

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4 階
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

新年度が始まりましたね！

令和7年度が始まりました。春は出会いと別れのシーズン。人事異動のあった所も多いかと思いますが、改めて調理マニユアルの共有等をお願いします。

令和6年食中毒発生状況(全国)

厚生労働省のホームページ等で昨年全
国で発生した食中毒の件数等について発
表されたので、ご紹介します。
(左の表のとおり)

病因物質		総数		
		事件	患者	死者
総数		1,037	14,229	3
細菌	サルモネラ属菌	21	384	-
	ぶどう球菌	21	610	-
	ボツリヌス菌	1	4	-
	腸炎ビブリオ	1	1	-
	腸管出血性大腸菌 (V T 産生)	16	124	-
	その他の病原大腸菌	5	105	-
	ウエルシュ菌	43	1,889	-
	セレウス菌	2	40	-
	エルシニア・エンテロコリチカ	-	-	-
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	208	1,199	-
	ナグビブリオ	-	-	-
	コレラ菌	-	-	-
	赤痢菌	1	12	-
	チフス菌	-	-	-
	パラチフス A 菌	-	-	-
ウイルス	その他の細菌	1	1	-
	ノロウイルス	276	8,656	-
	その他のウイルス	1	29	-
寄生虫	クドア	23	245	-
	サルコシスティス	-	-	-
	アニサキス	330	337	-
	その他の寄生虫	2	112	-
化学物質		10	137	-
自然毒	植物性自然毒	41	93	3
	動物性自然毒	16	18	-
	その他	4	36	-
不明		14	197	-

※厚生労働省ホームページ「令和6年(2024年)食中毒発生状況」を基に作成

令和6年の食中毒については、件数、患者数ともに令和5年よりも増加しました。死亡者数は前年よりも少ない3人でした。厚生労働省に詳細が報告された事例の中で、興味深いものをいくつか紹介します。

夏のノロウイルス食中毒

令和6年夏、患者数595名のノロウイルス食中毒が発生しました。

この事例では、調理や飲み水に使用した湧き水も原因として疑われています。井戸等の水源を持っている施設の方は定期的な水質検査を実施するとともに、外部からの汚染を防止できる環境の整備に注意してください。

ノロウイルス食中毒は冬に起こりやすいと言われていますが、環境が汚染されてしまうと、季節に関係無く食中毒や感染流行が発生します。設備・環境の消毒も欠かさず行いましょう。

冬の細菌性食中毒

令和6年冬、兵庫県で患者数150名の黄色ブドウ球菌食中毒が発生しました。巻き寿司が原因だと考えられており、当該施設では巻き寿司やその具材を常温で保管していたとのことでした。なんらかの経路で付着したブドウ球菌が食品内で増殖したと考えられます。

細菌性食中毒はノロウイルスと反対に夏季に発生しやすいと考えられています。が、条件が整うと冬の室内でも原因菌が増殖することがありますので、注意が必要です。暖房を使用していない室内であっても、

室温放置では速やかな冷却が期待できないため、冷蔵庫で保存しましょう。

春のウエルシュ菌食中毒

令和6年春、会社内の調理施設が原因と考えられるウエルシュ菌食中毒が発生しました。

この事例では原因食品等は特定されませんでした。が、入社直後の新入社員にも有症者がいたことから、当該施設での食事が原因だと断定されました。新入社員同士で入社前の共通食が無かった点が原因施設の特定に繋がったと考えられます。

このように、食中毒を疑う事例では喫食状況調査を行い、「有症者に共通する食事があったか」等の確認をします。病院や老人ホームのように食事管理もする施設では、健康管理はもとより食中毒対策の観点でも「何を食べたか/食べなかったか」の記録を残すこともおすすめです。

サニナビのバックナンバーが読めます！

本誌のバックナンバーは、左のバーコードからアクセスできます。マニュアルの見直し等にあたり、ぜひお読みください。



編集後記

令和7年4月の人事異動で、広域食品指導係7名のうち3名が入れ替わりました。新しい目を入れながら、今年度も食品安全への貢献を目指して活動していきますので、ご協力をお願いします。今月の写真は「菜の花」です。