

平成 2 3 年

岐阜県食中毒事件録

岐阜県健康福祉部生活衛生課

目 次

| | 項 |
|---|----|
| 第1章 食中毒の発生状況 | |
| 1 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23年度岐阜県の食中毒発生状況 ----- | 15 |
| (参考) 平成23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 恵那市内の飲食店を原因施設として発生したクドアと細菌の混合感染が 疑われた食中毒 ----- | 18 |
| 2 郡上市内の飲食店を原因施設として発生したカンピロバクター食中毒 ----- | 27 |
| 3 多治見市内の飲食店を原因施設として発生したサルモネラ食中毒 ----- | 36 |
| 4 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒 ----- | 45 |
| 第3章 資料編 | |
| 1 平成23年に発生した食中毒の概要 ----- | 50 |
| 2 食中毒警報発令状況(昭和59年～平成23年) ----- | 51 |
| 3 患者数100人以上の食中毒事件(岐阜県)(昭和31年～平成23年) ----- | 55 |
| 4 患者数500人以上の食中毒事件(全国)(昭和57年～平成23年) ----- | 58 |
| 5 全国年次別食中毒発生状況(昭和27年～平成23年) ----- | 65 |
| 6 都道府県別食中毒発生状況(平成22年、23年) ----- | 66 |

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 3 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 23 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23年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は18件（対前年比150%）、患者数は、1166人（同163.5%）であった。

年次別の発生状況は、図1（昭和57年以降）及び表1（昭和31年以降）のとおりであり、平成23年の事件数は、過去10年間の年平均と同値であり、過去56年間及び過去5年間の年平均をいずれも下回っていた。

患者数は、過去56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。

また、平成23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21件（対前年比91.3%）360人（同24.1%）で、三重県では9件（同81.8%）355人（同88.1%）で、名古屋市では14件（同66.7%）281人（同50.6%）であり、いずれも、事件数、患者数ともに減少した。

図1 年次別発生状況(昭和56年～平成23年)

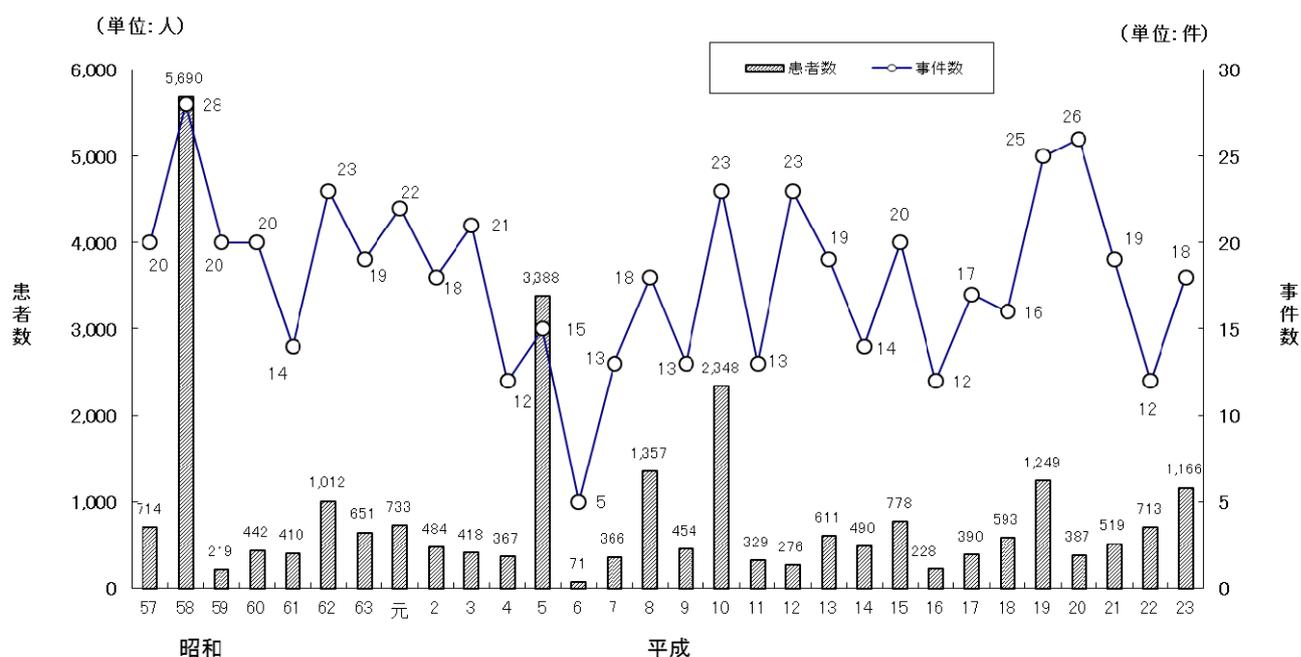


表1 年次別発生状況(昭和31年～平成23年)

| 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56年平均 | 23 | 2,766 | 803 | 0.7 | 37 | |
| 過去10年平均 | 18 | 2,135 | 648 | | 36 | |
| 過去5年平均 | 19 | 2,110 | 771 | | 42 | |
| 合計 | 1,291 | 110,658 | 44,975 | 38 | 35 | |
| 昭和31年 | 31 | | 1,061 | 1 | 34 | 66.8 |
| 32 | 40 | | 625 | 3 | 16 | 39.3 |
| 33 | 34 | | 713 | 3 | 21 | 44.6 |
| 34 | 63 | | 1,422 | 6 | 23 | 88.2 |
| 35 | 28 | | 338 | 1 | 12 | 20.6 |
| 36 | 51 | | 710 | 5 | 14 | 43.2 |
| 37 | 29 | | 308 | 7 | 11 | 18.6 |
| 38 | 33 | | 732 | 3 | 22 | 43.8 |
| 39 | 20 | | 426 | | 21 | 25.3 |
| 40 | 14 | | 1,253 | 1 | 90 | 73.7 |
| 41 | 13 | | 236 | | 18 | 13.8 |
| 42 | 20 | | 709 | 1 | 35 | 41.2 |
| 43 | 11 | | 392 | | 36 | 22.5 |
| 44 | 20 | | 507 | | 25 | 29.1 |
| 45 | 24 | | 797 | 3 | 33 | 45.3 |
| 46 | 27 | | 772 | | 29 | 43.4 |
| 47 | 19 | 1,010 | 527 | | 28 | 29.3 |
| 48 | 32 | 3,596 | 566 | 1 | 18 | 31.0 |
| 49 | 26 | 2,328 | 646 | | 25 | 35.0 |
| 50 | 40 | 9,009 | 1,561 | | 39 | 83.6 |
| 51 | 14 | 1,077 | 145 | | 10 | 7.7 |
| 52 | 26 | 1,864 | 907 | | 35 | 47.5 |
| 53 | 34 | 5,698 | 684 | 1 | 20 | 35.5 |
| 54 | 40 | 1,866 | 572 | | 14 | 29.4 |
| 55 | 30 | 1,850 | 597 | | 20 | 30.4 |
| 56 | 34 | 2,401 | 916 | | 27 | 46.4 |
| 57 | 20 | 1,427 | 714 | | 36 | 35.9 |
| 58 | 28 | 13,909 | 5,690 | | 203 | 284.4 |
| 59 | 20 | 698 | 219 | | 11 | 10.9 |
| 60 | 20 | 1,775 | 442 | | 22 | 21.8 |
| 61 | 14 | 1,540 | 410 | | 29 | 20.1 |
| 62 | 23 | 2,656 | 1,012 | | 44 | 49.5 |
| 63 | 19 | 2,546 | 651 | 1 | 34 | 31.7 |
| 平成元年 | 22 | 2,332 | 733 | | 33 | 35.3 |
| 2 | 18 | 1,311 | 484 | | 27 | 23.4 |
| 3 | 21 | 1,075 | 418 | 1 | 20 | 20.2 |
| 4 | 12 | 737 | 367 | | 31 | 17.6 |
| 5 | 15 | 8,386 | 3,388 | | 226 | 162.9 |
| 6 | 5 | 262 | 71 | | 14 | 3.4 |
| 7 | 13 | 939 | 366 | | 28 | 17.5 |
| 8 | 18 | 2,745 | 1,357 | | 75 | 64.6 |
| 9 | 13 | 948 | 454 | | 35 | 21.5 |
| 10 | 23 | 5,499 | 2,348 | | 102 | 111.3 |
| 11 | 13 | 1,312 | 329 | | 25 | 15.6 |
| 12 | 23 | 6,372 | 276 | | 12 | 13.0 |
| 13 | 19 | 6,372 | 611 | | 32 | 28.9 |
| 14 | 14 | 954 | 490 | | 35 | 23.2 |
| 15 | 20 | 2,215 | 778 | | 39 | 36.8 |
| 16 | 12 | 593 | 228 | | 19 | 10.8 |
| 17 | 17 | 698 | 390 | | 23 | 18.5 |
| 18 | 16 | 1,774 | 593 | | 37 | 28.2 |
| 19 | 25 | 3,492 | 1,249 | | 50 | 59.4 |
| 20 | 26 | 688 | 387 | | 15 | 18.4 |
| 21 | 19 | 1,059 | 519 | | 27 | 24.7 |
| 22 | 12 | 2,560 | 713 | | 59 | 34.1 |
| 23 | 18 | 3,085 | 1,166 | | 65 | 56.3 |

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23年は、岐阜市保健所を含む県下12保健所（センター）のうち8保健所（センター）で発生があった。

事件数では、岐阜保健所、西濃保健所、関保健所郡上センター及び岐阜市保健所の3件（各16.7%）が最も多く、次いで岐阜保健所本巣・山県センター及び東濃保健所の2件（各11.1%）、関保健所及び恵那保健所の1件（各5.6%）の順であった。

また、患者数では岐阜保健所が791人（67.8%）と最も多く、次いで東濃保健所が119人（10.2%）、岐阜市保健所が77人（6.6%）、西濃保健所が74人（6.3%）、岐阜保健所本巣・山県センターが41人（3.5%）、恵那保健所が25人（2.1%）、関保健所が11人（0.9%）であった。

表2 保健所別発生状況(平成23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 | | 5 | 27.8 | 832 | 71.4 | | |
| | 岐阜 | 3 | 16.7 | 791 | 67.8 | | |
| | 本巣・山県 | 2 | 11.1 | 41 | 3.5 | | |
| 西濃 | | 3 | 16.7 | 74 | 6.3 | | |
| | 西濃 | 3 | 16.7 | 74 | 6.3 | | |
| | 揖斐 | | | | | | |
| 関 | | 4 | 22.2 | 39 | 3.3 | | |
| | 関 | 1 | 5.6 | 11 | 0.9 | | |
| | 郡上 | 3 | 16.7 | 28 | 2.4 | | |
| 中濃 | | | | | | | |
| 東濃 | | 2 | 11.1 | 119 | 10.2 | | |
| 恵那 | | 1 | 5.6 | 25 | 2.1 | | |
| 飛騨 | | | | | | | |
| | 飛騨 | | | | | | |
| | 下呂 | | | | | | |
| 岐阜市 | | 3 | 16.7 | 77 | 6.6 | | |
| 計 | | 18 | 100.0 | 1,166 | 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23年の食中毒の月別発生状況をみると、年間発生件数の半数が、2月～4月に集中して発生していた。

過去10年間の発生状況については、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23年)

| 項目 | | 月 | | | | | | | | | | | | 計 |
|------|--------|---|------|------|------|---|---|------|------|---|------|------|------|-------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 発生件数 | (件) | | 3 | 2 | 4 | | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 1 | 18 |
| | 構成比(%) | | 16.7 | 11.1 | 22.2 | | | 11.1 | 11.1 | | 11.1 | 11.1 | 5.6 | 100.0 |
| 患者数 | (人) | | 20 | 71 | 78 | | | 23 | 74 | | 111 | 33 | 756 | 1,166 |
| | 構成比(%) | | 1.7 | 6.1 | 6.7 | | | 2.0 | 6.3 | | 9.5 | 2.8 | 64.8 | 100.0 |

表4 過去10年間の月別発生状況(平成14～23年)

| 年次 (平成) | 月 | | | | | | | | | | | | | 計 |
|------------|--------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
| | 項目 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 14 | 件数(件) | 1 | 1 | | | 1 | | 3 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 14 |
| | 患者数(人) | 27 | 5 | | | 19 | | 170 | 81 | 53 | 44 | 45 | 46 | 490 |
| 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 |
| 計 | 件数(件) | 19 | 13 | 19 | 13 | 12 | 7 | 18 | 17 | 17 | 15 | 14 | 15 | 179 |
| | 構成比(%) | 10.6 | 7.3 | 10.6 | 7.3 | 6.7 | 3.9 | 10.1 | 9.5 | 9.5 | 8.4 | 7.8 | 8.4 | 100.0 |
| | 患者数(人) | 370 | 749 | 729 | 419 | 280 | 143 | 474 | 443 | 681 | 288 | 385 | 1,552 | 6,513 |
| | 構成比(%) | 5.7 | 11.5 | 11.2 | 6.4 | 4.3 | 2.2 | 7.3 | 6.8 | 10.5 | 4.4 | 5.9 | 23.8 | 100.0 |
| 平均 | 件数(件) | 1.9 | 1.3 | 1.9 | 1.3 | 1.2 | 0.7 | 1.8 | 1.7 | 1.7 | 1.5 | 1.4 | 1.5 | 17.9 |
| | 患者数(人) | 37 | 74.9 | 72.9 | 41.9 | 28 | 14.3 | 47.4 | 44.3 | 68.1 | 28.8 | 38.5 | 155.2 | 651.3 |

4 原因食品別発生状況

平成23年に発生した食中毒18件すべてにおいて、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、「肉類及びその加工品」が4件（22.2%）、「野菜及びその加工品」が2件（11.1%）、「魚介類」が1件（5.6%）で、残りの11件（61.1%）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23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 | 18 | 100.0 | - | 1,166 | 100.0 | - | | | - |
| 原因食品(食事)判明件数 | | 18 | 100.0 | 100.0 | 1,166 | 100.0 | 100.0 | | | |
| 原因食品 | 魚介類 | 1 | 5.6 | 5.6 | 3 | 0.3 | 0.3 | | | |
| | 貝類 | 1 | 5.6 | 5.6 | 3 | 0.3 | 0.3 | | | |
| | 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 | 4 | 22.2 | 22.2 | 31 | 2.7 | 2.7 | | | |
| | 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 | 11.1 | 11.1 | 84 | 7.2 | 7.2 | | | |
| | 豆類 | 1 | 5.6 | 5.6 | 79 | 6.8 | 6.8 | | | |
| | きのこ類 | | | | | | | | | |
| | その他 | 1 | 5.6 | 5.6 | 5 | 0.4 | 0.4 | | | |
| | 菓子類 | | | | | | | | | |
| | 複合調理食品 | | | | | | | | | |
| その他 | 11 | 61.1 | 61.1 | 1,048 | 89.9 | 89.9 | | | | |
| 食品特定 | | | | | | | | | | |
| 食事特定 | 11 | 61.1 | 61.1 | 1,048 | 89.9 | 89.9 | | | | |
| 不明 | | | | | | - | | | - | |

過去10年間に発生した食中毒179件のうち、原因食品（食事）の判明したものは174件（97.2%）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（8.6%）、「野菜及びその加工品」が11件（6.3%）、「肉類及びその加工品」が10件（5.7%）及び「穀類及びその加工品」が6件（3.4%）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14～23年)

| 原因食品 | 年次 | 過去10年間 | | | | | | | | | | | 過去5年間 | | | | |
|--------------|-----------|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|--------|---------------|-----|--------|---------------|
| | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 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 | | 14 | 20 | 12 | 17 | 16 | 25 | 26 | 19 | 12 | 18 | 179 | 100.0 | - | 100 | 100.0 | - |
| 原因食品(食事)判明件数 | | 14 | 19 | 10 | 17 | 16 | 25 | 24 | 19 | 12 | 18 | 174 | 97.2 | 100.0 | 98 | 98.0 | 100.0 |
| 原因食品 | 魚介類 | 2 | 3 | 1 | 3 | 1 | | 3 | 1 | | 1 | 15 | 8.4 | 8.6 | 5 | 5.0 | 5.1 |
| | 貝類 | 1 | 3 | | 2 | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 10 | 5.6 | 5.7 | 3 | 3.0 | 3.1 |
| | ふぐ | | | 1 | 1 | | | 2 | | | | 4 | 2.2 | 2.3 | 2 | 2.0 | 2.0 |
| | その他 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | |
| | 魚介類加工品 | | | | | 1 | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | |
| | 魚肉練り製品 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | 1 | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | |
| | 肉類及びその加工品 | | | | 2 | 1 | 2 | | | 1 | 4 | 10 | 5.6 | 5.7 | 7 | 7.0 | 7.1 |
| | 卵類及びその加工品 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | |
| | 乳類及びその加工品 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 穀類及びその加工品 | | | | | 2 | 4 | | | | | 6 | 3.4 | 3.4 | 4 | 4.0 | 4.1 |
| | 野菜及びその加工品 | 1 | 1 | | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 11 | 6.1 | 6.3 | 6 | 6.0 | 6.1 |
| | 豆類 | | | | | | | | 1 | | 1 | 2 | 1.1 | 1.1 | 2 | 2.0 | 2.0 |
| | きのこ類 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | 5 | 2.8 | 2.9 | 2 | 2.0 | 2.0 |
| | その他 | | 1 | | | 1 | | | | 1 | 1 | 4 | 2.2 | 2.3 | 2 | 2.0 | 2.0 |
| | 菓子類 | | 1 | | | | 1 | 1 | | | | 3 | 1.7 | 1.7 | 2 | 2.0 | 2.0 |
| | 複合調理食品 | 3 | 1 | | | | 1 | | | | | 5 | 2.8 | 2.9 | 1 | 1.0 | 1.0 |
| | その他 | 7 | 13 | 9 | 11 | 10 | 17 | 19 | 17 | 10 | 11 | 124 | 69.3 | 71.3 | 74 | 74.0 | 75.5 |
| | 食品特定 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 食事特定 | 7 | 13 | 9 | 11 | 10 | 17 | 19 | 17 | 10 | 11 | 124 | 69.3 | 71.3 | 74 | 74.0 | 75.5 |
| 不明 | | 1 | 2 | | | | 2 | | | | 5 | 2.8 | - | 2 | 2.0 | - | |

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23年に発生した食中毒18件すべてにおいて、原因食品（食事）及び病因物質が判明した。

これを、原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5件、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、植物性自然毒によるものが各1件であった。

表7 原因食品別・病因物質別発生状況(平成23年)

| 病因物質 原因食品 | 細菌 | | | | | | | | | | | | | ウイルス | | 自然毒 | | 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 | 病因物質判明件数 | |
| 総数 | 1 | 1 | | | | | | | 5 | | | | | | | | 9 | | | 1 | | 17 | 1 | 18 | |
| 原因食品(食事)判明件数 | 1 | 1 | | | | | | | 5 | | | | | | | | 9 | | | 1 | | 17 | 1 | 18 | |
| 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 | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 |
| | 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 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 2 | | 2 |
| | 豆類 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 |
| | きのこ類 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 菓子類 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 複合調理食品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| その他 | | 1 | | | | | | | 1 | | | | | | | | 8 | | | | | 10 | 1 | 11 | |
| 食品特定 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食事特定 | | 1 | | | | | | | 1 | | | | | | | | 8 | | | | | 10 | 1 | 11 | |
| 不明 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

過去10年間に発生した食中毒179件のうち、原因食品（食事）の判明したものは174件（97.2%）、病因物質の判明したものは164件（91.6%）であった。

また、原因食品（食事）の判明した食中毒174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（44.3%）で最も多く、具体的な食品が判明した13件のうち、魚介類（貝類）が9件（69.2%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況(平成14～23年)

| 原因食品 | 病因物質 | 細菌 | | | | | | | | | | | ウイルス | | 自然毒 | | 病因物質不明件数 | 計 | | | | | | | | |
|--------------|-----------|---------|---------|--------|--------|----------|------------|--------|-------|----------------|----------|--------|------|-----|------|---------|----------|----|--------|--------|----------|------|--------|--------|-----|---|
| | | サルモネラ属菌 | 黄色ブドウ球菌 | ポツリナス菌 | 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 | 化学物質 | 植物性自然毒 | 動物性自然毒 | | |
| 総数 | | 22 | 6 | | 5 | 4 | | 5 | 3 | | 20 | | | | | | | 70 | | | 6 | 5 | 147 | 14 | 161 | |
| 原因食品(食事)判明件数 | | 20 | 7 | 1 | 5 | 4 | | 5 | 3 | | 19 | 5 | 1 | | | | 68 | 9 | | 6 | 6 | 142 | 31 | 157 | | |
| 原因食品 | 魚介類 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 5 | | | | | 8 | 9 | | 6 | 14 | 17 | 15 | | | |
| | 貝類 | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | 1 | | 1 | 9 | 1 | 9 | | | |
| | ふぐ | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | 4 | 4 | 1 | 4 | | |
| | その他 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | |
| | 魚介類加工品 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | |
| | 魚肉練り製品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | その他 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 |
| | 肉類及びその加工品 | | 2 | | | 1 | | | | | | 3 | | | | | | 1 | | | | | | 7 | | 7 |
| | 卵類及びその加工品 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| | 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 | | 1 | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | 6 | | 9 | | 9 | |
| | 豆類 | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 1 | |
| | きのこ類 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | 1 | 5 | |
| | その他 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | | 3 | | 3 | |
| | 菓子類 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | 3 | 1 | 3 | |
| | 複合調理食品 | | 4 | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | |
| その他 | | 12 | 3 | | 4 | 3 | | 2 | 2 | | 16 | | | 1 | | | 56 | | | | | 99 | 14 | 113 | | |
| 食品特定 | | | | 1 | | | | | | | 1 | | | | | | | 8 | | | | | 10 | 1 | | |
| 食事特定 | | 12 | 3 | | 4 | 3 | | 2 | 2 | | 16 | | | 1 | | | 56 | | | | | 99 | 14 | 113 | | |
| 不明 | | 2 | | 1 | | | | | | | 1 | 1 | | | | | 2 | 8 | | | | 5 | 10 | 6 | | |

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」を原因食品とする食中毒が1件
平成19年「穀類及びその加工品」の2食品を原因食品とする食中毒1件

5 病因物質別発生状況

平成23年に発生した食中毒18件のうち、病因物質の判明したものは17件(94.4%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、ノロウイルスが9件(52.9%)、カンピロバクターが5件(29.4%)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌及び植物性自然毒が1件(5.9%)であった。

また、平成23年に発生した食中毒の患者数1166人のうち、病因物質が判明したものは、1141人(97.9%)であった。これを病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが966人(84.7%)、サルモネラ属菌が79人(6.9%)、黄色ブドウ球菌が49人(4.3%)、カンピロバクターが42人(3.7%)、植物性自然毒が5人(0.4%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(平成23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 | 18 | 100.0 | - | 1,166 | 100.0 | - | | | - |
| | 病因物質判明件数 | 17 | 94.4 | 100.0 | 1,141 | 97.9 | 100.0 | | | |
| 病因物質 | 細菌 | 7 | 38.9 | 41.2 | 170 | 14.6 | 14.9 | | | |
| | サルモネラ属菌 | 1 | 5.6 | 5.9 | 79 | 6.8 | 6.9 | | | |
| | 黄色ブドウ球菌 | 1 | 5.6 | 5.9 | 49 | 4.2 | 4.3 | | | |
| | 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・エンテロコリチカ | | | | | | | | | |
| | カンピロバクター | 5 | 27.8 | 29.4 | 42 | 3.6 | 3.7 | | | |
| | 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 | 9 | 50.0 | 52.9 | 966 | 82.8 | 84.7 | | | |
| | ノロウイルス | 9 | 50.0 | 52.9 | 966 | 82.8 | 84.7 | | | |
| | その他のウイルス | | | | | | | | | |
| | 化学物質 | | | | | | | | | |
| 自然毒 | 1 | 5.6 | 5.9 | 5 | 0.4 | 0.4 | | | | |
| 植物性自然毒 | 1 | 5.6 | 5.9 | 5 | 0.4 | 0.4 | | | | |
| 動物性自然毒 | | | | | | | | | | |
| その他 | | | | | | | | | | |
| 不明 | 1 | 5.6 | - | 25 | 2.1 | - | | | - | |

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179件のうち、病因物質が判明したものは164件(91.6%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が73件(44.5%)、ウイルスが79件(48.2%)、自然毒が12件(7.3%)であった。

ノロウイルスについては、過去10年間で79件、そのうち、過去5年間で51件(57.3%)となっており、近年、最も発生が多い。

また、過去10年間で発生した細菌性食中毒73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25件(15.2%)と最も多く、次いでサルモネラ属菌が23件(14.0%)であり、この2種で細菌性食中毒の65.8%を占めた(表10)。

表10 病因物質別発生状況(平成14~23年)

| 病因物質 | 年次 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 計 | 過去10年間 | | 過去5年間 | | | |
|----------|---------------|----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|--------|--------|---------------|-------|--------|---------------|
| | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | | 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 | | 14 | 20 | 12 | 17 | 16 | 25 | 26 | 19 | 12 | 18 | 179 | 100.0 | - | 100 | 100.0 | - | |
| 病因物質判明件数 | | 14 | 20 | 10 | 15 | 16 | 23 | 24 | 14 | 11 | 17 | 164 | 91.6 | 100.0 | 89 | 89.0 | 100.0 | |
| 細菌 | 細菌 | 8 | 13 | 9 | 7 | 5 | 6 | 12 | 3 | 3 | 7 | 73 | 40.8 | 44.5 | 31 | 31.0 | 34.8 | |
| | サルモネラ属菌 | 5 | 8 | 3 | | 3 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 23 | 12.8 | 14.0 | 4 | 4.0 | 4.5 | |
| | 黄色ブドウ球菌 | | | | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | | 1 | 7 | 3.9 | 4.3 | 5 | 5.0 | 5.6 | |
| | ポツリヌス菌 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 腸炎ピブリオ | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | | | | 5 | 2.8 | 3.0 | | | | |
| | 腸管出血性大腸菌 | | | | 1 | | | 3 | | | | 4 | 2.2 | 2.4 | 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 | 1 | | | | 5 | 2.8 | 3.0 | 2 | 2.0 | 2.2 | |
| | セレウス菌 | | | 1 | | | 1 | 1 | | | | 3 | 1.7 | 1.8 | 2 | 2.0 | 2.2 | |
| | 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 | 25 | 14.0 | 15.2 | 15 | 15.0 | 16.9 | |
| | ナグビブリオ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | コレラ菌 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 赤痢菌 | 1 | | | | | | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | |
| | 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 | 5 | 7 | | 6 | 10 | 16 | 9 | 10 | 7 | 9 | 79 | 44.1 | 48.2 | 51 | 51.0 | 57.3 |
| | | ノロウイルス | 5 | 7 | | 6 | 10 | 16 | 9 | 10 | 7 | 9 | 79 | 44.1 | 48.2 | 51 | 51.0 | 57.3 |
| | | その他のウイルス | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 化学物質 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 自然毒 | 自然毒 | 1 | | 1 | 2 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 12 | 6.7 | 7.3 | 7 | 7.0 | 7.9 | |
| | 植物性自然毒 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 7 | 3.9 | 4.3 | 4 | 4.0 | 4.5 | |
| | 動物性自然毒 | | | 1 | 1 | | | 3 | | | | 5 | 2.8 | 3.0 | 3 | 3.0 | 3.4 | |
| その他 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 不明 | | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 15 | 8.4 | - | 11 | 11.0 | - | | |

平成23年の食中毒の月別発生状況をみると、年間発生件数の半数が、2月～4月に集中して発生していた。

また、月別・病因物質別発生状況をみると、ノロウイルス9件のうち6件（67%）が2月～4月に集中していた。

表11 月別・病因物質別発生状況(平成23年)

| 項目 | 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 計 | |
|----------|----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|---|
| 総数 | | | 3 | 2 | 4 | | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 1 | 18 | |
| 病因物質判明件数 | | | 3 | 2 | 4 | | | 2 | 1 | | 2 | 2 | 1 | 17 | |
| 病因物質 | 細菌 | | 2 | | | | | 2 | 1 | | 1 | 1 | | 7 | |
| | サルモネラ属菌 | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | |
| | ぶどう球菌 | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | |
| | 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 | | 2 | | | | | | 2 | | | | 1 | 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 | | | 1 | 2 | 3 | | | | | | 1 | 1 | 1 | 9 |
| | ノロウイルス | | | 1 | 2 | 3 | | | | | | 1 | 1 | 1 | 9 |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| その他 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 不明 | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | |

過去10年間の月別・病因物質別発生状況をみると、細菌性食中毒73件のうち40件(54.8%)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14～23年)

| 項目 | 月 | | | | | | | | | | | | 計 | |
|----------|---------------|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | |
| 総数 | 19 | 13 | 19 | 13 | 12 | 7 | 18 | 17 | 17 | 15 | 14 | 15 | 179 | |
| 病因物質判明件数 | 18 | 13 | 17 | 13 | 11 | 6 | 17 | 11 | 17 | 14 | 13 | 14 | 164 | |
| 細菌 | 1 | 3 | 3 | 2 | 6 | 5 | 14 | 11 | 15 | 8 | 3 | 2 | 73 | |
| | サルモネラ属菌 | | | 1 | | 1 | 1 | 3 | 4 | 7 | 3 | 1 | 2 | 23 |
| | 黄色ブドウ球菌 | | | 1 | | | 1 | | 1 | 2 | 2 | | 7 | |
| | ポツリヌス菌 | | | | | | | | | | | | | |
| | 腸炎ビブリオ | | | | | | | 2 | 1 | 2 | | | 5 | |
| | 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 | | | | | | 2 | 1 | 1 | | | | 5 |
| | セレウス菌 | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | | 3 |
| | エルシニア・エンテロリチカ | | | | | | | | | | | | | |
| | カンピロバクター | | 3 | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 | 4 | 2 | | 2 | | 25 |
| | ナグビブリオ | | | | | | | | | | | | | |
| | コレラ菌 | | | | | | | | | | | | | |
| | 赤痢菌 | | | | | 1 | | | | | | | | 1 |
| | チフス菌 | | | | | | | | | | | | | |
| | パラチフスA菌 | | | | | | | | | | | | | |
| | その他の細菌 | | | | | | | | | | | | | |
| ウイルス | 17 | 10 | 14 | 9 | 3 | 1 | 2 | | | 2 | 9 | 12 | 79 | |
| | ノロウイルス | 17 | 10 | 14 | 9 | 3 | 1 | 2 | | 2 | 9 | 12 | 79 | |
| | 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 | | | | 2 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 6 | |
| | 動物性自然毒 | | | | 2 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 6 | |
| その他 | | | | | | | | | | | | | | |
| 不明 | 1 | | 2 | | 1 | 1 | 1 | 6 | | 1 | 1 | 1 | 15 | |

6 原因施設別発生状況

平成23年に発生した食中毒18件については、すべて原因施設が判明した。その内訳は、飲食店10件、仕出屋4件、旅館3件、販売所1件であった（表13）。

表13 原因施設別発生状況(平成23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 | | 18 | 100.0 | - | 1,166 | 100.0 | - | | | - | |
| 原因施設判明件数 | | 18 | 100.0 | 100.0 | 1,166 | 100.0 | 100.0 | | | | |
| 原因施設 | 家庭 | | | | | | | | | | |
| | 事業所 | | | | | | | | | | |
| | 給食施設 | 事業所 | | | | | | | | | |
| | | 保育所 | | | | | | | | | |
| | | 老人ホーム | | | | | | | | | |
| | 寄宿舎 | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | |
| | 学校 | | | | | | | | | | |
| | 給食施設 | 単独調理場 | 幼稚園 | | | | | | | | |
| | | | 小学校 | | | | | | | | |
| | | | 中学校 | | | | | | | | |
| | | | その他 | | | | | | | | |
| | | 共同調理場 | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | |
| | 寄宿舎 | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | |
| | 病院 | | | | | | | | | | |
| | 給食施設 | | | | | | | | | | |
| | 寄宿舎 | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | |
| | 旅館 | 3 | 16.7 | 16.7 | 48 | 4.1 | 4.1 | | | | |
| | 飲食店 | 10 | 55.6 | 55.6 | 189 | 16.2 | 16.2 | | | | |
| | 販売所 | 1 | 5.6 | 5.6 | 5 | 0.4 | 0.4 | | | | |
| 製造所 | | | | | | | | | | | |
| 仕出屋 | 4 | 22.2 | 22.2 | 924 | 79.2 | 79.2 | | | | | |
| 採取場所 | | | | | | | | | | | |
| その他 | | | | | | | | | | | |
| 不明 | | | - | | | - | | | - | | |

過去10年間に発生した食中毒179件のうち、原因施設が判明したものは174件(97.2%)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(71.3%)、旅館18件(10.3%)、仕出屋13件(7.5%)、家庭10件(5.7%)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14~23年)

| 項目 | 年次 | 過去10年間 | | | | | | | | | | | 過去5年間 | | | | | |
|----------|------|--------|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|--------|---------------|-----|--------|---------------|--|
| | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 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 | | 14 | 20 | 12 | 17 | 16 | 25 | 26 | 19 | 12 | 18 | 179 | 100.0 | - | 100 | 100.0 | - | |
| 原因施設判明件数 | | 14 | 20 | 10 | 17 | 15 | 25 | 24 | 19 | 12 | 18 | 174 | 97.2 | 100.0 | 98 | 98.0 | 100.0 | |
| 原因施設 | 家庭 | | | 1 | 2 | | 2 | 3 | 1 | 1 | | 10 | 5.6 | 5.7 | 7 | 7.0 | 7.1 | |
| | 事業所 | | 1 | | | 1 | | 1 | | | | 3 | 1.7 | 1.7 | 1 | 1.0 | 1.0 | |
| | 給食施設 | 事業所 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 保育所 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 老人ホーム | | 1 | | | | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | |
| | | 寄宿舍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | 1 | | 1 | | | | 2 | 1.1 | 1.1 | 1 | 1.0 | 1.0 | |
| | 学校 | | 1 | | | | 1 | | | | | 2 | 1.1 | 1.1 | 1 | 1.0 | 1.0 | |
| | 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 | | 1 | | | | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | | |
| | 寄宿舍 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | 1 | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | 1 | 1.0 | 1.0 | |
| | 病院 | | | 1 | | | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | | |
| | 給食施設 | | | 1 | | | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | | |
| | 寄宿舍 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 旅館 | | 5 | | | 2 | 7 | 1 | | | 3 | 18 | 10.1 | 10.3 | 11 | 11.0 | 11.2 | |
| | 飲食店 | 14 | 13 | 6 | 14 | 10 | 14 | 19 | 18 | 6 | 10 | 124 | 69.3 | 71.3 | 67 | 67.0 | 68.4 | |
| | 販売所 | | | | | | | | | | 1 | 1 | 0.6 | 0.6 | 1 | 1.0 | 1.0 | |
| 製造所 | | | | | | 1 | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | 1 | 1.0 | 1.0 | | |
| 仕出屋 | | | 2 | 1 | 1 | | | | 5 | 4 | 13 | 7.3 | 7.5 | 9 | 9.0 | 9.2 | | |
| 採取場所 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| その他 | | | | | 1 | | | | | | 1 | 0.6 | 0.6 | | | | | |
| 不明 | | | 2 | 1 | | 2 | | | | | 5 | 2.8 | - | 2 | 2.0 | - | | |

7 平成23年 岐阜県の食中毒発生状況

| 発生月日 | 発生場所 | 摂食者数 | 患者数 | 死者 | 原因食品 | 病因物質 | 血清型別等 | 原因施設 | 摂食場所 | 行政処分等 | 保健所 |
|-----------|------------|-------|-------|----|---------------------|----------|-----------------|----------------|------|-------------|-------|
| 1 2月13日 | 関市 ほか | 16 | 11 | 0 | 2/10, 12に提供された料理 | カンピロバクター | ジェジュニ | 飲食店 (関市) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 関 |
| 2 2月17日 | 岐阜市 | 3 | 3 | 0 | 生牡蛎 | ノロウイルス | G I・G II | 飲食店 (羽島郡) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 岐阜 |
| 3 2月22日 | 揖斐郡 | 35 | 6 | 0 | 焼肉 (2/20に提供されたもの) | カンピロバクター | ジェジュニ | 飲食店 (安八郡) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 西濃 |
| 4 3月2日 | 岐阜市 ほか | 5 | 5 | 0 | 3/1に調理された食事 | ノロウイルス | G II | 飲食店 (岐阜市) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 岐阜市 |
| 5 3月5日 | 大垣市 ほか | 167 | 66 | 0 | 3/4~6に提供された料理 | ノロウイルス | G II | 飲食店 (大垣市) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 西濃 |
| 6 4月2日 | 土岐市 ほか | 70 | 40 | 0 | 4/1, 2に提供された仕出し弁当 | ノロウイルス | G II | 仕出し屋 (土岐市) | 事業所等 | 営業停止 5日間 | 東濃 |
| 7 4月6日 | 岐阜市 ほか | 14 | 10 | 0 | 4/5, 4/6に提供された料理 | ノロウイルス | G II | 飲食店 (本巣市) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 本巣・山県 |
| 8 4月16日 | 岐阜市 | 33 | 23 | 0 | 4/15に調理された食事 | ノロウイルス | G II | 飲食店 (岐阜市) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 岐阜市 |
| 9 4月27日 | 山県市 ほか | 7 | 5 | 0 | ハシドリコロ | 植物性自然毒 | アトロピン スコポラミン | 販売店 (郡上市) | 家庭 | 回収命令 | 郡上 |
| 10 7月28日 | 関市 ほか | 23 | 14 | 0 | 焼肉 (7/26に提供された夕食) | カンピロバクター | ジェジュニ | 旅館 (郡上市) | 旅館 | 営業停止 5日間 | 郡上 |
| 11 7月28日 | 関市 ほか | 21 | 9 | 0 | 焼肉 (7/26に提供された夕食) | カンピロバクター | ジェジュニ | 旅館 (郡上市) | 旅館 | 営業停止 5日間 | 郡上 |
| 12 8月11日 | 岐阜市 ほか | 291 | 49 | 0 | 8/11に提供された仕出し弁当 | 黄色ブドウ球菌 | | 仕出し屋 (岐阜市) | その他 | 営業停止 5日間 | 岐阜市 |
| 13 8月23日 | 恵那市 | 70 | 25 | 0 | 8/23に提供された夕食 | 不明 | - | 旅館 (恵那市) | 旅館 | 営業停止 5日間 | 恵那 |
| 14 10月16日 | 多治見市 | 229 | 79 | 0 | いなり寿司のあげ (仕出し弁当) | サルモネラ | セントポール | 仕出し屋 (多治見市) | その他 | 営業停止 5日間 | 東濃 |
| 15 10月31日 | 羽島市 ほか | 41 | 32 | 0 | 10/30, 31に提供された料理 | ノロウイルス | G II | 飲食店 (羽島市) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 岐阜 |
| 16 11月13日 | 瑞穂市 ほか | 60 | 31 | 0 | 11/13に提供された弁当 | ノロウイルス | G II | 飲食店 (瑞穂市) | その他 | 営業停止 5日間 | 本巣・山県 |
| 17 11月22日 | 大垣市 | 8 | 2 | 0 | 牛レバ刺し | カンピロバクター | コリ | 飲食店 (大垣市) | 飲食店 | 営業停止 5日間 | 西濃 |
| 18 12月27日 | 各務原市 ほか | 1,992 | 756 | 0 | 12/26, 27に提供された給食弁当 | ノロウイルス | G II | 仕出し屋 (各務原市) | 事業所等 | 営業停止 5日間 | 岐阜 |
| 計 | | 3,085 | 1,166 | 0 | | | | | | | |

| H23 | 事件数 | 摂食者数 | 患者数 |
|-----|-----|-------|-------|
| 岐阜県 | 15 | 2,756 | 1,089 |
| 岐阜市 | 3 | 329 | 77 |
| 合計 | 18 | 3,085 | 1,166 |

| H22 | 事件数 | 患者数 |
|-----|-----|-----|
| 岐阜県 | 10 | 699 |
| 岐阜市 | 2 | 14 |
| 合計 | 12 | 713 |

<参考>平成23年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

| No. | 診断 月日 | 診断週 | 発生場所 | 管轄 保健所 | 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 | | 性別 | 年齢 |
|-----|----------|-----|------|-----------|----------|---------------------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|------|-----|----|----|
| | | | | | | | | | | | | VT1 | VT2 | | |
| 1 | 01/11 | 2 | 多治見市 | 東濃 | 1 | 3 | 無 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 68 |
| 2 | 03/19 | 11 | 多治見市 | 中濃 | 1 | 2 | 無 | 有 | | 157 | 7 | + | - | 男 | 31 |
| 3 | 04/15 | 15 | 岐阜市 | 岐阜 | 1 | 3 | 有 | 有 | | 157 | 7 | - | + | 女 | 72 |
| 4 | 05/11 | 19 | 可児市 | 東濃 | 1 | 5 | 有 | 有 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 49 |
| 5 | 05/14 | 19 | 岐阜市 | 岐阜 | 1 | 4 | 有 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 23 |
| 6 | 05/14 | 19 | 岐阜市 | 岐阜市 | 1 | | | | | 157 | | + | + | 男 | 71 |
| 7 | 05/17 | 20 | 笠松町 | 岐阜 | 1 | | 無 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 33 |
| 8 | 05/24 | 21 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 0 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 8 |
| 9 | 05/26 | 21 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 10 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 5 |
| 10 | 05/31 | 22 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 5 |
| 11 | 06/03 | 22 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 男 | 5 |
| 12 | 06/06 | 23 | 多治見市 | 東濃 | 1 | 2 | 有 | 有 | | 26 | | + | - | 男 | 67 |
| 13 | 06/09 | 23 | 多治見市 | 東濃 | | | | | 1 | 26 | | + | - | 女 | 62 |
| 14 | 06/27 | 26 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 45 |
| 15 | 07/04 | 27 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 165 | - | - | + | 女 | 2 |
| 16 | 07/06 | 27 | 可児市 | 東濃 | 1 | 1 | 有 | 有 | | 157 | 7 | - | + | 女 | 61 |
| 17 | 07/11 | 28 | 垂井町 | 西濃 | 1 | 2 | 有 | 有 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 81 |
| 18 | 07/18 | 29 | 飛騨市 | 飛騨 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 82 |
| 19 | 07/20 | 29 | 飛騨市 | 飛騨 | 1 | 4 | 有 | 有 | | 157 | 7 | - | + | 男 | 12 |
| 20 | 07/22 | 29 | 飛騨市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 56 |
| 21 | 07/22 | 29 | 飛騨市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 27 |
| 22 | 07/25 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 4 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 2 |
| 23 | 07/27 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 5 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 1 |
| 24 | 07/27 | 30 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 27 |
| 25 | 07/27 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 4 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 1 |
| 26 | 07/27 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 8 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 2 |
| 27 | 07/28 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 5 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 3 |
| 28 | 07/28 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 3 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 1 |
| 29 | 07/28 | 30 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 2 |
| 30 | 07/28 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 9 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 2 |
| 31 | 07/28 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 9 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 2 |
| 32 | 07/28 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 7 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 2 |
| 33 | 07/29 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 0 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 3 |
| 34 | 07/29 | 30 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 2 |
| 35 | 07/29 | 30 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 男 | 2 |
| 36 | 07/30 | 30 | 各務原市 | 岐阜 | 1 | 2 | 有 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 56 |
| 37 | 07/30 | 30 | 大垣市 | 西濃 | 1 | 2 | 有 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 71 |
| 38 | 07/30 | 30 | 大垣市 | 西濃 | 1 | 1 | 有 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 73 |
| 39 | 07/30 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 2 |
| 40 | 07/31 | 30 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 0 |
| 41 | 07/31 | 30 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 男 | 4 |
| 42 | 07/31 | 30 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 7 |
| 43 | 07/31 | 30 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 75 |
| 44 | 08/01 | 31 | 大垣市 | 西濃 | 1 | 1 | 有 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 26 |
| 45 | 08/02 | 31 | 岐阜市 | 岐阜市 | 1 | 3 | 有 | 不明 | | 157 | | + | + | 女 | 16 |
| 46 | 08/04 | 31 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 1 | 有 | 無 | | 157 | | + | + | 女 | 72 |
| 47 | 08/05 | 31 | 大垣市 | 西濃 | | | | | 1 | 157 | 7 | + | + | 女 | 54 |
| 48 | 08/09 | 32 | 各務原市 | 岐阜 | 1 | 6 | 無 | 有 | | 145 | - | - | + | 男 | 62 |
| 49 | 08/09 | 32 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 103 | 2 | + | - | 女 | 57 |
| 50 | 08/12 | 32 | 美濃市 | 関 | 1 | 1 | 有 | 無 | | 157 | 7 | - | + | 男 | 6 |

＜参考＞平成23年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

| No. | 診断 月日 | 診断週 | 発生場所 | 管轄 保健所 | 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 | | 性別 | 年齢 |
|-----|----------|-----|-------|-----------|----------|---------------------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|------|-----|----|----|
| | | | | | | | | | | | | VT1 | VT2 | | |
| 51 | 08/26 | 34 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 7 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 3 |
| 52 | 08/29 | 35 | 海津市 | 西濃 | 1 | 1 | 有 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 84 |
| 53 | 08/31 | 35 | 揖斐川町 | 西濃 | 1 | 1 | 有 | 無 | | 26 | 11 | + | + | 男 | 3 |
| 54 | 08/31 | 35 | 高山市 | 飛騨 | | | | | 1 | 26 | 11 | + | - | 女 | 32 |
| 55 | 09/02 | 35 | 各務原市 | 岐阜市 | 1 | 1 | 有 | 無 | | 157 | | - | + | 女 | 3 |
| 56 | 09/02 | 35 | 岐阜市 | 岐阜市 | 1 | 2 | 有 | 不明 | | 157 | | + | + | 女 | 68 |
| 57 | 09/06 | 36 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 1 | 有 | 無 | | 26 | | + | - | 男 | 15 |
| 58 | 09/09 | 36 | 岐阜市 | 岐阜市 | 1 | 1 | 有 | 不明 | | 157 | | + | + | 女 | 6 |
| 59 | 09/14 | 37 | 多治見市 | 岐阜市 | 1 | 8 | 無 | 無 | | 不明 | | | | 女 | 25 |
| 60 | 09/15 | 37 | 岐阜市 | 岐阜市 | | | | | 1 | 157 | | + | + | 男 | 40 |
| 61 | 09/24 | 38 | 岐阜市 | 岐阜市 | 1 | 1 | 有 | 不明 | | 103 | | + | - | 女 | 1 |
| 62 | 09/28 | 39 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 2 | 有 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 男 | 58 |
| 63 | 09/30 | 39 | 岐阜市 | 岐阜市 | 1 | 0 | 無 | 無 | | 157 | | - | + | 男 | 12 |
| 64 | 10/01 | 39 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 7 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 4 |
| 65 | 10/03 | 40 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 26 | 11 | + | - | 女 | 1 |
| 66 | 10/03 | 40 | 笠松町 | 岐阜 | 1 | 0 | 無 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 4 |
| 67 | 10/04 | 40 | 各務原市 | 岐阜市 | 1 | 2 | 有 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 3 |
| 68 | 10/05 | 40 | 各務原市 | 岐阜 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 4 |
| 69 | 10/05 | 40 | 各務原市 | 岐阜市 | 1 | 0 | 有 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 4 |
| 70 | 10/05 | 40 | 岐阜市 | 岐阜 | 1 | 2 | 無 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 3 |
| 71 | 10/06 | 40 | 各務原市 | 岐阜 | 1 | 0 | 無 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 3 |
| 72 | 10/06 | 40 | 各務原市 | 岐阜 | 1 | 0 | 無 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 3 |
| 73 | 10/06 | 40 | 各務原市 | 岐阜 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 4 |
| 74 | 10/06 | 40 | 美濃加茂市 | 岐阜 | | | | | 1 | 157 | 7 | + | + | 女 | 20 |
| 75 | 10/07 | 40 | 各務原市 | 岐阜 | 1 | 1 | 有 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 2 |
| 76 | 10/07 | 40 | 各務原市 | 岐阜 | | | | | 1 | 157 | 7 | + | + | 男 | 40 |
| 77 | 10/07 | 40 | 高山市 | 飛騨 | 1 | 1 | 無 | 無 | | 26 | | + | | 女 | 6 |
| 78 | 10/09 | 40 | 各務原市 | 岐阜 | | | | | 1 | 157 | 7 | + | + | 男 | 5 |
| 79 | 10/12 | 41 | 海津市 | 西濃 | 1 | 2 | 有 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 11 |
| 80 | 10/12 | 41 | 海津市 | 西濃 | 1 | 1 | 有 | 無 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 9 |
| 81 | 10/12 | 41 | 海津市 | 西濃 | 1 | 1 | 有 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 女 | 8 |
| 82 | 10/15 | 41 | 海津市 | 西濃 | | | | | 1 | 157 | 7 | + | + | 女 | 33 |
| 83 | 10/18 | 42 | 大垣市 | 西濃 | 1 | 1 | 有 | 有 | | 157 | 7 | + | + | 男 | 22 |
| 84 | 10/19 | 42 | 関市 | 関 | 1 | 3 | 有 | 無 | | 157 | 7 | - | + | 女 | 21 |
| 85 | 12/02 | 48 | 岐阜市 | 岐阜市 | 1 | 1 | 有 | 不明 | | 157 | | | | 男 | 30 |

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 恵那市内の飲食店を原因施設として発生したクドアと細菌の混合感染が疑われた食中毒
- 2 郡上市内の飲食店を原因施設として発生したカンピロバクター食中毒
- 3 多治見市内の飲食店を原因施設として発生したサルモネラ食中毒
- 4 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒

1 恵那市内の飲食店を原因施設として発生したクドアと細菌の混合感染が疑われた食中毒

A 食中毒発生の概要

- 1 発生年月日 平成23年8月23日（火）
- 2 発生場所 岐阜県中津川市 土岐市 黒部市 など
- 3 原因施設 所在地 岐阜県恵那市
屋号 E
業種 飲食店（ホテル）
- 4 原因食品 （不明）会席料理
- 5 原因物質 不明
- 6 摂食者数 70人
- 7 発症者数 25人 うち受診 5人 入院 2人
- 8 死者数 0人

B 食中毒発生の概要

平成23年8月24日、A市内のホテルに宿泊した1グループ34名のうち4名が嘔吐や下痢などの症状を呈してA市内の医療機関に受診し、そのうち2名が入院した旨、患者を診察した医師から連絡があった。

その後の調査で、8月23日夜に同ホテルで会食した16グループ70名中、5グループ25名が、8月23日から25日にかけて嘔気、嘔吐、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、うち5名が医療機関に受診し、2名が入院していたことが判明した。

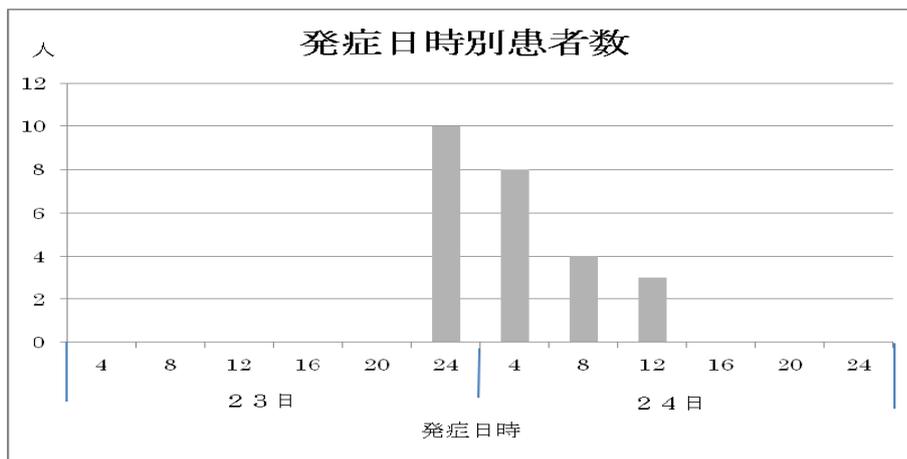
C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

| | 0 | 1 | 5 | 10 | 15 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 不明 | 計 |
|------------|---|---|---|----|----|----|----|------|------|------|------|----|-----|
| | | 4 | 9 | 14 | 19 | 29 | 39 | 49 | 59 | 69 | 以上 | | |
| 男 | | | | | | | | 2 | | 6 | 4 | | 12 |
| 女 | | | | | | | | 3 | 5 | 2 | 3 | | 13 |
| 計 | | | | | | | | 5 | 5 | 8 | 7 | | 25 |
| 構成比 (%) | | | | | | | | 20.0 | 20.0 | 32.0 | 28.0 | | 100 |

2 日時別患者発生数

| 日 | 8月23日 | | | | | | 8月24日 | | | | | |
|-----|-------|----|----|-----|-----|-----|-------|----|----|-----|-----|-----|
| | 0～ | 4～ | 8～ | 12～ | 16～ | 20～ | 0～ | 4～ | 8～ | 12～ | 16～ | 20～ |
| 時 | 4 | 8 | 12 | 16 | 20 | 24 | 4 | 8 | 12 | 16 | 20 | 24 |
| 患者数 | | | | | | 10 | 8 | 4 | 3 | | | |



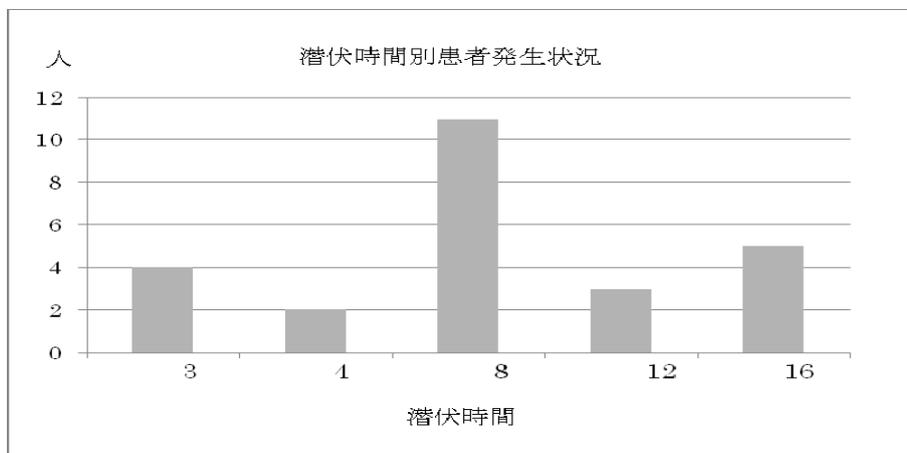
3 発症率

$$\frac{\text{患者数 } 25 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 70 \text{ 人}} \times 100 = 35.7\%$$

4 潜伏時間別患者発生状況

| 潜伏時間 | 0~2 | ~3 | ~4 | ~8 | ~12 | ~16 |
|------|-----|----|----|----|-----|-----|
| 患者数 | | 4 | 2 | 11 | 3 | 5 |

平均潜伏時間 7.2 時間



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 | 12 | 10 | 13 | 13 | 4 | 6 | 9 | 17 | 11 | 2 | 1 | 7 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 |
| 発現率 (%) | 48 | 40 | 52 | 52 | 16 | 24 | 36 | 68 | 44 | 8 | 4 | 28 | 4 | 8 | 4 | 20 | 4 |

(下痢)

| 回数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10～ | 計 |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|----|
| 患者数 | 4 | 4 | 2 | 0 | 4 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 18 |

(嘔吐)

| 回数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10～ | 計 |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|----|
| 患者数 | 3 | 1 | 2 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 13 |

(発熱)

| 体温 | ～36.9℃ | 37.0℃ ～37.4℃ | 37.5℃ ～37.9℃ | 38.0℃ ～38.4℃ | 38.5℃ ～38.9℃ | 39.0℃ ～39.4℃ | 40.0℃～ |
|-----|--------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|
| 患者数 | 0 | 2 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |

(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 | 暖気 | 戦慄 | 裏急後重 | 痙れん | 麻痺 | 眼症状 | 臥床 | その他 |
|---------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|----|----|------|-----|----|-----|----|-----|
| 患者数 | 3 | 4 | 8 | 5 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 発顕率 (%) | 12 | 16 | 32 | 20 | 0 | 0 | 8 | 8 | 4 | 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) 患者共通食

患者らに共通する食事は当該施設で提供された会席料理のみであった。グレードに応じ内容が多少異なる6種類の会席料理が提供されており、このうち患者らを含むグループが喫食した会席料理は2種類あった。

(2) マスターテーブル

マスターテーブル (x2 検定) を実施した結果、特に有意差は認められなかった。

F 原因物質の決定

1 検査状況及び結果

患者25名中6名、調理従事者5名中5名の検便を実施したところ、患者3人の便から *Vibrio fluvialis*、そのうち1名から *V.cholerae* non-01&0139 が検出された。

また、食品残品24品目のうち造り鮎から *V.vulnificus* が、造りヒラメから *Kudoa septempunctata* が（以下「クドア」と称する）検出された。

調理場の拭き取り検査からは既知食中毒菌は検出されなかった。

| 区分 | 検体 | 検査結果 |
|-----------------|------------------|---|
| 検便 | 患者便6検体 | 3人から <i>V.fluvialis</i> 、 うち1人から <i>V.cholerae</i> non-01&0139 を検出 |
| | 調理従事者便5検体 | 既知食中毒菌を検出せず |
| 食品 | 造り鮎 | <i>V.vulnificus</i> |
| | 造りヒラメ | 既知食中毒菌を検出せず <i>Kudoa septempunctata</i> |
| | 冷凍品酢のもの、山かけの山トコロ | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 吸物芽ネギ | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 酢の物ミョウガ | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 焼き物ブロッコリー | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 焼き物小芋（サトイモ） | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 既製冷凍品前菜鰻棒寿司鰻かば焼 | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 揚げものあしらえアスパラ | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 自家製煮物玉子けんちん射込み | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 焼きものトマト | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 焼き物ユズミソ | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 既製冷凍品青竹うに豆腐 | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 既製品前菜サーモン透かし巻 | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 煮物青味細切りピーマン | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 酢の物とんぶり | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 酢の物塩もみきゅうり | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 焼き物白身魚（ナイルパーチ） | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 前菜鮎せんべい | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 揚げ物海老パンロール巻揚げチーズ | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 酢の物メカジキ | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 焼き物ホタテ | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 揚げ物海老パンロール巻揚げぱん | 既知食中毒菌を検出せず |
| 揚げ物海老パンロール巻揚げエビ | 既知食中毒菌を検出せず | |
| 拭き取り | まな板（生用） | 既知食中毒菌を検出せず |
| | まな板（野菜用） | 既知食中毒菌を検出せず |
| | シンク内壁（生用） | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 蛇口ノブ（生用） | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 冷凍庫取っ手 | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 包丁（生用） | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 包丁（野菜用） | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 調理台 | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 冷蔵庫取っ手 | 既知食中毒菌を検出せず |
| | 調理台（生用） | 既知食中毒菌を検出せず |

2 病因物質の決定

食品の残品からクドアが検出されているが、一部患者からビブリオ属菌が検出されていること及び入院患者の症状が重いことなどから、両者が病因物質と疑われた。

G 事件処理のためにとった処理

1 行政処分

食品衛生法第55条の規定により、原因施設を平成23年8月25日（木）から平成23年8月29日（月）までの5日間の営業停止処分とした。

2 食品衛生講習会の開催

営業者及び調理従事者には、病因物質の一つであるクドアに関する知識が無かったこと、調理済みの魚介類からビブリオ属が検出され調理従事者の食中毒予防意識の弱さが感じられたこと、過去にノロウイルス食中毒を起こしていることなどから、平成23年9月14日に調理従事者5名を含む従業員21名に対し、食品衛生講習会を開催した。

H 考察

1 原因食品及び病因物質について

本事例では、ビブリオ・フルビアリスが複数の患者の便から検出されたが、一般的なビブリオ・フルビアリスの潜伏期間である6から18時間と比較して、これらの患者の潜伏期間は3から6.5時間と短かった。また、食品残品のヒラメから検出されたクドア孢子数は 3.8×10^5 個/gと少なく、ヒラメの刺身1人分を24g(8g×3切れ)として推定されるクドア摂取量は 9.1×10^6 個であり、平成21年10月に愛媛県で発生したヒラメを原因とする食中毒事例から推定される発症クドア摂取量(以下「発症クドア摂取量」という。)の 7.2×10^7 個と比較して少量であった。

一般にクドアの症状は、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わるが、本事例では、ビブリオ・フルビアリスが検出された患者において入院や症状の回復までに数日を要するなど症状は重く、クドアの症状とは合わなかった。また、比較的症状の軽い患者も潜伏期間が10時間を超えるなど、クドアの症状とは合わなかった。

この他、患者便の一部からナグビブリオ、食品残品の刺身用の鮎からビブリオ・バルニフィカスが検出されるなど、ビブリオ属菌が検出された。

これらのことから本事例は、クドア及びビブリオ属菌の混合感染による食中毒である可能性が推定された。

2 食品汚染の機会について

当該施設は、施設の規模に対して手洗い設備の数が少なく、食品を取り扱う際も手袋の着用などされていない。また、ヒラメ、鮎の調理が同一時間に行なわれていることから、手指や調理器具を介して、本来ビブリオ属菌の宿主でないはずの鮎に菌が付着したものと考えられる。

ヒラメについては、名古屋市の水産卸業者より切身(1匹を4枚におろし、1匹分ずつ個包装し冷蔵したもの。3,4匹分、計3.5kg)の状態当日の朝に仕入れており、施設内で汚染されたとは考えにくい。入荷前に汚染されていたと考えられる。なお、ヒラメが出された13グループ60人については会食開始時間等での明らかな違いはなかったが、発症者がいないグループ(8グループ16人)もあり、クドアが寄生していた半身とそうでない半身があったことが推察された。

3 まとめ

管内の病院から食中毒疑いの患者がいるという報告を受け調査を行なった。患者は管内周辺の住民に限らず、黒部市(富山県)、越谷市(埼玉県)、豊田市(愛知県)、横浜市(神奈川県)、和歌山市、大阪府と多岐にわたっていたが、帰路途中の団体客に調査依頼書を渡すことができたことで早く調査が進んだ。

調査の結果、有症者の共通食が当該施設の夕食に限られることなどから、当該施設を原因とする食中毒事件と断定した。残食品の鮎および、患者の検便からビブリオ属菌が検出されたことから、当初は当食品および菌が原因であると疑ったが、後の検査によりヒラメからクドアが検出されたこと、症状、潜伏期間などの疫学調査を踏まえ総合的に判断し、両者の混合感染が原因であると推察した。

営業者、調理従事者はヒラメに寄生するクドアに関する知識が全く無く、クドアの説明をすると、ヒラメの寄生虫が原因であれば養殖業者の責任、自分たちに知識がなかったのは行政からの広報不足であり自分たちも被害者であると言い始め指導に苦慮した。本件においては、ビブリオ属菌も検出されており、当該施設における食品の不適切な取扱いもあったことは事実であり、クドア単独では入院するほど症状は重くならない。そういう点を丁寧に説明し、さらに衛生講習会などで、食中毒等に関する新しい知見などについては、自ら情報収集に努めるよう指導を行なった。

なお、ヒラメに寄生するクドアについては、患者の便などを検査してもその感染を検出できないことなど解明されていない部分も多く、原因として断定するにはまだ早いと考えられる。今後さらに調査研究が進められることを期待する。

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 |
| 8月23日 | 26.9 | 31.6 | 23.5 | 83 | 曇後雨 | 曇一時雨 |
| 8月24日 | 27.9 | 32.3 | 24.6 | 76 | 曇 | 曇時々雨 |
| 8月25日 | 27.0 | 29.1 | 25.4 | 83 | 曇一時雨 | 曇一時雨 |

原材料入手経路 (図表 1)

| 献立名 | 原材料名 | 仕入数量 | 仕入時の形態等 | 仕入年月日 | 仕入先 | 製造者 | 賞味期限 (消費期限) | 仕入後の保管状況 | 仕入後の保管時間 | 残品の有無 |
|-----------|------------|-------|----------|----------------|----------|-----|-------------|----------|----------|-------|
| 青竹うに豆腐 | 冷凍青竹うに豆腐 | 7パック | 15ヶ入りパック | H23.8.22 10:00 | Y (中津川市) | - | H25.1 | 冷凍 | 24時間 | 有 |
| 鰻棒寿司 | 味付うなぎ | 10本 | 真空パック | H23.8.22 11:00 | K (恵那市) | - | - | 冷蔵 | 24時間 | 有 |
| サーモンすかし巻 | 冷凍サーモンすかし巻 | 15本 | 5本入りパック | H23.8.22 10:00 | Y (中津川市) | - | H23.10 | 冷凍 | 24時間 | 有 |
| 鮎せんべい | 冷凍鮎せんべい | 2袋 | 500g入り袋 | H23.8.22 10:00 | Y (中津川市) | - | H24.11 | 冷凍 | 24時間 | 有 |
| 胡瓜昆布押し | 胡瓜 | 10本 | 袋詰め | H23.8.22 9:30 | U (名古屋) | - | - | 冷蔵 | 24時間 | 有 |
| 丸豆腐 | 冷凍すっぽんばらし | 2袋 | 500g入り袋 | H23.8.20 10:00 | Y (中津川市) | - | - | 冷凍 | 72時間 | 無 |
| 刺身平目 | 活平目 | 3.5kg | 生鮮 | H23.8.23 9:30 | U (名古屋) | - | - | 冷蔵 | 4時間 | 無 |
| 刺身鮎あらい | 活鮎 | 30本 | 生鮮 | H23.8.23 11:00 | K (恵那市) | - | - | 冷蔵 | 4時間 | 無 |
| トマトスープ煮 | トマト | 3箱 | 段ボール箱詰め | H23.8.20 9:30 | U (名古屋) | - | H25.1 | 冷蔵 | 72時間 | 有 |
| 椰子味噌焼 | 冷凍ナイルパーチ | 10kg | カートン | H23.8.20 9:30 | U (名古屋) | - | - | 冷凍 | 72時間 | 無 |
| | 冷凍帆立 | 3kg | 箱詰め | H23.8.20 9:30 | U (名古屋) | - | H25.2 | 冷凍 | 72時間 | 有 |
| | 冷凍小芋 | 3kg | 袋 | H23.8.20 10:00 | Y (中津川市) | - | - | 冷凍 | 72時間 | 有 |
| 海老パンロール巻揚 | 冷凍エビ | 20パック | カートン | H23.8.20 10:00 | Y (中津川市) | - | H24.12.8 | 冷凍 | 72時間 | 有 |
| 鰯山かけ | 鰯 | 10本 | 氷詰め | H23.8.22 9:30 | U (名古屋) | - | - | 冷蔵 | 4時間 | 無 |
| 鮪 | 冷凍鮪 | 3kg | 袋詰め | H23.8.22 9:30 | U (名古屋) | - | - | 冷蔵 | 4時間 | 無 |
| イカ | 冷凍紋甲イカ | 10kg | カートン | H23.8.20 10:00 | Y (中津川市) | - | - | 冷凍 | 72時間 | 有 |

調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（図表2）

| 食品名 | 日時 | 22日 | 23日 | |
|-----------|--------|--------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| 青竹うに豆腐 | (保管) → | 冷蔵解凍 (冷蔵保管) → | 盛付 → (16:00) | 摂食 (18:30) |
| 鰻棒寿司 | (保管) → | | 寿司作り → (14:00) 盛付 → (16:00) | 摂食 (18:30) |
| サーモンすかし巻 | (保管) → | 冷蔵解凍 (冷蔵保管) → | カット (冷蔵保管) → (11:00) | 摂食 (18:30) |
| 鮎せんべい | (保管) → | | 揚げると、盛付 → (16:00) | 摂食 (18:30) |
| 胡瓜昆布押し | (保管) → | カット (冷蔵保管) (16:00) | 昆布押し (冷蔵保管) → (11:00) | 摂食 (18:30) |
| 丸豆腐 | (保管) → | 下処理 (冷蔵保管) → (14:00) | 豆腐作り (冷蔵保管) → (10:00) | 盛付、摂食 (18:30) |
| 刺身平目 | (保管) → | | 下処理 (冷蔵保管) → (12:00) | 盛付 → (16:00) |
| 刺身鮎あらい | (保管) → | | 下処理 (冷蔵保管) → (12:00) | 盛付 → (16:00) |
| トマトスープ煮 | (保管) → | 下処理 (冷蔵保管) → (19:30) | 盛付 (冷蔵保管) → (12:00) | 摂食 (18:30) |
| ナイルパーチ | (保管) → | | 流水解凍 (冷蔵保管) → (9:30) | 下処理 → (16:00) |
| 帆立 | (保管) → | | 流水解凍 (冷蔵保管) → (9:30) | 焼く → 摂食 (18:00) |
| 小芋 | (保管) → | | 流水解凍 (冷蔵保管) → (9:30) | 焼く → 摂食 (18:00) |
| 海老パンロール巻揚 | (保管) → | 冷蔵解凍 (冷蔵保管) → (21:00) | 下処理 (冷蔵保管) → (12:00) | 焼く → 摂食 (18:00) |
| 鯖鯖山かけ | (保管) → | 下処理 (冷蔵保管) (10:00) | 下処理 → (12:00) | 揚げると、盛付 (冷蔵保管) (18:00) |
| 鮪 | (保管) → | 解凍 (冷蔵保管) → (10:00) | 下処理 → (13:00) | 切出し、盛付 (冷蔵保管) (16:00) |
| イカ | (保管) → | 流水解凍 → (10:00) | 下処理 (冷蔵保管) (14:00) | 切出し、盛付 (冷蔵保管) (16:00) |

2 郡上市内の飲食店を原因施設とし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23年7月28日 | | |
| 2 発生場所 | ①岐阜県関市、可児市、美濃市、各務原市、加茂郡坂祝町 ②岐阜県関市、羽島市、美濃市 | | |
| 3 原因施設① | 所在地 | 岐阜県郡上市 | |
| | 屋号 | M | |
| | 原因施設② | 所在地 | 岐阜県郡上市 |
| | | 屋号 | N |
| 4 原因食品 | 焼肉（7月26日に提供された夕食）（推定） | | |
| 5 病因物質 | カンピロバクター・ジェジュニ | | |
| 6 摂食者数 | ① | 23 | 人 |
| | ② | 21 | 人 |
| 7 患者数 | ① | 14 | 人 |
| | ② | 9 | 人 |
| | | うち受診 | 10人 入院 0人 |
| | | うち受診 | 5人 入院 0人 |
| 8 死者数 | ① | 0 | 人 |
| | ② | 0 | 人 |

B 食中毒の探知（概要）

平成23年8月1日（月）17時、関市内の高校から「部活動の部員20人に下痢、発熱等の症状がある」旨、関保健所に連絡があった。

関保健所が調査したところ、7月25日（月）から29日（金）に郡上市内で行われた部活動の合宿に参加した44人（部員37人、マネージャー4人、引率者3人）のうち、23人が7月28日（木）から8月2日（火）にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、15人が医療機関に受診していることが判明した。

合宿の間、部員等は郡上市内の2つの旅館に分かれて宿泊していたが、それぞれの施設で調理、提供された同一メニューの食事をしていた。

関保健所郡上センターでは、患者等に共通する食事は2つの施設が提供した食事に限られることなどから、2つの施設を原因とする2件の食中毒と断定した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

表1 性・年齢階級別発生状況（施設 M）

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

表2 性・年齢階級別発生状況（施設 N）

| 年齢 区分 | 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 | | | | | 7 | | | | | | | | 7 |
| 女 | | | | | 2 | | | | | | | | 2 |
| 計 | | | | | 9 | | | | | | | | 9 |
| 構成比 (%) | | | | | 100 | | | | | | | | 100 |

2 日時別患者発生数

| 日 時 | 患 者 数 | | |
|-------------|-------|------|-----|
| | 施設 M | 施設 N | 合 計 |
| 7/28 18:00 | 0 | 0 | 0 |
| 7/29 ~00:00 | 2 | 1 | 3 |
| ~ 6:00 | 1 | 0 | 1 |
| ~12:00 | 2 | 1 | 3 |
| ~18:00 | 1 | 3 | 4 |
| 7/30 ~00:00 | 1 | 1 | 2 |
| ~ 6:00 | 0 | 0 | 0 |
| ~12:00 | 3 | 0 | 3 |
| ~18:00 | 0 | 0 | 0 |
| 7/31 ~00:00 | 2 | 0 | 2 |
| ~ 6:00 | 0 | 0 | 0 |
| ~12:00 | 1 | 1 | 2 |
| ~18:00 | 0 | 0 | 0 |
| 8/1 ~00:00 | 2 | 0 | 2 |
| ~ 6:00 | 0 | 0 | 0 |
| ~12:00 | 0 | 1 | 1 |
| ~18:00 | 0 | 0 | 0 |
| 8/2 ~00:00 | 0 | 0 | 0 |
| ~ 6:00 | 0 | 0 | 0 |
| ~12:00 | 0 | 1 | 1 |
| ~18:00 | 0 | 0 | 0 |

3 発生率

①施設 M

患者数（14人）

$$\frac{\text{患者数}}{\text{摂食者数}} \times 100 = 60.9\%$$

摂食者数（23人）

②施設 N

患者数（9人）

$$\frac{\text{患者数}}{\text{摂食者数}} \times 100 = 42.9\%$$

摂食者数（21人）

4 潜伏時間別患者発生状況

表5 潜伏時間別患者発生状況（施設 M、施設 N）

| 潜伏時間 | ～ 48 | ～ 52 | ～ 56 | ～ 60 | ～ 64 | ～ 68 | ～ 72 | ～ 96 | ～ 120 | ～ 144 | ～ 168 | 168 ～ |
|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|
| 施設 M 患者数 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 施設 N 患者数 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |

5 症状

表6 症状（施設 M、施設 N）

| 症状 施設 | | 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 |
|----------|----------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|----|----|------|-----|----|-----|----|-----|
| 施設 M | 患者数 | 13 | 12 | 5 | 0 | 10 | 6 | 7 | 5 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 |
| | 発現率 % | 93 | 86 | 36 | 0 | 71 | 43 | 50 | 36 | 29 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 14 | 7 |
| 施設 N | 患者数 | 7 | 8 | 3 | 0 | 6 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 |
| | 発現率 % | 78 | 89 | 33 | 0 | 67 | 22 | 56 | 11 | 11 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | 22 | 11 |

表8 症状(下痢)（施設 M、施設 N）

| 回数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 ～ | 計 |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---------|----|
| 施設M 患者数 | 1 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 13 |
| 施設N 患者数 | 1 | 2 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 7 |

表9 症状(嘔吐)（施設 M、施設 N）

| 回数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10～ | 計 |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|---|
| 施設M 患者数 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 施設N 患者数 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

表 10 症状（発熱）（施設 M、施設 N）

| 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 |
|------------|-----------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-------------|----|
| 施設M 患者数 | 0 | 3 | 2 | 3 | 0 | 1 | 1 | 10 |
| 施設N 患者数 | 0 | 1 | 1 | 3 | 1 | 0 | 0 | 6 |

表 11 症状（初発症状）（施設 M、施設 N）

| 初発 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 |
|------------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|----|----|------|-----|----|-----|----|-----|
| 施設M 患者数 | 7 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 施設N 患者数 | 3 | 3 | 1 | 0 | 1 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

D 原因食品及び汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者共通食

患者等に共通する食事は、7月25日（月）から29日（金）に宿泊施設で提供された食事のみであった。

(2) マスターテーブル

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

合宿の間、部員等は郡上市内の2つの旅館に分かれて宿泊し、それぞれの施設で調理、提供された同じメニューの食事をしてきた。原因食品は、7月25日夕食から7月28日夕食に提供された食事であると考えられるが、検食が保存されておらず特定はできなかった。

しかしながら、有症者の検便から検出されたカンピロバクター属菌（*C. jejuni*）は食肉に多く存在し、潜伏時間は2～7日（平均2～3日）であることを考慮すると、一番早い発症者が7月28日19時に発症していることから、7月26日夕食以前に提供された食品である可能性が高いと考えられた。肉類のメニューを見ると、7月26日夕食のバーベキューでは、生の肉類を自ら焼く形態で提供されていることから、加熱不十分な状態で喫食したことによる可能性が高いと考えられた。

なお、バーベキューで提供された肉類は、両施設とも自らの施設では細切を行わず、同一の精肉店から牛肉、豚バラ肉、鶏肉、ウインナーをセットにした皿盛りを購入し、包装をとるのみでバーベキュー会場（各旅館の庭）にて提供していた。

(1) 原料入手経路

①施設 M 別表1参照 ②施設 N 別表2参照

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

①施設 M 別表3参照 ②施設 N 別表4参照

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

施設の衛生状況について、両施設とも、冷蔵庫、冷凍庫内の整理整頓が不十分で、封をせずに保管されている食品があった。

使用水は、両施設とも水道水であり、立入調査時の遊離残留塩素濃度は、施設Mは、0.2 mg/l、施設Nは、0.1 mg/lであった。

2 従業員等の健康状態

施設Mの従業員4人及び施設Nの従業員5人は、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

検査の状況及び結果の詳細は下表のとおりであった。

表 12 検査結果（施設 M）

| 区 分 | | 検体数 | 検査結果 | | 備考 (同定検査結果) |
|-----|------|-----|------------|-----------------------|----------------------|
| | | | カンピロバクター属菌 | その他食中毒起因菌 | |
| 検便 | 患者 | 5 | 2 | 黄色ブドウ球菌 3 ウエルシュ菌 1 | カンピロバクター・ ジェジュニ 2 |
| | 従業員 | 4 | 0 | セレウス菌 2 ウエルシュ菌 2 | |
| その他 | ふき取り | 5 | 不検出 | 不検出 | |
| | 使用水 | 1 | 不検出 | 不検出 | |

表 13 検査結果（施設 N）

| 区 分 | | 検体数 | 検査結果 | | 備考 (同定検査結果) |
|-----|------|-----|------------|----------------------|----------------------|
| | | | カンピロバクター属菌 | その他食中毒起因菌 | |
| 検便 | 患者 | 6 | 3 | セレウス菌 4 黄色ブドウ球菌 2 | カンピロバクター・ ジェジュニ 3 |
| | 従業員 | 5 | 0 | セレウス菌 3 ウエルシュ菌 2 | |
| その他 | ふき取り | 5 | 不検出 | 調理台 セレウス菌 その他 不検出 | |
| | 使用水 | 1 | 不検出 | 不検出 | |

表 14 検査結果（その他）

| 区 分 | | 検体数 | 検査結果 | | 備考 |
|-----|----------------|-----|------------|-----------------------|------------------------|
| | | | カンピロバクター属菌 | その他 | |
| その他 | グラウンド水 供給設備 | 2 | 不検出 | 大腸菌群 陽性 1 大腸菌 陰性 2 | 1 検体は一般細菌 17CFU/ml。 |

病因物質については、カンピロバクター属菌以外の食中毒起因菌が検出されたが、患者の疫学調査結果及び同定検査結果から、カンピロバクター・ジェジュニを病因物質と決定した。

なお、食品については、両施設とも、検食を保存していなかったため、調理済みの食材の検査はできなかった。

G 事件処理のためにとった措置

1 処分等

両施設に対して、食品衛生法第55条の規定に基づき、平成23年8月3日から平成23年8月7日までの5日間の営業停止処分とした。

2 指導等

両施設の立入調査の結果、再発防止のため次の項目について文書指導を行った。

- (1) 厨房内、冷凍庫内及び冷蔵庫内の清掃及び消毒を行うこと。
- (2) 冷蔵庫、冷凍庫その他保存場所では、相互汚染が生じないように食品の種類等に応じて区別して保存すること。現在保管している食材のうち、相互汚染の恐れがないように保管されているものを除き、廃棄すること。

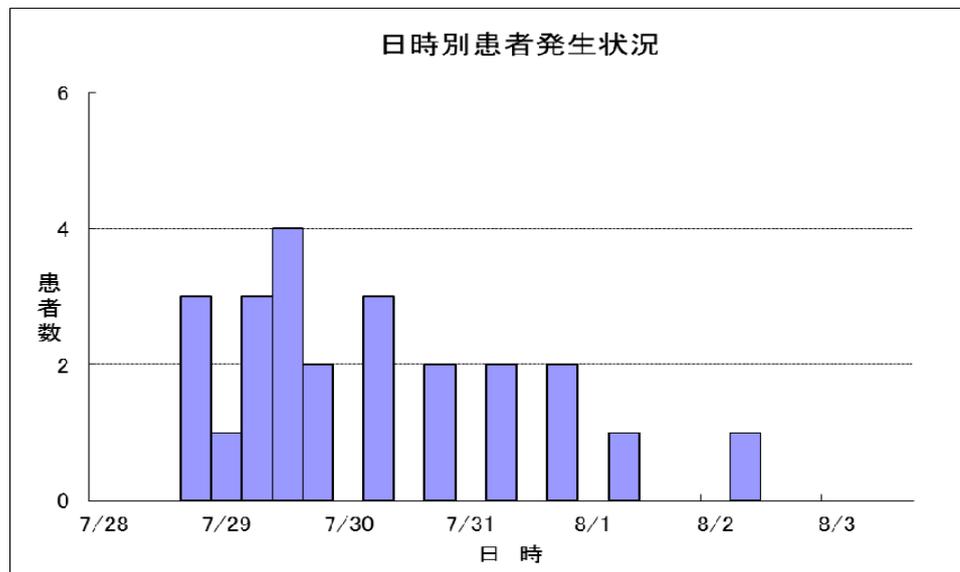
また、8月7日、両施設に立入調査を実施し、指摘事項の改善確認及び食中毒再発防止のための衛生講習を行った。

H 考察

1 原因食品について

合宿の間、部員等は郡上市内の2つの旅館に分かれて宿泊し、それぞれの施設で調理、提供された同じメニューの食事をしていた。両施設とも患者等が発生したことから、両施設の有症者を総合した日時別発生状況（図1）をみると、7月29日午後6時頃に一峰性のピークを認め、その後も8月2日まで発症が続いており、当初は、原因として、飲料水、もしくはカンピロバクター等比較的潜伏期間の長い細菌による食中毒又は感染症が疑われた。

図1 日時別発生状況（2施設分統合）



飲料水については、両施設とも水道水を使用しており、検査結果でも既知食中毒菌は検出されなかったこと、また、合宿で使用したグラウンドの水供給施設の水は飲用しておらず、原因とは考えられなかった。

有症者の検便11検体のうち、5検体からカンピロバクター属菌（*C. jejuni*）が検出された。カンピロバクター・ジェジュニと同定された5検体について、血清型別を

解析したところ、別表4のとおりであり、両施設からそれぞれ、パターンA、Bがともに検出されており、カンピロバクターの汚染源が共通していることが示唆された。

表 15 血清型別及び PFGE 検査

| No | 検 体 | | 血清型 | | P F G E パターン |
|----|------|------|------------|---------------------|--------------|
| | | | Lior 型 | Penner 型 | |
| 1 | 患者 | 施設 N | LI011 | 型別不能 | A |
| 2 | | 施設 M | LI04、LI010 | 型別不能 | B |
| 3 | | 施設 M | LI011 | 型別不能 | A |
| 4 | | 施設 N | LI04 | 型別不能 | B |
| 5 | | 施設 N | LI011 | 型別不能 | A |
| 6 | 別事案株 | | LI010 | G, Z ₇ 群 | C |
| 7 | 別事案株 | | 型別不能 | 型別不能 | D |

原因食品は、7月25日夕食から7月28日夕食に提供された食事であると考えられるが、いずれの施設も検食が保存されておらず、特定には至らなかった。

しかしながら、前述のとおり、7月26日夕食のバーベキューで提供された肉類が原因であると考えると、両施設とも同一の精肉店から購入し、自らの施設で細切を行っていないこと及びカンピロバクター属菌の血清型別解析結果が一致したことから、汚染源が共通であることが示唆された。

なお、感染症については、別施設で同様に発症していること、両施設は国道をはさんで100mほど離れており、生徒の行き来はなかったこと、また、学年クラスによる偏りもないことから、原因とは考えられなかった。

2 まとめ

手軽に楽しめる料理としてバーベキューや焼き肉を食べる機会が増えている。食中毒を予防するためには、食肉を中心部まで十分加熱することや、生肉を扱う調理器具と食事をする際の箸などの使い分けを徹底することが必要である。客が自ら生肉等を焼く形態の施設の営業者には、使い分けができるようトング等生肉専用の調理器具を提供するとともに、食事をする客に、その使い方についても丁寧に説明して十分な注意喚起を行うことが求められる。また、行政から消費者に向けて機会を捉えて情報を伝える必要がある。

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 (°C) | 最高気温 (°C) | 最低気温 (°C) | 湿度 (°C) | 天 候 | |
|-------|--------------|--------------|--------------|------------|-----------|-----------|
| | | | | | 昼 | 夜 |
| 7月24日 | 26.5 | 31.3 | 21.7 | 65 | 曇 | 曇一時雨、雷を伴う |
| 7月25日 | 24.7 | 28.1 | 23.4 | 80 | 雨時々曇、雷を伴う | 曇時々雨 |
| 7月26日 | 26.5 | 30.8 | 23.6 | 75 | 曇後時々晴 | 曇一時雨、雷を伴う |

別表1 原材料入手経路 (M)

| 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 |
|--------|-------------------|------------------|----------|-------------|---------|-----|-------------------------|--------------|--------------|-------|
| バーベキュー | 牛肉・豚肉 鶏肉・ウインナー | 4人盛×4皿 3人盛×2皿 | 皿盛りラップ掛け | H23.7.26 | M (郡上市) | - | - | 冷蔵 | 4時間 | 無 |
| バーベキュー | じゃがいも | 畑で収穫したもの | 畑で収穫したもの | H23.7.20頃収穫 | | - | - | 常温 | - | 無 |
| バーベキュー | たまねぎ | 畑で収穫したもの | 畑で収穫したもの | H23.7.20頃収穫 | | - | - | 常温 | - | 無 |
| バーベキュー | かぼちゃ | 1個 | - | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | 28時間 | 無 |
| バーベキュー | なす | 3個入り×4p | ビニール詰め | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | 28時間 | 無 |
| バーベキュー | とうもろこし | 13本 | 段ボール詰め | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | 28時間 | 無 |
| サラダ | 大根 | - | - | - | - | - | - | 冷蔵 | - | 無 |
| サラダ | キャベツ | 8個 | 段ボール詰め | H23.7.23 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | - | 無 |
| サラダ | レタス | 3個 | 段ボール詰め | H23.7.23 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | - | 無 |
| サラダ | きゅうり | - | - | - | - | - | - | 冷蔵 | - | 無 |
| サラダ | にんじん | 3本入り3p | 袋詰め | H23.7.26 | T (高山市) | - | - | 常温 | - | 無 |
| スイカ | スイカ | 2個 | - | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | 28時間 | 無 |

別表2 原材料入手経路 (N)

| 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 |
|--------|-------------------|------------------|----------|-------------|---------|-----|-------------------------|--------------|--------------|-------|
| バーベキュー | 牛肉・豚肉 鶏肉・ウインナー | 6人盛×1皿 3人盛×2皿 | 皿盛りラップ掛け | H23.7.26 | M (郡上市) | - | - | 冷蔵 | 3時間 | 無 |
| バーベキュー | じゃがいも | 畑で収穫したもの | 畑で収穫したもの | H23.7.20頃収穫 | | - | - | 常温 | - | 無 |
| バーベキュー | たまねぎ | - | - | - | - | - | - | 常温 | - | 無 |
| バーベキュー | かぼちゃ | 1個 | - | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | 27時間 | 無 |
| バーベキュー | なす | 3個入り×4p | ビニール詰め | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | 28時間 | 無 |
| バーベキュー | とうもろこし | 13本 | 段ボール詰め | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | 26時間 | 無 |
| サラダ | 大根 | - | - | - | - | - | - | 冷蔵 | - | 無 |
| サラダ | キャベツ | 8個 | 段ボール詰め | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | - | 無 |
| サラダ | レタス | 2個 | 段ボール詰め | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | - | 無 |
| サラダ | きゅうり | - | - | - | - | - | - | 冷蔵 | - | 無 |
| サラダ | にんじん | 3本入り2p | 袋詰め | H23.7.26 | T (高山市) | - | - | 常温 | - | 無 |
| スイカ | スイカ | 2個 | - | H23.7.25 | T (高山市) | - | - | 冷蔵 | 26時間 | 無 |

別表3 調理保管工程 M

| | | | | | |
|--------|--------------|---------------|-----------|-----------------------|-------|
| | 26日 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 |
| 肉の皿盛り | 納品、冷蔵庫保管 → | | | | |
| じゃがいも | → | | | | |
| かぼちや | → | | | | |
| とうもろこし | → | | | | |
| 玉ねぎ | → | | | | |
| なす | → | | | | |
| オクラ | → | | | | |
| おにぎり | → | | | | |
| すいか | → | | | | |
| | 洗米 → 炊飯 | 細切・湯通し → 盛り付け | 細切 → 盛り付け | 細切・冷蔵庫保管 → 握る → パック詰め | カット |
| | | | | | 摂食 |

別表4 調理保管工程 N

| | | | | | | |
|--------|--------------|---------------|---------|-----------------|--------------|-------|
| | 26日 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 18:30 | 19:00 |
| 肉の皿盛り | 納品、冷蔵庫保管 → | | | | | |
| じゃがいも | → | | | | | |
| かぼちや | → | | | | | |
| とうもろこし | → | | | | | |
| 玉ねぎ | → | | | | | |
| なす | → | | | | | |
| オクラ | → | | | | | |
| おにぎり | → | | | | | |
| すいか | → | | | | | |
| | 洗米・炊飯 | 細切・湯通し → 盛り付け | 細切・盛り付け | 細切・冷蔵庫保管 → 盛り付け | 握る (パット盛り付け) | 摂食 |
| | | | | | | 摂食 |

3 多治見市内の飲食店を原因施設として発生したサルモネラ食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成23年10月16日
- 2 発生場所 多治見市
- 3 原因施設 所在地 多治見市
屋号 Y
業種 飲食店（一般食堂、フグ処理）
従業員数 2人 うち調理従事者 2人
- 4 原因食品 仕出し弁当（いなり）
- 5 病因物質 サルモネラ属菌（サルモネラ・セントポール）
- 6 摂食者数 229人
- 7 患者数 79人 うち受診 35人 入院 0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成23年10月21日（金）21時頃、多治見市内の住民から、「10月16日（日）の区民運動会で役員等に配布した助六寿司（原因施設が調整した仕出し弁当）を食べ、約50人が下痢等の食中毒様症状を呈している」旨の連絡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

| 年齢 | 0 | 1 | 5 | 10 | 15 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 不 | 計 |
|--------|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|---|-----|
| 区分 | | ~ | ~ | ~ | ~ | ~ | ~ | ~ | ~ | ~ | 以上 | 明 | |
| 男 | 0 | 2 | 1 | 3 | 1 | 1 | 4 | 5 | 11 | 17 | 3 | 0 | 48 |
| 女 | 0 | 0 | 4 | 2 | 4 | 0 | 5 | 5 | 3 | 6 | 2 | 0 | 31 |
| 計 | 0 | 2 | 5 | 5 | 5 | 1 | 9 | 10 | 14 | 23 | 5 | 0 | 79 |
| 構成比(%) | 0 | 3 | 6 | 6 | 6 | 1 | 12 | 13 | 18 | 29 | 6 | 0 | 100 |

2 日時別患者発生数

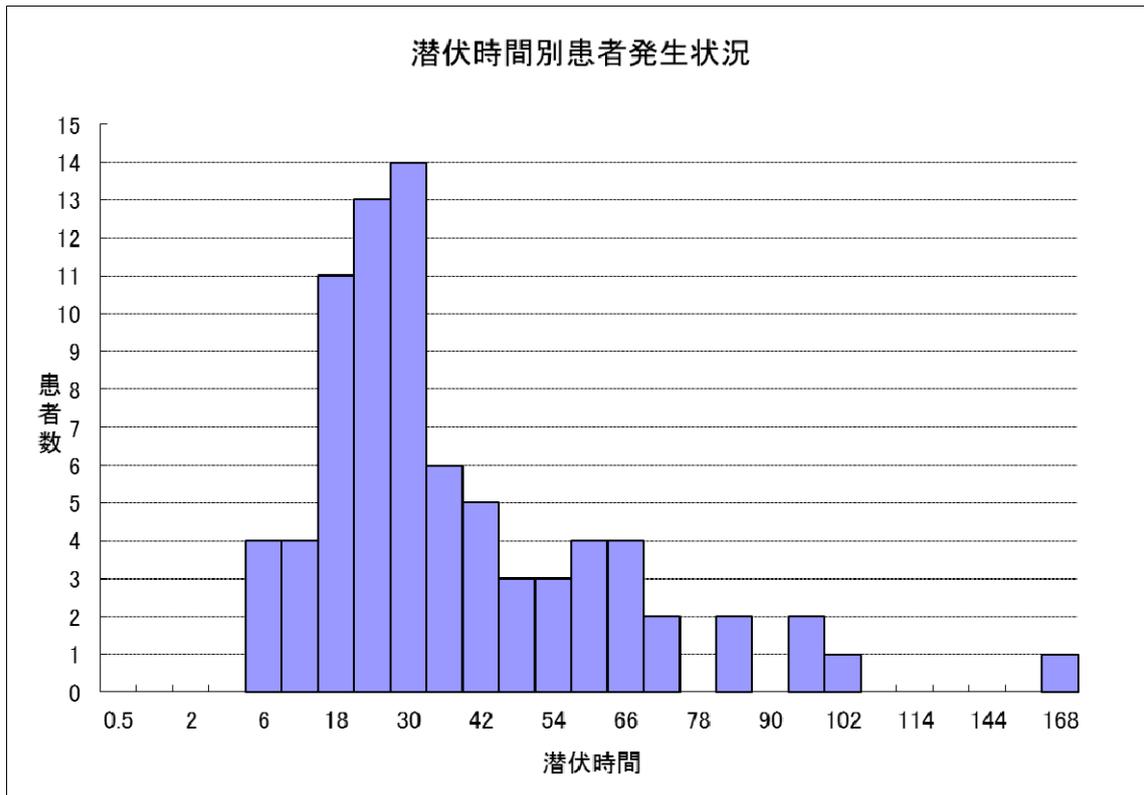
| 日 | 10/16 | | 10/17 | | | 10/18 | | | 10/19 | | | 10/20 | | | | | | | |
|-----|-------|-----|-------|----|-----|-------|----|----|-------|-----|----|-------|-----|-----|-----|---|---|---|---|
| 時 | ~12 | ~18 | ~0 | ~6 | ~12 | ~18 | ~0 | ~6 | ~12 | ~18 | ~0 | ~6 | ~12 | ~18 | 19~ | | | | |
| 患者数 | 0 | 3 | 6 | 7 | 12 | 17 | 5 | 5 | 5 | 3 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 | 2 |

3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 79 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 229 \text{ 人}} \times 100 = 34.5\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

| 潜伏時間 | ~0.5 | ~3 | ~6 | ~12 | ~18 | ~24 | ~30 | ~36 | ~42 | ~48 | ~54 | ~60 | ~66 | ~72 | ~78 | ~84 | ~90 | ~96 | 97~ |
|------|------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 患者数 | 0 | 0 | 4 | 4 | 11 | 13 | 14 | 6 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 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 | 戦慄 | 眼症状 | 臥床 | その他 |
|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|----|----|-----|-----|-----|
| 患者数 | 69 | 53 | 12 | 7 | 30 | 25 | 20 | 34 | 23 | 10 | 13 | 33 | 0 | 2 | 0 | 2 | 25 | 0 |
| 発頭率 | 87% | 67% | 15% | 9% | 38% | 32% | 25% | 43% | 29% | 13% | 16% | 42% | 0% | 3% | 0% | 3% | 32% | 0% |

(下痢)

| 回数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10~ |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| 患者数 | 6 | 9 | 6 | 4 | 4 | 2 | 2 | 0 | 0 | 36 |

(嘔吐)

| 回数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10~ |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| 患者数 | 3 | 1 | 2 | 0 | 1 | 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 | 5 | 4 | 4 | 4 | 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 | 戦慄 | 眼症状 | 臥床 | その他 |
|-----|-----|-----|----|----|----|-----|----|-----|-----|----|----|------|-----|----|----|-----|----|-----|
| 患者数 | 19 | 30 | 3 | 0 | 7 | 8 | 6 | 7 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 発頭率 | 24% | 38% | 4% | 0% | 9% | 10% | 8% | 9% | 0% | 1% | 1% | 1% | 0% | 0% | 0% | 0% | 1% | 0% |

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

- ① 患者の共通食は、原因施設が調製した仕出し弁当（助六寿司）のみであった。
- ② マスターテーブル（別添1 参照）
マスターテーブルにおいて、助六寿司の中の「いなり」に有意差が認められた。

2 原因食品

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

- ・経年変化による施設の劣化が認められた。
- ・ゴキブリ捕獲器が設置されており、衛生害虫の発生が確認された。
- ・発生の確認はされていないが、ネズミ捕獲器も設置されていた。
- ・給水には、水道水を使用していた。

2 従業員等の健康状態

調理従事者2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 | 患者検便 | 1 1 | 4 検体からサルモネラ (O:4, H:e, h) 検出 1 検体からサルモネラ (O:4, H:1) 検出 |
| | 調理従事者検便 | 2 | 既知食中毒菌不検出 |
| 拭き取り | 作業台 | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| | コールドテーブル 取っ手 | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| | コールドテーブル 冷蔵庫内 | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| | 冷蔵庫(原材料用) 取っ手 | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| | 手洗い 取っ手 | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| | シンク 排水口 | 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 |
| | トイレ 蛇口 | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| | まな板 | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| | 包丁 | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| 食品 | あげ (味付け) | 1 | サルモネラ (O:4, H:e, h) 検出 |
| | かんぴょう (味付け) | 1 | 既知食中毒菌不検出 |
| | しいたけ (味付け) | 1 | 既知食中毒菌不検出 |

2 病因物質

患者5名及び食品1検体からサルモネラ属菌が検出されたことからサルモネラ属菌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23年10月23日から27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

営業停止期間中に当該施設の立入検査を行い、処分の履行確認及び再発防止対策として下記のとおり指導した。

- (1) 施設及び食品取扱設備等の洗浄消毒を徹底すること
- (2) 冷凍冷蔵庫内の使用中の食材を廃棄し、庫内の洗浄消毒をすること
- (3) 営業の再開前に、保健所の衛生状況確認を受けること

3 衛生指導の実施及び営業再開について

平成23年10月26日から28日までの3日間、当該施設へ立入を実施し、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を行った。

10月27日(営業停止期間の最終日)には、ATP検査により、衛生状況を確認したが、一部汚れが残っているところの確認されたため、再度清掃・消毒の指示を行い、翌日も営業を自粛して清掃等が実施された。

10月28日に、再度ATP検査を実施し衛生状況の改善を確認した。

営業再開後、1週間後（11月4日）に、立入調査を実施し、ATP検査により、衛生状況が維持されていることを確認した。

H 考察

1 原因食品について

患者らの共通食は、原因施設で調製された仕出し弁当のみであり、マスターテーブルによって仕出し弁当の中の「いなり寿司」に有意差が認められたこと及び残存食品（あげ）から有症者検便から検出された食中毒原因菌と同じ菌が検出されたことから10月16日に調理された仕出し弁当の中の「いなり寿司」が原因食品と断定された。

2 病因物質について

患者5人及び残存食品（あげ）から同一種のサルモネラ属菌（サルモネラ・セントポール）が検出されたことから、サルモネラ属菌を病因物質と断定した。

3 食品汚染等の機会について

衛生害虫（ゴキブリ）により調理器具等が汚染されていたことが考えられた。この汚染が、従事者の手指、調理器具等を介して食品を汚染したと推察された。

また、仕出し弁当の調理は当日行われていたが、配達後の弁当は、気温の上昇が認められたにもかかわらず常温保存されていたこと、加えて主催者が持ち帰り禁止を徹底していなかったことが多くの患者発生につながったと考えられた。（前年度は、主催者が持ち帰り禁止を徹底していたため、原因施設営業者は今年も同じ対応をしてもらえると油断していた。）

4 調査について

原因食品となった「仕出し弁当」は、区民運動会の役員及び協力者（アトラクション関連団体）へ配布されていたため、当初、摂食者の把握は容易にできると考えられた。

しかし、持ち帰り等が禁止されていなかったこと、協力者は子供が多かったことから、「仕出し弁当」を家族に渡したり、参加者の親が摂食者であったり、知人に渡していた例もあり、結果的には調査対象者の把握が非常に困難であった。

原因食品の配布先が判明していることが、そのまま摂食者の把握に繋がらず、不特定多数の摂食者となることがあることを認識した事例であった。

I 気象状況（岐阜地方気象台調べ）

| | 平均気温(℃) | 最高気温(℃) | 最低気温(℃) | 湿度(%) | 天 候 |
|--------|---------|---------|---------|-------|------|
| 10月11日 | 19.3 | 24.2 | 14.8 | 69 | 曇 |
| 10月12日 | 19.8 | 26.5 | 13.8 | 57 | 晴 |
| 10月13日 | 17.6 | 20.5 | 14.3 | 71 | 曇一時雨 |
| 10月14日 | 17.8 | 19.8 | 14.5 | 82 | 雨時々曇 |
| 10月15日 | 20.7 | 23.0 | 18.9 | 95 | 雨 |
| 10月16日 | 21.6 | 26.0 | 17.3 | 68 | 晴 |
| 10月17日 | 18.6 | 23.1 | 15.2 | 67 | 曇 |
| 10月18日 | 18.6 | 25.0 | 13.9 | 57 | 晴 |

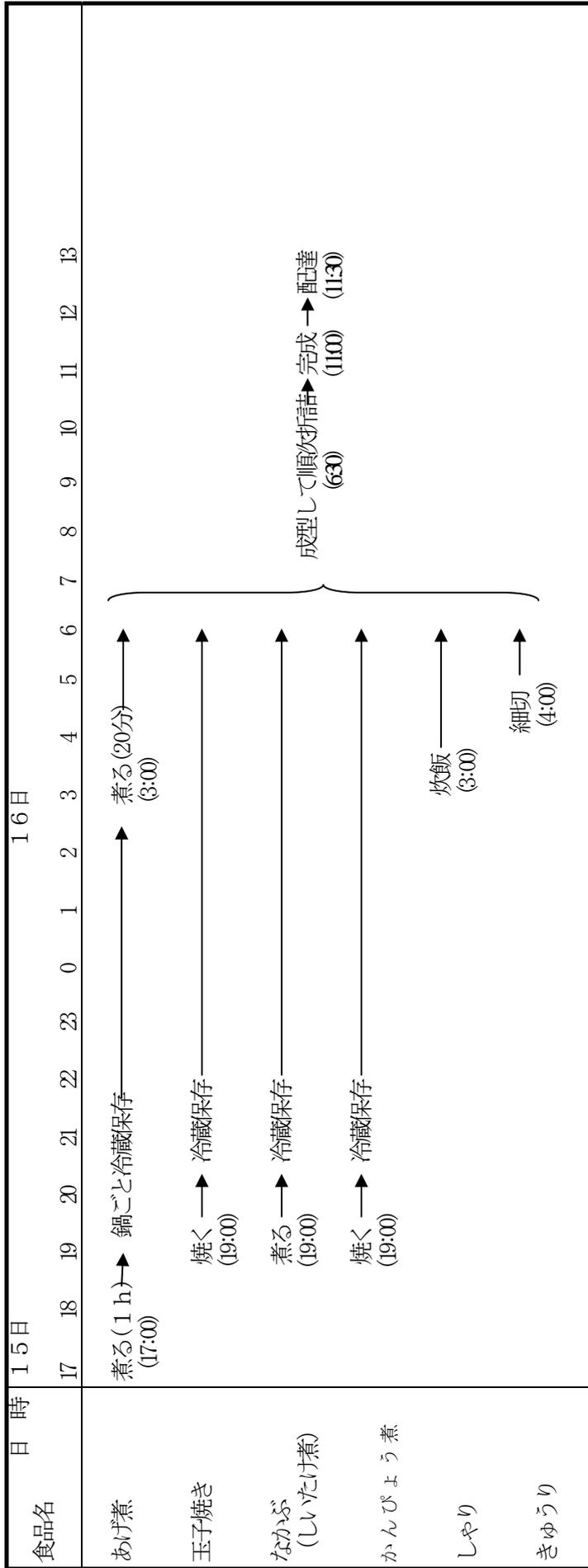
別添 1

| 区分 食品名 | 有症者 | | 健康者 | | χ^2 値 | オッズ比 | 95%信頼区間 | |
|-----------|-----|------|-----|------|------------|-------|---------|------|
| | 食べた | 食べない | 食べた | 食べない | | | 上限値 | 下限値 |
| 太巻き | 11 | 7 | 121 | 17 | — | 0.22 | 0.65 | 0.08 |
| いなり | 76 | 1 | 116 | 22 | — | 14.41 | 109.2 | 1.90 |
| まぐろ | 2 | 77 | 9 | 141 | — | 0.41 | 1.93 | 0.09 |
| いか | 2 | 76 | 6 | 141 | — | 0.62 | 3.14 | 0.12 |
| 天然まだか | 2 | 76 | 5 | 141 | — | 0.74 | 3.92 | 0.14 |
| あぶりサワラ | 2 | 76 | 5 | 141 | — | 0.74 | 3.92 | 0.14 |
| げそ | 2 | 76 | 5 | 141 | — | 0.74 | 3.92 | 0.14 |
| 玉子 | 2 | 77 | 5 | 141 | — | 0.73 | 3.86 | 0.14 |
| エビ | 2 | 77 | 6 | 141 | — | 0.61 | 3.10 | 0.12 |
| 穴子 | 3 | 76 | 5 | 141 | — | 1.11 | 4.79 | 0.26 |
| 鉄火巻き | 3 | 76 | 5 | 141 | — | 1.11 | 4.79 | 0.26 |
| かつば巻き | 2 | 76 | 6 | 141 | — | 0.62 | 3.14 | 0.12 |
| 唐揚げ | 0 | 79 | 1 | 149 | — | 0.94 | 10.50 | 0.08 |
| 白子磯辺揚げ | 0 | 79 | 1 | 149 | — | 0.94 | 10.50 | 0.08 |
| 野菜煮 | 0 | 79 | 1 | 149 | — | 0.94 | 10.50 | 0.08 |

別添 2 原材料調査

| 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 | 賞味期限等 | 仕入後の保管状況 | 残品の有無 | 備考 |
|-----|-------|------|---------|----------|------|-----|-------|----------|-------|----|
| 巻き | きゅうり | 1ケース | ケース | 23.10.15 | Y | - | - | 常温 | 無 | |
| | かんぴょう | 2kg | - | 23.10.15 | H | - | - | 常温 | 有 | |
| | 桜でんぶ | 2袋 | 袋 | 23.10.15 | A | - | - | 常温 | 無 | |
| | 鶏卵 | 10kg | ケース | 23.10.15 | N | - | - | 常温 | 無 | |
| いなり | しいたけ | 自家栽培 | - | 23.10.15 | 自家栽培 | - | - | 常温 | 有 | |
| | あげ | 630枚 | - | 23.10.14 | I | - | - | 冷蔵 | 有 | |
| | しょうが | - | - | - | - | - | - | 冷蔵 | 無 | |
| | ゴマ | - | - | - | - | - | - | 常温 | 無 | |
| シヤリ | 精米 | - | - | 23.10.13 | - | - | 常温 | 無 | | |

別添3 調理工程・摂食までの時間



4 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒

I 食中毒の概要

| | | | |
|---------|----------------------|---------------|----------|
| 1 発生年月日 | 平成23年4月27日 | | |
| 2 発生場所 | 岐阜県山県市、郡上市、兵庫県 | | |
| 3 原因施設 | 所在地 | 岐阜県郡上市大和町剣148 | |
| | 屋号 | Y | |
| 4 原因食品 | ハシリドコロ | | |
| 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 | 7人 | | |
| 7 患者数 | 5人 | うち受診 | 3人 入院 3人 |
| 8 死者数 | 0人 | | |

II 食中毒の探知（概要）

平成23年4月29日（金）早朝、岐阜県警察本部から「4月27日（水）、郡上市内の農産物直売所で販売されていた山菜を購入し、28日（木）夜、自宅で調理して食べた山県市内の家族2人がめまい、舌のしびれなどの神経症状を呈し、岐阜市内の医療機関に救急搬送された」旨、岐阜保健所本巢・山県センターに連絡があった。

岐阜保健所本巢・山県センターが調査したところ、4月27日（水）郡上市内の道の駅「K」に隣接する農産物直売所「Y」で販売されていた山菜（ハンゴン草と表示）を山県市内の男性が購入し、28日（木）19時30分頃、自宅で天ぷらにし家族3人が喫食したところ、うち2人が20時40分頃から21時頃にかけて、めまい、意識障害等の神経症状を呈し、岐阜市内の医療機関に救急搬送されていたことが判明した。

岐阜保健所本巢・山県センターは、患者の自宅に残っていたパック入りの山菜のほとんどが有毒植物の「ハシリドコロ」と確認されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出が提出されたことからハシリドコロによる食中毒と断定した。

関保健所郡上センターが調査したところ、同一商品は全部で5パックあり、山県市の住民に加え、それを購入して食べた郡上市の住民1名が郡上市内の医療機関に入院、兵庫県の住民2名が軽い神経症状を呈していることが判明した。

III 患者の状況

1 発生状況

| 住所 | 性別 | 年齢 | 摂食日時 | 発症日時 | 潜伏期間 | 入院 | 症状 |
|-----|----|----|----------------|-----------------|------------|----|-------------|
| 山県市 | 男 | 67 | 4月28日 19:15 | 4月28日 20:40頃 | 1時間 25分 | 入院 | めまい 意識障害 |
| 山県市 | 女 | 39 | 4月28日 19:15 | 4月28日 20:40頃 | 1時間 25分 | 入院 | めまい 意識障害 |
| 郡上市 | 女 | 63 | 4月27日 18:00 | 4月27日 18:00頃 | 数分 | 入院 | めまい 意識障害 |

| 住所 | 性別 | 年齢 | 摂食日時 | 発症日時 | 潜伏期間 | 入院 | 症状 |
|-----|----|----|----------------|-----------------|------|----|------------|
| 兵庫県 | 男 | ※ | 4月29日 19:30 | 4月29日 19:30頃 | 数分 | | めまい |
| 兵庫県 | 女 | ※ | 4月29日 19:30 | 4月29日 19:30頃 | 数分 | | めまい 吐き気 |

※年齢の未確認

2 発生率

患者数（5人）

$$\frac{\quad}{\text{摂食者数（7人）}} \times 100 = 71.4\%$$

IV 原因食品及び摂食状況

1 原因食品及び入手経路

品名：山菜 ハンゴン草

包装形態：合成樹脂製パック（約20本入り）

- ・4月26日「Y」の会員が、郡上市内の山林で「ハンゴンソウ」として山菜を採取し、約20本ずつ5パックに分けて包装した。
- ・4月27日「Y」で販売した。
- ・山県市住民が購入した山菜の残品を本巣山県センターにて鑑定したところ、ハンゴンソウ2本、ハシリドコロ12本と判定された。

2 摂食状況

| 摂食者 | 摂食日時 | 摂食場所 | 調理方法 |
|-------|--------------|------|------|
| 山県市住民 | 4月28日 19:15頃 | 自宅 | 天ぷら |
| 郡上市住民 | 4月27日 18:00頃 | 自宅 | おひたし |
| 兵庫県住民 | 4月29日 19:30頃 | 自宅 | おひたし |

V 病因物質の決定

1 検査検体

| | |
|-----|--------------------------------|
| 検体① | 4月26日採取分と同一植物として採取者がサンプリングした山菜 |
| 検体② | 4月26日採取地付近で群生していた山菜 |
| 検体③ | 山県市住民が購入した山菜の残品 |

なお、検体①、②は、当該品の山菜採取者に同行を依頼し、4月26日の採取場所にて採取した。

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

| 試料名 | 検出濃度 (p p m) | |
|-----|--------------|--------|
| | アトロピン | スコポラミン |
| 検体① | 1 8 0 | 2 7 0 |
| 検体② | 4 6 0 | 1 3 0 |
| 検体③ | 5 0 0 | 8 . 4 |

VI 事件処理のためにとった処置

1 行政処分

食品衛生法第54条の規定に基づき、販売施設「Y」の営業者に対して、4月27日に販売した同一食品（山菜ハンゴン草）の回収を命じた。

2 再発防止

当該施設に再発防止を指導するとともに、文書による報告を求めた。

3 注意喚起

県が作成した「有毒植物による食中毒に注意！」を郡上市及び食品関係団体に通知し、注意喚起を行った。

VII 当該施設からの報告

1 回収報告

(1) 回収措置

店頭で回収をしている旨の掲示を行うとともに、郡上市に協力を依頼し、市の広報媒体を用いて、広報無線による音声告知放送、市ホームページへの掲載及びケーブルテレビでの文字放送を行った。また、Yの会員に回収協力依頼のメール配信を行った。

(2) 回収数量

販売数量5パックのうち、4パックを回収した。1パックは回収できなかったが、山菜の摂食可能期間を考慮し回収を終了した。

2 再発防止策に関する報告

(1) 山菜販売品目の限定

山菜の販売品目を、「ふき」など出荷者及び直売所職員が容易に判別できる18品目（一部品目は栽培品のみ）に限定した。

(2) 表示及び検品の徹底

従前は、朝市の会員が各自ラベルを貼付し、各々陳列棚に販売品を陳列しており、直売所職員が販売品を確認することはなかった。

事件後は、販売する山菜名（「ふき」等の植物名）を明確に表示し、店頭陳列前、陳列時、清算時に直売所職員等が確認を行う、ダブルチェック検査体制を整備した。

(3) 講習会の開催等

会員を対象とした山菜講習会の開催、広報手段の整備のためホームページの立ち上げ及び緊急連絡網の整備を行った。

VIII 考察

1 山菜（ハシリドコロ）の毒性について

ハシリドコロは全草に、アトロピン、スコポラミンなど抗コリン作用を有するアルカロイドを含有しており、アトロピン及びスコポラミンの毒性は、下表のとおりである。

| | |
|--------|--|
| アトロピン | ヒト経口最小致死量（小児）10～20mg ※ただし、10mg以下の死亡例の報告もある。 |
| スコポラミン | ヒト経口中毒量（成人）0.45mg/kg、3～5mg ヒト経口最小致死量（小児）10mg、（成人）2～4mg/kg |

出典：財団法人日本中毒情報センターHP

食中毒の原因となったハシリドコロから、アトロピン500ppmが検出（検体①）された。これを20g喫食すると、アトロピン10mgを摂取することとなり、これは小児の最小致死量に相当する。採取されたハシリドコロの重量は1本5～6g程度であり、4本程度でも致死量に達することから、山菜の誤食は少量でも大変危険であることが認識された。

2 山菜の採取について

当該山菜の採取者は、地元では山菜に詳しい人物とされていたが、ハシリドコロをハンゴンソウと誤って採取してしまった。当該採取者は、長年同じ時期に同じ場所でハンゴウソウを採取していたため、ハシリドコロと見誤る懸念を全く持っていなかった。植物は気象状況等で植生が変わることもあるため、有識者であっても細心の注意が必要である。

3 山菜の販売について

直売所は、山菜採取者や栽培者を会員とした組合により運営されており、会員が持ち込む山菜や野菜を販売している。これまでは、会員が各自ラベルを貼付し、各々陳列棚に販売品を陳列しており、直売所職員が販売品目の確認（検品）を行うことはなかった。

この事件の原因として、直売所職員及び会員全てに危機管理的意識がなかったことが根底にあり、十分な検品ができる体制がなかったこと、山菜に関する知識を十分持つ職員がいなかったことが考えられた。

事件後の対応として、①会員を対象とした講習会の開催、②山菜の販売品目の限定（職員が容易に判別できる「ふき」など18品目）③表示及び検品の徹底を行うとともに、直売所職員によるダブルチェック体制の整備が行われた。

直売所での販売品について、会員である生産者（採取者）に任せるのではなく、販売者側も責任をもった管理を行う必要があり、食中毒防止に加え不良食品販売の防止の点からも複数人での検品は重要であると考えられる。

IX まとめ

原因となった山菜（ハシリドコロ）から多量のアトロピ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がわかった。

山菜は多くが直売所等で販売されており、山菜による食中毒を防止するためには、販売施設である直売所において、責任を持った管理運営を行うことが重要である。健康被害を最小限とするために一刻も早い回収が求められたが、地域住民と観光

客両方が利用する販売所であったことから、購入者の把握に苦慮した。カラー写真を使用した報道は分かりやすく、多くの人の注目も集めるため効果的であったと思われる。

植物性自然毒による食中毒は、家庭内で摂食し症状を示す場合、病院側でも原因究明が困難であると思われるため、保健所から近隣病院へ積極的な情報提供も必要であったと考える。

郡上市は山に囲まれており、自然豊かな土地であるため山菜を採取する人も多く見られ、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。

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、山菜やきのこなど天然物を判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える。

(今回の食中毒の原因となったハシリドコロ)



(今回同時に採取したハンゴンソウ)



X 気象状況

(岐阜気地方气象台調べ 岐阜地点)

| 月 日 | 平均気温 (℃) | 最高気温 (℃) | 最低気温 (℃) | 湿度 (%) | 天候 | |
|-------|-------------|-------------|-------------|-----------|-------|-----|
| | | | | | 昼 | 夜 |
| 4月26日 | 12.7 | 17.1 | 7.4 | 58 | 曇一時雨 | 曇 |
| 4月27日 | 17.6 | 23.5 | 13.3 | 77 | 曇後一時雨 | 雨後曇 |
| 4月28日 | 14.0 | 19.0 | 9.6 | 62 | 曇時々晴 | 晴 |

第 3 章

資 料 編

- 1 平成 23 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 23 年）
- 3 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～平成 23 年）
- 4 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～平成 23 年）
- 5 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～平成 23 年）
- 6 都道府県別食中毒発生状況（平成 22 年、23 年）

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23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) |

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23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 | ホウレンソウ白和え | 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 |
| 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) |
| 計 | | | 77件 | | | |

4 患者数500人以上の食中毒事件（全国）

（昭和57年～平成23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 (ホハ付ガ、 ゆでホレン草とチキンあえ) | サルモネラ | 学校・その他 |
| | 10. 25 | 福岡県 | 644 | 学校給食 (ホレン草のピーナツあえ) | 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 麥成物質 | 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 | | | | | |

5 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成23年)

| 年次 | 事件数 | 患者数 | 死者数 | り患者 | 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 |

注) 1 平成9年～22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22年、23年)

| 都道府県 指定都市名 | | 平成21年 | | | | 平成22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 | | 1,698 | 32,106 | 0 | 18.9 | 1,062 | 21,616 | 1 | 20.4 |
| 1 | 北海道 | 32 | 458 | 0 | 14.3 | 48 | 1,947 | 0 | 40.6 |
| 2 | 青森県 | 19 | 149 | 0 | 7.8 | 21 | 208 | 0 | 9.9 |
| 3 | 岩手県 | 16 | 202 | 0 | 12.6 | 19 | 374 | 0 | 19.7 |
| 4 | 宮城県 | 17 | 575 | 0 | 33.8 | 18 | 371 | 0 | 20.6 |
| 5 | 秋田県 | 11 | 149 | 0 | 13.5 | 7 | 84 | 0 | 12.0 |
| 6 | 山形県 | 28 | 422 | 0 | 15.1 | 20 | 880 | 0 | 44.0 |
| 7 | 福島県 | 32 | 425 | 0 | 13.3 | 18 | 335 | 0 | 18.6 |
| 8 | 茨城県 | 29 | 719 | 0 | 24.8 | 17 | 454 | 0 | 26.7 |
| 9 | 栃木県 | 28 | 1,071 | 0 | 38.3 | 12 | 177 | 0 | 14.8 |
| 10 | 群馬県 | 10 | 264 | 0 | 26.4 | 13 | 632 | 0 | 48.6 |
| 11 | 埼玉県 | 38 | 547 | 0 | 14.4 | 28 | 358 | 0 | 12.8 |
| 12 | 千葉県 | 25 | 660 | 0 | 26.4 | 30 | 517 | 0 | 17.2 |
| 13 | 東京都 | 141 | 2,004 | 0 | 14.2 | 130 | 1,500 | 0 | 11.5 |
| 14 | 神奈川県 | 63 | 638 | 0 | 10.1 | 64 | 1,175 | 0 | 18.4 |
| 15 | 新潟県 | 23 | 549 | 0 | 23.9 | 14 | 352 | 0 | 25.1 |
| 16 | 富山県 | 8 | 110 | 0 | 13.8 | 10 | 676 | 0 | 67.6 |
| 17 | 石川県 | 18 | 271 | 0 | 15.1 | 13 | 290 | 0 | 22.3 |
| 18 | 福井県 | 9 | 42 | 0 | 4.7 | 13 | 51 | 0 | 3.9 |
| 19 | 山梨県 | 12 | 225 | 0 | 18.8 | 12 | 265 | 0 | 22.1 |
| 20 | 長野県 | 23 | 566 | 0 | 24.6 | 15 | 519 | 0 | 34.6 |
| 21 | 岐阜県 | 12 | 713 | 0 | 59.4 | 18 | 1,166 | 0 | 64.8 |
| 22 | 静岡県 | 29 | 969 | 0 | 33.4 | 18 | 632 | 0 | 35.1 |
| 23 | 愛知県 | 44 | 2,048 | 0 | 46.5 | 35 | 641 | 0 | 18.3 |
| 24 | 三重県 | 11 | 403 | 0 | 36.6 | 9 | 355 | 0 | 39.4 |
| 25 | 滋賀県 | 21 | 763 | 0 | 36.3 | 11 | 154 | 0 | 14.0 |
| 26 | 京都府 | 20 | 612 | 0 | 30.6 | 19 | 568 | 0 | 29.9 |
| 27 | 大阪府 | 72 | 1,228 | 0 | 17.1 | 60 | 1,974 | 0 | 32.9 |
| 28 | 兵庫県 | 65 | 1,723 | 0 | 26.5 | 52 | 832 | 0 | 16.0 |
| 29 | 奈良県 | 9 | 109 | 0 | 12.1 | 8 | 339 | 0 | 42.4 |
| 30 | 和歌山県 | 4 | 28 | 0 | 7.0 | 9 | 365 | 0 | 40.6 |
| 31 | 鳥取県 | 17 | 394 | 0 | 23.2 | 7 | 74 | 0 | 10.6 |
| 32 | 島根県 | 8 | 135 | 0 | 16.9 | 9 | 112 | 0 | 12.4 |
| 33 | 岡山県 | 18 | 1,524 | 0 | 84.7 | 6 | 137 | 0 | 22.8 |
| 34 | 広島県 | 158 | 538 | 0 | 3.4 | 116 | 380 | 0 | 3.3 |
| 35 | 山口県 | 20 | 517 | 0 | 25.9 | 9 | 188 | 0 | 20.9 |
| 36 | 徳島県 | 8 | 243 | 0 | 30.4 | 8 | 101 | 0 | 12.6 |
| 37 | 香川県 | 17 | 1,156 | 0 | 68.0 | 17 | 314 | 0 | 18.5 |
| 38 | 愛媛県 | 13 | 350 | 0 | 26.9 | 13 | 233 | 0 | 17.9 |
| 39 | 高知県 | 2 | 59 | 0 | 29.5 | 5 | 104 | 0 | 20.8 |
| 40 | 福岡県 | 31 | 454 | 0 | 14.6 | 34 | 242 | 0 | 7.1 |
| 41 | 佐賀県 | 3 | 116 | 0 | 38.7 | 3 | 36 | 0 | 12.0 |
| 42 | 長崎県 | 8 | 113 | 0 | 14.1 | 13 | 174 | 0 | 13.4 |
| 43 | 熊本県 | 6 | 218 | 0 | 36.3 | 7 | 239 | 0 | 34.1 |
| 44 | 大分県 | 18 | 594 | 0 | 33.0 | 9 | 97 | 0 | 10.8 |
| 45 | 宮崎県 | 17 | 307 | 0 | 18.1 | 10 | 215 | 0 | 21.5 |
| 46 | 鹿児島県 | 6 | 83 | 0 | 13.8 | 4 | 322 | 0 | 80.5 |
| 47 | 沖縄県 | 35 | 529 | 0 | 15.1 | 31 | 457 | 0 | 14.7 |
| 再 掲 | 札幌市 | 5 | 135 | 0 | 27.0 | 12 | 78 | 0 | 6.5 |
| | 仙台市 | 8 | 228 | 0 | 28.5 | 3 | 74 | 0 | 24.7 |
| | さいたま市 | 9 | 47 | 0 | 5.2 | 6 | 71 | 0 | 11.8 |
| | 千葉市 | 9 | 266 | 0 | 29.6 | 9 | 181 | 1 | 20.1 |
| | 東京都区部 | 112 | 1,614 | 0 | 14.4 | 112 | 1,233 | 0 | 11.0 |
| | 横浜市 | 19 | 164 | 0 | 8.6 | 35 | 771 | 0 | 22.0 |
| | 川崎市 | 18 | 139 | 0 | 7.7 | 8 | 54 | 0 | 6.8 |
| | 新潟市 | 8 | 207 | 0 | 25.9 | 2 | 233 | 0 | 116.5 |
| | 静岡市 | 9 | 278 | 0 | 30.9 | 3 | 67 | 0 | 22.3 |
| | 浜松市 | 6 | 193 | 0 | 32.2 | 3 | 92 | 0 | 30.7 |
| | 名古屋市 | 21 | 555 | 0 | 26.4 | 14 | 281 | 0 | 20.1 |
| | 京都市 | 11 | 163 | 0 | 14.8 | 17 | 510 | 0 | 30.0 |
| | 大阪市 | 26 | 804 | 0 | 30.9 | 27 | 291 | 0 | 10.8 |
| | 堺市 | 3 | 31 | 0 | 10.3 | 6 | 1,183 | 0 | 197.2 |
| | 神戸市 | 26 | 725 | 0 | 27.9 | 12 | 151 | 0 | 12.6 |
| | 岡山市 | 2 | 27 | 0 | 13.5 | 2 | 44 | 0 | 22.0 |
| 広島市 | 138 | 348 | 0 | 2.5 | 100 | 249 | 0 | 2.5 | |
| 北九州市 | 5 | 61 | 0 | 12.2 | 4 | 41 | 0 | 10.3 | |
| 福岡市 | 9 | 149 | 0 | 16.6 | 21 | 86 | 0 | 4.1 | |