

令和 4 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4年食中毒発生状況 -----	16
(参考) 令和4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 高山市内の旅館で発生したノロウイルスによる食中毒 -----	20
2 各務原市内の飲食店で発生した病因物質不明の食中毒 -----	33
3 養老郡養老町内の飲食店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒 -----	53
第3章 資料編 -----	65
1 令和4年に発生した食中毒の概要 -----	66
2 食中毒警報発表状況（昭和59年～令和4年） -----	69
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4年） -----	72
4 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和31年～令和4年） -----	75
5 患者数500人以上の食中毒事件（全 国）（昭和57年～令和4年） -----	79
6 全国年次別食中毒発生状況（昭和27年～令和4年） -----	87
7 都道府県別食中毒発生状況（令和3年、令和4年） -----	89

# 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 4 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 令和4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4年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は事件数11件（対前年比157.1%）、患者数185人（同168.2%）であった。

年次別の発生状況は、図1（平成5年以降）及び表1（昭和38年以降）のとおりであった。令和4年の事件数及び患者数は、過去60年間（20件、728人）及び過去10年間（15件、325人）の年平均を下回っていたが、過去5年間（10件、171人）の年平均を上回っていた。

また、令和4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32件（対前年比106.7%）400人（同150.4%）、三重県では5件（同71.4%）70人（同31.0%）、名古屋市では18件（同180.0%）175人（同230.3%）であった。

図1 年次別発生状況(平成5年～令和4年)

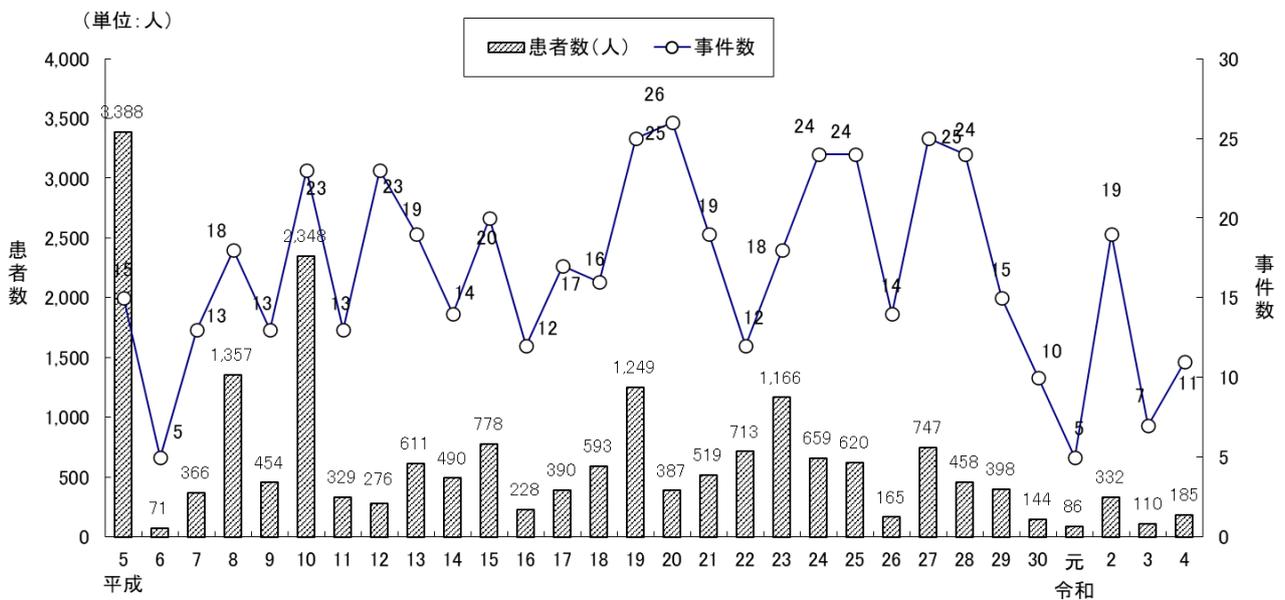


表1 年次別発生状況(昭和38年～令和4年)

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	2,341	728	0.25	36	
過去10年平均	15	673	325		19	
過去5年平均	10	306	171		16	
合計	1,193	119,409	43,702	12	2,177	
昭和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	19	689	332		17	17
3	7	156	110		16	6
4	11	277	185		17	10

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4年は、岐阜市保健所を含む県下12保健所（センター）のうち、7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4件（36.4%）、可茂保健所が2件（18.2%）、岐阜保健所、恵那保健所、飛騨保健所、飛騨保健所下呂センター及び岐阜市保健所が各1件（9.1%）であった。

また、患者数では恵那保健所が139人（75.1%）、飛騨保健所が25人（13.5%）、岐阜市保健所7人（3.8%）西濃保健所が6人（3.2%）、岐阜保健所が5人（2.7%）、可茂保健所が2人（1.1%）、飛騨保健所下呂センター1人（0.5%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(令和4年)

項目 保健所名	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	9.1	5	2.7		
岐阜	1	9.1	5	2.7		
本巣・山県						
西濃	4	36.4	6	3.2		
西濃	4	36.4	6	3.2		
揖斐						
関						
関						
郡上						
可茂	2	18.2	2	1.1		
東濃						
恵那	1	9.1	139	75.1		
飛騨	2	18.2	26	14.1		
飛騨	1	9.1	25	13.5		
下呂	1	9.1	1	0.5		
岐阜市	1	9.1	7	3.8		
計	11	100.0	185	100.0		

注) 数値は、原因施設の所在地、原因施設が判明しなかった場合は患者の住所地を所管する保健所で計上した。

### 3 月別発生状況

令和4年の食中毒の月別発生状況をみると、1月、3月、5月、6月、8月、9月、10月及び11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4年)

項目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
		発生件数	(件)	2		1		2	1		1	2	1	1
	構成比(%)	18.2		9.1		18.2	9.1		9.1	18.2	9.1	9.1		100.0
患者数	(人)	164		1		12	1		1	4	1	1		185
	構成比(%)	88.6		0.5		6.5	0.5		0.5	2.2	0.5	0.5		100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成25～令和4年)

年次	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
		平成25	件数(件)	3	3	1	2	2	1	1			5	1
	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
4	件数(件)	2		1		2	1		1	2	1	1		11
	患者数(人)	164		1		12	1		1	4	1	1		185
計	件数(件)	15	17	13	11	12	10	11	12	10	18	10	15	154
	構成比(%)	9.7	11.0	8.4	7.1	7.8	6.5	7.1	7.8	6.5	11.7	6.5	9.7	100.0
	患者数(人)	518	403	468	131	143	226	203	253	101	234	252	313	3,245
	構成比(%)	16.0	12.4	14.4	4.0	4.4	7.0	6.3	7.8	3.1	7.2	7.8	9.6	100.0
平均	件数(件)	1.5	1.7	1.3	1.1	1.2	1.0	1.1	1.2	1.0	1.8	1.0	1.5	15.4
	患者数(人)	51.8	40.3	46.8	13.1	14.3	22.6	20.3	25.3	10.1	23.4	25.2	31.3	324.5

## 4 原因食品別発生状況

令和4年に発生した食中毒11件中8件において、原因食品（食事）が判明した。

3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、「魚介類（その他）」が3件（27.3%）であり、5件（45.5%）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4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	11	100.0	-	185	100.0	-			
原因食品(食事)判明件数		8	72.7	100.0	182	98.4	100.0			
原因食品	魚介類	3	27.3	37.5	3	1.6	1.6			
	貝類									
	ふぐ									
	その他	3	27.3	37.5	3	1.6	1.6			
	魚介類加工品									
	魚肉練り製品									
	その他									
	肉類及びその加工品									
	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	5	45.5	62.5	179	96.8	98.4			
	食品特定									
	食事特定	5	45.5	62.5	179	96.8	98.4			
不明	3	27.3	-	3	1.6	-			-	

過去10年間に発生した食中毒154件のうち、原因食品（食事）の判明したものは146件（94.8%）であった。

そのうち、原因食品別の事件数は、「魚介類」が22件（15.1%）、「野菜及びその加工品」が10件（6.8%）、「肉類及びその加工品」及び「複合調理食品」が各4件（2.7%）、「魚介類加工品」及び「穀類及びその加工品」が各1件（0.7%）であり、「その他」104件（71.2%）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25～令和4年）

原因食品	年次	平成25	26	27	28	29	30	令和元	2	3	4	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	14	25	24	15	10	5	19	7	11	154	100.0	-	52	100.0	-	
原因食品(食事)判明件数		23	13	25	24	14	10	5	19	5	8	146	94.8	100.0	47	90.4	100.0	
原因食品	魚介類	2	4	3	1	2	3	1	3		3	22	14.3	15.1	10	19.2	21.3	
	貝類	1	1	3	1							6	3.9	4.1				
	ふぐ								1			1	0.6	0.7	1	1.9	2.1	
	その他	1	3			2	3	1	2		3	15	9.7	10.3	9	17.3	19.1	
	魚介類加工品	1										1	0.6	0.7				
	魚肉練り製品																	
	その他	1										1	0.6	0.7				
	肉類及びその加工品			2		1					1		4	2.6	2.7	1	1.9	2.1
	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				1								1	0.6	0.7			
	野菜及びその加工品		1	1	2	1				5			10	6.5	6.8	5	9.6	10.6
	豆類																	
	きのこ類				1					3			4	2.6	2.7	3	5.8	6.4
	その他		1		2	1			2				6	3.9	4.1	2	3.8	4.3
	菓子類																	
	複合調理食品				2				1	1			4	2.6	2.7	2	3.8	4.3
	その他		20	8	16	21	10	7	3	10	4	5	104	67.5	71.2	29	55.8	61.7
	食品特定																	
	食事特定		20	8	16	21	10	7	3	10	4	5	104	67.5	71.2	29	55.8	61.7
不明		1	1			1				2	3	8	5.2	-	5	9.6	-	

令和4年に発生した食中毒11件中、原因食品（食事）の判明した食中毒8件のうち、病因物質が判明したものは7件であった。

病因物質別の事件数で見ると、アニサキスによるものが6件、ノロウイルスによるものが2件、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによるものが各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4年)

原因食品	病因物質	細菌											ウイルス		化学物質	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	植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セブテンブククタータ	アニサキス	病因物質判明件数
総	数					1				1							2					6	10	1	11		
原因食品・食事判明件数						1				1							2					3	7	1	8		
原因食品	魚介類																					3	3		3		
	貝類																										
	ふぐ																										
	その他																						3	3		3	
	魚介類加工品																										
	魚肉練り製品																										
	その他																										
	肉類及びその加工品																										
	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																											
食品特定																											
食事特定																											
不明																											



## 5 病因物質別発生状況

令和4年に発生した食中毒11件のうち、病因物質が判明したものは10件(90.9%)であった。

病因物質が判明した食中毒10件について病因物質別の事件数をみると、アニサキスが6件(60.0%)、ノロウイルスが2件(20.0%)、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターが各1件(10.0%)であった。

患者数で見ると、ノロウイルスが164人(91.1%)、カンピロバクターが7人(3.9%)、アニサキスが6人(3.3%)、腸管出血性大腸菌が3人(1.7%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(令和4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	11	100.0	-	185	100.0	-			-	
	病因物質判明件数	10	90.9	100.0	180	97.3	100.0				
病因物質	細菌	2	18.2	20.0	10	5.4	5.6				
	サルモネラ属菌										
	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	1	9.1	10.0	3	1.6	1.7				
	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	9.1	10.0	7	3.8	3.9				
	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	2	18.2	20.0	164	88.6	91.1			
		ノロウイルス	2	18.2	20.0	164	88.6	91.1			
		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	6	54.5	60.0	6	3.2	3.3				
	クドア・セブテンブクタータ										
	アニサキス	6	54.5	60.0	6	3.2	3.3				
	不明	1	9.1	-	5	2.7	-			-	

過去10年間で発生した食中毒154件のうち、病因物質が判明したものは147件(95.5%)であった。病因物質の判明した食中毒147件について、病因物質別の事件数をみると、ウイルスが66件(44.9%)、細菌が52件(35.4%)、寄生虫が20件(13.6%)、自然毒が10件(6.8%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒52件について菌種別の事件数でみると、カンピロバクターが32件と最も多く、次いでサルモネラ属菌が7件、黄色ブドウ球菌が5件、ウエルシュ菌及び腸管出血性大腸菌が各3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25～令和4年)

病因物質	年次	平成25	26	27	28	29	30	令和元	2	3	4	計	過去10年間		過去5年間			
													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		25	14	24	24	15	10	5	19	7	11	154	100.0	-	52	100.0	-	
病因物質判明件数		24	13	24	20	15	10	5	19	7	10	147	95.5	100.0	51	98.1	100.0	
細菌	細菌	6	3	6	8	9	3	1	10	4	2	52	33.8	35.4	20	38.5	39.2	
	サルモネラ属菌	1		1			1		3	1		7	4.5	4.8	5	9.6	9.8	
	黄色ブドウ球菌		1	2			1	1				5	3.2	3.4	2	3.8	3.9	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ																	
	腸管出血性大腸菌		1			1					1	3	1.9	2.0	1	1.9	2.0	
	その他の病原大腸菌					1						1	0.6	0.7				
	ウエルシュ菌					1			2			3	1.9	2.0	2	3.8	3.9	
	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	4	1	3	8	6	1		5	3	1	32	20.8	21.8	10	19.2	19.6	
	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	0.7			
	ウイルス	ウイルス	16	6	18	9	4	5	3	2	1	2	66	42.9	44.9	13	25.0	25.5
		ノロウイルス	16	6	18	9	4	5	3	2	1	2	66	42.9	44.9	13	25.0	25.5
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒		2	1	2				5			10	6.5	6.8	5	9.6	9.8	
	植物性自然毒		1	1	2				4			8	5.2	5.4	4	7.7	7.8	
	動物性自然毒		1						1			2	1.3	1.4	1	1.9	2.0	
寄生虫	寄生虫	2	2		1	2	2	1	2	2	6	20	13.0	13.6	13	25.0	25.5	
	クドア・セブテンpunkタータ	1	2		1	1	1					6	3.9	4.1	1	1.9	2.0	
	アニサキス	1				1	1	1	2	2	6	14	9.1	9.5	12	23.1	23.5	
不明	1	1		4							7	4.5	-	1	1.9	-		

※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。

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1月に発生し、細菌による食中毒は5月及び9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4年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	2		1		2	1		1	2	1	1		11	
病因物質判明件数	2		1		1	1		1	2	1	1		10	
病因物質	細菌					1			1				2	
	サルモネラ属菌													
	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								1				1	
	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	
	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	2												2
	ノロウイルス	2												2
	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														
クドア・セプテンpunkタータ			1			1		1	1	1	1		6	
アニサキス			1			1		1	1	1	1		6	
不明					1								1	

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52件のうち、5月～10月にかけて39件（75.0%）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、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25～令和4年）

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	15	17	13	11	12	10	11	12	10	18	10	15	154	
病因物質判明件数	15	17	11	11	10	10	11	10	10	17	10	15	147	
病因物質	細菌	2		1	2	5	5	7	8	8	6	2	6	52
	サルモネラ属菌					1		1	1	1	2	1		7
	黄色ブドウ球菌						2		2				1	5
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌							1		2				3
	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			2	4	1	5	4	5	3	1	5	32
	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	12	15	9	5	2	2	3	1		3	5	9	66
	ノロウイルス	12	15	9	5	2	2	3	1		3	5	9	66
	その他のウイルス													
	化学物質													
	自然毒		2		1	3					4			10
	植物性自然毒				1	3					4			8
動物性自然毒		2											2	
寄生虫	1		1	3	1	3	1	1	2	4	3		20	
クドア・セブテンブクタータ				1	1				1	1	2		6	
アニサキス	1		1	2		3	1	1	1	3	1		14	
不明			2		2			2		1			7	

## 6 原因施設別発生状況

令和4年に発生した食中毒11件のうち、原因施設が判明したものは8件（72.7%）であった。その内訳は、飲食店が4件、家庭が3件、旅館が1件であった。（表13）。

表13 原因施設別発生状況(令和4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		11	100.0	-	185	100.0	-			-
原因施設判明件数		8	72.7	100.0	182	98.4	100.0			
原因施設	家庭	3	27.3	37.5	3	1.6	1.6			
	事業所									
	給食施設									
	事業所									
	保育所									
	老人ホーム									
	寄宿舍									
	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									
	寄宿舍									
	その他									
	病院									
	給食施設									
	寄宿舍									
	その他									
旅館		1	9.1	12.5	25	13.5	13.7			
飲食店		4	36.4	50.0	154	83.2	84.6			
販売所										
製造所										
仕出屋										
採取場所										
その他										
不明		3	27.3	-	3	1.6	-			-

過去10年間に発生した食中毒154件のうち、原因施設が判明したものは146件(94.8%)であった。原因施設が判明した食中毒146件について原因施設別の事件数で見ると、飲食店100件(68.5%)、家庭11件(7.5%)、旅館及び事業所各10件(6.8%)、販売所7件(4.8%)、学校4件(2.7%)、その他3件(2.1%)、仕出屋1件(0.7%)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25～令和4年)

項目	年次	平成25	26	27	28	29	30	令和元	2	3	4	計	過去10年間		過去5年間				
													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	14	25	24	15	10	5	19	7	11	154	100.0	-	52	100.0	-		
原因施設判明件数		23	13	25	24	14	10	5	19	5	8	146	94.8	100.0	47	90.4	100.0		
原因施設	家庭	1	1		1				5		3	11	7.1	7.5	8	15.4	17.0		
	事業所	4	1	1		1			2	1		10	6.5	6.8	3	5.8	6.4		
	給食施設	給食事業所			1		1						3	1.9	2.1				
		保育所	2							2	1		5	3.2	3.4	3	5.8	6.4	
		老人ホーム	2										2	1.3	1.4				
		寄宿舍																	
	その他																		
	学校					1			3			4	2.6	2.7	3	5.8	6.4		
	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																		
	寄宿舍								3			3	1.9	2.1	3	5.8	6.4		
	その他				1							1	0.6	0.7					
	病院																		
	給食施設	給食施設																	
		寄宿舍																	
		その他																	
旅館		1	3	2	3					1	10	6.5	6.8	1	1.9	2.1			
飲食店	17	9	19	19	9	7	5	7	4	4	100	64.9	68.5	27	51.9	57.4			
販売所	1	1		1	1	2		1			7	4.5	4.8	3	5.8	6.4			
製造所																			
仕出屋			1								1	0.6	0.7						
採取場所																			
その他			1			1		1			3	1.9	2.1	2	3.8	4.3			
不明	1	1			1				2	3	8	5.2	-	5	9.6	-			

■令和4年 岐阜県の食中毒発生状況

令和4年12月31日現在

No	発生日	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5日	中津川市 ほか	189	139	0	1月5日～7日に提供された弁当等	ノロウイルス	G II.2	飲食店 (中津川市)	事業所又は家庭
2	1月22日	愛知県 ほか	46	25	0	1月21日～23日に提供された食事	ノロウイルス	G II.3	旅館 (高山市)	旅館
3	3月17日	海津市	4	1	0	サバ又はカツオの刺身(推定)	アニサキス	—	家庭	家庭
4	5月8日	可児市 ほか	8	5	0	5月8日に提供された食事	不明	—	飲食店 (各務原市)	飲食店
5	5月29日	愛知県 ほか	7	7	0	5月27日及び28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
6	6月20日	下呂市	1	1	0	不明	アニサキス	—	不明	不明
7	8月16日	七宗町	1	1	0	不明	アニサキス	—	不明	不明
8	9月4日	大垣市	2	1	0	サバ又はブリの刺身(推定)	アニサキス	—	家庭	家庭
9	9月22日	養老町 ほか	13	3	0	9月17日及び18日に提供された食事	腸管出血性大腸菌	O157	飲食店 (養老町)	飲食店
10	10月26日	養老町	1	1	0	不明	アニサキス	—	不明	不明
11	11月12日	白川町	5	1	0	サーモンマリネ	アニサキス	—	家庭	家庭
合 計			277	185	0					

令和4年	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	10	270	178
岐阜市	1	7	7
合計	11	277	185

(参考)

令和3年	事件数	患者数
岐阜県	6	108
岐阜市	1	2
合計	7	110

(参考)令和4年 腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	診断月日	診断週	届出保健所	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	ペロ毒素	
														VT1	VT2
1	1月21日	3	岐阜	瑞穂市	女	23	0	-	×	×	1	157	H-(←HNM)	-	+
2	2月1日	5	西濃	愛知県一宮市	女	23	0	-	×	×	1	8	不明	-	+
3	5月10日	19	恵那	中津川市	男	4	1	2	○	×	0	157	H7	+	+
4	5月10日	19	東濃	多治見市	男	18	1	1	○	×	0	26	H11	+	-
5	5月12日	19	可茂	恵那市	女	27	0	-	×	×	1	26	HUT(←H型別不能)	+	-
6	5月13日	19	東濃	多治見市	女	45	0	-	×	×	1	26	H11	+	-
7	5月13日	19	東濃	多治見市	男	48	0	-	×	×	1	26	H11	+	-
8	5月15日	19	東濃	多治見市	女	14	0	-	×	×	1	26	H11	+	-
9	6月10日	23	岐阜	岐阜市	男	43	1	2	×	×	0	157	H7	-	+
10	6月14日	24	岐阜市	岐阜市	男	11	0	-	×	×	1	157	H7	-	+
11	6月27日	26	岐阜	岐阜市	男	16	1	2	○	×	0	145	H-(←HNM)	+	-
12	6月30日	26	東濃	瑞浪市	女	54	0	-	×	×	1	157	H7	-	+
13	7月11日	28	岐阜	北方町	女	19	0	-	×	×	1	157	不明	不明	不明
14	7月19日	29	東濃	多治見市	男	23	1	2	○	○	0	157	H7	+	+
15	7月20日	29	飛騨	高山市	女	32	1	2	○	×	0	26	H11	+	-
16	7月21日	29	岐阜市	岐阜市	男	13	1	1	○	×	0	157	H-(←HNM)	+	+
17	7月23日	29	岐阜	各務原市	女	32	1	5	×	×	0	145	H-(←HNM)	+	-
18	7月26日	30	西濃	海津市	女	22	1	1	×	×	0	103	不明	+	+
19	8月4日	31	岐阜	各務原市	女	24	1	2	×	×	0	157	H7	-	+
20	8月4日	31	東濃	多治見市	男	71	1	1	○	○	0	157	H7	-	+
21	8月5日	31	飛騨	飛騨市	男	86	1	2	○	○	0	157	H7	-	+
22	8月6日	31	恵那	恵那市	男	7	1	2	○	×	0	157	H7	+	+
23	8月7日	31	飛騨	飛騨市	男	62	1	7	○	○	0	8	H-(←HNM)	不明	不明
24	8月9日	32	飛騨	高山市	女	9	1	2	○	×	0	157	H7	-	+
25	8月24日	34	可茂	可児市	女	53	1	2	○	×	0	111	H-(←HNM)	+	+
26	8月26日	34	東濃	多治見市	男	38	1	1	○	○	0	157	H7	+	+
27	8月30日	35	岐阜市	岐阜市	女	9	1	1	×	×	0	157	H7	+	+
28	8月31日	35	岐阜市	北方町	女	38	1	3	○	×	0	157	H7	+	+
29	9月1日	35	岐阜	岐南町	男	36	1	1	×	×	0	145	H-(←HNM)	+	-
30	9月4日	35	岐阜	岐南町	女	34	1	9	×	×	0	145	H-(←HNM)	+	-
31	9月5日	36	岐阜	岐阜市	男	4	1	2	○	×	0	157	H7	+	+
32	9月13日	37	西濃	養老町	女	21	1	2	×	×	0	145	H-(←HNM)	-	+
33	9月13日	37	岐阜市	岐阜市	女	18	1	2	○	×	0	157	H7	+	+
34	9月16日	37	岐阜市	岐阜市	男	62	0	-	×	×	1	26	H11	+	-
35	9月24日	38	西濃	養老町	男	50	1	1	○	○	0	157	H7	+	+
36	9月30日	39	西濃	垂井町	女	76	1	4	○	○	0	157	H7	+	+
37	10月4日	40	西濃	垂井町	男	17	0	-	×	×	1	157	H7	+	+
38	10月15日	41	東濃	多治見市	女	77	1	3	○	○	0	157	H7	+	+
39	10月27日	43	岐阜	羽島市	女	74	1	2	○	○	0	157	H-(←HNM)	+	+
40	11月1日	44	岐阜	羽島市	女	72	1	1	○	×	0	157	H-(←HNM)	+	+
41	11月2日	44	西濃	揖斐川町	女	65	0	-	×	×	1	不明	不明	-	+
42	11月10日	45	岐阜市	岐阜市	男	21	1	2	×	×	0	157	H7	+	+
43	11月12日	45	岐阜	羽島市	女	29	1	5	×	×	0	157	H7	+	+
44	12月5日	49	岐阜	岐南町	男	77	1	3	×	×	0	121	H19	-	+



## 第 2 章

### 主 な 食 中 毒 事 例

- 1 高山市内の旅館で発生したノロウイルスによる食中毒
- 2 各務原市内の飲食店で発生した病因物質不明の食中毒
- 3 養老郡養老町内の飲食店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒

# 1 高山市内の旅館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4年1月22日
- 2 発生場所 三重県、愛知県、奈良県ほか
- 3 原因施設 所在地 高山市  
屋号 A  
業種 飲食店営業（料理旅館）  
従業員数19人 うち調理従事者4人
- 4 原因食品 1月21日から23日に提供された食事
- 5 病因物質 ノロウイルスGⅡ.3
- 6 摂食者数 46人
- 7 患者数 25人 うち受診7人 入院0人
- 8 死者数 0人

## B 食中毒の探知（概要）

令和4年1月25日（火）8時40分頃、奈良県内の住民から「1月22日（土）から23（日）にかけて高山市内の旅館を利用したところ、発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈した。」旨、飛騨保健所へ連絡があった。

調査の結果、1月21日（金）から23日（日）に高山市内にあるAを利用した46人中25人が、1月22日（土）から24日（月）にかけて下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち7人が医療機関に受診していたことが判明した。

患者及び調理従事者の便からノロウイルスGⅡ.3が検出されたこと、患者が喫食した最初の食事を起点として考えた場合に、感染源への曝露様式として単一曝露によるものと考えられたこと、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、各患者の行動調査から感染症を疑う事象は確認されなかったこと、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。

## C 患者の状況

### 1 性・年齢階級別発生状況

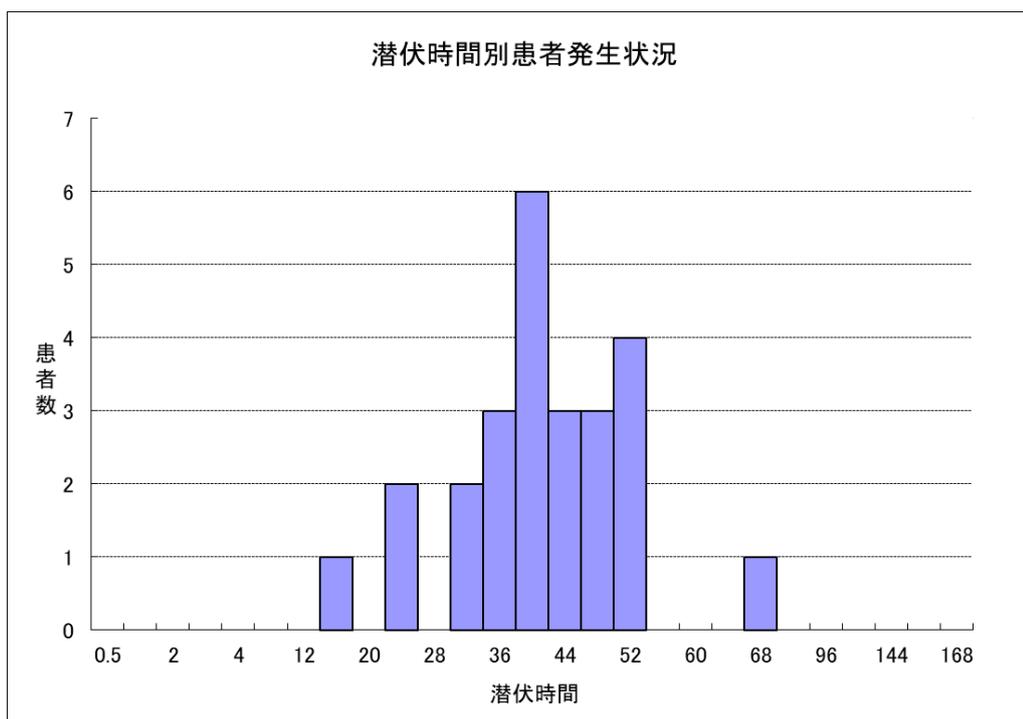
年齢	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	計
区分		～	～	～	～	～	～	～	～	～	以	明	
		4	9	14	19	29	39	49	59	69	上		
男	0	0	2	2	0	1	1	3	6	0	0	0	15
女	0	0	1	0	0	2	0	4	1	1	1	0	10
計	0	0	3	2	0	3	1	7	7	1	1	0	25
構成比(%)	0	0	12	8	0	12	4	28	28	4	4	0	100

## 2 発生率

$$\frac{\text{患者数 25 人}}{\text{摂食者数 46 人}} \times 100 = 54.3 \%$$

## 3 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	0 ～ 20	20< ～ 24	24< ～ 28	28< ～ 32	32< ～ 36	36< ～ 40	40< ～ 44	44< ～ 48	48< ～ 52	52< ～ 56	56< ～ 60	60< ～ 64	64< ～ 68	68< ～ 72
患者数	1	2	0	2	3	6	3	3	4	0	0	0	1	0



※潜伏時間は、患者が当該施設で喫食した最初の食事を起点として集計した。

## 4 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	17	13	17	10	12	12	6	9	3	4	1	4	0	0	0	5	2
発頭率 (%)	68	52	68	40	48	48	24	36	12	16	4	16	0	0	0	20	8

## (下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 ～	計
患者数	1	4	0	1	1	0	1	0	0	0	8

(9人は回数不明)

## (嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 ～	計
患者数	4	2	2	1	0	0	0	0	0	1	10

## (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℃ ～	計
患者数	1	3	2	1	4	0	0	11

(1人は体温不明)

## (初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	4	5	12	0	1	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
発現率 (%)	16	20	48	0	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4

## 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、共通食は当該施設における食事のみであった。

マスターテーブルによる $\chi^2$ 検定では食品間の有意差は認められず、原因食品を特定するには至ら

なかった。

## 2 原因食品

- ① メニュー（別紙1）
- ② 原料入手経路（別紙2）
- ③ 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（別紙3）

## 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 調理場内に不要なものは置かれておらず、調理台や床などは洗浄・消毒されていたが、手洗い設備の水栓レバーの消毒はされていなかった。また、手洗い設備の水栓レバーやシンクのカランなど複数個所でATP検査値が高かった。
- ② まな板、包丁は毎日洗浄・消毒をしており、ATP検査の結果も適正であったが、肉・野菜・加熱済み食品で使い分けがされていなかった。
- ③ シンクで食材を洗浄した後、シンクの洗浄・消毒をせずに、シンクの中に木製の台を置き、その上にまな板を置いて食材をカットしていた。
- ④ 盛り付け時は、手袋を着用していた。
- ⑤ 検食は2週間分保存されていた。
- ⑥ トイレに入る際に白衣等を脱いでいなかった。
- ⑦ 従業員用トイレの手洗い設備にペーパータオルが設置されておらず、従業員は客がトイレで使ったトイレットペーパーの残りで手を拭いていた。

### 2 給排水の状況

- ① 給水は水道水のみであった。
- ② 給排水状態は良好であった。

### 3 従業員等の健康状態

1月21日から23日前後の調理従事者の健康状態は良好であり、記録もされていた。

## F 病因物質の決定

### 1 検査状況及び検査結果

	検 体	検 体 数	検 査 結 果
検便	患者	14	11 検体からノロウイルス GⅡ 検出
	調理従事者	9	3 検体からノロウイルス GⅡ 検出
拭き取り	調理台	1	食中毒起因菌、ノロウイルス不検出
	シンク (カラン)	1	
	原材料冷蔵室 取手	1	
	調理済み食品用冷蔵室 取手	1	
	まな板	1	
	手洗い (レバー)	1	
	従業員トイレ 便器	1	
	従業員トイレ ドアノブ	1	
	従業員トイレ 水洗レバー	1	
	従業員トイレ 手洗カラン	1	
	客 室トイレ 水洗レバー	1	
	客 室トイレ 便器	1	
検食	1 月 21 日の朝食及び夕食の鶏ささみ	1	食中毒起因菌不検出 (ノロウイルス検査未実施)
	1 月 21 日の夕食	1	
	1 月 22 日の朝食及び夕食の鶏ささみ	1	
	1 月 22 日の夕食	1	
	1 月 23 日の朝食及び夕食の鶏ささみ	1	
	1 月 23 日の夕食	1	

※新型コロナウイルス感染症 (以下、コロナと称する) 対応により検査業務がひっ迫していたため、検食については同一時間帯に調理したものをまとめて1検体とし、細菌検査を行った。

### 2 病因物質

患者 1 1 人及び調理従事者 3 人の便からノロウイルス GⅡ が検出された。うち患者 5 人、調理従事者 3 人について遺伝子型解析を行ったところ、遺伝子型はノロウイルス GⅡ.3 であったことから、ノロウイルス GⅡ.3 を病因物質と断定した。

## 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 条の規定により、原因施設を 1 月 29 日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、事業者に対し、次の事項について文書指導を行った。

- ① 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。

- ② 現在保管されている食材は、相互汚染の恐れが無いように保管されているものを除き、廃棄すること。
- ③ まな板、包丁は、食肉類・魚介類・野菜類・加熱済み食品で専用に用意し、混同して使用しないこと。
- ④ 食材を洗浄した後、シンクに台を置いて食材をカットする場合は、シンクを洗浄・消毒してから行うこと。
- ⑤ 従事者用トイレの手洗い設備にペーパータオルを設置すること。
- ⑥ トイレに入る際は、白衣・帽子・マスクを外してから入ること。
- ⑦ トイレのドアノブ等は念入りに消毒すること。
- ⑧ 手洗い設備の水栓レバーを定期的に消毒すること。
- ⑨ 手洗いを徹底すること。
- ⑩ ノロウイルス保有者は、ノロウイルス高感度検査の陰性結果をもって調理等に従事すること。
- ⑪ 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

2月1日に事業者に対し衛生教育を実施した。

また、2月2日に改善結果報告書を受領し、当該施設の立入検査を行い、指導事項について改善済であることを確認したため、営業禁止処分を解除した。

## H 考察

### 1 原因食品について

患者の共通食は、当該施設が提供した食事のみであり、調理従事者及び1月21日、22日に宿泊した患者の便からノロウイルスGⅡが検出されたことから、原因食品は当該施設が1月21日から1月23日に提供した食事と断定した。

コロナ対応による検査業務ひっ迫のため、検食についてはノロウイルスの検査を行っておらず、またマスターテーブルによる $\chi^2$ 検定で食品間の有意差は認められなかったことから、原因食品の特定はできなかった。

### 2 症状について

ノロウイルス食中毒は、一般的に潜伏時間が24時間～48時間で、主症状が嘔気、嘔吐、下痢、腹痛であるとされている。今回の事件においては無症状の調理従事者からノロウイルスGⅡが検出されており、複数日にまたがり、食事が連続して汚染されていたと考えられる。患者が当該施設で最初に喫食した食事を起点として考えると、発症のピークが28～52時間であり、患者の主症状についても嘔気（68%）、下痢（68%）、腹痛（52%）と、ノロウイルス食中毒の症状とほぼ一致していた。

### 3 その他

今回の事例ではコロナ禍のため、利用客が食事と入浴以外で客室を出ることはほとんどなかった。施設側も客同士の接触を極力避けるよう対策しており、行動調査から感染症を疑う事象は確認されなかった。

調理については、調理従事者1人及び配膳従事者2人からノロウイルスが検出されたが、いずれ

も不顕性感染であったため、通常どおり調理・配膳業務に従事しており、ウイルスが検出された調理従事者は1月21日から23日の食事における複数品目を調理していた。盛り付けの際は手袋を着用していたが、それ以前の調理段階で手洗いが不十分であったことにより、調理従事者の手を介して食品を二次汚染させた可能性があったと考えられた。

また、利用客はすべて県外からの旅行者であった。岐阜県は1月21日より新型コロナウイルス感染症の「まん延防止等重点措置」区域に指定されており、コロナ禍での宿泊であったことから利用客が後ろめたさを感じているためなのか、通常の食中毒調査と比較して、調査などへの協力を得られにくかった。他自治体へ依頼した患者への調査も、コロナ対応に追われているため普段より時間がかかる場合や、検便検査が実施できない場合もあるなど、コロナ禍特有の調査の難しさがあった。当県における検食の検査についても、コロナ業務と並行して通常どおりに行うことが困難であり、状況に応じて柔軟に対応することが必要とされた。

ノロウイルスの予防対策として、手洗いが有効であり、調理従事者は症状がなくても不顕性感染している可能性があることを常に意識し、石けんで2回手洗いをするなど、効果的な手洗いを日頃から行うことが重要である。今後も食品衛生責任者講習会などの機会をとらえて、事業者へ予防対策を周知するなど、引き続き啓発を行っていききたい。

## I 気象状況

	平均気温 (°C)	最高気温 (°C)	最低気温 (°C)	湿度 (%)	天 候
1月21日	-4.7	-1.2	-8.7	80	雪のち曇り
1月22日	-5.0	2.9	-11.5	81	曇りのち晴れ
1月23日	-2.3	0.4	-5.1	85	曇りのち雪

日付	食事	メニュー
1月21日	夕食	A 蒸し鶏の塩蕎麦、お造り、天ぷら、鰯のあら汁、蟹海老流し、飛騨牛すき焼き 等
		B 蒸し鶏の塩蕎麦、お造り、天ぷら、鰯のあら汁、蟹海老流し、飛騨牛陶板焼き、鮪つみれのみぞれ鍋 等
1月22日	朝食	ハムとポテトサラダ、朴葉味噌、漬物ステーキ、焼き魚、だし巻き玉子 等
1月22日	夕食	A 蒸し鶏の塩蕎麦、お造り、天ぷら、鰯のあら汁、蟹海老流し、飛騨牛すき焼き 等
		B 蒸し鶏の塩蕎麦、お造り、天ぷら、鰯のあら汁、蟹海老流し、豚すき焼き 等
		C 蒸し鶏の塩蕎麦、お造り、天ぷら、鰯のあら汁、蟹海老流し、鮪つみれのみぞれ鍋 等
		D 蒸し鶏の塩蕎麦、お造り、鰯のあら汁、蟹海老流し、牛鉄板焼き、野菜の蕪蒸し 等
		E 飛騨牛鍋、味噌汁、豚角煮、茶わん蒸し 等
1月23日	朝食	A ハムとポテトサラダ、朴葉味噌、漬物ステーキ、焼き魚、だし巻き玉子 等
		B ごぼうサラダ、煮たくもじ、えびの煮物、焼き魚、湯葉の刺身、ハムエッグ 等

原材料調査票

1月21日 夕食

別紙2

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	仕入後の保管状況	仕入後の保管時間	残品の有無
蒸し鶏の塩蕎麦	蒸し鶏冷凍	2ケース	袋詰め	R3.12.25	B	不明	R5.2.24	冷凍	27日	有
	鳴門巻	30本	袋詰め	不明	C	D	不明	冷蔵	不明	無
	たまねぎ	30kg	袋詰め	不明	C	不明	不明	冷蔵	不明	有
	乾麺(そば)	10袋	袋詰め	R4.1.13	E	F	R4.9.30	常温	8日	有
お造り	鰯	3.8kg	真空パック	R4.1.20	G	不明	不明	冷蔵	1日	無
	絞甲イカ	4kg	皿盛り	R3.12.27	G	不明	R5.8.30	冷凍	25日	有
	牡丹海老	5パック	パック詰め	R4.1.15	G	不明	不明	冷凍	6日	有
	帆立貝柱	4箱	カートン	R3.12.27	G	H	不明	冷凍	25日	有
	飛騨サーモン	3パック	パック詰め	不明	G	不明	不明	冷蔵	不明	無
天ぷら	冷凍スチーム牡蠣	3ケース	袋詰め	R3.12.17	B	B	R5.4.2	冷凍	35日	有
	甘海老新丈冷凍	3袋	袋詰め	R3.12.24	I	I	R5.5.31	冷凍	26日	有
	甘海老串冷凍	1ケース	袋詰め	R4.1.8	J	不明	R4.4.18	冷凍	13日	有
	小菊花	1パック	袋詰め	不明	K	L	-	冷蔵	不明	有
	青唐辛子	2パック	袋詰め	不明	K	M	-	冷蔵	不明	有
鰯のあら汁	鰯	3.6kg	真空パック	不明	G		R4.1.28	冷蔵	不明	有
蟹海老流し	冷凍蟹海老流し	26パック	合成樹脂容器	R4.1.14	I	N	R4.10.25	常温のち冷蔵	7日	有
飛騨牛すき焼き	飛騨牛肩ロース	50枚	発砲トレー入り	R4.1.18	C	O	不明	冷凍	3日	有
	結びコンニャク	30パック	パック詰め	R4.1.8	C	不明	R4.12.20	常温	13日	有
	ささがきごぼう	24kg	袋詰め	R3.12.21	C	不明	R4.4.15	冷蔵	31日	有
	たまねぎ	6箱	段ボール入り	R3.12.27	C	不明	-	冷蔵	25日	有
	春菊	6袋	袋入り	R4.1.20	C	不明	-	冷蔵	1日	有
	えのきだけ	5袋	袋入り	R4.1.14	P	不明	-	冷蔵	7日	無
	すき焼きダレ	1kg	袋詰め	R3.12.21	C	Q	R4.10.1	常温	33日	有
飛騨牛陶板焼き	飛騨牛肉	440g	パック詰め	R4.1.18	R	S	R5.2.28	冷凍	3日	有
	トウモロコシ冷凍	10袋	袋詰め	R3.12.26	E	不明	R5.12.31	冷凍	28日	有
	アスパラ冷凍	10袋	袋詰め	R3.12.26	E	不明	不明	冷凍	28日	有
	にんじん	10パック	袋詰め	R3.12.27	C	不明	-	冷蔵	27日	有
	まいたけ	3パック	袋詰め	R4.1.21	P	T	-	冷蔵	31日	有
鮪つみれのみぞれ鍋	冷凍生鮪つみれ団子	12kg	袋詰め	R3.12.9	J	U	R4.2.1	冷凍	43日	有
	白菜巻冷凍	75本	袋詰め	R3.12.24	I	V	R5.5.30	冷凍	28日	有
	冷凍手まり湯葉	20パック	パック詰め	R3.12.28	E	W	R4.12.30	冷凍	24日	有
	冷凍大根おろし	8本	袋詰め	R3.12.26	E	X	R4.9.30	冷凍	28日	有
	春菊	6束	袋詰め	R4.1.20	K	Y	R4.2.6	冷蔵	1日	有
	えのきだけ	8パック	袋詰め	R4.1.21	P	Z	R4.2.7	冷蔵	12時間以内	有
	乾燥くずきり	8袋	袋詰め	R3.12.21	C	AA	R4.11.30	常温	33日	有

原材料調査票

1月22日 夕食

別紙2

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	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無
蒸し鶏の塩蕎麦	蒸し鶏冷凍	2ケース	袋詰め	R3.12.25	B	AB	R5.2.24	冷凍	28日	有
	鳴門巻	30本	袋詰め	不明	C	D	不明	冷蔵	不明	無
	たまねぎ	30kg	袋詰め	R3.12.27	C	AC	R4.1.16	冷蔵	26日	有
	乾麺(そば)	10袋	袋詰め	R4.1.13	E	F	R4.9.30	常温	9日	有
お造り	鰯	3.8kg	真空パック	R4.1.20	G	不明	R4.1.18	冷蔵	2日	無
	鰯	3.6kg	真空パック	R4.1.22	G	不明	不明	冷蔵	12時間 以内	有
	絞甲イカ	4kg	皿盛り	R3.12.27	G	不明	R5.8.30	冷凍	26日	有
	牡丹海老	5パック	パック詰め	R4.1.15	G	不明	不明	冷凍	7日	有
	帆立貝柱	4箱	カートン	R3.12.27	G	H	不明	冷凍	26日	有
飛騨サーモン	3パック	パック詰め	R4.1.28	G	不明	不明	冷蔵	12時間 以内	無	
天ぷら	冷凍スチーム牡蠣	3ケース	袋詰め	R3.12.17	B	B	R5.4.2	冷凍	36日	有
	甘海老新丈冷凍	3袋	袋詰め	R3.12.24	I	I	R5.5.31	冷凍	27日	有
	甘海老串冷凍	1ケース	袋詰め	R4.1.8	J	AB	R4.4.18	冷凍	14日	有
	小菊花	1パック	袋詰め	R4.1.22	K	L	—	冷蔵	12時間 以内	有
	青唐辛子	2パック	袋詰め	R4.1.22	K	M	—	冷蔵	12時間 以内	有
鰯のあら汁	鰯	3.6kg	真空パック	R4.1.22	G	不明	R4.1.28	冷蔵	12時間 以内	有
蟹海老流し	冷凍蟹海老流し	26パック	合成樹脂容 器	R4.1.14	I	N	R4.10.25	常温のち 冷蔵	8日	有
飛騨牛すき焼き	飛騨牛肩ロース	50枚	発砲トレー 入り	R4.1.18	C	O	不明	冷凍	4日	有
	結びコンニャク	30パック	パック詰め	R4.1.8	C	不明	R4.12.20	常温	14日	有
	ささがきごぼう	24kg	袋詰め	R3.12.21	C	不明	R4.4.15	冷蔵	32日	有
	たまねぎ	6箱	段ボール入 り	R3.12.27	C	不明	—	冷蔵	26日	有
	春菊	6袋	袋入り	R4.1.20	C	不明	—	冷蔵	2日	有
	えのきだけ	5袋	袋入り	R4.1.14	P	不明	不明	冷蔵	8日	無
すき焼きダレ	1kg	袋詰め	R3.12.21	C	Q	R4.10.1	常温	34日	有	

ロッセ豚のすき焼き	ロッセ豚コース	1.43kg	発砲トレー入り	R4.1.22	C	O	不明	冷凍	12時間以内	有
飛驒牛陶板焼き	飛驒牛肉	440g	パック詰め	R4.1.18	R	S	R5.2.28	冷凍	4日	有
	トウモロコシ冷凍	10袋	袋詰め	R3.12.26	E	不明	R5.12.31	冷凍	29日	有
	アスパラ冷凍	10袋	袋詰め	R3.12.26	E	不明	不明	冷凍	29日	有
	にんじん	10パック	袋詰め	R3.12.27	C	不明	—	冷蔵	28日	有
	まいたけ	3パック	袋詰め	R4.1.21	P	T	—	冷蔵	32日	有
鮭つみれのみぞれ鍋	冷凍生鮭つみれ団子	12kg	袋詰め	R3.12.9	J	U	R4.2.1	冷凍	44日	有
	白菜巻冷凍	75本	袋詰め	R3.12.24	I	V	R5.5.30	冷凍	29日	有
	冷凍手まり湯葉	20パック	パック詰め	R3.12.28	E	W	R4.12.30	冷凍	25日	有
	冷凍大根おろし	8本	袋詰め	R3.12.26	E	X	R4.9.30	冷凍	29日	有
	春菊	6束	袋詰め	R4.1.20	K	Y	—	冷蔵	2日	有
	えのきだけ	8パック	袋詰め	R4.1.21	P	Z	—	冷蔵	1日	有
	乾燥くずきり	8袋	袋詰め	R3.12.21	C	AA	R4.11.30	常温	34日	有
飛驒牛鉄板焼き	飛驒牛ブリスケ	5kg	発砲トレー入り	R4.1.4	C	AD	不明	冷凍	18日	有
	キャベツ	3箱	段ボール入り	R3.12.27	C	不明	—	冷蔵	26日	有
	もやし	2袋	袋詰め	R4.1.28	C	AE	—	冷蔵		無
	塩だれ	6本	紙パック詰め	R3.12.23	E	AF	R4.11.8	常温	30日	有
野菜の蕪蒸し	蕪蒸し	18パック	合成樹脂容器入り	R3.12.24	I	O	不明	冷凍	29日	有
飛驒牛鍋	飛驒牛肩コース	2.39kg	発砲トレー入り	R4.1.18	C	不明	不明	冷凍	4日	有
	白菜巻冷凍	75本	袋詰め	R3.12.24	I	V	R5.5.30	冷凍	29日	有
	えのきだけ	8パック	袋詰め	R4.1.21	P	Z	—	冷蔵	1日	有
	春菊	6束	袋詰め	R4.1.20	K	Y	—	冷蔵	2日	有
	にんじん	10パック	袋詰め	R3.12.27	C	不明	—	冷蔵	28日	有
	乾燥くずきり	8袋	袋詰め	R3.12.21	C	AA	R4.11.30	常温	34日	有
味噌汁	とろろ昆布	1パック	袋入り	不明	E	AG	不明	常温	不明	無
	乾燥玉麩	不明	袋入り	不明	E	AH	不明	常温	不明	無
	フリーズドライたまねぎ	不明	袋入り	不明	C	AI	不明	常温	不明	有
豚角煮	豚角煮	3kg	袋詰め	R4.1.5	E		R4.11.30	冷凍	19日	有
	里芋六法	6kg	袋詰め	R3.12.26	E		R5.8.2	冷凍	27日	有
	スナッフエンドウ	3.5kg	袋詰め	R3.12.26	E		R5.3.20	冷凍	27日	有
	梅人參	5kg	袋詰め	R3.12.26	E		R4.2.15	冷蔵	27日	有
茶碗蒸し	茶碗蒸しの具	10パック	パック詰め	R3.12.24	I		不明	冷凍	29日	有
	乾燥花麩	2袋	袋詰め	R3.12.21	C		R4.10.17	常温	34日	有
	三つ葉	3束	袋入り	R4.1.22	C		—	冷蔵	12時間	有
	卵	2ケース	段ボール入り	R4.1.21	P	AJ	R4.2.4	常温	1日	有

原材料調査票

1月22日 朝食

別紙2

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	仕入後の保管状況	仕入後の保管時間	残品の有無
ハムとポテトサラダ	サニーレタス	3玉	袋入り	不明	C	不明	—	冷蔵	不明	有
	ミックスキャベツ	3kg	袋詰め	R4.1.21	C	不明	—	冷蔵	1日	有
	ミニトマト	4パック	パック詰め	不明	C	不明	—	冷蔵	不明	有
	ロースハム	2kg	袋入り	R4.1.14	R	AK	R4.2.7	冷蔵	8日	無
	ポテトサラダ	2ケース	袋入り	R4.1.7	E	AL	R4.2.8	冷蔵	15日	有
朴葉味噌	日本海麴味噌	40kg	合成樹脂容器詰め	R3.12.21	E	AM	R4.6.16	常温	32日	有
漬物ステーキ	白菜切り漬	10パック	袋詰め	R4.1.20	K	AN	R4.1.30	冷蔵	2日	有
	卵	2ケース	段ボール入り	R4.1.21	P	AJ	R4.2.4	常温	1日	有
	ライトツナ缶	5個	缶詰	R3.12.21	E	AO	R6.5.1	常温	32日	有
	削り節カツオパック	8パック	袋入り	R3.12.27	E	AP	R4.8.9	常温	32日	有
焼き魚	冷凍赤魚西京焼	60パック	袋詰め	R3.12.26	E	AQ	R4.11.18	冷凍	37日	有
	冷凍鰯照焼	60パック	袋詰め	R3.12.26	E	AQ	R5.2.1	冷凍	37日	有
だし巻き玉子	冷凍玉子焼	1パック	パック詰め	不明	C	AR	不明	冷凍	不明	有

原材料調査票

1月23日 朝食

別紙2

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	仕入後の保管状況	仕入後の保管時間	残品の有無
ハムと ポテトサラダ	サニーレタス	3玉	袋入り	R4.1.22	C	不明	—	冷蔵	1日	有
	ミックスキャベツ	3kg	袋詰め	R4.1.21	C	不明	—	冷蔵	2日	有
	ミニトマト	4パック	パック詰め	R4.1.22	C	不明	—	冷蔵	1日	有
	ロースハム	2kg	袋入り	R4.1.14	R	AK	R4.2.7	冷蔵	9日	無
	ポテトサラダ	2ケース	袋入り	R4.1.7	E	AL	R4.2.8	冷蔵	16日	有
朴葉味噌	日本海麴味噌	40kg	合成樹脂容器詰め	R3.12.21	E	AM	R4.6.16	常温	33日	有
漬物ステーキ	白菜切り漬	10パック	袋詰め	R4.1.20	K	AN	R4.1.30	冷蔵	3日	有
	卵	2ケース	段ボール入り	R4.1.21	P	AJ	R4.2.4	常温	2日	有
	ライトツナ缶	5個	缶詰	R3.12.21	E	AO	R6.5.1	常温	33日	有
	削り節カツオパック	8パック	袋入り	R3.12.27	E	AP	R4.8.9	常温	33日	有
焼き魚	冷凍赤魚西京焼	60パック	袋詰め	R3.12.26	E	AQ	R4.11.18	冷凍	38日	有
	冷凍鰯照焼	60パック	袋詰め	R3.12.26	E	AQ	R5.2.1	冷凍	38日	有
	鯖塩焼	10パック	真空パック入り	R3.12.26	E	AQ	R4.2.1	冷凍	28日	有
だし巻き玉子	冷凍玉子焼	1パック	パック詰め	R4.1.22	C	AR	R4.9.1	冷凍	1日	有
ごぼうサラダ	ごぼうサラダ	8kg	袋詰め	R3.12.21	E	AS	R4.2.7	冷蔵	33日	有
	冷凍ブロッコリー	10袋	袋詰め	R3.12.26	E	AT	R4.9.30	冷蔵	28日	有
	サニーレタス	3玉	袋入り	R4.1.22	C	不明	—	冷蔵	1日	有
	きゅうり	2パック	袋入り	R4.1.22	C	不明	—	冷蔵	1日	無
	赤ウインナー	1パック	袋入り	R4.1.5	C	AU	R4.9.16	冷凍	18日	有
煮たくもじ	煮たくもじ	8kg	袋詰め	R3.12.26	E	AV	R4.3.28	常温	28日	有
えびの煮物	ゲルムキエビ	3パック	合成樹脂容器入り	R3.12.26	E	AW	R5.9.1	冷凍	28日	有
湯葉の刺身	刺身湯葉	18本	真空パック入り	R3.12.26	E	AX	R4.10.28	冷凍	28日	有
ハムエッグ	卵	2ケース	段ボール入り	R4.1.21	P	AJ	R4.2.4	常温	2日	有
	ロースハム	2kg	袋入り	不明	R	AK	不明	冷蔵	不明	無

## 2 各務原市内の飲食店で発生した病因物質不明の食中毒

### A 食中毒の概要

- |         |   |
|---------|---|
| 1 発生年月日 | 令和4年5月8日  |
| 2 発生場所  | 可児市、各務原市  |
| 3 原因施設  | 所在地 各務原市<br>屋号 A<br>業種 飲食店営業（レストラン）<br>従業員数 2人（うち調理従事者1人） |
| 4 原因食品  | 不明（令和4年5月8日に提供された食事）                                      |
| 5 病因物質  | 不明  |
| 6 摂食者数  | 8人  |
| 7 患者数   | 5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4年5月9日（月）8時45分頃、可児市の住民から「各務原市内の飲食店で5月8日（日）11時30分頃に食事をした後、食中毒様症状を発症し、医療機関を受診した」旨の電話が可茂保健所にあった。

同日13時42分、可茂保健所から岐阜保健所に施設調査の依頼があり、岐阜保健所が調査したところ、5月8日（日）昼に飲食店「A」で食事をした2グループ6人中5人が、同日中に嘔吐・下痢等の食中毒症状を呈し、5人中3人が医療機関を受診していたことが判明した。

岐阜保健所では、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、患者らの潜伏時間別発症状況が一峰性を示し単一曝露があったと考えられること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったこと等から、本件は当該施設を原因とする食中毒であると断定した。

### C 患者の状況

症例定義を、以下のア～ウのいずれにも該当する者を発症者とするとした際に、3組8人中2組5人が発症していた。

ア 時）5月8日（日）に

イ 場所）「A」で

ウ 人）昼食を喫食したのち、嘔気・嘔吐・下痢のいずれかを発症した者

1 性・年齢階級別発生状況

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	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
女	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0	0	0	4
計	0	0	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	5
構成比 (%)	0	0	0	0	0	20	0	0	80	0	0	0	100

2 日時別患者発生数

日	5月8日(日)			
時	0～6	～12	～18	～24
患者数(人)	0	0	4	1

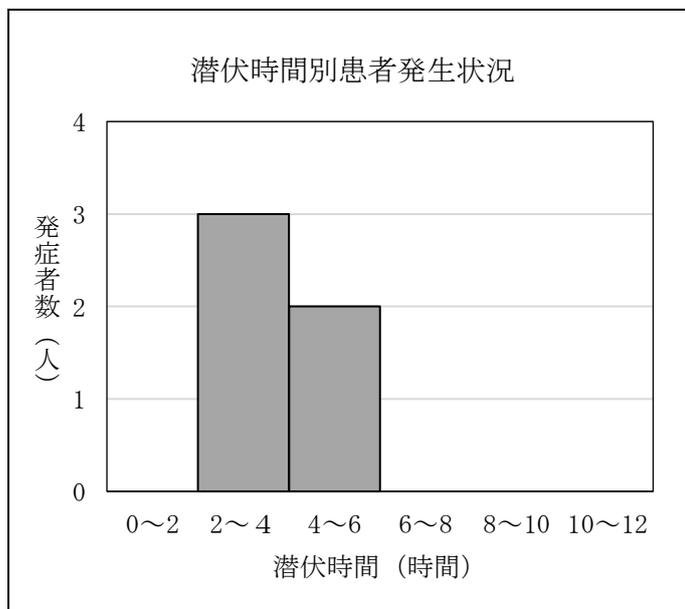
3 発症率

患者数5(人) / 喫食者数8(人) × 100 = 62.5 (%)

4 潜伏時間別患者発生状況

患者らの潜伏時間は3～6時間で、平均は約4.3時間であった。

潜伏時間 (時間)	発症者数 (人)
0～2	0
2～4	3
4～6	2
6～8	0
8～10	0
10～12	0



5 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙攣	麻痺	眼症状	臥床	その他
(人)患者数	5	3	5	5	1	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
(%)発頭率	100	60	100	100	20	40	20	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0

(下痢)

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

(嘔吐)

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

(発熱)

体温(°C)	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)	0	0	0	1	0	0	0

(初発症状)

症 状	下 痢	腹 痛	嘔 気	嘔 吐	発 熱	悪 寒	頭 痛	倦 怠 感	脱 力 感	嘔 気	戦 慄	裏 急 後 重	痙 攣	麻 痺	眼 症 状	臥 床	そ の 他
(人) 患者数	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
(%) 発頭率	20	0	80	0	0	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 喫食状況

患者らの共通食は当該施設が提供した食品のみであった。患者らが喫食したのは同一のコース料理であったが、メインディッシュと食後の飲み物は各自が選べるようになっていた。メニューは以下のとおり。

- ・前菜（トマトマリネ、キャロットラペ、さつまいもハニーマスタードマリネ、ブロッコリーペペロン、フリッタータ（オムレツ））
- ・サラダ（オイルサーディン、スナップエンドウ、レンコン、ラディッシュ、ズッキーニ、ナスマリネ）
- ・揚げ物（ライスコロケ、長芋、かぼちゃ、トマトソース）
- ・春キャベツのクリームスープ
- ・パン
- ・メインディッシュ（豚ヒレ肉のロースト・粒マスタード醤油ソース又は鯛のフリット・刻みわさびソース）
- ・あさりトマトパスタ
- ・ドルチェミスト（バイクドチーズケーキ、紅茶シフォンケーキ、バニラアイス、イチゴ、オレンジ）
- ・コーヒー又は紅茶

##### 2 原因食品

患者らに提供された食品のうち、残品のあったキャロットラペとブロッコリーペペロンについて検査したところ、いずれも既知食中毒起因菌不検出であったため、原因食品の特定はできなかった。

##### 3 食品取扱状況

原材料は、注文して配達を受けたり、営業者自らスーパーや市場で購入したりしてい

た。仕入れ後の温度管理は適切に行われていた。しかし、当該施設では調理従事者が1人で調理しており、作業負担を減らす目的で前日以前から下処理・調理することを日常的に行っていた。

食材や調理品は、いずれも調理等してから7～10日後に廃棄することだったが、チーズケーキのように10日を超えて保存されている食品もあり、食材や調理品の管理は厳密ではなかった。

各メニューの調理方法等は別紙1・2のとおり。

(1) 前菜（トマトマリネ、キャロットラペ、さつまいもハニーマスタードマリネ、ブロッコリーペペロン）

トマトマリネ、キャロットラペ、さつまいもハニーマスタードマリネは5月6日（金）に調理された。トマトマリネは調理後約30分間室温で放冷してから冷蔵保存された。キャロットラペ、さつまいもハニーマスタードマリネは放冷せず、調理後すぐに冷蔵保存された。いずれの食品も調理開始から提供まで約43～41時間経っていたが、提供直前の加熱はなかった。

ブロッコリーペペロンは5月5日（木）にブロッコリーを細切し、蓋付きタッパーで冷蔵保存した。その後、提供前日の5月7日（土）に調理し、室温で約30分放冷したのち、ビニール袋に入れてヒートシールで密封し、冷蔵保存された。下処理開始から提供まで約67時間冷蔵保存したが、提供直前の加熱はなかった。

いずれの食品の取り扱い時にも、使い捨て手袋は使用していなかった。

(2) 前菜（フリッタータ（オムレツ））

卵は冷蔵保存し、5月6日（金）に割卵直後に加熱調理した。その後約30分間室温で放冷し、蓋付き容器に入れて冷凍保存した。提供前日の5月7日（土）に冷蔵庫に移して解凍し、提供直前に再加熱、細切し、提供した。解凍開始から提供までの時間は約15時間であった。調理時・細切時に使い捨て手袋は使用していなかった。

(3) サラダ（グリルサラダ）（スナップエンドウ、レンコン、ラディッシュ、ズッキーニ、ナスマリネ）

提供前日の5月7日（土）に野菜の下処理（洗浄・筋取り・皮剥き等）を行い、蓋付きタッパーに入れて冷蔵保存した。その後、提供直前にオーブンで加熱調理した。下処理開始から提供までの時間は約15時間であった。

ナスマリネは5月5日（木）に調理し、提供直前まで蓋付き容器で冷蔵保存した。調理開始から提供まで約65時間冷蔵保存した。

いずれの食品の取り扱い時にも使い捨て手袋は使用していなかった。

(4) ライスコロッケ

提供前日の5月7日（土）に米を炊飯して調味・成形し、バットに並べた後ラップで覆い、冷蔵保存した。その後、提供直前に衣を付け、揚げて提供した。衣は調理の直前に調整した。調味・成形から提供までの時間は約13時間であった。いずれの調理工程でも使い捨て手袋は使用していなかった。

(5) 揚げ物（長芋、かぼちゃ）

5月6日（金）に洗浄・皮剥き・細切等の下処理をし、蓋付きタッパーに入れて冷

蔵保存した。長芋は細切後、水に浸漬させて冷蔵保存した。その後、提供直前に衣を付けて揚げて提供した。衣は調理の直前に調整した。下処理開始から提供までの時間は約 41 時間であった。下処理時・調理時に使い捨て手袋は使用していなかった。

(6) 揚げ物用のトマトソース

5月6日(金)に缶詰を開封して加熱調理し、タッパーに小分けして、約30分間氷冷し、蓋をして冷蔵保存した。提供直前の加熱工程はなかった。調理開始から提供までの時間は約44時間であった。いずれの調理工程でも使い捨て手袋は使用していなかった。

(7) スープ

5月6日(金)に調理し、ポット缶に小分けして約30分~1時間氷冷し、蓋をして冷蔵保存した。提供時には人数分を小鍋に移し、再加熱してから提供した。調理開始から提供までの時間は約39時間であった。調理時・再加熱時に使い捨て手袋は使用していなかった。

(8) パン

当該施設の営業者が営業する隣接のパン屋から、提供の都度仕入れていた。提供直前にトーストして提供した。取り扱い時に使い捨て手袋は使用していなかった。

(9) メインディッシュ (豚ヒレ肉のロースト、鯛のフリット)

豚肉は4月29日(金)、鯛は5月2日(月)の仕入後に1食分に細切し、ラップで包んで冷凍、もしくは、ビニール袋に入れヒートシールで密封して冷凍し、保存した。それを提供前日の5月7日(土)に冷蔵庫に移して解凍し、調理1時間前に室温に置き、その後加熱調理して提供した。フリットの衣は調理の直前に調整した。

解凍開始から提供までの時間は、豚肉・鯛ともに約17時間であった。他の食品が冷蔵庫から取り出してから直ちに調理や提供されていたのに対し、豚肉と鯛は約1時間室温に置かれる時間があった。

豚肉と鯛の細切時には使い捨て手袋を使用した。調理時には使用していなかった。

(10) 豚ヒレ肉のロースト用の粒マスタード醤油ソース

提供前日の5月7日(土)に調理し、室温で約30分間放冷し、蓋付き容器に入れ、冷蔵庫で保存した。提供直前に再加熱し、盛り付けて提供した。調理開始から提供までの時間は約13時間であり、調理時・盛り付けのいずれの調理工程でも使い捨て手袋は使用していなかった。

(11) 刻みわさびソース

本品は既製品であり、盛り付けまで冷蔵保存した。小分け保存はしていなかった。

(12) あさりトマトパスタ

トマト缶詰は4月27日(水)に開封し、加熱せず蓋付き容器に1食分ずつ小分けして冷凍保存した。あさは冷凍品であったが、5月6日(金)に室温で解凍し、加熱した後に約30分間室温で放冷して蓋付き容器で冷蔵保存した。その後、提供直前に小分け済みのトマト缶詰とあさを炒め合わせ、パスタに盛り付けて提供した。パスタは乾麺を提供の都度茹でた。

あさりの解凍開始から提供までの時間は約45時間であり、いずれの調理工程でも

使い捨て手袋は使用していなかった。

(13) チーズケーキ（ベイクドチーズケーキ）

4月26日（火）に調理したのち、室温で約30分間放冷し、ホールのまま蓋付きタッパーに入れて冷凍保存した。提供前日の5月7日（土）に冷蔵庫に移して解凍し、その後1食分に切り分け、提供直前まで冷蔵保存した。解凍開始から提供までの時間は約28時間であった。調理時・切り分け時ともに使い捨て手袋は使用していなかった。

(14) デザート（紅茶シフォンケーキ、バニラアイス、イチゴ、オレンジ）

シフォンケーキは冷凍の既製品であり、提供前日の5月7日（土）に冷蔵庫に移して解凍し、提供約30分前から室温に置き、細切して提供した。既製品のため、開封は提供直前の細切時であった。

バニラアイスは既製品であり、提供の都度、ディッシャーですくって盛り付けた。

イチゴ、オレンジは提供直前に細切し、盛り付けた。

いずれの調理工程でも使い捨て手袋は使用していなかった。

(15) コーヒー、紅茶

コーヒーはレギュラーコーヒーを1人分ずつ小分けし、ラップで包んで輪ゴムで留め、室温で保存した。小分けした日時は不明であった。提供の都度抽出した。

紅茶はティーバッグのものを使用しており、提供の都度抽出した。

コーヒーの小分け時を含め、いずれの調理工程でも使い捨て手袋は使用していなかった。

## 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

衛生管理計画とその記録の提示を求めたところ、5月9日（月）の調査当日には確認できなかったが、後日、計画書のみ確認できた。記録はなかった。

調理場内及び冷蔵庫・冷凍庫内は整理整頓されており、冷蔵庫・冷凍庫内は用途別に保存場所を定めていた。

フライパンや鍋等の調理器具は調理台下に収納されていたが、そこに扉はなく、跳ね水で汚染される可能性があった。調理開始時に調理器具の洗浄はしていなかった。食器は吊戸棚で保管していた。

冷蔵庫・冷凍庫内の温度は次のとおり。飲料用冷蔵庫 4℃、デザート用冷蔵庫 6℃、パン用冷凍庫-17℃、調理品用冷蔵庫 2℃。

包丁・まな板は、肉用・魚用・野菜用・デザート用で使い分けていた。包丁は洗浄後にアルコールを噴霧し、包丁立てに保管していた。まな板は洗浄後に次亜塩素酸 Na 溶液（目分量で希釈しており、溶液の濃度は不明）に浸漬消毒したのち、保管していた。

使い捨て手袋は魚・肉の下処理時にのみ使用していた。

給水は水道水で、施設調査時に測定した残留塩素濃度は 0.4ppm であった。排水は排水口直結で、調理場内から適切に排出されていた。

## 2 従業員等の健康状態等

当該施設には調理従事者 1 人、配膳担当者 1 人が勤務し、体調不良者はいなかった。また、5 月 9 日（月）の施設調査時、これら従事者の手指の傷や手荒れは確認できなかった。

手洗いのタイミングは、トイレの後、調理場に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚を扱った後、金銭を触った後、清掃後、顔・髪を触った後、携帯電話を触った後、電話の後に行うと定めていた。尚、使い捨て手袋を取り出す前の手洗いが定められていない不備があった。

従業員は出勤時に検温と風邪様症状の有無を確認していた。

衛生管理計画における従業員の体調確認に関する規定は確認できたが、記録は確認できなかった。

腹痛・下痢等の食中毒様症状の有無や手指の傷の確認は衛生管理計画に規定されていなかった。

調理従事者は検便を定期的に行っているとの説明があったが、結果は確認できなかった。

## F 病因物質の特定

### 1 検査状況及び検査結果

有症者の検便 4 検体のうち 3 検体から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン A 型産生遺伝子陽性、コアグラゼ VI 型）が検出された。

調理従事者の検便 1 検体、配膳担当者の検便 1 検体のうち、配膳担当者の検便 1 検体から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン A 型産生遺伝子陽性、コアグラゼ VI 型）が検出された。

食品残品 2 検体、施設拭き取り検体 8 検体はいずれも既知食中毒起因菌不検出であった。

調理に携わらない配膳担当者の検便から、有症者の検便同様に黄色ブドウ球菌が検出された。しかし、この配膳担当者は賄いとして患者らと一部同じ食品を喫食していたため、この者が食品を二次汚染させたのか、それとも黄色ブドウ球菌に汚染された賄いを食べて感染したのかは特定できなかった。しかし、配膳担当者は調理に携わっておらず、食品を汚染する機会は少ないと考えられた。

検査状況は次表のとおり。

検 体		検体数	検査結果	
			ノロウイルス	既知食中毒起因菌
検便	有症者	4	不検出	3 検体から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型産生遺伝子陽性、コアグララーゼVI型）検出
	調理従事者	1	不検出	不検出
	配膳担当者	1	不検出	1 検体から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型産生遺伝子陽性、コアグララーゼVI型）検出
施設拭取	調理場手洗いノブ	1		不検出
	浄水器切替ノブ	1		
	コールドテーブル取っ手	1		
	冷蔵庫取っ手	1		
	ガス台つまみ	1		
	肉用包丁	1		
	女子トイレ便座裏	1		
	トイレ入口ノブ	1		
食品	キャロットラペ	1		不検出
	ブロッコリーペペロン	1		

## 2 病因物質について

患者らの検便 3 検体からエンテロトキシン型及びコアグララーゼ型が同一の黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者らは潜伏時間が3～6時間で発症者全員が嘔吐しており、これらの状況は黄色ブドウ球菌食中毒の症状と一致することから、病因物質は黄色ブドウ球菌の産生するエンテロトキシンと推定された。

しかし、黄色ブドウ球菌は常在菌として健康なヒトの便からも検出されることがあること、食品残品から黄色ブドウ球菌が検出されなかったこと、患者らの吐物を採取・検査できなかったことから、病因物質をエンテロトキシンだと決定することはできなかった。

## G 事件処理のためにとった処置

### 1 行政処分の実施

次のいずれにも該当することから食中毒と断定し、5月10日（火）に当該施設を営

業禁止処分とした。

- ・患者らの症状は嘔気、嘔吐、下痢等を主徴とし、近似していたこと。
- ・患者らの潜伏時間別発症状況が一峰性を示し、単一曝露があったと考えられること。
- ・患者らには当該飲食店での食事以外に共通食が認められないこと。
- ・患者らの行動調査から、感染症を疑う事象が確認されないこと。
- ・患者らの喫食状況調査の結果、多数の者から、喫食した食品の腐敗や異臭等の申告がないこと。
- ・患者らに植物性自然毒及び動物性自然毒による食中毒を引き起こす特徴的な食品の喫食がなかったことを調理従事者及び有症者から聞き取り調査で確認していること。
- ・病因物質が寄生虫である可能性が否定されること。（患者らには、ヒラメ刺身、馬肉刺身等の寄生虫を疑う食品の喫食歴なし。クリプトスポリジウム等の原虫感染を疑う症状・喫食歴等なし。）
- ・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと。

## 2 改善指導

食中毒再発防止のため、行政処分と併せて、以下の事項について文書指導を行った。

- (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) 施設の清掃・消毒を行うこと。
- (3) 食器・調理器具の洗浄・消毒を行うこと。
- (4) 衛生管理計画を検証し、見直すこと。
- (5) 衛生管理の記録について、速やかに提示できるよう適切に保管しておくこと。
- (6) 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。

特に、仕掛品や調理品を作り置きしないことを指導し、調理開始後の食品を長時間保存することについては、衛生管理計画に保存期間を定めることと、調理日を記録することを重点的に指導した。

## 3 衛生指導の実施及び改善確認

営業禁止期間中に当該施設の立入調査を実施し、食品の廃棄、洗浄・消毒等の実施状況を確認した。

- (1) 5月16日(月)、改善報告書が提出されたため当該施設の立入調査を実施したが、廃棄すべき食品が多数認められた。また、施設や機械器具等は洗浄消毒済みとのことだったが、ATP拭き取り検査を実施したところ複数個所で高値となり、洗浄不足が示唆された。そのため、食品廃棄の徹底と再洗浄を指示した。
- (2) 5月18日(水)、相互汚染の可能性がある食品が全て廃棄されたことを確認した。
- (3) 5月18日(水)、再度ATP検査を実施した際には全体的に数値が改善され、適切に洗浄されたことを確認した。

- (4) 5月18日(水)、衛生管理計画の見直しと修正がされたことを確認した。また、記録様式を整備し、保管棚で保管されていることを確認した。
- (5) 5月18日(水)、調理従事者及び配膳担当者を対象として、次の内容の衛生講習を実施した。
- ①「食品をより安全にするための5つの鍵」について(清潔に保つ、生の食品と加熱済み食品とを分ける、よく加熱する、安全な温度に保つ、安全な水と原材料を使う)
  - ②「手洗いレベルと汚れ、通過細菌、常在細菌との関係」について
  - ③手洗いチェッカーを用いた手洗いの実習

#### 4 営業禁止の解除

5月18日(水)に行った改善確認の結果、指導事項が改善されたことを確認し、5月19日(木)に営業禁止命令を解除した。

## H 考察

### 1 原因食品及び病因物質について

患者らは提供された食品を全て喫食しており、喫食した食品の差異はメインディッシュと食後の飲み物のみであった。ただし、飲み物のコーヒー(レギュラーコーヒー)と紅茶(ティーバッグ)は一般に水分活性が低く細菌の増殖に適さないことから、原因食品である可能性は低いと考えられた。

患者らの喫食したメインディッシュについて、グループ別に確認したところ、次表のとおりであった。

グループと人数	メインディッシュ別と発症者数/喫食者数(発症率)	
	豚ヒレ肉のロースト粒マスタード醤油ソース	鯛のフリット刻みわさびソース
A(3人)	—	3 / 3 (100%)
B(2人)	0 / 2 (0%)	—
C(3人)	1 / 2 (50%)	1 / 1 (100%)
計 8人	1 / 4 (25%)	4 / 4 (100%)

患者らが喫食したメインディッシュ別の発症の偏りについて $\chi^2$ 検定を実施したところ、メインディッシュで鯛を選択した人の発症率は、豚肉を選択した人よりも優位に高いことから、原因食品はメインディッシュの鯛のフリット・刻みわさびソースと推測された。

なお、刻みわさびソースは既製品であり、小分け等せず使用されていたことから、汚染される機会が少なく、原因食品である可能性は低いと考えられた。そのため、原因食品は鯛のフリットである可能性が高いと考えられた。鯛の細菌汚染及び増殖の機会に

については後述する。

豚ヒレ肉のロースト・粒マスタード醤油ソースを喫食して発症した C グループの 1 人については、同時に喫食した家族からお裾分けを受け、鯛のフリット・刻みわさびソースを少量喫食していた。この 1 人は 5 月 8 日（日）18 時 30 分頃発症し、水溶性下痢 2 回、嘔吐 3 回があったが、同日 21 時頃には回復した。他の患者らは 5 月 9 日（月）にも症状が続いていた人があったことから、この発症者の症状は比較的軽症であったと言える。即ち、喫食量が少なかったことが軽症に繋がったと考えられ、このことは鯛のフリットが原因食品だとする推測と矛盾がないと言える。

一方で、喫食者全体の発症率は 62.5%であり、通常 15~20%前後とされている<sup>※2</sup>、<sup>※1</sup>黄色ブドウ球菌食中毒よりも高い発症率であった。また、鯛のフリットが原因食品だったと仮定すると、メインディッシュで鯛を選択した人だけの発症率は 100%となり、更に高値となる。このことは、黄色ブドウ球菌食中毒の発症状況とは異なっていた。

エンテロトキシンに対する感受性は個人差が大きいとされる<sup>※2</sup>ため、本件の発症率（62.5%）を考慮すると、鯛のフリット以外のメニューが原因食品であった可能性や、病因物質がエンテロトキシンではない可能性も否定できない。しかし、喫食者 8 人全員が提供されたものを全て喫食しており、メインディッシュ以外のメニューでは発症との関連は不明であり、原因食品及び病因物質を特定することはできなかった。

## 2 食品汚染の機会について

原因食品及び病因物質を特定することはできなかったため、各食品が汚染される機会について、個別の可能性を考察した。

### (1) 前菜（トマトマリネ、キャロットラペ、さつまいもハニーマスタードマリネ、ブロッコリーペペロン）

食品取扱時に使い捨て手袋を使用しておらず、調理従事者が食品を汚染する機会があった。また、調理後の食品は蓋付き容器に入れ、もしくは、密封包装して冷蔵保存されていた。密封包装用の合成樹脂製袋は使い捨てだったが、蓋付き容器は繰り返し使うものであり、食品が蓋付き容器から汚染される可能性があった。

調理従事者はブロッコリーを細切後に蓋付き容器で冷蔵保存し、提供前日に調理、密封包装し、提供まで再度冷蔵保存した。

いずれの食品も、下処理開始から提供まで 40 時間以上冷蔵保存されており、保存中に細菌が増殖する機会があった。

### (2) 前菜（フリッタータ（オムレツ））

食品取扱時に使い捨て手袋を使用しておらず、調理従事者が食品を汚染する機会があった。ただし、調理後は放冷して蓋付き容器で冷凍保存したため、調理時に細菌汚染があっても、冷凍温度下では細菌の増殖が妨げられると考えられた。フリッタータは提供前日の夜から冷蔵庫で解凍し、提供直前に再加熱と細切をした。この食品を冷蔵庫に入れた後は冷蔵庫の開閉はほとんどなく、庫内温度の上昇は考えにくいことから、いずれかの調理工程で汚染を受けていても細菌が増殖する機会は少ないと考えられた。

### (3) サラダ（オイルサーディン、スナップエンドウ、レンコン、ラディッシュ、ズッキー

#### 一ニ、ナスマリネ)

オイルサーディンは瓶詰の既製品で、提供から約 48 時間前に開封した後、順次使用しながら冷蔵保存した。瓶から取り出した後はすぐに盛り付けて提供されたが、調理従事者がオイルサーディンを取り出す際、調理器具や手指で瓶内を汚染する可能性があった。

スナップエンドウ、レンコン、ラディッシュ、ズッキーニは提供前日に下処理された後、蓋付き容器で冷蔵保存し、提供直前に加熱した。

ナスマリネは加熱調理後、蓋付き容器で冷蔵保存した。ナスマリネは調理から提供まで約 65 時間冷蔵保存していた。

調理従事者はいずれの食品の取扱時にも使い捨て手袋を使用しておらず、食品を汚染する機会があった。また、下処理後の野菜とナスマリネは蓋付き容器で保存しており、食品が蓋付き容器に汚染される可能性があった。

野菜は下処理後、すぐに調理・提供されず、保存中に細菌が増殖する可能性があった。

#### (4) ライスコロッセ

米の炊飯・成形後はバットに並べてラップをかけて冷蔵保存されていた。調理従事者は食品取扱時に使い捨て手袋を使用しておらず、調理従事者が食品を汚染する機会があった。

ご飯は成形後、約 25 時間冷蔵保存されており、保存中に細菌が増殖する可能性があった。

#### (5) 揚げ物 (長芋、かぼちゃ)

調理従事者は食品取扱時に使い捨て手袋を使用しておらず、食品を汚染する機会があった。下処理後の野菜は蓋付き容器で保存しており、食品が蓋付き容器に汚染される可能性があった。

下処理後はすぐに調理せず、調理開始まで蓋付き容器で約 41 時間冷蔵保存したため、細菌が増殖する可能性があった。

#### (6) 揚げ物用トマトソース

調理従事者は食品取扱時に使い捨て手袋を使用しておらず、食品を汚染する機会があった。調理・放冷後は蓋付き容器で冷蔵保存したため、蓋付き容器から汚染を受ける可能性があった。

#### (7) スープ

調理従事者は食品取扱時に使い捨て手袋を使用しておらず、食品を汚染する機会があった。調理後はスープを鍋からポット缶に小分けして氷冷し、ポット缶にラップをして冷蔵保存したが、ポット缶の形状からその中心部が速やかに冷却できない可能性があった。そのため、スープが汚染されていた場合には緩慢な冷却で細菌が増殖する可能性があった。また、スープがポット缶から汚染を受ける可能性があった。

#### (8) パン

調理従事者はトースト時に使い捨て手袋を使用していなかったが、パンは仕入れ品であり、汚染される機会は少ないと考えられた。

(9) メインディッシュ (豚ヒレ肉のロースト・粒マスタード醤油ソース)

豚肉は納品後、一人分に細切り、密封包装して冷凍保存していた。豚肉の細切時には使い捨て手袋を使用していたが、使い捨て手袋を取り出す前の手洗いは行っていなかったため、調理従事者が使い捨て手袋を汚染し、その手袋から食品が汚染を受ける可能性があった。

冷蔵庫での解凍開始から加熱調理開始までは約 17 時間あり、このうち加熱調理開始直前の約 1 時間は豚肉が室温に置かれていた。このため、豚肉に付着した細菌が急激に増殖した可能性が非常に高いと考えられた。

粒マスタード醤油ソースは調理後、蓋付き容器で冷蔵保存していたため、蓋付き容器から汚染を受ける可能性があった。

豚肉の解凍以降の調理工程、ソースの調理工程では使い捨て手袋は使用されておらず、調理従事者が食品を汚染する可能性があった。

(10) メインディッシュ (鯛のフリット・刻みわさびソース)

鯛は納品後、アラを除いて一人分に細切り、密封包装して冷凍保存した。鯛の下処理時には使い捨て手袋を使用していたが、使い捨て手袋を取り出す前の手洗いは行われていなかったため、調理従事者が使い捨て手袋を汚染し、その手袋から食品が汚染を受ける可能性があった。

冷蔵庫での解凍開始から加熱調理開始までは約 17 時間あり、このうち加熱調理開始直前の約 1 時間は鯛が室温に置かれていた。このため、鯛に付着した細菌が急激に増殖する可能性が非常に高いと考えられた。

刻みわさびソースは既製品であり、順次使用しながら冷蔵保存した。小分け等せずに使用していたため、汚染の機会は少ないと考えられた。

鯛の解凍以降の調理工程、ソースの盛り付け工程では使い捨て手袋は使用されておらず、調理従事者が食品を汚染する可能性があった。

(11) あさりトマトパスタ

トマト缶詰は開缶後、小分けした際に汚染される機会があったが、小分けしたものは冷凍保存していたため、細菌が増殖する可能性は少ないと考えられた。

あさは加熱調理後、蓋付き容器で冷蔵保存しており、蓋付き容器から汚染される可能性があった。

調理従事者は食品取扱時に使い捨て手袋を使用しておらず、食品を汚染する可能性があった。

(12) チーズケーキ (ベイクドチーズケーキ)

調理後は蓋付き容器でホールのまま冷凍保存した。冷蔵庫での解凍開始から約 11 時間後、1 食分に細切した後は再度蓋付き容器に入れ提供まで約 17 時間冷蔵保存した。調理工程で細菌汚染があった場合、冷蔵庫での解凍や室温での細切工程で食品の温度が上昇し、細菌が増殖する可能性があった。

調理従事者は食品取扱時に使い捨て手袋を使用しておらず、食品を汚染する可能性があった。また、蓋付き容器で保存したため、それから汚染を受ける可能性があった。

(13) 紅茶シフォンケーキ、バニラアイス、イチゴ、オレンジ

シフォンケーキは既製品の冷凍食品であり、提供前日の昼頃冷蔵庫に移して解凍し、提供直前に1食分に細切して盛り付けた。

バニラアイスも既製品であり、小分け保存せず提供直前に盛り付けられており、細菌の汚染と増殖の機会は少ないと考えられた。

イチゴとオレンジは提供直前に洗浄・細切等されていたため、汚染の機会は少ないと考えられた。

調理従事者は食品取扱時に使い捨て手袋を使用していなかったため、調理従事者が食品を汚染する機会があった。しかし、これらは提供直前に細切・盛り付けされており、細菌が付着しても増殖する機会は少ないと考えられた。

#### (14) コーヒー又は紅茶

調理従事者は食品取扱時に使い捨て手袋を使用していなかったが、コーヒー豆あるいはティーバッグを用いて抽出するだけの調理工程であり、汚染の機会は少ないと考えられた。

### 3 事件発生の要因

当該施設では、仕入れ後の食品を下処理してから一時保存したり、調理後の食品を保存したりして、調理従事者が手を加え始めてから提供するまでが長時間化することが常態化していた。そのため、仮に食品の黄色ブドウ球菌汚染があった場合には、黄色ブドウ球菌が増殖しエンテロトキシンを産生する時間が十分にあったと考えられる。

黄色ブドウ球菌のエンテロトキシン産生温度域は10～46℃とされており<sup>\*1</sup>、施設調査時の冷蔵庫・冷凍庫内の温度はそれを下回っていたことから、仕掛品や調理済み品の冷蔵・冷凍保管時の温度管理は適切だったと考えられる。しかし、黄色ブドウ球菌の発育可能温度は5～47.8℃とされており<sup>\*1</sup>、食品を冷蔵・冷凍保管するまでの管理状況や冷凍品の解凍時の状況、冷蔵庫の扉の開閉で庫内温度が変化することを踏まえると、冷蔵庫内で黄色ブドウ球菌が増殖した可能性も否定できなかった。

### 4 その他

当該施設は5月6日（金）から7日（土）の夜間に空き巣被害に遭っていた。5月9日（月）の施設調査の際、客用玄関扉にこじ開けられた跡があった。しかし、5月7日（土）に営業者が被害に気付いた際には、調理場内を荒らされた形跡はなく、冷蔵庫・冷凍庫の扉は閉まっており、また、停電も起きておらず、保冷機能は保たれていたとのことだった。しかし、調理従事者は調理前に調理器具等を洗浄していなかったため、この空き巣被害時に汚染された調理器具等により食品が二次汚染された可能性もあった。

## I 気象状況

日付	気温 (°C)			平均湿度 (°C)	天気概況	
	平均	最高	最低		昼 06:00-18:00	夜 18:00-翌06:00
4/25	21.1	28.7	14.6	69	晴	曇一時晴後時々雨
4/26	20.9	22.6	18.6	86	曇後時々雨	雨時々曇
4/27	20.3	26.3	14.6	74	曇一時雨	曇一時雨
4/28	18.2	24.0	12.9	61	晴時々曇	曇時々晴
4/29	15.9	18.3	12.5	77	大雨時々曇	晴一時雨
4/30	15.5	21.8	8.9	55	晴後一時曇	雨時々曇
5/1	13.9	16.2	10.9	75	雨時々曇	晴時々曇
5/2	13.7	21.4	7.2	49	晴後時々曇	晴時々曇
5/3	15.0	21.3	8.4	42	晴	晴
5/4	17.8	25.5	9.4	44	晴	晴時々曇
5/5	20.2	27.8	12.4	45	晴	曇時々晴
5/6	19.7	24.9	15.9	57	曇後時々晴	晴時々曇
5/7	21.8	27.8	15.6	58	晴時々曇	晴時々曇
5/8	18.5	24.6	13.9	42	晴	曇時々晴

(気象庁ホームページより、観測地点：岐阜)

## J 参考文献

- 1 「食中毒予防必携 第2版」公益社団法人日本食品衛生協会
- 2 「食品衛生監視員のための“実例から学ぶ食中毒”」「行政と食中毒」改訂版政策委員会

## 別紙 1

## 原材料調査票

メニュー名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	製造者等	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	
前菜	ミニトマト	200g	パック	R4. 5. 1 19:00	B	—	—	冷蔵	約 5 日	無	
	にんじん	9 本	袋入	〃	〃	—	—	〃	〃	〃	
	さつまいも	5 本	〃	〃	〃	—	—	〃	〃	〃	
	ブロッコリー	2 袋	〃	〃	〃	—	—	〃	約 4 日	〃	
	卵	20 個	パック	〃	〃	—	—	〃	約 5 日	〃	
サラダ	オイルサーディン	3 瓶	瓶詰	〃	〃	不明	24. 10. 14	常温 開封後冷蔵	開封後 約 2 日	〃	
	スナックエンドウ	30g	パック詰	〃	〃	—	—	冷蔵	約 6 日	〃	
	レンコン	1 個	パック	〃	〃	—	—	〃	〃	〃	
	ラディッシュ	1 袋	袋入	〃	〃	—	—	〃	〃	〃	
	ズッキーニ	2 本	袋入	R4. 5. 3 20:00	C	—	—	〃	約 4 日	〃	
	ナス	3 本	袋入	〃	〃	—	—	〃	〃	〃	
揚げ物	米	5kg	袋	不明	〃	—	—	常温	不明	〃	
	長芋	1 本	パック	R4. 5. 3 20:00	〃	—	—	冷蔵 細切後冷蔵	約 3 日	〃	
	かぼちゃ	1 玉	包装なし	〃	〃	—	—	常温 細切後冷蔵	〃	〃	
	トマトソース	2. 5kg	缶詰	R4. 4. 27	D	不明	不明	開封後、調理し 小分け冷蔵	約 11 日	〃	
春キャベツ のクリーム スープ	キャベツ	1 玉	包装なし	R4. 5. 3 20:00	C	—	—	冷蔵	約 3 日	〃	
パン	パン	個	包装なし	R4. 5. 8	同業者が営業する 隣接のパン屋	E	—	常温	—	〃	
メイン	豚ヒレ肉	3kg	真空パック	R4. 4. 29 11:00	F	不明	—	冷蔵 細切後冷凍	細切後 約 9 日	〃	
	鯛	5kg	発泡スチロー ル箱	R4. 5. 2 07:30	G	—	—	氷冷 細切後冷凍	細切後 約 6 日	〃	
	刻みわさびソース	1 袋	袋詰	不明	D	不明	—	冷凍 開封後冷凍	不明	〃	

メニュー名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	製造者等	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	
あさりトマ トパスタ	パスタ	1kg	袋	R4. 4. 28	B	H	2023. 9. 7	常温	約 10 日	〃	
	ボイルあさり	1kg	袋	R4. 4. 1	I	J	2023. 9	冷凍	約 36 日	〃	
	トマトホール缶	2. 5kg	缶詰	R4. 4. 27	D	K	不明	開封後 小分け冷凍	小分け後 約 11 日	〃	
ドルチェミ スト	クリームチーズ	1kg	箱	R4. 4. 25	L	L	2023. 2. 17	冷蔵	約 1 日	〃	
	紅茶シフォンケーキ	300g	箱	R4. 4. 19	M	N	2023. 4	冷凍	約 19 日	〃	
	バニラアイス	2L	パック	R4. 4. 28	O	P	2023. 4	冷凍	不明	〃	
	イチゴ	2	パック	R4. 5. 7	B	—	—	冷蔵	約 1 日	〃	
	オレンジ	1 袋	袋入	R4. 5. 3 20:00	C	—	—	〃	約 4 日	〃	
コーヒー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	常温 開封後小分け常温	不明	〃		
紅茶	〃	ティーバッグ	〃	B C O 他	Q	〃	〃	〃	〃		
調味料	〃	〃	不明	〃	—	不明	常温	不明	〃		

※ 仕入後の保管時間は、下処理開始までの保管時間を指す。

調理・保管状況調査票  
(11:30の予約客に対する時間)

食品名	日時	5/5 (木)				5/6 (金)				5/7 (土)				5/8 (日)								
		16	18	20	22	12	14	16	18	20	22	10	12	14	16	18	20	22	10	12	13	
前菜	トマトマリネ							16:00	18:00												11:20	
								マリネ液調理 トマト湯剥き→マリネ液に浸漬→放冷→冷蔵保存												盛付・提供		
	キャロットラペ							16:00													11:20	
								にんじん洗浄→皮剥き→細切→塩をふる→冷蔵保存→調味→冷蔵保存												盛付・提供		
	さつまいもハニー マスタードマリネ								18:30													11:20
								さつまいも洗浄→皮剥き→下茹で→揚げる→調味料と和えて冷蔵保存												盛付・提供		
サラダ	ブロッコリー ペペロン	16:00																17:30			11:20	
		ブロッコリー細切→冷蔵保存																下茹で→調味→放冷→冷蔵保存			盛付・提供	
	フリッタータ (オムレツ)								19:00										19:00		11:00	
								割卵→調理→放冷→冷凍保存												冷蔵庫で解凍	再加熱→細切→盛付・提供	
	オイルサーディン							12:00														11:20
								開封(漸次使用)→冷蔵保存												盛付・提供		
揚げ物	スナップエンドウ																	19:00			11:15	
																		すじ取り→下茹で→冷蔵保存		オープンで加熱→盛付・提供		
	レンコン																	19:00			11:15	
																		洗浄→皮剥き→細切→下茹で→冷蔵保存		オープンで加熱→盛付・提供		
	ラディッシュ																	19:00			11:15	
																		洗浄→細切→冷蔵保存		オープンで加熱→盛付・提供		
揚げ物	ズッキーニ																	19:00			11:15	
																	洗浄→細切→冷蔵保存		オープンで加熱→盛付・提供			
	ナスマリネ			18:30																	11:20	
				洗浄→オープンで加熱→調味液に浸漬→冷蔵保存																		盛付・提供
揚げ物	ライスコロッケ											10:00	10:45								11:45	
												炊飯 調味・成形→冷蔵保存									衣付け・揚げ→盛付→提供	
	長芋										19:00										11:45	
											洗浄・皮剥き・細切→水につけて冷蔵保存										衣付け・揚げ→盛付→提供	
揚げ物	かぼちゃ										19:00										11:45	
											洗浄・皮剥き・細切→冷蔵保存										衣付け・揚げ→盛付→提供	
揚げ物	トマトソース									16:30											11:45	
								調味→加熱調理→小分け→放冷→冷蔵保存												盛付→提供		

食品名		日時	5/5 (木)				5/6 (金)				5/7 (土)				5/8 (日)								
		16	18	20	22	12	14	16	18	20	22	10	12	14	16	18	20	22	10	12	14		
春キャベツのクリームスープ		19:30~21:30 キャベツ洗浄・細切→ミキサー→調味→ポット缶に入れて氷冷→ポット缶で冷蔵保存																11:50	小鍋で加熱→提供				
パン																				12:00	トースト→提供		
メイン	豚ヒレ肉のロースト	4/29 納品→細切→冷凍保存																19:30	10:45	12:00	冷蔵庫で解凍 室温に戻す オープンで加熱→提供		
	(豚ヒレ肉のロースト用) 粒マスタード醤油ソース																	11:00	再加熱→盛付→提供				
	鯛のフリット、刻みわさび ソース (既成品)	5/2 納品→細切→冷凍保存																19:30	5/8 10:45	12:00	冷蔵庫で解凍 室温に戻す 衣つけ→揚げ→ソース盛付→提供		
あさりトマトパスタ																				12:00	パスタ茹でる		
(あさりトマトパスタ用) ホールトマト缶詰、あさり		4/27 トマト開缶→1食分ずつ小分け→冷凍保存																15:30	16:00	12:15	あさり解凍 オープンで加熱→放冷→冷蔵保存 炒める→盛付→提供		
ドルチェ エミスト	バイクドチーズケーキ	4/26 17:00 材料混合→焼成→放冷→冷凍保存																5/7 08:30	19:00	12:30	冷蔵庫で解凍 1食分に細切→冷蔵保存 盛付→提供		
	紅茶シフォンケーキ																	12:00	冷凍庫で解凍 室温に戻す→細切→盛付→提供				
	バニラアイス	(日時不明) 開封 (漸次使用) →冷凍保存																12:30	盛付→提供				
	イチゴ																			12:00	12:30	洗浄 盛付→提供	
	オレンジ																			11:30	12:30	洗浄→細切 盛付→提供	
	コーヒー又は紅茶																			12:30	抽出→提供		

### 3 養老郡養老町内の飲食店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒

#### A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 令和4年9月22日
- 2 発生場所 養老郡養老町、不破郡垂井町、三重県桑名市
- 3 原因施設 所在地 養老郡養老町  
屋号 A  
業種 飲食店営業（焼肉屋）  
従業員数 18人（うち調理従事者17人）
- 4 原因食品 令和4年9月17日及び18日に提供された食事
- 5 病因物質 腸管出血性大腸菌O157
- 6 摂食者数 13人
- 7 患者数 3人 うち受診3人 入院2人
- 8 死者数 0人

#### B 食中毒の探知（概要）

令和4年9月25日（日）9時30分頃、養老郡養老町内の医療機関から西濃保健所へ腸管出血性大腸菌感染症発生届の提出があり、「患者は17日（土）に養老郡養老町内の焼肉屋を利用している」旨、連絡があった。また、30日（金）15時頃、不破郡垂井町内の医療機関から同保健所へ同感染症発生届の提出があり、「患者は17日（土）に同焼肉屋を利用している」旨、連絡があった。さらに10月5日（水）11時頃、三重県から当県健康福祉部へ、「三重県桑名市内の医療機関から同感染症発生届の提出があった。患者は、9月18日（日）に同焼肉店を利用している」旨、連絡があった。

西濃保健所が調査したところ、養老郡養老町内にある飲食店「A」を9月17日（土）又は18日（日）に利用した3グループ13人のうち、3人が22日（木）から腹痛、下痢、血便等の食中毒症状を呈し、医療機関に受診し、うち2人が入院していたことが判明した。

西濃保健所では、患者らに共通する食事は当該施設に限られること、患者便から腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと、患者3人から検出された菌株を遺伝子解析したところ、遺伝子型が一致したこと、患者を診察した医師から食中毒の届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

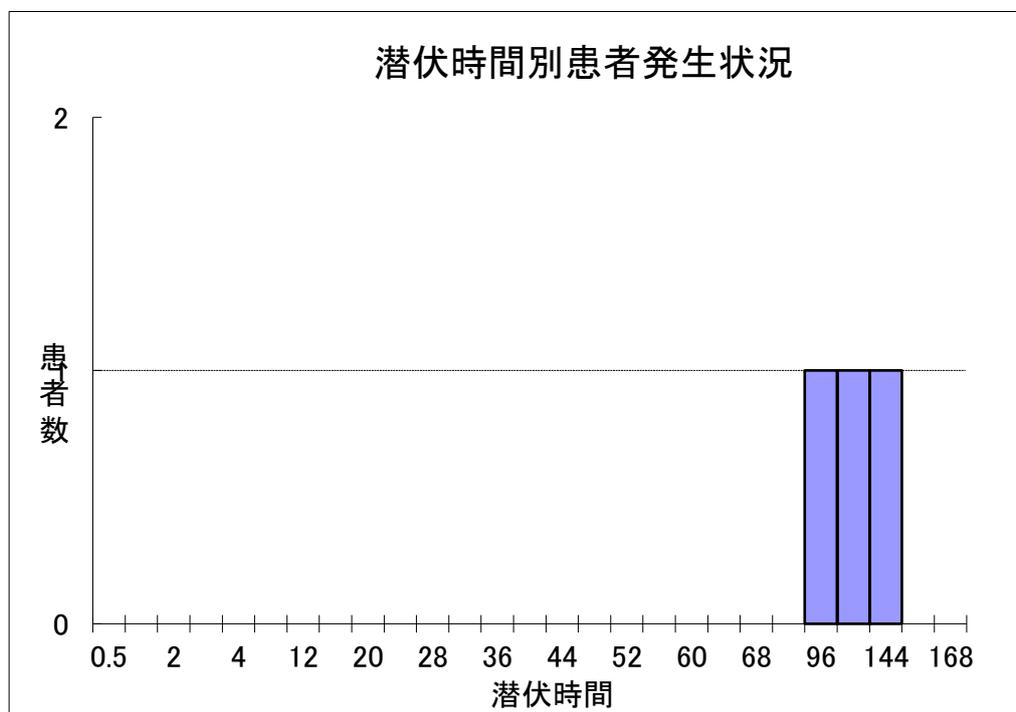
	計	0~19歳	20代	30代	40代	50代	60代	70代 ~
男	2		1			1		
女	1							1
計	3		1			1		1

2 発生率

患者数3人／摂食者数13人×100=23.1%

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								
潜伏時間（時間）	~64	~68	~72	~96	~120	~144	~168	168~
患者数				1	1	1		



平均潜伏時間 104.8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)	3	3			1		1		1	1	1			3				
発現率 (%)	100	100			33		33		33	33	33			100				

(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			1						1

(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)		3																

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、9月17日又は18日に当該施設が提供した食事のみであった。

(摂食状況調査結果)

メニュー	牛タン(塩)	牛ロース	牛カルビ	牛ハツ	牛ホルモン	センマイ(刺身)	豚バラ	ウインナー	とり	野菜(焼き用)	石焼ビビンバ	ラーメン	ごはん+おしんこ	チャンジャ	そうめん(冷)	ソフトクリーム	レモン(付け合わせ)	ハラミ
患者①	×	○	○	×	×	○	○	○	○	○	×	×	×	○	×	×	×	×
患者②	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○
患者③	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○

○：食べた ×：食べない

(2) マスターテーブル

マスターテーブル ( $\chi^2$ 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2-1及び2-2のとおり

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) 設備・器具の衛生状態や食品の保管状況については、不備事項は特になかった。

(2) 馬刺し、馬ユッケ、センマイ、上ミノ、心臓を生食用として提供していた。

(3) 生食提供用の肉(内臓肉を含む)、加熱用の肉、野菜で調理場所、器具を使い分けており食材保管用冷蔵庫も使い分けていた。

(4) 加熱前の生肉専用のトングを提供しており、提供時に「よく焼いて食べてください」と口頭で利用者には注意喚起していた。

(5) 衛生管理計画が作成されておらず、記録もなかった。

(6) 使用水は上水道であり、立入調査時の残留塩素濃度は0.2ppmであった。

2 従事者等の健康状態

(1) 9月17日又は18日の従事者に体調不良者はいなかったが、記録はなかった。

(2) 検便は年1回、社員(4人)のみ実施していた。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び結果

(1) 検便および拭き取り検査結果

以下のとおり。

区分	検体	検体数	検査結果
検便	患者便	3	3検体から腸管出血性大腸菌O157 (VT1 & 2) を検出
	調理従事者便	17	不検出
拭き取り	野菜用調理台	1	不検出
	野菜用冷蔵庫取っ手	1	不検出
	肉用調理台	1	不検出
	肉用冷蔵庫取っ手	1	不検出
	生肉用調理台	1	不検出
	生肉用冷蔵庫取っ手	1	不検出
	トイレのドアノブ	1	不検出
	便器	1	不検出

## (2) 遺伝子型別解析

各患者便から分離された腸管出血性大腸菌O157について、遺伝子型別 (MLVA) を実施したところ、すべての菌株で MLVA パターンが一致した。

## 2 病因物質

患者便3検体すべてから腸管出血性大腸菌O157が分離され、これら菌株の MLVA 解析を実施したところ、MLVA パターンがすべて一致したため、本件の病因物質は腸管出血性大腸菌O157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、当該施設を令和4年10月8日 (土) 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) センマイ、ミノ、心臓等の内臓肉を生食用として提供しないこと。
- (2) 衛生管理計画を作成し、実施記録をつけ保存すること。
- (3) 1年に1回以上、調理従事者の検便を行うこと。
- (4) 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。
- (5) 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するものを除き、廃棄すること。
- (6) 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

10月12日（水）、調理従事者に対し衛生教育を実施した後、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、同日、営業禁止処分を解除した。

## H 考察

### 1 原因食品及び病因物質について

摂食状況調査の結果、患者に共通するメニューは牛ロースのみであったが、統計的に有意差が認められなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。

病因物質については、患者3人の便から分離された腸管出血性大腸菌O157について、MLVA解析を実施したところ、MLVAパターンがすべて一致したことから、腸管出血性大腸菌O157と断定した。

### 2 食品汚染経路の推定

9月17日又は18日に提供された食品の残品は無く検査が出来なかったこと、従業員の検便および施設の拭き取り検体から腸管出血性大腸菌O157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出来なかった。しかし、17日及び18日の両日で251グループ771人が施設を利用していたにもかかわらず、3人以上に患者が確認されていないことから、汚染の範囲は極めて限定的であったと考えられる。

施設では、馬刺し、馬ユッケ、センマイ、上ミノ、心臓を生食用として提供していたが、本事例において、生食用メニューがあったのは1グループのみであり、それはセンマイのみであった。したがって、3グループに共通のメニューではなかったことから、センマイが原因であったとは断定されなかった。このことから、患者は腸管出血性大腸菌に汚染された加熱用生肉を加熱不十分のまま摂食したか、あるいはトングや箸を介して、加熱後の肉あるいは生食用提供品を生肉に付着していた腸管出血性大腸菌で汚染してしまい、それを摂食して感染した可能性が考えられた。

### 3 まとめ

腸管出血性大腸菌感染症による散発的集団発生においては、迅速な初動調査にもかかわらず、潜伏期間が比較的長く、発病率も低いいため、疫学調査結果だけで食中毒と判断することは困難なことが多く、遺伝子解析の結果を待って総合的に判断することが多いことから、原因施設と断定し、行政処分するまでに相当の日数を要してしまうのが現状である。

本事例においても、9月25日に探知した時点において、患者は1グループ3人中1人であり、その5日後に別の1グループを探知した時点においても2人のみの発症であったため一峰性の発生と判断することが困難であったことから食中毒とは断定出来なかった。しかし、最初の発生届受理から10日目にさらに別グループ3人目を探知し、これら3人の患者便から分離された菌株のMLVA解析を実施したところ、同一のMLVAパターンを示したこ

とから食中毒と断定したが、最初の探知から食中毒と断定するまでに13日を要した。日数は要したものの、利用者に対して患者が極端に少なく、疫学調査だけで判断することが困難であったことから、菌株のMLVA解析により科学的に判断することが極めて有用であった。

当該施設では、加熱前の生肉専用のトングを提供しており、提供時に「よく焼いて食べてください」と口頭で利用者には注意喚起していた。しかし、生肉に付着していた腸管出血性大腸菌をトングあるいは箸を介した交差汚染により、利用者が焼いた肉に付着させたか、あるいは十分に加熱されないまま摂食したことにより食中毒が発生した可能性が考えられた。

焼肉屋という業態においては、利用者が加熱という最終調理を行うため、病因物質を焼いた肉に「つけない」、病因物質が付着した菌を「やっつける」という食中毒予防三原則のうちの二原則を利用者自身に依存している部分が多い。したがって、利用者に対する注意喚起を今後も徹底して呼びかけていく必要がある。

## I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
9月17日(土)	27.3℃	31.2℃	23.8℃	62%	雨時々曇
9月18日(日)	27.6℃	32.3℃	23.4℃	75%	曇時々雨

(別紙1)

## 原材料調査票(1)

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
牛タン(塩)	冷凍牛タン(US)	54kg	真空パック	2022/9/13	B			冷凍	2週間	無	
牛コース	チルド サーロイン	29kg	真空パック	2022/8/10	C			冷凍	1カ月	無	
牛カルビ	チルド 牛バラ	13.8kg 18.1kg 17.7kg	真空パック	2022/8/17 2022/8/31 2022/9/12	C		9/26 10/9 10/9	冷蔵	1週間 以内	無	
牛ハツ	冷凍牛心臓	20kg	ビニール袋	2022/9/9	C			冷凍	2週間	無	
牛ホルモン	チルド 牛小腸	10kg	専用カゴ	2022/9/14	C			冷蔵	1週間 以内	無	
センマイ(刺身)	チルド 牛センマイ	3kg	専用カゴ	2022/9/14	C			冷蔵	1週間 以内	無	
豚バラ	チルド 豚バラ	9.5kg	ビニール袋	2022/9/12	C			冷凍	2週間	無	
ウインナー	ウインナー	10kg 14kg	ビニール袋 真空パック	2022/9/16 2022/9/17	F E			冷凍 冷蔵	1週間 以内	無	
とり	チルド 鳥モモ	24kg	真空パック	2022/9/12 2022/9/16	G			冷凍	2週間	無	
野菜(焼き用)	・人参 ・玉葱 ・ピーマン ・キャベツ ・カボチャ ・冷凍軸付きコーン	5kg 20kg 10袋 3kg 3個 1ケース	ビニール袋	2022/9/10 2022/9/10 2022/9/10 2022/9/10 2022/9/16 2022/9/16	H H I H J F			冷蔵又は 冷凍	1週間 以内	無	

## 原材料調査票(2)

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
石焼ビビンバ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米</li> <li>・豆もやし</li> <li>・ゼンマイ</li> <li>・ホウレンソウ</li> <li>・大根</li> <li>・人参</li> </ul>	75kg 4kg 10kg 10kg 10kg 5kg	ビニール袋	2022/9/16 又は 2022/9/10	K H F F H H			冷蔵 又は 冷凍	1週間 以内	無	
ラーメン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・麺</li> <li>・スープ</li> <li>・ナルト</li> <li>・ねぎ</li> <li>・卵</li> <li>・豚バラ(叉焼)</li> </ul>	50玉 500g 4本 3ケース 15パック	ビニール袋 ビニール袋 真空パック 紙箱 合成樹脂 真空パック	2022/9/16 2022/9/10 2022/9/16 2022/9/16 2022/9/16 2022/9/19	L M I I I C			冷蔵	1週間 以内	無	
ごはん+おしんこ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米</li> <li>・たくあん</li> </ul>	75kg 1ケース	ビニール袋 真空パック	2022/9/16 2022/9/9	K O			冷蔵	1週間 2週間	無	
チャンジャ	タラ内臓	14パック	真空パック	2022/9/4	P	Q		冷蔵	1週間	無	
そうめん(冷)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・そうめん</li> <li>・チェリー缶</li> <li>・めんつゆ</li> <li>・きゅうり</li> </ul>	1ケース 24缶 3本 60本	箱 2缶詰 PETボトル 箱	2022/7/15 2022/9/15 2022/9/15 2022/9/16	M F F H			冷蔵	3週間又 は1週間	無	
ソフトクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ソフト</li> <li>・コーン</li> </ul>	40ケース 6ケース	専用容器 箱	2022/8/30 2022/7/12	R	R		冷蔵	1週間	無	
レモン (付け合わせ)	レモン	100個	箱	2022/9/16	H			冷蔵	1週間	無	
ハラミ	冷凍ハラミ(US)	65kg	真空パック	2022/9/9	B			冷凍	2週間	無	

(別紙2-1)

## 調理・保管状況調査票(17日)

日 時 食品名	16日		17日															
	11	22	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
牛タン(塩)	冷蔵庫解凍 (22:00)		切り込み 並べ (10:30) (11:00)		冷蔵保管			盛付 (14:45)		冷蔵保管		提 供 (18:00)						
牛ロース	冷蔵庫解凍 (22:00)		切り込み (9:45)		冷蔵保管			盛付 冷蔵保管 (16:00)		提 供 (18:00)								
牛カルビ			切り込み (10:15)		冷蔵保管					提 供 (18:00)								
牛ハツ			冷蔵庫解凍 (9:30)					切り込み 保管 (16:00)		提 供 (18:00)								
牛ホルモン	切り込み (11:00)		冷蔵保管		すすぎ (15:00)			冷蔵保管		提 供 (18:00)								
センマイ(刺身)			冷蔵保管		切り込み 塩素水洗浄 さらし (13:30) (14:00) (15:00)			冷蔵保管		盛付・提供 (18:30)								
豚バラ	冷蔵庫解凍 (22:00)		切り込み (10:00)		冷蔵保管					提 供 (18:30)								
ウインナー	冷蔵保管				切り込み (13:30)			冷蔵保管		提 供 (18:00)								
とり	冷蔵庫解凍 (22:00)		切り込み (9:00)		冷蔵保管					提 供 (18:30)								
野菜(焼き用)	冷蔵保管				切り込み (14:30~16:00)					提 供 (18:30)								



(別紙2-2)

## 調理・保管状況調査票(18日)

日 時 食品名	17日		18日															
	11	22	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
牛タン(塩)	冷蔵庫解凍 (22:00)		切り込み 並べ (10:30)	(11:00)		冷蔵保管		盛付 (14:45~)		冷蔵保管		提供 (18:30)						
牛ロース	冷蔵庫解凍 (22:00)		切り込み (9:45)			冷蔵保管				盛付 (16:00)	冷蔵保管		提供 (18:30)					
牛ハツ			冷蔵庫解凍 (9:30)							切り込み (16:00)	保管		提供 (18:30)					
石焼ビビンバ						具材保管・ライス保温							調理・提供 (18:30)					
ごはん+お新香	お新香切り込み (20:00)		洗米 (9:00)		冷蔵保管		炊飯 (13:30)		保温				提供 (18:30)					
ハラミ	冷蔵庫解凍 (22:00)	切り込み (8:45)			冷蔵保管			盛付 (15:30~)		冷蔵保管		提供 (18:30)						

# 第 3 章

## 資 料 編

- 1 令和 4 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 4 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 4 年）
- 4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～令和 4 年）
- 5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～令和 4 年）
- 6 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～令和 4 年）
- 7 都道府県別食中毒発生状況（令和 3 年、令和 4 年）

## 1 令和4年に発生した食中毒の概要

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
1	1月5日	中津川市ほか	189	139	0	1月5日～7日に提供された弁当等	ノロウイルス (GⅡ.2)	飲食店	中津川市内の飲食店で調理された弁当等を1月5日から7日の間に喫食した189人中139人が、同月5日から9日にかけて嘔吐、下痢、発熱等の食中毒症状を呈し、うち56人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者並びに施設の拭き取り検体（女子トイレのドア・手洗い水栓・トイレ水栓レバーの混合検体）からノロウイルスが検出された。 年末に胃腸風邪の症状を呈していた家族と同居していた調理従事者が、1月2日に嘔吐の症状を呈していたことが判明した。調査時点で調理従事者ら9人中6人がノロウイルスに感染していたことから、当該調理従事者が汚染したトイレ又は調理したまかないを介して、他の調理従事者らに感染が拡大した可能性があった。当該トイレ使用後の手洗い不十分又は感染した調理従事者らの手洗い不十分により、調理従事者らの手指を介して食品が汚染された可能性があった。	恵那
2	1月22日	愛知県ほか	46	25	0	1月21日～23日に提供された食事	ノロウイルス (GⅡ.3)	旅館	高山市内の旅館で1月21日から23日の間に提供された食事を喫食した46人中25人が、同月22日から24日にかけて下痢、発熱、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち7人が医療機関を受診した。	患者、調理従事者及び配膳従事者便からノロウイルスが検出された。 ノロウイルスに感染していた調理従事者は1月21日から23日の間に提供された食事の複数品目を調理しており、当該調理従事者の手洗い不十分により、手指を介して食品が汚染された可能性があった。	飛騨
3	3月17日	海津市	4	1	0	サバ又はカツオの刺身（推定）	アニサキス	家庭	3月17日3時30分頃から腹痛、嘔気を呈し、大垣市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。	患者は、3月15日18時頃に、患者の子が釣ったサバ及びカツオを自宅で刺身にして食べていた（冷凍処理はされていなかった。）。潜伏期間中、他に鮮魚介類の喫食歴が無かったため、当該刺身が原因と推定された。	西濃
4	5月8日	可児市ほか	8	5	0	5月8日に提供された食事	不明	飲食店	各務原市内の飲食店で5月8日昼に提供された食事を喫食した8人中5人が、同日昼過ぎから夕方にかけて嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈し、うち3人が医療機関を受診した。	患者及び配膳従事者便から同一型のエンテロトキシン及びコアグラゼを有する黄色ブドウ球菌が検出されたが、施設の拭き取り検体及び一部の食品残品から既知食中毒起因菌及びウイルスは検出されなかった。黄色ブドウ球菌は健康な人の便からも検出されることがあること、食品残品から黄色ブドウ球菌が検出されなかったこと、患者らの吐物を採取・検査できなかったことから、病因物質を黄色ブドウ球菌だと決定することはできなかった。 当該施設では、下処理後や調理後の食品を一時的に保存するなどして、調理から提供までの時間が長くなることが常態化していた。食品が黄色ブドウ球菌に汚染された場合は、黄色ブドウ球菌が増殖しエンテロトキシンを産生する時間は十分にあったと考えられた。	岐阜

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	5月29日	愛知県 ほか	7	7	0	5月27日及び28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	岐阜市内の飲食店で5月27日及び28日に提供された食事を喫食した7人中7人が、同月29日から6月1日にかけて発熱、下痢等の食中毒症状を呈し、うち6人が医療機関を受診した。	患者及び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。 (鶏の)霜降りレバー、地鶏ムネのタタキ、炙り和牛ユッケ等の加熱不十分な食肉の提供及び調理従事者の手洗い不十分による手指を介した食品への二次汚染が原因と考えられた。	岐阜市
6	6月20日	下呂市	1	1	0	不明	アニサキス	不明	6月20日23時頃から腹痛、嘔気を呈し、下呂市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。	患者は、6月18日19時頃に飲食店でカツオのたたきのカルパッチョを食べ、6月20日18時頃に別の飲食店でカツオのたたき、しめさば、イワシ刺身及びタイ刺身を食べていた。 いずれの飲食店も他に同様の苦情は無かったが、魚介類の冷凍処理は行っていなかった。潜伏期間中、複数の飲食店で鮮魚介類の喫食歴があったため、原因施設の特定には至らなかった。	下呂
7	8月16日	七宗町	1	1	0	不明	アニサキス	不明	8月16日23時頃から腹痛、嘔吐を呈し、美濃加茂市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。	患者は、8月11日にスーパーで購入した焼き鯖寿司を食べ、8月16日14時頃に飲食店で購入した寿司を食べていた。 飲食店が寿司に使用した魚介類は冷凍処理が行われていた。スーパーについては、旅行中に利用したため店名、住所等が不明で調査を行うことができなかった。以上のことから、原因施設の特定には至らなかった。	可茂
8	9月4日	大垣市	2	1	0	サバ又はブリの刺身 (推定)	アニサキス	家庭	9月4日15時頃から腹痛、嘔気を呈し、大垣市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。	患者は、9月4日12時頃に、患者の夫が釣ったサバ及びブリを自宅で刺身にして食べていた(冷凍処理はされていない)。潜伏期間中、他に鮮魚介類の喫食歴が無かったため、当該刺身が原因と推定された。	西濃
9	9月22日	養老町 ほか	13	3	0	9月17日及び18日に提供された食事	腸管出血性大腸菌 0157	飲食店	養老郡養老町内の飲食店で9月17日及び18日に提供された食事を喫食した13人中3人が、同月22日に腹痛、下痢、血便等の食中毒症状を呈し、3人全員が医療機関を受診した。	患者便から腸管出血性大腸菌 0157 が検出され、患者から検出された菌株の遺伝子解析を行ったところ遺伝子型が一致した。 調理従事者便及び施設の拭き取り検体からは0157 が検出されなかった。患者が飲食店を利用した9月17日及び18日は、計251グループ771人が施設を利用してしたが、他に患者がいないことから、汚染の範囲は極めて限定的であったと考えられた。センマイ、ミノ、心臓等の内臓肉が生食用として提供されていたが、当該内臓肉を喫食した患者は1人だけだった。以上のことから、患者は0157に汚染された加熱用生肉を加熱不十分な状態で喫食した、又はトングや箸を介して生肉に付着していた0157で加熱後の肉若しくは非加熱で喫食する食品を汚染しそれらの食品を喫食したことが原因と考えられた。	西濃

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
10	10月26日	養老町	1	1	0	不明	アニサキス	不明	10月26日1時頃から腹痛、嘔気を呈し、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摘出された。	患者は、10月25日20時頃にスーパーで購入したしめ鯖を食べ、同月23日には別のスーパーで購入したねぎまぐろ巻きを食べていた。 いずれのスーパーも他に同様の苦情は無く、魚介類の冷凍処理が行われていた。以上のことから、原因施設の特定には至らなかった。	西濃
11	11月12日	白川町	5	1	0	サーモンマリネ	アニサキス	家庭	11月12日20時30分頃から腹痛を呈し、下呂市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。	患者は、11月12日18時30分頃に、患者の母が調理したサーモンマリネを食べていた（冷凍処理はされていなかった。）。潜伏期間中、他に鮮魚介類の喫食歴が無かったため、当該サーモンマリネが原因と考えられたが、サーモンを購入したスーパーが不明で、原因施設の特定には至らなかった。	可茂

## 2 食中毒警報発表状況

(昭和59年～令和4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)
4年	6月28日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月1日 午前11時	第2の1の(1)

# 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とき。
  - (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とき。
  - (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とき。
  - (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とき。
    - 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～令和4年度）

○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)
4年	令和4年12月8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	
4年	令和5年2月27日～令和5年3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。

# 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 4 年）

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
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	神奈川県 他	195	旅館料理（不明）	サルモネラ	飲食店（旅館）
9	9.21	静岡市 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	クリームパゲティ	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）

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
令和4	1.5	中津川市 他	139	弁当、食事（不明）	ノロウイルス	飲食店（一般食堂）
		計	81件			

## 5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全国）

（昭和 57 年～令和 4 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（バイ貝）	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 カンピロバクター	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	スパゲティーナポリタン（仕出し弁当）	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 カンピロバクター	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 （推定）	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 （学校給食）	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、コンソシチュー （学校給食）	不明	学校
	4.21	神奈川県	850	高野豆腐、アスパラと玉子の炒め （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	ゆでパニズワイガニ	腸炎ビブリオ	販売店
	8.24	北海道	1,833	学校給食（ホッパイヤク、 ゆでホレン草とシーチキンあえ）	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 あんかけ（給食弁当）	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（三食井弁当）	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）					

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	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(025)	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					
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)	ノロウイルスGⅡ	仕出屋
	患者数合計 4,441人					
4	-	-	-	-	-	-
	患者数合計 0人 (発生なし)					

## 6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～令和4年)

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)
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
令和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
令和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
令和4 ('22)	962	6,856	5	5.5	7.1	0.0
(うち2人以上の事例)	368	6,262	1	5.0	17.0	0.0
(うち1人の事例)	594	594	4	0.5	1.0	0.0

注) 1 平成9年～令和4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3年、令和4年)

都道府県 指定都市名	令和3年				令和4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	717	11,080	2	15.5	962	6,856	5	7.1	
1 北海道	102	327	1	3.2	111	142	1	1.3	
2 青森県	5	153	-	30.6	5	20	1	4.0	
3 岩手県	11	15	-	1.4	13	16	-	1.2	
4 宮城県	6	17	-	2.8	13	56	-	4.3	
5 秋田県	12	185	-	15.4	4	34	1	8.5	
6 山形県	13	177	-	13.6	13	17	-	1.3	
7 福島県	35	109	-	3.1	50	62	-	1.2	
8 茨城県	12	81	-	6.8	5	29	-	5.8	
9 栃木県	9	143	-	15.9	11	28	-	2.5	
10 群馬県	7	74	-	10.6	6	59	-	9.8	
11 埼玉県	18	750	-	41.7	22	189	-	8.6	
12 千葉県	16	116	-	7.3	28	340	-	12.1	
13 東京都	83	610	-	7.3	104	519	-	5.0	
14 神奈川県	50	294	-	5.9	68	528	-	7.8	
15 新潟県	8	64	-	8.0	22	136	-	6.2	
16 富山県	2	1,898	-	949.0	7	8	-	1.1	
17 石川県	13	76	-	5.8	19	49	-	2.6	
18 福井県	7	114	-	16.3	14	35	-	2.5	
19 山梨県	8	25	-	3.1	7	248	-	35.4	
20 長野県	3	155	-	51.7	10	237	-	23.7	
21 岐阜県	7	110	-	15.7	11	185	-	16.8	
22 静岡県	6	111	-	18.5	8	167	-	20.9	
23 愛知県	39	341	-	8.7	48	573	-	11.9	
24 三重県	7	226	-	32.3	5	70	-	14.0	
25 滋賀県	7	27	-	3.9	8	90	-	11.3	
26 京都府	6	141	-	23.5	9	95	1	10.6	
27 大阪府	26	428	-	16.5	25	222	-	8.9	
28 兵庫県	14	123	-	8.8	10	466	-	46.6	
29 奈良県	2	46	-	23.0	-	-	-	-	
30 和歌山県	4	11	-	2.8	5	42	-	8.4	
31 鳥取県	13	23	-	1.8	15	19	-	1.3	
32 島根県	7	32	-	4.6	13	33	-	2.5	
33 岡山県	9	2,728	-	303.1	2	92	-	46.0	
34 広島県	11	128	-	11.6	23	98	-	4.3	
35 山口県	6	24	-	4.0	19	360	-	18.9	
36 徳島県	4	177	-	44.3	4	18	-	4.5	
37 香川県	9	125	-	13.9	5	53	-	10.6	
38 愛媛県	6	143	-	23.8	12	115	-	9.6	
39 高知県	11	82	-	7.5	9	39	-	4.3	
40 福岡県	28	130	-	4.6	81	393	-	4.9	
41 佐賀県	5	5	-	1.0	7	7	-	1.0	
42 長崎県	10	104	-	10.4	16	29	-	1.8	
43 熊本県	13	149	-	11.5	17	43	-	2.5	
44 大分県	4	20	-	5.0	9	392	-	43.6	
45 宮崎県	24	150	-	6.3	39	105	1	2.7	
46 鹿児島県	5	23	-	4.6	10	259	-	25.9	
47 沖縄県	14	90	1	6.4	20	139	-	7.0	
再 掲	札幌市	12	22	-	1.8	19	22	-	1.2
	仙台市	4	7	-	1.8	5	34	-	6.8
	さいたま市	5	184	-	36.8	5	6	-	1.2
	千葉市	7	28	-	4.0	2	2	-	1.0
	東京都区部	72	420	-	5.8	92	392	-	4.3
	横浜市	32	236	-	7.4	31	120	-	3.9
	川崎市	13	32	-	2.5	8	22	-	2.8
	相模原市	1	1	-	-	11	17	-	1.5
	新潟市	1	20	-	20.0	3	43	-	14.3
	静岡市	2	7	-	3.5	1	4	-	4.0
	浜松市	1	4	-	4.0	4	65	-	16.3
	名古屋市	10	76	-	7.6	18	175	-	9.7
	京都市	5	140	-	28.0	6	43	-	7.2
	大阪市	8	151	-	18.9	9	96	-	10.7
	堺市	-	-	-	-	1	4	-	-
	神戸市	7	26	-	3.7	4	192	-	48.0
	岡山市	3	80	-	26.7	1	75	-	75.0
広島市	5	45	-	9.0	16	79	-	4.9	
北九州市	4	18	-	4.5	21	135	-	6.4	
福岡市	23	109	-	4.7	39	60	-	1.5	
熊本市	7	20	-	2.9	10	23	-	2.3	