

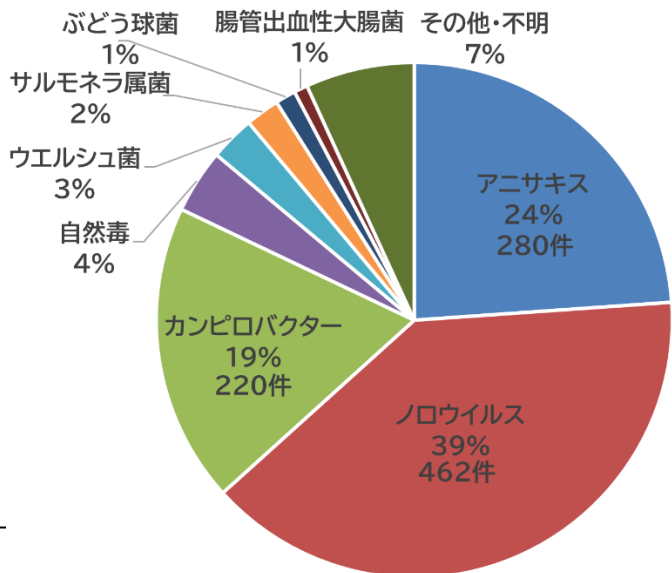
サニナビ 北九州

新年度が始まりました!

令和8年度が始まりました。春は出会いと別れの季節。多くの施設で顔ぶれが変わる時期です。改めて「調理マニエアルの共有」と「衛生意識の再確認」をお願いします。

令和7年食中毒発生状況(全国)

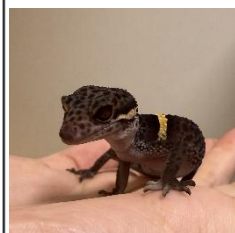
厚生労働省のホームページ等で昨年全日本で発生した食中毒の件数等について発表されたので、ご紹介いたします。(左の事件数円グラフのとおり)



	事件数	患者数	死者数
令和5年	1,021	11,803	4
令和6年	1,037	14,229	3
令和7年	1,172	24,727	2

都道府県	原因食品名	患者数	死者数	死者年齢
札幌市	イヌサフラン(推定)	2	2	男:50歳~ 男:70歳~
長野市	野生キノコ (ドクツルタケ、 コテングタケモドキ)(推定)	1	1	男:20歳~
岡山県	イヌサフラン	1	1	女:70歳~
室蘭市	トリカブト	2	1	男:80歳~

厚生労働省「令和7年食中毒発生状況の概要」のデータを元に作成



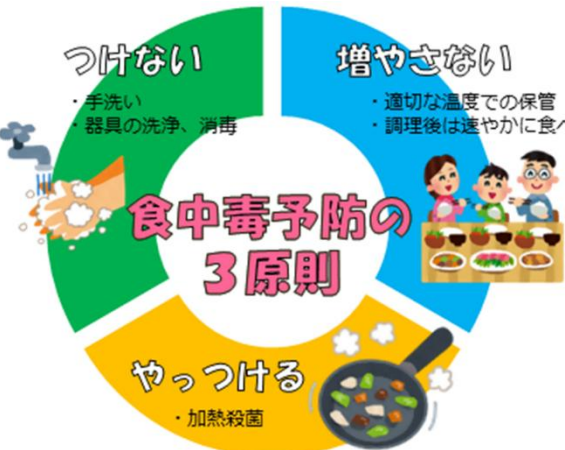
北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4階
TEL:093-522-8728
FAX:093-522-1025

令和7年の食中毒については、件数、患者数ともに令和6年よりも増加しました。患者数は令和6年に比べて約1.7倍にも増加しており、過去10年平均と比較しても多くなっています。食中毒の事件数が多い病因物質は、例年同様、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスであり、令和7年はこの3つで全事件数の約80%を占めています。ノロウイルスによる食中毒の事件数及び患者数は3年連続で増加しています。

知っておきたい！食中毒予防の「三原則」

新年度のスタートにあたり、基本である「予防の三原則」を再確認しましょう。

- ① につけない
 - ・ 手洗いの徹底：指先、指の間、手首までしっかりと洗いましょう。
 - ・ 器具の使い分け：肉用、魚用、野菜用でまな板や包丁を使い分け、二次汚染を防ぎましょう。
- ② 増やさない
 - ・ 温度管理：調理後は早めに食べるか、速やかに冷却して冷蔵庫へ(10℃以下)へ保管しましょう。
 - ・ 放置厳禁：常温放置は菌が急増する原因になりますので、絶対にしないようにしましょう。
- ③ やっつける
 - ・ 中心部まで加熱：中心部を75℃で1分間以上加熱しましょう。(ノロウイルスの場合は85℃90秒で90秒以上)



引用「厚生労働省ホームページ」

春の注意点！自然毒と有毒植物

この時期は、山菜採りなどによる「有毒植物」の誤食事故が増えます。今年度もすでにトリカブトをニリンソウと誤って食べてしまったとみられる食中毒事件が発生し、喫食者2名のうち1名が亡くなりました。トリカブトによる中毒は重篤になりました。

トリカブト

【中毒症状】
食後10~20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。

引用「厚生労働省ホームページ」

サニナビのバックナンバーが読めます!

本誌のバックナンバーは、左のバーコードからアクセスできます。従業員の皆さんの衛生教育等に、ぜひご活用ください。



編集後記

令和8年4月の人事異動により、当課の体制も新しくなりました。新しいメンバーと共に、北九州市の「食の安全」を守るべく、より一層丁寧な指導・啓発活動に努めてまいります。

今年度の写真のテーマは「うちの子」です。今月は「蘇芳(ハイナントカゲモドキ)」です。