

令和8年度 第1回
給食施設従事者研修会
『給食施設の衛生管理
について』

令和8年7月

福岡市

目次

1

食中毒について

2

異物混入について

食中毒のことについて説明します



1

食中毒とは

2

発生状況

3

発生件数の多い食中毒

4

食中毒予防のために

1 つめの「食中毒とは」から話します



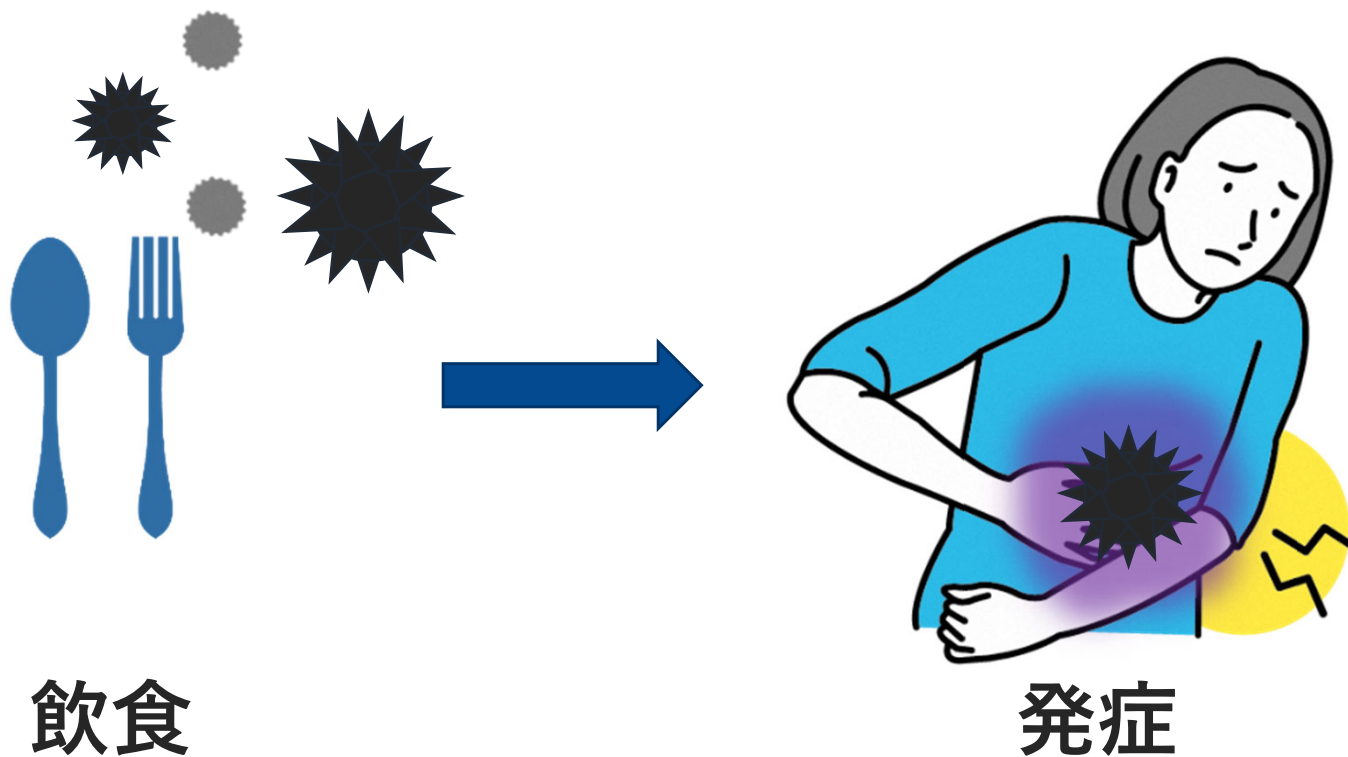


飲食



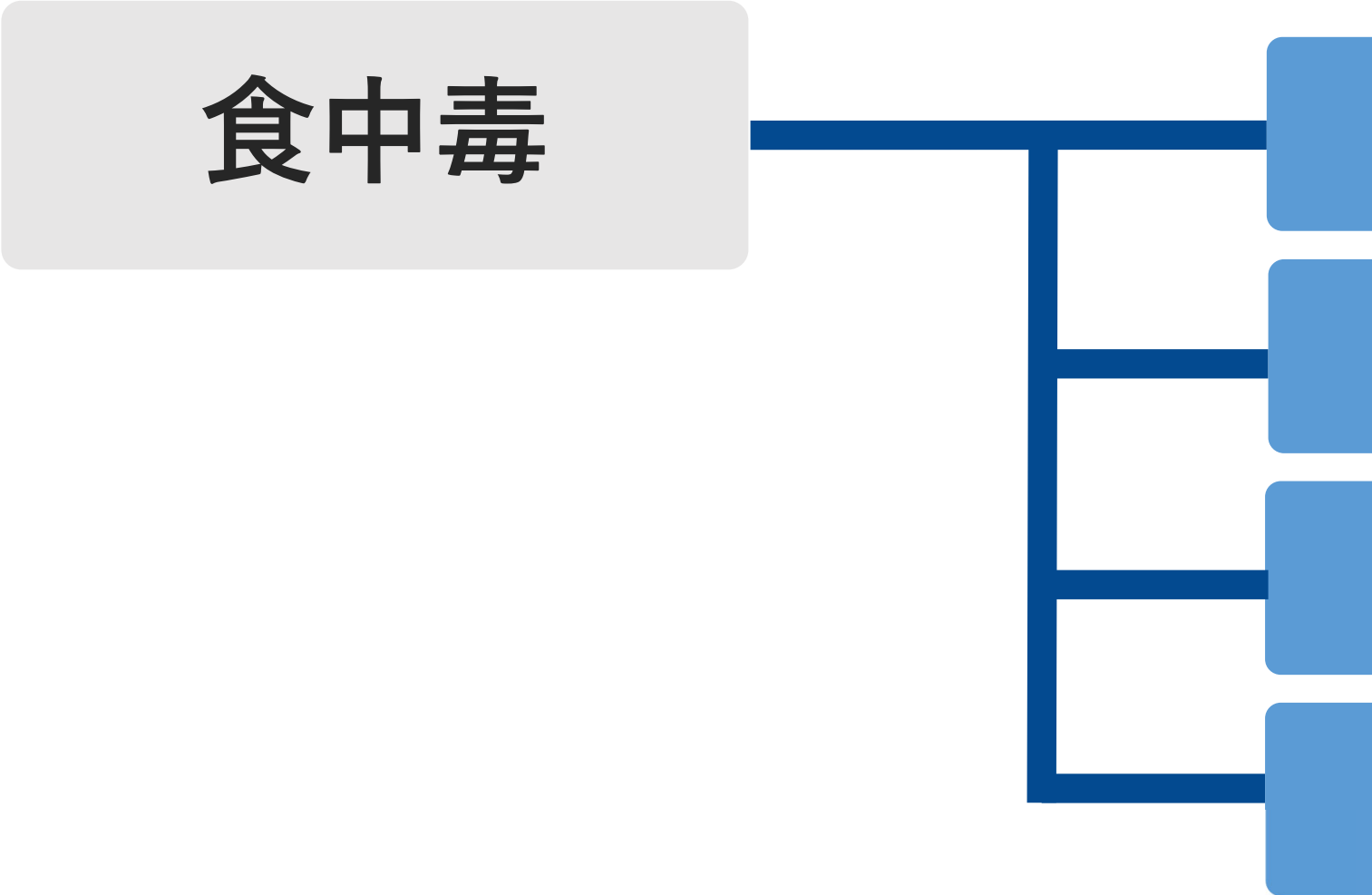
発症

飲食が原因で下痢などの健康被害を起こすことを食中毒といいます



食中毒菌、ウイルス、有害な化学物質や自然毒を含む飲食物を食べることで発生します

食中毒



食中毒は、その原因となる物質の種類によって



1

(1) 食中毒とは

微生物性

化学性

自然毒

その他

微生物性、化学性、自然毒、その他の4つに
分類されます



1

（１）食中毒とは

微生物性

化学性

自然毒

その他



微生物による食中毒はさらに

細菌性

ウイルス性

細菌性とウイルス性に分類されます



細菌性

ウイルス性

細菌性による食中毒は、



感染型

毒素型

さらに感染型と毒素型に分類され



感染型

- カンピロバクター
- サルモネラ属菌
- 腸管出血性大腸菌
- 腸炎ビブリオ

毒素型

- 黄色ブドウ球菌
- ボツリヌス菌

それぞれこのような例が挙げられます

感染型

- カンピロバクター
- サルモネラ属菌
- 腸管出血性大腸菌
- 腸炎ビブリオ

毒素型

- 黄色ブドウ球菌
- ボツリヌス菌

家畜の腸管内に生息しているカンピロバクターは、感染型に分類されています



細菌性

ウイルス性

ウイルスによるものには



細菌性

ウイルス性

●ノロウイルス

冬場に流行し嘔吐や下痢の症状を引き起こすノロウイルスなどがあります



微生物性

細菌性

感染型

- カンピロバクター
- サルモネラ属菌
- 腸管出血性大腸菌
- 腸炎ビブリオ

毒素型

- 黄色ブドウ球菌
- ボツリヌス菌

ウイルス性

- ノロウイルス

微生物による食中毒の分類を全体でみると
このようになります

微生物性

化学性

自然毒

その他

つづいて、化学性の食中毒をみてみると



化学物質

- 農薬
- ヒスタミン

有害金属

- 水銀
- 鉛
- ヒ素



化学物質および有害金属に分類されます

1

（１）食中毒とは

微生物性

化学性

自然毒

その他



つづいて、自然毒による食中毒は

(1) 食中毒とは

植物性

- 毒キノコ
- 有毒植物

動物性

- フグ毒
- 貝毒

植物性および動物性に分類されます



(1) 食中毒とは

植物性

- 毒キノコ
- 有毒植物

動物性

- フグ毒
- 貝毒

毒キノコや有毒植物、フグ毒は、
発生数は多くありませんが、



(1) 食中毒とは

植物性

- 毒キノコ
- 有毒植物

動物性

- フグ毒
- 貝毒

毎年死亡例も出ている危険な食中毒です



1

（１）食中毒とは

微生物性

化学性

自然毒

その他

その他の食中毒には



(1) 食中毒とは

寄生虫

- アニサキス
- クドア

アレルギー様

- ヒスタミン

寄生虫やヒスタミンによるものなどがあります



(1) 食中毒とは

寄生虫

- アニサキス
- クドア

アレルギー様

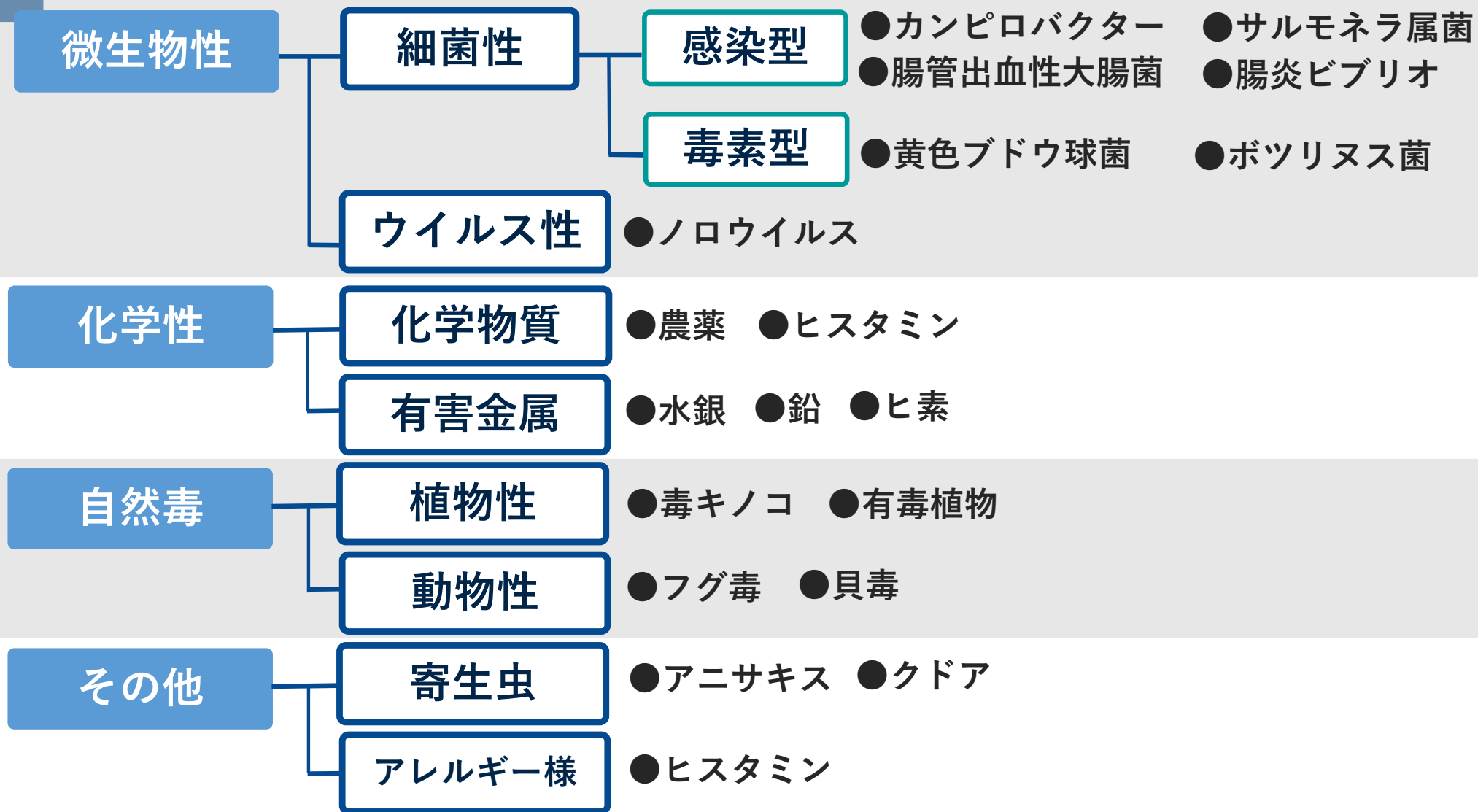
- ヒスタミン

寄生虫のアニサキスは報告例の多い食中毒です



1

(1) 食中毒とは

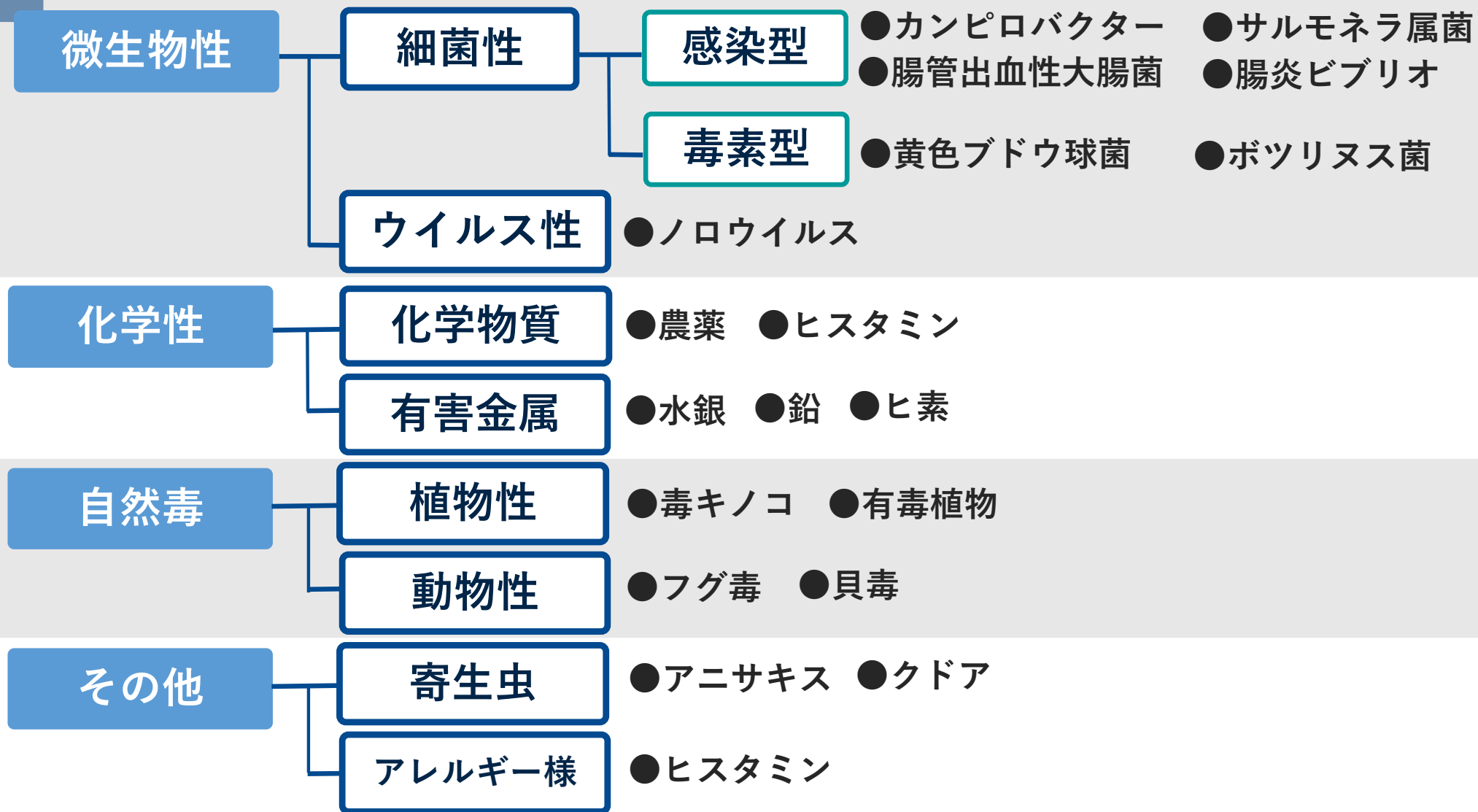


食中毒の分類を全体で見ると
このようになります



1

(1) 食中毒とは



食中毒とひと言で言っても
これだけ様々な種類があり、



1

(1) 食中毒とは



それぞれ症状や潜伏期間が異なります

1

食中毒とは

2

発生状況

3

発生件数の多い食中毒

4

食中毒予防のために

食中毒の発生状況について説明します



2024年全国での食中毒事件数

1,037

件

患者数は

14,229

人

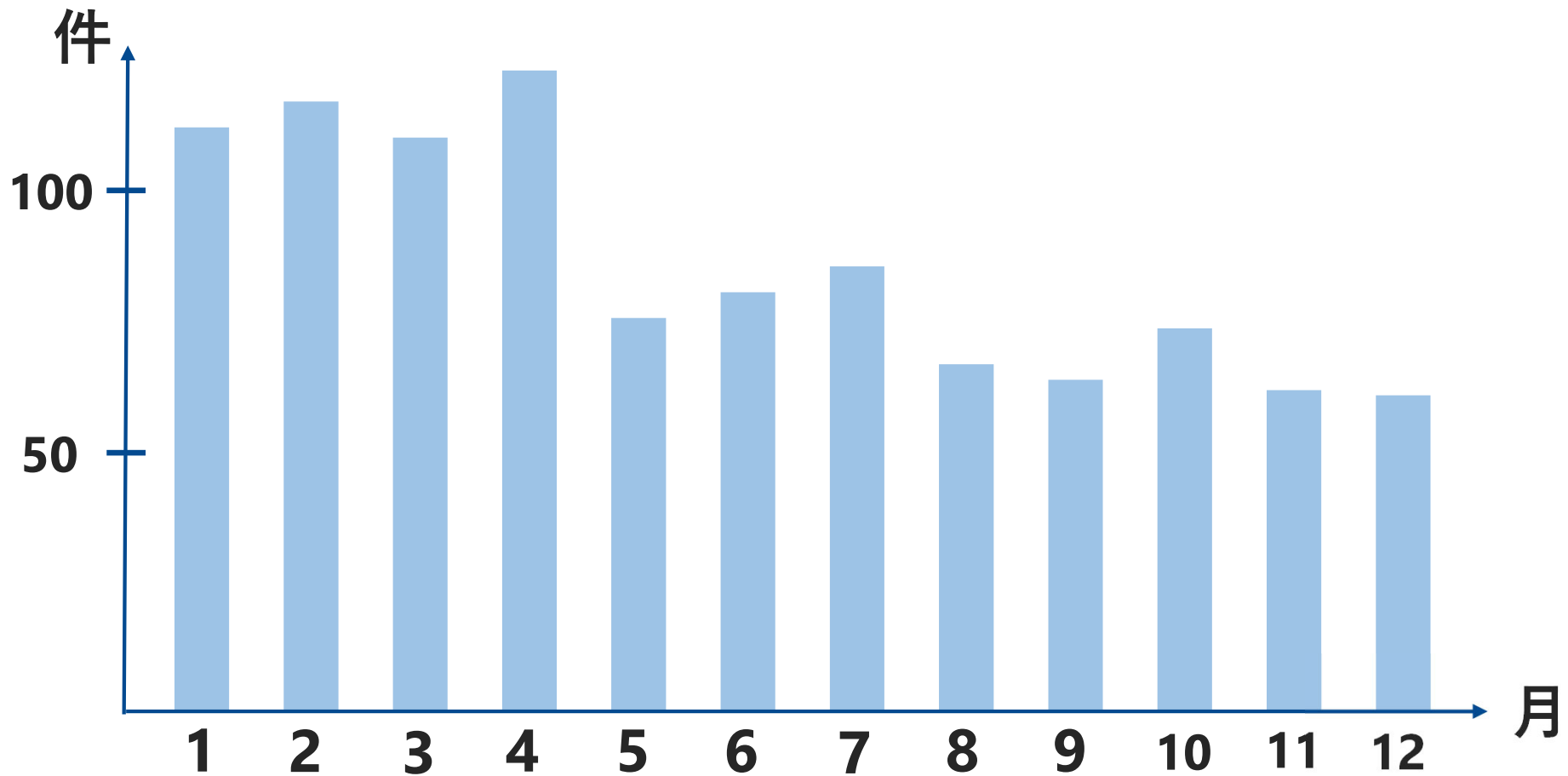
死者数は

3

人

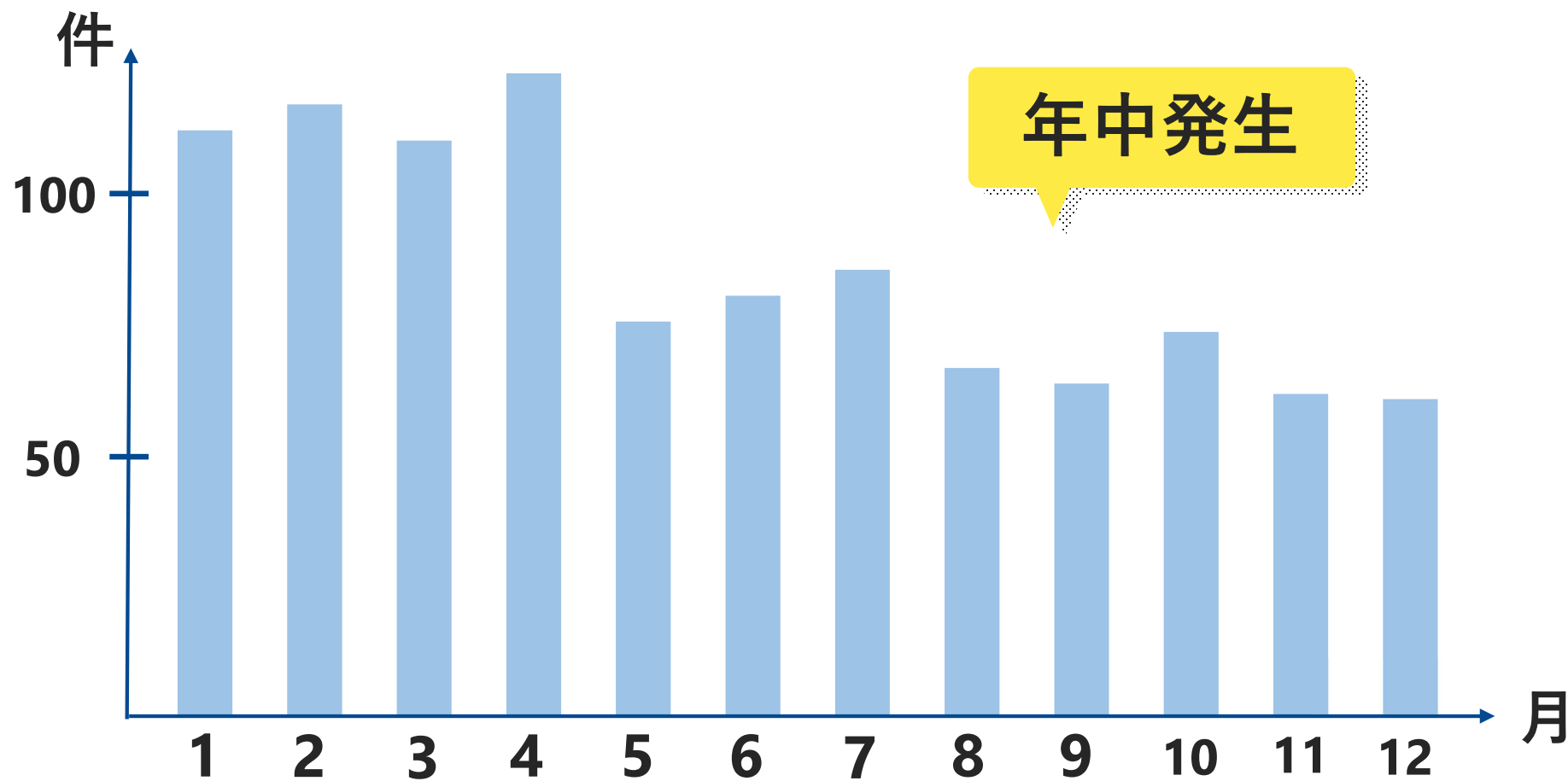


2024年全国月別食中毒発生件数



2024年の全国で起きた食中毒の発生件数を
月別にグラフにしたものです

2024年全国月別食中毒発生件数

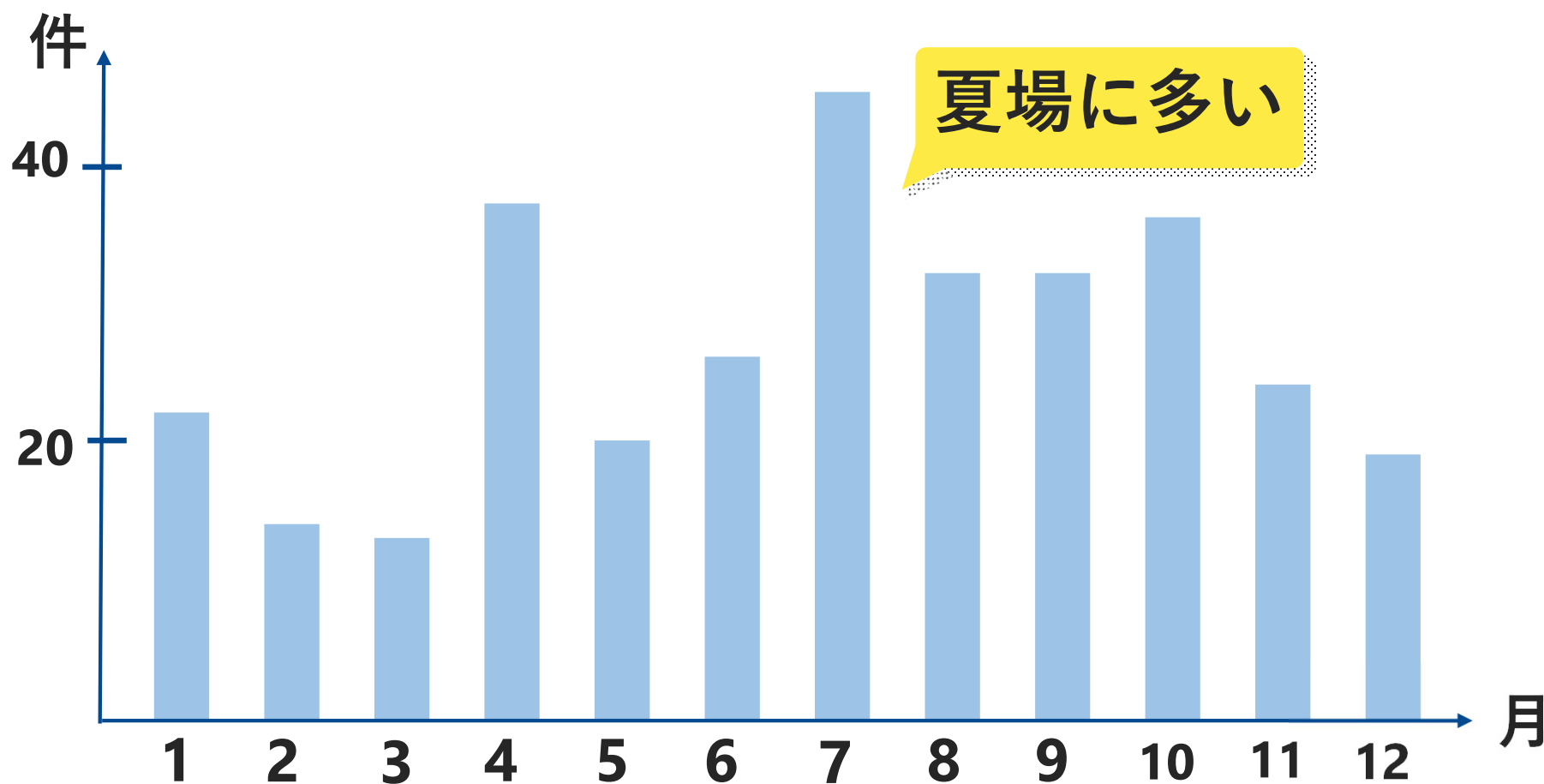


いつが特別多いというわけではなく
年中発生していることがわかります



2024年全国月別食中毒発生件数

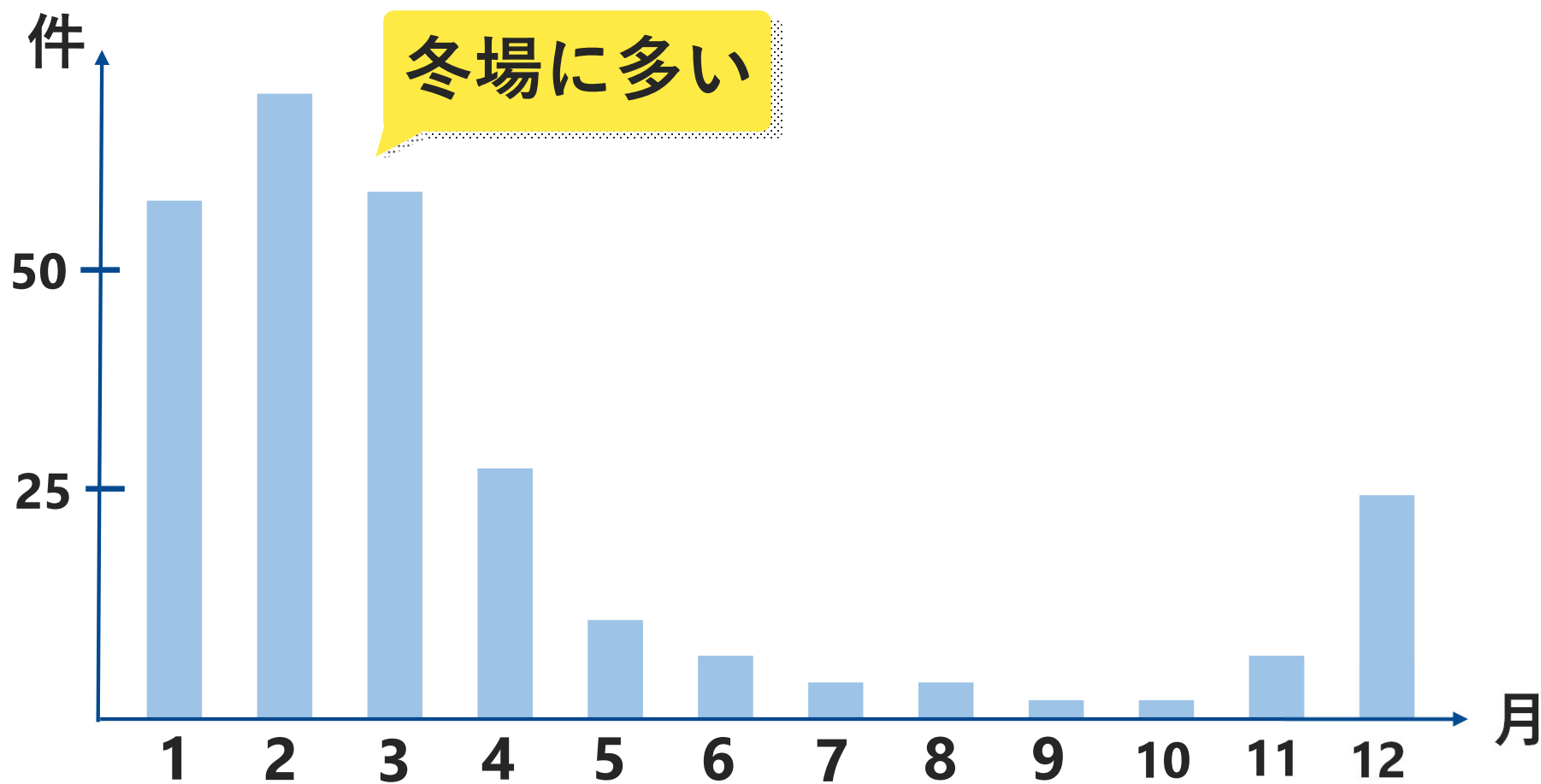
細菌性食中毒



細菌性食中毒は夏場に多く発生しています

2024年全国月別食中毒発生件数

ウイルス性食中毒



ウイルス性食中毒は冬場に多く発生しています

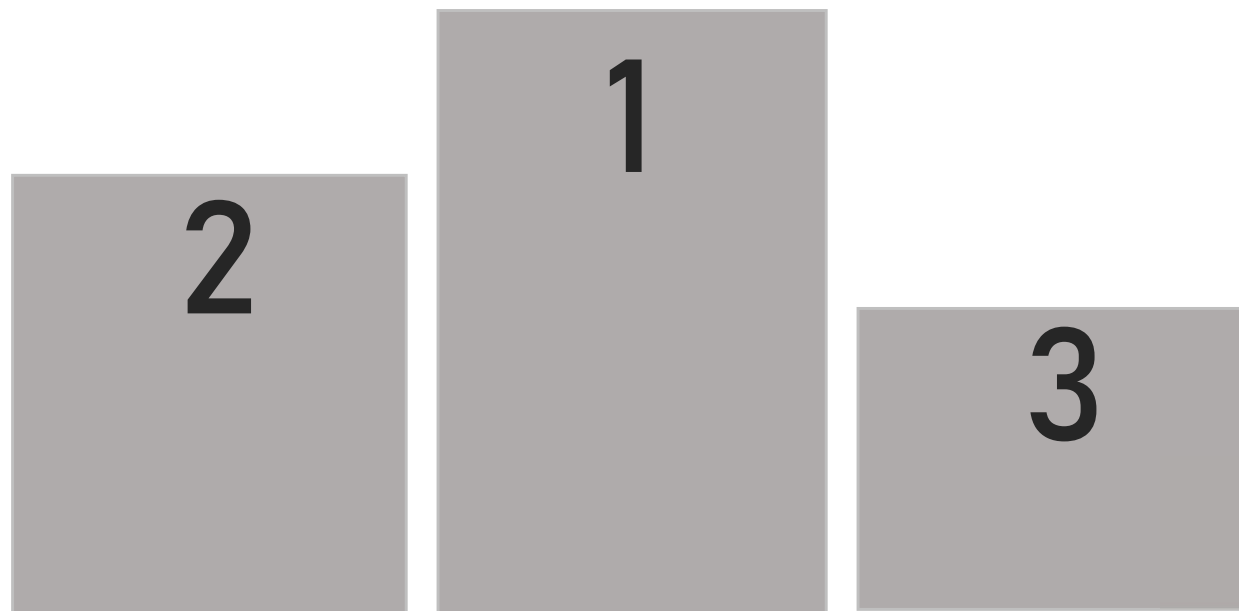
- 食中毒は年中発生している
- 細菌性食中毒は夏場に多い
- ウイルス性食中毒は冬場に多い



食中毒発生件数のポイントはこちらです



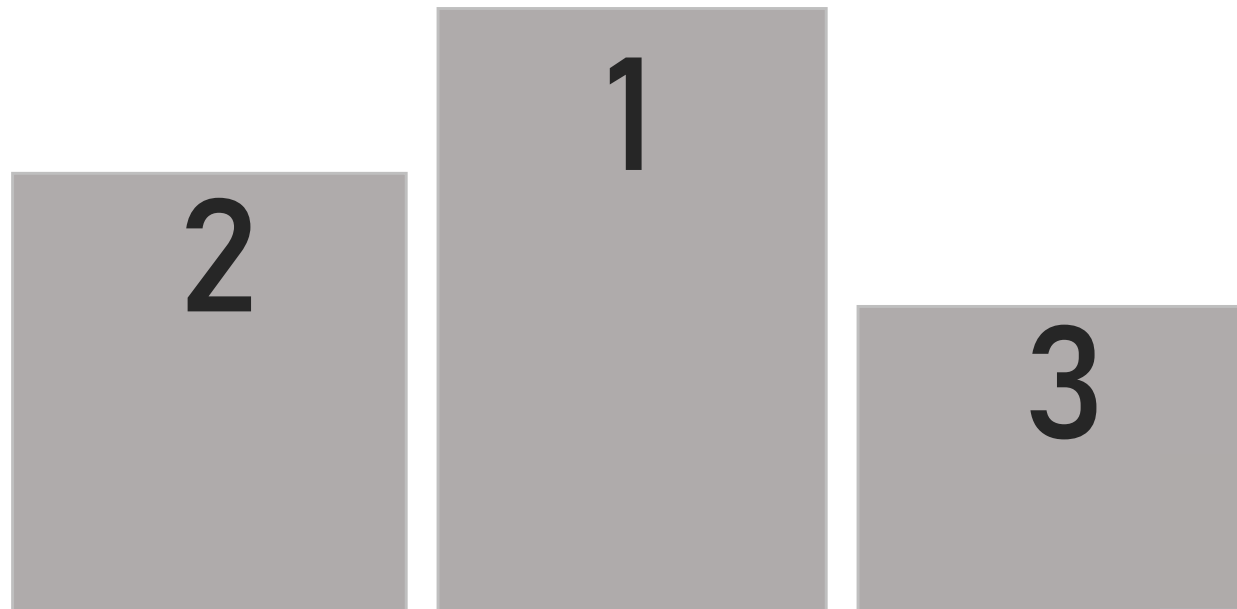
2024年全国病因別食中毒発生状況



2024年の全国食中毒発生件数ランキングで



2024年全国病因別食中毒発生状況



1位になったのは



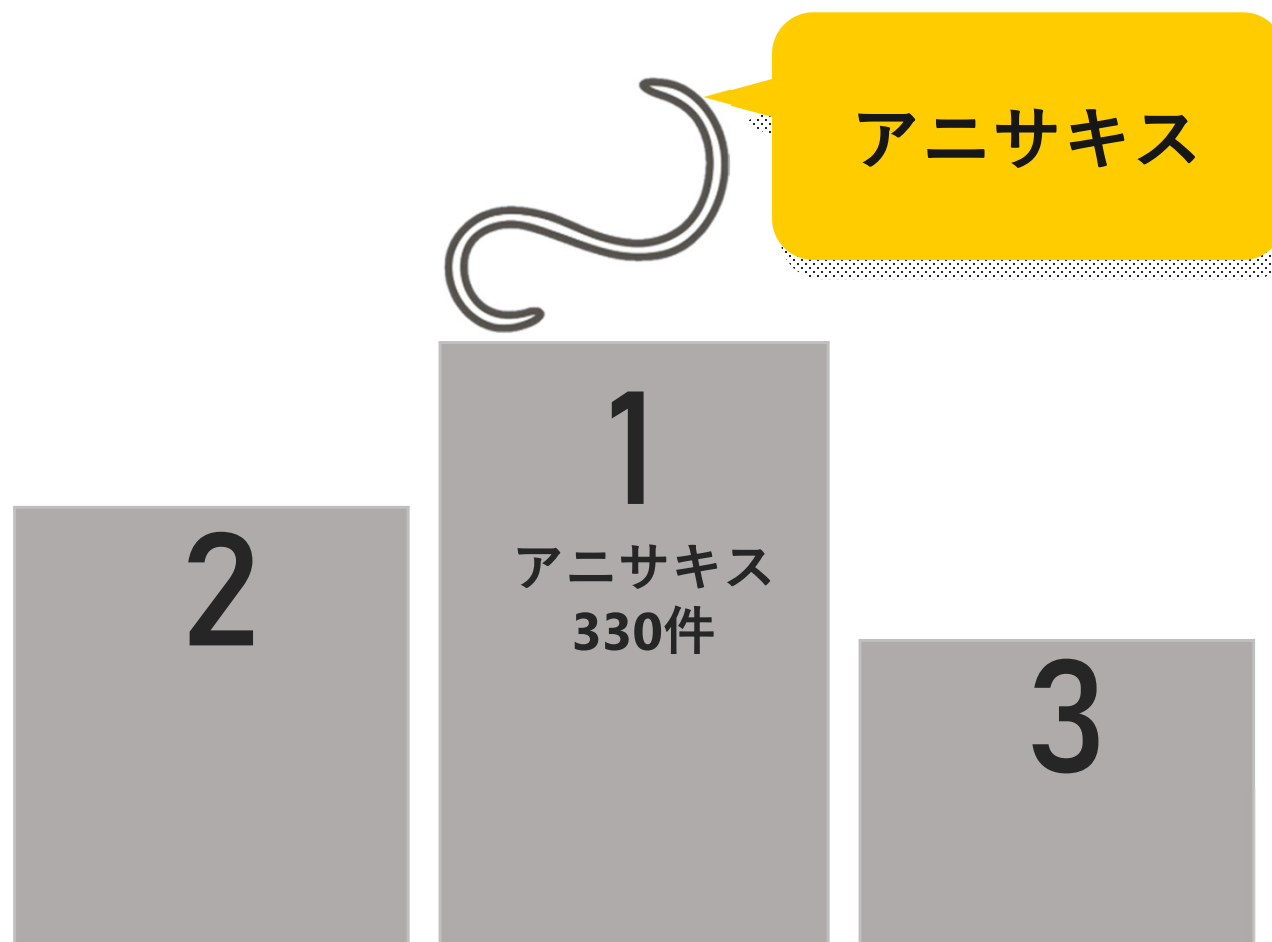
2024年全国病因別食中毒発生状況



アニサキスです



2024年全国病因別食中毒発生状況

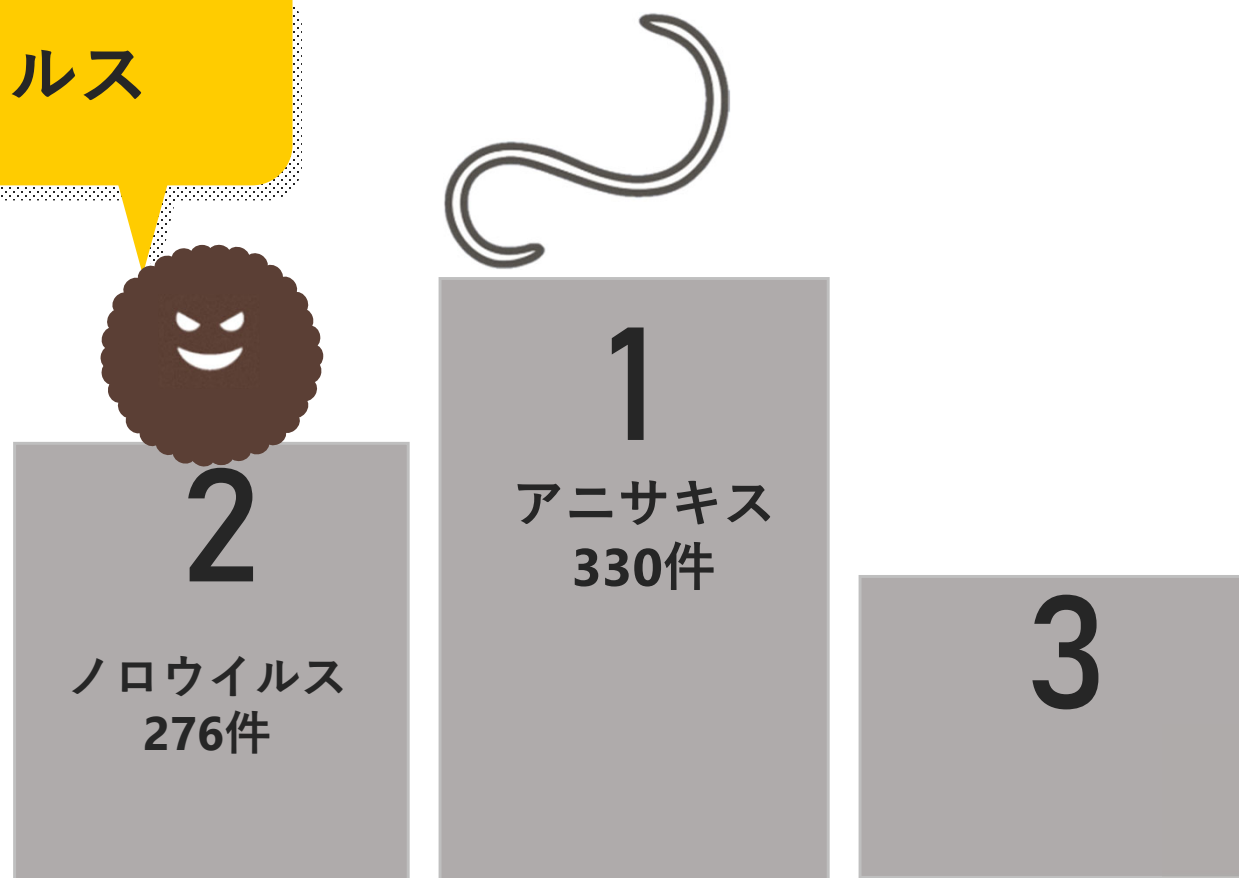


アニサキスによる食中毒は330件で、
7年連続最多となりました



2024年全国病因別食中毒発生状況

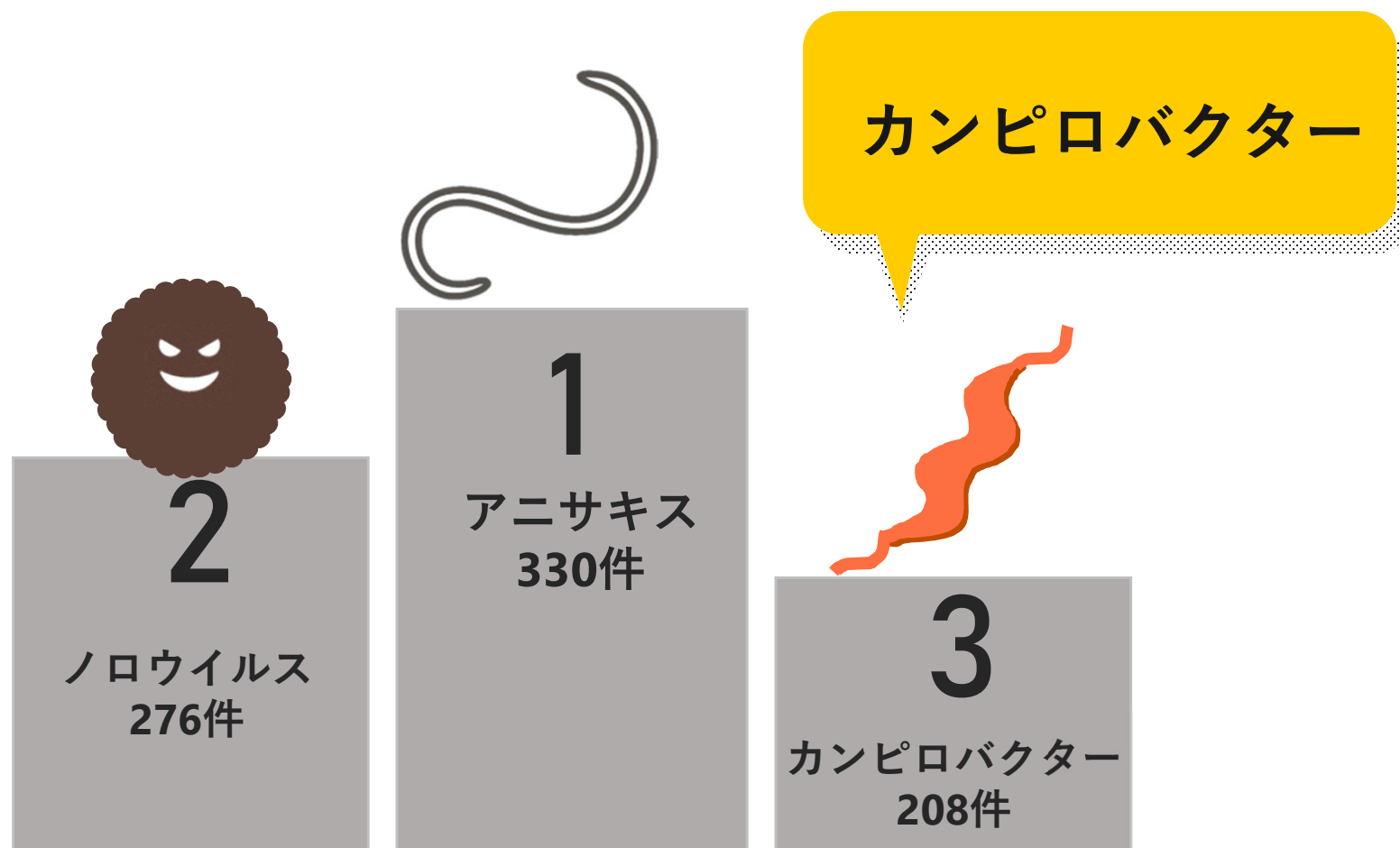
ノロウイルス



2 番目に多く発生したのは、
ノロウイルスによる食中毒で276件でした



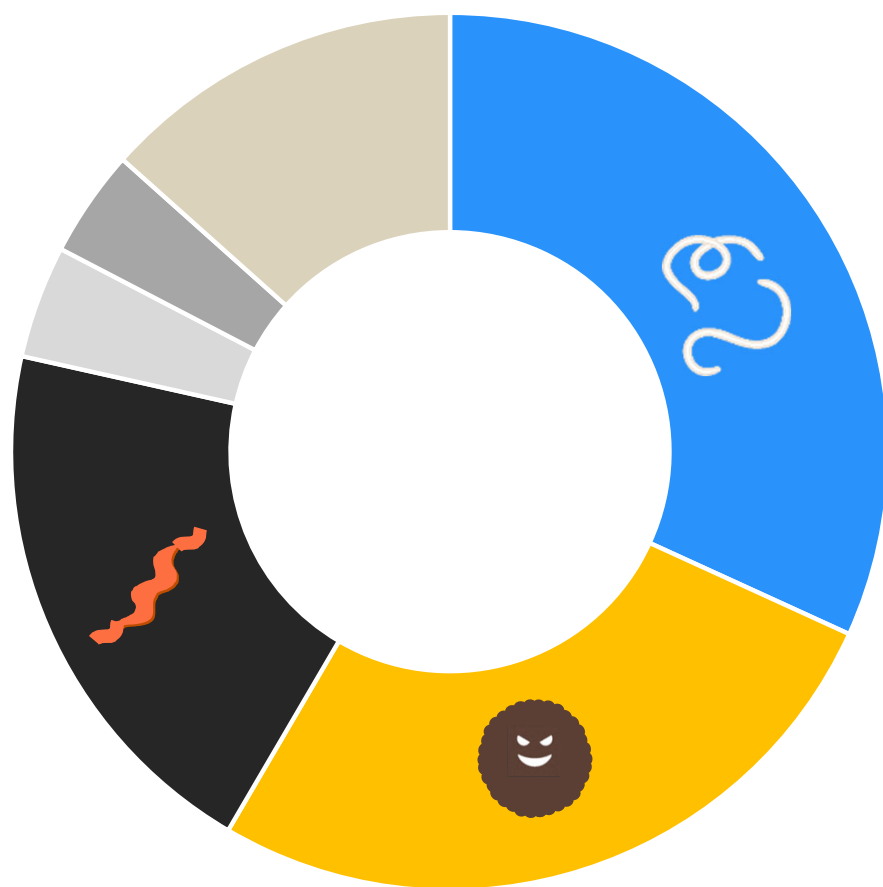
2024年全国病因別食中毒発生状況



3位はカンピロバクターで208件



2024年全国病因別食中毒発生状況



アニサキス	31.8%
ノロウイルス	26.6%
カンピロバクター	20.1%

計 78.5%

これら 3 種類で 8 割を占めました



2025年病因別食中毒発生状況【福岡市】



2025年福岡市では、カンピロバクターとノロウイルスが同率1位、アニサキスが3位となりました

2025年病因別食中毒発生状況【福岡市】

事件数：36件（患者数：322人）	
カンピロバクター	12件
ノロウイルス	12件
アニサキス	8件
ウエルシュ菌	1件
腸管出血性大腸属菌	1件
セレウス菌	1件
クドア・セプテンpunkタータ	1件

全体では事件数は36件、患者数は322人でした



上位3位を占めるのは、

- カンピロバクター
- ノロウイルス
- アニサキス

である



病因別発生状況のポイントはこちらです



1

(3) 発生件数の多い食中毒



さまざまな原因で食中毒が起きますが、
それぞれの特徴を理解することが大切です



カンピロバクター

アニサキス

ノロウイルス



上位を占めた3つについて



1

食中毒とは

2

発生状況

3

発生件数の多い食中毒

4

食中毒予防のために

発生件数の多い食中毒ということで
ご紹介します

