

患者数が多ければ、当然、補償に係る費用も増大します。食中毒を起してはならない、一度、衛生管理を徹底しましょう!!

令和7年 北九州市食中毒発生状況
本市での令和7年における食中毒発生状況は、事件が9件、患者数が106人となりました（下表参照）。幸い、食中毒を原因とする死亡者はいませんでした。
病原物質としては、「カンピロバクター」が半数を占め、次いで「ノロウイルス」、「アニサキス」の順でした（下図参照）。

新春第1号では、昨年一年間の北九州市内での食中毒発生状況を振り返ってみたいたと思います。

本年も、「サニナビ北九州」をよろしくお願いいたします。
「サニナビ北九州」のバックナンバーは、本市ホームページにてご覧いただけます!!

迎春



No	発生日	発生場所	患者数	原因食品等	病原物質	原因施設
1	2月16日	小倉北区	21	不明（オードブル）	ノロウイルス	飲食店
2	2月27日	八幡西区	8	不明（施設で調理された料理）	ノロウイルス	飲食店
3	3月24日	小倉北区	44	不明（仕出し弁当）	ノロウイルス	飲食店
4	3月27日	門司区	1	魚の刺身（魚種不明）（推定）	アニサキス	家庭
5	4月12日	小倉南区	3	不明（焼肉コース料理）	カンピロバクター	飲食店
6	5月5日	八幡西区	3	不明（鶏料理を含む料理）	カンピロバクター	飲食店
7	11月3日	小倉北区	17	不明（鶏料理を含む料理）	カンピロバクター	飲食店
8	11月17日	小倉北区	3	不明（鶏料理を含む料理）	カンピロバクター	飲食店
9	12月13日	八幡西区	6	不明（鶏料理を含む料理）	カンピロバクター	飲食店

表：令和7年食中毒発生状況（北九州市）

【注】掲載時確定分であり、今後、追加・変更される可能性があります。

サニナビ 北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借1-7-1
4階
TEL 093-522-8728
FAX 093-522-1025

カンピロバクター食中毒第1位

体内に侵入した量が少ないとても感染すると言われています。

感染すると、下痢、腹痛、発熱、倦怠感といった症状が現れるほか、重症化するとギラン・バレー症候群を発症するリスクも指摘されています。

ノロウイルス食中毒第2位

年間を通して発生しますが、特に冬場に猛威を振ります。感染力が非常に強く、わずかなウイルス量でも発症します。

主な症状は、嘔吐、下痢、腹痛で、発熱を伴うこともあります。感染者の糞便や嘔吐物、汚染された一枚貝などが主な感染源となります。

食中毒を予防しよう！

カンピロバクターやノロウイルスに限らず、食中毒予防3原則を中心に、施設の衛生管理体制を見直しましょう！！

(1)つけない
食中毒の原因となる病原微生物が、汚染源から食品へと移る「交差汚染」を防ぐため、衛生的な手洗い、調理器具の洗浄消毒、調理器具の使い分け、を徹底しましょう。

また、調理従業員が病原微生物を持ち込まないよう、従業員の体調管理を徹底し、下痢や嘔吐等の症状がある場合は調理作業に従事させないことも重要です。

(2)増やさない
病原微生物の増殖を防ぐため、加熱調理の速やかな冷却、適切な温度管理、を徹底し、おじょ。

（3）やつづかる
加熱を要する食品、特に、食肉は中心部まで十分に加熱します。

① 一般の食中毒菌	75℃ 1分以上
② ノロウイルス	85℃ 1分半以上

本市初!! HACCPワークショップを開催しました!!



編集後記

今月の花は、
とってもレアな…
「月下美人」です。