

目で見える食中毒発生状況

(平成 27 年～令和 6 年)



香 川 県

目 次

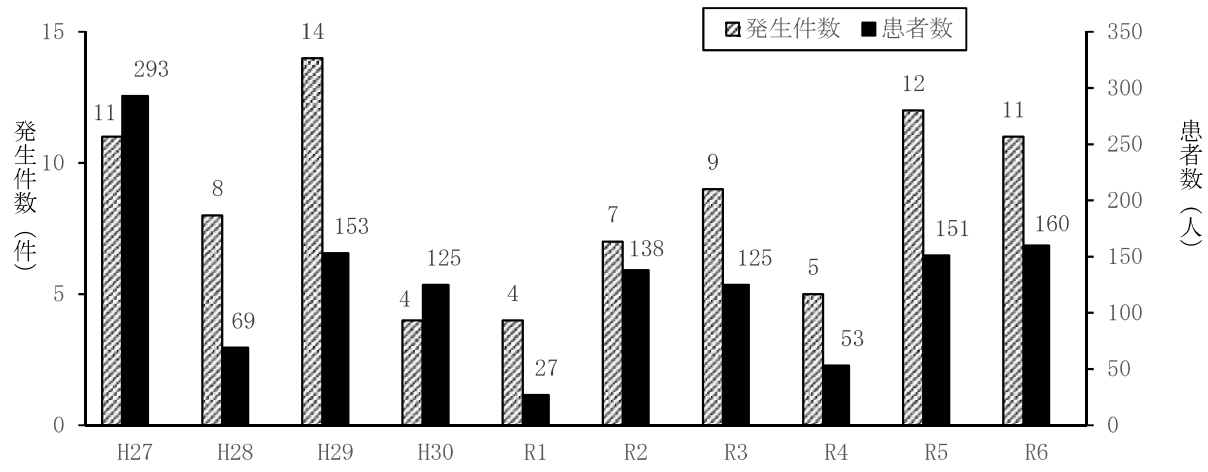
1	香川県食中毒発生状況（平成 27 年～令和 6 年）について	
(1)	年次別発生状況	1
(2)	月別発生状況	1
(3)	原因食品別発生状況	2
(4)	病因物質別発生状況	3
(5)	原因施設別発生状況	5
(6)	摂取場所別発生状況	6
(7)	規模別発生件数	7
(8)	年齢別・性別患者数	7
2	令和 6 年全国食中毒発生状況について	
(1)	年次別発生状況（平成 27 年～令和 6 年）	8
(2)	月別発生状況（令和 6 年）	8
(3)	原因食品別発生状況	9
(4)	病因物質別発生状況	10
(5)	原因施設別発生状況	11
3	食中毒予防について	
(1)	食中毒警報発令状況	12
(2)	食中毒の主な病因物質	13
(3)	生肉による食中毒を防ぎましょう	17
(4)	ノロウイルスによる食中毒	18
(5)	有毒植物に要注意	20
(6)	ふぐによる食中毒を予防しましょう	21
(7)	家庭でできる食中毒予防の 6 つのポイント	22
(8)	手、きちんと洗えていますか？	23
4	効果的なゴキブリ対策について	24
5	食物アレルギー対策について	26
6	H A C C P に沿った衛生管理について	28

1 香川県食中毒発生状況（平成 27 年～令和 6 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。

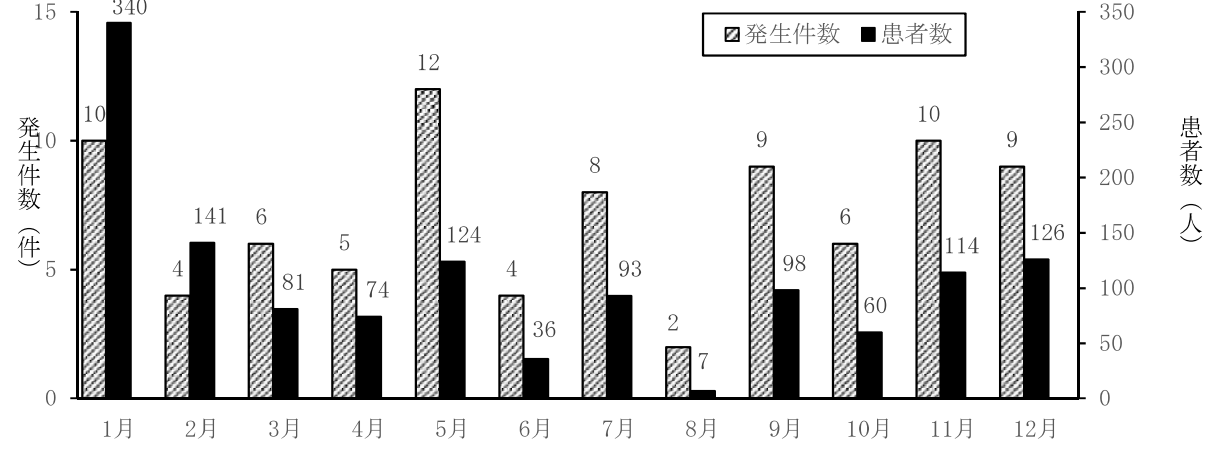
(1) 年次別発生状況

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 6 年）

※○囲みの数字は、高松市保健所分

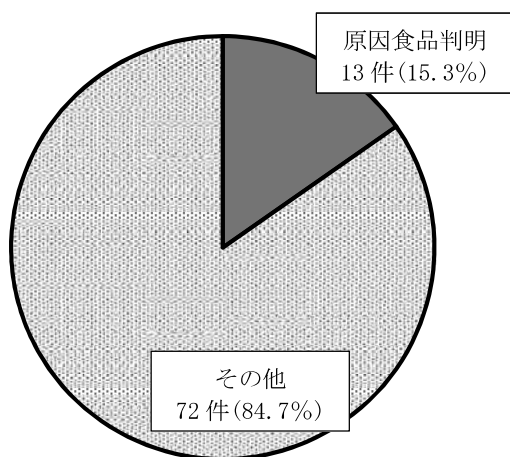
No.	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
1	6. 1. 6	丸亀市他	34	23	0	不明（1 月 5 日、6 日、7 日及び 11 日に提供された朝食）	ノロウイルス GII	旅館	旅館
②	6. 1. 16	高松市	63	27	0	不明（1 月 14 日～16 日に提供された食事）	ノロウイルス GII	施設	施設
③	6. 1. 24	高松市他	50	30	0	不明（1 月 23 日～27 日に提供された食事）	ノロウイルス GII	飲食店	飲食店
4	6. 1. 27	三豊市他	18	9	0	ヒラメの刺身（1 月 27 日に提供された仕出し弁当）	クドア・セブテンブクタータ	仕出屋	家庭
5	6. 3. 12	善通寺市他	40	23	0	不明（3 月 12 日及び 3 月 12 日に提供された食事）	ノロウイルス GII	飲食店	事業所等
6	6. 7. 16	東かがわ市	4	3	0	不明（7 月 14 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
7	6. 7. 29	長崎市	27	5	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	不明
⑧	6. 9. 13	高松市	6	6	0	不明（9 月 11 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
9	6. 9. 22	小豆郡	12	9	0	おはぎ	黄色ブドウ球菌	製造所	家庭
10	6. 11. 29	小豆郡	11	10	0	ヒラメのカルパッチョ	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店
11	6. 12. 1	善通寺市	20	15	0	不明（11 月 30 日に提供された弁当）	ノロウイルス GI	飲食店	家庭
計				160	0				

(3) 原因食品別発生状況

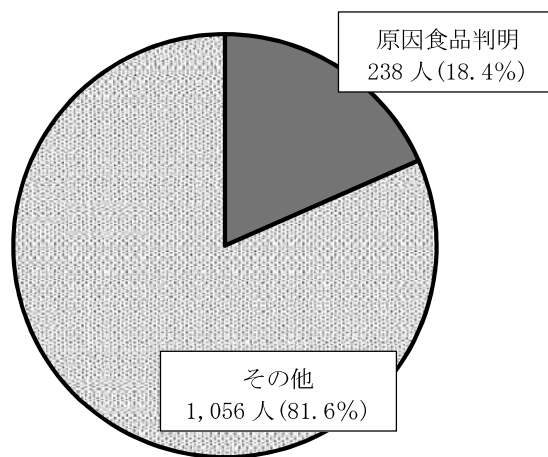
原因食品が判明したもののうち、発生件数では、魚介類、穀類及びその加工品の順になっています。また、患者数では、卵類及びその加工品、穀類及びその加工品の順になっています。食べた料理は特定できたものの、その料理のうちどの食品が原因で食中毒になったのか究明できず、「その他」に分類されることが多くなっています。

① 原因食品について

ア 発生件数 (85 件)



イ 患者数 (1,294 人)

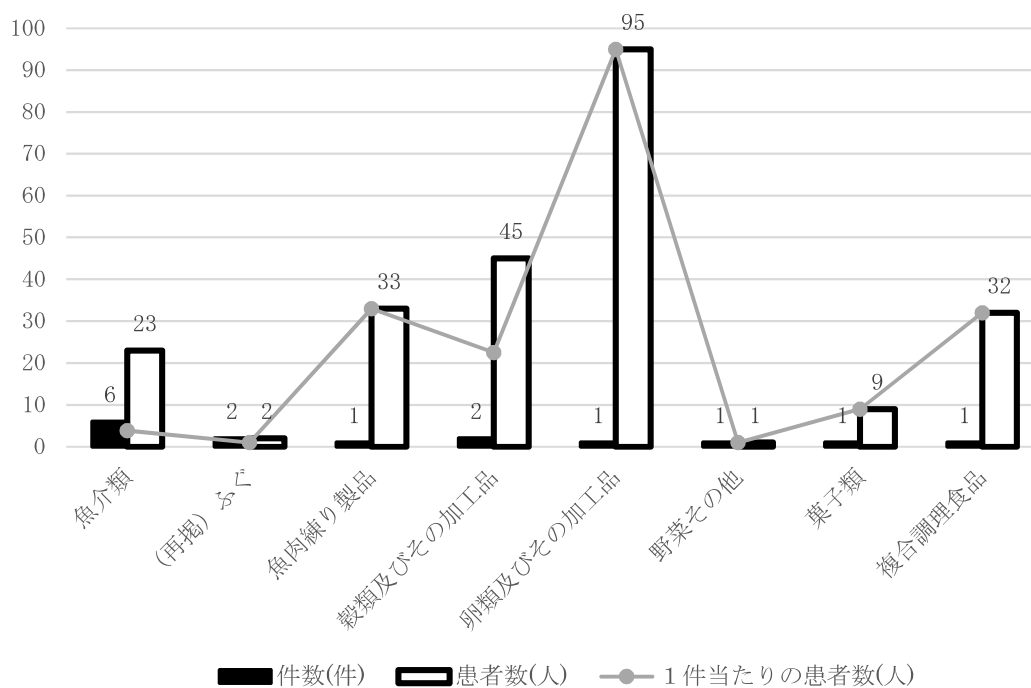


■原因食品判明 ■その他

■原因食品判明 ■その他

(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

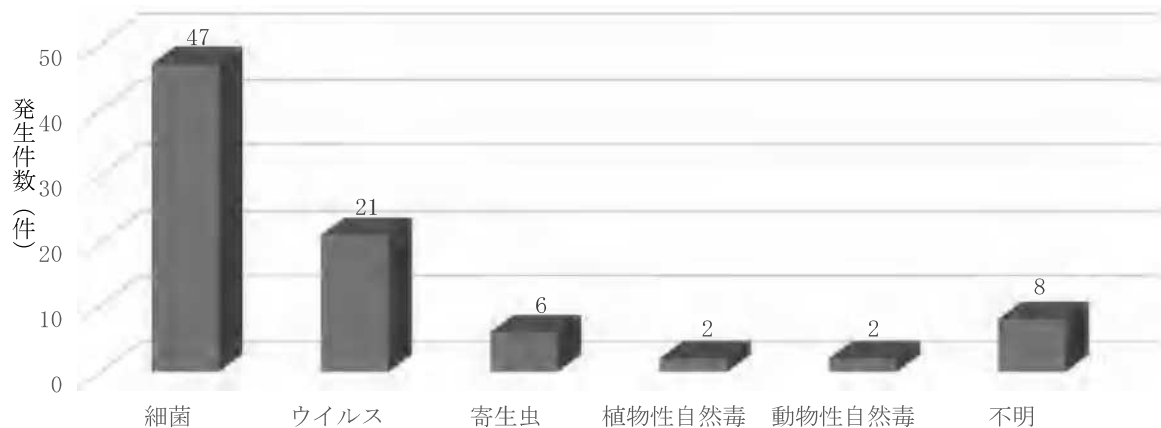


(4) 病因物質別発生状況

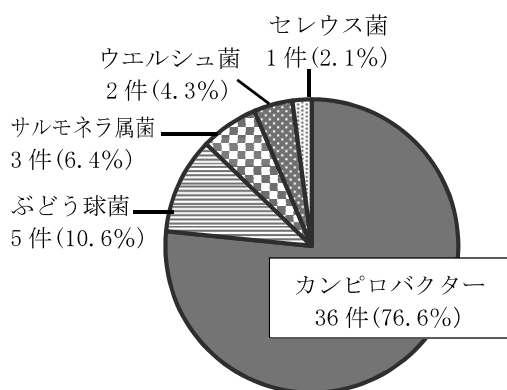
病因物質が判明したもののうち、発生件数、患者数のいずれにおいても、細菌性・ウイルス性による食中毒が多数を占めています。細菌性食中毒では、発生件数、患者数のいずれもカンピロバクターによるものが多くなっています。ウイルス性食中毒の病因物質は、全てノロウイルスによるものでした。

① 病因物質別発生件数（86 件）

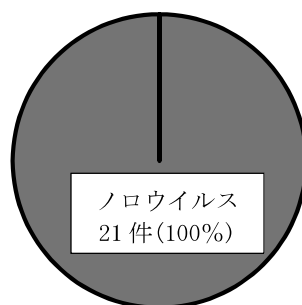
（複数の病因物質を原因とする事例があるため、実際の発生件数（85 件）と一致しない。）



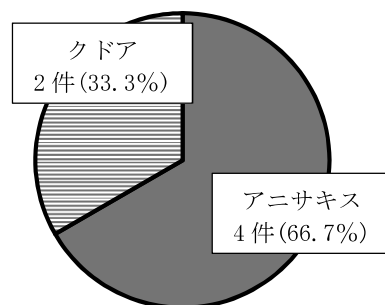
ア 細菌性食中毒



イ ウイルス性食中毒

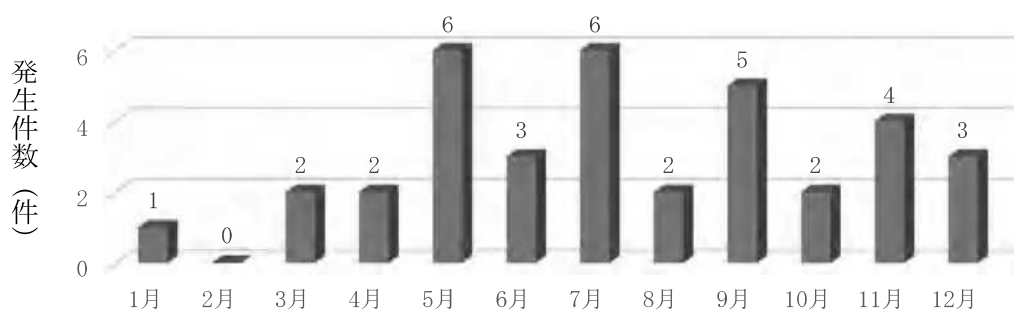


ウ 寄生虫による食中毒

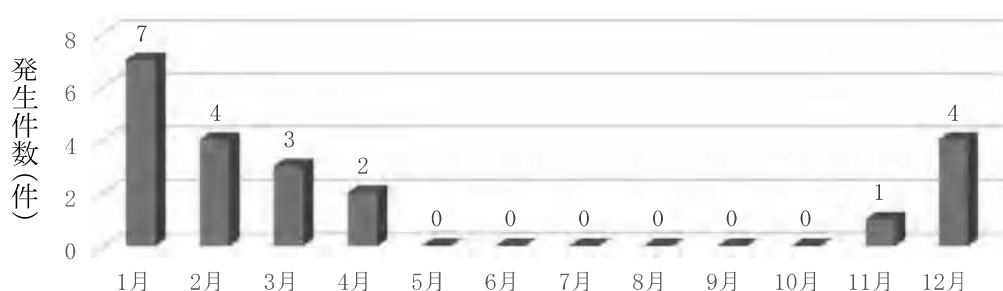


② 病因物質別発生時期（上位2病因物質）

ア カンピロバクター（36 件）

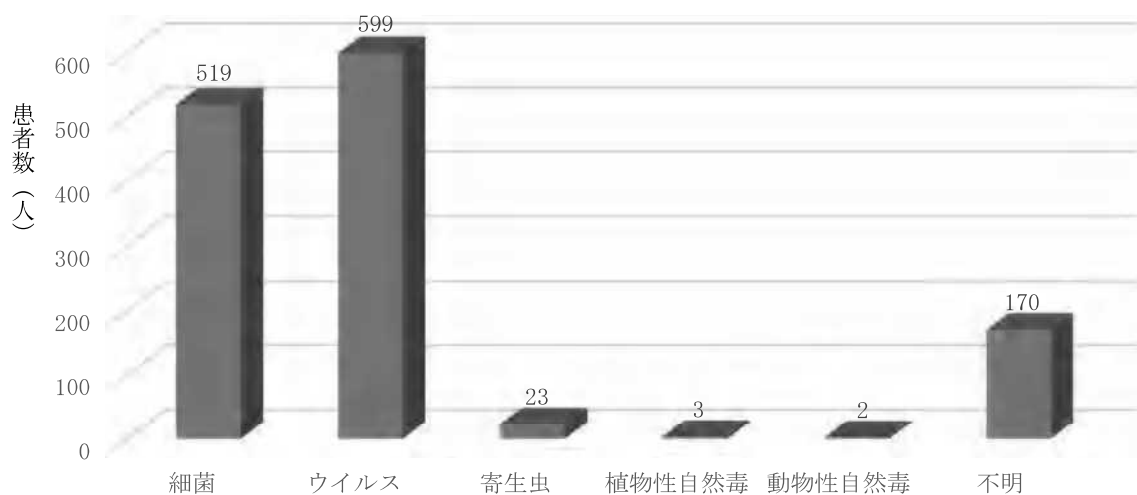


イ ノロウイルス（21 件）

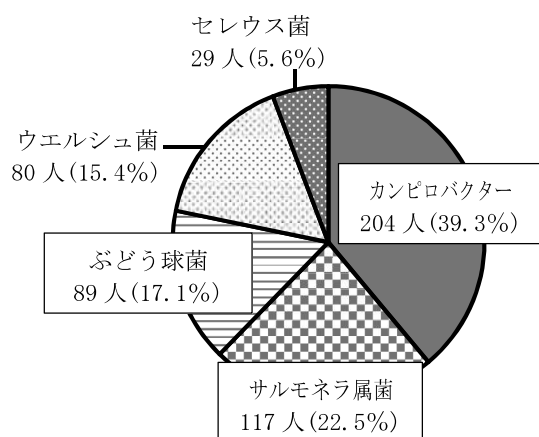


③ 病因物質別患者数（1,316人）

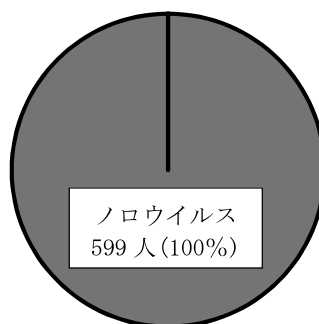
（複数の病因物質を原因とする事例があるため、実際の患者数（1,294人）と一致しない。）



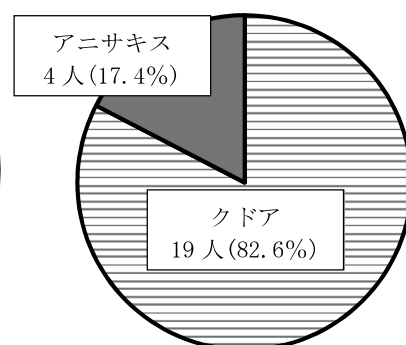
ア 細菌性食中毒



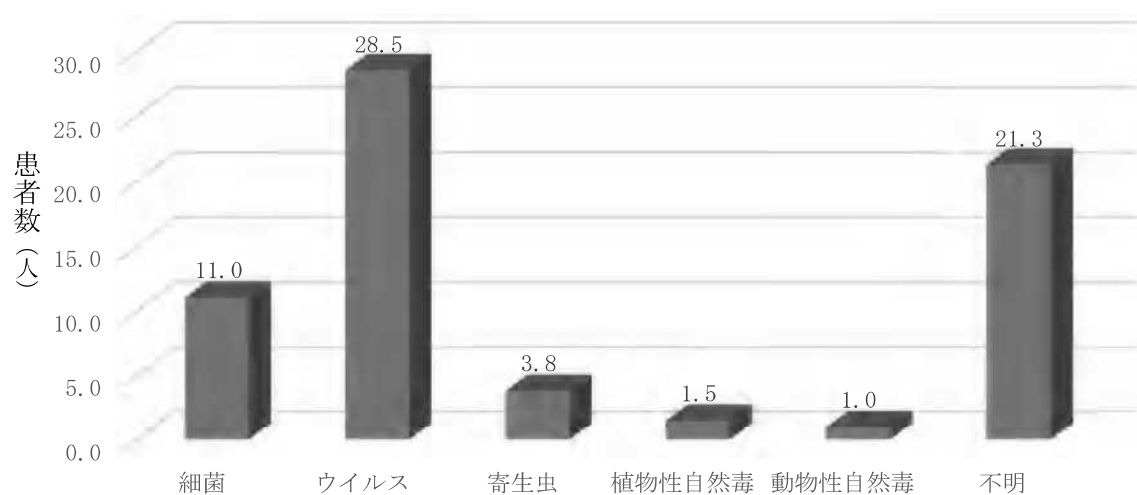
イ ウイルス性食中毒



ウ 寄生虫による食中毒



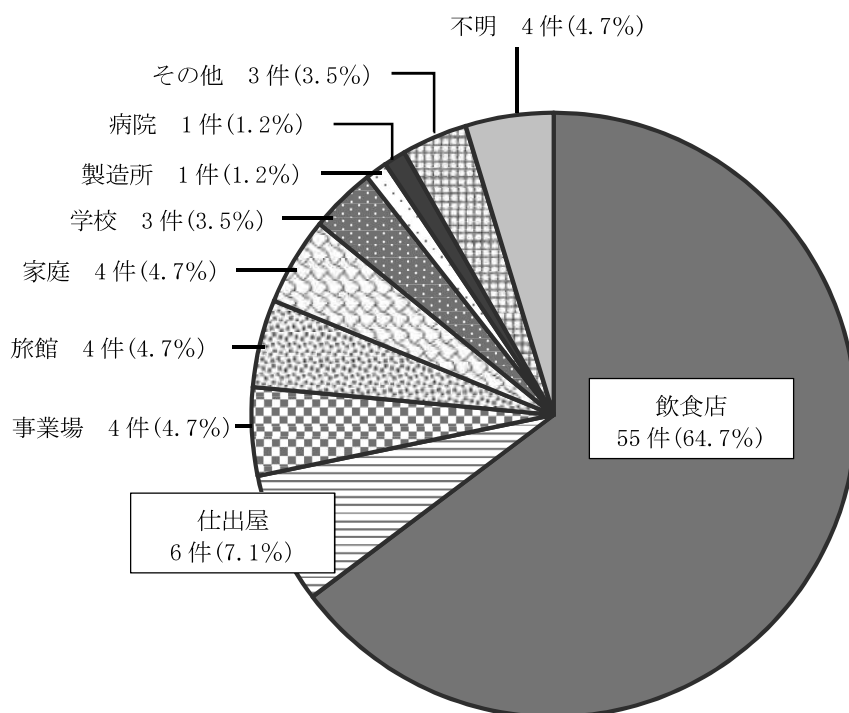
④ 病因物質別1件当たりの患者数



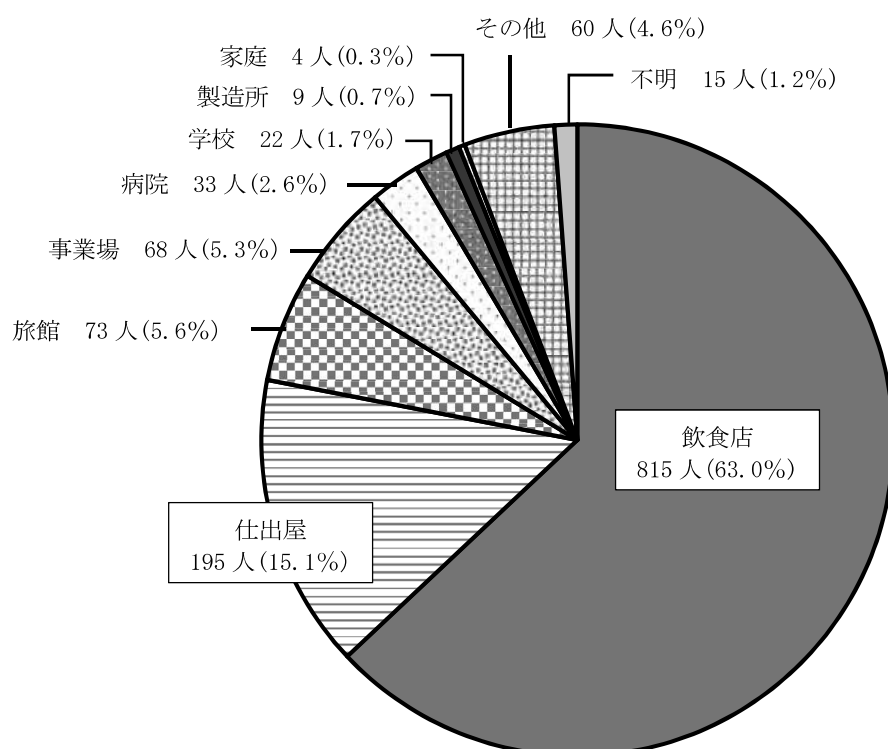
(5) 原因施設別発生状況

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、仕出屋の順に多くなっています。患者数では、飲食店、仕出屋が全体の約80%を占めています。

① 原因施設別発生件数 (85 件)



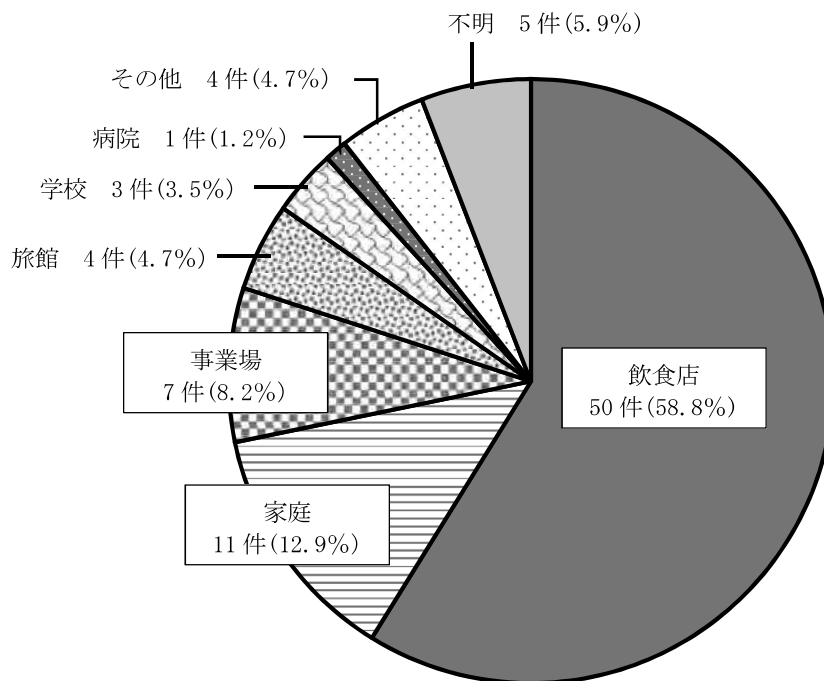
② 原因施設別患者数 (1,294 人)



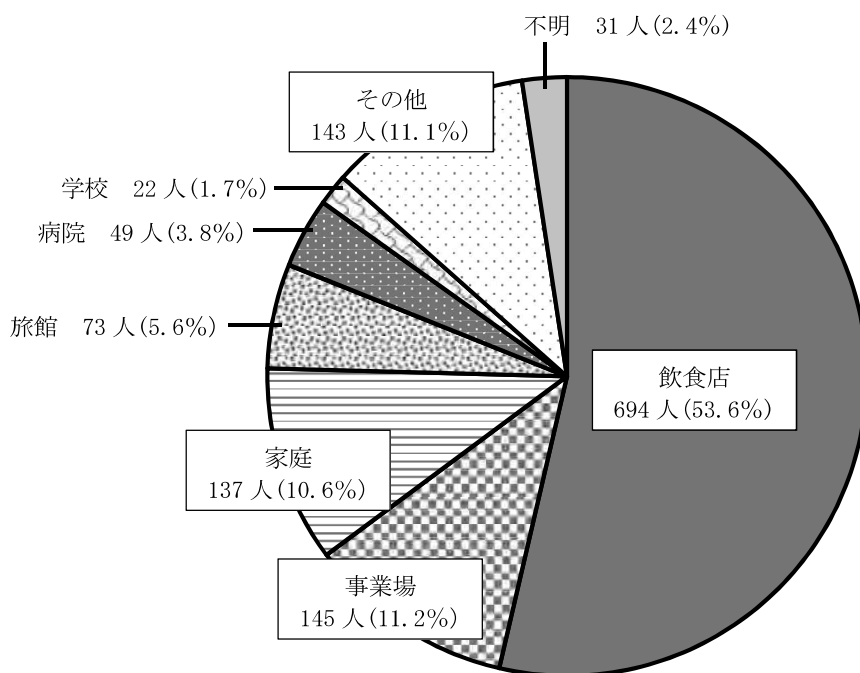
(6) 摂取場所別発生状況

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、病院の順になっています。

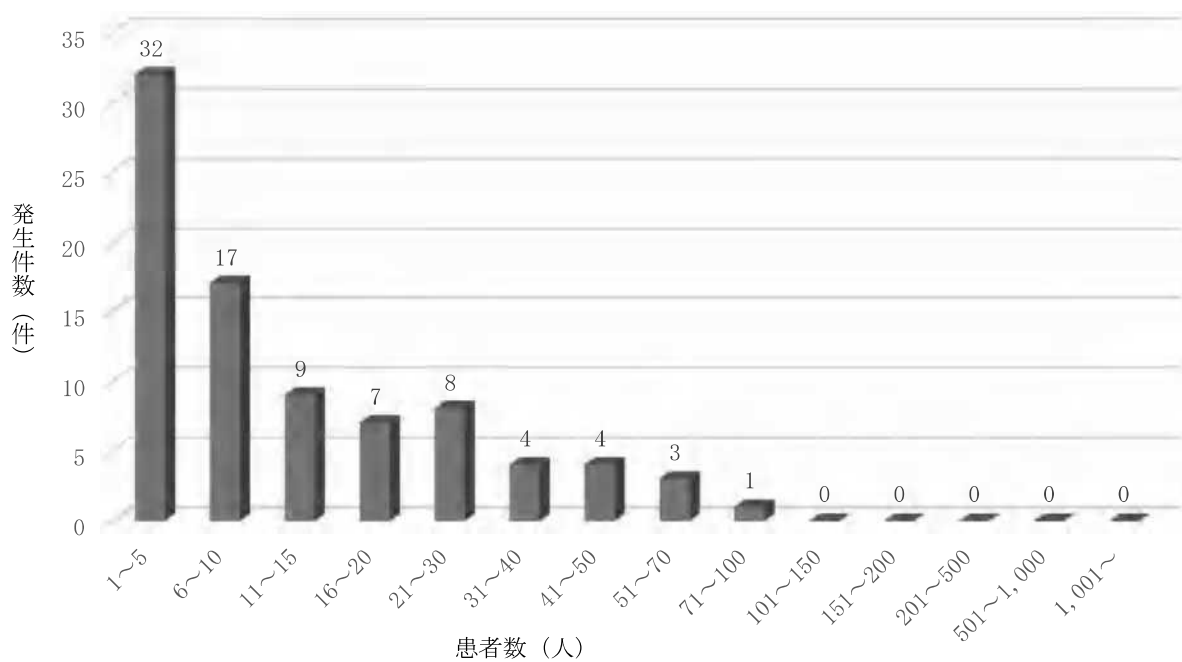
① 摂取場所別発生件数（85 件）



② 摂取場所別患者数（1,294 人）



(7) 規模別発生件数

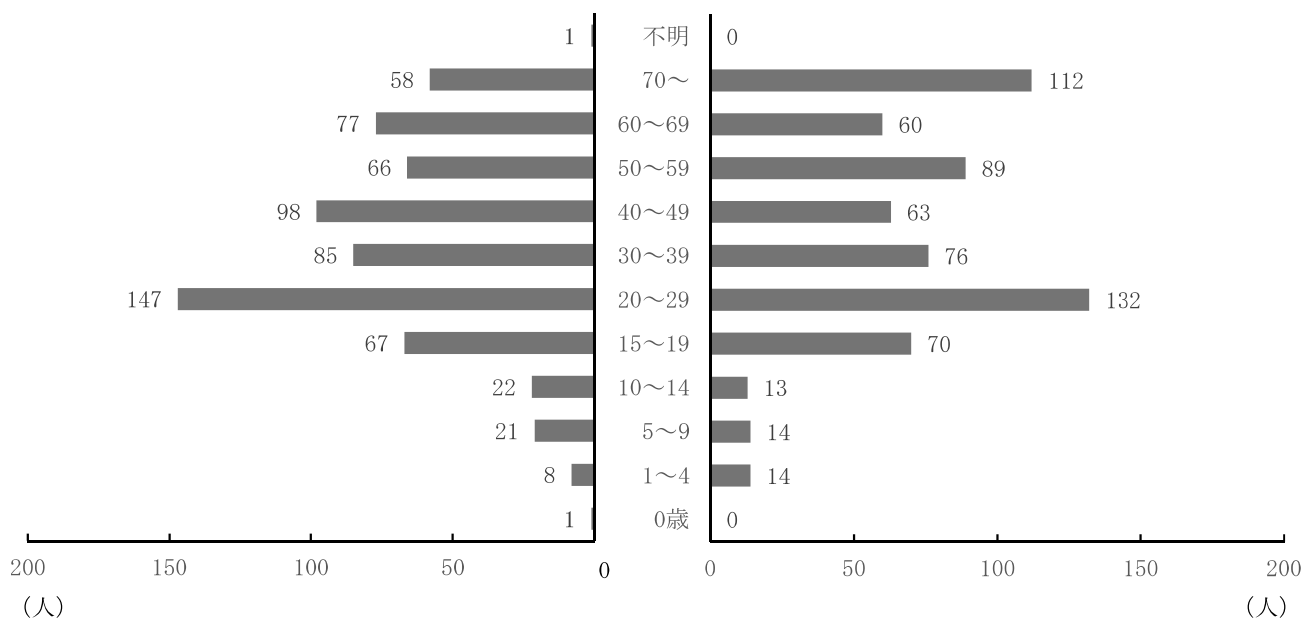


(8) 年齢別・性別患者数

患者数 男 651 人
女 643 人

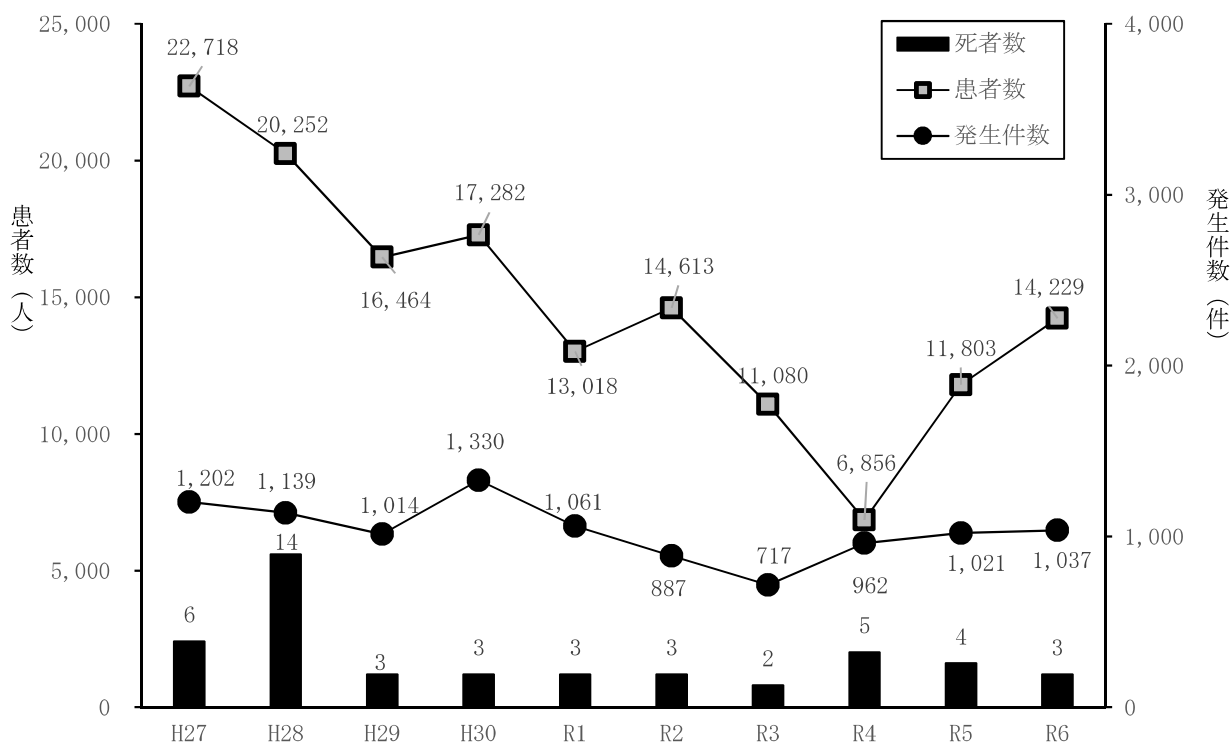
(男)

(女)

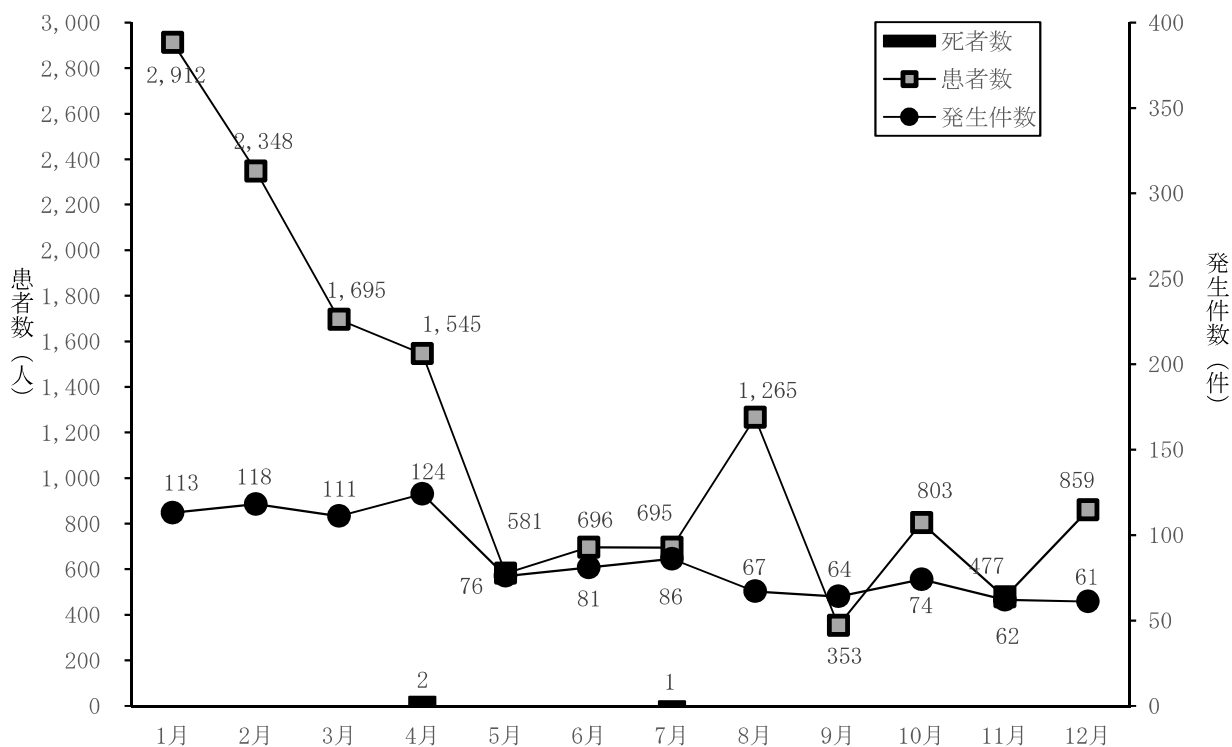


2 令和6年全国食中毒発生状況（厚生労働省 食中毒統計資料）について

（1） 年次別発生状況（平成27年～令和6年）



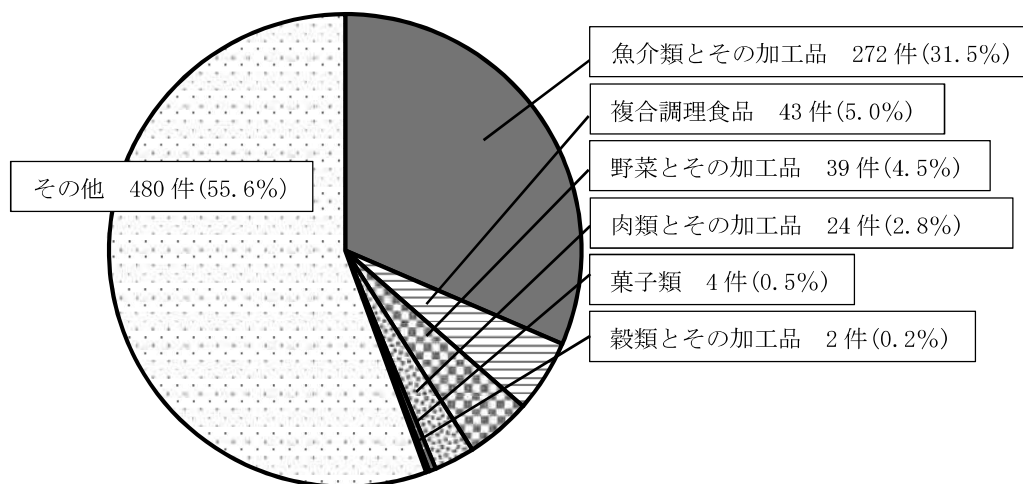
（2） 月別発生状況（令和6年）



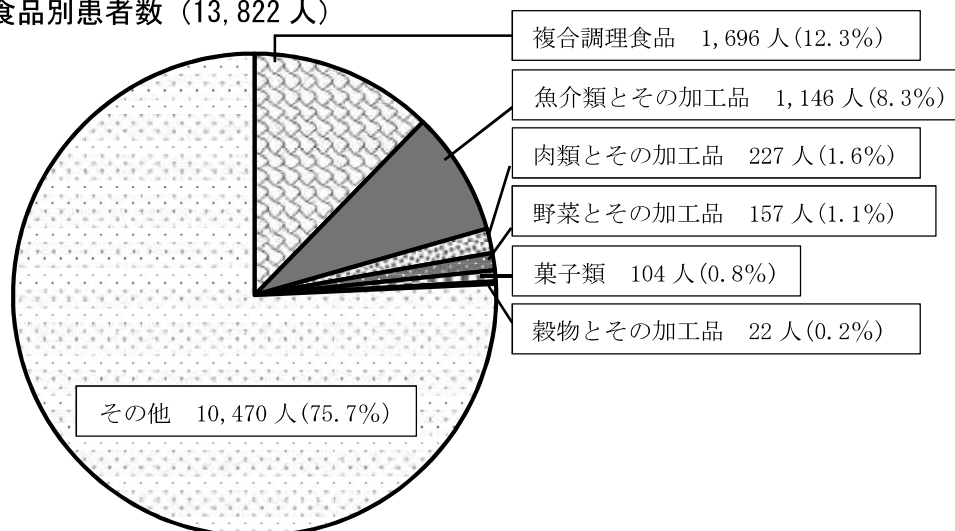
(3) 原因食品別発生状況

	発生件数	患者数
原因食品が判明した食中毒	864件(83.3%)	13,822人(97.1%)
原因食品が不明の食中毒	173件(16.7%)	407人(2.9%)

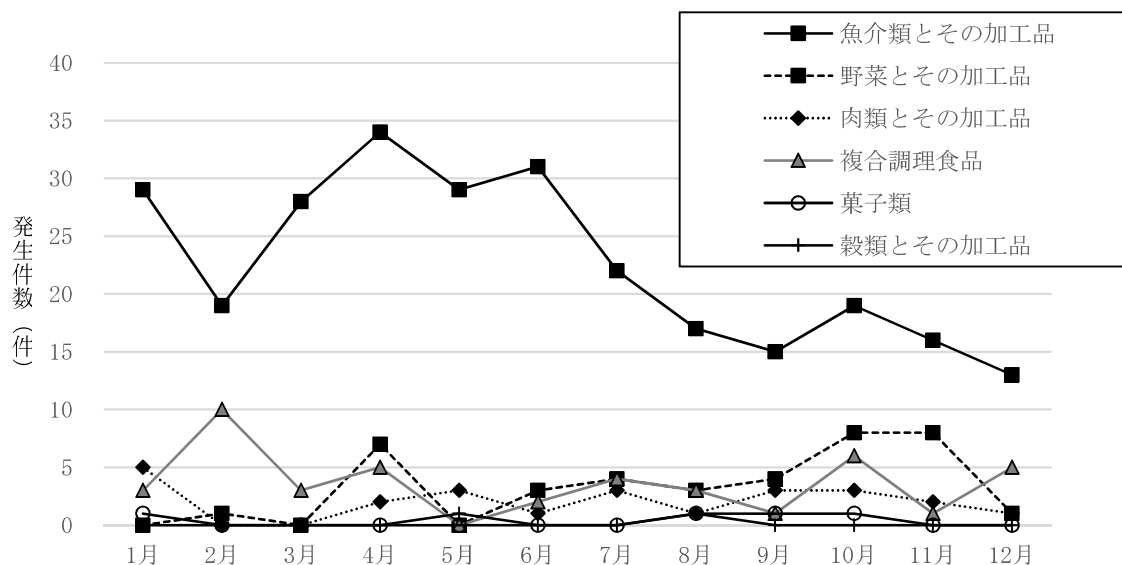
① 原因食品別発生件数 (864 件)



② 原因食品別患者数 (13,822 人)



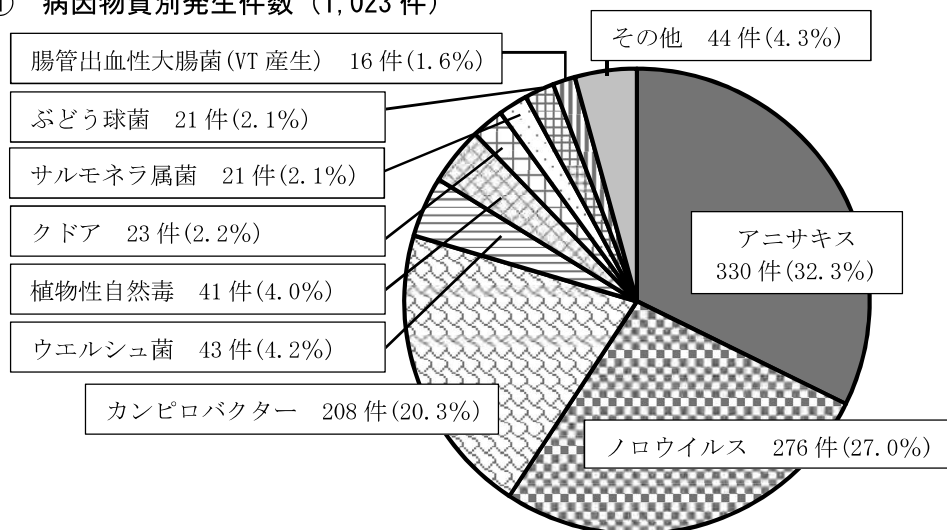
③ 原因食品別発生時期 (その他を除く。)



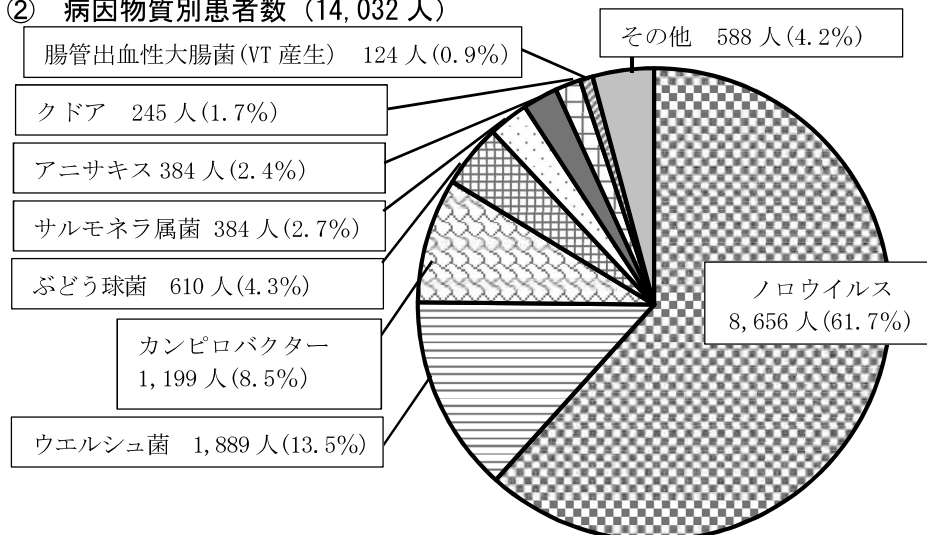
(4) 病因物質別発生状況

	発生件数	患者数
病因物質が判明した食中毒	1,023 (98.6%)	14,032人 (98.6%)
病因物質が不明の食中毒	14件 (1.4%)	197人 (1.4%)

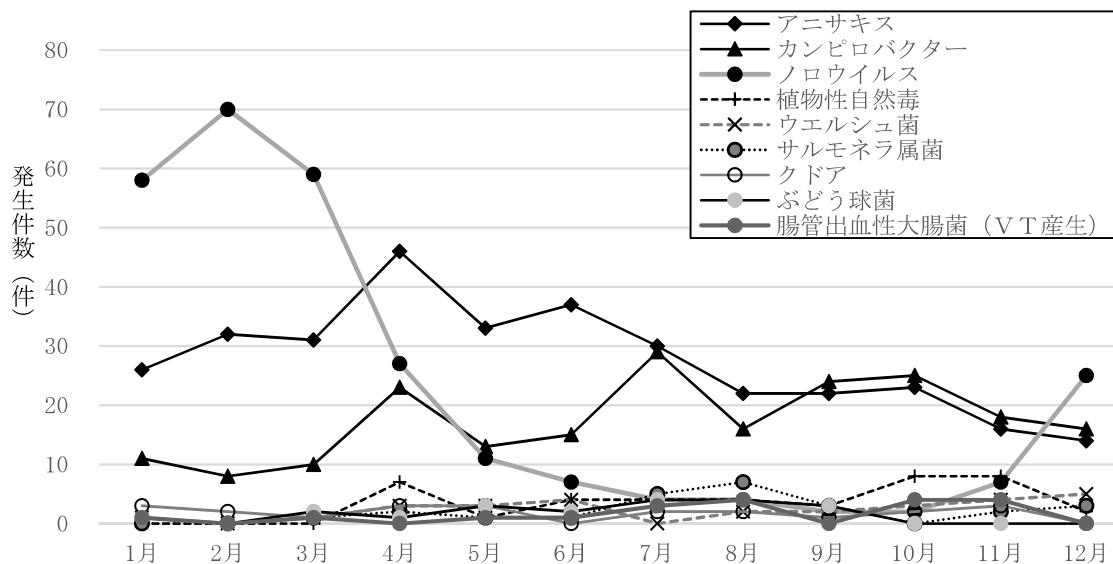
① 病因物質別発生件数 (1,023 件)



② 病因物質別患者数 (14,032 人)



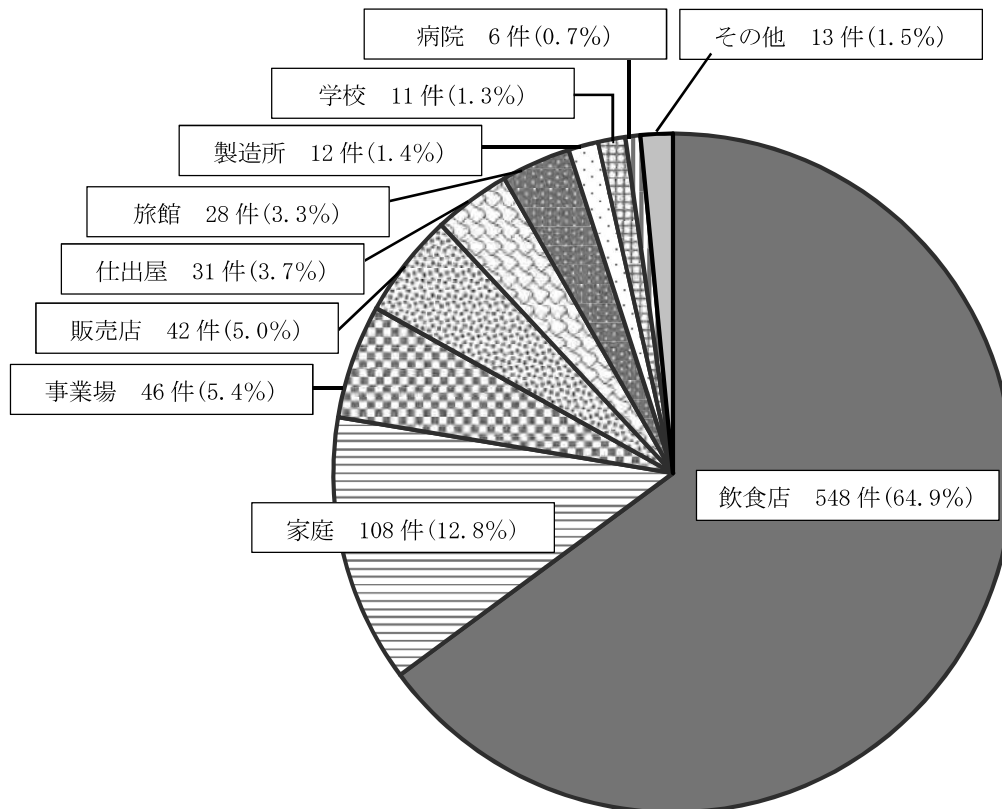
③ 病因物質別発生時期 (その他を除く。)



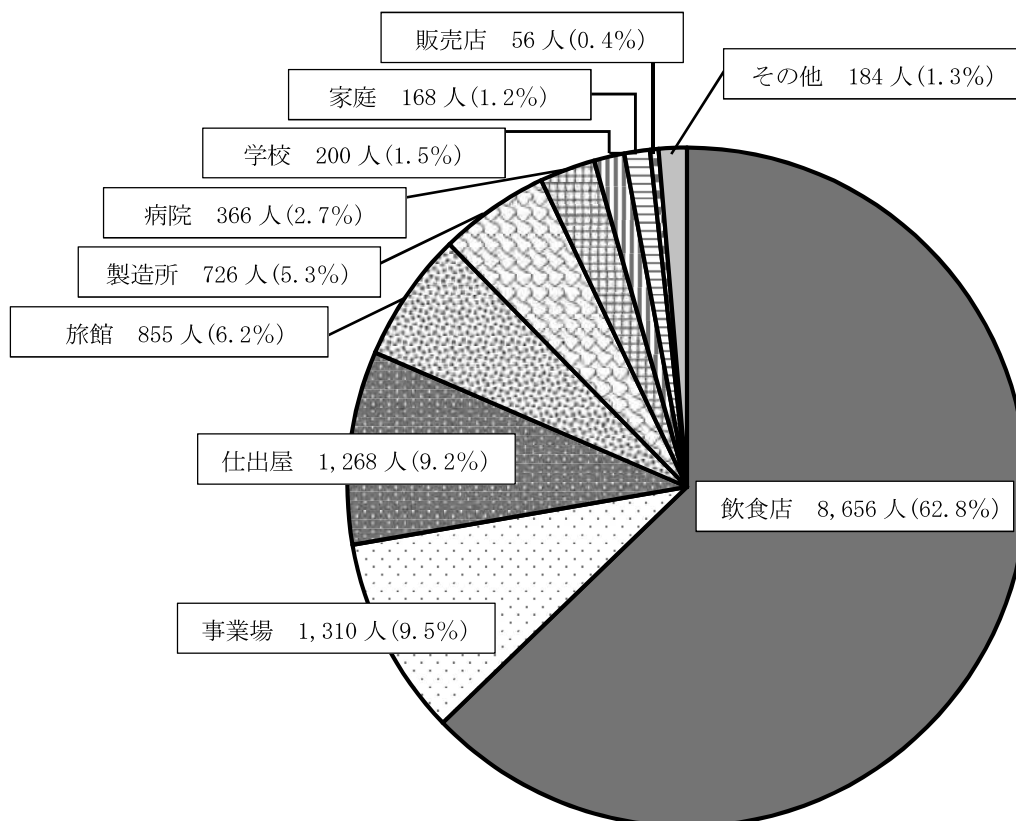
(5) 原因施設別発生状況

	発生件数	患者数
原因施設が判明した食中毒	845件(81.5%)	13,789人(96.9%)
原因施設が不明の食中毒	192件(18.5%)	440人(3.1%)

① 原因施設別発生件数 (845 件)



② 原因施設別患者数 (13,789 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時。

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日間続いたとき又はそれが予想される時。

ウ 警報発令者が食中毒の発生予防のため特に必要があると認める時。

② ノロウイルス食中毒警報

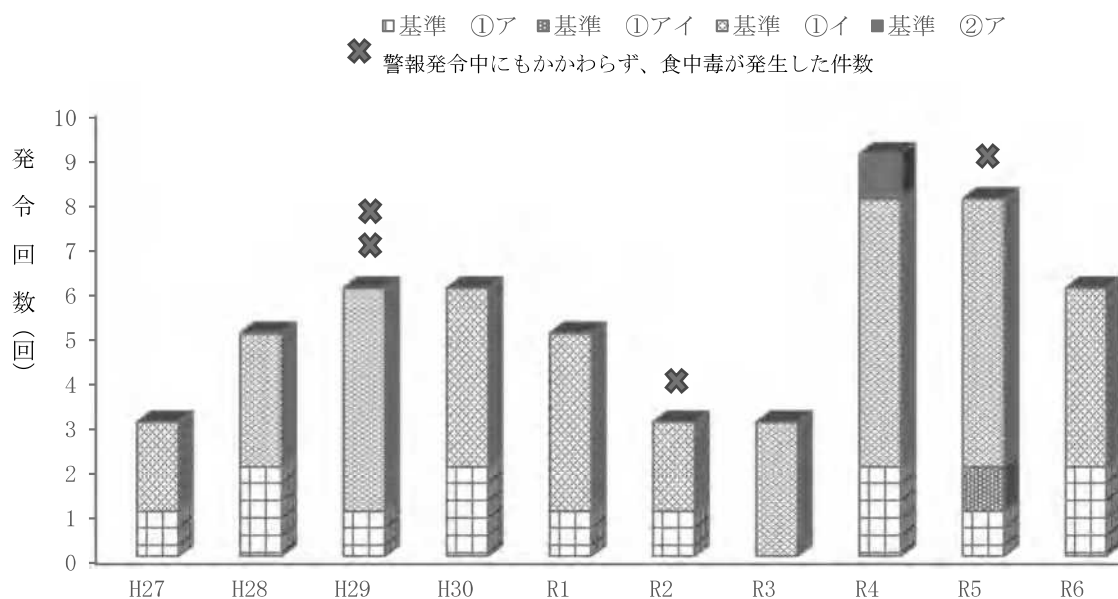
ア 感染性胃腸炎（ウイルス）の定点当たりの報告患者数が15人以上で、かつ、前週比が2週間連続して1.1以上の増加となったとき。

イ 警報発令者が食中毒の発生予防のため特に必要があると認める時。

有効期間

警報は、発令日から最長で10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) 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

- ・毒キノコ
 - ・有毒植物
- など

動物性自然毒

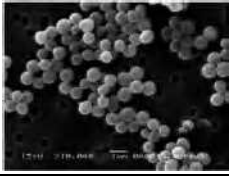
- ・ふぐ毒
 - ・貝毒
- など

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	●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 ●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	●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	●卵又はその加工品、食肉(牛レバー刺し、鶏肉)、うなぎ、すっぽんなど ●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	●生や加熱不足の食肉、生野菜などの食品、使用水など ●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 ※過去の原因食品：牛肉及びその加工品、サラダ、白菜漬、井戸水など
特徴	●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。 ●数百個程度の少ない菌量で発症する。	●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%とされている。 ●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。	●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。 ●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。	●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。 ●病原大腸菌は、主に5種類に分類される。 (1) 腸管病原性大腸菌(EPEC) (2) 腸管組織侵襲性大腸菌(EIEC) (3) 腸管毒素原性大腸菌(ETEC) (4) 腸管出血性大腸菌(EHEC) (5) 腸管凝集性大腸菌(EAggEC)
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	●生や十分に加熱されていない鶏肉を食べない。 ●食肉は、十分に加熱(中心部を75℃で1分以上)をする。 ●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。 ●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。 ●食肉に触れた調理器具等は、使用後洗浄・殺菌を行う。	●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。 ●手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌をする。 ●食品は10℃以下で保存する。	●肉や卵は、十分に加熱(75℃以上で1分以上)をする。 ●肉や卵は、低温で保存する。 ●卵を生食する場合は、期限内の卵のみにする。 ●卵は割り置きをせず、割卵後、直ちに調理する。 ●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。 ●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。	●生野菜などは良く洗う。 ●食肉類は、中心部まで十分に加熱(75℃以上1分以上)をする。 ●二次汚染を防ぐため、調理器具や手指は十分に消毒する。 ●定期的な水質検査や殺菌装置の稼働確認などを行う。

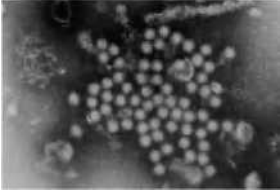
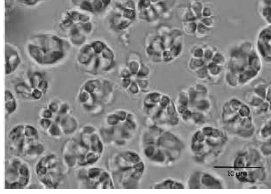
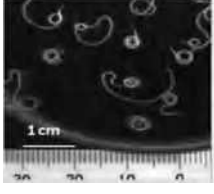
食中毒早見表（その１）

※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	●嘔吐型 焼飯、ピラフ、スパゲティ、焼きそばなど ●下痢型 食肉、野菜、スープ、弁当、プリンなど	●魚介類(刺身、寿司、魚介加工品) ●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) ※3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。	●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 ●乳児ボツリヌス症： 蜂蜜、コーンシロップ	●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 ※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。
特徴	●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。 ●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。 ●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。	●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。 ●水温が15℃以上になると活発に活動する。 ●真水や酸に弱い。	●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。 ●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。	●人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。 ●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。 ●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。
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	●一度に大量調理せずにより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)。 ●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。	●魚介類は真水でよく洗う。 ●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。 ●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。 ●加熱処理(60℃で10分以上)をする。	●加熱処理(80℃で30分以上)をする。 ●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。 ●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。	●前日調理、室温放置は避ける。 ●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。 ●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。

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  出典：香川県環境保健研究センター	クドア  出典：厚生労働省ホームページ	アニサキス  出典：厚生労働省ホームページ
原因食品	●生や加熱不足のカキなどの二枚貝など ●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	●生食用生鮮ヒラメ（ヒラメの刺身等）	●サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類
特徴	●1年を通して発生しているが、特に冬季に流行する。 ●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。 ●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。 ●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。	●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。 ●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。	●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。 ●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。
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	●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。 ●手洗いの励行 ●食品を十分に加熱（中心温度 85～90℃で90秒間以上）する。 ●食品取扱者や調理器具等を介した二次汚染を予防する。 ●衛生的に嘔吐物、排泄物などを処理する。	●冷凍保存（-20℃で4時間以上）をする。 ●加熱処理（75℃で5分間以上）をする。	●加熱処理（70℃以上又は60℃で1分間以上）をする。 ●冷凍保存（-20℃で24時間以上）をする。 ●新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。 ●魚の内臓を生で食べない。 ●目視で確認して、アニサキスを除去する。

(3) 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。

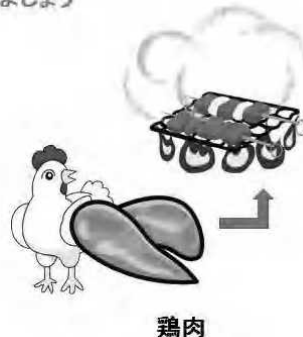
加熱不十分なお肉による食中毒予防のポイント

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



※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。

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、中心部まで十分に加熱しましょう



※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

(4) ノロウイルスによる食中毒

冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ



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



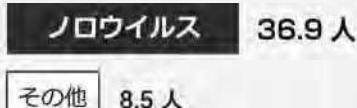
原因別の食中毒患者数（年間）

◆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30～令和4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/selsakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/Q40204-1.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。



	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppm の濃度の塩素消毒液		1000ppm の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	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
<食品からの感染> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	<潜伏時間> ● 感染から発症まで24～48時間 <主な症状> ● 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。 ● 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。

出典：厚生労働省作成リーフレット抜粋

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



スイセン



スノーフレーク
(スズランスイセン)

【中毒症状】

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。)

【間違いやすい植物】

・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)

バイケイソウ



芽出し期のバイケイソウ

【中毒症状】

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。

【間違いやすい植物】

・オオバギボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニクなど

イヌサフラン



【中毒症状】

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。

【間違いやすい植物】

(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

グロリオサ



グロリオサの地下部



グロリオサの花

【中毒症状】

口腔・咽頭灼熱感、発熱、下痢、背部疼痛などが発症し、臓器の機能不全などにより、死亡することもある。

【間違いやすい植物】

・ヤマノイモ

**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

厚生労働省

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



厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課作成

出典：厚生労働省作成リーフレット抜粋

(7) 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

消費期限などの
表示をチェック!

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

できれば
保冷剤(氷)
などと一緒に

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

停電中に庫内温度に
影響を与える扉の
開閉は控えましょう

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

point 3

下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
清潔なものに交換

ゴミはこまめに
捨てる

こまめに
手を洗う

肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら
水質に注意

肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分以上)

作業前に
手を洗う

台所は
清潔に

電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする

調理を途中で
止めたなら
食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に
手を洗う

盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う

長時間室温に
放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

作業前に
手を洗う

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

早く冷えるように
小分けする

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

出典：厚生労働省作成リーフレット抜粋

(8) 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

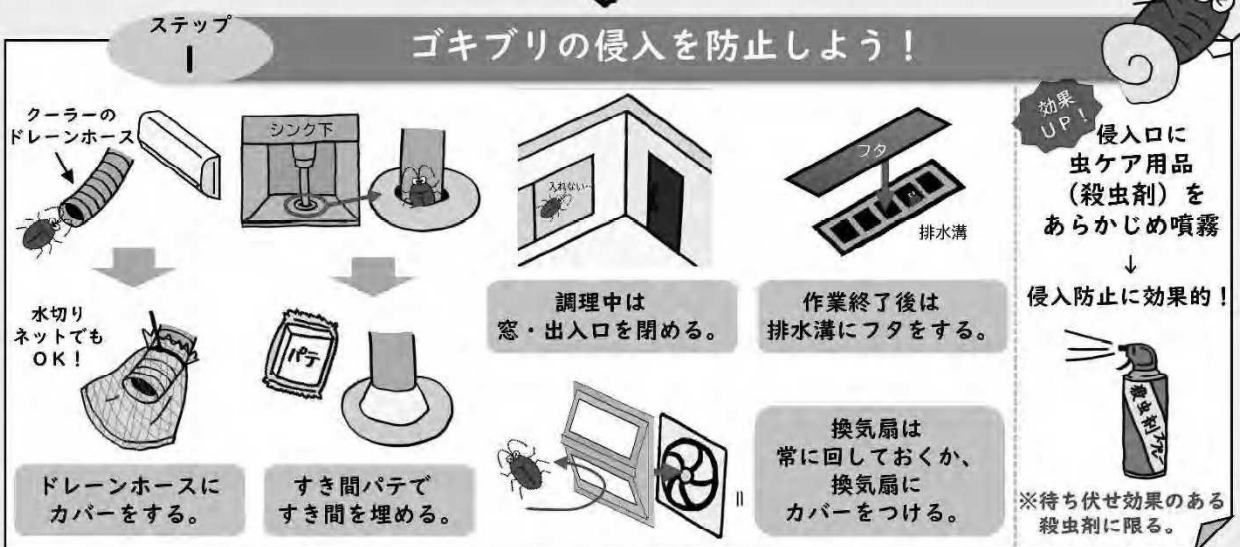
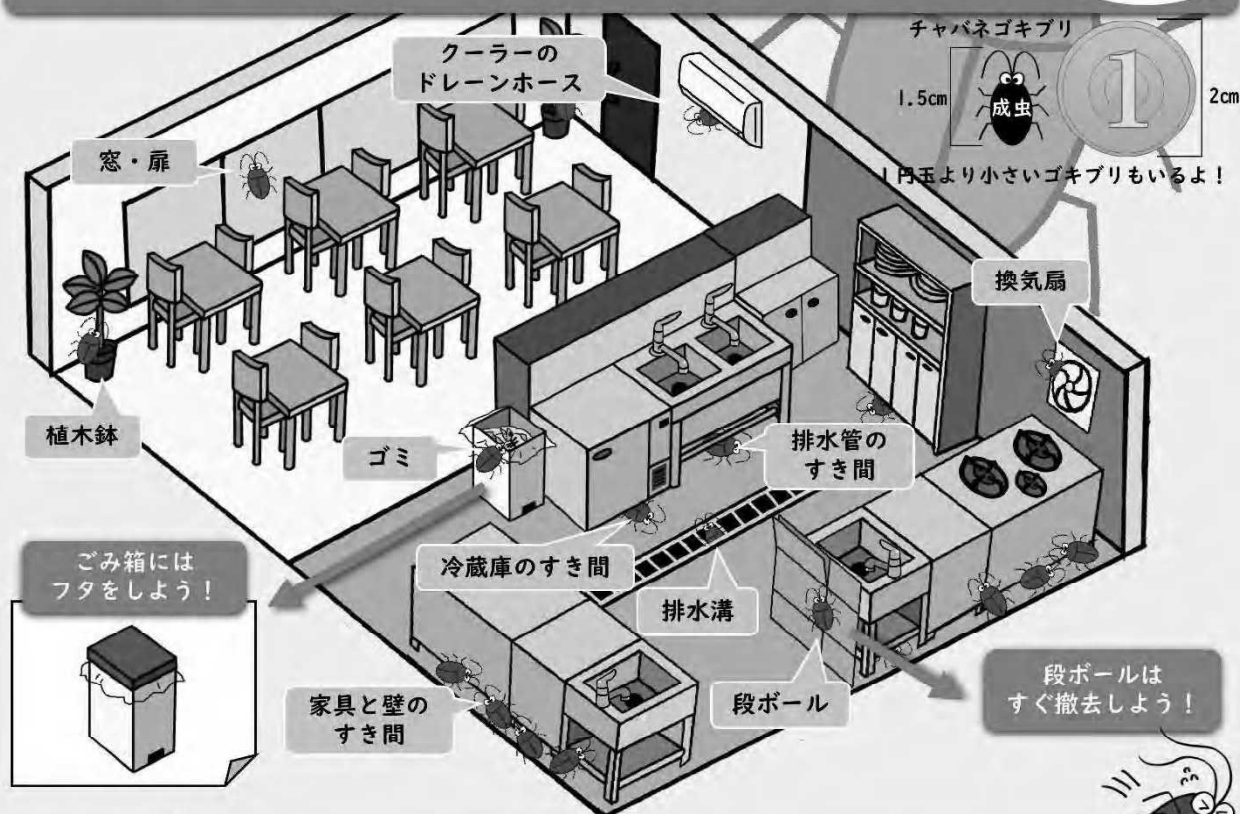
<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/shokuhin/syokuanzen/yobou.html>

4 効果的なゴキブリ対策について

ゴキブリを撃退！ ～効果的なゴキブリ対策～

ゴキブリは 暗い・せまい・温かい が好き♡

こんな所に
ゴキブリは
いるよ！



香川県 × アース製薬株式会社（監修）

— 香川県とアース製薬株式会社は、令和4年3月23日に包括連携協定を締結しました —

ステップ
2

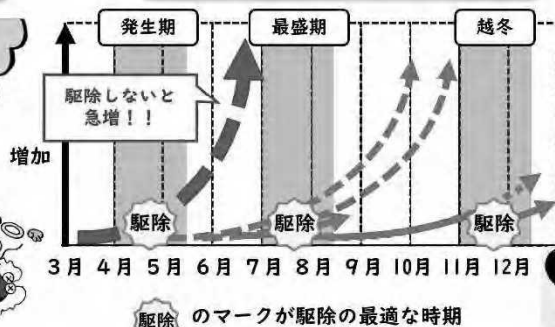
くん煙剤でゴキブリを駆除しよう！

くん煙剤を使用すると、すき間に潜むゴキブリを一気に駆除することができます。 くん煙剤を使用した日を記録！

くん煙剤の種類



ゴキブリの増加時期と駆除時期



駆除の推奨時期

駆除の推奨時期	実施日
4月中旬	月 日
7月中旬	月 日
11月中旬	月 日

+ ゴキブリが多いときは…

月 日	月 日
-----	-----

効果UP!

効果UP!

ゴキブリの卵は殺虫成分が効きにくいので、卵がふ化する2～3週間後に再度使用すると効果的！

くん煙剤を使用する際の注意点・ポイント



食器の上には新聞紙などをかぶせる

効果UP!

ゴキブリが煙から逃られないようにするために引き出し・食器棚等の扉を開きましょう!

効果UP!

すべての部屋で同時にくん煙剤を使用すると、逃げ場がなくなり徹底駆除ができます!



植物やペットは外に出しましょう!

魚類には、くん煙剤の影響が強いため、外に出せない時は、エアポンプを止めて、水槽ごと袋で覆い、ガムテープ等で密閉しましょう。



火災報知器

次のものにはカバーをしましょう!

- ① 精密機械 (パソコン・テレビ等)
- ② 金属製品 (金属製の置物等)
- ③ 食品
- ④ 火災報知器・ガス漏れ警報器 (薬剤の種類によって異なります)



ステップ
3

生き残ったゴキブリを毒餌剤・捕獲器で駆除しよう!



どくじざい
毒餌剤・捕獲器

くん煙剤を使用した直後は通常時に比べてゴキブリの活動性が高まります。

設置した日を記録!

設置時期

月 日
月 日
月 日
月 日

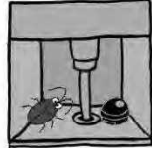
どくじざい
毒餌剤・捕獲器を使用すると、生き残ったゴキブリに効果あり!

どくじざい 毒餌剤・捕獲器の効果的な使用方法



効果UP!

- ① 一度にたくさん置く。
例) 壁や家具沿い、引き出しやシンク下の中、植木鉢の横
- ② 捕獲器は月1回交換する。



注意) 薬剤を使用する際は、使用方法や使用上の注意等を守って正しく使いましょう。

5 食物アレルギー対策について

(1) 食物アレルギーについて

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等（アレルゲン）を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

① 主な食物アレルギーの症状

軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

(2) 食品表示について

健康危害の発生を防止する観点から、概ね3年毎に、全国のアレルギーを専門とする医師を対象として実施している全国実態調査の症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料を定めています。容器包装された加工食品に対して当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

① 特定原材料等

	特定原材料等の名称	表示
特定原材料	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨 (任意)

② アレルギー表示の主なルールについて

ア 代替表記について

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあっては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「卵」であれば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

イ コンタミネーション（アレルギー物質の意図しない混入）について

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則ですが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表示を推奨しています。

例：「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

ウ 可能性表示の禁止について

「入っているかもしれない」といった可能性表示は認められていません。

③ アレルギー表示の例

ア 個別表示する場合（アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／調味料（アミノ酸等）

イ 一括表示する場合

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

(3) 外食・中食での食物アレルギー対策について

法律上の義務ではありませんが、外食・中食での食物アレルギー対策として、消費者庁が啓発資料を作成したので、ご活用してください。



一人ひとりが動画で理解を深め、食物アレルギーのリスクを回避しましょう。

出典：消費者庁ホームページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy)

① アレルギー情報を提供する際の注意点

- ア 最新で正確な情報を提供しましょう
- イ あいまいな回答はしないようにしましょう
- ウ 原因食物の意図しない混入（コンタミネーション）の可能性を伝え、重症者には慎重に判断することを促しましょう
- エ「食べられる/食べられない」の判断はお客様にしていadakましょう
- オ 食物アレルギーへの問い合わせには正しい知識を持った店員が対応しましょう

② 食物アレルギーカードについて

香川県では、食物アレルギーがあることや、原因となる食材をお知らせするための「食物アレルギーカード」を作成しています。「アレルギーカード」を提示された方のアレルギー情報を適切に把握し、安全・安心な食品の提供に努めてください。



香川県ホームページ：食物アレルギーについて (<https://www.pref.kagawa.lg.jp/kenkouseisaku/allergy/food-allergy.html>)

6 HACCPに沿った衛生管理について

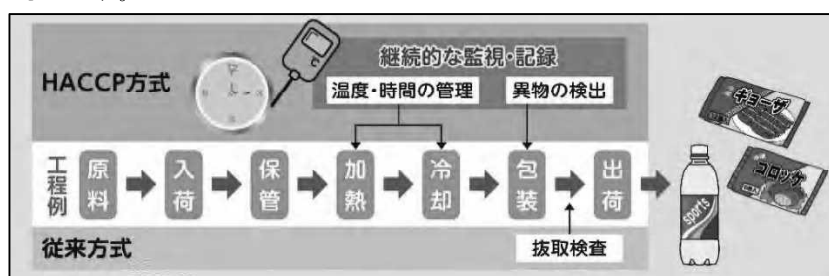
令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されました。事業者の規模や業態に応じて、次のいずれかの管理をする必要があります。

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
コーデックスのHACCP 7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。 【対象事業者】 ①大規模事業者 ②と畜場 ③食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く。）	各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。 【対象事業者】 ①食品を製造又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの ②飲食店営業等を行う者その他の食品を調理する営業（飲食店営業（準用規定が適用される給食施設を含む。）、調理機能付き自動販売機、菓子製造業のうち比較的短期間で消費されるパンを製造する営業、そうざい製造業） ③容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者 ④食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業者（米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売、魚介類販売等） ⑤小規模事業場（食品を取り扱う従事者が50人未満）

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。

特に厳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。

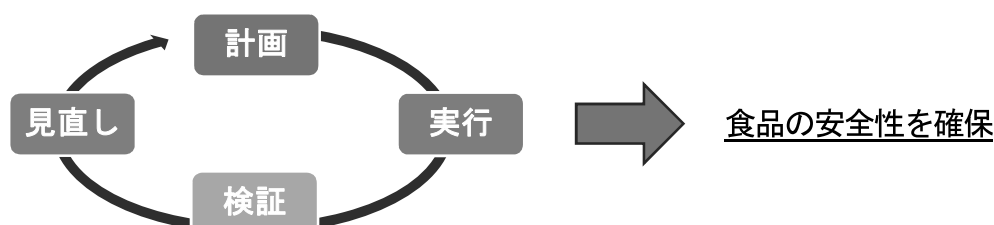
HACCPはこれまでの衛生管理と全く異なるものではなく、食品の安全性確保の取組を「見える化」しようとするものです。



※厚生労働省作成リーフレット抜粋

営業者が実施すること

1. 一般的な衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図ります。
2. 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成します。
3. 衛生管理計画や手順書に基づき衛生管理を実行し、実施結果を記録し、保存します。
4. 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直します。



食品等事業者団体が作成した業種別手引書

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、活用してください。不明な点があれば、営業所所在地の管轄保健所にご相談ください。

厚生労働省ホームページ:HACCP(ハサップ) (https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/index.html)

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7年8月1日