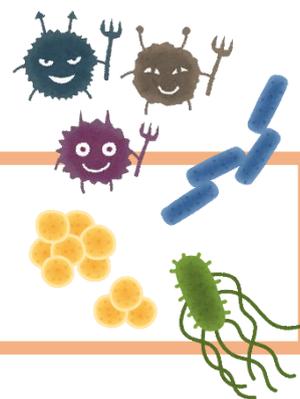


## 2021年の食中毒発生状況が発表されました



厚生労働省では毎年食中毒の発生状況の調査を行って発表しています。この度、2021年の食中毒発生状況が発表されましたので、その内容を見てみましょう。

	事件	患者	死者
総数	717	11,080	2
サルモネラ属菌	8	318	1
ぶどう球菌	18	285	-
ボツリヌス菌	1	4	-
病原大腸菌	14	2,300	-
ウェルシュ菌	30	1,916	-
セレウス菌	5	51	-
カンピロバクター	154	764	-
ノロウイルス	72	4,733	-
アニサキス	344	354	-
その他の寄生虫	4	14	-
化学物質	9	98	-
植物性自然毒	27	62	1
動物性自然毒	18	26	-
その他	1	5	-
不明	12	150	-

(厚生労働省 令和3年(2021年)食中毒発生状況 を一部加工)

### 事件数と患者数

2021年の食中毒事件数は717件、患者数は11,080人、亡くなられた方は2人でした。事件数・患者数共に過去20年間では最小となっています。過去20年で最大であったのは事件数では2001年の1,924件、患者数では2006年の39,026人で、3分の1から4分の1程度まで減っています。事件数・患者数共にこの20年時間は減少傾向にありますが、2020年からの新型コロナウイルス感染症拡大による衛生意識の高まりや外食の自粛などが減少傾向を更に進めた可能性が考えられます。

亡くなられた方の原因は「サルモネラ属菌」と「植物性自然毒」でした。サルモネラ属菌による死亡事例は2011年以来10年ぶりでしたが、植物性自然毒による死亡事件はほぼ毎年のように起こっています。



## 原因施設

食中毒が発生した施設で見ると、一番多いのは飲食店で、717 件中 283 件と約 4 割を占めました。2 番目は施設が不明な事件が 201 件でしたが、3 番目は 106 件の家庭でした。食中毒の発生は飲食店のイメージがありますが、実際には家庭でも多くの食中毒が発生しています。



なお、事件数はトップの飲食店ですが、2019 年までは毎年 600 件から 700 件程度発生していました。2020 年から 2 年間は約半数に減っており、こういうところにも新型コロナウイルスによる外食自粛の影響があると考えられます。

## 病因物質

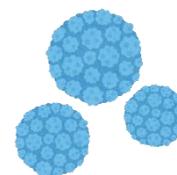
最も事件数で多かったのは寄生虫の「アニサキス」です。717 件中ほぼ半数の 344 件がアニサキスを原因とした食中毒となっています。アニサキスは魚介類の生食が感染の原因となり、加熱や冷凍で感染を抑えることができるほか、目でも見ることができるので食べる前によく確認することで感染を防ぐことができます。



2 番目に多いのは「カンピロバクター」、3 番目は「ノロウイルス」となっています。カンピロバクターは鶏肉を原因とすることが多く、加熱不十分の鶏肉を食べることや鶏肉を調理した後の器具の洗浄や手洗いが不足していることから感染することがあります。ノロウイルスはかつて生カキが原因とされることが多くありましたが、最近ではノロウイルスが付着した人間の手から食材にウイルスが移って食中毒を起こすことが多くなっています。

この上位 3 つはここ最近、他の病因物質を大きく引き離していますが、外食を原因とすることが多いカンピロバクターとノロウイルスはこの 2 年大きく減少しています。

患者数が多いのはノロウイルスでした。コロナ禍以前は毎年 1 万人前後の患者がありましたが、昨年は 4,733 人と減少しています。それでも全患者数の 4 割を占めています。2 番目は「病原大腸菌」で 2,300 人でした。ノロウイルスも病原大腸菌も一度に千人以上の患者が発生する事件が起きており、そのことが患者数を多くしている要因の一つになっています。



3 番目は「ウェルシュ菌」でした。ウェルシュ菌は熱に非常に強く、酸素の少ない環境を好む性質があり、カレーなどの煮込み料理などが原因となることがある食中毒です。ウェルシュ菌の事件数は 30 件でしたが、患者数は 1,916 人と 1 件の患者数が多いことが特徴となっています。

一方事件数の多かったアニサキスとカンピロバクターはそれぞれ 354 人、764 人と 1 件の患者数が少ないことが特徴です。

1 件の患者数が多いノロウイルス・病原大腸菌・ウェルシュ菌は主に給食施設などの大量調理施設で、1 件の患者数が少ないアニサキスやカンピロバクターは主に家庭や小規模の飲食店で発生する傾向があるようです。

## 食中毒に気を付けるために

今回発表された報告はあくまでも厚生労働省の統計で、厚生労働省で把握されていない食中毒は他にも多数あると推測されています。食中毒は家庭でも発生しており、家庭での食品の取り扱いにも注意が必要です。

また、食中毒は細菌やウイルスのイメージが付きまといがちですが、植物性自然毒（キノコや野草など）、動物性自然毒（フグなど）では毎年のように亡くなる方もいらっしゃいます。



普段はあまり気にすることも少ないかもしれませんが、食中毒は身近な問題です。食中毒を防ぐために衛生管理には十分気を付けましょう。

一般社団法人やまぐち食の安心・安全研究センター