
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.303 2022/1/19

1 「食品安全総合情報システム」公表

1月14日、食品安全委員会が公表した標記システムに次の記事が掲載されている。

https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2021&from_month=12&from_day=11&to=struct&to_year=2021&to_month=12&to_day=27&max=100

フランス公衆衛生局は12月21日、フランスにおける2020年の集団食中毒の年次監視データを公表した。概要は以下のとおり。

- ・集団食中毒の届出件数は、2019年比で43%の大幅な減少となった。これは、明らかに新型コロナウイルス感染症(COVID-19)パンデミック及び実施された人的接触距離確保の措置(外出制限、外食産業の店舗や集団給食施設の閉鎖、在宅勤務等)によるものと考えられる。
- ・2020年の集団食中毒の届出件数は1,010件で、患者数は6,814名であった。この内、396名(6%)が病院に行き(入院又は救急部門)、9名(0.13%)が死亡した。
- ・企業の社員食堂での集団食中毒の届出件数は大幅に減少した(61%減少)。以下の分野でも減少が見られた：外食産業(49%減少)、学校給食(46%減少)、家庭での食事(35%減少)、社会医療施設の給食(26%減少)。

これまでの年のように、最も頻繁に確認された病原体はサルモネラ属菌であり、特定の病原体が確認された食中毒の内の43%に相当した(2019年は36%)。

他の最もよく疑われた病原体は、毒素を産生する黄色ブドウ球菌(*Staphylococcus aureus*)、ウエルシュ菌(*Clostridium perfringens*)及びセレウス菌(*Bacillus cereus*)であり、特定の病原体が疑われた集団食中毒の内の74%に相当した。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05740640384>