
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.310 2022/3/22

1 令和3年食中毒発生状況について

3月17日、厚生労働省は薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開催し、令和3年の食中毒発生状況を報告した。概要は次のとおり。

令和3年の食中毒の事件数及び患者数（全体）は、それぞれ717件、11,080人、食中毒の事件数及び患者数（患者数2人以上）は340件、10,703人となっており、いずれも直近20年間で最も少なくなっている。

また、患者数500人以上の大規模事例として、2021年4月30日に発生したノロウイルスGⅡによる患者数2,545人（原因食品は不明（給食弁当））、6月16日に発生した病原大腸菌OUT:H18(疑い)による患者数1,896人（原因食品は牛乳）の2事例が紹介されている。死亡事例としては、4月14日老人ホームでの細菌（サルモネラ属菌）による1人と5月26日家庭での植物性自然毒（イヌサフラン）による1人の2事例が示されている。

原因食品別事件数では、不明25.4%を除くと、魚介類31.1%、その他28.2%、複合調理品(*)5.7%、肉類及びその加工品4.3%、野菜及びその加工品4.0%等となっている。一方、患者数2人以上でみると、不明8.8%を除き、その他(**)57.1%、複合調理品10.6%、肉類及びその加工品8.8%、魚介類7.1%、野菜及びその加工品5.3%等である。

*複合調理品：コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの。

**その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

<https://a00.hm-f.jp/cc.php?t=M1312236&c=47812&d=9a79>