



## 食中毒～主な原因物質と令和2年発生状況～



### 《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。

表1 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)、イヌサフランなど
化学物質	ヒスタミンなど	
寄生虫	アニサキス、クドアなど	

### 《全国の食中毒・原因物質別発生状況》

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、発生件数は月別に大きな差はなく、一年を通じて発生しています。しかし、その原因物質には季節的な傾向が認められます。

下の図は、ノロウイルスと細菌を原因物質とする月別件数を示したグラフです。ノロウイルス食中毒は冬季に偏っている一方、細菌による食中毒は気温が高い6～9月に多発しています。

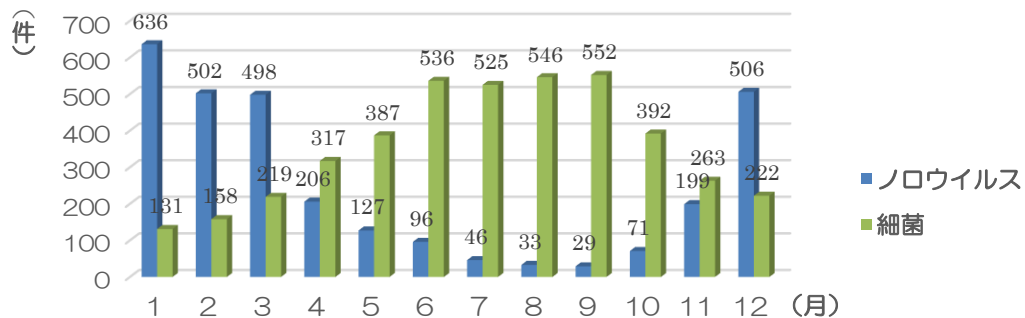


図1 ノロウイルス/細菌による月別食中毒発生件数(過去10年間)

令和2年・全国食中毒の発生件数は872件、患者数は14,262人でした(原因物質不明分を除く)。原因物質別の発生状況トップ3は、以下のとおりです。

#### [発生件数]

- ①アニサキス 386件(44.3%)
- ②カンピロバクター 182件(20.9%)
- ③ノロウイルス 99件(11.4%)

#### [患者数]

- ①その他の病原大腸菌※ 6,284人(44.1%)
- ②ノロウイルス 3,660人(25.7%)
- ③ウェルシュ菌 1,288人(9.0%)

※腸管出血性大腸菌を除く病原大腸菌

なお、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。

### 《令和2年・全国の学校における食中毒の発生状況》

令和2年・全国の学校(調理実習、幼稚園を含む)における食中毒は7件発生(うち4件は給食施設)し、患者数は200人でした。原因物質は、カンピロバクター3件、化学物質2件、ウェルシュ菌1件、サルモネラ属菌1件でした。

その中の1つの事例について概説します。(①発生日 ②原因食品 ③原因物質 ④摂食者数 ⑤患者数)

#### 【事例】①令和2年10月12日 ②調理提供した給食 ③カンピロバクター ④720名 ⑤109名

東京都の校内単独調理場で調理された給食を食べた児童や教職員が、下痢や発熱などを訴えました。保健所が調べたところ、給食に使われていた鶏肉等からカンピロバクターが検出されました。入院患者や重症者はありませんでした。