

令和 7 年 8 月 6 日

食中毒注意報を発令しました（令和 7 年第 2 回）

気温、湿度が高く、細菌性食中毒の発生しやすい気象条件になっていることから、食品取扱施設及び一般家庭に、食中毒発生防止を呼びかける「食中毒注意報」を発令します。

また、お盆は、家族や友人とバーベキューに出かけたり、親戚一同が集まり普段より多い量を調理する機会が増えます。ご家庭での食品の取扱いに注意しましょう。

食品の衛生

1. 食品は中心部まで十分に（75℃以上で1分間以上）加熱しましょう。特に食肉などは、十分に加熱し、生で食べないようにしましょう。**※過去には、バーベキューでの食肉の加熱不十分による食中毒が発生しています。バーベキューの際には注意しましょう！**
2. 原材料には食中毒菌が付着している可能性があります。原材料に使用した調理器具などから野菜や加熱済み食品を汚染しないよう、調理器具は洗浄、消毒を徹底しましょう。
3. 生鮮食品は、冷蔵庫（10℃以下）や冷凍庫（-15℃以下）に保管しましょう。また、加熱済み食品も室温放置では細菌が繁殖しやすいため、冷蔵保管しましょう。
4. 調理した食品は、室温に放置せず、できるだけ早く食べましょう。**※大量に調理し、すぐに食べないときは、できる限り速やかにあら熱をとり、冷蔵庫で保管しましょう！**
5. 野菜や果物は、流水で十分に洗いましょう。特に、魚介類は腸炎ビブリオに汚染されている可能性が高いので真水でよく洗いましょう。

食品取扱者の衛生

1. 調理の前後、トイレの使用後は、必ず消毒効果のある石鹸で手を洗いましょう。
2. 下痢をしている人、手指にキズがある人は、調理に従事しないようにしましょう。

施設等の衛生

1. 調理室、台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
2. 包丁、まな板等の洗浄・消毒を徹底しましょう。
3. ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除しましょう。

食中毒注意報発令期間：8月6日（水曜日）～8月8日（金曜日）まで3日間

発令理由

気象状況が、食中毒注意報発令基準に該当したため。

富山市の気象状況（富山地方気象台）

午前 10 時の気象状況			項目		気象条件		適用
気温	湿度				気温	湿度	
27.9℃	86%		発令基準	1.	25℃以上 30℃未満	80%以上	基準 1. を適用
				2.	30℃以上	70%以上	

上記基準が 6 時間以上継続すると予想される場合

本県の食中毒発生状況

（※）（ ）は内数で富山市分

令和 7 年（8 月 5 日現在）		令和 6 年同期		令和 6 年（全体）	
件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
24(7)	746(170)	15(6)	99(30)	18(7)	123(31)

関連ファイル

- ・ 食中毒予防リーフレット（食品取扱施設向け）（PDF：2,364KB）（別ウィンドウで開きます）
- ・ 食中毒予防リーフレット（一般消費者向け）（PDF：3,504KB）（別ウィンドウで開きます）

知っ得！食中毒予防



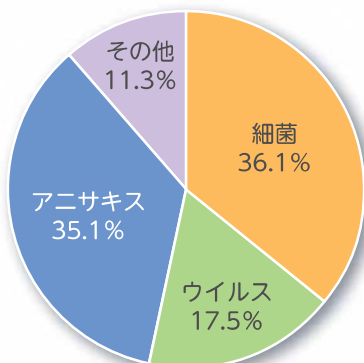
皆さん、毎年、全国で“食中毒”はどのくらい起きているかご存知ですか？

厚生労働省の食中毒統計によると、年間で事件数では約1,000件、患者数では約1万5千人の発生が確認されています。事例によっては、死に至るケースもあります。

食中毒を引き起こす細菌やウイルス等に汚染された食品は味やにおいでは区別できず、見た目でもわかりません。

食中毒を予防するためにも、**日頃の食品等の衛生管理**を十分に行うことが大切です。

食中毒発生状況(全国) 病因物質別



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



テイクアウトは早めの喫食を心がけましょう

夏場は細菌による食中毒、冬場はウイルスによる食中毒が多いんじゃ。また、家庭では、有毒植物、フグ等の有毒動物、アニサキス等による食中毒が多く見られているんじゃよ。



アニサキスは、サバ、サンマ、イカ等の魚介類に2～3cmの糸状で寄生していることがあります。

家庭で見られる食中毒

有毒植物

山菜採りなどで誤って有毒な植物を採取して、自宅で調理して食べたことによる食中毒が発生しています。

【予防方法】

食用と判断できない植物（山菜・きのこ等）は、絶対に
①採らない ②食べない ③売らない ④人にあげない

●事例

原因食品：イヌサフラン（推定）

病因物質：植物性自然毒（コルヒチン）

発生状況：知人からギョウジャニンニクとして手渡され（推定）た植物（イヌサフラン）の葉を自宅で卵と同じにして食べ、食中毒症状を呈し死亡。



イヌサフラン × 食べられません ギョウジャニンニク ○ 食べられます



寄生虫(アニサキス)

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

【予防方法】

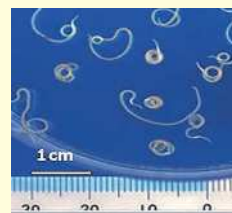
- ①加熱する。
- ②魚を丸ごと1匹で購入した際は、**速やかに内臓を取り除く。**
- ③冷凍する。（-20℃で24時間以上）

●事例

原因食品：シメサバ

病因物質：アニサキス

発生状況：スーパーマーケットでサバを購入し、自宅でシメサバに調理し夕食に食べた。翌朝、胃痛を発症。



（写真：厚生労働省ホームページより）

— お肉に潜む危険ご存知ですか？ —

お肉には、食中毒菌（腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなど）が付着している可能性があります。お肉を扱うときは次のことを守り、安全におしくいただきます！

- ① 鶏刺しや生肉を食べない



- ② 生肉に触れた手や調理器具は、ていねいに洗う



- ③ 中心部まで十分に加熱して食べる（75℃1分間以上）

特に鶏肉は、切り目を入れたり、薄切りにするなど、工夫して中心部までよく火を通す



- ④ 焼肉では、生肉の取り箸と食べる箸を区分する



細心の注意をはらっても、絶対に食中毒にかからないとは言えません。下痢や吐き気、嘔吐など食中毒の疑いがあったら、少しでも早く医師の診察を受けることが大切です。

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!

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

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

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

ゴミはこまめに
捨てる

生肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

生肉・魚は生で食べる
ものから離す

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

こまめに
手を洗う

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

井戸水を使っていたら
水質に注意

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

作業前に
手を洗う

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

早く冷えるように
小分けする

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

食中毒の3原則

食中毒菌を 「付けない、増やさない、やっつける」

出典：厚生労働省

しっかり衛生管理で 食中毒予防!

食中毒予防には次の**3原則**が有効です

1

つけない

従業員、器具、
他の食品からつけない

- 手洗いの徹底
- 使い捨て手袋を正しく活用
- 肉や魚用の器具とサラダや調理済み用の器具は使い分ける
- 従業員の健康チェックを行い、体調不良者は盛り付けに携わらない



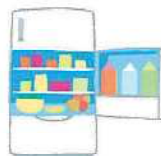
無理はせず、体調不良者が申告しやすい雰囲気づくりをしましょう

2

ふやさない

その食品に応じた
温度管理

- 冷蔵品は10℃以下、温かいものは65℃以上で保管
- 自然解凍はさけ、冷蔵庫や電子レンジを活用



3

やっつける

加熱する食品は
中心部までしっかり加熱

- 75℃以上1分間以上



正しい手洗いの方法



1 水洗い



2 石けんで泡立てる



3 手の甲



4 ゆび先と爪



5 ゆびの間



6 親ゆびのつけ根



7 手首



8 石けんと汚れを流す



2～8を
繰り返す



9 水分をふき取る

共用のタオルは使わない!

お肉はしっかり加熱して提供しましょう!

- 令和6年7月～9月に発生した食中毒の約3割がカンピロバクターによるものです!
- 鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥(生焼け) 原因(疑い含む)が多数報告
- 「新鮮だから安全」ではありません! 食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 67.4%

食肉を扱うときは次のことに注意しましょう!

生肉用トングで
みんなに配らない!!

- 鶏刺しや生肉を提供しない



- 生肉に触れた手はていねいに洗う



- 中心部まで十分に加熱して提供する(75℃1分間以上)



特に鶏肉は、切り目を入れたり、薄切りにするなど、工夫して中心部までよく火を通す

- 焼肉では、生肉の取り箸と食べる箸を区分する



生肉用

焼き上がり用

※イノシシやシカなどの野生鳥獣では、家畜のように管理されていないことから、生食するのはさらに危険です。
※ハンバーグなどの生のひき肉を使ったメニューは、ひき肉に付着した病原体が中心部まで入ってしまうため、しっかりと火を通しましょう。

HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう！

令和3年6月から原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が必要となりました。HACCPは安全な食品を製造するための衛生管理方法です。食中毒を予防するためにも取り組みましょう。



県HP
二次元バーコード

作成方法について
解説しています

① 衛生管理計画の作成

→どのように衛生管理を行うか、計画を立てます

② 衛生管理の実施

→計画に基づいて衛生管理を実施します

③ 記録・確認

→実施した結果を記録に残します

いつもより多い注文を受注するときは要注意！

近年、いつもより多い注文を受けたために、食中毒となったと疑われる事例が発生しています。いつもより多い注文の受注を検討している場合、以下のチェック項目を確認し、対策を講じましょう。また、十分な対策を講ずることが困難な場合は、勇気をもって注文を断りましょう。

十分な加熱ができますか？（中心温度75℃で1分以上）

☐	焼く 揚げる 炒める	○いつもと同じ火の通り加減か確認しましょう！ ※一度に大量に調理すると温度が十分に上がらないことがあります
☐	煮る	○十分にかき混ぜながら中心部まで加熱しましょう！

速やかに放冷・冷却・保管ができますか？（2時間以内に21℃以下）

☐	時間	○調理時間、提供までの時間が変わらないように手順を見直しましょう！
☐	環境	○放冷する場所は、温度25℃以下、湿度80%以下にしましょう！
☐	冷蔵庫	○冷蔵庫の温度を10℃以下にしましょう！

いつもと違う作業をしますか？

☐	モノ	○検品の手順や受入れの基準を決めて納品時にしっかり確認しましょう！
☐	ヒト	○臨時で雇う従業員へ事前に衛生教育を行いましょう！ ○適切なタイミングでの手洗いを遵守しましょう！
☐	場所	○調理室内で作業を完結できるように作業工程を工夫しましょう！ ○変更した作業工程や動線に問題がないことを製造開始前に確認しましょう！ ○施設、作業場所の適切なタイミングでの洗浄・消毒を遵守しましょう！