



図1. 病因物質別食中毒発生状況（令和5年）

令和5年食中毒発生状況  
令和6年2月21日、厚生労働省において、薬事・食品衛生審議会が開催され、令和5年食中毒発生状況について報告されました。

病因物質別の発生件数を見ると、第1位のアニサキス、第2位のカンピロバクター、第3位のノロウイルスの順位は昨年と変わりませんでした（図1）。近年の傾向として、事件数全体に占めるアニサキスの割合が高くなっています。

令和5年食中毒発生状況

# サニナビ

## 北九州



北九州市保健所  
東部生活衛生課  
広域食品指導係  
小倉北区馬借 1-7-1  
4階  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

| 都道府県  | 発病年月日     | 原因施設 | 原因食品名                               | 病因物質種別            | 患者数 | 死者数 | 摂食者数  |
|-------|-----------|------|-------------------------------------|-------------------|-----|-----|-------|
| 1 石川県 | 2023/8/11 | 飲食店  | 令和5年8月11日～8月17日に当該施設で提供された湧水を使用した食事 | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 892 | 0   | 1,298 |
| 2 八戸市 | 2023/9/16 | 製造所  | 令和5年9月15日及び16日に当該施設で製造された弁当（施設給食）   | ぶどう球菌及びセラウス菌      | 554 | 0   | 不明    |

表1. 患者数500人以上の食中毒事例（令和5年）

| 都道府県  | 発病年月日     | 原因施設  | 原因食品名   | 病因物質種別                        | 患者数 | 死者数 | 摂食者数 | 死者年齢   |
|-------|-----------|-------|---|-------------------------------|-----|-----|------|--------|
| 1 旭川市 | 2023/1/19 | 老人ホーム | 令和5年1月17日及び18日に当該施設で提供され令和5年1月17日及び18日に当該施設で提供された食事 | ロタウイルス                        | 28  | 1   | 92   | 女：70歳～ |
| 2 青森県 | 2023/6/2  | 飲食店   | 豚肉のトマト煮（施設給食）                                       | 腸管毒素原性大腸菌O159<br>腸管凝集性大腸菌O86a | 19  | 1   | 41   | 女：70歳～ |
| 3 秋田市 | 2023/8/19 | 仕出し屋  | 令和5年8月19日及び20日に原因施設で調理提供された料理                       | サルモネラ属菌                       | 117 | 1   | 384  | 男：70歳～ |
| 4 京都府 | 2023/10/6 | 家庭    | ドクツルタケ（推定）  | 植物性自然毒                        | 2   | 1   | 2    | 女：70歳～ |

表2. 死者が発生した食中毒事例（令和5年）

令和5年の食中毒事件数は、前年の962件より増加し1021件、患者数は前年の6856人より増加し1万1803人、死亡者数は前年の5人より減少し4人と、食中毒事件数と患者数は前年より大幅に増加しました。

令和5年は、患者数500人を超える大規模食中毒事例が2件発生しました。

最近の食中毒事件数は増加傾向にあり、コロナ禍前の水準に戻ってきています。食中毒の3大原則「細菌をつけない」「細菌を増やさない」「細菌をやっつける」を守っていきましょう。

### 調理後給食の温度低下に注意

給食施設で調理後直ちに提供されない食品は、10℃以下又は65℃以上で管理する必要があります。これは食中毒予防の観点から食中毒菌が増殖しやすい温度帯（20～50℃）を避けるための基準です。この基準を守るために、大人数分の給食を調理する施設では温冷配膳車等を活用しています。当係は、65℃以上という温度基準が守られているか明らかにするため、令和5年度に調理後の給食の温度推移を調査しました。その結果について、いくつか具体的な事例をご紹介します。

#### 【例1 里芋の煮物】

完成時温度 **92℃**  
 ←（盛り付けにかかる時間9分間）  
 温冷配膳車に入れる直前の温度 **64℃**  
 ←（65℃設定の温冷配膳車で44分間）  
 提供前温度 **61℃**

#### 【例2 スープ】

完成時温度 **83℃**  
 ←（盛り付けにかかる時間20分間）  
 温冷配膳車に入れる直前の温度 **47℃**  
 ←（65℃設定の温冷配膳車で20分間）  
 提供前温度 **56℃**

2品のおかずの温度推移を示しました。完成したおかずを80℃以上に加熱したとしても、食器の盛り付けに10分～20分の時間がかかることで、おかず完成時の温度から30℃前後低下していることがわかります。また、短時間の入庫の場合、おかずの温度は設定温度である65℃まで上がらないため注意が必要です。以上のことから、盛り付けから保温までの時間の短縮や温冷配膳車の扉の開閉をできるだけ少なくすることで庫内温度を高く保つことが重要です。適切な温度管理で調理後の給食中の菌を増やさないようにしましょう。

食品衛生法の改正による経過措置期間が終了します！

2021年6月1日より前から営業している、水産製品製造業、液卵製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業等は来月の**5月31日**までに営業許可を取得する必要があります。許可の取得には手続きが必要となりますので、早めに保健所へご相談ください。

#### 編集後記

4月に入って暖かさが増し、過ごしやすいく気候となりました。今月の写真は「パンケーキ」です。