

# 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

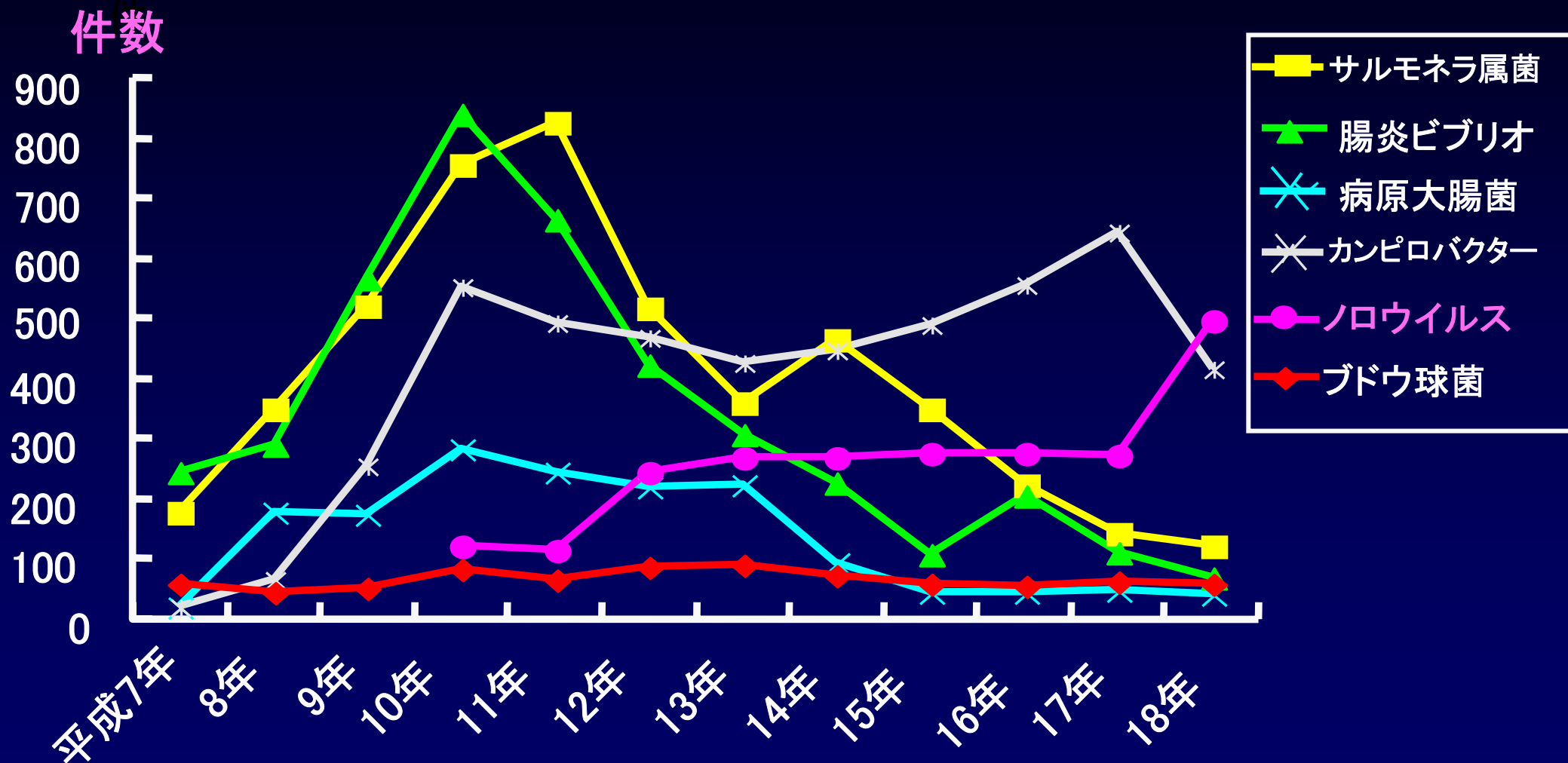
: ヒスタミン、農薬、重金属他

## 自然毒

植物性 : キノコ、山菜など

動物性 : 魚毒、貝毒など

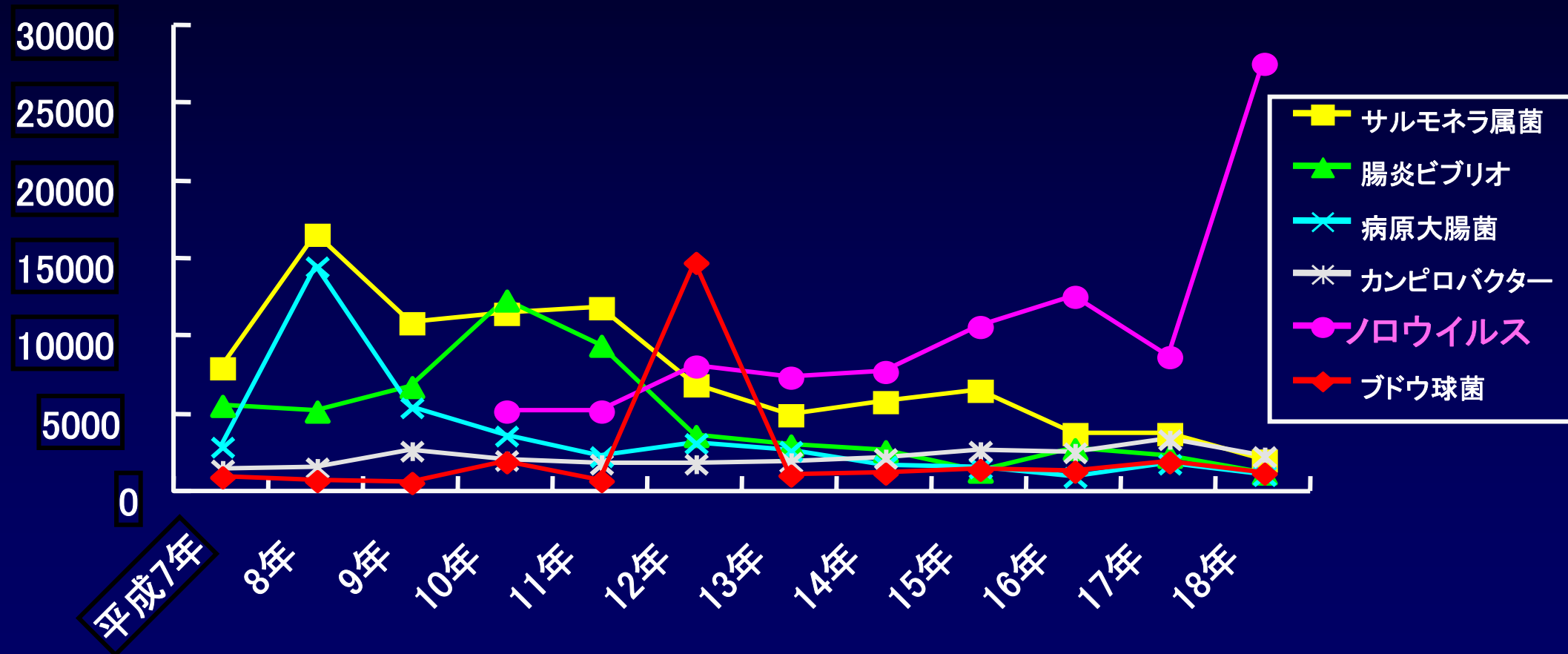
# 病因物質(主な微生物)別事件数推移



※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<br>(平成) | 発生件数<br>(学校で発生) | 総患者数 (名)<br>(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

# わが国での主な大型(発生患者数の多い)食中毒事件

| No. | 年月      | 場所  | 患者数    | 原因食品    | 原因物質(菌)   |
|-----|---------|-----|--------|---------|-----------|
| 1.  | H.12, 6 | 大阪  | 13,420 | 加工乳,乳製品 | ブドウ球菌     |
| 2.  | S.63, 6 | 北海道 | 10,476 | 錦糸卵     | サルモネラ     |
| 3.  | H. 8, 7 | 大阪  | 7,966  | 学校給食    | 病原大腸菌O157 |
| 4.  | H. 4, 4 | 大阪  | 3,606  | 卵加工品    | サルモネラ     |
| 5.  | H. 9,11 | 神戸  | 3,044  | 弁当      | 不明        |
| 6.  | S.60, 6 | 埼玉  | 3,010  | 不明      | カンピロバクター  |
| 7.  | H. 9, 6 | 兵庫  | 2,758  | 昼食弁当    | 不明        |
| 8.  | H. 5, 7 | 岐阜  | 2,697  | 学校給食    | 不明        |
| 9.  | H. 2, 4 | 香川  | 2,052  | 給食弁当    | 病原大腸菌     |
| 10. | S.63,6  | 熊本  | 2,051  | 学校給食    | 不明        |

# 大規模・広域食中毒における国の関与

- ・ 500人以上
- ・ 広域  
(複数の都道府県)



被害拡大防止

# 食中毒発生のハイリスクグループと病原菌

---

---

## ハイリスクグループ

1. 乳幼児
2. 高齢者
3. 免疫機能の低下しているヒト
4. 糖尿病、腎疾患、肝疾患などの基礎的疾患を有するヒト
5. 副腎皮質ホルモン等の特定の薬を常用しているヒト
6. 抗ガン剤治療、免疫抑制剤の投与を受けているヒト

---

---

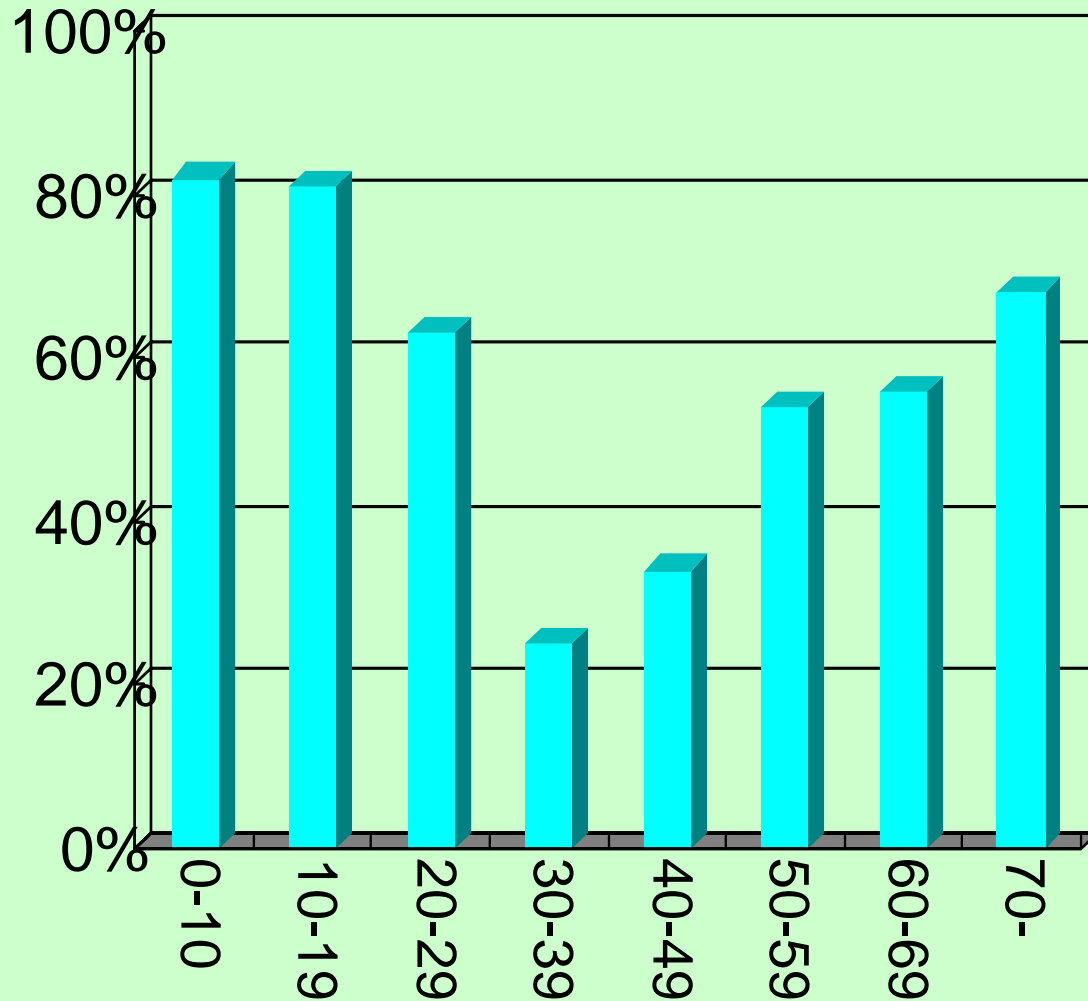
## 病原菌

リステリア菌、ビブリオ・バルニフィカス、腸管出血性大腸菌  
ボツリヌス菌(乳児:3週齢～8ヶ月)

---

---

# 成人におけるO157抵抗性



- ・30～40代の成人では感染しても発症するのは30%程であり、健康保菌者が多い
- ・子供や高齢者は発症率が高く、症状が重い
- ・なぜこのような病態の違いが生じるのか？
  - ・免疫？
  - ・腸内細菌？

**年齢別 O157感染者における発症率**

(Terajima et al, Emerg. Infect. Dis. 1999; 5: 301)