

令和3年食中毒発生状況

○食中毒発生状況（全国）

事件数 : 717件（対前年 -170件）
 患者数 : 11,080人（対前年 -3,533人）
 死者数 : 2人
 患者数が500人以上の事例 : 2件（前年 3件）

○食中毒発生状況（栃木県）

事件数 : 9件
 患者数 : 143人
 死者数 : 0人

○病因物質別食中毒発生件数

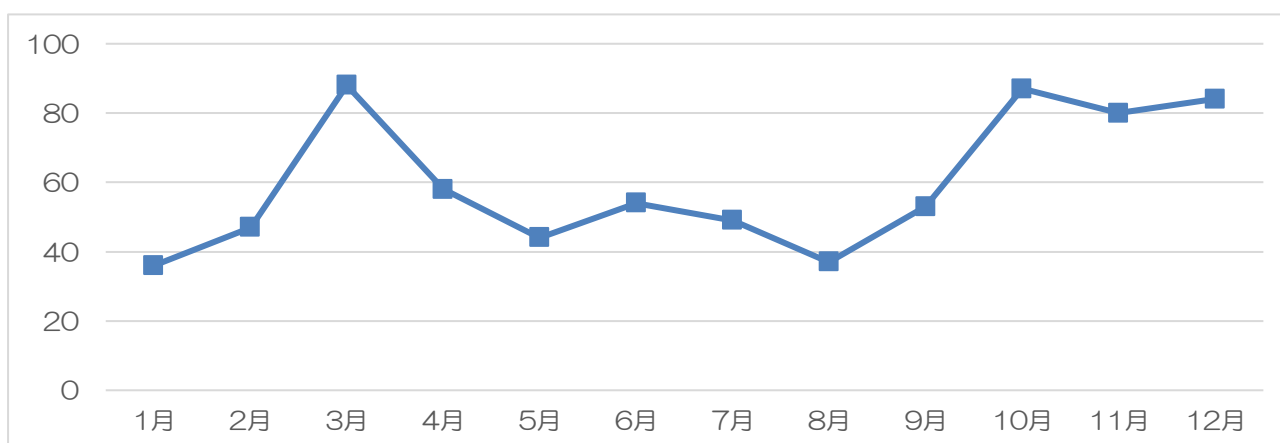
1位 アニサキス（344件）
 2位 カンピロバクター（154件）
 3位 ノロウイルス（72件）

○患者数別食中毒発生件数

1位 ノロウイルス（4,733人）
 2位 その他病原性大腸菌（2,258人）
 3位 ウエルシュ菌（1,916人）

○月別食中毒発生状況

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
件数	36	47	88	58	44	54
月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
件数	49	37	53	87	80	84



○患者数 500 人以上の事例

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品	病因物質名	患者数	死者数	摂食者数
1	富山県	2021/6/16	製造所	牛乳	病原大腸菌 OUT：H18（疑い）	1,896	0	6,243
2	岡山県	2021/4/30	仕出屋	不明 （給食弁当）	ノロウイルスGⅡ	2,545	0	6,453

※富山県の学校給食で発生した集団食中毒について

【概要】

- ・患者 1,896 人（小学校 1,097 人、中学校 481 人、保育所等 318 人）
- ・主な症状 腹痛、下痢（水様、軟便）、発熱
- ・原因食品 牛乳
- ・病因物質 病原大腸菌 OUT（OgGp9）：H18（疑い）

【献立の状況】

- ・学校、保育所では適切な加熱調理や洗浄消毒が行われていた
（生の提供：なし、加熱調理：マニュアル記載、記録あり）
- ・欠席者が多数発生した学校、保育所において、給食献立はそれぞれ異なっており、
共通食材は牛乳であった。（製造：乳処理施設 T）

【製造工程上の問題点】

- ・複数の製造機械の故障
- ・製造機械類の洗浄方法が不適切であった
- ・サージタンク（殺菌後の牛乳の貯蔵タンク）のベント部分が外気と接触する構造をしていた
- ・殺菌剤の保管状況や使用時の濃度の管理が不適切であった
- ・汚染度の高い作業の後でも手袋を交換していなかった
- ・記録に不備があった

○死者が発生した食中毒事例

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品	病因物質名	患者数	死者数	摂食者数	死者年齢
1	北海道	2021/5/26	家庭	イヌサフラン	自然毒 植物性自然毒	1	1	1	70歳～
2	沖縄県	2021/4/14	給食施設 老人ホーム	和え物	細菌 サルモネラ属菌	11	1	179	70歳～

○病因物質別食中毒発生状況

病因物質		事件数	患者数	死者数
細菌	サルモネラ属菌	8	318	1
	ぶどう球菌	18	285	-
	ボツリヌス菌	1	4	-
	腸炎ビブリオ	-	-	-
	腸管出血性大腸菌（VT産生）	9	42	-
	その他の病原大腸菌	5	2,258	-
	ウエルシュ菌	30	1,916	-
	セレウス菌	5	51	-
	カンピロバクター	154	764	-
	その他の細菌	-	-	-
ウイルス	ノロウイルス	72	4,733	-
	その他のウイルス	-	-	-
寄生虫	クドア	4	14	-
	アニサキス	344	354	-
化学物質		9	98	-
自然毒	植物性自然毒	27	62	1
	動物性自然毒	18	26	-
その他		1	5	-
不明		12	150	-



(引用：厚生労働省 食中毒統計資料)