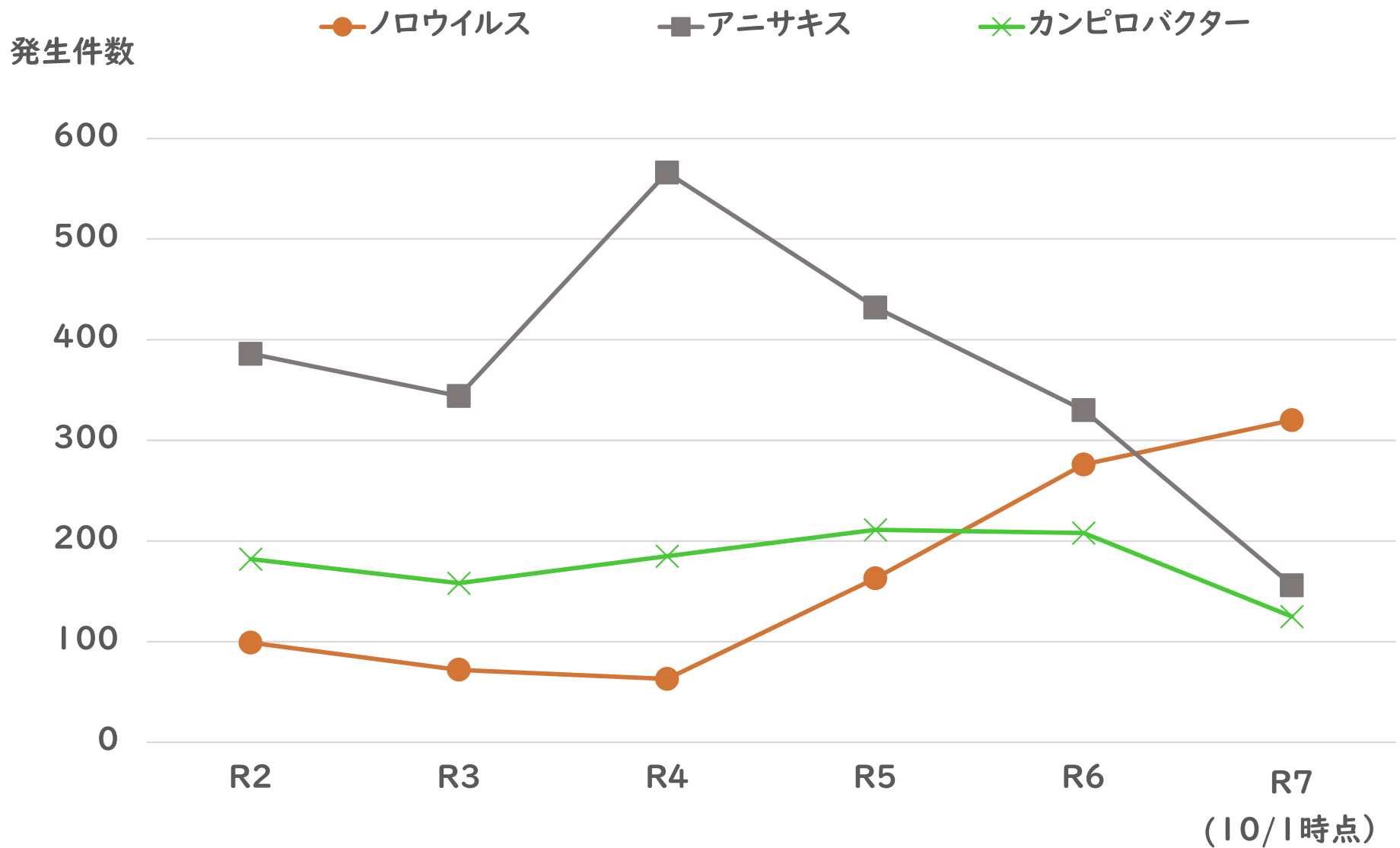


食中毒発生状況と 食中毒発生防止のための取組みについて

令和8年(2026年)2月12日
八王子市保健所運営会議
健康医療部生活衛生課





全国の食中毒発生件数

東京都内における食中毒発生件数

病因物質	件数	患者数
ノロウイルス	43	792
アニサキス	39	40
カンピロバクター	26	142
ウエルシュ菌	6	168
腸管出血性大腸菌	3	15
黄色ブドウ球菌	2	57
サルモネラ	2	15
植物性自然毒	2	3
A群ロタウイルス	1	17
セレウス菌	1	7
不明	1	14
合計	125	1,256

令和7年1月～12月発生件数 令和7年12月31日現在の速報値

八王子市保健所管内の食中毒

総数		内訳				
令和6年	令和7年	発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数/ 喫食者数
4件	9件	1月	不明	しめ鯖(推定)	アニサキス	1名/1名
		1月	飲食店	施設が調理、提供した食事	カンピロバクター	3名/不明
		1月	飲食店	施設が調理、提供した食事	ノロウイルス	43名/不明
		3月	飲食店	施設が調理、提供した食事	カンピロバクター	15名/不明
		4月	魚介類販売	活メひらめお造り	アニサキス	1名/1名
		4月	不明	鮮魚介類(推定)	アニサキス	1名/1名
		9月	不明	不明	アニサキス	1名/不明
		9月	飲食店	施設が調理、提供した食事	カンピロバクター	4名/不明
		12月	飲食店	施設が調理、提供した食事	ノロウイルス	4名/不明

アニサキス

◎どんな魚に寄生しているのか？

サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、
サンマ、ホッケ、タラ、マス等

◎大きさ

・体長2 cm～3 cm

◎寄生部位

・主に**内臓・筋肉**にも寄生

◎症状

・人の胃や腸壁に侵入し、
喫食後**8時間以内に激しい腹痛**を生じる

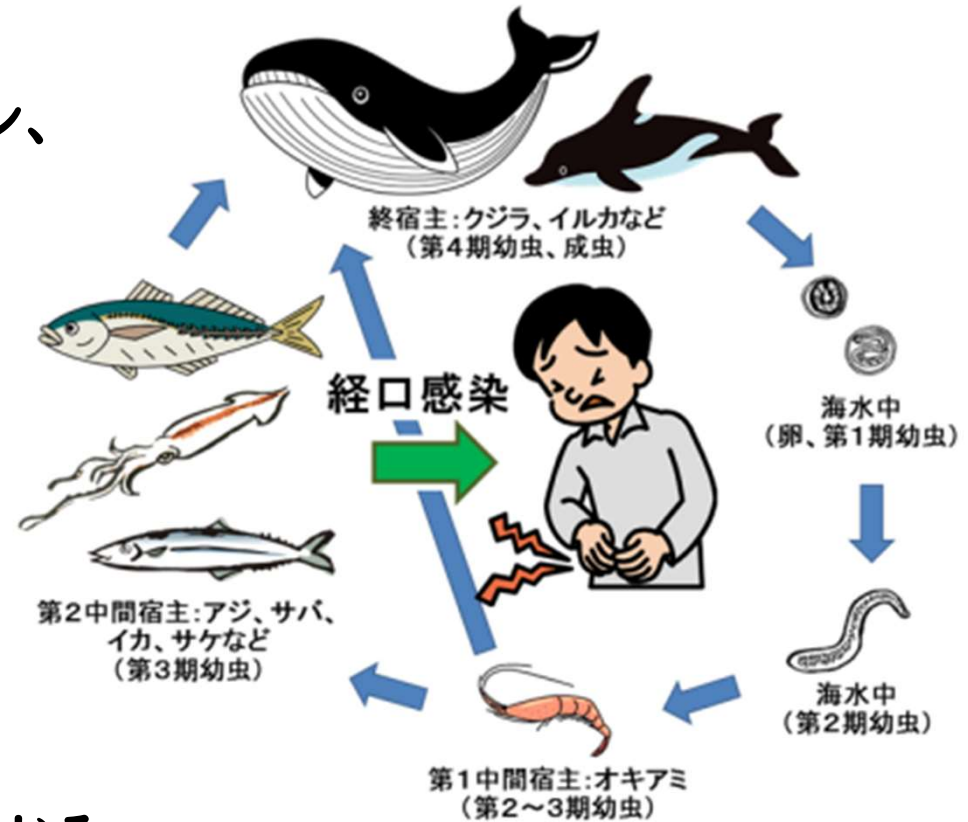


図 アニサキスの生活史
食品安全委員会HPより

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

予防方法:加熱・冷凍・除去

カンピロバクター食中毒とは

◎原因食品：肉の生食や加熱不十分での提供
二次汚染された食品

◎潜伏期間：2日～7日

◎症状：腹痛、下痢、発熱



画像：食品安全委員会HPより

ギランバレー症候群を発症する可能性も

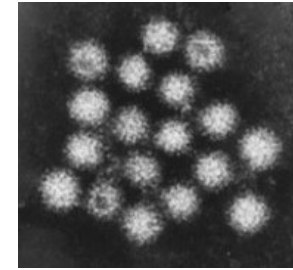
《 ギランバレー症候群 》

免疫システムの異常による、自己免疫疾患

感染症状の数日～数週間後に手足の麻痺や顔面麻痺等、筋肉が正常に機能しなくなる。

重症の場合、人口呼吸器の装着が必要になることも・・・

ノロウイルスとは



画像：食品安全委員会HPより

- 感染力が強い
→ ウイルス 10個～100個程度で発症
- 人の体内で増殖し、糞便や吐物の中に存在
- 乾燥に強いいため、寒い時期に流行する
- 消毒薬に強い（アルコールは効果なし）
- 85～90℃で90秒間以上の加熱により感染力を失う

少量で発症しますので、

正しい方法を用いて対策を行う必要があります。



つけない、増やさない、やっつける、持ち込まない

HACCP(ハサップ)とは？

H	Hazard	危害
A	Analysis	分析
C	Critical	重要
C	Control	管理
P	Point	点



米国宇宙計画向けの
食品製造のために作られた
衛生管理方式

〈従来方式〉

工程例

原料

入荷

保管

加熱

冷却

包装

出荷

抜取検査

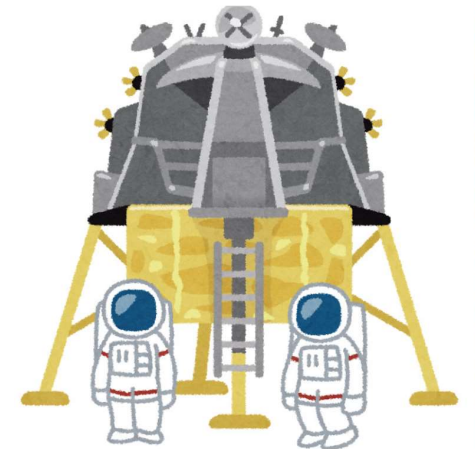
〈HACCP方式〉

温度や時間の管理

CCP

異物の検出

継続的な監視・記録



※製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きてても、速やかに原因を特定して対応することができます。

食品衛生法が改正され、

原則全ての食品関係事業者に“**HACCPに沿った衛生管理**”が求められるようになりました。

何から始めればいいのか？



事業者の皆さんに取り組んでいただきたいことは以下の**3点**！

① **衛生管理計画**を作成する

(衛生チェックのマニュアル、チェックシート等)

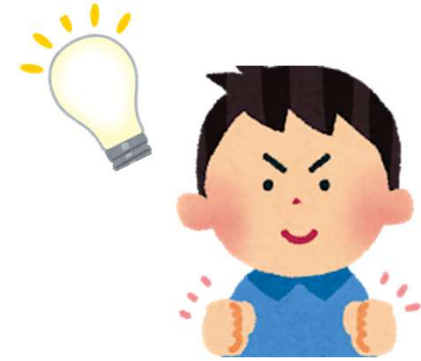
② 日々の**衛生記録**を付けて、**保管**する

③ 必要に応じて**衛生管理計画**を見直す

なぜHACCPに沿った衛生管理が必要なのか



衛生管理計画を作成し、記録・確認することで、
食品の取り扱いや施設の衛生管理を「見える化」する



- ◎ 食中毒、異物混入等の食品事故発生の防止
- ◎ 事故発生時の速やかな原因究明に役立つ
- ◎ 衛生管理を適正に行っていることを具体的に説明できる

食品の安全性の更なる向上につながる