

大分県食中毒発生状況

【 令和 7 年 】

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	1月14日	2	2	0	クドア・セプトエンブクタータ	ヒラメの刺身	販売店
2	大分市	1月18日	4	3	0	クドア・セプトエンブクタータ	ヒラメの刺身	販売店
3	津久見市	2月28日	20	17	0	ノロウイルス	料理教室提供料理(推定)	料理教室
4	由布市	2月28日	160	88	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(旅館)
5	津久見市	3月8日	13	8	0	クドア・セプトエンブクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(一般)
6	大分市	4月23日	24	15	0	ノロウイルス	弁当(推定)	飲食店(一般)
7	臼杵市	5月10日	83	37	0	クドア・セプトエンブクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(旅館)
8	大分市	5月16日	10	5	0	サルモネラ・ティフィムリウム	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
9	大分市	8月4日	77	25	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
10	大分市	9月15日	5	3	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
11	別府市	10月27日	18	4	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
12	中津市	11月1日	11	5	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
13	大分市	11月6日	9	5	0	カンピロバクター・ジェジュニ カンピロバクター・コリ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
14	豊後大野市	12月6日	1	1	0	アニサキス	金目鯛の刺身(推定)	販売店
15	大分市	12月31日	77	55	0	腸炎ビブリオ	海鮮煮物(推定)	飲食店(一般)
計	15件		514	273	0			

【 令和 8 年 】

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	日田市	1月27日	15	13	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
2	中津市	3月8日	25	22	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
3	中津市	3月9日	10	7	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
4	九重町	4月20日	2	2	0	植物性自然毒	ツキヨタケ	家庭
5	竹田市	5月4日	533	118	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(旅館)
6	日田市	6月27日	20※	4※	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
7	大分市	7月12日	13※	6※	0	カンピロバクター・コリ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
8	大分市	7月16日	18※	7※	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
計	8件		632※	179※	0			

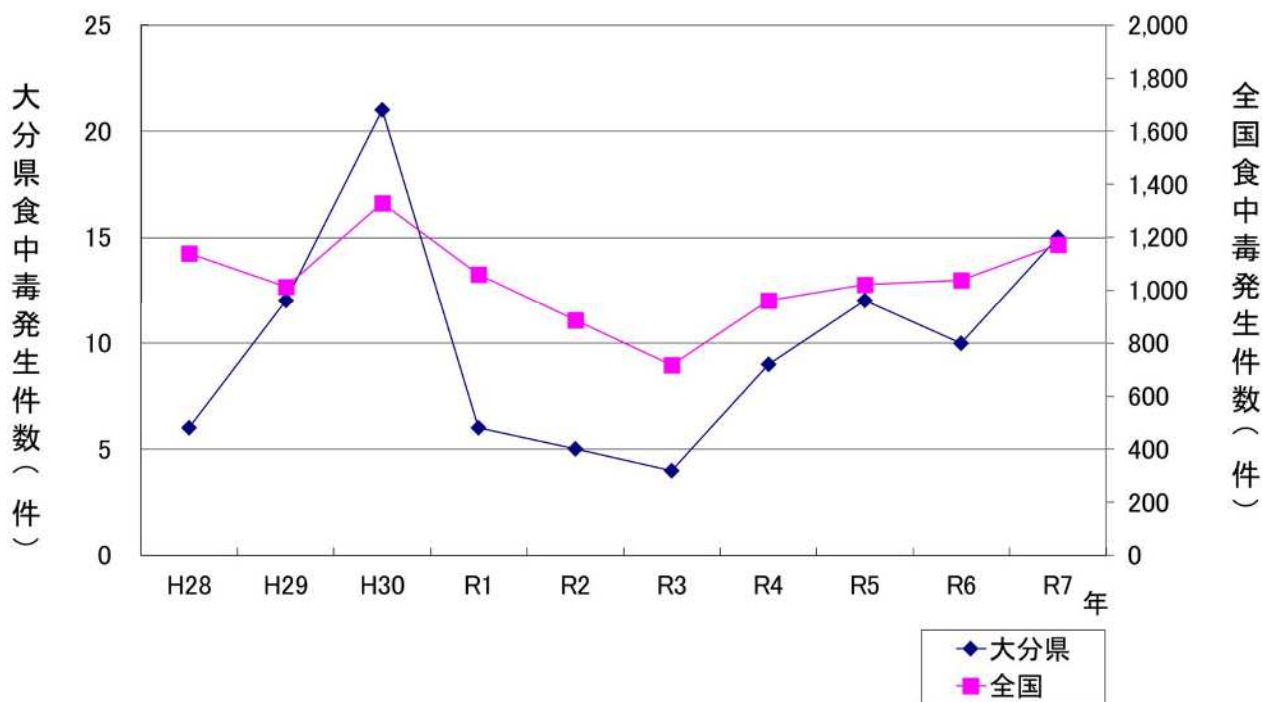
【大分県の食中毒発生状況】

令和 7 年：15（8）件、患者数 273（110）人、死者数 0 人
 令和 6 年：10（4）件、患者数 661（27）人、死者数 0 人
 令和 5 年：12（3）件、患者数 146（68）人、死者数 0 人
 令和 4 年：9（3）件、患者数 392（318）人、死者数 0 人
 令和 3 年：4（0）件、患者数 20（0）人、死者数 0 人
 令和 2 年：5（0）件、患者数 72（0）人、死者数 0 人
 （ ）は大分市分再掲

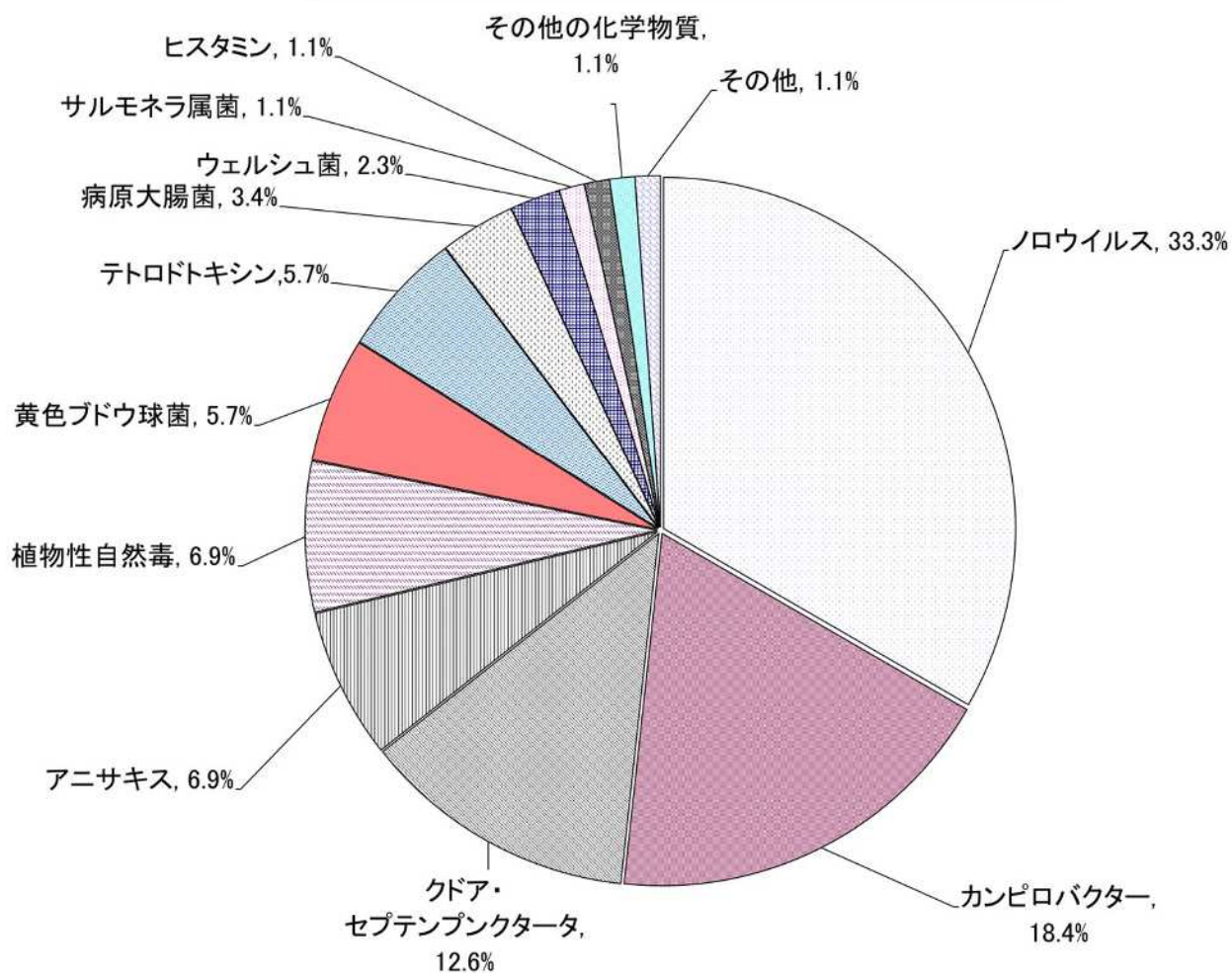
【全国の食中毒発生状況】

令和 7 年：1，172 件、患者数 24，727 人、死者数 2 人
 令和 6 年：1，037 件、患者数 14，229 人、死者数 3 人
 令和 5 年：1，021 件、患者数 11，803 人、死者数 4 人
 令和 4 年：962 件、患者数 6，856 人、死者数 5 人
 令和 3 年：717 件、患者数 11，080 人、死者数 2 人
 令和 2 年：887 件、患者数 14，613 人、死者数 3 人

大分県と全国の食中毒発生件数の推移



過去10年間の病因物質別食中毒発生状況（発生件数）





【令和 8 年 7 月 6 日】

食中毒注意報の発令について

明日以降、食中毒が発生しやすい高温多湿の気象条件が続くことから、令和 8 年度食中毒注意報を発令します。

食品を取扱う前には手を洗う、調理したらすぐ食べる、調理の際には十分に加熱するなど細菌性食中毒予防の 3 原則である細菌を「つけない」、「増やさない」、「やっつける」に気をつけ、食中毒防止に努めましょう。

記

- 1 発令期間 令和 8 年 7 月 7 日（火）～同年 10 月 31 日（土）
- 2 発令基準 翌日の気象予報において、以下の条件をすべて満たした場合
- （1）最高気温 28℃以上
 - （2）湿度 80%以上

3 翌日（7/7）の気象予報

	明日（7/7）
最高気温	28.3℃
湿度	80%

4 参考情報 当課のホームページ・Facebook

（食中毒注意報発令について）

<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/tyuihou.html>

（食中毒と予防法）<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/yobou.html>

（Facebook）<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

【お問い合わせ先】

食品・生活衛生課 食品衛生班

担当：宇都宮、本田

TEL：097-506-3056

E-mail：a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報発令基準

改正後

名称	発令対象期間	注意報継続時間	発令条件	
食中毒注意報	通年	発令日から10月31日まで	翌日の予報において、最高気温が28℃以上及び湿度が80%以上	
ノロウイルス食中毒注意報※	10月1日から3月31日まで	発令日から3月31日まで	AまたはBに該当する場合	
			A	・感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点あたり報告数が2週間連続で前週と比較して1.2倍以上増加 ・感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点あたり報告数が10人以上
			B	感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点あたり報告数が12人以上

※発令対象期間外でも、発令条件に該当すれば注意報を発令する

改正前

名称	発令対象期間	注意報継続時間	時期	発令条件	
				A、Bのいずれかに該当する場合	
夏季食中毒注意報	6月1日から9月30日まで	発令時から48時間継続（その後は自動的に解除）		A	前日の最高気温及び前日の平均湿度の両方が下記の条件を満たす
					温度 平均湿度
			6月中		28℃以上 80%以上
			7月中	上中旬	27℃以上 90%以上
			7月中	下旬	30℃以上 85%以上
			8月中		30℃以上 80%以上
			9月中	上旬	30℃以上 80%以上
			9月中	中下旬	27℃以上 85%以上
				B	前日までの最低気温が3日連続で25℃以上（※1）
				CかつD、または、Eに該当する場合	
ノロウイルス食中毒注意報（※2）	10月1日から3月31日まで	発令日から3月31日まで		C	感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点あたり報告数が2週間連続で前週と比較して1.2倍以上増加
				D	感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点あたり報告数が10人以上
				E	感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点あたり報告数が12人以上

（※1）基準Bについては、3日に1度の発令を限度とする

（※2）発令対象期間外でも、発令条件に該当すれば注意報を発令する

消 食 基 第 402 号
健 生 発 0630 第 5 号
令 和 7 年 6 月 30 日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市長} \\ \text{特別区長} \end{array} \right)$ 殿

消 費 者 庁 次 長
(公 印 省 略)

厚生労働省健康・生活衛生局長
(公 印 省 略)

ミネラルウォーター類における P F A S (P F O S 及び P F O A) の成分規格の
設定に関する食品、添加物等の規格基準の一部改正について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示(令和 7 年内閣府告示第 105 号)
が本日告示され、食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)の
一部が改正されたところであり、改正の概要等につきましては下記のとおりです
ので、関係者への周知をお願いするとともに、その運用に遺漏のないようよろしく
お取り計らいをお願いします。

記

第 1 改正の概要

清涼飲料水のうち、「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」
について、ペルフルオロオクタンスルホン酸(以下「P F O S」という。)及び
ペルフルオロオクタン酸(以下「P F O A」という。)に係る成分規格を設定し
た。規格は、P F O S 及び P F O A の和として 0.00005mg/1 以下であることと
した。

第2 施行期日及び経過措置

告示の日から施行されるものであること。ただし、令和8年3月31日までに製造され、又は輸入された清涼飲料水を加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売する場合に限り、なお従前の例によることができる。

第3 運用上の注意

清涼飲料水のうち、「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上のものを除く。）」の製造基準として規定する、「原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであつてはならない」（2 清涼飲料水の製造基準 (2)個別基準 1. c)）について、PFOS及びPFOAは、人の健康を損なうおそれのない濃度として、当面の間、「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」のPFOS及びPFOAに係る成分規格の値とすること。また、引き続き、泉源の衛生管理について指導されたい。

アレルギー表示について

○食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等（アレルゲン）を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

○健康危害の発生を防止する観点から、概ね3年毎に実施している全国のアレルギー専門とする医師を対象として実施している全国実態調査における症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料を定めています。容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

【主な食物アレルギーの症状】
軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や喉の腫れ、嘔吐、喘鳴
重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

特定原材料等

根拠規定	特定原材料等の名称	理 由	表示の義務
食品表示基準 (特定原材料)	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。	義務
消費者庁 次長通知 (特定原材料 に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ビスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。	推奨 (任意)

令和8年4月時点

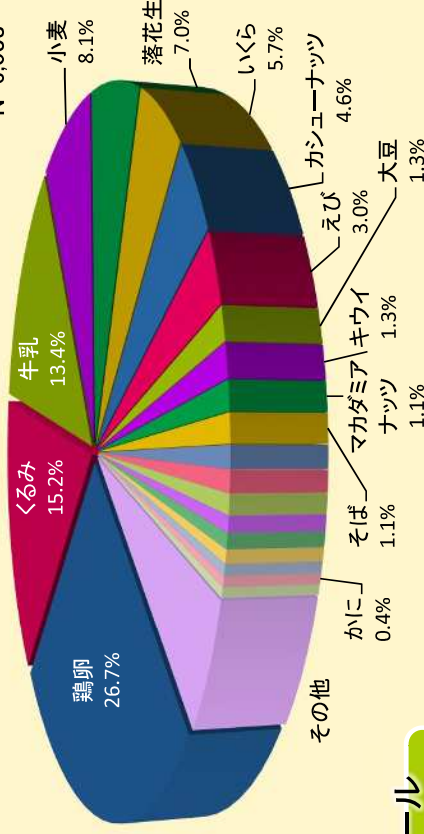
表示例

【個別表示する場合】（アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／調味料（アミノ酸等）

【食物アレルギーの実態】 即時型症例の原因食物の内訳

出典：令和6年度食物アレルギーに関する食品表示に関する調査研究事業報告書
「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」より作成
N=6,033



主なアレルギー

【代替表記】

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものでありと認められるものにあつては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「卵」であれば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

【コンタミネーション】

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則ですが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表示を推奨しています。
例：「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

【可能性表示の禁止】

「入っているかもしれない」といった単なる可能性表示は認められていません。

【一括表示する場合】

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

第5:消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (概要版)

1 背景及び基本的な考え方

- 食べ残しの持ち帰りが消費者の自己責任であることを前提。
 - 消費者及び事業者に対し食品衛生上の一定の配慮事項を示すもの。
 - 食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につなげる。
- 対象 客に飲食させる施設(レストラン、居酒屋、ホテル等)
※テイクアウト用の食事を提供する施設／学校、病院等の集団給食施設は対象外



2 ガイドラインの使い方

- 消費者は、本ガイドラインを参考に食べ残しの持ち帰りを判断。
- 事業者は、本ガイドラインを参考に消費者に移し替え時の配慮や持ち帰る際の注意事項等を伝達。
- 持ち帰りに適する食品は事業者が判断、消費者は事業者の指示に従う。
- 地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮。



【消費者への留意事項】

- 温度が高いところに放置しない、速やかに喫食する。
- 一度手を付けた食品の食べ残しは、その本人が喫食。
- 食物アレルギーがある者へ譲渡しない。
- 異味、異臭等を感じた場合は喫食しない。

【事業者への留意事項】

- 持ち帰りに適する食品の判断は十分に加熱されていること等により検討。
- 生ものや半生など加熱が不十分な料理は慎重に検討。
- 清潔な容器と移し替え用の清潔な器具を消費者に提供。
- 留意事項はチラシ等で消費者へ伝達。

【消費者及び事業者への共通留意事項】

- 消費者及び事業者は保健所の行う調査に対して協力する。

令和7年度大分県食品安全推進県民会議 実施状況

	日時	議題
第1回	令和7年8月	○令和7年度食の安全・安心確保関連事業について ○食品安全に関するトピックス ・大阪・関西万博における食品衛生対策について ・食品期限表示の設定のためのガイドラインについて ・食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて ○令和6年度大分県食品衛生監視指導結果について ○第6次大分県食品安全行動計画の実施状況について ○大分県食品安全推進県民会議について
第2回	令和7年12月	○令和7年度食の安全・安心確保関連事業について ○食品安全に関するトピックス ・最近の食中毒事案等について ・食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて ・災害時の避難所の食品衛生対策について ○令和7年度視察研修の開催地(案)について

	日時	場所
視察研修	令和8年2月	・フンドーキン醤油株式会社 ドレッシング工場(臼杵市井村小園)

令和8年度大分県食品安全推進県民会議 実施計画

	日時	議題
第1回	令和8年7月	○令和8年度の食の安全・安心確保関連事業について ○令和7年度大分県食品衛生監視指導結果について ○第6次大分県食品安全行動計画の実施状況について ○最近の食中毒事件について

	日時	場所
視察研修	令和9年2月 (予定)	検討中