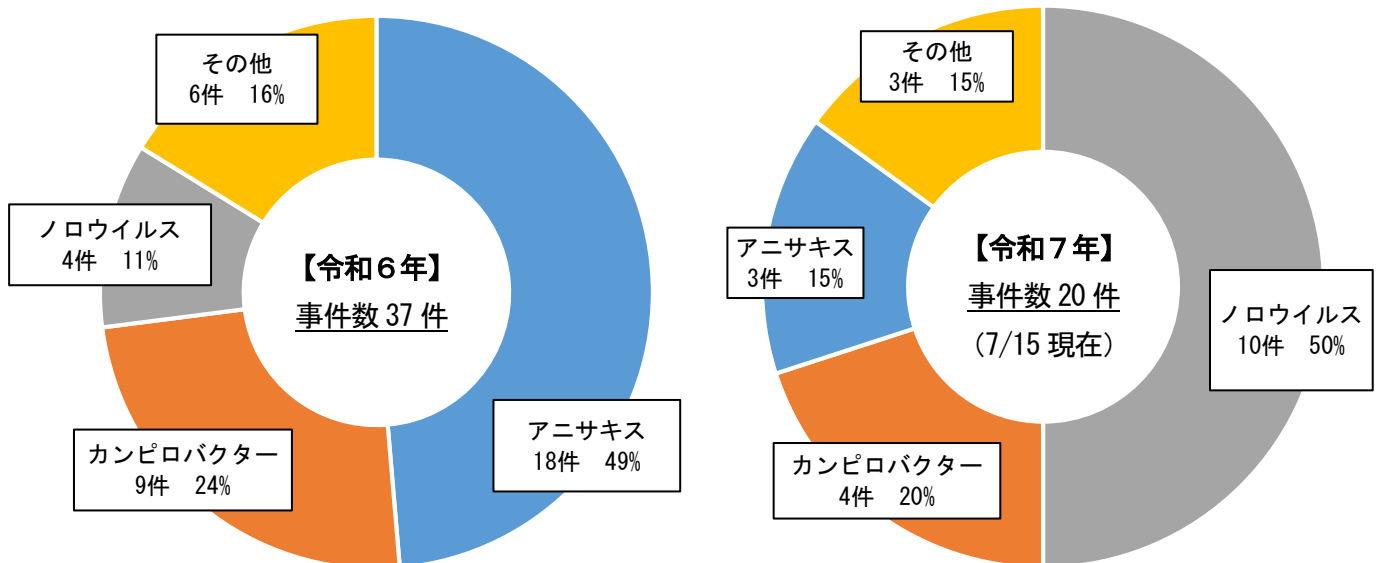
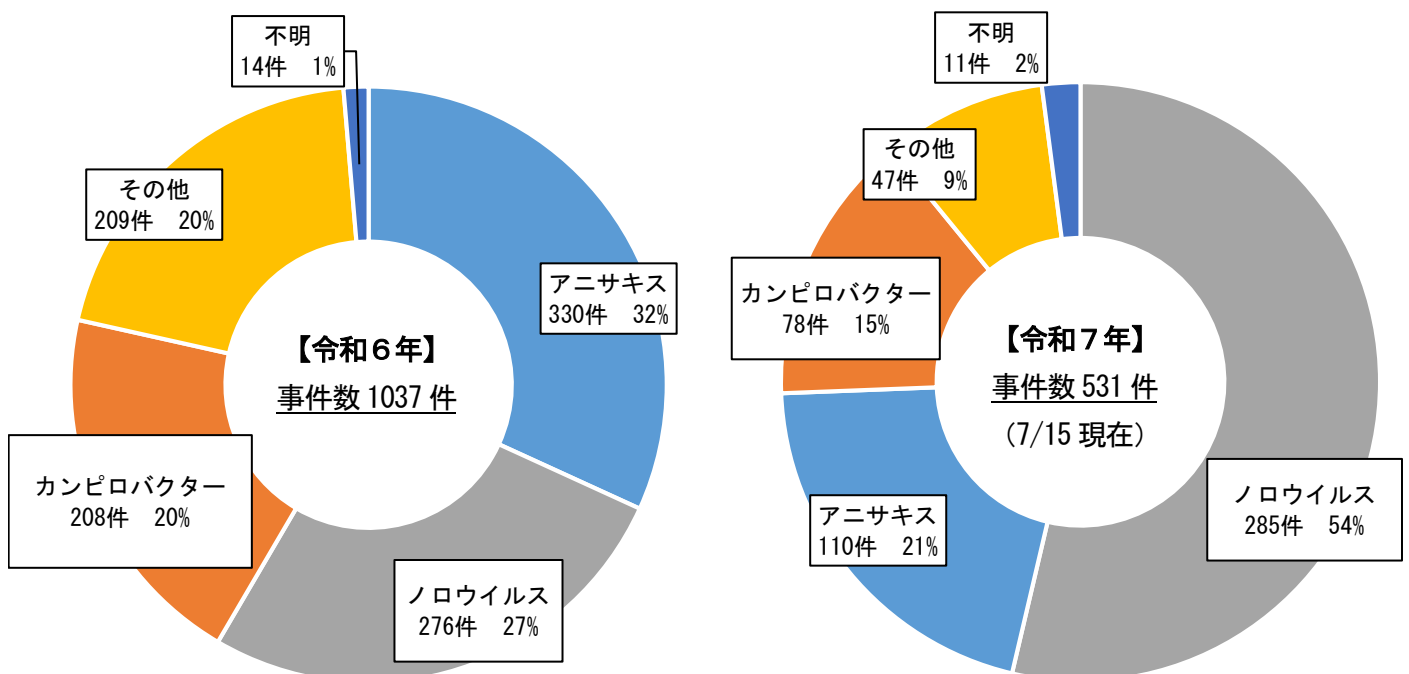


食中毒発生状況

1 福岡市内の発生状況

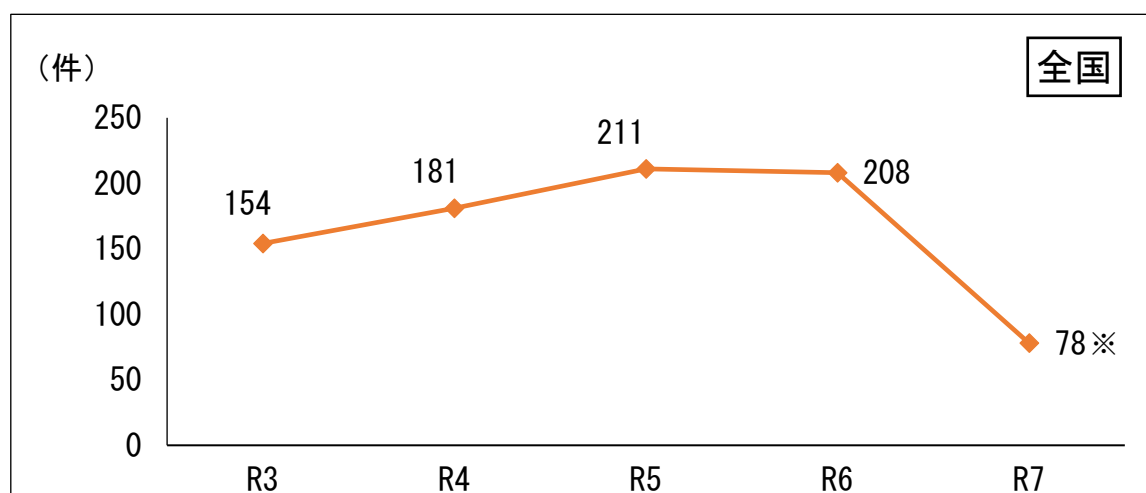
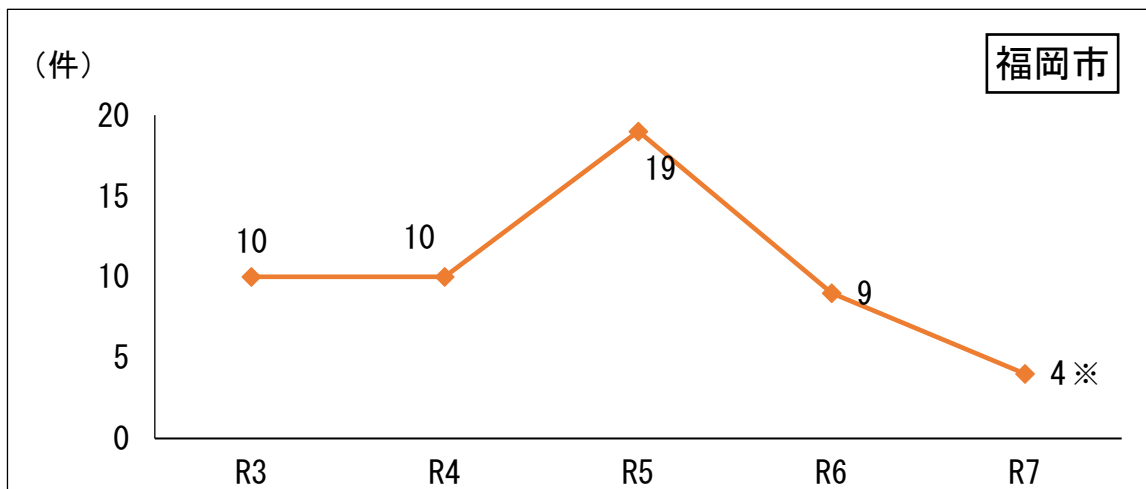


2 全国の発生状況



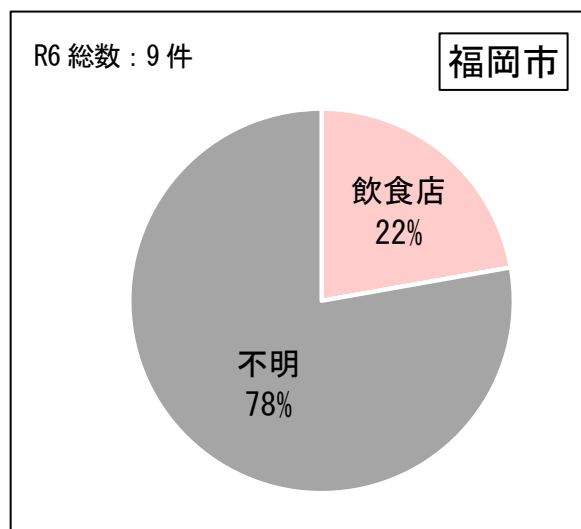
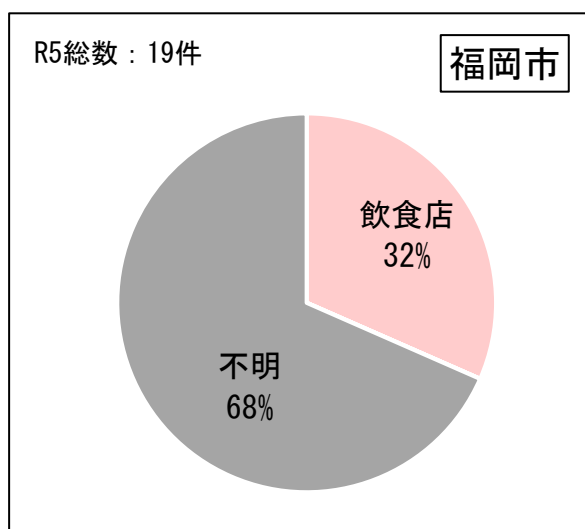
3 カンピロバクター食中毒発生状況

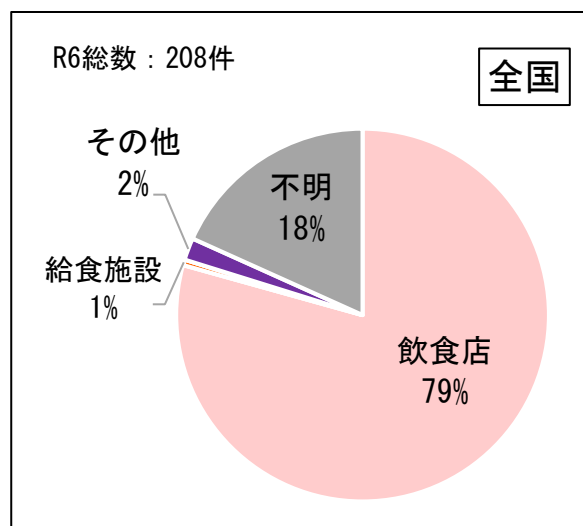
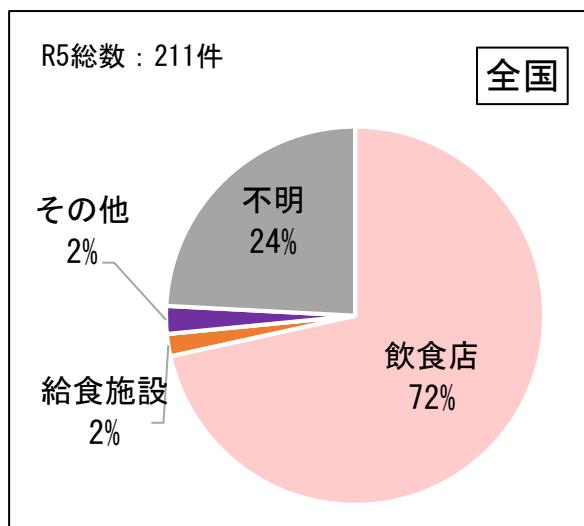
① 発生件数の推移



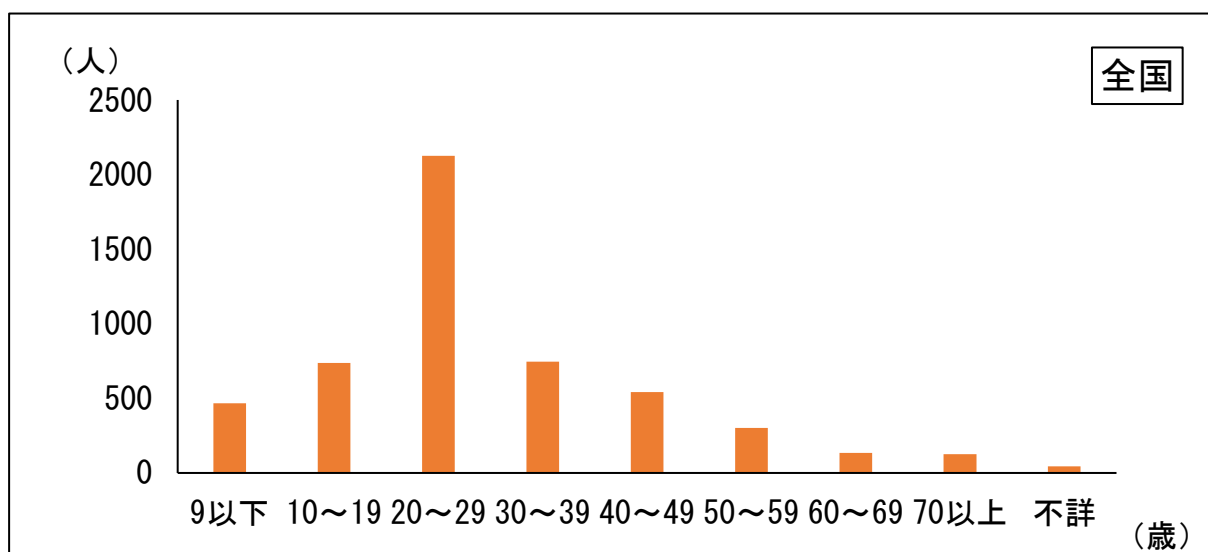
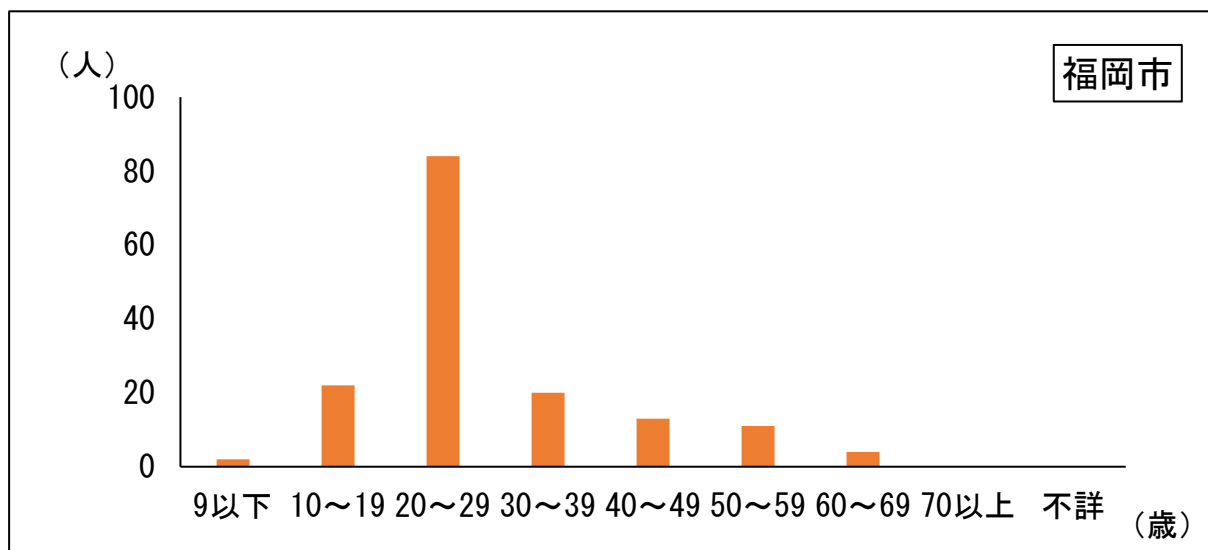
※令和7年7月15日時点の速報値

② 原因施設の内訳 (R5及びR6)



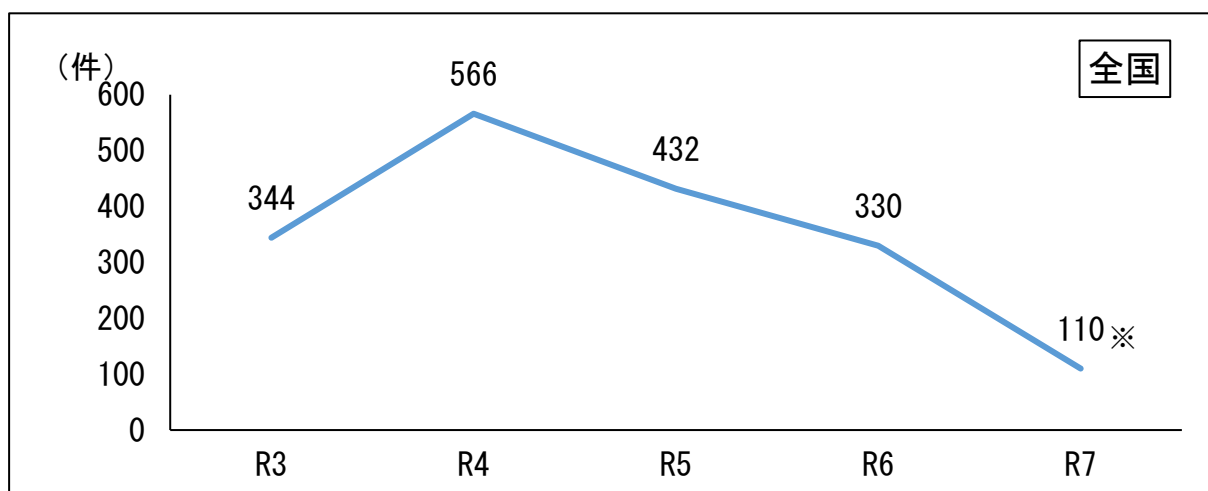
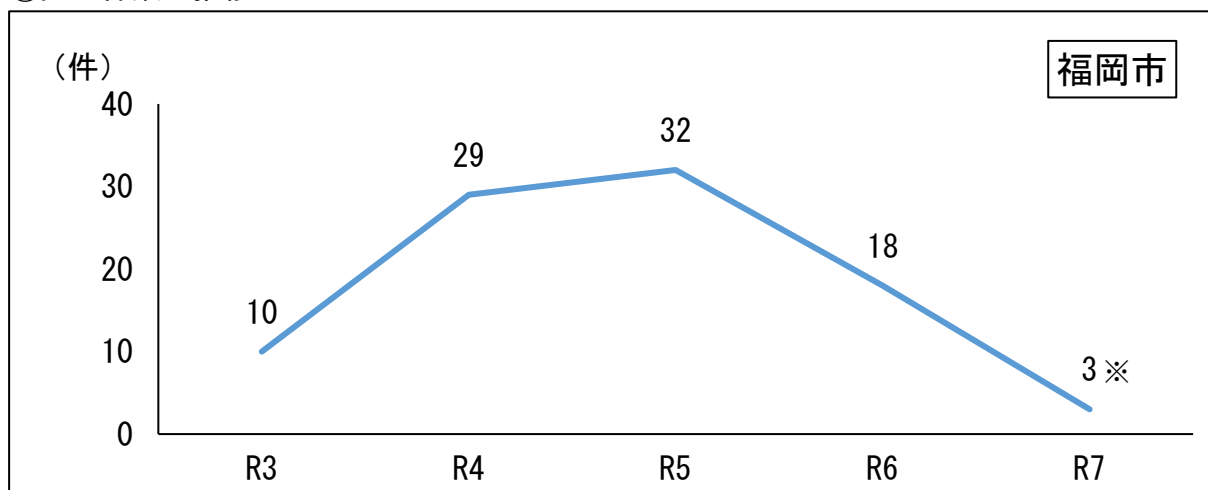


③年齢層別の患者数（R3～R7の累計）



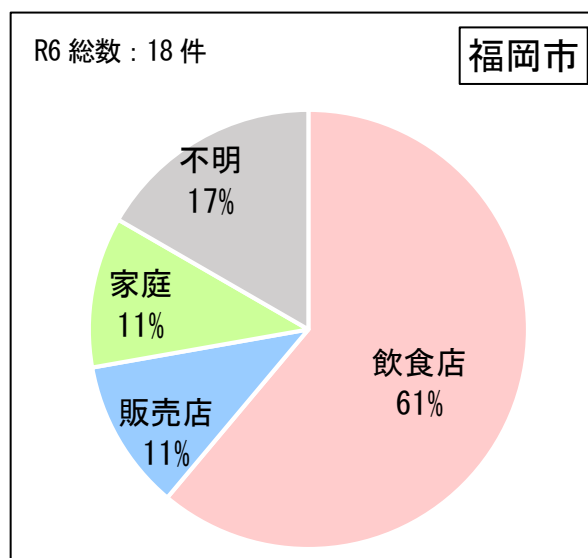
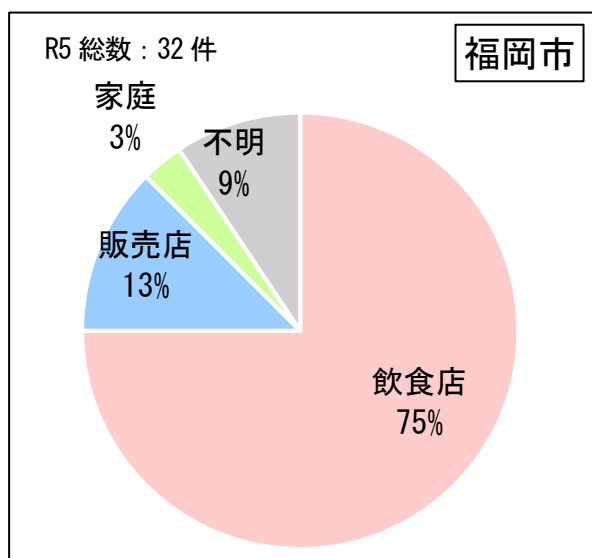
4 アニサキス食中毒発生状況

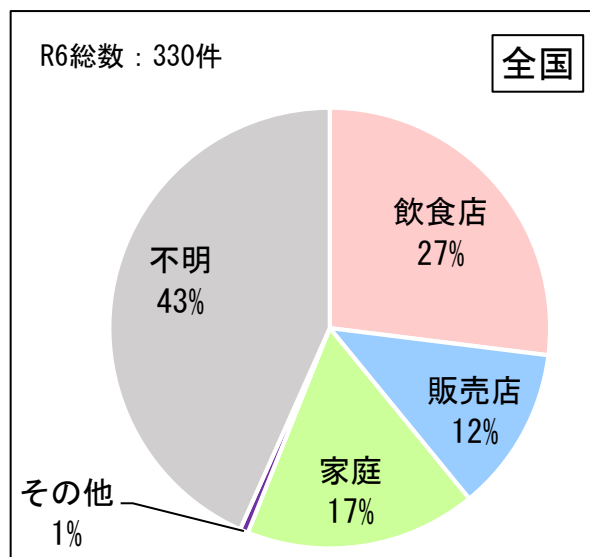
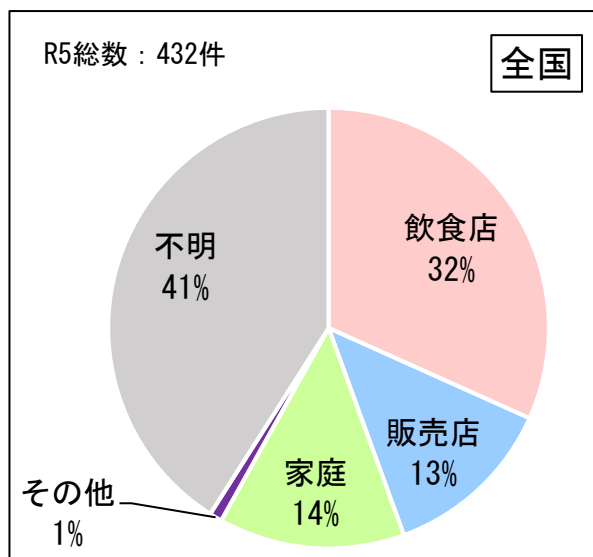
①発生件数の推移



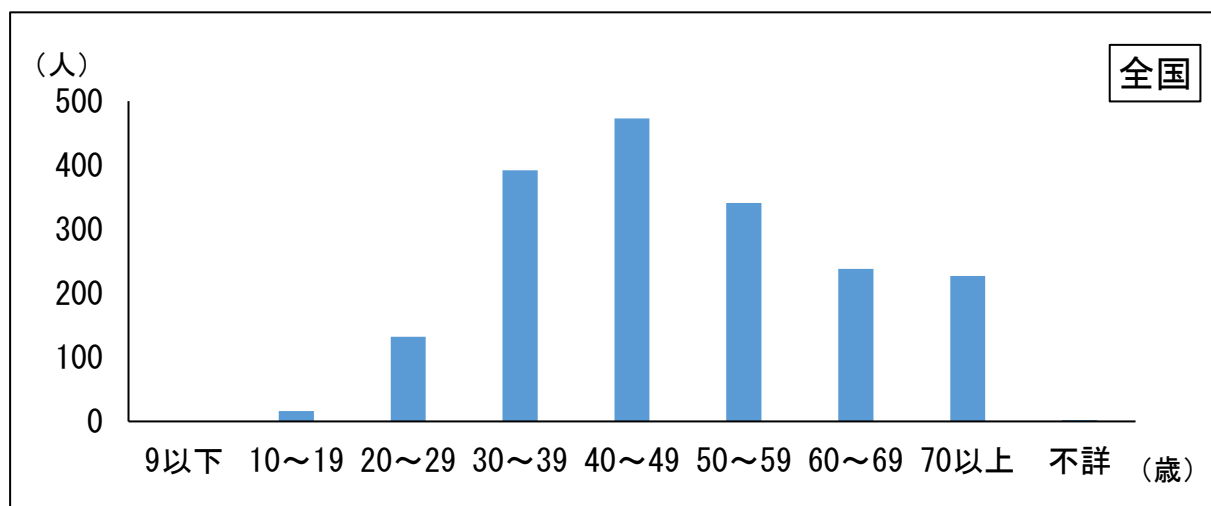
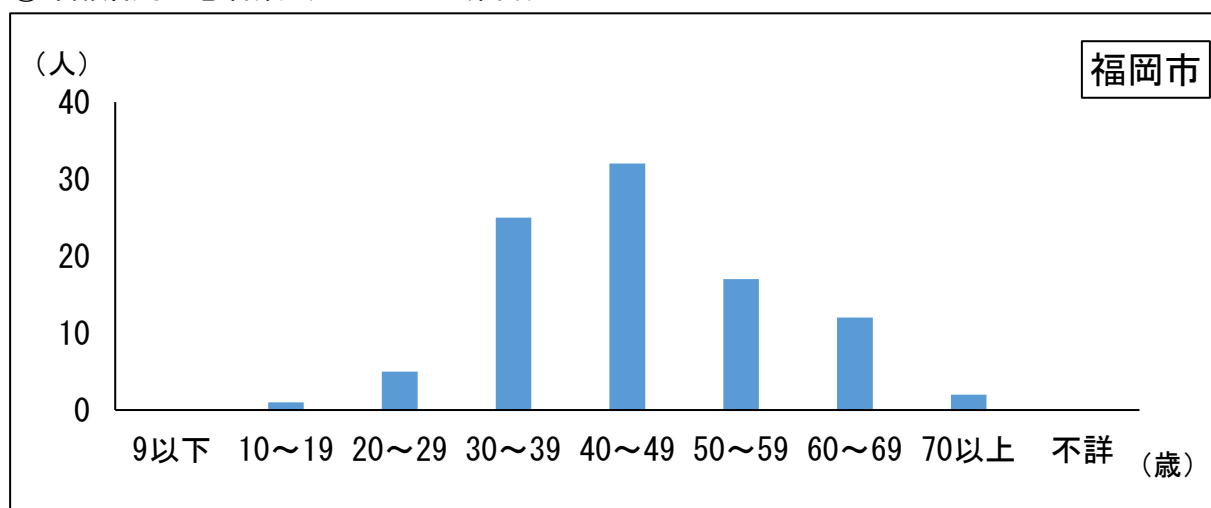
※令和7年7月15日時点の速報値

②原因施設の内訳（R5及びR6）

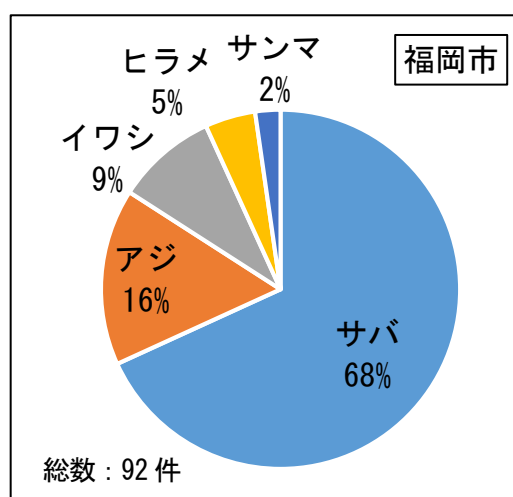
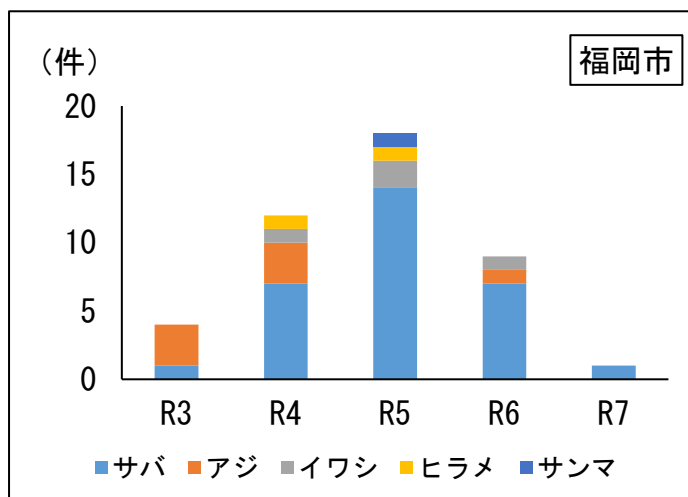




③年齢層別の患者数（R3～R7の累計）



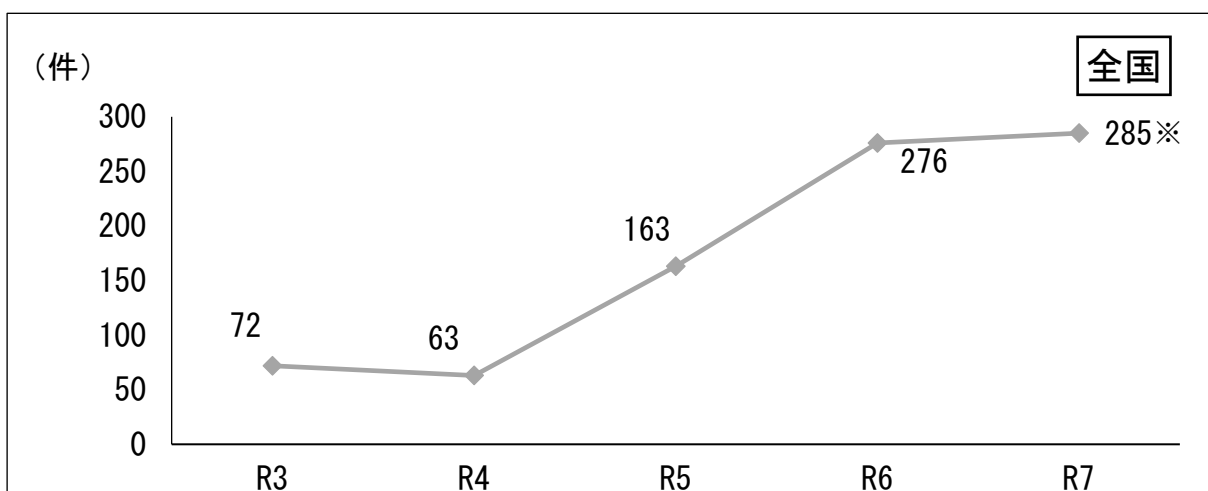
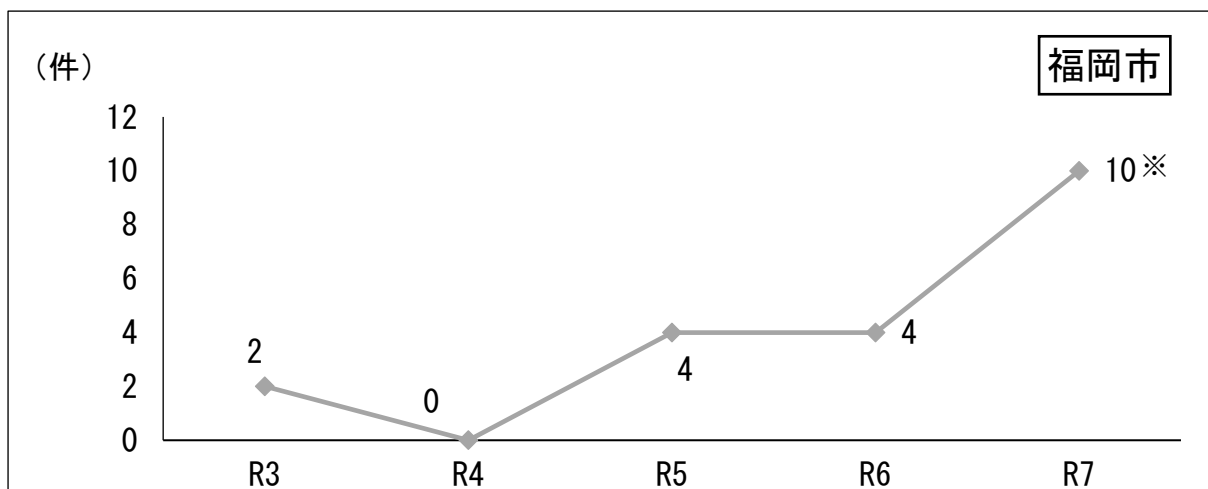
④原因魚種別の発生状況※



※原因魚種が判明した事例の集計。円グラフはR3～R7の累計。

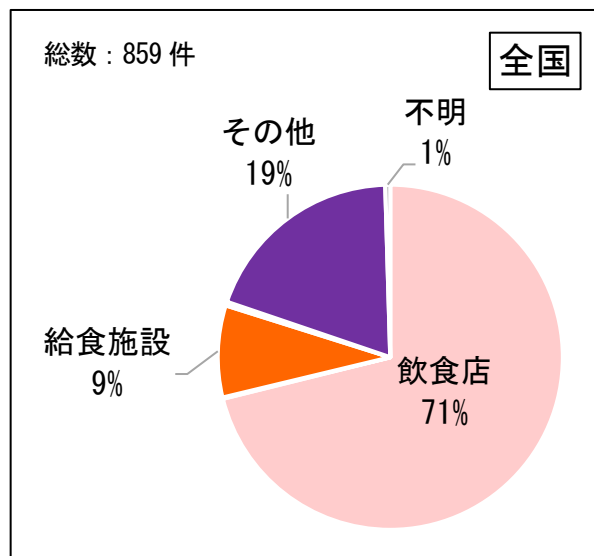
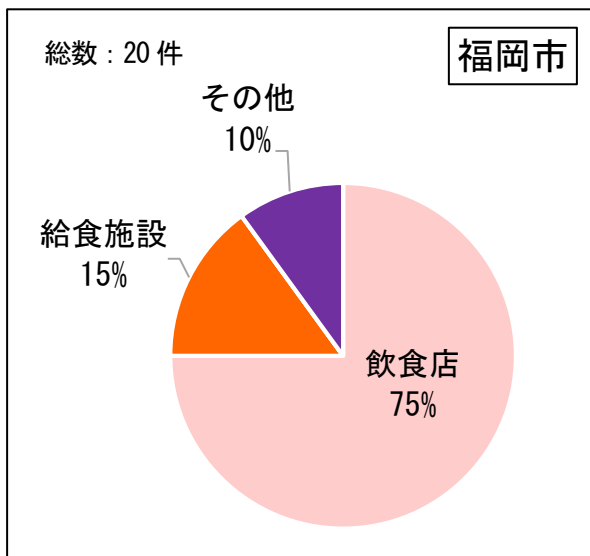
5 ノロウイルス食中毒発生状況

①発生件数の推移

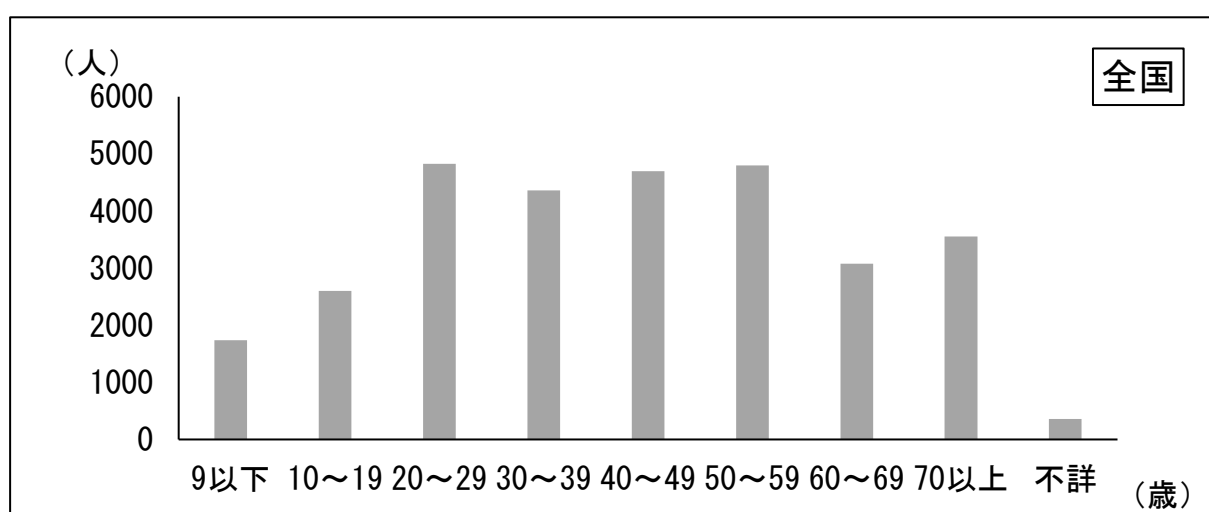
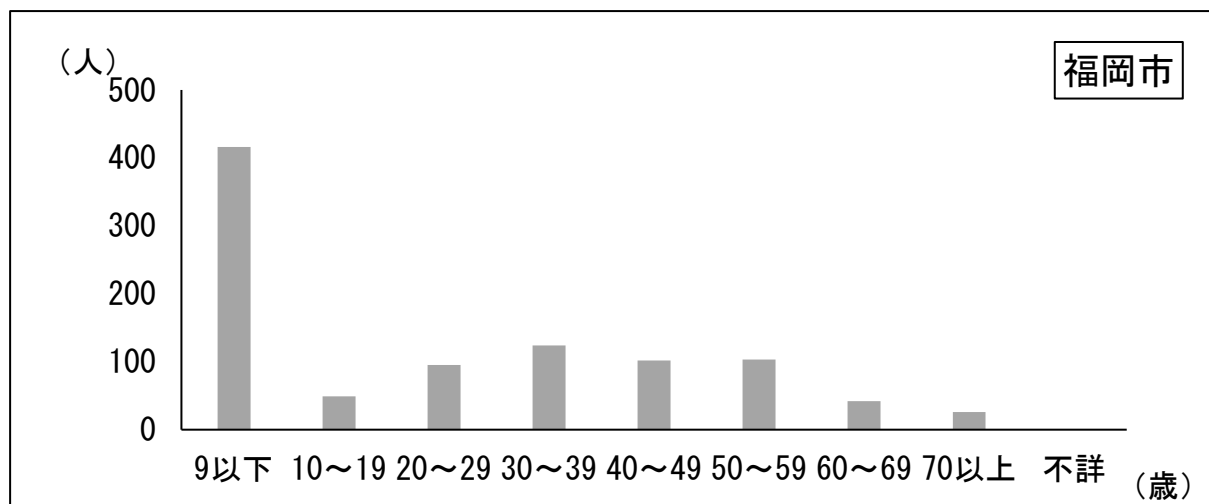


※令和7年7月15日時点の速報値

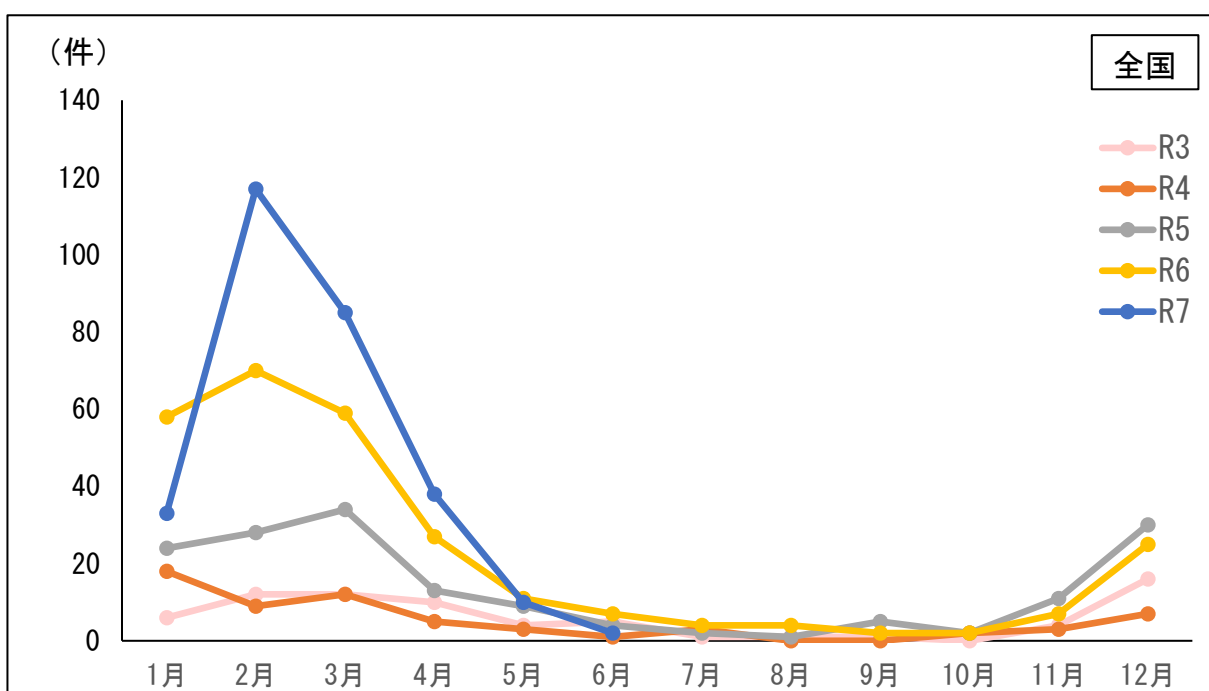
②原因施設の内訳 (R3～R7の累計)



③年齢層別の患者数（R3～R7の累計）



④月別の発生件数（R3～R7. 6月末まで）



6 福岡市内食中毒発生事例

(1) 弁当製造施設におけるノロウイルス食中毒

【概要】

発生年月：令和7年1月

患者数：97名

喫食者数：121名

症状：下痢、吐き気、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛

病因物質：ノロウイルス（GI）

原因食品：令和7年1月20日（月）から1月23日（木）までに製造した弁当

汚染経路：有症者が共通して当該施設の弁当を喫食していること。調理従事者からノロウイルスが検出されたことなどから手指を介した汚染による食中毒であると考えられた。

(2) 日本海裂頭条虫による食中毒

【概要】

発生年月：令和7年5月

患者数：1名

喫食者数：不明

症状：腹痛、下痢、吐き気

病因物質：日本海裂頭条虫

原因食品：不明

汚染経路：日本海裂頭条虫が寄生したサケ属の刺身や寿司などを喫食したことによる感染が推測されたが、汚染経路の特定には至らなかった。

【日本海裂頭条虫】

分類：寄生虫の一種

潜伏期間：感染から成虫までの期間は約20日。成虫の全長は5～10m。

人の小腸内で1日に5～20cmずつ発育し、約1か月で成熟し卵を産出する。

症状：下痢、食欲不振等。

排便時に虫体の一部が排出されて初めて感染に気付くことが多い。

原因食品：サケ属の魚（サケやマス）の刺身、寿司

対策：56℃以上の加熱、または-20℃以下、24時間以上の冷凍保存