



2022年全国食中毒発生状況について

2023年3月23日、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が発表した『食中毒統計資料2022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。それによると総事件数は962件で、一昨年に比べ245件の大幅な増加であったのに対し、総患者数は6,856人(死者5人)で一昨年に比べて4,224人の大幅な減少となり、患者数は、この20年間では最小になりました。

順位	病因物質(食中毒名)	事件数	患者数(死者数)	順位	病因物質(食中毒名)	事件数	患者数(死者数)
1位	アニサキス(寄生虫)	566	578	6位	黄色ブドウ球菌	15	231
2位	カンピロバクター	185	822	7位	クドア(寄生虫)	11	91
3位	ノロウイルス	63	2,175	8位	不明	9	102
4位	自然毒	50	172	9位	腸管出血性大腸菌[VT*産生]	8	78(1人)
	(植物性)	34	151(3人)	10位	セレウス菌	3	48
	(動物性)	16	21(1人)		その他	3	45
5位	ウエルシュ菌	22	1,467	11位	その他の病原大腸菌	2	200
	サルモネラ属菌	22	698		化学物質	2	148
				12位	ボツリヌス菌	1	1

*VT:verotoxin(ベロトキシン)という毒素の略称名



イヌサフラン:2人

①4月20日秋田県内
家庭内で発生
②9月17日北海道内
施設不明で発生



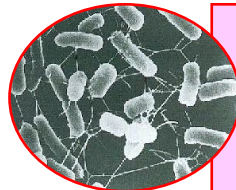
グロリオサ:1人

③4月6日宮城県内
家庭内で発生



マフグ(推定):1人

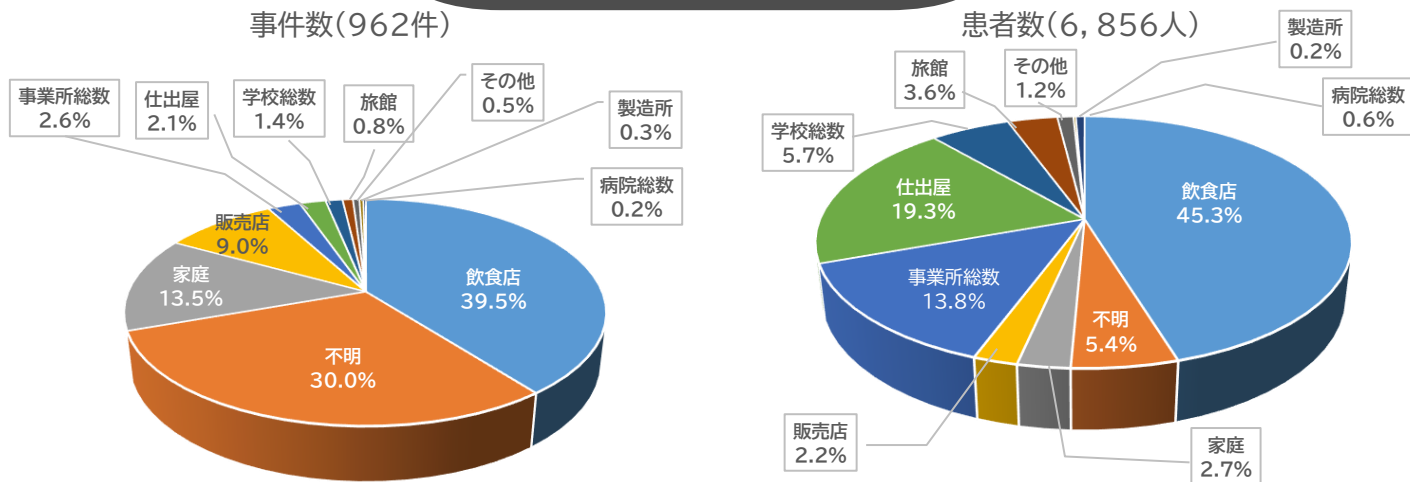
④9月18日青森県内
飲食店内で発生



腸管出血性大腸菌
O157:1人

⑤8月24日京都府宇治市内 食肉販売店
患者数:40人
(うち90代の女性1人死亡)
主症状:腹痛、下痢、発熱等
原因食品:「レアステーキ」、ロースビーフ
原因物質:腸管出血性大腸菌O157
本菌による死亡事件は5年ぶり

2022年 原因施設別食中毒発生状況



概評:昨年も1位であったアニサキスは、事件数566件患者数578人と全食中毒事件数で58.8%を占め、一昨年より222件増加した事件数の主因となりました。ヒラメに寄生するクドアと同様、引き続き冷凍保存等の取扱いが重要です。次に細菌類のカンピロバクターが185件822人で一昨年より31件58人の増加となりました。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、63件2,175人と一昨年に比べて9件2,558人の減少となり1998年以来、どちらも最小と嬉しい結果となりました。その他のウイルス(サポウイルスやロタウイルス等)については、一昨年に続けて発生がありませんでした。この5月から第五類感染症に移行した新型コロナウイルスですが、予防対策で用いられてきた手洗いやマスクの着用は同じウイルス属のノロウイルスやロタウイルス等でも食中毒予防対策上、有効であることが裏付けられました。

引き続き、細菌性食中毒予防の三原則とウイルス性食中毒予防の四原則を守って行きましょう！

登録衛生検査所
株式会社 中央微生物検査所
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552

