

細菌性食中毒注意報(本年度4回目)の発令について

本日、前2日間の最高気温の平均が30℃以上、また平均湿度75%以上となり、今後も高温多湿の気象条件が続き、細菌性食中毒の発生が予想されることから、愛媛県及び松山市は「食中毒注意報発令要領」に基づき、細菌性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。

細菌性食中毒注意報の発令期間

令和7年 7月22日(火) から
7月31日(木) まで(10日間)

細菌性食中毒予防のポイントは、次のとおりです。



- ①菌をつけない!
- ②菌を増やさない!
- ③菌をやっつける!

清潔

(細菌をつけない)

- 調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
- 台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- まな板、ふきん等は、十分に洗浄消毒を行いましょう。
- ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょう。
- 魚介類等は、真水で十分洗い、専用まな板で調理しましょう。

迅速・低温保存

(細菌を増やさない)

- 調理は手際よくしましょう。
- 調理した食品は、早く食べましょう。
- 食品を、長時間室温放置しないようにしましょう。
- 生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょう。
刺身等は4℃以下で保存しましょう。
- 冷凍保存は、-15℃以下で保存しましょう。
- 冷蔵庫は詰め込み過ぎないようにしましょう。(7割程度)

加熱

(細菌をやっつける)

- 加熱して食べる食品は、中心部まで十分火を通しましょう。

(参考)

食中毒注意報発令状況

令和7年度

	注意報区分	発令期間
1	ノロウイルス食中毒注意報	令和7年4月11日 ～ 6月19日
2	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第1回）	令和7年6月17日 ～ 6月26日
3	腸炎ビブリオ 〃	令和7年6月18日 ～ 9月30日
4	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第2回）	令和7年6月27日 ～ 7月6日
5	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第3回）	令和7年7月10日 ～ 7月19日
6	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第4回）	令和7年7月22日 ～ 7月31日

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
2	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第1回）	令和6年7月1日 ～ 7月10日
3	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第2回）	令和6年7月18日 ～ 7月27日
4	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第3回）	令和6年8月7日 ～ 8月16日
5	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第4回）	令和6年8月20日 ～ 8月29日
6	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第5回）	令和6年9月2日 ～ 9月11日
7	細菌性（腸炎ビブリオ除く）〃（第6回）	令和6年9月12日 ～ 9月21日
8	ノロウイルス食中毒注意報	令和7年1月17日 ～ 3月27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

(年度別注意報発令回数)

H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3	R4	R5	R6
8	8	8	7	5	6	6	11	10	8

食中毒発生状況一覧

令和7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7日	今治市	98	39	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
2	6月20日	今治市	98	19	0	施設で調理提供された食事	サルモネラ属菌	施設	施設
3	7月2日	伊予市	90	76	0	弁当	サルモネラ属菌(O9群)	事業場等	製造所
合 計			286	134	0				

令和6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	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	9月24日	四国中央市	6	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月17日	宇和島市	38	11	0	会食	サルモネラ属菌(O7群)	飲食店	飲食店
4	1月25日	今治保健所管内	25	12	0	会食	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店
5	2月24日	今治保健所管内	19	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
6	3月3日	新居浜市	9	4	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
7	3月31日	西条市	30	16	0	焼きガキ	ノロウイルス	イベント会場	イベント会場
合 計			200	74	0				

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				

【松山市】(令和7年7月22日現在)

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
7年度	0	0	0	0
6年度	9	519	166	0
5年度	6	402	72	0