

食中毒とその予防 食品衛生法の改正について

堺市 健康福祉局 保健所 食品衛生課

- ①食中毒について
- ②食中毒予防について
- ③食品衛生法の改正について
- ④お知らせ

①食中毒について

食中毒ってどんなもの？

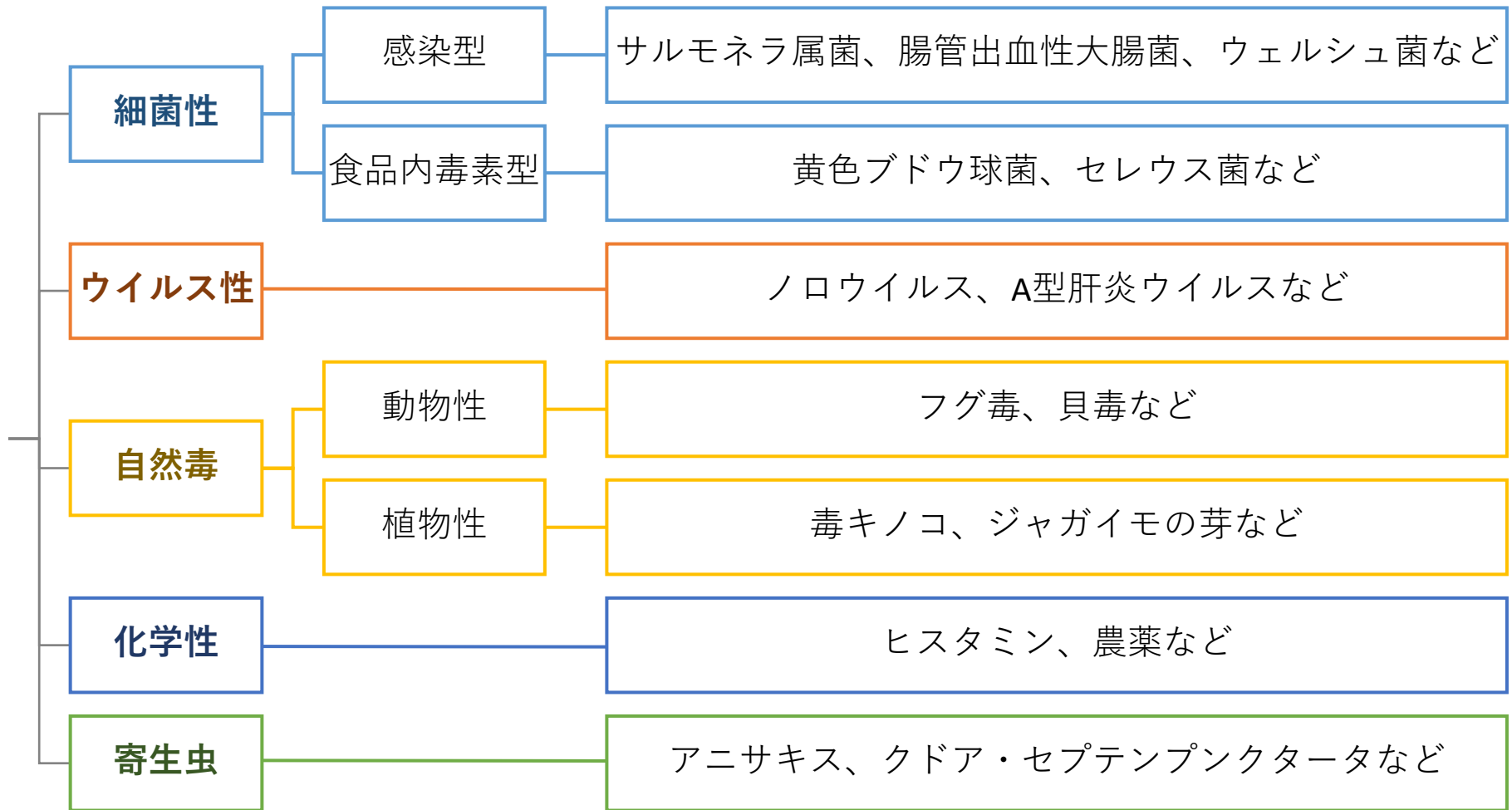
細菌やウイルスの
付着したもの

毒キノコや
ふぐ毒

食べる・飲む

健康被害

食中毒の原因



食中毒はどれくらい
起きている？

食中毒事件統計（令和6年）

都道府県別 食中毒事件数ランキング

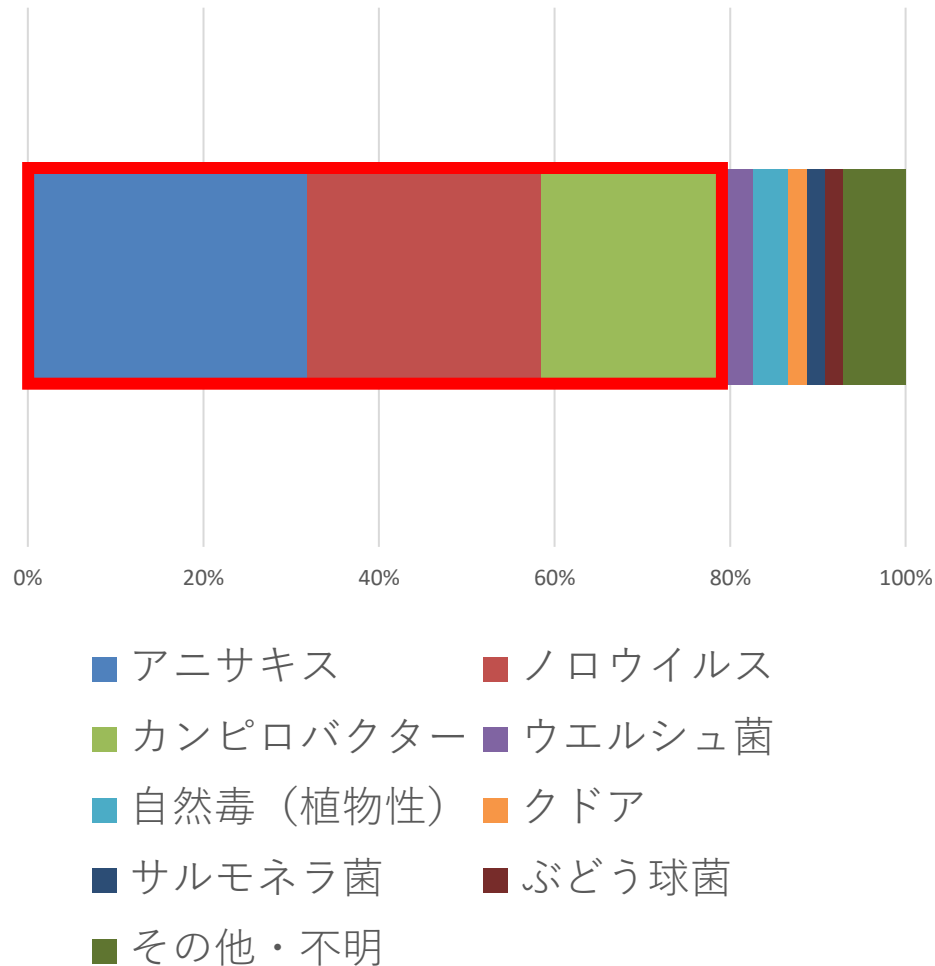
		事件数（件）	患者数（名）	死者数（名）
	全国	1,037	14,229	3
1位	東京都	114	1,536	0
2位	北海道	87	595	2
3位	神奈川県	84	951	0
4位	福岡県	67	499	0
5位	大阪府	49	718	0
5位	福島県	49	270	0
7位	愛知県	38	592	0
8位	兵庫県	35	875	0
9位	千葉県	26	373	0

食中毒事件統計（令和6年）

原因施設ごとの事件数・患者数

	事件数	患者数	1件当たりの患者数
合計	1,037	14,229	13.7
飲食店	548	8,656	15.8
家庭	108	168	1.6
事業場	46	1,310	28.5
販売店	42	56	1.3
仕出屋	31	1,268	40.9
旅館	28	855	30.5
製造所	12	726	60.5
学校	11	366	33.3
病院	6	200	33.3
その他・不明	205	624	3.0

病因物質別事件数割合

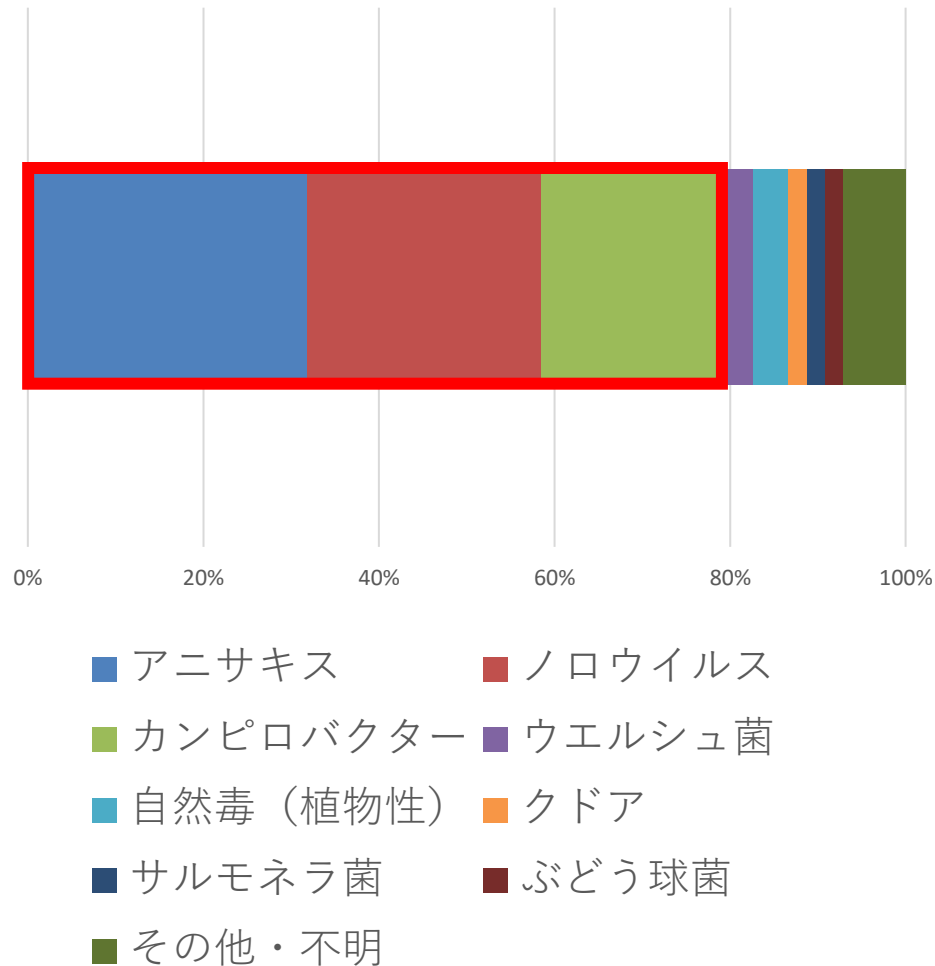


食中毒事件統計（令和6年）

原因施設ごとの事件数・患者数

	事件数	患者数	1件当たりの患者数
合計	1,037	14,229	13.7
飲食店	548	8,656	15.8
家庭	108	168	1.6
事業場	46	1,310	28.5
販売店	42	56	1.3
仕出屋	31	1,268	40.9
旅館	28	855	30.5
製造所	12	726	60.5
学校	11	366	33.3
病院	6	200	33.3
その他・不明	205	624	3.0

病因物質別事件数割合

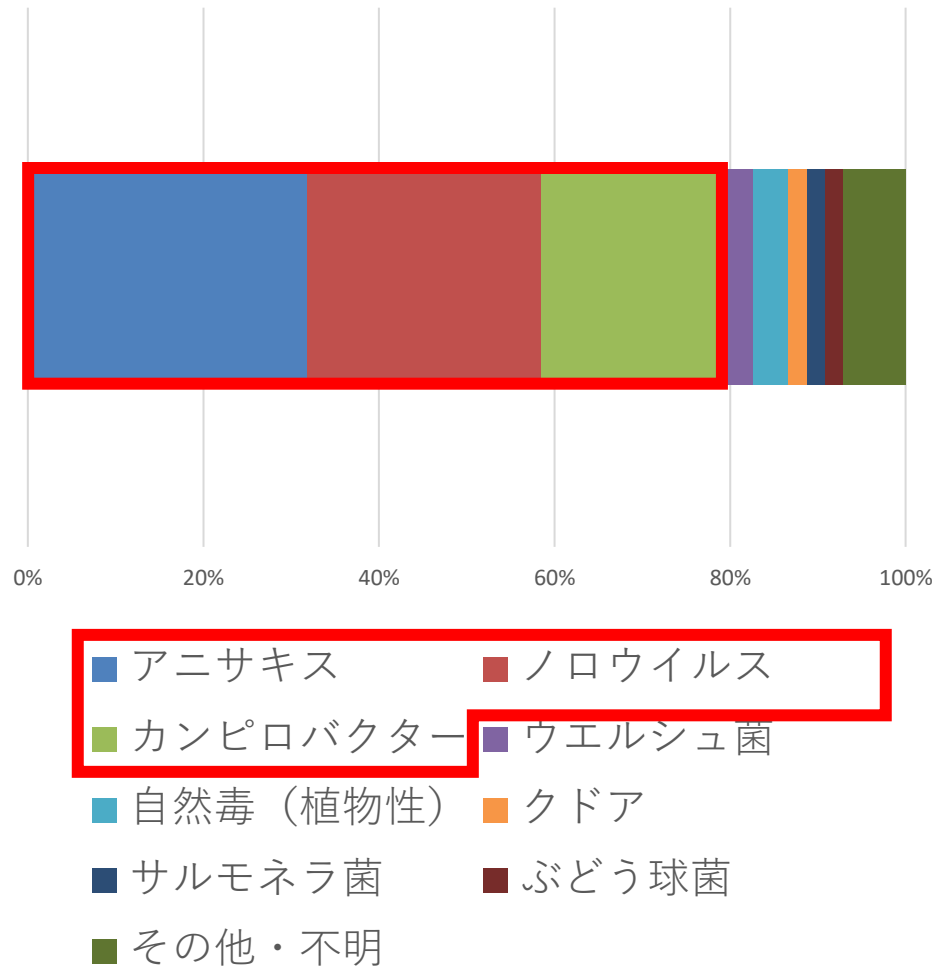


食中毒事件統計（令和6年）

原因施設ごとの事件数・患者数

	事件数	患者数	1件当たりの患者数
合計	1,037	14,229	13.7
飲食店	548	8,656	15.8
家庭	108	168	1.6
事業場	46	1,310	28.5
販売店	42	56	1.3
仕出屋	31	1,268	40.9
旅館	28	855	30.5
製造所	12	726	60.5
学校	11	366	33.3
病院	6	200	33.3
その他・不明	205	624	3.0

病因物質別事件数割合



②食中毒予防について

特に注意すべき主な食中毒

分類	主な原因	特徴
寄生虫	アニサキス	刺身など魚介類の生食により起こります。 (原因食品：サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ)
細菌	カンピロバクター	細菌性食中毒の中で最も多く発生しています。生や加熱不十分な鶏肉が主な原因です。 (原因食品：鶏レバーの刺身、鶏肉のタタキ)
	腸管出血性大腸菌	幼児や高齢者は重症化しやすく注意が必要です。 (原因食品：食肉、井戸水、野菜)
	サルモネラ属菌	卵料理や食肉などが主な原因です。 (食肉、卵、ペット)
	黄色ブドウ球菌	手指の傷口から汚染した、おにぎりや握り寿司が主な原因となります。 (原因食品：調理された食品)
ウイルス	ノロウイルス	冬季に発生のピークを迎えます。感染力が非常に強く、二枚貝に限らずあらゆる食品が原因となります。 (原因食品：貝類)

特徴

寄生虫の一種で、白色の少し太い糸のように見える

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生

寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動

症状

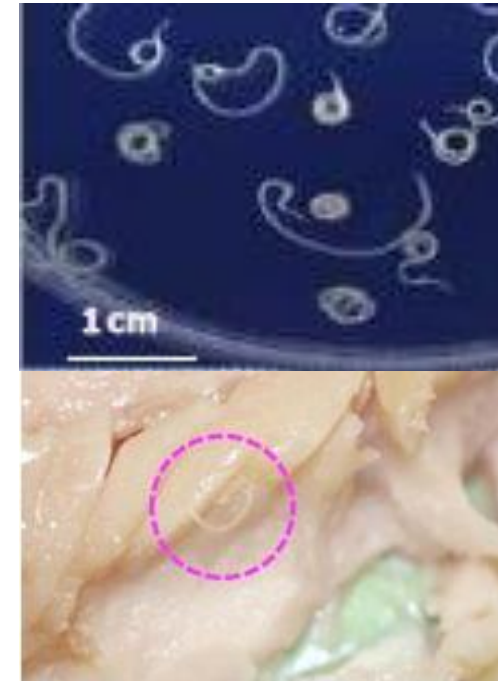
食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じる

原因例

サバの生食

主な管理方法

【やっつける！】



提供：東京健康安全研究センター

特徴

寄生虫の一種で、白色の少し太い糸のように見える

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生

寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動

症状

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、嘔吐を生じる

原因例

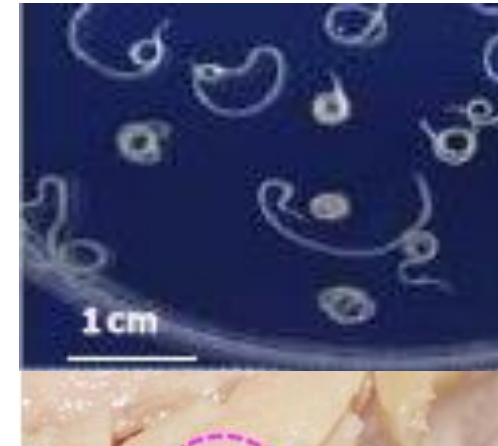
サバの生食

主な管理方法

【やっつける！】

【ワンポイント】

冷凍（-20℃・24時間以上）または熱処理（60℃・1分間、70℃以上で瞬時）で不活化されることから、魚を冷凍し解凍後に生食することにより感染を予防できます。



細菌性食中毒予防の3原則

つけない

- 手洗い、食器・器具の洗浄
- 害虫の駆除

ふやさない

- 速やかに調理し、早く喫食する。
- 食品に表示された温度のとおり保管する。

やっつける

- 中心部まで加熱（75℃で1分以上）
- 殺菌消毒

特徴

牛や鶏などの腸におり、食品や飲料水を通して感染する
少量で感染し、ペットとの接触感染や人との直接感染でも発症
空気にさらされると死滅するが、**10℃以下で生き続ける**

症状

喫食から発症まで1～7日かかる、数時間～2日で回復
発熱・めまい・筋肉痛がおこり、次に吐き気・下痢になる

原因例

食肉（鶏レバーの刺身・鶏肉のタタキなど）、未殺菌の飲料水、
ペット

主な管理方法

【つけない！】

【やっつける！】

生や半生の鶏肉料理を扱う飲食店の皆様へ

鶏肉を調理する際には十分に加熱して カンピロバクターによる食中毒を予防しましょう

鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生または加熱不十分な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！！鶏肉は食生活に重要な食材です。適切に取り扱い、十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう。

食中毒の症状・特徴

- ◆下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状
(食べてから1～7日で発症)

- ◆感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群※」を発症すること。

※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供：国立医薬品食品衛生研究所)

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいて欲しいこと



**「新鮮な鶏肉＝生食用」
ではありません！**

食鳥処理後の鶏肉でカンピロバクターが
見つかる割合

67.4% (91/135検体)

厚生労働科学研究報告
「食品製造の高度衛生
管理に関する研究」



**加熱用や用途不明の鶏肉を
生食用に使用しては
いけません！**

取り扱う鶏肉が加熱用
でないか、**製品包装の表
示や商品規格書の情報**を
見て確認しましょう。

「加熱用」
「中心部まで加熱して
お召し上がり下さい」
「生食には使用しない
下さい。」等



生や半生状態
で提供する

あなたのお店は大丈夫ですか？

鶏肉や鶏肉製品を扱っている場合、メニューを見直しましょう！

**予
防
方
法**

- ◆ **中心部まで十分に加熱**しましょう！（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**しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は**十分に手を洗ってから**他の食品を取り扱いましょう！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは**使用後に消毒・殺菌**をしましょう！

厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」もご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

特徴

ベロ毒素という強力な毒素をつくる

大腸をただれさせ、血管壁を破壊し、**出血をおこす**

脳や神経にも作用し、短時間で**死亡することもある**

症状

感染から2～10日で発症

吐き気や下痢をもよおす

原因例

食肉、井戸水、野菜

主な管理方法

【つけない！】

【やっつける！】

【ワンポイント】

腸管出血性大腸菌は、少量の菌量で発症するとされており、発症すると症状が重篤となり、死者が出る場合があります。

もともと食品に付着している可能性のある有害な微生物は、十分加熱して、やっつけましょう。

特徴

自然界に広く分布し、家畜・ペットも菌を保有している

低温や乾燥に強い

症状

感染から半日から2日で吐き気や腹痛、症状は1～4日で回復

38℃前後の発熱と下痢を繰り返す

幼児や高齢者は二次感染することもある

原因例

食肉、**卵**、ペット

主な管理方法

【つけない！】

【やっつける！】

【ワンポイント】

鶏の卵を使用して調理する場合は、**70℃で1分間以上の加熱が必要です。**
(ただし、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用して、速やかに調理する場合などは除く。)

特徴

自然界に広く分布し、**人の皮膚やのどなどにも生息**

汚染された食品の中で毒素をつくるとき食中毒が発生

症状

感染から3時間以内に発症

ほぼ24時間以内に回復

吐き気や下痢をもよおす

原因例

調理された食品

主な管理方法

【つけない！】

【ふやさない！】

【ワンポイント】

黄色ブドウ球菌自体の耐熱性は高くないものの、**産生される毒素は耐熱性が高く、通常の加熱調理では無毒化されません。**

食品中で毒素を産生させないよう黄色ブドウ球菌による食品の汚染や食品中での増殖を防ぐことが重要です。

ウイルス性食中毒の4原則

持ち込まない

- ・調理する人の健康管理

つけない

- ・手洗いの徹底
- ・調理器具の洗浄

ひろげない

- ・室内環境の清掃・消毒
- ・嘔吐物の適切な処理

やっつける

- ・中心部まで加熱
(85～90℃で90秒間以上)

特徴

少量で感染し、発症率が非常に高い

感染力が非常に強く、人の手指などを介して人から人へ感染する

空気が乾燥していると空気感染することがある

症状

感染から1～2日で発症

吐き気・下痢・腹痛を引き起こす

原因例

貝類、二次感染

主な管理方法

【ワンポイント】

トイレは、特にノロウイルスなどの汚染源となります。便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどから感染した従業員を介して食品を汚染し、食中毒が発生する可能性があります。

トイレの洗浄・消毒は入念に実施することが必要です。

【持ち込まない！】 **【ひろげない！】** **【つけない！】**
【やっつける！】

③食品衛生法の改正について

令和3年6月1日施行

「営業許可制度」の見直し
「営業届出制度」の創設

施設基準の変更について
(営業許可施設のみ)

HACCPに沿った衛生管理について

「営業許可制度」の見直し

概要

【改正前】

要許可業種
(34業種)

要許可業種
以外



3
段階に
整理

【改正後】

要許可業種
(32業種)

要届出業種

届出対象外

「営業許可制度」の見直し

概要

【改正前】

要許可業種
(34業種)

要許可業種
以外



3
段階に
整理

【改正後】

要許可業種
(32業種)

要届出業種

届出対象外

「営業許可制度」の見直し

新設

水産製品製造業

漬物製造業

密封包装食品
製造業

など

届出へ移行

乳類販売業

食肉販売業
(包装済み)

魚介類販売業
(包装済み)

など

他業種に統合

喫茶店営業
(飲食店営業へ)

あん類製造業
(菓子製造業へ)

など

「営業許可制度」の見直し

概要

【改正前】

要許可業種
(34業種)

要許可業種
以外



3
段階に
整理

【改正後】

要許可業種
(32業種)

要届出業種

届出対象外

届出の対象となる業種（例）

野菜果物販売業、コンビニエンスストア、百貨店、総合スーパー、コーヒー製造・加工業、糖類製造・加工業、調味料製造・加工業、各種食料品小売業等

届出対象外

常温で長期間保存可能な包装食品の販売など

食品衛生申請等システムについて

営業許可、営業届出は オンライン申請可能です！

食品衛生申請等システム

ひと、暮らし、みらいのために



マニュアル

本文へ よくあるご質問 (FAQ)

文字サイズの変更

標準 大 特大



① アカウントをお持ちの方はログインIDとパスワードを入力してログインボタンをクリックしてください。

ログイン

ログインID	
パスワード	

ログイン

パスワードを忘れた方はこちら

アカウントの作成はこちら

アカウントの作成は、各団体・組織の方が作成できます。また、サービスデスクでもアカウントの作成を承っております。所定の書式に記入の上、サービスデスク宛にメールをご送付ください。

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

参考：営業規制（営業許可、営業届出）に関する情報（厚生労働省）

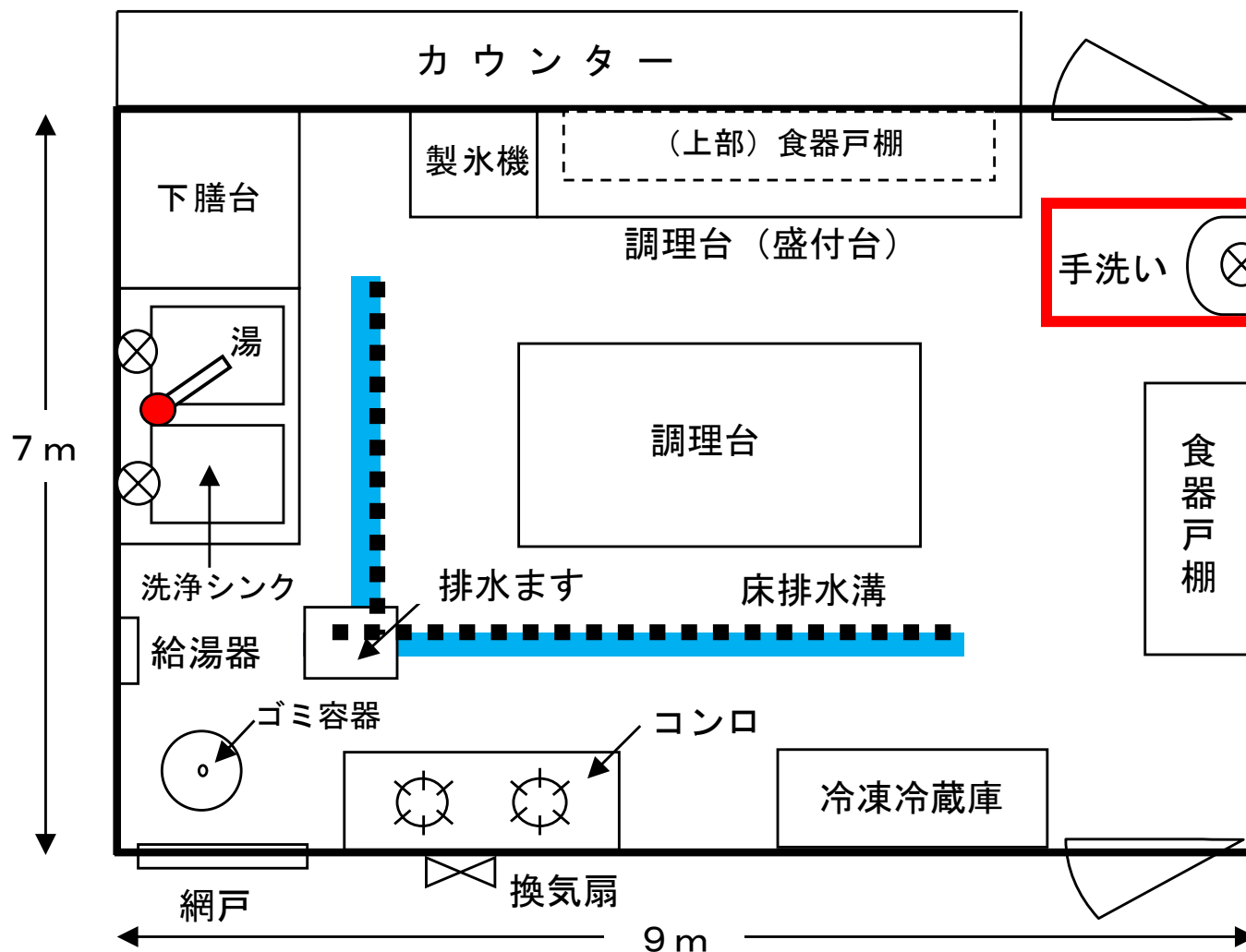
令和3年6月1日施行

「営業許可制度」の見直し
「営業届出制度」の創設

施設基準の変更について
(営業許可施設のみ)

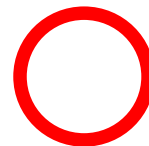
HACCPに沿った衛生管理について

設備基準の変更について（営業許可施設）

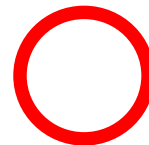


手洗い設備

- ・ 従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数用意すること。
- ・ 水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。（センサー、レバー、足踏みペダル、ボタン等）



センサー式



レバー式



ハンドル式

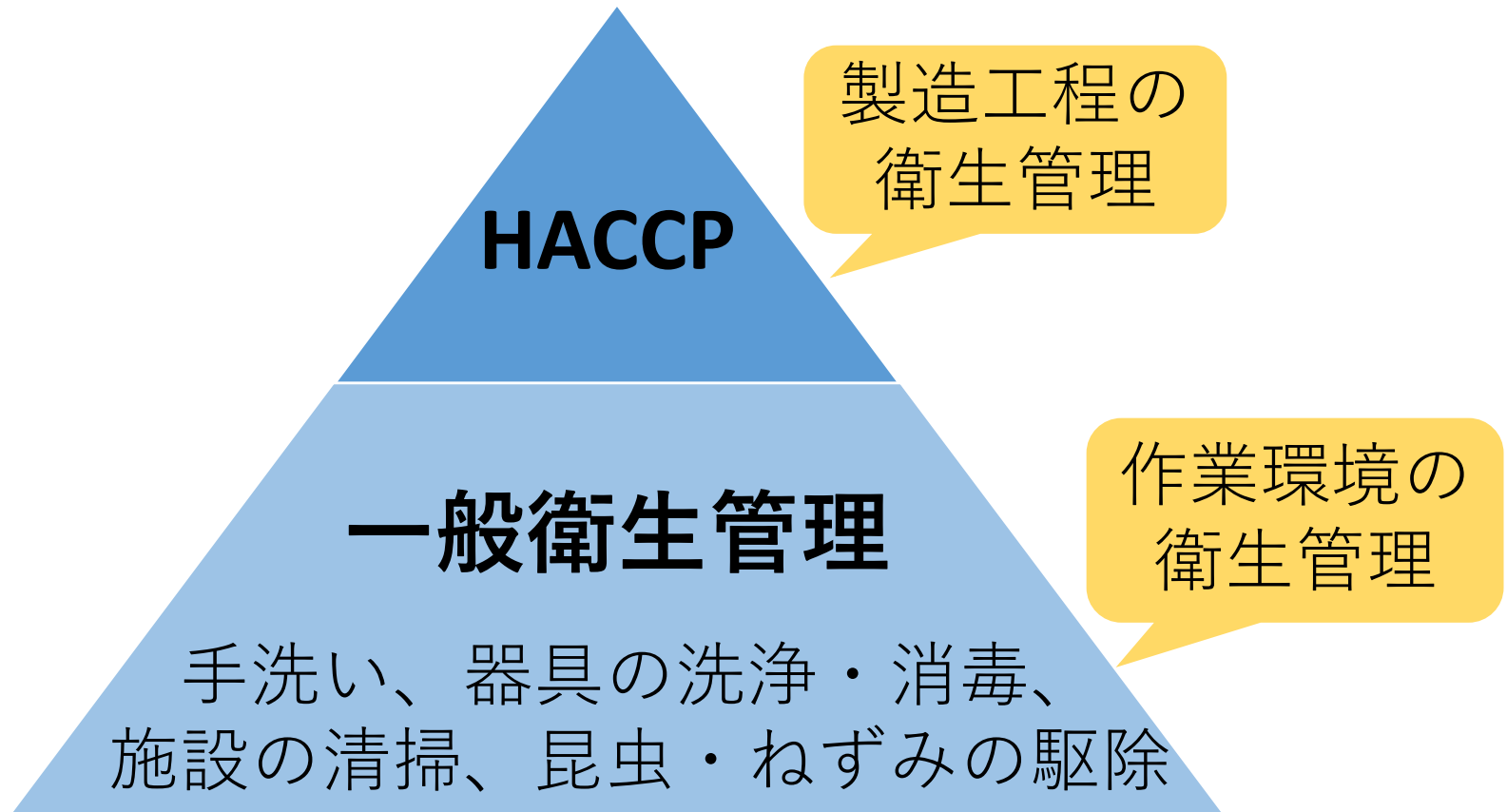


令和3年6月1日施行

「営業許可制度」の見直し
「営業届出制度」の創設

施設基準の変更について
(営業許可施設のみ)

HACCPに沿った衛生管理について



HACCPとは原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に**重要な工程を管理**し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

なぜ、いまHACCPなの？

絶対にしないといけないの？

令和2年6月1日より制度化されています。

(令和3年6月1日から本格的な実施)

HACCPに沿った衛生管理

HACCPに基づく衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を参考に、簡略化したアプローチによる衛生管理を行います。

飲食店（規模に関わらず）や小規模
な製造業者はこちら

小規模な一般飲食店におけるHACCP



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 のための手引書について

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)



 [【小規模な一般飲食店：詳細版】](#) [2,538KB]



 [【小規模な一般飲食店：概要版】](#) [1,573KB]



 [【食品添加物製造\(50名未満\)】](#) [6,155KB]

各業界団体が作成した手引書は厚生労働省
HPよりダウンロード可能です

厚生労働省HP

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



参考：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省）

HACCPのメリット

1

- 生産効率の向上
- 製品の品質が安定する

2

- クレームの削減
- 製品の安全性を書面で示すことができる

3

- 職員の衛生面に対する意識向上
- 会社の競争力の向上

④お知らせ

外食・対面販売においても食物アレルギーに関する情報提供が求められています。

情報提供を行う時の注意点

- ❑ 最新で正確な情報を提供する
- ❑ あいまいな回答をしない
- ❑ 原因食物の意図しない混入（コンタミネーション）の可能性を伝え、慎重に判断するよう促す
- ❑ 「食べられる/食べられない」の判断はお客様にしてもらう
- ❑ 食物アレルギーに関する問い合わせには正しい知識を持ったものが対応する

食物アレルギーに関する動画・パンフレット等の啓発資料については消費者庁HPをご覧ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts

消費者庁HP



機能性表示食品等に係る健康被害の 情報提供の義務化について

令和6年9月から、機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者（以下「届出者等」という。）に健康被害に関する情報提供が義務化されました。

届出者等に求められること

1. 機能性表示食品及び特定保健用食品に関する健康被害の情報を収集すること。
2. 健康被害の発生及び拡大の恐れがある旨の情報を得た場合は、当該食品との因果関係が不明であっても速やかに保健所に報告すること。

健康食品についての情報や、届出方法など、詳しくは堺市HPをご覧ください。

<https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/jigyosha/R206sitei/seibun.html>

堺市HP



行政への速やかな情報提供が
被害拡大防止に繋がります！

ご清聴
ありがとうございました