

2025年食中毒発生状況とその対策

2025年最後の月となりましたが、今年も様々な食中毒事故が発生いたしました。年末年始の繁忙期を迎えるにあたり、今年の傾向から学び事前に対策をし、食中毒防止に努めましょう。

■ 2025年の食中毒発生状況

2024年1月～10月末
までの食中毒患者数
⇒ 12893人

921人増加
今後も増加する恐れ

UP!

2025年1月～11月4日までの
食中毒患者数
⇒ 13814人

【2025年1月～11月までの病因物質別患者数】

ノロウイルス（その他ウイルス含む）	10997
カンピロバクター	741
ウェルシュ菌	475
サルモネラ菌	362
寄生虫（主にアニサキス・クドア）	347
黄色ブドウ球菌	204
腸管出血性大腸菌	146
化学物質（主にヒスタミン）	85
その他・不明	457

トピックス9月号参照

トピックス6月号参照

上位1、2位は
前号を確認して
ください
今月は第3位
4位について
解説します

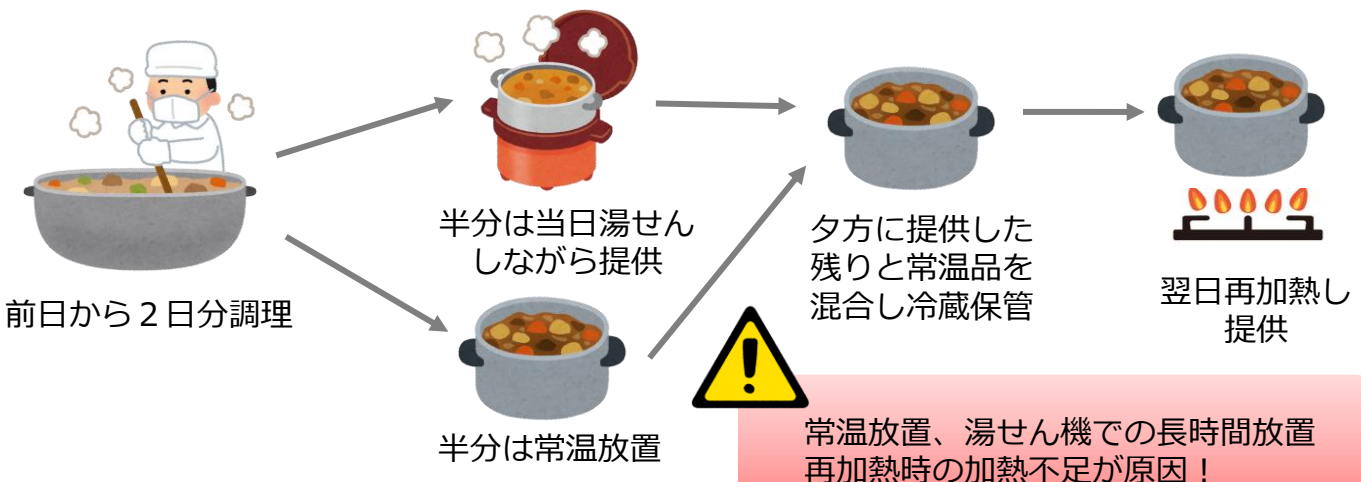
厚生労働省HP

■ ウェルシュ菌食中毒事例

直近の事例 2025年10月 北海道白老の高校の寮で63名が食中毒症状
2025年8月 佐賀県の高齢者施設で39名が食中毒症状

過去の事例での原因は？

大学の学生食堂のカレーを食べた113名のうち98名が発症



■ウェルシュ菌食中毒対策

加熱調理または再加熱する場合

よく攪拌（空気との接触を増やす）しながら十分に（中心温度75℃1分以上）、加熱する



加熱調理後冷却する場合

冷却器を使用したり、清潔な容器に小分けし氷水で冷却するなど迅速に冷却する

※30分以内に20℃以下（又は60分以内に10℃以下）

調理後の取り扱い

速やかに提供する

すぐに提供できない場合は、10℃以下で保存するか、65℃以上で保温する

■サルモネラ菌食中毒事例

直近の事例 2025年5月 ホテル宴会場で提供された料理で22名が食中毒症状
2025年10月 新潟市の飲食店でまぜ麺を喫食した7名が食中毒症状

過去の事例での原因は？

ラーメン店のチャーシューを汚染源とする継続的食中毒（2名発症→約2週間後に3名発症）



チャーシュー
加熱

スライサーで
カット

提供

加熱不十分なチャーシューに残存していたサルモネラ菌がスライサーを汚染したことが原因

- ・スライサーは分解洗浄されず、終業後残渣を除去しアルコールで拭き上げるのみ
- ・加熱工程では加熱時間の標準化もなく、肉塊の大きさに応じた加熱時間の調整もなかった



■サルモネラ菌食中毒対策

しっかり加熱～生焼けに注意！！

中心温度75℃、1分間以上の加熱

（中心部の色が変わり、肉汁が透明になるまで）ハンバーグ等挽肉を使った食品、成形肉、味付け肉、筋切りした肉等は、完全に中心部の色が変わるまで加熱

低温調理の場合は、湯煎する温度と時間の設定を行い、肉の中心温度も測定する

卵の管理

期限表示を確認し10℃以下の冷蔵庫で保管

使う分だけ直前に割卵し直ぐに調理する。割ったままの状態では放置しない

調理中の相互汚染を防止

調理器具は生肉用とサラダなどの非加熱食品と区別して使用
使用後の洗浄、消毒も徹底

冷蔵庫内では受け皿を使用しドリップによる他食材への汚染を防止

焼肉店などでは生肉を扱う用と焼いた肉を取り分ける用のトングや箸を用意し使い分けを十分に呼び掛け、アナウンスする

信頼できる業者から仕入れする

日々の原料受け入れ時の品質確認を徹底
品質上問題がある場合、仕入れ先に問い合わせし原因究明と今後の対策を確認することが重要
工場監査も有効

お問い合わせ先⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288