

食中毒予防のため 令和 7 年(2025 年)食中毒発生状況

ノロウイルスが猛威!

令和 7 年の食中毒発生状況(速報)をまとめました。昨年はノロウイルスによる食中毒が激増し、事件数(462 件)・患者数(18,566 人)ともに、他の病因物質を圧倒して第 1 位となっています。

△ 最重要警戒:ノロウイルス(事件数・患者数 第 1 位)

感 染 量: わずか 10~100 個という極めて微量のウイルスで感染します

発生のピーク: 11 月~4 月の冬季に集中しますが、年間を通して注意が必要です

主 な 原 因: 二枚貝(カキ等)の加熱不足や、感染した調理従事者を介した二次感染です
特に飲食店においては、ひとたび発生すると大規模な集団食中毒につながる恐れがあります。改めて以下の対策を徹底してください

対 策:

【鉄則 1】加 熱: 二枚貝を調理する際は、中心部まで 85℃以上で 90 秒間しっかり加熱してください

【鉄則 2】手 洗 い: 石けんを使い、指先や爪の間まで 30 秒以上かけて丁寧に洗ってください(調理前後、トイレ後は必須)

【鉄則 3】消 毒: ノロウイルスにアルコール消毒は効果があまりありません。調理器具の消毒には必ず塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)をご使用ください

【鉄則 4】健康管理: 下痢や嘔吐などの症状があるスタッフは、絶対に調理作業に携わらないよう徹底してください

🔍 その他の注意が必要な食中毒

病因物質	事件数/患者数	主な原因と対策
アニサキス	281 件 / 284 人	生魚介類に寄生。-20℃で 24 時間以上冷凍 または 60℃で 1 分以上加熱で死滅します
カンピロバクター	221 件 / 1,265 人	鶏肉の加熱不足が原因。中心部を 75℃以上で 1 分以上加熱する 生肉用の器具は他と分けてください
ウエルシュ菌	33 件 / 1,260 人	大量調理後の長時間放置で増殖。調理後は速やかに冷却する 提供前に 75℃以上で再加熱してください

※ 食中毒は、正しい知識と日々の積み重ねで防ぐことができます。

お客様の安全とお店の信用を守るため、今一度、厨房内の衛生管理を見直しましょう。

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

【夏期休暇のご案内】

TEL 092-651-5111

8月13日・14日・15日

URL <https://www.fsyokukyou.com>

〔内容についての質問、HACCP(ハサップ)や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

北九州生活科学センター福岡事業所(厚生労働大臣登録検査機関)

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>