

ハニワ部長と学ぶ！

給食施設における 食中毒予防について (約20分)

令和8年
堺市保健所食品衛生課

堺市 ハニワ部長



目次

- 食中毒とは？
- 食中毒の原因とは？【食中毒の分類】
- 食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】
- 食中毒発生状況
- 給食施設において特に注意すべき食中毒

目次

- 食中毒とは？
- 食中毒の原因とは？【食中毒の分類】
- 食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】
- 食中毒発生状況
- 給食施設において特に注意すべき食中毒

食中毒とは？

食品や飲料を口にすることによって起こる腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの健康被害をいいます。

【ワンポイント】

病因物質により、食中毒の症状や発症までの時間は異なる！

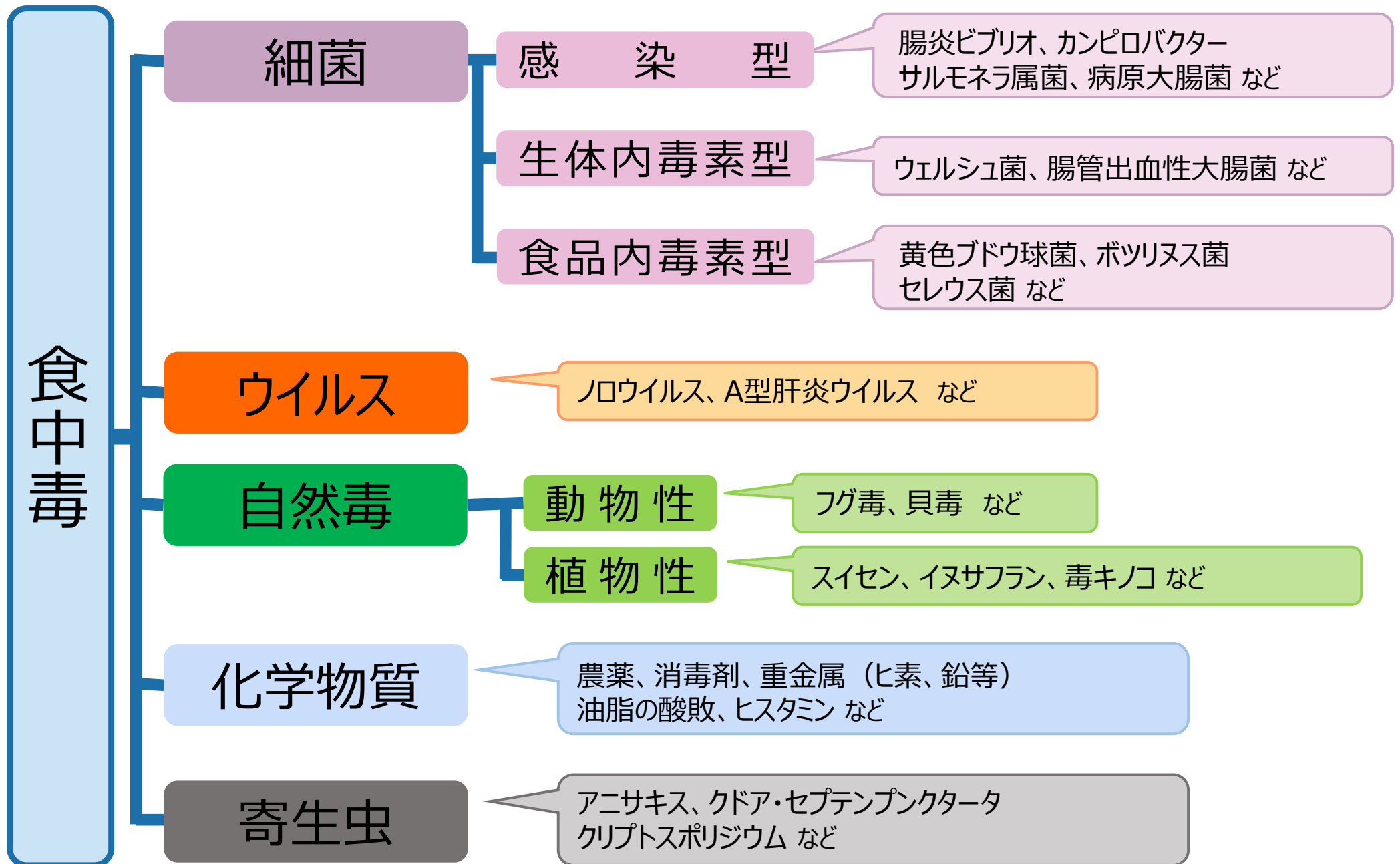
* 病因物質：食中毒の原因となる物質



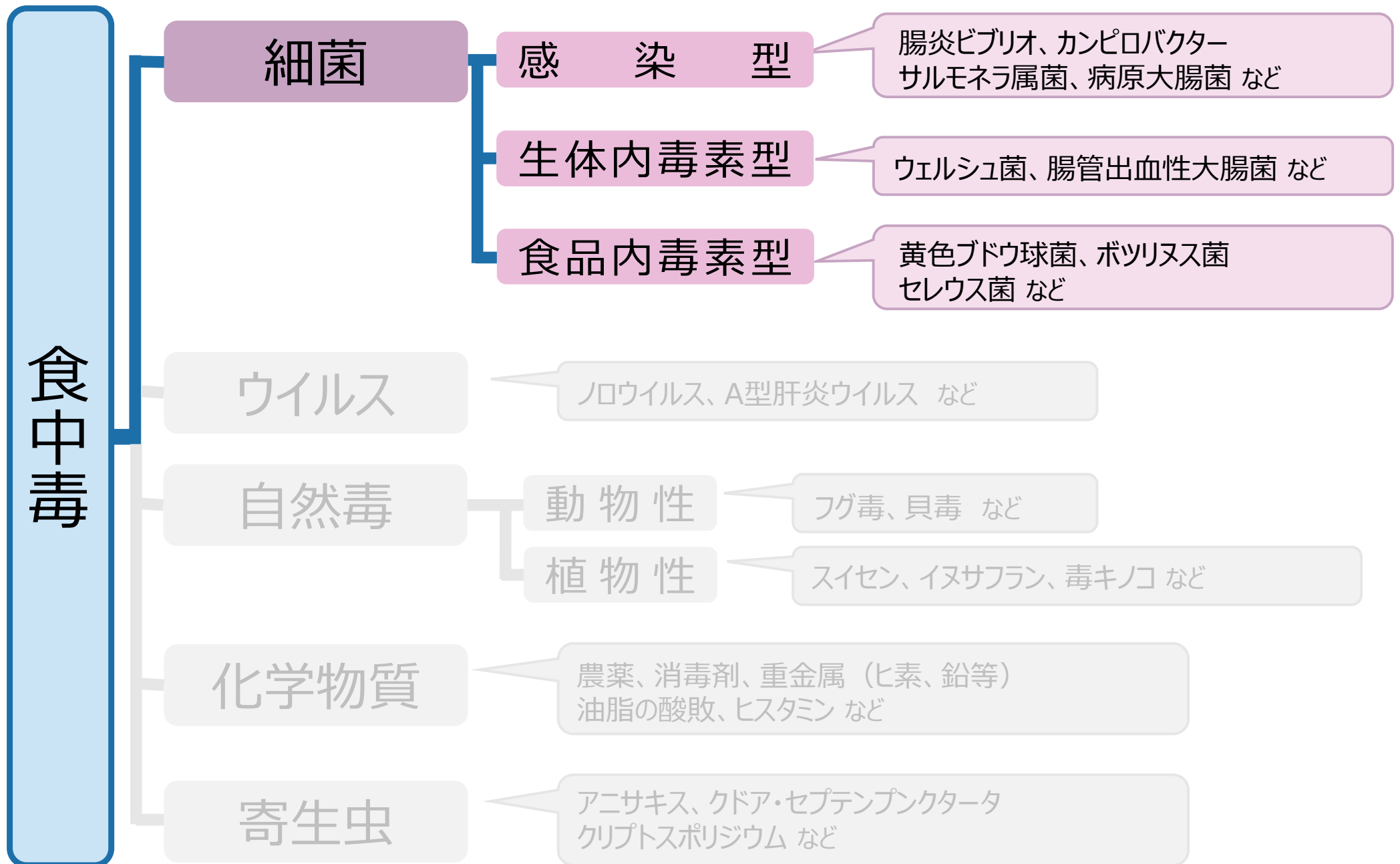
目次

- 食中毒とは？
- **食中毒の原因とは？【食中毒の分類】**
- 食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】
- 食中毒発生状況
- 給食施設において特に注意すべき食中毒

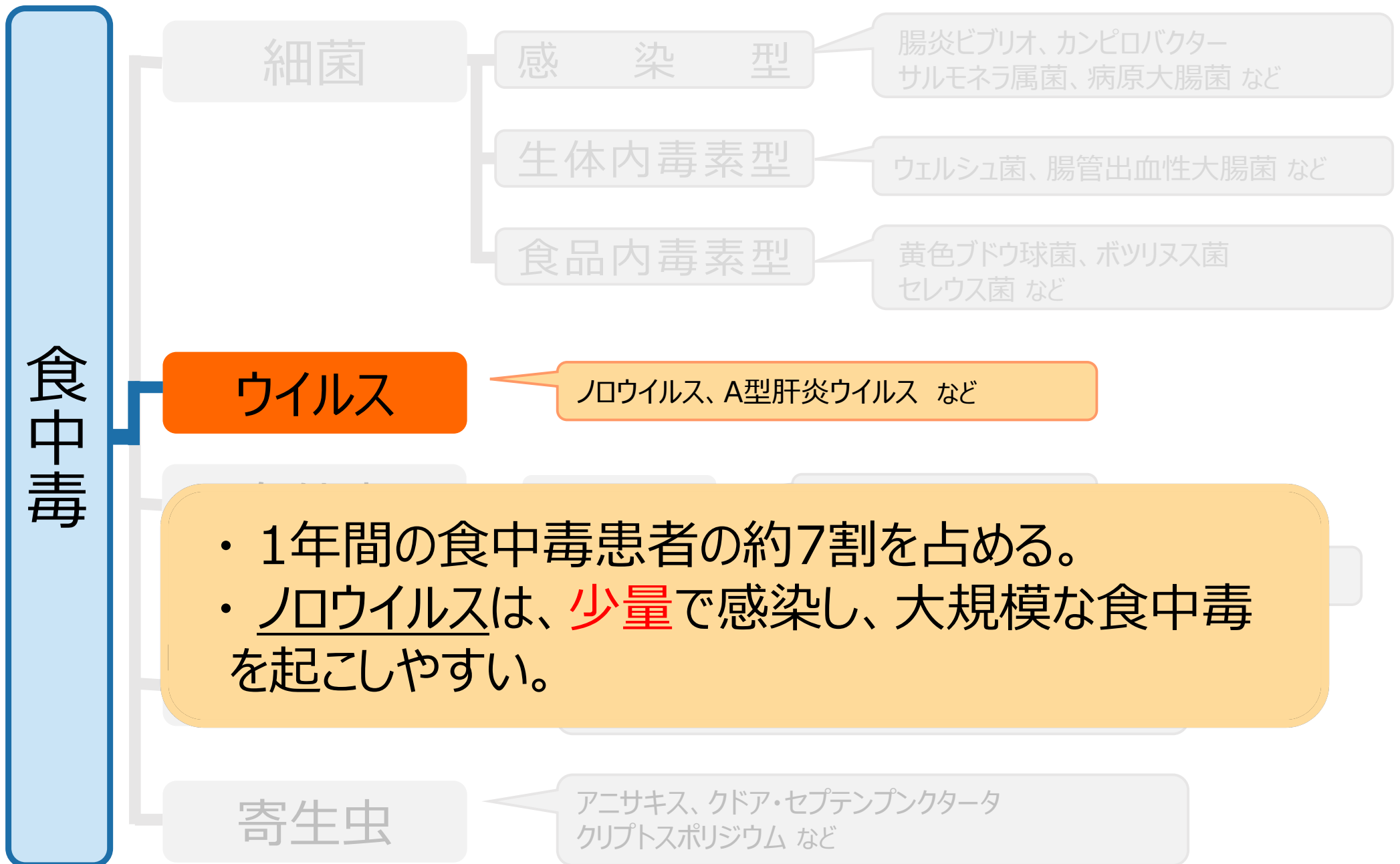
食中毒の原因とは？【食中毒の分類】



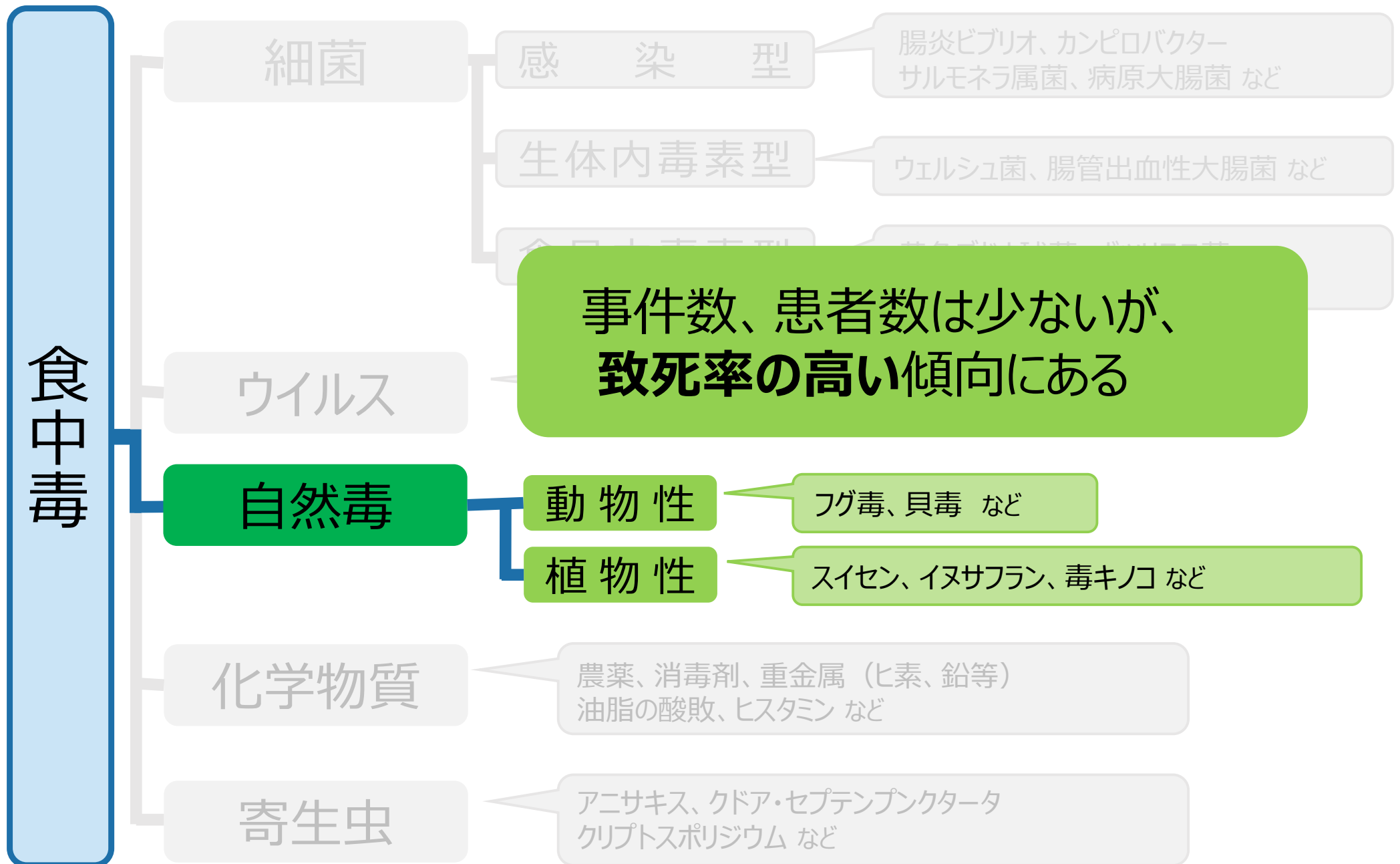
食中毒の原因とは？【食中毒の分類】



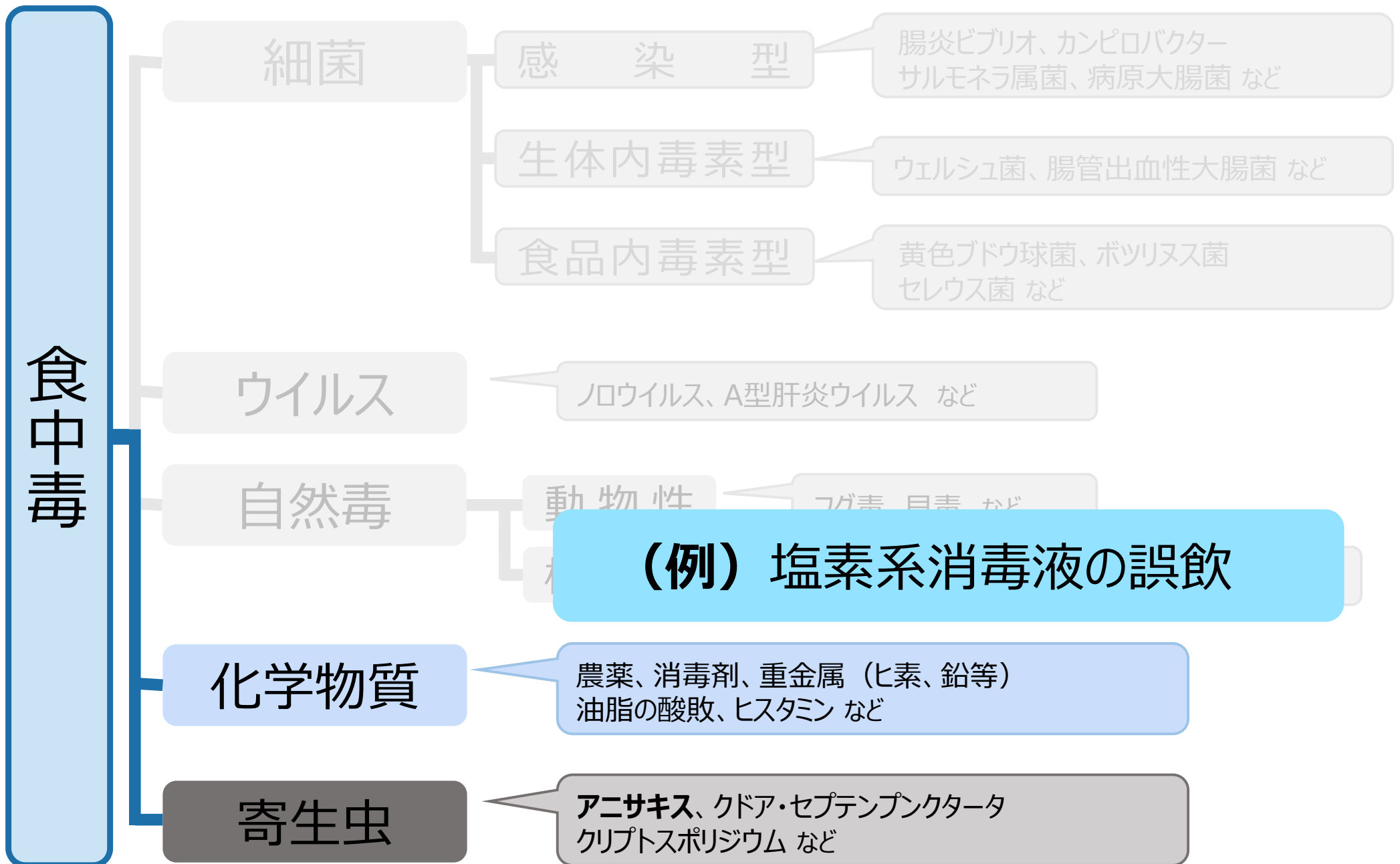
食中毒の原因とは？【食中毒の分類】



食中毒の原因とは？【食中毒の分類】



食中毒の原因とは？【食中毒の分類】



目次

- 食中毒とは？
- 食中毒の原因とは？【食中毒の分類】
- **食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】**
- 食中毒発生状況
- 給食施設において特に注意すべき食中毒

食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】

つけない！

- ・手洗い
- ・器具の洗浄、消毒



ふやさない！

- ・速やかな冷却
- ・適切な温度で保管
- ・調理後は速やかに食べる



食中毒予防の 3原則

やっつける！

- ・加熱殺菌



食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】

つけない！

- ・手洗い
- ・器具の洗浄、消毒



ふやさない！

- ・速やかな冷却
- ・適切な温度で保管
- ・調理後は速やかに食べる



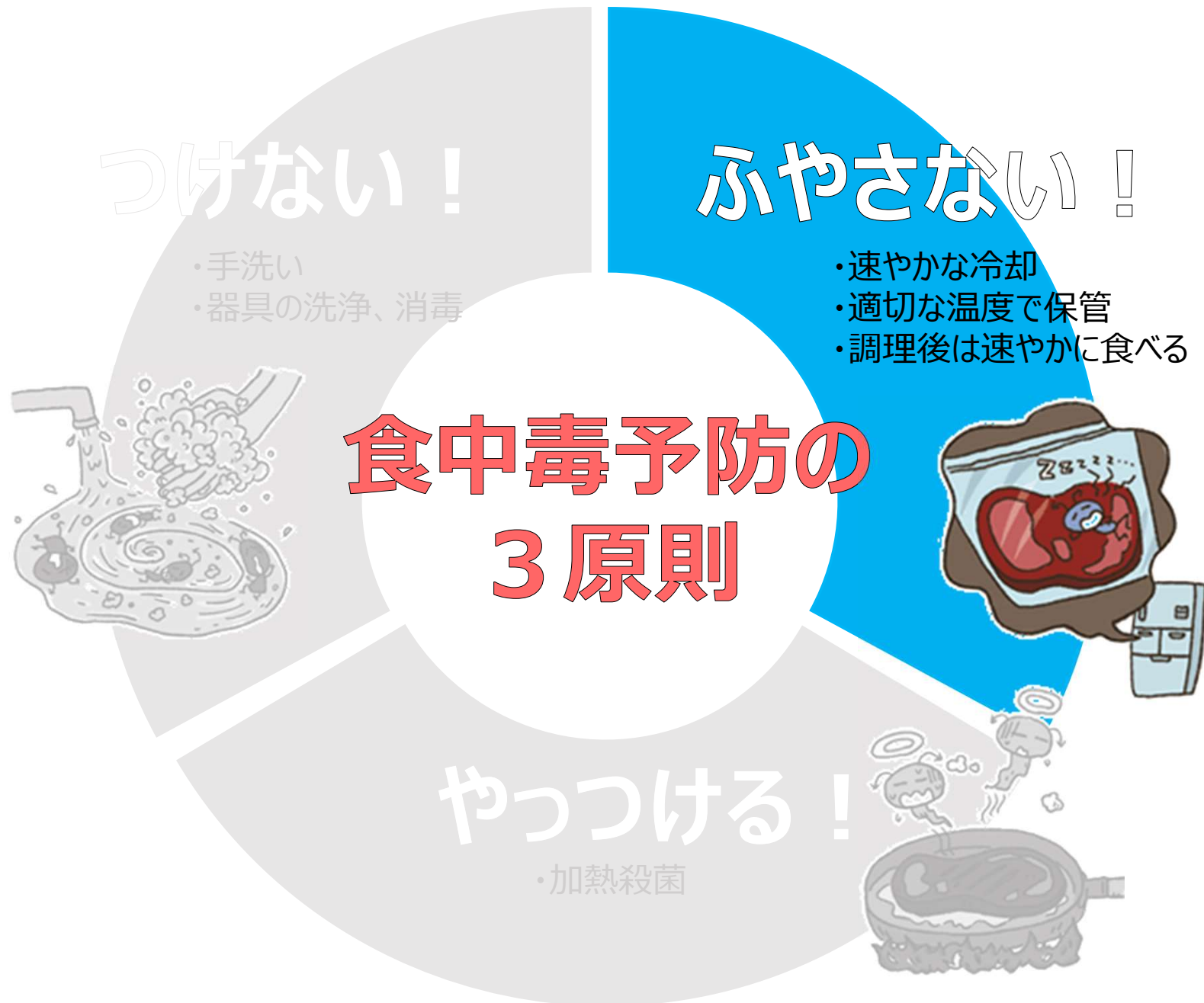
食中毒予防の 3原則

やっつける！

- ・加熱殺菌



食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】



食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】

つけない！

- ・手洗い
- ・器具の洗浄、消毒



ふやさない！

- ・速やかな冷却
- ・適切な温度で保管
- ・調理後は速やかに食べる



食中毒予防の 3原則

やっつける！

- ・加熱殺菌



食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】



食中毒予防の3原則を
改めて確認しましょう



食中毒を防ぐには？ ①つけない



手洗い前

水だけで洗った

石けんで洗った

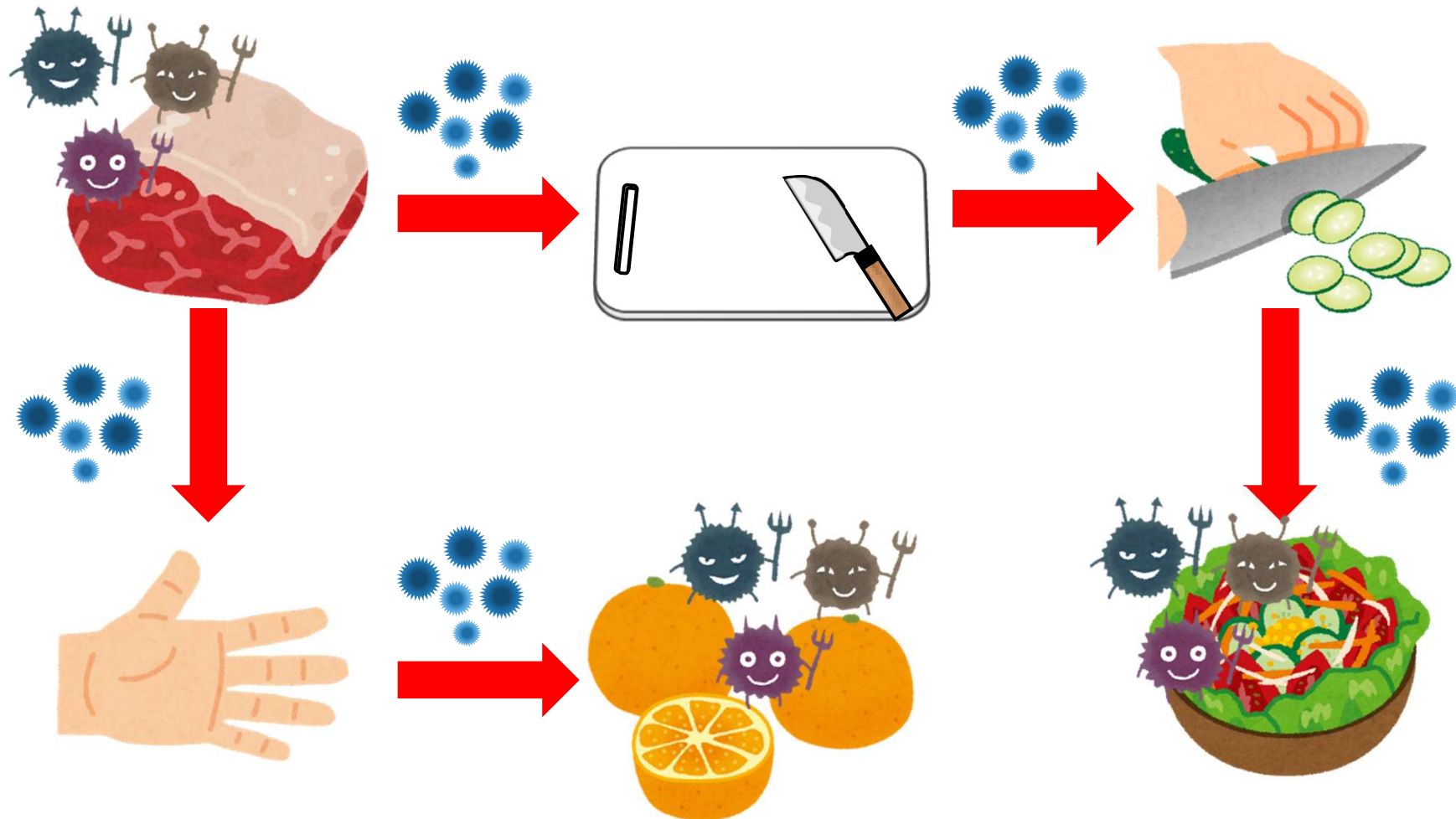
堺市保健所の実験より

適切な**手洗い**が大切
手洗いは食中毒予防の第一歩

食中毒を防ぐには？ ①つけない

食品の二次汚染

洗浄が不十分な調理器具や手指を介して、
菌やウイルスはどんどん広がっていく



食中毒を防ぐには？ ①つけない

二次汚染を防ぐためのポイント



厚生労働省HPより一部改変

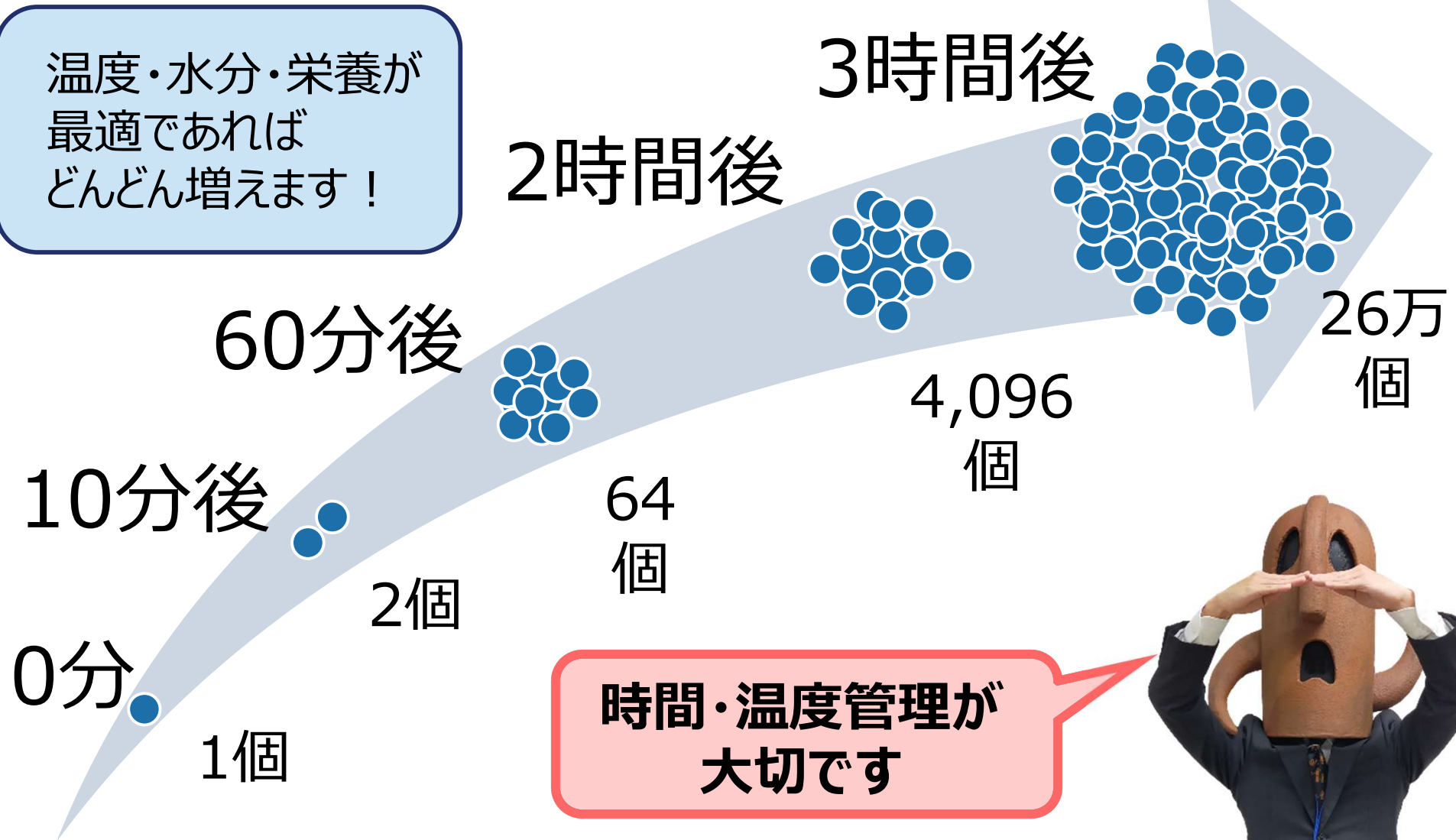
手洗いをしてから
次の作業に移る
習慣をつける

生の肉や魚介類に触れ
た後の調理器具はよく
洗浄・消毒をする

盛り付けの箸は
清潔なものを
使用する

食中毒を防ぐには？ ②ふやさない

(例) 腸炎ビブリオの場合



食中毒を防ぐには？ ③ やっつける

外はこんがり・・・
食べられる？



表面が揚がっていても
中心部は生焼けの場合があります。
中心部まで加熱されているか、**中心温度を測定し、
確認**しましょう。



厚生労働省HP「生のひき肉を使った製品による食中毒に関する注意喚起」より一部改変

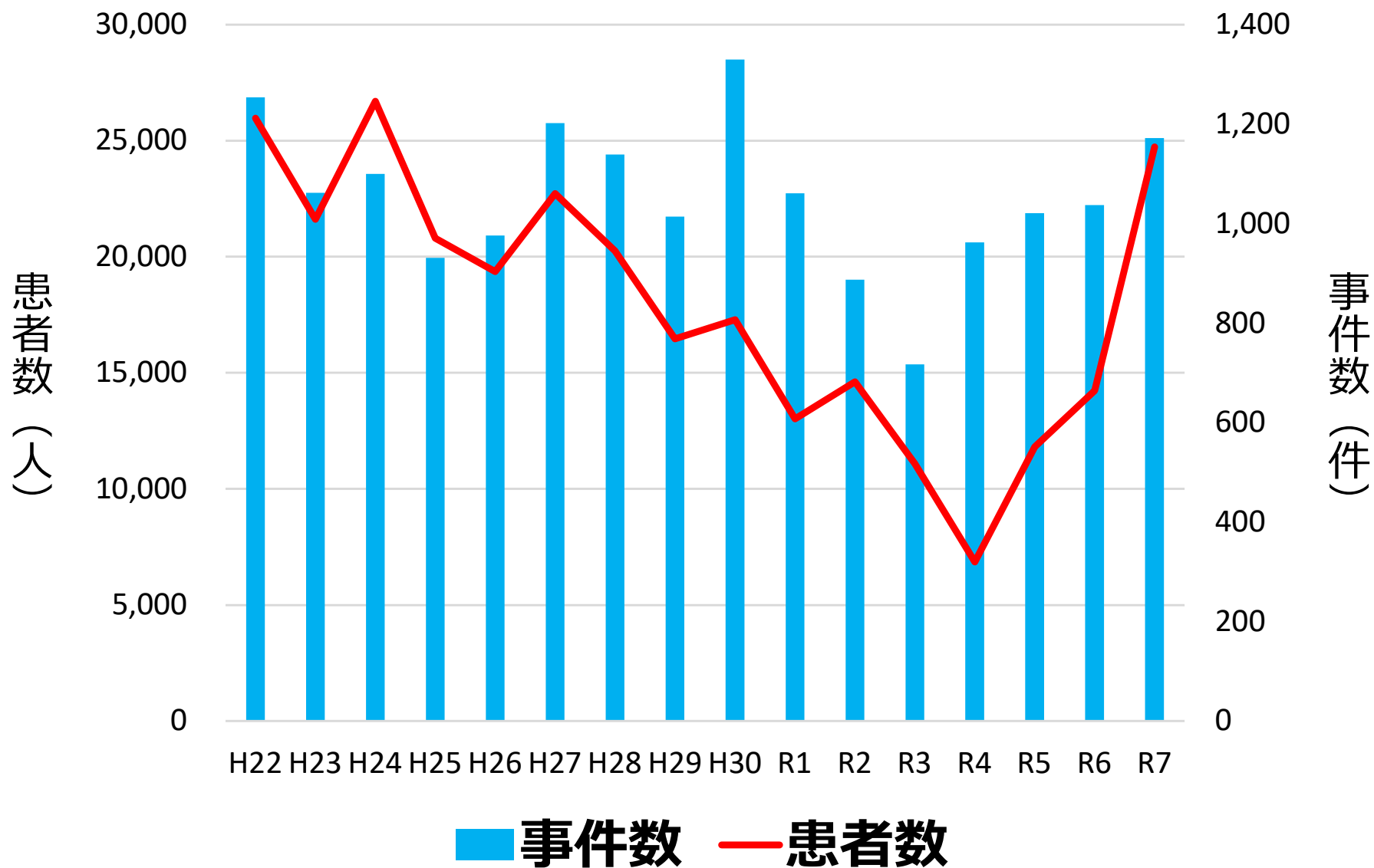
しっかり加熱

- ・ 通常は中心部75℃で1分間以上
- ・ ノロウイルス対策には中心部85～90℃で90秒以上

目次

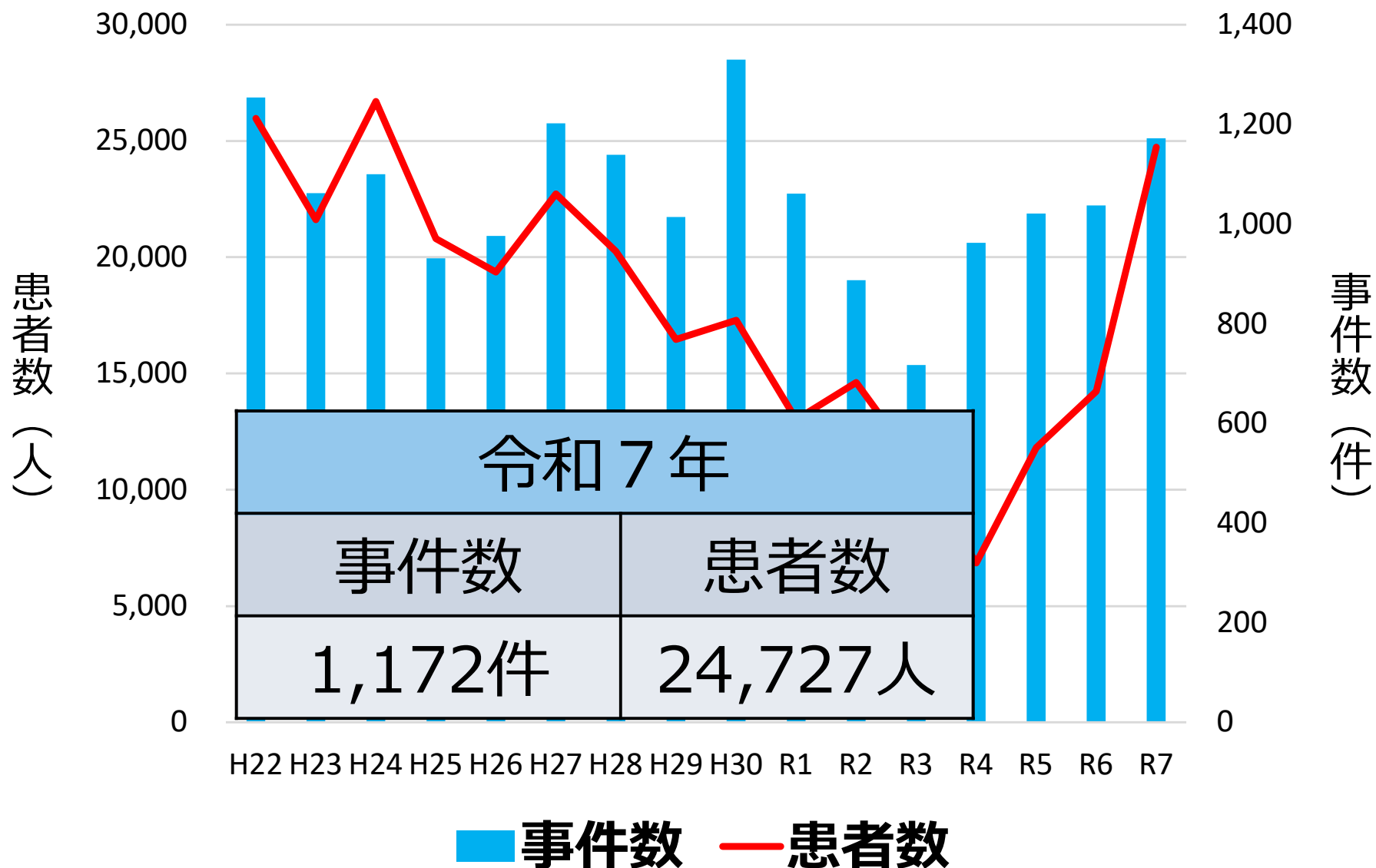
- 食中毒とは？
- 食中毒の原因とは？【食中毒の分類】
- 食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】
- 食中毒発生状況
- 給食施設において特に注意すべき食中毒

食中毒事件数・患者数の推移



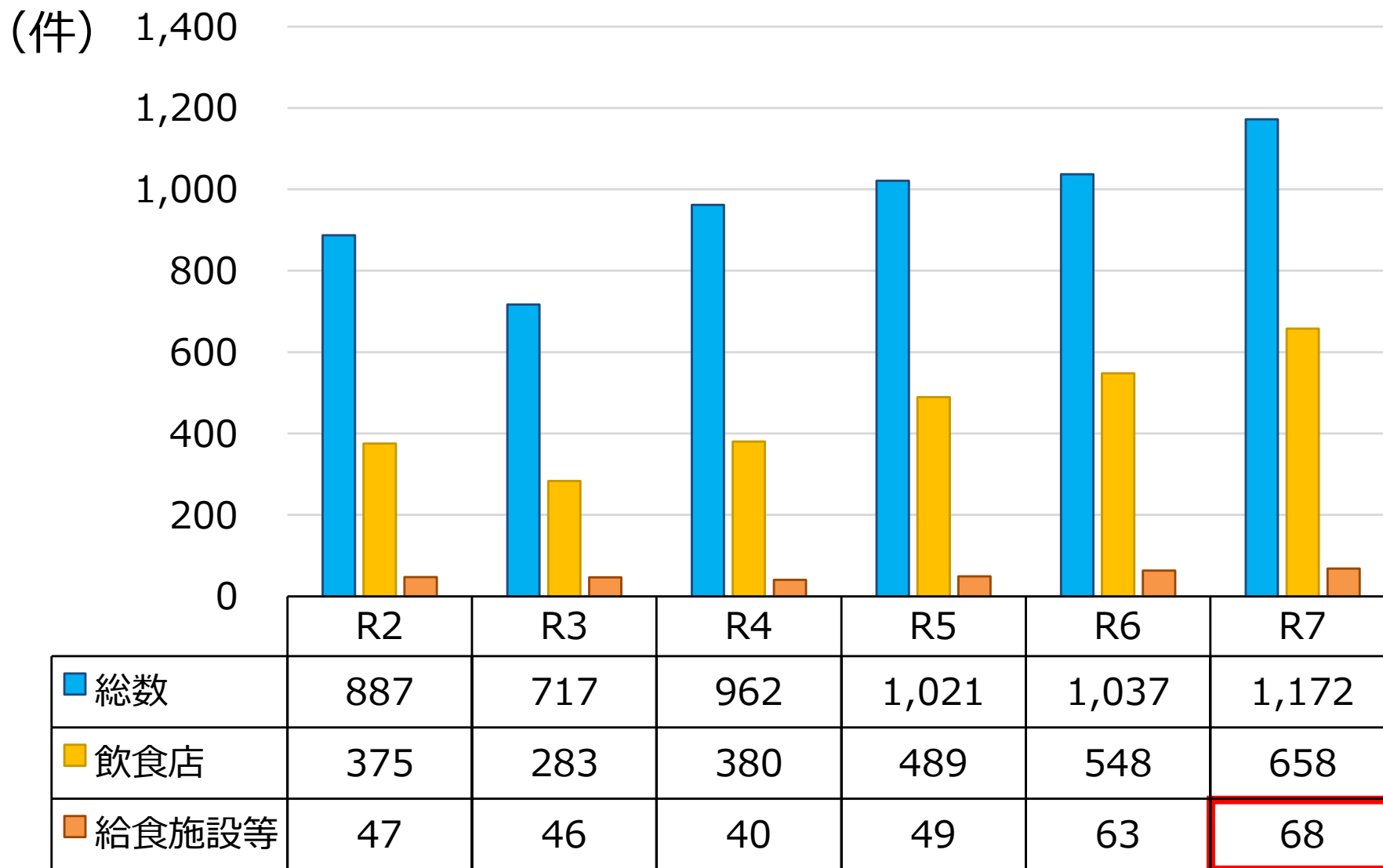
食中毒発生状況（令和7年）

食中毒事件数・患者数の推移



食中毒発生状況（令和7年）

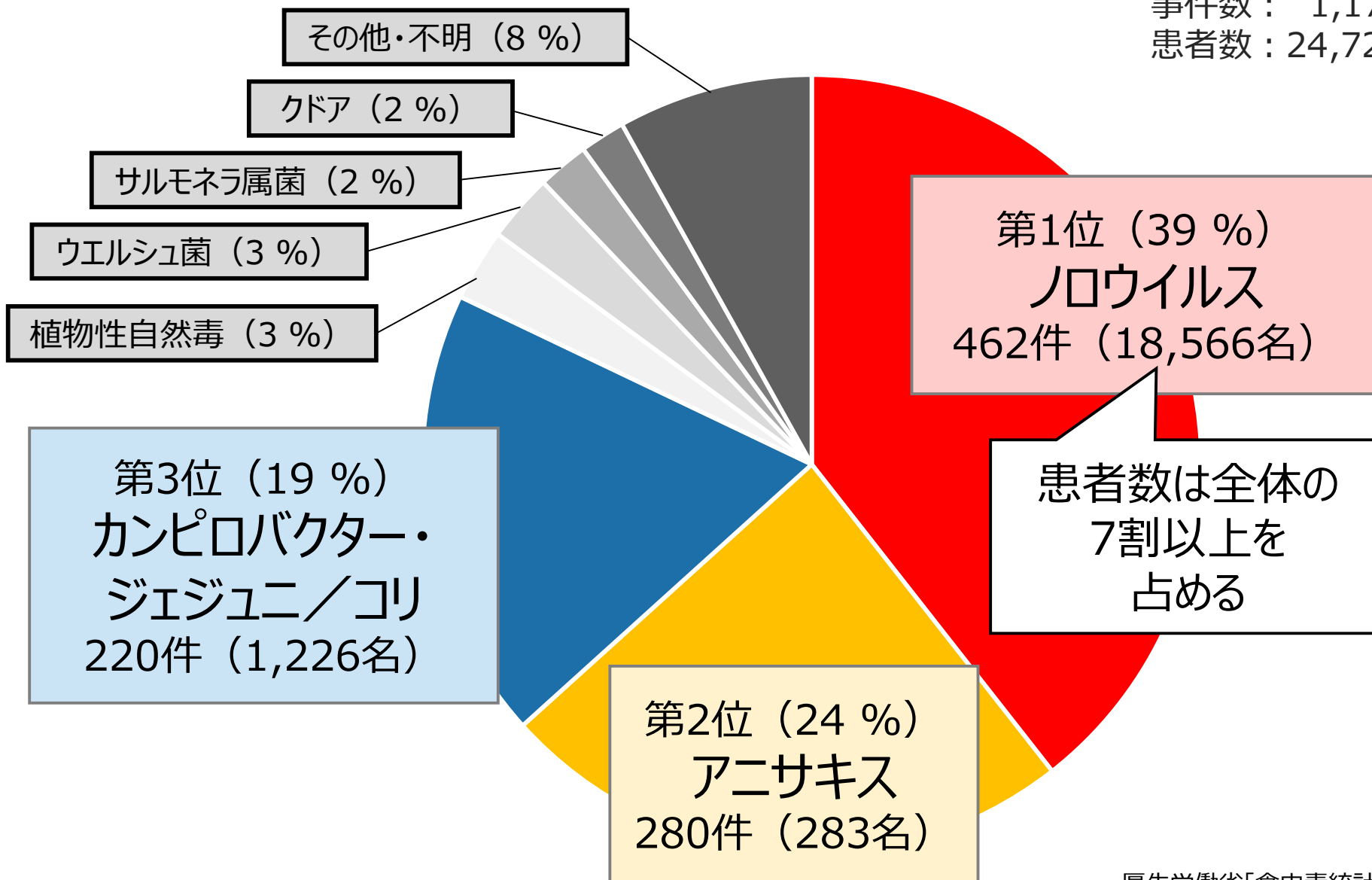
原因施設別食中毒発生件数



※給食施設等：事業場、学校、病院

病因物質別事件数（全国・全施設）

事件数：1,172件
患者数：24,727名



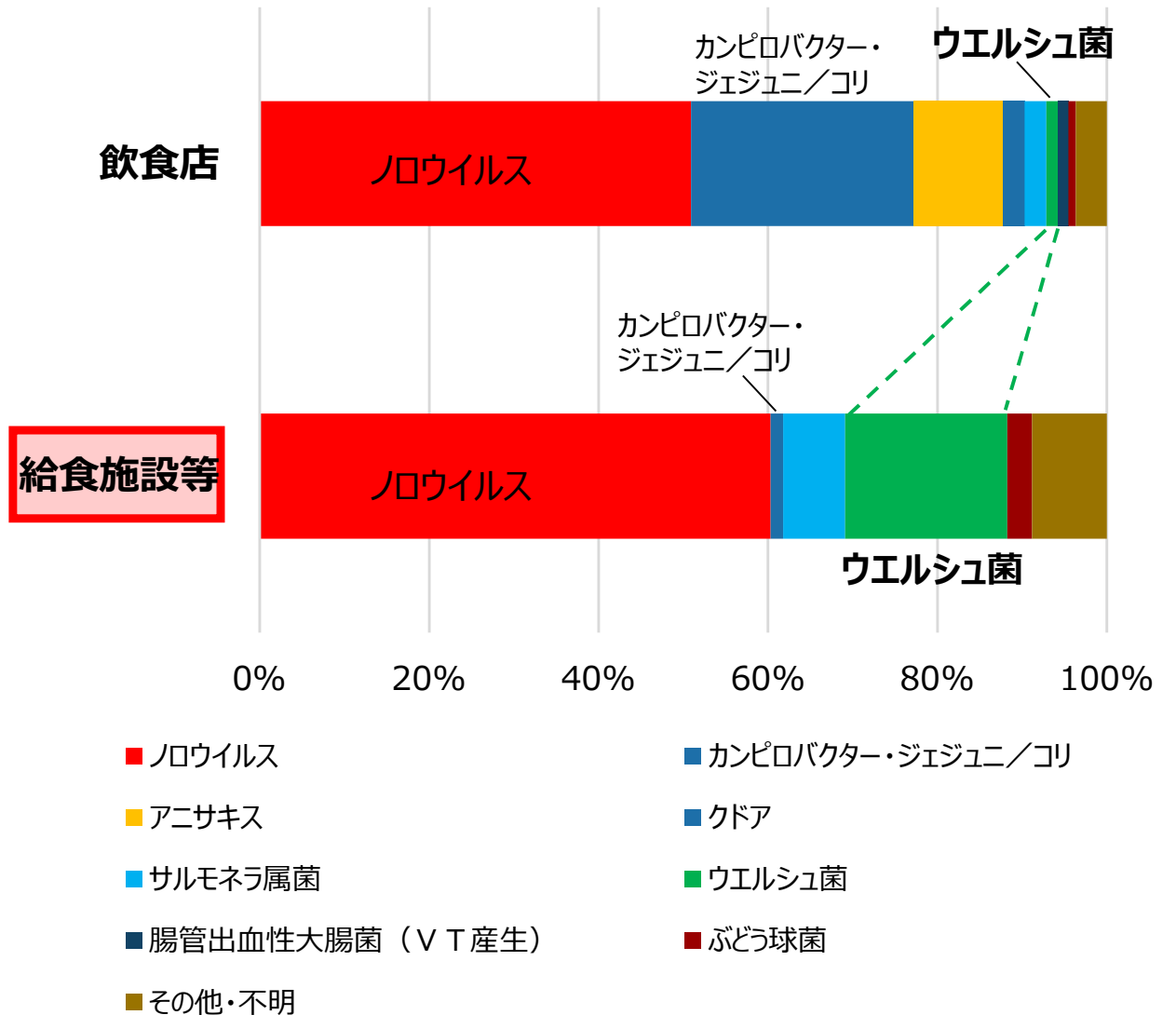
患者数は全体の
7割以上を
占める

食中毒発生状況（令和7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
総数	1,172	24,727	21
飲食店	658	11,724	18
家庭	85	132	2
給食施設等	68	1,989	29
旅館	50	1,922	38
販売店	45	102	2
仕出屋	44	6,146	140
製造所	19	1,407	74
その他・不明	203	1,305	6

原因施設ごとの病因物質別事件数割合



目次

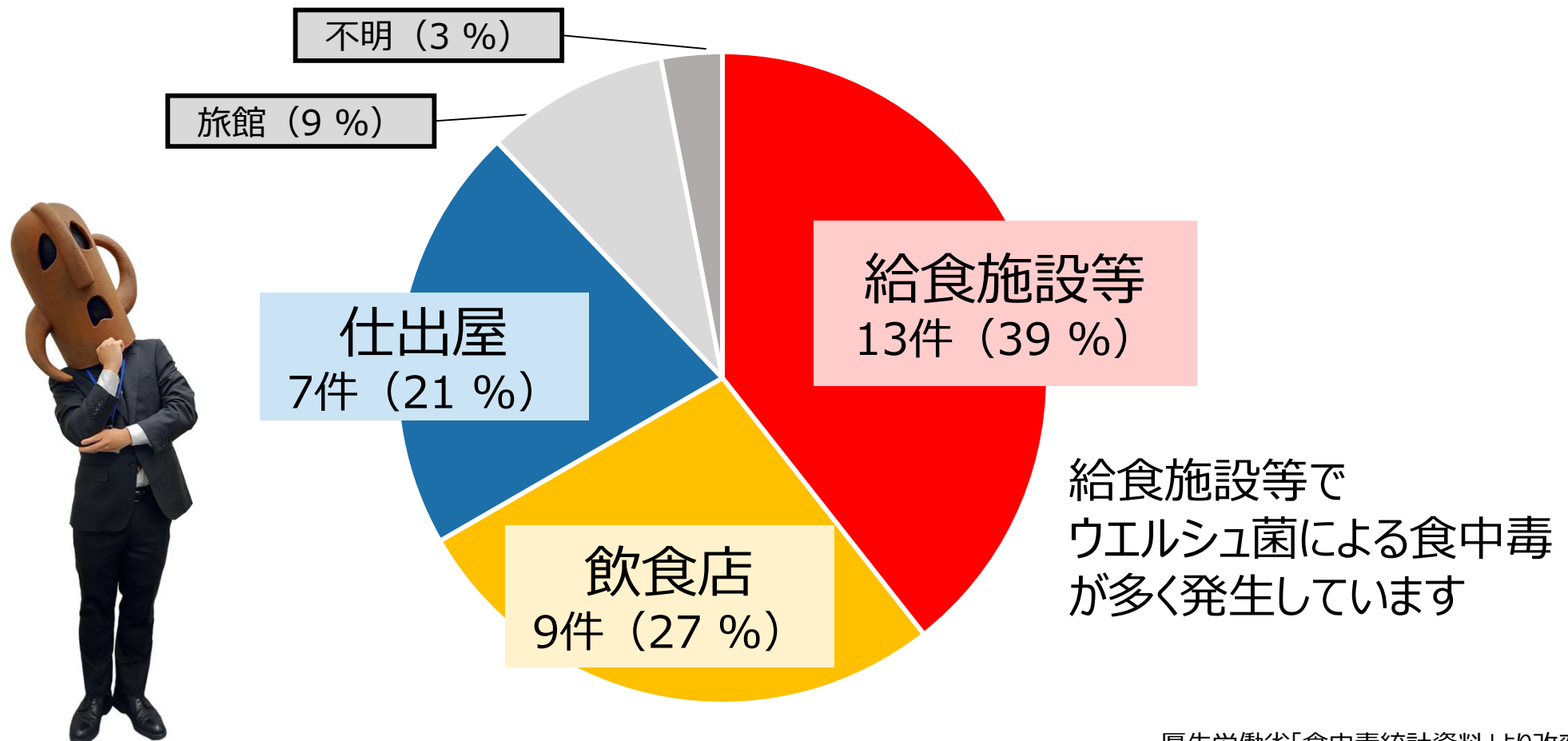
- 食中毒とは？
- 食中毒の原因とは？【食中毒の分類】
- 食中毒を防ぐには？【食中毒予防の3原則】
- 食中毒発生状況
- 給食施設において特に注意すべき食中毒

給食施設において特に注意すべき食中毒

分類	主な原因	特徴
細菌	ウエルシュ菌	カレーやシチューなど、大鍋での煮込み料理が主な原因です。
	腸管出血性大腸菌	子どもや高齢の方は重症化しやすく注意が必要です。
	カンピロバクター属菌	食肉（特に鶏肉）などが主な原因です。
	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。
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。
化学物質	ヒスタミン	ヒスタミンは赤身魚（イワシ、サバ、マグロなど）で増加し、食中毒の原因になります。

ウエルシュ菌

原因施設別ウエルシュ菌による食中毒発生件数 (令和7年 全国・全施設)



給食施設において特に注意すべき食中毒

ウェルシュ菌

特徴

- ・ 熱に強い芽胞を形成する
- ・ 芽胞は $12^{\circ}\text{C}\sim 50^{\circ}\text{C}$ で発芽・増殖し、特に $43^{\circ}\text{C}\sim 45^{\circ}\text{C}$ で急激に増殖する
- ・ 酸素のない環境を好む（嫌気性菌）

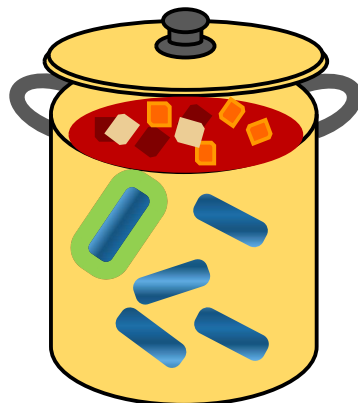


→ 加熱後、大鍋のまま冷やさず置いておくと危険！！

大量調理

作り置き

冷却不足



【ワンポイント】

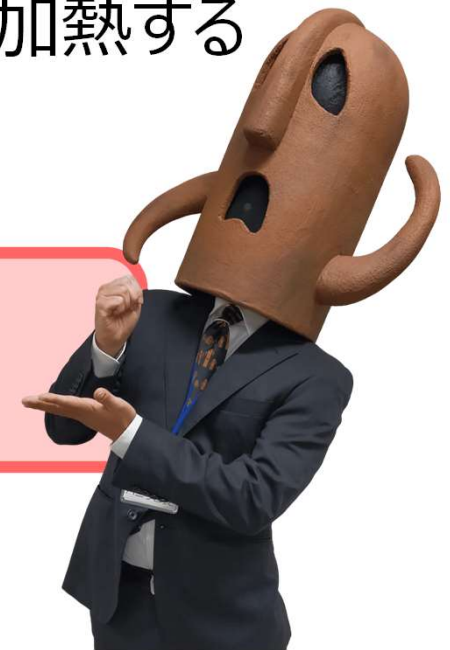
カレーやシチュー、煮物など、大鍋での煮込み料理による集団食中毒の原因になりやすい

ウエルシュ菌

予防のポイント

- ・ 食品等の取扱いや衛生的な器具を使用すること
→『**つけない**』
- ・ 加熱調理後小分けして速やかに冷却する
→温度管理の徹底『**ふやさない**』
- ・ 再加熱する場合はよく混ぜて中心部までしっかり加熱する
→『**やっつける**』

**冷却方法の具体的なルールの作成など
手引書等を参考に衛生管理の見直しをしましょう**



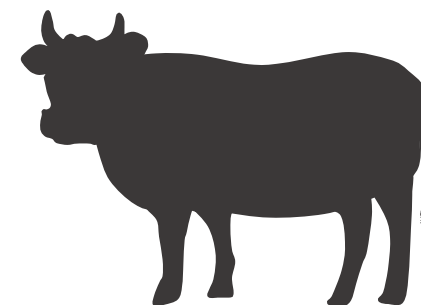
腸管出血性大腸菌（O157, O26など）

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
- 急性腎不全、血小板の減少、貧血などの症状を呈する
溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こすことがある

症状

- 感染から2～10日で発症
- 吐き気や下痢（水様便、血便）



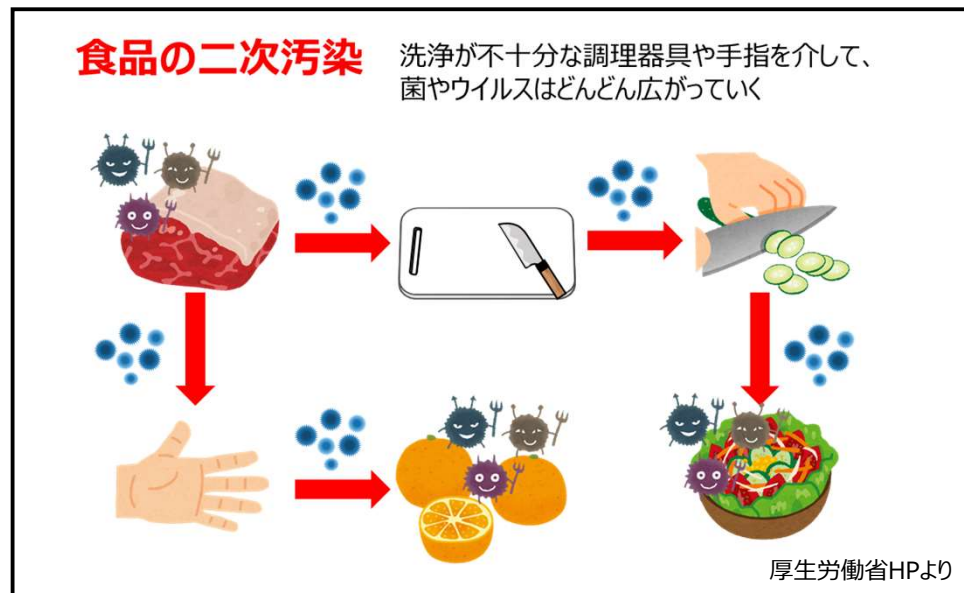
【ワンポイント】

- ひき肉、レバー等の牛肉を使用した食品、焼肉が原因食品となることが多い
- 乳幼児、高齢者、その他抵抗力の弱い方では、重篤化しやすい傾向がある

腸管出血性大腸菌 (O157, O26など)

予防のポイント

- 中心部までしっかり加熱する 『やっつける』
- 加熱工程のない生野菜などは、次亜塩素酸ナトリウムで消毒
- 食肉からの二次汚染に注意する 『つけない』



二次汚染に
注意しましょう



カンピロバクター・ジエジユニ/コリ

特徴

- ヒトや動物の腸管内でしか増殖しない
- 乾燥・熱に弱く、通常の加熱調理で死滅する

【ワンポイント】

- 細菌性食中毒事件数 **ワースト1位**
- **鶏肉**などの肉類が汚染されていることが多い

「新鮮だから問題なし」ということではありません！



カンピロバクター・ジエジユニ/コリ

症状

- 感染から2～5日で発症
- 下痢や発熱、嘔吐など
- 感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がある

鶏の刺身やタタキなど生や加熱不十分なものが原因であることが多いです



カンピロバクター・ジエジユニ/コリ

予防のポイント

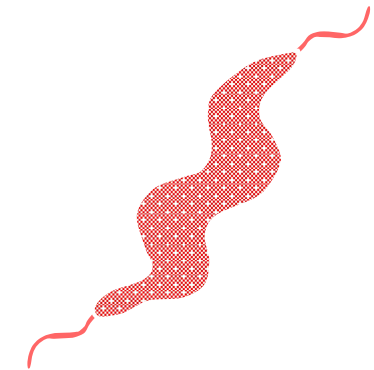
- ・ 鶏肉は**中心部までしっかり加熱**する 『**やっつける**』
- ・ 他の食材に菌が移らないように、鶏肉など食肉を触った後は手洗いを**する** 『**つけない**』

● 楽しい外食にするために ●

**よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう！**

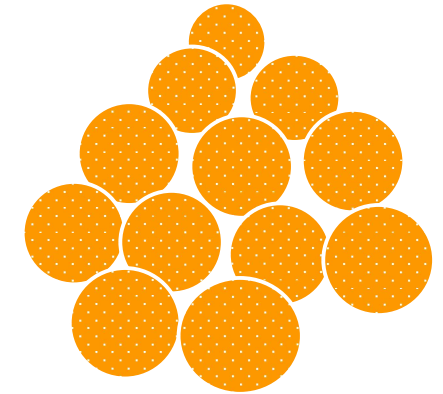


鶏肉は食生活に欠かせない食材です！
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省HP
「飲食店での外食時にも要注意」、
「安全な家庭調理の心得」より

黄色ブドウ球菌



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**耐熱性毒素**をつくり、食中毒が発生
- **化膿菌**の一つとしても知られており、皮膚の化膿巣には多量に存在

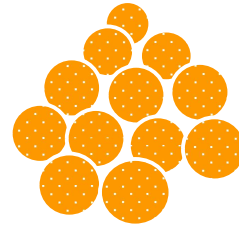
症状

- 感染から**3時間以内**に発症
- **吐き気や嘔吐**
- ほぼ24時間以内に回復

【ワンポイント】

黄色ぶどう球菌自体は熱に強くないが、**耐熱性毒素**は熱に強いので、通常の加熱調理では無毒化できない

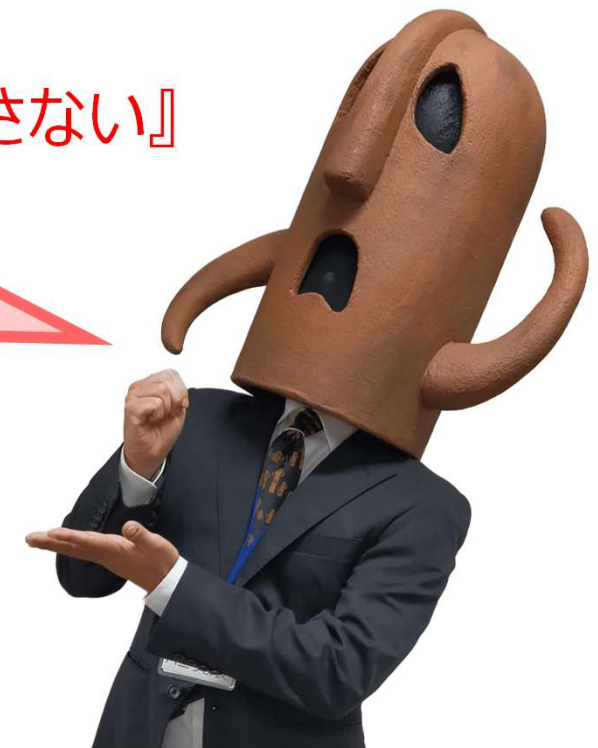
黄色ブドウ球菌



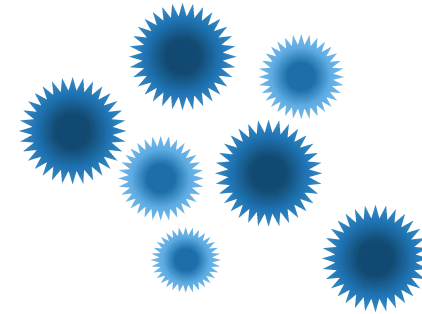
予防のポイント

- ・ 調理前の手洗いや調理器具の洗浄・殺菌 『**つけない**』
- ・ 手や指に傷などがある人は、食品に直接触れるのを避ける 『**つけない**』
- ・ 食品の温度管理、迅速な取り扱い 『**ふやさない**』

手に傷がないか確認し、
必要に応じて手袋を着用しましょう



ノロウイルス



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も感染する
- 空気が乾燥しているとウイルスが舞い上がり、吸い込んで感染することがある
- アルコール消毒は効果が低く、塩素系消毒剤が有効

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

【ワンポイント】

下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがある

ノロウイルス

ウイルス性食中毒の
4原則

予防のポイント

- ・ 食品取扱者の体調管理を行い『持ち込まないこと』
- ・ 手洗い・清掃・洗浄を適切に行って『ひろげない』、『つけない』
- ・ 食品は十分加熱して『やっつける』ことが大切！



食品取扱者は日常的な健康管理や
手洗いが重要です！

給食施設において特に注意すべき食中毒

ヒスタミン

特徴

ヒスタミンによるアレルギー様食中毒

主な原因食品

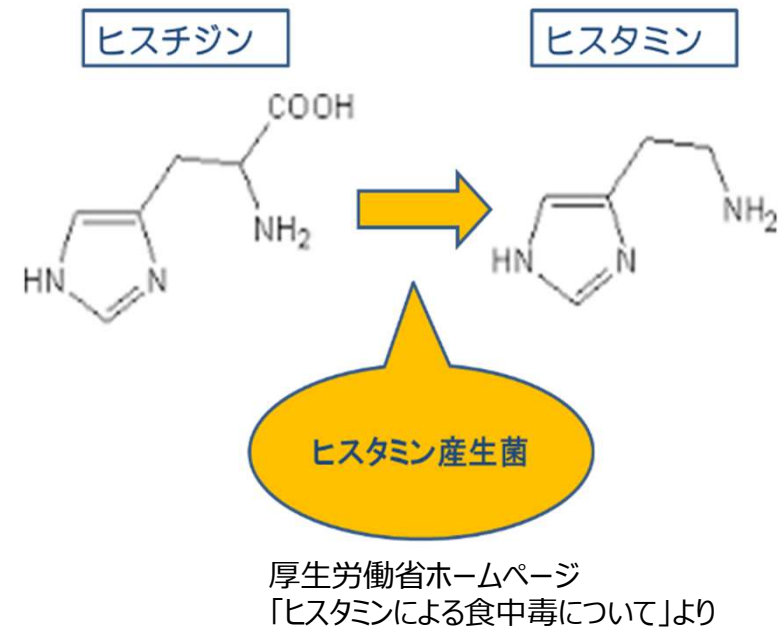
ヒスチジンを多く含む
赤身魚とその加工品

症状

食後30～60分位で症状が出現
顔面の紅潮、頭痛、じんま疹、発熱など（アレルギー様症状）

【ワンポイント】

魚を常温で長く置いておくとヒスタミンが産生される

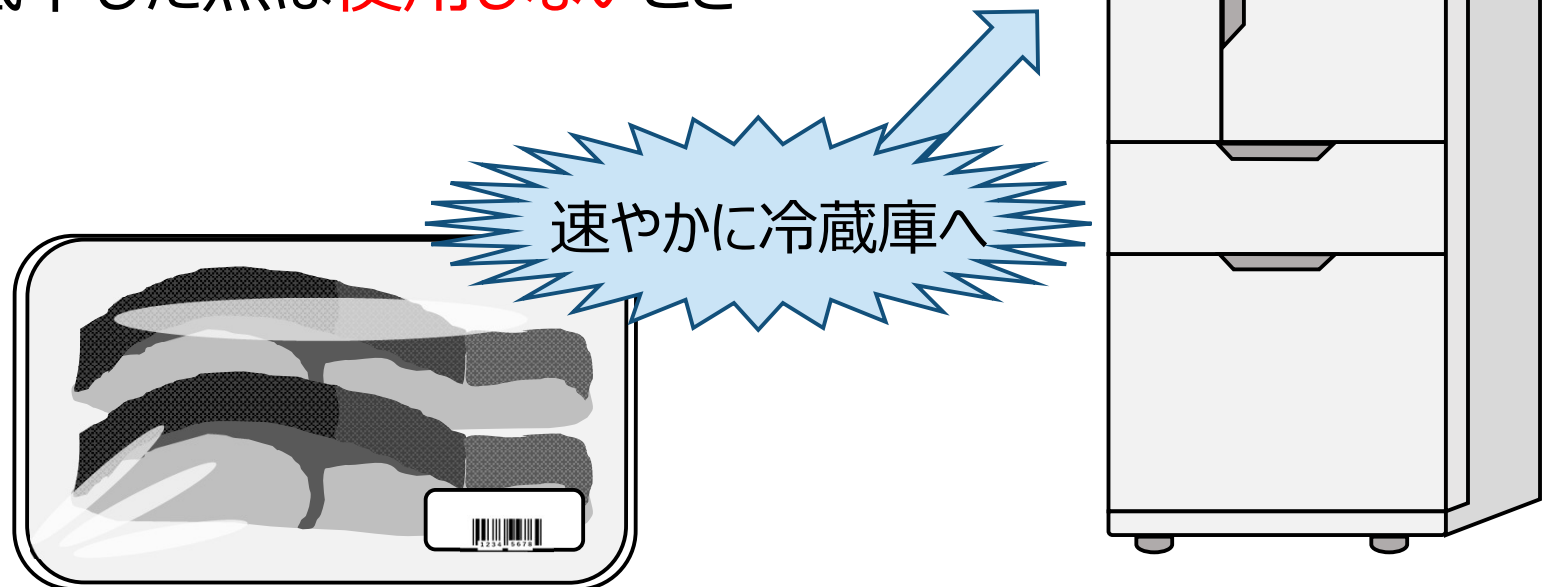


給食施設において特に注意すべき食中毒

ヒスタミン

予防のポイント

- ・ 魚は常温に放置せず、速やかに**冷蔵庫で保管**
- ・ 魚のエラ、内臓は早く**除去**
- ・ 鮮度が低下した魚は**使用しない**こと



食中毒予防3原則
「つけない・ふやさない・
やっつける」
を守りましょう！

