

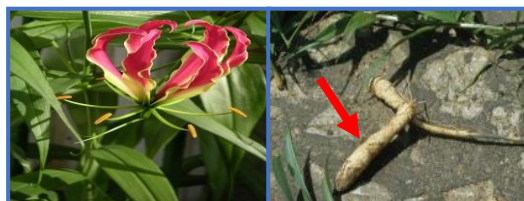


2020年全国食中毒発生状況について

2020年(1月から12月まで)に全国で発生した食中毒の発生状況を説明いたします。それによると事件発生数は**887件**、2019年に比べて**174件**の大幅な減少、患者数は**14,613人(死亡者3人)**で患者数は逆に2019年に比べて**1,595人増**という結果になりました。それでは結果を下表の病因物質別の事件数・患者数と4位の死亡者3人の内容をみてみましょう。

死亡者の3人は、植物性毒(グルリオサ:有毒物質[アルカロイド])と毒キノコ:種類不明)によるものが各1人と動物性毒(フグ:有毒物質[テトロドトキシン])によるものが1人でした。

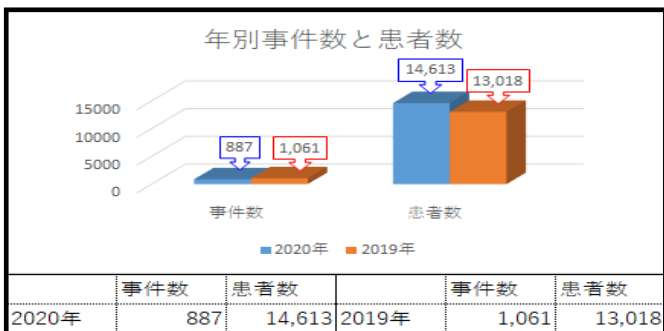
順位	病因物質(食中毒名)	事件数	患者数
1位	アニサキス	386	396
2位	カンピロバクター	182	901
3位	ノロウイルス	99	3,660
4位	自然毒 (植物性)2人死亡 (動物性)1人死亡	84 (49) (35)	192 (127) (65)
5位	サルモネラ属菌	33	861
6位	ウエルシュ菌	23	1,288
7位	黄色ブドウ球菌	21	260
8位	化学物質	16	234
9位	不明	15	351
10位	クドア(寄生虫)	9	88
11位	その他の病原大腸菌	6	6,284
12位	腸管出血性大腸菌(VT)	5	30
13位	その他	3	19
14位	その他のウイルス	2	41
15位	セレウス菌	1	4
15位	腸炎ビブリオ	1	3
15位	その他の細菌	1	1



参考:グルリオサ(イヌサフラン科)の花と有毒な根の部分
これまで2003年に高知県、2007年に静岡県で各1人の死亡例あり



参考:フグ(本事件の種類は不明)



概評:ノロウイルスは病原物質として1998年に食中毒統計に載るようになって23年を経過しましたが、昨年は最少の事件数と患者数で済むことが出来ました。この大きな要因に今、世界を震撼させている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、そして三密を避けた人の交流等が考えられます。カンピロバクターもこの20年間で見ると初めて**200件以下の発生件数**と**1,000人を切る患者数**で済みました。原因施設は例年、主に飲食店で変わりがないことから、外出に出掛ける機会が減ったことが要因だと窺えます。さらに腸管出血性大腸菌(VT産生)についてもこの20年間、最少の発生件数と患者数で済んだことが特徴です。しかしその他の病原大腸菌による食中毒は、例年のような発生件数である6件に留まりながら患者数2,958人(海藻サラダ)、同2,548人(仕出し弁当)、同378人(チャーシュー等)、同263人(給食弁当)と同118人(春雨中華サラダ等)の大型食中毒事件が夏に連続し、総計で6,284人(全患者数の43%を占める)もの患者数になってしまいました。その他の病原大腸菌は、健康な人や動物に広く定着している細菌であることから、この面でもより丁寧な手洗いが求められるところです。

引き続き、**食中毒の予防には次の4原則**を守っていきましょう。

