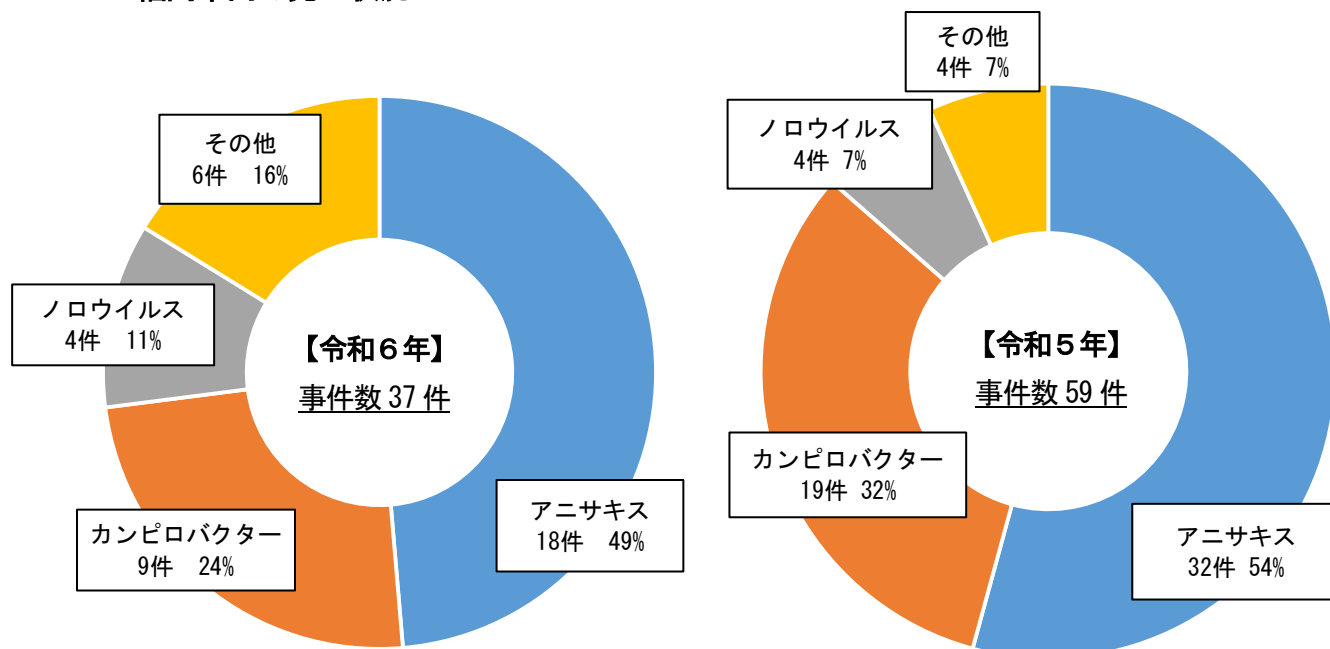


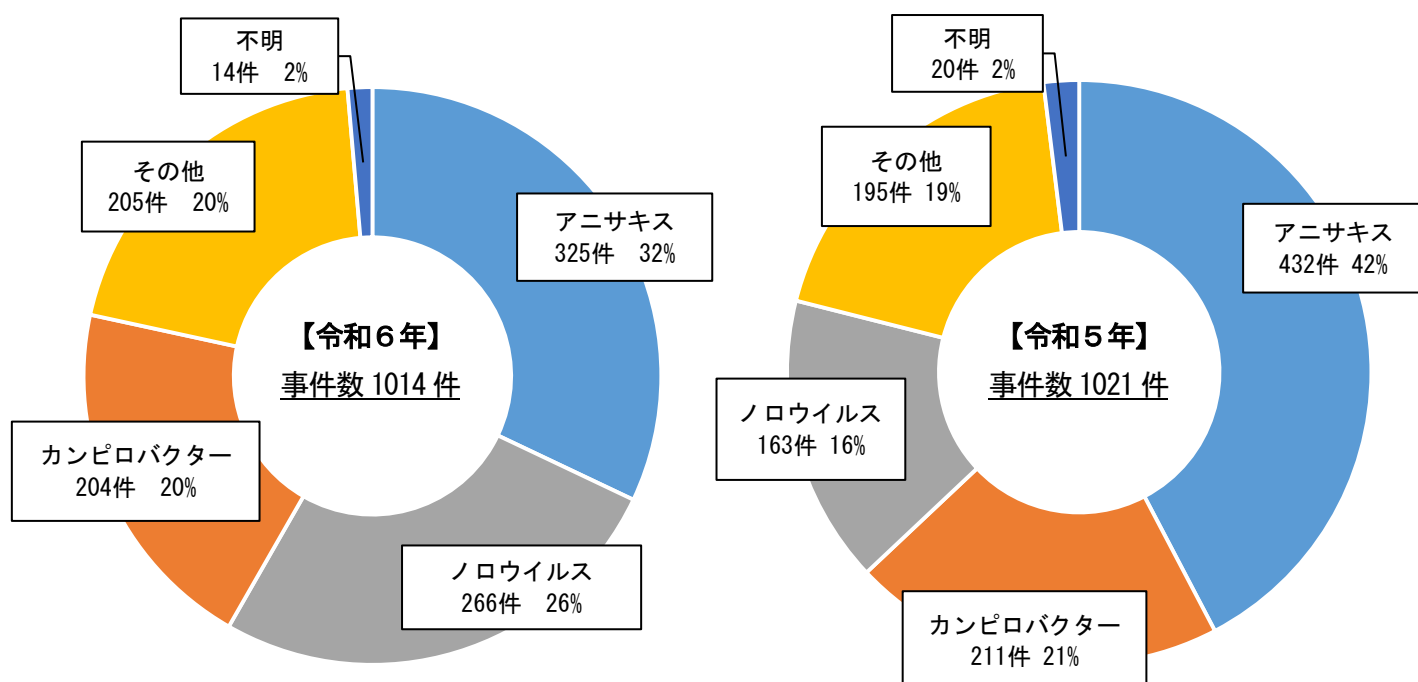
食中毒発生状況

令和6年のデータは、令和7年1月20日時点の速報値です。

1 福岡市内の発生状況

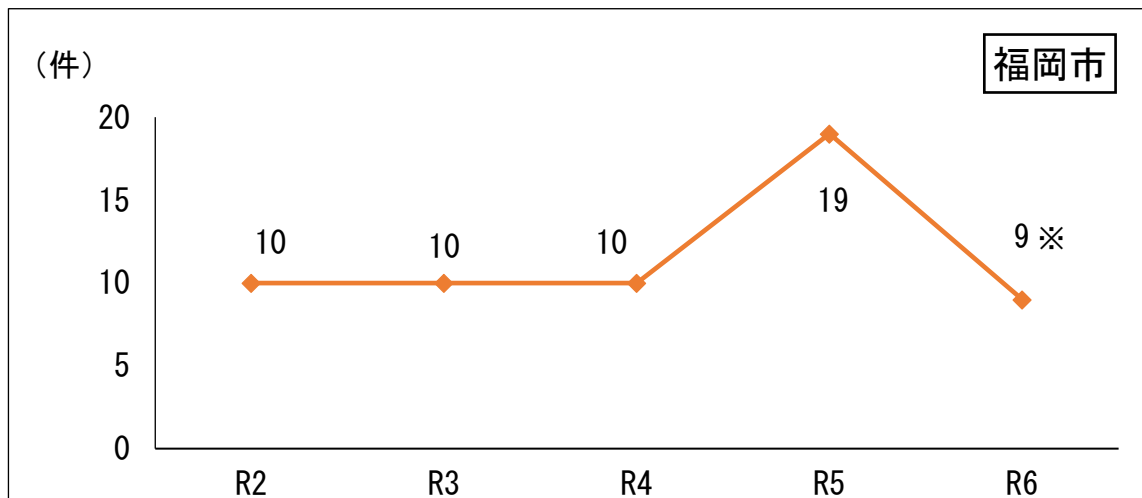


2 全国の発生状況

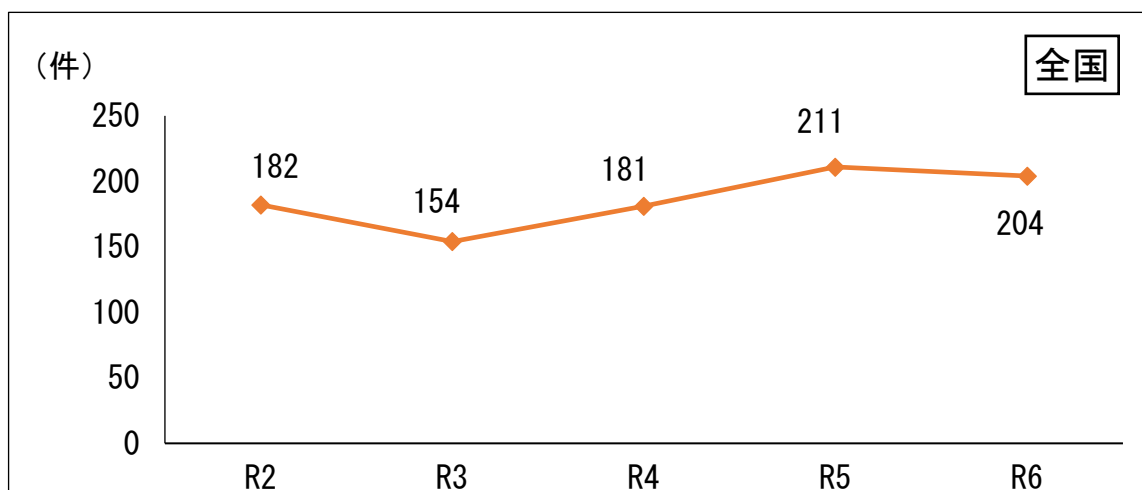


3 カンピロバクター食中毒発生状況

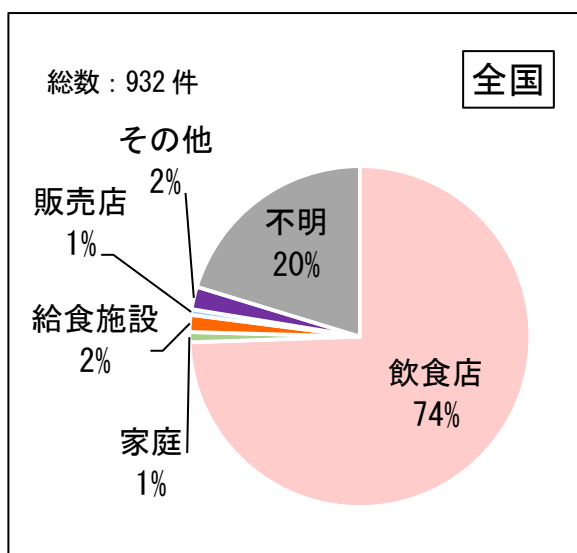
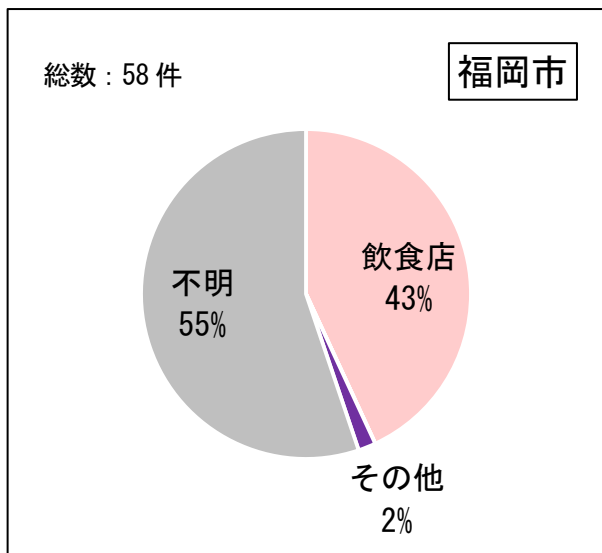
① 発生件数の推移



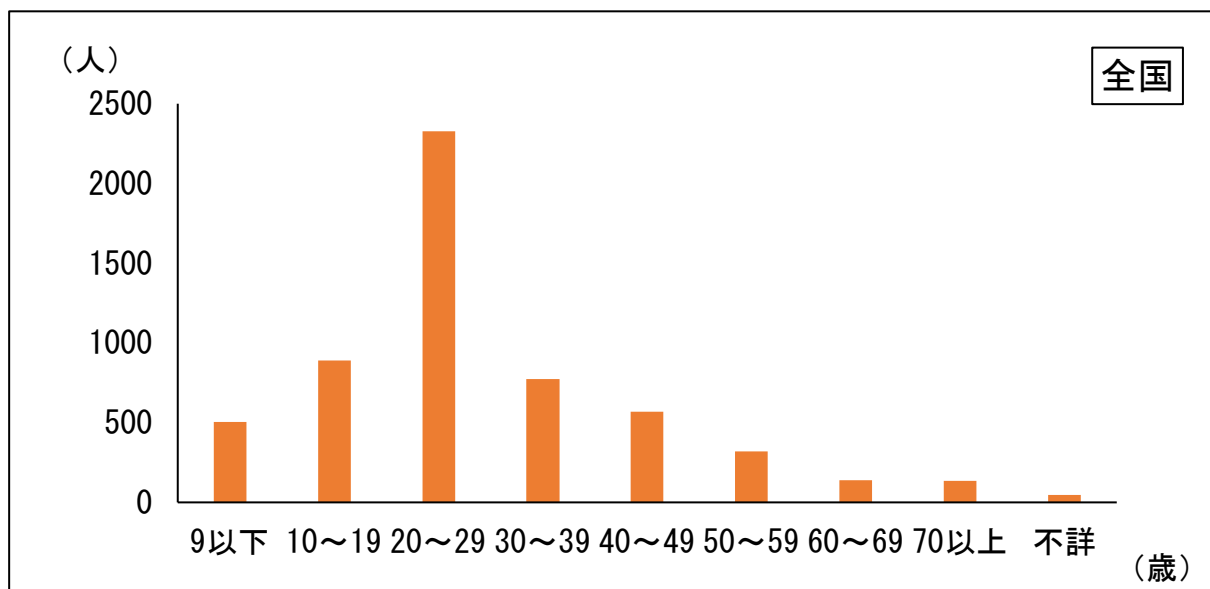
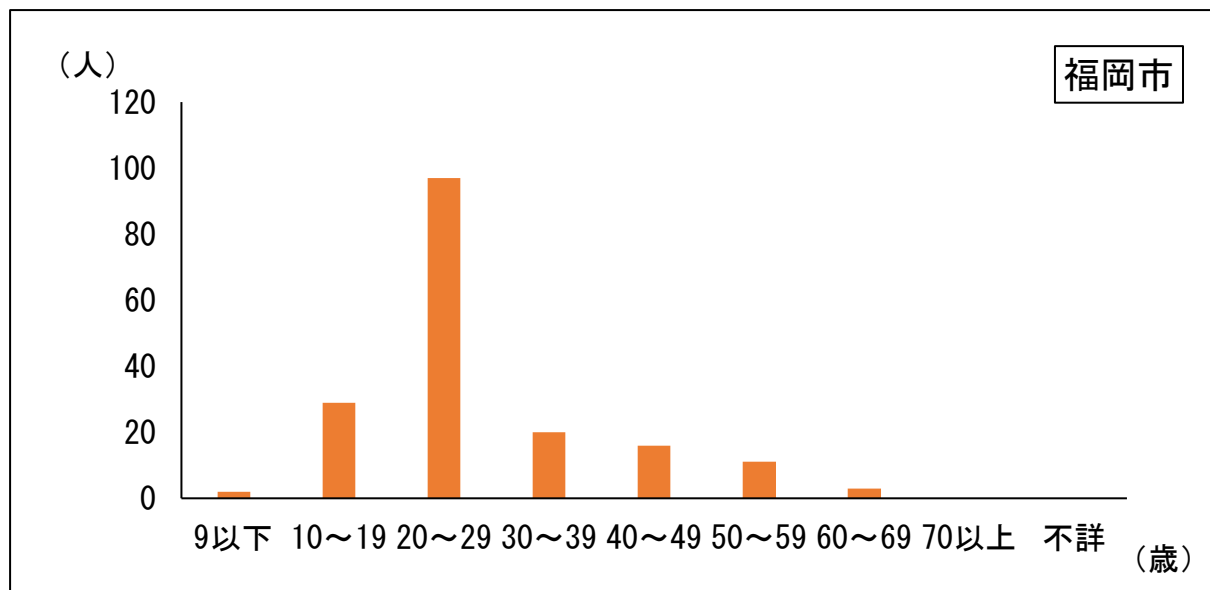
※令和6年に発生したカンピロバクター食中毒9件のうち、原因施設の断定に至ったものは2件であり、2件とも加熱不十分な鶏肉の提供を保健所が把握していた施設で発生したもの。



② 原因施設の内訳 (R2～R6の累計)

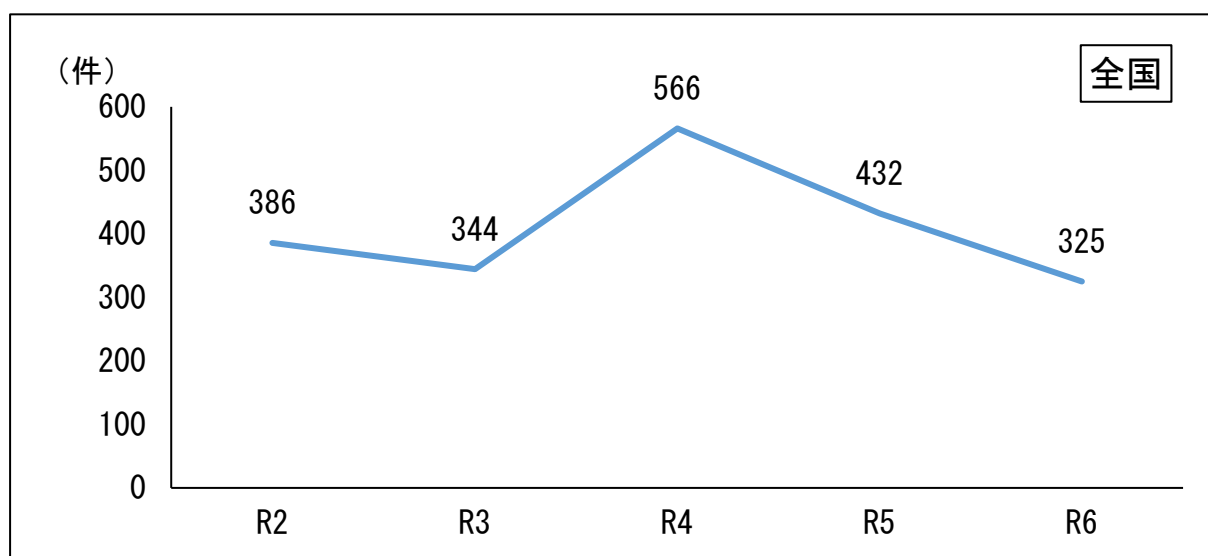
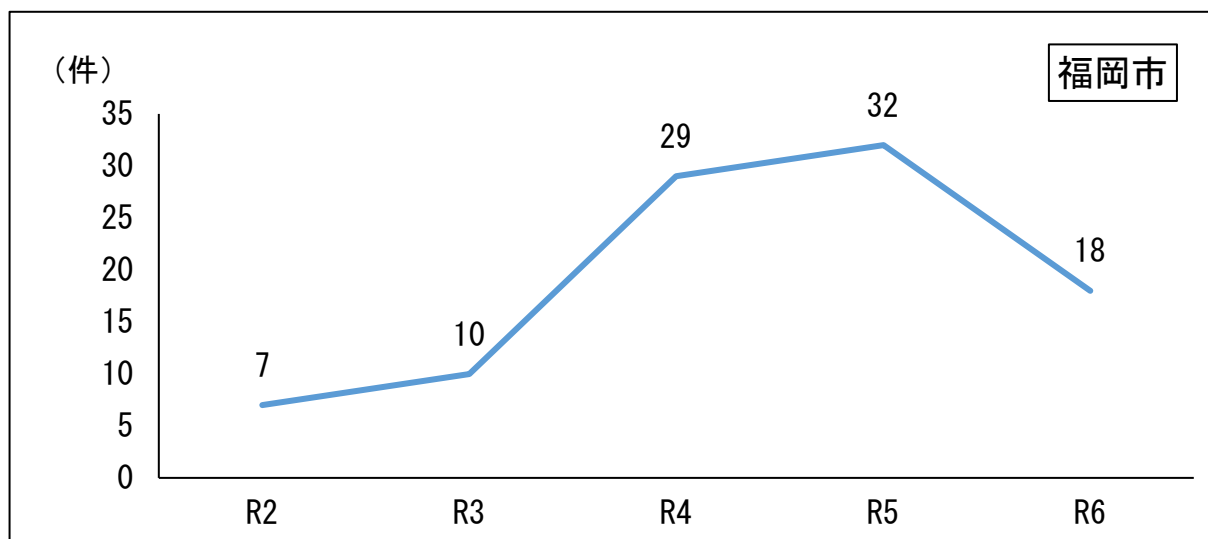


③年齢層別の患者数（R2～R6の累計）

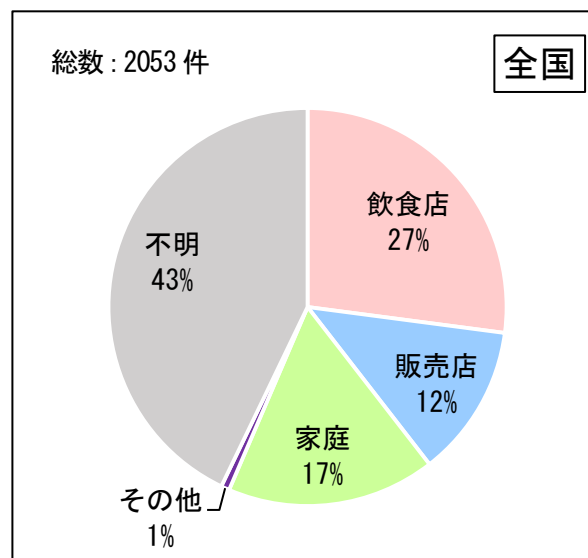
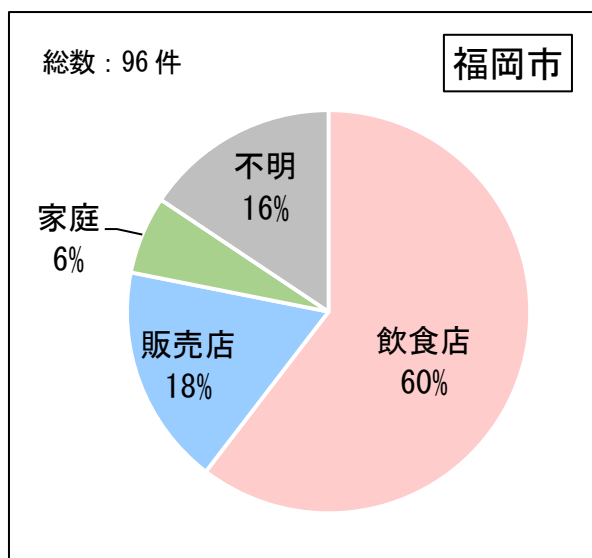


4 アニサキス食中毒発生状況

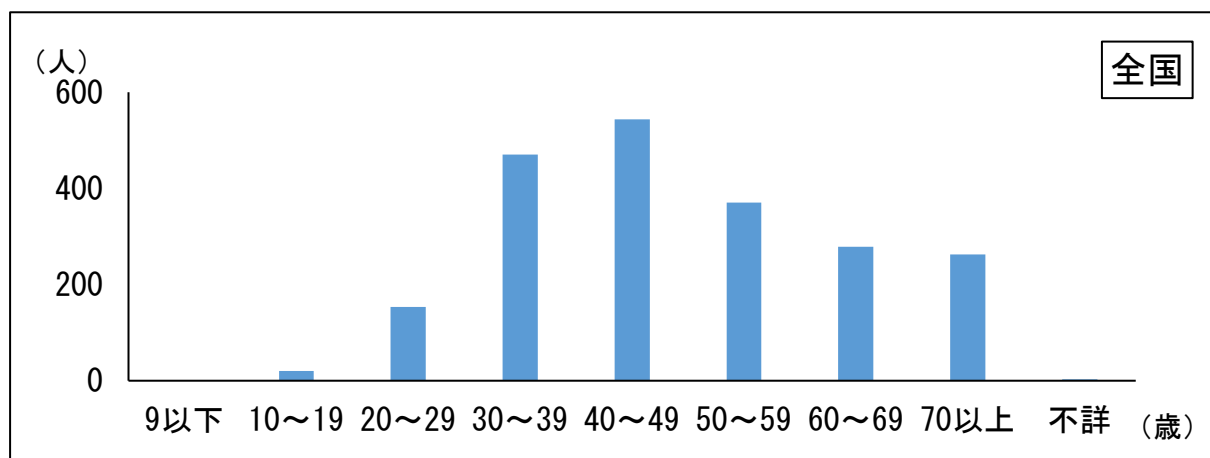
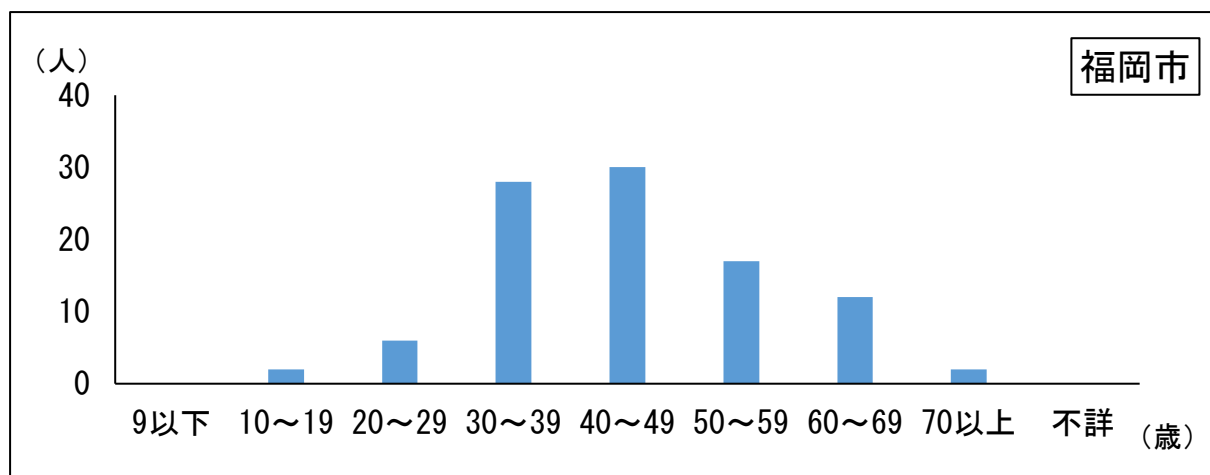
①発生件数の推移



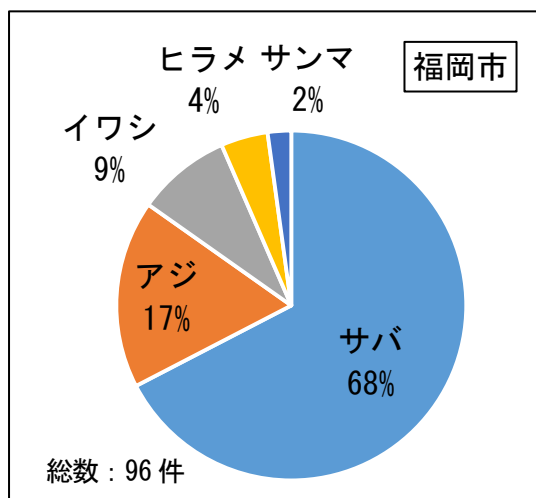
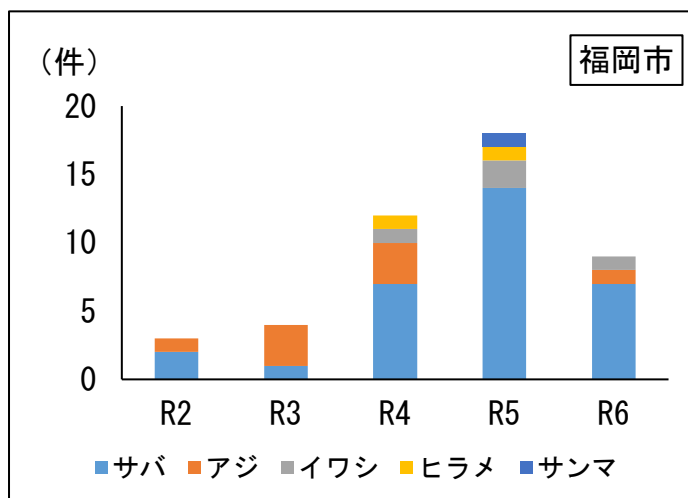
②原因施設の内訳 (R2～R6の累計)



③年齢層別の患者数（R2～R6の累計）



④原因魚種別の発生状況※



※原因魚種が判明した事例の集計。円グラフはR2～R6の累計。

5 福岡市内のその他食中毒発生事例

(1) 中華料理屋で発生したノロウイルス食中毒

【概要】

発生年月：令和6年4月

患者数：45名

喫食者数：94名

症状：下痢、発熱、吐き気、腹痛、嘔吐、頭痛

病因物質：ノロウイルス（GⅠ, GⅡ）

原因食品：シジミの醤油漬け

汚染経路：「シジミの醤油漬け」の調理工程において、シジミの加熱が不十分（60℃の湯に3分間漬け込み）であったため、ノロウイルスに汚染されたシジミを加熱不十分で喫食したことによる食中毒であると考えられた。

(2) もつ鍋屋で発生した腸管出血性大腸菌 0157 食中毒

【概要】

発生年月：令和6年8月

患者数：3名（※）

※兵庫県及び山口県の医療機関等からの腸管出血性大腸菌感染症発生届により探知

喫食者数：8名

症状：下痢、発熱、腹痛

病因物質：腸管出血性大腸菌0157（VT2）

原因食品：不明（当該施設が令和6年8月14日（水）に提供した食事）

汚染経路：患者の共通食がもつ鍋のみであったこと、また患者3名から腸管出血性大腸菌0157が検出され、遺伝子型が一致したことから、腸管出血性大腸菌0157に汚染されたもつ鍋を喫食したことによる食中毒が疑われた。もつ鍋は厨房で十分加熱してから提供されていたことから、従業員の手指や調理器具を介した二次汚染の可能性が考えられた。