

# 目で見る食中毒発生状況

(平成25年～令和4年)



香 川 県

# 目 次

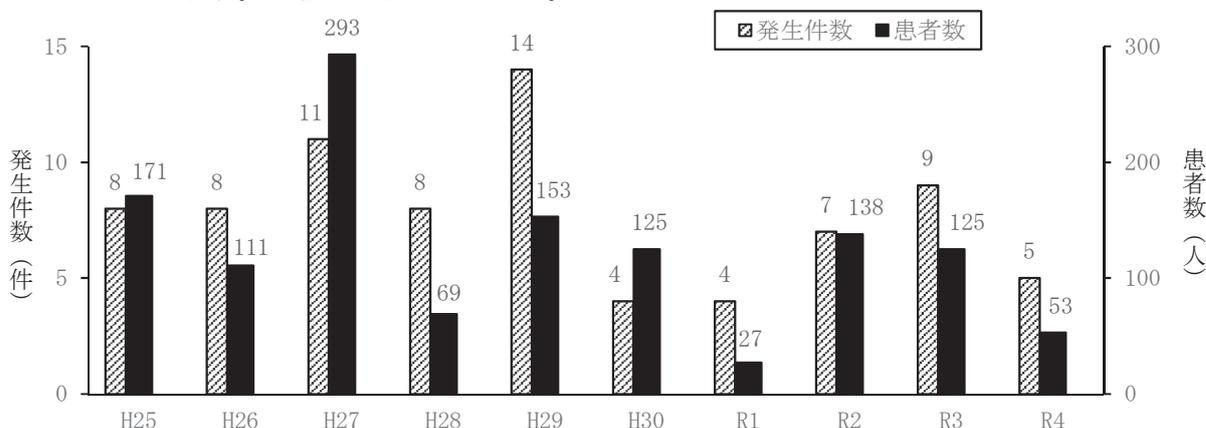
1	香川県食中毒発生状況（平成25年～令和4年）について	
(1)	年次別発生状況	1
(2)	月別発生状況	1
(3)	原因食品別発生状況	2
(4)	病因物質別発生状況	3
(5)	原因施設別発生状況	5
(6)	摂取場所別発生状況	6
(7)	規模別発生件数	7
(8)	年齢別・性別患者数	7
2	令和4年全国食中毒発生状況について	
(1)	年次別発生状況（平成25年～令和4年）	8
(2)	月別発生状況（令和4年）	8
(3)	原因食品別発生状況	9
(4)	病因物質別発生状況	10
(5)	原因施設別発生状況	11
3	食中毒予防について	
(1)	食中毒警報発令状況	12
(2)	家庭でできる食中毒予防の6つのポイント	13
(3)	手、きちんと洗えていますか？	14
4	食中毒の病因物質について	
(1)	食中毒の主な病因物質	15
(2)	生肉による食中毒を防ぎましょう	19
(3)	ノロウイルスによる食中毒	20
(4)	有毒植物に要注意	22
(5)	ふぐによる食中毒を予防しましょう	23
5	食品衛生法の改正について	
(1)	“営業許可制度”の見直しと“営業届出制度”の創設	24
(2)	食品等の自主回収報告制度の創設	27
(3)	食品衛生申請等システム	28
(4)	HACCPの制度化	29

# 1 香川県食中毒発生状況（平成25年～令和4年）について

過去10年間に香川県内で発生した食中毒事件をとりまとめています。

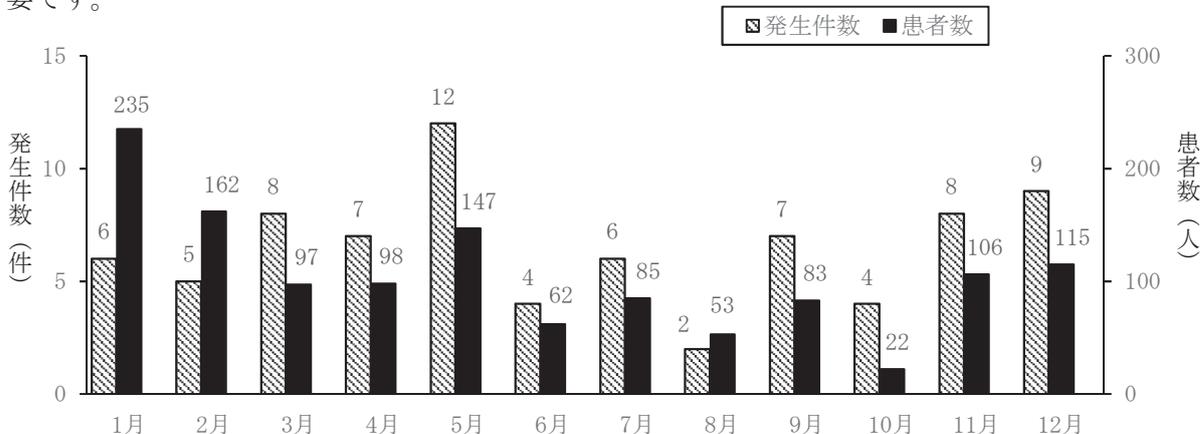
## (1) 年次別発生状況

過去10年間、平均すると8件程度発生していますが、年によって発生件数、患者数にバラツキがあります。死者はいませんでした。



## (2) 月別発生状況

食中毒は、一年を通じて発生しています。ノロウイルスによる食中毒は冬場に、カンピロバクターなどの細菌性食中毒は夏場に多く発生しており、季節に応じた注意・対策が必要です。



### 【参考】香川県食中毒発生状況（令和4年）

※○囲みの数字は、高松市保健所分

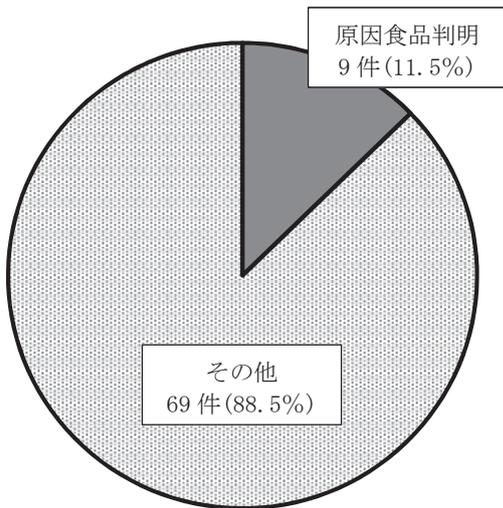
No.	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
1	4. 2. 13	小豆郡	40	29	0	不明(令和4年2月12日に調理・提供された弁当)	ノロウイルスGII	飲食店	家庭
2	4. 5. 9	丸亀市	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
3	4. 7. 10	丸亀市他	10	9	0	不明(令和4年7月8日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
4	4. 10. 15	丸亀市他	15	12	0	不明(令和4年10月15日に提供された食事)	不明	飲食店	飲食店
⑤	4. 11. 29	高松市	2	2	0	不明(令和4年11月28日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
計				53	0				

### (3) 原因食品別発生状況

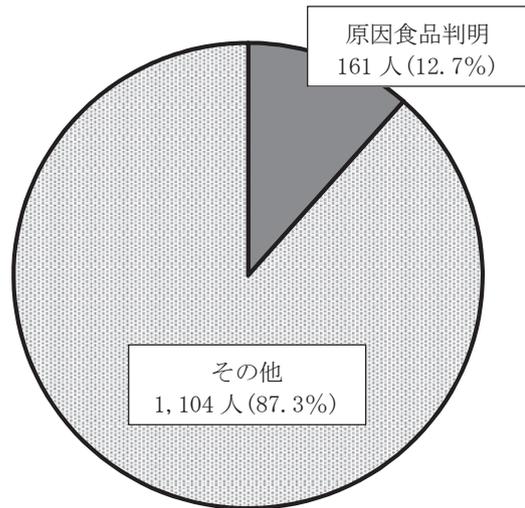
原因食品が判明したもののうち、発生件数では、魚介類、穀類及びその加工品の順になっています。また、患者数では、卵類及びその加工品、穀物及びその加工品、魚介類の順になっています。食べた料理は特定できたものの、その料理のうちどの食品が原因で食中毒になったのか究明できず、「その他」に分類されることが多くなっています。

#### ① 原因食品について

ア 発生件数 (78 件)

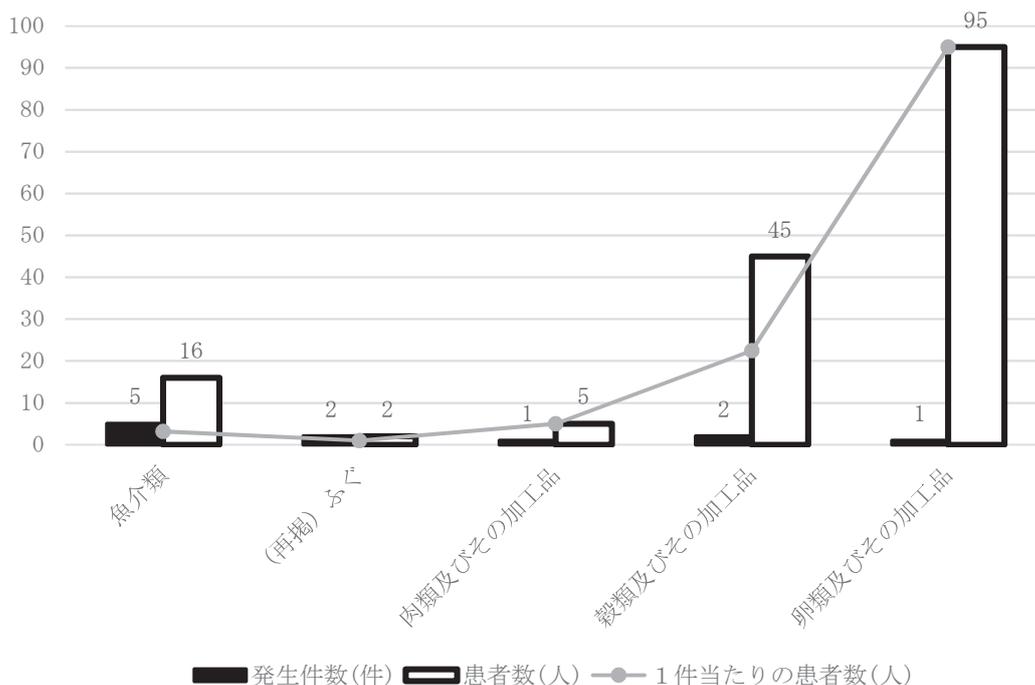


イ 患者数 (1,265 人)



(注) 不明 (会席料理)、不明 (仕出し弁当) 等の場合は、「その他」に種別している。

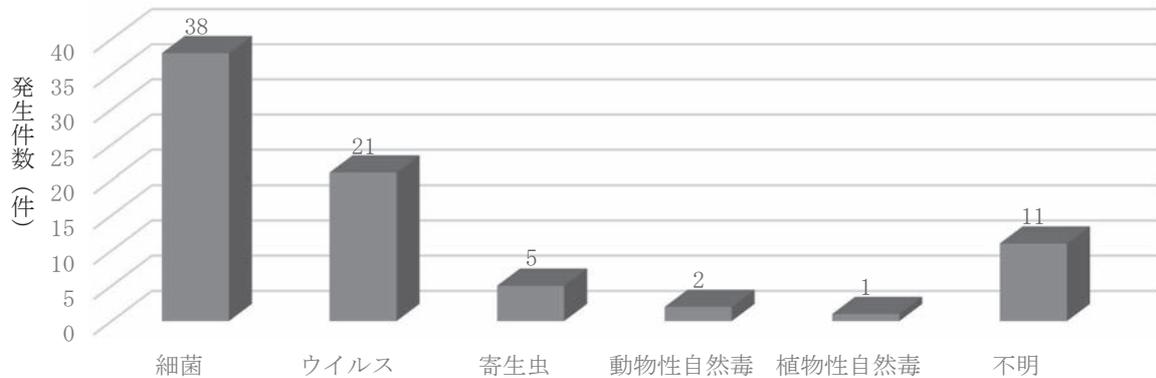
#### ② 原因判明食品の内訳



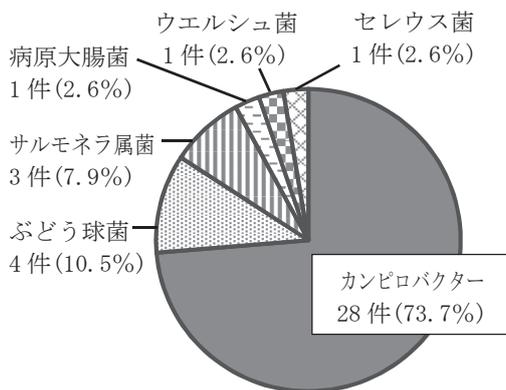
#### (4) 病因物質別発生状況

病因物質が判明したもののうち、発生件数、患者数のいずれにおいても、細菌性・ウイルス性による食中毒が多数を占めています。細菌性食中毒では、発生件数、患者数のいずれもカンピロバクターによるものが多くなっています。ウイルス性食中毒の病因物質は、全てノロウイルスによるものでした。

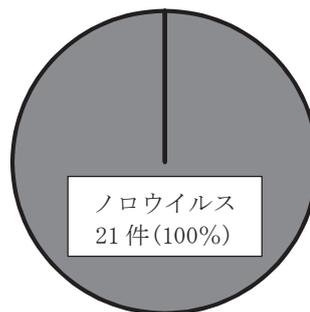
##### ① 病因物質別発生件数 (78 件)



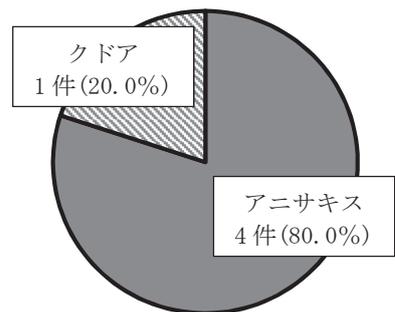
##### ア 細菌性食中毒



##### イ ウイルス性食中毒

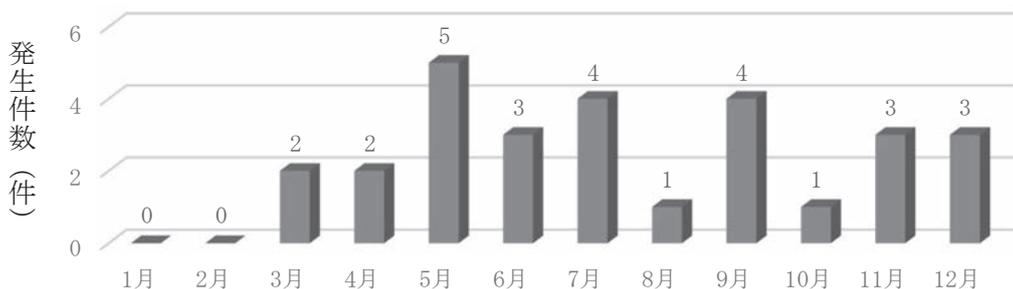


##### ウ 寄生虫による食中毒

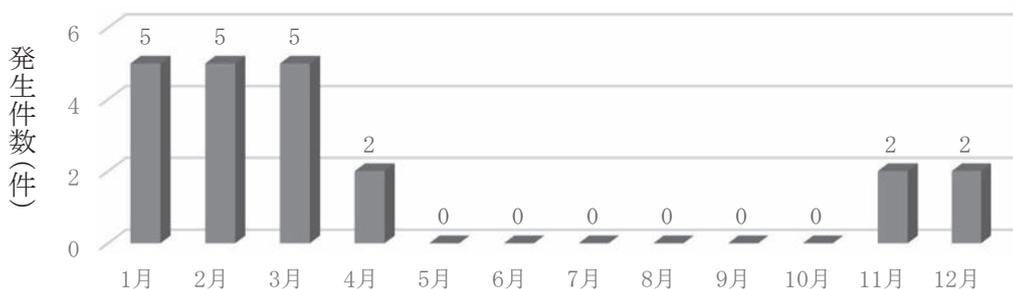


##### ② 病因物質別発生時期 (上位2病因物質)

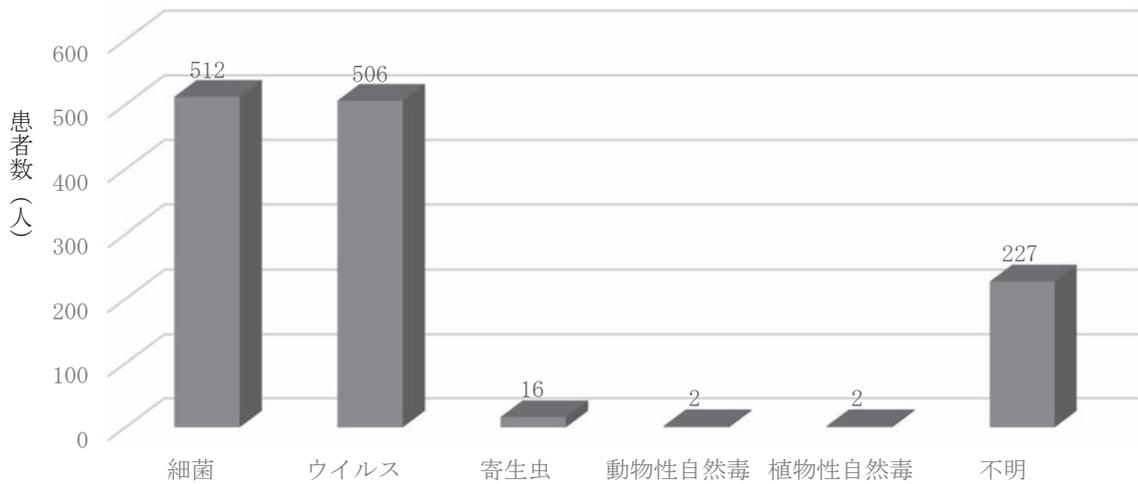
##### ア カンピロバクター (28 件)



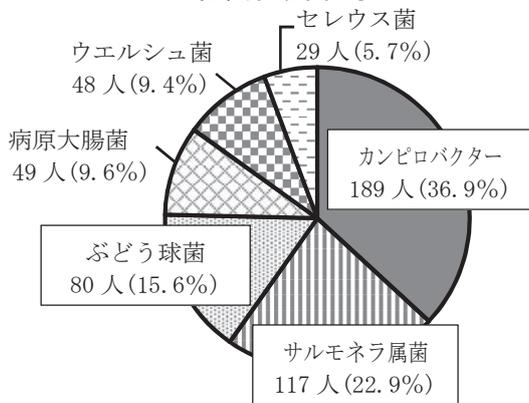
##### イ ノロウイルス (21 件)



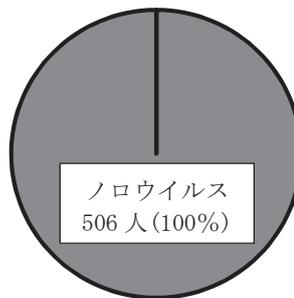
③ 病因物質別患者数 (1,265 人)



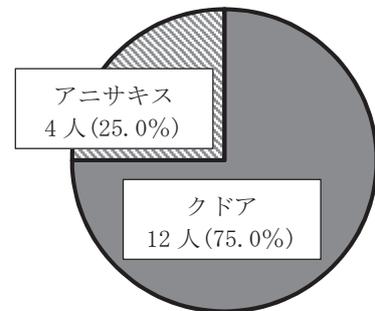
ア 細菌性食中毒



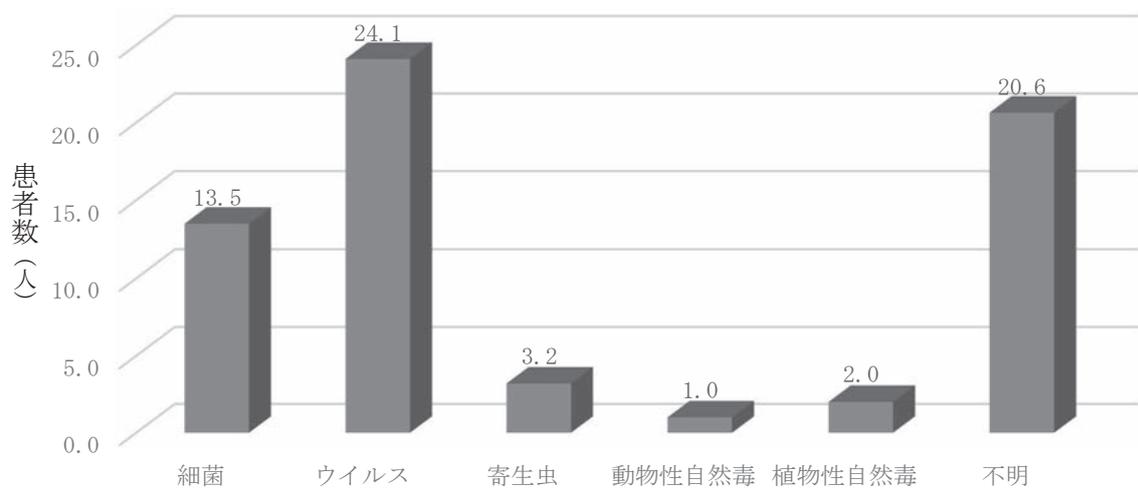
イ ウイルス性食中毒



ウ 寄生虫による食中毒



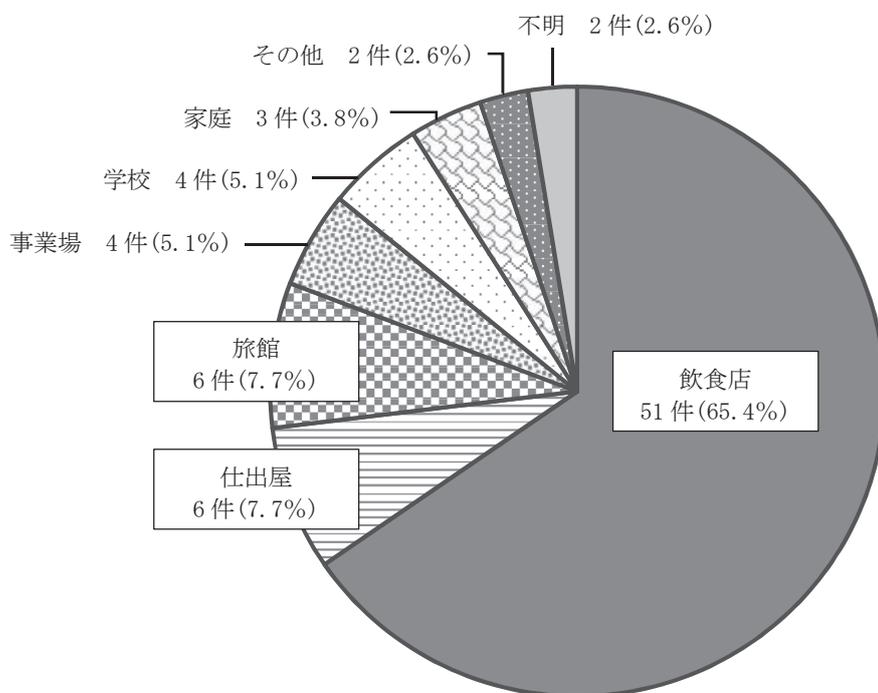
④ 病因物質別 1 件当たりの患者数



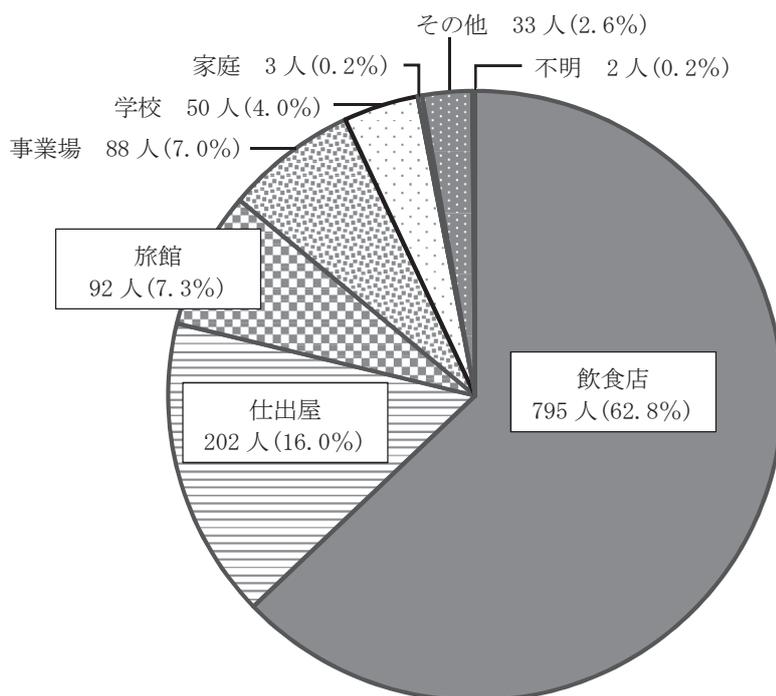
### (5) 原因施設別発生状況

原因施設が判明したもののうち、発生件数、患者数のいずれにおいても、飲食店、仕出屋、旅館の順に多くなっています。患者数では、飲食店、仕出屋、旅館が全体の85%以上を占めています。

#### ① 原因施設別発生件数 (78 件)



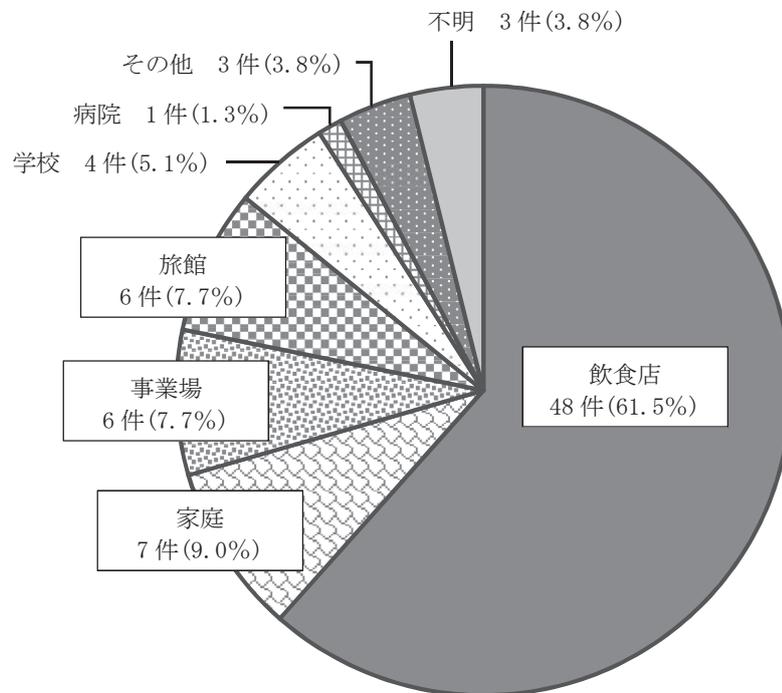
#### ② 原因施設別患者数 (1,265 人)



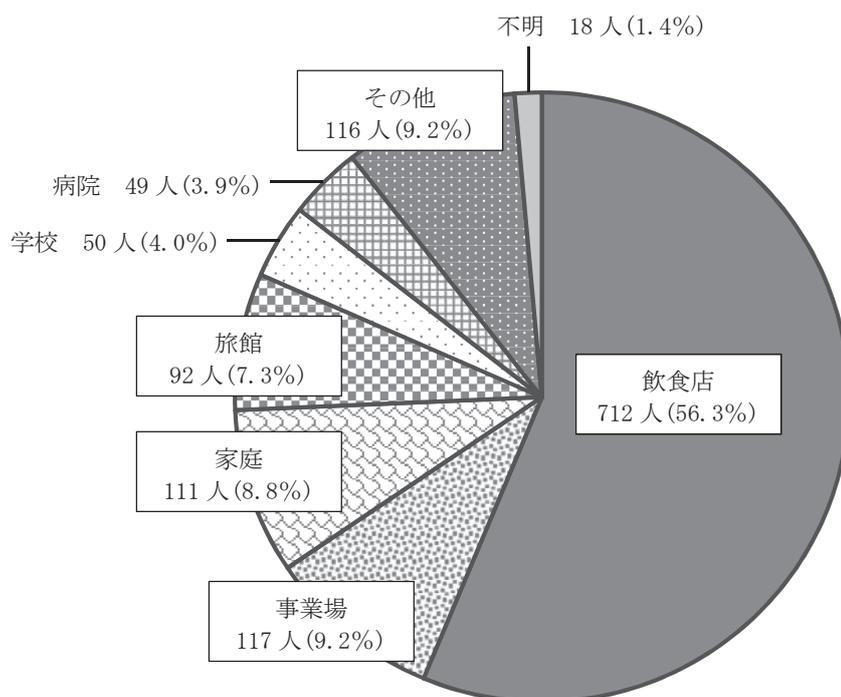
## (6) 摂取場所別発生状況

摂取場所が判明したもののうち、発生件数では、飲食店、家庭、事業場、旅館、学校の順に多く、患者数では、飲食店、事業場、家庭、旅館、学校の順になっています。

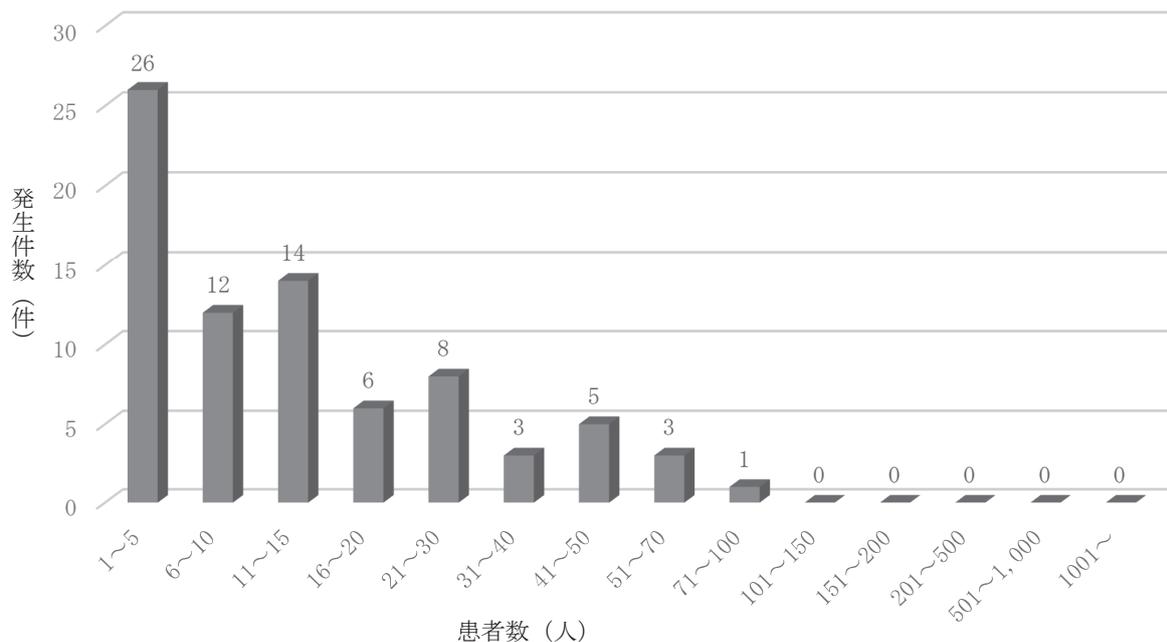
### ① 摂取場所別発生件数 (78 件)



### ② 摂取場所別患者数 (1,265 人)



(7) 規模別発生件数

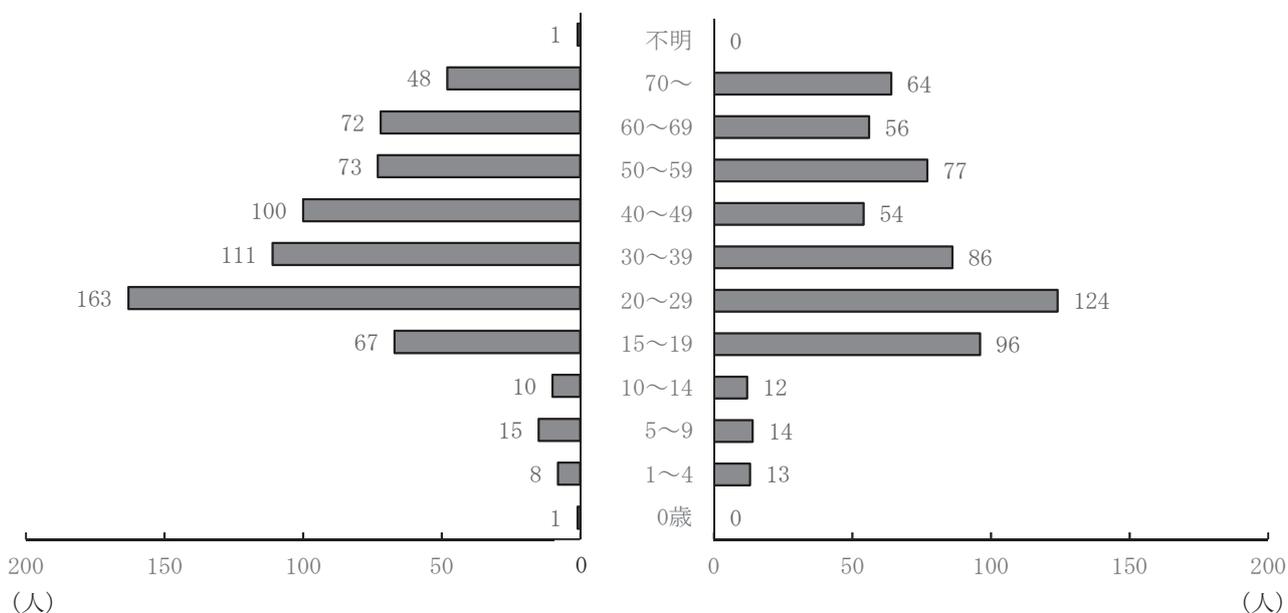


(8) 年齢別・性別患者数

患者数 男 669人  
女 596人

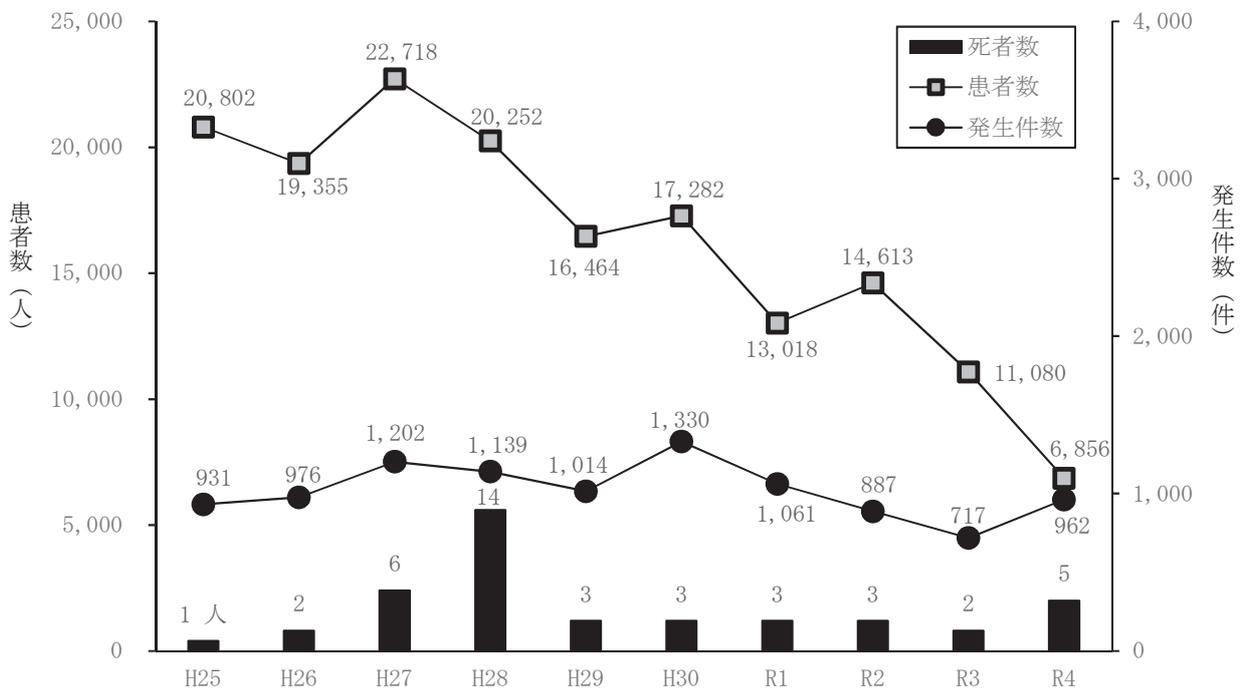
(男)

(女)

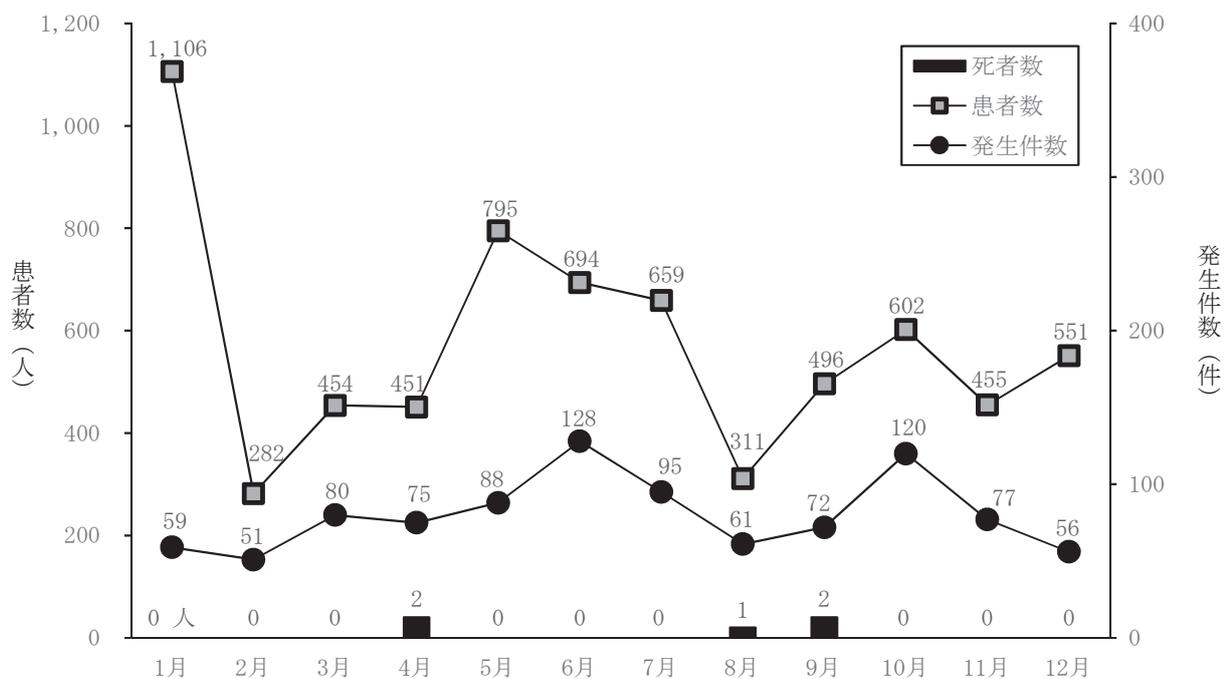


## 2 令和4年全国食中毒発生状況（厚生労働省 食中毒統計資料）について

### (1) 年次別発生状況（平成25年～令和4年）



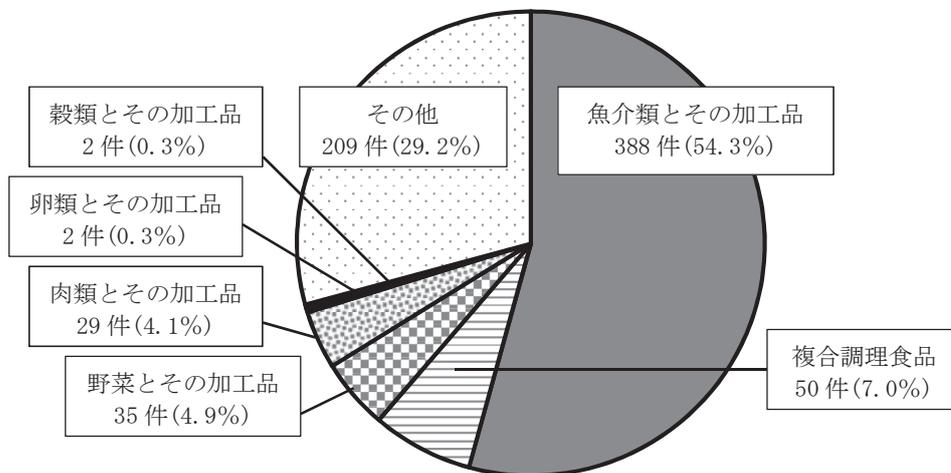
### (2) 月別発生状況（令和4年）



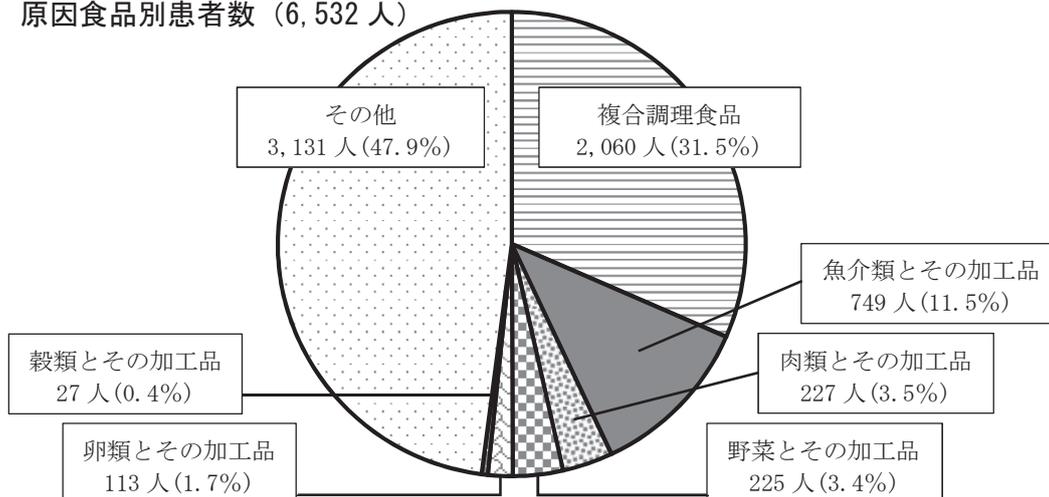
### (3) 原因食品別発生状況

	発生件数	患者数
原因食品が判明した食中毒	715件(74.3%)	6,532人(95.3%)
原因食品が不明の食中毒	247件(25.7%)	324人(4.7%)

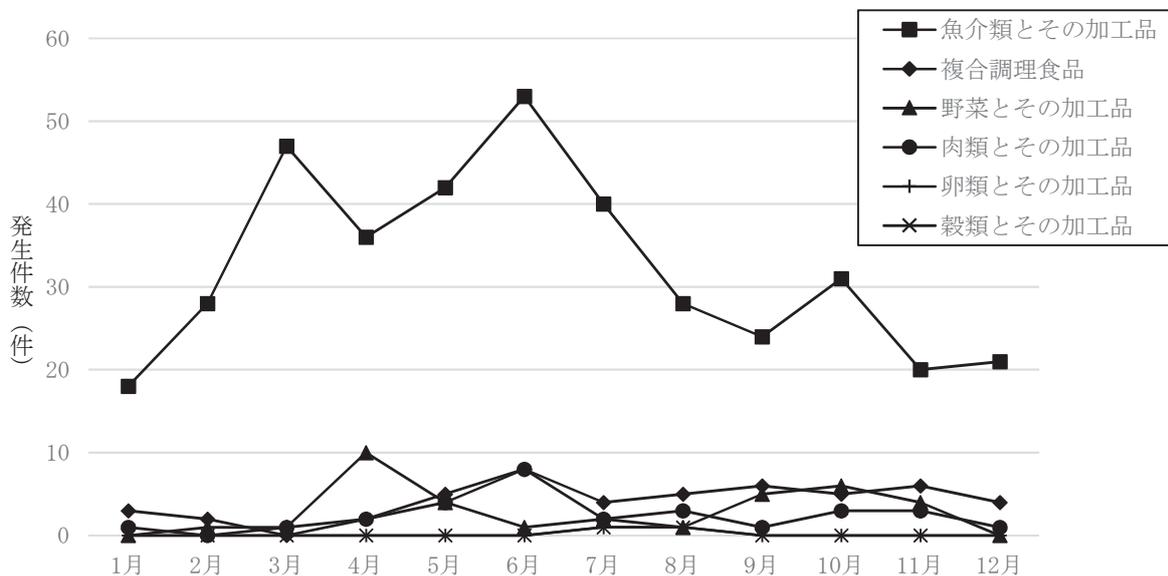
#### ① 原因食品別発生件数 (715 件)



#### ② 原因食品別患者数 (6,532 人)



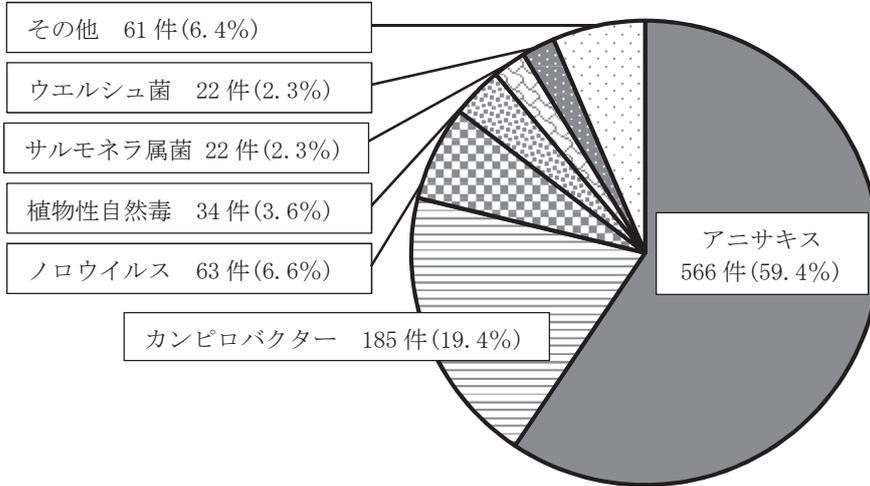
#### ③ 原因食品別発生時期 (その他を除く。)



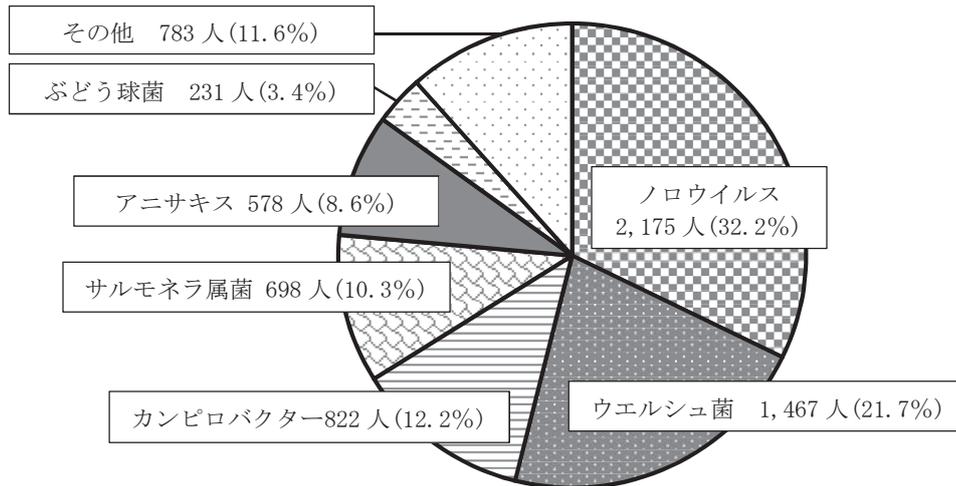
(4) 病因物質別発生状況

	発生件数	患者数
病因物質が判明した食中毒	953件(99.1%)	6,754人(98.5%)
病因物質が不明の食中毒	9件(0.9%)	102人(1.5%)

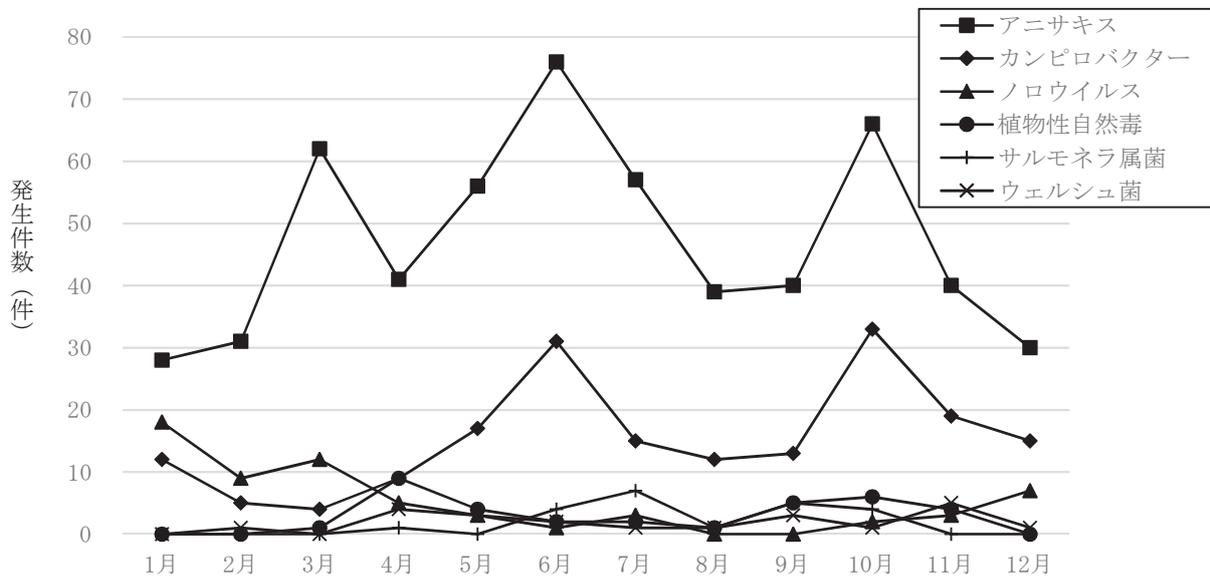
① 病因物質別発生件数 (953 件)



② 病因物質別患者数 (6,754 人)



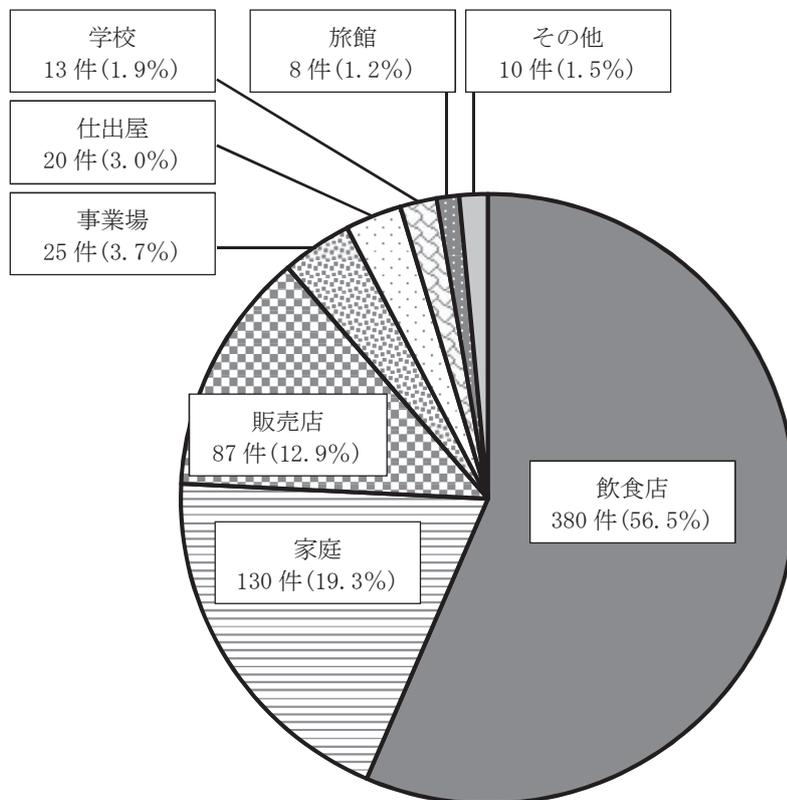
③ 病因物質別発生時期 (その他を除く。)



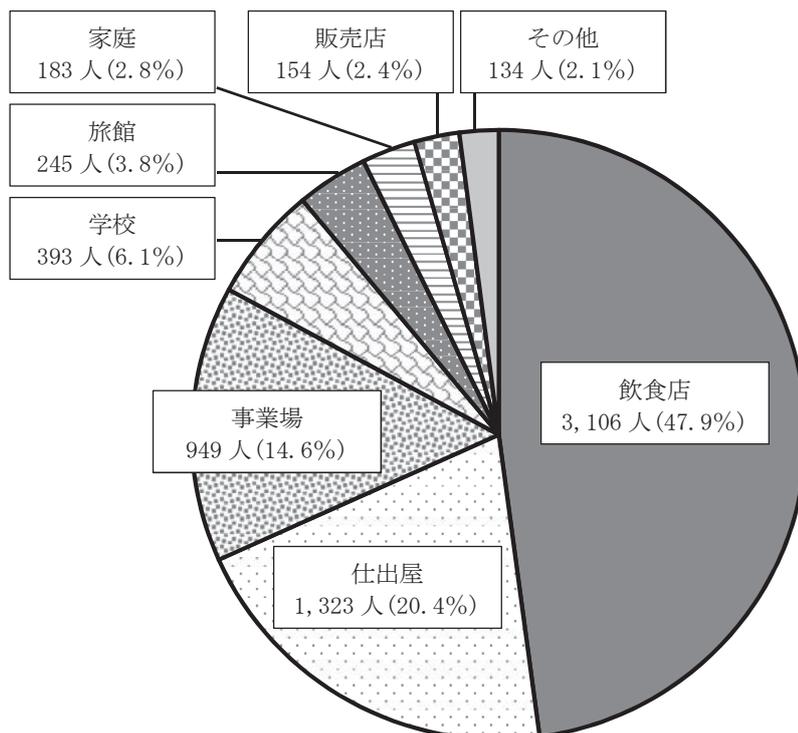
(5) 原因施設別発生状況

	発生件数	患者数
原因施設が判明した食中毒	673件(70.0%)	6,487人(94.6%)
原因施設が不明の食中毒	289件(30.0%)	369人(5.4%)

① 原因施設別発生件数 (673 件)



② 原因施設別患者数 (6,487 人)



### 3 食中毒予防について

#### (1) 食中毒警報発令状況

香川県では、昭和50年から食中毒警報発令事業を実施しています。

食中毒警報は、原則として次の発令基準に該当する食中毒の発生が予想される場合に発令します。

食中毒警報を発令する際には、香川県ホームページで周知しますので、食品の取扱いには特に注意をしてください。

#### 発令基準

##### ① 細菌性食中毒警報

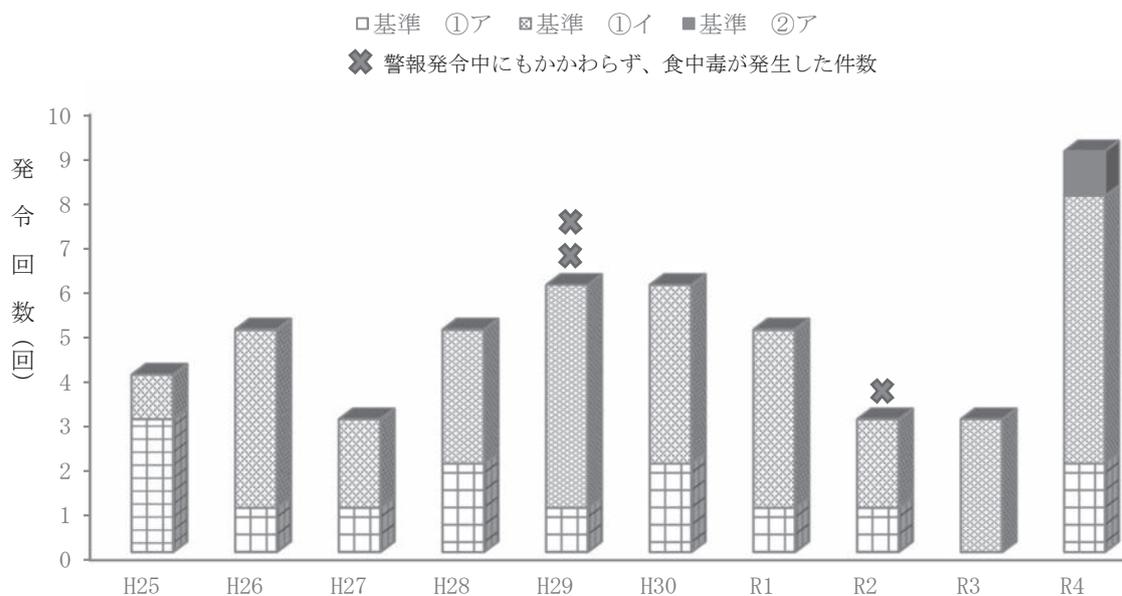
- ア 気温30℃以上が相当時間継続すると予想される場合
- イ 日平均気温が27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が75%以上の日が連続して2日間続いた場合又はそれが予想される場合
- ウ 警報発令者が特に発令することが必要であると認めた場合

##### ② ノロウイルス食中毒警報

- ア 感染性胃腸炎（ウイルス）の定点当たりの報告患者数が15人以上で、かつ、前週比が2週間連続して1.1以上の増加となった場合
- イ 警報発令者が特に発令することが必要であると認めた場合

#### 有効期間

警報は、発令日から最長で7日間有効とし、その後は自動的に解除される。  
なお、さらに期間を延長する必要がある場合は再度発令する。



(2) 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

# 家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

## 食品の購入



point 2

## 家庭での保存



point 3

## 下準備



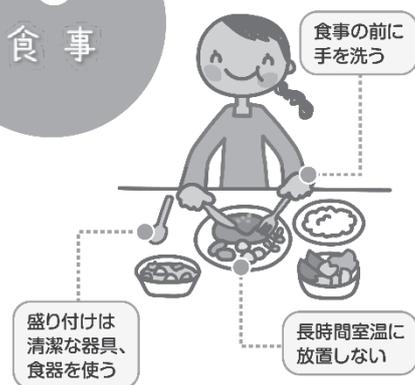
point 4

## 調理



point 5

## 食事



point 6

## 残った食品



食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

厚生労働省

(3) 手、きちんと洗えていますか？

# 手、きちんと洗えていますか？

○食中毒を予防するため、しっかり手洗いをしましょう。

○手を洗う前には、爪を短く切って、時計や指輪などの装飾品等を外しておきましょう。

○次の場合には必ず手洗いをしましょう。

- ・調理を始める前
- ・生の肉や魚、卵などを取り扱う前後
- ・調理の途中で、トイレに行ったり、鼻をかんだりした後
- ・食事の前
- ・おむつを交換したり、動物に触れたりした後

○②～⑧を2回繰り返しましょう！より効果的です。



①流水で手を洗います。



②石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



③手の甲をのぼすようにこすります。



④指先・爪の間をこすります。



⑤指の間を洗います。



⑥親指と手のひらをねじり洗いします。



⑦手首も忘れずに洗います。



⑧十分に水で流します。



⑨ペーパータオルや清潔なタオルでよく拭きます。

⑩必要に応じて消毒します。



香川県食中毒の原因と予防 検索

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/shokuhin/syokuanzen/yobou.html>

## 4 食中毒の病因物質について

### (1) 食中毒の主な病因物質

主な食中毒の原因となる物質には、カンピロバクターなどの細菌やノロウイルスなどのウイルスが原因となるものが良く知られていますが、その他にも、寄生虫・植物性自然毒・動物性自然毒・化学物質など様々な物質が食中毒の原因となります。

#### 細菌性食中毒

- ・カンピロバクター
  - ・サルモネラ属菌
  - ・セレウス菌
  - ・ボツリヌス菌
  - ・エルシニア
  - ・黄色ぶどう球菌
  - ・病原大腸菌  
(腸管出血性大腸菌O157など)
  - ・腸炎ビブリオ
  - ・ウエルシュ菌
  - ・リステリア
- など

#### ウイルス性食中毒

- ・ノロウイルス
  - ・A型肝炎
  - ・E型肝炎
- など

#### その他食中毒

##### 寄生虫

- ・アニサキス
  - ・クドア
- など

##### 植物性自然毒

- ・ツキヨタケ
  - ・テングダケ
  - ・チョウセンアサガオ
- など

##### 動物性自然毒

- ・ふぐ毒
  - ・貝毒
- など

##### 化学物質

- ・ヒスタミン
  - ・洗剤
- など

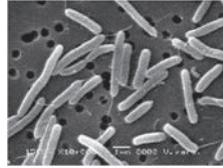
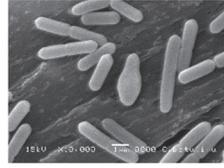
# 病原性微生物等による

## ① 細菌性食中毒

名称	カンピロバクター	黄色ぶどう球菌	サルモネラ属菌	病原大腸菌 (腸管出血性大腸菌O157など)
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鶏の刺身やタタキ、鶏レバーなどの生や加熱不足の鶏肉料理など</li> <li>●食品取扱者、食品及び調理器具等を介して、二次的に汚染された食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●穀類とその加工品(握り飯、弁当)、乳・乳製品(牛乳、クリームなど)、卵製品、食肉製品(肉、ハム等)、魚肉ねり製品(かまぼこ等)、和洋生菓子など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●卵またはその加工品、食肉(牛レバー刺し、鶏肉)、うなぎ、すっぽんなど</li> <li>●食品取扱者、食品及び調理器具等を介して、二次的に汚染された食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●生や加熱不足の食肉、生野菜などの食品、使用水など</li> <li>●食品取扱者、食品及び調理器具等を介して、二次的に汚染された食品</li> </ul> ※過去の原因食品: 牛肉及びその加工品、サラダ、白菜漬け、井戸水など
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ニワトリ、ウシ等の家禽や家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌している。</li> <li>●数百個程度の少ない菌量で発症する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ヒトを取り巻く環境中に広く分布し、健康人の鼻腔、咽頭、腸管等にも生息しており、その保菌率は約40%と言われている。</li> <li>●汚染された食品中で増殖するとき、熱や乾燥に強い毒素(エンテロトキシン)を産生する。毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布している。</li> <li>●ネズミ、ゴキブリや犬、ネコなどを介して食品を汚染する場合がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●大腸菌は、家畜やヒトの腸内に存在しており、河川水など自然界に広く分布している。ほとんどのものは無害だが、このうちいくつかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれる。</li> <li>●病原大腸菌は、主に5種類に分類される。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 腸管病原性大腸菌(EPEC)</li> <li>(2) 腸管組織侵入性大腸菌(EIEC)</li> <li>(3) 腸管毒素原性大腸菌(ETEC)</li> <li>(4) 腸管出血性大腸菌(EHEC)</li> <li>(5) 腸管凝集性大腸菌(EAggEC)</li> </ol> </li> </ul>
症状	下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感など ※数週間後にギランバレー症候群(症状: 手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難など)を起こす場合がある。	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢	激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐	腹痛、下痢、発熱、嘔吐、頭痛
潜伏期間	1~7日	1~5時間(平均3時間)	6~72時間	EPEC・ETEC: 12~72時間 EIEC・EAggEC: 1~5日 EHEC: 1~14日(平均4~8日)
予防のポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>●生や十分に加熱されていない鶏肉を食べない。</li> <li>●食肉は、十分に加熱(中心部を75℃で1分以上)をする。</li> <li>●食肉は、他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存をする。</li> <li>●食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う。</li> <li>●食肉に触れた調理器具等は、使用後洗浄・殺菌を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●手指などに切り傷や化膿巣のある者は、食品に直接触れない。</li> <li>●手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌をする。</li> <li>●食品は10℃以下で保存する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●肉や卵は、十分に加熱(75℃以上で1分以上)をする。</li> <li>●肉や卵は、低温で保存する。</li> <li>●卵を生食する場合は、期限内の卵のみにする。</li> <li>●卵は割り置きをせず、割卵後、直ちに調理する。</li> <li>●肉や卵などを取り扱った手指や調理器具はそのつど必ず洗浄し、熱湯などで消毒する。</li> <li>●動物を介して食品を汚染する場合もあるため、ネズミ、ゴキブリなどの発生防止対策を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●生野菜などは良く洗う。</li> <li>●食肉類は、中心部まで十分に加熱(75℃以上1分以上)をする。</li> <li>●二次汚染を防ぐため、調理器具や手指は十分に消毒する。</li> <li>●定期的な水質検査や殺菌装置の稼働確認などを行う。</li> </ul>

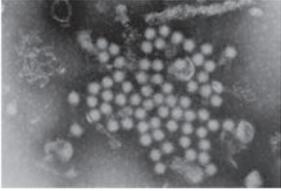
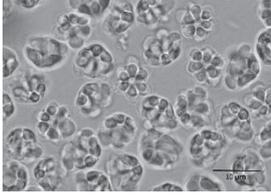
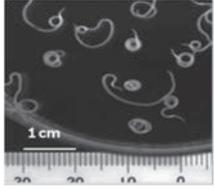
# 食中毒早見表（その1）

※写真の出典：内閣府食品安全委員会資料

名称	セレウス菌 	腸炎ビブリオ 	ボツリヌス菌 	ウエルシュ菌 
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●嘔吐型 焼飯、ピラフ、スパゲティ、焼きそばなど</li> <li>●下痢型 食肉、野菜、スープ、弁当、プリンなど</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●魚介類(刺身、寿司、魚介加工品)</li> <li>●食品取扱者、食品及び調理器具等を介して、二次的に汚染された食品(漬物、塩辛など)</li> <li>※3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●缶詰、瓶詰、真空パック食品(からしれんこん)、レトルト類似食品(レトルトに類似しているが、120℃4分以上又は同等の加熱加圧殺菌がなされていないもの)、いずしなど</li> <li>●乳児ボツリヌス症： 蜂蜜、コーンシロップ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●多種多様の煮込み料理(カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け)など</li> <li>※大量に調理された後、そのまま数時間から一夜室温に放置されていることが多い。</li> </ul>
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>●土壌、空気及び河川水等の自然環境をはじめ、農産物、水産物及び家畜物などの食料、飼料等に広く分布している。</li> <li>●症状から嘔吐型と下痢型に分類される。日本では嘔吐型が多く見られる。</li> <li>●耐熱性(90℃60分の加熱に抵抗性)の芽胞を形成する。嘔吐を起こす毒素も熱に強く、126℃90分の加熱処理でも失活しない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●海に生息する細菌であり、塩分(3%前後)を含む食品中でよく増殖する。</li> <li>●水温が15℃以上になると活発に活動する。</li> <li>●真水や酸に弱い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●土壌中や河川、動物の腸管など自然界に広く生息する。酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作る。</li> <li>●ボツリヌス毒素を食品とともに摂取したことにより発生するボツリヌス食中毒と乳児がボツリヌス菌の芽胞を摂取することで発生する乳児ボツリヌス症がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。</li> <li>●酸素のないところで増殖し、芽胞(100℃、1～6時間の加熱に抵抗性)を作る。</li> <li>●一度に大量の食事を調理した施設で発生することが多いため、1事例当たりの患者数が多く、しばしば大規模発生がある。</li> </ul>
症状	嘔吐型：吐き気、嘔吐 下痢型：下痢、腹痛	腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐	吐き気、嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘、神経症状(複視などの視力障害や発声困難、呼吸困難など)	下痢、腹痛 稀に嘔吐、発熱
潜伏期間	嘔吐型：30分～6時間 下痢型：8～16時間	8～24時間	8～36時間	6～18時間(平均10時間)
予防のポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>●一度に大量調理せずに必要最少量の食品を調理し、調理後はすぐに喫食する(作り置きしない)。</li> <li>●調理後に食品を保存する場合は、速やかに55℃以上あるいは8℃以下で保存し、保存期間は可能な限り短くする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●魚介類は真水でよく洗う。</li> <li>●魚介類に使った調理器具類は、よく洗浄・消毒して二次汚染を防ぐ。</li> <li>●海水温が高くなる夏季の魚介類の生食は十分に注意し、短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。</li> <li>●加熱処理(60℃で10分以上)をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱処理(80℃で30分以上)をする。</li> <li>●真空パックなどで、膨張や異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があるため、食べないようにする。</li> <li>●1歳未満の乳児には、ハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●前日調理、室温放置は避ける。</li> <li>●加熱調理食品は小分けするなどして、急速に冷却し、低温で保存する。</li> <li>●食品を保存する場合は、10℃以下あるいは55℃以上で保存する。</li> </ul>

# 病原性微生物等による食中毒早見表（その2）

## ② ウイルス性等食中毒

名称	ウイルス性食中毒	寄生虫による食中毒	
	ノロウイルス 	クドア 	アニサキス 
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●生や加熱不足のカキなどの二枚貝など</li> <li>●食品取扱者、食品及び調理器具等を介して、二次的に汚染された食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●生食用生鮮ヒラメ（ヒラメの刺身等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生</li> </ul>
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>●1年を通して発生しているが、特に冬季に流行する。</li> <li>●ノロウイルスは、感染力が強く（10個から100個程度で発症）、大規模な食中毒など集団発生をおこしやすい。</li> <li>●症状は一般的に数日で快方に向かうが、通常は糞便から1週間程度、長い場合は1か月以上の長期間に渡ってウイルス粒子の排出が続く。</li> <li>●抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重症化することもある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫。その生態は、よく判っていないが、多毛類（ゴカイ）と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれている。ヒトなどのほ乳類には寄生しない。</li> <li>●クドアの一種 <i>Kudoa septempunctata</i> は、ヒラメに寄生することが知られており、クドアが寄生したヒラメを食べて、一過性の嘔吐や下痢が起きた事例が報告されている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む）で食べることで、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす。</li> <li>●寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動する。</li> </ul>
症状	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽度の発熱 ※症状が1～2日続いた後治癒し、後遺症は残らない。	一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる	急性胃アニサキス症： みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐 急性腸アニサキス症： 激しい下腹部痛、腹膜炎症状
潜伏期間	24～48時間	数時間程度	急性胃アニサキス症： 数時間から十数時間 急性腸アニサキス症： 十数時間から数日
予防のポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>●健康状態に注意して、嘔吐、下痢等の症状がある場合には、直接食品を取り扱う作業に従事しない。</li> <li>●手洗いの励行</li> <li>●食品を十分に加熱（中心温度85～90℃で90秒間以上）する。</li> <li>●食品取扱者や調理器具等を介した二次汚染を予防する。</li> <li>●衛生的に嘔吐物、排泄物などを処理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷凍保存（-20℃で4時間以上）をする。</li> <li>●加熱処理（75℃で5分間以上）をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱処理（70℃以上または60℃で1分間以上）をする。</li> <li>●冷凍保存（-20℃で24時間以上）をする。</li> <li>●新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。</li> <li>●魚の内臓を生で食べない。</li> <li>●目視で確認して、アニサキスを除去する。</li> </ul>

## (2) 生肉による食中毒を防ぎましょう

# 生肉による食中毒を防ぎましょう

### お肉の生食・加熱不足による食中毒

近年、お肉の生食・加熱不足による食中毒が多く発生しています。肉を原因として発生している食中毒は、鶏肉の刺身のように肉を生で食べたり、ハンバーグなどのひき肉料理を加熱不十分なまま食べたりすることにより発生します。また、手指やまな板を通して細菌が付着した野菜などを生で食べて、食中毒が発生しているケースもあります。

なお、牛レバーや豚肉（内臓を含む）については、内部から食中毒の原因となる病原体が検出されたことから、生食用としての販売が禁止されています。

### 「新鮮だから安全」は大間違い

肉は腸管出血性大腸菌（O157、O111 など）やカンピロバクターなどの細菌に汚染されている可能性があります。これらの菌は少量であっても食中毒を発症するため、新鮮であっても菌がついている肉を食べれば食中毒になる可能性があります。

### 特に子供や高齢者が生肉を食べるのは危険です

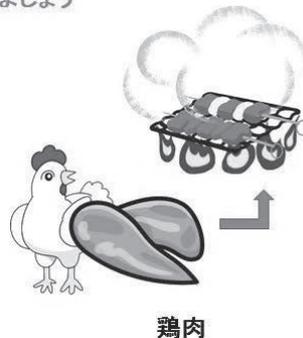
抵抗力の弱い子供や高齢者などが感染すると、症状が重症化しやすく最悪の場合死に至る恐れがあります。実際に平成23年に起こった牛肉のユッケによる食中毒では、181名の患者のうち、5名が亡くなり、そのうち3名は14歳以下の子供でした。

## 加熱不十分なお肉による食中毒予防のポイント

1 牛肉※や牛のレバー、豚肉や豚の内臓を生食用として販売・提供することは禁止されています



2 カンピロバクターによる食中毒を防ぐため、鶏肉を生や半生で食べることは避け、十分に加熱しましょう



3 ジビエは、E型肝炎ウイルスや寄生虫により、肉の内部まで汚染されている可能性があるため、中心部まで十分加熱しましょう



※食品衛生法で定められた基準を満たす一部の牛の食肉(内臓を除く)を除いては、生食が禁止されています。

※内閣府食品安全委員会HP「食中毒予防のポイント（BBQなど）」抜粋

(3) ノロウイルスによる食中毒

冬は特にご注意！

食品を取扱う方々へ

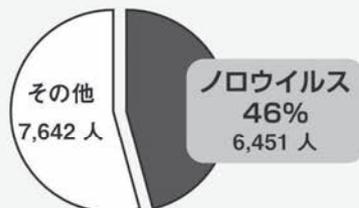
# ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではありません。  
ウイルスによる食中毒が  
冬に多発しています!!!

データでみると

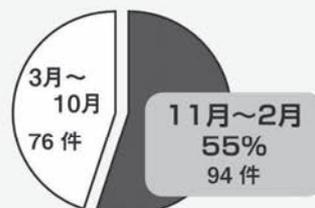
## ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数 (年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数 (年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成29～令和3年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る。）

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### 調理する人の

#### 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

### 作業前などの

#### 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - トイレに行ったあと
  - 調理施設に入る前
  - 料理の盛付けの前
  - 次の調理作業に入る前
  - 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを  
ていねいに
  - 指先、指の間、爪の間
  - 親指の周り
  - 手首、手の甲

### 調理器具の

#### 消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

ノロウイルスQ&A

検索

# ノロウイルスの感染を広げないために

## 食器・環境・ リネン類などの

## 消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
  - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
  - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
  - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

## おう吐物などの

## 処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
  - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
  - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
  - しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - 終わったら、ていねいに手を洗います。

## 塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

\*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

## ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p>&lt;食品からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li> </ul> <p>&lt;人からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul>	<p>&lt;潜伏時間&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●感染から発症まで24～48時間</li> </ul> <p>&lt;主な症状&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。</li> <li>●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。</li> </ul>

(4) 有毒植物に要注意

# 毒 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、**食中毒**が発生しています。有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は

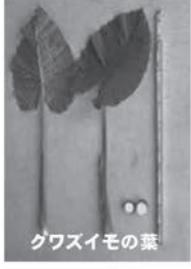
**絶対に**

**採らない! 食べない!**

**売らない! 人にあげない!**

- ⚠ 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- ⚠ 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

## <食用と間違いやすい有毒植物の例>

スイセン 及び スノーフレーク	バイケイソウ	イヌサフラン	クワズイモ
 <p>スイセン</p>  <p>スノーフレーク (スズランスイセン)</p>	 <p>芽出し期のバイケイソウ</p>		 <p>クワズイモの根茎</p>  <p>クワズイモの葉</p>
<b>【中毒症状】</b> 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。 (スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。)	<b>【中毒症状】</b> 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。	<b>【中毒症状】</b> 嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。	<b>【中毒症状】</b> 悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など
<b>【間違いやすい植物】</b> ・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)	<b>【間違いやすい植物】</b> ・オオバギボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニクなど	<b>【間違いやすい植物】</b> (葉) ・ギョウジャニンニク ・ギボウシ と類似。 (球根) ・ジャガイモ ・タマネギ など	<b>【間違いやすい植物】</b> ・サトイモ

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！  
見分けに迷ったら、食べないでください！

## 釣りをされる皆様へ

# ふぐによる食中毒を予防しましょう

自分で釣ったふぐ・譲ったふぐが原因で  
重症事例や死亡事例が発生しています！！

ふぐを自ら調理することは非常に危険です。

釣ったふぐの処理は、ふぐを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼  
するか、依頼できない場合は食べないでください。

人にも譲らないでください。

ルールを  
守ろう！



### ふぐ毒を正しく知っていますか？



ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無(弱)毒化されることはありません。

### ふぐの有毒部位を食べるとどうなるの？



食後20分から3時間程度の短時間で、  
しびれや麻痺症状が現れます。

麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、  
重症の場合には呼吸困難で死亡することが  
あります。

厚生労働省HP「安全なフグを提供しましょう」もご覧ください。  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>



厚生労働省HP「自然毒のリスクプロファイル：魚類：フグ毒」もご覧ください。  
[https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal\\_01.html](https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html)



## 5 食品衛生法の改正について

### (1) “営業許可制度”の見直しと“営業届出制度”の創設

平成 30 年 6 月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設が行われました（施行日：令和 3 年 6 月 1 日）。

営業許可の対象となっている 32 業種を営もうとする場合は、施設の所在地を管轄する保健所長の許可を受ける必要があります。

また、営業届出業種を営もうとする場合は、施設の所在地を管轄する保健所に営業の届出を行う必要があります。

#### ① 営業許可制度の見直し

次のような見直しが行われ、34 業種から 32 業種に見直しが行われました。

##### 【営業許可業種の見直し】

ア 食中毒のリスクや過去の食中毒の発生状況などを踏まえ新たな許可業種を新設

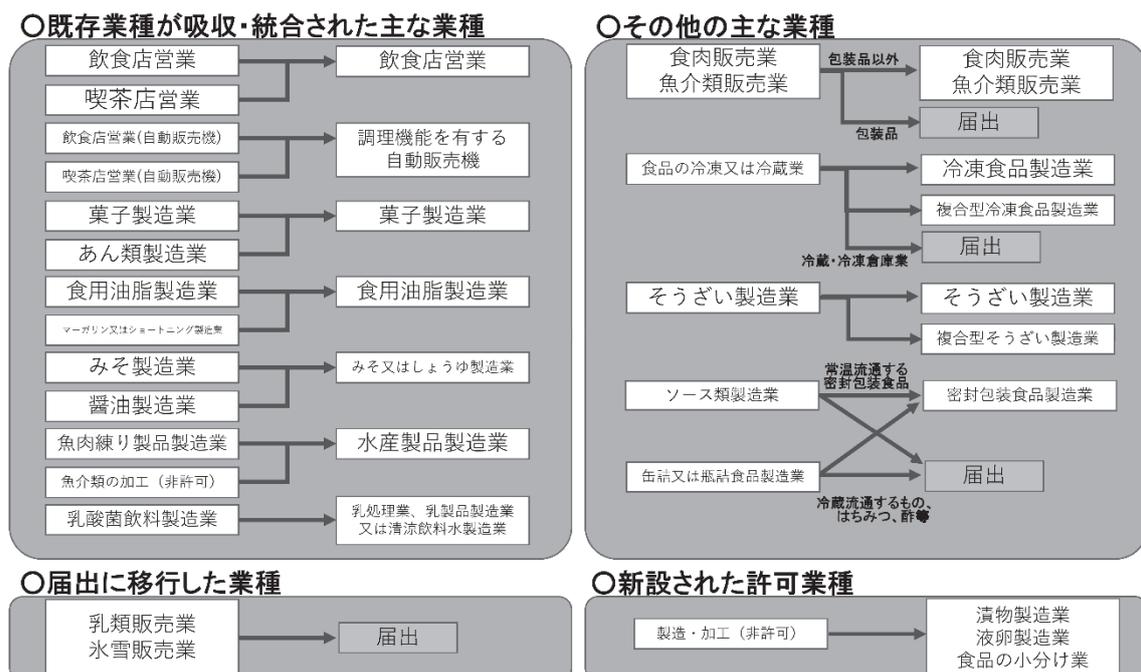
- (例) ・漬物製造業、水産製品製造業、食品の小分け業
- ・HACCPに基づく衛生管理を行うことで複数の許可にわたる食品を製造できる「複合型そうざい製造業」、「複合型冷凍食品製造業」

イ 原材料や製造工程が共通する業種を統合

- (例) ・みそ又はしょうゆ製造業（旧「みそ製造業」と「醤油製造業」を統合）
- ・菓子製造業（旧「菓子製造業」に「あん類製造業」を統合）
  - ・飲食店営業（旧「飲食店営業」に「喫茶店営業」を統合）

##### 【許可業種の改正イメージ】

取り扱う食品、製造工程、販売形態等によっては異なる場合がありますので、事前に施設を所管する保健所にご相談ください。（左側：改正前の業種、右側：令和 3 年 6 月 1 日以降の業種）



## 【施設基準】

- ・許可を得るためには、食品衛生法施行条例第3条第1項で規定している施設基準を満たす必要があります。
- ・今回の法改正を受け、食品衛生法施行条例で規定する施設基準を改正しています。なお、新しい施設基準は、食品衛生法施行規則で規定されている基準と同じです。
  - 各営業に共通する基準 : 食品衛生法施行規則 別表第19
  - 営業ごとの基準 : 食品衛生法施行規則 別表第20
  - 生食用食肉の加工又は調理する施設
    - ふぐを処理する施設基準 : 食品衛生法施行規則 別表第21
- ※ 「各営業に共通する基準」に加え、行おうとする業種に応じた「営業ごとの基準」及び生食用食肉の加工・調理及びふぐの処理を行う施設については、「生食用食肉の加工又は調理する施設、ふぐを処理する施設基準」を満たしてください。

## 【経過措置】

今般の制度改正では、営業者の事業継続に配慮し、政令に経過措置が設けられ、営業者の業種に応じて、一定期間、新規許可の申請を猶予するなどの措置が取られています。

ただし、営業許可の猶予期間であっても、HACCPに沿った衛生管理の実施は猶予されず、本格施行された令和3年6月1日から実施しなければなりません。

なお、令和3年6月1日以降に新たに営業を開始する場合は、経過措置の対象にはなりません。

以下に経過措置の一例を示します。

パターン例	考え方
	R3.6.1(改正法施行日)
令和3年5月31日までに許可を取得して営業しており、引き続き営業している場合  ※営業できる範囲は、旧食品衛生法に基づく許可の範疇です。	<p>※既存許可の有効期間満了日まで、新制度に基づく許可申請を行うこと。</p>
みそ製造業と醤油製造業、食用油脂製造業とマーガリン又はショートニング製造業をそれぞれ同一の施設で行っており、かつ有効期間の末日が異なる場合	<p>※既存許可(有効期間の満了日が遅い方)の有効期間満了日まで、新制度に基づく許可申請を行うこと。</p>
令和3年5月31日以前から新たに新設された許可業種の営業をしており、令和3年6月1日以降も引き続き営業している場合	<p>R6.5.31 (経過措置期間満了日)</p>

## ② 営業届出制度の創設

許可を取得している事業者であっても、営業届出業種を併せて行う場合には、別途、営業届が必要になります。複数の届出業種を営んでいる場合は、代表的な業種について届出を行ってください。

### 【営業届出業種】

食品等を取り扱う営業のうち、届出が必要な業種とは、「食品衛生法に基づく要許可業種」と「届出の不要な業種」以外の営業です。

#### 食品衛生法に基づく要許可業種

飲食店営業・菓子製造業 など32業種

#### 食品衛生法に基づく要届出業種

#### 届出が不要な業種

食品・添加物の輸入業、貯蔵・運搬業(冷凍又は冷蔵倉庫業は除く。)、容器包装に入った長期間常温保存可能な食品の販売 等

- (例)・旧許可業種：魚介類販売業（包装品）、食肉販売業（包装品）、乳類販売業、氷雪販売業、カップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）
- ・販売業：弁当販売業、野菜果実販売業、コンビニエンスストア 等
  - ・製造・加工業：製穀・製粉業、海藻製造・加工業 等
  - ・その他：行商、集団給食施設(委託以外)、器具・容器包装の製造・加工業(合成樹脂) 等

### 【その他注意事項】

- ・届出施設も許可施設と同様に「食品衛生責任者」を選任し、届出を行う必要があります。
- ・許可と異なり、要件(施設基準)はありませんが、「HACCP に沿った衛生管理」を行う必要があります。
- ・届出は許可と異なり、手数料、営業施設の基準及び有効期間がないため更新手続きは不要です。
- ・許可、届出いずれの施設も、申請・届出事項に変更があった場合や廃業した場合は、管轄する保健所への届出が必要です。

○食品衛生法改正等に関する情報については、以下のホームページも参考にしてください。

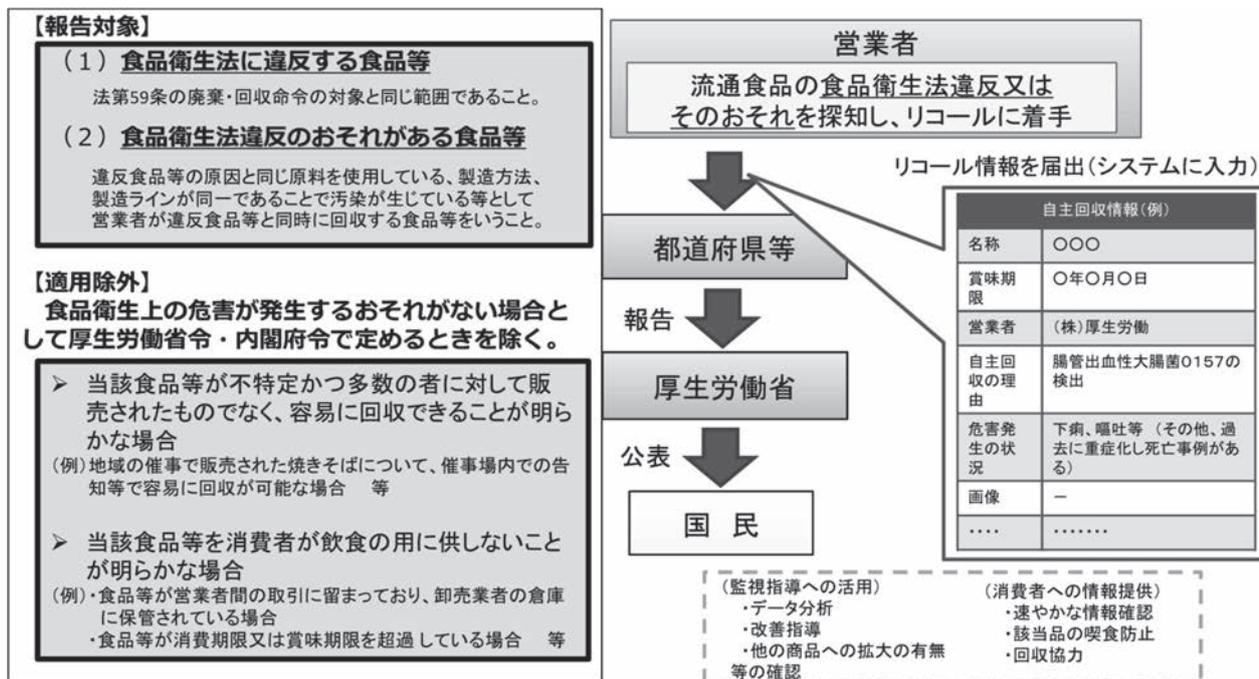
香川県ホームページ>組織から探す>生活衛生課>食の安全・安心確保対策>食品衛生法等の改正

(ページ ID : 674)

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/syokuanzen/syokuhineiseihou.html>

## (2) 食品等の自主回収報告制度の創設

事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、令和3年6月1日から事業者がリコールを行う場合に行政への届出が義務付けられました。



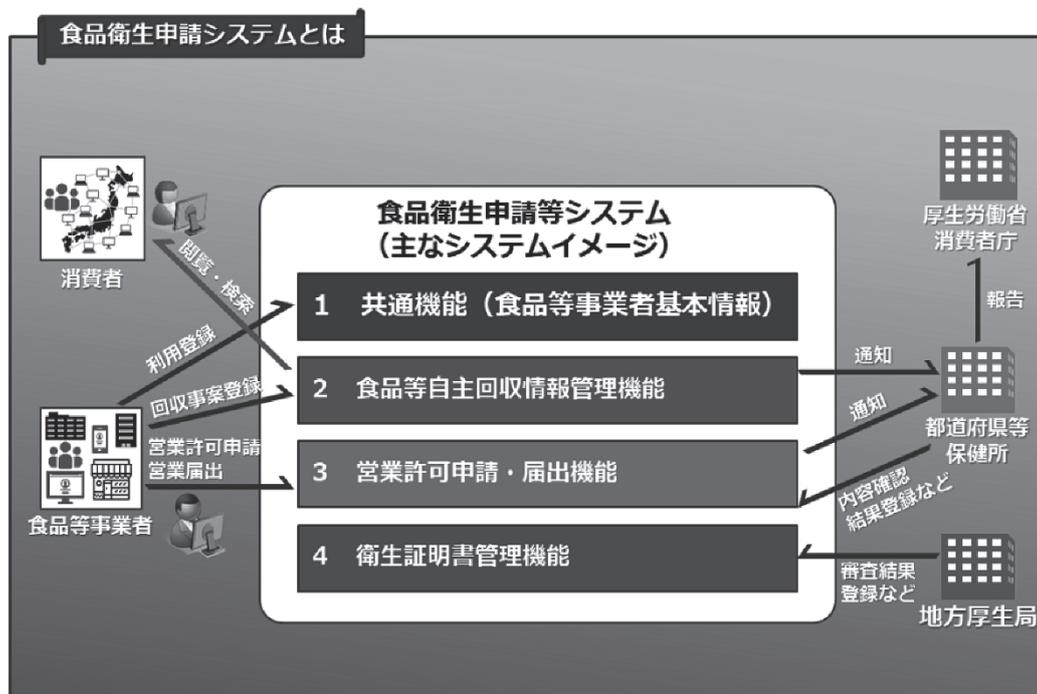
食品等の回収を行った際の届出事項は以下のとおりです。

### 【届出事項】

- ・ 事業者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）
- ・ 事業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には当該者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）
- ・ 当該食品等の商品名及び一般的な名称、当該食品等に関する表示の内容その他の当該食品等を特定するために必要な事項
- ・ 当該食品等が法第58条第1項各号のいずれかに該当すると判断した理由
- ・ 当該食品等が回収に着手した時点において判明している販売先、販売先毎の販売日及び販売数量
- ・ 当該食品の回収に着手した年月日
- ・ 当該食品等の回収の方法
- ・ 当該食品等が飲食の用に供されたことに起因する食品衛生上の危害の発生の有無

### (3) 食品衛生申請等システム

「食品衛生申請等システム」の運用が開始されました。これにより、今まで営業所を所管する保健所の窓口で手続きをする必要があった営業許可等の申請・届出は、インターネットを通じて申請・届出ができるようになりました。



※厚生労働省HP

『「食品衛生申請等システム」の開始に伴い、ネットで申請・届出ができるようになりました。』抜粋

○食品衛生申請等システムに関する情報については、以下のホームページも参考にしてください。

厚生労働省ホームページ（食品衛生申請等システム）

<https://ifas.mhlw.go.jp/about.htm>

#### (4) HACCPの制度化

# ハ サ ッ プ 「HACCPに沿った衛生管理」 の制度化について

平成30年6月、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。

原則、全ての食品等事業者は、「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する必要があります（令和3年6月1日完全施行）。

## 「HACCPに沿った衛生管理」制度化前後の比較

### 制度化前

#### 一般衛生管理

- ・施設の清掃
- ・使用水の管理
- ・交差汚染の防止
- ・従業員の手洗い、健康状態
- ・そ族、昆虫の駆除
- ・排水、廃棄物の取り扱い

など

- ・業種、規模等にかかわらず、画一的な基準に従い、各事業者が衛生管理を行う
- ・HACCPによる衛生管理の取組や衛生管理計画の策定は任意

これまで経験や勘に頼っていた衛生管理を、マニュアルや記録で「見える化」していけばよいのです！食中毒や異物混入を防ぎ、お客様の信頼を得ることもつながります。

### 制度化後

#### 一般衛生管理

+

#### HACCPに沿った衛生管理

#### HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う

#### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

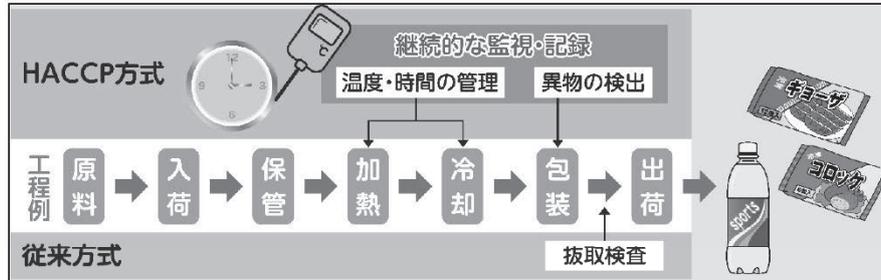
(例：小規模事業者、飲食業、販売業等)  
各業界団体が作成する手引書を参考にして、衛生管理を行う

衛生管理計画の策定

- ・国の基準に基づき、各事業者が衛生管理計画を作成し、実行し、記録することを義務付け（見える化）
- ・衛生管理計画は、各事業者が使用する原材料の入荷から製品出荷に至る工程に応じて、科学的根拠に基づき策定（最適化）
- ・小規模事業者等は、厚生労働省が確認した業界団体の手引書を参考に衛生管理計画を策定

## HACCPとは？

HACCPによる衛生管理は、各原材料の受入から出荷までの全ての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因（食中毒菌、異物など）を科学的根拠に基づき管理する方法です。特に嚴重に管理する必要がある工程（CCP）では、管理するための基準を設定し、継続的に監視します。HACCPはこれまでの衛生管理と全く異なるものではなく、食品の安全性確保の取組を「見える化」しようとするものです。



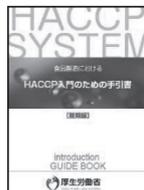
## HACCP導入のための必要情報

厚生労働省のホームページに食品の分類や業態ごとに手引書が公表されていますので、そちらを活用してください。不明な点があれば、最寄りの保健所に御相談ください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)

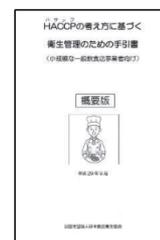
### HACCPに基づく衛生管理

- 食品等事業者団体が作成した業種別手引書
  - ・冷凍食品製造 ・健康食品製造
  - ・と畜場におけるとさつ・解体処理
- 食品製造におけるHACCP入門のための手引書、モデル例
  - ・乳・乳製品 ・食肉製品 ・清涼飲料水
  - ・水産加工品 ・大量調理施設
  - ・容器包装詰加圧加熱殺菌食品
  - ・漬物 ・生菓子 ・焼菓子 ・豆腐 ・麺類



### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 食品等事業者団体が作成した業種別手引書
    - ・小規模な一般飲食店 ・菓子製造
    - ・機械製乾めん、手延べ干しめん製造
    - ・納豆製造 ・豆腐製造 ・漬物製造
    - ・魚肉ねり製品製造 ・生めん類製造
    - ・米粉等製造 等
- ※随時追加されていますので、厚生労働省ホームページを御確認ください。



かがや(げん、かがあ(げん。

 香川県

目で見る食中毒発生状況

編集・発行

香川県健康福祉部生活衛生課

高松市番町四丁目1番10号

〒760-8570 TEL(087)832-3180

香川県ホームページ

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/index.html>

印刷 令和5年9月1日