

特定給食施設等講習会 衛生管理について



本日の内容

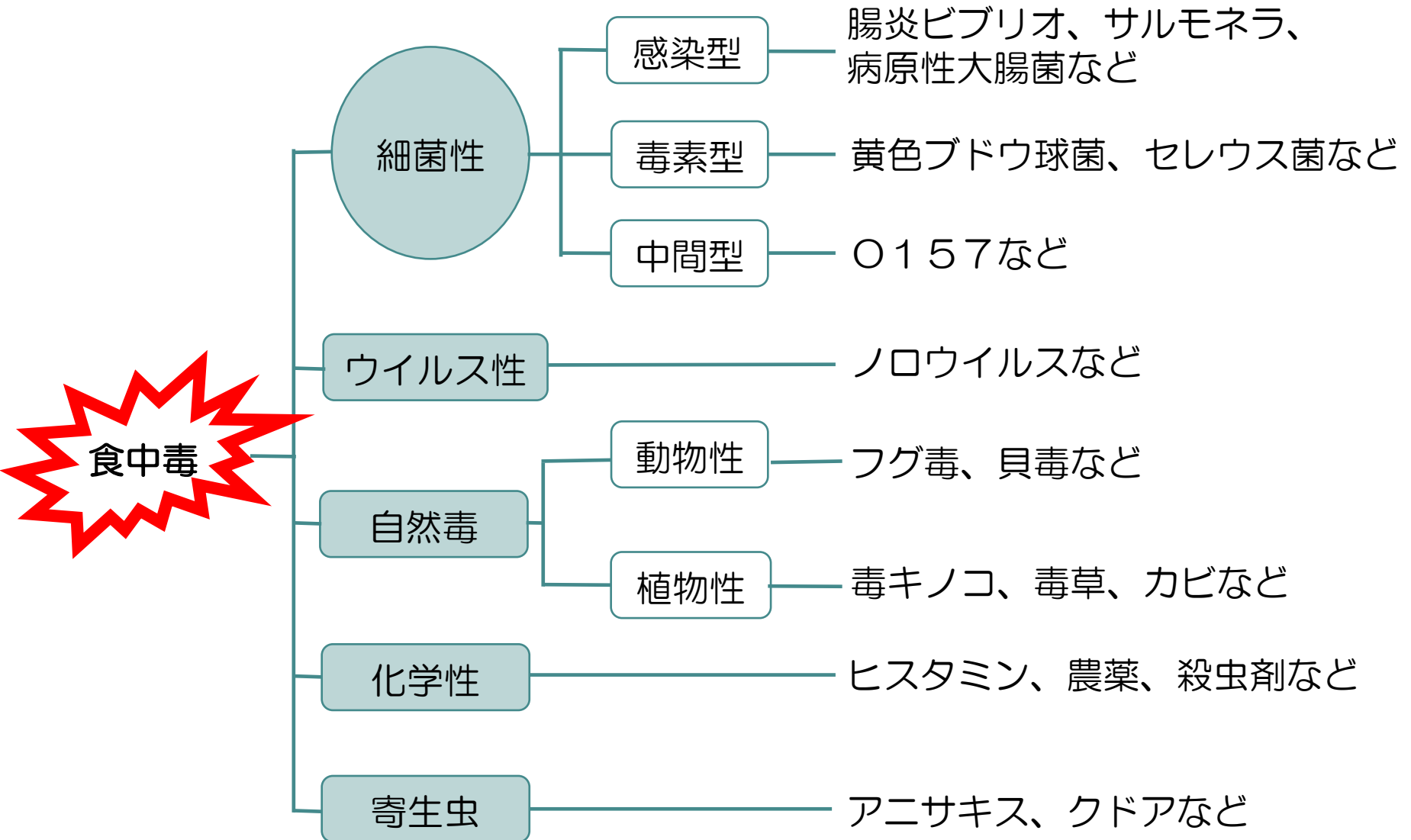
①食中毒発生状況

②食中毒の原因とその予防

③大量調理マニュアル・
HACCPについて

①食中毒発生状況

食中毒の種類

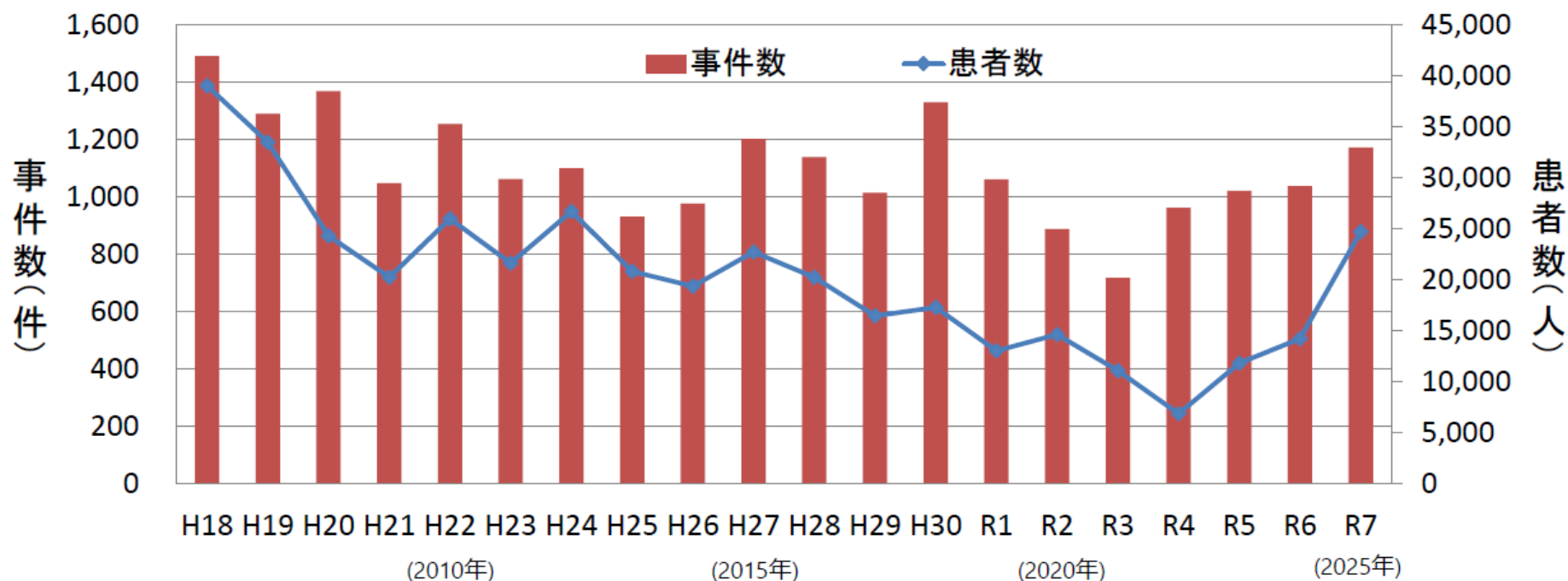


全国

食中毒事件数・患者数の推移（全体）

令和5年以降、食中毒の事件数及び患者数はともに増加傾向に転じ、令和7年の食中毒患者数は、令和6年に比べて約1.7倍に増加しており、過去10年平均と比較しても例年以上に多かった。

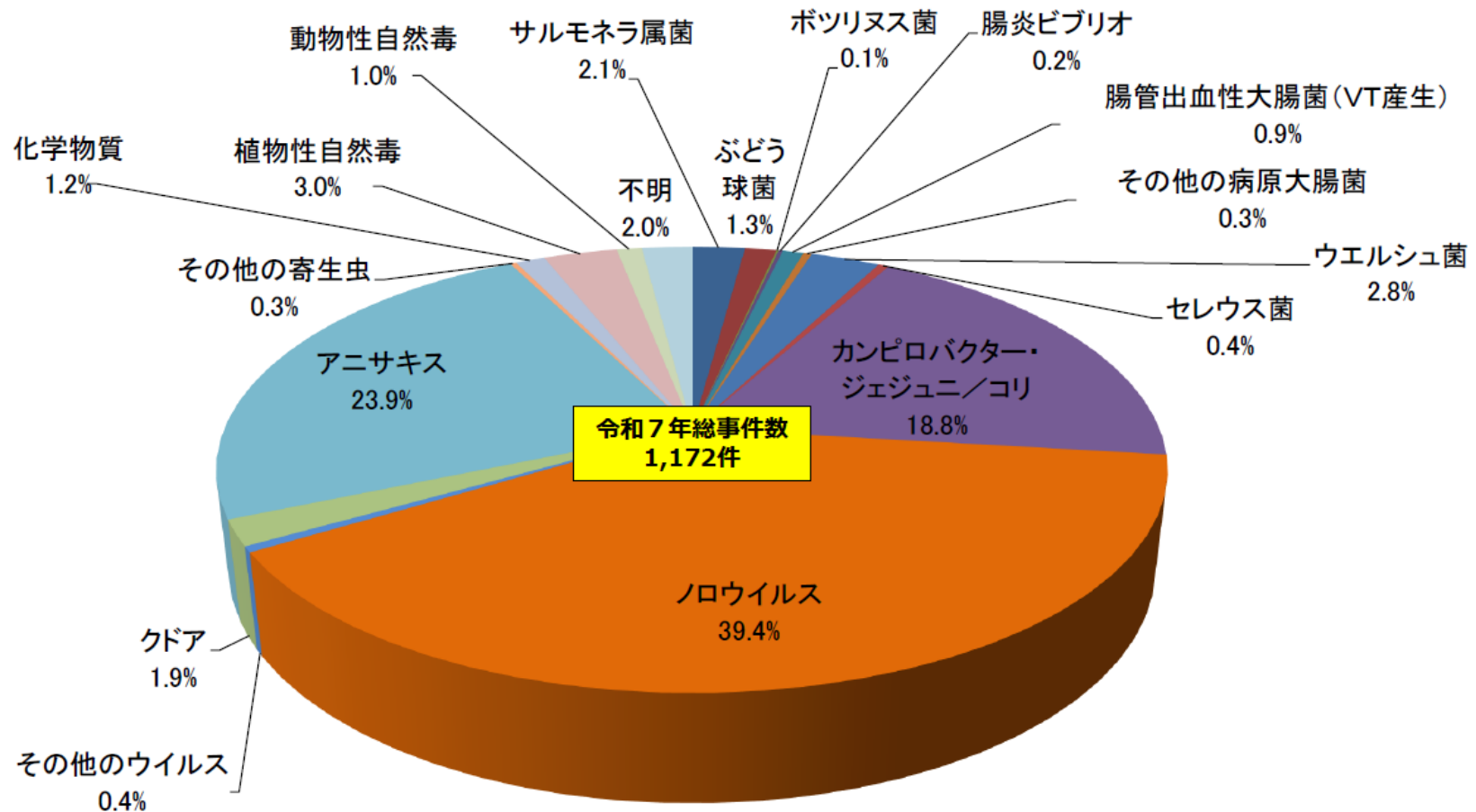
	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



全国 令和 7 年食中毒発生数

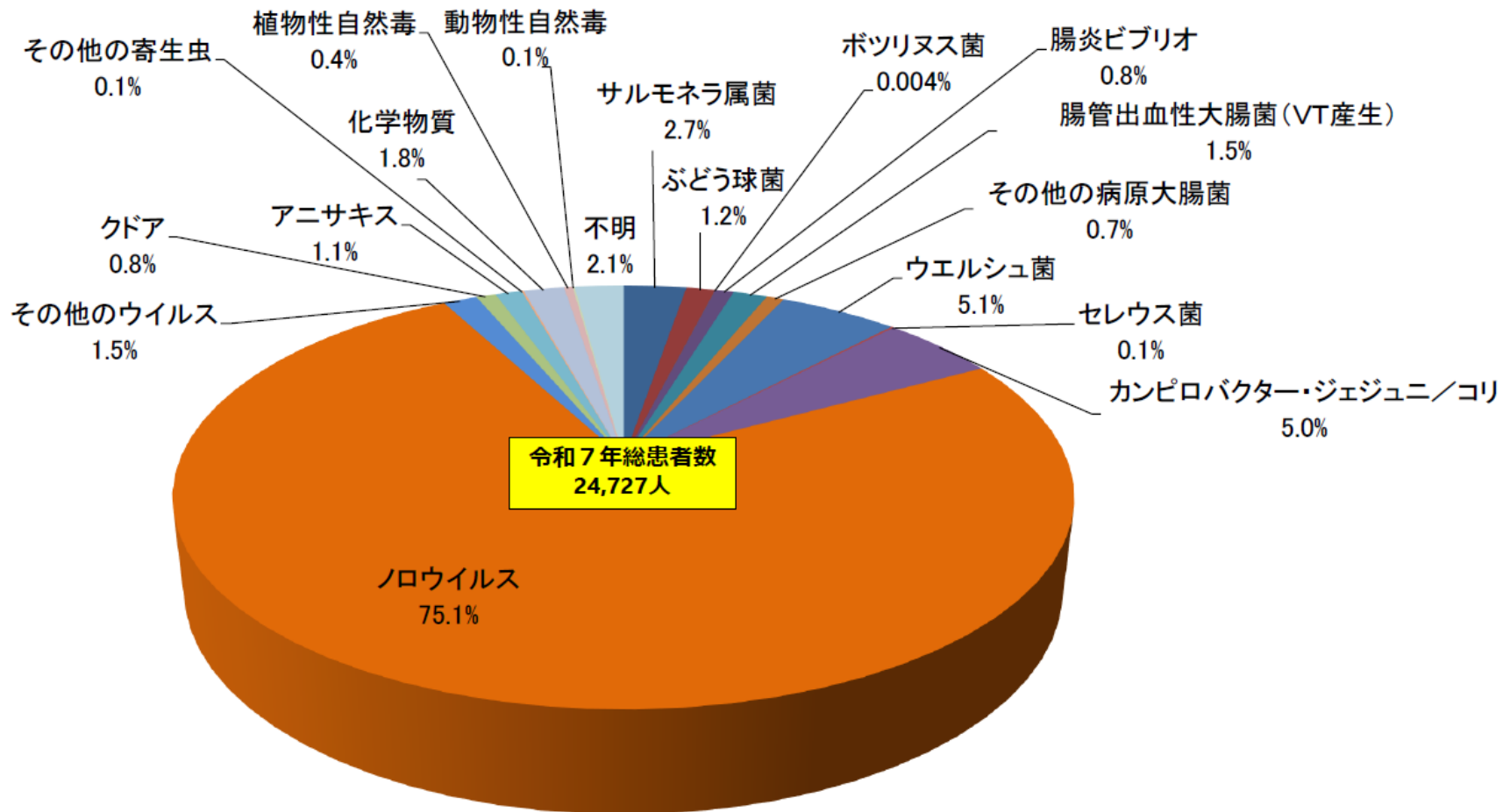
1,172件（前年1,037件）

1 位	ノロウイルス	4 6 2 件
2 位	アニサキス	2 8 0 件
3 位	カンピロバクター	2 2 0 件



全国 令和7年食中毒患者数 24,727人（前年14,229人）

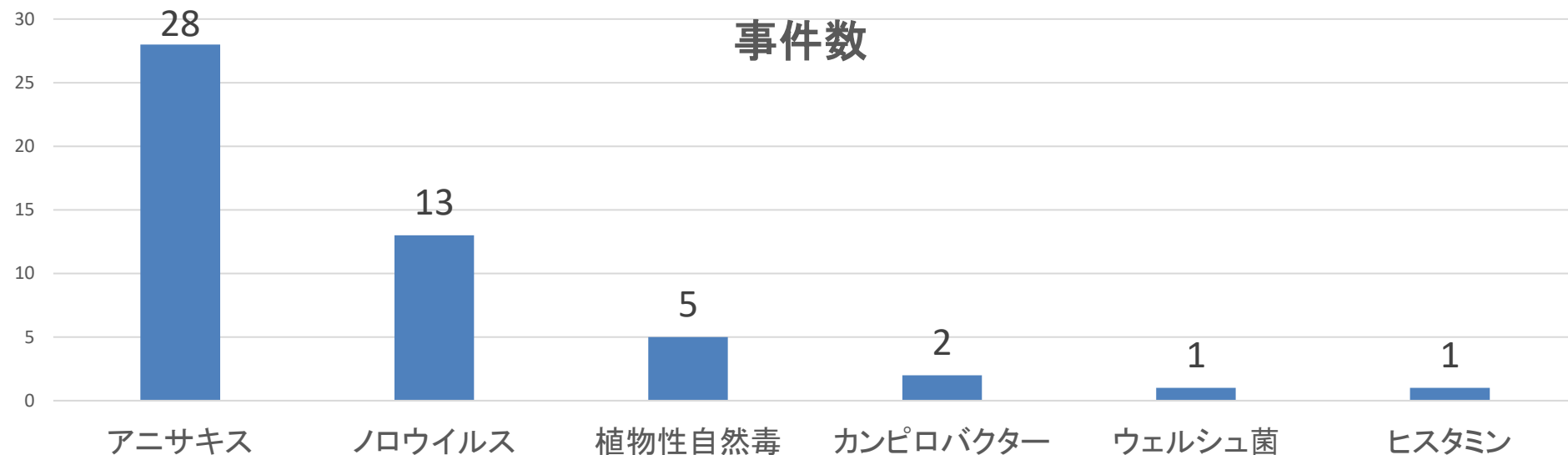
1位	ノロウイルス	18,566人
2位	ウェルシュ菌	1,260人
3位	カンピロバクター	1,226人



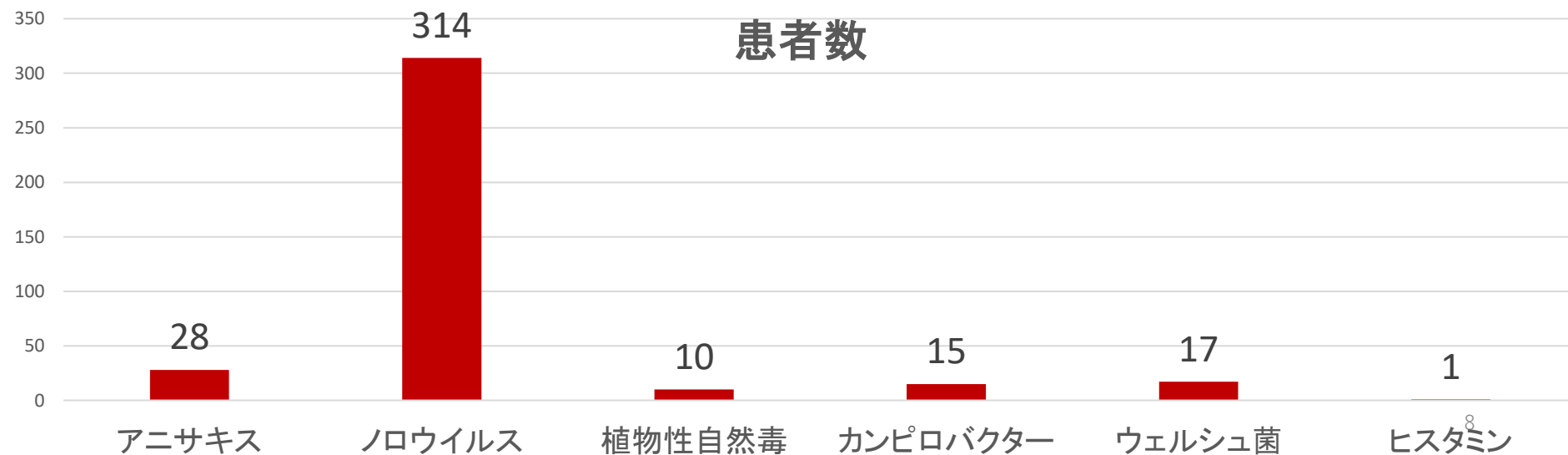
福島県令和 7 年食中毒発生数

50件359人（前年49件270人）

事件数



患者数



- 全国、県内で食中毒患者が増加
- 特にウイルス性、細菌性の食中毒は患者が多い

②食中毒の原因とその予防

- ・ウイルス性食中毒
- ・細菌性食中毒
- ・その他

県内におけるノロウイルス食中毒事例（R7） 13件314人

No.	発生年月日	原因施設	所在地	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	血清型等
4	2025/2/1	飲食店	南相馬市	12	6	1月30日に調理・提供された食事（コース料理）	ノロウイルス	GⅡ
5	2025/2/9	飲食店	桑折町	18	11	カキ貝のポン酢かけ（推定）	ノロウイルス	GⅠ GⅡ
7	2025/2/17	飲食店	金山町	35	7	原因施設で調理・提供された食事	ノロウイルス	GⅠ
9	<u>2025/2/19</u>	飲食店	<u>いわき市</u>	<u>不明</u>	<u>22</u>	<u>2月18日から20日にかけて提供された食事</u>	<u>ノロウイルス</u>	<u>GⅡ</u>
10	<u>2025/2/19</u>	飲食店	<u>福島市</u>	<u>26</u>	<u>2</u>	<u>2月17日に提供されたカキ酢(推定)</u>	<u>ノロウイルス</u>	<u>GⅠ GⅡ</u>
11	2025/2/23	飲食店	二本松市	222	116	2月22日及び23日に調理・提供された食事	ノロウイルス	GⅡ
13	2025/3/1	飲食店	大玉村	122	22	2月27日から3月2日及び3月5日に調理・提供された食事	ノロウイルス	GⅡ
16	<u>2025/3/19</u>	飲食店	<u>郡山市</u>	<u>17</u>	<u>13</u>	<u>3月18日に提供された料理</u>	<u>ノロウイルス</u>	<u>GⅡ</u>
18	<u>2025/3/26</u>	飲食店	<u>いわき市</u>	<u>不明</u>	<u>5</u>	<u>3月25日に提供された食事</u>	<u>ノロウイルス</u>	<u>GⅡ</u>
21	<u>2025/5/4</u>	飲食店	<u>いわき市</u>	<u>不明</u>	<u>4</u>	<u>5月3日に提供された食事</u>	<u>ノロウイルス</u>	<u>GⅡ</u>
24	<u>2025/5/11</u>	飲食店	<u>福島市</u>	<u>273</u>	<u>33</u>	<u>令和7年5月10日（土）～15日（木）に提供された食事</u>	<u>ノロウイルス</u>	<u>GⅡ</u>
32	2025/6/28	飲食店	南会津町	不明	21	令和7年6月27日（金）に調理提供された弁当	ノロウイルス	GⅡ
49	2025/12/13	販売店	南相馬市	不明	52	12月12日に調理提供された刺身	ノロウイルス	¹¹ GⅡ

県内におけるノロウイルス食中毒事例(R 8.8月時点)

発生年月日	原因施設	所在地	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	血清型等
2026/1/19	飲食店・販売店	南相馬市	不明	15	令和8年1月18日に調理提供された仕出し料理	ノロウイルス	GⅡ
2026/2/15	飲食店	郡山市	不明	4	令和8年2月14日に提供された料理（パスタ（生カキを含む）、サラダ、クロワッサン等）	ノロウイルス	GⅡ
2026/2/22	飲食店	会津美里町	不明	5	令和8年2月21日に調理提供された食品	ノロウイルス	GⅡ
2026/4/18	飲食店	郡山市	13	6	令和8年4月17日（金）に提供された料理（殻付き生牡蠣を含む）	ノロウイルス	GⅡ

会津保健所管内の事例

原因施設：飲食店営業（設備を設けて客に飲食させる営業）
原因食品：2月21日に調理提供された食品
主なメニュー〔ピザ、そば、キムチ、まつたけごはん、おからの炒り煮等〕

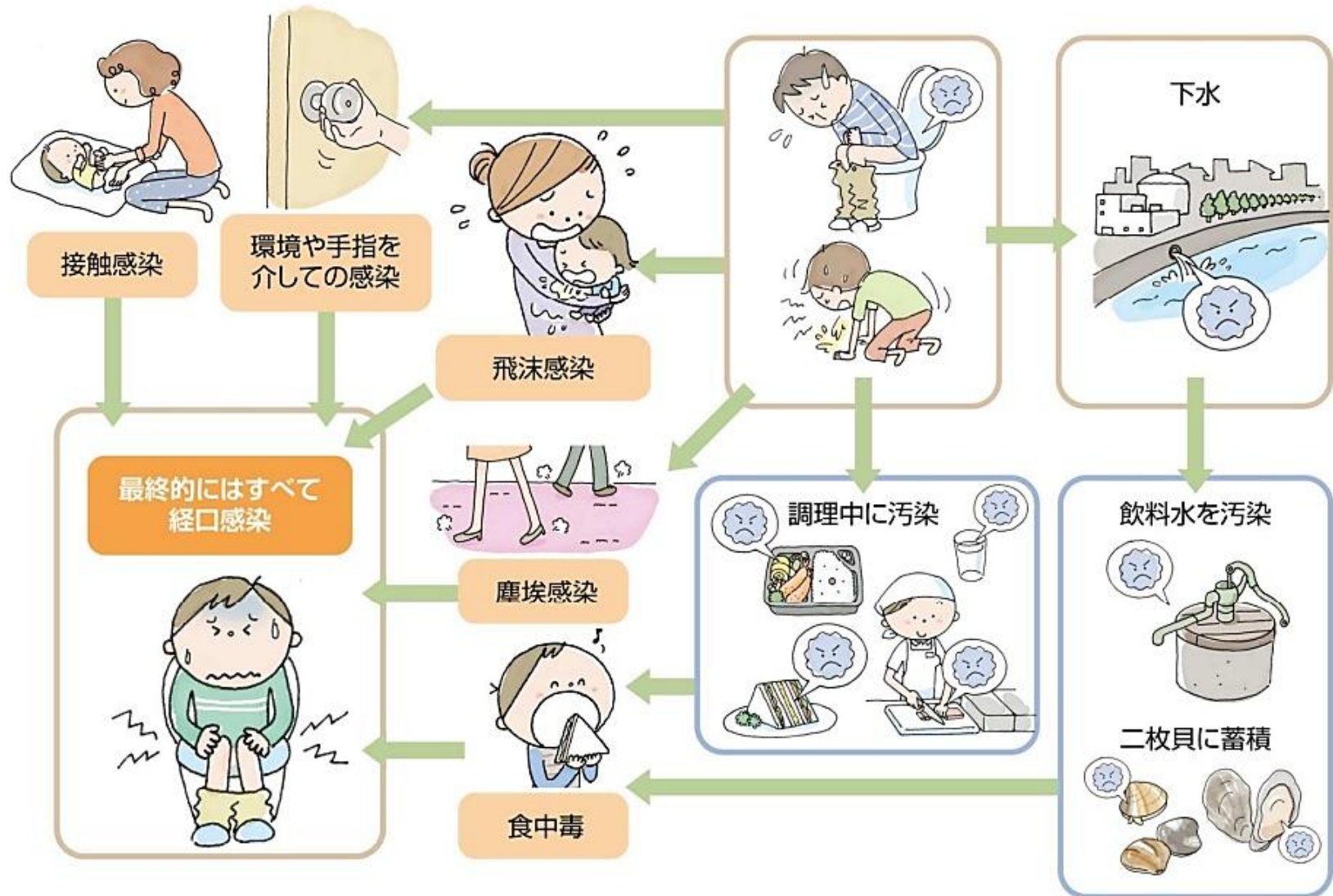
病因物質：ノロウイルス
発症日時：2月22日 18時頃～
患者数：5名
主症状：下痢、腹痛、嘔吐、嘔気
行政措置：
食品衛生法の規定に基づく営業停止（3日間）

調理従事者が
自宅で嘔吐
翌日も調理従事
↓
感染した
調理従事者から
食材への二次汚染

ノロウイルスの物理化学的抵抗性

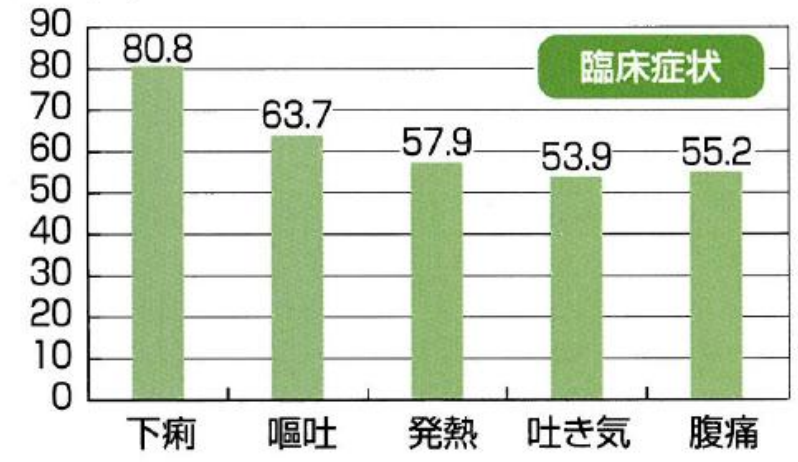
条件	抵抗性
pH	酸に強いので、胃を通過する (pH2.7、3時間で感染性保持)
消毒	アルコールが効きにくい (75%エタノール、30秒で約1/10)
加熱	60℃、30分で感染性保持
温度	低いほど安定
乾燥	室温で20日以上感染性を保持
凍結	不活化しない

ノロウイルス感染経路

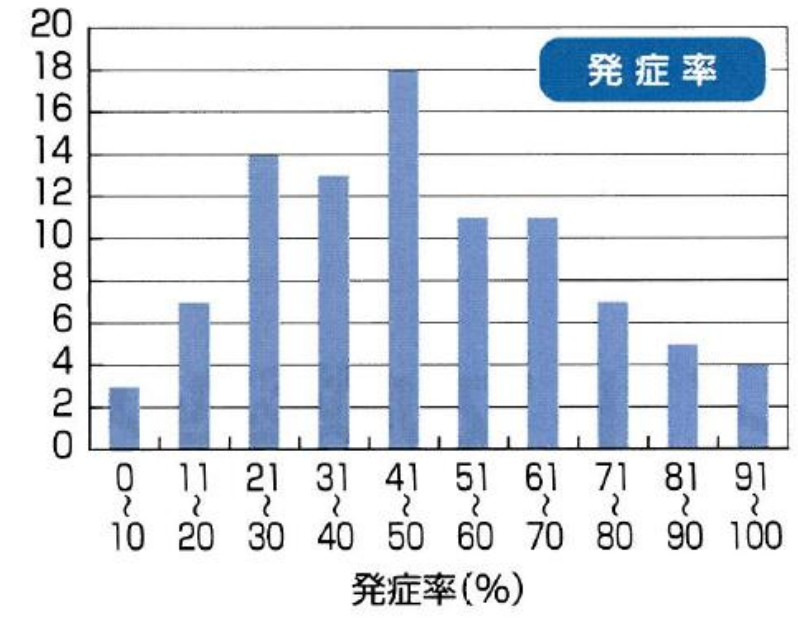


ノロウイルス感染における臨床症状、潜伏期間、発症率

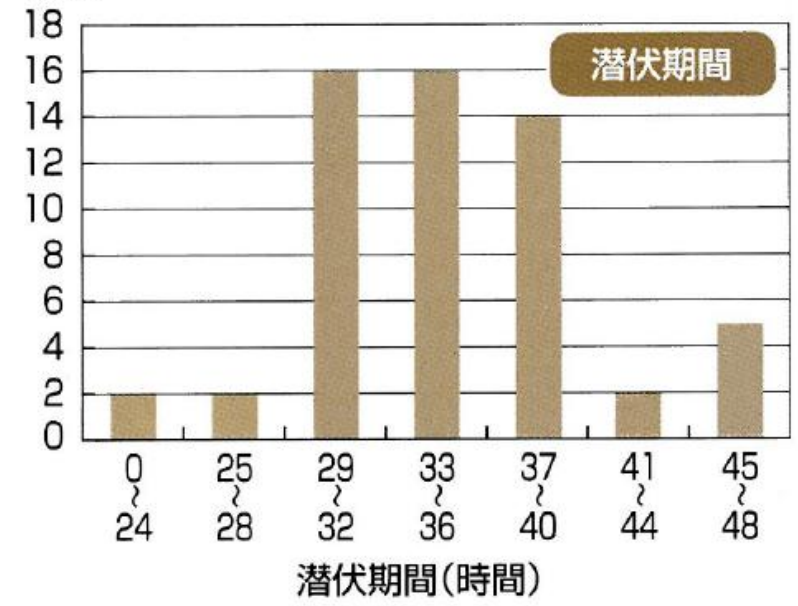
割合(%)



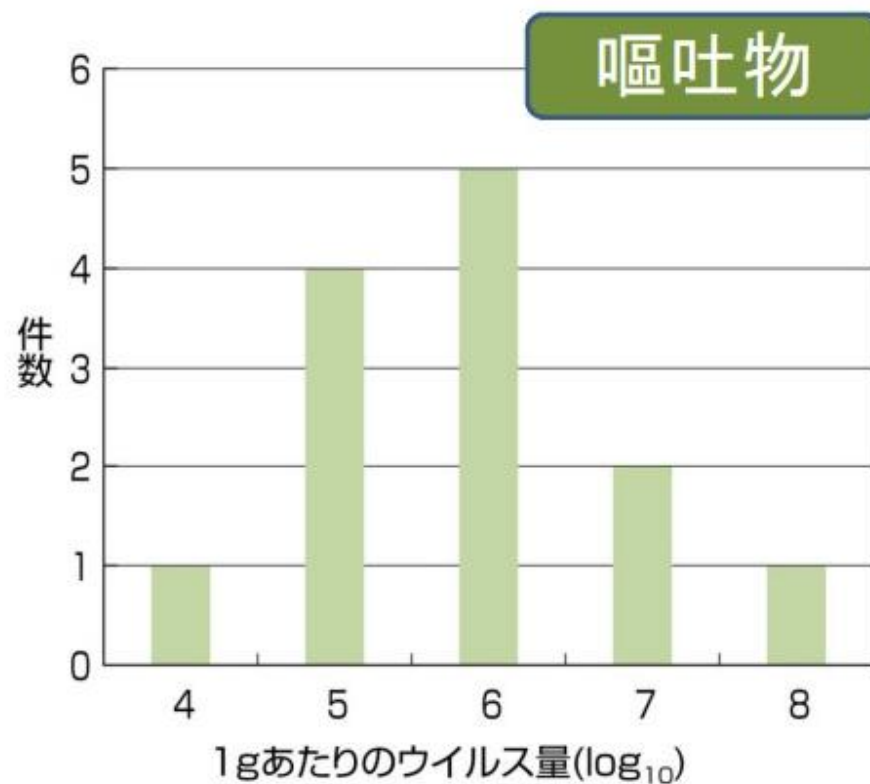
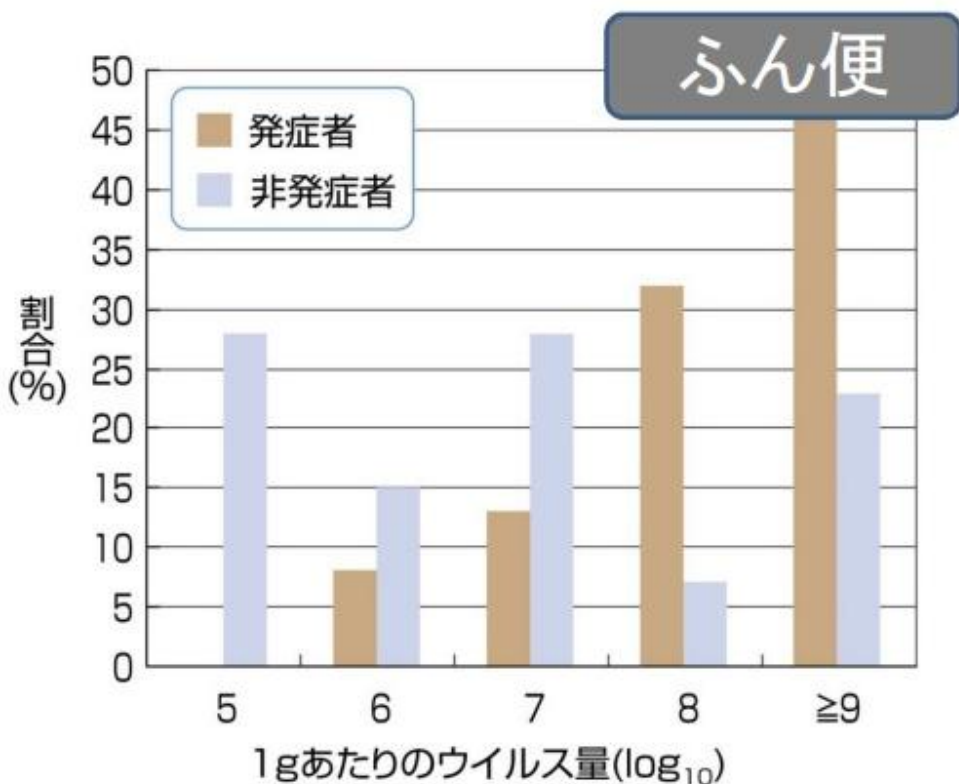
件数



件数



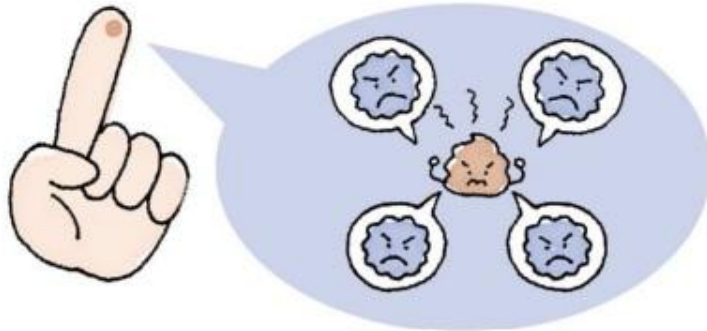
ふん便および嘔吐物中のノロウイルス量



感染者 ふん便中10億個/g
症状が出ない不顕性感染者も
大量にウイルス排出

感染者
嘔吐物中100万個/g

10億個(10^9 /g)のノロウイルスの量とは

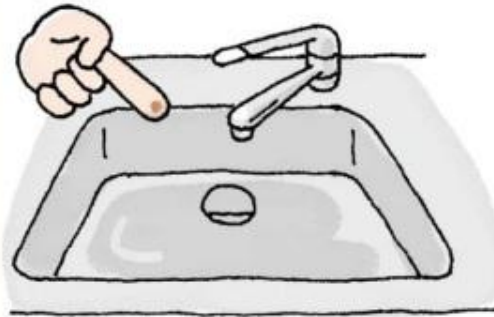


1グラムあたり10億個のノロウイルス
を含むふん便が0.1g汚染すると?



風呂(1m^3)の
水に溶けると

約100個/cc



シンク
($50\times 50\times 20\text{cm}$)の
水に溶けると

約2,000個/cc



コップ(100cc)の
水に溶けると

約100万個/cc

ノロウイルスは100個以下で感染
元をたどれば感染源はふん便か嘔吐物

ノロウイルス食中毒を予防するための4原則

食中毒予防3原則

食中毒菌を

- 1 **つけない** 清潔に調理
- 2 **増やさない** 冷却して保存。迅速に調理
- 3 **加熱する** 加熱して、菌を死滅させる

ノロウイルス食中毒予防4原則

- 1 **持ち込まない** 調理施設に持ち込まない
- 2 **拡げない** 調理施設を汚染させない
- 3 **加熱する** 加熱して、死滅させる
- 4 **つけない** 食品に汚染させない

持ち込まない



拡げない



加熱する



つけない



①ノロウイルスを持ち込まない (調理室に持ち込ませない)

従事者



ノロウイルスに感染しないための対策
(手洗いなど)

- ・感染したら仕事を休む
- ・入室前の手洗い
- ・健康状態の把握・管理

関係者



利用者



飲食店

- ・利用者専用トイレの設置など施設の改善
- ・利用者に対する注意喚起

食品



②ノロウイルスを拡げない (調理室を汚染させない)

・嘔吐物の適切な処理



・トイレ後、清掃後、入室前の手洗い



・調理時の交差汚染防止



・定期的な清掃・消毒



③食品を加熱する (加熱して死滅させる)

●十分な加熱調理(表面だけでなく中心部まで)

- ・細菌：中心温度75℃以上、1分間以上
(特に肉類、卵、魚介類は十分に加熱)

- ・ノロウイルスによる汚染の可能性があるもの
中心温度85℃以上、90秒以上の加熱

- ・調理済みの食品もよく再加熱
- ・加熱後に汚染を受けない管理

中心温度85～90℃で
90秒以上加熱!



④ノロウイルスをつけない (食品に汚染させない)

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

- ・手洗いの徹底
- ・素手で食品に触れない
- ・使い捨て手袋やマスクの正しい着用
- ・衛生的な作業着の着用



- ・非加熱食品、加熱後の食品の取り扱いに特に注意

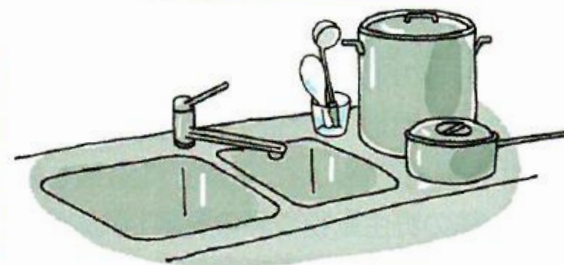
食品



食器



調理器具・調理環境

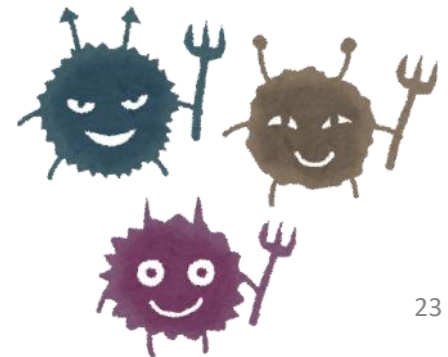


細菌性食中毒の種類

感染型（例：サルモネラ、カンピロバクター等）
大量の細菌の摂取によるもの

毒素型（例：黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌等）
食品中で細菌が産生した毒素の摂取によるもの

中間型（例：ウエルシュ菌等）
細菌の摂取により、腸管内で毒素を産生するもの



県内における食中毒事例（カンピロバクター）

No.	発生年月日	原因施設	所在地	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	血清型等
22	2025/5/4	飲食店	郡山市	不明	5	5月2日、5月3日及び5月8日に提供された料理（鶏レバ刺しを含む）	カンピロバクター	ジェジュニ
37	2025/8/23	不明	（患者発生） 会津地域	不明	10	令和7年8月21日（木）の夕食	カンピロバクター	

会津保健所管内の事例

発生日：2025年8月23日

発生施設：自宅調理品

原因食品：8月21日の夕食（鳥刺し含む）

患者情報：10名（喫食者11名）

主な症状：下痢、発熱、腹痛、頭痛、嘔吐

病因物質：カンピロバクター

生肉（鶏肉）の喫食
↓
菌を殺す対策が必要！

①スライスされた鶏ささみを生で喫食

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいてほしいこと



「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります

食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

(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！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

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

表示例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」など

カンピロバクター食中毒の予防方法

- ◆ 中心部の色が変わるまで加熱しましょう！（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！

食中毒予防三原則

菌をつけない	• 手洗いの徹底 • 食品取扱場・設備・器具の清潔保持 • 調理器具の使い分け、洗浄・消毒の徹底 • 作業区域の区分け（汚染・非汚染（準清潔・清潔））
菌をふやさない	調理後の食品は30分以内に提供する か、30分以上を要する場合は、食中毒菌の増殖を抑制するために、 10℃以下又は65℃以上で管理 すること。
菌を殺す	• 細菌 中心温度75℃以上、1分間以上の加熱 （特に肉類、卵、魚介類は十分加熱） • ノロウイルス： 中心温度85℃以上90秒以上の加熱 • 調理済みの食品もよく再加熱 • 加熱後に汚染を受けない管理



調理場でのつけない・ふやさない・殺す対策は？

ヒヤリとする! 現場の状態

基本的な衛生ルールや、調理工程の重要な衛生ポイントを見逃していないでしょうか? ついつい無意識にやってしまいがちな事例を、振り返ってみましょう。

調理工程の中で発生する危険な要因

調理済み食品への汚染



生肉を切った後のまな板や土の付いたジャガイモにいた危険な微生物が水しぶきと一緒に調理済み食品に飛び散っています。



調理済み食品を使いまわしのスプーンで味見をしています。口の中にある危険な微生物が食品に移っています。

加熱温度の不備



加熱時に中心温度を確認しなかったため加熱不足が起きている。

温度管理の不備



冷蔵・冷凍庫の温度を定期的にチェックしていなかったため、壊れていることに気が付いていません。

調理済み食品への汚染 温度管理不備



加熱後のスープを常温で放置しています。加熱しても死なない菌がたくさん増えて危険です。しかも、鍋を床に直置きしていますので、なべ底に危険な微生物が付いてしまっています。

調理中に発生する危険な要因は解決が難しい。

ヒヤリとする現場の例

基本的な衛生ルールが守られていないために発生する危険な要因

床などが常に汚れていると、危険な微生物や汚れなどが食品や器具器材を汚染する可能性が高くなり大変危険です。



施設の衛生・清掃

製氷機の中にスcoopが埋もれています。氷は“そのまま食べられる食品”ですので、万が一一人の手についた危険な微生物がコップの柄を介して氷に移ってしまうと、お客様の口に入ってしまう可能性が高くなり大変危険です。



器具器材の保管

整理整頓されていない棚から異物が落ちて食品に入ったり、洗浄殺菌できないあき缶や発泡スチロールの再利用は大変危険です。



器具器材への汚染／異物混入の温床

調理場を不衛生にしているとネズミやゴキブリなどの害獣や害虫が発生します。



不衛生な施設設備

整理
整頓
ハシの
後は
手を洗う



マニュアルを用意してルールを守れば解決しやすい。

調理済み食品への汚染

調理工程の中で発生する危険な要因



生肉を切った後のまな板や土の付いたジャガイモにいた危険な微生物が水しぶきと一緒に調理済み食品に飛び散っています。

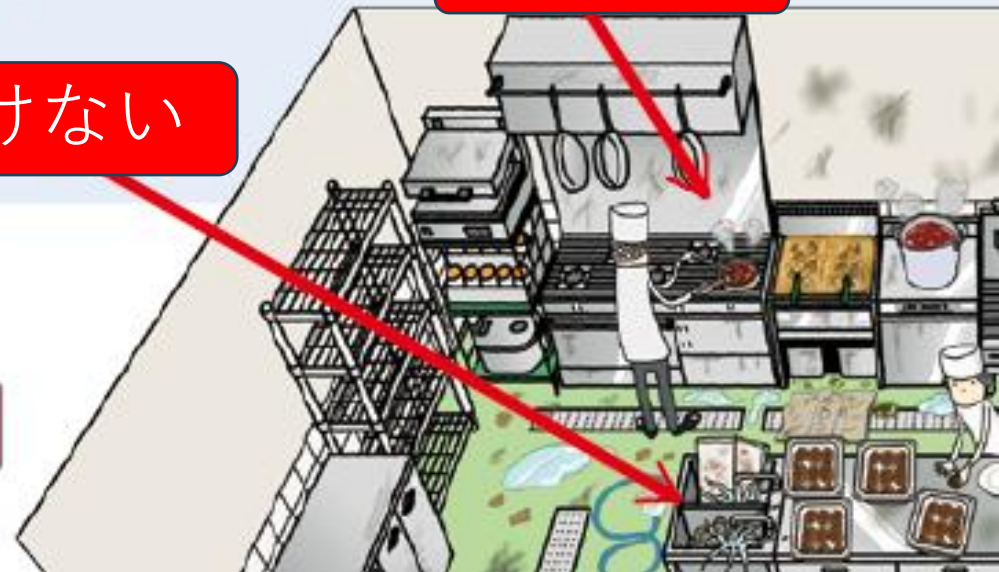


調理済み食品を使いまわしのスプーンで味見しています。口の中にいる危険な微生物が食品に移っています。

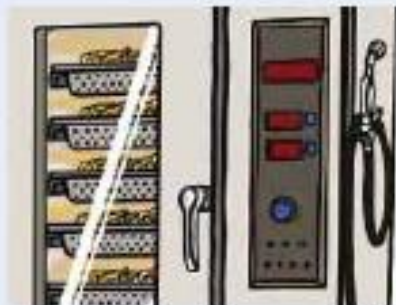
つけない

つけない

ヒヤリとする現場の例



加熱温度の不備



加熱時に中心温度を確認しなかったため加熱不足が起きています。

温度管理の不備



冷蔵・冷凍庫の温度を定期的にチェックしていなかったため、壊れていることに気が付いていません。

調理済み食品への汚染 温度管理不備



加熱後のスープを常温で放置しています。加熱しても死なない菌がたくさん増えて危険です。しかも、鍋を床に直置きしていますので、なべ底に危険な微生物が付いてしまっています。

調理中に発生する危険な要因は解決が難しい。

殺す

増やさ
ない

つけない
増やさ
ない



基本的な衛生
ルールが守ら
れていない為
に発生する危
険な要因

つけない

床などが常に汚れていると、危険な微生物や汚れなどが食品や器具器材を汚染する可能性が高くなり大変危険です。



施設の衛生・清掃

製氷機の中にスcoopが埋もれています。氷は“そのまま食べられる食品”ですので、万が一人の手についた危険な微生物がコップの柄を介して氷に移ってしまうと、お客様の口に入ってしまう可能性が高くなり大変危険です。

つけない



器具器材の保管



整理整頓されていない棚から異物が落ちて食品に入ったり、洗浄殺菌できないあき缶や発泡スチロールの再利用は大変危険です。



器具器材への汚染／異物混入の温床

つけない
増やさない
異物対策

調理場を不衛生にしているとネズミやゴキブリなどの害獣や害虫が発生します。



不衛生な施設設備

つけない



マニュアルを用意してルールを守れば解決しやすい。

**食中毒などのリスクを減らす
衛生管理を！**



**給食施設は
大量調理施設衛生管理マニュアル
（又はHACCPに沿った衛生管理）
に準じて管理・記録をしましょう**

大量調理施設衛生管理マニュアルより（厚生労働省 食品衛生法）

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
 - ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、**食中毒菌等**（ウイルスを含む。以下同じ。）を**死滅**させること。
 - ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の**二次汚染防止**を徹底すること。
 - ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の**温度管理を徹底**すること。
- 等を示したものである。**集団給食施設**等においては、衛生管理体制を確立し、これらの**重要管理事項について、点検・記録を行う**とともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

HACCPに沿った衛生管理の制度化について

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～



令和3年5月
初版

公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は1回300食以上または1日750食以上を提供する調理施設に適用

小規模な施設では項目によってはマニュアル通りの運用は難しいことも

「大量調理施設衛生管理マニュアル」や業界団体が作成したHACCPの手引き書を参考にして、施設独自のマニュアルを作り上げていくのも一つの方法

委託給食事業者向けHACCP導入手引き書
「厚労省 HACCP 給食」で検索

まとめ

- 全国的に食中毒患者が増加
- 食中毒三原則
つけない、増やさない、殺す
- ノロウイルス対策四原則
持ち込まない、拡げない、
加熱する、つけない
- 大量調理施設衛生管理マニュアル
(又はHACCP) に沿った衛生管理を