

令和 8 年度特定給食施設等 従事者研修会

飯田保健福祉事務所 食品・生活衛生課

松村 雅子

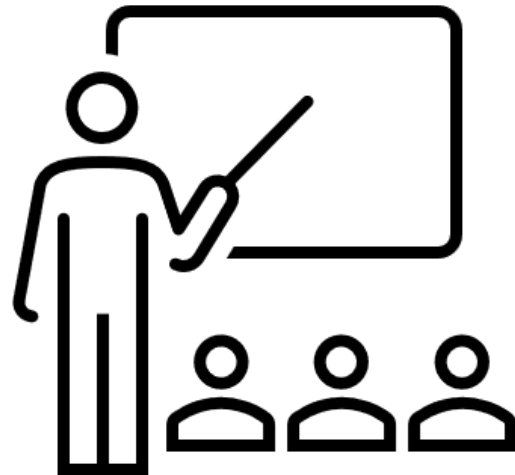
2026.7.27

TEL:0265-53-0446 FAX:026-53-0469

Email:iidaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

本日の内容

- 食中毒の発生状況
- 『ふやさない』を見直してみよう



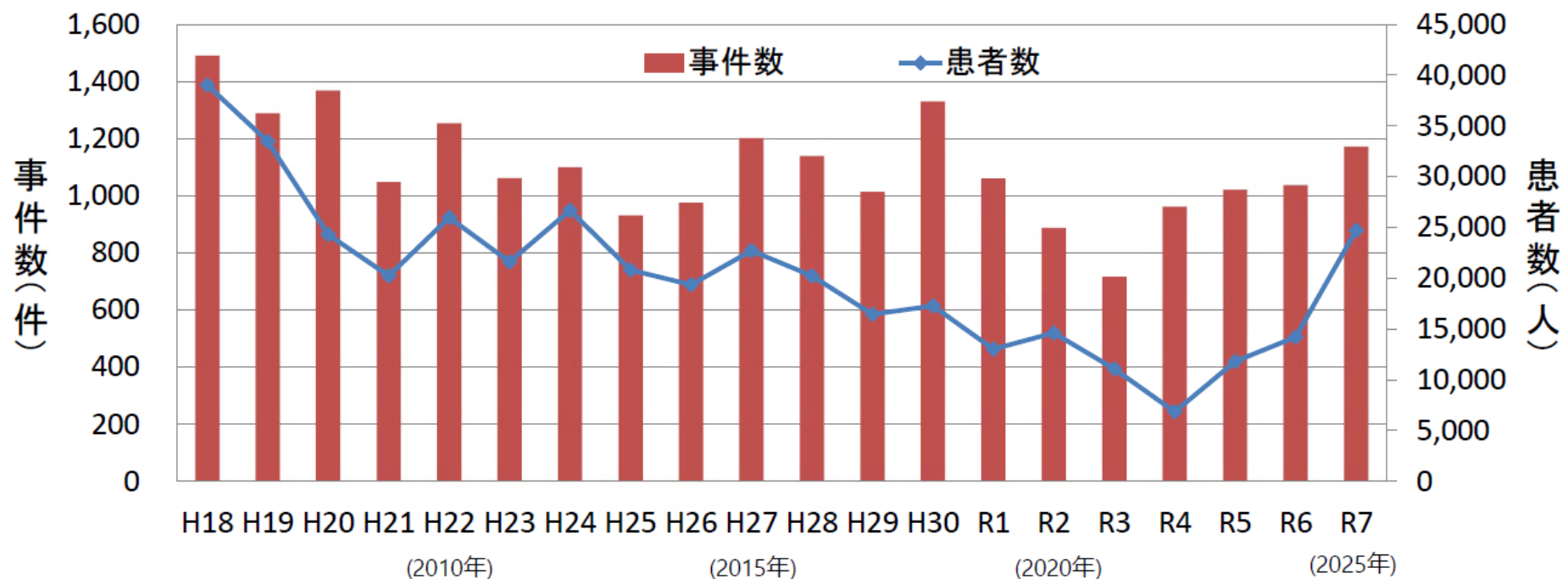
食中毒の発生状況

食中毒発生状況（全国）

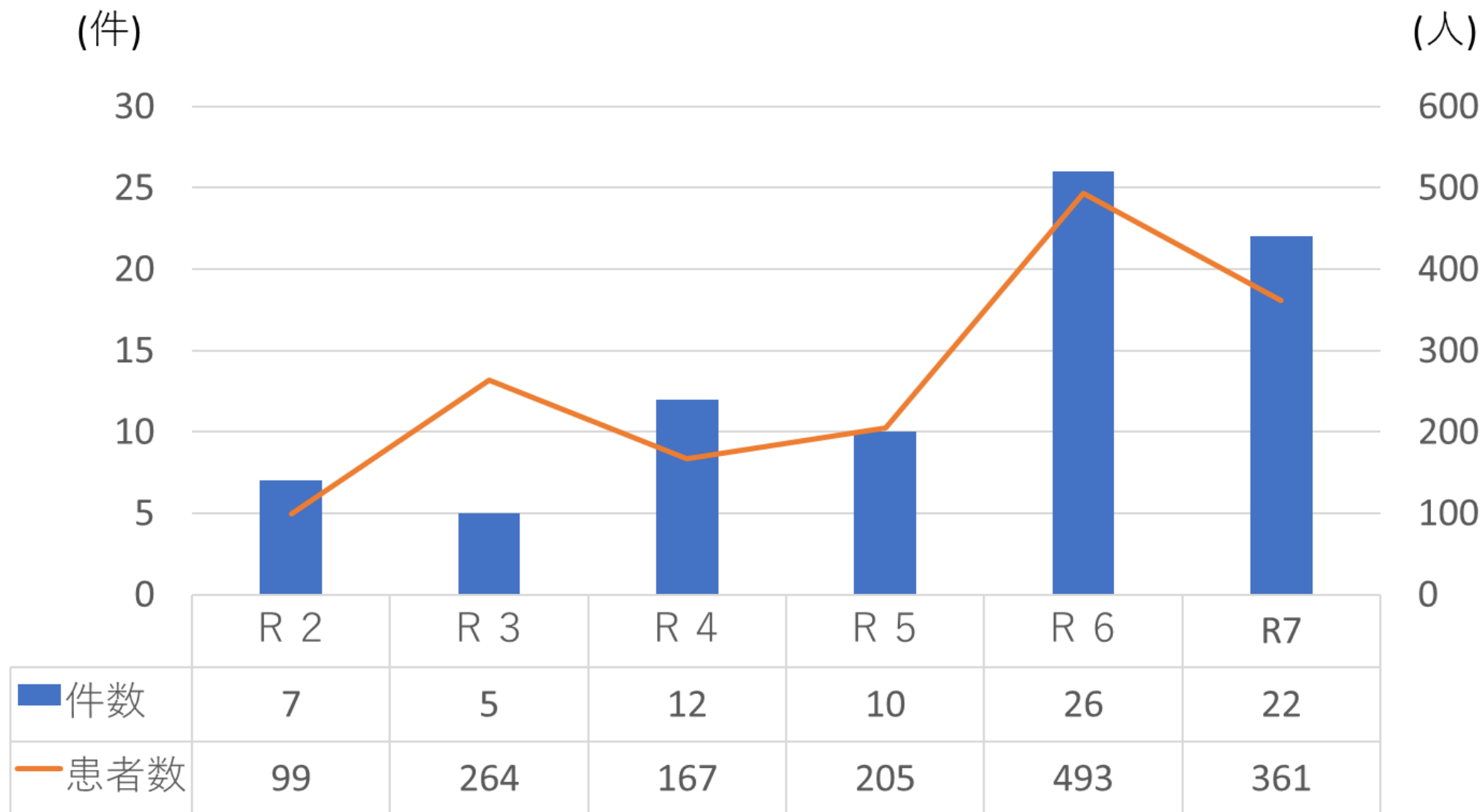
食中毒事件数・患者数の推移（全体）

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。

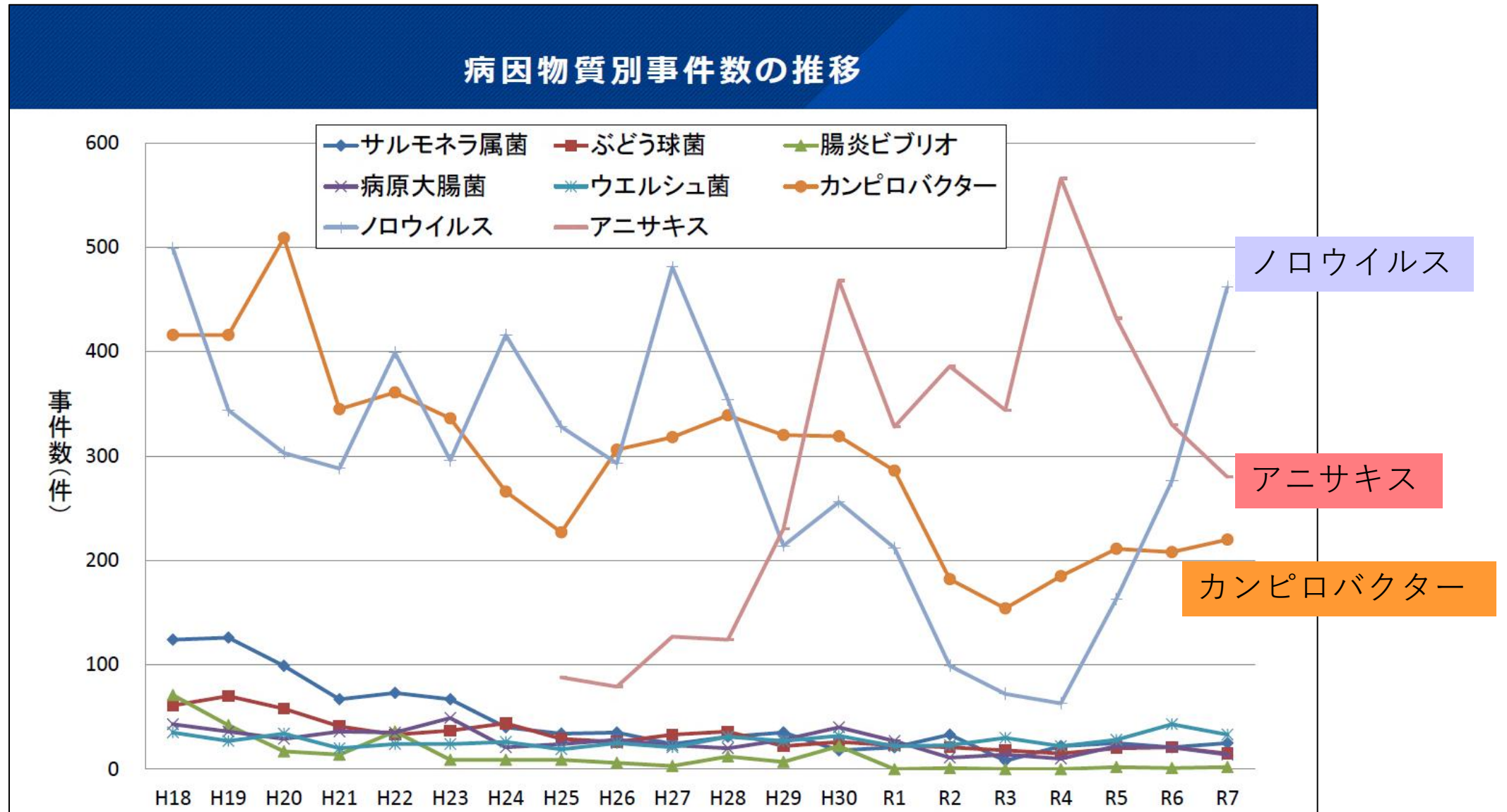
	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



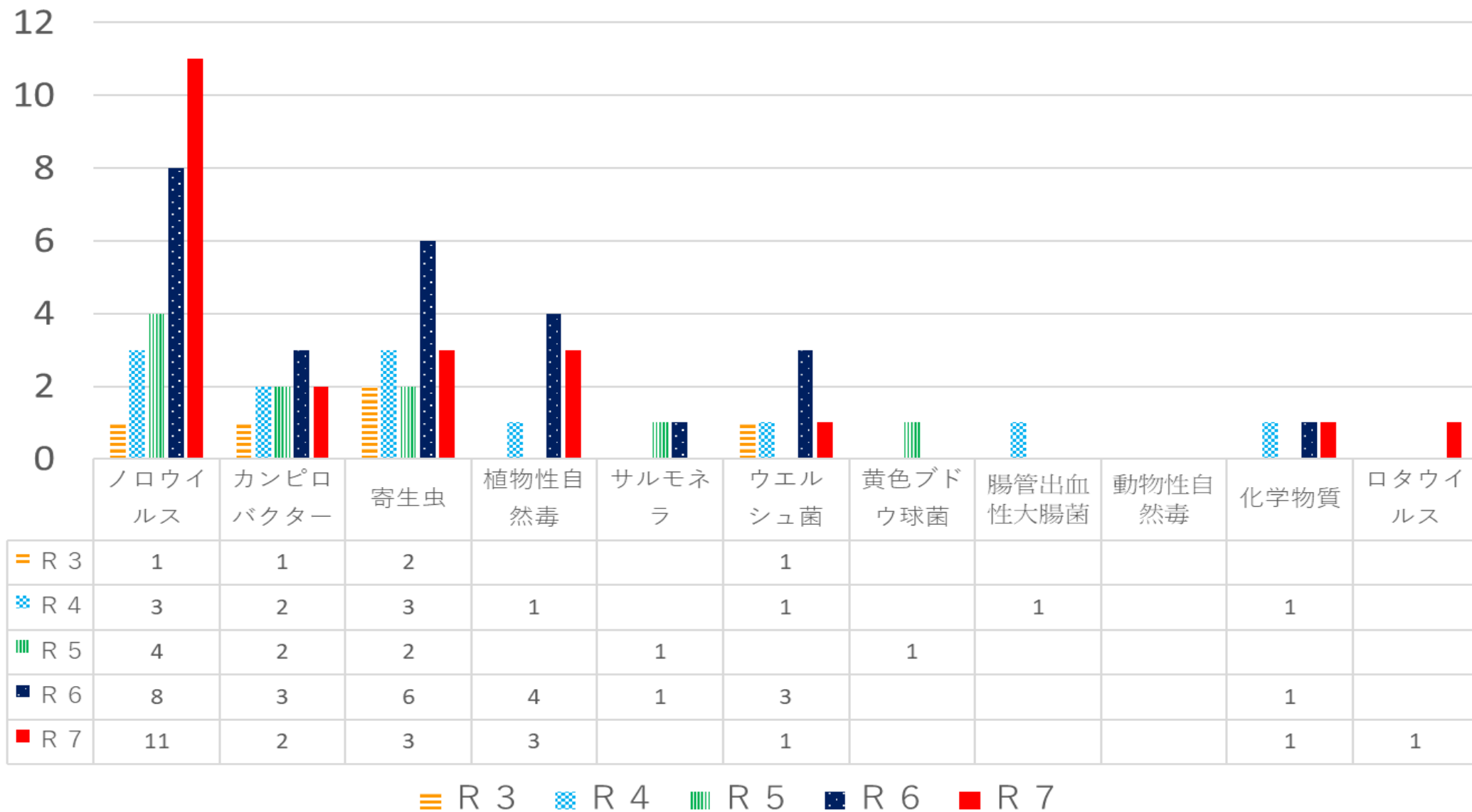
長野県の食中毒発生状況



食中毒発生状況（病因物質別の推移 全国）



原因物質別 食中毒発生状況



令和 7 年度集団給食施設における食中毒発生一覧

発生年月日	原因物質	施設	患者数	主な発生要因 (推定含む)
R8.2	ノロウイルス	学生寮	19名	調理従事者からの二次汚染
R8.3	ノロウイルス	老人ホーム	29名	調理従事者からの二次汚染

食中毒発生状況（小・中学校給食 全国）

病因物質	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	計
<u>ノロウイルス</u>		1	6	3					1	1	1	<u>13</u>
<u>ヒスタミン</u>	1				1	2		1		3	1	<u>9</u>
カンピロバクター						1						1
サルモネラ属菌											1	1
サポウイルス				1								1
計	1	1	6	4	1	3	0	1	1	4	3	24

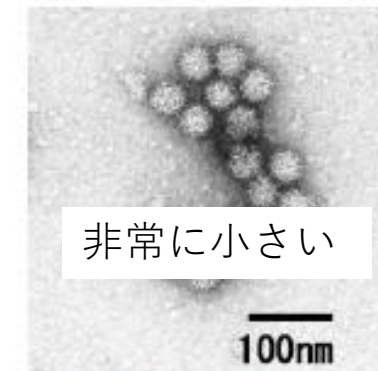
食中毒発生状況（保育所&幼稚園 全国）

病因物質	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	計
<u>ノロウイルス</u>	7	3	1	3	3		2	1	3	2	2	<u>27</u>
<u>ヒスタミン</u>	4	5	1	3	3	3	2	1	1			<u>23</u>
サルモネラ	2	1	2	1		5		3		2	2	18
カンピロバクター	1						2	2	2			7
腸管出血性大腸菌				1								1
その他				2	1			1				4
計	14	9	4	10	7	8	6	8	6	4	4	80

食中毒発生状況（老人ホーム＆病院 全国）

病因物質	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	計
<u>ノロウイルス</u>	19	11	7	7	4	2	5	6	8	16	22	<u>107</u>
<u>ウェルシュ菌</u>	1	5	3	5	6	6	8	8	12	14	1	<u>69</u>
ぶどう球菌		1		1		5	2		4	2	5	20
サルモネラ		3	1		2	2	2		2	2	2	16
カンピロバクター		1	1				4		1			7
腸管出血性大腸菌		3		1								4
その他・不明		1		2	2	2			2	1	2	12
計	20	25	12	16	14	17	21	14	29	35	32	235

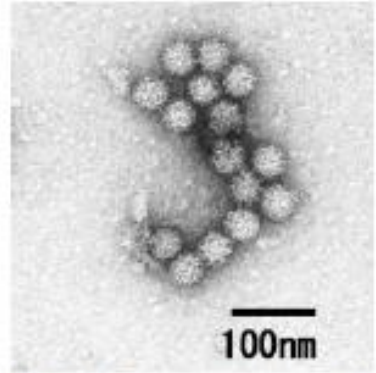
ノロウイルス～特徴～



(出典：国立感染症研究所ホームページ)

大 き さ	直径約35～40nmと非常に小さい
増 殖 場 所	ヒトの口から入り、 腸内でのみ増殖 ※食品中では増殖しない ※ 100個以下の少量のウイルス摂取で感染が成立
消 毒 方 法	次亜塩素酸ナトリウムが有効、アルコールは効果が低い
症 状	急な嘔吐、下痢、吐き気、腹痛、軽度の発熱 ※ 不顕性感染 あり ※ 症状回復後も 1 週間から10日間、長い場合は 1 か月以上便中へのウイルス排出が続く
生 存 性	・ 環境中での生存性が高い ・ 特に低温・低湿度で長く感染力を保持する

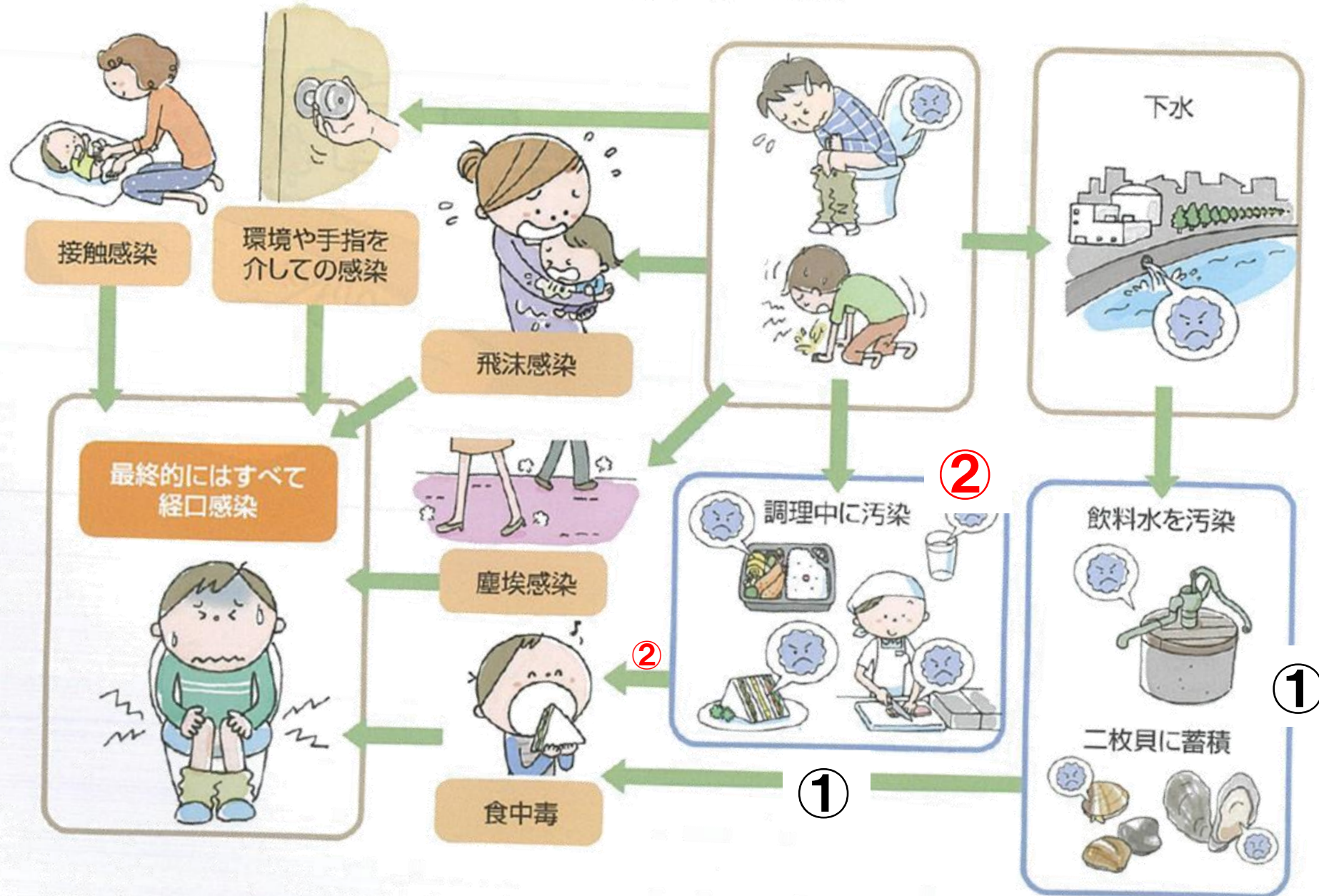
ノロウイルス～食中毒の概要～



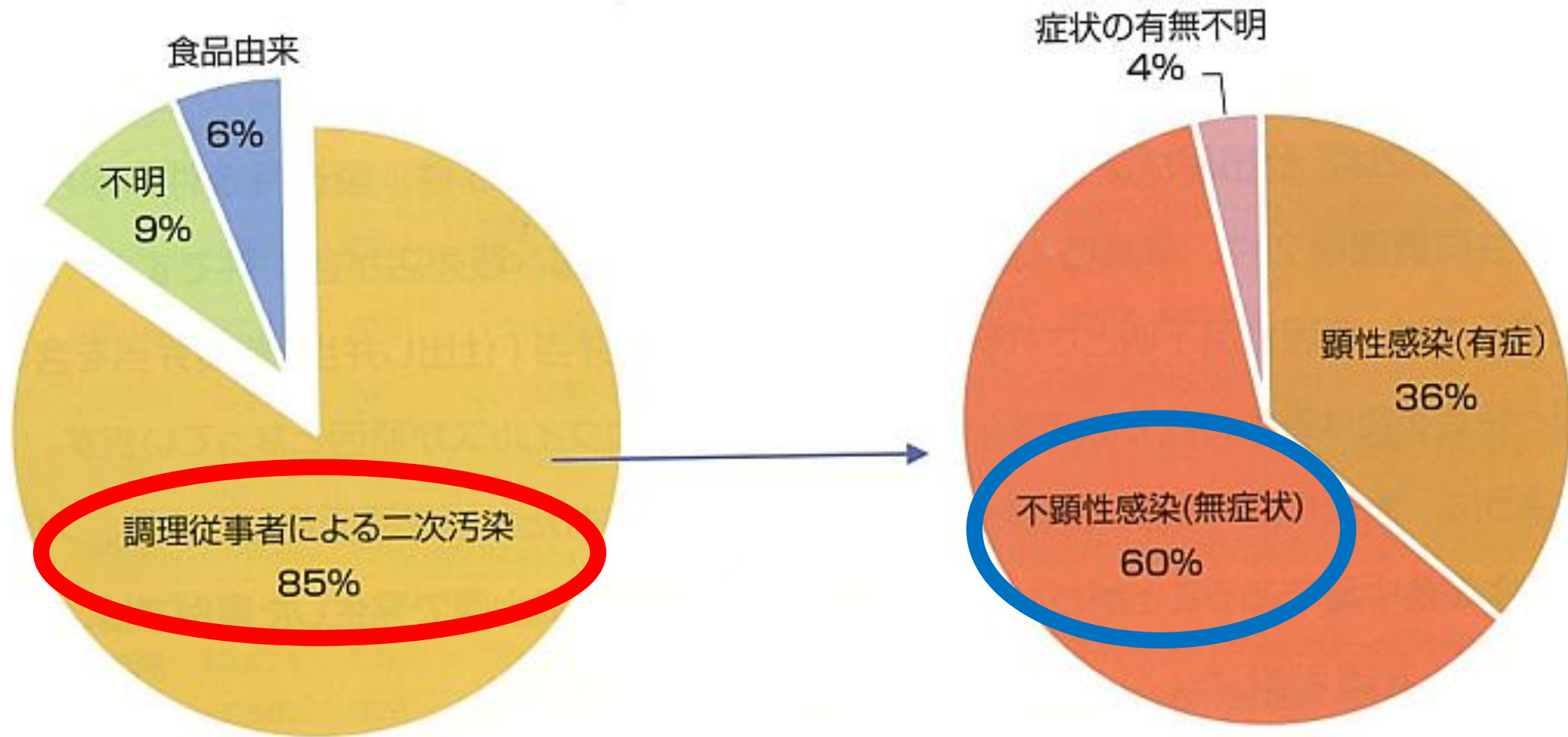
(出典：国立感染症研究所ホームページ)

発 生 時 期	1 年中、11月～3月の冬季に多い
潜 伏 時 間	24～48時間
症 状	急な嘔吐、下痢、吐き気、腹痛、軽度の発熱 ※ 不顕性感染あり ※ 症状回復後も1週間から10日間、長い場合は1か月以上便中へのウイルス排出が続く

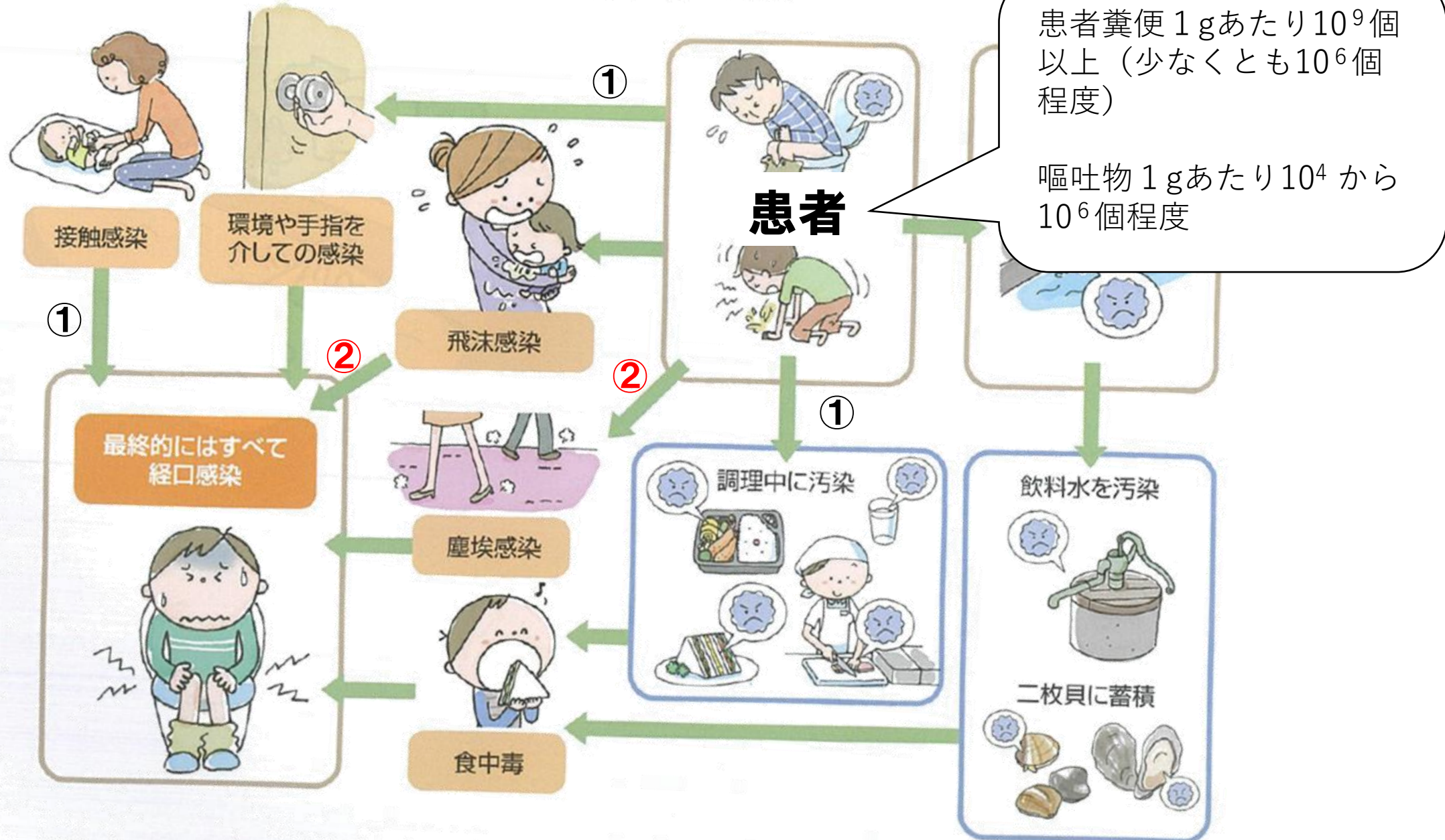
ノロウイルスの感染経路



ノロウイルス食中毒の発生要因別の割合（2013年9月～12月）



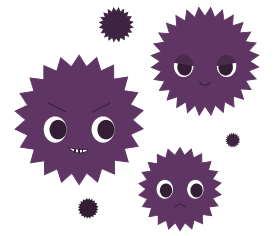
ノロウイルスの感染経路



ノロウイルス～予防～

- 1 **持ち込まない** 調理施設内に持ち込まない
- 2 **ひろげない** 調理施設を汚染させない
- 3 **やっつける** 中心温度85℃90秒以上の加熱
- 4 **つけない** 食品を汚染させない

1 持ち込まない～調理施設内に持ち込まない～



- 健康確認

- 衛生的な手洗い

- トイレの使用方法

 - トイレに行く際は、エプロンを脱いでから
専用の履物を備える

 - 和式より洋式が望ましい

 - トイレ後の手洗いは入念に
調理従事者専用トイレにする

トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証



● 擬似便装置
取り付け位置

和式トイレでの水様下痢便を想定した汚染実験による、身体、環境等の汚染状況

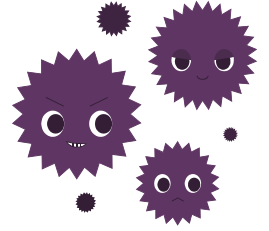


排便後肛門拭き取り
時の手の汚染



拇指球及び袖口に汚染が
認められる

2 拡げない～調理施設を汚染させない～



○ 定期的な施設の清掃・消毒

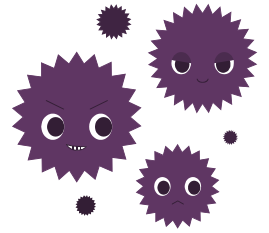
- ・ 塩素系消毒剤の使用
- ・ 手が触れるところ

蛇口、冷蔵庫等の取手、作業台等

- ・ トイレ

便座のふた、ドアノブ、トイレトペーパーホルダー等

2 拡げない～調理施設を汚染させない～



○ 嘔吐物の適切な処理

ノロウイルスによる食中毒の予防について

冬場に多いノロウイルス食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、冬場を中心に多発しています。

ノロウイルスによる食中毒は、どうして起きてしまうのか、そしてどうしたら防止できるのでしょうか。

ノロウイルス食中毒の防止対策

[ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省）（外部サイト）](#)

PDF [手を洗いましょう！](#)

PDF [衛生的な手洗い（リーフレット）（PDF：1,205KB）](#)

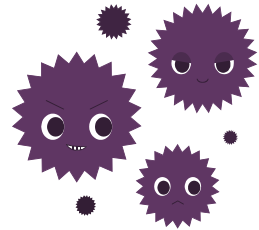
PDF [ノロウイルスによる食中毒・感染症の感染ルート](#)

PDF [ノロウイルス感染症の二次感染を防止するために（PDF：2,558KB）](#)

※具体的な消毒方法、手洗い方法などを記載しています

PDF [冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒（リーフレット）（PDF：480KB）](#)





2 拡げない～調理施設を汚染させない～

- 牡蠣等の二枚貝を扱う場合
 - ・ 調理器具の使い分け
 - ・ 使用後の洗浄・消毒の徹底



消毒（塩素系消毒剤）

- ★ 調理器具等 200ppm (0.02%)
500mlのペットボトルに対しキャップ半分
- ★ 嘔吐物・ふん便による汚染箇所 1000ppm (0.1%)
500mlのペットボトルに対しキャップ2杯

【消毒薬の作り方】

市販の塩素系漂白剤を、以下のように薄めて使用します。

ペットボトル（2リットルや500mL）の空き容器を使うと簡単に作れます。



市販の
塩素系漂白剤
（原液）



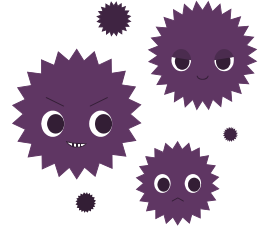
ペットボトルのキャップ（1杯
約5mL）で量り取る



空のペットボトル（2リットル、500mL
など）に量り取った塩素剤を入れ、
水を加える

- ラベルを貼付する
- 有機物や紫外線で分解されてしまうため、速やかに使用するか、冷暗所（遮光・低温）で保管しましょう

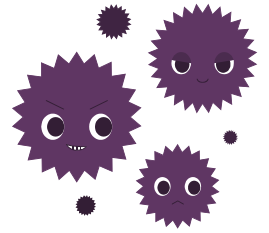
3 やっつける～中心温度85℃90秒以上の加熱～



ノロウイルスを死滅させる条件
85℃ 1分以上の加熱

牡蠣等の二枚貝

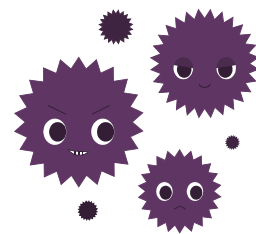
中心温度が**85℃～90℃**で**90秒以上加熱**



4 つけない～食品を汚染させない～

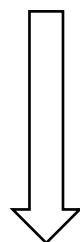
- 衛生的な手洗い
- 盛り付け時
 - ・ 手袋の使用
(衛生的な手洗い後に、手首の部分を持ってはめる)
 - ・ 清潔な作業着

番外編 どこでも食品衛生掲示板



感染性胃腸炎患者数が急増傾向

ノロウイルス食中毒
注意報



1 ～ 2 週間後

ノロウイルス食中毒の発生する可能性「高」

「食品衛生情報発信事業」

「どこでも食品衛生掲示板」

【配信内容】

- 食中毒の発生や違反食品の回収等に関する情報
- 食中毒注意報や注意喚起に関する情報
- リスクコミュニケーション事業に関する情報 など

【登録方法】

①shokusei-touroku@pasmal.jp

あてに空メールを送信



② 5 分程度で返信されるメールに掲載されている URL にアクセスし、お客様情報を登録

③利用規約に同意すると登録完了

『ふやさない』を見直してみよう

食中毒細菌が増殖できる条件

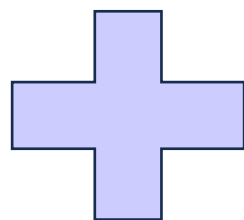
栄養素

水分

温度

pH

酸素



時間



水分活性 (Aw)

食品中に微生物が利用できる水分がどのくらい含まれているかを示す値

食品中の水分活性が最大値の 1 に近いほど、増殖しやすい

水分活性を低くするためには

乾燥により製品中の水分を少なくする

塩分濃度を高くする

砂糖を多くする など

(参考)

アジの開き0.96、イカの塩辛0.80

煮干し0.58、カップケーキ0.79

揚げおかき0.25

病原微生物	最低水分活性
病原大腸菌	0.95
ボツリヌス菌	0.94～0.97
サルモネラ属菌	0.94
セレウス菌	0.93～0.95
黄色ブドウ球菌	0.86



酸性度

至適 pH6.0～8.0

中性付近で最も増えやすい。

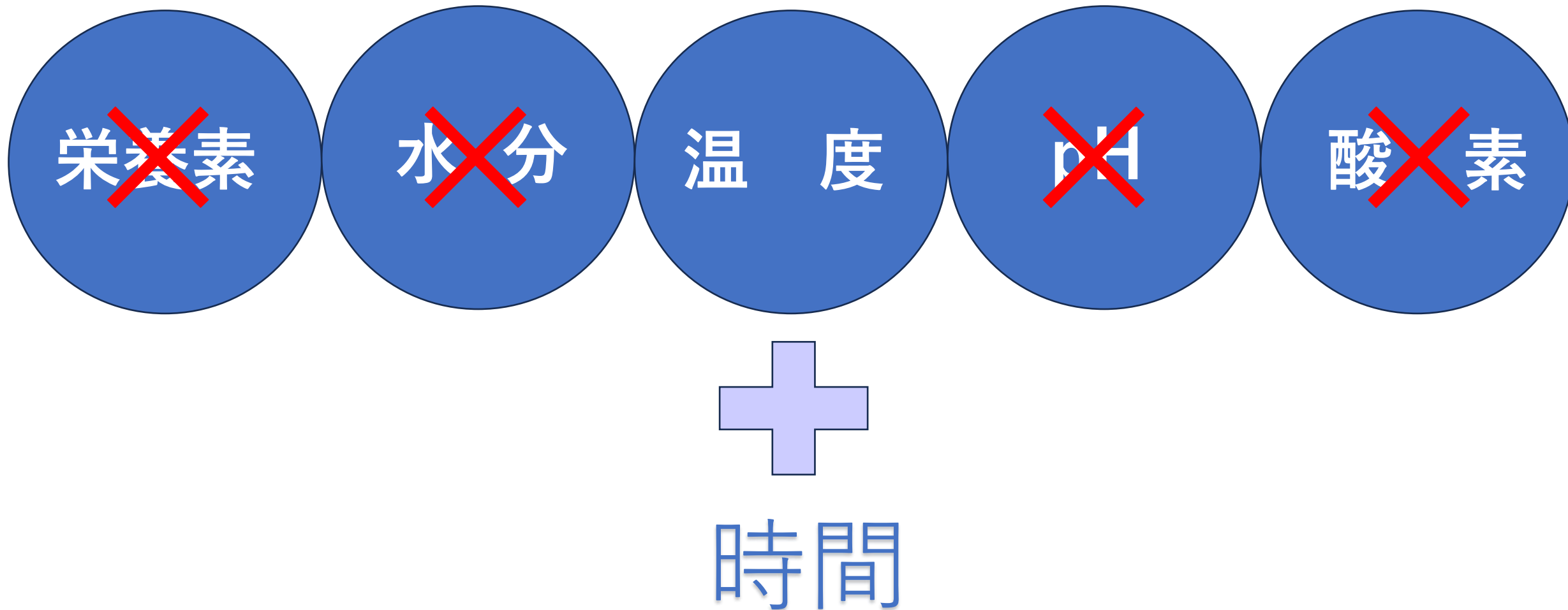
原料食品のpHや発酵や食品添加物により調整



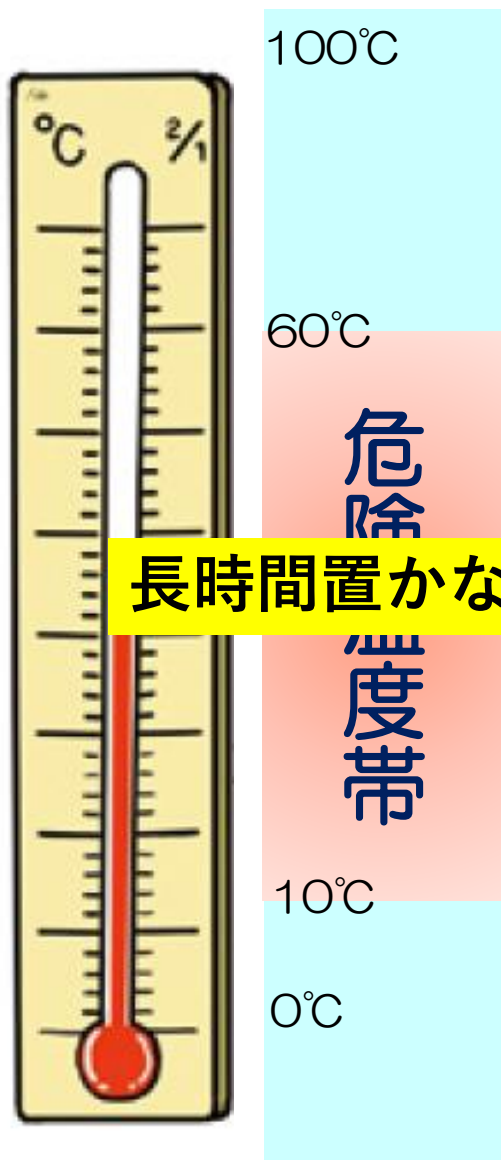
酸素要求性

多くの食中毒菌は、酸素がなければ増殖不可だが、
酸素のない環境を好む細菌もある（ボツリヌス菌、
ウェルシュ菌）。

食中毒細菌が増殖できる条件



温度



長時間置かない

危険
温度帯



死滅する

※死滅しはじめる温度は細菌やウイルスにより異なる。



増えやすい



増えない

※低温で増殖する細菌もいる

『原材料』におけるふやさない

○ 検収時

- ・ 放射温度計等を使用して、品温の確認を行い、記録する
- ・ 品温が高い場合の対応方法を決めておく
- ・ 検収後は、**すぐに**冷蔵庫保管（冷凍品は冷凍）する
- ・ 冷蔵庫・冷凍庫は詰め込みすぎない

ヒスタミン～概要～

原材料の温度管理不備により発生する食中毒

○ ヒスタミン食中毒とは

ヒスタミンを多量に含んだ食品を食べることで生じる
食物アレルギーによく似た症状を引き起こす食中毒

○ 潜伏時間

食べた直後から 1 時間以内

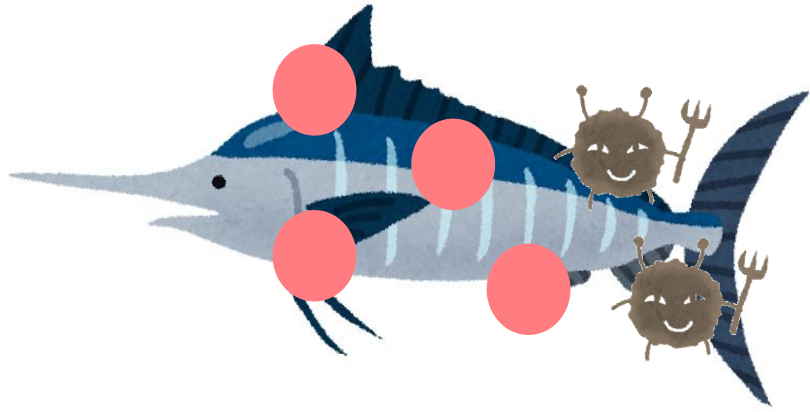
○ 症状

顔面紅潮、蕁麻疹、頭痛、発熱、下痢等

○ 過去の原因食品

いわしのつみれ汁、あじのフライ等

ヒスタミン～発生の仕組み～



● 赤身魚に多く含まれる
アミノ酸の一種である
ヒスチジン

 ヒスタミン産生菌
酵素の働きでヒスチジン
からヒスタミンが生成される

温度管理の不備

搬入後すぐに冷蔵庫に保管
しない、常温で解凍、凍
結・解凍をくりかえすなど

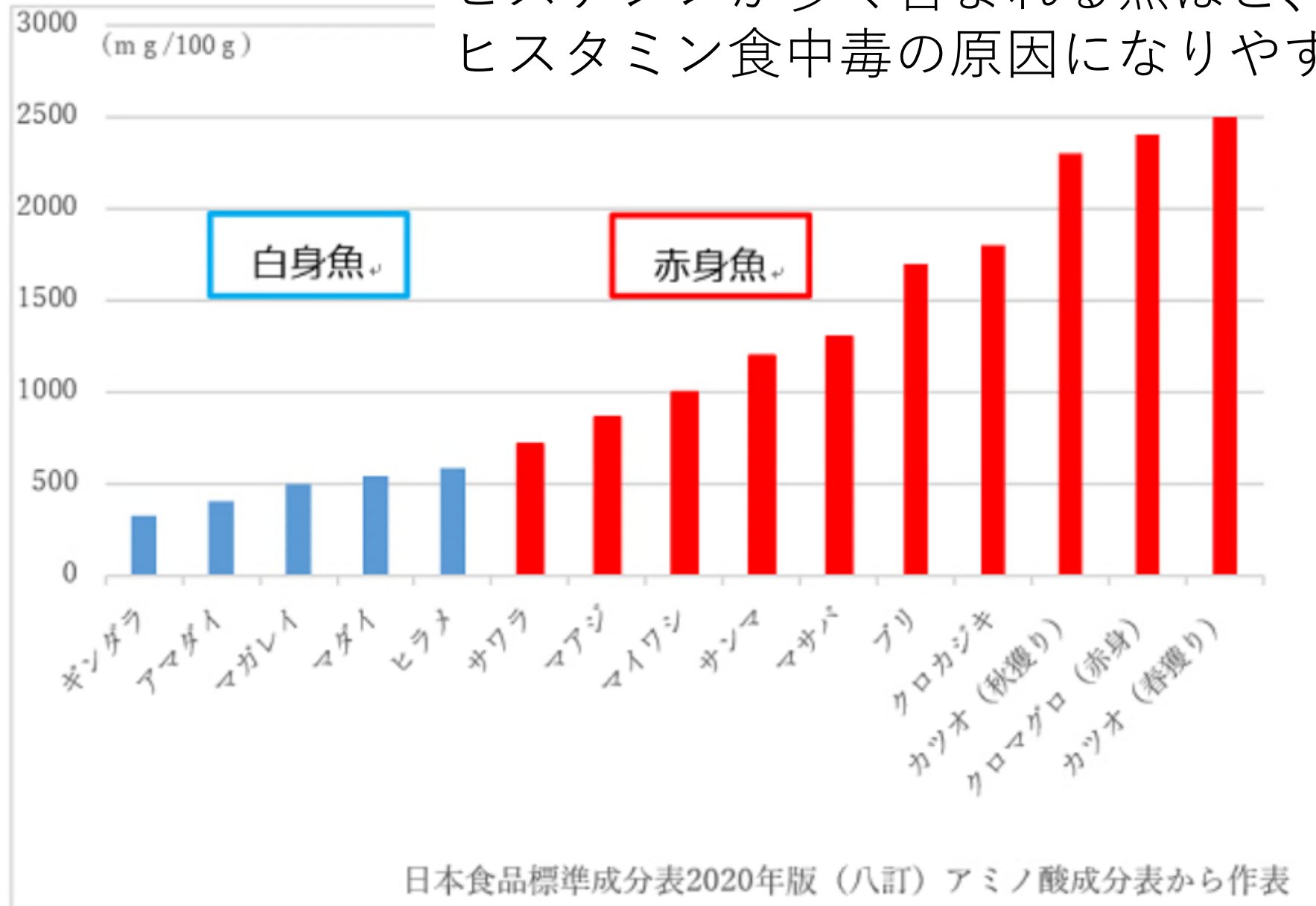


● ヒスタミン

温度管理の不備により、
ヒスタミン産生菌が増殖し、
酵素の働きでヒスチジンが
ヒスタミンに変わる

※ **ヒスタミンは加熱に強い！**

ヒスチジンが多く含まれる魚ほど、
ヒスタミン食中毒の原因になりやすい



ヒスタミン～予防～

ふやさないを徹底しよう！～低温管理の徹底～

【大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）】

- ・ 魚介類については、**5℃以下で保存**する。（冷凍保存は-15℃以下）
- ・ 冷凍または冷蔵設備から出した原材料は、速やかにした処理、調理を行うこと

【Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance（FDA）】

ヒスタミンを産生する可能性がある魚は、4.4℃を越える温度に、累積で4時間以上さらしてはならない。

（過程の温度が21.1℃を越えないのであれば8時間まで可）

仕入先の温度管理等を
如何に担保するか

ヒスタミン～予防～

○ 調理時

- ・ 解凍は、冷蔵庫内で解凍し、**常温解凍は避ける**。
- ・ 魚の下処理場所では、品温が高くなるよう気を配る
- ・ 下味をつけた後も常温で放置せず、冷蔵保存し、その日のうちに使い切る
- ・ 再凍結・解凍を繰り返さない
- ・ 鮮度の落ちた魚は食べない

ヒスタミン～予防～

○ 検食時

- ・ 香辛料とは異なる「ピリピリ」と舌や唇に刺すような感覚があった場合は、速やかに給食中止の判断の検討が必要。

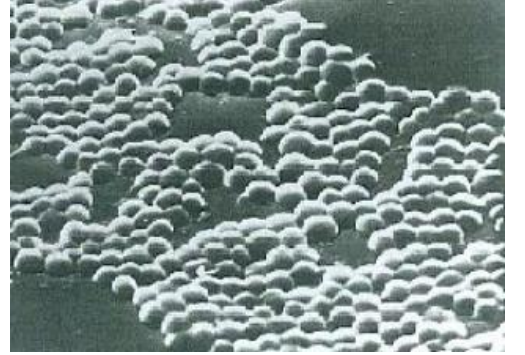
（判断できる責任者等不在時の連絡体制を決めておくことが望ましい）

ヒスタミン～県内の学校給食センターでの食中毒事例～

原因食品	フィッシュチリソース (調理したカジキにチリソースをかけた料理)
発生原因	① 常温解凍 (室温16℃、約1時間) や鉄板に並べる作業を合わせて1～2時間程度常温下にて行う作業があり、この間にヒスタミンが多く生成されたと考えられた ② 納品時にすでに一定量のヒスタミンが生成されていた可能性もある ⇒結果としてヒスタミン量が増加
その他	検食や調理時の味見において、唇や舌にピリピリとした刺激は感じなかった

黄色ブドウ球菌

食品取扱者の衛生管理の不備による食中毒



出典：東京都HP『食品衛生の窓』

- ・ **化膿キズ**、にきび、のど、鼻腔、皮膚、毛髪等健康な人でも常在
- ・ 食品の中で**増殖するときに毒素(エンテロトキシン)**を作り、人に危害を及ぼす。
- ・ 毒素は**耐熱性で100°C30分間の加熱でも分解されない。**

『調理後』におけるふやさない

耐熱性の細菌に要注意

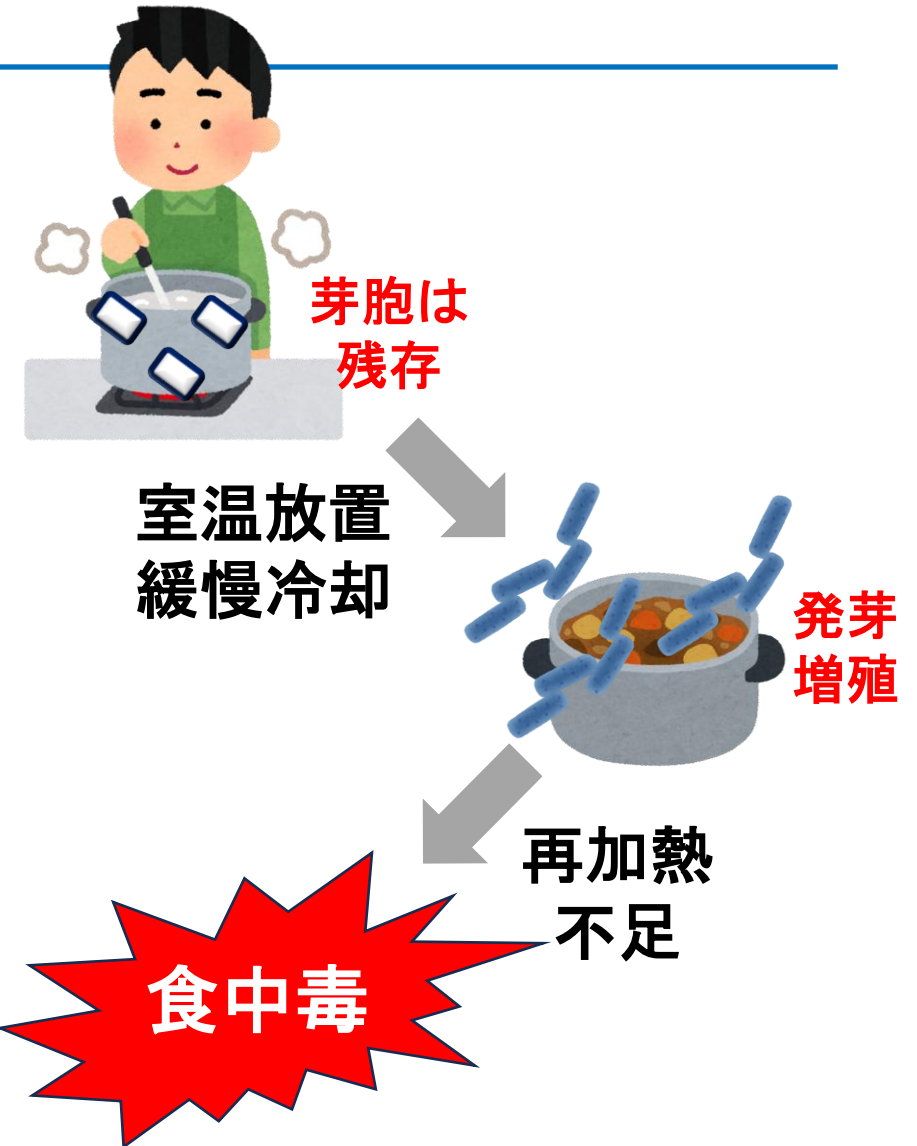
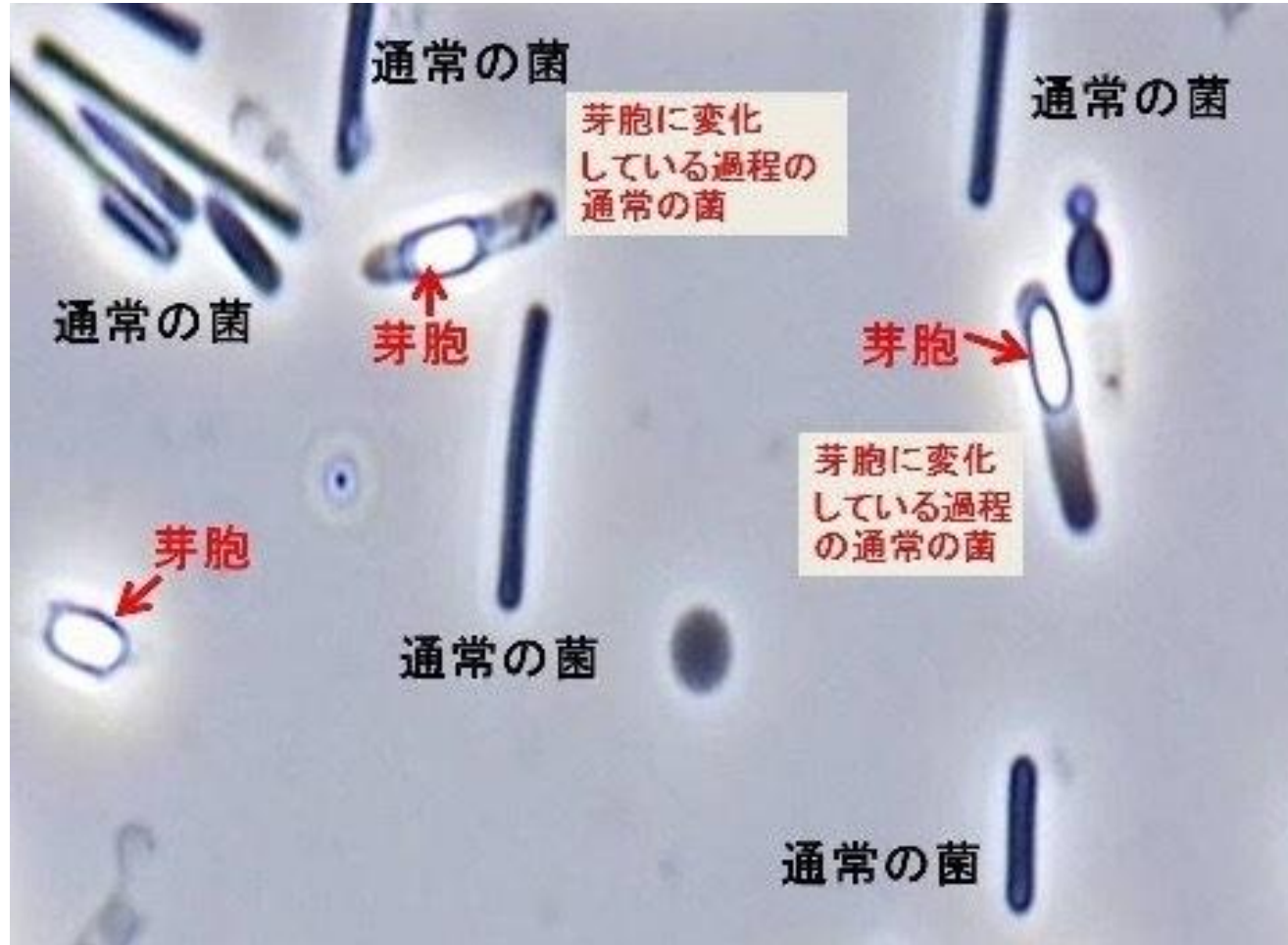
ウェルシュ菌：100°C 1 ～ 6 時間の加熱に耐える

セレウス菌：90°C 60 分の加熱に耐える

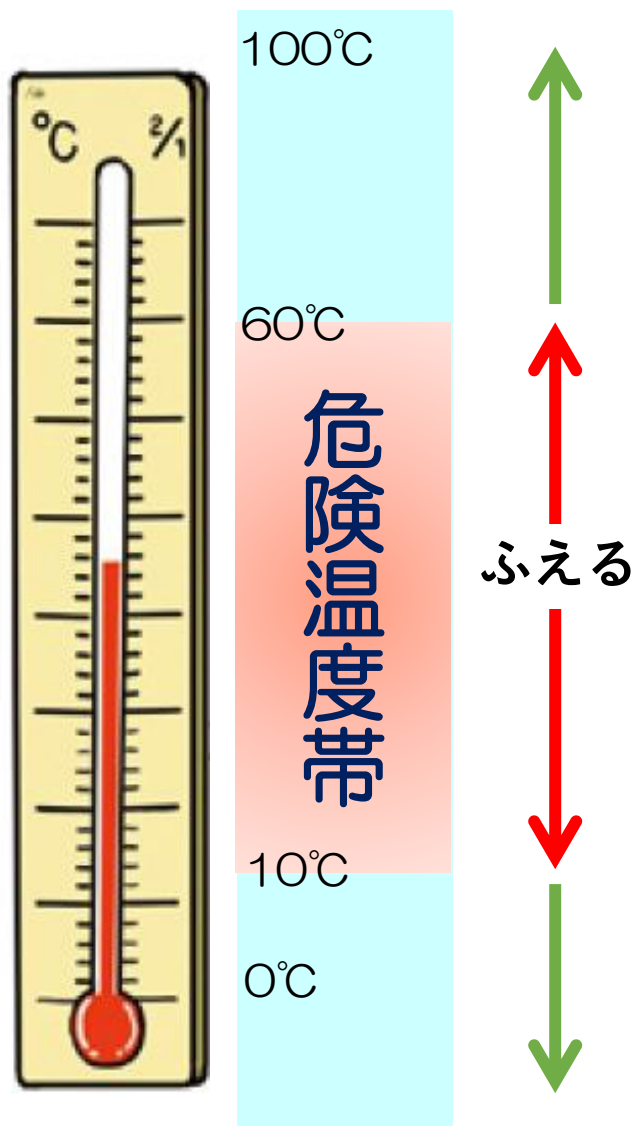
ボツリヌス菌：120°C 4 分の加熱に耐える

『調理後』におけるふやさない

ウェルシュ菌食中毒



『調理後』におけるふやさない～耐熱性菌の食中毒の予防～



ウェルシュ菌至適温度 (43～45°C)

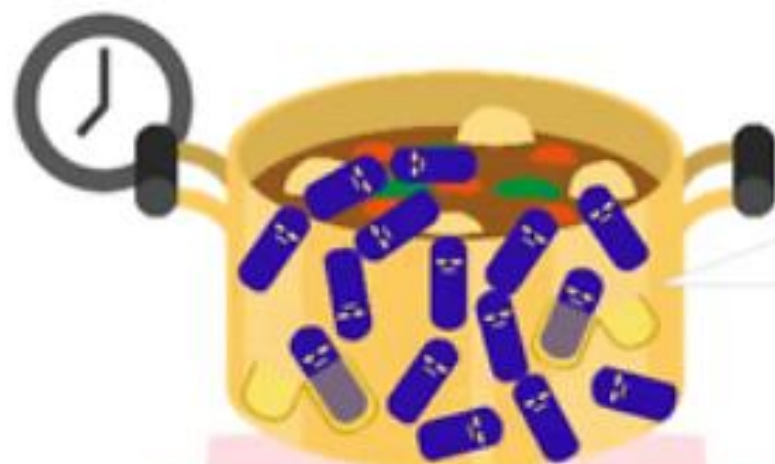
ボツリヌス菌至適温度 (37～40°C)

速やかに通過！！

セレウス菌至適温度 (28～35°C)

『調理後』におけるふやさない～耐熱性菌の食中毒の予防～

ウェルシュ菌の増殖スピード



45℃程度まで下がると
芽胞の殻から出て
急速に増殖

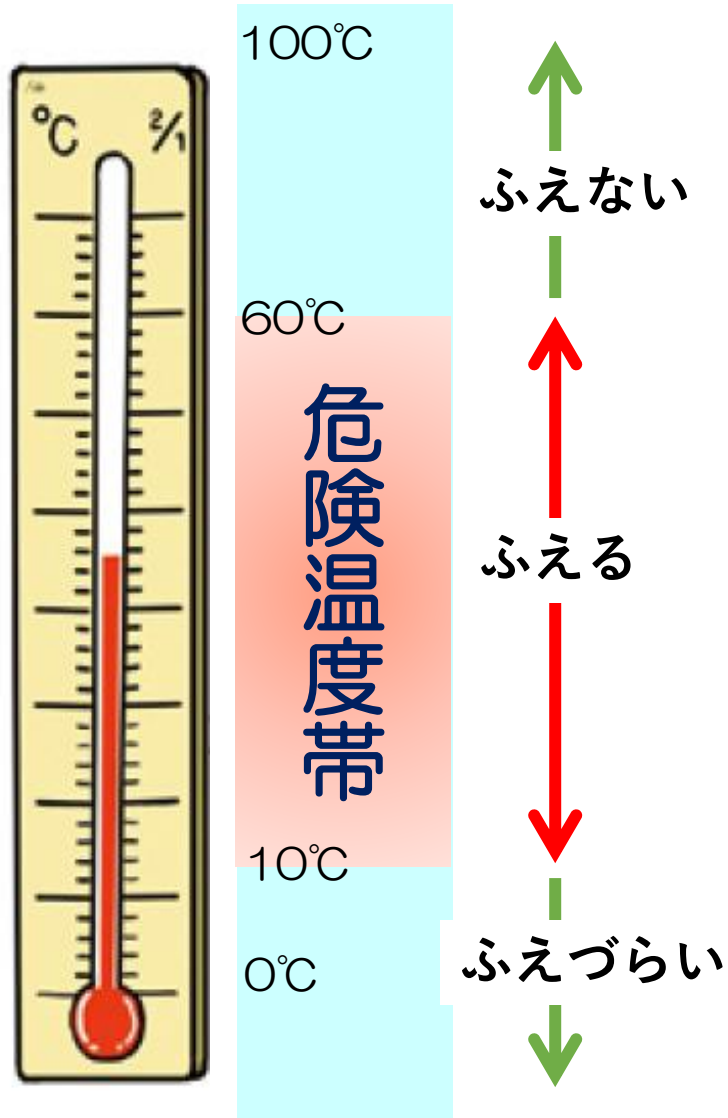
ウェルシュ菌が好む条件
(無酸素、43～45℃)では
10分毎に菌が倍增



たった1個のウェルシュ菌が
3時間40分で
食中毒を起こす菌量に!

出典：横浜市ホームページ

『調理後』におけるふやさない～耐熱性菌の食中毒の予防～



65°C以上で保管
再加熱は、かきまぜてしっかり加熱！

ウェルシュ菌至適温度 (43～45°C)
ボツリヌス菌至適温度 (37～40°C)

速やかに通過！！

セレウス菌至適温度 (28～35°C)

10°C以下に速やかに冷却
小分けにして中心部まで冷却

『調理後』におけるふやさない

温蔵庫・温冷配膳車の使用

【大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）】

調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下または65℃以上で管理することが必要である。

『保温設備の温度ムラによる温度管理の不備』によりウェルシュ菌食中毒が発生している事例もある。



『調理後』におけるふやさない



<https://www.youtube.com/watch?v=pS69UuNg9j8>

『調理後』におけるふやさない

- 温蔵庫などの設備は、その特性を理解した上で使用
- 重要管理に関わる設備や器具類は、年1回以上校正
- 温度記録を形骸化させない
 - ・ 冷蔵庫の温度記録が形式的となり、冷蔵庫異常へのアラート体制も十分でなかった結果、冷却・保管温度の管理不徹底により給食にて病原性大腸菌による食中毒が発生した例あり
 - ・ 「設定温度」と「実際の温度」は異なる

ふやさない

食中毒発生状況（小・中学校給食 全国）

病因物質	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	計
<u>ノロウイルス</u>		1	6	3					1	1	1	<u>13</u>
<u>ヒスタミン</u>	1				1	2		1		3	1	<u>9</u>
カンピロバクター						1						1
サルモネラ属菌											1	1
サポウイルス				1								1

食中毒発生状況（老人ホーム&病院 全国）

病因物質	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	計
<u>ノロウイルス</u>	19	11	7	7	4	2	5	6	8	16	22	<u>107</u>
<u>ウェルシュ菌</u>	1	5	3	5	6	6	8	8	12	14	1	<u>69</u>
ぶどう球菌		1		1		5	2		4	2	5	20
サルモネラ		3	1		2	2	2		2	2	2	16
カンピロバクター		1	1				4		1			7
腸管出血性大腸菌		3		1								4
その他・不明		1		2	2	2			2	1	2	12
計	20	25	12	16	14	17	21	14	29	35	32	235

食中毒発生状況（保育所&幼稚園 全国）

病因物質	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	計
<u>ノロウイルス</u>	7	3	1	3	3		2	1	3	2	2	<u>27</u>
<u>ヒスタミン</u>	4	5	1	3	3	3	2	1	1			<u>23</u>
サルモネラ	2	1	2	1		5		3		2	2	18
カンピロバクター	1						2	2	2			7
腸管出血性大腸菌				1								1
その他				2	1			1				4
計	14	9	4	10	7	8	6	8	6	4	4	80

集団給食施設では、
ノロウイルスとヒスタミン、ウェルシュ菌に
特に注意が必要

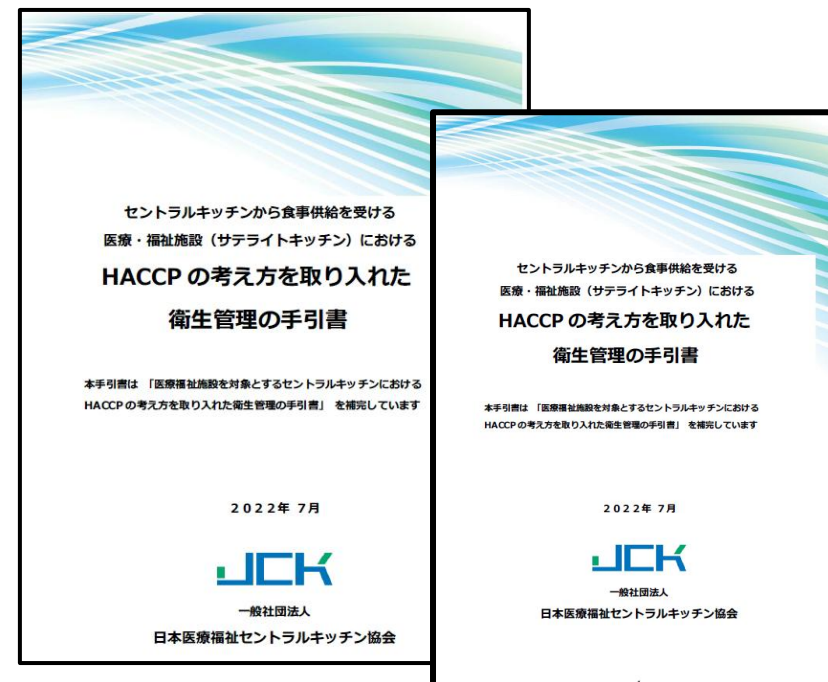
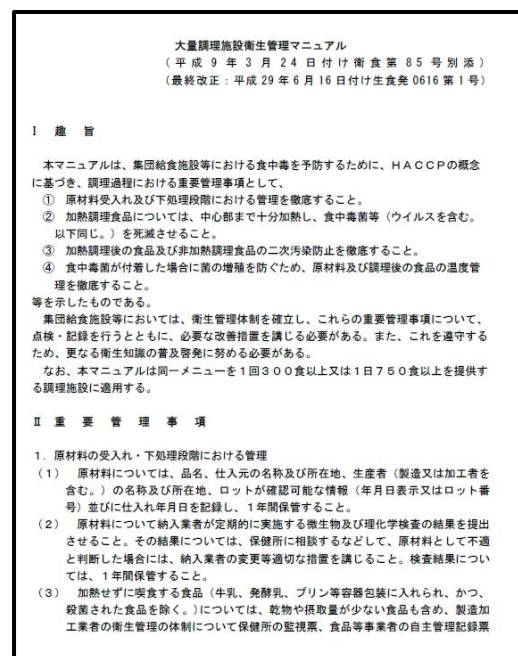
『ふやさない』が要

集団給食施設におけるHACCP

集団給食施設は調理を行う施設であることから、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」(手引書を参考とした簡略化されたアプローチ)の対象となります。

事業者団体が作成した手引書のほか、従来から活用いただいている「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」や「**学校給食衛生管理基準**」により、衛生管理を実施することが可能です。

(HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A より)



A golden retriever is sitting on a lush green grassy field, facing away from the camera and looking towards a white fence in the background. The fence runs across the middle ground, with a dense line of trees behind it. The scene is captured in a soft, natural light, suggesting a peaceful outdoor setting.

お疲れさまでした。
ご清聴ありがとうございました。