

令和7年度 第2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7年11月

目次

1 食中毒について

2 異物混入について



1 食中毒について

2 異物混入について



1

食中毒について

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

ここからは、食中毒のことについて
4つのテーマで説明します



1

食中毒について

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



1つめの「食中毒とは」から話します



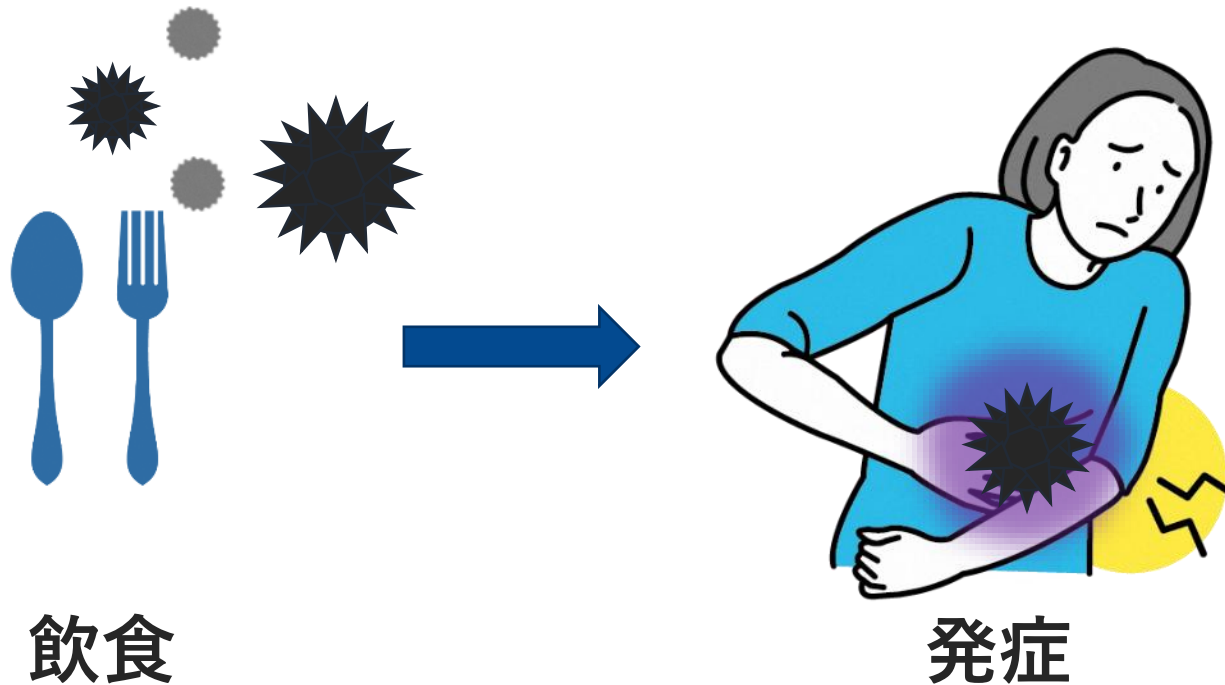
飲食



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

(1) 食中毒とは



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

(1) 食中毒とは

食中毒



食中毒は、その原因となる物質の種類によって

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



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

よく耳にす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

報告例の多い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

1 (1) 食中毒とは

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

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

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



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、



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

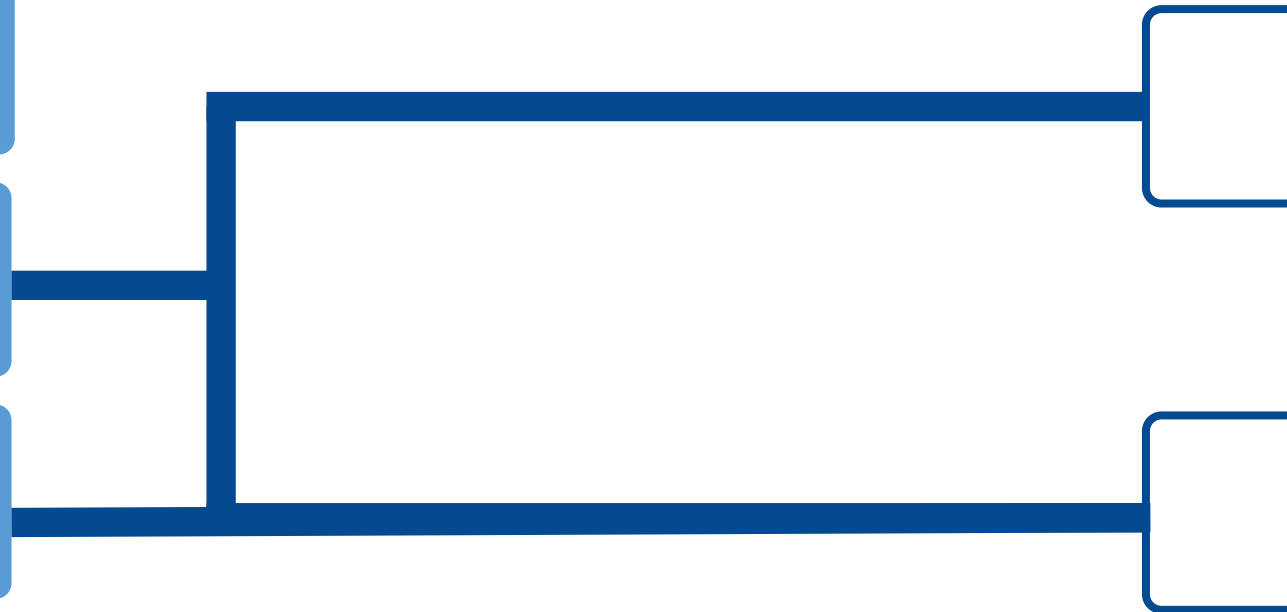


微生物性

化学性

自然毒

その他



その他の食中毒には



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



寄生虫

- アニサキス
- クドア

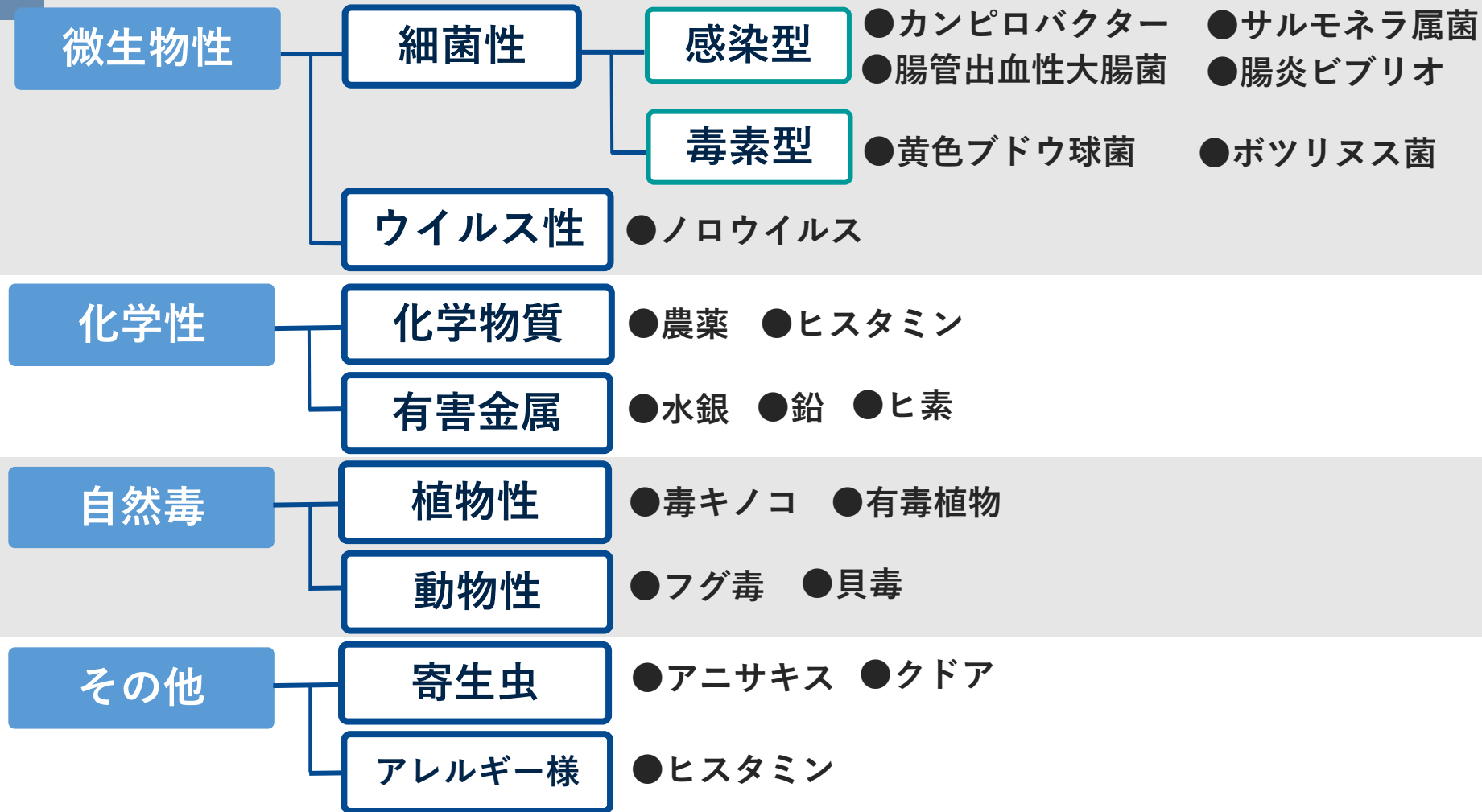
アレルギー様

- 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) 食中毒とは

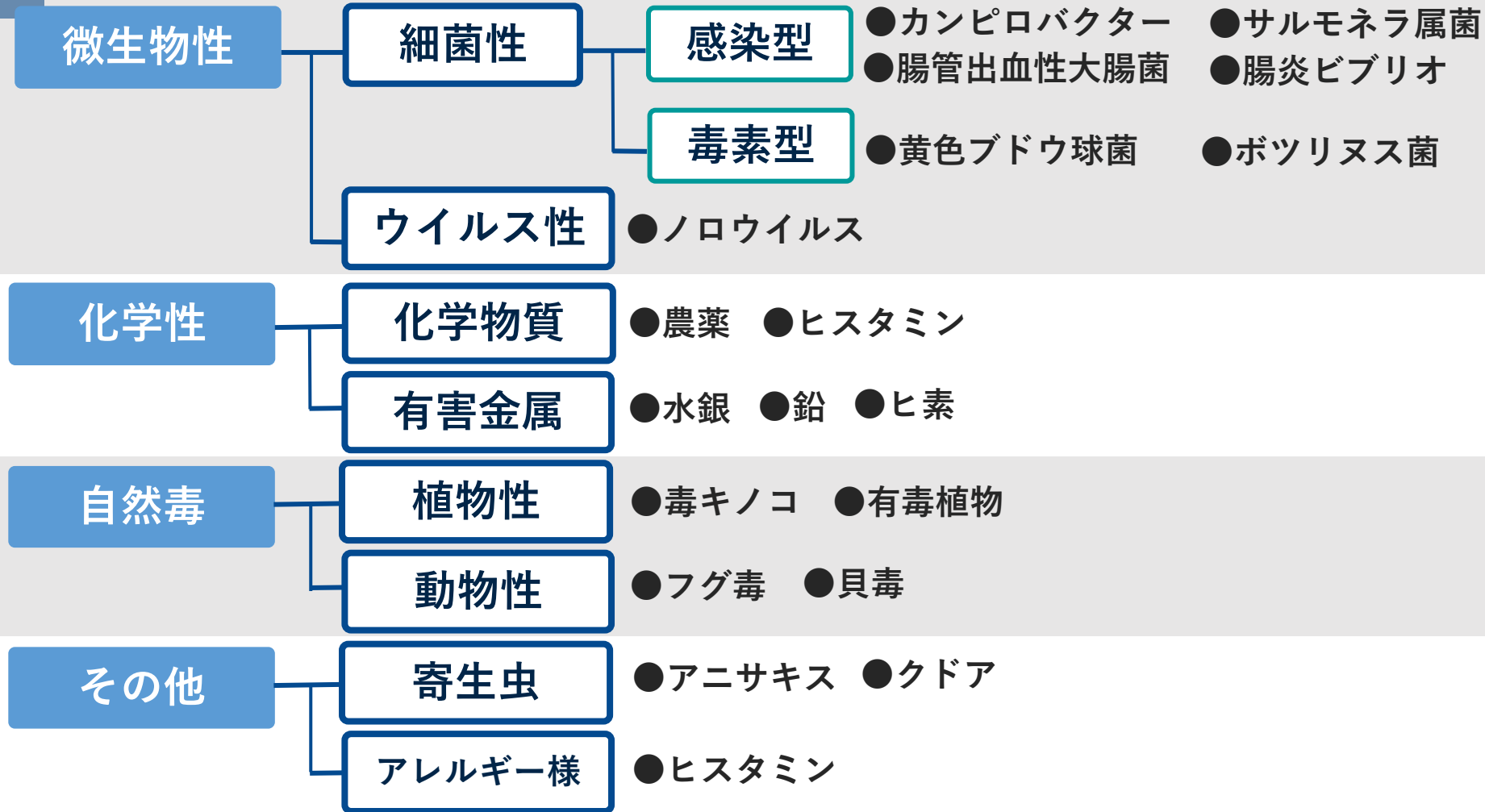


食中毒の分類を全体でみると
このようになります



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

微生物性

細菌性

感染型

- カンピロバクター
- 腸管出血性大腸菌
- サルモネラ属菌
- 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

化学性

化学物質

- 農薬
- ヒスタミン

有害金属

- 水銀
- 鉛
- ヒ素

自然毒

植物性

- 毒キノコ
- 有毒植物

動物性

- フグ毒
- 貝毒

その他

寄生虫

- アニサキス
- クドア

アレルギー様

- ヒスタミン



それぞれに症状や潜伏期間が異なります

1

食中毒について

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

食中毒の発生状況について説明します



2023年全国での食中毒事件数

1,021

件

患者数は

11,803

人

死者数は

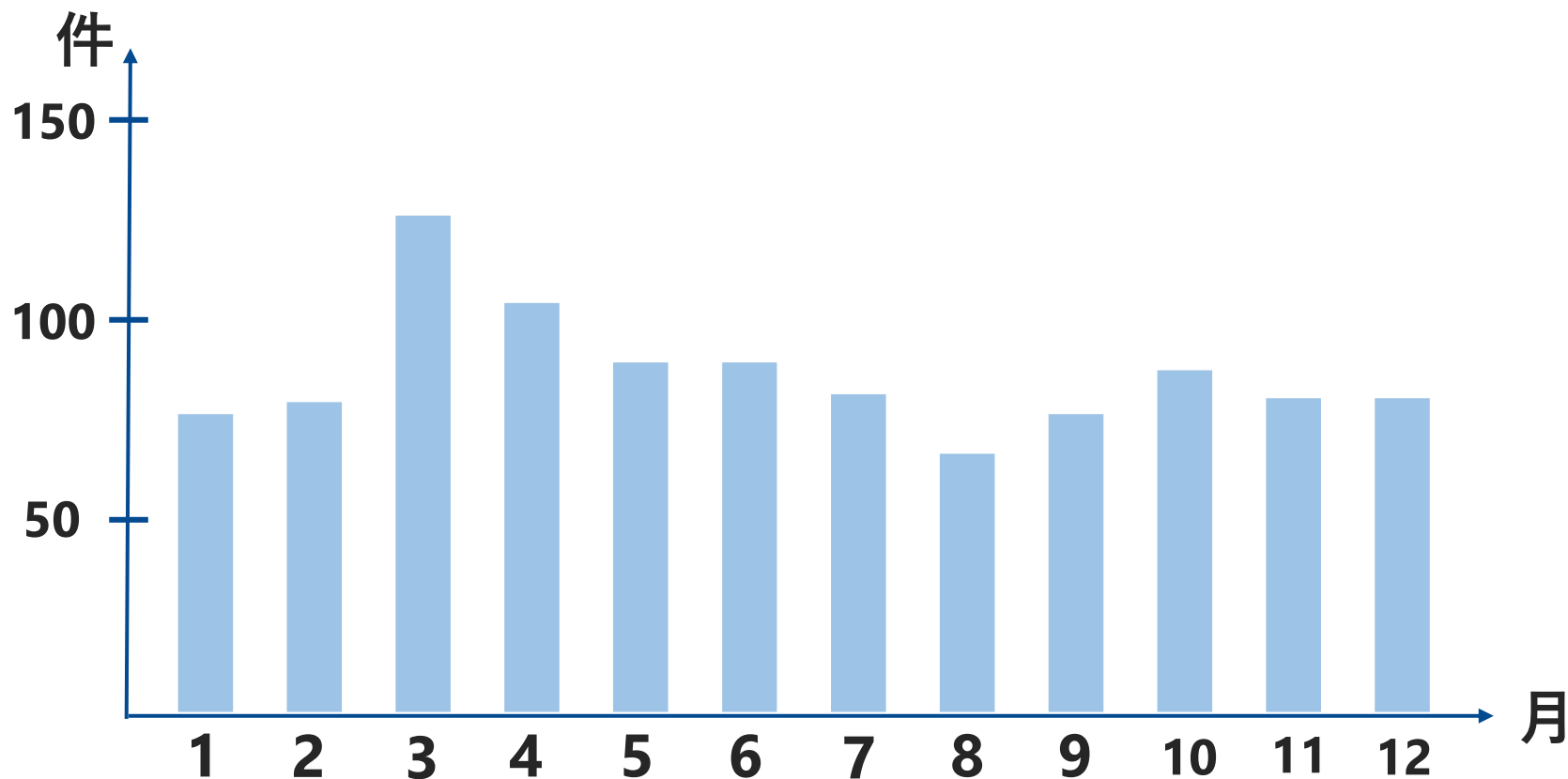
4

人



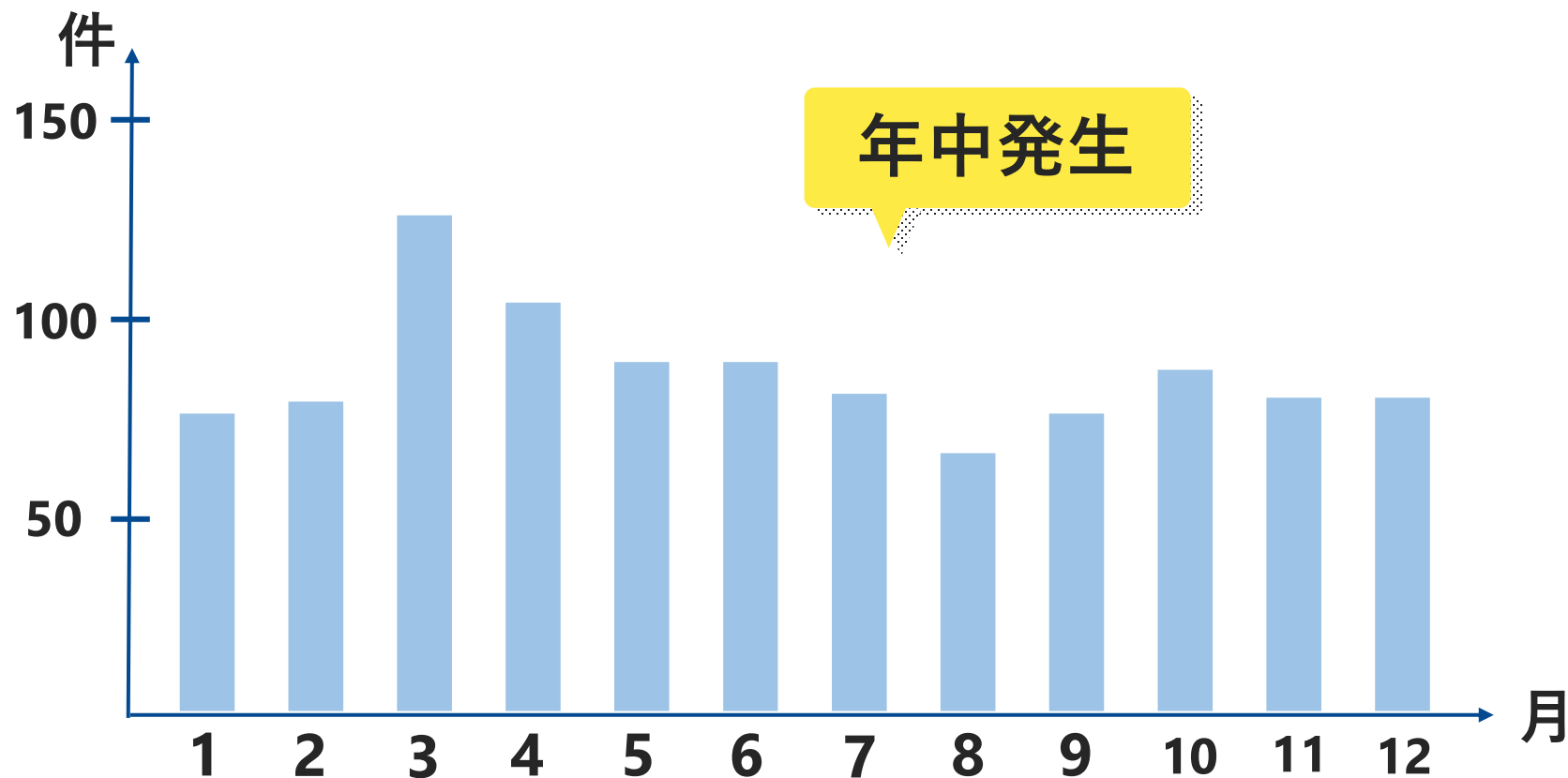
1 (2) 発生状況

2023年全国月別食中毒発生件数



2023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

2023年全国月別食中毒発生件数

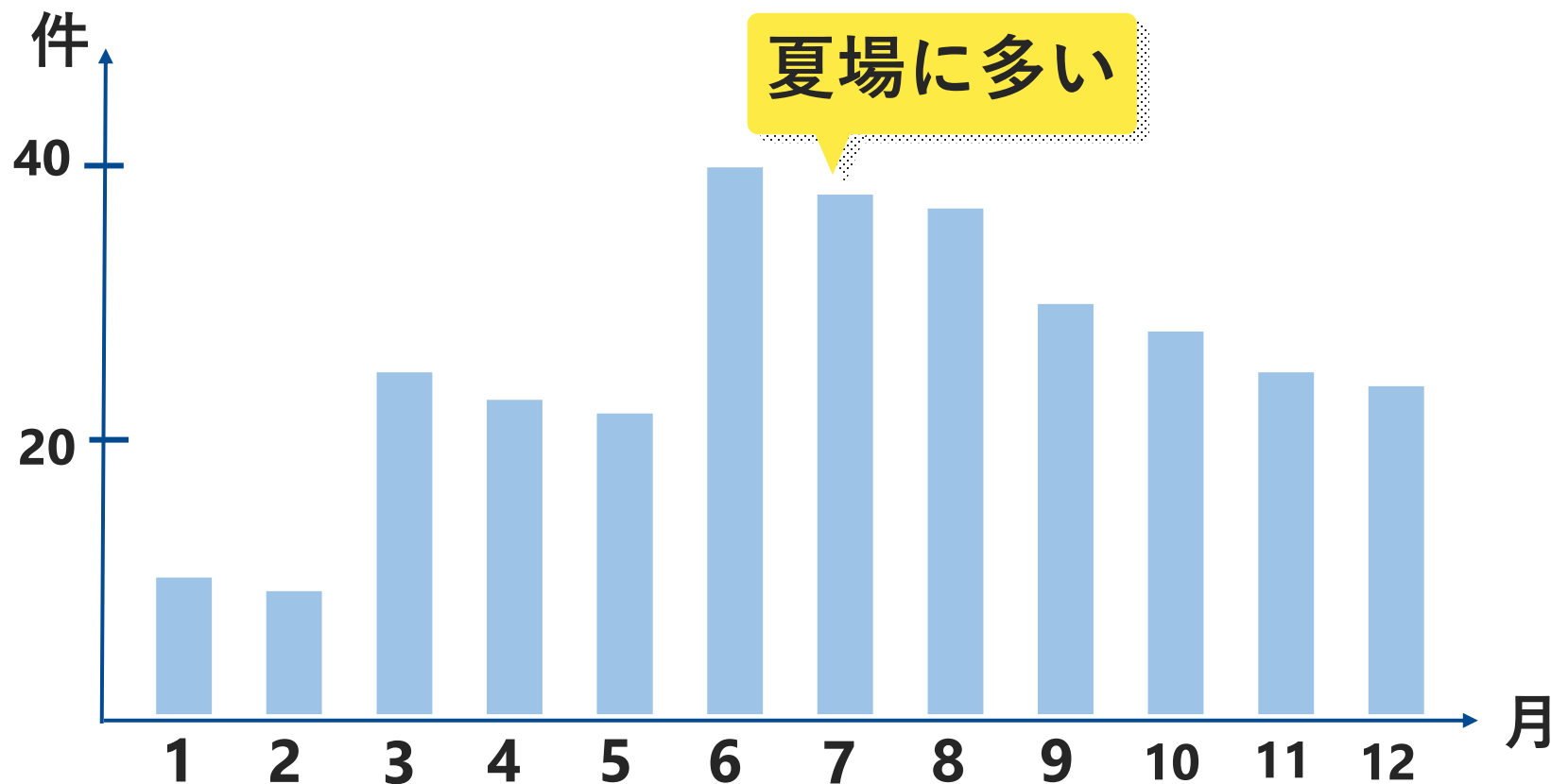


いつが特別多いというわけではなく
年中発生していることがわかります



2023年全国月別食中毒発生件数

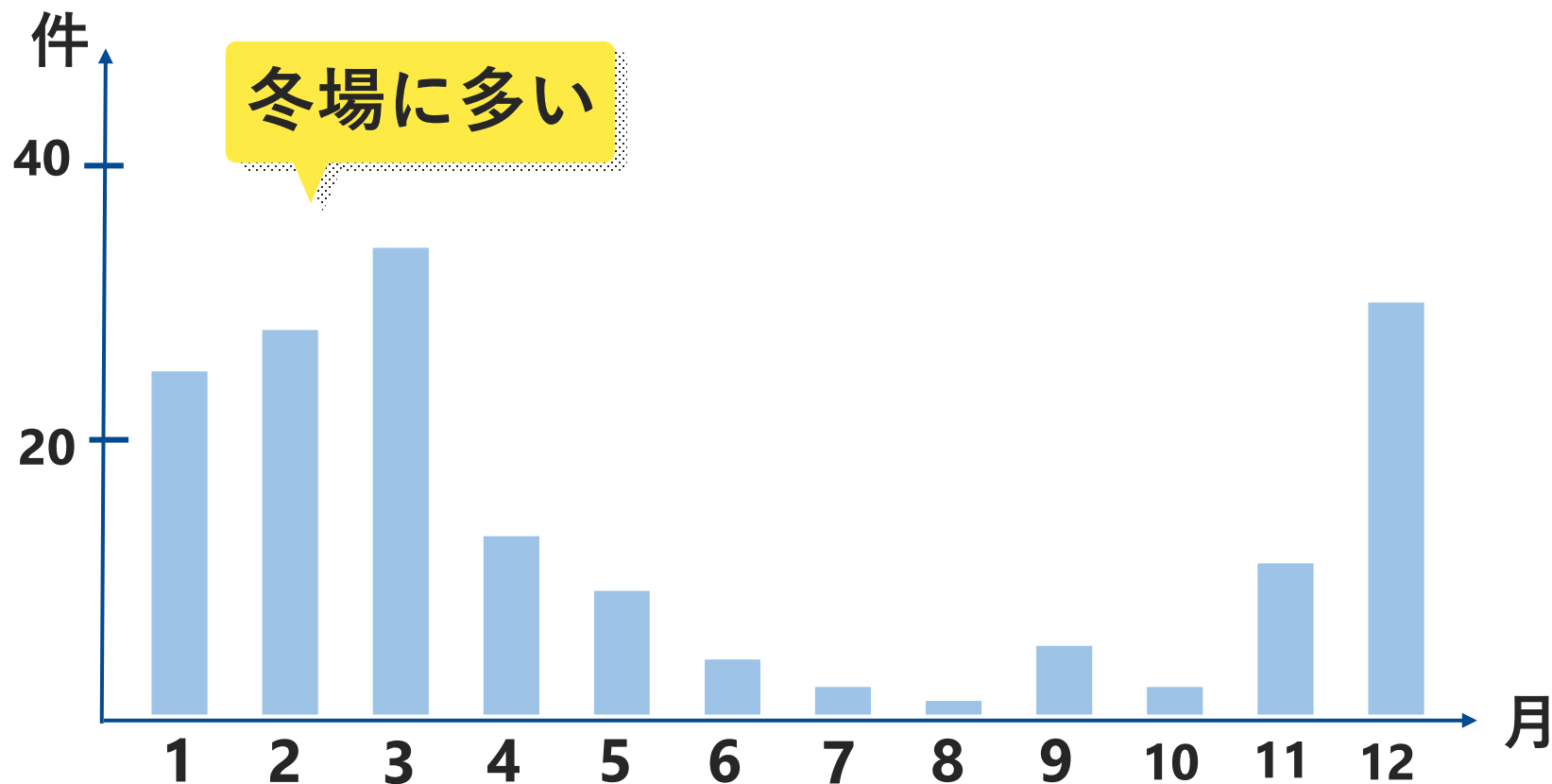
細菌性食中毒



細菌性食中毒は夏場に多く発生しています

2023年全国月別食中毒発生件数

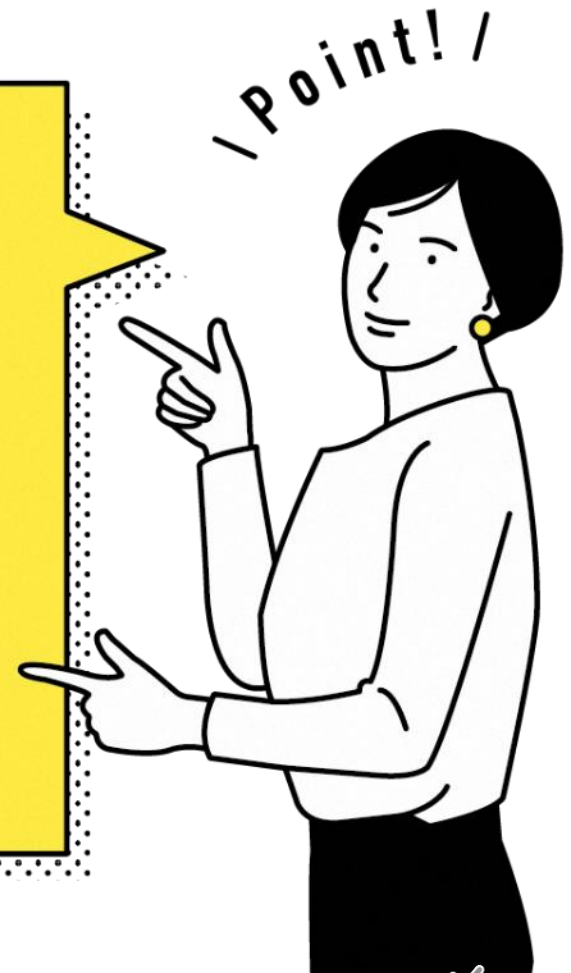
ウイルス性食中毒



ウイルス性食中毒は冬場に多く発生しています

(2) 発生状況

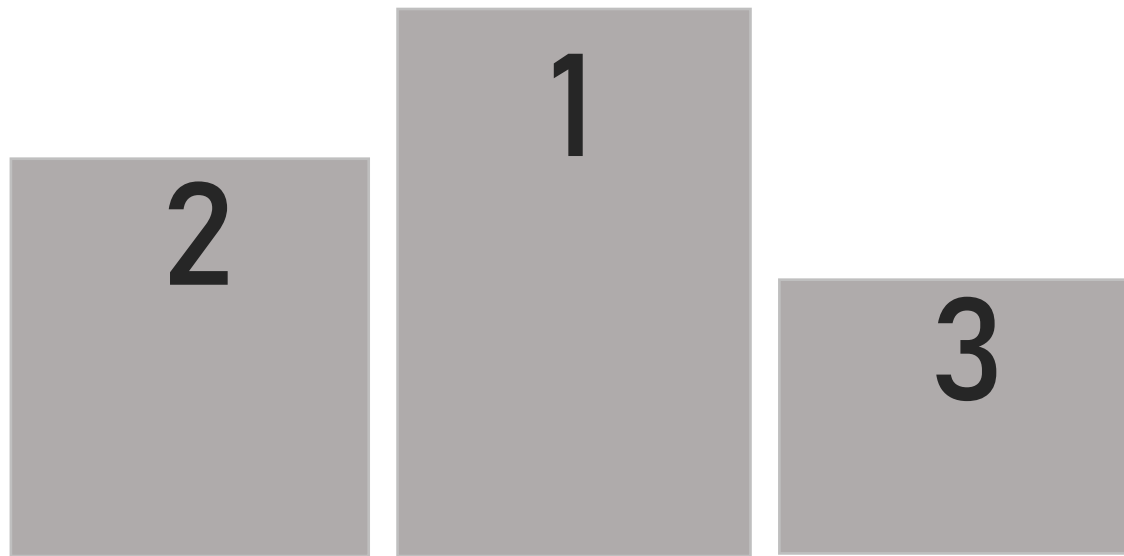
- 食中毒は年中発生している
- 細菌性食中毒は夏場に多い
- ウイルス性食中毒は冬場に多い



食中毒発生件数のポイントはこちらです



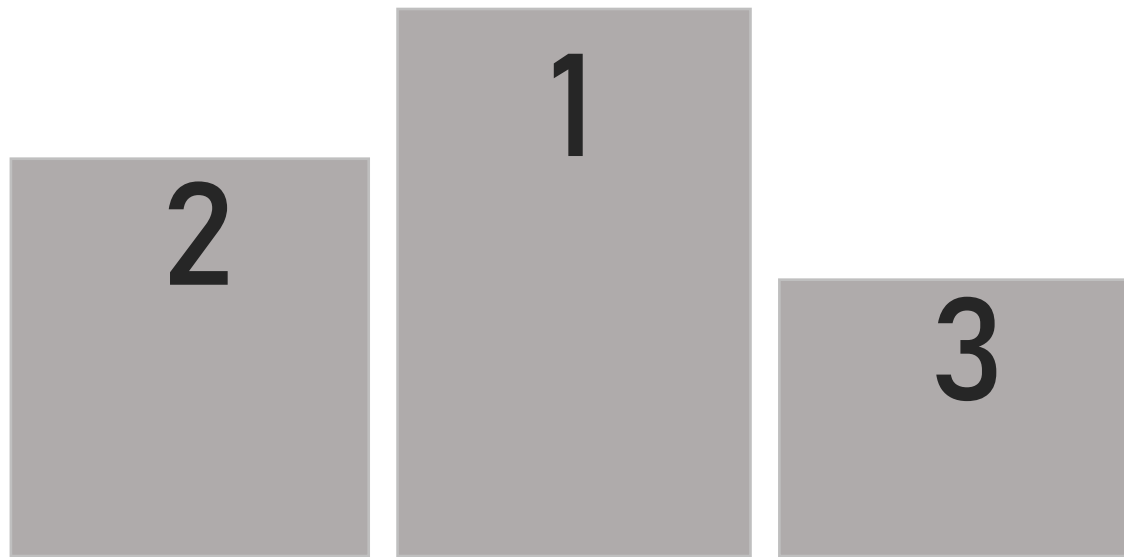
2023年全国病因別食中毒発生状況



2023年の全国食中毒発生件数ランキングで

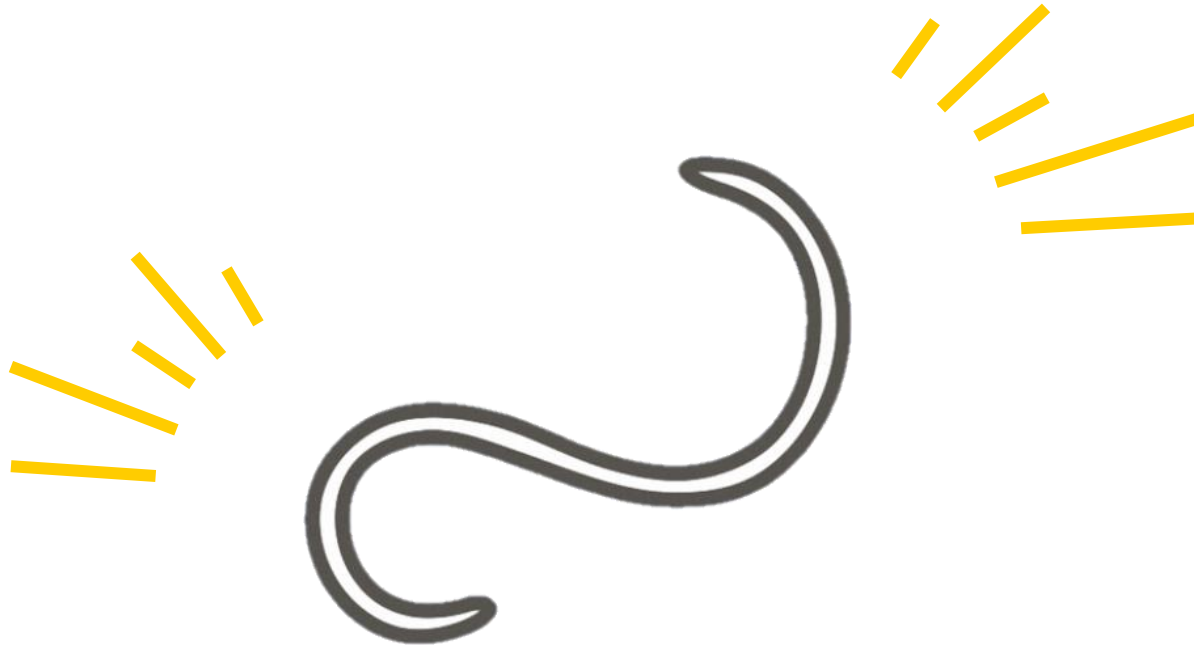


2023年全国病因別食中毒発生状況



1位に輝いてしまったのは

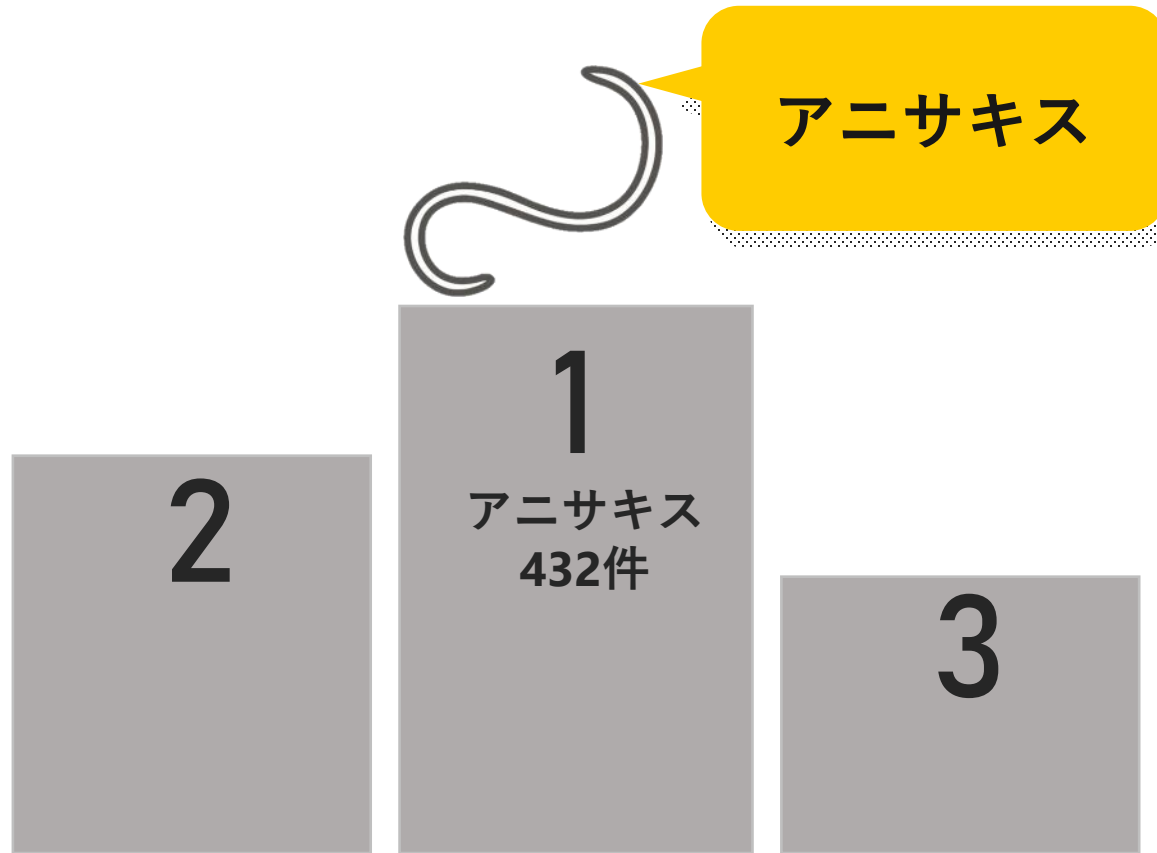
2023年全国病因別食中毒発生状況



アニサキスです



2023年全国病因別食中毒発生状況

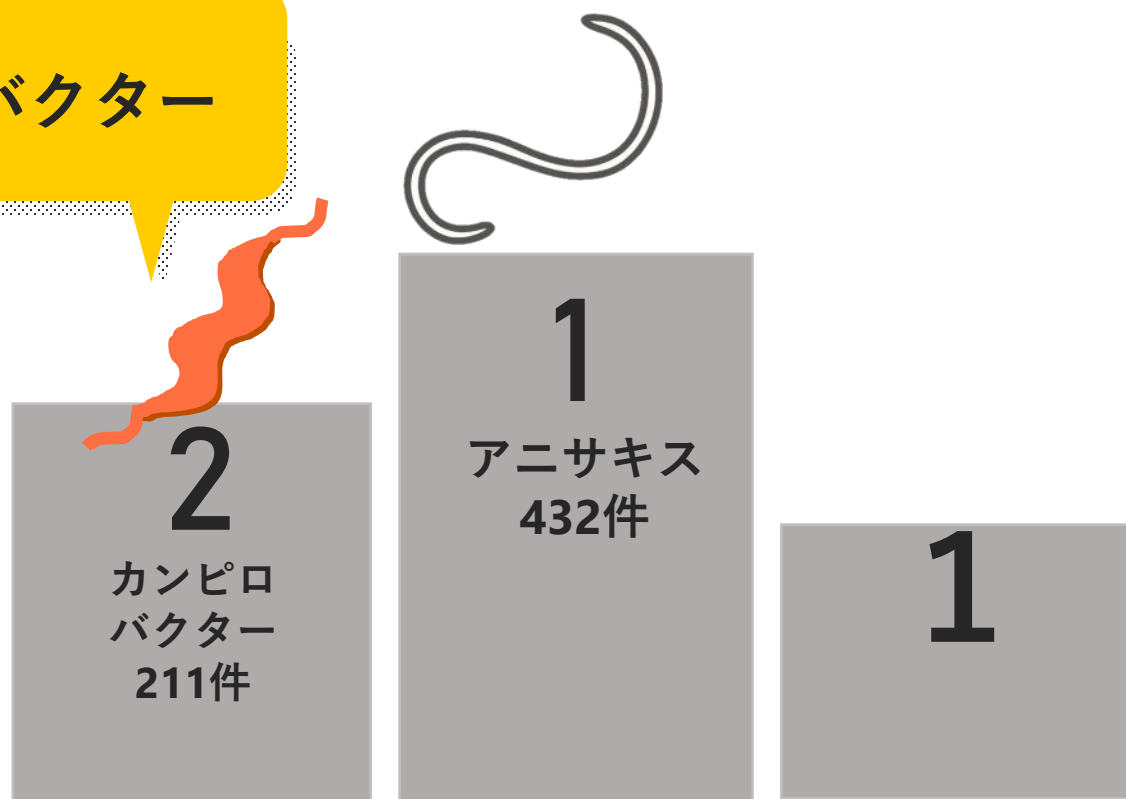


アニサキスによる食中毒は432件で、
6年連続最多となりました



2023年全国病因別食中毒発生状況

カンピロバクター



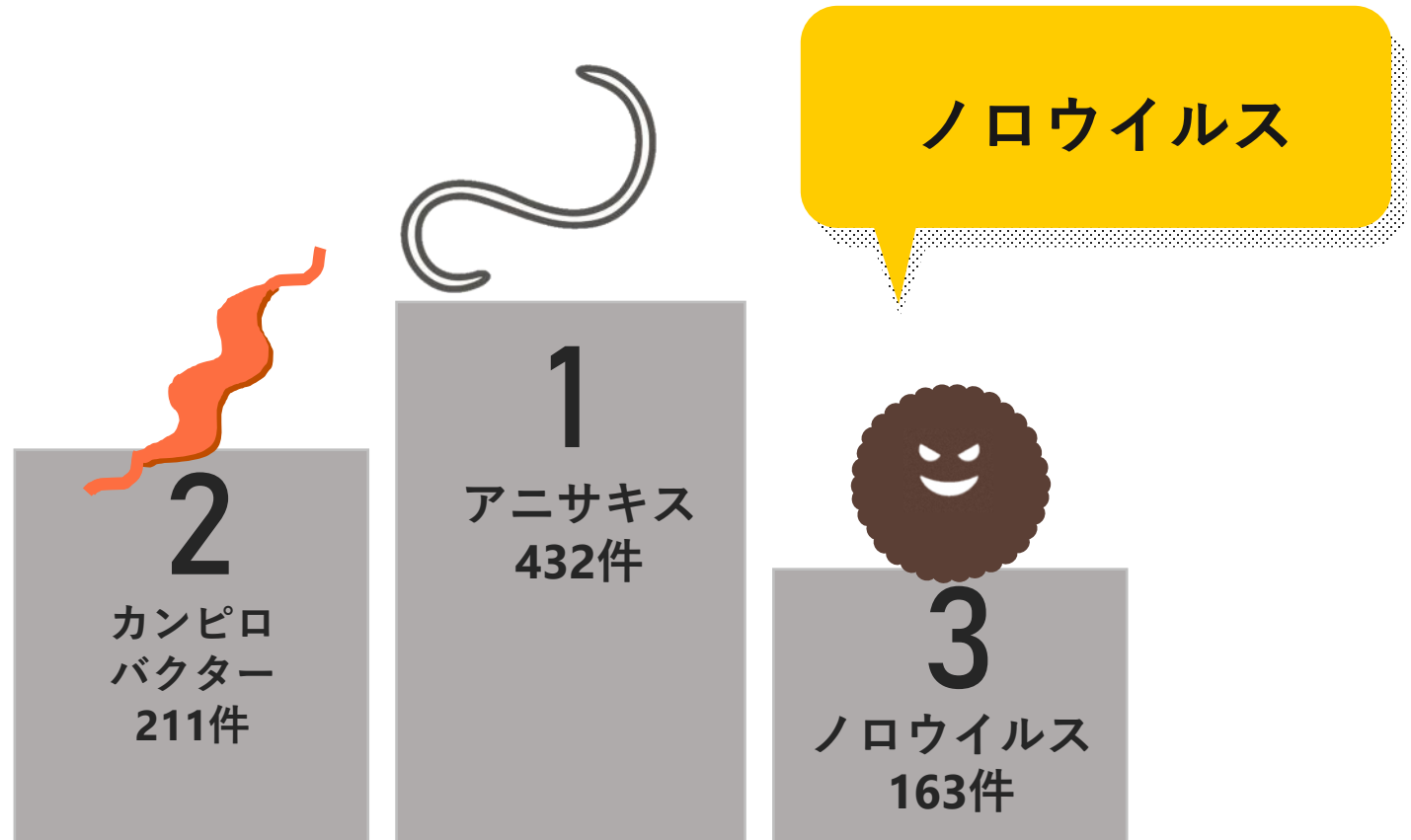
2 番目に多く発生したのは、
カンピロバクターによる食中毒で211件でした



1

(2) 発生状況

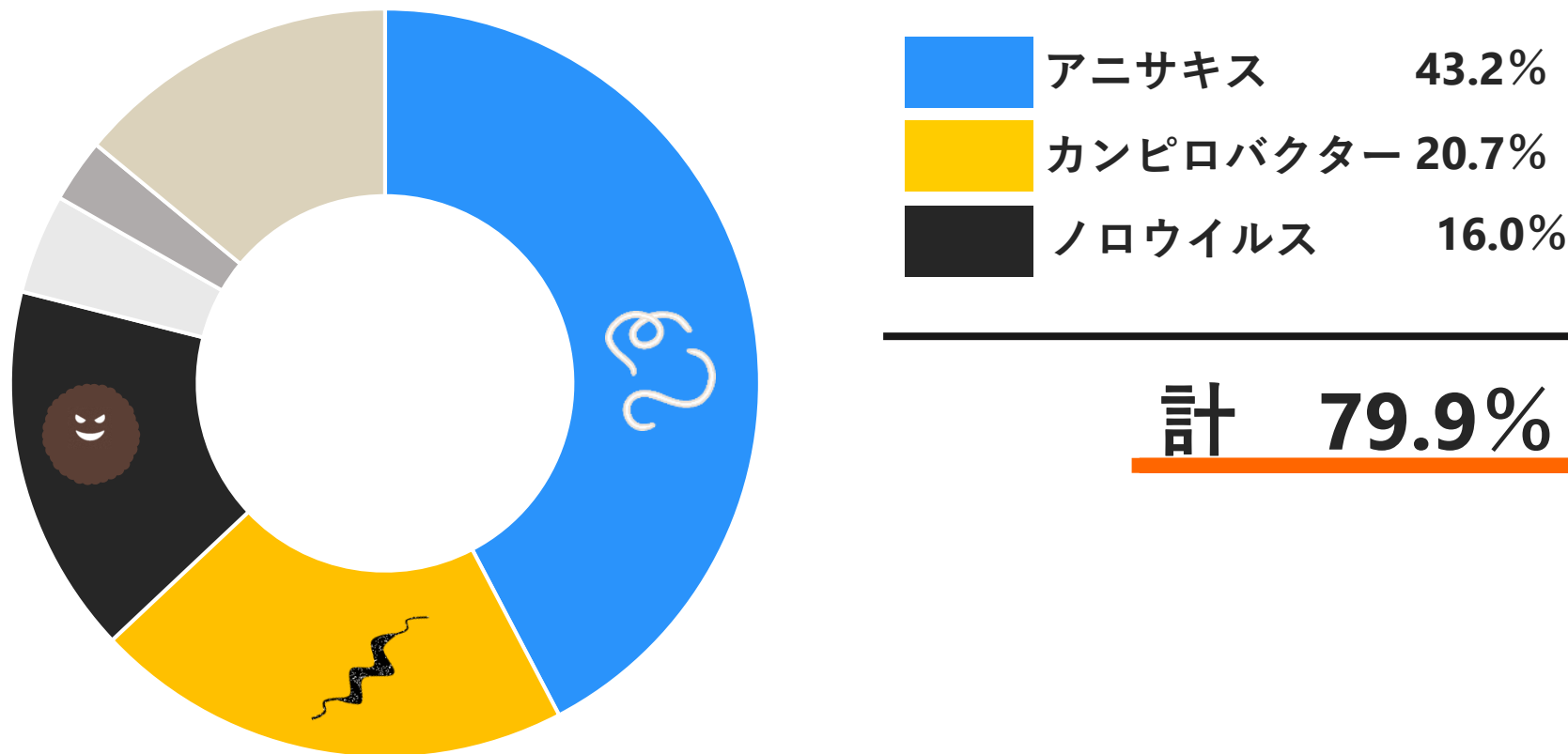
2023年全国病因別食中毒発生状況



3位はノロウイルスで163件



2023年全国病因別食中毒発生状況



これら 3 種類で 8 割を占めました



1 (2) 発生状況

2024年病因別食中毒発生状況【福岡市】



2024年福岡市でも、アニサキスが1位、カンピロバクターが2位、ノロウイルスが3位となりました

2024年病因別食中毒発生状況【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・セプテンpunkタータ	1件

全体では事件数は37件、患者数は278人でした

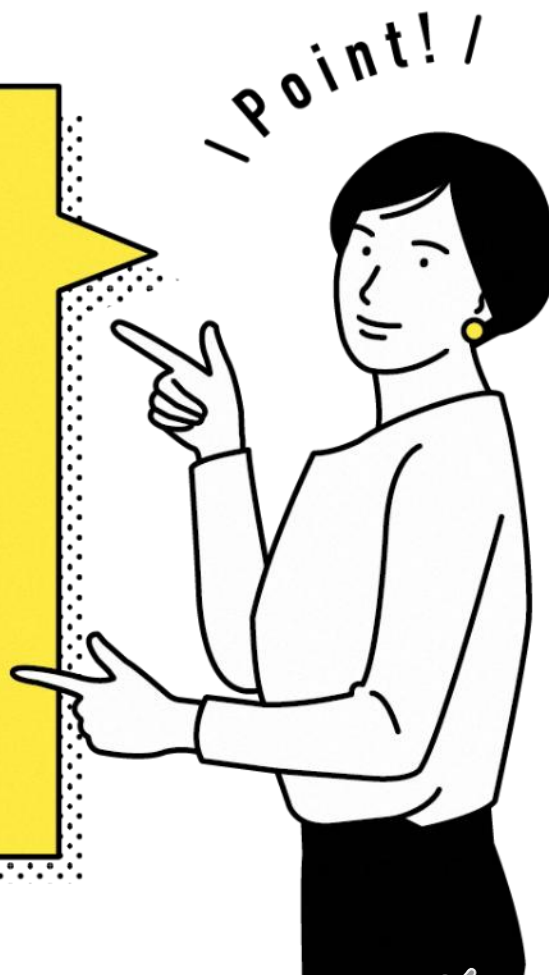


(2) 発生状況

上位3位を占めるのは、

- カンピロバクター
- アニサキス
- ノロウイルス

である



病因別発生状況のポイントはこちらです



●カンピロバクター

●サルモネラ

●ヒスタミン

●腸管出血性大腸菌

●ブリスト

●農薬

●フグ毒

●貝毒

●黄色ブドウ球菌

●ボツリヌス

●水銀

●鉛

●ヒ素

●ノロウイルス

●アニサキス

●有毒植物

●ヒスタミン

●クドア

●毒キノコ



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

