

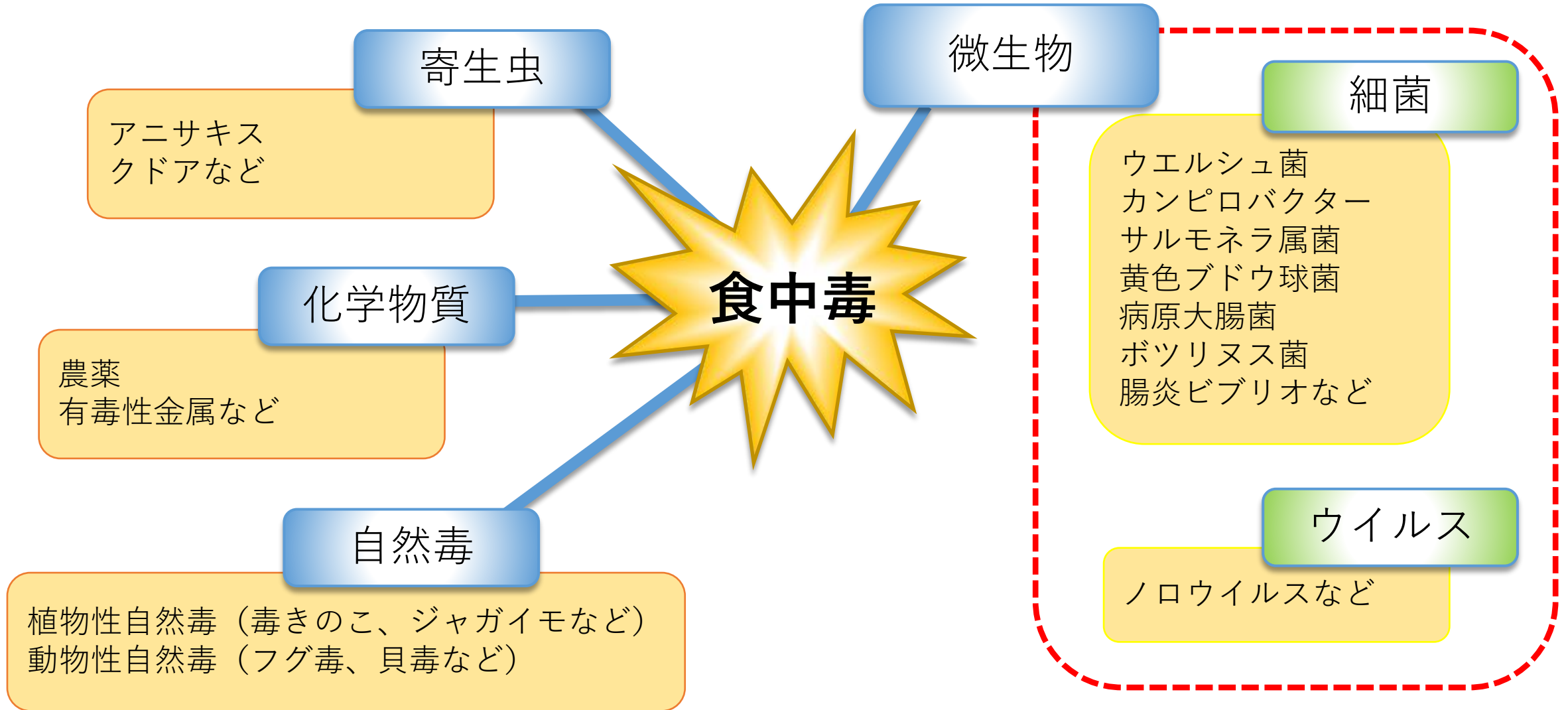
食中毒の予防について (食中毒の概要)

【キーワード問題】

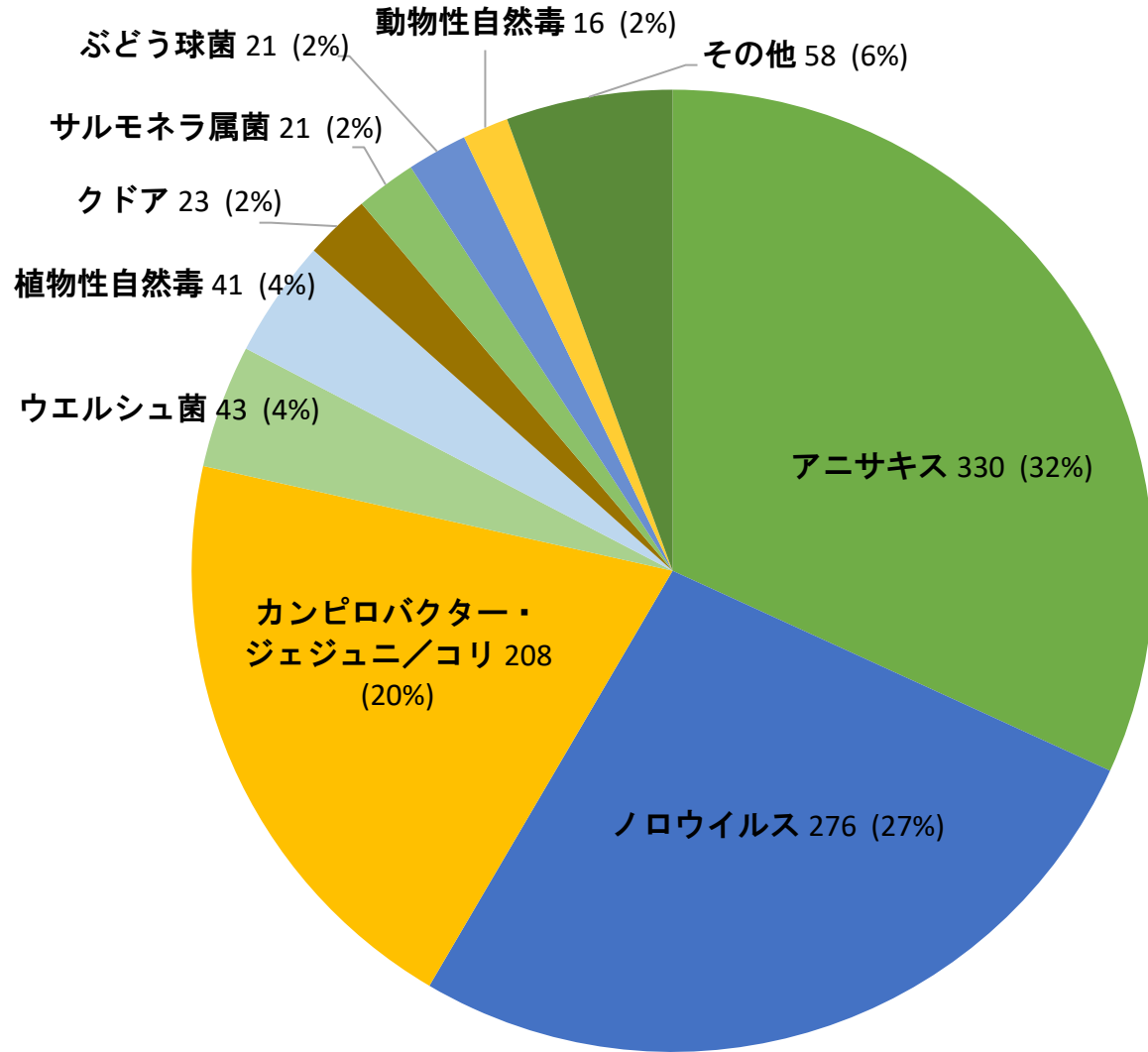
受講後の入力フォームで回答が必要です。
答えをメモしておいてください。

Q. 令和6年の全国における食中毒患者数で、最も患者数の多い
病因物質は何でしょう。

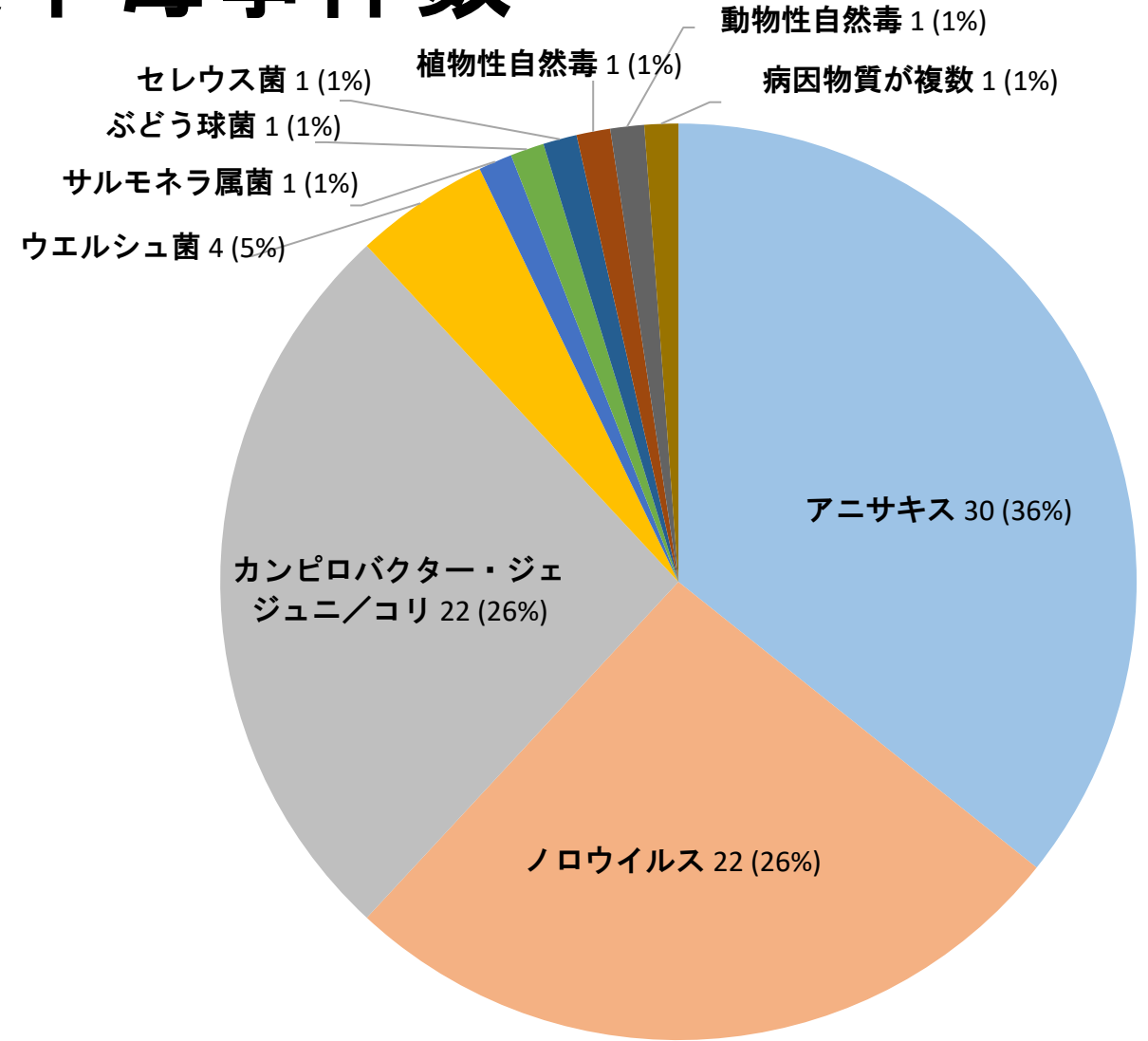
食中毒原因物質の分類



令和6年 食中毒事件数

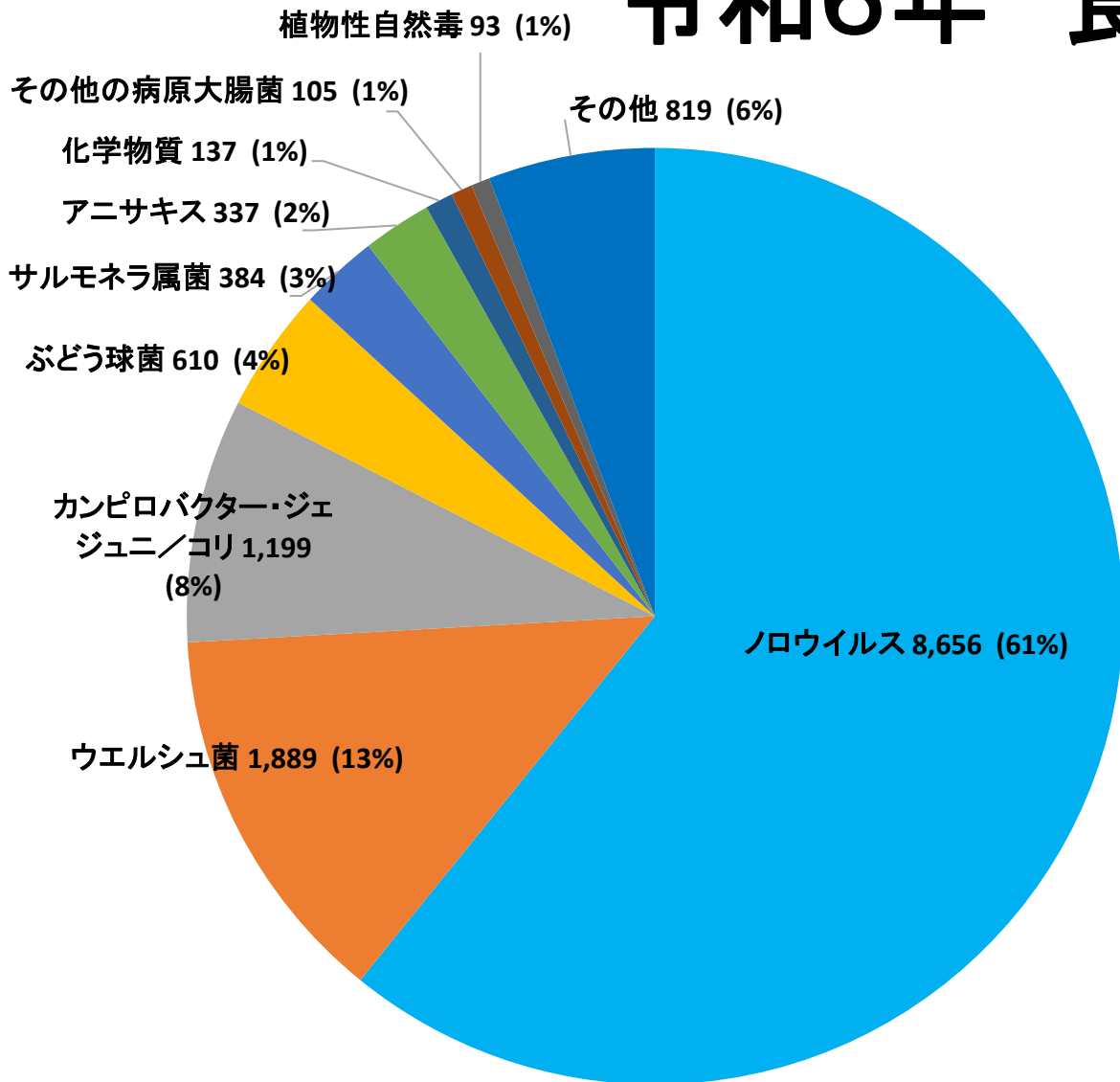


全国事件数 合計1037件

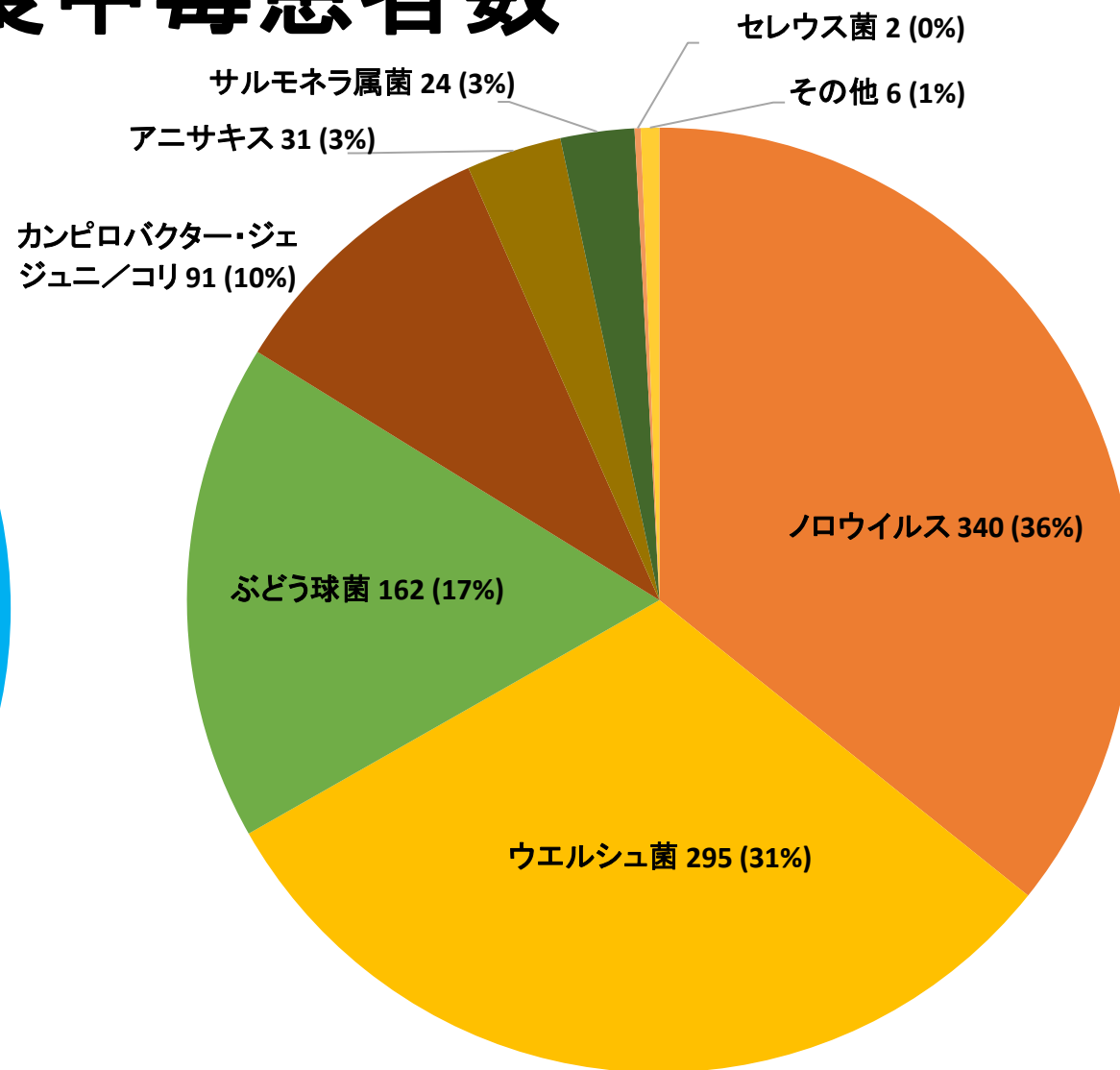


神奈川県事件数 合計84件

令和6年 食中毒患者数



全国患者数 合計14229人



神奈川県患者数 合計951人

食中毒の原因となる細菌やウイルス等に感染してから症状が出るまでの時間

主な食中毒	潜伏時間
アニサキス	1時間から36時間
カンピロバクター	2日から5日
ノロウイルス	24時間から48時間
ウエルシュ菌	6時間から18時間

主な食中毒の症状

多くの食中毒原因ウイルス・細菌は
下痢、嘔吐、腹痛

一部は発熱
その他症状を伴う

腸管出血性大腸菌

重篤な溶血性尿毒症や
脳症を伴う場合あり

カンピロバクター

ギランバレー症候群（神経症状）を
続発することがある

ボツリヌス菌毒素

神経症状
重篤例多い

アニサキス

激しい腹痛、吐き気、嘔吐

よくある食中毒の主な原因

食中毒	主な原因
カンピロバクター	加熱不足の鶏肉 調理中の二次汚染
ノロウイルス	感染した従事者からの汚染 調理中の二次汚染
アニサキス	サバ、サンマ、カツオなどの生食用生鮮魚介類
ウェルシュ菌	カレー、シチューなどの複合食品、大量調理食品

二次汚染とは



一次汚染

手や調理器具等



食品等



二次汚染

食中毒ウイルス・細菌の汚染源

糞便

サルモネラ属菌
カンピロバクター
病原大腸菌
ウェルシュ菌

ノロウイルス

動物の糞便 → 食肉汚染

人の糞便
→ 手洗い不足の従事者手指

海産魚介類、海水
腸炎ビブリオ

二枚貝
ノロウイルス

人の化膿創、手指、鼻汁
黄色ブドウ球菌

土壌

ボツリヌス菌
ウェルシュ菌
セレウス菌

食中毒予防の三原則

つけない	増やさない	やっつける
洗う	温度管理	加熱
食品や手、調理器具を しっかり洗う	食品は冷蔵庫に 保存する	食品内部まで 十分に加熱する
包む	早く食べる	調理器具
食品はラップなどに 包んで保存する	料理はできたてを 食べきる	消毒は定期的に

ノロウイルスは「もちこまない」も重要！

加熱は万能ではありません

主な食中毒	加熱について	
サルモネラ属菌 カンピロバクター 病原大腸菌	75℃1分以上	
ノロウイルス	85～90℃90秒以上	
ウェルシュ菌	耐熱性芽胞あり。	通常の加熱だけでは 不十分
ボツリヌス菌	耐熱性芽胞・毒素あり。	
黄色ブドウ球菌	耐熱性毒素あり。	

令和6年における藤沢市内食中毒事例

	発生日	原因施設	病因物質	患者数	原因食品	行政処分
1	2024年1月	不明	カンピロバクター	1名	不明	なし
2	2024年2月	飲食店	ウエルシュ菌	57名	飲食店が提供した 食事	営業禁止命令
3	2024年3月	飲食店	ノロウイルス	9名	飲食店が提供した 食事	営業禁止命令
4	2024年3月	飲食店	カンピロバクター	4名	飲食店が提供した 食事	営業禁止命令
5	2024年4月	飲食店	カンピロバクター	3名	飲食店が提供した 食事	営業禁止命令
6	2024年6月	飲食店	セレウス菌	2名	飲食店が提供した 食事	営業禁止命令
7	2024年8月	家庭	アニサキス	1名	魚介類	なし
8	2024年8月	不明	カンピロバクター	3名	不明	なし
9	2024年10月	飲食店	ウエルシュ菌	122名	飲食店が提供した 食事・給食	営業禁止命令

【キーワード問題】のこたえ

A. ノロウイルス