

令和7年度社会福祉施設等における感染症及び食中毒等の発生並びにまん延の防止等に係る研修会

食中毒を防ぐために



しあわせ信州

2025.11.20

松本保健福祉事務所

目 次

1、食中毒発生状況

2、食中毒予防



令和6年度病因物質別食中毒発生状況 (長野県内)

病因物質	件数	患者数
サルモネラ属菌	1	34
カンピロバクター	3	32
ウエルシュ菌	3	200
ノロウイルス	8	157
植物性自然毒	4	5
ヒスタミン	1	47
アニサキス	5	5
グア・セプトンブクタータ	1	13
合計	26	493

令和6年度の集団給食における食中毒事例(長野県)

発生月	発生場所 (管轄保健所)	病因物質	原因施設	患者数
4月	佐久	ノロウイルス	社会福祉施設	21
6月	北信	カンピロバクター	調理実習(学校)	4
6月	長野市	ウエルシュ	寮	125
6月	諏訪	ウエルシュ	社会福祉施設	34
10月	木曽	カンピロバクター	社会福祉施設	2
11月	佐久	サルモネラ属菌	幼稚園	32
12月	大町	ヒスタミン	集団給食施設	47
2月	北信	ノロウイルス	寮	19

(参考)ウエルシュ菌

<特徴>

人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。**偏性嫌気性菌**で芽胞を作る。**芽胞は100℃、1～6時間の加熱に耐える**。一旦芽胞の状態になった菌も発育至適温度になると発芽・増殖する。

<症状>

潜伏期は6～18時間(平均10時間)。

主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。

<過去の原因食品>

煮込み料理(カレー、煮魚、野菜煮付けなど)

<対策>

- ・加熱後の速やかな冷却または保温(**10℃以下or65℃以上**)
- ・食品を一時保存する場合は**再加熱の徹底**



(参考)サルモネラ属菌

<特徴>

自然界に広く分布し、特に家畜(豚、鶏、牛)の腸管内では、常在菌として存在している。乾燥に強く、土壌や冷凍環境であっても数年間生存する。**小児及び高齢者は少量の菌でも発症する可能性がある。**

<症状>

潜伏期間は6～72時間。(3日～4日後に発症することもあり)

主症状は腹痛、下痢、発熱、嘔吐。**小児及び高齢者では重症化しやすく、回復が遅れる傾向がある。**

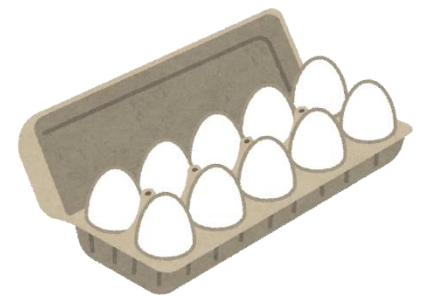
<過去の原因食品>

鶏卵、鶏肉が多い。

(他の家畜の肉類や魚介類も原因食品となる)

<対策>

- ・**中心部までしっかり加熱する。(75℃で1分間以上の加熱)**
- ・器具の使い分けによる交差汚染の防止。



(参考)ヒスタミン

<特徴>

マグロ類、カツオ類、サバ類等の赤身魚の扱いが不適切(常温で放置する等)な場合、ヒスタミン生成菌が増殖し、ヒスタミンが生成される。ヒスタミンは耐熱性であることから、焼き物や揚げ物などの加熱食品であっても食中毒が発生する。

<症状>

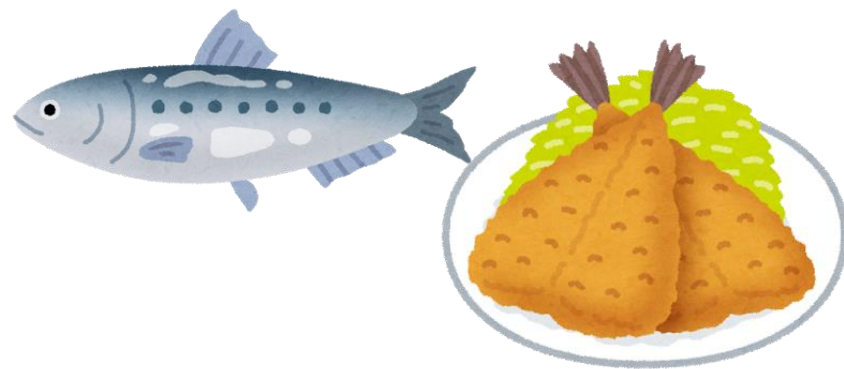
食後数分～30分ほどでアレルギー様症状(皮膚の紅潮、頭痛、蕁麻疹、発熱等)

<過去の原因食品>

イワシのつみれ汁、アジのフライ等

<対策>

- ・魚の冷蔵・冷凍保管の徹底。
- ・ヒスタミンが高濃度に蓄積されている際は唇や舌先に刺激を感じる場合がある。(検食)



食中毒予防の3原則

つけない

増やさない

やっつける

一般的な
衛生管理

原材料の受入

交差汚染、二次汚染の防止

器具等の洗浄・消毒

トイレの洗浄消毒

従事者の健康管理

手洗いの実施

冷蔵・冷凍庫の
温度確認

低温で保存

適切な加熱

重要管理の
ポイント

つけない(一般的な衛生管理)

従事者の衛生管理
(身支度、手洗いなど)



従事者の衛生教育



施設設備の衛生管理



廃棄物の衛生管理



設備、器具の保守点検
(器具の洗浄消毒など)



そ族昆虫の防除



食品等の衛生的な取り扱い
(原材料の安全性、衛生的保管など)



これらの手順や記録様式については、「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」に規定されています。

つけない(一般的な衛生管理)

～例:手洗いマニュアル～

- 1 水で手をぬらし石けんをつける。
- 2 指、腕を洗う。特に、指の間、指先を洗う。(30秒程度)
- 3 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
- 4 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
- 5 消毒用アルコール等をかけて手によくすりこむ。

※以下の場合は、1から3の手順を2回繰り返す。

- ①作業開始前及び用便後
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③食品に直接触れる作業にあたる直前



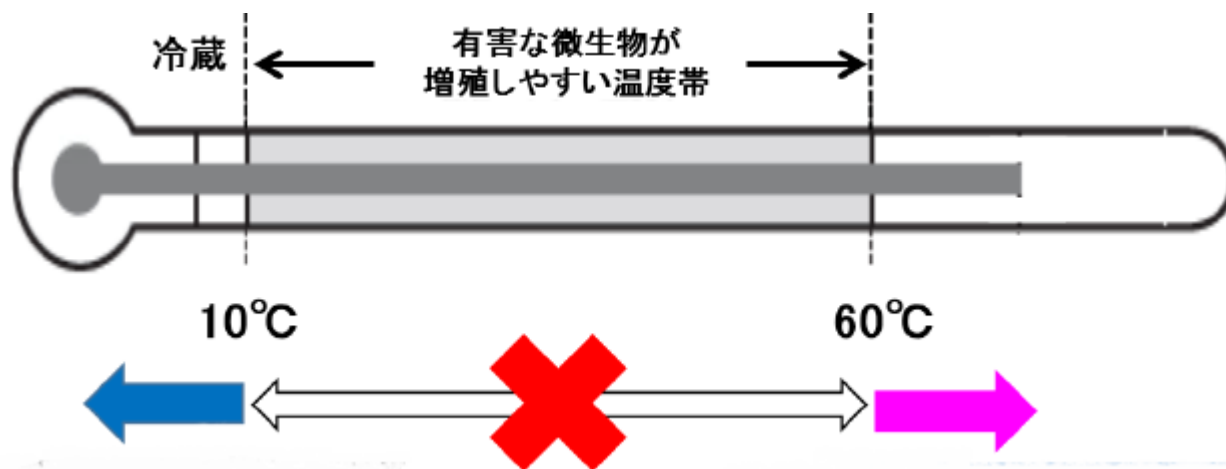
ふやさない(食品の温度管理)

食品中で食中毒原因菌が増殖するには、温度と時間が必要

1 栄養素

2 水分 + 時間 (Time)

3 温度
(Temperature)



ふやさない(食品の温度管理)

～原材料及び調理済み食品の温度管理～

原材料の保管

原材料の区分に応じた
保管温度

下処理・調理

速やかに

調理後

配送過程

10℃以下又は
65℃以上で配送

調理終了後提供まで30分
以上を要する場合は、
10℃以下又は65℃以上で
管理することが必要

提供

やっつける(加熱調理)

120°C
4分

⇒芽胞菌の発芽・増殖
が想定できる場合
(レトルト食品 など)

個別の
製造基準

⇒法令の製造基準
(牛乳、清涼飲料水、食肉製品 など)

中心部75°C1分
(ノロウイルス85°C90秒)

⇒**基本となる加熱条件**
(調理後、直ちに喫食する食品)

※ 加熱以外の殺菌方法:次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌

やっつける(加熱調理) ～例: 中心温度計の校正～



高温帯: 100°C付近



低温帯: 0°C付近

誤差が無いことを確認しましょう。頻度は年1回以上が望ましいです。

ご清聴ありがとうございました



長野県PRキャラクター「アルクマ」