



食中毒の予防について
～カンピロバクター・サルモネラ属菌・
黄色ブドウ球菌～





カンピロバクター食中毒

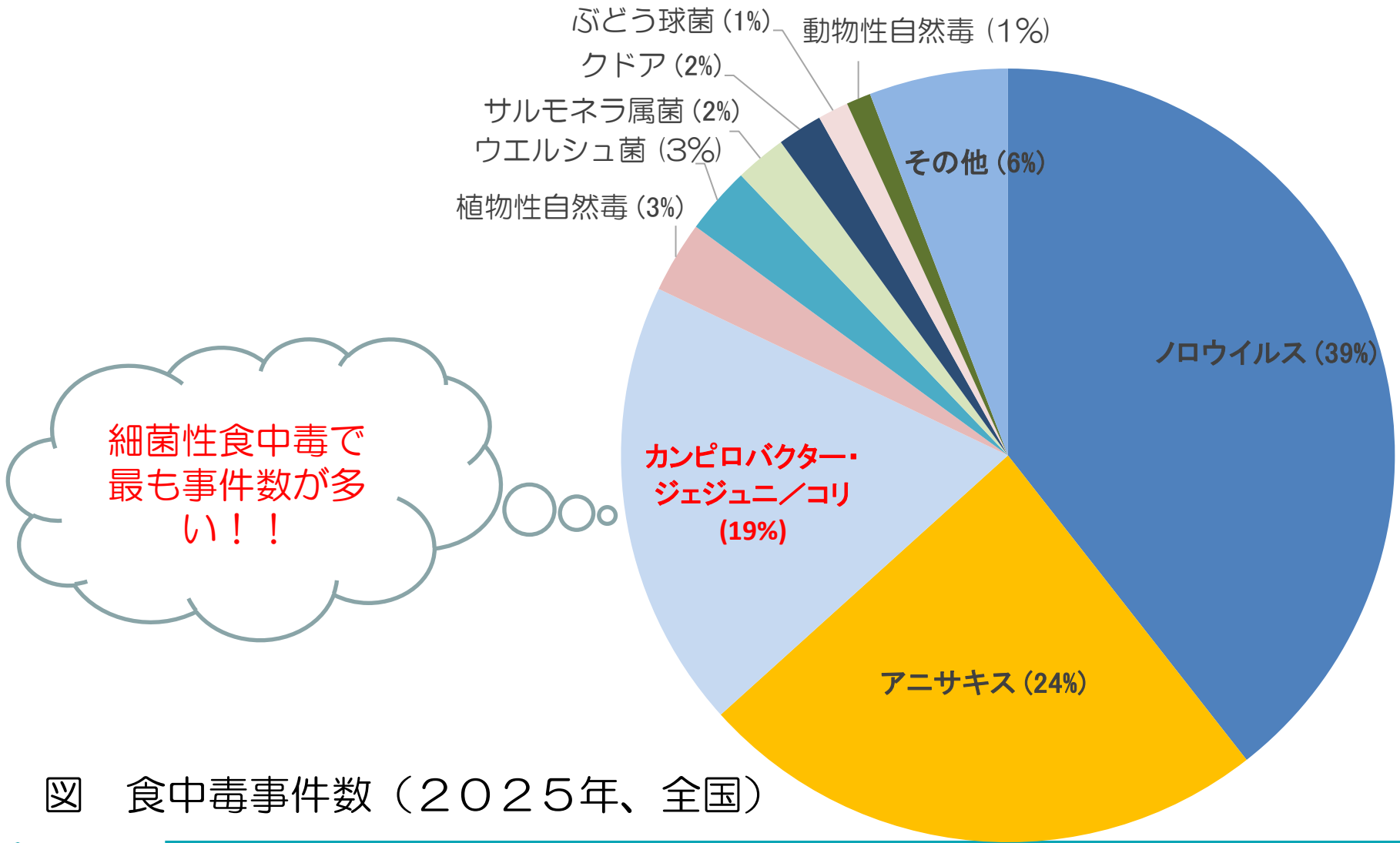


図 食中毒事件数（2025年、全国）





カンピロバクター食中毒

他の細菌性食中毒とは異なり、季節は問わず冬期も発生！！

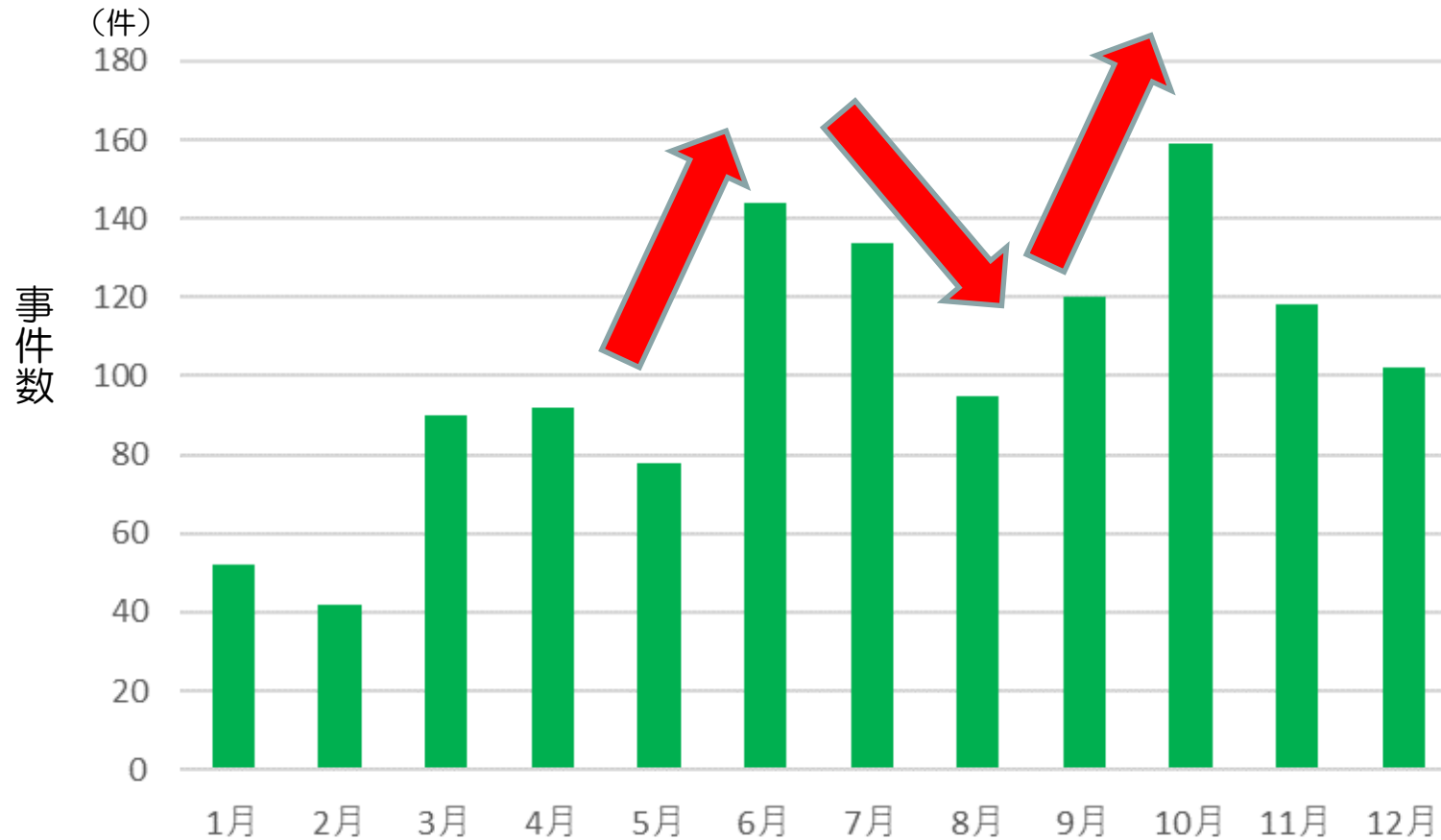


図 カンピロバクターによる食中毒の月別発生状況（2019～2024年、全国）



カンピロバクター食中毒

少しの菌量の摂取でも発症し、下痢、腹痛、発熱等の症状を引き起こす

カンピロバクター属菌の生態

☆家畜、家禽、ペット、野生動物などの腸管内に広く分布

- ニワトリのカンピロバクター保菌率が高い
- 牛、豚だけでなく、ヤギ、羊も腸管内に保菌する

☆動物により汚染された河川や下水などの環境中からも菌が分離される

乾燥に弱い

熱に弱い

低温下に強い



カンピロバクター食中毒

原因食品

☆鶏刺し、鶏タタキ、鶏わさ、鶏レバーなどの生食、
焼き鳥（生焼け）など加熱不十分な鶏肉

☆バーベキューや焼き肉

☆生の食肉から野菜などの他の食品の二次汚染

☆沢水や井戸水、貯水槽水道などにおける消毒の不備による水系感染

潜伏期間

2～5日（平均2～3日）

症状

下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐

発症後1～3週間後に四肢の筋力低下、歩行困難などの
運動麻痺を主徴とするギラン・バレー症候群を起こすことがある

☆食品の中心部までの十分な加熱

食肉処理後の鶏肉の
カンピロバクター汚染率 67.4%

(厚生労働省科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」)

鶏肉は中心まで75℃以上
1分間以上加熱！！



鶏肉は中心まで75℃以上1分以上

安全にしっかり火を通し、美味しく調理を



農林水産省
安全調理情報サイト



サルモネラ食中毒

10万個以上の菌量で発症するといわれているが、小児や高齢者は数個から10数個の感染で下痢、腹痛、発熱などの症状を引き起こす

サルモネラ属菌の生態

- ☆ほ乳類、鳥類、は虫類、両生類などに広く分布
- ☆土壌、河川水等の自然環境中からも分離される

乾燥に強い

土壌や冷凍食品中でも
数年間生存する



サルモネラ食中毒

原因食品

☆鶏卵および鶏肉

☆牛、豚、畜産食品

潜伏期間

12～48時間

早いもので4時間、
遅いもので100時間以上のこともある

症状

下痢、腹痛、悪感、発熱、嘔吐など、ときに脱水症状を伴う

小児や高齢者、基礎疾患のある成人は症状が重くなることがある

死亡例があり、健康な成人でも死亡報告がある



食中毒事例から見る衛生管理

事例1 弁当によるサルモネラ食中毒

項目	内容
発生年月日	2023年8月19日
喫食者数	9グループ 384名
有症者数	117名（内1名死亡）
原因食品	原因施設で調理された弁当
病因物質	サルモネラ・エンテリティディス（SE）

出典：薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料
（R6.2.21実施）





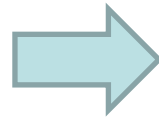
調査の結果

弁当の受注数

8月19日 弁当888食+会席料理78食+α・・・約1000食

8月20日 弁当553食+会席料理32食+α・・・約600食

通常は多くても400食ほど



★明らかな業務過多

従事者や調理器具の使い分けについて

手洗い：19日、20日は多忙であり、**作業中の手洗いがあまりされていなかった**

器具の洗浄：まな板は魚のみ専用、その他は使用の都度洗浄して使用
包丁は各調理従事者が個人で管理、食材による使い分けがなく
都度洗浄して使用していた

★まな板、包丁は食材による使い分けがされていなかった



病因物質 サルモネラ・エンテリティディス

卵や鶏肉を使用した料理

卵・・・出汁巻き

鶏肉・・・鶏むね肉焼き

原材料の仕入れ及び保管場所

卵・・・地元の食品卸業者から購入し、常温保管

鶏肉・・・冷凍品を購入し、冷凍保管



調理工程 ～出汁巻き～

調理前日①18日、②19日

専用容器内で液卵作成
(卵100個を割卵、出汁と水で調合) × 2セット → 専用の冷蔵庫にラップをかけて保管
(庫内温度1～3℃)

★調理前日に液卵を作成した

調理当日①19日、②20日

専用容器を冷蔵庫から取り出し、 → 2～3時間放冷 → カット、盛付けし冷蔵保管
フライパンで焼成

★焼成開始から終了までに約2時間要した

★ある程度加熱してから余熱で火を通した

★ガスコンロ付近に専用容器に入った液卵を放置

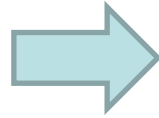
★18日調製した液卵を20日に使用



調理工程 ～鶏むね肉焼～

調理当日

鶏むね肉を調味



スチームオーブン（250℃、7分）で加熱

★加熱条件の妥当性の確認や検証は行っていなかった
⇒加熱条件が適切であったか不明

有症者の聞き取りで、「鶏むね肉焼が生っぽかった」との発言があった



食中毒を防ぐポイント

菌をつけない

- 手洗いを徹底
- 食材ごとに調理器具を使い分ける

菌を増やさない

- 液卵調製等の前日調理をしない
- 食材は冷蔵庫に保管

菌をやっつける

- 卵、食肉は十分に加熱する

食肉の中心部が75℃
1分間以上加熱！！

能力を上回る製造はしない



【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.カンピロバクター属菌、サルモネラ属菌、
または黄色ブドウ球菌のうち、乾燥に弱い菌は？



黄色ブドウ球菌食中毒

食品中で菌が増殖する過程で産生するエンテロトキシンを摂取することによって起こる食品内毒素型食中毒。

黄色ブドウ球菌の生態

- ☆約40%のヒトが鼻腔、咽頭、腸管などに保菌している
- ☆化膿菌であり、化膿巣^{かのうそう}には黄色ブドウ球菌が多量に存在している
- ☆ヒト以外にも家畜を含むほ乳類、鳥類にも広く分布している
- ☆ウシ乳房炎起因菌でもあり、生乳の黄色ブドウ球菌汚染源となる
- ☆食中毒の原因毒素であるエンテロトキシンを産生する
- ☆エンテロトキシンは熱に強く、100℃で20分間加熱しても完全に失活しない



黄色ブドウ球菌食中毒

原因食品

- ☆弁当など複合調理食品、おにぎり、寿司
- ☆卵調理品
- ☆肉調理加工品
- ☆和・洋菓子

潜伏時間

30分から6時間（平均3時間）

症状

吐き気、嘔吐、下痢



黄色ブドウ球菌食中毒

気温の上昇とともに発生件数が増加！！

8月が最も多く、6～9月の4か月間で1年間の約60%を占めている！！

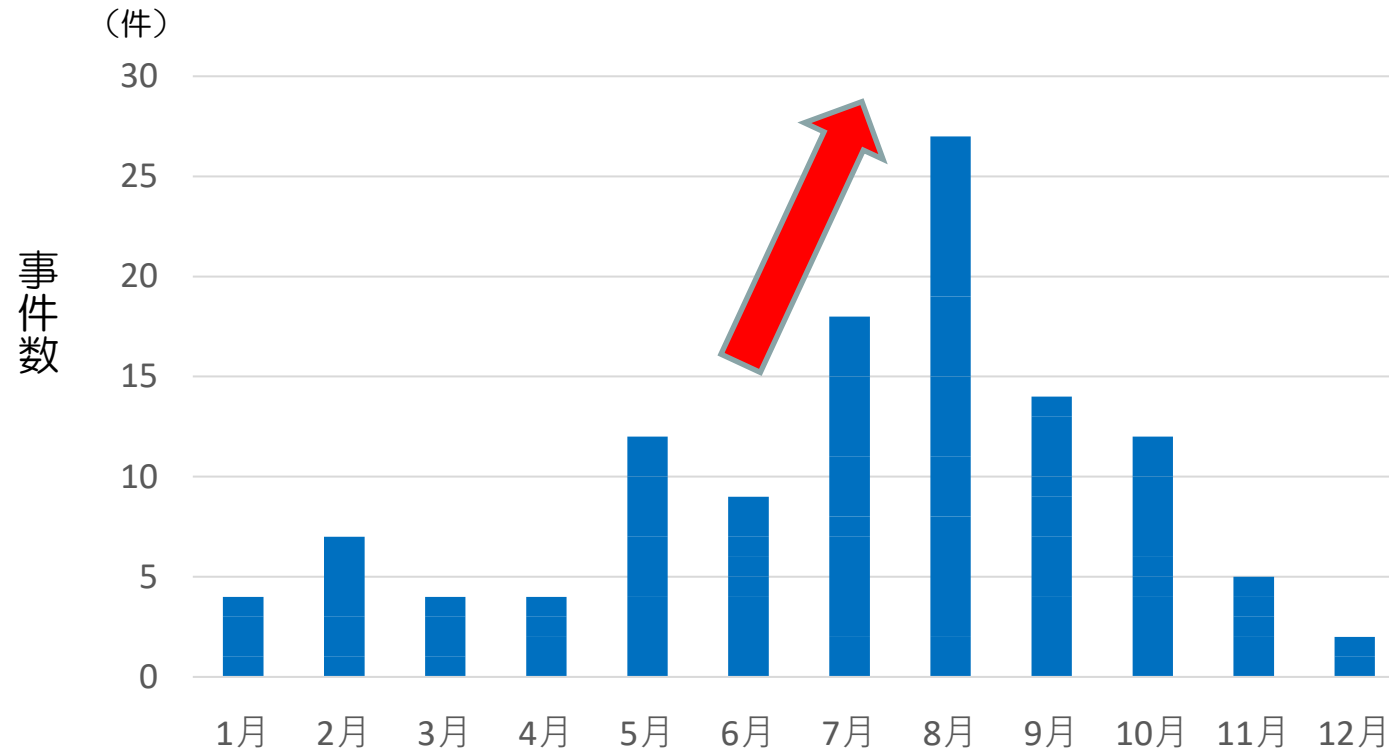


図 黄色ブドウ球菌による食中毒の月別発生状況（2019～2024年、全国）



食中毒事例から見る衛生管理

事例2 うなぎ弁当、そうざいが原因となった黄色ブドウ球菌食中毒

項目	内容
発生年月日	2024年7月24日（土用の丑の日）
喫食者数	1,305名
有症者数	162名
原因食品	うなぎかば焼き、うなぎ弁当及びうなぎ重
病因物質	黄色ブドウ球菌

出典：横浜市記者発表資料、
国立保健医療科学院H-CRISIS No.25001





調査の結果

発症者の便、食品、調理従事者の手指、調理場内作業台から

黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA,C産生、コアグラーゼⅢ型）が検出された

推定される要因～従事者～

- 調理従事者の手洗いが不十分であり、手袋の着用実態も認められなかった
- 調理従事者の体調や手指の傷等の健康状態に関する記録表は十分に記載されておらず、責任者による健康状態の確認もできていなかった



推定される要因～調理時～

- 生産能力を上回る弁当・そうざいの調理を行った
- 当日の各従事者の作業内容全体を把握している者がいなかった
- 弁当の一部は、調理場の外である客席で盛付を行っていた

推定される要因～弁当の保管～

- 販売された弁当が常温で長時間保管されていた

食中毒を防ぐポイント

菌をつけない

- 適切なタイミングで手洗いを行う
- 手袋の適切な着用、手袋をつけたまま肌などを触れない

~~菌を増やさない~~

- • • エンテロトキシンは熱に強く、一度発生されると完全に失活させることは困難

加熱は効果がない！！



そこで・・・

菌を増やさない

- 調理場を高温環境にしない
- 調理後の食品は涼しい場所で保管し、喫食までの時間を短くする
- 能力を上回る調理をしない



【キーワード問題】のこたえ

A. カンピロバクター属菌