

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 26

MAR. 1 2026

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

Hello! アシストです!!

こんにちは! アシストです!! 3月になり、あっ! という間に令和7年度も最後の月となってしまいました。

これからも皆さまの食の安全・安心のため、確かな検査を実施してまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

ひたいの「安」は安心の「安」です。安売りの安じゃないぞ!



食中毒は一年を通して注意が必要です

(((食中毒の傾向の変化)))

かつて食中毒は梅雨から夏季(6月～9月)に、サルモネラや黄色ブドウ球菌など細菌性食中毒が多く発生していました。しかし、近年はノロウイルスなどのウイルス性食中毒が増加し、冬季や春季にも多く発生しています。また、カンピロバクターは細菌でありながら季節を問わず発生が見られます。このことから、**食中毒は一年を通して発生するため常に注意が必要**です。

(((栃木県で発生した主な事例(令和7年))))

令和7年は県全体で15件、患者数1,241名の食中毒が発生しました。下の表に主な事案をまとめました。これを見ても、季節や業種を問わずに食中毒が発生していることがわかります。

発生日	原因食品	原因菌	患者数
1月	飲食店提供の食事	ノロウイルス	10名
2月	施設の弁当	ウエルシュ菌	96名
3月	結婚披露宴の料理	ノロウイルス	89名
4月	飲食店提供の弁当	ノロウイルス	407名
8月	施設の給食	ノロウイルス	18名
10月	仕出し弁当	ウエルシュ菌	61名
12月	飲食店提供の食事	ノロウイルス	277名



(((基本的な衛生管理(具体例))))

☆ 細菌、ウイルス、寄生虫それぞれに応じた対策が重要です。

- ① 手洗い: 石けん・流水で20秒以上行くと効果的です。
- ② 体調管理: 発熱や下痢など症状がある従業員は調理を控えることが重要です。
- ③ 加熱: 食品の中心部を75℃以上で1分以上加熱(ノロウイルス対策は85℃以上)
- ④ 消毒: 調理器具や作業台は洗浄後に消毒すると安全性が高まります。

(((季節を問わない対策を)))

- ① 食中毒は夏だけでなく冬や春にも発生します。調理・保存・配膳など、すべての場面で衛生管理を徹底することが重要です。
- ② 毎日の手洗い、加熱・消毒、体調管理の徹底がリスク低減につながります。
- ③ 自治体の発表など最新情報を確認すると、一年を通じた安全管理に役立ちます。

昨年度に引き続き、簡易専用水道検査外部精度管理でSランクを取得！

食品環境検査所では、食品検査、ノロウイルス検査、腸内細菌検査のほか、簡易専用水道水の検査を実施しております。

令和7年11月14日に行われた「令和7年度 簡易専用水道検査 外部精度管理調査（主催：一般社団法人全国給水衛生検査協会 後援：国土交通省及び環境省）」において、当事業団は昨年に引き続き、「Sランク：優秀（100点）」の評価をいただきました。

簡易専用水道検査登録機関は、当該調査を1年に1回受検することが義務付けられており、今後も高い精度の維持と信頼性の確保のため、日々研鑽に努めてまいります。

日々の検査は、正直けっこう危険っす。



「安心なお店」ステッカーの配付について

毎年、検査を受けていただいた事業者様に「安心なお店」ステッカーを年度内に一度配付させていただきます。これは、検査を受けて安心なお店であることを示すことができるよう作成しているものです。ぜひ、このステッカーを貼ってお客さまにアピールしませんか!!

《 食品検査済証 》



《 腸内細菌検査済証 》



令和8年度版は、食品検査はオレンジ、腸内細菌検査はブルーです!!



県内食中毒情報 【2025年11月～】2026年2月20日現在

発生月	12月	12月	1月	1月
発生地域	県東	県西	県南	安定
原因菌	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス
患者数	20	277	9	294
原因食品	飲食店提供の食事	飲食店提供の食事	施設提供の食事	飲食店提供の食事

検査に関するお問い合わせ

〒329-1104 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター北棟 2階

Tel: 028-673-9900
Fax: 028-673-9955

メール: okamoto@tochigi-health.or.jp
ホームページ: <https://tochigi-health.or.jp>

 公益財団法人 栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所



お問い合わせ