

令和6年 食中毒発生状況について

～特徴的な食中毒と気を付ける点～

神戸市健康局食品衛生課



1

食中毒の種類

食中毒	微生物	細菌性	感染型	カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ
			毒素型	黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、セレウス菌
		ウイルス性	ノロウイルス、サポウイルス	
	自然毒	植物性	スイセン（リコリン）、イヌサフラン（コルヒチン）、ジャがいもの芽（ソラニン）、毒キノコ 他	
		動物性	ふく毒（テトロドトキシ）、シガテラ毒、貝毒	
	化学物質	ヒスタミン（アレルギー物質）、農薬（メタミドホス他）、重金属（ヒ素、鉛、カドミウム他）		
寄生虫	アニサキス、クドア・セブテンブクタータ			

2

令和6年の食中毒発生状況（神戸市）

事件数	14件	ノロウイルス 4件 カンピロバクター 8件 サルモネラ属菌 1件 アニサキス 1件
患者数	140名	ノロウイルス 74名 カンピロバクター 49名 サルモネラ属菌 16名 アニサキス 1名

3

令和6年の食中毒発生状況（全国）

事件数（件）	1,037	死者内訳 植物性自然毒：3名
患者数（名）	14,229	
死者数（名）	3	



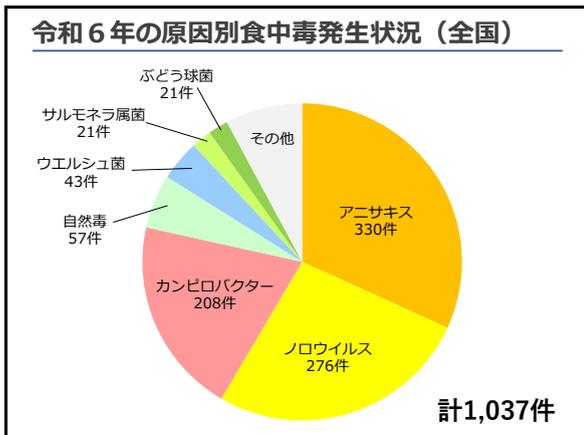
ドクツルタケ



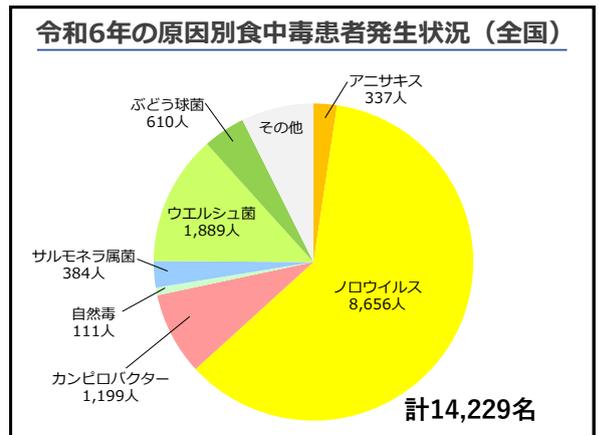
イヌサフランの葉（上）と花（下）

*東京都福祉保健局HPより

4



5



6

食中毒事例①（神戸市で発生した事例）

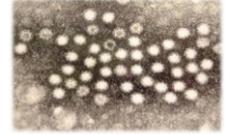
- 発生年月・原因施設
令和6年1月・和菓子店
- 患者数
計24名
- 原因食品
1月19日～20日に当該施設で製造された菓子類
- 原因物質
ノロウイルス

7

食中毒事例①（神戸市で発生した事例）

- [ノロウイルス]
- ・直径30～40nm（1nm=1mmの100万分の1）
と非常に小さい、球形のウイルス
- ・食品中で増殖することはない、ヒトの腸内で増殖する
- ・潜伏期間は1～2日
- ・主な症状は嘔吐、下痢、腹痛、発熱など
- ・冬に多く発生し、大規模な食中毒になることが多い

- [予防対策]
- ・**85～90℃、90秒以上の加熱**
で不活化
- ・生カキの喫食等を控える

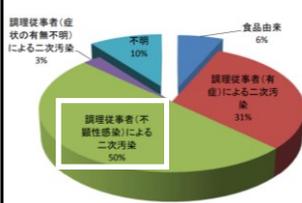


ノロウイルスの電子顕微鏡写真（東京都区健康安全センター提供）

8

食中毒事例①（神戸市で発生した事例）

ノロウイルス食中毒発生要因割合 (平成25年9月～12月発生分事件数)



下痢などの症状がなくなっても、
1週間程度・長いときには1ヶ月程度
ウイルスの排泄が続きます！

**無症状であっても
ウイルス排泄の可能性！**

トイレのあと、
作業前の手洗いの徹底を！

衛生手袋、グローブ着用前にも
しっかりと衛生的手洗いを！

家事・食品衛生審議会(食品衛生分科会食中毒部会)資料より抜粋

9

食中毒事例②（神戸市で発生した事例）

- 発生年月・原因施設
令和6年7月・飲食店
- 患者数
計15名
- 原因食品
7月30日～8月1日に当該施設で提供された食事
- 原因物質
カンピロバクター

10

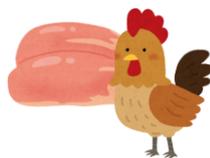
食中毒事例②（神戸市で発生した事例）

[カンピロバクター]

- ・食肉（特に鶏肉）の腸管内に生息
- ・**鶏刺身や鶏たたき**等の生や加熱不十分な鶏肉を喫食したことが原因と考えられる食中毒事例が多い
- ・ギランバレー症候群（手足のしびれ、運動障害）を発症する場合があるとの指摘があり、発症した場合は後遺症が残ることがある

[予防対策]

- ・新鮮な鶏肉 = **生食用ではない**
- ・鶏肉をはじめとする食肉は **十分に加熱する**



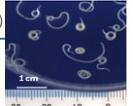
食中毒の発生件数が多い原因物質①

[アニサキス]

- ・寄生虫の一種
- ・アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生する
- ・アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生等で喫食し、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす

[予防対策]

- ・まずは鮮度を徹底、目視で確認、さらに**冷凍（-20℃で24時間以上）**、**加熱（70℃以上又は60℃1分）**が有効



図解：食中毒審議会(食品衛生分科会食中毒部会)資料より抜粋
サバに寄生したアニサキス幼虫の写実

11

12

食中毒の発生件数が多い原因物質②

[ウエルシュ菌]

- ・動物の腸管内、自然界（川、下水、湖）に広く生息
- ・酸素の少ないところで増殖し、100℃, 1～6時間の加熱に耐える芽胞を形成する
- ・喫食後6～18時間後に発症
- ・症状は下痢、腹痛など

[予防対策]

- ・加熱後の冷却はすばやく行う
- ・よくかき混ぜる
- ・食品の保存は小分けにして、**10℃以下または65℃以上**で保存する

13

食中毒の発生件数が多い原因物質③

[サルモネラ属菌]

- ・動物の腸管内、自然界（川、下水、湖）に広く生息
- ・生肉、鶏肉、卵を汚染することが多く、これらの食品やその加工品の加熱不足が原因となる
- ・喫食後6～72時間後に発症
- ・症状は腹痛、下痢、発熱など

[予防対策]

- ・**肉・卵は75℃以上1分以上加熱する**
- ・卵は購入後、低温保管を心がけ、生食は新鮮なものに限る
- ・卵の割り置きはしない

14