

新型コロナウイルス感染症対策に加え 細菌やウイルスによる食中毒も注意！

食中毒とは、食べ物や飲み物などに含まれていた有害または有毒な物質を摂取することにより、腸などの消化器の症状（下痢、嘔吐、腹痛、発熱など）を中心として発症する病気のことをいいます。原因物質が直接的に毒物として作用する場合と、細菌やウイルスなどの微生物が増殖して腸などの消化管の感染症として発症する場合の2つに分けられます。

厚生労働省の統計によると、令和2年（1～12月）は新型コロナウイルスの影響で飲食店の利用が少なかったことなどから、食中毒事件数は前年比174件減の887件で直近20年では最も少なかったが、患者数は大規模事例の発生もあって同1,595人増の14,613人となった。

病因物質が判明した事例のうち、**事件数が最も多かったのは前年比58件増のアニサキス386件（43.5%）、次いで同104件減のカンピロバクター182件（20.5%）、同113件減のノロウイルス99件（11.2%）の順。**患者数では大規模事例（飲食店の海藻サラダで2,958人、仕出屋の弁当で2,548人）の発生もあって前年比5,911人増のその他の病原大腸菌6,284人、次いで同3,229人減のノロウイルス3,660人、同122人増のウエルシュ菌1,288人の順。

**事件数が3年連続最多、アニサキス(寄生虫)による食中毒が発生！
長期に渡り細菌性食中毒の病因1位はカンピロバクター(感染型)！**

原因施設が判明した事例のうち、**事件数が最も多かったのは前年比205件減の飲食店375件（42.3%）、次いで同15件増の家庭166件（18.7%）、同1件減の販売店49件（5.5%）の順。**患者数では前年比333人減の飲食店6,955人、次いで同3,442人増の仕出屋4,310人、同119人増の事業所984人の順。

食中毒は家庭でも発生！ 普段の生活から予防することが大切！

最後に、新型コロナウイルスの影響により、食事のテイクアウトやデリバリーをする人も増えています。店内で喫食する場合と違い、調理から喫食までの時間が長くなることに加えて、これからの季節の気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクがさらに高まります。電子レンジで単に温めるだけでは、細菌やウイルスは死滅しないので買う側も注意が必要です。

テイクアウト・デリバリー料理は、早めに食べることを前提に作られているので、長時間、室内で放置したりせずに速やかに食べるようにしてください。