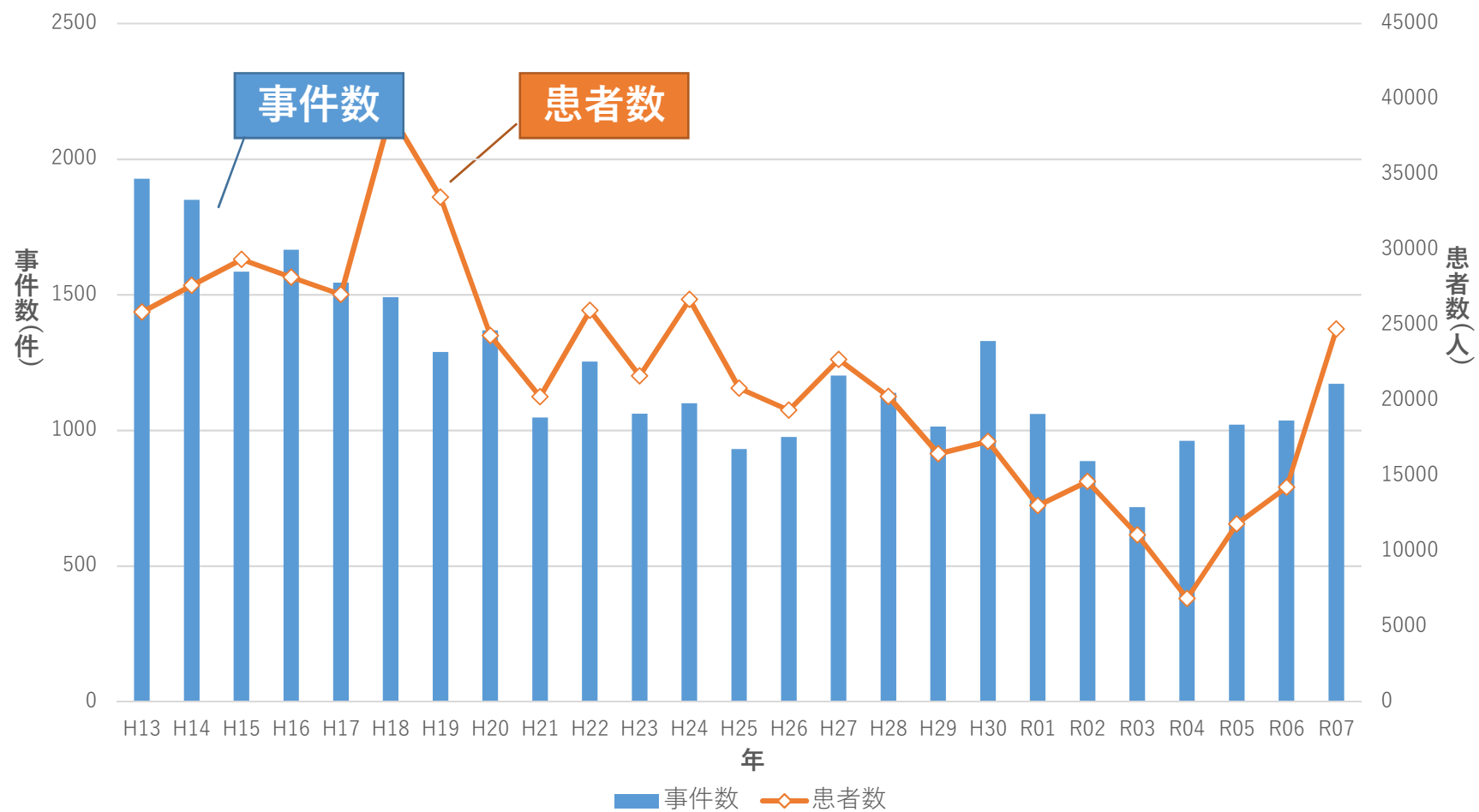


食品衛生責任者実務講習会 ～食中毒発生状況～

高槻市保健所保健衛生課 食品衛生チーム

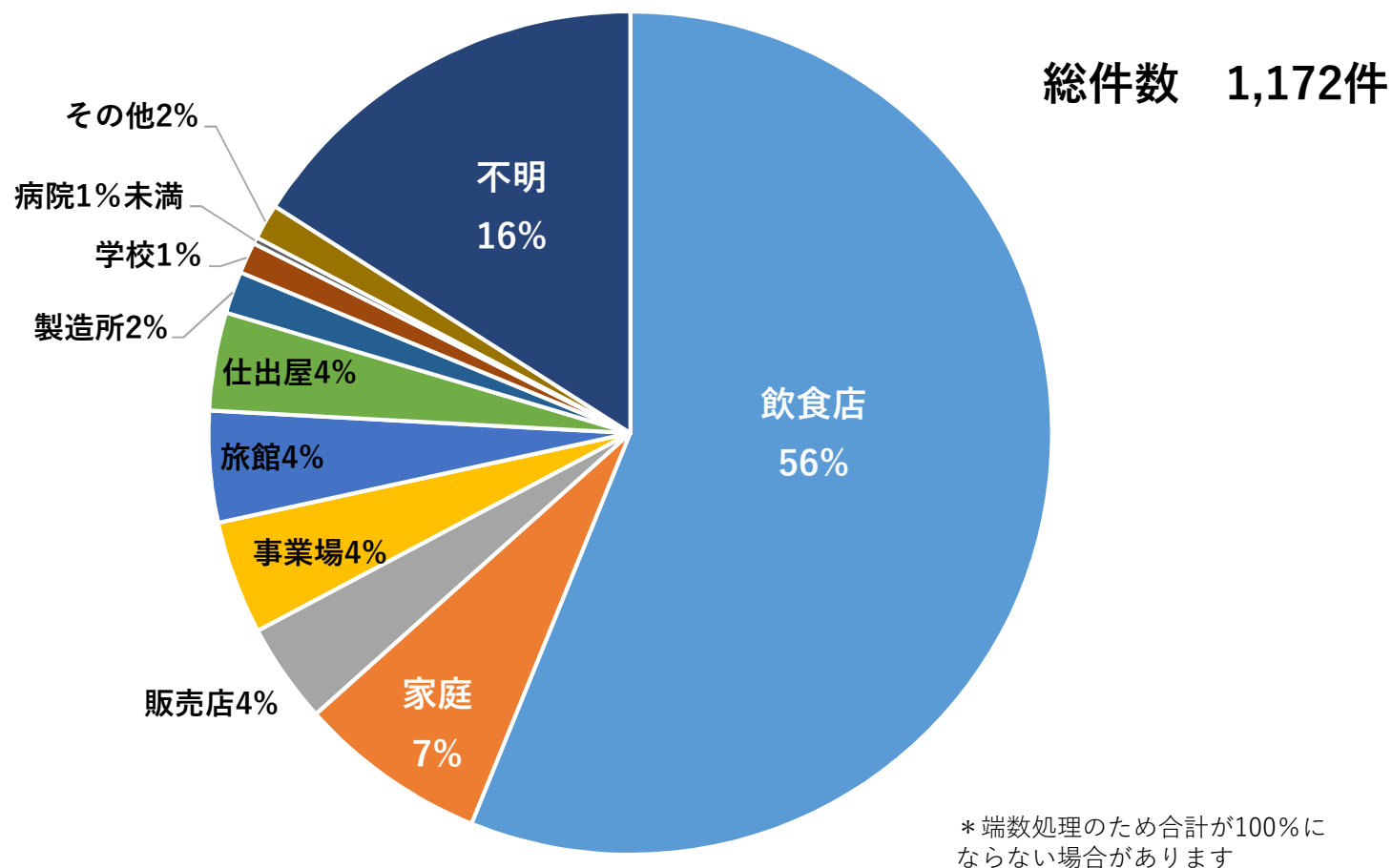
食中毒事件数・患者数の推移（平成13年～）



過去 3 年の全国食中毒発生状況

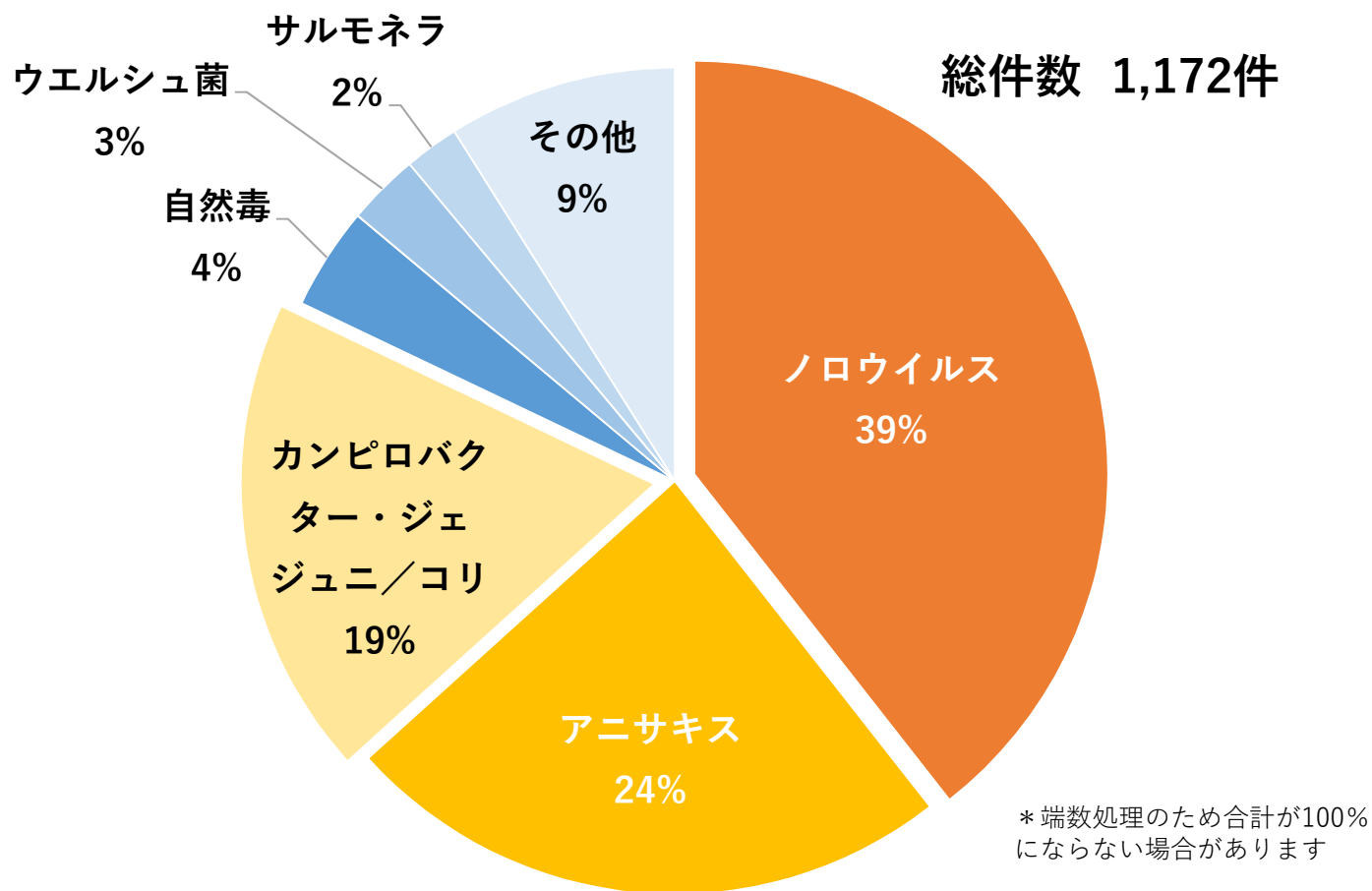
	事件数	患者数	死者数
令和 5 年	1,021	11,803	4
令和 6 年	1,037	14,229	3
令和 7 年	1,172	24,727	2

令和7年食中毒事件数の“原因施設”内訳



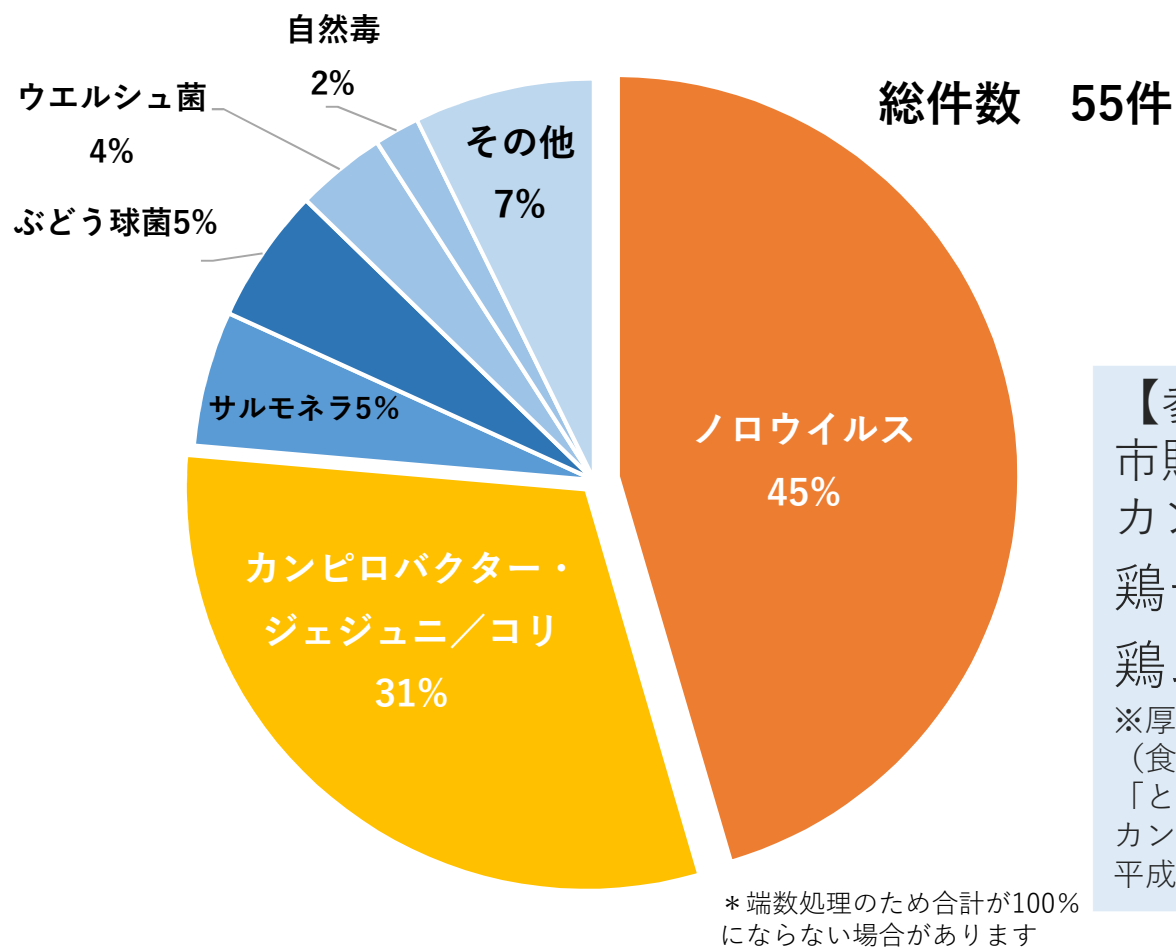
食中毒の原因施設は飲食店が約5割

令和7年食中毒事件数の“病因物質”内訳



ノロウイルス、アニサキス、カンピロバクターを原因とする事件が多い

令和7年食中毒事件数の病因物質内訳（大阪府）

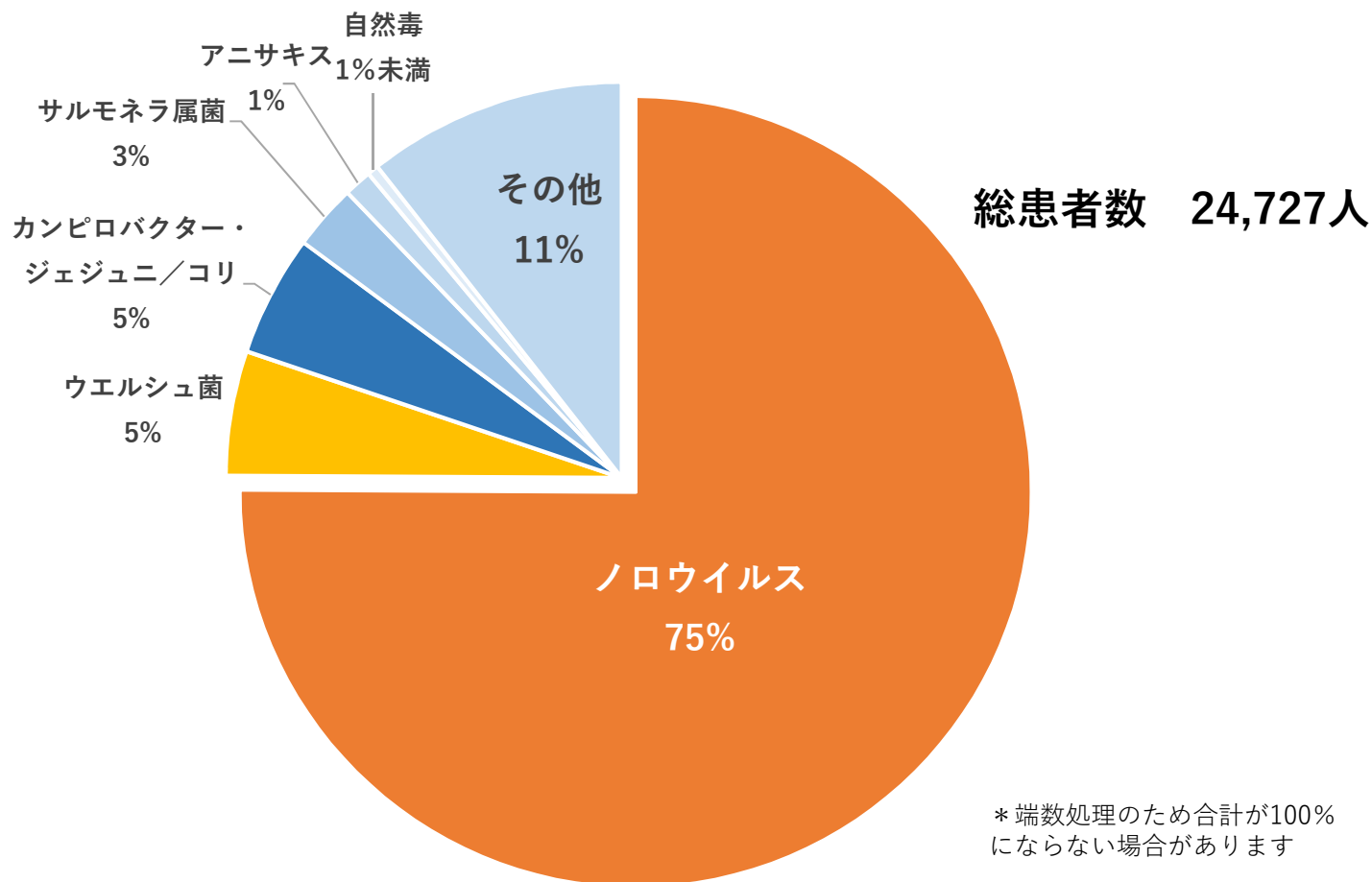


【参考】

市販鶏肉の
カンピロバクター汚染率
鶏モモ肉: **42%**
鶏ムネ肉: **40%**

※厚生労働科学研究
（食品安全確保推進研究事業）
「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化と
カンピロバクター等の制御に関する研究」
平成26年度報告

令和7年食中毒患者数の“病因物質”内訳



- ・ ノロウイルスは食中毒事件1件あたりの患者数が多い
(平成13年～令和7年のうち令和2年をのぞいて患者数が最多)
- ・ ウエルシュ菌でも例年1,000人以上患者が発生

死者が発生した食中毒事例(令和7年)

都道府県	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者	患者	死者
旭川市	8/25	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)	692	144	1
岡山県	6/28	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒(自然毒)	1	1	1

事例(家庭)

自宅庭プランターに園芸用に植えていたイヌサフランの球根を、**玉ねぎと誤って喫食**した。

500人以上の患者が発生した大規模食中毒事例 (令和7年)

都道府県	発生 月日	原因 施設	原因食品	病因物質	摂食者	患者	死者
一宮市	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)	1,805	769	0
兵庫県	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)	4,832	2,307	0

まとめ

令和 7 年、以下の病因物質による食中毒が多く の施設で発生した。

- ノロウイルス
 - カンピロバクター
 - ウェルシュ菌
 - アニサキス
- 等

各食中毒病因物質の特徴と予防のポイントについては

食品衛生責任者実務講習会
～食中毒の原因と予防方法について～

をご覧ください。