

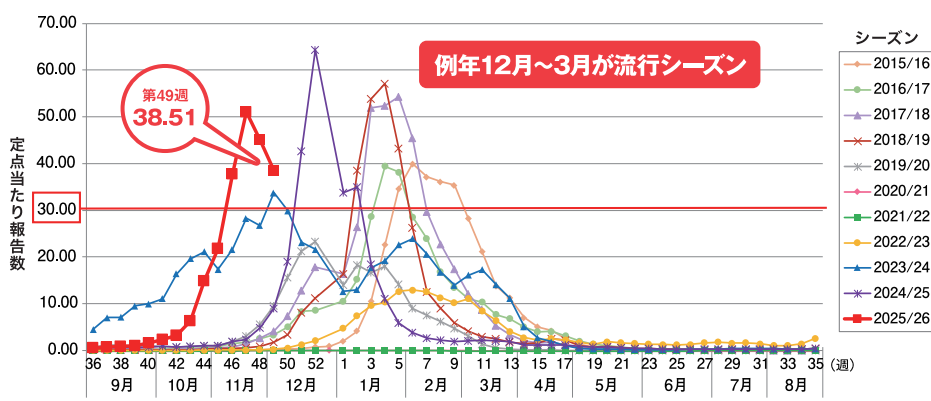
インフルエンザ猛威  
冬場の感染対策「換気」に  
気をつけよう!!

インフルエンザは例年12月～3月が流行シーズンと言われていますが、今シーズン(2025/26)は例年に比べ流行開始が早く(厚生労働省が10月3日に流行シーズン入りを発表)、第46週(11月10～16日)には全国の定点医療機関当たりの患者報告数は37.73人となり、大きな流行の発生が疑われることを示す警報基準値の「30」を上回るなど、全国的に感染が拡大し猛威を振るっています。今月はインフルエンザの発生状況と、感染対策の一つである換気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

感染症法に基づく感染症発生動向調査によると、今シーズンの定点医療機関当たりの患者報告数は、第34週(8月18～24日)より14週連続で増加し、第47週(11月17～23日)には51.12人となり、過去10年間と比較すると最も早いペースで感染が拡大しています。現時点での最新データの第49週(12月1～7日)では38.51人と依然警報レベルにあり、例年に比べると患者数が多い状況ですので、注意が必要です。インフルエンザはいったん流行が始まると、短期間に多くの人へ感染が広がるため、手洗い・手指消毒、うがい等や換気などの基本的な感染対策を一人一人が徹底しましょう。

インフルエンザの定点医療機関当たりの患者報告数



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48週(11月24～30日)、厚生労働省 令和7年12月12日 インフルエンザの発生状況についてより作成

## 換気 — 感染対策の考え方 —

インフルエンザの感染対策として手指衛生・うがい・咳エチケット等は基本ですが、換気も感染対策の一つとして重要です。特に外気温が低い冬場は窓を閉め切ってしまうなど、換気が不十分になりがちですが、換気の悪い場所ではインフルエンザウイルスが室内にとどまってしまうため、換気によって空気中のウイルスを外に追い出し、室内のウイルス量を減らすことが大切です。下表に示した「ビル管理法(建築物における衛生的環境の確保に関する法律)」における空調設備を設けている場合の空気環境の調整に関する基準を参考に、室内環境の目安の考え方を紹介します。まず、機械換気設備等が設置された商業施設等の建物は「ビル管理法」の空気環境の基準を遵守し、換気機能を持つ設備が設置されていなかったり換気量が不十分な場合は、室温18℃以上、相対湿度40%を維持できる範囲で暖房器具を使用しながら、一方向の窓を常時開けて、連続的に換気を行うなどして、換気量を確保し、適切な室温と湿度を維持しましょう。

| 項目        | ビル管理法における空気環境の調整に関する基準(抜粋)                                | 感染対策としての考え方                                                                                                                                                    |
|-----------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 二酸化炭素の含有率 | 100万分の1000以下<br>(=1000ppm以下)                              | 「換気の悪い密閉空間」を改善するための必要換気量として、1人あたり毎時30m <sup>3</sup> は一定の合理性を有する。人体から発生する二酸化炭素に基づく計算により室内の二酸化炭素濃度を1000ppmに維持することは、1人あたりの換気量として毎時約30m <sup>3</sup> を確保することに相当する。 |
| 温度        | 1. 18℃以上28℃以下<br>2. 居室における温度を外気の温度より低くする場合は、その差を著しくしないこと。 | WHOは、呼吸器系疾患及び循環器系疾患に関する文献のレビュー結果を踏まえ、18℃は、室温の下限値として、一般住民の健康を守るために、安全でバランスのとれたものであると推奨している。                                                                     |
| 相対湿度      | 40%以上70%以下                                                | ビル管理法で相対湿度の下限値を40%としており、根拠の一つとして、インフルエンザウイルスの不活性化率が最も高い相対湿度は約40～60%にあるとの報告や、感染症患者から排出される飛沫中のインフルエンザウイルスを3時間で不活性化するには、室温18℃の場合、相対湿度が50～60%とすることが必要との報告がある。      |

## 2025年11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                   |
|-------|------|-----|---------------------------------------|--------------|--------------|------------------------|
| 11/6  | 北海道  | 63人 | 10月30日に提供した食事                         | ウエルシュ菌       | 飲食店営業（高校寮）   | 営業停止命令なし<br>（自粛中に措置確認） |
| 11/8  | 大分県  | 5人  | 提供した食事                                | カンピロバクター     | 飲食店営業        | 1日間営業停止                |
| 11/11 | 鹿児島県 | 31人 | 弁当（煮物、揚げ物、焼き物、酢の物、サラダ等）               | ノロウイルス       | 飲食店営業        | 3日間営業停止                |
| 11/13 | 沖縄県  | 4人  | 生カキ                                   | ノロウイルス       | 飲食店営業        | 必要な措置（危害除去）命令          |
| 11/14 | 島根県  | 26人 | ヒラマサの焼物                               | ヒスタミン        | 集団給食施設（学校給食） | 4日間営業停止                |
| 11/14 | 長崎県  | 3人  | 提供した食事（加熱不十分な鶏肉を含む）                   | カンピロバクター     | 飲食店営業        | 2日間営業停止                |
| 11/17 | 福岡県  | 17人 | 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                |
| 11/18 | 鳥取県  | 80人 | 11月14・15日に提供した食事                      | ノロウイルス       | 飲食店営業        | 4日間営業停止                |
| 11/18 | 長野県  | 18人 | 11月8日に提供した食事                          | ウエルシュ菌       | 飲食店営業（宿泊施設）  | 3日間営業停止                |
| 11/21 | 京都府  | 39人 | 弁当                                    | ノロウイルス       | 飲食店営業        | 3日間営業停止                |
| 11/21 | 鹿児島県 | 3人  | 11月13日に提供した食事                         | カンピロバクター     | 飲食店営業        | 4日間営業停止                |
| 11/25 | 宮城県  | 5人  | 11月14日に提供した食事<br>（鶏レバー（低温調理品）、鶏のたたき等） | カンピロバクター     | 飲食店営業        | 3日間営業停止                |
| 11/27 | 福岡県  | 6人  | サンドイッチ                                | 腸管出血性大腸菌O157 | 菓子製造業        | 3日間営業停止                |
| 11/27 | 東京都  | —   | 11月10日に提供した食事<br>（加熱不十分な鶏肉料理を含む）      | カンピロバクター     | 飲食店営業        | 5日間営業停止                |
| 11/28 | 宮城県  | 14人 | 11月19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                |
| 11/28 | 神奈川県 | 5人  | 11月11・12日に提供した食事（調査中）                 | 調査中          | 飲食店営業        | 営業禁止                   |
| 11/28 | 高知県  | 7人  | 11月16日提供した食事                          | ノロウイルス       | 飲食店営業        | 3日間営業停止                |
| 11/29 | 福岡県  | 3人  | 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                |

●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。

## 2025年11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11月27日 忘年会、新年会シーズンの食品ロス削減について、「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施します  
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/251127.html>
- 厚生労働省**
  - ・2025年11月4日 第2回「化学物質管理強調月間」を2月に実施～第2回のスローガンを決定～  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_65341.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_65341.html)
  - ・2025年11月14日 令和7年度 今冬の急性呼吸器感染症（ARI）総合対策を掲載しました  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/index2025.html>
  - ・2025年11月18日 厚生発1118第2号 令和7年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について  
<https://www.mhlw.go.jp/content/001596695.pdf>
- 農林水産省**
  - ・2025年11月12日 国連気候変動枠組条約第30回締約国会議（COP30）において民間企業有志32社が今後の課題解決に向けた声明を発表しました  
[https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b\\_kankyo/251112.html](https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/251112.html)
  - ・2025年11月21日 台湾が日本産食品の輸入規制措置の撤廃を公表（東日本大震災関連）  
[https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu\\_kokusai/kisei/251121.html](https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kisei/251121.html)
- 消費者庁**
  - ・2025年11月27日 食品表示の適正化に向けた年末一斉取締りについて  
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/044293/>
- 内閣感染症危機管理統括庁**
  - ・2025年11月27日 政府行動計画をわかりやすくまとめた冊子「いまから備える次の感染症危機」を制作しました  
<https://www.caicm.go.jp/houdou/documents/index.html>

大人気！  
コンテンツ

これだけは知っておこう！

従業員の感染対策のポイントをわかりやすく動画で解説



個人衛生コンテンツ！  
スマホで手軽に見られます。

スマホで情報GET！



**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](mailto: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