



令和5年 食中毒発生状況について[1]

厚生労働省の食中毒統計資料によると、令和5年に発生した事件数は1,021件(前年より59件増加)、患者数は11,803人(前年より4,947人増加)で、発生事件数は4年ぶりに1,000件を超えました。

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、規制が緩和された影響を受けて増加してきたと考えられます。

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、サルモネラ属菌など	
ウイルス	ノロウイルスなど	
寄生虫	アニサキス、クドアなど	
化学物質	ヒスタミンなど	
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

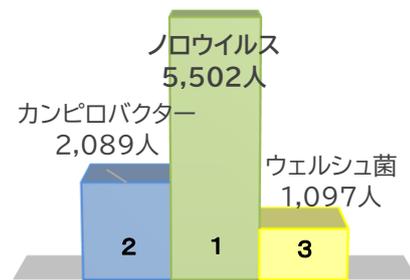
《令和5年 全国の食中毒・病因物質別発生状況》

病因物質別の発生状況は以下のとおりでした。事件数3大病因物質は、近年と同じ傾向でした。ただ、ノロウイルスの事件数と患者数は、前年に比べ大きく増加しました(令和4年は63件2,175人)。

事件数(全1,021件)



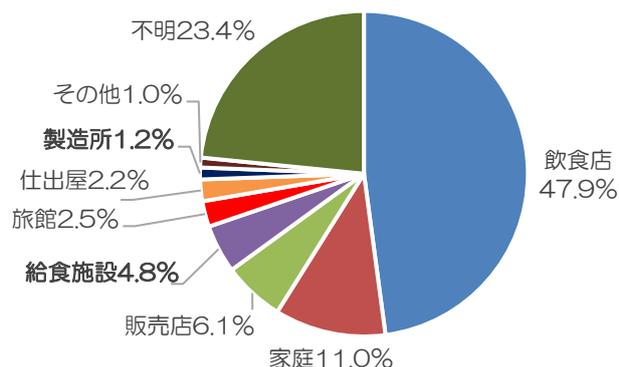
患者数(全11,803人)



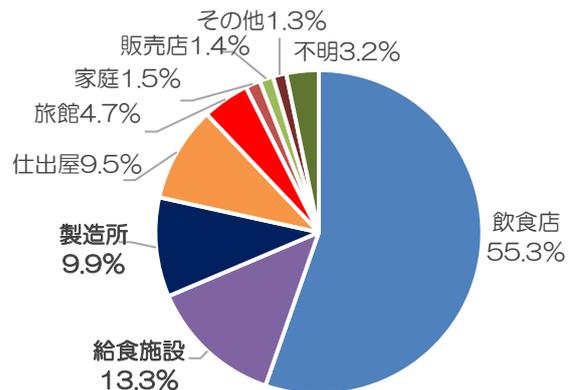
《令和5年 全国の食中毒・原因施設別発生状況》

原因施設別の発生状況は以下のとおりでした。事件数は飲食店が最も多く、施設数が多いことが理由の1つで、関連して患者数も多くなっています。事件数に対して患者数が多いのが「給食施設(事業場・病院・学校)」「製造所」です。これは、同じ原因食品を多くの方が食べることが理由で、大量調理の危険性がよくわかります。

事件数(全1,021件)



患者数(全11,803人)



(参照:厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」)

次号では、令和5年全国の小中学校で発生した食中毒の一部について概説します。