

# 令和5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、ウエルシュ菌、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5年の食中毒発生状況（神戸市）

事件数	4件	ノロウイルス ウエルシュ菌 腸管出血性大腸菌 O157 テトロドトキシン (ふぐ毒)	1件 1件 1件 1件 1件
患者数	133名	ノロウイルス ウエルシュ菌 腸管出血性大腸菌 O157 テトロドトキシン (ふぐ毒)	21名 98名 13名 1名

3

## 令和5年の食中毒発生状況（全国）

事件数（件）	1,021
患者数（名）	11,803
死者数（名）	4

死者内訳  
 サルモネラ属菌 : 1名  
 ロタウイルス : 1名  
 その他の病原大腸菌 : 1名  
 植物性自然毒 : 1名



グロリオサの花

\*東京都福祉保健局HPより



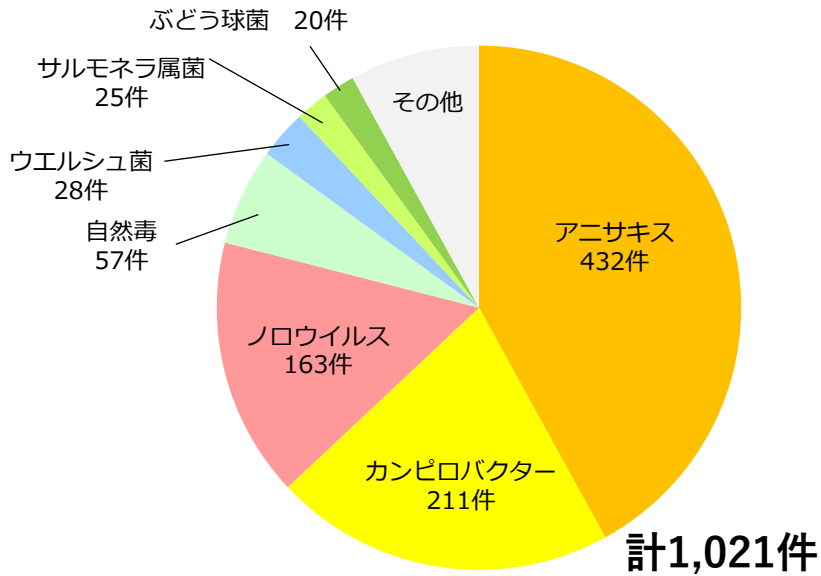
ヤマイモの球根（上）と  
グロリオサの球根（下）



イヌサフランの葉（上）と花（下）

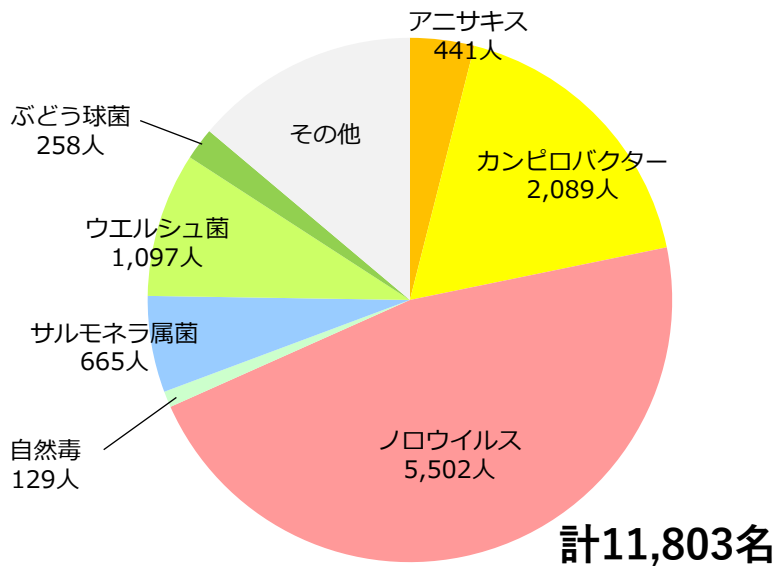
4

## 令和5年の原因別食中毒発生状況（全国）



5

## 令和5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・原因施設  
令和5年5月・飲食店（高齢者施設）
- 患者数  
**計98名**
- 原因食品  
5月7日に提供された食事
- 原因物質  
ウエルシュ菌

7

## 食中毒事例（神戸市で発生した事例）

---

### [ウエルシュ菌]

- ・動物の腸管内、自然界（川、下水、湖）に広く生息
- ・酸素の少ないところで増殖し、100℃、1～6時間の加熱に耐える芽胞を形成する
- ・喫食後6～18時間後に発症
- ・症状は下痢、腹痛など

### [予防対策]

- ・加熱後の冷却はすばやく行う
- ・よくかき混ぜる
- ・食品の保存は小分けにして、10℃以下または65℃以上で保存する

8

## 食中毒事例（神戸市で発生した事例）

---

- 発生年月・原因施設  
令和4年9月・飲食店
- 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)

9

## 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

10

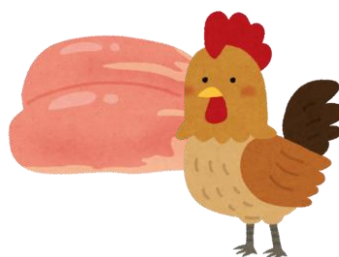
## 食中毒の発生件数が多い原因物質①

### [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



11

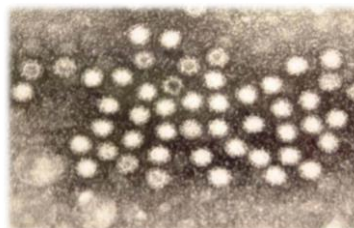
## 食中毒の発生件数が多い原因物質②

### [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
- ・生かきの喫食等を控える



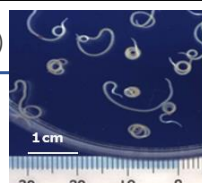
ノロウイルスの電子顕微鏡写真（東京都健康安全研究センター撮影）

12

## 食中毒の発生件数が多い原因物質③

### [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

ご清聴ありがとうございました

14

