



## ① 令和7年度石川県食中毒発生状況（令和7年9月1日現在）

発生件数は4件、患者数は29人であり、前年度同期に比べ件数で10件減、患者数で196人減

➤ 特徴としては、

- ・食中毒の発生件数が大幅に減少
- ・ノロウイルス 2件、植物性自然毒（スイセン（推定） 1件  
寄生虫のクドア・セブテンpunkタータ 1件、

原因施設別発生状況では、飲食店が3件、家庭が1件

## ② 令和6年度石川県食中毒発生状況

ア 発生件数は21件、患者数は296人

イ 病因物質別発生状況では、アニサキスが8件、ノロウイルスが5件、ウエルシュ菌及びカンピロバクターが各2件  
腸管出血性大腸菌、動物性自然毒（ふぐ毒）、病原大腸菌、及び不明 が各1件

ウ 原因施設別発生状況では、飲食店が11件、食品販売店が4件、給食施設が2件、旅館が1件、  
家庭が1件、その他が1件、不明が1件

# 令和7年度石川県食中毒発生状況（令和7年9月1日現在）



No.	発 生 年月日	発病 場所	患者数	患者 累計	内死者 数	原因食品	病因物質	原因施設
1	R7.3.29	金沢市	10	10	0	3月28日（金）に当該施設で調理、提供した 食事	ノロウイルス	飲食店営業 （料理店）
2	R7.4.5	羽咋市	12	22	0	4月5日に提供した食事（天然ヒラメの刺身）	クドア・ セブテンブクタータ	飲食店営業
3	R7.5.6	七尾市	5	27	0	5月5日（月）に当該施設で調理、提供した 食事	ノロウイルス	飲食店営業
4	R7.5.14	野々市市	2	29	0	5月14日に喫食したスイセン（推定）	植物性自然毒	家庭

# 令和6年度石川県食中毒発生状況



No.	発 生 年月日	発病 場所	患者数	患者 累計	内死者 数	原因食品	病因物質	原因施設
1	R6.4.3	加賀市	1	1	0	4月2日に当該施設で販売した刺身（カガミダイ）	アニサキス	魚介類販売業
2	R6.4.4	金沢市	7	8	0	4月4日に当該施設で調理、提供した食事	原因不明	飲食店営業 （旅館）
3	R6.4.19	七尾市	1	9	0	4月19日に自身で調理したフグ刺身（推定）	動物性自然毒	船上
4	R6.4.12	金沢市	29	38	0	当該施設で調理、提供した食事	その他の病原大腸菌 O20	飲食店営業 （一般食堂）
5	R6.4.22	金沢市	9	47	0	4月21日に当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業 （料理店）
6	R6.4.24	金沢市	38	85	0	4月23日に施設Aで事前調理、 4月24日に施設B、Cで調理、提供した食事	ウエルシュ菌	集団給食施設
7	R6.4.24	野々市市	24	109	0	4月24日に施設Dで調理、提供した食事	ウエルシュ菌	集団給食施設
8	R6.5.31	中能登町	1	110	0	5月30日に当該施設で販売した刺身（フクラギ、車だい）	アニサキス	魚介類販売業
9	R6.6.9	輪島市	1	111	0	6月9日に当該施設で販売した刺身（ヒラメ）	アニサキス	魚介類販売業
10	R6.6.10	金沢市	1	112	0	6月9日に当該施設で販売した刺身	アニサキス	魚介類販売業



No.	発 生 年月日	発病 場所	患者数	患者 累計	内死者 数	原因食品	病因物質	原因施設
11	R6.6.25	加賀市	1	113	0	6月24日に当該施設で調理、提供した刺身	アニサキス	飲食店営業
12	R6.6.30	小松市	1	114	0	6月29日に当該施設で調理、提供した刺身	アニサキス	飲食店営業
13	R6.6.24	七尾市他	17	131	0	当該施設で調理、提供した食事	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店営業 (一般食堂)
14	R6.8.23	金沢市	94	225	0	当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業 (料理店)
15	R6.10.27	金沢市	3	228	0	10月26日に当該施設で調理、提供した食事	カンピロバクター・ジエ ジュニ	飲食店営業 (料理店)
16	R6.12.25	小松市	4	232	0	12月23日に当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業
17	R7.1.27	小松市	4	236	0	1月25日に当該施設で調理、提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業
18	R7.2.23	金沢市他	49	285	0	2月21日～25日に当該施設で調理、提供し た食事	ノロウイルス	飲食店営業
19	R7.3.3	小松市	1	286	0	3月2日に自ら調理、喫食した食事	アニサキス	家庭
20	R7.3.16	小松市	1	287	0	3月15日に喫食した刺身の盛り合わせ	アニサキス	不明
21	R7.3.18	小松市他	9	296	0	3月17日に当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業

ア 発生件数は145件、患者数は2,602人

イ 月別発生状況は、患者数については秋期～冬期に多い傾向

➤発生件数で見ると、季節にかかわらず発生していることから、年間を通じて衛生対策が必要

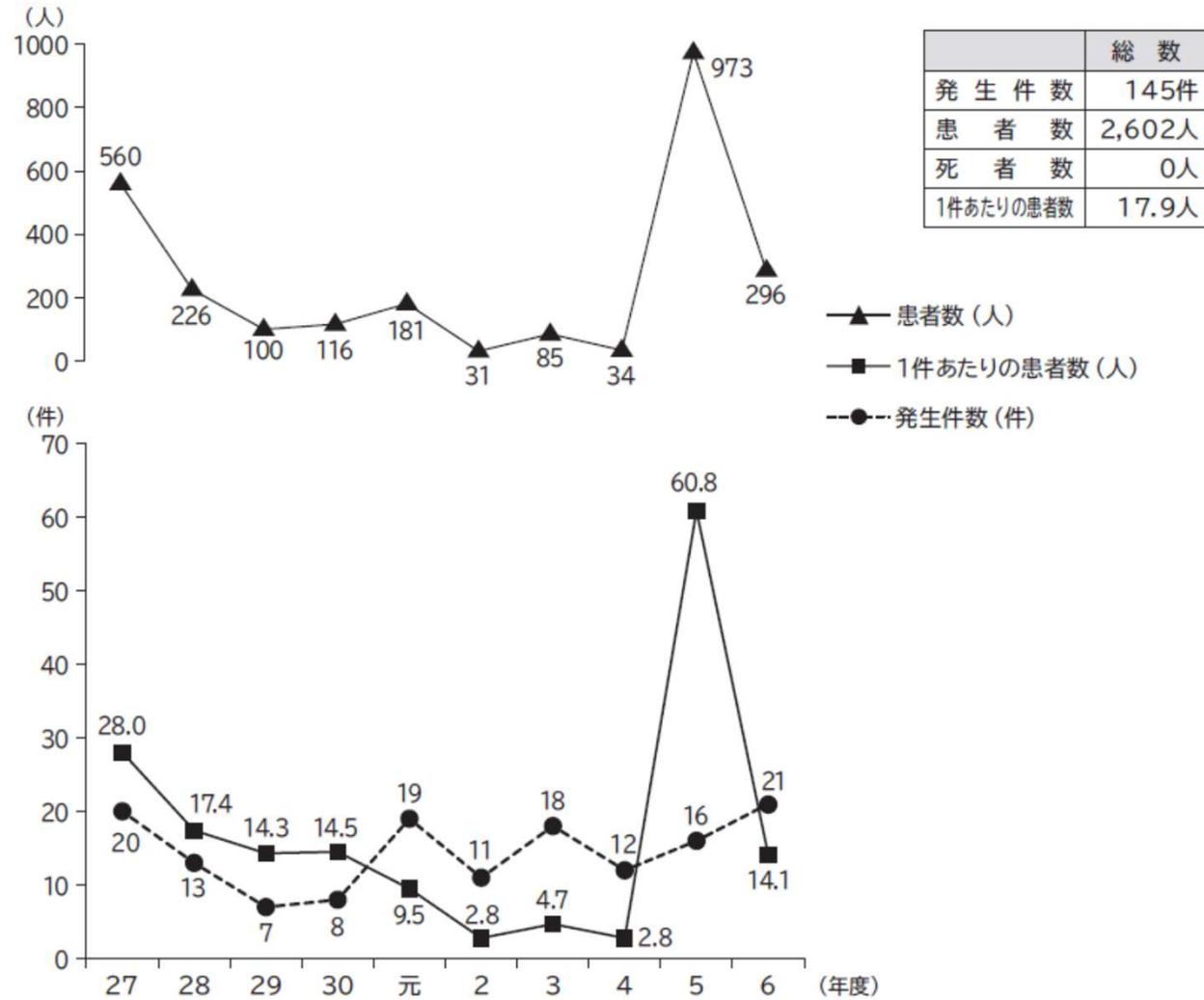
ウ 病因物質別発生状況では、

アニサキスを原因とする食中毒が最も多く51件（35.2%）

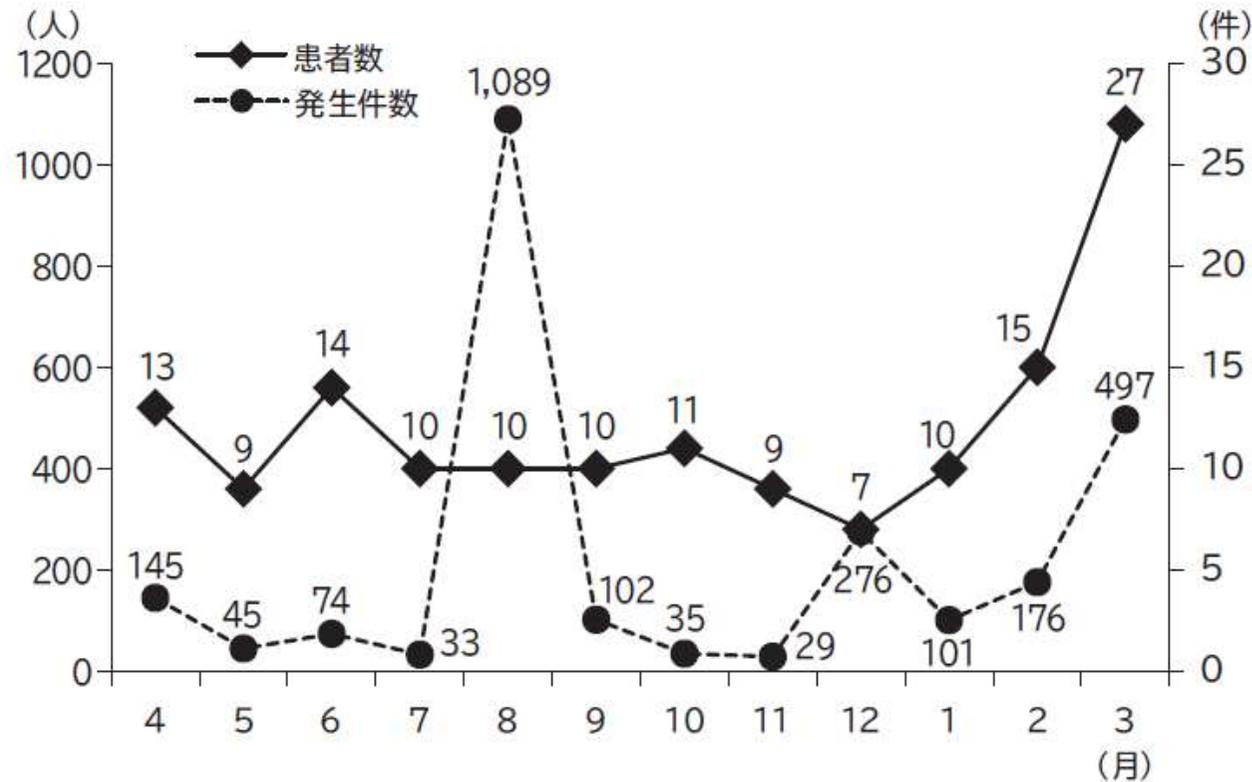
ノロウイルスが34件（23.4%）

カンピロバクターが19件（13.1%）

# 食中毒事件の推移（平成27年度から令和6年度）



# 月別食中毒発生状況（平成27年度から令和6年度）



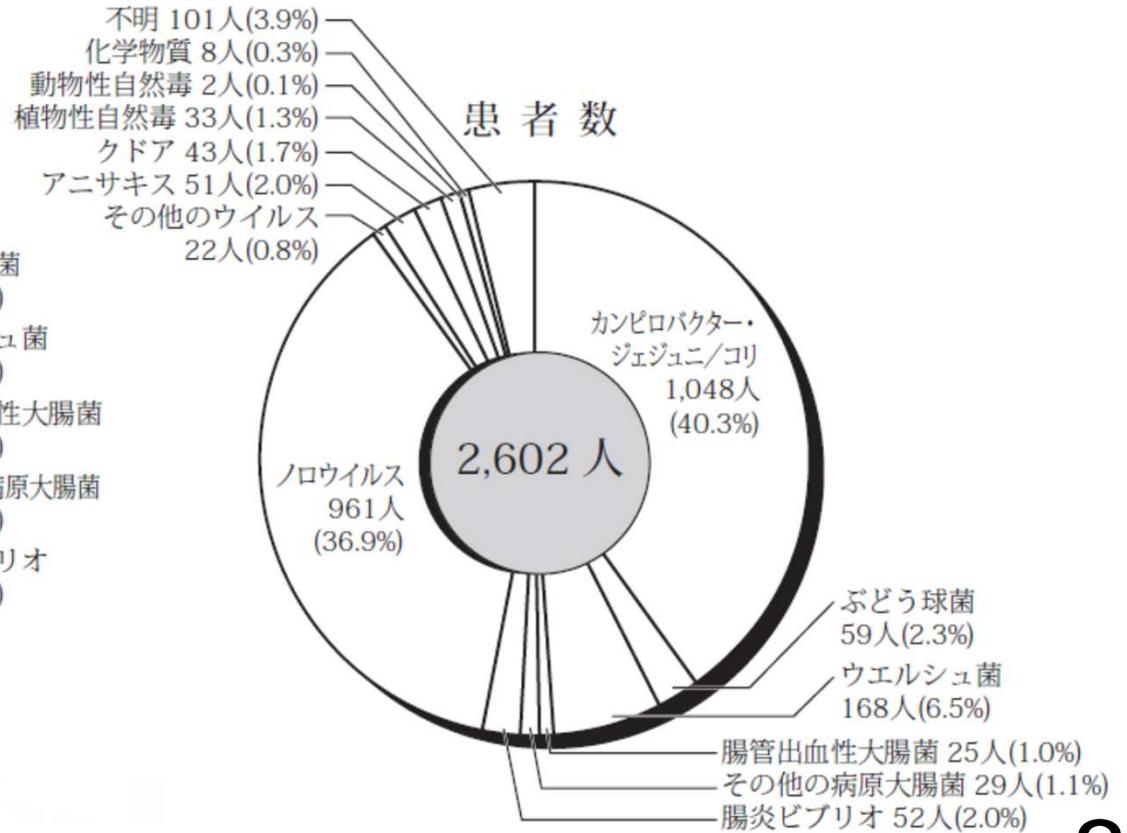
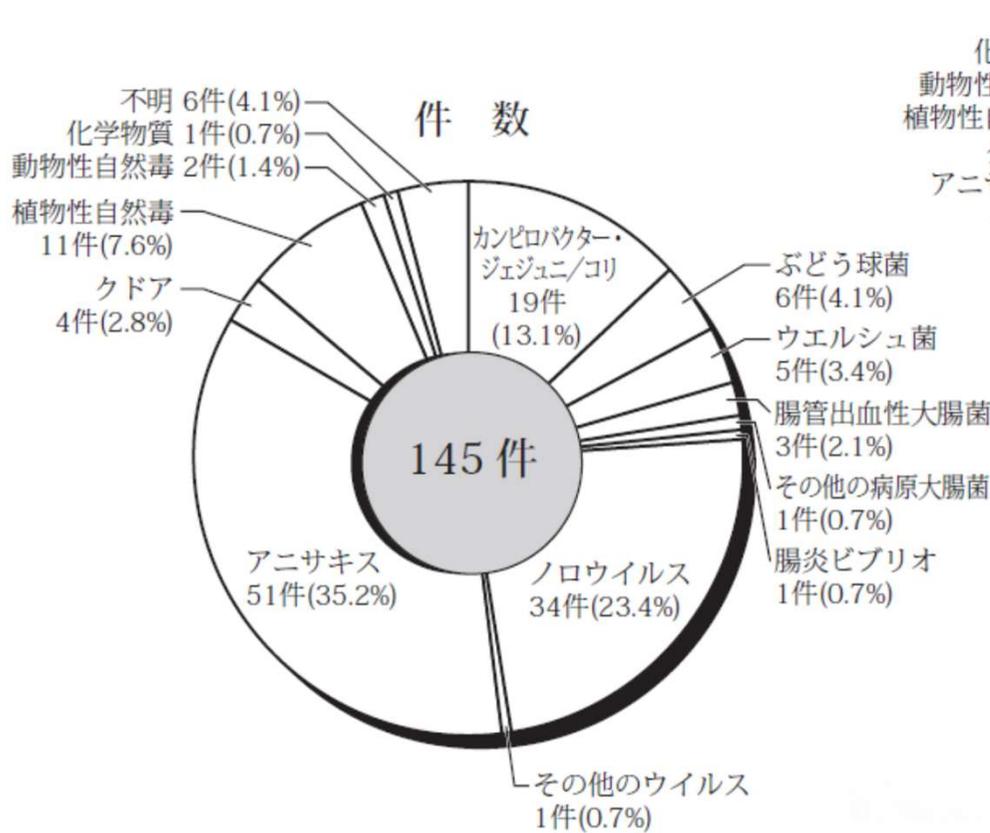
(参考)

発生月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	(月)
発生件数	13	9	14	10	10	10	11	9	7	10	15	27	(件)
患者数	145	45	74	33	1,089	102	35	29	276	101	176	497	(人)

# 病因物質別、原因施設別及び原因食品別食中毒発生状況 (平成27年度から令和6年度)



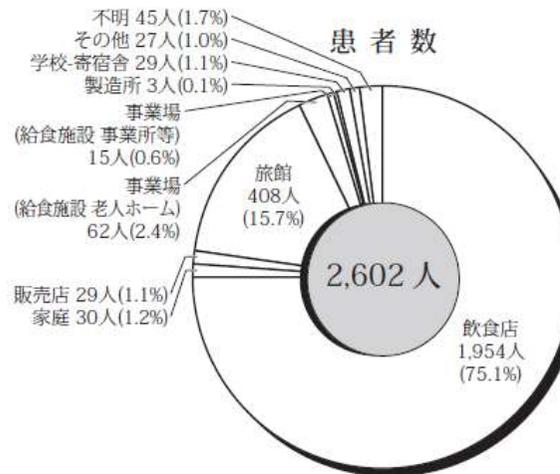
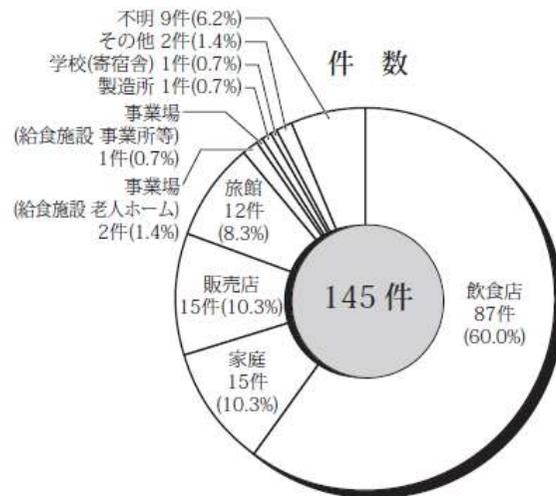
## 病因物質別



# 病因物質別、原因施設別及び原因食品別食中毒発生状況（つづき）



## 原因施設別



## 原因食品別

