

食中毒の発生状況について

食中毒発生件数

(2024年・都内)

発生件数 **114件**

(2023年 137件)

患者数 **1536名** (死者数 0名)

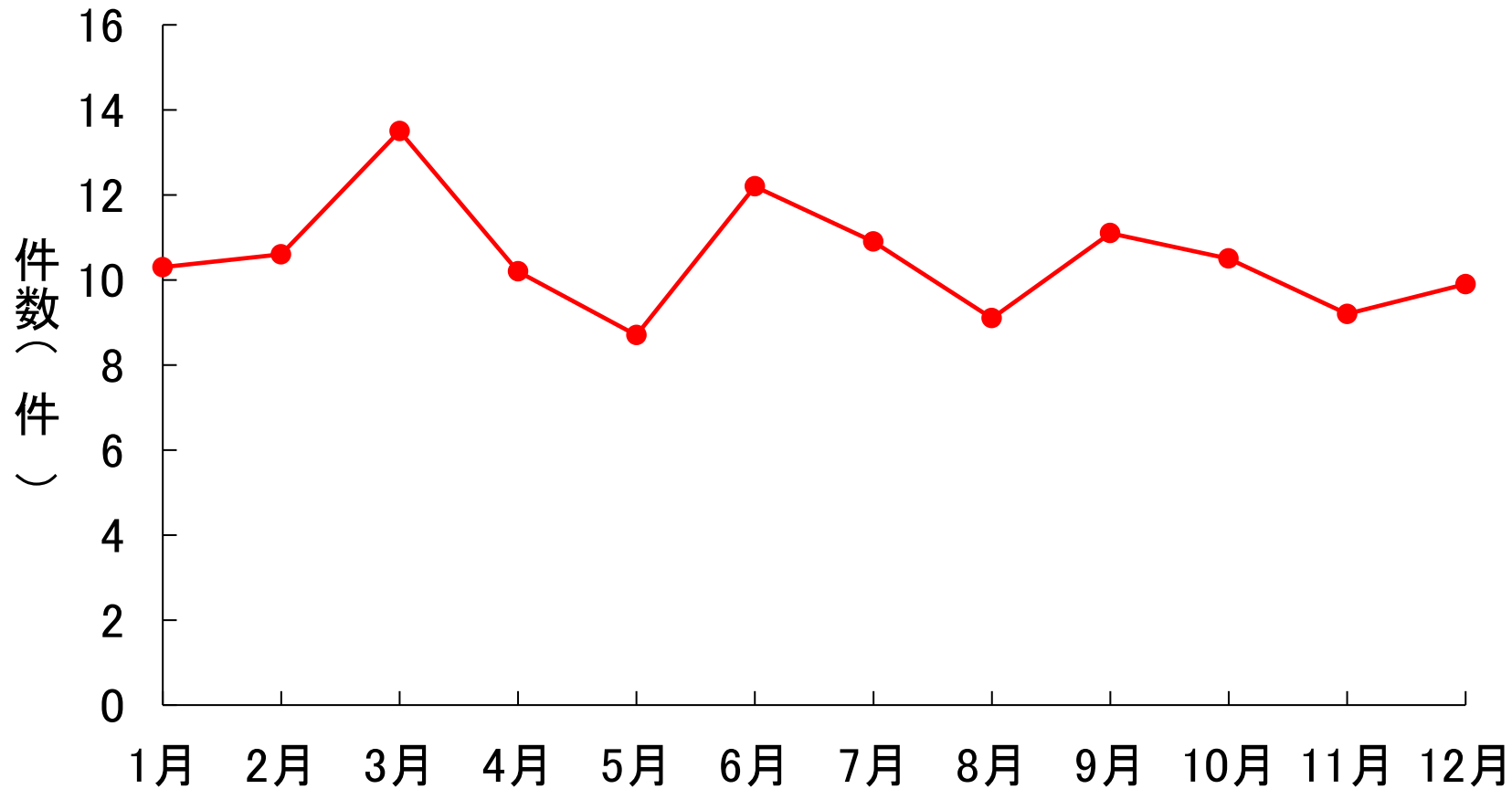
(2023年 878名)

【参考】全国における食中毒発生状況

発生件数 **1037件** 患者数 **14229名** (死者数 3名)

都内月別食中毒発生件数

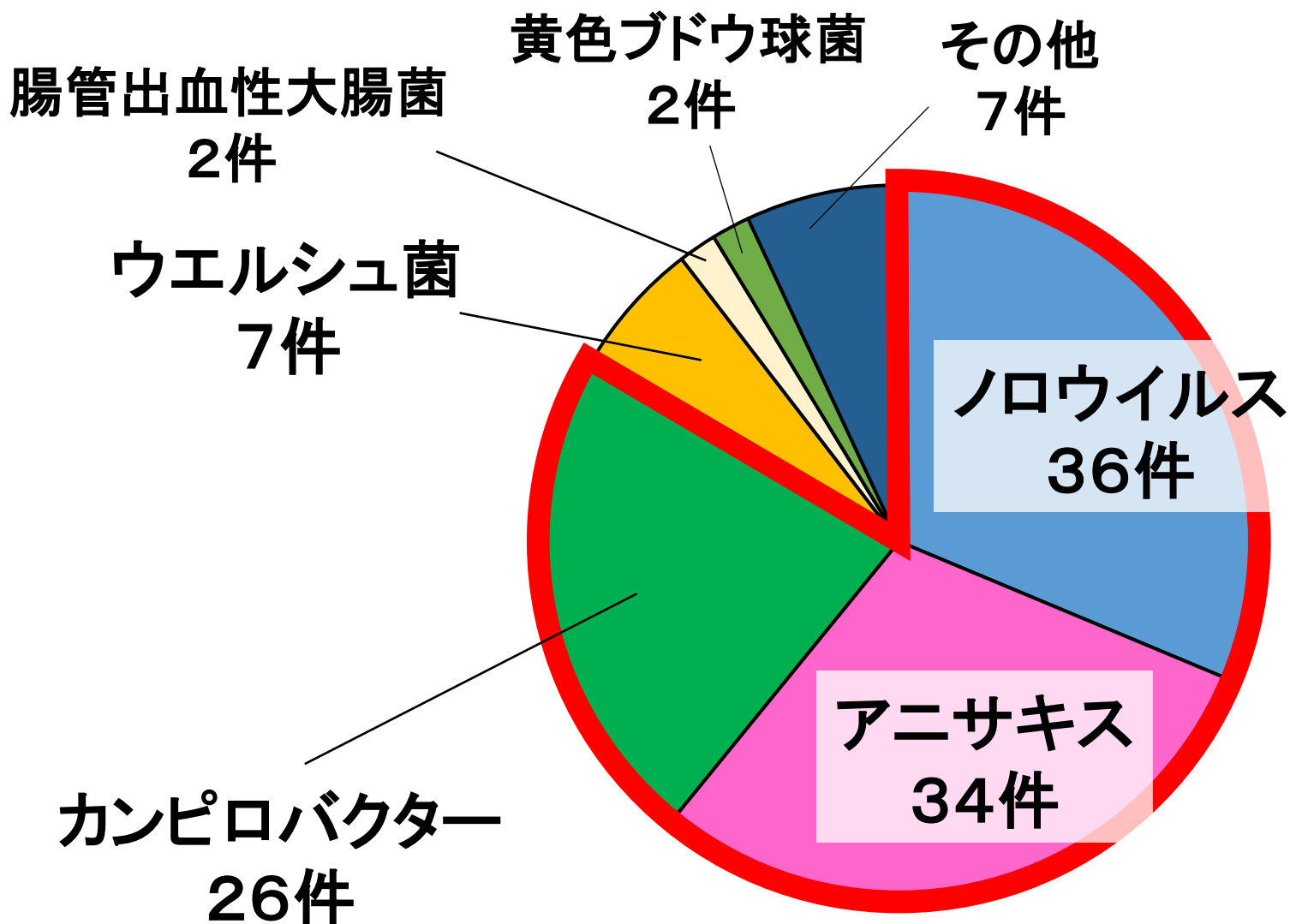
平年(10年間の平均値)



10年間の平均をみると、**季節を問わず**食中毒が起きています。
暑い夏だけでなく年間を通して注意が必要です。

病因物質別発生件数の内訳

(2024年・都内)



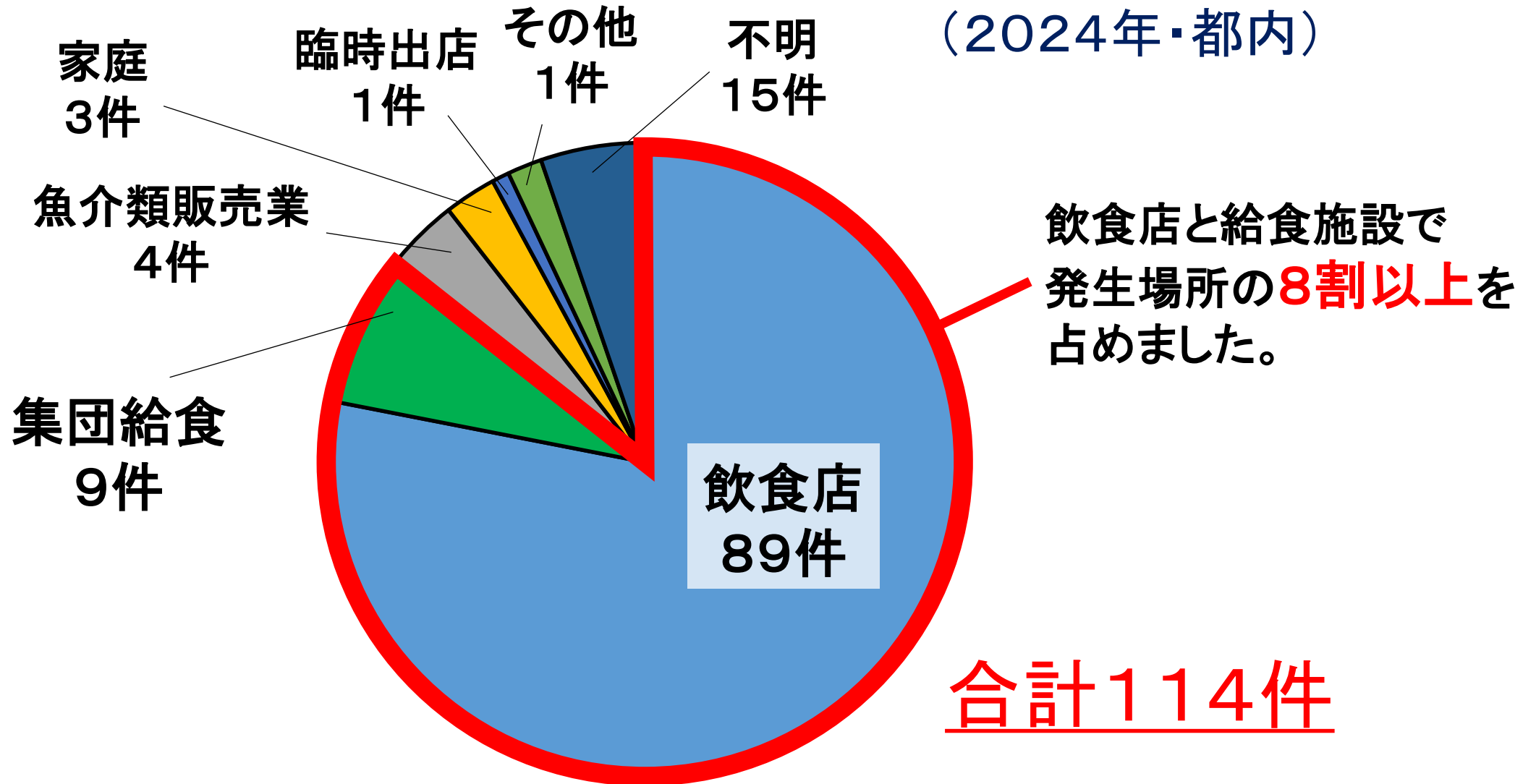
- ・ノロウイルス
- ・アニサキス
- ・カンピロバクター

上位3つで、
食中毒事件全体の**8割以上**を
占めました。

合計114件

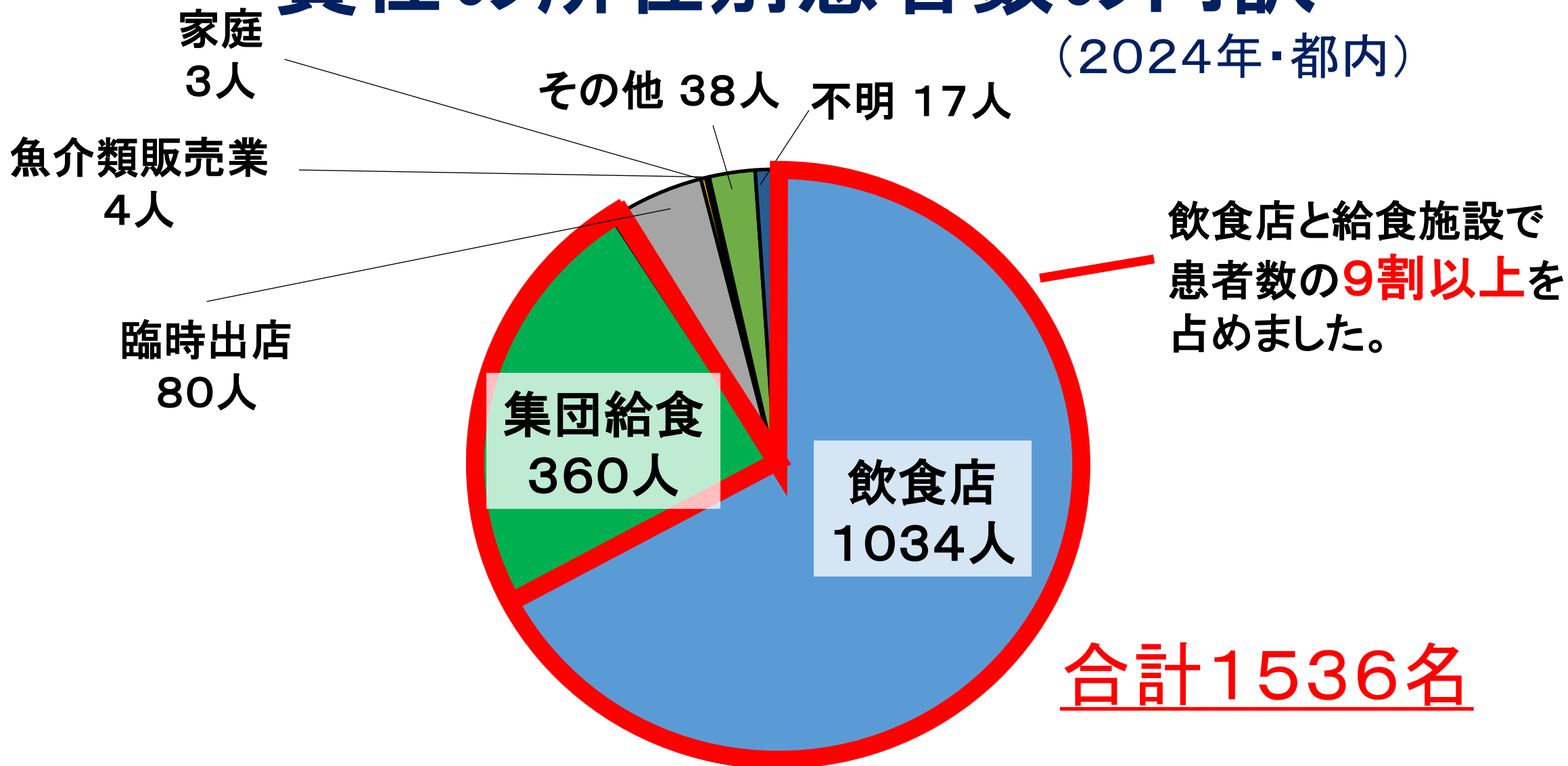
責任の所在別発生件数の内訳

(2024年・都内)



責任の所在別患者数の内訳

(2024年・都内)



食中毒を予防する3つのポイント

つけない

- ・適切な手洗い
- ・清潔な調理器具類を使用

ふやさない

- ・冷蔵(10℃以下)または
温蔵(65℃以上)で保存
- ・調理済み食品を室温放置しない

やっつける

- ・中心部までの十分な加熱

ノロウイルス食中毒予防法

⚠ ノロウイルスは食品中ではなく人の体内で増える



食品にノロウイルスをつけない対策が必要

ノロウイルス予防の4原則

「持ち込まない」 「ひろげない」 「つけない」 「やっつける」

体調管理・手洗い・消毒・食品の十分な加熱が重要！

次亜塩素酸ナトリウム溶液
または熱湯

中心部が85℃から90℃で
90秒以上

衛生管理の基本 ～5Sを実行しましょう～

1.整理 (Seiri)

必要なもの、必要でないものを
区別し、不要なものは“捨てる”

1. 整理



2.整頓 (Seiton)

必要なものを整理・分類し、
必要な時にすぐに
“取り出せる”ようにする

2. 整頓



3.清掃 (Seisou)

作業場を清掃してきれいに保ち、
ゴミ、汚れが“目立つ”ようにする
汚れに気づいたら、清掃する



4.清潔 (Seiketsu)

整理、整頓、清掃を常に心がけ、
清潔できれいな状態を保つ



5.習慣 (Shukan)

整理、整頓、清掃、清潔の4Sを
習慣づけて、毎日必ず実行する



「5S」

1.整理 2.整頓 3.清掃 4.清潔 5.習慣



6.洗淨

(Senjou)

7.殺菌

(Sakkin)

**5S+2S=7S を実行して、
施設全体で衛生的な状態を保ちましょう**