夕食に原因施設で調理、提供されたほうれん草のおかか和え	ぶどう球菌	事業場-給食施設-老人ホーム	19	4	0
高槻市	10月11日	大阪府	令和5年10月11日（水）朝食に提供されたポトフ	ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	197	51	0
横浜市	10月29日	神奈川県	不明（10月27日～29日に提供された給食）	毒素原性大腸菌 腸管凝集性大腸菌	事業場-給食施設-老人ホーム	53	6	0
横浜市	11月4日	神奈川県	不明（11月4日の昼食又は夕食）	ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	123	26	0
船橋市	12月8日	千葉県	当該施設で12月7日に提供された食事	ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	37	24	0
東京都	12月9日	東京都	当該給食施設が12月9日（土曜日）に調理、提供した朝食	ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	100	10	0
香川県	12月21日	香川県	不明（令和5年12月20日に提供された昼食）	ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	34	29	0

# H15年～R5年 食中毒死亡者数（全国）



## 食中毒発生状況（まとめ）

- 細菌性食中毒は夏場に多い傾向がある
- ウイルス性食中毒は冬場に多い傾向がある
- 寄生虫性食中毒は季節性はなく、  
アニサキスが増加
- 自然毒（毒キノコ、フグなど）は件数は少ないが、死亡率が非常に高い



## Ⅱ. 食中毒の病因物質



# 食中毒の病因物質

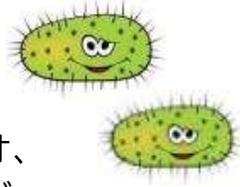
## ①細菌

### (1) 感染型

カンピロバクター、腸炎ビブリオ、サルモネラ属、ウエルシュ菌など

### (2) 毒素型

毒素原性大腸菌、ボツリヌス、ブドウ球菌、セレウス菌など



## ②ウイルス

- ・ノロウイルス
- ・サポウイルス
- ・ロタウイルス
- ・A型/E型肝炎ウイルス



## ③自然毒

### (1) 動物性

フグ、シガテラ、麻痺性・下痢性貝毒など

### (2) 植物性

毒キノコ、有害植物など



## ④化学物質

- ・ヒスタミン
- ・有害性金属
- ・農薬
- ・洗剤 など



## ⑤寄生虫

- ・アニサキス
- ・クドア
- ・サルコシステイス

など



# 腸管出血性大腸菌



## ➤ 特徴

牛などの家畜や人の腸管に存在し、非常に少ない菌量で発症

- ・ 腸管内で増殖する時にベロ毒素を産生
- ・ 出血を伴う下痢や溶血性尿毒症症候群（HUS）、  
脳症など非常に重い合併症を発症し、死亡するケースがある。

**高齢者や乳幼児には特に注意が必要**

## ➤ 主な原因食品等

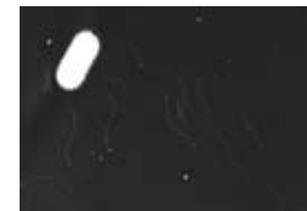
食肉等の生食、加熱不足の食肉、二次汚染された食品、飲み水等

## ➤ 症状等

腹痛、水様性下痢、血性下痢、吐き気、嘔吐、発熱、

溶血性尿毒症症候群（HUS）、脳症

潜伏期間 おおよそ3～8日



国立感染症研究所HPより

# 腸管出血性大腸菌

## ➤ 予防対策

- 生又は加熱不十分の肉を食べることを避ける
- 肉は中心部まで十分加熱をする  
**75°C以上 1 分間以上**
- 非加熱食品（サラダ等）については、十分に洗浄し、必要に応じて殺菌してから提供する
- 調理器具の使い分け、使用後には洗浄消毒する
- 肉を取扱った後は、手指を洗浄消毒する
- 動物に触った後は、手指を洗浄消毒する
- 井戸水の定期的な検査を実施する

細菌



## 腸管出血性大腸菌食中毒による死亡事例



発生年	都道府県等	原因食品	原因施設	喫食者数	患者数	死者数
平成15年	長野県	5月16日の配食弁当	仕出屋	199	4	1
平成23年	富山県	ユッケ	飲食店	不明	181	5
平成23年	山形県	団子及び柏餅(推定)	製造所	491	287	1
平成23年	千葉市	サンドウィッチ及び ローストビーフ(納涼祭りで調理提供された食事)	事業場-給食施設 -老人ホーム	63	14	1
平成24年	札幌市	漬物 (白菜きりづけ)	製造所	不明	169	8
平成28年	千葉県	きゅうりの和えもの	事業場	125	52	5
平成28年	東京都	きゅうりの和えもの を含む食品	事業場	94	32	5
平成29年	前橋市	原因施設で調理・販売 された食品	惣菜専門店	40	11	1
令和4年	京都府	原因施設で販売された食品	食料品店	41	40	1

(厚生労働省食中毒発生状況より)

# ウエルシュ菌

## ➤特徴

自然界や人、動物の腸管等に広く分布している。

芽胞を形成し、熱に対して非常に強い。

100℃にも耐え、1～6時間の加熱にも耐える。

大量調理した食品による事故が多い。

酸素のあるところでは発育できない。

## ➤主な原因食品等

加熱後の調理食品（特に煮込み料理であるカレー・シチュー等）

## ➤症状等

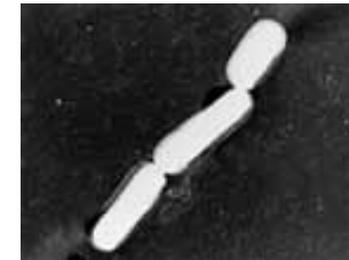
潜伏期間6～18時間で腹痛・下痢

## ➤予防対策

加熱調理後に室温放置せず、速やかに食べるか、速やかに冷却する。

10℃以下で保管する。

食品を再加熱する場合は十分に加熱する（芽胞は死滅しないため過信しない）



国立感染症研究所HPより



# 黄色ブドウ球菌

## ➤特徴

環境に広く分布している。

化膿菌、鼻、頭髮、腸管等に存在している。

耐熱性の毒素（エンテロトキシン）を産生する。

（毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化しない）

## ➤主な原因食品等

米飯類、乳・乳製品（クリームなど）、畜産製品、  
魚肉ねり製品、和洋生菓子

## ➤症状等

潜伏期間1～6時間で、悪心・吐き気・激しい嘔吐・腹痛・下痢

## ➤予防対策

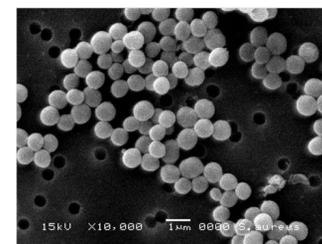
化膿性疾患等がある人は食品を扱わない。

防虫、防鼠対策

食品は低温で保存する。

弁当やおにぎりは十分に放冷する。

細菌



厚生労働省食品安全委員会事務局資料より

令和6年は千葉県内で  
黄色ブドウ球菌による  
食中毒が3件発生！  
（9月末時点）

# カンピロバクター



## ➤ 主な特徴

鶏、豚及び牛の腸管内や河川、井戸水等に分布

## ➤ 主な原因食品

食肉等の生食、加熱不足の食肉、  
二次汚染された食品、飲み水等

## ➤ 主な症状

水様性下痢、発熱(39℃前後)、頭痛、倦怠感等  
感染後数週間で「**ギラン・バレー症候群**」を発症する  
場合がある  
(症状: 筋力低下による手足の麻痺、呼吸困難など)

## ➤ 潜伏期間

2日から7日(少ない菌量でも発症)

厚生労働省ホームページも参考に！  
「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」

## ➤ 予防方法

- ・中心部まで十分に加熱する(中心部を**75℃**で**1分間以上**)
- ・食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管する
- ・食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う
- ・食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌する



国立感染症研究所HPより

# 腸炎ビブリオ

細菌



## ➤ 特徴

- ・夏期の沿岸海水や海泥中に広く分布
- ・増殖が極めて早いですが、**真水では増殖できない**
- ・3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する

## ➤ 主な原因食品等

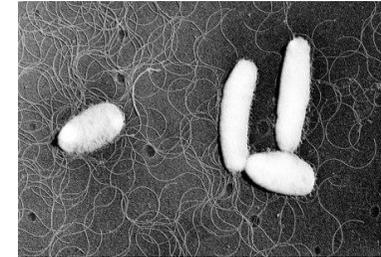
- ・魚介類(刺身、寿司、魚介加工品など)
- ・二次汚染された食品(漬物、塩辛など塩分のあるもの)

## ➤ 症状等

- ・潜伏期間8～24時間で腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐

## ➤ 予防対策

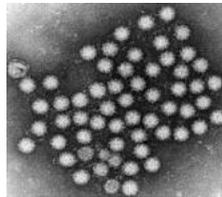
- ・魚介類は調理前に真水流水でよく洗う
- ・魚介類の調理器具を専用とする
- ・冷蔵保存の徹底
- ・60℃、10分間の加熱で死滅。



国立感染症研究所HPより



# ノロウイルス

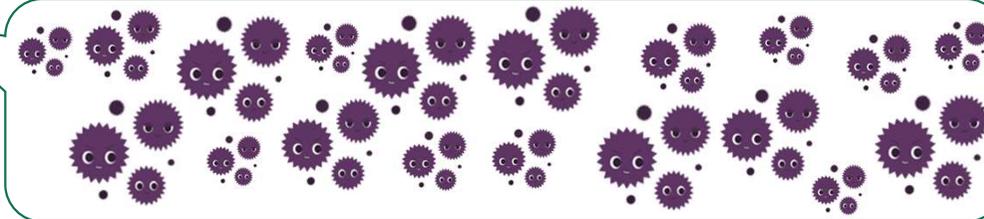


- ・大きさは30～35nm  
(1mm=1,000,000nm)
- ・球形の粒子で表面に粗い構造

ウイルス



便1gに100万個～10億個ものウイルス



ノロウイルスは、10～100個程度で感染する

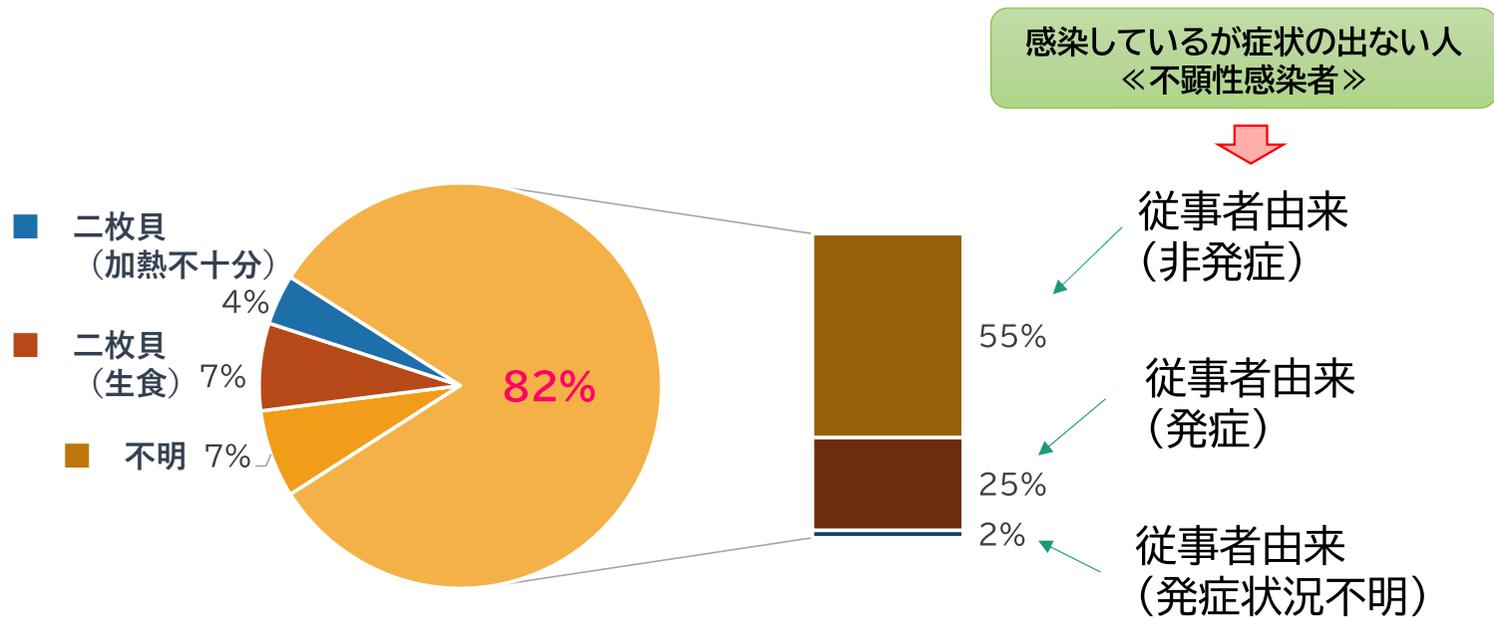
つまり … 数gの患者便で日本の全国民が感染

# ノロウイルス



特徴	概要
食中毒流行は <u>冬期</u> に多い傾向	ウイルスは <u>高温多湿が苦手</u> 汚染食品の <u>カキ</u> が冬期に流通
<u>不顕性感染者</u> が存在	症状がなく健康な場合でもノロウイルスに感染しており、 ウイルスを排泄することがある
<u>人間の体内のみで増殖</u> し、嘔吐物・ 糞便とともに体外に排泄	症状消失後も <u>1~3週間</u> ウイルスの排泄が続く
<u>感染力が強く</u> 少量のウイルスで感 染	<u>10~100個</u> 程度で感染
乾燥、液体状態で <u>長期間生存</u>	10ppmの薄い塩素、凍結、60℃30分の加熱でも死な ない ※刻みのりの事例では袋詰めされた後、 1~2ヶ月生存
アルコール消毒が効きづらい	<u>塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム等)</u> を用いる 中心温度が <u>85℃~90℃で90秒以上</u> の加熱で失活

# ノロウイルス食中毒の発生原因



**食中毒の原因は、約80%が調理従事者**

【参考】厚生労働省 平成28年自治体からの食中毒詳報報告書より(n=68)

# 「刻みのり」によるノロウイルス食中毒



## ・平成29年1月～3月

発生場所	発生日	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数
和歌山県	1月26日	磯和え(学校給食)	学校-給食施設-共同調理場	2062	763
東京都	2月16日	きざみのり	学校-給食施設-共同調理場	3078	1084
東京都	2月22日	平成29年2月21日に当該施設が供給した給食(きざみのり)	学校-給食施設-単独調理場-小学校	467	26
東京都	2月24日	平成29年2月24日に当該施設が供給した給食(きざみのり)	学校-給食施設-単独調理場-小学校	645	81
東京都	2月28日	きざみのり	学校-給食施設-共同調理場	19	2

## ・平成28年12月

大阪市内の加工業者で加工時(刻みなど)にノロウイルスが付着  
※加工業者が12月末に体調不良にもかかわらず**素手で加工**に携わっていたことが判明

・流通後、1～2ヶ月を経て事例発生を確認



**袋詰めされたノロウイルスが1～2ヶ月間も生存！**

# 毒キノコに要注意!

食中毒は毎年発生! 危険なキノコが身近にあります

**絶対** 食用のキノコだと確実に判断できないキノコは  
**採らない! 食べない!**  
**売らない! 人にあげない!**

- ◆ キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!
- ◆ 気温の高い夏の後に過度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生する可能性があります

### ツキヨタケ

**中毒症状**  
 食後30分~1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす。

**間違えやすい食用きのこ**

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ



### テングタケ

**中毒症状**  
 食後30分程度で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の中毒症状が現れる。

**神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、痙攣等で、呼吸困難になる場合もあり、1日程度で回復するが、古くは死亡例もある。**



### クサウラベニタケ

**中毒症状**  
 食後20分~1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の消化器系の中毒を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。

**間違えやすい食用きのこ**

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ



### ニセクロハツ

**中毒症状**  
 食後30分~数時間程度で嘔吐、下痢等の胃腸、消化器系の中毒症状を示す。

**その後18~24時間ほどで横紋筋溶解が原因と考えられる全身筋肉痛、呼吸困難を示し、死亡に至ることもある。**



※出典: 厚生労働省ウェブサイト(自然毒のリスクプロファイル)



### 毒キノコによる食中毒発生状況 (平成26年~令和5年)

キノコの種類	間違えやすい食用キノコの例 (「自然毒のリスクプロファイル」より)	事件数	患者数	死者数
ツキヨタケ	ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ	117	343	0
クサウラベニタケ	ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ	35	102	0
テングタケ	—	17	29	0
ドクササコ	ナラタケ、ホテイシメジ、アカハツ、チチタケ	6	12	0
イボテングタケ	—	4	5	0
カキシメジ	ニセアブラシメジ、チャナメツムタケ、シイタケ	9	30	0
イッポンシメジ	—	4	7	0
オオシロカラカサタケ	—	6	11	0
ニガクリタケ	ナメコ、クリタケ、ナラタケ、ナラタケモドキ	0	0	0
オオワライタケ	—	0	0	0
ニセショウロ	—	3	6	0
ハイロシメジ	—	2	4	0
ヒカゲシビレタケ	シロマツタケモドキ、ハラタケ、ツクリタケ	1	2	0
タマゴダケモドキ	キタマゴダケ	3	3	0
ドクツルタケ	シロマツタケモドキ、ハラタケ、ツクリタケ	2	3	1
ニセクロハツ	クロハツ、クロハツモドキ	2	2	1
オオシビレタケ	—	0	0	0
カブラアセタケ	—	1	1	0
その他	—	14	33	0
不明	—	15	40	1
<b>合計</b>		<b>241</b>	<b>633</b>	<b>3</b>

【自然毒のリスクプロファイル】  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/pois/on/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/pois/on/index.html)

- 有毒植物にも、ご注意ください  
 → 有毒植物による食中毒に注意しましょう
- 代表的な有毒植物と毒キノコの特徴は  
 → 「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。
- 一部地域で、キノコから基準値を超える放射性物質が検出されています。  
 → キノコ狩りをする場合は、**放射性物質のモニタリング検査結果や出荷制限などの情報**をウェブサイト等で、確認してください。  
 → 林野庁ウェブサイト「野生きのこ採取にあたっての留意点」

# 毒 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、**食中毒**が発生しています。有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は  
**絶対に**  
**採らない! 食べない!**  
**売らない! 人にあげない!**

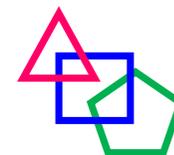
- ⚠ 家庭菜園や畑などで、野菜と觀賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- ⚠ 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

### <食用と間違いやすい有毒植物の例>

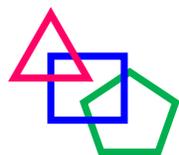
スイセン 及び スノーフレーク	バイケイソウ	イヌサフラン	トリカブト
  <b>【中毒症状】</b> 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。(スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。) <b>【間違えやすい植物】</b> ・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)	 <b>【中毒症状】</b> 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。 <b>【間違えやすい植物】</b> ・オオバギボウシ(ワルイ)、ギョウジャニンニクなど	 <b>【中毒症状】</b> 嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。 <b>【間違えやすい植物】</b> (葉) ・ギョウジャニンニク ・キボウシと類似。(球根) ・ジャガイモ ・タマネギ など	 <b>【中毒症状】</b> 食後10~20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。 <b>【間違えやすい植物】</b> ・ニンニク ・モミジガサ など

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!  
 見分けに迷ったら、食べないでください!





### Ⅲ. 調理施設の衛生管理



# 大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設  
衛生管理マニュアル

- 同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。
- 集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として以下の項目を示したものの
  1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理
  2. 加熱調理食品の加熱温度管理
  3. 二次汚染の防止
  4. 原材料及び調理済み食品の温度管理
- 大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ることとしている。  
(平成29年6月16日付け生食発0616第1号 厚生労働省通知)

# 原材料の受入れ・下処理段階における管理

## 加熱せずに喫食する食品※の製造加工業者の衛生管理体制の確認

- 保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録等により確認
- 製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているか確認

※牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。  
乾物や摂取量が少ない食品も含む。

## 原材料の受入れ・下処理段階における管理

### 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合の殺菌※

- 流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする
- 特に「高齢者」「若齢者」「抵抗力の弱い者」を対象とした食事を提供する施設では殺菌を行うこと(表皮を除去する場合を除く)

※次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのこ類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

# 加熱調理食品の加熱温度管理

- 中心温度計を用いるなどにより

中心部が75℃で1分間以上加熱



- 二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合

85～90℃で90秒間以上加熱



# 調理従事者等の衛生管理

大量調理施設  
衛生管理マニュアル

## 調理従事者等の健康管理

- 毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録する

- 定期的な健康診断、**月に1回以上の検便※**を受ける

※**腸管出血性大腸菌**の検査を含むこと

**10月から3月までの間はノロウイルス**の検便検査に努める  
ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した場合、  
ノロウイルスを保有していないことが検便検査で確認されるまで、  
食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましい

# 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について

- 大量調理施設(同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設)以外の調理施設であって、これまでに「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない施設においては、関係業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施することも可能であることを示したもの

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食事業者向け)

平成31年2月改訂



公財社団法人日本食品衛生協会

旅館・ホテルにおける  
HACCPの考え方を取り入れた  
**衛生管理手引書**

宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に



全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会

HACCPの考え方を取り入れた  
衛生管理のための手引書  
～委託給食事業者～



令和3年5月  
初版

公財社団法人日本給食サービス協会  
公財社団法人日本メデイカル給食協会

ハザップ  
HACCPの考え方を取り入れた

学校給食米飯の製造における  
食品衛生管理の手引書



-4-

# 食中毒の原因物質と予防(まとめ)

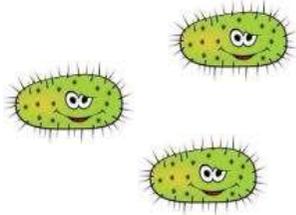
- 食中毒原因物質については、十分な加熱により、死滅するものが多い。
- 一部の細菌、自然毒、化学物質等については熱に強いため、毒素を産生させないことや有毒部位の物理的な除去が重要。
- また、調理従事者を介した他の食材への二次汚染を防止するためには、手指消毒等の衛生管理※が重要。

※症状が無くても感染している場合(不顕性感染)があるため、従事の際は常に意識する必要がある。

夏場、特に注意が必要な

# 細菌性食中毒

食中毒予防の3原則



つけない

- **手洗いの励行**
- 容器器具の洗浄・消毒
- 症状があるときは調理に従事しない
- 器具の使い分けを徹底（バーベキューのトング等も）

増やさない

- 調理後すぐに食べる
- **食品を速やかによく冷ます**
- 保冷剤を使用する
- おかずの汁気をよく切る

やっつける

- 肉、卵料理などは特によく火を通す。
- 魚は流水でよく洗う
- **非加熱食品(サラダ等)は消毒する**

## ノロウイルス食中毒予防の4原則

### 1 持ち込ませない

(手洗い、従業員の健康管理等)

症状が無くても  
注意が必要！！

### 2 拡げない

(手洗い、調理器具の消毒、吐物処理等)

### 3 やっつける

(85~90℃で90秒以上、加熱)

### 4 付けない

(手洗い、使い捨て手袋、衛生的な着衣)

# 参考通知等

## 【厚生労働省】

- 大量調理施設衛生管理マニュアル(H29.6.16改正)
- 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について(R4.2.7改正)
- ノロウイルスに関するQ&A
- カンピロバクターに関するQ&A
- 腸管出血性大腸菌に関するQ&A

## 【文部科学省】

- 学校給食衛生管理の基準

## 【HACCP関連】

- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書