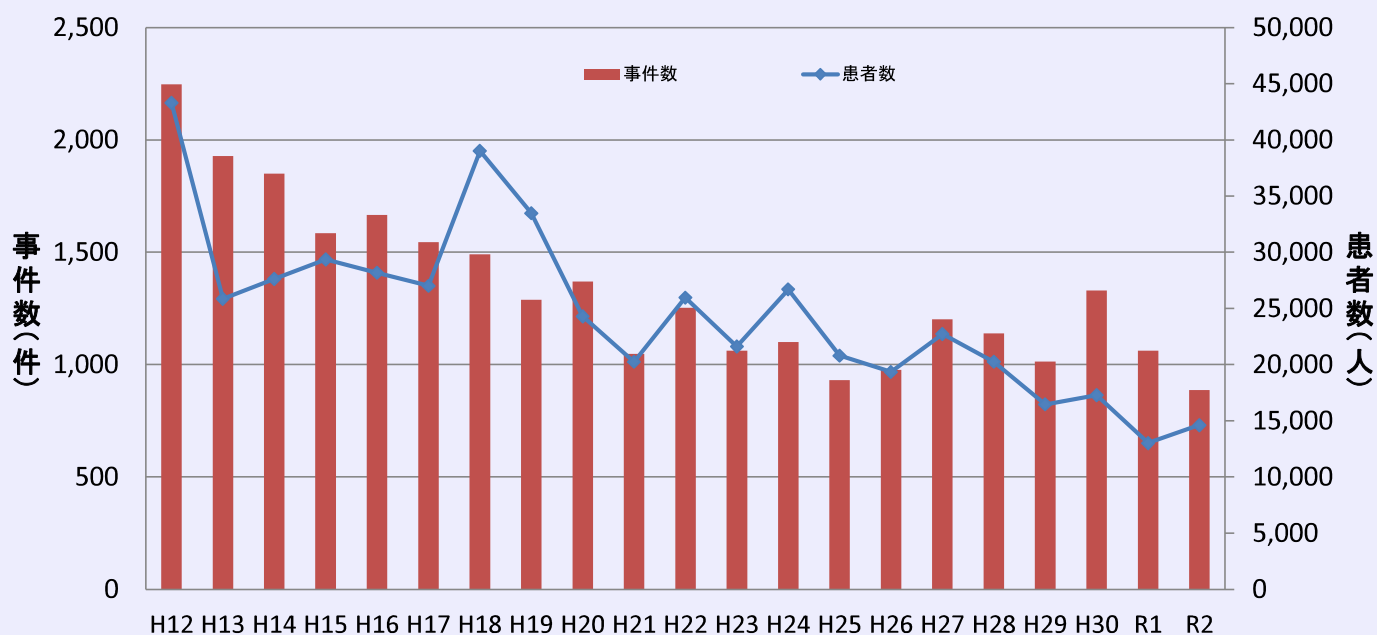


# 令和2年食中毒発生状況(概要版)



## 食中毒事件数・患者数の推移(全体)

	事件数	患者数	死亡者数
H30年	1,330	17,282	3
R1年	1,061	13,018	4
R2年	887	14,613	3

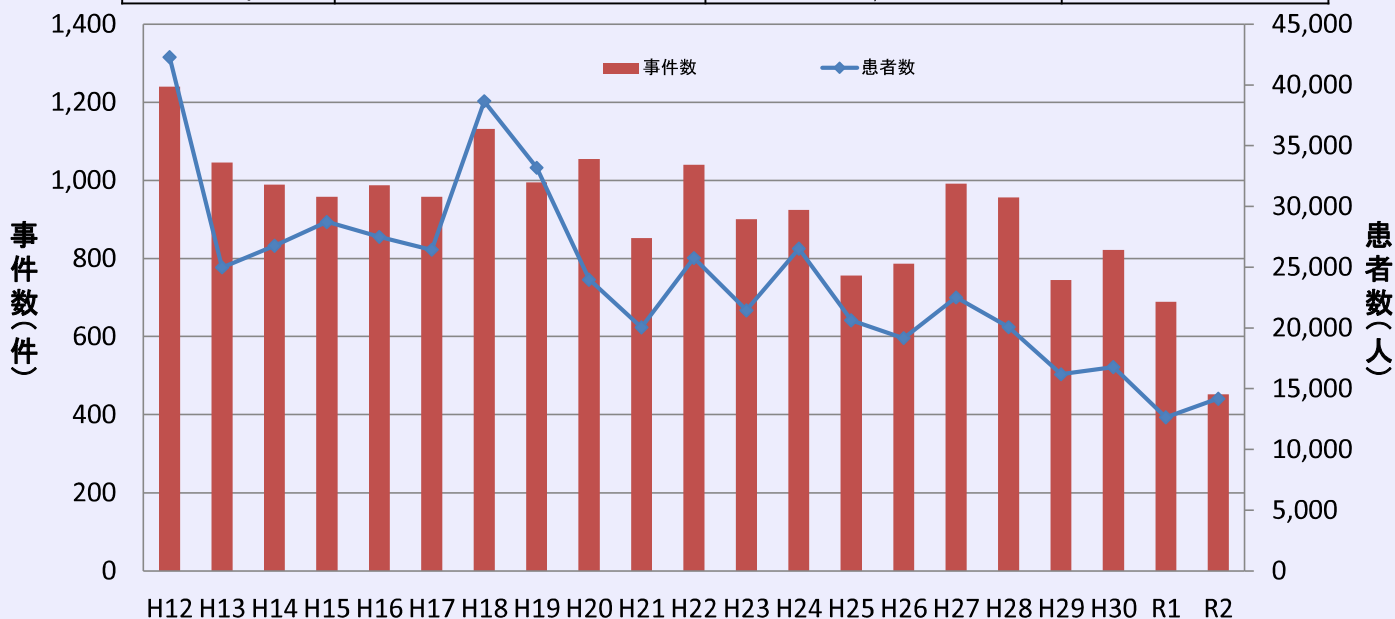


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 食中毒事件数・患者数の推移(患者数2人以上の事例)

	事件数	患者数	死亡者数
H30年	822	16,774	1
R1年	689	12,646	2
R2年	452	14,178	2



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

# 患者数500人以上の食中毒事例(令和2年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品	病因物質名	患者 数	死者 数	摂食者 数
1	埼玉県	2020/6/26	飲食店	海藻サラダ	病原大腸菌O7H4	2,958	0	6,762
2	大田区	2020/8/28	仕出屋	不明(仕出し弁当)	毒素原性大腸菌O25 (LT産生)	2,548	0	37,441
3	山形県	2020/12/21	仕出屋	不明(当該施設が 調製した弁当)(推定)	ノロウイルスGⅡ	559	0	1,983

# 死者が発生した食中毒事例(令和2年)

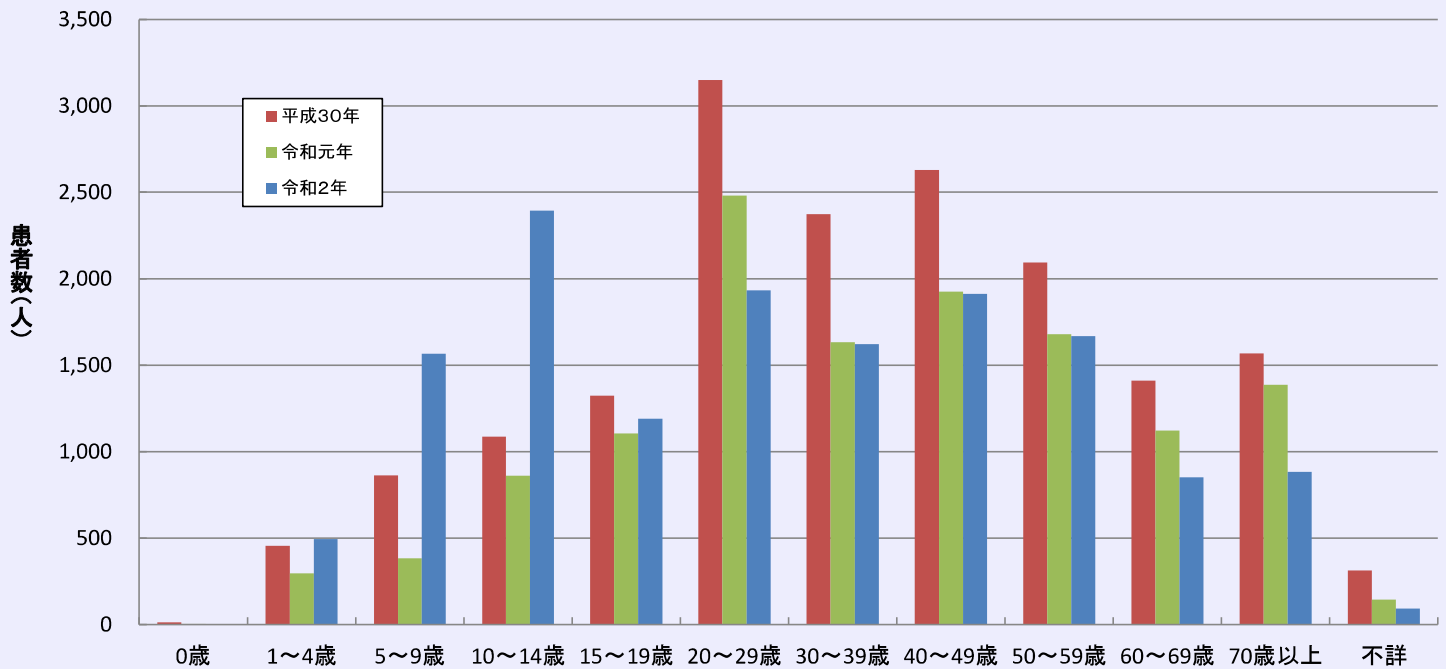
	都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者 数	死者年齢
1	鹿児島県	2020/1/31	家庭	グロリオサ球根 (推定)	自然毒 植物性自然毒	1	1	2	男:70歳~
2	栃木県	2020/8/2	家庭	野生のキノコ (種類不明)	自然毒 植物性自然毒	2	1	2	男:70歳~
3	徳島県	2020/10/13	家庭	ふぐ(種類不明)	自然毒 動物性自然毒	1	1	1	男:70歳~

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

# 年齢階級別食中毒患者数(平成30年～令和2年)



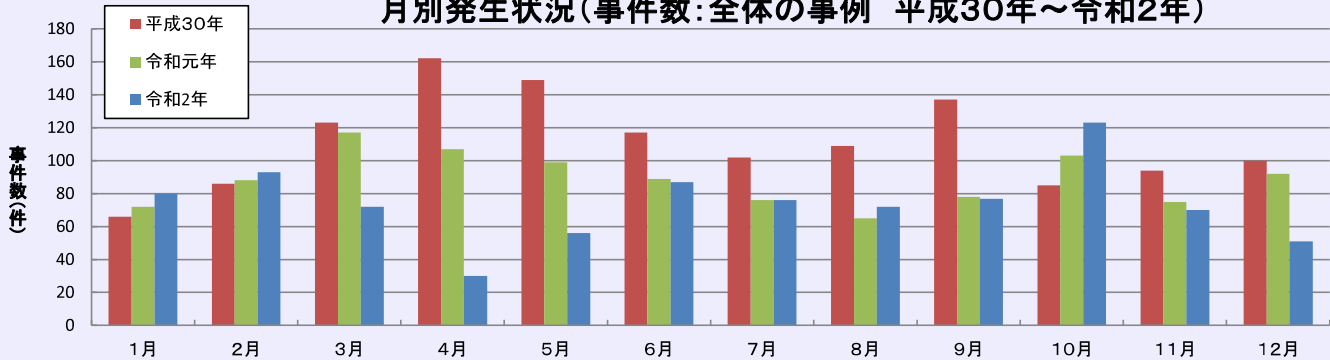
詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)8ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

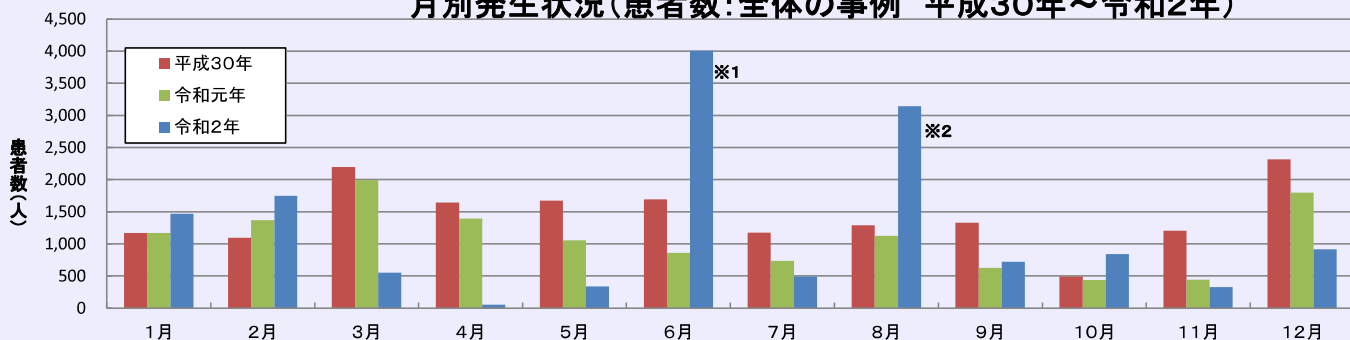


# 月別発生状況

月別発生状況(事件数:全体の事例 平成30年～令和2年)



月別発生状況(患者数:全体の事例 平成30年～令和2年)



※緊急事態宣言:令和2年4月7日～5月25日

※1:埼玉県学校給食集団食中毒事件(患者2,958人)

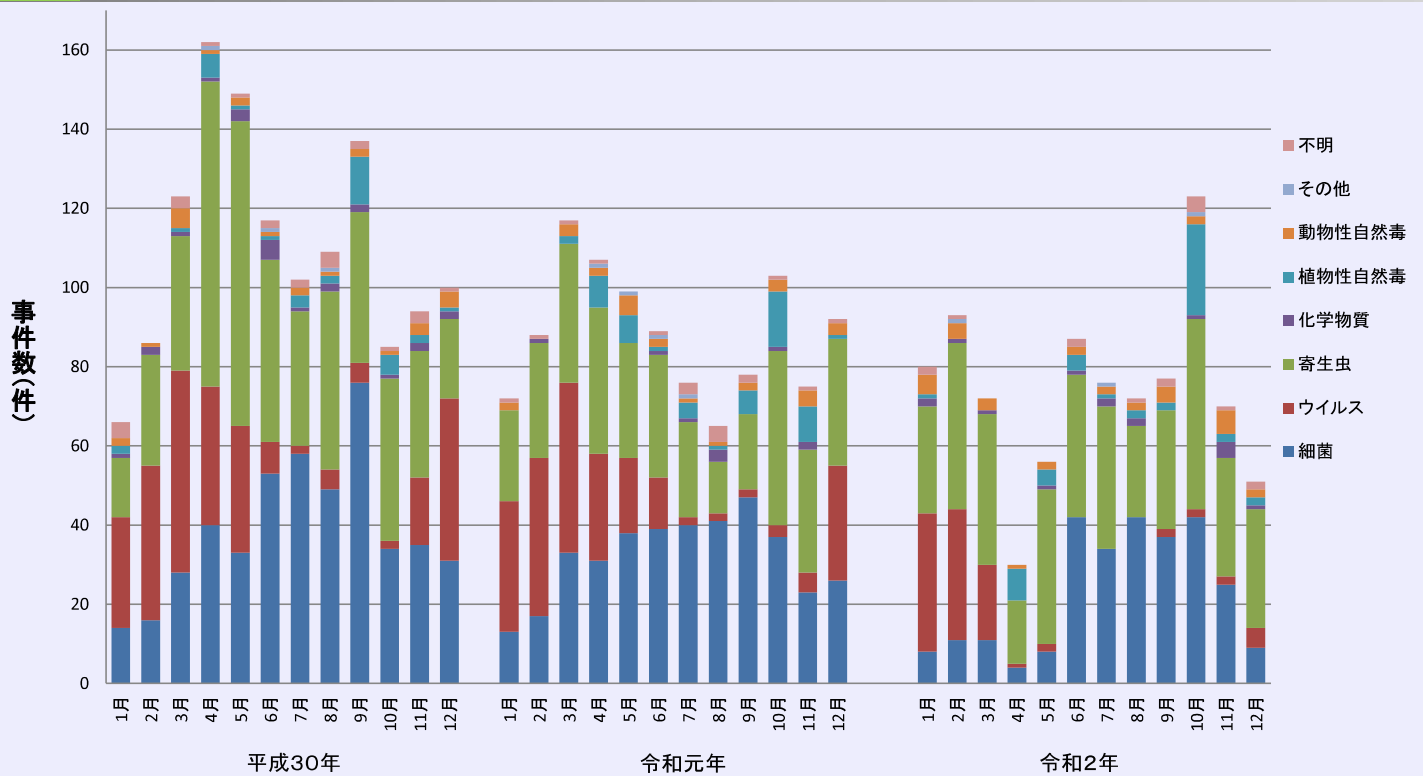
※2:大田区仕出し弁当による集団食中毒事件(患者2,548人)

詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)10・14ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 病因物質別事件数の月別発生状況(平成30年～令和2年)

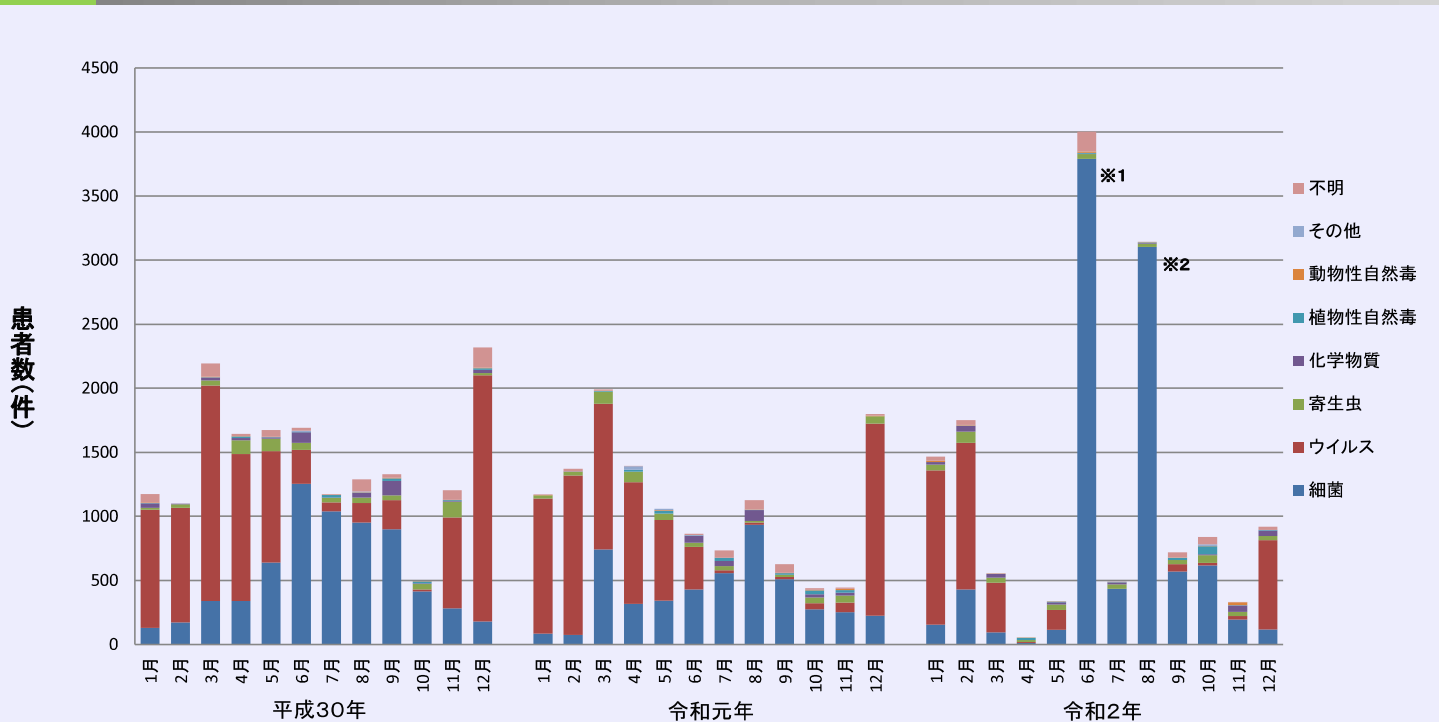


詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)12・13ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 病因物質別患者数の月別発生状況(平成30年～令和2年)



詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)16・17ページ参照

※緊急事態宣言: 令和2年4月7日～5月25日

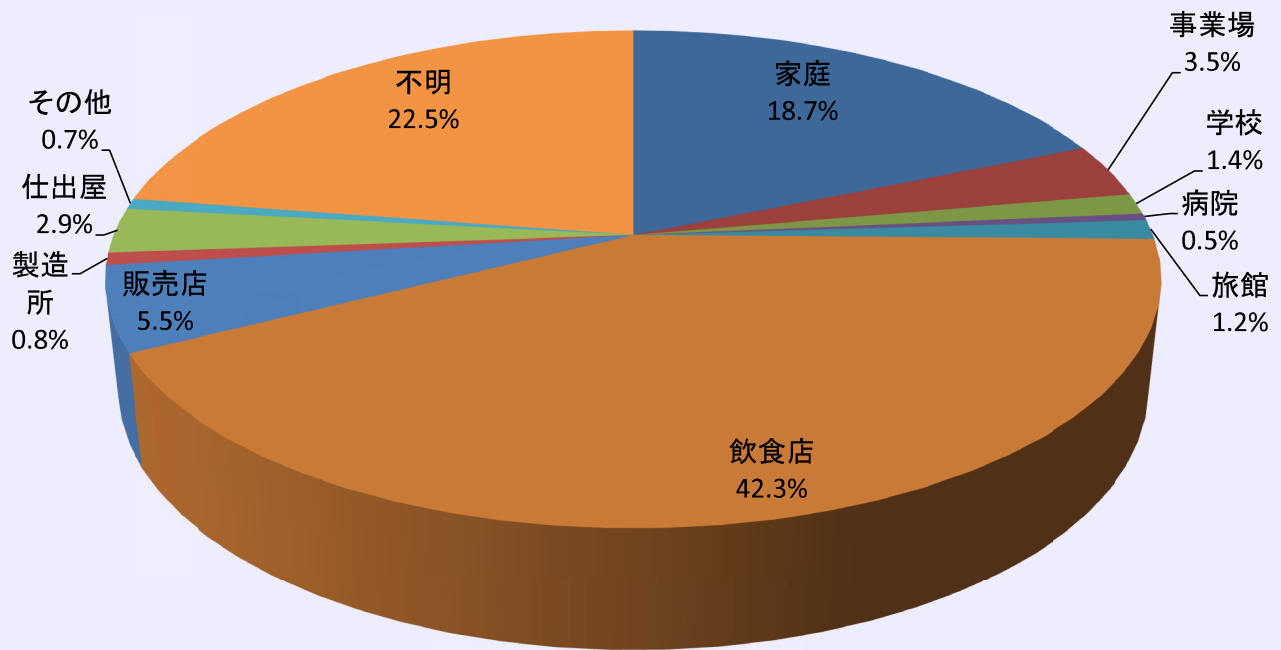
※1: 埼玉県学校給食集団食中毒事件(患者2,958人)

※2: 大田区仕出し弁当による集団食中毒事件(患者2,548人)

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 【全体】原因施設別事件数(令和2年)

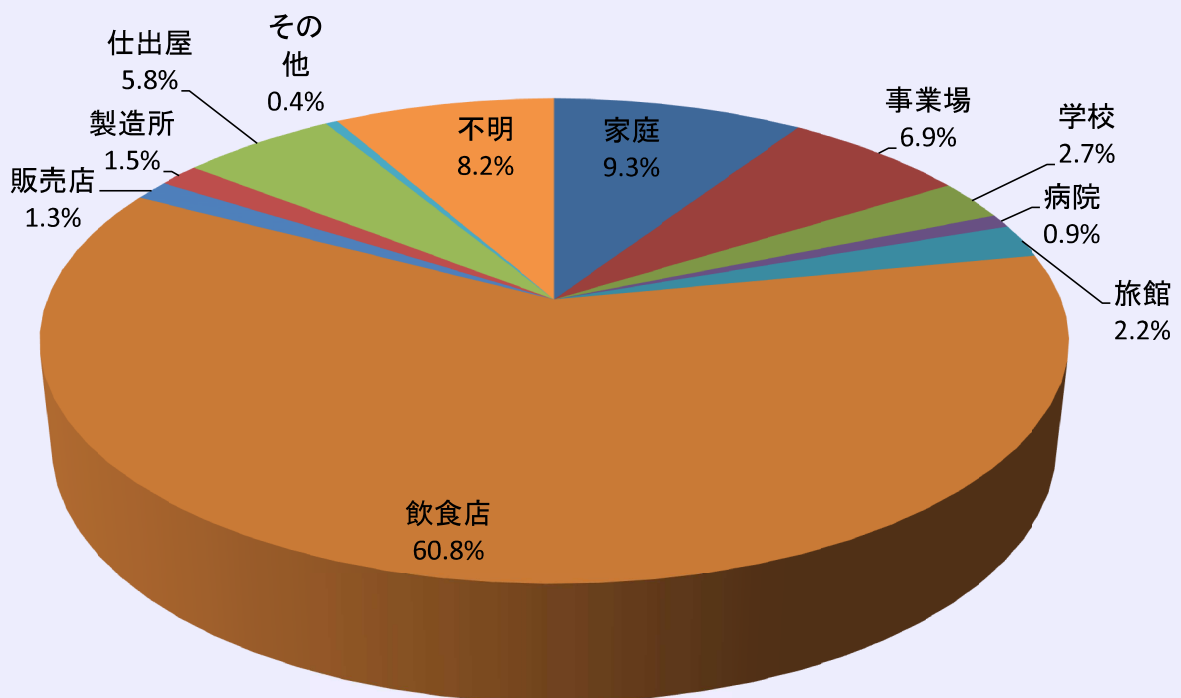


詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 【患者数2人以上】原因施設別事件数(令和2年)

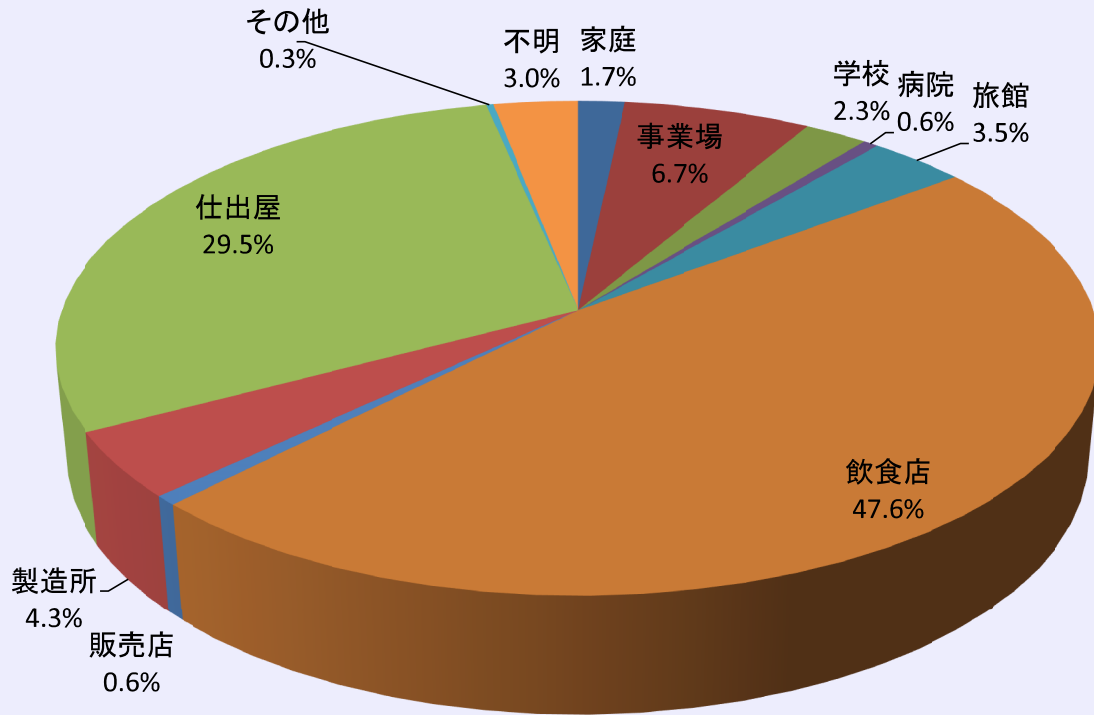


詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 【全体】原因施設別患者数(令和2年)

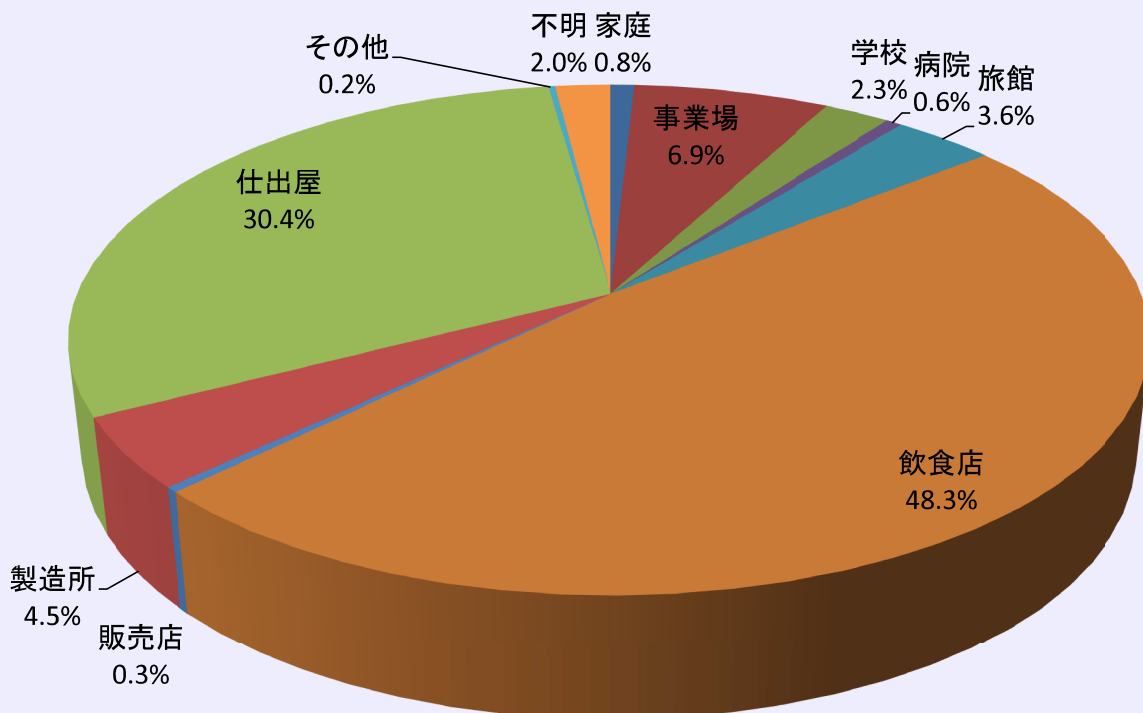


詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 【患者数2人以上】原因施設別患者数(令和2年)

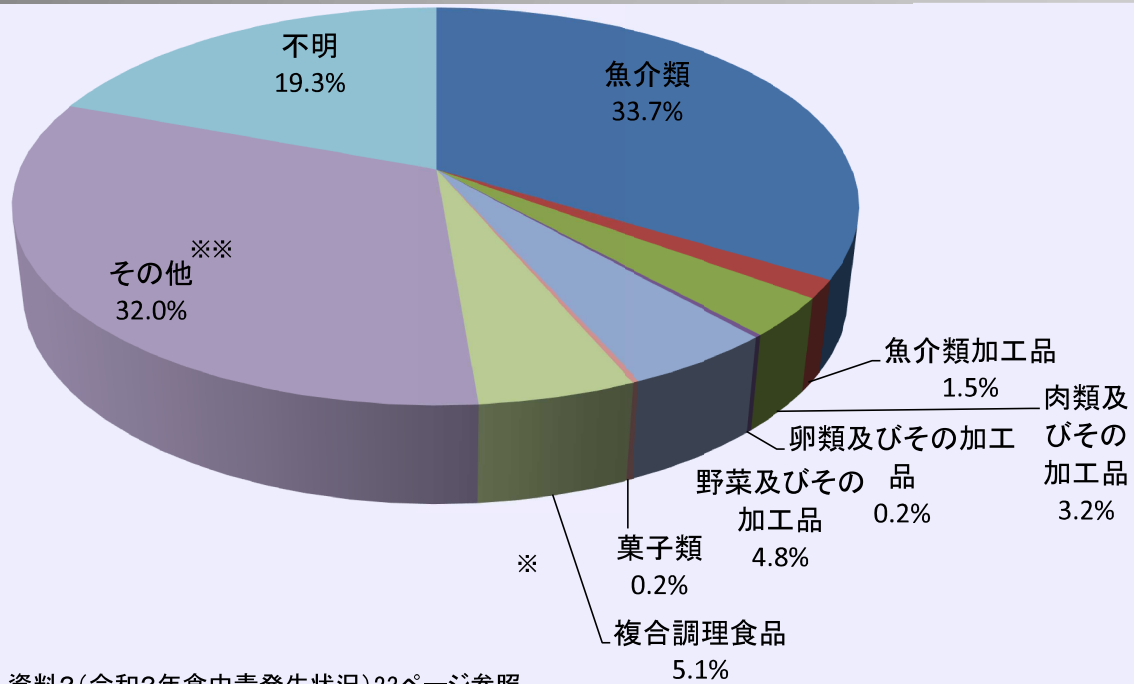


詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 【全体】原因食品別事件数(令和2年)



詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)23ページ参照

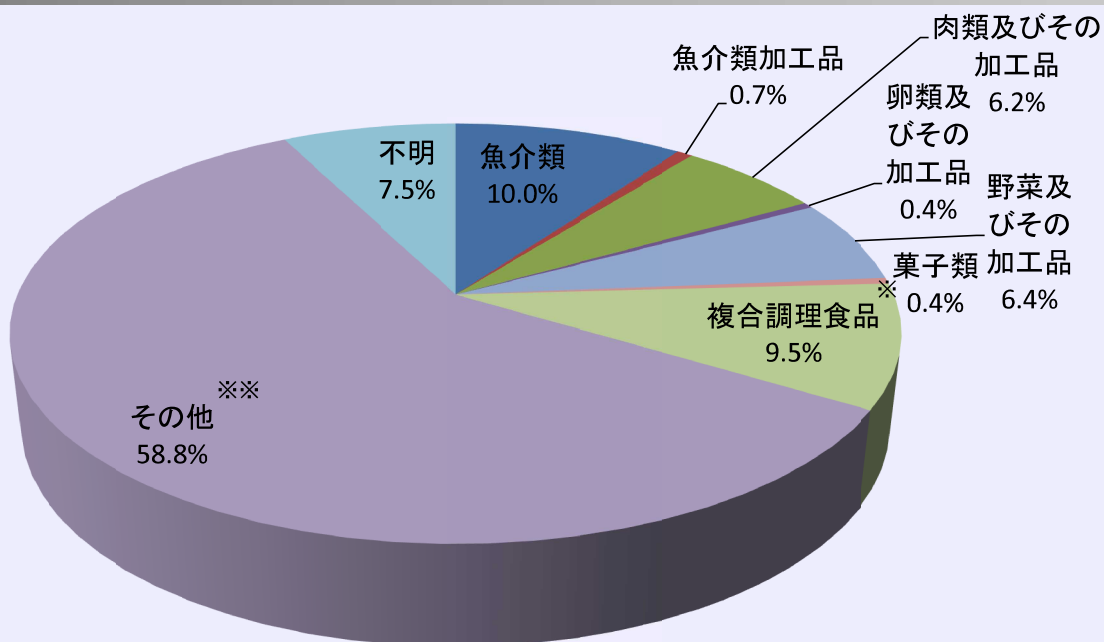
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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。

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 【患者数2人以上】原因食品別事件数(令和2年)



詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)23ページ参照

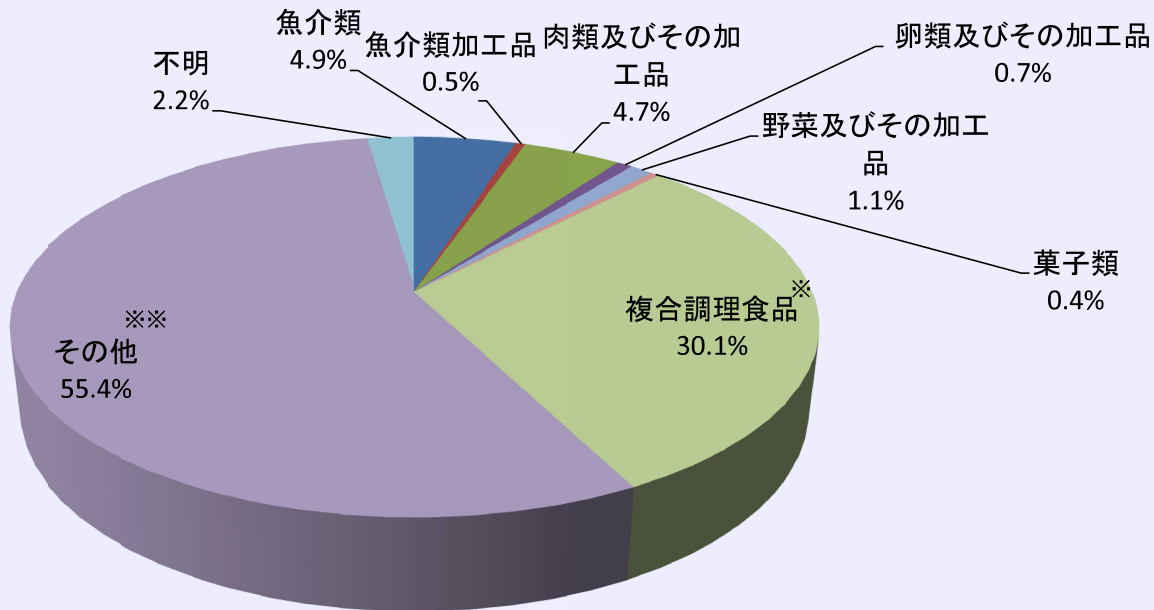
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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。

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 【全体】原因食品別患者数(令和2年)



詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)23ページ参照

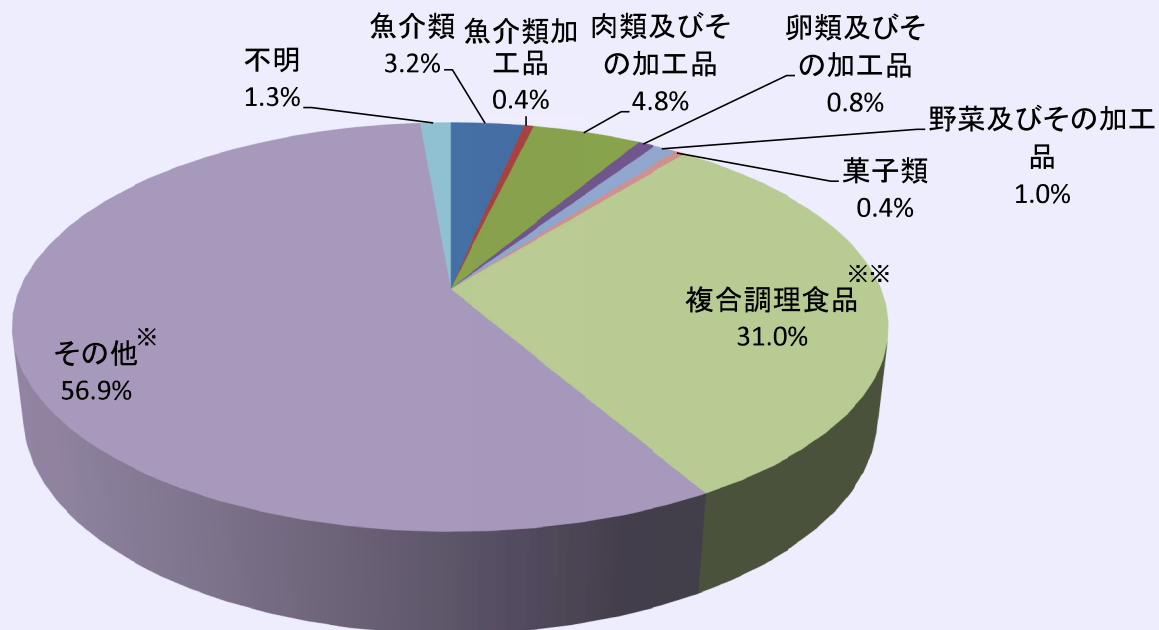
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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。

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 【患者数2人以上】原因食品別患者数(令和2年)



詳細は、資料2(平成2年食中毒発生状況)23ページ参照

※複合調理品:コロッケ、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)。

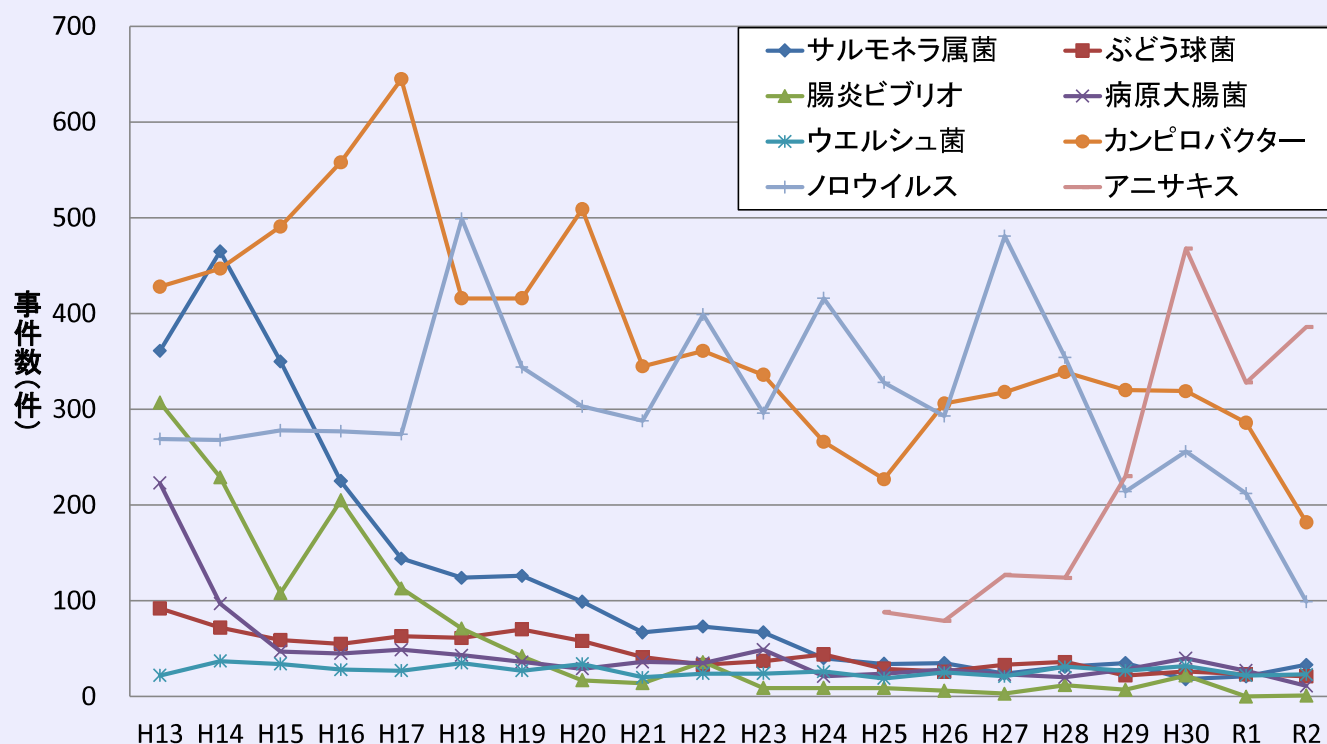
※※その他:上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」





## 病因物質別事件数の推移

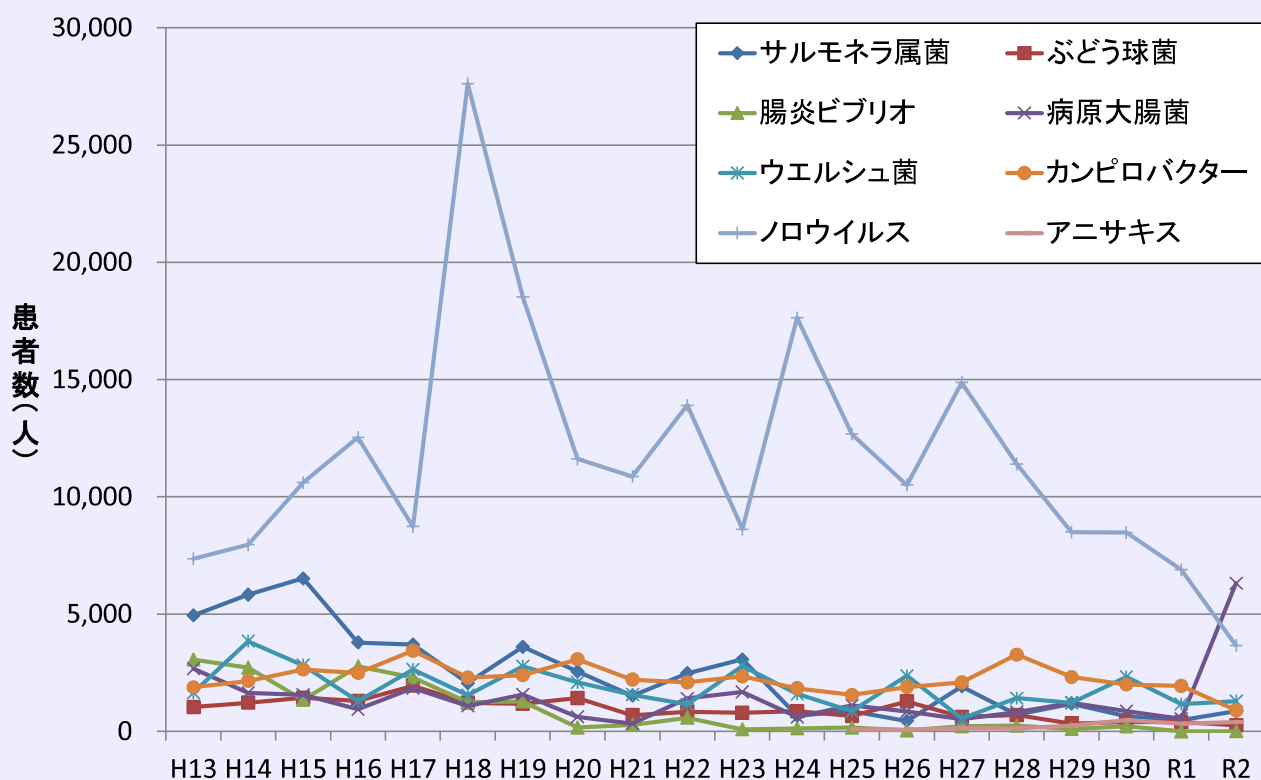


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 病因物質別患者数の推移

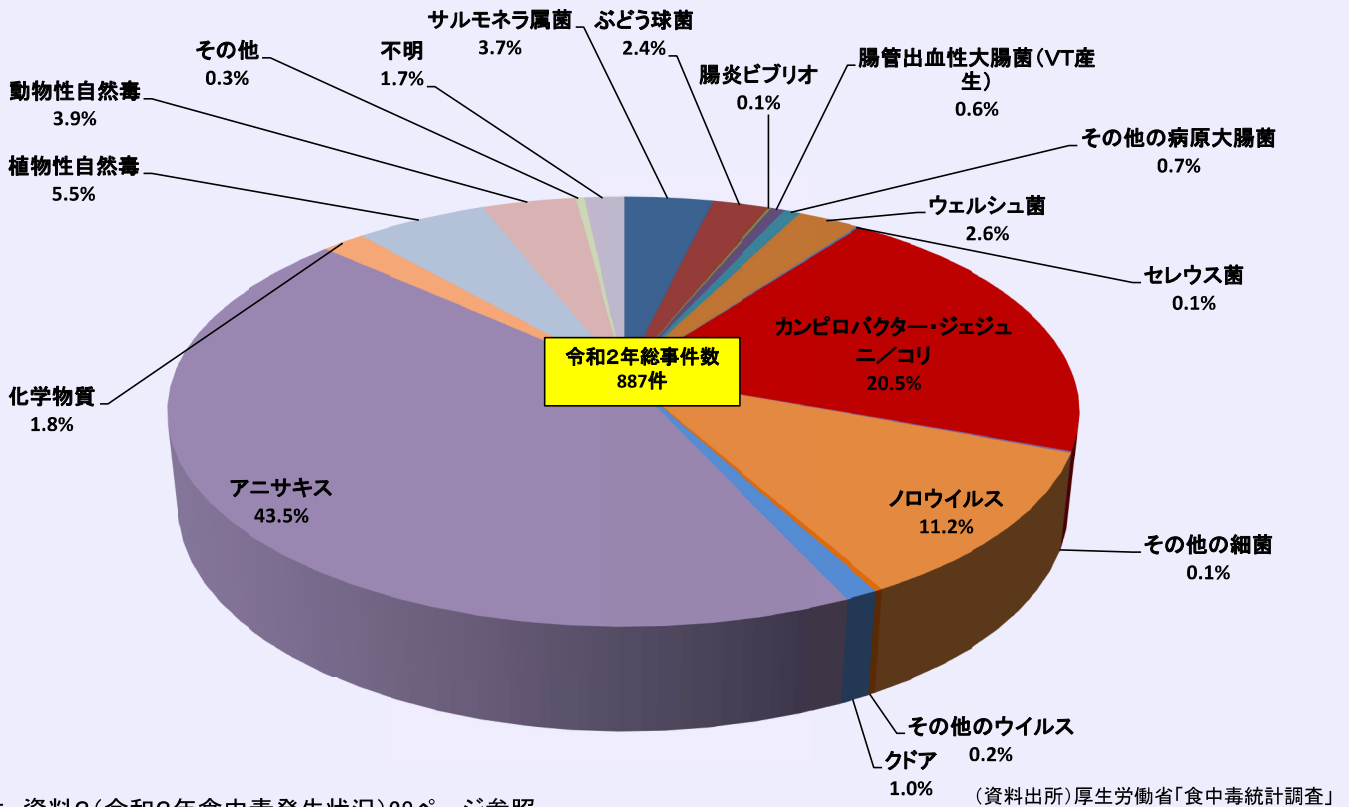


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 【全体】病因物質別事件数発生状況(令和2年)

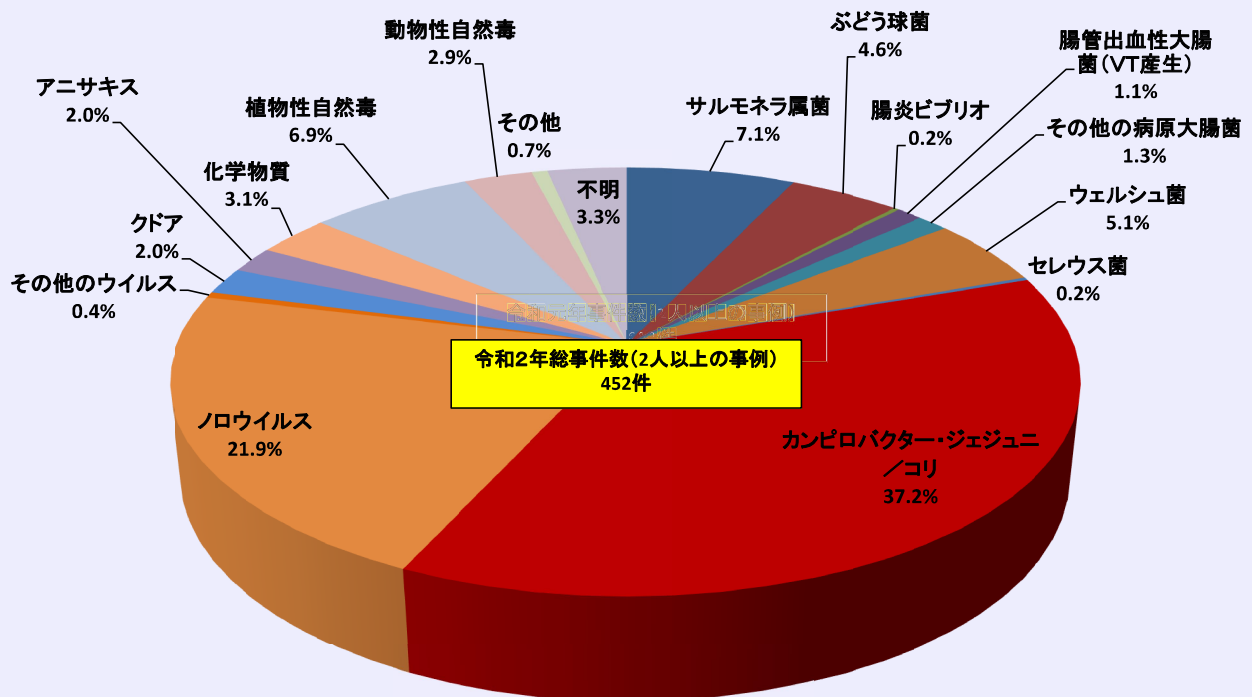


詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)28ページ参照



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 【患者数2人以上】病因物質別事件数発生状況(令和2年)

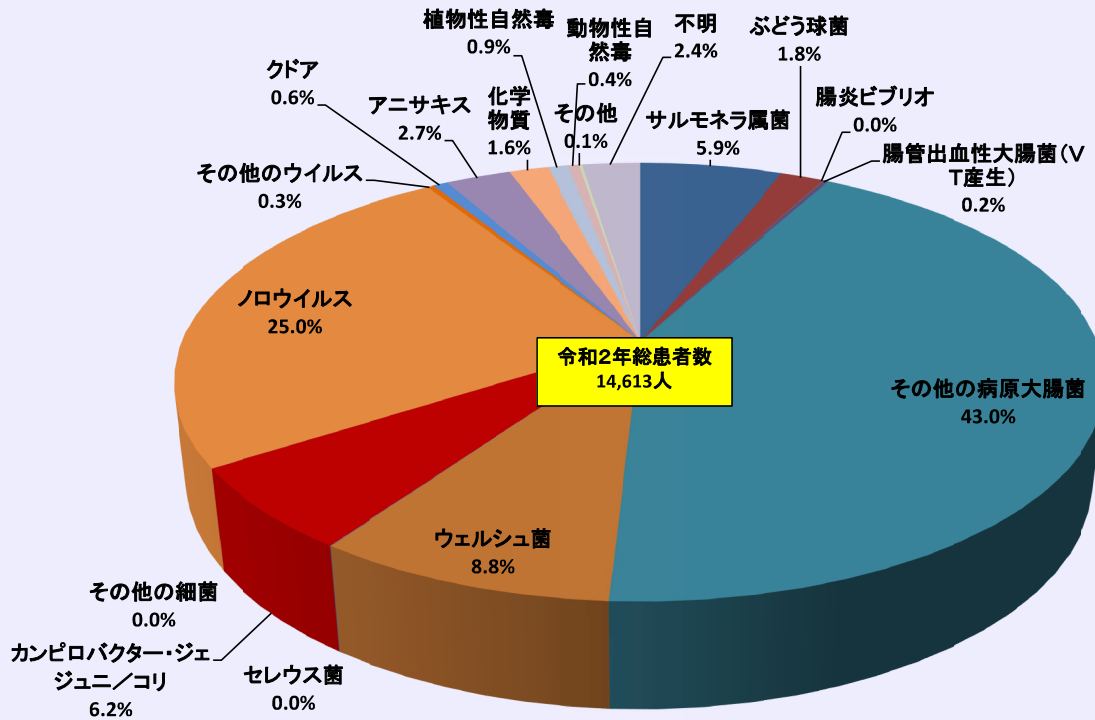


詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)28ページ参照



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 【全体】病因物質別患者数発生状況(令和2年)



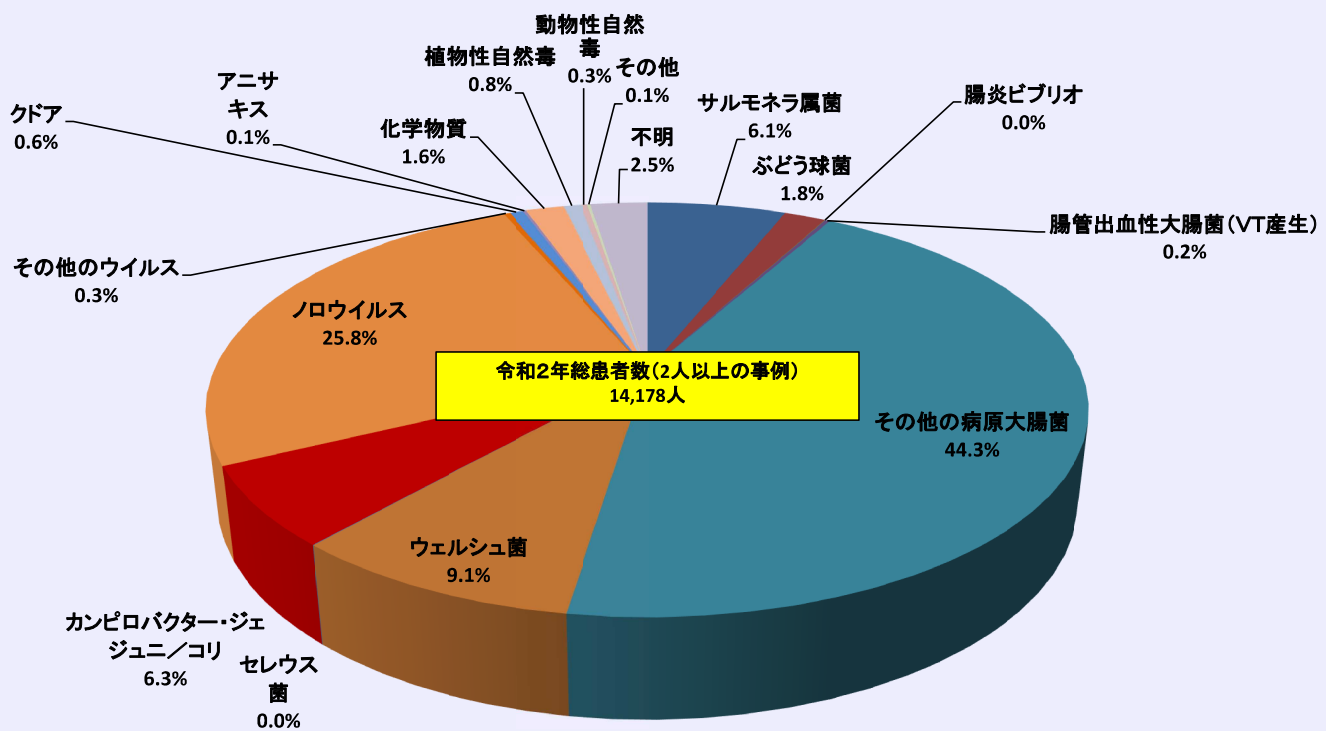
詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 【患者数2人以上】病因物質別患者数発生状況(令和2年)



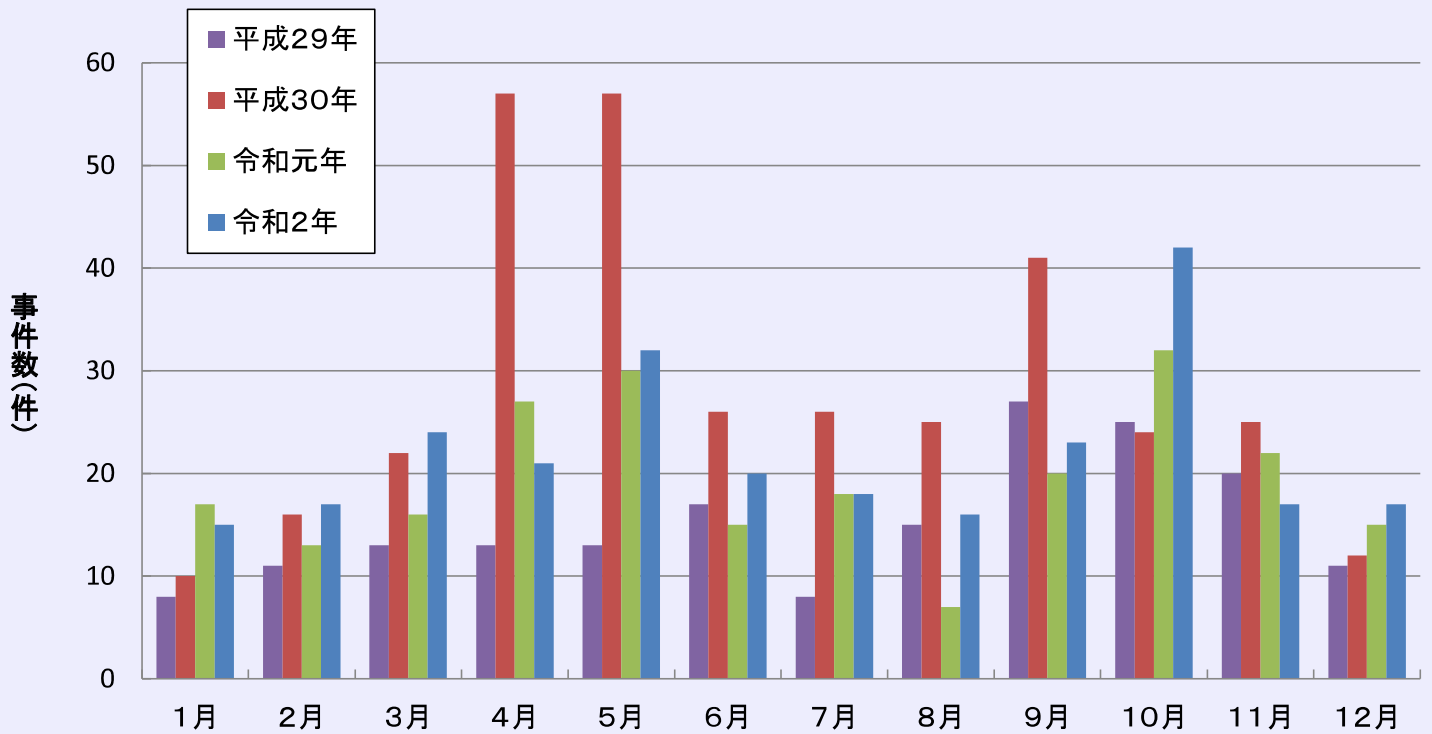
詳細は、資料2(令和2年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 摂食場所を家庭とする食中毒事件の月別発生状況



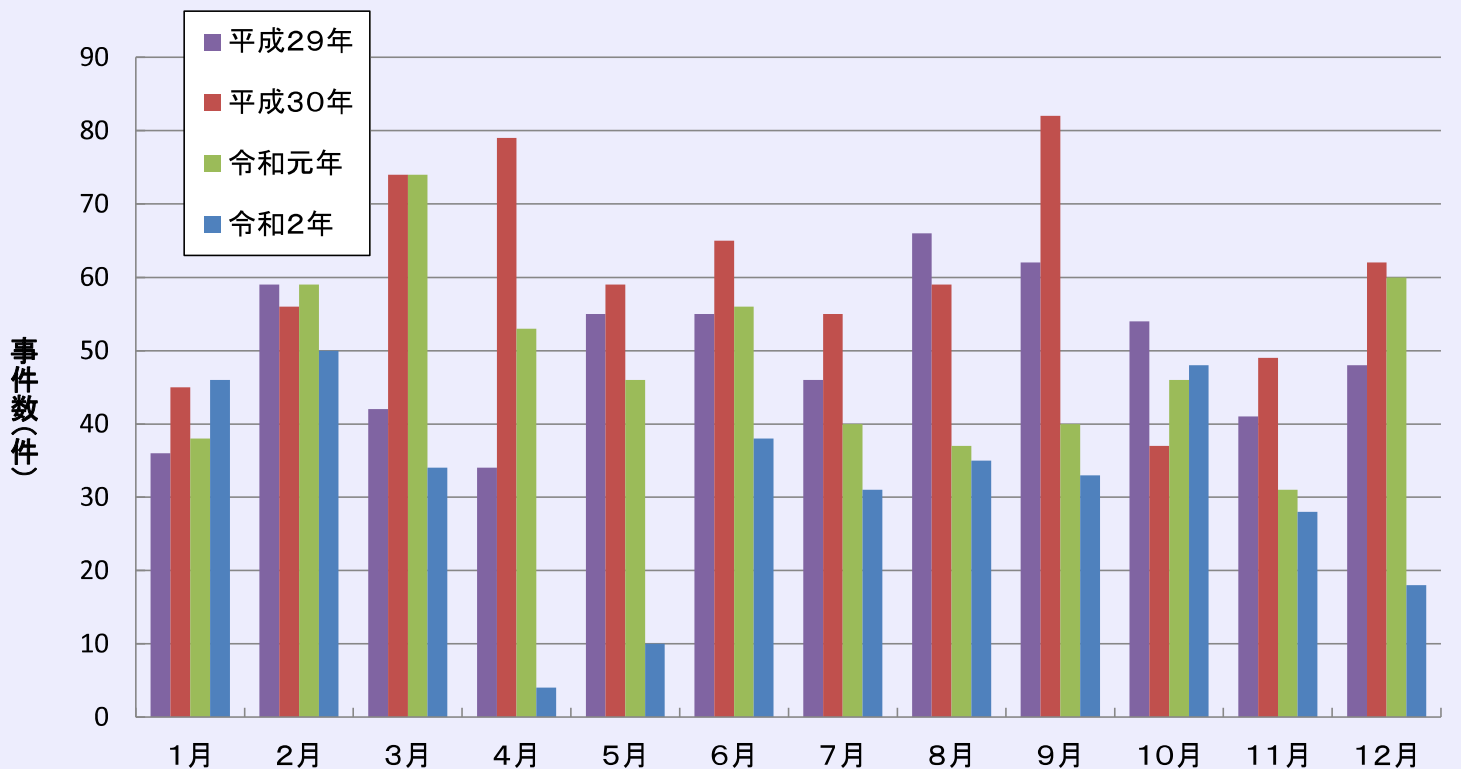
※緊急事態宣言：令和2年4月7日～5月25日

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 原因施設を飲食店とする食中毒事件の月別発生状況



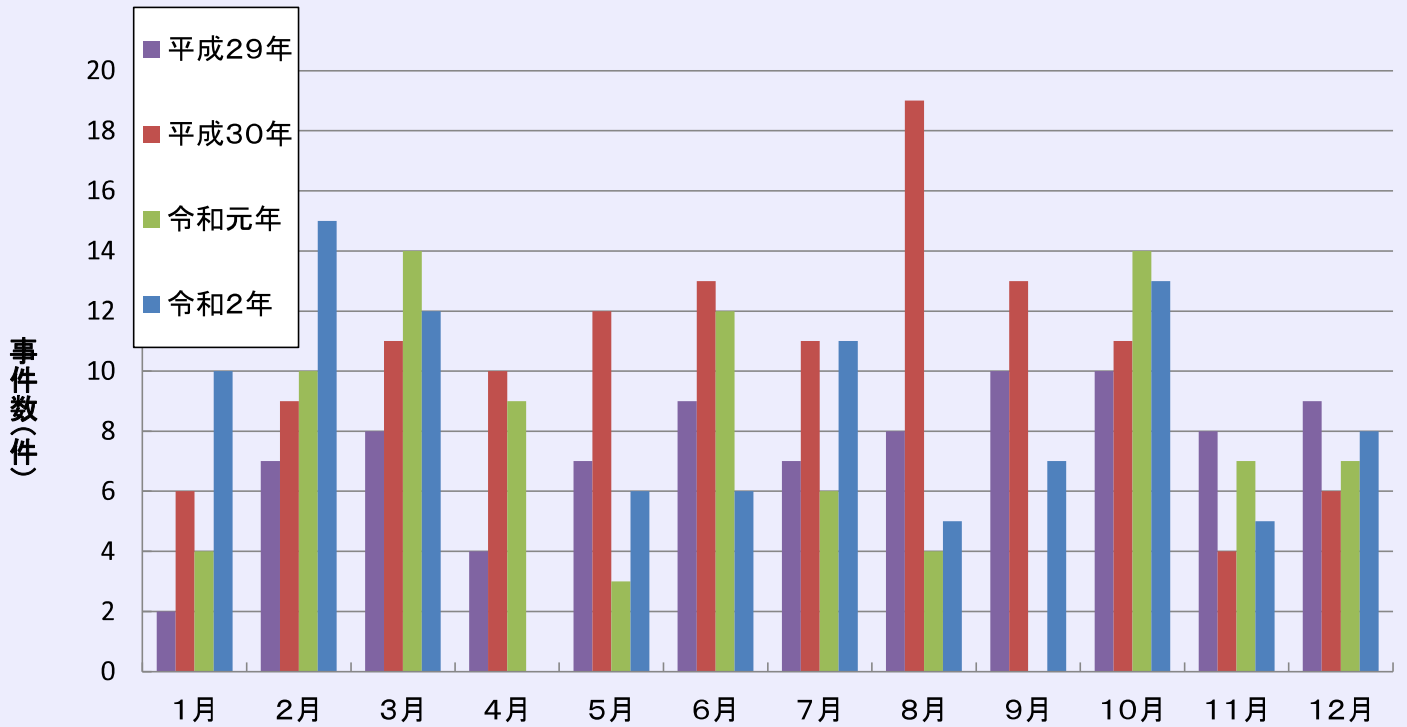
※緊急事態宣言：令和2年4月7日～5月25日

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

# 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

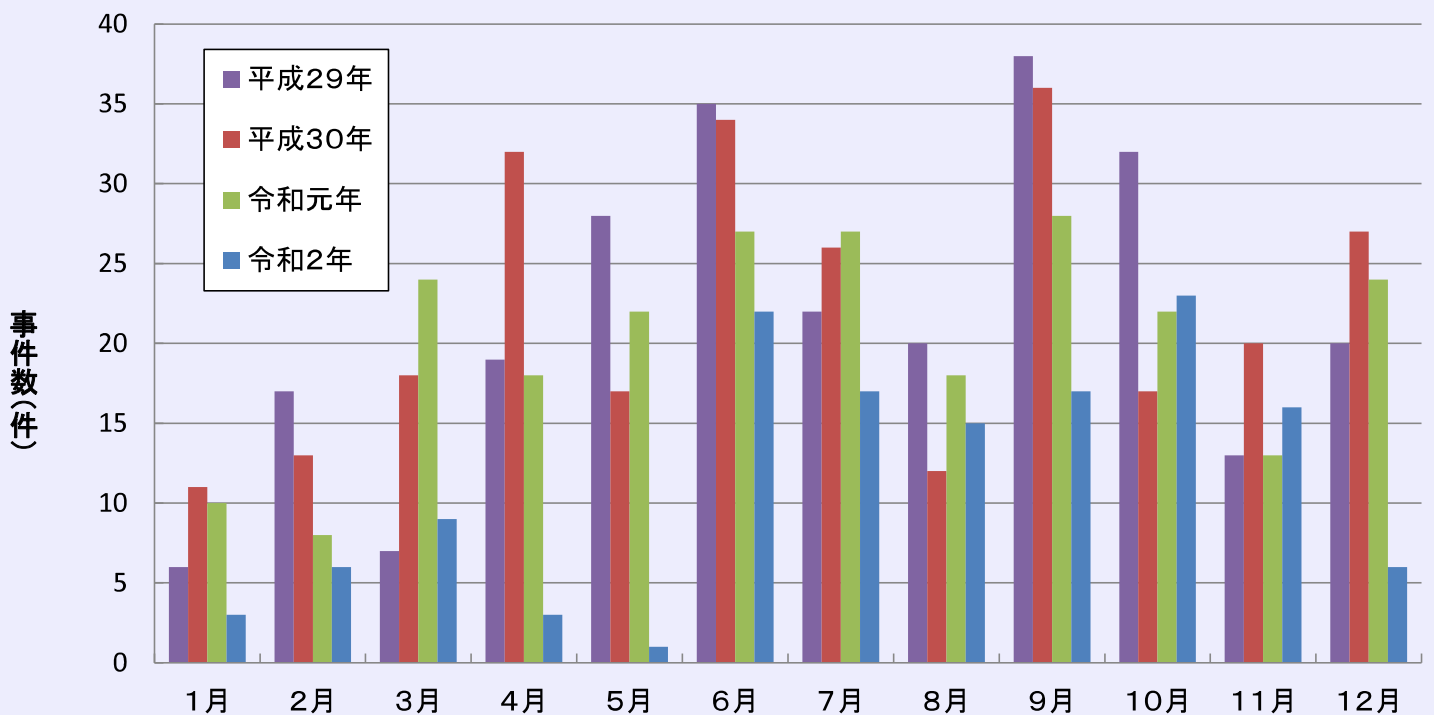


※緊急事態宣言：令和2年4月7日～5月25日

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 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

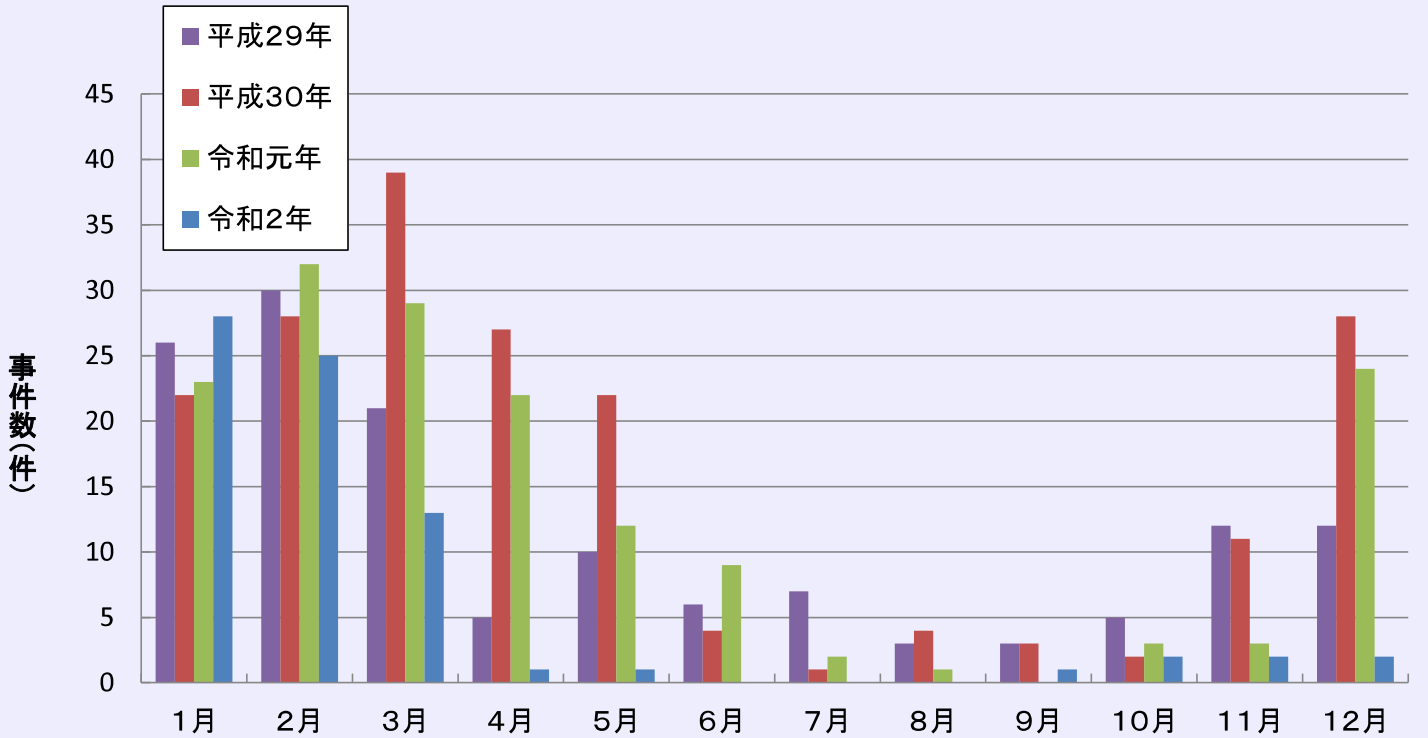


※緊急事態宣言：令和2年4月7日～5月25日

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 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



※緊急事態宣言：令和2年4月7日～5月25日

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



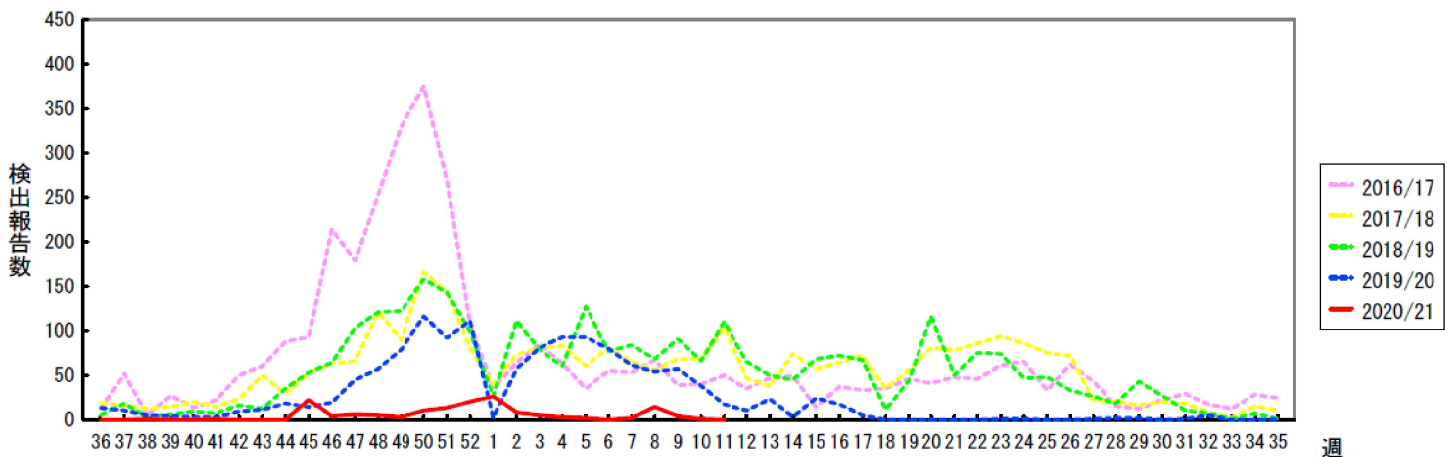
Ministry of Health, Labour and Welfare

## 週別SRSV(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、2016/17~2020/21シーズン (病原微生物検出情報：2021年3月16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：国立感染症研究所ホームページ



Ministry of Health, Labour and Welfare

発生年	原因施設が飲食店または仕出屋 かつ摂食場所家庭の事件数(件)	総事件数(件)
平成29年	20件	1,014件
平成30年	31件	1,330件
令和元年	15件	1,062件
令和2年	24件	887件

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



## 参 考 資 料



# 持ち帰り・宅配食品における食中毒予防

## (厚労省の対応)

都道府県に対し、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対して、一般的衛生管理の徹底に加えて、他に注意すべき事項を別途実施するよう指導するとともに、消費者に対しても、これら食品は速やかに喫食するよう、注意喚起する旨通知した。

(「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」薬生食監発0508第2号令和2年5月8日)

また、新たに持ち帰りや宅配等のサービスを開始する飲食店営業者向けの注意喚起のリーフレットを作成し、都道府県へ通知するほか、厚生労働省HPに公開した。

(「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について(その2)」薬生食監発0612第1号令和2年6月12日)



新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください!

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

- テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？**
  - 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
  - 水分を切る、よく蒸しめる、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう
- お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？**
  - 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
  - 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？**
  - "半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう
- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？**
  - 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
  - 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます!
- 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？**
  - 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。



※リーフレット



Ministry of Health, Labour and Welfare

# アニサキスの食中毒予防

生鮮魚介類を扱う飲食店・販売店・調理施設・給食施設などの皆さまへ

## アニサキスによる食中毒を予防しましょう

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

### アニサキスの特徴

- ◆ 寄生虫 (線虫類)
- ◆ 約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状
- ◆ アニサキス幼虫が寄生している魚介類  
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど

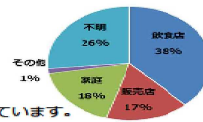


### 食中毒の症状

- アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、
- ◆ 数～十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。  
→ 急性胃アニサキス症
  - ◆ 十数時間後以降に、激しい下腹部の痛み。  
→ 急性腸アニサキス症

### 食中毒発生状況

- ◆ アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生しています。

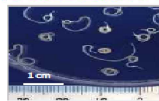


## まずは、鮮度を徹底! 目視で確認!

- ◆ 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死に、腸臓が硬化すると、内臓から筋肉に移ることが知られています。内臓が付いた魚を仕入れた場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。

- ◆ 魚の内臓を生で提供しない。
- ◆ 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。



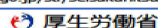
提供：東京都健康安全研究センター  
サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

## さらに、冷凍・加熱が有効!

- ◆ 冷凍する。(−20℃で24時間以上)
- ◆ 加熱する。(70℃以上、または60℃なら1分)

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」もご覧ください。  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042553.html>



Ministry of Health, Labour and Welfare



# 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、野菜と觀賞植物を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。

⚠ 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！  
見分けに迷ったら、最寄りの保健所へご相談ください！

＜食用と間違えやすい有毒植物の例＞

イヌサフラン	スイセン 及び スノーフレーク	トリカブト	ヒメザゼンソウ
<p>【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。</p> <p>【間違えやすい植物】(葉) ・ギョウジャニンニク ・ギボウシ 等類似。(球根) ・ジャガイモ ・タマネギ など</p>	<p>【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、痙攣、低体温などもある。)</p> <p>【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)</p>	<p>【中毒症状】食後10～20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】・ニリンソウ ・モミジガサ など</p>	<p>【中毒症状】食後すぐに唇のしびれ、口腔内の腫れ、胃痛などを起こす。</p> <p>【間違えやすい植物】・オオバ(ギボウシ(ウルクイ)) など</p>

厚生労働省

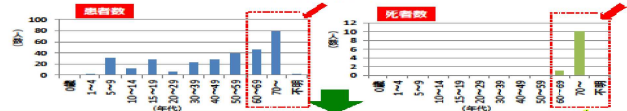
(厚労省の対応)

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。

おじいちゃん、おばあちゃん、**食べないで！**  
それ、**有毒植物**ですよ!!

⚠ **高齢者の方が、有毒植物を山菜などと間違えて食べて、死亡する事例**が発生しています。

年代別に見た有毒植物による食中毒患者数・死亡者数 (2013～2019年)  
※キノコとジャガイモを除く



⚠ 食用と**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！**

『ニラ』に似た植物が生えているわ？ 食べられるのかしら？

よくわからないものは、食べてはいけません！

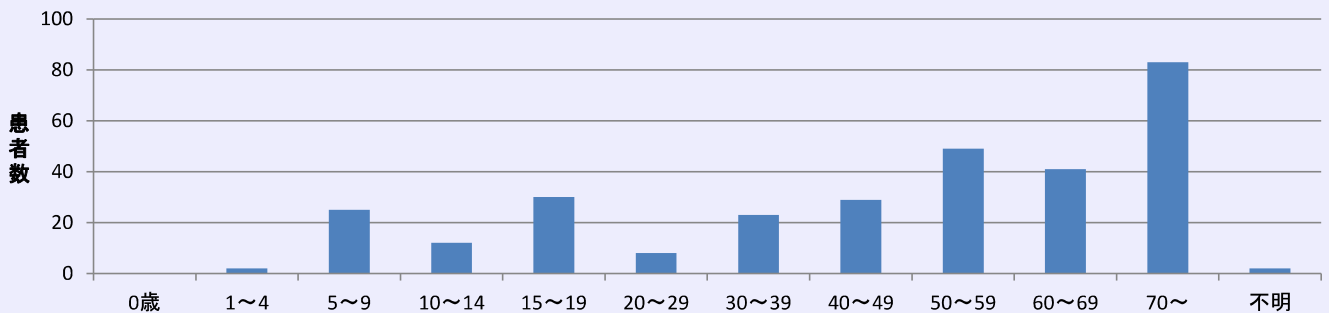
- 家庭菜園や畑などで、野菜と觀賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- 有毒植物が山菜に混じっていることがあります。食用と確実に判断できない植物を食べるのはやめましょう。
- 食用の植物だと思っても、植えた覚えのない植物を食べるのはやめましょう。

⚠ 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！

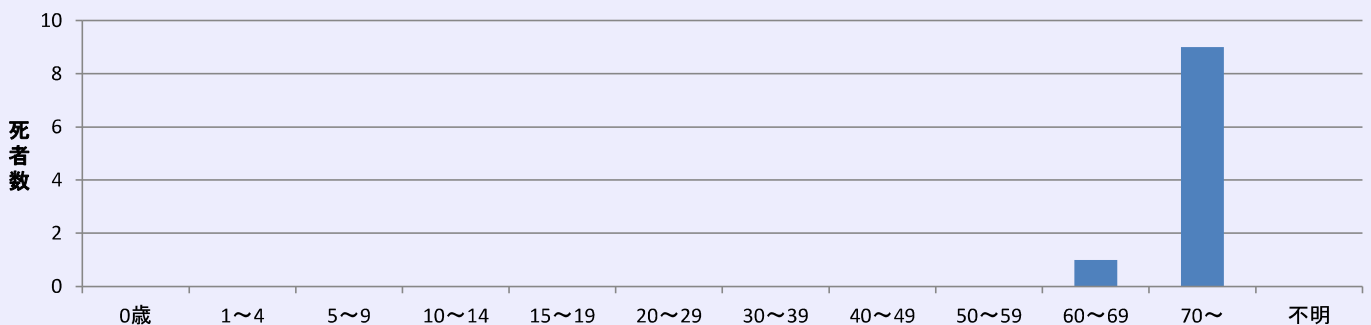
厚生労働省

## 植物性自然毒による患者年齢別発生状況(平成28年～令和2年)

植物性自然毒による患者数(2016～2020)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(2016～2020年)キノコ及びジャガイモを除く



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

## 過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成23年～令和2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23～令和2年			令和2年		
		事件数	患者数	死亡数	事件数	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	62	207	1	7	18	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。	18	285	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	13	36	0	2	6	0
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	18	40	0	3	7	0
クワズイモ	サトイモ	17	40	0	4	16	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	17	24	10	2	2	0
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	17	3	1	1	0
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	4	9	0	0	0	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	3	20	0	0	0	0
ハンリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	3	8	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、※まれに高クルビ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。	3	9	0	1	2	0
スノーフレーク	ニラ	2	5	0	0	0	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、ヒメザゼンソウ等）		9	58	0	1	1	1
不明		5	25	0	0	0	0
合計		190	793	14	21	53	1

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 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。

**毒 毒キノコに要注意**

夏の気温が高く、その後の適度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生することが考えられます。

毎年、有毒キノコを原因とする食中毒が発生しています。  
食用のキノコと確実に判断できないキノコは

**絶対に 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なら、すぐに医師の診察を！

<p><b>ツキヨタケ</b></p> <p>【中毒症状】 ツキヨタケは食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの中毒を起こす。</p> <p>【間違えやすい植物】 ・ヒラタケ ・ムキタケ ・シイタケ</p>	<p><b>クサウラボニタケ</b></p> <p>【中毒症状】 クサウラボニタケは食後20分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛など消化器系の中毒を起こす。腫瘍の分泌、腫孔の収縮、発汗などの症状も現れる。</p> <p>【間違えやすい植物】 ・クラベニホテイシメジ ・ホンシメジ ・ハタケシメジ</p>	<p><b>テングタケ</b></p> <p>【中毒症状】 テングタケは食後30分程度で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸系器の中毒症状が現れる。そのほか、神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、痙攣などで、呼吸困難になる場合もあり、1日程度で回復するが、古くは死にもある。</p>	<p><b>ニセクロハツ</b></p> <p>【中毒症状】 ニセクロハツは食後30分～数時間程度で嘔吐、下痢などの胃腸系器の中毒症状を示す。その後18～24時間ほどで中枢神経系が原因と考えられる全身筋力麻痺、呼吸困難を示し、死に至ることもある。</p>
--	---	--	---

**食べないで！**  
それ、**毒キノコ** じゃないですか!!

本年は、自ら、または家族が採取した野生キノコによる食中毒事案が増加しています。

年別（1月～10月）にみた毒キノコによる食中毒事案（原簿数）  
食中毒事案（2017～2020年）

キノコの種類	件数	患者数
ツキヨタケ	13(12)	30(29)
クサウラボニタケ	6(2)	19(6)
干鰓	2(2)	6(2)
カサシメジ	1(1)	9(2)
フユシメジ	1(1)	1(1)
クササコ	1(1)	1(1)
カササコ	1(1)	2(2)

※クサウラボニタケは、また2家及び採取した野生キノコによる食中毒事案

**絶対に 採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！**

食用と確実に判断できないキノコは、**絶対に 採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！**

（例）

<p><b>ツキヨタケ</b></p> <p>【中毒症状】 ツキヨタケは食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの中毒を起こす。</p> <p>【間違えやすいキノコ】 ・ヒラタケ ・ムキタケ ・シイタケ</p>	<p><b>クサウラボニタケ</b></p> <p>【中毒症状】 クサウラボニタケは食後20分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛など消化器系の中毒を起こす。腫瘍の分泌、腫孔の収縮、発汗などの症状も現れる。</p> <p>【間違えやすいキノコ】 ・クラベニホテイシメジ ・ホンシメジ ・ハタケシメジ</p>
---	--

キノコを食べて体調が悪くなったなら、すぐに医師の診察

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuji/kyosei/kyosei\\_kinoko\\_index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuji/kyosei/kyosei_kinoko_index.html)

厚生労働省

※リーフレット



Ministry of Health, Labour and Welfare

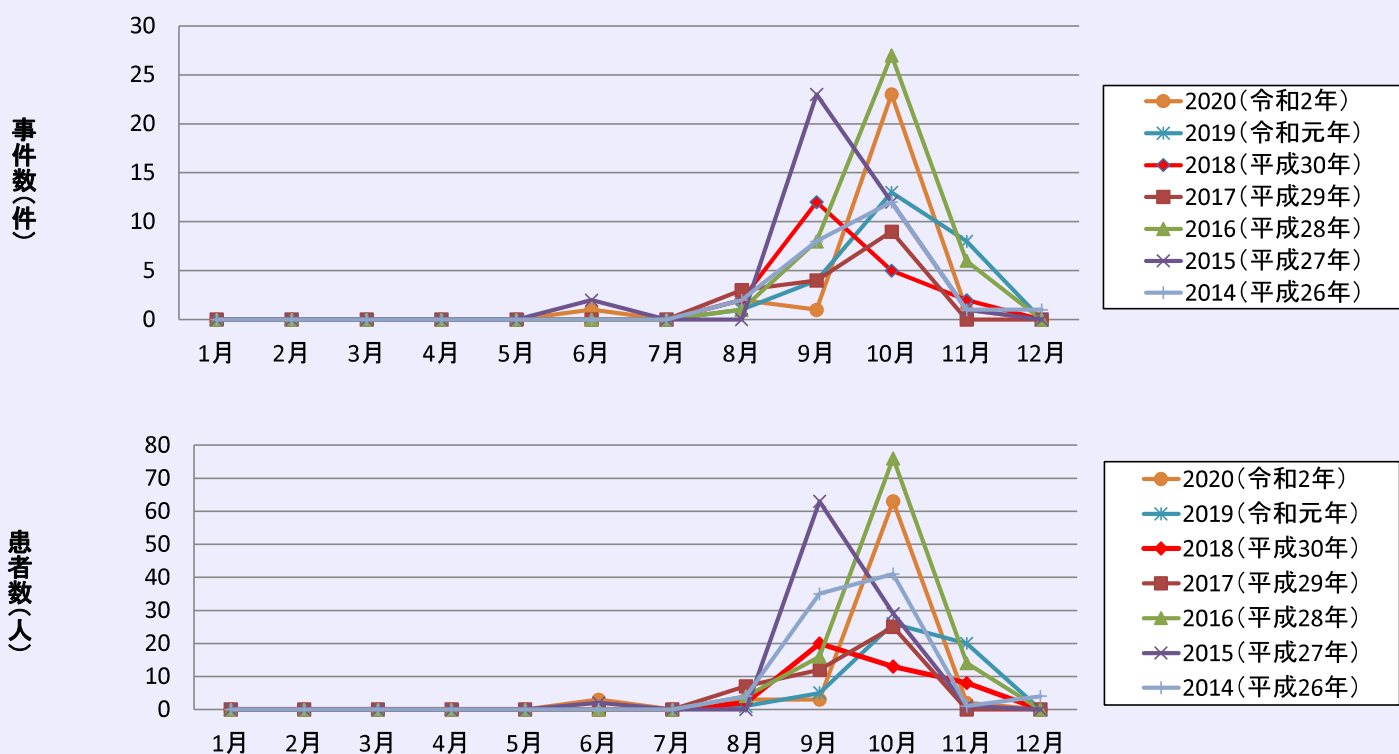
## 毒キノコによる食中毒発生状況(種類別発生状況)(平成23～令和2年)

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23～令和2年			令和2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	158	499	0	14	35	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	48	139	0	5	19	0
テングダケ	—	20	35	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	10	16	0	1	1	0
イボテングダケ	—	10	14	0	0	0	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	9	25	0	2	5	0
イッポンシメジ	—	5	16	0	0	0	0
オオシロカラカサタケ	—	7	12	0	0	0	0
ニガクリタケ	ナメコ、クリタケ、ナラタケ、ナラタケモドキ	0	0	0	0	0	0
オオワライタケ	—	3	4	0	0	0	0
ニセショウロ	—	3	6	0	0	0	0
ハイイロシメジ	—	2	4	0	0	0	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	3	3	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	1	1	0	0	0	0
ニセクロハツ	クロハツ、クロハツモドキ	1	1	1	0	0	0
オオシビレタケ	—	0	0	0	0	0	0
カブラアセタケ	—	1	1	0	0	0	0
その他	—	19	38	0	2	3	0
不明	—	26	61	2	3	10	1
合計		327	877	3	28	74	1

(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)



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

