



令和3年 食中毒発生状況について

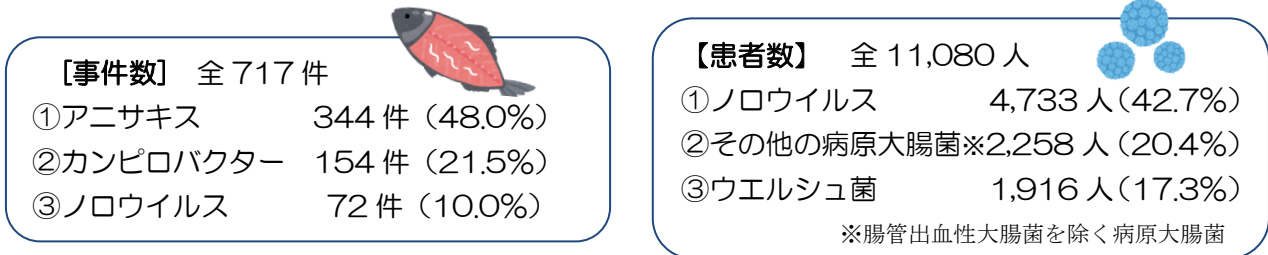
厚生労働省の食中毒統計資料によると、令和3年に発生した事件数は717件（前年より170件減少）、患者数は11,080人（前年より3,533人減少）で、事件数、患者数共に、この20年間で最も少ない発生となりました。これは、新型コロナウイルスの影響による衛生意識の向上や、飲食店での食事の機会の減少が、一因と推察されます。

食中毒には下表に示すような病因物質があります。

表1 食中毒病因物質の種類

細菌	病原大腸菌、カンピロバクター、ウエルシュ菌、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・病因物質別発生状況》 病因物質別の発生状況ワースト3は、以下のとおりでした。



《学校で発生した食中毒の事例》

令和3年に全国の小中学校（幼稚園を含む）で発生した食中毒の一部を概説します。

①発生日 ②原因食品 ③病因物質 ④摂食者数 ⑤患者数 ⑥原因施設

【事例Ⅰ】 ①1月30日 ②1月25～29日に提供した飲食物 ③カンピロバクター ④216名 ⑤12名 ⑥学校



新潟県の幼稚園給食室で調理された給食を食べた園児が、下痢や発熱などを訴え、うち6人の便からカンピロバクターが検出されました。

【事例Ⅱ】 ①2月17日 ②当日提供した給食 ③ウエルシュ菌 ④2,921名 ⑤299名 ⑥不明



埼玉県の5つの中学校で、給食を食べた生徒や教職員が下痢や発熱などを訴えました。有症者の便から、ウエルシュ菌が検出されました。5校では、市内の中学校給食共同調理場と各中学校の給食室で調理された給食が提供されていました。

【事例Ⅲ】 ①6月16日 ②牛乳 ③その他の病原大腸菌 ④6,243名 ⑤1,896名 ⑥製造所



富山市内の小中学校や保育施設で提供された牛乳を食した児童生徒や園児、教職員が下痢や嘔吐、腹痛、発熱の体調不良を訴えました。牛乳から検出した大腸菌と、患者の便から見つかった大腸菌の遺伝子型が一致しました。

【事例Ⅳ】 ①10月20日 ②当日提供した給食(Aランチ) ③ウエルシュ菌 ④94名 ⑤10名 ⑥学校



福井県の中学校で提供された給食のうち、Aランチを食べた生徒や教職員が、腹痛や下痢などを訴えました。同校の給食は、委託業者により提供していました。

(参照：厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」、食と健康 2021.9)

近年増加している、学校給食業務の委託業者や仕出屋に対する衛生管理の指導も重要になってきます。次号では、給食病とも言われているウエルシュ菌食中毒についてご紹介します。