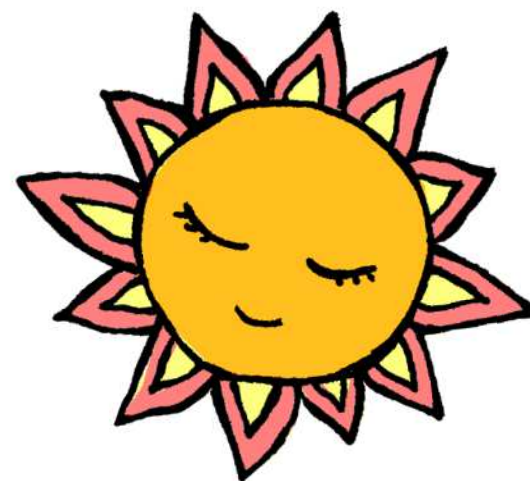


令和8年度食品衛生講習会



食中毒事例と

食中毒の予防について



東京都北区保健所
食品衛生担当

過去10年 全国の食中毒発生状況



令和7年に全国で起きた食中毒は、令和6年の1037件と比べるとかなり増え、1172件でした。

東京都内の食中毒発生状況

＜食中毒件数＞

令和5年 137件



令和6年 114件



増加

令和7年 134件

＜食中毒患者数＞

令和5年 878人



令和6年 1536人



減少

令和7年 1308人

何による食中毒が増加したのか（都内）

<令和5年>

アニサキス

70件 74人

<令和6年>

34件 34人

<令和7年>

第2位

41件 42人

微増

ノロウイルス

16件 358人

36件 1056人

47件 814人

激増

第1位

カンピロバクター

29件 144人

26件 152人

27件 149人

横ばい

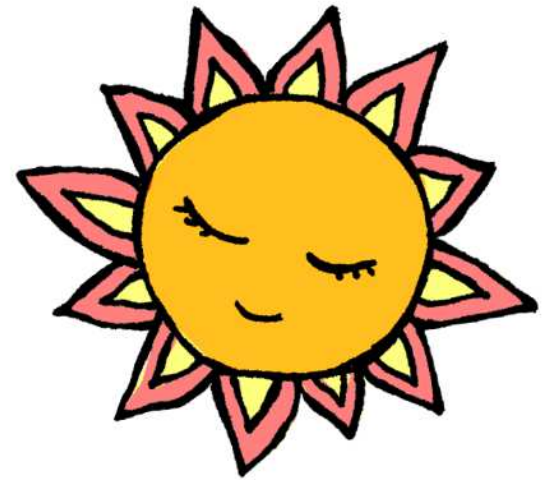
第3位

都内の病因物質別発生状況

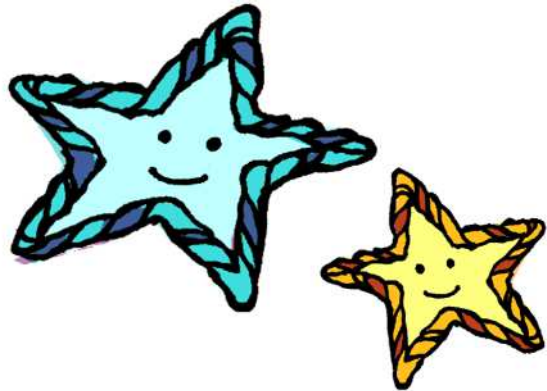
		令和8年(2026年)		令和7年(2025年)			
		累計(5/31まで)		累計(5/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
ウイルス	ノロウイルス (ロタウイルス含む)	29	479	36	741	48	831
細菌	カンピロバクター	4	23	13	73	27	149
	黄色ブドウ球菌	1	15			2	57
	ウエルシュ菌	3	106	2	27	7	175
	セレウス菌			1	7	1	7
	サルモネラ					2	15
	腸管出血性大腸菌					3	15
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	10				
寄生虫	アニサキス	6	6	20	21	41	42
	ウェステルマン肺吸虫						
	クドア・セプテンpunkタータ						
化学物質	ヒスタミン	1	22				
	次亜塩素酸ナトリウム						
自然毒	植物性自然毒			2	3	2	3
	動物性自然毒						
不明				1	14	1	14
合計		45	661	75	886	134	1308

令和7年 北区で発生した食中毒

発生年月	患者数	原因施設	原因食品	原因物質
R7.12.16	6名	飲食店	飲食店の食事 (鶏刺し3点盛り等)	カンピロバクター
R7.12.9	5名	飲食店	飲食店の食事 (宴会コース)	ノロウイルス
R7.7.8	1名	鮮魚店	ヒラメ、タイの刺身	アニサキス
R7.6.11	3名	飲食店	飲食店の食事 (鶏ユッケ等)	カンピロバクター
R7.4.23	11名	飲食店	飲食店の食事 (握り寿司)	ノロウイルス
R7.2.23	6名	飲食店	飲食店の食事 (懐石料理)	ノロウイルス



ノロウイルス食中毒について



北区で発生したノロウイルス食中毒(1)

懐石料理店の食事で食中毒発生

【概要】

令和7年2月22日から2月23日にかけて、北区の懐石料理店を利用した2グループ6名が、おう吐や発熱、腹痛、下痢などの症状を発症した。

調査の結果、患者の共通食はこのお店の食事しかないので、懐石料理店を原因とするノロウイルス食中毒であると断定した。



※イメージ(実物ではありません)

【事故の原因】

調理従事者は夫婦で、2名とも下痢や腹痛などの症状もないため、普段通りに調理作業に従事していた。

検査の結果、従業員検便から2名ともノロウイルスが検出された。調理中には、手袋もしていたが手洗いが不十分なため、食品を汚染した可能性が高かった。

このため、調理器具や従業員の手を介して食事にノロウイルスを付けてしまったと考えられた。

手洗いが不十分なため、食中毒を起こしてしまった。

北区で発生したノロウイルス食中毒（2）

寿司屋の食事で食中毒発生

【概要】

令和7年4月22日から4月25日にかけて、北区の寿司屋を利用した5グループ11名が、おう吐や発熱、腹痛、下痢などの症状を発症した。

調査の結果、患者の共通食はこのお店の食事しかないので、寿司屋の食事を**原因とするノロウイルス食中毒**であると断定した。



※イメージ（実物ではありません）

【事故の原因】

調理従事者の1名が従業員トイレで下痢をしたため帰宅したが、責任者に伝えず施設内（調理場やトイレ）の消毒を実施しなかった。

その後、他の調理従事者3名が次々に発症した。検査の結果、従事者検便6名からノロウイルスが検出された。残りの2名は、不顕性感染であり、魚をさばいたり、寿司を握るなどの作業を素手で行っていた。

このため、調理器具や従業員の手を介して食事にノロウイルスを付けてしまったと考えられた。

責任者への報告がなく、施設内の消毒をしないまま営業を続けてしまい、食中毒を起こしてしまった。

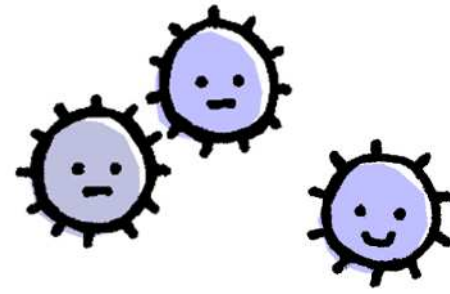
手洗いは専用の手洗器で！

- 調理場内に手洗器がついていますか？
- 水だけで洗っていませんか？
- シンクで手を洗っていませんか？

水洗いだけでは汚れは
落ちません！

手の汚れがシンクに付い
て食材等を汚染してしま
う可能性があります！

ノロウイルスの特徴



- 直径30nmくらいの小さな球状のウイルス。
- 冬場を中心に、年間を通して胃腸炎を起こす。
- 症状は、嘔吐、腹痛、下痢、発熱など。
- 潜伏期間は、1～2日。
- 人の小腸でのみ増殖し、食品中では増えない。
- **ごく少量のウイルスでも感染**する。
- **アルコール消毒はほとんど効果がない。**
(塩素系消毒剤が有効)

ノロウイルスは、とても小さい！

人間の5000万分の1の大きさ

人間に対する**ノロウイルス**の大きさは、
地球に対する**人間**の大きさくらいです



- 手指の「しわ」「指紋」「皮膚」の間に入り込む。
- 埃とともに空気中に舞い上がり、長時間浮遊する。

感染しやすい！

ふん便には大量のノロウイルスが！

- ふん便及び嘔吐物に含まれるノロウイルスの量

	ふん便1g	嘔吐物1g
ノロウイルスの数	約10億個	約100万個

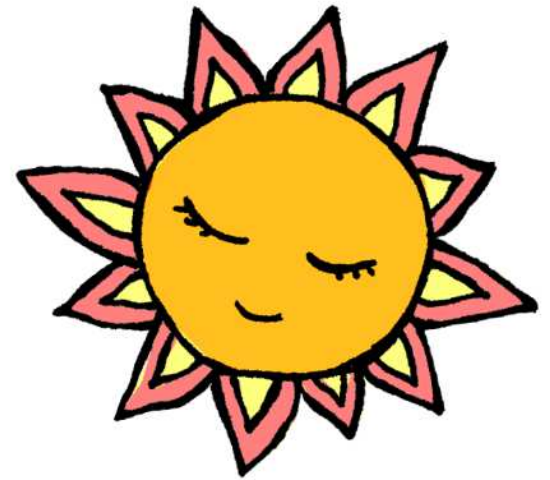
※ノロは10個～100個で感染します。



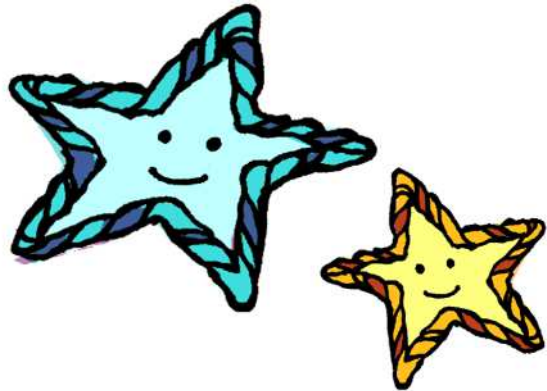
トイレは汚染率が高い。要注意！

ノロウイルス対策のまとめ

- 手洗いを確実に。国では2度洗いを推奨
（特にトイレ後は念入りに）
- 使い捨て手袋の使用が有効。
（適切な手袋の着用や交換のタイミングも大切）
- 調理器具の適切な洗浄・消毒。
- 汚染の可能性がある食品は、85℃～90℃、
90秒以上加熱。（中心までの十分な加熱）
- 便や嘔吐物の適切な処理。



カンピロバクター食中毒について



居酒屋の鶏ユッケなどで食中毒（1）

【概要】

令和7年6月12日、保健所に患者から連絡があった。



自分、食中毒に
なったみたいです

区内の居酒屋を5名で利用したところ、先に参加していた3名のみが鶏ユッケや炙り白レバーを喫食しており、下痢・腹痛・発熱等の症状を発症した。

調査の結果、この飲食店の鶏料理が原因の**カンピロバクター食中毒**であると断定、営業停止処分に。

【この飲食店の問題点】

- ・ 加熱不十分な鶏料理を提供

焼き鳥の加熱の目安は特に無く、
生焼けでないことの確認も行われていない。

患者によると「**鶏ユッケと炙り白レバーは生焼け**」

店長は「**表面を炙れば大丈夫ではないか**」

→ **全然、大丈夫ではありません！**
「中心部までの確認が大切です」

鶏刺し3点盛りなどの料理で食中毒（2）

【概要】

令和7年12月22日、保健所に患者から連絡があった。



自分、食中毒に
なったみたいです

北区内の飲食店を8名で利用したところ、内6名が、
下痢・腹痛・発熱等の症状を発症した。
発症者は、鶏刺し3点盛り（もも、むね、ささみ）
を食べていた。

調査の結果、この飲食店の鶏料理が原因の**カンピロ**
バクター食中毒であると断定、営業停止処分に。

【なぜカンピロバクター食中毒に？】

- この飲食店では鶏刺し3点盛りを低温調理器を使って加熱していたが、取扱説明書と異なる方法で調理。
- 低温調理器で65℃30分で加熱をしたが、肉の中心温度の確認なし。
 - **加熱が不十分だったためカンピロバクターをやっつけることができなかった**可能性がある。
- 手洗い設備が洗浄設備としても使われていたため、シンク内に食材や調理器具が置かれていた。
 - 手洗い設備として使用が出来ず、**適切なタイミングで手洗いが行われなかった**可能性がある。

知っていますか？ 低温調理の注意点

重要なのは肉の中心温度

肉を調理するには、肉の中心温度が75℃、1分以上、あるいはこれと同等の加熱が必要です。

例えば、70℃なら3分以上、65℃なら15分以上です。



お湯の温度ではなく、肉の中心が65℃、15分以上になっていなければ、食中毒は防げません。

肉の中心温度が上がっているか、確認が必要です。

カンピロバクターの特徴

菌 種:カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

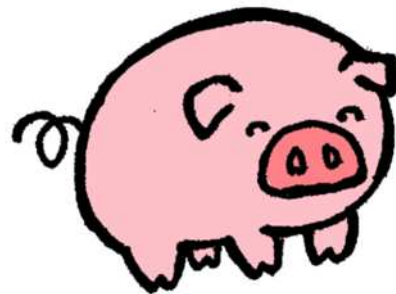
病原巣:ニワトリ・牛・豚の腸管

潜伏期間:2~5日

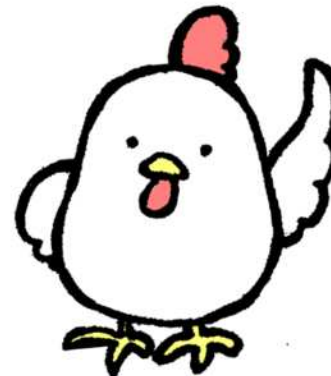
症 状:下痢・腹痛・発熱(+ギラン・バレー症候群)

弱 点:熱や乾燥に弱い

ニワトリや牛や豚なら、
この菌がおなかの中に
いても平気なんだ



だけど、人間は、
この菌がほんのちょっと
おなかに入っただけで
食中毒になってしまうよ



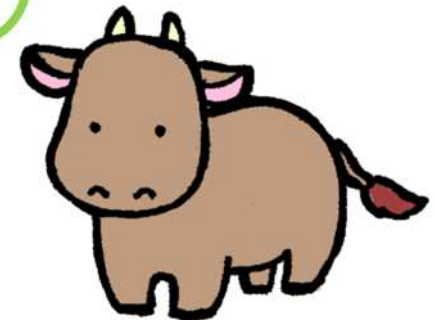
カンピロバクター対策のまとめ

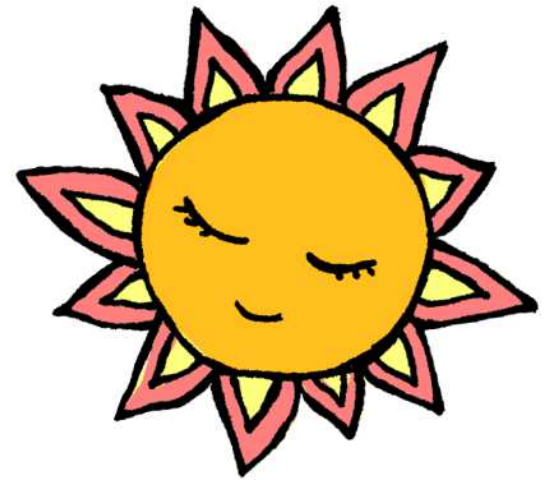
- 肉類は中心までしっかり加熱。
- 肉類の生食を避ける。(加熱不十分もNG)
- 生肉をさわった手は、よく洗う。
- 肉を切った包丁やまな板は、よく洗って乾かす。

野菜を切る時は、別の包丁とまな板を使う。

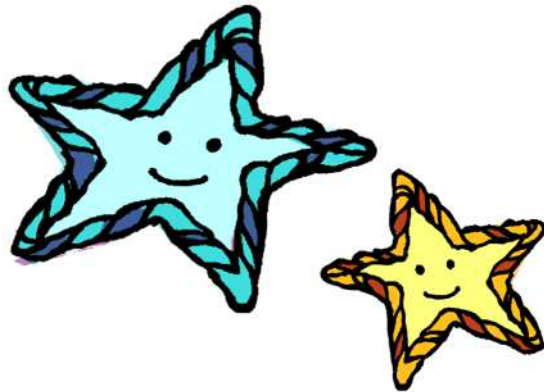
可能な限り、生肉を扱う作業台でサラダ作りや盛付けを行うのは避け、別の作業台を用意できない場合は、作業時間を分けるなど工夫しよう。

作業の切り替え時には、台をよくふいて綺麗にして消毒しようね。





アニサキス食中毒について



お刺身でアニサキス食中毒

【概要】

令和7年7月8日、患者から保健所に連絡があった。



病院で胃から
アニサキスを摘出
してもらった！

患者は北区の鮮魚店で、 -20°C 24時間の冷凍工程を満たしていないヒラメやタイの刺身を購入し喫食したところ、数時間後に激しい腹痛の症状を発症した。

調査の結果、この鮮魚店で購入したお刺身が原因のアニサキス食中毒と断定、営業停止処分に。



アニサキスについて

- ・ アニサキスは、サバやアジ、イワシ、スルメイカ、サケ、タラ等に寄生する寄生虫。
- ・ サバやアジ等の魚に寄生している時は幼虫で、長さ2～3cmくらい、太さ0.5～1mmくらいの白っぽい線虫です。
- ・ 喫食数時間後、胃壁に突き刺さり胃アニサキス症を引き起こします。
- ・ 激しい痛みの他、吐き気等をともしなうこともあります。



どのアニサキス対策が有効？

塩をつけたり、よくお醤油をつけたりするのは、どうかな？

たっぷりのワサビと一緒に食べればいいかな？

お酢でしめて、シメサバにすれば平気かな？

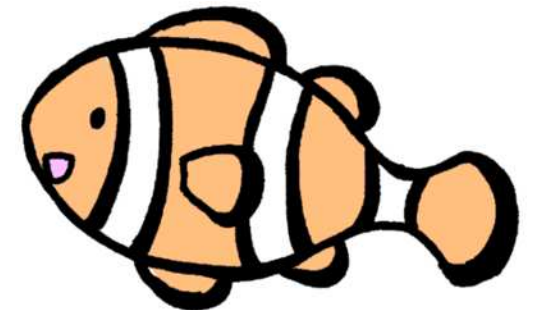


残念ながら、これらは全部効きません！



アニサキス食中毒を予防するには

- 加熱または冷凍でやっつけられるので、
 - ① **中心まで火を通す（60℃で1分）**
 - ② **しっかり凍らせる（-20℃で24時間）**のどちらかをすれば、安心。
- 冷凍せずに刺身を食べる場合は、新鮮な魚を用い、内臓をすぐに除去。内臓は、生で食べない。
- 冷凍せずに刺身を食べる場合は、目を皿のようにしてアニサキスを探し、確実に除去。



食中毒予防三原則

つけない



ふやさない



やっつける



食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」を確実に実行し、食中毒を防ぎましょう。

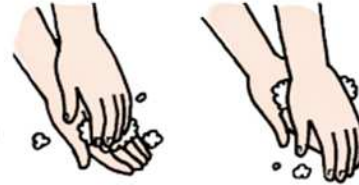
基本の手洗い手順



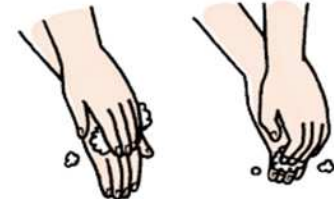
①流水で手を洗う



②洗剤剤を手取る



③手のひら・指の腹面を洗う



④手の甲・指の背を洗う



⑤指の間(側面)、
股(付け根)を洗う



⑥親指と親指の付け根の
ふくらんだ部分を洗う



⑦指先を洗う



⑧手首を洗う
(内側・側面・外側)



⑨洗剤剤をよく洗い流す

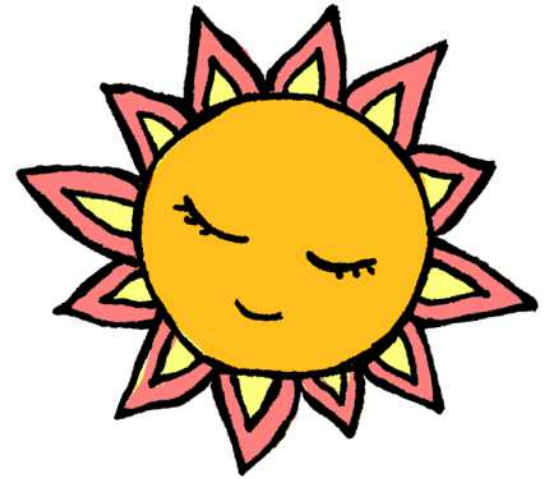


⑩手をふき乾燥させる

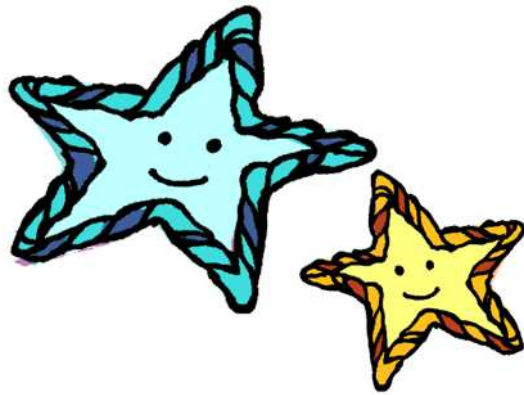


⑪アルコールによる消毒

2度洗いが
効果的です。
②～⑨までの手順を
くり返しましょう。



終了



ご高覧いただきありがとうございました