

食品の検査結果について（令和 7 年(2025 年)12 月）

(1)収去等検査

（試験検査機関：熊本市環境総合センター）

検体	検査項目	検体数	検査結果
調理米飯	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、(カンピロバクター)	5	全て適合
国産野菜 (小松菜・ネギ)	残留農薬	3	全て適合
合 計		8	



全国的にノロウイルスを原因とする食中毒が発生しています

ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は、一年をとおして発生していますが、特に冬に流行するとされています。ノロウイルスは、少量でも手指や食品などを介して口から感染(経口感染)し、下痢、おう吐、吐き気、腹痛などを起こします。また、ノロウイルスに感染した人は、症状が治まっても、または、症状が出なくても、長い時は1カ月ほどウイルスを排出し続けていることがありますので注意が必要です。

ノロウイルス予防の4原則

① 持ち込まない

丁寧な手洗いや日々の健康管理を心がける
症状があるときは、
食品を直接取り扱う作業をしない

③ やっつける

食品は中心温度 85℃から 90℃、90 秒以上の加熱
調理器具は熱湯（85℃以上）で 1 分以上加熱
又は塩素系消毒液（塩素濃度 200ppm）に浸して消毒

② つけない

手を洗うタイミングを再確認
・トイレに行った後
・調理施設に入る前
・料理の盛り付けの前
・次の調理作業に入る前
・手袋を着用する前

④ 広げない

食器や環境などの消毒を徹底
二次感染しないよう注意

熊本市保健所食品保健課

熊本市保健所 食品保健課