

令和 3 年

岐阜県食中毒事件録

岐阜県健康福祉部生活衛生課

目 次

	項
第1章 食中毒の発生状況 -----	1
1 年次別発生状況 -----	2
2 保健所別発生状況 -----	4
3 月別発生状況 -----	5
4 原因食品別発生状況 -----	6
5 病因物質別発生状況 -----	10
6 原因施設別発生状況 -----	14
7 令和3年食中毒発生状況 -----	16
(参考) 令和3年腸管出血性大腸菌感染症発生状況 -----	17
第2章 主な食中毒事例 -----	19
1 土岐市内の保育所で発生したノロウイルスによる食中毒 -----	20
2 恵那市内の飲食店で発生したカンピロバクターによる食中毒 -----	30
3 大垣市内の飲食店で発生したカンピロバクターによる食中毒 -----	40
第3章 資料編 -----	51
1 令和3年に発生した食中毒の概要 -----	52
2 食中毒警報発表状況（昭和59年～令和3年） -----	54
3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発表状況（平成26年～令和3年） -----	57
4 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和31年～令和3年） -----	59
5 患者数500人以上の食中毒事件（全 国）（昭和57年～令和3年） -----	62
6 全国年次別食中毒発生状況（昭和27年～令和3年） -----	70
7 都道府県別食中毒発生状況（令和2年、令和3年） -----	72

第 1 章

食中毒の発生状況

1 年 次 別 発 生 状 況

2 保 健 所 別 発 生 状 況

3 月 別 発 生 状 況

4 原 因 食 品 別 発 生 状 況

5 病 因 物 質 別 発 生 状 況

6 原 因 施 設 別 発 生 状 況

7 令 和 3 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 令和3年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

1 年次別発生状況

令和3年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は事件数7件（対前年比36.8%）、患者数110人（同33.1%）であった。

年次別の発生状況は、図1（平成4年以降）及び表1（昭和37年以降）のとおりであった。令和3年の事件数及び患者数は、過去60年間（20件、741人）、過去10年間（17件、372人）及び過去5年間の年平均（11件、214人）をいずれも下回っていた。

また、令和3年の近隣自治体における発生状況は、愛知県（名古屋市を除く）では29件（対前年比111.5%）479人（同55.3%）、三重県では7件（同100.0%）226人（同293.5%）、名古屋市では10件（同100.0%）76人（同63.9%）であった。

図1 年次別発生状況(平成4年～令和3年)

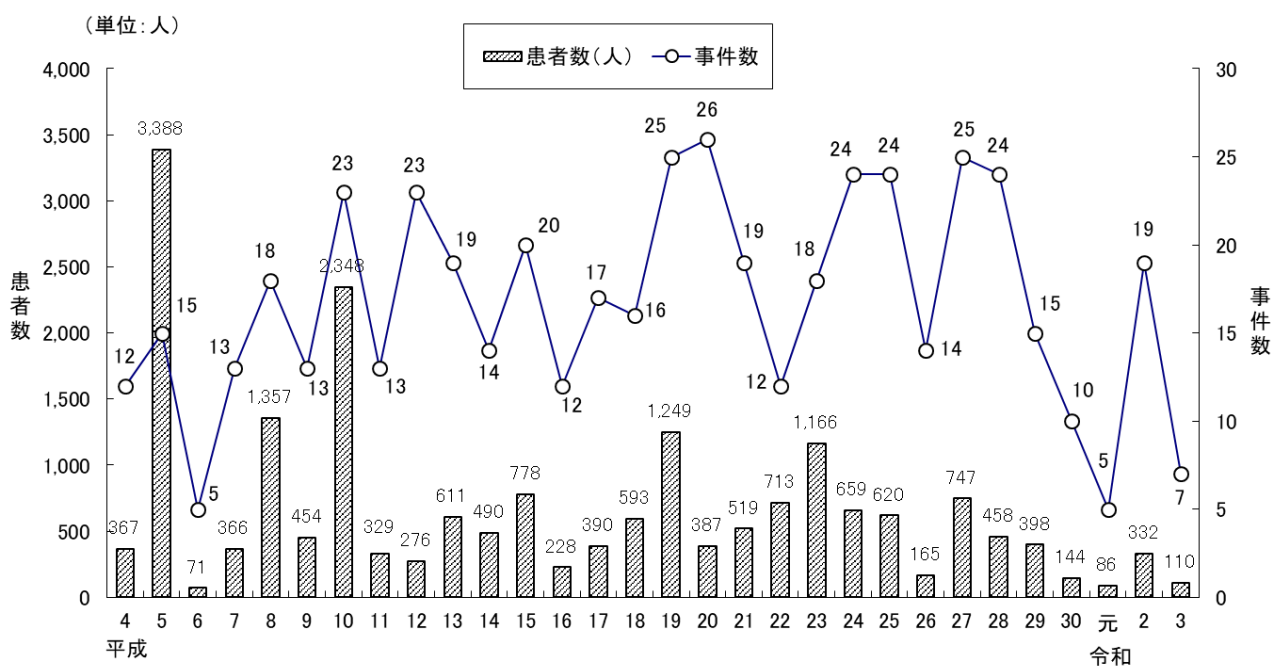


表1 年次別発生状況(昭和37年～令和3年)

年次	事件数	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	患者数/事件数	り患率
過去60年平均	20	2,428	741	0	37	
過去10年平均	17	847	372		21	
過去5年平均	11	452	214		18	
合計	1,211	119,132	43,825	19	2,171	
昭和37	29		308	7	11	43
38	33		732	3	22	19
39	20		426		21	44
40	14		1,253	1	90	25
41	13		236		18	74
42	20		709	1	35	14
43	11		392		36	41
44	20		507		25	23
45	24		797	3	33	29
46	27		772		29	45
47	19	1,010	527		28	43
48	32	3,596	566	1	18	29
49	26	2,328	646		25	31
50	40	9,009	1,561		39	35
51	14	1,077	145		10	84
52	26	1,864	907		35	8
53	34	5,698	684	1	20	48
54	40	1,866	572		14	36
55	30	1,850	597		20	29
56	34	2,401	916		27	30
57	20	1,427	714		36	46
58	28	13,909	5,690		203	36
59	20	698	219		11	284
60	20	1,775	442		22	11
61	14	1,540	410		29	22
62	23	2,656	1,012		44	20
63	19	2,546	651	1	34	50
平成元年	22	2,332	733		33	32
2	18	1,311	484		27	35
3	21	1,075	418	1	20	23
4	12	737	367		31	20
5	15	8,386	3,388		226	18
6	5	262	71		14	163
7	13	939	366		28	3
8	18	2,745	1,357		75	18
9	13	948	454		35	65
10	23	5,499	2,348		102	22
11	13	1,312	329		25	111
12	23	6,372	276		12	16
13	19	6,372	611		32	13
14	14	954	490		35	29
15	20	2,215	778		39	23
16	12	593	228		19	37
17	17	698	390		23	19
18	16	1,774	593		37	28
19	25	3,492	1,249		50	59
20	26	688	387		15	18
21	19	1,059	519		27	25
22	12	2,560	713		59	34
23	18	3,085	1,166		65	57
24	24	2,017	659		27	32
25	24	1,131	620		26	30
26	14	403	165		12	8
27	25	1,801	747		30	37
28	24	861	458		19	23
29	15	1,007	398		27	20
30	10	198	144		14	7
令和元年	5	211	86		17	4
2年	19	689	332		17	17
3年	7	156	110		16	6

注) り患率は人口10万人対比で表している。

2 保健所別発生状況

令和3年は、岐阜市保健所を含む県下12保健所（センター）のうち、5保健所（センター）で発生があった。

事件数では、西濃保健所が3件（42.9%）、岐阜保健所、東濃保健所、恵那保健所及び岐阜市保健所が各1件（14.3%）であった。

また、患者数では東濃保健所が77人（70.0%）、西濃保健所が13人（11.8%）、岐阜保健所が11人（10.0%）、恵那保健所が7人（6.4%）、岐阜市保健所2人（1.8%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(令和3年)

保健所名	項目	発生件数		患者数		死者数	
		(件)	構成比(%)	(人)	構成比(%)	(人)	構成比(%)
岐阜		1	14.3	11	10.0		
	岐阜	1	14.3	11	10.0		
	本巣・山県						
西濃		3	42.9	13	11.8		
	西濃	3	42.9	13	11.8		
	揖斐						
関							
	関 郡上						
可茂							
東濃		1	14.3	77	70.0		
恵那		1	14.3	7	6.4		
飛騨							
	飛騨 下呂						
岐阜市		1	14.3	2	1.8		
計		7	100.0	110	100.0		

注)1 数値は、原因施設を所管する保健所で計上した。

3 月別発生状況

令和3年の食中毒の月別発生状況をみると、1月、3月、8月、10月、11月及び12月に発生がみられた（表3）。

過去10年間の発生状況においては、年間を通じて食中毒が発生する傾向が続いている（表4）。

表3 月別発生状況(令和3年)

項目		月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
発生件数	(件)	2		1					1		1	1	1	7
	構成比(%)	28.6		14.3					14.3		14.3	14.3	14.3	100.0
患者数	(人)	3		77				7		1	11	11	110	
	構成比(%)	2.7		70.0				6.4		0.9	10.0	10.0	100.0	

表4 過去10年間の月別発生状況(平成24～令和3年)

年次	項目		月												計
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
平成24	件数(件)	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24	
	患者数(人)	12	54	75		16	50	2	37	250	77	48	38	659	
25	件数(件)	3	3	1	2	2	1	1			5	1	5	24	
	患者数(人)	93	57	9	22	17	143	29			58	12	180	620	
26	件数(件)	1	3	1	1	2		1		1	2		2	14	
	患者数(人)	11	49	10	32	28		2		7	11		15	165	
27	件数(件)	3	4	4		1	2	2	3		1	2	3	25	
	患者数(人)	83	95	231		49	19	12	34		5	134	85	747	
28	件数(件)	2	2	4	2	3		3	3	1	1	2	1	24	
	患者数(人)	56	62	78	5	7		92	33	8	40	73	4	458	
29	件数(件)	1	1	1	2		1	2	2	2		1	2	15	
	患者数(人)	95	17	62	9		8	20	156	12		11	8	398	
30	件数(件)		1		2	1	1		1	1	1	1	1	10	
	患者数(人)		39		33	29	1		8	3	13	8	10	144	
令和元	件数(件)		1		1		2	1						5	
	患者数(人)		29		29		27	1						86	
2	件数(件)	1	2		1	1	2	1	1	3	6	1		19	
	患者数(人)	13	55		1	1	27	47	14	67	105	2		332	
3	件数(件)	2		1					1		1	1	1	7	
	患者数(人)	3		77					7		1	11	11	110	
計	件数(件)	14	19	15	11	12	11	12	14	10	20	11	18	167	
	構成比(%)	8.4	11.4	9.0	6.6	7.2	6.6	7.2	8.4	6.0	12.0	6.6	10.8	100.0	
	患者数(人)	366	457	542	131	147	275	205	289	347	310	299	351	3,719	
	構成比(%)	9.8	12.3	14.6	3.5	4.0	7.4	5.5	7.8	9.3	8.3	8.0	9.4	100.0	
平均	件数(件)	1.4	1.9	1.5	1.1	1.2	1.1	1.2	1.4	1.0	2.0	1.1	1.8	16.7	
	患者数(人)	36.6	45.7	54.2	13.1	14.7	27.5	20.5	28.9	34.7	31.0	29.9	35.1	371.9	

4 原因食品別発生状況

令和3年に発生した食中毒7件中5件において、原因食品（食事）が判明した。

2件については、食中毒と判断されたものの原因食品（食事）は特定されなかった。

原因食品が判明したものの中で原因食品別の事件数で見ると、「肉類及びその加工品」が1件（14.3%）であり、4件（57.1%）については原因となった食事は特定されたが、食品の特定には至らなかった（表5）。

表5 原因食品別発生状況(令和3年)

原因食品	項目	発生件数			患者数			死者数		
		(件)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)
総	数	7	100.0	-	110	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		5	71.4	100.0	108	98.2	100.0			
原因食品	魚介類									
	貝類									
	ふぐ									
	その他									
	魚介類加工品									
	魚肉練り製品									
	その他									
	肉類及びその加工品	1	14.3	20.0	7	6.4	6.5			
	卵類及びその加工品									
	乳類及びその加工品									
	穀類及びその加工品									
	野菜及びその加工品									
	豆類									
	きのこ類									
	その他									
	菓子類									
	複合調理食品									
	その他	4	57.1	80.0	101	91.8	93.5			
	食品特定									
	食事特定	4	57.1	80.0	101	91.8	93.5			
不明	2	28.6	-	2	1.8	-			-	

過去10年間に発生した食中毒167件のうち、原因食品（食事）の判明したものは159件（95.2%）であった。

そのうち、原因食品別の事件数は、「魚介類」が21件（12.6%）、「野菜及びその加工品」が11件（6.6%）、「肉類及びその加工品」が5件（3.0%）、「複合調理品」が4件（2.4%）、「魚介類加工品」、「卵類及びその加工品」、「穀類及びその加工品」及び「菓子類」が各1件（0.6%）であり、「その他」114件（68.3%）については、原因となった食事は特定されたが、食品の特定には至らなかった（表6）。

表6 過去10年間の原因食品別発生状況（平成24～令和3年）

原因食品	年次	平成24	25	26	27	28	29	30	令和元	2	3	過去10年間		過去5年間				
												計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	
総数		24	24	14	25	24	15	10	5	19	7	167	100.0	-	56	100.0	-	
原因食品(食事)判明件数		21	23	13	25	24	14	10	5	19	5	159	95.2	100.0	53	94.6	100.0	
原因食品	魚介類	2	2	4	3	1	2	3	1	3		21	12.6	13.2	9	16.1	17.0	
	貝類	1	1	1	3	1						7	4.2	4.4				
	ふぐ									1		1	0.6	0.6	1	1.8	1.9	
	その他	1	1	3				2	3	1	2	13	7.8	8.2	8	14.3	15.1	
	魚介類加工品		1									1	0.6	0.6				
	魚肉練り製品																	
	その他		1									1	0.6	0.6				
	肉類及びその加工品	1			2		1					1	5	3.0	3.1	2	3.6	3.8
	卵類及びその加工品	1											1	0.6	0.6			
	乳類及びその加工品																	
	穀類及びその加工品				1								1	0.6	0.6			
	野菜及びその加工品	1		1	1	2	1					5	11	6.6	6.9	6	10.7	11.3
	豆類																	
	きのこ類	1			1						3		5	3.0	3.1	3	5.4	5.7
	その他			1		2	1				2		6	3.6	3.8	3	5.4	5.7
	菓子類	1											1	0.6	0.6			
	複合調理食品				2				1	1			4	2.4	2.5	2	3.6	3.8
	その他		15	20	8	16	21	10	7	3	10	4	114	68.3	71.7	34	60.7	64.2
	食品特定																	
	食事特定		15	20	8	16	21	10	7	3	10	4	114	68.3	71.7	34	60.7	64.2
不明		3	1	1			1				2	8	4.8	-	3	5.4	-	

令和3年に発生した食中毒7件中5件において、原因食品（食事）が判明し、全件について病因物質が判明した。

病因物質別の事件数で見ると、カンピロバクターによるものが3件、アニサキスによるものが2件、サルモネラ属菌及びノロウイルスによるものが各1件であった（表7）。

表7 原因食品別・病因物質別発生状況(令和3年)

原因食品	病因物質	細菌													ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質不明件数	計				
		サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原大腸菌	ウエルシュ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス	その他のウイルス	化学物質			植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セブテンプリンクタータ	アニサキス
総	数	1							3								1						2	7	7	
原因食品・食事判明件数		1							3								1						5	5	5	
原因食品	魚介類																									
	貝類																									
	ふぐ																									
	その他																									
	魚介類加工品																									
	魚肉練り製品																									
	その他																									
	肉類及びその加工品									1														1	1	1
	卵類及びその加工品																									
	乳類及びその加工品																									
	穀類及びその加工品																									
	野菜及びその加工品																									
	豆類																									
	きのこ類																									
	その他																									
	菓子類																									
	複合調理食品																									
その他		1							2								1						4	4	4	
食品特定																										
食事特定		1							2								1						4	4	4	
不明																						2	2	2	2	

過去10年間に発生した食中毒167件のうち、原因食品（食事）の判明したものは159件（95.2%）、病因物質の判明したものは159件（95.2%）であった。

原因食品（食事）の判明した食中毒件について病因物質別の事件数をみると、ノロウイルスによるものが68件（42.8%）で最も多く、カンピロバクターによるものが38件（23.9%）、植物性自然毒及びサルモネラ属菌によるものが各9件（5.7%）、クドア・セブテンプリンクタータによるものが7件（4.4%）、黄色ブドウ球菌及びアニサキスによるものが各6件（3.8%）、ウエルシュ菌によるものが3件（1.9%）、腸管出血性大腸菌及び動物性自然毒によるものが各2件（1.3%）であった。

ノロウイルスが病因物質であるもののうち、具体的な食品が判明した9件中、魚介類（貝類）が7件（77.8%）であった（表8）。

表8 過去10年間の原因食品別・病因物質別発生状況（平成24～令和3年）

病因物質 原因食品	細菌														ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質判明件数	病因物質不明件数	計				
	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原大腸菌	ウエルシュ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス	その他のウイルス	化学物質	植物性自然毒				動物性自然毒	クドア・セブテンプリンクタータ	アニサキス	
総数	9	6			2	1	3		43							1	69			9	2	7	8	159	8	167	
原因食品(食事)判明件数	9	6			2	1	3		38							1	68			9	2	7	6	151	8	159	
原因食品	魚介類	1															7			2	6	5	21		21		
	貝類																7							7		7	
	ふぐ																			1				1		1	
	その他	1																		1	6	5	13		13		
	魚介類加工品																						1	1		1	
	魚肉練り製品																							1	1		1
	その他																							1	1		1
	肉類及びその加工品					1				3															4		4
	卵類及びその加工品	1																							1		1
	乳類及びその加工品																										
	穀類及びその加工品			1																					1		1
	野菜及びその加工品	1																1			9				11		11
	豆類																										
	きのこ類																				5				5		5
	その他	1																1			4				6		6
	菓子類																	1							1		1
	複合調理食品	2	2																						4		4
	その他	4	3			1	1	3		35							1	59					1	108	8	116	
	食品特定																										
	食事特定	4	3			1	1	3		35							1	59					1	108	8	116	
不明									5								1						2	8		8	

5 病因物質別発生状況

令和3年に発生した食中毒7件の全てにおいて病因物質が判明した。

病因物質別の事件数で見ると、カンピロバクターが3件（42.9%）、アニサキスが2件（28.6%）、サルモネラ属菌及びノロウイルスが各1件（14.3%）であった。

病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが77人（70.0%）、カンピロバクターが20人（18.2%）、サルモネラ属菌が11人（10.0%）、アニサキスが2人（1.8%）の順であった（表9）。

表9 病因物質別発生状況(令和3年)

病因物質	項目	発生件数			患者数			死者数		
		(件)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)
	総数	7	100.0	-	110	100.0	-			-
	病因物質判明件数	7	100.0	100.0	110	100.0	100.0			
病因物質	細菌	4	57.1	57.1	31	28.2	28.2			
	サルモネラ属菌	1	14.3	14.3	11	10.0	10.0			
	黄色ブドウ球菌									
	ボツリヌス菌									
	腸炎ビブリオ									
	腸管出血性大腸菌									
	その他の病原大腸菌									
	ウエルシュ菌									
	セレウス菌									
	エルシニア・エンテロリチカ									
	カンピロバクター	3	42.9	42.9	20	18.2	18.2			
	ナグビブリオ									
	コレラ菌									
	赤痢菌									
	チフス菌									
	パラチフスA菌									
	その他の細菌									
	ウイルス	1	14.3	14.3	77	70.0	70.0			
	ノロウイルス	1	14.3	14.3	77	70.0	70.0			
	その他のウイルス									
化学物質										
自然毒										
植物性自然毒										
動物性自然毒										
寄生虫	2	28.6	28.6	2	1.8	1.8				
クドア・セブテンブクタータ										
アニサキス	2	28.6	28.6	2	1.8	1.8				
不明			-			-			-	

注) 各構成比中の()内は、病因物質判明数に対する割合

過去10年間で発生した食中毒167件のうち、病因物質が判明したものは159件(95.2%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、ウイルスが69件(41.3%)、細菌が65件(38.9%)、寄生虫が15件(9.0%)、自然毒が11件(6.6%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒65件について病因物質別の事件数で見ると、カンピロバクターが43件と最も多く、次いでサルモネラ属菌が9件、黄色ブドウ球菌が6件、ウエルシュ菌が3件、腸管出血性大腸菌が2件、その他の病原大腸菌及びその他の細菌(A群溶血性レンサ球菌)が各1件の順であった。

過去10年間で発生したウイルス性食中毒は、すべてノロウイルスによるものであった(表10)。

表10 過去10年間の病因物質別発生状況(平成24～令和3年)

病因物質	年次	過去10年間											過去5年間					
		平成24	25	26	27	28	29	30	令和元	2	3	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	
総数		24	25	13	25	24	15	10	5	19	7	167	100.0	-	56	100.0	-	
病因物質判明件数		22	24	12	25	20	15	10	5	19	7	159	95.2	100.0	56	100.0	100.0	
細菌	細菌	15	6	3	6	8	9	3	1	10	4	65	38.9	40.9	27	48.2	48.2	
	サルモネラ属菌	2	1		1			1		3	1	9	5.4	5.7	5	8.9	8.9	
	黄色ブドウ球菌	1		1	2			1	1			6	3.6	3.8	2	3.6	3.6	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ																	
	腸管出血性大腸菌			1			1					2	1.2	1.3	1	1.8	1.8	
	その他の病原大腸菌							1				1	0.6	0.6	1	1.8	1.8	
	ウエルシュ菌						1			2		3	1.8	1.9	3	5.4	5.4	
	セレウス菌																	
	エルシニア・エンテロリチカ																	
	カンピロバクター	12	4	1	3	8	6	1		5	3	43	25.7	27.0	15	26.8	26.8	
	ナグビブリオ																	
	コレラ菌																	
	赤痢菌																	
	チフス菌																	
	パラチフスA菌																	
	その他の細菌		1									1	0.6	0.6				
	ウイルス	ウイルス	5	16	6	18	9	4	5	3	2	1	69	41.3	43.4	15	26.8	26.8
		ノロウイルス	5	16	6	18	9	4	5	3	2	1	69	41.3	43.4	15	26.8	26.8
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒	1		2	1	2				5		11	6.6	6.9	5	8.9	8.9	
	植物性自然毒	1		1	1	2				4		9	5.4	5.7	4	7.1	7.1	
	動物性自然毒			1						1		2	1.2	1.3	1	1.8	1.8	
寄生虫	寄生虫	1	2	2		1	2	2	1	2	2	15	9.0	9.4	9	16.1	16.1	
	クドア・セブテンブクタータ	1	1	2		1	1	1				7	4.2	4.4	2	3.6	3.6	
	アニサキス		1				1	1	1	2	2	8	4.8	5.0	7	12.5	12.5	
不明	2	1	1		4						8	4.8	-			-		

※平成25年に、カンピロバクターとサルモネラの混合感染が1件あり。

令和3年の月別・病因物質別発生状況をみると、ノロウイルスによる食中毒は3月に発生し、細菌による食中毒は1月、8月、11月及び12月に発生していた。（表11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(令和3年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	2		1					1		1	1	1	7	
病因物質判明件数	2		1					1		1	1	1	7	
病因物質	細菌	1						1			1	1	4	
	サルモネラ属菌										1		1	
	黄色ブドウ球菌													
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌													
	その他の病原大腸菌													
	ウエルシュ菌													
	セレウス菌													
	エルシニア・エンテロリチカ													
	カンピロバクター	1							1			1	3	
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌													
	ウイルス			1										1
	ノロウイルス			1										1
	その他のウイルス													
	化学物質													
	自然毒													
	植物性自然毒													
	動物性自然毒													
	寄生虫	1									1			2
	クドア・セブテンpunkタータ													
	アニサキス	1									1			2
不明														

過去10年間の月別・病因物質別発生状況をみると、細菌性食中毒65件のうち、6月～10月にかけて43件(66.2%)と発生が多かった。黄色ブドウ球菌及びサルモネラ属菌は、気温の高い時期に発生しているが、カンピロバクターについては夏期にピークがあるものの、年間を通して発生していた。

また、ノロウイルスによる食中毒は、その発生が冬季(1月～3月、10月～12月)に集中しているが、気温の高い時期にも発生していた(表12)。

表12 過去10年間の月別・病因物質別発生状況(平成24～令和3年)

項目		月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
総 数		14	19	15	11	12	11	12	14	10	20	11	18	167
病因物質判明件数		14	19	13	11	11	11	12	12	10	19	10	17	159
病 因 物 質	細菌	2		2	2	6	7	8	11	9	8	3	7	65
	サルモネラ属菌					1		1	2	1	3	1		9
	黄色ブドウ球菌						2	1	2				1	6
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌							1		1				2
	その他の病原大腸菌			1										1
	ウエルシュ菌						1		1		1			3
	セレウス菌													
	エルシニア・エンテロリチカ													
	カンピロバクター	2		1	2	5	3	5	6	7	4	2	6	43
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌						1							1
	ウイルス	11	16	11	5	2	2	3	1		3	5	10	69
	ノロウイルス	11	16	11	5	2	2	3	1		3	5	10	69
	その他のウイルス													
	化学物質													
	自然毒		2		1	3					5			11
	植物性自然毒				1	3					5			9
動物性自然毒		2											2	
寄生虫	1	1		3	1	2	1		1	3	2		15	
クドア・セブテンブクタータ		1		1	1				1	1	2		7	
アニサキス	1			2		2	1			2			8	
不明			2		1			2		1	1	1	8	

6 原因施設別発生状況

令和3年に発生した食中毒7件中5件において原因施設が判明した。その内訳は、飲食店が4件、事業所（保育所）が1件であった。（表13）。

表13 原因施設別発生状況(令和3年)

原因食品	項目	発生件数			患者数			死者数		
		(件)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)
総数		7	100.0	-	110	100.0	-			-
原因施設判明件数		5	71.4	100.0	108	98.2	100.0			
原因施設	家庭									
	事業所	1	14.3	204.1	77	70.0	63.6			
	給食施設	事業所								
		保育所	1	14.3	20.0	77	70.0	71.3		
		老人ホーム								
	寄宿舎									
	その他									
	学校									
	給食施設	単独調理場	幼稚園							
			小学校							
			中学校							
			その他							
		共同調理場								
		その他								
	寄宿舎									
	その他									
	病院									
	給食施設									
	寄宿舎									
	その他									
	旅館									
	飲食店		4	57.1	80.0	31	28.2	28.7		
	販売所									
製造所										
仕出屋										
採取場所										
その他										
不明		2	28.6	-	2	1.8	-			-

過去10年間に発生した食中毒167件のうち、原因施設が判明したものは159件(95.2%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店110件(65.9%)、事業所12件(7.2%)、旅館9件(5.4%)、家庭9件(5.4%)、販売所8件(4.8%)、学校7件(4.2%)、その他3件(1.7%)、仕出屋1件(0.6%)の順であった(表14)。

表14 過去10年間の原因施設別発生状況(平成24～令和3年)

項目	年次	過去10年間											過去5年間				
		平成24	25	26	27	28	29	30	令和元	2	3	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)
総数		24	24	14	25	24	15	10	5	19	7	167	100.0	-	56	100.0	-
原因施設判明件数		21	23	13	25	24	14	10	5	19	5	159	95.2	100.0	53	94.6	100.0
原因施設	家庭	1	1	1		1				5		9	5.4	5.7	5	8.9	9.4
	事業所	2	4	1	1		1			2	1	12	7.2	7.5	4	7.1	7.5
	給食施設	1		1	1		1					4	2.4	2.5	1	1.8	1.9
	事業所																
	保育所		2							2	1	5	3.0	3.1	3	5.4	5.7
	老人ホーム	1	2									3	1.8	1.9			
	寄宿舎																
	その他																
	学校	3				1				3		7	4.2	4.4	3	5.4	5.7
	給食施設																
	単独調理場																
	幼稚園																
	小学校																
	中学校																
	その他																
	共同調理場																
	その他																
	寄宿舎	1								3		4	2.4	2.5	3	5.4	5.7
	その他	2				1						3	1.8	1.9			
	病院																
	給食施設																
	寄宿舎																
	その他																
旅館				1	3	2	3				9	5.4	5.7	3	5.4	5.7	
飲食店	14	17	9	19	19	9	7	5	7	4	110	65.9	69.2	32	57.1	60.4	
販売所	1	1	1		1	1	2		1		8	4.8	5.0	4	7.1	7.5	
製造所																	
仕出屋					1						1	0.6	0.6				
採取場所																	
その他				1			1		1		3	1.8	1.9	2	3.6	3.8	
不明	3	1	1				1			2	8	4.8	-	3	5.4	-	

■令和3年 岐阜県の食中毒発生状況

No	発生月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病因物質	血清型別等	原因施設	摂食場所
1	1月3日	岐阜市	4	2	0	1月1日に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (岐阜市)	飲食店
2	1月5日	養老町	1	1	0	不明	アニサキス	—	不明	不明
3	3月19日	土岐市	117	77	0	3月18日に提供された給食	ノロウイルス	G II.2	給食施設 (土岐市)	保育園
4	8月16日	恵那市 ほか	10	7	0	湯引きささみ(推定)	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (恵那市)	飲食店
5	10月5日	養老町	1	1	0	不明	アニサキス	—	不明	不明
6	11月3日	羽島市 ほか	11	11	0	11月2日に提供された食事	サルモネラ	S.Enteritidis	飲食店 (羽島市)	飲食店
7	12月31日	大垣市 ほか	12	11	0	12月29日及び30日に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ 及びコロリ	飲食店 (大垣市)	飲食店
合 計			156	110	0					

令和3年	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	6	152	108
岐阜市	1	4	2
合計	7	156	110

(参考)

令和2年	事件数	患者数
岐阜県	16	325
岐阜市	3	7
合計	19	332

(参考)令和3年 腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	診断月日	診断週	保健所	患者住所地	性別	年齢	有症者数	発症～受診 (発症日=0日)	血便の有無	入院の有無	無症者数	O血清型	H血清型	ベロ毒素	
														VT1	VT2
1	4月22日	16	西濃	大垣市	女	23	1	1	○	×	0	157	H7	-	+
2	4月26日	17	飛騨	高山市	女	87	1	2	○	○	0	157	H7	+	+
3	5月15日	19	岐阜市	岐阜市	男	22	1	0	○	不明	0	157		+	+
4	6月2日	22	西濃	大野町	男	39	1	1	○	×	0	157	H7	+	+
5	6月5日	22	東濃	多治見市	男	11	1	1	○	○	0	157	H7	+	+
6	6月8日	23	東濃	多治見市	女	40	0	-	×	×	1	157	H7	+	+
7	6月20日	24	岐阜	各務原市	女	59	0	-	×	×	1	157		+	+
8	7月12日	28	飛騨	飛騨市	女	1	1	0	○	×	0	26,157	H7	+	+
9	7月15日	28	飛騨	飛騨市	男	25	0	-	×	×	1	26	H-(←HNM)	+	-
10	7月18日	28	飛騨	飛騨市	女	25	0	-	×	×	1	26	H-(←HNM)	+	-
11	7月18日	28	飛騨	飛騨市	男	0	0	-	×	×	1	26	H-(←HNM)	+	-
12	7月20日	29	飛騨	飛騨市	女	41	0	-	×	×	1	26	H-(←HNM)	+	-
13	7月26日	30	関	関市	女	20	1	2	○	○	0	157	H7	-	+
14	7月28日	30	西濃	羽島市	女	33	1	6	○	×	0	157	H7	-	+
15	7月29日	30	西濃	羽島市	男	26	1	2	×	×	0	157	H7	-	+
16	7月29日	30	岐阜市	岐阜市	男	6	1	1	○	○	0	157		+	+
17	7月30日	30	西濃	池田町	女	79	1	2	○	○	0	157	H7	+	+
18	7月30日	30	西濃	大垣市	女	65	0	-	×	×	1	26	H11	+	-
19	7月31日	30	関	関市	男	56	1	4	×	×	0	157	H7	-	+
20	7月31日	30	岐阜	輪之内町	女	45	1	7	×	×	0	157	HUT(←H型別不能)	-	+
21	8月2日	31	岐阜市	岐阜市	男	3	1	1	×	不明	0	157		+	+
22	8月3日	31	西濃	池田町	男	82	0	-	×	×	1	26	H11	+	-
23	8月3日	31	西濃	輪之内町	男	43	0	-	×	×	1	157	H7	-	+
24	8月5日	31	西濃	輪之内町	女	14	0	-	×	×	1	157	HUT(←H型別不能)	-	+
25	8月6日	31	西濃	養老町	女	25	0	-	×	×	1	157	HUT(←H型別不能)	-	+
26	8月6日	31	西濃	輪之内町	女	11	0	-	×	×	1	157	HUT(←H型別不能)	-	+
27	8月8日	31	西濃	養老町	女	17	1	3	○	○	0	157		不明	不明
28	8月9日	32	西濃	養老町	女	17	1	9	×	×	0	157	HUT(←H型別不能)	-	+
29	8月10日	32	岐阜	笠松町	女	5	1	1	○	×	0	157	H7	+	+
30	9月21日	38	西濃	大垣市	女	46	0	-	×	×	1	26		不明	不明
31	9月26日	38	西濃	大垣市	女	18	0	-	×	×	1	26	H11	+	-
32	10月8日	40	岐阜	北方町	男	6	1	1	○	×	0	157	H7	-	+
33	11月10日	45	飛騨	高山市	女	30	0	-	×	×	1	115	H10	+	-
34	11月13日	45	岐阜市	岐阜市	男	21	1	1	○	不明	0	157		-	+
35	12月3日	48	岐阜	岐阜市	女	25	0	-	×	×	1	91	H-(←HNM)	+	+
36	12月8日	49	岐阜市	岐阜市	女	8	1	2	○	不明	0	157		+	+
37	12月9日	49	西濃	海津市	男	45	1	受診後に発症	×	×	0	145	H-(←HNM)	-	+
38	12月9日	49	西濃	海津市	女	41	1	受診後に発症	×	×	0	145	H-(←HNM)	-	+
39	12月9日	49	西濃	海津市	男	1	1	5	×	×	0	145	H-(←HNM)	-	+
40	12月10日	49	西濃	海津市	男	3	0	-	×	×	1	145	H-(←HNM)	-	+
41	12月10日	49	西濃	海津市	女	1	1	0	×	×	0	145	H-(←HNM)	-	+
42	12月13日	50	西濃	海津市	女	1	0	-	×	×	1	145	H-(←HNM)	-	+
43	12月13日	50	西濃	海津市	男	36	1	0	×	×	0	145	H-(←HNM)	-	+
44	12月13日	50	西濃	海津市	女	4	1	14	×	×	0	145	H-(←HNM)	-	+
45	12月16日	50	西濃	大垣市	女	4	0	-	×	×	1	145	H-(←HNM)	-	+

※No.8は、O26VT1及びO157VT2の両方が検出された

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 土岐市内の保育所で発生したノロウイルスによる食中毒
- 2 恵那市内の飲食店で発生したカンピロバクターによる食中毒
- 3 大垣市内の飲食店で発生したカンピロバクターによる食中毒

1 土岐市内の保育所で発生したノロウイルスによる食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 令和3年3月19日（金）
- 2 発生場所 土岐市
- 3 原因施設 所在地 土岐市
名称 A保育園
業種 集団給食施設
職員 28人 うち調理員 4人
- 4 原因食品 3月18日に提供された給食
- 5 病因物質 ノロウイルスGⅡ.2
- 6 摂食者数 117人（園児94人、職員23人（うち調理員4人））
- 7 患者数 77人 うち受診52人 入院0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

令和3年3月20日（土）9時頃、医療機関より「A保育園に通う園児が複数名、19日夜～20日朝にかけて下痢、嘔吐を発症し、当院を受診した。」旨東濃保健所に連絡があった。

東濃保健所が調査したところ、施設の園児、職員が19日夜から21日昼にかけて77人が嘔吐、発熱、下痢等の症状を呈し、52人が医療機関を受診していたことが判明した。

東濃保健所では、患者の症状が嘔吐、発熱を主徴とし、症状が類似していること、19日18時から24時をピークとして一峰性を示して発生しており、感染源からの曝露様式として単一曝露によるものと考えられること、患者に共通する食事はA保育園の給食以外にないこと、クラス別に発症の偏りがなく、また感染症を疑うエピソードが確認されないこと、患者を診察した医師から食中毒の患者届出が提出されていることから、当該施設で提供された給食を原因とする食中毒と断定した。

C 患者の状況

1 性別・年齢階級別発生状況

年齢 (才)	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以 上	計
男性（人）	0	19	12	0	0	0	0	1	0	0	0	32
女性（人）	0	15	13	0	0	4	1	7	2	2	1	45
計（人）	0	34	25	0	0	4	1	8	2	2	1	77
構成比(%)	0	44	32	0	0	5	1	10	3	3	1	100

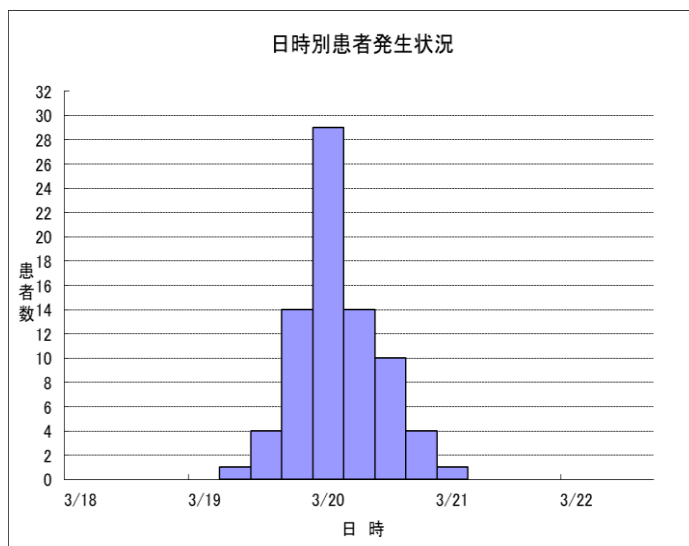
2 園児（クラス）・職員・調理員別発生状況

	クラス	在籍者数		うち発症者数		発症率	
		男	女	男	女	男	女
園児	0歳児	8		6		75%	
		4	4	3	3	75%	75%
	1歳児	11		6		55%	
		6	5	3	3	50%	60%
	2歳児①	12		7		58%	
		5	7	5	2	100%	29%
	2歳児②	6		4		67%	
		3	3	3	1	100%	33%
	3歳児	20		11		55%	
		9	11	5	6	56%	55%
4歳児	30		15		50%		
	15	15	8	7	53%	47%	
5歳児	14		10		71%		
	6	8	4	6	67%	75%	
園児 小計		101		59		58%	
		48	53	31	28	65%	53%
職員		24		14		58%	
		23	1	13	1	57%	100%
調理員		4		4		100%	
		0	4	0	4	-	100%
職員・調理員 小計		28		18		64%	
		23	5	13	5	57%	100%
総合計		129		77		60%	
		71	58	44	33	62%	57%

- ・園児全クラス、職員、調理員の発症人数に偏りはみられない。
- ・基本、園児のクラス間同士の交流はない。
- ・調理員（4名）は園児や職員との交流はないが、毎日同じ給食を園児とは別の場所で喫食している。

2 日別患者発生数

	令和3年3月			計
	19日	20日	21日	
患者数 (人)	19	57	1	77



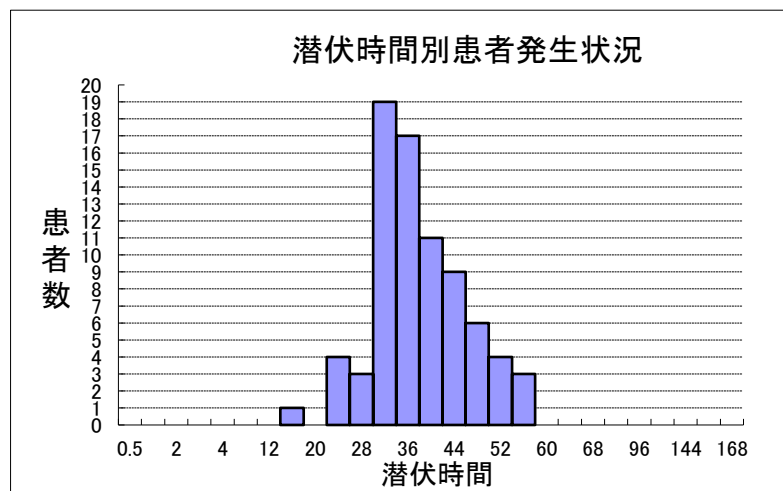
3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 77 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 117 \text{ 人}} \times 100 = 65.8 \%$$

4 潜伏時間

潜伏時間 (時間)	0 ～ 20	21 ～ 24	25 ～ 28	29 ～ 32	33 ～ 36	37 ～ 40	41 ～ 44	45 ～ 48	49 ～ 52	53 ～ 56	計
患者数 (人)	1	4	3	19	17	11	9	6	4	3	77

平均潜伏時間 36時間



5 症状

(症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	腰気	麻痺	臥床	痙れん	眼症状	発赤	その他
患者数 (人)	31	36	21	64	56	3	0	6	6	1	0	2	0	2	0	0	0	1
発頭率 (%)	40	47	27	83	73	4	0	8	8	1	0	3	0	3	0	0	0	1

(嘔吐)

回数 (回)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 ～	計
患者数 (人)	14	11	12	3	3	2	3	4	1	11	64

(下痢)

回数 (回)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 ～	計
患者数 (人)	16	1	7	3	0	1	0	0	0	3	31

(発熱)

体温(℃)	患者数(人)
～36.9	0
37.0～37.4	13
37.5～37.9	15
38.0～38.4	11
38.5～38.9	7
39.0～39.9	9
40.0～	1
計	56

(初発症状)

初発症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	曖気	麻痺	臥床	痙れん	眼症状	発赤	その他
患者数(人)	10	25	10	33	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

患者らの行動調査の結果、患者らの食事に関する共通点は当該施設における給食のみであった。

3月15日～3月19日の給食についてマスターテーブルを作成し、原因食品の究明を行ったところ、 χ^2 検定(イエーツ補正值)の結果、18日の給食で有意差が認められた。また、患者らはいずれも3月18日の給食を喫食しており、一部の患者は15、16、17、19日の給食は喫食していない。

2 原因食品

(1) 原料入手経路(別紙1:原材料調査票)

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過(別紙2:調理・保管状況調査票)

E 食品取扱施設及び調理員等

1 食品取扱施設の衛生状況(給排水を含む)

(1) 水道水を使用しており、残留塩素濃度は0.2ppm。また、排水は下水道を利用していた。

(2) 施設内の衛生状態はおおむね良好であったが、一部不要な物品が設置されていた。

(3) 野菜及び果物を加熱せず供する場合には、流水と次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ml/1で5分間)を用いて適切に消毒が実施されていた。

- (4) 調理器具は殺菌庫を用い、適切に消毒されていたが、清掃時の跳ね水の汚染の可能性のある高さに収納されていた。
- (5) 調理時は使い捨てのビニール手袋を用い、「適切な頻度で交換していた」との証言があった。
- (6) 廃棄物は業務終了後に厨房から施設裏手の廃棄物置き場へ移動させていた。
- (7) 調理作業工程表、調理等における点検表、衛生管理記録簿は確認された。

2 調理員の健康状態等

- (1) 調理員は毎日健康記録をとっており、初発患者（園児）の発症日（19日）まで調理員4名とも体調は良好であり、健康記録にも異常はなかったが、19日23時から20日18時にかけて4名全員が発症し、全員ノロウイルスが検出された（後述）。
- (2) 定期検便（赤痢、サルモネラ、大腸菌（0157,026））は月2回行っていた。直近の検便は3月9日に行っており、全員異常はなかった。また、調理員同居家族にも体調不良者はいなかった。
- (3) 調理員4名は園児や職員と直接ふれあうことはなかった。
- (4) 調理員専用のトイレはなく、職員と共用のトイレを使用していた。

F 病因物質の決定

1 検査状況・検査結果

(1) 検便

- ・患者37検体（園児26名、職員11名、調理員4名）について検査を実施した。
- ・ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）が35名で検出された。（内訳：園児25名、職員6名、調理員4名）
- ・黄色ブドウ球菌が11名で検出された。（内訳：園児6名、職員3名、調理員2名）
- ・ウェルシュ菌が3名で検出された。（内訳：園児2名、職員1名）

(2) 食品

- ・3月15日～19日の給食（製品、原材料）について検査を実施した。
- ・原材料のうち、3月17日の給食にした原材料を混合した検体からセレウス菌と推定される菌が検出された。

(3) ふきとり

- ・調理施設内10か所、トイレ3か所、合計13か所のふきとり検査を実施した。
- ・職員用トイレ便器内側からノロウイルス（遺伝子群：GⅡ）が検出された。当該検体は解析必要量の不足のため、遺伝子型については解析不可であった。

区分	検体	検体数	検査結果	
検便	園児	26	ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）検出 17名	
			ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）、ブドウ球菌検出 6名	
			ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）、ウェルシュ菌検出 2名	
	職員	7	ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）検出 2名	
			ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）、ブドウ球菌検出 3名	
			ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）、ウェルシュ菌検出 1名	
調理員	4	ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）検出 2名		
		ノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）、ブドウ球菌検出 2名		
	計	37		
食品	19日 製品	おはぎ（あん）	1	不検出
		おはぎ（ごま）	1	不検出
		おはぎ（きなこ）	1	不検出
		キャベツのゆかり和え	1	不検出
		すまし汁	1	不検出
		19日原材料混合	1	不検出
	18日 製品	カレーうどん	1	不検出
		大豆サラダ	1	不検出
		オレンジ	1	不検出
		キャロットケーキ	1	不検出
		18日原材料混合	1	不検出
	17日 製品	ごはん	1	不検出
		サバの味噌煮	1	不検出
		ひじきのお浸し	1	不検出
		かきたま汁	1	不検出
		17日原材料混合	1	セレウス菌検出
		16日製品混合	1	不検出
		16日原材料混合	1	不検出
		15日製品混合	1	不検出
		15日原材料混合	1	不検出
	計	20		
ふきとり 検査	厨房手洗い 消毒口	1	不検出	
	野菜下処理包丁 柄部分	1	不検出	
	加熱前野菜 まな板	1	不検出	
	冷蔵庫 取っ手部分	1	不検出	
	冷凍庫 取っ手部分	1	不検出	
	ザル 加熱前野菜用	1	不検出	
	下処理用シンク 水栓	1	不検出	
	受け渡し口 取っ手部分	1	不検出	
	トイレ用手洗い 水栓	1	不検出	
	厨房 作業台	1	不検出	
	園児用トイレ便器内側	1	不検出	
	職員用トイレ便器内側	1	ノロウイルス（遺伝子群GⅡ）検出*	
		計	13	

(※) 遺伝子型：解析必要量の増幅産物が得られなかったため解析不可。

2 病因物質

検便37検体中35検体（園児25名、職員6名、調理員4名）からノロウイルスが検出されたこと、職員トイレの拭き取り検査からノロウイルスが検出されたことから、病因物質はノロウイルス（遺伝子型：GⅡ.2）と断定した。

なお、一部検便から他にブドウ球菌、ウェルシュ菌が、食品からセレウス菌が検出されたが、調査情報及びその他の検査結果から今回の食中毒の病因物質でないと判断した。

G 事件処理のためにとった処置

1 行政処分

食品衛生法第62条第3号において準用する第55条の規定により当該施設を3月21日（日）から営業禁止処分とした。

2 営業者への改善指導

当該事業者に対し以下のとおり指導を行った。

- （1）施設の清掃消毒を行うこと。
- （2）調理器具は保管庫等で衛生的に保管すること。
- （3）調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- （4）保管している開封済みの食品を全て廃棄すること。
- （5）調理員の衛生教育を行うこと。

3 衛生講習会の実施等

3月24日（水）、調理員を含む職員を対象にノロウイルス食中毒を中心とした食中毒の予防について衛生講習会を実施した。

4 改善確認

3月24日（水）に改善結果報告が提出され、同日施設に立入り改善状況を確認した。

5 営業禁止処分の解除

当該施設を3月25日（木）に営業禁止処分を解除した。

H 考察

今回の食中毒事件について、患者の発症日時にかかる流行曲線は3月19日18時～24時をピークとした一峰性の流行曲線を示しているため感染は単一曝露が考えられること、園児全クラス、職員、調理員の発症人数に偏りがみられないこと、発症している調理員4名は園児や職員と直接ふれあうことがなく患者全員の共通行動が給食の喫食のみであることから、当該施設の給食を原因とする食中毒と断定した。

原因食品については、ノロウイルスの潜伏期間（24～48時間）から逆算すると18日の給食が該当すること、摂食状況調査の χ^2 検定（イエーツ補正值）で18日の給食で有意差が出ていること、摂食状況調査で患者らはいずれも3月18日の給食を喫食しており、一部の患者は15、16、17、19日の給食は喫食していないことから、18日の給食と断定した。

なお、食品の検査を行ったがいずれの食品からもノロウイルスが検出されず、原因メニューの特定にはいたらなかった。

病因物質については、採取された検便 37 検体のうち調理員 4 人全員を含む 35 検体及びトイレのふきとり検体からノロウイルスが検出されたことからノロウイルスと断定した。

事件発生の要因として、食品及び厨房内のふきとり検査からノロウイルスが検出されなかったことから食品への汚染経路は特定できなかった。本事例では、調理員は自ら調理した給食を喫食後、発症しているが、調理員が使用する職員用トイレからノロウイルスが検出されたこともあり、調理時の不顕性感染の可能性も考えられるが、一方で、調理員が感染していなくても、ノロウイルスに汚染された職員用トイレを使用することにより、給食施設内にノロウイルスを持ち込んだ可能性も考えられた。いずれにしても、手洗いが十分ではなく、また使い捨て手袋の交換等の取扱いが適切ではなく、調理員の手指を介して食品が二次汚染されたことが、食中毒の原因となった可能性が考えられた。

ノロウイルスはごくわずかな汚染によって食中毒が起きてしまうため、調理員はもちろんのこと、調理器具、食器、調理環境など、調理施設全体をノロウイルスの汚染から守り、最終的に食品に付着させないことを確実に実行することがきわめて重要になる。今後とも、食品取扱施設における手洗いの徹底及び手袋の装着等基本的なノロウイルス食中毒予防対策の指導・啓発が必要であると考えられる。

I 気象状況

	平均気温 (℃)	最高気温 (℃)	最低気温 (℃)	湿度 (%)	天候
3月18日	10.6	19.8	2.7	47	晴一時曇り
3月19日	12.7	20.7	5.5	47	晴一時曇り

(岐阜地方台気象調べ)

原 材 料 調 査 票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	賞味期限 (消費期限) ロットNo	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無	備考	
カレーうどん	干しうどん	23袋	個包装	21.3.16 13:40		22.10	常温	2日	有		
	鶏もも肉	1.23kg	ビニール袋	21.3.16 13:40		冷蔵	24時間	有			
	たまねぎ	1100g	ビニール袋	21.3.17 11:03		冷蔵	21時間				
	にんじん	1600g	ビニール袋	21.3.17 11:03		冷蔵	21時間	有			
	油揚げ	200g	ビニール袋	21.3.17 11:03		21.3.20	冷蔵	21時間	有		
	ねぎ	1100g	新聞紙	21.3.17 11:03		冷蔵	21時間	有			
大豆サラダ	だいず(乾)	1300g	ビニール袋	21.3.16 13:40		22.11.4	常温	42時間			
	きゅうり	1300g	ビニール袋	21.3.17 11:03			冷蔵	21時間	有		
	コーン(冷凍)	2kg	ビニール袋	21.3.5 14:15			冷凍	18日	有		
	にんじん	700g	ビニール袋	21.3.16 13:40			冷蔵	2日	有		
オレンジ	オレンジ	33個	ビニール袋	21.3.17 11:03			冷蔵	21時間	有		
キャロットケーキ	にんじん	1200g	ビニール袋	21.3.17 11:03		22.2.1	冷蔵	21時間	有		
	ホットケーキミックス	4袋	ビニール袋	21.3.16 13:40			常温	2日	有		
	牛乳	133本	カートン	21.3.15 11:35			21.3.24	冷蔵	3日		有
	バター	2個	ビニール袋	21.3.5 14:15			21.6.20	冷凍	13日		有

調理・保管状況調査票

3月18日	
食品名	(8:30) (9:00) (10:00) (10:30) (11:00) (15:00)
カレー (カレーうどん)	玉ねぎ にんじん あぶらあげ ねぎカット (8:30) なべでだしをとる をとる (9:15) 釜に肉を入れ いためる (9:30) 玉ねぎ カレールー にんじん 入れる だし (10:00) あぶらあげ ねぎ入れる (9:45) 釜にうどんを ザルに入れ 入れゆでる 流水 (10:00) (10:10) 盛付 (10:30) 摂取 (11:00)
うどん (カレーうどん)	
大豆サラダ	大豆をゆで、 冷蔵庫でさます (8:30) きゅうり にんじん 洗浄・カット (9:00) きゅうり にんじん コーンを冷蔵庫に保管 (9:30) きゅうり にんじん コーンを混ぜる (10:00) マヨネーズ ドレッシング 混ぜる (10:15) 盛付 (10:30) 摂取 (11:00)
キャロットケーキ	にんじん 洗浄・カット (8:30) にんじん ボイル (9:30) にんじん フードプロセッサー みじん切り (9:45) ホットケーキミックス 牛乳・バターをまぜ アルミカップに分け焼く (10:00) 摂取 (15:00)
オレンジ	オレンジ洗浄・消毒・流水 (8:30) オレンジカットしバットへ (9:30) サランラップして配膳棚へ (10:30) 摂取 (11:00)

2 恵那市内の飲食店で発生したカンピロバクターによる食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 令和3年8月16日（月）
- 2 発生場所 恵那市
- 3 原因施設 所在地 恵那市
屋号 A
業種 飲食店営業（料理店）
従業員数 4人 うち調理従事者 2人
- 4 原因食品 湯引きささみ（推定）
- 5 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- 6 摂食者数 10人
- 7 患者数 7人 うち受診 3人 入院 0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

令和3年8月24日（火）14時30分頃、恵那市内の飲食店営業者から「8月13日（金）に店を利用した複数人が下痢等の症状を呈している。」旨、恵那保健所へ申し出があった。

恵那保健所が調査したところ、8月13日（金）昼に飲食店「A」で会席弁当を喫食した1グループ10人中7人が、8月16日（月）から19日（木）にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈し、うち3人が医療機関に受診していたことが判明した。

恵那保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

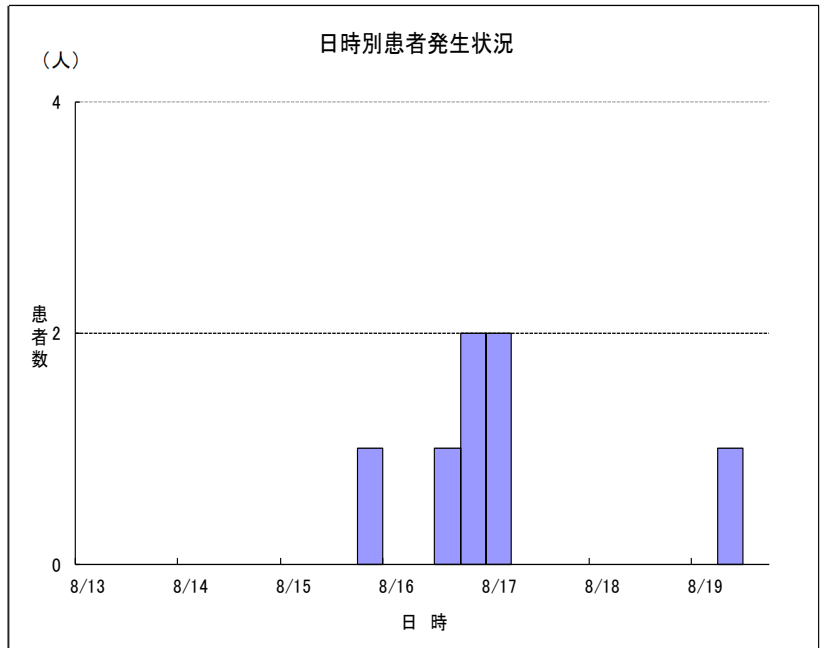
患者は、男1人女6人の合計7人で、年齢は、16～70歳であった。

年齢 区分	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以 上	不 明	計
男											1		1
女					2			2		2			6
計					2			2		2	1		7
構成比(%)					28.6			28.6		28.6	14.2		

2 日時別患者発生数

患者は、8月16日0時から8月19日8時にかけて一峰性に発症していた。

日時	患者数 (人)
～ 8/15 18:00	0
～ 8/16 0:00	1
～ 8/16 6:00	0
～ 8/16 12:00	0
～ 8/16 18:00	1
～ 8/17 0:00	2
～ 8/17 6:00	2
～ 8/17 12:00	0
～ 8/17 18:00	0
～ 8/18 0:00	0
～ 8/18 6:00	0
～ 8/18 12:00	0
～ 8/18 18:00	0
～ 8/19 0:00	0
～ 8/19 6:00	0
～ 8/19 12:00	1



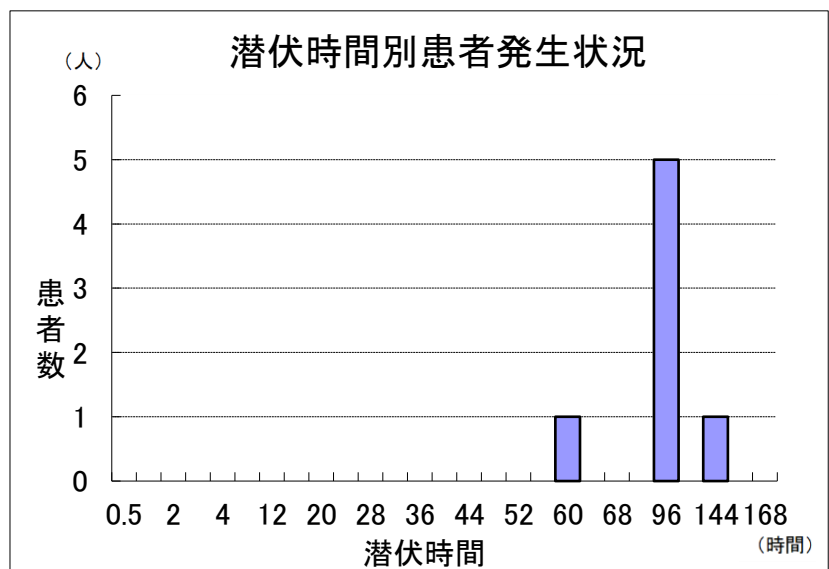
3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 7 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 10 \text{ 人}} \times 100 = 70\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏期間は、59時間から139時間（3日～6日）で、平均潜伏期間は90.9時間だった。

潜伏時間(時間)	患者数 (人)
～ 72	1
～ 96	5
～ 120	0
～ 144	1
～ 168	0



5 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	曖気	麻痺	臥床	瘧れん	眼症状	発赤	その他	
患者数 (人)	7	7	1	0	5	2	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
発頭率 (%)	100	100	14	0	71	29	0	43	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14

(下痢)

回数 (回)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 ~
患者数 (人)	0	0	0	0	4	0	1	1	0	1

(嘔吐)

回数 (回)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 ~
患者数 (人)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(発熱)

体温 (℃)	37.0℃ 未満	37.0℃ ~ 37.4℃	37.5℃ ~ 37.9℃	38.0℃ ~ 38.4℃	38.5℃ ~ 38.9℃	39.0℃ ~ 39.9℃	40.0℃ 以上
患者数 (人)		2	2			1	

(初発症状)

初発症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	曖気	麻痺	臥床	瘧れん	眼症状	発赤	その他
患者数 (人)	0	5	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発頭率 (%)	0	71	14	0	14	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況（共通食の摘出・特殊例の発見・マスターテーブル等の実施）

(1) 患者共通食

患者らに共通する食事は、当該施設で提供された食事のみであった。

(2) マスターテーブル（別紙1）

マスターテーブルを作成し、 χ^2 検定を実施したが、参加者のほぼ全員が食事を完食しており、5%の危険率で有意差は認められなかった。

2 原因食品

(1) 原料入手経路（別紙2）

生鮮食品は、8月11日～12日に近隣の商店やスーパーマーケットで購入し、冷蔵庫（1.5℃）又は冷凍庫（-20℃）で保管していた。

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（別紙3）

【牛たん】

8月11日15時にスチームコンベクションで加熱、味付けし、冷蔵庫（1.5℃）で保管した後、13日11時30分に盛付を行い、提供までコールドテーブル（5℃）で保管し、13時に提供した。

【おひたし、煮海老、はすの実、酢の物、湯引きささみ、煮物、たきがわかん（豆乳を寒天で豆腐状に固めたもの）、クリームスープ】

8月12日6時から12時の間に仕込み及び味付けを行い、提供までコールドテーブル（5℃）及び冷蔵庫（1.5℃）で保管した。

【茶碗蒸し、とろろ、炊き込みご飯】

12日12時～15時に仕込みを行い、13日12時～13時30分に加熱、提供した。

【デザート】

13日10時に加熱、冷却、盛付を行い、13日14時30分に提供した。

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況（給排水を含む）

施設内に不要なものはなく、整理整頓されていた。機械器具類に不備はなく、調理器具の保管場所も決められていた。包丁とまな板は肉・魚用と野菜用で使い分けがされていた。施設は定期的な清掃及び消毒が行われていたが、洗浄・消毒後1回目のATP検査では調理台や盛付台、まな板、コールドテーブルで約2,000～15,000の数値を示し、油膜等が十分に除去されていないことが示唆された。

給水は上水道であり、立ち入り調査時の遊離残留塩素濃度は0.4ppm、排水は下水道を利用していた。

2 従業員等の健康状態

調理従事者2人を含む従業員4人の健康状態は、良好であった。また、調理従事者の手指の傷等も認められなかった。

一方で、定期的な検便は、実施していなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況

患者7人中4人及び施設従業員4人（調理従事者2人含む）の計8人の便及び施設の拭き取り検体12検体、調査当日仕込みのあった湯引きささみについて、既知の食中毒菌及びノロウイルスの検査を東濃保健所で行い、愛知県在住の患者2人の検便は、愛知県で実施した。

また、8月18日に医療機関で実施した患者検便から検出したカンピロバクター属菌の菌株譲渡を受け、県保健環境研究所で遺伝子検査を実施した。

2 検査結果

(1) 検便

患者便6検体中4検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

また、患者便2検体から黄色ブドウ球菌とウェルシュ菌が、1検体から腸管病原性大腸菌O25が検出され、施設従業員便4検体中1検体からサルモネラ属菌O4、セレウス菌（推定）、ウェルシュ菌（推定）が検出されたが、患者症状及びその他の検査結果から、今回の食中毒の病因物質ではないと判断した。

なお、8月18日に医療機関で実施した同患者の検便から検出されたカンピロバクター属菌は、菌株の遺伝子検査により、カンピロバクター・ジェジュニと判明したが、同じ患者から8月25日に採取した検便では既知食中毒菌は検出されなかった。

(2) 拭き取り

施設12カ所（調理台、コールドテーブルの取っ手、コールドテーブル内、手洗いの水栓、盛り付け台、シンク、冷蔵庫の取っ手、冷凍庫の取っ手、従業員用トイレの取っ手、包丁、客用トイレ、従業員用トイレの便座内）の拭き取りを行った。拭き取り12検体中、コールドテーブルの取っ手、コールドテーブル内、冷凍庫の取っ手からからセレウス菌（推定）が検出されたが、患者症状及びその他の検査結果から、今回の食中毒の病因物質ではないと判断した。

検体名	食中毒起因菌		備考
	陽性数／検査数	結果（検出菌）	
患者便	4／6	カンピロバクター・ジェジュニ	
	2／6	黄色ブドウ球菌 ウェルシュ菌	
	1／6	腸管病原性大腸菌O25	
患者便（医療機関からの分離株）	1／1	カンピロバクター・ジェジュニ	
従業者便	1／4	サルモネラ属菌O4 （血清型：S. Saintpaul）	
		セレウス菌（推定）	
		ウェルシュ菌（推定）	
施設拭き取り	3／12	セレウス菌（推定）	
湯引きささみ（参考品）	1／1	ウェルシュ菌（推定）	摂食当日の残品なし

3 判定

上記の検査結果及び患者症状から、本事例における病因物質は、カンピロバクター・ジェジュニと判断した。

G 事件処理のためにとった処置

1 営業禁止処分

食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができることとされた場合における、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条の規定により、令和3年8月25日（水）、当該施設を営業禁止処分とした。

2 改善指導

立入調査の結果を踏まえ、再発防止のため次の項目について指導を行った。

- (1) 現在保管している食材は、相互汚染がないものを除き、廃棄すること。
- (2) 施設設備の清掃及び消毒を行うこと。
- (3) 従業員の検便を定期的実施すること。
- (4) 食肉は中心部までよく加熱すること。
- (5) 各種記録（冷凍冷蔵庫の温度、従業員の健康状態等）を作成し、保存すること。

3 衛生講習

8月27日（金）、調理従事者を含む従業員に衛生講習を実施した。

4 営業禁止処分の解除

8月28日（土）、施設の改善確認を行い、営業禁止処分を解除した。

H 考察

1 原因食品について

患者を含む摂食者全員が提供された食事をほぼ完食しており、マスターテーブルによる χ^2 検定の結果、有意差は認められなかった。

また、残品や検食が保管されていなかったため検査ができなかったが、当日の利用客で他メニューを摂食した5グループについて有症者がいなかったことから、食品等の二次汚染はなく、他5グループが摂食した調理品以外の食品が原因であると推定される。

発症グループのみ喫食したメニューのうち、既製品を除き、未加熱又は加熱不十分な状態で提供されたメニューは、酢の物、胡瓜、湯引きささみであった。

湯引きささみの調理方法は、熱湯を鶏肉表面に掛けた後、昆布と一緒にラップで包み、一昼夜冷蔵庫で保管していた。しかし、この調理方法では加熱が十分ではなく、鶏肉に付着した食中毒の原因菌を死滅させることは難しい。

湯引きささみの調理方法、湯引きささみを摂食したグループのみで患者の発生があり、患者検便でカンピロバクターが検出されたことを考慮し、原因食品は湯引きささみと推定した。

2 症状について

カンピロバクター食中毒の主要症状は、下痢、腹痛、発熱等であり、潜伏期間は1～7日（多くは3～4日）である。今回の食中毒の主徴は下痢、腹痛、発熱であり、潜伏期間は3～4日にかけて最も多く発症したことから、カンピロバクター食中毒の特徴と一致した。

3 病因物質について

患者便6検体中5検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出されていること、潜伏期間や症状がカンピロバクター食中毒の特徴に当てはまることから、カンピロバクター・ジェジュニが病因物質であると断定した。

4 再発防止策について

営業者は、他店舗で30年以上調理業務に従事している調理師であり、過去にも湯引きささみを提供していたが、これまで事故が起こったことがなかったため、危険はないと認識していた。令和3年3月に当該施設の営業許可を取得したばかりで、令和3年度の食品衛生責任者再教育講習会を受講しておらず、最新の食中毒予防の知識を習得する機会がなかった。購入した鶏肉について、加熱用の表示の有無は確認していなかったが、ささみの湯引きは昔から使用されている調理方法であり、肉を湯がけば摂食しても問題はないと認識していた。

衛生講習では、令和3年度食品衛生責任者再講習会テキストを用い、市販の鶏肉の20～100%にカンピロバクターが付着していること、鶏刺しや鶏肉のタタキの摂食による食中毒が発生していること、令和元年には全国で286件のカンピロバクター食中毒が起こっていることを説明した。

また、営業者に対して、食肉は中心部が75℃1分以上の十分な加熱を行うように指導するとともに、衛生管理計画を作成させ、定期的に中心温度を測定するように指導した。

事件後、営業者は湯引きささみの提供を中止した。

今回の食中毒は、営業者（食品衛生責任者）の衛生知識の不足や思い込みにより発生したものと考えられたため、今後は、新規の営業者に対し、カンピロバクター等の食中毒予防のチラシを配布し、食中毒予防の啓発に努め、衛生意識の向上を図っていきたい。

I 気象状況（岐阜地点データ）

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
8月11日	28.0℃	32.5℃	23.3℃	58%	曇時々晴
8月12日	25.5℃	27.9℃	24.1℃	81%	雨時々曇
8月13日	24.5℃	26.2℃	23.0℃	94%	大雨
8月14日	24.6℃	26.2℃	23.1℃	96%	大雨
8月15日	25.5℃	31.0℃	22.5℃	79%	雨一時晴後曇

出典：気象庁ホームページ

原材料調査票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (消費期限)	仕入後の保管 状況	仕入後の保管 時間	残品の 有無	備考
ばい貝	ばい貝	270g	ビニール袋	R3.8.12		—	R3.8.13	冷蔵	57h	無	
焼きトウモロコシ	トウモロコシ	—	—	R3.8.11		—	—	—	45h	無	
小松菜おひたし	小松菜	100g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.8.15	冷蔵	45h	無	
煮海老	海老	1.8kg	カートン	R3.8.11		—	R3.8.25	冷凍	57h	無	
牛タン	牛タン	2kg	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.8.25	冷凍	48h	無	
はすの実	はすの実	1kg	ビニール袋	R3.8.11		—	R4.7.11	常温	48h	無	
お造り	鮪	2kg	ビニール袋	R3.8.11		—	—	冷蔵	57h	無	
	サーモン	500g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.9.30	冷凍	57h	無	
	甘海老	1kg	紙箱	R3.8.11		—	R3.10.30	冷凍	48h	無	
	スプラウト	100g	ビニールパック	R3.8.11		—	R3.8.15	冷蔵	45h	無	
酢の物	もずく酢	1kg	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.9.25	冷蔵	57h	無	
胡麻豆腐	胡麻豆腐	100g	ビニールパック	R3.8.11		—	R3.10.28	冷蔵	45h	無	
胡瓜	胡瓜	120g	ビニール袋	R3.8.11		—	—	冷蔵	45h	無	
湯引きささみ	鶏肉	250g	食品トレイ	R3.8.11		—	R3.8.13	冷蔵	45h	無	
煮物	がんもどき	100g	ビニールパック	R3.8.11		—	R3.8.15	冷蔵	45h	無	
	かぼちゃ	400g	—	—		—	—	冷蔵	45h	無	
	もみじふ	300g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.10.30	冷凍	48h	無	
冷しゃぶ	豚肉	250g	ビニールパック	R3.8.11		—	R3.8.15	冷蔵	45h	無	
	もやし	200g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.8.14	冷蔵	45h	無	
	キャベツ	1kg	—	—		—	—	冷蔵	45h	無	
	ミニトマト	200g	—	—		—	—	冷蔵	45h	無	
	胡麻しゃぶだれ	—	—	—		—	—	—	—	無	
茶碗蒸し	海老	250g	食品パック	R3.8.11		—	R3.8.13	冷蔵	45h	無	
	鶏肉	250g	食品トレイ	R3.8.11		—	R3.8.13	冷蔵	45h	無	
	ぎんなん	250g	缶詰	R3.8.11		—	R4.10.30	冷蔵	48h	無	
	白玉	1kg	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.10.30	冷凍	48h	無	
たきがわかん	豆乳	1L	紙パック	R3.8.11		—	R3.12.25	冷蔵	45h	無	
豆乳	豆乳	1L	紙パック	R3.8.11		—	R3.12.25	冷蔵	45h	無	
クリームスープ	トウモロコシ缶	250g	缶詰	R3.8.11		—	R3.11.30	冷蔵	48h	無	
そうめん	そうめん	300g	ビニール袋	R3.8.11		—	R4.9.30	冷蔵	45h	無	
とろろ	とろろ芋	150g	食品パック	R3.8.11		—	R3.8.20	冷蔵	45h	無	
ねぎ	ねぎ	120g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.8.15	冷蔵	45h	無	
炊き込みご飯	ごぼう	170g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.8.16	冷蔵	45h	無	
	人参	140g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.8.20	冷蔵	45h	無	
	ツナ缶	—	—	—		—	—	—	—	無	
	しめじ	120g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.8.17	冷蔵	45h	無	
	えのき	100g	ビニール袋	R3.8.11		—	R3.8.17	冷蔵	45h	無	
プリン	牛乳	1L	紙パック	R3.8.11		—	R3.8.15	冷蔵	45h	無	
クリーム	生クリーム	—	—	—		—	—	—	無		
ブルーベリー	ブルーベリー	—	—	—		—	—	—	無		

調理・保管状況調査票

別紙3

食品名	日時 8/11 15:00	8/12 6:00	8/13 8:00	11:30	13:00	13:30
ばい貝		仕込み 味付け(6:30)	冷蔵 →	カット・盛付	冷蔵 →	摂食 (13:00)
焼きトウモロコシ				カット	加熱 →	摂食 (13:00)
小松菜おひたし		仕込み 味付け(6:20)	冷蔵 →	盛付	冷蔵 →	摂食 (13:00)
煮海老		仕込み(6:15) 味付け(6:20)	冷蔵 →	盛付	冷蔵 →	摂食 (13:00)
牛タン	仕込み(スチームコンベクションで加熱) 味付(15:00)		冷蔵 →	盛付	冷蔵 →	摂食 (13:00)
はすの実		仕込み 味付け(6:20)	冷蔵 →	盛付	冷蔵 →	摂食 (13:00)
お造り (鮪)			カット 盛付(8:00)	冷蔵 →		摂食 (13:00)
お造り (サーモン)			カット 盛付(8:10)	冷蔵 →		摂食 (13:00)
お造り (甘海老)			流水解凍(7:30) 盛付(7:45)	冷蔵 →		摂食 (13:00)
お造り (スプラウト)			盛付(7:20)	冷蔵 →		摂食 (13:00)
酢の物		仕込み 味付け(7:00)	冷蔵 →	盛付	冷蔵 →	摂食 (13:00)
胡麻豆腐				盛付(10:00)	冷蔵 →	摂食 (13:00)
酢の物		仕込み 味付け(9:30)	冷蔵日	盛付(11:00)	冷蔵 →	摂食 (13:00)
湯引きささみ		仕込み 味付け(10:00)	冷蔵日	盛付(11:00)	冷蔵 →	摂食 (13:00)
煮物		仕込み 味付け(8:00)			盛付(12:55)	摂食 (13:00)
冷しゃぶ			仕込み(7:00)	盛付(10:00)	冷蔵 →	摂食 (13:00)
茶碗蒸し		仕込み 味付け(9:00)	冷蔵 →		加熱 (13:00)	摂食 (13:20)
たきがわかん		仕込み(豆乳を加熱、寒天粉末を混ぜる) 盛付(12:00)		冷蔵 →		摂食 (13:00)
豆乳					盛付(12:00)	摂食 (13:00)
クリームスープ		仕込み 盛付、冷蔵(11:45)	冷蔵 →			摂食 (13:00)
そうめん					加熱盛付 (13:30)	摂食 (13:40)
とろろ		仕込み (13:00)	冷蔵 →		加熱盛付 (13:30)	摂食 (13:40)
ねぎ		仕込み (13:10)	冷蔵 →		加熱盛付 (13:30)	摂食 (13:40)
炊き込みご飯		仕込み (15:00)			加熱 (12:00)	摂食 (14:00)
デザート				仕込み、加熱、盛付(生クリーム・ブルーベリー飾付) (10:00)		冷蔵 摂食 (14:30)

3 大垣市内の飲食店で発生したカンピロバクターによる食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 令和3年12月31日
- 2 発生場所 大垣市 他
- 3 原因施設 所在地 大垣市
屋号 A
業種 飲食店営業（居酒屋）
従業員数 2人（うち調理従事者2人）
- 4 原因食品 不明（令和3年12月29日及び30日に提供した食事）
- 5 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ及びコリ
- 6 摂食者数 12人
- 7 患者数 11人 うち受診3人 入院1人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

令和4年1月4日（火）16時半頃、大垣市内の住民から、「12月29日（水）に大垣市内の飲食店を5人で利用し、その後、この5人が下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、西濃保健所へ連絡があった。

西濃保健所が調査したところ、12月29日（水）夜に大垣市内の飲食店「A」で会食した2グループ8人のうち7人が、12月31日（金）から1月5日（水）にかけて、腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈し、うち2人が医療機関を受診していたことが判明した。

西濃保健所では、各患者の症状は腹痛、下痢を主徴とし、近似していたこと、患者7人の検便からカンピロバクター属菌が検出され、患者の症状及び当該飲食店での食事を起点とする発症までの時間がカンピロバクター属菌の症状及び潜伏時間と一致していること、各患者には当該飲食店での食事以外に共通する食事は認められなかったこと、各患者の行動調査から感染症を疑う事象は確認されず、食事以外に他の曝露要因はなかったこと、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

調査の結果、最終的には12月29日（水）から30日（木）に当該施設で会食した4グループ12人のうち11人が腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈していたことが判明した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

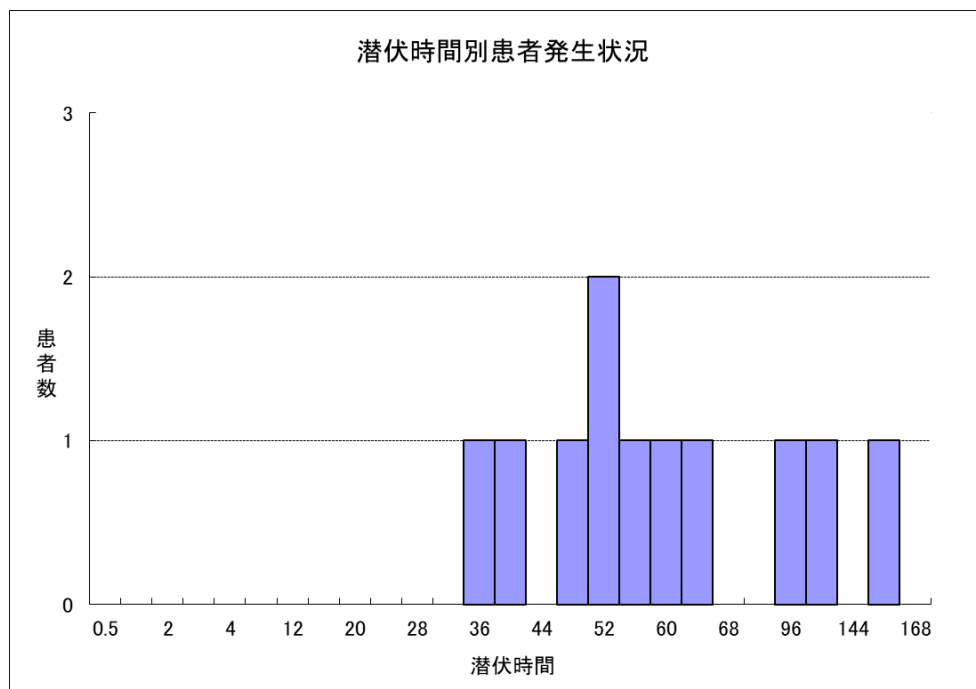
	計	0~19歳	20代	30代	40代	50代	60代	70代 ~
男	11		8	1	1	1		
女	0							
計	11		8	1	1	1		

2 発生率

患者数11人/摂食者数12人×100=91.6%

3 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間(時間)	~32	~36	~40	~44	~48	~52	~56	~60
患者数		1	1		1	2	1	1
潜伏時間(時間)	~64	~68	~72	~96	~120	~144	~168	168~
患者数	1			1	1		1	



平均潜伏時間 66.5時間

4 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	暖気	麻痺	臥床	痙れん	眼症状	発赤	その他
患者数 (人)	11	10	5	1	7	7	1	6	5	1	2			1				
発現率 (%)	100	91	45	9	64	64	9	55	45	9	18			9				

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～	計
患者数		1		1	2	2				5	11

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～	計
患者数	1										1

(発熱)

体温 (℃)	～ 36.9	37.0 ～ 37.4	37.5 ～ 37.9	38.0 ～ 38.4	38.5 ～ 38.9	39.0 ～ 39.9	40.0 ～	不明	計
患者数				2		3	1	1	7

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	暖気	麻痺	臥床	痙れん	眼症状	発赤	その他
患者数 (人)	5	3				4		1	2									

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者共通食

患者の共通食は、当該施設が提供した食事のみであった。

(2) マスターテーブル

マスターテーブル (χ^2 検定) を実施した結果、患者・健康者間に有意差のある食品は認められなかった。

2 原因食品

(1) 原料入手経路

別紙1のとおり

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

別紙2のとおり

鶏刺身については、提供当日の営業開始までに、原料肉を刺身用にカットし、専用の蓋つきのバットに入れて冷蔵で保管しておき、注文の都度、バットから取り出して盛付け、提供していた。

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況

- (1) 客席と厨房の区画がなかった。
- (2) トイレに手洗い設備がなかった。
- (3) 衛生管理計画が作成されていなかった。
- (4) 厨房の一部が客席に変更されていた。
- (5) 設備・器具の衛生状態や食品の保管状況について、特に問題はなかった。
- (6) 未加熱で提供するメニューと加熱して提供するメニューの調理場所は分けていた。
- (7) 使用水は上水道であり、残留塩素濃度は0.2ppmであった。

2 従事者等の健康状態

- (1) 提供日当日の調理従事者2人の健康状態は良好であったが、記録はしていなかった。
- (2) 検便は未実施であった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び結果

患者7名及び調理従事者2名の便について、既知の食中毒起因菌及びノロウイルスの検査を、施設内のふき取り検体8検体について、既知の食中毒起因菌の検査を実施した。

区分	検体	検体数	検査結果
検便	患者便	7	3人からカンピロバクター・ジェジュニ、4人からカンピロバクター・コリを検出。 カンピロバクター・ジェジュニが検出された3人のうち1人から黄色ブドウ球菌を検出。
	調理従事者便	2	1人からカンピロバクター・ジェジュニを検出。
拭き取り	2槽シンクレバー	1	不検出
	2槽シンク内側	1	不検出
	コールドテーブル取っ手	1	不検出
	コールドテーブル作業台	1	不検出
	鶏刺身用包丁の刃	1	不検出
	鶏刺身保管用バット	1	不検出
	トイレ便器内側	1	不検出
	トイレドアノブ (内側)	1	不検出

2 病因物質

患者便7検体中3検体からカンピロバクター・ジェジュニが、患者便7検体中4検体からカンピロバクター・コリが検出されたことから、本件の病因物質はカンピロバクター・ジェジュニ及びカンピロバクター・コリと断定した。

G 事件処理のためにとった処置

1 行政処分

食品衛生法第60条第1項の規定により、当該施設を令和4年1月10日(月)から営業禁止処分とした。

2 営業者への改善指導

再発防止のため、営業者に対し文書で次のとおり指導を行った。

- (1) 加熱不十分な食肉の提供はやめること。
- (2) 客席と厨房を区画すること。
- (3) トイレに手洗い設備を設置すること。
- (4) 施設設備の変更について届け出ること。
- (5) 衛生管理計画を作成し、実施記録をつけ保存すること。
- (6) 1年に1回以上、調理従事者の検便を行うこと。

- (7) 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を実施すること。
- (8) 現在保管している食材は、相互汚染の恐れがないように保管されているものを除き、廃棄すること。
- (9) 従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

3 衛生教育の実施及び営業禁止解除について

1月14日（金）に調理従事者2人に対し衛生教育を実施した。

また、1月14日（金）、改善結果報告書を受理し、指導事項について改善が行われたことを確認したことから、1月14日（金）に営業禁止処分を解除した。

H 考察

各患者の症状は腹痛、下痢を主徴とし、近似していたこと、患者7人の検便からカンピロバクター属菌が検出され、患者の症状及び当該飲食店での食事を起点とする発症までの時間がカンピロバクター属菌の症状及び潜伏時間と一致していること、各患者には当該飲食店での食事以外に共通する食事は認められなかったこと、各患者の行動調査から感染症を疑う事象は確認されず、食事以外に他の曝露要因はなかったこと、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

喫食状況調査の結果、有意差が認められる食品がなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。また、12月29日に提供された食品の残品が無く、検査が実施できなかったこと、施設の拭き取り検査からカンピロバクター属菌が検出されなかったことから、汚染経路を特定することはできなかった。

しかし、当該飲食店では生の鶏肉を提供しており、患者らは全員がこれを喫食していたことから、原材料の鶏肉に付着していたカンピロバクター属菌を未加熱で摂取したことにより、食中毒が発生した可能性が高いと考えられた。

12月29日、30日に使用した原材料の鶏肉は、B県の1つの業者から仕入れたもののみであった。

B県には「生食用食鳥肉の衛生基準」（以下、「衛生基準」という。）が策定されており、生食用食鳥肉の表示基準目標として、生食用である旨を表示することとしている。また、内臓等の副生物は、微生物コントロールが困難であるという理由から、衛生基準の対象外とされている。

営業者は、原材料の鶏肉について、生食用である旨の表示の有無を確認していなかった。また、業者に、口頭等により生食用であることの確認も行わないまま、鶏レバーについても生で提供していた。

今回、営業者は、鶏肉がカンピロバクターに汚染されているという事実は知っていたが、鶏肉を生食する食文化のあるB県から仕入れた鶏肉は問題ないと思っていた。B県の「生食用食鳥肉の衛生基準」においても、生食によるリスクに関する説明を表示することとされているように、「生食用」と表示された鶏肉についても、リスクはゼロではないこ

とを啓発していく必要がある。

I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
1 2月29日 (水)	3.8℃	7.7℃	-0.5℃	71 %	曇り
1 2月30日 (木)	5.0℃	9.6℃	2.0℃	77 %	みぞれ

別紙1 原材料調査票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (消費期限) ロットNo	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無	備考
鶏刺身盛り合わせ	鶏もも肉	5kg	真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)			冷蔵	26時間	無	
	鶏むね肉		真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)		冷蔵	26時間	無		
	鶏ささみ		真空パック	2021.12.26 14:00	C (B県)		冷蔵	74時間	無		
	鶏レバー	1kg	真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)		冷蔵	26時間	無		
鶏レバー刺身	鶏レバー	1kg	真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)		冷蔵	26時間	無		
ぶり刺身	ぶり	4kg	真空パック	2021.12.29 14:00	D (B県)		冷蔵	3時間	無		
地鶏溶岩焼盛り合わせ	鶏もも肉	5kg	真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)			冷蔵	24時間	無	
	鶏むね		真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)		冷蔵	24時間	無		
	ぼんじり		真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)		冷蔵	24時間	無		
	鶏皮		真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)		冷蔵	24時間	無		
つくね	鶏もも肉 鶏むね肉	5kg	真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)			冷蔵	24時間	無	
			真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)		冷蔵	24時間	無		
ニラおひたし	ニラ	300g	ボードン袋	2021.12.28 14:00	E (大垣市)			冷蔵	24時間	無	
さつま揚げ	さつま揚げ	1kg	袋詰め	2021.12.29 14:00	F (B県)			冷凍	3時間	無	
ぶり大根	ぶり	4kg	真空パック	2021.12.28 14:00	D (B県)			冷蔵	1時間	無	
	大根	1kg	ボードン袋	2021.12.28 14:00	E (大垣市)			冷蔵	1時間	無	
きゅうり一本漬け	きゅうり	10本	ボードン袋	2021.12.28 14:00	E (大垣市)			冷蔵	1時間	無	
冷やしトマト	トマト	5玉	ボードン袋	2021.12.29 14:00	E (大垣市)			冷蔵	3時間	無	
漬物盛り合わせ	大根	1kg	ボードン袋	2021.12.28 14:00	E (大垣市)			冷蔵	1時間	無	
	人参	1kg	ボードン袋	2021.12.28 14:00	E (大垣市)			冷蔵	1時間	無	
	きゅうり	10本	ボードン袋	2021.12.28 14:00	E (大垣市)			冷蔵	1時間	無	
ぶり茶漬け	ぶり	4kg	真空パック	2021.12.29 14:00	D (B県)			冷蔵	3時間	無	
鶏皮ボン酢	鶏皮	1kg	真空パック	2021.12.26 14:00	C (B県)			冷凍	72時間	無	
塩キャベツ	キャベツ	1玉	ボードン袋	2021.12.28 14:00	E (大垣市)			冷蔵	48時間	無	
から揚げ	鶏もも肉	5kg	真空パック	2021.12.28 14:00	C (B県)			冷蔵	48時間	無	
お通し	きゅうり	10本	ボードン袋	2021.12.29 14:00	E (大垣市)			冷蔵	0時間	無	
	豚みそ	1kg	真空パック	2021.12.29 14:00	F (B県)			冷蔵	0時間	無	

別紙2 調理・保管状況調査票

日 時 食品名	28日										29日					
	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	14	15	16	17	18	19
鶏刺身盛り合わせ												下処理（カット）→冷蔵保存 （15:00）		盛付→摂食 （17:00）		
鶏レバー刺身												下処理（カット）→冷蔵保存 （15:00）		盛付→摂食 （17:00）		
ぶり刺身・ぶり茶漬														カット・盛付→摂食 （17:00）		
地鶏溶岩焼盛り合わせ・つくね												下処理（カット・成型）→冷蔵保存 （14:00）		溶岩焼・盛付→摂食 （17:00）		
ニラおひたし														調理（茹でて味付け）→冷蔵保存 （14:00）		盛付→摂食 （17:00）
さつま揚げ																解凍・素揚げ・盛付→摂食 （17:00）
ぶり大根														煮込み→冷蔵保存 （15:00）		再加熱・盛付→摂食 （17:00）
きゅうり一本付け・漬物盛り合わせ														漬け込み→冷蔵保存 （15:00）		カット・盛付→摂食 （17:00）
冷やしトマト																カット・盛付→摂食 （17:00）
鶏皮ポン酢													下処理（カット）→冷蔵保存 （14:00）		溶岩焼・調味→盛付→摂食 （17:00）	
塩キャベツ																カット・調味→盛付→摂食 （17:00）

日 時	28日										29日					
食品名	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	14	15	16	17	18	19
お通し（きゅうりの豚味噌あえ）											調理（カットしてあえる）→冷蔵保存 (14:00)			盛付→摂食 (17:00)		

第 3 章

資 料 編

- 1 令和 3 年に発生した食中毒の概要
- 2 食中毒警報発表状況（昭和 59 年～令和 3 年）
- 3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発表状況（平成 26 年～令和 3 年）
- 4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～令和 3 年）
- 5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～令和 3 年）
- 6 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～令和 3 年）
- 7 都道府県別食中毒発生状況（令和 2 年、令和 3 年）

1 令和3年に発生した食中毒の概要

No	発生月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	概要	発生の要因等	保健所等
1	1月3日	本巣郡 北方町	4	2	0	1月1日に 提供された 食事	カンピロバク ター・ジェジ ユニ	飲食店	1月1日夜に岐阜市内の飲食店で食事をした1グループ4人中2人が1月3日から4日にかけて、下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈し、医療機関を受診していたことが判明した。	当該施設では鶏の刺身盛り合わせのポスターを施設に掲示するなど、積極的に鶏肉の生食を勧めており、当該グループにも当該メニューを提供していた。 その他に、手洗い設備が撤去され洗浄設備で手を洗っていたこと、手洗い用の石鹸や消毒薬が設置されていなかったこと、食材によるまな板及び包丁の使い分けが適正にされていなかったことから、原料肉から手指、器具等を介した食品の二次汚染があった可能性は否定できなかった。	岐阜 市
2	1月5日	養老町	1	1	0	不明	アニサキス	不明	1月5日23時頃から腹痛を呈し、6日午前養老郡養老町内の医療機関を受診した患者の胃の中からアニサキス虫体が摘出された。	1月5日午前、知人を通じて販売店から購入した三枚下ろしのサバを、患者が自宅キッチンで酢サバに調理し、同日17時に患者と妻の2人で喫食した。また、喫食履歴から自宅や飲食店で摂食した刺身が原因食品であった可能性も否定できなかった。しかし、これらの魚介類の入手経路や利用した飲食店名等に係る調査協力を得られず、原因食品を特定することはできなかった。	西濃
3	3月19日	土岐市	117	77	0	3月18日に 提供された 給食	ノロウイルス (GII.2)	保育所	土岐市内の保育所において、当該施設の保育所が調理した給食を食べた園児及び職員117人中77人が、3月19日から21日にかけて嘔吐、発熱、腹痛、下痢等の食中毒症状を呈し、52人が医療機関を受診していたことが判明した。	患者及び調理従事者並びに拭き取り（職員用トイレ便器内側）からノロウイルスが検出された。 調理従事者の手洗いが不十分であったこと及び使い捨て手袋の交換等の取扱いが不適切であったことから、調理従事者の手指を介して食品を二次汚染した可能性があった。	東濃
4	8月16日	恵那市	10	7	0	湯引きささ み（推定）	カンピロバク ター・ジェジ ユニ	飲食店	8月13日昼に恵那市内の飲食店で会席弁当を喫食した1グループ10人中7人が、8月16日から19日にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈し、うち3人が医療機関を受診していたことが判明した。	湯引きささみを喫食したグループのみ患者の発生があり、患者便からカンピロバクターが検出されたことから、原因食品は湯引きささみであると推定した。 営業者は、過去にも湯引きささみを提供していたがこれまで事故が起こったことがなかったため危険はない、及びささみの湯引きは昔からある調理方法であるため肉を湯がけば喫食しても問題はないと認識していたこと、並びに購入した鶏肉の加熱用の表示の有無を確認していなかったことから、営業者の思い込み及び衛生知識不足により発生したと考えられた。	恵那

No	発生日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	概要	発生の要因等	保健所等
5	10月5日	養老郡 養老町	1	1	0	不明	アニサキス	不明	10月5日1時頃から腹痛、嘔気及び嘔吐を呈し、養老郡養老町内の医療機関を受診した患者の胃の中からアニサキス虫体が抽出された。	患者は、10月1日又は2日夜に販売店で購入したカツオのたたきを自宅で食べ、3日夜に患者が釣ったアジを自宅でアジフライと小アジ唐揚げにして食べ、さらに、4日夜に飲食店で生のサーモンを食べていた。 販売店で購入されたカツオのたたきは、冷凍保管されている配送センターから冷蔵で配送され、部分的に解凍されたものであった。また、飲食店で提供された生のサーモンは、刺身用の養殖サーモンであり、アニサキスのリスクが低いと流通から販売まで冷蔵で管理されていた。いずれの施設においても、他に同様の苦情はなかった。患者が調理したアジフライ及び小アジ唐揚げは、調理工程から加熱不十分であったとは考えにくい。以上のことから、原因施設及び原因食品の特定には至らなかった。	関
6	11月3日	羽島市 ほか	11	11	0	11月2日に提供された食事	サルモネラ属菌 (S.Enteritidis)	飲食店	11月2日夜に飲食店で食事をした1グループ11人全員が、11月3日から5日にかけて腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈し、4人が医療機関を受診、うち1人が入院していたことが判明した。	患者及び調理従事者便からサルモネラ属菌が検出された。 だし巻き卵を提供していたが、卵の受入時の賞味期限確認や保管時の賞味期限管理が徹底されておらず、賞味期限切れ卵の使用を否定することができなかったことから、だし巻き卵が加熱不十分であった、又は調理従事者の手指もしくは調理器具を介した二次汚染が原因の可能性があった。	岐阜
7	12月31日	大垣市 ほか	12	11	0	12月29日及び30日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ及びコリ	飲食店	12月29日夜に飲食店で食事をした2グループ8人中7人が、12月31日から1月5日にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈し、3人が医療機関を受診、うち1人が入院していたことが判明した。	患者便からカンピロバクター・ジェジュニ及びコリが、調理従事者便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。 飲食店では生の鶏肉を提供しており、患者らは全員が当該鶏肉を喫食していた。当該鶏肉の仕入業者の所在地の自治体には「生食用食鳥肉の衛生基準」がある（微生物コントロールが困難であるという理由から、内臓肉は衛生基準の対象外とされている。）が、営業者は鶏肉を生食用である旨の表示の有無を確認しておらず、また、当該仕入業者に生食用である旨を確認せず鶏レバーについても生で提供していた。	西濃

2 食中毒警報発表状況

(昭和59年～令和3年)

年	発表月日時	適用基準 (食中毒警報発表に関する運営要領)
昭和 59年	7月 5日 午前11時	第2の1の(1)
	7月31日 午前11時	第2の1の(3)
	8月 7日 午前11時	第2の1の(3)
	9月 3日 午前11時	第2の1の(1)
60年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(1)
	7月27日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月14日 午前11時	第2の1の(3)
	9月 3日 午前11時	第2の1の(3)
61年	7月28日 午前11時	第2の1の(3)
	8月21日 午前11時	第2の1の(1)
	9月 1日 午前11時	第2の1の(3)
62年	6月 5日 午前11時	第2の1の(3)
	7月24日 午前11時	第2の1の(1)
63年	7月 9日 午前11時	第2の1の(1)
	8月 1日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月23日 午前10時30分	第2の1の(1)
平成 元年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月 4日 午前11時	第2の1の(3)
	8月29日 午前11時	第2の1の(3)
2年	7月 5日 午前11時	第2の1の(3)
	7月18日 午前11時	第2の1の(1)
	8月 6日 午前11時	第2の1の(1)
	9月11日 午前11時30分	第2の1の(3)
3年	6月26日 午前11時	第2の1の(1)
	7月23日 午前11時	第2の1の(1)
4年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(3)
	7月28日 午前10時30分	第2の1の(1)及び(3)
5年	8月12日 午前11時	第2の1の(3)
6年	7月 4日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	7月28日 午前11時	第2の1の(1)
7年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)
	8月 7日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
8年	7月16日 午前10時30分	第2の1の(1)
9年	8月12日 午前11時	第2の1の(1)
	8月26日 午前11時	第2の1の(3)
10年	7月 3日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月 4日 午前11時	第2の1の(1)
11年	8月18日 午前11時	第2の1の(4)
12年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
13年	7月23日 午前11時	第2の1の(1)
14年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月 5日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月16日 午前11時	第2の1の(3)
15年	8月20日 午前11時	第2の1の(3)
	9月 3日 午前11時	第2の1の(1)
16年	7月 8日 午前11時	第2の1の(1)
	7月20日 午前11時	第2の1の(1)
	8月11日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)

年	発表月日時	適用基準（食中毒警報発表に関する運営要領）
平成 17年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)
	8月26日 午前11時	第2の1の(1)
18年	7月14日 午前11時	第2の1の(1)
	8月9日 午前11時	第2の1の(1)
	8月24日 午前11時	第2の1の(3)
19年	7月27日 午前11時	第2の1の(3)
	8月10日 午前11時	第2の1の(1)
20年	7月14日 午前11時	第2の1の(1)
	8月11日 午前11時	第2の1の(1)
21年	7月15日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月12日 午前11時	第2の1の(3)
22年	7月20日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	7月22日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月16日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
23年	6月28日 午前11時	第2の1の(1)
	7月14日 午前11時	第2の1の(3)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)
24年	7月18日 午前11時	第2の1の(1)
	8月7日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	9月5日 午前11時	第2の1の(3)
25年	7月8日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月2日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
26年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月20日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
27年	7月24日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月10日 午前11時	第2の1の(1)
28年	7月19日 午前11時	第2の1の(3)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月22日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
29年	7月6日 午前11時	第2の1の(3)
	8月9日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月24日 午前11時	第2の1の(3)
30年	7月11日 午前11時	第2の1の(1)
	7月25日 午前11時	第2の1の(1)
	8月6日 午前11時	第2の1の(1)
	8月27日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
令和 元年	7月30日 午前11時	第2の1の(1)
	8月13日 午前11時	第2の1の(1)
	9月9日 午前11時	第2の1の(1)
2年	8月5日 午前11時	第2の1の(1)
	8月17日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
3年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)
	8月4日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)

食中毒警報発表に関する運営要領

第1 目的 (省略)

第2 警報発表の基準

- 1 警報は、原則として、7月1日～9月30日（警報発表期間）の間に、次に掲げる気象条件のうち、いずれか一つ以上に該当があるとき、又は発表することが特に必要があるときに健康福祉部長が発表する。
 - (1) 気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予測される時。
 - (2) 湿度90%以上が24時間以上継続したとき、又はそれが予想される時。
 - (3) 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を越えたとき、又はそれが予想される時。
 - (4) 次にかかげる気象条件の2つ以上が、同時に発生したとき、又はそれが予想される時。
 - ア 気温が28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき。
 - イ 湿度が80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき。
 - ウ 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の差が7℃以上となり、かつ相当時間継続するとき。
- 2 発表された警報は、発表から48時間継続し、その後は、自動的に解除されるものとするが、さらに時間を延長する必要があるときは、再度発表するものとする。
- 3 高山市、飛騨市、下呂市、大野郡については、前記の気象条件に合致しない場合、発表から除外することがある。

第3 気象条件の調査 (省略)

第4 警報発表事務 (省略)

第5 看板の掲示 (省略)

3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発表状況（平成26年～令和3年）

○ノロウイルス食中毒注意報

年度	発表期間	発表理由 (ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領)
平成 26年	平成26年11月6日～平成27年3月31日	2(1)のイの(ア)
27年	平成27年11月5日～平成28年3月31日	2(1)のイの(ア)
28年	平成28年11月17日～平成29年3月31日	2(1)のイの(ア)
29年	平成29年11月16日～平成30年3月31日	2(1)のイの(ア)
30年	平成30年11月1日～平成31年3月31日	2(1)のイの(ア)
令和 元年	令和元年12月26日～令和2年3月31日	2(1)のイの(ア)
2年	令和2年11月5日～令和3年3月31日	2(1)のイの(イ)
3年	令和3年12月16日～令和4年3月31日	2(1)のイの(ア)

○ノロウイルス食中毒警報

年度	発表期間	発表理由 (ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領)
平成 26年	平成27年1月30日～平成27年2月5日	ノロウイルスによる食中毒が 続発し、さらなる注意喚起が 必要であるため。
	平成27年3月6日～平成27年3月12日	
27年	平成27年11月11日～平成27年11月17日	ノロウイルスによる食中毒が 続発し、さらなる注意喚起が 必要であるため。
	平成27年12月28日～平成28年1月3日	
28年	発表なし	
29年	発表なし	
30年	発表なし	
令和 元年	発表なし	
2年	発表なし	
3年	発表なし	

ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領

1 目的 (省略)

2 注意報発表

(1) 注意報の発表

注意報は、原則として、10月1日から翌年3月31日（注意報発表期間）までの間に、次のいずれかの条件を満たし、かつ健康福祉部長が必要と認める場合に発表するものとする。

ア 県内でノロウイルス食中毒が1ヵ月以内に2件以上発生した場合

イ 県内の感染症発生動向調査における定点医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が次の条件のいずれかを満たす場合

(ア) 前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合

(イ) 前週と比較し2倍以上の場合

(2) 注意報の発表区域

注意報の発表区域は県内全域（岐阜市を除く。）とする。

(3) 注意報の有効期間

この注意報は、発表した日から特に解除する場合を除き、発表期間の終了をもって自動的に解除されるものとする。

3 警報発表

(1) 発表条件

注意報発表中であって、ノロウイルスによる食中毒が続発する場合など、健康福祉部長がさらなる注意喚起が必要な事態が生じたと認める場合に発表するものとする。

(2) 発表有効期間

この警報は、継続が必要な場合を除き、発表日より1週間効力を有し、その後は自動的に効力を失い注意報へ切り替わるものとする。

4 注意報及び警報発表事務 (省略)

5 看板の掲示 (省略)

4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～令和 3 年）

年次	発生月日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
昭和 31	9.24	土岐市	117	魚介類（会食）	不明	—
	10.19	岐阜市	683	不明	不明	学校給食
32	9.26	白川村	110	魚介類	黄色ブドウ球菌	事業所給食
33	7.8	大垣市	178	野菜・ソーセージ・サラダ	その他の細菌	工場給食
	7.8	神戸町	113	不明	不明	工場給食
34	8.11	本巣村	200	いかのあんかけ	サルモネラ	事業所給食
	8.19	鶯沼町	109	弁当（魚介類）	不明	—
	9.2	美濃加茂市	108	不明	不明	学校給食
	9.15	岐阜市	130	ちらしずし	不明	（敬老会）
36	8.26	岐阜市	136 (1)	にぎりずし	不明	仕出し屋 (野外パーティー)
38	7.31	神戸町	155	肉だんご（推定）	不明	事業所
40	6.17	岐阜市	512	学校給食（不明）	不明	学 校
	7.15	関市	469	野菜サラダ	不明	学 校
42	1.24	大垣市	103	学校給食（不明）	不明	事業所
	5.17	岐阜市	226	さばのフライ	不明	学校給食
	8.7	可児町	1,118	卵焼き（推定）	不明	事業所給食
43	4.20	下呂町	263	不明	不明	旅 館
44	5.3	岐阜市	292	不明	不明	刑務所
45	6.13	大垣市 他	415 (1)	卵豆腐	サルモネラ	仕出し屋
46	3.12	岐阜市 他	282	わりご弁当	不明	飲食店 (ヘルスセンター観光客)
47	9.11	岐阜市	182	にぎりずし	腸炎ビブリオ	飲食店
48	1.18	八幡町	206	ハウレンソウ白和え	不明	飲食店（給食）
49	7.8	糸貫町	219	調理パン	黄色ブドウ球菌	飲食店（高校の昼食）
	11.26	岐阜市	120	調理パン	不明	飲食店
50	9.9	各務原市	278	サバ塩焼	ヒスタミン	飲食店
	11.26	恵那市	525	マーボー豆腐	不明	学校給食施設

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
52	9.26	土岐市 他	287	魚介類 (カワエビ・サシミ他)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
	10.7	岐阜市 他	130	会席料理 (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
	11.30	七宗町	143	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設
53	3.6	和良村	113	調理パン (サンドイッチ)	不明	飲食店 (給食センター)
	12.20	八幡町	133	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店 (給食センター)
54	6.26	坂祝町	109	不明	サルモネラ	集団給食施設
	9.30	大垣市	101	不明	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
55	8.29	美濃加茂市	132	割子弁当 (コロック・卵焼)	黄色ブドウ球菌	飲食店 (旅館)
56	9.21	下呂町	190	ますずし	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
	9.22	下呂町	166	ますずし・そば炊合せ	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
57	8.29	本巣郡 他	370	不明 (折詰弁当)	腸炎ビブリオ	飲食店 (料理仕出し)
58	1.20	美濃市	176	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設
	1.26	高山市	1,860	ミルクファイバーライス	ウエルシュ菌	給食施設 飲食店
	4.21	七宗町	184	学校給食 (不明)	不明	飲食店
	6.7	上矢作町	145	学校給食 (不明)	病原大腸菌	学校給食施設
	9.8	大垣市 他	3,045	きゅうりとちくわの中華 和え	腸炎ビブリオ	飲食店 (給食)
60	7.21	恵那市 他	140	卵焼き	腸炎ビブリオ	飲食店
61	6.16	岐阜市 他	125	宴会料理 (不明)	サルモネラ	飲食店
62	3.25	大垣市 他	237	井戸水 (推定)	病原大腸菌	飲食店
	8.15	岐阜市	101	さしみ (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店
	9.13	笠松町	171	チキンマカロニサラダ	腸炎ビブリオ	刑務所
63	6.21	岐阜市 他	195	きゅうり一夜漬他	腸炎ビブリオ	飲食店 (給食)
	9.15	富加町 他	149	卵焼き イカの煮付	サルモネラ	飲食店 (仕出し)
	10.2	岐南町	188	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店
平成元	5.27	糸貫町 他	326	飲料水 (推定)	病原大腸菌 (推定)	キャンプ場
2	11.15	茨城県	205	不明	カンピロバクター	飲食店 (旅館)
4	8.9	古川町	112	不明	不明	飲食店 (一般食堂・仕出し)
5	4.3	各務原市 他	111	不明	病原大腸菌	飲食店 (旅館)
	5.11	高富町	202	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設
	6.21	土岐市	2,697	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
7	5.19	広島県 他	115	不 明	カンピロバクター	不 明
8	6. 7	岐阜市	395	学校給食（おほかサラダ）	病原大腸菌 (O157 : H7)	学校給食施設
	9.11	岐阜市	197	学校給食（不明）	サルモネラ	学校給食施設
	9.13	岐阜市	295	学校給食（不明）	サルモネラ	学校給食施設
	11.15	神奈川 他	195	旅館料理（不明）	サルモネラ	飲食店（旅館）
9	9.21	静岡県 他	122	旅館料理（不明）	エロモナス	飲食店（旅館）
10	5.22	瑞浪市	330	学校給食（不明）	カンピロバクター	学校給食施設
	5.26	大垣市 他	1,196	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（給食・弁当）
	8.20	岐阜市	412	クリームパティ	ウエルシュ菌	事業所（刑務所）
11	11.24	池田町	104	使用水（井戸水）	小型球形ウイルス	学校（幼稚園）・その他
13	7.14	土岐市 他	105	仕出し弁当（不明）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し屋）
15	2. 4	丹生川村 他	252	旅館の食事（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（旅館）
18	11.8	美濃加茂市 他	112	鯖の味噌煮 白菜の五目浸し	サルモネラ	飲食店（給食）
	12.16	関市 他	227	会席料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（すし屋）
19	2.7	大阪府 他	198	冷凍饅頭	ノロウイルス	製造所
	3.4	浜松市 他	125	旅館料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（旅館）
	9.16	御嵩町 他	493	仕出し弁当（煮物）	ウエルシュ菌	飲食店（料理店・仕出し屋）
21	3.4	多治見市 他	119	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
22	4.2	岐阜市 他	119	仕出し料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（仕出し屋）
	12.3	高山市 他	305	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
23	12.27	各務原市 他	756	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
24	9.6	多治見市	244	学園祭で提供された 食事（不明）	カンピロバクター	学園祭での模擬店
25	6.29	美濃市 他	143	弁当、食事（不明）	A群溶血性レンサ 球菌	飲食店（一般食堂）
27	3.2	愛知県 他	159	レストランの食事（不 明）	ノロウイルス	飲食店（レストラン・ 弁当屋・仕出し屋）
計			80件			

5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全国）

（昭和 57 年～令和 3 年）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
57	4. 3	福岡県	619	折詰弁当（パイ貝）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し）
	6. 3	宮崎県	1,096	鶏肉（推定）	カンピロバク ター	飲食店（旅館）
	8. 6	兵庫県	825	弁 当	サルモネラ	飲食店
	10. 9	札幌市	7,751	飲料水及びこれに 汚染された食品	病原大腸菌 カンピロバク	飲食店
	患者数合計 10,291人					
58	1. 26	岐阜県	1,860	ミルクファイバーライス	ウエルシュ菌	学校給食施設・飲食店
	4. 22	山梨県	770	不 明	病原大腸菌	学校給食施設
	5. 20	富山県	609	スパゲティーナボリタ ン	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 24	千葉県	800	不明（給食）	カンピロバク ター	学校給食施設
	9. 8	岐阜県	3,045	きゅうりとちくわの中華あえ	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当屋）
	9. 12	岡山県	721	弁 当	不 明	飲食店（弁当屋）
患者数合計 7,805人						
59	4. 9	千葉県	798	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校給食施設
	5. 7	千葉県	532	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校給食施設
	6. 9	秋田県	883	不明（学校給食）	カンピロバク ター	学校給食施設
	6. 21	山形県	2,246	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	6. 22	群馬県	1,615	野菜炒め	カンピロバク ター	学校給食施設
	9. 29	札幌市	769	こんにゃくのたらこあえ	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	11. 8	静岡県	517	不明（学校給食）	カンピロバク ター 病原大腸菌	学校給食施設
患者数合計 7,360人						
60	2. 1	岡山県	1,124	給食弁当	不 明	飲食店
	3. 6	東京都	835	不明（会席料理）	不 明	飲食店
	4. 18	栃木県	778	不 明	カンピロバク ター	学校・その他
	4. 19	北海道	686	学校給食用弁当 （ミルクファイバーライス）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 18	東京都	710	旅行中の食事	カンピロバク ター	不 明
	6. 20	福島県	661	不 明	病原大腸菌	飲食店
	6. 28	埼玉県	3,010	不 明	カンピロバク ター	学校・その他
	8. 18	大分県	525	飲料水	カンピロバク ター	飲食店
	10. 10	茨城県	557	紅鮭弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 8,886人					

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
61	5. 19	静岡県	1,216	学校給食	カンピロバクター	学校給食施設
	5. 19	京都府	508	学校給食	カンピロバクター	学校給食施設
	6. 4	東京都	636	カニチャーハン	腸炎ビブリオ	飲食店
	7. 10	秋田県	588	学校給食	不 明	学校給食施設
	7. 29	栃木県	602	肉めし弁当	サルモネラ	飲食店
	9. 11	神奈川県	1,328	弁当(きゅうりの南蛮漬)	腸炎ビブリオ ビブリオ・フルビアリス	飲食店(仕出し)
	9. 18	静岡県	887	月見だんご(学校給食用)	黄色ブドウ球菌	製造所
	11. 13	青森県	1,137	不 明	ウエルシュ菌	学校給食施設
	12. 3	滋賀県	806	牛 乳	不 明	製造所
	12. 23	静岡県	529	不明(学校給食)	不 明	学校給食施設
患者数合計 8,237人						
62	2. 18	長野県	583	不 明	不 明	飲食店(旅館)
	4. 23	群馬県	866	不明(学校給食)	不 明	学校給食施設
	5. 22	山梨県	503	不 明	黄色ブドウ球菌 病原大腸菌	飲食店(旅館)
	6. 11	京都市	840	ポテトサラダ	サルモネラ	学校給食施設
	10. 16	群馬県	790	パンバンジー(肉類加工品)	サルモネラ カンピロバク	学校給食施設
患者数合計 3,602人						
63	5. 1	北海道	552	鯨 肉	サルモネラ	その他
	5. 22	東京都	677	飲料水	カンピロバクター	飲食店
	6. 9	熊本県	2,051	不明(学校給食)	不 明	学校給食施設
	6. 27	北海道	10,476	錦糸卵	サルモネラ	製造所
	7. 13	佐賀県	670	笹雪豆腐	病原大腸菌	製造所
	11. 1	福島県	1,715	不明(学校給食)	その他の細菌	不 明
患者数合計16,141人						
平成 元	5. 3	福島県	1,087	学校給食	カンピロバクター	学校給食施設
	7. 14	静岡県	675	学校給食	病原太陽菌	学校給食施設
	7. 30	静岡県	673	旅館料理	サルモネラ	飲食店(旅館)
	9. 4	長野県	680	水道水	サルモネラ	その他
	9. 8	岡山県	1,721	給食弁当	病原大腸菌	製造所
患者数合計 4,836人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
2	4. 4	香川県	2,052	給食弁当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	5. 14	山形県	835	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	7. 25	東京都	550	仕出し料理	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	9. 6	広島市	697	ティラミス(菓子)	サルモネラ	製造所
	9. 7	島根県	805	ビビンバ（給食）	黄色ブドウ球菌	学校給食施設
	9. 30	兵庫県	596	氷 菓	サルモネラ	製造所
	10. 15	北海道	1,796	学校給食	病原大腸菌	学校給食施設
	11. 7	栃木県	1,010	不 明	不 明	学校給食施設
患者数合計 8,341人						
3	4. 2	川崎市	645	仕出し弁当(カツカレー弁当)	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	5. 14	福島県	786	学校給食	不 明	学校給食施設
	6. 14	静岡県	1,197	学校給食	サルモネラ	学校給食施設
	7. 10	長野県	575	食肉加工品	ウエルシュ菌	製造所
	8. 19	神奈川県	632	不明（旅館食事）	サルモネラ	飲食店（旅館）
	9. 5	広島市	1,484	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	9. 10	千葉県	1,877	学校給食	セレウス菌	学校給食施設
	11. 22	千葉県	535	学校給食	サルモネラ	学校給食施設
	11. 30	山口県	1,419	学校給食	不 明	学校給食施設
	12. 11	愛媛県	826	学校給食	ウエルシュ菌	学校給食施設
患者数合計 9,976人						
4	4. 21	山梨県	541	弁当（不明）	セレウス菌	飲食店
	4. 28	大阪府	2,643	給食弁当（不明）	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	9. 8	埼玉県	2,707	学校給食 (鶏がんものあんかけ)	病原大腸菌	学校給食施設
	9. 19	福島県	690	旅館食事（不明）	病原大腸菌	飲食店（旅館）
	9. 26	愛知県	745	学校給食（不明）	サルモネラ	学校給食施設
	12. 24	岡山県	1,010	仕出し弁当(不明)	不 明	飲食店
患者数合計 8,336人						
5	3. 9	秋田県	541	不 明	不 明	学校・その他
	6. 17	岩手県	551	仕出し弁当	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 21	岐阜県	2,697	不明（学校給食）	不 明	学校・その他
	7. 2	香川県	814	不明（弁当）	病原大腸菌	飲食店（仕出し）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
5	7.26	富山県	665	不明（弁当）	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	8.27	兵庫県	732	不明（保育園給食）	サルモネラ	飲食店
	9.8	山口県	514	調理パン	サルモネラ	飲食店
	9.11	大阪府	776	不明（会席料理）	病原大腸菌	飲食店
	11.16	神奈川県	561	小松菜、竹輪の胡麻和え	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 7,851人						
6	5.25	宮崎県	791	不明（学校給食）	ウエルシュ菌	学校・その他
	6.3	奈良県	1,529	不明（学校給食）	サルモネラ	学校・その他
	7.4	福島県	999	学校給食	不明	学校・その他
	7.6	滋賀県	1,181	不明（学校給食）	サルモネラ	学校・その他
	7.8	北海道	501	学校給食（推定）	サルモネラ	学校・その他
	9.8	大阪府	967	牛肉ともやしのごま和え	サルモネラ	学校・その他
	10.5	三重県	1,004	卵うどん（仕出し弁当）	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	10.16	千葉県	559	不明（学校給食）	カンピロバクター	学校・その他
	10.20	千葉県	595	ヨーグルトゼリー	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 8,126人						
7	1.13	栃木県	534	千切りキャベツ、コンシチュー（学校給食）	不明	学校
	4.21	神奈川県	850	高野豆腐、アスパラと玉子のソテー（学校給食）	ウエルシュ菌 セレウス菌	飲食店（仕出し）
	5.17	岩手県	825	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校
	6.26	徳島県	673	不明（学校給食）	不明	学校
	6.30	埼玉県	537	不明（事業所給食）	病原大腸菌	事業所
	10.16	千葉県	790	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校
	10.23	熊本県	780	不明（学校給食）	サルモネラ	学校
患者数合計 4,989人						
8	2.26	岡山県	689	使用水（推定）	病原大腸菌	飲食店（旅館）
	7.11	大阪府	7,966	学校給食（不明）	病原大腸菌	学校・その他
	7.29	大分県	903	仕出し弁当（卵焼）	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	8.6	北海道	559	弁当（不明）	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	8.15	新潟県	703	ゆでベニズワイガニ	腸炎ピブリオ	販売店
	8.24	北海道	1,833	学校給食（ホッパイラダ、ゆでホレン草とシチンあ）	サルモネラ	学校・その他
	10.25	福岡県	644	学校給食（ホレン草のピナツあえ）	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 13,297人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
9	5.17	岡山県	527	弁 当	腸炎ビブリオ	飲食店
	5.30	奈良県	602	学校給食	カンピロバク ター	学 校
	6. 6	兵庫県	2,758	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	11. 6	神戸市	3,044	弁 当	不 明	飲食店（仕出し）
	11.26	浜松市	744	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	12.22	山形県	616	弁当（南瓜煮）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
患者数合計 8,291人						
10	1.21	群馬県	558	卵巾着	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	2.13	静岡県	644	給食弁当（不明）	小型球形ウイル ス	飲食店（仕出し）
	3.11	大阪府	1,371	三色ケーキ(洋菓子)	サルモネラ	菓子製造所
	4. 6	堺 市	762	キュウリとワカメの 酢味噌和え	病原大腸菌	事業所給食施設
	5.26	岐阜県	1,196	給食弁当（不明）	小型球形ウイル ス	飲食店（弁当・給食）
	6. 3	富山市	781	牛 乳	腐敗変敗による 変 成 物 質	牛乳製造所
	7. 6	滋賀県	1,167	給食弁当及び給食(不明)	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当・給食）
	9. 7	福島県	1,197	学校給食（不明）	病原大腸菌	学校給食施設
	9.20	宇都宮市	742	弁 当	腸炎ビブリオ	その他
	10.19	愛媛県	516	米飯（弁当）	セレウス菌	飲食店（弁当）
患者数合計 8,934人						
11	3.20	青森県	1,634	イカ乾製品	サルモネラ	製造所
	8.12	山形県	674	生寿司	腸炎ビブリオ	製造所
	8.13	北海道	509	煮カニ(タラバガニ)	腸炎ビブリオ	製造所
	11. 6	愛媛県	904	ごまあえ（11月5日） ちぐさやき（11月8日）	サルモネラ	学校－給食施設－共同調理場
患者数合計 3,721人						
12	6.19	奈良県	735	仕出し弁当	大腸菌(06)	飲食店（仕出し）
	6.20	大阪府	13,420	加工乳等	黄色ブドウ球菌	加工乳製造所
	8.29	東京都	754	仕出し弁当	病原大腸菌 (0148)	飲食店（仕出し）
患者数合計14,909人						
13	11.28	静岡県	528	仕出し弁当	小型球形ウイル ス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 528人					
14	5.30	東京都	887	中華弁当	ウエルシュ菌	飲食店
	6.21	福島県	905	仕出し弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	6.25	香川県	725	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
14	8. 25	福岡県	644	シュークリーム	サルモネラ	菓子製造所
	11. 6	富山県	687	ハヤシシチュー	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	11. 18	石川県	540	弁 当	ウエルシュ菌	飲食店
	患者数合計 4,388人					
15	1. 23	北海道	661	ミニきなこねじりパン	小型球形ウイルス	食品製造所
	8. 25	長崎市	790	不明(レストラン食事)	小型球形ウイルス	飲食店
	患者数合計 1,451人					
17	5. 16	大阪府	673	小松菜とエビとコーンの	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 21	滋賀県	862	鮭の塩焼き	黄色ブドウ球菌	飲食店
	患者数合計 1,535人					
18	4. 20	山梨県	585	ロールキャベツ (トマトソースがけ)	ノロウイルス	学校給食施設
	6. 13	埼玉県	710	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	10. 29	千葉県	507	不 明	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	12. 8	奈良県	1,734	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	12. 11	秋田県	781	弁当	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	12. 11	大阪府	801	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 5,118人					
19	1. 26	鳥取県	864	かみかみ和え（推定）	ノロウイルス	学校給食施設
	3. 7	福島県	558	弁当	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	7. 31	広島県	524	不明（受刑者給食）	ウエルシュ菌	その他
	9. 8	宮城県	620	いかの塩辛	腸炎ビブリオ	製造所
	9. 19	静岡県	1,148	不明（仕出し弁当）	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	患者数合計 3,714人					
20	1. 8	広島市	749	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 749人					
21	2. 8	岩手県	636	朝食バイキングの食事	ノロウイルス	旅館
	2. 19	福岡県	645	不明（給食）	ウエルシュ菌	その他
	患者数合計 1,281人					
22	1. 21	愛知県	655	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	1. 21	岡山県	1,197	不明	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	8. 21	香川県	654	不明（仕出し弁当）	サルモネラ属菌	飲食店（仕出し）
	9. 7	愛知県	503	不明（仕出し弁当）	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 3,009人					

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
23	2. 9	北海道	1,522	不明（給食）	サルモネラ	飲食店（給食）
	12. 13	大阪府	1,037	不明	ウエルシュ菌	飲食店
	12. 26	岐阜県	756	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,315人					
24	12. 10	広島県	2,035	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	12. 11	山梨県	1,442	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,477人					
25	4. 3	愛知県	526	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	9. 12	北海道	516	不明（弁当）	病原大腸菌	飲食店（その他）
	患者数合計 1,042人					
26	1. 15	静岡県	1,271	食パン	ノロウイルス	製造所
	5. 1	京都府	900	キーマカレー	ウエルシュ菌	飲食店
	7. 20	長野県	741	鳥そば（三食弁当）	ぶどう球菌	飲食店（仕出し）
	7. 27	静岡県	510	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌	販売店
	患者数合計 3,422人					
27	12. 7	愛知県	1,267	不明（弁当）	サルモネラ属菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 1,267人					
28	4. 28	東京都	526	鶏ささみ寿司	カンピロバク ター・ジェジュニ/ コリ	飲食店
	11. 11	京都府	579	不明	ノロウイルス	飲食店（旅館）
	患者数合計 1,105人					
29	1. 26	和歌山県	763	磯和え（学校給食）	ノロウイルス	学校給食施設
	2. 16	東京都	1,084	きざみのり	ノロウイルス	学校給食施設
	患者数合計 1,847人					
30	6. 28	京都市	621	不明（給食）	ウエルシュ菌	事業所（刑務所）
	12. 11	広島県	550	不明（給食弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 1,171人					
令和 元	-	-	-	-	-	-
	患者数合計 0人（発生なし）					
2	6. 26	埼玉県	2,958	海藻サラダ	病原大腸菌(07)	飲食店
	8. 28	大田区	2,548	不明（仕出し弁当）	毒素産生大腸菌 (O25)	仕出屋
	12. 21	山形県	559	不明（当該施設が調製 した弁当）（推定）	ノロウイルス (GⅡ)	仕出屋
	患者数合計 6,065人					

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
3	6. 16	富山市	1, 896	牛乳	病原大腸菌OUT : H18(疑い)	製造所
	12. 13	倉敷市	2, 545	不明 (4月26日~29日 に提供された給食弁当)	ノロウイルスGⅡ	仕出屋
	患者数合計 4, 441人					

6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～令和3年)

年次	事件数	患者数	死者数	り患者数 (人口10万対)	1事件当たり 患者数	死亡率 (人口10万対)
昭和27年 (1952)	1,488	23,860	212	27.8	16.0	0.2
28 ('53)	1,344	23,102	198	26.5	17.2	0.2
29 ('54)	1,354	22,528	358	25.5	16.6	0.4
30 ('55)	3,277	63,745	554	71.8	19.5	0.6
31 ('56)	1,665	28,286	271	31.3	17.0	0.3
32 ('57)	1,716	24,164	300	26.5	14.1	0.3
33 ('58)	1,991	31,056	332	33.8	16.3	0.4
34 ('59)	2,468	39,899	318	42.9	16.2	0.3
35 ('60)	1,877	37,253	218	39.9	19.8	0.2
36 ('61)	2,631	53,362	238	56.6	20.3	0.3
37 ('62)	1,916	38,166	167	40.1	19.9	0.2
38 ('63)	1,970	38,344	164	39.9	19.5	0.2
39 ('64)	2,037	41,638	146	42.8	20.4	0.2
40 ('65)	1,208	29,018	139	29.5	24.0	0.1
41 ('66)	1,400	31,204	117	31.5	22.3	0.1
42 ('67)	1,565	39,760	120	39.6	25.4	0.1
43 ('68)	1,093	33,041	94	32.6	30.2	0.1
44 ('69)	1,360	49,396	82	48.1	36.3	0.1
45 ('70)	1,133	32,516	63	31.3	28.7	0.1
46 ('71)	1,118	30,731	46	29.3	27.5	0.0
47 ('72)	1,405	37,216	37	35.0	26.5	0.0
48 ('73)	1,201	36,832	39	33.9	30.7	0.0
49 ('74)	1,202	25,986	48	23.6	21.6	0.0
50 ('75)	1,783	45,277	52	40.4	25.4	0.0
51 ('76)	831	20,933	26	18.5	25.2	0.0
52 ('77)	1,276	33,188	30	29.1	26.0	0.0
53 ('78)	1,271	30,547	40	26.5	24.0	0.0
54 ('79)	1,168	30,161	22	26.0	25.8	0.0
55 ('80)	1,001	32,737	23	28.0	32.7	0.0
56 ('81)	1,108	30,027	13	25.5	27.1	0.0
57 ('82)	923	35,536	12	29.9	38.5	0.0
58 ('83)	1,095	37,023	13	31.0	33.8	0.0
59 ('84)	1,047	33,084	21	27.5	31.6	0.0
60 ('85)	1,177	44,102	12	36.4	37.5	0.0
61 ('86)	899	35,556	7	29.2	39.6	0.0
62 ('87)	840	25,368	5	20.7	30.2	0.0
63 ('88)	724	41,439	8	33.7	57.2	0.0
平成元年 ('89)	927	36,479	10	29.6	39.4	0.0
2 ('90)	926	37,561	5	30.4	40.6	0.0
3 ('91)	782	39,745	6	32.0	50.8	0.0
4 ('92)	557	29,790	6	23.9	53.5	0.0
5 ('93)	550	25,702	10	20.6	46.7	0.0
6 ('94)	830	35,735	2	28.6	43.1	0.0
7 ('95)	699	26,325	5	21.2	37.7	0.0
8 ('96)	1,217	46,327	15	36.8	38.1	0.0
9 ('97)	1,960	39,989	8	31.7	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	1,124	39,153	2	31.0	34.8	0.0
(うち1人の事例)	836	836	6	0.7	1.0	0.0
10 ('98)	3,010	46,179	9	36.5	15.3	0.0
(うち2人以上の事例)	1,398	44,567	8	35.2	31.9	0.0
(うち1人の事例)	1,612	1,612	1	1.3	1.0	0.0
11 ('99)	2,697	35,214	7	27.8	13.1	0.0
(うち2人以上の事例)	1,281	33,798	4	26.7	26.4	0.0
(うち1人の事例)	1,416	1,416	3	1.1	1.0	0.0
12 (2000)	2,198	42,658	4	33.6	19.4	0.0
(うち2人以上の事例)	1,229	42,002	4	33.0	34.1	0.0
(うち1人の事例)	969	656	0	0.5	1.0	0.0
13 ('01)	1,928	25,862	4	19.8	13.5	0.0
(うち2人以上の事例)	1,046	24,980	3	19.2	23.9	0.0
(うち1人の事例)	882	882	1	0.6	1.0	0.0
14 ('02)	1,850	27,629	18	21.7	14.9	0.0
(うち2人以上の事例)	989	26,768	14	21.0	27.1	0.0
(うち1人の事例)	861	861	4	0.7	1.0	0.0

年次	事件数	患者数	死者数	り患数 (人口10万対)	1事件当たり 患者数	死亡率 (人口10万対)
15 ('03)	1,585	29,355	6	23.0	18.5	0.0
(うち2人以上の事例)	958	28,728	4	22.5	30.0	0.0
(うち1人の事例)	627	627	2	0.5	1.0	0.0
16 ('04)	1,666	29,355	6	23.0	17.6	0.0
(うち2人以上の事例)	988	27,497	4	21.5	27.8	0.0
(うち1人の事例)	678	678	2	0.5	1.0	0.0
17 ('05)	1,545	27,019	7	21.1	17.5	0.0
(うち2人以上の事例)	946	26,420	5	20.7	27.9	0.0
(うち1人の事例)	599	599	2	0.5	1.0	0.0
18 ('06)	1,491	39,026	6	30.5	26.2	0.0
(うち2人以上の事例)	1,122	38,657	1	30.3	34.5	0.0
(うち1人の事例)	369	369	5	0.3	1.0	0.0
19 ('07)	1,289	33,477	7	26.2	26.0	0.0
(うち2人以上の事例)	991	33,179	3	26.0	33.5	0.0
(うち1人の事例)	298	298	4	0.2	1.0	0.0
20 ('08)	1,369	24,303	4	19.0	17.8	0.0
(うち2人以上の事例)	1,048	23,982	3	18.8	22.9	0.0
(うち1人の事例)	321	321	1	0.3	1.0	0.0
21 ('09)	1,048	20,249	0	15.9	19.3	0.0
(うち2人以上の事例)	850	20,051	0	15.7	23.6	0.0
(うち1人の事例)	198	198	0	0.2	1.0	0.0
22 ('10)	1,254	25,972	0	20.3	20.7	0.0
(うち2人以上の事例)	1,040	25,758	0	20.2	24.8	0.0
(うち1人の事例)	214	214	0	0.2	1.0	0.0
23 ('11)	1,062	21,616	11	16.9	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	897	21,451	11	16.8	23.9	0.0
(うち1人の事例)	165	165	0	0.1	1.0	0.0
24 ('12)	1,100	26,699	11	20.9	24.3	0.0
(うち2人以上の事例)	929	26,523	11	20.8	28.6	0.0
(うち1人の事例)	176	176	0	0.1	1.0	0.0
25 ('13)	931	20,802	1	16.3	22.3	0.0
(うち2人以上の事例)	756	20,627	1	16.2	27.3	0.0
(うち1人の事例)	175	175	0	0.1	1.0	0.0
26 ('14)	976	19,355	2	15.2	19.8	0.0
(うち2人以上の事例)	786	19,165	0	15.0	24.4	0.0
(うち1人の事例)	190	190	2	0.1	1.0	0.0
27 ('15)	1,202	22,718	6	17.8	18.9	0.0
(うち2人以上の事例)	992	22,508	2	17.6	22.7	0.0
(うち1人の事例)	210	210	4	0.2	1.0	0.0
28 ('16)	1,139	20,252	14	15.9	17.8	0.0
(うち2人以上の事例)	956	20,069	11	15.7	21.0	0.0
(うち1人の事例)	183	183	3	0.1	1.0	0.0
29 ('17)	1,014	16,464	3	13.0	16.2	0.0
(うち2人以上の事例)	745	16,195	2	12.8	21.7	0.0
(うち1人の事例)	269	269	1	0.2	1.0	0.0
30 ('18)	1,330	17,282	3	13.7	13.0	0.0
(うち2人以上の事例)	882	16,774	1	13.3	19.0	0.0
(うち1人の事例)	448	508	2	0.4	1.1	0.0
令和元 ('19)	1,061	13,018	4	10.3	12.3	0.0
(うち2人以上の事例)	689	12,646	2	10.0	18.4	0.0
(うち1人の事例)	372	372	2	0.3	1.0	0.0
2 ('20)	887	14,613	3	11.6	16.5	0.0
(うち2人以上の事例)	452	14,178	1	11.2	31.4	0.0
(うち1人の事例)	435	435	2	0.3	1.0	0.0
3 ('21)	717	11,080	2	8.8	15.5	0.0
(うち2人以上の事例)	340	10,703	1	8.5	31.5	0.0
(うち1人の事例)	377	377	1	0.3	1.0	0.0

注) 1 平成9年～令和3年については、全体の事例に加えて、患者数2人以上の事例と1人の事例に分けて掲載した。

2 昭和47年までは、沖縄県は含まれていない。

7 都道府県別食中毒発生状況

(令和2年、令和3年)

都道府県 指定都市名	令和2年				令和3年				
	事件数	患者数	死者数	1事件当たり患者数	事件数	患者数	死者数	1事件当たり患者数	
全 国	887	14,613	3	16.5	717	11,080	2	15.5	
1 北海道	113	339	-	3.0	102	327	1	3.2	
2 青森県	6	67	-	11.2	5	153	-	30.6	
3 岩手県	14	29	-	2.1	11	15	-	1.4	
4 宮城県	14	217	-	15.5	6	17	-	2.8	
5 秋田県	8	56	-	7.0	12	185	-	15.4	
6 山形県	18	615	-	34.2	13	177	-	13.6	
7 福島県	44	126	-	2.9	35	109	-	3.1	
8 茨城県	6	112	-	18.7	12	81	-	6.8	
9 栃木県	10	22	1	2.2	9	143	-	15.9	
10 群馬県	9	63	-	7.0	7	74	-	10.6	
11 埼玉県	17	3,136	-	184.5	18	750	-	41.7	
12 千葉県	21	212	-	10.1	16	116	-	7.3	
13 東京都	113	3,358	-	29.7	83	610	-	7.3	
14 神奈川県	59	414	-	7.0	50	294	-	5.9	
15 新潟県	14	22	-	1.6	8	64	-	8.0	
16 富山県	7	59	-	8.4	2	1,898	-	949.0	
17 石川県	13	43	-	3.3	13	76	-	5.8	
18 福井県	7	23	-	3.3	7	114	-	16.3	
19 山梨県	9	34	-	3.8	8	25	-	3.1	
20 長野県	9	434	-	48.2	3	155	-	51.7	
21 岐阜県	19	332	-	17.5	7	110	-	15.7	
22 静岡県	12	284	-	23.7	6	111	-	18.5	
23 愛知県	36	598	-	16.6	39	341	-	8.7	
24 三重県	7	77	-	11.0	7	226	-	32.3	
25 滋賀県	15	210	-	14.0	7	27	-	3.9	
26 京都府	12	138	-	11.5	6	141	-	23.5	
27 大阪府	35	605	-	17.3	26	428	-	16.5	
28 兵庫県	18	586	-	32.6	14	123	-	8.8	
29 奈良県	5	77	-	15.4	2	46	-	23.0	
30 和歌山県	4	15	-	3.8	4	11	-	2.8	
31 鳥取県	17	147	-	8.6	13	23	-	1.8	
32 島根県	6	19	-	3.2	7	32	-	4.6	
33 岡山県	7	159	-	22.7	9	2,728	-	303.1	
34 広島県	18	229	-	12.7	11	128	-	11.6	
35 山口県	4	115	-	28.8	6	24	-	4.0	
36 徳島県	5	69	1	13.8	4	177	-	44.3	
37 香川県	7	138	-	19.7	9	125	-	13.9	
38 愛媛県	11	139	-	12.6	6	143	-	23.8	
39 高知県	9	42	-	4.7	11	82	-	7.5	
40 福岡県	31	674	-	21.7	28	130	-	4.6	
41 佐賀県	12	14	-	1.2	5	5	-	1.0	
42 長崎県	8	145	-	18.1	10	104	-	10.4	
43 熊本県	6	39	-	6.5	13	149	-	11.5	
44 大分県	5	72	-	14.4	4	20	-	5.0	
45 宮崎県	42	92	-	2.2	24	150	-	6.3	
46 鹿児島県	12	176	1	14.7	5	23	-	4.6	
47 沖縄県	13	41	-	3.2	14	90	1	6.4	
再 掲	札幌市	28	148	-	5.3	12	22	-	1.8
	仙台市	5	18	-	3.6	4	7	-	1.8
	さいたま市	2	2	-	1.0	5	184	-	36.8
	千葉市	6	43	-	7.2	7	28	-	4.0
	東京都区部	92	3,150	-	34.2	72	420	-	5.8
	横浜市	37	93	-	2.5	32	236	-	7.4
	川崎市	7	121	-	17.3	13	32	-	2.5
	相模原市	-	-	-	-	1	1	-	1.0
	新潟市	3	7	-	2.3	1	20	-	20.0
	静岡市	2	18	-	9.0	2	7	-	3.5
	浜松市	1	15	-	15.0	1	4	-	4.0
	名古屋市	10	119	-	11.9	10	76	-	7.6
	京都市	6	22	-	3.7	5	140	-	28.0
	大阪市	12	428	-	35.7	8	151	-	18.9
	堺市	2	6	-	3.0	-	-	-	-
	神戸市	4	59	-	14.8	7	26	-	3.7
	岡山市	1	112	-	112.0	3	80	-	26.7
	広島市	8	88	-	11.0	5	45	-	9.0
	北九州市	6	448	-	74.7	4	18	-	4.5
福岡市	22	145	-	6.6	23	109	-	4.7	
熊本市	2	33	-	16.5	7	20	-	2.9	