

今月のテーマ：令和4年食中毒の発生状況

令和4年食中毒の発生状況

今回は、令和4年食中毒の発生状況についてご紹介します。

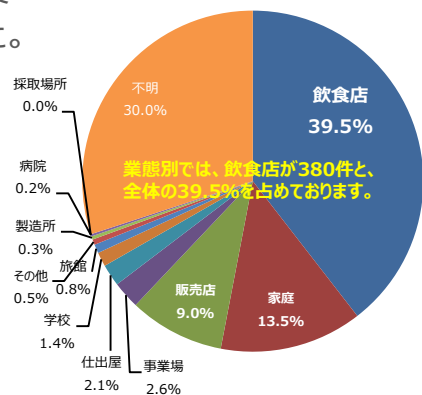
食中毒の発生状況

令和4年の食中毒発生件数は、前年より245件増の962件と、令和2年から3年にかけて新型コロナウイルスによる飲食店の営業自粛に伴い減少傾向でしたが、令和4年は増加傾向となりました。

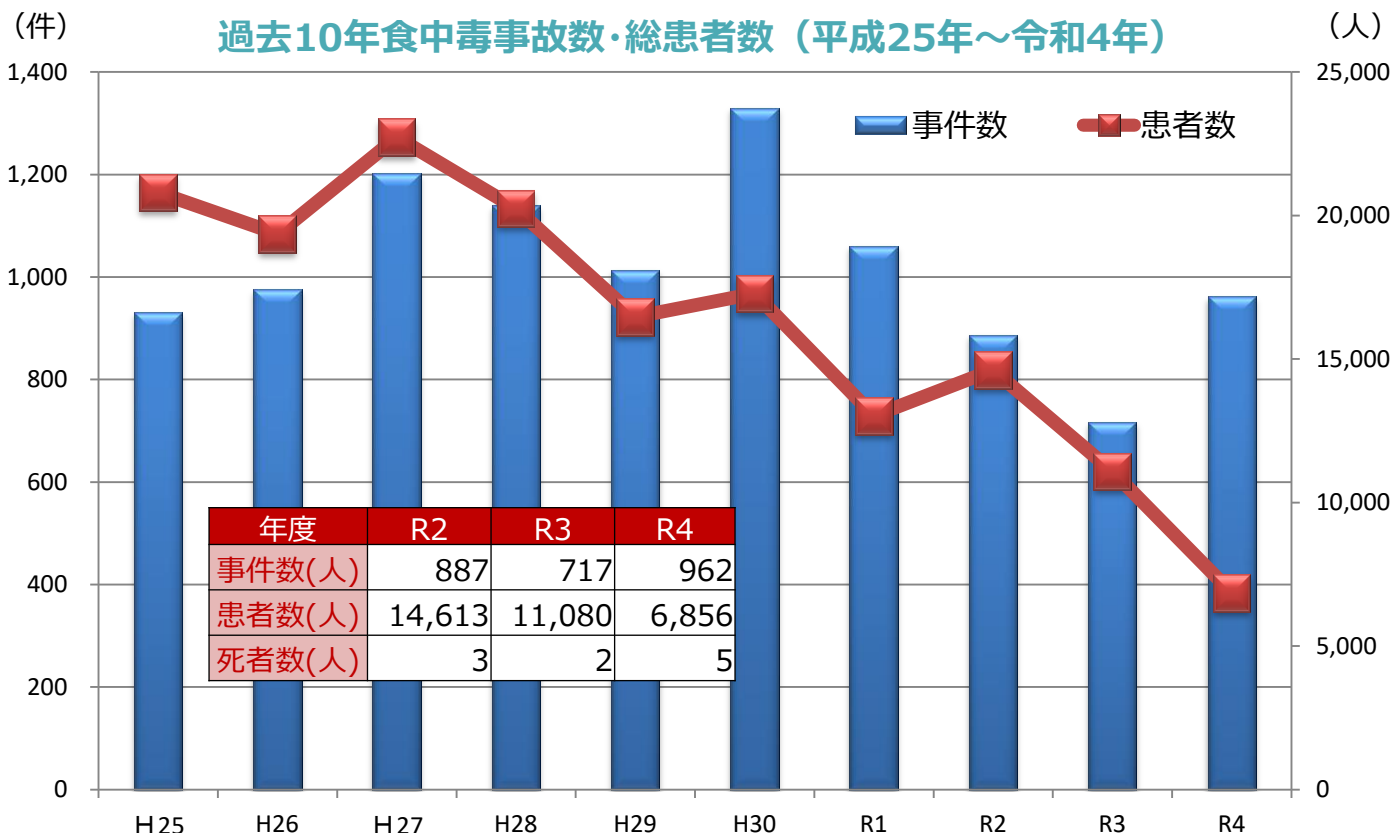
患者数は前年より4,224人減の6,856人となりました。令和4年は、患者数500人以上の大規模食中毒事故の発生がないことにより、事故件数は増えているものの患者数が大幅に減少している一つの要因となっております。また、死亡者数は5名と増加しております。



原因施設別事故数（令和4年）



過去10年食中毒事故数・総患者数（平成25年～令和4年）



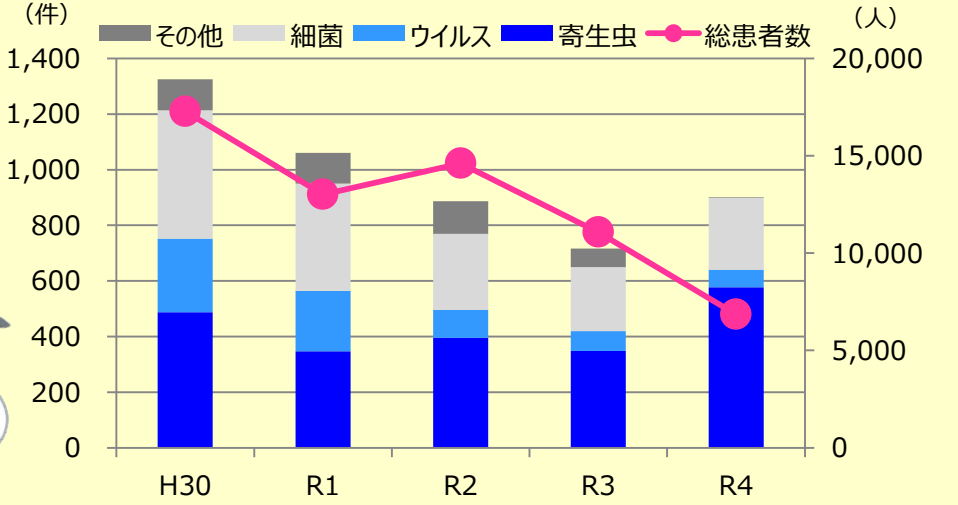
食中毒の要因

例年と比較すると、ウイルス性の食中毒はやや減少傾向、細菌性・寄生虫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6割近い566件で最も多く、カンピロバクター185件、ノロウイルス63件と続きます。

事故数（要因内訳）、総患者数（平成30年～令和4年）

アニサキス食中毒予防対策は過去の衛生通信をチェック！
(2022年9月：寄生虫による食中毒について)
ニイタカ衛生通信バックナンバー





死者が出た食中毒事例（令和4年）

都道府県名等	発生日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
宮崎県	4月6日	宮崎県	グロリオサ	自然毒	家庭	1	1	1
秋田市	4月20日	秋田県	イヌサフランの天ぷら	自然毒	家庭	1	1	1
京都府	8月24日	京都府	令和4年8月21日から同月27日に提供された肉総菜（レアステーキ、ローストビーフ）	細菌-腸管出血性大腸菌（VTEC産生）	販売店	41	40	1
旭川市	9月17日	北海道	イヌサフラン	自然毒	不明	不明	1	1
青森県	9月18日	青森県	ふぐ（マフグ（推定））（自分の夕食）	自然毒	飲食店	1	1	1

過去に何度も死者が出ている腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しております。
腸管出血性大腸菌による食中毒を予防しましょう！

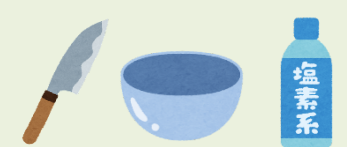
《特徴》
主な原因食品：牛肉、レバー（肝臓）など
食中毒の症状：腹痛、下痢（血便）など（食べてから3～5日で発症）



①十分な加熱！
腸管出血性大腸菌は熱に弱く、**75℃ 1分以上の加熱**により死滅します。食品の中心部までしっかり加熱を！

※肉の表面を焼いただけで中心部まで十分に加熱されていないものは「生食用食肉」と判断され、調理方法によっては食品衛生法違反になる可能性があります。

②器具の消毒！
生肉を扱った調理器具は中性洗剤でよく洗ってから、**塩素系漂白剤等で消毒**しましょう。



③手洗いの徹底！
調理の前、肉・魚・卵に触れた後、トイレの後等、手洗いが必要なタイミングでは**しっかり手を洗い**ましょう。



**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！**

NIITAKA

参考：厚生労働省「食中毒統計資料」「薬事・食品衛生審議会資料」、「生食用食肉による腸管出血性大腸菌O157集団食中毒事件について」より