

検査・食育だより

公益財団法人兵庫県スポーツ協会
給食食育支援部(学校給食・食育支援センター)

令和6年 食中毒発生状況について【1】

直近5年間の食中毒発生件数は、変動はあるものの、増加傾向にあります。

厚生労働省の食中毒統計資料によると、令和6年に発生した事件数は1,037件(前年より16件増加)、患者数は14,229人(前年より2,426人増加)でした。

令和6年は特に、冬季にノロウイルスによる食中毒が多い傾向がありました。

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		カンピロバクター、ウエルシュ菌、病原大腸菌、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

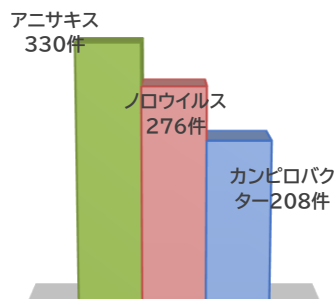
《令和6年 全国の食中毒・病因物質別発生状況》

事件数、患者数の多いTOP3の病因物質は、以下のとおりでした。

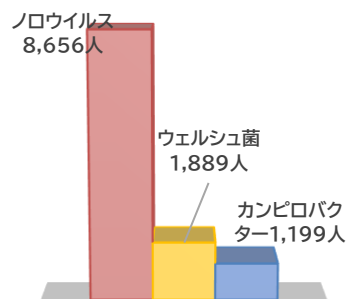
事件数ではアニサキス、患者数ではノロウイルスが最も多く、これは前年と同じでした。

ただし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5年は163件5,502人)。

事件数(全1,037件)



患者数(全14,229人)

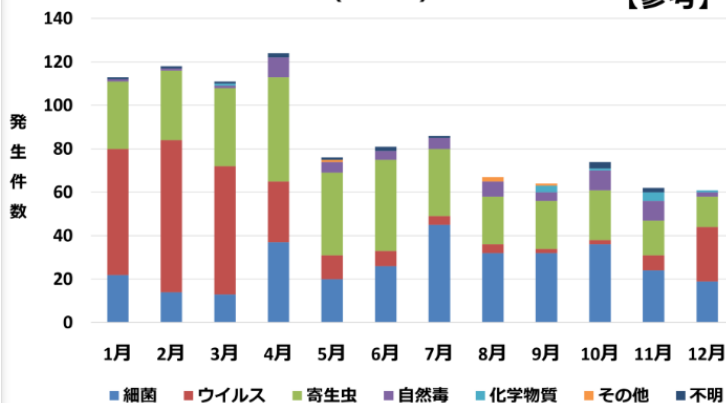


《令和6年 全国の食中毒・病因物質別月別発生状況》

病因物質別月別食中毒発生件数

(令和6年)

【参考】



出典：厚生労働省「食中毒統計資料」を基に作成

食中毒は年間を通じて発生しています。

アニサキスなどの寄生虫による食中毒は年間を通して発生しています。湿度や気温が高い梅雨、夏季は、細菌が増えやすく、細菌性の食中毒が増加する傾向にあります。冬季(12～3月)は、ノロウイルスなどのウイルス性の食中毒の発生が顕著にみられます。春や秋には、自然毒による食中毒が多く発生しています。

(参照：厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」、農林水産省ホームページ)

次号では、令和6年に全国の小中学校等で発生した食中毒の一部を概説します。