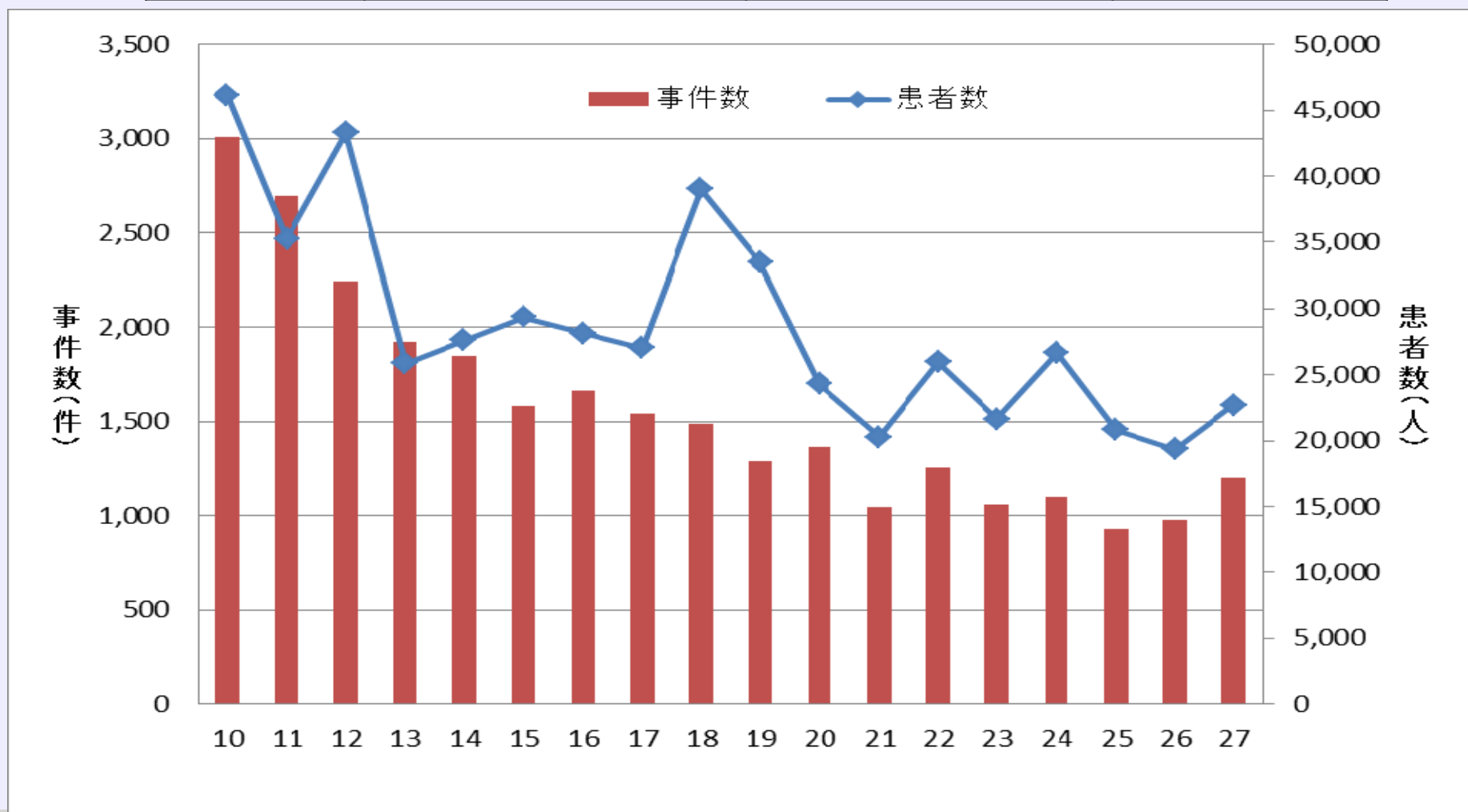


平成27年食中毒発生状況概要版

食中毒事件数・患者数の推移

	事件数	患者数	死亡者数
25年	931	20,802	1
26年	976	19,355	2
27年	1,202	22,718	6



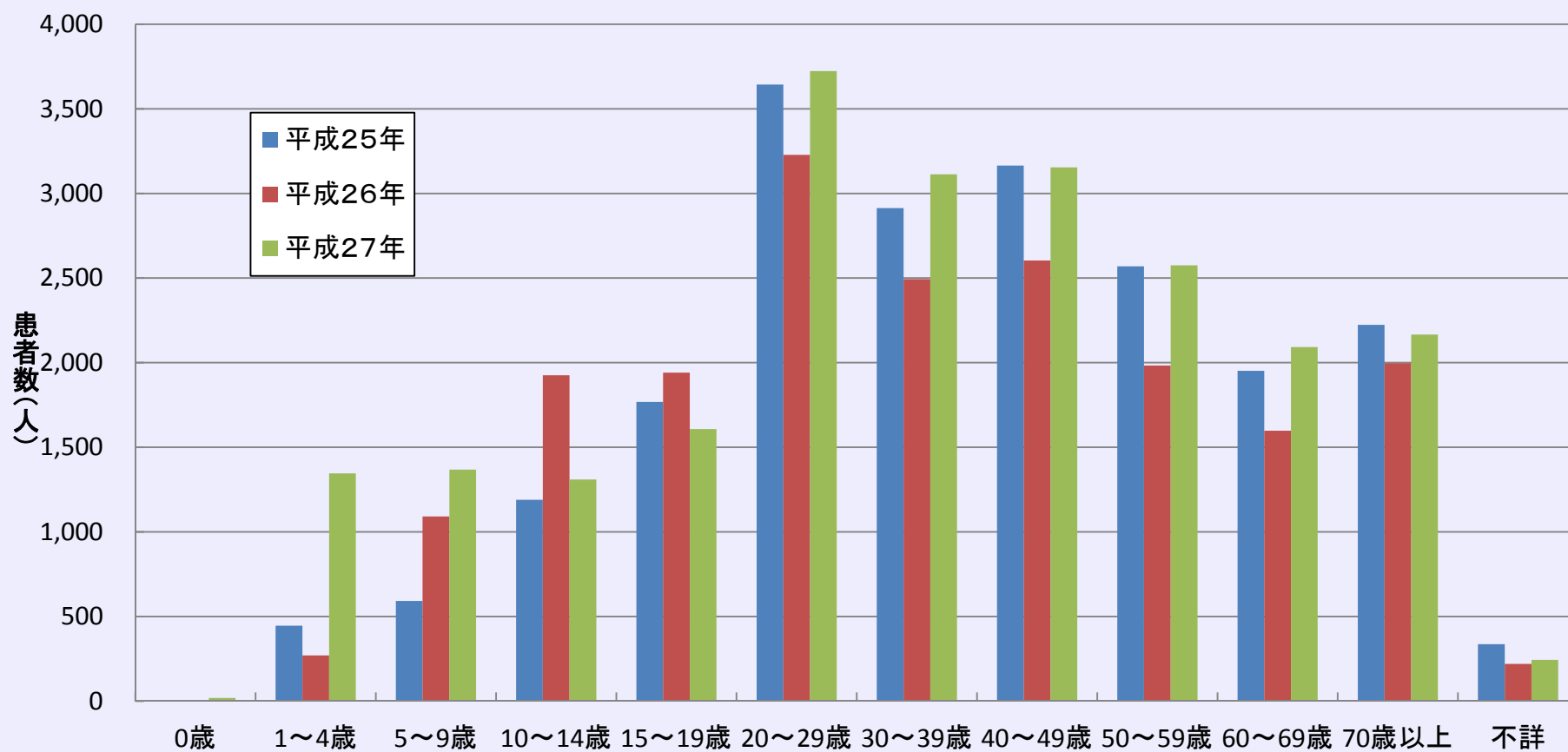
患者数500人以上の事例(平成27年)

	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	愛知県	2015/3/3	仕出屋	不明(平成27年3月2日から3月4日の昼食弁当)	その他-食事特定	ウイルス-ノロウイルス	576	0	12,211
2	愛知県	2015/12/7	仕出屋	不明(12月7日の弁当)	その他-食事特定	細菌-サルモネラ属菌	1,267	0	3,926

死者が発生した食中毒事例(平成27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	札幌市	2015/6/11	家庭	不明	不明	コルヒチン	2	2	2	70歳～:2人
2	札幌市	2015/6/21	家庭	イヌサフラン(推定)	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
3	山形県	2015/9/22	家庭	生のイヌサフラン(推定)	その他-食品特定	自然毒-植物性自然毒	1	1	1	70歳～:1人
4	福岡県	2015/3/28	不明	ふぐ(内臓)(推定)	魚介類-ふぐ	自然毒-動物性自然毒	1	1	3	70歳～:1人
5	宮崎県	2015/2/16	家庭	アオブダイ	魚介類-その他	自然毒-動物性自然毒	1	1	1	70歳～:1人

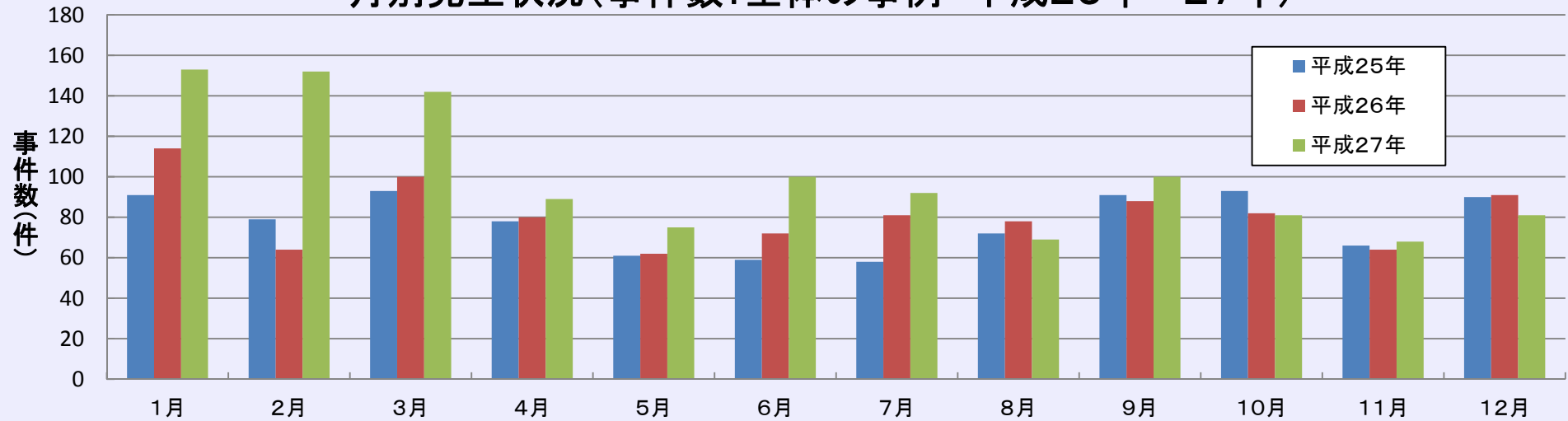
年齢階級別食中毒患者数(平成25年～27年)



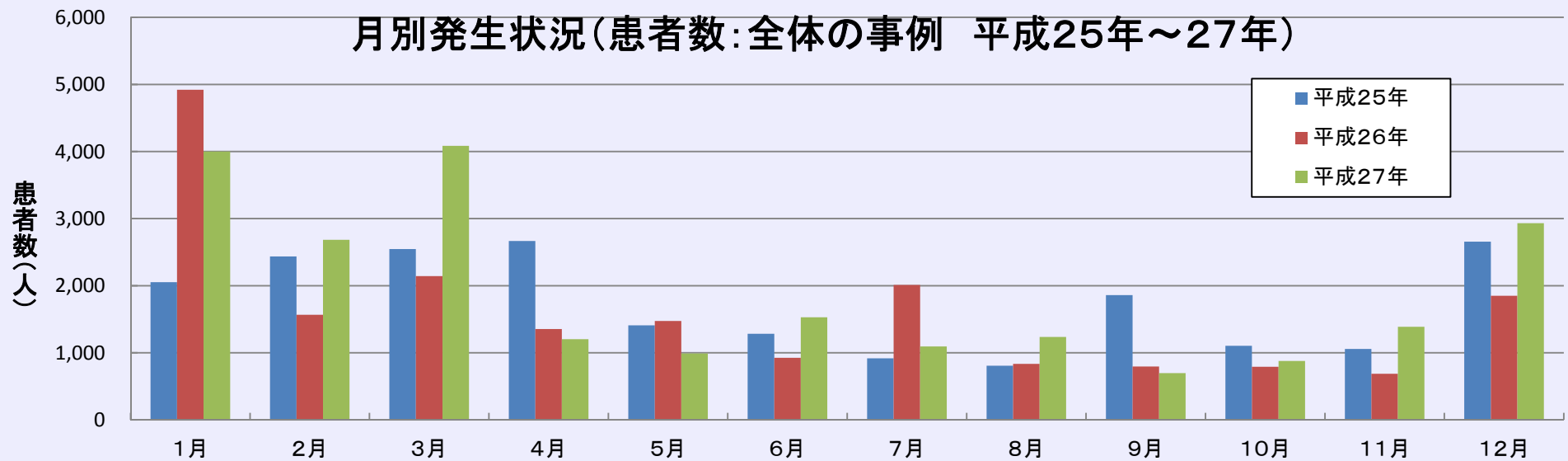
詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)8ページ参照

月別発生状況

月別発生状況(事件数:全体の事例 平成25年~27年)



月別発生状況(患者数:全体の事例 平成25年~27年)

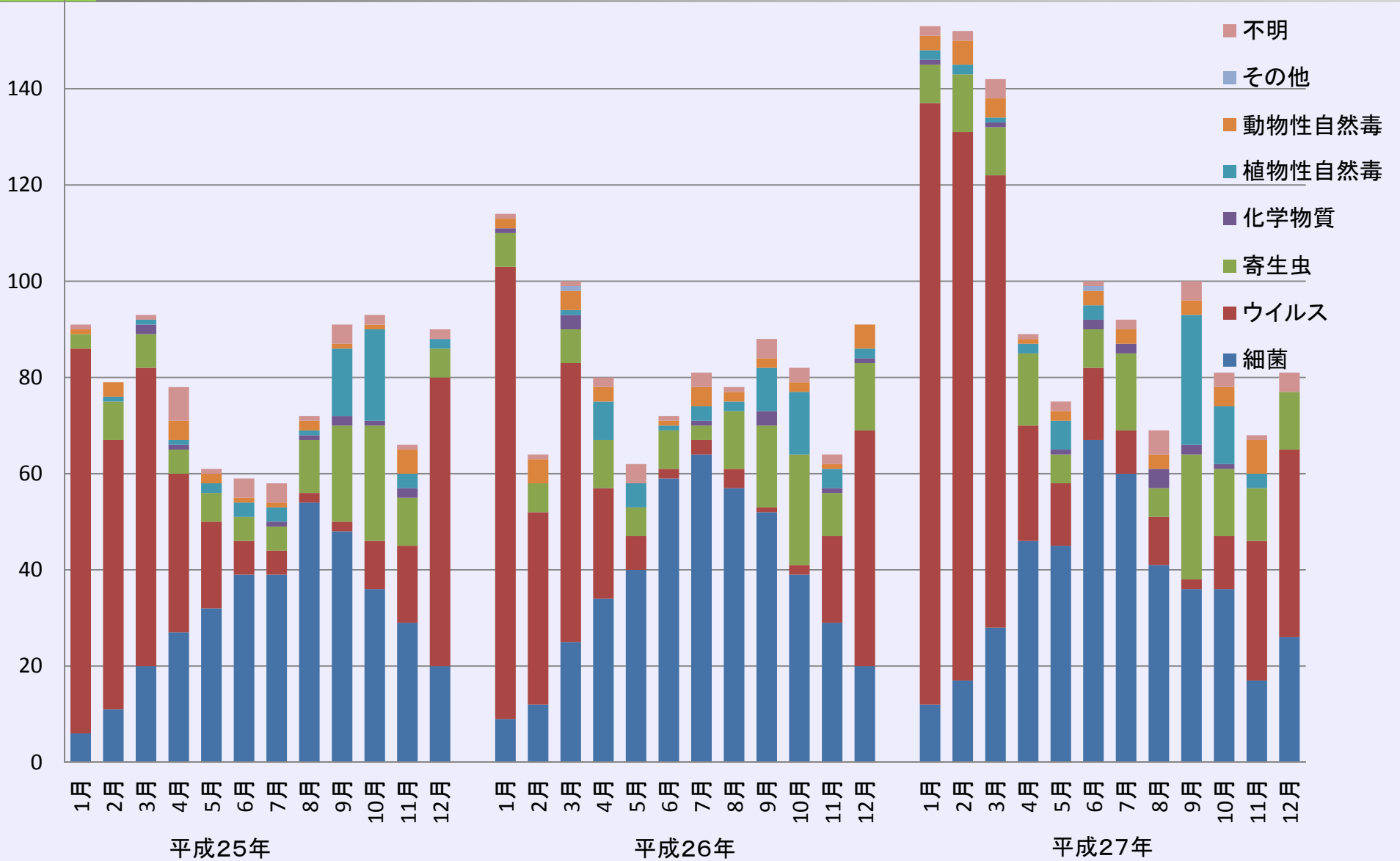


詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)10・14ページ参照

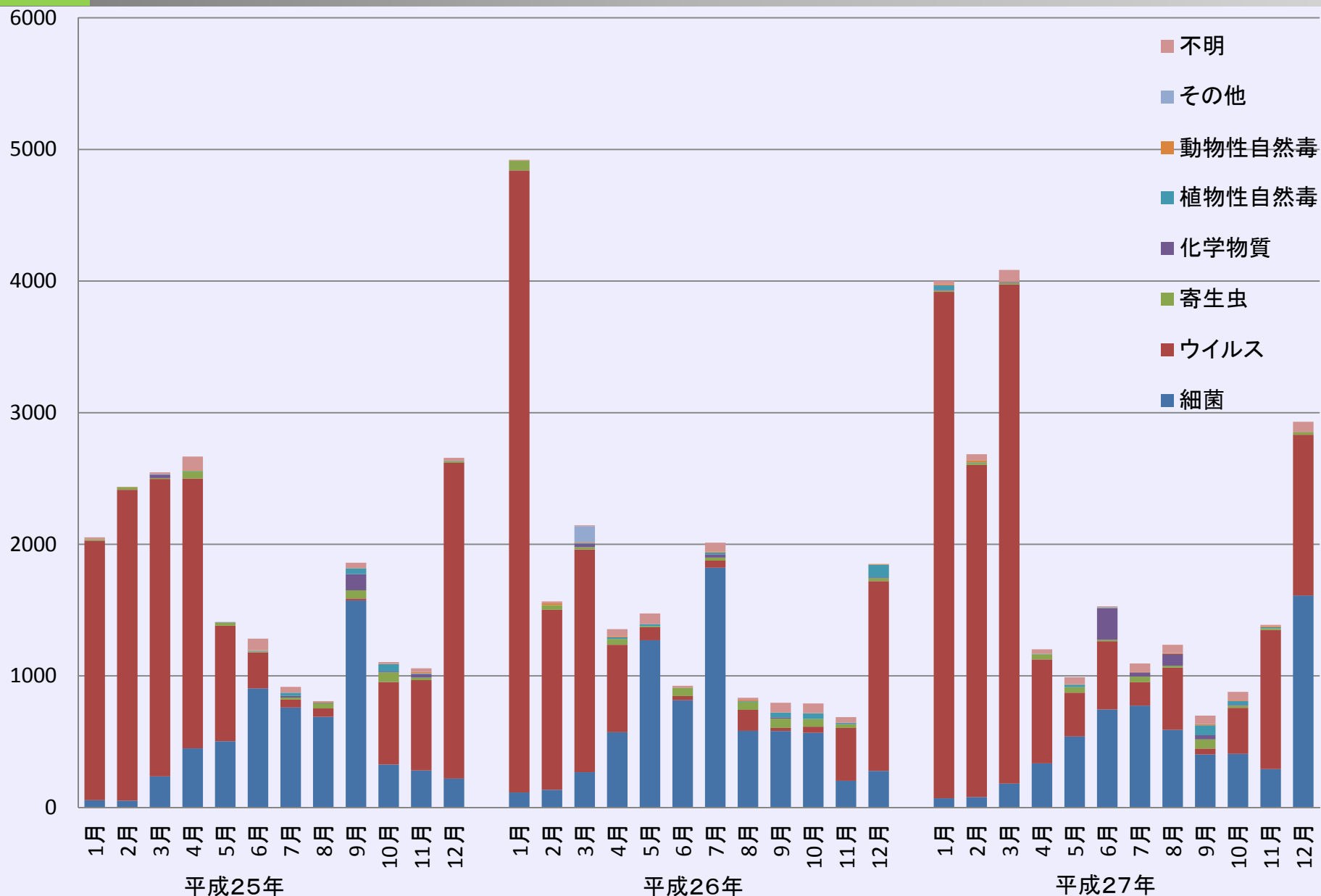


病因物質別事件数の月別発生状況(全体事例 平成25年～27年)

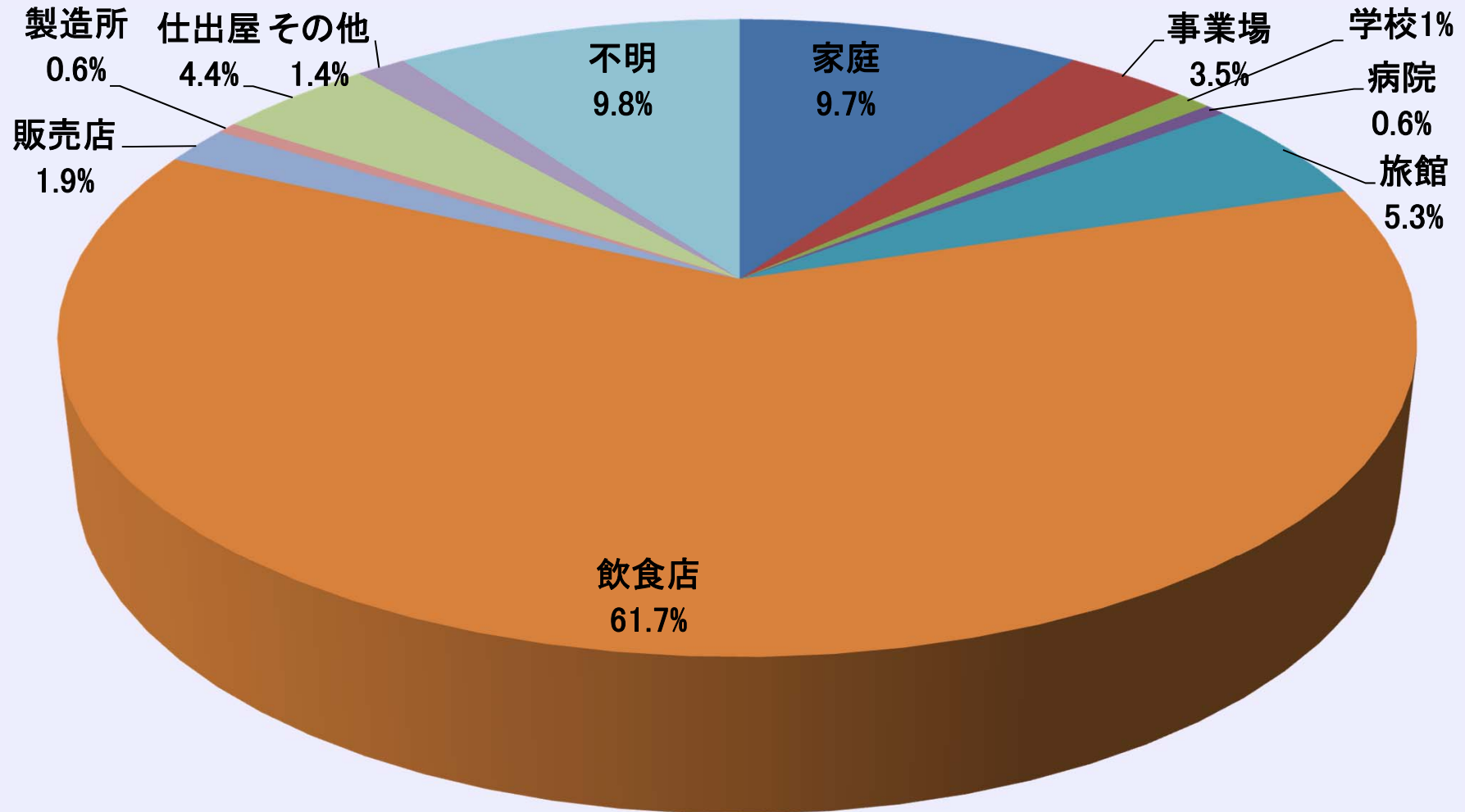
160



病因物質別患者数の月別発生状況(全体事例 平成25年～27年)

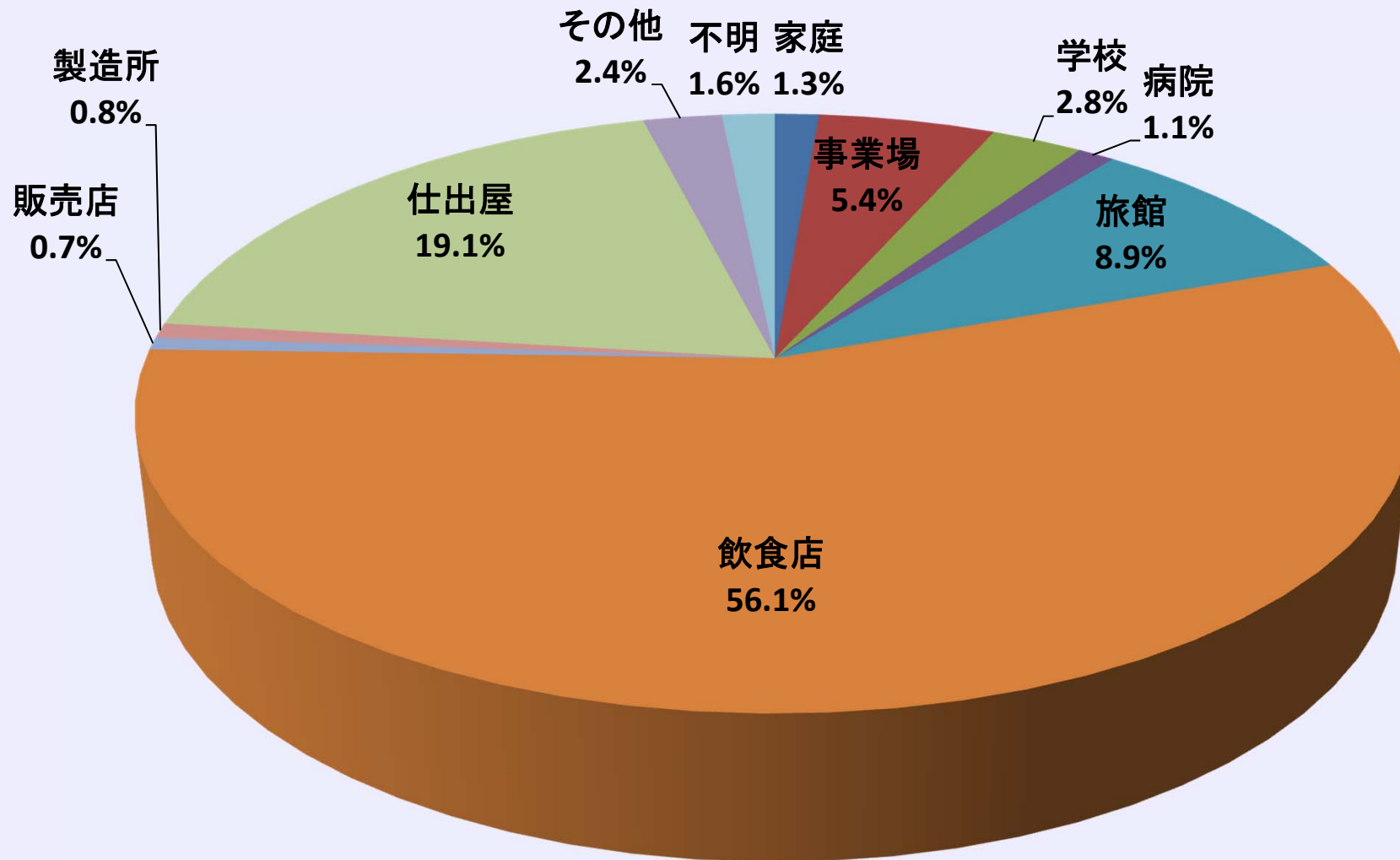


原因施設別事件数(平成27年)



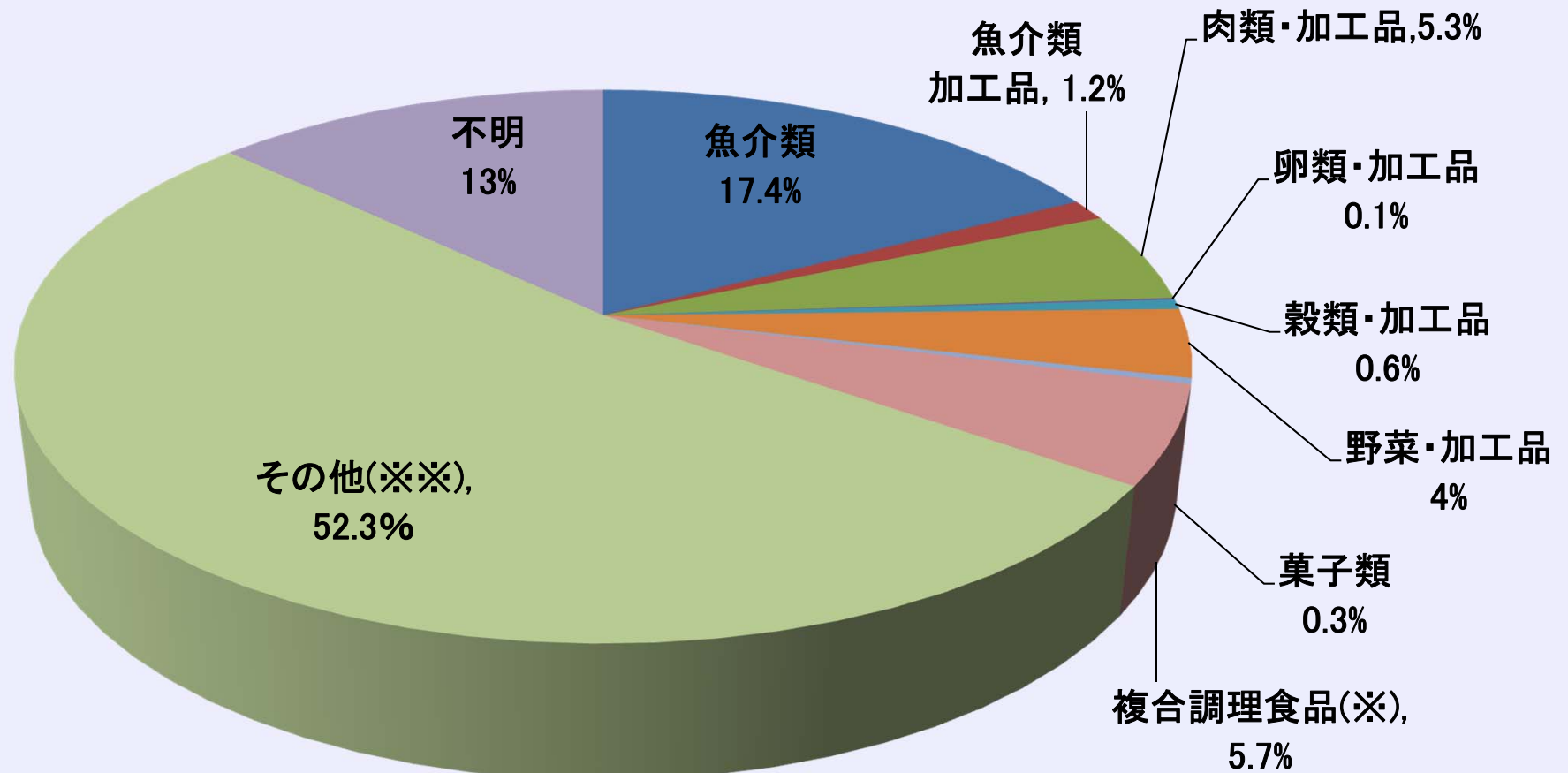
詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)18ページ参照

原因施設別患者数(平成27年)



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)18ページ参照

原因食品別事件数(平成27年)

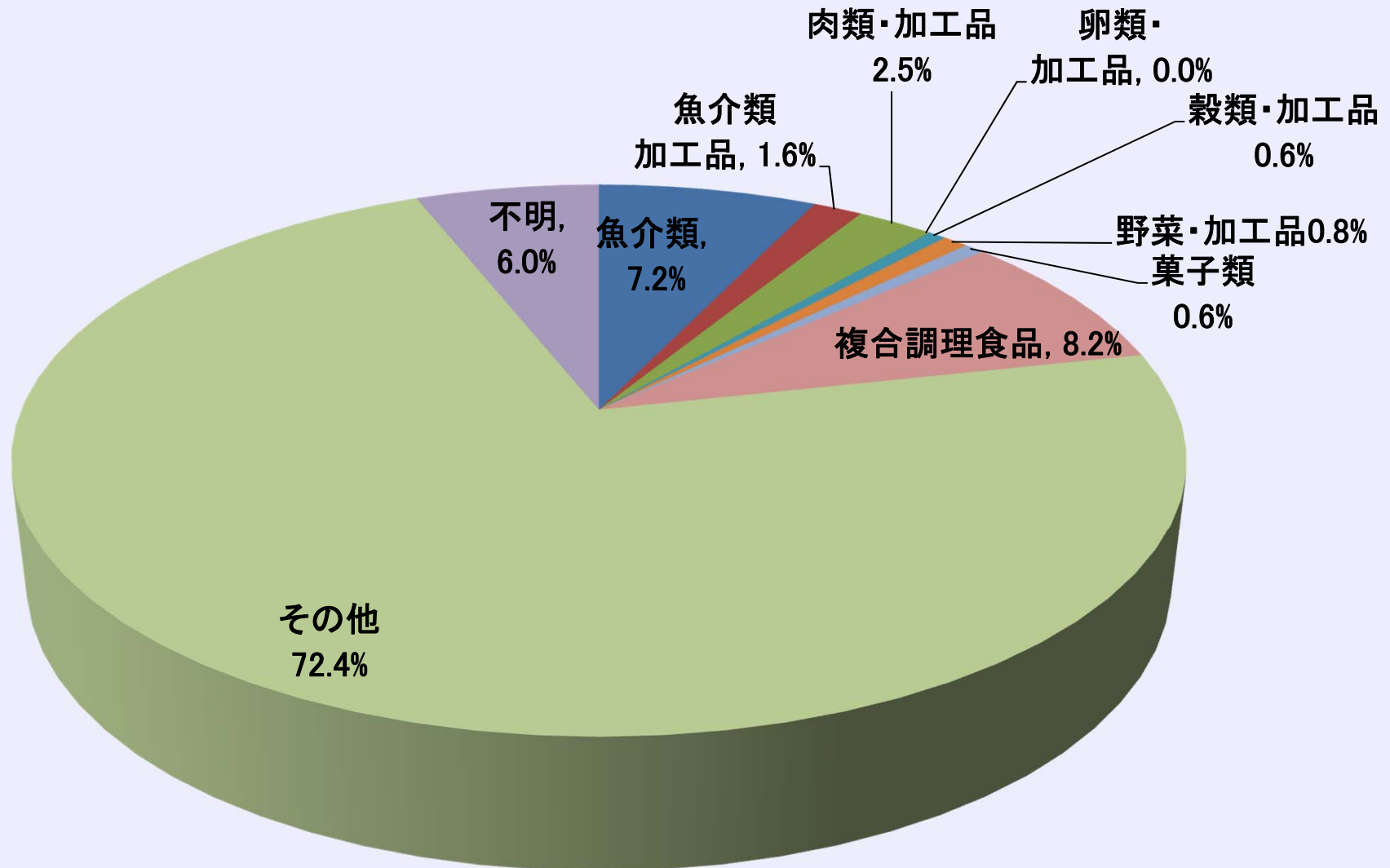


詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)23ページ参照

※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの。(食中毒統計作成要領より)

※※上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等。食品添加物、器具若しくは容器包装。(食中毒統計作成要領より)

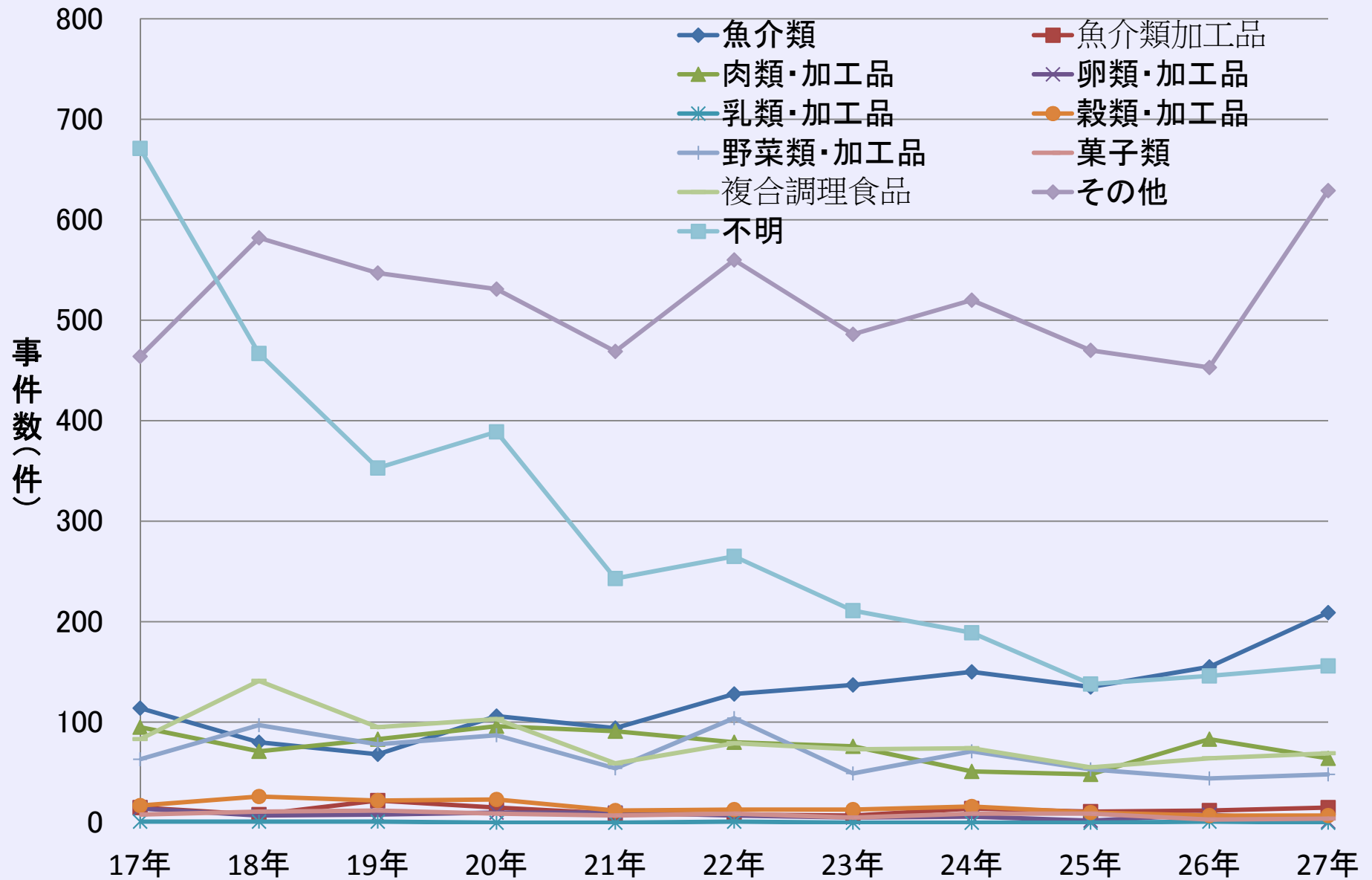
原因食品別患者数(平成27年)



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)23ページ参照



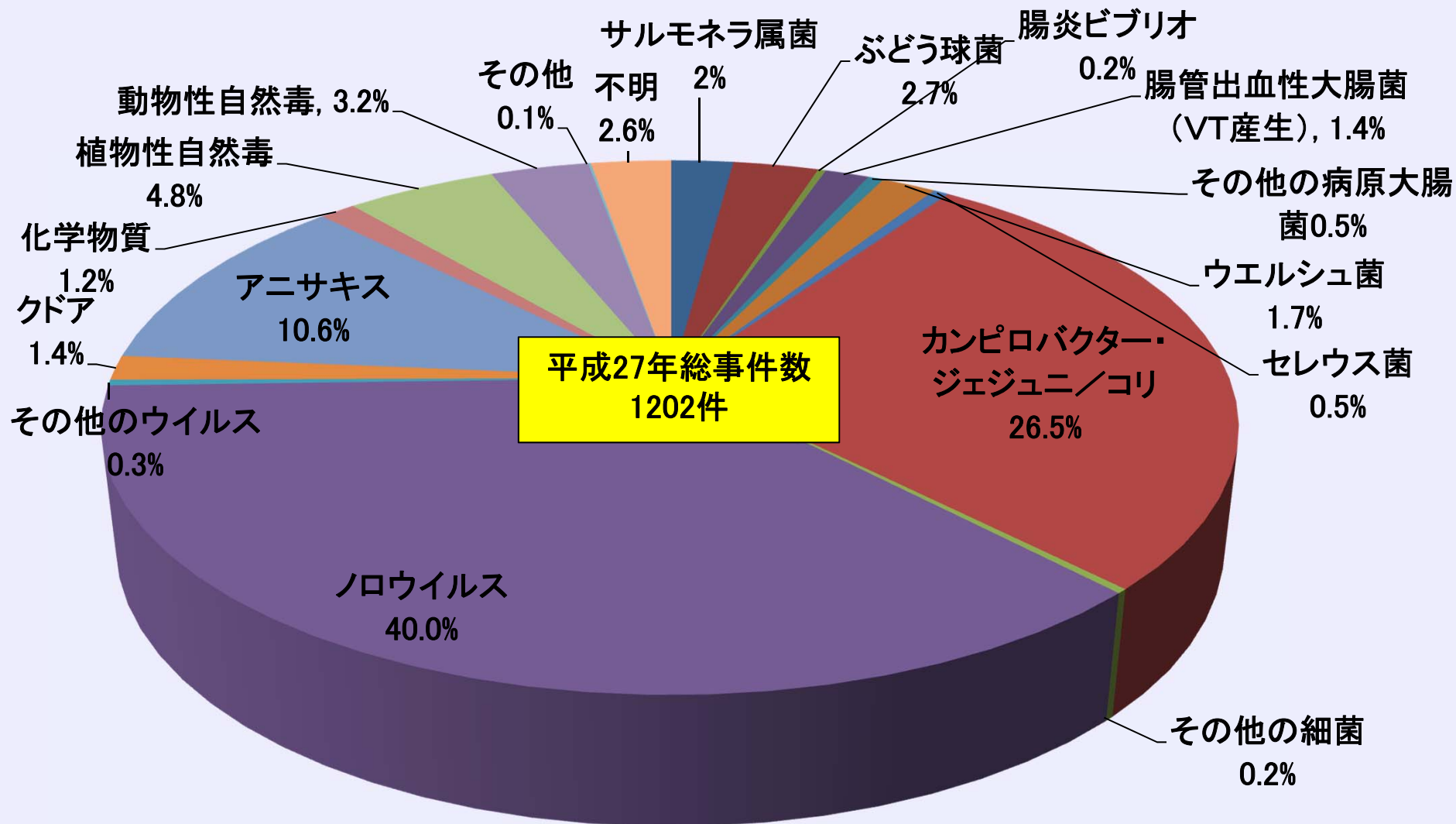
原因食品別事件数の推移



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)24ページ参照



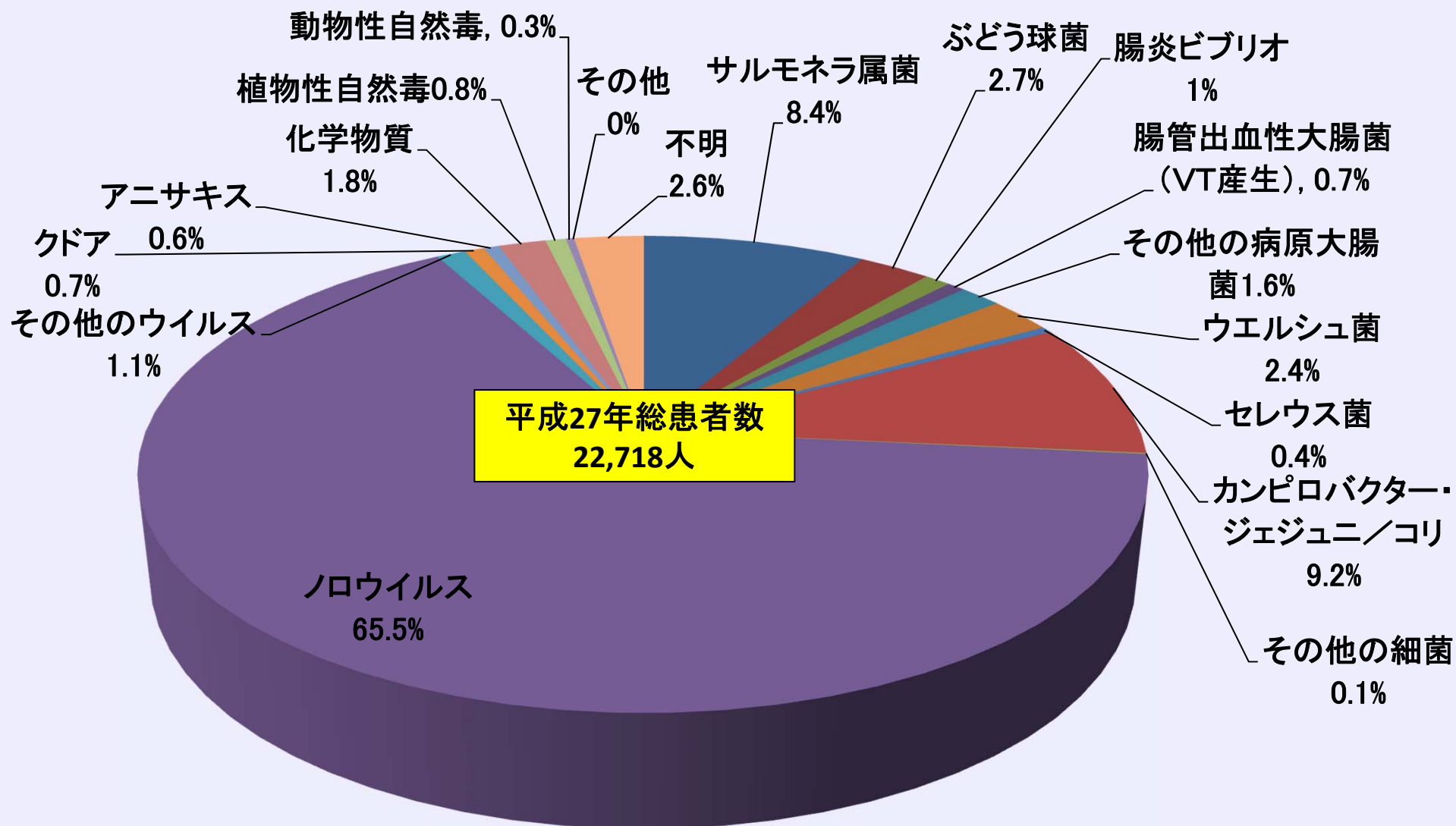
病因物質別事件数発生状況(平成27年)



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)28ページ参照

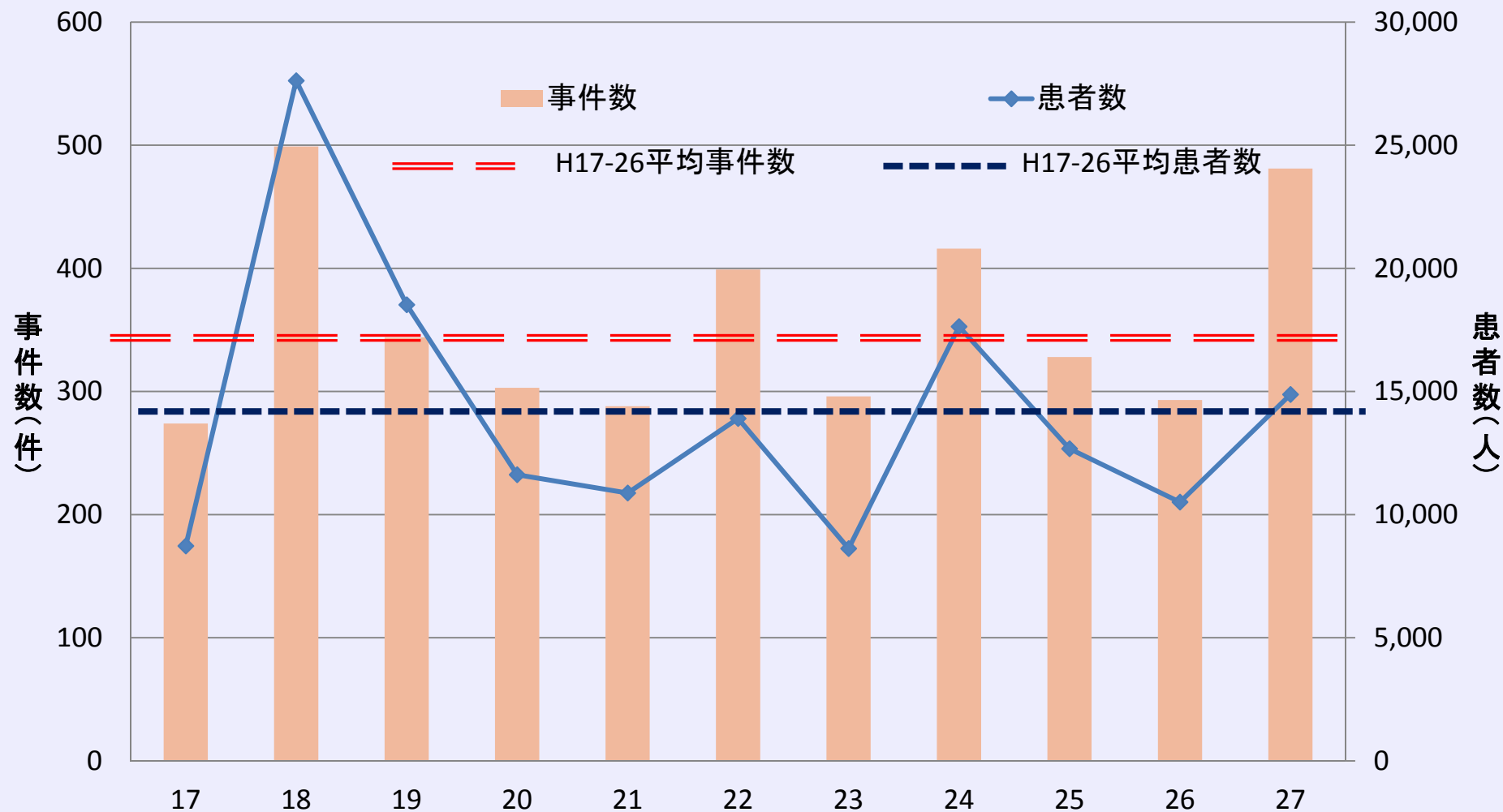


病因物質別患者数発生状況(平成27年)



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)28ページ参照

ノロウイルス食中毒発生状況



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)29、31ページ参照



ノロウイルス食中毒原因食品別発生状況(推定も含む)

原因食品	27年 件数	%	17-26年 平均件数	17-26年 %	17-26年 SD
魚介類	71	14.8	34.7	10.1	13.2
魚介類加工品	0	0.0	1	0.3	1.3
肉類・加工品	0	0.0	0.5	0.1	0.5
卵類・加工品	0	0.0	0.2	0.1	0.4
乳類・加工品	0	0.0	0	0.0	0.0
穀類・加工品	1	0.2	3	0.9	1.5
野菜類・加工品	2	0.4	2.1	0.6	1.1
菓子類	4	0.8	4.2	1.2	2.0
複合調理食品	35	7.3	34.5	10.0	16.7
その他	333	69.2	231	67.2	41.9
不明	35	7.3	32.8	9.5	15.9
合計	481	100.0	344	100.0	68.6

詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)67ページ参照



ノロウイルス食中毒原因食品 その他 発生状況(推定も含む)

原因食品	件数	%
1日間の食事	165	49.5
2日間の食事	46	13.8
3日間の食事	23	6.9
4日間の食事	4	1.2
5日間の食事	5	1.5
6日間の食事	3	0.9
7日間の食事	1	0.3
8日間の食事	1	0.3
9日間の食事	1	0.3
食事	58	17.4
その他	12	3.6
合計	333	100.0

ノロウイルス食中毒 原因施設別発生状況

原因施設	27年 件数	%	17-26年 平均件数	17-26年 %	17-26年 SD
家庭	0	0.0	2.2	0.6	1.8
事業場	30	6.2	18.5	5.4	2.5
学校	6	1.2	6.8	2.0	2.3
病院	7	1.5	3.3	1.0	2.9
旅館	40	8.3	40.2	11.7	18.4
飲食店	352	73.2	228.9	66.5	41.1
販売店	1	0.2	1.0	0.3	0.4
製造所	4	0.8	4.8	1.4	3.0
仕出し屋	31	6.4	28.4	8.3	10.9
その他	8	1.7	5.6	1.6	2.9
不明	2	0.4	4.3	1.3	2.8
合計	481	100	344.0	100	68.6

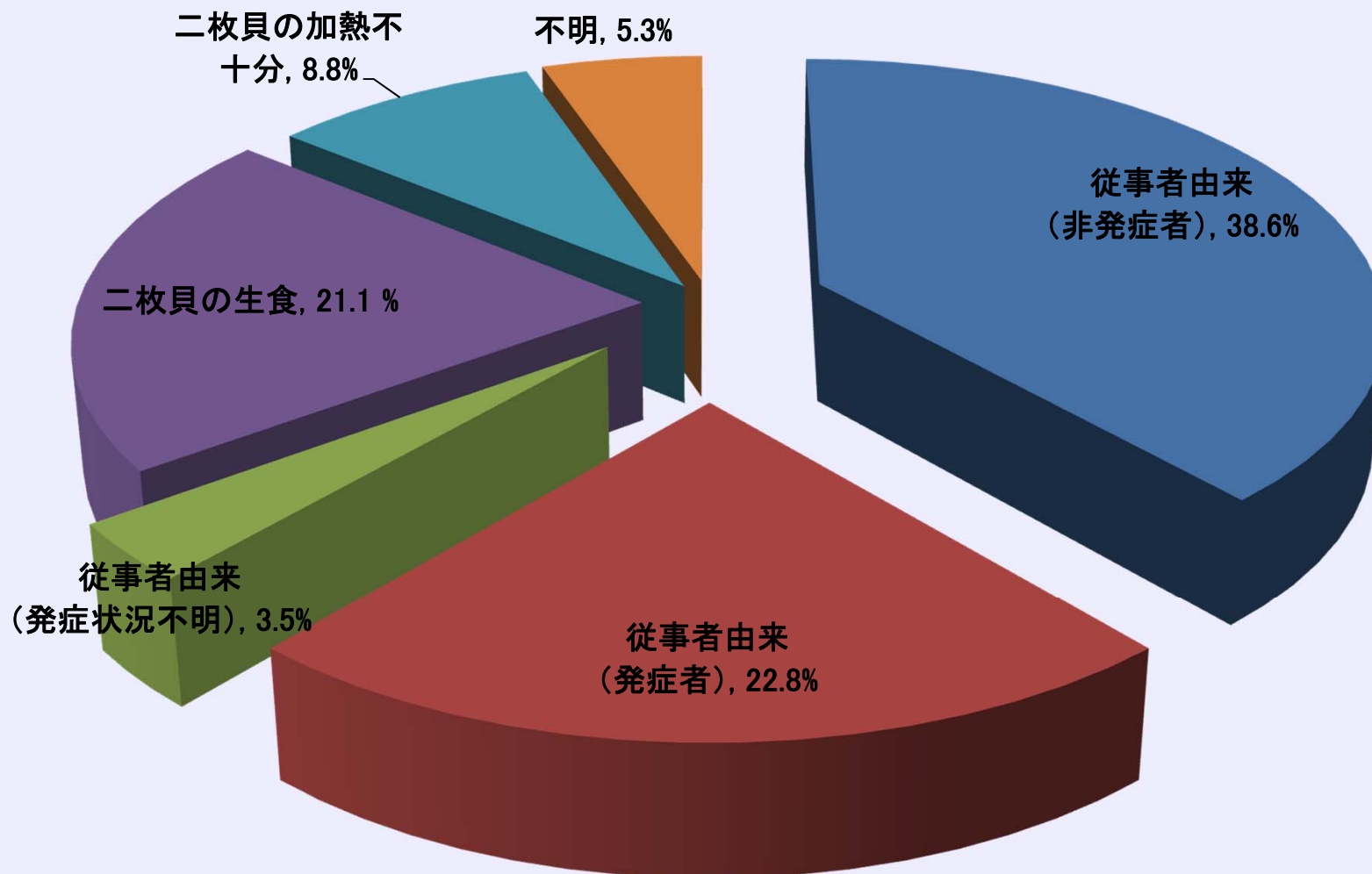
詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)67ページ参照



ノロウイルス遺伝子型別発生状況

型別	平成27年 件数	割合 (%)	平成17-26年 件数平均	割合 (%)
G I NT	37	7.7	16.6	4.8
G I .2	1	0.2	0	0.0
G I .3	7	1.5	0.1	0.0
G I .4	0	0.0	0.7	0.2
G I .5	0	0.0	0.1	0.0
G I .6	0	0.0	0.2	0.1
G I .8	0	0.0	0.2	0.1
G I .14	0	0.0	0.2	0.1
G II NT	301	62.6	189.4	55.1
G II .2	0	0.0	0.5	0.1
G II .3	5	1.0	0.2	0.1
G II .4	16	3.3	6.8	2.0
G II .5	0	0.0	0.1	0.0
G II .6	1	0.2	0.5	0.1
G II .11	10	2.1	0.1	0.0
G II .12	0	0.0	0.2	0.1
G II .13	0	0.0	0.2	0.1
G II .17	25	5.2	0.2	0.1
G I G II	60	12.5	32.9	9.6
G I ,G II 型別混 合	1	0.2	0.7	0.2
型別不明	17	3.5	94.1	27.4

ノロウイルス食中毒発生要因(平成27年 推定も含む)



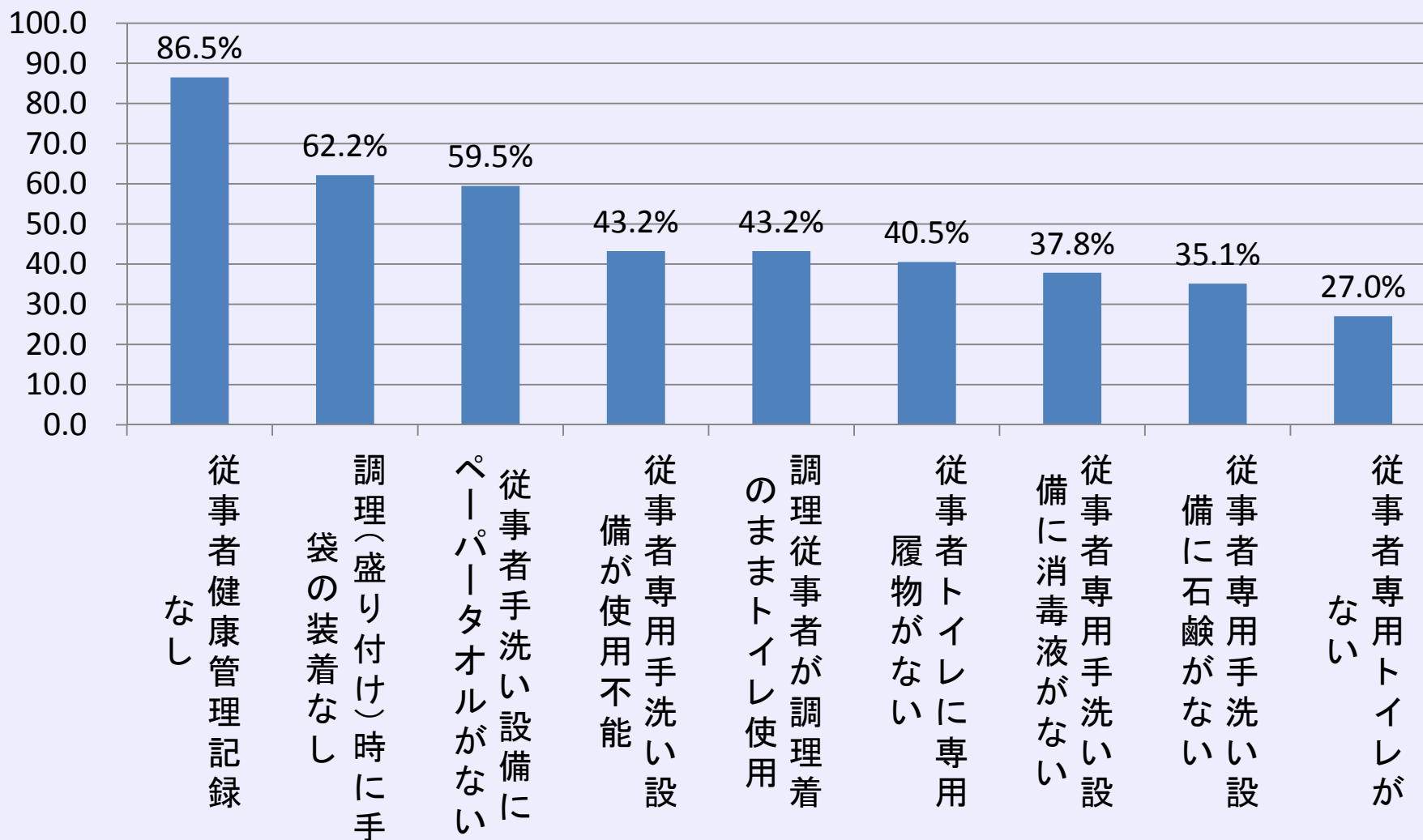
平成27年自治体からの詳報報告書より(n=57)

ノロウイルス食中毒従事者由来事例(推定も含む) 原因食品別発生状況(平成27年)

原因食品	従事者由来 (発症なし)	%	従事者由来 (発症あり)	%	合計	%
複合調理食品	2	9.1	4	30.8	6	17.1
魚介類	1	4.5	1	7.7	2	5.7
その他	16	72.7	8	61.5	24	68.6
不明	3	13.6	0	0.0	3	8.6
合計	22	100.0	13	100.0	35	100.0

平成27年自治体からの詳報報告書より(n=35)

ノロウイルス食中毒 従事者由来二次汚染発生要因(平成27年)



※1事件につき複数要因あり

平成27年自治体からの詳報報告書より(n=37)



平成26年2月24日付け食安監発0224第2号、厚生労働省 医薬食品局食品安全部監視安全課長通知「ノロウイルスによる食 中毒の発生予防について」

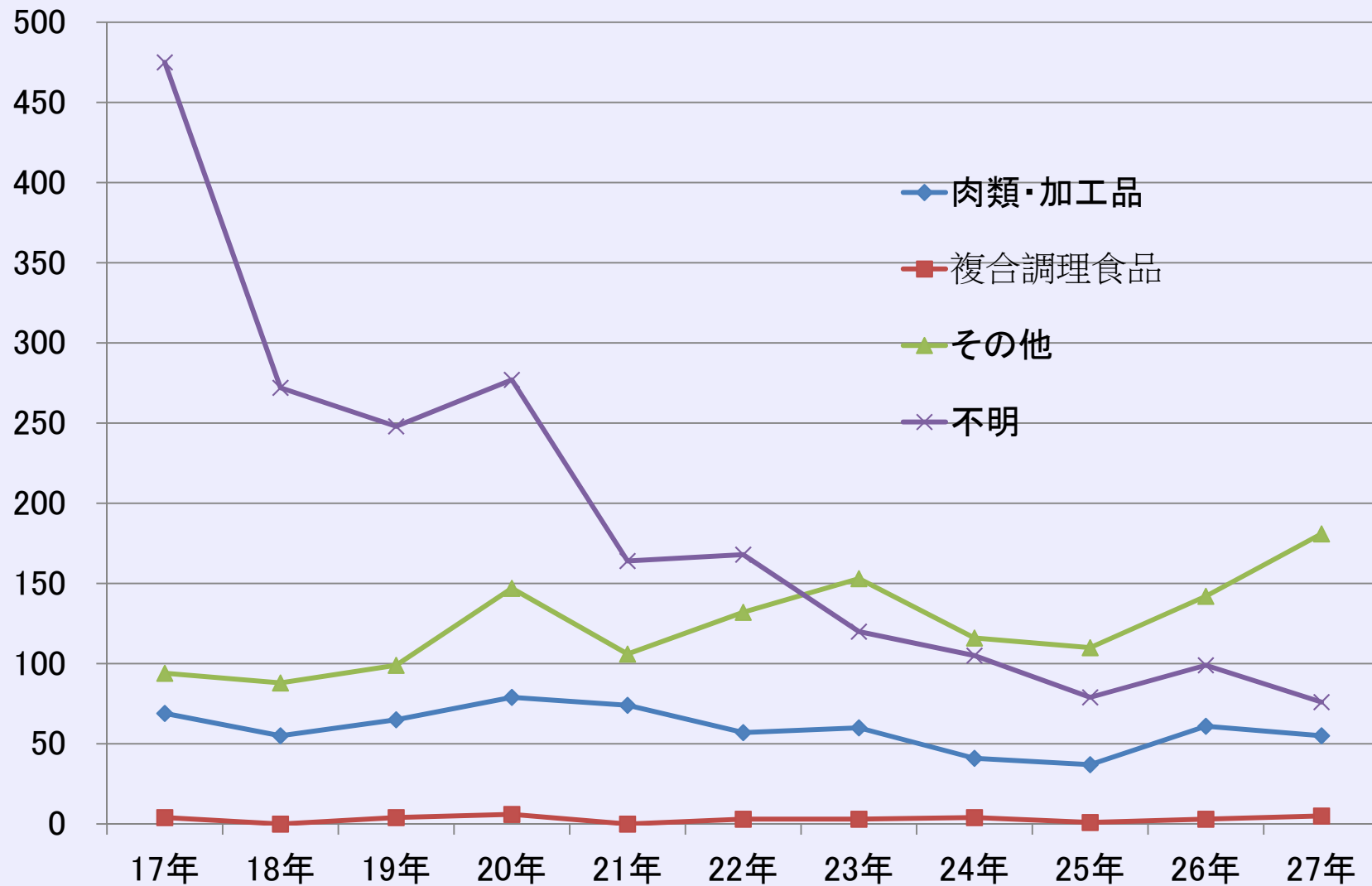
1. 食品取扱施設等は、調理従事者に不顕性感染者がいることを前提として、施設におけるノロウイルス食中毒防止対策について以下の点を中心に改めて確認すること。特に、加熱せずに喫食する食品の、食品に直接接触れる工程(十分な加熱工程がある場合には、加熱工程以降で食品に直接接触れる工程)について、再点検を行い、適切な衛生管理が実施されていることを確認すること。

- ① 適切な(方法・タイミング)手洗い
- ② 手袋の適切な交換
- ③ 塩素系消毒剤等を用いた消毒
- ④ 普段からノロウイルスに感染しないように調理従事者の健康管理
- ⑤ 作業着等の衛生的な管理

2. 食品取扱施設等の調理従事者等は、原則として当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

3. 都道府県等においては、引き続き、迅速な原因究明及び被害の拡大防止及び再発防止のため、近隣の都道府県等と必要に応じて連携して対応できる体制を整えること。

主な原因食品別カンピロバクター事件数の推移



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)63ページ参照

クドア食中毒発生状況

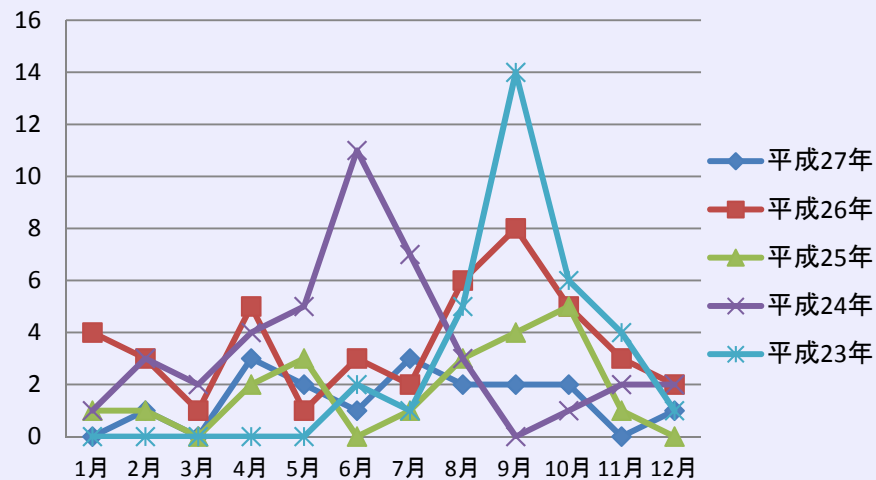
1. 事件数

	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27年	0	1	0	3	2	1	3	2	2	2	0	1	17
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

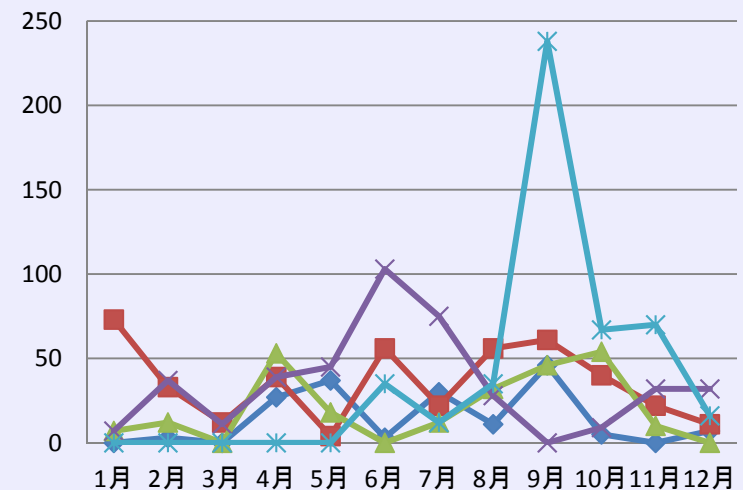
2. 患者数

	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27年	0	3	0	27	37	3	30	11	46	5	0	7	169
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

クドア食中毒事件数



クドア食中毒患者数



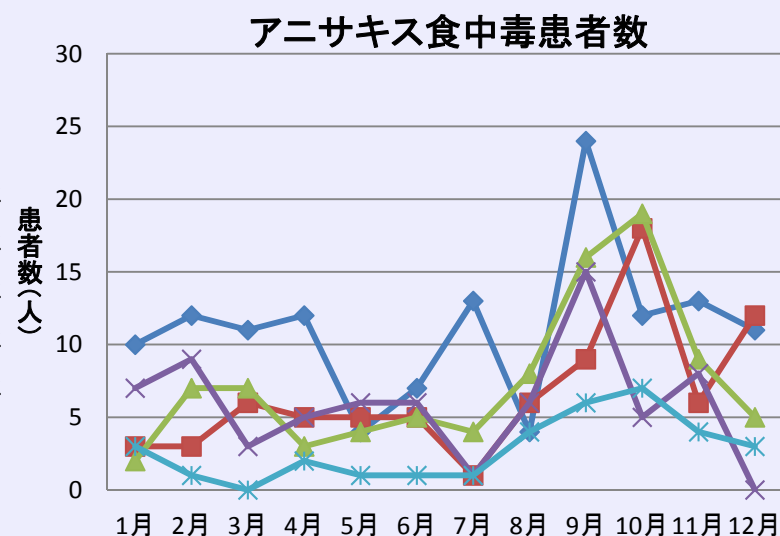
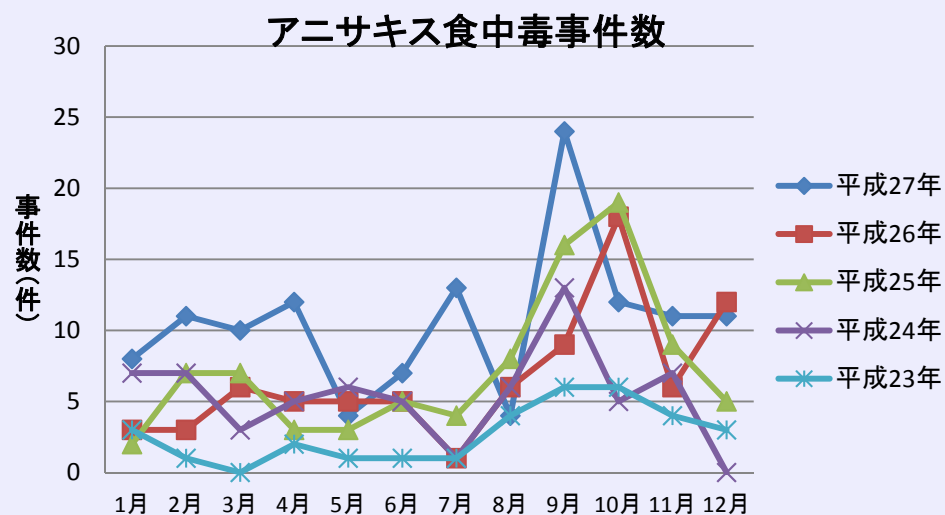
アニサキス食中毒発生状況

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27年	8	11	10	12	4	7	13	4	24	12	11	11	127
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27年	10	12	11	12	4	7	13	4	24	12	13	11	133
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

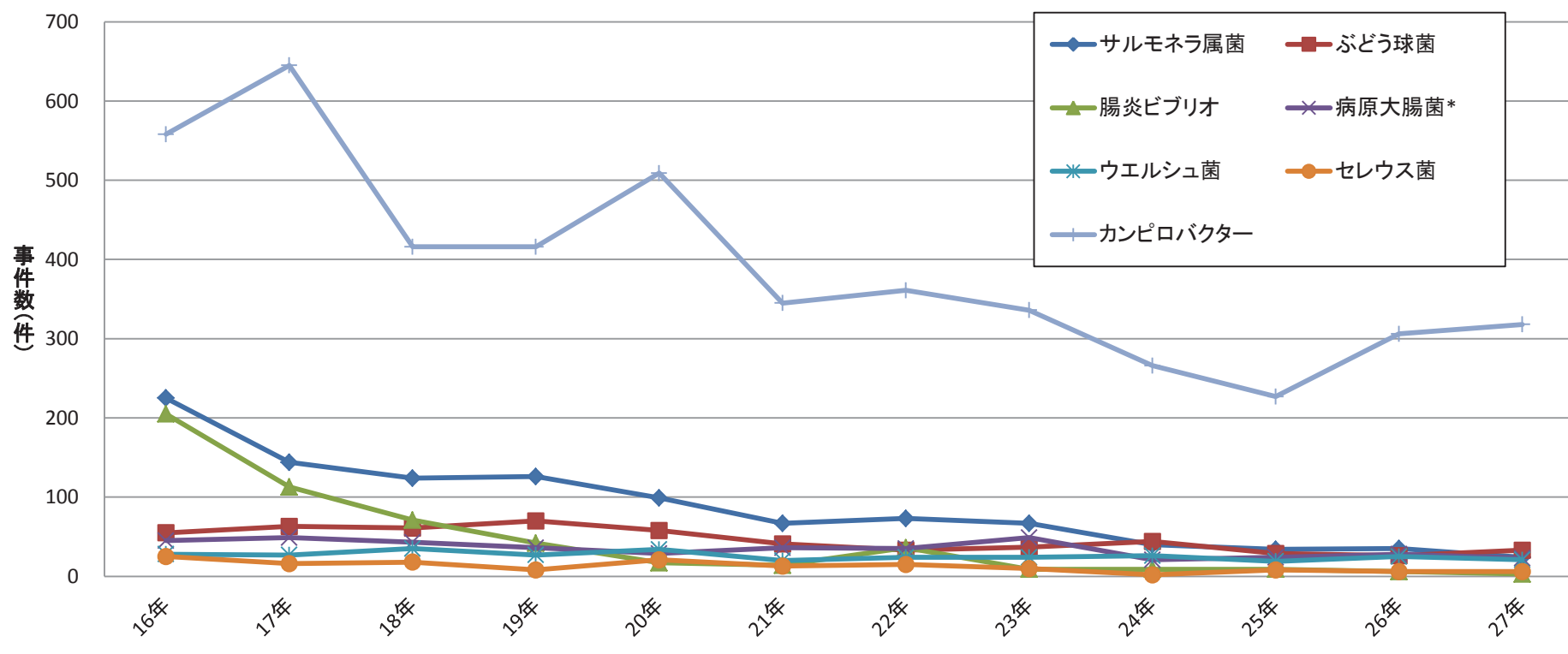


病因物質(主な細菌)別にみた事件数の年次推移

	16年	17年	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	27年
サルモネラ属菌	225	144	124	126	99	67	73	67	40	34	35	24
ぶどう球菌	55	63	61	70	58	41	33	37	44	29	26	33
腸炎ビブリオ	205	113	71	42	17	14	36	9	9	9	6	3
病原大腸菌*	45	49	43	36	29	36	35	49	21	24	28	23
ウエルシュ菌	28	27	35	27	34	20	24	24	26	19	25	21
セレウス菌	25	16	18	8	21	13	15	10	2	8	6	6
カンピロバクター	558	645	416	416	509	345	361	336	266	227	306	318

*腸管出血性大腸菌を含む。

病因物質(主な細菌)別にみた事件数の年次推移



病因物質(主な細菌)別にみた患者数の年次推移

	16年	17年	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	27年
サルモネラ属菌	3,788	3,700	2,053	3,603	2,551	1,518	2,476	3,068	670	861	440	1,918
ぶどう球菌	1,298	1,948	1,220	1,181	1,424	690	836	792	854	654	1,277	619
腸炎ビブリオ	2,773	2,301	1,236	1,278	168	280	579	87	124	164	47	224
病原大腸菌*	939	1,839	1,081	1,576	616	341	1,406	1,681	611	1,112	847	518
ウエルシュ菌	1,283	2,643	1,545	2,772	2,088	1,566	1,151	2,784	1,597	854	2,373	551
セレウス菌	397	324	200	124	230	99	155	122	4	98	44	95
カンピロバクター	2,485	3,439	2,297	2,396	3,071	2,206	2,092	2,341	1,834	1,551	1,893	2,089

*腸管出血性大腸菌を含む。

病因物質(主な細菌)別にみた患者数の年次推移

