

令和4年食中毒発生状況



食中毒は1年間でどのくらい発生しているのかしら？

毎年3月ごろに、厚生労働省から前年の食中毒統計が発表されるんじゃ！一緒に確認してみよう。



押さえて
おきたい！

今回の ポイント

- 令和4年は事件数962件、患者数6,856人、死者5人で、過去40年で患者数は最少
- 令和4年の事件数はアニサキス、患者数はノロウイルスが最多く、例年通りの傾向
- 寄生虫「アニサキス」の予防は、中心部を70°C以上に加熱または、-20°C以下で24時間以上冷凍が有効



▶ 食中毒事件数、患者数はどのくらい？

3月23日に厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、令和4年の食中毒発生状況が報告されました。

事件数は962件、患者数は6,856人、死者5人でした。前年(令和3年)と比較して、事件数は245件増加しましたが、患者数は4,224人減少し、過去40年間で最も少なくなりました。事件数が増加した要因の一つとして、寄生虫「アニサキス」による食中毒が増加したことが考えられます。

死者は5人で、過去5年間では最も多い報告でした。原因の内訳としては、腸管出血性大腸菌が1名、毒を含む食材や植物の誤食が4名でした。

近年、有毒植物を食用の植物と誤って食べる事例が増加しています。食用と確実に判断できない植物は絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。

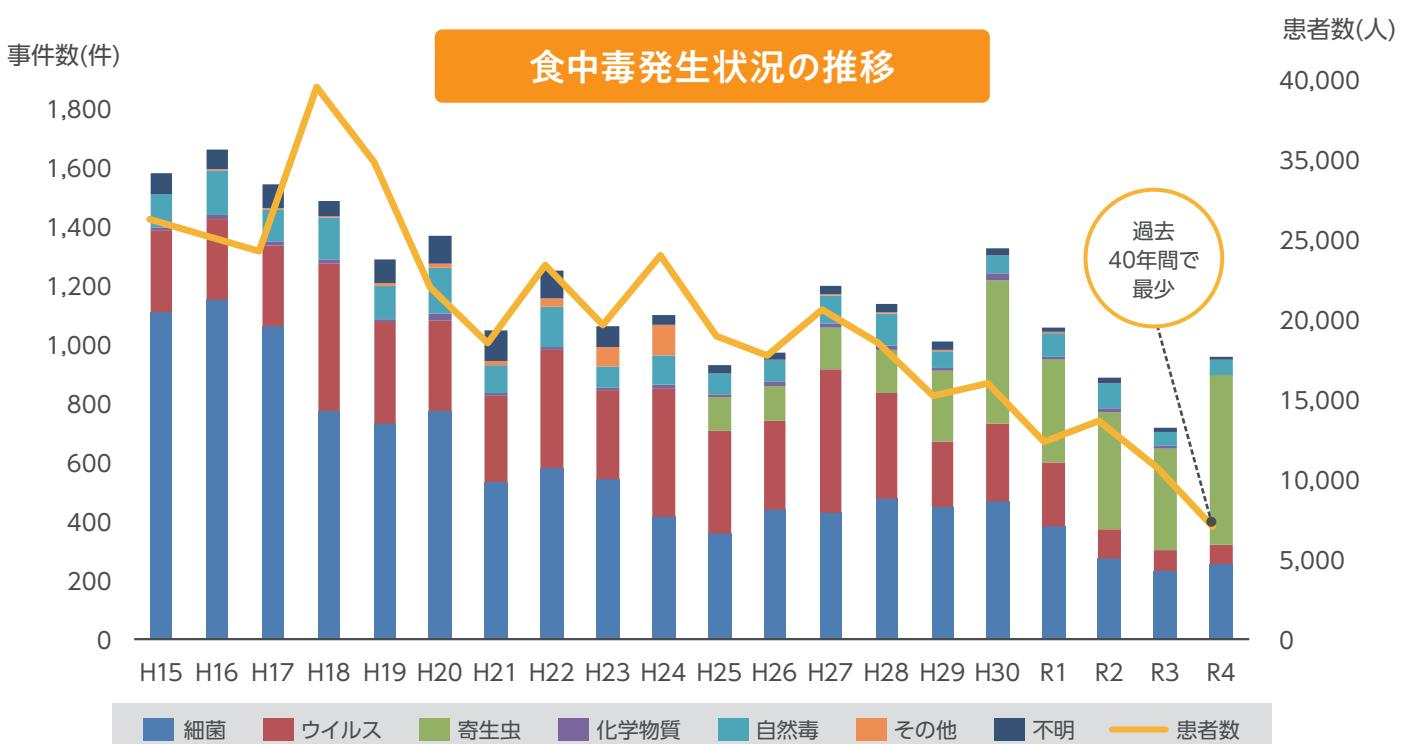


図1 食中毒発生状況の推移(直近20年間:平成15年～令和4年) ※食中毒事件表の原因物質の種別欄で「その他」として報告されていた寄生虫は、平成25年より、「クドア」「サルコシスティス」「アニサキス」及び「その他の寄生虫」と報告されています。

▶ 食中毒の原因物質はなに？

令和4年原因別 食中毒事件数・患者数ワースト3

食中毒事件数と患者数を多い順に3つ挙げると、表1の通りです。例年、事件数はアニサキス、患者数はノロウイルスが最も多くなっています。



表1 食中毒事件数および患者数 ※寄生虫、自然毒、化学物質、その他を含む

	事件数	患者数
1	アニサキス 566件	ノロウイルス 2,175人
2	カンピロバクター 185件	ウエルシュ菌 1,467人
3	ノロウイルス 63件	カンピロバクター 822人

細菌性食中毒の予防

食中毒の原因となる細菌の種類によって特徴や症状が異なりますが、予防策としては食中毒予防の三原則 **つけない・増やさない・やっつける** が基本です。



アニサキスの予防

アニサキスはサバ、アジなどの魚介類に寄生します。アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱を含む)で食べることで、アニサキスが胃壁や腸壁にもぐり込み、激しい腹痛を引き起こします。対策としては**中心部を70°C以上(60°Cで1分以上)加熱するか、-20°Cで24時間以上冷凍**することでアニサキスは死滅し、食中毒を予防できます。



Q もし食中毒が発生してしまったら？

A 食中毒を疑ったときは、保健所に連絡し、指示を仰ぎます。食品衛生法では、食中毒の疑いがある方を診断した医師が届け出るよう定められています。保健所による調査、原因特定がありますので、日頃から記録書類や保存食などを記録・保管しておくことが大切です。



商品紹介

**アルコール製剤
アルペットHN**
食品添加物

食品の品質保持や包丁、まな板、機器類の除菌に。
エタノール濃度: 67.1w/w% (約74vol%)
原液使用

**殺菌・漂白剤
ジアノック**
食品添加物殺菌料

野菜や果物の殺菌に。
まな板やふきんの除菌・漂白に。
次亜塩素酸ナトリウム濃度: 5~6%
希釈倍率: 300倍(目安)

- 【参考文献】**
- 厚生労働省「令和4年食中毒発生状況(確定値)」 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html 2023年4月5日時点
 - 厚生労働省「有毒植物による食中毒に注意しましょう」 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yuudoku/index.html 2023年4月5日時点
 - 厚生労働省「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html> 2023年4月5日時点
 - 厚生労働省「食中毒を疑ったときには」 <https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/iryou-pamph.pdf> 2023年4月5日時点

理由がわかると納得！

介護・保育現場での感染対策のお悩みと一緒に解決！

サラヤ 福祉ナビ

fukushi.saraya.com

スマホでもみやすい

QRコード