

平成24年の食中毒発生状況

厚生労働省のホームページに平成24年の食中毒発生状況が掲載されました。今回はその主な特徴と予防策をまとめましたので、ご覧下さい。

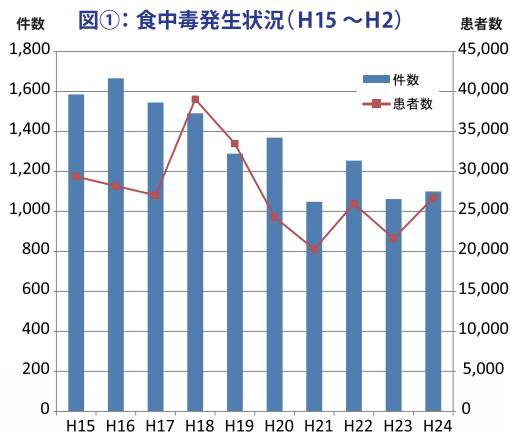
食中毒の発生状況 件数・患者数ともに前年より増加、死者数は前年に同じ

過去10年間の推移では食中毒の件数は減少傾向、患者数も平成18年をピークに減少傾向でしたが、ここ数年は横ばいで、平成24年は前年と比較して件数・患者数共に増加しました(図①・表参照)。また、食中毒による死者数は、平成23年は焼肉チェーン店の生肉食中毒事件をはじめ重大な食中毒事件の発生が相次ぎ、平成24年も白菜の浅漬け食中毒事件等があり、2年連続で11名でした(表参照)。

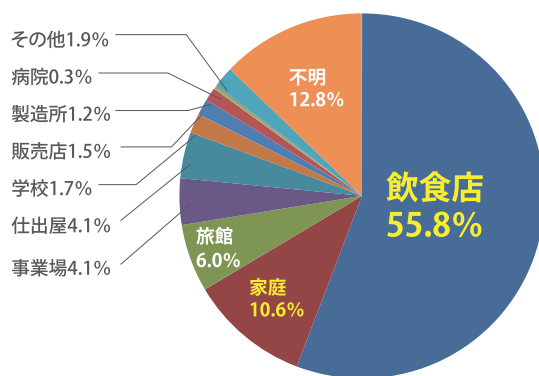
原因施設別では、飲食店が過半数を占めています(図②参照)。

表:食中毒発生状況(前年との比較)

年度	平成23年	平成24年
件数	1,062	1,100
患者数	21,616	26,699
死者数	11	11



図②: 原因施設別食中毒発生状況(平成24年)<件数ベース>

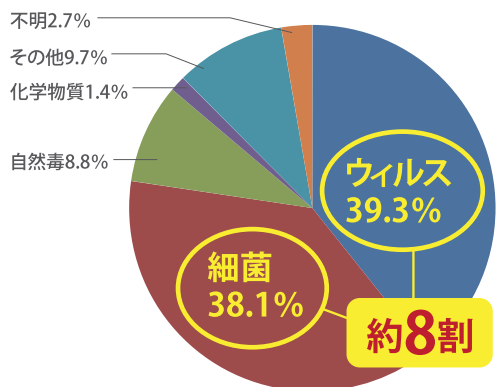


食中毒の病因物質とその対策 定期的な教育で衛生意識の向上を!

病因物質別では、細菌・ウイルスが全体の約8割を占めています(図③参照)。食中毒の原因となる主な細菌・ウイルスの過去10年間の推移を見ると(図④参照)、平成24年はノロウイルスによる食中毒件数が平成18年に次いで多く発生しており、カンピロバクターを抜いて1位という結果でした。

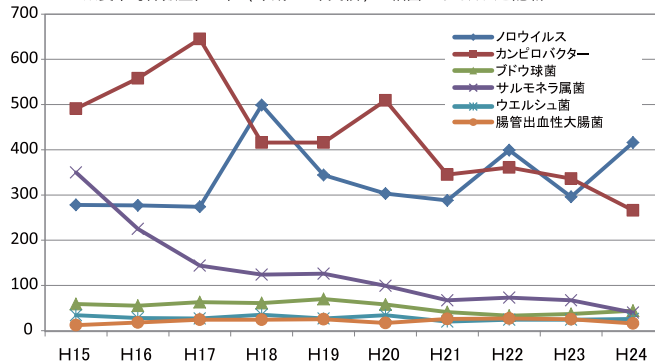
ノロウイルスを防ぐには、食中毒予防の3原則や食品衛生の7Sを適切かつ継続的に行う必要があります。これらを徹底するためには定期的・継続的な従業員教育の実施がカギとなります。衛生教育を定期的に行い、衛生管理の実施が「習慣化」できるように努めましょう!

図③: 病因物質別食中毒発生状況(平成24年)<件数ベース>



図④: 病因物質別*食中毒発生状況(H15~H24)

*食中毒件数上位6位(平成24年実績)の細菌・ウイルスを記載



平成25年の食中毒発生事例(速報)

厚生労働省の速報によると、今年6月3日までに報告されている食中毒発生事例の中でノロウイルスが原因とされる件数は全体の約70%、患者数は約90%を占めています。