

2. 夏に細菌性の食中毒が多発する理由

夏の環境には、食中毒菌の繁殖を促進するいくつかの要因があります。

気温が高い：食中毒菌は、気温が高いほど活発に増殖します。特に、
25℃～40℃の間は菌の繁殖が盛んになり、食材が傷みやすくなります。特に、生鮮食品は傷みやすいので、適切な保存方法を心がける必要があります。

湿度が高い：湿度が高い環境も、食中毒菌の繁殖を助長します。梅雨時期や台風シーズンなど、湿度が高い時期は特に注意が必要です。

3. 夏に多発する細菌性食中毒の種類と事例

(1) 黄色ブドウ球菌

主な原因食品：にぎりめし、寿司、肉、卵、乳などの調理加工品及び菓子類など（加熱後に手作業を行う食品が原因になることが多い。）

症状：悪心、嘔吐、下痢など

潜伏期間：30分～6時間

。事例：

。埼玉県内のスーパーが製造・配達したおにぎりを食べた従業員 49

人中、14 人が嘔吐や下痢などの食中毒症状を訴えた。うち 3 人の便

から黄色ブドウ球菌を検出した。

。茨城県内のラーメン店で発生、食事をした 7 人が下痢や嘔吐など

の食中毒症状を訴えた。原因食品は、発生の 1 日前に調理提供した食

事。

。岡山県内のイベントで発生、スタッフ関係者 9 人が食中毒。原因

は自家製のおにぎりとみられている。

(3) サルモネラ

。主な原因食品：鶏肉、卵、牛、豚などの肉類、乳製品など

症状：下痢、腹痛、発熱、脱水症状など

。潜伏期：5 時間～72 時間（平均 12 時間）

。事例：

。福岡県福岡市の飲食店で発生、喫食者 11 名中 8 名発症 ※3 名の

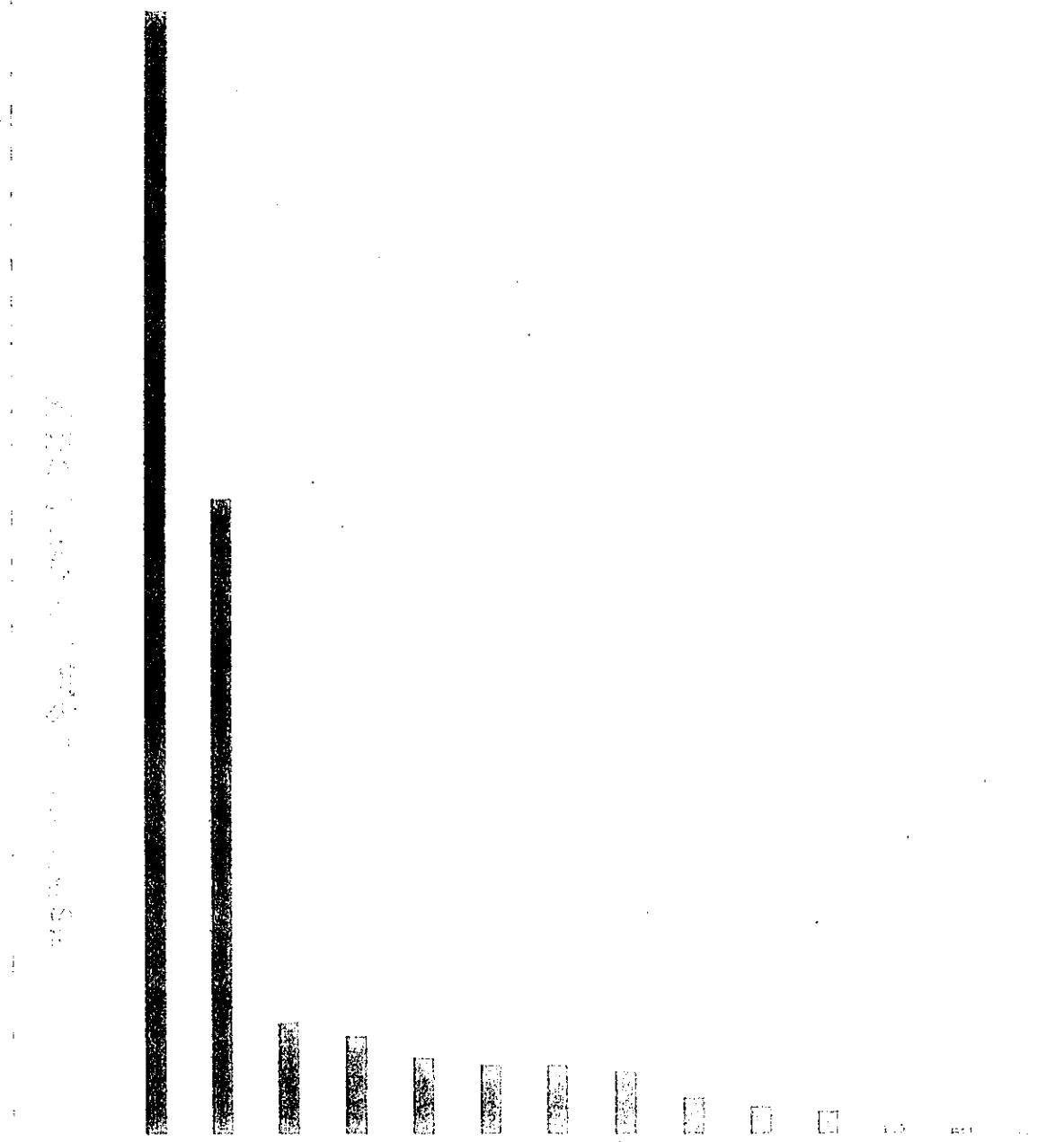
便からサルモネラを検出 原因は低温調理のネギ塩タン（豚）、ミス

夏に猛威を振るう細菌性の食中毒！実 例と対策のポイント

気温が高く、湿度も高くなる夏は、食中毒菌が繁殖しやすい環境となり、毎年多くの食中毒が発生します。特に、夏は細菌性の食中毒のリスクが高まります。食中毒は、適切な対策を講じなければ、誰でも簡単に発症する可能性があります。

1. 夏に多く発生する食中毒事故

6月～8月を夏として、2020年～2024年の5年間の食中毒統計データを基に、原因別の事故件数でランキング付けしました。



100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0

1 位：寄生虫-アニサキス 513 件

2 位：細菌-カンピロバクター・ジェジュニ／コリ 291 件

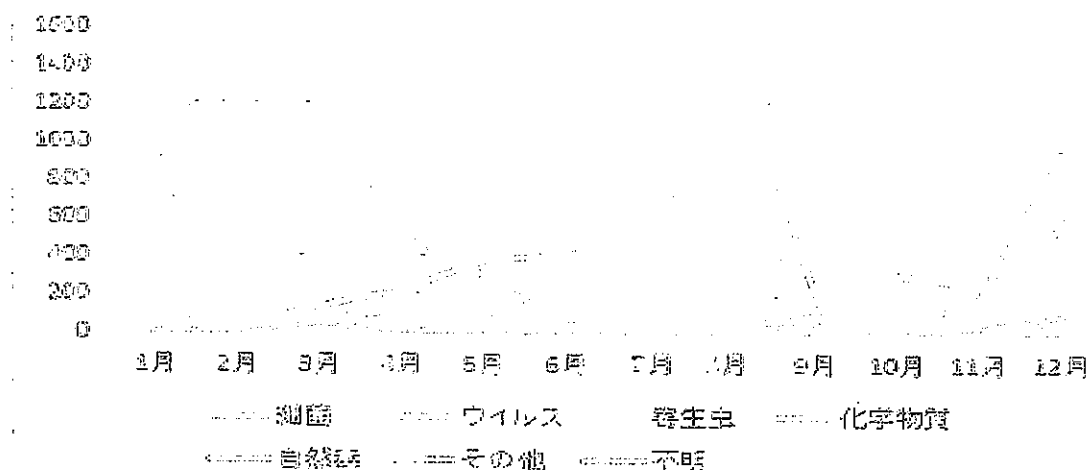
3 位：細菌-サルモネラ属菌 52 件

4 位：細菌-ぶどう球菌 46 件

5 位：細菌-ウエルシュ菌 36 件

細菌性食中毒は、1 事件あたりの患者数が多いことが特徴となります。令和 5 年の患者数で各月の比較を行うと、細菌性の食中毒に関しては 8 月が突出しております。（8 月全体の患者数のうち、95%が細菌性の食中毒となります。）

令和 5 年（2023 年）の食中毒発生状況（発生件数）



ジステーキ、ハンバーグ、串焼き（鶏もも、鶏皮、砂ズリ、つくね）、他

・千葉県保育所で、給食を食べた園児 86 人と職員 22 人、計 108 人がサルモネラによる食中毒を発症した。

・滋賀県内の飲食店で生卵の黄身をトッピングした「台湾まぜそば」を喫食した 28 人中 19 人が食中毒症状を呈した。

（３）腸管出血性大腸菌 O157

主な原因食品：牛肉、ハンバーグ、焼肉、サラダなど

症状：下痢（血便あり）、腹痛、発熱、溶血性尿毒症症候群（HUS）

など ※場合によっては死亡

潜伏期間：3～8 日

事例：

・兵庫県内の焼肉店で食事をした 9 人が下痢などの症状を訴え、

検査の結果、腸管出血性大腸菌 O157 に感染していることが判明（症状軽微）

・埼玉、群馬両県の系列総菜店で購入したポテトサラダなどを食べた

人が腸管出血性大腸菌 O157 に感染した集団食中毒が発生（患者数

23 人（死亡 1 人）

。静岡市の花火大会の露店で販売された冷やしきゅうりを食べた複数の人が、腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒を発症（患者数 510 人（入院患者 114 人））

（1）カンピロバクター

主な原因食品：鶏肉：特にレバーや砂肝などの内臓、食肉の生食や加熱不十分な状態のもの等

症状：下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感など

※また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があることが指摘されています。

潜伏期間：2～7 日間

事例：

。岐阜県の飲食店にて喫食した 5 名がカンピロバクターによる食中毒を発症。原因は、鶏ユッケ、鶏水炊き、刺し身など。

。鳥取県の焼き鳥屋にて食事をした 3 名が発熱、腹痛、下痢等を訴える。患者らの便からカンピロバクターが検出された。

石川県の飲食店にて、流しそうめんの集団食中毒が発生。原因は、流
しそうめんに使用していた湧き水に含まれていたカンピロバクターに
よるもの。患者数が 892 人に上ると石川県より発表。

(六) 腸炎ビブリオ

主な原因食品：魚介類の刺身やすし類等

症状：激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐

潜伏期間：8 時間～24 時間（短い場合で 2、3 時間）

事例：

広島県の旅館で発生した、腸炎ビブリオ食中毒。患者数は旅館で
宿泊・食事をした 3 グループ 8 人。旅館で提供された海産物が原因と
みている。

関東圏で発生した、複数店舗の寿司店による腸炎ビブリオ食中
毒。原因は、生ウニだと考えられている。

山形県内に複数店舗を持つスーパーで発生。生寿司を食べた 600
名以上が、下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒症状を呈する。

上記以外にも、毎年多くの食中毒が発生しています。食中毒は、適切な対策を講じなければ、誰もが簡単に発症する可能性があります。

1. 食中毒予防のための対策 3 つのポイント

(1) つけない

① 食材の管理

原材料の購入、受け入れ時にはそれらが適切な温度、状態で納品されていることを確認し、速やかに適した保管場所に保存する。

生の肉類や魚介類は他の食材を汚染することが無いよう、区別して保管する。

② 調理器具の管理

- 調理器具は洗浄消毒がしやすい材質のものを採用する。
- まな板や包丁は肉魚用や野菜用など、食材ごとに用意して使い分ける。
- 調理器具は使用後すぐに洗い、消毒を行いよく乾燥させる。

③職員の衛生

職員向けの手洗手順を定め、調理中は手指を清潔に保ち、調理の前後には石鹼を用いて決められた手順で手をよく洗い、手洗後は消毒を行う。

- 。職員に対し定期的な健康診断、検便検査を受けさせ、食中毒菌を保菌している可能性がある従業員を調理に従事させない。

職員向けの服装や身だしなみをルール化し、適切な頻度で洗濯された清潔な制服を身に付け、髪を束ね、爪を短く切らせる。指輪などの装飾品は調理中は外させる。

④厨房の管理

厨房内を清潔に保ち、害虫や害獣の侵入口となる隙間を塞ぎを防ぐ。

ゴミの置き場を、調理中の食材を汚染しない場所に定め、適切な頻度でゴミ出しし、長期保管によって害虫・害獣が誘引されることを防止する。

ゴミの保管容器は蓋ができる形状のものを選択し、使用しない間は蓋をして害虫・害獣の誘引を防ぐ。

(2) ふやさない

①食材の管理

- 。 食材毎の適切な温度帯に保管が可能な場所に保管する。要冷蔵や要冷凍の食材の常温保管は避ける。

- 。 食材は新鮮なものを使用し、賞味期限・消費期限を厳守する。

食材の解凍時は流水解凍や冷蔵解凍を行い、食中毒菌が繁殖しやすい温度帯になり得る溜め水解凍や常温解凍は避ける。

②保管機器の管理

- 。 冷凍庫や冷蔵庫は冷気が全体にまわるよう、庫内にもものを詰め込み過ぎないようにする。

- 。 冷凍庫や冷蔵庫の温度が適切な状態に保たれているか定期的を確認を行い、温度が適切でない場合はその保管機器を使用しない。

(3) やっつける

①加熱殺菌

生肉や生魚介類は十分に加熱する。特に、食肉は中心温度が75℃1分
相当の加熱をする。

ノロウイルスが心配される食材を取り扱う場合は85℃～90℃で90秒
以上加熱する。

②その他の殺菌

加熱しないで提供する食材を提供する場合は、それぞれの食材に適し
た殺菌を施して提供する。生野菜を提供する場合はよく表面を洗浄し
た上で必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液などをもちいて殺菌を
おこなう。