

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



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ました。と思っています。

令和7年 北九州市食中毒発生状況

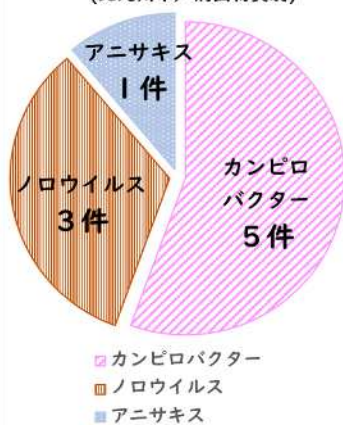
本市での令和7年における食中毒発生状況は、事件が9件、患者数が106人となりました（下表参照）。幸い、食中毒を原因とする死亡者はいませんでした。

病因物質としては、「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）。

全国的な発生状況と同様に、感染力が高いカンピロバクターやノロウイルスを原因とする食中毒がほとんどで、事件1件あたりの患者数が、昨年と比べて倍増しました。

患者数が増えれば、当然、補償に係る費用も増大します。食中毒を起こさぬよう、今一度、衛生管理を徹底しましょう!!

図：令和7年食中毒発生状況（北九州市／病因物質別）



No	発生日	発生場所	患者数	原因食品等	病因物質	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。

カンピロバクター食中毒(第1位)

カンピロバクターは、強い感染力を持ち、体内に侵入した量が少量であっ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、污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、調理従事者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、加熱調理後の速やかな冷却、適切な温度管理、を徹底しましょう。

(3) やっつける

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しょう。

- ① 一般の食中毒菌……75℃1分以上
- ② ノロウイルス……85℃1分以上

本市初!!
HACCPワークショップ
を開催しました!!

令和3年6月の食品衛生法の改正により、「HACCP導入」が義務化され、その支援をする目的で、ワークショップを開催しました!

初の試みでしたが、参加者の皆さんと一緒に、各々の疑問点を一つ一つ解消しながら、店舗でそのまま使えるHACCPプランを作りました。

参加者の皆さんには、大変好評の中、無時に終了しました。

今回は初回ということもあって限定的な開催でしたが、今後は対象を拡大させて実施していく予定です。



編集後記

今月の花は、
とってもレアな……
「月下美人」です。

