

令和 7 年食中毒発生状況の概要

ひと、くらし、みらいのために

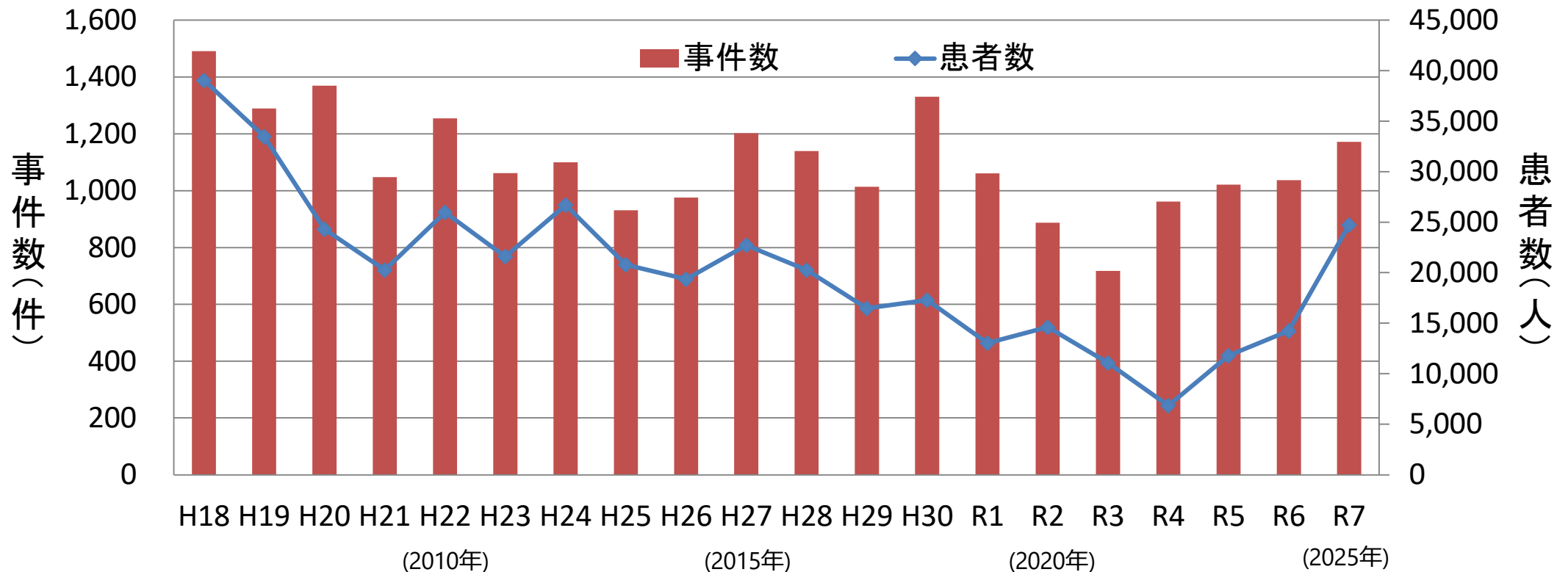


厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

食中毒事件数・患者数の推移（全体）

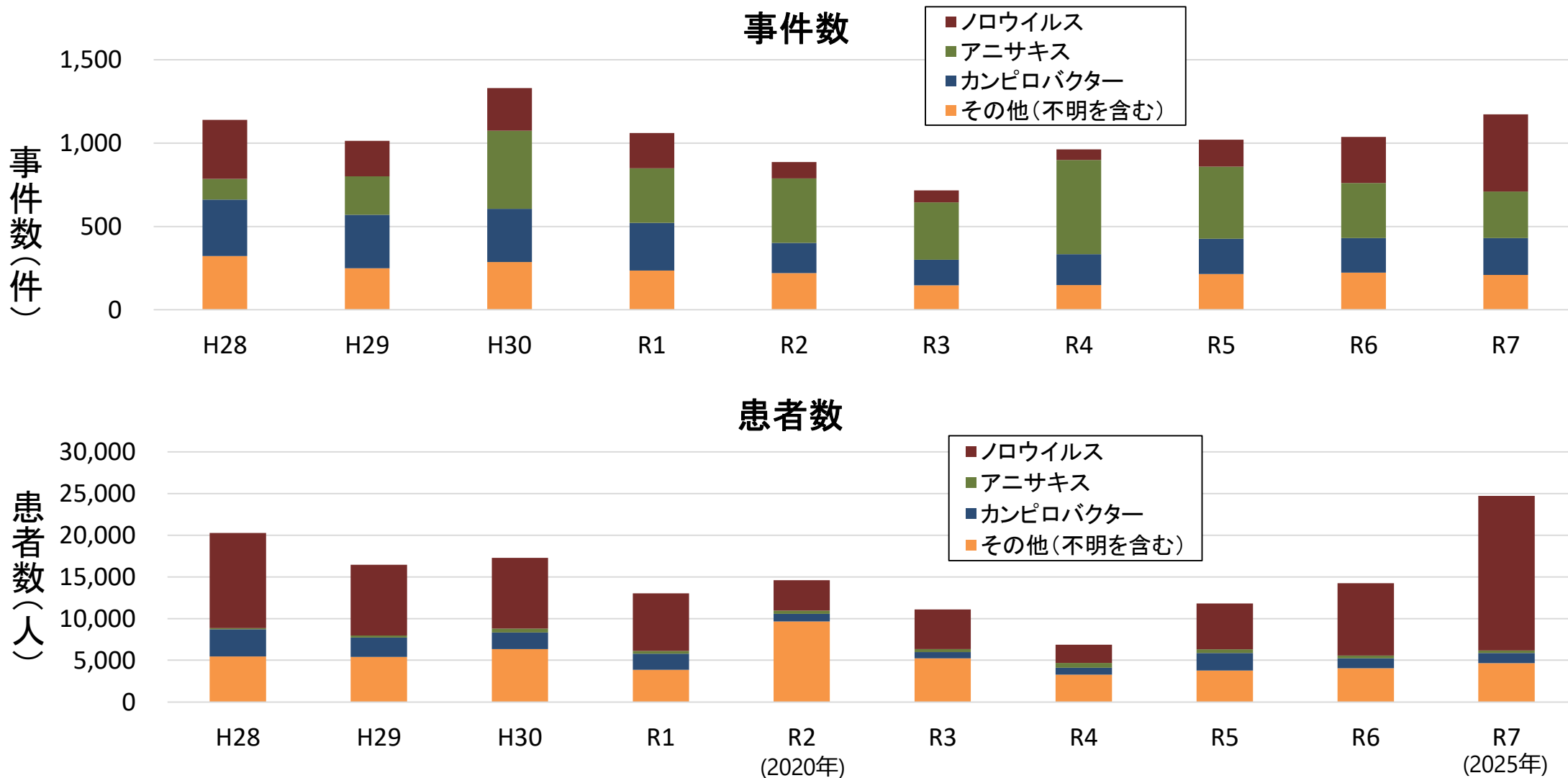
令和5年以降、食中毒の事件数及び患者数はともに増加傾向に転じ、令和7年の食中毒患者数は、令和6年に比べて約1.7倍に増加しており、過去10年平均と比較しても例年以上に多かった。

	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



主な病因物質別食中毒事件数・患者数の推移

令和7年は、令和6年に比べて、ノロウイルスを病因物質とする事例が増加し、食中毒事件数及び患者数の増加に寄与した。



大規模食中毒（食中毒患者が500人※以上）事例（令和5年～令和7年）

ノロウイルスによる食中毒は毎年患者数が多く、大規模食中毒が令和6年から2年続けて発生し、令和7年は患者数が2,000人を上回る事例もあった。

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	摂食者数
令和7年							
一宮市	2025/1/30	仕出屋	1月30日から2月1日までに製造された弁当	ノロウイルス (ウイルス)	769	0	1,805
兵庫県	2025/2/8	仕出屋	令和7年2月8日(土)に提供された弁当	ノロウイルス (ウイルス)	2,307	0	4,832
令和6年							
大分県	2024/8/4	飲食店	湧水、飲食店提供料理 (8月3日～13日に提供された食事)	ノロウイルス (ウイルス)	595	0	1,304
令和5年							
石川県	2023/8/11	飲食店	令和5年8月11日～8月17日に当該施設で提供された湧水を使用した食事	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ (細菌)	892	0	1,298
八戸市	2023/9/16	製造所	令和5年9月15日及び16日に当該施設で製造された弁当	ぶどう球菌及び セレウス菌 (その他)	554	0	不明

※ 食品衛生法施行規則第77条で規定

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

死者の報告された食中毒事例（令和5年～令和7年）

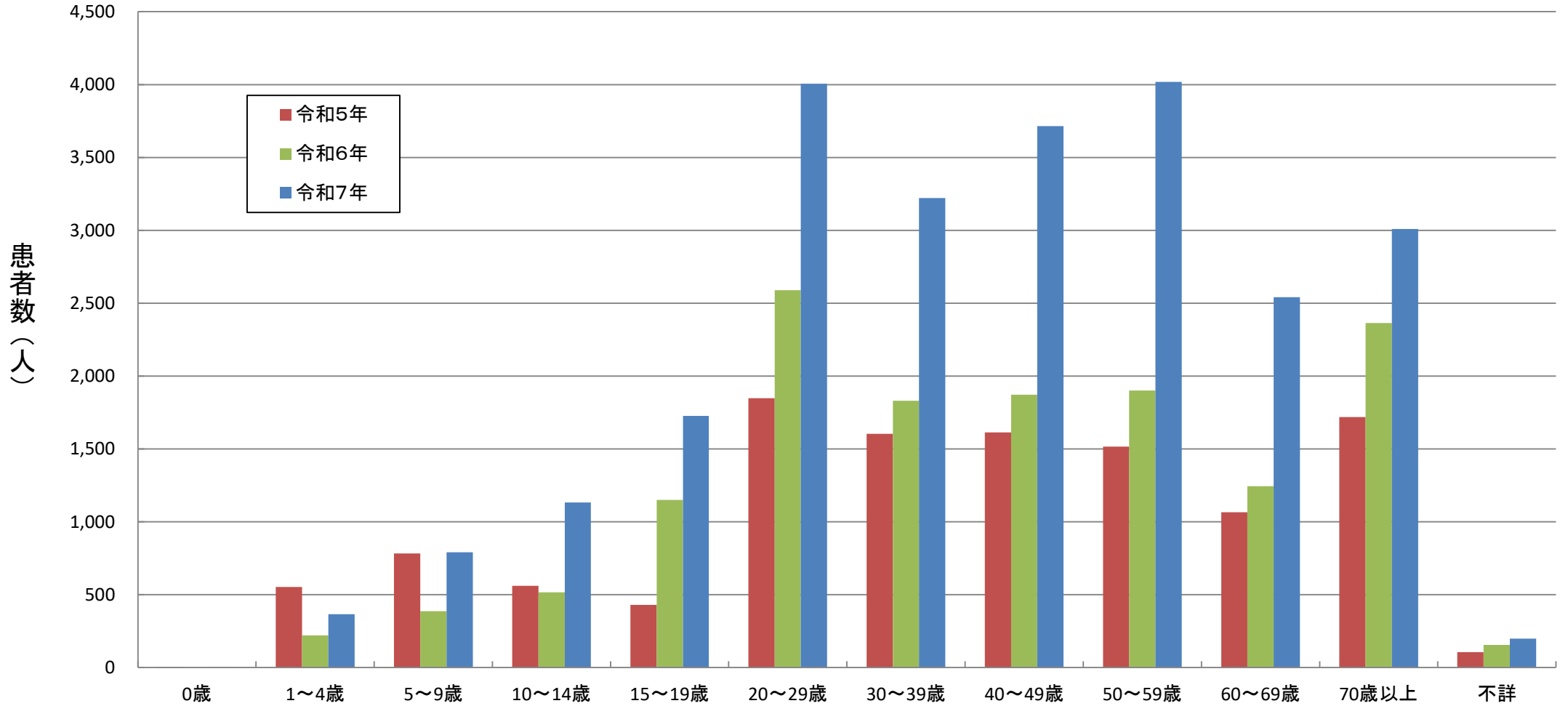
植物性自然毒による食中毒では、毎年死者が報告されている。

<参考> 病因物質別の死者数（過去10年間：平成28年～令和7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	摂食者数	死者年齢
令和7年								
岡山県	6月28日	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒（自然毒）	1	1	1	女：70歳～
旭川市	8月25日	仕出屋	令和7年8月25日（月）に原因施設で調理し、提供された弁当	腸炎ビブリオ（細菌）	144	1	692	男：60～69歳
令和6年								
札幌市	4月23日	家庭	イヌサフラン（推定）	植物性自然毒（自然毒）	2	2	2	男：50～59歳 男：70歳～
長野市	7月21日	事業場寄宿舎	7月20日の夕食として調理した野生キノコ（ドクツルタケ、コテングタケモドキ）（推定）	植物性自然毒（自然毒）	1	1	1	男：20～29歳
令和5年								
栃木県	1月19日	事業所給食施設老人ホーム	令和5年1月17日及び18日に当該施設で提供された食事	ロタウイルス（ウイルス）	28	1	92	女：70歳～
福岡市	6月2日	飲食店	鶏肉のトマト煮（施設給食）	腸管毒素原性大腸菌O159 腸管凝集性大腸菌O86a（細菌）	19	1	41	女：70歳～
和歌山県	8月19日	仕出屋	令和5年8月19日及び20日に原因施設で調理提供された料理	サルモネラ属菌（細菌）	117	1	384	男：70歳～
北海道	10月6日	家庭	ドクツルタケ（推定）	植物性自然毒（自然毒）	2	1	2	女：70歳～

	病因物質	患者数	死者数
細菌	細菌-サルモネラ属菌	6754	2
	細菌-ぶどう球菌	3781	0
	細菌-ボツリヌス菌	11	1
	細菌-腸炎ビブリオ	771	1
	細菌-腸管出血性大腸菌（VT産生）	1942	12
	細菌-その他の病原大腸菌	11645	1
	細菌-ウエルシュ菌	15033	0
	細菌-セレウス菌	659	0
	細菌-エルシニア・エンテロコリチカ	86	0
	細菌-カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	16690	0
	細菌-赤痢菌	127	0
	細菌-その他の細菌	355	0
	ウイルス	ウイルス-ノロウイルス	78550
ウイルス-その他のウイルス		1090	1
寄生虫	寄生虫-クドア	1619	0
	寄生虫-サルコシステイス	8	0
	寄生虫-アニサキス	3589	0
	寄生虫-その他の寄生虫	174	0
化学物質	化学物質-化学物質	2106	0
自然毒	自然毒-植物性自然毒	1233	21
	自然毒-動物性自然毒	353	3
その他	その他	834	0
不明	不明	3404	0

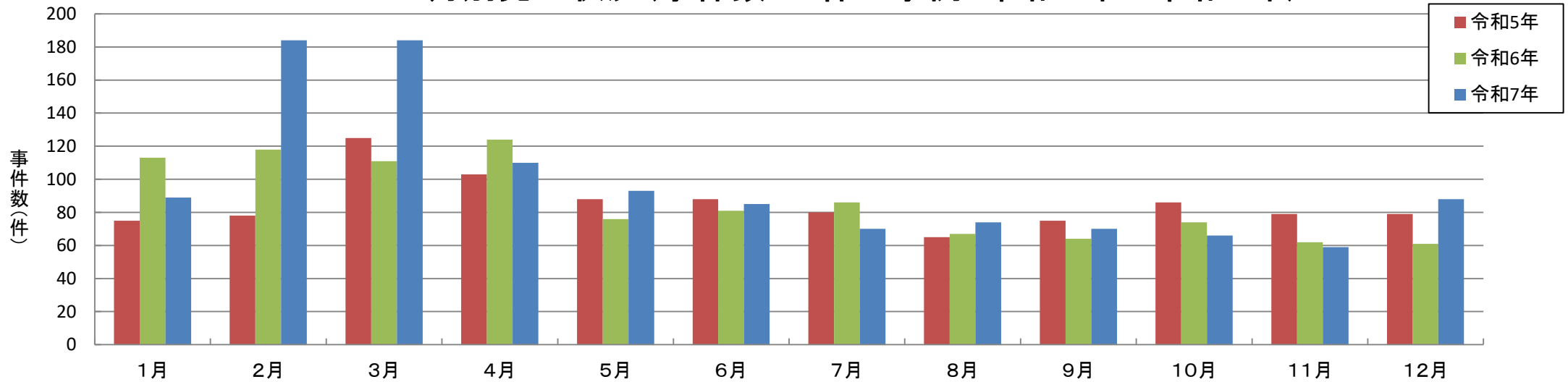
年齢階級別食中毒患者数（令和5年～令和7年）



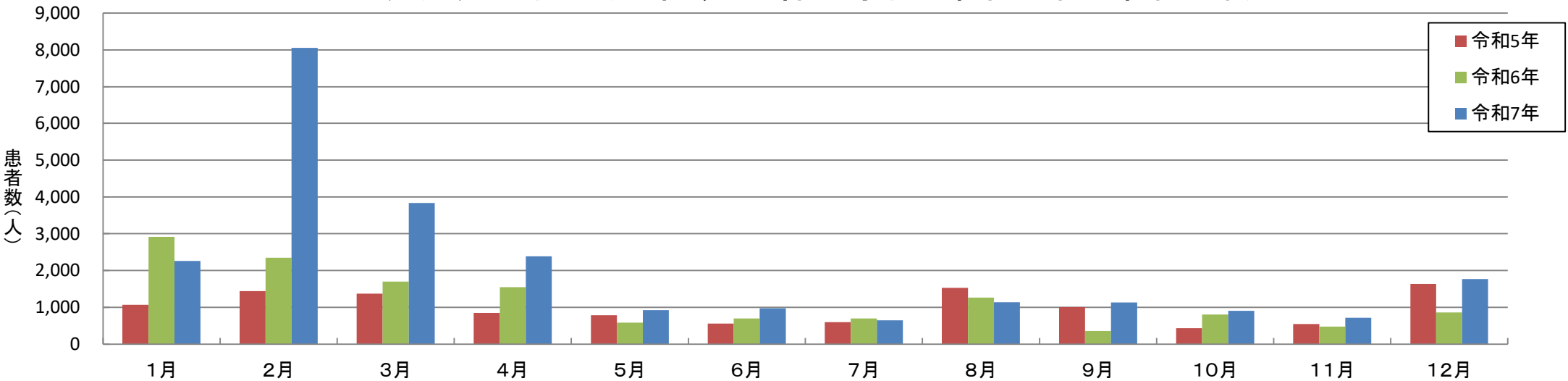
（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

月別発生状況

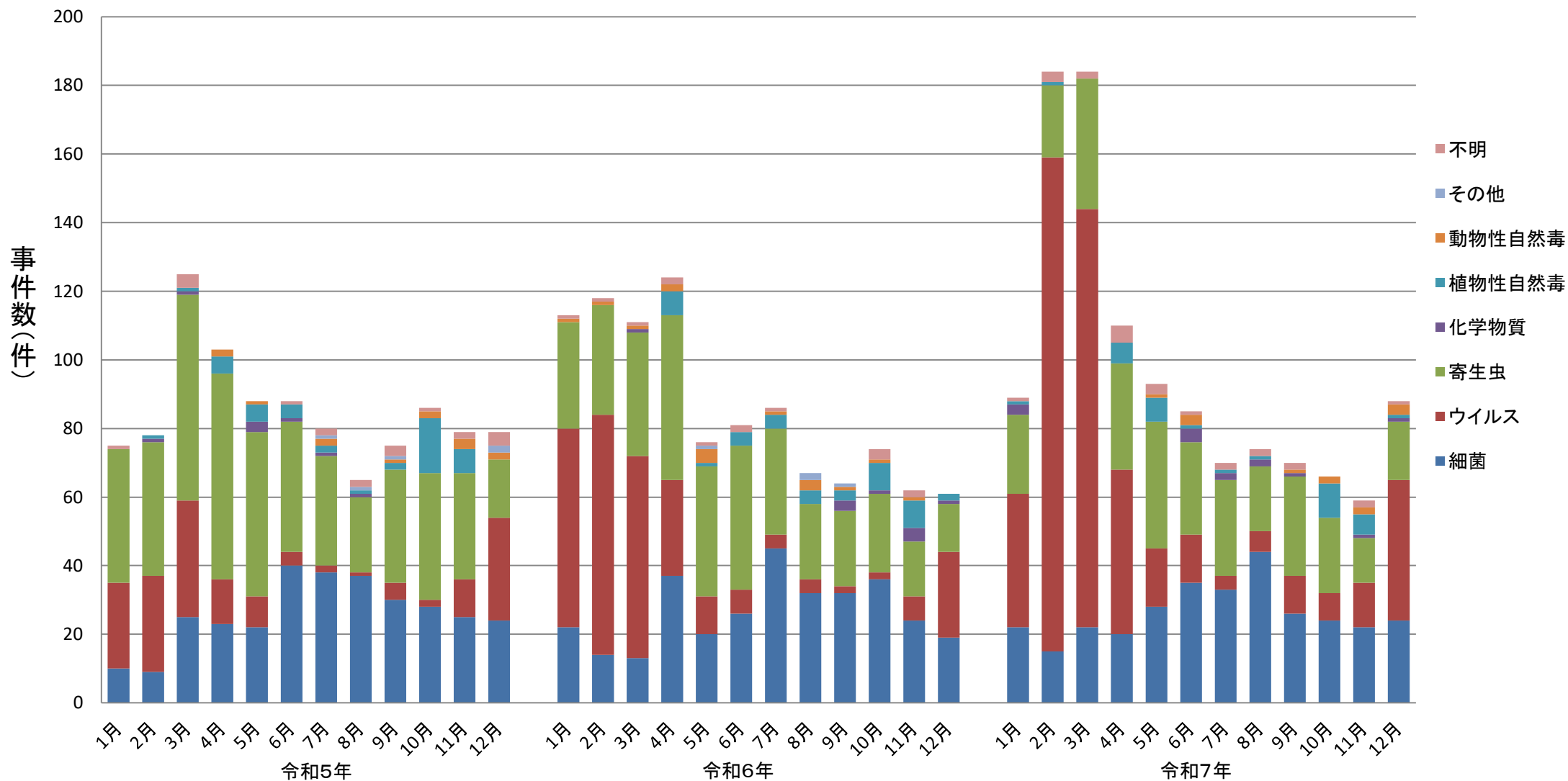
月別発生状況(事件数:全体の事例 令和5年～令和7年)



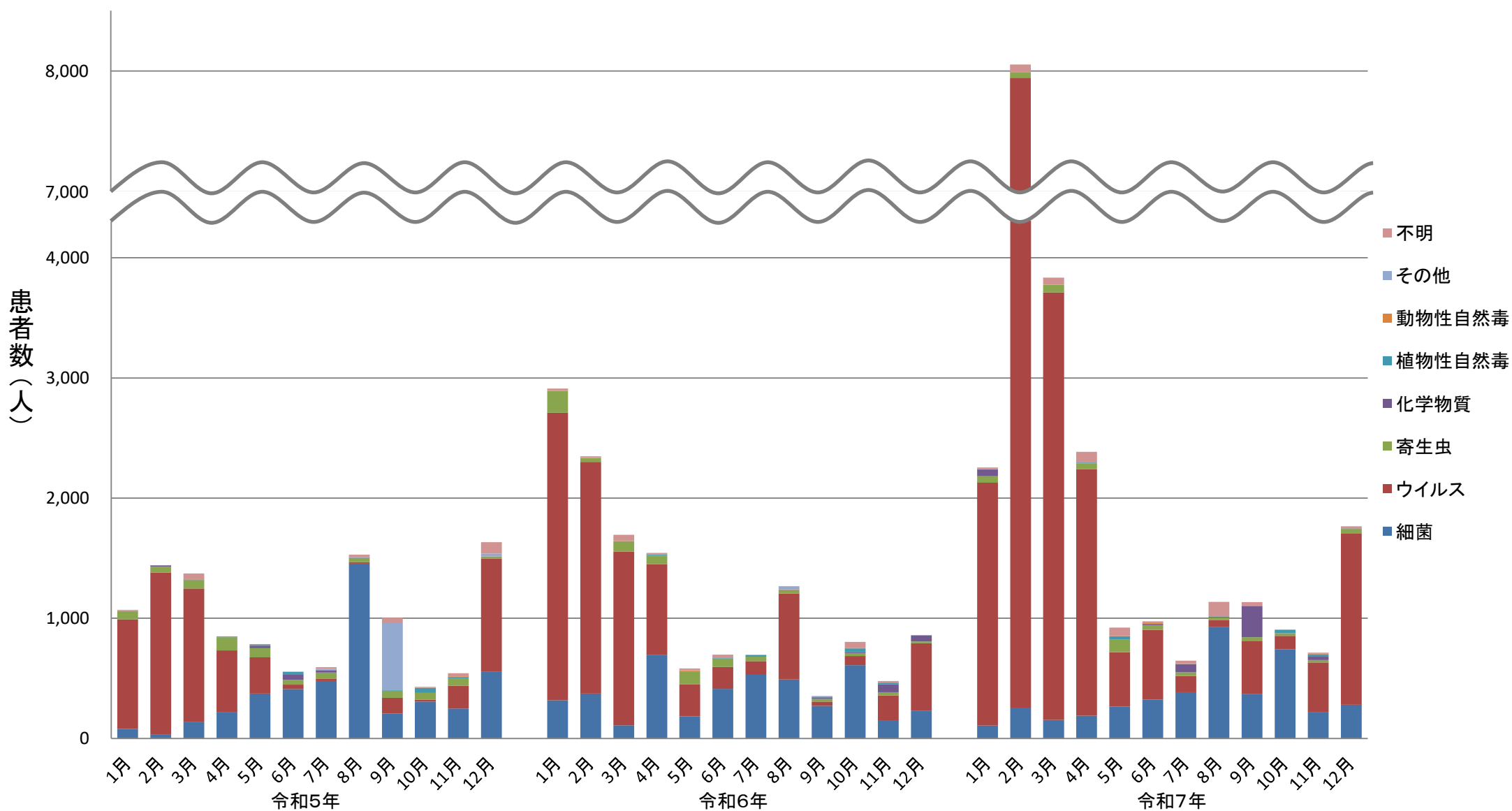
月別発生状況(患者数:全体の事例 令和5年～令和7年)



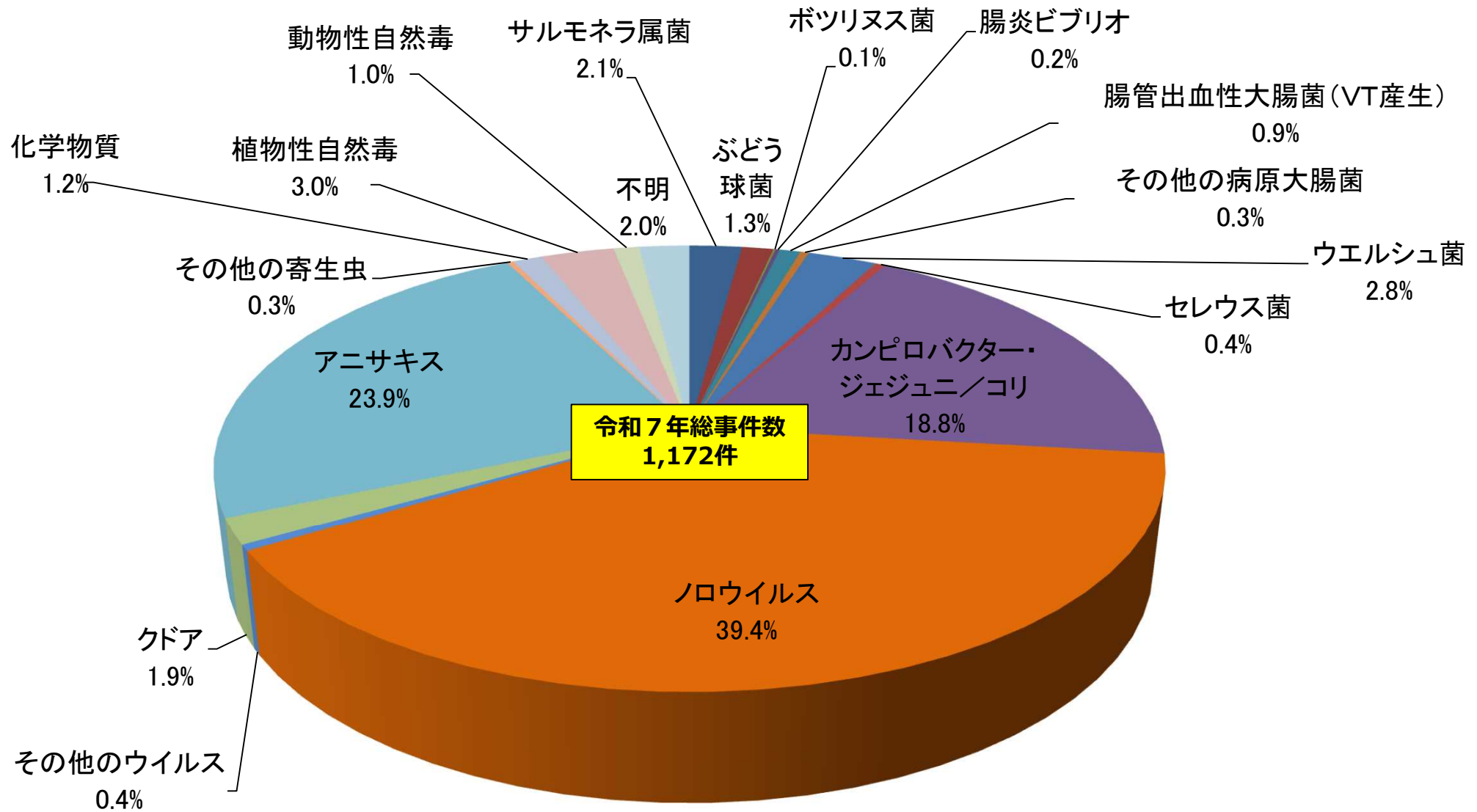
病因物質別事件数の月別発生状況（令和5年～令和7年）



病因物質別患者数の月別発生状況（令和5年～令和7年）

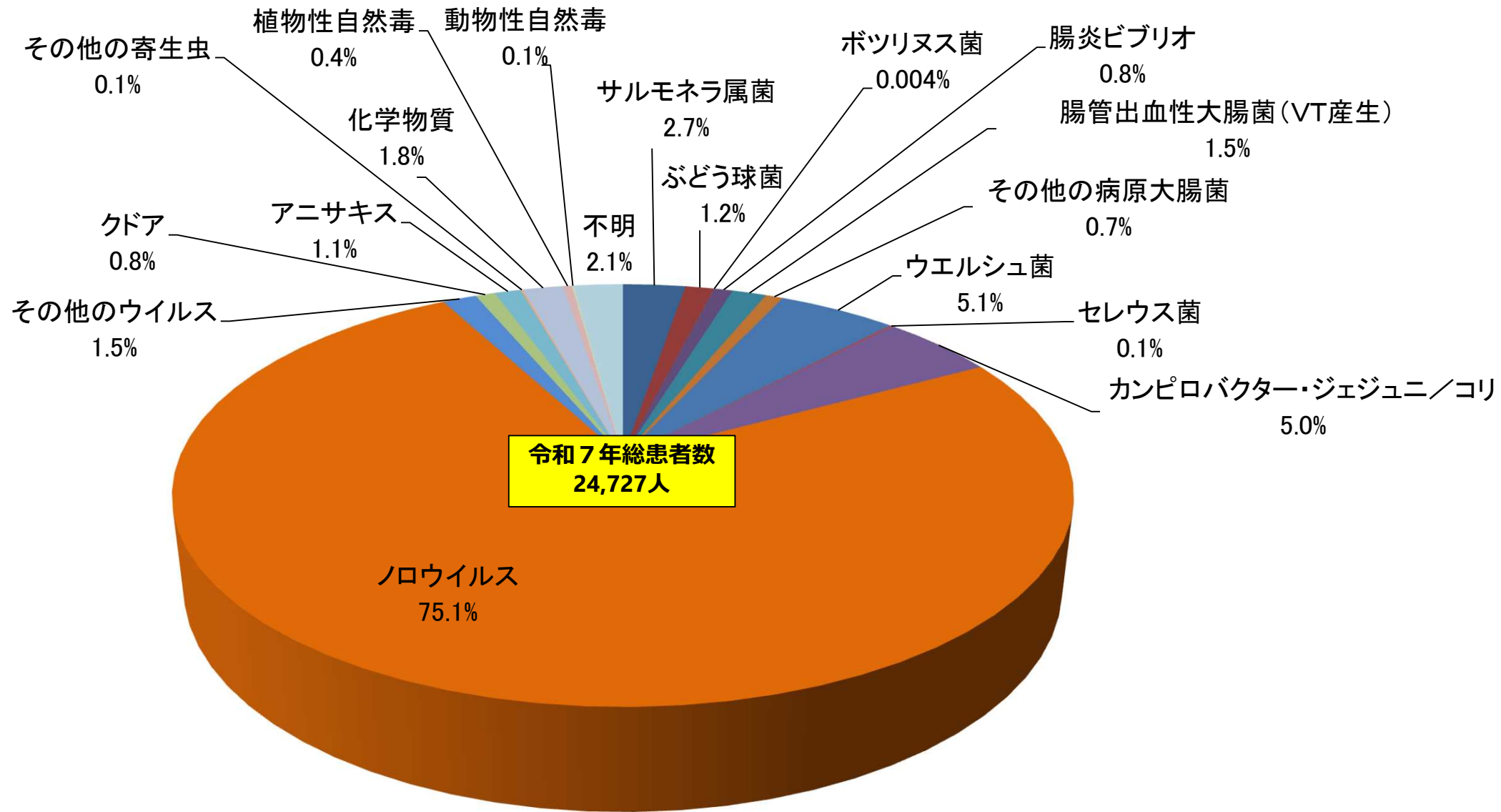


病因物質別事件数発生状況（令和7年）



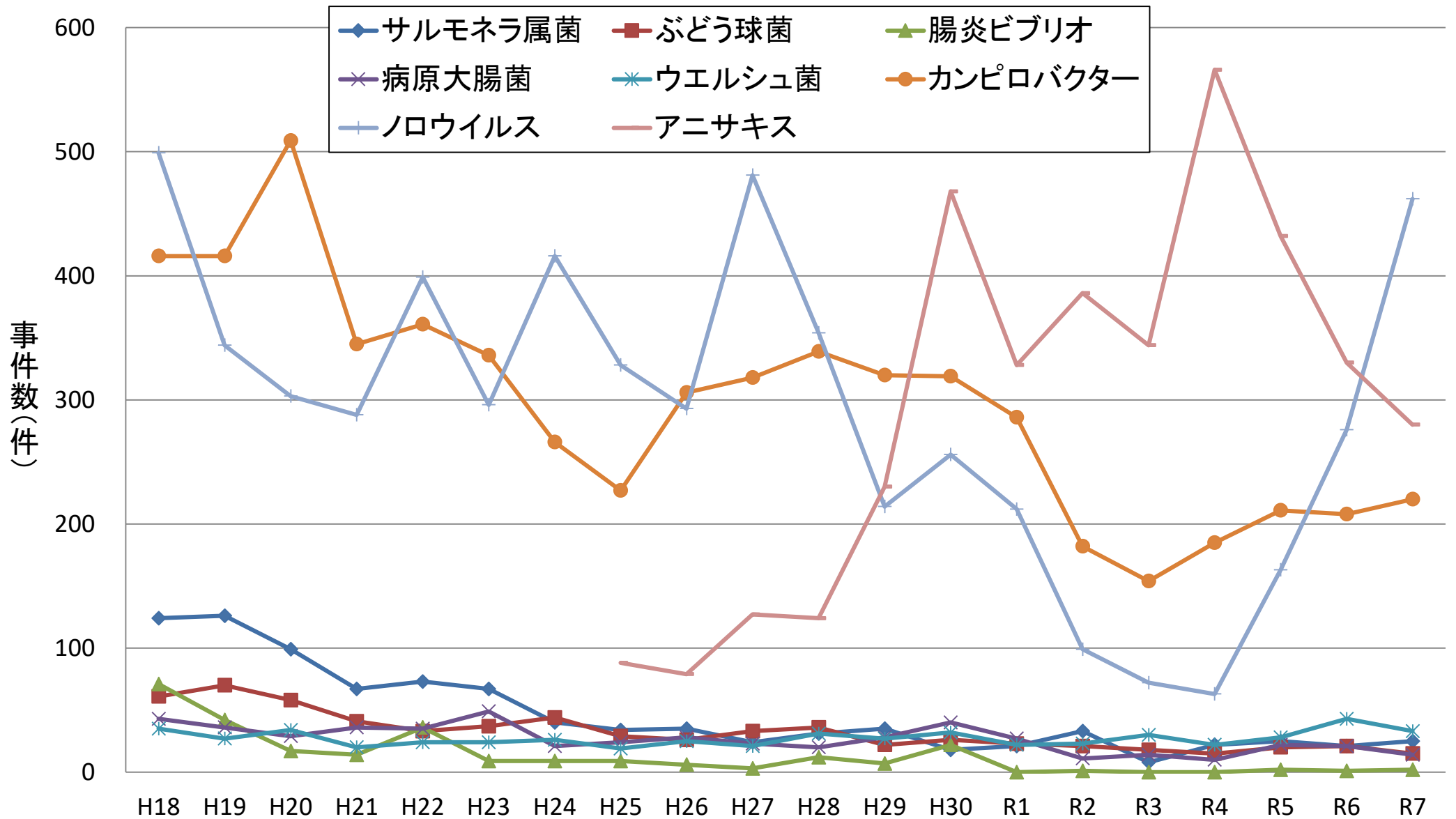
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

病因物質別患者数発生状況（令和7年）

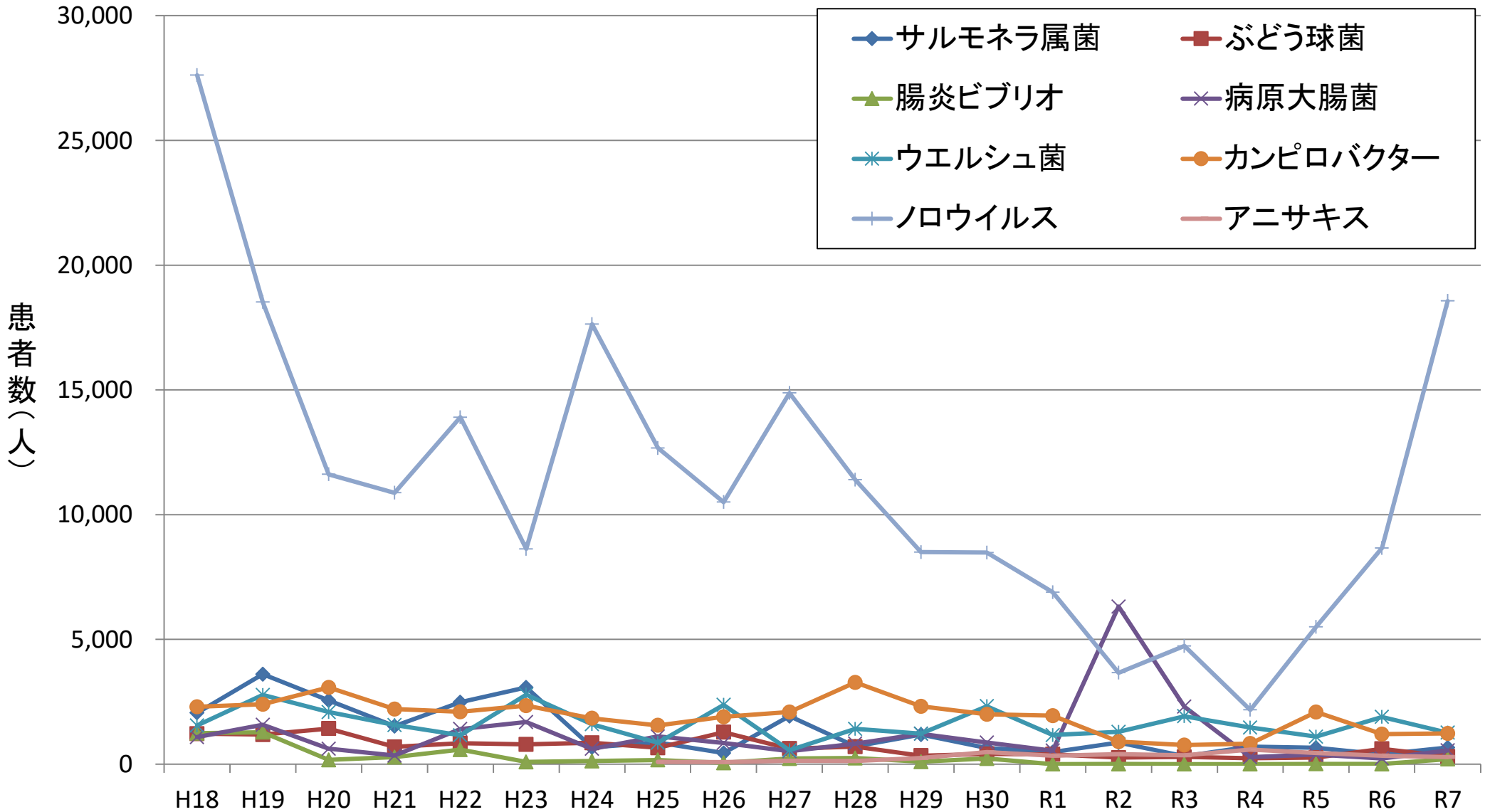


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

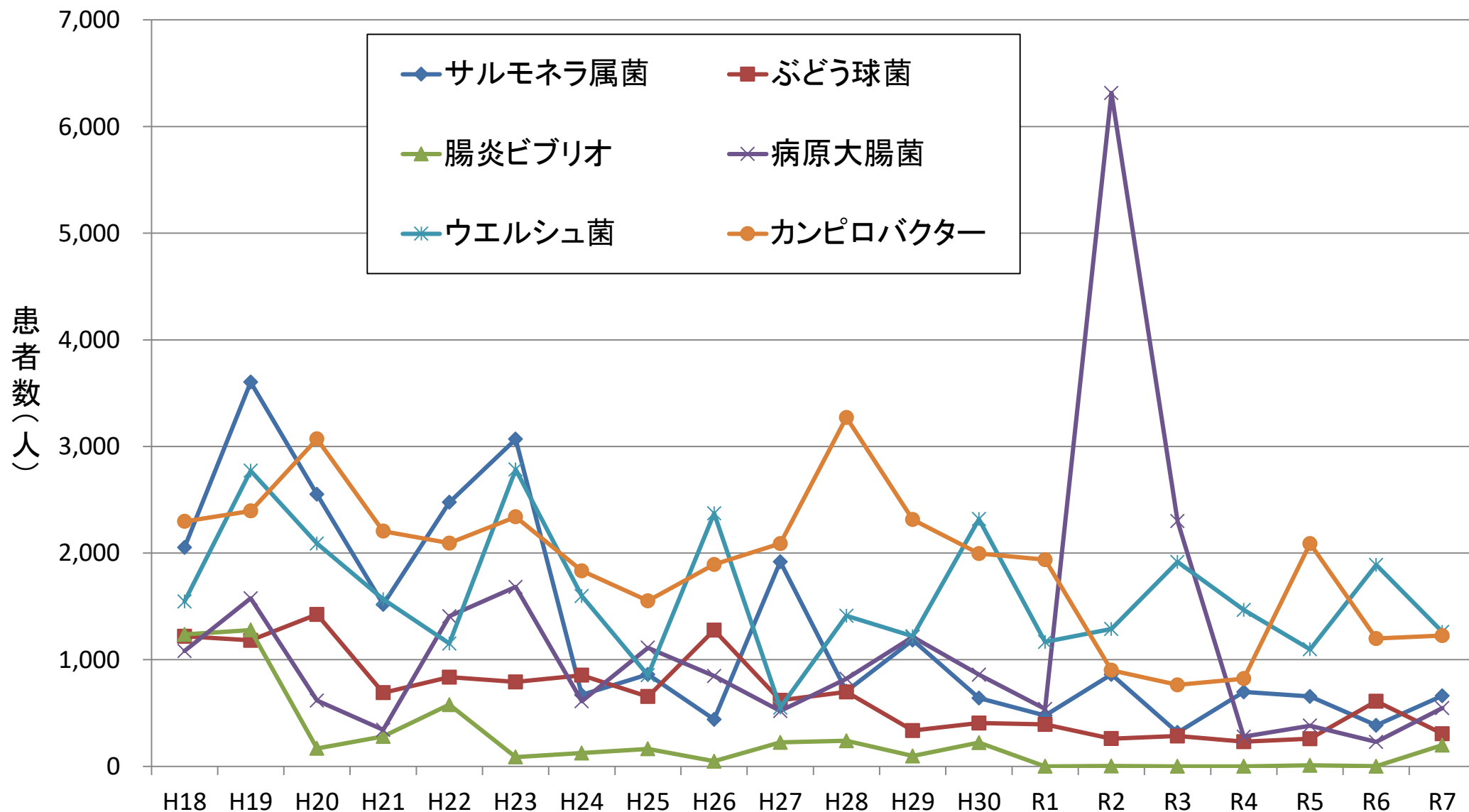
病因物質別事件数の推移



病因物質別患者数の推移

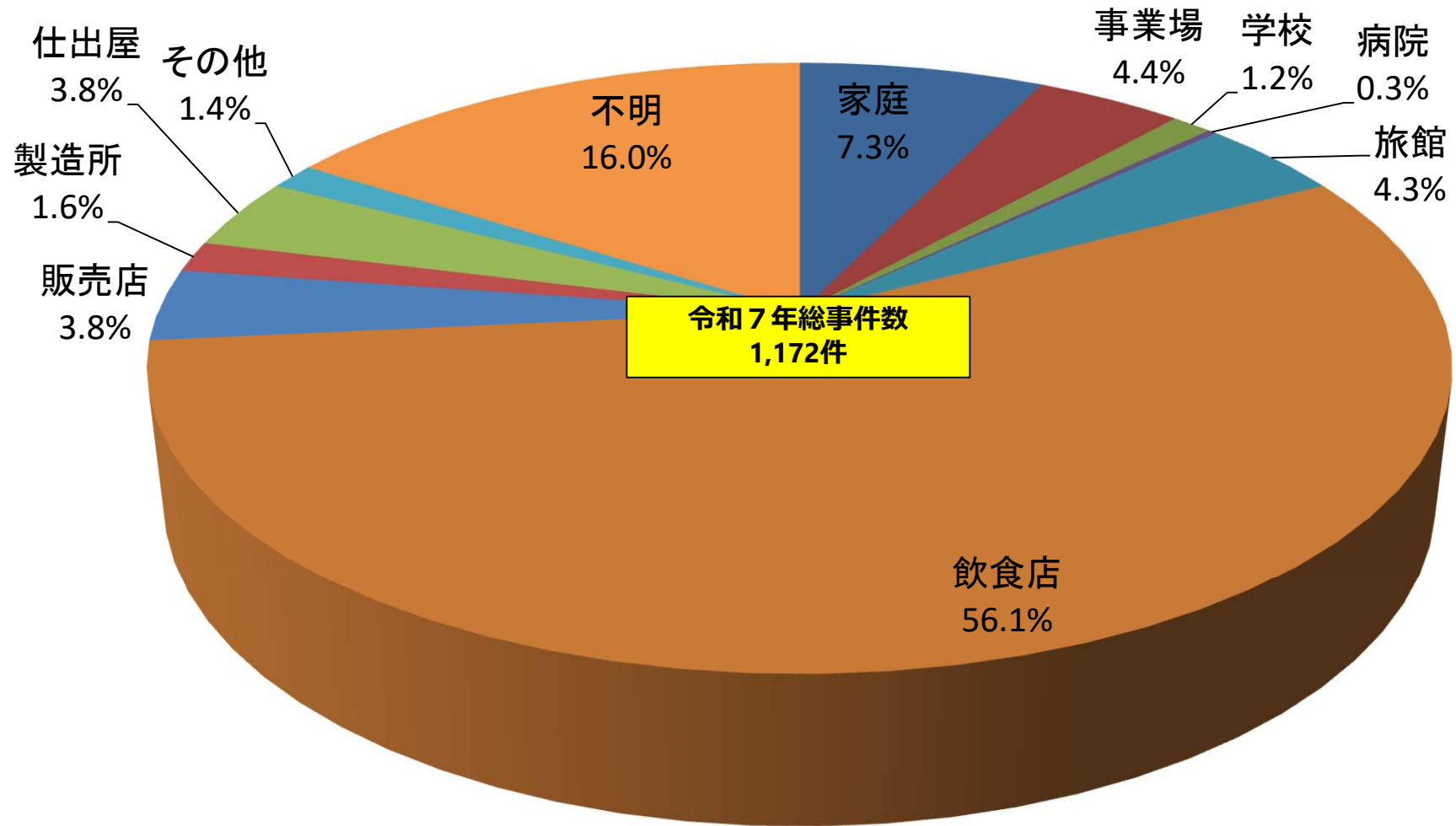


病因物質別患者数の推移（細菌のみ抽出）

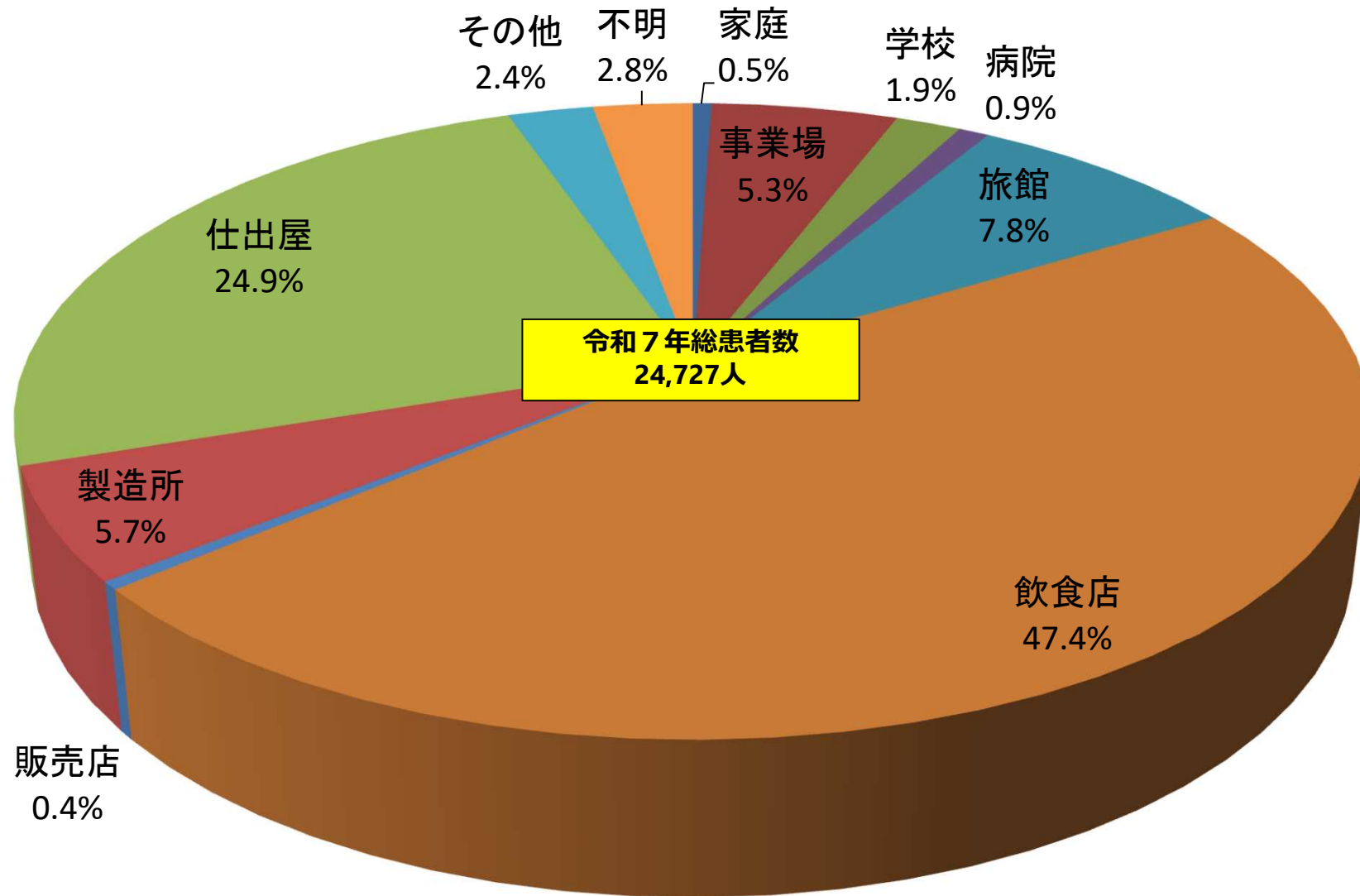


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

原因施設別事件数（令和7年）

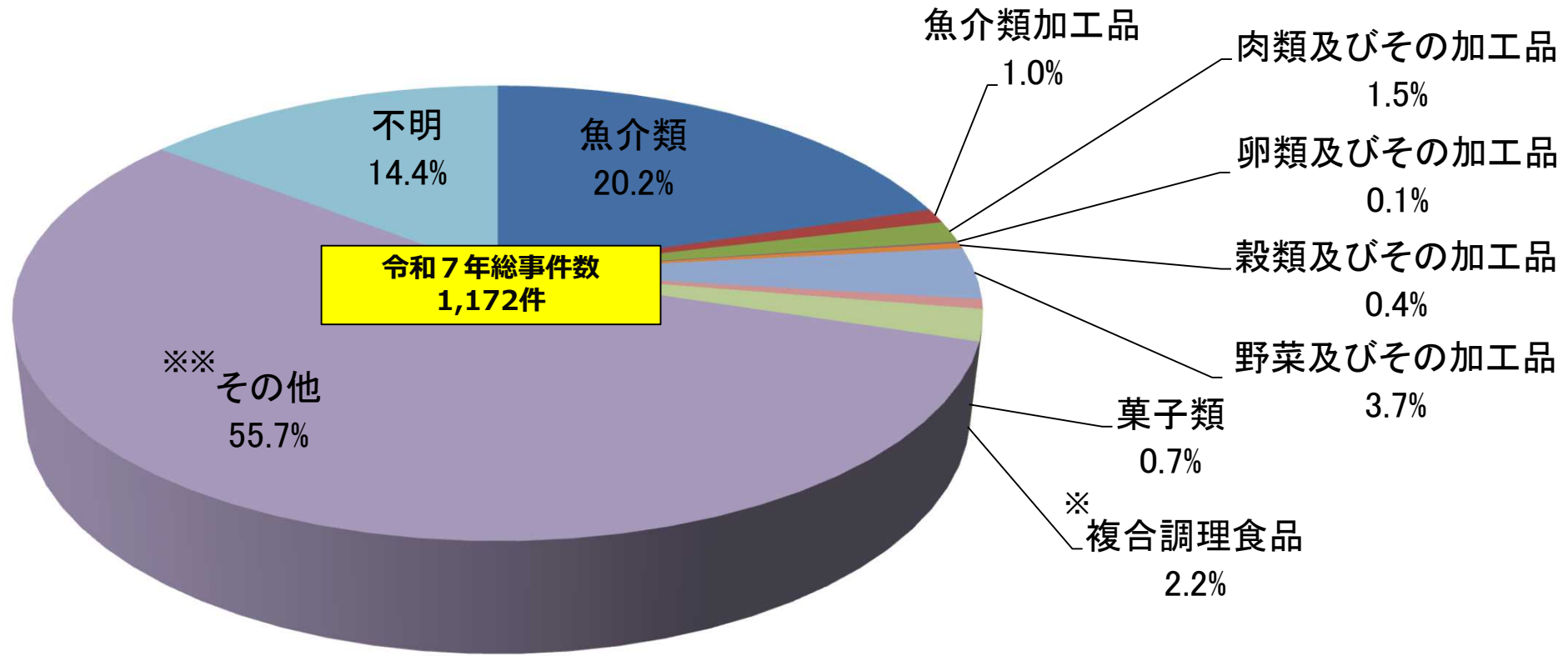


原因施設別患者数（令和7年）



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

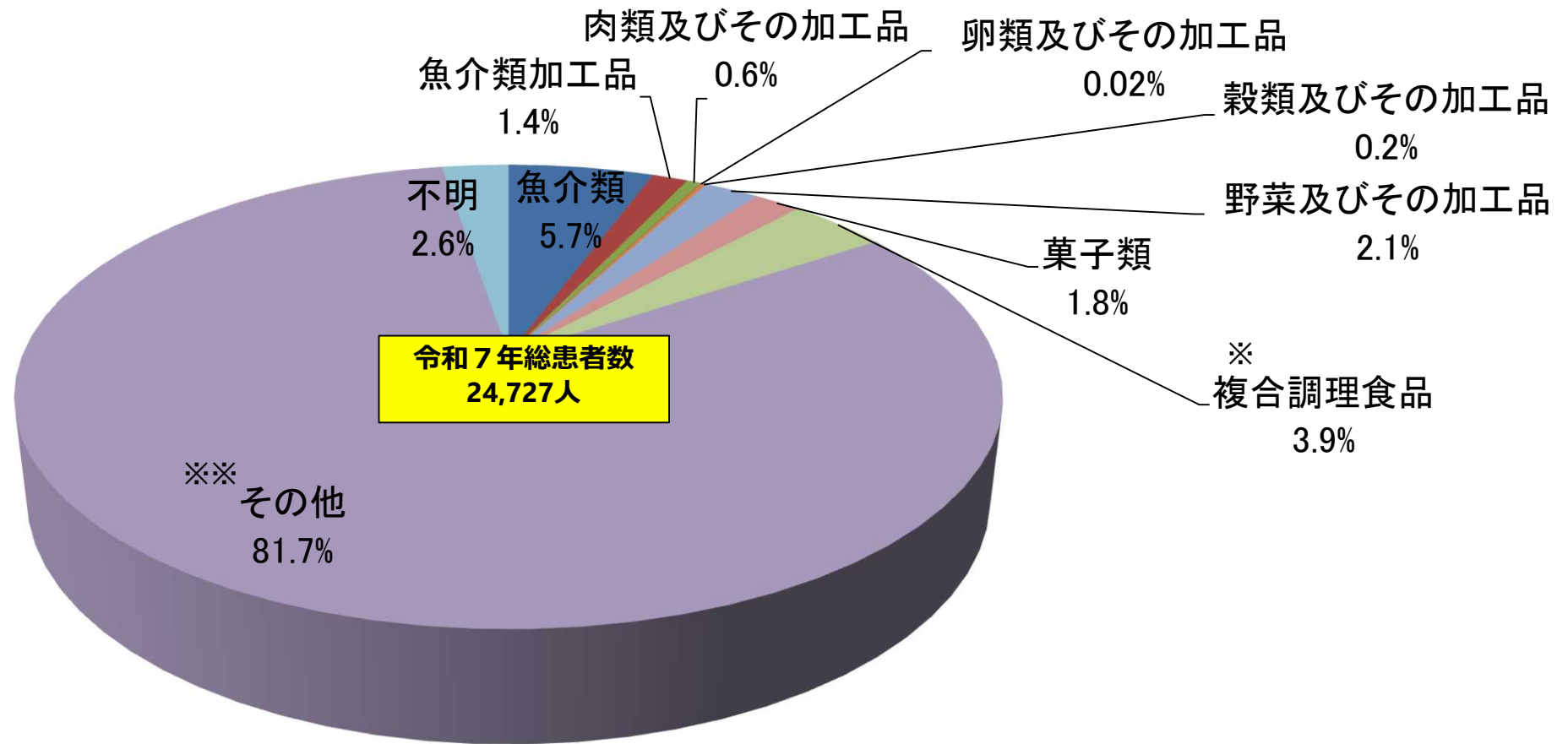
原因食品別事件数（令和7年）



※複合調理品：コロッセ、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。

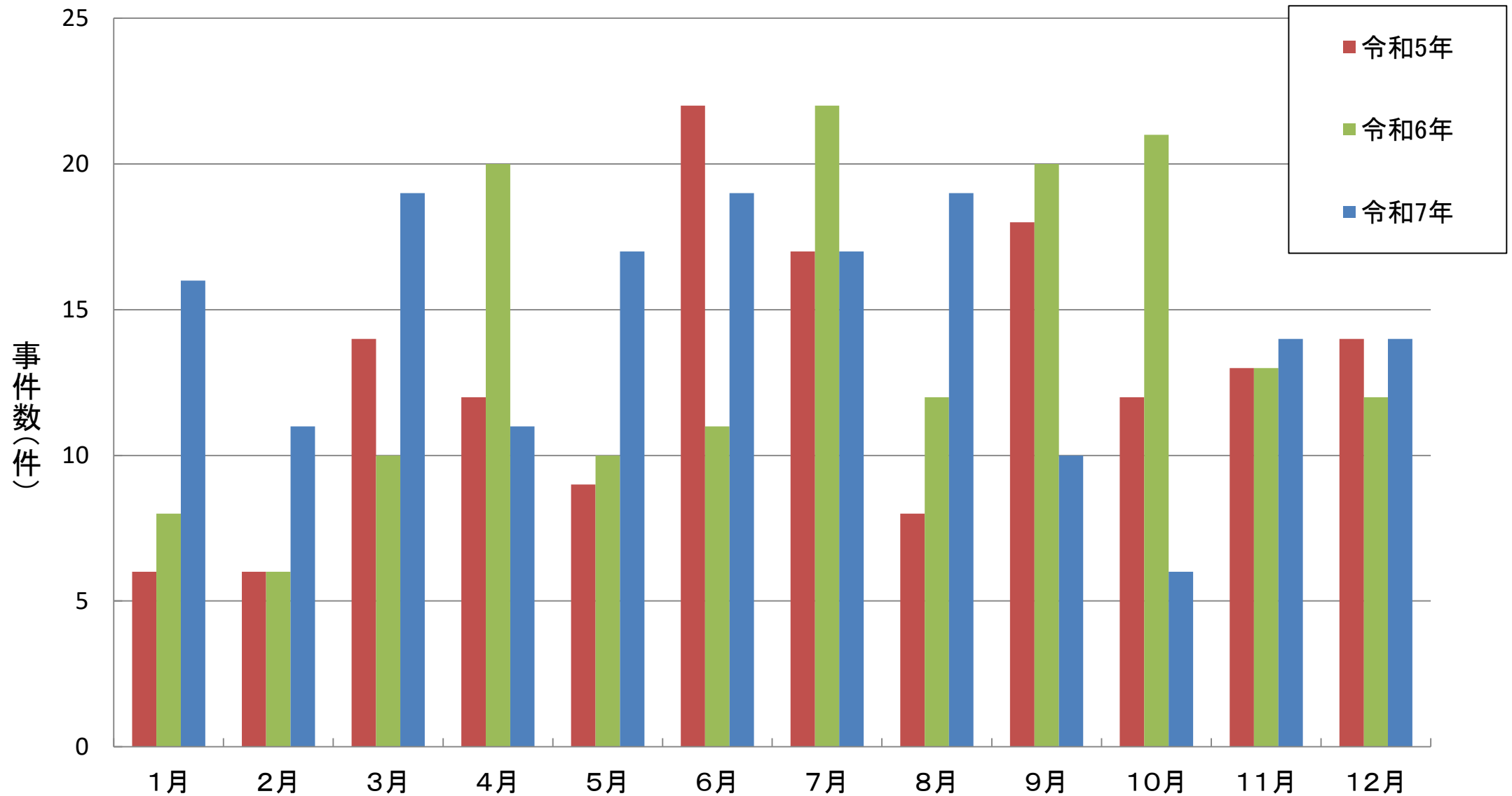
原因食品別患者数（令和7年）



※複合調理品：コロッセ、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）。

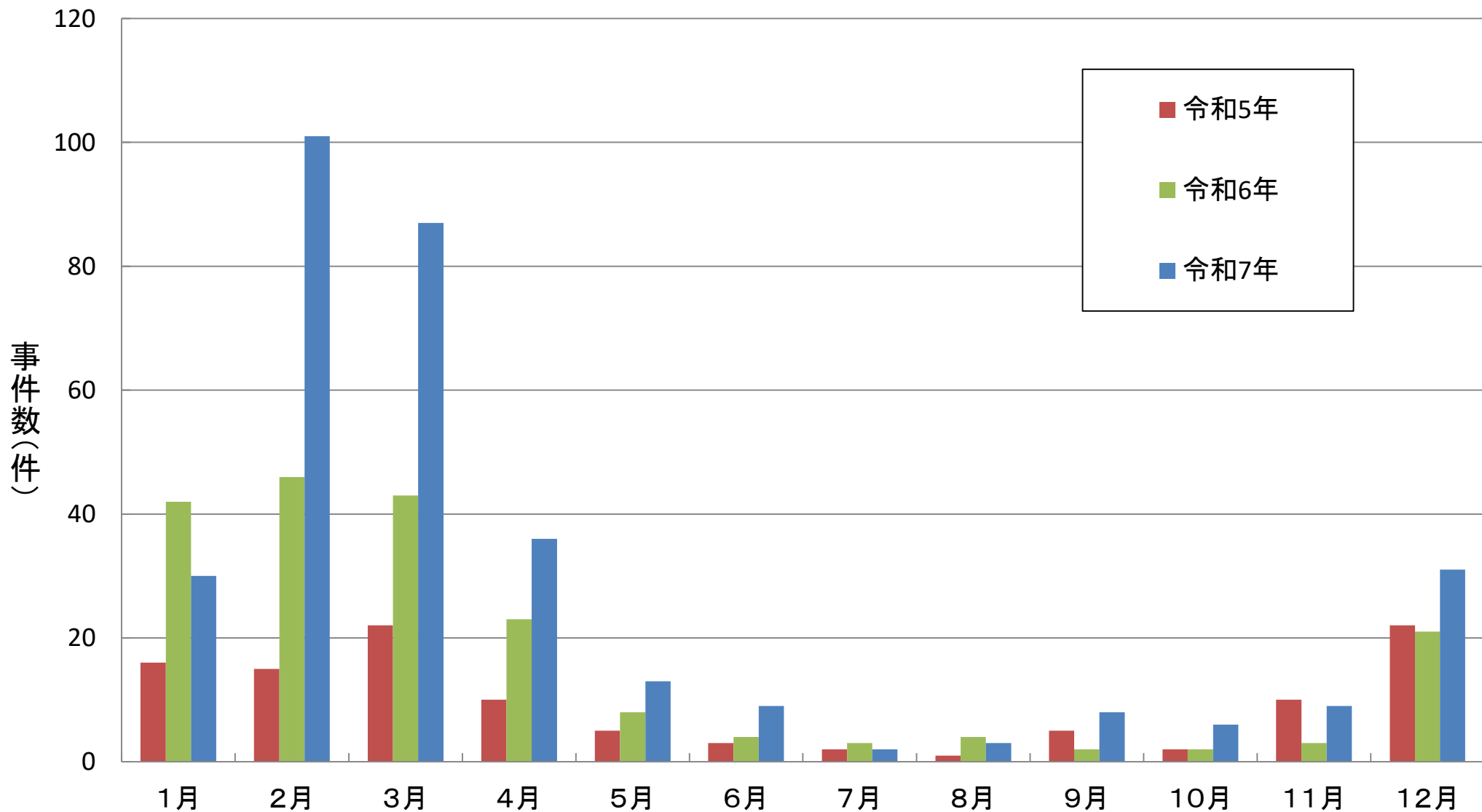
※※その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等（「食中毒統計作成要領」より）。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

原因施設（飲食店）のカンピロバクター食中毒事件の月別発生状況



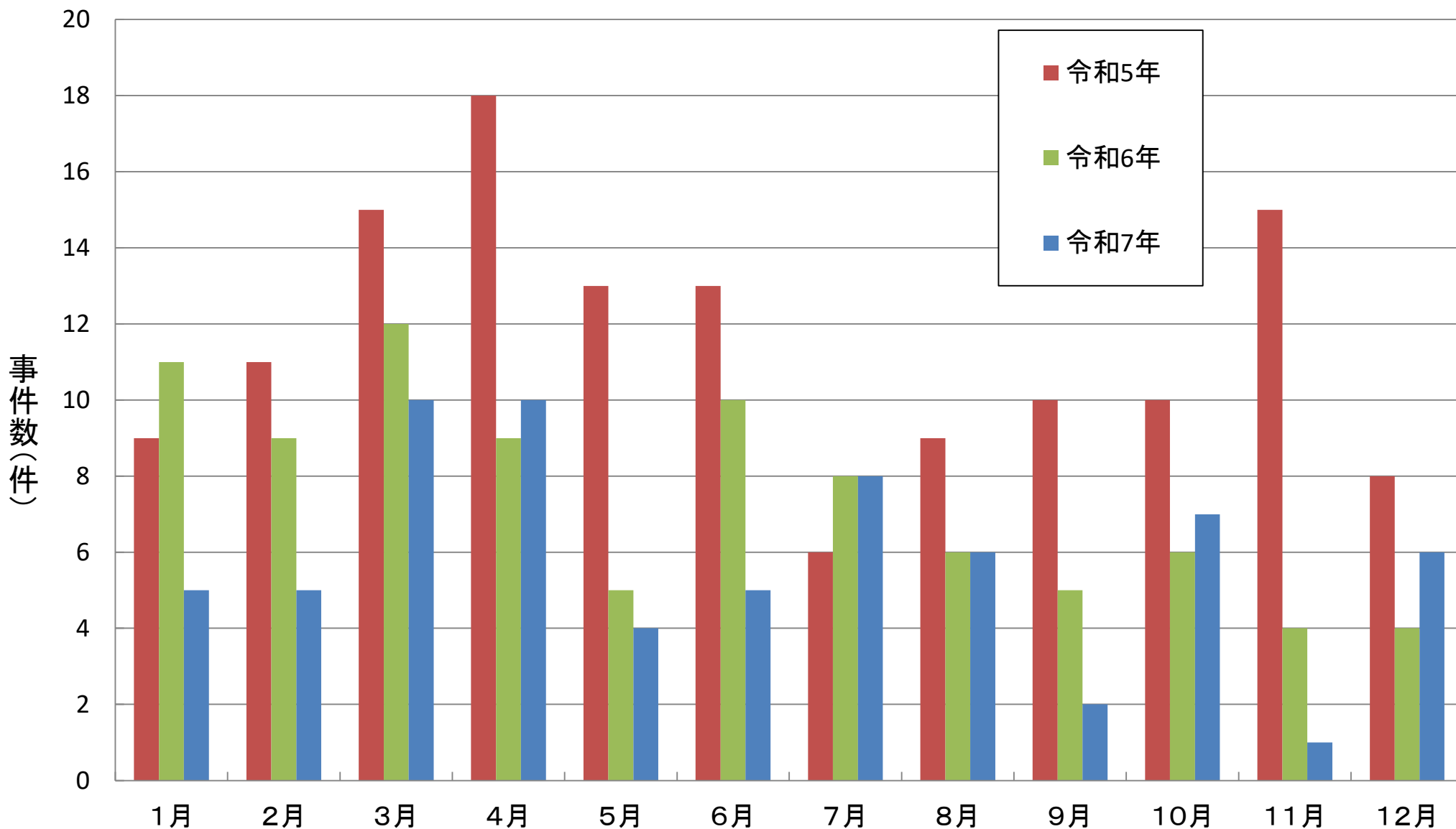
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

原因施設（飲食店）のノロウイルス食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

原因施設（飲食店）のアニサキス食中毒事件の月別発生状況



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

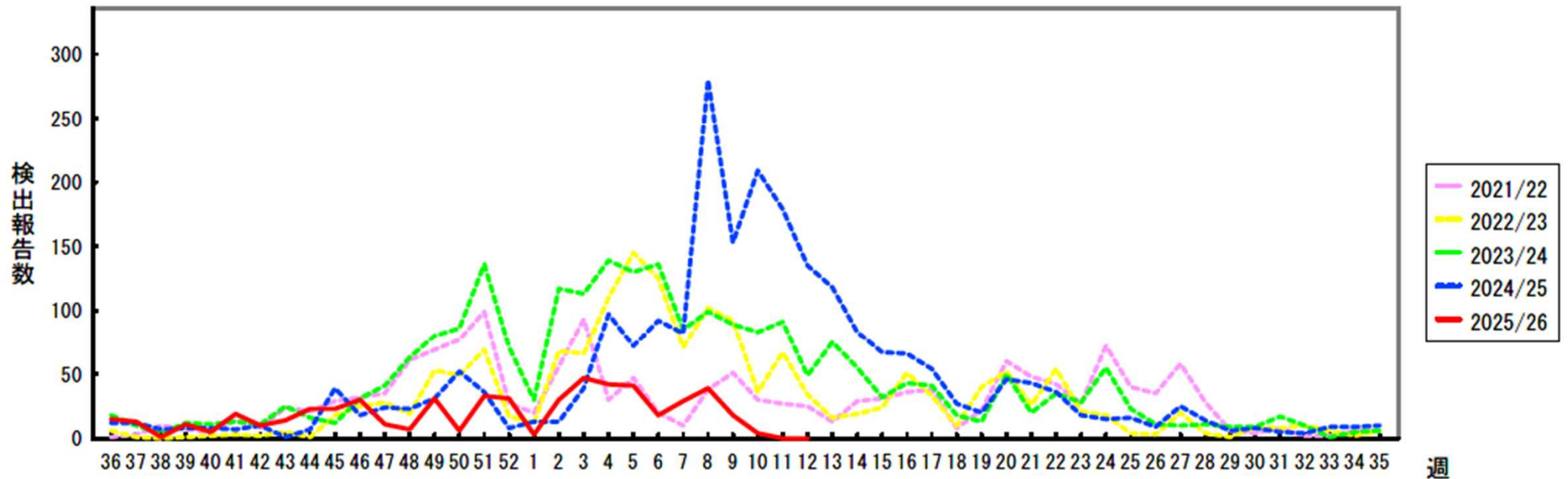
週別ノロウイルス&サポウイルス検出報告数、過去4シーズンとの比較、2021/22～2025/26シーズン

(病原微生物検出情報：2026年3月17日 作成)

* 各都道府県市の地方衛生研究所等からの検出報告を図に示した

IASR

Infectious Agents Surveillance Report



出典：国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイト

令和7年食中毒の発生動向（月別、病因物質別、原因施設別、原因食品別） 概要

食中毒の月別発生状況

事件数及び患者数ともに、過去2年に比べて2月及び3月が多くなっており、特に2月はノロウイルスによる大規模食中毒が発生したため、患者数が8,000人を超えた。（スライド7～9）

病因物質別の食中毒発生状況

食中毒の事件数が多い病因物質は、例年同様、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスであり、令和7年はこの3つで全事件数の約80%を占めた。ノロウイルスによる食中毒の事件数及び患者数は3年連続で増加し、令和7年の患者数は過去10年の変動幅を上回った。また、アニサキスによる食中毒の事件数及び患者数は、3年連続で減少した。（スライド10～14）

ノロウイルスは2～4月に多く発生したが、カンピロバクターとアニサキスは通年発生した。（スライド19～21）

原因施設別の食中毒発生状況

事件数は、例年と同様に飲食店が過半数を占めていた一方、患者数では、令和6年に比べて飲食店の割合が減少し、仕出屋の割合が増加した。（スライド15、16）

原因食品別の食中毒発生状況

事件数及び患者数ともに例年同様、「その他」（「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。）が半数以上を占めていた。（スライド17、18）