

食品の衛生管理について

福島市保健所

衛生課 食品衛生係

TEL : 024-597-6358

目次

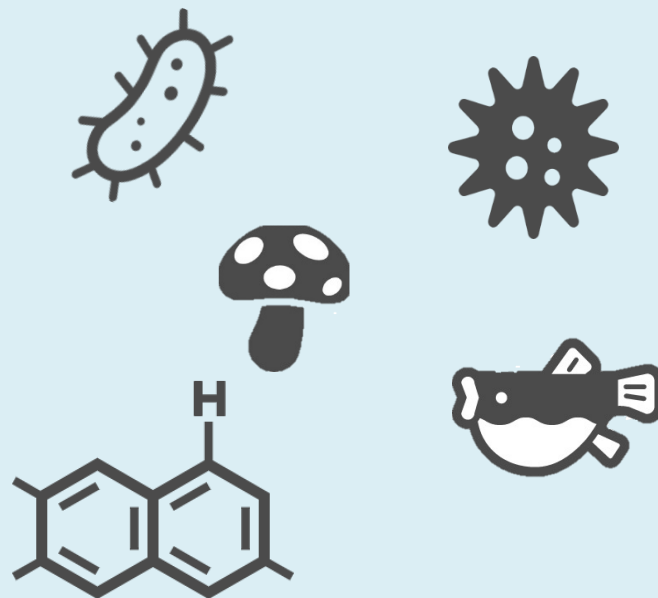
1. 食中毒の発生状況
2. 食中毒の原因
3. 食中毒の予防方法
4. イベントでの食品提供

Ⅰ 食中毒の発生状況

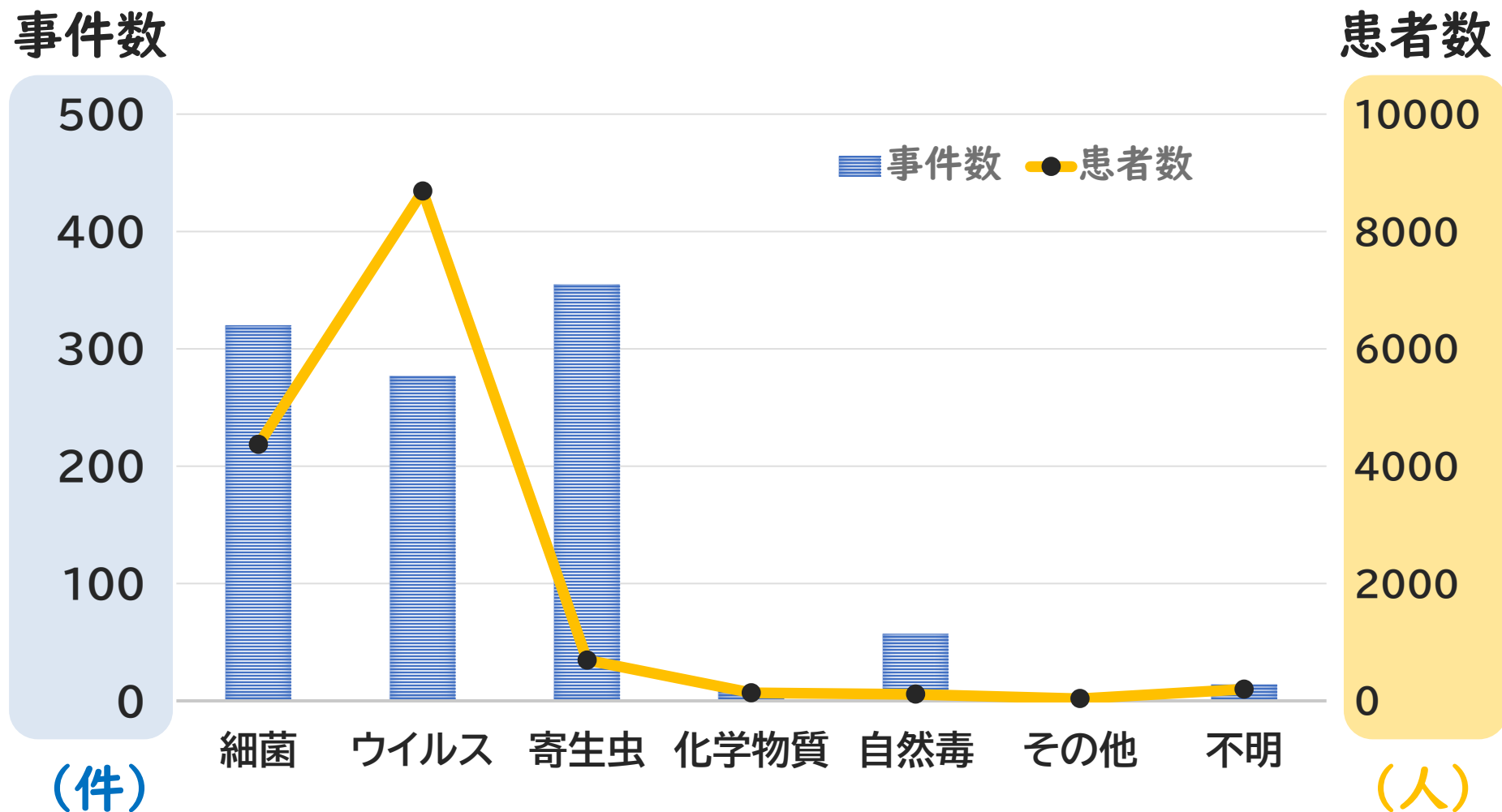
食中毒とは？

食べ物とともに体内に入った細菌や化学物質などによって引き起こされる、比較的急性の胃腸炎症状、腹痛、発熱などが出る健康障害のこと

- 1 細菌性食中毒
- 2 ウイルス性食中毒
- 3 自然毒食中毒
- 4 化学性食中毒
- 5 その他（寄生虫等）

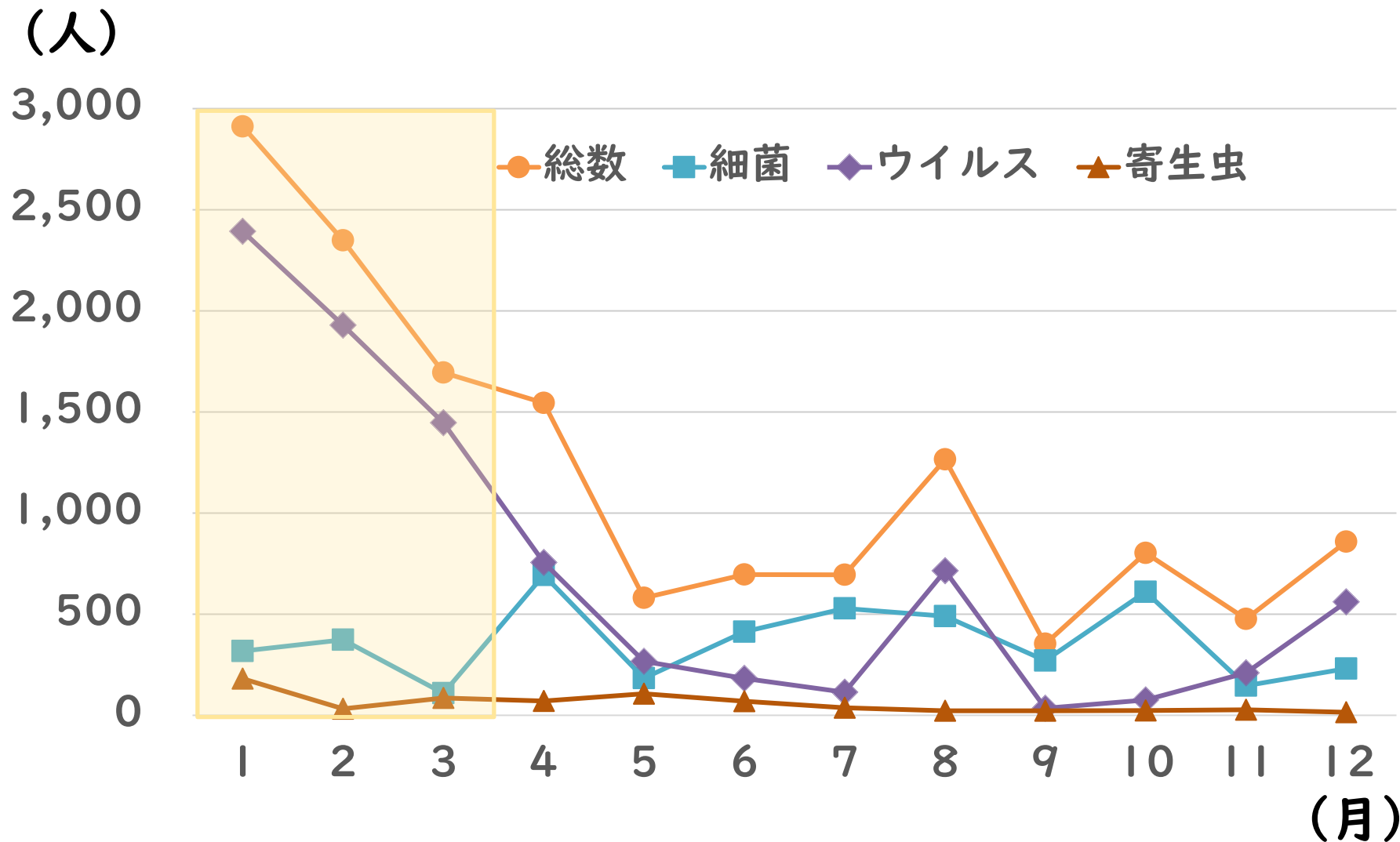


令和6年全国食中毒発生状況



厚生労働省「食中毒統計調査」を基に作成

令和6年全国食中毒発生状況（月別）



令和6年に死者が発生した食中毒（全国）

都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数
北海道	2024/4/23	家庭	イヌサフラン（推定）	自然毒 植物性自然毒	2	2	2
長野県	2024/7/21	寄宿舍	7月20日の夕食として調理した野生キノコ（ドクツルタケ、コテングタケモドキ(推定)）	自然毒 植物性自然毒	1	1	1

福島県内の食中毒発生状況

※事件数(患者数)

区分	病因物質	2025年 (11月20日時点)	2024年	2023年
ウイルス	ノロウイルス	12(262)	5(104)	4(308)
細菌	カンピロバクター 属菌	2(15)	2(7)	4(56)
	病原大腸菌	-	1(6)	-
	ウエルシュ菌	1(17)	-	-
	黄色ブドウ球菌	-	-	1(5)
寄生虫	アニサキス	24(24)	36(36)	22(22)
	クドア	-	1(111)	-
自然毒	植物性自然毒	4(8)	4(6)	1(1)
化学物質	ヒスタミン	1(1)	-	-
	合計	44(327)	49(270)	32(392)

2 食中毒の原因

カンピロバクター（細菌）

◆ 分布

鶏や牛、豚の腸管等

◆ 主な原因食品

- ・ 食肉
- ・ 二次汚染された食品

◆ 特徴

- ・ 消化器症状（腹痛・下痢など）
- ・ 少量（100個程度）で発症
- ・ 潜伏期間が長い（1日～7日）
- ・ まれに **ギラン・バレー症候群**を発症することもある



カンピロバクター

出典：食品安全委員会

https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_campylobacter.pdf

安全な鶏肉料理を提供しましょう



「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります

食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

（厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」）



加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

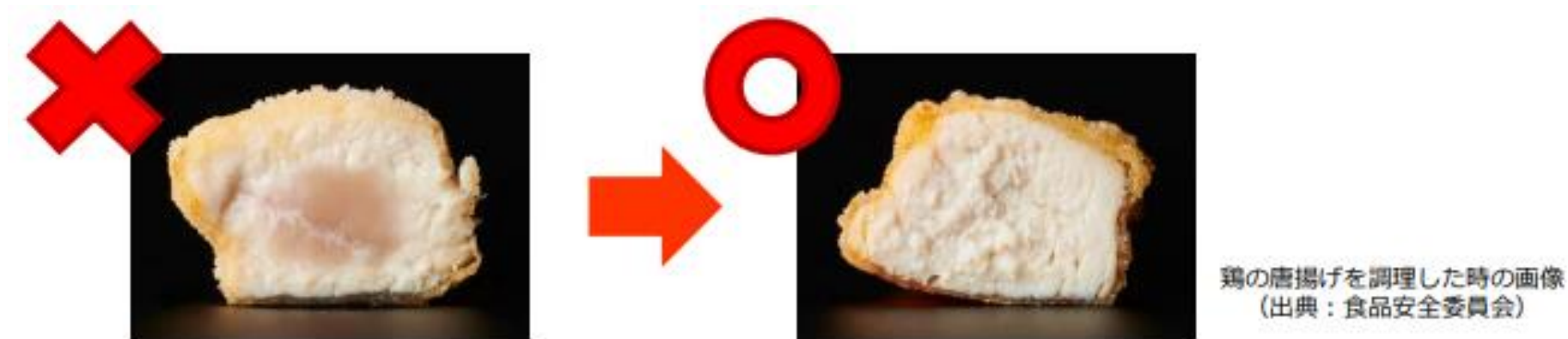
※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、製品包装の表示や商品規格書の情報を見て確認しましょう

表示例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」など

出典：厚生労働省カンピロバクターリーフレット

カンピロバクターによる食中毒の予防



出典：厚生労働省カンピロバクターリーフレット

- ◆ **中心部まで十分に加熱**する(中心部を75℃で1分間以上)
- ◆ 食肉は他の食品と**調理器具や容器を分けて**、処理・保管する
- ◆ 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などは**使用後に消毒・殺菌**をする

黄色ブドウ球菌（細菌）

◆ 分布

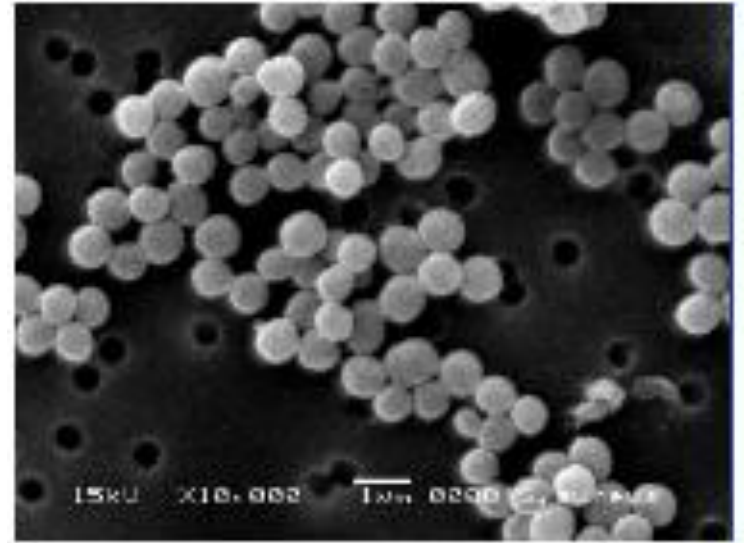
ヒトの傷口、咽頭、鼻、皮膚、頭髮、腸管内等

◆ 主な原因食品

- ・ おにぎり、仕出し弁当、生菓子等

◆ 特徴

- ・ 主症状は吐気、嘔吐、腹痛
- ・ **毒素(エンテロトキシン)**を産生する
- ・ **毒素は非常に熱に強い**ため、加熱しても毒素はそのまま残る
- ・ 潜伏時間が短い



黄色ブドウ球菌

出典：食品安全委員会

https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/s/hokuchuudoku_kenbikyuu.html

黄色ブドウ球菌による食中毒の予防

- ◆手指などに切り傷や化膿創がある人は、食品に直接触れたり、調理をしたりしないこと。
- ◆手指の洗浄・消毒を十分に行うこと。
- ◆食品は10℃以下で保存し、菌の増殖を防ぐこと。
- ◆調理にあたっては、帽子やマスクを着用すること。



ウェルシュ菌（細菌）

◆ 分布

- ・ ヒトや動物の腸管、土壌、下水等
(自然界に広く分布)

◆ 主な原因食品

- ・ カレー、シチュー、スープ等
※同じ鍋の中で大量に調理され、
作り置きされるもの

◆ 特徴

- ・ 主症状は腹痛、下痢
- ・ **耐熱性芽胞を形成する**
(100℃ 1～6時間の加熱でも耐えられる)
- ・ **嫌気性**(空気が無い環境で増殖)
- ・ 細菌を取り込んだヒトの**腸管内で芽胞を形成した時に、エンテロトキシンを産生する。**



ウェルシュ菌

出典：食品安全委員会

https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/s/hokuchuudoku_kenbikyuu.html

ウェルシュ菌による食中毒の予防

- ◆前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べることに。
- ◆一度に大量の食品を加熱した時は、菌の発育しやすい温度を長く保たないように注意すること。
- ◆やむを得ず保管する時は、小分けしてから急激に冷却すること。



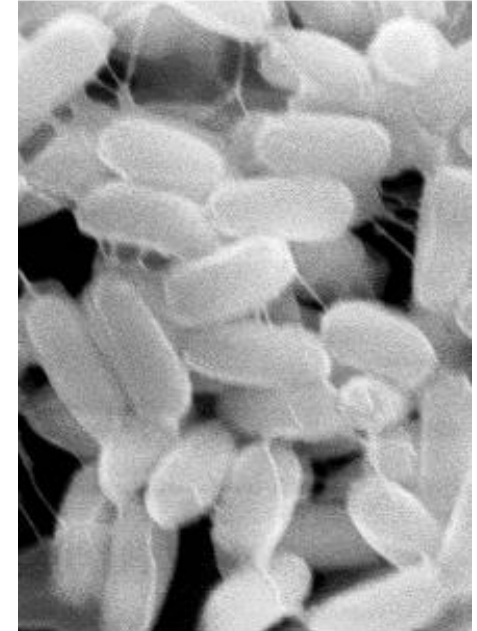
セレウス菌（細菌）

◆ 分布

土壌、塵埃、河川水、植物など
自然界に芽胞として広く分布

◆ 特徴

- ・ タイプが2種類に分けられる
 - ①嘔吐型：嘔吐毒（セレウリド）を産生する
潜伏時間が短く主に嘔気と嘔吐
 - ②下痢型：潜伏時間が長く、腹痛を伴う下痢
- ・ 耐熱性芽胞を形成する。



セレウス菌

出典：国立健康危機管理研究機構
<https://id-info.jihs.go.jp/diseases/sa/cereus/010/cereus-intro.html>

セレウス菌による食中毒の予防

- ◆一度に大量の米飯やめん類を調理し、作り置きしないこと。
- ◆穀類等が原料の食品は、調理後保温庫で保温する（55℃以上）か、小分けして速やかに低温保存（8℃以下）すること。



アニサキス（寄生虫）

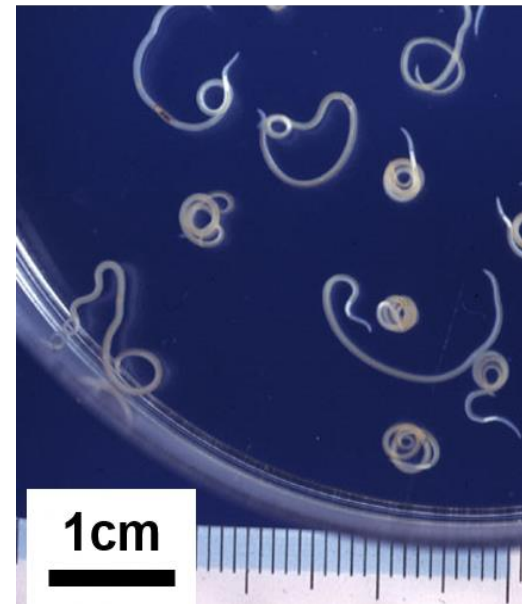
◆ 特徴

寄生虫（線虫類）

約2～3cmで白色の少し太い糸状

◆ 魚種

サバ、アジ、サンマ、カツオ
イワシ、サケ、イカなど



写真出典：厚生労働省HP

※アニサキス幼虫は時間が経過すると、内臓から筋肉に移動するため、内臓は速やかに取り除きましょう。

アニサキス食中毒の症状

	急性胃アニサキス症	急性腸アニサキス症
潜伏期間	数時間～十数時間	十数時間～数日
症状	激しいみぞおちの痛み、 吐き気、嘔吐	激しい下腹部の痛み 腹膜炎症状

アニサキス食中毒予防の三原則

①冷凍する（簡単・確実）

中心部まで -20°C 以下で
24時間以上冷凍

②加熱する（簡単・確実）

中心部まで 60°C で1分以上加熱
 70°C の場合は瞬時に死滅

③取り除く（100%は難しい）

目視確認で取り除く

調味料では
予防できません



クドア・セプテンpunkタータ（寄生虫）

◆ 特徴

寄生虫（粘液胞子虫）
顕微鏡で見ると花びらのような形

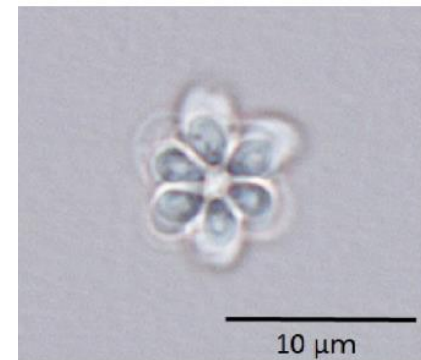
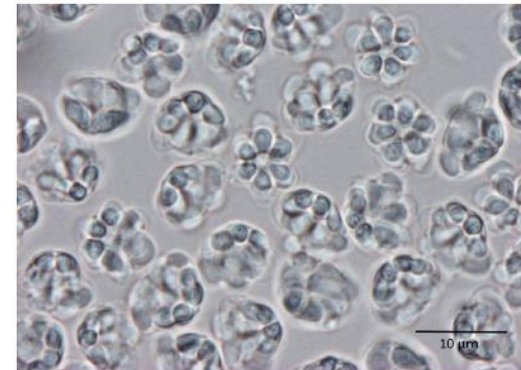
◆ 魚種

ヒラメ

◆ 予防対策

加熱（75℃で5分以上）

冷凍（-20℃で4時間以上）



クドア・セプテンpunkタータ

出典：厚生労働省

クドア <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000133250.html>

ノロウイルス（ウイルス）

◆主な原因食品

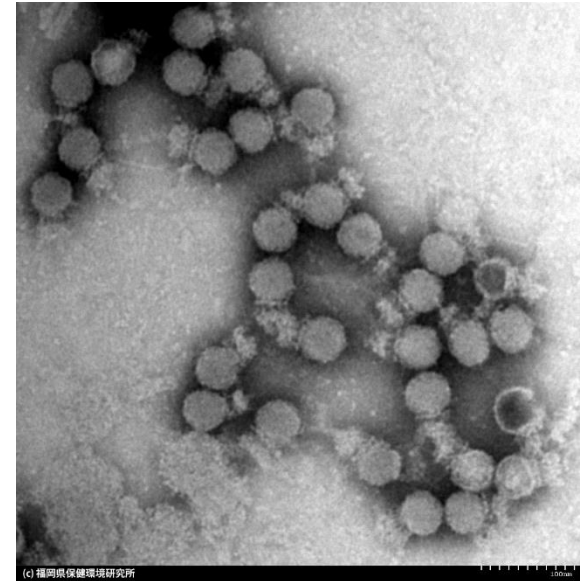
- ・ カキなどの二枚貝
- ・ 調理従事者による食品の二次汚染

◆主症状

下痢、腹痛、嘔吐、発熱など

◆潜伏期間

24～48時間



ノロウイルス
(福岡県保健環境研究所提供)

ノロウイルスの特徴

✓ 非常に小さい

洗っても取れにくく、空気中にもただよやすい

✓ とにかく丈夫である

酸や熱に強く、逆性石けんやアルコールでは十分に消毒できない

✓ 人の細胞でしか増殖しない

小腸の細胞に感染して増殖する
食品や器具に付着しても増殖はしない

✓ 感染力が強く何回も感染する

10~100程度で感染する
たくさんの遺伝子型(33種類以上)があり、
一度治っても違った型のウイルスに感染する

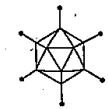
ノロウイルス



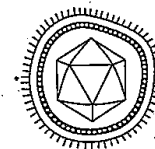
コロナウイルス



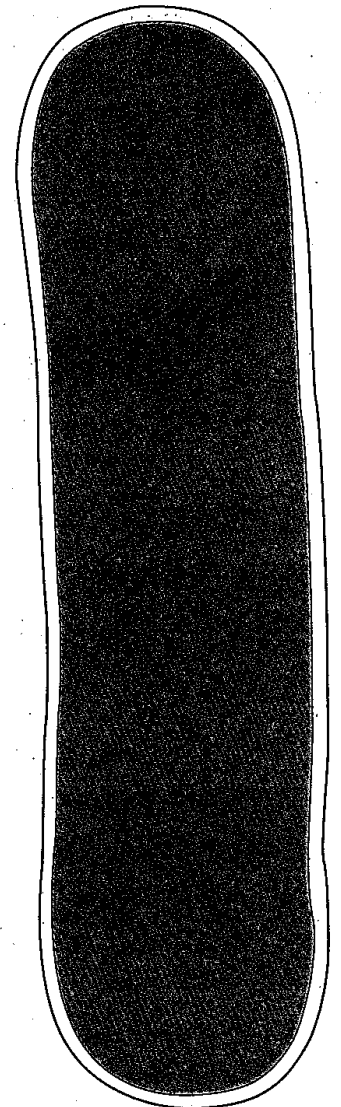
インフルエンザ
ウイルス



アデノウイルス



ヘルペスウイルス



大腸菌

ノロウイルスの感染経路

①経口感染

二枚貝や
ノロウイルスに感染
した調理従事者が調理
した食品



②接触感染

感染者が触れた
トイレのフタや蛇口から



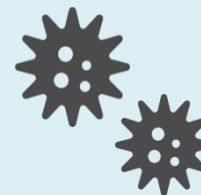
③飛沫感染

感染者の
おう吐物から



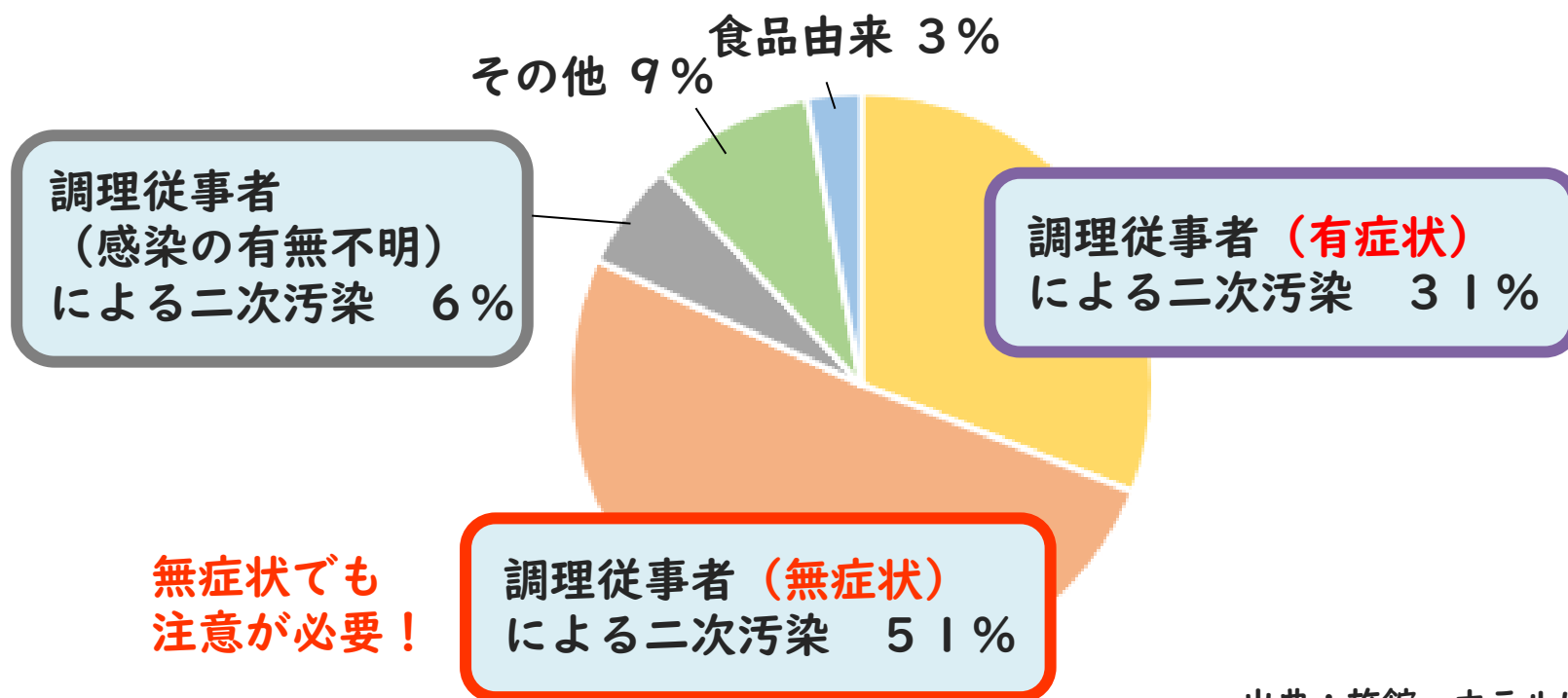
④空気感染

感染者のふん便や
おう吐物の乾燥から



ノロウイルス食中毒の発生要因

調理従事者による二次汚染が88%を占めています



出典：旅館・ホテルにおける
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理手引書

ノロウイルス食中毒予防の4原則

①もちこまない

体調が悪い時は
調理に従事しない



②つけない

マニュアルに沿って、
適切なタイミングで
手洗いする



③やっつける

食品はよく加熱して
提供する
(中心温度85℃~90℃
で90秒以上)



④ひろげない

食器や調理器具
を消毒する
おう吐物を適切
に処理する



次亜塩素酸ナトリウム溶液の使い方

ふき取り・消毒用は200ppm

汚物処理用は1000ppm

	200ppm		1000ppm	
原液の濃度	水の量	液の量	水の量	液の量
12%（一般的な業務用）	3L	5ml	3L	25ml
6%（一般的な家庭用）	3L	10ml	3L	50ml

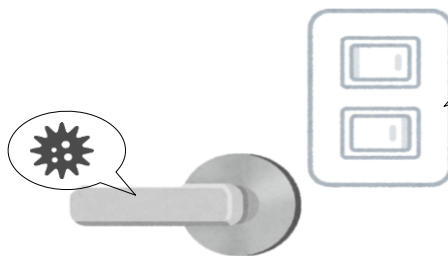
トイレは定期的に清掃・消毒しましょう

汚染を受けやすい場所

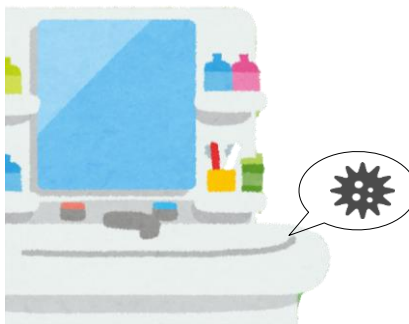
①手指が触れやすいところ ②糞便やおう吐物に汚染されたところ



- ・トイレの便座・フタ
- ・トイレットペーパーホルダー
- ・水栓レバー



- ・ドアノブ
- ・鍵
- ・照明・換気扇スイッチ



- ・洗面台



- ・水道の蛇口

ヒスタミンによる食中毒

ヒスタミンとは

ヒスタミン生成菌の酵素の働きにより、魚肉等に含まれるヒスチジン（アミノ酸の一種）から生成される物質

症状

喫食後1時間以内に、顔面（特に口の周りや耳たぶ）の紅潮、頭痛、じんま疹、発熱など

原因食品

赤身魚（サバ類、カツオ類、マグロ類、サンマなど）やその加工品



ヒスタミンによる食中毒の予防方法

ヒスタミンは一度生成されると、加熱しても減りません！

予防方法は、

「増やさない」 (=すぐに冷却)

Point

- ・ 魚は常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管する
- ・ 鮮度が低下したおそれのある魚は、調理に使用しない
- ・ 魚のエラや内臓は、購入後できるだけ早く除去する

洗剤等の誤用・混入に注意しましょう

食中毒事例

- ・ 洗剤を油と誤認して使用
- ・ 水道水で希釈した洗剤を水と誤って使用
- ・ 次亜塩素酸ナトリウムと水を入れて洗浄中であつたウォーターピッチャーの水を水と誤って提供
- ・ ライン洗浄後の水洗いを忘れたため、
使用した消毒液が残留し製造した製品に混入

参考：東京都保健医療局

「国内における洗剤等の誤用・混入等による食中毒事件一覧（平成14年から平成24年）」

洗剤の誤用・混入防止の対策

詰め替えた調味料や洗剤には、**内容物名を明記**しましょう！



中身は
洗剤？油？

3 食中毒の予防方法

食中毒予防の3原則



①つけない

- ・適切な手洗い
- ・器具の使い分け
- ・器具の洗浄、消毒



②ふやさない

- ・食品の温度管理
- ・冷蔵庫・冷凍庫の温度管理



③やっつける

- ・加熱殺菌

手洗いのポイント

3 原則 ①つけない



①つけない

- ・適切な手洗い
- ・器具の使い分け
- ・器具の洗浄、消毒

- ・石けんやハンドソープを使用して、2度洗いをする
- ・アルコールを使用する際は水気をよく拭き取ってから使用する
- ・汚れが残りやすいところを念入りに洗う
爪の間、親指の付け根、手首、指と指の間 など
- ・タイミングを決めて確実に手を洗う
調理の前、生の肉・魚・卵などを触った後、盛り付けの前
トイレの後、ゴミの処理をした後 など

正しい手洗い方法とは？

3原則 ①つけない



①つけない

- ・適切な手洗い
- ・器具の使い分け
- ・器具の洗浄、消毒



流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



手の甲をのぼすようにこすります。



指先・爪の間を念入りにこすります。



指の間を洗います。



親指と手のひらをねじり洗いします。

ポイント！



手首も忘れずに洗います。



①つけない

- ・適切な手洗い
- ・器具の使い分け
- ・器具の洗浄、消毒

- ・ 包丁やまな板は肉用・魚用・野菜用など用途別に使い分ける
- ・ 作業台やシンクは作業の切り替え時に洗浄・消毒する
- ・ 冷蔵庫や冷凍庫は保管場所を決めて保管する
 - 肉、魚、未洗浄の野菜は下の段へ
 - 調理済みの食品は上の段へ
- ・ 調理器具や食器は床面から離して保管する
 - 床面から60cm以上の場所又は30cm以上の扉付きの保管庫へ

食品を保管する時の温度

3原則 ②ふやさない

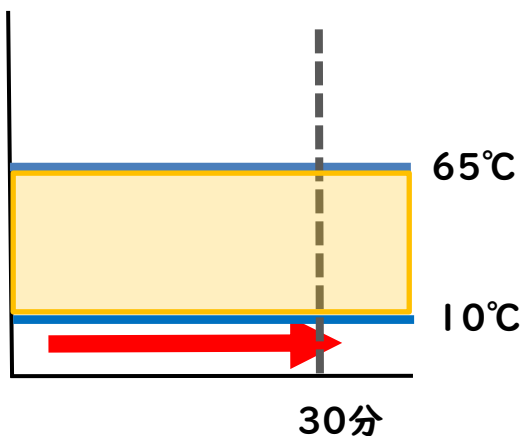


②ふやさない

・食品の温度管理
・冷蔵庫・冷凍庫の
温度管理

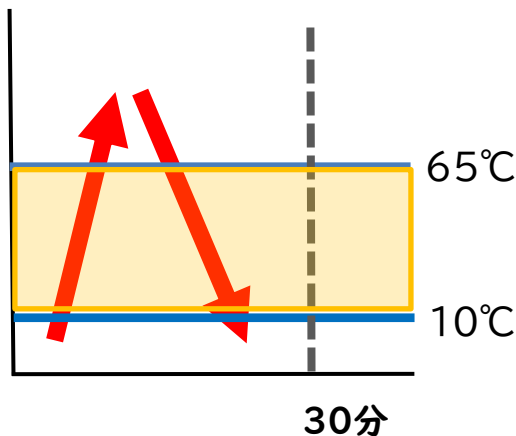
食中毒菌の増殖を抑制するためには、
65℃以上または**10℃以下**で管理

10℃以下で保管



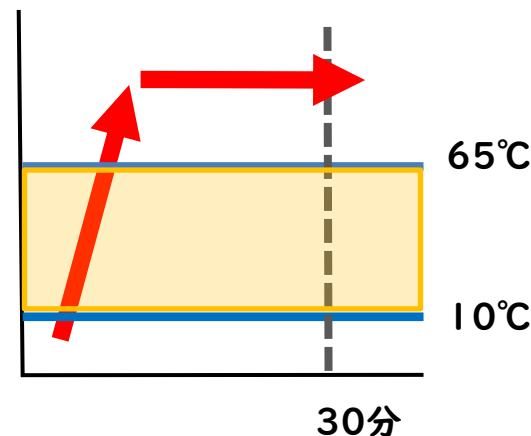
①加熱なし食品

30分以内に20℃付近



②加熱後冷却する食品

65℃以上で保管



③加熱後保温する食品

冷蔵庫・冷凍庫の管理

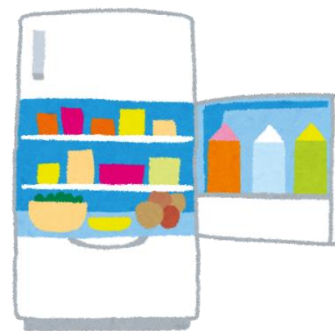
3 原則 ②ふやさない



②ふやさない

- ・食品の温度管理
- ・冷蔵庫・冷凍庫の温度管理

- ・ 冷蔵庫、冷凍庫には温度計を設置する
- ・ タイミングを決めて確実に庫内温度を確認・記録する
- ・ 異常時は速やかに修理を依頼し、保管している食品の状態確認をする
- ・ 食品は詰め込みすぎないように管理する



中心部までしっかり加熱

3原則 ③やっつける



③やっつける

・加熱殺菌

〈加熱時間の目安〉

細菌

中心温度 **75℃** 1分間以上

ノロウイルス

中心温度 **85～90℃** 90秒以上

表面だけの加熱はNG！

低温調理は加熱不十分による食中毒事例あり
温度と時間の管理を徹底しましょう
(中心温度 **63℃** 30分以上と同等の加熱条件)



使用前後に色・におい・濁り・異物を確認しましょう

井戸水を使用している場合

- ・水質検査を年1回以上実施しましょう
- ・殺菌装置・浄水装置が正常に稼働しているか確認しましょう



貯水槽がある場合

- ・貯水槽は年1回以上清掃しましょう



異常があった場合は、直ちに使用を中止しましょう

4 イベントでの食品提供

イベント・祭礼等で食品を提供する

不特定又は多数の方に食品を調理・提供する場合には、きちんとした建物・設備で営業許可を取得する必要がある、テントのような簡易な施設（仮設店舗）での出店は原則的に認められていません。



ただし・・・

一時的に人を集めるイベント・祭礼等においては、食中毒予防の観点から提供品目（メニュー）や調理方法を限定し、所定の設備を用意することにより、仮設店舗でも出店が認められます。

手続きの流れ

イベント・祭礼等における
食品の調理・提供か

いいえ

通常の営業許可申請
(仮設店舗での出店は不可)

はい

以下のいずれかの条件（営業許可申請の免除条件）にあてはまるか。

条件1 **出店頻度が年度に2回以内で、出店日数が1回につき連続して3日以内の場合**

条件2 地方公共団体又はPTA等が主催する公共的、教育的目的を有する行事・催しに主催者自らが出店する場合又は主催者以外の者が主催者の承認を得て出店する場合

いいえ

露店営業または臨時営業の許可申請

はい

営業届（短期）の提出
(営業許可申請の免除)

提供できる食品の条件

仮設店舗で提供できる食品は以下のいずれかの条件を満たす必要があります。

条件① 提供する直前に加熱調理をしたもの

(例外：かき氷等)

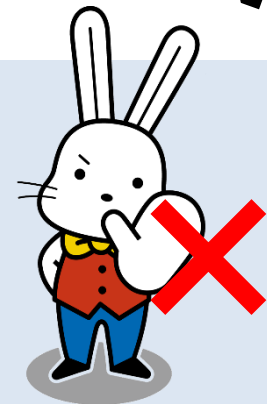
条件② 既製品を容器に盛り付けたり、コップに注いだだけのもの (ジュース、生ビール等)

下処理 (食材の洗浄、カット、肉の串刺し等) は仮設店舗内では不可です。
下記のいずれかの方法で対応してください。

- ・ 営業許可を受けた固定店舗で下処理を行う
- ・ 自宅以外のキッチン (集会所、学習センター等) で下処理を行う
- ・ 下処理が済んだ食材を使用する

提供できない食品

生もののNG



- ① 生もの
(刺身、すし、自家製生クリーム等)
- ② 生野菜を生そのまま使用したもの
(レタス、トマト等)
- ③ 加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの
(おにぎり、いなりずし等)
- ④ 調理・製造に多量の水を必要とするもの
(うどん、そば等)

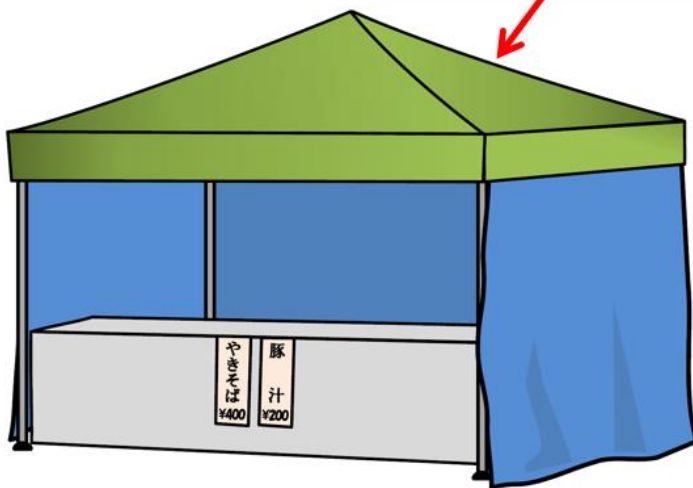
仮設店舗の施設基準①

■ 屋根付きのテント

■ 販売面以外の側面と背面を覆う三方幕

(※屋内の場合は、三方幕の代わりに机等で四方を囲むことで代用可能です。)

屋根があり、側面と背面がシートや
紅白幕等で囲われている(三方区画)



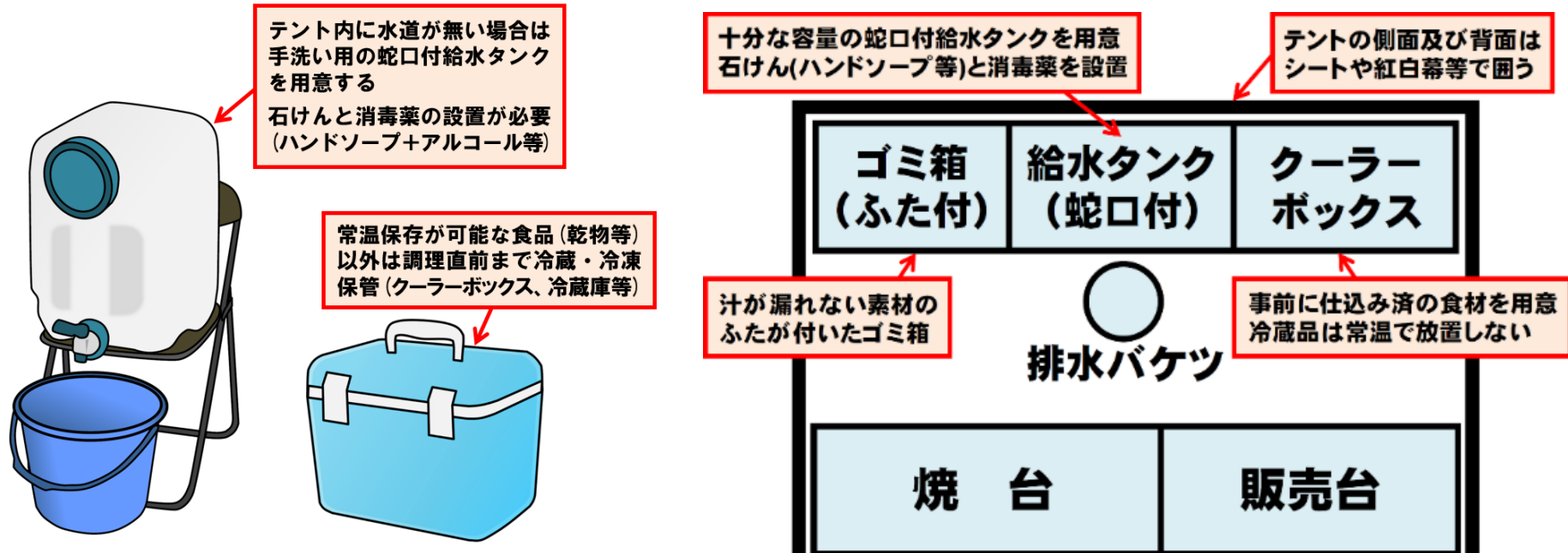
イベント用テント+シート



屋台用テント+紅白幕

仮設店舗の施設基準②

- 手洗い用の蛇口付きタンク（40L程度）
- 排水バケツ
- 食品保管設備
- （ふた付き）ゴミ箱
- ハンドソープ、アルコール等の衛生用品
- 調理に必要な熱源や調理器具類



営業届の提出方法

オンラインによる手続きが可能になりました！
イベントの1週間前までには手続きを完了してください

The screenshot shows the Fukushima City website interface. At the top, there's a green header with the city logo and name '福島市'. Below this is a navigation bar with icons for various services:防災・安全, 暮らし, 健康・福祉, 子育て・教育, 観光・文化・スポーツ, しごと・産業, まちづくり・環境, and 市政. On the right, there are buttons for '検索' (Search) and '閲覧支援 Languages'. Below the navigation bar, a breadcrumb trail reads: ホーム > 健康・福祉 > 衛生 > 食品衛生 > 食品営業 > イベント・祭礼等における食品提供. The main content area features a pink box with the title 'イベント・祭礼等における食品提供'. Below this, it says '更新日: 2025年10月01日 ページID: 9784'. There are two sidebars: a left sidebar with a green box titled 'はじめに' (Introduction) containing text about food safety at events, and a right sidebar with a grey box titled '食品営業' (Food Business) containing a link '新たに食品営業を始められる方へ' (For those starting food business for the first time).

福島市

検索 閲覧支援 Languages

防災・安全 暮らし 健康・福祉 子育て・教育 観光・文化・スポーツ しごと・産業 まちづくり・環境 市政

ホーム > 健康・福祉 > 衛生 > 食品衛生 > 食品営業 > イベント・祭礼等における食品提供

イベント・祭礼等における食品提供

更新日: 2025年10月01日 ページID: 9784

はじめに

一時的に人を集めるイベント・祭礼等においては、食中毒予防の観点から提供品目(メニュー)や調理方法を限定し、所定の設備を用意することにより、テントのような仮設店舗でも出店が認めら

食品営業

> 新たに食品営業を始められる方へ

福島市保健所 イベント

検索

ご清聴ありがとうございました