

～食中毒事件の約4割が患者数10人以上!!～

暑い季節のものと思われがちな食中毒ですが、実は1年中発生しています。食中毒を発生させると営業停止、損害賠償だけでなく、最悪廃業に追い込まれるケースもあります。1件で多数の被害者が出るケースが多く、日ごろから食品、調理場、加工場等の食品衛生管理をしっかりしておくことが重要です。

●毎年約1,000件、患者数2万人前後の被害が!!

食中毒の直近5年間の発生状況を見ると、毎年1,000件前後発生し、約2万人の患者が出ています。平成28年は1,129件、1万9,760人の患者数となり、死亡者は平成15年以降で最も多い14名となっています。

●寒い時期はウイルス、暑い季節は細菌が主な原因に…

食中毒は梅雨などの湿気が多く暑い季節に発生するものと思われがちですが、月別で見ると、意外にも12～4月が多くなっています。これは主にノロウイルスが原因です。一方、梅雨から秋にかけて活発になるのが細菌です。カンピロバクターが主な原因となっています。

●集団で起こりやすい食中毒!!

食中毒の特徴は、1事件あたりに複数の患者が出ることで、10人以上の患者数が出た事件は全体の約4割にも及んでいます。平成28年では、4月に東京で発生した鶏ささみ寿司に付着したカンピロバクターによる患者数609人が最多で、次いで11月に京都で発生したノロウイルスによるものが579名でした。

●企業は損害賠償、営業停止、イメージダウンで大打撃

万一、食中毒事件を起こした場合、食べ物を調理して供給する事業者や食品メーカーは、様々なリスクを負うことになります。

第一に挙げられるのが、被害者への賠償、訴訟対応です。損害賠償金だけでなく、訴訟費用、場合によっては膨大な時間がかかります。特に死亡事故では損害賠償金は高額になります。平成24年に8名が死亡した札幌市の白菜の浅漬けによる事件では約3億5,000万円、生卵による高齢者の死亡事件では平成26年に宮崎地裁で4,500万円の賠償命令が出されています。また、廃業に追い込まれるケースもあります。平成23年に5名が死亡した富山県のユッケ食中毒事件では、会社は被害者からの高額な損害賠償請求額を賄えず廃業を余儀なくされました。

次に挙げられるリスクは営業停止処分に伴う業績への影響です。また、食品メーカーであれば製品回収と消費

者への謝罪広告等が必要になってきます。

企業のイメージダウンも深刻な問題となります。事件収束後も風評被害による売り上げの減少は避けられません。

食品の安全性に関する消費者の関心は非常に高くなっています。ひとたび食中毒事件を起こせば、企業へのダメージは計り知れません。今一度、食品衛生管理の体制を見直し、食中毒の予防体制を確実なものにしてください。

平成28年の月別発生状況

月	事件数(件)	患者数(人)	死者数(人)
1	101	2,321	—
2	81	1,545	—
3	112	2,143	—
4	99	2,057	2
5	83	1,364	2
6	100	1,049	—
7	88	1,446	—
8	86	1,215	10
9	82	722	—
10	96	1,038	—
11	90	1,779	—
12	111	3,081	—
総数	1,129	19,760	14

(注)平成28年食中毒発生事例(速報)より作成。

平成27年原因施設別発生状況

施設別	事件数(件)	患者数(人)	死者数(人)
家庭	117	302	5
事業場	4	1,217	—
給食施設	11	362	—
事業所等	14	418	—
保育所	13	91	—
老人ホーム	—	—	—
寄宿舎	—	—	—
その他	4	257	—
学校	12	627	—
給食施設	—	—	—
幼稚園	—	—	—
単独調理場	—	—	—
小学校	—	—	—
中学校	1	231	—
その他	—	—	—
共同調理場	—	—	—
その他	—	—	—
寄宿舎	3	161	—
その他	8	235	—
病院	7	253	—
給食施設	7	253	—
寄宿舎	—	—	—
その他	—	—	—
旅館	64	2,016	—
飲食店	742	12,734	—
販売所	23	151	—
製造所	7	183	—
仕出屋	53	4,330	—
採取場所	—	—	—
その他	17	542	—
不明	118	363	1
総数	1,202	22,718	6

(注)平成27年食中毒発生状況より。



「カンピロバクター」とは？ 家畜や家禽の腸内に繁殖する微生物で、感染性腸炎の原因菌として知られています。近年、これによる食中毒は増加傾向にあります。