

令和 8 年度社会福祉施設等を 対象とした感染症予防講習会

千葉市保健所 食品安全課

01 令和7年 食中毒発生状況

全国で発生した食中毒

事件数	1, 172件
患者数	24,727人

昨年から
事件数は微増
患者数は大きく
増加

うち、給食施設で発生した食中毒

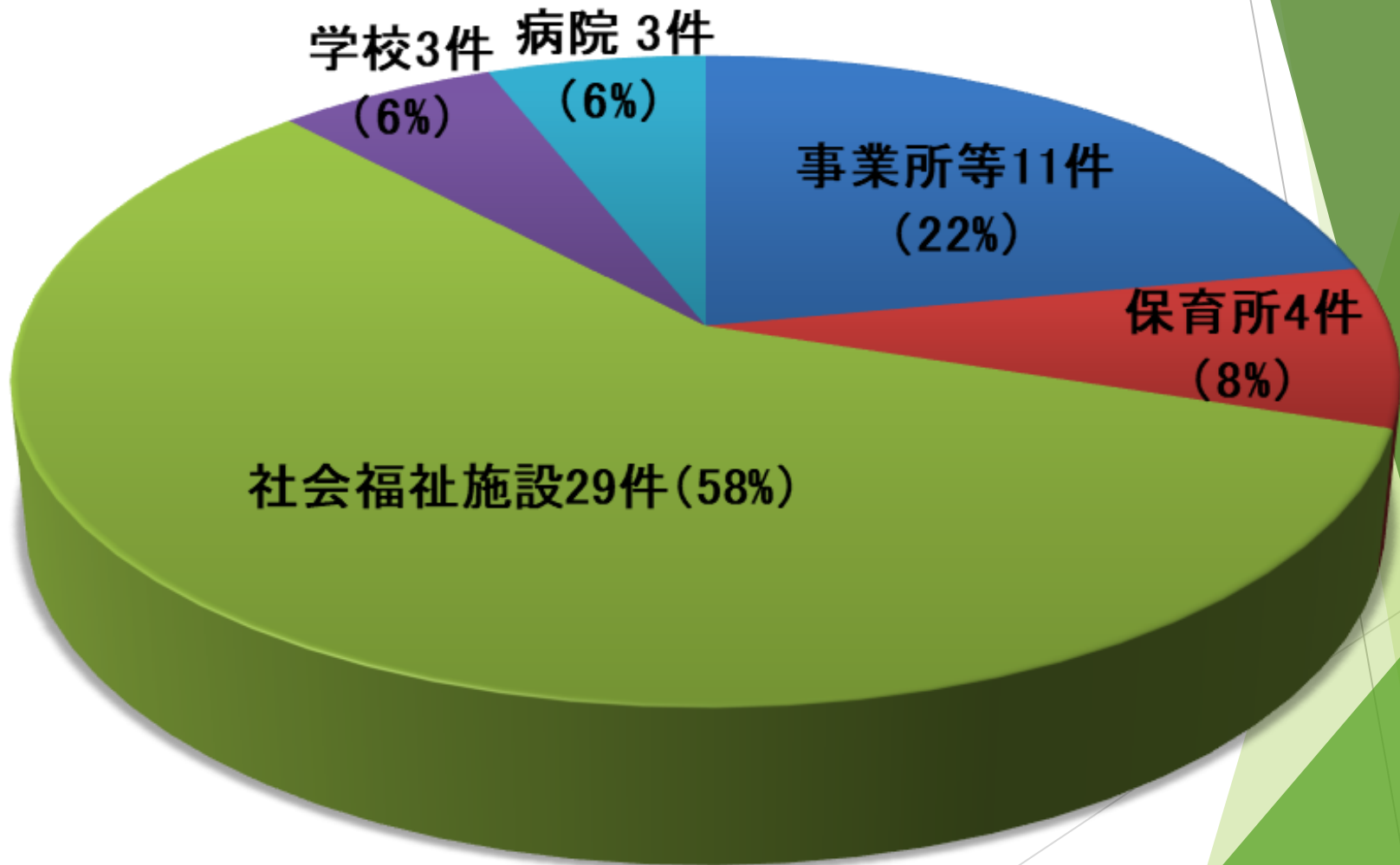
事件数	50件
患者数	1,553人

昨年から
ほぼ横ばい

厚生労働省HPの食中毒統計資料から集計

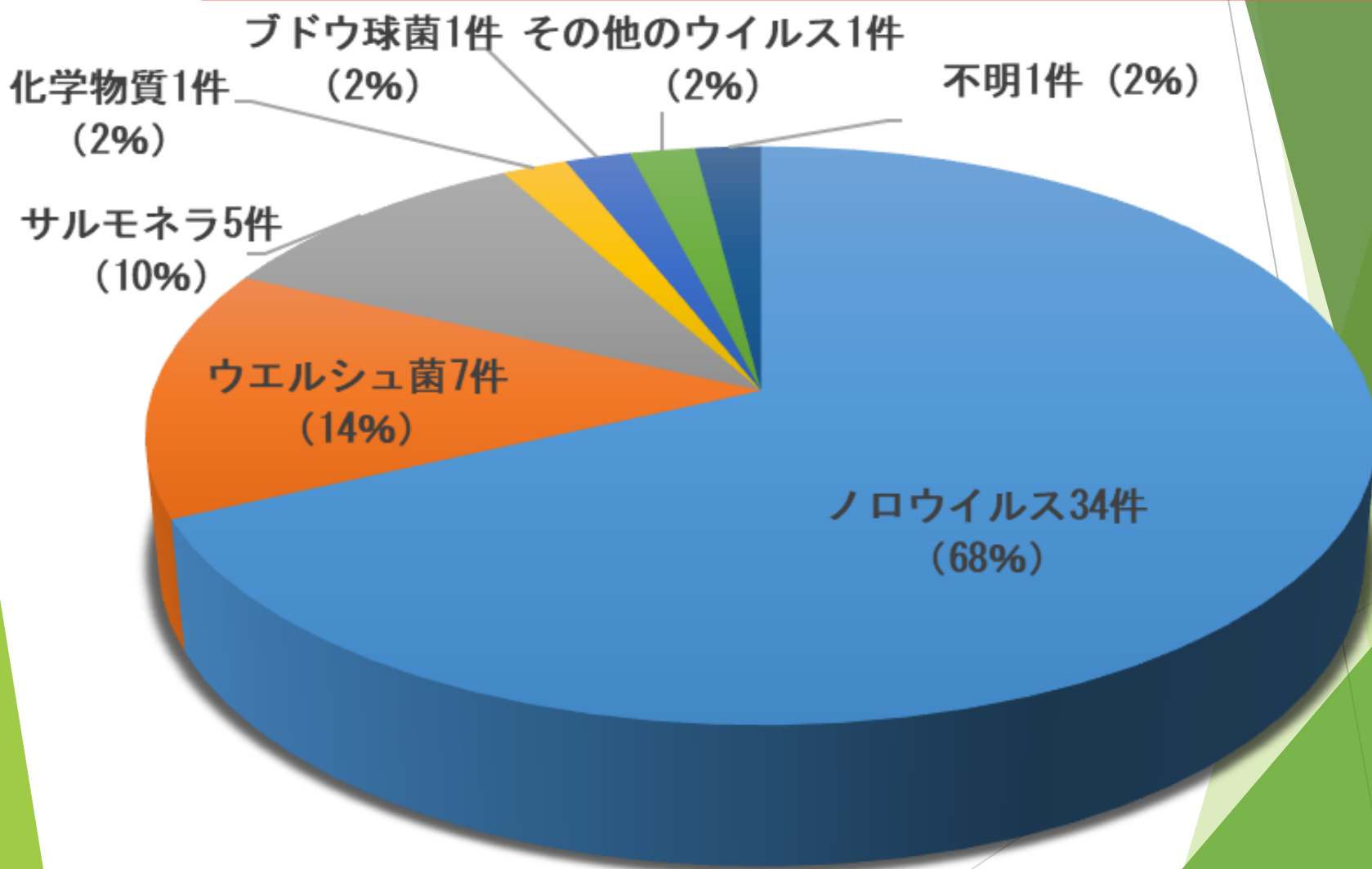
02 給食施設別食中毒発生件数

令和7年 給食施設別 食中毒発生件数（全国）



03 病因物質別 食中毒発生件数

令和7年 病因物質別 食中毒発生件数（給食施設）



04 食中毒予防のためには

ノロウイルス等感染性胃腸炎の流行期は、調理従事者全員が「**不顕性感染者である可能性**がある」ことを前提とした食中毒予防対策を講じることが重要。

適切なタイミングでの手洗い

- ✓調理前
- ✓食材が変わるとき
- ✓トイレの後
- ✓盛り付けの前
- ✓作業内容が変わるとき

05 食中毒予防の3（4）原則

細菌性食中毒予防の3原則

- ①つけない ②ふやさない ③やっつける

ウイルス性食中毒予防の4原則

- ①つけない ②もちこまない
③ひろげない ④やっつける



→厚生労働省ホームページへのリンクです。
原因物質ごとの特徴や対策、
啓発資材等も掲載されておりますので、
併せてご確認ください。

【トピックス】 食品表示基準の改正について (アレルギー表示の改正)

【特定原材料：9品目：義務表示】

※準ずるもの：20品目：推奨表示

特定原材料等

	特定原材料等の名称	表示
特定原材料	えび、 カシューナッツ 、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 ピスタチオ 、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨 (任意)

カシューナッツの表示義務化：令和8年4月1日改正（令和10年4月1日施行）

※食品表示法は改正されましたが、令和10年4月1日施行まで、

2年間の経過措置期間が設けられていることに注意し、表示の確認をお願いします。

ご清聴ありがとうございました

■ 千葉市保健所食品安全課食品監視班

電 話 : 0 4 3 - 2 3 8 - 9 9 3 5

F A X : 0 4 3 - 2 3 8 - 9 9 3 6