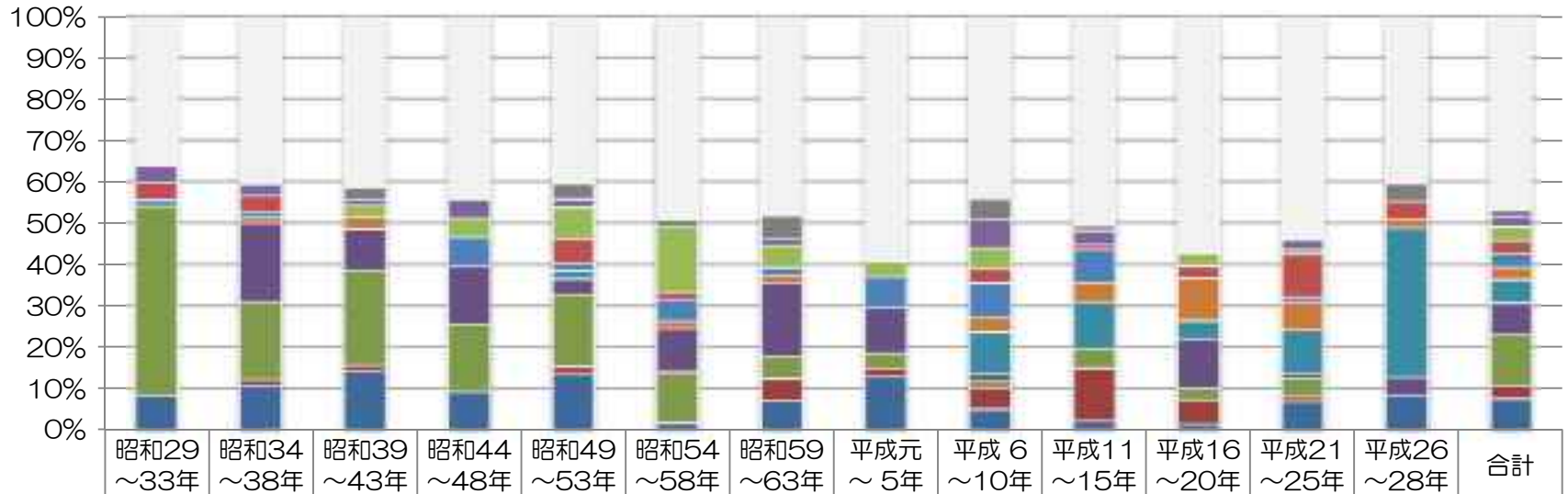


4-1. 原因食品別 食中毒事件数



	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	26	30	29	19	21	28	27	32	26	44	39	47	19	387
■その他	0	0	2	0	2	1	3	0	3	1	0	0	2	14
■菓子類	3	2	1	2	1	0	1	0	4	3	0	2	0	19
■米飯類・めん類	0	0	2	2	4	9	3	2	3	0	2	1	0	28
■野菜加工品	3	3	0	0	3	1	0	0	2	1	2	9	2	26
■生卵・卵加工品	1	1	0	3	1	3	1	4	5	7	0	1	0	27
■食肉加工品	0	1	2	0	0	1	1	0	2	4	7	6	1	25
■生食用食肉	0	0	0	0	1	0	0	0	6	10	3	9	17	46
■寿司・発酵寿司	0	14	7	6	2	6	10	6	1	0	8	1	2	63
■魚介類加工品	33	14	16	7	9	7	3	2	1	4	2	4	0	102
■生食用貝類	0	1	1	0	1	0	3	1	3	11	4	1	0	26
■生食用魚類	6	8	10	4	7	1	4	7	3	2	1	6	4	63

食中毒事件の原因食品は「不明」が387件（46.9%）で最も多い。これは、食品残品や検査がなく検査ができないことや食品からのノロウイルスの検出が困難なことが要因と考えられる。次いで「魚介類加工品」102件（12.3%）であるが、近年は減少している。次いで「生食用魚類」、「寿司類」が各63件（7.6%）、「生食用食肉」46件（5.6%）の順であるが、「生食用食肉」が近年は最も多くなっている。

これらの傾向は、多発する事件の原因物質の起源食品の変化に一致していると考えられる。