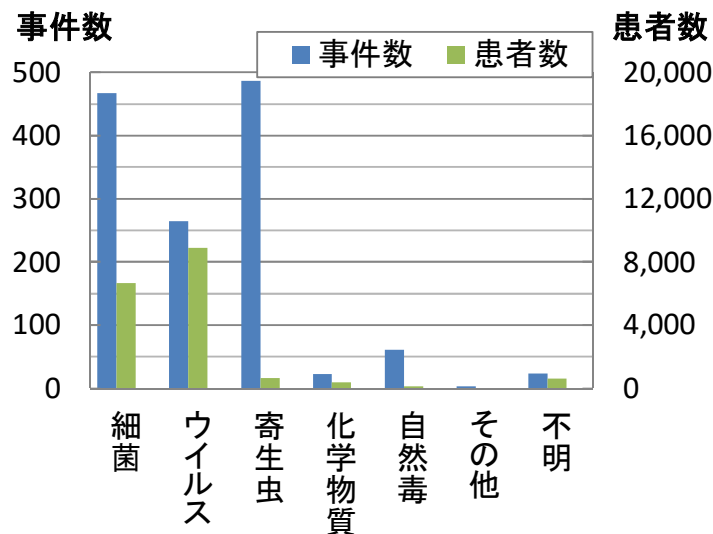


食中毒発生状況推移

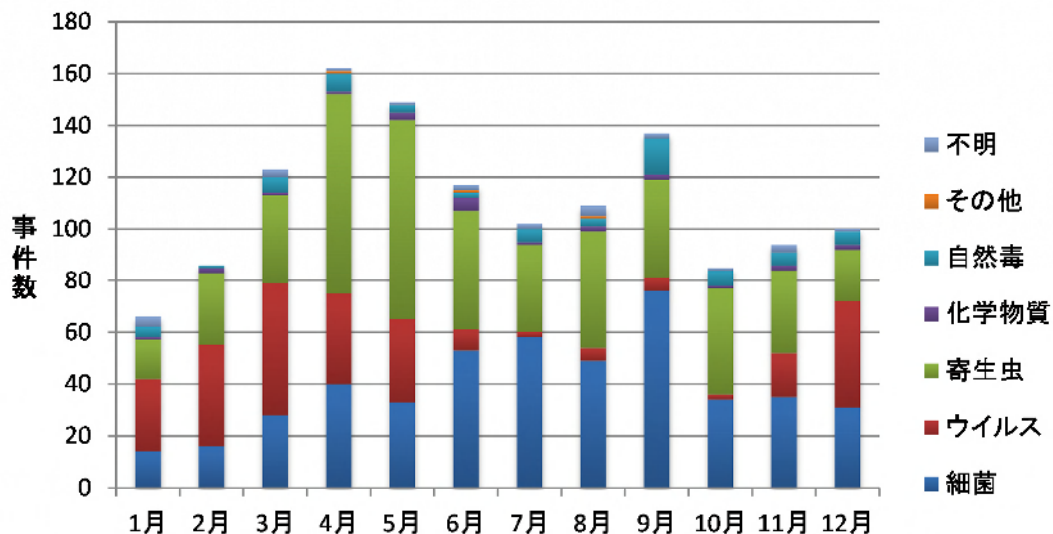
- 食中毒は細菌によるものがよく知られていますが、他にもウイルスや寄生虫、化学物質、自然毒などが原因で発生しています。
 - 化学物質で最も多いのは、鮮度の落ちた魚によるものです。ヒスタミンという化学物質が生成して食中毒を起こすために、化学物質によるものと分類されています。他には洗剤の誤飲などがあります。食品添加物によるものは報告されていません。

図1：食中毒の原因物質別 事件数及び患者数（2018年）



- 細菌による食中毒は夏場にピークを迎えますが、冬場にはウイルスによる食中毒が多く発生しています。年間を通じて食中毒対策を万全に行う必要があると言えます。

図2：食中毒の原因物質別月別事件数（2018年）



- 以前はサルモネラや腸炎ビブリオなどによる食中毒が多く発生していましたが、近年これらは減少し、カンピロバクター、ノロウイルスによるものが多くなっています。

図3：主要な細菌・ウイルスによる食中毒事件数推移（2018年）

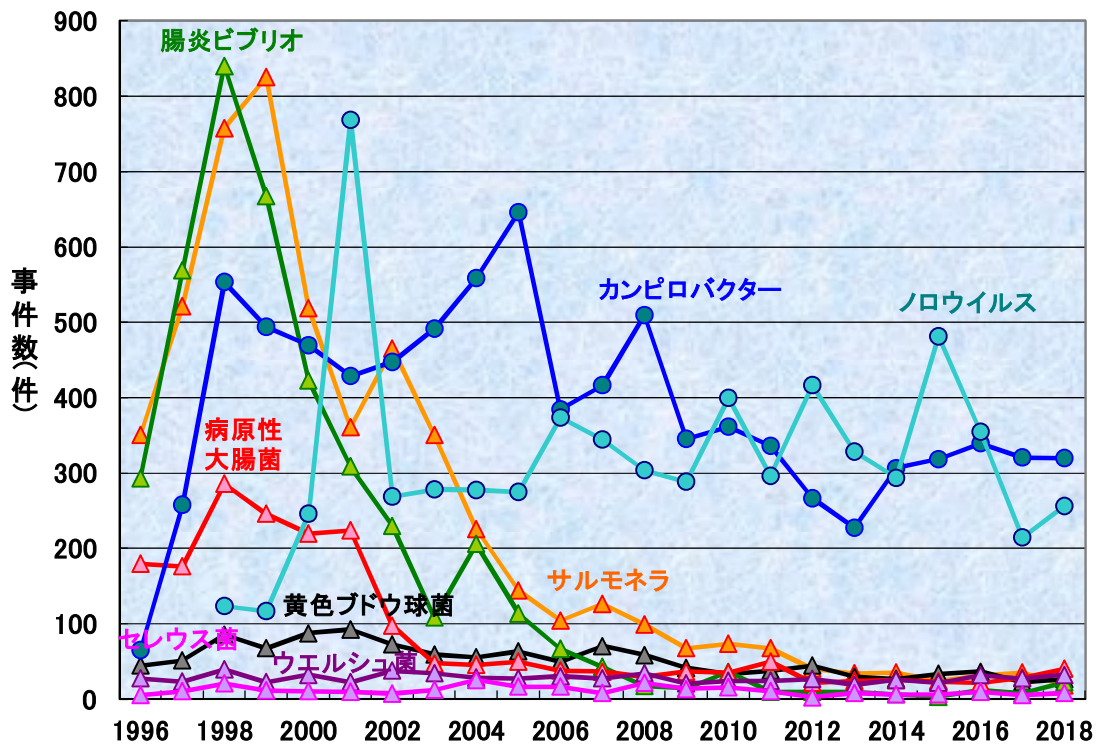
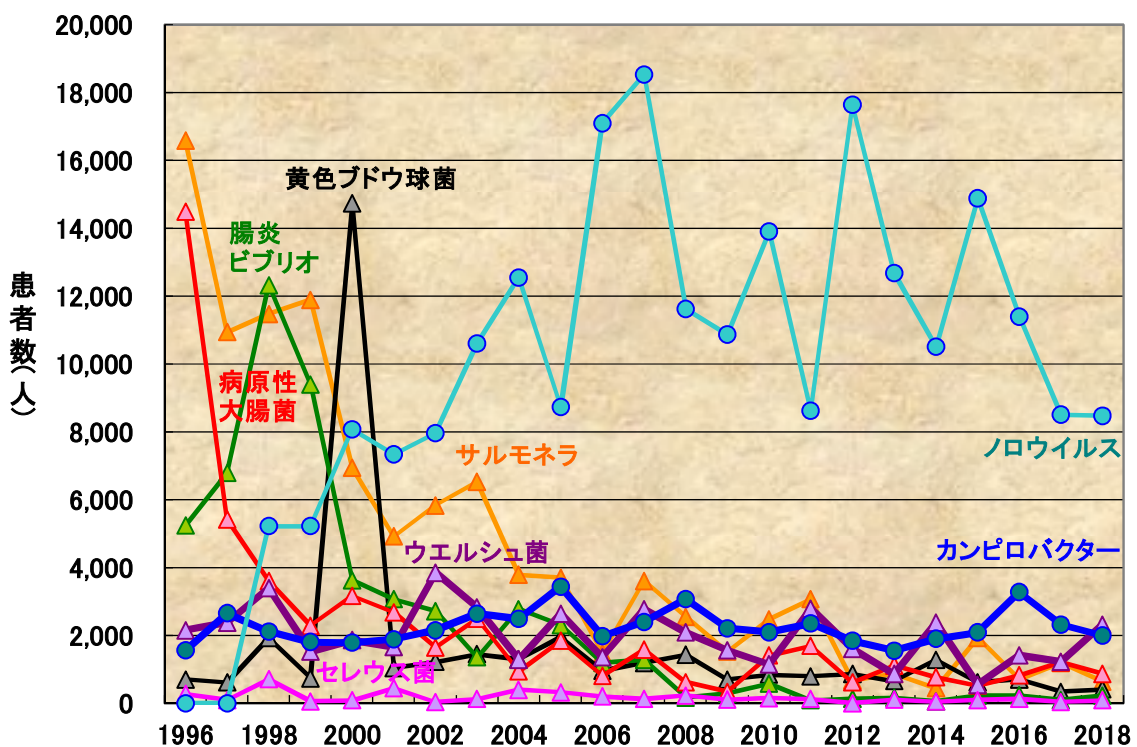


図4：主要な細菌・ウイルスによる食中毒患者数推移（2018年）



厚生労働省のデータをもとにグラフ化。

△は過去から現在に渡り1度でも死亡者が出た菌。○は死亡者なしを示しています。