

令和8年度 特定給食施設等従事者研修会

令和8年(2026年)8月4日

長野県諏訪保健福祉事務所

食品・生活衛生課 柳澤



長野県PRキャラクター「アルクマ」
©長野県アルクマ

本日の内容

1 食中毒の発生状況について

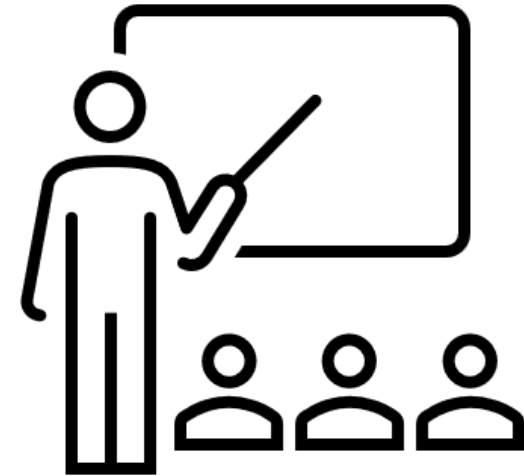
- 病因物質別の食中毒発生状況
- 施設別の食中毒発生状況

2 特に注意すべき食中毒について

- ① ノロウイルス ② ヒスタミン
- ③ ウエルシュ菌

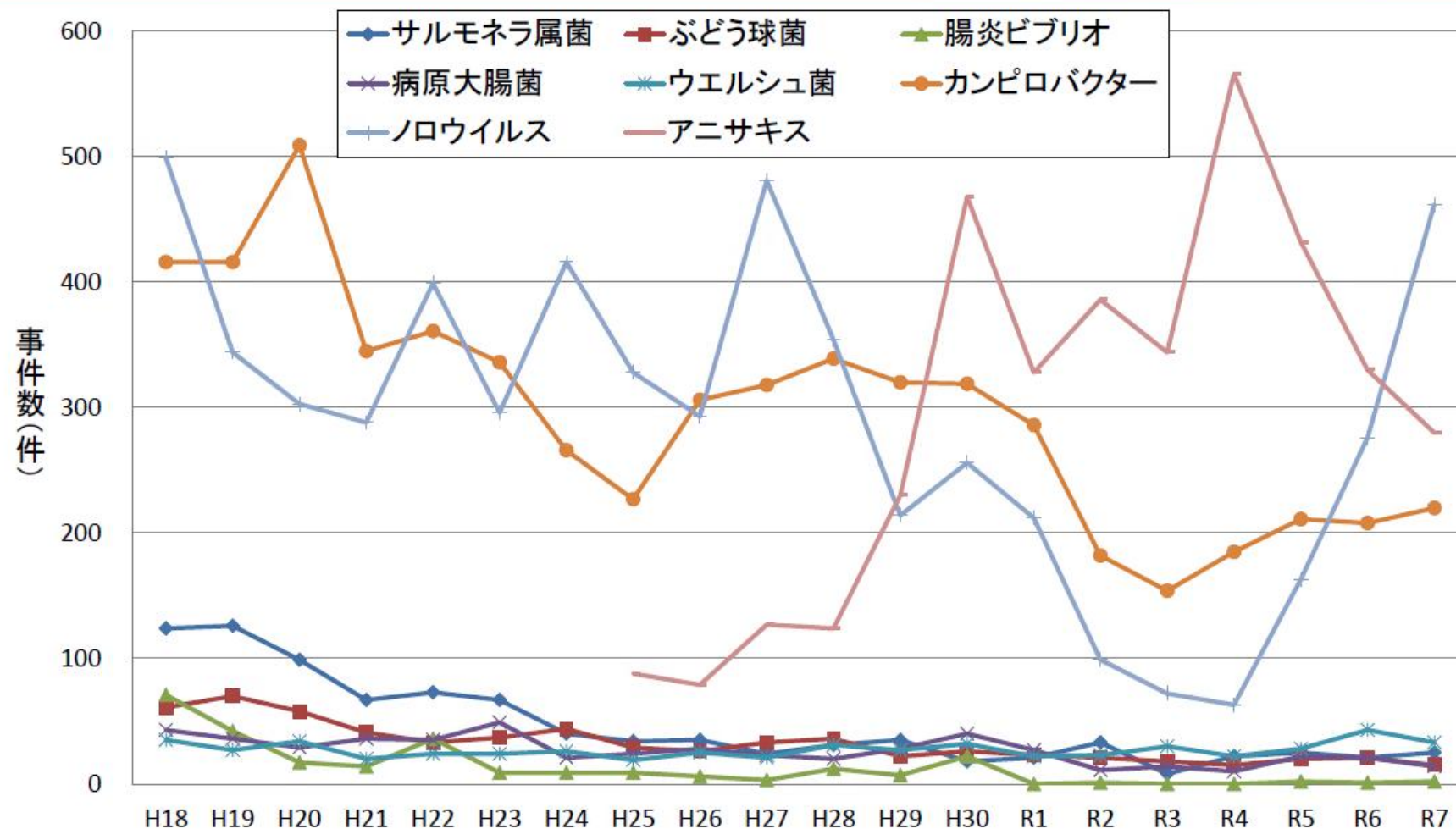
3 衛生管理について

- HACCPに沿った衛生管理の定着と振り返り
- 具体的な衛生管理の参考情報



1 食中毒の発生状況について ～病因物質別事件数 全国～

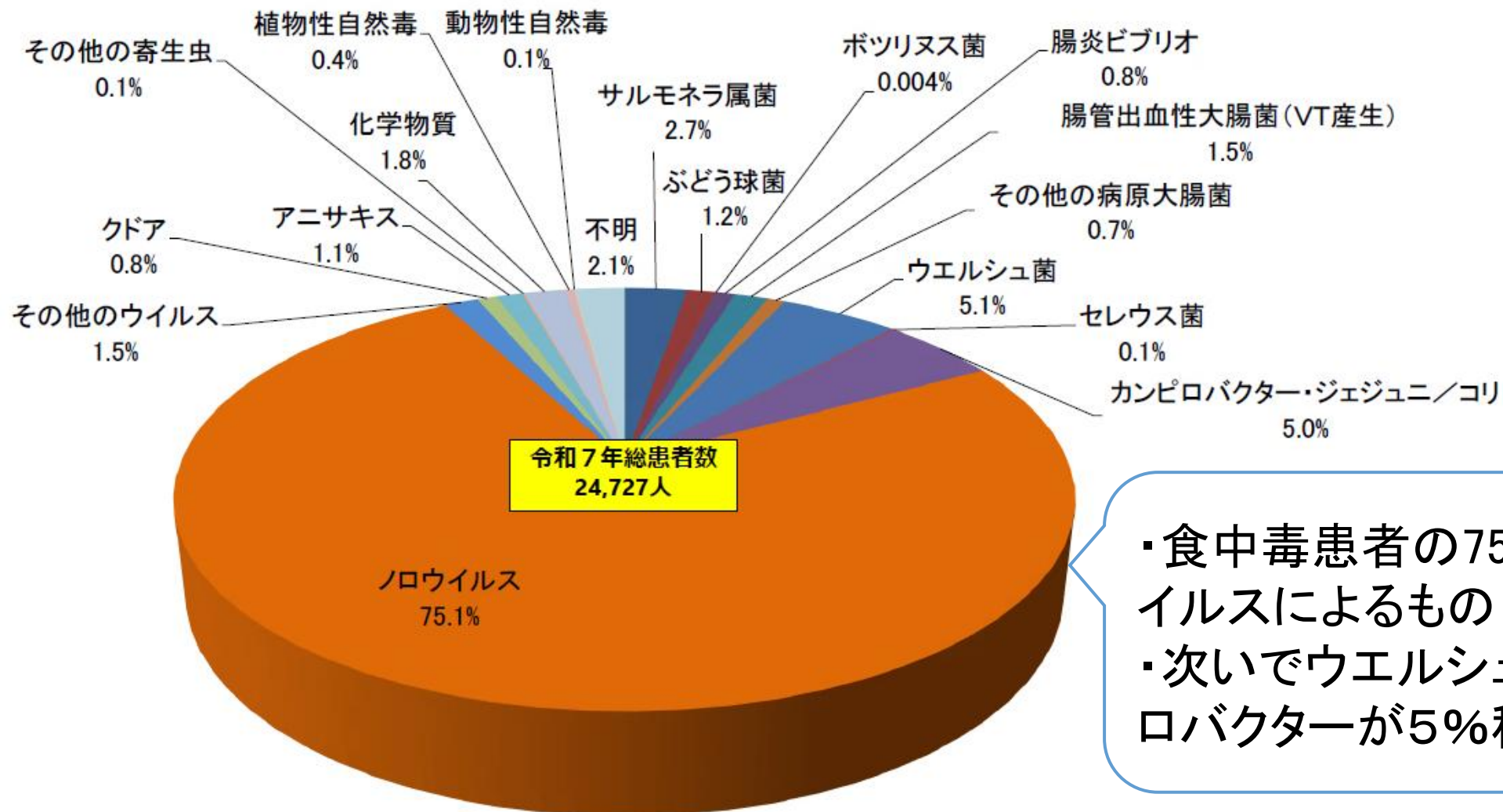
病因物質別事件数の推移



令和7年は…
・ノロウイルスが増加
⇒1位になる
・ノロウイルスが最も発生していた時期の水準に迫る

1 食中毒の発生状況について ～病因物質別患者数 全国～

病因物質別患者数発生状況（令和7年）



1 食中毒の発生状況について ～小・中学校給食 全国～

病因物質	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8*	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	2		1		3	1		<u>8</u>
カンピロバクター					1							1
サポウイルス			1									1
計	1	6	4	1	3	0	1	1	4	2	0	23

* 年次集計 R8年はR8.7.1時点で厚生労働省に報告があった数

1 食中毒の発生状況について ～保育所&幼稚園 全国～

病因物質	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8*	計
<u>ノロウイルス</u>	3	1	3	3		2	1	3	2	2	2	<u>22</u>
<u>ヒスタミン</u>	5	1	3	3	3	2	1	1			2	<u>21</u>
サルモネラ	1	2	1		5		3		2	2		16
カンピロバクター						2	2	2				6
腸管出血性大腸菌			1									1
その他			2	1			1					4
計	9	4	10	7	8	6	8	6	4	4	4	70

* 年次集計 R8年はR8.7.1時点で厚生労働省に報告があった数

1 食中毒の発生状況について ～老人ホーム 全国～

病因物質	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8*	計
<u>ノロウイルス</u>	8	2	5	3	1	2	4	6	14	20	14	<u>79</u>
<u>ウェルシュ菌</u>	5	2	5	5	4	7	8	8	12	5	5	<u>66</u>
サルモネラ	1	1			2	2		2	1	2	1	12
ぶどう球菌	1				4	2		2	1	1		11
カンピロバクター	1	1				4						6
腸管出血性大腸菌	3		1									4
その他・不明	1		1	2	2			2	1	1		10
計	20	6	12	10	13	17	12	20	29	29	20	188

* 年次集計 R8年はR8.7.1時点で厚生労働省に報告があった数

1 食中毒の発生状況について ～**病院** 全国～

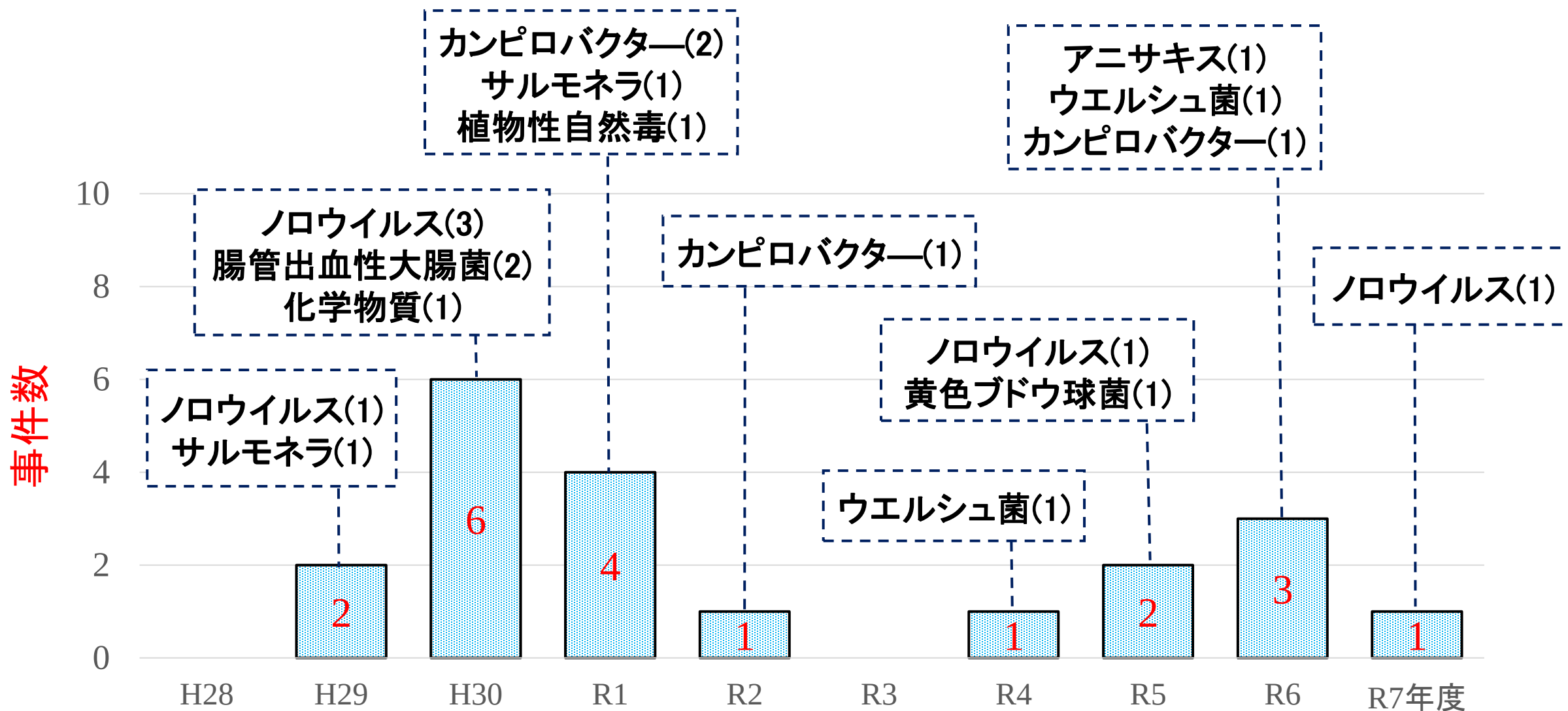
病因物質	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8*	計
<u>ノロウイルス</u>	3	5	2	1	1	3	2	2	2	2	2	<u>25</u>
<u>ウェルシュ菌</u>		1		1	2	1		4	2			<u>11</u>
ぶどう球菌			1		1			2	1			5
サルモネラ	2			2					1			5
カンピロバクター								1				1
その他・不明			2			1				1		4
計	5	6	5	4	4	5	2	9	6	1	2	51

* 年次集計 R8年はR8.7.1時点で厚生労働省に報告があった数

1 食中毒の発生状況について ～令和7年度 長野県内～

病因物質	件数	患者数	原因施設
<u>ノロウイルス</u>	<u>11</u>	<u>245</u>	飲食店(弁当含む)、旅館、給食施設(<u>老人ホーム</u> 、寮)
A群ロタウイルス	1	26	旅館
アニサキス	3	3	飲食店、旅館、販売店
カンピロバクター	2	8	飲食店
ウエルシュ菌	1	18	旅館
ヒスタミン	1	49	不明
植物性自然毒(きのこ)	1	9	事業所
植物性自然毒(きのこ以外)	1	1	家庭
ククルビタシン	1	2	家庭
合計	22件	361名	(参考)令和6年度:26件、523名

1食中毒の発生状況について ～諏訪圏域の発生状況～



(参考)食中毒の情報サイト等

○ 厚生労働省HP

ホーム>政策について>分野別の政策一覧>健康・医療
>食品>食中毒

○ 食品安全委員会HP

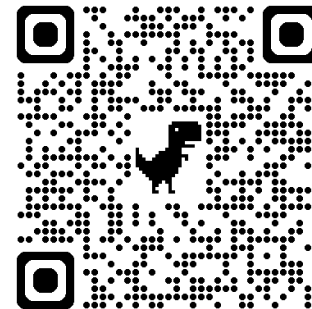
ホーム>ハザード別の情報 (50音順で検索可能)

○ 自治体等のYouTubeチャンネル



オススメ

「潜入！食中毒サミット」→
(東京都の公式チャンネル)



2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ 特徴

ヒトの腸管上皮細胞に感染、増殖し、乳幼児から高齢者までの全年齢層に胃腸炎を引き起こす。

○ 症状

潜伏期間：多くは24～48 時間

下痢、嘔吐、発熱、吐き気、腹痛など

○ 過去の原因食品

- ・ 調理従事者を介してウイルスに汚染された食品
- ・ 二枚貝（カキなど）

○ 対策

- ・ 調理従事者の健康管理 手洗いの徹底
- ・ 加熱（中心部85℃、90 秒間以上）や消毒剤等による不活化



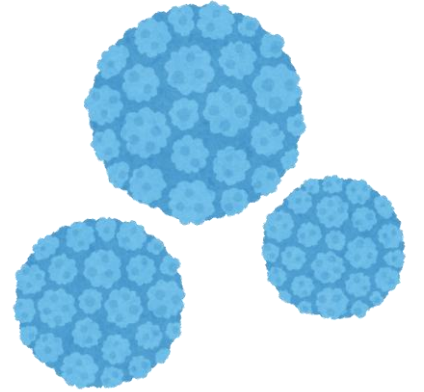
2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ 分類

- ・カリシウイルス科ノロウイルス属

○ ウイルスの構造

- ・ウイルスの中でも小さく、直径30～40nm前後で球形
- ・約7,500塩基のプラス一本鎖RNA
- ・**エンベロープはもたない**



アルコールが効きにくい

○ 遺伝子による分類

- ・GI～Xに分類(ヒトに病原性を示すのは主にGIとGII)
- ・**GIは9種類、GIIは27種類の遺伝子型**に分類
- ・さらに、細かい株(variant)に分類

○ その他

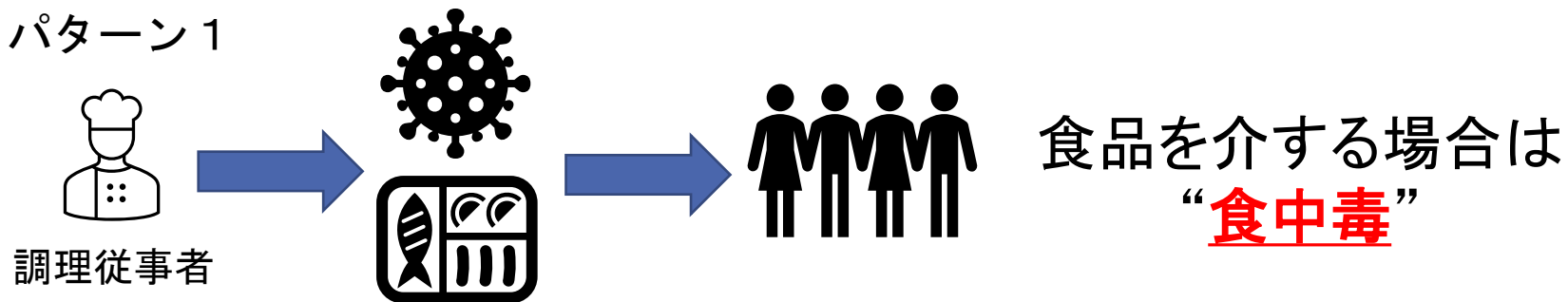
- ・近年培養が可能に

病原性や伝播のしやすさに関係
⇒流行を引き起こす要因の一つ

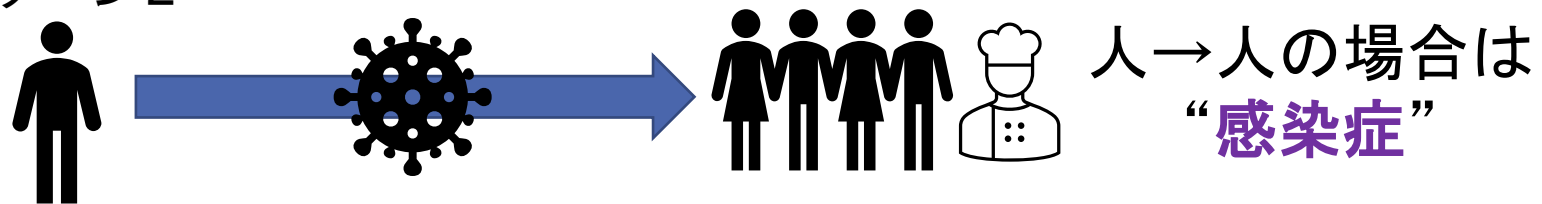
2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ ノロウイルスの感染ルート

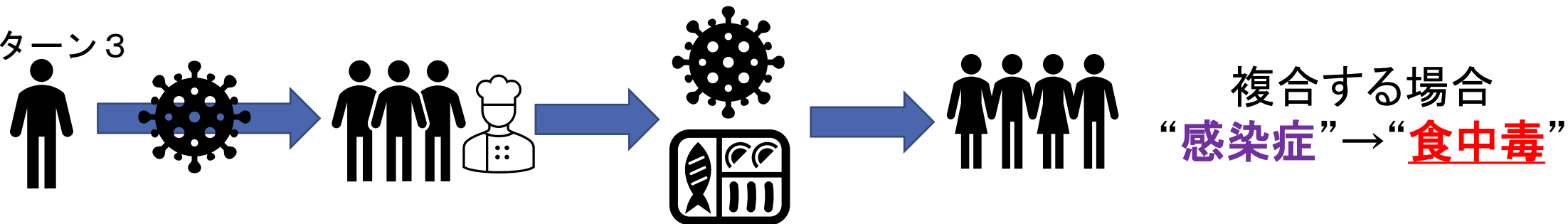
パターン1



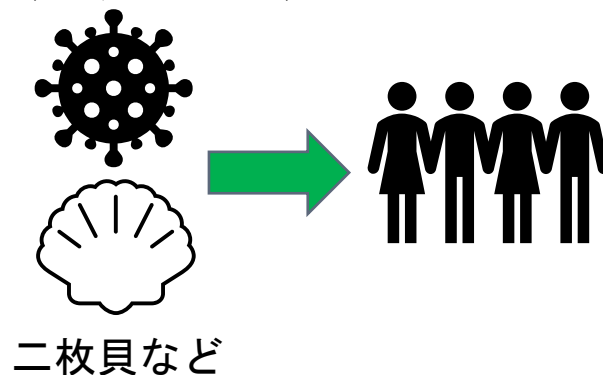
パターン2



パターン3



(パターン4)



2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ ノロウイルスの予防



ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ 手洗いの方法

「ノロウイルス等の
食中毒予防のための
適切な手洗い」→

(厚生労働省の公式チャンネル)



【手洗いのタイミング】

- ①トイレを使用した後 ②調理場に入る前 ③汚れる可能性が高い作業の後
- ④加熱工程のない食品に触れる前 ⑤盛り付け作業の前

2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ 手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個 (約0.01%)
ハンドソープで 60秒 もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数十個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを 2回繰り返す	約数個 (約0.0001%)

(出典: 森功次他、感染症学雑誌、80:496-500,2006)

2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

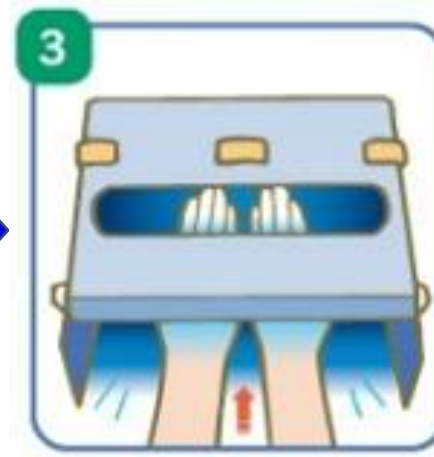
○ 手洗いチェッカーによる検証



①専用ローションを
ワンプッシュ手に取り
まんべんなくぬり広げます



②石けんを使って
普段通りの手洗いを
行います



③専用ライトに
手をあてます



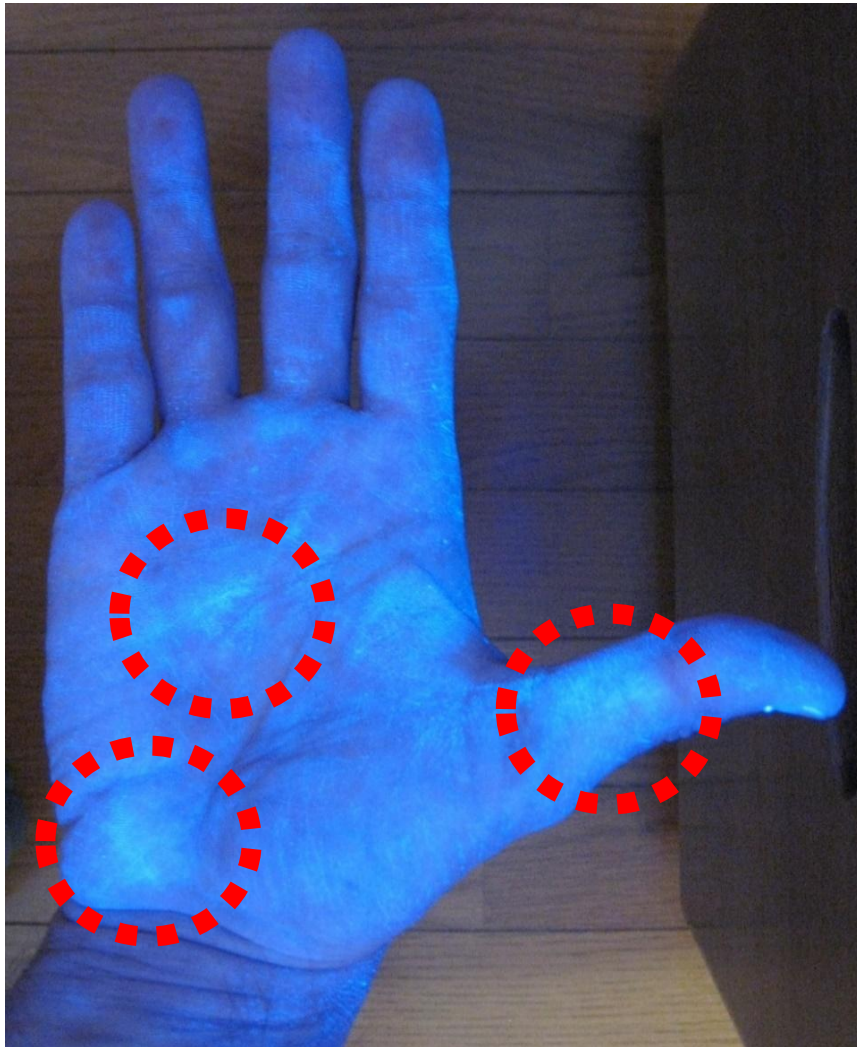
④洗い残した部分が
光ります



保健所で貸し出していますので
是非お問い合わせください！

2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ 手洗いにおける洗い残しチェック【例】



手のひら



汚れ
(洗い残し)

手のこう

2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ ノロウイルス食中毒への備え(嘔吐物の処理)

嘔吐物の処理用セットを準備しておき、処理の手順を把握しておきましょう。

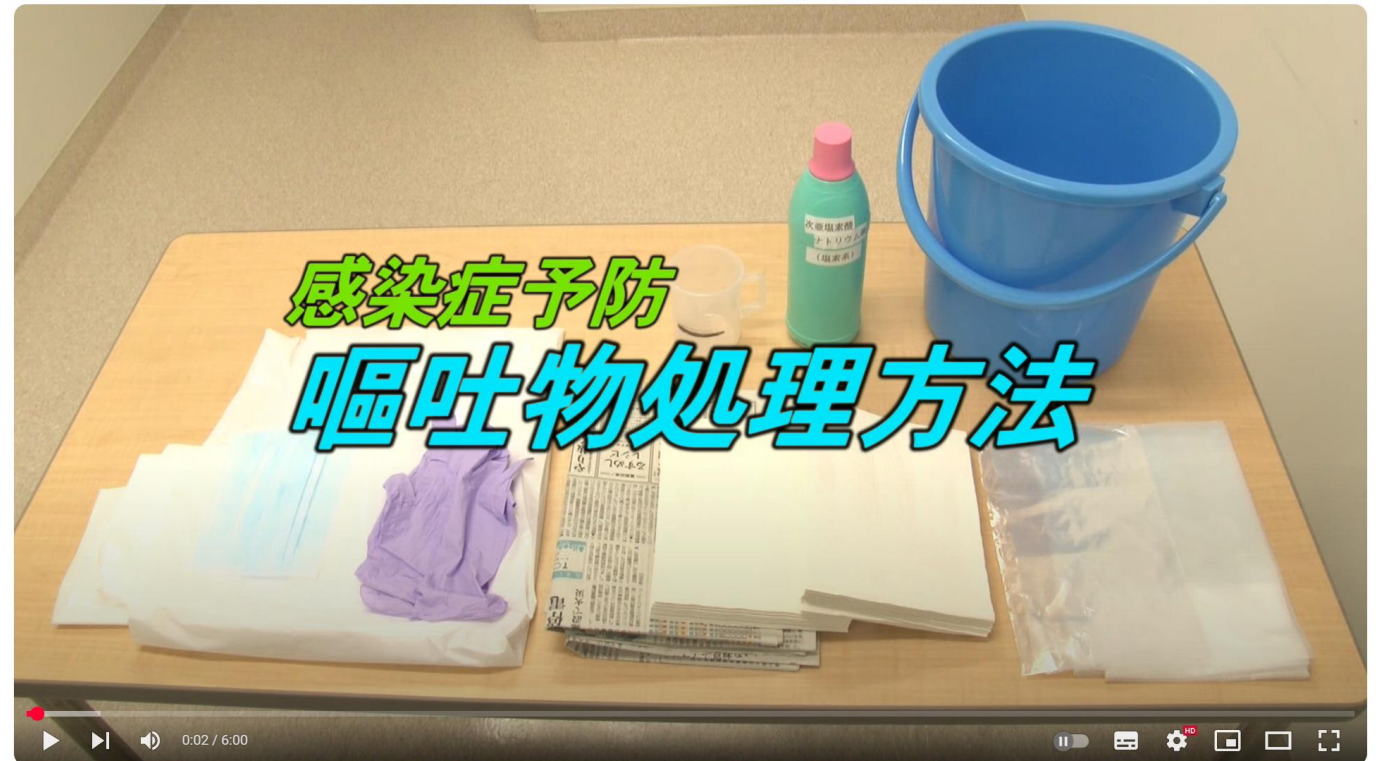
嘔吐物処理後は調理や配膳などに従事しないことを推奨します。なお、可能であれば、嘔吐物処理後にシャワーを浴びるのが望ましいです。

「感染症予防

～嘔吐物処理方法～

(2018年10月)」→

(高崎市の公式チャンネル)



2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ ノロウイルス食中毒への備え（検査機関の選定）

医療機関での診断や検便等でノロウイルスへの感染が判明した調理従事者がいた場合、陰性確認を行った上での調理業務への復帰を推奨します。

その場合、ご自身で**民間の検査機関**に検査を依頼していただくことになるので、あらかじめ選定しておいてください。

【ノロウイルス陽性となった調理従事者の陰性確認検査—東京都】

陰性が確認されるまでに要した日数を調査した結果、11日2名、12日と13日各1名、14日2名、16日4名、17日6名、18日1名、21日3名、24日1名、26日2名、33日・34日・47日・48日・53日各1名、**平均21.9日**であった。
(IASR Vol. 31 p. 319-320: 2010年11月号より)

メモ欄

2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ 給食施設における事例の原因(一例)

体調

- ・調理従事者に嘔吐下痢症状があったにもかかわらず調理実施
- ・発生日の2日前に調理従事者が下痢を呈したが、下痢がおさまったため回復したと判断し調理を実施

手洗

- ・手洗いの頻度、手順が不十分
- ・手洗い設備が洗浄後再汚染を防止する構造になっていない

トイレ

- ・従業員が作業着のままトイレを使用
- ・トイレは専用の履物がなく、調理場内と同じ履物でトイレを使用

他

- ・調理区画周辺でのおむつ替え等の作業の実施
- ・従業員以外(介護スタッフや納入業者)が着替え等をせずに調理場内に入場

2 特に注意すべき食中毒について ～①ノロウイルス～

○ 原材料等が原因となったノロウイルスの事例

【刻みのり】

- ・平成28年12月初旬に大阪府内の業者により袋詰作業がされた「刻みのり」が原因で、翌年1月～2月にかけて和歌山県内や東京都内の小中学校等で食中毒が発生

【パン】

- ・平成26年1月に静岡県内の業者が製造した「パン」により小学校等で食中毒が発生
- ・令和8年3月に大阪府内の業者が製造した「パン」により小中学校等で食中毒が発生

【大根おろし】

- ・令和7年9月に愛知県内の業者が加工した「大根おろし」により、納品先の複数の飲食店で食中毒が発生

日頃から食材の納入業者についての
情報の収集に努め、
品質管理の確かな業者から食材を購入

2 特に注意すべき食中毒について ～②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、ヒスチジンから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

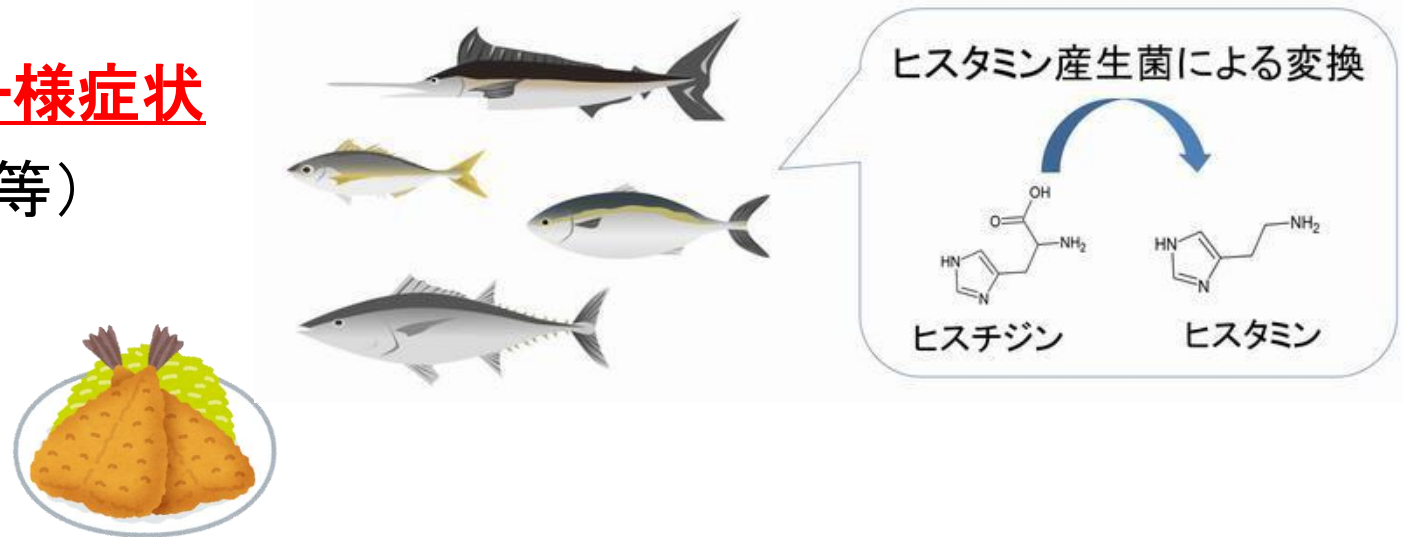
食後数分～30分ほどでアレルギー様症状
(皮膚の紅潮、頭痛、蕁麻疹、発熱等)

○ 過去の原因食品

イワシのつみれ汁、アジのフライ等

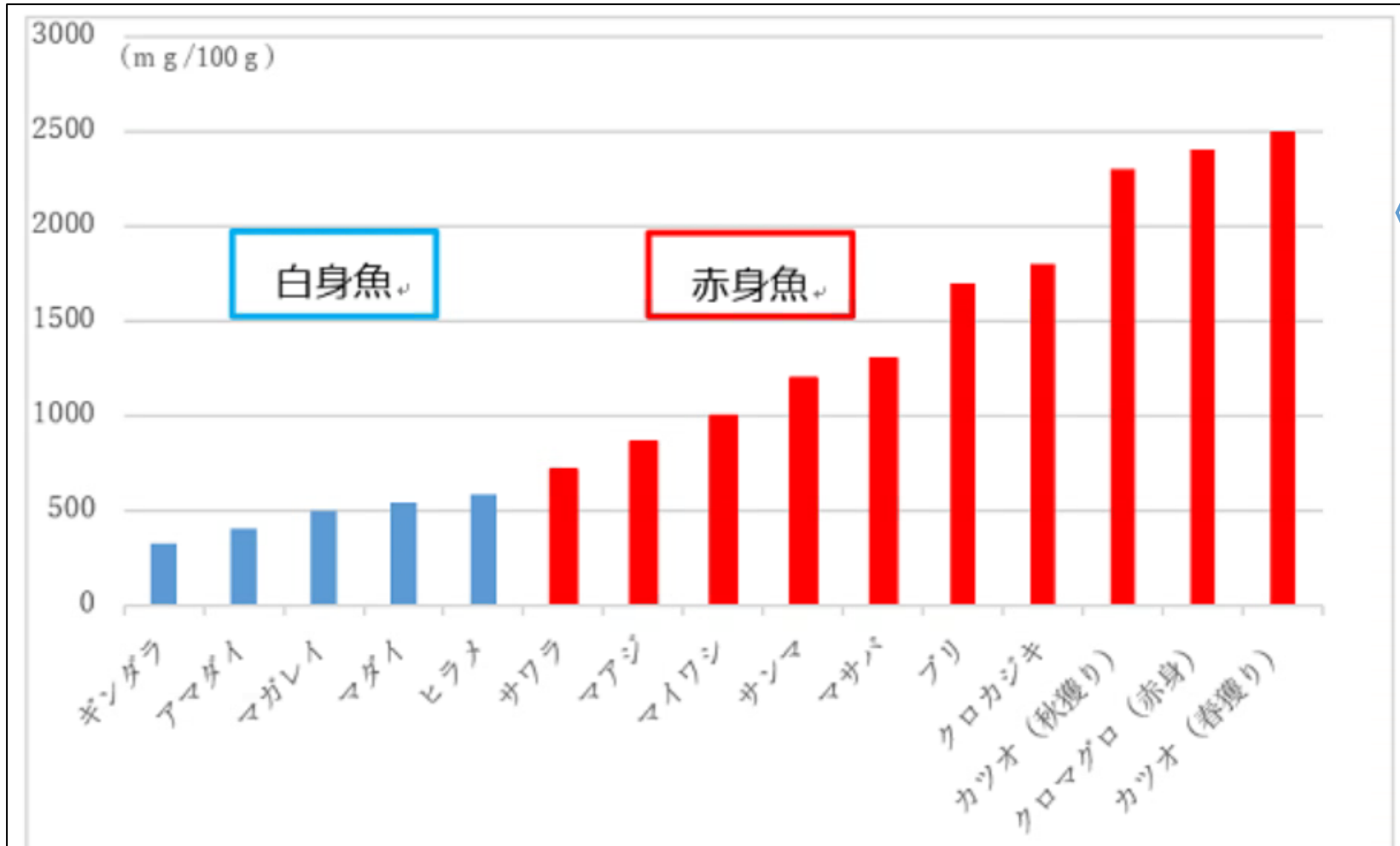
○ 対策

- ・魚の冷蔵・冷凍保管の徹底。
- ・検食で唇や舌先に刺激を感じる場合がある。



2 特に注意すべき食中毒について ～②ヒスタミン～

○ ヒスタジンを多く含む魚種



○食中毒事例(給食)における魚種は…

- ・サバ
- ・ブリ
- ・イワシ
- ・サンマ
- ・マグロ
- ・シイラ
- ・カジキ
- ・カツオ
- ・アジ

(図: 消費者庁ホームページより)

2 特に注意すべき食中毒について ～②ヒスタミン～

○ ヒスタミン対策(低温管理)

ヒスタミンを産生させないために、以下の温度・時間の管理を推奨

曝露温度(°C)	最大 累積 曝露時間	
	冷凍魚	鮮魚
4.4～21.1°C	24時間以内	8時間以内
21.1°Cを超える	12時間以内	4時間以内

(出典:Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance(FDA))

“累積”なので
加工段階や運搬時の温度も含む

2 特に注意すべき食中毒について ～②ヒスタミン～

○ 県内で発生した事例の紹介

【学校給食センターの事例】(令和6年12月発生)

- ・原因食品は「フーライカジキ(フィッシュチリソース)」
- ・冷凍状態であった為、室温16℃の部屋にて約2時間自然解凍～下処理を行う。
- ・原材料のカジキにヒスタミンの産生量が高かったものが混じっていた可能性もあり

【スーパーで販売された加工品の事例】(令和7年7月発生)

- ・原因食品は「カジキの加工品(漬魚)」
- ・加工施設ではエアコンを20℃に設定した室内で16時間かけて解凍して切り身に加工
- ・加工品は約15時間かけて複数の配送業者や保管業者を介してスーパーに流通
(※複数の要因が考えられるため、原因施設は特定されていない)

2 特に注意すべき食中毒について ～③ウェルシュ菌～

○ 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温度域になると発芽・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

○ 過去の原因食品

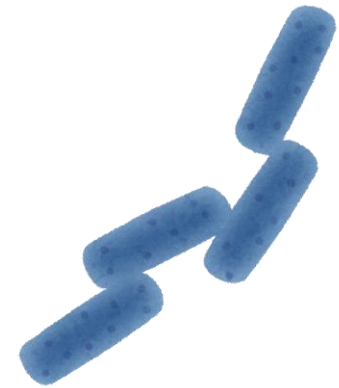
煮込み料理(カレー、煮魚、野菜煮付けなど)

○ 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

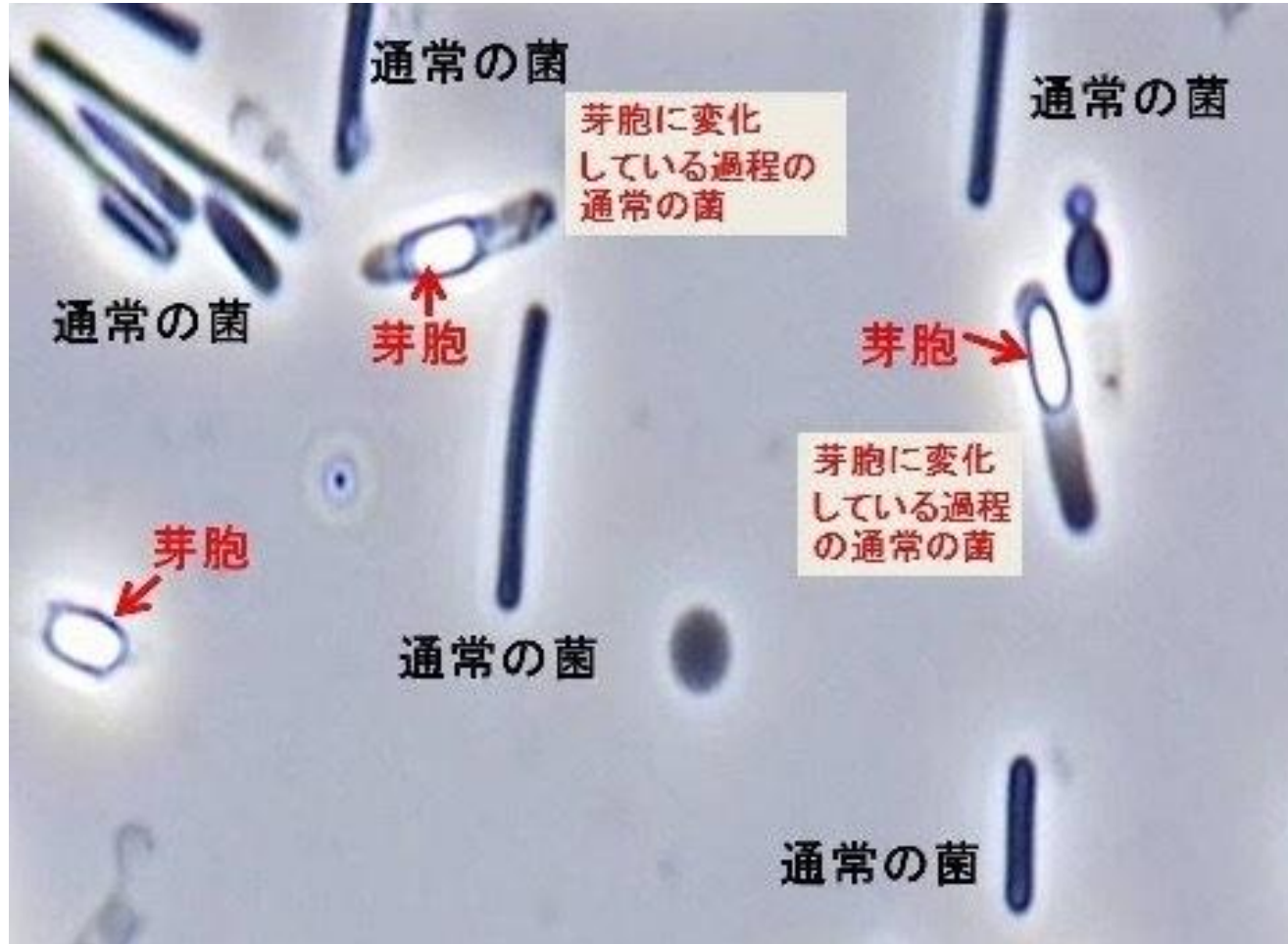


発育至適温度は
43～47℃



2 特に注意すべき食中毒について ～③ウェルシュ菌～

○ ウェルシュ菌食中毒の発生要因



(写真: 東京都健康安全研究センターHPより)



2 特に注意すべき食中毒について ～③ウェルシュ菌～

○ ウェルシュ菌の増殖スピード

時間	温度	菌数
0	45°C ↓	1,000
0.5		1,175
1.0		6,026
1.5		154,882
2.0		4,365,158
2.5		57,543,994

(Pathogen Modeling Program (PMP) Onlineのシミュレーション結果より)



条件が整えば2時間程度でも危険
温蔵設備・機器を使用する場合は
品温を要検証

2 特に注意すべき食中毒について ～③ウェルシュ菌～

○ ウェルシュ菌汚染実態

品目	検体数	CPA陽性 (%)	CPE陽性 (%)	CPE/CPA (%)
カレー粉 香辛料	204	79 (38.7)	15 (7.4)	19.0
貝	65	44 (67.7)	8 (12.3)	18.1
素干しエビ イリコ	21	13 (61.9)	2 (9.5)	15.3
海藻	39	6 (15.3)	1 (2.6)	16.7
魚・エビ	79	5 (6.3)	2 (2.5)	40
乾物	96	46 (47.9)	2 (2.1)	4.3
牛肉	95	0 (0.0)	0 (0.0)	0.0
豚肉	110	3 (2.7)	0 (0.0)	0.0
鶏肉	105	79 (75.2)	2 (1.9)	2.5
根菜	121	37 (30.6)	1 (0.8)	2.7

○ウェルシュ菌の汚染実態調査

- ・**カレー粉や香辛料**から多く検出されている。(陽性率7.4%)
- ・**海産物(乾物含む)**からも検出されている。
- ・食肉や根菜の陽性率は低い。

2 特に注意すべき食中毒について ～③ウェルシュ菌～

○ 県内で発生した事例の紹介

【老人ホームの事例】(令和6年6月発生)

- ・提供当日に調理し、調理終了後から概ね2時間以内に喫食できるような運用
- ・調理終了後に刻み等の調製と一食単位の盛り付けを行い、提供まで温蔵庫で保管
- ・検証で温蔵庫内は65℃以上で保たれていたが、出庫時の品温は50～67℃
(※原因の特定には至らなかったが、当日に温蔵庫の不具合等があった可能性あり)

【ホテルの事例】(令和8年6月発生)

- ・ビュッフェで提供されたメニューが原因
- ・メニューはホテルパンで保温されていたが、検証で43～49℃を推移
- ・およそ2時間超にわたり、ウェルシュ菌の発育至適温度下で保管されたと推測

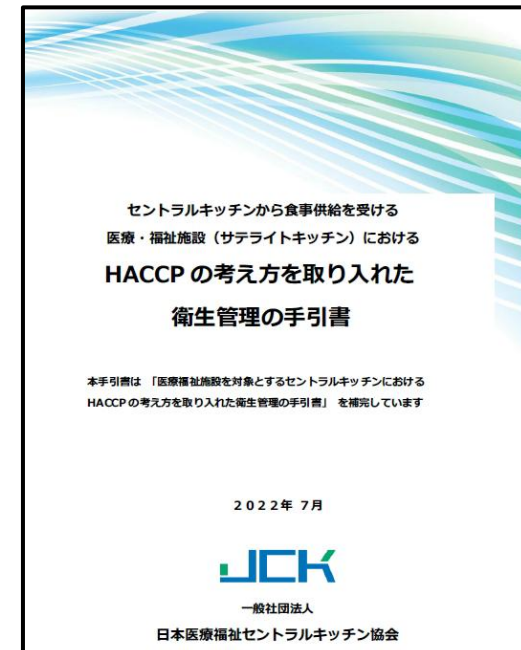
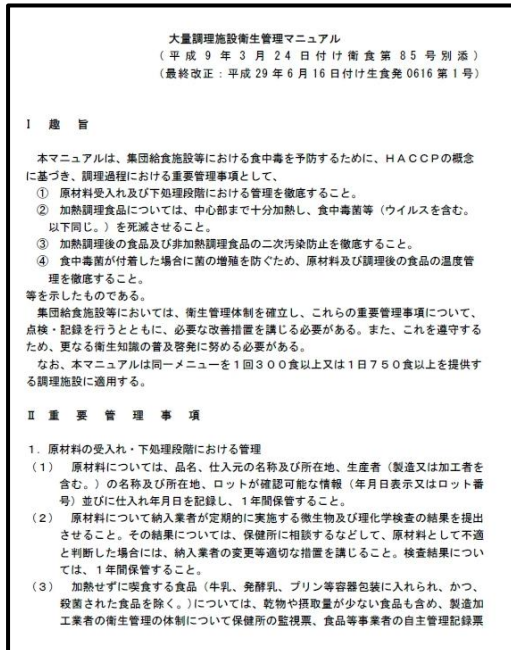
3 衛生管理について ～HACCPの定着と振り返り～

○ 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。

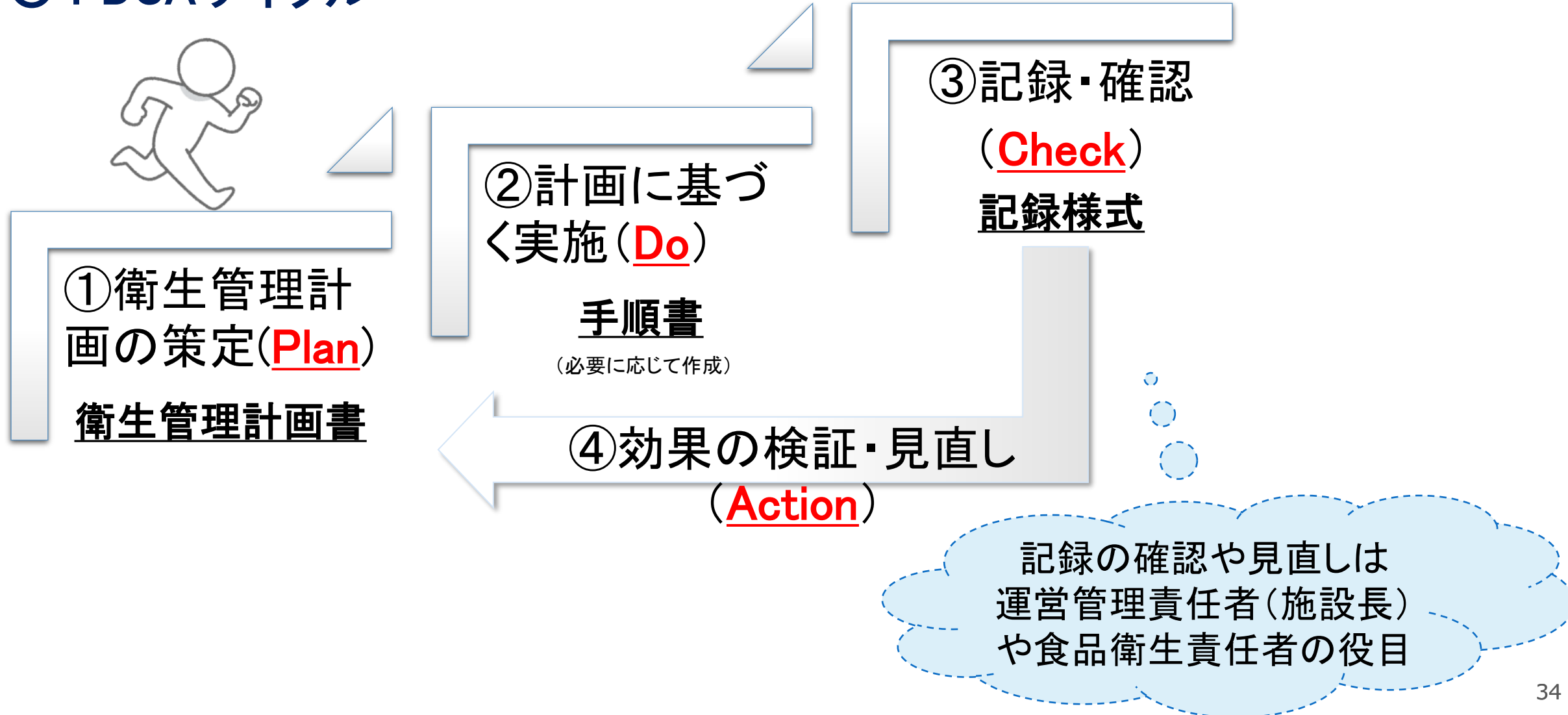
事業者団体が作成した手引書のほか、従来から活用いただいている「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」や「**学校給食衛生管理基準**」により、衛生管理を実施することが可能です。

(HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A より)



3 衛生管理について ～HACCPの定着と振り返り～

○ PDCAサイクル



3 衛生管理について ～HACCPの定着と振り返り～

★ オススメ動画



「ハカセとサンタのPDCA大作戦
～見直そう！ お店の衛生管理～」
(東京都の公式チャンネル)

「食中毒予防の気づきスイッチ
～あたりまえのこと出来ていますか？～」
(東京都の公式チャンネル)



3 衛生管理について ～具体的な衛生管理の参考情報～

○ 75℃1分と“同等”とは

- ・中心温度75℃1分は食中毒の原因となる細菌等を一定数まで減らすための条件
(イメージ: 100,000個→1個に削減)
- ・加熱温度(中心温度)をあげれば、その分、加熱時間は短くできる

【加熱同等式(75℃1分)】

$$\text{殺菌時間} = 1 \text{ 分} \times 10^{((75^{\circ}\text{C} - \text{任意の温度})/8)}$$

(※Z=8と設定した場合)



80℃の場合⇒約15秒、85℃の場合⇒約 4秒、90℃の場合⇒約 1秒

温度を下げた場合も計算可能
例: 63℃の場合⇒約30分(31.6分)

3 衛生管理について ～具体的な衛生管理の参考情報～

○中心温度計の校正

【手順(例)】

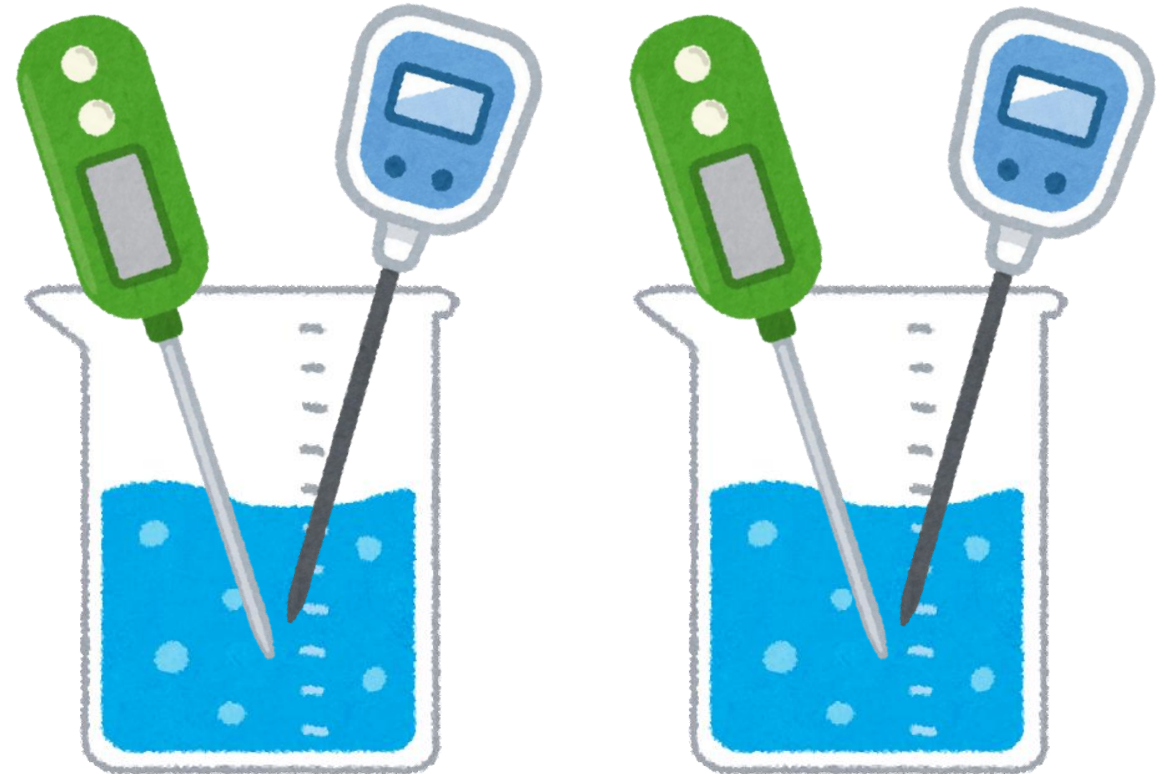
- ①沸騰した湯または冷水を用意
- ②加熱工程や冷却工程で使用している温度計をすべてその中に入れる
(可能であれば基準となる温度計も)

③温度計の誤差を確認

誤差は、温度計の仕様、衛生管理の基準と
普段の実測値から設定(例: $\pm 2^{\circ}\text{C}$)

- ④設定した誤差を上回る温度計については修理等の対応

(年1回以上、記録も推奨)



高温帯: 100°C付近

低温帯: 0°C付近

3 衛生管理について ～具体的な衛生管理の参考情報～

○ 温蔵庫や温冷配膳車の検証

【手順(例)】

- ①庫内に温度計を設置し、庫内温度が設定温度に達しているか確認(★複数箇所を確認)
- ②温蔵設備へ入庫時と出庫時の中心温度を確認、併せて温蔵時間も確認

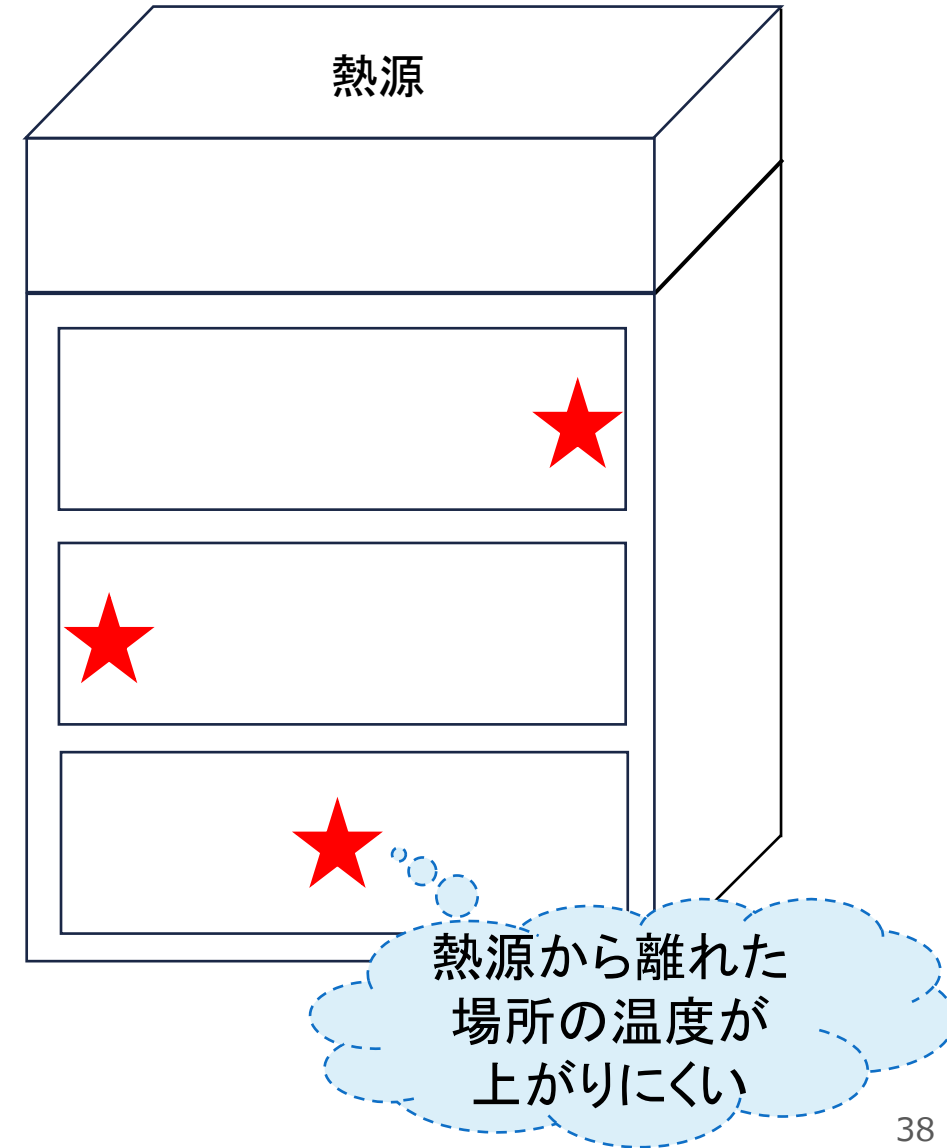
目安:

「大量調理施設衛生管理マニュアル」→65℃以上

米国食品医薬品局(FDA)が定める温蔵基準→57℃以上

※調理終了後から何時間以内に基準温度まで上昇させるかといった明確な基準はないが、ウエルシュ菌は至適温度であれば、2時間以内でも危険域に達する可能性がある。

(一度も検証していない場合、機器更新時は推奨)



3 衛生管理について ～具体的な衛生管理の参考情報～

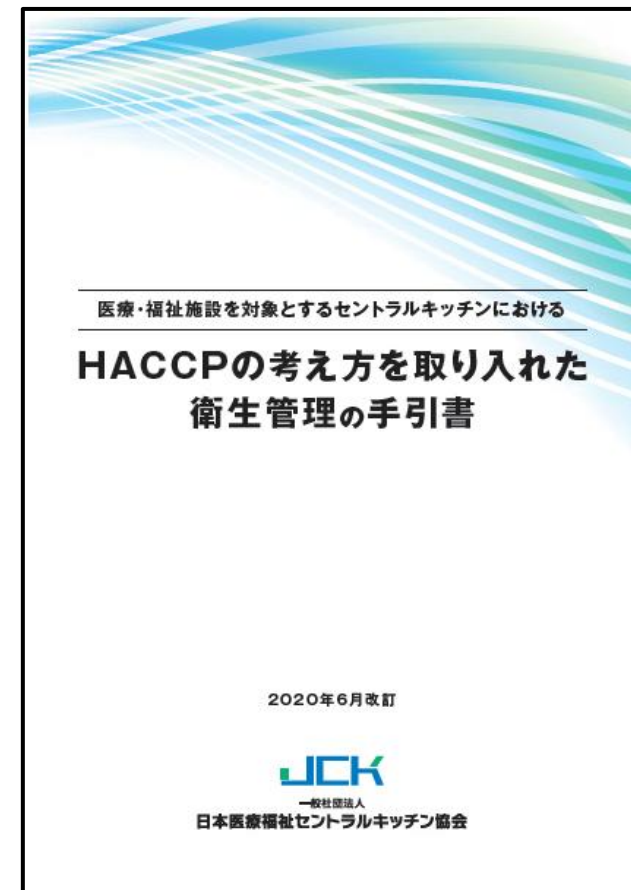
○ クックチルについて

クックチルに関する食品衛生法上の基準はなく、英国保健局が公表しているガイドライン(Chilled and Frozen Guidelines on Cookchill and Cook-freeze Catering Systems)を参考としている場合が多い。

【クックチルのポイント】

- ・加熱調理終了後30分以内に冷却を開始
- ・冷却開始後は90分以内に3℃以下まで冷却
- ・クックチルした食品は3℃以下で保存
- ・クックチルした食品の消費期限は5日以内

「医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおけるHACCPの考え方を取り入れた手引書」にクックチルの記載がある



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」
©長野県アルクマ