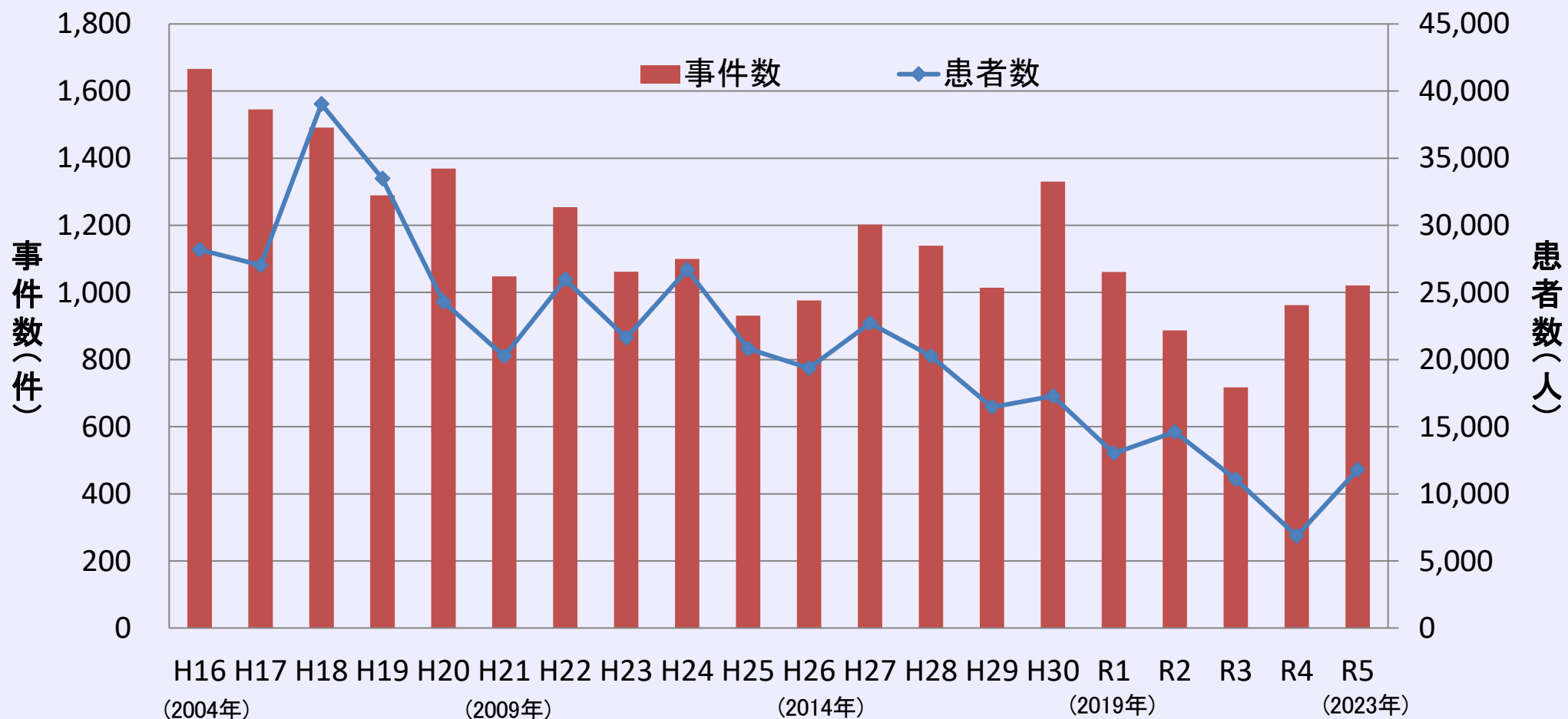


令和5年食中毒発生状況(概要版)

食中毒事件数・患者数の推移(全体)

	事件数	患者数	死者数
R3年	717	11,080	2
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4

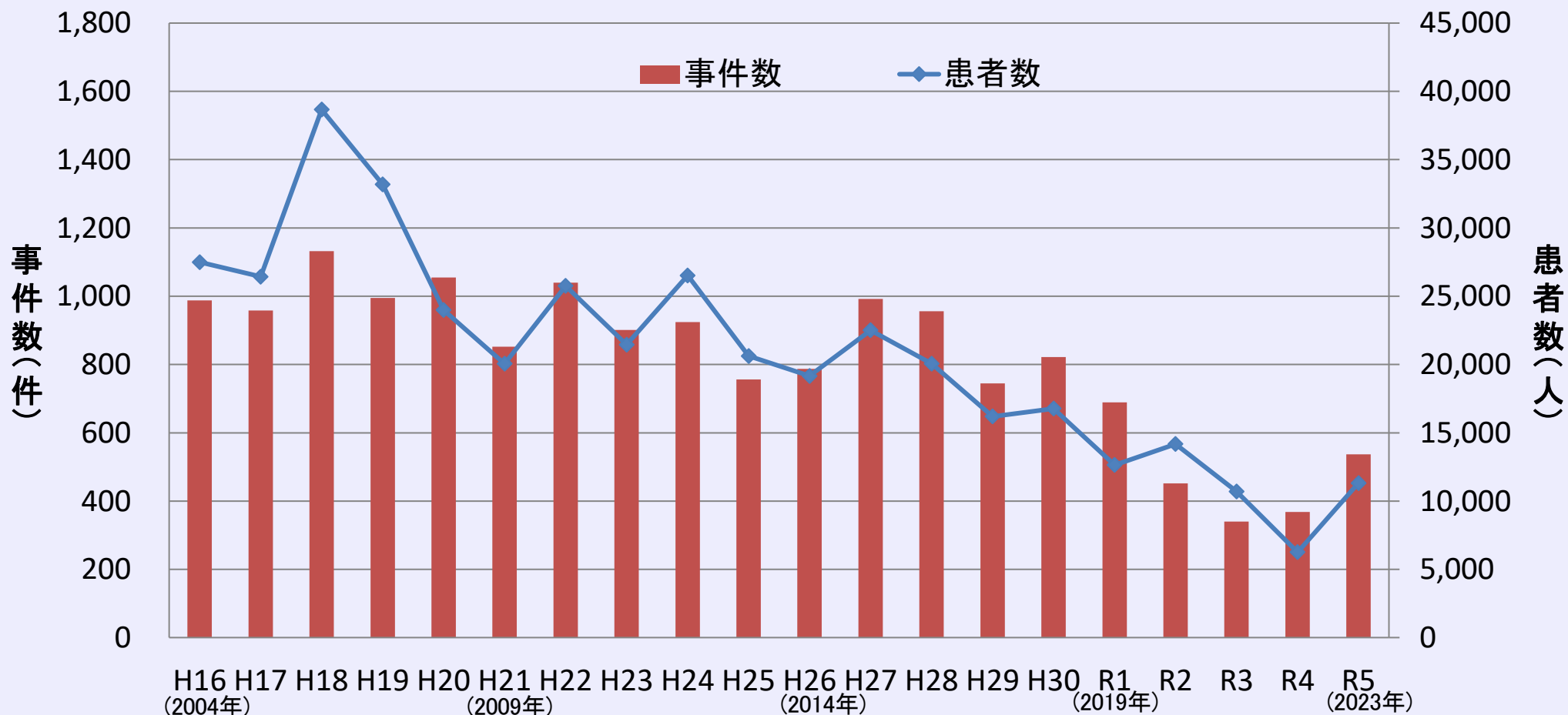


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



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	死者数
R3年	340	10,703	1
R4年	368	6,262	1
R5年	537	11,319	4



(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5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	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	細菌 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	892	0	1,298	-
2	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	その他 (ぶどう球菌及びセレウス菌)	554	0	不明	-

死者が発生した食中毒事例(令和5年)

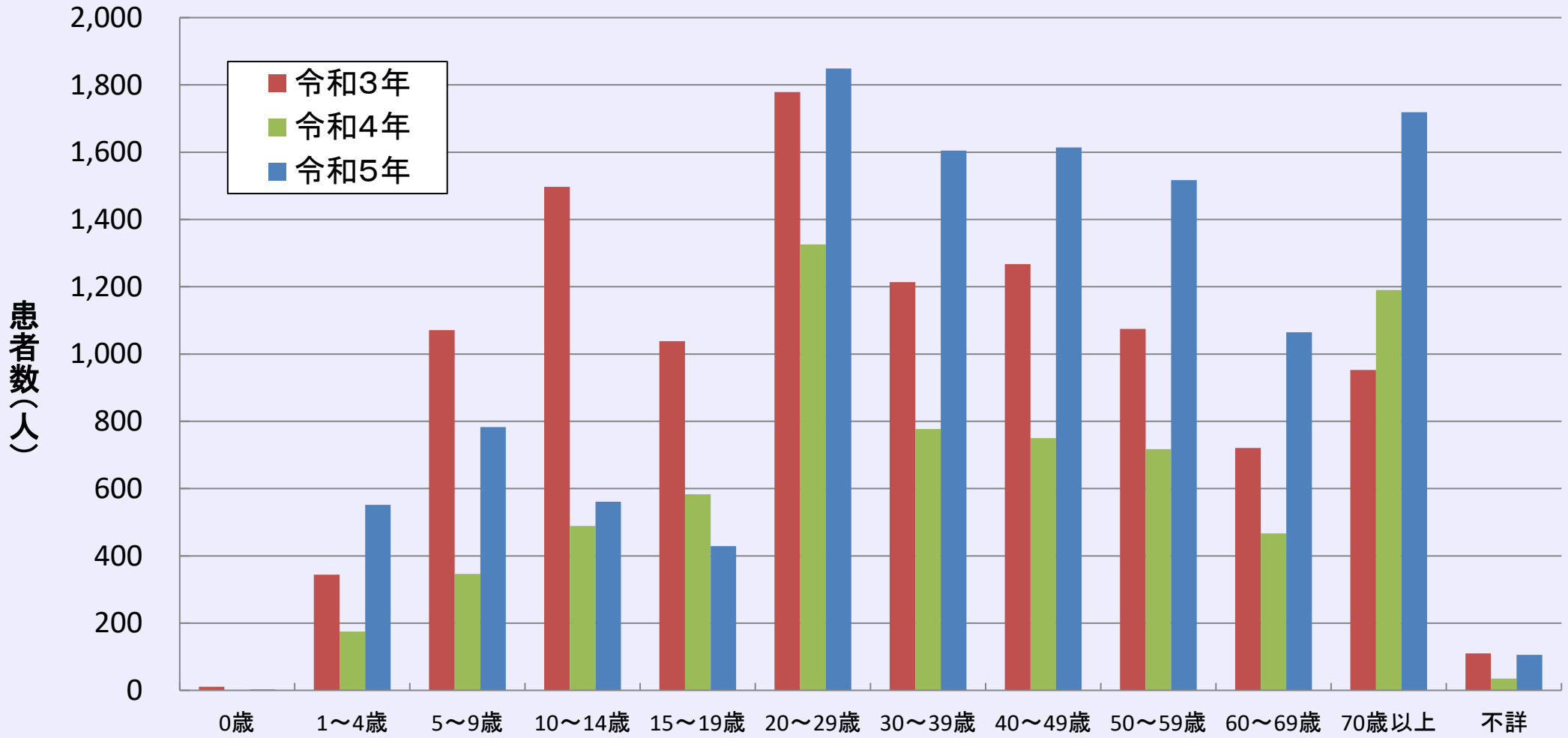
	都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数	死者年齢
1	栃木県	2023/1/19	事業所 給食施設 老人ホーム	令和5年1月17日及び18日に当該施設で提供された食事	ウイルス ロタウイルス	28	1	92	女:70歳～
2	福岡市	2023/6/2	飲食店	鶏肉のトマト煮(施設給食)	細菌 腸管毒素原性大腸菌O159 腸管凝集性大腸菌O86a	19	1	41	女:70歳～
3	和歌山県	2023/8/19	仕出屋	令和5年8月19日及び20日に原因施設で調理提供された料理	細菌 サルモネラ属菌	117	1	384	男:70歳～
4	北海道	2023/10/6	家庭	ドクツルタケ(推定)	自然毒 植物性自然毒	2	1	2	女:70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3年～令和5年)

年齢階層別食中毒患者数(令和3年～令和5年)



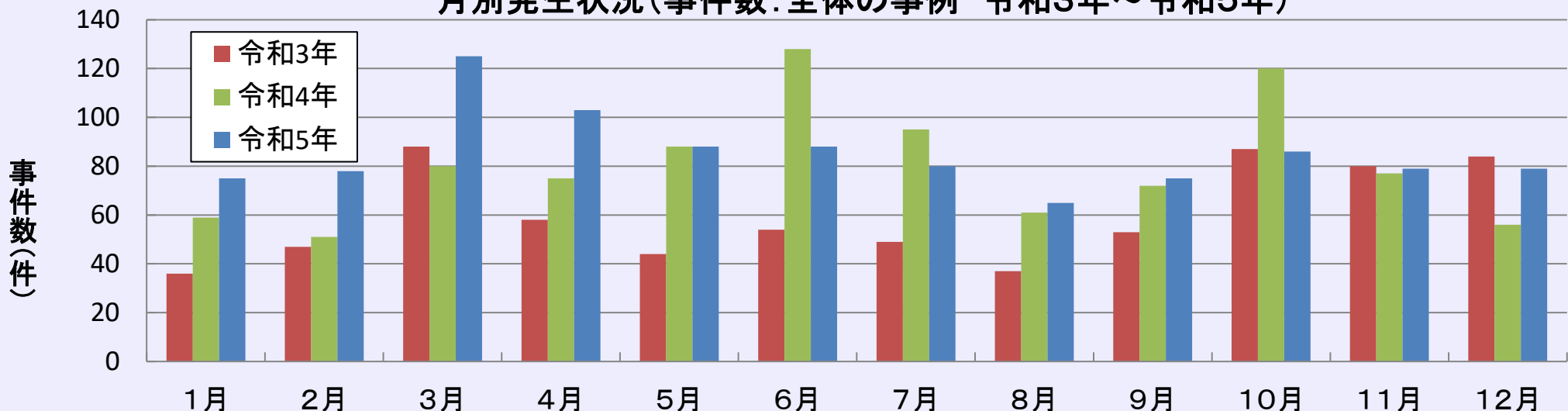
詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)8ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

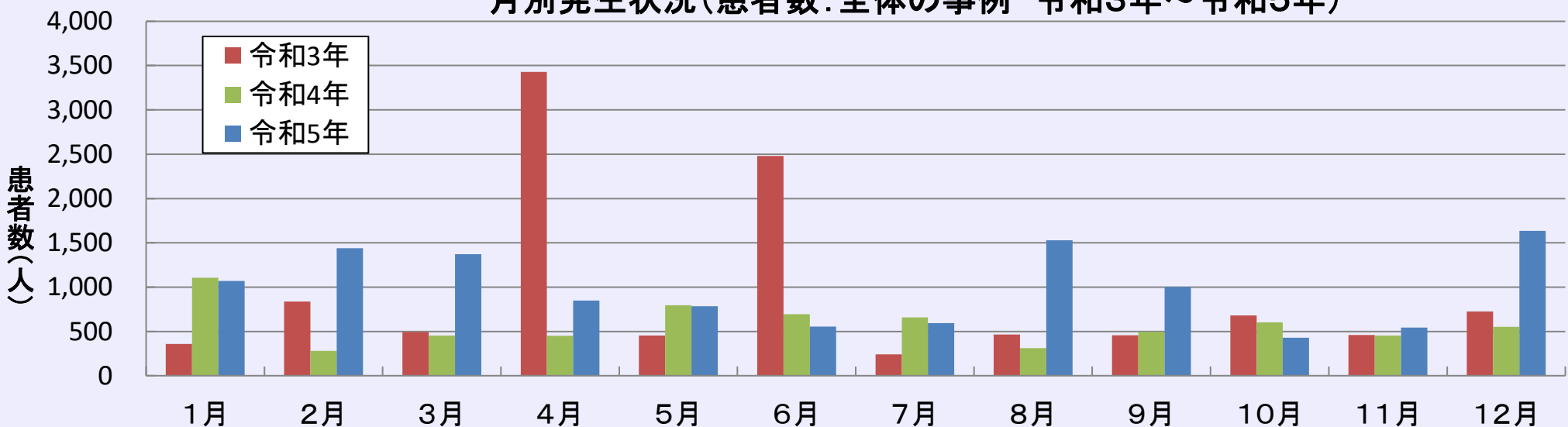


月別発生状況

月別発生状況(事件数:全体の事例 令和3年～令和5年)



月別発生状況(患者数:全体の事例 令和3年～令和5年)



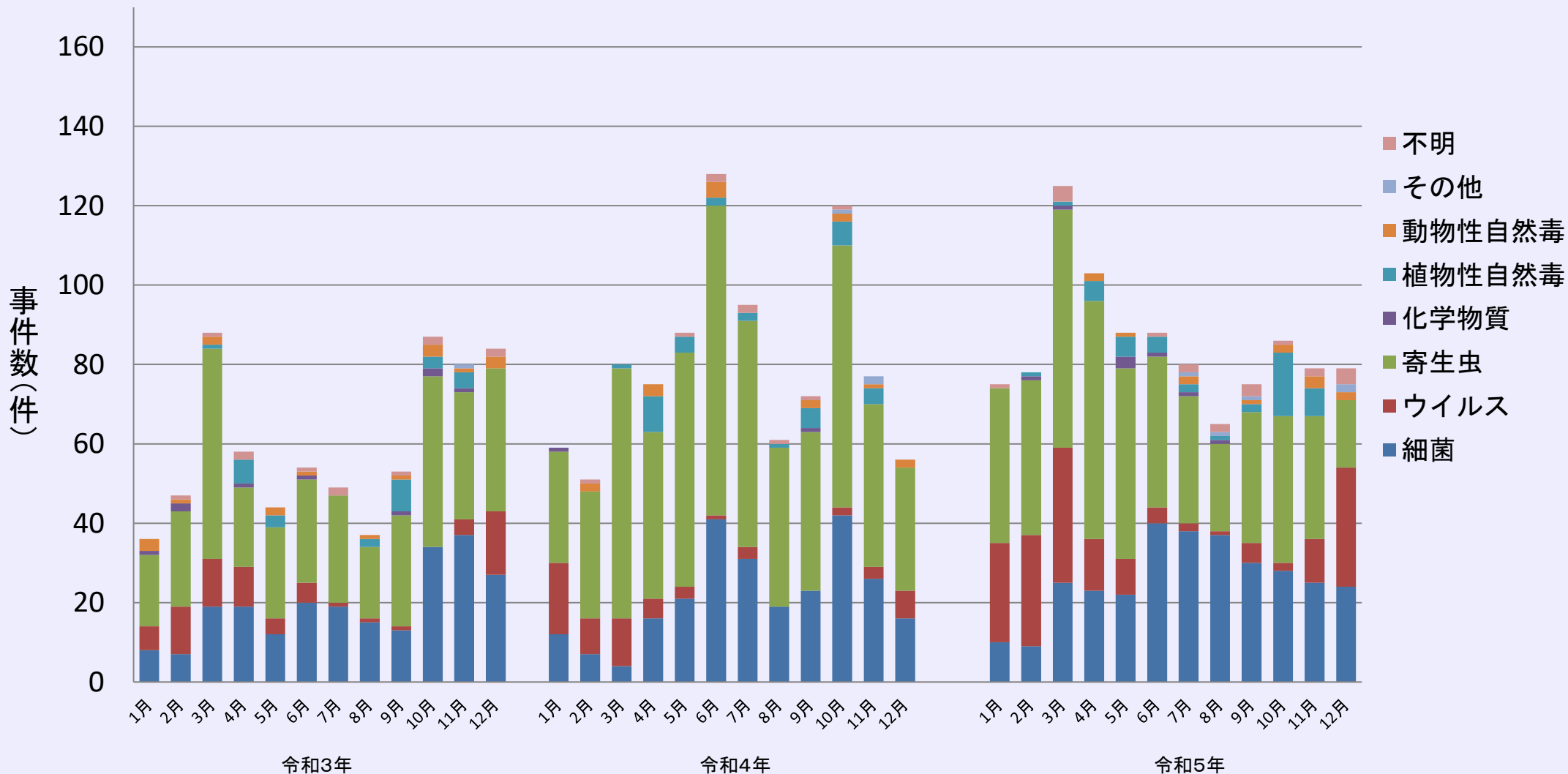
詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)10・14ページ参照

(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3年～令和5年)

病因物質別事件数の月別発生状況(全体事例 令和3年～令和5年)



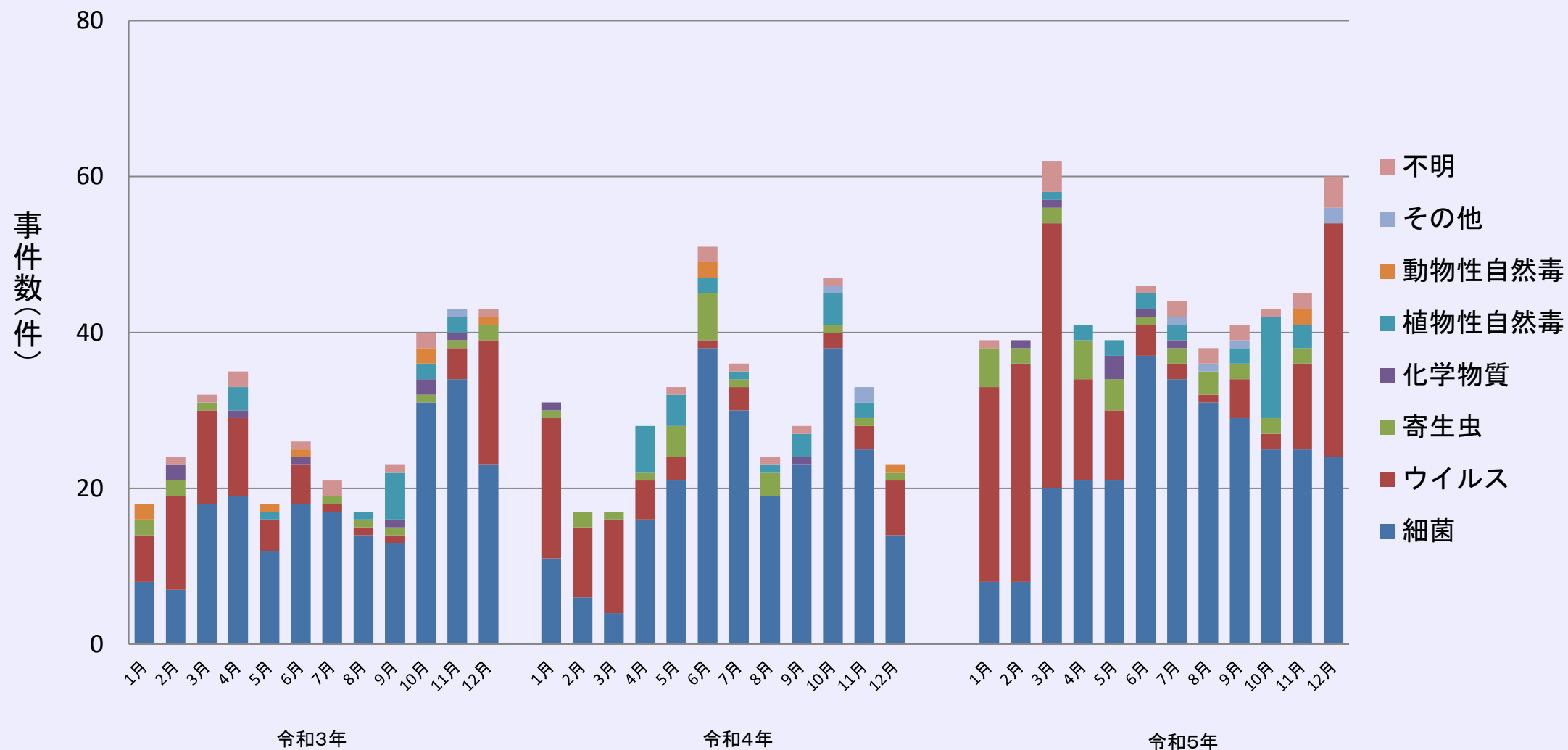
詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)12・13ページ参照

(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3年～令和5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3年～令和5年)



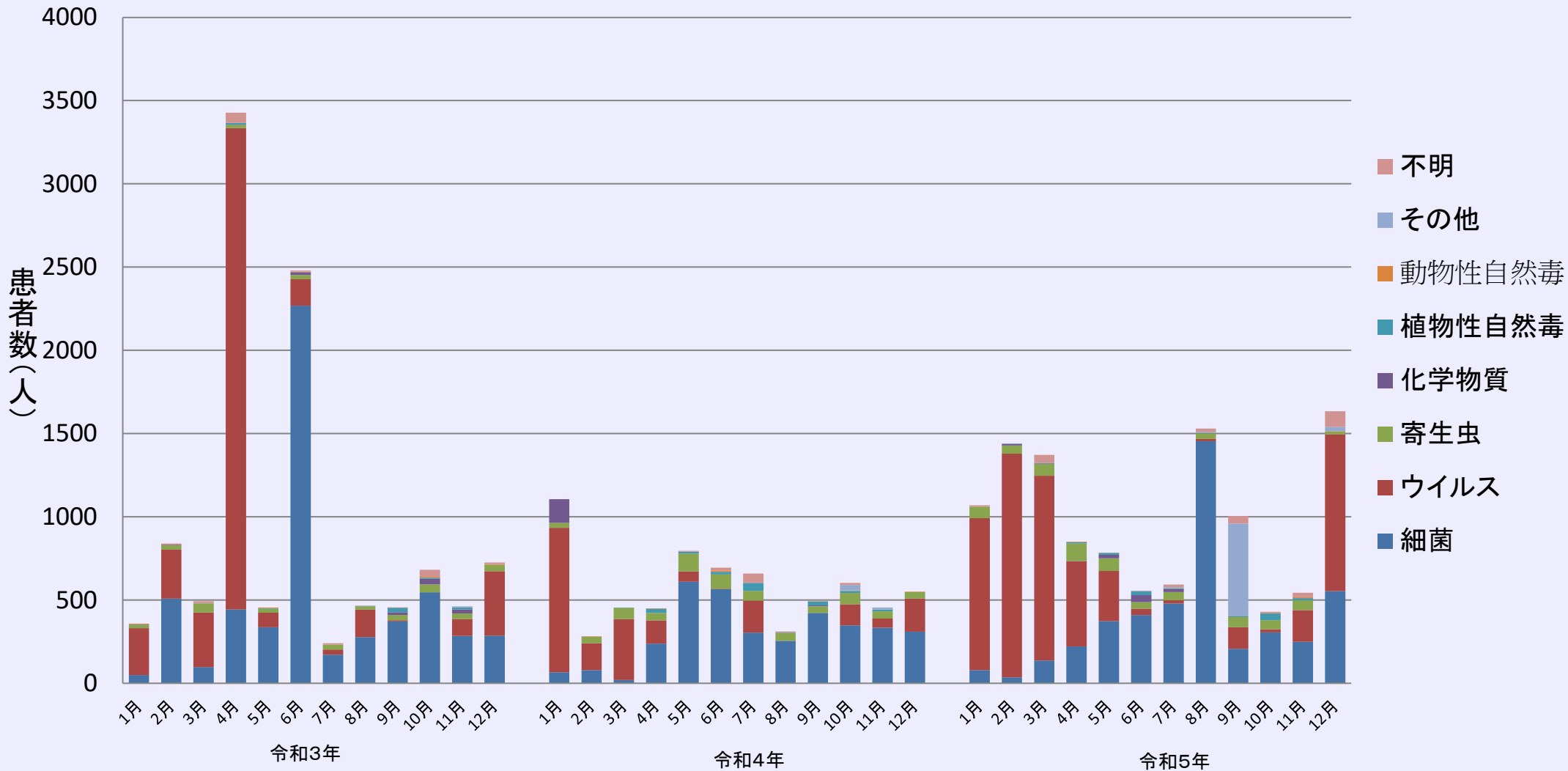
詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)12・13ページ参照

(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3年～令和5年)

病因物質別患者数の月別発生状況(全体事例 令和3年～令和5年)



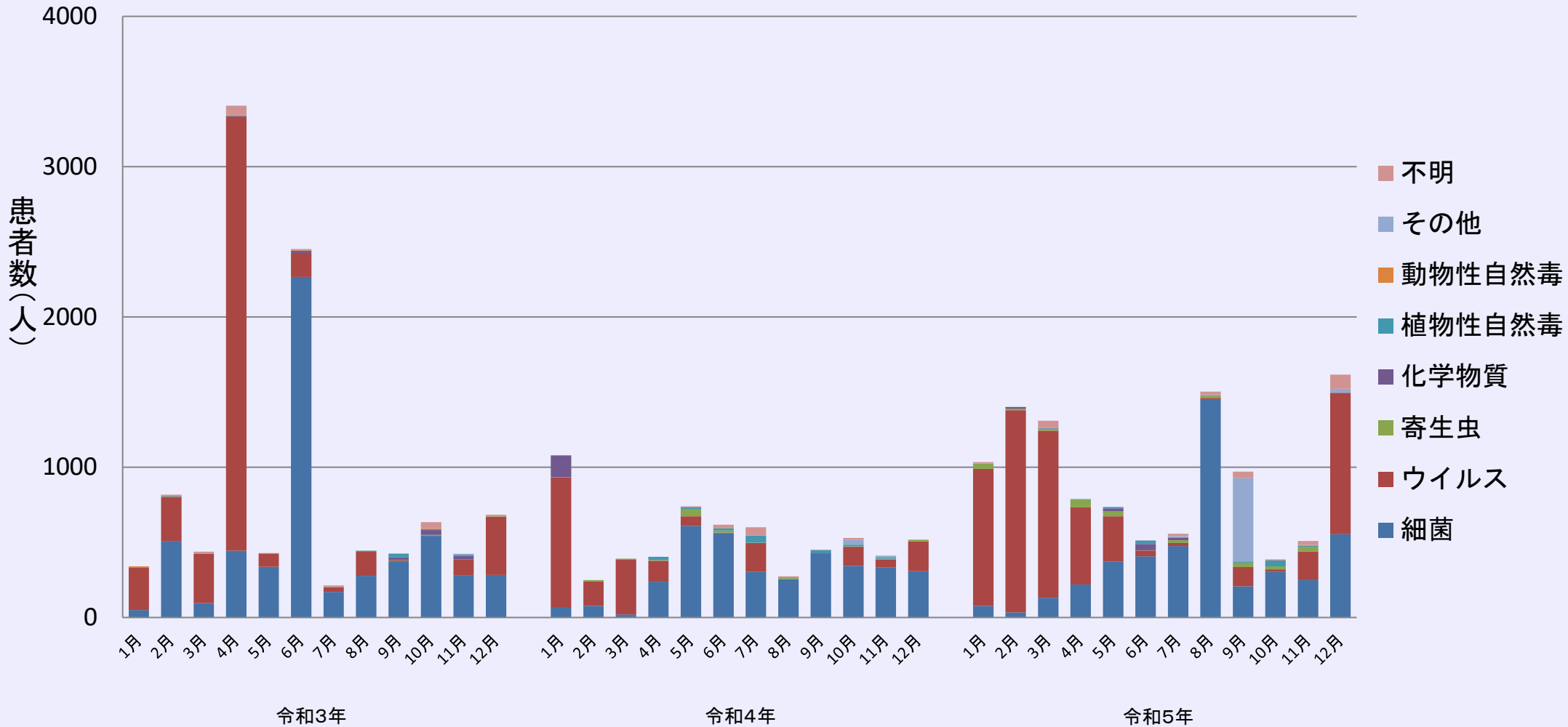
詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)16・17ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



病因物質別患者数の月別発生状況(令和3年～令和5年)

病因物質別患者数の月別発生状況(2人以上の事例 令和3年～令和5年)

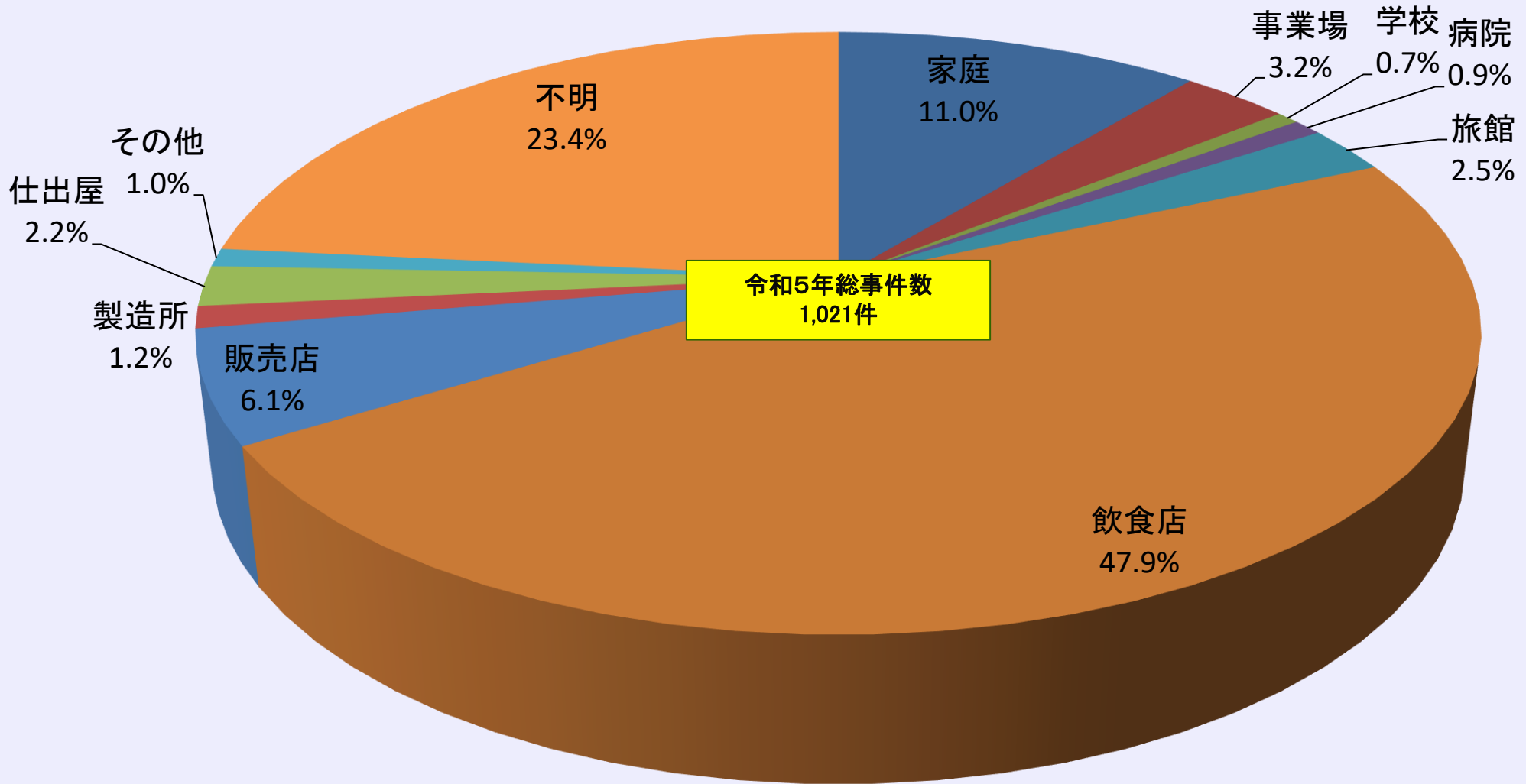


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)16・17ページ参照

(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5年)

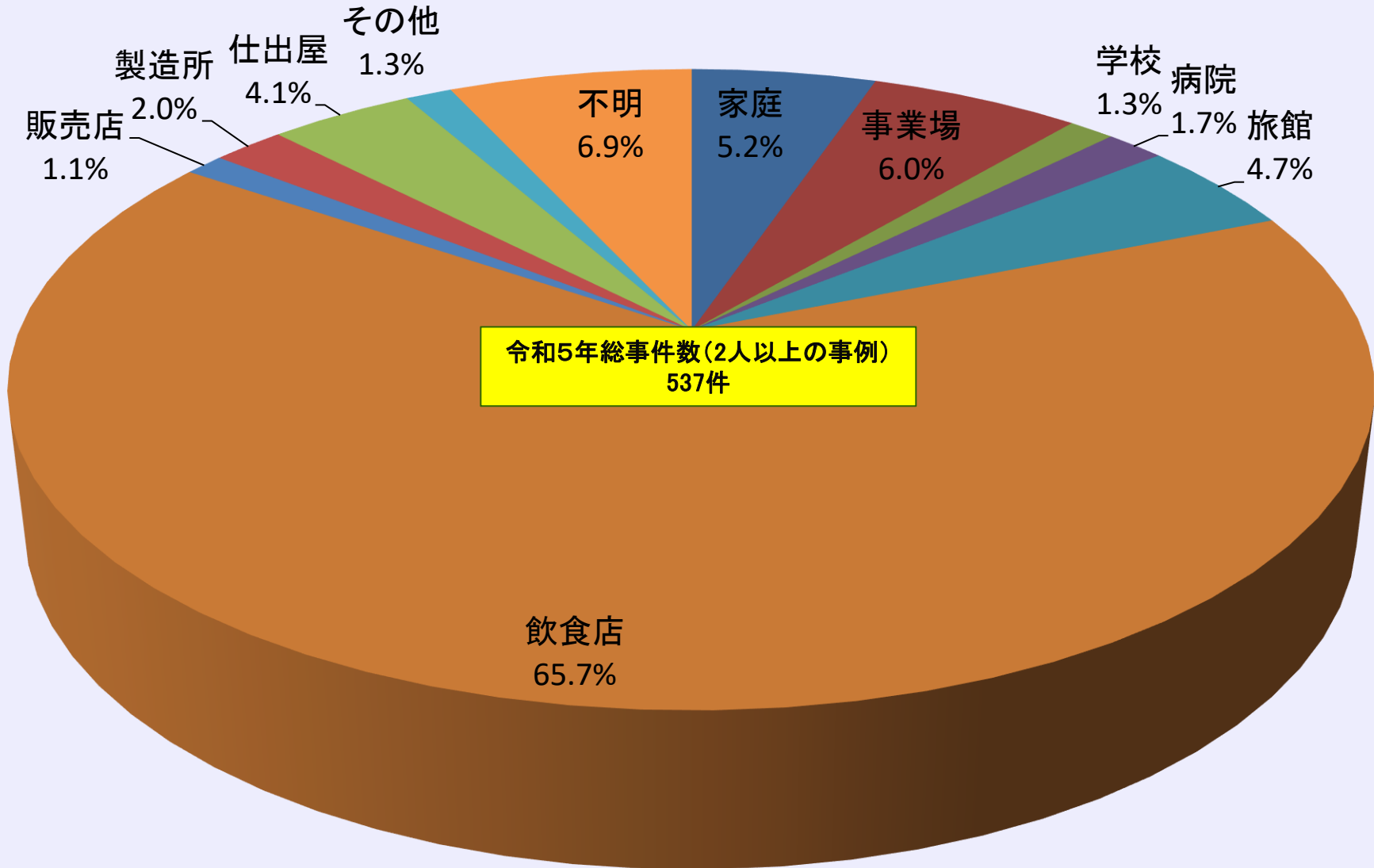


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)18ページ参照

(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5年)

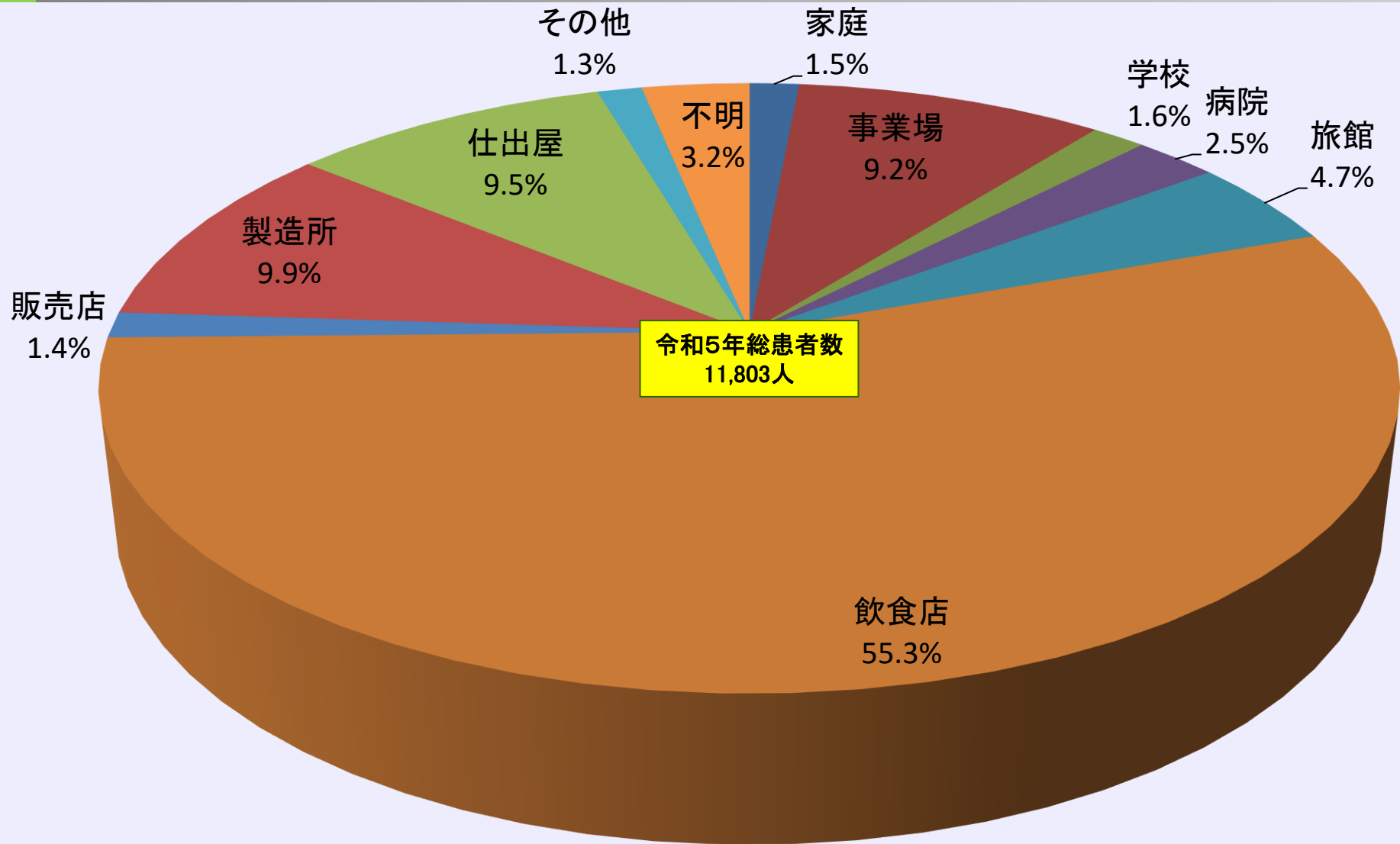


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)18ページ参照

(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5年)

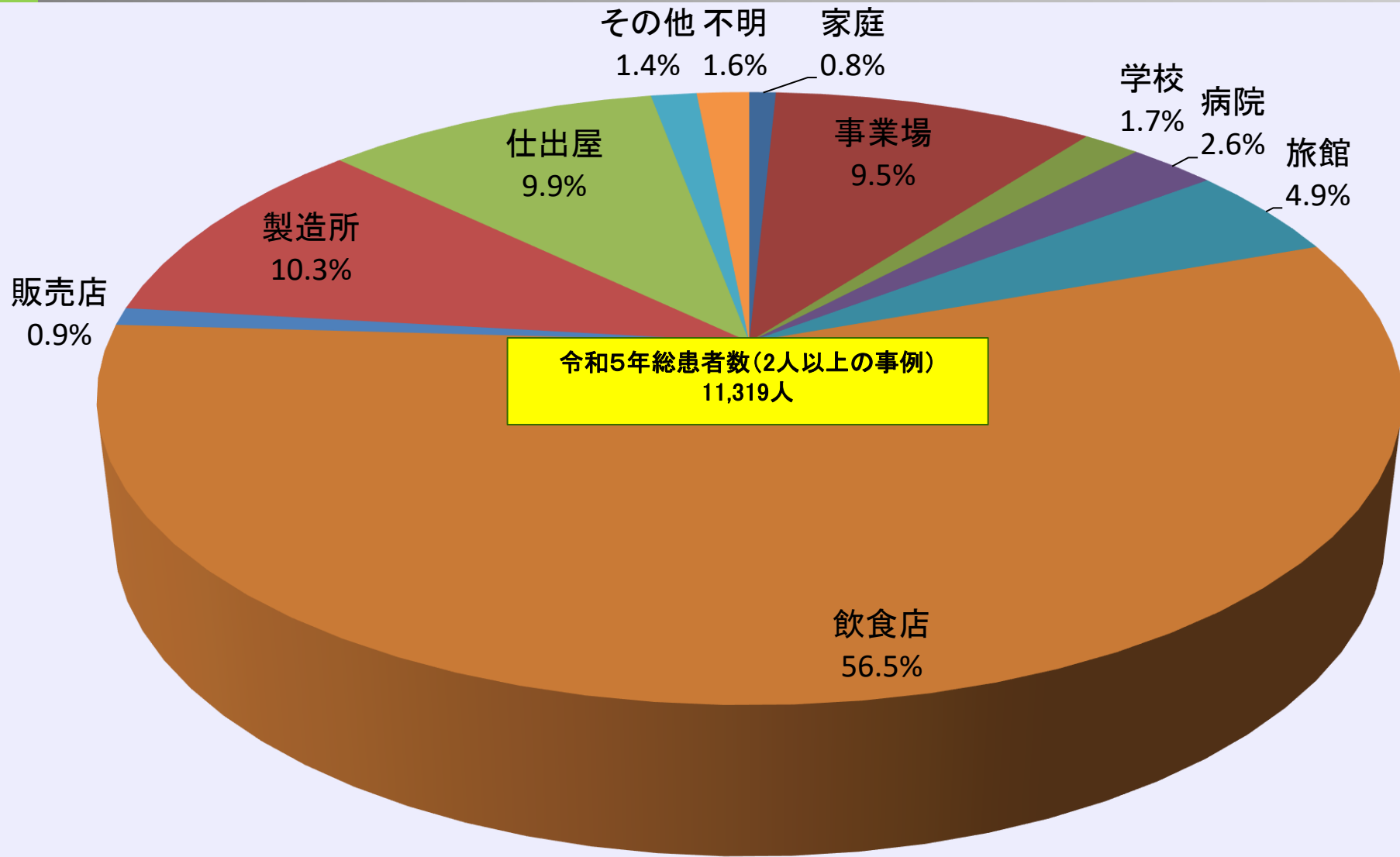


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)18ページ参照

(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5年)

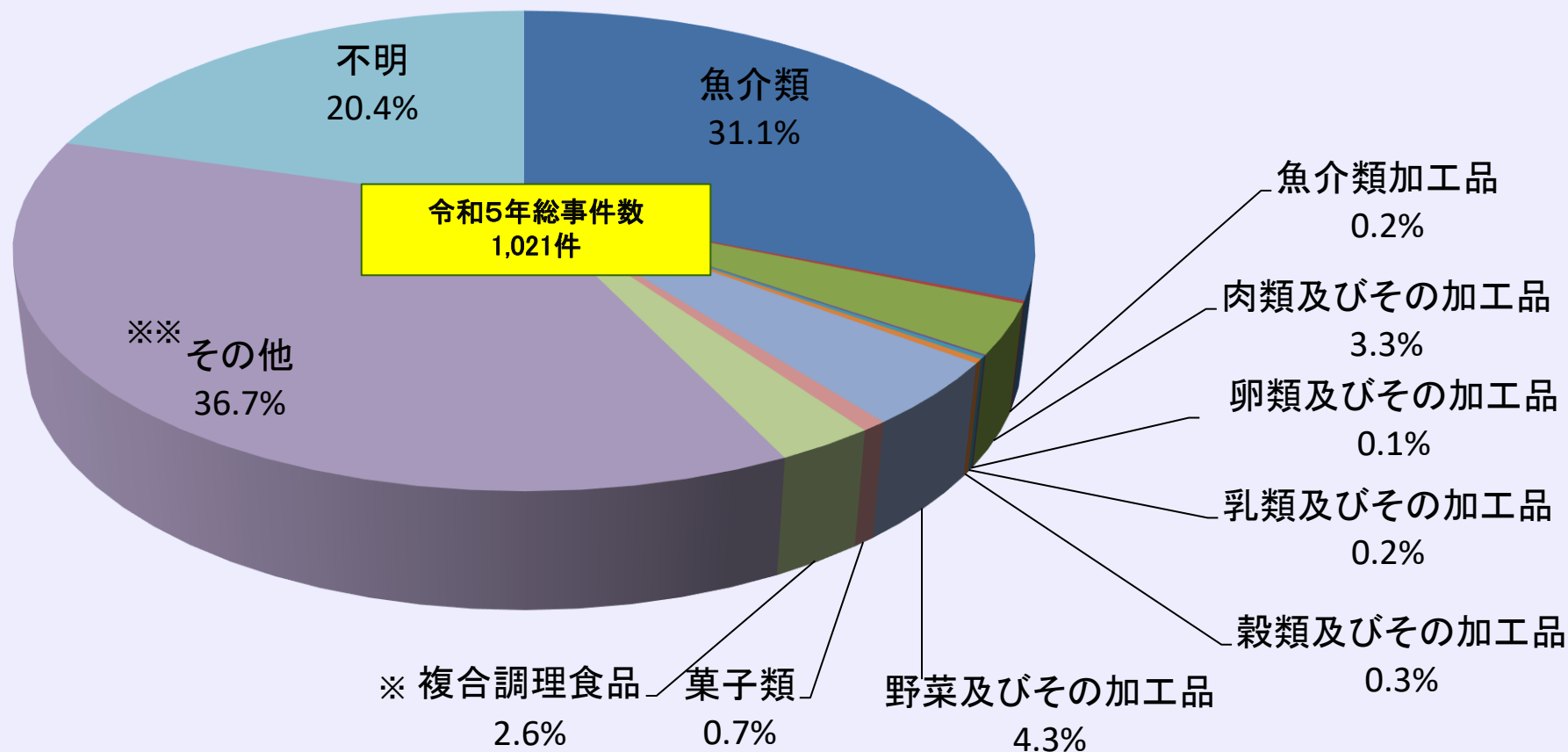


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)18ページ参照

(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5年)



詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)23ページ参照

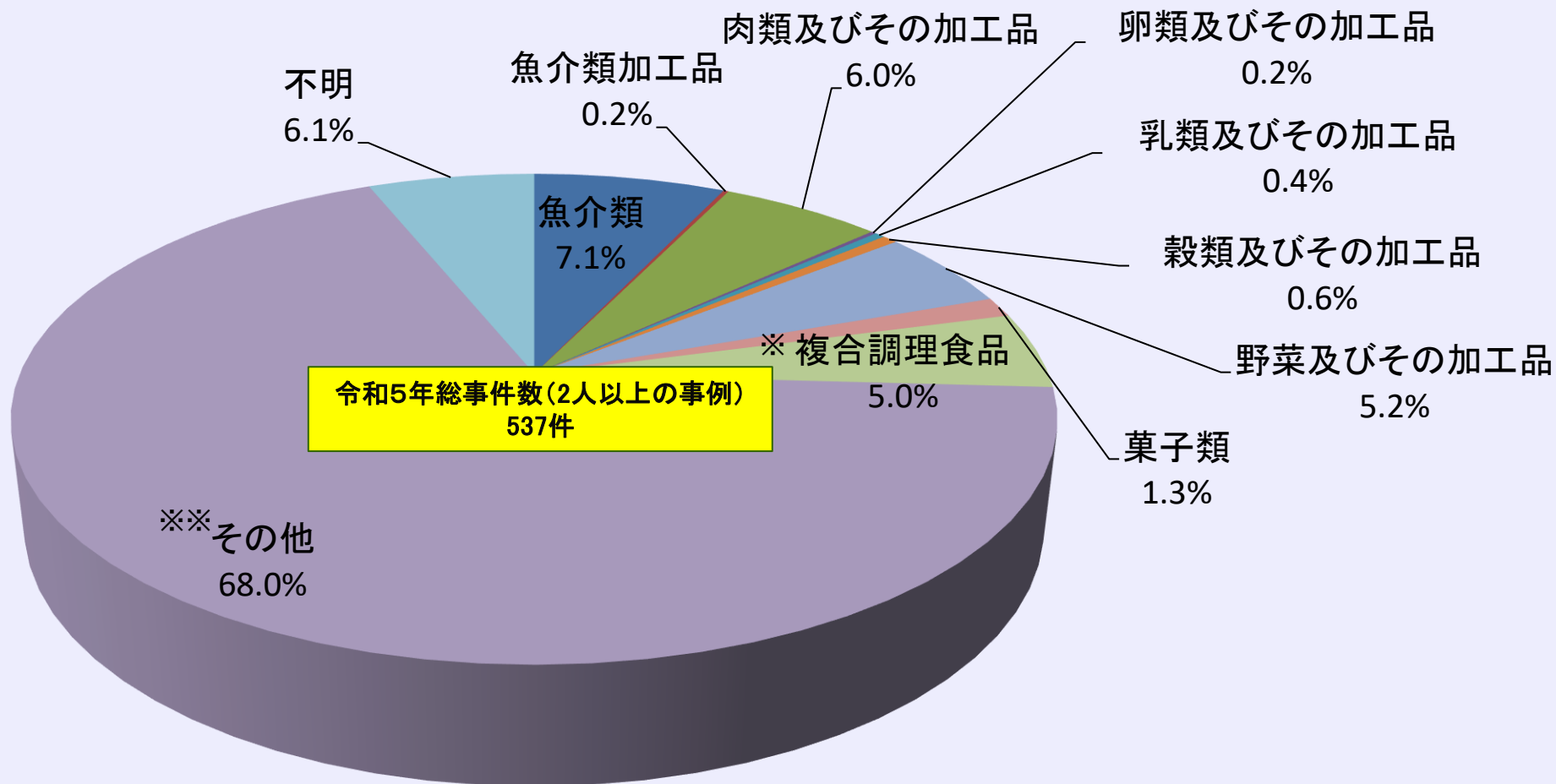
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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5年)



詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)23ページ参照

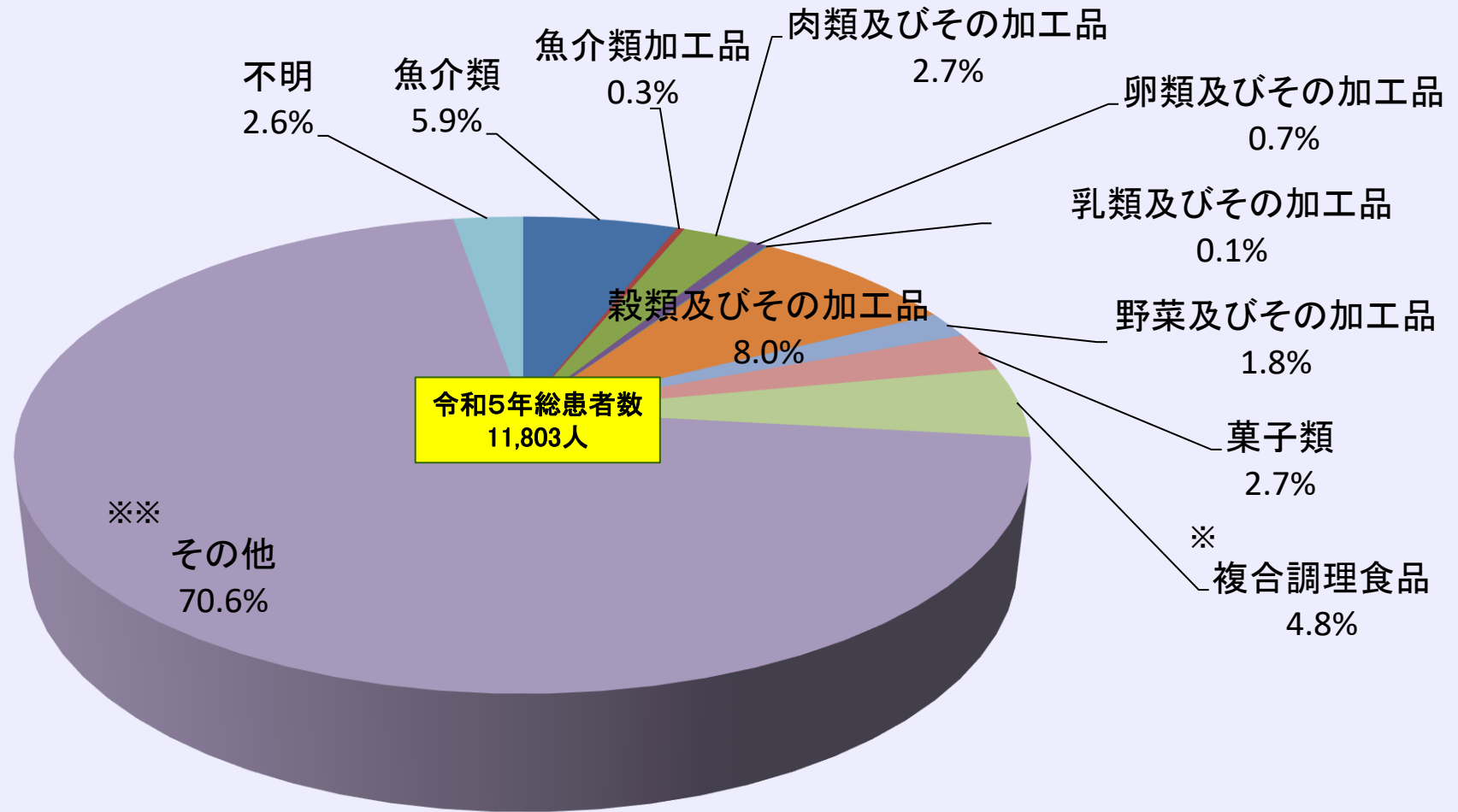
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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5年)



詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)23ページ参照

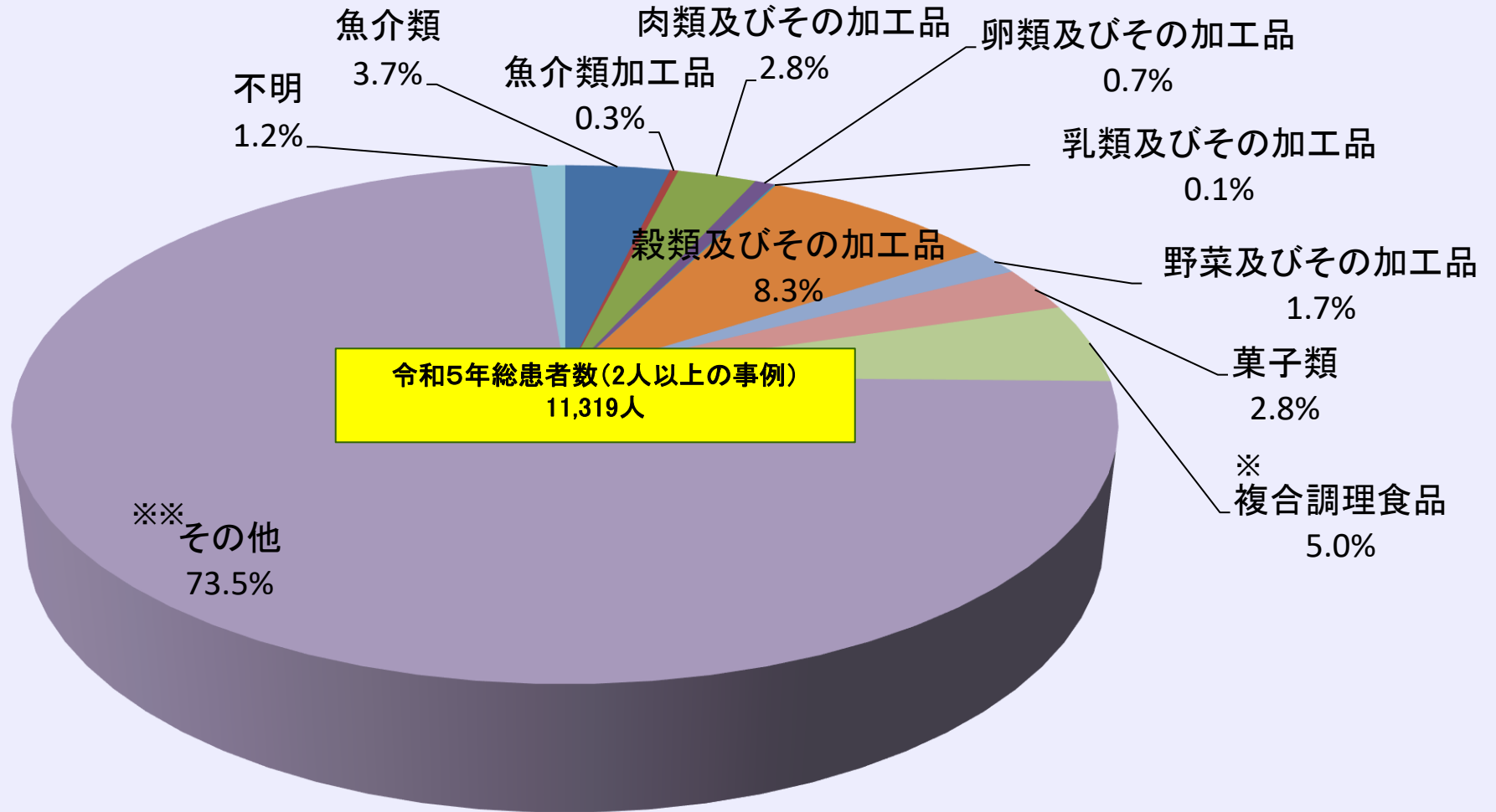
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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5年)



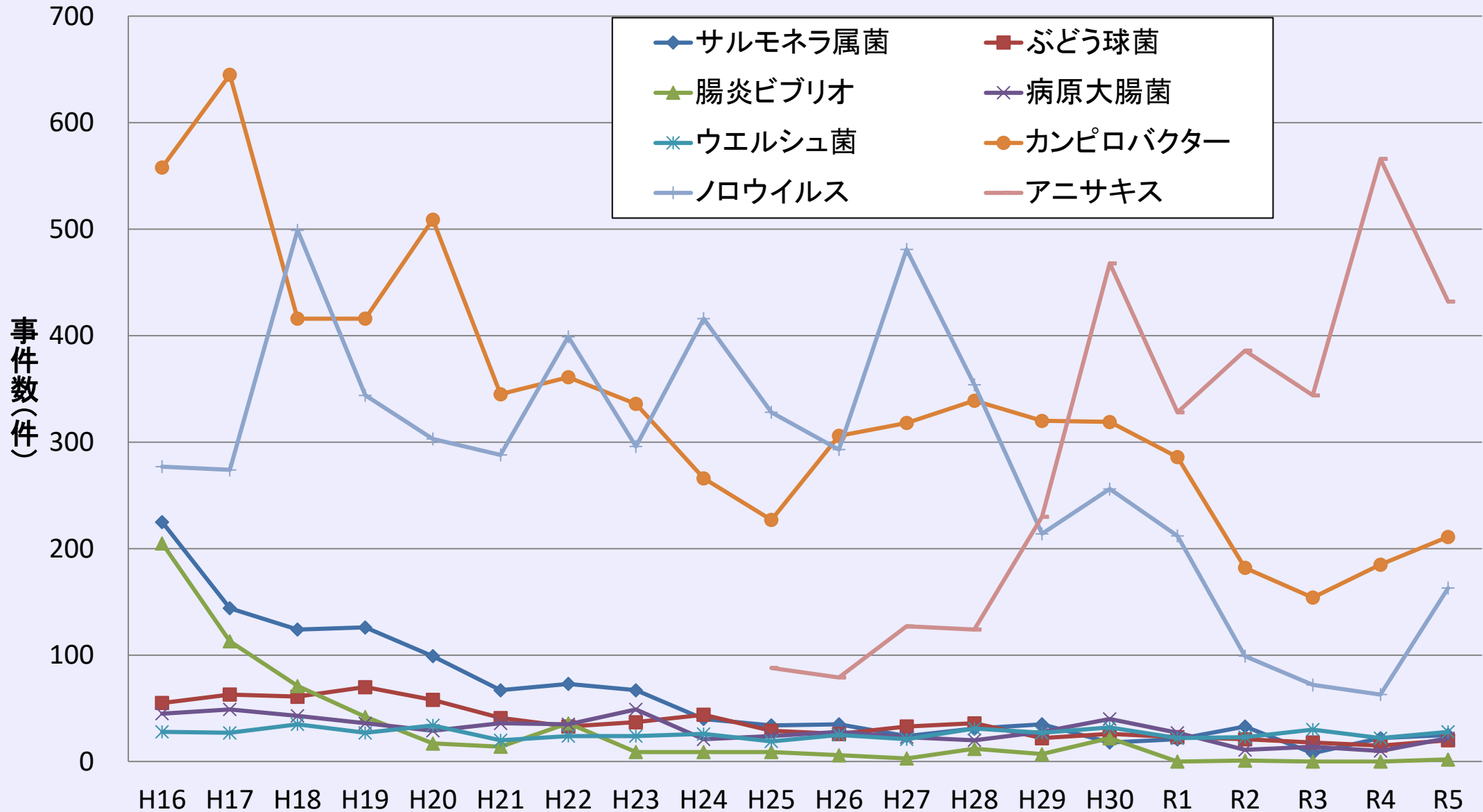
詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)23ページ参照

※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」

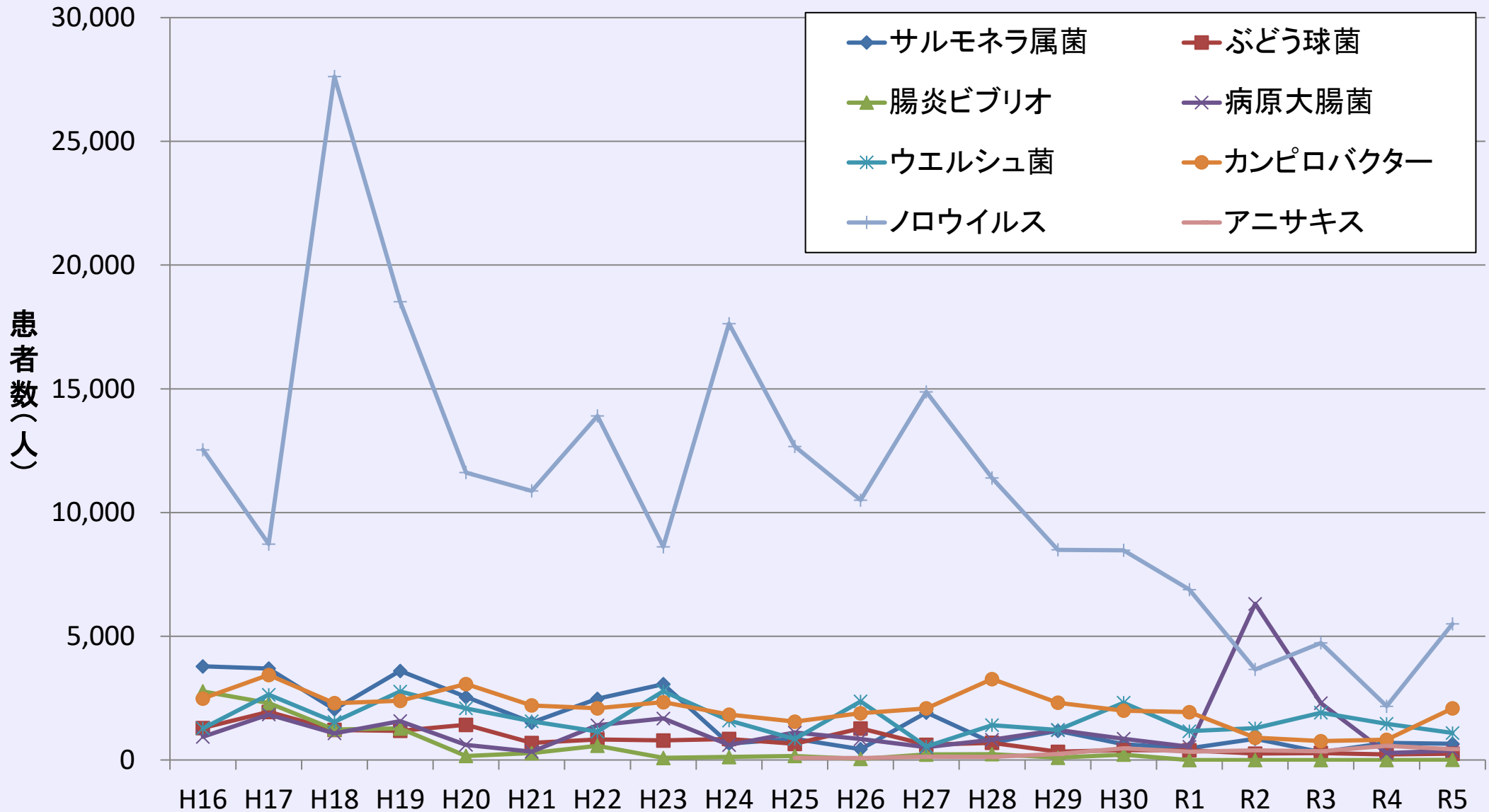
病因物質別事件数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



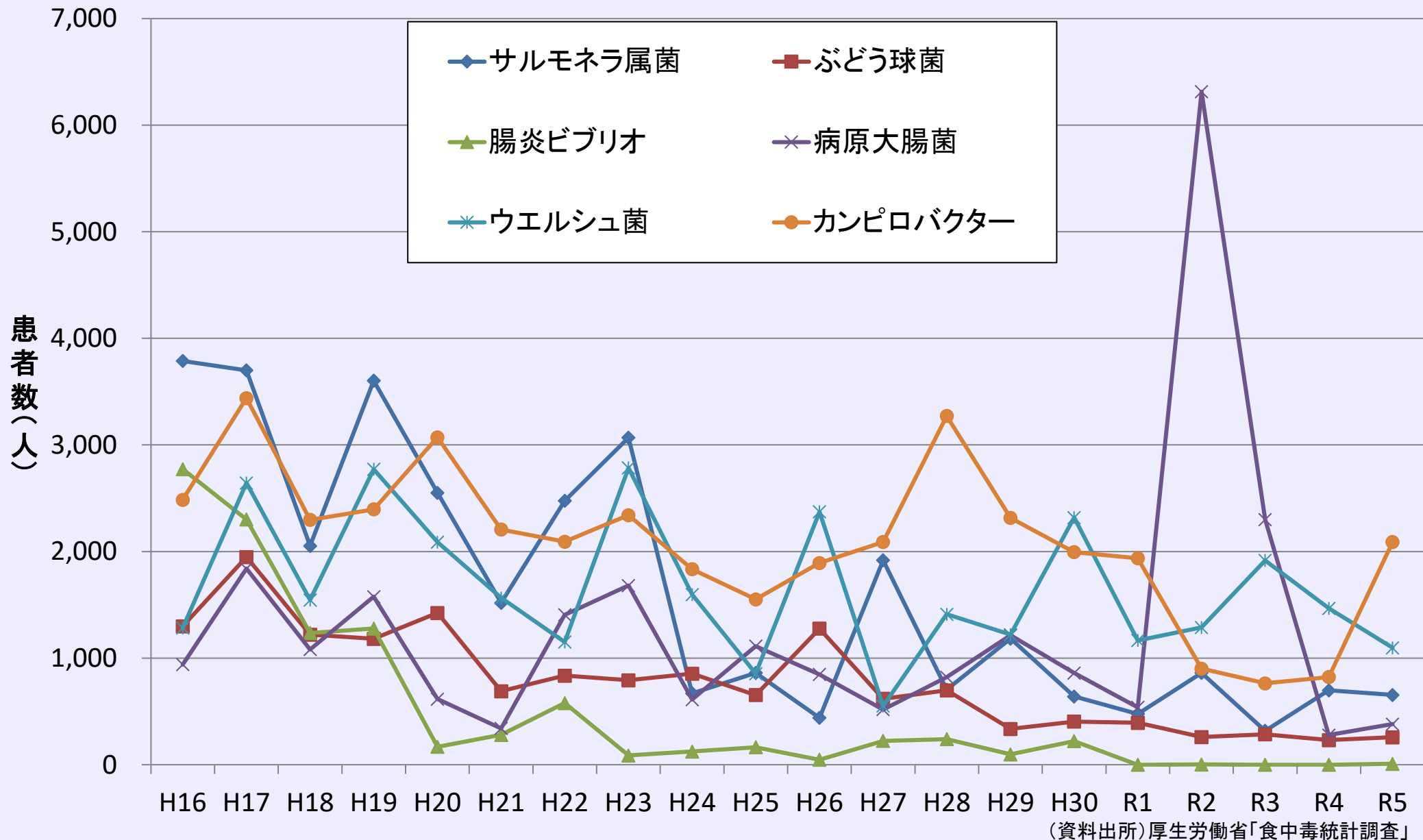
病因物質別患者数の推移



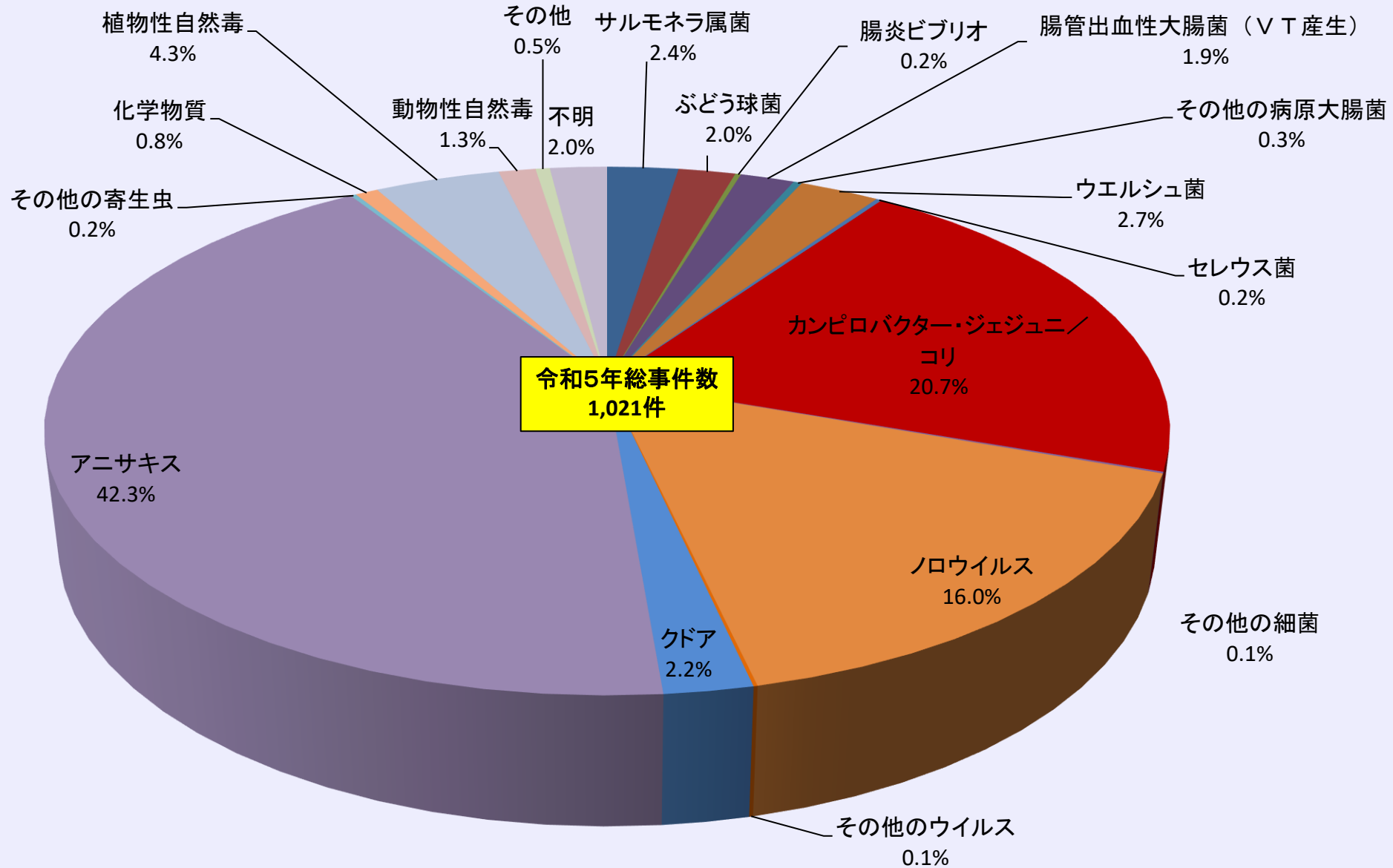
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



病因物質別患者数の推移(細菌のみ抽出)



【全体】病因物質別事件数発生状況(令和5年)

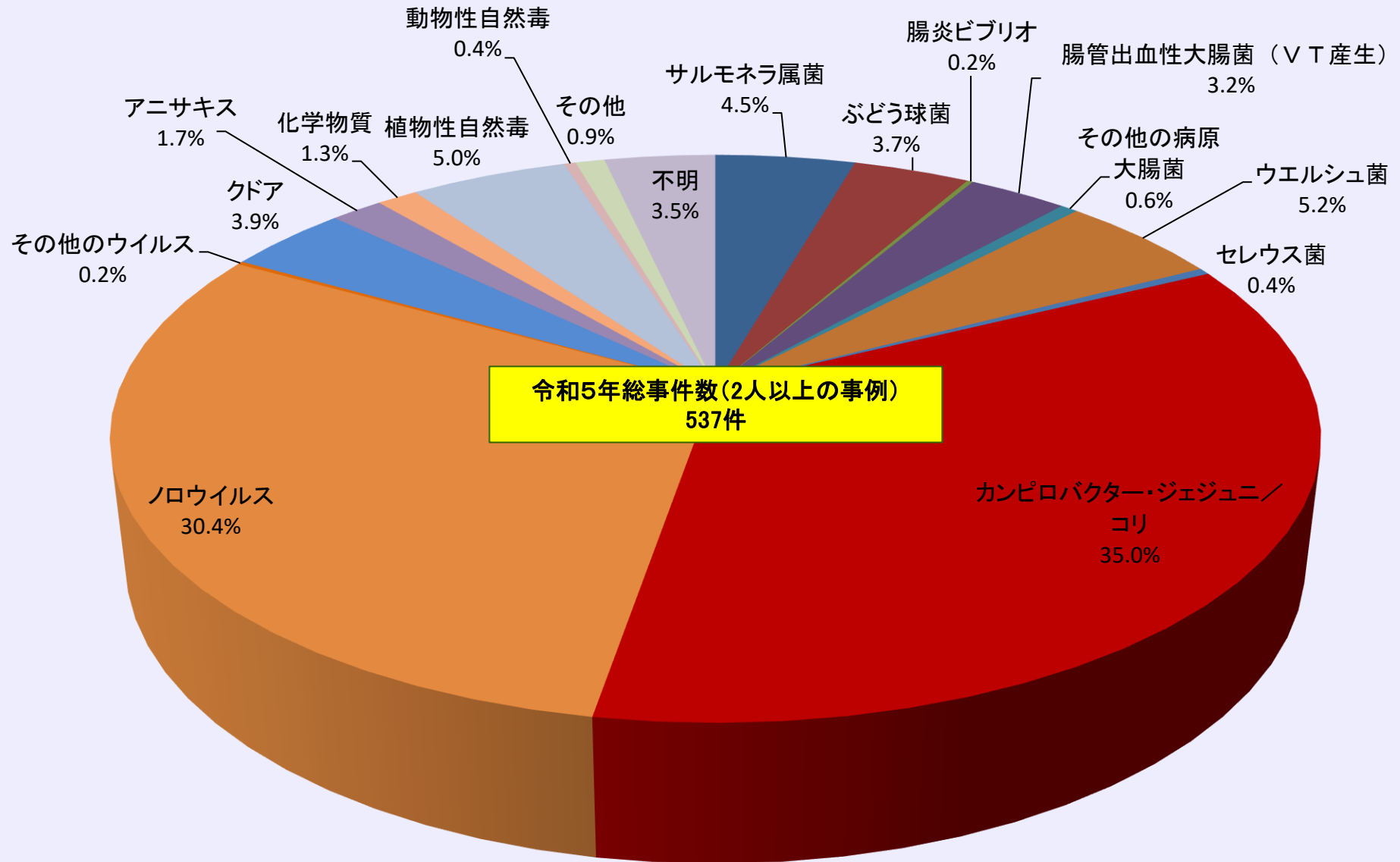


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)28ページ参照

(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5年)

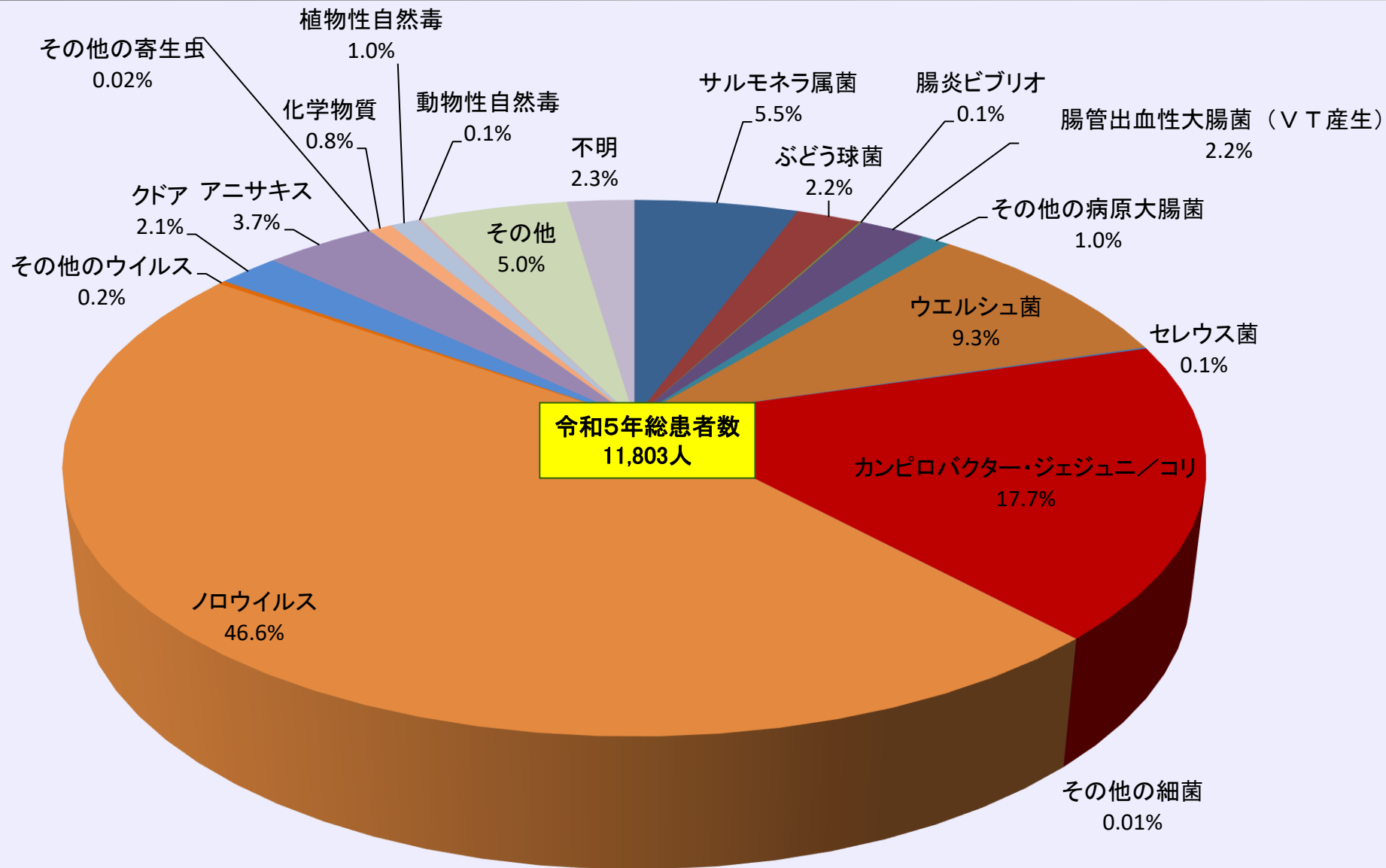


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)28ページ参照

(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5年)

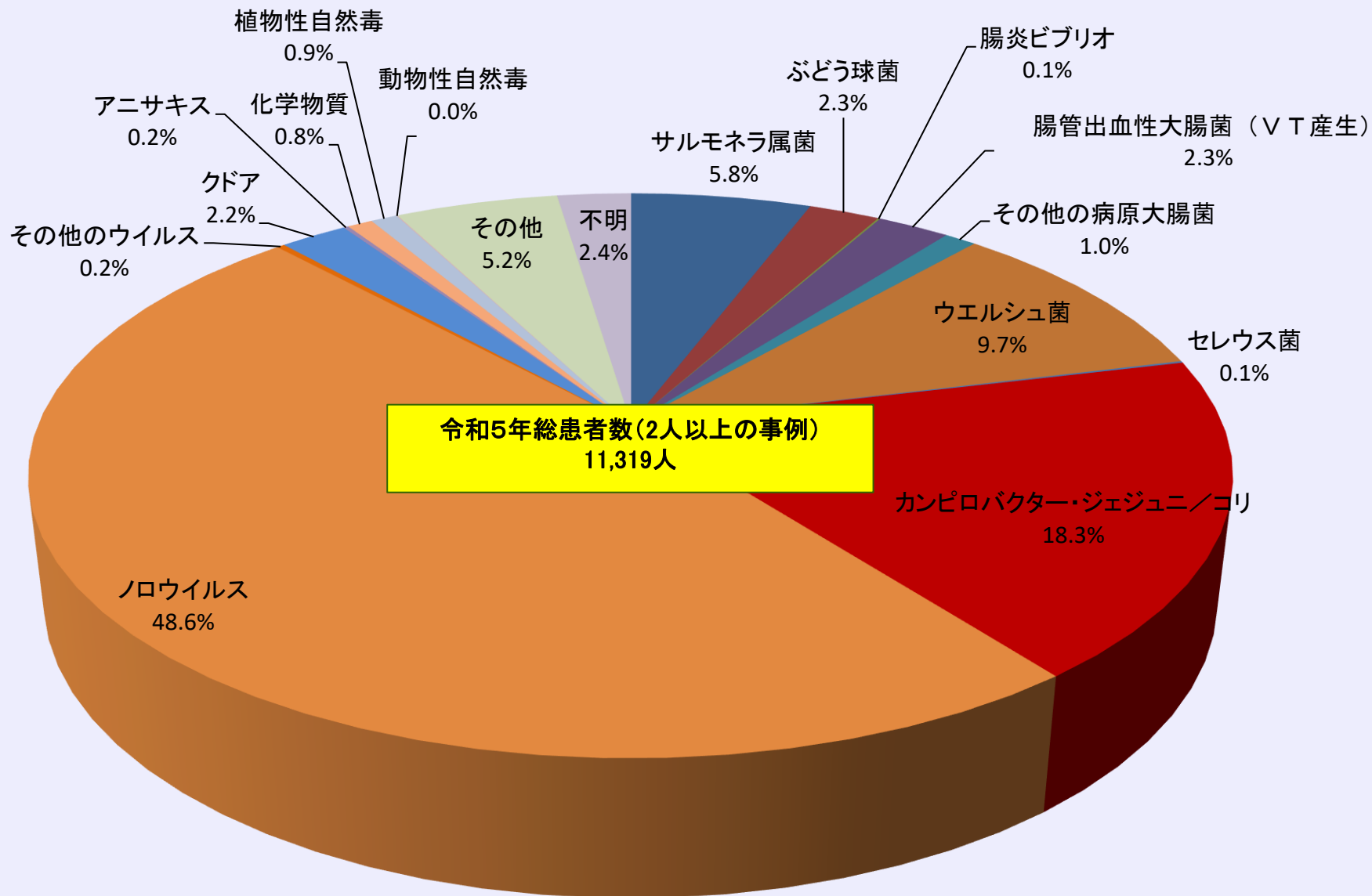


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)28ページ参照

(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5年)

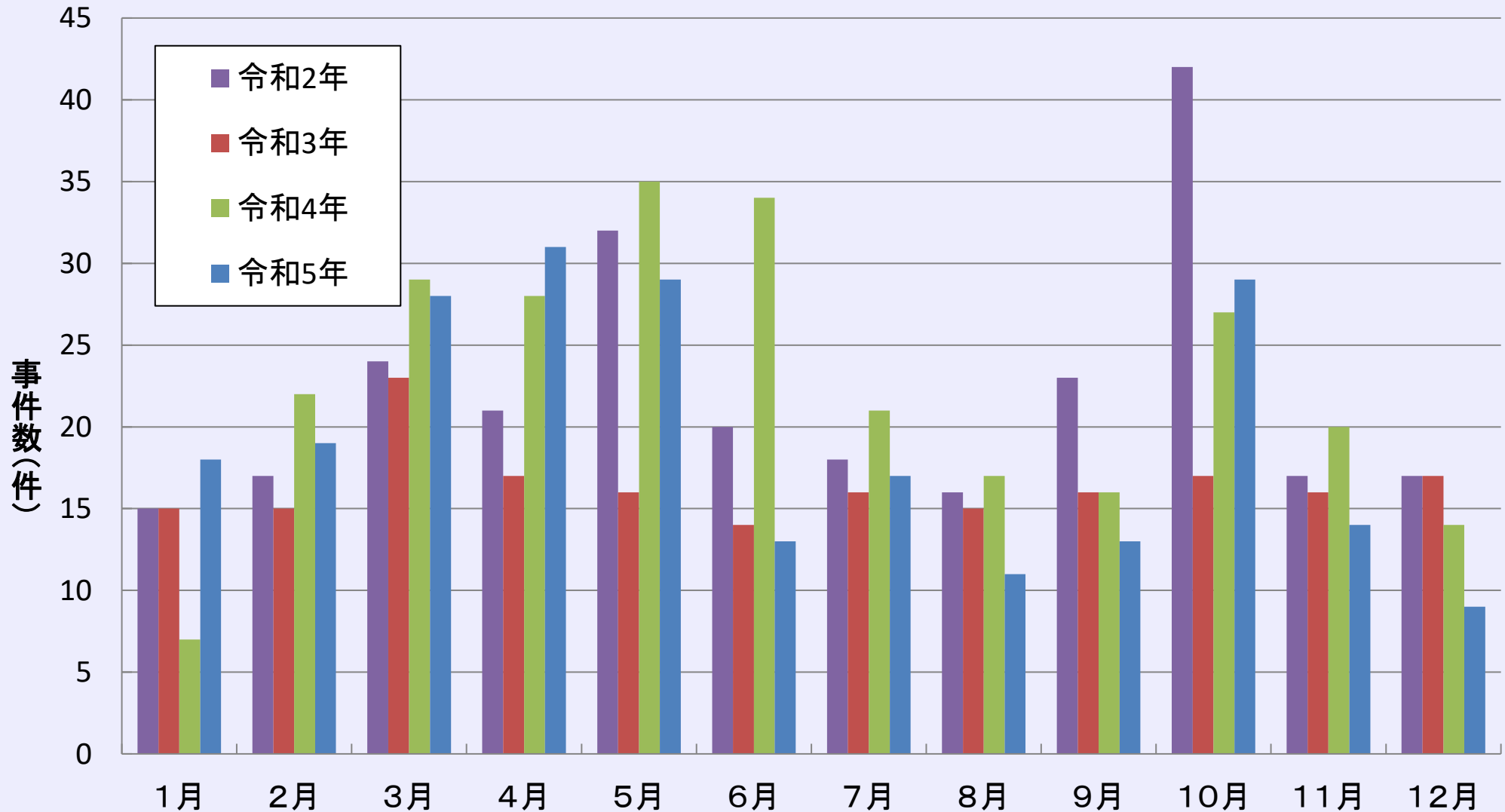


詳細は、資料2(令和5年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



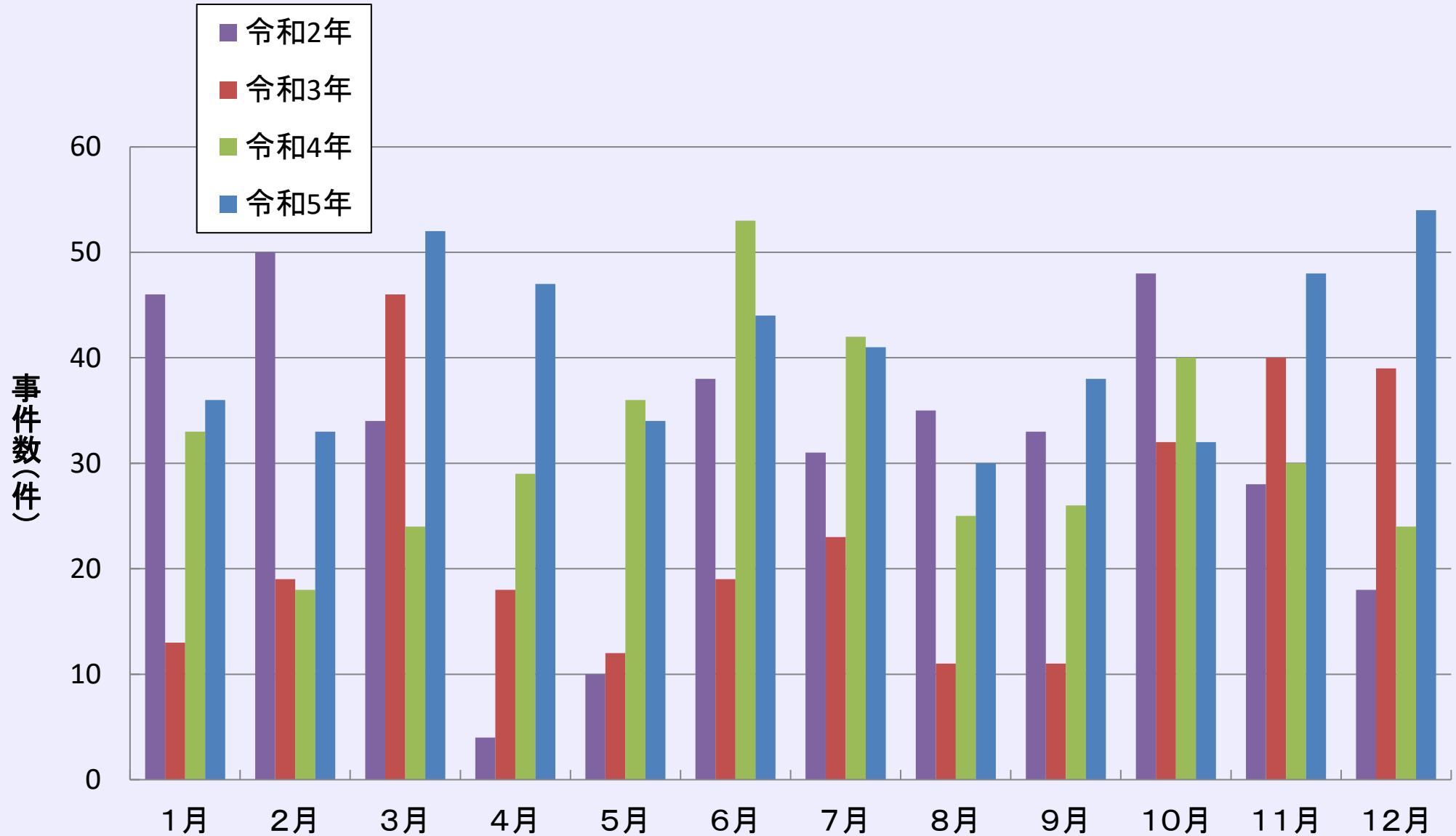
摂食場所を家庭とする食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



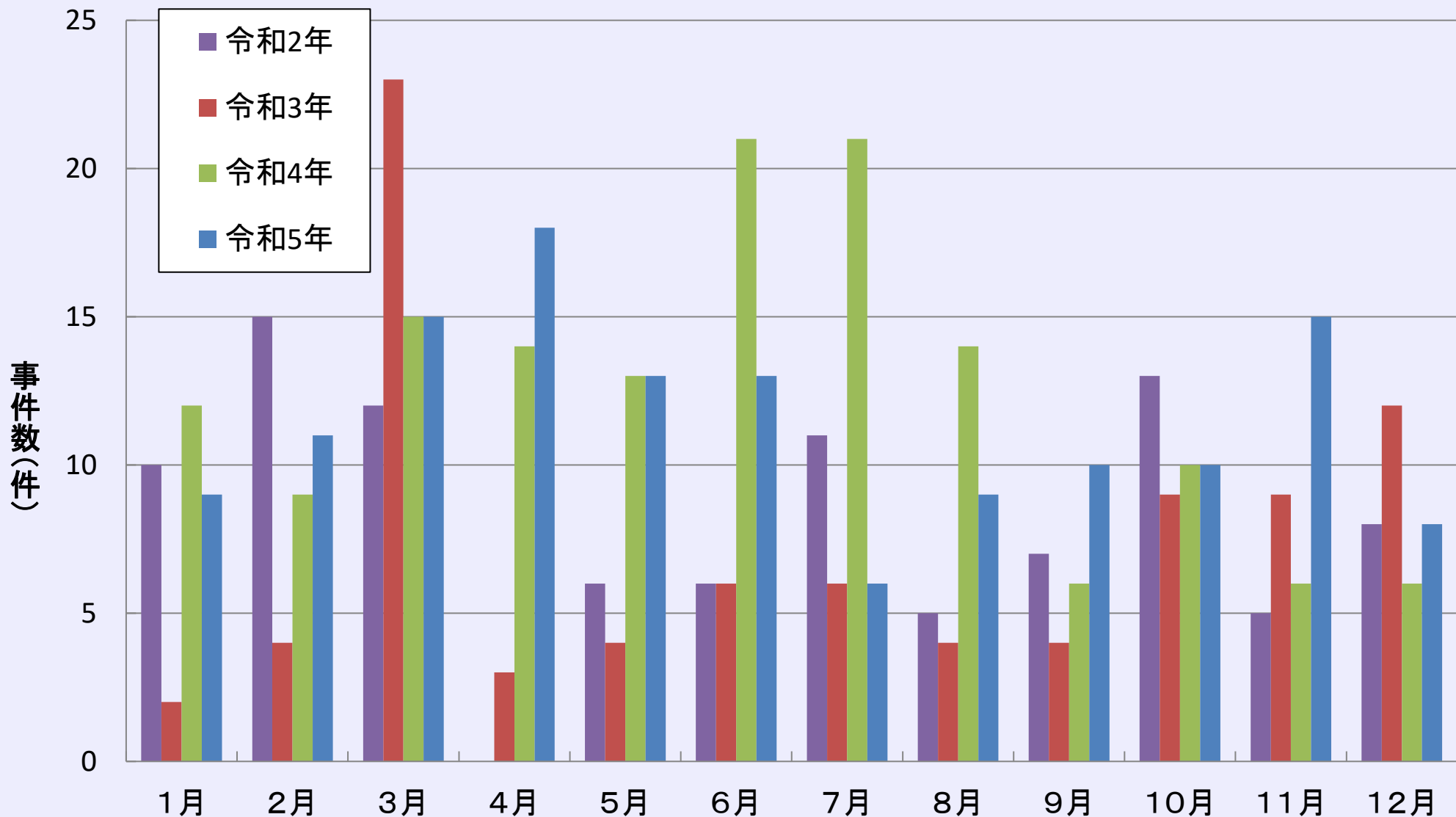
原因施設を飲食店とする食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

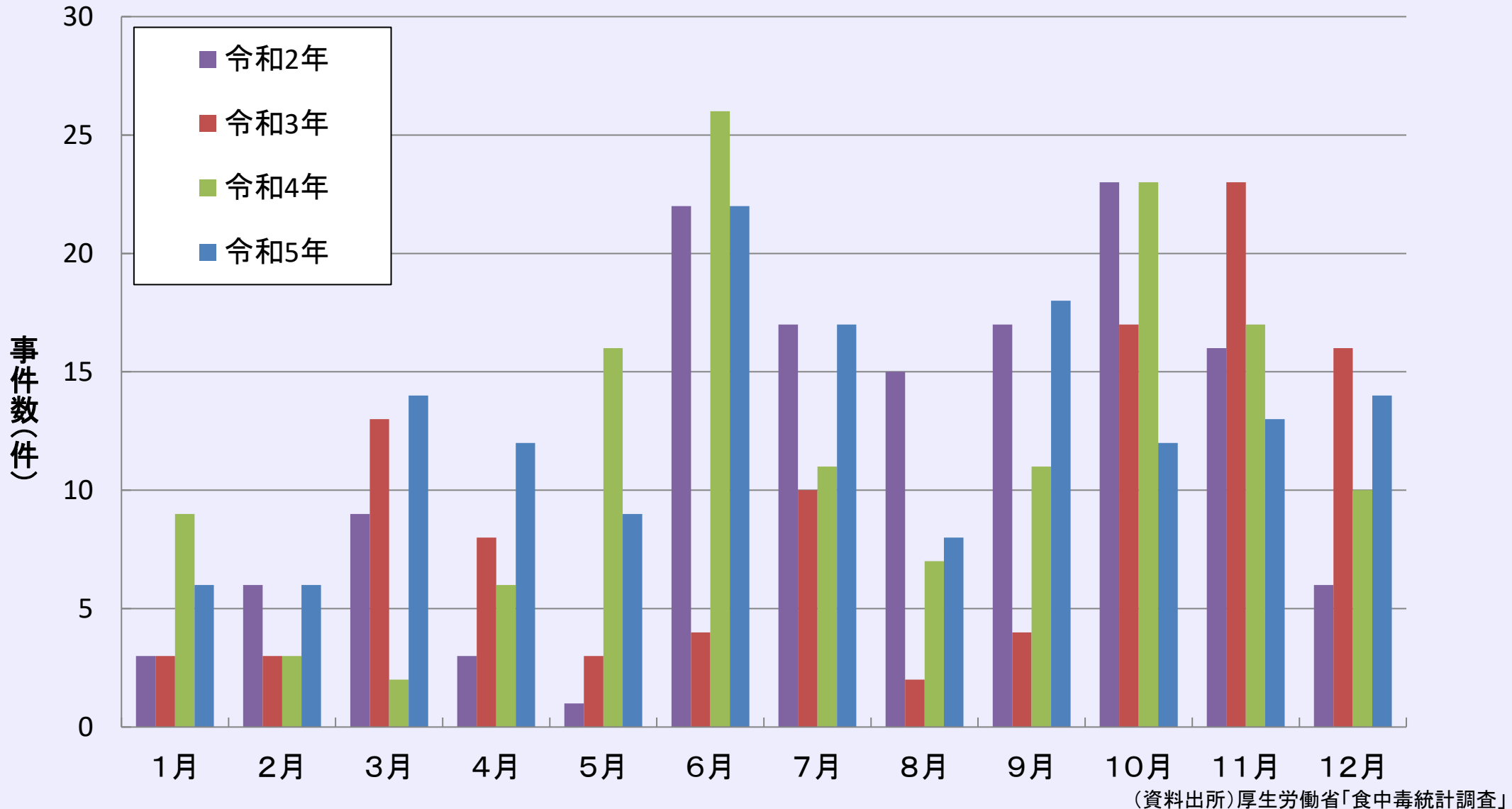


原因施設(飲食店)のアニサキス食中毒事件の月別発生状況

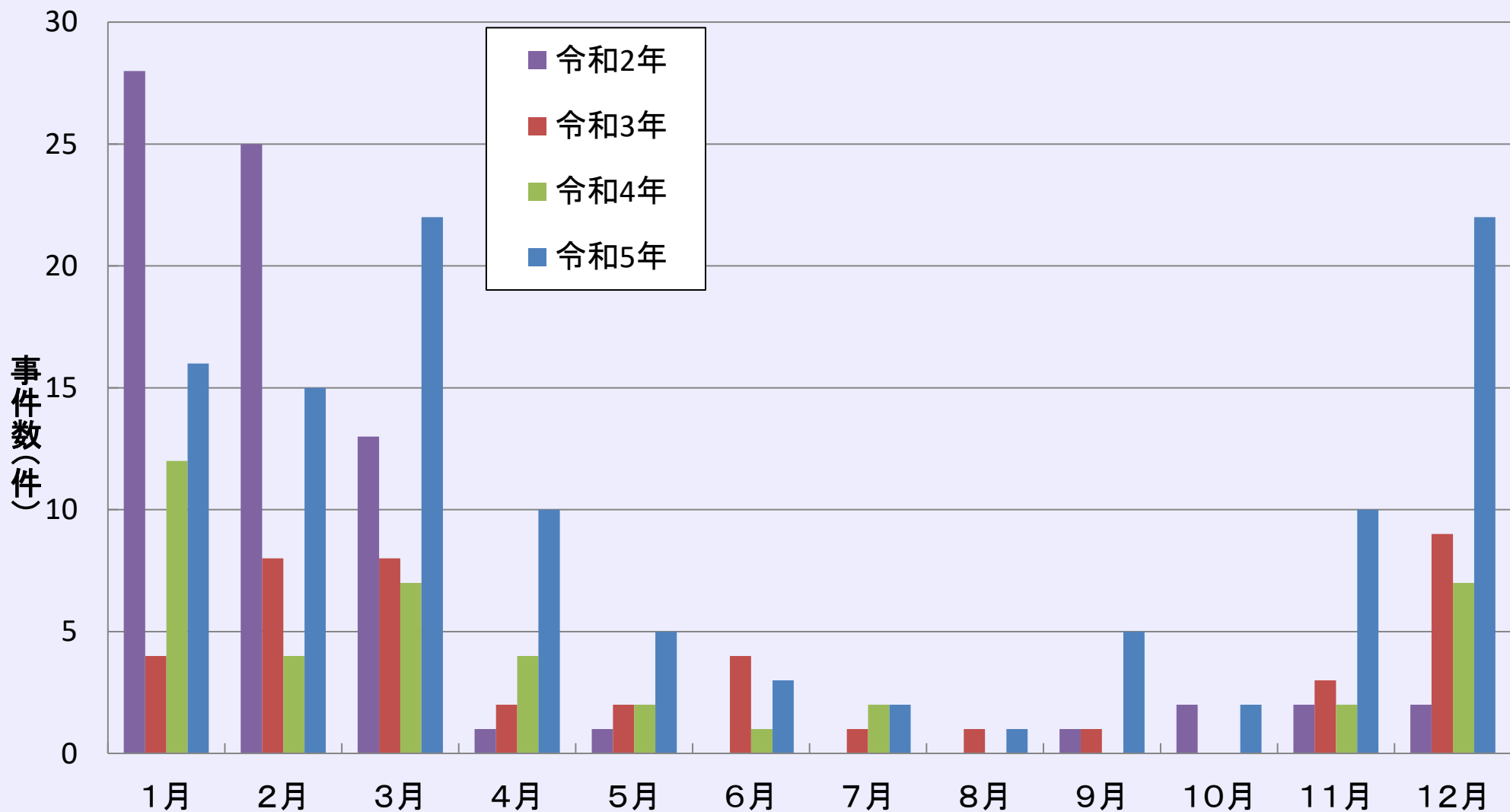


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

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



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」

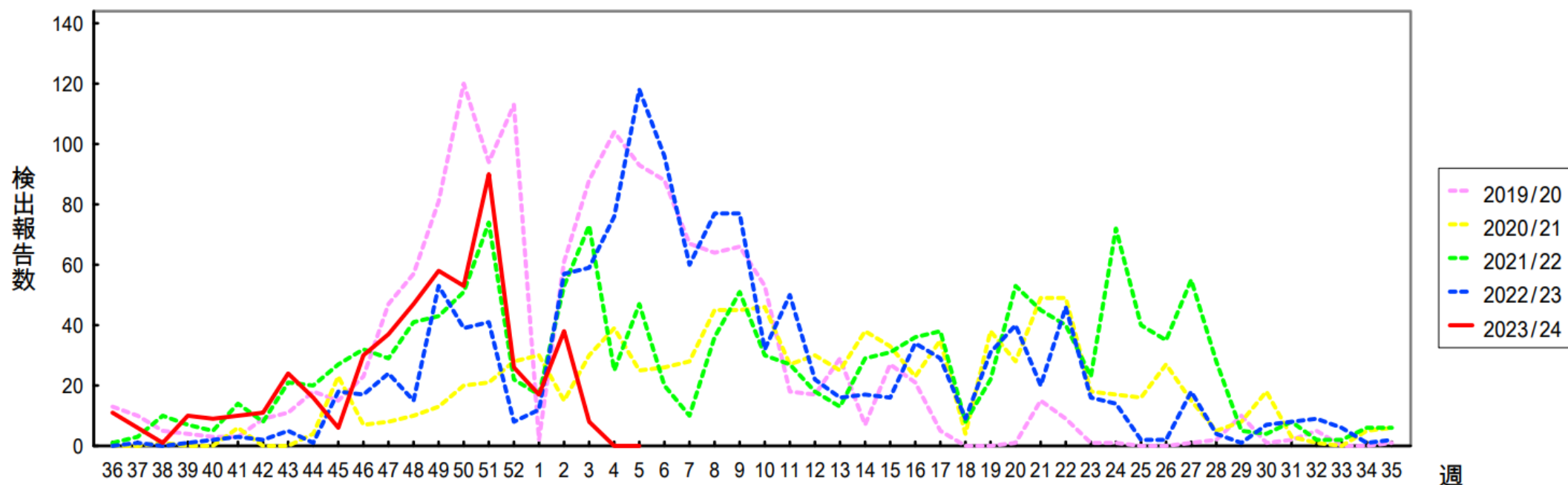
週別ノロウイルス&サポウイルス検出報告数、過去4シーズンとの比較、2019/20～2023/24シーズン

(病原微生物検出情報：2024年1月30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2年	24件	887件
令和3年	24件	717件
令和4年	27件	962件
令和5年	29件	1,021件

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



令和5年に発生した主な食中毒への対応について

○ 加熱不十分な食肉等の提供による食中毒への対応

- ・ 令和5年11月16日付け「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
- ・ 食肉の加熱の重要性等について、引き続き、普及啓発を実施

○ 繁忙期の衛生管理不備による食中毒への対応

- ・ 定められた管理を守らず衛生的な管理ができなかったことによる食中毒の事例紹介等を通じた、一般衛生管理の徹底の指導のための情報提供

○ アニサキス食中毒への対応

- ・ 原因魚種などを含め発生状況の推移等について引き続き、注視
- ・ 目視確認等のアニサキス食中毒予防のポイントについて、引き続き、普及啓発を実施

○ ノロウイルス食中毒への対応

- ・ 感染症部局等と連携を図るとともに、冬期の発生増加の前に従業員等からの二次汚染防止等の徹底に関する監視指導を要請

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。



ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare



※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

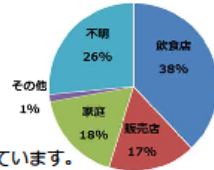
アニサキスの特徴

- ◆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

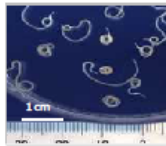
- ◆アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生しています。

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X(旧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。
- ◆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。

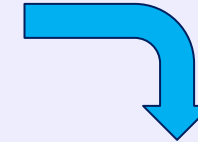
さらに、**冷凍・加熱が有効！**

- ◆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!

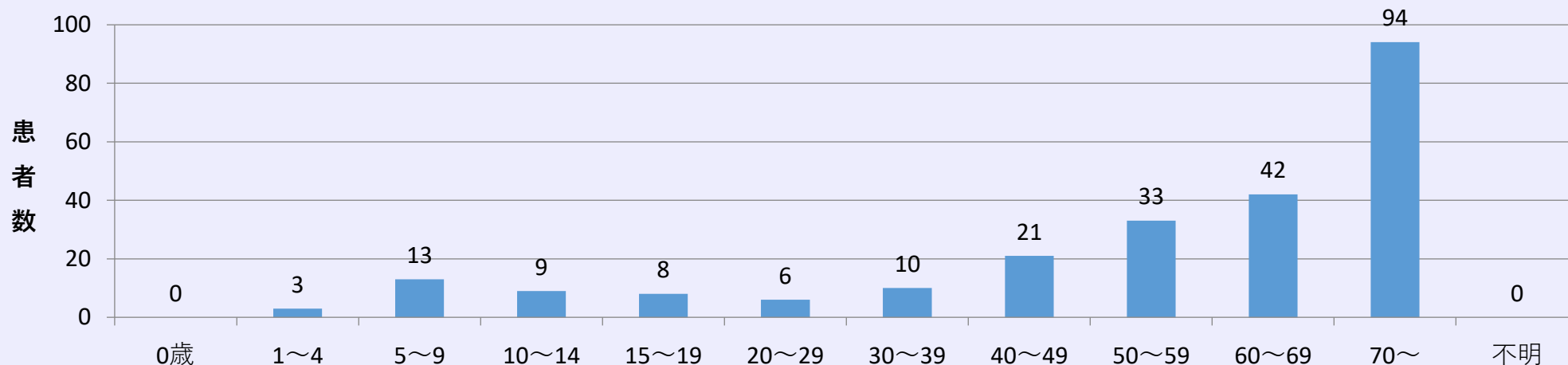
- 有毒植物には、野菜や食用植物と非常に似たものがあります。
- 種が飛んできたり、以前に植えたものが再び生えてくることもあります。

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!

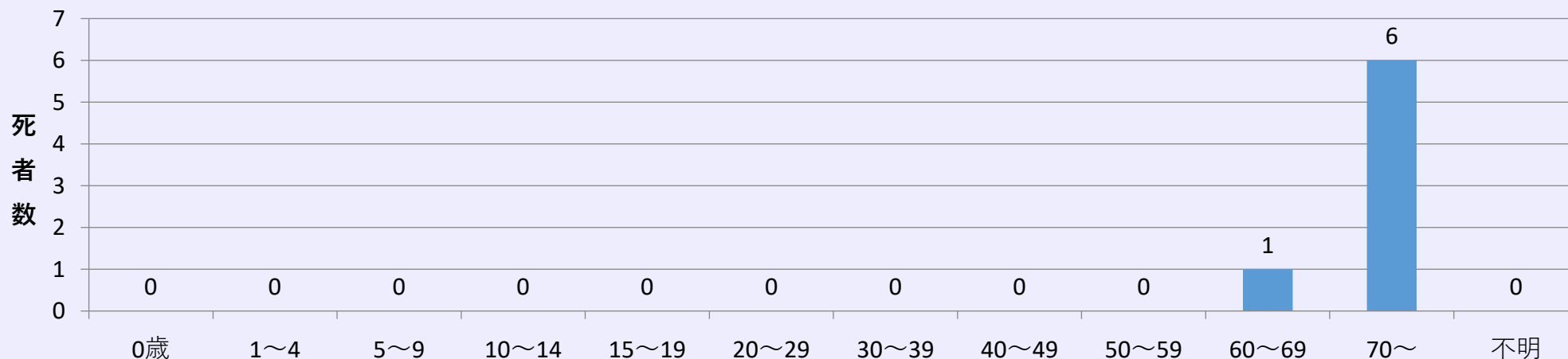
体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を

植物性自然毒による患者年齢別発生状況(令和元年～令和5年)

植物性自然毒による患者数(令和元年～令和5年)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(令和元年～令和5年)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26年～令和5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26～令和5年			令和5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	74	237	1	9	21	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。	15	324	0	1	20	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	22	45	0	1	1	0
クワズイモ	サトイモ	20	52	0	1	2	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	28	13	2	2	0
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	16	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	3	5	0	0	0	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	5	5	0	1	1	0
観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	3	5	0	0	0	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	41	2	2	2	0
不明		3	22	0	1	3	0
合計		220	831	17	20	54	0

（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

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)



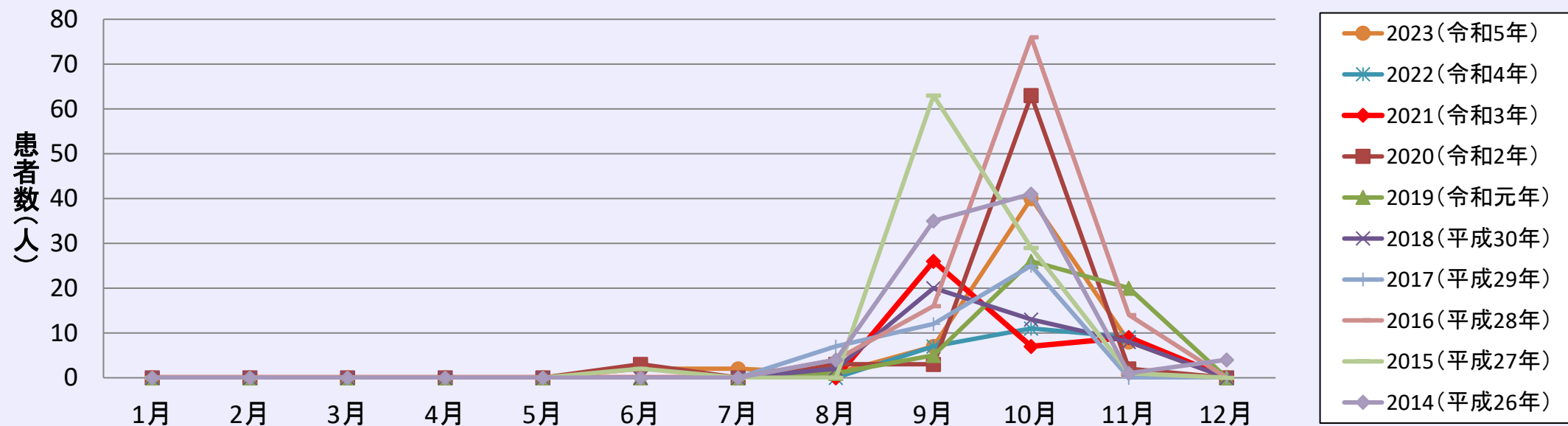
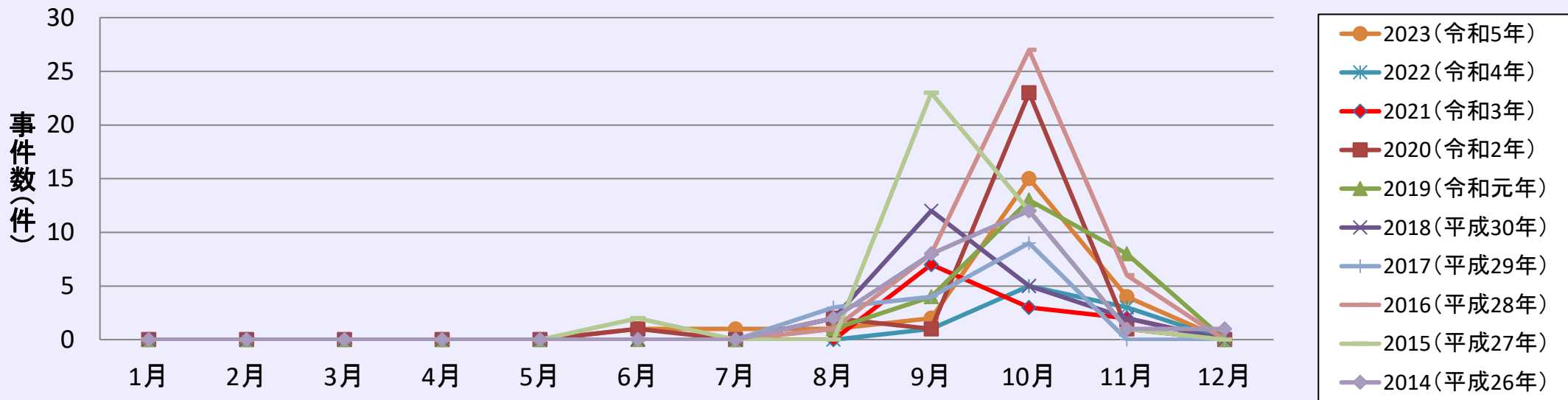
※リーフレット

毒キノコによる食中毒発生状況(種類別発生状況)(平成26年～令和5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26～令和5年			令和5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	117	343	0	15	41	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	35※	102※	0	1	2	0
テングダケ	—	17	29	0	1	4	0
ドクササコ	ナラタケ、ホテイシメジ、アカハツ、チチタケ	6	12	0	0	0	0
イボテングタケ	—	4	5	0	2	3	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	1	2	0	1	2	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	2	3	1	1	2	1
ニセクロハツ	クロハツ、クロハツモドキ	2	2	1	1	1	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	—	14	33	0	0	0	0
不明	—	15	40	1	2	5	0
合計		241	633	3	24	60	1

※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」



飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について(ペッパーランチによる食中毒)

【厚労省の対応】

令和5年11月16日付け厚生食監発1116第3号
「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策
について」を全国の自治体へ発出

1. 加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。
2. 客が自ら調理を行う際には他の食品への交差汚染を防ぐこと。
3. 客が喫食する段階において中心部を75°C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されることが必要。飲食店営業等を行う事業者が有効な加熱調理を実施することが基本であること。
4. 中心部まで十分に加熱が必要な食肉等を、加熱調理を完全に行わずに提供する場合は、客が生又は加熱不十分なまま喫食しないように十分な情報提供を行うこと。
5. 客が加熱不十分なまま喫食している場合は、客に対して十分な加熱をするよう注意喚起等すること。



<厚生労働省食品安全情報X(旧Twitter)にて国民へ周知>