

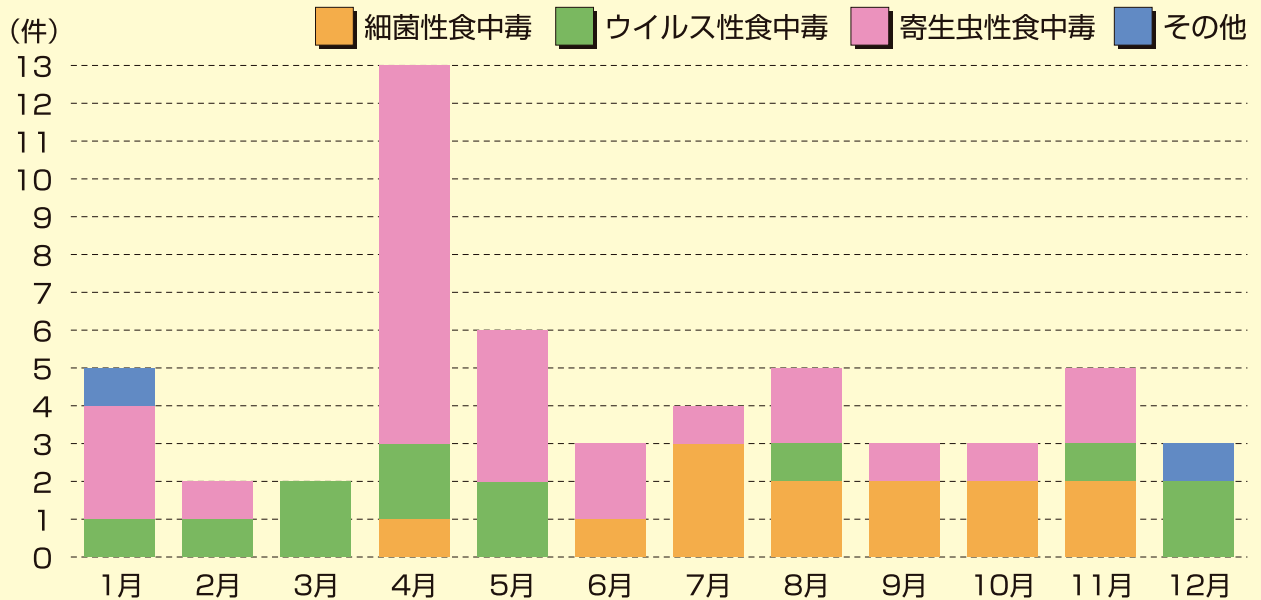
愛知県の食中毒発生状況

〔平成30年〕

	愛知県	名古屋市	豊橋市	岡崎市	豊田市	愛知県合計
件数(件)	25 (28)	13 (27)	4 (1)	3 (8)	9 (12)	54 (76)
患者数(人)	446 (687)	94 (289)	199 (10)	71 (365)	72 (82)	882 (1,433)
死者数(人)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

※上段は平成30年、下段（ ）は平成29年

1 月別発生状況

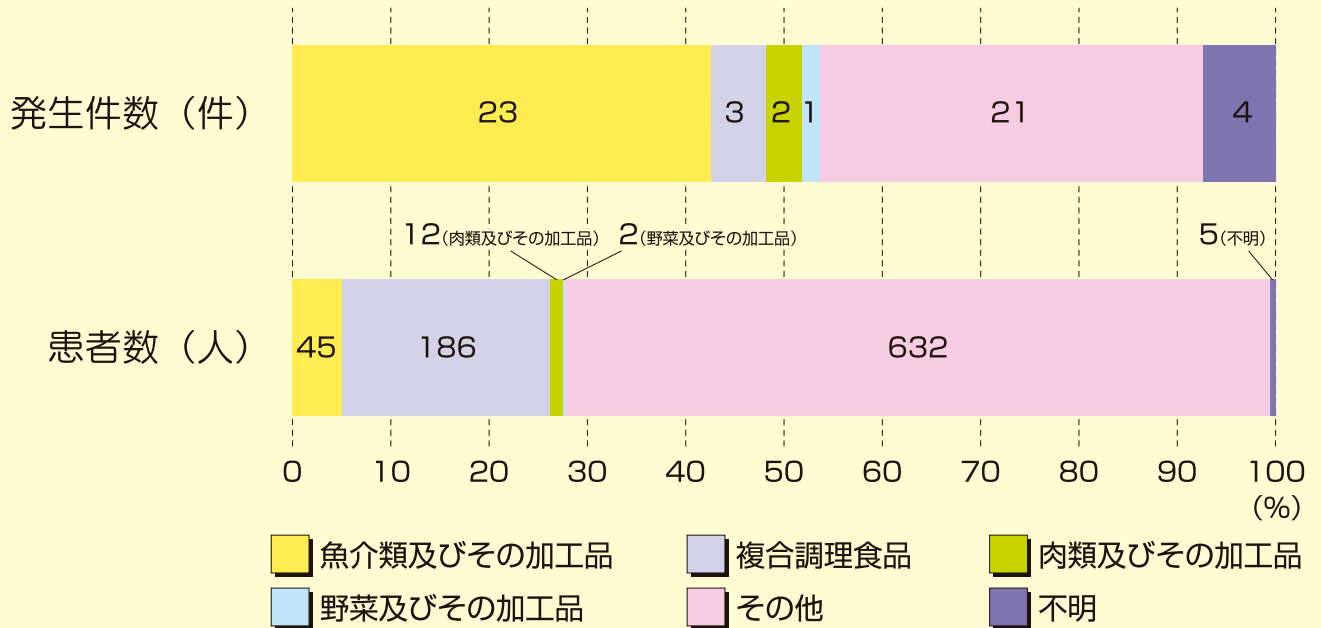
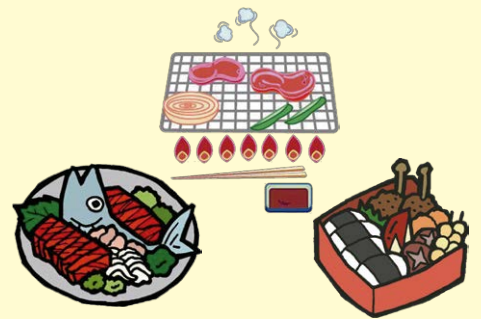


月別患者数



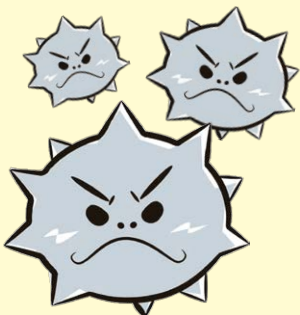
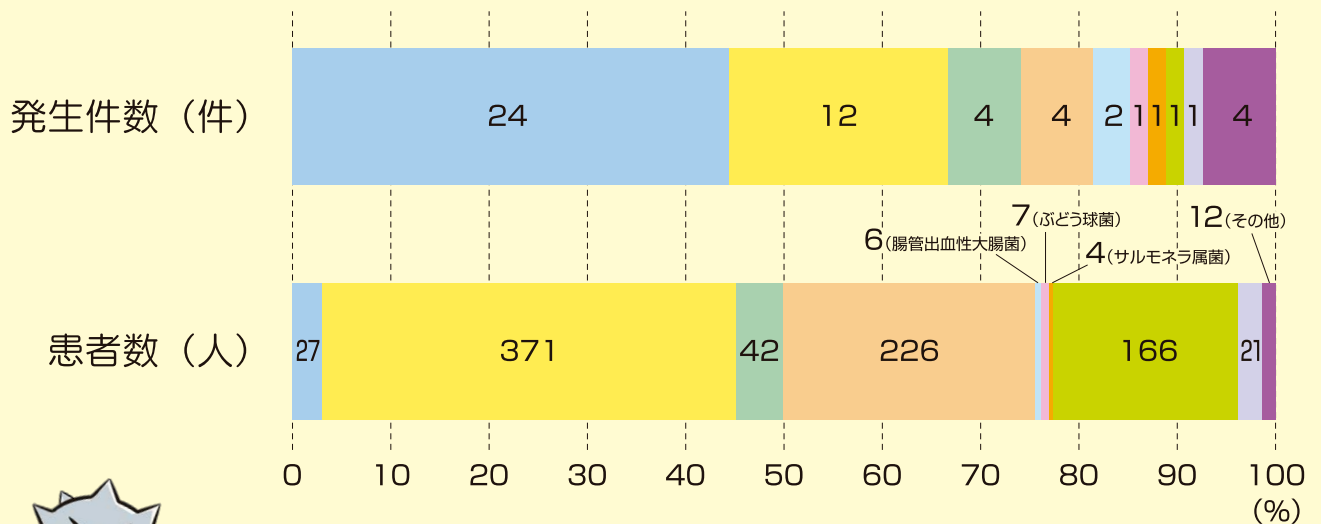
2 原因食品別発生状況

原因食品を特定できたものは、魚介類及びその加工品、複合調理食品、肉類及びその加工品、野菜及びその加工品でした。
 魚介類及びその加工品についてはアニサキス、旋尾線虫及びヒスタミンによるものでした。
 複合調理食品については、ウエルシュ菌によるものでした。
 肉類及びその加工品は、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌によるものでした。



3 病因物質別発生状況

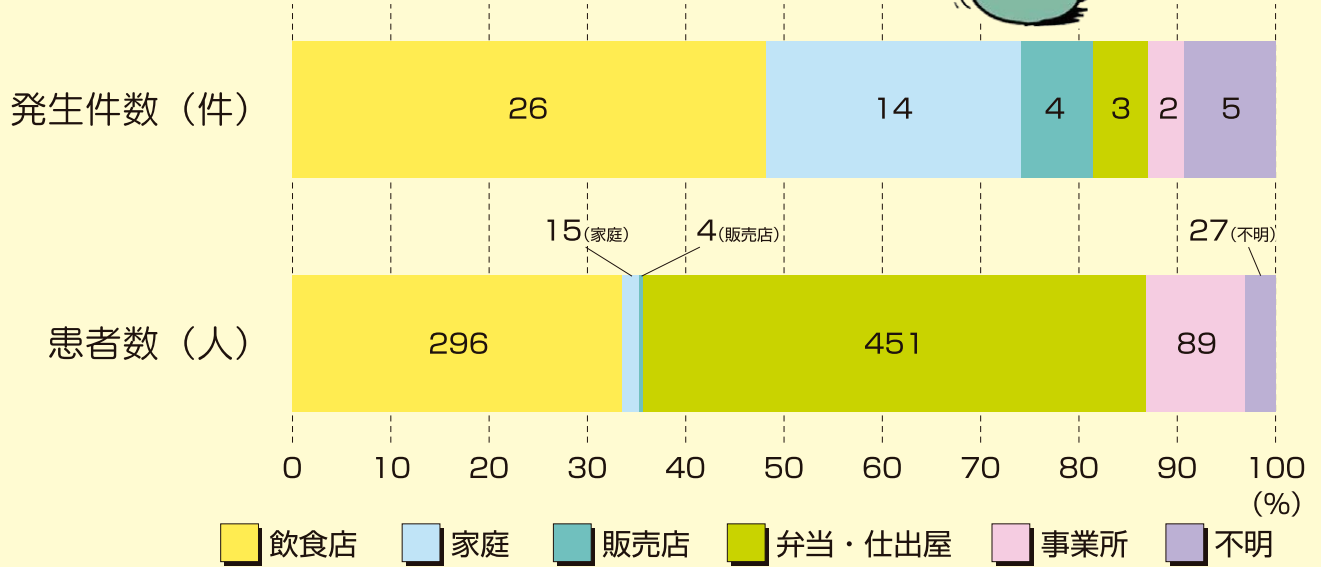
発生件数はアニサキスによるものが最も多く、発生件数の4割を超えました。
 ノロウイルス、腸管毒素原性大腸菌、ウエルシュ菌によるものでは、1件あたりの患者数が100名を超える大規模食中毒が発生しました。



- アニサキス
- ノロウイルス
- カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- ウエルシュ菌
- 腸管出血性大腸菌
- ぶどう球菌
- サルモネラ属菌
- 腸管毒素原性大腸菌
- 化学物質
- その他

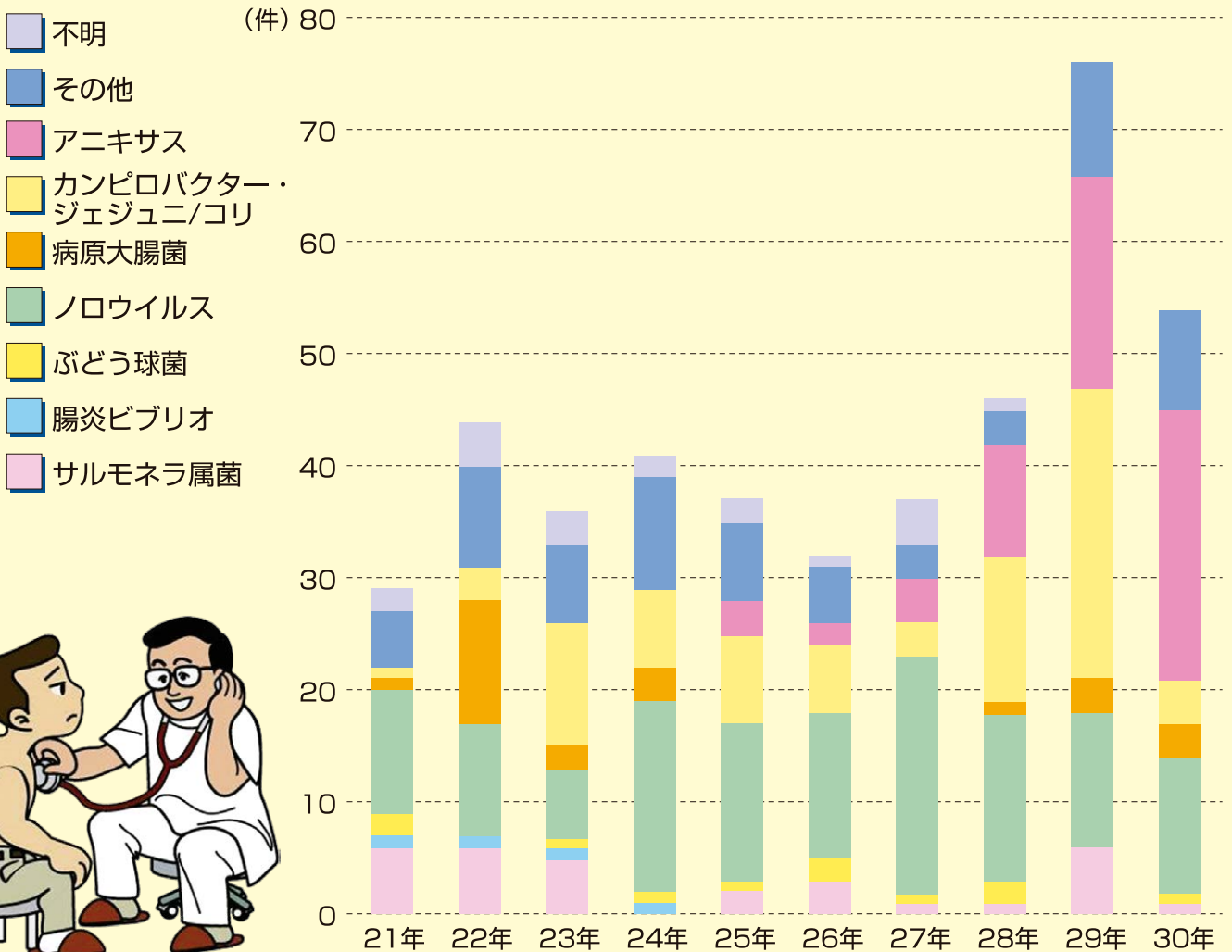
4 原因施設別発生状況

件数では飲食店が最も多く、発生件数の約5割を占めています。
食中毒の1件あたりの平均患者数は、飲食店は11名、弁当・仕出屋は150名です。



5 過去10年間の病因物質別発生件数

平成30年は昨年に比べ、発生件数が減少しました。
特に、カンピロバクター・ジェジュニ/コリによる食中毒は、昨年に比べ大幅に減少しました。
一方、アニサキスによる食中毒はさらに増加しました。



食中毒の原因となった病因物質

第1位	アニサキス (寄生虫)		特徴 <ul style="list-style-type: none"> 原因食品は海産魚類（サバ、アジ、イワシ、イカなど） 様々な海産魚類の生食（刺身等）で発生 加熱、凍結に弱い 症状 <ul style="list-style-type: none"> 潜伏時間は約1時間から36時間（約70%が8時間以内） 腹痛、悪心、嘔吐
第2位	ノロウイルス		特徴 <ul style="list-style-type: none"> 調理従事者などから汚染された食品が原因になることが多い 主な原因食品は二枚貝、サラダなど 少ないウイルス量で発症する（ヒトの腸管内で増殖） 症状 <ul style="list-style-type: none"> 潜伏時間は約24時間から48時間 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱
第3位	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ		特徴 <ul style="list-style-type: none"> 鶏の保菌率が高いが、牛、豚なども保菌している 主な原因食品は、鶏肉など 加熱、乾燥に弱い 症状 <ul style="list-style-type: none"> 潜伏時間は1日から7日（平均2日から3日） 下痢、発熱、嘔吐、腹痛、頭痛
第3位	ウエルシュ菌		特徴 <ul style="list-style-type: none"> 主な原因食品は、肉類、魚介類を使用した煮込み調理食品など 加熱に強い 症状 <ul style="list-style-type: none"> 潜伏時間は6時間から18時間 腹痛、下痢

平成30年に愛知県において発生した食中毒の原因となった病因物質のうち、主なものを紹介しました。グラフからも分かるように、食中毒は季節に関係なく発生しています。次の食中毒予防の3原則を守り、食中毒を防ぎましょう。

《食中毒予防の3原則》

① 清潔(菌・ウイルスをつけない)

② 迅速・冷却(菌を増やさない)

③ 加熱(菌・ウイルスをやっつける)

「あわあわゴッシーのうた」で手を洗いましょう

食品の調理や食事の前には、しっかりと手を洗うことを日ごろから習慣づけることにより、ノロウイルスなどの食中毒を予防することができます。

愛知県では、正しい手洗い方法を身につけるために「あわあわゴッシーのうた（手洗い歌）」を作成しました。ご家族みなさんと、歌に合わせて楽しく手洗いをして、食中毒を予防しましょう。

「あわあわゴッシーのうた」URL

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000022473.html>

アニメーションも掲載していますので、是非ご活用ください。



食中毒についてもっと詳しいことを知りたい方は、県のホームページ「食の安全・安心情報サービス」を御覧ください。

「食の安全・安心情報サービス」

<https://www.pref.aichi.jp/eisei/anzen.html>

愛知県保健医療局生活衛生部
生活衛生課食品衛生・監視グループ

電話 052-954-6249
(ダイヤルイン)

F A X 052-954-6921