



令和4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4年に発生した事件数は962件（前年より245件増加）、患者数は6,856人（前年より4,224人減少）で、発生件数は4年ぶりに増加しました。新型コロナウイルス流行による飲食店の営業自粛や手洗いの徹底など衛生管理の向上で減少傾向でしたが、飲食店営業の再開等と共に増加したと考えられます。

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	ジャガイモの芽(ソラニン)、毒キノコ、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。

<p>【事件数】 全962件</p> <p>① アニサキス 566件 (58.8%)</p> <p>② カンピロバクター 185件 (19.2%)</p> <p>③ ノロウイルス 63件 (6.5%)</p>	<p>【患者数】 全6,856人</p> <p>① ノロウイルス 2,175人 (31.7%)</p> <p>② ウエルシュ菌 1,467人 (21.4%)</p> <p>③ カンピロバクター 822人 (12.0%)</p>
---	--

《学校で発生した食中毒の事例》

令和4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】 ① 1月12日 ②プリの照焼き ③ヒスタミン ④1,943名 ⑤143名 ⑥学校
 鹿児島県の共同調理場で調理されたプリの照焼き（1月12日の学校給食）を食べた生徒や教職員がヒスタミン症状を訴えました。
- 【事例Ⅱ】 ① 1月14日 ②1月12日の給食 ③カンピロバクター ④41名 ⑤21名 ⑥学校
 千葉県の子供園給食施設で調理された給食を食べた園児や職員が、下痢や発熱等の症状を呈し、患者の便からカンピロバクターが検出されました。
- 【事例Ⅲ】 ① 5月19日 ②5月19日の給食弁当 ③ウエルシュ菌 ④536名 ⑤265名 ⑥飲食店
 神奈川県の子立中学校5校で、19日に提供された給食弁当を食べた生徒や職員が腹痛や下痢などの症状を訴え、患者の便からウエルシュ菌が検出されました。
 完全委託方式の学校給食により、民間の2施設より提供されていました。
- 【事例Ⅳ】 ①7月21日 ②ジャガイモ（茹で） ③ソラニン ④98名 ⑤46名 ⑥学校
 長野県の小学校で、学校で栽培したジャガイモを12～14日にかけて収穫。21日に家庭科実習室で芽のないものを選んで皮ごとゆでて食べたところ、児童や教職員が吐き気や腹痛、嘔吐などを訴えました。

（参照：厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」）

学校菜園で野菜等を栽培することは、食育の観点から大変有意義ですが、栽培・収穫・調理時には植物性自然毒による食中毒に注意しましょう。

また、近年増加傾向の、学校給食業務の全面委託の場合でも、学校給食衛生管理基準に沿った衛生管理が求められます。