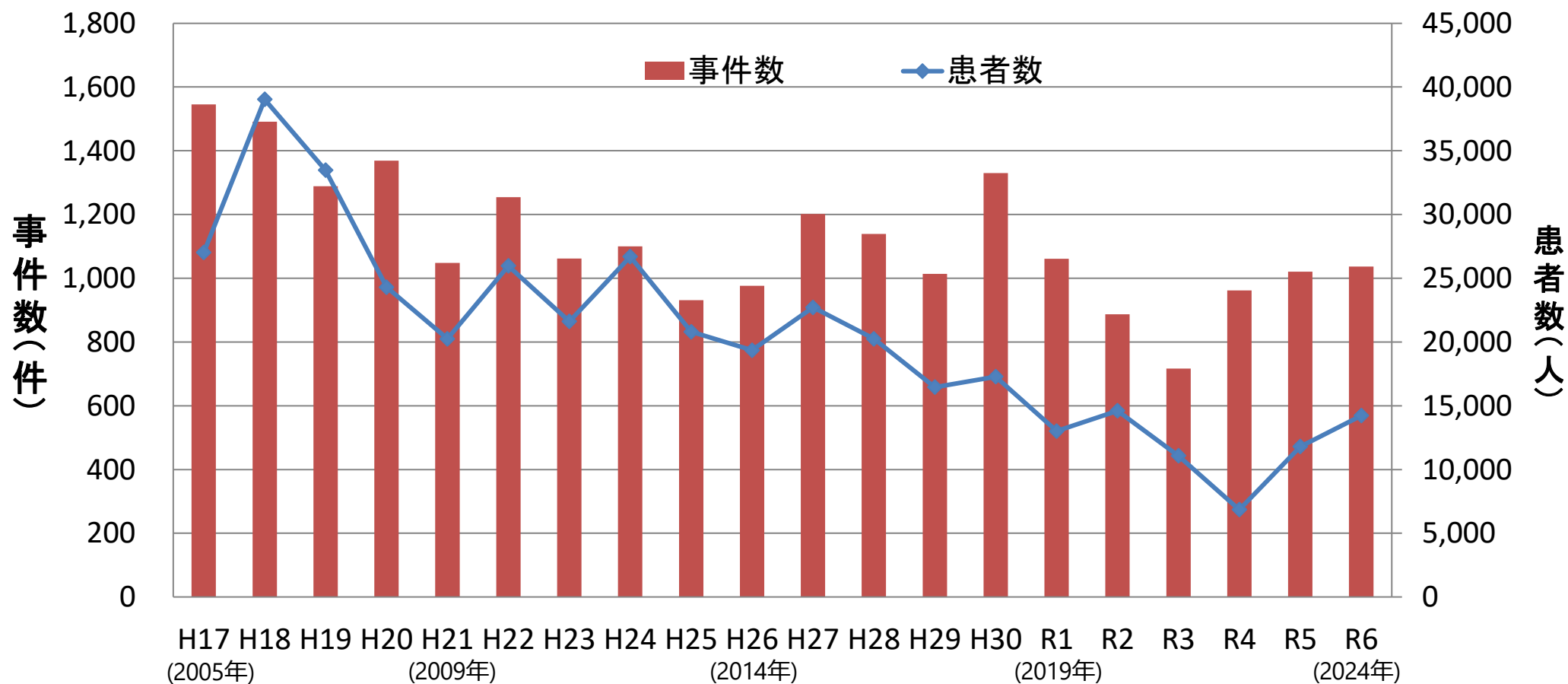


令和6年食中毒発生状況の概要

食中毒事件数・患者数の推移（全体）

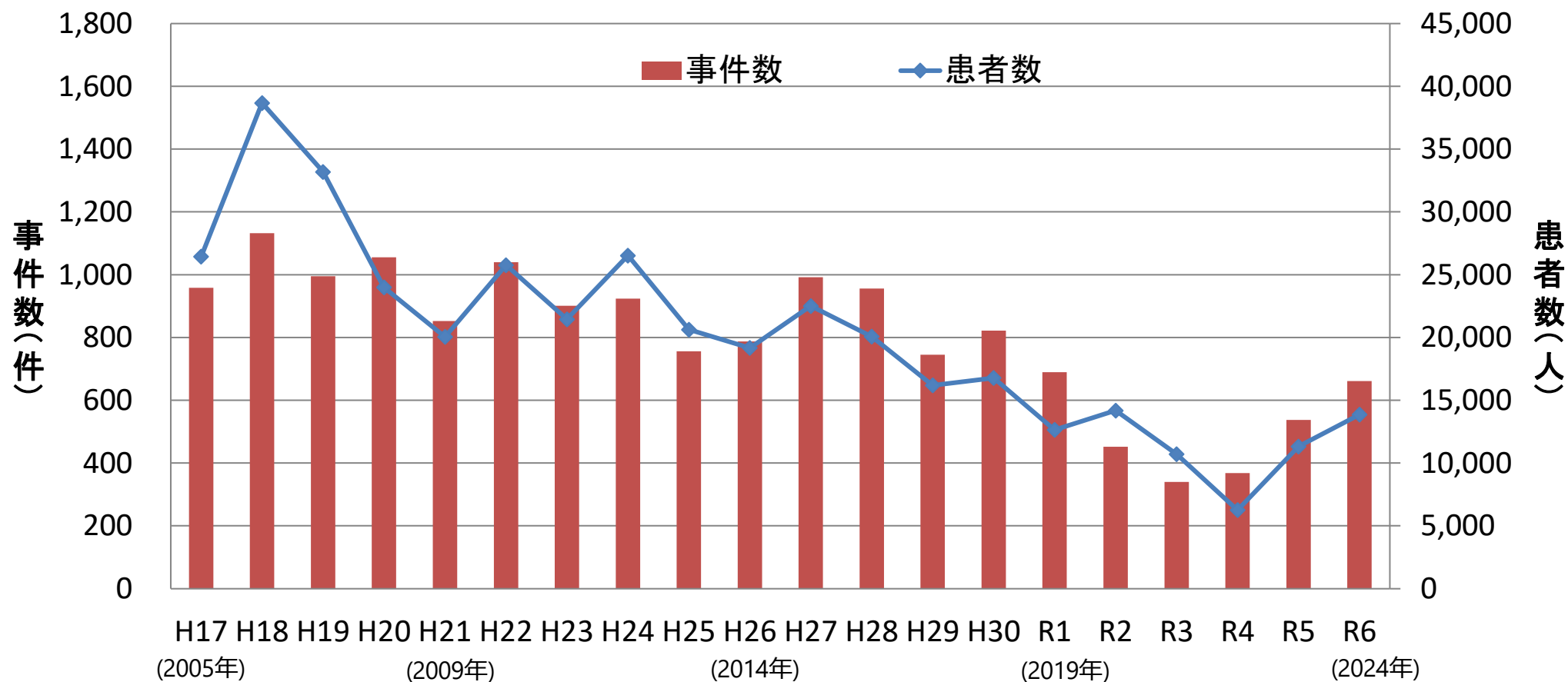
	事件数	患者数	死者数
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

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	340	10,703	1
R5年	368	6,262	1
R6年	661	13,854	2



食中毒事例（令和6年）

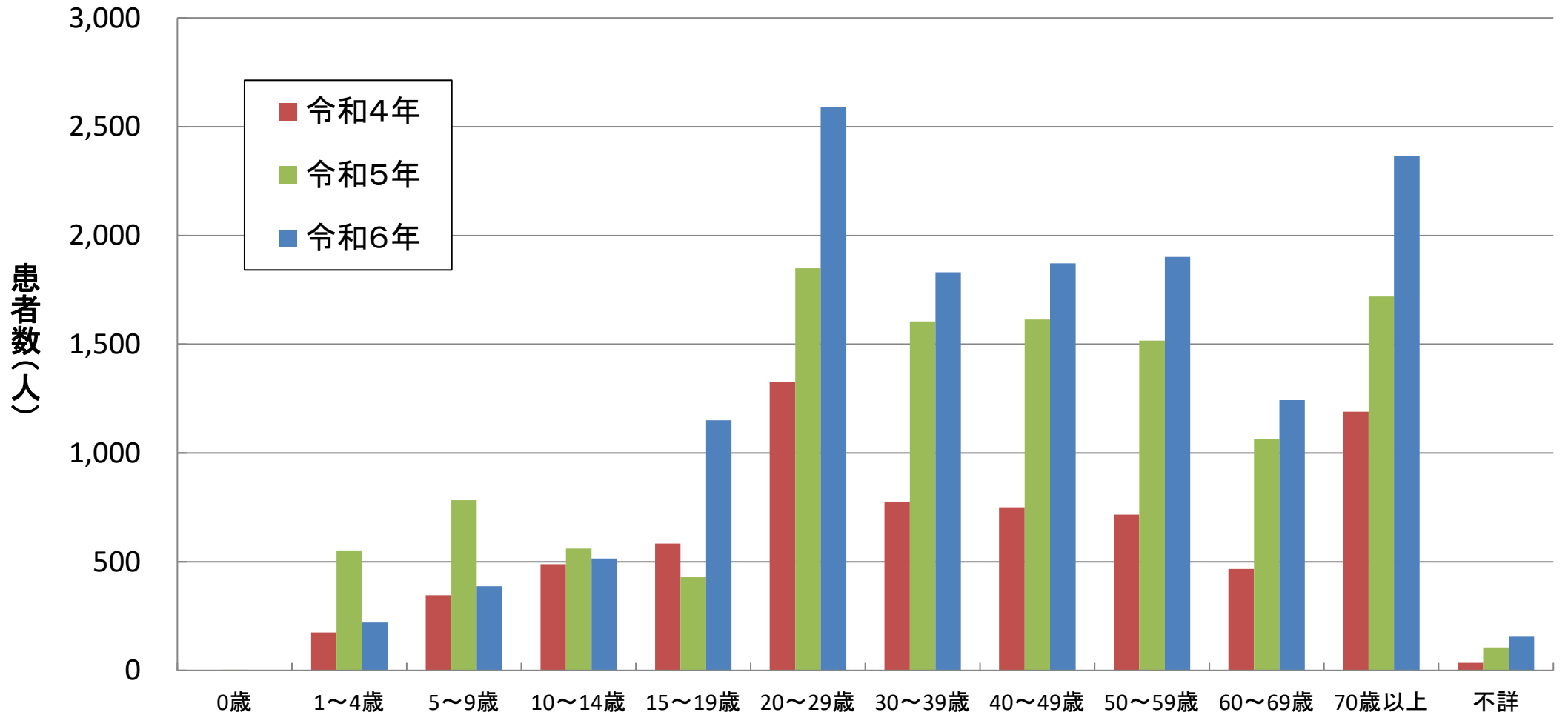
患者数500人以上の食中毒事例（令和6年）

	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 寄宿舎	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

年齢階級別食中毒患者数（令和4年～令和6年）

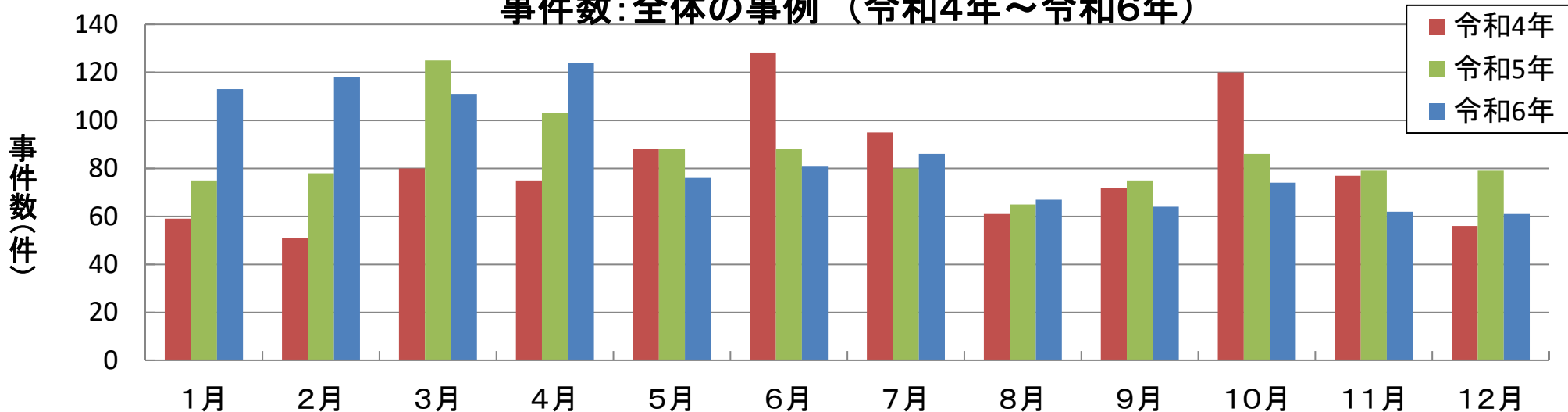


詳細は、資料1-2（令和6年食中毒発生状況）8ページ参照

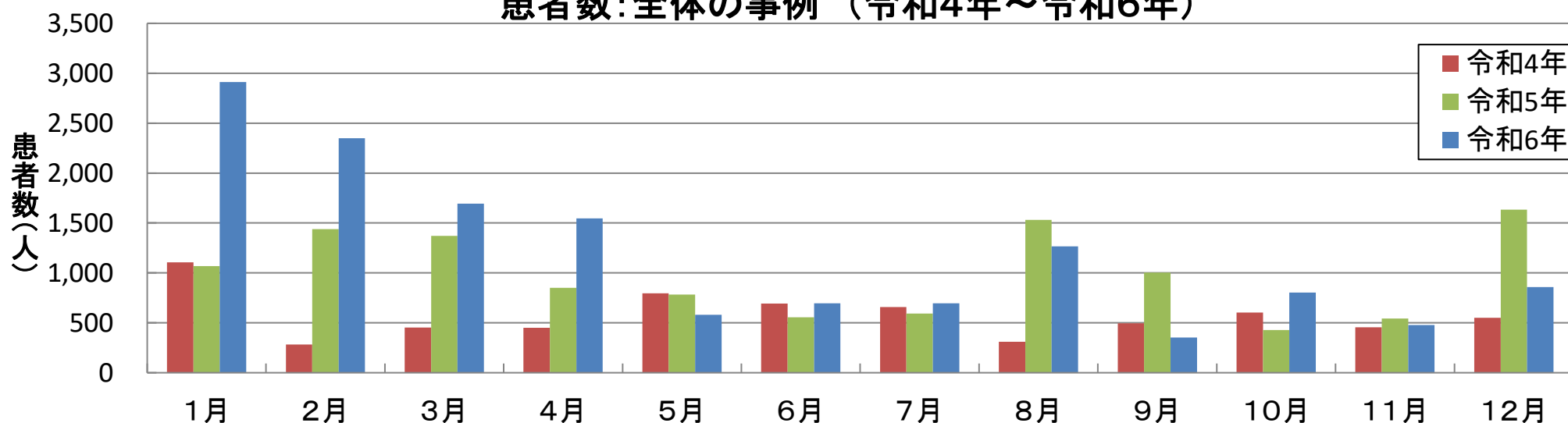
（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

月別発生状況

事件数: 全体の事例 (令和4年～令和6年)



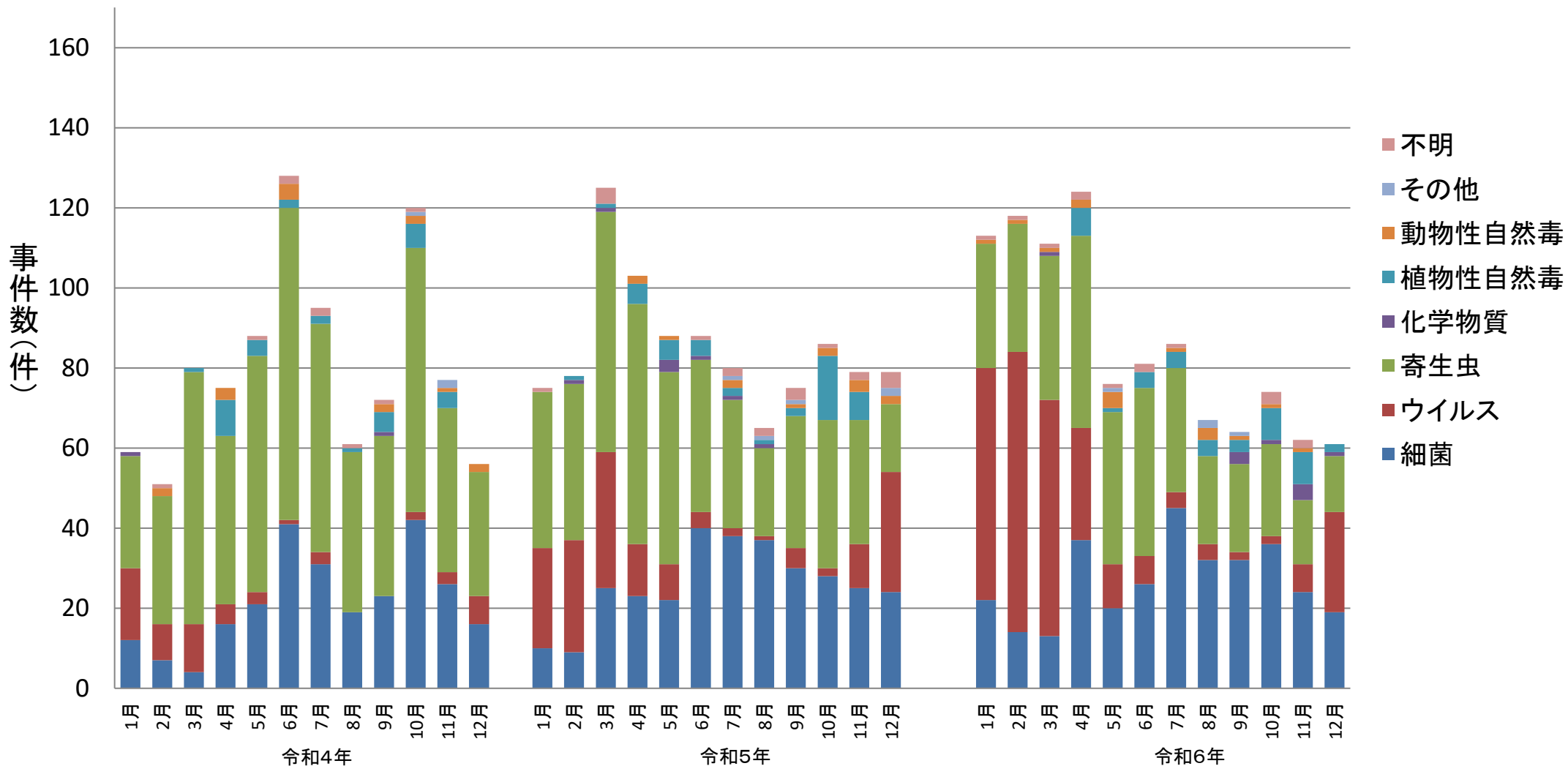
患者数: 全体の事例 (令和4年～令和6年)



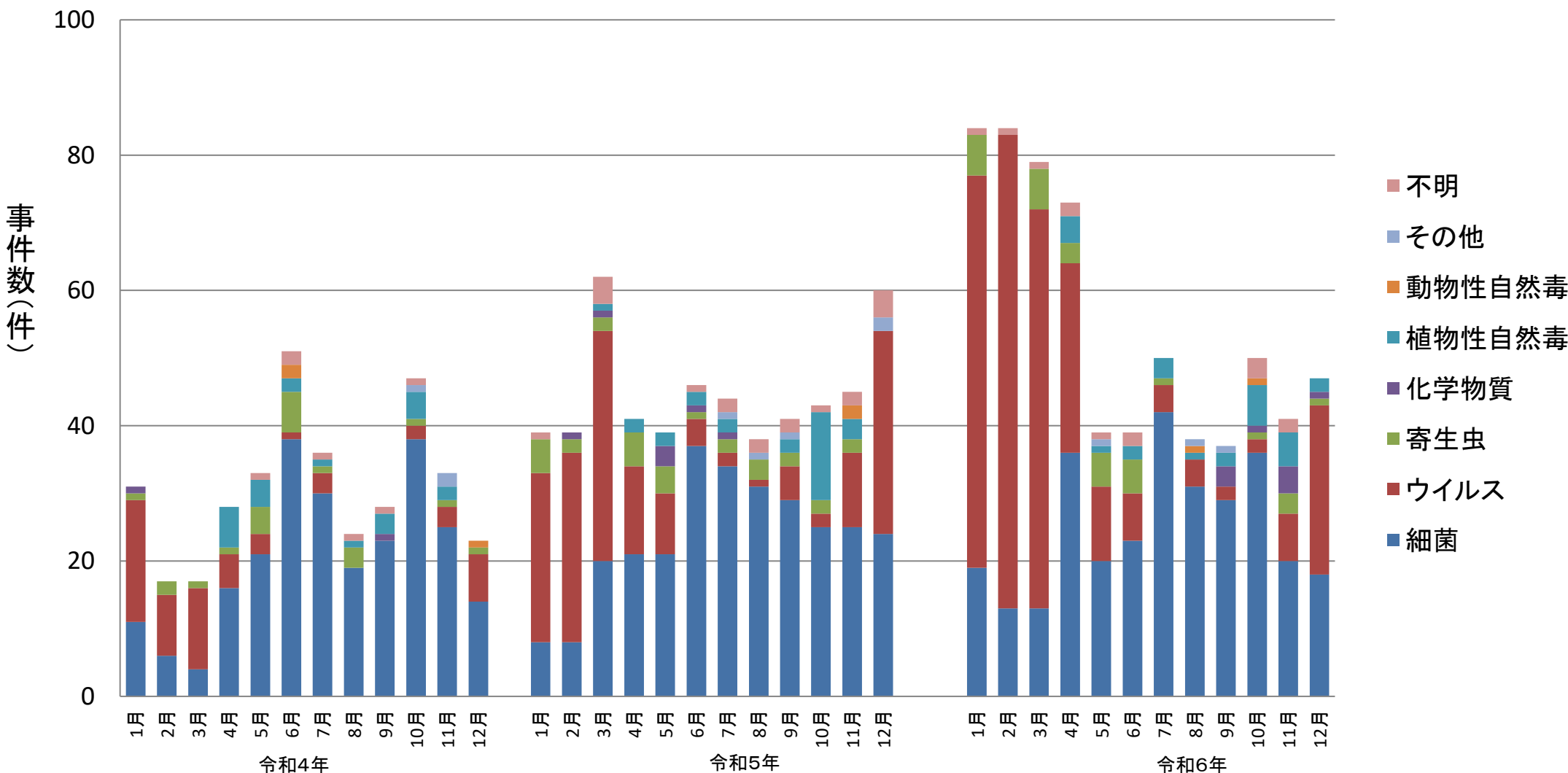
詳細は、資料 1 - 2 (令和 6 年食中毒発生状況) 10・14ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

【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）

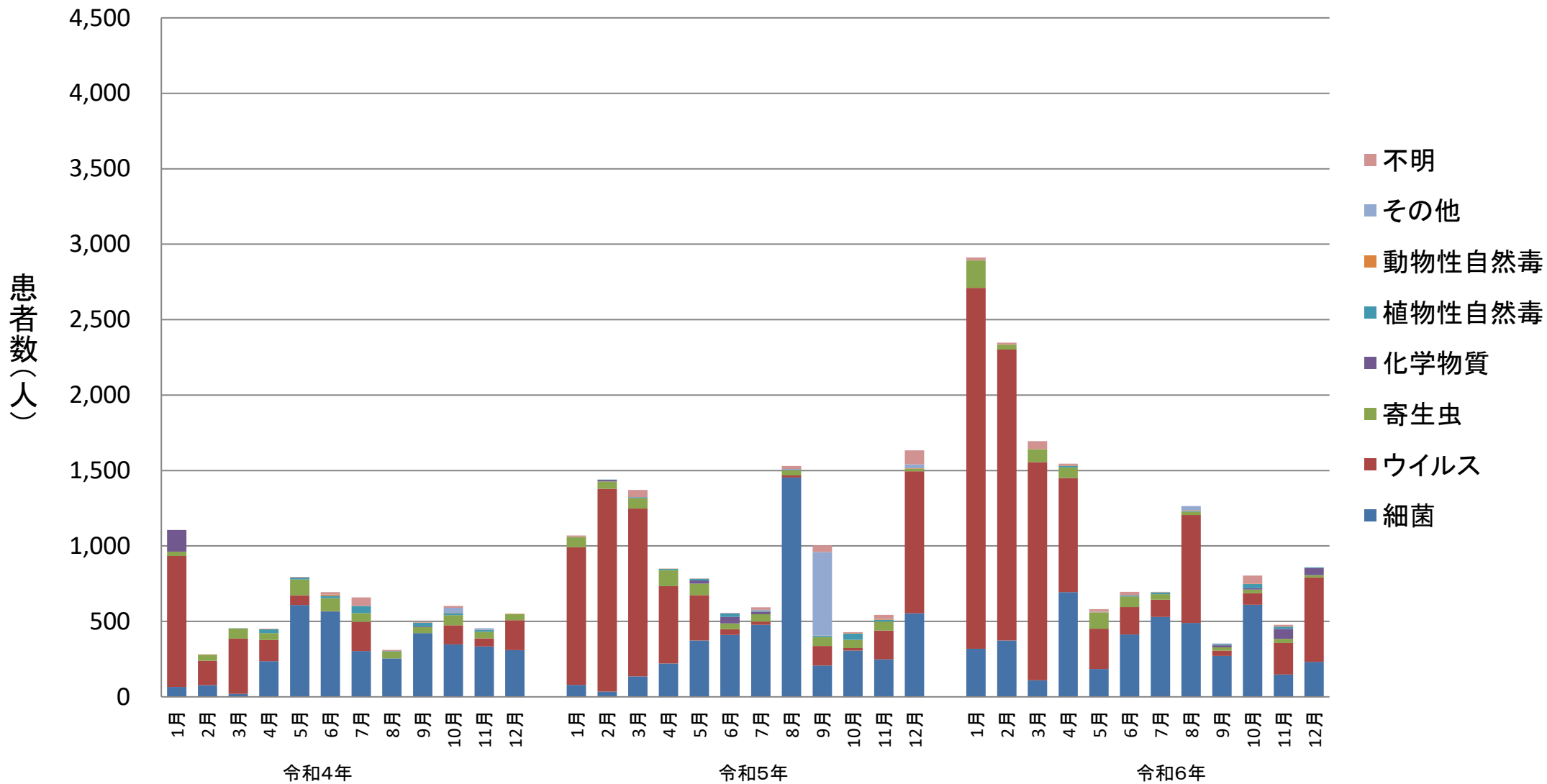


【患者数2人以上】病因物質別事件数の月別発生状況（令和4年～令和6年）



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

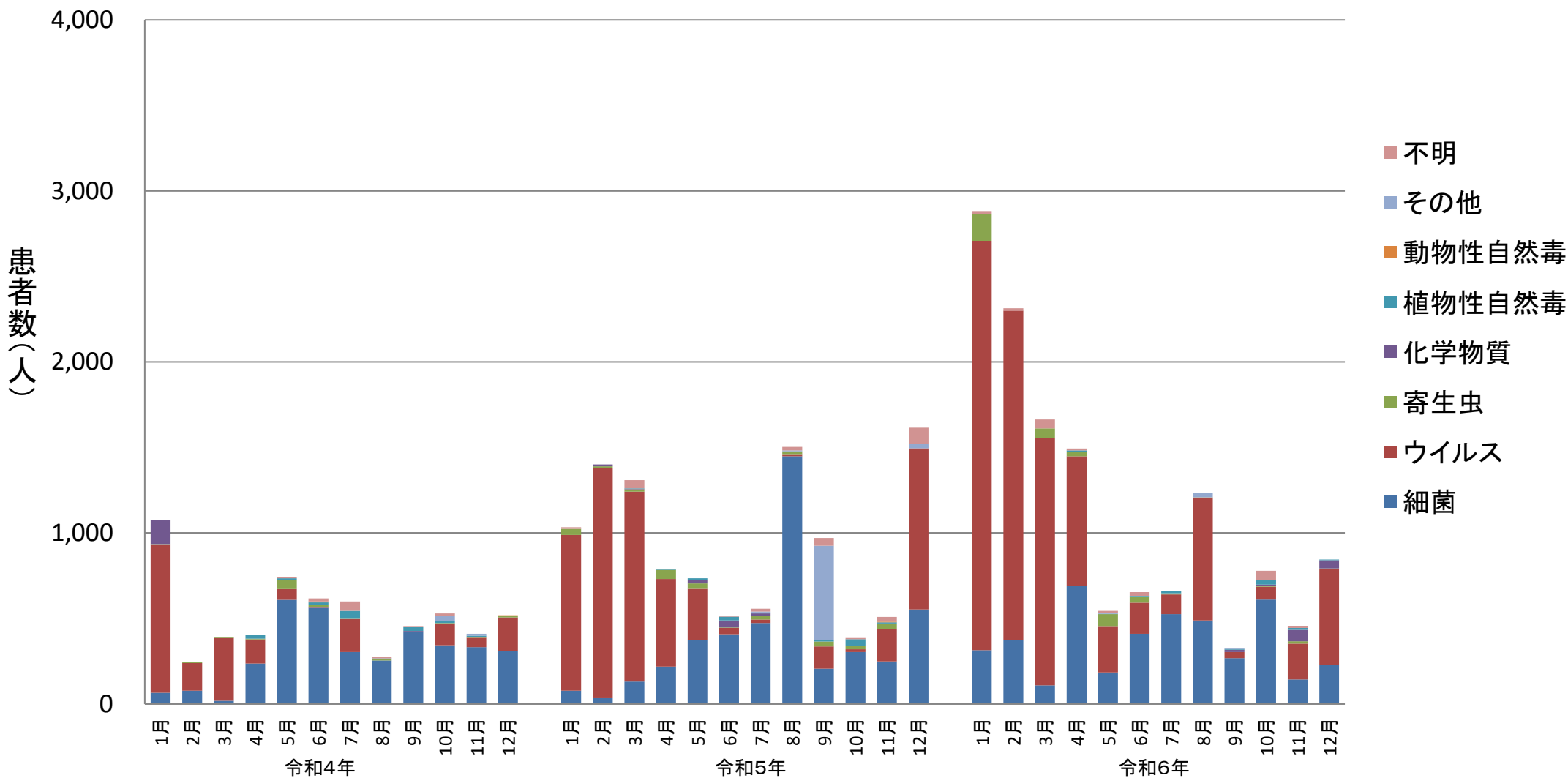
【全体】 病因物質別患者数の月別発生状況（令和4年～令和6年）



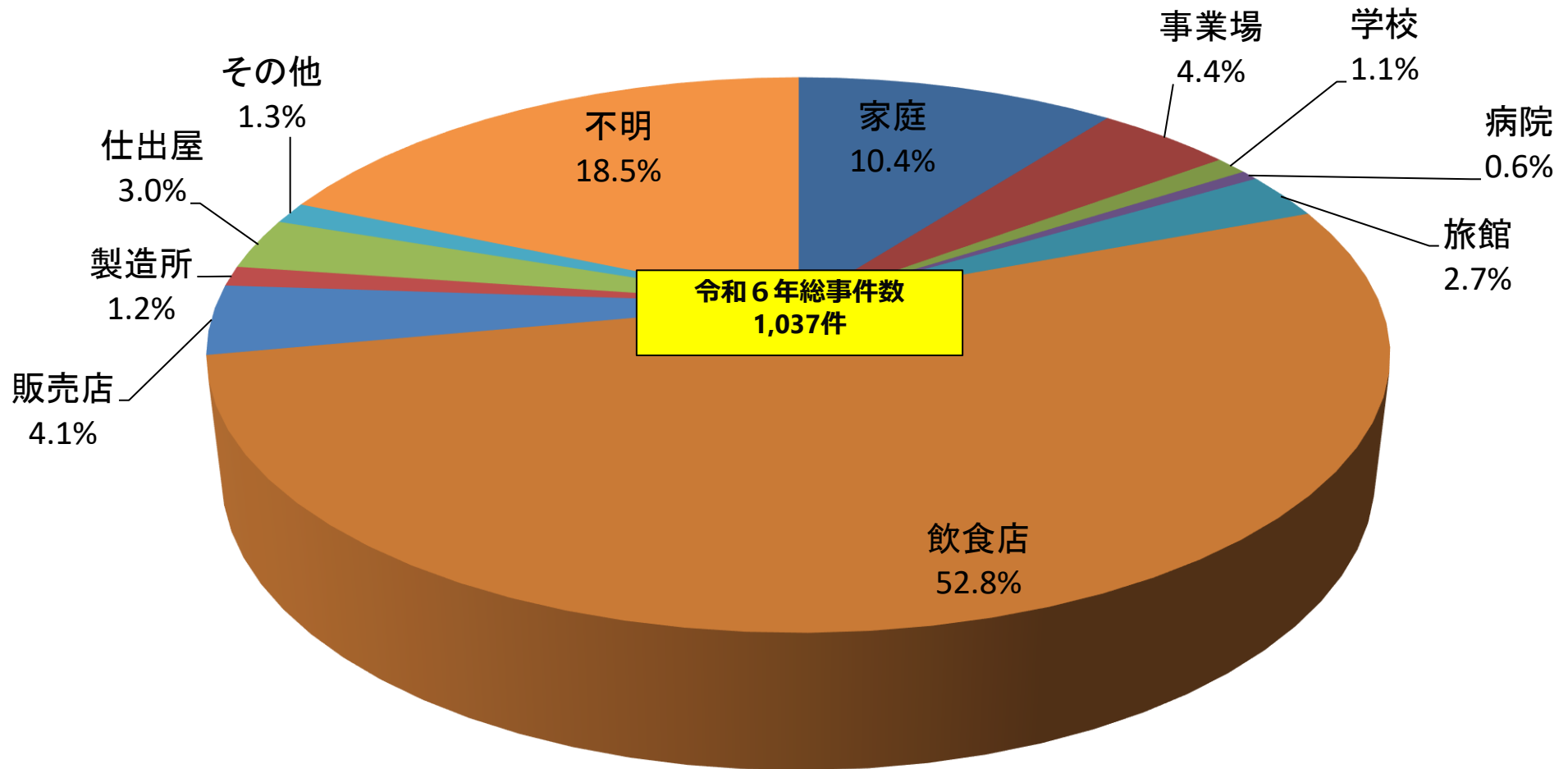
詳細は、資料1-2（令和6年食中毒発生状況）16・17ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

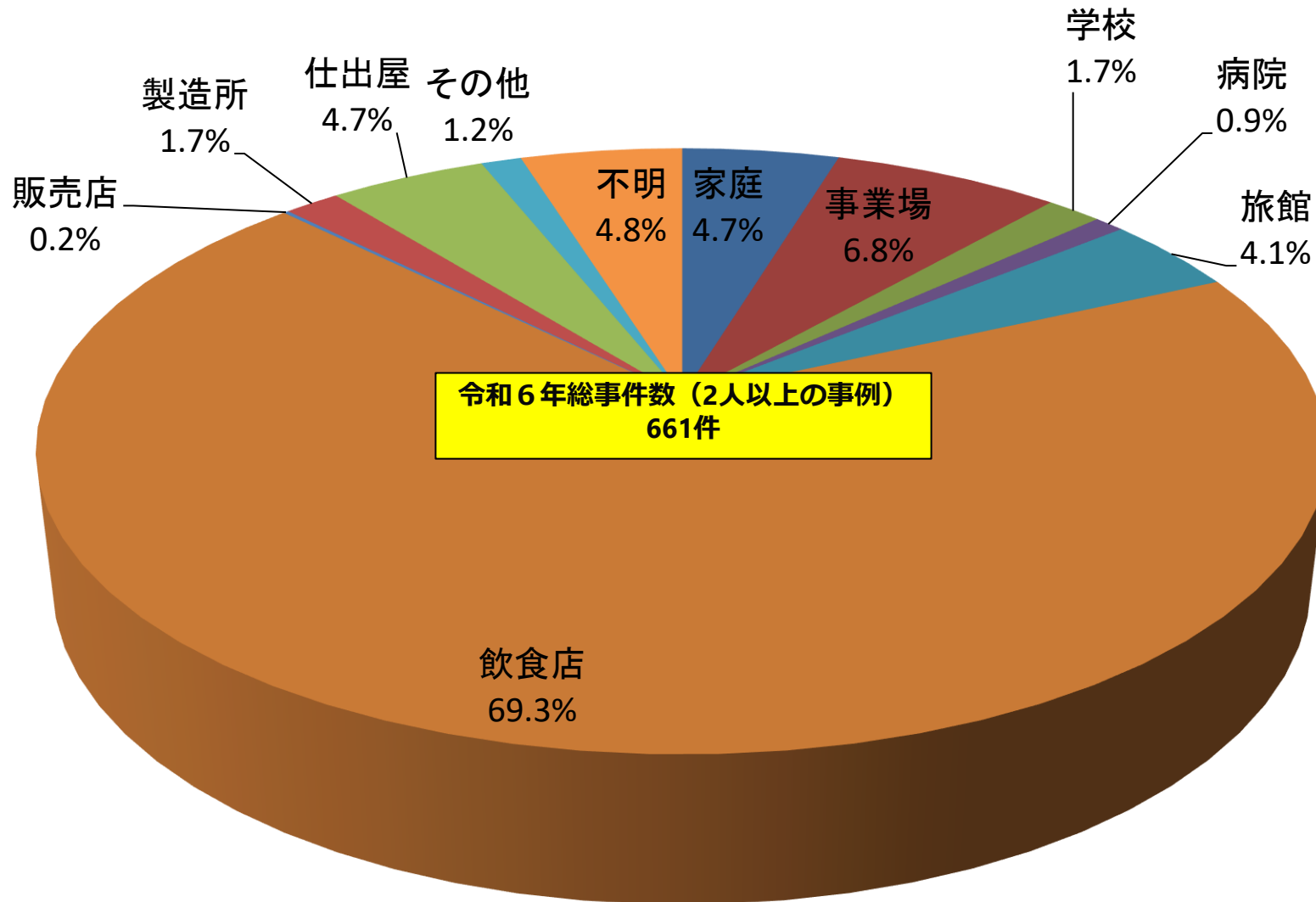
【患者数2人以上】病因物質別患者数の月別発生状況（令和4年～令和6年）



【全体】原因施設別事件数（令和6年）



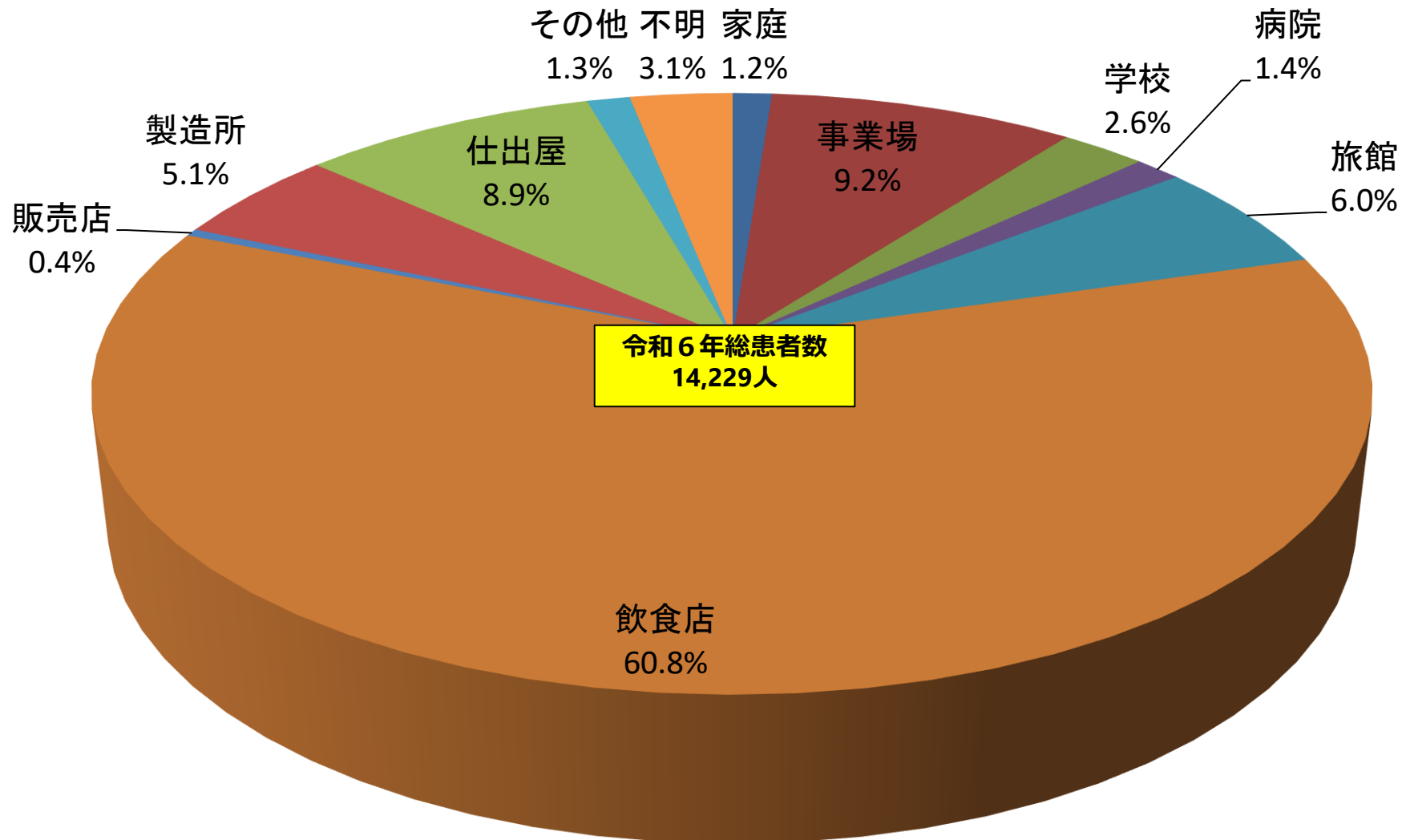
【患者数2人以上】原因施設別事件数（令和6年）



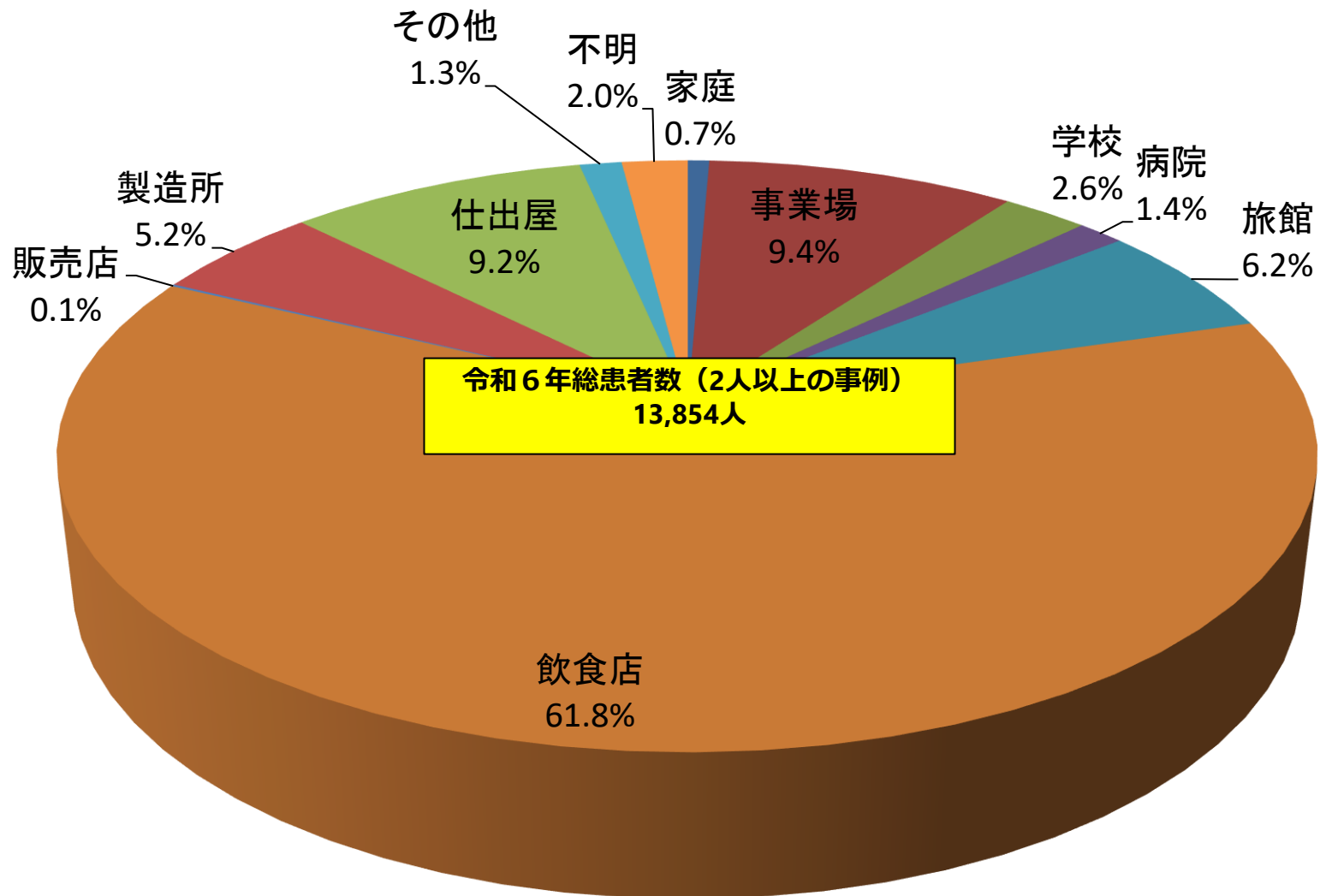
詳細は、資料1 - 2（令和6年食中毒発生状況）18ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

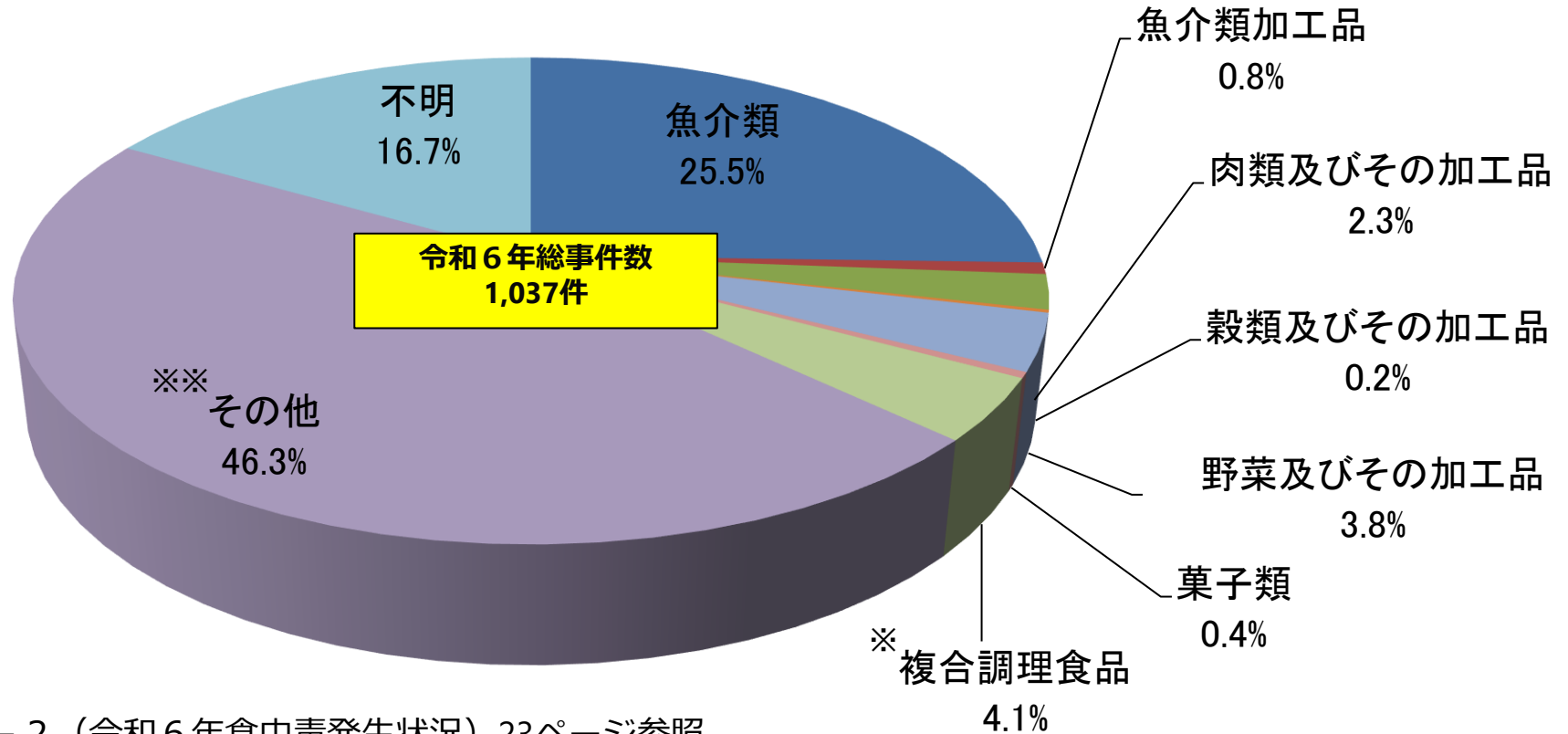
【全体】原因施設別患者数（令和6年）



【患者数2人以上】原因施設別患者数（令和6年）



【全体】原因食品別事件数（令和6年）

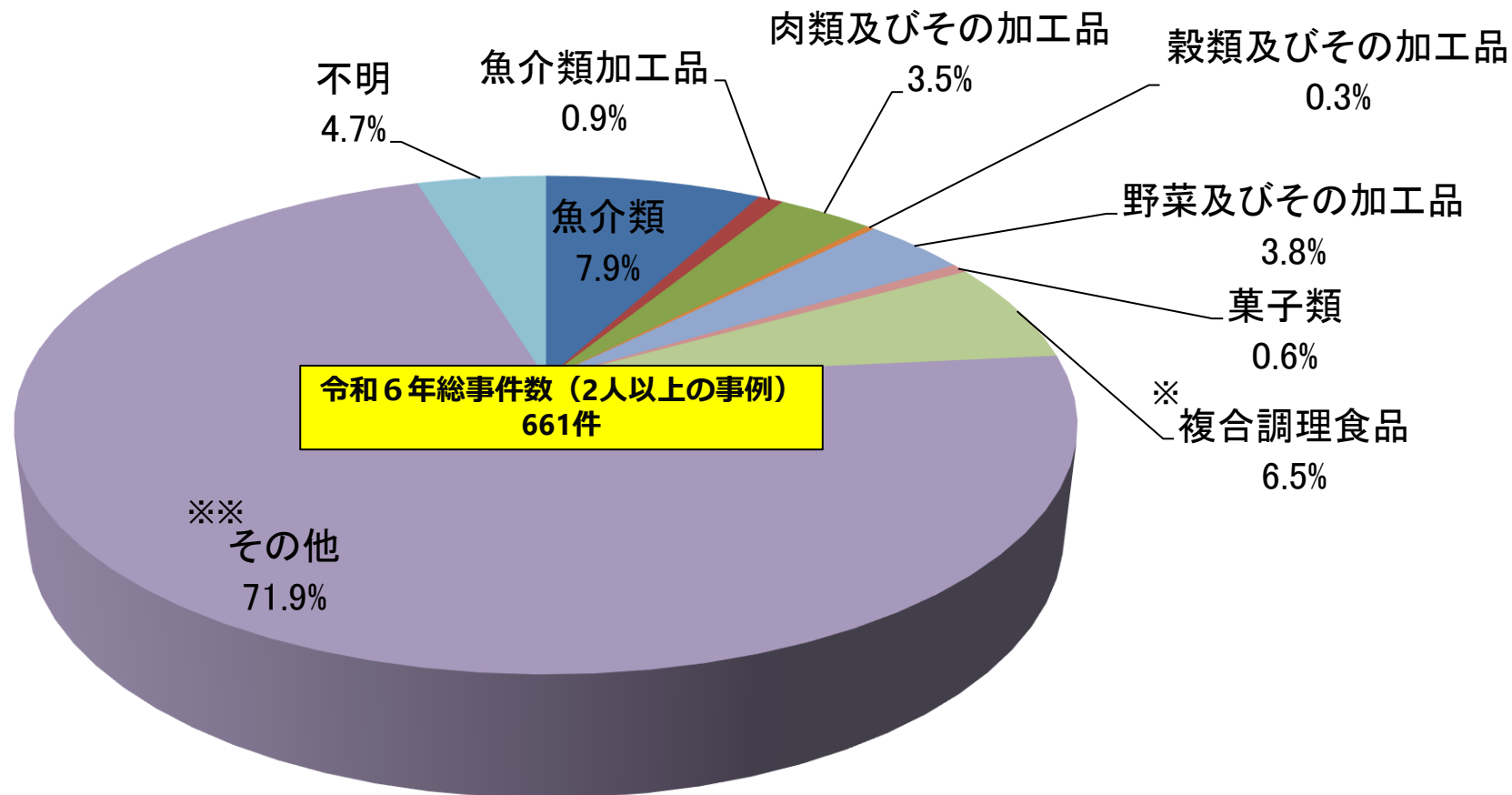


詳細は、資料1 - 2（令和6年食中毒発生状況）23ページ参照

※複合調理品：コロケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの（「食中毒統計作成要領」より）。

※※その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等（「食中毒統計作成要領」より）。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

【患者数2人以上】原因食品別事件数（令和6年）

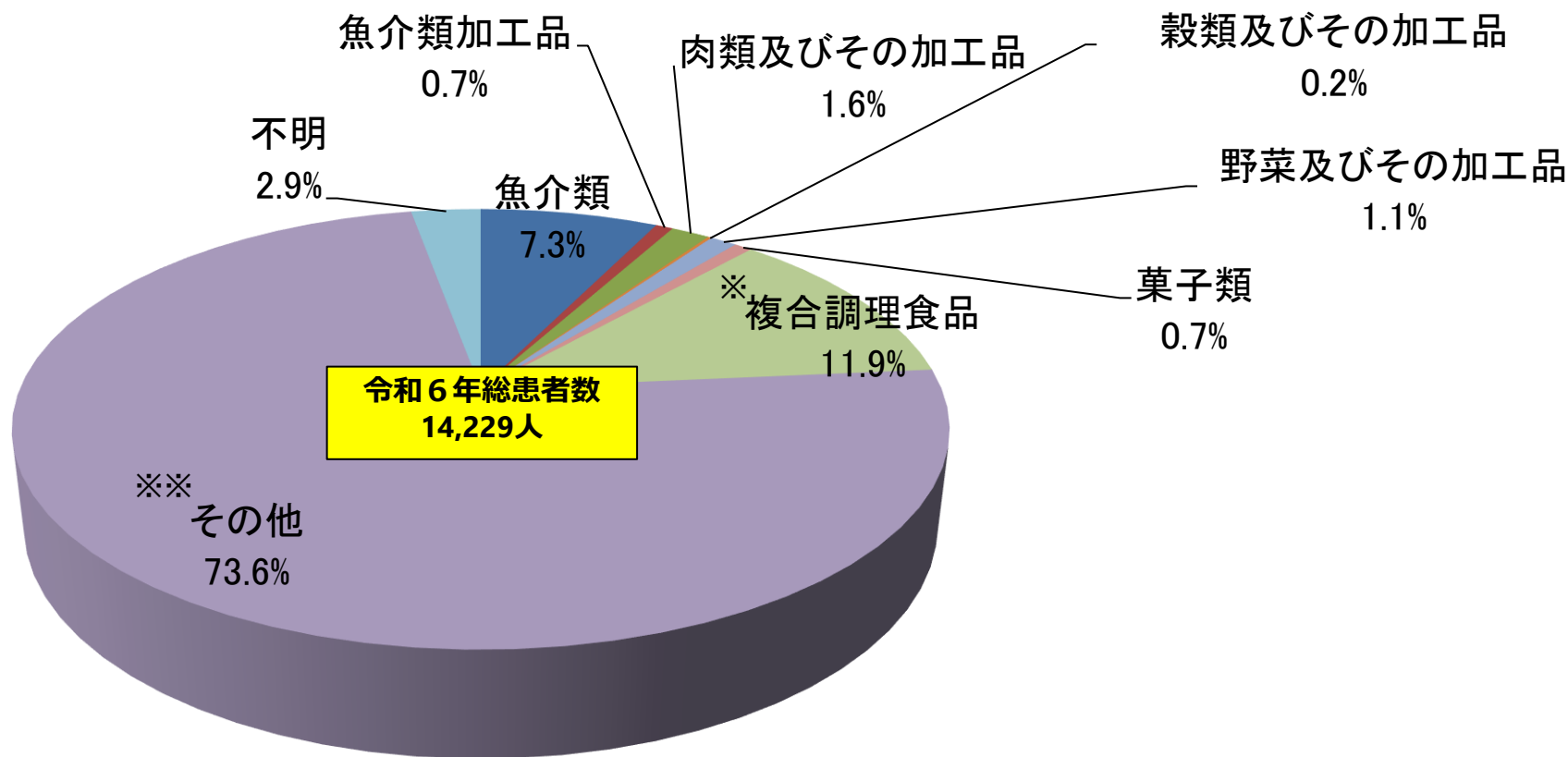


詳細は、資料1 - 2（令和6年食中毒発生状況）23ページ参照

※複合調理品：コロッセ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの（「食中毒統計作成要領」より）。

※※その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等（「食中毒統計作成要領」より）。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

【全体】原因食品別患者数（令和6年）

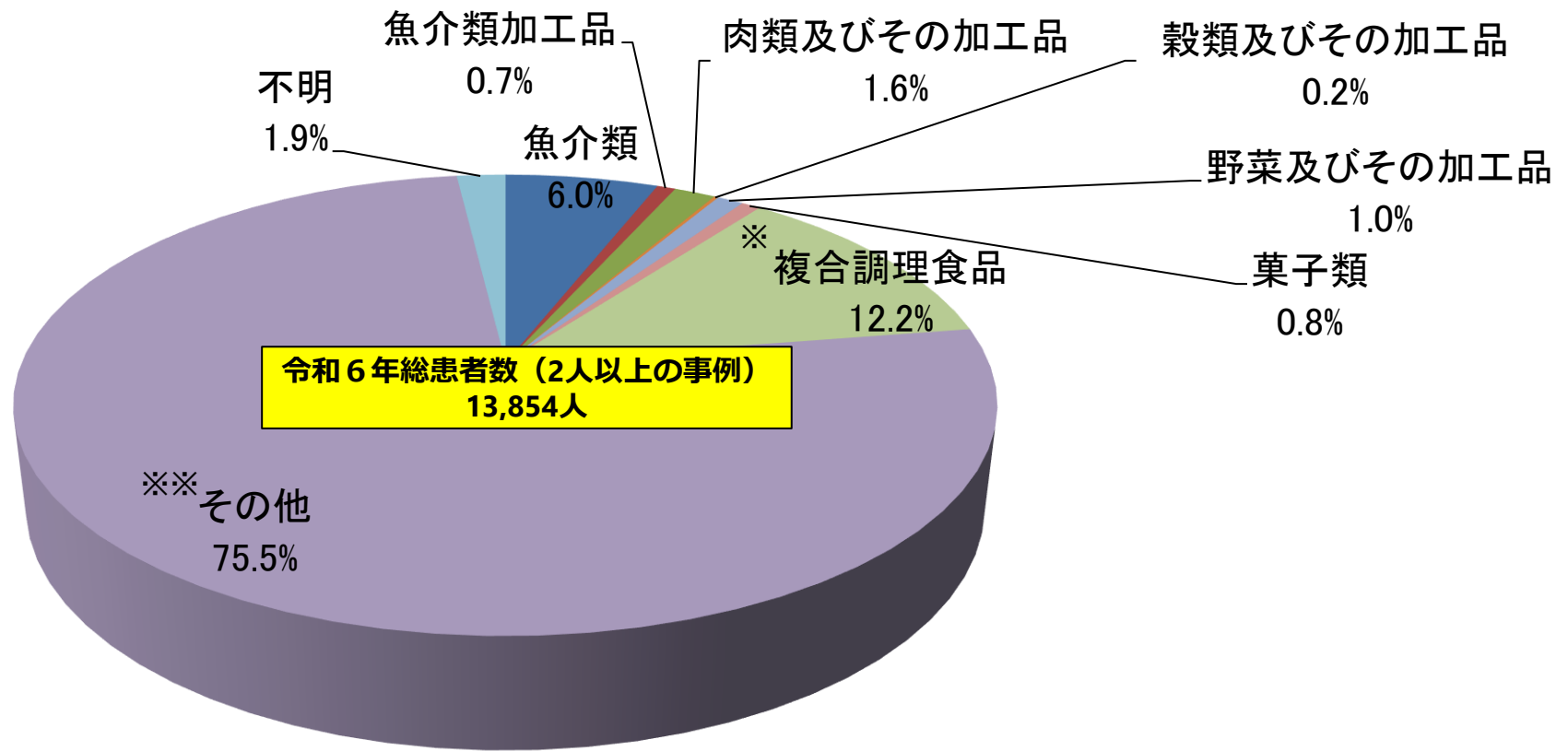


詳細は、資料1 - 2（令和6年食中毒発生状況）23ページ参照

※複合調理品：コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの（「食中毒統計作成要領」より）。

※※その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等（「食中毒統計作成要領」より）。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

【患者数2人以上】原因食品別患者数（令和6年）

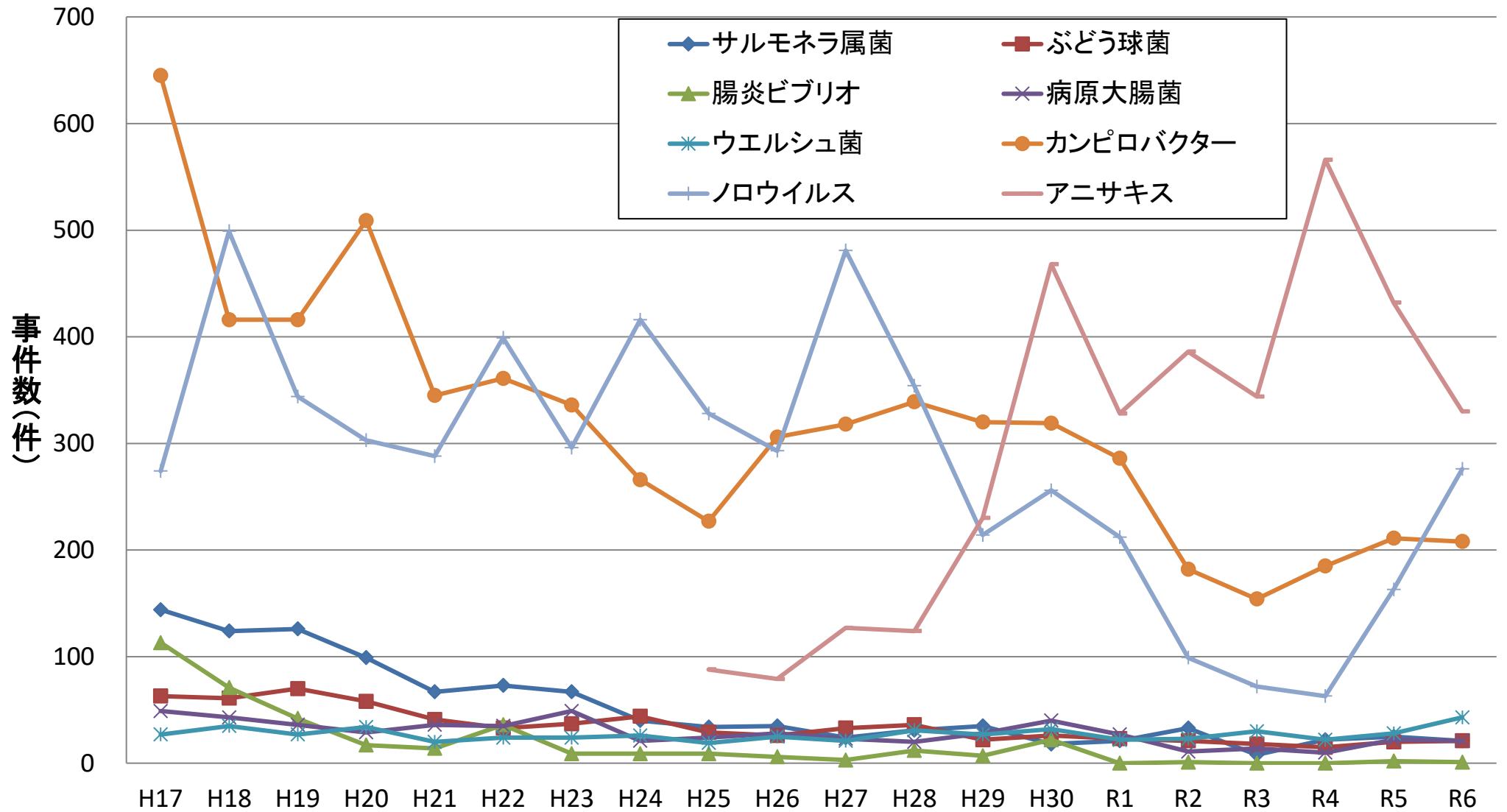


詳細は、資料1-2（令和6年食中毒発生状況）23ページ参照

※複合調理品：コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの（「食中毒統計作成要領」より）。

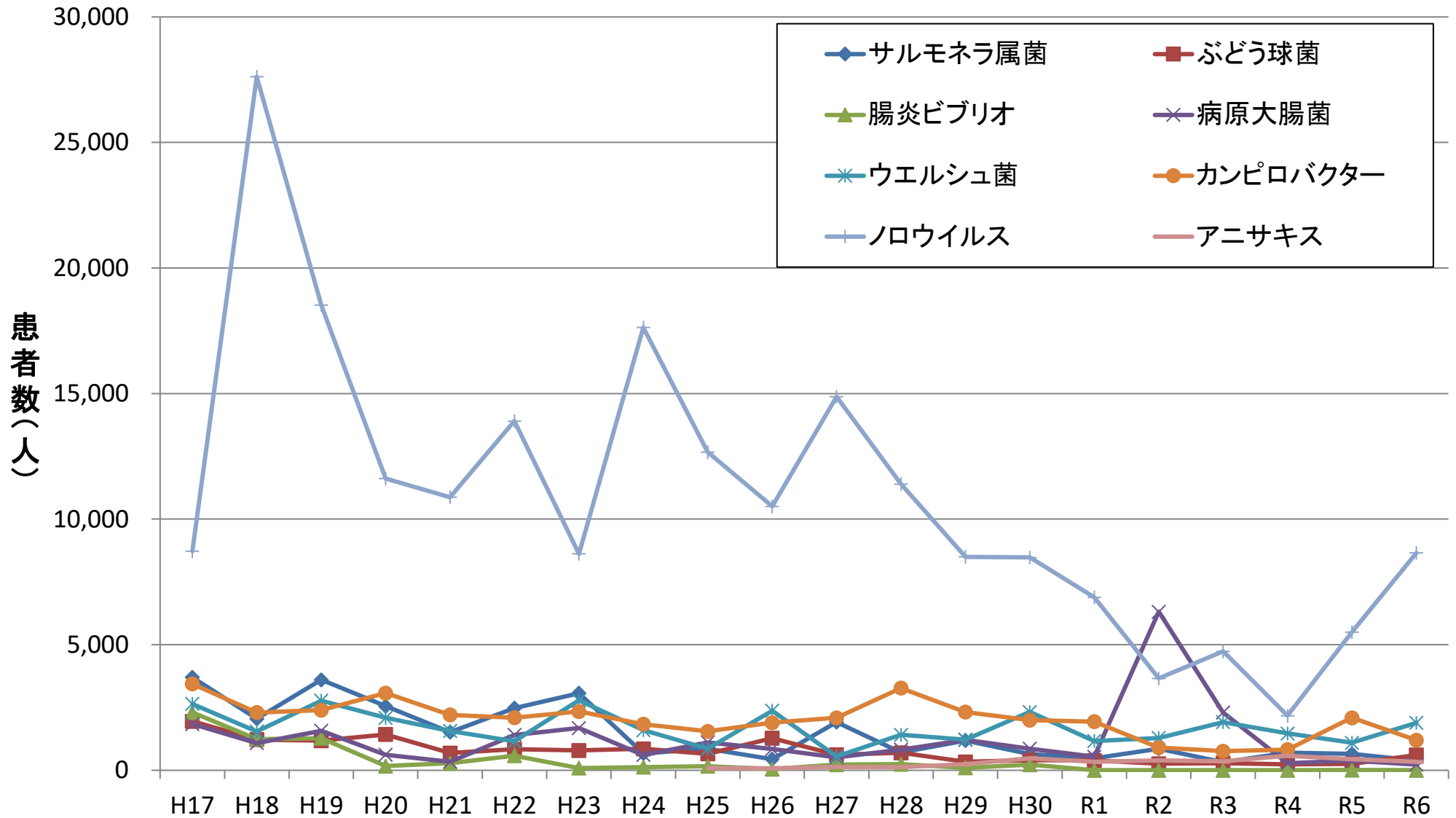
※※その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等（「食中毒統計作成要領」より）。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

病因物質別事件数の推移

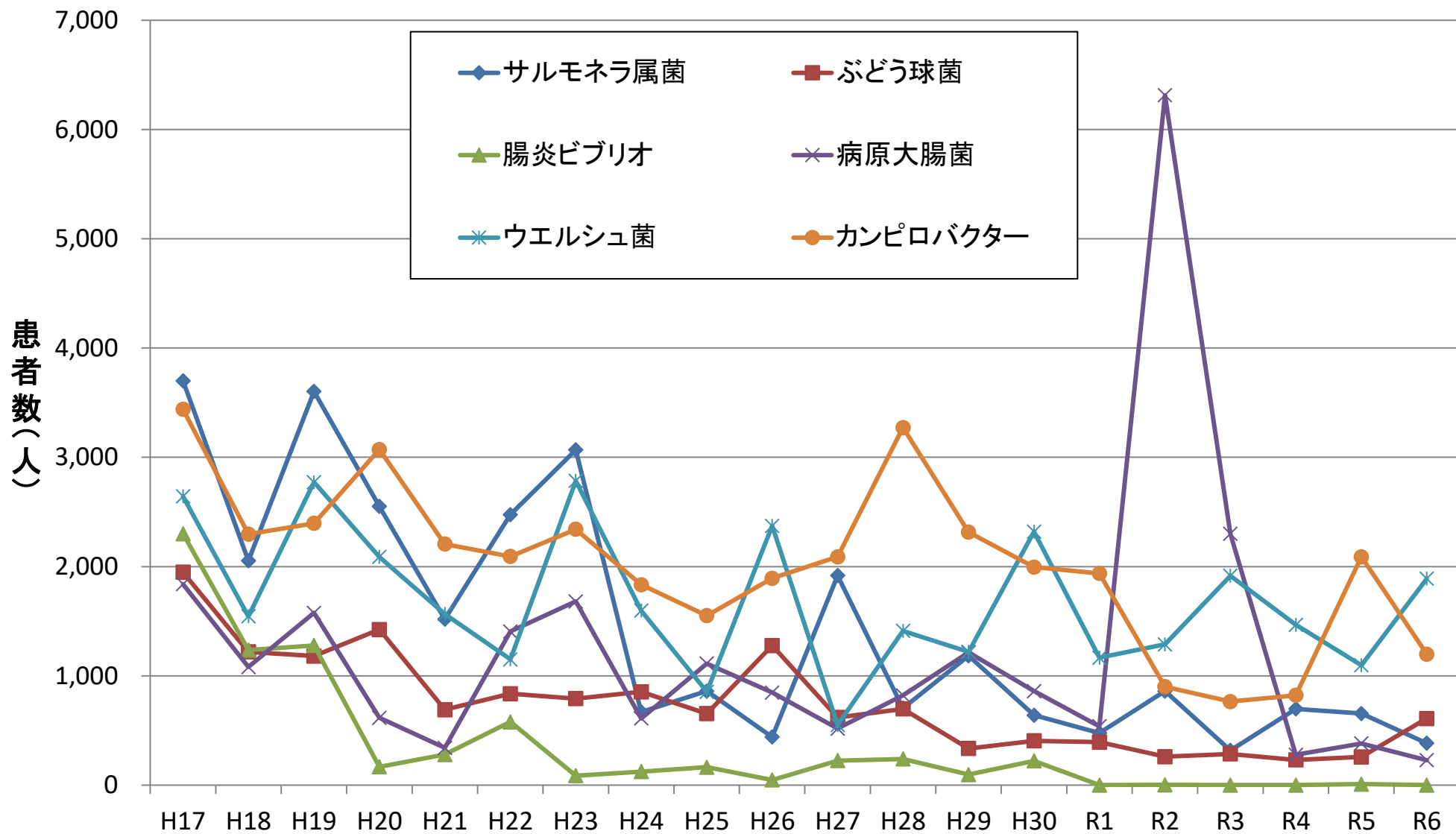


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

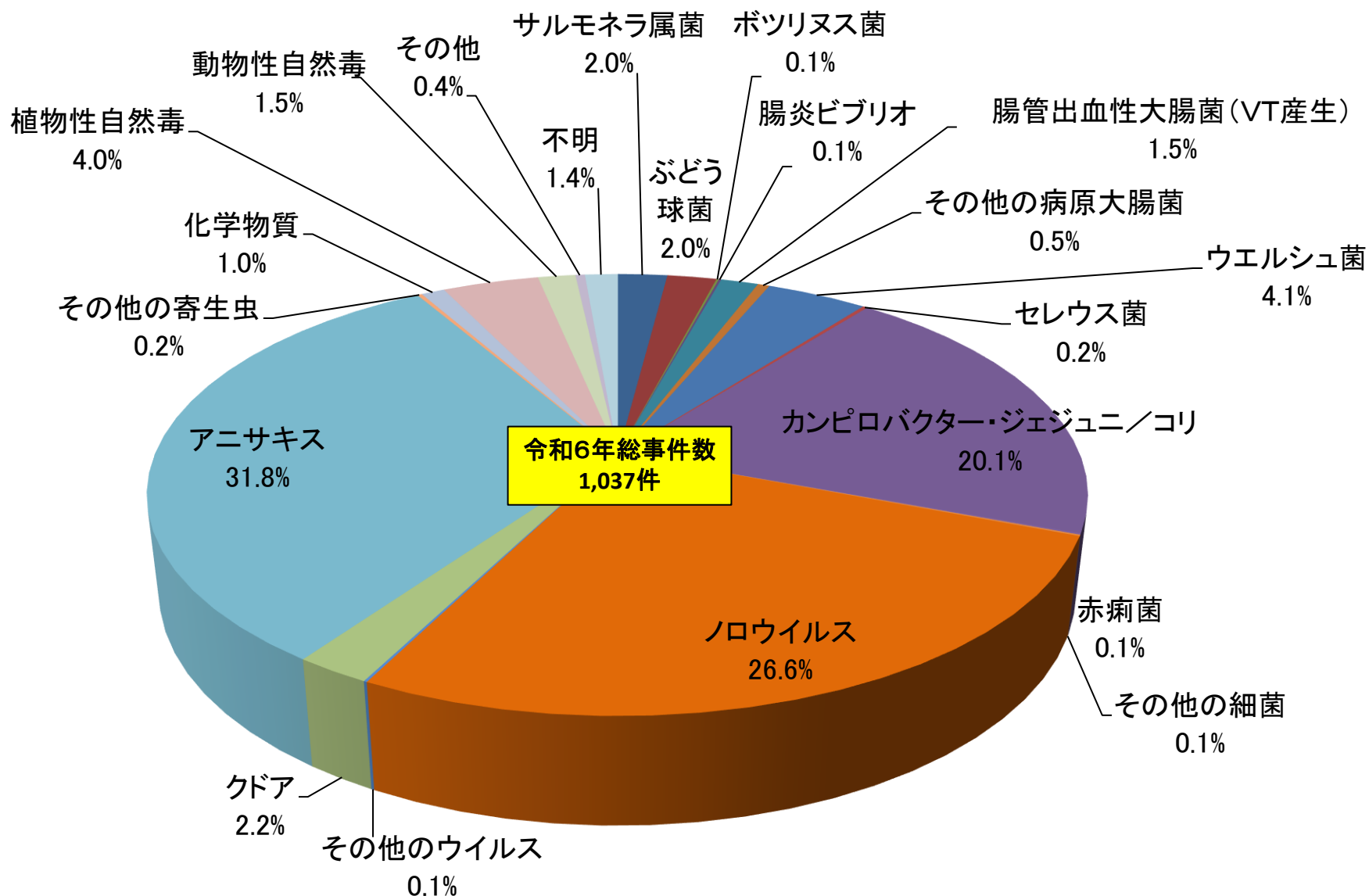
病因物質別患者数の推移



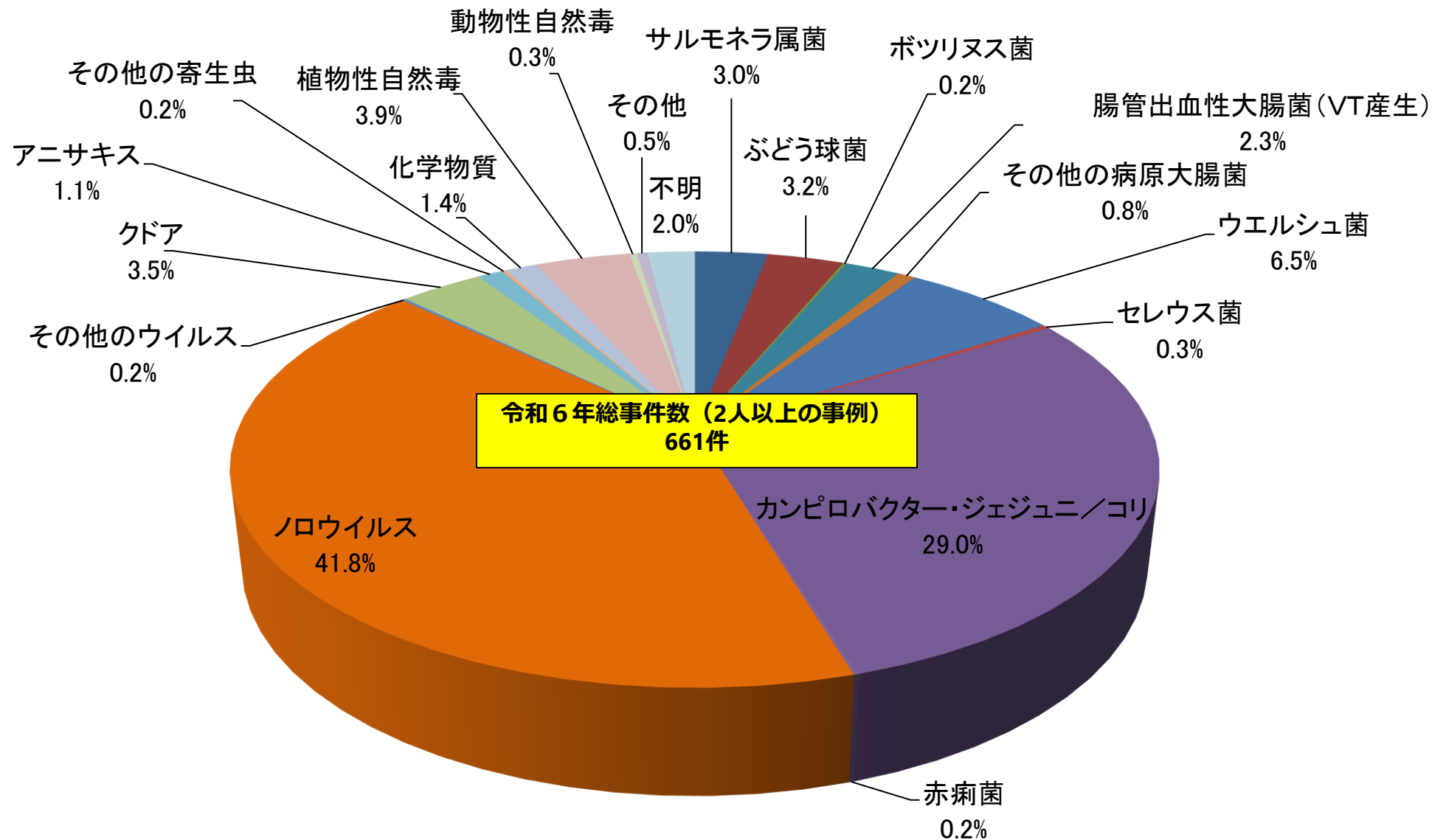
病因物質別患者数の推移（細菌のみ抽出）



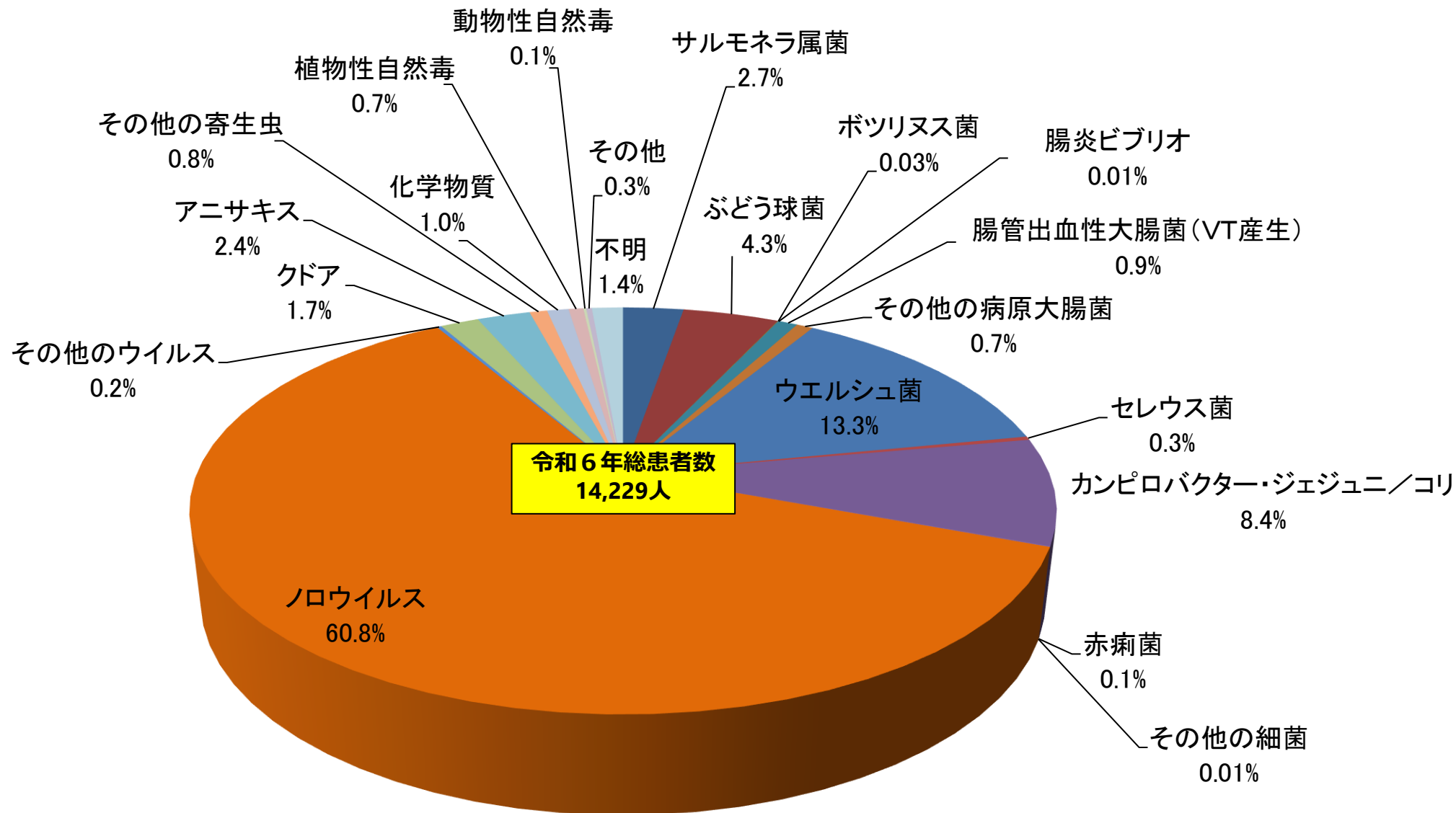
【全体】 病因物質別事件数発生状況（令和6年）



【患者数 2 人以上】 病因物質別事件数発生状況（令和 6 年）

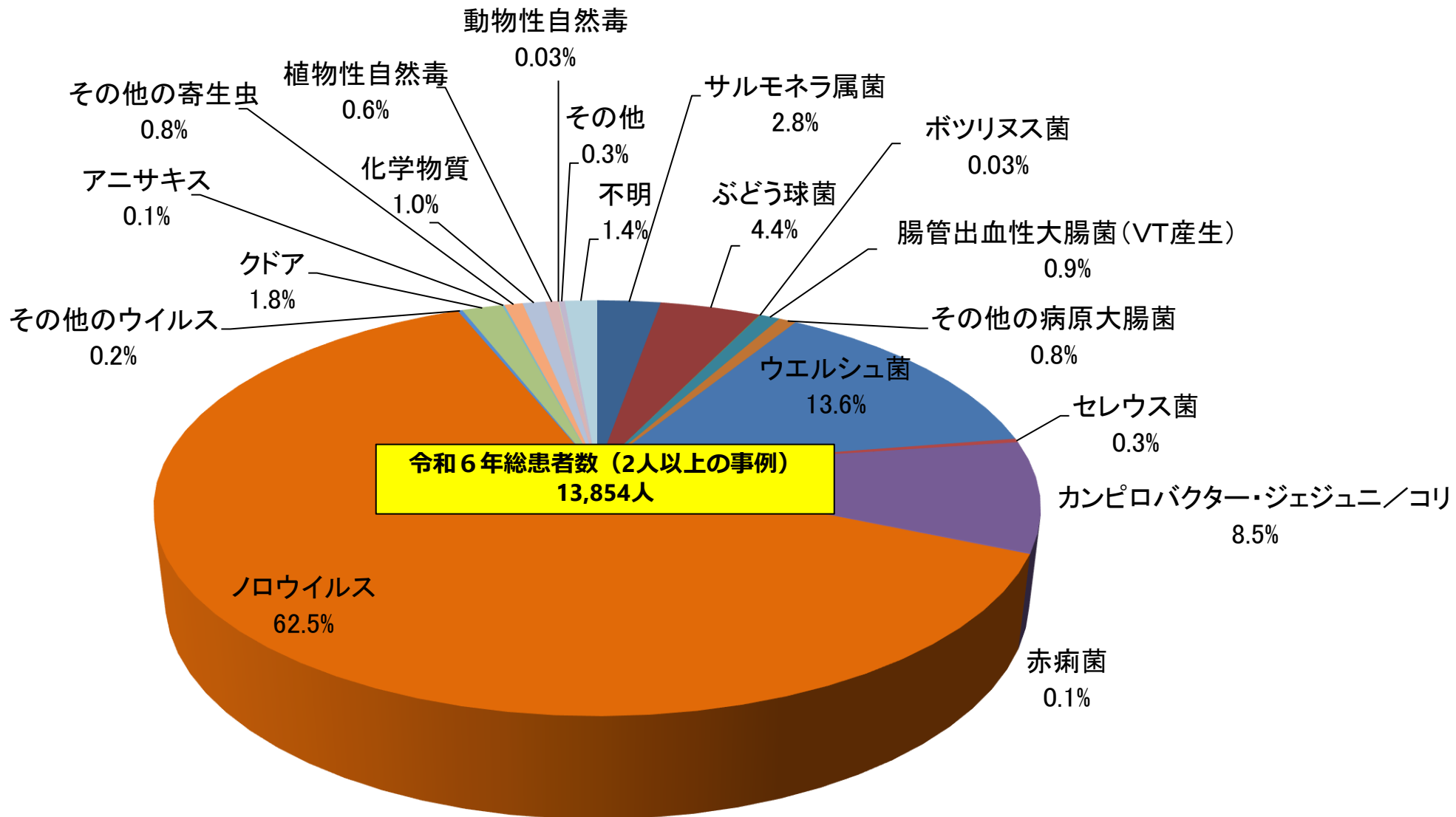


【全体】 病因物質別患者数発生状況（令和6年）

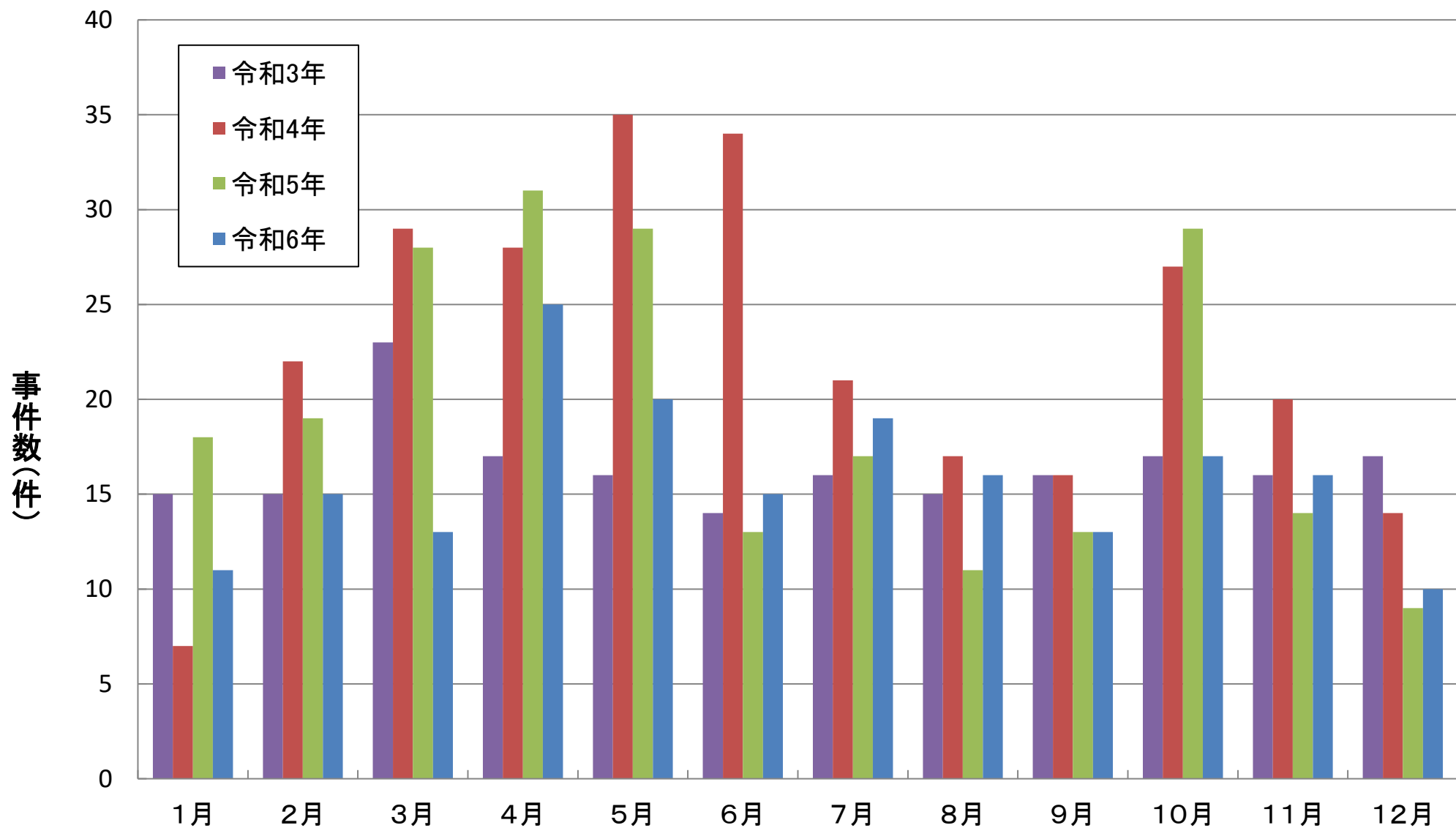


詳細は、資料1 - 2（令和6年食中毒発生状況）28ページ参照

【患者数 2 人以上】 病因物質別患者数発生状況（令和 6 年）

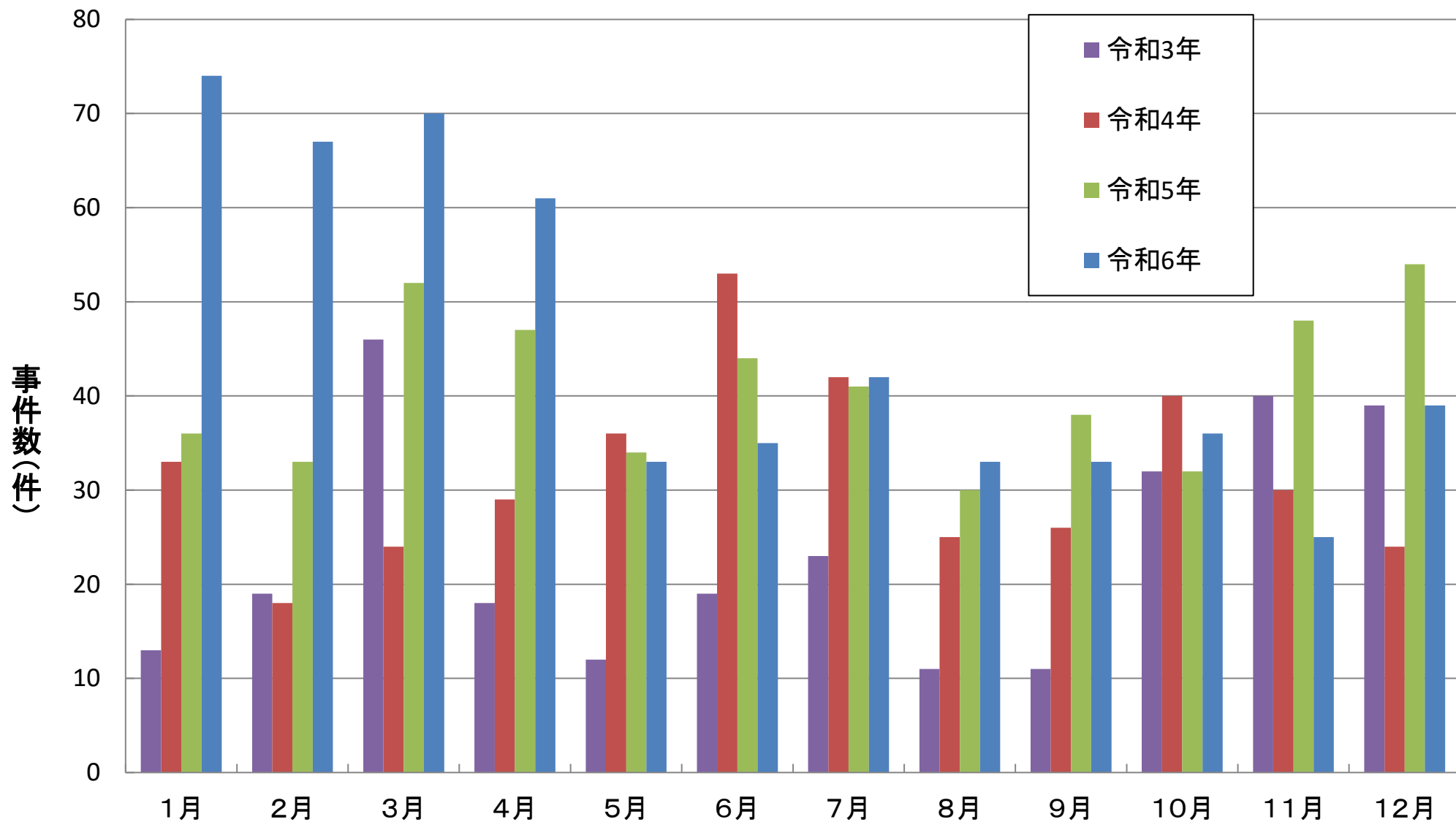


摂食場所を家庭とする食中毒事件の月別発生状況



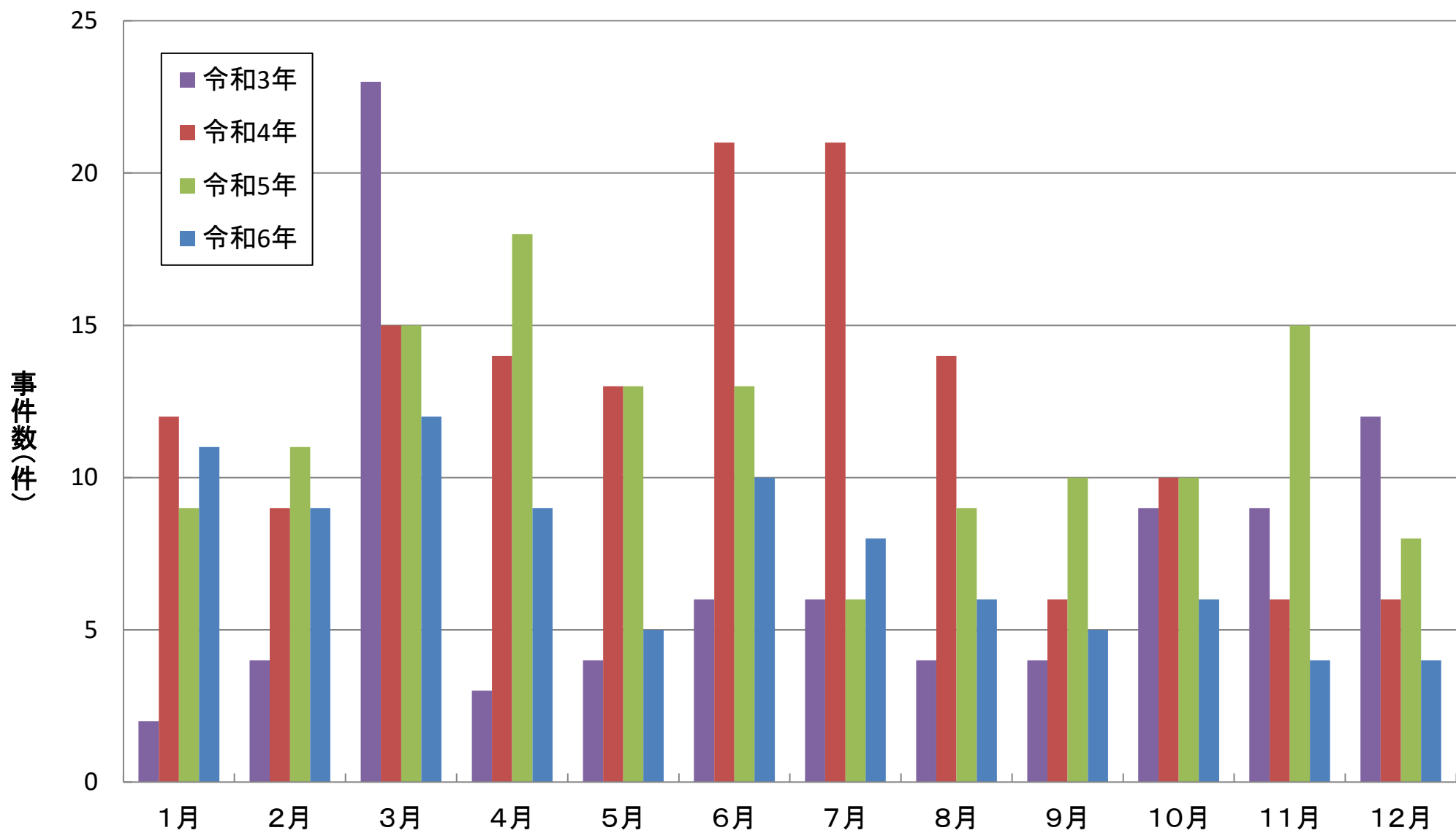
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

原因施設を飲食店とする食中毒事件の月別発生状況



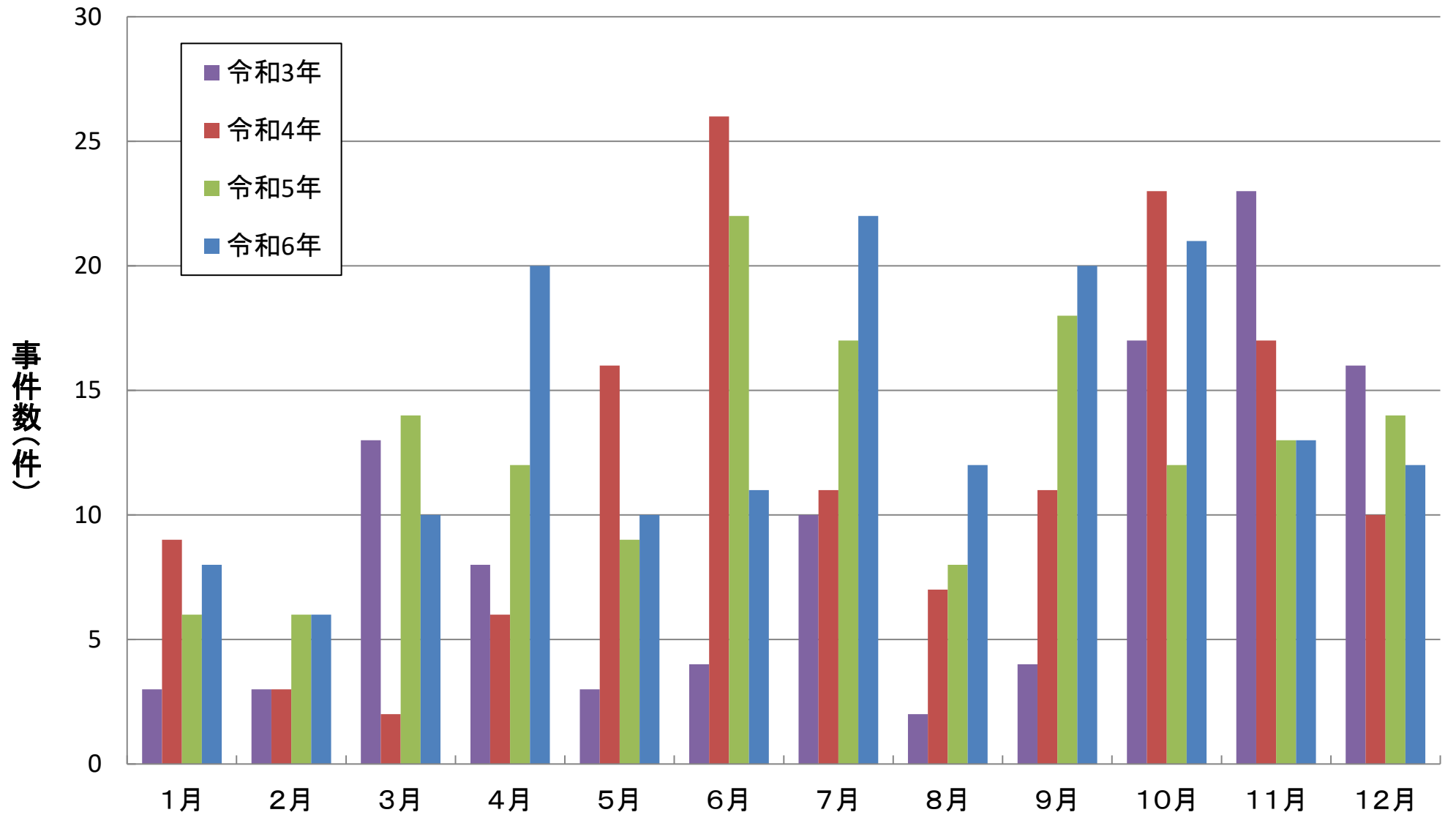
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

原因施設（飲食店）のアニサキス食中毒事件の月別発生状況



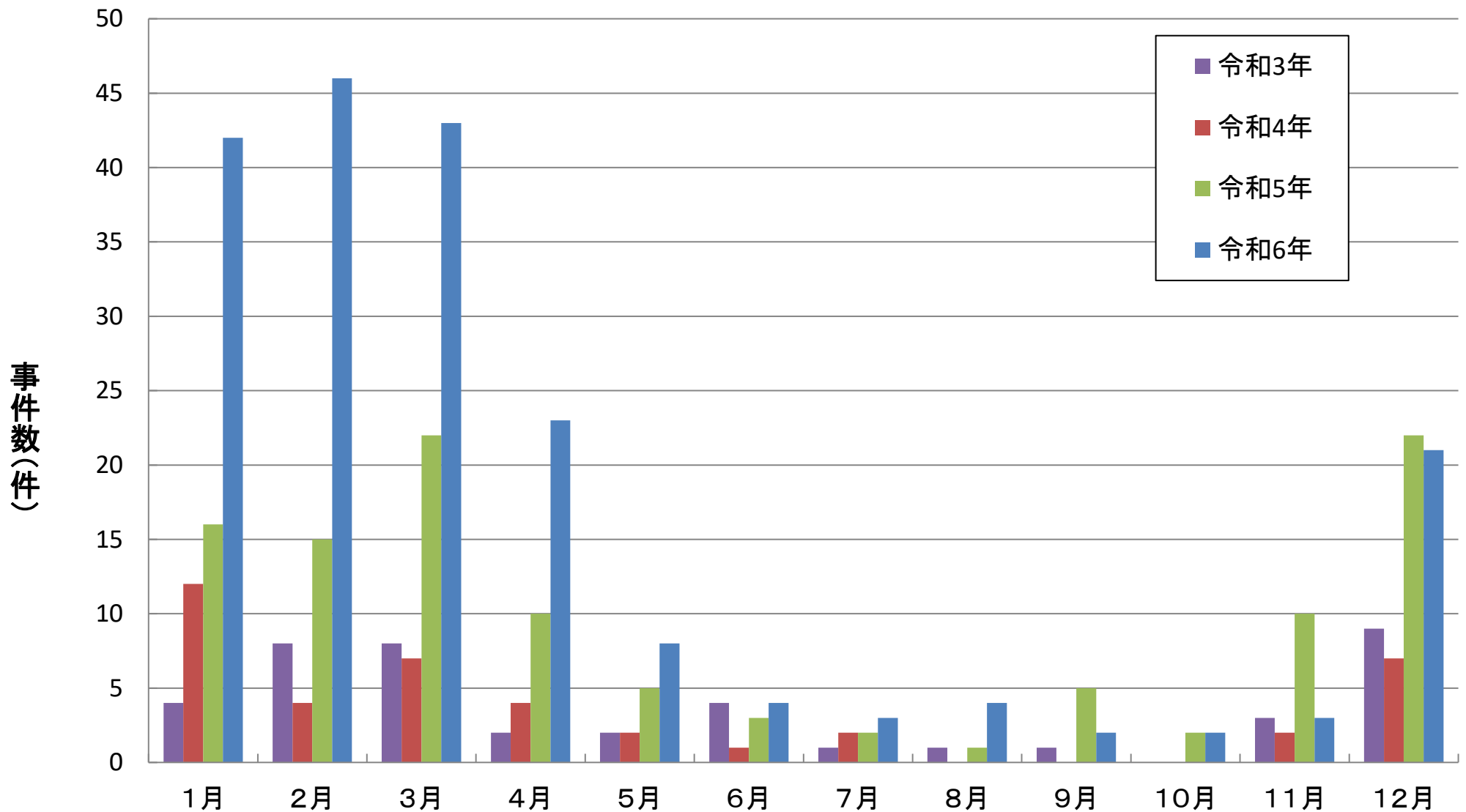
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

原因施設（飲食店）のカンピロバクター食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

原因施設（飲食店）のノロウイルス食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

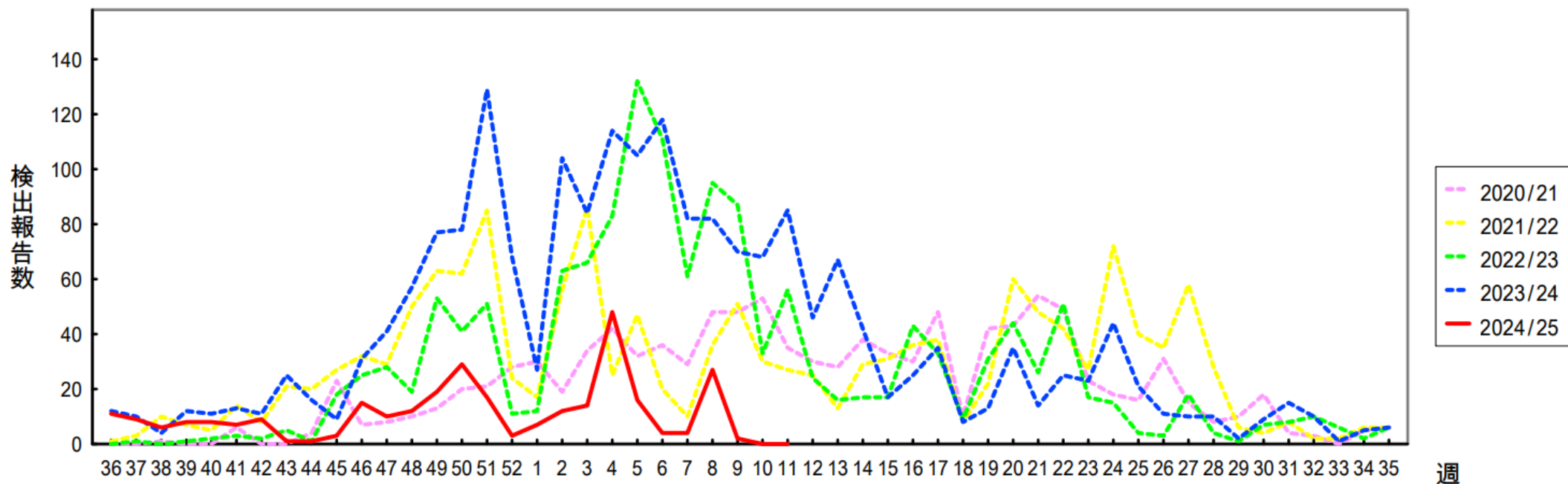
週別ノロウイルス&サポウイルス検出報告数、過去4シーズンとの比較、2020/21～2024/25シーズン

(病原微生物検出情報：2025年3月12日 作成)

* 各都道府県市の地方衛生研究所等からの検出報告を図に示した



Infectious Agents Surveillance Report



出典：国立感染症研究所ホームページ

○ 湧き水を原因とする食中毒への対応

- ・ 源泉での衛生的な管理ができなかったことによる食中毒の事例紹介等を通じた、一般衛生管理の徹底の普及啓発
- ・ 8月に集中して発生しているため、夏期一斉監視の通知にも使用水の管理について記載

○ ノロウイルス食中毒への対応

- ・ 従業員は不顕性感染を想定した丁寧な手洗いの徹底や使い捨て手袋の使用等の普及啓発
- ・ 冬場の流行期前から従業員の検便検査にノロウイルスを加えることについて年末一斉監視の通知に記載
- ・ 従業員等からの二次汚染防止等の徹底の注意喚起を引き続き実施
- ・ 感染症部局等と連携を図るとともに、冬期の発生増加の前に従業員等からの二次汚染防止等の徹底に関する監視指導を引き続き要請

○ ウエルシュ菌食中毒への対応

- ・ 特に高齢者施設や社会福祉施設等の大量調理施設に対して、調理後の温度管理や小分け保存、速やかな喫食について普及啓発

○ 加熱不十分な食肉等の提供による食中毒への対応

- ・ 脂肪注入等の加工肉や食鳥肉等の食肉の加熱の重要性等について、消費者や食品等事業者に対して引き続き普及啓発を実施

参 考 资 料

有毒植物における食中毒予防

毒 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、**食中毒**が発生しています。有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない! 食べない!
売らない! 人にあげない!

- ⚠ 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- ⚠ 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときには、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

<食用と間違いやすい有毒植物の例>

スイセン 及び スノーフレーク	バイケイソウ	イヌサフラン	クワズイモ
 <p>スイセン スノーフレーク (スズランスイセン)</p>	 <p>芽出し期のバイケイソウ</p>		 <p>クワズイモの根茎 クワズイモの葉</p>
<p>【中毒症状】 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。(スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。)</p> <p>【間違えやすい植物】 ・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)</p>	<p>【中毒症状】 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】 ・オオバギボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニクなど</p>	<p>【中毒症状】 悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など</p> <p>【間違えやすい植物】 ・サトイモ</p>	<p>【中毒症状】 悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など</p> <p>【間違えやすい植物】 ・サトイモ</p>

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!
見分けに迷ったら、食べないでください!

(厚労省の対応)

都道府県に対し、一般のほか、**高齢者施設等**を通じた効果的な広報、食品等関係事業者に**注意喚起**を実施するよう通知。

高齢者の誤食・中毒・死亡が多発!

その植物、有毒かも?

有毒植物を原因とする

食中毒患者の**約半数**が**60歳以上**です*

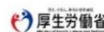
* 平成29年～令和3年の食中毒発生状況による患者年齢別発生状況(厚労省「食中毒発生状況」を参照)



- × 植えた覚えのない植物は食べない
- × 観賞植物は有毒のものも! 野菜と一緒に栽培しない
- × 山菜も危険! 有毒植物が混じっていることがあります

まちがいに食用だと判断できない植物は
採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を



観賞用植物の 誤食に注意!

⚠ 観賞用植物には食べると有毒なものもあります。野菜などの食用植物と一緒に栽培しないでください!

- 植物の種類や名前を書いた札を立てるなど、栽培しているものが分かるようにする。
- 食用植物と観賞用植物を近くに植えない。観賞用植物は、畑や菜園から離れた場所で明確に区別して栽培する。

⚠ 子どもや認知機能の低下している方が誤って食べてしまわないように注意しましょう!

- 判断できない人が誤って口にしないよう簡単に手の届く範囲で栽培しない。
- 何かを植えたなら、家族にも伝えましょう。

⚠ 食用として植えた覚えのない植物は食べないでください!

- 有毒植物には、野菜や食用植物と非常に似たものがあります。
- 種が飛んできたり、以前に植えたものが再び生えてくることもあります。

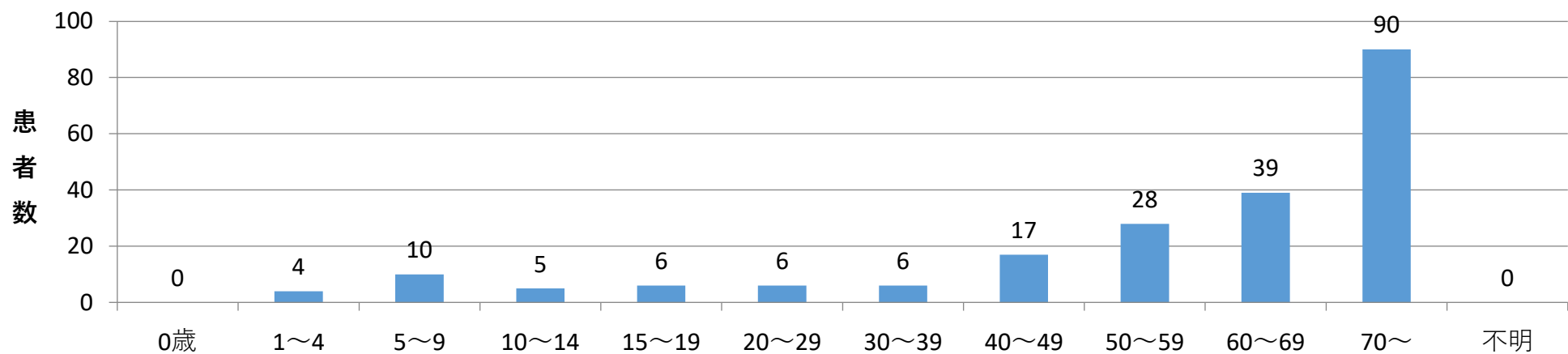
まちがいに食用だと判断できない植物は
採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を

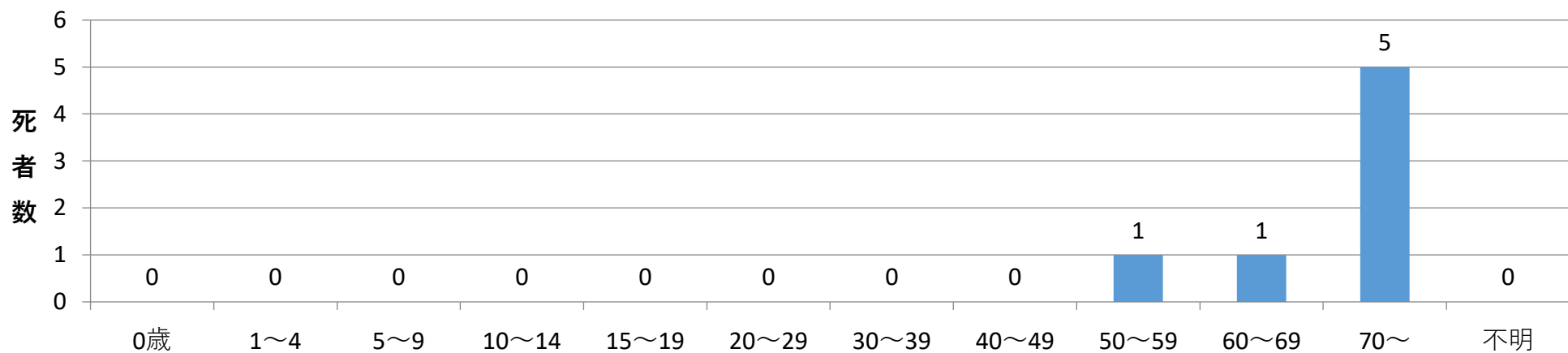


植物性自然毒による患者年齢別発生状況（令和2年～令和6年）

植物性自然毒による患者数（2020～2024）キノコ及びジャガイモを除く



植物性自然毒による死者数（2020～2024）キノコ及びジャガイモを除く



過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成27年～令和6年）

植物名	間違いやすい植物の例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	平成27～令和6年			令和6年		
		事件数	患者数	死者数	事件数	患者数	死者数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	73	226	1	6	12	0
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	13	225	0	1	7	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	8	25	0	0	0	0
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	21	43	0	3	4	0
クワズイモ	サトイモ	19	51	0	0	0	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	22	29	14	1	2	2
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	16	1	0	0	0
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	2	3	0	0	0	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	4	4	0	0	0	0
観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	2	4	0	0	0	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	2	3	0	0	0	0
キダチタバコ	カラシナ、カラシ	1	3	0	0	0	0
ユウガオ	ヒヨウタン ※まれに高ククルピタシン含量のユウガオによる中毒もある。苦みの強いものは摂食しない方がよい。	10	23	0	7	14	0
スノーフレーク	ニラ	0	0	0	0	0	0
ヒガンバナ	ニラ、ノビル、タマネギ	1	2	0	0	0	0
タガラシ	セリ	1	1	0	0	0	0
その他（タマスダレ、ヒメザゼンソウ、グロリオサ等）		27	46	2	4	6	0
不明		3	22	0	0	0	0
合計		218	726	18	22	45	2

毒キノコにおける食中毒予防

(厚労省の対応)
都道府県に対し、一般のほか、食品関係事業者に注意喚起を実施するよう通知するだけでなく、農林水産省宛て関係機関及び関係団体に対して周知を呼びかけるよう依頼した。

ちよつと待って!

それ毒キノコかも!

食中毒は毎年発生! 危険なキノコが身近にあります

食用キノコに **そっくり** な毒キノコがあります
「自分は大丈夫」と思わず、必ず確認しましょう!

あの茶色のキノコは、前に木で見た食べられるキノコだな!

食用と間違えやすい「毒キノコ」を確認(裏面へ)!

まちがいに食用だと判断できないキノコは
採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

野生のキノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!

毒キノコに要注意!

食中毒は毎年発生! 危険なキノコが身近にあります

絶対 採らない! 食べない!
売らない! 人にあげない!

- ◆ キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!
- ◆ 気温の高い夏の後に過度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生する可能性があります

ツキヨタケ	テングタケ
<p>中毒症状 食後30分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす。</p> <p>間違えやすい食用きのこ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ヒラタケ ・ムキタケ ・シイタケ 	<p>中毒症状 食後30分程度で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の中毒症状が現れる。</p> <p>神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、痙攣等で、呼吸困難になる場合もあり、1日程度で回復するが、古くは死亡例もある。</p>
クサウラベニタケ	ニセクロハツ
<p>中毒症状 食後20分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の消化器系の中毒を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。</p> <p>間違えやすい食用きのこ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ウラベニホテイシメジ ・ホンシメジ ・ハタケシメジ 	<p>中毒症状 食後30分-数時間程度で嘔吐、下痢等の胃腸、消化器系の中毒症状を示す。</p> <p>その後18-24時間ほどで横紋筋溶解が原因と考えられる全身筋肉痛、呼吸困難を示し、死亡に至ることもある。</p>

※出典: 厚生労働省ウェブサイト(自然毒のリスクプロフィール)

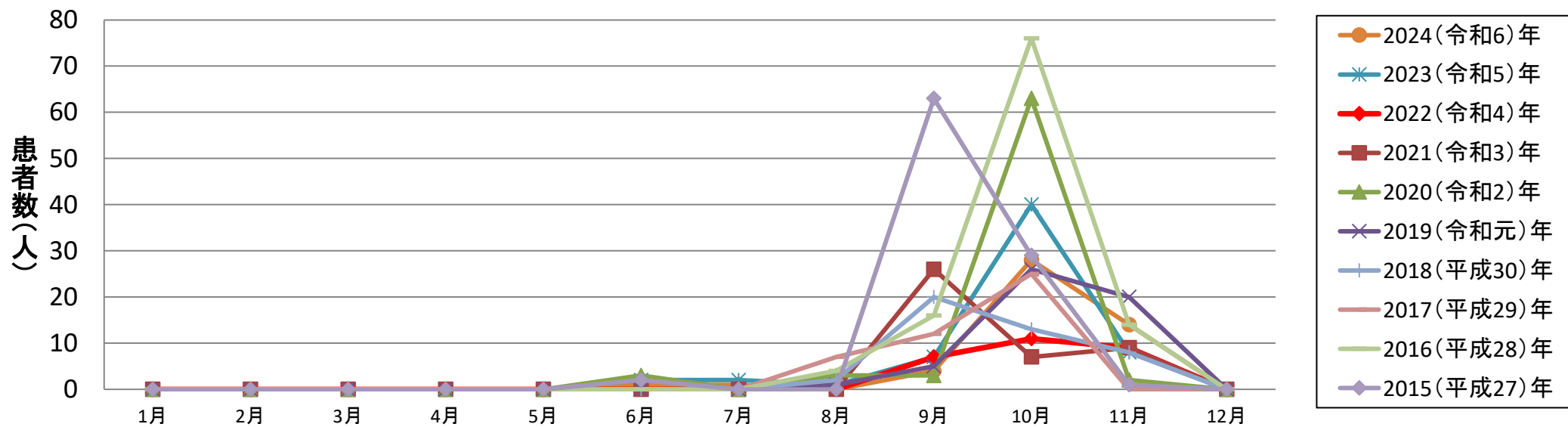
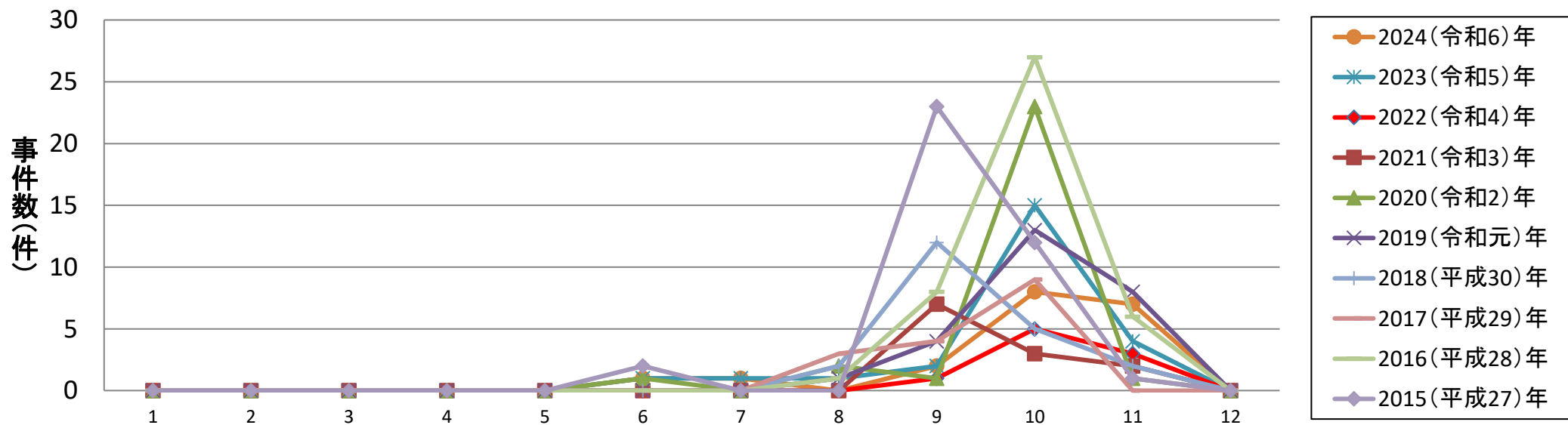
毒キノコによる食中毒発生状況（種類別発生状況）（平成27年～令和6年）

きのこの種類	間違えやすい食用キノコの例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	平成27～令和6年			令和6年		
		事件数	患者数	死者数	事件数	患者数	死者数
ツキヨタケ	ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ	110	305	0	10	33	0
クサウラベニタケ	ウラベニホテイシメジ, ホンシメジ, ハタケシメジ	35※	102※	0	0	0	0
テングダケ	—	16	26	0	1	1	0
ドクササコ	ナラタケ, ホテイシメジ, アカハツ, チチタケ	7	13	0	1	1	0
イボテングダケ	—	4	5	0	0	0	0
カキシメジ	ニセアブラシメジ, チャナメツムタケ, シイタケ	9	30	0	0	0	0
イッポンシメジ	—	4※	7※	0	0	0	0
オオシロカラカサタケ	—	10	16	0	4	5	0
ニガクリタケ	ナメコ, クリタケ, ナラタケ, ナラタケモドキ	0	0	0	0	0	0
オオワライタケ	—	0	0	0	0	0	0
ニセショウロ	—	2	3	0	0	0	0
ハイイロシメジ	—	1	3	0	0	0	0
ヒカゲシビレタケ	シロマツタケモドキ, ハラタケ, ツクリタケ	1	2	0	0	0	0
タマゴダケモドキ	キタマゴタケ	2	2	0	0	0	0
ドクツルタケ	シロマツタケモドキ, ハラタケ, ツクリタケ	3※※	4※※	2※※	1※※	1※※	1※※
ニセクロハツ	クロハツ, クロハツモドキ	2	2	1	0	0	0
オオシビレタケ	—	0	0	0	0	0	0
カブラアセタケ	—	1	1	0	0	0	0
その他	—	15※※	38※※	1※※	2※※	6※※	1※※
不明	—	15	38	1	1	2	0
合計		237	597	5	20	49	2

※イッポンシメジ、クサウラベニタケが疑われるので、両方に計上している（R3年）
 ※※ドクツルタケ、コテングタケモドキが疑われるので、両方に計上している（R6年）。

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

毒キノコによる食中毒（月別発生状況）



アニサキスの食中毒予防

飲食店・販売店・調理施設・給食施設などで
生鮮魚介類を扱う皆さまへ

アニサキスによる 食中毒を予防しましょう

魚介類に寄生した
アニサキスによる
食中毒が多く
発生しています



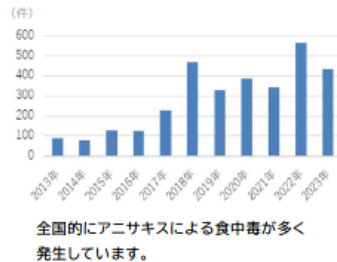
アニサキスの特徴

- ◆ サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、マグロ、イカなどに寄生する寄生虫
- ◆ 2～3cmで、白色の少し太い糸状

食中毒の症状

生の魚介類を食べた後、1時間から数日で症状が出現
急性胃アニサキス症
12時間以内に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。
急性腸アニサキス症
十数時間以降に、激しい下腹部の痛み。

アニサキス食中毒の発生状況



生食用は鮮度を徹底！ 目視で確認！

- ✓ より新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
※ アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。内臓が付いた魚を調理する場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。
- ✓ 魚の内臓を生で提供しない。
- ✓ 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。



中心部までの冷凍・加熱が有効！

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、
アニサキス幼虫は死滅しません。

- ✓ 冷凍する。(−20℃で24時間以上)
 - ✓ 加熱する。(70℃以上、または 60℃なら1分)
- 死滅させるには

裏面も
ご覧ください。

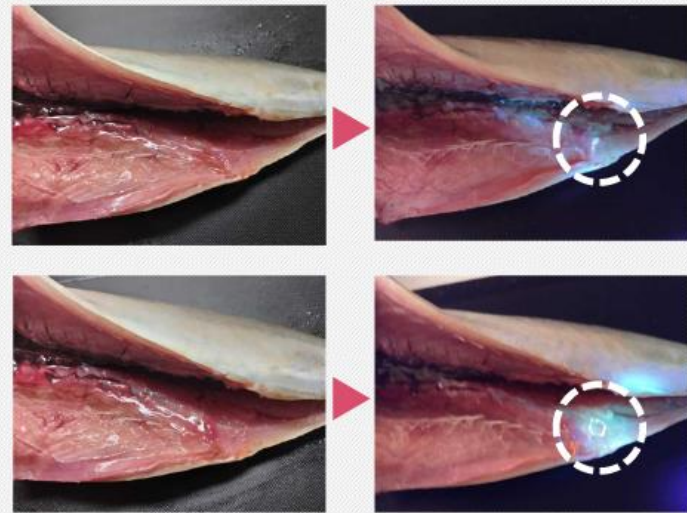
魚を捌く時はよく見ましょう！

- ✓ アニサキス幼虫は2～3cmの大きさなので、よく見ると発見できます。
- ✓ 表面にいる時は、ブラックライトを使用すると光って発見しやすくなります。
※ 筋肉の奥等に潜っている場合は見えないこともあります。
※ ブラックライトを当てても光らない種類もあります。



生で食べる時は、
腹身を除去することも有効です。
アニサキス幼虫は、魚が死んだ後、内臓から筋肉に移動するため、腹部(腹身)にいることが多いです。

いないように見えても、ブラックライト(波長365nm)で照らすと…



筋肉表面に潜り込んでいました。

厚生労働省ホームページ
「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」もご覧ください。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/000042953.html>



ノロウイルスの食中毒予防

冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ

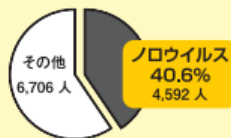
ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではなく、
ウイルスによる食中毒が
冬に多発しています!!!

データでみると

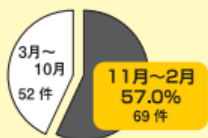
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



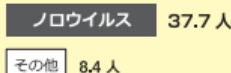
原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - トイレに行ったあと
 - 調理施設に入る前
 - 料理の盛り付けの前
 - 次の調理作業に入る前
 - 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを
ていねいに
 - 指先、指の間、爪の間
 - 親指の裏
 - 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiyuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・
リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しびきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 洗浄や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 産廃 (袋の中で廃棄物を密封) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染から発症まで24～48時間 <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

施設等の能力に応じた食品の取扱いによる食中毒予防

いつもより多い注文受注を検討している方へ

チェックがあるとキャパオーバーの可能性があり
複合的に食中毒のリスクが高まります！

チェック☑してみよう！

十分な加熱ができますか？（中心温度75℃で1分以上）

A

<input type="checkbox"/>	焼く 揚げる 炒める	・一度に調理する食材の量が、いつもより多くなる
<input type="checkbox"/>	煮る	・いつもより大きい鍋を使う

速やかに放冷・冷却・保管ができますか？（2時間以内に21℃以下）

B

<input type="checkbox"/>	時間	・いつもより調理の時間や提供（喫食）までの時間が長くなる
<input type="checkbox"/>	環境	・いつもより放冷場所（調理場内）の温度・湿度が高くなる
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫	・冷蔵庫の中がギュウギュウになる（原材料、製品など）

いつもと違う作業をしますか？

C

<input type="checkbox"/>	モノ	・原材料の納入元や納品量を変更・追加をする ・いつもと同じように調理器具や原材料の洗浄・消毒ができない
<input type="checkbox"/>	ヒト	・臨時で雇用する職員がいる ・いつもと同じ頻度で手洗いでできない
<input type="checkbox"/>	場所	・調理室内で作業が完結できない ・いつもと作業工程や動線が異なる ・施設、作業場所をいつものタイミングで洗浄・消毒できない

☑が付いたら裏面の対策へ

キャパオーバーが疑われる過去の食中毒事例

発症年月	原因食品(疑い)	原因物質	施設	患者数(死亡)	主な発主要因
R5.8	弁当 (出汁巻、鶏胸肉焼)	サルモネラ属菌	弁当製造施設 (飲食店)	117名(1名)	・原材料の前日調理 ・不十分な加熱 ・緩慢な冷却 ・適時の手洗い不足
R5.9	弁当 (米飯)	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	弁当製造施設	554名	・緩慢な冷却 ・適時の手洗い不足
R6.2	巻き寿司	黄色ブドウ球菌	寿司店	150名	・製品の温度管理不足

対策にチェック☑して食中毒を予防しましょう！

A 「加熱」について

<input type="checkbox"/>	焼く 揚げる 炒める	○ いつもと同じ火の通り加減が確認します！ 一度に大量に調理すると温度が十分に上がらないことがあります
<input type="checkbox"/>	煮る	○ 十分にかき混ぜながら中心部まで加熱します！

B 「保存温度と時間」について

最終加熱（盛り付け） → 21～57℃の温度帯は、2時間以内 → 食べる

<input type="checkbox"/>	時間	○ 調理時間、提供までの時間が変わらないように手順を見直します！ ・食べられるまでが長くなる場合は調理後に素早く10℃以下に冷却する ・冷たいものは常温に置く時間を短くする ・従業員を増やす（「C ヒト」参照） ・効果的な機材（真空冷却機など）を準備する ・保冷したまま輸送する
<input type="checkbox"/>	環境	○ 放冷する場所は、温度25℃以下、湿度80%以下にします！
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫	○ 冷蔵庫の温度を10℃以下にします！ ・食材を入れる量は、冷蔵庫の容量の7割以下にする ・設定温度を下げる ・粗熱を取ってから入れる ・出し入れ時に庫内温度のチェックをする

C 「慣れない作業」について

<input type="checkbox"/>	モノ	○ 検品の手順や受入れの基準を決めて納品時にしっかり確認します！ いつもと違う原材料は受入れの基準を満たしていない可能性があります（包装に穴、温度逸脱など） ○ 調理器具や原材料の洗浄・消毒は適切に行います！ 製造量に応じて消毒液の交換頻度を増やすなどの対策が必要です
<input type="checkbox"/>	ヒト	○ 臨時で雇う従業員へ事前に衛生教育を行います！（手洗い方法など） 衛生に関する知識が不十分だと、食品の取り扱いが不衛生になる可能性があります ○ 適切なタイミングでの手洗いを遵守します！（調理前、作業変更時など）
<input type="checkbox"/>	場所	○ 調理室内で作業を完結できるように作業工程を工夫します！ ○ 変更した作業工程や動線に問題がないことを製造開始前に確認します！ ○ 施設、作業場所の適切なタイミングでの洗浄・消毒を遵守します！

A B C の対策にチェックが入れられない場合は・・・

メニューの一部を調理しやすいものに変更することも検討してください
それでも難しい場合は、勇気をもって注文を断ることが大切です！