

2021年全国食中毒発生状況について

先頃、厚生労働省から発表された『食中毒統計資料 2021年(1月～12月)』をもとに食中毒の発生状況を説明いたします。それによると事件数は717件、一昨年に比べ170件の大幅な減少、患者数は11,080人(死亡者2人)でこれも一昨年に比べて3,533人の大幅な減少という結果になり、2002年からの20年間では発生件数、患者数とも最小になりました。



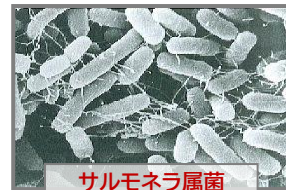
イヌサフランの花



イヌサフラン



行者ニンニク



サルモネラ属菌

発生日:5月26日  
発生施設:北海道小樽市内の一般家庭  
患者数:喫食者1人(70代の男性死亡)  
原因食品:自宅庭に生えていた有毒植物のイヌサフランを山菜行者ニンニクと誤食  
主症状:喫食3時間後からおう吐やシビレ  
原因物質:コルヒチン(痛風発作の予防薬ですが毒性が強く、副作用として嘔吐や下痢、呼吸困難等を起こします。)

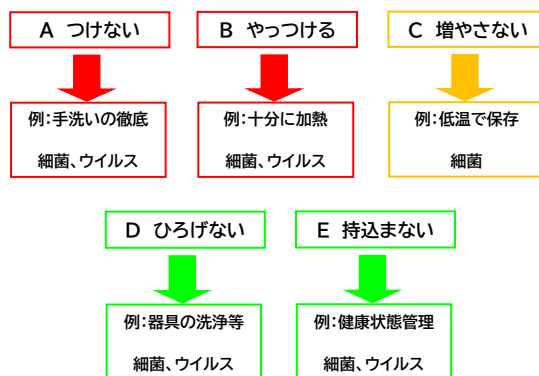
発生日:4月14日  
発生施設:沖縄県名護市内の特別養護老人ホーム  
患者数:喫食者179人中11人(うち80代の男性1人死亡)  
原因食品:春雨の和え物(12日と13日提供)  
主症状:下痢、発熱等  
原因物質:サルモネラ属菌(患者便9検体、従事者便13件から同一菌を検出)本属菌による死亡事件は15年ぶり

順位	病因物質(食中毒名)	事件数	患者数
1位	アニサキス	344	354
2位	カンピロバクター	154	764
3位	ノロウイルス	72	4,733
4位	自然毒	45	88
	(植物性)	27	62(1人死亡)
	(動物性)	18	26
5位	ウエルシュ菌	30	1,916
6位	黄色ブドウ球菌	18	285
7位	不明	12	150
8位	化学物質	9	98
9位	腸管出血性大腸菌	9	42
10位	サルモネラ属菌	8	318(1人死亡)
11位	その他の病原大腸菌	5	2,258
12位	セレウス菌	5	51
13位	クドア(寄生虫)	4	14
14位	その他	1	5
15位	ボツリヌス菌	1	4

詳しくはQRコードで検索➡  
厚生労働省HPより



新型コロナウイルスの予防対策として行われている手洗い、マスク着用と三密を避けた人の交流等は食中毒予防にも大いに役立ちます。引き続き、次の食中毒の予防原則を守っていきましょう。



概評:  
例年多くの件数と患者数を計上するノロウイルスですが、事件数は1998年以来最少であった一昨年より更に27件減少し72件となりました。しかし患者数(以下人と略)は逆に1,073人と大幅に増加し、病因物質別で最大の

4,733人となりました。その要因の一つに4月、岡山県倉敷市内の仕出屋が製造した弁当が原因となったG II型による2,545人とかつてない大規模食中毒へと発展した事件が挙げられます。その他のウイルス(サボヤロウイルス等)は17年ぶりに発生がありませんでした。細菌別では、サルモネラ属菌による食中毒が25件・543人減少して8件・318人に、カンピロバクターによるものも28件・137人減少してこの20年間で最少の154件・764人に留まり、その他の病原大腸菌も1件減少ながら4,026人と大幅に減少し5件・2,258人の発生となったことが挙げられます。ただ黄色ブドウ球菌については3件減少して18件となりましたが患者数は25人増加して285人となりました。一方でウエルシュ菌によるものが7件・628人増加して30件・1,916人に、腸管出血性大腸菌(VT)によるものが4件・12人増加して9件・42人、セレウス菌によるものが1件・4人から5件・51人へといずれも大幅に増加しました。その他の病原大腸菌やウエルシュ菌による食中毒は症状が軽度で経過しますが、1件あたりの患者数がこの様に多くなるのが特徴といえます。そして1件、芽胞を形成し神経毒素を産出するボツリヌス菌による食中毒が4年ぶりに熊本県で4月、家庭の食事で4人発症しました。自然毒についてはこの20年間の統計では植物性、動物性のいずれとも最少の件数と患者数でした。化学物質も一昨年より7件・136人減の9件・98人となりました。さらに寄生虫ではアニサキスが一昨年より件数と患者数とも42減少の344件・354人、同じくクドアは5件・74人減の4件14人の発生に留まりました。

