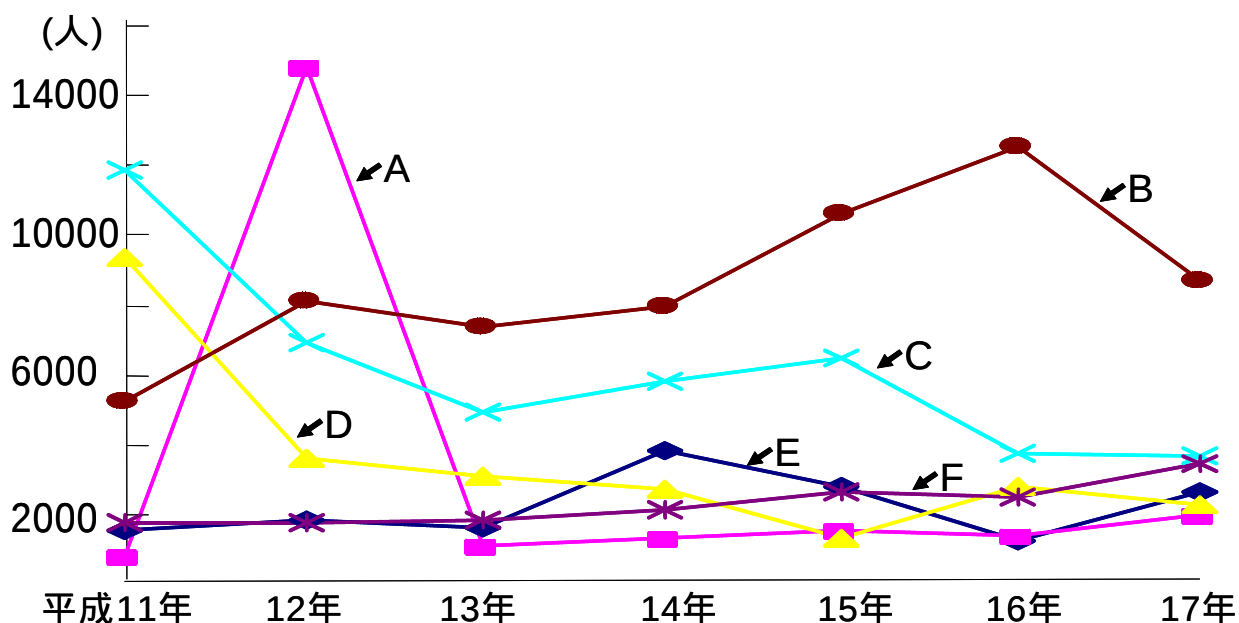


参 考

1 平成 15・16・17 年の食中毒発生件数と患者数（厚生労働省）

	平成 15 年			平成 16 年			平成 17 年		
	件数	患者数	死数	件数	患者数	死数	件数	患者数	死数
サルモネラ属菌	350	6,517	0	225	3,788	2	144	3,700	1
ブドウ球菌	59	1,438	0	55	1,298	0	63	1,948	0
ボツリヌス菌	0	0	0	0	0	0	0	0	0
腸炎ビブリオ	108	1,342	0	205	2,773	0	113	2,301	0
腸管出血性大腸菌	12	184	1	18	70	0	24	105	0
その他の大腸菌	35	1,375	0	27	869	0	25	1,734	0
ウェルシュ菌	34	2,824	0	28	1,283	0	27	2,643	0
セレウス菌	12	118	0	25	397	0	16	324	0
エルシニア・インテロリチカ	0	0	0	1	40	0	0	0	0
カンピロバクター・ジエジニ/コリ	491	2,642	0	558	2,485	0	645	3,439	0
ナグビブリオ	2	2	0	0	0	0	0	0	0
赤痢	1	10	0	1	0		0	0	0
その他の細菌	6	99	0	9	61	0	8	484	0
ノロウイルス	278	10,603	0	277	12,537	0	274	8,727	0
その他のウイルス	4	99	0	0	0	0	1	1	0

2 過去 7 年間ににおける主要な有害微生物による食中毒患者数の変遷



A：ブドウ球菌、B：ノロウイルス、C：サルモネラ、D：腸炎ビブリオ

E：ウェルシュ菌、F：カンピロバクター

*：平成 12 年にブドウ球菌が原因の 1 万名を超える患者が見られるのは雪印乳業の乳製品が原因となった集団食中毒の発生があったためである。

- 3 食品安全委員会は、食中毒原因微生物に関して自らの判断により食品健康影響評価を行うべきものとして、以下のプロファイルを作成中である。

鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ

牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌

非加熱喫食調理済み食品（Ready-to-eat 食品）・魚介類中のリステリア・モノサイトゲネス

生鮮魚介類中の腸炎ビブリオ

鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス

鶏肉中のサルモネラ属菌

カキを主とする二枚貝中のノロウイルス

二枚貝中のA型肝炎ウイルス

豚肉中のE型肝炎ウイルス

*：下線は食品安全委員会がリスク評価を行う上で、優先度が高いとしているもの。