



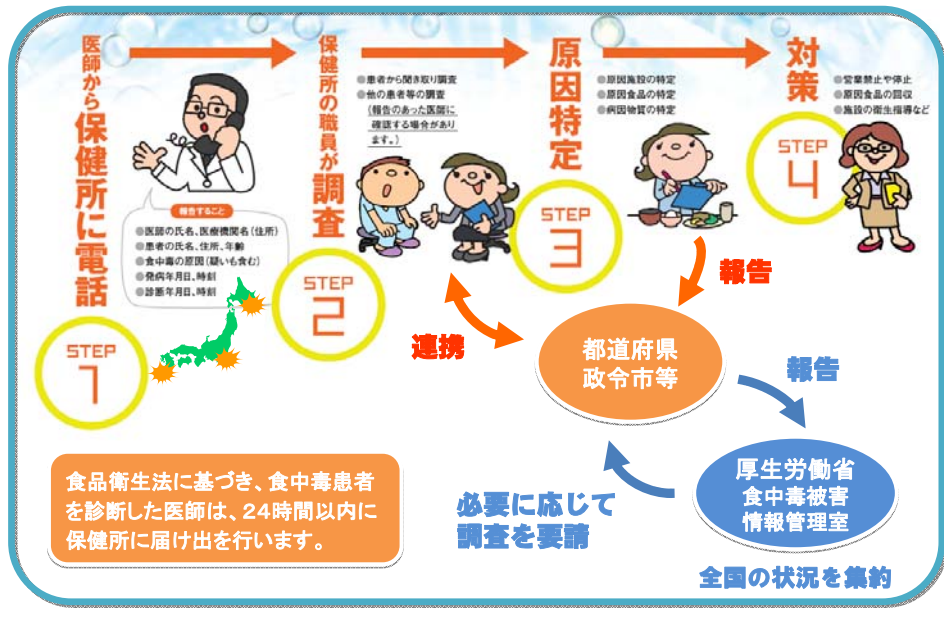
厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

ひと、くらし、みらいのために

# 食中毒の現状について

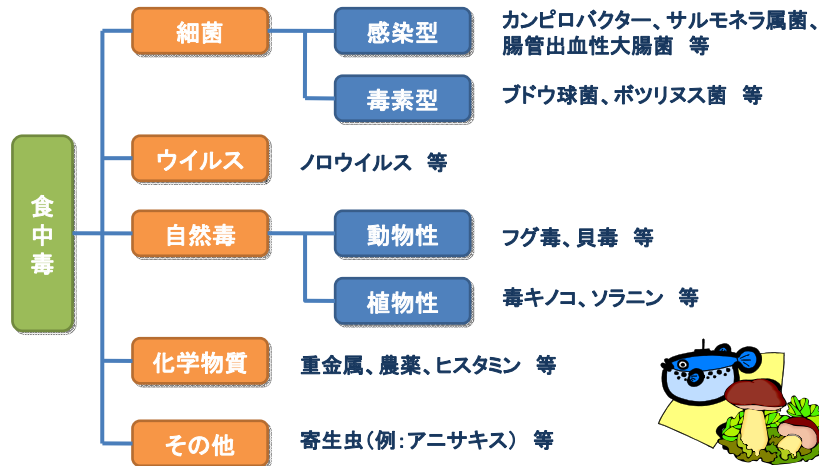
厚生労働省食品安全部監視安全課  
食中毒被害情報管理室

## 食中毒事件が発生したときの対応は？



## 食中毒の原因にはどのようなものがありますか？

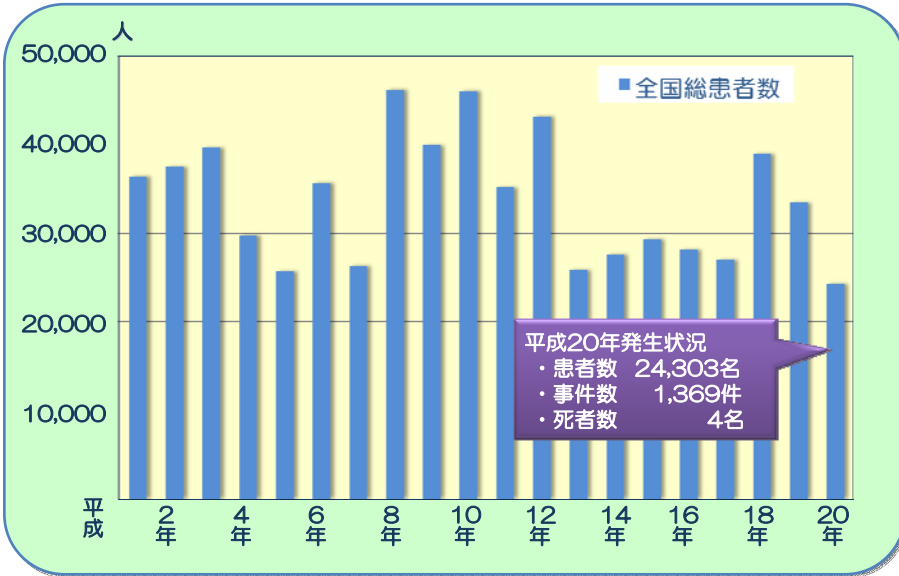
### 食中毒の分類



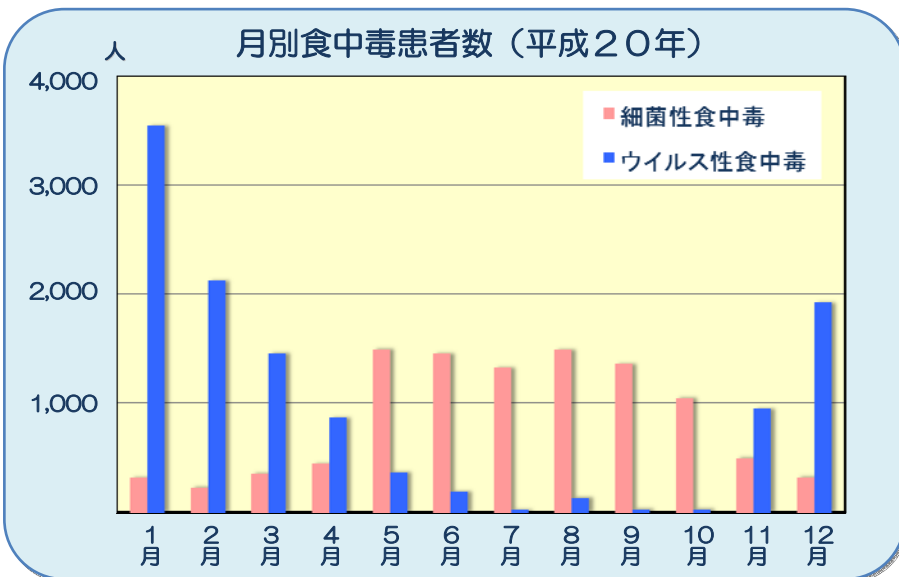
## これまでに発生した主な大規模・広域食中毒事件

時期	場所	原因食品	原因物質	患者数	関係自治体
H 8. 7	堺市(学校)	貝割れ大根	腸管出血性大腸菌	7966	1
H10. 3	大阪府(製造所)	三色ケーキ	サルモネラ属菌	1371	4
H10. 5	北海道(製造所)	いくら醤油漬	腸管出血性大腸菌	49	11
H11. 3	青森県(製造所)	イカ乾製品	サルモネラ属菌	1634	114
H11. 8	北海道(製造所)	煮かじ	腸炎ピブリオ	509	7
H12. 6	大阪市(製造所)	加工乳等	ブドウ球菌	13420	23
H13. 3	栃木県(製造所)	牛たたき等	腸管出血性大腸菌	195	9
H14. 6	福島県(仕出屋)	弁当	サルモネラ属菌	905	1
H15. 1	北海道(製造所)	きな粉パン	ノロウイルス	661	1
H15.11	長崎市(飲食店)	弁当?	ノロウイルス	790	10
H17. 5	大阪府(仕出屋)	給食弁当(小松菜とエビとコーンのあんかけ)	ウェルシュ菌	673	4
H17. 6	滋賀県(仕出屋)	給食弁当(鮭の塩焼き)	ブドウ球菌	862	3
H18.12	奈良県(仕出屋)	仕出し弁当?	ノロウイルス	1734	4
H19. 9	宮城県(製造所)	イカの塩辛	腸炎ピブリオ	524	12

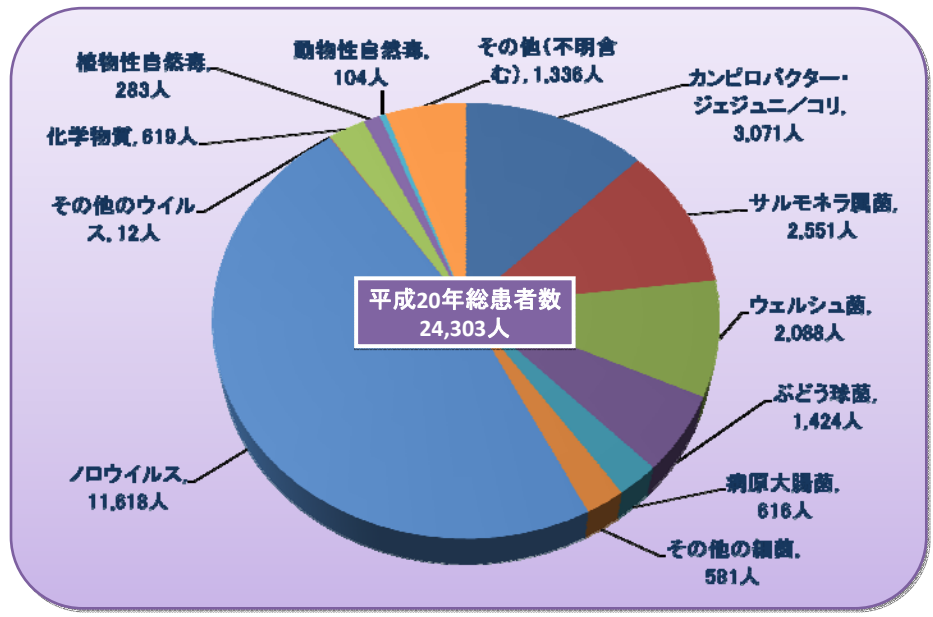
## 毎年どのくらいの食中毒が発生していますか？



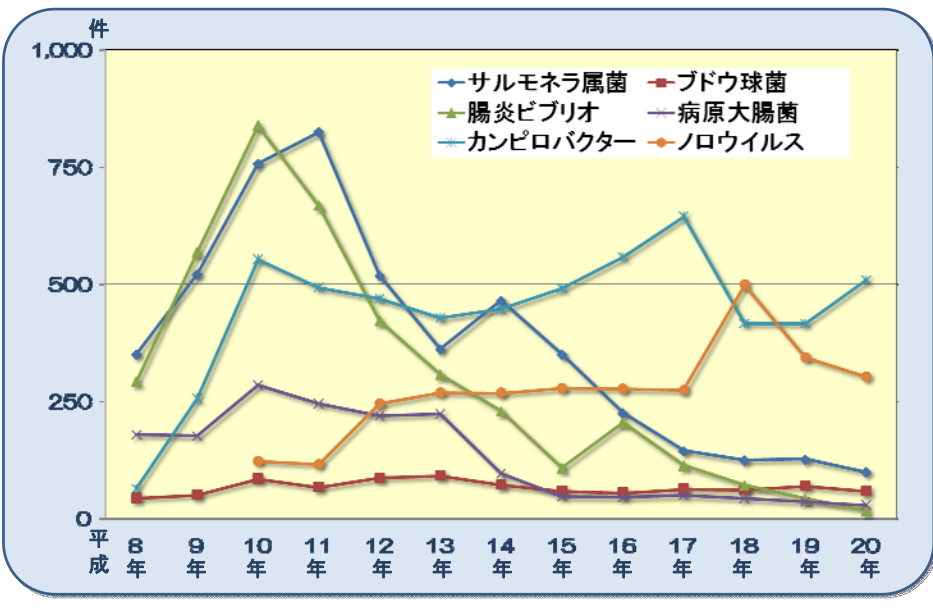
## 食中毒は多い時期は夏？



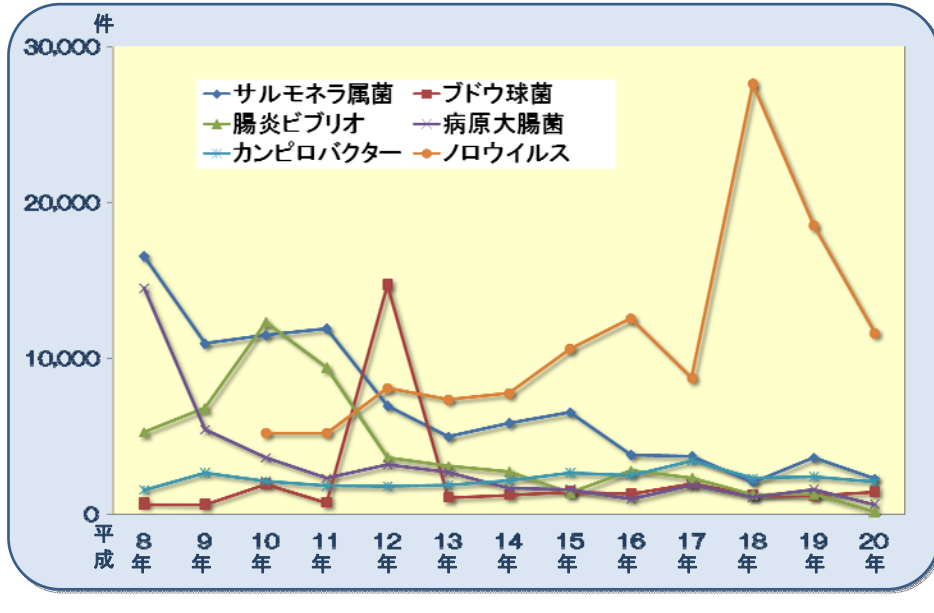
## 食中毒原因物質別患者数（平成20年）



## 原因となった病原体別の事件数



## 原因となった病原体別の患者数



## 近年増加している食中毒原因物質の特徴

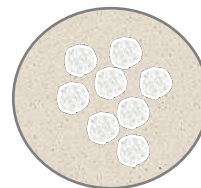
### カンピロバクター

鶏や牛などの腸管に存在している。  
 菌に汚染された肉やレバーの生食等により発症。  
 主な症状は、下痢、腹痛、発熱。  
 感染から発症までの期間は、2～5日と長い。



### ノロウイルス

手指や食品などを介して、口から入り感染し、  
 ヒトの腸管で増殖する。特に冬期に多く発生する。  
 主な症状は、吐気、嘔吐、下痢、腹痛、軽い発熱。  
 感染から発症までの期間は、24～48時間。



## 小児や高齢者の方が注意が必要な食中毒

### 腸管出血性大腸菌

牛などの動物の腸管に存在している。

菌に汚染された肉やレバーの生食等により発症。

主な症状は、腹痛、血便。

感染から発症までの期間は、1～10日。

- ・原因食品は肉類とその加工品が多い。
- ・過去10年間の患者数2,392人のうち、10歳未満の子どもに患者数は487人（全体の20.4%）



→重症化しやすい子どもや高齢者は  
生でお肉を食べない・食べさせない



## 家庭でも食中毒は発生していますか？

