

令和4年 食の安全を考えるシンポジウム
行政からのお知らせ

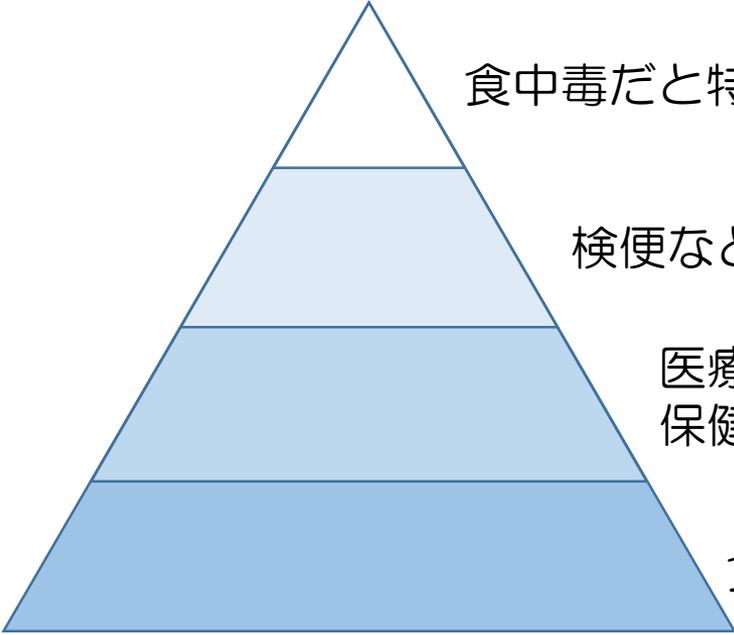
令和4年11月12日
横浜市健康福祉局健康安全課
中川 澄太

食中毒の発生状況は「氷山の一角？」



◆ 食中毒として記録されることとは

- 食中毒として記録される数は、全体の一部に限られると考えられます。



食中毒だと特定できた人

検便などで原因がわかった人

医療機関を受診した人
保健所に相談した人

食後に体調を崩した人

左の図は一例ですが、
様々な理由により、
食中毒として特定される
件数は実際に発生した数の
一部と考えられます。

令和3年(1月から12月)に発生した食中毒の概要

1

全国で発生した食中毒の状況

- 全国で発生した食中毒は717件でした。
- 患者数については11,080人でした。
- 件数、患者数ともに直近20年で最少でした。
- 家庭では106件発生し、患者数は156人でした。

2

横浜市で発生した食中毒の状況

- 横浜市で発生した食中毒は32件でした。
- 患者数については236人でした。
- 家庭では6件発生し、患者数は9人でした。
- すべての事例が寄生虫（アニサキス）による食中毒で、発症する前に魚介類（刺身など）の喫食がありました。

全国で発生した食中毒(家庭が原因)の概要

1

発生状況（令和3年1月から12月まで）

件数：106件 患者数：156人 亡くなられた方：1人

2

食中毒の原因になった物質（主なもの）

■ 寄生虫（アニサキス） … 59件

- ・アニサキスは魚介類に寄生する寄生虫の一種
- ・原因となった食品は、「お刺身」や「自家製のしめさば」など

■ 自然毒（植物性のもの） … 21件

- ・原因となった食品は、毒キノコや有毒植物 など
- ・有毒植物「イヌサフラン」の喫食が原因で亡くなられた事例あり

■ 自然毒（動物性のもの） … 16件

- ・魚や貝などに含まれる毒が原因で発生する食中毒
- ・資格を持たない人が調理したフグなどで発生します

横浜市で発生した食中毒の概要(参考)

1

発生状況（令和3年1月から12月まで）

件数：32件 患者数：236人 亡くなられた方：なし

2

食中毒の原因になった物質

■ 寄生虫（アニサキス） … 24件

- ・家庭と同様に「お刺身」や「自家製のしめさば」などが中心でした。
- ・原因となる施設が判断できなかった事例もありました。

■ 細菌（カンピロバクター） … 5件

- ・飲食店で提供された鶏料理が原因と疑われた事例がありました。

■ ノロウイルス … 2件

- ・病院の給食や回転すし店の寿司が原因で発生しました。
- ・一件当たりの患者数が多く、173人の患者が確認されました。

■ 細菌（ウエルシュ菌） … 1件

- ・高齢者施設の給食が原因で発生しました。

横浜市で発生した食中毒(家庭が原因)の概要

1

発生状況（令和3年1月から12月まで）

件数：6件 患者数：9人 亡くなられた方：なし

2

食中毒の原因になった物質

■ 寄生虫（アニサキス） … 6件

- 横浜市では、家庭で発生した食中毒はすべてアニサキスが原因でした。
- 全国の事例と同様に、原因となった食品は、「お刺身」や「自家製のしめさば」などが中心でした。

過去3年間に横浜市で発生した食中毒(家庭が原因)

年	月	原因となった食品	原因となった物質
令和元 /H31	7	ヒラメの漬け丼	アニサキス
	8	行事で調理され持ち帰って家庭で喫食した焼きそば	セレウス菌
令和2	2	シメサバ	アニサキス
		不明(2月7日に家庭で調理喫食した食事)	
		シメサバ	
	3	刺身類(シメサバまたはニシンの刺身)	
		炙りサバ	
	4	イナダの刺身	
	7	アジの刺身	
	9	刺身(魚種不明)	
10	サバの刺身		
令和3年	1	刺身類(シメサバ、炙りキンメダイ)	
		刺身類(シメサバ、生タコの刺身)	
	2	刺身類(ヤリイカ、シメサバ)	
	8	ブリの刺身	
		アジ漬け丼	
10	ゆで鮭		

近年特に注意したい食中毒について(1)

1

アニサキス (令和3年は全国で344件発生)

- 生鮮魚介類に寄生する寄生虫で、令和3年に最も多く発生した食中毒です。
- マイナス20℃で24時間以上冷凍するとやっつけることができます。
- わさび、醤油やお酢で漬けても生き残ります。
- 生の魚に寄生するため、お刺身や十分に冷凍していないしめさばでアニサキスが生き残り、食中毒が発生する事例が多くあります。
- お店で販売している魚にも付着していることがありますので、要注意です。

2

カンピロバクター (令和3年は全国で154件発生)

- アニサキスに次いで多く発生した食中毒です。
- 生又は十分に加熱していない肉類を食べて発生する事例が多数です。
- 多数の事例で生又は加熱不十分な鶏肉料理が関係しています。
- 新鮮な鶏肉でもこの菌が検出され、また、表面に火が入る程度の加熱では内部の菌が生き残ります。
- 少ない菌の量でも発症することがあるため、加熱前後で調理器具を使い分けることも大切です。

近年特に注意したい食中毒について(2)

3

ノロウイルス (令和3年は全国で72件発生)

- 嘔吐や下痢を症状の原因になる、感染力の強いウイルスです。
- 近年、感染した人が食事に触れることで食品を汚染した事例があります。
- 嘔吐や下痢の症状がある人は、調理に携わらないことが重要です。
- また、感染していても発症しないことがあるため、健康な人もトイレの後や調理の前に十分に手を洗うことが大切です。

4

ウエルシュ菌 (令和3年は全国で30件発生)

- 野菜などに付着していて、下痢などの原因になる菌です。
- 加熱に耐えることができる状態になる菌のため、煮物や煮込みもので発生することがあります。
- 横浜市の過去の事例では加熱やその後の冷却が、ゆっくりだったことが原因だと考えられる事例がみられます。
- いわゆる「2日目のカレー」はこの菌が増えている可能性があり、作った後の冷却に工夫が必要です。

食中毒を防ぐために特に注意すること

1

大規模化・重症化しやすい方

- 高齢者施設や保育所、大規模な調理を行う施設では、食中毒が発生した際に、食中毒事件そのものが大規模になりやすく、患者の症状が重症化しやすいため、特に注意が必要です。

2

乳児に特有の食中毒

- **乳児ボツリヌス症**
 - 乳児の腸内でボツリヌス菌（土壌などに広く分布する菌）が増殖することがあり、増殖中に作られる毒素で乳児に被害を及ぼします。
 - 食品では「ハチミツ」がこの症状に関与することがわかっていますので、1歳児未満の乳児には、「ハチミツ」や「ハチミツを含む食品」を与えないように注意する必要があります。
 - 1歳児以上であれば、通常の場合、食べることに問題はありません。安心して「ハチミツ」を食べることができます。

食中毒を疑う症状が起こったら...

1

医療機関の適切な受診をご検討ください

- 高齢者や乳幼児など、注意が必要な方々で腹痛、下痢、嘔吐のような症状が続く場合、重篤化を防ぐためにも、かかりつけ医などに相談するなどして、医療機関への受診を検討してください。
- 高齢者や乳幼児以外の方も、ご心配な場合は医療機関や保健所に相談してください。

2

保健所に相談したいときは

- 各区の福祉保健センター（保健所支所）では、食中毒を疑う方や関係者の方からの相談を受け付けています。
- 「横浜市感染症・食中毒緊急通報ダイヤル」で、重大な事案に関する相談を夜間や休日でも受け付けることができます。
- 担当者が詳しいお話をお尋ねし、詳細をご案内します。