

〇〇株式会社  
ご担当者 様

本資料はサンプル版です

実際に配信されるメールマガジンとは、レイアウトや構成が一部異なる場合があります。

※このメールは過去にお取引や名刺交換をさせていただいた方にも配信しています。

こんにちは。LSIメディエンス 食の安全サポート メールマガ事務局です。  
本日は「食の安全サポートメールマガジン2025年5月号①」をお届けいたします。

## ▶今月の特集

### 2024年の国内における食中毒発生状況について ＜大規模食中毒の発生要因と防止対策＞

厚生労働省は、全国で発生した食中毒に関する情報を収集・分析し、その発生状況の把握に取り組んでいます。今回は、厚生労働省の統計を基に2024年の国内食中毒発生状況を振り返り、大規模な集団食中毒の発生要因と防止対策について解説します。さらに、食中毒リスクに備えるために欠かせない検査・調査の重要性と活用事例についてもご紹介します。

## ▶食中毒発生件数と患者数の推移

|         | 2020年  | 2021年  | 2022年 | 2023年  | 2024年  |
|---------|--------|--------|-------|--------|--------|
| 発生件数（件） | 887    | 717    | 962   | 1,021  | 1,037  |
| 患者数（人）  | 14,613 | 11,080 | 6,856 | 11,803 | 14,229 |

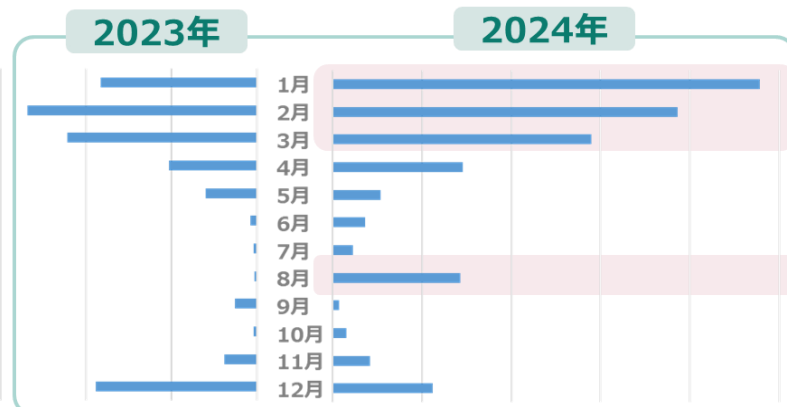
- 2024年の発生件数は前年より16件増加（対前年2%増）
- 2024年の患者数は前年より2,426人増加（対前年21%増）

## 2024年患者数増加の背景

2024年はウイルスによる食中毒患者数が急増しました（2023年5,530人 ⇒ 2024年8,685人）。主な要因としては以下が挙げられます：

- 1月～3月 ノロウイルス流行による冬季患者数増
- 8月 飲食店でノロウイルスの大規模集団事例が発生（患者数595人）

## ウイルスによる食中毒の月別患者数



## ▶2024年 発生状況の詳細

### ●原因物質別

| 発生件数 |      | 合計 1,037件 | 患者数 |      | 合計 14,229人 |
|------|------|-----------|-----|------|------------|
| 1    | 寄生虫  | 355       | 1   | ウイルス | 8,685      |
| 2    | 細菌   | 320       | 2   | 細菌   | 4,369      |
| 3    | ウイルス | 277       | 3   | 寄生虫  | 694        |
| 4    | 自然毒  | 57        | 4   | 化学物質 | 137        |
| 5    | 化学物質 | 10        | 5   | 自然毒  | 111        |
| 6    | その他  | 4         | 6   | その他  | 36         |
| —    | 不明   | 14        | —   | 不明   | 197        |

2024年には、植物性自然毒による死亡事例が2件発生し、3名の方が亡くなっています。原因はイヌサフランによる中毒が2名、野生のきのこによる中毒が1名でした。

### ●原因細菌別

|            | 発生件数<br>合計 320件 | 患者数<br>合計 4,369人 |
|------------|-----------------|------------------|
| カンピロバクター   | 208             | 1,199            |
| ウエルシュ菌     | 43              | 1,889            |
| ぶどう球菌      | 21              | 610              |
| サルモネラ属菌    | 21              | 384              |
| 腸管出血性大腸菌   | 16              | 124              |
| その他の病原性大腸菌 | 5               | 105              |
| セレウス菌      | 2               | 40               |
| その他        | 1               | 1                |
| 赤痢菌        | 1               | 12               |
| 腸炎ビブリオ     | 1               | 1                |
| ボツリヌス菌     | 1               | 4                |

発生件数別では、カンピロバクターによる食中毒が最も多く、全体の約65%を占めました。

患者数別では、ウエルシュ菌による食中毒が最多で、全体の約43%を占めています。ウエルシュ菌は発生件数と比較して患者数が非常に多く、大規模な集団食中毒が多く発生していたことがわかります。

## ▶大規模集団食中毒を起こす細菌の特徴

| 名称       | 特徴                                  | 原因食品                                               | 要因                                        |
|----------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| ウエルシュ菌   | ●熱に強い芽胞を形成し、加熱調理でも生存<br>●酸素のない環境で増殖 | カレー、シチュー、パーティー等の複合調理品（特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品） | 加熱調理で多くの共存細菌は死滅も、熱に強い芽胞菌のみが残存。小腸で増殖・毒素を産生 |
| 黄色ブドウ球菌  | ●熱に強い毒素を産生<br>●塩分濃度の高い環境でも増殖が可能     | 人の手指(特に傷や手荒れの部分)を介して二次汚染された食品                      | 産生された毒素は100℃30分の加熱でも無毒化せず残存               |
| サルモネラ属菌  | ●少量の菌でも発症                           | 主に鶏卵・食肉類                                           | 少量の菌でも発症するため、調理中の他の食品や水への二次汚染リスクが非常に高い    |
| カンピロバクター |                                     | 主に鶏肉関係食品                                           |                                           |
| 病原性大腸菌   |                                     | 家畜や人の糞便に汚染された食品                                    |                                           |

これらの細菌は、増殖しやすい条件や汚染の原因が異なるため、それぞれの特徴を理解し、リスクに基づいた対策を講じることが食中毒防止には不可欠です。

### ▶食品取扱い施設における食中毒の発生要因と防止対策の例



| リスク                            | 対策1                                 | 対策2                                        | 対策3                                  |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| 【従業員に起因】<br>食材・器具の汚染リスク        | 体調確認<br>●出勤前の体調確認<br>●下痢・嘔吐時の勤務制限   | 教育<br>●適切な手洗いの指導<br>●清潔な作業服・帽子・マスクの着用ルール徹底 | 不顕性感染者の把握<br>●検便検査及び手指ふき取り検査の実施による確認 |
| 【器具等に起因】<br>食中毒菌の拡散・増殖・交差汚染リスク | 洗浄・消毒<br>●調理器具・容器・作業台の使用後の洗浄と定期的な消毒 | 区分管理<br>●包丁・まな板などの用途別管理                    | 衛生状況の確認<br>●ふき取り検査による衛生状況の確認         |
| 【環境に起因】<br>食中毒菌の増殖リスク          | 温度管理<br>●適正温度での保管<br>●温度管理記録の徹底     | 食材・水の管理<br>●食材の微生物検査<br>●使用水の水質検査          | 施設の点検<br>●施設全体の衛生状態の確認               |

食品取扱い施設での食中毒発生要因は多岐にわたります。発生防止には、リスクごとに複数の対策を組み合わせ、日常的に継続して取り組むことが重要です。

### ▶衛生検査及び調査の役割とその重要性

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| リスクの見える化   | 微生物汚染、不顕性感染者などを把握するための科学的手段          |
| 有効性の検証     | 手洗い、器具の洗浄、温度管理など日常衛生管理の実効性の確認        |
| 衛生意識の維持・向上 | 従業員の衛生意識の向上とモラル低下や慣れによるリスクを予防        |
| 状態の早期把握    | 季節や繁忙期など、リスクが高まる時期の衛生状態をタイムリーに把握     |
| 原因究明・再発防止  | 食中毒発生時には、記録の活用による迅速な原因特定と再発防止策の構築を実現 |

衛生検査・調査は、目に見えないリスクに気づき、的確な対策につなげるための重要な手段です。

## ▶弊社の衛生検査及び調査のご紹介

弊社では、食品取扱い施設の衛生管理を、科学的かつ実践的にサポートするさまざまな検査・調査サービスをご提供しています。

| サービス    | 内容・特徴                                                                                                   | 対象となるリスク       |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 施設衛生調査  | 当社食品衛生調査員が施設を訪問し、基準に従って衛生状態を点検いたします<br>調査対象<br>●壁・天井などの構造物 ●保管庫や作業台などの設備<br>●製造・調理機器や器具 ●日常の洗浄・取り扱い状況 等 | 環境起因の衛生リスク全般   |
| 拭き取り検査  | 設備・構造物・器具・作業者の手指等を専用器具で拭き取り、微生物の数を検査します<br>検査項目<br>●一般生菌数 ●大腸菌群 ●黄色ブドウ球菌 等                              | 器具・従業員起因の汚染リスク |
| 検便検査    | 従業員の糞便を用い、感染性病原菌やウイルスの有無を確認します<br>●腸内細菌検査：赤痢菌、サルモネラ、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌 等<br>●ノロウイルス検査                  | 従業員由来の感染拡大リスク  |
| 食材微生物検査 | 原材料や製品そのものの衛生状態を評価します<br>●食材の種類や特性に応じて、最適な検査項目をご提案                                                      | 食材起因の微生物リスク    |
| 水質検査    | 製造、調理、洗浄などに使用する水の衛生状態を確認します<br>●微生物検査 ●ノロウイルス検査<br>●その他の有害物質検査                                          | 使用水起因の汚染リスク    |

その他詳細につきましては当社までお問い合わせください。

食の安全サポートメールマガジン2025年5月号②では、詳細を取りまとめた動画をご案内いたします！

ご質問やご意見がございましたら、ぜひお気軽にお問い合わせください。



[LSIメディエンスお問い合わせフォーム](#)

<ホームページはこちら！>

[食の安全サポート | LSIメディエンス \(medience.co.jp\)](#)

株式会社LSIメディエンス

〒174-0051東京都板橋区小豆沢4-25-11

TEL:03-5994-2271

E-mail : LSIM-FOOD-EIGYOU@nm.medience.co.jp

メールの登録解除 [はこちら](#)から