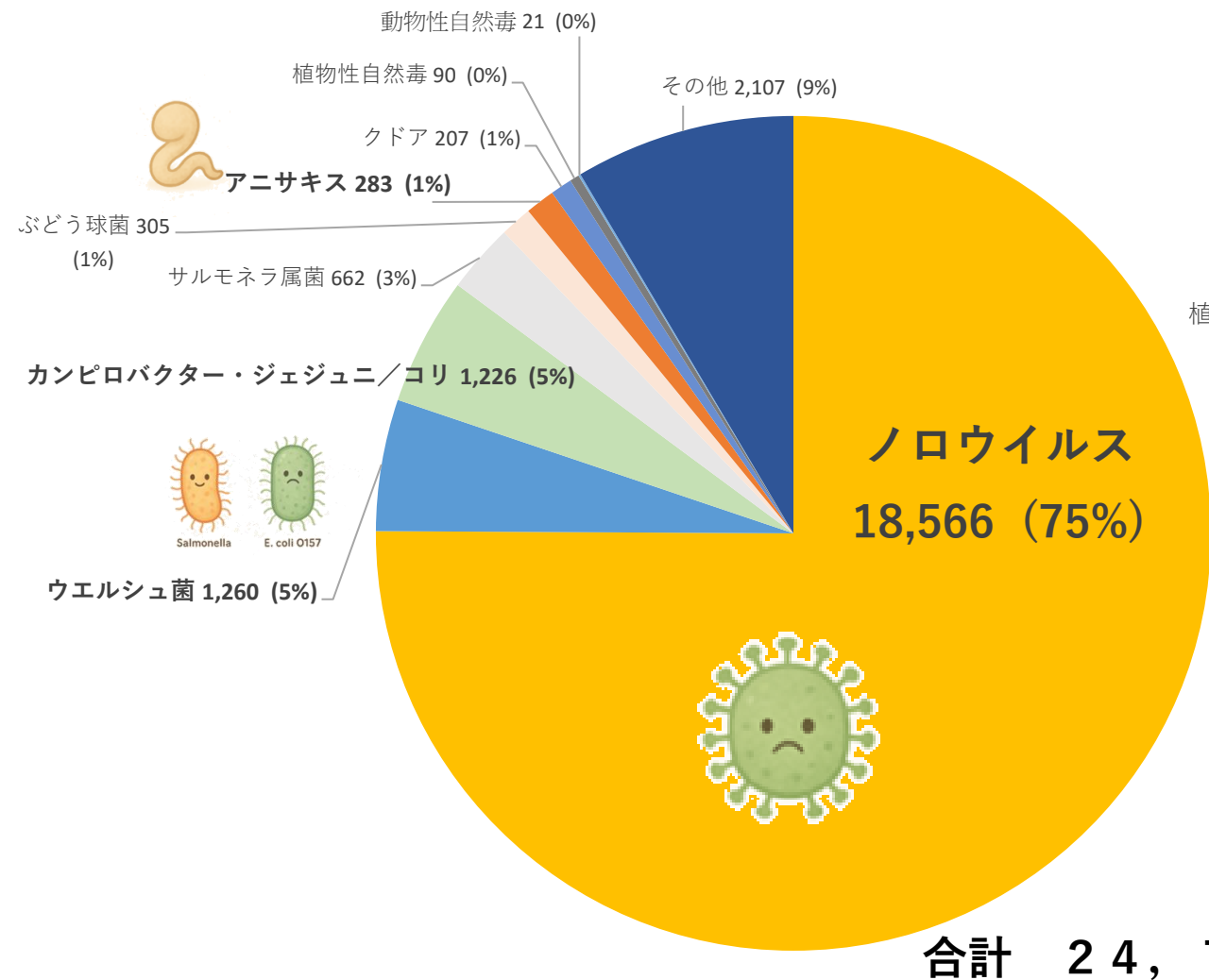


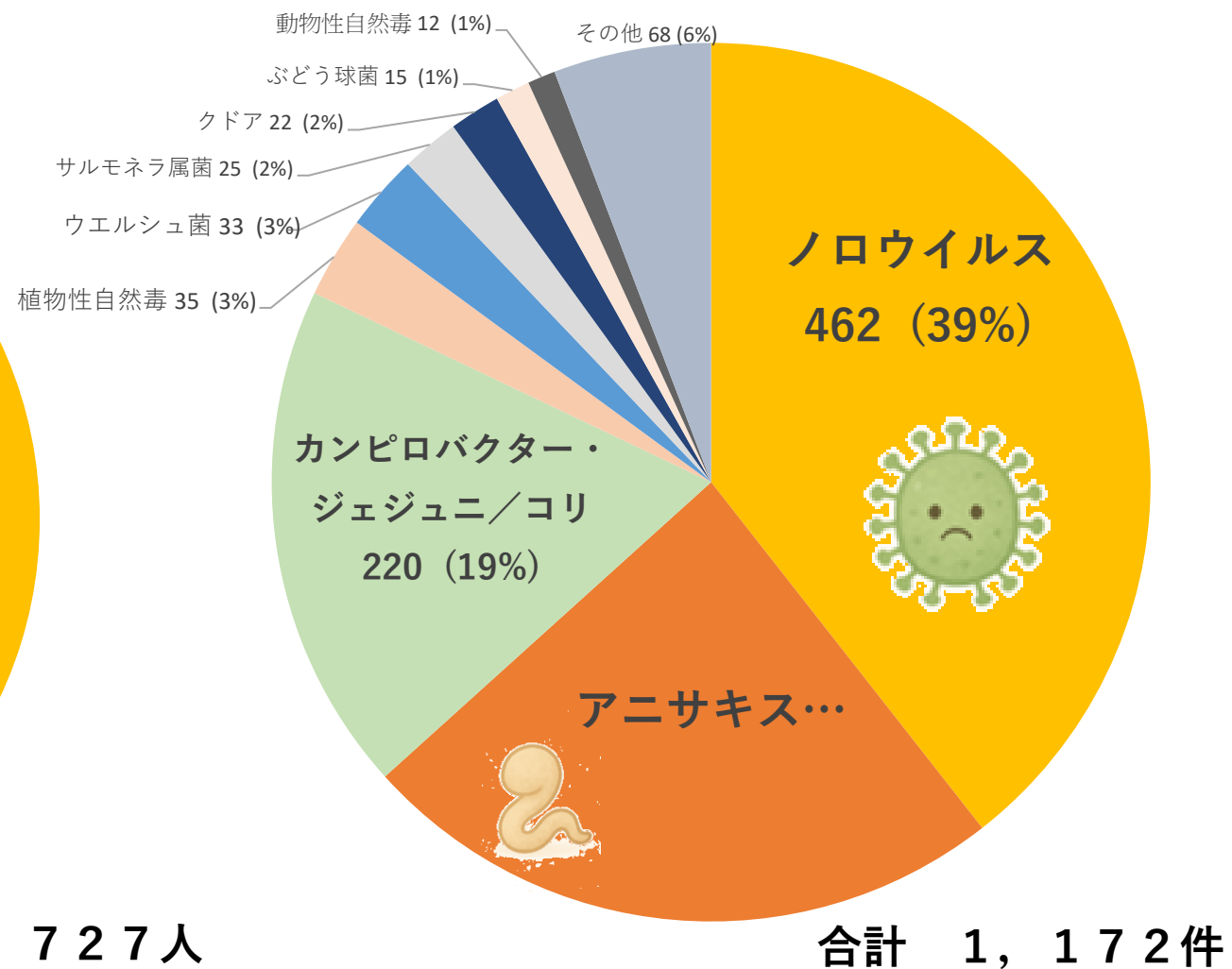
# 食中毒の概要

# 食中毒の病因物質別 発生状況（令和7年）

## 患者数（人）



## 発生事件数（件）



# 食中毒の種類と特徴

項目	細菌性食中毒	ウイルス性食中毒	化学物質食中毒	自然毒食中毒	寄生虫食中毒
原因	 <p>Salmonella E. coli O157</p>	 <p>Virus Virus</p>			
代表的な原因菌・物質	大腸菌O157 サルモネラ カンピロバクター	ノロウイルス ロタウイルス	ヒスタミン 農薬、鉛、ヒ素	ふぐ毒 きのこと毒 貝毒	アニサキス クドア サルコシステイス
予防ポイント	十分加熱、温度管理 洗浄消毒、手洗い	手洗いの徹底 健康管理	食材管理 洗剤等の管理	食材の十分な知識 分からないものは食べない	加熱、冷凍で死滅 目視の徹底

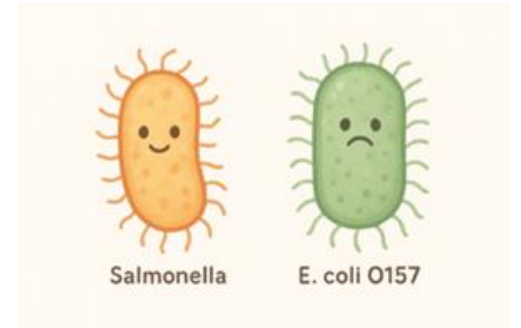
# 【キーワード問題】

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. 次のうち、毒素型の食中毒菌は、どれでしょう。

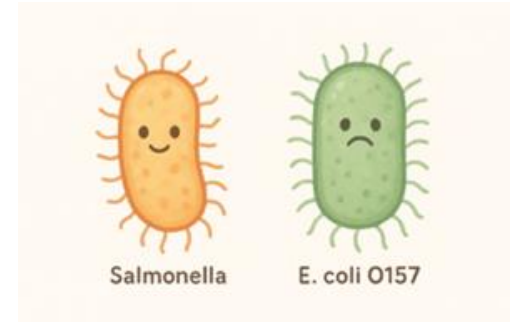
- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 腸炎ビブリオ
- 3 カンピロバクター属菌

# 細菌性食中毒の種類



分類	感染型		毒素型	
特徴	食品中で増殖	主に体内で増殖 (少量の菌で発症)	食品内毒素型	生体内毒素型
代表的な原因菌	腸炎ビブリオ サルモネラ	腸管出血性大腸菌 (O157など) カンピロバクター	ボツリヌス菌 黄色ブドウ球菌 セレウス菌 (嘔吐型)	ウェルシュ菌 セレウス菌 (下痢型)
発症機序	腸内で増殖し発症		食品内で増殖する際に毒素を産生	体内で増殖する際に毒素を産生
予防ポイント	(増やさない) 食品の温度管理 (やっつける) 十分加熱	(つけない) 手洗いの徹底 二次汚染の防止 (やっつける) 十分加熱	(つけない) 食材の洗浄 (増やさない) 食品の温度管理 ※食品内で産生された毒素は、加熱で失活しにくい	(つけない) 手洗いの徹底 二次汚染の防止 (増やさない) 食品の温度管理 十分加熱

# 細菌性食中毒の種類



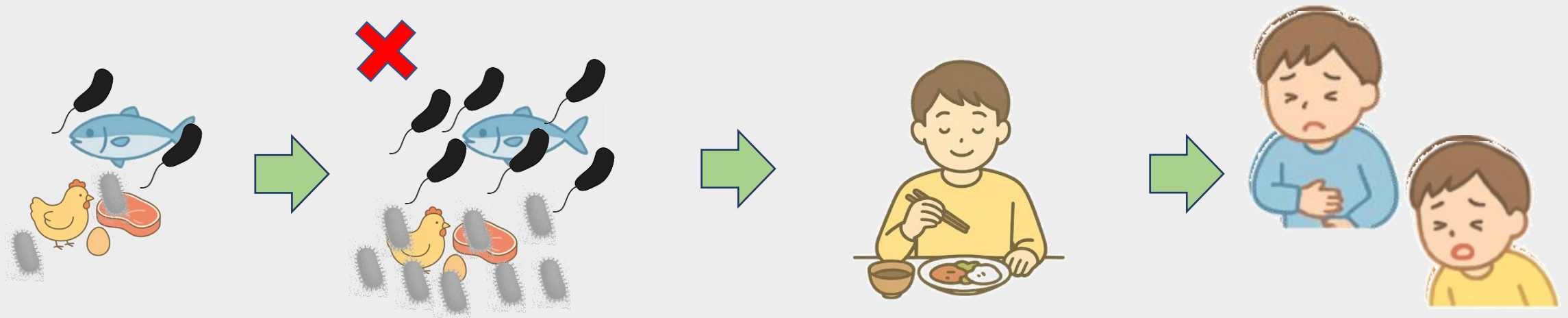
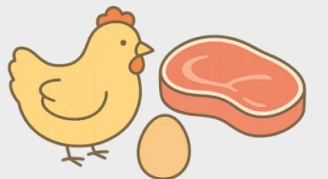
分類	感染型		毒素型	
特徴	食品中で増殖	主に体内で増殖 (少量の菌で発症)	食品内毒素型	生体内毒素型
代表的な原因菌	腸炎ビブリオ サルモネラ	腸管出血性大腸菌 (O157など) カンピロバクター	ボツリヌス菌 黄色ブドウ球菌 セレウス菌 (嘔吐型)	ウェルシュ菌 セレウス菌 (下痢型)
発症機序	腸内で増殖し発症		食品内で増殖する際に毒素を産生	体内で増殖する際に毒素を産生
予防ポイント	(増やさない) 食品の温度管理 (やっつける) 十分加熱	(つけない) 手洗いの徹底 二次汚染の防止 (やっつける) 十分加熱	(つけない) 食材の洗浄 (増やさない) 食品の温度管理 ※食品内で産生された毒素は、加熱で失活しにくい	(つけない) 手洗いの徹底 二次汚染の防止 (増やさない) 食品の温度管理 十分加熱

# 細菌性食中毒の種類 ～感染型（食品内で増殖するもの）～

- ・ 腸炎ビブリオ → 好塩菌（海水中）  
低温でも増殖 20℃以上で旺盛に増殖

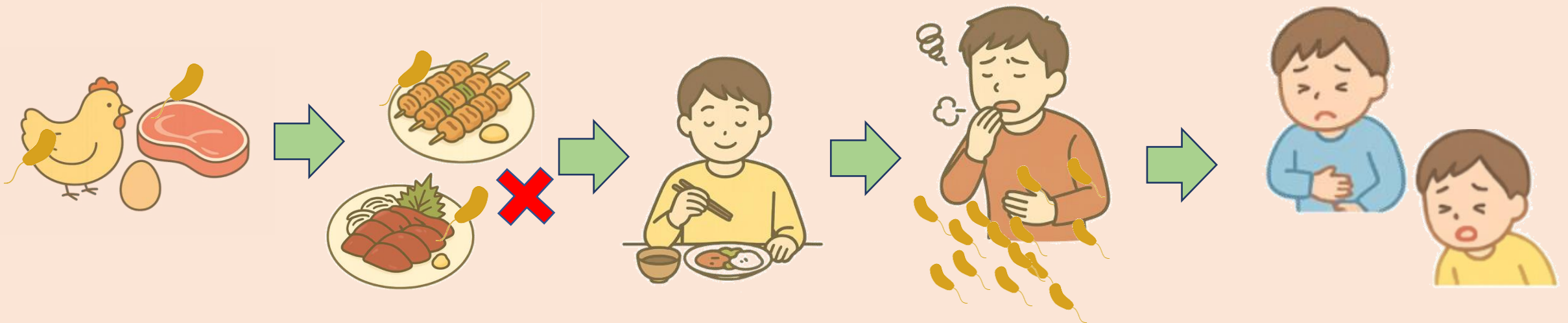


- ・ サルモネラ → 自然界に多く分布（主に家畜・家きん）  
卵は殻にも中にも（on egg, in egg）

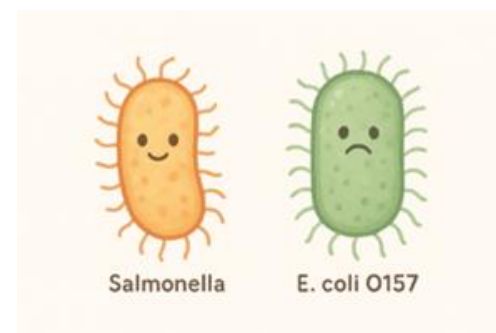


# 細菌性食中毒の種類 ～感染型（生体内で増殖するもの）～

- ・カンピロバクター → 鶏肉料理が多い（焼き鳥、とりわさなど）
- ・腸管出血性大腸菌 → 牛肉料理が多い（レバ刺、ユッケ、牛刺など）  
3類感染症（医師の届出義務）  
死亡例あり






# 細菌性食中毒の種類



分類	感染型		毒素型	
	食品中で増殖	主に体内で増殖 (少量の菌で発症)	食品内毒素型	生体内毒素型
特徴				
代表的な原因菌	腸炎ビブリオ サルモネラ	腸管出血性大腸菌 (O157など) カンピロバクター	ボツリヌス菌 黄色ブドウ球菌 セレウス菌 (嘔吐型)	ウェルシュ菌 セレウス菌 (下痢型)
発症機序	腸内で増殖し発症		食品内で増殖する際に 毒素を産生	体内で増殖する際に毒 素を産生
予防ポイント	(増やさない) 食品の温度管理 (やっつける) 十分加熱	(つけない) 手洗いの徹底 二次汚染の防止 (やっつける) 十分加熱	(つけない) 食材の洗浄 (増やさない) 食品の温度管理 ※食品内で産生された毒素 は、加熱で失活しにくい	(つけない) 手洗いの徹底 二次汚染の防止 (増やさない) 食品の温度管理 十分加熱

# 細菌性食中毒の種類

## ～毒素型（食品内で毒素産生するもの）～

ボツリヌス菌	セレウス菌（嘔吐型）	黄色ブドウ球菌
自然界（土壌）に広く分布		
芽胞形成（加熱しても残存）		加熱後の汚染
嫌気性菌	塵埃から食品を汚染	人の鼻孔、粘膜、傷口
加熱しても芽胞は生存 ↓ <b>真空包装・瓶詰</b> 等の中で増殖 毒素産生	加熱調理（芽胞は生存） ↓ 大量調理後の <b>常温放置</b> で増殖 毒素産生	加熱調理後、食品を汚染 ↓ <b>常温放置</b> で増殖 （冷蔵温度帯で発育しにくい） 毒素産生
<ul style="list-style-type: none"> <li>真空包装食品</li> <li>瓶詰食品</li> <li>はちみつ</li> <li>発酵食品</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>米飯類（チャーハンなど）</li> <li>めん類（パスタなど）</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>弁当</li> <li>おにぎり</li> <li>サンドイッチ</li> <li>菓子類</li> </ul> 

# 【キーワード問題】 のこたえ

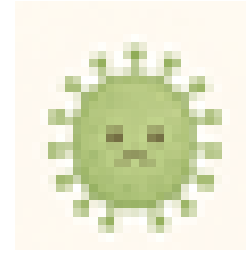
A. 1 黄色ブドウ球菌

# 細菌性食中毒の種類 ～毒素型（生体内で毒素産生するもの）～

セレウス菌（下痢型）	ウェルシュ菌
自然界（土壌）に広く分布	
芽胞形成（加熱しても残存）	
塵埃から食品を汚染	嫌気性菌（大量調理の鍋の中）
加熱調理（芽胞は生存） ↓ 大量調理後の <b>常温放置</b> で増殖 ↓ 体内で増殖 <b>毒素産生</b>	加熱調理（芽胞は生存） ↓ <b>常温放置</b> （大量に増殖） ↓ 体内で増殖 芽胞形成する際に <b>毒素産生</b>






# ウイルス性食中毒



分類	ノロウイルス	ロタウイルス	A型肝炎ウイルス	E型肝炎ウイルス
主な原因食品	人から汚染された食品 生ガキ等の二枚貝	人から汚染された食品	生ガキ等の二枚貝 輸入食材	生水（海外） 加熱不足の食肉料理 ジビエ料理
潜伏期間	24～48時間	1～3日間	約4週間	15～50日間 平均6週間
主な症状	下痢、嘔吐、発熱等	下痢、嘔吐等 (ほとんどが乳幼児)	高熱、倦怠感、黄疸等	黄疸、発熱、嘔吐、 倦怠感等
予防のポイント	従事者の健康管理 手洗いの徹底  二枚貝の十分な加熱 (85°C90秒間以上)  ※感染症の発生あり	手洗いの徹底  ※感染症の発生あり	食材の十分な加熱 (85°C1～2分間以上)	食肉（ジビエ肉等）の 十分な加熱  清潔の保証のない飲料 水は飲まない

※手洗いは（ハンドソープ10秒もみ洗い→流水すすぎ15秒）×2回

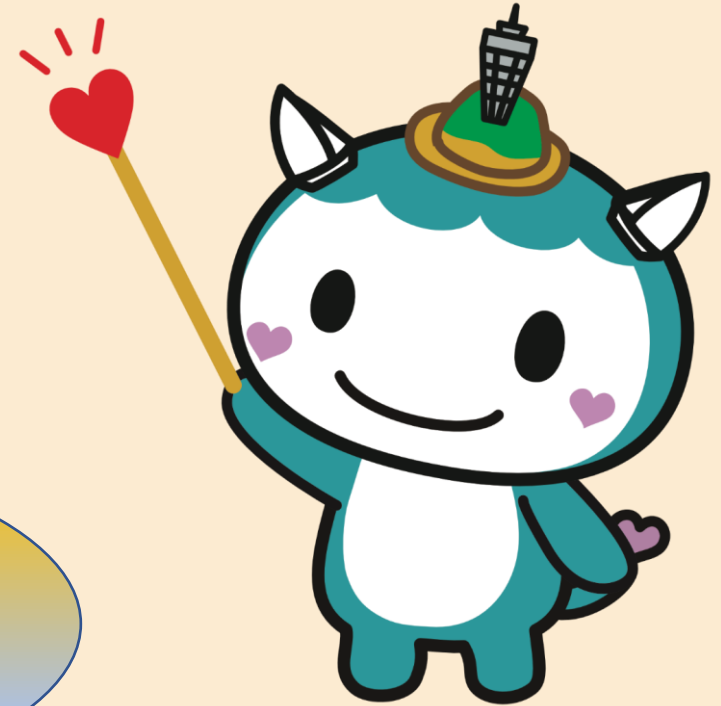
# その他の食中毒

分類	 化学物質			自然毒	寄生虫	その他
病因物質	ヒスタミン	消毒剤、洗剤 など	カドミウム 鉛、ヒ素 など	ふぐ毒・貝毒 きのこ毒 植物毒 など	(海産魚介類) アニサキス クドア 	油の変敗 など
発生原因	赤身魚における ヒスタミン生成 細菌の増殖	誤使用	環境からの 汚染など	 自然食材の持つ毒素	(食肉) サルコシステイス など	油菓子、即席めんなどの油脂の酸化による
予防のポイント	保管、調理中の魚の温度管	食品と分けて保管 容器に明記	食品の規格基準で規定	専門的な知識 自家調理はしない	加熱調理 冷凍	油の酸化度管理

# 令和7年 藤沢市で発生した食中毒事件

	発生日	原因施設	病因物質	患者数	行政処分
1	1月27日	飲食店営業	カンピロバクター	4名	営業禁止（3日間）
2	2月21日	集団給食施設	ノロウイルス	12名	使用禁止（3日間）
3	3月12日	飲食店営業	ノロウイルス	216名	営業禁止（2日間）
4	3月13日	水産製品製造業	ノロウイルス	222名	営業禁止（13日間）
5	3月27日	飲食店営業	ノロウイルス	8名	営業禁止（4日間）
6	6月9日	飲食店営業	ノロウイルス	5名	営業禁止（7日間）

# 食中毒予防の3原則



食中毒菌を

つけない



増やさない



やっつける

