



令和5年 食中毒発生状況について(2)

前号に引き続き、令和5年の食中毒発生状況について紹介します。

《令和5年 学校で発生した食中毒の事例》

令和5年に全国の小中学校（幼稚園等を含む）で発生した食中毒の一部を概説します。

(①発生日 ②原因食品 ③病因物質 ④摂食者数 ⑤患者数 ⑥原因施設)

【事例Ⅰ】① 5月9日 ②5月8日および9日の給食 ③ノロウイルス ④不明 ⑤66名 ⑥学校

千葉県の市立中学校で、生徒及び職員が下痢や嘔吐、発熱等の症状を訴え、18人の便からノロウイルスが検出されました。検食用に保存されていた8日のだけのこごはんと9日のきな粉揚げパンからノロウイルスが検出されました。

【事例Ⅱ】① 5月9日 ②よもぎの白玉団子 ③ノロウイルス ④42名 ⑤26名 ⑥学校

長野県の市内幼稚園で、行事で調理したよもぎの白玉団子を食べた園児及び職員が、下痢、嘔吐等の症状を呈しました。患者に共通する食事は当該食品のみで、症状や潜伏期間がノロウイルスと一致し、患者の便からノロウイルスが検出されました。

【事例Ⅲ】① 6月5日 ②茹でたじゃがいも ③植物性自然毒(ソラニン) ④74名 ⑤20名 ⑥学校

東京都の小学校で、家庭科の調理実習で、茹でたジャガイモを食べた児童が、腹痛、頭痛や吐き気を訴えました。全員が軽症でした。残っていたジャガイモから、ソラニン類が検出されました。

【事例Ⅳ】① 6月13日 ②さばの塩焼き③化学物質(ヒスタミン) ④274名 ⑤42名 ⑥学校

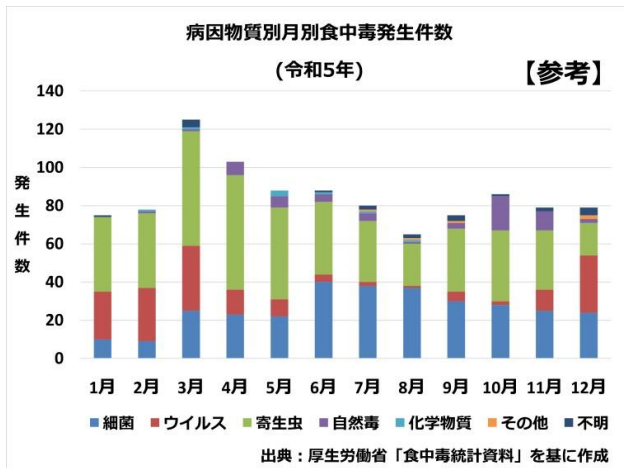
奈良県の市立保育園など4園で、給食を食べた園児に口の周りや背中、頭、腹部などに発疹が見られました。納入したのは同一業者で、サバから発疹などの症状が出る濃度のヒスタミンが検出されました。症状は軽く、発症後まもなく全員が回復しました。

(参照：厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」)

学校菜園で野菜等を栽培することは、食育の観点から大変有意義ですが、栽培・収穫・調理時には植物性自然毒による食中毒に注意しましょう。

また、近年増加傾向の、学校給食業務の全面委託の場合でも、学校給食衛生管理基準に沿った衛生管理が求められます。

《令和5年 全国の原因物質別月別食中毒発生状況》



梅雨時期(5月～6月)と夏(7月～9月)は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、この時期には細菌性の食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。冬(12月～3月)は、ノロウイルスなどのウイルス性の食中毒の発生が見られます。また、春や秋には、他の時期に比べて、自然毒による食中毒が多く発生します。アニサキスなどの寄生虫による食中毒は年間を通して発生しています。

食中毒は年間を通して発生しています。

(出典：農林水産省ホームページ)