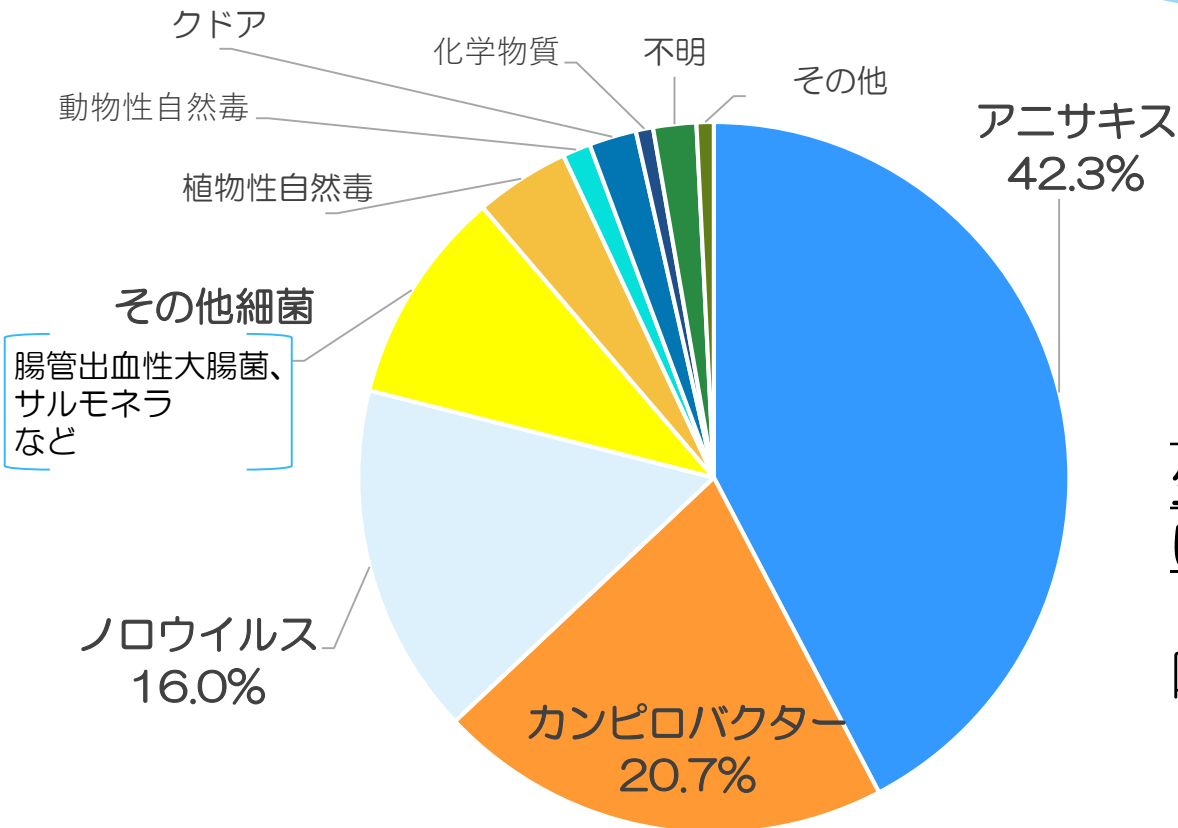


近年の食中毒の傾向とその対策について ～消費者等への普及・啓発～

衛生指導課

令和5年の食中毒発生状況 (全国・総件数)

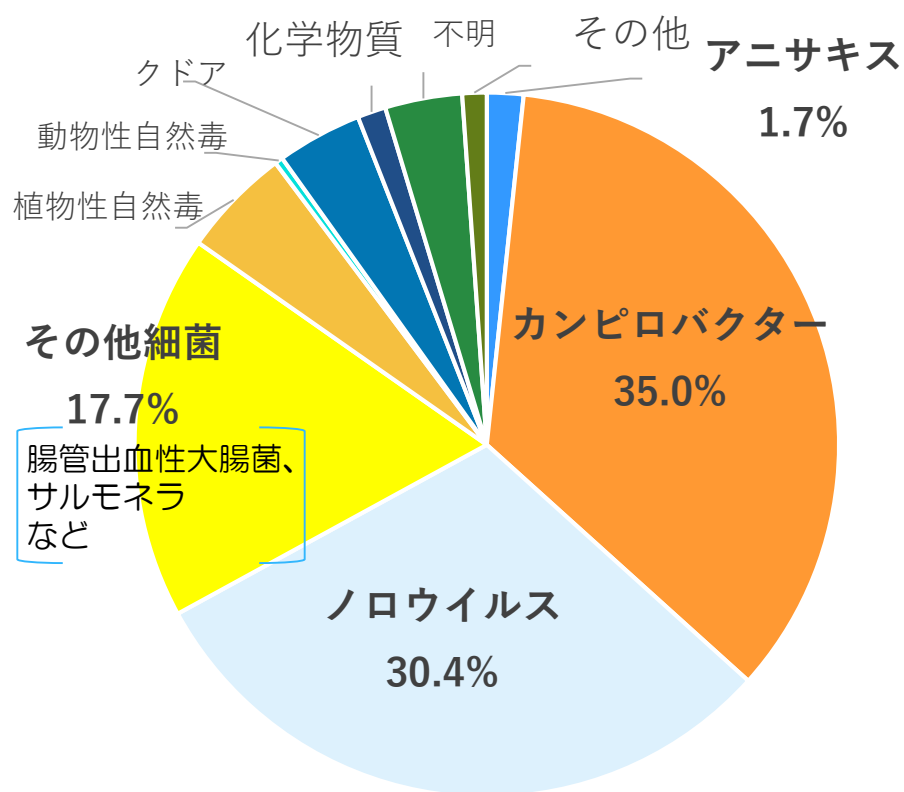


総件数
1,021件

・毎年1,000件前後発生しており、減少していない。

(コロナ禍における件数は除く)

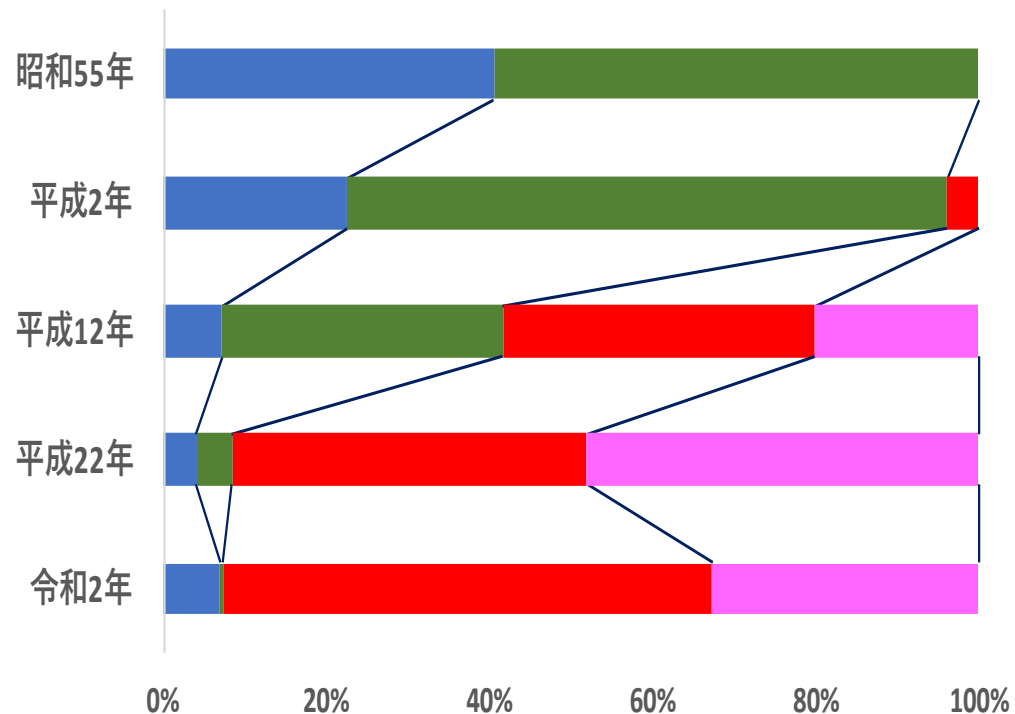
令和5年の食中毒発生状況 (全国・患者2名以上の件数)



患者2名以上の件数
537件

・食中毒発生の総件数の割合とは異なり、カンピロバクター、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌などの割合が増加している。

食中毒病因物質の発生割合 (全国・昭和55年～令和2年)



■黄色ブドウ球菌 ■腸炎ビブリオ ■カンピロバクター ■ノロウイルス

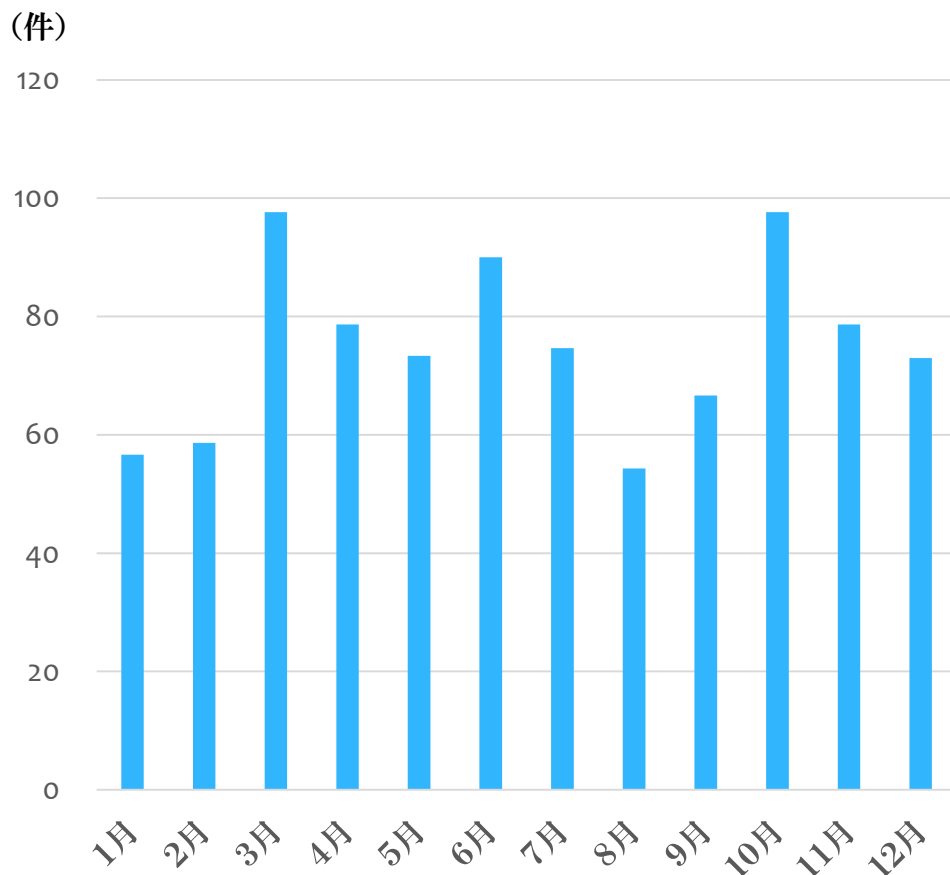
・夏に発生することの多い黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオは、大きく減少している。

・カンピロバクターやノロウイルスの発生割合が多くなっている。

昭和55年～令和2年の期間で10年ごとに集計（4つの病因物質の発生割合の100%積み上げグラフ）

出典：厚生労働省「食中毒統計調査」

食中毒の月ごとの発生件数 (全国・令和3年～令和5年の平均)



・決して夏季に多いわけではなく、年間を通じ発生している。

・カンピロバクターなど1年を通し、発生するものがある。

令和3年～令和5年に発生した
月ごとの総件数の平均

出典：厚生労働省「食中毒統計調査」

令和6年度に本市で発生した食中毒

(11月末日現在)

原因施設	発生月	原因食品	病因物質	患者数
飲食店	4月	かき料理(生かき、焼きがきなど)	ノロウイルス	49人
飲食店	7月	鶏レバーハム(加熱食肉製品)	カンピロバクター	2人
飲食店	8月	ハンバーグ	腸管出血性大腸菌O157	52人
飲食店	10月	串焼き(白レバー、とりもも)など	カンピロバクター	8人
飲食店	11月	鶏レバー串など	カンピロバクター	5人
飲食店	11月	焼き鳥の鶏レバーなど	カンピロバクター	2人
合計			6件	118人

**肉の加熱不足
が原因**
(疑いを含む)

令和6年度に本市で発生した食中毒事例

【事例1】 汚染されたかき料理の提供による食中毒

* 概要

4月上旬に市内の飲食店を利用し、かき料理を食べた複数の方に、下痢、嘔吐、腹痛などの食中毒症状が出た。

* 原因物質

ノロウイルス

* 患者数

49名

* 原因

汚染されたかき料理（生かき、焼きがきなど）



ノロウイルスによる食中毒は、かきなどの二枚貝を食べることなどにより発生しますが、全国では人の手を介し食品が汚染されることにより多く発生しております。

令和6年度に本市で発生した食中毒事例

【事例2】加熱不十分なハンバーグの提供による食中毒

* 概要

8月下旬に市内の飲食店を利用し、加熱不十分なハンバーグを食べた複数の方に、下痢、腹痛、血便などの食中毒症状が出た。また、複数の方が入院し、重篤な合併症である溶血性尿毒症症候群（HUS）が発病した患者も発生した。

* 原因物質

腸管出血性大腸菌O157

* 患者数

52名（8月24日～8月29日に当該飲食店を利用した者）

* 原因

加熱不十分なハンバーグ

令和6年度に本市で発生した食中毒事例

【事例3】加熱不足が疑われる串焼きなどによる食中毒

* 概要

10月下旬に市内の飲食店を利用し、串焼きなどを食べた複数の方に、下痢、腹痛、発熱などの食中毒症状が出た。

* 原因物質

カンピロバクター

* 患者数

8名

* 原因

加熱不十分な串焼きなどが疑われる



カンピロバクターによる食中毒は本事例を含め令和6年度に4件発生（11月末現在）

肉の加熱不足による食中毒

- * 肉料理におけるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒の多くは、肉の加熱不足が原因であり、**手洗いや消毒**などでは予防することは出来ない。
- * また、「**新鮮な肉なら生でも安全**」などの誤った知識や、「低温調理」と呼ばれる調理方法にて**加熱温度・時間の設定の誤り**が原因で食中毒も発生している。
- * 重篤な合併症などを引き起こすおそれがあり、注意が必要である。
 - ・ギラン・バレー症候群 【カンピロバクターによる合併症】
 - ・溶血性尿毒症症候群（HUS）【腸管出血性大腸菌による合併症】
- * 一方で肉が十分に加熱されていれば予防することができる。

本市保健所で実施する食中毒対策の事業

- * 以下の事業などを行い、飲食店の営業者などへ食中毒予防の普及・啓発を行っております。

事業名	事業内容
飲食店などへの立入検査	焼き鳥店や焼き肉店など食中毒発生のリスクが高い施設を中心に定期的に立入検査を実施 ⇒令和6年度より、市民などから飲食店を利用後に体調不良の申し出があった場合は、従前から実施している施設への立入検査に加え、 肉の加熱が適切に行えているかなどの調理工程を検証。
食中毒発生施設に対する再発防止対策	従業員に対する衛生教育、調理工程の見直しなどの改善を確認。
実務講習会	飲食店などの責任者を対象に最新の食品衛生に係る知識を習得するための講習会を実施。また、焼き鳥店などの特定の業種を対象にその業種に特化した講習会も実施。
食中毒予防啓発事業	飲食店や市民などに対し、市内5地区で啓発物品の配布など食中毒予防の呼び掛けを実施。【船橋市食品衛生協会へ委託】

消費者に対する食中毒の普及・啓発

- * 近年発生した食中毒のほとんどは、季節に関わらず年間を通じ発生している。
- * 飲食店において安全な食品が提供されることが前提であるが、飲食店で肉を食べる際に、加熱が十分されているか確認するなどにより防げる食中毒も多くある。
- * 加熱不足の肉の確認は一例であるが、学校での周知の働きかけや、リスクコミュニケーションなどでの普及・啓発について検討していく必要がある。

（参考）過去３年間の食中毒発生状況 （令和３年度～令和５年度）

年度	件数	患者数	主な病因物質（主な原因食品）
令和３年度	１件	３人	カンピロバクター １件（加熱不十分な焼鳥）
令和４年度	１０件	１５１人	アニサキス ４件（刺身、寿司） カンピロバクター ２件（加熱不十分な鶏肉） サルモネラ ２件（ラーメン、給食） 腸管出血性大腸菌 １件（給食） ウエルシュ菌 １件（給食）
令和５年度	８件	３５人	アニサキス ６件（刺身、海鮮丼） カンピロバクター １件（加熱不十分な鶏肉） ウエルシュ菌 １件（給食）

(参考) 食中毒予防啓発活動事業

《目的》

食品等事業者及び市民に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行う

基本は手洗い

食中毒予防三原則

菌やウイルスを
つけない

温度管理で菌を
ふやさない

加熱して
やっつける

- 実施日：令和6年6月5日（水）
食中毒発生時期と熱中症リスクを考慮し
昨年度より8月第1木曜日から日程を変更
- 実施場所：市内5地区
- 概要：食中毒予防を啓発する物品として
リーフレット及びウェットティッシュを
配布



船橋市食品衛生協会に委託して実施