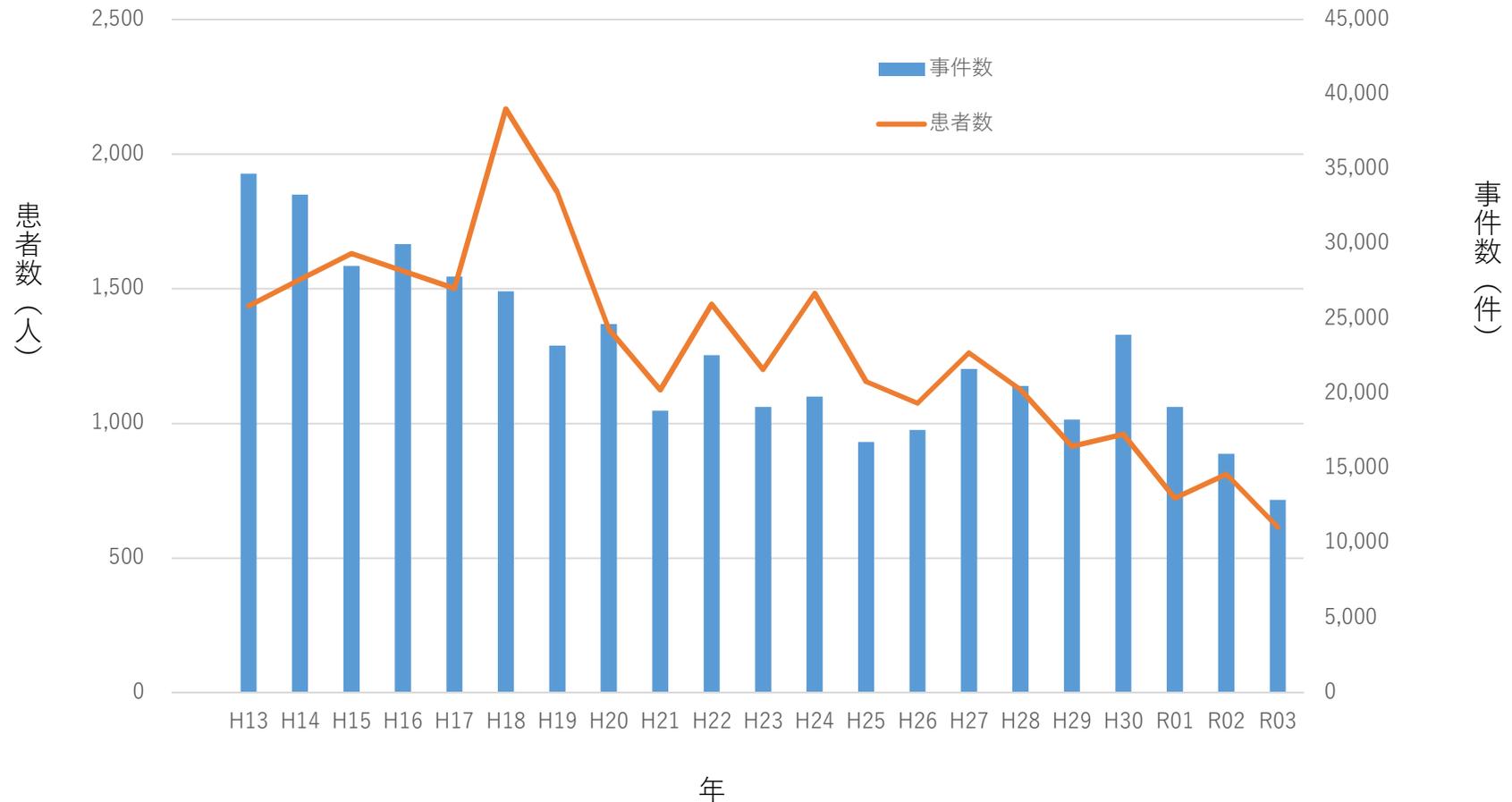


**食品衛生責任者
実務講習会
～食中毒発生状況～**

高槻市保健所保健衛生課 食品衛生チーム

食中毒事件数・患者数の推移(平成13年～)

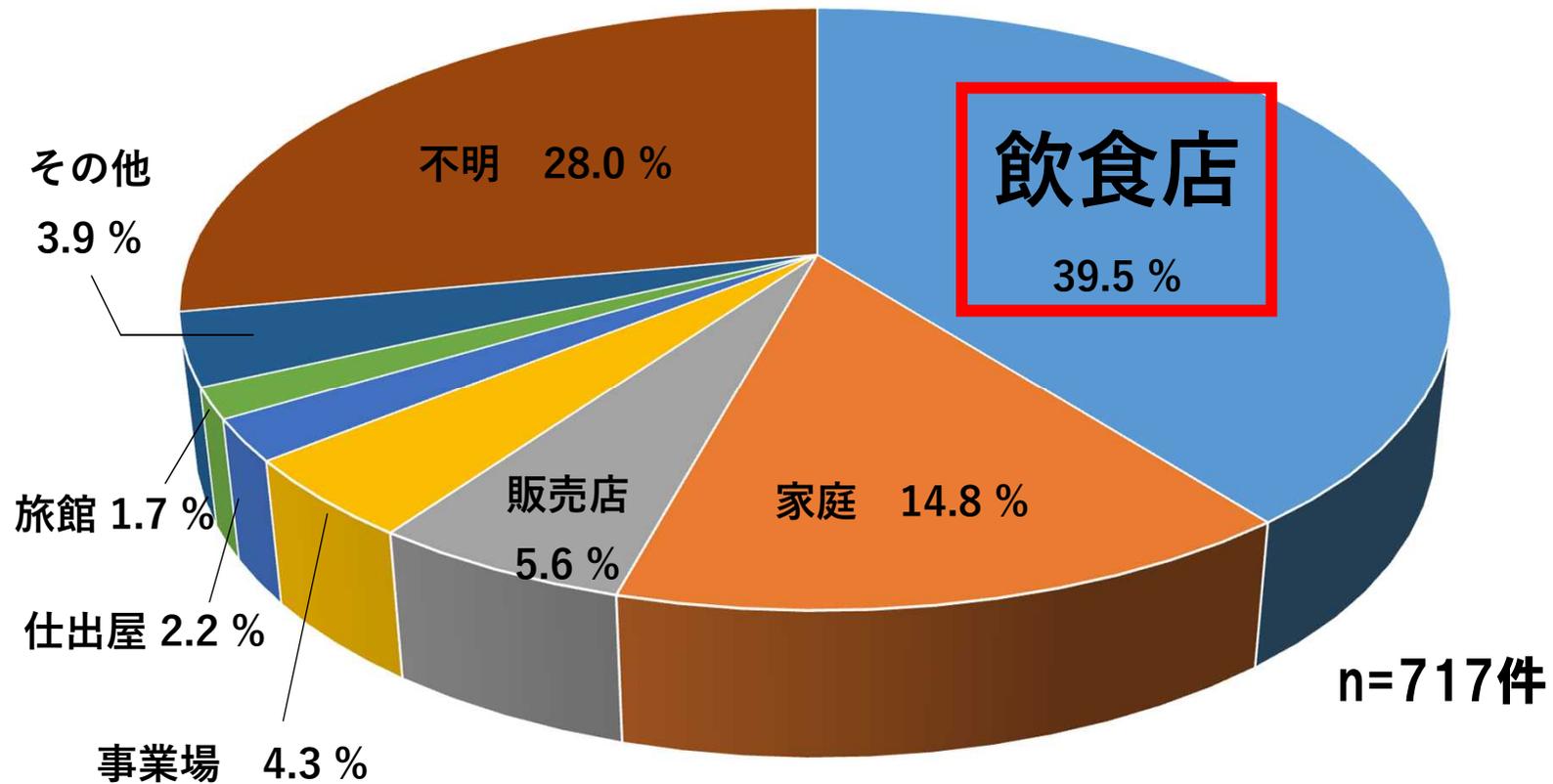


- 食中毒発生件数、患者数は年々減少傾向にある
- 令和3年は、食中毒発生件数、患者数ともに直近20年で最も少ない

過去3年の全国食中毒発生状況

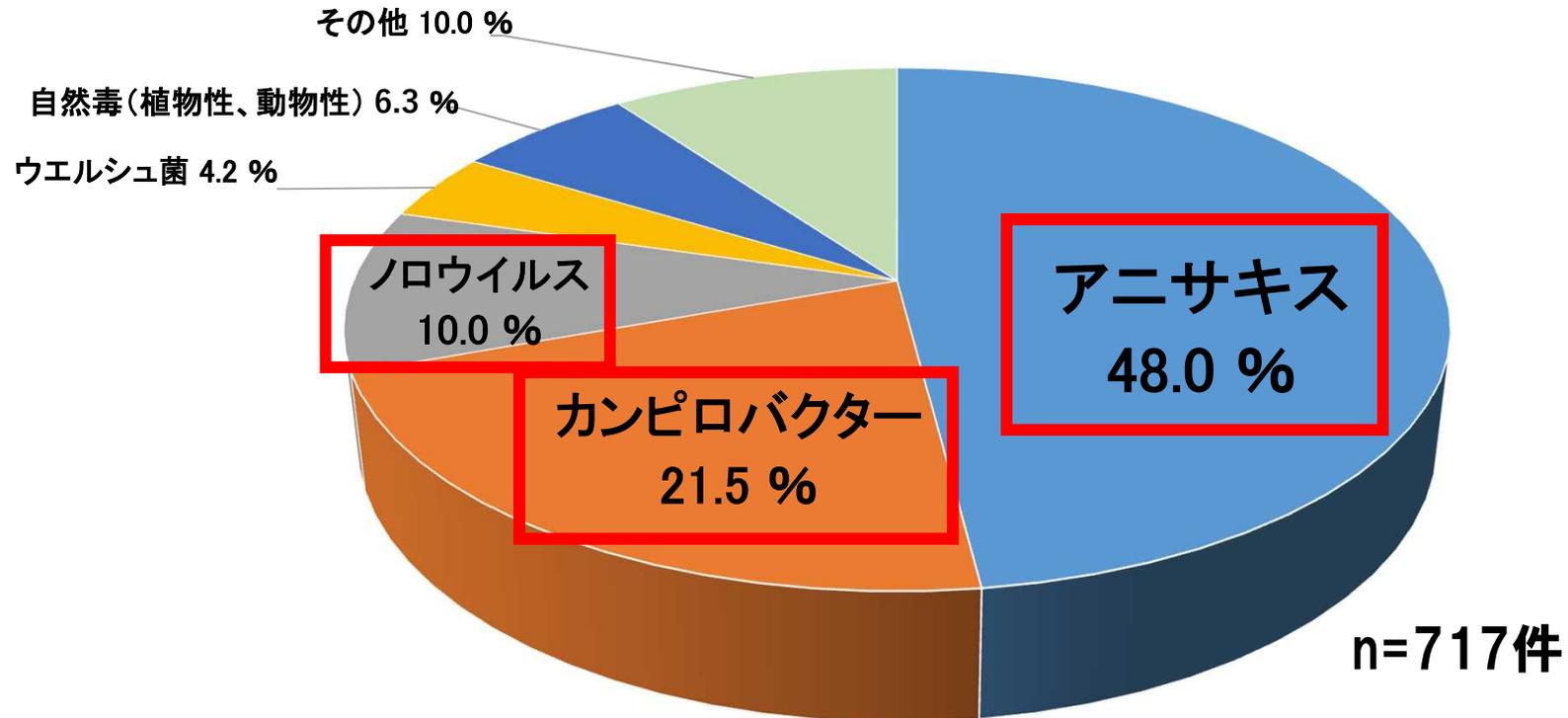
	事件数	患者数	死者数
令和元年	1,061	13,018	4
令和2年	887	14,613	3
令和3年	717	11,080	2

令和3年食中毒事件数の“原因施設”内訳



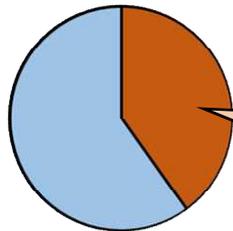
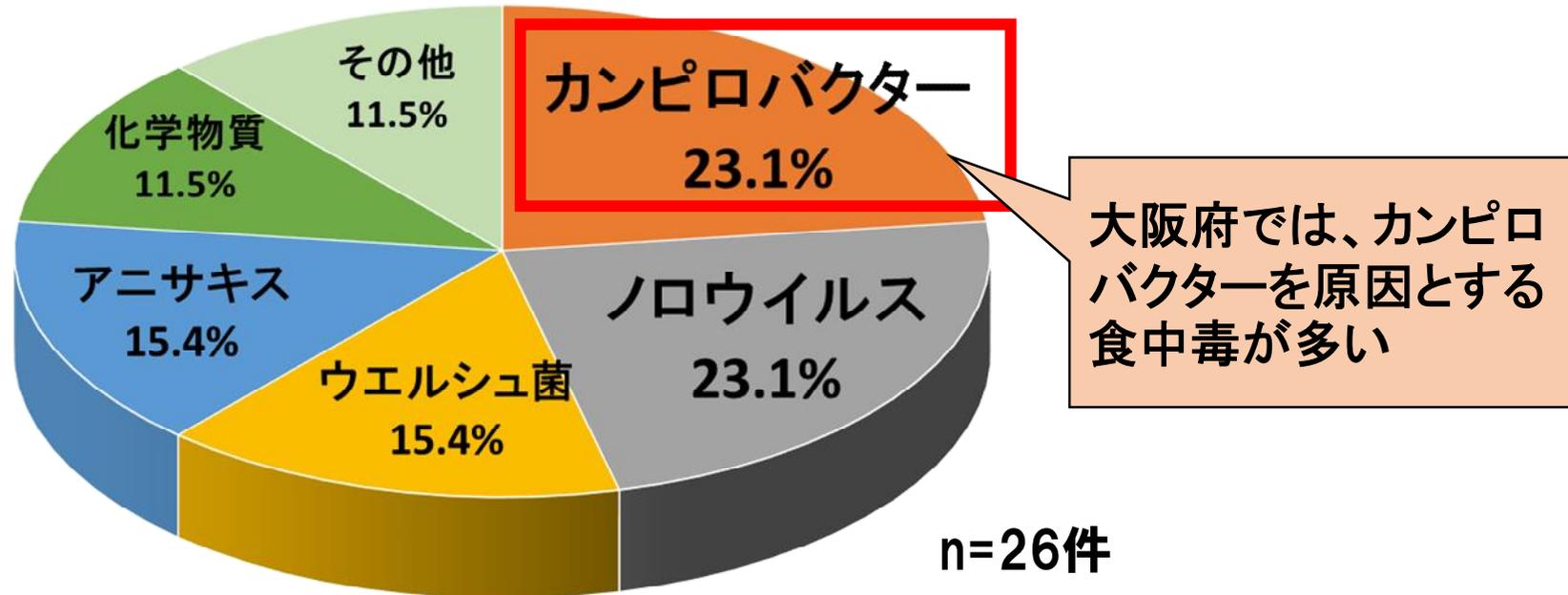
食中毒の原因施設は飲食店がおよそ4割(原因施設不明を除く)

令和3年食中毒事件数の“病因物質”内訳



アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスを原因とする事件が多い

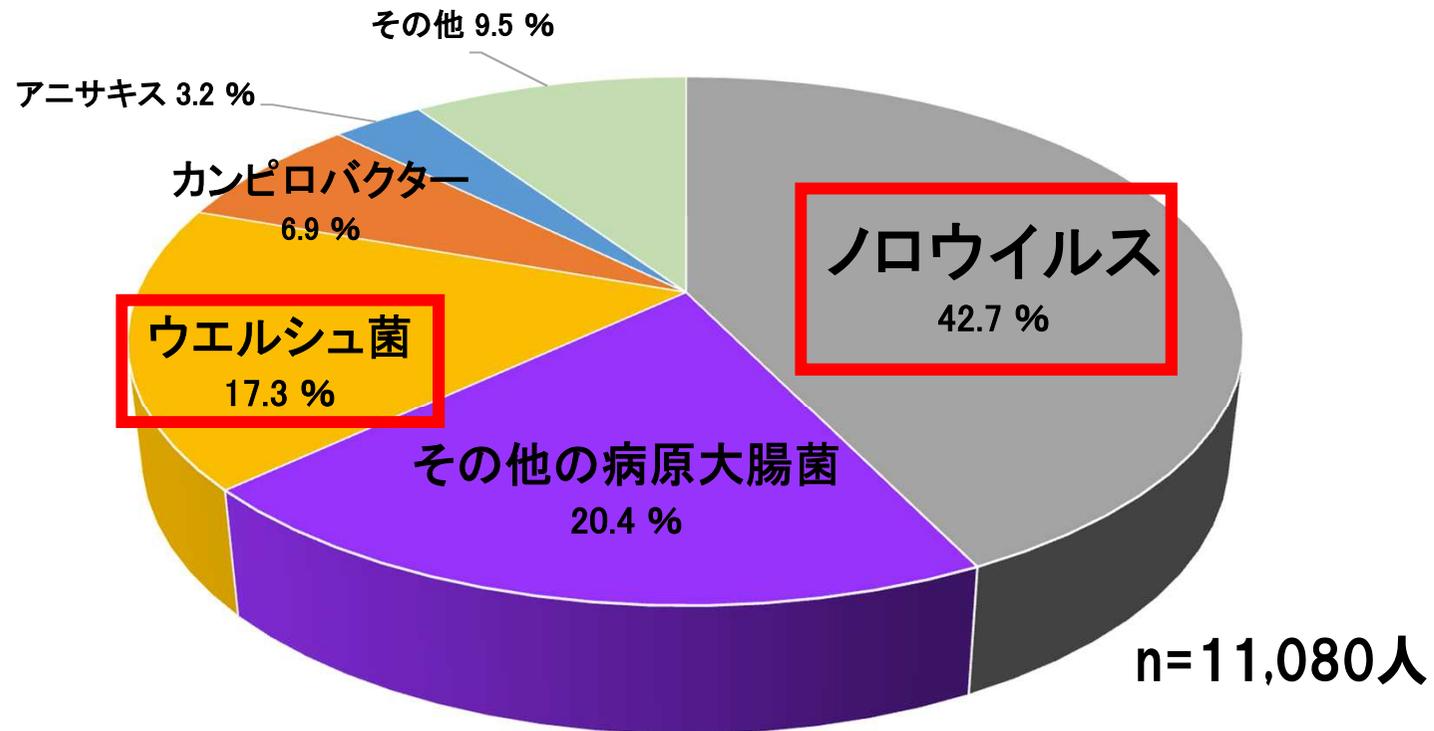
大阪府における 令和3年食中毒事件数の病因物質内訳



市販鶏肉のカンピロバクター汚染率・・・
鶏モモ肉: 42% 鶏ムネ肉: 40%

※厚生労働科学研究(食品安全確保推進研究事業)「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」平成26年度報告 主任研究者:朝倉宏(国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第一室長)より

令和3年食中毒患者数の“病因物質”内訳



ノロウイルスは食中毒事件1件あたりの患者数が多い
(平成13年～令和元年・令和3年において、患者数が最多)
ウエルシュ菌でも例年1,000人以上患者が発生

死者が発生した食中毒事例（令和3年）

都道府県	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数	死者数
1小樽市	5/26	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒	1	1	1
2沖縄県	4/14	老人ホーム	施設で調理された「春雨の和え物」	サルモネラ属菌	179	11	1

事例1（家庭）

自宅付近に自生したイヌサフランを、**食用のギョウジャニンニクと誤って喫食**した。

事例2（老人ホーム）

和え物を含め、提供されたメニューに使用した原材料の複数の野菜から同じ菌が検出された。調理従事者からも同じ菌が検出された。

⇒汚染経路は特定されていないが、**原材料の洗浄不足、殺菌不足、交差汚染が原因である可能性**が考えられる。

500人以上の患者が発生した 大規模食中毒事例（令和3年）

都道府県	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数	死者数
1富山市	6/16	製造所	牛乳	病原大腸菌	6,243	1,896	0
2倉敷市	4/30	仕出屋	不明（令和3年4月26日～29日に提供された給食弁当）	ノロウイルス	6,453	2,545	0

事例1（製造所）

乳処理施設で製造され、小中学校に提供された牛乳によるもの。

事例2（仕出屋）

- ・患者及び複数の従業員からノロウイルスが検出された。
- ・体調不良の従業員が作業に従事していた。

⇒ **従業員からの食品の汚染**が原因である可能性が考えられる。

まとめ

令和3年、以下の病因物質による食中毒が、多くの施設で発生した。

- ・アニサキス
 - ・カンピロバクター
 - ・ウエルシュ菌
 - ・ノロウイルス
- 等

各食中毒病因物質の特徴と予防のポイントについては、「**食品衛生責任者実務講習会 ～食中毒の原因と予防方法について～**」をご覧ください。