

細菌性食中毒注意報(本年度3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くと、細菌による食中毒の発生リスクが高まることから、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、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。

細菌性食中毒注意報の発令期間

令和8年 9月14日(月) から
9月23日(水) まで(10日間)

細菌性食中毒が起こりやすい気象条件について

多くの食中毒菌は、低温環境では発育しにくいですが、温度の上昇とともに増殖が活発になります。

特に30℃を超えると多くの細菌にとって最適な増殖温度(至適温度)となり(図1)、夏場は食中毒発生のリスクが高くなります。

また、湿度が高い環境では、細菌が増殖しやすくなります。

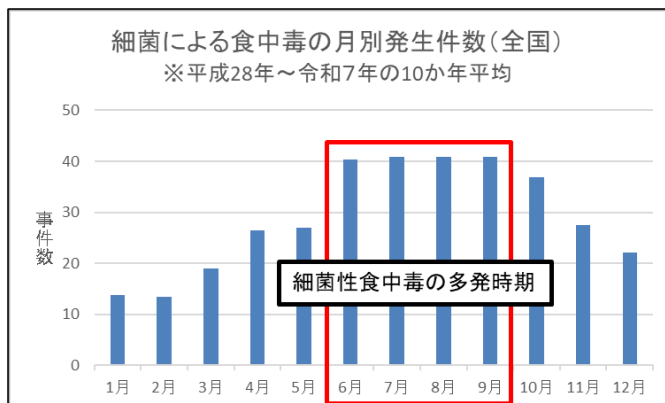
特に、大雨や台風の前は湿度が急激に上昇することがあるため、食品の取扱いに注意が必要です。

実際に、高温多湿の夏場は細菌性食中毒が増加する傾向にあり(図2)、昨年度、愛媛県内でも細菌性食中毒注意報の発令期間中に細菌による食中毒が4件発生しました。

細菌の種類	至適温度(℃)
腸管出血性大腸菌	37
サルモネラ属菌	40
腸炎ビブリオ	37
カンピロバクター	42
黄色ブドウ球菌	37

(図1) 主な食中毒菌の至適温度

食中毒菌の科学的基礎データ(食品安全委員会)を加工して作成
https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/microbe_data.html



(図2) 細菌性食中毒の月別発生件数

食中毒統計資料(厚生労働省)を加工して作成

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

細菌性食中毒の予防のポイント

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
2	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃	令和8年7月9日～7月18日
3	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	令和8年8月18日～8月27日
4	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回)	令和8年9月14日～9月23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9月14日現在）

令和8年度

【愛媛県（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
2	6月15日	今治市	4	1	0	フグ	フグ毒(テトロドトキシン)	家庭	家庭
合 計			27	16	0				

【松山市】

	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9日	松山市	191	72	0	製造された食品	ノロウイルス	家庭等	製造所
合 計			191	72	0				

令和7年度

【愛媛県（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(O9群)	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・ジェジュニ	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				

【松山市】

	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19日	松山市	60	20	0	調理販売された食品	サルモネラ属菌(O9群)	家庭等	飲食店
2	8月15日	松山市	78	31	0	ナムル	サルモネラ属菌(O9群)	施設	飲食店
3	12月22日	松山市	25	8	0	会食	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
4	2月7日	松山市	32	9	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
5	3月23日	松山市	63	31	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
6	3月27日	松山市	21	6	0	会食	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
合 計			279	105	0				