

参 考

食中毒発生状況

- 1 令和7年の山口県における食中毒発生状況（おもて面食中毒を含まない。）

食中毒発生状況（1月から12月で集計）	発生件数	患者数	死者数
令和7年1月27日現在 （うち下関市）	0件 (0件)	0人 (0人)	0人 (0人)
令和6年同期 （うち下関市）	0件 (0件)	0人 (0人)	0人 (0人)

- 2 令和6年の山口県における食中毒発生状況

発生件数	患者数	死者数
16件（3件）	131人（14人）	0人

（ ）は下関市分で内数

報道機関へのお願い

食中毒を予防するため、次のことに注意するよう県民への呼びかけをお願いします。

- 調理前や食事の前は、せっけんで手をよく洗いましょう。
（消毒効果のあるものがよい。）
- 加熱して調理する食品は、中まで火が通るように十分に加熱しましょう。
目安は、食品の中心部の温度が75℃で1分間以上です（ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。
- 鶏レバーなどの内臓や肉を生や加熱不十分なままで食べることは控えましょう。
特に、乳幼児やお年寄りでは、死亡したり重い症状になったりすることがあるので、生や加熱不十分な肉などを食べないよう、周りの方も含め注意しましょう。
- 焼き肉の際は、生肉専用の箸やトングを使用しましょう。
- ノロウイルスによる食中毒が多く発生しています。食品の加熱、手洗い、調理器具などの洗浄、消毒をしっかり行いましょう。（エタノール（アルコール）は、ノロウイルスに十分な効果が期待できません。）
- 調理された食品は、室温で長く放置せず、早めに食べましょう。
- 残った料理で、時間が経ったものや、少しでも危ないと思うものは思い切って捨てましょう。
- 会食の席等で提供された食事の持ち帰りはやめましょう。
- フグには、水洗いや加熱ではなくなる猛毒がありますので、素人は絶対に調理しないようにしましょう。

食中毒予防の三原則

清 潔

迅 速

温度管理