

食中毒原因物質の分類

微生物、寄生虫

細菌

毒素型食中毒菌

食物内毒素型:ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌など

生体内毒素型:ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌など

感染型食中毒菌:サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、その他多くの菌

感染症型食中毒菌:コレラ菌、赤痢菌、チフス菌、パラチチフスA菌

ウイルス : ノロウイルス(小型球形ウイルス:SRSV)、A型肝炎ウイルス

寄生虫・原虫 : アニサキス、クリプトスポリジウム

化学物質

: ヒスタミン、農薬、重金属他

自然毒

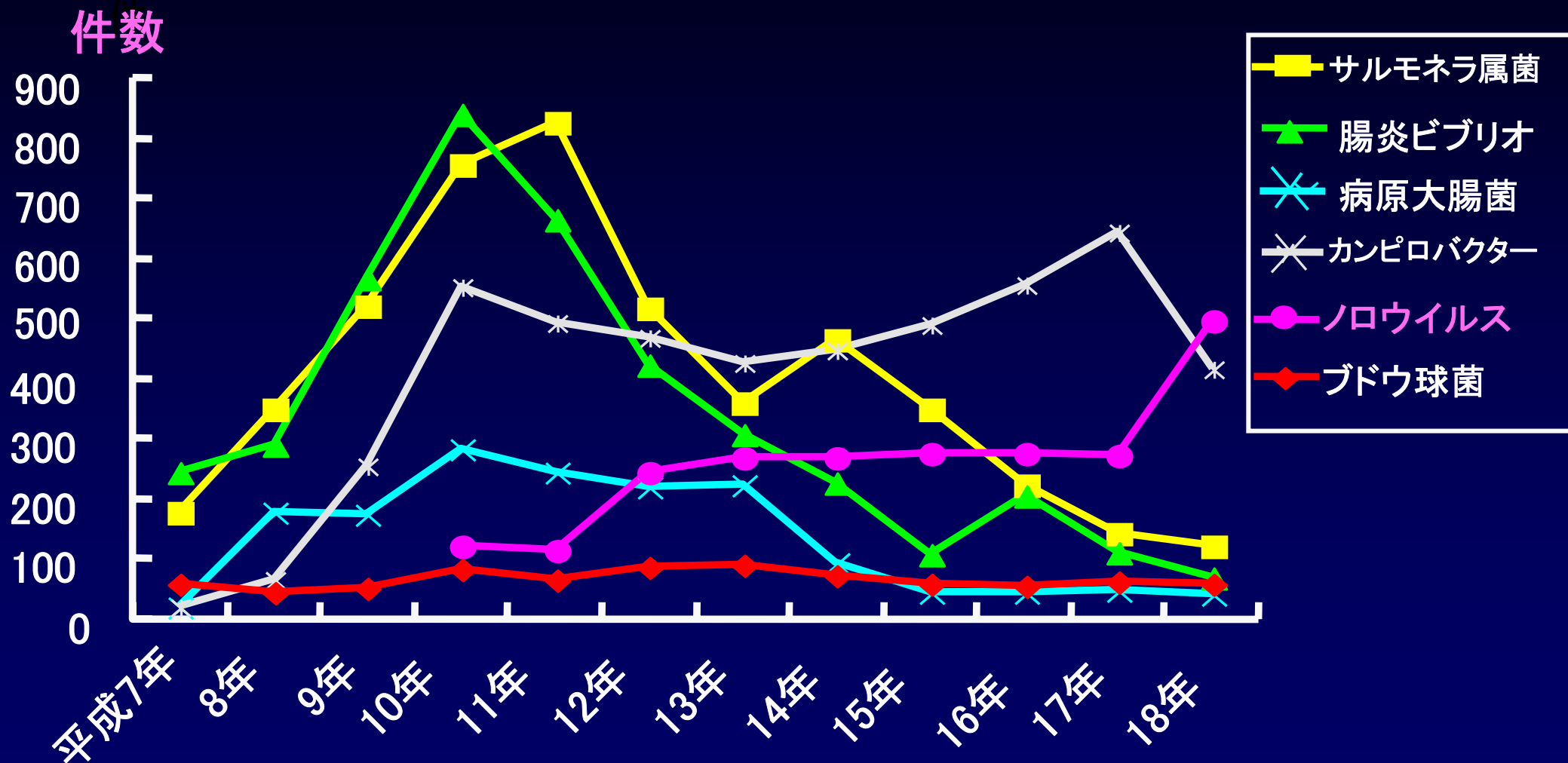
植物性

: キノコ、山菜など

動物性

: 魚毒、貝毒など

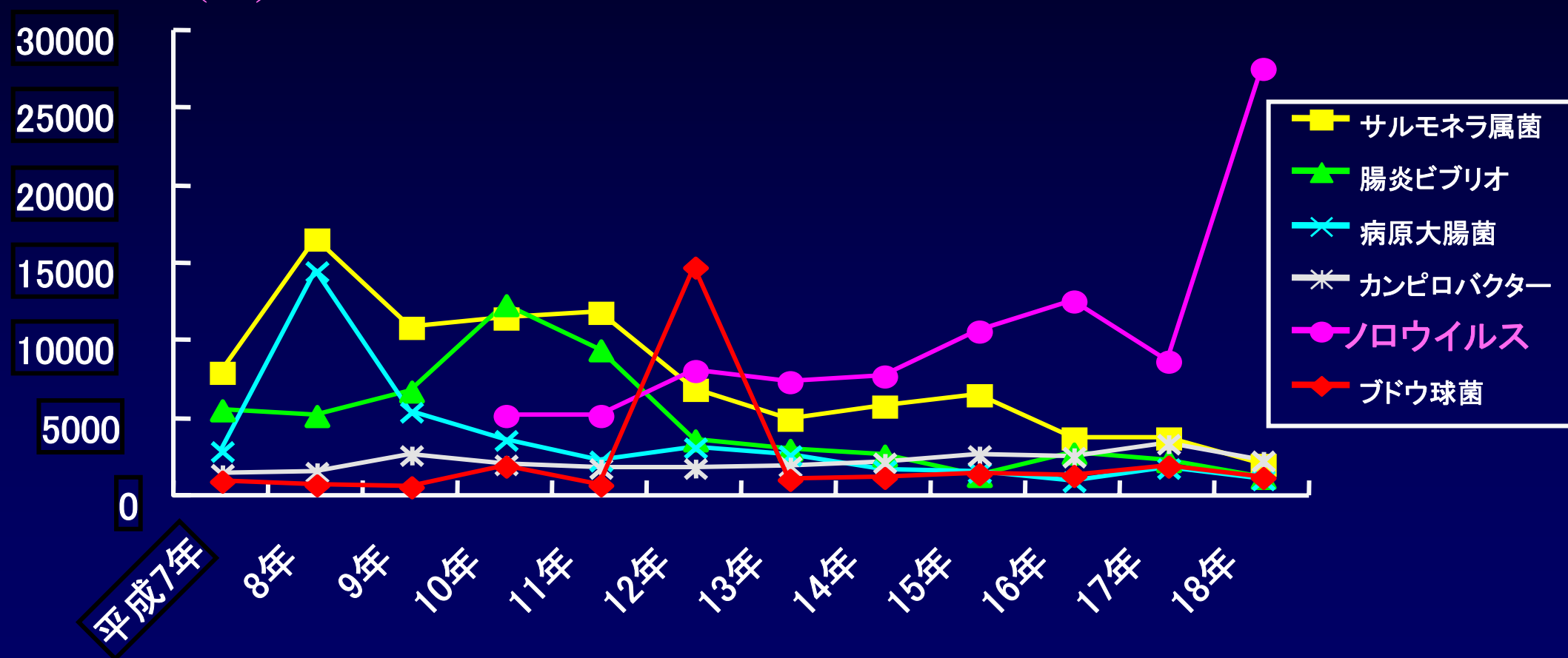
病因物質(主な微生物)別事件数推移



※平成18年は速報値

病因物質(主な微生物)別患者数年次推移

患者数(人)



※平成18年は速報値

年度別大型食中毒（患者500名以上） 事件数と患者数

年度 (平成)	発生件数 (学校で発生)	総患者数（名） (学校で発生)	1事件での最大患者数
5	9(3)	7,851(3,799)	2,697*
6	9(8)	8,126(7,159)	1,529*
7	7(5)	4,989(3,602)	850
8	7(3)	13,297(10,443)	7,966*
9	6(1)	8,291(602)	3,044
10	10(1)	8,934(1,197)	1,371
11	4(1)	3,720(940)	1,633
12	3(-)	14,909(-)	13,420
13	1(-)	528(-)	528
14	6(-)	4,388(-)	905
15	2(-)	1,451(-)	790
16	-	-	-
17	2	1,535(-)	862

*：学校で発生した事件