

県内の食中毒発生状況

R7.11.6

富山県厚生部生活衛生課

1

食中毒とは？

飲食に起因して起こる健康被害

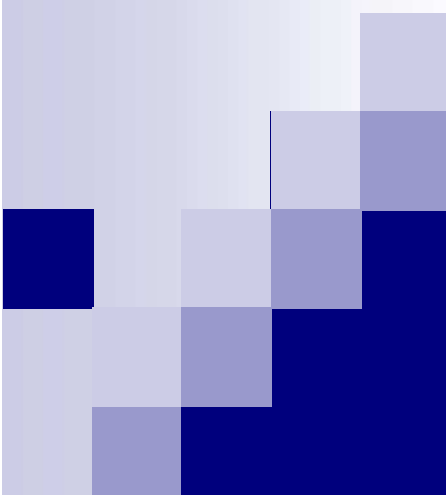


食中毒の原因となる細菌やウイルスなどが付着した食品や、ふぐの肝臓、毒キノコなど有害な物質が含まれた食品を食べることにより、腹痛、下痢、嘔吐などの健康被害が起きること。



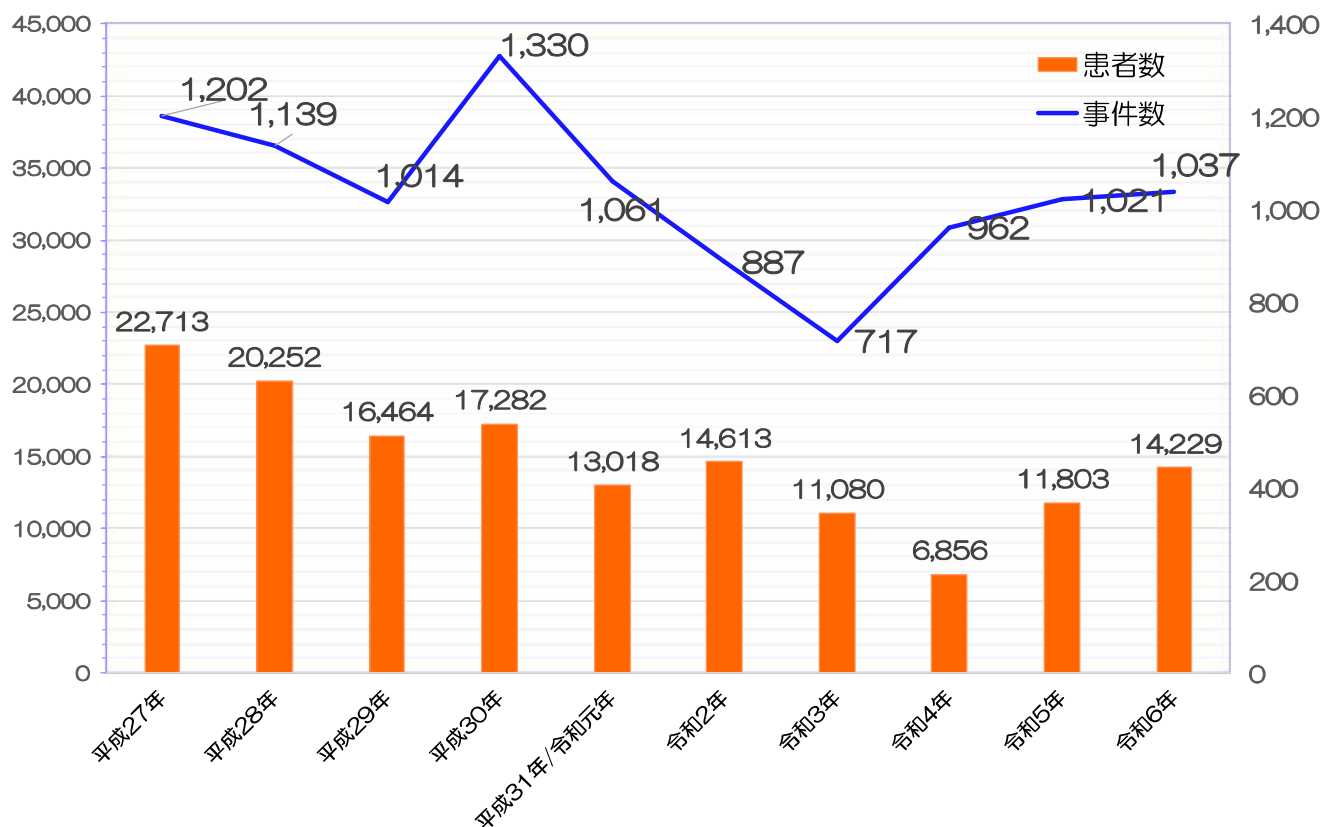
2

- 
- 1 全国の状況
 - 2 県内の状況
 - 3 気を付けたい食中毒



1 全国の状況

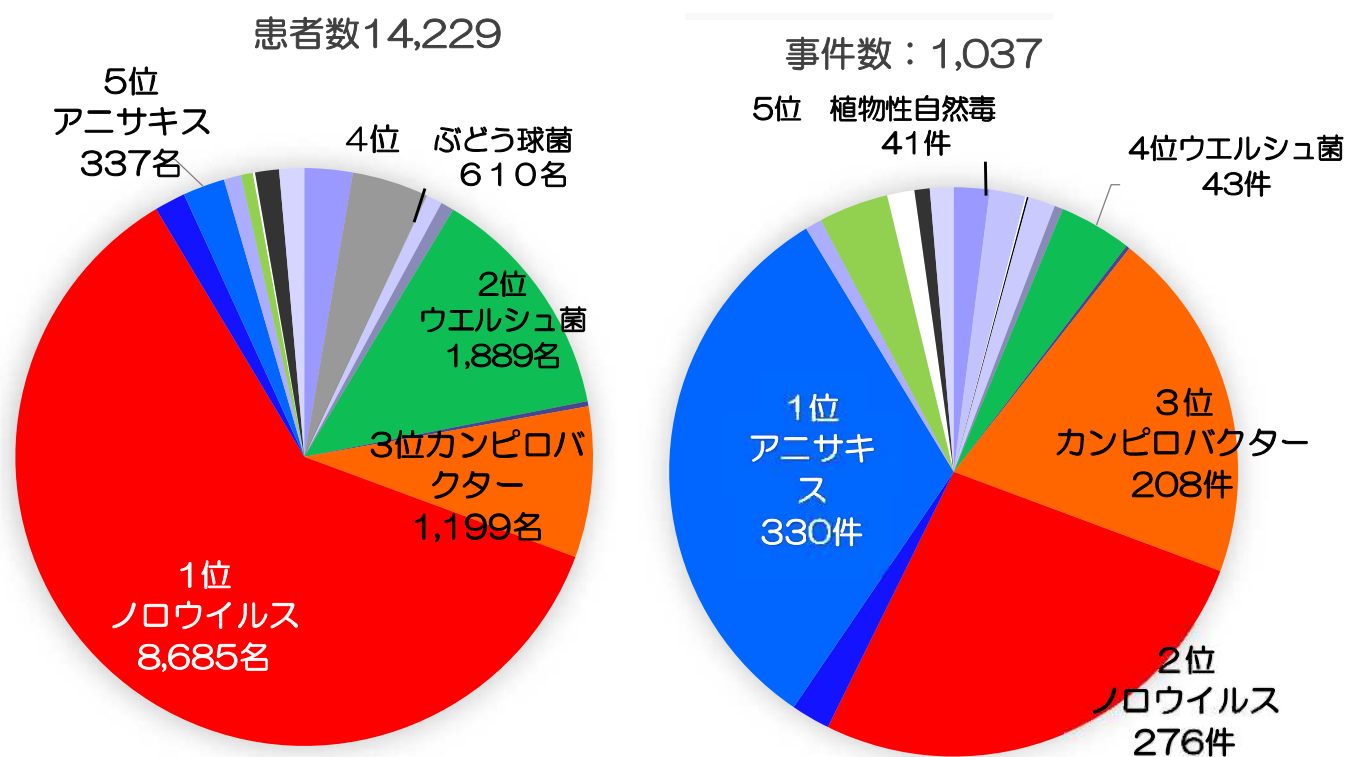
過去10年間食中毒発生状況（全国、H27～R6）



厚生労働省統計より

5

全国の病因物質別食中毒発生状況（R6）



厚生労働省統計より

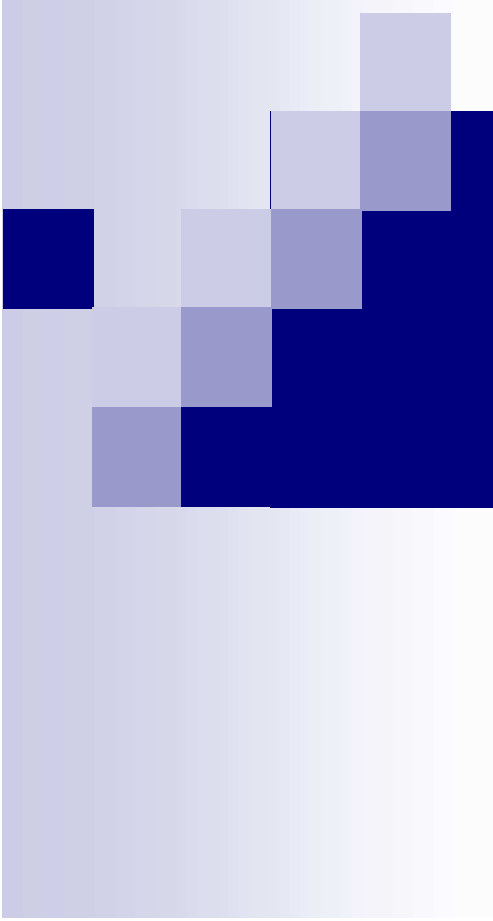
6



1 全国の状況

2 県内の状況

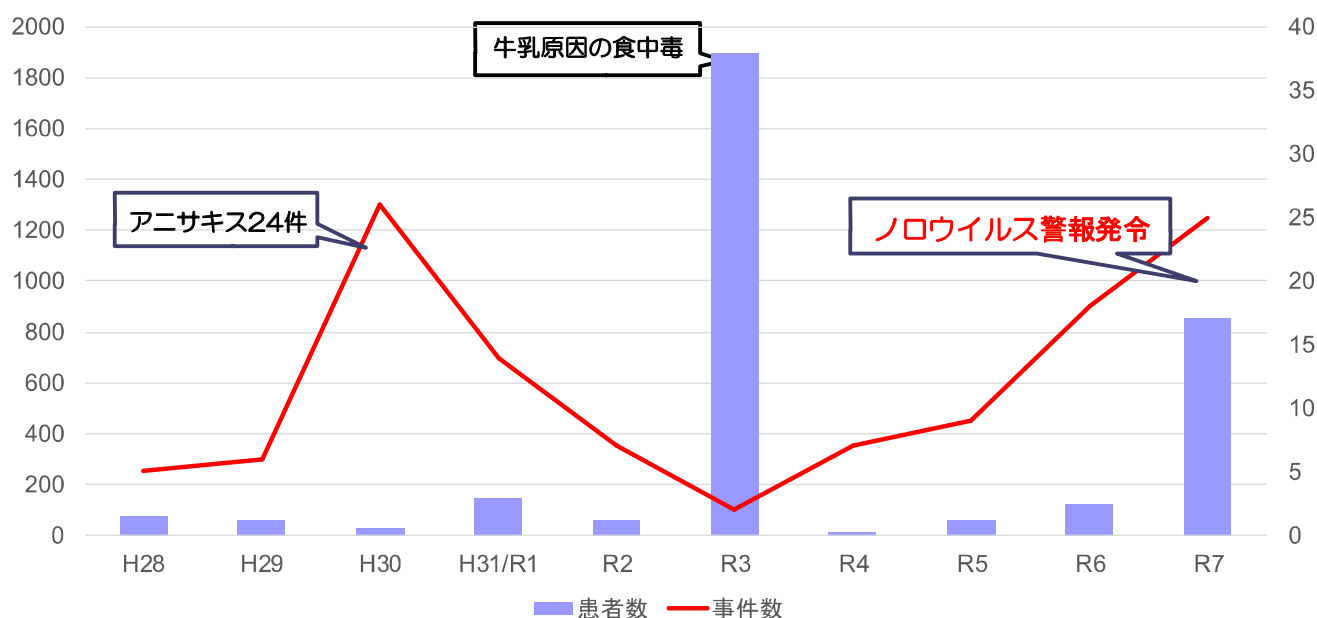
3 気を付けたい食中毒



2 県内の状況

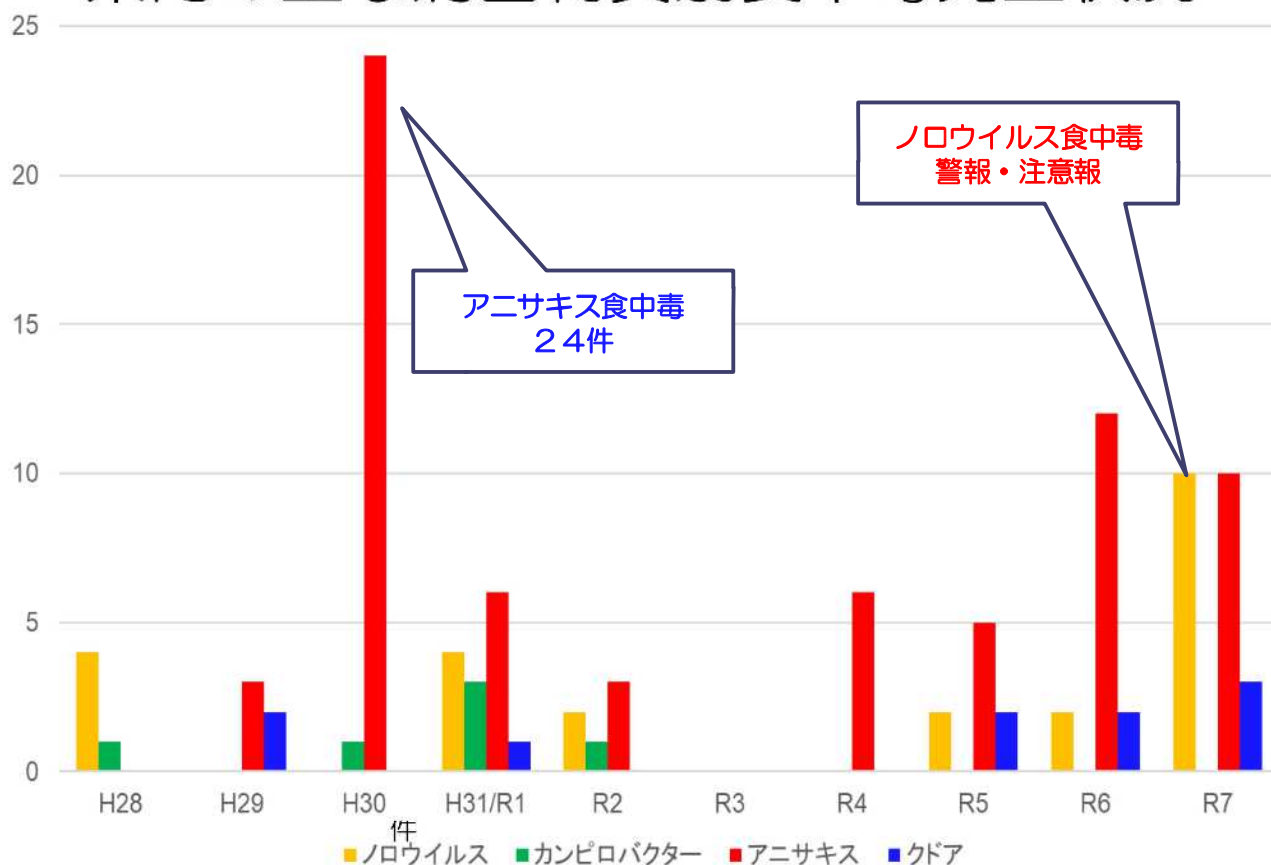
県内の食中毒発生状況 (H28～現在)

	H28	H29	H30	H31/ R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7 11/1 現在
事件数	5	6	26	14	7	2	7	9	18	25
患者数	76	58	29	145	59	1, 898	8	54	123	851



9

県内の主な病因物質別食中毒発生状況



10

令和7年食中毒発生状況①

No	発生月	摂取者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月	113	86	提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業
2	1月	8	6	ヒラメの刺身	クドア・セブ テンpunk タータ	旅館
3	2月	1	1	刺身（イワシ、カワ ハギ、ヒラメ）	アニサキス	販売店
4	2月	1,010	307	提供された弁当	ノロウイルス	飲食店営業
5	2月	21	11	提供された朝食 または昼食	ノロウイルス	事業場
6	2月	不明	117	蒸し牡蠣	ノロウイルス	その他
7	3月	19	5	ヒラメの刺身	クドア・セブ テンpunk タータ	販売店
8	3月	46	17	提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業
9	3月	7	5	提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業
10	3月	18	9	提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業

11

令和7年食中毒発生状況②

No	発生月	摂取者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
11	3月	2	1	寿司（推定イワシ）	アニサキス	飲食店営業
12	3月	5	1	料理	アニサキス	飲食店営業
13	3月	4	1	マトウダイの刺身	アニサキス	飲食店営業
14	3月	1	1	マトウダイの刺身	アニサキス	販売店
15	4月	430	123	提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業
16	4月	140	27	調理提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業
17	4月	28	6	提供された配食弁当	ノロウイルス	仕出屋
18	4月	2	1	海鮮刺身盛り合せ	アニサキス	販売店
19	5月	5	5	スイセンの炒めもの	植物性自然毒	家庭
20	5月	8	1	刺身（アジ、マス、 白エビ）	アニサキス	旅館

12

令和7年食中毒発生状況③

No	発生月	摂取者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
21	6月	1	1	ブリ刺身	アニサキス	家庭
22	6月	3	1	すし（アジ、イワシ、フクラギ等）	アニサキス	飲食店営業
23	6月	28	12	マグロの刺身	その他の寄生虫	旅館
24	7月	1	1	アジの刺身	アニサキス	販売店
25	9月	2,400	105	フクラギ	化学物質	不明
合	計	4,301	851			

13

1 全国の状況

2 県内の状況

3 気を付けたい食中毒

14

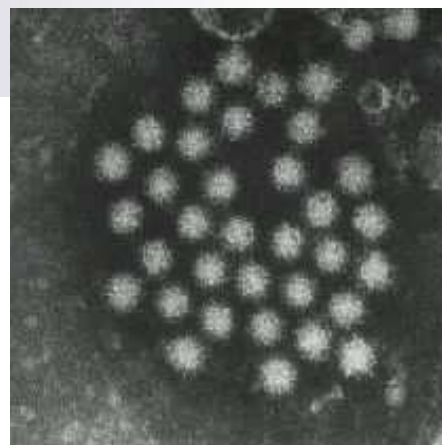
3 気を付けたい食中毒

15

ノロウイルス

■特徴

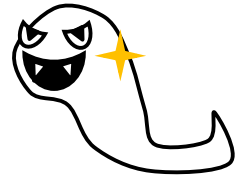
- 二枚貝に蓄積
- ヒトの腸内で増殖
- 小さく（35～40nm）、
- 少量で感染（10～100個）
- 患者や保菌者の便や嘔吐物に大量に存在
- 逆性石鹼やアルコールでは消毒しきれない



16

アニサキス

- ◆イルカやクジラなどの海洋哺乳類の体内で成虫になる寄生虫（線虫類）



食中毒の原因となるのは幼虫

- ◆幼虫は半透明白色で約2～3cm

- ◆アニサキス幼虫が寄生している魚介類

サバ、サンマ、カツオ、イナダ、イワシ、イカ、アジなど



写真提供：厚生労働省

17

■アニサキス食中毒

●症状：

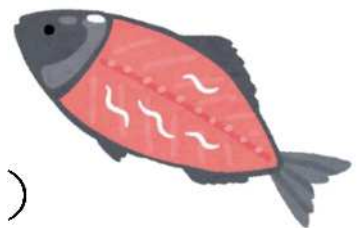
- ①急性胃アニサキス症（多くはこちら）

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じる。

- ②急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じる。

※アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類（サバ、カツオなど）を、生や冷凍不十分、加熱不足で食べることで、発生します。



18

●対策

- ①魚を丸ごと1匹で購入した際は、
速やかに内臓を取り除く。
- ②魚の内臓を生で食べない。
- ③目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- ④-20℃で24時間以上の冷凍や、
60℃ 1分または
70℃以上の加熱で死滅。



サバに寄生したアニサキス幼虫
写真提供：東京都健康安全研究センター

19

⚠ 注意 ⚠

- 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、
しょう油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は
死にません！
- 噛めば大丈夫！
というわけでもありません！



20

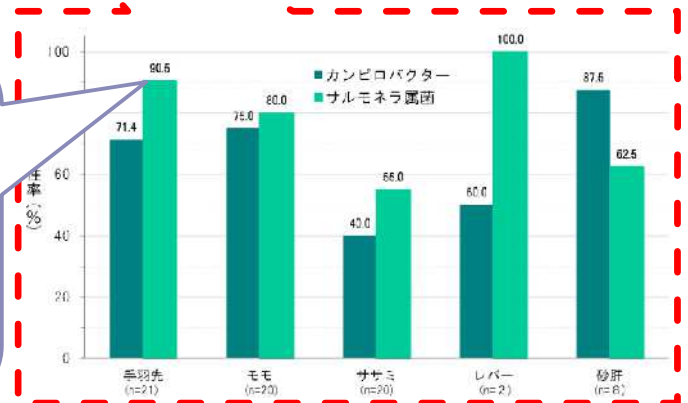
カンピロバクター



■特徴

- 鶏や牛等の家畜のほか、ペットや野鳥、野生動物保菌
- 鶏等の筋肉内に入り込む
※表面をあぶった位では殺菌できない
- 感染力が強い

平成23年に富山県内で流通する鶏肉の検査を実施したところ、高い確率で食中毒菌が付着していることを確認しています



21

■カンピロバクター食中毒

- 潜伏期間：2～5日（通常2～3日）
- 症状：下痢、発熱、嘔気、おう吐、頭痛、倦怠感

※若齢者、高齢者、抵抗力の弱い人は重症化の可能性が高い

⇒ギラン・バレー症候群になることも

- 菌に汚染された食品や水(未消毒)から感染



22

■カンピロバクター食中毒対策

- 加熱調理：中心温度75℃で1分間以上
- 井戸水の適切な塩素消毒
- 二次汚染防止：生肉を扱った後は器具類や手指を十分に洗浄、消毒



23

腸管出血性大腸菌（O157等）

■特徴

- 動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品、飲料水を汚染
- 主に加熱不足の肉（生肉含む）、生野菜などの食品、水を介して感染
- 少量でも発病。加熱、消毒には弱い。
- ベロ毒素を産生する。

代表例：O157、O111、O26



24

■腸管出血性大腸菌食中毒

- 潜伏期：2～8日間

- 症状：

初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と
大量の新鮮血を伴う血便。発熱は少ない。

重症では溶血性尿毒性症候群(HUS)を
併発し、意識障害（脳症）に至ることもある。



25

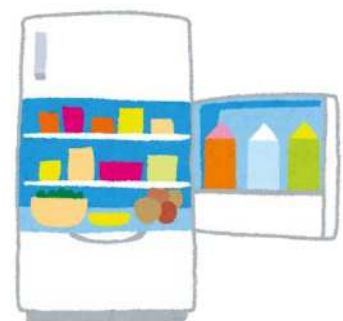
■腸管出血性大腸菌食中毒対策

- 食肉は中心部までよく加熱する
(75℃、1分以上)。

- 野菜類はよく洗浄する。

- 食肉店での二次汚染対策を十分に行う。

- 低温保存の徹底。



26

ヒスタミン食中毒

■特徴

- ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品（主に、魚類とその加工品）を食べることに
より発症する**アレルギー様の食中毒**
- 不適切な温度管理をすることで、赤身魚（マグロ、カジキ、サバ、ブリ）に多く含まれるヒスチジンが菌の作用でヒスタミンに変換されて蓄積
- ヒスタミンは熱に強いので調理加工では除去できない

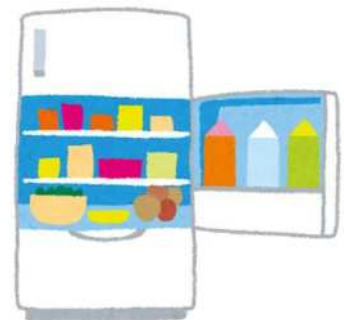
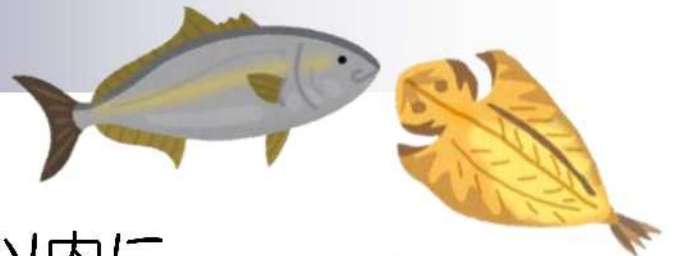


27

ヒスタミン食中毒

■症状

食べた直後から1時間以内に、口の周りや耳たぶが赤くなるじんましん、おう吐、下痢等



■対策

- 生魚は常温で放置せず、速やかに冷蔵庫に
- 魚のエラや内臓は購入後できるだけ早く除去
- 赤身魚の干物など加工品も、低温保存

28

食中毒予防3原則

食中毒予防には次の**3原則**が有効です

1

つけない

従業員、器具、
他の食品からつけない

- 手洗いの徹底
- 使い捨て手袋を正しく活用
- 肉や魚用の器具とサラダや調理済み用の器具は使い分ける
- 従業員の健康チェックを行い、体調不良者は盛り付けに携わらない



無理はせず、体調不良者が申告しやすい
雰囲気づくりをしましょう

2

ふやさない

その食品に応じた
温度管理

- 冷蔵品は10℃以下、温かいものは65℃以上で保管
- 自然解凍はさけ、冷蔵庫や電子レンジを活用



3

やっつける

加熱する食品は
中心部までしっかり加熱

- 75℃以上 1 分間以上

