

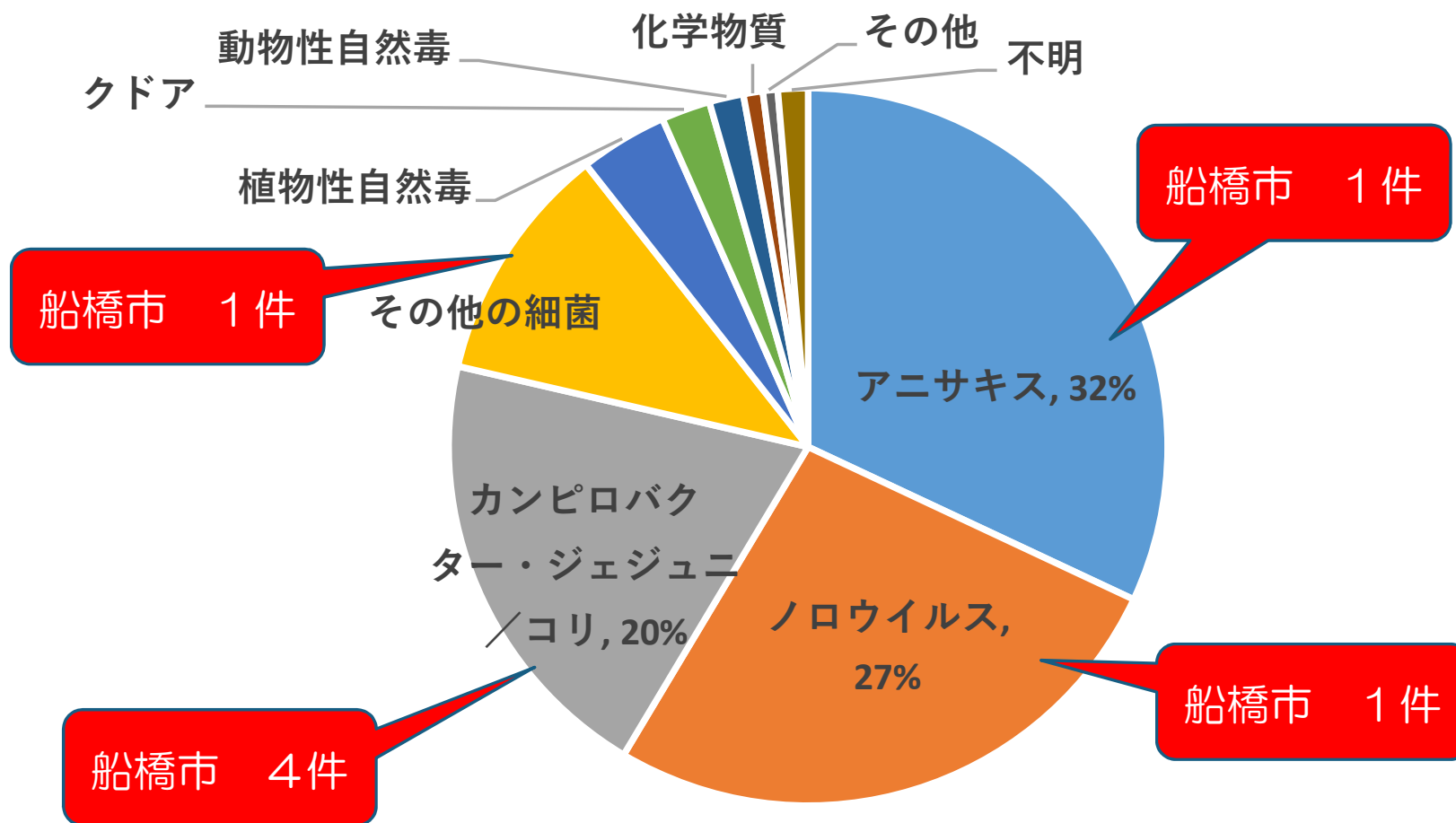
報告事項（5）

食品衛生関係事業について ～近年の食中毒の傾向とその対策～

衛生指導課

令和6年（1～12月）食中毒発生状況（全国）

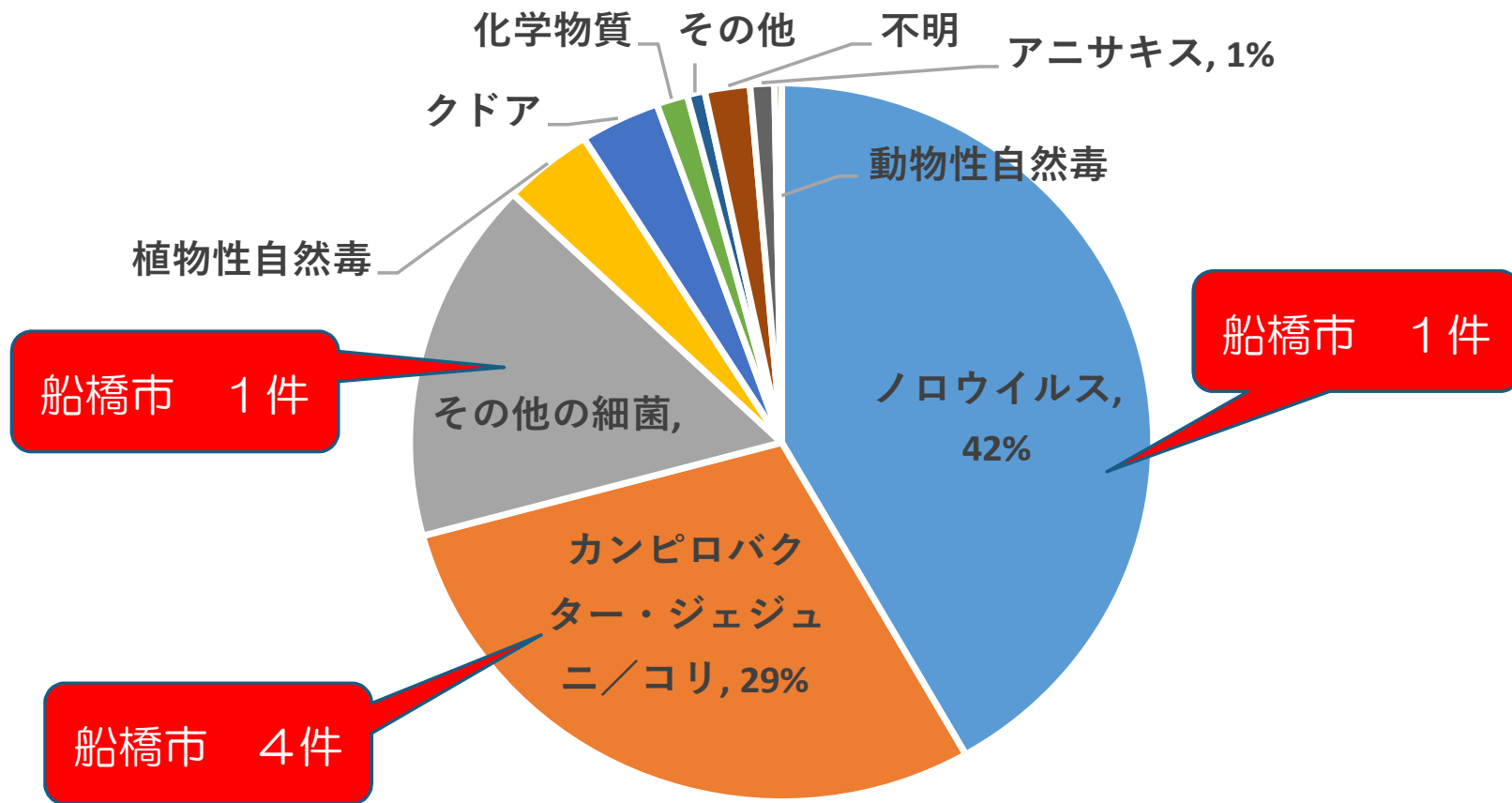
令和6年事件数：1,037件



出典：厚生労働省「食中毒統計調査」

令和6年（1～12月）食中毒発生状況（全国）

患者**2人以上**の件数 661件



出典：厚生労働省「食中毒統計調査」

過去3年間の食中毒発生状況 (令和4年度～令和6年度)

年度	件数	患者数	主な病因物質（主な原因食品）
令和4年度	10件	151人	<p>アニサキス 4件（刺身、寿司）</p> <p>カンピロバクター 2件（加熱不十分な鶏肉）</p> <p>サルモネラ属菌 2件（ラーメン、給食）</p> <p>腸管出血性大腸菌 1件（給食）</p> <p>ウエルシュ菌 1件（給食）</p>
令和5年度	8件	35人	<p>アニサキス 6件（刺身、海鮮丼）</p> <p>カンピロバクター 1件（加熱不十分な鶏肉）</p> <p>ウエルシュ菌 1件（給食）</p>
令和6年度	8件	135人	<p>カンピロバクター 4件（加熱不十分な鶏肉）</p> <p>ノロウイルス 3件（生かき、串焼き等）</p> <p>腸管出血性大腸菌 1件（ハンバーグ）</p>

令和7年度の食中毒発生状況 (10月末日現在)

原因施設	発生月	原因食品	病因物質	患者数
飲食店	4月	焼き鳥など	カンピロバクター	2人
菓子製造	4月	草団子	ノロウイルス	9人
飲食店	4月	串焼き	カンピロバクター	5人
不明	4月	不明	アニサキス	1人
飲食店	6月	とりわさ刺しなど	カンピロバクター	3人
家庭	6月	イワシ刺身	アニサキス	1人
不明	6月	不明	カンピロバクター	1人
家庭	7月	イサキまたは ソウダガツオの刺身	アニサキス	1人
家庭	9月	マトウダイの刺身	アニサキス	1人
飲食店	9月	加熱不十分なカキ	ノロウイルス	8人
合計			10件	32人

令和7年度に本市で発生した食中毒事例

【事例】加熱不足が疑われる串焼きによる食中毒

- * 概要
4月に市内の施設を利用し、豚レバー、鶏皮、鶏ももなどの串焼きを食べた複数の方に、下痢、腹痛、発熱などの食中毒症状が出た。
- * 病因物質
カンピロバクター・ジェジュニ
- * 患者数
5名
- * 原因
加熱不十分な串焼きが疑われる



カンピロバクターによる食中毒は本事例を含め
令和7年度に4件発生（10月末現在）

カンピロバクター食中毒



出典：食品安全委員会HP

主な原因：食肉の生食提供（鶏肉など）

加熱不十分な鶏肉料理

食肉からの二次汚染

潜伏期間：2～7日

主な症状：下痢、発熱（38～39℃）、倦怠感



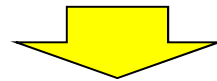
手足・顔面神経のマヒ、呼吸困難などを引き起こす
「ギラン・バレー症候群」になることがあります

カンピロバクター食中毒の予防方法



▲加熱不十分な鶏肉

- ◆「新鮮だから安全」ではない
- ◆「生食用」でも安全とは限らない
- ◆表面を加熱しても安全ではない



『中心部までしっかり加熱』

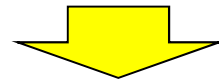
いつも通りの時間で焼き、焼き色を目視確認！
だけでは足りない・・・？

カンピロバクター食中毒の予防方法

いつも通り焼鳥を焼いて提供していても、
生焼けで食中毒になってしまったケースがあります！

問題点:これらは、毎回同じとは限りません。

- ・焼き色
- ・肉の大きさ
- ・肉の保管温度
- ・炭火の火力
- ・焼鳥を焼く人
- 等



確認方法をいくつか組み合わせて確認する



中心温度計を使用して、客観的に
中心温度を確認することも有効です！

中心部 **75℃**
1分以上加熱



低温調理について

メリット：食材をジューシーで柔らかく仕上げられる

デメリット：加熱が不十分だと食中毒のリスクがある

- ✓ HACCPの衛生管理計画の重要管理のポイントに具体的な湯の温度と加熱時間を明記
例：75℃の湯温で120分加熱する
- ✓ 食肉の中心部が65℃15分もしくは同等以上の条件で加熱できたかどうか
中心温度計で確認し、実施記録に残す

確実な加熱が必要です！



医療機関からの届出について

食中毒を疑う患者を診察した時は、保健所は速やかに調査を行う必要があるため、夜間土日に関わらず保健所への届出をお願いする依頼を医師会へ通知（令和7年3月27日付け）

医療機関からの届出件数 (件)

	届出件数	うち食中毒との判断につながった事例
令和6年度	31	0 (※感染症法に基づく届出により探知 1件)
令和7年度 10月末日	30	9

食品衛生法第63条第1項では、「食中毒患者（疑いを含む）を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。」とされています。

食中毒予防啓発事業

《目的》

市民に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行う

基本は手洗い

食中毒予防三原則

菌やウイルスを
つけない

温度管理で菌を
ふやさない

加熱して
やっつける

- 実施日：令和7年11月2日（日）
今年度から「ふなばし健康まつり」にブース出展
- 実施場所：船橋市運動公園
- 概要：手洗いチェッカーを使った正しい手洗いの方法の説明や食中毒予防を啓発する物品としてリーフレット及びウェットティッシュ等を配布



船橋市食品衛生協会に委託して実施
(約270人が手洗いチェックに参加)