

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8年6月1日(月)

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、直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8年6月1日(月)から9月30日(水)まで

(参考) 令和7年度の発令期間: 6月18日から9月30日まで

令和6年度の発令期間: 6月14日から9月30日まで

腸炎ビブリオとその食中毒の特徴

- ・腸炎ビブリオは海水中に生息する細菌で、海水温が上昇すると増殖し、そこで漁獲される海産魚介類(イカやタコ、貝類を含む)に自然に付着
- ・腸炎ビブリオが付着した魚介類や、それらに汚染された食品を摂取することで食中毒が発生(激しい腹痛、下痢など。潜伏時間は10時間から18時間)
- ・腸炎ビブリオは真水や熱に弱いため、適切な処理により食中毒の予防が可能

腸炎ビブリオ食中毒予防の5つのポイント

- ① **魚介類は、調理前に流水(真水)でよく洗う**
 - ・大量の流水(真水)で十分洗浄すること。
- ② **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。
- ③ **手洗いの徹底**
- ④ **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。
- ⑤ **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。

(参考)

食中毒注意報発令状況

令和8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8年6月1日～9月30日

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)〃	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
7	サルモネラ 〃	令和7年7月25日～9月30日
8	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回)	令和7年8月13日～8月22日
9	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第6回)	令和7年8月25日～9月3日
10	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第7回)	令和7年9月5日～9月14日
11	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第8回)	令和7年9月16日～9月25日
12	ノロウイルス 〃(第2回)	令和8年1月16日～3月26日
13	ノロウイルス 〃(第3回)	令和8年3月30日～6月7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)〃	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

(年度別注意報発令回数)

H28	H29	H30	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7
8	8	7	5	6	6	11	10	8	13

食中毒発生状況一覧

令和8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27日	西条市	23	15	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
合 計			23	15	0				

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	120	88	0	弁当	サルモネラ属菌(O9群)	事業場等	製造所
4	11月29日	今治市	28	15	0	施設で調理提供された食事	ノロウイルス	施設	施設
5	12月30日	今治市	8	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
6	2月5日	今治市	63	54	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
7	3月5日	砥部町	81	42	0	弁当	ノロウイルス	事業場等	飲食店
8	3月15日	砥部町	51	26	0	会食	ノロウイルス	施設	飲食店
合 計			547	288	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				

【松山市】(令和8年6月1日現在)

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
8年度	1	191	72	0
7年度	6	279	105	0
6年度	9	519	166	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~R7			
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