

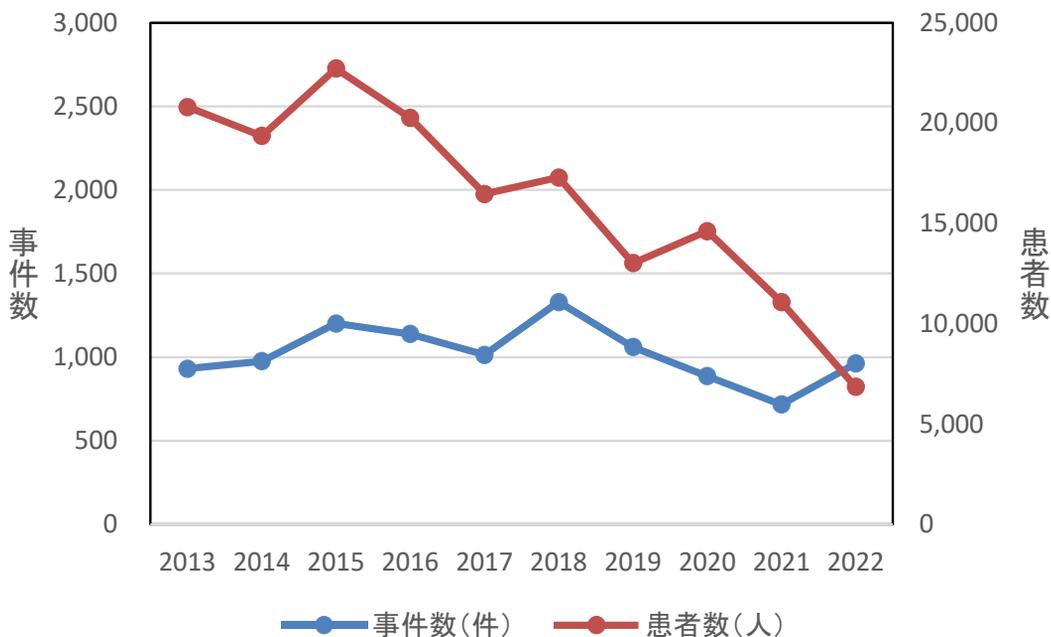


1. 全国食中毒の事件数と患者数の推移

2013年～2022年の全国における食中毒の発生状況(報告数)をみますと、2022年は2021年に比べて事件数は増加しましたが、患者数は大幅に減少しました。新型コロナウイルス対策の徹底もあり、ノロウイルスを原因とする患者数が大幅に減少したことで、2022年は、その他の大腸菌を原因とする大規模な食中毒事件が発生しなかったことによると考えられます。

2022年の死者数5名は、植物性自然毒(イヌサフラン2件、グロリサオ1件)、動物性自然毒(フグ1件)、腸管出血性大腸菌(VT産生1件)を原因とするものでした。

最近10年間の全国の食中毒の事件数と患者数の推移

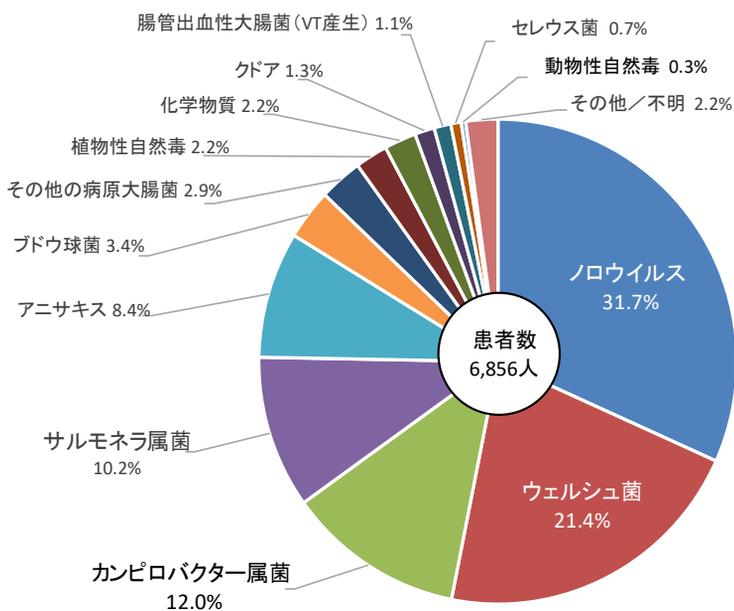
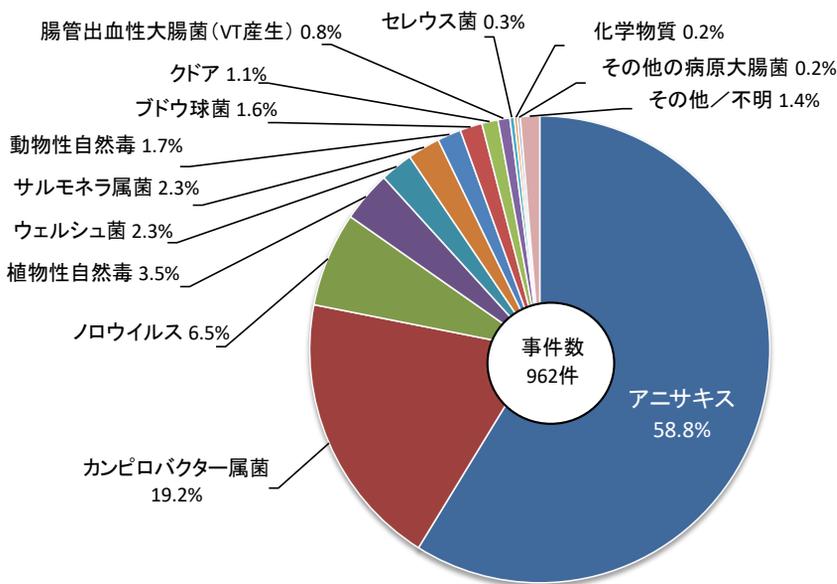


	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
事件数(件)	931	976	1,202	1,139	1,014	1,330	1,061	887	717	962
患者数(人)	20,802	19,355	22,718	20,252	16,464	17,282	13,018	14,613	11,080	6,856
死者数(人)	1	2	6	14	3	3	3	3	2	5

2. 病因物質別の食中毒発生状況(2022年)

2022年の病因物質別の食中毒発生状況をみると、事件数は、2020年、2021年に続いて寄生虫のアニサキスがもっとも多く、566件で全体の58.8%を占めました。アニサキスに次いでカンピロバクター属菌が185件、ノロウイルスが63件で、2020年、2021年と順位は変わらず、全体の約85%を占めています。

2022年の患者数は、ノロウイルスが2,175人ともっとも多く、ウェルシュ菌が1,467人、カンピロバクター属菌が822人となりました。その他の大腸菌(腸管出血性大腸菌以外)による患者数は、大規模な食中毒事件が発生しなかったため、200人と大幅に減少しました。



3. 最近3年間の病因物質別の食中毒発生件数の推移

病因物質別食中毒発生件数(事件数)

病因物質	2020年		2021年		2022年		3年合計
	事件数	構成比	事件数	構成比	事件数	構成比	
アニサキス	386	43.5%	344	48.0%	566	58.8%	1,296
カンピロバクター属菌	182	20.5%	154	21.5%	185	19.2%	521
ノロウイルス	99	11.2%	72	10.0%	63	6.5%	234
植物性自然毒	49	5.5%	27	3.8%	34	3.5%	110
ウェルシュ菌	23	2.6%	30	4.2%	22	2.3%	75
動物性自然毒	35	3.9%	18	2.5%	16	1.7%	69
サルモネラ属菌	33	3.7%	8	1.1%	22	2.3%	63
ブドウ球菌	21	2.4%	18	2.5%	15	1.6%	54
化学物質	16	1.8%	9	1.3%	2	0.2%	27
クドア	9	1.0%	4	0.6%	11	1.1%	24
腸管出血性大腸菌(VT産生)	5	0.6%	9	1.3%	8	0.8%	22
その他の病原大腸菌	6	0.7%	5	0.7%	2	0.2%	13
セレウス菌	1	0.1%	5	0.7%	3	0.3%	9
その他/不明	22	2.5%	14	2.0%	13	1.4%	49
計	887	100.0%	717	100.0%	962	100.0%	2,566

病因物質別食中毒発生件数(患者数)

病因物質	2020年		2021年		2022年		3年合計
	患者数	構成比	患者数	構成比	患者数	構成比	
ノロウイルス	3,660	25.0%	4,733	42.7%	2,175	31.7%	10,568
その他の病原大腸菌	6,284	43.0%	2,258	20.4%	200	2.9%	8,742
ウェルシュ菌	1,288	8.8%	1,916	17.3%	1,467	21.4%	4,671
カンピロバクター属菌	901	6.2%	764	6.9%	822	12.0%	2,487
サルモネラ属菌	861	5.9%	318	2.9%	698	10.2%	1,877
アニサキス	396	2.7%	354	3.2%	578	8.4%	1,328
ブドウ球菌	260	1.8%	285	2.6%	231	3.4%	776
化学物質	234	1.6%	98	0.9%	148	2.2%	480
植物性自然毒	127	0.9%	62	0.6%	151	2.2%	340
クドア	88	0.6%	14	0.1%	91	1.3%	193
腸管出血性大腸菌(VT産生)	30	0.2%	42	0.4%	78	1.1%	150
セレウス菌	4	0.0%	51	0.5%	48	0.7%	103
動物性自然毒	65	0.4%	26	0.2%	21	0.3%	112
その他/不明	415	2.8%	159	1.4%	148	2.2%	722
計	14,613	75.0%	11,080	57.3%	6,856	68.3%	32,549

4. 原因施設別の食中毒発生件数(2022年)

原因施設	事件数	構成割合	原因施設が判明したものの構成割合	患者数	構成割合	原因施設が判明したものの構成割合	一事件あたりの患者数	死者数	構成割合
飲食店	380	39.5%	56.9%	3,106	45.3%	48.5%	8	1	20.0%
家庭	130	13.5%	19.5%	183	2.7%	2.9%	1	2	40.0%
販売店	87	9.0%	13.0%	154	2.2%	2.4%	2	1	20.0%
事業場	25	2.6%	3.7%	949	13.8%	14.8%	38	-	-
仕出屋	20	2.1%	3.0%	1,323	19.3%	20.6%	66	-	-
旅館	8	0.8%	1.2%	245	3.6%	3.8%	31	-	-
製造所	3	0.3%	0.4%	12	0.2%	0.2%	4	-	-
学校	13	1.4%	1.9%	393	5.7%	6.1%	30	-	-
病院	2	0.2%	0.3%	43	0.6%	0.7%	22	-	-
その他・不明	294	30.6%	-	448	6.5%	-	2	1	20.0%
計	962	100.0%	100.0%	6,856	100.0%	100.0%	7.1	5	100.0%

※本資料は厚生労働省ホームページに掲載されている2023年4月5日時点の食中毒統計資料のデータを編集したものです。元となるデータは次のURLをご参照ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html