

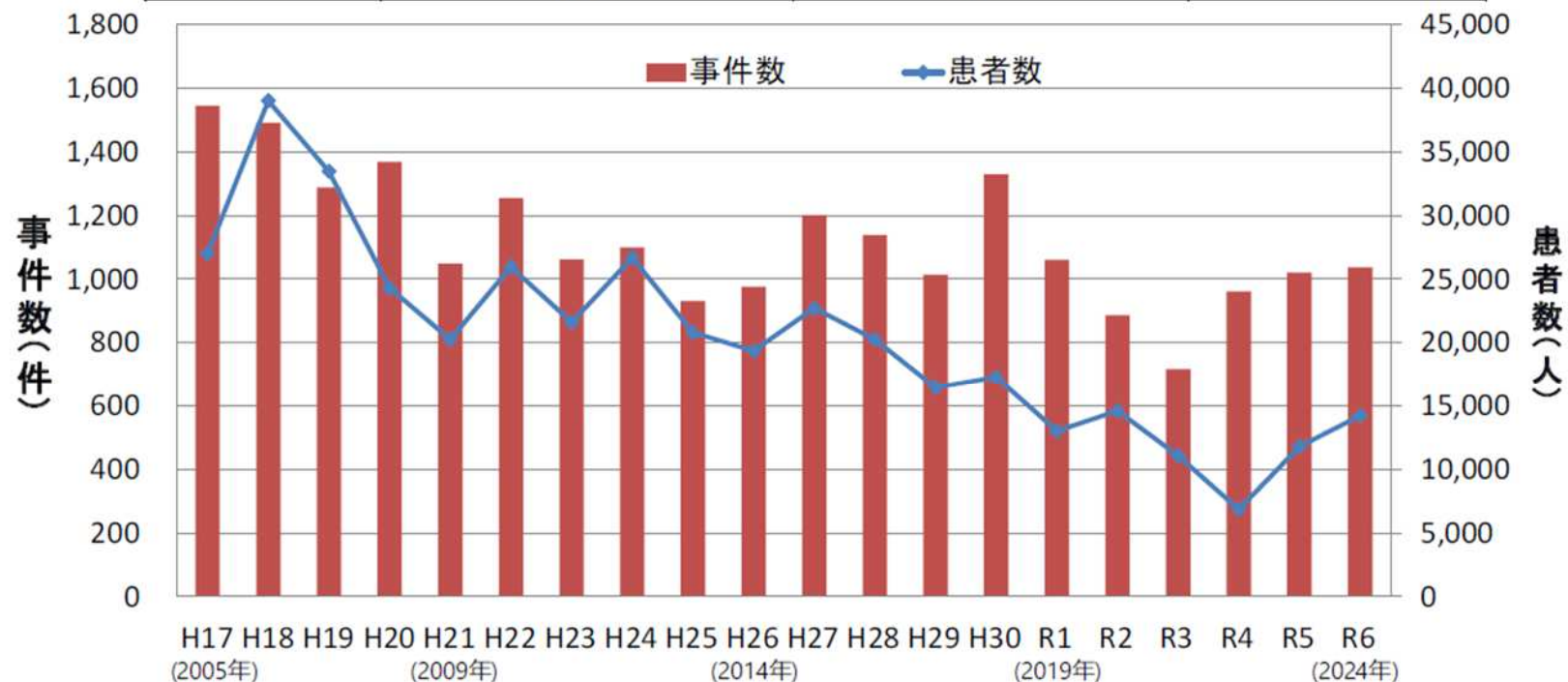
大田圏域感染症対策研修会 ～食中毒予防について～

令和7年6月26日（木）
県央保健所衛生指導課

食中毒発生状況

食中毒事件数・患者数の推移（全体）

	事件数	患者数	死者数
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3



- 事件数、患者数ともに前年度より増加。
- 特に患者数は前年度より大きく増加している。

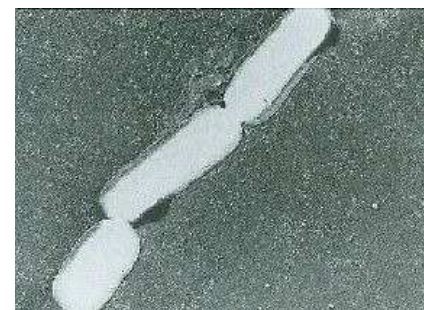
老人ホームまたは事業所が原因となった食中毒（R6年1月～3月）

都道府県名等	発生日	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
広島県	1月2日	ほたてのすり身、うなぎ蒲焼	サルモネラ属菌	28	17
京都市	1月16日	不明（当該施設で1月14日に提供された食事）	ノロウイルス	77	23
高松市	1月16日	不明（1月14日～16日に提供された食事）	ノロウイルス	62	27
東京都区部	1月20日	令和6年1月19日及び同月20日に提供した食事	ノロウイルス	352	111
千葉県	2月1日	1月31日（水）昼に当該介護事業所内の給食施設で調理、提供された食事	ノロウイルス	40	11
大阪市	2月2日	不明（令和6年2月1日～2月2日に提供された食事）	ノロウイルス	58	18
東京都区部	2月8日	令和6年2月6日から2月8日までの間、調理・提供した給食	ノロウイルス	172	23
岐阜市	2月12日	不明（2024年2月10日、11日及び12日に提供された食品）	ノロウイルス	84	28
東京都区部	2月15日	当該施設が令和6年2月14日に調理し提供した食品	ノロウイルス	450	37
名古屋市	2月17日	不明（2月16日朝食又は昼食に原因施設で提供された食事）	ノロウイルス	104	21
愛知県	2月19日	不明（令和6年2月17日から2月19日にかけて提供された食事）	ノロウイルス	28	14
東京都	2月20日	当該給食施設が調理・提供した令和6年2月20日の食事	ノロウイルス	181	53
柏市	2月22日	令和6年2月21日に当該施設が提供した夕食（推定）	ノロウイルス	37	13
鹿児島県	2月26日	不明（2月26日に当該施設にて調理、提供された食事）	ノロウイルス	41	16
岐阜県	2月28日	不明（令和6年2月27日昼又は28日昼に当該施設で調理された給食）	ノロウイルス	114	40
富山市	3月2日	2月29日及び3月1日に提供された食事	ノロウイルス	63	22
高崎市	3月7日	3月7日、8日及び9日に当該施設で提供された食事（推定）	ウェルシュ菌	56	30
高知県	3月19日	不明（令和6年3月16日から18日に当該施設が調製した料理）	ノロウイルス	65	15
東京都区部	3月28日	当該施設が令和6年3月28日昼に調理提供した寿司（ヒラメを含む）	クドア	56	18

老人ホームまたは事業所が原因となった食中毒（R6年4月～12月）

都道府県名等	発生日	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
八尾市	4月3日	肉じゃが及び牛肉と茄子の煮物（令和6年4月2日に提供された夕食）	ウエルシュ菌	123	69
長野県	4月4日	不明（令和6年4月2日から3日に当該施設で調理、提供された食事）	ノロウイルス	67	21
静岡市	4月4日	不明（4月4日夕方に提供された食事）	ウエルシュ菌	96	18
石川県	4月24日	4月24日に当該施設で提供された食事	ウエルシュ菌	37	24
金沢市	4月24日	4月24日に提供した食事	ウエルシュ菌	77	38
越谷市	5月12日	不明（5月11日に提供された料理）	ノロウイルス	51	17
町田市	5月25日	当該給食施設が2024年5月25日（土曜日）に調理、提供した食事	ウエルシュ菌	164	57
佐賀県	6月3日	不明（令和6年6月2日に当該原因施設が調理提供した昼食）	ノロウイルス	43	20
西宮市	6月19日	不明（当該施設において、6月17日（月）の昼食として提供された食事）	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	26	17
長野県	6月20日	令和6年6月20日に当該施設が調理、提供した食事	ウエルシュ菌	85	34
山梨県	7月3日	令和6年7月2日（火）の夕食に施設で提供した食品	ウエルシュ菌	81	37
東京都区部	7月9日	令和6年7月9日に調理し、提供された昼食	ウエルシュ菌	161	33
大分市	8月6日	原因施設が令和6年8月6日（火曜日）の朝食に提供した「煮豆」	ぶどう球菌	33	17
滋賀県	10月10日	冬瓜のそぼろ餡	ウエルシュ菌	88	36
東京都	11月11日	不明（11月11日に当該施設にて調理し提供された食事）	ウエルシュ菌	74	8
東大阪市	11月14日	不明（当該施設で令和6年11月13日に提供された食事）	ノロウイルス	302	52
東京都区部	11月25日	令和6年11月25日（月）に調理、提供されたA定食（ぶりの照り焼き）	化学物質	158	20
埼玉県	11月29日	不明（令和6年11月29日に調理提供された昼食）	ウエルシュ菌	100	42

ウェルシュ菌



特徴

- ・ヒトや動物の糞便や土壌、下水などの自然環境に広く分布。
- ・酸素（空気）がないところでも増殖する。
- ・発育至適温度は **43～47℃**
- ・100℃6時間の加熱にも耐える芽胞を形成する
- ・肉類、魚介類、野菜を使用した**煮込み料理**が原因となる
- ・**大量調理は要注意**

食中毒の症状

潜伏期間は6～18時間

腹痛、下痢が主症状



予防方法

1. 前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べる
2. 発育しやすい温度を長く保たないように注意する
3. 食べるまでに時間がかかる場合は、**速やかに小分け後、放冷し、冷蔵保存**する

細菌性食中毒は

食中毒予防の三原則 で予防！！

つけない

清潔 と 洗浄



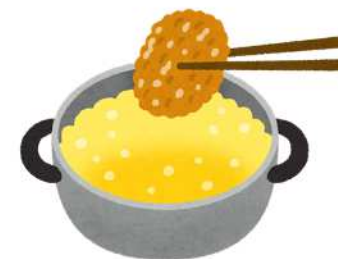
ふやさない

冷蔵 と 迅速



やっつける

加熱



ノロウイルス



特徴

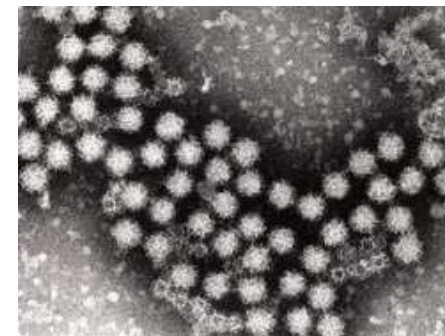
- ・ **冬季（11月～2月）** に多い ←
- ・ 2枚貝（カキ等）が汚染されやすい
- ・ 便や嘔吐物にウイルスが出る・・・トイレ要注意
→ **感染者が調理したことによる食中毒**が多い
- ・ 感染力が非常に強く、10～100個で感染・発病

...といわれていますが、
近年は、冬場に限らず一年を通して発生しています！！

食中毒の症状

潜伏期間は1～2日

おう吐・下痢が主症状だが、症状が出ない場合もある



出典：一般社団法人東京顕微鏡院

予防方法

1. 食品取扱者や調理器具などからの**二次汚染を防止**する
2. 食品の中心部までしっかり**加熱**する（85～90℃90秒以上）
3. **手洗い**励行
4. 調理器具等の洗浄・消毒

ノロウイルス食中毒予防 の四原則

持ち込まない

拡げない

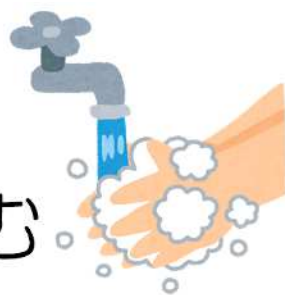
加熱する

つけない



持ち込まない

- ◆症状がある場合は仕事を休む
- ◆入室前の手洗い
- ◆健康状態の把握・管理



拡げない

- ◆嘔吐物の適切な処理
- ◆トイレ後の手洗い、定期的な消毒・清掃
- ◆調理時の交差汚染防止
- ◆下痢便後の適切な処理





ノロウイルスの汚染が起こりやすい場所

- 手指が触るところ
- 糞便が汚染するところ
- 嘔吐物が汚染した場所

水道の蛇口 ドアノブ



洗面台



トイレの便座・フタ
トイレットペーパー
ホルダー





定期清掃は汚染リスクが低い順に



水道の蛇口、ドアノブ



トイレットペーパー保持器、流水器



便座のフタ(外)



スイッチ類



便座のフタ(内)



便座



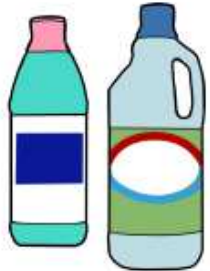
便器の内部

トイレの衛生管理も極めて最重要！！

消毒液の作り方 ※ 希釈液の容器には中身が分かるように必ずラベリングをしましょう

次亜塩素酸ナトリウムを用いて消毒する場合、塩素系漂白剤を水で薄めて「消毒液」を作ります。

濃度によって消毒液の用途や効果が変わってきますので、用途に合わせて使い分けをしましょう。

1.5L のペットボトルを使った消毒液の作り方	1000ppm 消毒液 おう吐物や下痢便などの汚物の処理や、 汚物に直接接触したものの消毒に使用 します。	200ppm 消毒液 食器や、便座、ドアノブなどの消毒に 使用します。
製品の原液濃度	作り方	
 5～6% (一般的な家庭用塩素系漂白剤)	60 倍に希釈します。 (1.5L の水に 25ml 加える)  ペットボトルの「ふた」に 原液 5 杯 (「ふた」は 1 杯約 5ml)	300 倍に希釈します。 (1.5L の水に 5ml 加える)  ペットボトルの「ふた」に 原液 1 杯
 12% (業務用次亜塩素酸ナトリウム)	120 倍に希釈します。 (1.5L の水に 12.5ml 加える)  ペットボトルの「ふた」に 原液 2 杯半 (もしくは大きじ 1 杯弱)	600 倍に希釈します。 (1.5L の水に 2.5ml 加える)  ペットボトルの「ふた」に 原液 半杯 (もしくは小さじ 1 杯)

次亜塩素酸ナトリウムは新型コロナウイルスの消毒にも有効です。

加熱する

- ◆食品の中心部までしっかり加熱する
(85~90℃90秒以上)

つけない

- ◆ノロウイルスを保有していることを前提とした
取扱い（不顕性感染・回復後もウイルス排出）

衛生管理の基本は、

誰がやっても同じようにできること！！

厨房内に10名の調理従事者

9名は、150%ガンバル

1名が、50%しかやらない



その厨房の衛生水準は50%

従事者全員が同じ意識をもって衛生管理にあたることが大切！



チラシのご紹介

家庭における食中毒の予防啓発にご活用ください！

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01_00008.html

有毒植物に要注意（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/yuudoku/index.html

など



お願い

今年度、管内の集団給食施設に対し、日々の衛生管理状況の確認を目的として、立入を実施する予定としています（調理室内の確認及び各種記録類の確認など）。

日時は保健所担当者より個別に調整させていただきますので、ご対応くださいますようお願いいたします。

