

## お知らせ

保健福祉部健康衛生局薬務衛生課

(TEL 089-912-2395)

(松山市保健所衛生検査課)

令和6年6月14日(金)

### 腸炎ビブリオ食中毒注意報の発令について

夏日(最高気温25℃以上)が3日以上継続し、県内沿岸地先海域での海水温が20℃を超え、腸炎ビブリオによる食中毒発生が危惧される気象条件となりましたので、愛媛県及び松山市は「食中毒注意報発令要領」に基づき、腸炎ビブリオ食中毒注意報を発令しました。

また、ただちに県下の各保健所等へ、関係業界に対する指導強化を指示するとともに、住民に対する周知を依頼しました。

#### 腸炎ビブリオ食中毒注意報の発令期間

令和6年6月14日(金)から9月30日(月)まで

#### 腸炎ビブリオ食中毒予防のポイントは、次のとおりです。

- 魚介類は、調理前に流水(真水)でよく洗う
  - ・ 腸炎ビブリオは真水に弱い。
  - ・ 大量の流水(真水)で十分洗浄すること。
- 魚介類専用の調理器具を使い、二次汚染を防止する
  - ・ 鮮魚調理後のまな板など、特に注意して洗浄・消毒すること。
  - ・ 専用器具を使用すること。
- 手洗いの徹底
  - ・ 手洗いを徹底すること。
- 短時間でも冷蔵保存(4℃以下)を徹底
  - ・ 刺身等は僅かの時間でも冷蔵庫内で保管すること。
- 調理後は、速やかに消費
  - ・ 菌の増殖が非常に早いので、調理後は早く食べること。

#### 腸炎ビブリオの特徴

- ・ 海水中に生息、海水温が上昇すると大量に増殖する。
- ・ 真水、熱に弱い。
- ・ 食中毒の症状：激しい腹痛、下痢  
(潜伏時間：10時間から18時間)

(参考)

食中毒注意報発令状況

令和6年度

	注意報区分	発令期間
1	腸炎ビブリオ食中毒注意報	令和6年6月14日～9月30日

令和5年度

	注意報区分	発令期間
1	腸炎ビブリオ食中毒注意報	令和5年6月20日～9月30日
2	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回)	令和5年6月28日～7月7日
3	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	令和5年7月10日～7月19日
4	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回)	令和5年7月20日～7月29日
5	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回)	令和5年7月31日～8月9日
6	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回)	令和5年8月14日～8月23日
7	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第6回)	令和5年8月24日～9月2日
8	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第7回)	令和5年9月4日～9月13日
9	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第8回)	令和5年9月14日～9月23日
10	ノロウイルス食中毒注意報	令和6年1月26日～4月4日

令和4年度

	注意報区分	発令期間
1	腸炎ビブリオ食中毒注意報	令和4年6月23日～9月30日
2	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回)	令和4年6月24日～7月3日
3	カンピロバクター食中毒注意報	
4	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	令和4年7月7日～7月16日
5	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回)	令和4年7月19日～7月28日
6	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回)	令和4年7月29日～8月7日
7	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回)	令和4年8月8日～8月17日
8	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第6回)	令和4年8月18日～8月27日
9	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第7回)	令和4年9月1日～9月10日
10	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第8回)	令和4年9月13日～9月22日
11	ノロウイルス食中毒注意報	令和5年1月20日～3月30日

(年度別注意報発令回数)

注意報区分	年度別発令回数							
	H28	H29	H30	R元	R2	R3	R4	R5
腸炎ビブリオ	1	1	1	1	1	1	1	1
細菌性食中毒	5	5	5	4	5	4	8	8
ノロウイルス	2	2	1	-	-	1	1	1

## 食中毒発生状況一覧

### 令和6年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

発生なし(令和6年6月14日現在)

### 令和5年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月5日	不明	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
2	6月5日	四国中央市	17	8	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月5日	八幡浜保健所管内	32	6	0	刺身及び寿司(推定)	不明	飲食店	飲食店
4	2月8日	大洲市	10	7	0	仕出し弁当	ノロウイルス	施設等	飲食店
合計			60	22	0				

### 令和4年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月8日	宇和島市	4	1	0	フグの肝臓	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
2	7月23日	砥部町	67	16	0	施設の昼食	サルモネラ属菌(O7群)	施設	施設
3	9月3日	砥部町	28	12	0	施設で提供された食事	黄色ブドウ球菌	施設	飲食店
4	1月16日	四国中央保健所管内	17	11	0	ヒラメの刺身及び握り寿司	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
5	2月19日	松野町	19	12	0	仕出し弁当	ノロウイルス	家庭	飲食店
6	3月26日	西条保健所管内	19	11	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	家庭	飲食店
合計			154	63	0				

### 【松山市】

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
6年度	1	173	52	0
5年度	6	402	72	0
4年度	7	1064	54	0

(参考)

1 腸炎ビブリオ食中毒事件数 (平成11年以降)

	H11	H12	H13	H14	H15	H16
県	4	0	1	0	1	2
松山市	4	0	0	0	0	1
	H17	H18	H19~R5			
県	0	1	0			
松山市	1	0	0			

2 腸炎ビブリオ食中毒発生状況 (平成15年以降)

発症年月日	原因施設所在地	摂食者数	患者数	原因食品	摂食場所	調理場所
H18. 8. 14	上島町	71	17	さざえ煮 (仕出し弁当、夕食)	旅館、家庭	飲食店 (旅館)
H17. 7. 10	松山市	124	15	夕食	飲食店 (旅館)	飲食店 (旅館)
H16. 8. 14	宇和島市	106	50	仕出し料理	家庭他	飲食店
H16. 8. 13	松山市	218	40	夕食	飲食店 (旅館)	飲食店 (旅館)
H16. 8. 1	今治市	21	9	会席料理	飲食店	飲食店
H15. 10. 3	不明	3	3	不明	不明 (県内外)	不明