

2025年11月6日

サラヤ株式会社
サニテーション事業本部 中部支店
感染予防・食品衛生サポート部

「今日から実践！正しい食中毒予防対策」



いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694 Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

食中毒菌の特徴

食中毒

- ・ 臭わない
- ・ 見た目に変化がない
- ・ 味の変化がない



食中毒は毎年発生している

**食中毒に関する正しい知識を習得し、
ルールを守らなければ食中毒は予防できない！**

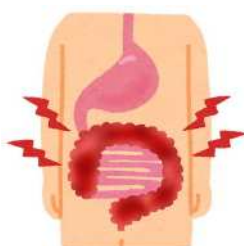
いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694 Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

食中毒とは？

- 食品に起因する胃腸炎・神経障害などの
中毒症の総称です。
- 食中毒は、有害な微生物や化学物質を含む
飲食物を**食べた結果生じる健康障害**のこ
とを指します。



食中毒を起こす細菌・ウイルス・寄生虫を知ろう

腸管出血性大腸菌



© SARAYA CO., LTD.

カンピロバクター



© SARAYA CO., LTD.

ウエルシュ菌



© SARAYA CO., LTD.

サルモネラ



© SARAYA CO., LTD.

黄色ブドウ球菌



ノロウイルス



© SARAYA CO., LTD.

腸管出血性大腸菌

分布：主に牛の腸管に生息

原因食品：糞便などにより汚染された**食肉**や
その加工品・井戸水など

特徴：**少量の菌**で発症
ベロ毒素と呼ばれる**強力な毒素**を持つ

症状：潜伏期（3～8日）
発熱・激しい腹痛・吐気
嘔吐・水様性の下痢・血便



カンピロバクター

分布：豚・牛・鶏の腸内

原因食品：食肉、**特に鶏肉**に多い。
(鶏肉の4～6割が汚染)

特徴：**少量の菌で発症**
(新鮮な鶏肉でも注意)
乾燥や加熱には弱い

症状：潜伏期 (2～7日)
発熱・腹痛・下痢・頭痛



ウェルシュ菌

分布：土や水の中など自然界に広く分布

原因食品：汚染された食材を使った煮込み料理
カレーやスープなどの大量調理食品

特徴：熱に強い（**100℃6時間の熱にも耐える**）

症状：潜伏期（6～18時間）
水溶性の下痢・軽い腹痛など



© SARAYA CO., LTD.

サルモネラ属菌

分布：動物界及び自然界に広く分布

原因食品：牛・豚・鶏などの食肉、**卵類**など

特徴：多数の菌が増殖した飲食物の摂取で感染
卵の殻や中身が汚染されていることもある
乾燥に強く、環境中の生存率が高い

症状：潜伏期（6～72時間）
吐き気・腹痛・発熱・下痢など



黄色ブドウ球菌

分布：人や動物の**傷口**（特に化膿しているもの）、
のど、鼻、皮膚、髪の毛など広く生息

原因食品：おにぎり、弁当などの手作り食品

特徴：「**エンテロトキシン**」という毒素をつくる
この毒素は熱や乾燥、胃酸に強く
100℃30分間の加熱でも壊れない

症状：潜伏期（30分～6時間）
激しい吐き気・腹痛・下痢など



ノロウイルスの特徴



ノロウイルスはどこで増える？

→**人の腸管でのみ**増える



感染力は強い？ 弱い？

→**感染力が強く**、少量
(10～100個)でも発症



ウイルスは細菌より小さい？ 大きい？

手のしわに入り込みやすい

→細菌の大きさの
1/30～1/100と**非常に小さい**



なぜ冬場に発生が多いの？

→**空気が乾燥しやすい冬場は
空気中に浮遊しやすい**

4℃で2カ月、20℃では1カ月程度

ノロウイルスの症状



❄️ 発症までの潜伏期間は？

→食後**24～48時間後**に症状が出ることが多い

❄️ 発症したらどんな症状か？

→**突発的に発症し、激しい嘔吐が特徴。**

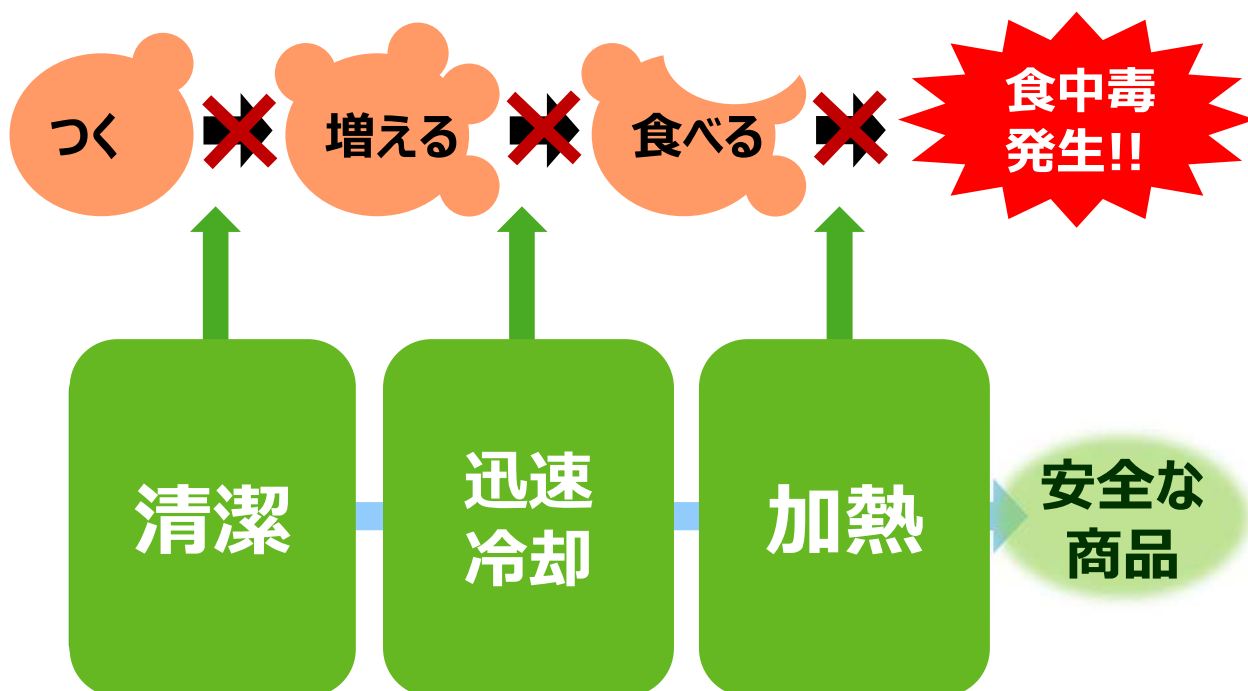
吐き気、嘔吐、下痢、腹痛があり、ときには
発熱、頭痛、筋肉痛を伴う。後遺症はない。

❄️ 症状が治まったら、もう大丈夫？

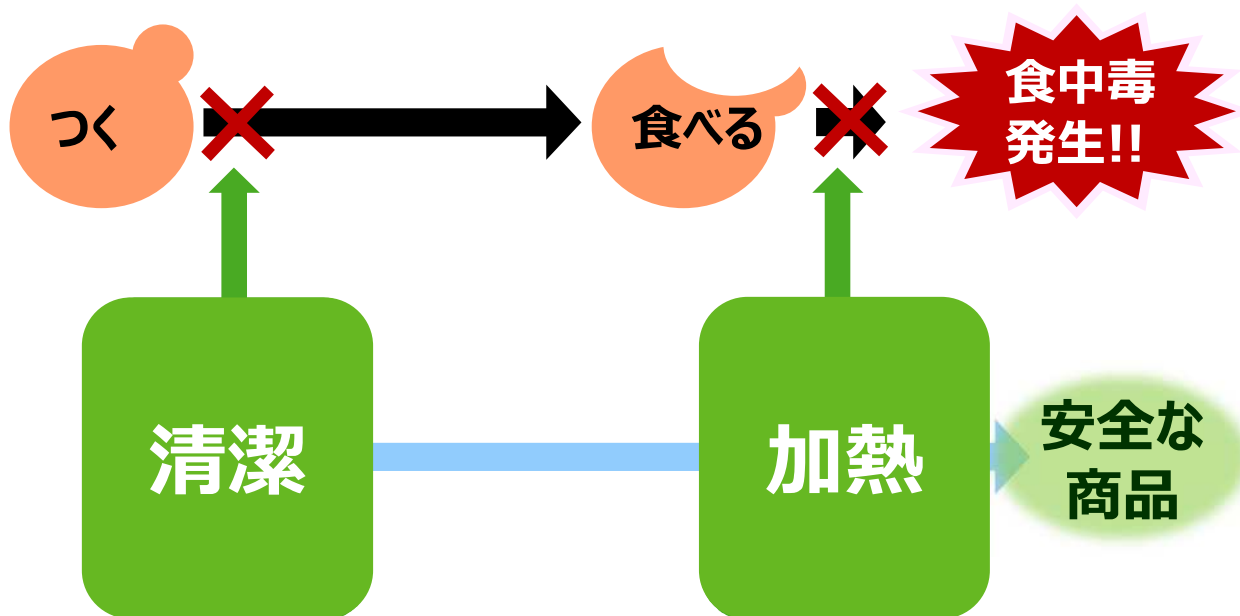
→症状は**1～3日で治まるが下痢（自覚症状）が治まっても
ウイルスは1か月以上排出が続く**ことがある。

※感染していても症状がでない人もいる（不顕性感染者）

食中毒予防の3原則



食中毒予防の3原則 ～ノロウイルス編～



★ノロウイルスは食品中では増えない（人の腸管でのみ増える）

食中毒予防の3原則

つけない

清潔とは…

食品に菌やウイルスをつけないために
ヒト・食材・調理器具や作業環境を
衛生的に管理します。

ヒトの管理

- 健康管理の徹底。
- 身だしなみを整える。
- 衛生的手洗いを
行う。

食材の管理

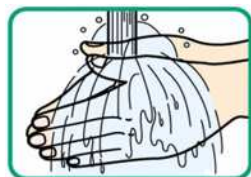
- 原材料を適切に
洗浄・殺菌する。
- 食材の直置き、
裸保管をしない。
- 区分保管する。

施設・設備の管理

- 冷蔵(凍)庫の
清掃・整理整頓。
- 調理器具の
洗浄・除菌。
- 洗浄用具を清潔に
保つ。

手洗手順

① 手指を流水でぬらす



② 石鹸液を手取る



③ 手の平と手の平をこすりよく泡立てる



④ 指を組んで、両手の指の間をこする



⑤ 手の甲をもう片方の手の平でこする（両手）



⑥ 親指をもう片方の手で包み、こする（両手）



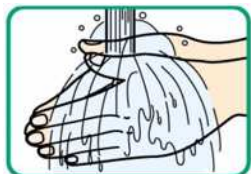
⑦ 指先でもう片方の手の平をこする（両手）



⑧ 手首から肘までこする（両手）



⑨ 流水でよくすすぐ



⑩ ペーパータオルで水気を拭き取る



⑪ アルコール製剤を片手に1プッシュずつ取る



⑫ よくすり込み自然乾燥させる



いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

14

食中毒予防の3原則

増やさない

食品についての菌は温度と時間の条件がそろえば急激に増殖していきます。調理・加工は迅速に行い、適切な温度で保存しましょう。

迅速・冷却とは…

- 要冷蔵(凍)商品は納品後すぐに冷蔵(凍)庫に保管。
- 冷蔵(凍)庫の温度チェック。
- 調理済み食品を長時間、室温に放置しない。
- 適切な解凍を行う。
- 調理設備の能力に応じた調理・加工。



POINT!

冷蔵(凍)庫内にぎっしり食品を詰めると冷気の流れが悪くなり、冷却効果が落ちます。また、庫内温度を低温に保つため、決して開けっ放しにしないようにしましょう。



いのちをつなぐ

SARAYA

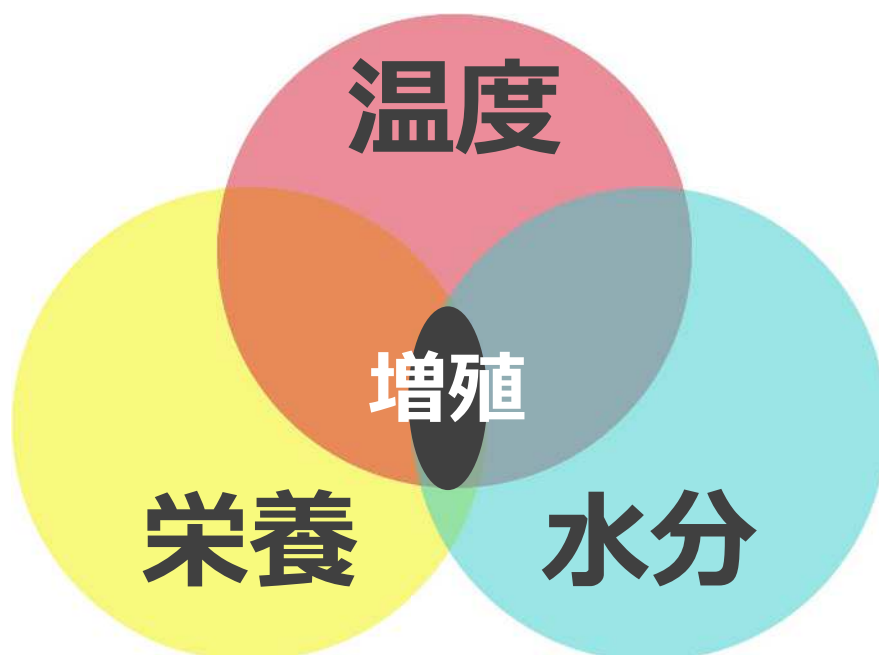
www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

15

細菌発育のための3要素

菌が増える条件



いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co., Ltd. All Rights Reserved.

16

食中毒予防の3原則

やっつける

食品中の菌やウイルスをやっつける最も効果的な手段は加熱です。
食品の中心部までしっかりと加熱します。

加熱とは…

- 食材を中心温度**75℃**で**1分間以上**加熱する。
※二枚貝など、ノロウイルスによる汚染の可能性がある食品は、**85℃～90℃**で**90秒間以上**加熱する。



POINT!

温度と時間の覚え方

「**0157**」を逆から読む！

「**75**」℃「**1**」分間の加熱でOK。



© SARAYA CO., LTD.

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co., Ltd. All Rights Reserved.

17

実際に嘔吐物処理の方法を確認しましょう

感染
拡大防止！

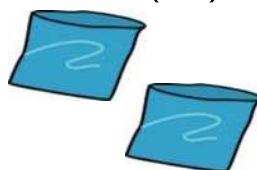


実際に現場で処理を行う場合は
食品に触れない方が優先して行ってください

準備するもの

不測の事態に備えて、汚物処理を行うための備品や道具をそろえておきましょう

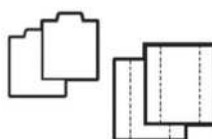
■手袋（2枚） ■ガウン ■マスク ■ゴミ袋（2枚） ■ペーパータオル



■シューズカバー ■次亜塩素酸ナトリウム ■紙製ヘラ・チリトリ・カタヅケ隊



※1000ppmに
希釈して使用



■調整液を入れるボトルやバケツ等



サラヤの
汚物処理ツールBOX
には全て入っています！



はじめるまえに…

準 備

富山県食品安全
フォーラム実施分

1 感染防止品の着用

装飾品は外します。



いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694 Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

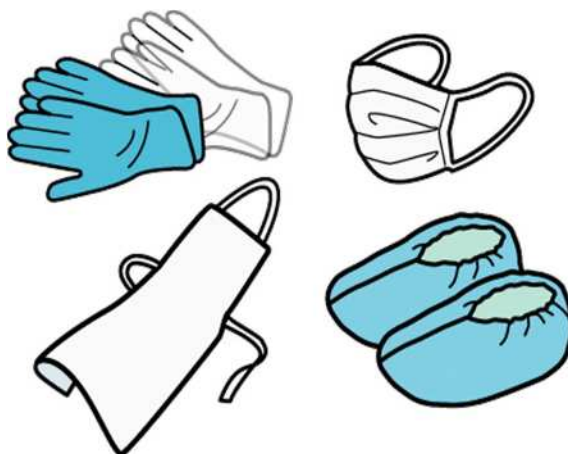
20

はじめるまえに…

準 備

富山県食品安全
フォーラム実施分

1 使い捨て手袋・マスク・ガウン シューズカバーを着用します。



いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694 Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

21

はじめるまえに…

準備

富山県食品安全
フォーラム実施分

1



手袋は
青色が下
透明が上

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

22

はじめるまえに…

準備

富山県食品安全
フォーラム実施分

2

ゴミ袋の準備

口をあけておく



いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

23

はじめるまえに…

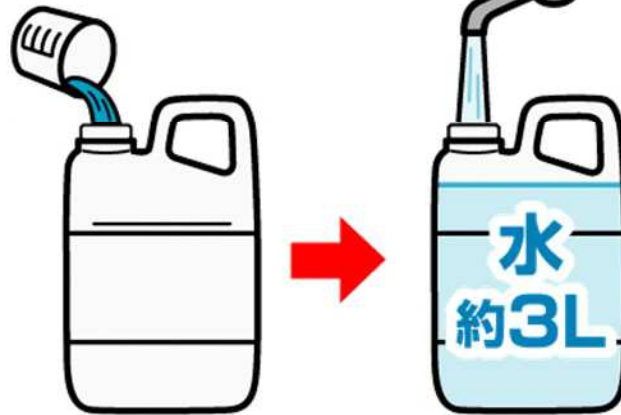
準 備

富山県食品安全
フォーラム実施分

3

次亜塩素酸ナトリウム液の調製 (1000ppm以上)

次亜塩素酸
ナトリウム液
5～6%
100mL



いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694 Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

24

富山県食品安全
フォーラム実施分

汚物(嘔吐物・排泄物等)の処理

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694 Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

25

1

換気・立ち入り禁止



十分換気！



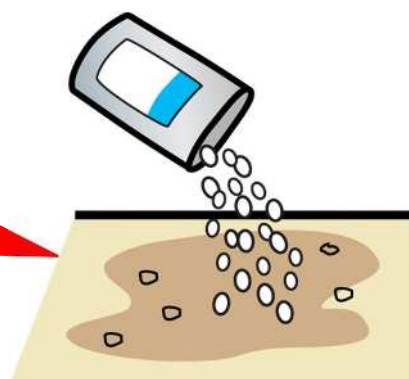
関係者以外は
汚物に近づかない！

2

汚物の処理

- ① カタツケ隊（汚物凝固処理剤）
を汚物にまんべんなくふりかける
- ② 2分程度静置し、凝固させる

汚物が固まるので
処理時のウイルス
拡散が軽減します

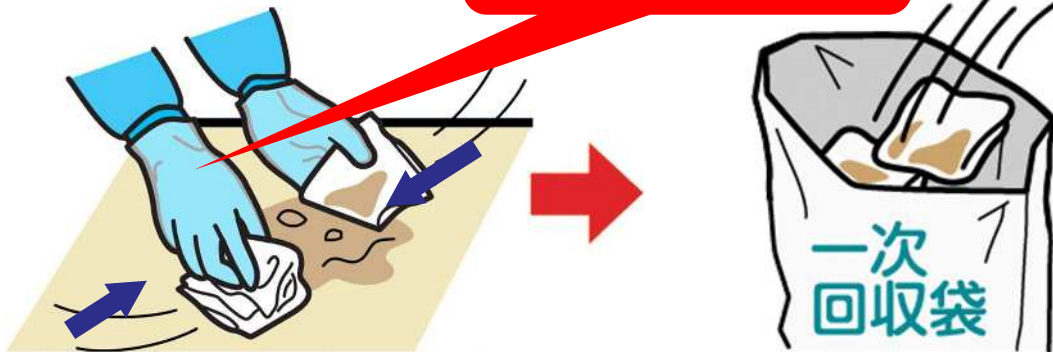


3

汚物の回収

富山県食品安全
フォーラム実施分

残った汚物は
ペーパーで回収



外側から内側へ
汚物を取り除く

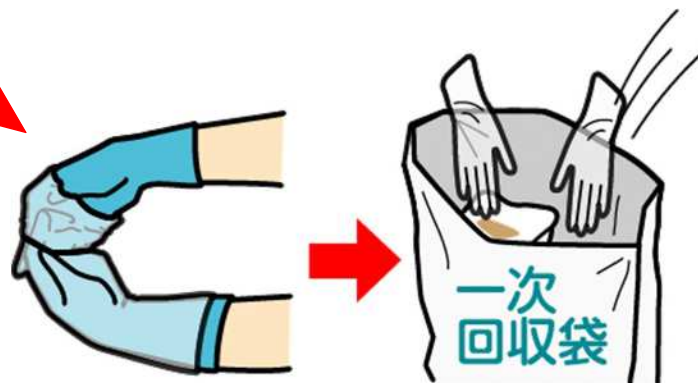
取り除いた汚物は
一次回収袋へ

4

使用品と手袋の回収と シューズカバーの清浄化

富山県食品安全
フォーラム実施分

外す際に表面に
触れないよう
注意する

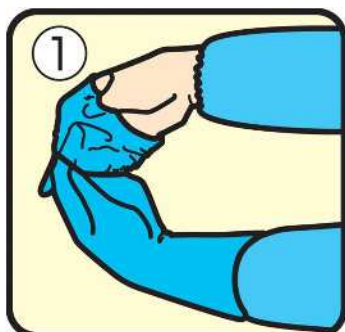


外側の手袋を一次回収袋に入れる

4

手袋を外す際のポイント

富山県食品安全
フォーラム実施分



①
手袋の袖口をつかんで
手袋の外側が内側にな
るように引っ張り出す。



②
もう片方の手袋外側に
触れないように、
手袋を外した手を
袖口に差し入れる。



③
①と同じように外側が
内側になるように
引っ張り出す。

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

30

4

シューズカバー消毒のポイント

富山県食品安全
フォーラム実施分



表面



底面

次亜塩素酸ナトリウム調製液を浸した
ペーパータオルなどでシューズカバー表面の
汚物を拭き取る（底面は足踏みをして拭き取る）

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

31

5

一次回収物の清浄化

富山県食品安全
フォーラム実施分



一次回収袋に
次亜塩素酸ナトリウム調製液を注ぐ

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

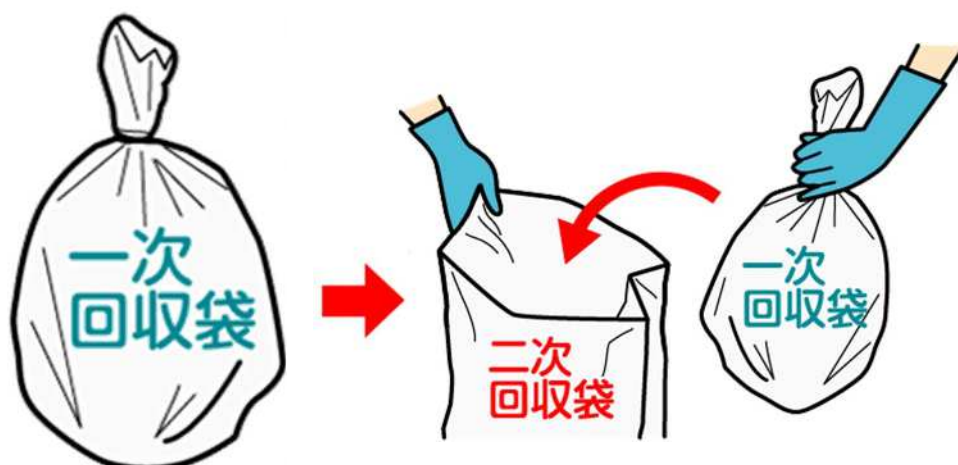
Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

32

5

一次回収物の清浄化

富山県食品安全
フォーラム実施分



一次回収袋の口をしっかりとし
ばり二次回収袋に入れる

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

33



床（壁）をペーパータオルで覆い、
次亜塩素酸ナトリウム調製液をかける



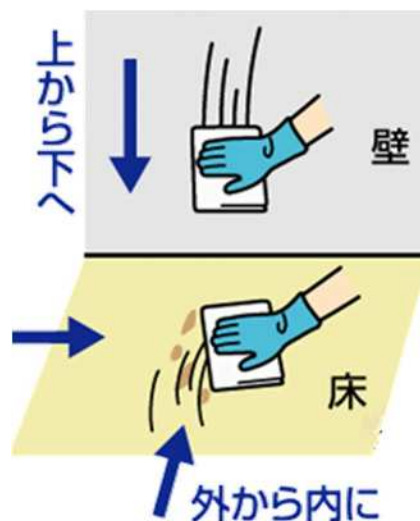
10分程度おいた後、ペーパータオル
等で取り除き、二次回収袋に入れる

6

床および壁の清浄化

富山県食品安全
フォーラム実施分

嘔吐物を中心に2m、
高さ1.6mの
範囲を清浄化!!



調製液に浸したペーパータオルで、
汚染範囲の床や壁を拭き取る

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

36

6

床および壁の清浄化

富山県食品安全
フォーラム実施分



その後、水拭きする

いのちをつなぐ

SARAYA

www.saraya.com 20501106001694

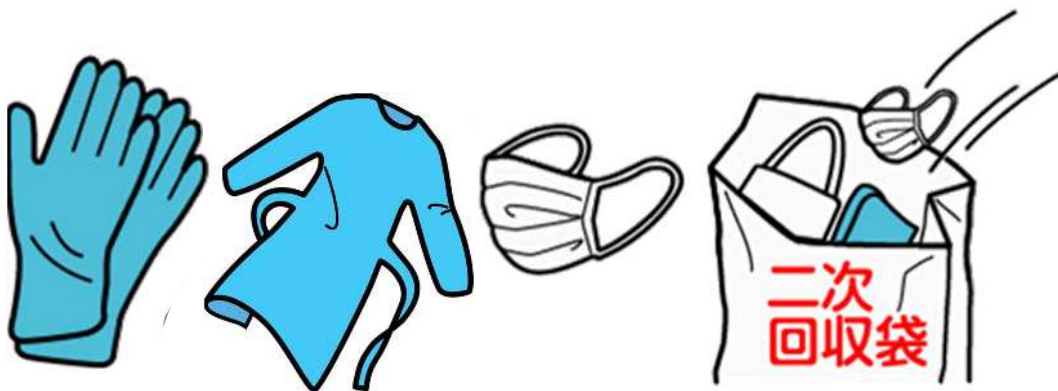
Copyright© Saraya Co.,Ltd. All Rights Reserved.

37



シューズカバーを、表面に触れないように外し、二次回収袋に入れる

手袋・ガウン・マスクを順に外し、二次回収袋に入れる





二次回収袋の口をしぼり、
ゴミとして処分する



処理後は、手洗いを**2回**とうがいを行

「ノロウイルスまるわかりプラス+」サイトのご案内



QRコードから
簡単アクセス！

サイトトップ画面



* 嘔吐物処理動画もご覧いただけます。

いのちをつなぐ

SARAYA

