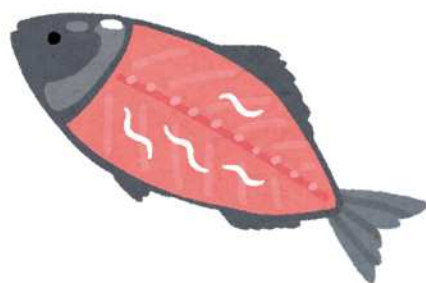
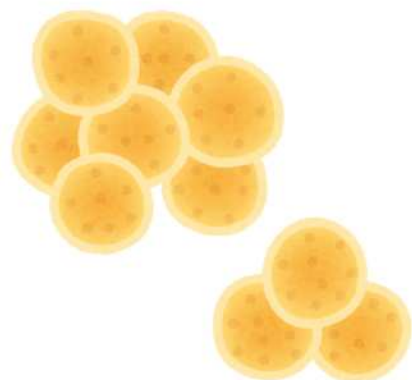


食中毒予防と 衛生管理 ①

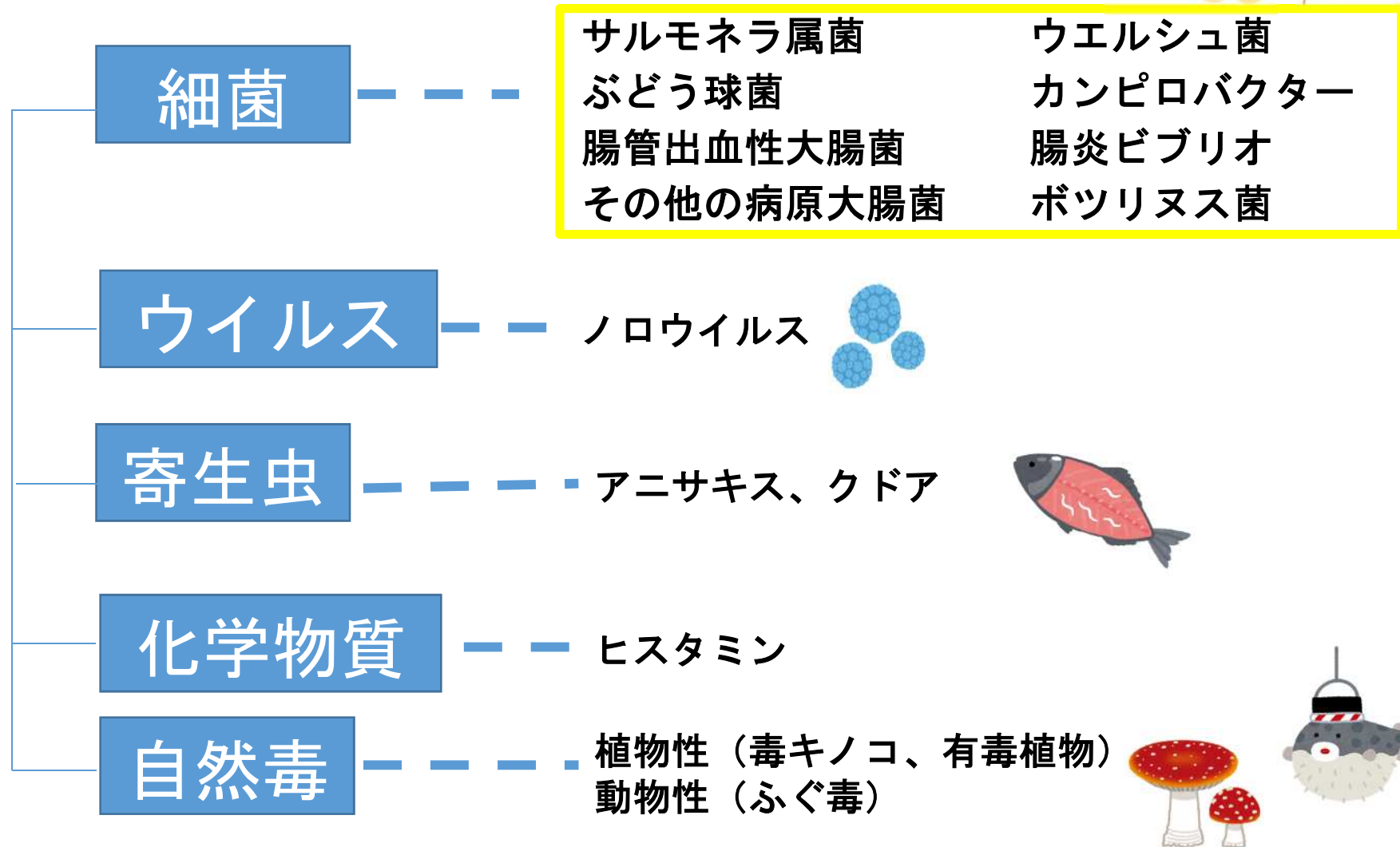
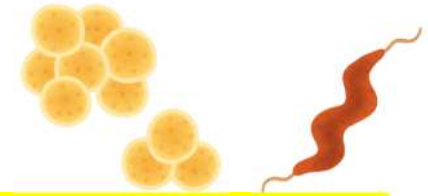


食中毒とは

- 食中毒を起こすもととなる細菌やウイルス、有毒な物質がついた食品を食べることによって、下痢や腹痛、発熱、嘔吐などの症状が出ること



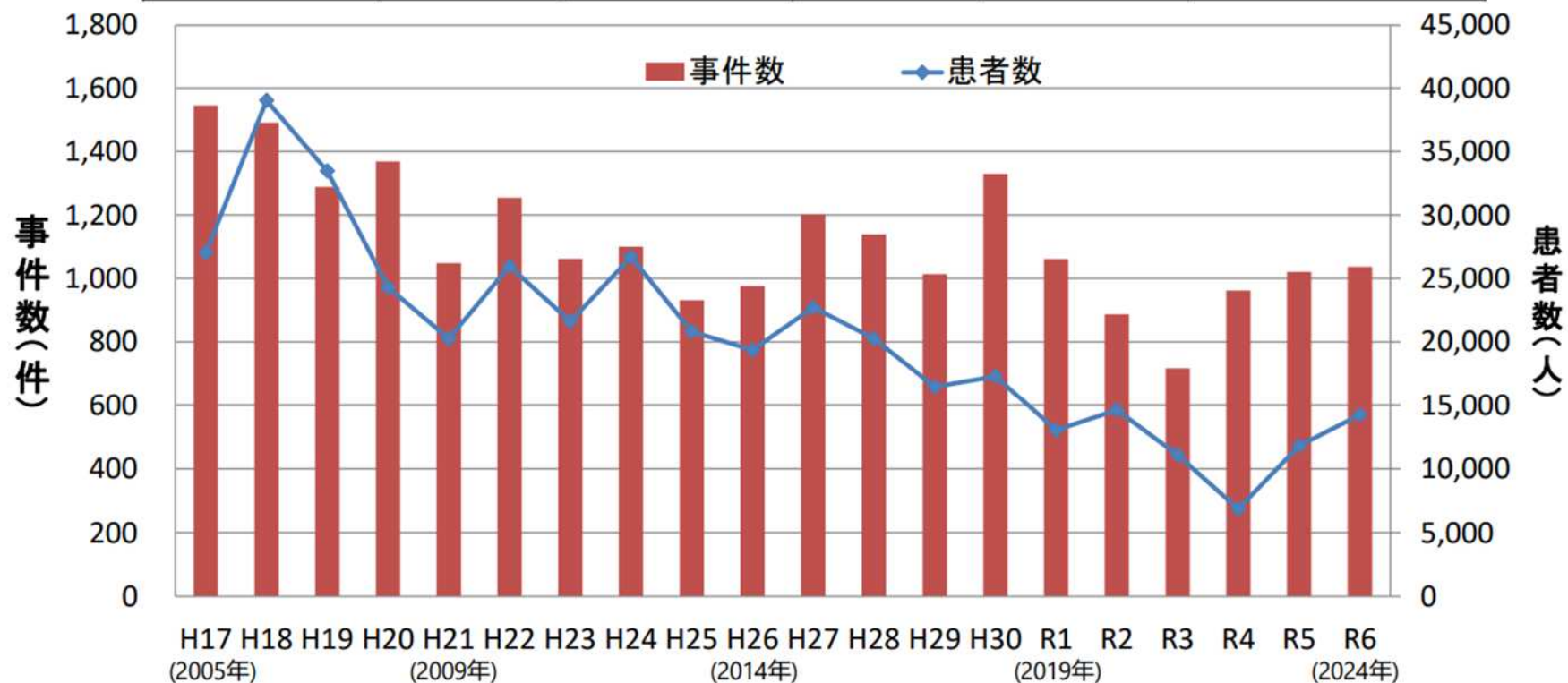
食中毒の主な原因物質



日本全国の食中毒発生状況

食中毒事件数・患者数の推移（全体）

| | 事件数 | 患者数 | 死者数 |
|-----|-------|--------|-----|
| R4年 | 962 | 6,856 | 5 |
| R5年 | 1,021 | 11,803 | 4 |
| R6年 | 1,037 | 14,229 | 3 |



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

日本全国の食中毒発生状況

食中毒事例（令和6年）

患者数500人以上の食中毒事例（令和6年）

| | 都道府県 | 発病年月日 | 原因施設種別 | 原因食品名 | 病因物質種別 | 患者数 | 死者数 | 摂食者数 | 死者年齢 |
|---|------|----------|--------|----------------------------------|------------------|-----|-----|-------|------|
| 1 | 大分県 | 2024/8/4 | 飲食店 | 湧水、飲食店提供料理 (8月3日～13日に提供された食事) | ノロウイルス (ウイルス) | 595 | 0 | 1,304 | - |

死者の報告された食中毒事例（令和6年）

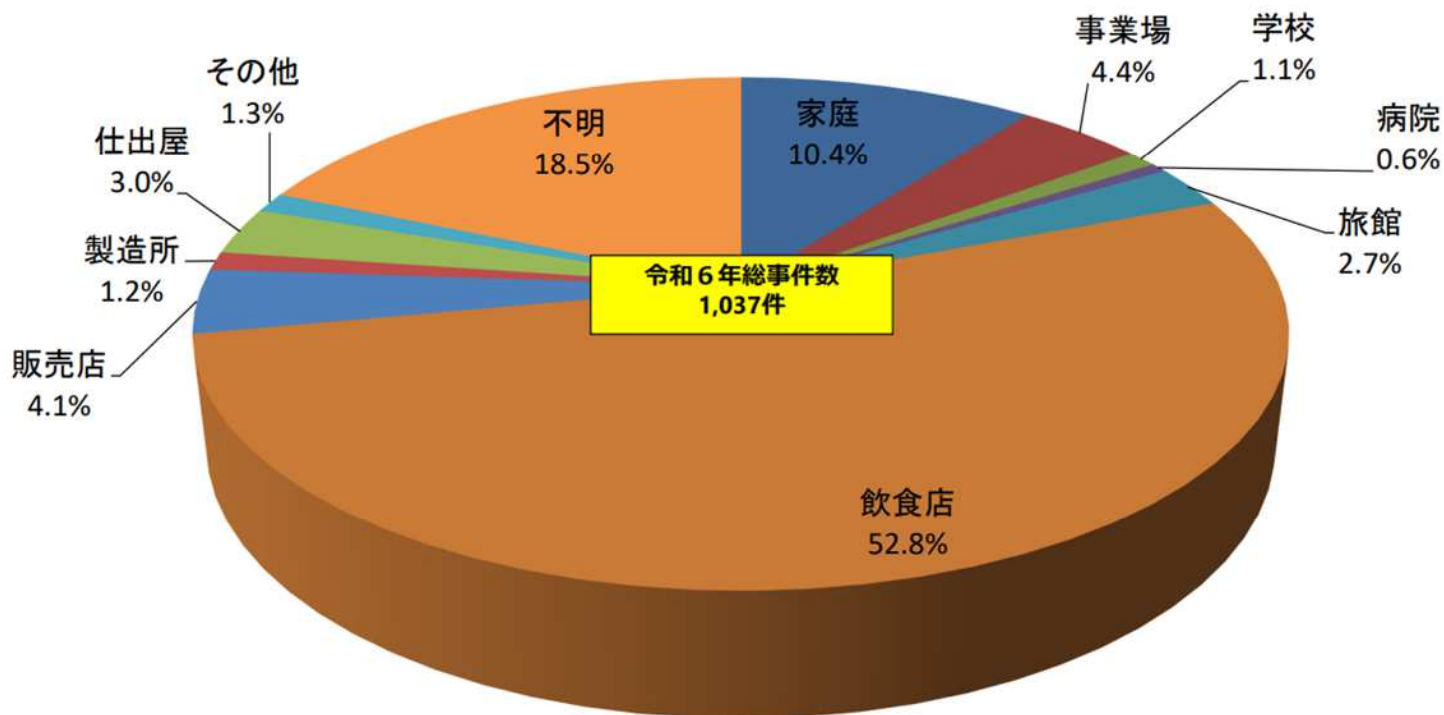
| | 都道府県 | 発病年月日 | 原因施設種別 | 原因食品名 | 病因物質種別 | 患者数 | 死者数 | 摂食者数 | 死者年齢 |
|---|------|-----------|------------|--|-----------------|-----|-----|------|--------------------|
| 1 | 札幌市 | 2024/4/23 | 家庭 | イヌサフラン(推定) | 植物性自然毒 (自然毒) | 2 | 2 | 2 | 男:50～59歳 男:70歳～ |
| 2 | 長野市 | 2024/7/21 | 事業場 寄宿舍 | 7月20日の夕食として調理 した野生キノコ (ドクツルタケ、コテングタ ケモドキ)(推定) | 植物性自然毒 (自然毒) | 1 | 1 | 1 | 男:20～29歳 |

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



令和6年原因施設別 事件数の割合

【全体】原因施設別事件数（令和6年）



詳細は、資料1-2（令和6年食中毒発生状況）18ページ参照

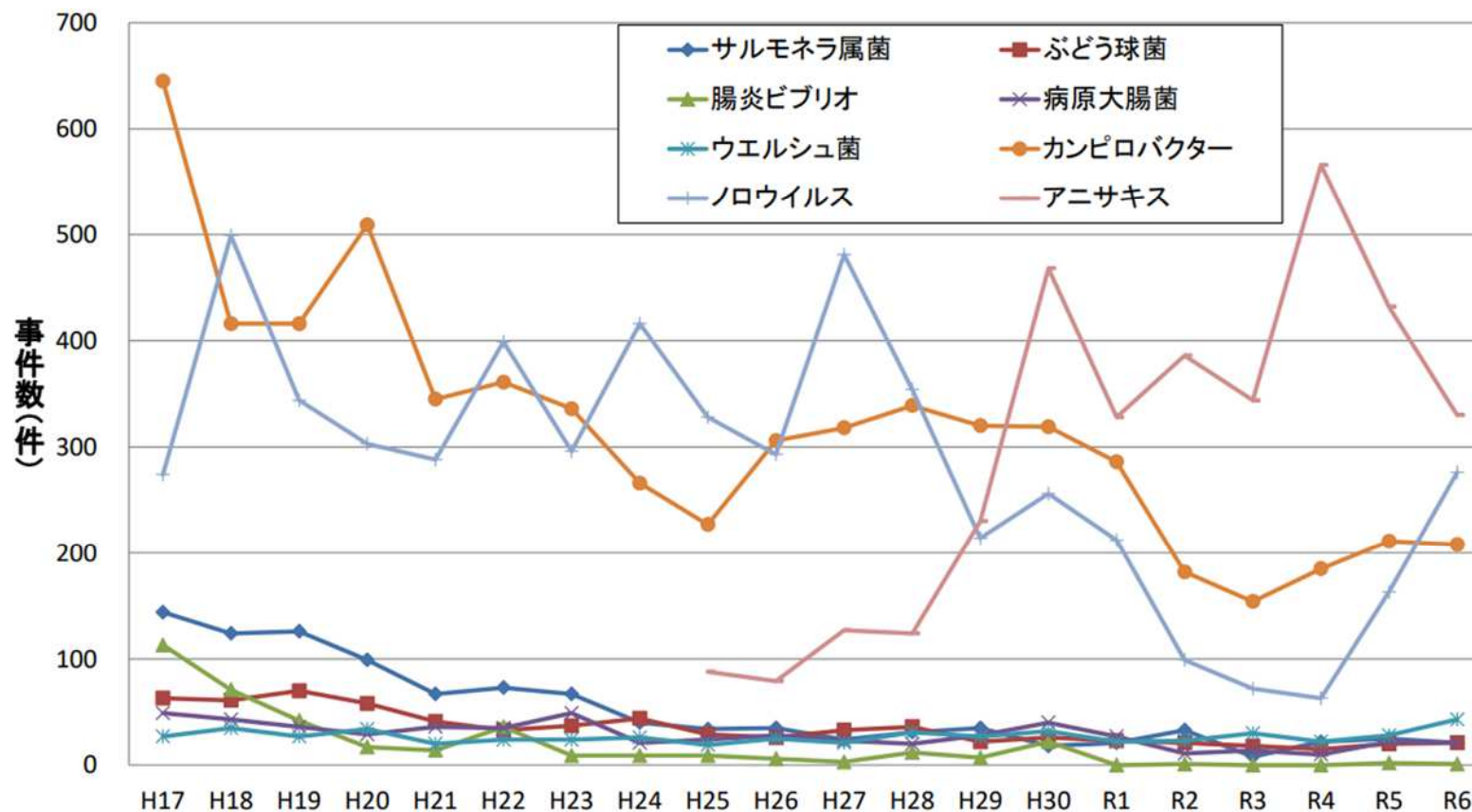
（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」 11

厚生労働省資料より

病因物質別 事件数

| | 事件数 | 患者数 | 死亡者数 |
|-----|-------|--------|------|
| R6年 | 1,037 | 14,229 | 3 |

病因物質別事件数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」 19

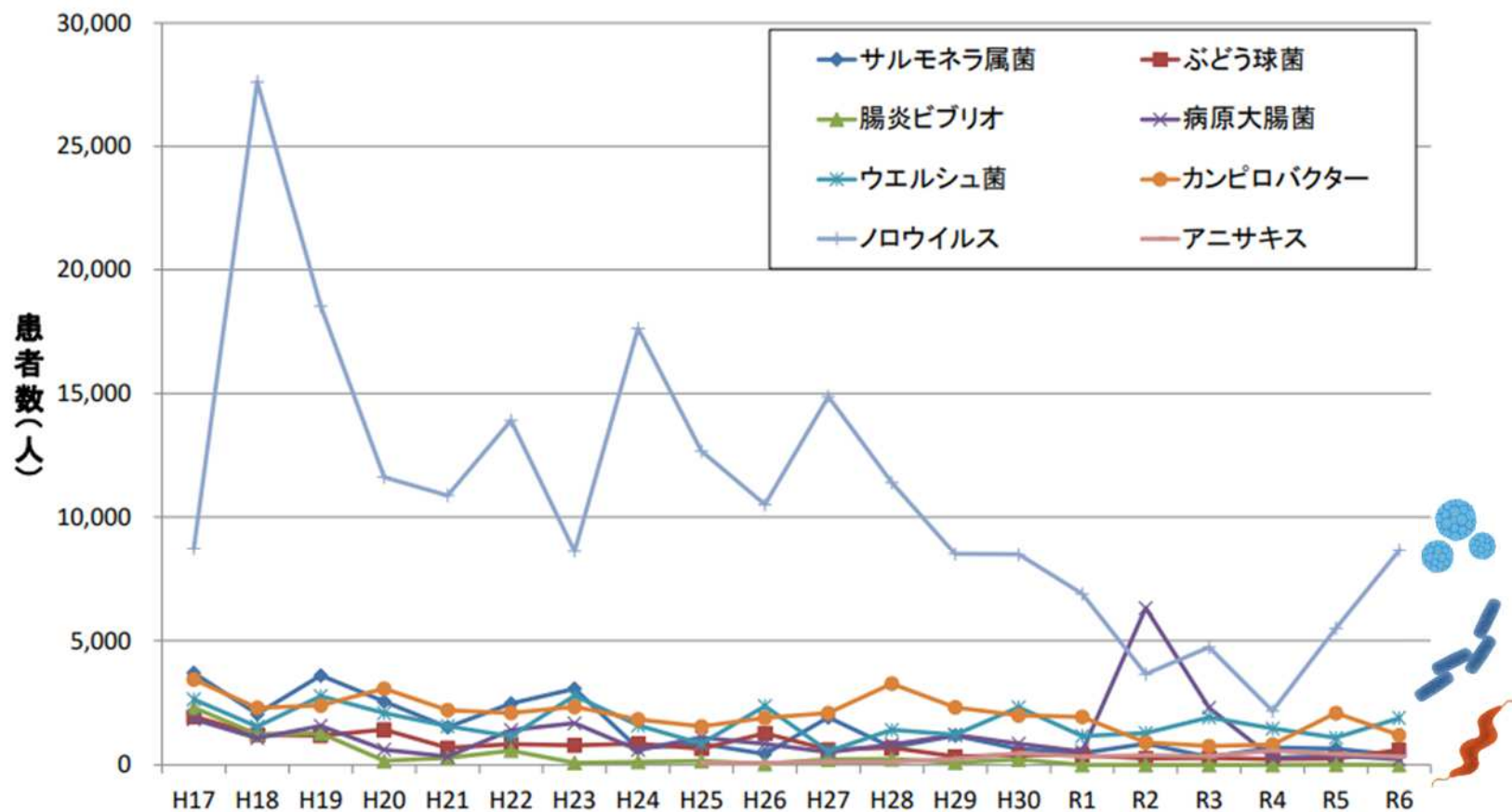
厚生労働省資料より

病因物質別 患者数

| | 事件数 | 患者数 | 死亡者数 |
|-----|-------|--------|------|
| R6年 | 1,037 | 14,229 | 3 |



病因物質別患者数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」 20

厚生労働省資料より

細菌による 食中毒予防の3つの原則

細菌を食べ物に

つけない



食べ物に付着した細菌を

ふやさない



食べ物や調理器具に付着した細菌を

やっつける



細菌を食べ物に

つけない

= 洗う！分ける！



• 手洗いのタイミング

調理を始める前

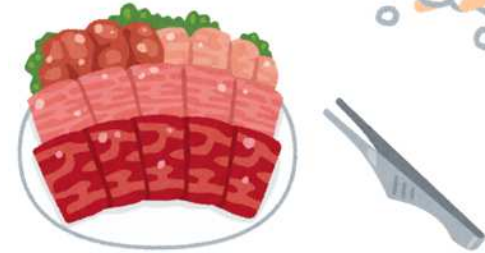
生の肉や魚、卵などを取り扱う前後

調理の途中でトイレに行ったり、鼻をかんだりした後

おむつを交換したり、動物に触れたりした後

食卓につく前

残った食品を扱う前



• 包丁やまな板は、

使い分ける、使用の都度きれいに洗い、できれば殺菌

• 焼肉などの場合、

生肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別のものにする

食べ物に付着した細菌を

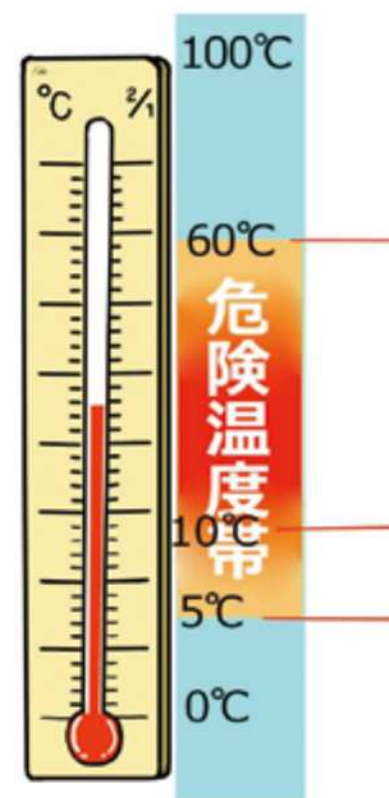
ふやさない

= 低温で
保存する！



10°Cから60°Cの間を「危険温度帯」と呼んでいます。
細菌がついた食品を「危険温度帯」に置いたままにすると、
その細菌はどんどん増えてしまいます。

- ・ 肉や魚などの生鮮食品やお惣菜などは、
購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れる
- ・ 調理した食品は室温に放置せず、
温かい料理は温かいうちに、
冷たい料理は冷たいうちに食べきる
- ・ 食品を保存する場合は、**小分けにして**
速やかに冷蔵庫で保管する



厚生労働省資料より

食べ物や調理器具に付着した細菌を

やっつける

= 加熱処理！
殺菌！



- 中心部までしっかりと加熱

75°C以上で1分以上（またはこれと同等以上に加熱）

温め直す場合は、「かきまぜながら」「全体が沸騰するまで」「全体を均一に」よく加熱

- 調理器具の洗浄・殺菌

調理器具は洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系漂白剤などで消毒する

細菌による 食中毒予防の3つの原則

細菌を食べ物に

つけない



食べ物に付着した細菌を

ふやさない



食べ物や調理器具に付着した細菌を

やっつける



[加熱と調理「ハンバーグ編」 - YouTube](#)

[豚肉の低温調理「安全に美味しく食べ物を調理しよう」 - YouTube](#)