

●本書中、次の改訂およびデータ更新がございます。

頁 等	改訂前	改訂後
p. 24 表 4-9 【感染侵入型食中毒】 右欄	サルモネラ属菌, <u>腸炎ビブリオ</u> , 腸管病原性大腸菌,	サルモネラ属菌, 腸管病原性大腸菌,
【感染毒素型食中毒 (生体内毒素型食中毒)] 右欄	<u>腸管出血性大腸菌</u> , <u>セレウス菌</u> ,	腸管出血性大腸菌, 腸炎ビブリオ, セレウス菌,
p. 26 11 行目	平成 <u>25</u> 年	平成 27 年
16 行目	<u>ノロウイルス</u> , <u>カンピロバクター</u> , <u>その他の病原大腸菌</u>	ノロウイルス, カンピロバクター, サルモネラ属菌, ブドウ球菌, ウエルシュ菌
18 行目	植物性自然毒 1 人__	植物性自然毒 2 人, 動物性自然毒 2 人, その他 2 人
下から 18~17 行目	魚介類, 複合調理食品, <u>野菜及びその加工品</u> , <u>肉類及びその加工品</u> が上位を占めている。	魚介類, 複合調理食品, 肉類及びその加工品, <u>野菜及びその加工品</u> が上位を占めている。
下から 16 行目	魚介類, <u>野菜及びその加工品</u> , <u>魚介類加工品</u> が多い。	魚介類, 複合調理食品, 肉類及びその加工品が多い。
下から 15 行目	<u>きのこ類</u> 1 人。	魚介類 2 人, 野菜及びその加工品 1 人, その他 1 人, 不明 2 人。
下から 11 行目	家庭 <u>1</u> 人。	家庭 5 人, 不明 1 人。
下から 3 行目	平成 <u>25</u> 年	平成 27 年
p. 27 表 4-10		本追補 p. 4 表 4-10 と差し替え
p. 43 下段Column内		【④の後に追加】 ⑤平成 27 (2015) 年 3 月: と畜場法施行規則等の一部を改正する省令の公布・施行により, 特定部位から, 頭部の皮が除外された。
p. 45 10~12 行目	総アフラトキシンは <u>10 µg/kg (ppb) を超えてはならないとされている</u> [平成 23 (2011) 年, 食安発 0331 第 5, 6 号]。	食品衛生法では, 総アフラトキシンを 10 µg/kg を超えて含有する食品は第 6 条 2 号に違反するものとして取り扱うとしている。また, 乳に含まれるアフラトキシン M ₁ が 0.5 µg/kg を超えて含有する場合も, 同様の取扱いとして規制されることが新たに決まった (平成 28 年 1 月 23 日から適用)。

頁 等	改訂前	改訂後
p. 46 下から 11～10 行目	現在、見直しにより 779 の農薬等に残留基準値が設定されている〔平成 27 (2015) 年 2 月 3 日現在〕。 ⁴²	現在、見直しにより 784 の農薬等に残留基準値が設定されている〔平成 28 (2016) 年 2 月 1 日現在〕。 ⁴²
下から 9 行目	農薬等 (52 品目)	農薬等 (57 品目)
下から 8 行目	農薬等は合計で 779 品目ある。	農薬等は合計で 784 品目ある。
下から 4 行目	平成 27 (2015) 年 2 月現在、累計で 591 品目	平成 27 (2015) 年 10 月現在、累計で 599 品目
下から 2 行目	268 品目	301 品目
p. 48 下から 9 行目	米、玄米 0.4 ppm 未満、	米、玄米 0.4 ppm 以下、
p. 55 6 行目	2 月 20 日現在 446 種類ある。	9 月 18 日現在 449 種類ある。
p. 66 10～11 行目	779 の農薬等〔平成 27 (2015) 年 2 月 3 日現在〕	784 の農薬等〔平成 28 (2016) 年 2 月 1 日現在〕
p. 72 ①食品安全基本法 (抜粋)	最終改正：平成 26 年 6 月 13 日法律第 67 号	最終改正：平成 27 年 9 月 18 日法律第 70 号
左段 13～15 行目	第 2 条 この法律において「食品」とは、全ての飲食物（ <u>薬事法</u> （昭和 35 年法律第 145 号）に規定する医薬品及び <u>医薬部外品</u> を除く。）をいう。	第 2 条 この法律において「食品」とは、全ての飲食物（ <u>医薬品</u> 、 <u>医療機器</u> 等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和 35 年法律第 145 号）に規定する <u>医薬品</u> 、 <u>医薬部外品</u> 及び <u>再生医療等製品</u> を除く。）をいう。
p. 83 ③食品、添加物等の規格基準（抜粋）	最終改正：平成 26 年 12 月 25 日厚生労働省告示第 496 号	最終改正：平成 27 年 12 月 22 日厚生労働省告示第 477 号
p. 84 左段下から 4 行目	食品は (3) から (16) まで	食品は (3) から (17) まで
p. 85 左段 11～14 行目	5 魚介類を生食用に調理する場合は、 <u>飲用適の水</u> （第 1 食品の部 D 各条の項の○ <u>清涼飲料水の 2 清涼飲料水の製造基準の 2.</u> に規定するものをいう。）で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。	5 魚介類を生食用に調理する場合は、食品製造用水（水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第 6 項に規定する専用水道若しくは同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道水」という。）又は次の表の第 1 欄に掲げる事項につき同表の第 2 欄に掲げる規格に適合する水をいう。以下同じ。）で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
右段 4～7 行目	ただし、 <u>特定牛の脊柱</u> に由来する <u>油脂</u> を、 <u>高温かつ高圧</u> の条件の下で、 <u>加水分解</u> 、 <u>けん化</u> 又は <u>エステル交換したもの</u> を、 <u>原材料</u> として使用する場合には、この限りでない。	ただし、次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合は、この限りでない。 (1) 特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん可又はエステル交換したもの (2) 月齢が 30 月以下の特定牛の脊柱を、脱脂、酸による脱灰、酸若しくはアルカリ処理、ろ過及び 138℃ 以上で 4 秒間以上の加熱殺菌を行ったもの又はこれらと同等以上の感染性を低下させる処理をして製造したもの

頁 等	改訂前	改訂後
p. 85 右段 8～26 行目	<p>9 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。</p> <p>販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程において、牛の肝臓の中心部の温度を 63℃ で 30 分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りでない。その際、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。</p>	<p>9 牛の肝臓又は豚の食肉は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓又は豚の食肉を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。ただし、第 1 食品の部 D 各条の項○食肉製品に規定する製品（以下 9 において「食肉製品」という。）を販売する場合については、この限りでない。</p> <p>販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓又は豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程において、牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を 63℃ で 30 分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし、一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合（以下 9 において「加熱を前提として販売する場合」という。）又は食肉製品を販売する場合については、この限りでない。加熱を前提として販売する場合は、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。</p>
p. 102～105 ⑦食中毒発生動向		本追補 p. 5～8 と差し替え
p. 108 ⑨感染症法 ^{*1} に基づく感染症の種類 感染症類型 [2 類感染症]	[2 類感染症] 急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体が <u>コロナウイルス属 SARS コロナウイルス</u> であるものに限る）、 <u>特定鳥インフルエンザ</u> （病原体がインフルエンザウイルス A 属インフルエンザ A ウイルスであってその血清型が H5N1 および H7N9 であるものに限る）、 <u>中東呼吸器症候群</u> （病原体がベータコロナウイルス属 MERS コロナウイルスであるものに限る）	[2 類感染症] 急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属 SARS コロナウイルスであるものに限る）、中東呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属 MERS コロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（病原体がインフルエンザウイルス A 属インフルエンザ A ウイルスであってその血清型が H5N1 および H7N9 であるものに限る。「特定鳥インフルエンザ」という）
p. 109 脚注 1 行目	注) 平成 27 年 1 月 9 日現在。	注) 平成 28 年 2 月 5 日現在。
脚注 1 行目と 2 行目の間に挿入		ジカウイルス感染症：「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行令及び検疫法施行令の一部を改正する政令」により、ジカウイルス感染症が 4 類感染症に追加された（第 1 条の 2 関係）。
脚注 6～7 行目	最終改正：平成 26 年 7 月 16 日政令第 257 号	最終改正：平成 27 年 11 月 26 日政令第 392 号
脚注 8～9 行目	最終改正：平成 26 年 9 月 9 日厚生労働省令第 103 号	最終改正：平成 27 年 9 月 29 日厚生労働省令第 150 号

表4-10 食中毒の発生状況

▼上位を占める病因物質：判明したものの構成割合（総事件数・総患者数を100%とした時）

	発生件数 (%)	患者数 (%)	死者数 (人)
平成25 (2013) 年	①ノロウイルス (36.3) ②カンピロバクター (25.1) ③アニサキス (9.7)	①ノロウイルス (62.0) ②カンピロバクター (7.6) ③その他の病原大腸菌 (4.9)	①植物性自然毒 (1)
平成26 (2014) 年	①カンピロバクター (32.1) ②ノロウイルス (30.7) ③アニサキス (8.3)	①ノロウイルス (55.6) ②ウエルシュ菌 (12.6) ③カンピロバクター (10.0)	①植物性自然毒 (1) ①動物性自然毒 (1)
平成27 (2015) 年	①ノロウイルス (41.1) ②カンピロバクター (27.2) ③アニサキス (10.8)	①ノロウイルス (67.3) ②カンピロバクター (9.4) ③サルモネラ属菌 (8.7)	①植物性自然毒 (2) ①動物性自然毒 (2)

▼上位を占める原因食品

	発生件数 (%)	患者数 (%)	死者数 (人)
平成25 (2013) 年	①魚介類 (17.0) ②複合調理食品 (6.9) ③野菜及びその加工品 (6.7)	①複合調理食品 (12.1) ②魚介類 (4.2) ③野菜及びその加工品 (2.6)	①野菜及びその加工品 (うち、きのこ類) (1)
平成26 (2014) 年	①魚介類 (16.3) ②肉類及びその加工品 (8.7) ③複合調理食品 (6.7)	①複合調理食品 (18.0) ②肉類及びその加工品 (8.3) ③魚介類 (6.0)	①野菜及びその加工品 (1) ①魚介類 (うち、ふぐ) (1)
平成27 (2015) 年	①魚介類 (20.0) ②複合調理食品 (6.6) ③肉類及びその加工品 (6.1)	①複合調理食品 (8.7) ②魚介類 (7.6) ③肉類及びその加工品 (2.7)	①魚介類 (2) ②野菜及びその加工品 (1)

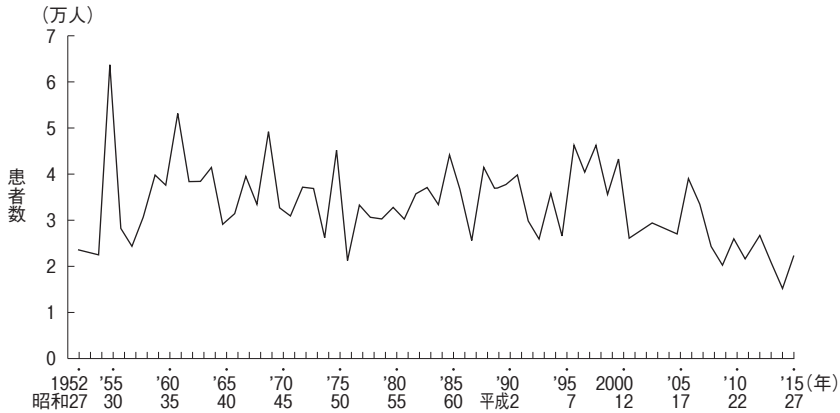
▼上位を占める原因施設

	発生件数 (%)	患者数 (%)	死者数 (人)
平成25 (2013) 年	①飲食店 (66.5) ②家庭 (8.6) ③旅館 (5.7)	①飲食店 (53.8) ②仕出屋 (14.6) ③旅館 (11.7)	①家庭 (1)
平成26 (2014) 年	①飲食店 (69.5) ②家庭 (9.3) ③旅館 (5.7)	①飲食店 (54.1) ②仕出屋 (12.4) ③旅館 (12.2)	①家庭 (2)
平成27 (2015) 年	①飲食店 (68.5) ②家庭 (10.8) ③旅館 (5.9)	①飲食店 (57.0) ②仕出屋 (19.4) ③旅館 (9.0)	①家庭 (5)

注) 平成15年の食品衛生法施行規則の改正により、食中毒事件票の病因物質欄の「小型球形ウイルス」は「ノロウイルス」に変更された。平成25年の調査より、「寄生虫」の項目が追加された。発生件数、患者数は、病因物質・原因食品・原因施設が判明したものの構成割合である。

資料) 厚生労働省：食中毒統計

7 食中毒発生動向



注) 患者数の推移における大きな山の要因を以下にあげる。

昭30 ('55) 3月-脱脂乳 (1,936人), 6月-粉ミルク (12,344人)

昭36 ('61) 3月-あじの唐揚げ (2,426人), 6月-マヨネーズサラダ (1,113人), 8月-仕出し弁当 (1,058人)

昭44 ('69) 6月-うどん (1,211人), 9月-チラシ寿司 (2,964人), ホットドッグ (1,144人), 10月-花かつお (1,415人)

昭50 ('75) 5月-不明 (1,195人), 9月-タイラギ貝 (1,731人), みそ汁 (1,136人)

昭57 ('82) 10月-病原微生物により汚染された疑いのある飲料水またはこれを使用した食品 (7,715人)

昭60 ('85) 2月-給食弁当 (1,124人), 6月-不明 (3,010人)

昭63 ('88) 6月-錦糸卵 (10,476人)

平8 ('96) 腸管出血性大腸菌およびサルモネラ属菌による食中毒増加

平12 ('00) 加工乳の黄色ブドウ球菌による食中毒 (13,420人)

平18 ('06) ノロウイルスによる食中毒 (27,616人)

平22 ('10) ノロウイルスによる食中毒 (13,904人)

平24 ('12) ノロウイルスによる食中毒 (17,632人)

平25 ('13) ノロウイルスによる食中毒 (12,672人)

平26 ('14) ノロウイルスによる食中毒 (10,506人)

平27 ('15) ノロウイルスによる食中毒 (14,876人)

資料) 厚生労働省：食中毒統計

表1 食中毒事件数・患者数等の推移

	事件数	患者数	罹患率 (人口10万対)	1事件当たり 患者数	死者数	死亡率 (人口10万対)
昭和50年 ('75)	1,783	45,277	40.4	25.4	52	0.0
60 ('85)	1,177	44,102	36.4	37.5	12	0.0
平成2 ('90)	926	37,561	30.4	40.6	5	0.0
7 ('95)	699	26,325	21.2	37.7	5	0.0
12 ('00)	2,247	43,307	34.2	19.3	4	0.0
13 ('01)	1,928	25,862	20.3	13.4	4	0.0
14 ('02)	1,850	27,629	21.7	14.9	18	0.0
15 ('03)	1,585	29,355	23.0	18.5	6	0.0
16 ('04)	1,666	28,175	22.1	16.9	5	0.0
17 ('05)	1,545	27,019	21.1	17.5	7	0.0
18 ('06)	1,491	39,026	30.5	26.2	6	0.0
19 ('07)	1,289	33,477	26.2	26.0	7	0.0
20 ('08)	1,369	24,303	19.0	17.8	4	0.0
21 ('09)	1,048	20,249	15.9	19.3	0	0.0
22 ('10)	1,254	25,972	20.3	20.7	0	0.0
23 ('11)	1,062	21,616	16.9	20.4	11	0.0
24 ('12)	1,100	26,699	20.9	24.3	11	0.0
25 ('13)	931	20,802	16.3	22.3	1	0.0
26 ('14)	976	19,355	15.2	19.8	2	0.0
27 ('15)	1,202	22,718	17.9	18.9	6	0.0

注) 掲載している数値は四捨五入のため、内訳合計が総数と合わないことがある。

資料) 厚生労働省：食中毒統計

表2 病因物質別の食中毒事件・患者・死者数

平成27（'15）年

	件数	%	患者数	%	死者数	%
総 数	1202	100.0	22,718	100.0	6	100.0
病因物質判明	1171	97.4	22,117	97.4	6	100.0
病因物質不明	31	2.6	601	2.6	0	—
病因物質判明数	1171	97.4	22,117	97.4	0	—
細菌	431	35.9	6,029	26.5	0	—
サルモネラ属菌	24	2.0	1,918	8.4	0	—
ブドウ球菌	33	2.7	619	2.7	0	—
ボツリヌス菌	0	—	0	—	0	—
腸炎ビブリオ	3	0.2	224	1.0	0	—
腸管出血性大腸菌(VT産生)	17	1.4	156	0.7	0	—
その他の病原大腸菌	6	0.5	362	1.6	0	—
ウエルシュ菌	21	1.7	551	2.4	0	—
セレウス菌	6	0.5	95	0.4	0	—
エルシニアエンテロリチカ	0	—	0	—	0	—
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	318	26.5	2,089	9.2	0	—
ナグビブリオ	0	—	0	—	0	—
コレラ菌	0	—	0	—	0	—
赤痢菌	0	—	0	—	0	—
チフス菌	0	—	0	—	0	—
パラチフス A 菌	0	—	0	—	0	—
その他の細菌	3	0.2	15	0.1	0	—
ウイルス	485	40.3	15,127	66.6	0	—
ノロウイルス	481	40.0	14,876	65.5	0	—
その他のウイルス	4	0.3	251	1.1	0	—
寄生虫*	144	12.0	302	1.3	0	—
クダア	17	1.4	169	0.7	0	—
サルコシステイス	0	—	0	—	0	—
アニサキス	127	10.6	133	0.6	0	—
その他の寄生虫	0	—	0	—	0	—
化学物質	14	1.2	410	1.8	0	—
自然毒	96	8.0	247	1.1	4	66.7
植物性自然毒	58	4.8	178	0.8	2	33.3
動物性自然毒	38	3.2	69	0.3	2	33.3
その他	1	0.1	2	0.0	2	33.3

注) 掲載している数値は四捨五入のため、内訳合計が総数と合わないことがある。

*平成25年の調査より、「寄生虫」の項目が追加された。

資料) 厚生労働省：食中毒統計

表3 原因食品別の食中毒事件・患者・死者数

平成27（15）年

	件数	%	患者数	%	死者数	%
総 数	1,202	100.0	22,718	100.0	6	100.0
原因食品・食事判明	1,046	87.0	21,345	94.0	4	66.7
原因食品・食事不明	156	13.0	1,373	6.0	2	33.3
原因食品・食事判明数	1,046	87.0	21,345	94.0	4	66.7
魚 介 類	209	17.4	1,632	7.2	2	33.3
貝類	73	6.1	1,128	5.0	0	—
ふぐ	29	2.4	46	0.2	1	16.7
その他	107	8.9	458	2.0	1	16.7
魚介類加工品	15	1.2	368	1.6	0	—
魚肉練り製品	0	—	0	—	0	—
その他	15	1.2	368	1.6	0	—
肉類及びその加工品	64	5.3	574	2.5	0	—
卵類及びその加工品	1	0.1	2	0.0	0	—
乳類及びその加工品	0	—	0	—	0	—
穀類及びその加工品	7	0.6	133	0.6	0	—
野菜及びその加工品	48	4.0	190	0.8	1	16.7
豆類	0	—	0	—	0	—
きのこ類	38	3.2	95	0.4	0	—
その他	10	0.8	95	0.4	1	16.7
菓 子 類	4	0.3	147	0.6	0	—
複合調理食品	69	5.7	1,857	8.2	0	—
そ の 他	629	52.3	16,442	72.4	1	16.7
食品特定	30	2.5	1,001	4.4	1	16.7
食事特定	599	49.8	15,441	68.0	0	—

注) 掲載している数値は四捨五入のため、内訳合計が総数と合わないことがある。

資料) 厚生労働省：食中毒統計

表4 原因施設別の食中毒事件・患者・死者数

平成27（15）年

	件数	%	患者数	%	死者数	%
総 数	1,202	100.0	22,718	100.0	6	100.0
原因施設判明	1,084	90.2	22,355	98.4	5	83.3
原因施設不明	118	9.8	363	1.6	1	16.7
原因施設判明数	1,084	90.2	22,355	98.4	5	83.3
家 庭	117	9.7	302	1.3	5	83.3
事 業 場	42	3.5	1,217	5.4	0	—
給食施設-事業所等	11	0.9	362	1.6	0	—
給食施設-保育所	14	1.2	418	1.8	0	—
給食施設-老人ホーム	13	1.1	291	1.3	0	—
寄宿舍	0	—	0	—	0	—
その他	4	0.3	146	0.6	0	—
学 校	12	1.0	627	2.8	0	—
給食施設-単独調理場-幼稚園	0	—	0	—	0	—
給食施設-単独調理場-小学校	0	—	0	—	0	—
給食施設-単独調理場-中学校	1	0.1	231	1.0	0	—
給食施設-共同調理場	0	—	0	—	0	—
給食施設-その他	0	—	0	—	0	—
寄宿舍	3	0.2	161	0.7	0	—
その他	8	0.7	235	1.0	0	—
病 院	7	0.6	253	1.1	0	—
給食施設	7	0.6	253	1.1	0	—
寄宿舍	0	—	0	—	0	—
その他	0	—	0	—	0	—
旅 館	64	5.3	2,016	8.9	0	—
飲 食 店	742	61.7	12,734	56.1	0	—
販 売 店	23	1.9	151	0.7	0	—
製 造 所	7	0.6	183	0.8	0	—
仕 出 屋	53	4.4	4,330	19.1	0	—
採 取 場 所	0	—	0	—	0	—
そ の 他	17	1.4	542	2.4	0	—

注) 掲載している数値は四捨五入のため、内訳合計が総数と合わないことがある。

資料) 厚生労働省：食中毒統計

表 5 月別の食中毒事件・患者・死者数

平成27（'15）年

	事件数	患者数	死者数
総数	1,202	22,718	6
1月	153	4,001	—
2	152	2,684	1
3	142	4,085	1
4	89	1,202	—
5	75	990	—
6	100	1,529	3
7	92	1,095	—
8	69	1,236	—
9	100	698	1
10	81	879	—
11	68	1,388	—
12	81	2,931	—

資料) 厚生労働省：食中毒統計

表 6 腸管出血性大腸菌（VT 産生）による食中毒の発生状況の推移

	発生件数	患者数	死者数
平成 8 年（'96）	87	10,322	8
9（'97）	25	211	—
10（'98）	16	183	3
11（'99）	8	46	—
12（'00）	16	113	1
13（'01）	24	378	—
14（'02）	13	273	9
15（'03）	12	184	1
16（'04）	18	70	—
17（'05）	24	105	—
18（'06）	24	179	—
19（'07）	25	928	—
20（'08）	17	115	—
21（'09）	26	181	—
22（'10）	27	358	—
23（'11）	25	714	7
24（'12）	16	392	8
25（'13）	13	105	—
26（'14）	25	766	—
27（'15）	17	156	—

資料) 厚生労働省：食中毒統計

訂正・正誤等の追加情報につきましては、弊社ホームページ内にてご覧いただけます

<http://www.daiichi-shuppan.co.jp>

(2016.7 1326-5)