

今月のテーマ：令和6年食中毒の発生状況



## 令和6年食中毒の発生状況

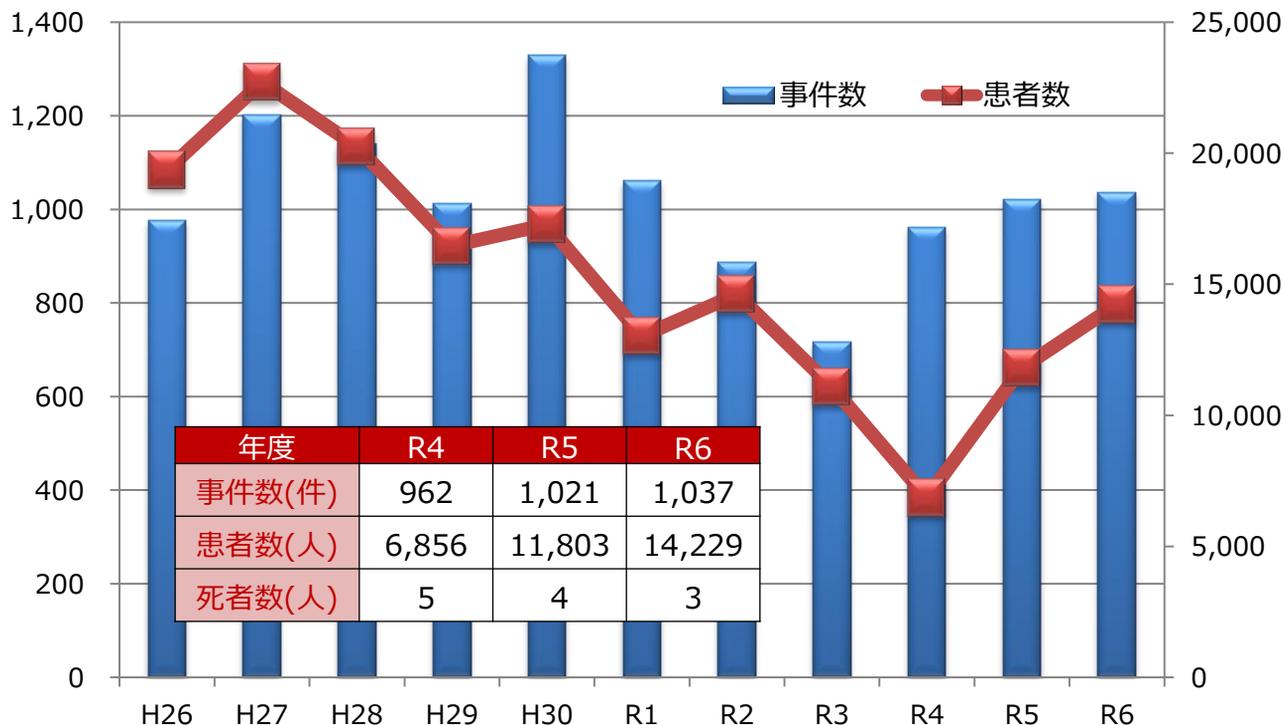
今回は、令和6年食中毒の発生状況についてご紹介します。

### ■食中毒の発生状況

令和6年の食中毒発生件数は1,037件で、前年より16件増加しています。過去5年間では最も高い数値となっており、食中毒の発生が依然として高い水準にあることを示しています。

食中毒患者数も14,229人と、前年の11,803人から大幅に増加しています。患者数500人以上の大規模食中毒事故の発生が1件あったこと、ノロウイルスによる食中毒が、令和5年の事件数163件・患者数5,502名から、令和6年は事件数276件・患者数8,656名と増加したことが大きく影響しております。

(件) 過去10年食中毒事故数・総患者数（平成26年～令和6年） (人)



### ■患者数500人以上の食中毒事例（令和6年）

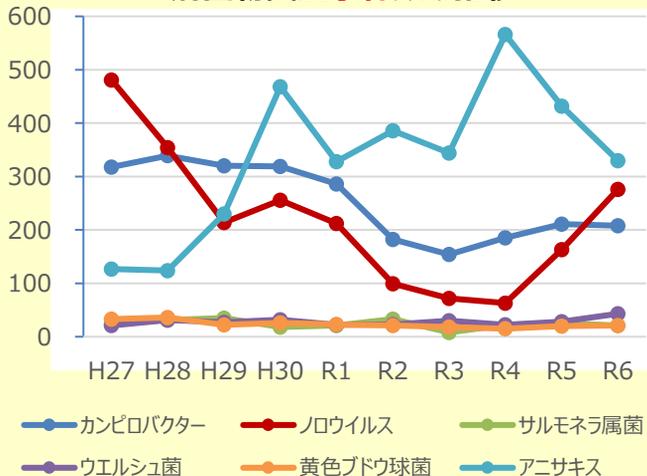
都道府県	発病年月日	原因施設	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数
大分県	2024/8/4	飲食店	湧水、飲食店提供料理	ノロウイルス	595	0	1,304

## ■ 食中毒の要因

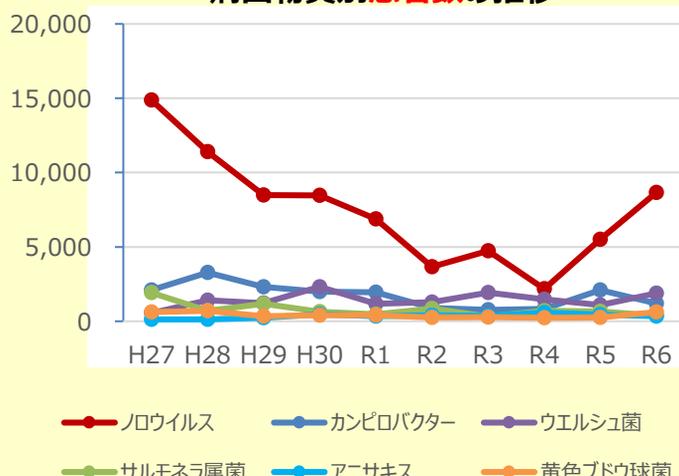
令和6年に発生した食中毒のうち、事件数が最も多かったのはアニサキスによるもので330件、次いでノロウイルスが276件、カンピロバクターが208件となりました。

一方、患者数が最も多かったのはノロウイルスによる食中毒で8,656人にのぼり、次いでウェルシュ菌が1,889人、カンピロバクターが1,199人と続いています。

病因物質別**事件数**の推移



病因物質別**患者数**の推移



## ■ 食中毒予防のための手洗い

「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる」といわれます。手洗いは食品の製造、加工工程において欠かすことのできない大切な過程です。正しいタイミング・正しい方法で手洗いを行いましょ！



### タイミング

- ① 作業開始前および用便後、休憩後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後
- ⑤ 配膳の前
- ⑥ 作業が変わる時
- ⑦ 使用したダスターを触った時
- ⑧ 毛髪や顔に触れた時
- ⑨ 清掃後やゴミ箱に触った時
- ⑩ 接客時、またはその後(電話の対応など)

### 手洗い方法

②～⑨を2度繰り返し、その後ペーパータオル等で水気をよく拭き取ってアルコール等で消毒を行いましょ。



### 手袋の着用ルール

手袋を適切に使用し食中毒事故の予防に努めましょ

- ① **着用前後**は必ず2度手洗いを実施する
- ② **長時間の使用を避ける**
  - ・作業が変わるごとに交換する
  - ・再利用は絶対にしない
- ③ 目的以外のものに触れる場合は**手袋を交換する**

