

平成 2 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 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24年岐阜県の食中毒発生状況 -----	15
(参考) 平成24年腸管出血性大腸菌感染症発生状況(岐阜県) -----	16
第2章 主な食中毒事例	
1 多治見市内の事業者給食施設を原因として発生したサルモネラ属菌食中毒 -----	18
2 多治見市内の学校祭において発生したカンピロバクター属菌食中毒 -----	24
3 郡上市内の菓子製造業者が製造した和菓子を原因として発生したノロウイルス食中毒 -----	33
4 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒 -----	42
第3章 資料編	
1 平成24年に発生した食中毒の概要 -----	46
2 食中毒警報発令状況(昭和59年～平成24年) -----	48
3 患者数100人以上の食中毒事件(岐阜県)(昭和31年～平成24年) -----	52
4 患者数500人以上の食中毒事件(全国)(昭和57年～平成24年) -----	55
5 全国年次別食中毒発生状況(昭和27年～平成24年) -----	62
6 都道府県別食中毒発生状況(平成23年、24年) -----	63

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 4 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 24 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24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133%）、患者数は、659人（同56.5%）であった。

年次別の発生状況は、図1（昭和58年以降）及び表1（昭和31年以降）のとおりであり、平成24年の事件数は、過去57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っていた。

患者数は、過去57年間及び過去5年間の年平均を下回っており、過去10年間の年平均を上回っていた。

また、平成24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24件（対前年比114.3%）674人（同187.2%）で、三重県では13件（同144.4%）323人（同91.0%）で、名古屋市では17件（同121.0%）633人（同225.3%）であり、いずれも、事件数は増加し、患者数も三重県を除き増加した。

図1 年次別発生状況(昭和58年～平成24年)

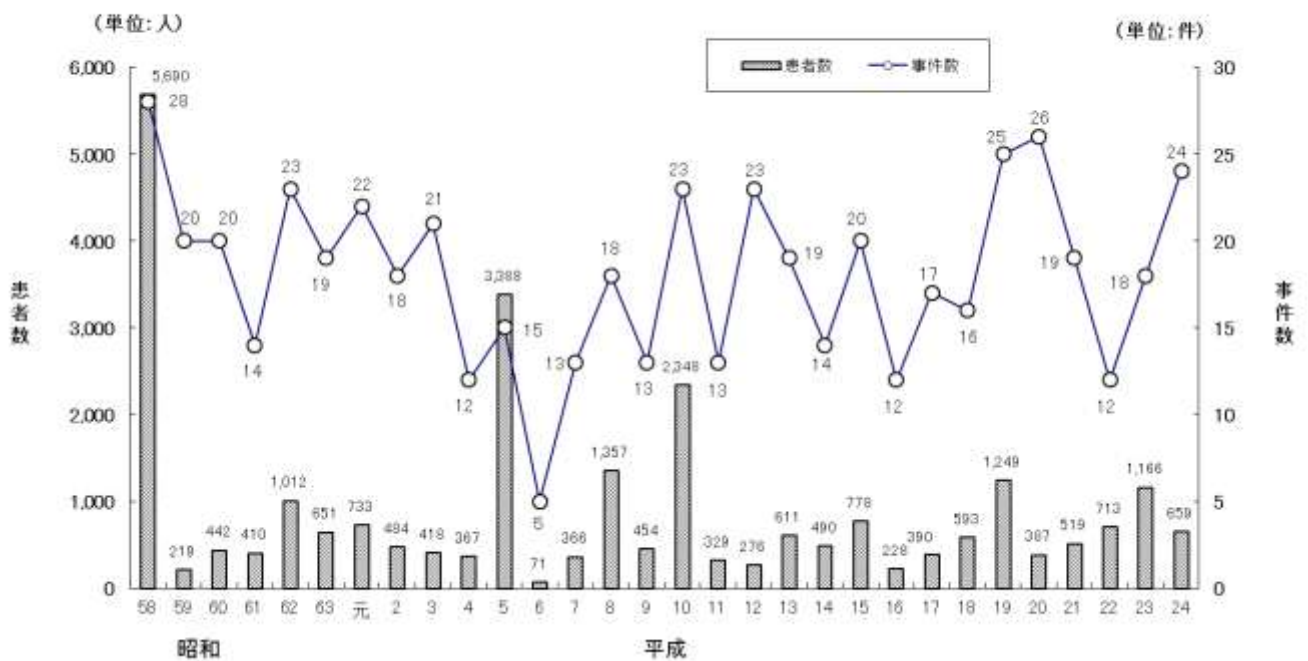


表1 年次別発生状況(昭和31年～平成24年)

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57年平均	23	2748	801	1	37	
過去10年平均	19	2126	649		36	
過去5年平均	20	2096	755		40	
合計	1315	112675	45634	38	35	
昭和31年	31		1061	1	34	67
32	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	56
24	24	2017	659		27	32

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24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、岐阜市保健所の5件（20.8%）が最も多く、次いで岐阜保健所本巢・山県センター、関保健所、中濃保健所及び東濃保健所の3件（各12.5%）、西濃保健所、恵那保健所及び飛騨保健所の2件（各8.3%）、関保健所郡上センターの1件（4.2%）の順であった。

また、患者数では東濃保健所が292人（44.3%）と最も多く、次いで関保健所が63人（9.6%）、関保健所郡上センターが58人（8.8%）、岐阜市保健所が56人（8.5%）、西濃保健所が41人（6.2%）、中濃保健所が39人（5.9%）、恵那保健所が28人（4.2%）、岐阜保健所本巢・山県センターが23人（3.5%）、飛騨保健所が17人（2.6%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(平成24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	岐阜	3	12.5	23	3.5		
	本巢・山県	3	12.5	23	3.5		
西濃	西濃	2	8.3	41	6.2		
	西濃	2	8.3	41	6.2		
	揖斐						
関	関	4	16.7	163	24.7		
	関	3	12.5	105	15.9		
	郡上	1	4.2	58	8.8		
中濃		3	12.5	39	5.9		
東濃		3	12.5	292	44.3		
恵那		2	8.3	28	4.2		
飛騨	飛騨	2	8.3	17	2.6		
	飛騨	2	8.3	17	2.6		
	下呂						
岐阜市		5	20.8	56	8.5		
	計	24	100.0	659	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24年の食中毒の月別発生状況をみると、季節的な偏りはなく、年間を通じて発生していた(表3)。

過去10年間の発生状況についても、夏期に発生のピークが認められず、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24年)

項目		月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
発生件数	(件)	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24
	構成比(%)	4.2	8.3	12.5		8.3	8.3	4.2	12.5	8.3	12.5	8.3	12.5	100.0
患者数	(人)	12	54	75		16	50	2	37	250	77	48	38	659
	構成比(%)	1.8	8.2	11.4		2.4	7.6	0.3	5.6	37.9	11.7	7.3	5.8	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成14~24年)

年次 (平成)	月													計
	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
15	件数(件)	1	2	3		2		3	4	2	1		2	20
	患者数(人)	12	267	54		96		77	140	30	64		38	778
16	件数(件)			1	2	2		1	3	2		1		12
	患者数(人)			25	57	10		1	81	34		20		228
17	件数(件)	3		1		2	3	2		2		2	2	17
	患者数(人)	43		41		100	46	60		26		43	31	390
18	件数(件)	2		1		1	1			1	2	6	2	16
	患者数(人)	20		7		8	4			6	22	234	292	593
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
計	件数(件)	19	14	22	13	13	9	16	19	16	16	15	17	189
	構成比(%)	10.1	7.4	11.6	6.9	6.9	4.8	8.5	10.1	8.5	8.5	7.9	9.0	100.0
	患者数(人)	355	798	804	419	277	193	306	399	878	321	388	1,544	6,682
	構成比(%)	5.3	11.9	12.0	6.3	4.1	2.9	4.6	6.0	13.1	4.8	5.8	23.1	100.0
平均	件数(件)	1.9	1.4	2.2	1.3	1.3	0.9	1.6	1.9	1.6	1.6	1.5	1.7	18.9
	患者数(人)	35.5	79.8	80.4	41.9	27.7	19.3	30.6	39.9	87.8	32.1	38.8	154.4	668.2

4 原因食品別発生状況

平成24年に発生した食中毒24件中21件において、原因食品（食事）が判明した。

これを原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が2件（9.5%）、「肉類及びその加工品」、「卵類及びその加工品」、「野菜及びその加工品」、「菓子類」がそれぞれ1件（4.8%）で、残りの15件（71.4%）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24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	-	659	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		21	87.5	87.5	586	88.9	100.0			
原因食品	魚介類	2	8.3	9.5	31	4.7	5.3			
	貝類	1	4.2	4.8	8	1.2	1.4			
	ふぐ									
	その他	1	4.2	4.8	23	3.5	3.9			
	魚介類加工品									
	魚肉練り製品									
	その他									
	肉類及びその加工品	1	4.2	4.8	6	0.9	1.0			
	卵類及びその加工品	1	4.2	4.8	41	6.2	7.0			
	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	1	4.2	4.8	4	0.6	0.7			
	豆類									
	きのこ類	1	4.2	4.8	4	0.6	0.7			
	その他									
	菓子類	1	4.2	4.8	58	8.8	9.9			
	複合調理食品									
	その他	15	62.5	71.4	446	67.7	76.1			
	食品特定									
	食事特定	15	62.5	71.4	446	67.7	76.1			
	不明	3	12.5	14.3	73	11.1	-			-

過去10年間に発生した食中毒189件のうち、原因食品（食事）の判明したものは181件（95.8%）であった。

これを原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が15件（8.3%）、「肉類及びその加工品」及び「野菜及びその加工品」が11件（6.1%）であった。

また、「魚介類」15件のうち「貝類」が10件（66.7%）、「野菜及びその加工品」11件のうち「きのこ類」が5件（45.5%）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14～24年)

原因食品	年次											過去10年間			過去5年間		
		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	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		20	12	17	16	25	26	19	12	18	24	189	100.0	-	99	100.0	-
原因食品(食事)判明件数		19	10	17	16	25	24	19	12	18	21	181	95.8	100.0	94	94.9	100.0
原因食品	魚介類	3	1	3	1		3	1		1	2	15	7.9	8.3	7	7.1	7.4
	貝類	3		2	1		1	1		1	1	10	5.3	5.5	4	4.0	4.3
	ふぐ		1	1			2					4	2.1	2.2	2	2.0	2.1
	その他										1	1	0.5	0.6	1	1.0	1.1
	魚介類加工品					1						1	0.5	0.6			
	魚肉練り製品																
	その他					1						1	0.5	0.6			
	肉類及びその加工品			2	1	2			1	4	1	11	5.8	6.1	6	6.1	6.4
	卵類及びその加工品										1	1	0.5	0.6	1	1.0	1.1
	乳類及びその加工品																
	穀類及びその加工品					2	4					6	3.2	3.3			
	野菜及びその加工品	1		1	2	1	1	1	1	2	1	11	5.8	6.1	6	6.1	6.4
	豆類						1			1		2	1.1	1.1	2	2.0	2.1
	きのこ類			1	1	1		1			1	5	2.6	2.8	2	2.0	2.1
	その他	1			1				1	1		4	2.1	2.2	2	2.0	2.1
	菓子類	1				1	1				1	4	2.1	2.2	2	2.0	2.1
	複合調理食品	1				1						2	1.1	1.1			
	その他	13	9	11	10	17	19	17	10	11	15	132	69.8	72.9	72	72.7	76.6
	食品特定																
	食事特定	13	9	11	10	17	19	17	10	11	15	132	69.8	72.9	72	72.7	76.6
不明	1	2				2				3	8	4.2	-	5	5.1	-	

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24年に発生した食中毒24件のうち、原因食品(食事)が判明したものは21件であった。

これを、原因物質別の事件数でみると、カンピロバクターによるものが9件、ノロウイルスによるものが5件、サルモネラ属菌によるものが2件、黄色ブドウ球菌、クドア・セブテンブククタータ、植物性自然毒によるものが各1件であった(表7)

表7 原因食品別・病因物質別発生状況(平成24年)

病因物質	細菌													ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質不明件数	計						
	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシユ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス	その他のウイルス	化学物質			植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セブテンブククタータ	その他の寄生虫	病因物質判明件数	
原因食品																											
総数	2	1							12							5				1		1		22	2	24	
原因食品(食事)判明件数	2	1							9							5				1		1		19	2	21	
原因食品	魚介類															1						1	1		1		
	貝類																1							1		1	
	ふぐ																										
	その他																						1	1		1	
	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	1																							1		1
	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																					1			1		1
	豆類																										
	きのこ類																					1			1		1
	その他																										
	菓子類																										
複合調理食品																											
その他	1	1							9							3								14	2	16	
食品特定																											
食事特定	1	1							9							3								14	2	16	
不明									3															3		3	

過去10年間に発生した食中毒189件のうち、原因食品（食事）の判明したものは181件（95.8%）、病因物質の判明したものは164件（86.8%）であった。

また、原因食品（食事）の判明した食中毒181件について原因物質別の事件数をみると、ノロウイルスによるものが77件（42.5%）で最も多く、具体的な食品が判明した14件のうち、魚介類（貝類）が9件（64.3%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況(平成15～24年)

病因物質 原因食品	細菌											ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質不明件数	計							
	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	ウエルシユ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス			その他のウイルス	化学物質	植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セブテンプリンクタータ	その他の寄生虫	
総数	20	8		4	4	4	3		37							79			7	5	1		172	17	189	
原因食品(食事)判明件数	18	8		4	4	4	3		33							77			7	5	1		164	17	181	
原因食品	魚介類															9					5	1	14		14	
	貝類															9					1		10		10	
	ふぐ																				4		4		4	
	その他																					1	1		1	
	魚介類加工品																						1		1	
	魚肉練り製品																						1		1	
	その他	1																					1		1	
	肉類及びその加工品	1			1					7							1						10		10	
	卵類及びその加工品	1																					1		1	
	乳類及びその加工品																									
	穀類及びその加工品		2						2								2							6		6
	野菜及びその加工品	2							2												7			11		11
	豆類	1						1																2		2
	きのこ類																				5			5		5
	その他	1						1													2			4		4
	菓子類	1	1														2							4		4
	複合調理食品	1						1																2		2
	その他	12	5		4	3	1	2		26							63							116	17	116
	食品特定																									
	食事特定	12	5		4	3	1	2		26							63							116	17	116
不明	2								4							2							8		8	

注) 原因食品が二つ以上ある場合及び病因物質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。

(平成18年、魚介類加工品と野菜及びその加工品を原因とする食中毒1件。)

(平成19年、穀類及びその加工品を原因とする食中毒1件。)

5 病因物質別発生状況

平成24年に発生した食中毒24件のうち、病因物質の判明したものは22件(91.7%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、カンピロバクターが12件(54.5%)、ノロウイルスが5件(22.7%)、サルモネラ属菌が2件(9.1%)、黄色ブドウ球菌、植物性自然毒及びクドア・セブテンpunkタータが1件(4.5%)であった。

また、平成24年に発生した食中毒の患者数659人のうち、病因物質が判明したものは、597人(90.6%)であった。これを病因物質別の患者数で見ると、カンピロバクターが398人(66.7%)、ノロウイルスが122人(20.4%)、サルモネラ属菌が48人(8.0%)、クドア・セブテンpunkタータが23人(3.9%)、植物性自然毒が4人(0.7%)、黄色ブドウ球菌が2人(0.3%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(平成24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	-	659	100.0	-			-
病因物質判明件数		22	91.7	100.0	597	90.6	100.0			
病因物質	細菌	15	62.5	68.2	448	68.0	75.0			
	サルモネラ属菌	2	8.3	9.1	48	7.3	8.0			
	黄色ブドウ球菌	1	4.2	4.5	2	0.3	0.3			
	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・エンテロリチカ									
	カンピロバクター	12	50.0	54.5	398	60.4	66.7			
	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	5	20.8	22.7	122	18.5	20.4			
	ノロウイルス	5	20.8	22.7	122	18.5	20.4			
	その他のウイルス									
化学物質										
自然毒	1	4.2	4.5	4	0.6	0.7				
植物性自然毒	1	4.2	4.5	4	0.6	0.7				
動物性自然毒										
寄生虫	1	4.2	4.5	23	3.5	3.9				
クドア・セブテンpunkタータ	1	4.2	4.5	23	3.5	3.9				
その他の寄生虫										
不明	2	8.3	-	62	9.4	-			-	

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189件のうち、病因物質が判明したものは172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80件(46.5%)、ウイルスが79件(45.9%)、自然毒が12件(7.0%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒80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37件(46.3%)と最も多く、次いでサルモネラ属菌が20件(25%)であり、この2種で細菌性食中毒の71.3%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であった(表10)。

表10 病因物質別発生状況(平成15~24年)

病因物質	年次	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	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		20	12	17	16	25	26	19	12	18	24	189	100.0	-	99	100.0	-	
病因物質判明件数		20	10	15	16	23	24	14	11	17	22	172	91.0	100.0	88	88.9	100.0	
細菌	細菌	13	9	7	5	6	12	3	3	7	15	80	42.3	46.5	40	40.4	45.5	
	サルモネラ属菌	8	3		3	1	1	1		1	2	20	10.6	11.6	5	5.1	5.7	
	黄色ブドウ球菌			1	1	1	2	1		1	1	8	4.2	4.7	5	5.1	5.7	
	ポツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ	1	1	2								4	2.1	2.3				
	腸管出血性大腸菌				1		3					4	2.1	2.3	3	3.0	3.4	
	その他の病原性大腸菌																	
	ウエルシュ菌	1	1			1	1					4	2.1	2.3	1	1.0	1.1	
	セレウス菌		1			1	1					3	1.6	1.7	1	1.0	1.1	
	エルシニア・エンテロコリカ																	
	カンピロバクター	3	3	3	1	2	4	1	3	5	12	37	19.6	21.5	25	25.3	28.4	
	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	ウイルス	7		6	10	16	9	10	7	9	5	79	41.8	45.9	40	40.4	45.5
		ノロウイルス	7		6	10	16	9	10	7	9	5	79	41.8	45.9	40	40.4	45.5
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒			1	2	1	1	3	1	1	1	12	6.3	7.0	7	7.1	8.0	
	植物性自然毒				1	1	1		1	1	1	7	3.7	4.1	4	4.0	4.5	
	動物性自然毒			1	1			3				5	2.6	2.9	3	3.0	3.4	
寄生虫	寄生虫										1	1	0.5	0.6	1	1.0	1.1	
	クドア・セブテンpunkタータ										1	1	0.5	0.6	1	1.0	1.1	
	その他の寄生虫																	
不明			2	2		2	2	5	1	1	2	17	9.0	-	11	11.1	-	

平成24年の食中毒の月別発生状況をみると、季節的な偏りはなく、年間を通じて発生していた。

また、月別・病因物質別発生状況をみると、カンピロバクターなどの細菌性食中毒は、年間を通じて発生しており、ノロウイルスによる食中毒は、冬期に発生していた（表11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(平成24年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24	
病因物質判明件数	1	2	3		2	2	1	3	2	3	1	2	22	
病因物質	細菌			1		2	2	1	3	2	2	1	1	15
	サルモネラ属菌								1		1			2
	ぶどう球菌							1						1
	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・エンテロコリカ													
	カンピロバクター			1		2	2		2	2	1	1	1	12
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌													
	ウイルス	1	1	2									1	5
	ノロウイルス	1	1	2									1	5
	その他のウイルス													
化学物質														
自然毒										1			1	
植物性自然毒										1			1	
動物性自然毒														
寄生虫														
クドア・セブテンブクタータ														
その他の寄生虫			1										1	
不明											1	1	2	

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80件のうち40件(50%)が7月～9月の夏季に集中している。

また、ノロウイルスによる食中毒は、その発生が冬季(11月～3月)に63件(79.7%)に集中しているが、8、9月を除き年間を通じて発生した(表12)。

表12 月別・病因物質別発生状況(平成15～24年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	19	14	22	13	13	9	16	19	16	16	15	17	189	
病因物質判明件数	18	14	20	13	12	8	15	13	16	15	13	15	172	
病因物質	細菌	1	3	4	2	7	7	13	13	14	9	4	3	80
	サルモネラ属菌			1		1	1	3	4	4	3	1	2	20
	黄色ブドウ球菌			1			1	1	1	2	2			8
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ							1	1	2				4
	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	1	1				4
	セレウス菌							1		1	1			3
	エルシニア・エンテロコリチカ													
	カンピロバクター		3	2	2	5	5	5	6	4	1	3	1	37
	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	17	10	16	9	3	1	1			2	8	12	79
	ノロウイルス													
	その他のウイルス													
化学物質														
自然毒				2	2		1		2	4	1		12	
植物性自然毒		1			2		1		1	1	1		7	
動物性自然毒					2		1		1	1	1		6	
寄生虫														
クドア・セブテンpunkタータ														
その他の寄生虫		1											1	
不明	1		2		1	1	1	6		1	2	2	17	

6 原因施設別発生状況

平成24年に発生した食中毒24件中21件について、原因施設が判明した。その内訳は、飲食店14件、学校3件、事業所2件、販売所1件、家庭1件であった（表13）。

表13 原因施設別発生状況(平成24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	-	659	100.0	-			-	
	原因施設判明件数	21	87.5	100.0	586	88.9	100.0				
原因施設	家庭	1	4.2	4.8	4	0.6	0.7				
	事業所	2	8.3	34.7	72	10.9	1.7				
	給食施設	事業所	1	4.2	4.8	41	6.2	7.0			
		保育所									
		老人ホーム	1	4.2	4.8	31	4.7	5.3			
	寄宿舍										
	その他										
	学校	3	12.5	14.3	278	42.2	47.4				
	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	1	4.2	4.8	25	3.8	4.3				
	その他	2	8.3	9.5	253	38.4	43.2				
	病院										
	給食施設										
	寄宿舍										
	その他										
	旅館										
	飲食店	14	58.3	66.7	174	26.4	29.7				
	販売所	1	4.2	4.8	58	8.8	9.9				
製造所											
仕出屋											
採取場所											
その他											
不明	3	12.5	-	73	11.1	-			-		

過去10年間に発生した食中毒189件のうち、原因施設が判明したものは181件(95.8%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店124件(68.5%)、旅館18件(9.9%)、仕出屋13件(7.2%)、家庭11件(6.1%)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15~24年)

項目	年次											過去10年間		過去5年間				
		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	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		20	12	17	16	25	26	19	12	18	24	189	100.0	-	99	100.0	-	
原因施設判明件数		20	10	17	15	25	24	19	12	18	21	181	95.8	100.0	94	94.9	100.0	
原因施設	家庭		1	2		2	3	1	1		1	11	5.8	6.1	6	6.1	6.4	
	事業所	1			1		1				2	5	2.6	2.8	3	3.0	3.2	
	給食施設	事業所										1	1	0.5	0.6	1	1.0	1.1
		保育所																
		老人ホーム	1									1	2	1.1	1.1	1	1.0	1.1
		寄宿舎																
		その他				1		1					2	1.1	1.1	1	1.0	1.1
	学校	1				1					3	5	2.6	2.8	3	3.0	3.2	
	給食調理場	単独調理場																
		幼稚園																
		小学校																
		中学校																
		その他																
		共同調理場																
	寄宿舎	1										1	0.5	0.6				
	その他					1					2	3	1.6	1.7	2	2.0	2.1	
	病院		1									1	0.5	0.6				
	給食施設		1									1	0.5	0.6				
	寄宿舎																	
	その他																	
	旅館	5			2	7	1				3	18	9.5	9.9	4	4.0	4.3	
	飲食店	13	6	14	10	14	19	18	6	10	14	124	65.6	68.5	67	67.7	71.3	
	販売所									1	1	2	1.1	1.1	2	2.0	2.1	
製造所					1						1	0.5	0.6					
仕出屋		2	1	1				5	4		13	6.9	7.2	9	9.1	9.6		
採取場所																		
その他				1							1	0.5	0.6					
不明		2		1		2				3	8	4.2	-	5	5.1	-		

■平成24年 岐阜県の食中毒発生状況

No	保健所	発生日	発生場所	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	恵那	1月30日	恵那市 ほか	30	0	1月28日に提供された 料理	ノロウイルス	G II	飲食店 (恵那市)	飲食店	営業停止 5日間
2	岐阜市	2月12日	岐阜市 ほか	47	0	2月12日に提供された ヒラメ(生食)	ノロウイルス <small>クラブ・セグテン・ブクク・タクト</small>		飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
3	関	2月25日	関市	123	0	2月23日、24日に提供 された給食	ノロウイルス	G II	給食施設 (関市)	老人ホーム	営業停止 5日間
4	郡上	3月4日	郡上市 ほか	66	0	いちご大福(推定)	ノロウイルス	G II	販売所 (郡上市)	家庭等	営業停止 5日間
5	中濃	3月13日	八百津町 ほか	16	0	生ガキ(推定)	ノロウイルス	G I・G II	飲食店 (可児市)	飲食店	営業停止 5日間
6	本巣・山県	3月11日	本巣市 ほか	36	0	3月10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 (本巣郡)	飲食店	営業停止 5日間
7	東濃	5月4日	瑞浪市	17	0	不明	カンピロバクター	コリ	不明	不明	—
8	本巣・山県	5月14日	本巣市	207	0	5月12日に調理した 食事	カンピロバクター	ジェジュニ	その他 (本巣市)	その他	—
9	西濃	6月16日	大野町 ほか	不明	0	不明	カンピロバクター	ジェジュニ	不明	不明	—
10	恵那	6月20日	瑞浪市 ほか	30	0	6月19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 (恵那市)	飲食店	営業停止 5日間
11	岐阜市	7月17日	岐阜市 ほか	2	0	7月17日に提供された 食事	黄色ブドウ球菌		飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
12	中濃	8月3日	可児市 ほか	57	0	8月1日～3日に調理した 食事	カンピロバクター	ジェジュニ	寄宿舎 (美濃加茂市)	寄宿舎	—
13	西濃	8月26日	揖斐郡	12	0	8月25日に提供された 食事	サルモネラ	ナラシノ	飲食店 (大垣市)	飲食店	営業停止 5日間
14	岐阜市	8月29日	岐阜市	7	0	8月27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	営業停止 5日間
15	岐阜市	9月2日	岐阜市 ほか	9	0	8月30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	営業停止 5日間
16	東濃	9月6日	多治見市	1,014	244	9月6日～7日に提供 された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	学校 (多治見市)	学校	—
17	関	10月17日	美濃市 ほか	84	32	不明	カンピロバクター	ジェジュニ	不明 (国外)	不明	—
18	東濃	10月18日	多治見市 ほか	87	41	0	カンピロバクター	エンテリテリディス	事業所等 (多治見市)	事業所等	営業停止 5日間
19	飛騨	10月22日	飛騨市	6	4	0	ツキヨタケ	イルジン (主な有毒成分)	家庭 (飛騨市)	家庭	—
20	中濃	11月3日	美濃加茂市 ほか	6	6	0	鶏レバ刺し、鶏ハソ刺し、 ササミタタキ(推定)	カンピロバクター	飲食店 (可児市)	飲食店	営業停止 5日間
21	関	11月20日	関市 ほか	95	42	0	11月18日に提供された 食事	不明	飲食店 (関市)	飲食店等	営業停止 5日間
22	本巣・山県	12月2日	岐阜市 ほか	6	5	0	11月30日に提供された 食事	カンピロバクター	飲食店 (本巣市)	飲食店	営業停止 5日間
23	飛騨	12月13日	高山市 ほか	21	13	0	12月9日に提供された 食事	ノロウイルス	飲食店 (高山市)	飲食店	営業停止 5日間
24	岐阜市	12月31日	岐阜市 ほか	45	20	0	12月31日に提供された 仕出し弁当	不明	飲食店 (岐阜市)	家庭	営業停止 5日間
合 計				2,023	659	0					

H24	事件数	患者数	患者数
岐阜県	19	1,907	603
岐阜市	5	110	56
合計	24	2,017	659

H23	事件数	患者数
岐阜県	15	1,089
岐阜市	3	77
合計	18	1,166

＜参考＞平成24年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	発生月日	管轄保健所	発生場所	性別	年齢	有症者数	発症～ 受診	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	03/26	岐阜市	岐阜市	男	36	1	1	有	不明		157		+	+
2	05/09	岐阜市	岐阜市	女	65	1		有	不明		157		+	+
3	05/12	恵那	恵那市	女	12	1	1	有	有		157	7	-	+
4	05/17	岐阜市	本巣市	女	72	1		有	不明		26		+	-
5	05/18	東濃	恵那市	女	64	1	0	有	有		157	7	-	+
6	06/06	飛騨	高山市	男	86	1	2	有	有		157	7	+	+
7	06/13	関	関市	男	16	1	1	無	無		103	2	+	-
8	06/19	飛騨	高山市	男	3	1	0	無	無		26	11	+	-
9	06/21	飛騨	高山市	女	34					1	26	11	+	-
10	07/06	飛騨	飛騨市	女	14	1	1	有	有		157	7	+	+
11	07/12	飛騨	高山市	男	15	1	2	有	有		121	19	-	+
12	07/13	飛騨	高山市	女	60	1	3	無	有		157	7	+	+
13	07/13	西濃	大垣市	男	62	1	0	有	有		157	7	+	+
14	07/15	飛騨	高山市	女	44	1	3	有	有		157	7	+	+
15	07/15	飛騨	飛騨市	男	9	1	1	無	無		157	7	+	+
16	07/18	西濃	大垣市	女	15	1	2	有	有		157	7	+	+
17	07/19	西濃	大垣市	女	60	1	1	有	有		157	7	+	+
18	07/21	西濃	安八郡	女	35	1	4	有	無		157	7	+	+
19	07/25	飛騨	高山市	男	77	1	1	有	有		157	7	-	+
20	07/28	飛騨	高山市	女	76	1	1	有	有		157	7	-	+
21	07/31	飛騨	高山市	男	3	1	1	無	無		26	11	+	-
22	08/01	飛騨	高山市	女	1					1	26	11	+	-
23	08/03	飛騨	高山市	女	2	1	3	無	無		111		+	-
24	08/05	飛騨	高山市	男	2					1	111		+	-
25	08/05	飛騨	高山市	男	2					1	111		+	-
26	08/05	飛騨	高山市	男	2					1	111		+	-
27	08/05	飛騨	高山市	男	1	1		無	無		111		+	-
28	08/05	飛騨	高山市	男	3					1	111		+	-
29	08/05	飛騨	飛騨市	女	1					1	111		+	-
30	08/05	飛騨	高山市	男	1					1	111		+	-
31	08/05	飛騨	高山市	女	33	1		無	無		111		+	-
32	08/05	飛騨	高山市	女	62					1	111		+	-
33	08/06	飛騨	高山市	女	2					1	111		+	-
34	08/07	飛騨	高山市	女	38	1		無	無		111		+	-
35	08/07	飛騨	飛騨市	女	29					1	111		+	-
36	08/07	飛騨	飛騨市	女	54					1	111		+	-
37	08/07	飛騨	高山市	男	29	1		無	無		111		+	-
38	08/07	飛騨	高山市	女	29					1	111		+	-
39	08/08	関	関市	女	66					1	111		+	-
40	08/15	飛騨	飛騨市	男	12	1	2	無	無		111	-	+	-
41	08/22	岐阜市	岐阜市	女	37	1	2	有			157		-	+

＜参考＞平成24年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	発生日	管轄保健所	発生場所	性別	年齢	有症者数	発症～ 受診	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
42	08/22	東濃	多治見市	女	65	1	2	有			157	7	+	+
43	08/26	東濃	多治見市	男	13					1	157		+	+
44	08/27	飛騨	高山市	男	12	1	3	無	無		157	7	-	+
45	08/27	岐阜市	関市	男	61	1	1	有	有		157		-	+
46	08/29	東濃	多治見市	男	0	1	3	無	無		26	11	+	-
47	08/29	飛騨	高山市	男	71					1	157	7	-	+
48	08/29	岐阜市	岐阜市	男	8					1	157		-	+
49	09/05	飛騨	高山市	男	42	1	0	有	有		157	7	+	+
50	09/12	飛騨	高山市	男	1	1	1	無	無		26	-	+	-
51	09/15	岐阜	岐阜市	男	10	1	3	無	有		157	7	-	+
52	09/19	岐阜	岐阜市	女	42	1	3	無	無		157	7	-	+
53	09/20	飛騨	高山市	女	18	1	1	有	有		157	7	+	+
54	09/25	飛騨	高山市	男	9	1	1	無	無		111	-	+	-
55	09/26	西濃	大垣市	女	33	1	2	無	無		157	7	-	+
56	09/26	岐阜市	岐阜市	女	16	1	1	有	不明		157	7	-	+
57	09/29	岐阜市	岐阜市	男	1	1	6	無	有		157		-	+
58	10/05	飛騨	高山市	女	33	1	3	無	無		157	7	+	+
59	10/06	岐阜市	山県市	男	6	1	3	有	有		157		-	+
60	10/22	飛騨	高山市	女	24	0				1	26	11	+	-
61	10/26	岐阜	各務原市	男	18	1	26	有	無		157	7	+	+
62	11/05	岐阜市	美濃市	男	4	1	0	有	有		不明			
63	11/15	岐阜市	関市	女	3	1	2	有	無		157		-	+
64	12/12	関	関市	男	26	1	0	無	無		157	7	+	+

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 多治見市内の事業者給食施設を原因として発生したサルモネラ属菌食中毒
- 2 多治見市内の学校祭において発生したカンピロバクター属菌食中毒
- 3 郡上市内の菓子製造業者が製造した和菓子を原因として発生したノロウイルス食中毒
- 4 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒

1 多治見市内の事業者給食施設を原因として発生したサルモネラ属菌食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成24年10月17日
- 2 発生場所 多治見市
- 3 原因施設 所在地 多治見市
屋号 S
業種 飲食店（給食）
従業員数 6人 うち調理従事者 6人
- 4 原因食品 カツ煮
- 5 病因物質 サルモネラ属菌（サルモネラ・エンテリティディス）
- 6 摂食者数 87人
- 7 患者数 41人（うち受診 28人 入院 1人）
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成24年10月19日（金）10時30分頃、多治見市内の会社から、「当社の給食施設を利用している社員が発熱、下痢、腹痛等の症状を呈している」旨、東濃保健所へ連絡があった。

調査の結果、平成24年10月17日（水）に、事業者給食施設「S」を利用した87人中41人が下痢、発熱等の食中毒症状を呈し、うち28人が医療機関に受診し、1人が入院した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	計
		~4	~9	~14	~19	~29	~39	~49	~59	~69	以上	明	
男	0	0	0	0	0	2	5	3	19	4	0	0	33
女	0	0	0	0	0	2	0	3	3	0	0	0	8
計	0	0	0	0	0	4	5	6	22	4	0	0	41
構成比(%)	0	0	0	0	0	10	12	15	54	10	0	0	100

2 日時別患者発生数

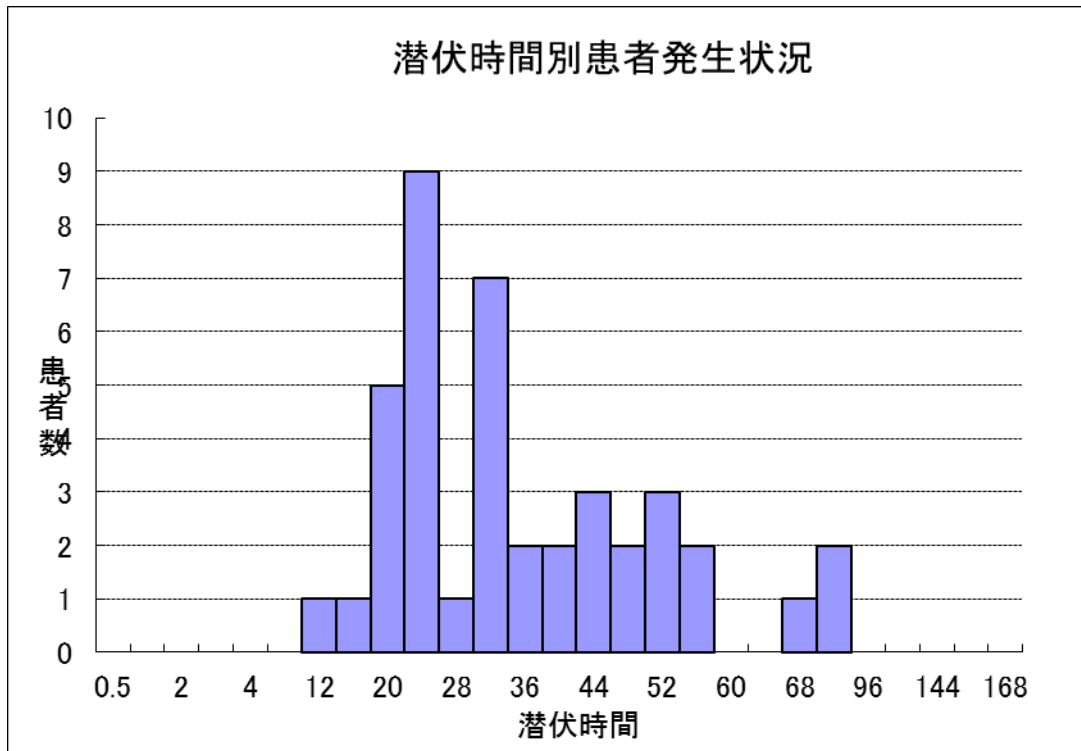
日	10/17			10/18				10/19				10/20			
	~12	~18	~0	~6	~12	~18	~0	~6	~12	~18	~0	~6	~12	~18	~0
患者数	0	0	1	2	12	3	8	5	2	3	2	1	2	0	0

3 発生率

(患者数 41人 / 摂食者数 87人) × 100 = 47.1%

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	~8	~12	~16	~20	~24	~28	~32	~36	~40	~44	~48	~52	~56	~60	~64	~68	~72	73~
患者数	0	1	1	5	9	1	7	2	2	3	2	3	2	0	0	1	2	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	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	35	24	13	2	29	21	14	12	5	0	1	0	0	1	0	0	11	2
発頭率	85%	59%	32%	5%	71%	51%	34%	29%	12%	0%	2%	0%	0%	2%	0%	0%	27%	5%

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10~	計
患者数	3	2	2	5	6	0	0	1	0	16	35

(嘔吐)

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

(発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ ～ 37.4℃	37.5℃ ～ 37.9℃	38.0℃ ～ 38.4℃	38.5℃ ～ 38.9℃	39.0℃ ～ 39.9℃	40.0℃ 以上
患者数 (人)	1	4	2	9	7	6	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	戦慄	眼症状	臥床	その他	
患者数	13	8	2	0	8	5	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
発頭率	32%	20%	5%	0%	20%	12%	2%	7%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	2%

D 原因食品

1 摂食状況

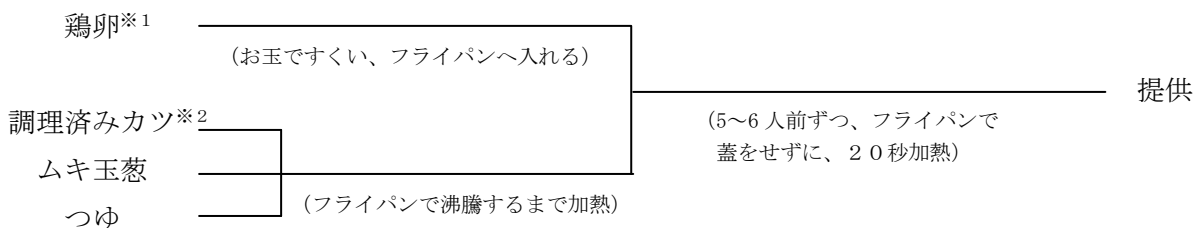
患者に共通した食事は、当該施設が調理した「カツ煮」のみであった。

2 原因食品

(1) 原料入手経路

原材料名	仕入数量	仕入時の形態	仕入年月日	保管状況
鶏卵	40個	ケース	H24.10.15	チルド
ムキ玉葱	4kg	2kgパック	H24.10.15	チルド
つゆ	1.8L		H24.10.17	常温
冷凍カツ	100個	ケース	H24.10.15	冷凍

(2) 調理加工等の方法



※1 40個を割卵・攪拌し寸胴で常温保存（10時45分頃から13時30分頃まで）

※2 冷凍カツを170℃ 5分間油で揚げる。

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

・施設の衛生区分が不十分（履物の交差汚染のおそれ）であった。

- ・床タイルが一部剥がれていた。
- ・そ族昆虫の発生は認められなかった。
- ・使用水は水道水で、当該施設を含む事業所内へは、貯水槽を経て給水されていた。
- ・貯水槽の清掃は、定期的に行われていた。

2 従業員等の健康状態

調理従事者6名の健康状態は良好で、手指の傷等は確認されなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

検査状況及び検査結果は次表のとおりであった。

	検体		検体数	検査結果
糞便	摂食者検便	患者	18	9検体からサルモネラ・エンテリティディス検出
		健康者	6	4検体からサルモネラ・エンテリティディス検出
	調理従事者検便		6	既知食中毒菌不検出
拭き取り	手洗い蛇口取っ手		1	既知食中毒菌不検出
	肉解凍用シンク蛇口取っ手		1	既知食中毒菌不検出
	肉解凍用シンク横調理台		1	既知食中毒菌不検出
	野菜下処理シンク蛇口取っ手		1	既知食中毒菌不検出
	下処理台		1	既知食中毒菌不検出
	冷蔵庫取っ手		1	既知食中毒菌不検出
	冷蔵庫内網棚		1	既知食中毒菌不検出
	冷凍保管庫ふた		1	既知食中毒菌不検出
	冷凍庫取っ手		1	既知食中毒菌不検出
	コンロ取っ手		1	既知食中毒菌不検出
食品	水餃子の五目あんかけ		1	既知食中毒菌不検出
	カツ煮		1	サルモネラ・エンテリティディス検出
	煮物		1	既知食中毒菌不検出

2 病因物質

患者9名、健康者（原因食品摂食者）4名の便及び検食のカツ煮からサルモネラ・エンテリティディスが検出されたことからサルモネラ・エンテリティディス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 営業停止処分

食品衛生法第55条の規定に基づき、平成24年10月20日から24日まで、5日間の営業停止処分とした。

2 営業者への改善指導

営業停止処分と同時に下記事項について文書指導を行った。

- ・靴の履き換え場所を外部との相互汚染がないように区画すること。
- ・床のタイル剥がれを修理すること。
- ・微生物汚染の恐れのある食材を廃棄すること。
- ・営業施設内の清掃消毒を徹底すること。
- ・器具の洗浄消毒を徹底すること。
- ・従業員の衛生教育を実施すること。

3 衛生指導の実施及び営業再開について

営業停止期間中に当該施設の立入調査を実施し、施設等の洗浄消毒状況の確認及び営業停止の履行状況について確認した。

10月24日（営業停止期間最終日）には、ATP検査により衛生状態の改善を確認、並びに調理従事者6名及び給食業者社員4名に対し衛生教育を実施した。

営業停止期間の終了後も、委託元の意向により10月末まで営業自粛し、11月1日から営業再開となった。

なお、10月30日に改善報告書が提出され、指導事項が適正に改善されたことを確認した。

H 考察

1 原因食品について

下記理由から、「カツ煮」を原因食品として断定した。

- ・患者に共通した食事は、カツ煮のみであること。
- ・患者便及び「カツ煮」からサルモネラ・エンテリティディスが検出されたこと。

2 食品汚染等の機会について

下記理由から、サルモネラ・エンテリティディスに汚染された鶏卵を一つの寸胴で混ぜ合わせたことにより、使用する液卵全体に汚染が広がり、その後のフライパンでの加熱が不十分であったため、完成品である「カツ煮」が汚染されたと推察された。

- ・「冷凍カツ」は、170℃ 5分間油で揚げていること。
- ・「ムキ玉葱」、「つゆ」は、フライパンで沸騰するまで加熱されていること。
- ・鶏卵は、調理当日の10時45分頃、40個を一つの寸胴内へ割卵し、攪拌、最終調理の13時30分頃まで常温で保存していたこと。
- ・事業者の調理マニュアルでは、溶き卵を加えた後、蓋をして加熱することとなっていたが、徹底されていなかったこと。

3 鶏卵の遡り調査について

GPセンターまで遡り調査を行ったが、同様の苦情はなかった。

10月12日にGPセンターにおいて、採卵・選卵された鶏卵は、10個入り：1,019パック、90個入り：85ケース、その他規格外：約124kgであり、すべて同一農場のものであった。

<流通経路>

平成24年10月12日 GPセンター（三重県）で採卵・選卵作業

10月13日 卸売業者（名古屋市）

10月15日 Sへ入荷

※ 卸売業者（名古屋市）では、冷蔵保管（7～8℃）、冷蔵車でSへ納入。

I 気象状況 (岐阜地方気象台の記録)

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
10月14日	19.0℃	23.7℃	13.8℃	58%	曇
10月15日	20.0℃	28.1℃	12.5℃	55%	快晴
10月16日	19.8℃	25.6℃	14.1℃	60%	晴
10月17日	17.8℃	20.4℃	16.8℃	83%	曇のち雨
10月18日	18.0℃	20.5℃	15.2℃	79%	曇時々雨

2 多治見市内の学校祭において発生したカンピロバクター属菌食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成24年9月6日
- 2 発生場所 多治見市 他
- 3 摂食場所 多治見市
学校T
- 4 原因食品 不明
- 5 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- 6 摂食者数 1014人
- 7 患者数 244人 うち受診 43人 入院 0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成24年9月10日、学校Tの養護教諭より「食中毒様症状で欠席している生徒が9名おり、保健室へ下痢・腹痛を呈して42名の生徒が訪れ、症状の重い20名を早退させた。他に多数の生徒が同様の症状を呈しているようである。9月6日、7日に学校祭で出店があり、そこで提供された食事を食べた生徒に有症者が多く見受けられるため、学校独自に症状のある人の調査を始めた」と通報が東濃保健所にあった。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

区分年齢	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	22	41	0	0	0	2	0	0	0	66
女	0	0	0	23	151	0	2	1	1	0	1	0	178
計	0	0	0	45	192	0	2	1	3	0	1	0	244
構成比(%)	0	0	0	18.4	78.7	0	0.8	0.4	1.2	0	0.4	0	100

2 日時別患者発生数

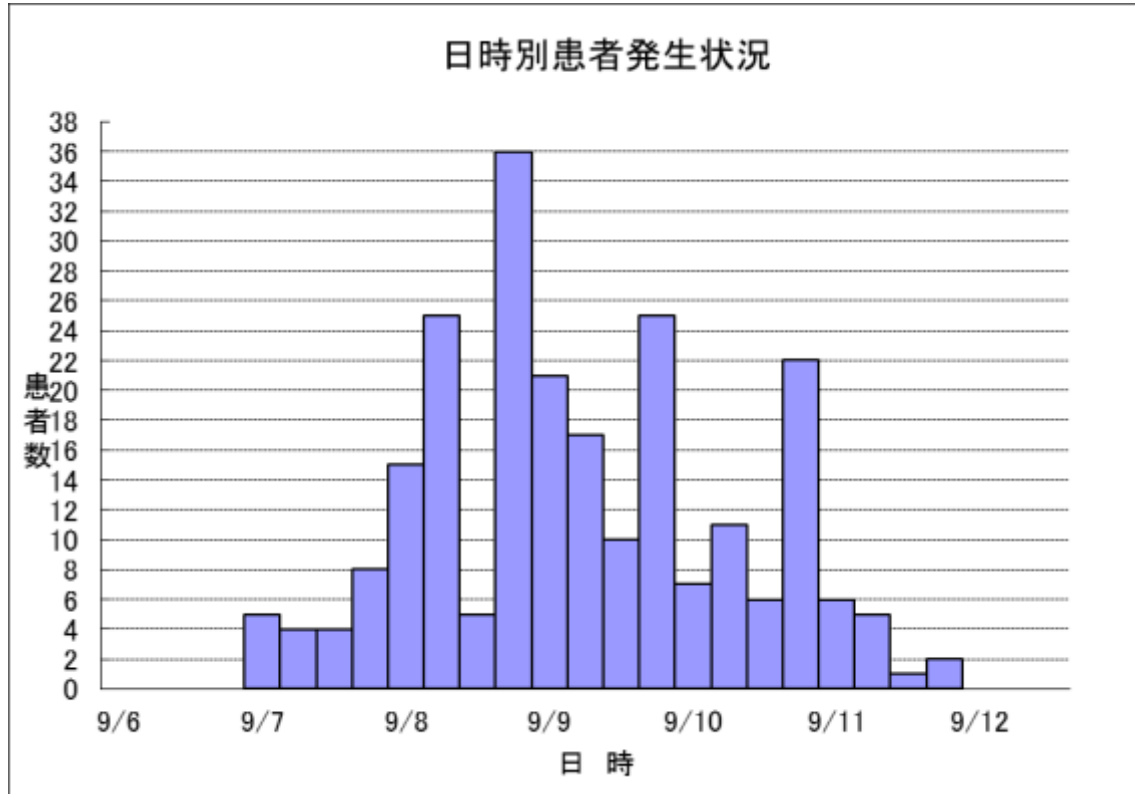
日	9/6				9/7				9/8				9/9				9/10				9/11			
時	9	12	18	0	6	12	18	0	6	12	18	0	6	12	18	0	6	12	18	0	6	12	18	0
患者数	0	0	5	4	4	9	15	26	5	40	21	17	10	25	8	11	6	23	6	6	1	2	0	0

3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 244 \text{人}}{\text{摂食者数 } 1014 \text{人}} \times 100 = 24.1\%$$

4 日時別患者発生状況

学校祭の開催期間中に、原因食品を喫食したため、正確な喫食時間が不明であった。



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	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	172	206	66	12	51	41	80	64	18	10	0	12	0	3	3	10	5
発顕率	70%	84%	27%	5%	21%	17%	33%	26%	7%	4%	0%	5%	0%	1%	1%	4%	2%

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10~
患者数	69	32	20	13	9	3	2	1	0	23

(嘔吐)

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

(発熱)

体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	40.0℃
	未満	～ 37.4℃	～ 37.9℃	～ 38.4℃	～ 38.9℃	～ 39.9℃	以上
患者数	2	13	12	11	4	8	1

(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	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	36	138	16	1	7	12	16	11	3	1	0	1	0	0	0	0	2
発顕率	14.7	56.6	6.6	0.4	2.9	4.9	6.6	4.5	1.2	0.4	0	0.4	0	0	0	0	0.8

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者の共通食は、9月6日及び7日の学校祭模擬店における食事のみであった。

9月6日 クレープ、餃子、ツイスター、ワクチキ、うどん、かき氷、ゼリー、味ごはん、チーズケーキ

9月7日 クレープ、餃子、ツイスター、ワクチキ、かき氷、ゼリー、味ごはん、チーズケーキ

(2) マスターテーブル

マスターテーブルを実施した結果、特に有意差は認められなかった。

2 原因食品

原料の入手は、各調理員（生徒等）が行っており、前日又は調理当日に原材料がなくなった時点で近隣の販売店で随時、入手していた。

○ 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（別紙 参照）

E 食品取扱施設及び従事者

1 食品取扱施設の衛生状況

食品の下処理等は校舎内調理室で、最終加熱は屋外のテント内で行われていた。

立入調査時、調理室は整理整頓されており、調理台・調理器具等の衛生状態は良好であった。

学校祭当日は、各クラスに調理台1台が割り当てられていたが、生肉処理工程とその後の工程の区分けが不十分であった。

各工程間並びに各クラスの従事者が相互移動しながら作業をしており、提供された全てのメニュー間での二次汚染の可能性が強く疑われた。

なお、使用水は水道水であった。

2 従事者の健康状態

調理を行った日に体調不良を訴える生徒はいなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況および検査結果

検査状況及び検査結果は次表のとおりであった。

	検体	検体数	検査結果
糞便	患者便	2 3	7 検体から カンピロバクター・ジェジュニ検出
拭き取り	シンク蛇口取っ手	1	既知食中毒菌不検出
	シンク蛇口取っ手	1	既知食中毒菌不検出
	作業台 (3か所)	3	既知食中毒菌不検出
	コンロスイッチ	1	既知食中毒菌不検出
	コンロスイッチ	1	既知食中毒菌不検出
	シンク蛇口取っ手	1	既知食中毒菌不検出
	作業台	1	既知食中毒菌不検出
	冷蔵冷凍庫取っ手	1	既知食中毒菌不検出
食品	(9月6日製造)		
	味ごはん	1	既知食中毒菌不検出
	餃子 (もちチーズ・じゃがいも カレー・ジャム・りんご チョコバナナ)	1	既知食中毒菌不検出
	ツイスター (てりやき)		
	ツイスター (豆腐ハンバーグ)	1	既知食中毒菌不検出
	クレープ (焼きそば)	1	既知食中毒菌不検出
	クレープ (鶏むね)	1	既知食中毒菌不検出
	クレープ (バナナチョコ・キャラメル)	1	既知食中毒菌不検出

	検体	検体数	検査結果
食品	(9月6日製造)		
	ワクチキマフィン (テリヤキ味・和風おろし味)	1	既知食中毒菌不検出
	コロうどん	1	既知食中毒菌不検出
	(9月7日製造)		
	チーズケーキ・カルピスゼリー	1	既知食中毒菌不検出
	味ごはん	1	既知食中毒菌不検出
	餃子(もちチーズ・じゃがいも カレー・ジャム・りんご チョコバナナ)	1	既知食中毒菌不検出
	ツイスター (てりやき・豆腐ハンバーグ)	1	既知食中毒菌不検出
	クレープ(焼きそば)	1	既知食中毒菌不検出
	クレープ(鶏むね)	1	既知食中毒菌不検出
	クレープ (バナナチョコ・キャラメル)	1	既知食中毒菌不検出
	ワクチキマフィン (テリヤキ味・和風おろし味)	1	既知食中毒菌不検出

2 病因物質

患者7名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから、カンピロバクター・ジェジュニ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 学校Tへの改善指導

学校祭の模擬店で提供された食品の取扱いが不適切であったこと、また、バザー開設届出の提出がされていなかったこと。さらに、当該校が今後も学校祭の模擬店で食品を取扱うことも予想されることから、下記の事項を指導した。

- (1) 学校祭等において模擬店等で食品を提供する場合は、事前に当所生活衛生課に相談すること。
- (2) 販売提供する食品の仕入れは計画的に行い、当日の追加購入はしないこと。
- (3) 提供する食品は、最終加熱工程のある簡易なものとする。
- (4) 前日の調理は行わないこと。
- (5) 食品の取扱いに従事する者は、検便を含め事前の健康管理を徹底すること。
- (6) 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実施すること。
- (7) 調理室の清掃消毒を徹底すること。

2 自主休校

9月11日朝欠席者が高校41名、中学校18名、下痢等で20名が早退したため、9月12日、13日を休校とした。

3 衛生指導の実施

平成24年9月14日、下記内容の文書を学校から生徒へ配布した。また、9月15日には保護者会を開催し同文書を配布した。

- (1) 模擬店で提供するメニューは最終加熱工程のある簡易なものに限ること。
- (2) 生ものは取り扱わないこと。
- (3) 複数のグループが一つの調理室で長時間仕込み調理しないこと。
- (4) 一つの調理台で仕込み・調理など複数の工程、また複数のメニューを取り扱わないこと。
- (5) 原材料の追加購入をしないこと。
- (6) 前日調理はしないこと。
- (7) 検食を適切に採取し、保存しておくこと。

H 考察

1 原因食品について

患者の共通食は学校祭の模擬店での食事に限られることから、模擬店で提供された食事を原因食品と断定したが、施設の拭き取り、検食からは、カンピロバクター属菌が検出されなかったこと及びマスターテーブルによる有意差が認められなかったことから、原因食品を特定するには、至らなかった。

検食並びに施設のふき取りからは病因物質は検出されなかった理由としては、保存されていた検食が、調理開始時（従事者が役割分担に従って調理されたもの）に作られた食品であったこと、作業後の清掃、消毒が適切に実施されていたことが推察された。

2 食品の汚染の機会について

下記理由により、カンピロバクター属菌に汚染された食材からの二次汚染や食品の加熱不足が原因と推察された。

- ・調理室において、メニューごとに1台の調理台を使用していたが、調理員の役割分担が決まっておらず、調理従事者又は調理器具を介した二次汚染の可能性があったこと。
- ・最終加熱における温度、時間が決められていなかったこと。
- ・提供数も決まっておらず、原材料を追加で購入する等の無計画な調理行為があったこと。

3 調査について

本事例は、学校祭という特定の団体内での食中毒事例であった。

学校側からは、調査を行う上で、生徒が犯人扱いを受けていじめに繋がらないような配慮を求められた。しかし、一般職員や生徒等からは、どの食品が原因なのか、誰が原因なのか等の問い合わせが複数あった。そのため、カンピロバクター食中毒の特徴や二次汚染の可能性について十分に説明を行い、犯人探しに繋がらないよう配慮しながらの調査であった。

I 気象状況 (岐阜地方気象台の記録)

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
9月5日	28.8	34.5	24.0	65%	晴
9月6日	28.3	32.0	25.0	67%	曇
9月7日	28.2	33.8	23.2	68%	晴

※9月5日11時に食中毒警報発令(平成24年度3回目)

[発令理由] 食中毒警報発令運営要領 第2 警報発令の基準1の(3)

「24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を超えたとき、又はそれが予想されるとき。」

別紙

食品名	日時	6日												7日												
		1	8	2	0	2	4	6	8	10	12	14	16	1	8	2	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
餃子		18	20	22	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	0	2	4	6	8	10	12	14	16	<p>(校舎内調理室) リンゴを煮る 具を餃子の皮に包む 冷凍庫で保存 (夕方～18:00)</p> <p>↑</p> <p>(校舎内調理室) ジャガイモゆでる 具を包む (11:00～14:30)</p> <p>↑</p> <p>なくなる都度、具を作り 皮に包み揚げるを繰り返す。</p> <p>(校舎内調理室) 具を餃子の皮に包む 冷凍庫で保存 (夕方～18:00)</p> <p>↑</p> <p>(校舎内調理室) ジャガイモゆでる 具を包む (10:30～14:00)</p> <p>↑</p> <p>なくなる都度、具を作り 皮に包み揚げるを繰り返す。</p> <p>(校舎内調理室) ジャガイモゆでる 具を包む (10:30～14:00)</p> <p>↑</p> <p>(校舎内調理室) 揚げて販売 (10:30～14:00)</p> <p>(駐車場テント)</p>
ツイスター		18	20	22	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	0	2	4	6	8	10	12	14	16	<p>(校舎内調理室) 生地焼き (18:00)</p> <p>↑</p> <p>教室 冷蔵保存 (20:00)</p> <p>(校舎内調理室) 購入 (7:00)</p> <p>↑</p> <p>肉切り焼く ハンバーグ調理 具をグループで巻く 販売 (11:00～16:00)</p> <p>(校舎内調理室) 生地焼き 冷蔵保存 (18:00)</p> <p>↑</p> <p>教室 冷蔵保存 (20:00)</p> <p>(校舎内調理室) 購入 (7:00)</p> <p>↑</p> <p>肉切り焼く 肉みそ調理 具をグループで巻く 販売 (11:00～14:30)</p> <p>(校舎内調理室) 購入 (7:00)</p> <p>↑</p> <p>肉切り焼く 肉みそ調理 具をグループで巻く 販売 (11:00～14:30)</p>

日 時	5 日					6 日					7 日														
	18	20	22	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
食品名	クレープ生地を焼いて、アイスクリームで包み冷凍																								
キャラメルクレープ	(販売)																								
クレープ (焼きそば バナナ 鶏肉 等)						(校舎内調理室) クレープ生地焼く → クレープで包み販売 焼きそば (加熱) (11:15~15:30) バナナ (細切) 鶏肉 (細切、茹でる)										(校舎内調理室) クレープ生地焼く → クレープで包み販売 焼きそば (加熱) (11:15~15:30) バナナ (細切) 鶏肉 (細切、茹でる)					(駐車場テント) クレープで包み販売 (11:15~15:30)				
鶏肉のパテイ	(校舎内調理室) 鶏肉ミンチ、豆腐など具材を混ぜてパテイを作る。 レタスを洗い、ちぎる。																								
	(校舎内調理室) 鶏肉ミンチ、豆腐など具材を混ぜてパテイを作る。 レタスを洗い、ちぎる。																								
	(駐車場テント) パテイを焼き、レタスを挟み、ソースをかけて販売。																								
	(駐車場テント) パテイを焼き、レタスを挟み、ソースをかけて販売。																								
コロうどん	(駐車場テント) 購入したゆでめんを使い捨てどんぶりに盛り、つゆをかけ、具をトッピングする。																								

3 郡上市内の菓子製造業者が製造した和菓子を原因として発生したノロウイルス食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成24年3月3日
- 2 発生場所 岐阜県、三重県、愛知県
- 3 原因施設 所在地 郡上市
屋号 H
業種 販売所（菓子製造業（露店））
営業者の自宅において無許可で製造したいちご大福を販売
従業員数 2人 うち調理従事者 1人
- 4 原因食品 いちご大福（推定）
- 5 病因物質 ノロウイルスGII
- 6 摂食者数 66人
- 7 患者数 58人 うち受診 35人 入院 1人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成24年3月5日（月）12時頃、三重県桑名市内の男性から、「3月2日（金）に友人とスノーボードに行った帰りに郡上市内の露店でお土産として購入したいちご大福とわらび餅を食べた家族、友人等が食中毒様症状を呈している。」旨、当センターに連絡があった。

調査の結果、3月2日（金）に友人とスノーボードに来たグループが郡上市内の露店「H」で購入したいちご大福及びわらび餅を家族、友人7人が食べ、6人が下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様症状を呈し、うち3人が医療機関に受診していたことが判明した。

また、3月3日（土）に夫婦でスキーに来た別グループも当該施設でいちご大福及びわらび餅を購入し、家族6人が食べたところ、4人が下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様症状を呈し、医療機関に受診していたことが判明した。

当センターでは、患者らに共通する食品が当該露店で販売されたいちご大福又はわらび餅に限られること及び製造従事者の検便及び患者の吐物からノロウイルス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	0 ~ 4	5 ~ 9	10 ~ 14	15 ~ 19	20 ~ 29	30 ~ 39	40 ~ 49	50 ~ 59	60 ~ 69	70 以上	不明	
男			1		1	3	7	3	1	4	2		22
女		1	3	3		8	6	4	6	4	1		36
計		1	4	3	1	11	13	7	7	8	3		58
構成比 (%)		2	7	5	2	19	22	12	12	14	5		100

2 日時別患者発生数

日	3/3	3/4	3/4	3/5	3/5	3/6	3/6	3/7	3/7
時	12~ 24	0 ~ 12	12 ~ 24	0 ~ 12	12 ~ 24	0~ 12	12 ~ 24	0~ 12	12 ~ 24
患者数	6	10	15	7	9	4	4	2	1

3 発生率

患者数 (58人)

$$\frac{\text{患者数 (58人)}}{\text{摂食者数 (66人)}} \times 100 = 87.9\%$$

摂食者数 (66人)

4 潜伏時間別患者発生状況

潜伏時間	~12	~24	~36	~48	~60	~72	~84
患者数	3	9	29	11	3	1	2

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	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	35	15	38	39	32	10	9	14	4	2	1	0	0	2	0	13	3
発現率	60%	26%	66%	67%	55%	17%	16%	24%	7%	3%	2%	0%	0%	3%	0%	22%	5%

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～	計
患者数	4	4	8	3	3	7	0	0	0	10	39

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～	計
患者数	6	9	7	4	4	4	0	0	0	5	39

(発熱)

体温	37℃ 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	計
患者数	1	13	3	6	5	4	0	32

(初発症状)

初発 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	10	5	30	8	2	0	1	4	1	1	0	0	0	0	0	0	2

D 原因食品及び汚染経路

1 摂食状況

当該施設では、いちご大福、わらび餅、大判焼、たい焼、たこ焼、焼そばを販売していた。このうち、調査対象者が摂食したメニューはいちご大福、わらび餅、大判焼であった。また、患者の共通食はいちご大福のみであった。

2 原因食品

患者に共通した食事は、当該施設が調理した「いちご大福」のみであった。

(1) 原料入手経路

別紙1 参照

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

別紙2 参照

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

ア 露店の状況

仮設の施設内に手洗い設備はなかった。施設外に水道水の給水設備があり、立入り時の遊離残留塩素濃度は0.4 mg/Lであった。この水道水をプラスチック容器に汲み置きし、施設内で調理に使用、または調理器具の洗浄に使用していた。施設の床には絨毯がひかれており、食品の飛び散りや油で汚れていた。また、施設内に布団が置いてあった。

冷蔵庫には隔測温度計がなく、庫内に使いかけの食材（かつお節、青のり、紅生姜）が保管されていた。焼きそばのそばなどの生鮮食品は当日使用分だけを持ち込み、施設内の保管はなかった。使いかけの調味料（醤油、ソース）が調理台に放置されており、調理台、焼台の清掃が不十分であった。

施設内の整理整頓がされておらず、ゴミも紙袋に入って施設内に放置されていた。

従業員専用便所にはタンク式手洗い設備があったが、消毒設備はなかった。

なお、菓子製造業（露店）の許可では提供できない、焼きそば、たこ焼きが調理販売されていた。

イ いちご大福及びわらび餅の製造場所（自宅）の状況

いちご大福及びわらび餅は、許可のない自宅の台所で製造していた。自宅は約10日前より水道管が凍り、家の中の水が出ないため、屋外の給水設備からバケツに水を汲み使用していた。屋外の給水設備は水道水で、立入り時の遊離残留塩素濃度は0.2 mg/Lであった。

2 従業員等の健康状態

従業員2人の健康状態は良好で、特段の自覚症状もなかった。

F 病因物質の決定

1 検査の状況及び検査結果

区分	検体数	検査結果	
		ノロウイルス（NV）	その他食中毒起因菌
患者検便（3/2 購入）	2	2/2 NVGⅡ検出	不検出
患者検便（3/3 購入）	4	4/4 NVGⅡ検出	不検出
患者検便（3/4 購入）	2	2/2 NVGⅡ検出	2/2 黄色ブドウ球菌検出
従業員検便	2	2/2 NVGⅡ検出	1/2 検体ウエルシュ菌検出
患者吐物（3/2 購入）	1	1/1 NVGⅡ検出	不検出
患者吐物（3/4 購入）	1	1/1 NVGⅡ検出	不検出
拭き取り	10	不検出	セレウス菌検出（調理台）
いちご大福（3/4 購入）	1	不検出	不検出
片栗粉	1	不検出	

2 病因物質

患者 8 人及び従業員 2 人の便、患者 2 人の吐物から、ノロウイルス GII 遺伝子が検出されたことから、ノロウイルス GII を病因物質と断定した。

G 事件処理のためにとった措置

1 処分等

食品衛生法第 55 条の規定に基づき、当該施設を平成 24 年 3 月 7 日から平成 24 年 3 月 11 日までの 5 日間の営業停止処分とした。

2 指導等

無許可で菓子製造業及び飲食店営業を行うことは、食品衛生法第 52 条第 1 項の規定に違反する行為であり直ちに中止するよう口頭指導および文書指導した。

また、営業者に対し再発防止のため次の内容の文書指導を行い、改善を確認した。

(1) 施設の構造設備等について

ア 消毒装置を備えた手洗い設備を設けること。

イ 冷蔵設備に隔測温度計を設置すること。

ウ 不浸透性材料で作られ、十分な容量を有し、ふたがあり、悪臭及び汚物がもれないものでかつ清掃しやすい構造の廃棄物容器を設置すること。

(2) 施設・従事者の衛生管理

ア 厨房の清掃消毒を行うこと。

イ 厨房を整理整頓し、不要なものは処分すること。

ウ 冷蔵庫内を整理整頓し、洗浄消毒を行うこと。

エ 手洗いを励行すること。

オ 従事者の健康状態を把握し、記録すること。

カ ノロウイルスの感染が確認された調理従事者は、検査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品等に直接接触する業務に従事させないこと。

3 衛生講習会の実施

従業員 2 人に対して、平成 24 年 3 月 11 日にノロウイルス対策を中心とした衛生講習会を実施した。

H 考察

1 原因食品について

当該施設では、いちご大福、わらび餅、大判焼、たい焼、たこ焼、焼きそばを販売していた。いちご大福以外は販売数が少なく、調査の中でたい焼、焼きそば、たこ焼を食べた人はおらず、患者らの共通食はいちご大福のみであった。マスターテーブルを作成して χ^2 乗検定を実施したところ、危険率 5% で有意差が認められ、当該施設が販売したいちご大福が原因食品であると推定した。

2 病因物質について

患者の便、吐物及び調理従事者の便からノロウイルス GII 遺伝子が検出されたため、ノロウイルスを原因物質とした。

なお、潜伏時間別患者発生状況をみると、潜伏時間 3 6 時間頃に一峰性のピークを認め、ノロウ

イルス食中毒の平均的な潜伏時間が24～48時間であるとされていることと一致していた。

また、食品及び施設のふき取りからはノロウイルスは検出されなかった。

3 食品汚染の機会および発生要因について

従業員の便からノロウイルスが検出され、いちご大福の製造が行われた自宅では、凍結のため水が使用できない状態であり、十分な手洗いや器具の洗浄が行える状態ではなかったこと、また、販売施設内に手洗い設備がなく衛生管理が不十分であったことから、従業員が直接的に食品を汚染した可能性が高いと考えられた。

一方、患者らが食べたいちご大福が購入されたのは、3月2日、3日及び4日の3日間であった。いちご大福は毎日製造されていたにもかかわらず、いずれの購入日の患者からもノロウイルスが検出されていることから、汚染は一時的なものでなく、少なくとも3日間連続して汚染があったものと考えられた。

ノロウイルスは冬季に流行するウイルスであり、岐阜県内でも2月中旬にノロウイルス集団感染がおこっていた。このような状況の中、衛生に対する認識の低さと、手洗いが不十分であったことが、従業員がノロウイルスに感染した大きな原因と考えられる。

なお、従業員2人は2月28日に生食用カキを購入し、自宅で生食しており、症状はなかったものの、ノロウイルスに汚染されたカキを食べて感染した可能性も考えられた。さらに、水が使用できない状況でカキを調理したことによるシンク等の汚染も感染の機会を拡大した可能性があると考えられた。

4 その他

営業者（兼従業員）は、食品衛生法に対する認識が甘く、長期間にわたり許可を受けないまま自宅台所で菓子の製造を行っていた。また、菓子製造業（露店）の許可では提供できない、焼きそばやたこ焼きの提供も行っていた。さらに、衛生管理に対する認識も甘く、食品取扱施設の衛生状況も極めて悪かった。

仮設の建物や引き車を利用した露店営業施設は、営業が不定期で、時期によって移動を行なうなど、施設への立入指導が行いにくい現状がある。また、営業の形態、特殊性から施設及び設備に限度があるため、営業にかかる調理行為については、簡易な調理・加工のみとしているが、営業者が十分理解していない場合も考えられる。

今後は、許可申請時の事前指導を充実させ、取扱品目の内容や製造工程についても詳細に確認するなど、指導の強化を図る必要がある。また、現在、露店営業者に対しては、食品衛生責任者の設置義務対象外となっているが、食品衛生に関する知識向上のため、食品衛生責任者の設置と衛生講習会の受講についても、積極的に推進する必要がある。

今回の事案を受け、当センターでは、主な道の駅などの土産物販売施設に対して、特に地元の取扱商品の確認と、無許可営業に対する注意喚起を行った。今後も、地元施設や食品衛生指導員の協力を得ながら、無許可営業の取り締まりについても注意を払う必要がある。

なお、郡上地域はスキー場やキャンプ場などのレジャー施設も多く、一年を通じて県外からも多くの観光客が訪れることから、今回の事案では、患者等の住所地が東海三県に広がっていた。

【参考】住所地別患者発生状況

住所地	摂食者数	有症者数	受診者数	入院者数
合 計	6 6	5 8	3 5	1
岐阜県計	4 6	4 0	2 2	1
岐阜市	1 1	8	4	
各務原市	4	3		
郡上市	2 9	2 7	1 7	1
下呂市	2	2	2	
三重県計	1 4	1 2	8	
桑名市	2	1		
いなべ市	5	4	4	
員弁郡東員町	2	2	1	
四日市市	5	5	3	
愛知県計	6	6	4	
名古屋市	3	3	3	
東海市	3	3	1	

I 気象情報

(岐阜気地方気象台調べ 岐阜地点)

月 日	平均気温 (℃)	最高気温 (℃)	最低気温 (℃)	湿度 (%)	天 候	
					昼	夜
3月2日	8. 6	9. 5	6. 6	8 7	雨	曇後晴
3月3日	9. 2	1 5. 3	5. 2	5 4	晴後一時薄曇	薄曇後晴
3月4日	6. 0	8. 1	2. 5	7 9	曇後雨	雨

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
いちご大福	いちご	10p	合成樹脂容器詰め (カートン)	H24/2/28	名古屋市 K	T		冷蔵	48時間	無	
	馬鈴薯澱粉	20kg	紙袋	H24/02/10	名古屋市 H	A		常温	20日間	有	
	小豆	30kg	紙袋	H24/02/16	一宮市 U	H		常温	12日間	有	
	砂糖	30kg	紙袋	H24/02/16	一宮市 U	M		常温	12日間	有	
	もち米					自家製					

調理・保管状況調査票

日 時	3月3日				
食品名	7	10	11		
いちご大福	①生地を作る ②いちごを餡に包む ③生地で②を包む (7:00~)	完成 蓋付き容器に入れて車で店へ運ぶ (10:30~)	店で常温保管 店頭でパック詰めして販売 4月~10月は冷蔵庫内で保管 (11:00~)		
日 時	3月2日	18	19	3月3日	7
食品名	9				
餡	小豆を水につける (9:00~)	火にかけて茹でた後 水にさらす 炊く 砂糖を加える (18:00~)	出来上がった後、蓋付き容器に入れて保管 (17:30~)	いちご大福に使用 残りは蓋付き容器に入れて 冷蔵庫で保管(約2日間で使い切る) (7:00~)	

4 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 発生日月 平成24年10月22日
- 2 発生場所 飛騨市
- 3 原因施設 所在地 飛騨市神岡町（家庭）
- 4 原因食品 キノコ汁
- 5 病因物質 ツキヨタケ
- 6 摂食者数 6人
- 7 患者数 4人 うち受診 4人 入院 2人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成24年10月23日（火）8時00分頃、飛騨市内の医療機関から、「10月22日（月）22時頃、山林で採取したキノコを夕食に調理して食べた家族が嘔吐、腹痛等の症状を呈して受診した」旨、飛騨保健所へ連絡があった。

調査の結果、飛騨保健所では調理済みのキノコの残品がツキヨタケであることを確認したこと及び患者の症状がツキヨタケによる食中毒症状と一致すること、また医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、ツキヨタケによ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

	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	計
		～	～	～	～	～	～	～	～	～	以	明	
		4	9	14	19	29	39	49	59	69	上		
男							1			1			2
女				1			1						2
計				1			2			1			4
構成比				25			50			25			100

2 日時別患者発生数

日	平成24年10月22日（月）
時	19:00
患者数	4

3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 4 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 6 \text{ 人}} \times 100 = 66.7 \%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間（時間）	0～6
患者数（人）	4

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	暖気	戦慄	裏急後重	痙攣	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数		4	4	4													
発頭率(%)		100	100	100													

(嘔吐)

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

(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	暖気	戦慄	裏急後重	痙攣	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数			4														
発頭率(%)			100														

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

10月22日（月）の夕食として、家族6人で18時に喫食した。

2 原因食品

キノコ汁（ツキヨタケ）

① 原料入手経路

10月22日（月）に富山県内の唐尾峠散策時、付近の山林で採取した。

② 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

他のキノコ2種とともに、ネギ、揚げを入れ、醤油等で味付けしたキノコ汁を調理した。調理後すぐに喫食した。

E 病因物質の決定

次のことから、本事件はツキヨタケを原因とする食中毒事件であるとした。

①キノコ汁残品中のキノコの形態を、複数の食品衛生監視員及び飛騨農林事務所林業専門技術員（特用林産）が図鑑で確認した。

②消化器系の中毒症状。患者の症状はツキヨタケによる食中毒症状と一致していた。

F 事件処理のためにとった処置

1 摂食した家族6人に対し、知らない、自信のないキノコは食べないことを指導した。

2 10月24日、飛騨食品衛生協会に対し、「毒キノコによる食中毒の予防について」とする文書を保健所長から発出した。

3 管内市村に対し、注意喚起した。

高山市：ホームページに毒キノコによる食中毒予防に係る内容を掲載した。

飛騨市：10月23日夕刻に、市防災無線による啓発を行った。

白川村：村区長会にて啓発した。

4 一般消費者に対し、飛騨食品衛生協会主催の三者懇談会（10月25日）にて啓発した。

G 考察

10月22日、7人の知人グループが富山県内の唐尾峠を散策中、キノコ狩りを行った。この7人のグループのうち1人（60代男性）が自宅に持ち帰った野生キノコの中にツキヨタケが混入していた。

ツキヨタケの形態はヒラタケやシイタケに似ており、ツキヨタケによる食中毒事件はキノコによる食中毒事件で発生事例が最も多くみられるものである。このグループの他の者は、ブナの枯れ木に生えるキノコは毒キノコである可能性があるため、採ってはいけないキノコとして認識していた。

しかし、この男性は野生のキノコに関する知識がほとんどなく、保健所食品衛生監視員からナメコやナラタケとともにツキヨタケを採取していたことを初めて聞かされたと述べた。

H まとめ

岐阜県は自然に恵まれ多種のキノコが自生しており、その中には毒キノコも含まれている。今回、原因となったツキヨタケは、全国的に多くの食中毒事件の原因となっている毒キノコである。

男性は近所へキノコを配っていなかったため、患者は1家族のみであり、主症状は嘔吐で神経症状までは至らなかった。しかし、種類によっては猛毒により死亡することもあるため、引き続き毒キノコによる食中毒防止について啓発する必要がある。

I 気象状況

	平均気温 (°C)	最高気温 (°C)	最低気温 (°C)	平均湿度 (%)	天気概況
10月22日 (月)	19.5	25.2	12.2	49	晴
10月23日 (火)	15.6	23.7	10.4	82	大雨

第 3 章

資 料 編

- 1 平成 24 年に発生した食中毒の概要
- 2 食中毒警報発令状況（昭和 59 年～平成 24 年）
- 3 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～平成 24 年）
- 4 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～平成 24 年）
- 5 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～平成 24 年）
- 6 都道府県別食中毒発生状況（平成 23 年、24 年）

1 平成24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	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
1	1月30日	30	12	0	恵那市 ほか	1/28に 提供された料理	ノロウイルス (G II)	飲食店	1月28日、飲食店「W」で会食した2グループ30人中12人が下痢、腹痛、嘔気等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	恵那
2	2月12日	47	23	0	岐阜市	2/12に 提供された ヒラメ(生食)	クドア・ セブテンプン クター	飲食店	2月12日、飲食店「K」で会食した2グループ47人中23人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者らに提供されたヒラメ(刺身)の残品からクドア・セブテンプンクターが4×10 ⁶ /g程度検出されたことから、クドア・セブテンプンクターが寄生していたヒラメを生食したことが原因と考えられた。	岐阜市
3	2月25日	123	31	0	関市	2/23、24に 提供された 給食	ノロウイルス (G II)	給食施設	特別養護老人ホーム「H」の入所者123人中31人が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	関
4	3月4日	66	58	0	郡上市 ほか	いちご大福 (推定)	ノロウイルス (G II)	家庭等	無許可で製造した「いちご大福」を購入し、喫食した66人中58人が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈し、35人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介し、「いちご大福」が汚染されたことが原因と考えられた。	郡上
5	3月13日	16	8	0	八百津町 ほか	生ガキ (推定)	ノロウイルス (GI・G II)	飲食店	3月12日、飲食店「S」で会食した1グループ16人中8人が下痢、嘔気、発熱等の症状を呈し、7人が医療機関に受診した。	患者らは、生ガキを喫食しており、検便からノロウイルスが検出されたことから、生ガキが原因と考えられた。	中濃
6	3月11日	36	9	0	本巣市 ほか	3/10に 提供された焼肉	カンピロバクター ジェジュニ	飲食店	3月10日、飲食店「K」で会食した1グループ36人中9人が下痢、嘔気、発熱等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。	カンピロバクター属菌に汚染された鶏肉等を加熱不十分のまま喫食したものと考えられた。	本巣・山県
7	5月4日	17	7	0	瑞浪市	不明	カンピロバクター コリ	飲食店	5月2日～4日まで静岡県へ遠征試合に行った学生が、下痢、腹痛等の症状を呈し、2人が医療機関へ受診した。	患者らの共通食である7施設に対して、静岡県へ調査を依頼したが、各施設とも他の利用者から有症苦情はなく、また、調理従事者検便等からも原因施設と特定できなかつたため、患者らから検出されたカンピロバクター・コリを病因物質とする原因施設不明、原因食品不明の食中毒事例となった。	多治見市
8	5月14日	207	9	0	本巣市	焼肉 (5/12に 摂食した焼肉)	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	学校	5月12日、学校祭で実施したバーベキューを食べた207人中9人が、下痢、腹痛等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者ら及び冷蔵保存してあった同一ロットの砂肝からカンピロバクター属菌が検出され、血清型別解析結果が一致したことから、食肉の加熱不足や調理器具等を介した食品への二次汚染が原因と考えられた。	本巣・山県
9	6月16日	不明	34	0	大野町 ほか	不明	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	不明	N高校の同部活動の学生34名が下痢、腹痛、吐気等の症状を呈し、6人が医療機関へ受診した。	患者らの共通食である2施設に対して、調査を実施したが、各施設とも他の利用者から有症苦情はなく、また、調理従事者検便等からも原因施設と特定できなかつたため、患者らから検出されたカンピロバクター・ジェジュニを病因物質とする原因施設不明、原因食品不明の食中毒事例となった。	西濃
10	6月20日	30	16	0	瑞浪市 ほか	6/19に 提供された食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	飲食店	6月19日、飲食店「T」を利用した2グループ30人のうち16人が、20日から24日にかけて、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、6人が医療機関を受診した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。患者らは、鶏ワサを食べていることから、鶏ワサそのものによるものと考えられた。調理器具等を介した二次汚染によるもの、鶏肉焼きなど加熱不十分によるものなどの原因が考えられた。	郡上
11	7月17日	2	2	0	岐阜市 ほか	7/17に 提供された食事	黄色ブドウ球菌	飲食店	7月17日、飲食店「K」を利用した1グループ2人が、摂食後4時間で嘔吐、下痢等の症状を呈し、医療機関へ受診した。	患者の検便、食品残品(ミンチ炒め)から黄色ブドウ球菌が検出された。ミンチ炒めは、室温で2時間放置されており、この間に増殖したと考えられた。	岐阜市
12	8月3日	57	25	0	可児市 ほか	8/1～8/3に 調理した食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	寄宿舎	8月1日から3日にかけて、合宿を行った学生のうち、57人中25人が8月3日から6日にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、うち21人が医療機関に受診していたことが判明した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。患者らは自ら調理した食事を喫食しており、鶏肉の加熱不十分、調理器具などを介した二次汚染による原因が考えられた。	中濃

1 平成24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	病原体	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
13	8月26日	12	7	0	揖斐郡 ほか	8/25に 提供された食事	サルモネラ (<i>S. narashino</i>)	飲食店	8月25日、飲食店「A」を利用して1グループ12人のうち7人が、26日から27日にかけて、下痢、発熱等の症状を呈し、5人が医療機関を受診した。	患者の検便よりサルモネラ属菌が検出された。鶏卵の室温保存によるサルモネラ属菌の増殖、また、活ウナギを調理する際の跳ね水による二次汚染の可能性が推察された。	恵那
14	8月29日	7	5	0	岐阜市	8/27に 提供された食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	飲食店	8月27日から30日にかけて、腹痛、下痢等の症状を呈した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。鶏のレハバ刺しを喫食したことが原因と推察された。	岐阜市
15	9月2日	9	6	0	岐阜市 ほか	8/30に 提供された食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	飲食店	8月30日、飲食店「T」を利用して1グループ9人中6人が9月2日から4日にかけて、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。鶏のお刺身三種盛り（レバー、心臓、ささみ）を喫食したことが原因と推察された。	岐阜
16	9月6日	1014	244	0	多治見市	9/6～9/7に 提供された食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	学校	9月6日から9月7日に開催された学校祭において、食事をした生徒1014人中244人が6日～11日にかけて、腹痛、下痢等の症状を呈した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。模擬店での食材の取扱い不備による二次汚染、鶏肉の加熱不十分などが原因と推察された。	東濃
17	10月17日	84	32	0	美濃市 ほか	不明	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	不明 (国外)	10月16日から19日まで大韓民国へ研修旅行に行った生徒、教員、添乗員などの併せて、84人中32人が、腹痛、発熱、下痢等の症状を呈した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。患者には共通する食事が多く、原因施設及び原因食品を特定するには至らなかった。	関
18	10月18日	87	41	0	多治見市 ほか	カツ煮	サルモネラ (<i>S. enteritidis</i>)	事業所	10月17日、事業者給食施設「S」が調理したカツ煮を喫食した社員87人中41人が17日から20日にかけて、発熱、下痢、腹痛等の症状を呈した。	患者及び給食のカツ煮からサルモネラ・エンテリテイデイスが検出された。カツ煮に使用した鶏卵が汚染されており、加熱不十分が原因と推察された。	東濃
19	10月22日	6	4	0	飛騨市	ツギヨタケ	植物性自然毒	家庭	10月22日、採取したツギヨタケを調理し、喫食した1家族6人中4人が嘔吐、腹痛等の症状を呈し、医療機関を受診した。	キノコに関する知識が十分でなく、食用のキノコと間違えて喫食した。	飛騨
20	11月3日	6	6	0	美濃加茂市 ほか	鶏レハバ刺し 鶏ハツ刺し ササミタタキ	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	飲食店	10月31日、飲食店「N」で会食した2グループ6人中6人が11月3日から5日にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。患者らは、鶏レハバ刺し等を喫食しており、生または加熱不十分な鶏肉の喫食が原因と推察された。	中濃
21	11月20日	95	42	0	関市 ほか	11月18日に 提供された 食事	不明	飲食店	11月18日、飲食店「M」で会食した6グループ95人中3グループ42人が、下痢、嘔気、嘔吐等の食中毒症状を呈し、2人が医療機関を受診した。	患者、調理従事者の検便、拭き取り検査を実施したが、原因物質は検出されなかった。	関
22	12月2日	6	5	0	岐阜市 ほか	11月30日に 提供された 食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	飲食店	11月30日、飲食店「T」で会食した2グループ6人中5人が、下痢、発熱等の症状を呈し、医療機関を受診した。	患者、調理従事者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。加熱不十分な鶏肉、または二次汚染されたサラダを喫食したことが原因と推察された。	本巣・山県
23	12月13日	21	13	0	高山市 ほか	12月9日に 提供された 食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	12月8日から9日にかけて、飲食店「E」で会食した3グループ21人中13人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、7人が医療機関を受診した。	調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と推察された。	飛騨
24	12月31日	45	20	0	岐阜市 ほか	12月31日に 提供された 仕出し弁当	不明	飲食店	12月31日、飲食店「M」が調理した仕出し弁当を喫食した45人中20人が、下痢、嘔吐等を呈した。	患者、調理従事者の検便、拭き取り検査を実施したが、原因物質は検出されなかった。	岐阜市

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24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)

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 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）

（昭和31年～平成24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
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

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
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	卵焼き団カの煮付	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
7	5. 19	広島県 他	115	不 明	カンピロバクター	不 明

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
8	6. 7	岐阜市	395	学校給食 (おほかサラダ)	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	クリームスパゲティ	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
計			78件			

4 患者数500人以上の食中毒事件（全国）

（昭和57年～平成24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	紅蛙弁当	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・フルビウス	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	バンバンジー(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	同野豆腐、ワカメと玉子の 汁 (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 (ホバイワダ、 ゆでホレン草とシチメン草)	サルモネラ	学校・その他
	10. 25	福岡県	644	学校給食 (ホレン草のピーナツあえ)	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	煮力二(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					

5 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成24年)

年次	事件数	患者数	死者数	り患者数	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
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

注) 1 平成9年～24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。

6 都道府県別食中毒発生状況

(平成23年、24年)

都道府県 指定都市名		平成23年				平成24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		1,062	21,616	11	20.4	1,100	26,699	11	24.3
1	北海道	48	1,947	0	40.6	39	648	10	16.6
2	青森県	21	208	0	9.9	9	264	0	29.3
3	岩手県	19	374	0	19.7	10	237	0	23.7
4	宮城県	18	371	0	20.6	13	433	0	33.3
5	秋田県	7	84	0	12.0	6	52	0	8.7
6	山形県	20	880	1	44.0	35	452	0	12.9
7	福島県	18	335	0	18.6	10	73	0	7.3
8	茨城県	17	454	0	26.7	20	349	0	17.5
9	栃木県	12	177	0	14.8	12	854	0	71.2
10	群馬県	13	632	0	48.6	14	272	0	19.4
11	埼玉県	28	358	0	12.8	22	588	0	26.7
12	千葉県	30	517	1	17.2	35	420	0	12.0
13	東京都	130	1,500	0	11.5	142	2,103	0	14.8
14	神奈川県	64	1,175	0	18.4	43	1,005	0	23.4
15	新潟県	14	352	0	25.1	18	731	0	40.6
16	富山県	10	676	5	67.6	22	381	0	17.3
17	石川県	13	290	0	22.3	18	697	0	38.7
18	福井県	13	51	0	3.9	9	23	0	2.6
19	山梨県	12	265	0	22.1	20	2,068	0	103.4
20	長野県	15	519	0	34.6	18	350	0	19.4
21	岐阜県	18	1,166	0	64.8	23	627	0	27.3
22	静岡県	18	632	0	35.1	13	383	0	29.5
23	愛知県	35	641	0	18.3	40	1,304	0	32.6
24	三重県	9	355	0	39.4	13	323	0	24.8
25	滋賀県	11	154	0	14.0	18	344	0	19.1
26	京都府	19	568	0	29.9	24	1,322	0	55.1
27	大阪府	60	1,974	0	32.9	69	916	0	13.3
28	兵庫県	52	832	0	16.0	46	1,240	0	27.0
29	奈良県	8	339	0	42.4	9	286	0	31.8
30	和歌山県	9	365	0	40.6	6	133	0	22.2
31	鳥取県	7	74	0	10.6	12	94	0	7.8
32	島根県	9	112	0	12.4	15	721	0	48.1
33	岡山県	6	137	0	22.8	13	241	0	18.5
34	広島県	116	380	0	3.3	110	2,698	0	24.5
35	山口県	9	188	0	20.9	19	572	0	30.1
36	徳島県	8	101	0	12.6	6	222	0	37.0
37	香川県	17	314	0	18.5	16	416	0	26.0
38	愛媛県	13	233	1	17.9	14	312	0	22.3
39	高知県	5	104	0	20.8	8	191	0	23.9
40	福岡県	34	242	0	7.1	42	676	0	16.1
41	佐賀県	3	36	0	12.0	2	79	0	39.5
42	長崎県	13	174	0	13.4	9	153	1	17.0
43	熊本県	7	239	0	34.1	6	463	0	77.2
44	大分県	9	97	0	10.8	12	172	0	14.3
45	宮崎県	10	215	1	21.5	9	364	0	40.4
46	鹿児島県	4	322	0	80.5	11	190	0	17.3
47	沖縄県	31	457	2	14.7	20	257	0	12.9
再	札幌市	12	78	0	6.5	13	245	8	18.8
	仙台市	3	74	0	24.7	3	78	0	26.0
	さいたま市	6	71	0	11.8	7	65	0	9.3
	千葉市	9	181	1	20.1	13	89	0	6.8
	東京都区部	112	1,233	0	11.0	110	1,559	0	14.2
	横浜市	35	771	0	22.0	20	441	0	22.1
	川崎市	8	54	0	6.8	3	69	0	23.0
	新潟市	2	233	0	116.5	6	99	0	16.5
	静岡市	3	67	0	22.3	1	2	0	2.0
	浜松市	3	92	0	30.7	4	199	0	49.8
	名古屋市	14	281	0	20.1	17	633	0	37.2
	京都市	17	510	0	30.0	16	939	0	58.7
	大阪市	27	291	0	10.8	24	232	0	9.7
	堺市	6	1,183	0	197.2	4	51	0	12.8
	神戸市	12	151	0	12.6	14	300	0	21.4
	岡山市	2	44	0	22.0	5	132	0	26.4
広島市	100	249	0	2.5	92	2,413	0	26.2	
北九州市	4	41	0	10.3	7	170	0	24.3	
福岡市	21	86	0	4.1	20	232	0	11.6	