

平成 26 年食中毒発生状況の概要について

平成 27 年 6 月
厚生労働省食品安全部

1. 発生状況（事件数，患者数，死者数）

平成 26 年に国内で発生した食中毒事件数は 976 件（対前年+45 件），患者数 19,355 人（対前年-1,447 人），死者数 2 人（前年比+1 人）であった。

また，患者 500 人以上の食中毒は 4 件発生した（前年は 2 件）。

2. 月別発生状況

食中毒事件の発生が最も多かった月は，1 月の 114 件（11.7%）で，次いで 3 月の 100 件（10.2%）、12 月の 91 件（9.3%）の順であった。患者数では，1 月の 4,921 人（25.4%），3 月の 2,144 人（11.1%），7 月の 2,012 人（10.4%）の順で多かった。

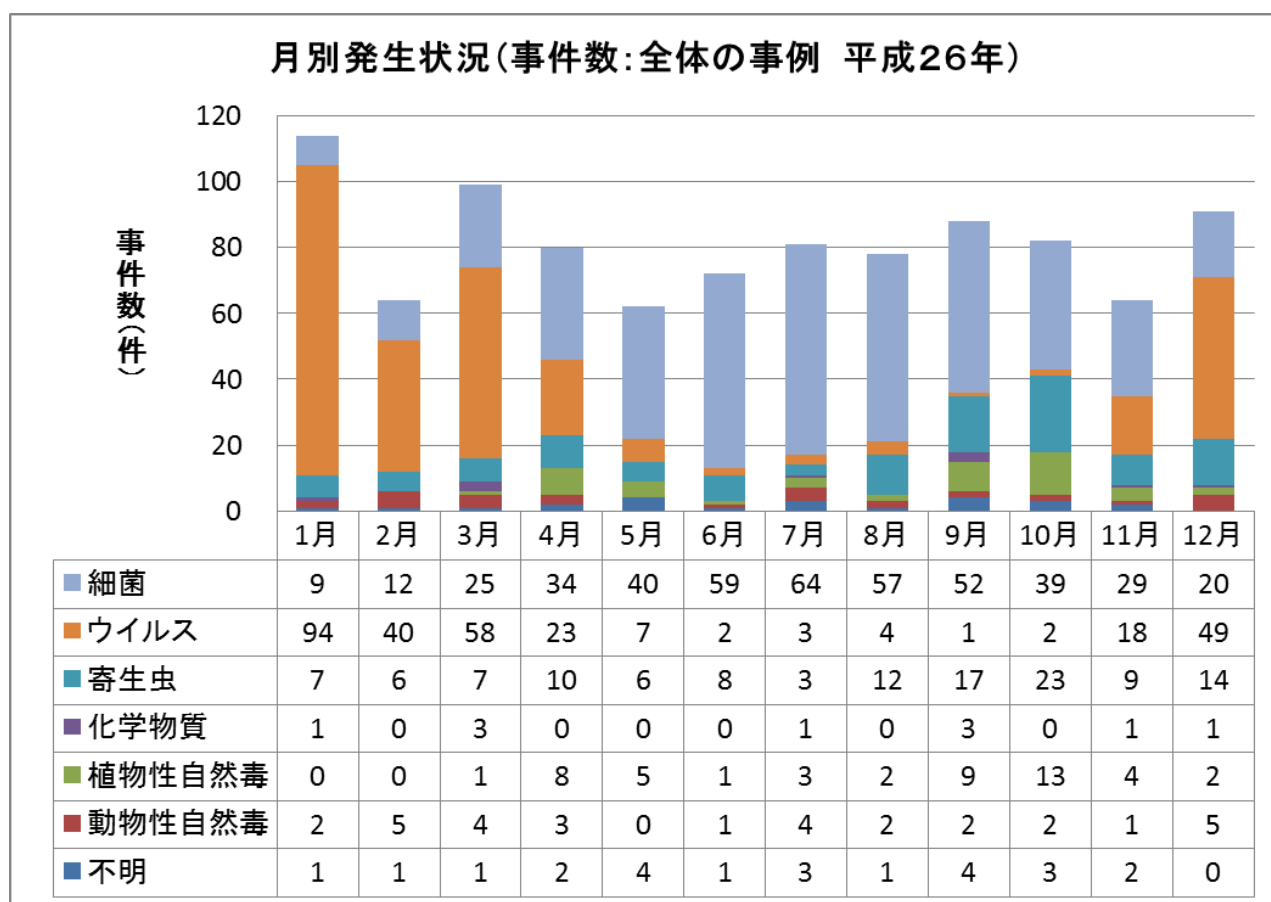


図 1：平成 26 年月別発生状況（事件数）

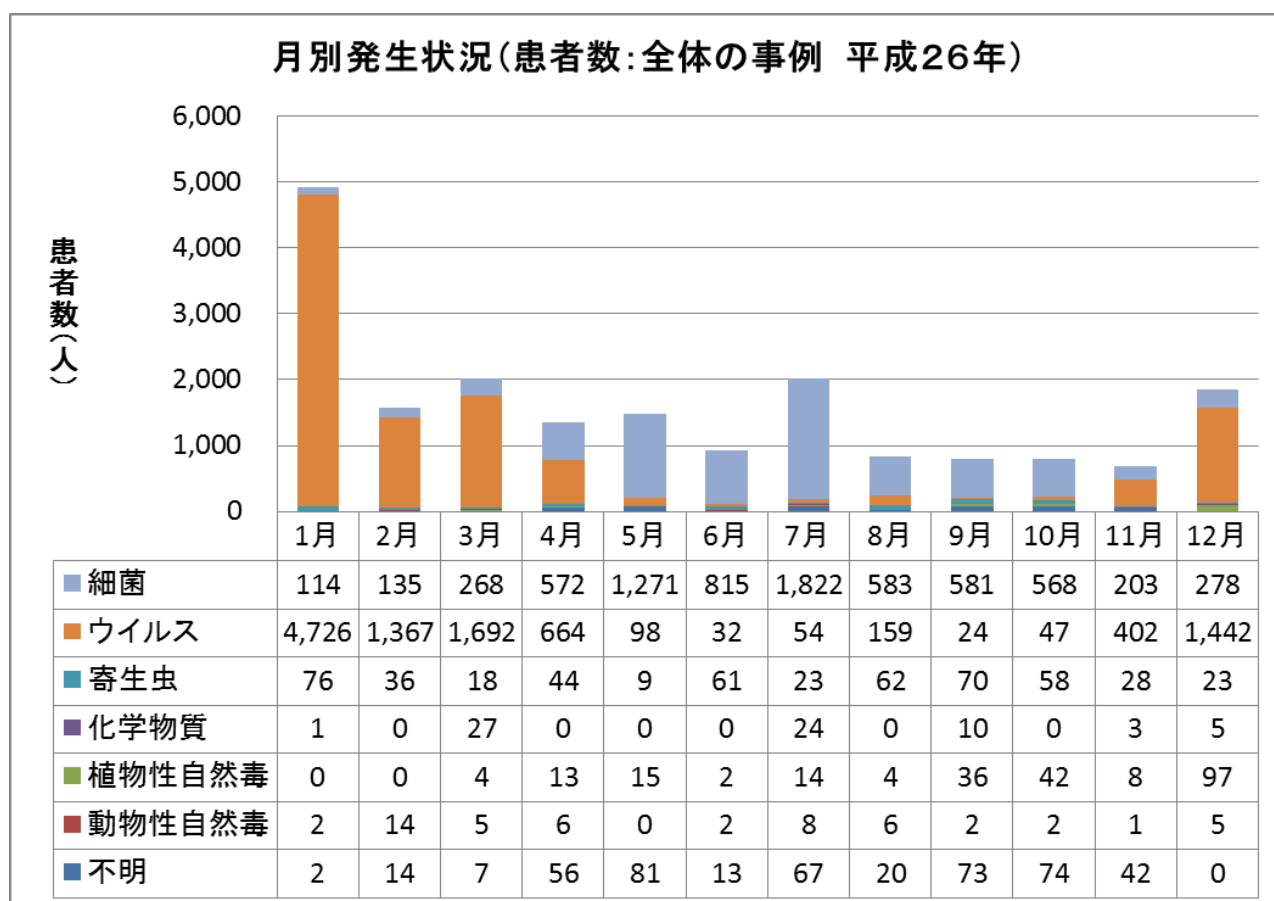
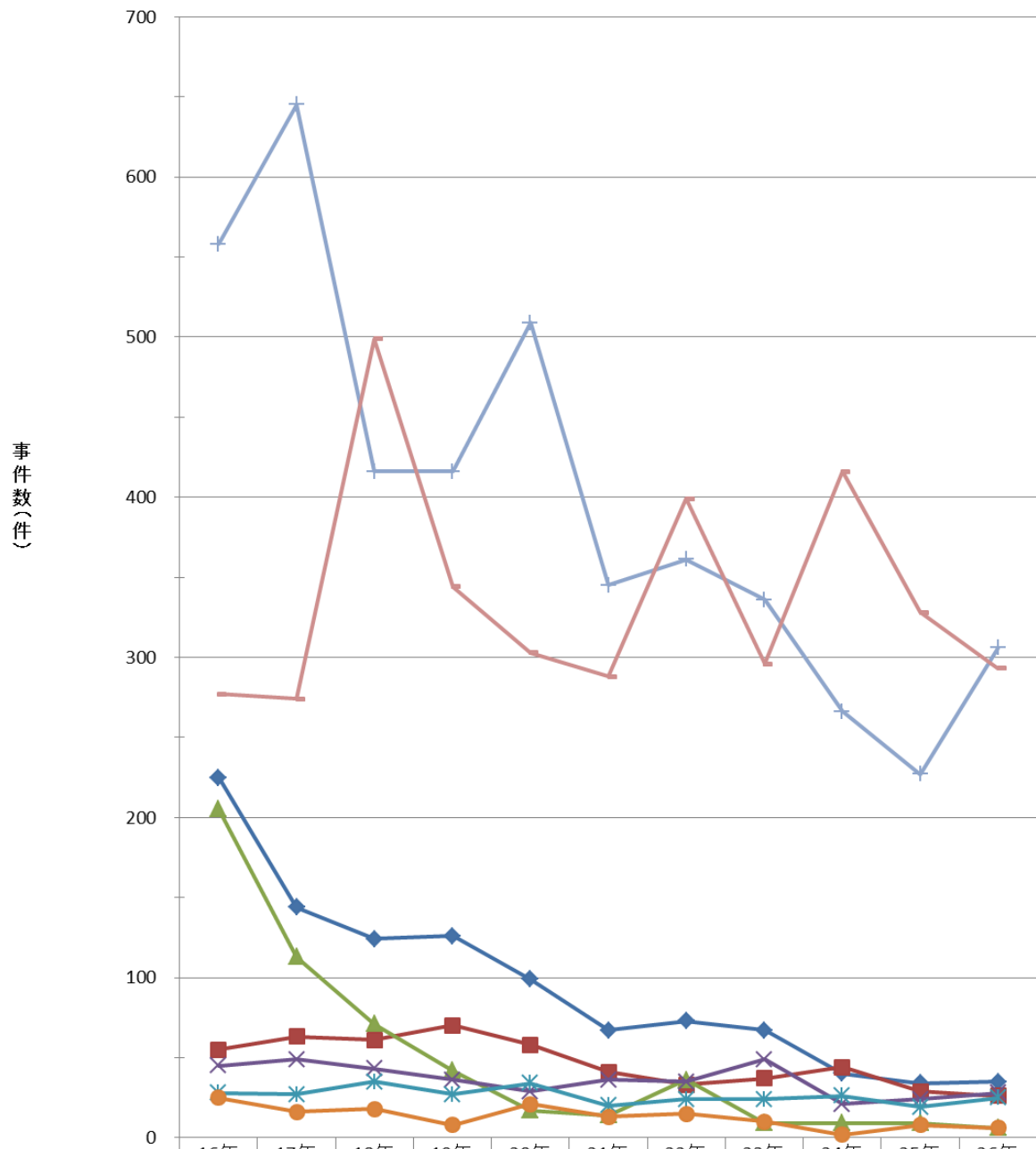


図 2 : 平成 26 年月別発生状況 (患者数)

3. 病因物質別発生状況

- 病因物質別の事件数を見ると、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ (306 件, 31.4%) , ノロウイルス (293 件, 30.0%) , アニサキス (79 件, 8.1%) の順で多かった。病因物質別の患者数は、ノロウイルス (10,506 人, 54.3%) , ウェルシュ菌 (2,373 人, 12.3%) , カンピロバクター・ジェジュニ／コリ (1,893 人, 9.8%) の順で多かった。(図 3, 4)
- 腸管出血性大腸菌による食中毒は、事件数 25 件 (2.6%) , 患者数 766 人 (4.0%) であり、血清型が 0157, 0111, 026 によるものであった。
- 病因物質別発生状況の年次別推移では、腸炎ビブリオ及びサルモネラ属菌は、事件数、患者数ともに、減少傾向にある。
- 平成 9 年に病因物質としてノロウイルス (当初は小型球形ウイルス) を追加して以降、ノロウイルスを原因とする食中毒事件が事件数、患者数ともに高い値で推移している。
- 平成 25 年 1 月より寄生虫 (クドア, サルコシスティス, アニサキス, その他寄生虫) についても食中毒事件票に病因物質種別として追加し、それぞれの病因物質による事件数と患者数は、クドアが 43 件 429 人, サルコシスティスが 0 件, アニサキスが 79 件 79 人であった。

全体の食中毒事件数の年次推移



	16年	17年	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年
◆ サルモネラ属菌	225	144	124	126	99	67	73	67	40	34	35
■ ぶどう球菌	55	63	61	70	58	41	33	37	44	29	26
▲ 腸炎ビブリオ	205	113	71	42	17	14	36	9	9	9	6
✕ 病原大腸菌*	45	49	43	36	29	36	35	49	21	24	28
✱ ウエルシュ菌	28	27	35	27	34	20	24	24	26	19	25
● セレウス菌	25	16	18	8	21	13	15	10	2	8	6
✚ カンピロバクター	558	645	416	416	509	345	361	336	266	227	306
— ノロウイルス	277	274	499	344	303	288	399	296	416	328	293

図3：平成16～26年食中毒事件数推移

食中毒事件数の年次推移 (2人以上の事件数)

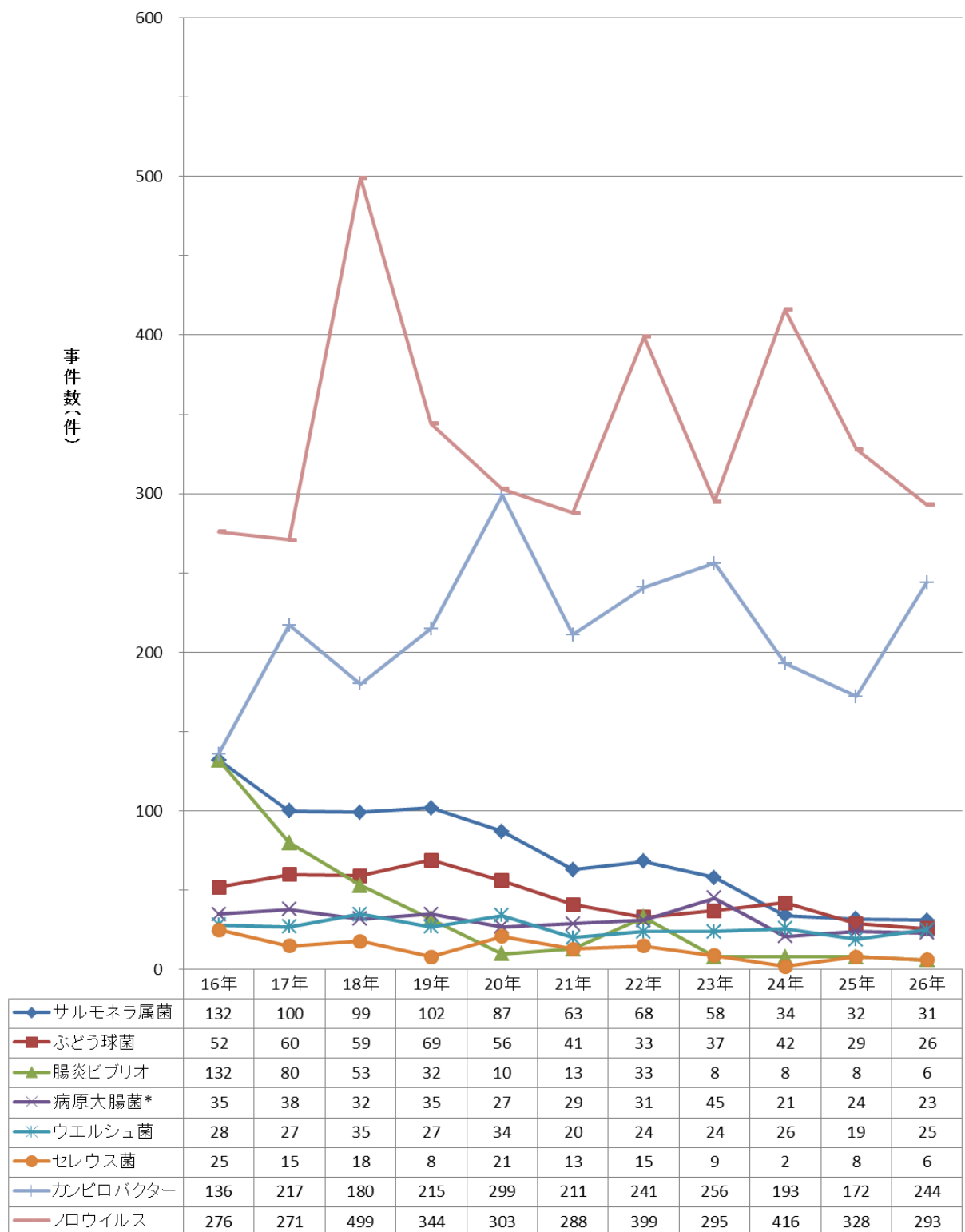


図4：平成16～26年食中毒患者数推移

4. 原因食品・施設別発生状況

- 原因食品の判明したものは、事件数 830 件(85.0%)，患者数 18,296 人(94.5%)であった。
- 原因食品別の事件数を見ると，魚介類(155 件，15.9%)，肉類及びその加工品(83 件，8.5%)，複合調理食品(64 件，6.6%)の順で多かった。
- 原因食品別の患者数は，複合調理食品(3,395 人，17.5%)，次いで肉類及びその加工品(1,567 人，8.1%)，穀類及びその加工品(1,350 人，7.0%)の順で多かった。
- 原因施設の判明したものは，事件数 849 件(87.0%)，患者数 18,966 人(98.0%)であった。
- 原因施設別の事件数を見ると，飲食店(590 件，60.5%)に次いで家庭(79 件，8.1%)，旅館(48 件，4.9%)の順で多かった。
- 原因施設別の患者数は，飲食店(10,264 人，53.0%)，仕出屋(2,348 人，12.1%)，旅館(2,308 人，11.9%)の順で多かった。

5. その他

平成 26 年食中毒発生状況の詳細等については，厚生労働省食品安全部ホームページ「食中毒に関する情報」(<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/>)で公開している。

患者数500人以上の事例(平成26年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	原因食品種別	病因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総 数
1	浜松市	2014/1/15	製造所	平成26年1月13 日に製造された食 パン	穀類及びその加工 品	ウイルス-ノロウイルス	1,271	0	8,027
2	京都市	2014/5/1	飲食店	キーマカレー	複合調理食品	細菌-ウェルシュ菌	900	0	1,696
3	長野県	2014/7/20	仕出屋	鳥そぼろ (三食丼弁当)	肉類及びその加工 品	細菌-ぶどう球菌	741	0	2,518
4	静岡市	2014/7/27	販売店	冷やしキュウリ	野菜及びその加工 品-その他	細菌-腸管出血性大腸菌 (VT産生)	510	0	不明

死者の出た食中毒事例(平成26年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	原因食品種別	病因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総 数	死者年齢
1	静岡県	2014/9/5	家庭	野草 (イヌサフラン)	野菜及びその加工 品-その他	自然毒-植物性自然毒	1	1	1	70歳～:1人
2	兵庫県	2014/9/24	家庭	ふぐ	魚介類-ふぐ	自然毒-動物性自然毒	1	1	1	50～59歳:1人

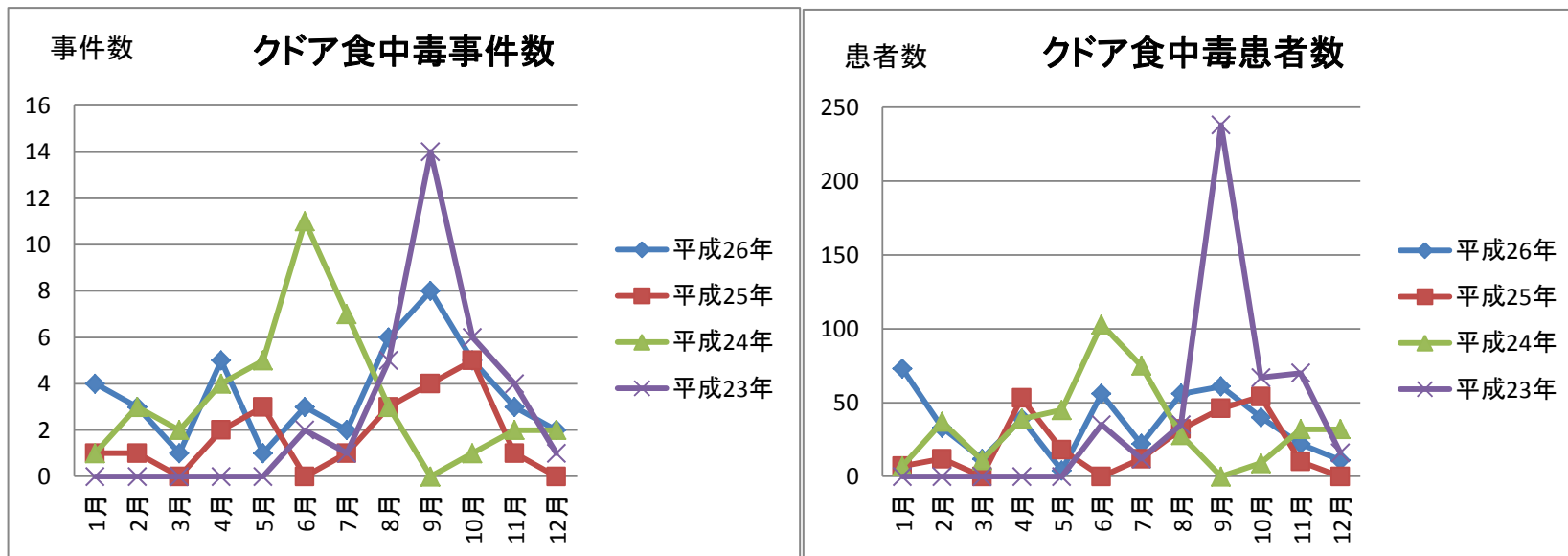
クドアを病因物質とする食中毒事例

1. 事件数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
平成26年	4	3	1	5	1	3	2	6	8	5	3	2	43
平成25年	1	1	0	2	3	0	1	3	4	5	1	0	21
平成24年	1	3	2	4	5	11	7	3	0	1	2	2	41
平成23年	－	－	－	－	－	2	1	5	14	6	4	1	33

2. 患者数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
平成26年	73	33	12	39	4	56	22	56	61	40	22	11	429
平成25年	7	12	0	53	18	0	12	32	46	54	10	0	244
平成24年	7	37	11	39	45	103	75	28	0	9	32	32	418
平成23年	－	－	－	－	－	35	12	35	238	67	70	16	473



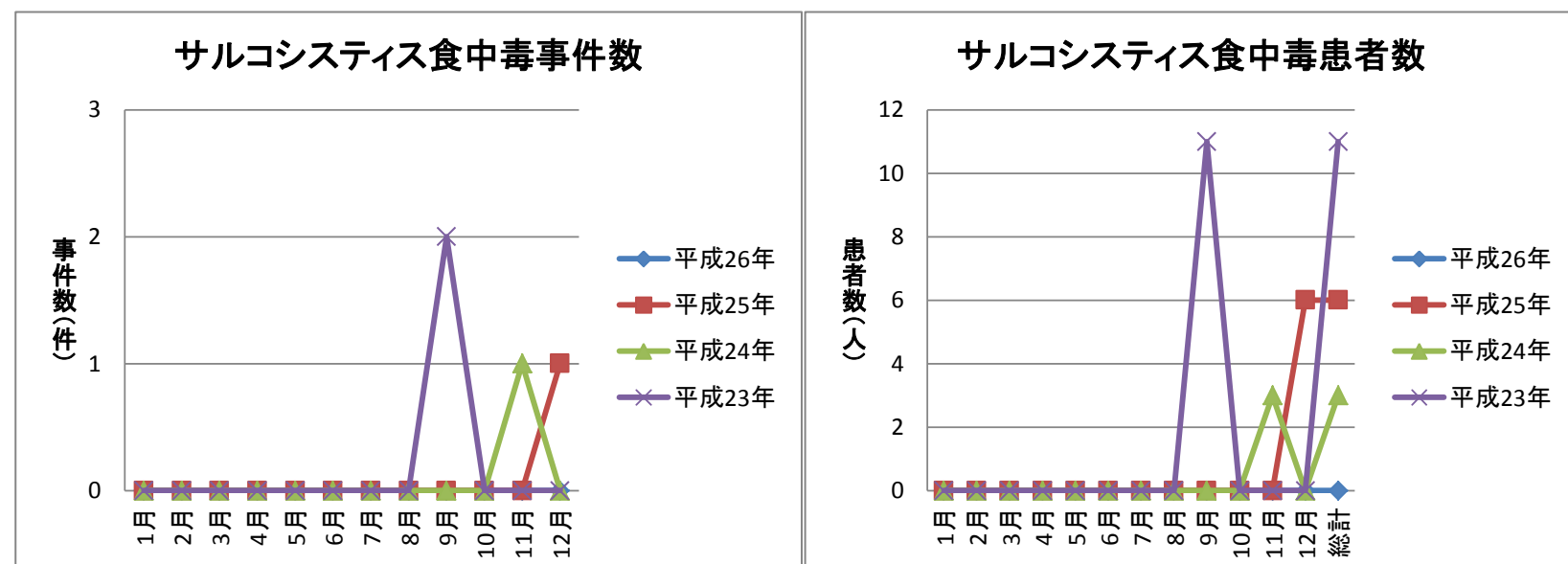
サルコシステイスを病因物質とする食中毒事例

1. 事件数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
平成26年	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成25年	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
平成24年	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
平成23年	－	－	－	－	－	0	0	0	2	0	0	0	2

2. 患者数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
平成26年	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成25年	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6
平成24年	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
平成23年	－	－	－	－	－	0	0	0	11	0	0	0	11



アニサキスを病因物質とする食中毒事例

1. 事件数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
平成26年	3	3	6	5	5	5	1	6	9	18	6	12	79
平成25年	2	7	7	3	3	5	4	8	16	19	9	5	88
平成24年	7	7	3	5	6	5	1	6	13	5	7	0	65
平成23年	3	1	0	2	1	1	1	4	6	6	4	3	32

2. 患者数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
平成26年	3	3	6	5	5	5	1	6	9	18	6	12	79
平成25年	2	7	7	3	4	5	4	8	16	19	9	5	89
平成24年	7	9	3	5	6	6	1	6	15	5	8	0	71
平成23年	3	1	0	2	1	1	1	4	6	7	4	3	33

