

給食施設における衛生管理



令和7年8月26日

美作保健所衛生課
食品衛生班

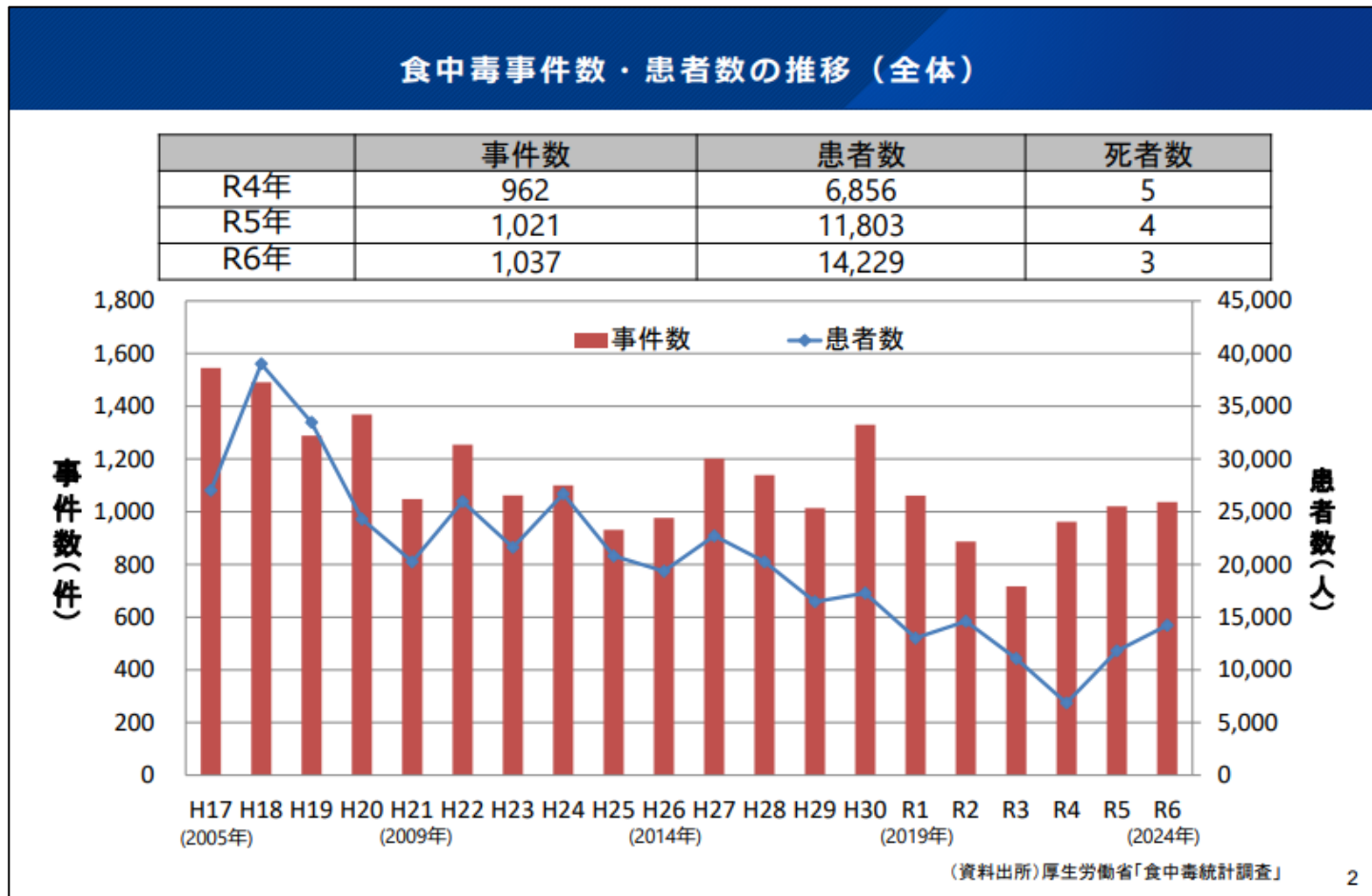
本日の内容

- 1 食中毒発生状況
- 2 食中毒菌・ウイルスについて
- 3 衛生管理について
- 4 事例紹介



I 食中毒発生状況（全国）

- ・コロナ禍前の水準に戻ってきている。
- ・R6は患者2人以上の事例が増えた。

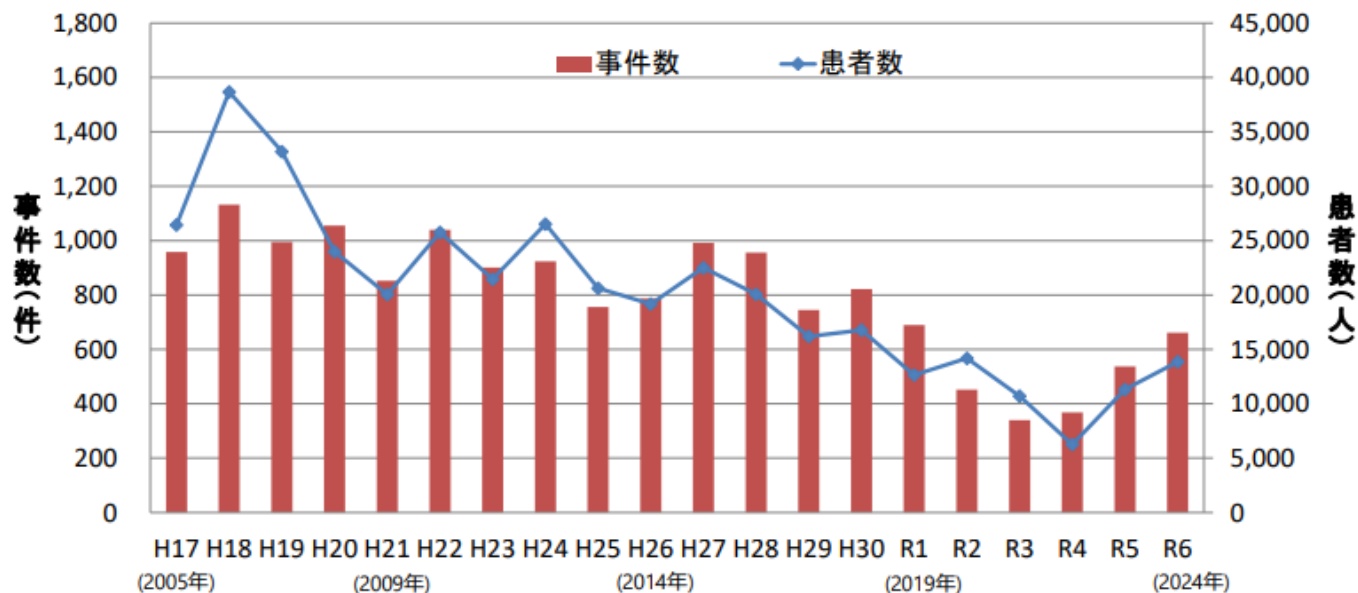


Ⅰ 食中毒発生状況（全国）

- ・コロナ禍前の水準に戻ってきている。
- ・R6は患者2人以上の事例が増えた。

食中毒事件数・患者数の推移（患者数2人以上の事例）

	事件数	患者数	死者数
R4年	368	6,262	1
R5年	537	11,319	4
R6年	661	13,854	2



（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

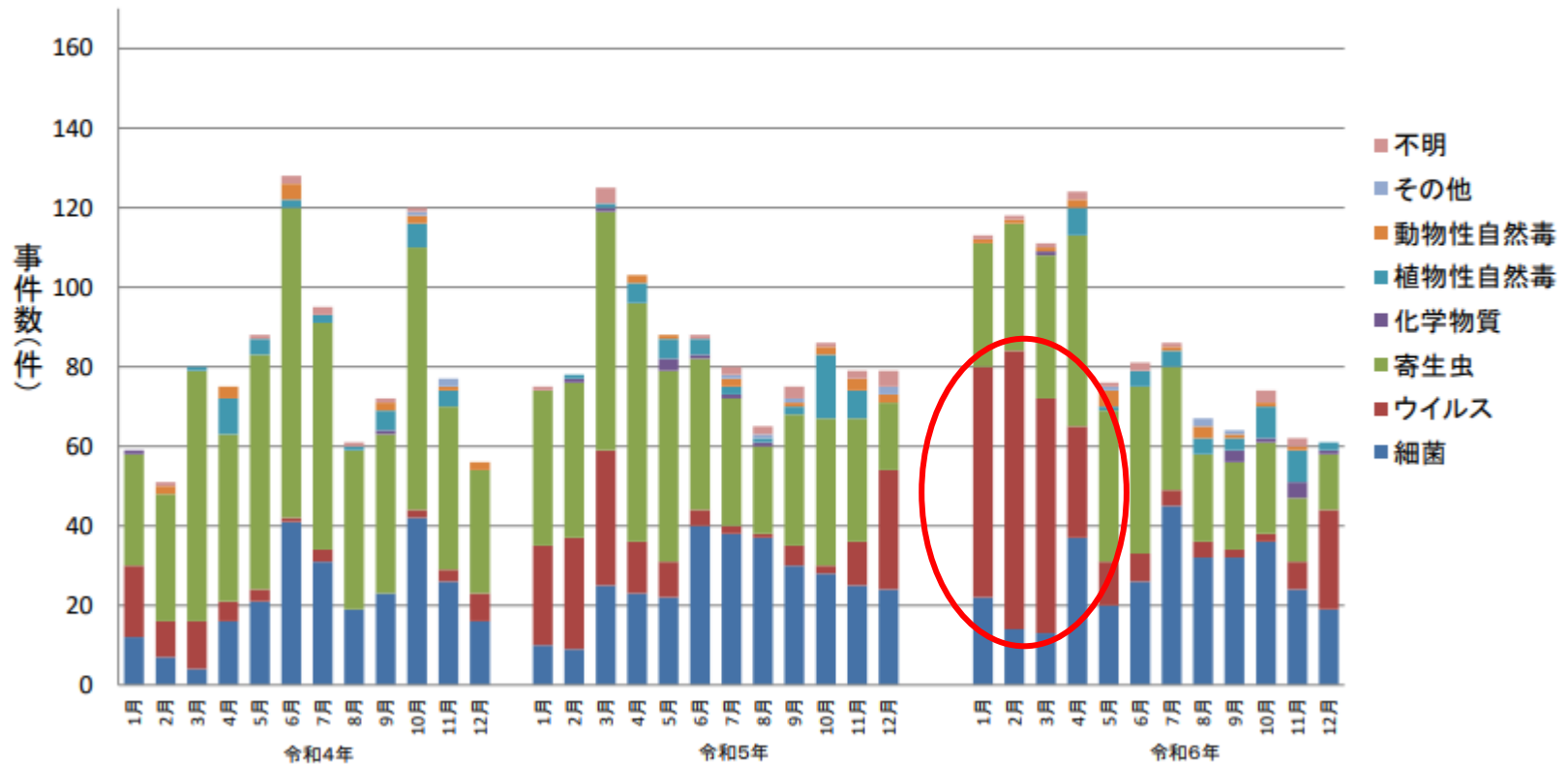
3

（第3回厚生科学審議会食品衛生監視部会資料）

I 食中毒発生状況（全国）

・R6は1月から4月にノロウイルスの件数が増えている。

【全体】 病因物質別事件数の月別発生状況（令和4年～令和6年）



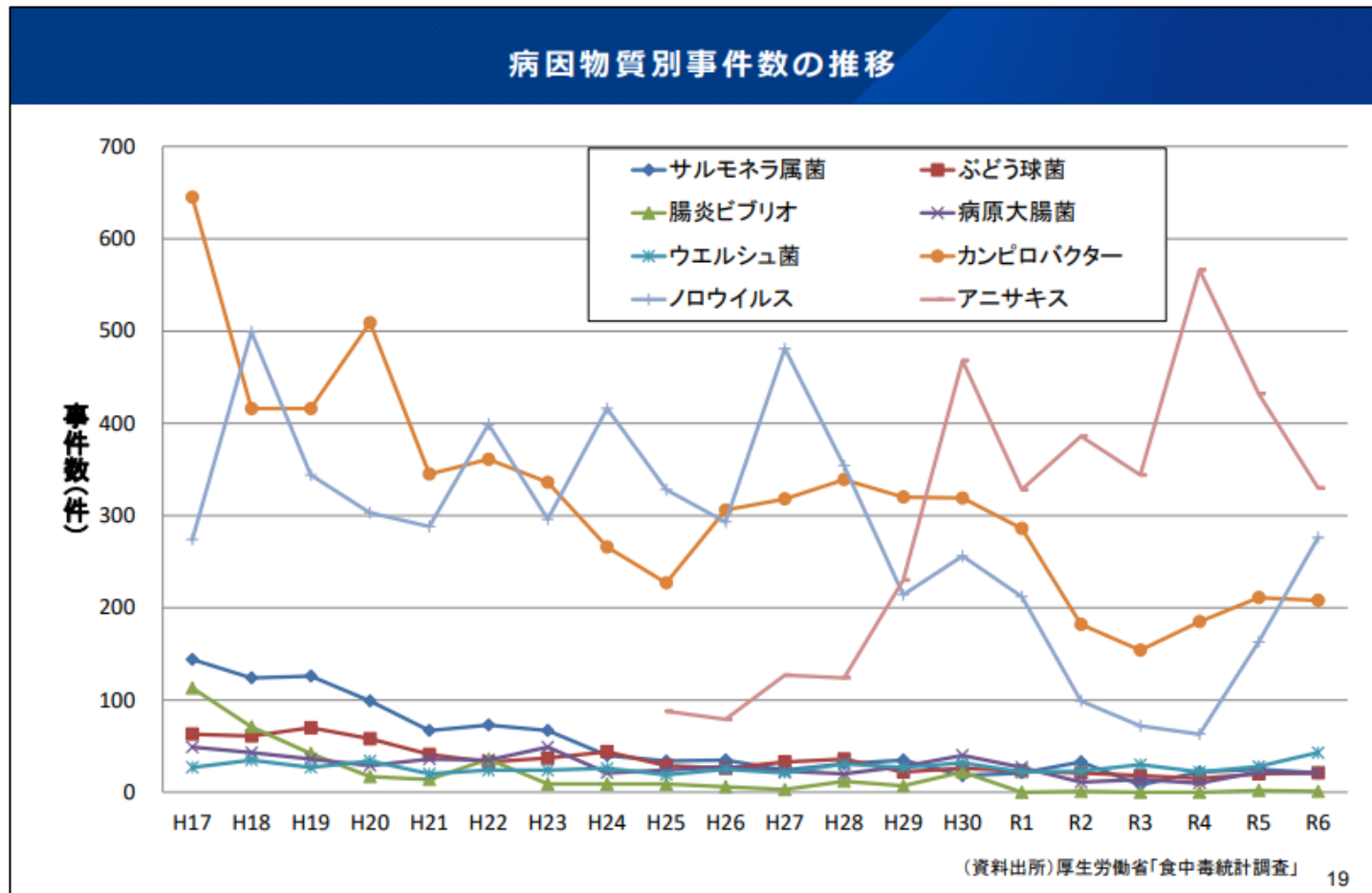
詳細は、資料1-2（令和6年食中毒発生状況）12・13ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」 7

（第3回厚生科学審議会食品衛生監視部会資料）

I 食中毒発生状況（全国）

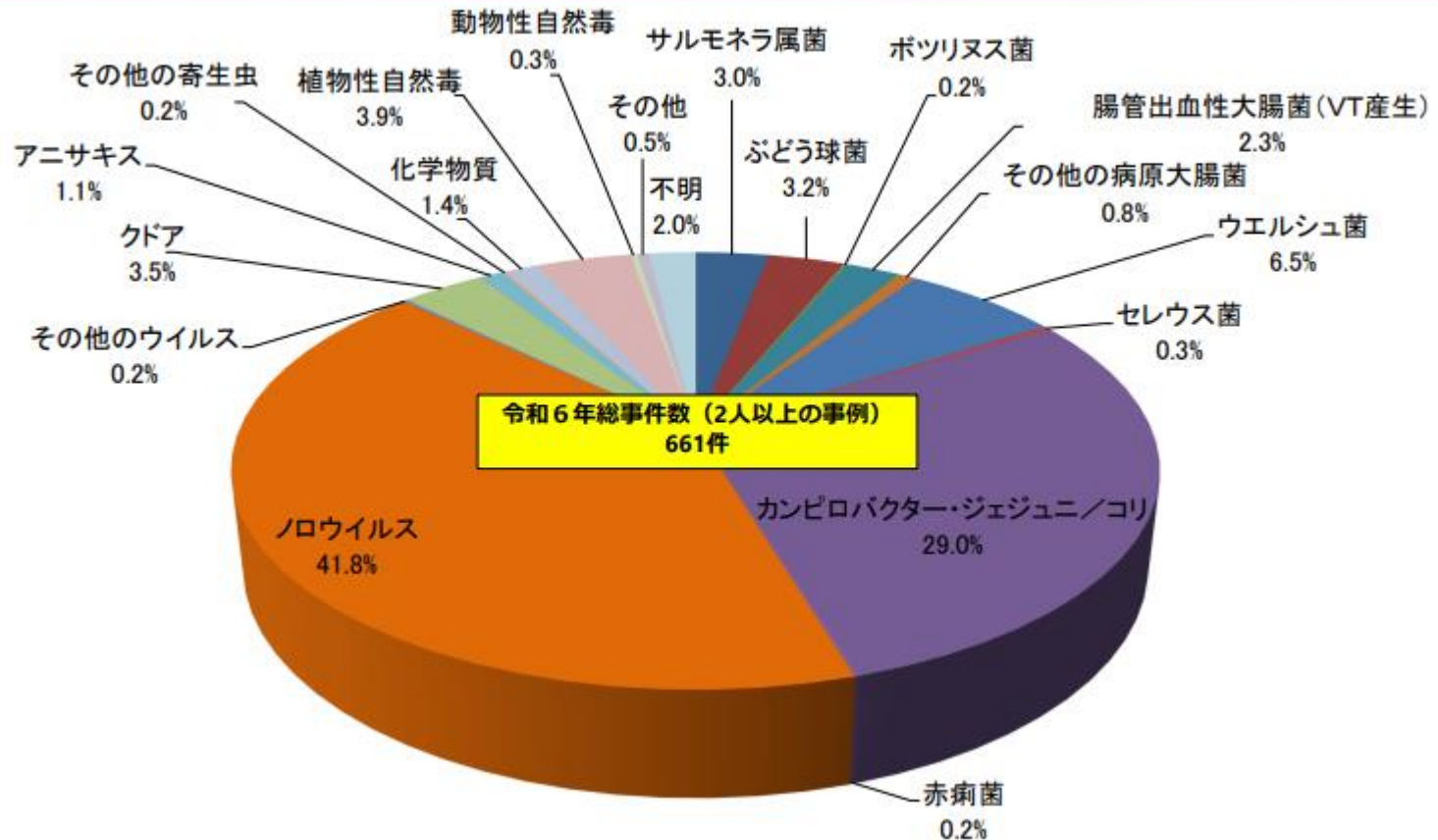
- ・R6はノロウイルスの事件数が前年から約1.7倍となっている。



(第3回厚生科学審議会食品衛生監視部会資料)

I 食中毒発生状況（全国）

【患者数2人以上】病因物質別事件数発生状況（令和6年）

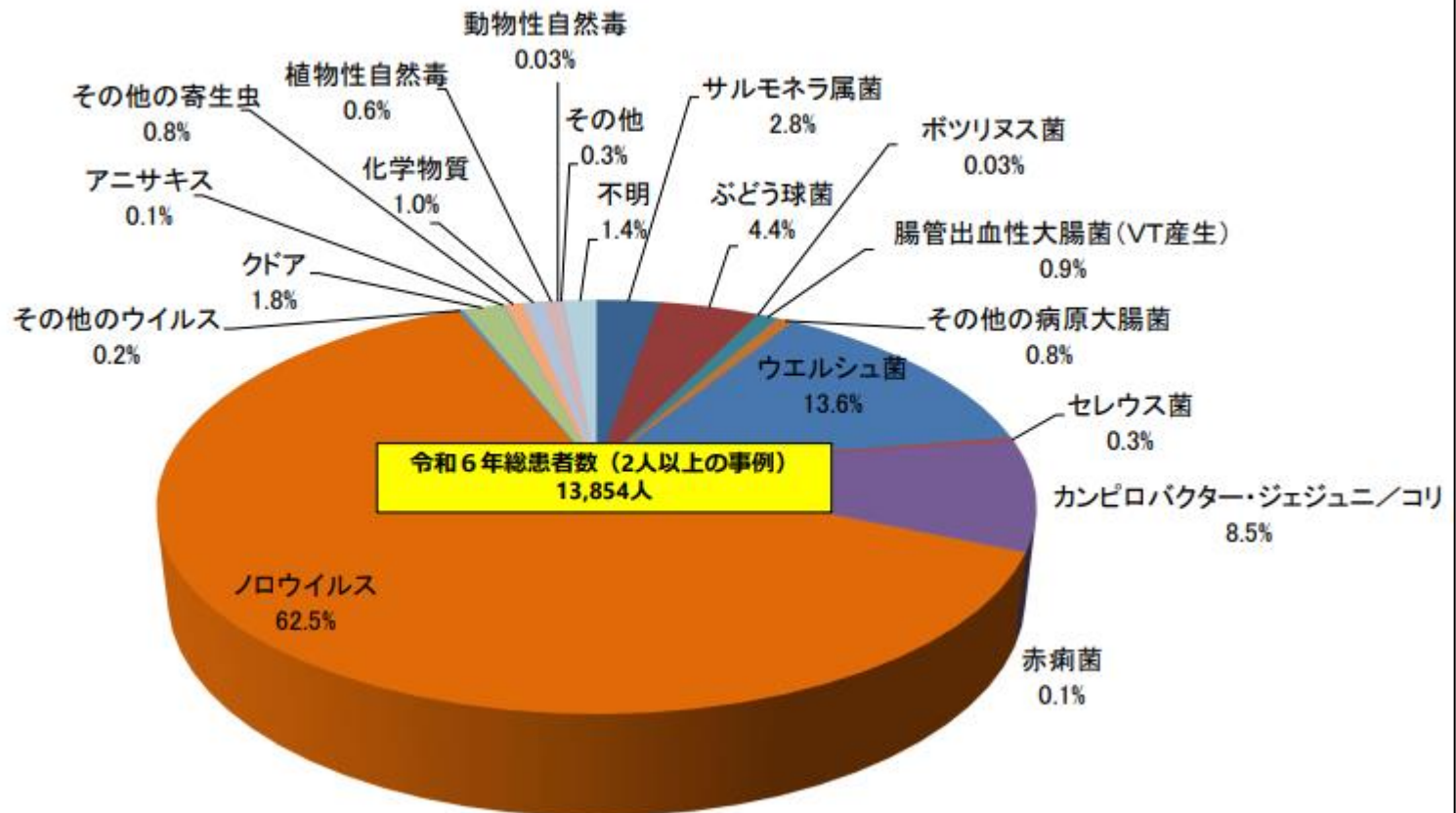


詳細は、資料1－2（令和6年食中毒発生状況）28ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

I 食中毒発生状況（全国）

【患者数2人以上】病因物質別患者数発生状況（令和6年）



詳細は、資料1－2（令和6年食中毒発生状況）28ページ参照

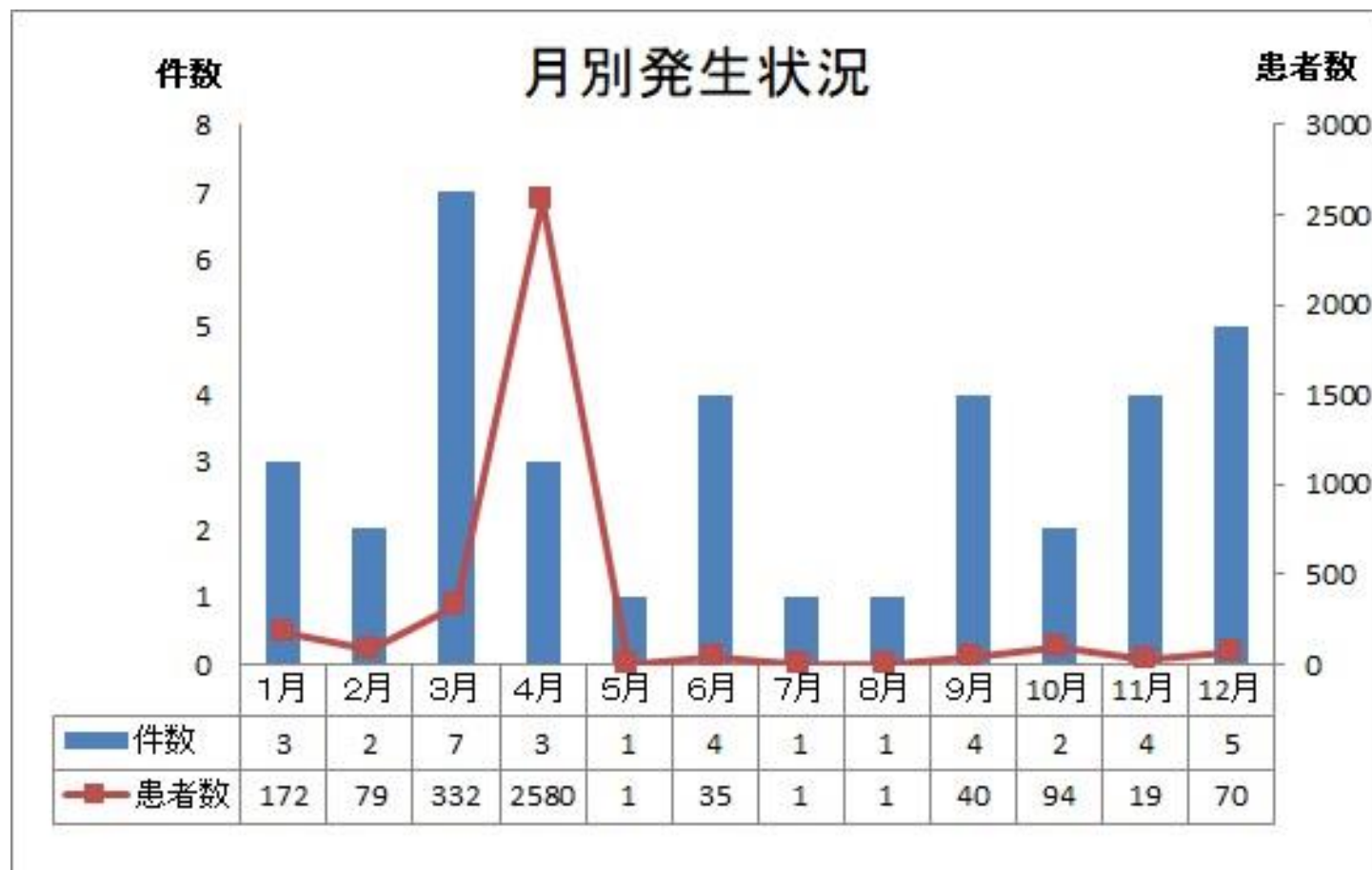
（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

I 食中毒発生状況（県内R2～R6）

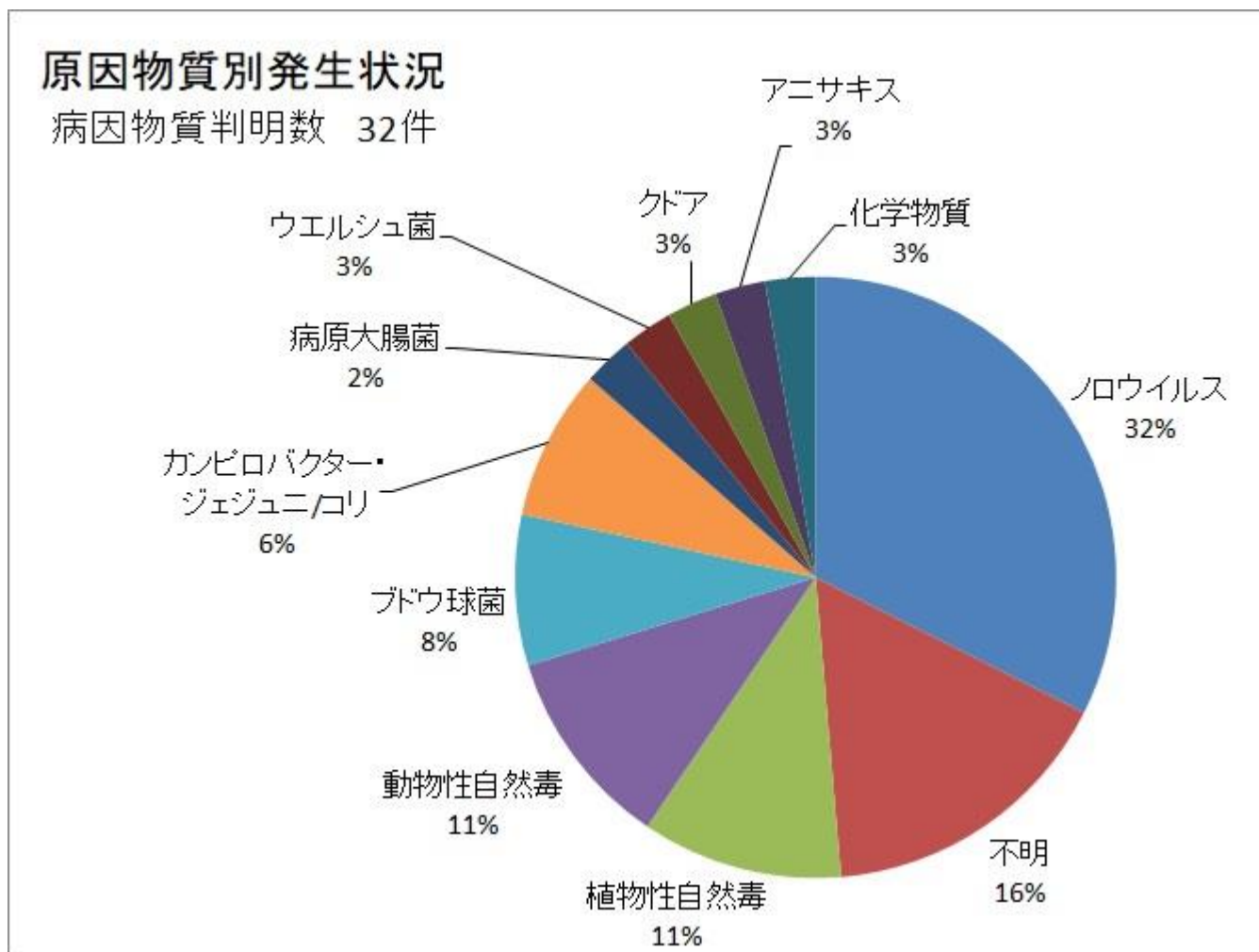
約2,500名以上



I 食中毒発生状況（県内R2～R6）



I 食中毒発生状況（県内R2～R6）



I 食中毒発生状況（県内R7）

No	発生年月日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	2月17日	岡山市	21 名	不明(令和7年2月14日及び令和7年2月15日に提供された食事)	ノロウイルス(GⅡ)	飲食店(岡山市)
2	3月2日	和気町	14 名	不明(令和7年3月1日に提供された仕出し弁当)	ノロウイルス(GⅡ)	仕出し屋(赤磐市)
3	3月29日	総社市	40 名	不明(令和7年3月29日に提供された仕出し弁当)	不明	仕出し屋(総社市)
4	4月23日	井原市	21 名	不明(令和7年4月22日及び令和7年4月23日に提供された食事)	ノロウイルス(GⅡ)	飲食店(井原市)
5	6月3日	奈義町	8 名	不明(令和7年6月2日に提供された弁当)	ノロウイルス(GⅡ)	特別養護老人ホーム(奈義町)
計		5 件	104 名			

岡山県生活衛生課HP <https://www.pref.okayama.jp/page/696964.html>

I 食中毒発生状況（県内R6）

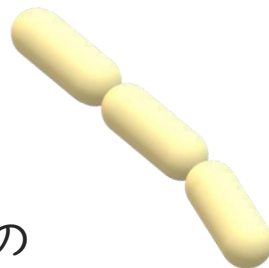
No	発生年月日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月6日	真庭市	135 名	不明(令和6年1月5日から令和6年1月8日にかけて提供された食事)	ノロウイルス(GⅡ)	旅館(真庭市)
2	1月21日	岡山市	20 名	不明(令和6年1月20日及び令和6年1月21日に提供された食事)	ノロウイルス(GⅡ)	飲食店(岡山市)
3	3月22日	倉敷市	52 名	不明(令和6年3月22日に提供された食事)	不明	飲食店(倉敷市)
4	4月2日	岡山市	31 名	不明(令和6年4月1日から令和6年4月3日に提供された食事)	ノロウイルス(GⅡ)	飲食店(岡山市)
5	6月26日	倉敷市	11 名	令和6年6月26日に提供された食事	不明	飲食店(倉敷市)
6	7月28日	岡山市	1 名	ふぐ(種類不明)	テトロドトキシン(推定)	家庭
7	12月16日	津山市	6 名	不明(令和6年12月14日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(津山市)
8	12月24日	倉敷市	13 名	不明(令和6年12月23日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(倉敷市)
9	12月30日	岡山市	27 名	不明(令和6年12月29日に提供された食事)	ノロウイルス(GⅡ)	飲食店(岡山市)
計		9 件	296 名			

I 食中毒発生状況（県内R5）

No	発生年月日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	3月2日	倉敷市	3 名	高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを含む水	次亜塩素酸ナトリウム	ホテル(倉敷市)
2	3月20日	津山市	4 名	不明(令和5年3月18日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(津山市)
3	3月28日	岡山市	14 名	不明(令和5年3月27日に提供された弁当)	ノロウイルス	飲食店(岡山市)
4	3月28日	真庭市	72 名	不明(令和5年3月27日から同月30日にかけて提供された食事)	ノロウイルス(GⅡ)	ホテル(真庭市)
5	4月17日	倉敷市	4 名	ヒラメの肝和え	クドア・セブテンブノクタータ	飲食店(倉敷市)
6	6月18日	岡山市	18 名	令和5年6月9日(金)、同月14日(水)から16日(金)に提供された食事	腸管出血性大腸菌O157	飲食店(岡山市)
7	9月10日	真庭市	9 名	おにぎり	黄色ブドウ球菌	家庭
8	11月7日	美作市	1 名	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭
9	12月7日	矢掛町	11 名	不明(令和5年12月7日に提供された食事)	不明	旅館(矢掛町)
10	12月9日	矢掛町	13 名	不明(令和5年12月9日に提供された食事)	不明	飲食店(矢掛町)
計		10 件	149 名			

食中毒菌・ウイルスについて

ウェルシュ菌



A型ウェルシュ菌は、食中毒の原因物質のひとつ
自然界に広く分布しており、ヒトへの感染症としては、食中毒の
ほかに敗血症やガス壊疽などが知られている。

特徴	
大きさ	0.6-2.0 μ m×2.0-10.0 μ m程度
増殖	食品中、腸内で増殖
潜伏期間	6～18時間
主な症状	下痢、腹痛(産生した毒素(エンテロトキシン)による)
その他	<u>仕出し屋、旅館、学校など大量の食事を取り扱う集団給食施設</u> での食中毒事例が多い。 <u>耐熱性芽胞を形成</u> し、食品の再加熱に より発芽する。 エンテロトキシンは熱に弱い。 偏性嫌気性桿菌

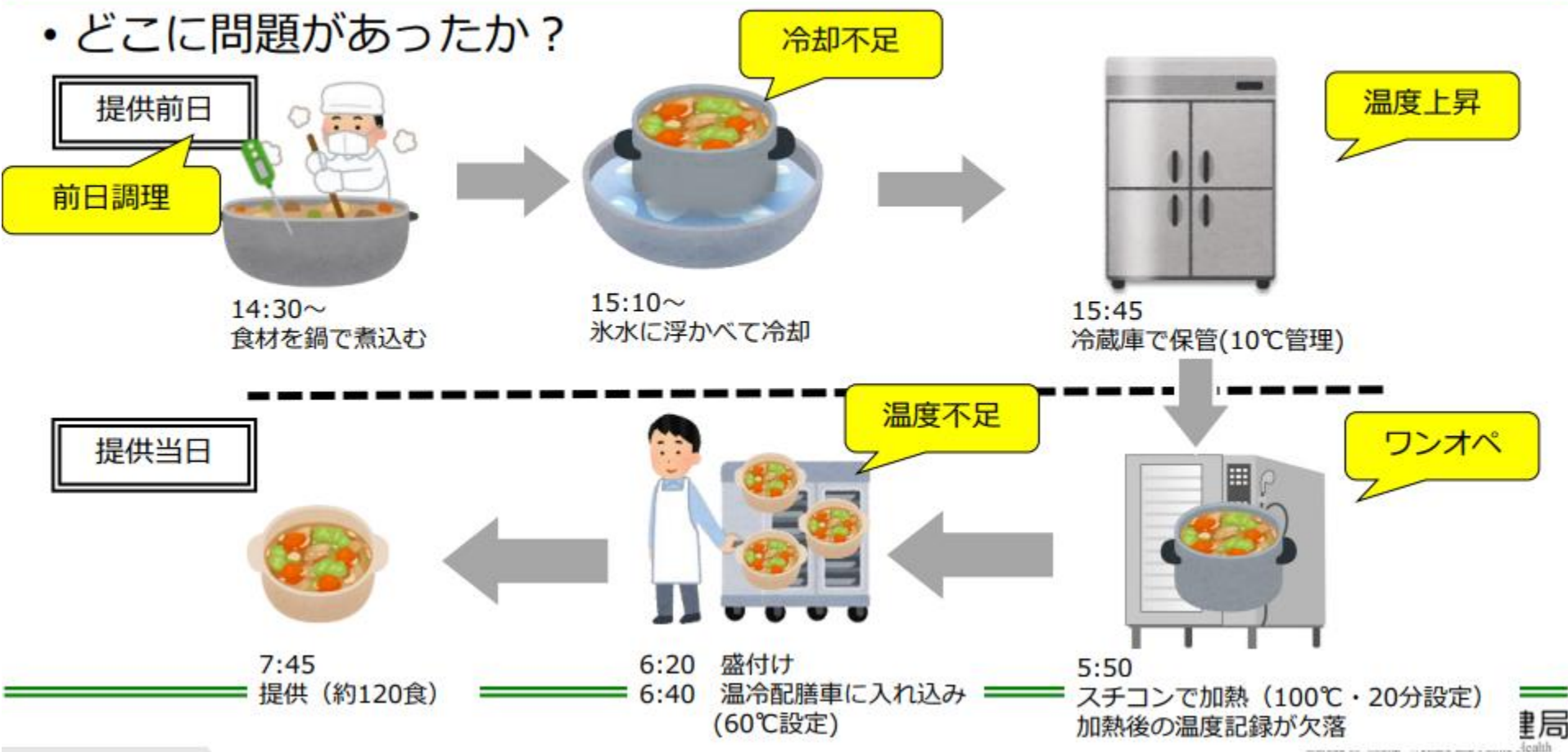
ポイントは「大量調理」「前日調理」「緩慢冷却」

事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

- 喫食日時 令和4年7月11日
- 発症者数 27名
- 病因物質 ウエルシュ菌（エンテロトキシン産生性）TW67型
- 原因食品 冬瓜と鶏肉の煮物（朝食）

事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウェルシュ菌食中毒

・どこに問題があったか？



事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

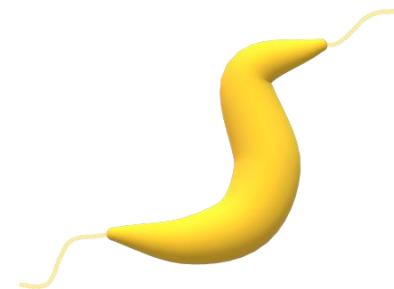
- 前日調理を行っていた。
 - 朝食提供の業務をワンオペで行うため、部分的な前日調理が必要だった。
- 前日調理の煮込み工程後の冷却が不十分だった。
 - 調理工程が類似した別メニューの冷却状況を検証したところ、食品の表面温度は34.8℃だった。
- 冷却後の保管用冷蔵庫の温度が高かった。
 - 開閉頻度の高い冷蔵庫のため庫内を低温に保つことが難しく、温かい食品を格納すると温度が上昇する状態だった。
- 温冷配膳車の温度管理が不適切だった。
 - 温蔵庫の設定60℃、温度表示58℃、実測51℃。冷めた食品を格納すると温度がさらに下降する状態だった。

再発防止策を考えてみましょう



さらに、みなさんの施設で、調理工程で
どこが危険か、考えてみましょう

カンピロバクター属菌



※イメージ図

家畜やペット、野生動物など多くの動物が保菌している。
食中毒を引き起こす菌種の多くはカンピロバクター・ジェジュニ／コリ。
数百個程度の少ない菌でも発症し、肉の鮮度にかかわらず食中毒を
起こす可能性がある。

特徴	
大きさ	らせん状で、長さ0.5-5 μ m
増殖	ヒトや動物の腸管内で増殖 5～15%程度酸素が含まれる条件で発育する
潜伏期間	1～7日
主な症状	下痢、腹痛、発熱 等
その他	加熱不十分な食肉や臓器の喫食が主な原因となる。 熱や乾燥に弱く、中心部を75℃で1分間以上加熱することで死滅する。

カンピロバクター属菌による食中毒

全国の事例

発生年	発生場所	原因食品	患者数(人)
平成27年	滋賀県	鶏の刺身	19
平成28年	東京都 など	ささみ寿司	609

岡山県での発生状況

発生年	発生件数	発生場所	患者数(人)
平成30年	3	飲食店、学校	19
令和 元年 (平成31年)	1	飲食店	5
令和 5年	1	飲食店	4

予防のポイント

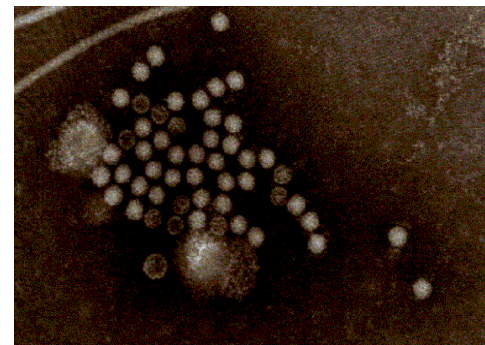
- ・ 二次汚染の防止
- ・ 十分な加熱（中心部を**75℃で1分**間以上）

※食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率・・・67.4%

食中毒菌・ウイルスについて

ノロウイルス

感染性胃腸炎や食中毒の原因物質のひとつ
一年を通して発生するが、特に冬季に流行する。



特徴	
大きさ	直径30nm程度 ←細菌の1/30程度
増殖	ヒトの腸管内で増殖
感染力	強い(10～100個程度の少量のウイルスで感染)
ウイルスの失活	加熱(85～90℃で90秒以上) 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm以上の塩素濃度) が有効
潜伏期間	24～48時間
主な症状	嘔吐、下痢、腹痛(通常1～3日で治癒) 不顕性感染(感染していても症状が出ない)の場合がある
その他	環境中でも長期間感染力を維持する

ノロウイルス食中毒予防の4原則

- ① 調理場に「持ち込まない」
従事者・利用者・食品 など
- ② 食品などに「つけない」
手洗い・調理器具・調理環境 など
- ③ ノロウイルスを「ひろげない」
手洗い・交差汚染防止・汚物処理 など
- ④ ノロウイルスを「やっつける」
加熱(85~90℃ 90秒間以上)

ジャガイモによる食中毒

- 食中毒の原因 ジャガイモに含まれるソラニン類
- 発症までの時間・症状 喫食後約20分で発症
腹痛・吐き気・嘔吐・下痢・めまい 等
- 過去10年(平成27年～令和6年)で13件発生
※全国・患者数 225名

注意点と予防

ジャガイモによる食中毒

- ソラニン類は皮(緑化部分)や芽に多く含まれる
- 小児は大人の発症量の10分の1程度の量で発症する

- ・ 未熟な小型のジャガイモは使用しない
- ・ 収穫後のジャガイモは冷暗所で保管する
- ・ 芽、皮は取り除いて使用する

次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒

- 漂白中であることに気づかない、容器に表記しておらず水と勘違いして提供・誤飲した事例がある
- 症状 のどの痛み、腹痛、吐き気、下痢

- ・ 内容物がわかるようにラベルを貼る、ボトルの色を統一するなど
- ・ 漂白中、洗浄中である旨を表記する
- ・ 食品と薬品を区別して保管する
- ・ 周囲の人に知らせる

ヒスタミンによる食中毒

- 食中毒の原因 ヒスチジン(アミノ酸の1種)を多く含む魚やその加工品
- 発症までの時間・症状 喫食後数分から30分で発症
顔面の紅潮、じんましん 等のアレルギー様症状
- 原因食品はまぐろ、カジキ等の赤身の魚が多い
- 令和6年で8件(患者数135名)発生

ヒスタミンについて

ヒスタミンによる食中毒

- ヒスタミン産生菌が持つ酵素によって食品中のヒスチジンがヒスタミンに変換される
- ヒスタミン産生菌は常温で増殖し、ヒスタミンを産生する（4℃でもヒスタミンは産生されることが確認されている）
- 産生されたヒスタミンは熱分解しない

注意点と予防

ヒスタミンによる食中毒

●ヒスタミンを食品中に増やさないことが重要

- ・ 適切な温度管理をする
- ・ 仕入れ先の保管状況、仕入れ時の温度等を確認する
- ・ 鮮度が低下した魚は調理しない

3 衛生管理について

食中毒予防の3原則

① 菌を「つけない」

手洗い・調理器具・調理環境 など

② 菌を「ふやさない」

温度管理、提供時間 など

③ 菌を「やっつける」

加熱（中心部75℃ 1分以上）

アニサキスは冷凍（-20℃以下24時間以上）で死滅

3 衛生管理について(手洗い)

POINT

手洗いミスの生じやすい部分



(Taylor LJ : An evalution of handwashing technigueより改変)

3 衛生管理について(手洗い)

手洗いのタイミング

- ・外出先から帰ったとき
- ・ご飯を食べる前
- ・トイレから出た後
- ・配膳の前
- ・調理前及び食品に直接触れる作業にあたる直前
- ・調理中に卵や肉、魚などを触ったとき

など

3 衛生管理について(手洗い)

手洗いのタイミング

人が1時間に顔を触る回数は、平均_____回

そのうち、目・鼻・口などの粘膜は約_____％を占めている

顔以外にも髪の毛や服など、無意識に触っている！

3 衛生管理について(手洗い)

排便(水様便)後、トイレットペーパーで
お尻を拭いたときの手の汚染



平成23年度全国食品衛生監視員研修会研究発表
「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所 より一部改変

3 衛生管理について(手洗い)

不適切な手洗いによる手袋表面への汚染



手洗い無しで手袋着用



手を水洗いした後に手袋着用



手のアルコール消毒後に手袋着用

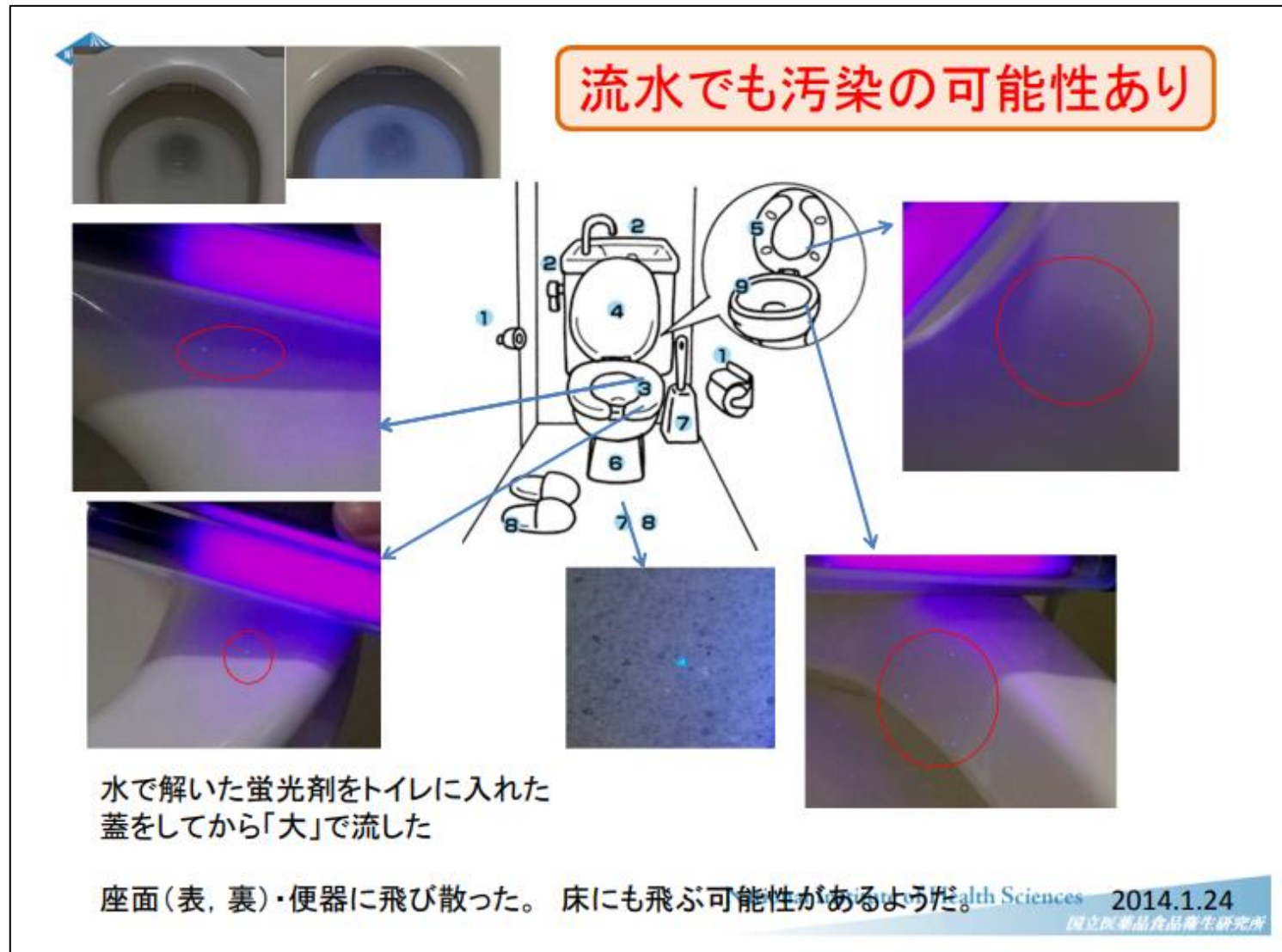
(ひたちなか保健所による検証: 蛍光発光の部分が手から手袋に移った汚染)

3 衛生管理について(手洗い)

2回手洗いの効果

手洗いの方法	残存ウイルス数
手洗いなし	約100万個
流水で15秒手洗い	約1万個(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 (0.01%程度)
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 (0.001%程度)
「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	数個 (0.0001%程度)

3 衛生管理について(トイレの汚染と清掃)



3 衛生管理について(トイレの汚染と清掃)

トイレの清掃は、汚染の少ないところから行う。

ドアノブ・水道の蛇口



トイレットペーパー保持器・流水器



便座のフタ



スイッチ



便座



便器の内側

3 衛生管理について(機器・計器類の管理)



中心温度計・・・定期的な校正を行う。
(氷水0℃ 沸騰したお湯100℃)
※校正・メンテナンスの記録は残しておく。

紫外線殺菌灯・・・製品の有効期間を確認し、定期的に交換する。
(紫外線と紫色の光は違う!)
※交換した記録(次回交換年月日)は残しておく。

3 衛生管理について（消毒液の適正な使用・保管）

次亜塩素酸Na・・・直射日光や高温の場所を避けて保管
（有効成分が分解）
希釈液は都度調整し、長期保管を避ける

- ・ 消毒液は「洗浄」→「消毒」の順番に使用
（汚れが残ったままだと消毒効果が薄れる）
- ・ 製品ごとに規定された希釈濃度、漬け込み時間を守る



3 衛生管理について（爪ブラシの適正使用・管理）

使用：爪の間に やさしく使う

強い力で激しくこすると目に見えない傷になって
黄色ブドウ球菌の発生原因となる。

共用しない



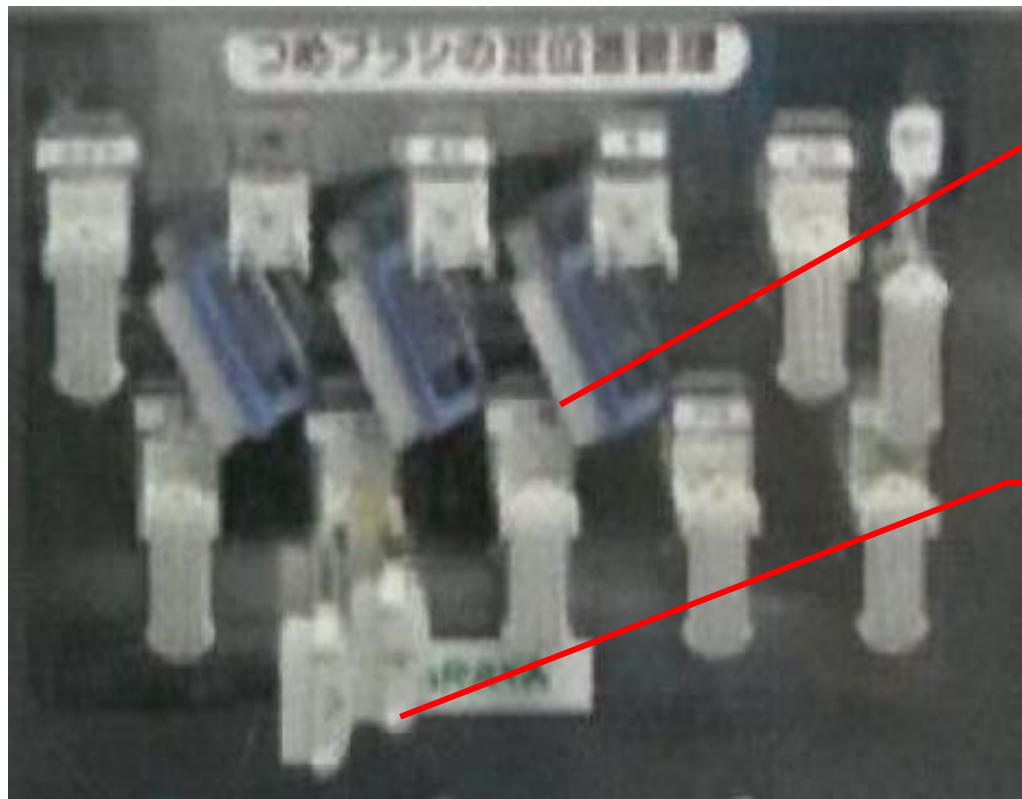
管理：洗浄→消毒→乾燥 の順に毎日行う

洗浄・・・中性洗剤で揉み洗い→流水すすぎ

消毒・・・200ppm次亜塩素酸Naに約5分間浸漬→流水すすぎ

乾燥・・・ホルダーなどに掛け、乾燥しやすい状態で保管

3 衛生管理について(爪ブラシの適正使用・管理)



上段の爪ブラシの水滴が
下段の爪ブラシについて
汚染

爪ブラシ同士の接触

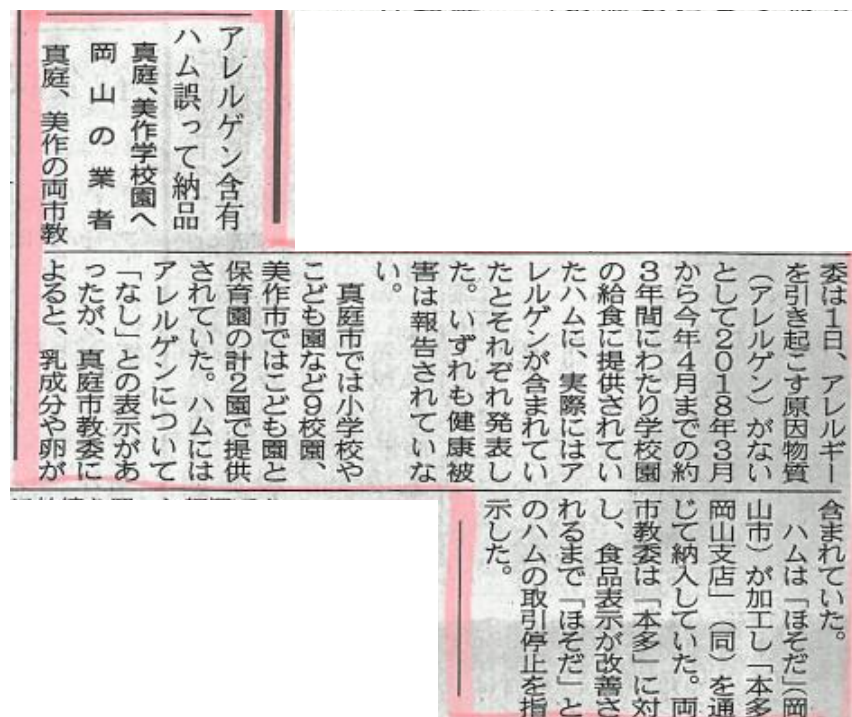
管理が難しい場合は、1分間程度、正しい手洗いを行うとよい。

事例① アレルゲン含有物資の誤納入

概要: アレルゲンなしとして納入していた物資が、実際にはアレルゲン含有であった。

原因: 納入業者と加工業者の確認不足

製造業者、納入業者、施設関係者の情報共有は適切だったか？
表示の確認は？



事例② 金属片の混入疑義

概要: 野菜をカットするスライサーの刃が欠損しているのを調理後の点検で発見。

喫食前に給食を回収した。(刃は発見されず)

原因: 不明

機械・器具の使用前、使用後の点検の徹底
連絡体制の整備

給食に金属片混入か

真庭・久世
共同調理場

スライサー欠損

真庭市教委は14日、久世学校給食共同調理場(同市台金屋)で作り、久世地域の市立5幼小中学校に同日提供された給食のあえ物に金属片が混入した可能性があると発表した。

野菜をカットするスライサーの刃(長さ2ミ)が長さ1センチほど欠

けているのを調理員が調理後に発見した。約500食分作り、米来幼稚園(同市目木)では園児ら20人が、野菜のあえ物を食べていたが、健康被害の報告はない。他の3小1中では給食を食べる前に回収された。刃の破片は見つかっていない。

15日の給食はスライサーを使わずに調理して提供する。市教委は「原因を究明し、安全安心な給食の提供に努める」としている。

●食中毒や異物混入などが起こってしまったら… 必ず原因を究明し、再発防止に努めましょう！

【原因究明】

- ・原因となる食中毒菌／物質の特定
- ・原因となった食品／器具等の特定
- ・汚染源・汚染経路等の特定
- ・施設管理の再確認、調理工程ごとの管理状況の再確認
調理能力
保管方法
洗浄・殺菌方法
加熱時間・冷却時間 等問題点を洗い出す

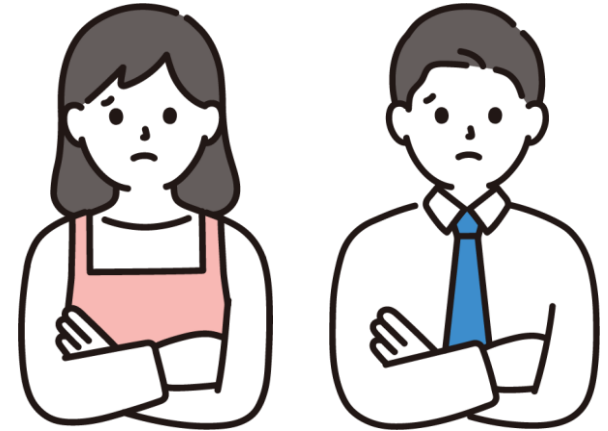
【再発防止】

- ・大量調理マニュアル・HACCPプランの見直し
- ・従事者教育

など

従事者教育

前の職場ではこんなことしてない…
こんなことする必要あるのかな？



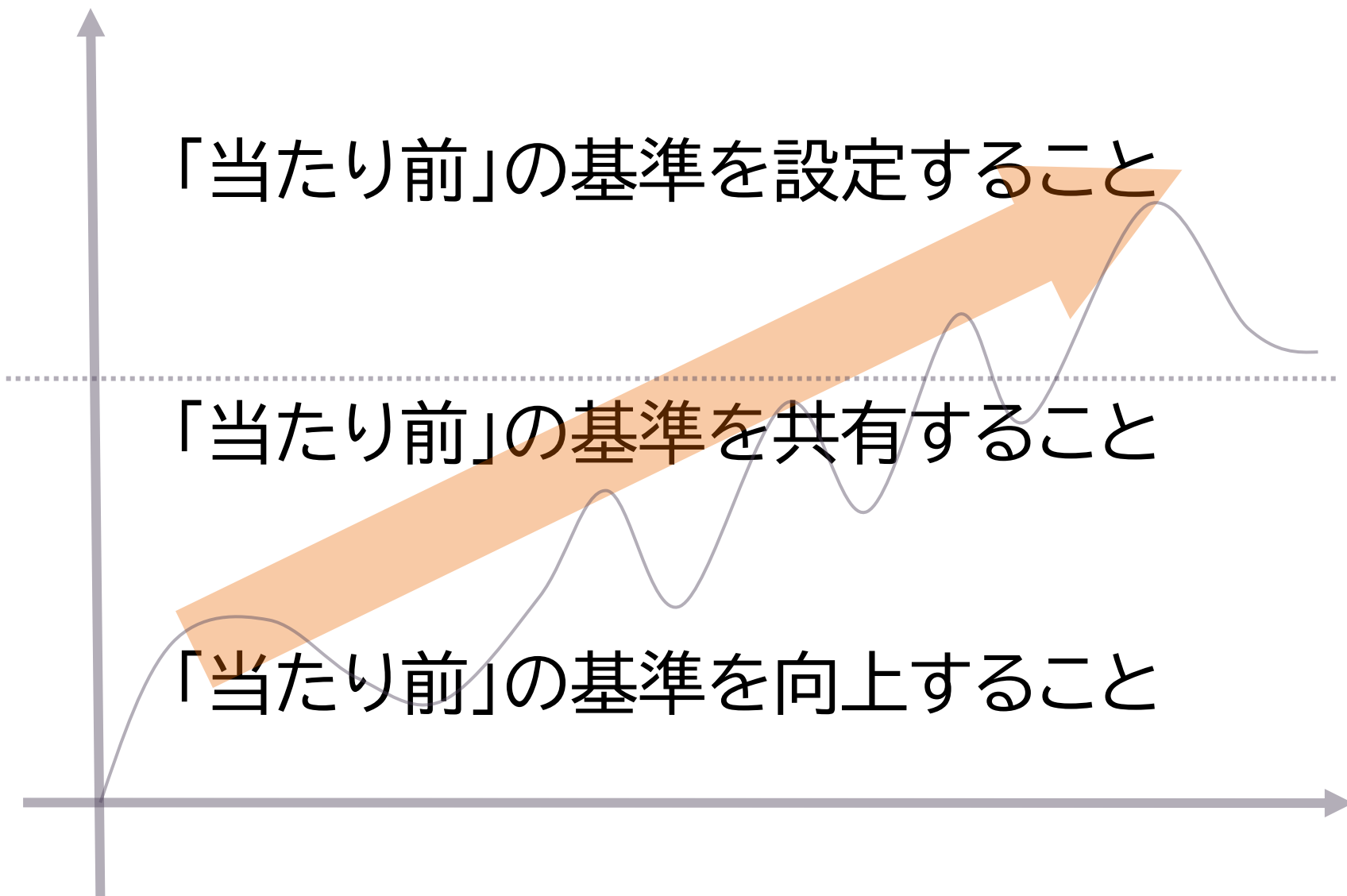
当たり前のことなんだけど…
意識が低いんじゃない？

従事者教育

「当たり前」の基準を設定すること

「当たり前」の基準を共有すること

「当たり前」の基準を向上すること



(参考)

- ・第3回厚生科学審議会（食品衛生監視部会）

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-kousei_127766.html

- ・（令和5年3月23日開催）薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会食中毒部会）

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-yakuji_127886.html

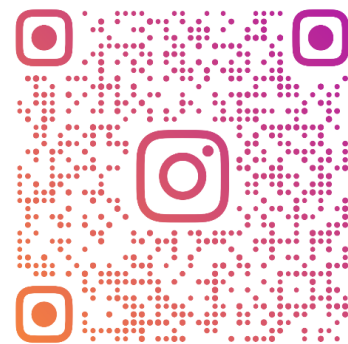
- ・「食品に関するリスクコミュニケーション」-ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう-

（厚生労働省、消費者庁共催 平成27年開催）より

「ノロウイルスによる食中毒の現状と対策について」 国立医薬品食品衛生研究所 野田 衛

- ・「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所

**Instagramを開設しました
食の安全や安心に関する情報発信を
しています**



OKAYAMAPREF_EISEI

ご清聴ありがとうございました。