

—厚生労働省の食中毒統計と考察—

楠見 五郎 (くすみ ごろう) 社会福祉法人 薫徳会セントラルキッチンかすがい 事業推進部長

一般社団法人 日本医療福祉セントラルキッチン協会 理事

厚生労働省の年次別食中毒統計では、過去20年以上の年次別発生件数の他に、原因施設別、病因物質別、原因食品別の3種類の食中毒発生件数の統計を公表している。本稿では、統計から食中毒原因の動向と傾向を知り、対策の方向性を示し、衛生に関連して厨房のあるべき姿、そしてそこで働くスタッフ教育について、全5回シリーズで解説する。

1. はじめに

平成8年に大阪府堺市で発生したO-157による学校給食の大規模食中毒以降、文部科学省および厚生労働省が給食現場の衛生管理向上に取り組んだ結果、全国の給食施設の衛生管理水準は向上し、表1に示されるように食中毒の総数は減少した。しかし総数は減少したものの現在発生している食中毒の多くの部分を占める新たな脅威が出現して今に至っている。ノロウイルスである。ノロウイルスは毎年10月から翌年3月頃までが多発時期であることから、細菌性食中毒について注意すべき5月から9月に加えて1年を通して常に高レベルの注意を払わなければならない状況となっている。

表1 年次別食中毒発生件数

平成	事件数	患者数	死者数
11	2,697	35,214	7
12	2,247	43,307	4
13	1,928	25,862	4
14	1,850	27,629	18
15	1,585	29,355	6
16	1,666	28,175	5
17	1,545	27,019	7
18	1,491	39,026	6
19	1,289	33,477	7
20	1,369	24,303	4
21	1,048	20,249	0
22	1,254	25,972	0
23	1,062	21,616	11
24	1,100	26,699	11
25	931	20,802	1
26	976	19,355	2

厚生労働省の年次別食中毒統計では、過去20年以上の年次別発生件数の他に、原因施設別、病因物質別、

原因食品別の3種類の食中毒発生件数の統計を公表している。この中で今後の衛生管理を考える上で、病因物質別の発生件数が参考になると思われる。食中毒の原因となったものが細菌なのかウイルスであるかにより、また細菌名またはウイルス名を知ることにより、今後重点を置くべきことが明確になる。

本稿では、統計から食中毒原因の動向と傾向を知り、対策の方向性を示し、衛生に関連して厨房のあるべき姿、そしてそこで働くスタッフ教育について記す予定である。初回は食中毒統計からの考察である。

2. 厚生労働省の統計から考える

グラフ1は、病因物質別食中毒発生件数である。このグラフで傾向を知ることができるが発生件数の詳細は表2を見ていただきたい。サルモネラ属菌、ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、は減少傾向にある。これは汚染・非汚染域の作業区分や調理済食品を素手で扱わないといった基本となる衛生管理が向上したこととTT管理(温度・時間管理)をするという意識が根付いてきたことによるものと思われる。病原大腸菌による食中毒は横ばいである。

注目すべきは、カンピロバクターとノロウイルスである。カンピロバクターによる食中毒は平成26年では306件の発生件数で全体の31.4%、そして過去10年間に300~500件/年を超える発生件数である。ただし、カンピロバクターによる食中毒は発生場所のほとんどが飲食店や野外バーベキューであり給食現場ではない。

ノロウイルスによるものは平成26年で293件、30%で