



中日本給食だより



主な内容

(2面～8面)

大特集 食中毒を防ぐために

“つけない、ふやさない、やっつける”

＝初心に立ち返り、見なおそう＝

 **ヤヨイサンフーズ**

まごころ込めて、おいしさへ、まっすぐ。

株式会社ヤヨイサンフーズ 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03)5400-1500 <http://www.yayoi-sunfoods.co.jp>



食中毒を防ぐために

「つけない、ふやさない、やっつける」

「初心に立ち返り、見なおそう」

食品を取り扱う立場として

細心の注意を払っているのが食中毒に関するのではないのでしょうか。

当機関紙でもたびたび食中毒に関する特集記事や注意喚起をしてまいりましたが、今回は名古屋市健康福祉局(名古屋市保健所)生活衛生部食品衛生課にご協力をいただき、食中毒に関して大特集します。

通常の対策をしていれば防げるはずの食中毒発生事例も数多くあります。いまいちど初心に立ち返り、調理現場や製造工場内でもちろんのこと、来る令和七年度学校給食関連物資展示会においても出展企業の皆様にはご一読いただき、食中毒に対して万全の配慮をお願いいたします。

*食中毒とは

食中毒とは一般的に、有害な微生物(細菌・ウイルス)によって汚染された食品や、自然毒(有害植物・ふぐ毒など)や寄生虫を含んだ食品を食べた場合に起こる、急性の健康障害のことを言います。食中毒の症状の主なもの、腹痛や下痢、嘔吐、発熱などがあります。

*食中毒の発生原因

国内で発生する食中毒の主な原因は、有害な微生物です。その有害な微生物には、食品の中で増えて食中毒を起こすもののほか、少量の微生物が食品についているだけで食中毒を起こすもの、通常の加熱調理では死滅しないものなどがいます。通常、微生物は非常に

小さいため人の目には見え

ず、食品のにおいや色を変化させない場合も多く、汚染された食品と気付くことも困難です。

こういった有害な微生物は、原材料に付着していたり、人や環境から食品に汚染することによって食中毒を起こします。

*食中毒予防の三原則

食中毒を防ぐための基本の三原則は次のとおりです。

- ①微生物を「つけない」
人・食品・器具の清潔を保持すること
- ②微生物を「増やさない」
調理したものは迅速に冷蔵保存すること
- ③微生物を「やっつける」
十分な加熱調理をすること

*微生物が増える条件

ノロウイルスのように、食品中で増殖しない微生物もありますが、多くは次の三つの条件が揃うことによって増殖します。

- ①栄養分
食品の中には微生物の栄養分もいっぱいあります。適度な水分や温度があれば、増殖を始めます。
- ②温度
多くの微生物は20℃から50℃で活発に増殖します。中には、10℃以下の低温で増殖するものもあります。
- ③水分
微生物が増殖するには水分が必要で、乾燥した食品や塩分濃度・糖分濃度が高い食品は微生物が増殖しにくいといえます。



サラダのことならお任せを

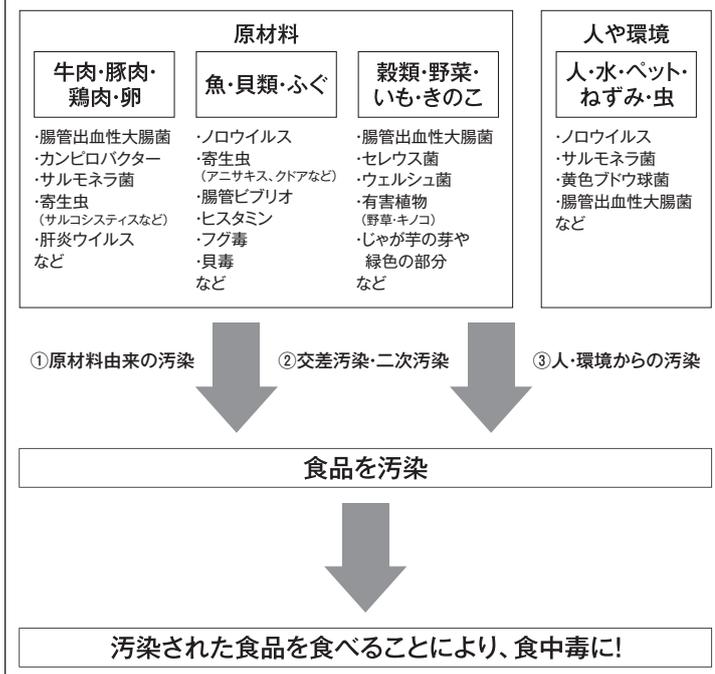
時短調理に貢献する商品を多数取り揃えております
お気軽にご相談ください

ケンコーマヨネーズ株式会社
名古屋支店 TEL: 052-709-2260

商品情報は
コチラから



食中毒の感染経路



***衛生管理のポイント**
 食中毒を防ぐための8つのポイントがあります。発生の可能性と対策を見てくださいましょう。

①原材料の受け入れ時の確認
 「原材料が腐敗しているもの」「包装が破れているもの」「消費期限が過ぎているもの」「保存方法が守られていないもの」「こういったもの

は、有害な微生物が増殖している可能性があります。原材料を受け入れる際には、外観やにおい、包装の状態、表示(期限表示や保存方法等)、温度帯(冷蔵・冷凍など)を確認しましょう。

②冷蔵庫・冷凍庫の温度確認
 食品の温度管理が適切でない場合、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が

劣化する可能性があります。
 冷蔵庫・冷凍庫の温度(冷蔵・10℃以下、冷凍・マイナス15℃以下)を定期的に確認しましょう。

③交差汚染・二次汚染の防止
 食品の保存や調理の際に、生の肉や魚などから他の食品に有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。
 食品を冷蔵庫内で保存する際には、原材料の種類ごとに分けて、フタ付きの容器などで保存しましょう。
 まな板や包丁などの調理器具は、肉用・魚用・野菜用など用途別に使い分け、使用した都度十分に洗浄・消毒しましょう。

④調理器具などの洗浄・消毒
 調理器具などに汚れが残っていると、他の食品に有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。
 使用の都度、まな板や包丁、ボウルやザルなどの調理器具は十分に洗浄・消毒しましょう。



学校給食向け漬物

JAS福神漬	国産つぼ漬	国産無着色刻沢庵	無着色風流かつぱ
			
10g×40袋 1kg×15	1kg×15	1kg×15	10g×40袋 1kg×15



株式会社 アサダ

本社 / 名古屋市中村区稲西町181番地 TEL <052> 411-8141 FAX <052> 412-7972	東京営業所 / 東京都江戸川区下篠崎町16-12 TEL<03>3676-3189 FAX<03>3676-4009
工場 / 東海市加木屋町山の脇48番地 TEL <0562> 32-5156 FAX <0562> 32-5157	大阪営業所 / 大阪府高槻市深沢本町31-21 TEL<0726>71-8771 FAX<0726>71-8773
	福岡営業所 / 福岡県太宰府市吉松1-4-45 TEL<092>920-2111 FAX<092>920-2112

まな板・包丁・などの効
果的な洗浄・消毒方法は次
のとおりです。

① 水道水で水洗いし、目に
見える汚れを取り除く

② スポンジたわしに洗剤を
つけ、泡立ててよく洗浄
する

③ 流水で十分にすすぎ、洗
剤を洗い流す

④ 熱湯や次亜塩素酸ナトリ
ウムなどで消毒する

⑤ よく乾燥させ、清潔な場
所で保管する

調理器具や設備には「次亜
塩素酸ナトリウム(消毒液)
★」による消毒が有効です。

★ふん便、吐物等の消毒
には完成した約0.1%の
次亜塩素酸ナトリウム

★器具、設備の消毒には
完成した約0.02%の次亜
塩素酸ナトリウム

作り方の一例は

① 2ℓの空のペットボトル
を用意する

② ゴム手袋をはめる

③ 次亜塩素酸ナトリウム(5
〜6%)を量る

★ふん便、吐物等の消毒
の場合は計量カップ約
50ml

★器具、設備の消毒の場合
はペットボトルのキャッ
プ約2杯分(10ml)

④ ペットボトルに③で用意
した次亜塩素酸ナトリウ
ムを入れ、水を加えて2
ℓにする。ペットボトル
には「消毒液」の表記を必
ずすること。

⑤ 衛生的な手洗いの実施

手には目に見えない有害
な微生物が付着しているこ
とがあり、手から食品を汚
染する可能性があります。

トイレの後や、調理施設
に入る前、盛りつけの前、作
業内容を変更したとき、生
の肉や魚などを扱った後、
金銭に触れた後、清掃を行っ
た後などは特に注意して、
十分に手を洗いましょう。

効果的な手指の洗浄方法



① 爪を切り、時計・指輪等をははずす。石けん・ペーパータオルを準備する。



② 水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。



③ 手の甲を伸ばすようにこする。



④ 指先・爪の間を念入りにこする。



⑤ 指の間を洗う。



⑥ 親指と手のひらをねじり洗いをする。



⑦ 手首も忘れずに洗う。



⑧ 十分に水で流す。



⑨ ペーパータオルでふきとって、よく乾かす。

具入り麺の素

具入り 汁なし担々麺の素 具入り ジャージャー麺の素

上げ簡単調理！
手軽に本格的な汁なし麺ができる
具入り調味料！

エバラ

エバラ

e-Basic 塩だれ e-Basic 生姜焼のたれ e-Basic 焼肉のたれ e-Basic やきとりのたれ e-Basic 丼のたれ

イーベーシック
e-Basic

- 誰にでも好まれるベーシックな味わいに仕上げました。
- 簡易オペレーション・低コストに対応した調味料シリーズ。
- 基本メニューから応用メニューまで、幅広いメニューに大活躍。

エバラ食品工業株式会社
〒460-0008 名古屋市中区錦1-3-7 アディット桜通り9階 TEL (052)-231-7001

右ページに、効果的な手指洗浄方法を写真付きで掲載します。

★調理作業前やトイレに行った後などは②から⑧までを2回繰り返しましょう。

★手洗い後にアルコールスプレーや逆性せっけんなどで消毒を行いましょ。

★使い捨て手袋を使用する場合は、着用する前に必ず手を洗いましょ。

⑥食品の適切な加熱、冷却などの管理

微生物が増殖しやすい温度帯（特に20℃～50℃で活発に増殖）に長時間食品を置くと、食品中の有害な微生物が増殖します。

加熱調理を行う際には中心部まで十分に加熱（75℃・1分以上）するとともに、冷却する場合は速やかに温度を下げましょ。

調理後の食品は速やかに提供するが、10℃以下または65℃以上の温度で保存しましょ。

⑦健康管理、衛生的作業着の着用など

調理従事者や食品を取り扱う者に下痢などの症状がある状態や、手指に切り傷がある状態、汚れた作業着や装飾品をつけた状態で調理や食材を取り扱くと、食品が有害な微生物に汚染される可能性があります。

調理従事者や食品を取り扱う者の体調（下痢、嘔吐、発熱など）の管理を始業前などに実施し、手指の傷や身だしなみなどを確認しましょ。

⑧トイレの洗浄・消毒

トイレはさまざま有害な微生物に汚染される可能性が高く、人の手や作業着などを介して食品を汚染する可能性があります。

調理作業着のままトイレに行かないとともに、トイレから戻った際には⑤の手洗いを実施し、⑦の作業着の正しい着用を確認しましょ。

また、業務終了後などに

はトイレの便座や水洗レバー、手すり、ドアノブなどを中心に、十分に洗浄と消毒をしましょ。

＊名古屋市の食中毒発生状況
令和二年から令和六年までの過去五年間に名古屋市内で発生した食中毒は、発件数七十四件、患者数九百九十八人で、月別に見たところ、年間を通じて発生してました。

発生件数を病因物質別にみたところ、カンピロバクターが二十八件と一番多く、次いでアニサキスが十八件、ノロウイルスが十七件でした。

また、患者数を病因物質別にみたところ、ノロウイルスが六百七十名と半数以上を占め、次いでカンピロバクター一七一名、黄色ブドウ球菌六十名でした。

また、令和七年の速報値では、発件数十件、患者数二百八十六人です。

～三陸漁場の拠点から、おいしく安全な水産加工品をお届けします～



【さば銀紙焼き】

オリジナルの味噌ダレで仕上げたヒット商品です。
思わず懐かしい！と言う人もいるほどのロングセラー商品です。

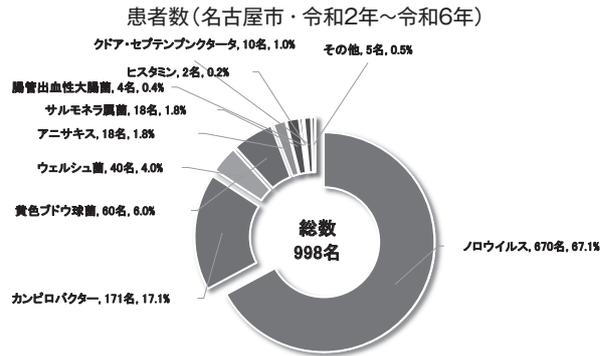
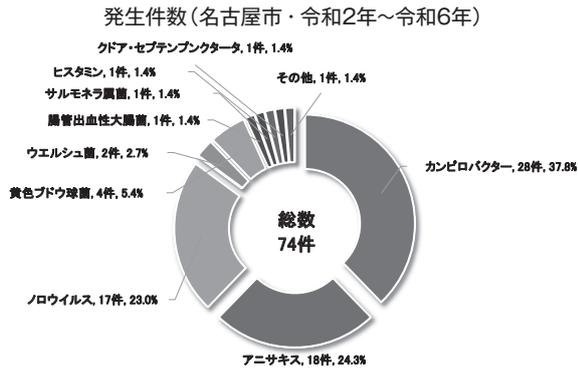
学校給食水産調理冷凍食品及び水産缶詰の製造販売



株式会社津田商店

代表取締役会長 津田保之 ・ 代表取締役社長 小笠原正勝

◇本社・工場 〒026-0301 岩手県釜石市鶴住居町第10地割30-1
TEL 0193-29-1804 FAX 0193-29-1806
URL <http://www.tsudasyouten.co.jp>



名古屋市公式ウェブサイト「過去5年間の食中毒発生状況(令和2年から令和6年まで)」より
<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000101500.html>

が無い場合もありますが、
 状態が軽い場合や全く症状
 無いため、感染しても症
 状が軽い場合や全く症状
 が無い場合もありますが、

ノロウイルス
 特徴
 感染力が非常に強く、
 少量のウイルスでも感染
 します。

***病因物質**
 (有害な微生物)
 ここからは、食中毒
 の原因となるものの特
 徴や症状、予防方法と
 食中毒の事例を原因物
 質ごとに見ていきま
 しょう。

病因物質別の発生状況
 を見ると、ノロウイルス
 が発生七件、患者数二百
 七十八人と最多で、カン
 ピロバクターが一件、六
 人、アニサキスが二件、
 二名です。

食品の中では増殖せず、
 人の小腸で増殖します。
 感染した人の便や吐物に
 は大量のウイルスが含ま
 れており、感染しても症
 状が軽い場合や全く症状
 が無い場合もありますが、

ノロウイルス
 特徴
 感染力が非常に強く、
 少量のウイルスでも感染
 します。

ノロウイルス
 特徴
 感染力が非常に強く、
 少量のウイルスでも感染
 します。

便からはウイルスが排出さ
 れます。
主な症状
 下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、
 発熱(38℃程度)など
潜伏時間
 24~48時間
原因食品
 汚染された食品・水を摂
 取した場合や、ウイルスを
 吸い込むことで感染します。
 発生原因の約80%は調理従
 事者によるものです。
 この他、生の二枚貝(主
 にカキなど)。
予防方法
 体調の悪いときは、調理
 に従事しないことと、トイレ
 の後や食品を取り扱う前
 には十分に手指洗浄を行う。
 吐物やふん便は速やかに
 処理し、次亜塩素酸ナトリ
 ウム(消毒液)で消毒をする。
 カキなどの二枚貝は、中
 心部まで十分に加熱する
 (85℃から90℃、90秒以上)
食中毒事例
 学校給食に使用された「キ
 ザミのり」を原因とする、
 患者数二千人を超える大規



北海道産レトルトクリームコーン 1kg×8袋

北海道産スイート種のとうもろこしを使用しています。
 でん粉質が多く、クリームスタイルに適した品種を使用して、
 のびが良いスープ等に適したクリーム状に仕上げています。
 味付けは、とうもろこしのコクを引き立てるほんのり塩味で、
 お好みに調整いただけます。
 裏ごしをしておらず、皮が残っているため、噛むことで食育にも
 つながる商品です。



つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に



ホクレン

名古屋支店食品課 〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-20-25 メットライフ名古屋丸の内ビル7階
 TEL 052-222-6312 FAX 052-222-6320

模食中毒が発生しました。調査の結果、のりの刻み加工を行っていた施設において、トイレや裁断機からノロウイルスが検出されました。また、この施設の従事者は嘔吐などの体調不良がありながら、板状ののりを素手で裁断機に投入しており、従事者からの二次汚染が原因と考えられています。

腸管出血性大腸菌

(O157など)



特徴 大腸菌は牛などの動物や人の腸管内に存在する常在菌であり、自然環境に広く存在します。一部の菌は人に対して病原性があり、病原大腸菌と呼びます。病原大腸菌では腸管出血性大腸菌O157が代表的で、強毒のベロ毒素を産生します。百個程度の少ない菌量で発症し、幼児・高齢者では重症になるケースもあります。

腸管出血性大腸菌感染症は感染症法での「三類感染症」で、就業制限（調理や飲食物に直接接触する業務）の対象となります。

主な症状 下痢、腹痛、発熱、血便など

潜伏時間 2～7日（平均3～5日）

原因食品 生や加熱不十分な食肉（特に牛肉）や、動物のふん便

によって汚染された土壌で栽培した生野菜、井戸や川の水。

感染した調理従事者が汚染した食品。

予防方法 食肉は中心まで十分に加熱する（75℃・1分以上）こと。生野菜などはよく洗い、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌する。

生の肉に触れたまな板や包丁などは十分に洗浄・消毒するとともに、十分な手洗いをを行う。

貯水タンクや井戸水を使用している場合は、定期的に水質検査を実施すること。

と。

食中毒事例

焼肉チェーン店でユッケを食べた百八十一人が食中毒となり、そのうち五人が亡くなりました。調査の結果、腸管出血性大腸菌に汚染された牛肉のユッケが原因食品と判明し、この事件をきっかけに生食用食肉の規格基準が設定され、生食用牛レバーの販売・提供が禁止となりました。

カンピロバクター

特徴

動物の腸管内に存在し、特に鶏は高率で保有しています。数百個程度の少ない菌量でも感染し、発症します。肉の内部まで菌が入り込みますが、十分な加熱処理で死滅します。

主な症状

腹痛、下痢、発熱など
まれに後遺症として、ギランバレー症候群（手足のまひ、呼吸障害など）を発症することがあります。

無調整豆乳 濃厚タイプ1000ml

大豆固形分14%以上の濃い豆乳です。そのままでも、料理等のコク出しにも利用できます。
100mlあたり「エネルギー83kcal、たんぱく質6.4g」摂取できる高栄養価商品です！



国産大豆使用 無調整豆乳 10kg

国産大豆を使用した、大豆固形分9%の無調整豆乳です。大規模調理に適した商品です。

マルサンアイは、豆乳をはじめ豊富な植物性ミルクのラインナップを取り揃えております。



レシピはこちらから！



マルサンアイ株式会社 特販営業室 〒444 - 2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地 TEL : 0564-27-3747

潜伏時間

1〜7日（平均3日）

原因食品

鶏肉や内臓の刺身、鶏たたき・霜降り、焼き鳥、飲料水など。

まな板、包丁、趣旨などを介して二次汚染された食品。

予防方法

鶏肉などの食肉は中心部まで十分に加熱する（75℃・1分以上）とともに、加熱不十分な肉料理を提供しない。

調理器具は、食品ごとに使い分け、使用後は十分に洗浄・消毒をする。

生の肉に触れた場合は、その都度十分に手を洗い、他の食品と接触しないように保存する。

食中毒事例

飲食店で鶏肉のコース料理を食べた十三名のうち十一名がカンピロバクター食中毒となりました。調査の結果、原因食品は鶏むね肉のたたきが疑われ、鶏肉の加熱不足や、鶏肉に触れた手指や調理器具などを介し

た二次汚染が原因と考えられました。

黄色ブドウ球菌

特徴

人の鼻腔や手指、毛髪、皮膚の傷（特に化膿した傷口）などに存在しています。

食品中で増殖すると、熱に強い毒素を産生し、毒素は100℃・30分の加熱でも壊すことができません。

主な症状

嘔吐、吐き気、腹痛、下痢など

潜伏時間

1〜5時間（平均3時間）

原因食品

おにぎり、弁当、生菓子、乳製品、食肉製品など

予防方法

食品に素手で触れないこと。特に調理従事者の手に傷（特に化膿した傷口）がある場合は注意すること。また、マスクや帽子を着用し、作業中はこまめに手指洗浄を行うこと。

原材料や調理加工品は低

温で保存管理し、調理後はできるだけ速やかに食べる

ウェルシュ菌

特徴

人や動物の腸管、土壌、下水などに広く分布しています。

熱に強い芽胞を作り、芽胞は100℃で1〜6時間の加熱調理でも生き残ります。

食品とともに腸管に達したウェルシュ菌は毒素を作り、これが食中毒を引き起こします。

主な症状

下痢、腹痛

潜伏時間

6〜18時間（平均10時間）

原因食品

カレー、シチュー、煮ものなどの煮込み料理

予防方法

前日調理は避け、加熱調理したものは早く食べきる。保存後の食品は、喫食前に十分に再加熱を行い、早めに食べる。

大量の食品を調理した場合は室内に放置せず、小分けにして急速に冷却して冷蔵（10℃以下）するか、冷蔵（55℃以上）する。

このほかにも様々な病原因物質があります。また、食中毒は年中を通して発生する可能性があります。基本的な対策を怠らず、食中毒を防ぎましょう。

〔参考・引用資料〕
「食中毒をふせぎましょう」
発行：名古屋市保健所生活衛生部食品衛生課

中日本給食だより

2025年7月号 No.18

令和7年7月15日発行

編集発行人 愛知県学校給食物資流通協同組合

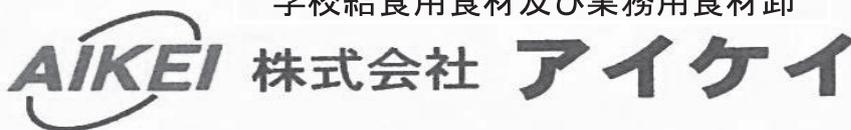
理事長 蜂須賀勝久

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号

富春ビル4F

TEL (052) 682-6219 FAX (052) 682-8486

学校給食用食材及び業務用食材卸



安心、安全、おいしさ
健康をお届けします

—営業品目—

鶏卵、鶏肉、名古屋コーチン肉、卵、うずら卵、液卵、
キューピー・アヲハタ製品、冷凍食品、農・畜・水産加工品

〒446-0045 安城市横山町大山田中16番地

TEL : 0566-72-0181 FAX : 0566-74-0868

E-mail: aikeiegg@gmail.com