



食中毒について

食中毒とは、食品、添加物、器具若しくは容器包装に含まれた又は付着した微生物、自然毒、化学物質等（病原物質）を摂取することによって起きる衛生上の危害です。

《食中毒原因物質の種類》

食中毒には下記に示すような原因物質があります。細菌は、摂取した菌が腸内で増殖することにより発症する「感染型」、食品内で菌が増殖するときに産生された毒素を摂取することにより発症する「毒素型」、摂取した菌が腸内で増殖し、産生した毒素が原因で発症する「生体内毒素型」に分類されます。各原因物質により、原因食品、潜伏期間、症状、特徴、予防対策が異なります。

食中毒原因物質の種類

微生物	細菌	感染型	サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、赤痢菌、コレラ菌、エルシニア・エンテロリチカ、リステリア・モノサイトゲネスなど
		毒素型	黄色ブドウ球菌、セレウス菌、ボツリヌス菌など
		生体内毒素型	病原性大腸菌、ウェルシュ菌など
	ウイルス		ノロウイルス、サポウイルス、ロタウイルスなど
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)、イヌサフラン、スイセン、トリカブト、カビ毒など
化学物質			ヒスタミン、農薬、重金属(鉛、ヒ素、カドミウム)など
寄生虫			アニサキス、クドアなど

《平成28年全国食中毒の発生状況》

平成28年全国食中毒の発生件数は1,139件、患者数は20,252人でした。

原因物質別の発生状況ワースト3は、以下のとおりです。

事件数①ノロウイルス 354件(31.1%) 患者数①ノロウイルス 11,397人(56.3%)

②カンピロバクター339件(29.8%) ②カンピロバクター3,272人(16.2%)

③アニサキス 124件(10.9%) ③ウェルシュ菌 1,411人(7.0%)

原因物質の多くは微生物によるもので、事件数では約73%、患者数では93%を占めています。細菌による食中毒は気温が高い6月から10月頃に発生しやすく、ウイルスによる食中毒は99%以上がノロウイルスで、冬季に多発しています。ノロウイルス1事件当たりの平均患者数は約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。

