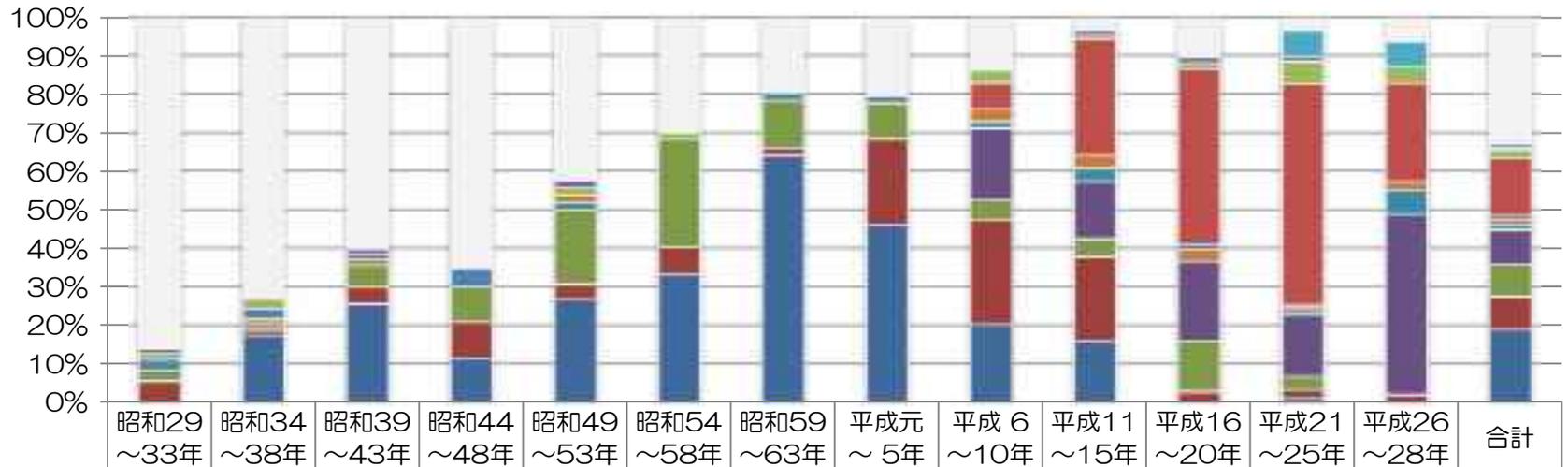


6-1. 原因物質別 食中毒事件数



	昭和29 ~33年	昭和34 ~38年	昭和39 ~43年	昭和44 ~48年	昭和49 ~53年	昭和54 ~58年	昭和59 ~63年	平成元 ~5年	平成 6 ~10年	平成11 ~15年	平成16 ~20年	平成21 ~25年	平成26 ~28年	合計
不明	61	54	42	28	22	17	11	11	8	3	7	3	3	270
寄生虫	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	9
動物性自然毒	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	6
植物性自然毒	1	2	0	0	1	1	0	0	2	1	1	5	2	16
ノロウイルス									4	26	31	50	12	123
その他の細菌	2	2	1	2	0	0	0	1	0	0	1	0	0	9
病原性大腸菌	0	1	1	0	1	0	0	0	2	3	2	1	1	12
ウエルシュ菌	0	0	0	0	1	0	1	0	1	3	0	1	3	10
カンピロバクター							0	0	11	13	14	14	22	74
黄色ブドウ球菌	2	1	4	4	10	16	7	5	3	4	9	3	0	68
サルモネラ	4	1	3	4	2	4	1	12	16	19	2	2	1	71
腸炎ビブリオ	0	13	18	5	14	19	36	25	12	14	0	1	0	157

食中毒事件の原因物質は「不明」が270件（32.7%）で最も多いが、判明率が徐々に向上し近年は少数となっている。次いで「腸炎ビブリオ」の157件（19.0%）であるが、昭和60年代をピークに減少している。3位の「ノロウイルス」123件（14.9%）は平成になって増加しており、近年では「カンピロバクター」74件（9.0%）が最も多くなっている。

これらの傾向は、平成9年にノロウイルスが食中毒原因物質に追加されたこと、平成13年に生食用鮮魚介類の規格基準が制定されたことによる影響であると考えられる。