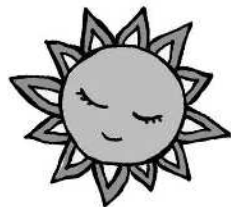


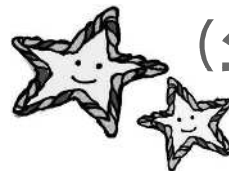
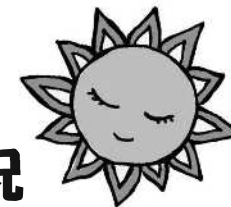
令和7年度食品衛生講習会

食中毒事例と  
食中毒の予防について

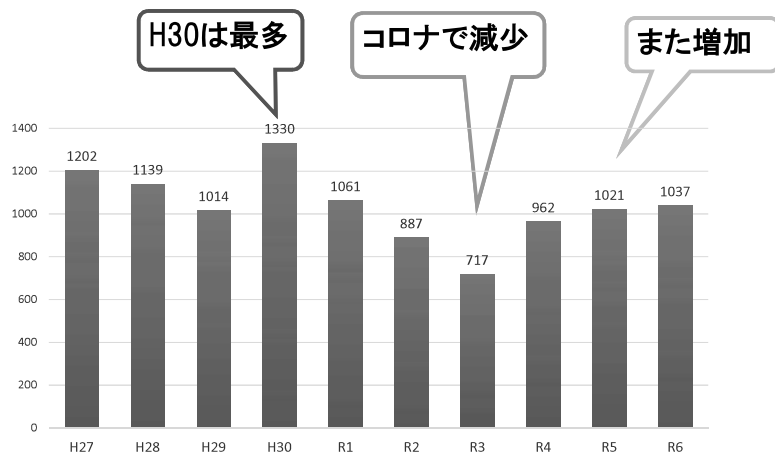


東京都北区保健所  
食品衛生担当 長谷川

食中毒発生状況  
(全国・東京都・北区)



過去10年 全国の食中毒発生状況



令和6年に全国で起きた食中毒は、令和5年の1021件と比べるとやや多く、1037件でした。

東京都内の食中毒発生状況

<食中毒件数>  
令和4年 104件

<食中毒患者数>  
令和4年 519人



令和5年 137件

令和5年 878人



減少



増加

令和6年 114件

令和6年 1536人

## 何による食中毒が増加したのか（都内）

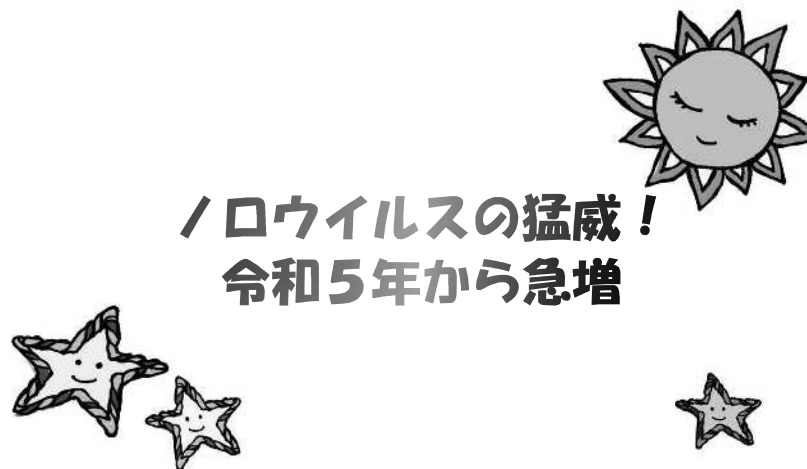
	<令和4年>	<令和5年>	<令和6年>
アニサキス	62件 63人	70件 74人	34件 34人
		激減	第2位
ノロウイルス	6件 100人	16件 358人	36件 1056人
		激増	第1位
カンピロバクター	19件 81人	29件 144人	26件 152人
		微減	第3位

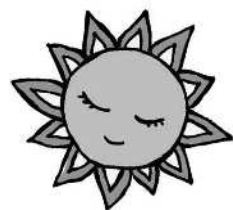
## 都内の病因物質別発生状況

		令和7年(2025年)		令和6年(2024年)			
		累計(5/31まで)		累計(5/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
ウイルス	ノロウイルス (ロタウイルス含む)	36	715	28	838	36	1056
細菌	カンピロバクター	12	71	13	76	26	152
	黄色ブドウ球菌					2	26
	ウエルシュ菌	2	27	2	83	7	164
	セレウス菌	1	7	1	38	1	38
	サルモネラ			1	3	1	3
	腸管出血性大腸菌					2	7
	その他			1	4	2	16
寄生虫	アニサキス	20	21	17	17	34	34
	ウエストルマン肺吸虫						
	クドア・セブテンフンクタータ			1	18	1	18
化学物質	ヒスタミン					1	20
	次亜塩素酸ナトリウム					1	2
自然毒	植物性自然毒	1	1				
	動物性自然毒						
	不明	1	14				
	合計	73	856	64	1077	114	1536

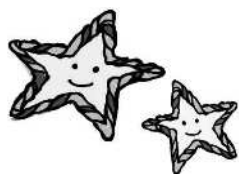
## 令和6年度 北区で発生した食中毒

	発生月日	患者数	原因施設	原因食品	病因物質
1	R6.5.13	11名	飲食店営業 (カレー屋)	令和6年5月4日から12日 にかけて当該施設で調理、 提供した食事	ノロウイルス
2	R6.6.17	3名	飲食店営業 (居酒屋)	令和6年6月12日に当該施設 で調理、提供した食事	カンピロバクター
3	R7.2.25	6名	飲食店営業 (懐石料理店)	令和7年2月22日及び23日 に当該施設で調理、提供 した食事	ノロウイルス





## ノロウイルス食中毒について



## 1. 記憶に残る大規模ノロウイルス食中毒

### 学校給食の刻み海苔で食中毒発生

#### 【概要】

平成29年1月、東京都立川市や和歌山県などの学校児童生徒・教職員ら2000名以上が、おう吐や発熱、腹痛、下痢などを発症した。

調査の結果、学校給食で提供された**刻み海苔**（製造者は大阪市の業者）を**原因とするノロウイルス食中毒**であることが分かった。

※学校給食以外でもこの刻み海苔で食中毒発生。

#### 【問題点】

海苔を刻む作業の時、素手で海苔に触っていた。吐き気や下痢などの症状がある時にも、食品に触れる作業を行っていた。

検査の結果、作業場の電話、裁断機、トイレ周辺など施設内の様々な場所でノロウイルス検出。

このため、海苔に触れた時にノロウイルスを付けてしまったと考えられた。

施設中がノロウイルスで汚染されていた!!

## 2. 北区でも発生したノロウイルス食中毒

### 懐石料理店の食事で食中毒発生

#### 【概要】

令和7年2月22日から2月23日にかけて、北区の懐石料理店を利用した2グループ6名が、おう吐や発熱、腹痛、下痢などを発症した。

調査の結果、患者の共通食はこのお店の食事しかないので、懐石料理店を**原因とするノロウイルス食中毒**であると断定した。



※イメージ(実物ではありません)

## 【事故の原因】

調理従事者は夫婦で、2名とも下痢や腹痛などの症状もないため、普段通りに調理作業に従事していた。

検査の結果、従業員検便から2名ともノロウイルスが検出された。盛り付け時には、手袋もしていたが手洗いが不十分なため、食品を汚染した可能性が高かった。

このため、調理器具や従業員の手を介して食事にノロウイルスを付けてしまったと考えられた。

手洗いが不十分なため、食中毒を起こしてしまった。

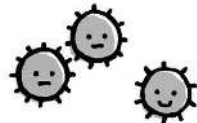
## 手洗いは専用の手洗器で！

- ・調理場内に手洗器がついていますか？
- ・シンクで手を洗っていませんか？
- ・水だけで洗っていませんか？

水洗いだけでは汚れは落ちません！

手の汚れがシンクに付いて食材等を汚染してしまう可能性があります！

## ノロウイルスの特徴



- ・直径30nmくらいの小さな球状のウイルス。
- ・冬場を中心に、年間を通して胃腸炎を起こす。
- ・症状は、嘔吐、腹痛、下痢、発熱など。
- ・潜伏期間は、1～2日。
- ・人の小腸でのみ増殖し、食品中では増えない。
- ・ごく少量のウイルスでも感染する。
- ・アルコール消毒はほとんど効果がない。  
(塩素系消毒剤が有効)

## ノロウイルスは、とても小さい！

人間の5000万分の1の大きさ

人間に対するノロウイルスの大きさは、地球に対する人間の大きさくらいです

- ・手指の「しわ」「指紋」「皮膚」の間に入り込む。
- ・埃とともに空気中に舞い上がり、長時間浮遊する。

**感染しやすい！**

## ふん便には大量のノロウイルスが！

- ・ふん便及び嘔吐物に含まれるノロウイルスの量

	ふん便1g	嘔吐物1g
ノロウイルスの数	約10億個	約100万個

※ノロは10個～100個で感染します。



**トイレは汚染率が高い。要注意！**

## ノロウイルス対策のまとめ

- ・手洗いを確実に。国では2度洗いを推奨（特にトイレ後は念入りに）
- ・使い捨て手袋の使用が有効。（交換のタイミングも大切）
- ・調理器具の適切な洗浄・消毒。
- ・汚染の可能性がある食品は、85℃～90℃、90秒以上加熱。（中心までの十分な加熱）
- ・便や嘔吐物の適切な処理。

### 1. 居酒屋の鶏ユッケなどで食中毒

【概要】

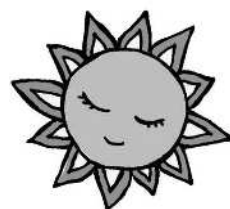
令和7年6月、保健所に患者から連絡があった。



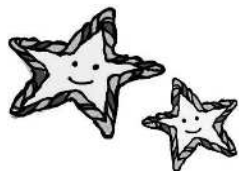
自分、食中毒に  
なったみたいです

区内の居酒屋を5名で利用したところ、先に参加していた3名のみが鶏ユッケや炙り白レバーを喫食しており、下痢・腹痛・発熱等の症状を発症した。

調査の結果、この飲食店の鶏料理が原因のカンピロバクター食中毒であると断定、営業停止処分に。



## カンピロバクター食中毒について



### 【この飲食店の問題点】

#### ・加熱不十分な鶏料理を提供

焼き鳥の加熱の目安は特に無く、生焼けでないことの確認も行われていない。

患者によると「鶏ユッケと炙り白レバーが生焼け」

店長は「表面を炙れば大丈夫ではないか」

→ 全然、大丈夫ではありません！  
「中心部までの確認が大切です」

### 【なぜカンピロバクター食中毒に？】

- ・この飲食店では鶏レバーを低温調理器具を使って加熱していたが、取扱説明書と異なる方法で調理。
- ・低温調理でお湯の温度は75℃だが、肉の中心温度は確認なし。
  - 加熱が不十分だったためカンピロバクターをやっつけることができなかつた可能性がある。
- ・肉専用冷蔵庫で、他の食材も保管。  
生肉処理も、加熱済み食品も、同じ調理台で作業。
  - サラダや加熱済みの食品に、生肉からカンピロバクターが付いた可能性がある。

## 2. 洋食屋のレバテキなどの料理で食中毒

### 【概要】

令和4年7月、保健所に患者から連絡があった。



区内の飲食店を5名で利用したところ、内3名が、下痢・腹痛・発熱等の症状を発症した。  
この3名は鶏のレバテキを食べていた。

調査の結果、この飲食店の鶏料理が原因のカンピロバクター食中毒であると断定、営業停止処分に。

## 知っていますか？ 低温調理の注意点 重要なのは肉の中心温度

肉を調理するには、肉の中心温度が75℃、1分以上、あるいはこれと同等の加熱が必要です。  
例えば、70℃なら3分以上、65℃なら15分以上です。



お湯の温度ではなく、肉の中心が65℃、15分以上になっていなければ、食中毒は防げません。  
肉の中心温度が上がっているか、確認が必要です。

## カンピロバクターの特徴

菌種:カンピロバクター・ジェジュニ/コリ  
病原巣:ニワトリ・牛・豚の腸管  
潜伏期間:2~5日  
症状:下痢・腹痛・発熱(+ギラン・バレー症候群)  
弱点:熱や乾燥に弱い

ニワトリや牛や豚なら、  
この菌がおなかの中  
にいても平気なんだ



だけど、人間は、  
この菌がほんのちょっと  
おなかに入っただけで  
食中毒になってしまうよ



## カンピロバクター対策のまとめ

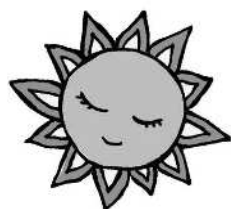
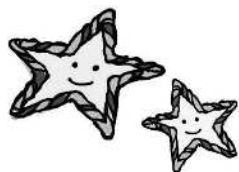
- ・肉類は中心までしっかり加熱。
- ・肉類の生食を避ける。(加熱不十分もNG)
- ・生肉をさわった手は、よく洗う。
- ・肉を切った包丁やまな板は、よく洗って乾かす。  
野菜を切る時は、別の包丁とまな板を使う。

可能な限り、生肉を扱う作業台でサラダ作り  
や盛付けを行うのは避け、別の作業台を用意  
できない場合は、作業時間を分けるなど工夫  
しよう。

作業の切り替え時には、台をよく  
ふいて綺麗にして消毒しようね。



## アニサキス食中毒について



## 真イワシでアニサキス食中毒

【概要】  
令和6年2月、医療機関から保健所に連絡があった。



患者さんの胃から  
アニサキスを摘出  
しました!

患者は北区のスーパーで、冷凍工程のない真イワシ  
の刺身を購入し喫食したところ、数時間後に激しい  
腹痛を発症した。

調査の結果、このスーパーで購入した真イワシの刺身  
が原因のアニサキス食中毒と断定、営業停止処分に。

## アニサキスについて

- ・アニサキスは、サバやアジ、イワシ、スルメイカ、サケ、タラ等に寄生する寄生虫。
- ・サバやアジ等の魚に寄生している時は幼虫で、長さ2～3cmくらい、太さ0.5～1mmくらいの白っぽい線虫です。
- ・喫食数時間後、胃壁に突き刺さり胃アニサキス症を引き起こします。
- ・激しい痛みの他、吐き気等ともなうこともあります。



## どのアニサキス対策が有効？

塩をつけたり、よくお醤油をつけたりするのは、どうかな？

たっぷりのワサビと一緒に食べればいいかな？

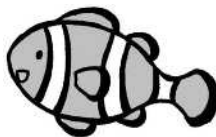
お酢でしめて、シメサバにすれば平気かな？



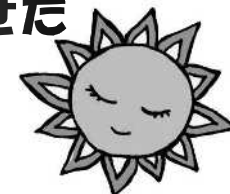
**残念ながら、これらは全部効きません！**

## アニサキス食中毒を予防するには

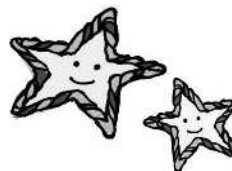
- ・加熱または冷凍でやっつけられるので、
  - ①中心まで火を通す（60℃で1分）
  - ②しっかり凍らせる（マイナス20℃で24時間）のどちらかをすれば、安心。
- ・冷凍せずに刺身を食べる場合は、新鮮な魚を用い、内臓をすぐに除去。内臓は、生で食べない。
- ・冷凍せずに刺身を食べる場合は、目を皿のようにしてアニサキスを探し、確実に除去。



## 過去に世間をにぎわせた 食中毒とその原因



### その1. 流しそうめん で腹痛





## 大分県でそうめんの集団食中毒

### 【概要】

令和6年8月、大分県由布市の旅館でそうめんを喫食した595人が、下痢、腹痛、発熱などの食中毒症状を発症した。また、湧き水のみを飲んだ方も発症した。

患者は24の都府県で確認されており、帰省客が多いお盆の時期と重なったことで、患者が増えたと考えられた。



### 【顛末】

患者検便およびそうめんを使用した湧き水から、  
食中毒菌であるノロウイルスが検出。

患者らの症状や潜伏期間も、ノロウイルスに一致し、患者らの  
共通食は、このそうめんや水のみであった。

この旅館では湧き出した炭酸水を使用したそうめんが名物だったが、ノロウイルス食中毒を起こしてしまった。

## 何が問題だった？

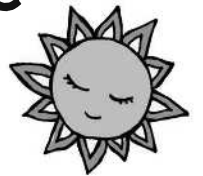
### 【施設における衛生管理の欠如】

本来、飲食店において井戸水や湧き水を調理等に使用する場合は定期的に水質検査が必要なのに、実施していなかった。また、塩素などを用いた殺菌も行っていなかった。

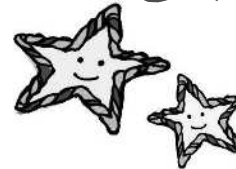


水の汚染に気付かないまま営業。  
起こるべきして集団食中毒に！

## 過去に世間をにぎわせた 食中毒とその原因



### その2. 弁当が糸をひいた？



## 青森で作られた弁当で集団食中毒

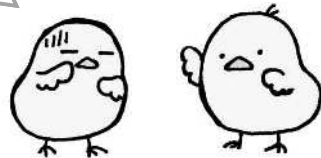
### 【概要】

令和5年9月、青森県八戸市の弁当メーカーが製造した弁当を喫食した500人以上(最終的には554人)が、全国で吐き気、嘔吐、腹痛などの食中毒症状を発症した。

なお、弁当を食べた人たちからは、

あのお弁当は、  
なんか臭かった。

それに、お弁当、  
糸ひいていたんだよ。



との声があった。

### 【顛末】

保健所が検査したところ、患者検便および弁当残品より、食中毒菌である黄色ブドウ球菌とセレウス菌が検出。

患者らの症状や潜伏期間は、黄色ブドウ球菌・セレウス菌のもの一致し、患者らの共通食は、この弁当屋の弁当のみ。

この弁当屋の弁当が原因の食中毒と断定され、  
弁当屋は**営業禁止処分**に。

(その後、再発防止策をとった上で営業を再開しています)

## 何が問題だった？

### 【施設における衛生管理の欠如】

この弁当屋では、以前から、大量調理施設として、温度の測定や記録の保存などを実施していた。

今回の件についても、納品された米飯の温度をちゃんと測定。



温度を測定したところ、米飯の温度が、規定よりも高いことに気が付いていた。

## 折角測定し、折角気が付いたのに！

あれ、今日納品されたごはん、温度が高いや。  
こういう時、どうするんだろう？

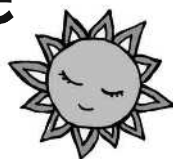
うーん、よく分からないけど、  
温度が高いなら、きっと、冷まして  
から使えばいいんだよね♪



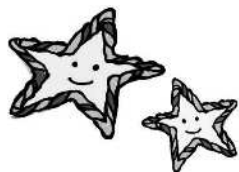
→ **全然、よくありません！**

規定の温度より高い温度で保管されていた食品は、  
すでに食中毒菌が増殖している可能性があります！

## 過去に世間をにぎわせた 食中毒とその原因



### その3. マフィンも糸をひいた？



#### 【顛末】

保健所が検査をしたところ、この菓子店が製造したマフィンからは、焼き菓子としてはあり得ないほどの細菌が検出されたものの、マフィンからも患者検便からも、食中毒菌は検出されず、本件は、食中毒であると断定されるには至らなかった。

この菓子店は、食中毒を発生させたとして処分されることは無かったが、結局、とてもじゃないが営業できる状態ではなくなり休業。

## イベントで売られたマフィンが異臭

#### 【概要】

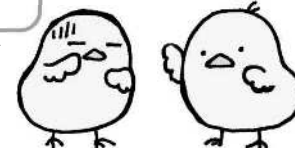
令和5年11月、東京ビッグサイトのイベントにてマフィンを購入して喫食した人から、具合が悪くなったとの声が相次いだ。

なお、マフィンを食べた人たちからは

あのマフィン、  
中の方がグニャッと  
してて臭くって。

変な臭いが  
していたよね。

それに糸ひいて  
いたよ。



との声があった。

## 何が問題だった？

#### 【施設における衛生管理の欠如】

これといって、温度測定や記録もなく、かなりラフな管理。

推測だが、

- ・イベントに向けてキャパオーバーな数を製造した
  - ・そのために5日も前から製造した
  - ・冷蔵庫に入りきらないため、クーラーを効かせた室内で保管していた
- などが、原因だったと考えられる。

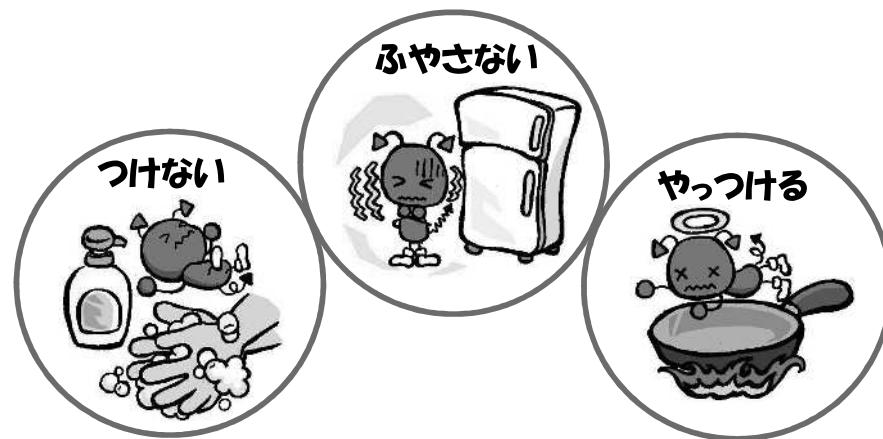
## 食中毒を起こさないために

施設のキャパシティを越える営業は、重大な事故やクレームにつながりやすいので、避けるべきです。

また、砂糖控え目、保存料不使用などにした場合は、日持ちしないのできちんとした温度管理が必要です。

特にレシピを変えた時は、そのレシピの場合はどういう管理が必要であるかを検証しましょう。

## 食中毒予防三原則



食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」を確実に実行し、食中毒を防ぎましょう。

## 基本の手洗い手順



# 終了

ご静聴ありがとうございました