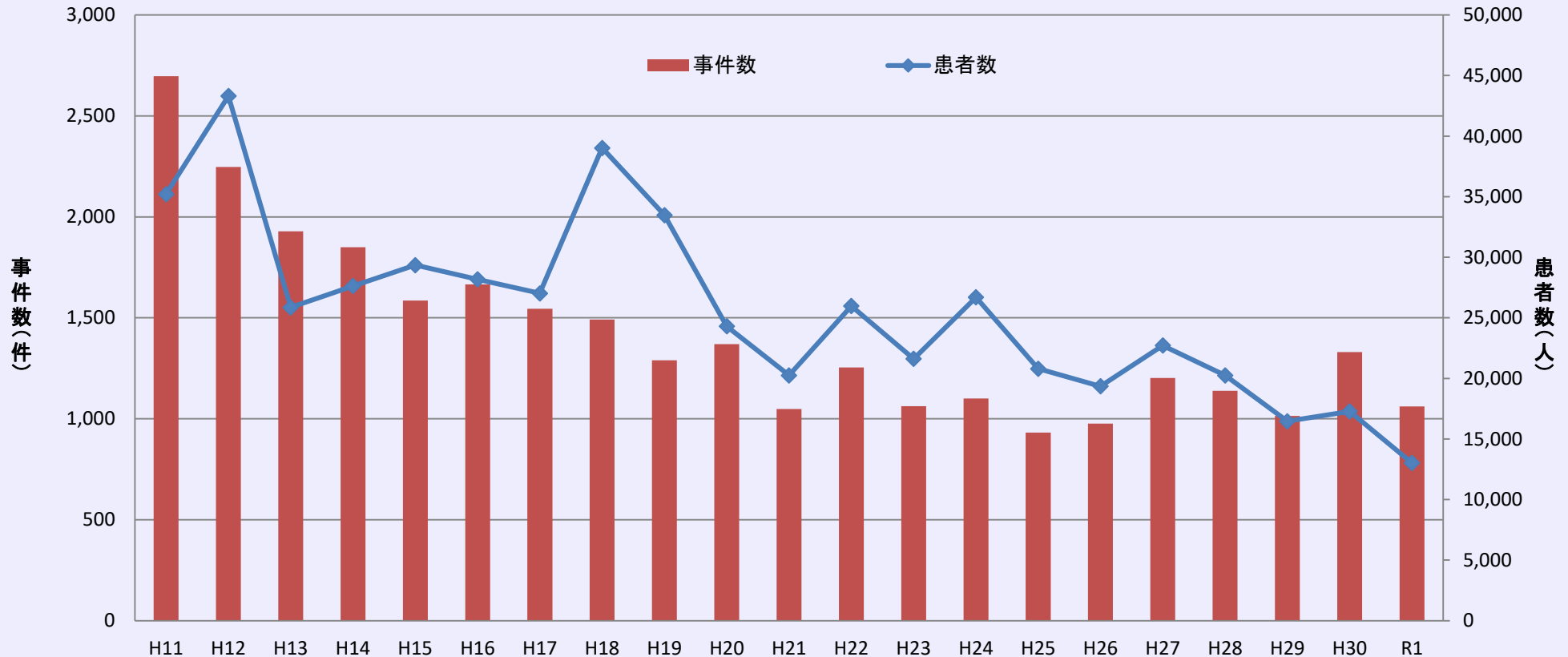


令和元年食中毒発生状況(概要版)

食中毒事件数・患者数の推移(全体)

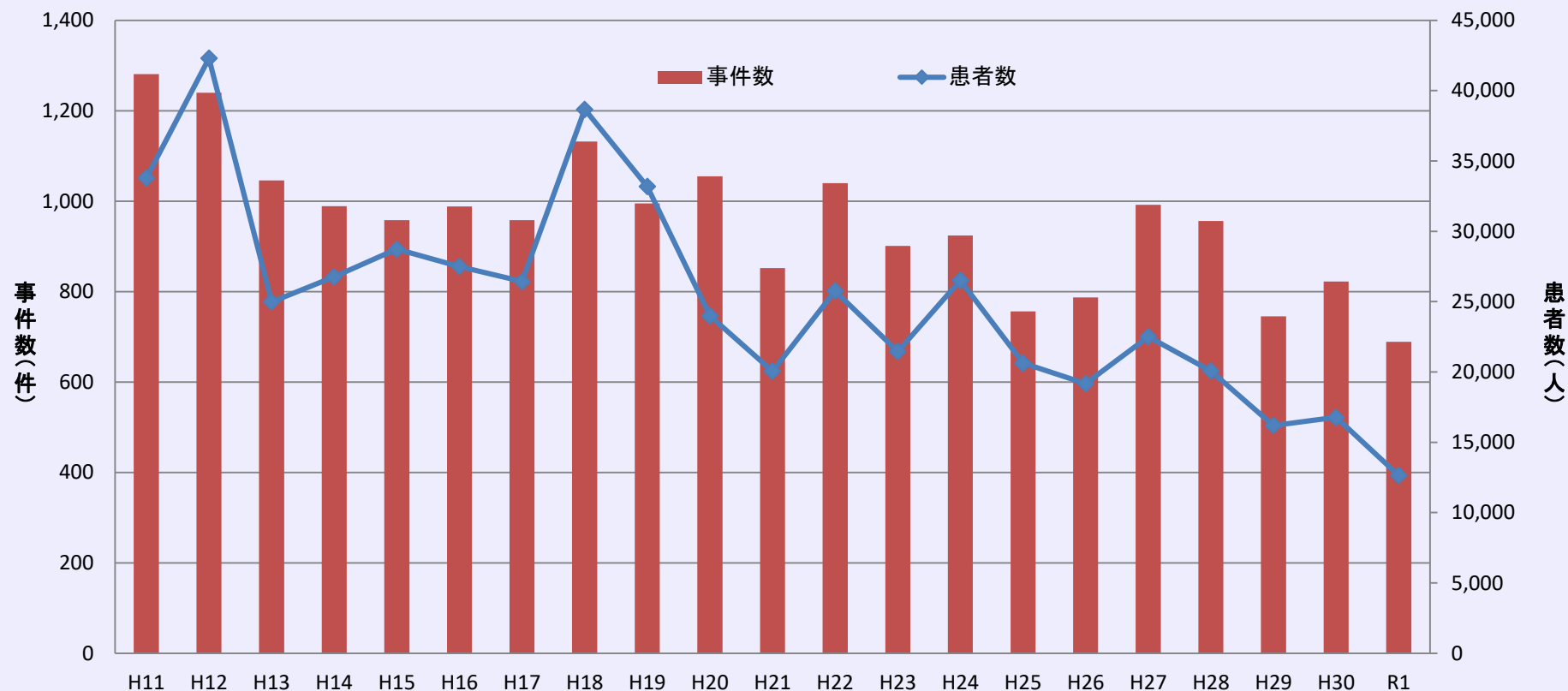
	事件数	患者数	死亡者数
H29年	1,014	16,464	3
H30年	1,330	17,282	3
R1年	1,061	13,018	4



(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	死亡者数
H29年	745	16,195	2
H30年	822	16,774	1
R1年	689	12,646	2



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



患者数500人以上の事例(令和元年)

患者数500人以上の事例は発生していない。

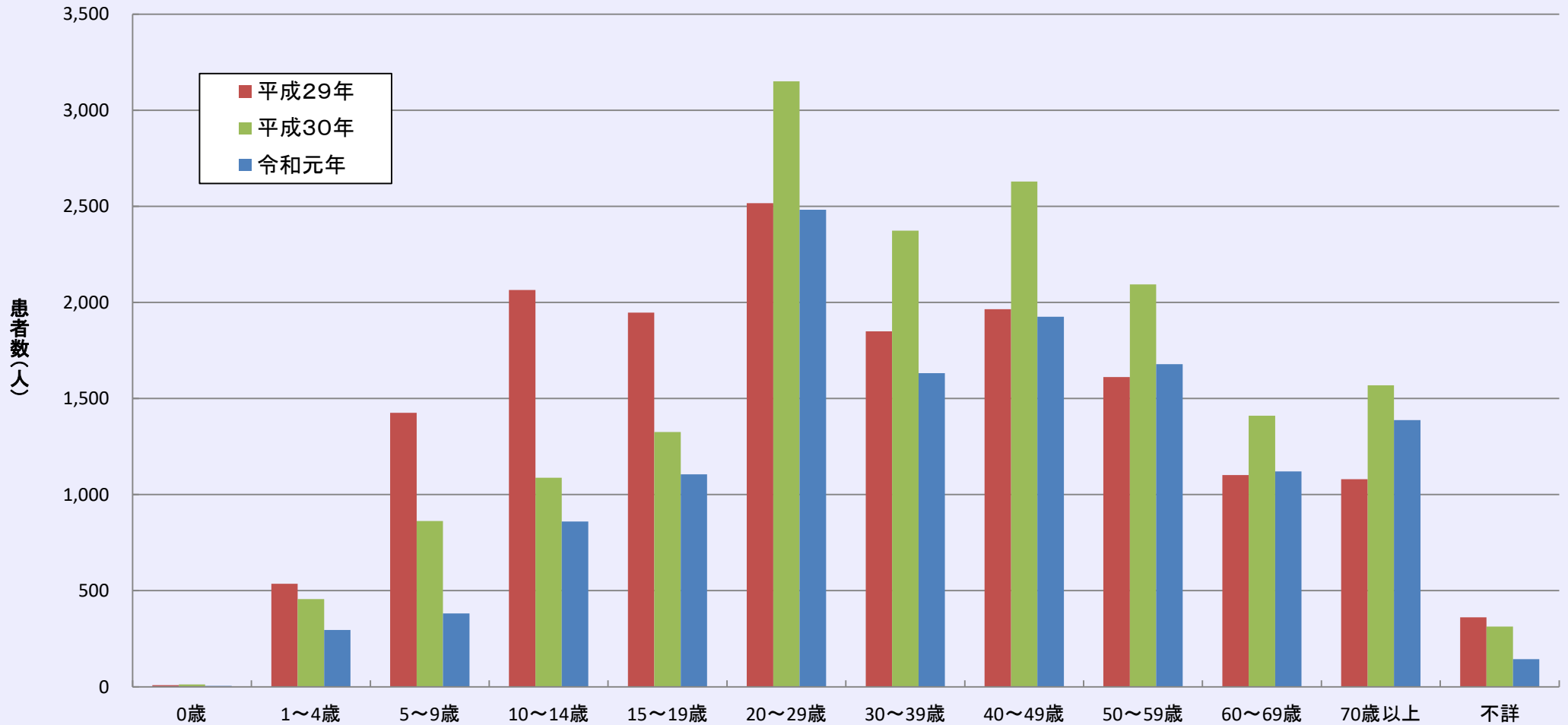
死者が発生した食中毒事例(令和元年)

	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	摂食者総数	死者年齢
1	奈良県	2019/1/14	仕出屋	不明 (1月14日の昼食、 15日の昼食及び17 日の昼食として調製 された仕出し弁当)	ノロウイルス	81	1	184	女:50~59歳
2	群馬県	2019/4/17	家庭	イヌサフランの 炒め物	自然毒-植物性自然 毒	2	1	2	男:70歳~
3	秋田県	2019/6/3	家庭	山菜の炒め物 (イヌサフラン)	自然毒-植物性自然 毒	1	1	1	女:70歳~
4	呉市	2019/12/1	家庭	フグ	自然毒-動物性自然 毒	1	1	1	男: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(平成29年～令和元年)

年齢階層別食中毒患者数(平成29年～令和元年)

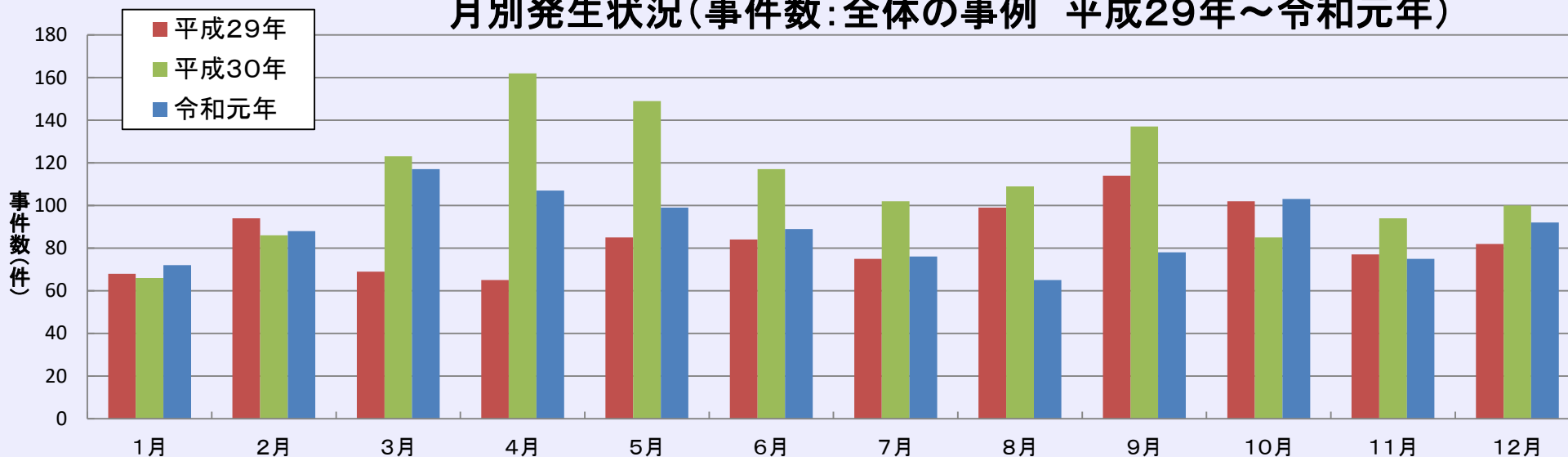


詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)8ページ参照

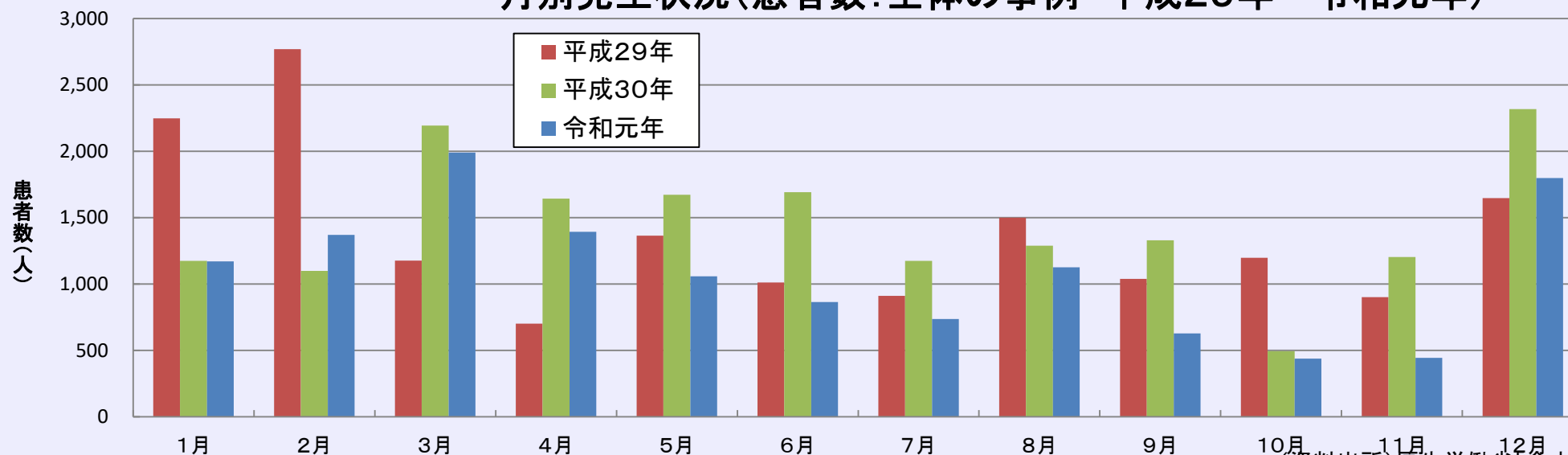
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

月別発生状況

月別発生状況(事件数:全体の事例 平成29年～令和元年)



月別発生状況(患者数:全体の事例 平成29年～令和元年)

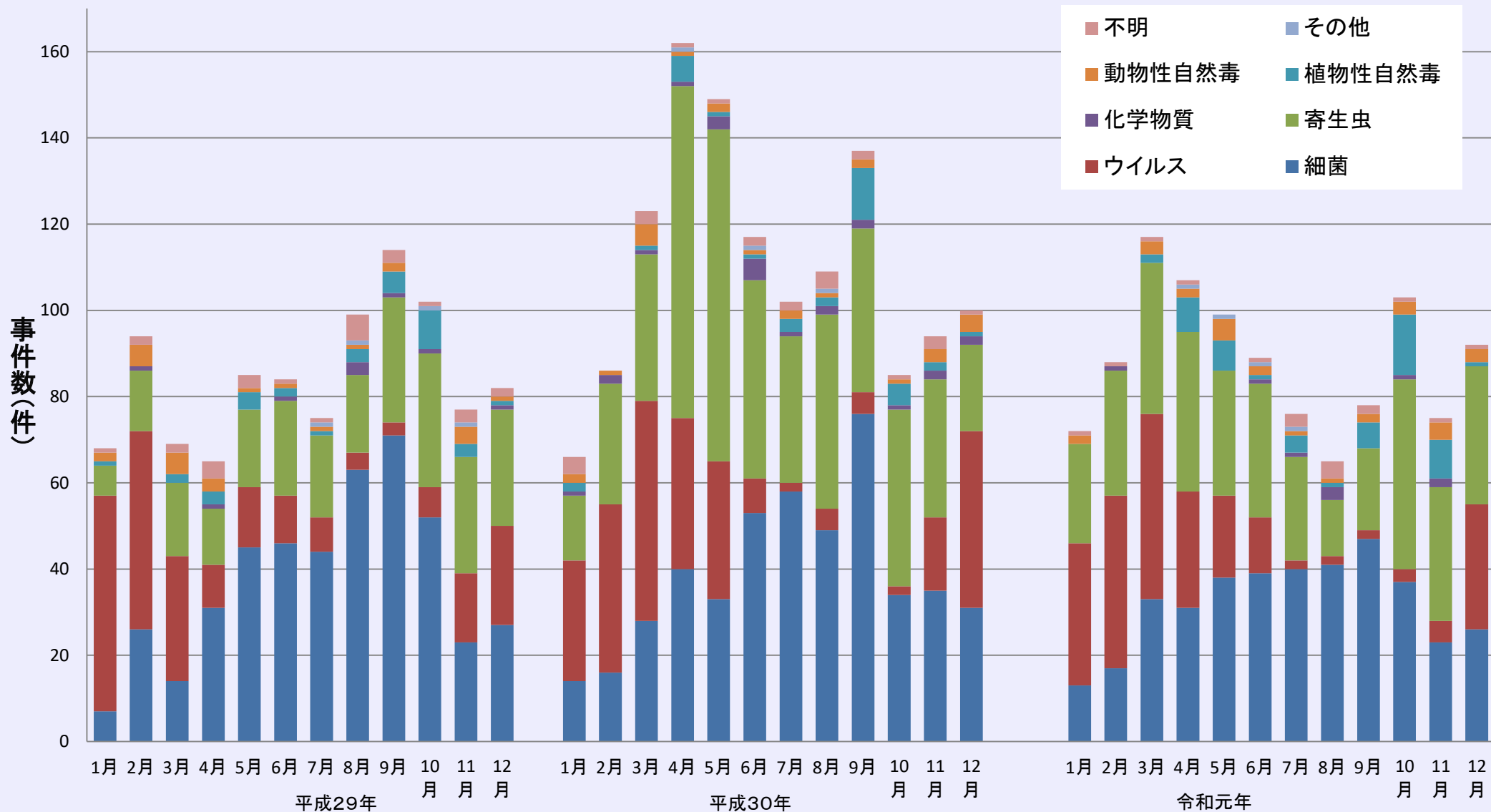


詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)10・14ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



病因物質別事件数の月別発生状況(平成29年～令和元年)



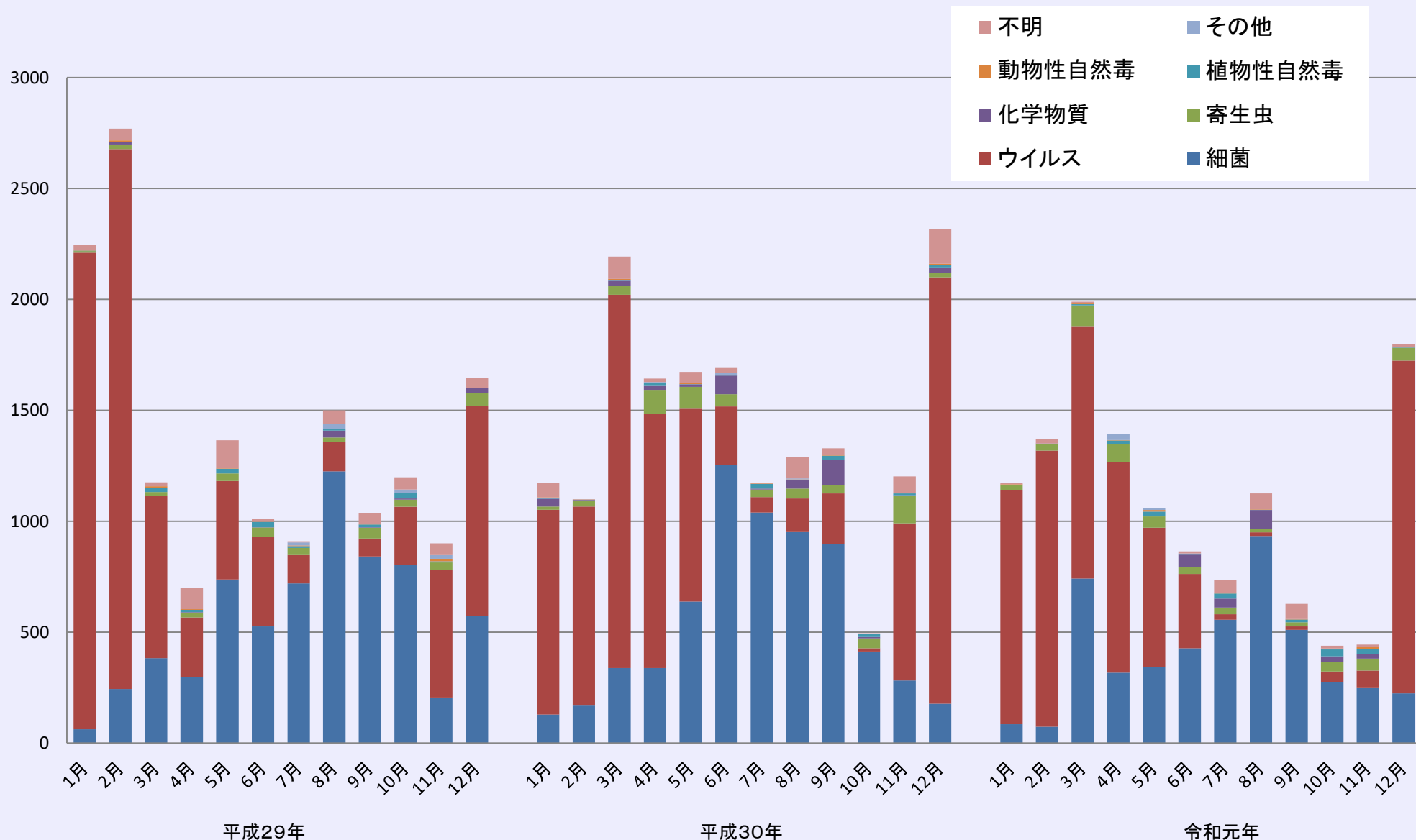
詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)12・13ページ参照

(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(平成29年～令和元年)

患者数(件)

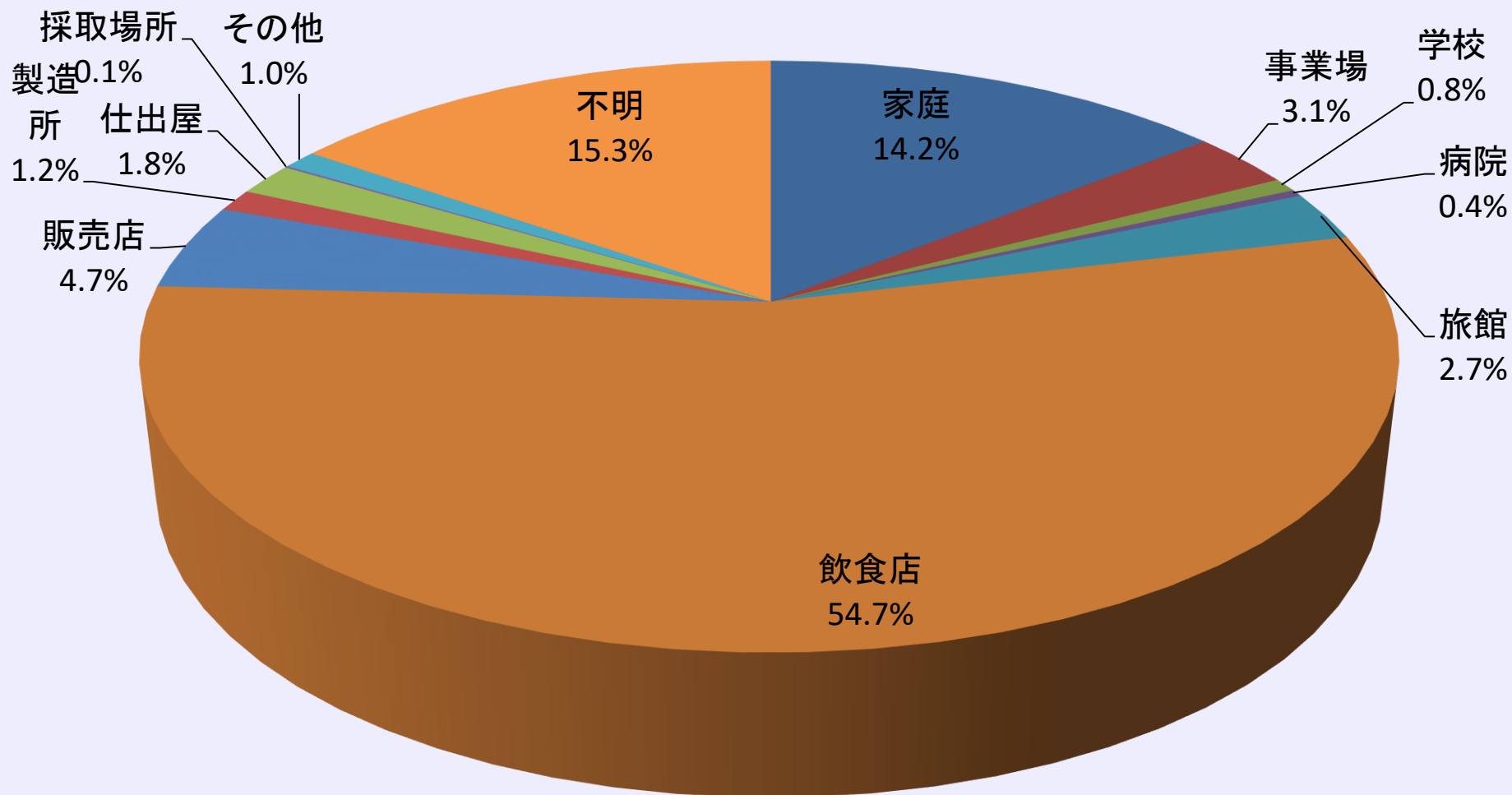


詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)16・17ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



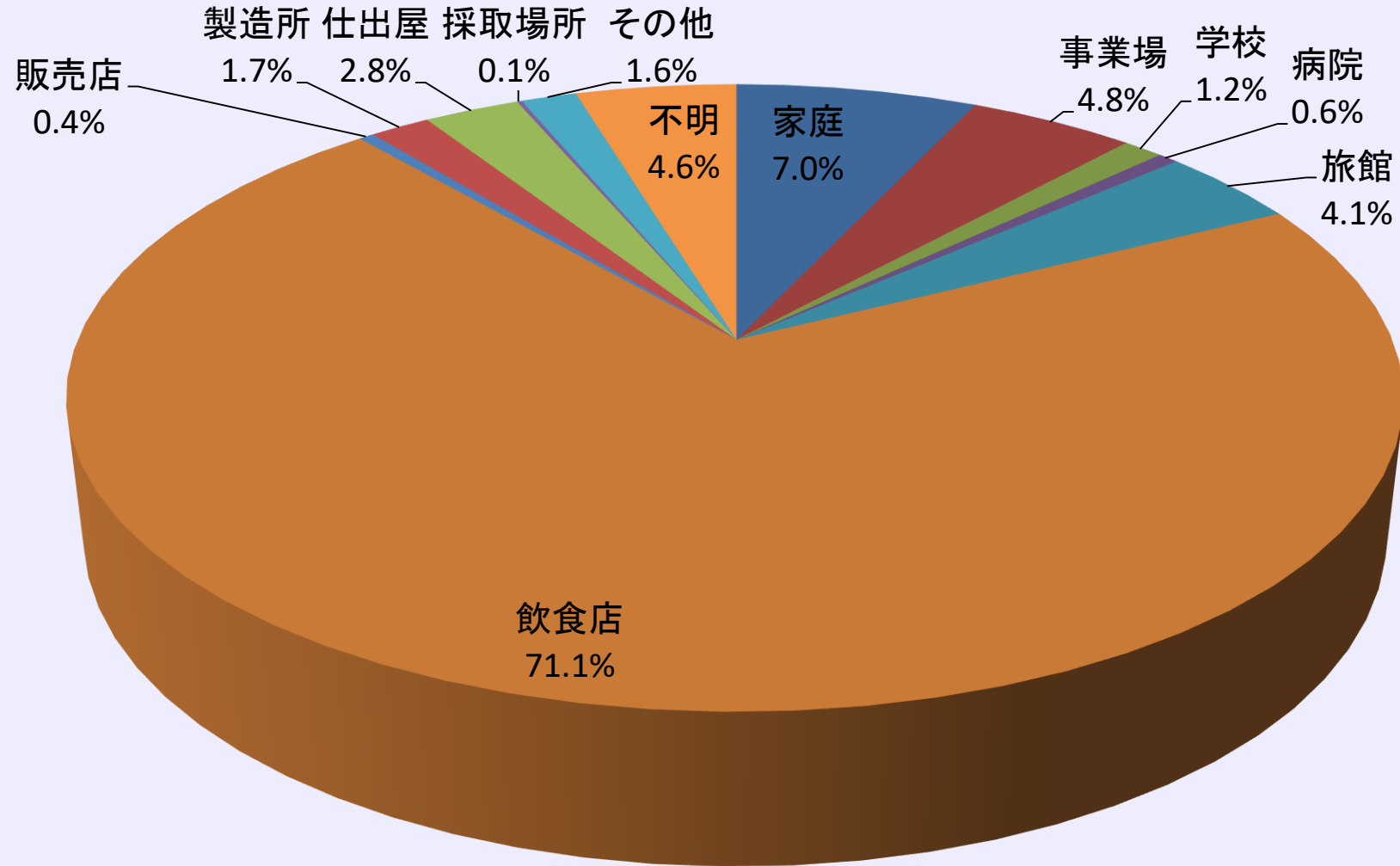
【全体】原因施設別事件数(令和元年)



詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

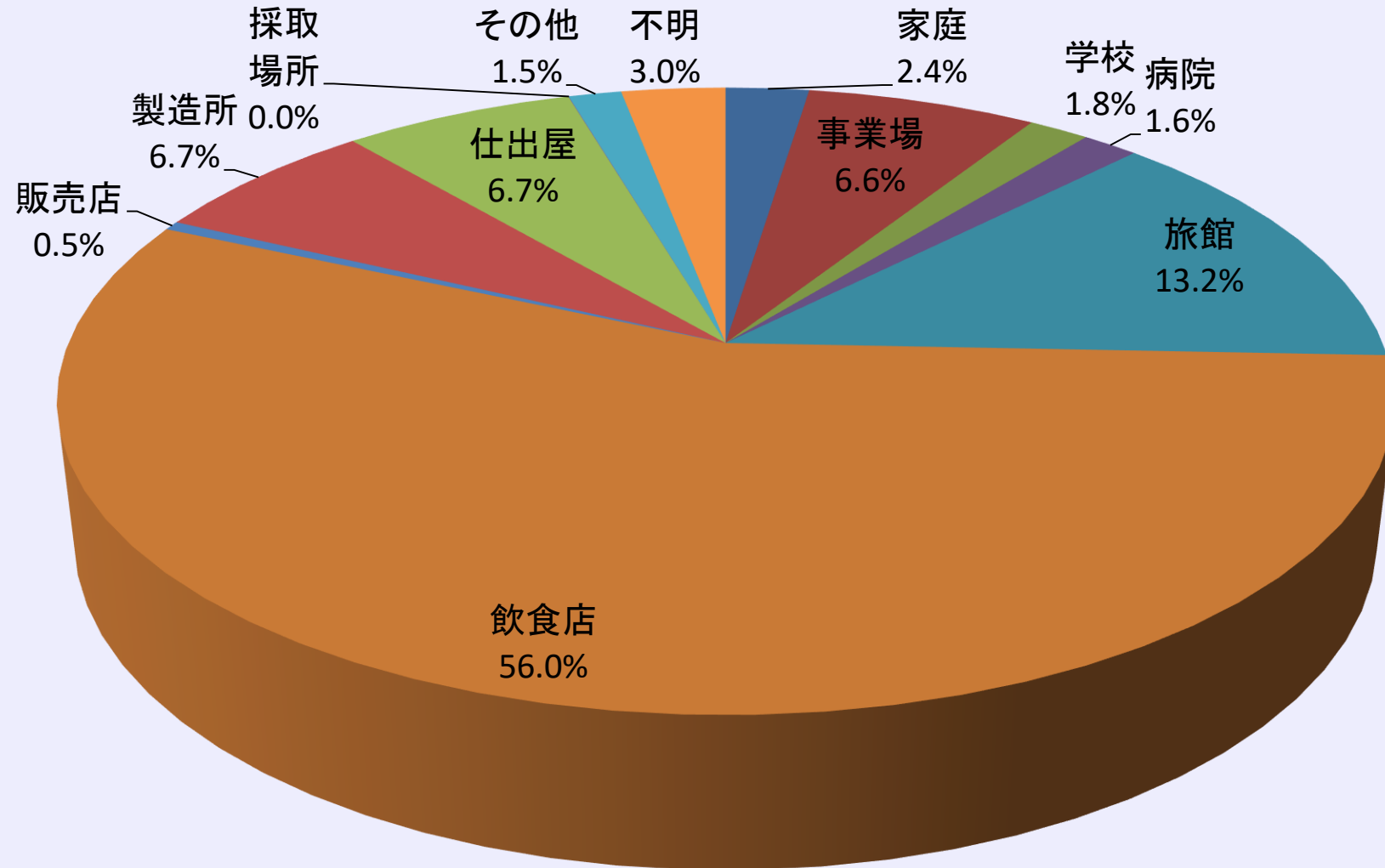
【患者数2人以上】原因施設別事件数(令和元年)



詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)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(令和元年)

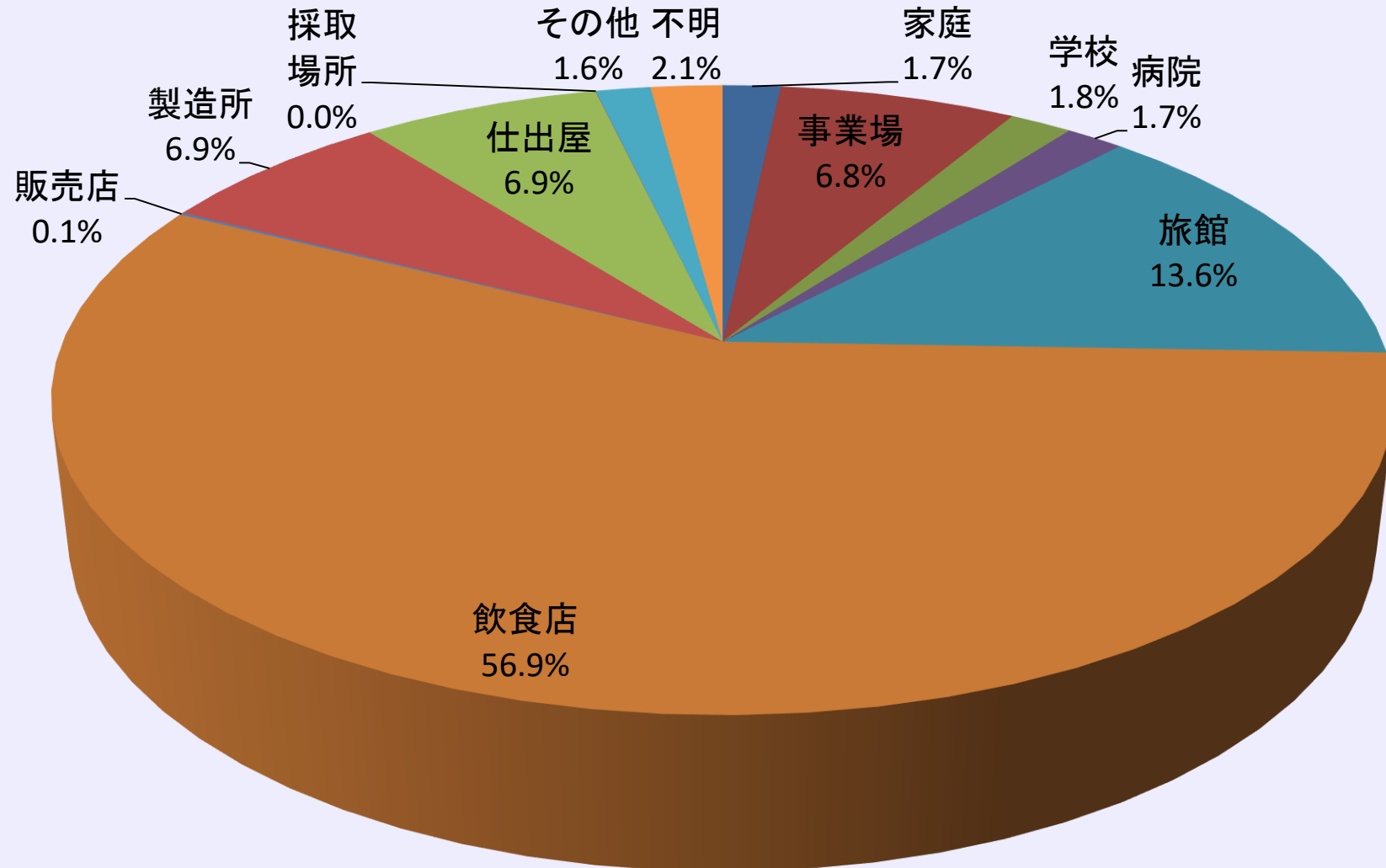


詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)18ページ参照

(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(令和元年)

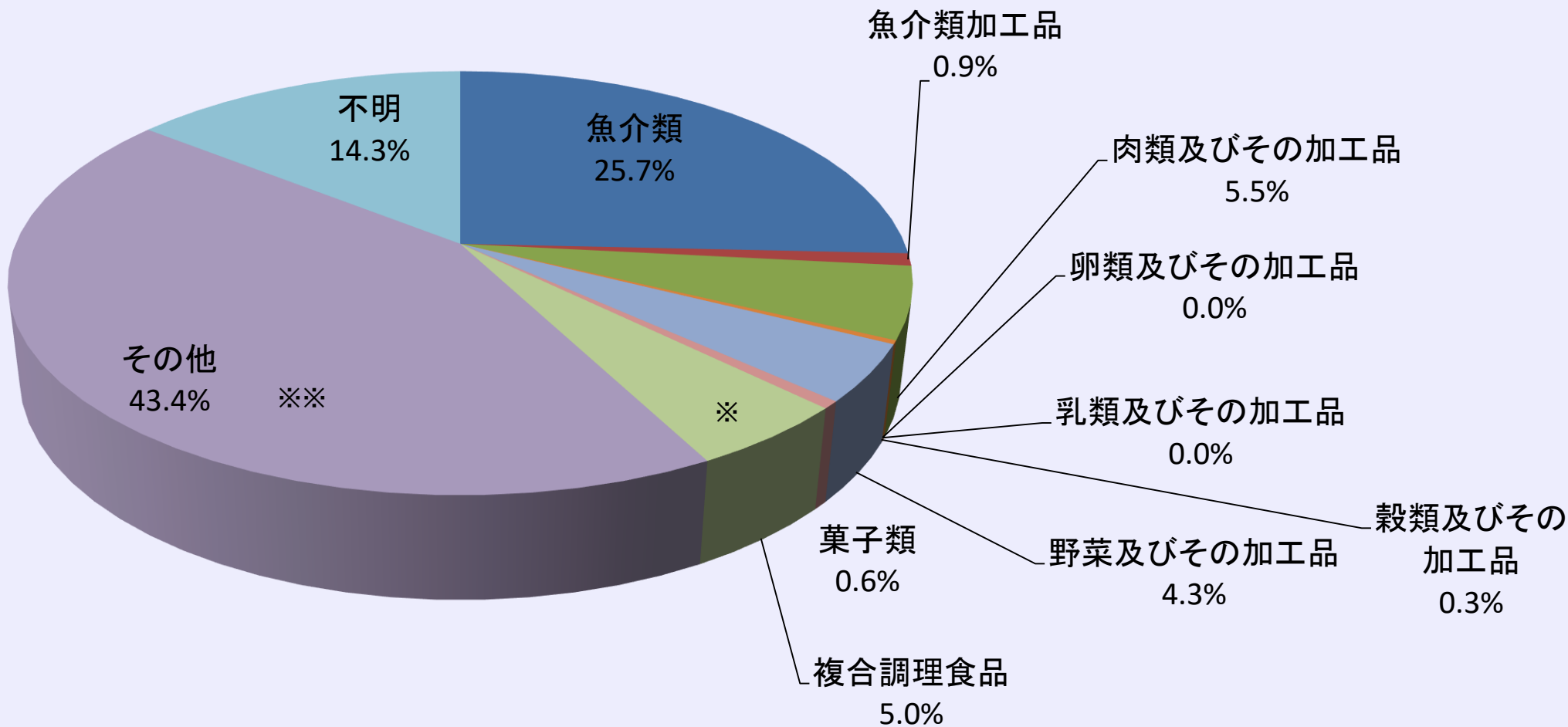


詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)18ページ参照

(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(令和元年)



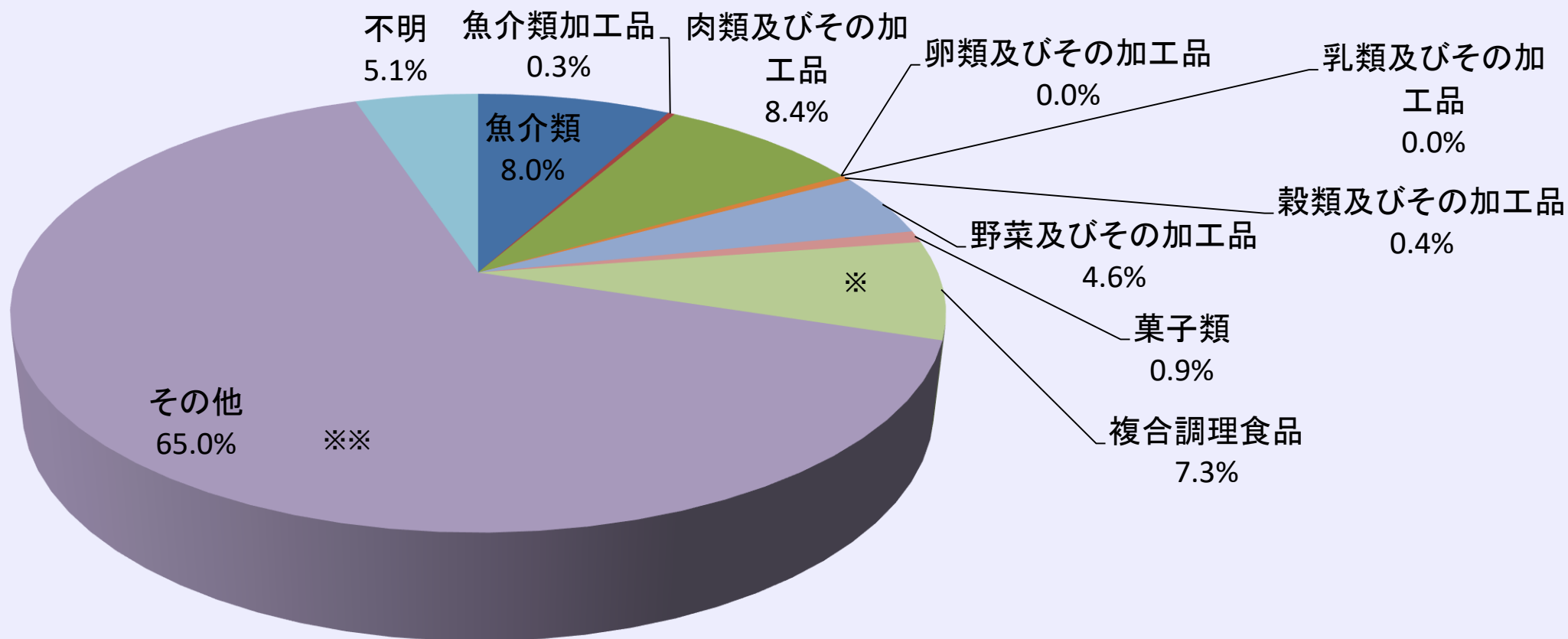
詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)23ページ参照

※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(令和元年)



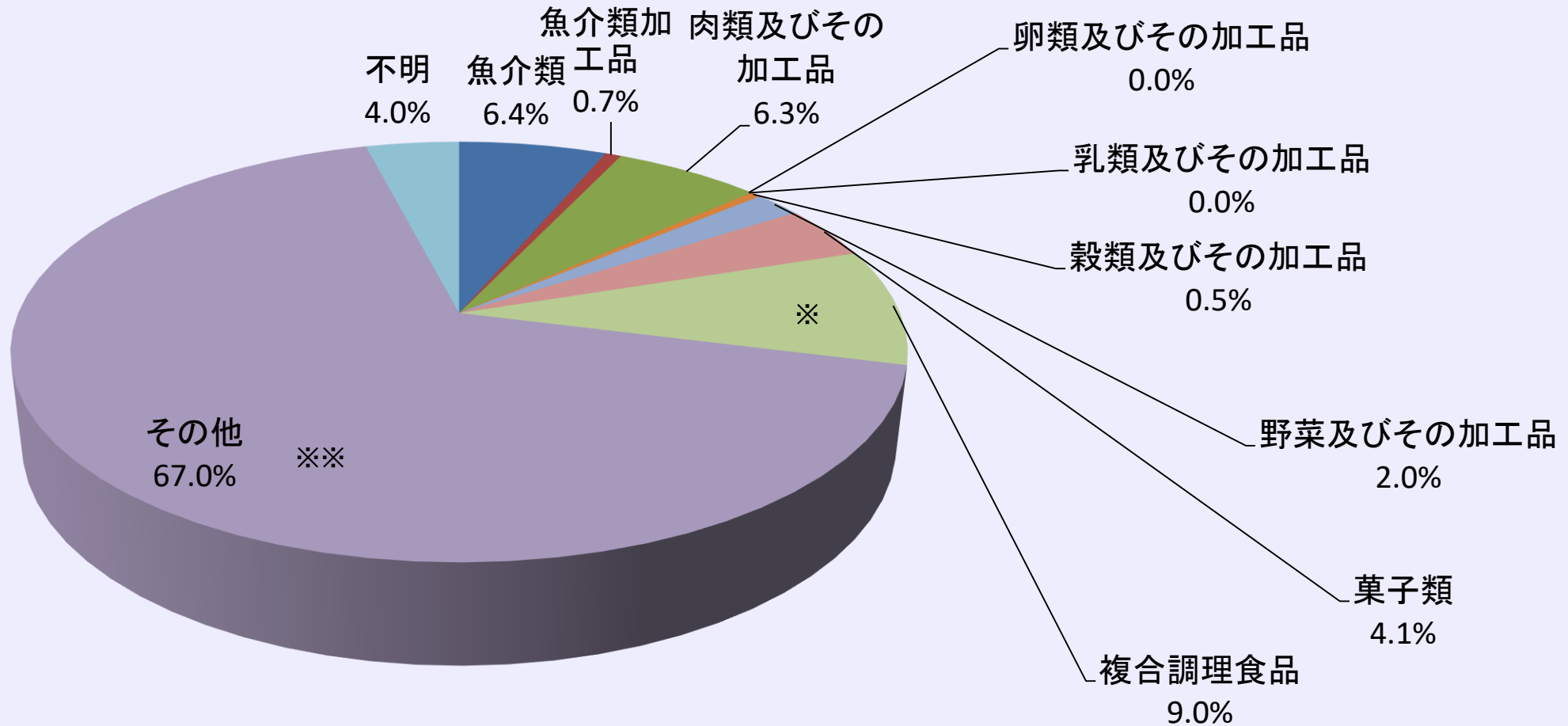
詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)23ページ参照

※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(令和元年)



詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)23ページ参照

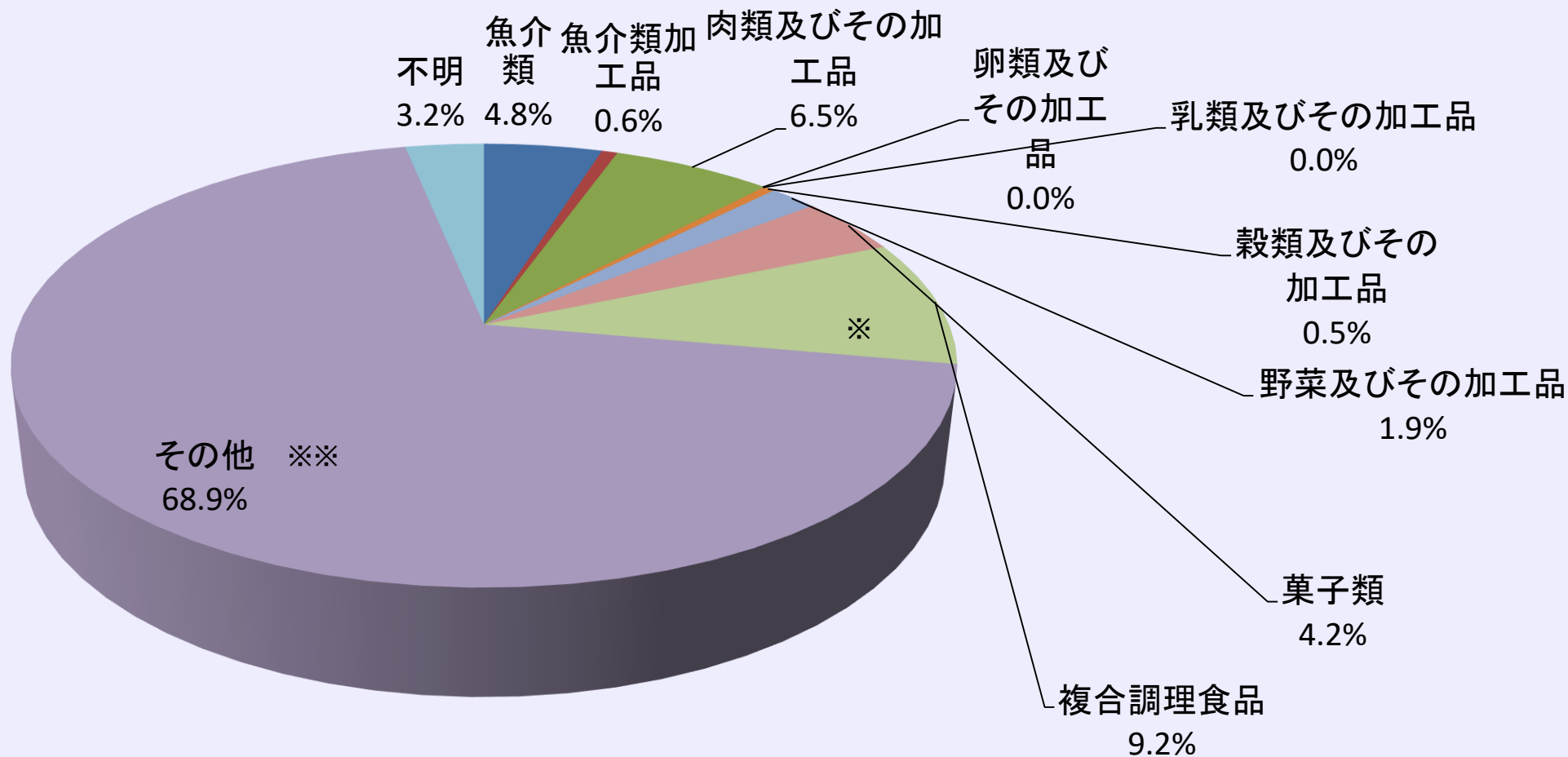
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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(令和元年)



詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)23ページ参照

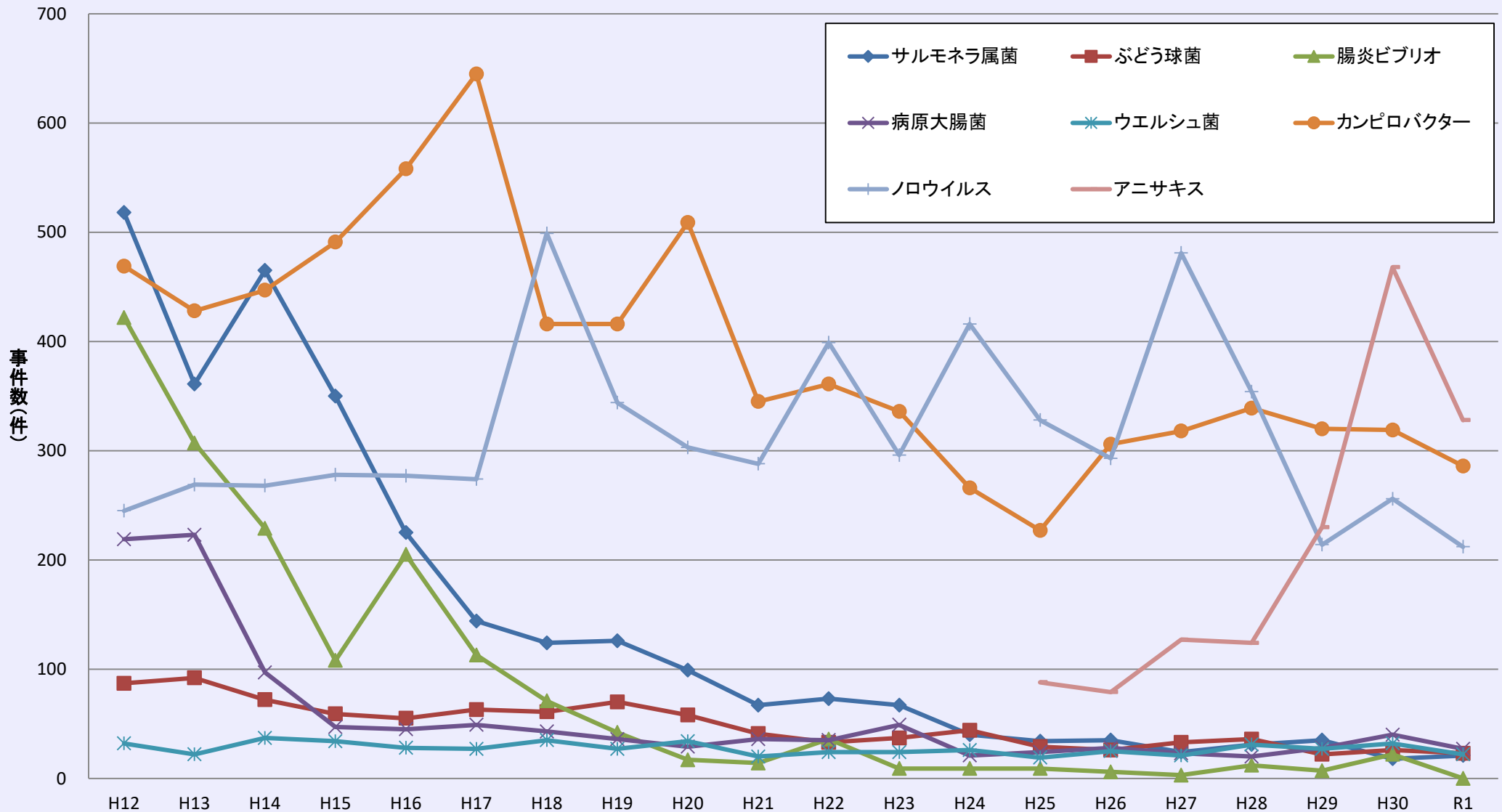
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※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」



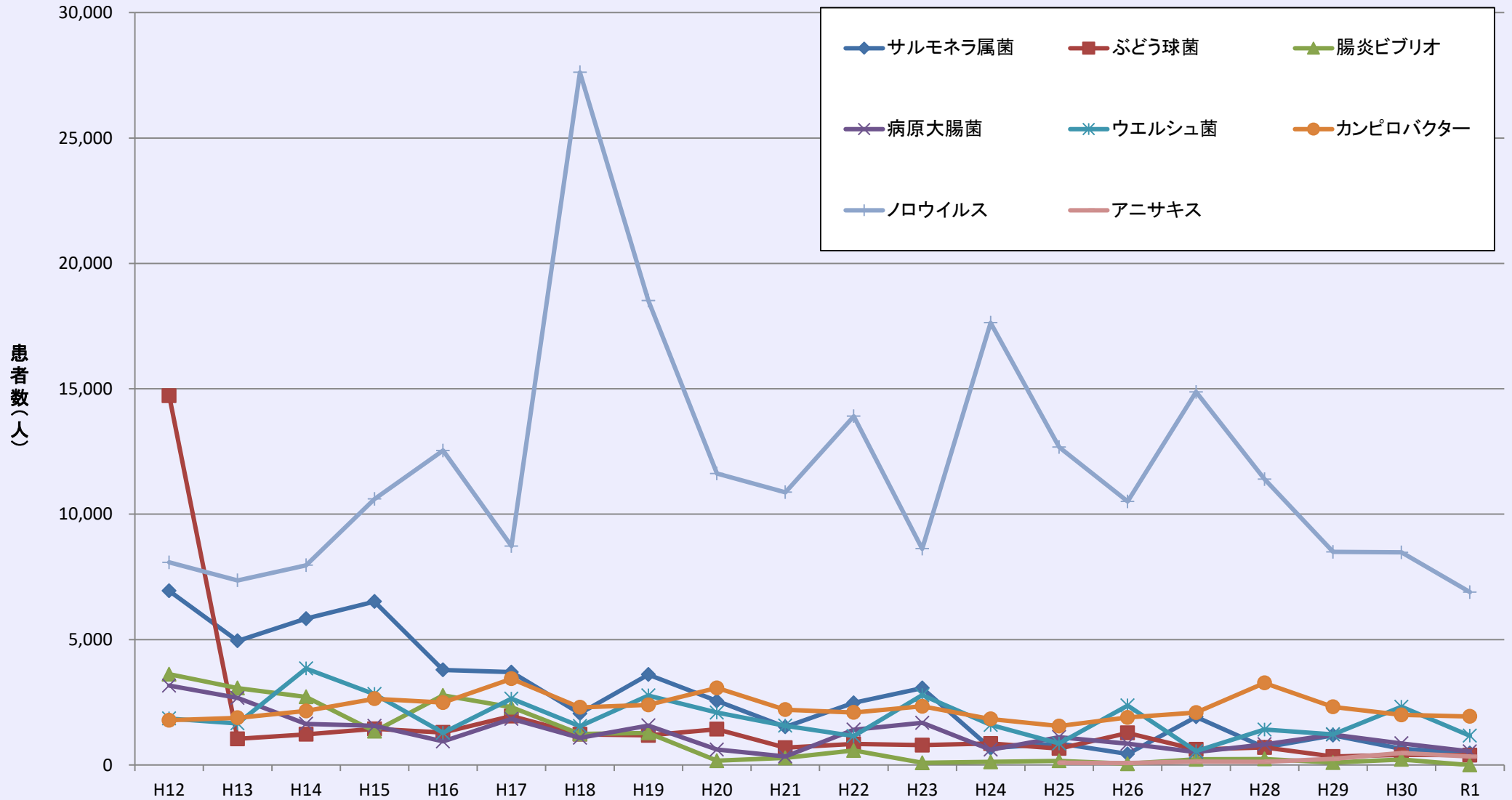
病因物質別事件数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



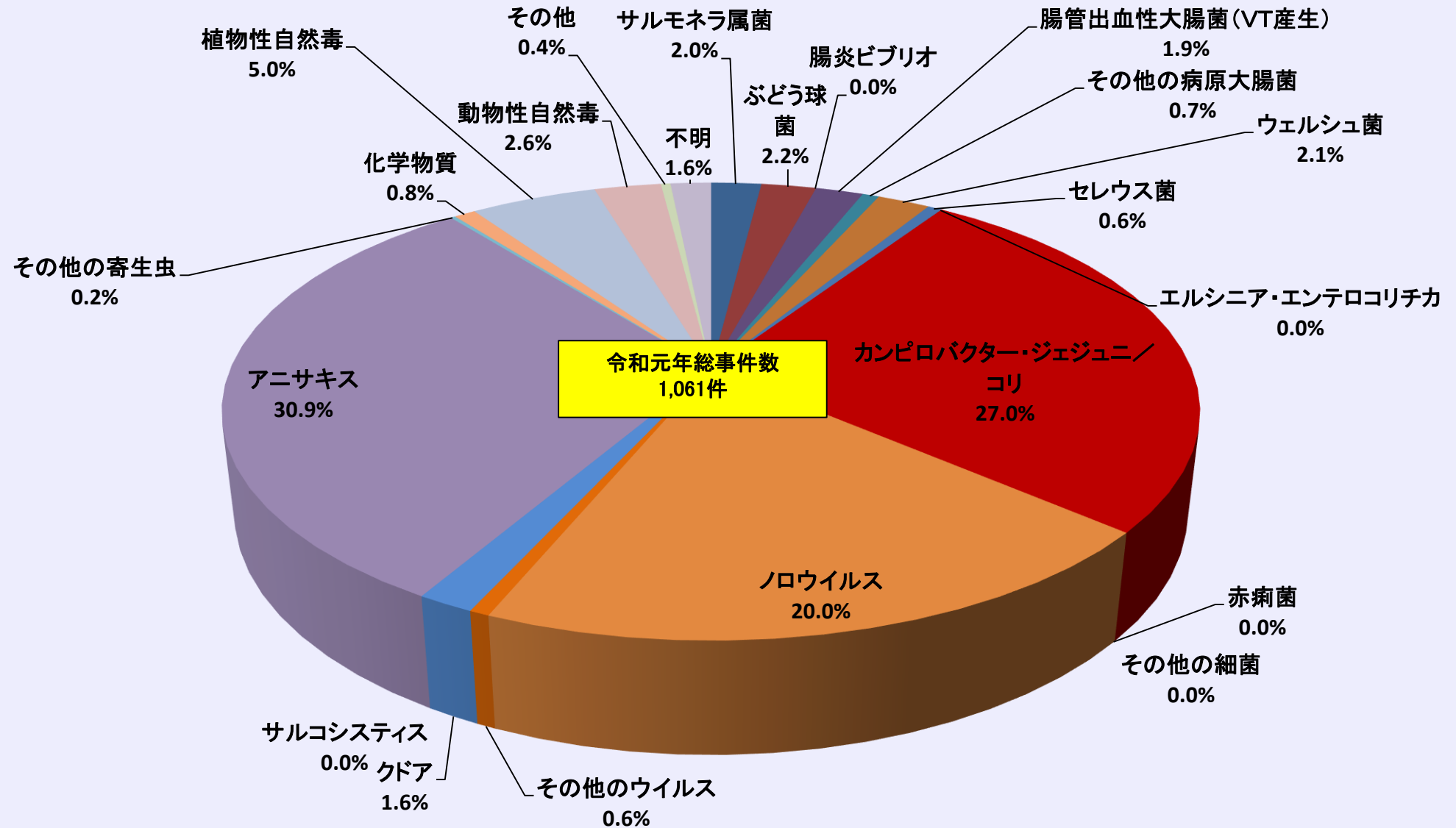
病因物質別患者数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



【全体】病因物質別事件数発生状況(令和元年)

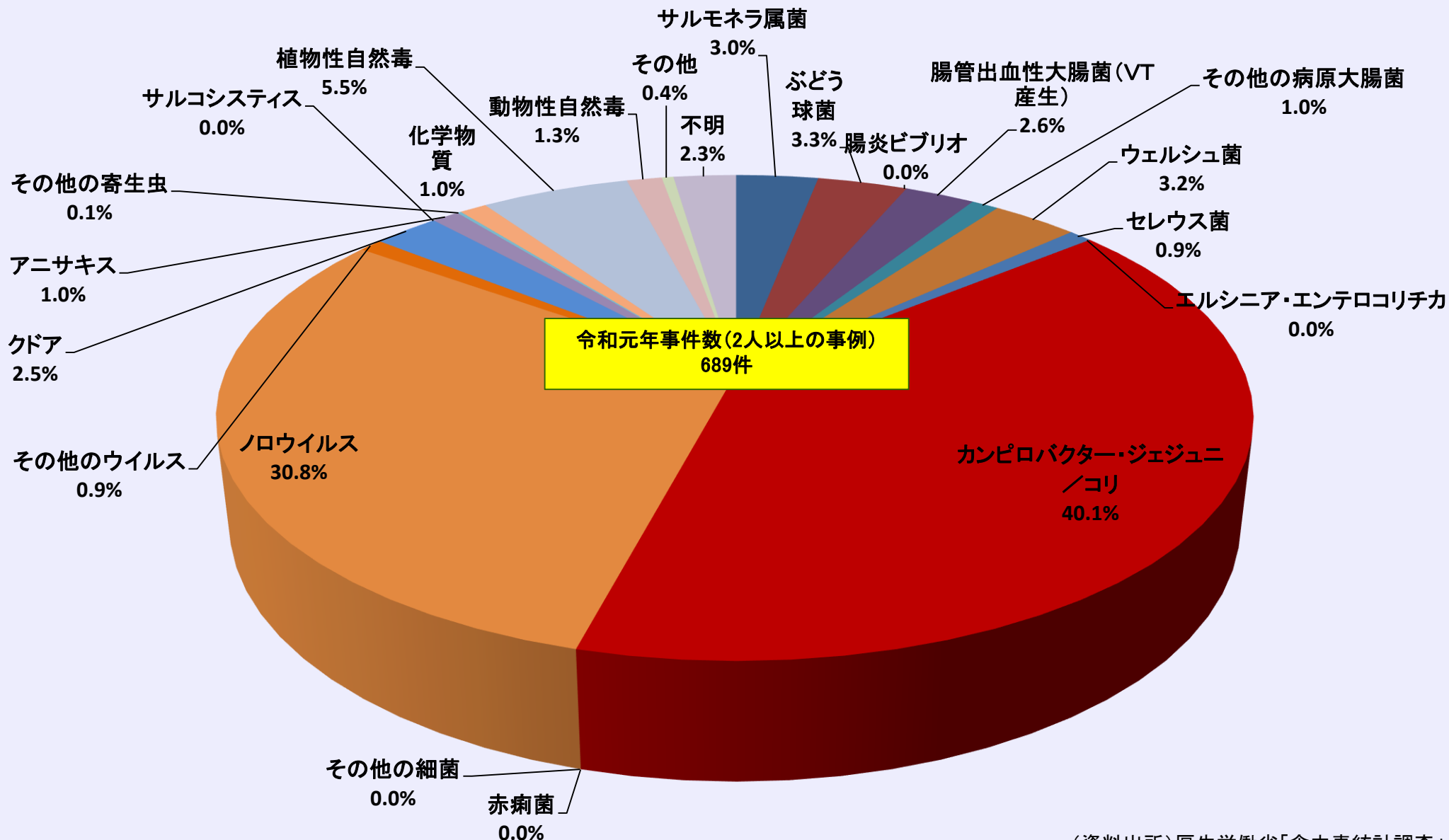


詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)28ページ参照

(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(令和元年)

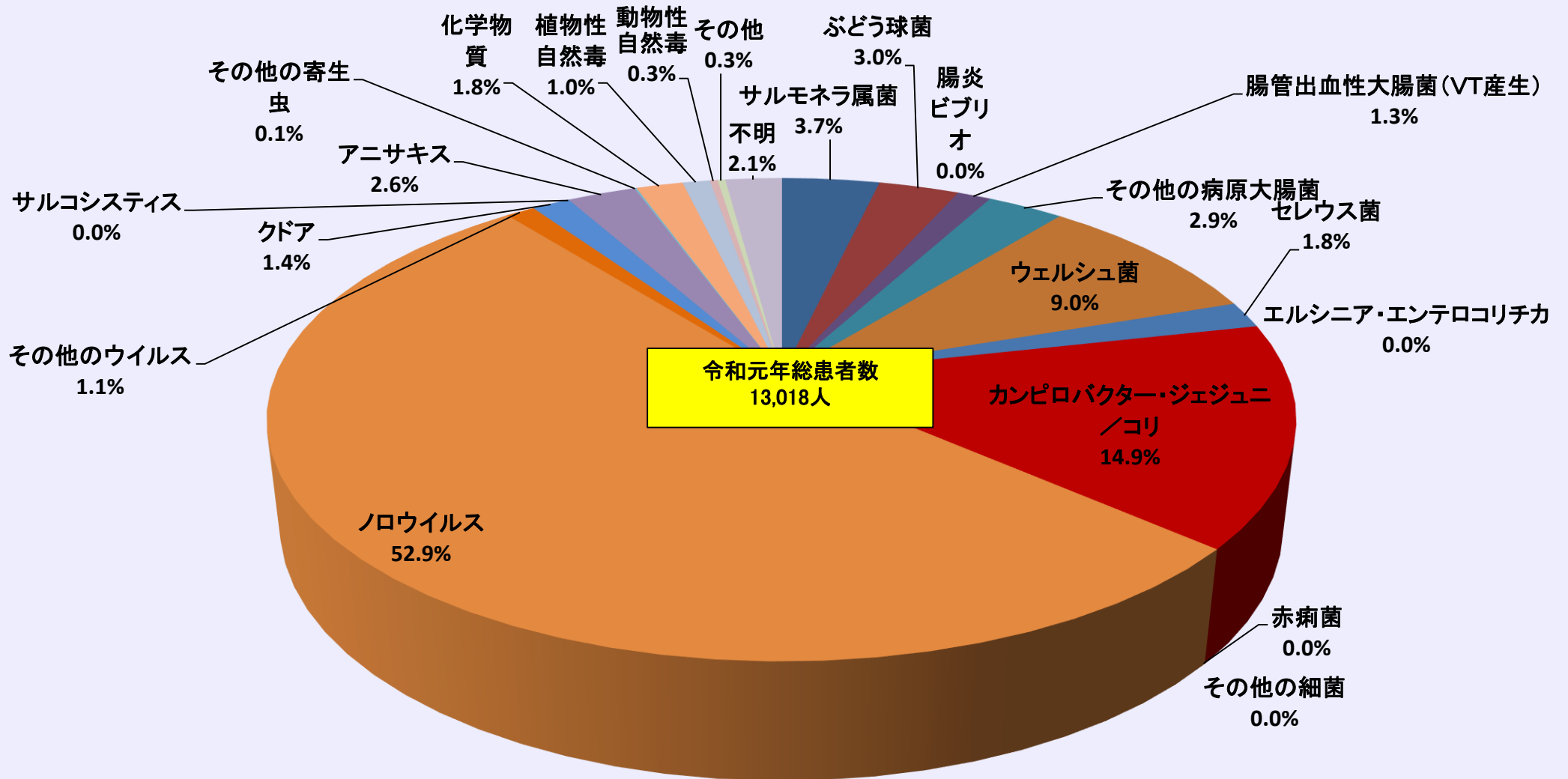


詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)28ページ参照

(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(令和元年)

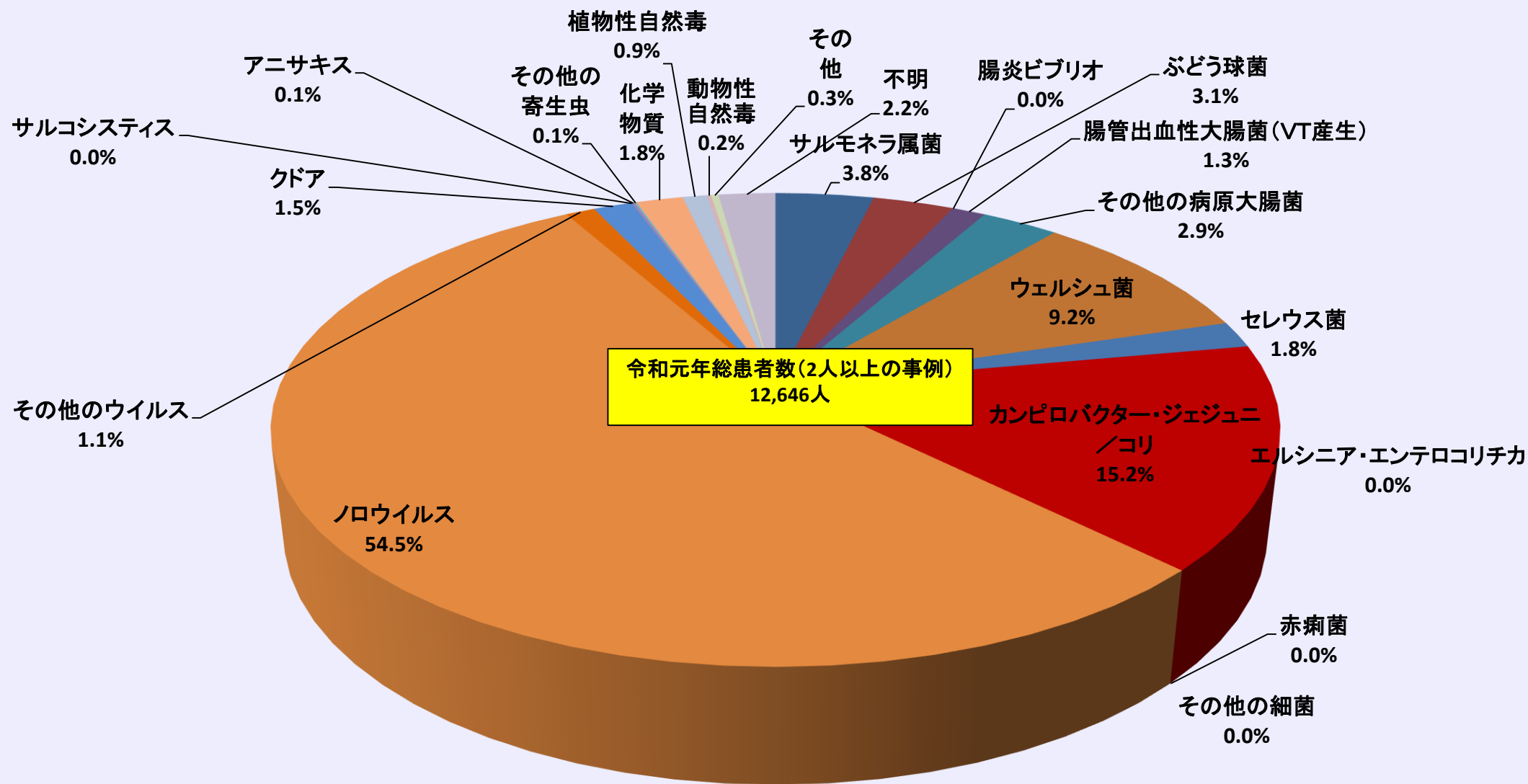


詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)28ページ参照

(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(令和元年)



詳細は、資料2(令和元年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



参 考 资 料

有毒植物の誤食による食中毒

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。

⚠ 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!
見分けに迷ったら、最寄りの保健所へご相談ください!

＜食用と間違いやすい有毒植物の例＞

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

スイセン 及び スノーフレック



【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、ニビルやタマネギにも間違われやすい)

トリカブト



【中毒症状】
食後10～20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。

【間違えやすい植物】

・ニリンソウ
・モミジガサ など

ヒメザゼンソウ



【中毒症状】
食後すぐに唇のしびれ、口腔内の腫れ、胃痛などをおこす。

【間違えやすい植物】

・オオバギボウシ(ウルイ) など

(厚労省の対応)

都道府県に対し、一般のほか、高齢者施設を通じる等効果的な広報、食品等関係事業者
に注意喚起を実施するよう通知。

おじいちゃん、おばあちゃん、**食べないで!**
それ、**有毒植物**ですよ!!



⚠ 高齢者の方が、有毒植物を山菜などと間違っ
て食べて、**死亡する事案**が発生しています。



⚠ 食用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!

『ニラ』に似た植物が生えているわ? 食べられるのかしら?



よくわからないものは、食べてはいけませんよ!

- ✓ 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。
- ✓ 有毒植物が山菜に混じていることがあります。食用と確実に判断できない植物を食べるのはやめましょう。
- ✓ 食用の植物だと思っても、植えた覚えのない植物を食べるのはやめましょう。

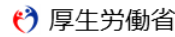
⚠ 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!

過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成22年～令和元年）

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）	事件数	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	57	195	1
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	15	33	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	15	41	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。	21	327	0
クワズイモ	サトイモ	15	30	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	15	22	10
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	17	3
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	5	13	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	4	4	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	3	8	0
観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	3	20	0
アジサイ	※アジサイの葉や花が料理の飾りに使われる場合がありますので要注意	1	5	0
スノーフレーク	ニラ	2	5	0
テンナンショウ類	トウモロコシ、タラノキの芽	0	0	0
その他（ヒガンバナ、キダチタバコ 等）		17	51	0
不明		4	8	0
合計		190	793	14

フグ毒による食中毒

釣りをされる皆様へ



ふぐによる食中毒を予防しましょう

自分で釣ったふぐ・譲ったふぐが原因で
重症事例や**死亡事例**が発生しています！！

ふぐを自ら調理することは非常に危険です。

釣ったふぐの処理は、**ふぐを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼**するか、**依頼できない場合は食べない**でください。

人にも**譲らない**でください。



ふぐ毒を正しく知っていますか？



ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無(弱)毒化されることはありません。

ふぐの有毒部位を食べるとどうなるの？



食後20分から3時間程度の短時間で、しびれや**麻痺症状**が現れます。
麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で**死亡**することがあります。

厚生労働省HP「安全なフグを提供しましょう」もご覧ください。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>



厚生労働省HP「自然毒のリスクプロファイル：魚類：フグ毒」もご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html



過去10年間のフグ毒による食中毒発生状況 (平成22年～令和元年)

	事件数	(再掲)家庭で発生した件数	患者数	(再掲)家庭で発生した患者数	死者数	(再掲)家庭で発生した死者数
平成22年	27	21	34	26	0	0
平成23年	17	13	21	15	1	0
平成24年	14	12	18	15	0	0
平成25年	16	12	21	15	0	0
平成26年	27	20	33	24	1	1
平成27年	29	21	46	25	1	0
平成28年	17	13	31	18	0	0
平成29年	19	17	22	20	0	0
平成30年	14	13	19	18	0	0
令和元年	15	13	18	14	1	1

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」