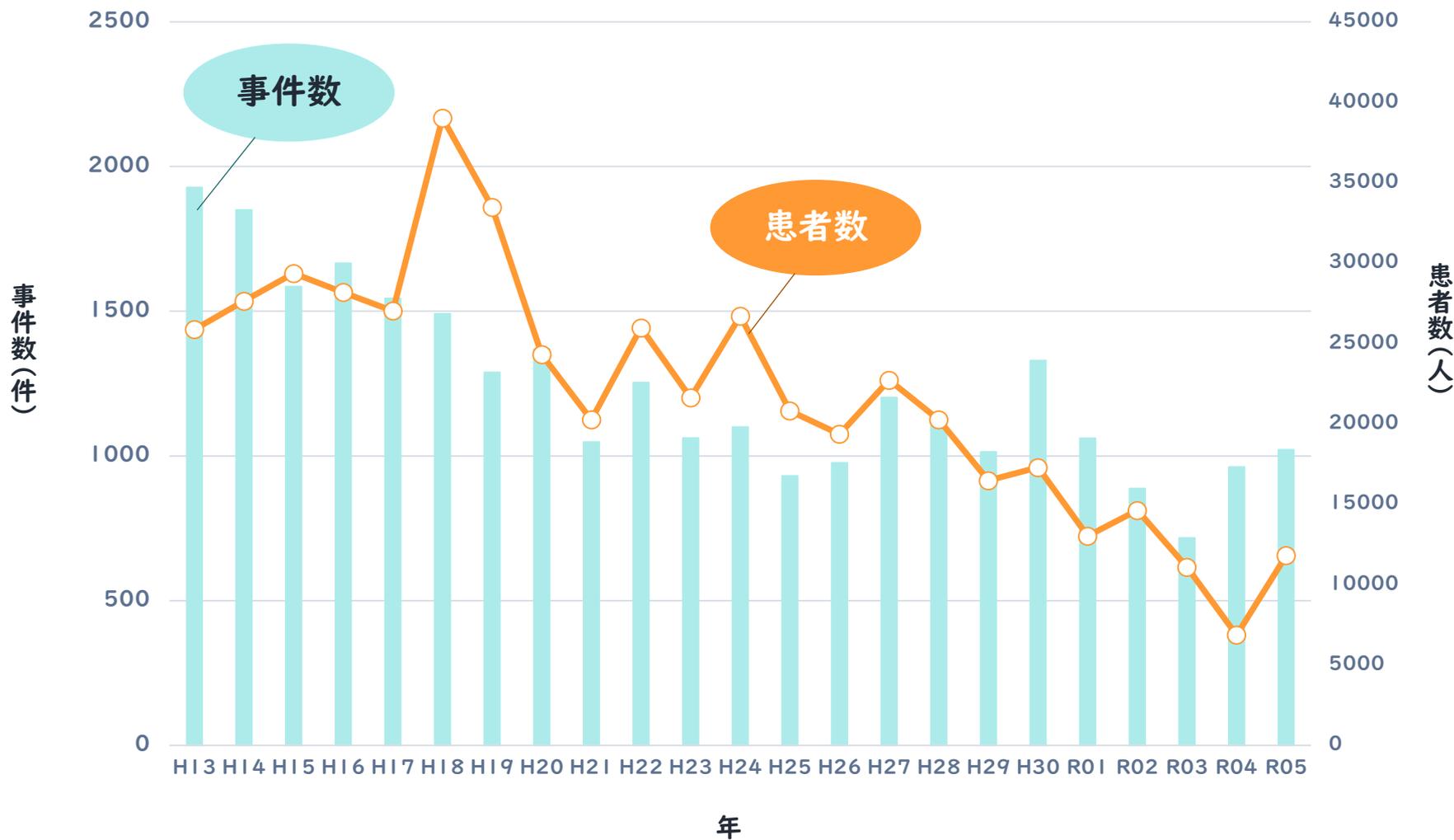


食品衛生責任者実務講習会 ～食中毒発生状況～

高槻市保健所保健衛生課 食品衛生チーム

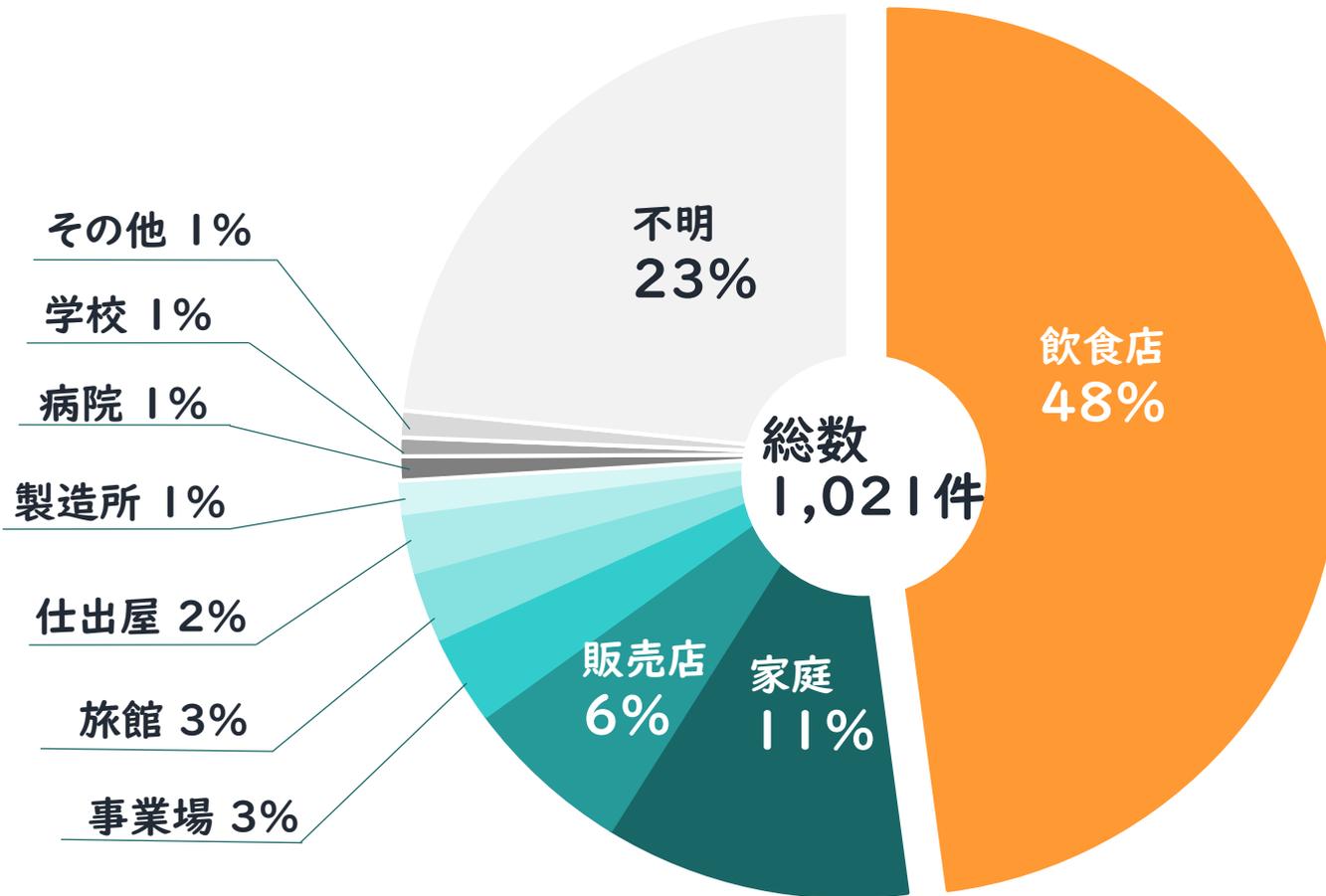
食中毒事件数・患者数の推移（平成13年～）



過去3年の全国食中毒発生状況

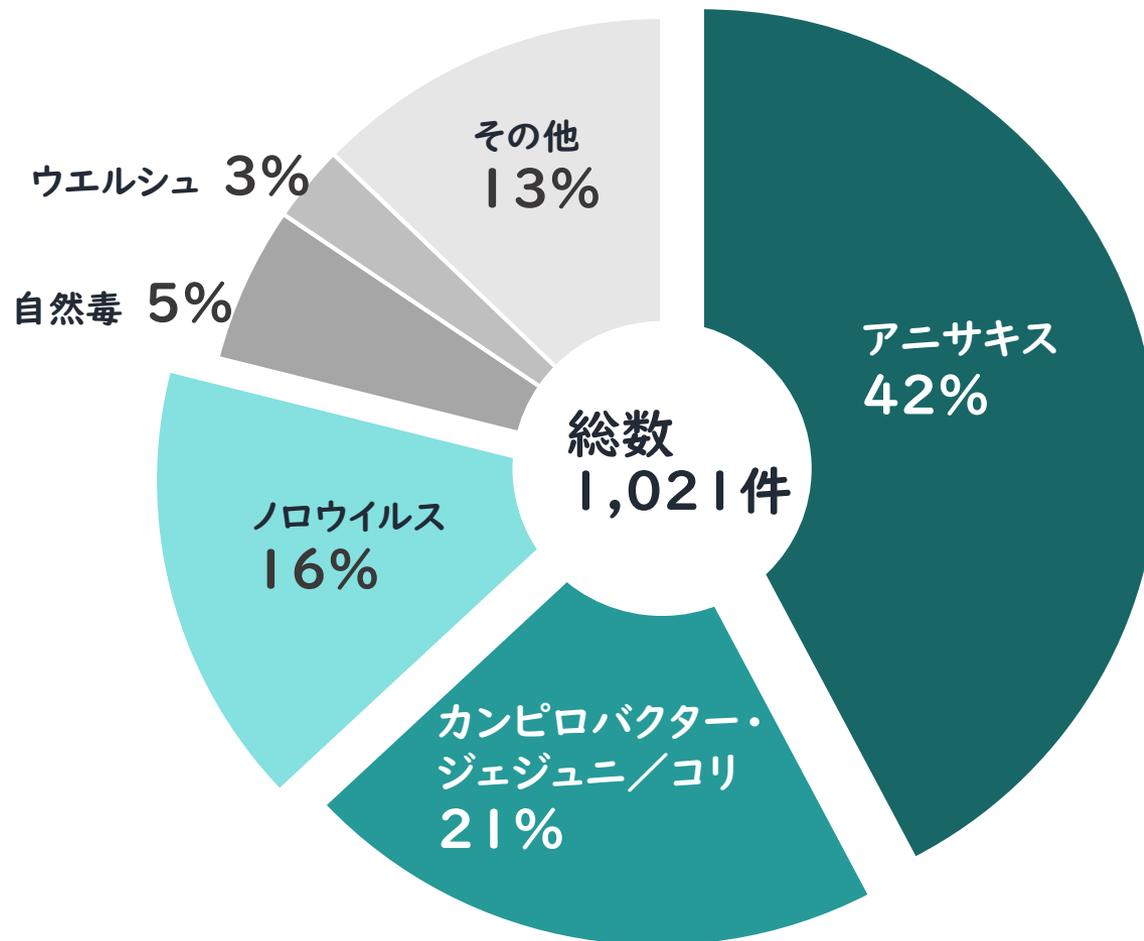
	事件数	患者数	死者数
令和3年	717	11,080	2
令和4年	962	6,856	5
令和5年	1,021	11,803	4

令和5年食中毒事件数の“原因施設”内訳



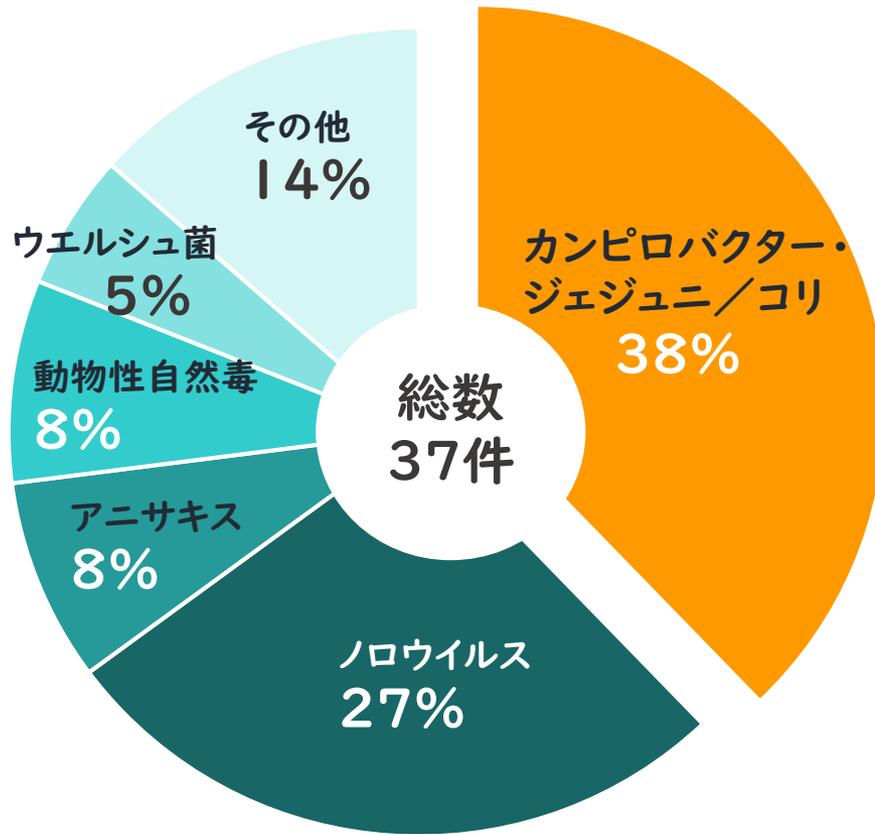
食中毒の原因施設は飲食店がおよそ5割

令和5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

令和5年食中毒事件数の病因物質内訳（大阪府）



大阪府では、カンピロバクターを原因とする食中毒が多い。

<参考>

市販鶏肉のカンピロバクター汚染率

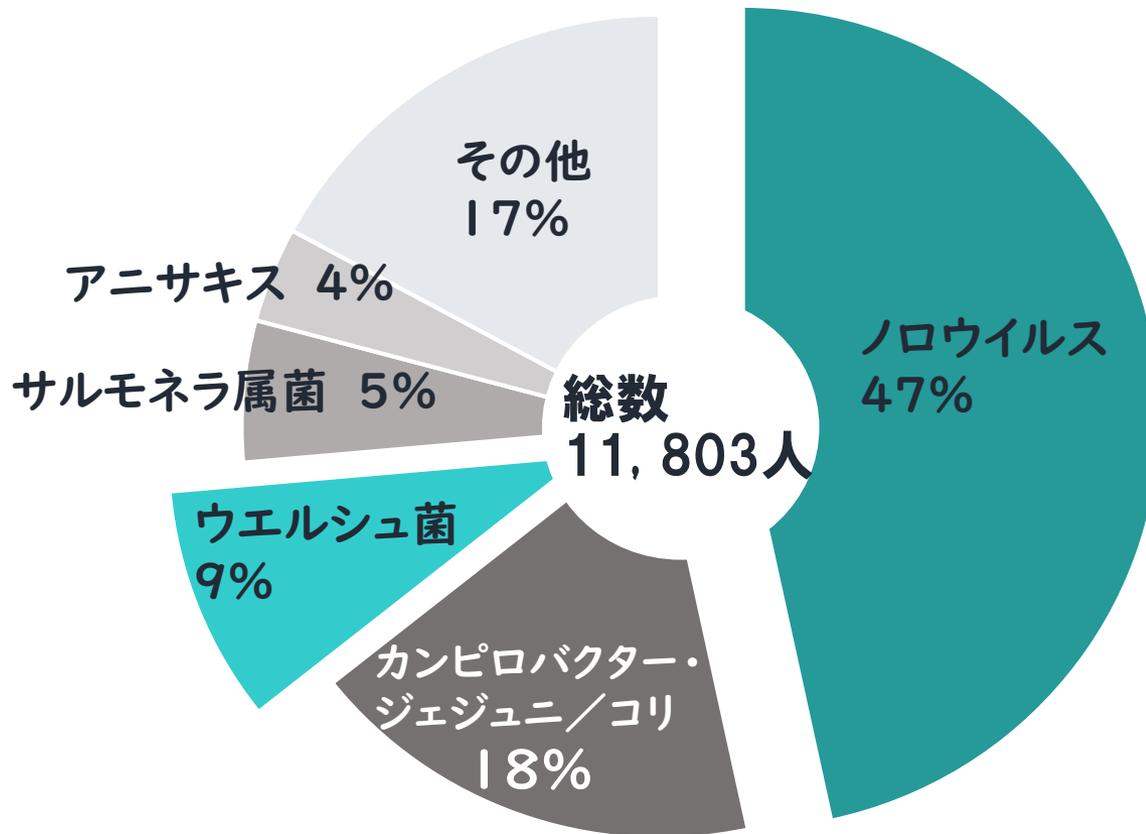
鶏モモ肉: 42%

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5年食中毒患者数の“病因物質”内訳



- 1 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5年のうち令和2年をのぞいて患者数が最多)
- 2 ウェルシュ菌でも例年1,000人以上患者が発生

死者が発生した食中毒事例(令和5年)

都道府県	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者	患者	死者
栃木県	1/19	老人ホーム	当該施設で提供された食事	ロタウイルス	92	28	1
福岡市	6/2	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	41	19	1
和歌山県	8/19	仕出屋	原因施設で調理提供された料理	サルモネラ属菌	384	117	1
北海道	10/6	家庭	ドクツルタケ(推定)	植物性自然毒	2	2	1

500人以上の患者が発生した大規模食中毒事例 (令和5年)

都道府県	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者	患者	死者
石川県	8/11	飲食店	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	1,298	892	0
八戸市	9/16	製造所	当該施設で製造された弁当	黄色ブドウ球菌 (エンテロトキシンA型) セレウス菌 (下痢毒産生)	不明	554	0

500人以上の患者が発生した大規模食中毒事例 (令和5年)

八戸市の事例

病因物質

- > 黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）
- > セレウス菌（下痢毒産生）

いずれも産生毒素又は細菌が
耐熱性

原因

- > 温度管理の不十分
- > 衛生管理の不十分

まとめ

令和5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。