

高温・多湿の夏期は特に細菌性食中毒が発生しやすい時期のため、毎年8月は厚生労働省が食中毒事故防止を推進する「食品衛生月間」となっています。私たちの日常生活や経済活動がコロナ前の状態に戻るなか、食中毒の発生が増加傾向にありますので、日頃の衛生管理を徹底しましょう。

食品衛生月間とは？

毎年、厚生労働省が食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、地方公共団体や関係省庁、関係団体等と連携・強化を密にして、食品等事業者や消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進等を図ることを目的として、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定めています。



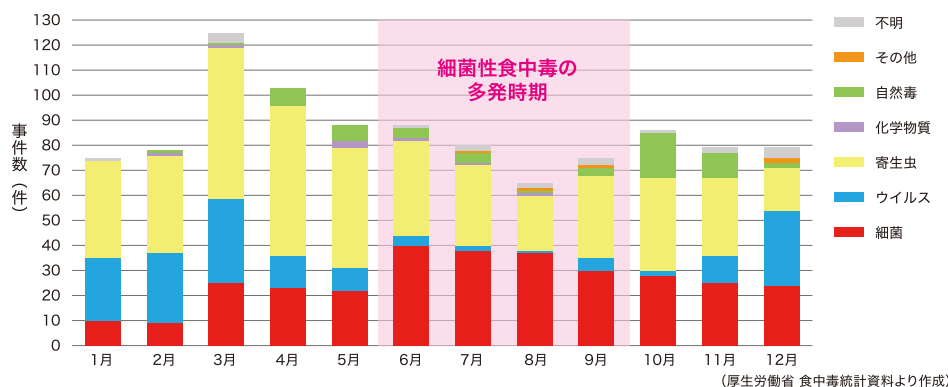
▶ 厚生労働省ホームページ『食品衛生月間』 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>

夏期は特に細菌性食中毒に注意！

細菌性食中毒の発生傾向は、気温の上昇とともに増加し、6～9月が多発時期となります。昨年（2023年）の細菌性食中毒は6～9月に145件発生しており、この4か月間で1年間の細菌性食中毒（311件）の46.6%を占めています。

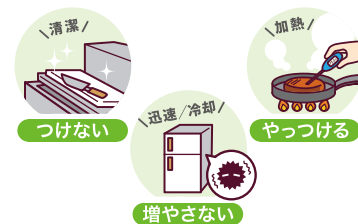
食中毒菌が増えやすい発育至適温度帯は約20～50℃で、気温が高い夏場は食品を室温に放置するだけで、細菌の増殖に適切な温度と時間を与えることになります。この時期は特に食品に付いた細菌が増えないように、発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするなど、迅速な調理・提供と冷却を心がけましょう。

病因物質別の月別食中毒事件数（2023年）



食中毒予防の3原則

細菌性食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる細菌を食品に「つけない」、食品中の細菌を「増やさない」「やっつける」の3原則が基本です。

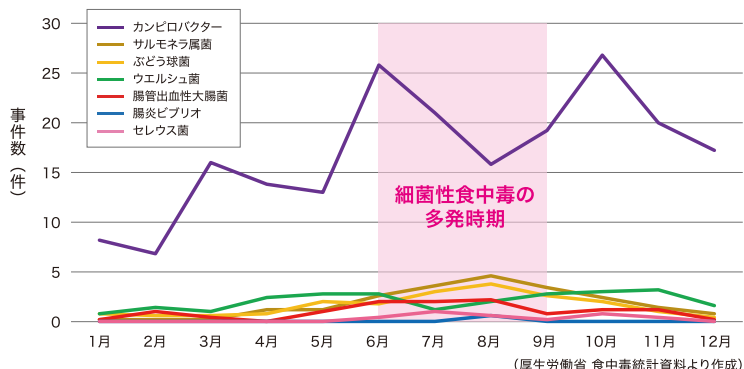


主な食中毒菌の過去5年間（2019～2023年）を平均した月別食中毒事件数をグラフに示しました。

夏期には、サルモネラ属菌、ぶどう球菌、腸管出血性大腸菌、腸炎ピブリオなどの細菌による食中毒が増加傾向にあります。

カンピロバクターによる食中毒は、近年、細菌性食中毒の中で発生件数が最も多く（グラフ紫色のライン）、ピークは6月および10月に見られています。年間を通して多発しているため、季節を問わず注意が必要です。

主な食中毒菌の月別食中毒事件数（過去5年間の平均 2019～2023年）



2024年6月に発表された主な食中毒情報

発表日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	行政処分
6/1	鳥取県	3人	5月24日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
6/2	三重県	10人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
6/3	埼玉県	14人	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店営業	3日間営業停止
6/3	宮崎県	11人	5月24日に提供した食品	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
6/4	長野県	4人	調理実習で調理、喫食した食事	カンピロバクター	高等学校(調理実習)	—
6/5	大阪府	3人	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店営業	1日間営業停止
6/5	東京都	55人	5月25日に提供した食事	ウエルシュ菌	飲食店営業(高齢者施設)	7日間営業停止
6/7	愛媛県	51人	5月31日、6月1日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(ホテル)	5日間営業停止
6/7	福岡県	3人	5月30日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
6/7	大阪府	3人	不明(一品料理)	サルモネラ	飲食店営業	1日間営業停止
6/8	福岡県	8人	食べ放題コース	サルモネラ属菌	飲食店営業	2日間営業停止
6/8	奈良県	4人	5月29日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
6/8	島根県	14人	6月6日に提供した食事	不明	飲食店営業	4日間営業停止
6/10	熊本県	2人	5月25日に提供した食事(加熱不十分な鶏肉料理含む)	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
6/11	鳥取県	4人	6月2日に提供した食事(牛心臓の刺身含む)	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
6/11	石川県	1人	刺身等	アニサキス	魚介類販売業(量販店)	1日間魚介類販売部門営業停止
6/11	岩手県	1人	刺身定食	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
6/12	石川県	1人	刺身(ブリ)	アニサキス	魚介類販売業	1日間営業停止
6/12	愛知県	12人	カキ料理	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
6/13	富山県	26人	6月7日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
6/13	東京都	3人	5月17日に提供した食事(加熱不十分な鶏肉含む)	カンピロバクター	飲食店営業	7日間営業停止
6/14	東京都	4人	5月29日に提供した食事(焼鳥含む)	カンピロバクター、サルモネラ属菌	飲食店営業	6日間営業停止
6/14	東京都	1人	生食用のタイ	アニサキス	魚介類販売業	1日間営業の一部停止
6/14	長野県	125人	提供した食事	ウエルシュ菌	飲食店営業(学校寮)	2日間営業停止
6/15	千葉県	14人	6月9日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(自動車営業)	3日間営業停止
6/17	兵庫県	16人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
6/18	岐阜県	5人	6月1日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	営業禁止
6/19	東京都	1人	ヒラメのカルパッチョ	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
6/21	大阪府	2人	6月14日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
6/25	高知県	5人	6月12日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
6/26	福岡県	35人	コース料理	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
6/27	東京都	3人	6月12日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	7日間営業停止
6/27	石川県	1人	刺身	アニサキス	飲食店営業	1日間営業停止
6/29	長野県	41人	キーマカレー弁当	ウエルシュ菌	飲食店営業	3日間営業停止
6/29	岡山県	11人	刺身(推定)	クドア・セプテンブクタータ	飲食店営業	営業停止処分なし

●この食中毒情報は、新聞やインターネット等の情報を基に作成しています。なお、今後患者数や病因物質等が変わる場合があります。
 ●(—)表記は情報なし。

2024年6月に公表された主な行政情報

厚生労働省	・2024年6月12日	健生発0612第6号 令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について https://www.mhlw.go.jp/content/001263565.pdf
	・2024年6月18日	健生食監発0618第3号 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて(一部改正) https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001265403.pdf
農林水産省	・2024年6月21日	令和4年度の事業系食品ロス量が削減目標を達成！～食品ロス量(令和4年度推計値)を公表～ https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240621.html
	・2024年6月24日	高病原性鳥インフルエンザの浄化宣言について https://www.maff.go.jp/j/press/syoutan/douei/240624.html
	・2024年6月26日	令和5年度遺伝子組換え植物実態調査の結果について https://www.maff.go.jp/j/press/syoutan/nouan/240626.html
	・2024年6月28日	「食生活・ライフスタイル調査～令和5年度～」の結果公表について https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/240628.html
水産庁	・2024年6月25日	水産加工業者における東日本大震災からの復興状況アンケート(第11回)の結果について https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kakou/240625.html
消費者庁	・2024年6月21日	令和4(2022)年度食品ロス量推計値の公表について https://www.caa.go.jp/notice/entry/038363/
	・2024年6月27日	食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正に係る消費者委員会への諮問について https://www.caa.go.jp/notice/entry/038499/
食品安全委員会	・2024年6月25日	「有機フッ素化合物(PFAS)」の評価に関する情報を更新しました【2024年6月25日】 https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas_health_assessment.html
国立感染症研究所	・2024年6月28日	病原微生物検出情報(IASR) Vol.45, No.6 (No.532), June 2024 新型コロナウイルス感染症(COVID-19) 2024年4月現在 https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-vol45/12715-idx532.html

アンケートにご協力ください

今後の紙面づくりの参考にさせていただきたく、情報紙『SARAYAコミュニケーション』についてのアンケートへのご協力をお願いいたします。

<https://forms.gle/1vd6nzdRoeYEXGk57> ◀◀ アンケートはこちらから ▶▶

