

知って防ごう食中毒

6 手を洗おう

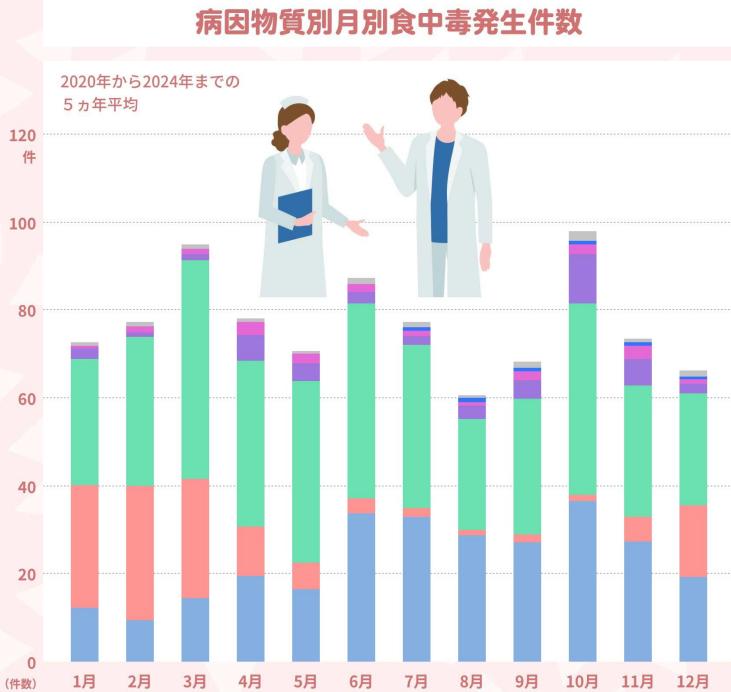


食中毒は一年を通して発生しています。

原因別に見ると、夏は細菌による食中毒が多く、冬はウイルスによる食中毒が増える傾向があります。特に冬はノロウイルスなどによる感染性胃腸炎が流行し、感染した人が調理の際に食品を汚染することで食中毒が多発します。

食中毒は年間を通して発生しています

■ 病因物質別月別食中毒発生件数
2020年から2024年までの5ヵ年平均



出典：農林水産省webマガジンaff
2025年6月号
全文はこちらから→

細菌やウイルス、寄生虫による食中毒の多くは、食材を十分加熱することで予防できます。



食中毒の原因は？

2020年から2024年までの5ヵ年

病因物質別食中毒発生件数の割合

化学物質
1.0%
その他
0.3%
不明
1.5%

細菌
30.1%

寄生虫
46.1%

ウイルス
14.6%

出典：厚生労働省
「食中毒統計資料」を基に作成