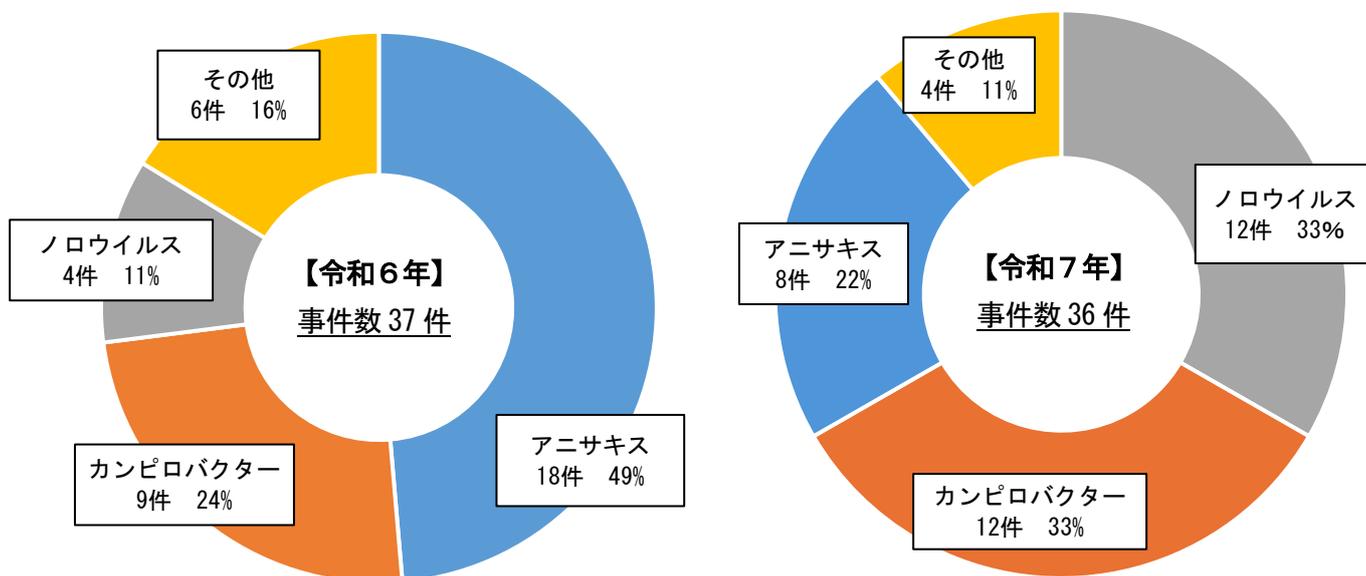
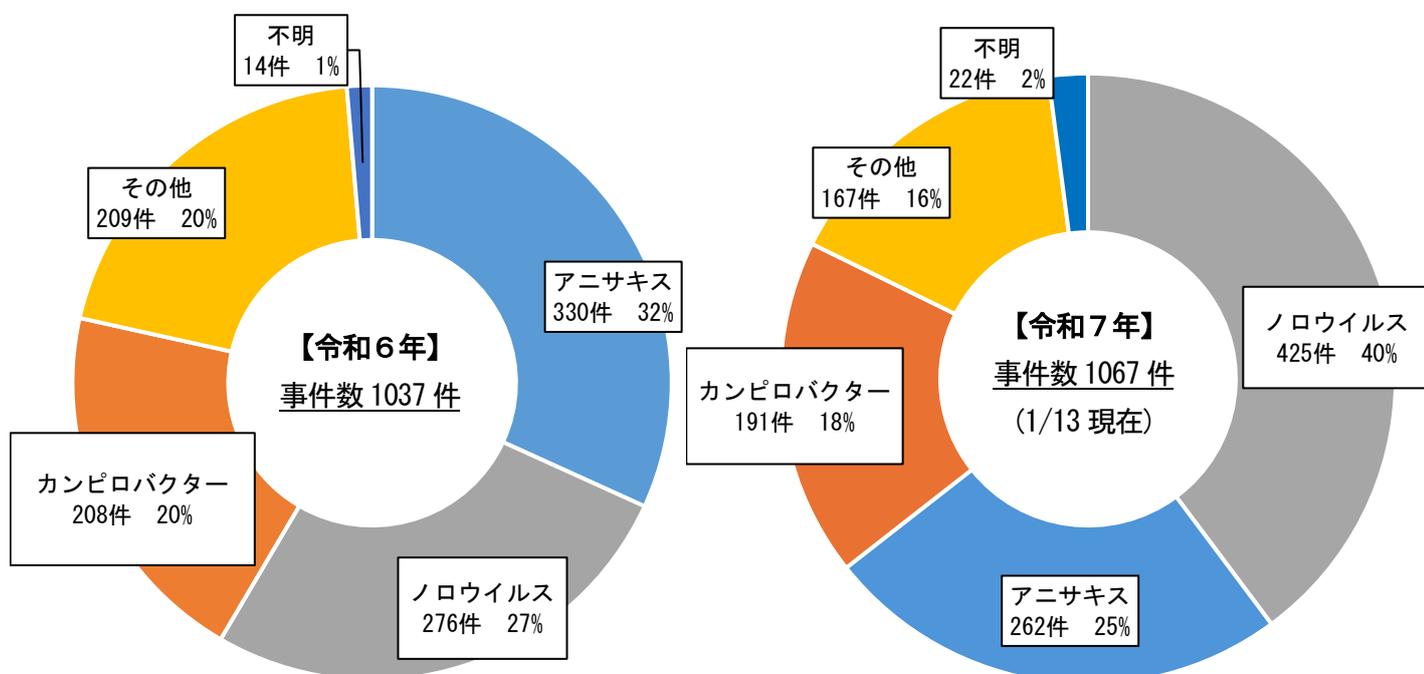


## 食中毒発生状況

## 1 福岡市内の発生状況

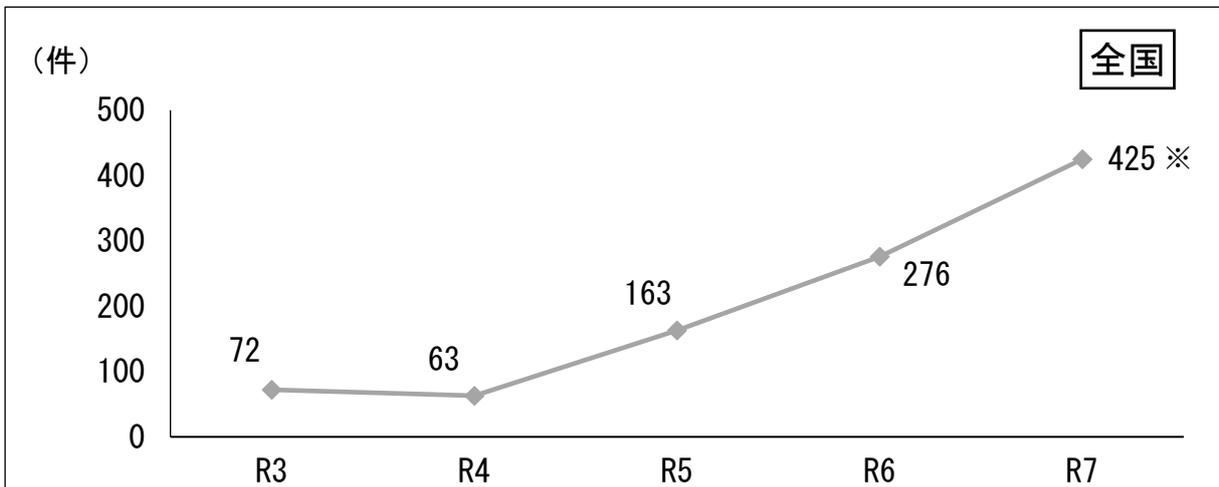
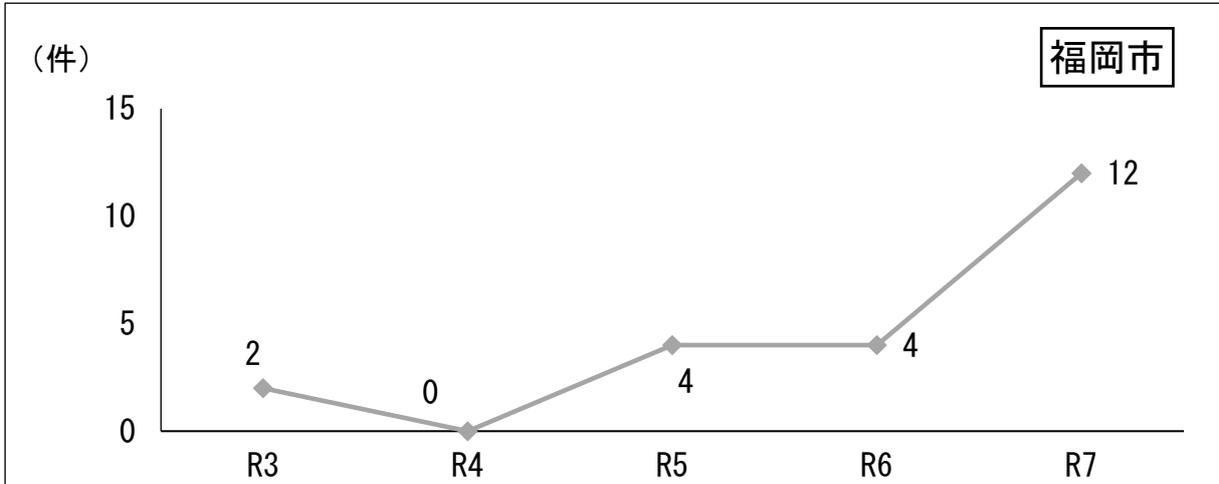


## 2 全国の発生状況



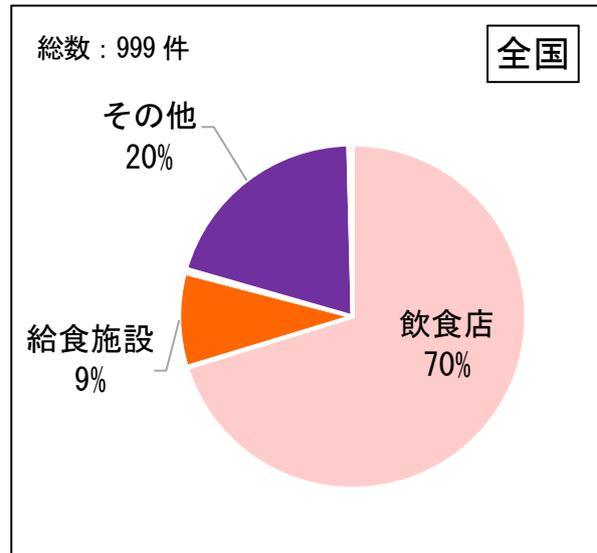
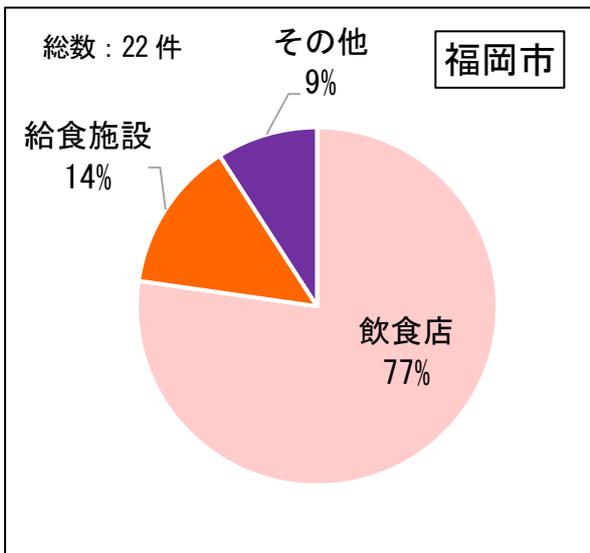
### 3 ノロウイルス食中毒発生状況

#### ①発生件数の推移

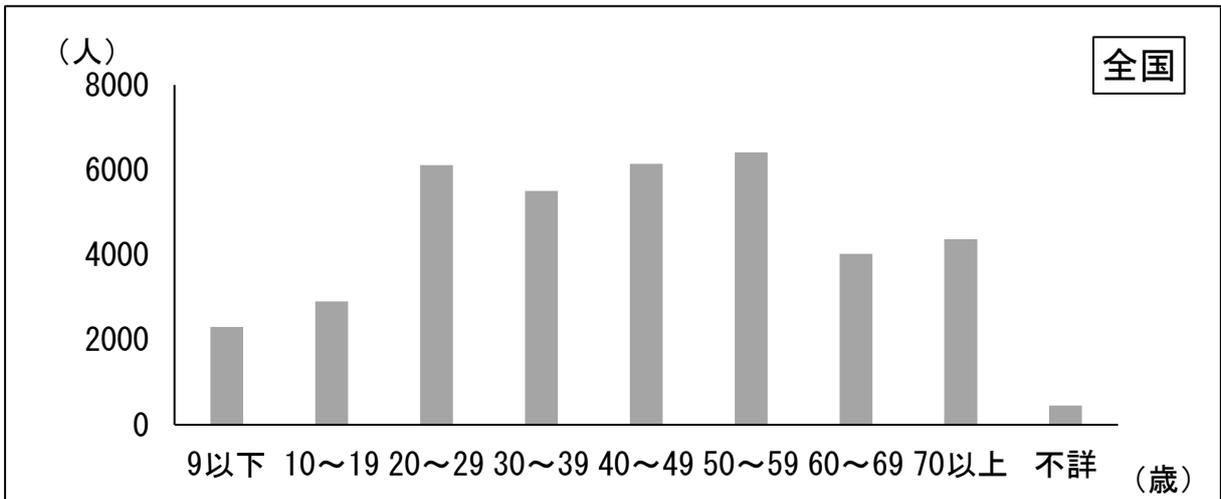
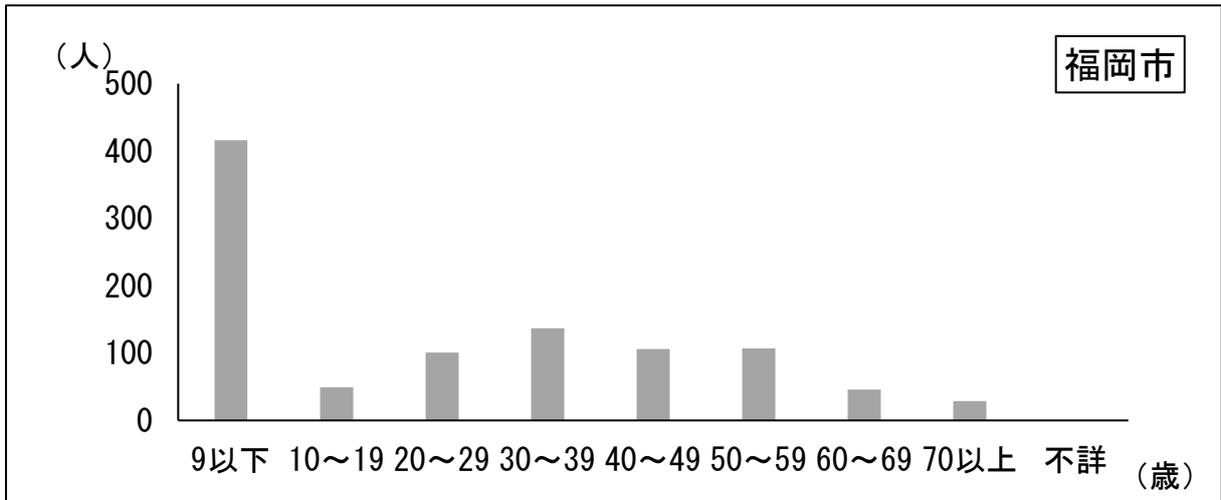


※令和8年1月13日時点の速報値

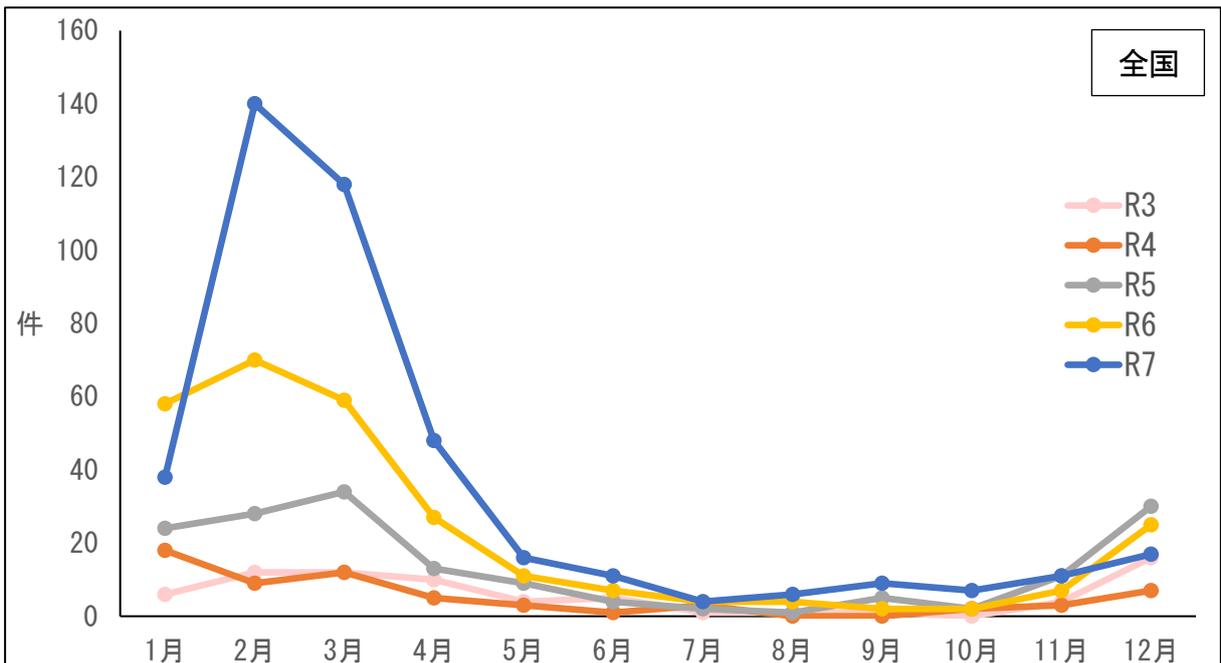
#### ②原因施設の内訳 (R3～R7の累計)



③年齢層別の患者数（R3～R7の累計）

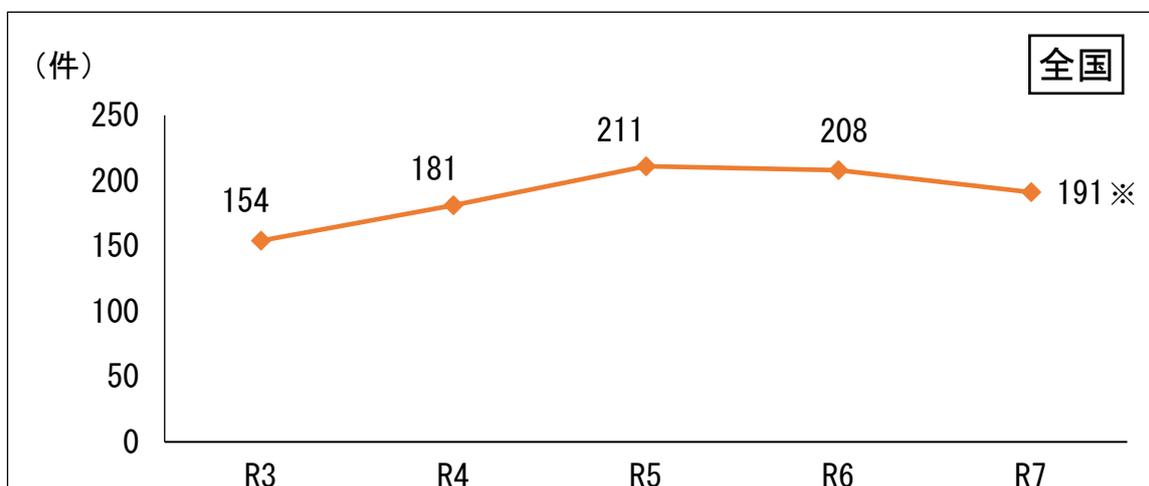
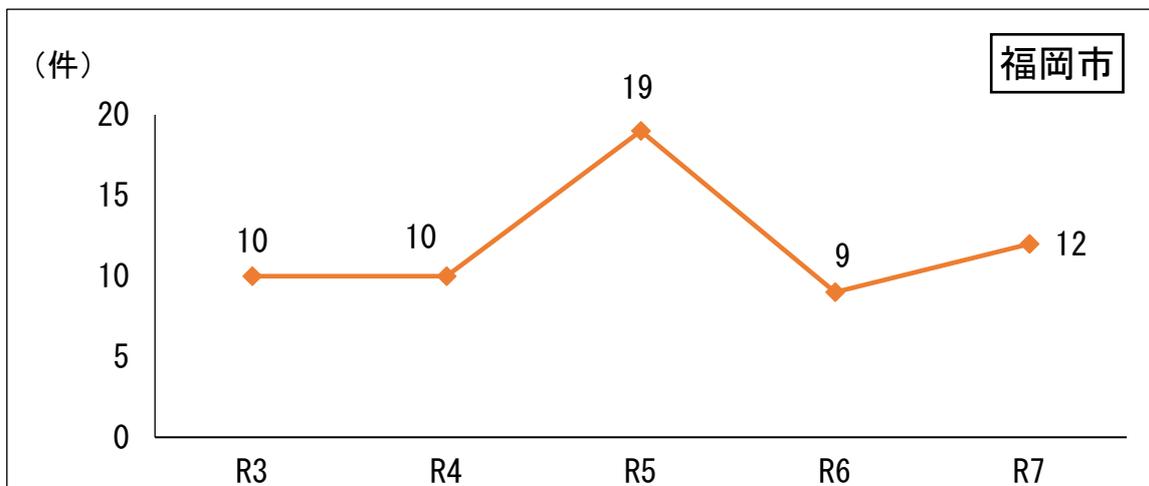


④月別の発生件数（R3～R7. 12月末まで）



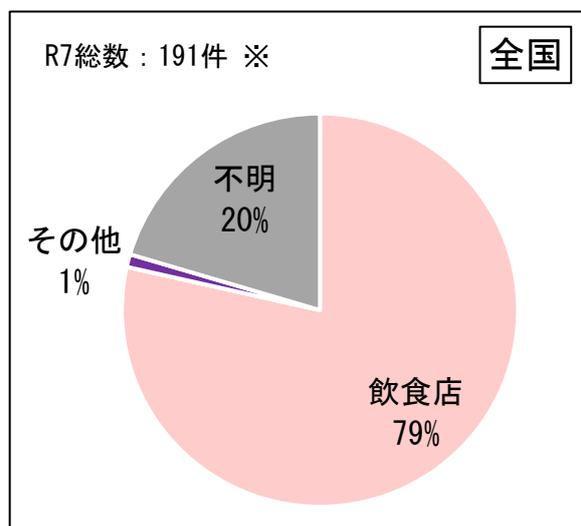
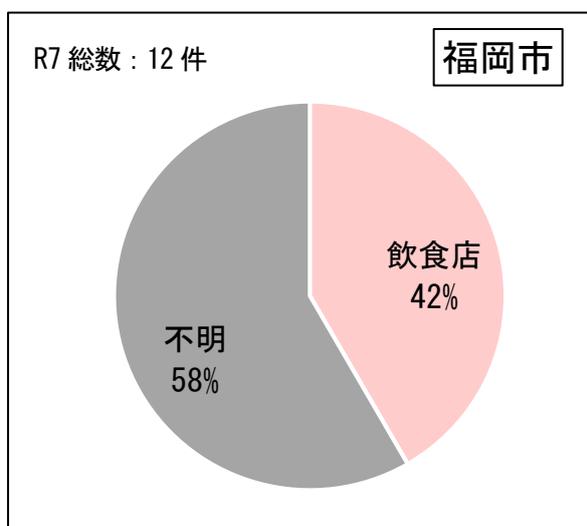
## 4 カンピロバクター食中毒発生状況

### ① 発生件数の推移



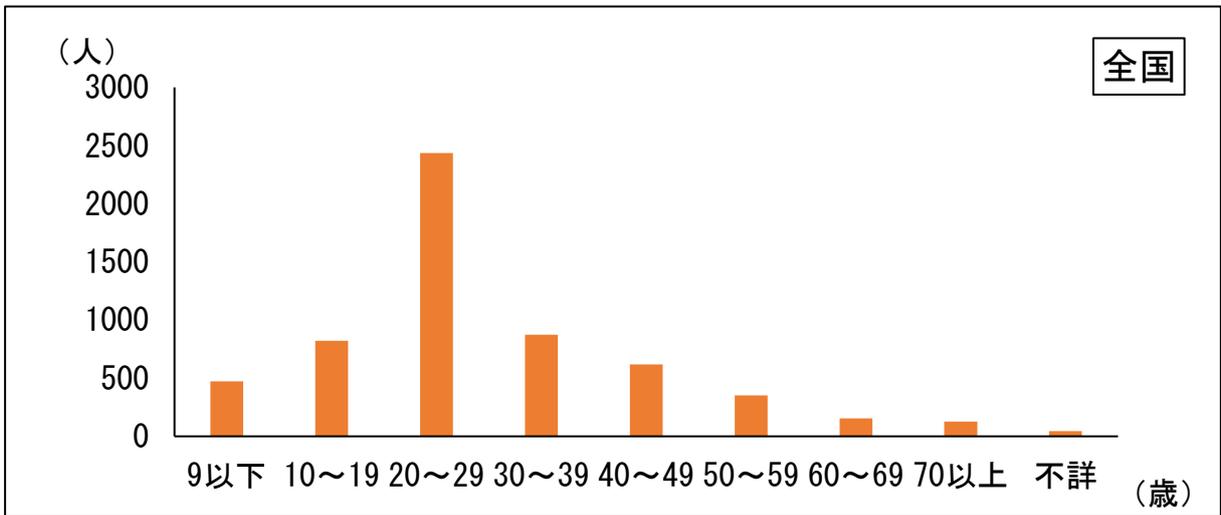
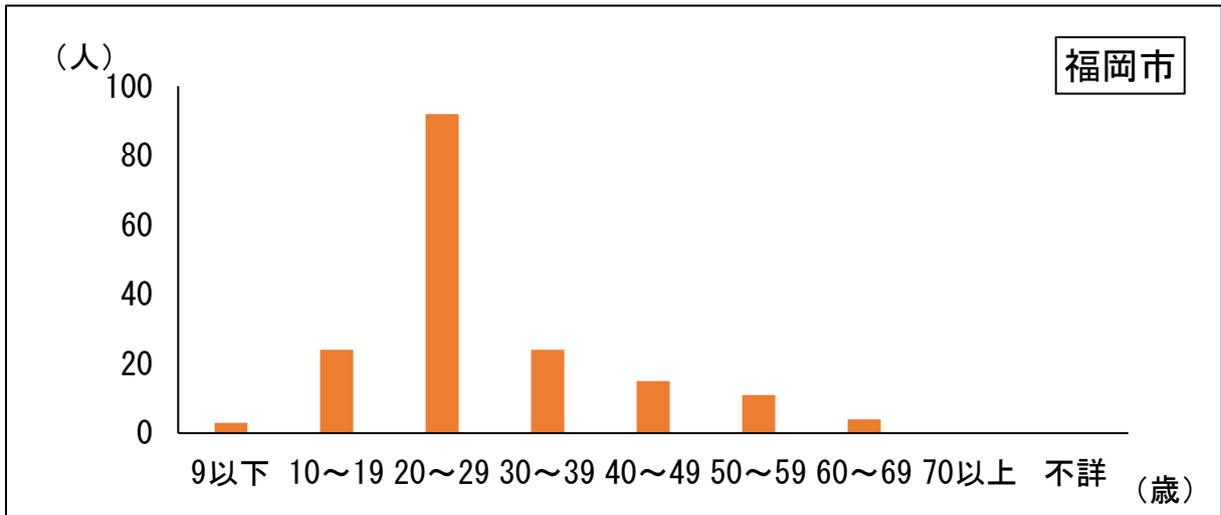
※令和8年1月13日時点の速報値

### ② 原因施設の内訳 (R7)



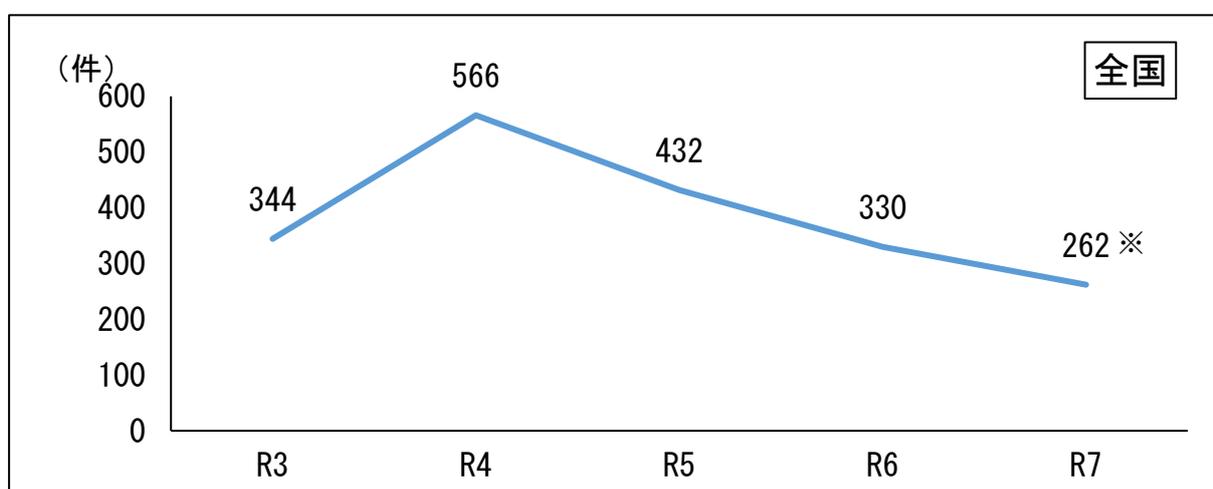
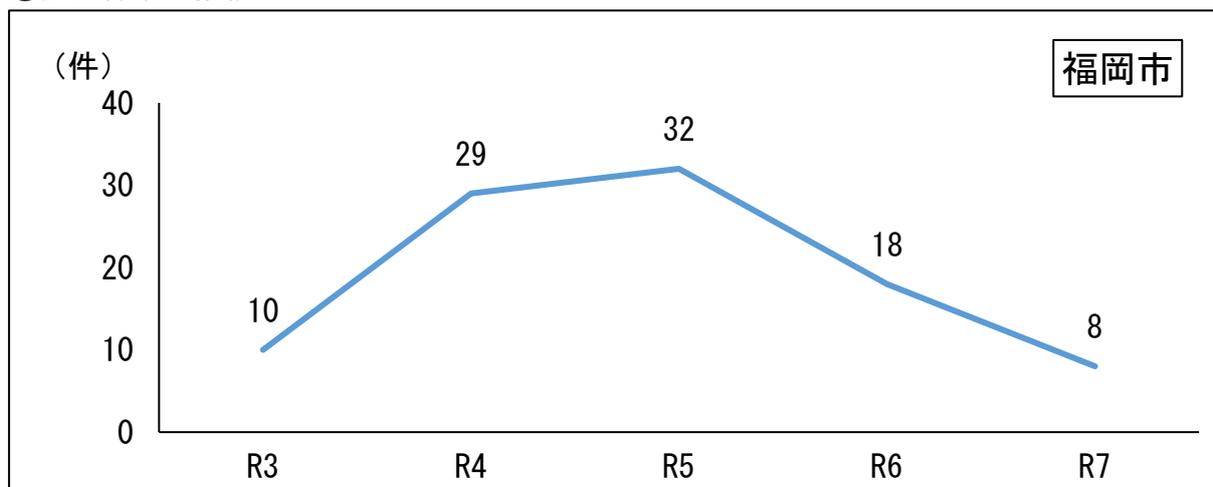
※令和8年1月13日時点の速報値

③年齢層別の患者数（R3～R7の累計）



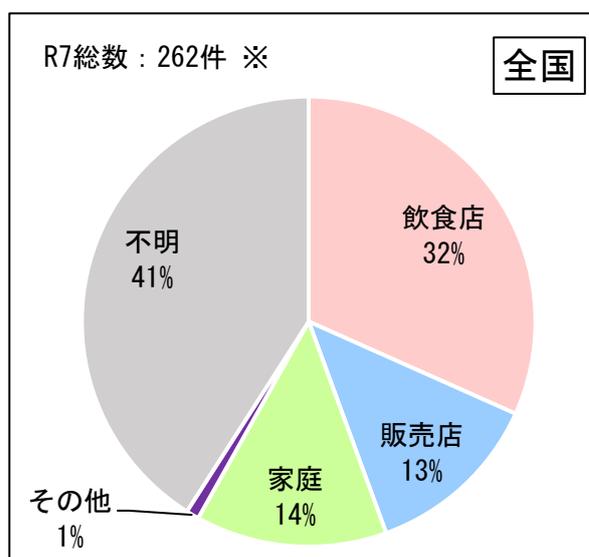
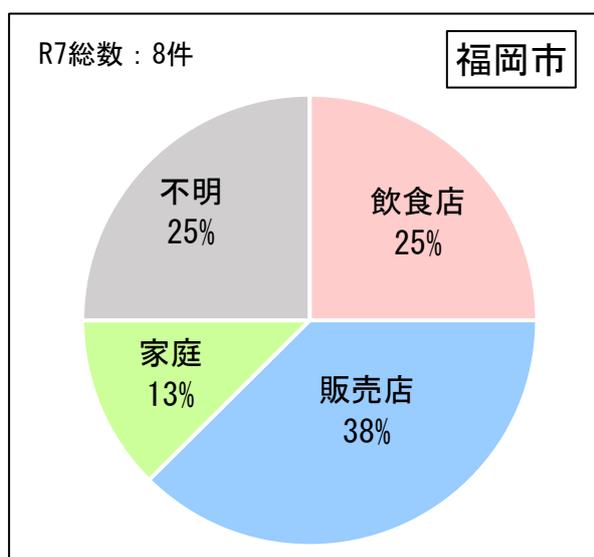
## 5 アニサキス食中毒発生状況

### ①発生件数の推移



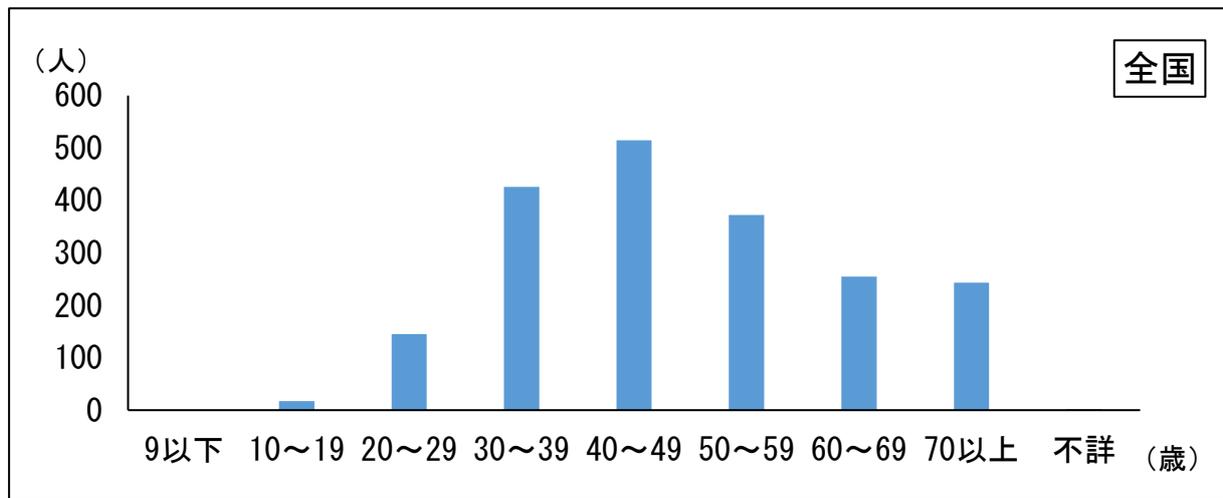
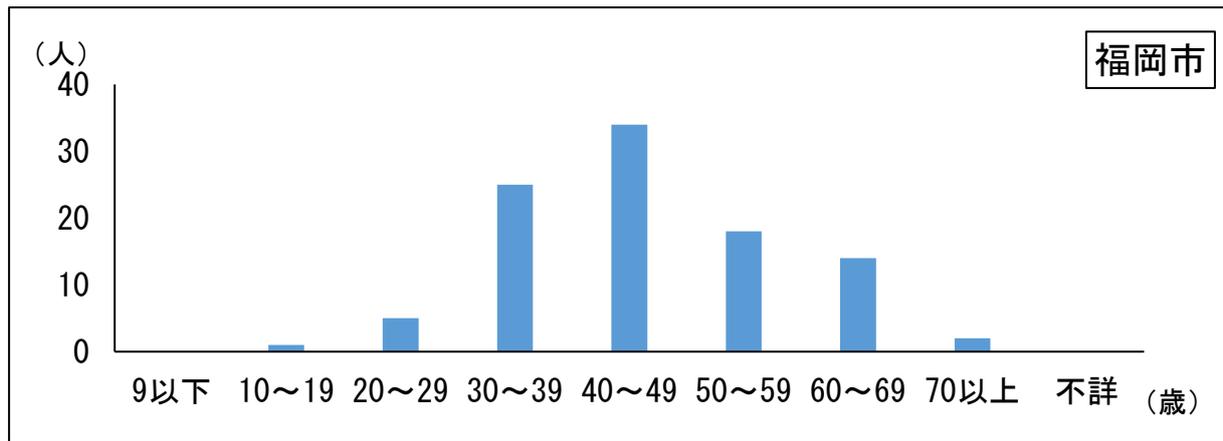
※令和8年1月13日時点の速報値

### ②原因施設の内訳 (R7)

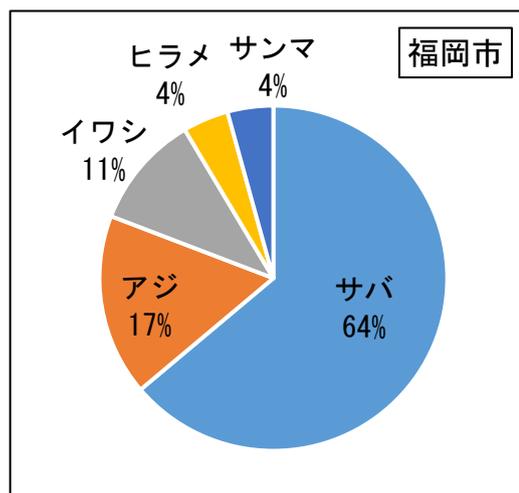
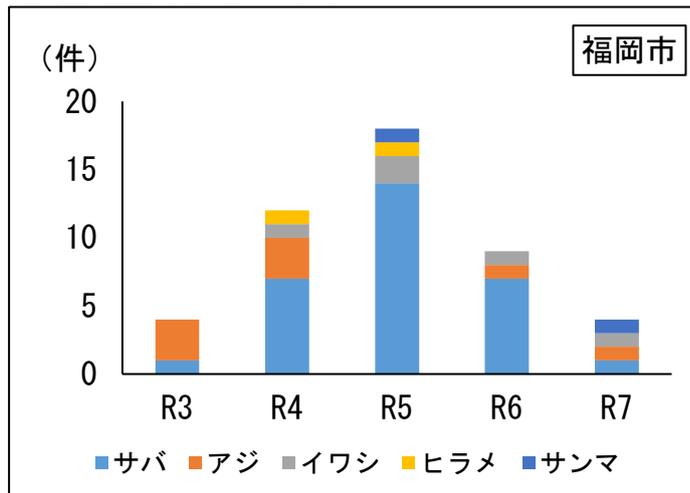


※令和8年1月13日時点の速報値

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。

## 6 福岡市内食中毒発生事例

### (1) 中華料理店で発生したセレウス菌による食中毒

#### 【概要】

発生年月：令和7年9月

患者数：3名

喫食者数：5名

症状：嘔吐、腹痛、下痢

病因物質：セレウス菌（毒素産生性）

原因食品：令和7年9月5日に調理した各種炒飯

汚染経路：有症者が共通して当該施設の炒飯を喫食していること、有症者からセレウス菌が検出されたことなどから、当該施設が提供した炒飯による食中毒であると考えられた。なお、当該施設では、前日に炊飯した白米を常温で放冷し、炒飯に使用していた。

#### 【セレウス菌（嘔吐型）について】

- ・河川や土のなかなど自然界に広く分布している。
- ・熱に強い芽胞をつくって毒素を産出する。
- ・芽胞は90℃、60分の加熱でも死滅しない。
- ・潜伏期間は30分～6時間。吐き気、嘔吐が主症状。
- ・主な原因食品：チャーハン、ピラフ、焼きそば、スパゲティなど。
- ・予防方法：大量調理せずに必要量の食品を調理し、調理後はすぐに食べる。

保存期間は可能な限り短くする。

調理後に食品を保存する場合は、速やかに55℃以上あるいは8℃以下で保存する。

### (2) 結婚披露宴で発生したノロウイルス食中毒

#### 【概要】

発生年月：令和7年12月

患者数：18名

喫食者数：88名

症状：下痢、嘔吐、発熱、頭痛、腹痛

病因物質：ノロウイルスGⅡ

原因食品：令和7年12月13日に提供したコース料理

汚染経路：有症者が共通して当該施設の食事を喫食していること、有症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたことなどから、当該施設が提供した食事による食中毒であると考えられた。