

平成 28 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 年次別発生状況 -----	1
2 保健所別発生状況 -----	3
3 月別発生状況 -----	4
4 原因食品別発生状況 -----	5
5 病因物質別発生状況 -----	9
6 原因施設別発生状況 -----	13
7 平成28年岐阜県の食中毒発生状況 -----	15
(参考) 平成28年腸管出血性大腸菌感染症発生状況(岐阜県) -----	17
第2章 主な食中毒事例	
1 大垣市内の高等学校の調理実習において発生したカンピロバクター食中毒---	19
2 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒 -----	27
3 八百津町内の飲食店を原因として発生した病因物質不明の食中毒 -----	31
第3章 資料編	
1 平成28年に発生した食中毒の概要 -----	41
2 食中毒警報発令状況(昭和59年～平成28年) -----	44
3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況(平成28年) -----	48
4 患者数100人以上の食中毒事件(岐阜県)(昭和31年～平成28年) -----	50
5 患者数500人以上の食中毒事件(全国)(昭和57年～平成28年) -----	53
6 全国年次別食中毒発生状況(昭和27年～平成28年) -----	60
7 都道府県別食中毒発生状況(平成27年、28年) -----	62

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 平 成 2 8 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 28 年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

1 年次別発生状況

平成 28 年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は 24 件（対前年比 96.0%）、患者数は、458 人（同 61.3%）であった。

年次別の発生状況は、図 1（昭和 62 年以降）及び表 1（昭和 32 年以降）のとおりであった。

平成 28 年の事件数は、過去 60 年間、過去 10 年間及び過去 5 年間の年平均をいずれも上回り、患者数は、いずれも下回っていた。

また、平成 28 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 30 件（対前年比 107.1%）517 人（同 21.9%）、三重県では 7 件（同 46.7%）112 人（同 15.6%）、名古屋市では 16 件（同 177.8%）254 人（同 186.8%）であった。

図 1 年次別発生状況(昭和62年～平成28年)

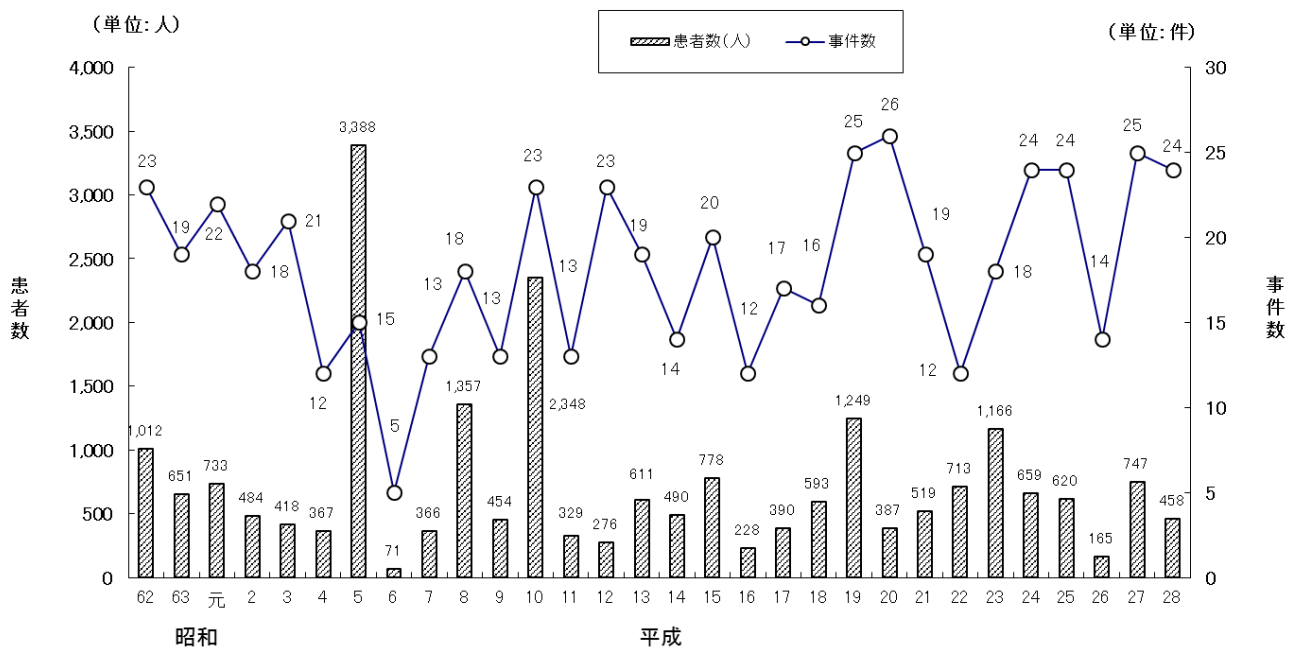


表1 年次別発生状況(昭和32年～平成28年)

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	23	2597	776	1	36	
過去10年平均	21	1710	668		33	
過去5年平均	22	1243	530		23	
合計	1371	116871	46563	37	34	
昭和32年	40		625	3	16	39
33	34		713	3	21	45
34	63		1422	6	23	88
35	28		338	1	12	21
36	51		710	5	14	43
37	29		308	7	11	19
38	33		732	3	22	44
39	20		426		21	25
40	14		1253	1	90	74
41	13		236		18	14
42	20		709	1	35	41
43	11		392		36	23
44	20		507		25	29
45	24		797	3	33	45
46	27		772		29	43
47	19	1010	527		28	29
48	32	3596	566	1	18	31
49	26	2328	646		25	35
50	40	9009	1561		39	84
51	14	1077	145		10	8
52	26	1864	907		35	48
53	34	5698	684	1	20	36
54	40	1866	572		14	29
55	30	1850	597		20	30
56	34	2401	916		27	46
57	20	1427	714		36	36
58	28	13909	5690		203	284
59	20	698	219		11	11
60	20	1775	442		22	22
61	14	1540	410		29	20
62	23	2656	1012		44	50
63	19	2546	651	1	34	32
平成元年	22	2332	733		33	35
2	18	1311	484		27	23
3	21	1075	418	1	20	20
4	12	737	367		31	18
5	15	8386	3388		226	163
6	5	262	71		14	3
7	13	939	366		28	18
8	18	2745	1357		75	65
9	13	948	454		35	22
10	23	5499	2348		102	111
11	13	1312	329		25	16
12	23	6372	276		12	13
13	19	6372	611		32	29
14	14	954	490		35	23
15	20	2215	778		39	37
16	12	593	228		19	11
17	17	698	390		23	19
18	16	1774	593		37	28
19	25	3492	1249		50	59
20	26	688	387		15	18
21	19	1059	519		27	25
22	12	2560	713		59	34
23	18	3085	1166		65	57
24	24	2017	659		27	32
25	24	1131	620		26	30
26	14	403	165		12	8
27	25	1801	747		30	37
28	24	861	458		19	23

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

平成28年は、岐阜市保健所を含む県下12保健所（センター）のうち9保健所（センター）で発生があった。

事件数では、西濃保健所及び岐阜市保健所の5件（20.8%）が最も多く、次いで飛騨保健所の4件（16.7%）、岐阜保健所、東濃保健所の3件（各12.5%）、西濃保健所揖斐センター、関保健所、関保健所郡上センター及び可茂保健所の各1件（4.2%）の順であった。

また、患者数では西濃保健所が129人（28.2%）と最も多く、次いで飛騨保健所が116人（25.3%）、岐阜市保健所が79人（17.2%）、東濃保健所が51人（11.1%）、関保健所が40人（8.7%）、関保健所郡上センターが14人（3.1%）、西濃保健所揖斐センターが13人（2.8%）、岐阜保健所が12人（2.6%）、可茂保健所が4人（0.9%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(平成28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		3	12.5	12	2.6		
	岐阜 本巣・山県	3	12.5	12	2.6		
西濃		6	25.0	142	31.0		
	西濃	5	20.8	129	28.2		
	揖斐	1	4.2	13	2.8		
関		2	8.3	54	11.8		
	関	1	4.2	40	8.7		
	郡上	1	4.2	14	3.1		
可茂		1	4.2	4	0.9		
東濃		3	12.5	51	11.1		
恵那							
飛騨		4	16.7	116	25.3		
	飛騨	4	16.7	116	25.3		
	下呂						
岐阜市		5	20.8	79	17.2		
計		24	100.0	458	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

平成28年の食中毒の月別発生状況をみると、6月以外は発生が認められ、年間を通じて食中毒が発生している（表3）。

過去10年間の発生状況についても、秋から冬をピークとして、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(平成28年)

項目		月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
発生件数	(件)	2	2	4	2	3		3	3	1	1	2	1	24
	構成比(%)	8.3	8.3	16.7	8.3	12.5		12.5	12.5	4.2	4.2	8.3	4.2	100.0
患者数	(人)	56	62	78	5	7		92	33	8	40	73	4	458
	構成比(%)	12.2	13.5	17.0	1.1	1.5		20.1	7.2	1.7	8.7	15.9	0.9	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成19~28年)

年次 (平成)	月												計	
	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12
19	件数(件)	3	3	5	1			2	1	3	2	1	4	25
	患者数(人)	106	241	220	28			48	15	516	5	9	61	1249
20	件数(件)	3	2	2	1	1	1	3	2	2	6	1	2	26
	患者数(人)	55	143	28	8	13	11	42	12	9	42	1	23	387
21	件数(件)	4	1	3	2	3	1		3	2				19
	患者数(人)	81	71	187	93	34	8		38	7				519
22	件数(件)	2	1	1	3		1	2	1				1	12
	患者数(人)	26	2	96	155		74	53	2				305	713
23	件数(件)		3	2	4			2	2		2	2	1	18
	患者数(人)		20	71	78			23	74		111	33	756	1166
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
計	件数(件)	20	22	22	14	11	8	14	15	10	21	9	21	211
	構成比(%)	9.5	10.4	10.4	6.6	5.2	3.8	6.6	7.1	4.7	10.0	4.3	10.0	100.0
	患者数(人)	467	732	927	416	157	305	211	212	789	309	237	1,463	6,225
	構成比(%)	7.5	11.8	14.9	6.7	2.5	4.9	3.4	3.4	12.7	5.0	3.8	23.5	100.0
平均	件数(件)	2.0	2.2	2.2	1.4	1.1	0.8	1.4	1.5	1.0	2.1	0.9	2.1	21.1
	患者数(人)	46.7	73.2	92.7	41.6	15.7	30.5	21.1	21.2	78.9	30.9	23.7	146.3	622.5

4 原因食品別発生状況

平成28年に発生した食中毒24件中全件において、原因食品（食事）が判明した。

原因食品別の事件数でみると、「野菜及びその加工品」が2件（8.3%）、「魚介類」が1件（4.2%）、残りの21件（87.5%）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(平成28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	24	100.0	-	458	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		24	100.0	100.0	458	100.0	100.0			
原因食品	魚介類	1	4.2	4.2	5	1.1	1.1			
	貝類	1	4.2	4.2	5	1.1	1.1			
	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									
	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	2	8.3	8.3	3	0.7	0.7			
	豆類									
	きのこ類									
	その他	2	8.3	8.3	3	0.7	0.7			
	菓子類									
	複合調理食品									
	その他	21	87.5	87.5	450	98.3	98.3			
	食品特定									
	食事特定	21	87.5	87.5	450	98.3	98.3			
不明			-			-			-	

過去10年間に発生した食中毒211件のうち、原因食品（食事）の判明したものは204件（96.7%）であった。

原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が17件（8.1%）、「野菜及びその加工品」が11件（5.2%）、「肉類及びその加工品」が10件（4.7%）であった。

また、「魚介類」17件のうち「貝類」が10件（58.8%）、「野菜及びその加工品」11件のうち「きのこ類」が4件（36.4%）であった（表6）。

表6 過去10年間の原因食品別発生状況(平成19～28年)

原因食品	年次	過去10年間											過去5年間				
		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	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		25	26	19	12	18	24	24	14	25	24	211	100.0	-	111	100.0	-
原因食品(食事)判明件数		25	24	19	12	18	21	23	13	25	24	204	96.7	100.0	106	95.5	100.0
原因食品	魚介類		3	1		1	2	2	4	3	1	17	8.1	8.3	12	10.8	11.3
	貝類		1	1		1	1	1	1	3	1	10	4.7	4.9	7	6.3	6.6
	ふぐ		2									2	0.9	1.0			
	その他						1	1	3			5	2.4	2.5	5	4.5	4.7
	魚介類加工品							1				1	0.5	0.5	1	0.9	0.9
	魚肉練り製品																
	その他							1				1	0.5	0.5	1	0.9	0.9
	肉類及びその加工品	2			1	4	1			2		10	4.7	4.9	3	2.7	2.8
	卵類及びその加工品						1					1	0.5	0.5	1	0.9	0.9
	乳類及びその加工品																
	穀類及びその加工品	4								1		5	2.4	2.5	1	0.9	0.9
	野菜及びその加工品	1	1	1	1	2	1		1	1	2	11	5.2	5.4	5	4.5	4.7
	豆類		1			1						2	0.9	1.0			
	きのこ類	1		1			1			1		4	1.9	2.0	2	1.8	1.9
	その他				1	1			1		2	5	2.4	2.5	3	2.7	2.8
	菓子類	1	1				1					3	1.4	1.5	1	0.9	0.9
	複合調理食品	1								2		3	1.4	1.5	2	1.8	1.9
	その他	17	19	17	10	11	15	20	8	16	21	154	73.0	75.5	80	72.1	75.5
	食品特定																
	食事特定	17	19	17	10	11	15	20	8	16	21	154	73.0	75.5	80	72.1	75.5
不明		2				3	1	1			7	3.3	-	5	4.5	-	

注) 1 原因食品が二つ以上ある場合は、それぞれに計上した。このため、合計値は不一致。
 2 原因食品が二つ以上ある場合があるため、構成比の合計は100%とならない。

平成28年に発生した食中毒24件のうち、全件について原因食品（食事）が判明し、20件（83.3%）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、ノロウイルスによるものが9件、カンピロバクターによるものが8件、植物性自然毒によるものが2件、クドア・セブテンpunkタータによるものが1件、病因物質不明のものが4件であった（表7）。

表7 原因食品別・病因物質別発生状況（平成28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	その他の病原性大腸菌	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punkタータ	その他の寄生虫	病因物質不明件数
総数									8								9			2		1		20	4	24	
原因食品・食事判明件数									8								9			2		1		20	4	24	
原因食品	魚介類																1							1		1	
	貝類																1							1		1	
	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																										
	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																			2				2		2	
	豆類																										
	きのこ類																										
その他																			2				2		2		
菓子類																											
複合調理食品																											
その他									8								8					1		17	4	21	
食品特定																											
食事特定									8								8					1		17	4	21	
不明																											

注) 原因食品が二つ以上ある場合は、それぞれに計上した。このため、合計値は不一致。

5 病因物質別発生状況

平成28年に発生した食中毒24件のうち、20件(83.3%)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、ノロウイルスが9件(37.5%)、カンピロバクターが8件(33.3%)、不明が4件(16.7%)、植物性自然毒が2件(8.3%)、クドア・セブテンpunkターが1件(4.2%)の順であった。

また、平成28年に発生した食中毒の患者数458人のうち、病因物質が判明した事件の患者数の合計は385人(84.1%)であった。

病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが312人(68.1%)、不明が73人(15.9%)、カンピロバクターが56人(12.2%)、クドア・セブテンpunkターが14人(3.1%)、植物性自然毒が3人(0.7%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(平成28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	24	100.0	-	458	100.0	-			
	病因物質判明件数	20	83.3	100.0	385	84.1	100.0			
病因物質	細菌	8	33.3	40.0	56	12.2	14.5			
	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									
	その他の病原性大腸菌									
	ウエルシュ菌									
	セレウス菌									
	エルシニア・エンテロコリカ									
	カンピロバクター	8	33.3	40.0	56	12.2	14.5			
	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	9	37.5	45.0	312	68.1	81.0			
	ノロウイルス	9	37.5	45.0	312	68.1	81.0			
	その他のウイルス									
	化学物質									
自然毒	2	8.3	10.0	3	0.7	0.8				
植物性自然毒	2	8.3	10.0	3	0.7	0.8				
動物性自然毒										
寄生虫	1	4.2	5.0	14	3.1	3.6				
クドア・セブテンpunkター	1	4.2	5.0	14	3.1	3.6				
その他の寄生虫										
不明	4	16.7	-	73	15.9	-				

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211件のうち、病因物質が判明したものは192件(91.0%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が69件(32.7%)、ウイルスが105件(49.8%)、自然毒が13件(6.2%)、寄生虫が6件(2.8%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒69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、次いで黄色ブドウ球菌が9件、サルモネラ属菌が8件であり、上位3種で細菌性食中毒の87.0%を占めた。

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 病因物質別発生状況(平成19～28年)

病因物質	年次	過去10年間										過去5年間						
		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	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		25	26	19	12	18	24	24	14	25	24	211	100.0	-	111	100.0	-	
病因物質判明件数		23	24	14	11	17	22	23	13	25	20	192	91.0	100.0	103	92.8	100.0	
細菌		6	12	3	3	7	15	6	3	6	8	69	32.7	35.9	38	34.2	36.9	
	サルモネラ属菌	1	1	1		1	2	1		1		8	3.8	4.2	4	3.6	3.9	
	黄色ブドウ球菌	1	2	1		1	1		1	2		9	4.3	4.7	4	3.6	3.9	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ																	
	腸管出血性大腸菌		3						1			4	1.9	2.1	1	0.9	1.0	
	その他の病原性大腸菌																	
	ウエルシュ菌	1	1									2	0.9	1.0				
	セレウス菌	1	1									2	0.9	1.0				
	エルシニア・エンテロコリチ																	
	カンピロバクター	2	4	1	3	5	12	4	1	3	8	43	20.4	22.4	28	25.2	27.2	
	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							1				1	0.5	0.5	1	0.9	1.0	
	ウイルス		16	9	10	7	9	5	16	6	18	9	105	49.8	54.7	54	48.6	52.4
		ノロウイルス	16	9	10	7	9	5	16	6	18	9	105	49.8	54.7	54	48.6	52.4
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒		1	3	1	1	1	1		2	1	2	13	6.2	6.8	6	5.4	5.8	
	植物性自然毒	1		1	1	1	1		1	1	2	9	4.3	4.7	5	4.5	4.9	
	動物性自然毒		3						1			4	1.9	2.1	1	0.9	1.0	
寄生虫						1	2	2		1		6	2.8	3.1	6	5.4	5.8	
	クドア・セブテンブクタータ					1	1	2		1		5	2.4	2.6	5	4.5	4.9	
	その他の寄生虫						1					1	0.5	0.5	1	0.9	1.0	
不明	2	2	5	1	1	2	1	1		4	19	9.0	-	8	7.2	-		

※H25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。

平成28年の食中毒の月別発生状況をみると、6月を除き毎月発生しており、1～3月、10～12月期と4～9月期での発生数を比較すると、12件ずつで同数であった。

また、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、冬季を中心に発生が多いものの、気温が高い時期にも発生しており、カンピロバクターによる食中毒も夏期だけでなく冬季にも発生していた。（表11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(平成28年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	2	2	4	2	3		3	3	1	1	2	1	24	
病因物質判明件数	2	2	2	2	3		3	1	1	1	2	1	20	
病因物質	細菌	1			1	2		2		1			1	8
	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													
	その他の病原性大腸菌													
	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	1			1	2		2		1			1	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													
	ウイルス	1	2	2				1	1		1	1		9
	ノロウイルス	1	2	2				1	1		1	1		9
	その他のウイルス													
化学物質														
自然毒				1	1								2	
植物性自然毒				1	1								2	
動物性自然毒														
寄生虫											1		1	
クドア・セプテンpunkタータ											1		1	
その他の寄生虫														
不明			2					2					4	

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69件のうち52件(75.4%)が5月～10月に発生していた。黄色ブドウ球菌やサルモネラ属菌は、気温の高い時期に発生がしているが、カンピロバクター食中毒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 月別・病因物質別発生状況(平成19～28年)

項目		月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
総数		22	24	26	16	14	8	17	18	11	22	11	22	211
病因物質判明件数		21	24	24	16	12	7	16	10	11	20	10	21	192
病因物質	細菌	2	3	3	2	8	6	11	9	9	9	2	5	69
	サルモネラ属菌					2			2	1	2		1	8
	黄色ブドウ球菌			1			1	1	2	2	1		1	9
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌					1		1			2			4
	その他の病原性大腸菌													
	ウエルシュ菌	1									1			2
	セレウス菌							1				1		2
	エルシニア・エンテロリチカ													
	カンピロバクター	1	3	2	2	5	4	8	5	5	3	2	3	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	19	19	21	11	2	1	4	1		5	6	16	105
	ノロウイルス	19	19	21	11	2	1	4	1		5	6	16	105
	その他のウイルス													
	化学物質													
	自然毒		1		3	2		1		1	4	1		13
	植物性自然毒				3	2				1	3			9
動物性自然毒		1					1			1	1		4	
寄生虫		1			1				1	2	1		6	
クドア・セブテンブクタータ		1			1				1	1	1		5	
その他の寄生虫										1			1	
不明	1		2		2	1	1	8		2	1	1	19	

6 原因施設別発生状況

平成28年に発生した食中毒24件中全件について、原因施設が判明した。その内訳は、飲食店19件、旅館2件、家庭、学校、販売所がそれぞれ1件ずつであった（表13）。

表13 原因施設別発生状況(平成28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		24	100.0	-	458	100.0	-			-	
原因施設判明件数		24	100.0	100.0	458	100.0	100.0				
原因施設	家庭	1	4.2	4.2	2	0.4	0.4				
	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	1	4.2	4.2	20	4.4	4.4				
	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										
	その他	1	4.2	4.2	20	4.4	4.4				
	病院										
	給食施設	給食施設									
		寄宿舍									
		その他									
	旅館	2	8.3	8.3	113	24.7	24.7				
	飲食店	19	79.2	79.2	322	70.3	70.3				
	販売所	1	4.2	4.2	1	0.2	0.2				
	製造所										
仕出屋											
採取場所											
その他											
不明			-			-			-		

過去10年間に発生した食中毒211件のうち、原因施設が判明したものは204件(96.7%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店145件(68.7%)、旅館17件(8.1%)、家庭11件(5.2%)、仕出屋10件(4.7%)、事業所9件(4.3%)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19~28年)

項目	年次												過去10年間		過去5年間			
		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	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		25	26	19	12	18	24	24	14	25	24	211	100.0	-	111	100.0	-	
原因施設判明件数		25	24	19	12	18	21	23	13	25	24	204	96.7	100.0	106	95.5	100.0	
原因施設	家庭	2	3	1	1		1	1	1		1	11	5.2	5.4	4	3.6	3.8	
	事業所		1				2	4	1	1		9	4.3	4.4	8	7.2	7.5	
	給食施設						1		1	1		3	1.4	1.5	3	2.7	2.8	
	事業所																	
	保育所							2				2	0.9	1.0	2	1.8	1.9	
	老人ホーム						1	2				3	1.4	1.5	3	2.7	2.8	
	寄宿舎																	
	その他		1									1	0.5	0.5				
	学校	1					3				1	5	2.4	2.5	4	3.6	3.8	
	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					1	0.5	0.5	1	0.9	0.9	
	その他	1					2				1	4	1.9	2.0	3	2.7	2.8	
	病院																	
	給食施設																	
	寄宿舎																	
	その他																	
	旅館	7	1			3			1	3	2	17	8.1	8.3	6	5.4	5.7	
飲食店	14	19	18	6	10	14	17	9	19	19	145	68.7	71.1	78	70.3	73.6		
販売所					1	1	1	1		1	5	2.4	2.5	4	3.6	3.8		
製造所	1										1	0.5	0.5					
仕出屋				5	4					1	10	4.7	4.9	1	0.9	0.9		
採取場所																		
その他										1	1	0.5	0.5	1	0.9	0.9		
不明		2				3	1	1			7	3.3	-	5	4.5	-		

7 平成28年 岐阜県の食中毒発生状況

No	保健所	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	行政処分等
1	飛騨	1月14日	高山市 ほか	68	36	0	1/13～17に提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館 (高山市)	飲食店	営業停止 5日間
2	西濃	1月28日	大垣市 ほか	73	20	0	1/27に実施した調理実習で 調理し喫食した食事	カンピロバクター	ジェジュニ	学校 (大垣市)	学校の 調理実習室	—
3	西濃	2月17日	愛知県 ほか	68	37	0	2/17に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (関ヶ原町)	飲食店	営業停止 5日間
4	東濃	2月25日	恵那市 ほか	33	25	0	2/25に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (瑞浪市)	飲食店	営業停止 5日間
5	西濃	3月17日	大垣市 ほか	21	11	0	3/17、18に提供された食事	不明	不明	飲食店 (大垣市)	飲食店	営業停止 5日間
6	東濃	3月24日	土岐市 ほか	35	22	0	3/23に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (土岐市)	飲食店	営業停止 5日間
7	関	3月26日	関市 ほか	81	40	0	3/25に提供された食事	不明	不明	飲食店 (関市)	飲食店	営業停止 5日間
8	岐阜	3月27日	各務原市 ほか	5	5	0	生牡蠣 (推定)	ノロウイルス	G II	飲食店 (岐阜南町)	飲食店	営業停止 5日間
9	飛騨	4月10日	高山市	2	2	0	ハシドリコロの天ぷら (家庭調理品)	植物性自然毒	アトロピン、 スコポラミン	家庭 (高山市)	家庭	—
10	岐阜	4月17日	各務原市 ほか	5	3	0	4/16に提供された食事 (鶏肉の霜降り を含む)	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (各務原市)	飲食店	営業禁止
11	飛騨	5月3日	愛知県	3	1	0	イヌサフラン	植物性自然毒	コルヒチン	販売店 (飛騨市)	家庭	回収命令
12	岐阜市	5月12日	岐阜市 ほか	4	2	0	5/10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	営業禁止
13	東濃	5月13日	愛知県	18	4	0	5/12に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (多治見市)	飲食店	営業禁止
14	西濃	7月2日	山県市 ほか	11	2	0	7/1に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (大垣市)	飲食店	営業禁止
15	揖斐	7月3日	関市 ほか	15	13	0	7/1に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ、 コリ	飲食店 (大野町)	飲食店	営業禁止
16	飛騨	7月30日	高山市 ほか	197	77	0	7/29～8/1に提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館 (高山市)	旅館	営業禁止
17	可茂	8月25日	八百津町	7	4	0	8/25に提供された食事	不明	不明	飲食店 (八百津町)	飲食店	営業禁止
18	岐阜市	8月27日	岐阜市 ほか	12	11	0	8/25に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業禁止
19	岐阜市	8月27日	関市 ほか	38	18	0	8/26に提供された食事	不明	不明	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業禁止
20	岐阜市	10月1日	岐阜市 ほか	42	40	0	9/30に提供された食事	ノロウイルス	GI	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業禁止
21	岐阜市	9月28日	岐阜市 ほか	8	8	0	9/27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	営業禁止

7 平成28年 岐阜県の食中毒発生状況

No	保健所	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	行政処分等
22	郡上	11月17日	郡上市	21	14	0	11/16に提供された食事	クドア・セブテンプンクタータ(推定)		飲食店(郡上市)	飲食店	営業禁止
23	西濃	11月20日	海津市ほか	64	59	0	11/19に提供された仕出し弁当	ノロウイルス	G II	飲食店(海津市)	病院の食堂又は居室	営業禁止
24	岐阜	12月12日	各務原市ほか	30	4	0	12/10に提供された食事(ささみ湯引きみぞれ和えを含む)	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店(各務原市)	飲食店	営業禁止
合 計				861	458	0						

H28	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	19	757	379
岐阜市	5	104	79
合計	24	861	458

(参考)平成28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	1/27	4	西濃	大垣市	女	46	1	2	有	有		103	H2	+	-
2	1/31	4	西濃	大垣市	女	16					1	103	H2	+	-
3	2/3	5	岐阜市	岐阜市	男	30	1	2	無			103		+	-
4	3/15	11	飛騨	高山市	男	20	1	1	無	無		115	H10	+	-
5	3/18	11	飛騨	高山市	男	39					1	115	H10	+	-
6	3/18	11	飛騨	高山市	男	21					1	115	H10	+	-
7	6/4	23	飛騨	飛騨市	男	8	1	4	無	無		157	H7	+	+
8	6/13	24	飛騨	飛騨市	女	83					1	157		+	+
9	6/13	24	飛騨	飛騨市	男	79					1	157	H7	+	+
10	6/13	24	恵那	中津川市	男	23	1	1	無	無		157	H7		+
11	6/15	24	飛騨	高山市	男	0	1	7	無	無		157	H7		+
12	6/20	25	飛騨	飛騨市	女	36	1	8	有	無		103	H2	+	
13	7/2	26	飛騨	高山市	男	74	1	8	無	無		157	H7	+	+
14	7/2	27	飛騨	高山市	男	8	1	4	有	有		157	H7	+	+
15	7/15	29	飛騨	高山市	男	73	1	0	無	有		157	H7	+	+
16	7/25	30	岐阜市	岐阜市	女	34	1	3	無			157		-	+
17	7/26	30	飛騨	高山市	男	67	1	2	有	無		157	H7	-	+
18	7/28	30	飛騨	高山市	男	36					1	157	H7	-	+
19	7/29	30	飛騨	高山市	男	2					1	157	H7	-	+
20	8/1	31	飛騨	川崎市	女	25	1	1	無	無		157	H7	-	+
21	8/2	31	飛騨	高山市	男	5	1	1	無	無		157	H7	-	+
22	8/3	31	岐阜市	岐阜市	男	8	1	2	無			158		-	+
23	8/9	31	岐阜市	岐阜市	女	10					1	159		-	+
24	8/10	32	飛騨	高山市	男	66	1	2	有	有		157	H7	-	+
25	8/13	32	中濃	可児市	女	8	1	5	無	無		26	H11	+	-
26	8/13	32	中濃	可児市	男	5	1	5	無	無		26	H11	+	-
27	8/13	32	飛騨	高山市	男	3	1	13	有	無		26	H11	-	+
28	8/16	33	中濃	可児市	男	40	1	4	無	無		26	H11	+	-
29	8/18	33	中濃	可児市	男	10					1	26	H11	+	-
30	8/21	33	東濃	可児市	女	24	1	3	有	有		157	H7	+	+
31	8/22	34	飛騨	大田区	男	9	1	7	無	有		26	H11	+	-
32	8/24	34	西濃	大垣市	女	18	1	1	有	無		157	H-(←HNM)	-	+
33	8/31	35	恵那	恵那市	男	17	1	2	有	有		157	H7	-	+
34	9/6	36	東濃	可児市	女	67	1	3	有	有		157	H7	+	+
35	9/12	37	岐阜市	岐阜市	男	44					1	157		+	+
36	9/12	37	飛騨	下呂市	女	53	1	2	有	無		157	H7	+	+
37	9/15	37	岐阜市	岐阜市	男	25	1	3	有			157		+	+

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
38	9/15	37	東濃	可児市	女	72	1	1	無	有		157	H7	-	+
39	9/21	38	飛騨	高山市	女	72	1	0	有	有		157	H-(←HNM)	+	+
40	9/21	38	飛騨	高山市	女	15	1	3	無	有		157	H7	-	+
41	9/26	39	飛騨	高山市	女	16	1	2	無	無		157	H7	-	+
42	9/28	39	岐阜	岐南町	女	69	1	2	有	有		157	H7	+	+
43	9/29	39	飛騨	飛騨市	女	22					1	137	H41	-	+
44	10/4	40	東濃	多治見市	女	31	1	1	有	有		157	H7	-	+
45	10/5	40	東濃	愛知県 春日井市	女	29	1	2	有	有		157	H7	-	+
46	10/13	41	岐阜	一宮市	女	38					1	157		-	+
47	11/8	45	飛騨	高山市	女	86	1	2	有	有		157	H7	-	+
48	11/21	47	飛騨	高山市	男	37					1	145	H-(←HNM)	+	-
49	12/12	50	中濃	可児市	女	31	1	2	有	無		157	H-(←HNM)	+	+
50	12/29	52	中濃	坂祝町	女	37	1	3	無	無		157	H7	-	+

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 大垣市内の高等学校の調理実習において発生したカンピロバクター食中毒
- 2 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒
- 3 八百津町内の飲食店を原因として発生した病因物質不明の食中毒

1 大垣市内の高等学校の調理実習において発生したカンピロバクター食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成28年1月28日
- 2 発生場所 岐阜市、大垣市 他
- 3 原因施設 所在地 大垣市
施設名 A高等学校
- 4 原因食品 不明（1月27日の調理実習で調理された食事）
- 5 病因物質 カンピロバクター属菌（*Campylobacter jejuni*）
- 6 摂食者数 73人
- 7 患者数 20人 うち受診10人 入院0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成28年2月1日（月）18時頃、A高等学校から、「1月27日（水）に調理実習で調理した親子丼を食べた複数名が食中毒様症状を呈している。」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、1月27日（水）に大垣市内のA高等学校の調理室で調理実習を行い、喫食した1年4組と1年6組の生徒73人のうち20人が、1月28日（木）から2月3日（水）にかけて、下痢、発熱等の食中毒症状を呈し、10人が医療機関に受診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で調理された食品に限られること、患者からカンピロバクター属菌が検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、A高等学校に対して学校行事における食中毒予防対策を徹底するよう文書による指導を行った。

C 患者の状況

1 症例定義

下記すべてに当てはまる者を、本症例の患者とした。

- (1) 1月27日に調理実習で調理した食品を摂食した者
- (2) 2月3日までの間に下痢の症状があった者
- (3) 潜伏時間が18時間以上の者

2 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	年齢											計
	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以上	
男					20							20
女												
計					20							20
構成比 (%)					100							100

3 日時別患者発生数

日	27			28				29				30		
時	起点日 ～ 15:00	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00	～ 12:00	
患者数					1		1	1		1	2	1	3	
日	30			31				1				2		
時	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	
患者数	2		1	3		1					1	1		

4 発生率

(1) 全体の発症率

$$\frac{\text{患者数 (20) 人}}{\text{摂食者数 (73) 人}} \times 100 = (27.4) \%$$

(2) 発症グループ数

10グループ (調理実習の班を1つのグループと定義した。)

(3) 各グループの発症率

ア 1年4組

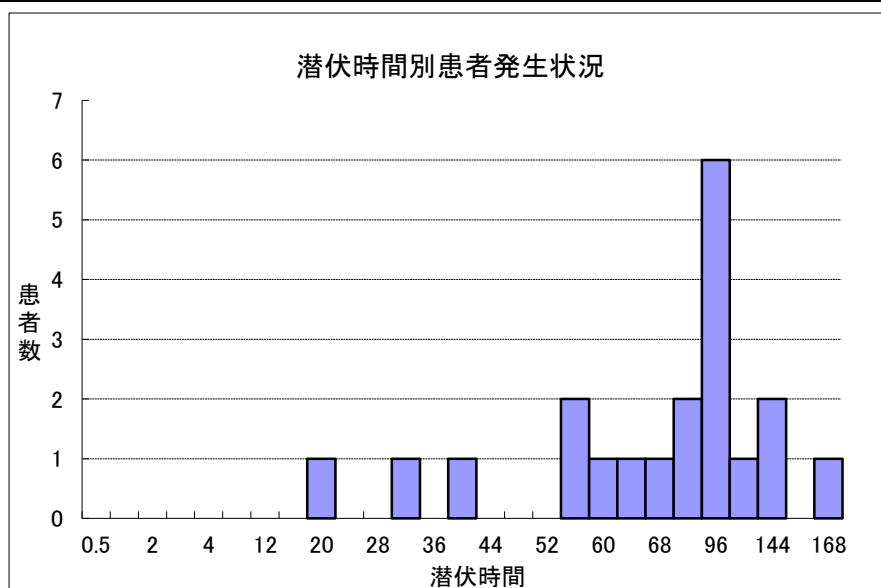
グループ	1	2	3	4	5	6	7	8	計
喫食者数	4	5	5	4	5	5	5	4	37
有症者数	2	1	1		4	2	5	1	16
発症率(%)	50	20	20		80	40	100	25	43.2

イ 1年6組

グループ	1	2	3	4	5	6	7	8	計
喫食者数	5	4	4	4	5	5	5	4	36
有症者数		1	1			2			4
発症率(%)		25	25			40			11.1

5 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	～ 20	～ 24	～ 28	～ 32	～ 36	～ 40	～ 44	～ 48	～ 52	～ 56	～ 60	～ 64	～ 68	～ 72	～ 96	～ 120	～ 144	～ 168	168 ～
患者数	1			1		1				2	1	1	1	2	6	1	2		1



6 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	20	16	6	2	10	10	12	12	1	1	2	8		3		5	
発頭率	100%	80%	30%	10%	50%	50%	60%	60%	5%	5%	10%	40%		15%		25%	

(下痢)

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

(嘔吐)

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

(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	1	1	2	1	1	4	

(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	3	10	3		1		1	2									
発頭率	15%	50%	15%		5%		5%	10%									

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況（共通食の抽出・特殊例の発見・マスターテーブル等の実施）

(1) 共通食

患者に共通する食事は、4限目（1年4組）と5限目（1年6組）の「家庭基礎」の調理実習で調理した食品（親子丼とほうれん草のおひたし）に限られた。

(2) マスターテーブル

マスターテーブル（ χ^2 検定）を実施したが、統計的有意差のあるメニューは認められな

かった。

2 原因食品

(1) メニュー

患者に共通する食事は、調理実習で調理した親子丼とほうれん草のおひたしであったが、原因食品は特定できなかった。

(2) 原料入手経路 (別紙1 参照)

(3) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過 (別紙2 参照)

調理方法

1 クラス8グループ (1グループ4、5人) に分かれて、調理実習を行った。

<親子丼 (1人分ずつ調理) >

- ・だし汁 (約 100ml) に、細切した鶏肉 (約 30g)、玉葱を加え、親子鍋で加熱。
- ・三つ葉をちらし、溶き卵 (1個) を回し入れ、ご飯に乗せる。

<ほうれん草のおひたし>

- ・えのきたけを細切し、茹でる。
- ・ほうれん草を茹で、冷水に取り、細切。
- ・ボールにえのきたけとほうれん草を入れ、わり醤油で和える。

E 食品取扱施設及び生徒による食品の取扱い等

1 食品取扱施設の衛生状況

- ・包丁及びまな板は、各グループ2組配布されていた。
- ・包丁及びまな板の使用用途の順序について、家庭科教員は、野菜を先に切るよう指導していた。
- ・包丁及びまな板等の調理器具類は、食器用洗剤による洗浄後、自然乾燥して、食器棚で保管していたが、消毒は行なっていなかった。
- ・各グループの調理台にはシンクが1槽あり、手洗い設備と洗浄設備を兼ねていた。
- ・調理実習は年間5回あり、当事例が最終回の最後のクラスの実習だったため、保健所の施設調査時に食品は保管されていなかった。
- ・防虫防そについて、生息調査や駆除は行なっていなかった。
- ・調理内容について、聞き取り調査により、ほとんどのグループにおいて、ほうれん草のお浸しの調理、具材の細切等はグループ内で担当が決まっていたが、親子どんぶりのあんの具材の加熱は親子どんぶり専用の小鍋で、各々が自分の喫食する分だけを調理していた。

2 給排水の状況

- ・給水は水道水 (遊離残留塩素濃度 0.2mg/L) を使用。
- ・排水は良好。

3 生徒の健康状態

実習当時、下痢、嘔吐等の消化器症状を呈していた者はいなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

	検体	件数	検査結果
検便	患者	8	2 検体からカンピロバクター属菌 (<i>C. jejuni</i>)、黄色ブドウ球菌を検出 1 検体からカンピロバクター属菌 (<i>C. jejuni</i>) を検出 2 検体からカンピロバクター属菌 (<i>C. jejuni</i>)、黄色ブドウ球菌及びウェルシュ菌 (推定) を検出 1 検体からウェルシュ菌 (推定) を検出
ふき取り	包丁	1	既知食中毒菌不検出
	親子井用鍋取っ手	1	既知食中毒菌不検出
	肉・卵保管用冷蔵庫内側	1	既知食中毒菌不検出
	肉・卵保管用冷蔵庫取っ手	1	既知食中毒菌不検出
	まな板	1	既知食中毒菌不検出
	1年4組グループ5が使用した調理台表面	1	既知食中毒菌不検出
	1年4組グループ5が使用したシンク	1	既知食中毒菌不検出
	1年4組グループ7が使用したシンクの蛇口	1	既知食中毒菌不検出
	1年4組グループ7が使用した調理台表面	1	既知食中毒菌不検出
1年4組グループ7が使用したガスレンジ取っ手	1	既知食中毒菌不検出	
使用水	水道水	1	遊離残留塩素濃度 0.2mg/L

2 病因物質

患者の検便5検体からカンピロバクター属菌 (*C. jejuni*) が検出されたことから、カンピロバクター属菌 (*C. jejuni*) を病因物質と断定した。

G 事件処理のためにとった処置

A 高等学校に対して、学校行事における食中毒予防対策を徹底するよう文書による指導を行った。

1 食中毒予防のための衛生知識の習得

- (1) 調理実習の担当教諭は、食中毒予防のための衛生知識の習得に努めること。
- (2) 調理に従事する生徒に対し、食中毒予防のための衛生教育を徹底すること。

2 適切な食品の取扱い等に関する指導の徹底

- (1) 食肉は中心部まで十分に加熱すること。
- (2) 生肉を扱った場合等、必要に応じて手洗いを行うこと。
- (3) 食材ごとに専用の調理器具を使用し、使用後は洗浄・消毒を徹底すること。

H 考察

1 原因食品について

マスターテーブルによる χ^2 検定を実施したが、食品間の有意差は認められず、原因食品の推定はできなかった。

2 病因物質について

患者の検便5検体からカンピロバクター属菌 (*C. jejuni*) が検出されたことから、カンピロバクター属菌 (*C. jejuni*) を病因物質と断定した。

また、潜伏時間が18時間～168時間、症状に下痢、腹痛、39℃以上の発熱等がみられ、カンピロバクターの食中毒の症状と一致していた。ただし、摂食者の中には調理実習後にインフルエンザと診断された者が複数名おり、患者の高熱の症状がカンピロバクターを原因とする固有の症状であったかは不確かであったことから、消化器症状を併発した摂食者を患者とした。

3 食品汚染の機会について

調理実習の担当教員は、事前に摂食者である生徒たちに座学の授業及び試験を受けさせて食品衛生の知識の習得をさせ、当日も担当教員の指導及び監視のもと実習を進めた。しかし、患者の一部の聴き取り調査内容から、鶏肉とほうれん草を切るまな板を共用したり、鶏肉の大きさが十分に加熱できない大きさであったり、手洗いが不十分であった等、食中毒の発生するリスクが高かったことが露呈した（下図のとおり）。

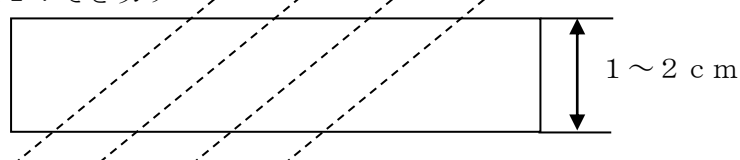
また、当該実習と同様の実習を1月21日、22日及び26日にも2学級ずつ行なっており、昨年度と鶏肉の仕入先等も変更はないことから、当該実習に使用されたロットの鶏肉が高度にカンピロバクターに汚染されていたことも考えられる。

以上のことから、鶏肉からの食品の汚染経路及び感染経路は以下の3つが考えられる。

- (1) 鶏肉を切ったまな板が汚染され、そのまな板で切られた加熱済のほうれん草が汚染された
- (2) 生の鶏肉に触れた手の手洗いが不十分で、手指を介して調理器具類及び配膳時に食器類が汚染された、または、直接自身が感染した
- (3) 鶏肉の大きさが十分に加熱される大きさではなかったため、病因物質が残存した

	調理実習担当教員の指導内容又は当日の把握状況	一部の患者の聴き取り調査内容
まな板	<ul style="list-style-type: none"> ・1グループ2枚ずつ準備。 「鶏肉とほうれん草を同じまな板で切ってはいけない」 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉を切ったまな板を使用して、洗浄及び消毒もすることなく、茹でたほうれん草を切った。
鶏肉の大きさ	<ul style="list-style-type: none"> ・厚さ1～2cmの鶏肉を一口大のそぎ切り。※1 ・巡回時に、大きすぎるため注意した生徒もいた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉の大きさが大きく、摂食時に加熱不十分の箇所を見つけたが、気にせず食べた。
親子丼調理用鍋	<ul style="list-style-type: none"> ・1グループ3個ずつ準備。 「使用後毎回洗うこと」 	<ul style="list-style-type: none"> ・使用後は水で簡単にすすいだ後、次の調理者に渡した（数人）。
手洗い	<ul style="list-style-type: none"> ・作業前の手洗いを徹底。 ・作業中については「鶏肉に触れたら手を洗うこと」のみ。 ・個々のハンカチ、エプロンで手を拭く。 「学校の手拭きタオルは使ってはいけない」 ・ハンドドライヤーはあるが使用不可。 ・消毒薬（エタノール製剤）はあるが、各々で使用は徹底されていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉に触れた後の手洗いが不十分。 ・手洗い時間30秒未満（半数）。 ・水のみで手洗い。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・親子丼係とおひたし係に分けてある。 ・手が空いた生徒は調理器具類の洗浄や配膳。 ・事前の授業で食中毒の学習済。試験済。 ・実習1週間前も、昨年度も同様に実習を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・親子丼とおひたしの両方の食材を切る等担当分けは徹底されていなかった（複数名）。

※1：そぎ切り



4 事件発生の要因

当該事件のような食中毒が発生する背景には、鶏肉はカンピロバクターに高度に汚染されている可能性が高いことが十分に理解されていないということがある。学校は当然のこと、我々保健所からも食品衛生の知識の乏しい学生等を対象に啓発活動を積極的に行えるような環境作りが求められていると感じた。

また、調理実習のメニューについて、汚染の食品（生の鶏肉）と非汚染（加熱済）の食品の両方を切る行為を含むことは、衛生的な知識に乏しい学生にとっては食中毒発生のリスクが高い。食中毒予防の観点から言えば、食中毒発生のリスクの低いメニューに変更することは、有効な対策ではあるが、調理実習を衛生教育の一環として捉え、生徒に生の鶏肉の危険性を理解させ、その適正な取扱いについて実際に体験させることで、一時的では無く将来も見据えた食中毒予防に繋げることが重要と考えられる。

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25日	-0.6	3.6	-5.0	77	晴一時雪
1月26日	3.3	7.9	-1.7	66	晴後一時曇
1月27日	5.4	10.6	0.9	62	晴時々曇
1月28日	6.8	13.4	0.1	64	晴後一時曇

(岐阜地方气象台調べ)

2 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成28年4月10日
- 2 発生場所 高山市荘川町
- 3 原因施設 家庭
- 4 原因食品 ハシリドコロの天ぷら
- 5 病因物質 植物性自然毒（アトロピン、スコポラミン）
- 6 摂食者数 2人
- 7 患者数 2人 うち受診2人 入院2人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成28年4月14日（木）午前9時半頃、高山市内の医療機関から「4月10日（日）夕方に意識障害で市内在住2人（70代、男性、女性）が搬送された。患者らは自ら採取した山菜を喫食していた。」旨、飛騨保健所へ連絡があった。

飛騨保健所が調査した結果、4月10日（日）午前高山市内の山林で山菜を採取し、自宅ですてんぷらにして昼12時頃患者2人が喫食したところ、1人が意識不明、1人が起立困難の状態となり、高山市内の医療機関に搬送されたことが判明した。

残っていた天ぷらについて、岐阜薬科大学に鑑定を依頼したところ、有毒植物のハシリドコロが含まれていることが判明し、保健環境研究所において理化学検査を実施したところ、有毒物質のアトロピン、スコポラミンが検出された。

飛騨保健所は、残っていた食品から有毒物質が検出されたことから、家庭での食事を原因とする食中毒と断定した。

C 患者の状況

1 発生状況及び症状

性別	年齢	摂食日時	発症日時	潜伏時間	入院の有無	症状
男	70代	10日12時	不明	不明	入院有	意識不明、四肢痙攣、瞳孔散大
女	70代	10日12時	10日14時	2時間	入院有	起立困難、瞳孔散大

2 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 2\text{人}}{\text{摂食者数 } 2\text{人}} \times 100 = 100\%$$

D 原因食品及びその摂食状況

1 原因食品及び入手経路、摂食状況

高山市内の山林（国有林）で採取した山菜を自宅で天ぷらにして昼食時（12時頃）に喫食した。

採取した本人は（以下夫）、フキノトウと種類不明の2種の野草を採取し、食べたと言言した。フキノトウを間違えて有毒植物のハシリドコロを採取したと考えられる。

その妻は、フキノトウと種類不明の野草に加え、アマナ（オオバギボウシの地方名）を食べたと証言したが、夫は、アマナは採取していないと言言しており、アマナを食べた認識もなかった。

喫食した野草にオオバギボウシが含まれていたかどうかは不明である。

天ぷらを食べた量については、夫が1つ、妻が5つくらいという証言もあったが、記憶は曖昧であった。

E 病因物質の決定

1 検査状況及び検査検体

患者宅に残っていた天ぷらを提供してもらって検査を行った。天ぷらの衣をはがした中身の形態を観察したところ、3種類の野草（フキ3本、ハシリドコロ5本、種類不明20本）に分類された。形態からハシリドコロと分類されたもの3検体と種が特定できなかった3検体について、天ぷらの衣をはがして葉を取り出したものを検査検体として、アトロピンとスコポラミンの検査を実施した。

2 検査機関

岐阜県保健環境研究所

3 検査方法

LC/MS/MSによる食品中のアトロピン、スコポラミンの迅速定量（岡山県環境保健センター年報 2007, 31, 127-132）に準拠

4 検査結果

試料	検出濃度 ($\mu\text{g/g}$)	
	アトロピン	スコポラミン
野草の天ぷら（ハシリドコロ）	170 \pm 40	57 \pm 30
野草の天ぷら（種類不明）	1.3 \pm 0.5	3.0 \pm 1.0

※n=3の平均値 \pm 標準偏差、定量限界 1 $\mu\text{g/g}$

野草の天ぷら（種類不明）から検出されたアトロピン、スコポラミンは、調理時に野草の天ぷら（ハシリドコロ）から移染したことに由来すると考えられる。

5 病因物質

食品残品の天ぷらから、植物性自然毒（アトロピン、スコポラミン）が検出されたことから、植物性自然毒（アトロピン、スコポラミン）を病因物質と断定した。

6 遺伝子検査による植物種の同定

遺伝子検査による植物の種の同定を、保健環境研究所から昭和薬科大学に依頼した。植物種の同定に一般的に用いられる ITS 領域をはじめとする 4 箇所の遺伝子領域について、PCR 後に DNA シーケンサーを用いて塩基配列を決定し、DNA データベース (GenBank/DDBJ/EMBL) と照合した。その結果、形態からハシリドコロやフキノトウと推定された植物は、それぞれハシリドコロ (*Scopolia japonica*) とフキノトウ (*Petasites japonicus*) と同定された。また種類不明の植物はツリガネニンジン属のソバナ (*Adenophora remontiflora*) と同定された。

ツリガネニンジン属 (*Adenophora*) の植物は、ツリガネニンジン (*Adenophora triphylla* var. *japonica*) の若芽が「トトキ」と呼ばれる山菜として食用されることが知られているが、ソバナも同様に若芽を食べる習慣があるようである。また、ソバナは飛騨地方に自生していることが確認されている植物である。

F 事件処理のためにとった処置

1 患者への説明

入院中の患者に面会し、当該天ぷら及びハシリドコロの写真を見せて、有毒植物であることを説明した。

2 注意喚起

飛騨保健所で作成したチラシ「有毒植物による食中毒に注意！」を管内市村及び食品関係団体に通知し、注意喚起を行った。

G 考察

1 原因食品及び病因物質について

食品残品の天ぷらから、植物性自然毒 (アトロピン、スコポラミン) が検出されたことから、ハシリドコロの天ぷらを原因食品、植物性自然毒 (アトロピン、スコポラミン) を病因物質と断定した。

2 症状について

アトロピンやスコポラミンなどのトロパンアルカロイドによる中毒症状は、おう吐、下痢、といった消化器症状に加え、副交感神経の麻痺に伴う口渇、瞳孔散大及び血圧上昇、中枢神経の興奮に伴う幻覚や活動亢進などを特徴とする。医師の診察時の所見で瞳孔散大がみられたことから、医師はハシリドコロなどの有毒植物による中毒を疑い、保健所への届出がなされた。その後の保健所による聴き取り調査により、夫はハシリドコロの喫食後、上下肢の痙攣を起こし 2 日間意識不明の状態となったこと、妻は意識はあったものの、体がふらつき起立困難な状況にあったことが判明し、重篤な症状も確認された。夫は喫食後の記憶が曖昧であったが、これはトロパンアルカロイドの中毒症状に特徴的な記憶喪失作用によるものとも考えられる (内藤裕史著 中毒百科—事例・病態・治療—改訂第 2 版 南江堂 (2001))。

3 その他

(1) ハシリドコロの毒性について

ハシリドコロは全草に、トロパンアルカロイドのアトロピン、スコポラミンといった抗コリン作用を有するアルカロイドを含有しており、副交感神経の抑制や中枢神経の興奮と痺を引き起こす。成人に対する最小毒性量（LOAEL）はアトロピンで 70 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重、スコポラミンで 14 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重とされている。（横浜市衛生研究所事例集 チョウセンアサガオの誤食による食中毒）

食中毒の原因となったハシリドコロの天ぷら（衣を除く）から、アトロピンが平均 160 $\mu\text{g}/\text{g}$ 、スコポラミンが平均 57 $\mu\text{g}/\text{g}$ 検出された。体重 50 kg の成人の場合、今回中毒の原因となったハシリドコロを 22 g 摂取するとアトロピンの中毒量に、13 g を摂取するとスコポラミンの中毒量に達する。

（2）山菜の採取について

当該山菜の採取者にハシリドコロの若芽の写真を見せたところ、「フキ」と答えた。フキの若芽であるフキノトウとハシリドコロの若芽は外見が似ており、フキと思い込みハシリドコロを採取したと思われた。

このことを教訓にして、今後有毒植物の危険性について正しく認識させ、状況に応じて適切に対応をすることの重要性を広く啓発していく必要があると考えられた。

H まとめ

原因となった野草（ハシリドコロ）から多量のアトロピン及びスコポラミンが検出されており、今回は幸いにも死者がでなかったものの、植物性自然毒による食中毒は大変危険であることを再認識した。

今回の事例では、洗濯物が取り込まれていないことを不審に思った近所の人倒れていた二人を発見し、救急搬送されたものであった。植物性自然毒による食中毒は、喫食状況の把握が重要であるが、本人には有毒植物を食べたという認識がなく、記憶も曖昧であった。今回の事例では、食品残品があったことで、早期に原因究明することができた。

高山市は、自然豊かな土地が多く山菜を採取する人も多くみられ、また観光客からは、季節感あふれる食材として山菜の提供を求められる場合も少なくないため、誤って直売所等で販売される可能性がある。今後は、従来から実施している飲食店等食品業者への指導に加え、直売所の振興を担う農政部局と連携し、他の直売所への指導の充実を図る必要がある。また、山菜やきのこなどを鑑別できる専門家は研究者以外ほとんどいないと考えられることから、指導にあたる人材の育成が必要であると考えられる。

I 気象状況

（岐阜気地方気象台調べ 高山地点）

	平均気温 ℃	最高気温 ℃	最低気温 ℃	湿度 %	天候
4月9日	11.2	22.9	1.1	59	晴れ
4月10日	11.2	19.1	4.5	69	曇り
4月11日	4.7	8.5	0.0	65	曇り一時雨

3 八百津町内の飲食店を原因として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 平成28年8月25日
- 2 発生場所 八百津町
- 3 原因施設 所在地 加茂郡八百津町
屋号 A
業種 飲食店営業（仕出し屋、一般食堂）
従事者 1人（営業者）
- 4 原因食品 不明（8月25日に提供された会席料理）
- 5 病因物質 不明
- 6 摂食者数 7人
- 7 患者数 4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）

平成28年8月25日19時頃、八百津町内の医療機関から、「8月25日に八百津町内の飲食店を利用した1グループ7人のうち2人が嘔気、下痢、嘔吐等の食中毒症状で本院を受診した。これからもう1人受診の予定である」旨、可茂保健所に連絡があった。

調査の結果、8月25日に八百津町内の飲食店「A」にて昼食を会食した1グループ7人中4人が、同日15時から18時にかけて、嘔気、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち3人が医療機関を受診したことが判明した。

可茂保健所が調査した結果、患者らに共通する食事は当該施設で調理された会席料理に限られることから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

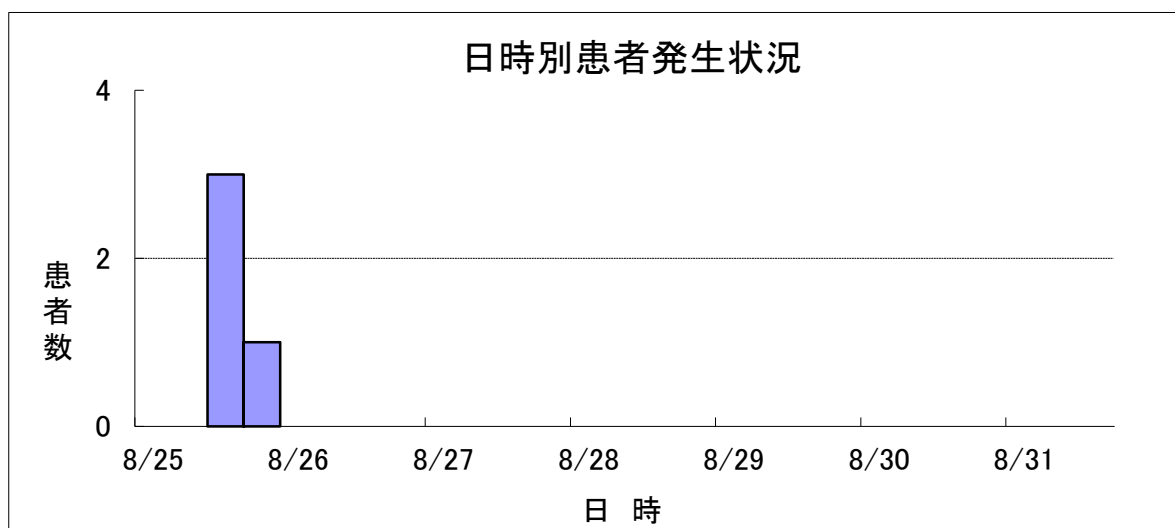
C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	年齢												計
	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以上	不明	
男	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
女	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
構成比	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%

2 日時別患者発生数

日	8/25		8/26				8/27				8/28				8/29				8/30			
時	～12	～18	～0	～6	～12	～18	～0	～6	～12	～18	～0	～6	～12	～18	～0	～6	～12	～18	～0	～6	～12	～18
患者数	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

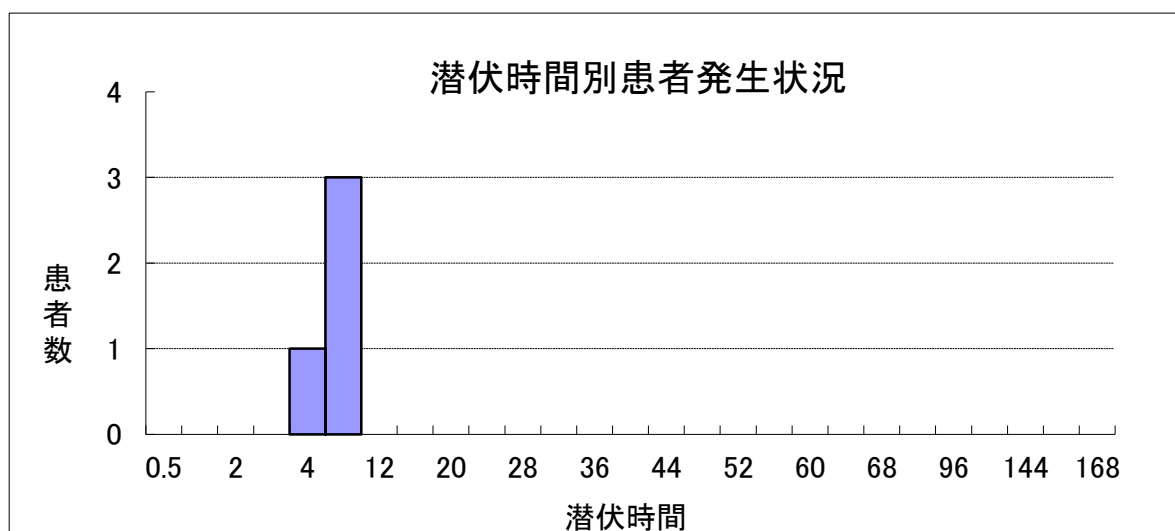


3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 4\text{人}}{\text{摂食者数 } 7\text{人}} \times 100 = 57.1\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	～0.5	～1	～2	～3	～4	～8	～12	～16	～20	～24	～28	～32	～36	～40	～44	～48	～52
患者数	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	3	1	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発顕率	75%	25%	100%	50%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

(下痢)

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

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～
患者数	1	0	0	1	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℃～ 39.4℃	40.0℃以上
患者数	0	0	0	0	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	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発顕率	0%	25%	75%	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 摂食状況

(1) 患者の共通食

患者に共通する食事は、8月25日昼に当該施設で提供された会席料理に限られていた。

ランチ会席 メニュー	刺身（マグロ、サーモン、タコ）、せいろ蒸し（かに爪、ホタテ、サーモン、キャベツ等野菜）、揚げ物（ロースカツ、小ナスの揚げ物甘味噌たれ、海老の唐揚げ）、小鉢（アジの南蛮漬け、小松菜ベーコンソテー、ナスの煮浸し）味噌汁、麦ご飯、漬け物（たくあん、野沢菜）、デザート（カットケーキ、オレンジ、わらびもち）
---------------	---

（２）マスターテーブル

全員がほぼ完食しているため、マスターテーブル（ χ^2 検定）は実施できなかった。

２ 原因食品

（１）原材料入手経路

別紙 1

（２）調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

別紙 2

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

- ・厨房内には食器・器具類のほか多くの物が置いてあり、整理整頓及び清掃が不十分であった。
- ・許容量を超える食材が冷凍冷蔵庫内に詰められていた。
- ・厨房の手洗い設備は使用できない状態となっており、調理用シンクが手洗いと共用されていた。
- ・厨房に湿度計の設置がなかった。
- ・厨房への出入り口 2 カ所の半自動扉が故障していた。
- ・厨房と客席との間に区画がなかった。

2 食品の取扱い状況

営業者はすべての調理作業及び施設内外の管理を 1 人で行っていた。

また、冷凍冷蔵庫には許容量を超えた食材が保管されており、営業者自身、何が保管されているのかを十分把握していない状態であった。

今回、患者 4 人中 3 人が喫食後 6 時間以内に下痢症状を発症していることから、原因が寄生虫であることも疑い、冷凍されていない刺身の原料保管状況、調理状況について調査した結果、生の刺身はマグロのみであった。

マグロは長崎県産のメジマグロが使用されており、営業者が 8 月 23 日に岐阜市中央卸売市場で 1 尾を購入したものであった。営業者は自らマグロを解体して刺身に調理し、8 月 24 日から 25 日にかけて店の客に提供していた。

3 従事者の健康状態

営業者の検便から黄色ブドウ球菌及びウエルシュ菌が検出されたが、聞き取りより下痢、嘔吐等の症状は呈していなかった。

営業施設には、営業者の健康状態を記録するチェック簿は備えられていなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

区分	検体	件数	検査結果	
			既知食中毒菌	ノロウイルス
検便	従事者	1	黄色ブドウ球菌及びウエルシュ菌を検出	不検出
	患者	3	1検体からセレウス菌を検出	不検出
ふき取り	冷蔵庫 取っ手	1	黄色ブドウ球菌検出	—
	野菜果物用 まな板	1	不検出	—
	野菜果物用 包丁	1	不検出	—
	作業台	1	不検出	—
	水道カラン (魚用シンク)	1	セレウス菌検出	—
	刺身用冷蔵庫 取っ手	1	セレウス菌検出	—
食品残品	サーモン	1	不検出	—
	たこ	1	不検出	—
	マグロ	1	不検出	—
使用水	上水	1	遊離残留塩素濃度：0.4 ppm	

2 メジマグロのクドア検査

当該施設に保存されていた原材料のメジマグロについて、クドア胞子の顕微鏡検査及び遺伝子検査を保健環境研究所に依頼した。営業者は生のメジマグロ1尾を購入して刺身として提供しており、残品の半身の一部（頭部に近い部分）を採材して検体とした。なお、採取時の外観検査においてジェリーミートは確認されなかった。

顕微鏡検査の結果から2. 1×10^7 個/gのクドア胞子が検出され、残品のメジマグロに高率に寄生していたことが判明した。

形態観察の結果、クドア胞子のほとんどが6極嚢であること、さらに遺伝子解析によりクドア胞子の遺伝子配列を確認した結果、当該クドアは *Kudoa septempunctata* とは別種の *K. hexapunctata* と同定された。

検体	顕微鏡検査※ クドア胞子数	リアルタイムPCR法※ クドア遺伝子コピー数	種の同定
メジマグロ	2. 1×10^7 個/g	4. 3×10^7 Kudoa rDNA コピー/g	<i>Kudoa hexapunctata</i> (ムツボシクドア)

※ 平成28年4月27日 生食監発0427第3号「*Kudoa septempunctata*の検査法について」（別添）ヒラメからの *Kudoa septempunctata* 検査法に準拠

3 病因物質及び汚染経路の推定

患者1人の検便からセレウス菌、営業者の検便から黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌が検出されたが共通した食中毒原因菌やウイルスは検出されず、患者の疫学調査結果からも、これらは病因物質ではないと考えられた。

当該施設に保管されていた食品残品について食中毒菌及びクドア検査を実施したところ、原材料のメジマグロからクドア胞子が 2.1×10^7 個/g 検出された。

患者全員がマグロの刺身を喫食しており、主症状が嘔気、下痢でかつ一過性であること、潜伏時間（平均：4.8時間）が非常に短いことを考慮すると、メジマグロに高率に寄生していた *K. hexapunctata* が原因である可能性が強く示唆された。しかし、現在、*K. hexapunctata* は厚生労働省において食中毒の病因物質に指定されていないため、病因物質は不明となった。

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55条の規定に基づき、8月26日から当該飲食店を営業禁止処分とし、改善確認後の9月1日に禁止の解除を行った。

2 改善指導

当該施設への立入調査の結果、施設の衛生状況に不備が認められたため以下のとおり文書指導を行い、禁止期間中に改善を確認した。

- (1) 調理場内、冷蔵庫内及び冷凍庫内の食品を廃棄し、調理場内、冷蔵庫内及び冷凍庫内の清掃、消毒を行うこと。
- (2) 主厨房の手洗い設備を専用とすること。
- (3) 厨房に湿度計を設置すること。
- (4) 厨房への出入り口2カ所の半自動扉を修繕すること。
- (5) 厨房と客席の区画を設けること。
- (6) 冷蔵・冷凍庫内の食材の保管管理を徹底すること。

3 施設の衛生検査及び講習会の実施

8月30日、ATP検査により施設の清掃状況の確認を行うと共に、営業者に対し今回の食中毒事故の概要説明と予防について衛生講習を行った。

H 考察

1 原因食品及び病因物質について

今回の事例は、患者の共通食が当該施設で提供された会席料理に限られたことから当該施設を原因とする食中毒と断定した。

病因物質については、患者便や従事者便及び拭き取り箇所から複数の既知食中毒菌が検出されたものの共通した食中毒原因菌やウイルスは検出されず、既知食中毒菌を原因とする食中毒ではないと判断した。

原因食品について統計学的有意差は確認できなかった。しかし、原材料のメジマグロから 2.1×10^7 個/g のクドア孢子が検出されたこと、*K. septempunctata* 以外の別種のクドアによる有症苦情も多く報告されていることからマグロの刺身の関与が強く疑われた。

ヒラメの *K. septempunctata* による食中毒は、各種事例からおおむね 10^7 個以上を摂取すると発症すると報告されている。今回の事例では、客1人あたりマグロが2切れから3切れ提供されていた。営業禁止解除後、営業者の協力を得て、調理された刺身のマグロ（切り身）を提供してもらい重量を測定したところ1切れあたり約5.3gであった。従って、本事例では客1人あたりマグロ10.6～15.9gを喫食し、クドア孢子を 2.2×10^8 個～ 3.3×10^8 個 摂取したと推定された。このことから、*K. hexapunctata* が *K. septempunctata* と同程度の病原性があると仮定した場合、十分な発症量があったものと考えられた。

2 食品の汚染の機会について

K. hexapunctata はクロマグロやキハダマグロから検出されている。メジマグロはクロマグロの幼魚であり、小型のマグロである。営業者は生のメジマグロ1尾を市場で購入して冷蔵保管し、翌日から刺身として提供しており、購入時にはすでにクドアが寄生していたと考えられた。

また、営業者は前日の8月24日にも2グループ16人に同じマグロの刺身を提供していたが、聞き取り調査の結果から患者の発生はなかった。このことから、マグロの筋肉中におけるクドア孢子の分布密度に違いがある可能性が考えられた。しかし、今回の食品残品検査において筋肉中のクドア孢子の分布密度調査は実施しなかったため、クドア孢子の分布に偏りがあったかどうかは明らかにできなかった。このことは今後の調査課題である。

3 まとめ

マグロのクドアによる感染事例は、これまでに多く報告されているものの食中毒の病因物質として指定されていない。メジマグロは冷蔵状態で市場に流通し飲食店等で提供されることが多いが、クドアが寄生していると冷凍処理以外に安全に刺身として使用することが難しい。

今回、営業者はヒラメをはじめとするクドア食中毒については全く認識がなかったことから、その予防対策について啓発が必要と考える。

また、ヒラメ以外の魚介類に寄生するクドアに関して、さらなる情報の蓄積が必要と考える。

I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
8月24日	26.9℃	28.9℃	25.1℃	84%	曇時々雨
8月25日	28.5℃	32.2℃	25.8℃	73%	晴
8月26日	29.0℃	34.5℃	24.3℃	66%	曇時々雨
8月27日	26.5℃	31.5℃	24.1℃	74%	曇後一時雨

(岐阜地方気象台調べ)

(様式 8)

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
せいろ蒸し	キャベツ	3玉	バラ	16.8.23	B			冷蔵	4時間		
	玉葱	2ネット	ネット	"	B			"	"		
	本しめじ	3パック	パック	"	B			"	"	有	
	サーモン	1/2尾	袋	"	C			氷漬保冷	52時間		
	カニ爪	2袋		"	D			冷凍	"		
刺身	マグロ(メジ)	1尾	袋	16.8.23	C			冷蔵	52時間		残品(半身)検査
	焼サーモン	3さく	匹	"	C	輸入者 J	16.10.21	"	"	有	残品検査
	焼タコ	2本	バラ	"	C	K		"	"		残品検査
揚げ物	ロースカツ	20枚	バラ	16.8.23	E			冷蔵	52時間		
	小茄子	50個	袋	"	F			冷凍	"	有	
	冷凍エビ	40尾	箱	"	D			"	"		
小鉢	茄子	2袋	袋	16.8.22	B			冷蔵	63時間		
	小松菜	3袋	袋	16.8.23	G			"	52時間	有	
	ベーコン	500g	真空包装		H			"			

(様式8)

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
食事	ニンジン	1袋	袋		H			常温		有	
	アジ	1箱	1箱	16.8.23	C			冷蔵	52時間		
	麦ご飯	10kg	袋	16.7.29	I			常温			
	ひじきふりかけ	1k×5	箱		F			冷凍			
	田舎みそ	1k	袋		B	L	16.11.6	冷蔵		有	
	たくあん	3本	袋		B			〃			
	野沢菜	1袋	袋	16.8.23	D			〃	52時間		
デザート	オレンジ	20個	バラ	16.8.23	G			冷蔵	52時間		
	カトケケーキ	3本	バラ(箱)		F	販売者 M	16.12.22	冷凍		有	
	わらびもち	1パック	パック		F		17.6.30	〃			

(様式9)

調理・保管状況調査票

記入	日 時	1 日	2 日	13	14	15	16	17	18	19
例	食品名	流水解凍 (13:30)	下処理 (18:30)							
	エビフライ		フライ・放冷 (9:30)						盛付 (15:00)	摂食 (18:00)
	日 時	6	7	8	9	10	11	11		
食品名 (先付)	せいゐる蒸し	野菜カット、カニ爪解凍→盛付のち保冷 (6:00) (常温)	盛付のち保冷 (7:00)						配膳 (10:30)	提供 (11:30)
小鉢		小松菜・ベコンソテー/ナメコ揚煮、アジ/南蛮/盛付のち保冷 (7:00) (前日)	7:30						配膳 (10:30)	提供 (11:30)
揚物		小茄子、海老解凍 (6:00) (常温)	海老片栗粉1 2 冷凍 (8:00)						揚げ・盛付・配膳→ (11:05) (11:30)	提供 (11:30)
		ローズカツパン粉打ちのち保冷 (前日)								
刺身		切置のち保冷 (前日)	盛付のち保冷 (8:15)							配膳、提供 (11:30)
麦ご飯		米洗い、水張り (7:00)							炊く (10:00)	盛付、提供 (11:30)
漬物		切置のち保冷 (前日)	盛付のち保冷 (9:00)							配膳、提供 (11:30)
デザート			わらびもち解凍、オレンジカット (9:00)						ケーキカット (冷凍)	盛付、提供 (11:30)

第 3 章

資 料 編

- 1 平成 28 年に発生した食中毒の概要
- 2 食中毒警報発令状況（昭和 60 年～平成 28 年）
- 3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況（平成 26 年～平成 28 年）
- 4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～平成 28 年）
- 5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～平成 28 年）
- 6 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～平成 28 年）
- 7 都道府県別食中毒発生状況（平成 27 年、28 年）

1 平成28年に発生した食中毒の概要

No	発生日	摂食者数	患者数	死者数	発生場所	原因食品	病原物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
1	1月14日	68	36	0	高山市 ほか	1/13～17に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	1月14日から15日にかけて高山市内の旅館が調理した仕出し弁当を喫食した2グループ24人中10人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、1人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者は症状が無く、無意識に手指等を介して食品を汚染したことが原因と考えられた。	飛騨
2	1月28日	73	20	0	大垣市 ほか	1/27に実施した調理実習で調理し喫食した食事	カンピロバクター・ジエネニ	学校の調理実習室	1月27日に大垣市内の高等学校の調理実習において、自分たちで作った料理（親子丼とほうれん草のお浸し）を喫食したところ、実習参加者73人中20人が下痢、腹痛、発熱等の症状を訴え、10人が医療機関に受診した。	患者の検便からカンピロバクターが検出された。調理実習において親子丼の具として鶏肉を調理した際に、調理器具の使い分けや鶏肉に触れた後の手洗いが不十分であったことによる二次汚染が原因であったと考えられた。	西濃
3	2月17日	68	37	0	愛知県 ほか	2/17に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	2月17日に岡ヶ原町内の飲食店を利用した3グループ26人のうち21人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、11人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者は発症しておらず、また厨房に専用の手洗いが無く食品及び器具の洗浄設備と兼用であったことから、不十分な手洗いにより手指等を介して食品を汚染した可能性が考えられた。	西濃
4	2月25日	33	25	0	恵那市 ほか	2/25に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	2月25日に瑞浪市内の飲食店を利用した2グループ32人のうち24人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者は下痢の症状があったにもかかわらず下処理を行っており、健康チェックや手洗い等の不備から、調理従事者の手指を介して汚染を広げたことが原因であると考えられた。	東濃
5	3月17日	21	11	0	大垣市 ほか	3/17、18に提供された食事	不明	飲食店	3月17及び18日に大垣市内の飲食店を利用した2グループ11人中9人が下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈し、1人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便及び施設の拭き取り検査から食中毒起因菌や食中毒の原因となるウイルスは検出されず、原因の特定には至らなかった。	西濃
6	3月24日	35	22	0	土岐市 ほか	3/23に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	3月23日に土岐市内の飲食店を利用した1グループ28人のうち19人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者は症状が無く、不十分な手洗いにより無意識に手指等を介して食品を汚染したことが原因と考えられた。	東濃
7	3月26日	81	40	0	関市 ほか	3/25に提供された食事	不明	飲食店	3月25日に関市内の飲食店を利用した2グループ34人中13人が下痢、腹痛等の症状を呈し、10人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便、施設の拭き取り検査及び使用水の井水の検査から食中毒起因菌や食中毒の原因となるウイルスは検出されなかった。調理従事者に体調不良者が居たことや井水の滅菌器が故障していたことから、調理従事者が手指等を介して食品を汚染したことや汚染された井戸水によって食品が汚染された可能性が考えられるが、原因の特定には至らなかった。	関
8	3月27日	5	5	0	各務原市 ほか	生牡蠣（推定）	ノロウイルス (G II)	飲食店	3月25日に岐南町内の飲食店を利用した1グループ5人全員が、下痢、腹痛等の症状を呈し、3人が医療機関に受診した。	患者及び従業員の検便からノロウイルスが検出された。患者とノロウイルスが検出された従業員は同じ日に入荷された牡蠣を生で喫食しており、加熱不十分な2枚貝の喫食が原因と考えられた。	岐阜
9	4月10日	2	2	0	高山市	ハンジドコロの天ぷら（家庭調理品）	植物性自然毒 （アトロピン、スコポラミン）	家庭	4月10日に高山市内の山林で山菜を採取し、自宅でご飯らにして2人で喫食したところ、1人が意識不明、1人が意識混濁の状態になり、高山市内の医療機関に搬送された。	患者が山菜を採取する際に、若芽の外観が似ているフキノトウとハンジドコロを間違えて採取していた。有毒植物に対する正しい知識を持ち合わせずに山菜を採取したことが原因であると考えられた。	飛騨
10	4月17日	5	3	0	各務原市 ほか	4/16に提供された食事（鶏肉の霜降りを含む）	カンピロバクター・ジエネニ	飲食店	4月16日に各務原市内の飲食店を利用した1グループ5人のうち3人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、うち2人が医療機関に受診した。	患者の検便からカンピロバクターが検出された。提供メニューの中に鶏肉の霜降りがあり、加熱不十分な鶏肉の喫食が原因であることが強く疑われたが、残りが無く検査することができず、統計的有意差のある食品も認められなかったため、原因食品の特定には至らなかった。	岐阜

1 平成28年に発生した食中毒の概要

No	発生日	摂食者数	患者数	死者	発生場所	原因食品	病原体	病原因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
11	5月3日	3	1	0	愛知県	イヌサフラン	植物性自然毒 (コルヒチン)	家庭	5月1日から2日にかけて、飛騨市内の販売店でキョウワジャニンニクとして誤販売されたイヌサフランを調理して喫食した3人中1人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、医療機関を受診した。	普段花卉を栽培している生産者が、数年前に圃場に植えたイヌサフランをキョウワジャニンニクと勘違いして初めて出荷した。販売店の従業員がいつものキョウワジャニンニクと違うと気づきながらもそのまま販売してしまい、購入者が調理して喫食してしまった。生産者と販売者共に有毒植物に対する正しい知識を持ち合わせておらず、販売店におけるチェックが十分に行われていなかったことが原因であると考えられた。	飛騨	
12	5月12日	4	2	0	岐阜市 ほか	5/10に提供された食事	カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	5月10日に岐阜市内の飲食店を利用した1グループ4人のうち2人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、医療機関を受診した。	患者の検便からカンピロバクターが検出された。焼き鳥や鳥の肝(生)の提供があり、加熱不十分な鶏肉の喫食が原因である可能性が疑われたが、残品が無く検査することができなかつたため、原因食品の断定には至らなかつた。	岐阜市	
13	5月13日	18	4	0	愛知県	5/12に提供された食事	カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	5月12日に多治見市内の飲食店を利用した1グループ5人中4人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、うち3人が医療機関を受診し、1人が入院した。	患者及びまかまかないを喫食していた調理従事者からカンピロバクター・ジエジュニが検出された。ささみの霜降りの提供があり、加熱不十分な鶏肉の喫食が原因である可能性が疑われたが、残品が無く検査することができず、統計的有意差のある食品も認められなかつたことから、原因食品の断定には至らなかつた。	東濃	
14	7月2日	11	2	0	山県市 ほか	7/1に提供された食事	カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	7月1日に大垣市内の飲食店を利用した1グループ11人のうち2人が、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈し、医療機関を受診し、1人が入院した。	患者の検便からカンピロバクターが検出された。鳥ユッケ等の提供があり、加熱不十分な鶏肉の喫食が原因である可能性が疑われたが、残品が無く検査することができず、統計的有意差のある食品も認められなかつたことから、原因食品の断定には至らなかつた。	西濃	
15	7月3日	15	13	0	関市 ほか	7/1に提供された食事	カンピロバクター・ジエジュニ、コリ	飲食店	7月1日に大野町内の飲食店を利用した1グループ15人のうち13人が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、8人が医療機関を受診した。	患者の便からカンピロバクターが検出された。調理器具等の洗浄不足による二次汚染や、店側から「炙って食べてください」と各に伝えるなど、十分な加熱の注意喚起がされていなかったことが原因であると考えられた。	揖斐	
16	7月30日	197	77	0	高山市 ほか	7/29～8/1に提供された食事	ノロウイルス (G II)	旅館	7月29日から8月1日夜に高山市内の旅館で提供された食事のうち13グループ96人のうち24人が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、13人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者に症状は無く無意識に手指等を介して食品を汚染したことが原因と考えられた。	飛騨	
17	8月25日	7	4	0	八百津町	8/25に提供された食事	不明	飲食店	8月25日に八百津町内の飲食店を利用した1グループ7人のうち4人が、嘔気、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち3人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便、施設の水汲み取り検査及び食品残品の検査を行ったが、共通の既知食中毒菌及びウイルスは検出されなかつた。食品残品のメジマクロについてクドア検査を実施したところ、クドア胞子が2.1×10 ⁷ /g 検出されたため、メジマクロに高率に寄生していたK.hexapunctataが原因である可能性が強く示唆されたもの。現在、K.hexapunctataは厚生労働省において食中毒の病原物質に指定されていないため、病原物質は不明なかつた。	可茂	
18	8月27日	12	11	0	岐阜市 ほか	8/25に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	8月25日に岐阜市内の飲食店を利用した1グループ12人のうち11人が、下痢、腹痛、嘔気、嘔吐、発熱等の症状を呈し、2人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者に症状は無かつたものの、家族に体調不良者がいたとの証言もあり、調理従事者本人だけでなかつた。家族も含めて健康状態の確認を行い記録をすることや、手洗いの徹底、手袋の適正な使用等の必要性が認められた事例であつた。	岐阜市	
19	8月27日	38	18	0	関市 ほか	8/26に提供された食事	不明	飲食店	8月26日に岐阜市内の飲食店を利用した2グループ36人のうち16人が、下痢、腹痛等の症状を呈し、10人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便から複数の血清型の大腸菌が検出されたものの、共通のものと言えない。食品残品の検査はできず、拭き取りからも食中毒の原因となる細菌やウイルスが検出されなかつた。統計的に有意差のある食品も認められなかつたことから、原因食品の断定には至らなかつた。	岐阜市	

1 平成28年に発生した食中毒の概要

No	発生日	摂食者数	患者数	死者数	発生場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生要因等	保健所
20	10月1日	42	40	0	岐阜市 ほか	9/30に提供された食事	ノロウイルス (G I)	飲食店	9月30日に岐阜市内の飲食店を利用した3グループ42人のうち40人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、9人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者に症状は無く、無意識に手指等を介して食品を汚染したことが原因と考えられた。	岐阜市
21	9月28日	8	8	0	岐阜市 ほか	9/27に提供された食事	カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	9月27日に岐阜市内の飲食店を利用した1グループ8人のうち8人が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、2人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便からカンピロバクターが検出された。鶏のあぶり肝や生のハツ等の提供があり、加熱不十分な鶏肉の喫食が原因であることが強く疑われたが、残品が無く検査することができず、原因食品の断定には至らなかった。	岐阜市
22	11月17日	21	14	0	郡上市	11/16に提供された食事	クドア・セブテン ブククタータ (推定)	飲食店	11月16日に郡上市内の飲食店を利用した3グループ19人のうち13人が、下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。	提供されたひらめの握りや刺身を食べた患者及び患者に提供された同ロットのひらめを喫食した調理従事者の検便からクドア遺伝子が検出された。当該ひらめは営業者自らが近隣の漁港で釣り上げたものであった。クドアに寄生されたひらめが原因であると推察された。	郡上
23	11月20日	64	59	0	海津市	11/19に提供された仕出し弁当	ノロウイルス (G II)	病院の食堂又は居室	11月19日に海津市内の飲食店が調理した仕出し弁当を喫食した1グループ61人のうち35人が、下痢、嘔気、嘔吐等の症状を呈し、11人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者の中には、1週間程度前に体調不良を訴えていたものがいたが、店では健康状態の確認や記録等を行っておらず、症状のある調理従事者が手指等を介して汚染を広げたことが原因であると考えられた。	西濃
24	12月12日	30	4	0	各務原市 ほか	12/10に提供された食事(ささみ湯引きみぞれ和えを含む)	カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	12月10日に各務原市内の飲食店を利用した1グループ30人のうち4人が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、2人が医療機関を受診し、1人が入院した。	患者及びまかないを喫食していた調理従事者からカンピロバクターが検出された。湯ささみの湯引きの提供があり、加熱不十分な鶏肉の喫食が原因である可能性が疑われたが、残品が無く検査することができず、統計的有意差のある食品も認められなかったことから、原因食品の断定には至らなかった。	岐阜

2 食中毒警報発令状況

(昭和59年～平成3年)

年	発令月日時	適用基準(食中毒警報発令運営要領)
(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)

(平成4年～平成17年)

年(平成)	発令月日時	適用基準(食中毒警報発令運営要領)
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)
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)

(平成18年～平成28年)

年(平成)	発令月日時	適用基準(食中毒警報発令運営要領)
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)

食中毒警報発令運営要領

第1 目的 (省略)

第2 警報発令の基準

- 1 警報は、原則として、7月1日～9月30日（警報発令期間）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、又は発令することが特に必要があるときに健康福祉部長が発令する。
 - (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 発令された警報は、発令から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、再度発令するものとする。
- 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、発令から除外することがある。

第3 気象条件の調査 (省略)

第4 警報発令事務 (省略)

第5 看板の掲示 (省略)

3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況

○ノロウイルス食中毒注意報

年度	発令期間	発令理由（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領）
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）
平成27年	平成27年11月5日 ～ 平成28年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成28年	平成28年11月17日 ～ 平成29年3月31日	2（1）のイの（ア）

○ノロウイルス食中毒警報（参考 10月～翌3月の発令実績）

年度	発令期間	発令理由（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領）
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	
平成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	
平成28年	発令なし	

○ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領

1 目的（省略）

2 注意報発令

(1) 注意報の発令

注意報は、原則として、10月1日から翌年3月31日（注意報発令期間）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令するものとする。

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) 注意報の発令区域

注意報の発令区域は県内全域（岐阜市を除く。）とする。

(3) 注意報の有効期間

この注意報は、発令した日から特に解除を指令する場合を除き、発令期間の終了をもって自動的に解除されるものとする。

3 警報発令

(1) 発令条件

注意報発令中であって、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令するものとする。

(2) 発令有効期間

この警報は、継続を指令する場合を除き、発令日より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 注意報及び警報発令事務 （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～平成28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
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	鵜沼町	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	発生年月日	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 (コロッケ・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
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 (おかかサラダ)	病原大腸菌 (0157 : 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	クリームパゲタイ	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～平成28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・フォルビリス	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						
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、コーンシチュー（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	腸炎ビブリオ	販売店
	8. 24	北海道	1,833	学校給食（ホバ伊ラダ、ゆでホレン草とシーキンあえ）	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	鳥そぼろ (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					

6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成28年)

年次	事件数	患者数	死者数	り患数	1事件当たり	死亡率
				(人口10万対)	患者数	(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
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

6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成28年)

年次	事件数	患者数	死者数	り患数		死亡率	
				(人口10万対)	1事件当たり患者数	(人口10万対)	
16 (’04)	1,666	29,355	6	23.0	17.6	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	988	27,497	4	21.5	27.8	0.0	0.0
(うち1人の事例)	678	678	2	0.5	1.0	0.0	0.0
17 (’05)	1,545	27,019	7	21.1	17.5	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	946	26,420	5	20.7	27.9	0.0	0.0
(うち1人の事例)	599	599	2	0.5	1.0	0.0	0.0
18 (’06)	1,491	39,026	6	30.5	26.2	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	1,122	38,657	1	30.3	34.5	0.0	0.0
(うち1人の事例)	369	369	5	0.3	1.0	0.0	0.0
19 (’07)	1,289	33,477	7	26.2	26.0	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	991	33,179	3	26.0	33.5	0.0	0.0
(うち1人の事例)	298	298	4	0.2	1.0	0.0	0.0
20 (’08)	1,369	24,303	4	19.0	17.8	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	1,048	23,982	3	18.8	22.9	0.0	0.0
(うち1人の事例)	321	321	1	0.3	1.0	0.0	0.0
21 (’09)	1,048	20,249	0	15.9	19.3	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	850	20,051	0	15.7	23.6	0.0	0.0
(うち1人の事例)	198	198	0	0.2	1.0	0.0	0.0
22 (’10)	1,254	25,972	0	20.3	20.7	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	1,040	25,758	0	20.2	24.8	0.0	0.0
(うち1人の事例)	214	214	0	0.2	1.0	0.0	0.0
23 (’11)	1,062	21,616	11	16.9	20.4	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	897	21,451	11	16.8	23.9	0.0	0.0
(うち1人の事例)	165	165	0	0.1	1.0	0.0	0.0
24 (’12)	1,100	26,699	11	20.9	24.3	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	929	26,523	11	20.8	28.6	0.0	0.0
(うち1人の事例)	176	176	0	0.1	1.0	0.0	0.0
25 (’13)	931	20,802	1	16.3	22.3	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	756	20,627	1	16.2	27.3	0.0	0.0
(うち1人の事例)	175	175	0	0.1	1.0	0.0	0.0
26 (’14)	976	19,355	2	15.2	19.8	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	786	19,165	0	15.0	24.4	0.0	0.0
(うち1人の事例)	190	190	2	0.1	1.0	0.0	0.0
27 (’15)	1,202	22,718	6	17.8	18.9	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	992	22,508	2	17.6	22.7	0.0	0.0
(うち1人の事例)	210	210	4	0.2	1.0	0.0	0.0
28 (’16)	1,139	20,252	14	15.9	17.8	0.0	0.0
(うち2人以上の事例)	956	20,069	11	15.7	21.0	0.0	0.0
(うち1人の事例)	183	183	3	0.1	1.0	0.0	0.0

注) 1 平成9年～28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

(平成27年、28年)

都道府県 指定都市名	平成27年				平成28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	1,202	22,718	6	18.9	1,139	20,252	14	17.8	
1 北海道	42	646	3	15.4	54	849	2	15.7	
2 青森県	9	116	0	12.9	12	188	0	15.7	
3 岩手県	19	246	0	12.9	10	151	0	15.1	
4 宮城県	17	378	0	22.2	30	285	1	9.5	
5 秋田県	18	287	0	15.9	7	75	1	10.7	
6 山形県	20	329	1	16.5	22	290	0	13.2	
7 福島県	16	272	0	17.0	21	265	0	12.6	
8 茨城県	20	478	0	23.9	20	290	0	14.5	
9 栃木県	11	188	0	17.1	19	797	0	41.9	
10 群馬県	21	745	0	35.5	14	197	0	14.1	
11 埼玉県	33	545	0	16.5	35	410	0	11.7	
12 千葉県	33	624	0	18.9	34	640	5	18.8	
13 東京都	149	2,258	0	15.2	135	2,276	5	16.9	
14 神奈川県	90	1,144	0	12.7	92	1,624	0	17.7	
15 新潟県	24	431	0	18.0	26	216	0	8.3	
16 富山県	2	77	0	38.5	5	76	0	15.2	
17 石川県	11	197	0	17.9	22	589	0	26.8	
18 福井県	9	39	0	4.3	5	162	0	32.4	
19 山梨県	18	357	0	19.8	11	131	0	11.9	
20 長野県	16	184	0	11.5	15	248	0	16.5	
21 岐阜県	25	747	0	29.9	24	458	0	19.1	
22 静岡県	28	880	0	31.4	30	1,252	0	41.7	
23 愛知県	37	2,496	0	67.5	46	771	0	16.8	
24 三重県	15	716	0	47.7	7	112	0	16.0	
25 滋賀県	16	268	0	16.8	15	582	0	38.8	
26 京都府	26	418	0	16.1	19	789	0	41.5	
27 大阪府	100	1,234	0	12.3	91	1,292	0	14.2	
28 兵庫県	51	945	0	18.5	44	819	0	18.6	
29 奈良県	10	213	0	21.3	11	162	0	14.7	
30 和歌山県	15	208	0	13.9	6	117	0	19.5	
31 鳥取県	19	341	0	17.9	13	137	0	10.5	
32 島根県	13	227	0	17.5	15	136	0	9.1	
33 岡山県	18	151	0	8.4	12	142	0	11.8	
34 広島県	69	952	0	13.8	28	349	0	12.5	
35 山口県	15	343	0	22.9	11	111	0	10.1	
36 徳島県	8	314	0	39.3	4	149	0	37.3	
37 香川県	11	293	0	26.6	8	69	0	8.6	
38 愛媛県	13	310	0	23.8	8	172	0	21.5	
39 高知県	5	65	0	13.0	11	240	0	21.8	
40 福岡県	42	971	1	23.1	48	1,180	0	24.6	
41 佐賀県	8	58	0	7.3	12	94	0	7.8	
42 長崎県	14	246	0	17.6	14	162	0	11.6	
43 熊本県	11	175	0	15.9	11	257	0	23.4	
44 大分県	6	64	0	10.7	6	298	0	49.7	
45 宮崎県	14	96	1	6.9	11	161	0	14.6	
46 鹿児島県	13	237	0	18.2	13	71	0	5.5	
47 沖縄県	22	209	0	9.5	32	411	0	12.8	
再 掲	札幌市	12	225	3	18.8	15	335	0	22.3
	仙台市	11	148	0	13.5	15	147	0	9.8
	さいたま市	5	98	0	19.6	7	87	0	12.4
	千葉市	6	113	0	18.8	3	26	0	8.7
	東京都区部	116	1,723	0	14.9	100	1,860	0	18.6
	横浜市	47	399	0	8.5	43	695	0	16.2
	川崎市	7	43	0	6.1	12	199	0	16.6
	相模原市	12	296	0	24.7	5	54	0	10.8
	新潟市	4	13	0	3.3	10	43	0	4.3
	静岡市	7	232	0	33.1	8	77	0	9.6
	浜松市	3	66	0	22.0	2	33	0	16.5
	名古屋市	9	136	0	15.1	16	254	0	15.9
	京都市	18	307	0	17.1	10	70	0	7.0
	大阪市	53	473	0	8.9	46	494	0	10.7
	堺市	4	85	0	21.3	6	222	0	37.0
	神戸市	16	212	0	13.3	10	135	0	13.5
	岡山市	7	66	0	9.4	4	31	0	7.8
広島市	47	447	0	9.5	17	86	0	5.1	
北九州市	5	38	0	7.6	8	321	0	40.1	
福岡市	22	411	0	18.7	26	544	0	20.9	
熊本市	6	126	0	21.0	3	93	0	31.0	

