

今月のテーマ：令和5年食中毒の発生状況

令和5年食中毒の発生状況

今回は、令和5年食中毒の発生状況についてご紹介します。

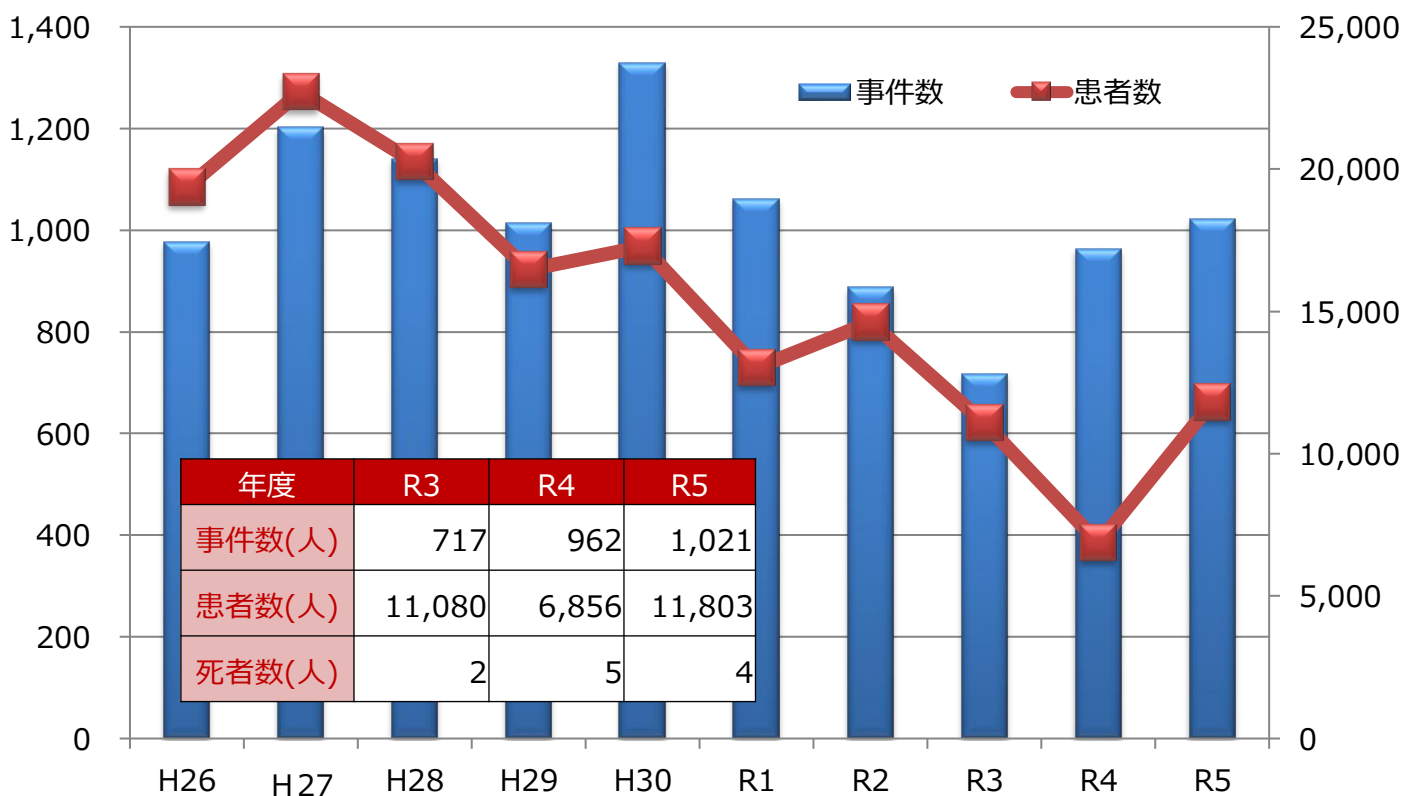


食中毒の発生状況

令和5年の食中毒発生件数は、前年より59件増の1,021件と、増加傾向となりました。

患者数は前年より4,947人増の11,803人と、事件数に比較し大幅な増加となりました。令和5年は、患者数500人以上の大規模食中毒事故の発生が2件あったこと、ノロウイルスによる食中毒が、令和4年事件数63件・患者数2,175名から、令和5年は事件数163件・患者数5,502名と増加したこと、カンピロバクターによる食中毒が、令和4年事件数185件・患者数822名から、令和5年は事件数211件・患者数2,089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5年）** (人)

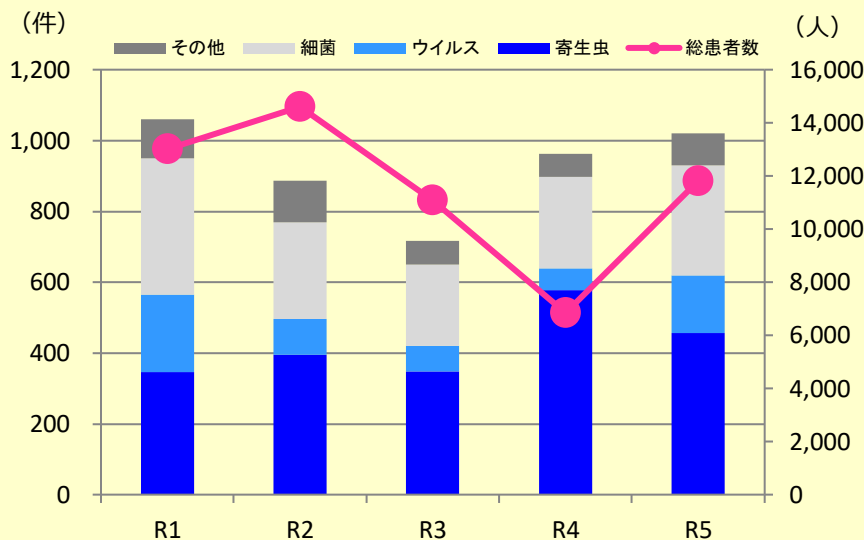


食中毒の要因

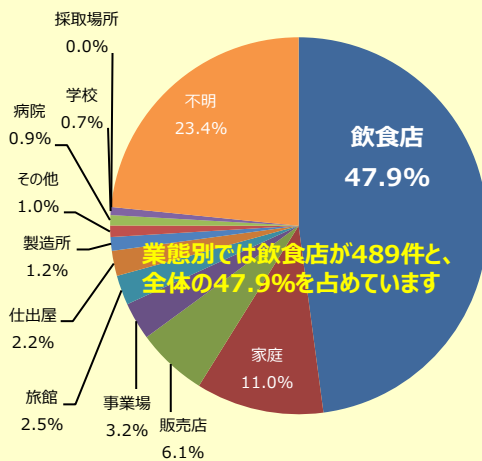
例年と比較すると、寄生虫による食中毒はやや減少傾向、細菌性・ウイルス性による食中毒は増加傾向がみられます。

具体的には、寄生虫のアニサキスによる食中毒が事故件数の4割程度の432件で最も多く、カンピロバクター211件、ノロウイルス163件と続きます。

事件数（要因内訳）、総患者数（令和1年～5年）



原因施設別事故数（令和5年）



患者数500人以上の食中毒事例（令和5年）



都道府県名等	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数	死者数
石川県	8月11日	飲食店	令和5年8月11日～8月17日に当該施設で提供された湧水を使用した食事	細菌 カンピロバクター・ジェジュニノコリ	1,298	892	0
八戸市	9月16日	製造所	令和5年9月15日及び16日に当該施設で製造された弁当	その他（ぶどう球菌及びセレウス菌）	不明	554	0

水質検査や食材の受入時に必要な衛生管理が疎かになったことが、食中毒事故要因の1つとして挙がっております。

忙しい時こそ基本を疎かにしない!! 正しい手洗いを実施しましょう!!

正しい手洗いタイミング（食品事業者向け）

- ①作業に入る時、作業が変わる時
- ②休憩後（トイレや食事など）
- ③ダスターを触った後
- ④毛髪に触れた時
- ⑤清掃後やゴミに触れた時
- ⑥接客時、またはその後（電話対応等）



②～⑧を2度繰り返す
その後ペーパータオル等で水気をよく拭き取り、アルコール等で消毒を行う

食中毒事故が与える健康被害リスクを理解して
安心・安全な食の提供に努めましょう!