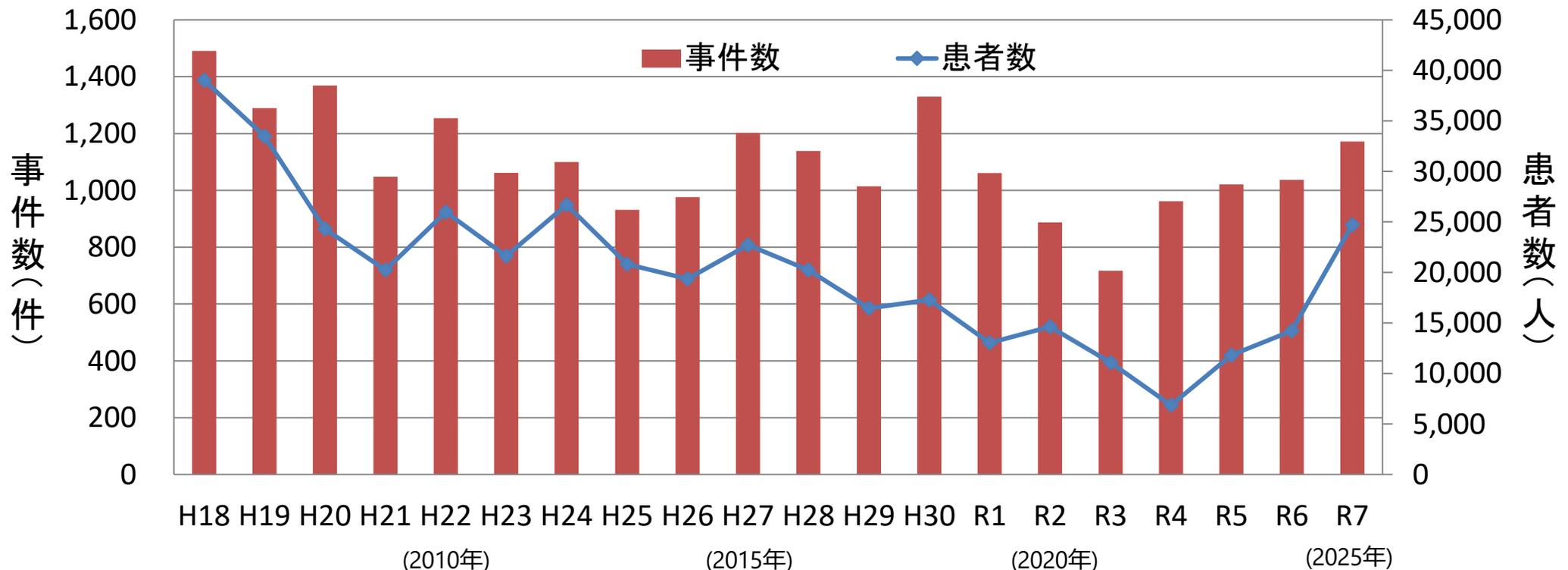


# 令和7年食中毒発生状況の概要

## 食中毒事件数・患者数の推移（全体）

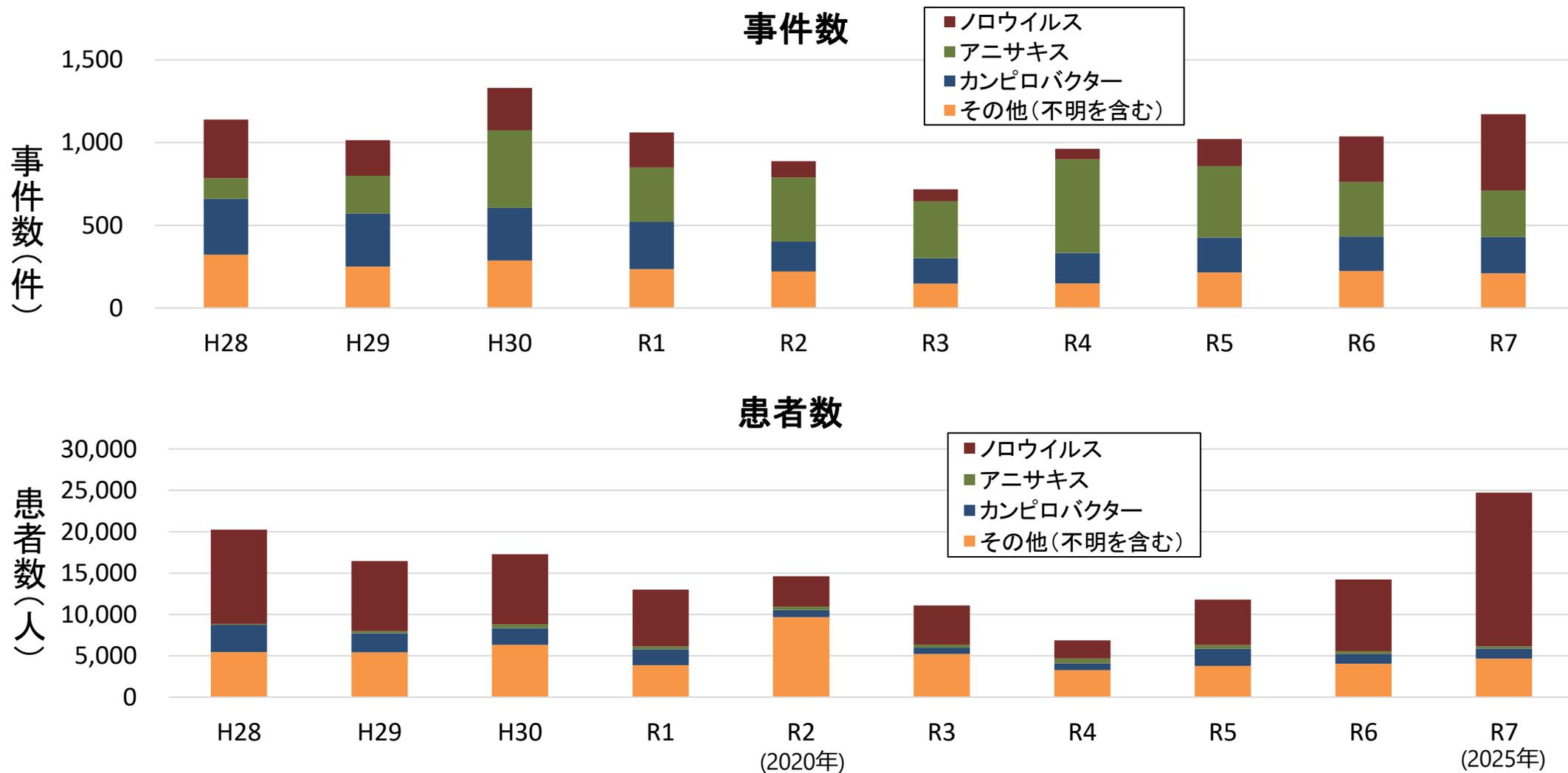
令和5年以降、食中毒の事件数及び患者数はともに増加傾向に転じ、令和7年の食中毒患者数は、令和6年に比べて約1.7倍に増加しており、過去10年平均と比較しても例年以上に多かった。

	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



# 主な病因物質別食中毒事件数・患者数の推移

令和7年は、令和6年に比べて、ノロウイルスを病因物質とする事例が増加し、食中毒事件数及び患者数の増加に寄与した。



# 大規模食中毒（食中毒患者が500人※以上）事例（令和5年～令和7年）

ノロウイルスによる食中毒は毎年患者数が多く、大規模食中毒が令和6年から2年続けて発生し、令和7年は患者数が2,000人を上回る事例もあった。

都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数
<b>令和7年</b>							
一宮市	2025/1/30	仕出屋	1月30日から2月1日までに製造された弁当	ノロウイルス (ウイルス)	769	0	1,805
兵庫県	2025/2/8	仕出屋	令和7年2月8日(土)に提供された弁当	ノロウイルス (ウイルス)	2,307	0	4,832
<b>令和6年</b>							
大分県	2024/8/4	飲食店	湧水、飲食店提供料理 (8月3日～13日に提供された食事)	ノロウイルス (ウイルス)	595	0	1,304
<b>令和5年</b>							
石川県	2023/8/11	飲食店	令和5年8月11日～8月17日に当該施設で提供された湧水を使用した食事	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ (細菌)	892	0	1,298
八戸市	2023/9/16	製造所	令和5年9月15日及び16日に当該施設で製造された弁当	ぶどう球菌及び セレウス菌 (その他)	554	0	不明

※ 食品衛生法施行規則第77条で規定

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

# 死者の報告された食中毒事例（令和5年～令和7年）

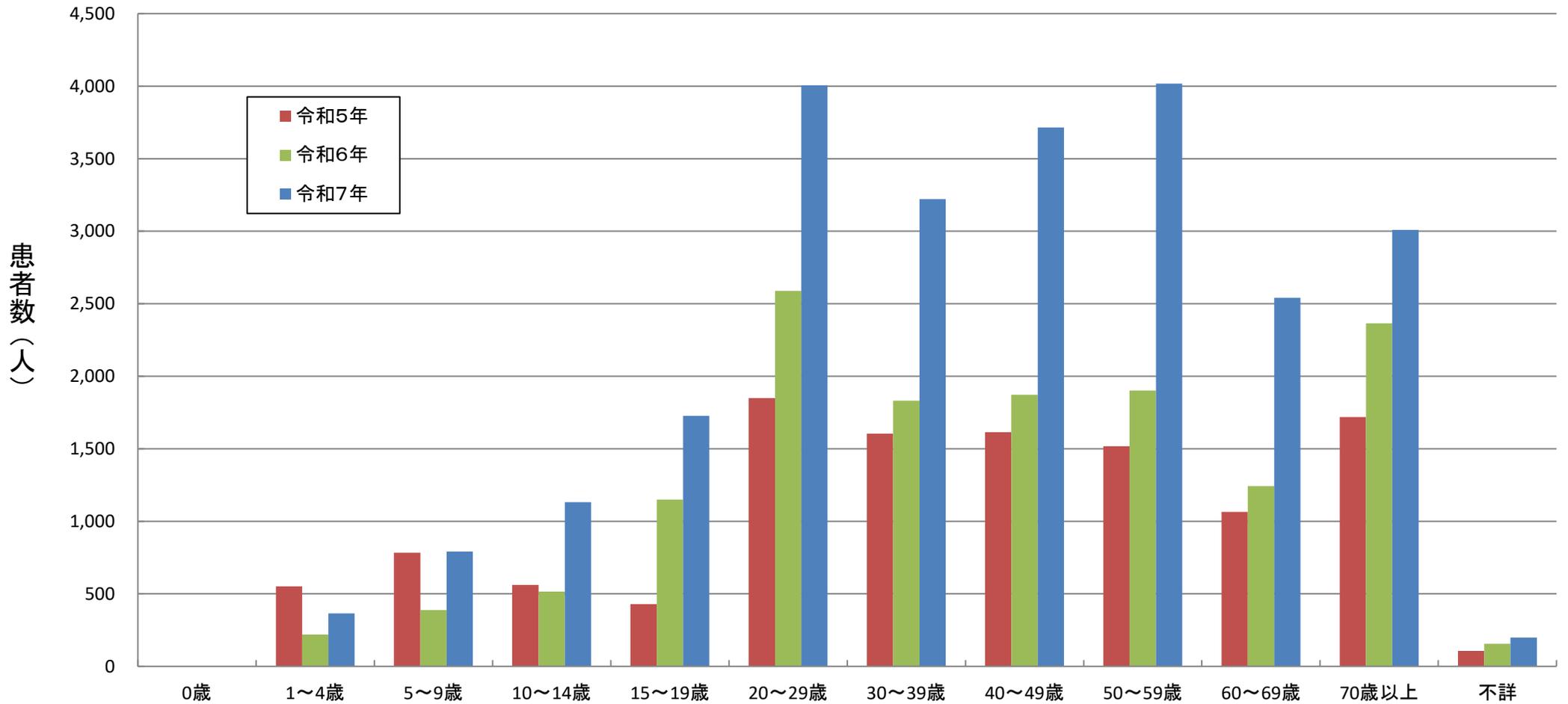
植物性自然毒による食中毒では、毎年死者が報告されている。

<参考> 病因物質別の死者数（過去10年間：平成28年～令和7年）

都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数	死者年齢
<b>令和7年</b>								
岡山県	6月28日	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒（自然毒）	1	1	1	女：70歳～
旭川市	8月25日	仕出屋	令和7年8月25日（月）に原因施設で調理し、提供された弁当	腸炎ビブリオ（細菌）	144	1	692	男：60～69歳
<b>令和6年</b>								
札幌市	4月23日	家庭	イヌサフラン（推定）	植物性自然毒（自然毒）	2	2	2	男：50～59歳 男：70歳～
長野市	7月21日	事業場寄宿舎	7月20日の夕食として調理した野生キノコ（ドクツルタケ、コテングタケモドキ）（推定）	植物性自然毒（自然毒）	1	1	1	男：20～29歳
<b>令和5年</b>								
栃木県	1月19日	事業所給食施設老人ホーム	令和5年1月17日及び18日に当該施設で提供された食事	ロタウイルス（ウイルス）	28	1	92	女：70歳～
福岡市	6月2日	飲食店	鶏肉のトマト煮（施設給食）	腸管毒素原性大腸菌O159 腸管凝集性大腸菌O86a（細菌）	19	1	41	女：70歳～
和歌山県	8月19日	仕出屋	令和5年8月19日及び20日に原因施設で調理提供された料理	サルモネラ属菌（細菌）	117	1	384	男：70歳～
北海道	10月6日	家庭	ドクツルタケ（推定）	植物性自然毒（自然毒）	2	1	2	女：70歳～

	病因物質	患者数	死者数
細菌	細菌-サルモネラ属菌	6754	2
	細菌-ぶどう球菌	3781	0
	細菌-ボツリヌス菌	11	1
	細菌-腸炎ビブリオ	771	1
	細菌-腸管出血性大腸菌（VT産生）	1942	12
	細菌-その他の病原大腸菌	11645	1
	細菌-ウエルシュ菌	15033	0
	細菌-セレウス菌	659	0
	細菌-エルシニア・エンテロコリチカ	86	0
	細菌-カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	16690	0
	細菌-赤痢菌	127	0
細菌-その他の細菌	355	0	
ウイルス	ウイルス-ノロウイルス	78550	1
	ウイルス-その他のウイルス	1090	1
寄生虫	寄生虫-クダア	1619	0
	寄生虫-サルコシステイス	8	0
	寄生虫-アニサキス	3589	0
	寄生虫-その他の寄生虫	174	0
化学物質	化学物質-化学物質	2106	0
自然毒	自然毒-植物性自然毒	1233	21
	自然毒-動物性自然毒	353	3
その他	その他	834	0
不明	不明	3404	0

# 年齢階級別食中毒患者数（令和5年～令和7年）

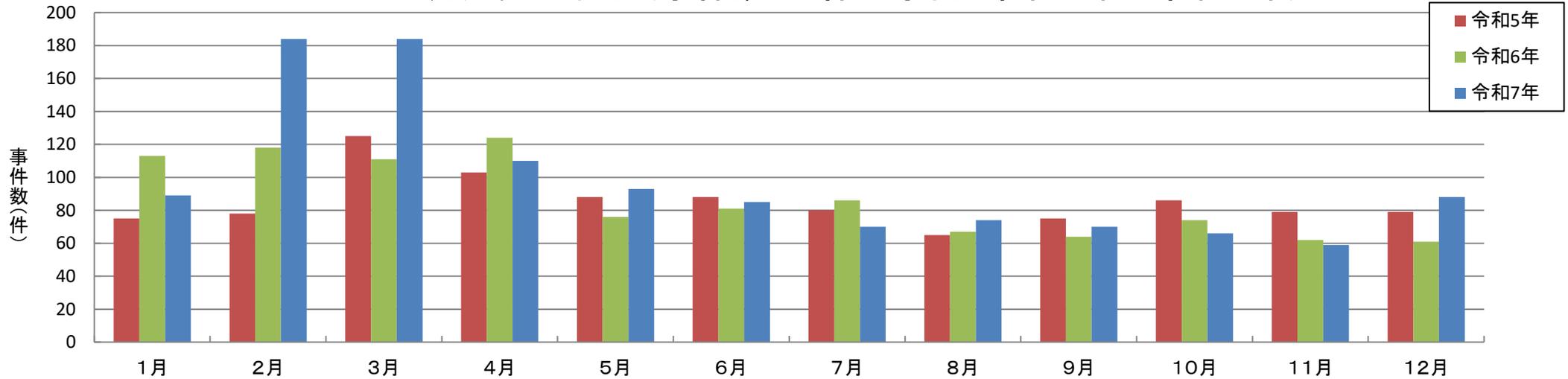


詳細は、資料1 - 2（令和7年食中毒発生状況）8ページ参照

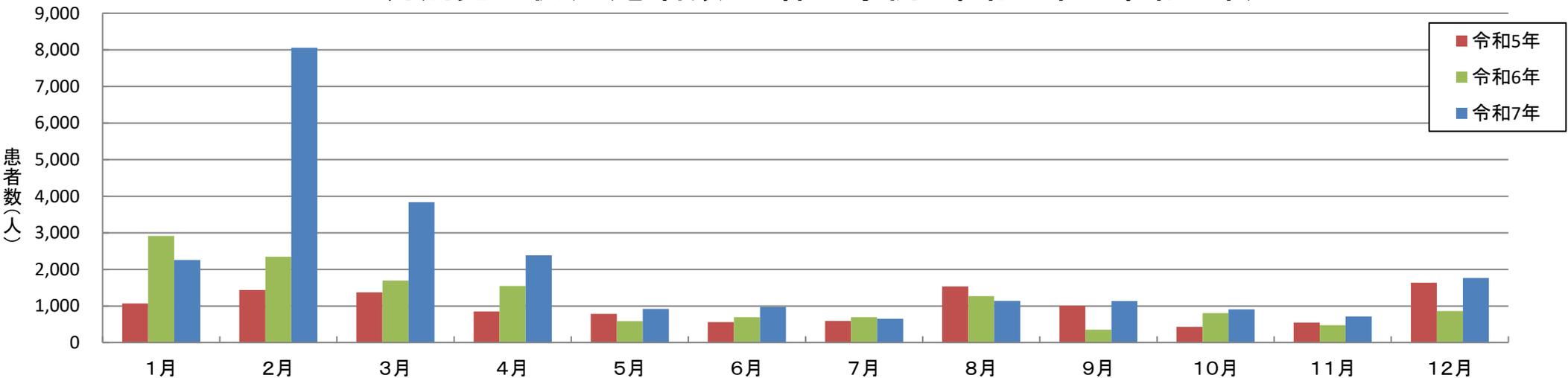
（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

# 月別発生状況

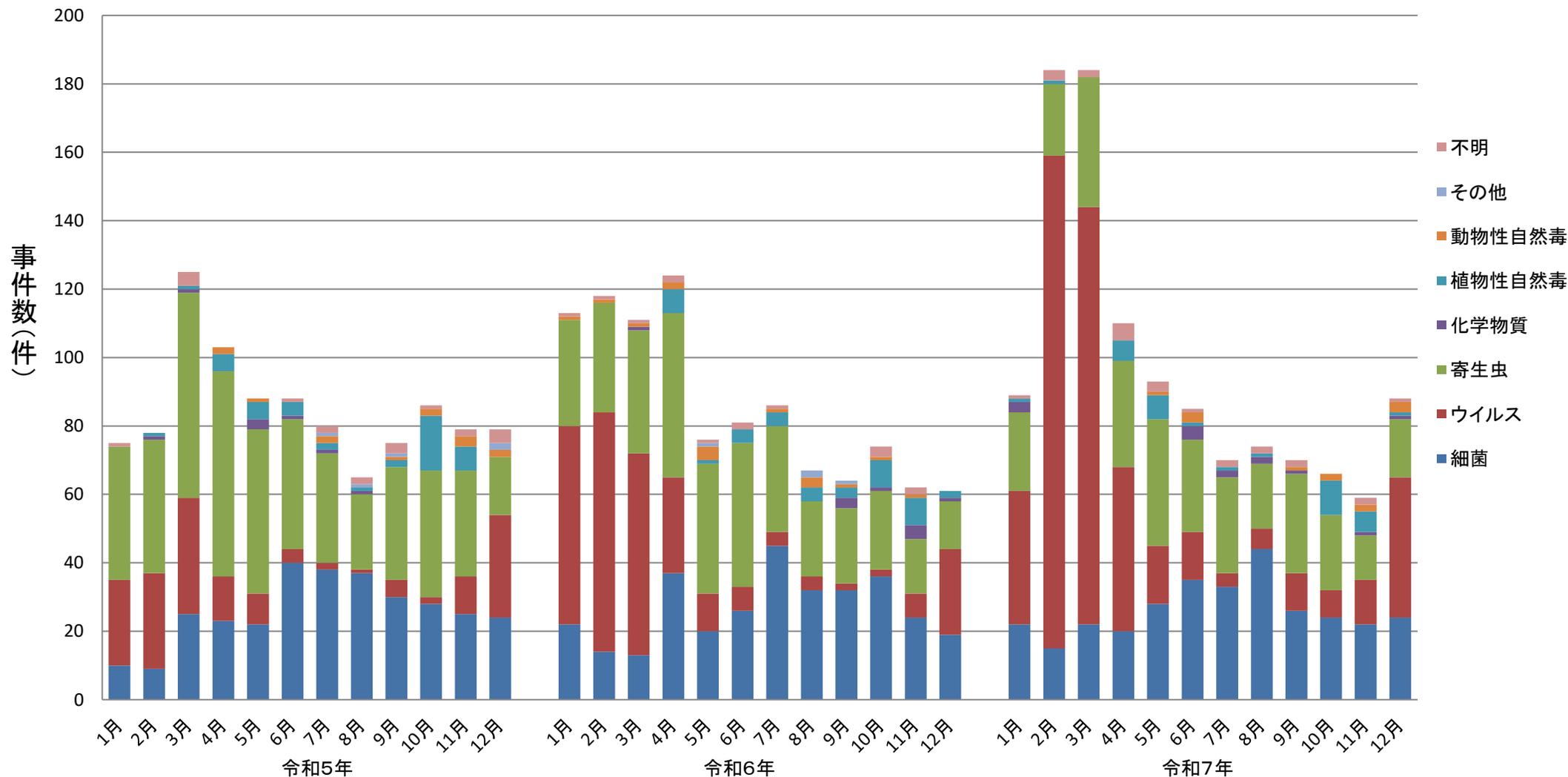
## 月別発生状況(事件数:全体の事例 令和5年～令和7年)



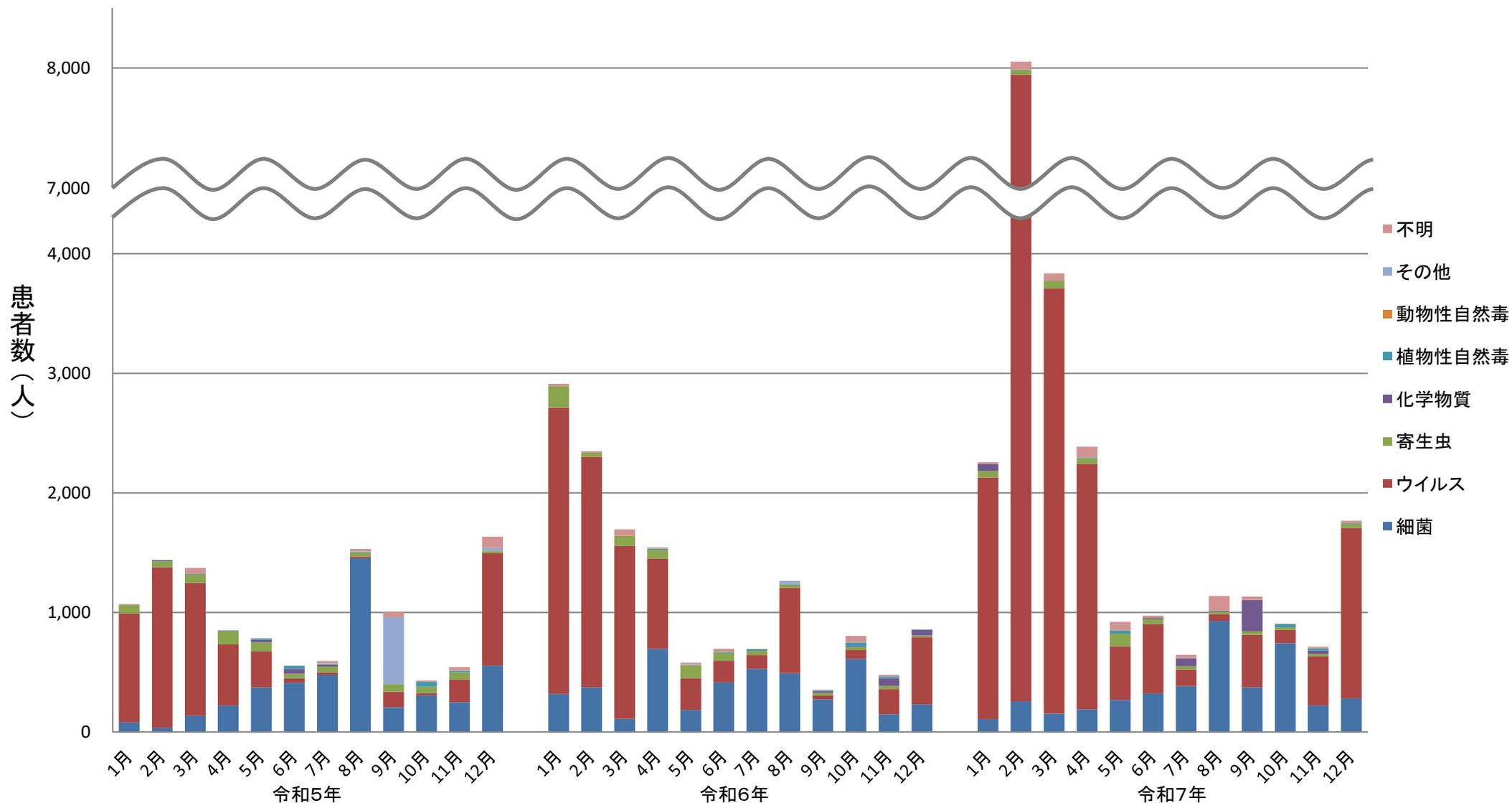
## 月別発生状況(患者数:全体の事例 令和5年～令和7年)



# 病因物質別事件数の月別発生状況（令和5年～令和7年）



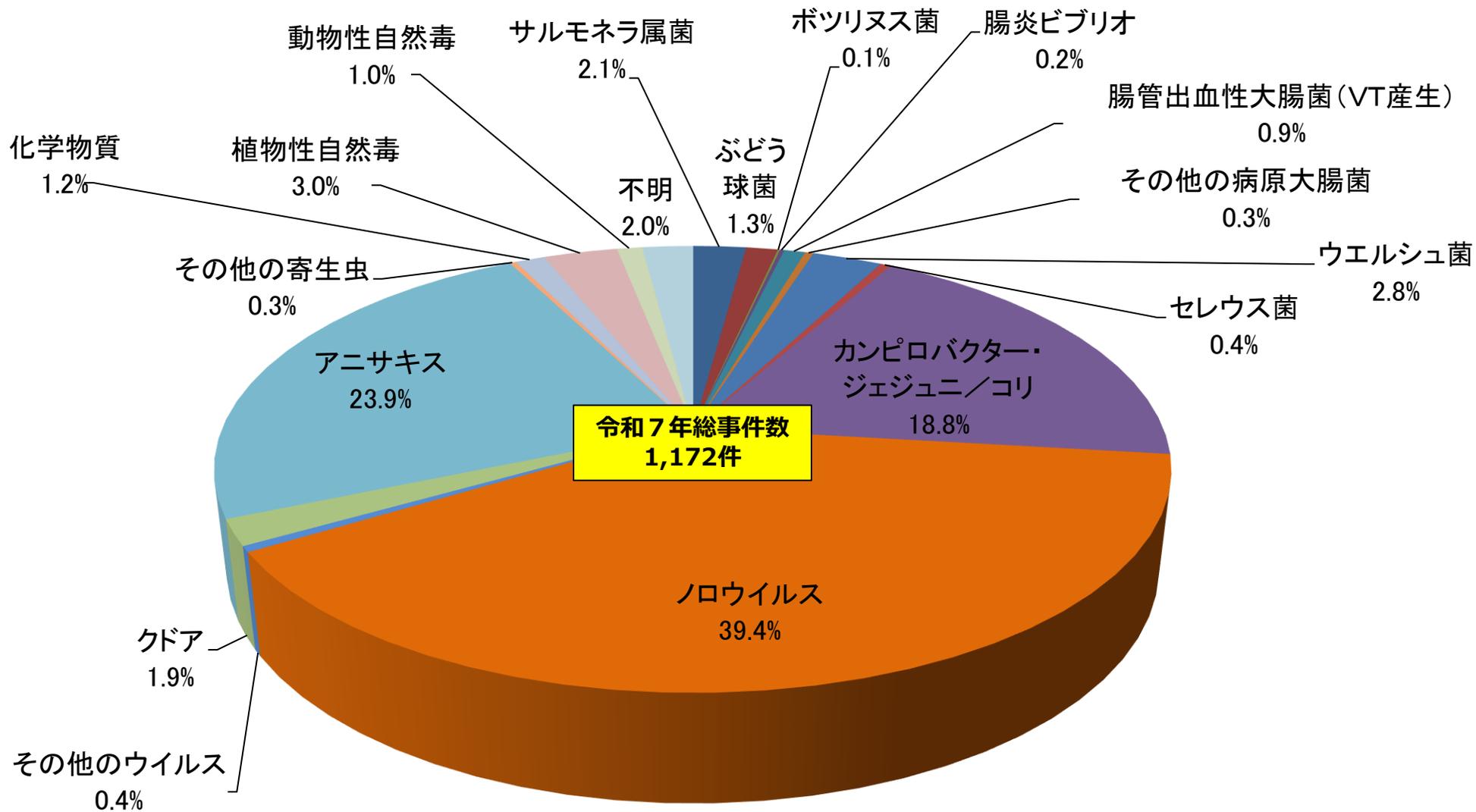
# 病因物質別患者数の月別発生状況（令和5年～令和7年）



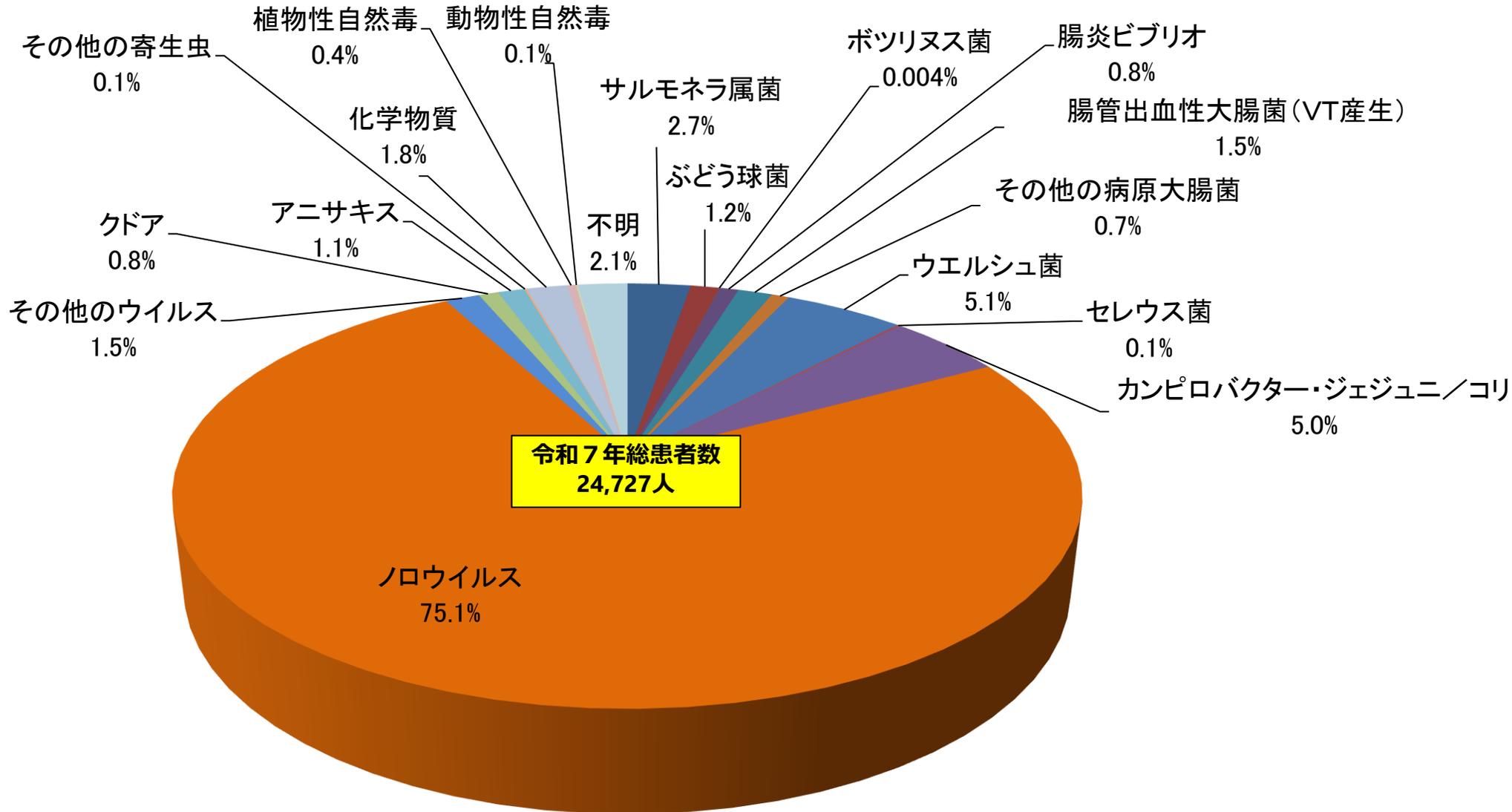
詳細は、資料1 - 2（令和7年食中毒発生状況）16・17ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

# 病因物質別事件数発生状況（令和7年）

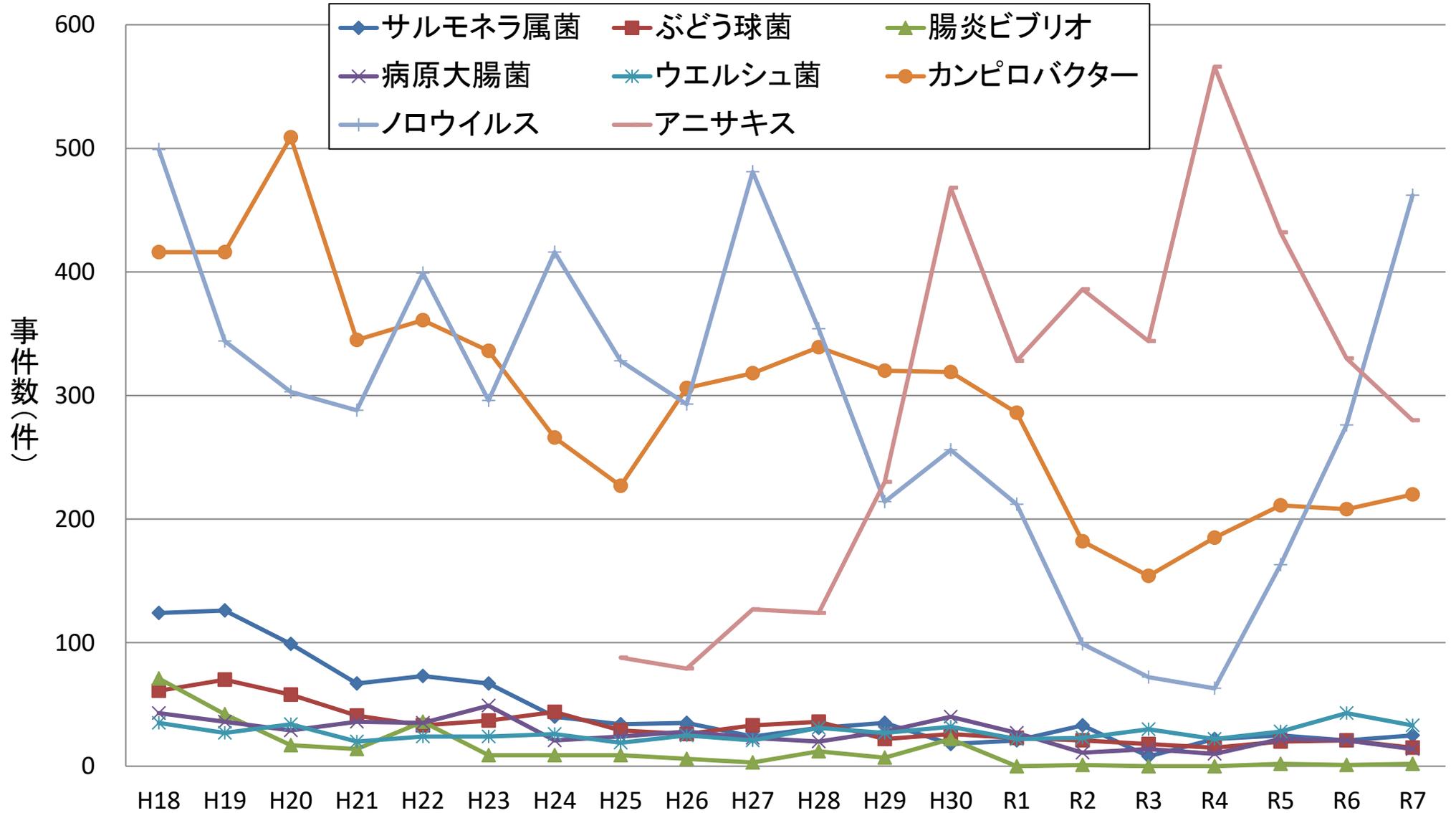


# 病因物質別患者数発生状況（令和7年）

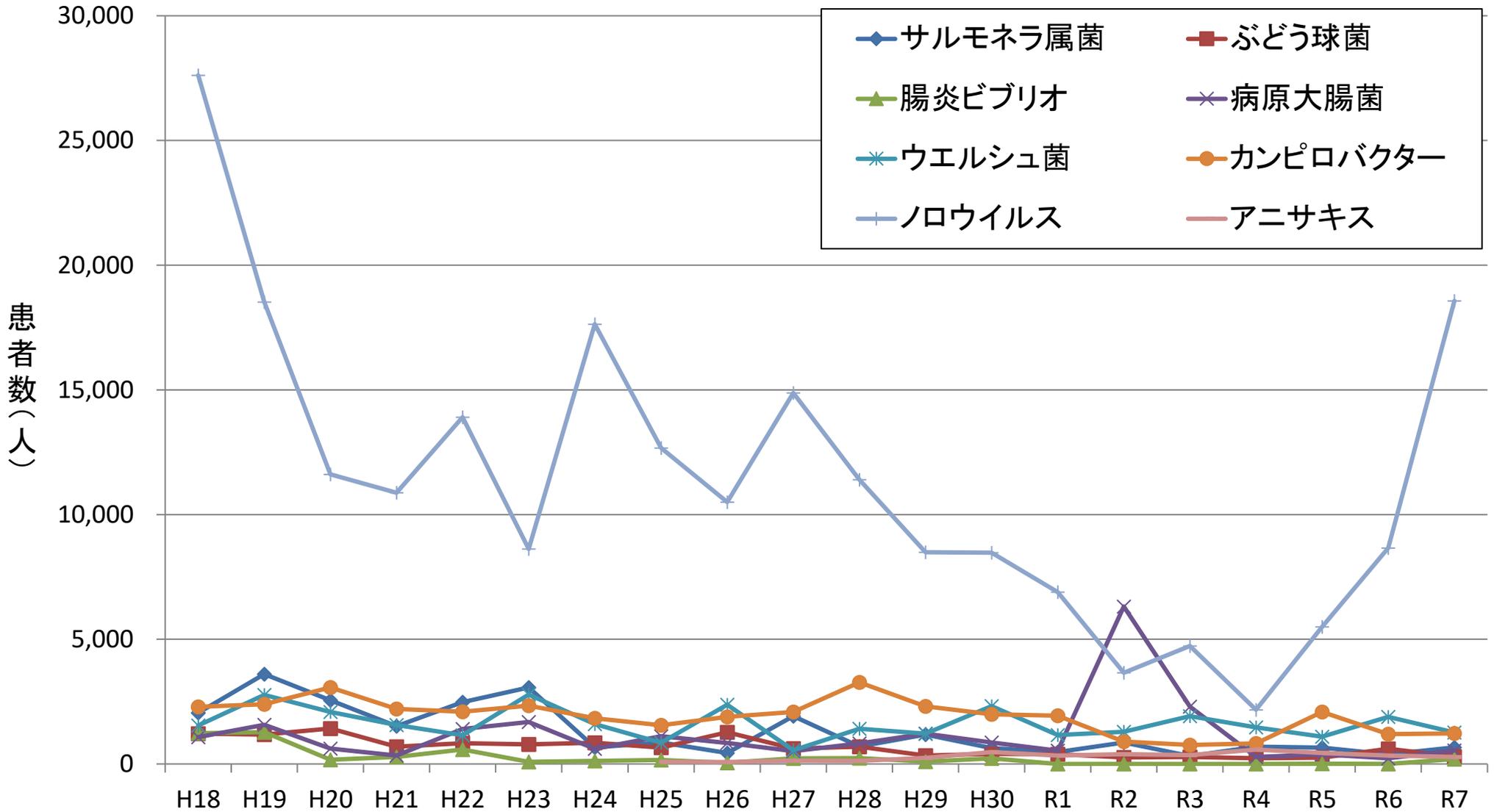


詳細は、資料 1 - 2（令和7年食中毒発生状況）28ページ参照

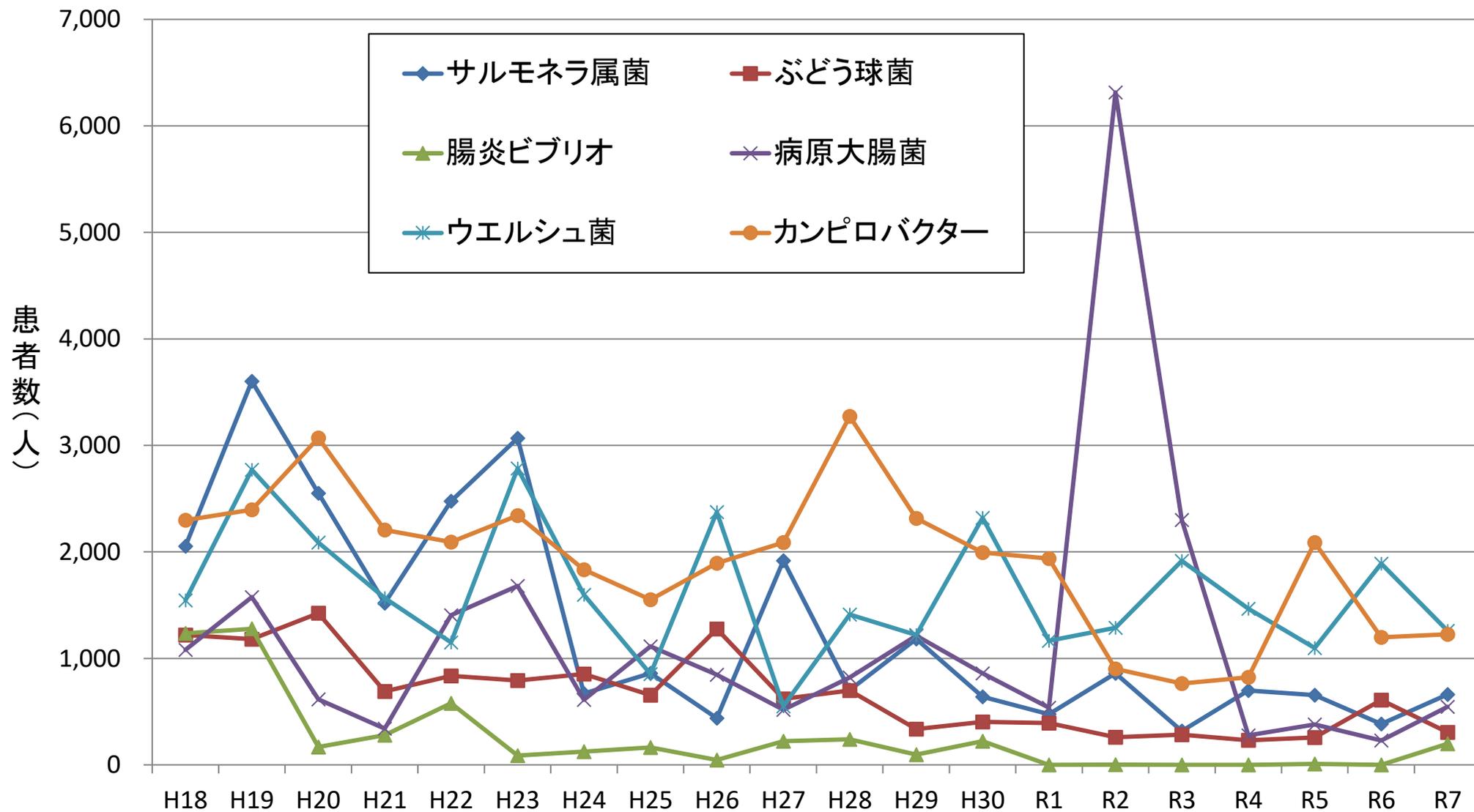
# 病因物質別事件数の推移



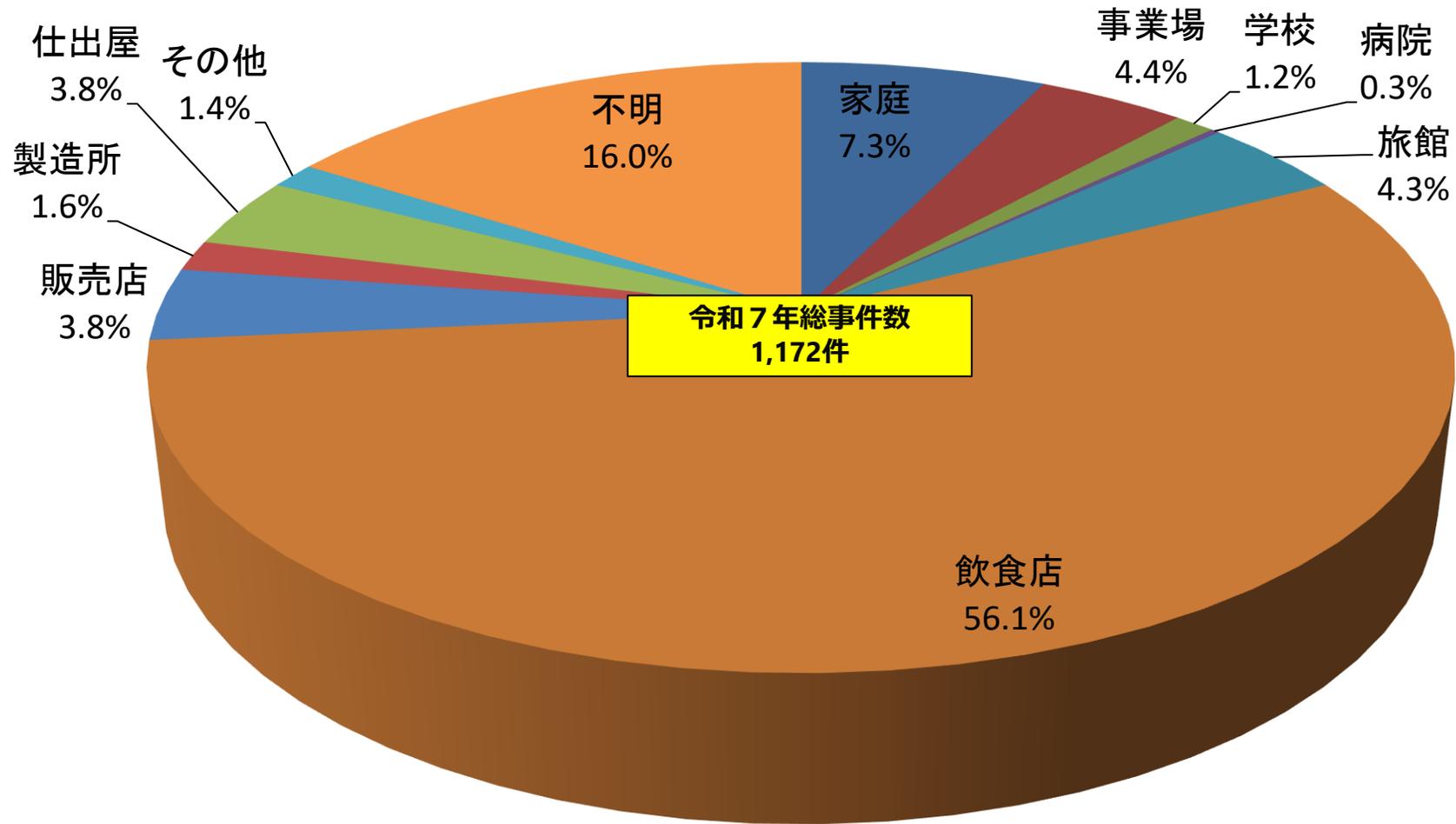
# 病因物質別患者数の推移



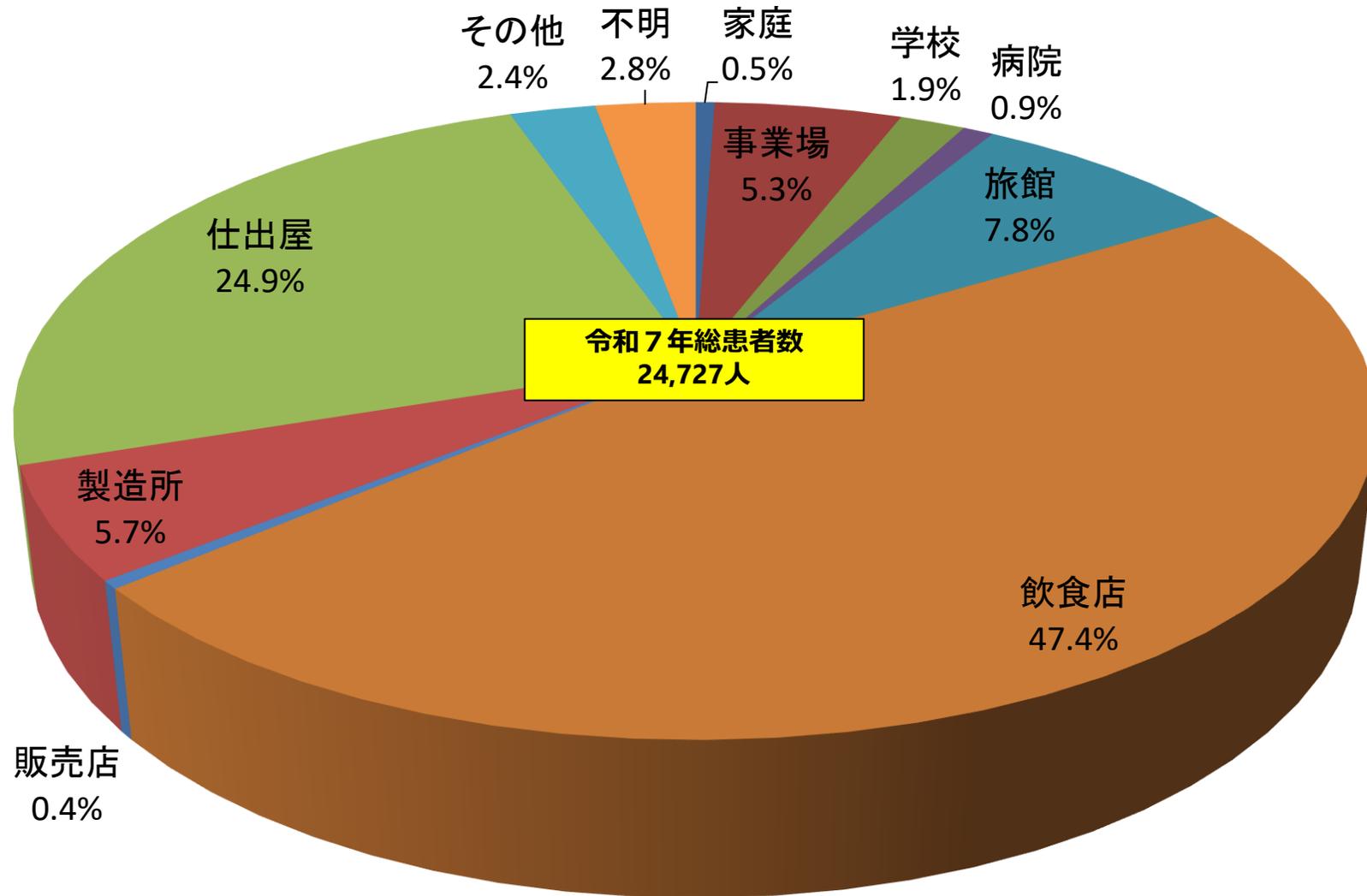
# 病因物質別患者数の推移（細菌のみ抽出）



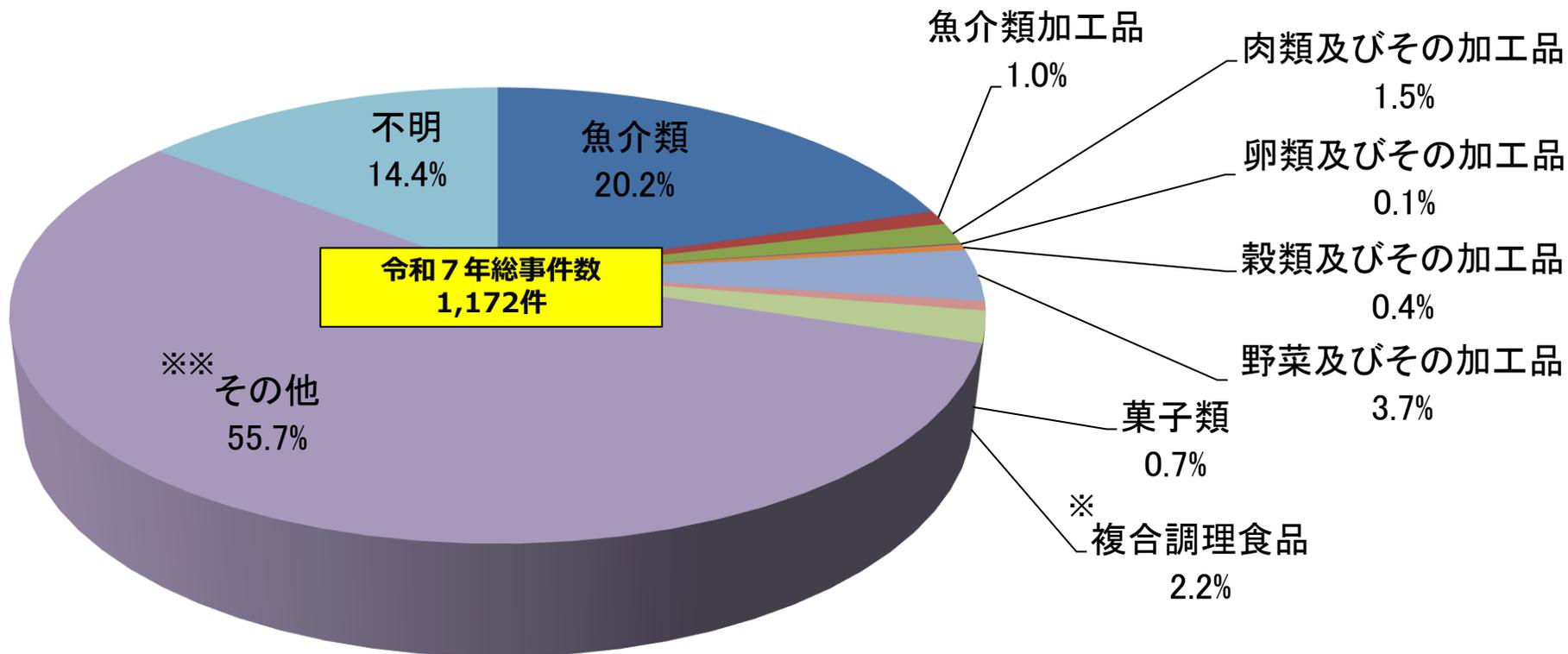
# 原因施設別事件数（令和7年）



# 原因施設別患者数（令和7年）



# 原因食品別事件数（令和7年）

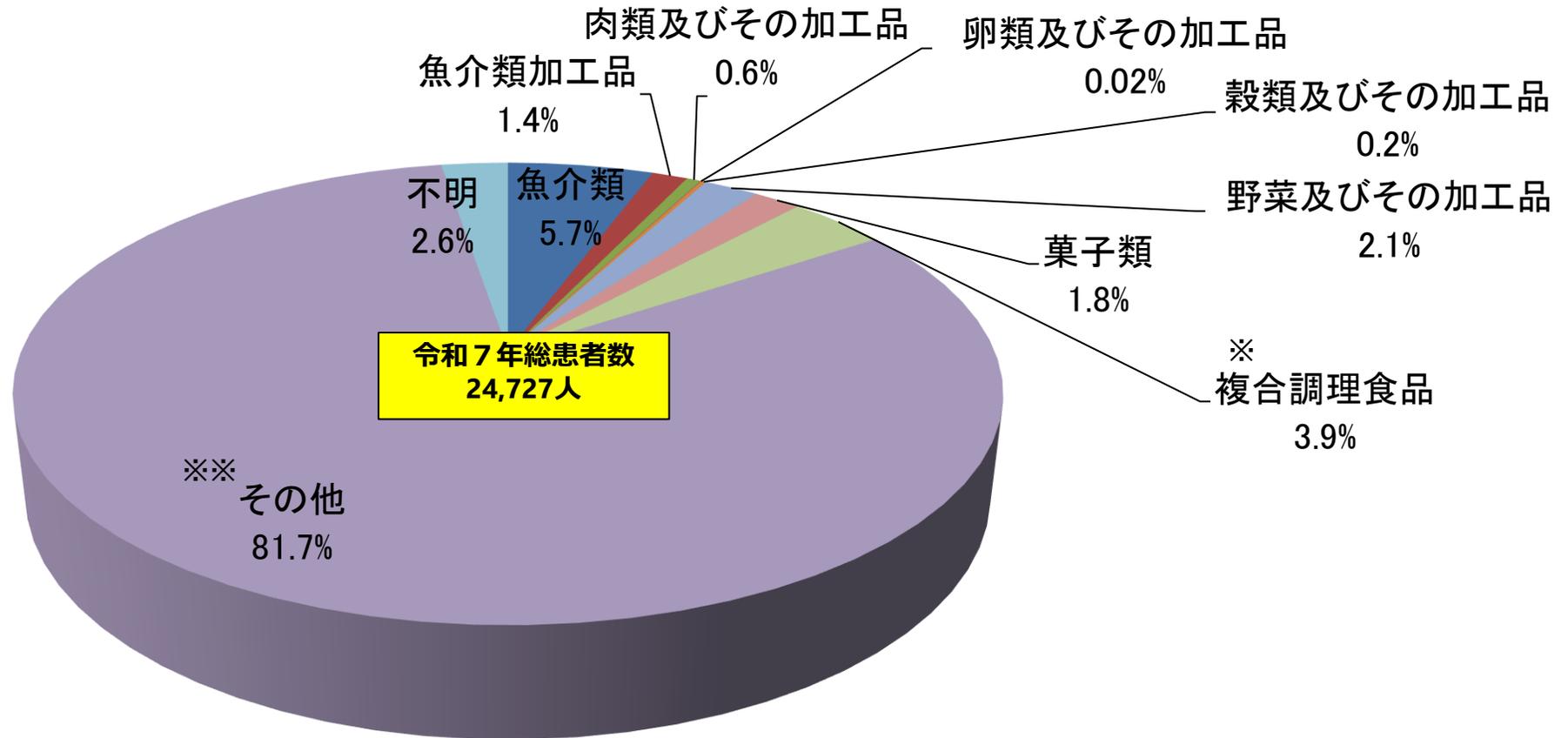


詳細は、資料1 - 2（令和7年食中毒発生状況）23ページ参照

※複合調理品：コロッセ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの（「食中毒統計作成要領」より）。

※※その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等（「食中毒統計作成要領」より）。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

# 原因食品別患者数（令和7年）

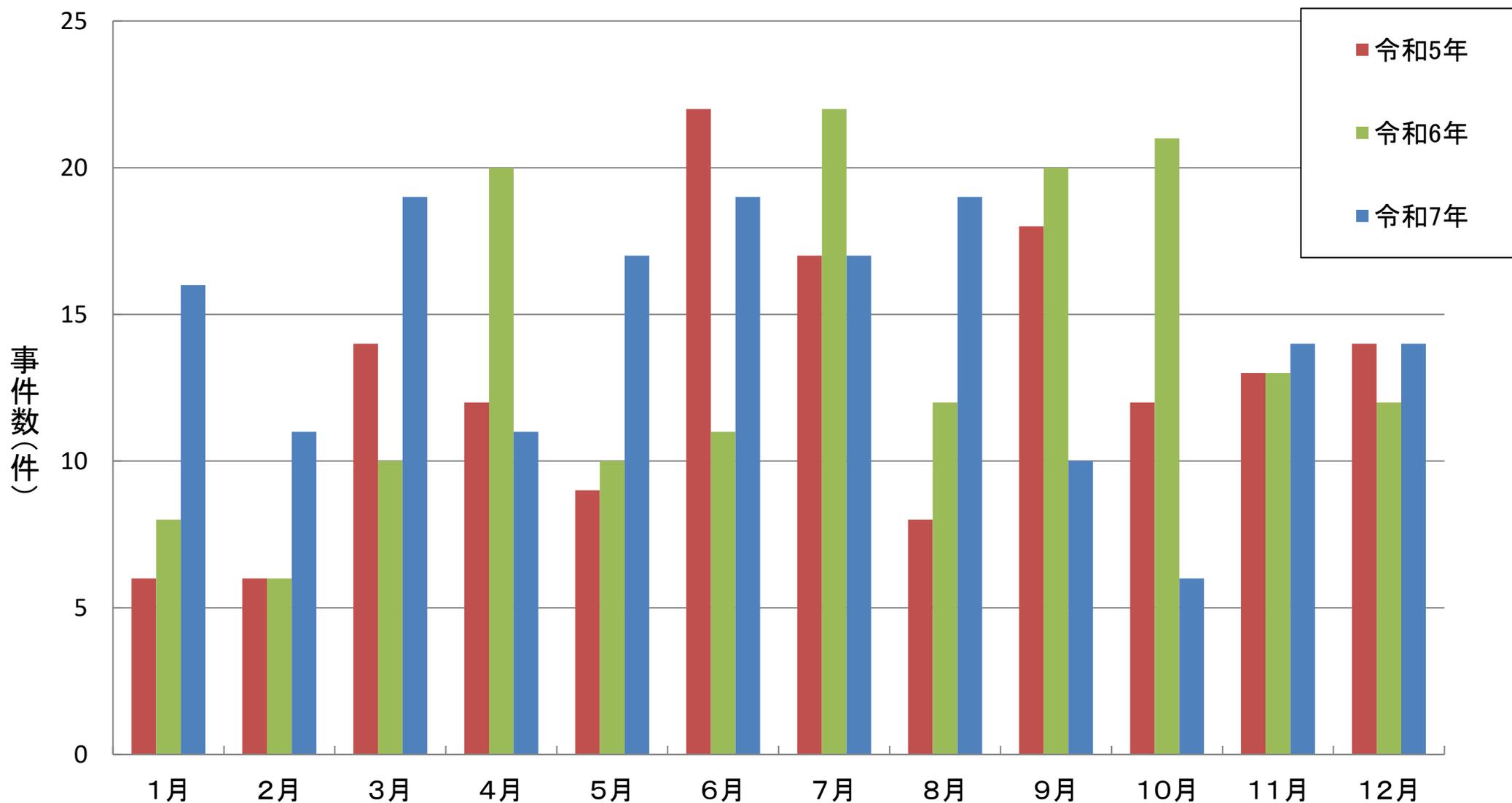


詳細は、資料1 - 2（令和7年食中毒発生状況）23ページ参照

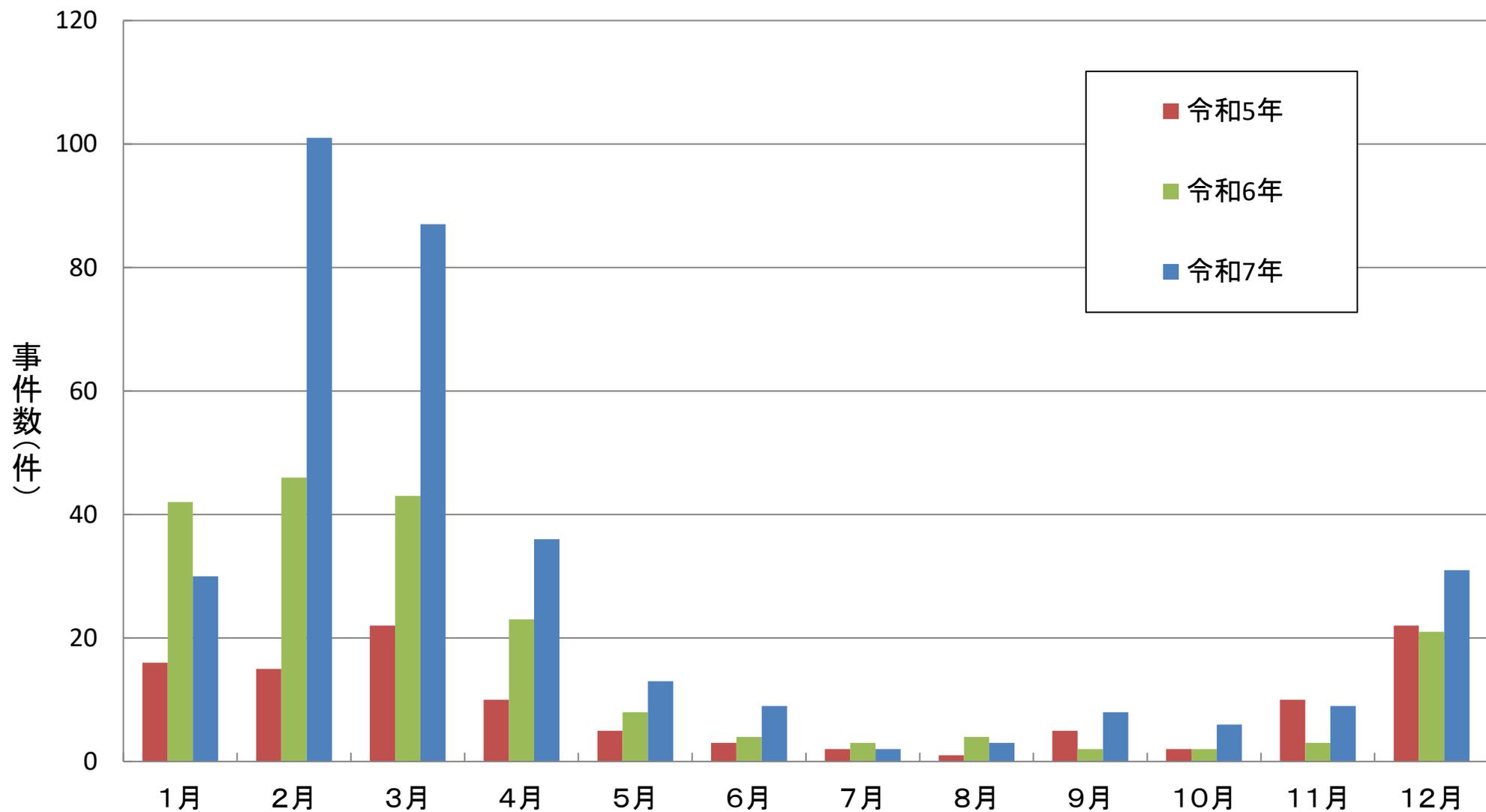
※複合調理品：コロッセ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの（「食中毒統計作成要領」より）。

※※その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等（「食中毒統計作成要領」より）。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

# 原因施設（飲食店）のカンピロバクター食中毒事件の月別発生状況

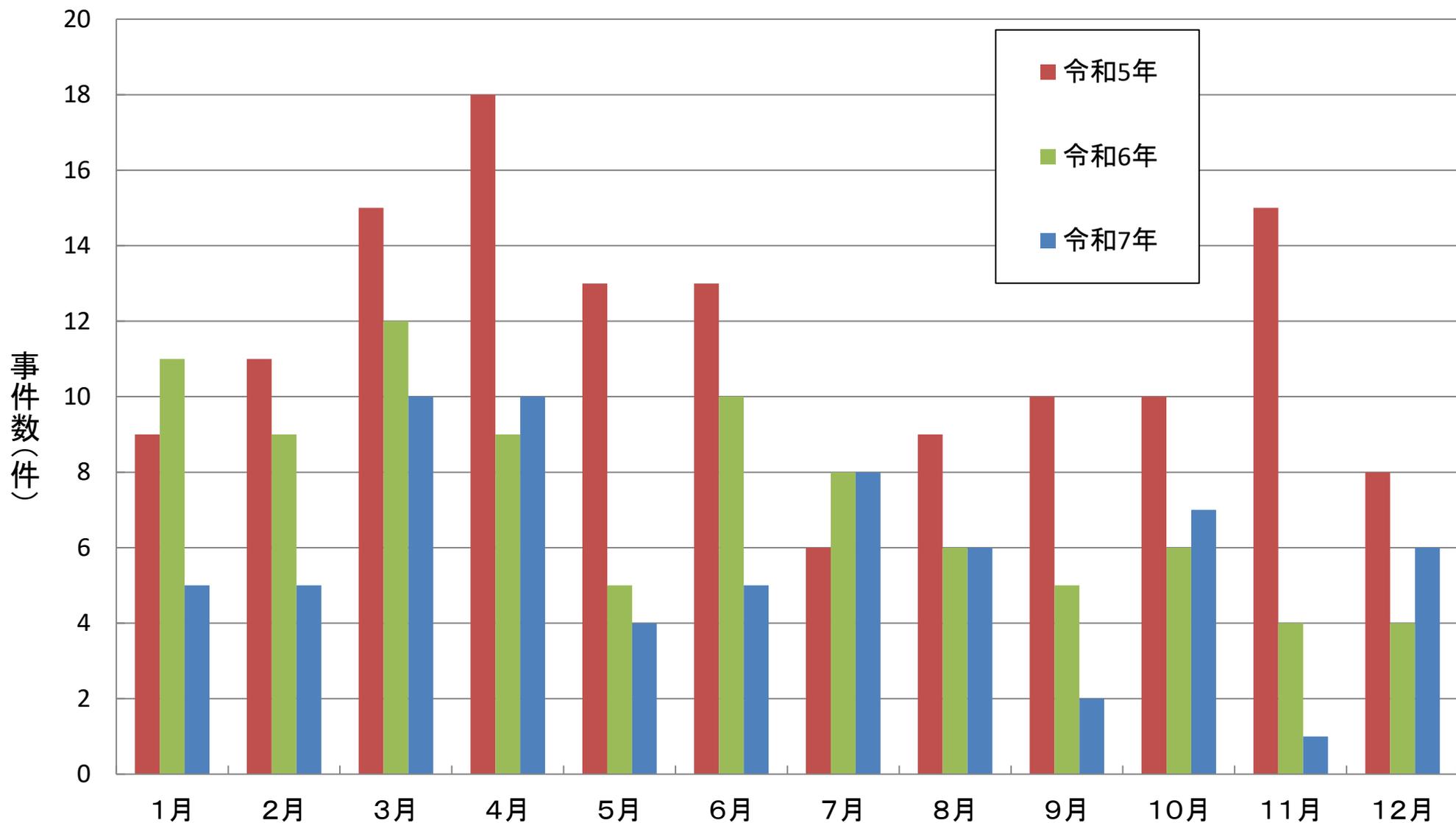


# 原因施設（飲食店）のノロウイルス食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

# 原因施設（飲食店）のアニサキス食中毒事件の月別発生状況



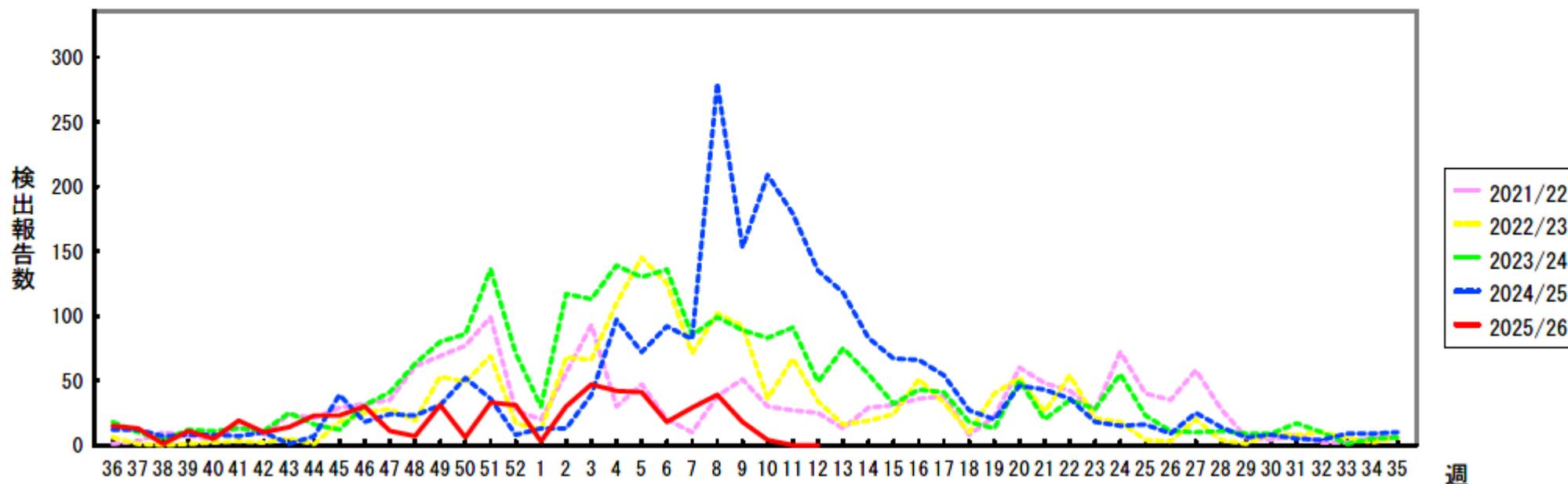
## 週別ノロウイルス&サポウイルス検出報告数、過去4シーズンとの比較、2021/22～2025/26シーズン

(病原微生物検出情報：2026年3月17日 作成)

\* 各都道府県市の地方衛生研究所等からの検出報告を図に示した



Infectious Agents Surveillance Report



出典：国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイト

## 食中毒の月別発生状況

事件数及び患者数ともに、過去2年に比べて2月及び3月が多くなっており、特に2月はノロウイルスによる大規模食中毒が発生したため、患者数が8,000人を超えた。（スライド7～9）

## 病因物質別の食中毒発生状況

食中毒の事件数が多い病因物質は、例年同様、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスであり、令和7年はこの3つで全事件数の約80%を占めた。ノロウイルスによる食中毒の事件数及び患者数は3年連続で増加し、令和7年の患者数は過去10年の変動幅を上回った。また、アニサキスによる食中毒の事件数及び患者数は、3年連続で減少した。（スライド10～14）

ノロウイルスは2～4月に多く発生したが、カンピロバクターとアニサキスは通年発生した。（スライド19～21）

## 原因施設別の食中毒発生状況

事件数は、例年と同様に飲食店が過半数を占めていた一方、患者数では、令和6年に比べて飲食店の割合が減少し、仕出屋の割合が増加した。（スライド15、16）

## 原因食品別の食中毒発生状況

事件数及び患者数ともに例年同様、「その他」（「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。）が半数以上を占めていた。（スライド17、18）

# 報告事例 1

## (加熱不十分なハンバーグ等を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒)

腸管出血性大腸菌は、植物性自然毒に次いで死者数が多い病因物質である。加熱不十分なハンバーグを原因とする食中毒は、3年連続で発生しており、**令和7年には患者数100名超、重篤な患者（HUS）も発生した。**令和5年に「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」を発出し、夏期一斉取締り、年末一斉取締り通知でも監視指導について記載。再発防止に向け、食品事業者における加熱管理の徹底が不可欠。

### 令和5年

〈食中毒事案〉

- 10月  
複数自治体にまたがる食中毒事案発生（3例報告あり）

〈対応〉

- 令和5年度の食品、添加物等の年末一斉取締りについて監視指導強化
- 「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（令和5年11月16日付け健生食監発1116第3号）を発出し、指導の徹底を再度依頼

### 令和6年

〈食中毒事案〉

- 8月  
ハンバーグ半製品を使用したハンバーグによる食中毒事案発生（患者数52名）

〈対応〉

- 令和6年度の食品、添加物等の夏期一斉取締り及び年末一斉取締りについて監視指導強化

### 令和7年

〈食中毒事案〉

- 9月  
飲食店で調理、提供した加熱不十分なハンバーグ等による食中毒事案発生（患者数102名）

〈対応〉

- 令和7年度の食品、添加物等の夏期一斉取締り及び年末一斉取締りについて監視指導強化

当該事案では、患者数が多かったこと及び重症患者が県外で発生するなど、自治体を実施する食中毒調査において課題もあったことから、今後の食中毒調査の参考とするため事例を報告していただく。

## 報告事例 2（広域連携協議会で対応した食中毒）

複数の自治体で営業する複数社の居酒屋チェーン店で発生した食中毒事案。広域連携協議会で関係自治体及び関係機関が迅速に情報共有できたことで、複数社が使用していた原因食品の特定が可能となり、食中毒が発生した飲食店だけではなく、原因食品を製造した施設の特定や指導に繋げることができた。

**当該事案は、広域連携協議会を活用した好事例であり、複数の都道府県を跨いで発生した食中毒の原因究明や他自治体との協力方法などについて、今後の食中毒調査の参考とするため事例を報告していただく。**

### 愛知県の施設で製造した大根おろしを原因とするノロウイルス食中毒

#### <概要>

- ・都道府県 : 愛知県
- ・発病年月日 : 令和7年9月25日
- ・原因施設種別 : 製造所
- ・原因食品名 : 大根おろし
- ・病因物質 : ノロウイルス
- ・患者数 : 218名（死者0名）
- ・摂食者数 : 259名

#### <経過>

- 9月29日 探知（名古屋市及び愛知県で複数施設）
- 10月2日 名古屋市より食中毒発生について報道発表  
（名古屋市内1店舗 営業禁止命令）
- 10月3日 広域連携協議会開催  
※患者共通食に大根おろしがあることが特定され、  
製造施設に愛知県が立ち入り調査実施
- 10月6日 広域連携協議会開催
- 10月9日 広域連携協議会開催
- 10月10日 愛知県が製造施設へ営業禁止命令
- 10月14日 愛知県より報道発表

## 報告事例 3（湧き水を原因とする食中毒）

湧き水を原因とする食中毒については、令和5年及び令和6年に患者数が500人を超える大規模事案が発生。令和7年夏期一斉取締りにおいて、重点的な監視指導として湧き水等を使用する施設への指導を行ったが、8月に湧き水関連の食中毒が発生したため、改めて10月に食中毒予防の徹底について通知を发出。

**衛生管理の徹底のため、殺菌装置の稼働確認や水質検査の強化などが必要であり、過去事例から得られた知見の活用が重要であることから、今後の食中毒調査の参考とするため事例を報告していただく。**

### <過去の事例>

発病年月日	原因施設種別	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数
<b>令和7年</b>					
8/7	旅館	病原大腸菌（細菌）	24	0	26
8/9	旅館	病原大腸菌（細菌）	88	0	171
<b>令和6年</b>					
8/4	飲食店	ノロウイルス（ウイルス）	595	0	1,304
<b>令和5年</b>					
8/11	飲食店	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ（細菌）	892	0	1,298

### <対応>

- 令和7年3月  
厚生科学審議会食品衛生監視部会において、今後の対応を議論
- 令和7年6月  
**食品、添加物等の夏期一斉取締りにおいて、監視指導を強化**
- 令和7年10月  
**「湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設における食中毒予防の徹底について」（令和7年10月17日付け健生食監発1017第1号）により監視指導の徹底を通知。**

# 令和7年に発生した食中毒への今後の対応について

## ○ 継続したノロウイルス食中毒への対応

- ・ 従業員の不顕性感染を想定し、丁寧な手洗いの徹底や使い捨て手袋の使用等の普及啓発
- ・ 冬場の流行期前から従業員の検便検査にノロウイルスを加えることについて年末一斉取締りの通知に記載
- ・ 自治体向け通知による注意喚起を実施
- ・ 大規模又は複数都道府県にわたる食中毒発生時の広域連携協議会の積極的な活用

## ○ 加熱不十分な食肉等の提供による食中毒への対応

- ・ 挽肉調理品等の食肉の加熱の重要性等について、消費者や食品等事業者に対して引き続き普及啓発を実施

## ○ 湧き水を原因とする食中毒への対応

- ・ 夏期に集中発生しているため、引き続き夏期一斉取締りの通知で使用水の管理の徹底を指導

# 参 考 资 料

# 湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設の食中毒予防①

## 【令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りに関する留意事項 抜粋】

健生発 0606 第 1 号  
令和 7 年 6 月 6 日

各  
〔 都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長 〕 殿

厚生労働省健康・生活衛生局長  
(公印省略)

令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第22条の規定に基づく食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）第三の六に基づき、特に夏期に多発する食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、下記のとおり、監視指導等を実施するようお願いします。

なお、一斉取締りの取りまとめ結果については、公表することとしていますので、御了知ください。

記

### 1. 実施期間

令和7年7月1日（火）から7月31日（木）まで

ただし、都道府県等において、これ以外に期間を定めて夏期一斉取締りを実施することは差し支えない。

### 2. 重点的な監視指導が必要となる施設

#### (1) 年間を通して食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等

ア. 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設

イ. 鶏肉を飲食店業者に販売する施設

ウ. 魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設

#### (2) 夏期に特に食中毒への注意が必要な施設等

ア. 大量調理施設

## イ 井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設

井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する飲食店等の事業者に対し、食品衛生法施行規則別表第17四に基づき使用水の管理（定期的な水質検査、殺菌装置等の点検、塩素濃度、色、臭気等の確認）が適切に運用されていることを確認し、不備な点があれば、助言及び指導すること。

# 湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設の食中毒予防②

健生食監発1017第1号  
令和7年10月17日

各 都道府県  
保健所設置市  
特別区 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長  
(公印省略)

湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設における  
食中毒予防の徹底について

湧き水又は井戸水を飲用に適する水として使用する施設については、「令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について」（令和7年6月6日付け健生発0606第1号）において重点的な監視指導が必要な施設としていただいております。

しかしながら、本年8月に湧き水を水源とする使用水が病原微生物に汚染されていたことが原因と推定される食中毒が続いて2事案発生しました。

したがって、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17、通知等に定められた殺菌装置の稼働確認や水質検査等の措置を確実に行うとともに、水質検査（飲用に適する水）についてはその頻度を上げて実施することを推奨する等、食品事業者等に対し、引き続き下記の事項について衛生管理の徹底を指導するようお願いします。

記

## 1. 衛生管理

- (1) 飲用井戸の構造（井筒、ケーシング、ポンプ等）及び井戸水周辺の清潔保持等につき定期点検を行い、汚染源に対する防護措置を講ずるとともに、これら施設の清潔保持に努めること。
- (2) 殺菌装置又は浄水装置は正常に稼働しているか点検し、記録を残すこと。
- (3) 湧き水の水源、飲用井戸等及びその周辺にみだりに人畜が入らないように適切な措置を講ずること。

## 【事例1】

発生年月日	令和7年8月
発生場所	旅館
概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用水（湧き水）から病原大腸菌を検出。</li> <li>・原因施設では、施設調理場等に直結する使用水の配管に直接塩素添加する方法で殺菌していたが（使用水からも塩素を検出）、同一水源を使用していた施設のうち、貯水槽へ流入する配管に塩素添加する方法で殺菌していた施設では、使用水から大腸菌は検出されなかった。</li> <li>・塩素の効果が発揮する前に給水されてしまった（推定）。</li> </ul>
患者	24名（速報値）
主な症状	下痢、腹痛等

## 【自治体への要請事項】

### 1. 衛生管理

- (1) 飲用井戸の構造（井筒、ケーシング、ポンプ等）及び井戸水周辺の清潔保持等につき定期点検を行い、汚染源に対する防護措置を講ずるとともに、これら施設の清潔保持に努めること。
- (2) 殺菌装置又は浄水装置は正常に稼働しているか点検し、記録を残すこと。
- (3) 湧き水の水源、飲用井戸等及びその周辺にみだりに人畜が入らないように適切な措置を講ずること。

### 2. 水質検査

- (1) 飲用に適する水を使用する場合にあつては、年一回以上水質検査を実施すること。
- (2) 食品等事業者団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、定期的に水質の確認（色、臭い、味、濁り及び残留塩素等）を実施すること。
- (3) 洪水等、不慮の災害により水源が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を実施すること。
- (4) 水質検査の結果、飲用に適する水でないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止し、速やかに必要な措置を講ずること。

# ノロウイルスの食中毒予防 自治体向け通知

健生食監発 1016 第 1 号  
令和 7 年 10 月 16 日

各 都道府県  
保健所設置市  
特別区 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長  
（公印省略）

## ノロウイルスによる食中毒の予防について

ノロウイルスによるものを含む感染性胃腸炎について、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律第 114 号）に基づく感染症発生動向調査における定点医療機関当たりの週毎の報告数は、例年 10 月下旬頃から増加する傾向があります※。

それに伴いノロウイルスによる食中毒についても、冬期に多発し、年間食中毒患者数の約 5 割を占め、食中毒予防の観点から重要な問題となっており、特に令和 6 年は、患者数、事件数とも、近年で最も多くなっています（別添参照）。

すでに令和 7 年 1 月～8 月までに 1 万人（速報値。令和 6 年は 1 月～12 月で 8,656 人）を超えるノロウイルスによる患者が報告されており、令和 6 年、令和 7 年ともに、発生原因として嘔吐・下痢等の症状のない無症状の調理従事者を介した食中毒も多く報告されています。

つきましては、冬期に流行するノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、流行時期の前から下記 1 について食品等事業者に指導するとともに、下記 2 から 4 についてご対応いただけますようお願いいたします。

なお、公益社団法人日本食品衛生協会において、11 月から 2 月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動事業を推進することとしているところ、各自治体において、貴管下の食品衛生協会等の関係団体と連携するなど、食品等事業者による食中毒の未然防止の徹底を図っていただくようお願いいたします。

## 記

1. 大量調理施設や特に食中毒が発生すると大規模化しやすい飲食店（弁当、仕出し、旅館、ホテル）及び集団給食施設等に対し、調理従事者が既にノロウイルスに感染していることを想定して、手洗いの徹底、体調に関する正確な自己申告、ノロウイルスを含めた検便実施等の積極的な衛生管理の実施を食品等

## ○ 年次別ノロウイルス食中毒事件数・患者数

年	事件数（件）	患者数（人）
令和元年	212	6,889
2年	99	3,660
3年	72	4,733
4年	63	2,175
5年	163	5,502
6年	276	8,656

○ 令和 7 年 1 月から 4 月におけるノロウイルス食中毒事件のうち患者数が多い順に 5 つの事件を抽出（都道府県等からの速報や聞き取り等を基に厚生労働省で編集）※速報値

都道府県等	発生月日	原因施設	原因食品名	患者数（人）
兵庫県	2月8日	飲食店	弁当	2,307
一宮市	2月1日	仕出屋	弁当	511
岐阜県	2月25日	飲食店	弁当	443
栃木県	4月10日	仕出屋	弁当	395
富山県	2月12日	仕出屋	弁当	307

## 【自治体への要請事項】

1. 大量調理施設や特に食中毒が発生すると大規模化しやすい飲食店（弁当、仕出し、旅館、ホテル）及び集団給食施設等に対し、調理従事者が既にノロウイルスに感染していることを想定して、手洗いの徹底、体調に関する正確な自己申告、ノロウイルスを含めた検便実施等の積極的な衛生管理の実施を食品等事業者に指導すること。
2. 通知日以降、今年度中にノロウイルスによる食中毒と判断した事例については、発生動向を把握するため、速報対象外であっても厚生労働省に報告すること。
3. 2の報告の際には、その時点で推定される原因、対策について、食品衛生法施行規則別表第 17～第 21 の内容を踏まえ別紙様式を用いて報告すること。
4. 3の報告内容について、厚生労働省から各自治体にフィードバックすることとするため、食中毒予防対策、注意喚起として活用すること。

# ノロウイルスの食中毒予防 リーフレット

食品を取扱う方々へ

冬は特にご注意ください!

## ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではなく、  
ウイルスによる食中毒が冬に多発しています!!!

データでみると

ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



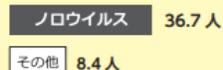
原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和2～6年の平均。病原因質が判明している食中毒に限る）

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

### 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

### 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - トイレに行ったあと
  - 調理施設に入る前
  - 料理の盛付けの前
  - 次の調理作業に入る前
  - 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを
  - 指先、指の間、爪の間
  - 親指の周り
  - 手背、手の甲

調理器具の

### 消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/karen/yobou/D40204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/karen/yobou/D40204-1.html)

ノロウイルスQ&A 検索



## ノロウイルスの感染を広げないために

### 食器・環境・リネン類などの消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器などは、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
  - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
  - 85℃で1分以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
  - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

### おう吐物などの処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
  - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
  - ペーパータオルなど（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1,000ppmの塩素消毒液に浸します。
  - しびきなどを吸い込まないようにします。
  - 終わったら、ていねいに手を洗います。

### 塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

\* 濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を潰す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限限のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならぬ場合は、消毒液の入った容器は、蓋を閉じることがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

## ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p>&lt;食品からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li> </ul> <p>&lt;人からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul>	<p>&lt;潜伏時間&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 感染から発症まで24～48時間</li> </ul> <p>&lt;主な症状&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱が1～2日続く、感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のものもある。</li> <li>● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。</li> </ul>

# ウェルシュ菌の食中毒予防

厚生発 0606 第 1 号  
令和 7 年 6 月 6 日

各  
〔 都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長 〕 殿

厚生労働省健康・生活衛生局長  
(公印省略)

令和 7 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 22 条の規定に基づく食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）第三の六に基づき、特に夏期に多発する食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、下記のとおり、監視指導等を実施するようお願いします。

なお、一斉取締りの取りまとめ結果については、公表することとしていますので、御了知ください。

記

## 1. 実施期間

令和 7 年 7 月 1 日（火）から 7 月 31 日（木）まで

ただし、都道府県等において、これ以外に期間を定めて夏期一斉取締りを実施することは差し支えない。

## 2. 重点的な監視指導が必要となる施設

- (1) 年間を通して食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等
  - ア. 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設
  - イ. 鶏肉を飲食店業者に販売する施設
  - ウ. 魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設
- (2) 夏期に特に食中毒への注意が必要な施設等
  - ア. 大量調理施設

## 【令和 7 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りに関する留意事項 抜粋】

### 2 事業者及び消費者への注意喚起及び啓発

事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、ホームページ掲載、リーフレットの配布等を通じて事業者への情報提供を行い、事業者が消費者への注意喚起を行うよう指導すること。

併せて、食品衛生責任者が食品衛生に関する新しい知見を習得するため、積極的に実務講習会等を受講するよう指導するとともに、事業者に対して食品衛生上の危害の発生防止における食品衛生責任者の役割の重要性について啓発すること。

また、消費者に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、食中毒防止対策等、食品衛生に関する情報提供を積極的に行うこと。

<p>ウェルシュ菌</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原因食品としては、カレー、シチュー及びパーティー・旅館等での複合調理食品によるものが多く、特に大量調理食品で多く見られ、原因施設としては、飲食店、仕出屋、旅館等の大量調理施設で多く見られる。</li> <li>・自然界の常在菌であるため、食品への汚染を根絶することは不可能であるが、発症には多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌（温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化）及び増殖阻止（調理後の速やかな喫食、小分けと適切な温度での保存）等食品の適切な取扱いを行うこと。</li> <li>・特に、高齢者施設や社会福祉施設等の大量調理施設においては、調理後の温度管理や小分け保存、速やかな喫食をすること。</li> </ul>
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# 加熱不十分な食肉等による食中毒の予防

**食品衛生 0点**  
 問：正しい方に○を付けよ  
 テスト  
 飲食店従事者の不正解率  
 なんと**40%!!**

① 新鮮なとり肉はそのままは加熱不十分で食べても安全である。  
 ② 新鮮なとり肉でも、カンピロバクターが高いので、必ず加熱（中心部を75℃・1分以上）する。

**新鮮** ならば安全は間違い!!

ココ大事! 復唱して!!

**生や生焼けのとり肉を提供しない!!**

厚生労働省 農林水産省 食品安全委員会 消費者庁

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001479433.pdf>

**しっかりと加熱**  
 旨さの秘訣!

**鶏肉は中心まで75℃以上1分以上**

安全にしっかりと火を通し、美味しく調理を

農林水産省 厚生労働省 食品安全委員会 消費者庁

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001466266.pdf>

(厚労省の対応)  
 挽肉調理品や食鳥肉等の食肉の加熱の重要性等について、消費者や食品等事業者に対して引き続き普及啓発を実施。



<https://www.youtube.com/shorts/mQ-Hbl-ZmsI>

# X (旧Twitter) による情報発信

## 食中毒事例の発生状況等に応じた情報発信

**厚生労働省食品安全情報**  
@Shokuhin\_ANZEN

【#ノロウイルス による食中毒が多発中！】  
食中毒では主に調理する人の手や指から広がります。手洗い徹底！嘔吐、腹痛や下痢などの症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない！一度の事故で500人もの患者が報告！

#ノロ  
#食中毒

mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

対象物	消毒薬の種類	濃度	作用時間	備考
食器	塩素系	100ppm	5分	食器洗剤を併用する
調理器具	塩素系	100ppm	5分	食器洗剤を併用する
調理室の床	塩素系	100ppm	5分	
調理室の壁	塩素系	100ppm	5分	
調理室の天井	塩素系	100ppm	5分	
調理室の換気扇	塩素系	100ppm	5分	
調理室のドアノブ	塩素系	100ppm	5分	
調理室のスイッチ	塩素系	100ppm	5分	
調理室の排水口	塩素系	100ppm	5分	
調理室のゴミ箱	塩素系	100ppm	5分	
調理室の床	塩素系	100ppm	5分	
調理室の壁	塩素系	100ppm	5分	
調理室の天井	塩素系	100ppm	5分	
調理室の換気扇	塩素系	100ppm	5分	
調理室のドアノブ	塩素系	100ppm	5分	
調理室のスイッチ	塩素系	100ppm	5分	
調理室の排水口	塩素系	100ppm	5分	
調理室のゴミ箱	塩素系	100ppm	5分	

午後10:17 · 2025年2月4日 · 14.8万 件の表示

**厚生労働省**  
@MHLWitter

【ご注意ください！#有毒植物】  
#イヌサフランを誤って食べたことによる #食中毒 で、死者が出ています。

花壇、家庭菜園で野菜と観賞植物を同じ場所で栽培するのはやめましょう！

有毒植物を子どもや認知症・認知機能の低下している方の手の届くところや台所に置かないように！

mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

午後6:02 · 2025年9月17日 · 6万 件の表示

**厚生労働省食品安全情報**  
@Shokuhin\_ANZEN

【調理に使用する井戸水、湧き水の水質を確認しましょう】  
湧き水の食中毒注意！  
井戸水、湧き水を使用して飲食店等を営むには、水質検査、検査成績書の保存、殺菌装置等の点検が必要です。水源の汚染や殺菌装置の作動不良は、#食中毒 発生の危険が高まります。使用水の管理を徹底してください。

**井戸水、湧き水で調理する事業者の方へ**  
水質検査や殺菌装置の点検などを行い、使用水を管理しましょう。

午後5:15 · 2025年8月26日 · 2.4万 件の表示

2025年1-2月  
弁当によるノロウイルス食中毒事例  
(患者数500人以上)

2025年6月  
有毒植物（イヌサフラン）  
による死亡事例

2025年8月  
湧き水による食中毒事例

# X (旧Twitter) による情報発信

## 食中毒事例の発生状況等に応じた情報発信

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin\_ANZEN

飲食店の皆様へ  
「新鮮だから安全」は間違いです！

生や生焼けの #鶏肉 による、#カンピロバクター 食中毒を防ぐために  
中心部までしっかりと加熱した鶏肉を提供しましょう。

mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

午後5:00 · 2025年6月6日 · 257.7万 件の表示

2025年6月  
加熱不十分の鶏チャーシューによる食中毒事例  
(カンピロバクターがXでトレンド入り)

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin\_ANZEN · 2時間

【#ふぐの肝臓を食べないでください】  
ふぐの肝臓を食べたことによる #食中毒 が発生しています。ふぐは、ふぐ毒 (テトロドトキシン) を持っており、食べられる種類や部位が決まっています。肝臓等のふぐの有毒部位は天然や養殖に関わらず絶対に食べないでください！

mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

1 68 76 1.2万

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin\_ANZEN

【#ふぐの素人調理は危険！#釣り をされる皆様へ】  
ふぐは、種類により有毒部位が異なり、皮や身も有毒なふぐもいます。ふぐ処理者の資格を持たない方がふぐを調理するのは非常に危険です。釣ったふぐは決して自分で調理せず、人へも譲らないでください。

■詳しくは  
mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

釣りをされる皆様へ

厚生労働省

ふぐによる食中毒を予防しましょう

2025年7月  
ふぐ肝臓による食中毒事例が続けて発生

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin\_ANZEN

【#食中毒 に注意】  
生のお肉には食中毒菌が付着している危険性があります。また、加熱が不十分な生焼けのお肉でも食中毒の可能性あります。  
#ハンバーグ などお肉はよく焼いて食べましょう！

#お肉はしっかり焼いて食べようね

mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

午後5:00 · 2025年9月9日 · 5.1万 件の表示

2025年9月  
レアハンバーグを原因とする食中毒疑い事例  
(重症者も確認)

厚生労働省  
食品安全情報  
X (旧Twitter)

https://x.com/Shokuhin\_ANZEN

@Shokuhin\_ANZEN

# X (旧Twitter) による情報発信

## 時宜に応じた情報発信

### ゴールデンウィーク (有毒植物・イベント)

### 催事 (土用の丑)

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin\_ANZEN

【GW中も要注意！#有毒植物による#食中毒が発生しています】  
 ちょっと待って！そのニラ、本当にニラですか？  
 庭に生えていたスイセンをニラと間違えて調理し、食べてしまったことによる食中毒が続発しています。食用として植えた覚えのない植物は食べないでください。

[mhlw.go.jp/stf/seisakunit...](http://mhlw.go.jp/stf/seisakunit...)

スイセン (有毒植物) の誤食に注意！

ニホンスイセンの葉	ニラの葉 (食用)
 <p style="font-size: 2em; color: red; font-weight: bold;">有毒</p>	

午後0:00 - 2025年5月1日 - 2.5万 件の表示

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin\_ANZEN

【GWもいつもより多い注文受注に注意】  
 調理施設のキャパオーバーが疑われる #食中毒 が発生しています。  
 受注数が増えると、いつもどおりの十分な加熱、速やかな冷却、手洗いができなくなります。  
 衛生管理が疎かにならないよう、作業能力の範囲内で食品を提供しましょう。

[mhlw.go.jp/content/111305...](http://mhlw.go.jp/content/111305...)

総合的に食中毒のリスクが高まります！

十分な加熱ができていますか？ (中心温度75℃(食以上))

- 焼く 焼ける 炒める
- 煮る 一度に調理する食材の量が、いつもより多くなる
- 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く
- 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る
- 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く 焼く
- 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る 煮る

速やかに冷却・冷却・保管ができていますか？ (2時間以内に21℃以下)

- 時間 時間 時間 時間 時間 時間 時間 時間 時間 時間
- 場所 場所 場所 場所 場所 場所 場所 場所 場所 場所
- 冷却機 冷却機 冷却機 冷却機 冷却機 冷却機 冷却機 冷却機 冷却機 冷却機

いつも通り作業をしますか？

- モノ モノ モノ モノ モノ モノ モノ モノ モノ モノ
- ヒト ヒト ヒト ヒト ヒト ヒト ヒト ヒト ヒト ヒト
- 場所 場所 場所 場所 場所 場所 場所 場所 場所 場所

キャパオーバーが疑われる過去の食中毒事例

発生年	発生場所	発生施設	発生品	発生人数	発生原因
2024年	東京都	飲食店	カレー	11名	加熱不足
2023年	東京都	飲食店	カレー	11名	加熱不足

午後0:00 - 2025年4月25日 - 1,014 件の表示

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin\_ANZEN

【催事での食品提供 #食中毒 に注意!】  
 衛生的な作業が可能な範囲で提供し、原材料や食品の温度管理の徹底、調理する人の丁寧な手洗いの徹底で食中毒予防を！

[mhlw.go.jp/content/111305...](http://mhlw.go.jp/content/111305...)

催事 で食品を提供される方へ

衛生管理が  
疎かにならないよう、  
作業能力の範囲内で  
食品を提供しましょう。



午後5:00 - 2025年7月14日 - 4万 件の表示

# 有毒植物における食中毒予防

## 毒 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、**食中毒**が発生しています。有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は

**絶対に**

**採らない! 食べない!**  
**売らない! 人にあげない!**

- 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物と一緒に栽培するのはやめましょう。
- 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

### <食用と間違いやすい有毒植物の例>

#### スイセン 及び スノーフレーク



**【中毒症状】**  
食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。  
(スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。)

**【間違えやすい植物】**  
・ニラ など  
(スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)

#### バイケイソウ



**【中毒症状】**  
嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。

**【間違えやすい植物】**  
・オオバギボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニクなど

#### イヌサフラン



**【中毒症状】**  
嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。

**【間違えやすい植物】**  
(葉)  
・ギョウジャニンニク  
・ギボウシ と類似。(球根)  
・ジャガイモ  
・タマネギ など

#### グロリオサ



**【中毒症状】**  
口腔・咽頭灼熱感、発熱、下痢、背部疼痛などが発症し、臓器の機能不全などにより、死亡することもある。

**【間違えやすい植物】**  
・ヤマノイモ

野草を食べて体調が悪くなったなら、すぐに医師の診察を!  
見分けに迷ったら、食べないでください!

### (厚労省の対応)

都道府県に対し、一般のほか、**高齢者施設等**を通じた効果的な広報、食品等関係事業者に**注意喚起**を実施するよう通知。

高齢者の誤食・中毒・死亡が多発!

その植物、有毒かも?

有毒植物を原因とする

食中毒患者の**約半数**が**60歳以上**です\*

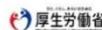
\*平成24年～平成25年の植物性自然毒による食中毒患者発生状況(厚労省)より作成(%)



- × 植えた覚えのない植物は食べない
- × 観賞植物は有毒のものも! 野菜と一緒に栽培しない
- × 山菜も危険! 有毒植物が混じっていることがあります

まちがいに食用だと判断できない植物は  
採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

野草を食べて体調が悪くなったなら、すぐに医師の診察を



## 観賞用植物の誤食に注意!

**!** 観賞用植物には食べると有毒なものもあります。野菜などの食用植物と一緒に栽培しないでください!

- 植物の種類や名前を書いた札を立てるなど、栽培しているものが分かるようにする。
- 食用植物と観賞用植物を近くに植えない。観賞用植物は、畑や菜園から離れた場所で明確に区別して栽培する。

**!** 子どもや認知機能の低下している方が誤って食べてしまわないよう注意しましょう!

- 判断できない人が誤って口にしないよう簡単に手の届く範囲で栽培しない。球根を放置しない。
- 何かを植えたら、家族にも伝えましょう。

**!** 食用として植えた覚えのない植物は食べないでください!

- 有毒植物には、野菜や食用植物と非常に似たものがあります。
- 種が飛んできたり、以前に植えたものが再び生えてくることもあります。

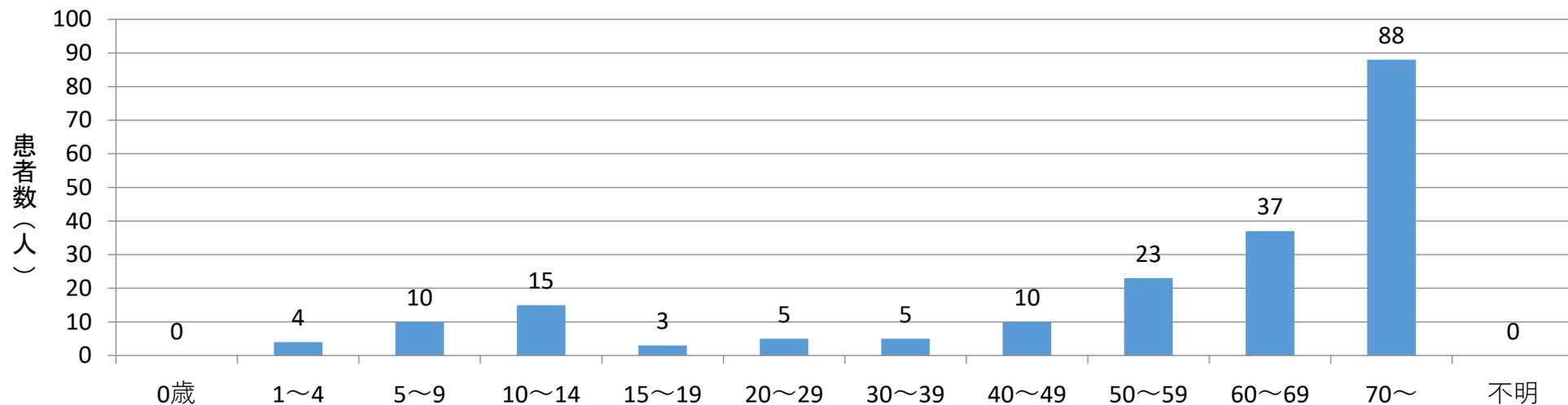
まちがいに食用だと判断できない植物は  
採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

体調が悪くなったなら、すぐに医師の診察を

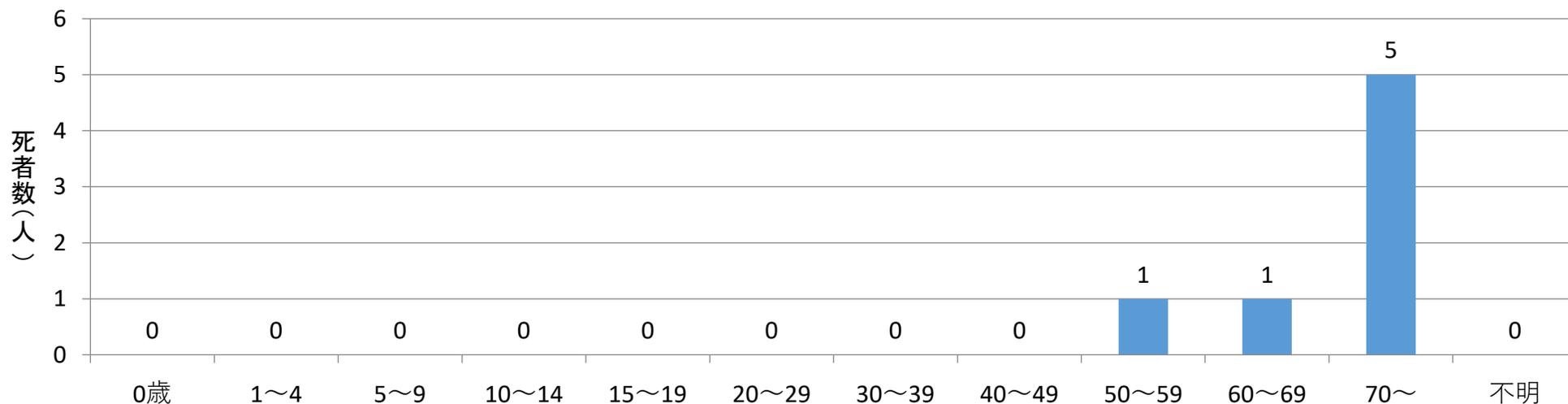


# 植物性自然毒による患者年齢別発生状況（令和3年～令和7年）

## 植物性自然毒による患者数（2021～2025）キノコ及びジャガイモを除く



## 植物性自然毒による死者数（2021～2025）キノコ及びジャガイモを除く



# 過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成28年～令和7年）

植物名	間違えやすい植物の例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	平成28～令和7年			令和7年		
		事件数	患者数	死者数	事件数	患者数	死者数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	74	227	1	7	15	0
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	11	184	0	0	0	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	6	18	0	0	0	0
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	22	35	0	3	4	0
クワズイモ	サトイモ	18	50	0	0	0	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	22	30	13	2	3	1
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	11	18	1	2	2	0
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	2	3	0	1	1	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	4	4	0	0	0	0
観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	2	4	0	0	0	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	1	2	0	0	0	0
キダチタバコ	カラシナ、カラシ	1	3	0	0	0	0
ユウガオ	ヒヨウタン ※まれに高ククルピタシン含量のユウガオによる中毒もある。苦みの強いものは摂食しない方がよい。	12	27	0	2	4	0
ヒガンバナ	ニラ、ノビル、タマネギ	1	2	0	0	0	0
タガラシ	セリ	1	1	0	0	0	0
その他（タマスダレ、ヒメザゼンソウ、グロリオサ等）		27	58	2	2	15	0
不明		3	22	0	0	0	0
合計		218	688	17	19	44	1

# 毒キノコにおける食中毒予防

(厚労省の対応)  
都道府県に対し、一般のほか、食品関係事業者に注意喚起を実施するよう通知するだけでなく、農林水産省宛て関係機関及び関係団体に対して周知を呼びかけるよう依頼した。

ちょっと待って!

## それ 毒キノコかも!

食中毒は毎年発生! 危険なキノコが身近にあります

食用キノコに **そっくり** な毒キノコがあります  
「自分は大丈夫」と思わず、必ず確認しましょう!

あの茶色のキノコは、前に木で見た食べられるキノコだな!

食用と間違えやすい「毒キノコ」を確認(裏面へ)!

まちがいに食中毒だと判断できないキノコは  
採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

野生のキノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!

## 毒キノコに要注意!

食中毒は毎年発生! 危険なキノコが身近にあります

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは

**絶対** 採らない! 食べない!  
売らない! 人にあげない!

- ◆ キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!
- ◆ 気温の高い夏の後に過度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生する可能性があります

ツキヨタケ	テングタケ
 <p><b>中毒症状</b> 食後30分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす。</p> <p><b>間違えやすい食用きのこ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ヒラタケ</li> <li>・ムキタケ</li> <li>・シイタケ</li> </ul>	 <p><b>中毒症状</b> 食後30分程度で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の中毒症状が現れる。</p> <p>神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、痙攣等で、呼吸困難になる場合もあり、1日程度で回復するが、古くは死亡例もある。</p>
クサウラベニタケ	ドクツルタケ
 <p><b>中毒症状</b> 食後20分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の消化器系の中毒を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。</p> <p><b>間違えやすい食用きのこ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ウラベニホテイシメジ</li> <li>・ホンシメジ</li> <li>・ハタケシメジ</li> </ul>	 <p><b>中毒症状</b> 食後6-24時間程度でコレラ様の症状(嘔吐、下痢、腹痛)が現れるが1日でおさまる。</p> <p>その後24-72時間程度で内臓の細胞が破壊され肝臓肥大、黄疸、胃腸の出血などの肝臓、腎機能障害が現れ、死亡する場合があります。</p>

※出典: 厚生労働省ウェブサイト(自然毒のリスクプロファイル)

# 毒キノコによる食中毒発生状況（種類別発生状況）（平成28年～令和7年）

きのこの種類	間違えやすい食用キノコの例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	平成28～令和7年			令和7年		
		事件数	患者数	死者数	事件数	患者数	死者数
ツキヨタケ	ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ	105	298	0	9	32	0
クサウラベニタケ	ウラベニホテイシメジ, ホンシメジ, ハタケシメジ	25※	73※	0※	1	3	0
テングダケ	—	13	21	0	1	1	0
ドクササコ	ナラタケ, ホテイシメジ, アカハツ, チチタケ	8	17	0	2	5	0
イボテングタケ	—	4	6	0	1	2	0
カキシメジ	ニセアブラシメジ, チャナメツムタケ, シイタケ	8	25	0	0	0	0
イッポンシメジ	—	3※	5※	0※	0	0	0
オオシロカラカサタケ	—	10	16	0	0	0	0
ニセショウロ	—	2	3	0	0	0	0
ハイイロシメジ	—	2	4	0	1	1	0
ヒカゲシビレタケ	シロマツタケモドキ, ハラタケ, ツクリタケ	1	2	0	0	0	0
タマゴダケモドキ	キタマゴタケ	2	2	0	0	0	0
ドクツルタケ	シロマツタケモドキ, ハラタケ, ツクリタケ	2※※	3※※	2※※	0	0	0
ニセクロハツ	クロハツ, クロハツモドキ	2	2	1	0	0	0
その他	—	14※※	33※※	1※※	0	0	0
不明	—	14	38	1	1	2	0
合計		215	548	5	16	46	0

※イッポンシメジ、クサウラベニタケが疑われるので、両方に計上している（R3年）  
 ※※ドクツルタケ、コテングタケモドキが疑われるので、両方に計上している（R6年）。

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

# 毒キノコによる食中毒（月別発生状況）

