

給食施設における 衛生管理

令和7年12月15日(月)
岡山県備前保健所衛生課

今日の内容

- 1.食中毒統計について
- 2.給食施設における食中毒発生状況
- 3.給食施設関係のメディア情報まとめ
- 4.過去の指導事項
- 5.ふきとり検査について
- 6.連絡事項

今日の内容

1.食中毒統計について

2.給食施設における食中毒発生状況

3.給食施設関係のメディア情報まとめ

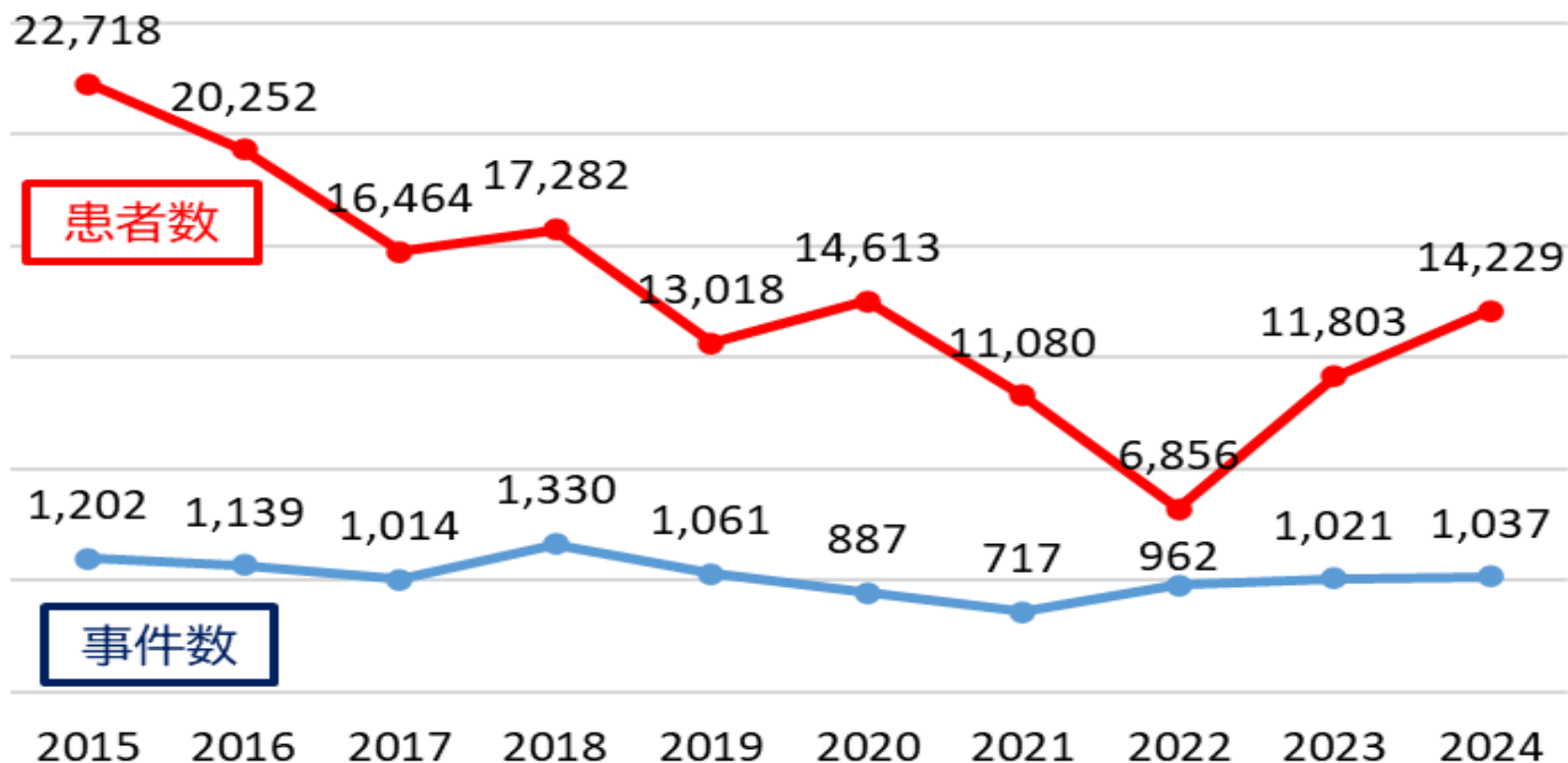
4.過去の指導事項

5.ふきとり検査について

6.連絡事項

食中毒発生状況(全国)

	事件数	患者数	死者数
R 4 年	962	6,856	5
R 5 年	1,021	11,803	4
R 6 年	1,037	14,229	3



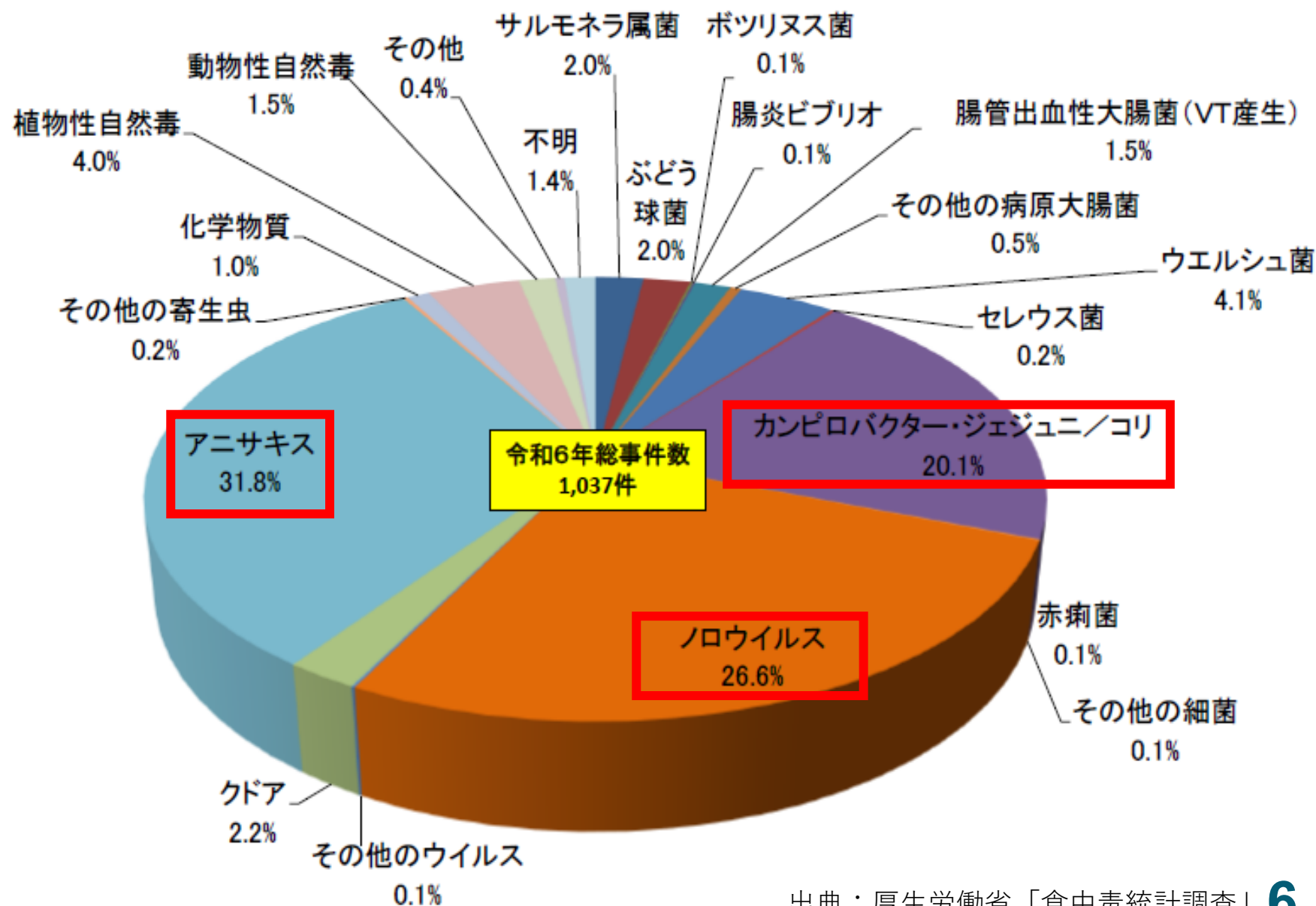
患者数500人以上の食中毒事例（令和6年）

	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	-

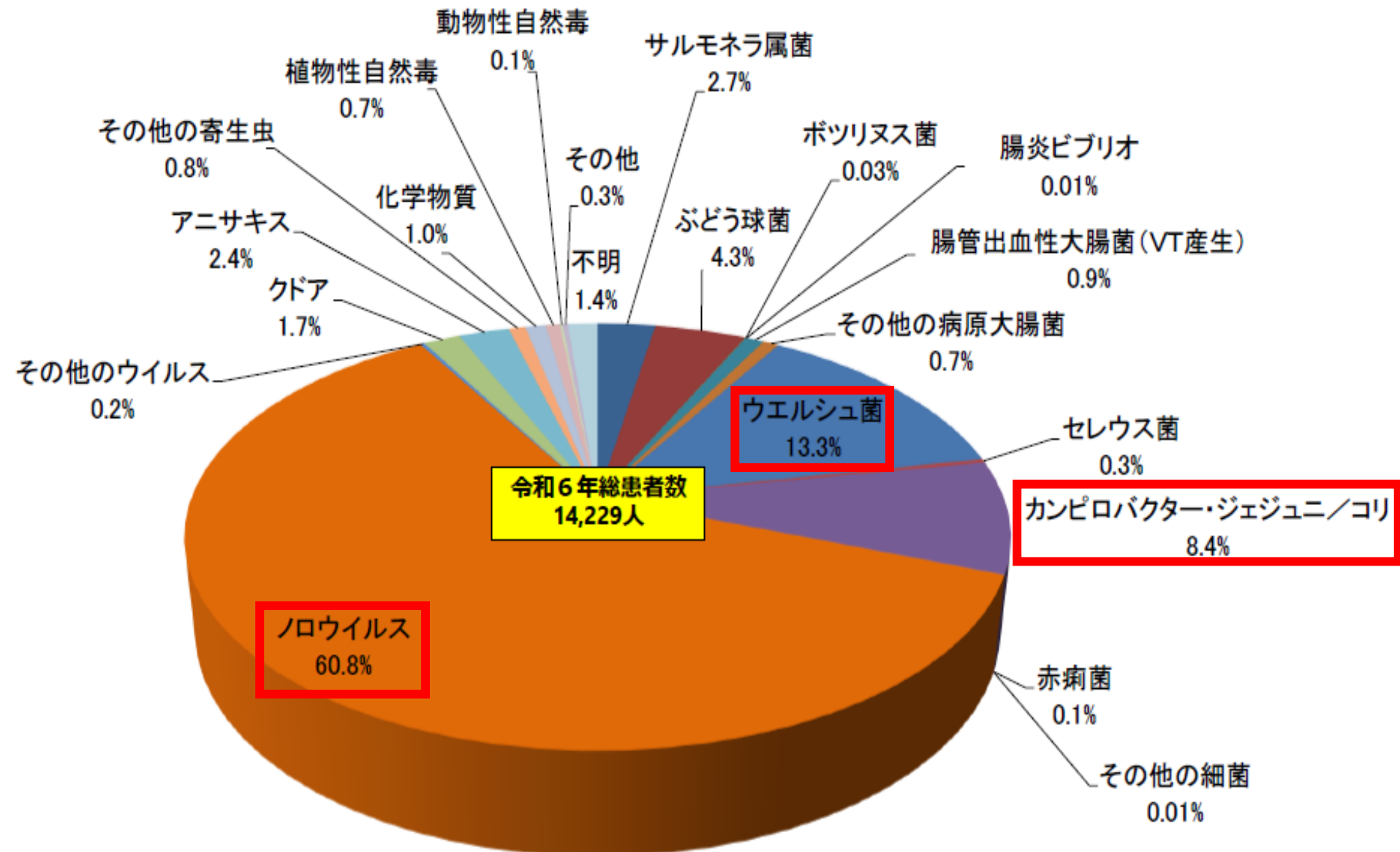
死者の報告された食中毒事例（令和6年）

	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

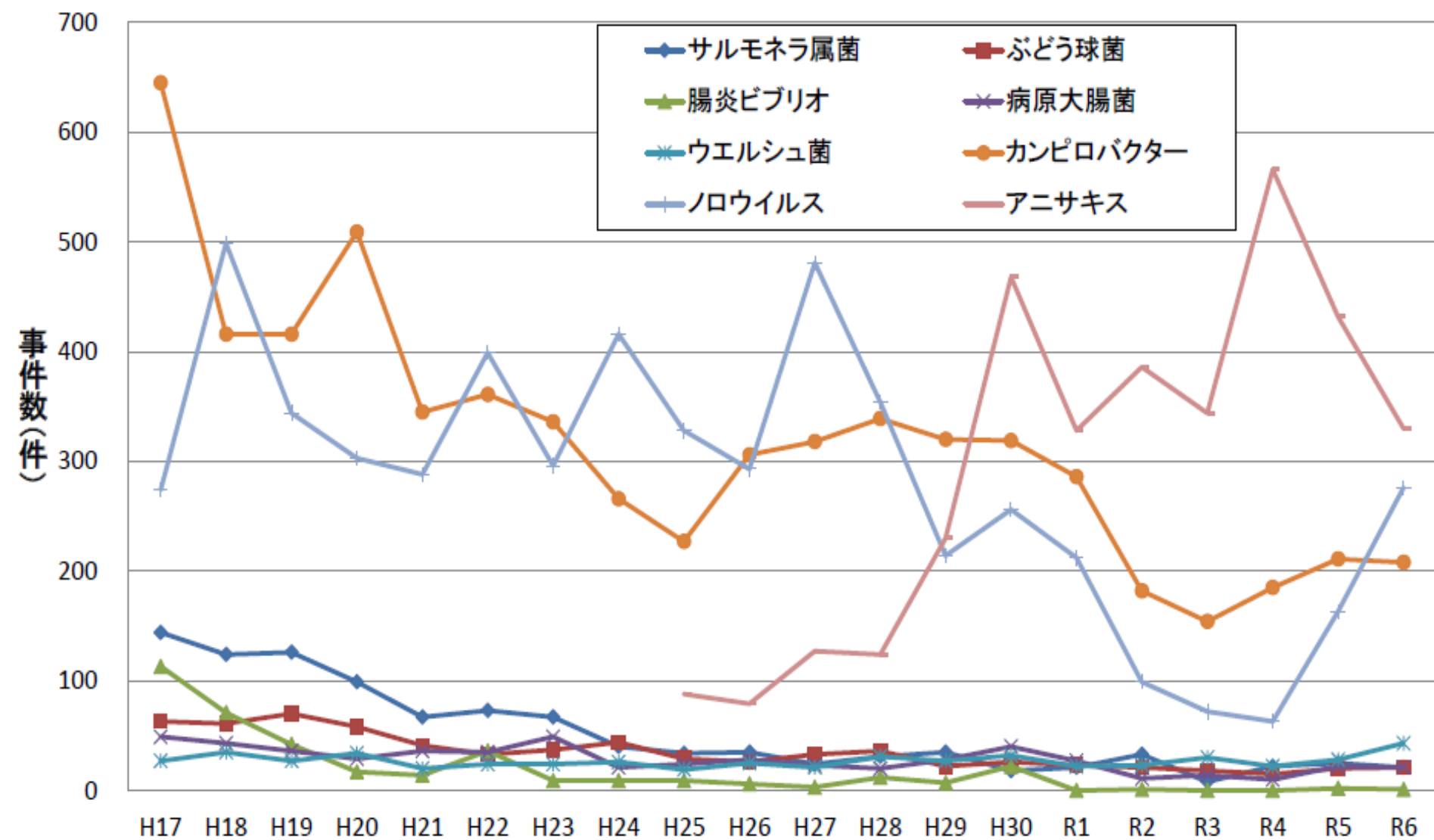
【全体】 病因物質別事件数発生状況（令和6年）



【全体】 病因物質別患者数発生状況（令和6年）



病因物質別事件数の推移



岡山県内の食中毒発生状況(R6年)

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			

出典:岡山県生活衛生課ホームページ

岡山県内の食中毒発生状況(R7年)

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	74 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	タコの酢の物	ノロウイルス(GⅡ)	集団給食(奈義町)
6	6月下旬	県内	1 名	イヌサフラン	コルヒチン	家庭
7	10月12日	真庭市	3 名	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭
8	10月22日	倉敷市	27 名	ハヤシライス(ご飯を除く)	調査中	飲食店(倉敷市)
計		8 件	188 名	R7.12.01時点		

今日の内容

1.食中毒統計について

2.給食施設における食中毒発生状況

3.給食施設関係のメディア情報まとめ

4.過去の指導事項

5.ふきとり検査について

6.連絡事項

給食施設における食中毒発生状況

- ・厚生労働省「食中毒統計調査」から抽出
- ・給食施設(学校、事業所、病院)で発生した食中毒件数を取りまとめ
- ・期間は6年間分(R1(H31)～R6年)
- ・給食施設で特に注意していただきたい食中毒について

食中毒発生状況【学校】

※その他:寄宿舍、
調理実習等

	単独調理場	共同調理場	その他※
ウイルス	3(1)		3
ノロウイルス	3(1)		3
細菌	10(2)		30(3)
ウエルシュ菌	2		11(1)
カンピロバクター	3		12(1)
サルモネラ属菌	3(2)		1
その他の病原大腸菌			3(1)
ぶどう球菌	1		3
腸管出血性大腸菌	1		
化学物質	5(2)	3(1)	
ヒスタミン	5(2)	3(1)	
自然毒			6(1)
植物性自然毒			6(1)
不明			1(1)
総計	18(5)	3(1)	40(5)

食中毒発生状況【保育所】

	保育所
ウイルス	10(2)
ノロウイルス	10(2)
細菌	11
カンピロバクター	4
サルモネラ属菌	7
化学物質	10
ヒスタミン	8
化学物質	2
自然毒	1
植物性自然毒	1
その他	1
総計	33(2)

食中毒発生状況【老人ホーム】

	老人ホーム
ウイルス	31(14)
ノロウイルス	30(14)
ロタウイルス	1
細菌	66(14)
ウエルシュ菌	44(12)
カンピロバクター	4
サルモネラ属菌	7(1)
セレウス菌	1
その他の病原大腸菌	1
ぶどう球菌	9(1)
寄生虫	1(1)
クドア	1(1)
化学物質	1
銅	1
不明	2
総計	101(29)

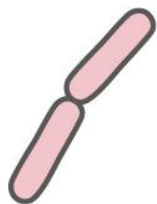
食中毒発生状況【病院】

	病院
ウイルス	11(2)
ノロウイルス	11(2)
細菌	18(4)
ウエルシュ菌	10(2)
カンピロバクター	1
サルモネラ属菌	3(1)
ぶどう球菌	4(1)
総計	29(6)

給食施設で特に注意すべき主な食中毒

分類	主な原因	特徴
細菌	ウエルシュ菌	カレーやシチューなど、 <u>大鍋での煮込み料理</u> が主な原因
	腸管出血大腸菌	<u>幼児や高齢者</u> の方は <u>重症化しやすく</u> 注意が必要
	サルモネラ属菌	<u>卵料理</u> や <u>食肉</u> などが主な原因
	黄色ブドウ球菌	<u>手指の傷口</u> から汚染した、おにぎりや握り寿司が主な原因
ウイルス	ノロウイルス	冬季に発生のパークを迎える <u>感染力が非常に強く</u> 、二枚貝に限らずあらゆる食品が原因
化学物質	ヒスタミン	ヒスタミンは <u>新鮮でない赤身魚</u> （サバ、まぐろ、かつおなど）で増殖し、食中毒の原因となる

ウェルシュ菌



ウェルシュ菌

熱に強い
芽胞をつくる



● 感染経路

ヒト、動物の腸管内に生息し、下水、河川、土壌などにも広く分布しています。食材としては、食肉に汚染が多くみられます。酸素のない環境（嫌気性）で増殖し、酸素のある大気中では死滅します。

本菌は、環境の変化により芽胞^{がほう}と呼ぶ特殊な殻をつくりま^すす。芽胞は熱に強く、1～4時間の加熱でも死滅しません。また、アルコールなどの消毒剤も効果がありません。

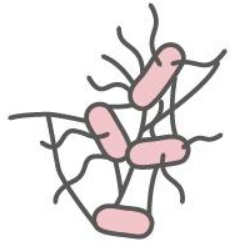
● 症状

潜伏期間は平均 10 時間で、主症状は腹痛と下痢ですが一般に軽症です。

● 予防対策

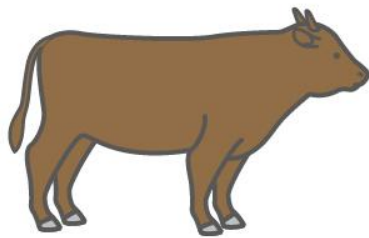
- ★ 前日調理を避けます。調理した食品は早く喫食し、加熱食品でも保存する場合は速やかに温度を下げ、低温で保存します。
- ★ 次の日に使用する場合は、低温保管し、提供時に加熱します。温め直すときはまんべんなく火が通るように食品をよくかき混ぜながら、中心部まで十分に加熱しましょう。

腸管出血性大腸菌



腸管出血性大腸菌
(O157 など)

少ない菌
でも発症



● 感染経路

牛や羊などの家畜の腸管内に生息しています。そのため、これらのふん便中の腸管出血性大腸菌が食肉を汚染し、感染源となることが多くみられます。また、食品や飲用水も原因となっています。

● 症状

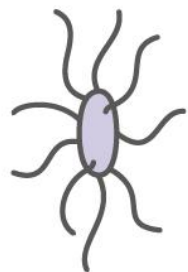
潜伏期間は3～8日です。主症状は下痢、腹痛、発熱、おう吐などです。重症化すると激しい腹痛や著しい血便を起こします。また、これらの症状がある人の中には、溶血性尿毒症症候群や脳症を発症する場合もみられます。

● 予防対策

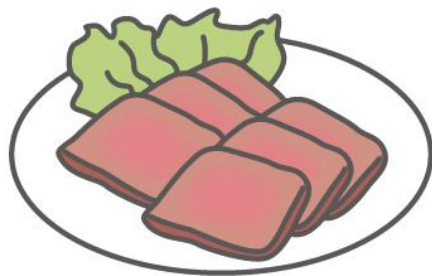
- ★ 食肉の加熱調理は中心部まで十分に行います。
- ★ 生野菜はよく洗浄します。
- ★ 使用した器具類の洗浄、消毒を十分行います。
- ★ 調理や飲用水などとして未殺菌の水は使わないようにします。
- ★ 食品の保存は低温で行います。

牛レバーは
生食用として
販売・提供が
禁止されています

サルモネラ菌



サルモネラ属菌



● 感染経路

サルモネラ属菌は、自然界に広く生息し、ほ乳類、鳥類、は虫類などから検出されます。食材としては、食肉、鶏肉、卵、ウナギ、スッポンなどが汚染されていることがあります。また、ミドリガメのようなペットが本菌をもっていることもあります。

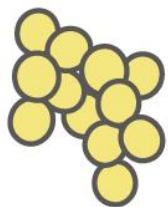
● 症状

潜伏期間は 12 ～ 48 時間です。サルモネラが食品とともに摂取され、ヒトの腸管に達し、そこで増殖すると腸炎を起こします。症状は、下痢、発熱、腹痛などです。重症例では死亡する場合があります。

● 予防対策

- ★ 食肉等は低温で管理し、調理するときは中心部までよく加熱します。
- ★ 卵、食肉や未加熱の食材に触れた手指や調理器具は、そのつど洗浄・消毒します。

黄色ブドウ球菌



黄色ブドウ球菌

毒素型食中毒
の代表



● 感染経路

ヒト、ほ乳類、鳥などに生息し、健康な人でも鼻、皮膚などにしばしばみられます。化膿を起こす代表的な細菌です。食品中で増殖する際に産生する毒素(エンテロトキシン)が食中毒を起こします。毒素は熱に強く、100℃・30 分間の加熱でも無毒化できません。

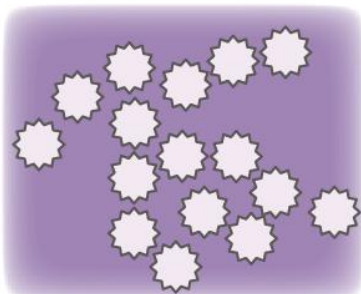
● 症状

2～3時間という早い潜伏期のあと、激しいおう吐、吐き気が起きます。ときに腹痛、下痢がみられることもあります。

● 予防対策

- ★ 調理者などの手洗いを徹底させます。
- ★ 指に傷や化膿のある人は調理をしないようにしましょう。
- ★ 調理時には使い捨ての衛生的な手袋、マスク、帽子を着用します。
- ★ 食品を保存する場合は冷蔵します。製造・調理後、早めに喫食をします。

ノロウイルス



ノロウイルス

感染力が強く、
ごく少数の
ウイルスでも
感染



● 感染経路

調理従事者からの二次汚染による食中毒が多く報告されています。また、患者の吐物・便から出されたウイルスによるヒトへの感染も報告されています。ヒトに感受性をもつウイルスで、感染者の便が、下水道を通じて河川、沿岸海水を汚染します。その汚染海域で生息している二枚貝がウイルスを取り込み食中毒の原因となります。

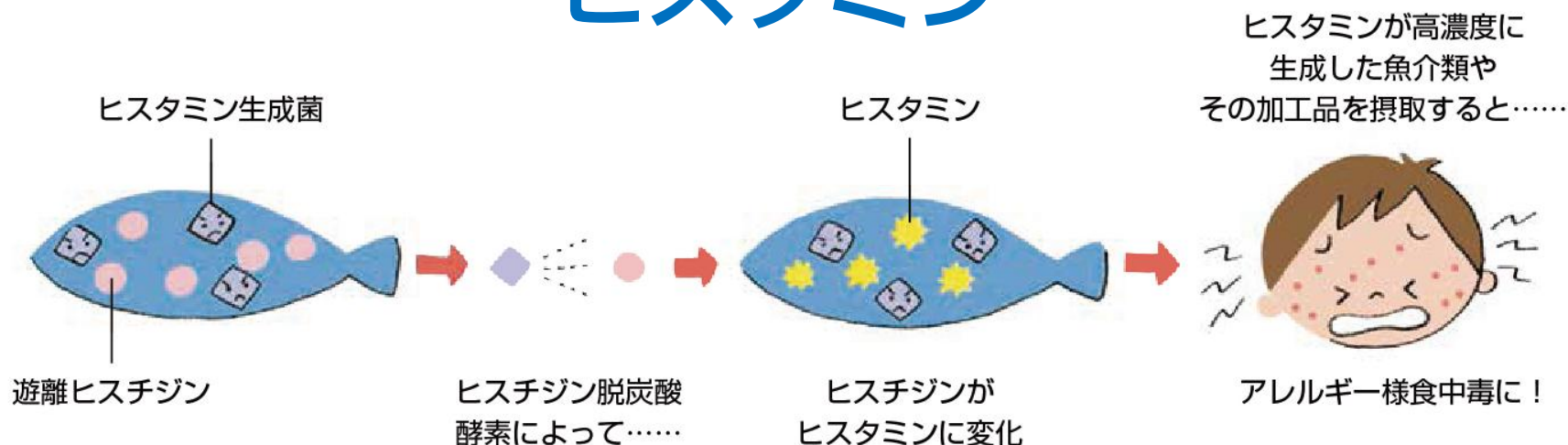
● 症状

1～2日の潜伏期の後、吐き気・おう吐からはじまり、腹痛・下痢・発熱が起こります。感染しても症状が出ない場合があります、これを不顕性感染といい、自覚がないまま感染を拡げてしまうため注意が必要です。

● 予防対策

- ★ 調理の際には、十分な手の洗淨・殺菌を行い、使い捨ての手袋を着用します。トイレでは十分な手の洗淨・殺菌を行います。
- ★ 食品を調理する場合は、十分に加熱します。
- ★ 二枚貝など汚染のおそれのある食品は 85 ～ 90℃・90 秒間以上加熱します。
- ★ 調理器具の洗淨・殺菌を十分に行います。
- ★ 調理従事者の健康管理をしっかり行い、胃腸炎症状のある者は調理に従事しないようにします。

ヒスタミン



予防方法

赤身の魚や干物の鮮度、保存期間に注意する必要があります。魚を保存する場合は、速やかに冷蔵・冷凍し、常温での放置時間を最小限とします。また、冷凍魚を解凍するとヒスチジン脱炭酸酵素が急速に働き出し、ヒスタミンの生成が進むという報告があるため、再凍結は避けましょう。ヒスタミンは、加熱しても一部しか壊れません。「少しぐらい傷んでいても加熱すれば大丈夫だろう」と考えるのは大きな間違いです。

ポイント解説 ヒスタミンによる食中毒は、鮮度の低下したマグロ、カツオ、サバなどの赤身魚やその加工品（干物など）を食べた後、30～60分位で顔面（特に口のまわりや耳たぶ）が紅潮し、頭痛、じんま疹、発熱などのアレルギーに似た症状を起こします。一般の食中毒に多い下痢、おう吐などの胃腸症状があまりみられず、多くの場合は、6～10時間で回復しますが、呼吸困難や意識不明などの重症例もあります。

今日の内容

- 1.食中毒統計について
- 2.給食施設における食中毒発生状況
- 3.給食施設関係のメディア情報まとめ
- 4.過去の指導事項
- 5.ふきとり検査について
- 6.連絡事項

給食施設関係のメディア情報まとめ

- ・「国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部」食中毒関連メディア情報より抽出
- ・給食施設(学校、事業所、病院)が取り上げられた全国の報道(テレビ、新聞記事)を取りまとめ
- ・期間は令和7年4月～7月中旬まで(約3カ月間)

給食施設関係のメディア情報まとめ

期間：R7年4月～7月中旬（約3か月）

		学校	保育施設	福祉施設	病院
異物混入	硬質異物 金属、硬質プラスチック、ガラス	32			
	軟質異物 ビニール、ラップ、スポンジ、虫、たばこ巻紙、カビ	9	2		
アレルギー事故		3	2		
食中毒		1	1	11	
その他		13	3		
計		58	8	11	0

その他

- ・牛乳が苦い。
- ・肉の納入業者が産地偽装
- ・教員が誤って漂白剤が入った水を児童に提供
- ・給食提供前に異物混入可能性を発見、給食の提供を中止
- ・新しい給食センター完成
- ・異物混入特集
- ・アレルギー特集,食物アレルギーを持つ生徒3.8%
- ・研修記事。異物混入0へ

給食施設関係のメディア情報まとめ

- ・異物混入記事が多いが、健康被害は見当たらず。
- ・異物混入時の対応を決めていると思うので、再度確認しておくこと。(中止の判断は？連絡先は？)
- ・異物の種類によっても対応は異なる。
- ・アレルギー事故は命に係わる事もあるので、細心の注意を。調理場だけでなく、納入業者、担任教師達の理解も必要。

異物混入について

【硬質異物】

- ・金属片、ガラス片、硬質プラスチック等
- ・けがの原因となる
- ・HACCPにおいて「物理的危害」

【軟質異物】

- ・毛髪、手袋、ビニール片、スポンジ、虫等
- ・けがの原因とならない
- ・衛生、品質上は問題だが、「危害」にはならない

対応は分けて考えるべき

今日の内容

- 1.食中毒統計について
- 2.給食施設における食中毒発生状況
- 3.給食施設関係のメディア情報まとめ
- 4.過去の指導事項
- 5.ふきとり検査について
- 6.連絡事項

給食施設での指摘事項

調理から喫食まで長時間常温保管している

- ◆調理から喫食まで30分以上かかる場合は、食中毒菌の増殖を抑制するため、10℃以下又は65℃以上で保管できるよう、温蔵庫・冷蔵庫・保温食器等を使用しましょう。
- ◆調理後2時間以内の喫食を目標に作業工程を見直しましょう。

喫食直前の食品の温度を確認してみましょう。

給食施設での指摘事項

管理基準が不明瞭

- ◆冷蔵庫の温度は何度以下？
加熱温度は何度以上？
根拠に基づきルールを決め、従事者に周知しておきましょう。
- ◆記録用紙にも管理基準(〇℃以上等)を記載しておきましょう。
- ◆基準を逸脱した時の対応も決めて、記録用紙に記載したり、文書にしたりして、従事者に周知しておきましょう。

管理基準逸脱時には、対応記録も残しましょう。

給食施設での指摘事項

記録の取り方が人によって違う

- ◆ルールは決まっていますか？
ルールは周知されていますか？
- ◆新人教育の際に、記録方法をしっかり教育しましょう。
- ◆担当者が休みの時は、代わりの方が同じように記録できるよう教育をしておきましょう。

責任者チェックの際に、確認しましょう
定期的に、従事者教育を行いましょう

今日の内容

- 1.食中毒統計について
- 2.給食施設における食中毒発生状況
- 3.給食施設関係のメディア情報まとめ
- 4.過去の指導事項
- 5.ふきとり検査について
- 6.連絡事項

ふきとり検査について

◆ふきとり検査を行う理由

施設の衛生状態を数値で確認するため。

◆ふきとり箇所

手で触れることが多い箇所、食材が直接触れる箇所

- ①手洗い設備のレバーやハンドル
- ②食品に直接触れる機械（コンベアベルト、ホッパー等）
- ③冷蔵庫等の取っ手やスチコンのスイッチ
- ④食品が直接触れる調理器具（包丁、まな板、ザル等）
- ⑤作業台
- ⑥その他（トイレや出入口のドアノブ、アルコールスプレー、記録用のペン等）

検査項目

生菌数	細菌汚染の程度を表し、衛生的な取り扱いがされているかの指標となります。生菌数が多い場合は、食品の衛生的な取扱いが悪かったり、常温で放置されていた時間が長かったりしたことを示しています。
大腸菌群	環境から受けた汚染の指標となるものです。 大腸菌群が陽性の場合、原材料の加熱不足や不衛生な手指等での取り扱いによる加熱後の二次汚染の可能性があります。加熱した食品に、後で生野菜等を加えると、陽性となることがあります。
E.coli	E.coliが陽性の場合、大腸菌群陽性の場合より、更に不潔な取り扱いを受けた可能性が高いことを示しています。 加熱・未加熱の食品を問わず、「陰性」となることが望ましいです。 検査結果が「陽性」の場合は、早急に衛生面の改善が必要です。
黄色ブドウ球菌	食中毒を引き起こす菌で、手指の傷口やヒトの鼻などにみられます。 手に傷がある場合は衛生手袋を着用し、鼻や傷口を触った場合は手洗いを徹底する等、菌を「つけない」対策を講じましょう。 「陰性」であることが望ましいです。
サルモネラ属菌	食中毒を引き起こす菌で、食肉や鶏卵などに付着していることがあります。十分に加熱をすることで、死滅します。 少量でも食中毒を起こすので、「陰性」である必要があります。

ふきとり検査結果

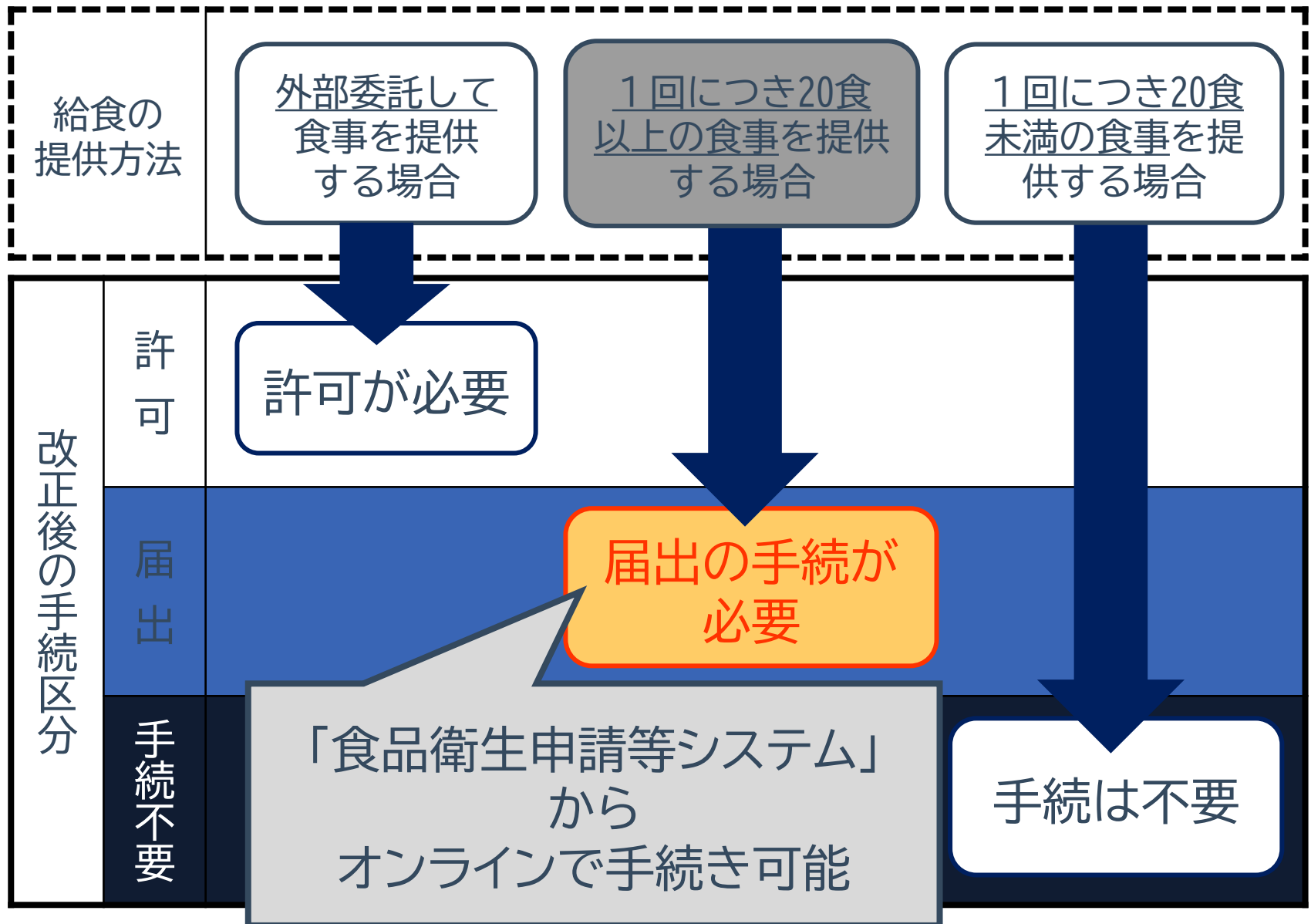
- ◆ふきとり検査結果に基準はない
- ◆生菌数
 - 10⁵以上は注意
- ◆大腸菌群・大腸菌
 - 原材料エリアには存在する可能性あり
 - 洗浄後の機械器具、盛付エリアでは陰性が望ましい
- ◆黄色ブドウ球菌・サルモネラ
 - 陰性が望ましい
 - 食品から検出されると食中毒の危険あり

保健所が実施するふき取り検査で、給食施設において、危険レベルの菌が検出されたことは、ほとんどありません。

今日の内容

- 1.食中毒統計について
- 2.給食施設における食中毒発生状況
- 3.給食施設関係のメディア情報まとめ
- 4.過去の指導事項
- 5.ふきとり検査について
- 6.連絡事項

連絡事項(営業届)



連絡事項(営業届)

次のような場合、変更届が必要です

- ◆ 営業者・届出者名が変わった
(法人の名称の変更)
- ◆ 営業者・届出者名の住所が変わった
(法人の本社所在地の変更)
- ◆ 法人の場合、代表者が変わった
- ◆ 食品衛生責任者が変わった

連絡事項(営業届)

次のような場合、変更届が必要です

◆ 営業者/届出者名が変わった
(法人/個人事業主)

◆ 営

✓ 届出内容の確認を！

✓ 変更があった場合は、変更届を提出してください！

✓ 担当者が変更していることもあります

連絡事項(営業届)

「食品衛生申請等システム 厚労省」で検索



ここをクリックしたら
ログイン画面に切り
替わります

ノロウイルス食中毒の対策！

ノロウイルス食中毒の特徴

患者数で第1位！

特に冬に流行！

大規模食中毒になりやすい！



ノロウイルス予防のQ&A

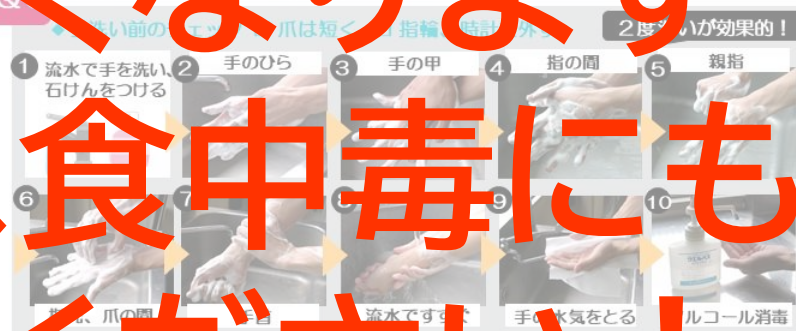
Q1 手洗いのタイミングは？



Q2 洗が残りの多い場所は？



Q3 洗い残しをなくする正しい方法は？



Q4 次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方は？

「濃度6%の次亜塩素酸ナトリウム原液」を希釈する場合

おう吐物・ふん便が付いた物の消毒用（0.1%の希釈液）
濃度6% 次亜塩素酸Na 原液 50ml + 水 3L → 濃度0.1% 消毒液

ドアノブ、便座、水栓レバー、食器具等の消毒用（0.02%の希釈液）
濃度6% 次亜塩素酸Na 原液 10ml + 水 3L → 濃度0.02% 消毒液

容器の「使用上の注意」を守って作ってね。



消毒液 使用上の注意
・汚れが残っていると効果が弱まるので、汚れを取り除き、洗浄してから消毒する。
・誤飲、誤使用を防止するため、希釈後の容器に「消毒液」等と記載しておく。
・効果が弱まるため、作り置きはしない。



岡山県生涯学習課の【公式】Instagramはこちら

岡山県・保健所

岡山県・保健所