

「令和2年食中毒の発生状況」について

令和2年は食中毒発生件数は前年と比較して減少しています。新型コロナウイルスの影響で飲食店の会食が減少したこと、休業要請や営業時間の短縮、新型コロナウイルス対策として手洗いの励行が徹底されていること等による影響が考えられます。

今回は、令和2年の食中毒発生状況と、テイクアウト・デリバリーにおける食中毒予防についてご紹介いたします。

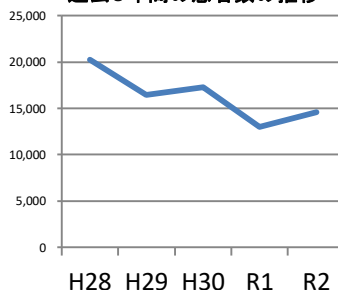


令和2年食中毒発生件数

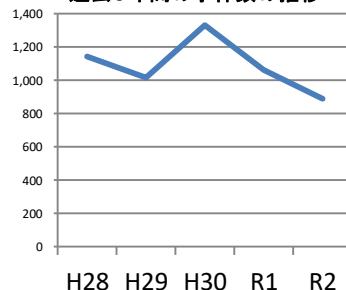
令和2年の食中毒発生件数は前年より174件減(前年比84%)の887件で、直近20年では最も少ない発生件数となりました。

しかし、コロナ禍中においても大規模食中毒事例の発生もあり患者数は1,595人増の1万4613人となりました。

過去5年間の患者数の推移



過去5年間の事件数の推移



(厚生労働省食中毒統計をもとに作成)

大規模食中毒の発生

令和2年 患者数が500人以上であった大規模食中毒

6月 海藻サラダ (埼玉県)

患者数：2,958名 原因：病原大腸菌食中毒

8月 不明 (仕出し弁当) (東京都)

患者数：2,548名 原因：病原大腸菌食中毒

12月 不明 (当該施設が調製した弁当) (推定) (山形県)

患者数：559名 原因：ノロウイルス食中毒



「テイクアウト」「デリバリー」の食中毒予防

令和2年の食中毒発生状況は新型コロナウイルスの影響により例年と異なる結果となっております。
新型コロナウイルスの終息が見えない中において『テイクアウト』『デリバリー』で気を付けるべき点をご紹介します。

食中毒菌を「増やさない」取り組みが重要！

「増やさない」対策が不十分な場合、特にこの2つの食中毒リスクが高くなります。

	ウェルシュ菌	黄色ブドウ球菌
原因となりやすいもの	肉・魚・野菜を使用した煮物・カレー・シチュー等	おにぎり・弁当・生菓子類
主な症状	腹痛・下痢・腹部の膨満感	吐き気・嘔吐・腹痛・下痢
潜伏期間	6～18時間	1～5時間



テイクアウトやデリバリーでの食品提供は調理～喫食までの時間が長くなるため、各調理段階において以下の対策が重要です。

調理
仕込み

- ・生もの（刺身・生卵等）は避け、加熱調理品等が中心のメニューにする
- ・作り置きはせず、提供当日に調理する
- ・食材は中心部まで十分加熱（75℃・1分間以上）する
- ・加熱後、一時保管する場合は、必ず10℃以下または65℃以上で温度管理する
- ・カレーや煮物等、煮込み料理の加熱・再加熱は、よくかき混ぜて十分に加熱する

盛
冷付

- ・食中毒菌が増殖しやすい温度帯（20℃～50℃）を避ける
- ・小分けや氷冷等により速やかに冷ましてから盛りつける

配
達

- ・テイクアウトの場合、提供時に保冷剤を使用する
- ・デリバリーの場合、直射日光を避け、保冷箱等に入れて配達する

お客様に注意事項を確実に伝えましょう！



お客様への説明

- ・概ね2時間以内に食べること
- ・食品に含まれるアレルギー物質等の健康に直接かわる情報

表示

- ・食品包装にラベル等の表示をする場合、食品表示法に従い適切に表示する



テイクアウト食中毒予防クイズ

Q1：テイクアウトの食中毒予防は「菌をつけない」対策が重要
Q2：食中毒菌が最も増殖しやすい温度は10℃～65℃である
Q3：テイクアウト販売時にお客様へ注意喚起することが望ましい

答えはこのページの左下にあります

新型コロナウイルスに関する情報はこちら

ニイタカホームページに新型コロナウイルスに関する情報を掲載しております！