

埼玉県における食中毒の発生状況（平成14年）

過去3年間の食中毒発生状況を、月別に示しました。

事件の件数を見ると、平成12年の34件をピークとし、平成14年は18件と減少する傾向にありました。

一方、平成14年は腸炎ビブリオ及び黄色ブドウ球菌を病因物質とした100人を越える大規模な事件が発生したため、年間の患者数が約700人と前年に比べ急増しました。

事件の発生は例年、1年中見られますが、平成14年の特徴は黄色ブドウ球菌による事件が4件も発生したことです。イベント時に、弁当製造者が能力を超えて大量のおにぎりを調製したこと、また消費者が喫食するまでに時間を要したことなどの要因が作用して、事件の発生に至ったと推定されました。

これからは気温の上昇とともに細菌の増殖も活発になってきます。食品を室温に放置するなどの理由による食中毒が相変わらず起きており、注意が必要です。

