

特集 「最近の食中毒」

長野県における食中毒の発生状況

長野県健康福祉部 食品・生活衛生課 高井剛介

長野県における平成元年から平成22年までの食中毒の発生状況を年度別に見ると、年間の発生件数は11～31件となっており、近年は、年間20件前後で推移しています。

患者数は160～2,017人と、その年により大きなばらつきがありますが、近年は平成18年度の1,108人をピークに減少傾向にあります(図1)。

病因物質別にみると、平成元年から平成11年頃までは、サルモネラ属菌や腸炎ピブリオなどによる細菌性食中毒が食中毒事例の大半を占めていましたが、それ以後は、平成9年に食中毒の病因物質に指定されたノロウイルス(当時は、小型球形ウイルスと呼ばれていた)による食中毒が、発生件数及び患者数ともに他の病因物質よりも多くなり、特に患者数については全食中毒患者数の約半数以上を占めています。

ノロウイルスは、冬期に流行する感染性胃腸炎の主な原因とされ、感染した人の糞便の中に大量に存在し、非常に少量で人に感染します。

このため、調理に従事する人がノロウイルスに感染し、手洗いが不十分な状態で調理を行うと、手指を介して食品がノロウイルスに汚染される可能性があり、旅館や仕出し屋・弁当屋などでは大規模な食中毒につながる可能性があります。

また、カキ等二枚貝は、ノロウイルスに汚染されていることがあり、これらを生食することによる食中毒の発生も見られます。

平成18年度に感染性胃腸炎が全国的に大流行し、長野県においてもノロウイルスによる食中毒患者数が751名になりましたが、その後、減少に転じ、ここ数

表1 長野県におけるノロウイルスによる食中毒の発生状況(原因施設別)

発生年度	飲食店		旅館		仕出し・弁当		給食施設		その他		合計	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
H9	2	29	1	79							3	108
H11	2	19	3	255					1	4	6	278
H12			6	309							6	309
H13	2	88	5	262	1	9	1	43			9	402
H14	10	175	3	58			2	119			15	352
H15			6	236							6	236
H16	2	35	1	65	2	232	1	7			6	339
H17			6	321	2	328			1	9	9	658
H18	4	239	4	512							8	751
H19	5	198	4	447	3	49					12	694
H20	1	39	1	13	1	208			1	47	4	307
H21	7	140	1	21	1	42					9	203
H22	5	96	1	13	1	159	1	50	1	18	9	336
合計	40	1,058	42	2,591	11	1,027	5	219	4	78	102	4,973

注釈:平成10年度の発生なし

表2 毒きのこによる食中毒の発生率(平成13年～平成22年の合計)

全ての食中毒事例に占める毒きのこによる食中毒事例の割合	全国	長野県
事件数	3.8% (571/15,021)	14.6% (32/219)
患者数	0.7% (1,935/280,937)	1.4% (103/7,422)

\*数値は算年集計

年はピーク時の半数以下となっています。特に旅館におけるノロウイルス食中毒事例が平成20年度以降顕著に減少しています(表1)。

最近注目された食中毒事例として、平成23年4月に他県で発生した焼肉チェーン店における腸管出血性大腸菌による食中毒があり、5名が亡くなりました。

長野県における腸管出血性大腸菌による食中毒事例は6件(患者数40名)発生しており、平成15年度には、1名の方が亡くなりました。腸管出血性大腸菌による食中毒は発生件数、患者数ともに少ないものの、幼児や高齢者では重症化する傾向にあることから注意しなければならない食中毒です。また、長野県の特徴として、植物性自然毒(その多くは毒きのこ)による食中毒の発生割合が全国平均と比較すると高いことがあげられます(表2)。原因となった毒きのこの種類としては、クサウラベニタケ、ツキヨタケなどが多くなっています。

こうした中、長野県では、食品衛生法に基づき毎年度策定する「長野県食品衛生監視指導計画」の重点監視指導項目として食中毒防止対策を掲げ、ノロウイルス対策、腸管出血性大腸菌対策、毒きのこの誤食防止対策等の取組みを行い、食中毒の未然防止に努めています。

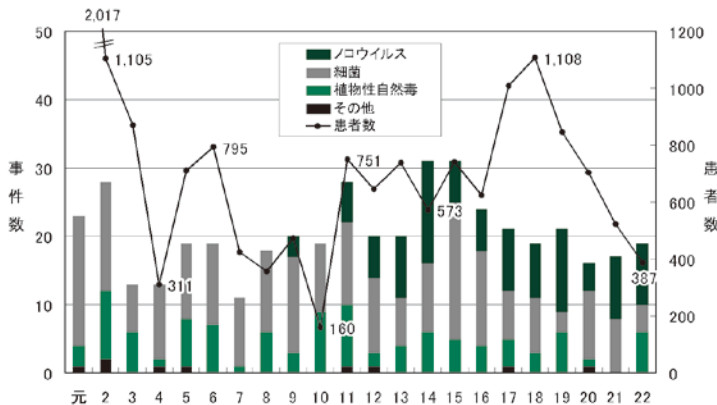


図1 長野県における食中毒発生状況(平成元年度～22年度)