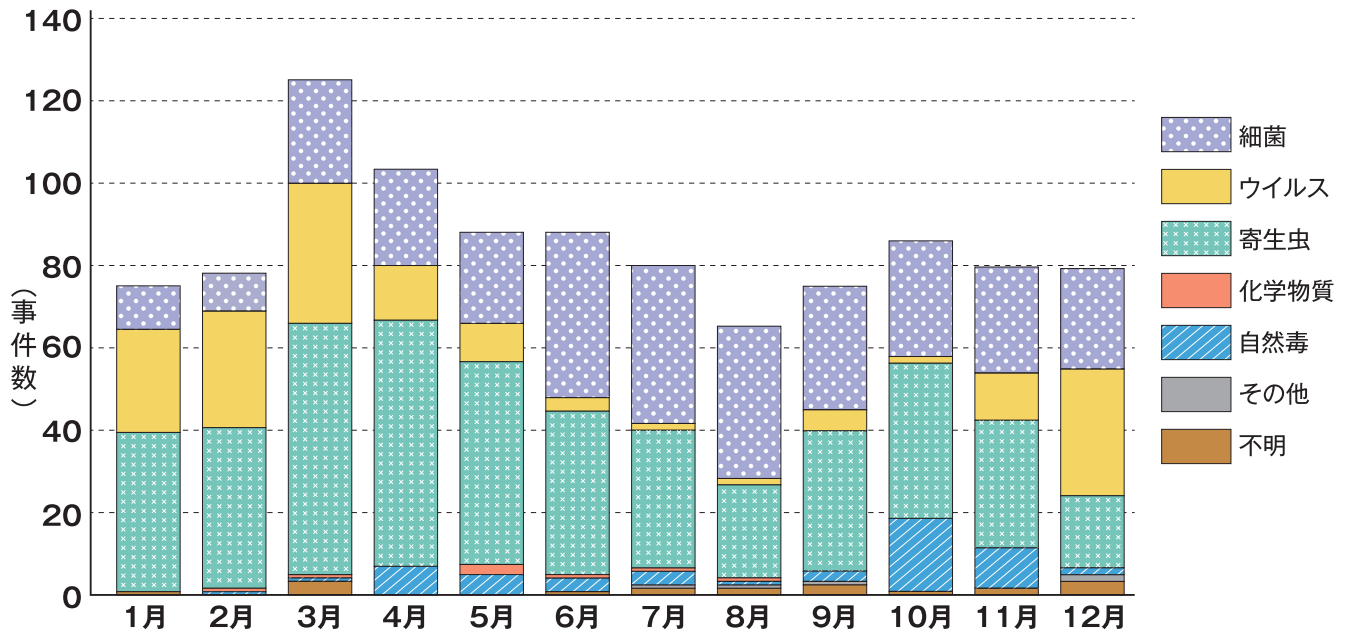


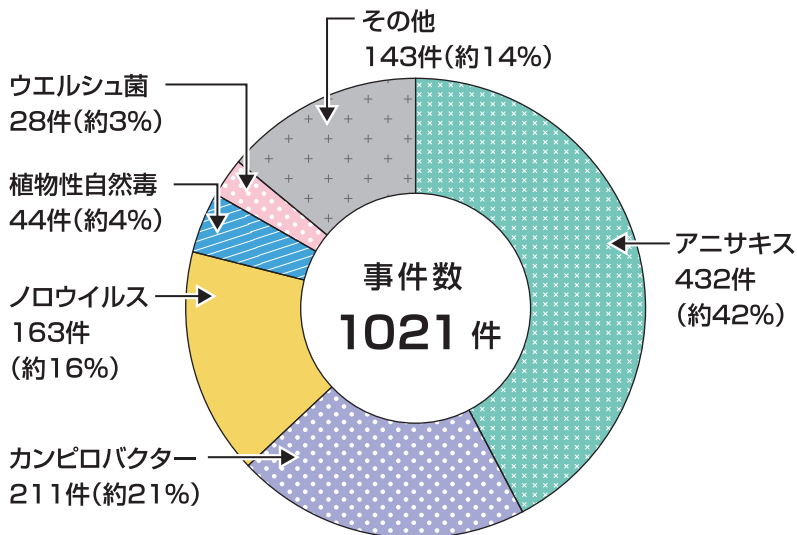
食品衛生

2025

令和5年 月別食中毒発生状況(全国)



令和5年 病因物質別食中毒発生状況(全国)



〈参考〉

令和6年 病因物質別食中毒発生状況(福岡市)

事件数：37 件 (患者数：278人)

アニサキス	18 件
カンピロバクター	9 件
ノロウイルス	4 件
腸管出血性大腸菌	2 件
サルモネラ属菌	1 件
ウエルシュ菌	1 件
その他の細菌	1 件
クドア・セブテンブクタータ	1 件

届出は食品衛生申請等システムでのインターネット手続きが便利です！

厚生労働省の「食品衛生申請等システム」により、インターネットで以下の手続きが可能です。

- 営業届出
- 変更 (営業者住所、法人代表者、屋号、食品衛生責任者など) ・ 廃業 ・ 地位承継の届出 (本システムで営業許可及び営業届出登録済みの施設が対象です。)
- 食品等の自主回収 (リコール) の報告

変更があった場合は、すみやかに届出をお願いします。

※営業許可申請も本システムで申請できますが、手数料は各区の衛生課会計窓口でのお支払いとなります。オンライン決済は対応していません。

なお、インターネットでの手続きができない場合は、窓口で書面による申請を行うことも可能です。

食品衛生申請等システム 検索 <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

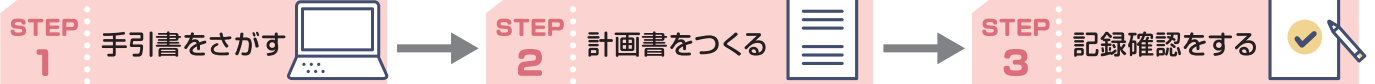
ログインID・パスワードを忘れた方は、管轄の保健所またはヘルプデスク (080-4953-0566) までお問い合わせください。



HACCPに沿った衛生管理について

原則、食品を扱う全ての事業者はHACCPに沿った衛生管理が義務付けられています。

小規模な営業者等は、業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書を参考にしてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することで対応可能です。



業界団体作成の手引書

業種によって手引書は異なります。まずはご自分の業種に合った手引書を探しましょう。厚労省HPからダウンロード可能です。



福岡市作成の参考様式

チェックを入れるだけで簡単に計画書を作成できます。市HPからダウンロード可能です。



ウイルス性食中毒の予防対策

ノロウイルス食中毒



■ 特徴

- 二枚貝や感染した人の糞便に存在
- 汚染された食品等にも存在
- 少量のウイルスで発症
- 主な症状：下痢、嘔吐、腹痛、発熱
- 潜伏期間：24～48時間

■ 予防方法

① 手洗い

- トイレの後、調理前等に石けんを使って手洗いをする。
- ペーパータオルを使用する。

② 消毒の徹底

- 調理器具（まな板、包丁等）、ふきん等に加え、手指が触れる蛇口、ドアノブ等を消毒する。

③ 調理する人の健康管理

- おう吐や下痢などの症状がある人は調理をしない。

④ 食品の加熱

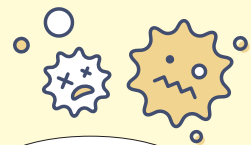
- 中心温度85～90℃で90秒以上加熱する。

ノロウイルスは感染力が強く、症状がなくなっても1週間から1か月ほど便中にウイルスが排出されるため、二次汚染防止が重要です。

消毒方法

- ① 200ppm(0.02%)次亜塩素酸ナトリウム消毒液に浸す・拭く
- ② 85℃以上90秒以上の熱湯消毒

※アルコールは効果が弱い！



加熱したら大丈夫？
いいえ、
そうとは限りません！

細菌性食中毒の予防対策

黄色ブドウ球菌食中毒

■ 特徴

- 黄色ブドウ球菌は傷口をはじめ、手指・鼻・のど・髪の毛・皮ふなどに広く生息しています。
- 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは耐熱性が高く、通常の加熱調理では活性を失いません。

【発生事例】

- ・ 駅弁（令和5年 東北地方）
- ・ うなぎ弁当（令和6年 関東地方）

■ 予防方法

- ① 手洗いを徹底する。
- ② 食品は常温放置しない。
- ③ 手指に傷がある場合、使い捨て手袋を着用する。
- ④ 調理時、帽子やマスクを着用する。
- ⑤ 調理から喫食までの時間を短くする。

就業前に手指に傷がないか、必ず確認し、記録を残しましょう



ウェルシュ菌食中毒

■ 特徴

- ウエルシュ菌は、人や動物の大腸内常在菌であり、土壌など環境中にも広く分布します。
- ウエルシュ菌は耐熱性の芽胞を形成し、加熱しても死滅しません。
- 酸素がない環境を好み、煮込み料理のような加熱調理食品でも注意が必要です。調理後の温度管理が悪いと、生き残ったウェルシュ菌が大量に増殖する危険性があります。

【発生事例】

- ・ ホテルビュッフェ（令和6年 福岡市）

■ 予防方法

- ① 前日調理は避け、調理後速やかに提供する。
- ② やむを得ず加熱調理食品を保存する場合は、小分けするなどして急速に冷却し、低温で保存する。
- ③ 再加熱して提供する場合は十分に加熱する。

