

## 令和元年全国食中毒発生状況について

この度、厚生労働省から2019年(1月から12月まで)に全国で発生した食中毒の発生状況が発表されましたので概要を説明致します。それによると事件発生数は1,061件で、患者数が13,018人(死亡者3人)という結果でした。前年と比べると食中毒事件数は269件減、患者数は4,264人減で両方とも大幅減になりました。

では結果を下表の病因物質別の事件数と死亡者3人の内容をみてみましょう。死亡者の3人は、植物性毒(イヌサフラン)によるものが2人と動物性毒(フグ)によるものが1人でした(下図参照)。



2人とも有毒植物のイヌサフラン(左)を行者ニンニク(右)と誤食

参考:フグ(本事件の種類は不明)

順位	病因物質(食中毒名)	事件数	患者数	順位	病因物質(食中毒名)	事件数	患者数
1位	アニサキス	328	336	6位	ウエルシュ菌	22	1,166
2位	カンピロバクター	286	1,937	7位	サルモネラ属菌	21	476
3位	ノロウイルス	212	6,889	8位	腸管出血性大腸菌 《VT産生》	20	165
4位	自然毒 (植物性) (動物性)	81 (53) (28)	172 (134) (38)	9位	クドア (海の魚に寄生する虫)	17	188
5位	黄色ブドウ球菌	23	393	9位	原因物質が不明	17	276
2019年(1月~12月)		1,027	11,998	2018年(1月~12月)		1,296	16,262

2019年だけで事件数1,027件(97%)、患者数11,998人(92%)を占めています。

さらに内容を詳しく分析しますと幸い細菌やウイルスが原因による死亡者は前年に引き続いて0人でした。

2018年の時よりも事件数が増加したのはサルモネラ属菌だけで3件増加し、患者数は反対に164人の減少でした。

最後に1998年には839件、患者数12,318人を数えた腸炎ピブリオによる食中毒ですが、それ以降減少傾向に転じ、2019年、発生件数、患者数とも0を記録し、実に約70年を経て、ついに終息の時を迎えることが出来ました。

細菌は目に見えず、どこに潜んでいても不思議はありません。この実例は、他の細菌による食中毒予防対策にも相互汚染防止、温度管理面で参考となります。また、これからの季節は気温も上昇して食中毒が発生する時期になります。引き続き、**下図に示す食中毒予防の4原則**を守っていきましょう。

