

令和4年 食中毒発生状況

令和4年の食中毒発生状況*が、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報告されましたので、この概要についてお知らせいたします。

*令和4年1月～12月までに発生し、食品衛生法に基づき、都道府県知事等から厚生労働大臣に報告のあったものを取りまとめたもの。

令和4年食中毒発生状況

食中毒事件数は962件で、前年の717件に比べ245件増加しました。患者数は6,856人で前年の11,080人より4,224人減少しました。これは患者数500人以上の大規模な食中毒の発生がなかったため、患者数の減少となりました。

病因物質別に見ると、事件数が最も多かったのはアニサキスで566件（前年より、222件増）、次いでカンピロバクターの185件（31件増）、3番目はノロウイルスの63件（9件減）となり、この順位は前年と同じでした。患者数はノロウイルスが最も多く2,175人（前年より、2,558人減）となり、全体（6,856人）の31.7%を占めています。

令和4年 病因物質別事件数・患者数ワースト3

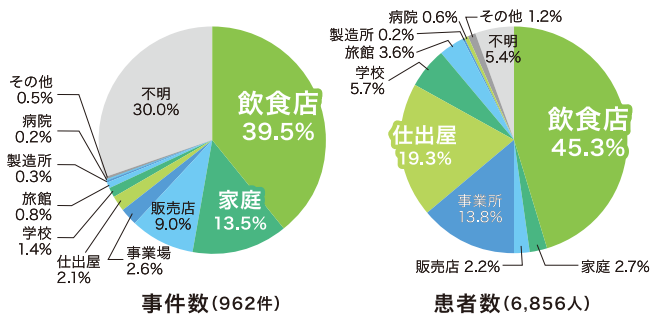
	事件数	患者数
1	アニサキス 566件	ノロウイルス 2,175人
2	カンピロバクター 185件	ウエルシュ菌 1,467人
3	ノロウイルス 63件	カンピロバクター 822人

原因施設別食中毒発生状況

原因施設が判明した事例のうち、事件数では飲食店が380件（前年より、97件増）と最も多く、次いで、家庭130件、販売店87件、事業場25件、仕出屋20件の順となりました。

患者数においても飲食店が3,102人（前年より、456人増）で最も多く、次いで、仕出屋1,323人、事業場949人、学校393人、旅館245人の順となりました。

令和4年 原因施設別食中毒発生状況



【参考資料】・令和5年3月23日 厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会「資料1 令和4年食中毒発生状況（概要版）」「資料2 令和4年食中毒発生状況」
・厚生労働省 食中毒統計資料 令和4年（2022年）食中毒発生状況

食中毒予防

細菌は「つけない」「ふやさない」「やっつける」

食品に菌をつけないように手指や、調理器具、施設等を清潔にし、菌が増えないよう、迅速な調理・提供と冷却を心がける。食品の中心部が75℃・1分間以上の加熱で菌を死滅させる。

ノロウイルスは「持ち込まない」「拡げない」「つけない」「やっつける」

食品に「つけない」を確実に実行するためには、健康管理により施設内に持ち込まない、手指や調理器具、施設等を清潔にし、汚染させない（拡げない）ことが重要。二枚貝等ノロウイルスに汚染のおそれのある食品の場合は、中心部が85℃～90℃で90秒間以上加熱。

アニサキスは「鮮度を徹底」「目視で確認」「冷凍・加熱」

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。目視で確認してアニサキス幼虫を除去。
-20℃で24時間以上の冷凍、70℃以上、または60℃の場合は1分間以上の加熱が有効。

食中毒予防の基本は
衛生的な手洗い

洗って



ふいて



消毒

2023年3月に発表された主な食中毒情報

発表日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	行政処分
3/1	長崎県	25人	2月21日に提供した食事(推定)	ノロウイルス	給食(保育所)	1日間調理業務停止
3/2	福井県	1人	ふくらぎ刺し身	アニサキス	魚介類販売業(量販店)	1日間営業停止
3/2	愛媛県	1人	馬刺し	腸管出血性大腸菌O26	食肉処理業	2日間営業停止
3/4	滋賀県	15人	2月27・28日に提供した食事、弁当	ノロウイルス	飲食店営業、魚介類販売業	2日間営業停止
3/5	京都府	12人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
3/6	大分県	4人	提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(ホテル)	2日間飲食提供停止
3/7	宮城県	5人	焼肉ランチ	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
3/7	宮城県	1人	イワシ(刺身)	アニサキス	魚介類販売業(量販店)	1日間営業の一部停止
3/8	長野県	19人	2月23・24日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(ホテル)	3日間営業停止
3/9	兵庫県	15人	3月4日に提供した食事	調査中	飲食店営業(ホテル)	2日間営業停止
3/9	群馬県	27人	2月26日に提供した食事(推定)	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
3/11	兵庫県	7人	3月4日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
3/11	宮崎県	63人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
3/11	高知県	22人	3月3日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(結婚式場)	3日間営業停止
3/13	埼玉県	1人	3月10日に調理販売した食品	アニサキス	魚介類販売業	2日間営業停止
3/13	東京都	1人	寿司	アニサキス	飲食店営業(ホテル)	1日間営業の一部停止
3/13	東京都	13人	3月1日に提供した食事	黄色ブドウ球菌	飲食店営業(病院)	4日間営業停止
3/14	長野県	18人	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店営業(仕出)	3日間営業停止
3/15	滋賀県	36人	生菓子	ノロウイルス	菓子製造業	2日間営業停止
3/15	奈良県	5人	3月8日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
3/15	広島県	13人	コース料理	ノロウイルス	飲食店営業(ゴルフ場)	営業禁止
3/15	福島県	142人(調査中)	パン(卵サンド、ハムサンド等)	ノロウイルス	菓子製造業	3日間営業停止
3/16	岡山県	3人	高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを含む水	次亜塩素酸ナトリウム	飲食店営業(ホテル)	衛生指導
3/16	新潟県	86人	3月11・12日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
3/17	東京都	4人	鶏わさボン酢	カンピロバクター	飲食店営業	7日間営業停止
3/18	広島県	17人	3月12日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(結婚式場)	営業禁止
3/19	千葉県	13人	3月5・10・11日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
3/20	奈良県	14人	3月12日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
3/20	東京都	1人	イワシの寿司	アニサキス	飲食店営業	1日間営業停止
3/20	東京都	—	3月11日に提供した生食用かきを含む食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
3/22	京都府	13人	いちご大福	ノロウイルス	菓子製造業	2日間営業停止
3/24	大阪府	4人	コース料理	カンピロバクター	飲食店営業	1日間営業停止
3/24	愛知県	12人	3月21日に提供した食事	調査中	飲食店営業	営業禁止
3/24	長野県	1人	イワシの刺身	アニサキス	魚介類販売業	1日間営業停止
3/24	群馬県	24人	3月19日に提供した食事(推定)	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
3/25	東京都	20人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	7日間営業停止
3/27	千葉県	22人	3月17～19日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	1日間営業停止
3/29	福岡県	18人	給食	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
3/30	岡山県	4人	調査中	カンピロバクター	飲食店営業	5日間営業停止
3/30	北海道	23人	3月23・24日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	4日間営業停止
3/30	宮城県	1人	刺し身	アニサキス	飲食店営業	1日間営業停止
3/31	岡山県	14人	調査中	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
3/31	愛媛県	11人	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクター	飲食店営業	不利益処分なし

●この食中毒情報は、新聞やインターネット等の情報を基に作成しています。なお、今後患者数や病因物質等が変わる場合があります。 ●(―)表記は情報なし。

2023年3月に公表された主な行政情報

- | | | |
|-------|-------------|--|
| 厚生労働省 | ・2023年3月3日 | 令和5年「STOP!熱中症 クールワークキャンペーン」を実施します～暑さ指数(WBGT)の把握、労働衛生教育の実施、発症時・緊急時の措置を徹底～
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31485.html |
| | ・2023年3月31日 | 事務連絡 新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置付け変更後の基本的な感染対策の考え方について
(令和5年5月8日以降の取扱いに関する事前の情報提供)
https://www.mhlw.go.jp/content/001081572.pdf |
| 農林水産省 | ・2023年3月7日 | 温室効果ガス削減の「見える化」ラベル 実証店舗累計100か所達成!～温室効果ガスを減らすお買い物に取り組んでみませんか～
https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/230307.html |
| | ・2023年3月29日 | 「食品企業のためのサステナブル経営に関するガイダンス」の公表について
https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/fainance/230329_8.html |
| 消費者庁 | ・2023年3月9日 | 内閣府令第十五号 食品表示基準の一部を改正する内閣府令(新旧対照条文)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_05.pdf |
| | ・2023年3月9日 | 消費表第102号 「食品表示基準について」の一部改正について(第28次改正)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_09.pdf
(別紙)新旧対照表 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_10.pdf |
| | ・2023年3月9日 | 消費表第103号 「食品表示基準Q&A」の一部改正について(第15次改正)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_19.pdf
(別紙)新旧対照表 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_20.pdf |
| | ・2023年3月9日 | 事務連絡 くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230309_03.pdf |
| | ・2023年3月23日 | 消費者庁 外食・中食における食物アレルギーに関する啓発資料を公開しました
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/index.html |
| | ・2023年3月31日 | 「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」を改訂しました。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210514_01.pdf |