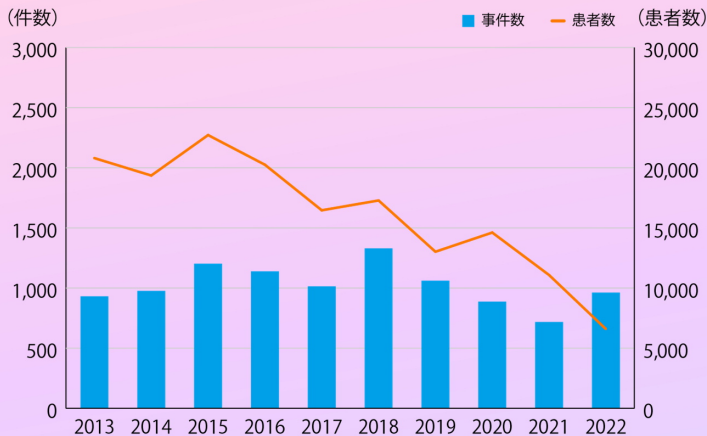


【食中毒について】

食中毒は「食品に起因する胃腸炎・神経障害などの中毒症の総称」と定義されており、多くは、急性の胃腸障害(嘔吐、腹痛、下痢などの症状)をおこします。

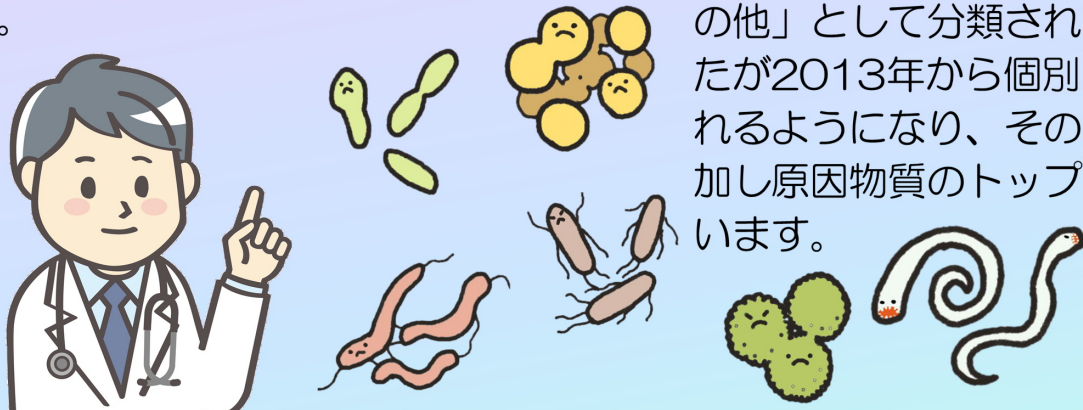
食中毒は、有害な微生物や化学物質を含む飲食物を食べた結果生じる健康障害のことを指します。

食中毒発生状況の過去10年間推移

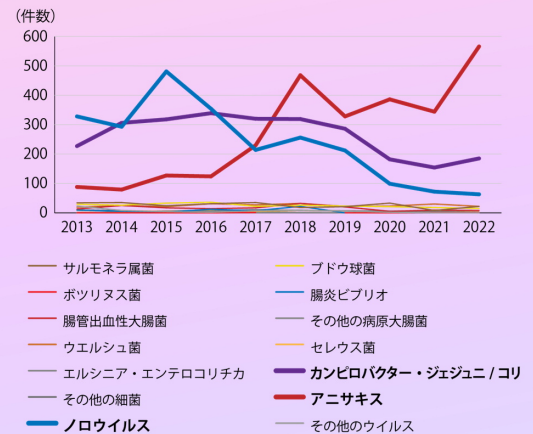


出典：厚生労働省「食中毒統計」上記をもとにサラヤ(株)作成

過去10年間の食中毒発生推移をみると、発生件数は多少の増減はあるものの、年間1,000件前後となっています。患者数は徐々に減少の傾向にあり、2022年は患者数500人以上の大規模な食中毒の発生もなかったため、大きく減少しました。



原因物質別食中毒発生件数の過去10年間推移



出典：厚生労働省「食中毒統計」上記をもとにサラヤ(株)作成

過去10年間の食中毒件数推移を原因物質別にみると、ノロウイルスとカンピロバクターそれとアニサキスが非常に多いことがわかります。魚の寄生虫であるアニサキスは、過去「その他」として分類されていましたが2013年から個別に集計されるようになり、その後年々増加し原因物質のトップとなっています。

食中毒菌に汚染された食品を食べることで発症する食中毒を、細菌性食中毒と言いますが、発症の機序の違いによって「感染型」と「毒素型」に分類されます。

「感染型」は、食品内で一定菌数以上に増殖した原因菌を摂取し、腸管内で感染することによって発症します。

「毒素型」は、食品内で原因菌が増殖する際に毒素を産生し、その毒素を食品とともに摂取することによって発症します。

また、摂取した菌が腸管内で増殖する際に毒素を産生し、その毒素が原因で発症するタイプ(ウェルシュ菌や腸管出血性大腸菌)を「生体内毒素型」と分類する場合があります。