

各施設管理者 様

堺市健康福祉局  
保 健 所 長

給食施設における食中毒防止の徹底について（通知）

日頃は食品衛生行政の推進に格段の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

令和 7 年に大阪府全域で発生した食中毒事件数は 55 件（患者数 1,149 名）で、患者数が 1,000 人を超えたのは、平成 28 年以来となりました。その背景には、調理従事者からの食品汚染を原因としたノロウイルス食中毒が増加傾向にあるという要因が挙げられます。また、令和 8 年 3 月には学校給食で提供されたパンを原因とした大規模食中毒も発生しました。食中毒事件数では、カンピロバクター食中毒が依然として上位を占めています。細菌性・ウイルス性食中毒はいずれも年間を通して発生していることから、季節を問わず食中毒予防対策を行う必要があります。

つきましては、食中毒予防の 3 原則について調理従事者等給食関係者に改めて周知いただきますようお願いいたします。また、本市ホームページにて食中毒予防についての動画（下の二次元コード参照）を掲載していますので、併せてご活用ください。

【食中毒予防の 3 原則】

1 つけない

- （1）清潔な材料を使用する。
- （2）野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いをを行う。
- （3）手洗いを十分に行う。
- （4）食器・調理器具類は、使用后殺菌消毒し、衛生的に保管する。
- （5）ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の衛生害虫を駆除する。

2 増やさない

- （1）速やかに調理・提供し、早く喫食してもらう。
- （2）食品は表示された保存温度のとおり保管する。

3 やっつける

加熱する必要があるものは、中心部まで十分に加熱する。目安は中心部 75℃ 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）。

【オンライン衛生教育資料の提供】

<https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/jigyosha/online.html>



【問い合わせ先】

堺市健康福祉局保健所食品衛生課  
広域監視係（担当：山口）  
堺市堺区南瓦町 3 番 1 号  
TEL:072-222-9925  
FAX:072-222-1406  
Email : shokuei@city.sakai.lg.jp