



食中毒(1) 主な原因物質と令和元年発生状況

食中毒が多く発生する時期はいつでしょうか？

過去10年間の厚生労働省の食中毒統計を見ると、月別発生件数にはそれほど大きな差はなく、季節による変動も見られず、一年を通じて発生しています。

《食中毒原因物質の種類》

食中毒には下表に示すような原因物質があります。



食中毒原因物質の種類

細菌	病原大腸菌、カンピロバクター、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌、黄色ぶどう球菌、リステリアなど	
ウイルス	ノロウイルスなど	
自然毒	動物性	ふぐ毒、貝毒など
	植物性	毒キノコ、ジャガイモの芽(ソラニン)など
化学物質	ヒスタミンなど	
寄生虫	アニサキス、クドアなど	

《令和元年・全国食中毒の発生状況》

令和元年・全国食中毒の発生件数は1,061件、患者数は13,081人でした。

原因物質別の発生状況トップ3は、以下のとおりです。

事件数①アニサキス 328件(31.4%) 患者数①ノロウイルス 6,889人(54.1%)
 ②カンピロバクター286件(27.4%) ②カンピロバクター1,937人(15.2%)
 ③ノロウイルス 212件(20.3%) ③ウェルシュ菌 1,166人(9.2%)

発生時期は、細菌による食中毒は気温が高い夏季に発生しやすく、ウイルスによる食中毒は主にノロウイルスで12~3月に多発しています。アニサキス等寄生虫の食中毒は、10月が最多になっています。

これからの季節に注意が必要なノロウイルス食中毒は、1事件当たりの平均患者数が約32人で、感染した人の手指などを介して食品に付着する二次感染により被害が拡大します。新型コロナウイルス感染症の流行により手洗いの重要性が指摘されていますが、ノロウイルス対策としても手洗いは非常に有効です。

《令和元年・全国の学校における食中毒の発生状況》

令和元年・全国の学校における食中毒(野外活動、調理実習を含む)は8件発生し、患者数は228人でした。原因物質は、カンピロバクター4件、ウェルシュ菌2件、植物性自然毒(ソラニン)1件、化学物質1件でした。8件のうち給食施設での食中毒は2件でした。

その事例について①発生日、②原因食品、③原因物質、④摂食者数、⑤患者数を概説します。

【事例Ⅰ】 ①令和元年3月4日 ②3月4日の昼食 ③ウェルシュ菌 ④198名 ⑤76名

東京都S区。校内の単独調理場で調理されたナチョスを食べた児童や生徒、教職員が腹痛や下痢などを訴えました。保健所が調べたところ、患者の便やビーフソースからウェルシュ菌が検出されました。

【事例Ⅱ】 ①令和元年8月30日 ②シイラフライ ③化学物質 ④7,804名 ⑤67名

沖縄県U市。共同調理場が市内10小中学校に提供した給食で、シイラの魚フライを食べた児童生徒たちが、直後から唇や舌のしびれを訴えました。生徒たちの症状は軽く、しびれは食後1時間ほどで治まりました。原因はヒスタミンによる食中毒でした。

次号では、食中毒(2) 令和2年発生事例と防止対策についてご紹介します。

