

# 令和4年 食中毒発生状況について

～特徴的な食中毒と気を付ける点～

神戸市健康局食品衛生課

1

## 食中毒の種類

食 中 毒	微生物	細菌性	感染型	カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ
			毒素型	黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、セレウス菌
		ウイルス性		ノロウイルス、サポウイルス
	自然毒	植物性		スイセン（リコリン）、イヌサフラン（コルヒチン）、じゃがいもの芽（ソラニン）、毒キノコ 他
		動物性		ふぐ毒（テトロドトキシン）、シガテラ毒、貝毒
	化学物質			ヒスタミン（アレルギー物質）、農薬（メタミドホス他）、重金属（ヒ素、鉛、カドミウム他）
	寄生虫			アニサキス、クドア・セブテンブククタータ

2

## 令和4年の食中毒発生状況（神戸市）

事件数	4件	アニサキス 1件 サルモネラ 1件 カンピロバクター 1件 黄色ブドウ球菌と ウエルシュ菌の複合 1件
患者数	192名	アニサキス 1名 <b>サルモネラ 154名</b> カンピロバクター 4名 黄色ブドウ球菌と ウエルシュ菌の複合 33名

3

## 令和4年の食中毒発生状況（全国）

事件数（件）	962	死者内訳
患者数（名）	6,856	ふぐ : 1名 イヌサフラン : 2名 グロリオサ : 1名 <b>肉総菜（レアステーキ等） : 1名</b>
死者数（名）	5	



グロリオサの花

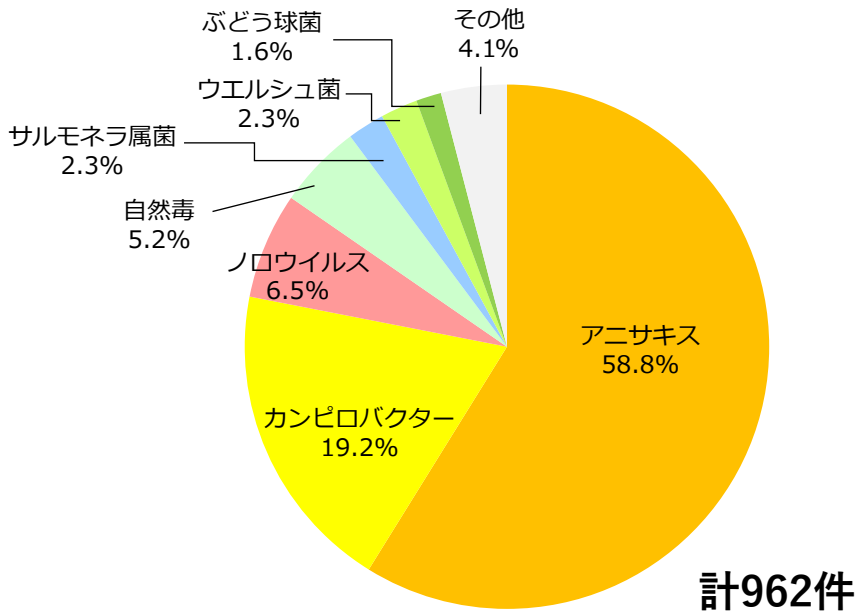
\*東京都福祉保健局HPより

ヤマイモの球根（上）と  
グロリオサの球根（下）

イヌサフランの葉（上）と花（下）

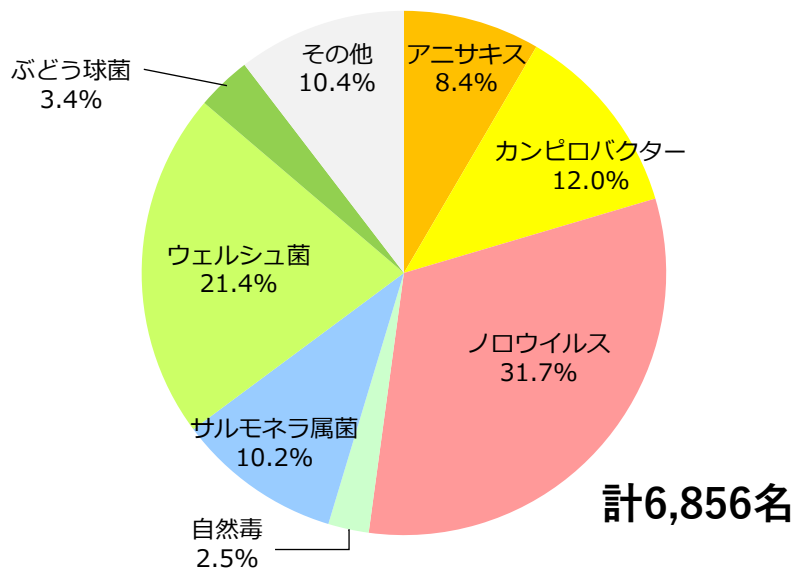
4

## 令和4年の原因別食中毒発生状況（全国）



5

## 令和4年の原因別食中毒患者発生状況（全国）



6

## 食中毒事例（神戸市で発生した事例）

- 発生年月・場所  
令和4年9月・神戸市中央区
- 患者数  
**計154名**
- 原因食品  
9月24日、9月25日に提供された食事
- 原因物質  
サルモネラ属菌  
(サルモネラ・エンテリティディス)

7

## 食中毒事例（神戸市で発生した事例）

### [サルモネラ属菌]

- ・動物の腸管内、自然界（川、下水、湖）に広く生息  
生肉、鶏肉、卵を汚染することが多く、これらの食品や  
その加工品の加熱不足が原因となる
- ・喫食後6～72時間後に発症
- ・症状は腹痛、下痢、発熱など

### [予防対策]

- ・肉・卵は中心部を75℃以上、1分以上加熱する
- ・卵は購入後、低温保管を心がけ、生食は新鮮なものに限る
- ・卵の割り置きはしない

8

## 食中毒事例（死者が発生した事例）

- 発生年月・場所  
令和4年8月・京都府
- 患者数  
計41名（死者1名（90代女性）を含む）
- 原因食品  
レアステーキ\*、ローストビーフ  
\*いわゆるユッケの様な食品であった
- 原因物質  
腸管出血性大腸菌O157

9

## 食中毒事例（死者が発生した事例）

### [腸管出血性大腸菌O157]

- ・牛などの家畜が保菌している場合があり、その糞便に汚染された食肉及びその二次汚染を受けた食品の喫食が原因
- ・潜伏期間は長く、平均4～8日
- ・症状は激しい腹痛、下痢、血便などで、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症する可能性があり、**重症の場合死に至る**

### [予防対策]

- ・生肉や加熱不十分な肉料理は食べない
- ・生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱する
- ・加熱前の食肉からの二次汚染に気を付ける



10

## 食中毒事例（有毒植物の誤食）

○発生年月・場所

令和4年4月・京都市内の子育て支援施設

○患者数

12名

○原因食品

ニラのしょうゆ漬け

○原因物質

スイセン



ニラ      スイセン

○発生要因

知人からニラだと言われて譲り受けたものを施設内で栽培し、調理したこと

11

## 食用と間違いやすい有毒植物と対策

<食用と間違いやすい有毒植物の例>

スイセン 及び スノーフレーク	バイケイソウ	イヌサフラン	クワズイモ
 <p>【中毒症状】 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。（スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。）</p> <p>【間違えやすい植物】 ・ニラ など （スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい）</p>	 <p>【中毒症状】 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】 ・オオバギボウシ（ワルイ）、ギョウジャニンニクなど</p>	 <p>【中毒症状】 嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】 （葉） ・ギョウジャニンニク ・ギボウシ と類似。 （球根） ・ジャガイモ ・タマネギ など</p>	 <p>【中毒症状】 悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など</p> <p>【間違えやすい植物】 ・サトイモ</p>

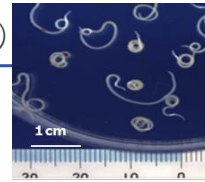
**採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！**

12

## 食中毒の発生件数が多い原因物質①

### [アニサキス]

- ・ 寄生虫の一種
- ・ アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生する
- ・ アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生等で喫食し、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす



### [予防対策]

- ・ まずは鮮度を徹底、目視で確認、さらに冷凍（-20℃で24時間以上）、加熱（70℃以上又は60℃1分）が有効

× 設定温度  
○ 中心温度



提供：東京都健康安全研究センター  
サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

13

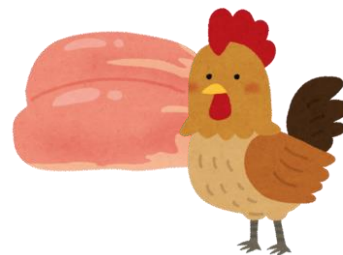
## 食中毒の発生件数が多い原因物質②

### [カンピロバクター]

- ・ 食肉（特に鶏肉）の腸管内に生息
- ・ 鶏刺身や鶏たたき等の生や加熱不十分な鶏肉を喫食したことが原因と考えられる食中毒事例が多い
- ・ ギランバレー症候群（手足のしびれ、運動障害）を発症する場合があるとの指摘があり、発症した場合は後遺症が残ることがある

### [予防対策]

- ・ 新鮮な鶏肉 = 生食用ではない
- ・ 鶏肉をはじめとする食肉は十分に加熱する



14

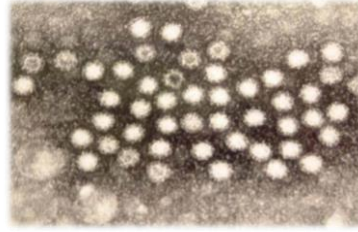
## 食中毒の発生件数が多い原因物質③

### [ノロウイルス]

- ・ 直径30～40nm（1nm=1mmの100万分の1）と非常に小さい、球形のウイルス
- ・ 食品中で増殖することはない、ヒトの腸内で増殖する
- ・ 潜伏期間は1～2日
- ・ 主な症状は嘔吐、下痢、腹痛、発熱など
- ・ 冬に多く発生し、大規模な食中毒になることが多い

### [予防対策]

- ・ 85～90℃、90秒以上の加熱で不活化
- ・ 生カキの喫食等を控える



ノロウイルスの電子顕微鏡写真（東京都健康安全研究センター撮影）

15

ご清聴ありがとうございました

16