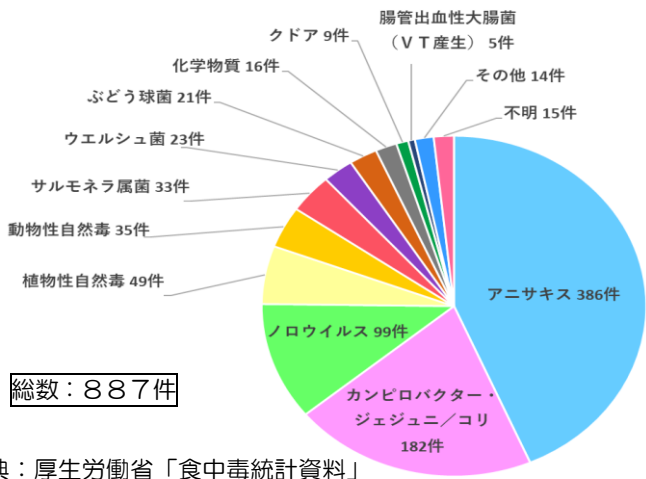


図1. 病因物質別食中毒発生状況 (令和2年)



出典：厚生労働省「食中毒統計資料」

令和2年の食中毒発生状況
 令和3年3月22日、厚生労働省は、令和2年の食中毒発生状況を報告しました。令和2年の食中毒事件数は昨年の1万1,061件から減少し887件で、患者数は昨年の1万4,613人から増加し1万4,613人でした。過去20年間で事件数は最も少なくならず、患者数は昨年に続き2番目に少なくなりました。

病因物質別に見ると、第1位のアニサキス、第2位のカンピロバクター、第3位のノロウイルスの順位は昨年と変わりませんでした(図1)。

表1. 患者数500人以上の事例 (令和2年)

都道府県	発病年月日	発生場所	原因食品名	原因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総数
埼玉県	2020/6/26	飲食店	海藻サラダ	病原大腸菌O7H4 (病原性不明)	2,958	0	6,762
大田区	2020/8/28	仕出屋	不明(仕出し弁当)	毒素原生大腸菌O25 (LT産生)	2,548	0	37,441
山形県	2020/12/21	仕出屋	不明(推定：当該施設が調製した弁当)	ノロウイルスGII	559	0	1,983

表2. 死者が発生した食中毒事例 (令和2年)

都道府県	発病年月日	発生場所	原因食品名	患者総数	死者総数	摂食者総数	死者年齢
鹿児島県	2020/1/31	家庭	グロリオサ球根(推定)	1	1	2	男性(70歳~)
栃木県	2020/8/2	家庭	野生のキノコ(種類不明)	2	1	2	男性(70歳~)
徳島県	2020/10/13	家庭	ふぐ(種類不明)	1	1	1	男性(70歳~)

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
 小倉北区西港町 94-9
 TEL 093-583-2048
 FAX 093-583-2044

患者数500人を超える大規模食中毒事例は3件発生し、そのうち2件は2,000人以上の患者が出ました(表1)。埼玉県で発生した海藻サラダを原因とする食中毒は、弁当製造施設が小中学校に提供した給食が原因となつています。サニナビ(8月号)で概要を紹介しましたが、今月号では推測される要因と再発防止策について紹介します。

☆食中毒に至ったと推測される要因

1. 原材料の汚染
 海藻サラダに含まれる乾燥海藻の赤杉のりから大腸菌O7H4が検出されたことから原材料由来の汚染の可能性が考えられました。
2. 調理工程上の問題
 前日調理や調理工程中の温度管理が不十分であり、加熱工程がなかったことが病原大腸菌の残存、増殖に繋がったと推測されました。
3. 調理後の取扱い
 調理後、配送から配膳、喫食までの間、冷蔵管理されていなかったことが病原大腸菌のさらなる増殖に至ったと推測されました。

☆当該業者の再発防止策

1. 大量調理マニュアルの遵守
2. 検証実験等に基づく調理工程の見直し
 前日に乾燥わかめ、乾燥海藻ミックスを水戻しし、一晩冷蔵保管を行っていました。が、当日お湯戻し(98℃5分以上)へ変更しました。

病因物質別食中毒の第4位、第5位の植物性(毒キノコ、有毒植物等)、動物性(ふぐ毒、貝毒等)自然毒では3人の死者が発生しました(表2)。

☆グロリオサ球根での食中毒

グロリオサは全草に有毒アルカロイドの「コルヒチン」を含有し、とくに地下部に多く含まれます。グロリオサ球根はヤマノイモに似ており、間違つて食用し、中毒死する例があります。しかし、グロリオサ球根はすりおろしてもヤマノイモのような粘りがないので簡単に区別できます。

同じ場所にヤマノイモが植えられていると、間違つて掘りとりられることがあるので、家庭菜園など、食べられる植物を植えている場所には混植しないでください。

▼ヤマノイモ(上)とグロリオサ球根(下)



出典：高知市ホームページ

野生のキノコ、フグによる食中毒の詳細はそれぞれサニナビ(9月号、12月号)に掲載しています。

編集後記

新年度が始まりました。春風を感じる季節になりましたね。今月の写真は「こんじん」です。