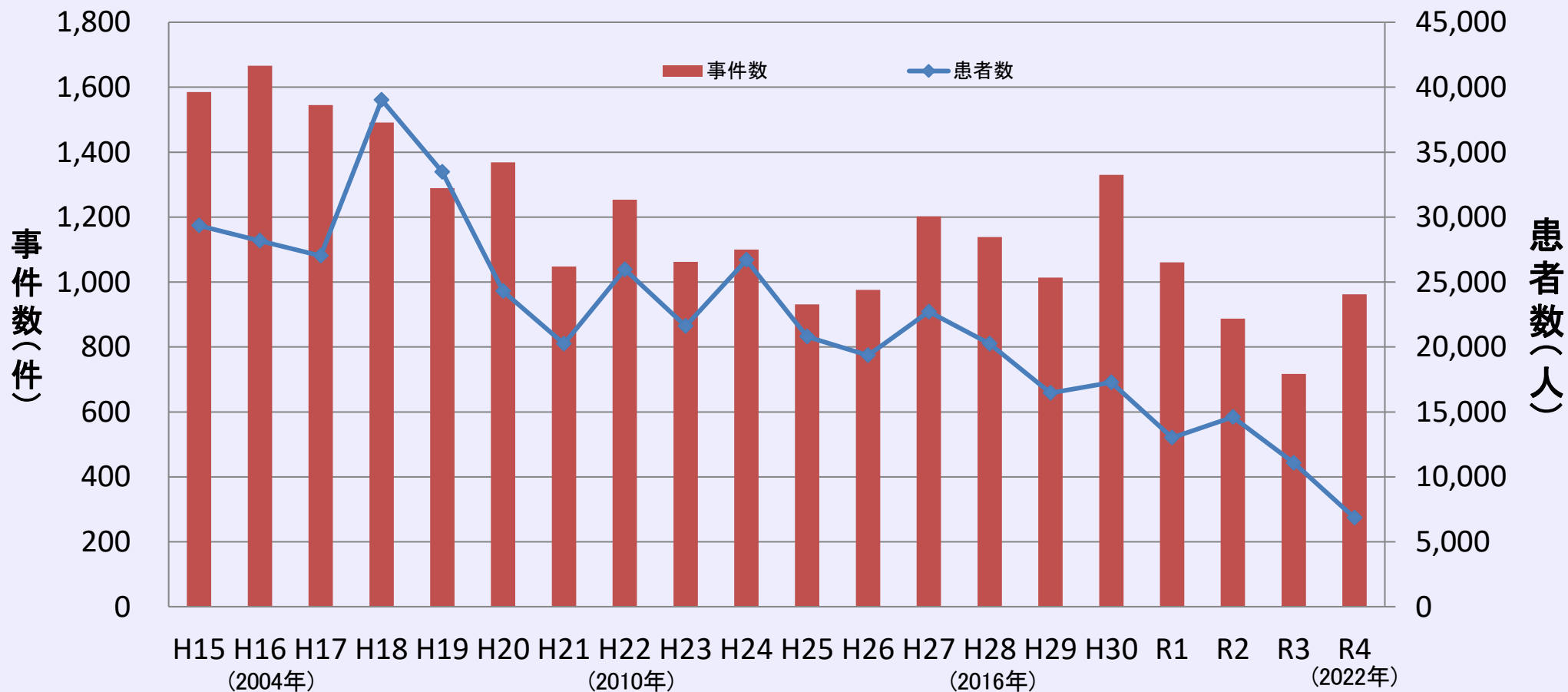


令和4年食中毒発生状況(概要版)

食中毒事件数・患者数の推移(全体)

	事件数	患者数	死亡者数
R2年	887	14,613	3
R3年	717	11,080	2
R4年	962	6,856	5

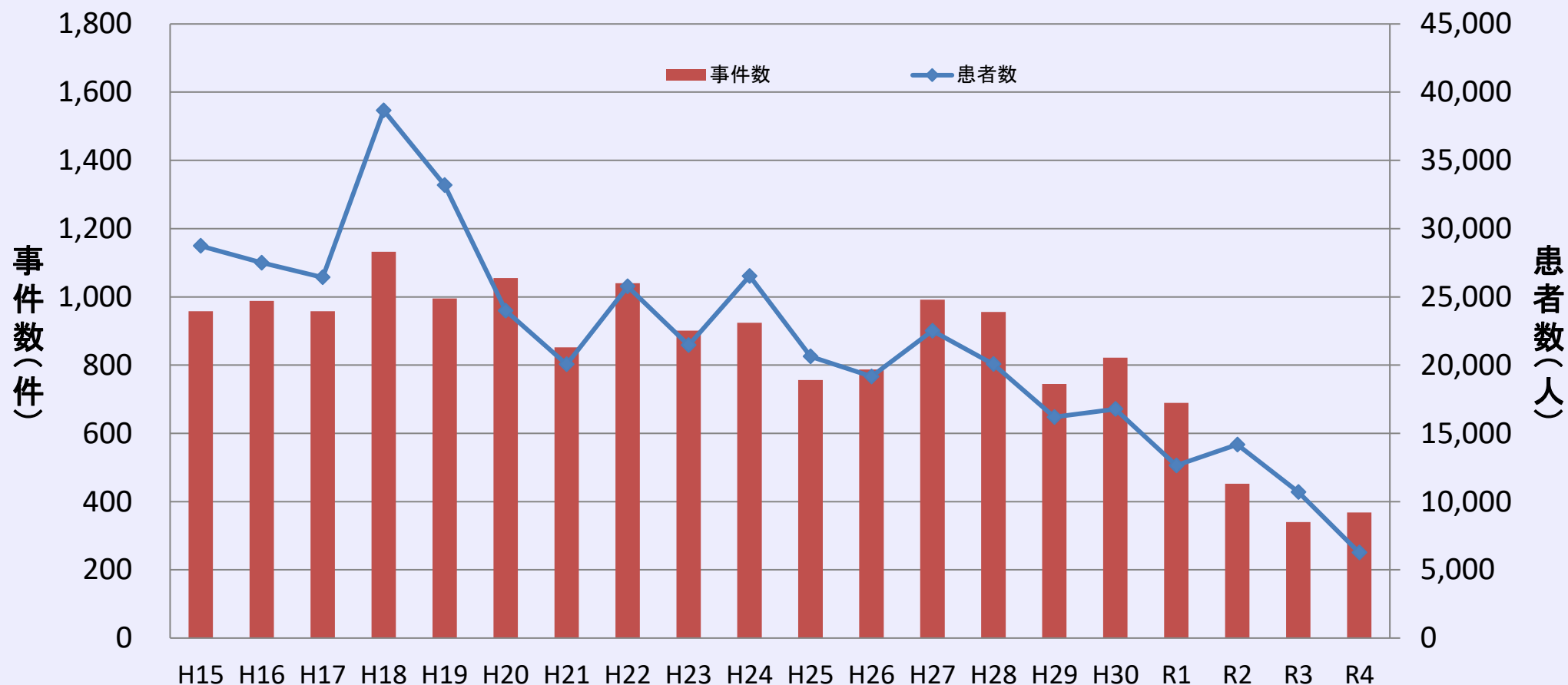


(資料出所) 厚生労働省「食中毒統計調査」



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
R2年	452	14,178	1
R3年	340	10,703	1
R4年	368	6,262	1



(資料出所) 厚生労働省「食中毒統計調査」

患者数500人以上の食中毒事例(令和4年)

なし

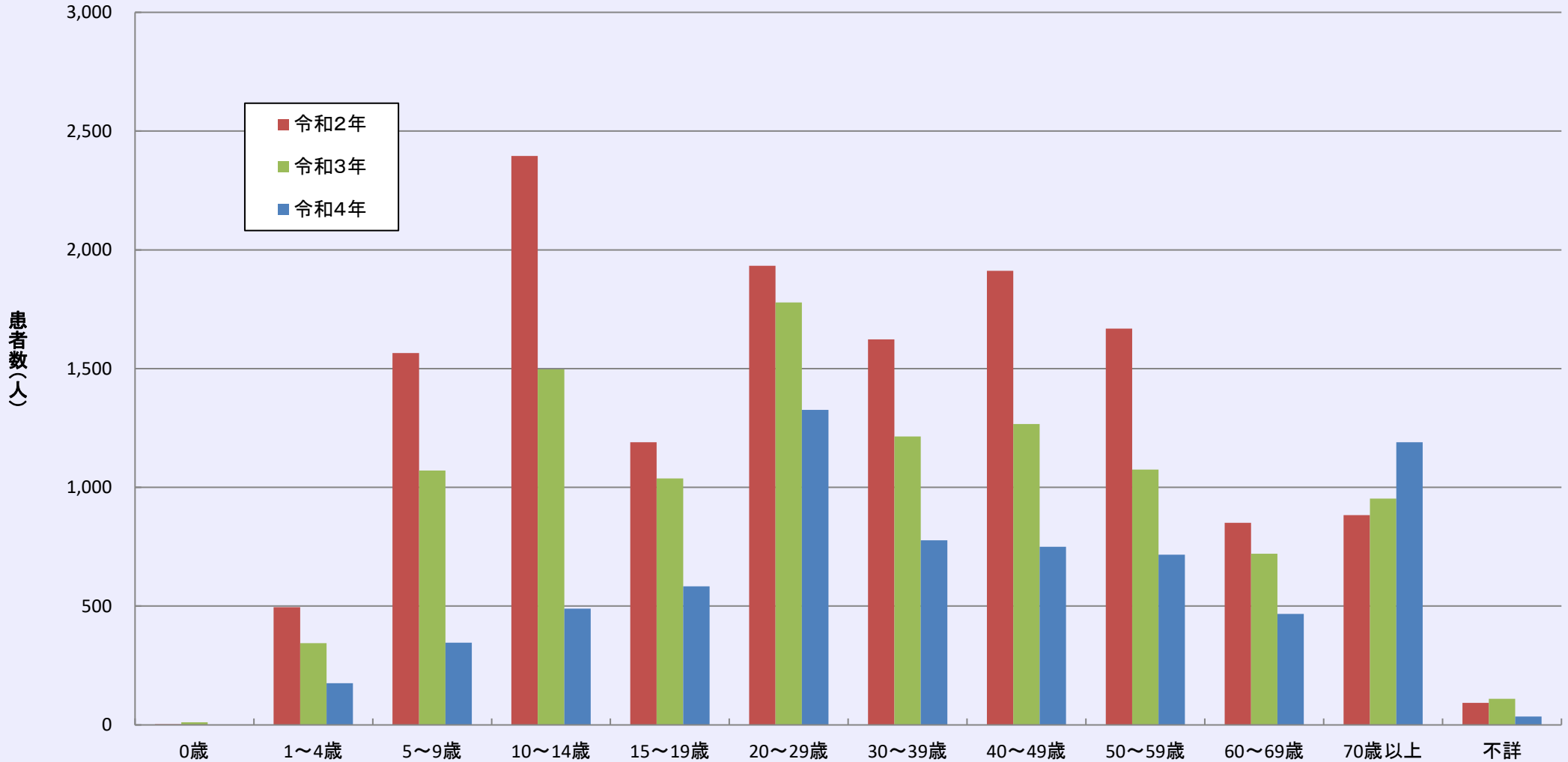
死者が発生した食中毒事例(令和4年)

	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	旭川市	2022/9/17	不明	イヌサフラン	自然毒 植物性自然毒	1	1	不明	女:70歳～
2	青森県	2022/9/18	飲食店	ふぐ(マフグ(推定))(自分の夕食)	自然毒 動物性自然毒	1	1	1	男:70歳～
3	秋田市	2022/4/20	家庭	イヌサフランの天ぷら	自然毒 植物性自然毒	1	1	1	男:70歳～
4	京都府	2022/8/24	販売店	令和4年8月21日から同月27日に提供された肉総菜(レアステーキ、ローストビーフ)	細菌 腸管出血性大腸菌(VT産生)	40	1	41	女:70歳～
5	宮崎県	2022/4/6	家庭	グロリオサ	自然毒 植物性自然毒	1	1	1	男:60～69歳

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

年齢階級別食中毒患者数(令和2年～令和4年)

年齢階層別食中毒患者数(令和2年～令和4年)



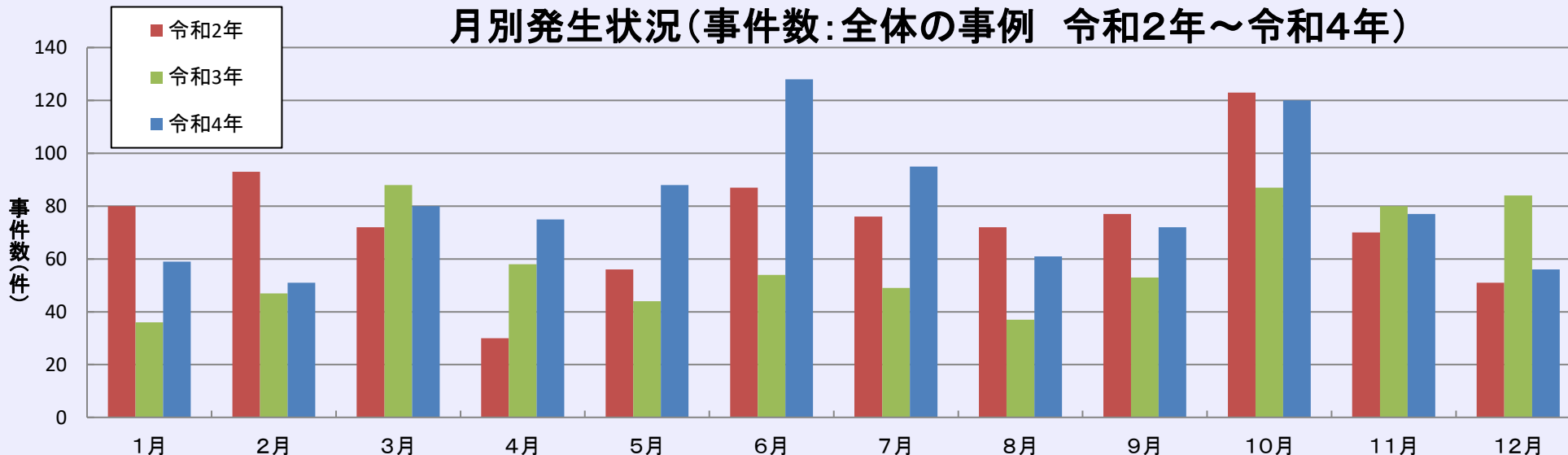
詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)8ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

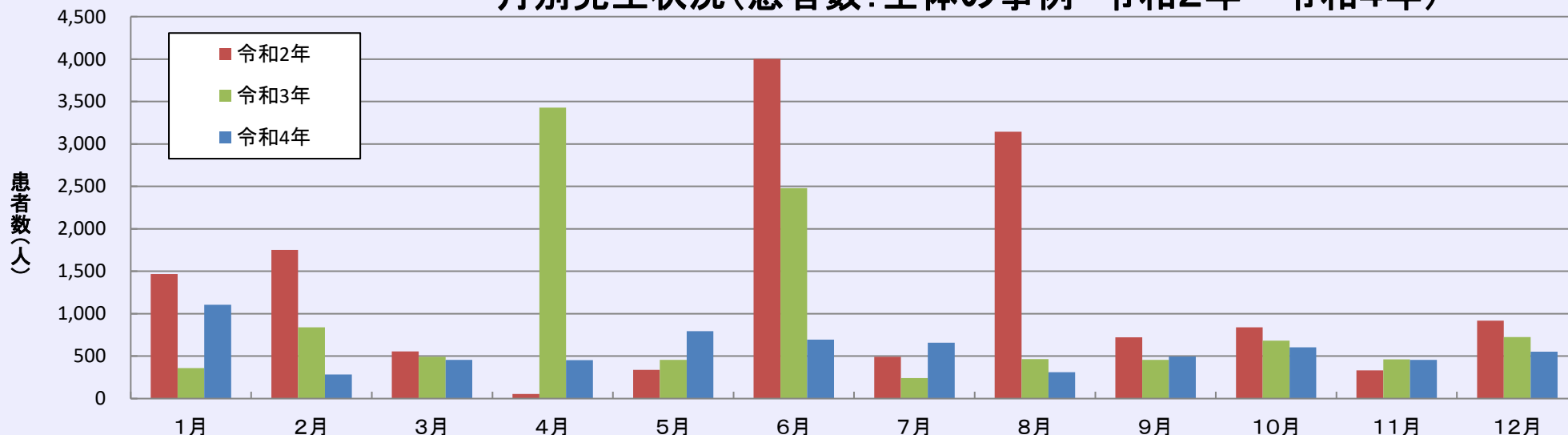


月別発生状況

月別発生状況(事件数:全体の事例 令和2年～令和4年)



月別発生状況(患者数:全体の事例 令和2年～令和4年)



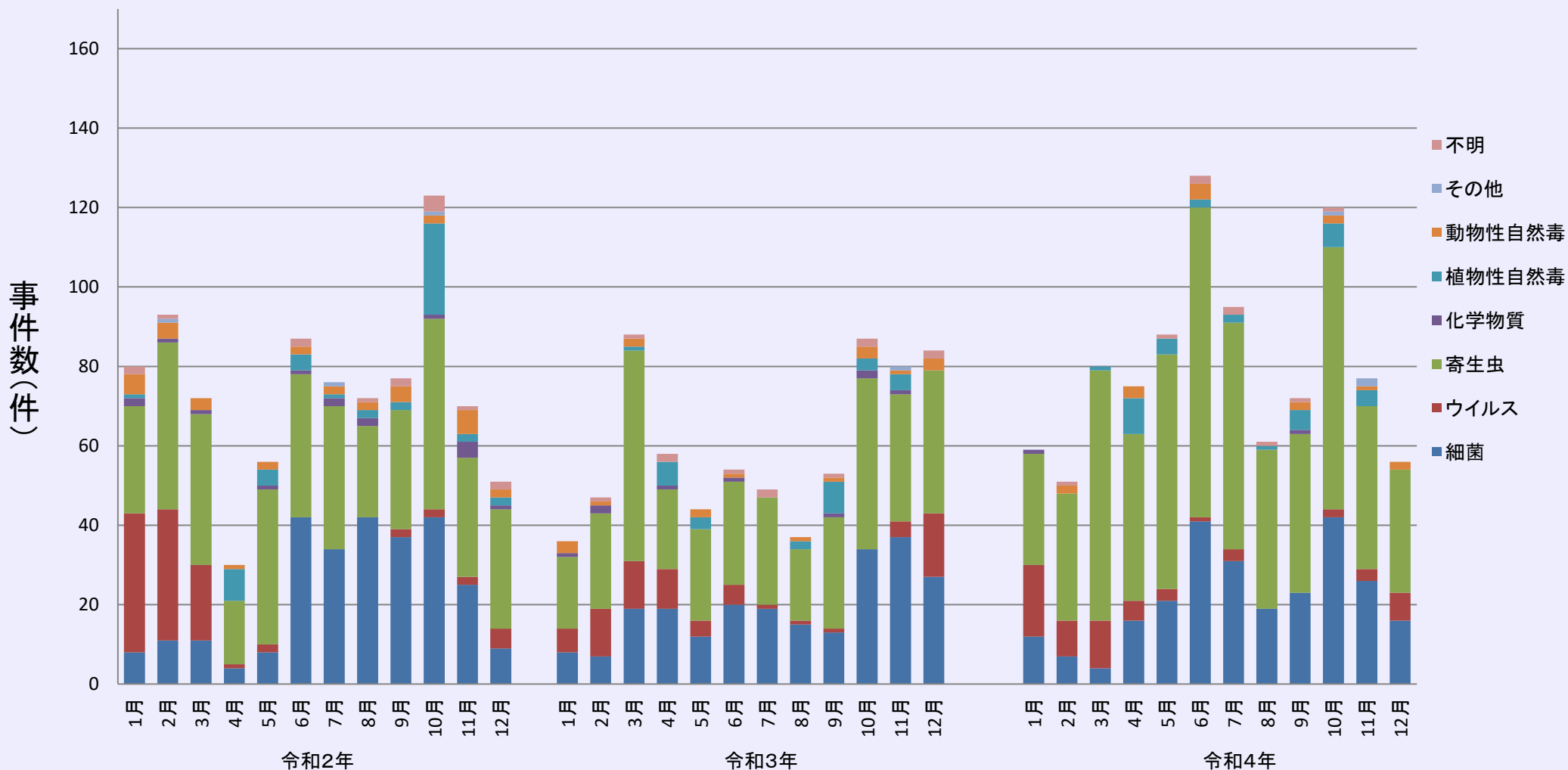
詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)10・14ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



【全体】病因物質別事件数の月別発生状況(令和2年～令和4年)

病因物質別事件数の月別発生状況(全体事例 令和2年～令和4年)



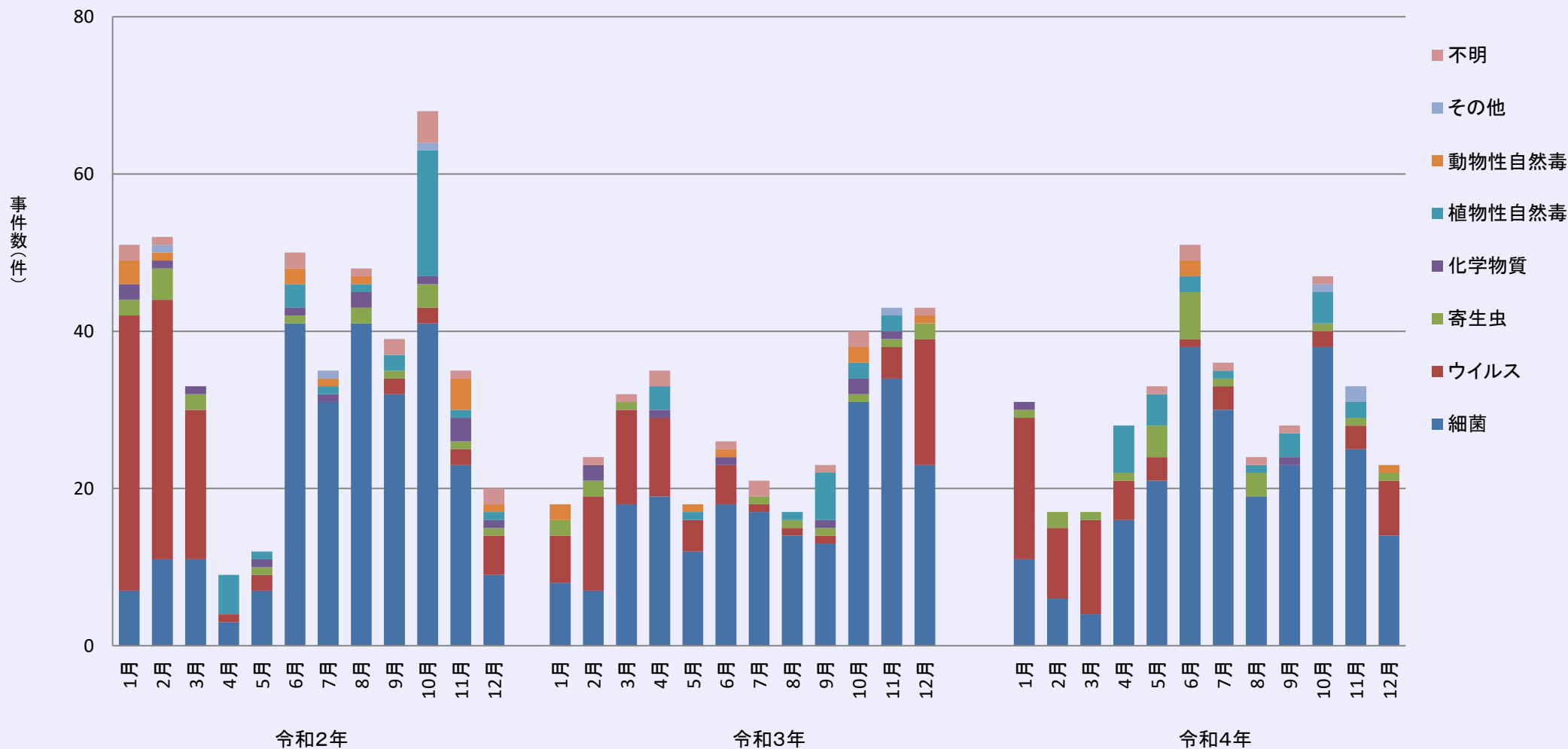
詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)12・13ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



【患者数2人以上】病因物質別事件数の月別発生状況(令和2年～令和4年)

病因物質別事件数の月別発生状況(2人以上の事例 令和2年～令和4年)



詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)12・13ページ参照

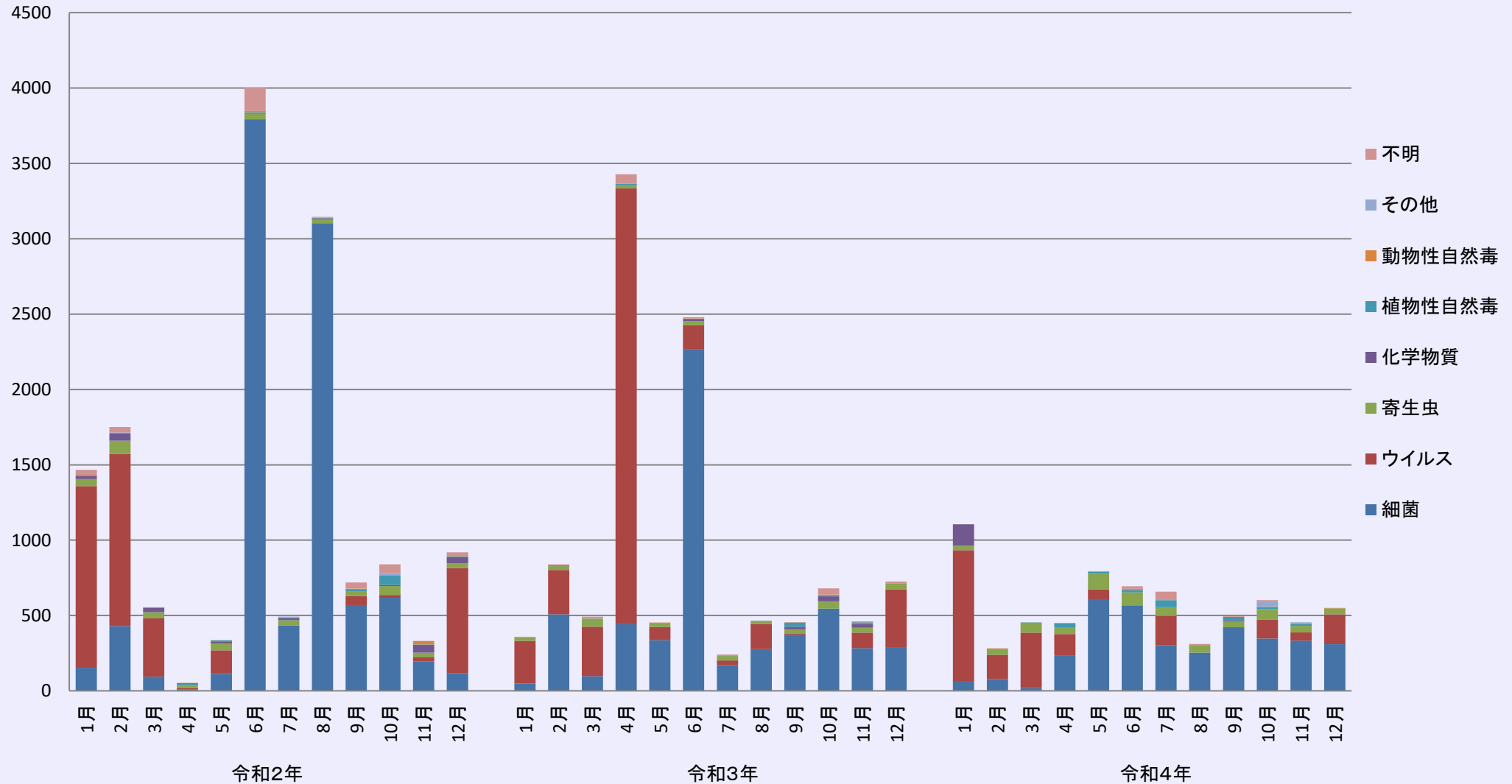
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



病因物質別患者数の月別発生状況(令和2年～令和4年)

病因物質別患者数の月別発生状況(全体事例 令和2年～令和4年)

患者数(人)

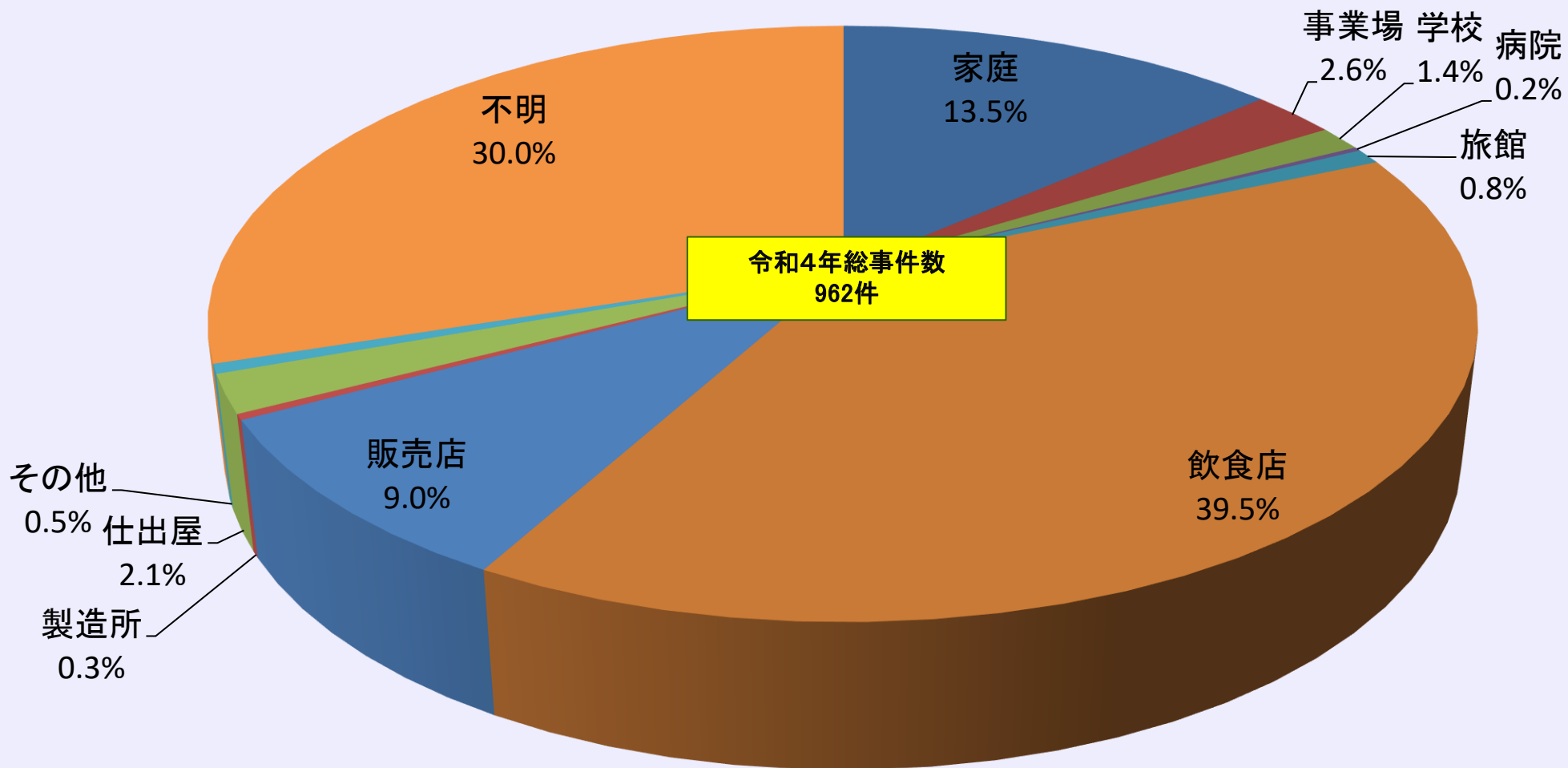


詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)16・17ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



【全体】原因施設別事件数(令和4年)

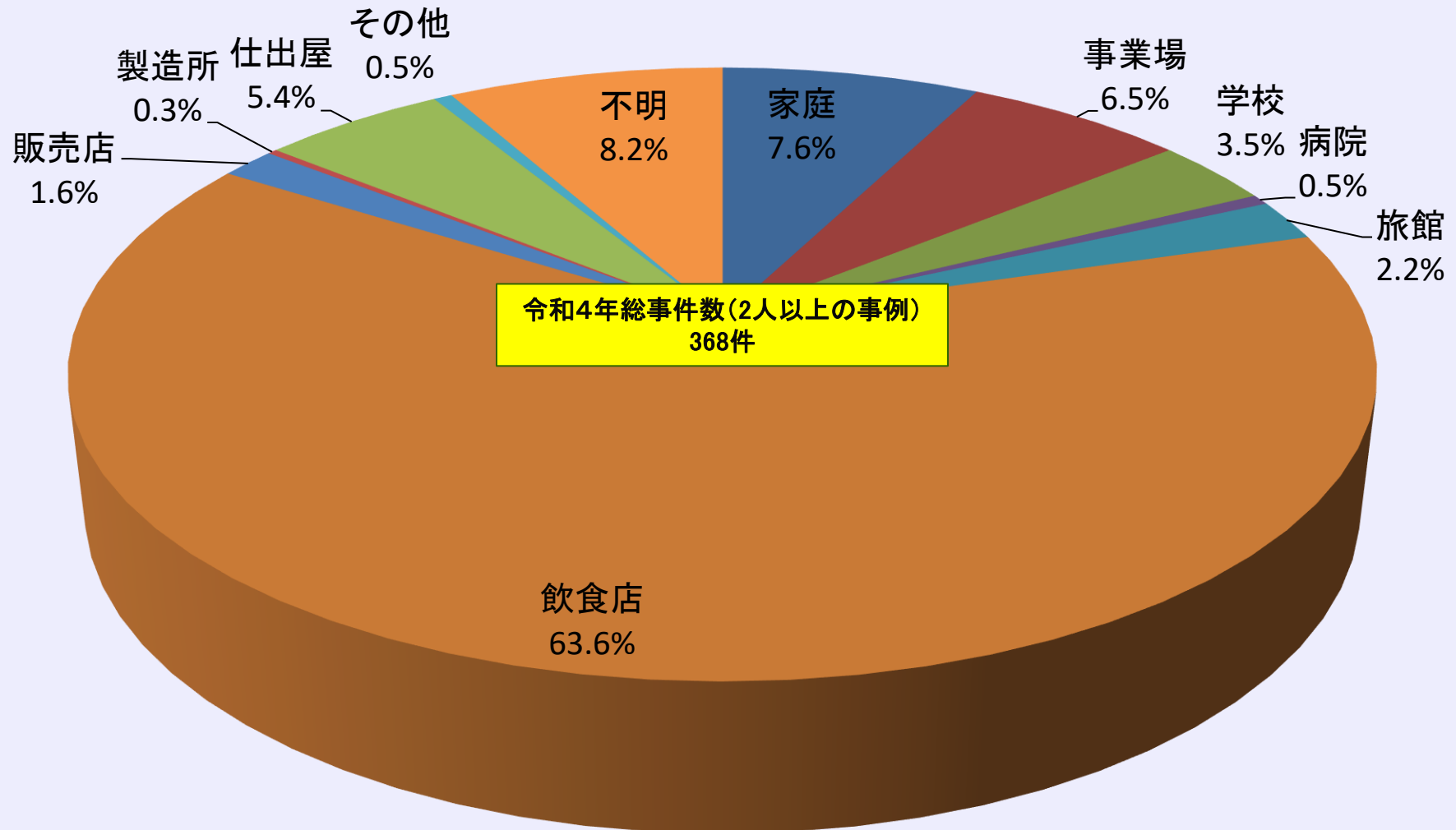


詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



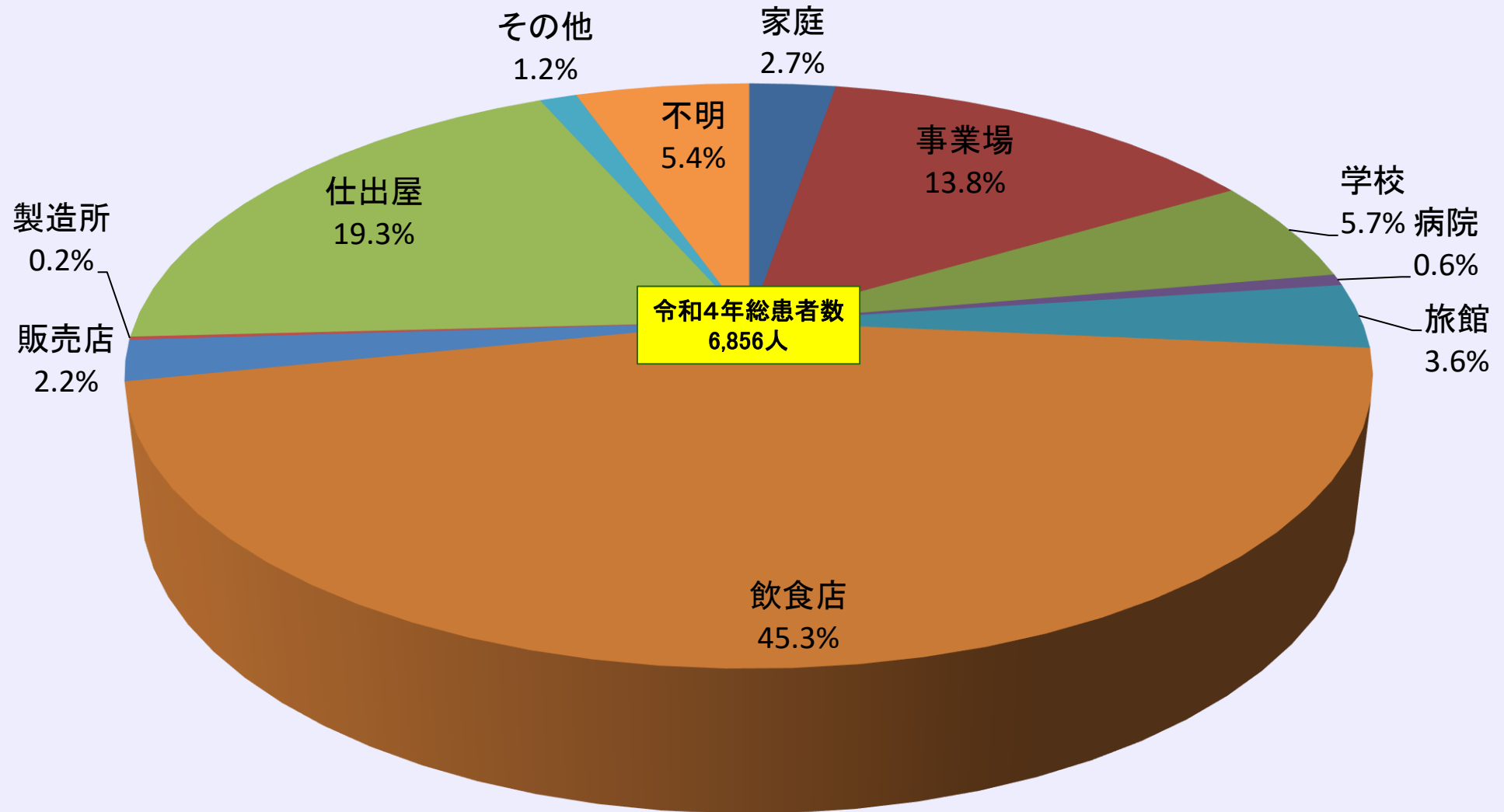
【患者数2人以上】原因施設別事件数(令和4年)



詳細は、資料2(令和4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4年)

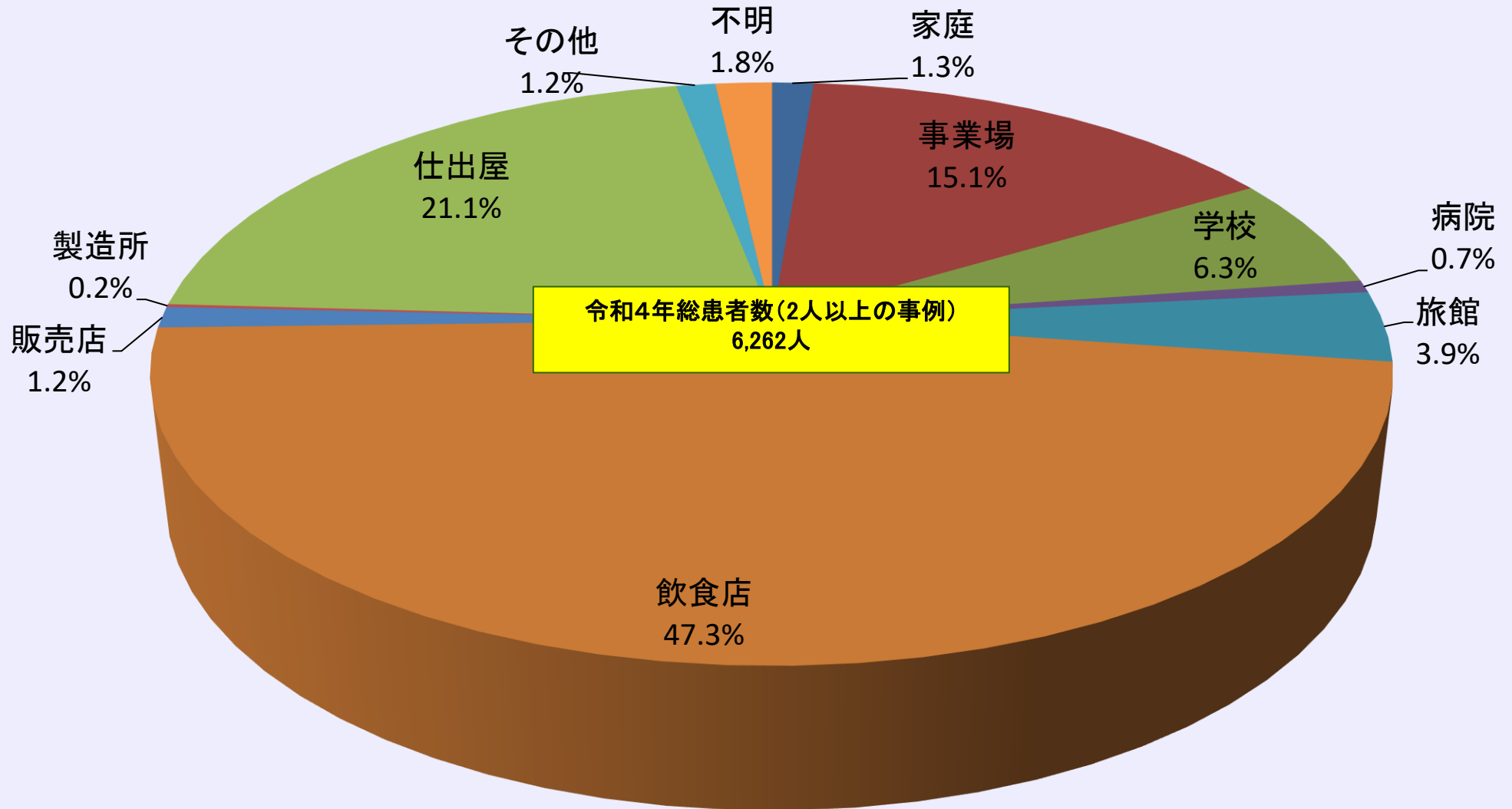


詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



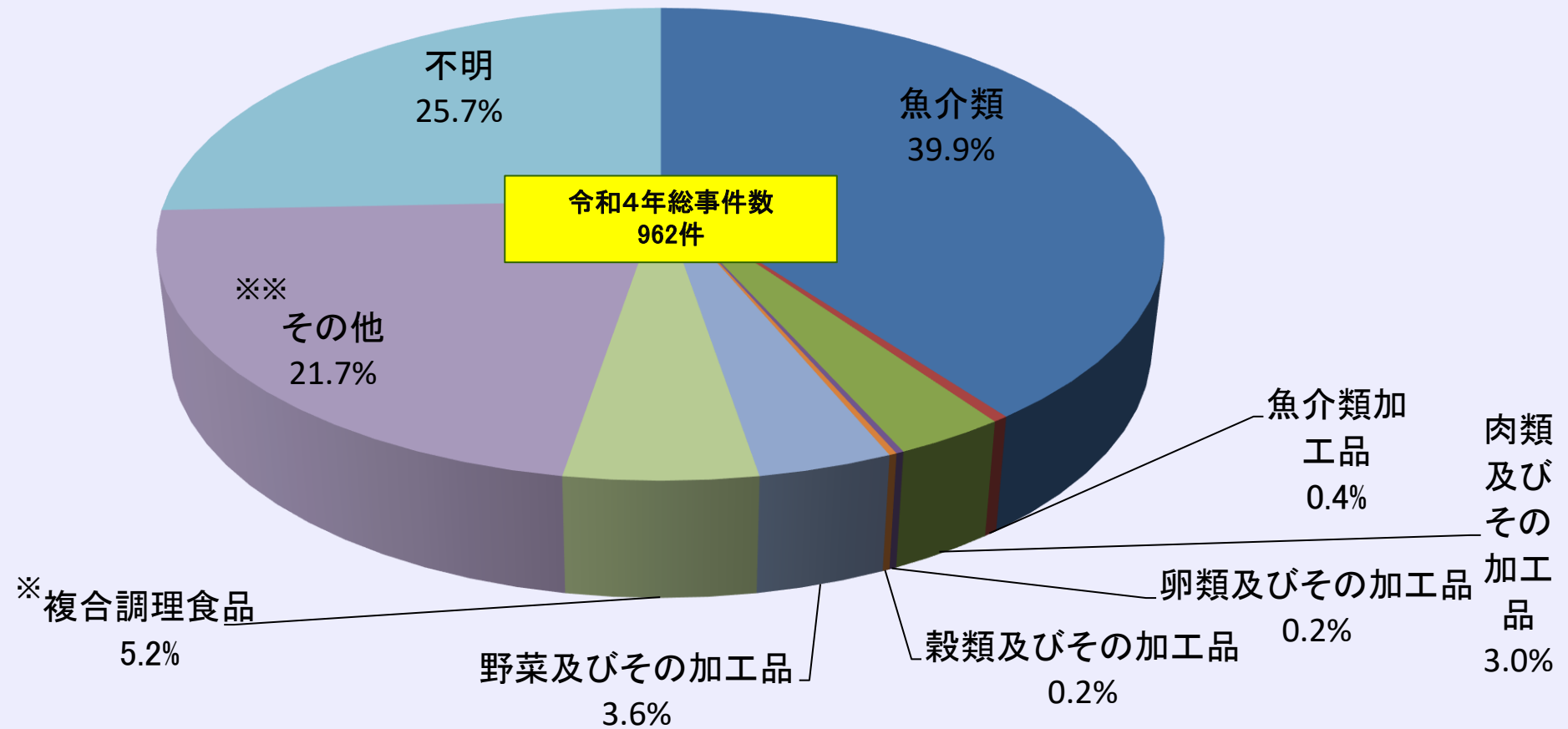
【患者数2人以上】原因施設別患者数(令和4年)



詳細は、資料2(令和4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4年)



詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)23ページ参照

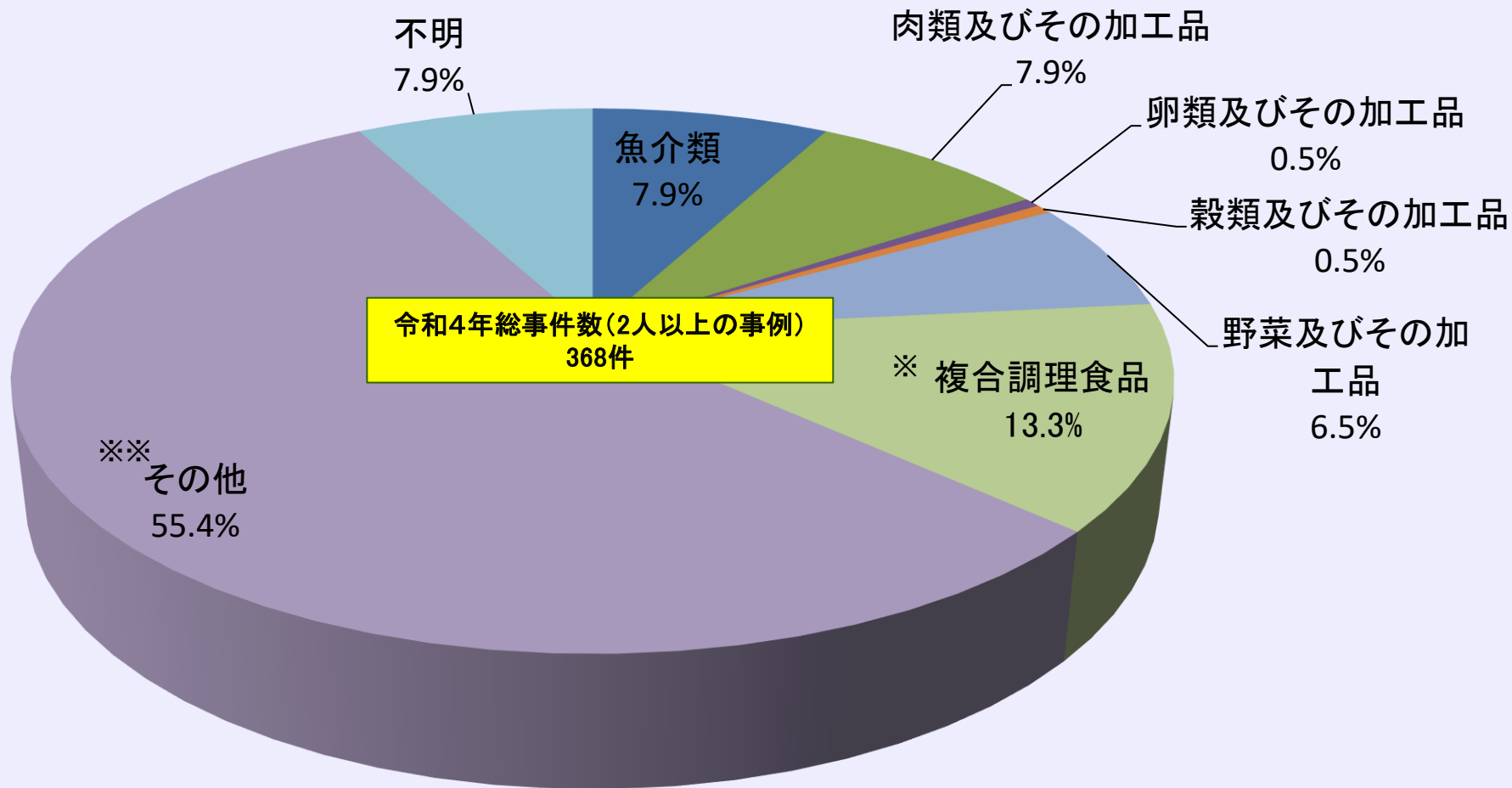
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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4年)



詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)23ページ参照

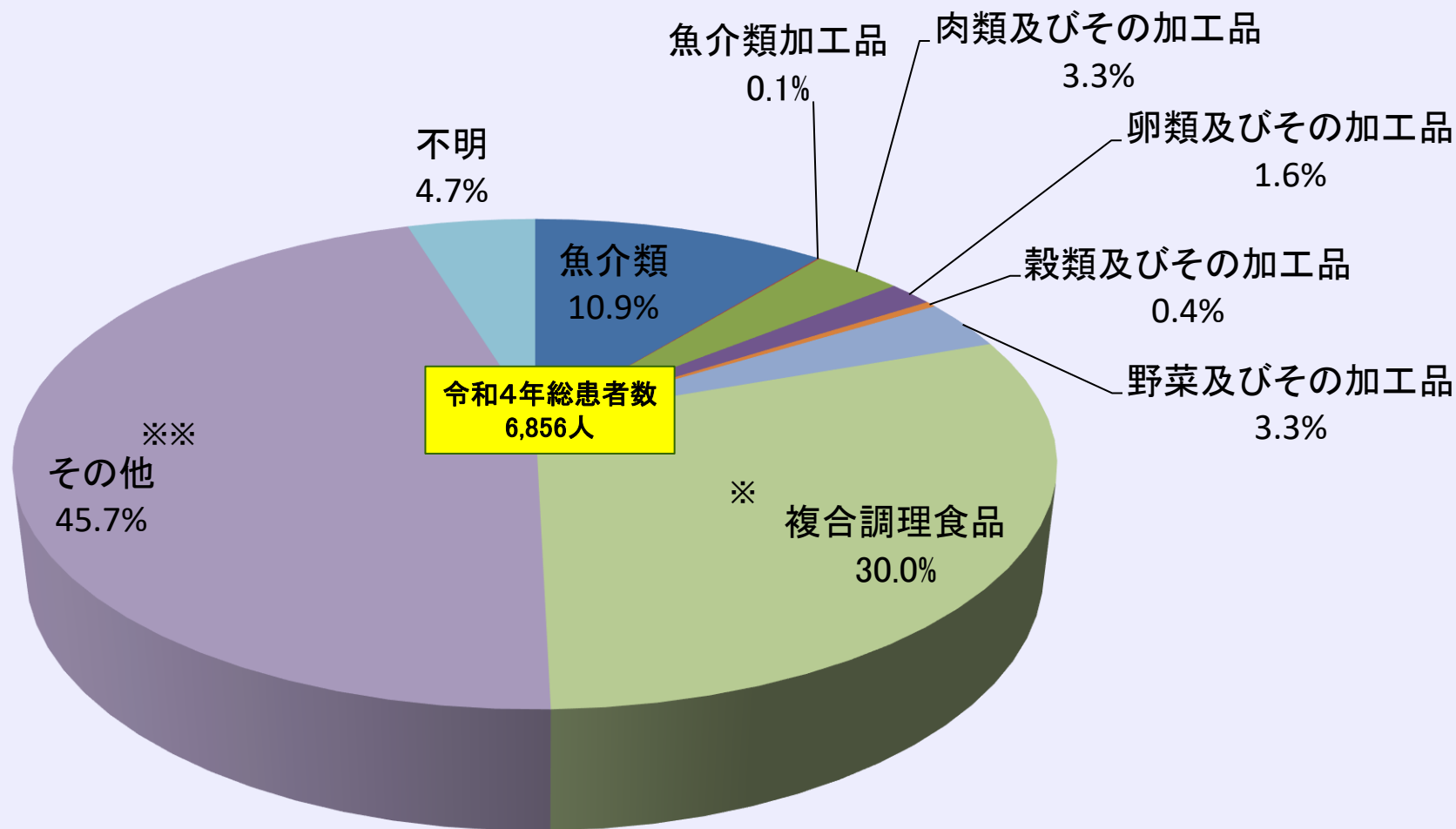
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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4年)



詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)23ページ参照

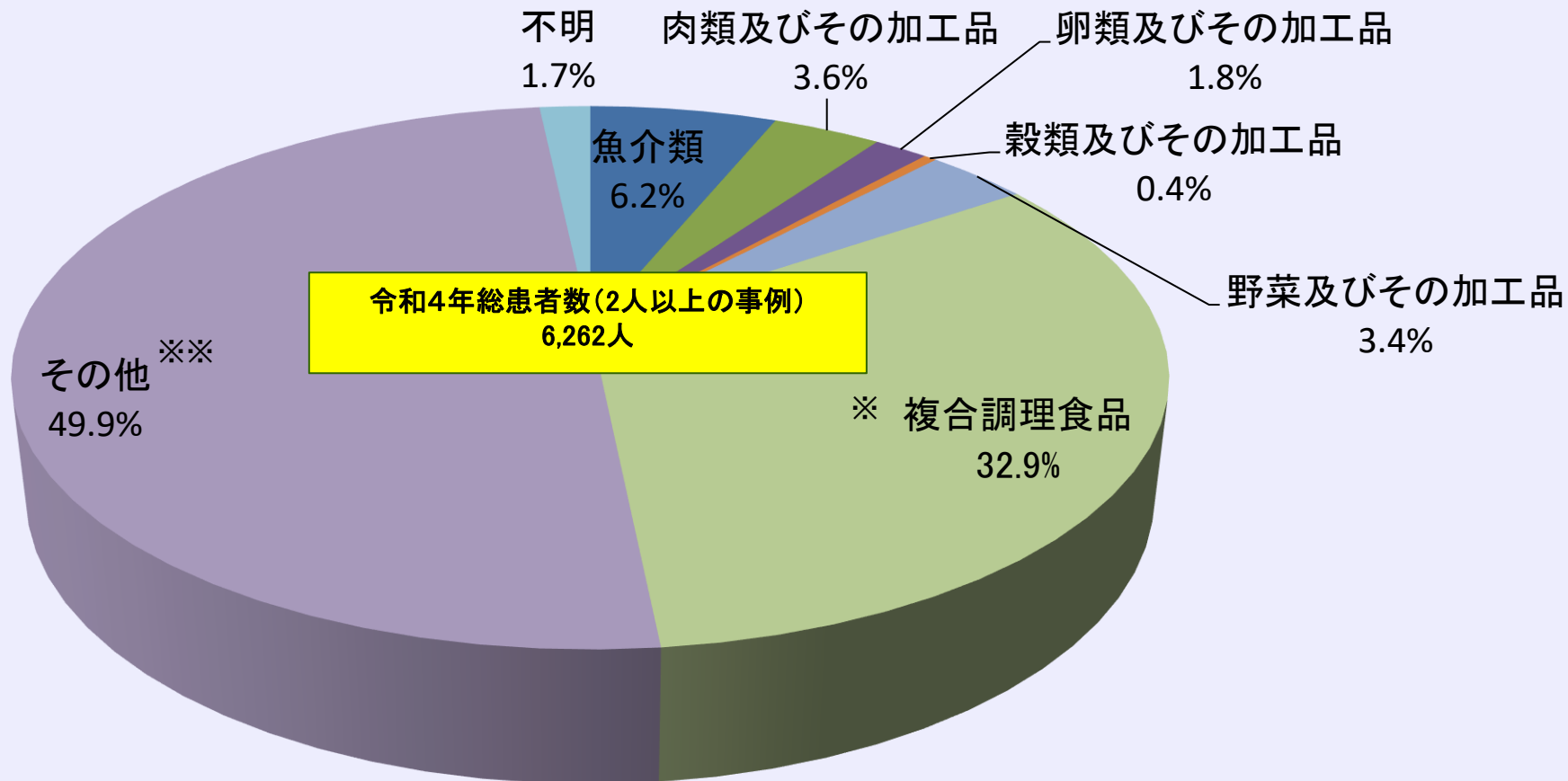
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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4年)



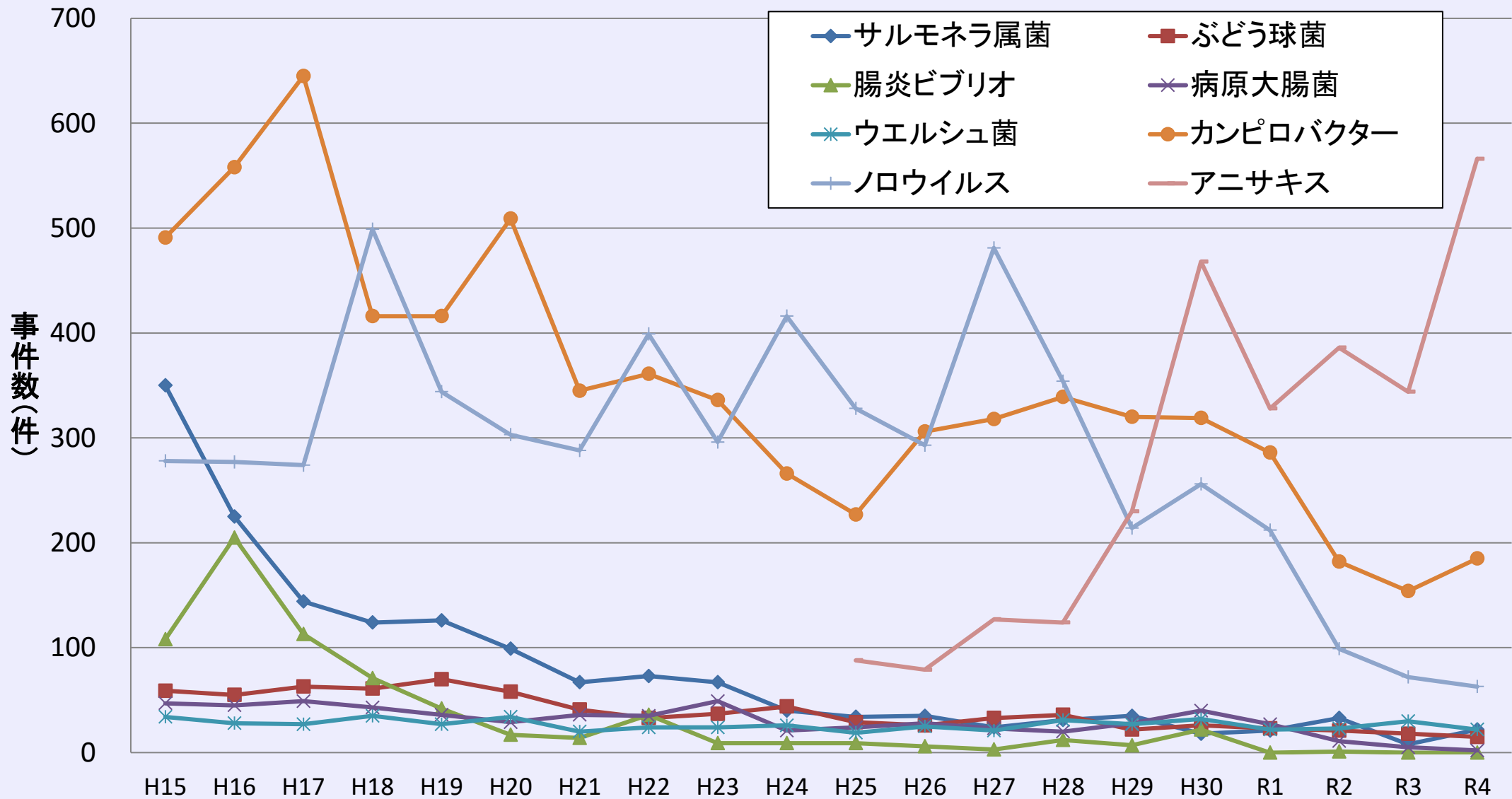
詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)23ページ参照

※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」

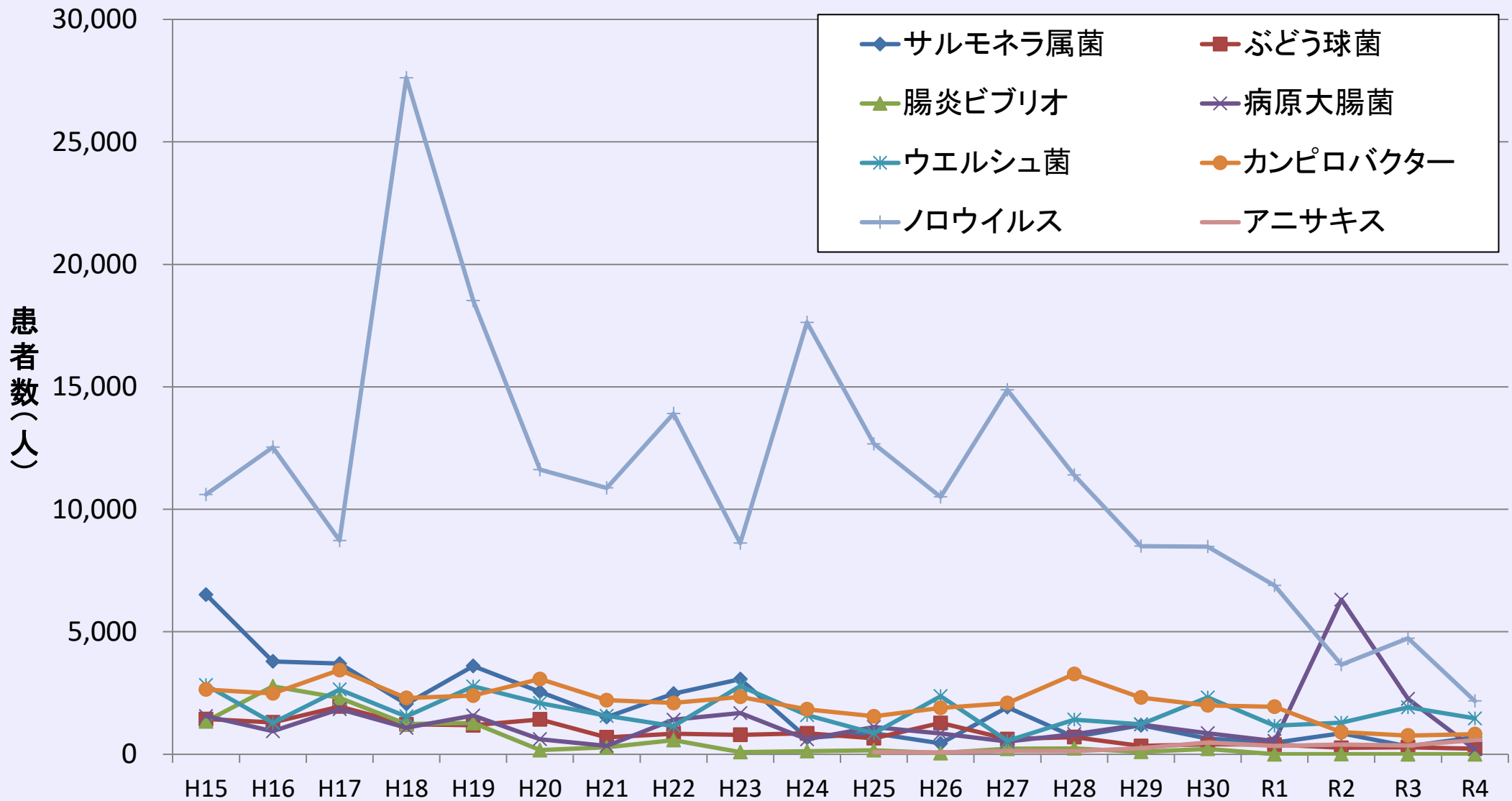
病因物質別事件数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



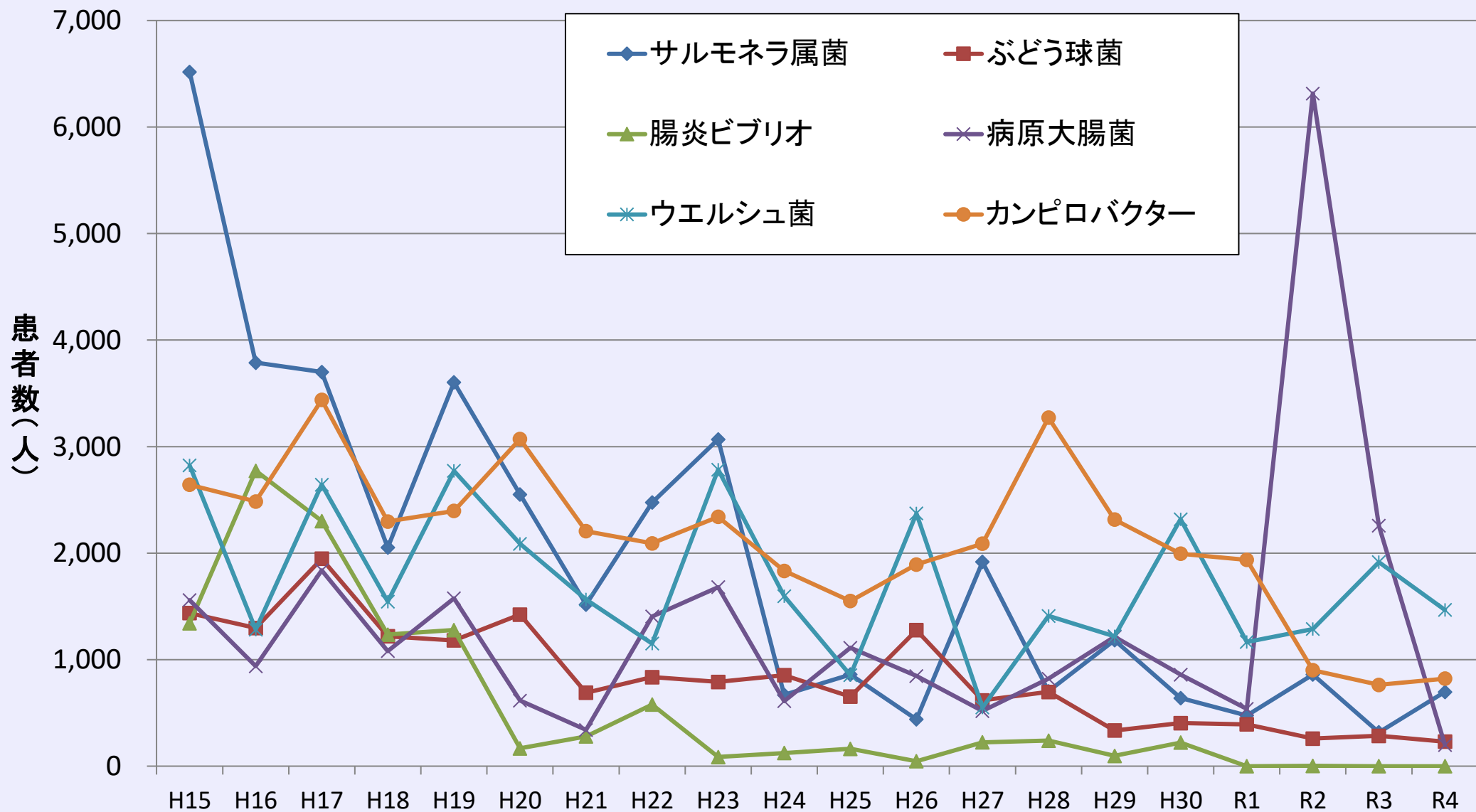
病因物質別患者数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



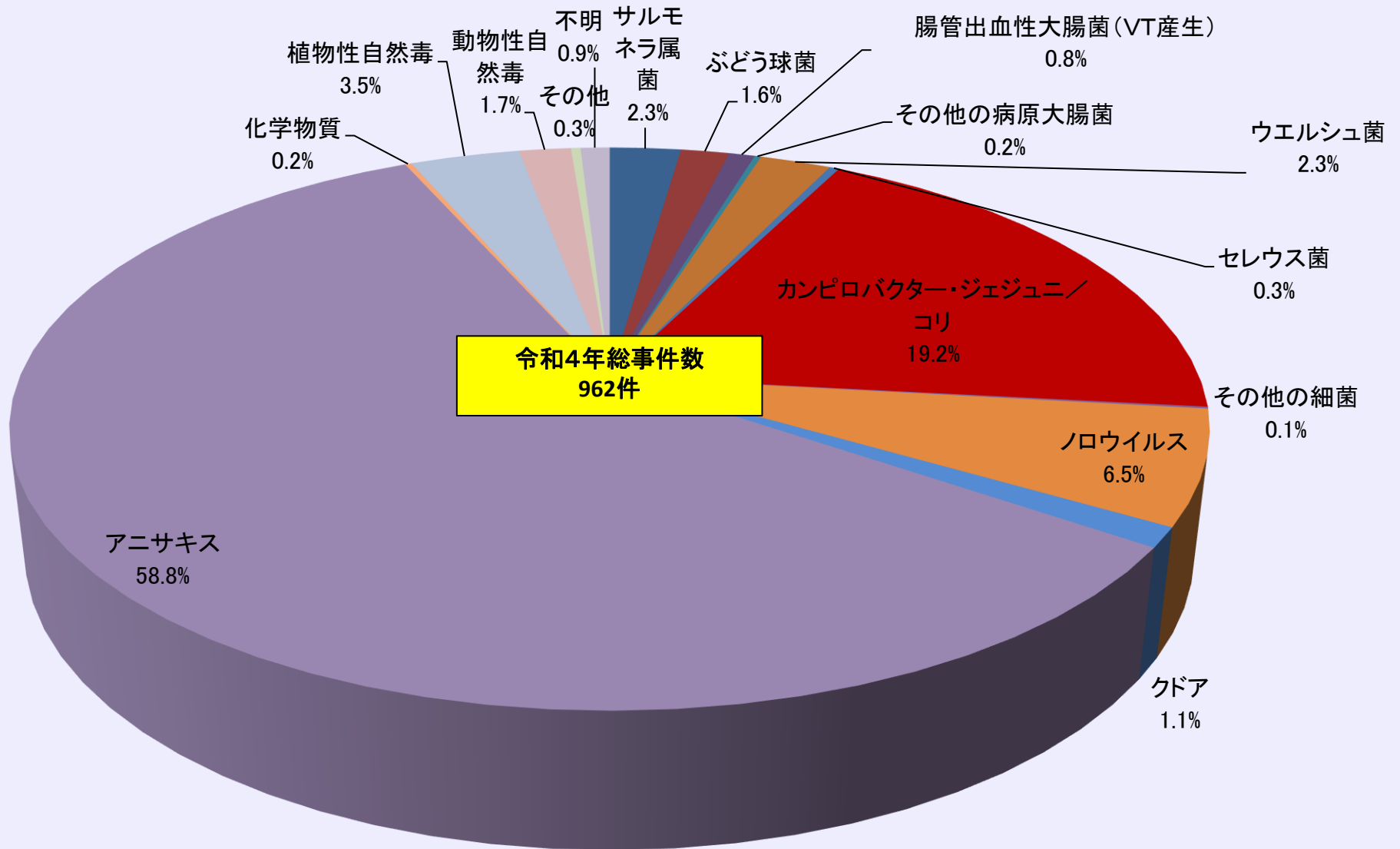
病因物質別患者数の推移(細菌のみ抽出)



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



【全体】病因物質別事件数発生状況(令和4年)

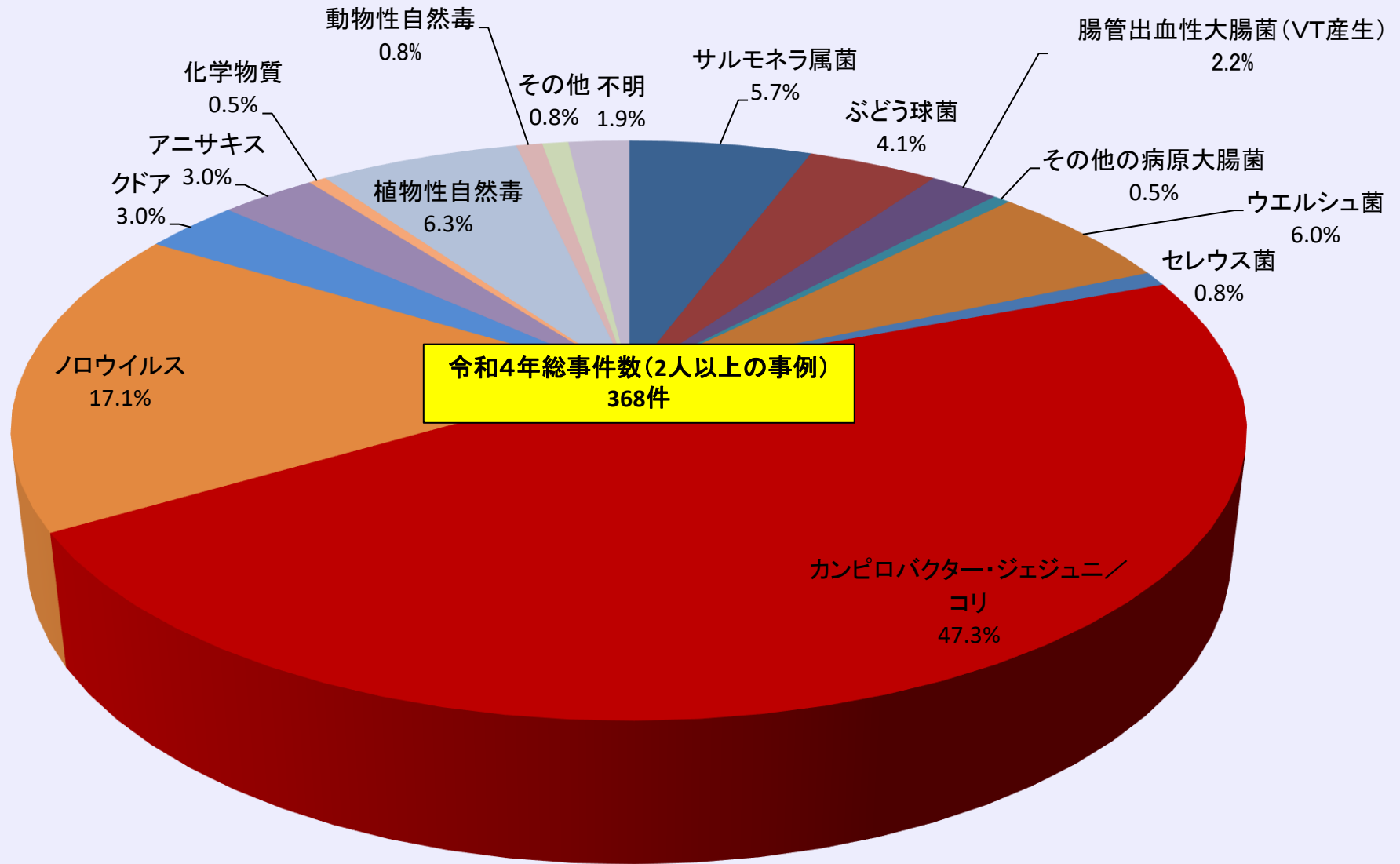


詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



【患者数2人以上】病因物質別事件数発生状況(令和4年)

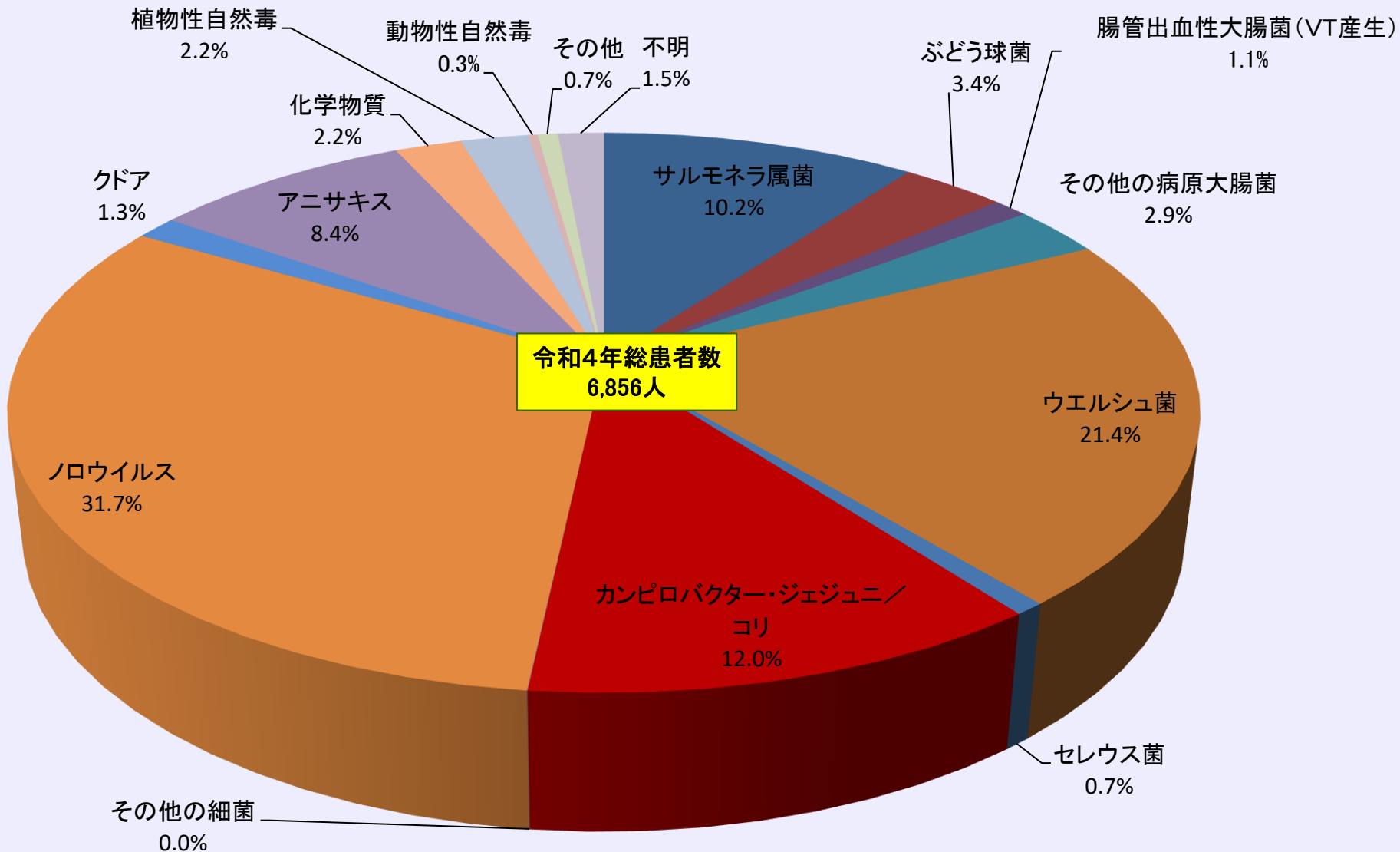


詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



【全体】病因物質別患者数発生状況(令和4年)

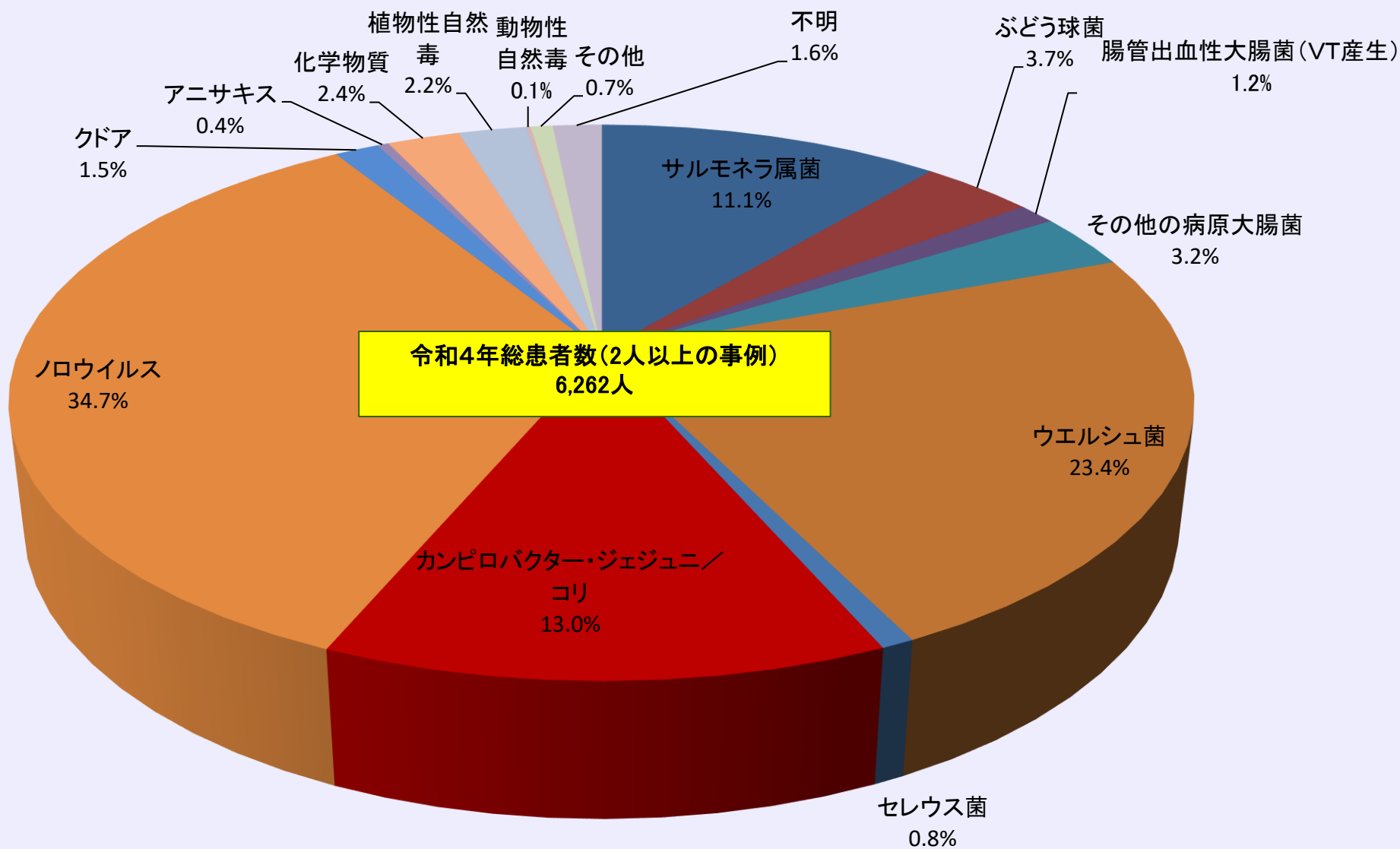


詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



【患者数2人以上】病因物質別患者数発生状況(令和4年)

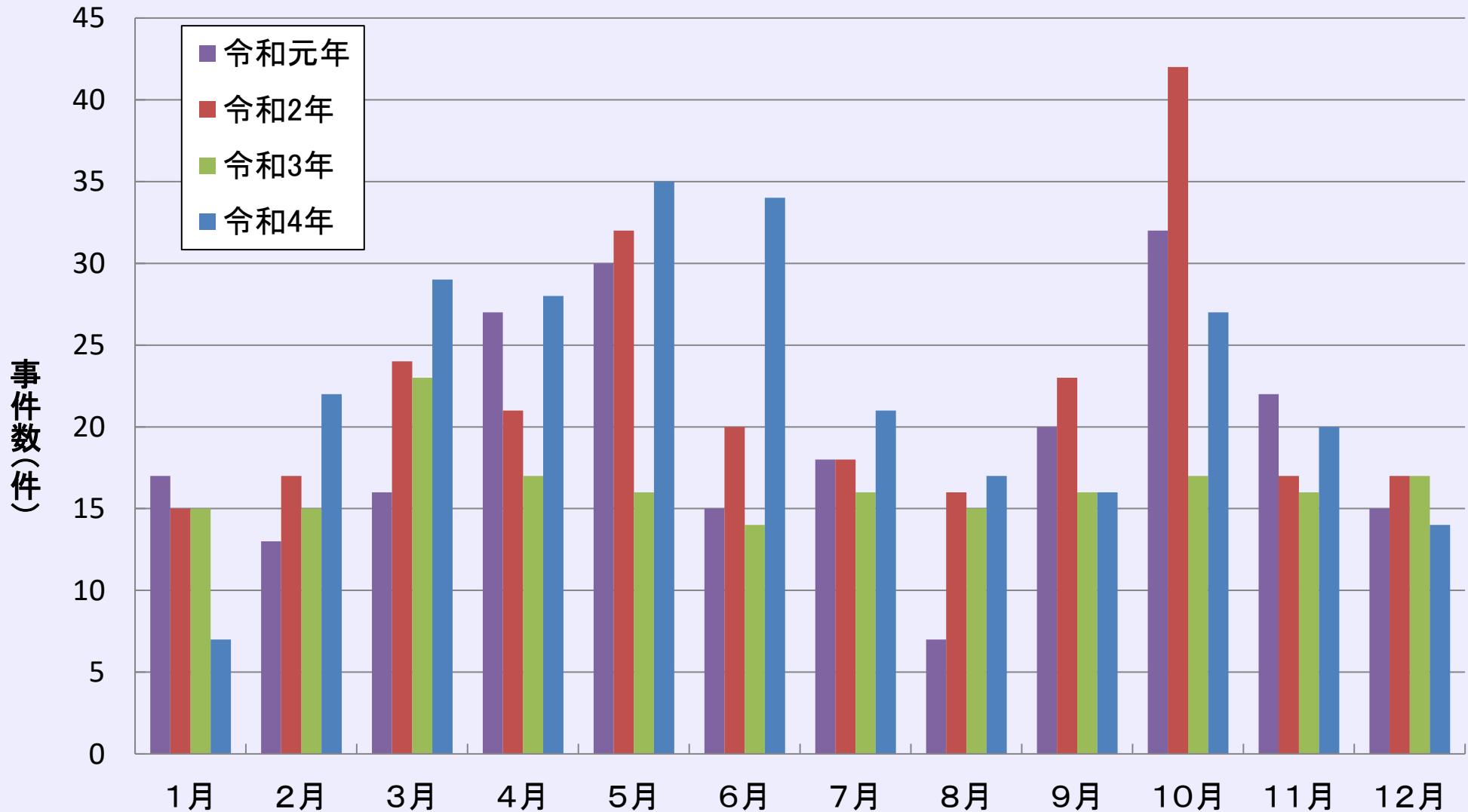


詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



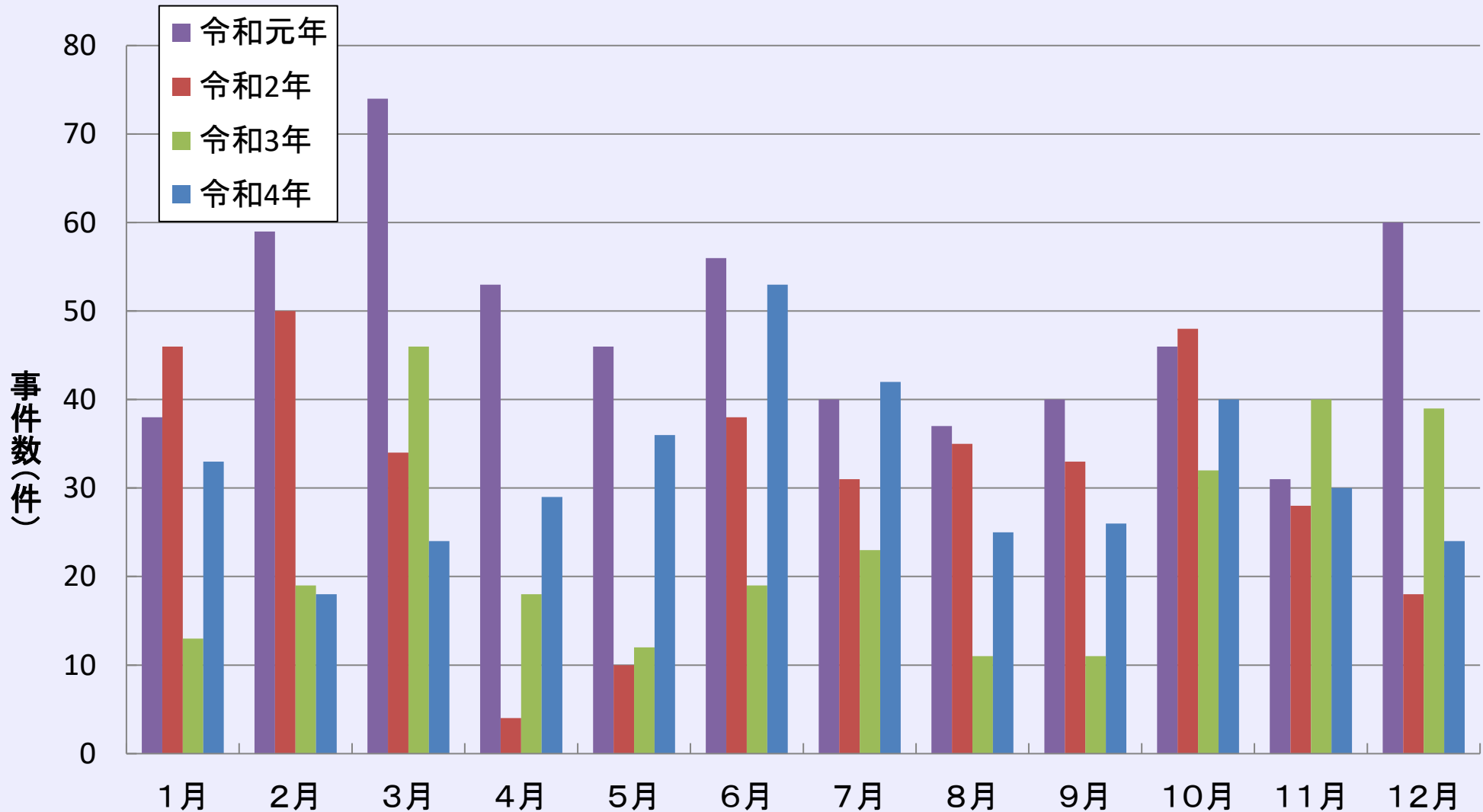
摂食場所を家庭とする食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



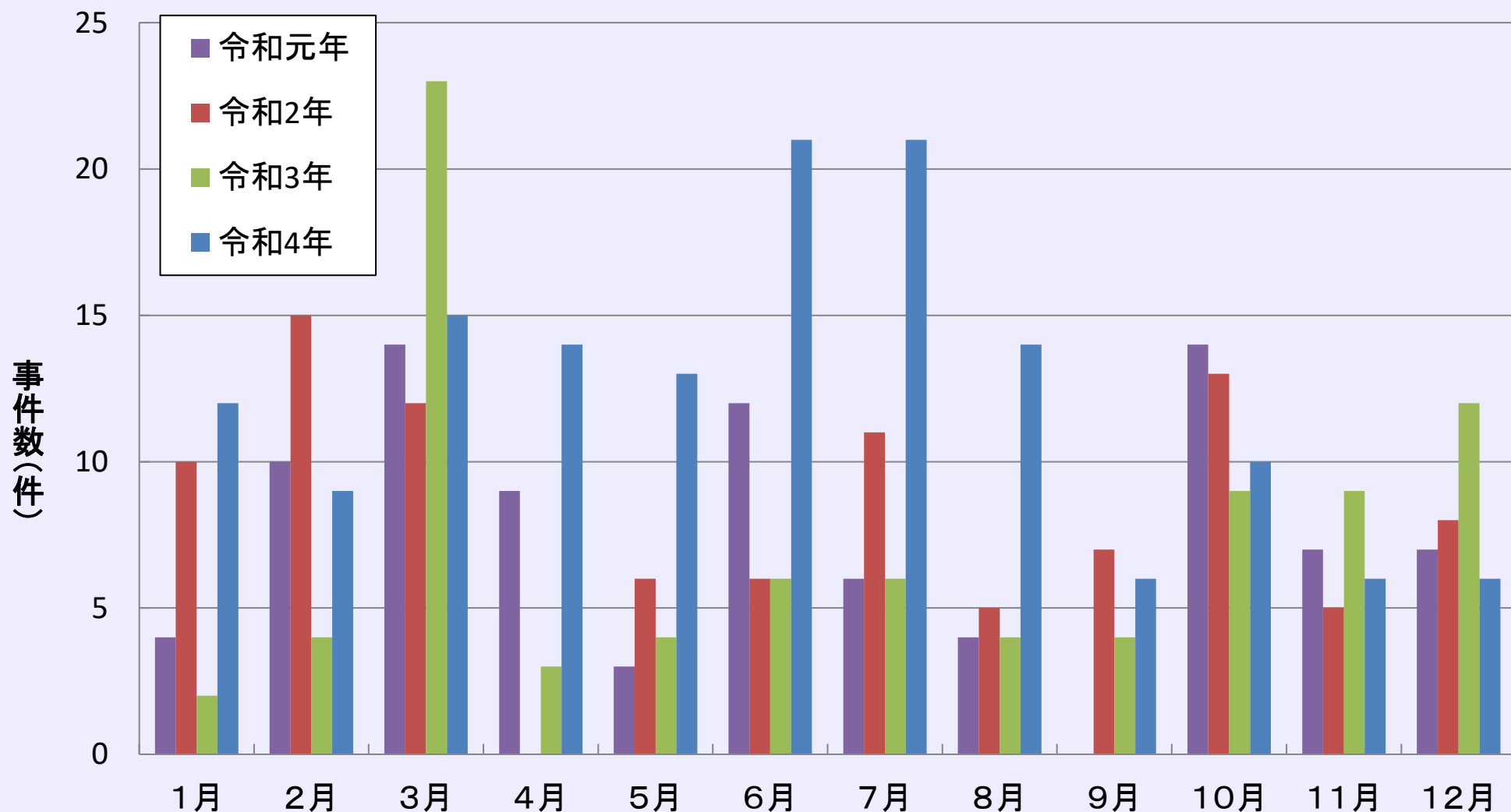
原因施設を飲食店とする食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

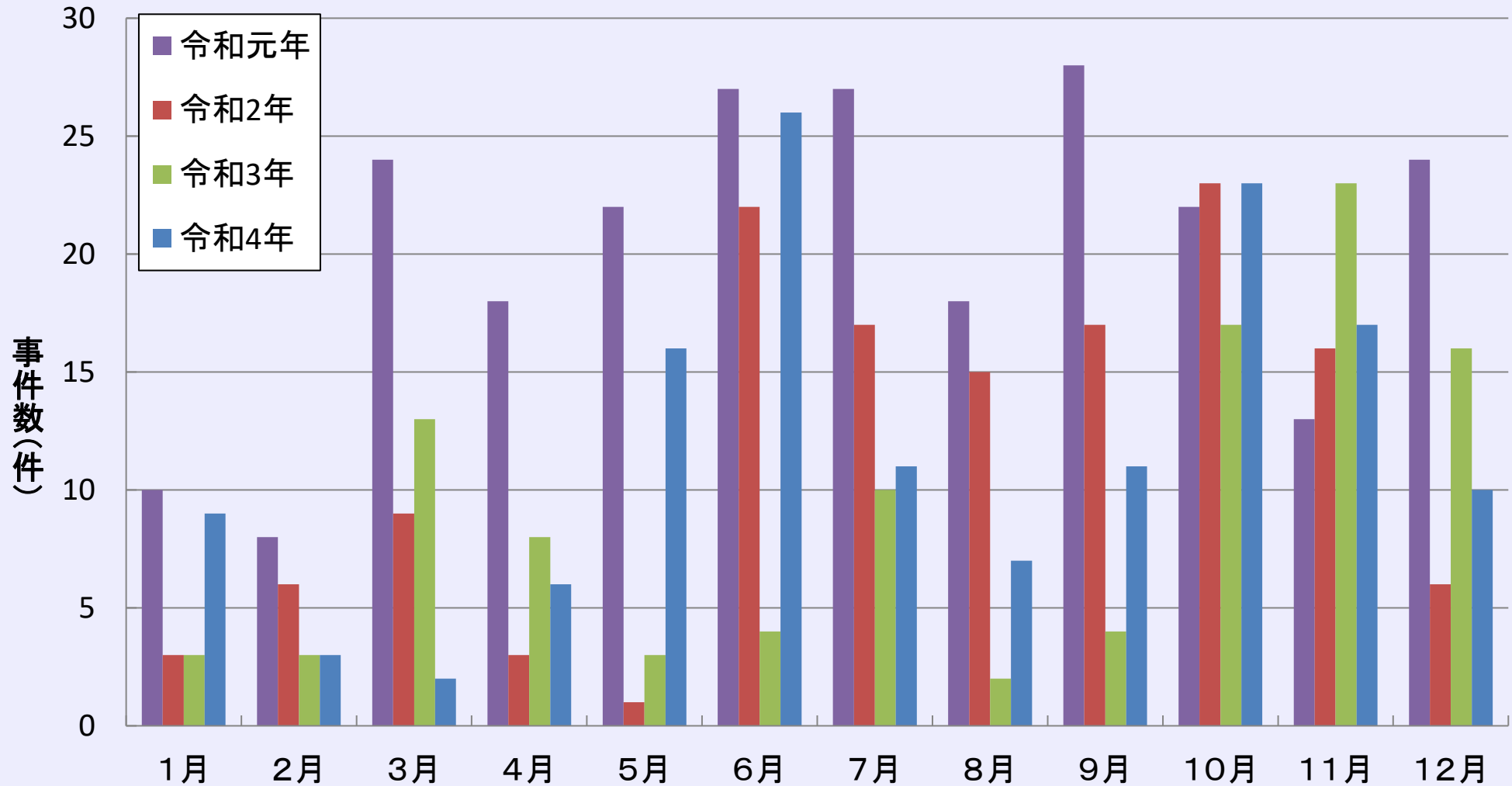


原因施設(飲食店)のアニサキス食中毒事件の月別発生状況



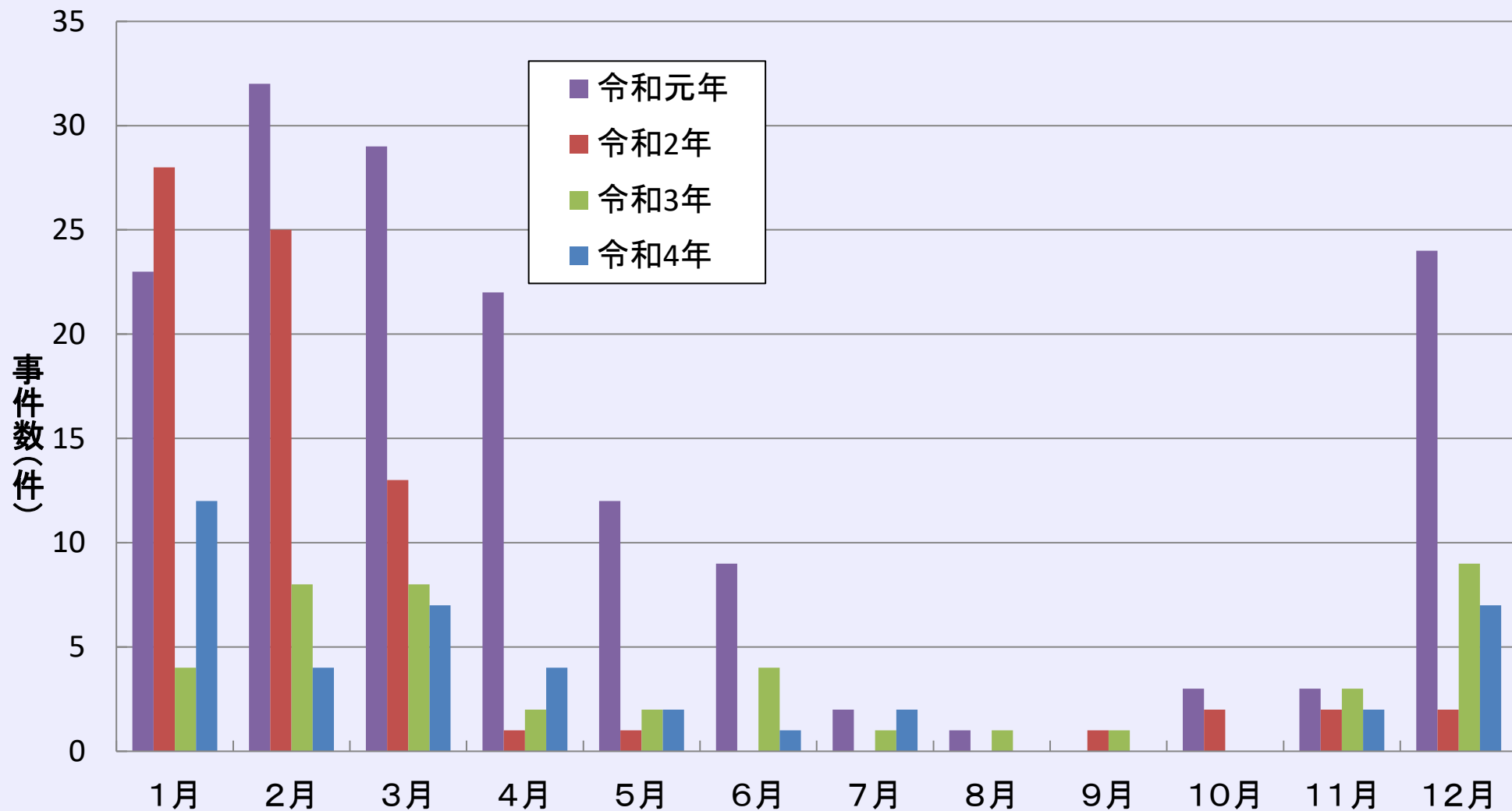
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

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



(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



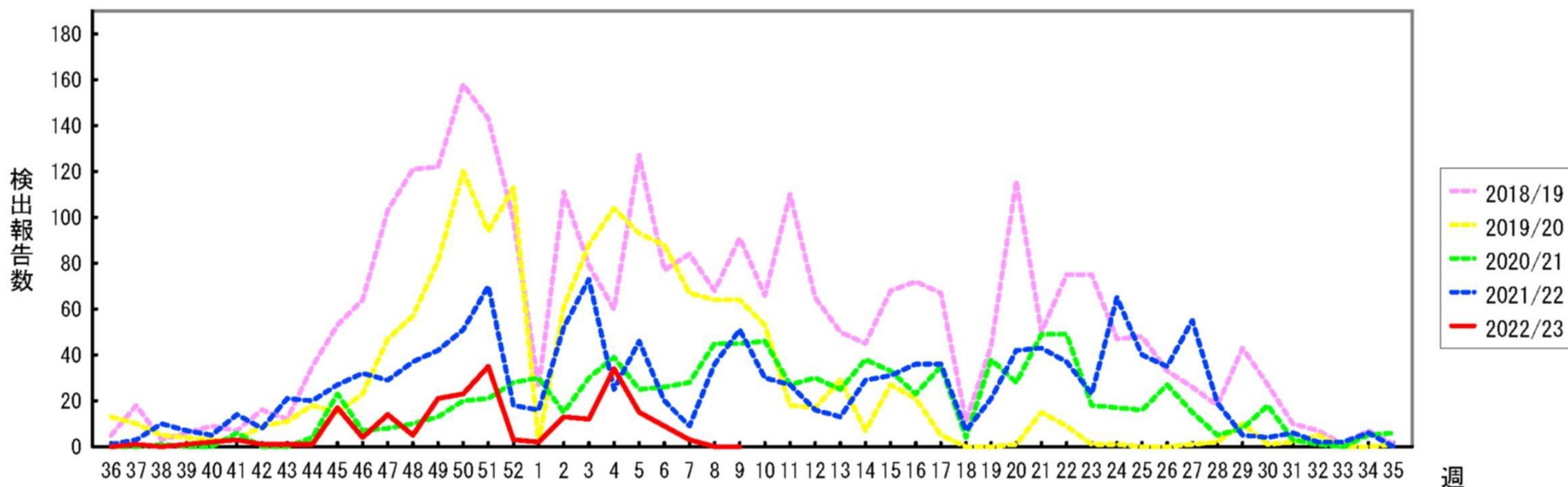
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

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、2018/19～2022/23シーズン
（病原微生物検出情報：2023年3月3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



原因施設が飲食店または仕出屋であり、摂食場所を家庭とする食中毒事件の年別発生比較

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)
令和元年	15件	1,061件
令和2年	24件	887件
令和3年	24件	717件
令和4年	27件	962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はじめ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、よく煮詰める、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

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

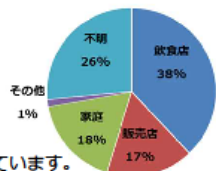


食中毒の症状

- 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。



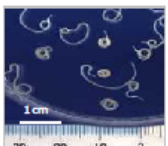
まずは、鮮度を徹底！目視で確認！

- ◆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亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動す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、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/0000042953.html>

厚生労働省

＜厚生労働省食品安全情報Twitterにて国民へ周知＞

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin_ANZEN

【アニサキス #食中毒 に注意!】
#アニサキスは寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動します。

有効な予防策
①新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去
②内臓を生で食べない
③目視でアニサキスを除去
④さらに、冷凍・加熱が有効

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

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

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亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動す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。

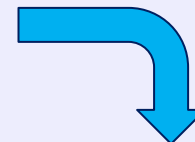
さらに、**冷凍・加熱が有効！**

- ◆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、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

午後0:00 · 2023年3月9日 · 2,560 件の表示

9 件のリツイート 1 件の引用 6 件のいいね



厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin_ANZEN

【酢や塩での調理でアニサキスは死滅しません!】
#アニサキスは魚介類の寄生虫です。食酢、塩漬、醤油、わさびでは死滅しないので、刺身やしめ鯖などの調理の際も目視確認が重要です。さらに、冷凍・加熱が有効です。

#食中毒

鮮度を徹底 **目視で確認** **冷凍/加熱が有効**

新鮮なサンマを提供しています。 サンマをチェックしています。 このサンマはよく加熱したものです。

アニサキスによる食中毒を予防しましょう 厚生労働省

午後0:00 · 2023年3月16日 · 334.9万 件の表示

2.3万 件のリツイート 1,151 件の引用 3.9万 件のいいね



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。

<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

クワズイモ



【中毒症状】

悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など

【間違えやすい植物】

・サトイモ

(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25年～令和3年の観賞用植物による食中毒患者発生状況(キノコ及びジャガイモを除く。)



- × 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分けて栽培する。



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に注意しましょう!

- 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!

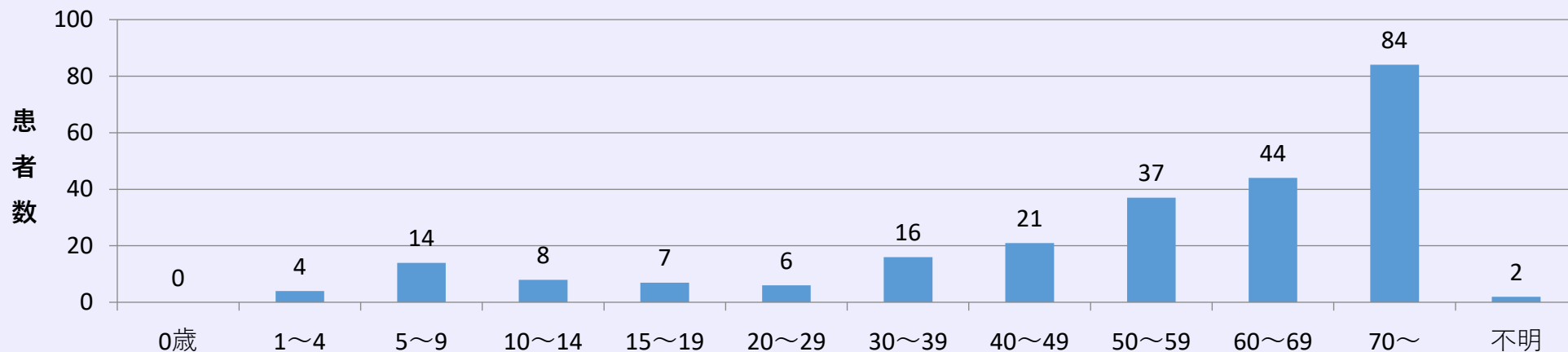
- 有毒植物には、野菜や食用植物と非常に似たものがあります。
- 種が飛んできたり、以前に植えたものが再び生えてくることもあります。

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!

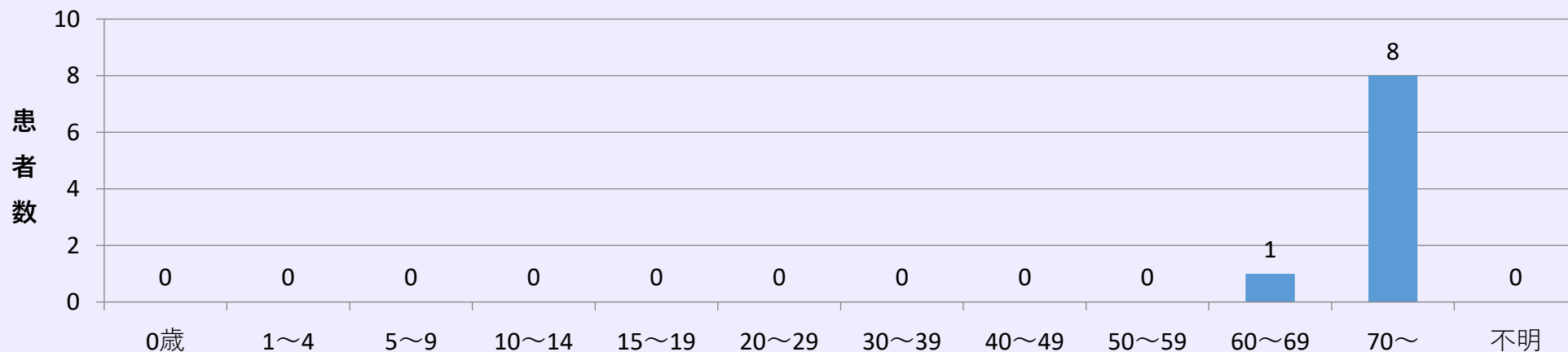
体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を

植物性自然毒による患者年齢別発生状況(2018年～2022年)

植物性自然毒による患者数(2018～2022)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(2018～2022)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25年～令和4年）

植物名	間違いやすい植物の例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	平成25～令和4年			令和4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	65	216	1	6	28	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び付け根部分などは食べない。	17	313	0	3	61	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	10	28	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	21	44	0	3	4	0
クワズイモ	サトイモ	20	51	0	2	14	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	29	13	3	3	2
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	8	15	1	1	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	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	4	21	0	1	1	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	2	3	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	0	0	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、グロリオサ等）	注：グロリオサ	24	45	2注	6	11	1
不明		4	23	0	0	0	0
合計		213	821	17	25	124	3

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」



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。

ちよつと待って!

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、前に本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)!

まちががなく食用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

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可能性があります

ツキヨタケ

中毒症状
食後30分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす。

間違えやすい食用きのこ

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ

テングタケ

中毒症状
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。

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。

クサウラベニタケ

中毒症状
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。

間違えやすい食用きのこ

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ

ニセクロハツ

中毒症状
食後30分-数時間程度で嘔吐、下痢等の胃腸、消化器系の中毒症状を示す。

その後18-24時間ほどで横紋筋溶解が原因と考えられる全身筋肉痛、呼吸困難を示し、死亡に至ることもある。

※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)



※リーフレット

毒キノコによる食中毒発生状況(種類別発生状況)(平成25年～令和4年)

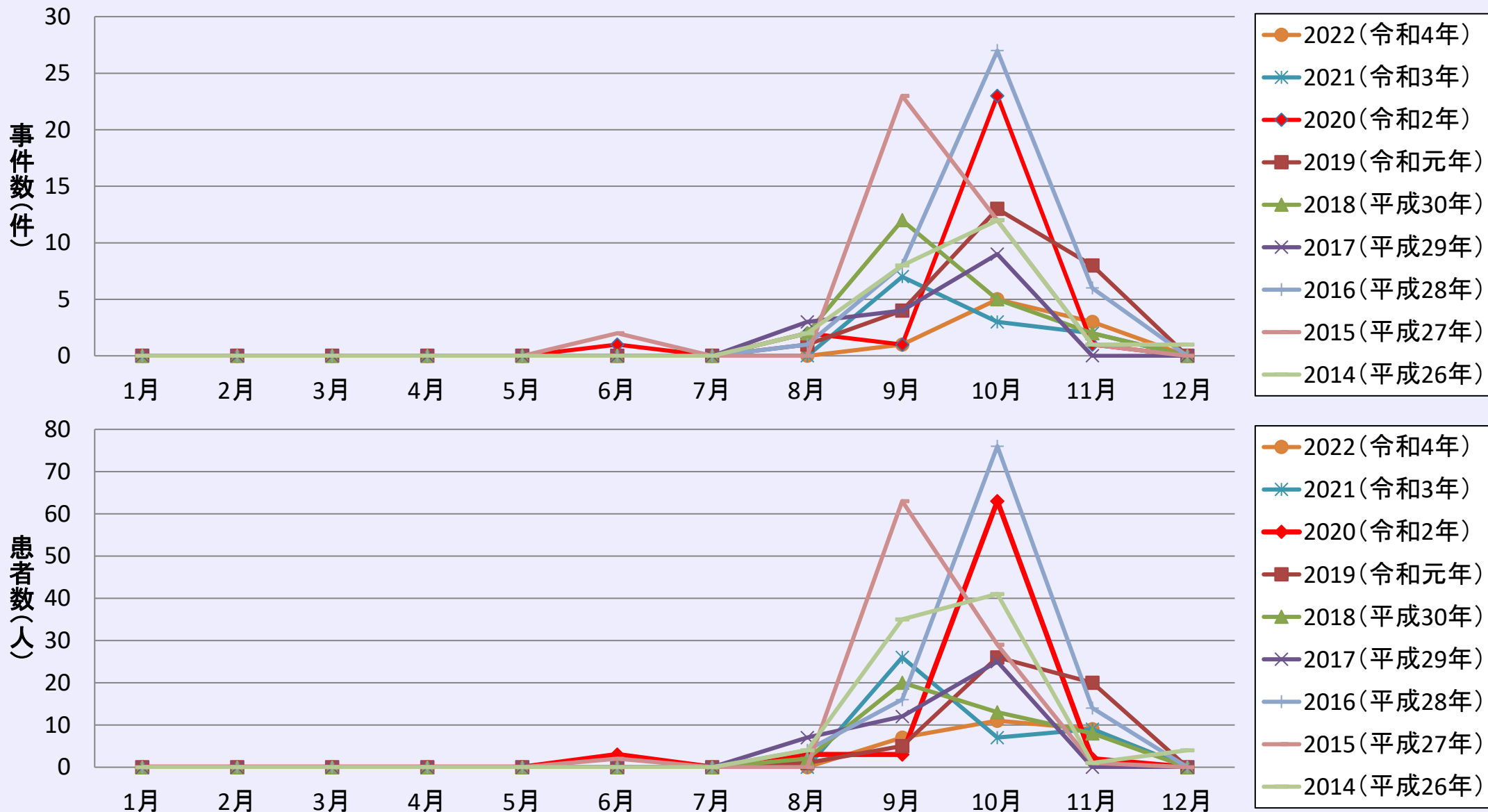
きのこの種類	間違えやすい食用キノコの例 (「自然毒のリスクプロファイル」より)	平成25～令和4年			令和4年		
		事件数	患者数	死者数	事件数	患者数	死者数
ツキヨタケ	ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ	118	362	0	5	16	0
クサウラベニタケ	ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ	38*	116*	0	0	0	0
テングダケ	—	17	26	0	0	0	0
ドクササコ	ナラタケ、ホテイシメジ、アカハツ、チチタケ	7	14	0	1	3	0
イボテングタケ	—	3	5	0	0	0	0
カキシメジ	ニセアブラシメジ、チャナメツムタケ、シイタケ	9	30	0	0	0	0
イッポンシメジ	—	4*	7*	0	0	0	0
オオシロカラカサタケ	—	6	11	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	—	0	0	0	0	0	0
ニセショウロ	—	3	6	0	0	0	0
ハイロシメジ	—	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	0	0	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	—	18	39	0	1	5	0
不明	—	23	55	2	2	3	0
合計		254	681	3	9	27	0

※イッポンシメジ、クサウラベニタケが疑われるのでイッポンシメジ、クサウラベニタケの両方に計上している
(R3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)



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について(レアステーキによる食中毒)

薬生食監発 0916 第 1 号
令和 4 年 9 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

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について

標記については、平成 23 年 4 月に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒を踏まえ、生食用食肉(牛肉)の規格基準の設定や食品等事業者への監視指導、消費者への注意喚起等を行っているところですが、今般、レアステーキと称するユッケ様の食品等を原因食品とする腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒事例が発生しました(別添)。

食中毒防止の観点から、食肉等は中心部を 75℃で 1 分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理をするよう指導してきたところですが、当該事例は加熱調理が不十分であったことが一要因とされていることから、下記の点に留意し、生食用食肉(牛肉)の規格基準の遵守及び飲食店における有効な加熱調理の実施について食品事業者等への監視指導の徹底をお願いします。

なお、重症事例の発生を防止する観点から、生食用食肉であっても、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者にあっては、喫食することがないように、引き続き関係事業者、消費者等への注意喚起をよろしくお願いします。

記

1 生食用食肉を取り扱えない施設において、社会通念上ユッケと呼ばれる生の食肉をレアステーキと称して販売することは不適切であり、消費者が生食用食肉と誤認して加熱せずに喫食する蓋然性が高い態様で販売又は提供しないこと。

なお、食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、中心部まで十分に加熱されていないものは、生食用食肉として取り扱うこと。

2 生食用食肉として販売する際には、生食用食肉の加工基準、成分規格及び保存基準に適合したものであることを確認すること。なお、生食用食肉の加工にあたっては、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」(平成 23 年 9 月 12 日付け食安発 0912 第 7 号)の「第 4 運用上の注意」を遵守すること。

3 生食用食肉を取り扱う飲食店営業の施設には調理基準が適用されるため、加熱済みの肉塊を細切又は調味する行為(加熱部分の除去や生食用食肉の盛り付け行為も含みます。)を行うこと。なお、枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までの工程を行う施設には加工基準が適用されること。

4 生食用食肉を取り扱う飲食店営業の施設において、生食用食肉を調理する際は、食中毒防止の観点から、速やかに提供して消費者に喫食させる必要があること。なお、持ち帰り(テイクアウト)や宅配(デリバリー)をする場合は、食肉等の中心部まで十分に加熱調理したものを提供すること。

5 加熱調理が完全に行われていない食肉等を提供して客が加熱調理を行い喫食する場合は、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。

(参考)

- ・「生食用食肉(牛肉)の規格基準設定に関する Q&A について」(平成 23 年 9 月 28 日付け食安基発 0928 第 1 号、最終改正平成 24 年 2 月 2 日食安基発 0202 第 1 号)
- ・「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」(令和 2 年 5 月 8 日付け薬生食監発 0508 第 2 号)
- ・「飲食店における腸管出血性大腸菌 0157 食中毒対策について」(平成 21 年 9 月 15 日付け食安監発 0915 第 1 号)

(別添)

下記の事例は、令和 4 年 9 月 15 日時点における速報の概要である。

事例 京都府等で発生した腸管出血性大腸菌 0157 食中毒事件

- (1) 京都府が府内において発生した腸管出血性大腸菌 0157 感染患者について調査を実施した結果、8 月 22 日及び 8 月 26 日に、府内の食料品店において販売した「ローストビーフ」を喫食していることが判明した。
- (2) 他の自治体が探知した腸管出血性大腸菌感染症の患者が 8 月 23 日及び 8 月 25 日に同一施設で購入した「レアステーキ」を喫食していることが判明した。
- (3) 京都府は、共通の食事が当該施設で購入したのみであること、有症者の発症状況が類似しており、有症者 5 名の便から腸管出血性大腸菌 0157 が検出されたこと、医師からの届出があったことから、当該食料品店における食中毒と断定し、9 月 6 日付けで営業停止処分を行った。
- (4) 営業停止処分後、有症者が追加され、うち「レアステーキ」を喫食した 90 代女性 1 名が入院先の医療機関で死亡した。
9 月 6 日時点：有症者 5 名
9 月 15 日時点：有症者 22 名(死亡した患者を除く。9 歳の子供から 87 歳の高齢者まで)
- (5) 当該施設が販売した、商品名「レアステーキ」の形態は、加熱による変色がない部位の細切りであり、社会通念上「ユッケ」と呼称されるものであった。なお、商品は「レアステーキ」と表示されている。
- (6) 当該施設は、生食用食肉を提供可能な施設ではなく、「レアステーキ」及び「ローストビーフ」の加熱不足が食中毒発生の原因と考えられる。