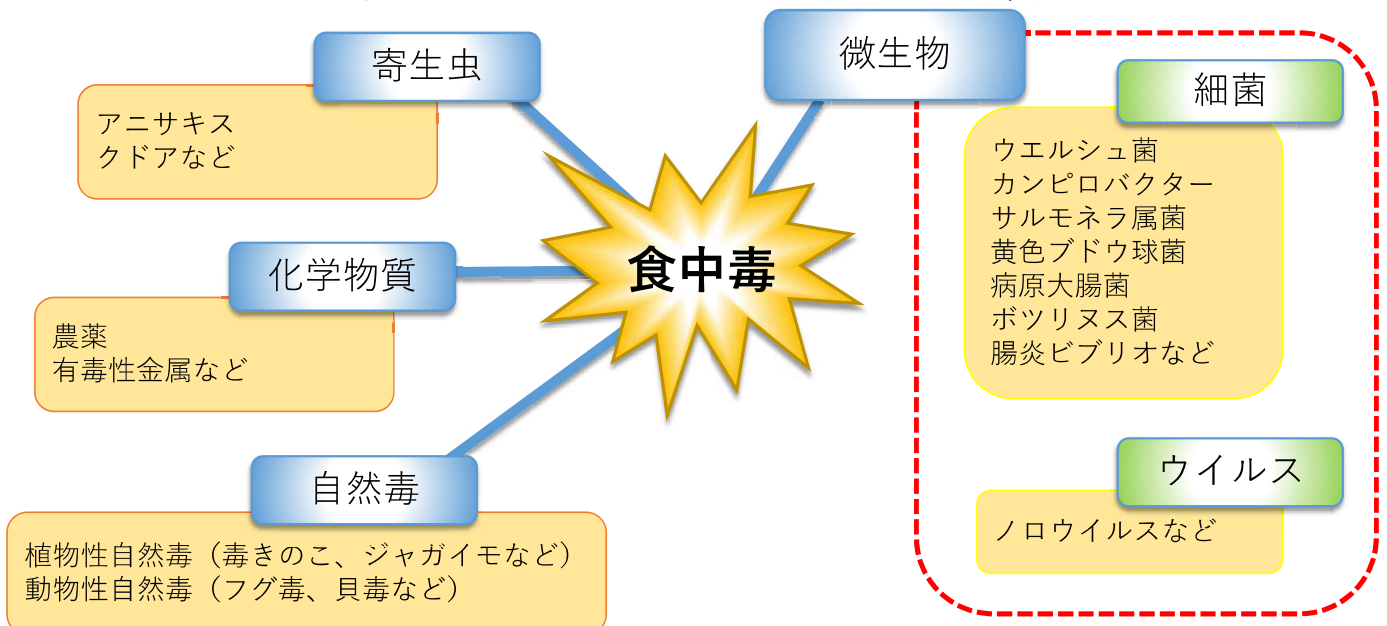
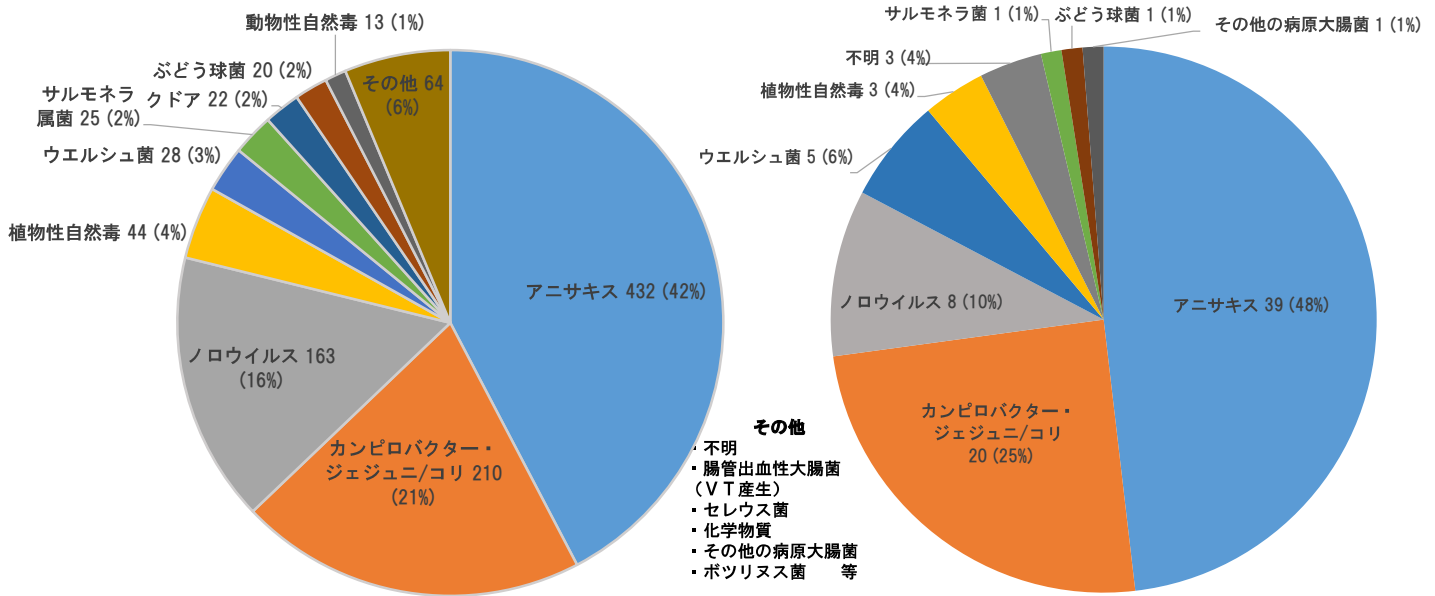


食中毒の概要

食中毒原因物質の分類

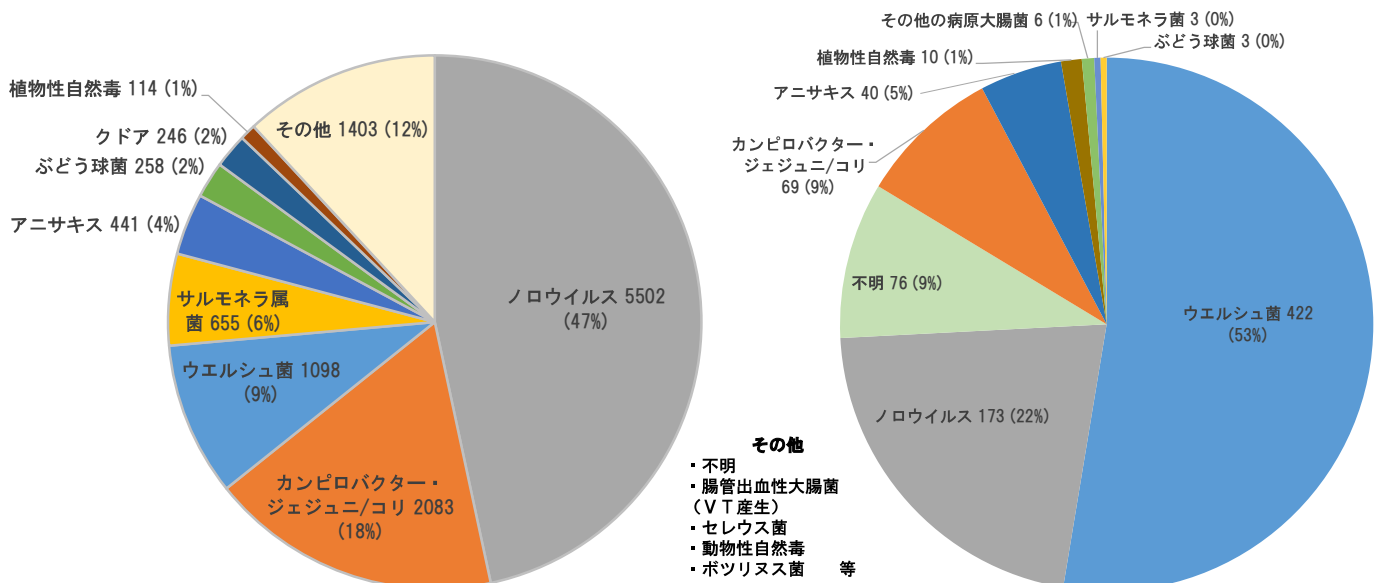


令和5年 食中毒事件数



※令和6年1月29日までに厚生労働省に報告のあった事例

令和5年 食中毒患者数



※令和6年1月29日までに厚生労働省に報告のあった事例

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	潜伏期間
アニサキス	1～36時間
ウエルシュ菌	6～18時間
ノロウイルス	24～48時間
カンピロバクター	2～5日

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

ボツリヌス菌毒素

神経症状
重篤例多い

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

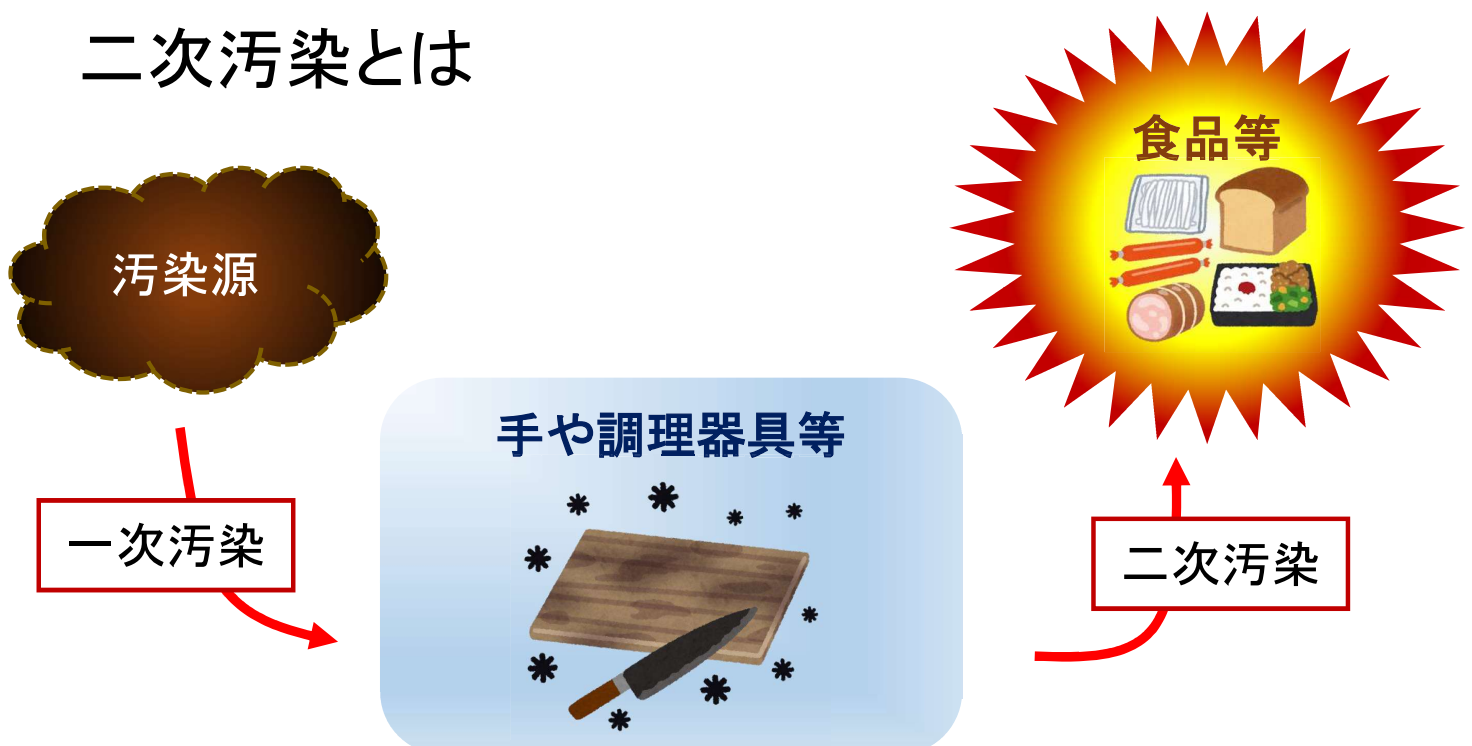
アニサキス

激しい腹痛、吐き気、嘔吐

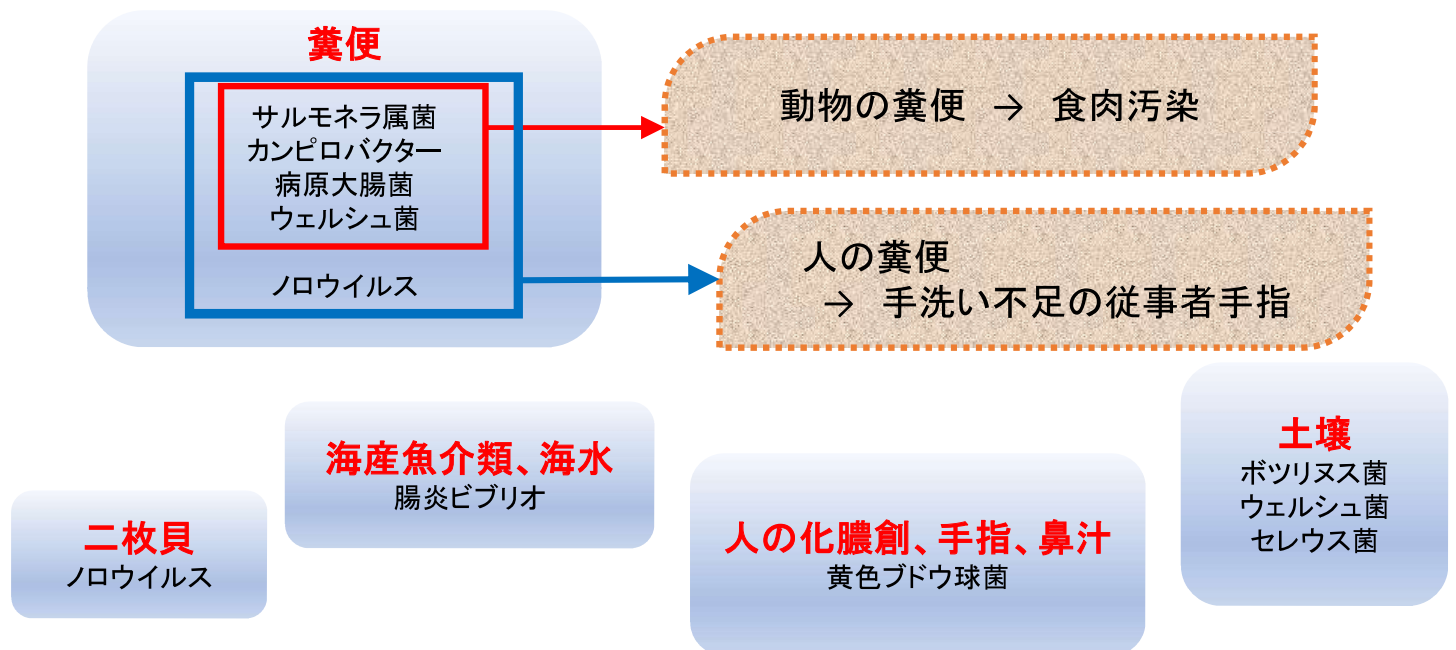
よくある食中毒の主な原因

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



食中毒ウイルス・細菌の汚染源



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。	

近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	2023年1月	給食	ノロウイルス	44名	給食で提供 した食事	営業禁止命令
2	2023年6月	家庭	アニサキス	1名	真いわし、 あじ	なし
3	2023年9月	不明	不明	1名	不明	なし
4	2023年9月	飲食店	カンピロバクター	7名	飲食店が提 供した食事	営業禁止命令
5	2023年12月	飲食店	ノロウイルス	11人	飲食店が提 供した食事	営業禁止命令