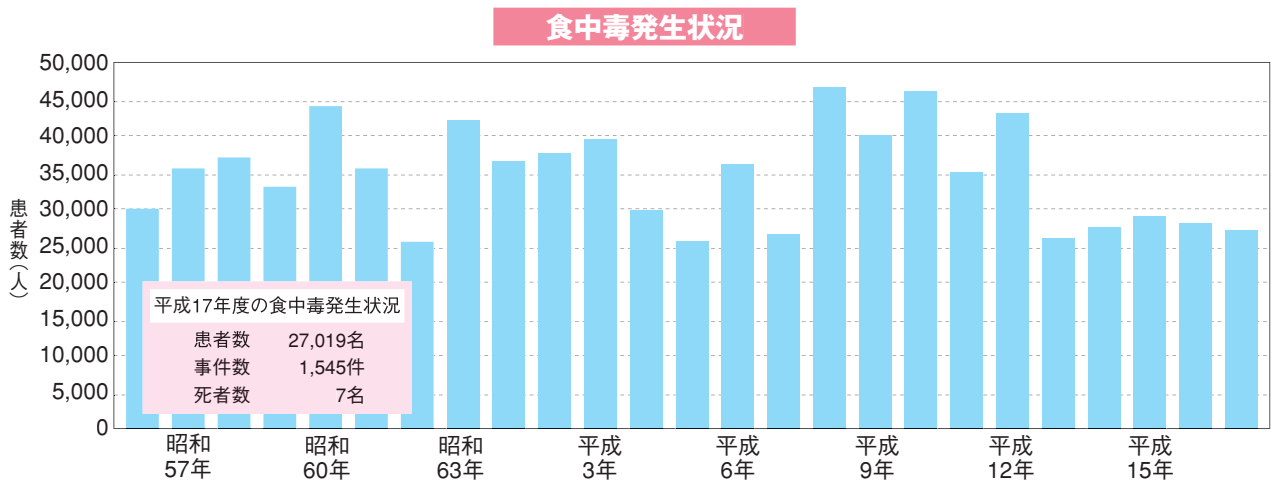


●食中毒防止対策

平成17年度に国内で発生した食中毒事件件数は1,545件(対前年度比92.7%)であり、患者数は27,019人となっています。事件数は平成10年をピークに減少しているものの、患者数は大きく変化していません。つまり1件あたりの食中毒の規模が大きくなってきています。原因としては従前からカンピロバクターやサルモネラなどの細菌が大半を占めていますが、近年ではノロウイルスなどのウイルスの増加が報告されています。

厚生労働省では、ウイルス性食中毒の対策に資するため、その主要原因となっているウイルスについて、食品からの簡単かつ高感度な検出法の開発や、食品の汚染実態の調査を行うとともに、食中毒発生時の食品に含まれるウイルス量に関する調査等により、ウイルスのリスク評価を行う際に必要な基礎データの収集を行っているところです。また、当面の対策として、ノロウイルスやE型肝炎に関する正しい知識と予防対策等について国民の理解を深め、ウイルス性食中毒の発生防止に資するよう、最新の知見に基づくQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。



原因物質別食中毒発生状況(平成17年)

	事件数(件)	発生率(%)	患者数(人)	死者数(人)
細菌	1,065	68.9	16,678	1
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	645	41.7	3,439	—
サルモネラ属菌	144	9.3	3,700	1
腸炎ビブリオ	113	7.3	2,301	—
その他	163	10.6	7,238	—
ウイルス*	275	17.8	8,728	—
化学物質	14	0.9	111	—
植物性自然毒	58	3.8	210	4
動物性自然毒	48	3.1	75	2
その他	8	0.5	8	—
不明	77	5.0	1,209	—
総数	1,545	100.0	27,019	7

※ノロウイルスが274件であった。