

今すぐ備えよう!!
インフルエンザに要注意

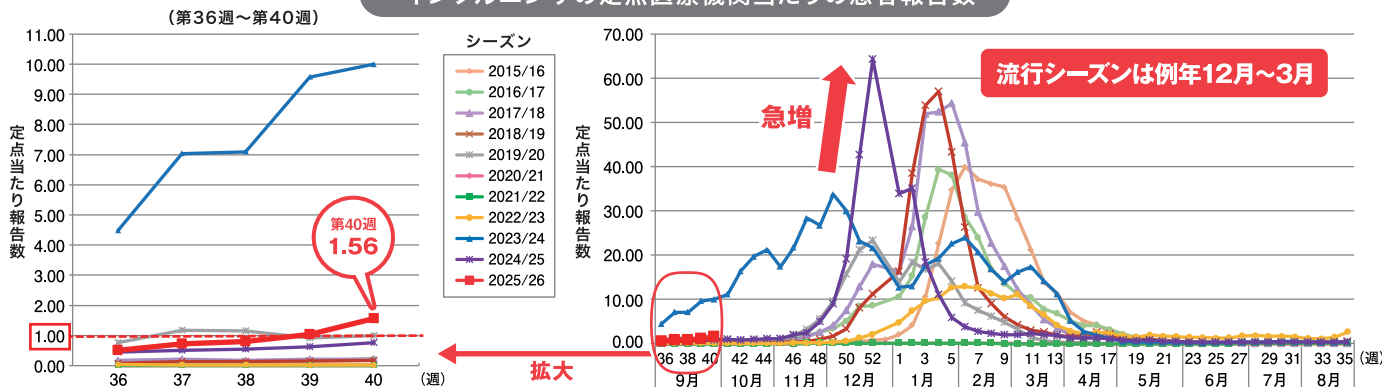
インフルエンザは、行政より流行時期に合わせて第36週から翌年第35週までの1年間を1シーズンとして、情報提供が行われています(2025/26シーズンは2025年9月1日～2026年8月30日)。本年は今シーズンに入った9月より、学校で学級閉鎖や学年閉鎖等が相次いだり、流行期入りを発表する自治体も見られており、10月3日には厚生労働省より、全国的に流行シーズンに入ったと発表されました。今月はインフルエンザの発生状況と感染対策についてお伝えします。

今シーズンのインフルエンザ発生状況

インフルエンザは例年12～3月頃に流行し、1～2月にピークを迎えることが多く見られています。

国立感染症研究所の感染症発生動向調査によると、今シーズン(2025/26)の定点医療機関当たりの患者報告数は、第39週(9月22～28日)に1.04人となり、流行開始の目安とされる「1.00」を上回ったため、厚生労働省は10月3日に流行シーズン入りを発表。第40週(9月29日～10月5日)には1.56人となり、8月の終わりより増加し続けています。例年11月以降に流行シーズン入りの発表が多く見られますが、今シーズンは早く推移していますので、発生動向に注意が必要です。インフルエンザはいったん流行し始めると短期間に多くの人へ感染が広がるため、今シーズンは早めの感染対策を心がけましょう。

インフルエンザの定点医療機関当たりの患者報告数



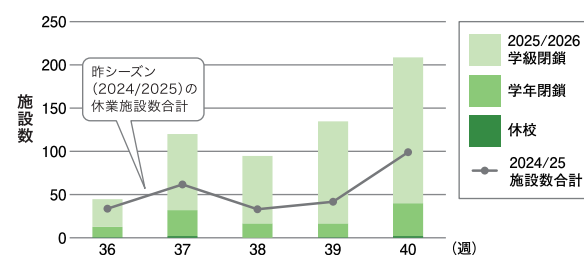
※2023/24シーズンは、前シーズン(2022/23)より流行開始の指標である定点当たり報告数が1.00を下回る週がなかったため、シーズン最初から流行状態であった。

国立健康危機管理研究機構感染症情報提供サイト 感染症発生動向調査週報第39週(9月22～28日)、厚生労働省 令和7年10月10日インフルエンザの発生状況についてより作成

学校等では学級閉鎖が例年より早く見られています

保育所・幼稚園・小学校・中学校・高等学校等において臨時休業(休校・学年閉鎖・学級閉鎖)があった施設数をグラフに示しました(棒:今シーズン2025/26、折れ線:昨シーズン2024/25)。今シーズンは昨シーズンに比べると9月より学級閉鎖等の休業施設措置が多く、第40週(10月5日)までに40都道府県640施設となっています。(昨シーズンの同時期273施設)

インフルエンザ様疾患発生報告における休業施設



※グラフは修正数を含めず発表時の数で作成

厚生労働省健康・生活衛生局感染症対策部感染症対策課 インフルエンザ様疾患発生報告より作成

インフルエンザの感染経路と感染対策

感染経路

飛沫感染



感染者の咳やくしゃみ等の際に発生する飛沫に含まれるウイルスを、口や鼻から吸い込むことにより感染する。

接触感染



ウイルスを含んだ飛沫、鼻水等や、ウイルスが付いたドアノブや手すり等の環境表面に触れることによって、ウイルスが付着した手で口や鼻に触れて感染する。

感染対策



手洗い・手指消毒

石けん・流水による手洗いは、ウイルスを物理的に除去するために有効です。アルコール製剤による消毒も効果があります。



予防接種

発症する可能性を低減させる効果と、重症化防止に有効と報告されています。流行前に接種しましょう。



咳エチケット

周囲の人を感染させないために、咳やくしゃみが出るときは、マスクを着用しましょう。



うがい

うがいは、のど本来が持つ防御機能を高めるとともに、口腔やのどを清潔にします。



換気

室内ではこまめに換気しましょう。

詳細はこちら



2025年9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
9/1	福岡県	4人	8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
9/1	愛知県	10人	8月20・23日に提供した加熱不十分な鶏肉料理を含む食事	カンピロバクター	飲食店営業	営業禁止
9/2	北海道	144人	弁当	腸炎ブリスト	飲食店営業	1日間営業停止
9/3	山口県	7人	8月29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
9/3	東京都	1人	8月22日に提供した食事	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
9/3	東京都	2人	7月28～29日に提供した食事	腸管出血性大腸菌	飲食店営業	4日間営業停止
9/5	兵庫県	2人	8月23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
9/8	群馬県	1人	ヒラメの刺身	アニサキス	魚介類販売業	1日間営業停止
9/8	島根県	100人	加熱不十分のハンバーグ等(推定)	腸管出血性大腸菌O157	飲食店営業	5日間営業停止
9/9	石川県	1人	刺身の盛り合わせ	アニサキス	魚介類販売業	1日間営業停止
9/9	山梨県	11人	豚の丸焼き(推定)	サルモネラ属菌	屋外イベント	指導
9/9	熊本県	11人	8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
9/10	神奈川県	10人	調査中	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
9/11	三重県	9人	8月30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
9/12	福岡県	3人	9月5日に提供した食事	セレウス菌	飲食店営業	2日間営業停止
9/12	東京都	4人	8月30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
9/16	富山県	105人	フクラギ	ヒスタミン	不明	指導
9/16	三重県	11人	9月6日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
9/16	岐阜県	3人	9月6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
9/16	三重県	27人	弁当	黄色ブドウ球菌	そうざい製造業	営業禁止
9/18	北海道	7人	低温調理の肉料理(推定)	カンピロバクター	飲食店営業	6日間営業停止
9/20	鹿児島県	22人	弁当(唐揚げ、ミートボール等)	黄色ブドウ球菌	そうざい製造業	3日間営業停止
9/20	徳島県	36人	9月13～15日に提供した食事	ウェルシュ菌	飲食店営業	4日間営業停止
9/22	宮城県	4人	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
9/22	大阪府	10人	9月6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
9/23	神奈川県	14人	提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	1日間営業停止
9/24	大分県	3人	9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
9/26	福岡県	8人	コース料理	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
9/29	広島県	5人	9月23日に提供した食事(調査中)	ノロウイルス	飲食店営業(病院)	営業禁止

●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。 ●(一)表記は情報なし。

2025年9月に公表された主な行政情報

厚生労働省
消費者庁・環境省

- ・2025年9月30日 10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」!
https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/250930_2.html

厚生労働省

- ・2025年9月1日 事務連絡 毒キノコによる食中毒の注意喚起について
<https://www.mhlw.go.jp/content/001552533.pdf>
- ・2025年9月10日 【小規模ジビエ処理施設向け】HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 改訂日:2025年9月10日
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00005.html#si04
- ・2025年9月16日 エムボックス(クレードIb)の患者の発生について
<https://www.mhlw.go.jp/content/001563082.pdf>
- ・2025年9月26日 有機酒類の輸出入が可能になります!
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/250926.html>
- ・2025年9月26日 「令和6年地球温暖化影響調査レポート」の公表について
<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kankyo/250926.html>
- ・2025年9月30日 残さずおいしく食べきり!食品ロス削減～外食店舗での啓発ポスター及び卓上ポップを作成しました～
https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/250930_1.html
- ・2025年9月30日 「スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック」を策定しました!
～学校給食に地場産物等を活用して、子供たちへの食育や地域農業の活性化につなげませんか?～
<https://www.maff.go.jp/j/press/syoutan/hyoji/250930.html>

文部科学省

- ・2025年9月16日 7初健食第8号 学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について(通知)
https://www.mext.go.jp/content/20250924-mxt_kenshoku-000045000_1.pdf

消費者庁

- ・2025年9月12日 食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の報告書を公表しました。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts#field01
- ・2025年9月19日 食べ残し持ち帰りガイドラインに関する研修会の資料掲載について
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/#gl002
- ・2025年9月29日 食品ロス削減に関する資材等(英語版)を掲載しました。
https://www.caa.go.jp/en/policy/consumer_education



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 ▶▶



SARAYA
<https://pro.saraya.com/sanitation/>

サラヤ株式会社
東京サラヤ株式会社

衛生学術課 mail ▶ sanitation@saraya.com
〒111-0042 東京都台東区寿4-15-7 食品衛生センター7階