

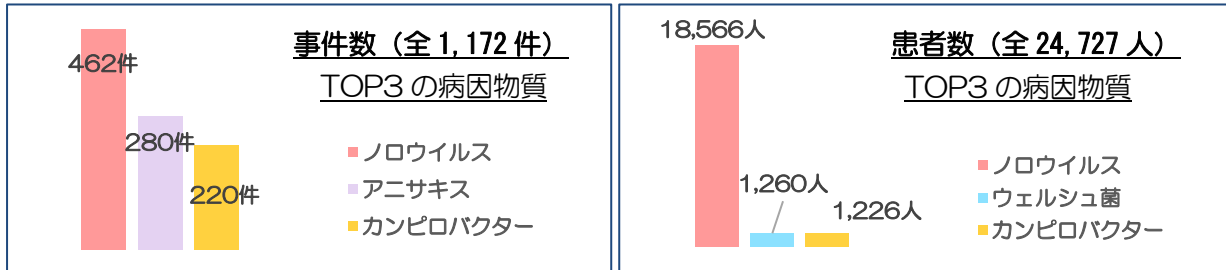
令和7年 食中毒発生状況について

《令和7年 全国の食中毒発生状況》

厚生労働省の食中毒統計資料によると、令和7年に発生した事件数は1,172件（前年より135件増加）、患者数は24,727人（前年より10,498人増加）でした。

事件数、患者数の多いTOP3の病因物質は、下のグラフのとおりでした。

事件数、患者数ともにノロウイルスが最も多く、主に2～3月に、前年に比べ大きく増加しました。（令和6年ノロウイルスによる食中毒は276件8,656人）



《令和7年 兵庫県の食中毒発生状況》

令和7年、兵庫県の食中毒発生状況は、事件数41件、患者数3,878人でした。全都道府県のうち、事件数は、多い方から7番目でしたが、患者数は最も多く、その一因として、大規模食中毒（患者数500人以上）の発生が挙げられます。

2月8日、兵庫県で発生した500人大規模食中毒の事例は「仕出し屋で製造提供された弁当」でした。原因物質はノロウイルスで、摂食者数4,832人、患者数2,307人でした。

《令和7年 全国小中学校の食中毒発生事例》

以下に、小中学校で発生した食中毒事例の一部を概説します。

(①発生日 ②原因食品 ③病因物質 ④摂食者数 ⑤患者数)

【I】①4月23日②21、22日に提供された学校給食 ③ノロウイルス ④741人 ⑤72人

東京都の公立小学校で、児童及び教職員等72人が嘔吐、発熱、腹痛等の症状を訴えました。発症者の共通食が給食のみであること、複数の有症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたことから、保健所は、当該給食が提供した給食が原因のノロウイルスによる食中毒と断定しました。

【II】①11月12日②ヒラマサの焼物 ③化学物質(ヒスタミン) ④210人 ⑤28人

島根県の市立小学校2校と中学校1校で、児童・生徒や教職員が給食を食べた後、顔の紅潮、頭痛、舌のしびれ等の症状を訴えました。発症状況等や、食品からヒスタミンが検出されたことから、保健所はヒスタミンを原因物質の食中毒と断定しました。
(参照：厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」)

【食中毒予防の注意点】

病因物質	ウイルス (ノロウイルス)	化学物質 (ヒスタミン)
特徴	感染力が極めて強い食中毒の原因ウイルス。10～100個の微量でも発症し、乾燥やアルコール消毒に強い。感染者の便や嘔吐物からの二次感染に注意が必要である。	食品に含まれるアミノ酸(ヒスチジン)にヒスタミン産生菌が作用し、ヒスタミンが生成される。一度生成されると、加熱調理しても分解されない。
感染経路	加熱不十分な二枚貝等 保菌者や飛沫などによる二次汚染の可能性もある	マグロ、カジキ、カツオ、サバ等の赤身魚及びその加工品、醤油、味噌などの発酵食品等
潜伏期間	約24～48時間	数分～約60分
症状	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く 無症状になっても保菌している場合がある	顔面の紅潮、頭痛、じんましん、発熱等 重症になることは少ない
主な予防法	① 調理する人や家族の健康状態の管理。 ② 作業前など手洗いの徹底。 ③ 調理器具の消毒。洗剤で洗浄後熱湯で加熱する。 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)で浸して拭く。	① 魚は購入後、速やかに冷蔵庫で保管する。 ② 魚の内臓はできるだけ早く除去する。 ③ 唇や舌先にピリピリした刺激を感じたら食べずに処分する。