

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬場 1-7-1
4階
TEL 093-522-8728
FAX 093-522-1025

暦の上では秋になりま

したが、まだまだ暑さの
厳しい日が続いていま

す。北九州市では9月30

日まで引き続き食中毒注

意報が発令されていま

す。食品を取り扱う際は、

食中毒予防の3原則①

つけない②増やさない③

やつつけるを常に意識

し、特に「②増やさない

『温度管理』に気を付け

て食中毒を予防していま

残暑お見舞い
申し上げます



まだまだ暑い！

ウェルシユ菌食中毒にご注意を

ウェルシユ菌食中毒は煮込み料理での発

生が多く、一度に大量の食事を調理した給

食施設などで発生することから

“給食病”の異名もあり、患者数の

多い大規模食中毒事件を起こす特

徴があります。

《最近の事例》

■令和8年6月10日長野県旅館

患者数／喫食者数：110名／353名

■令和8年6月11日新潟県給食施設

患者数／喫食者数：50名／137名

《ウェルシユ菌とは》

・食べ物とともに人の腸に達し、腸で毒素



を作り、食中毒を引き起こします。

芽胞を作るため、鍋などで加熱調理して

も生き残り、酸素の少ない環境で、増えや

すくなります。

ウェルシユ菌は自然界の常在菌であり、

食品への混入をなくすることは困

難であるため、“増やさない”と

“やつつける”が感染防止のため

の最も有効な手段となります。

《予防のためのポイント》

1.「大鍋のまま放置」は

菌を育てているのと同じ

ウェルシユ菌が増えることのできる温

度帯は約12℃～50℃とされており、常温

のまま長時間放置すると、ウェルシユ菌

が増殖してしまいます。調理後は、でき

るだけ早く食べきるようにしましょう。

2.「魔の温度帯」を素早く突破する

作った煮込み料理を保存する際は、あ

ら熱をできるだけ早く取り、速やかに冷

蔵庫や冷凍庫に入れましょう。底の浅い

平たい容器や保存用の袋に小分けにす

ると、温度が早く下がりがりやすくなります。

3.再加熱は「中心部までかき混ぜながら」

ウェルシユ菌は酸素が少ない状態を好

む菌です。再加熱するとき、よくかき混

ぜて空気を送ることによってウェルシユ菌の増

殖を抑える効果が期待できます。また、



毒素を不活化できます。

「加熱してあるから安心」という油断が、

大規模な事故を招きます。

早めに食べきる

素早く冷やす

中心部までよく混ぜて再加熱する

この3点を引き続き徹底しましょう。

食の安全たんけん隊バスツアー

開催しました。

7月28日(火)、小学5・6年生の児童と
その保護者を対象に「食の安全たんけん隊
バスツアー」を開催し、計20名の方々にご
参加いただきました。

このイベントでは、市内の食品工場等を
見学し、日頃、口にしている食品がどのよ
うに作られ、食の安全がどうやって守られ
ているかを学んでもらい、情報交換を行っ
ていただくため例年開催しています。

今年度は、明太子の製造をしている「株式
会社かねすえ」様に協力いただき、工場
見学や製造体験を通じて、安全な食品を作
るためにどのような衛生管理を行っている



かを教えていただきました。

暑い中での開催でしたが、皆さん熱心に
見学や製造体験に参加していました。

北九州市では、こうした市民参加型のイ
ベントを企画・実施しています。開催につい

ては市政だよりやホームページなどで告知
致しますので、興味のあるイベントがあれ

ばぜひご参加ください！

夏期一斉取締り実施しました！

特に夏期に多発する食中毒の発生防止
や、食品等の表示の適正化のため、7月・8
月にかけて全国一斉に「夏期一斉取締り」
を実施しました。

重点的に監視指導を実施した施設や監
視項目を抜粋してご紹介します。

① 立入り施設

・ 生食用又は加熱不十分な食肉を提供
している施設

・ 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設

・ 大量調理施設

・ 食品表示に関する監視項目

・ 食品リコール(自主回収)に係る主な発
生原因を踏まえた注意喚起

・ カンピロバクター食中毒対策

・ 等

編集後記

夏の疲れが出やすい時期です。体調管理
を万全に、食の安全を守りましょう。

今月のうちの子写真は、くつろぎポー
ズがシンク口している猫のまだらちゃん
とさびちゃんです。

