

2025年度 第2回食品衛生実務講習会

2026年2月25日(水)・2026年3月13日(金)
町田市保健所生活衛生課食品衛生係



講習内容

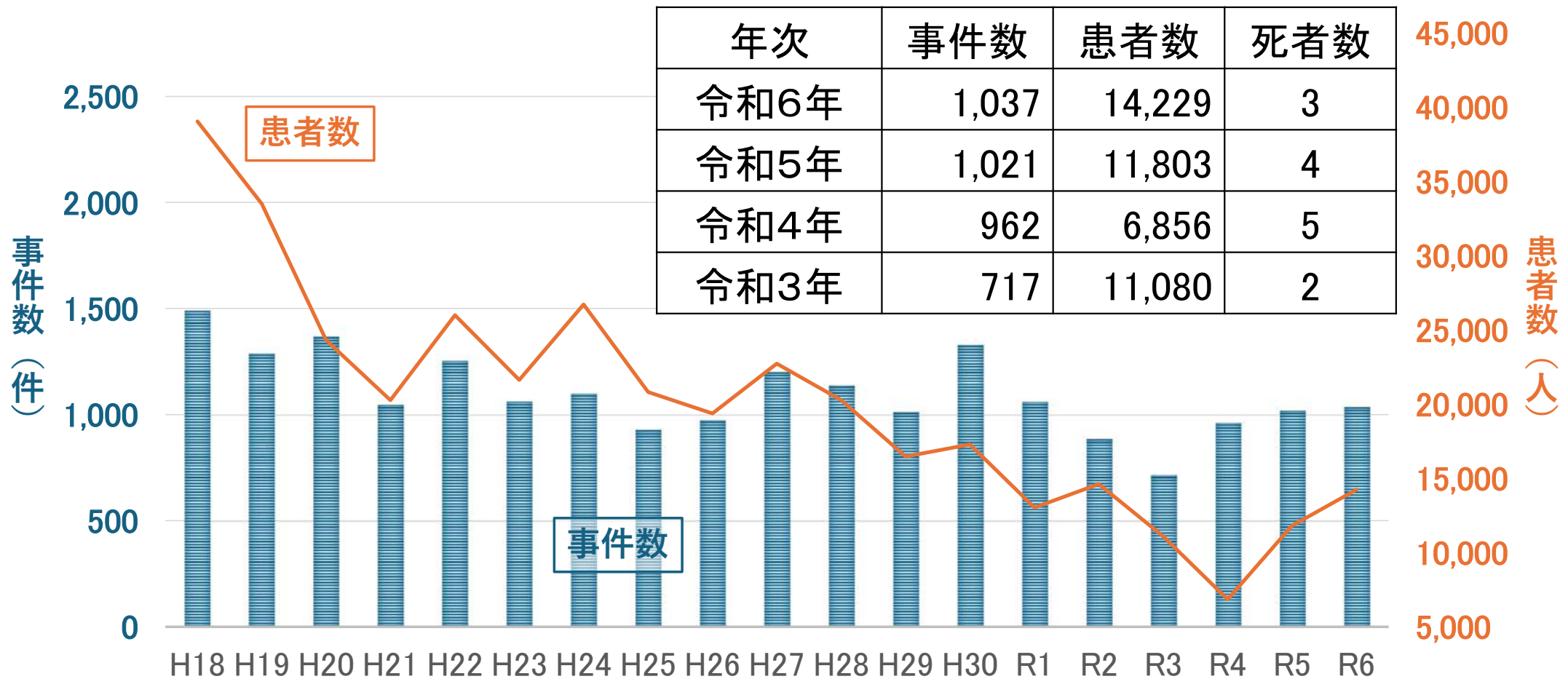
- 1 最近の食中毒発生状況
- 2 ノロウイルス食中毒対策
- 3 その他

変更の手続き
食品表示基準の改正
食べ残しの持ち帰り

An illustration of a fish on the right and a worm on the left, both in a light gray, semi-transparent style. The fish is facing left, and the worm is facing right. Below the text, there are several circular icons with a hexagonal pattern, also in a light gray, semi-transparent style.

1 最近の食中毒発生状況

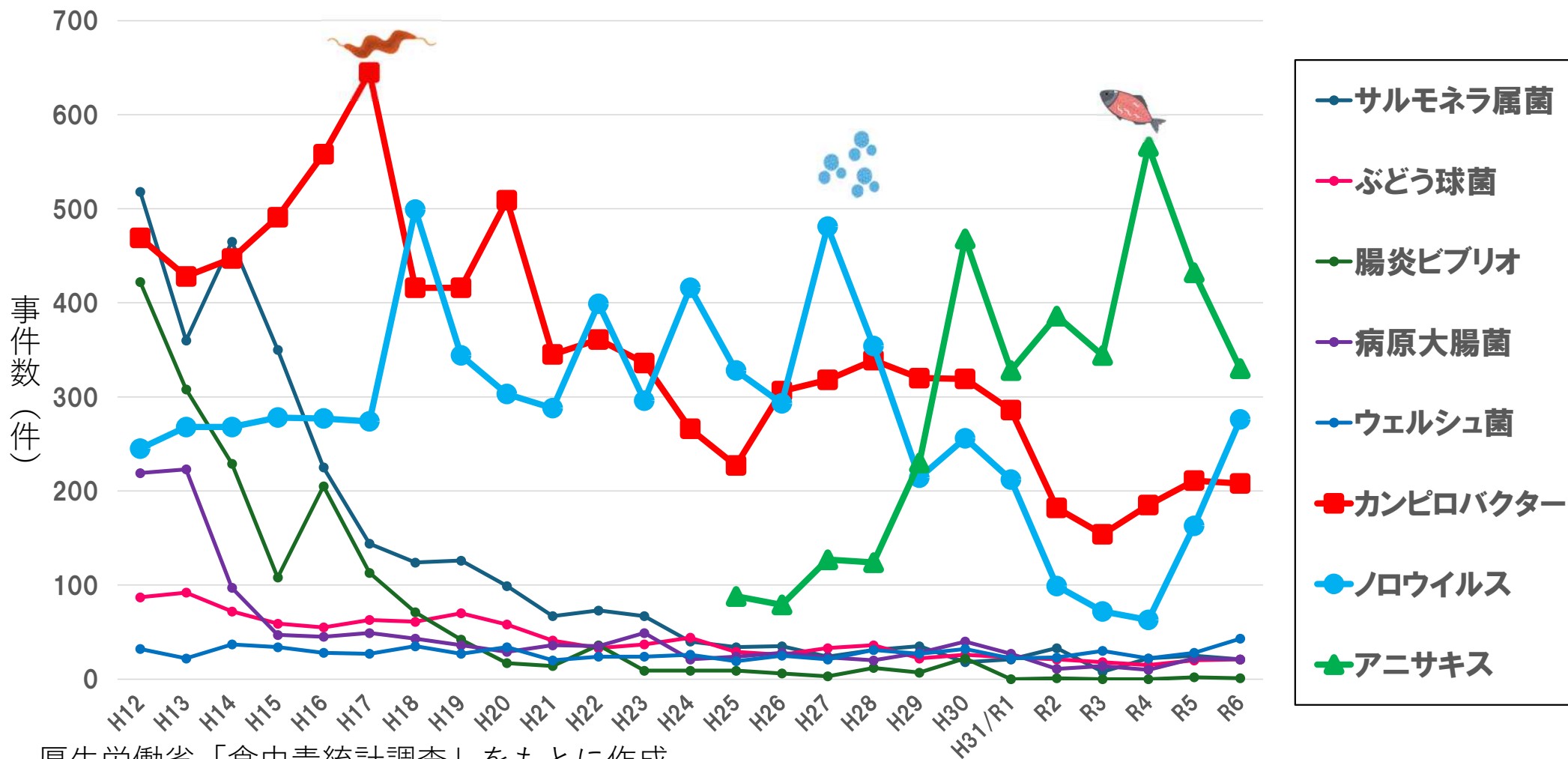
食中毒事件数・患者数の推移【全国】



厚生労働省「食中毒統計調査」をもとに作成

<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00450191&tstat=000001040259>

病因物質別事件数の推移【全国】



厚生労働省「食中毒統計調査」をもとに作成

<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00450191&tstat=000001040259>

東京都食中毒発生状況【病因物質別】

病因物質	事件数		患者数	
	令和5年	令和6年	令和5年	令和6年
アニサキス	70件	↓ 34件	74名	↓ 34名
カンピロバクター	29件	26件	144名	152名
ノロウイルス	16件	↑ 36件	358名	↑ 1,056名
ウエルシュ菌	4件	7件	149名	164名
全体	137件	114件	878名	1,536名

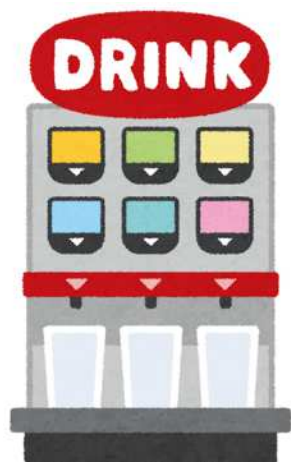
令和7年 東京都食中毒発生状況【病因物質別】 (速報値)

病因物質	事件数		患者数	
	令和6年	令和7年	令和6年	令和7年
アニサキス	34件	39件	34名	40名
カンピロバクター	26件	26件	152名	142名
ノロウイルス	36件	43件	1,056名	792名
ウエルシュ菌	7件	6件	164名	168名
全体	114件	126件	1,536名	1,270名

町田市保健所管内 食中毒発生状況

年	事件数	患者数	病因物質
令和4年	1 件	1 名	アニサキス 1件
令和5年	1 件	17 名	サルモネラ 1件
令和6年	4 件	99 名	ノロウイルス 1件 アニサキス 1件 ウエルシュ菌 2件
令和7年	0 件	0 名	

洗剤や消毒剤を誤って提供する食中毒等に注意



洗剤や消毒剤を誤って混入、又はそのまま提供してしまう食中毒は、毎年報告されています。

消毒剤等の取扱いについて、食品衛生法令上の基準にそって取扱い、誤って提供する「ヒューマンエラー」を防止するよう十分に注意してください。



消毒剤等の取扱いに係る食品衛生法令上の規定

洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる**容器包装に内容物の名称を表示する**等食品又は添加物への混入を防止すること。(食品衛生法施行規則別表第17)

施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、**食品等と区分して保管**する設備を有すること。(食品衛生法施行条例別表第2)

2025年他自治体での消毒剤食中毒事例

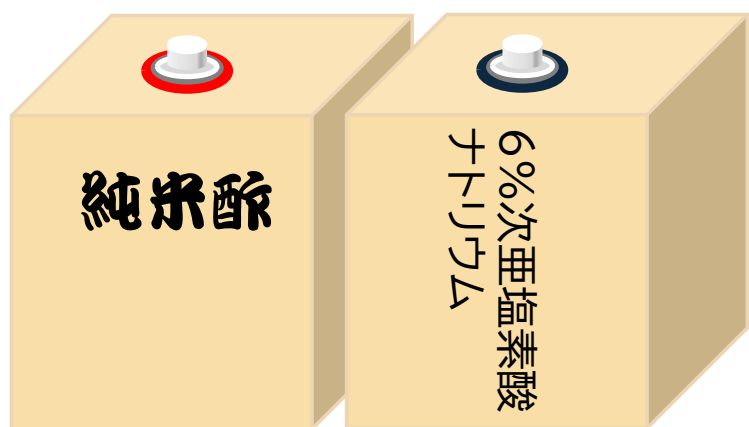
発生年月日	2025年6月8日
探知	6月9日、保健所に「飲食店を利用し、ラーメン等に酢をかけて喫食したところ、口腔内に刺激と異臭を感じた。店舗に確認したところ、消毒剤を取り違えて酢専用容器に入れたと説明を受けた」という通報があった。
特定理由	<ul style="list-style-type: none">・当該飲食店は、酢と誤って消毒剤を提供したことを認めた。・患者は当該液体をかけた食品を喫食した直後に症状を呈した。・医師から食中毒患者等届出票が提出された。
患者数	2名(喫食者2名)
病因物質	次亜塩素酸ナトリウム
措置	6月11日から営業禁止命令(6月12日解除)

原因の考察

- ◆ 消毒剤の保管場所を厨房内シンク下から常温食品庫に変更した。
- ◆ この変更は、調理従事者には周知していたが、消毒剤を使用しないホールスタッフには周知されていなかった。
- ◆ 同じ大きさ、材質の容器に入っている消毒剤を、酢と隣接して置いていた。
- ◆ お客様用の酢が空になっていたため、ホールスタッフが酢を補充しようとしたが、誤って消毒剤を入れてしまった。



同じ容器は紛らわしい！



BIB容器

(バッグ イン ボックス、業務用液体容器)

【食品】飲料水、お酒、醤油、添加物 など

【薬剤】中性洗剤、消毒剤 など

何が入っていても、見た目はほとんど同じ



空き容器の
使い回しも
危険！

事故を防ぐために

- ・専用容器を使う
- ・調製日、消毒剤の名称を目立つように書く
- ・食品、飲料とは区別した保管場所に置く

2 ノロウイルス食中毒対策



ノロウイルス

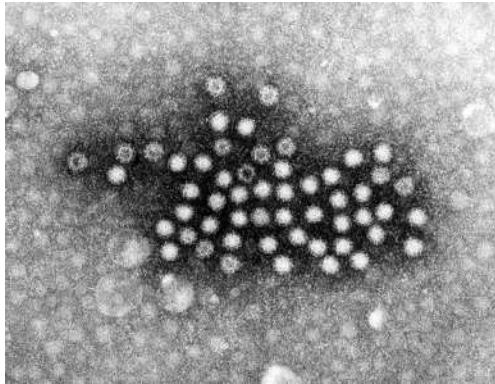


写真: 東京都健康安全研究センターホームページから引用

主な症状

おう吐、下痢、発熱、腹痛等
一般的には、数日で治癒

潜伏期間

24～48時間

特徴

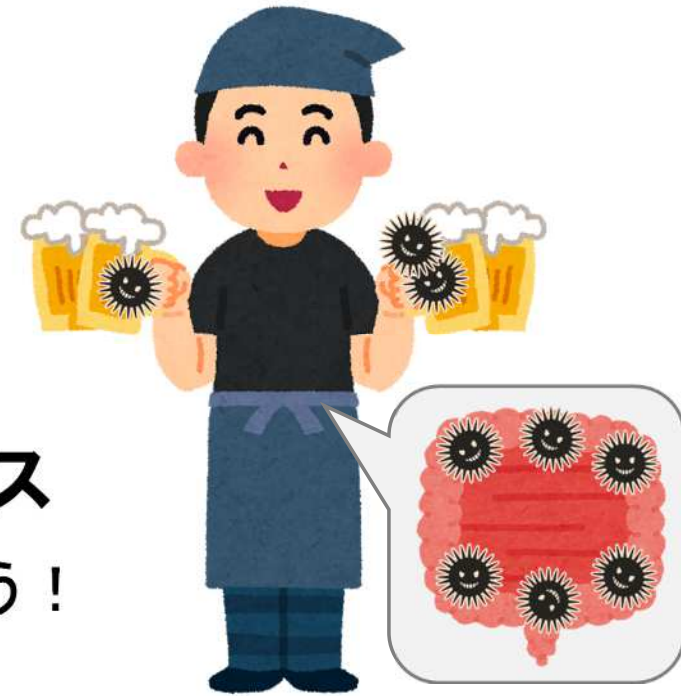
- ・ヒトの腸管で増殖
- ・10から100個程度で発症
- ・長期間、感染力を保持
- ・11月ごろから食中毒事件が増え始め、翌年3月ごろまで事件発生の多い時期が続く
- ・低温に強く、加熱殺菌が有効（85℃以上1分半以上）
- ・消毒には、ウイルスを完全に失活させる塩素系消毒剤を使う

不顕性感染

ノロウイルスに感染しても、
無症状又は**軽い症状**のことがあります。

下痢やおう吐などの明らかな消化器症状でなくとも、普段と違う二日酔いのような胃のむかつきなどの症状がある場合、食品を直接取扱う作業は避けましょう。

自分も実はノロウイルスに感染していて、ウイルスを排出していると考え、**手洗い**を徹底しましょう！



食中毒 予防 3 原則

- ① つけない
- ② ふやさない
- ③ やっつける

ノロウイルス食中毒 予防 4 原則

- ① 持ち込まない
調理する人の健康状態に注意
- ② ひろげない
清掃・消毒、おう吐物等の適切な処理
- ③ 加熱する
中心部まで十分に加熱
- ④ つけない
食品を汚染させない

ノロウイルス食中毒対策のポイント



ヒトの管理

- ① 持ち込まない
- ② ひろげない
- ④ つけない



モノ・環境の管理

- ② ひろげない



食品の管理

- ③ 加熱する
- ④ つけない

ヒトの管理①



調理従事者以外の人を
調理場に入らせない！



入っちゃ
だめよ



感染者と同じ
トイレを使用
→ ウイルス付着

作業着に着替える
くつをはき替える
手洗いを徹底する



ヒトの管理②

最重要



従事者の健康チェック、記録



急に休んだ従業員、理由は？

症状のある人は

食品に触れる
作業をしない！



家族のおう吐下痢

無症状でも
感染しているかも！

2025年他自治体 百貨店催事ノロウイルス食中毒事例

発生
年月日

2025年6月17日

探知

①6月20日、百貨店の催事店舗で購入した海鮮弁当を喫食し、おう吐等の症状を呈して救急搬送された旨届出

②6月21日、催事店舗から百貨店を通じて別グループから同様の有症苦情を受け付けた旨届出

特定理由

- ・患者は団体客等でなく、個々の利用客が弁当等を購入し喫食していたことから、共通の喫食物は催事店舗で販売された弁当等のみと推定された。
- ・患者の主な症状及び潜伏時間は、ノロウイルスによるものに類似した。
- ・調理従事者及び患者ふん便からノロウイルスGⅡが検出され、型別が一致した。

患者数

132名

病因物質


ノロウイルスGⅡ

措置

6月23日から25日までの3日間営業停止処分

原因食品の推測・汚染経路の考察

- ◆調理は、催事用の狭小な施設で実施し、1名のみのもので調理者が原材料のカット、酢飯等盛付、巻きずしの海苔巻き作業をしていた。
- ◆営業自粛までのいずれの日にも販売された弁当等を喫食した者からも患者が発生していることから、継続的に食品を汚染した可能性があった。
- ◆健康管理記録上、調理者の体調に問題はなかった。
- ◆自主検便（6月14日）の結果でノロウイルスは陰性だった。
- ◆使い捨て手袋を着用し、適宜交換していた。
- ◆手洗いの実施記録はあったが適切な手洗いが徹底されていたかは、確認できなかった。

 ノロウイルスに感染したものの無症状の調理調理者による食品の汚染が原因と強く疑われた。

ヒトの管理③ 手洗い

最・最・最
最重要

石けんと流水で 手洗い2回！

手洗器で手を洗うんだ！



手を洗おう

- ① 作業開始前
- ② トイレの後
- ③ 食品に直接触れる前
- ④ 作業の合間(汚染作業→清潔作業:
生の食肉・魚介類・農作物・卵殻等に触れた後)
- ⑤ 盛り付け・配膳の前



手洗いの手順

スタート

腕時計・指輪等
をはずす



流水で手をぬらし、
せっけん
をよく
泡立てる



手のひら



手のこう



指先・爪の間



指の間



もみ洗いする

手首



親指



よく拭いてから
消毒する



流水で
よくすすぐ



二度洗いが
効果的

手洗いの時間・回数による効果

※手洗いなしと比較した場合

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率※)
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個(約1%)
ハンドソープで10秒又は30秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	数百個(約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	数十個(約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎを2回繰り返す	数個(約0.0001%)

出典森功次他:感染症学雑誌、80:496-500,2006
<http://journal.kansensyo.or.jp/Disp?pdf=0800050496.pdf>

ヒトの管理④ 使い捨て手袋

手洗い・消毒後につける！

つけっぱなしにしない！

交換のタイミング

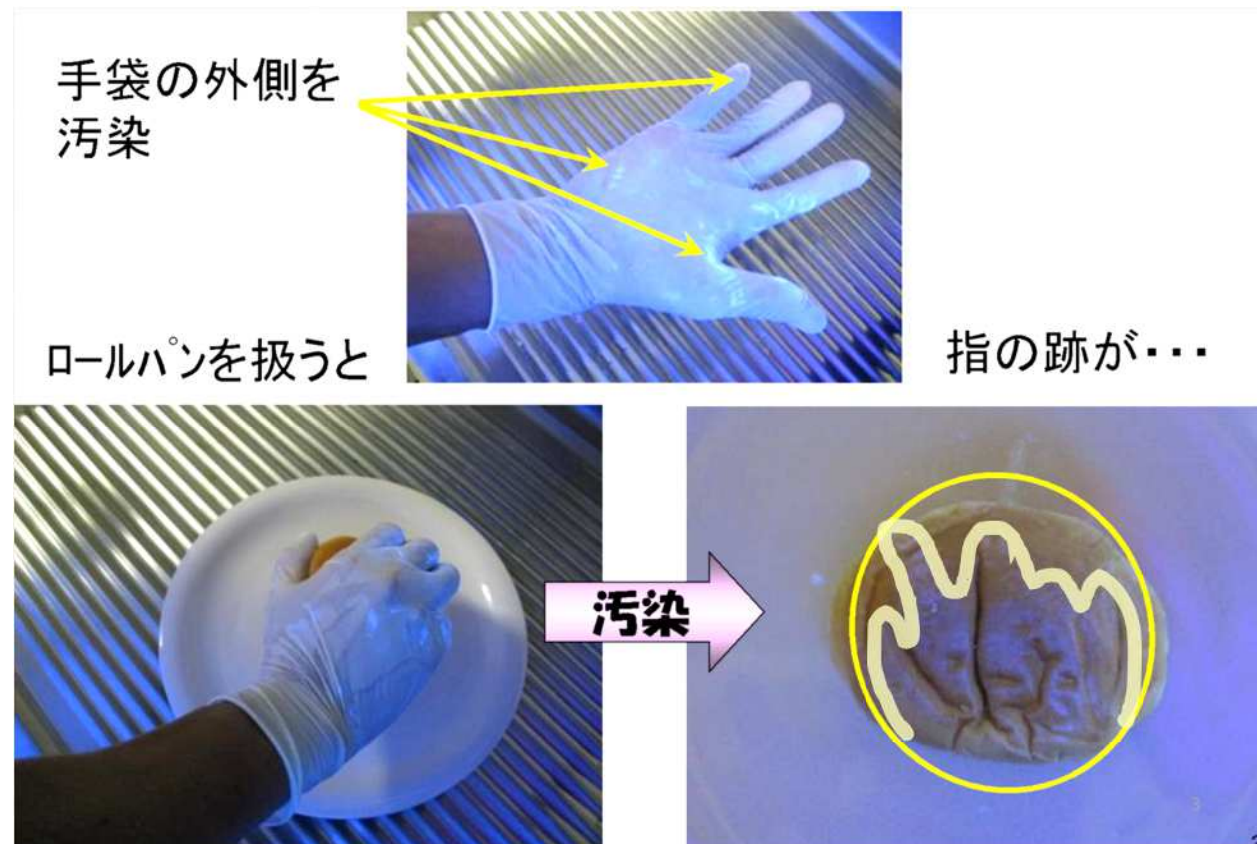
- ・取扱う食品が変わるとき
- ・食品以外のものに触れたとき



使い捨て手袋の注意点

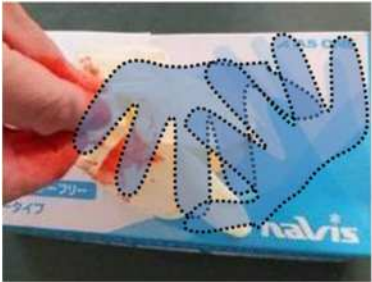
映写用

【汚れた手で手袋装着すると…】

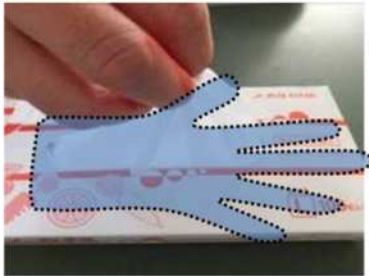


手袋の取り出し方に注意

映写用



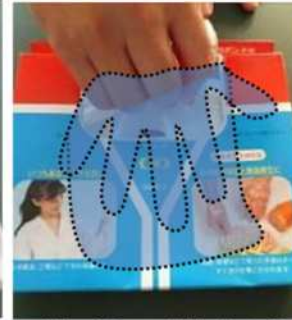
乱雑
(中央)



整然
(中央)



整然 縦折れ
(中央 端)



整然 横折れ
(中央 端)



手袋の着脱方法

- 1 作業中に脱げないよう適切な大きさの手袋を装着します



- 2 使用後は、手袋の外側を引っ張り上げ、片方の手袋を脱ぎます



- 3 そのまま、手や腕に触れないように脱ぎます。



- 4 脱いだ手袋は、もう片方の手で握ります



- 5 手袋を脱いだ手で、もう片方の手袋の内側を持ち上げます。外側の汚れた部分に触れないよう注意します



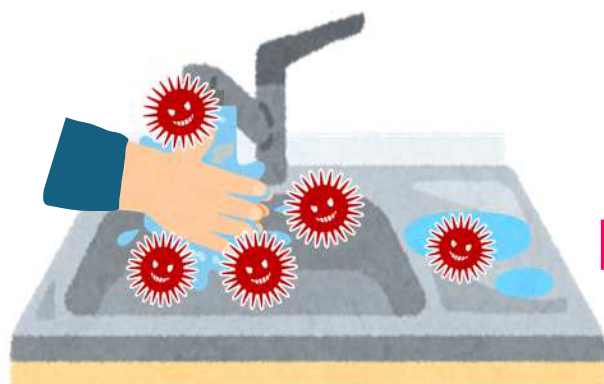
- 6 汚れた側が内側になるように、手袋を脱ぎます



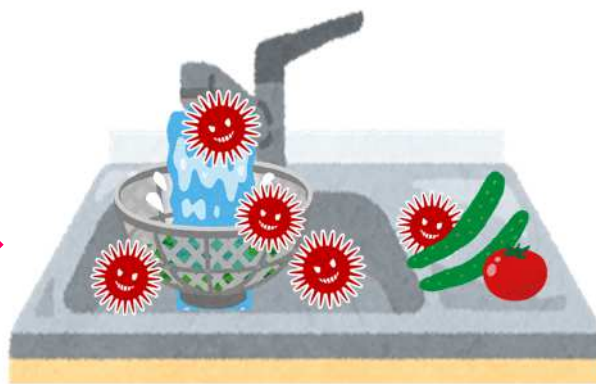
厚生労働省「感染対策普及リーフレット第3版」から引用
<https://www.mhlw.go.jp/content/12300000/001206496.pdf>

使ってますか？手洗器

食品・食器・調理器具用シンクで手を洗うと……



シンクにウイルス
が付着



シンクから食品や器
具にウイルスが移る



食中毒発生
のおそれ

手は手洗器で洗いましょう！

2025年他自治体仕出し弁当ノロウイルス食中毒事例

発生年月日	2025年1月20日
探知	1月21日、当該施設から保健所に、自らが製造した弁当を喫食した客9名が消化器症状を呈した旨報告。これとは別に、1月19日の行事に参加して当該施設が製造した弁当を喫食した5名が同様の症状を呈した旨の苦情が寄せられた。
原因食品	2025年1月19日から21日に当該施設が提供した弁当
特定理由	<ul style="list-style-type: none">・患者に共通する食事は、当該施設が製造した弁当のみだった。・弁当を自宅に持ち帰り家族と喫食したグループで、会合に参加していない家族にも発症した患者がいた。・患者発生のピークが一峰性を示し、ノロウイルスの潜伏期間と一致した。・調理従事者及び患者ふん便からノロウイルスGⅡが検出された。
患者数	9グループ78名(喫食者115名)
病因物質	ノロウイルスGⅡ
措置	1月22日から1月24日までの3日間営業停止(自粛1月21日～2月18日)

原因食品の推測・汚染経路の考察



◆調理従事者2名中1名が19日夕方に自宅で吐き気、20日朝おう吐。もう1名の従事者がその吐物を処理していたにも関わらず、営業を続けていた。

◆厨房手洗器は使用せず、**食品や食器、調理器具の洗浄に使用するシンクで手洗い**を行っており、手洗いのタイミングも明確に決めていなかった。素手で調理しており、従事者の手指を介して食品や設備、調理器具への**二次汚染**が起こった可能性があった。



【ヒトの管理】

最重要

調理従事者は下痢便、
おう吐物の処理をしない！



便 1グラム中のウイルス量： 1 億個
おう吐物 1グラム中のウイルス量：100万個

トイレで下痢便が1滴(1mm³)でも手に付けば、
10万個のウイルス(1,000~10,000人を感染させる量)
が存在する可能性があります！

誰が処理するか決めておきましょう



おう吐物は想像以上にひろがっている！

床から1mの高さからおう吐すると、最大2.3m広がる

手やひざをつくと、そこに付着



足、靴底についたおう吐物を
周囲に広げない



おう吐物処理の正しい手順を覚えておきましょう

処理セットの準備（例）

- ・ペーパータオルや布
- ・ビニール袋（ゴミ袋を2枚重ねる）
- ・使い捨てマスク、使い捨て手袋（2枚重ねる）
- ・使い捨てガウンやエプロン、スリッパ
- ・バケツ、次亜塩素酸ナトリウム溶液、ペットボトル

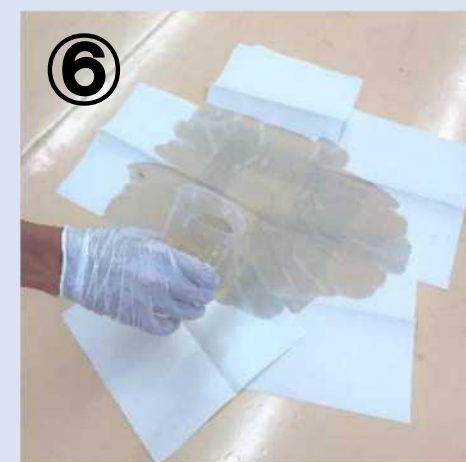


【参考】東京都リーフレット「防ごう！ノロウイルス食中毒」

https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/files/noro_jigyousya.pdf

処理の手順

- ① 人を遠ざける
- ② 担当者は、マスク、手袋(二重)、ガウン等を着用
- ③ 消毒剤を作る(詳しくは次のスライド)
- ④ おう吐物を外から内側へ静かにふきとる
- ⑤ 使用した布等は袋へ入れ、袋の口を閉じる
(二重手袋の外側を裏返して外し、袋に入れる)
- ⑥ おう吐物のあった場所を広くペーパータオルで覆い、
消毒剤でひたす(10分程度)
- ⑦ 使用したものを袋へ入れ、口を閉じる
- ⑧ 正しい手洗いをし、部屋の換気をする

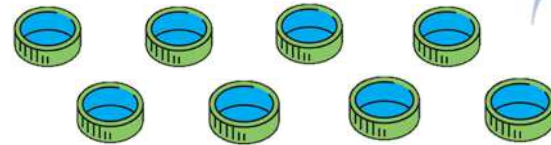


塩素系消毒剤希釈液の作り方（例）



有効塩素濃度
6%の場合

おう吐物の処理用



ペットボトルキャップ
8杯分（約40 mL）



塩素濃度0.1%
（塩素1,000 ppm）

2 L ペットボトルに入れ、
水（約1,960 mL）でみたす

使い捨て手袋、
計量カップを
使うと安全です



計量カップで原液を
100 mL量り取る



バケツに水を入れて
5 Lにする



注意点

希釈液を扱う際の注意点

- ・調製前に、塩素系消毒剤の「**使用上の注意**」を必ず確認して下さい。
- ・希釈液中の塩素は次第に分解されていきます。原則的に、希釈液は**使用時に調製し、残りは処分する**ようにしましょう。
- ・**金属を腐食**させることがあります。消毒後は十分に洗い流しましょう。
- ・消毒効果を高めるため、食器や調理器具類は**洗剤等で洗い、先に汚れを落とす**から消毒しましょう。
- ・**有毒ガスが発生**することがありますので、消毒時は**十分に換気**しましょう。
- ・手洗いには使えません。**皮膚にふれたらすぐ流水で洗い流**しましょう。

希釈液を保存する際の注意点

- ・必ず**フタを閉め、遮光保存**して下さい。
- ・誤飲防止のため、**塩素系消毒剤であることを明記**して下さい。
(調製日、濃度、調製担当者名等も記載しておきましょう。)

塩素系消毒剤、いつまで使える？

映写用

「ハイター」と「キッチンハイター」の希釈の目安

(直射日光にあたる場所や高温での保管をしていない場合)

	0.02%(200ppm) 以上*	0.05%(500ppm) 以上*	0.1%(1000ppm) 以上*
生産時の濃度6%の 場合	水3リットルに キャップ約0.4杯 (10ml)	水3リットルに キャップ約1杯 (25ml)	水3リットルに キャップ約2杯 (50ml)
購入から3ヶ月以内	水3リットルに キャップ約1/2杯 (12ml)	水1リットルに キャップ約0.4杯 (10ml)	水1リットルに キャップ約0.8杯 (20ml)
購入から1年以内	水3リットルに キャップ約0.7杯 (18ml)	水1リットルに キャップ約0.6杯 (15ml)	水1リットルに キャップ約1.2杯 (30ml)
購入から3年以内	水3リットルに キャップ約1.2杯 (30ml)	水1リットルに キャップ約1杯 (25ml)	水1リットルに キャップ約2杯 (50ml)

(キャップ1杯は約25ml)

*次亜塩素酸ナトリウム濃度

冷暗所保管でも
濃度は3年で
3分の1に！

花王ホームページ

【成分・働き】花王の塩素系漂白剤で、次亜塩素酸ナトリウム0.05%、0.1%の液は作れるの？から引用
<https://www.kao.com/jp/qa/detail/18916/>

おう吐物の付いた可能性のある食器、 食べ残しの処理

食器類

調理場に戻す前に
0.1%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒

食べ残し

調理場内のごみ箱に入れない！
おう吐物と一緒にゴミ袋に入れて、
0.1%の次亜塩素酸ナトリウムで
消毒してから捨てる



環境の消毒

0.1%

ふん便やおう吐物で汚染された便座
おう吐物で汚染された食器 など
…0.1%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒



0.02%

手洗器、ドアノブ、手すり、カラン、シンク、
冷蔵庫、作業台、包丁、まな板 など
…0.02%次亜塩素酸ナトリウムで
定期的に消毒



消毒したら忘れずに記録！

塩素系消毒剤希釈液の作り方（例）

ふん便で汚染された便座
おう吐物で汚染された食器

0.1%

計量カップで原液を
100mL量り取る



バケツに水を入れて
5Lにする



有効塩素濃度
6%の場合

手洗器、ドアノブ、シンク、冷蔵
庫、作業台、調理器具等

0.02%

計量カップで原液を
20mL量り取る



バケツに水を入れて
5Lにする



【食品の管理】

加熱用二枚貝(カキ、アサリ、シジミなど)

中心温度85~90℃で90秒間以上加熱



記録も
忘れずに！



構造・設備・人は施設によって違う

体調不良時は本部
から応援が来る

調理従事者とホール
スタッフを区別



従事者専用出入口、
専用トイレ有



お客様と
トイレ共用

店員は自分だけだ
から、おう吐物の片
付けもしないと💧



今日のアルバイトが
休みになったけど、
穴埋めできない💧

自分のお店ではどう対応するか、
考えておきましょう！

3 その他

- ・変更の手続き
- ・食品表示基準の改正
(アレルギー表示)
- ・食べ残しの持ち帰り



変更の手続き

営業許可・営業届出後に次のような変更を生じたときは、
10日以内に**変更届の提出**が必要です。

変更事項	備考
結婚・離婚等による氏名 引越し等による住所	個人営業者の場合
法人商号、所在地、代表者	法人営業者の場合
食品衛生責任者	
施設名称、屋号	
営業施設の構造、設備※	営業許可の場合
自動車登録番号	自動車営業の場合

※許可を取り直す必要がある場合がありますので、計画段階でご相談ください。

アレルギー表示の改正予定

2025年度中に、カシューナッツが**特定原材料**に追加されます



えび



かに



くるみ



小麦



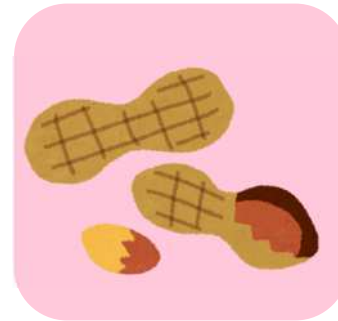
そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)

「特定原材料に準ずるもの」から格上げ



カシュー
ナッツ

表示が推奨される特定原材料に準ずるもの

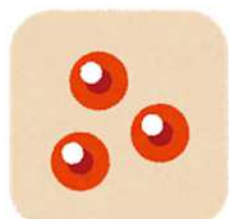
食品表示基準について（平成27年3月30日付消食表第139号）



あわび



いか



いくら



さけ



さば



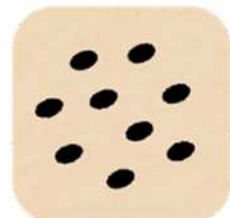
牛肉



豚肉



鶏肉



ごま



大豆



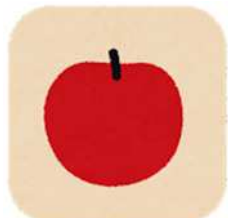
バナナ



オレンジ



もも



りんご



キウイフルーツ



ゼラチン



やまいも

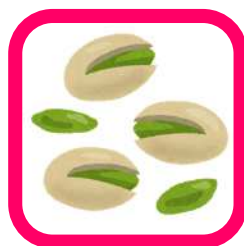


アーモンド



マカダミアナッツ
(2024年追加)

2025年度中改正予定



ピスタチオ

追加



カシューナッツ

特定原材料
に格上げ

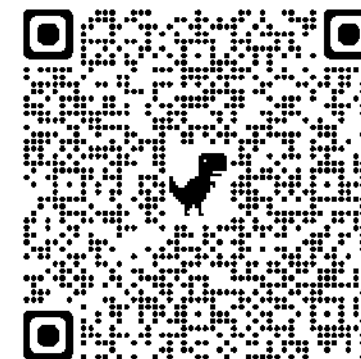


食べ残しの持ち帰り



【参考】消費者庁ホームページ
食べ残し持ち帰り促進ガイドライン
～SDGs目標達成に向けて～

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf



【参考】厚生労働省ホームページ
消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する
食品衛生ガイドライン

<https://www.mhlw.go.jp/content/001363933.pdf>



食べ残しの持ち帰りを始める前に

飲食店で常温に置かれていた料理は、提供後すぐの料理と比べて食中毒のリスクが高まります。

フードロス対策で一番最初に考えるべきなのは
「**その場で食べきること**」

食べきれなかった料理を持ち帰る場合は、お客様に食中毒のリスクを十分に理解していただいた上で、ご自身でしっかり管理していただくようにしましょう。

少な目にしてもらって
ちょうどよかった！



持ち帰った食品に関する責任

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～ SDGs目標達成に向けて～

(消費者庁・厚生労働省)一部要約

食べ残しの持ち帰り

持ち帰りを許可した時点で、飲食店等には**消費者が持ち帰った食品を安全に消費することについて責任が生じる** **<説明責任>**

持ち帰った食品で食中毒が発生した場合

「安全性に関する注意事項」の**説明を怠った結果**として食中毒が発生した場合、食品衛生法の行政処分の対象とならなくても、**損害賠償責任**が生じる可能性がある

参考チラシ(例)

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身をお願いします。

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。

※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。



生もの、傷みややすいものの
お持ち帰りはお控えください。



※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。



単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してからお召し上がりください。



こんにちは！motteCO(モッテコ)です

環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを「motteCO(モッテコ)」と名付けました。
「motteCO」には、「もったエコ」と「持って帰ろう」というメッセージがこめられています。



食品ロスについて「ゼロ」を
食品ロスポータルサイトへ



利用規約

【目的・基本的考え方】

1. 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
2. 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、お客様の自己責任のもとに行っていただきます。
3. 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



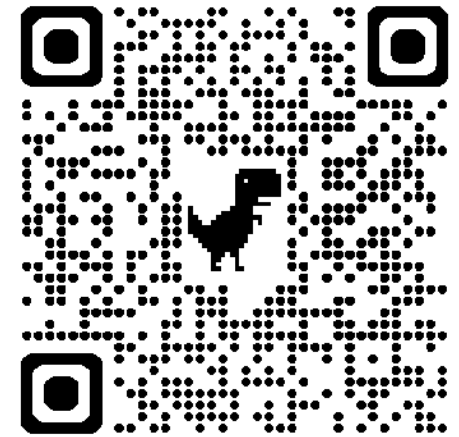
デコ活については



食の環プロジェクトについては



消費者庁
「食品ロス削減に
ついて行動する」
のページに掲載



英語・中国語・韓国
語版もあります

食中毒対策も、感染症対策も、
基本は手洗いから



ご覧いただきありがとうございました。

【問い合わせ先】

町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係

電話 042(722)7254

FAX 042(722)3249

Mail hoken040@city.machida.tokyo.jp