

平成 2 0 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20年食中毒発生状況 -----	15
(参考) 平成20年腸管出血性大腸菌感染症発生状況 -----	16
第2章 主な食中毒事例	
1 弁当を原因食品として発生したノロウイルス食中毒 -----	18
2 弁当を原因食品として発生したセレウス菌食中毒 -----	28
3 飛騨市内の飲食店を原因施設として発生したフグによる食中毒 -----	41
4 多治見市内の家庭で発生した巻貝による食中毒 -----	44
第3章 資料編	
1 平成20年に発生した食中毒の概要 -----	48
2 食中毒警報発令状況（平成11年～平成20年） -----	50
3 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和31年～平成20年） -----	52
4 患者数500人以上の食中毒事件（全 国）（昭和57年～平成20年） -----	55
5 全国年次別食中毒発生状況（昭和27年～平成20年） -----	61
6 都道府県別食中毒発生状況（平成19年、20年） -----	62

第 1 章

食中毒の発生状況

1 年 次 別 発 生 状 況

2 保 健 所 別 発 生 状 況

3 月 別 発 生 状 況

4 原 因 食 品 別 発 生 状 況

5 病 因 物 質 別 発 生 状 況

6 原 因 施 設 別 発 生 状 況

7 平 成 2 0 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成20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20年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は26件（対前年比104.0%）、患者数387人（同31.0%）であった。

年次別の発生状況は、図1（昭和54年以降）及び表1（昭和31年以降）のとおりであり、平成20年は過去25年間で事件数が最も多かった。

患者数は、過去53年間で、過去10年間及び過去5年の年平均をいずれも下回っていた。

また、平成20年の近隣自治体における発生状況は、愛知県（名古屋市を除く）では24件（対前年比109.1%）591人（同35.8%）であり、前年度と比較して事件数は増加したが、患者数は減少した。三重県では12件（同240.0%）273人（同211.6%）で、事件数及び患者数とも増加した。名古屋市では20件（同87.0%）432人（同58.1%）で、事件数及び患者数ともに減少した。

図1 年次別発生状況(昭和54年～平成20年)

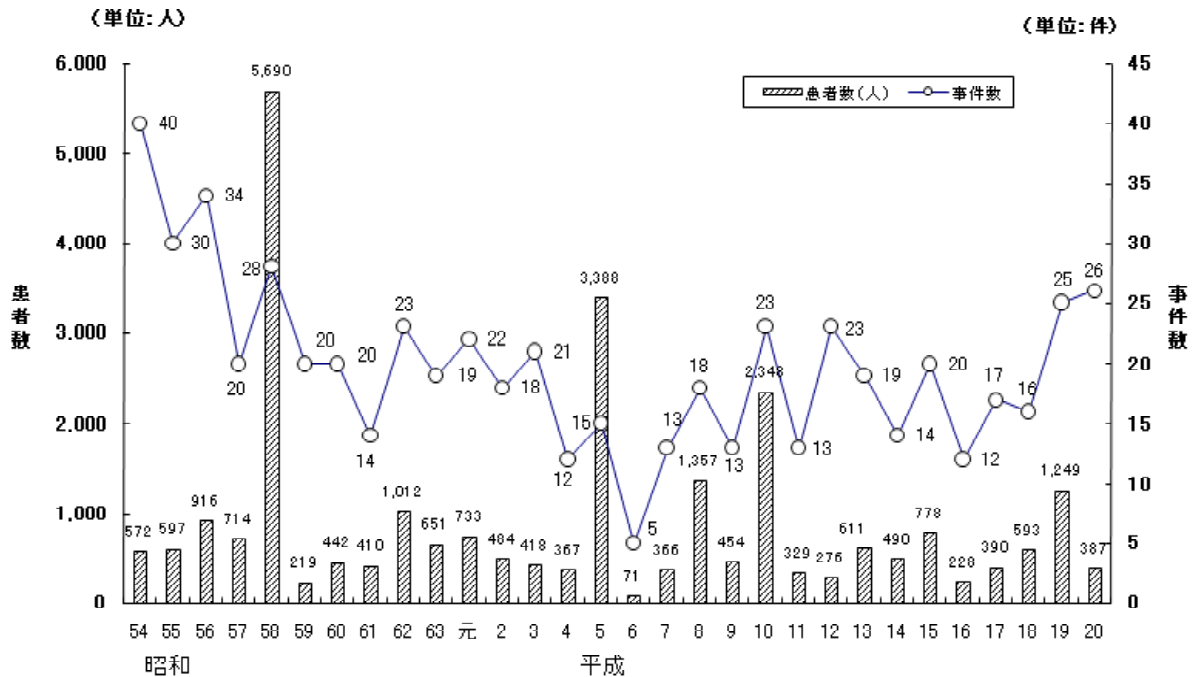


表1 年次別発生状況(昭和31年～平成20年)

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53年平均	23	2,810	803	0.7	36	
過去10年平均	19	2,724	698		35	
過去5年平均	19	1,577	604		30	
合計	1,242	103,954	42,577	38	34	
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

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20年は、岐阜市を含む県下12保健所（センター）のうち10保健所で発生があった。事件数では、岐阜市の6件（23.1%）が最も多く、次いで岐阜の5件（19.2%）、本巣・山県4件（15.4%）、飛騨3件（11.5%）の順であった。

また、患者数では飛騨の108人（27.9%）が最も多く、次いで岐阜が56人（14.5%）、揖斐及び岐阜市が各48人（12.4%）、本巣・山県が47人（12.1%）であった。

表2 保健所別発生状況

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		9	34.6	103	26.6		
	岐阜	5	19.2	56	14.5		
	本巣・山県	4	15.4	47	12.1		
西濃		2	7.7	63	16.3		
	西濃	1	3.8	15	3.9		
	揖斐	1	3.8	48	12.4		
関		2	7.7	27	7.0		
	関	2	7.7	27	7.0		
	郡上						
中濃		2	7.7	15	3.9		
東濃		1	3.8	1	0.3		
恵那		1	3.8	22	5.7		
飛騨		3	11.5	108	27.9		
	飛騨	3	11.5	108	27.9		
	下呂						
岐阜市		6	23.1	48	12.4		
	計	26	100.0	387	100.0		

注1 数値は、原因施設を所管する保健所で計上した。

2 原因施設が不明な場合は、患者の住所地を所管する保健所で計上した。

3 月別発生状況

平成20年の食中毒の月別発生状況をみると、いわゆる食中毒シーズンといわれる6月～9月の発生のピークはなく、毎月発生がみられ、年間を通じて発生が見られた（表3）。

過去10年間の発生状況についても、夏季に発生のピークがほとんど認められず、年間を通し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20年)

項目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
		発生件数	(件)	3	2	2	1	1	1	3	2	2	6	1
	構成比(%)	11.5	7.7	7.7	3.8	3.8	3.8	11.5	7.7	7.7	23.1	3.8	7.7	100.0
患者数	(人)	55	143	28	8	13	11	42	12	9	42	1	23	387
	構成比(%)	14.2	37.0	7.2	2.1	3.4	2.8	10.9	3.1	2.3	10.9	0.3	5.9	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成11～20年)

年次 (平成)	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
		11	件数(件)	1		2		1	1		2	1	1	3
	患者数(人)	4		60		3	22		42	74	3	111	10	329
12	件数(件)	1	1	3	1	2	1	5	5	2	1	1		23
	患者数(人)	5	4	46	7	8	19	74	49	22	4	38		276
13	件数(件)	1		1		1	2	1	2	5	1	1	4	19
	患者数(人)	46		58		1	68	105	23	98	38	45	129	611
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	1,249
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
計	件数(件)	16	9	19	5	13	9	20	20	23	16	17	18	185
	構成比(%)	8.6	4.9	10.3	2.7	7.0	4.9	10.8	10.8	12.4	8.6	9.2	9.7	100.0
	患者数(人)	318	660	539	100	258	170	577	443	868	222	546	630	5,331
	構成比(%)	6.0	12.4	10.1	1.9	4.8	3.2	10.8	8.3	16.3	4.2	10.2	11.8	100.0
平均	件数(件)	1.6	0.9	1.9	0.5	1.3	0.9	2.0	2.0	2.3	1.6	1.7	1.8	18.5
	患者数(人)	31.8	66	53.9	10	25.8	17	57.7	44.3	86.8	22.2	54.6	63	533.1

4 原因食品別発生状況

平成20年に発生した食中毒26件中24件で原因食品・食事が判明した。

原因食品・食事が判明した事例のうち、具体的な原因食品が判明した事例は5件で、残りの19件は原因となった食事は特定されたが、原因食品が不明である「その他・食事特定」に分類されるものであった（表5）。

表5 原因食品別発生状況(平成20年)

原因食品	項目	発生件数		患者数		死者数	
		(件)	構成比(%)	(人)	構成比(%)	(人)	構成比(%)
総	数	26	100.0	387	100.0		
原因食品・食事判明件数		24	92.3	362	93.5		
原因食品・食事不明件数		2	7.7	25	6.5		
原因食品	魚介類	3	11.5	4	1.0		
	貝類	1	3.8	1	0.3		
	ふぐ	2	7.7	3	0.8		
	その他						
	魚介類加工品						
	魚肉練り製品						
	その他						
	肉類及びその加工品						
	卵類及びその加工品						
	乳類及びその加工品						
	穀類及びその加工品						
	野菜及びその加工品	1	3.8	36	9.3		
	豆類	1	3.8	36	9.3		
	きのこ類						
	その他						
	菓子類	1	3.8	6	1.6		
	複合調理食品						
	その他	19	73.1	316	81.7		
	食品特定						
	食事特定	19	73.1	316	81.7		
不明	2	7.7	25	6.5			

過去10年間では、185件中170件について原因食品・食事が特定し、そのうち63件において具体的な原因食品が判明している。

その内訳は、多い順に「魚介類」が21件（原因食品・食事特定件数に対し12.4%、具体的な食品判明件数に対し33.3%）、「野菜及びその加工品」が14件（同8.2%、同22.2%）、「穀類及びその加工品」が7件（同4.1%、同11.1%）であった。

また、「魚介類」のうち「貝類」が11件（「魚介類」のうち52.4%）、「野菜及びその加工品」のうち「きのこ類」が7件（「野菜及びその加工品」のうち50.0%）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11～20年)

原因食品	年次	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	計	過去5年間		過去10年間		
		平均	構成比(%)	平均	構成比(%)												
総数		13	23	19	14	20	12	17	16	25	26	185	19.2	100.0	18.5	100.0	
原因食品・食事判明件数		10	18	17	14	19	10	17	16	25	24	170	18.4	95.8	17.0	91.9	
原因食品・食事不明件数		3	5	2		1	2				2	15	0.8	4.2	1.5	8.1	
原因食品	魚介類		5	3	2	3	1	3	1		3	21	1.6	8.3	2.1	11.4	
	貝類		1	2	1	3		2	1		1	11	0.8	4.2	1.1	5.9	
	ふぐ						1	1			2	4	0.8	4.2	0.4	2.2	
	その他		4	1	1							6			0.6	3.2	
	魚介類加工品		1						1			2	0.2	1.0	0.2	1.1	
	魚肉練り製品																
	その他		1						1			2	0.2	1.0	0.2	1.1	
	肉類及びその加工品	1						2	1	2		6	1.0	5.2	0.6	3.2	
	卵類及びその加工品		2	1	1							4			0.4	2.2	
	乳類及びその加工品																
	穀類及びその加工品	1								2	4	7	1.2	6.3	0.7	3.8	
	野菜及びその加工品	3	2	2	1	1		1	2	1	1	14	1.0	5.2	1.4	7.6	
	豆類											1	0.2	1.0	0.1	0.5	
	きのこ類	2		1	1			1	1	1		7	0.6	3.1	0.7	3.8	
	その他	1	2	1		1			1			6	0.2	1.0	0.6	3.2	
	菓子類			1		1					1	1	4	0.4	2.1	0.4	2.2
	複合調理食品	1			3	1					1	6	0.2	1.0	0.6	3.2	
	その他	4	8	10	7	13	9	11	10	17	19	108	13.2	68.8	10.8	58.4	
	食品特定	1										1			0.1	0.5	
	食事特定	3	8	10	7	13	9	11	10	17	19	107	13.2	68.8	10.7	57.8	
不明	3	5	2		1	2					2	15	0.8	4.2	1.5	8.1	

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

平成20年に発生した食中毒のうち、具体的な原因食品が特定された5件については、魚介類を原因食品とする3件が動物性自然毒、菓子類の1件が黄色ブドウ球菌、野菜及びその加工品1件がウエルシュ菌によるものであった。

また、原因食事が特定された19件の病因物質の内訳は、ノロウイルスが8件、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌が各3件、サルモネラ属菌、セレウス菌及び黄色ブドウ球菌が各1件で、病因物質不明が2件であった。原因食品・食事及び病因物質ともに不明となった事例はなかった（表7）。

表7 原因食品別・病因物質別発生状況(平成20年)

原因食品	病因物質														計								
	細菌										ウイルス		自然毒			不明							
	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシュ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌		その他の細菌	ノロウイルス	その他のウイルス	化学物質	植物性自然毒	動物性自然毒	その他
総数	1	2			3		1	1		4							9				3	2	26
原因食品・食事判明件数	1	2			3		1	1		3							8				3	2	24
原因食品・食事不明件数									1								1						2
魚介類																					3		3
貝類																					1		1
ふぐ																					2		2
その他																							
魚介類加工品																							
魚肉練り製品																							
その他																							
肉類及びその加工品																							
卵類及びその加工品																							
乳類及びその加工品																							
穀類及びその加工品																							
野菜及びその加工品										1													1
豆類										1													1
きのこ類																							
その他																							
菓子類		1																					1
複合調理食品																							
その他	1	1			3		1		3								8						2
食品特定																							
食事特定	1	1			3		1		3								8						2
不明									1								1						2

過去10年間では、原因食品・食事が判明した事例は185件中170件（全件数に対し91.9%）、原因物質が判明した事例は185件172件（全件数に対し93.0%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況(平成11～20年)

原因食品	病因物質														不明	計									
	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ボツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシュ菌	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	ウイルス	化学物質	自然毒	植物性自然毒	動物性自然毒	その他	
総数	28	7		18	4	2	6	4		21			1				63	1	1	11	5		13	185	
原因食品・食事判明件数	26	7		16	4	1	5	4		17			1				58	1	1	11	5		13	170	
原因食品・食事不明件数	2			2		1	1			4							5							15	
魚介類				4													11		1		5			21	
貝類																	10				1			11	
ふぐ																						4		4	
その他				4													1		1					6	
魚介類加工品	1	1																						2	
魚肉練り製品																									
その他	1	1																						2	
肉類及びその加工品	3				1					2															7
卵類及びその加工品	3																								3
乳類及びその加工品																									
穀類及びその加工品		2						3									2							1	8
野菜及びその加工品	1						2														11				14
豆類							1																		1
きのこ類																					7				7
その他	1						1														4				6
菓子類	1	1															1								3
複合調理食品	4						1																	1	6
その他	14	3		12	3	1	2	2		15			1				43	1						11	108
食品特定																	1								1
食事特定	14	3		12	3	1	2	2		15			1				42	1						11	107
不明	2			2		1	1			4							5								15

注) 原因食品が二つ以上ある場合及び病因物質が二つ以上ある場合は、それぞれに計上した。このため、合計値は不一致。
 (平成18年、魚介類加工品と野菜及びその加工品を原因とする食中毒1件。)
 (平成19年、穀類及びその加工品を原因とする食中毒1件。)

5 病因物質別発生状況

平成20年に発生した食中毒では、26件のうち24件の事例で病因物質が判明した。その内訳は、ノロウイルスが9件、カンピロバクターが4件、腸管出血性大腸菌及び動物性自然毒が各3件、黄色ブドウ球菌が2件、サルモネラ属菌、ウエルシュ菌及びセレウス菌が各1件であった。

病因物質別患者数では、ノロウイルスが233人（病因物質判明患者数に対し60.2%）、カンピロバクターが38人（同9.8%）、ウエルシュ菌が36人（同9.3%）の順であった（表9）。

表9 病因物質別発生状況(平成20年)

病因物質	項目	発生件数		患者数		死者数	
		(件)	構成比(%)	(人)	構成比(%)	(人)	構成比(%)
	総数	26	100.0	387	100.0		
	病因物質判明件数	24	92.3	367	94.8		
	病因物質不明件数	2	7.7	20	5.2		
病因物質	細菌	12	46.2	130	33.6		
	サルモネラ属菌	1	3.8	5	1.3		
	黄色ブドウ球菌	2	7.7	12	3.1		
	ボツリヌス菌						
	腸炎ビブリオ						
	腸管出血性大腸菌	3	11.5	19	4.9		
	その他の病原性大腸菌						
	ウエルシュ菌	1	3.8	36	9.3		
	セレウス菌	1	3.8	20	5.2		
	エルシニア・エンテロリチカ						
	カンピロバクター	4	15.4	38	9.8		
	ナグビブリオ						
	コレラ菌						
	赤痢菌						
	チフス菌						
	パラチフスA菌						
	その他の細菌						
	ウイルス	9	34.6	233	60.2		
	ノロウイルス	9	34.6	233	60.2		
	その他のウイルス						
化学物質							
自然毒	3	11.5	4	1.0			
植物性自然毒							
動物性自然毒	3	11.5	4	1.0			
その他							
不明	2	7.7	20	5.2			

過去10年間で病因物質が判明した事例は185件中172件で、その内訳は、細菌が91件（総数に対し49.2%）、ウイルスが64件（同34.6%）、自然毒が16件（同8.6%）、化学物質が1件（同0.5%）であった。

ノロウイルスについては、過去5年間で41件（過去5年間の総数96件に対し42.7%）、過去10年間で63件（過去10年間の総数185件に対し34.6%）発生しており、最も多い病因物質であった。

また、病因物質の細菌としては、サルモネラ属菌が28件（細菌性食中毒に対し30.8%）と最も多く、カンピロバクターが21件（同23.1%）で、次いで腸炎ビブリオが18件（同19.8%）、この3種で細菌性食中毒の73.6%を占めた（表10）。

表10 病因物質別発生状況(平成11~20年)

病因物質	年次	過去10年間										過去5年間					
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	計	平均	構成比(%)	計	平均	構成比(%)
総数		13	23	19	14	20	12	17	16	25	26	185	18.5	100.0	96	19.2	100.0
病因物質判明件数		11	23	16	14	20	10	15	16	23	24	172	17.2	93.0	88	17.6	91.7
病因物質不明件数		2		3			2	2		2	2	13	1.3	7.0	8	1.6	8.3
細菌	細菌	6	16	9	8	13	9	7	5	6	12	91	9.1	49.2	39	7.8	40.6
	サルモネラ属菌	1	4	2	5	8	3		3	1	1	28	2.8	15.1	8	1.6	8.3
	黄色ブドウ球菌		2					1	1	1	2	7	0.7	3.8	5	1.0	5.2
	ボツリヌス菌																
	腸炎ビブリオ	2	6	5	1	1	1	2				18	1.8	9.7	3	0.6	3.1
	腸管出血性大腸菌							1			3	4	0.4	2.2	4	0.8	4.2
	その他の病原性大腸菌	1		1								2	0.2	1.1			
	ウエルシュ菌	1			1	1	1			1	1	6	0.6	3.2	3	0.6	3.1
	セレウス菌	1					1			1	1	4	0.4	2.2	3	0.6	3.1
	エルシニア・エンテロリチカ																
	カンピロバクター		4	1		3	3	3	1	2	4	21	2.1	11.4	13	2.6	13.5
	ナグビブリオ																
	コレラ菌																
	赤痢菌				1							1	0.1	0.5			
	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	2	4	5	5	7		6	10	16	9	64	6.4	34.6	41	8.2	42.7
	ノロウイルス	2	3	5	5	7		6	10	16	9	63	6.3	34.1	41	8.2	42.7
	その他のウイルス		1									1	0.1	0.5			
化学物質		1									1	0.1	0.5				
自然毒	自然毒	3	2	2	1		1	2	1	1	3	16	1.6	8.6	8	1.6	8.3
	植物性自然毒	3	2	2	1			1	1	1		11	1.1	5.9	3	0.6	3.1
	動物性自然毒						1	1			3	5	0.5	2.7	5	1.0	5.2
その他																	
不明		2	3				2	2		2	2	13	1.3	7.0	8	1.6	8.3

平成20年の月別病因物質別発生件数では、細菌性食中毒12件のうち10件が6月～10月に発生した。

また、ノロウイルスによる食中毒は、1月～3月、12月の冬季に集中して発生した（表11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(平成20年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	3	2	2	1	1	1	3	2	2	6	1	2	26	
病因物質判明件数	3	2	2	1	1	1	3	1	2	5	1	2	24	
病因物質不明件数								1		1			2	
病因物質	細菌	1				1	1	2	1	2	3		1	12
	サルモネラ属菌												1	1
	黄色ブドウ球菌									1	1			2
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌					1					2			3
	その他の病原性大腸菌													
	ウエルシュ菌	1												1
	セレウス菌							1						1
	エルシニア・エンテロコリチカ													
	カンピロバクター						1	1	1	1				4
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌													
	ウイルス	2	2	2	1						1		1	9
	ノロウイルス	2	2	2	1						1		1	9
	その他のウイルス													
化学物質														
自然毒							1			1	1		3	
植物性自然毒														
動物性自然毒							1			1	1		3	
その他														
不明								1		1			2	

過去10年間の月別病因物質別発生件数では、細菌性食中毒91件のうち62件(68.1%)が6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、4月、5月、7月及び9月にも発生が見られた(表12)。

表12 月別・病因物質別発生状況(平成11～20年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	16	9	19	5	13	10	20	19	23	16	17	18	185	
病因物質判明件数	16	9	16	5	13	8	19	17	23	14	16	16	172	
病因物質不明件数			3			2	1	2		2	1	2	13	
細菌	2		4	3	5	8	17	17	20	9	3	3	91	
			3			1	4	4	8	4	1	3	28	
						2	1		2	2			7	
				1		1	4	7	4		1		18	
					1		1			2			4	
	1								1				2	
	1						2	1	2				6	
							1	1	1	1			4	
				1	2	3	4	4	4	2		1	21	
						1							1	
	ウイルス	14	9	11	2	2		1		1	1	10	13	64
	ノロウイルス	14	9	11	2	2		1			1	10	13	63
その他のウイルス									1				1	
化学物質			1										1	
自然毒					6		1		2	4	3		16	
植物性自然毒					4				1	3	2		10	
動物性自然毒					2		1		1	1	1		6	
その他														
不明			3			2	1	2		2	1	2	13	

6 原因施設別発生状況

平成20年に発生した食中毒では、26件中24件で原因施設が判明した。その内訳は、飲食店19件、家庭3件、旅館1件、事業所1件であった（表13）。

表13 原因施設別発生状況(平成20年)

原因食品	項目	発生件数		患者数		死者数		
		(件)	構成比(%)	(人)	構成比(%)	(人)	構成比(%)	
	総数	26	100.0	387	100.0			
	原因施設判明件数	24	92.3	362	93.5			
	原因施設不明件数	2	7.7	25	6.5			
原因施設	家庭	3	11.5	8	2.1			
	事業所	1	3.8	36	9.3			
	給食施設	事業所						
		保育所						
		老人ホーム						
	寄宿舍							
	その他	1	3.8	36	9.3			
	学校							
	給食施設	単独調理場	幼稚園					
			小学校					
			中学校					
			その他					
		共同調理場						
	その他							
	寄宿舍							
	その他							
	病院							
	給食施設							
	寄宿舍							
	その他							
	旅館	1	3.8	11	2.8			
	飲食店	19	73.1	307	79.3			
	販売所							
製造所								
仕出屋								
採取場所								
その他								
不明	2	7.7	25	6.5				

過去10年間で原因施設が判明した事例は、185件中169件（91.4%）で、うち114件（原因施設判明件数に対し67.5%）が飲食店、19件（同11.2%）が家庭、18件（同10.7%）が旅館、6件（同3.6%）が学校であった（表14）。

表14 過去10年間の原因施設別発生状況(平成11～20年)

項目	年次										計	過去5年間		過去10年間			
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		平均	構成比(%)	平均	構成比(%)		
総数	13	23	19	14	20	12	17	16	25	26	185	19.2	100.0	18.5	100.0		
原因施設判明件数	10	17	17	14	20	10	17	15	25	24	169	18.2	94.8	16.9	91.4		
原因施設不明件数	3	6	2			2		1		2	16	1.0	5.2	1.6	8.6		
原因施設	家庭	4	4	3			1	2		2	3	19	1.6	8.3	1.9	10.3	
	事業所				1	1			1		1	4	0.4	2.1	0.4	2.2	
	給食施設																
	事業所																
	保育所				1							1			0.1	0.7	
	老人ホーム					1						1			0.1	0.7	
	寄宿舍																
	その他								1		1	2	0.5	2.6	0.2	1.2	
	学校	2	1	1		1					1	6	0.3	1.3	0.7	3.6	
	給食施設	単独調理場	幼稚園	1									1			0.1	0.6
			小学校														
			中学校				1						1			0.1	0.6
			その他														
			共同調理場														
	寄宿舍																
	その他	1	1								1	3	0.3	1.3	0.3	1.8	
	病院				1			1				2	0.3	1.3	0.2	1.2	
	給食施設				1			1				2	0.3	1.7	0.3	1.4	
	寄宿舍																
	その他																
	旅館	1	2			5			2	7	1	18	2.0	10.4	1.8	9.7	
	飲食店	3	10	11	14	13	6	14	10	14	19	114	12.6	65.6	11.4	61.6	
	販売所																
	製造所										1	1	0.3	1.3	0.1	0.6	
	仕出屋						2	1	1			4	1.3	6.9	0.5	2.7	
	採取場所																
その他								1			1	0.3	1.7	0.1	0.7		
不明	3	6	2			2		1		2	16	1.3	6.5	1.8	9.6		

7 平成20年食中毒発生状況

No	発生日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病原物質	血清型別等	原因施設	摂食場所	行政処分等	保健所
1	1月8日	本巣市	64	36	0	丸あげ、おから	ウェルシュ菌		事業場 (本巣市)	事業場	—	本巣・山県
2	1月12日	大垣市 ほか	21	15	0	会席料理 (不明)	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
3	1月14日	瑞穂市	6	4	0	不明	ノロウイルス	G I、G II	不明	不明	—	本巣・山県
4	2月14日	高山市	124	95	0	仕出し弁当 (不明)	ノロウイルス	G II	飲食店 (高山市)	事業場	営業停止 5日間	飛騨
5	2月17日	大野町	104	48	0	会席料理 (不明)	ノロウイルス	G I	飲食店 (大野町)	飲食店	営業停止 5日間	揖斐
6	3月10日	中津川市	70	22	0	会席料理 (不明)	ノロウイルス	G II	飲食店 (中津川市)	飲食店	営業停止 5日間	恵那
7	3月30日	本巣市 ほか	14	6	0	会席料理 (不明)	ノロウイルス	G I	飲食店 (本巣市)	飲食店	営業停止 5日間	本巣・山県
8	4月25日	岐阜市 ほか	29	8	0	会席料理 (不明)	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	5月21日	岐阜市 ほか	29	13	0	焼肉等 (不明)	腸管出血性大腸菌	O157	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜市
10	6月30日	愛知県	25	11	0	旅館料理 (不明)	カンピロバクター	ジェジュニ	旅館 (飛騨市)	旅館	営業停止 5日間	飛騨
11	7月11日	関市	不明	21	0	不明	カンピロバクター	ジェジュニ	不明	不明	—	関
12	7月21日	山県市	1	1	0	フグ肝臓	テトロドトキシン		家庭 (山県市)	家庭	—	本巣・山県
13	7月21日	山形県 ほか	64	20	0	仕出し弁当 (不明)	セラウス菌		飲食店 (各務原市)	その他	営業停止 8日間	岐阜
14	8月6日	関市 ほか	10	9	0	会席料理 (不明)	不明		飲食店 (美濃加茂市)	飲食店	営業停止 5日間	中濃
15	8月10日	岐阜市	5	3	0	焼き鳥等 (不明)	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜市
16	9月14日	岐阜市 ほか	3	3	0	会席料理 (不明)	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜市
17	9月16日	浜松市 ほか	6	6	0	栗きんとん	黄色ブドウ球菌		家庭 (可児市)	旅館	—	中濃
18	10月7日	岐阜市 ほか	7	3	0	焼肉等 (不明)	腸管出血性大腸菌	O157	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜市
19	10月23日	各務原市 ほか	14	6	0	会席料理 (不明)	黄色ブドウ球菌		飲食店 (関市)	飲食店	営業停止 5日間	関
20	10月28日	大垣市 ほか	4	3	0	焼肉等 (不明)	腸管出血性大腸菌	O157	飲食店 (各務原市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜
21	10月29日	各務原市 ほか	30	17	0	焼肉等 (不明)	ノロウイルス	G II	飲食店 (各務原市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜
22	10月30日	関市 ほか	18	11	0	会席料理 (不明)	不明		飲食店 (各務原市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜
23	10月31日	飛騨市	4	2	0	フグ肝臓	テトロドトキシン		飲食店 (飛騨市)	飲食店	営業停止 5日間	飛騨
24	11月18日	多治見市	1	1	0	ツブ貝	テトラミン		家庭 (多治見市)	家庭	—	東濃
25	12月13日	各務原市 ほか	15	5	0	焼肉等 (不明)	サルモネラ	Typhimurium	飲食店 (各務原市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜
26	12月29日	岐阜市	20	18	0	会席料理 (不明)	ノロウイルス	G I、II	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜市
合計			688	387	0							

*平成19年 発生件数 25件 1,249名 (うち岐阜市 6件 126名)

事件数	患者数
20	339
6	48
26	387

<参考>平成20年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	診断 月日	発生場所	管轄 保健所	有症 者数	発症～ 受診	血便の 有無	入院の 有無	無症 者数	O 血清 型	H 血清 型	ベロ毒素		性別	年齢	備考
											VT1	VT2			
1	3/11	岐阜市	岐阜市	1	2日	有	不明		O121		-	+	女	41	
2	4/26	坂祝町	中濃	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	女	20	HUS発症
3	4/30	大垣市	西濃	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	男	4	
4	5/5	美濃市	関	1	3日	無	有		O157	H7	+	+	男	7	
5	5/9	美濃市	関					1	O157	H7	+	+	女	10	家族内発生
6	5/9	美濃市	関					1	O157	H7	+	+	男	41	
7	5/7	土岐市	東濃	1	1日	有	有		O157	H7	+	+	女	56	
8	5/8	土岐市	東濃	1	1日	有	有		O157	H7	+	+	女	75	家族内発生
9	5/9	土岐市	東濃	1	1日	無	無		O157	H7	+	+	男	79	
10	5/12	土岐市	東濃	1	0日	有	有		O157	H7	+	+	女	7	
11	5/12	土岐市	東濃					1	O157	H7	+	+	男	59	家族内発生
12	5/14	土岐市	東濃	1	2日	有	不明		O157	H7	+	+	女	20	
13	5/13	土岐市	東濃					1	O157	H7	+	+	女	30	土岐市感染関連調査
14	5/13	土岐市	東濃					1	O157	H7	+	+	男	44	(No.7～12)
15	5/13	瑞穂市	岐阜市	1		有	有		O157	H7	+	+	男	55	
16	5/19	瑞穂市	岐阜					1	O157	H7	+	+	女	49	家族内発生
17	5/19	瑞穂市	岐阜					1	O157	H7	+	+	女	23	
18	5/17	恵那市	恵那	1	0日	有	有		O157	H7	+	+	女	29	
19	5/24	美濃加茂市	中濃	1	3日	無	無		O26	H-	+	-	女	6	
20	5/26	七宗町	中濃					1	O179	H8	-	+	男	46	水道事業者業態者検便
21	5/28	関市	関	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	男	10	
22	5/29	岐阜市	岐阜市	1	2日	有	不明		O157		+	+	男	8	
23	5/29	岐阜市	岐阜市	1	2日	有	不明		O157		+	+	女	12	
24	5/29	岐阜市	岐阜市	1	1日	有	不明		O157		+	+	女	22	
25	5/29	岐阜市	岐阜市	1	5日	無	不明		O157		+	+	男	26	
26	6/3	大垣市	西濃					1	O157	H7	+	+	女	35	食中毒(岐阜市 焼肉店
27	6/5	大垣市	西濃					1	O157	H7	+	+	男	39	A)
28	6/3	神戸町	西濃					1	O157	H7	+	+	男	29	
29	6/4	各務原市	岐阜					1	O157	H7	+	+	女	47	
30	6/5	各務原市	岐阜					1	O157	H7	+	+	女	17	
31	6/3	岐阜市	岐阜市	1	6日	無	不明		O157		+	+	男	35	
32	6/13	多治見市	東濃	1	0日	無	有		O165	H-	-	+	女	7	
33	6/13	多治見市	東濃	1	0日	無	有		O165	H-	-	+	男	10	家族内発生
34	6/16	多治見市	東濃					1	O165	H-	-	+	女	37	
35	6/16	多治見市	東濃					1	O165	H-	-	+	男	38	
36	6/13	大垣市	西濃					1	O157		+	+	男	20	食品業態者検便
37	6/23	高山市	飛騨	1	2日	有	有		O157	H7	-	+	女	3	
38	6/28	岐南町	岐阜	1	0日	無	無		O157	H7	+	+	男	6	
39	7/1	垂井町	西濃	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	女	57	家族内発生
40	7/4	垂井町	西濃					1	O157	H7	+	+	男	37	
41	6/30	高山市	飛騨	1	1日	無	無		O26	H-	+	-	男	5	
42	7/3	高山市	飛騨					1	O26	H-	+	-	女	31	
43	7/3	高山市	飛騨					1	O26	H-	+	-	女	31	家族内発生
44	7/3	高山市	飛騨					1	O26	H-	+	-	男	4	
45	7/3	高山市	飛騨	1		有	無		O26	H-	+	-	男	1	
46	7/4	関市	関	1	2日	無	有		O26	H11	+	-	男	12	
47	7/8	輪之内町	西濃	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	女	43	
48	7/8	可児市	中濃	1	5日	有	無		O157	H7	-	+	女	57	
49	7/14	中津川市	恵那					1	O157		-	+	女	64	食品業態者検便
50	7/16	岐阜市	岐阜市	1	1日	有	不明		O157		-	+	女	21	
51	7/18	神戸町	西濃	1	3日	無	無		O157	H7	-	+	男	2	
52	7/21	神戸町	西濃					1	O157	H7	-	+	男	29	家族内発生
53	7/22	神戸町	西濃	1	10日	無	無		O157	H7	-	+	女	38	

No.	診断 月日	発生場所	管轄 保健所	有症 者数	発症～ 受診	血便の 有無	入院の 有無	無症 者数	O 血清 型	H 血清 型	ペロ毒素		性別	年齢	備考	
											VT1	VT2				
54	7/24	高山市	飛騨	1	1日	無	無		O157	H7	-	+	女	10		
55	7/30	大垣市	西濃	1	3日	有	有		O157	H7	+	+	男	3		
56	7/30	大垣市	西濃	1	6日	有	有		O157	H7	+	+	男	5	同一集団	
57	7/30	大垣市	西濃	1	2日	有	無		O157	H7	+	+	男	5		
58	8/1	大垣市	西濃	1	3日	有	有		O157	H7	+	+	男	6		
59	8/4	大垣市	西濃					1	O157	H7	+	+	女	27		
60	8/5	大垣市	西濃					1	O157	H7	+	+	男	26		
61	7/30	垂井町	西濃	1	1日	有	有		O157	H7	-	+	男	79		
62	8/1	高山市	飛騨	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	男	20		
63	8/1	養老町	西濃	1	11日	無	有		O157				男	3	家族内発生	HUS発症
64	8/1	養老町	西濃	1	0日	有	有		O157	H7	+	+	女	1		
65	8/16	飛騨市	飛騨	1	1日	有	有		O157	H7	+	+	女	18		
66	8/21	関市	関	1	0日	有	無		O157	H7	-	+	男	2	家族内発生	
67	8/24	関市	関					1	O157	H7	-	+	男	26		
68	8/25	各務原市	岐阜					1	O157		-	+	女	19		
69	8/23	岐阜市	岐阜市	1	2日	有	不明		O157		+	+	男	3		
70	8/30	岐阜市	岐阜市	1	9日	無	不明		O157		-	+	女	19		
71	9/1	飛騨市	飛騨	1	1日	無	無		O157	H7	-	+	女	1		
72	9/8	高山市	飛騨	1	2日	無	無		O26	H11	+	-	女	13		
73	8/21	岐阜市	岐阜市	1	3日	無	不明		O103		+	-	男	12		
74	9/18	関市	関	1	1日	有	無		O157	H7	-	+	男	27		
75	9/17	揖斐川町	西濃	1	0日	無	有		O157	H7	-	+	女	7		
76	9/19	本巣市	西濃	1	0日	無	無		O157	H7	-	+	男	25	家族内発生	
77	9/20	揖斐川町	西濃	1	0日	無	有		O158	H7	-	+	男	5		
78	9/30	中津川市	恵那					1	O157		-	+	女	55	食品業態者検便	
79	10/12	笠松町	岐阜	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	女	7	食中毒(焼肉店B)	HUS発症
80	10/15	山県市	岐阜	1	2日	無	有		O157	H7	+	+	女	20		
81	10/28	安八町	西濃	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	女	56		
82	10/31	大垣市	西濃	1	2日	有	有		O157	H7	+	+	男	23	食中毒(焼肉店C)	
83	11/5	恵那市	恵那	1	1日	有	有		O157	H7	+	+	男	19		
84	11/7	各務原市	岐阜					1	O157	H7	+	+	男	19		
85	10/26	岐阜市	岐阜市	1	2日	無	不明		O157		+	+	男	7		
86	10/31	岐阜市	岐阜市	1	2日	有	不明		O157		+	+	女	15		家族内発生
87	11/4	岐阜市	岐阜市	1	1日	無	不明		O157		+	+	男	11		
88	10/29	岐阜市	岐阜市	1		無	不明		O157		+	+	女	11ヵ月	家族内発生	
89	11/4	岐阜市	岐阜市					1	O157		+	+	女	35		
90	10/20	岐阜市	岐阜市	1	3日	有	無		O157		+	+	女	56		
91	11/14	各務原市	岐阜	1	1日	有	有		O157	H7	+	+	女	25		
92	11/18	瑞穂市	西濃	1	1日	有	有		O157	H7	+	+	女	1		
93	11/19	北方町	岐阜	1	1日	有	有		O157	H7	+	+	男	10		
94	11/18	岐阜市	岐阜市	1	3日	無	不明		O157		+	+	男	15	家族内発生	
95	11/24	岐阜市	岐阜市	1		無	不明		O157		+	+	男	17		
96	11/24	岐阜市	岐阜市					1	O157		+	+	女	43		
97	11/25	北方町	岐阜	1	1日	有	無		O157	H7	+	+	男	2	家族内発生	
98	11/28	北方町	岐阜					1	O157	H7	+	+	男	10		
99	11/25	御嵩町	中濃	1	3日	無	無		O111	H-	+	-	男	54		
100	11/12	岐阜市	岐阜市	1	1日	有	無		O157		+	+	男	34		
101	12/5	岐阜市	岐阜市	1	3日	無	有		O157		+	+	女	6		HUS発症

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 弁当を原因食品として発生したノロウイルス食中毒
- 2 弁当を原因食品として発生したセレウス菌食中毒
- 3 飛騨市内の飲食店を原因施設として発生したフグによる食中毒
- 4 多治見市内の家庭で発生した巻貝による食中毒

1 弁当を原因食品として発生したノロウイルス食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成20年2月14日
- 2 発生場所 高山市
- 3 原因施設 所在地 高山市
屋号 A
業種 飲食店営業
従業員数 5人 うち調理従事者 5人
- 4 原因食品 弁当
- 5 病因物質 ノロウイルス (GⅡ)
- 6 摂食者数 124人
- 7 患者数 95人 うち受診 48人 入院 0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知 (概要)

平成20年2月15日 (金)、高山市内の医療機関から飛騨保健所に、「下痢、嘔気等の症状を呈する者1名を診察し、その同僚4名も同様の症状を呈している。」旨の連絡が入った。

調査の結果、2月13日 (水) 及び14日 (木) に、飲食店Aにおいて調理された弁当等を喫食した24団体124人のうち24団体95人が食中毒症状を呈していたことが判明した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	年齢												計
	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	
	0	4	9	14	19	29	39	49	59	69	以上	明	
男	0	0	0	0	1	8	14	21	10	7	2	0	63
女	0	1	0	0	0	4	7	6	10	0	4	0	32
計	0	1	0	0	1	12	21	27	20	7	6	0	95
構成比 (%)	0	1	0	0	1	12.6	22.1	28.4	21.0	7.3	6.3	0	100

2 日時別患者発生状況

月 日	時	患者数
2月14日	～ 18:00	14
	～ 24:00	31
2月15日	～ 6:00	11
	～ 12:00	18
	～ 18:00	5
	～ 24:00	8
2月16日	～ 6:00	3
	～ 12:00	3
	～ 18:00	1
	～ 24:00	0
2月17日	～ 6:00	0
	～ 12:00	0
	～ 18:00	0
	～ 24:00	1

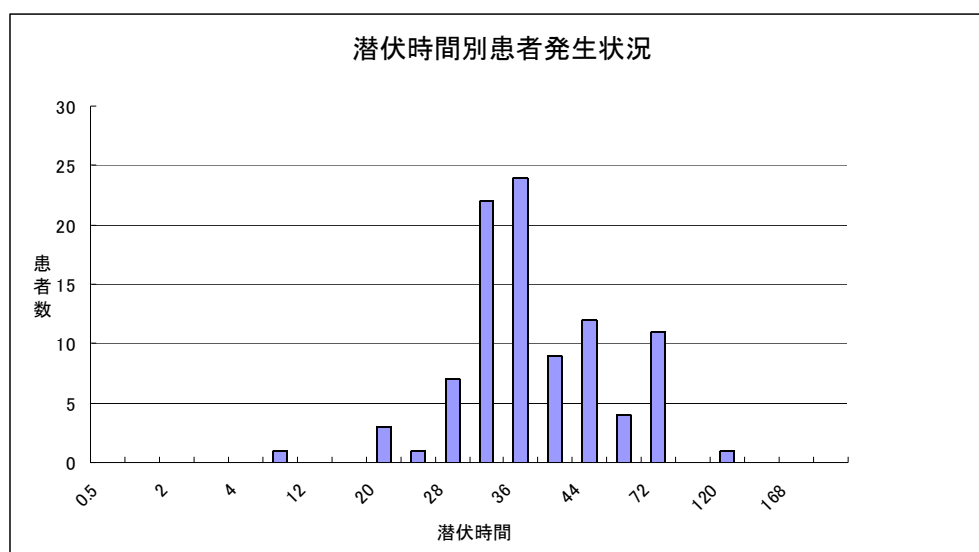
3 発症率

$$\frac{\text{患者数 } 95 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 124 \text{ 人}} \times 100 = 76.6\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	～8	～12	～16	～20	～24	～28	～32	～36	～40	～44	～48	～72	～96	～120	120～
患者数	1	0	0	3	1	7	22	24	9	12	4	11	0	1	0

平均潜伏期間 3.7 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	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	74	52	67	56	42	43	33	56	37	19	13	14	9	11	10	34	9
発顕率 (%)	78	55	71	59	44	45	35	59	39	20	14	15	9	12	11	36	9

(下 痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～
患者数	14	6	6	5	5	3	0	3	1	31

(嘔 吐)

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

(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	測定せず
患者数	2	7	9	6	3	2	1	12

(初発症状)

症 状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	曖気	裏急後重	その他
患者数	17	12	12	8	3	4	3	3	1	1	2
発顕率	18	13	13	8	3	4	3	3	1	1	2

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況（共通食の摘出・特殊例の発見・マスターテーブル等の実施）

① 患者共通食

患者の共通食は、飲食店Aで調理された弁当（2月13日の弁当、2月14日の弁当）であった。

② マスターテーブル

マスターテーブル（ χ^2 検定）を実施した結果、有意差は認められなかった。

区分	食品名	有 症 者		健 康 者		χ^2 値 Yates補正值
		食べた	食べない	食べた	食べない	
2月 13日	とんかつ	63	27	12	3	
	ハンバーグ	46	39	6	7	0.06
	赤ウインナー	52	35	9	5	
	シュウマイ	59	30	8	7	0.46
	キャベツ	57	33	8	6	0.02
	メンマ	65	25	11	3	
	ごぼう	64	22	12	3	
	こんにゃく	66	23	11	4	0.06
	ひじき	69	21	12	3	

区分	食品名	有 症 者		健 康 者		χ^2 値 Yates補正值
		食べた	食べない	食べた	食べない	
2月 14日	肉巻き卵	58	32	8	5	0.01
	イカカツ	61	30	10	4	
	あじ焼魚	52	37	11	3	
	キャベツ	53	37	8	6	0.03
	煮物 野菜	58	31	9	4	
	煮物 ちくわ	60	30	10	4	
	煮物 こんぶ	60	29	8	5	0.01
	煮豆	56	33	10	4	
	漬物	49	40	9	5	

2 原因食品

① 原料入手経路（別表1）

② 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（別表2）

E 食品取扱施設及び調理従事者

1 食品取扱施設の衛生状況（給排水を含む）

- ① 手洗い場に不必要な物が置いてあり使用できる状況ではなかった。
- ② 排水溝に、食品の残渣があった。
- ③ 換気扇、フードの清掃が十分であった。
- ④ 検食は保存されていなかった。
- ⑤ 給水は専用水道であり、立入時の残留塩素は0.05ppmであった。

2 調理従事者の健康状態

調理従事者1名及び盛付担当2名の検便を実施したところ、調理従事者1名からノロウイルス（GⅡ）が検出された。

また、聴き取りの結果、調理従事者1名および盛付担当1名が2月14日から15日にかけて、下痢、悪寒等の症状を呈していたことが判明した。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

検 体		検体数	検査結果
検便	患者検便	11	10検体からノロウイルス（GⅡ）検出
	従業員検便	3	1検体からノロウイルス（GⅡ）検出
食品	イカカツ	1	ノロウイルス及び既知の食中毒菌不検出
	とんかつ	1	ノロウイルス及び既知の食中毒菌不検出
	肉巻き卵	1	ノロウイルス（GⅡ）検出

検 体		検体数	検査結果
拭取	まな板（肉魚用）	1	ノロウイルスおよび既知の食中毒菌不検出
	シンク	1	同上
	まな板（野菜用）	1	同上
	包丁（野菜用）	1	同上
	包丁（肉用）	1	同上
	手洗い用蛇口	1	同上
	冷蔵冷凍庫取っ手	1	同上
	蛇口	1	同上

2 病因物質

患者（10名）及び従業員（1名）の検便、残食の「肉巻き卵」よりノロウイルス（GⅡ）が検出されたことから病因物質と決定した。

G 事件処理のためにとった処置

- 1 食品衛生法第55条の規定に基づき、平成20年2月15日～19日までの5日間営業停止処分とした。
- 2 当該施設の立入調査の結果、再発防止のため次の指導を行い、2月19日に改善を確認した。
 - ① 厨房の清掃消毒を行うこと。
 - ② 冷蔵庫内の生鮮食材を廃棄し、冷蔵庫内の洗浄消毒を行うこと。
 - ③ 手洗い設備にはペーパータオルを設置すること。また、手洗い設備の周囲に物を置かず常時使用できる状態にし、手洗いを励行すること。
 - ④ 厨房内では専用の衛生的な作業着を使用すること。
 - ⑤ 検食を保存すること。
 - ⑥ 包丁・まな板、食器等を衛生的に保管すること。

⑦ 給水栓取っ手は手の掌面で触れない構造とすること。

⑧ 各種記録（仕入れ先、販売先、従業員の健康チェック等）を行い、保存すること。

3 衛生教育の実施

2月19日、営業者及び調理従事者に対し、保健所職員を講師とした食品衛生の講習を行い、衛生教育を実施した。

H 考察

患者10人から、ノロウイルス（GⅡ）が検出されたことからノロウイルスを病因物質とした。

原因食品については、14日の食品（肉巻き卵）からノロウイルスが検出されたものの、マスターテーブルで有意差を認める食品はなく、原因食品を特定するには至らず、2日間にわたり弁当の中の様々な食品が汚染されていた可能性も考えられた。

調理従事者1名からノロウイルス（GⅡ）が検出されたことから、この調理従事者が施設内にノロウイルスを持ち込み、食品を汚染したことが考えられた。

ノロウイルスによる食中毒対策は、調理従事者の健康管理の徹底や手洗いの励行が特に重要であり、従来より、営業者や食品衛生責任者等に対し、立入時や食品衛生責任者講習会等で指導してきたところである。今後も、様々な機会を捉え、関係者等に周知徹底していく必要があるものとする。

I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
2月13日	-5.1	-1.6	-7.1	74%	雪
2月14日	-3.7	1.8	-8.1	80%	雪

岐阜地方気象台 高山観測地点調べ

別表1 原材料調査票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (消費期限) ロットNo	仕入後の保管状況	仕入後の保管時間	残品の有無	備考
(2/13) とんかつ	ハンバーグ	100入×	箱	20.2.12	高山市UN	NS食品		冷凍		無	
		2		20.2.6	高山市UN	NS食品		冷凍		無	
赤ウインナー	キャベツ	30g×	箱	20.2.6	高山市SY			冷凍		無	
		200		20.2.10	高山市BR	MT		冷蔵		無	
生野菜	貝割れ	2kg×2		20.2.12	高山市BR	MT		冷蔵		無	
		1玉		20.1.24	高山市BR	DR		冷凍		無	
煮物	ごぼう	2パック		20.1.24	高山市SN	MK		冷蔵		無	
		10kg		20.1.24	高山市BR	MK		冷蔵		無	
厚揚げ	こんにやく	7袋		20.2.12	高山市BR	KB		冷蔵		無	
かまぼこ	メンマ	1kg		20.2.12	高山市BR	YT		冷蔵		無	
ひじきの煮物	ひじき	2枚×7		20.2.12	高山市BR			冷蔵			
		ヶ		20.2.12	高山市SY			冷蔵			
漬け物	さつま揚げ	4本		20.2.12	高山市BR	YM		冷蔵			
		7袋		20.1.25	高山市NY			冷蔵			
	人参	10kg			高山市TK						

別表1 原材料調査票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (消費期限) ロットNo	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無	備考
(2/14) イカカツ		200ヶ		20.2.11	高山市UN	DS		冷凍		無	
肉巻き卵		50ヶ		20.2.11	高山市UN	NR		冷凍		無	
焼魚	アジ	30g × 6 × 6パック		20.1.25	高山市NY			冷凍		無	
生野菜	キャベツ	1玉		20.2.13	高山市BR	MT		冷蔵		無	
	貝割れ			20.2.13	高山市BR	MT		冷蔵		無	
煮豆	うずら豆	2パック		20.2.13	高山市BR	MS		冷蔵		無	
煮物	さざみ昆布	2kg			高山市SY						
	ちくわ			20.2.11	高山市BR	CG		冷蔵			
	人参	25g × 5 袋		20.1.24	高山市NY			冷蔵			
漬物		10kg		20.2	高山市TK						

別表2 調理・保管状況調査票

食品名	日 時	12 日	13 日	4	5	6	7	8	9
煮物 ひじき さつま揚げ 人参	もどし下ゆで (14:00) 切る (14:00) 切る (14:00)								
	煮る・放冷後冷蔵庫へ (15:00)								
	煮直し放冷 (4:30)								
盛付 (7:00)									
漬物									
とんかつ									
ハンバーグ									
赤ウインナー									
生野菜 貝割れ キャベツ									
煮物 ごぼう こんにやく メンマ	煮る (15:00) 切って下ゆで→煮る (14:00) (15:00) 煮る (15:00)								
厚揚げ	切って冷蔵庫へ (14:00)								
かまぼこ	切って冷蔵庫へ (16:00)								
煮直し・放冷 (4:30)									
盛付 (7:00)									

食品名	13日		14日	
	時	日	時	日
イカカツ			5:00	7:00
肉巻き卵			4:30	7:00
焼魚			4:30	7:00
生野菜				
貝割れ				
キヤベツ				
煮豆				
うずら豆				
煮物				
きざみ昆布				
ちくわ				
人参				
漬物				

14日

13日

フライ・放冷 → 盛付 (7:00) → 配達

蒸して・放冷 → 盛付 (7:00) → 配達

焼いて・放冷 → 盛付 (7:00) → 配達

切って冷蔵庫へ (14:30)

切って水にさらし冷蔵庫へ (15:00)

もどした後ゆがく (14:00)

まとめて煮つけ
その放冷し、冷蔵庫へ (15:00)

輪切り (14:30)
千切り (14:30)

煮直し放冷 (4:30) → 盛付 (7:00) → 配達

盛付 (7:00) → 配達

2 弁当を原因食品として発生したセレウス菌食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成20年7月21日
- 2 発生場所 山形県、栃木県
- 3 原因施設 所在地 各務原市
屋号 A
業種 飲食店営業（料理店）
従業員数 3人 うち調理従事者 2人
- 4 原因食品 平成20年7月20日、21日の弁当
- 5 病因物質 セレウス菌（下痢毒素）
- 6 摂食者数 64人
- 7 患者数 20人 うち受診4人 入院0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成20年7月24日（木）、山形県から「7月19日（土）から21日（月）にかけて、部活動で岐阜県に行った米沢市内の高校生等のグループ21人のうち、複数の者が腹痛、下痢、嘔気等食中毒様症状を呈している」旨、県庁生活衛生課を通じて岐阜保健所へ連絡があった。

調査の結果、山形県内の高校生等グループと岐阜県内で合同練習を行った栃木県内の高校生等グループ43人のうち、複数の者が同様の症状を呈していたことが判明した。

これら2グループは、宿泊施設が異なっており、飲食店Aの調製した弁当のみが共通の食事であった。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	年齢												計
	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	
	4	9	14	19	29	39	49	59	69	以上	明		
男					10		1						11
女					9								9
計					19		1						20
構成比(%)					95		5						100

2 日時別患者発生数

日	2 1			2 2				2 3
時	6 ~ 12	~ 18	~ 24	~ 6	~ 12	~ 18	~ 24	~ 6
患者数	2	0	1 2	3	2	0	0	1

3 発生率

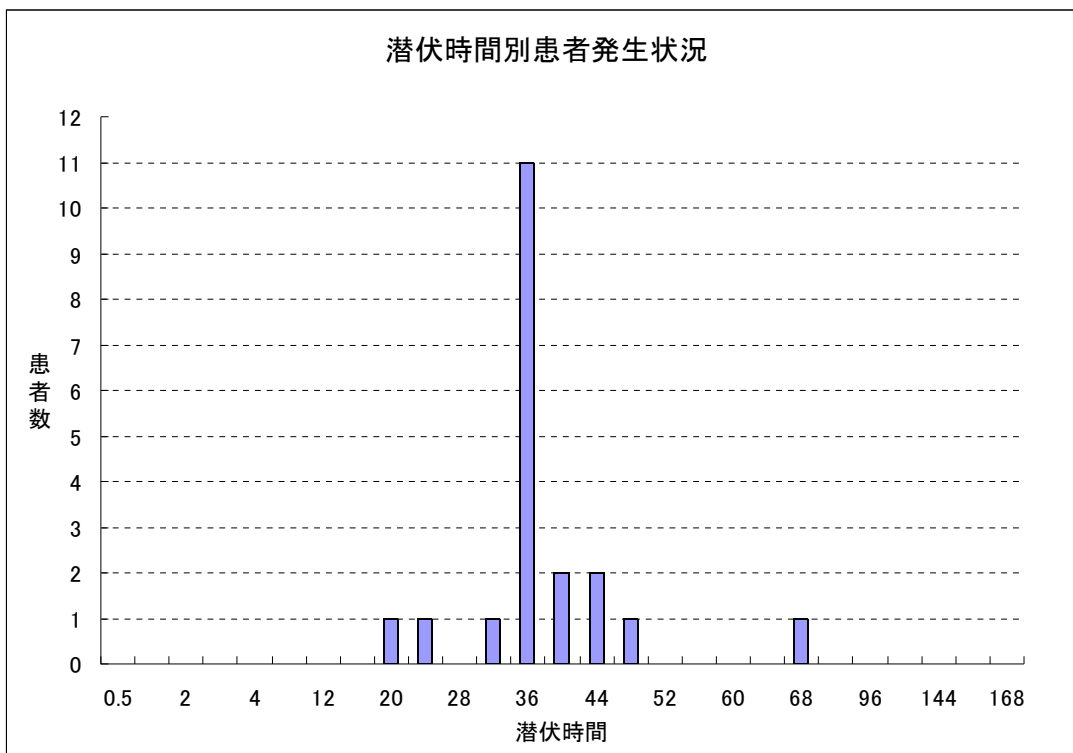
$$\frac{\text{患者数 (20) 人}}{\text{摂食者数 (64) 人}} \times 100 = (31.3) \%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

平成20年7月20日の弁当が原因の場合

潜伏時間	4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	60	64	68
患者数	0	0	0	0	1	1	0	1	11	2	2	1	0	0	0	0	1

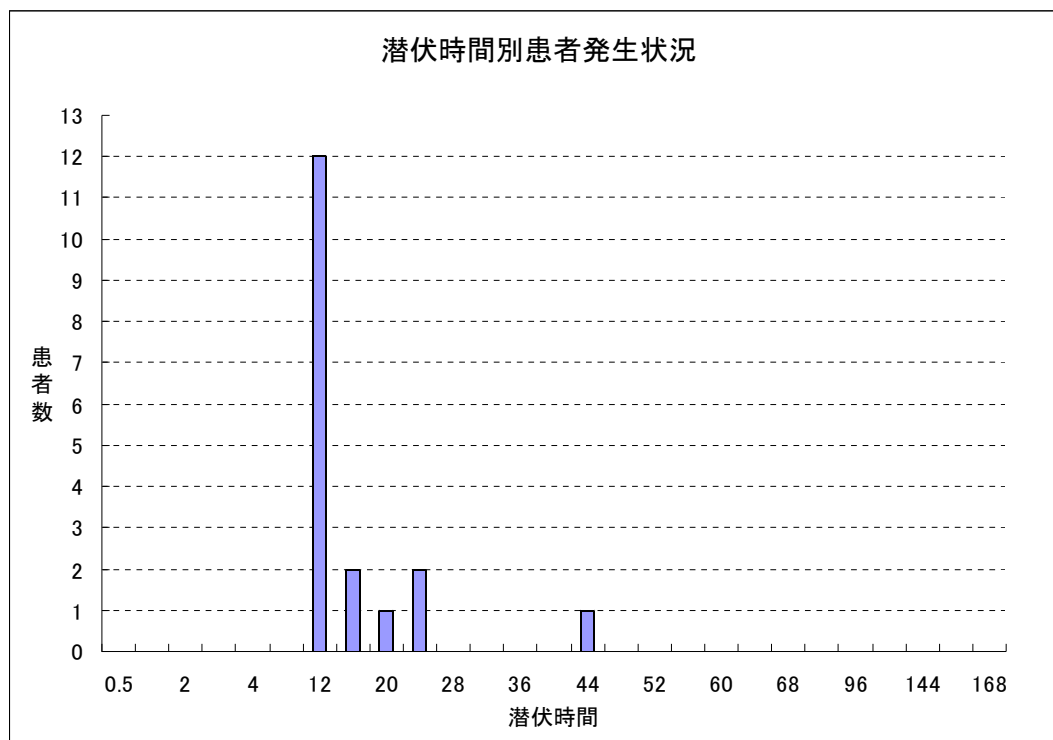
平均35.9時間



平成20年7月21日の弁当が原因の場合（18人）

潜伏時間	4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44
患者数	0	0	12	2	1	2	0	0	0	0	1

平均14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	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	18	19	9		4													
発頭率	90	95	45		20													

(下痢)

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

(発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ }	37.5℃ }	38.0℃ }	38.5℃ }	39.0℃ }	40.0℃ }
患者数		3		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	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	1	17	2															
発顕率	5	85	10															

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者の共通食

患者の共通食は7月20日、21日に飲食店Aが調製した弁当のみであった。

(2) マスターテーブル (別表1)

χ^2 検定で7月21日のポテトサラダ及びさばの塩焼きに有意差が認められ、オッズ比はポテトサラダは5.56でさばの塩焼きは8.40であった。

2 原因食品

(1) 原料入手経路

別表2のとおり

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

別表3のとおり

E 食品取扱施設及び従業員

1 食品取扱施設の衛生状況

- ・使用水は水道水であり、残留塩素は0.25 ppmであった。
- ・調理場内は整理整頓がされておらず、清掃が不十分であった。
- ・手洗い設備が使用不能であった。
- ・調理場と客席の間に区画の扉がなかった。
- ・冷凍庫のパッキングがはずれており、隔測温度計がなかった。
- ・調理場と外との出入り口が開放状態であった。
- ・放冷設備が無く、また、調理場が狭いため弁当の盛りつけを客席等で行っていた。

2 従業員の健康状態

調理従事者2人及び補助者1人の健康状態は良好で、下痢症状を呈している者はいなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果（別表4～6）

患者等便20検体中6検体からセレウス菌、12検体から黄色ブドウ球菌、2検体からウエルシュ菌が検出された。セレウス菌は検出された6検体全てが下痢毒素陽性であった。

また、拭き取り検体5検体中4検体からセレウス菌が検出され、そのうち3検体が下痢毒素陽性であった。

調理従事者便2検体中1検体からセレウス菌が検出されたが、下痢毒素は陰性であった。

G 事件処理のためにとった処置

1 食品衛生法第55条の規定に基づき、当該施設を平成20年7月29日から年8月5日までの8日間営業停止処分とした。（1年以内に食中毒を再発させた施設であったため、行政処分基準により停止期間を8日間とした。）

2 当該施設の立入調査時に認められた不備に対して、下記のとおり文書指導を行った。

- ・調理場内の施設設備を清掃消毒すること。
- ・調理器具（包丁、まな板等）を洗浄消毒すること。
- ・手洗い設備を使用可能な状態にすること。
- ・調理場と客席の間に区画の扉を設置すること。
- ・冷凍庫のパッキングを修理し、隔測温度計を設置すること。
- ・食器、調理器具等は床上60cm以上に保管し衛生的に取り扱うこと。
- ・放冷設備を設置し、業種細目の変更追加届を提出するまでは、仕出し行為はしないこと。
- ・調理場と外との出入り口は、開放状態にしないこと。

3 改善確認

8月1日の施設立入時に指摘した事項の改善確認とATPによる清浄度検査を、8月4日に施設の拭き取り検査を行い、不十分な箇所については再度洗浄消毒を指導した。

4 調理従事者への衛生教育

8月5日、調理従事者等3人に対して衛生教育を実施した。

H 考察

1 原因食品について

患者に共通する食事は7月20日、21日の昼食である当該施設の調製した弁当のみであり、患者便及び施設の拭き取り検査でセレウス菌（下痢毒素陽性）が検出されたことから当該施設を原因施設と断定した。

残品がなく、原因食品の特定には至らなかったが、以下のことから、20日及び21日の両方の弁当が汚染されていた可能性があると考えられた。

- (1) セレウス菌下痢毒素による食中毒の潜伏時間は8～16時間とされており、潜伏時間のみで考えると、平均約14時間となる21日の弁当を原因とすることが妥当であること。
- (2) 摂食調査による χ^2 検定及びオッズ比から、21日のポテトサラダ及びさばの塩焼きに有意差が認められたこと。
- (3) 21日の弁当を摂食する前に発症した患者が2名（うち1名はセレウス菌下痢毒素陽性）おり、20日の弁当も原因食品であることが否定できないこと。

2 病因物質について

患者等の便及び施設の拭き取り検体からセレウス菌（下痢毒素陽性）が検出され、症状及び潜伏時間から本菌が病因物質であると断定した。

また、患者便から黄色ブドウ球菌が多数検出されたが、症状から病因物質とは考えられなかった。

3 細菌汚染の機会等について

(1) 細菌汚染の機会について

- ・施設の清掃が不十分であり、冷蔵庫の取っ手及び庫内、盛りつけ台からセレウス菌（下痢毒素陽性）が検出された。
- ・20、21日の2日間にわたり食品の汚染があったと考えられた。
- ・複数の食品に有意差が認められた。
- ・調理場が狭く、食品の放冷設備がなかった。
- ・手洗い設備が使用されておらず、調理従事者の手洗いが不十分であったと考えられた。

以上のことから、当該施設がセレウス菌に汚染されており、恒常的に調理従事者の手指や調理器具等を介し複数の食品を汚染していたのではないかと考えられた。

(2) 菌の増殖について

- ・当日の調理は20日は8時、21日は7時から行われた。
- ・加熱後の食品の放冷は、鍋に入れたまま、あるいは焼き台の上等で行われており、放冷が

十分でなかったと推測された。

- ・盛りつけ後の弁当は、適切な温度で保管されていなかった。
- ・7月20日、21日の最高気温は35.7℃及び32.8℃であった。
- ・セレウス菌の発育温度域は、10～48℃、至適発育温度32℃である。

以上のことから、放冷時や盛りつけ時に汚染した菌が食品中で急激に増殖したことにより、食中毒が発生したと考えられた。

I 気象状況

月 日	平均気温 (℃)	最高気温 (℃)	最低気温 (℃)	湿 度 (%)	天 候	
					6:00~18:00	18:00~翌 6:00
7月16日	29.4	33.8	26.1	64	曇後晴	薄曇一時晴
7月17日	29.4	35.3	25.1	64	晴後曇	曇一時雨
7月18日	28.7	33.7	24.7	71	大雨後曇 一時晴	晴
7月19日	30.1	36.2	23.7	54	晴後薄曇	晴一時薄曇
7月20日	29.9	35.7	24.7	59	晴	晴後曇
7月21日	28.7	32.8	26.4	68	曇後晴	晴後曇

別表1 摂食状況

食 品 名	有症者		健康者		χ ² 値	イエーツの補正値	オッズ比	95%信頼区間
	食べた	食べない	食べた	食べない				
	春雨の五目炒め	19	0	31				
シルバーの幽庵焼き	18	2	27	14	4.05	2.90	4.67	0.94~23.05
7月 シュウマイ	18	2	37	6	0.19	0.00	1.46	0.27~ 7.96
肉団子	20	0	36	7	3.66	2.20	4.54*	0.53~38.85
20日 茄子の天ぷら	14	5	25	18	1.36	0.78	2.02	0.61~ 6.61
日 鶏の唐揚げ	20	0	36	6	3.16	1.74	3.97*	0.46~34.54
弁 コロッケ	19	1	32	10	3.28	2.12	5.94	0.70~50.09
当 竹輪の煮物	15	4	29	13	0.64	0.24	1.68	0.47~ 6.06
漬物(たくあん)	16	3	34	9	0.22	0.02	1.41	0.34~ 5.93
ご飯	10	0	11	0			0.92*	0.05~16.50
ポテトサラダ	17	2	26	17	5.22	<u>3.94</u>	<u>5.56</u>	<u>1.14~27.19</u>
鶏の照り焼き	17	3	36	5			0.79	0.17~ 3.68
7月 さばの塩焼き	20	0	29	11	6.73	<u>5.02</u>	<u>8.40*</u>	<u>1.01~69.62</u>
鶏の八幡巻き	12	8	21	19	0.30	0.08	1.36	0.46~ 4.03
21日 かぼちやの天ぷら	17	3	30	12	1.36	0.72	2.27	0.56~ 9.17
日 白身魚フライ	11	9	24	16			0.81	0.28~ 2.41
弁 いかフライ	16	4	30	11	0.34	0.07	1.47	0.40~ 5.36
当 サトイモのそぼろ煮	18	2	32	8	0.96	0.38	2.25	0.43~11.76
漬物(茄子)	12	8	22	20	0.32	0.08	1.36	0.46~ 4.02
ご飯	20	0	37	1	0.54	0.11	1.11*	0.09~12.92

* 全ての値に1を加えて計算した値

別表2 原材料調査票
(7月20日昼食・弁当)

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	残品の 有無	備考
春雨の五目炒め	春雨	1袋	合成樹脂製袋入		愛知県 GS			常温	無	
	玉ねぎ	1箱	箱入		愛知県 GS			常温	無	
	人参	1袋	合成樹脂製袋入		愛知県 GS			常温	無	
	きくらげ	1袋	合成樹脂製袋入		愛知県 GS			常温	有	
	鶏肉	2kg	合成樹脂製袋入		愛知県 GS			冷蔵	無	
シルバークロケット	シルバークロケット	5kg	箱入		AJグループ			冷凍	無	
シューマイ	シューマイ	180個	箱入		香川県 AK			冷凍	無	
肉団子	肉団子	2kg	合成樹脂製袋入		愛知県 GS			冷凍	無	
茄子の天ぷら	茄子	5kg	箱入		愛知県 TS			冷蔵	有	
鶏の唐揚げ	鶏肉	2kg	合成樹脂製袋入		AJグループ			冷凍	無	
コロツケ	コロツケ	10個	合成樹脂製袋入		愛知県 TS			冷凍	無	
竹輪の煮物	竹輪	5本	合成樹脂製袋入		各務原市 AM			冷凍	無	
漬物(たくあん)	つぼ漬	1kg	合成樹脂製袋入		愛知県 GS			冷蔵	無	

(7月21日昼食・弁当)

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	残品の 有無	備考
ポテトサラダ	ポテトサラダ	1袋	合成樹脂製袋入		愛知県 GS			冷蔵	無	
鶏の照り焼き	鶏肉	2kg	合成樹脂製袋入		AJグループ			冷蔵	無	
さばの塩焼き	さばファイル	5kg	箱入		AJグループ			冷凍	無	
鶏の八幡巻き	鶏の八幡巻き	3本	合成樹脂製袋入		香川県 AK			冷凍	無	
かぼちやの天ぷら	かぼちや	4個	箱入		愛知県 TS			冷蔵	無	
白身魚フライ	ホキ	5kg	箱入		愛知県 TK			冷凍	無	
いかフライ	むらさきいか	10本	合成樹脂製袋入		AJグループ			冷凍	無	
サトイモのそぼろ煮	サトイモ	1袋	合成樹脂製袋入		各務原市 AM			冷蔵	無	
	そぼろ	1パック	合成樹脂製容器 入		各務原市 AM			冷蔵	無	
漬物(茄子)	ちびっこなす	1kg	合成樹脂製袋入		AJグループ			冷蔵	無	

別表4 患者等検便検査結果

No		検査結果				備考
		セレウス菌	黄色ブドウ球菌	ウエルシュ菌	その他の食中毒起因菌	
1	患者	<u>陽性</u>	<u>陽性</u> エンテロトキシン G	<u>陽性</u> エンテロトキシン陰性	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>
2	患者	<u>陽性</u>	<u>陽性</u> エンテロトキシン G,I	陰性	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>
3	患者	<u>陽性</u>	<u>陽性</u> エンテロトキシン陰性	陰性	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>
4	患者	<u>陽性</u>	<u>陽性</u> エンテロトキシン陰性	陰性	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>
5	患者	<u>陽性</u>	陰性	陰性	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>
6	患者	陰性	<u>陽性</u> エンテロトキシン G,I,B	陰性	陰性	
7	患者	陰性	<u>陽性</u> エンテロトキシン陰性	陰性	陰性	
8	患者	陰性	<u>陽性</u> エンテロトキシン陰性	陰性	陰性	
9	患者	陰性	<u>陽性</u> エンテロトキシン G,I	陰性	陰性	
10	患者	陰性	陰性	陰性	陰性	
11	患者	陰性	<u>陽性</u>	陰性	陰性	
12	患者	陰性	陰性	陰性	陰性	
13	患者	陰性	陰性	陰性	陰性	
14	患者	陰性	陰性	陰性	陰性	
15	患者	陰性	陰性	陰性	陰性	
16	健康者	<u>陽性</u>	<u>陽性</u> エンテロトキシン G,I	陰性	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>
17	健康者	陰性	<u>陽性</u> エンテロトキシン陰性	<u>陽性</u> エンテロトキシン陰性	陰性	
18	健康者	陰性	<u>陽性</u> エンテロトキシン A,H	陰性	陰性	
19	健康者	陰性	陰性	陰性	陰性	
20	健康者	陰性	陰性	陰性	陰性	

別表5 従業員検便検査結果

No		検査結果				備考
		セレウス菌	黄色ブドウ球菌	その他の食中毒起因菌	ノロウイルス	
1	調理従事者	<u>陽性</u>	陰性	陰性	陰性	下痢毒素陰性
2	調理従事者	陰性	<u>陽性</u>	陰性	陰性	

別表6 拭き取り検査

No	検査品目	検査結果		備考
		セレウス菌	その他の食中毒起因菌	
1	冷蔵庫の取手	<u>陽性</u>	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>
2	冷蔵庫の底	<u>陽性</u>	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>
3	包丁	<u>陽性</u>	陰性	下痢毒素陰性
4	まな板	陰性	陰性	
5	盛りつけ台	<u>陽性</u>	陰性	<u>下痢毒素陽性</u>

3 飛騨市内の飲食店を原因施設として発生したフグによる食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成20年10月31日
- 2 発生場所 飛騨市
- 3 原因施設 所在地：飛騨市
屋号：S
業種：飲食店営業（居酒屋）
従業員：3人 うち調理従事者1人
- 3 原因食品 フグの肝臓（推定）
- 4 病因物質 動物性自然毒（フグ毒（テトロドトキシン））
- 5 摂食者数 4人
- 6 患者数 2人 うち受診 2人 入院 0人
- 7 死者数 0人

B 食中毒の探知

平成20年11月3日（月）、高山市内の住民から「10月31日（金）20時頃、飛騨市内の飲食店で友人1名と食事をし、その後、2人ともふらつき、しびれ等の症状を呈し、医療機関に受診した。」旨飛騨保健所に通報があった。

<概要>

調査の結果、患者が食事をした飲食店Sでは、10月31日（金）夜に「フグの肝臓」を食材とした料理「フグ肝おろしぞえ」を調理し、いずれの患者もこの料理を食べていたことが判明した。

当該品や食材の残品はなく、原因となったフグの種類（飲食店A及び魚介類販売業Yの営業者は「マフグ」であると証言している）を特定するには至らなかったが、患者の症状から、フグのテトロドトキシンが原因物質であると断定した。

C 患者の状況

	性別	年齢	症状	摂食時間	発症時間	潜伏期間
患者A	女	32歳	ふらつき、しびれ等	10/31 20:00	22:00	2時間
患者B	女	32歳	ふらつき、しびれ等	10/31 20:00	22:30	2時間30分

発生率

$$\frac{\text{患者数 } 2 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 4 \text{ 人}} \times 100 = 50\%$$

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

患者に共通する食事は、この飲食店が提供した料理に限られた。メニューは、付き出しの「フグ肝おろしぞえ」、スズキのカルパッチョ、豚肉角煮、ジャガイモとチーズであった。

患者の他に2人がフグ肝おろしぞえを摂食していた。

2 原因食品

(1) 原料入手経路

「フグ肝おろしぞえ」に使用されたフグは、魚介類販売業者Yから10月23日に3匹購入

していた。

魚介類販売業者Yは、10月21日に魚介類せり売り業者Hから、アナゴの流通用の箱の中に混じていた3匹のフグを購入していた。

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

最も大きいフグ1匹は、10月23日に、身をムニエルにして客に提供（提供日、提供数不明）した後、肝臓に切り込みを入れ、1時間牛乳に漬け込み、2時間水にさらし血抜きをし、ラップに包み2時間スチームコンベンションで加熱、真空包装して冷凍保存した。

冷凍された肝臓は、10月31日、10分間湯に入れ解凍し、大根おろし、ポン酢等と和え、付き出し「フグ肝おろしぞえ」として同日夜に客4人に提供した。

なお、仕入れた3匹のフグのうち小さい2匹は、皮と頭は唐揚げ、身はムニエルにして営業者の家族6人で摂食していた。

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況

特に不備事項は認められなかった。

2 従業員の健康状態

調理従事者に体調の異常はなかった。

3 フグ取扱いの不備

飲食店Aは、岐阜県フグ取扱指導要綱（以下「要綱」という。）に定める「フグ取扱営業の届出」を行わず、また、要綱に定める「フグ処理者（有資格者）」が未設置の状態で、フグ処理を行っていた。

さらに、飲食店Aの営業者への聴き取り調査の結果、「マフグは毒のないフグ」という仕入れ先の魚介類販売業者Yから誤った説明を受け、これを鵜呑みにし、その肝臓を提供していたことが明かとなった。

魚介類販売業者Yについても、要綱に定める「フグ取扱営業の届出」は行っていなかった。

F 病因物質の決定

「フグ肝おろしぞえ」にはフグの肝臓が使用されており、ふらつき、しびれ等の症状があったことから、病因物質は動物性自然毒（フグ毒（テトロドトキシン））と断定した。

G 事件処理のためにとった処置

1 飲食店Aに対する処置

(1) 営業停止処分

食品衛生法第55条の規定により、飲食店Aに対し、平成20年11月5日から9日まで5日間の営業停止処分とした。

(2) 指導

下記について指導を行い、従業員に対して、食品衛生知識を周知徹底するため、衛生講習を実施した。

① 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示その他食品衛生に関する事項について点検し、適切なものを選択すること。

② 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について必要な注意を払うこと。

- ③ フグの取扱営業を行う場合は、要綱を遵守し、あらかじめ「フグ取扱営業の届出」を飛騨保健所長に提出すること。

2 魚介類販売業者Yに対する処置

下記の指導事項について徹底するよう厳重に注意し、従業員に対して、食品衛生知識を周知徹底するため、衛生講習を実施した。

- ① 平成20年11月5日から6日までの2日間、魚介類販売の営業を自粛すること。
- ② 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示、その他食品衛生に関する事項について点検し、適切なものを選択すること。
- ③ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について必要な注意を払うこと。
- ④ フグの取扱営業を行う場合は、要綱を遵守し、あらかじめ「フグ取扱営業の届出」を飛騨保健所長に提出すること。
- ⑤ フグを販売する場合は、販売先に対し、フグ取扱営業の届出済み施設であるか十分確認し、フグに関する情報は正確に伝達すること。

3 関係事業者等への周知

この事例を踏まえ、県庁生活衛生課において、11月7日（金）、(社)岐阜県食品衛生協会等関係団体に対し、下記事項について、関係事業者に対する周知徹底を文書により依頼した。

- ① 飲食店、魚介類販売の営業者に対して、フグを取り扱う場合には、要綱に基づくフグ取扱営業の届出が必要であること。さらに、フグ処理を行う場合にはフグ処理者の設置が必要であること。
- ② また、フグを卸売する場合にあつては、その取引先が要綱に基づくフグ取扱営業の届出を行っているか十分に確認すること。
- ③ 一般消費者に対して未処理のフグを販売することは、その適正な処理を期し得ないことから、食品衛生法第6条第2号違反となること。

H 考察

当県では、フグ毒による食中毒を防止するため、昭和60年1月に要綱を定め、飲食店営業者、魚介類販売業者等を指導してきた。

要綱では、「販売を認めるフグの種類及び可食部位の制限」、「フグ取扱営業の届出義務」、「フグ処理施設における資格者の設置義務」、「フグ処理施設の施設基準」等を定めている。

要綱施行から今回の事例まで、県内の食品営業施設を原因としたフグ毒による食中毒は発生しておらず、要綱に基づく指導に一定の成果があったものと考えられる。

しかし、最近の傾向として、フグは冷凍技術や流通網の発達等により、内陸の岐阜県においても高級食材から身近な食材として取り扱われるようになり、フグ毒の恐ろしさが希薄になってきたことが否定できない。

今回の事例を教訓に、各種講習会や施設立入時等の様々な機会を捉えてフグの適正な取扱いについて周知徹底に努めていきたい。

I 気象状況

観測地点 高山

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
10月31日	7.1℃	13.1℃	2.8℃	82%	曇り

4 多治見市内の家庭で発生した巻貝による食中毒

A 食中毒発生の概要

- 1 発生年月日 平成20年11月18日
- 2 発生場所 多治見市
- 3 原因施設 家庭
- 4 原因食品 エゾバイ科エゾボラ属またはエゾバイ科の巻貝（推定）
- 5 病因物質 テトラミン
- 6 摂食者数 1人
- 7 患者数 1人（うち受診1人、入院1人）
- 8 死者数 0人

B 食中毒発生の探知（概要）

平成20年11月18日16時頃、多治見市内の医師から東濃保健所に「嘔気、神経症状等の食中毒様症状を呈した患者を診察し、入院した。」旨の連絡があった。

調査の結果、この患者は、平成20年11月18日の昼、多治見市内の魚介類販売店（自動車販売）でエゾバイ科エゾボラ属またはエゾバイ科と思われる巻貝を購入し、自宅で刺身にして食べていたことが判明した。

C 患者の状況

1 患者発生状況

性別	年齢	摂食日時	発症日時	潜伏時間	症 状
女	75	18日 12:00	18日 12:30	30分	嘔気、浮遊性眩暈、脱力、手足のしびれ

D 原因食品

1 摂食状況

購入した巻貝3個を自分で刺身にし、そのうち5分の1を摂食した。

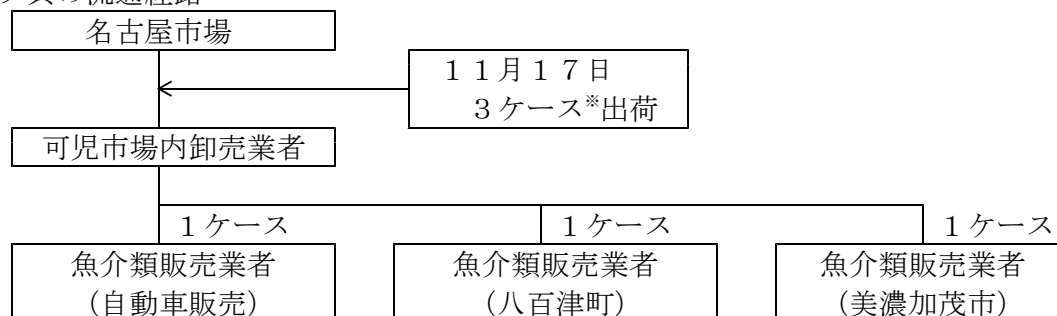
2 原因食品

購入した貝の殻が廃棄されていたため、貝の種類は特定できなかったが、販売業者及び患者からの貝の形態に関する証言から、エゾバイ科エゾボラ属またはエゾバイ科の巻貝（以下「ツブ貝」という。）であると推定された。

(1) ツブ貝の入手～摂食までの経過

11月18日 11:30頃 魚介類販売業者からツブ貝を購入。
12:00頃 自宅で中腸を取り除いて刺身にして摂食。

(2) ツブ貝の流通経路



※1ケース当たり約40個入り

E 病因物質の決定

患者自宅にあったツブ貝の残品を保健環境研究所で検査したところ、唾液腺に「テトラミン」の含有が確認された。

F 事件処理のためにとった措置

1 東濃保健所の対応

- (1) 患者に対し、ツブ貝については、唾液腺に神経毒であるテトラミンが含まれている旨を説明し、今後ツブ貝を摂食する場合は唾液腺を除去するよう注意を促した。
- (2) 当該ツブ貝を販売した魚介類販売業者に対し、販売する際にツブ貝の有毒部位の除去方法を十分に説明するよう指導した。

2 県庁生活衛生課の対応

食品卸売市場及び関係団体等に対し、別添リーフレットを配布するとともに、平成20年11月20日付けで文書を発出し、下記事項の周知徹底を図った。

- (1) ツブ貝を販売する際には、唾液腺を確実に除去するよう購入者に説明すること。
- (2) ツブ貝を調理し、販売または提供する際には、唾液腺を確実に除去すること。

G 考 察

今回の事件の発生は、ツブ貝の唾液腺に神経毒となるテトラミンが含まれており、除去する必要があるということを販売業者と消費者のいずれもが、認識していなかったことが原因であった。本県は、海に面しておらず、県民が日頃から海産魚介類に含まれる自然毒に対して認知度が低く、同様事例の再発が懸念される。

今後は市場関係者等と連携し、こうした魚介類の自然毒について、販売業者や消費者に周知徹底を図っていく必要があると考えられた。

H 気象状況

(岐阜地方気象台調べ)

月 日	気 温 (°C)			平均湿度 (%)	天 気 概 況	
	平均気温	最高気温	最低気温		当日06時~当日18時	当日18時~翌日06時
11月17日	13.9	19.0	8.8	69	晴後薄曇	曇時々晴一時雨
11月18日	10.8	16.2	5.3	64	曇一時晴	晴時々曇一時雨

ツブ貝（バイ貝）による食中毒にご注意！

ツブ貝（バイ貝）の巻貝の唾液腺と呼ばれる部分には、テトラミンという神経性の毒があり、食中毒を引き起こします。

この毒は加熱しても分解されないため、生食・加熱食に関係なく、調理の前に、唾液腺をきちんと除去することが必要です。

ツブ貝とは

エゾバイ科のエゾボラ属およびエゾバイ属の巻貝を総称して「ツブ」または「バイ」と呼んでおり、市場に流通しているものは30種を超えます。



エゾボラ

(川崎市北部市場食品衛生検査所ホームページより)

テトラミンとは

肉食性の巻貝の唾液腺に含まれる毒で、ツブ貝がエサを捕食する際に、テトラミンでエサが麻痺させると考えられています。

貝の種類や個体によって含まれているテトラミンの量は異なりますが、1個分の唾液腺でも症状がでることがあります。

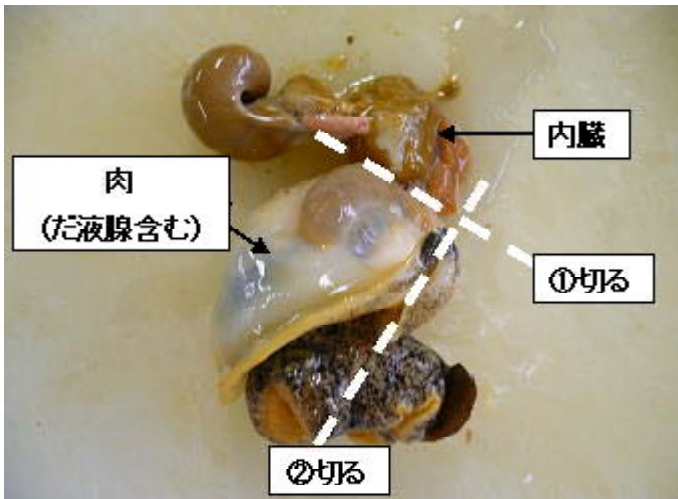
主な症状

食後30分くらいで、物が二重に見えるなどの視覚異常やめまい、頭痛、船酔い感などが現れます。これまでには死亡例はなく、通常数時間で回復しますが、人によっては症状が重くなることがあります。

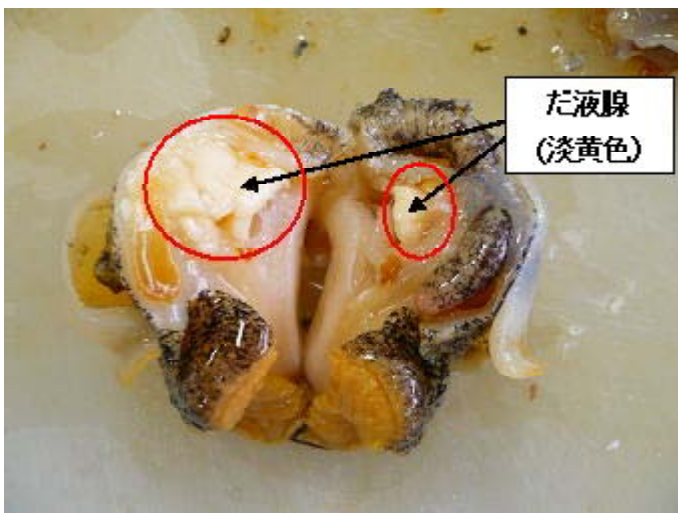
調理の際に、唾液腺を除去することが必要です。唾液腺は、乳白色から淡黄色を呈する器官で、1対あり、肉質部分に内包されています。この唾液腺は、厚い筋肉質の膜の下に隠れていて、わかりにくいのですが、指でしごいて除去し、流水で水洗いするなど、処理を適正に行うようにしましょう。

食品業者の方は、処理されていないツブ貝を販売する際には、テトラミンや唾液腺について、購入者の方に十分に説明を行ってください。

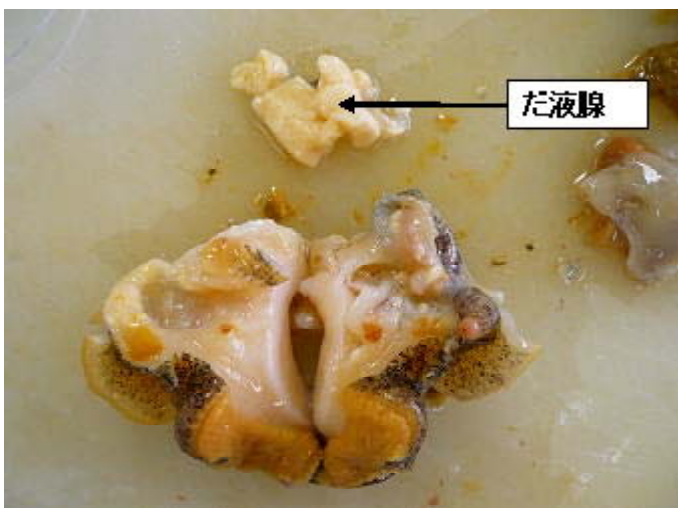
◎ 唾液腺の除去方法



貝から身を取り出し、内臓と肉を切断する。



貝のフタを下にして切り口を入れ開く。



唾液腺を確認し、取り出す。
肉にだ液腺が残っていないか確かめ、
十分水洗いしてから食べる。

<写真は川崎市北部市場食品衛生検査所ホームページより>

第 3 章

資 料 編

- 1 平成20年に発生した食中毒の概要
- 2 食中毒警報発令状況（平成11年～20年）
- 3 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和31年～平成20年）
- 4 患者数500人以上の食中毒事件（全 国）（昭和57年～平成20年）
- 5 全国年次別食中毒発生状況（昭和27年～平成20年）
- 6 都道府県別食中毒発生状況（平成19年、20年）

1 平成20年に発生した食中毒の概要

No.	発生日	罹患者数	死者数	発生場所	原因食品	病原物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
1	1月8日	64	36	本巣市	丸あげ、おから	ウエルシエ菌	事業場 (本巣市)	1月8日、寺院の行事において、寺院が調理した弁当を摂食した64人中36人が、腹痛、下痢等の症状を呈し、うち11名が医療機関に受診した。	調理中にウエルシエ菌が食品を汚染し、調理後、その食品を室温に保存したため、ウエルシエ菌が増殖したものと考えられた。	本巣・山県
2	1月12日	21	15	大垣市 ほか	会席料理 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (大垣市)	1月11日、飲食店「N」が調理した会席料理又は弁当を摂食した3グループ21人中2グループ15人が、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち6人が医療機関に受診した。	調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	西濃
3	1月14日	6	4	瑞穂市	不明	ノロウイルス (G I、II)	不明	1月12日～14日に共通の食事をしていた家族6名のうち、4名が、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、医療機関に受診した。	家族の3日間の食事に、外食を含め共通食が多く、原因施設及び原因食品の特定に至らなかった。	本巣・山県
4	2月14日	124	95	高山市	仕出し弁当 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (高山市)	2月13日及び14日、飲食店「A」が調理した仕出し弁当を摂食した24グループ124人中95人が、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち48人が医療機関に受診した。	調理従事者の検便、調理済み残品よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	飛騨
5	2月17日	104	48	大野町	会席料理 (不明)	ノロウイルス (G I)	飲食店 (大野町)	2月17日、飲食店「S」で会食した1グループ104人中48人が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、うち17人が医療機関に受診した。	調理従事者の検便からノロウイルスが検出されなかつたが、食材保管中の相互汚染、加熱不足、食材の洗浄不足等が発生源として考えられた。	揖斐
6	3月10日	70	22	中津川市	会席料理 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (中津川市)	3月10日、飲食店「S」で会食した1グループ70人中22人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち10人が医療機関に受診していた。	調理従事者の検便からノロウイルスが検出されなかつたが、何らかの機会によって持ち込まれたウイルスが、食品の一部を汚染したと考えられた。	恵那
7	3月30日	14	6	本巣市 ほか	会席料理 (不明)	ノロウイルス (G I)	飲食店 (本巣市)	3月30日、飲食店「N」で会食した1グループ14人中6人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち4人が医療機関に受診していた。	調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	本巣・山県
8	4月25日	29	8	岐阜市 ほか	会席料理 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (岐阜市)	4月23日、飲食店「H」で会食した29人中8人が下痢、嘔吐等の症状を呈した。	調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	岐阜市
9	5月21日	29	13	岐阜市 ほか	焼肉等 (不明)	腸管出血性大腸菌 (O157)	飲食店 (岐阜市)	5月16日、17日、21日に焼肉店「M」で会食した29人中13人が下痢、腹痛等の症状を呈し、うち11人の検便より腸管出血性大腸菌O157が検出された。	汚染されていた原材料(食肉)が原因と考えられたが、調理従事者1名の検便から腸管出血性大腸菌O157が検出されたことから、この従事者を介した二次汚染も考えられた。	岐阜市
10	6月30日	25	11	愛知県	旅館料理 (不明)	カンピロバクター (C. jejuni)	旅館 (飛騨市)	6月28日から29日にかけて、旅館「B」に宿泊し、夕食と朝食を摂食した1グループ25人中11人が、下痢、発熱等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。	調理従事者の手指等を介した二次汚染、又は加熱の不十分な食肉調理品が原因として考えられた。	飛騨
11	7月11日	不明	21	関市	不明	カンピロバクター (C. jejuni)	不明	7月11日から13日に、学校「G」の学生21人が下痢、発熱等の症状を呈し、うち12人が医療機関に受診した。	医師から食中毒の届出がなされたが、患者らの共通食が学校給食と仕出し弁当があったことから、原因施設、原因食品を特定するに至らなかった。	関
12	7月21日	1	1	山県市	フグ肝臓	デトロドトキシン	家庭 (山県市)	7月21日、フグの肝臓を調理し、摂食した1名がふらつき、しびれ等の症状を呈し、医療機関に受診した。	釣ったフグを「肝臓が無毒の種類」であると認識を誤り、有毒なフグの肝臓を調理、摂食した。	本巣・山県
13	7月21日	64	20	山形県 ほか	仕出し弁当 (不明)	セレウス菌	飲食店 (各務原市)	7月20日及び21日、飲食店「A」が調理した弁当を摂食した2グループ64人のうち、20人が下痢、腹痛等の症状を呈し、うち4人が医療機関に受診した。	施設の清掃が不十分で、冷庫庫及び盛りつけ台からセレウス菌が検出された。また、盛りつけ後の温度管理も不十分であり、調理中に汚染されたセレウス菌が食品中で急激に増殖したものと考えられた。	岐阜
14	8月6日	10	9	関市 ほか	会席料理 (不明)	不明	飲食店 (美濃加茂市)	8月6日、飲食店「K」で会食した1グループ10人中9人が、嘔吐、下痢等を呈し、うち5人が医療機関に受診した。	摂食から発症までの時間が、平均4.6時間で、何らかの毒素を原因とする食中毒が疑われたが、原因物質は検出されなかつた。	中濃

15	8月10日	5	3	0	岐阜市	焼き鳥等 (不明)	カンピロバクター (C. jejuni)	飲食店 (岐阜市)	8月10日、飲食店「B」で会食した1グループ5人中3人が、下痢、発熱等を呈した。	調理従事者の手指等を介した二次汚染、又は加熱の不十分な食品が原因として考えられた。	岐阜市
16	9月14日	3	3	0	岐阜市 ほか	会席料理 (不明)	カンピロバクター (C. jejuni)	飲食店 (岐阜市)	9月12日、飲食店「K」で会食した1グループ3人中3人が、嘔吐、下痢等を呈した。	カンピロバクターに汚染された「鶏レバー刺し」が原因として考えられた。	岐阜市
17	9月16日	6	6	0	浜松市 ほか	栗きんとん	黄色ブドウ球菌	家庭 (可児市)	9月16日、家庭で調理した栗きんとんを1グループ6人で摂取し、6人が嘔吐等の症状を呈し、うち5人が医療機関に受診した。	栗きんとんから黄色ブドウ球菌エンテロトキシンA型が検出されたことから、家庭内での調理中、黄色ブドウ球菌が汚染され、増殖したものと考えられた。	中濃
18	10月7日	7	3	0	岐阜市	焼肉等 (不明)	腸管出血性大腸菌 (O157)	飲食店 (岐阜市)	10月4日、飲食店「H」で会食した1グループ4人中1人、7日に会食した1グループ3人中2人が、下痢、発熱等の症状を呈し、うち2名についてO157による食中毒患者届出があった。	生肉又は加熱不十分の食肉、生肉からの二次汚染が原因として考えられた。	岐阜市
19	10月23日	14	6	0	各務原市 ほか	会席料理 (不明)	黄色ブドウ球菌	飲食店 (関市)	10月23日、飲食店「U」で会食した3グループ14人のうち、1グループ6人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち4人が医療機関に受診していた。	調理従事者の手指等からの二次汚染が考えられた。	関
20	10月28日	4	3	0	大垣市 ほか	焼肉等 (不明)	腸管出血性大腸菌 (O157)	飲食店 (各務原市)	10月25日、飲食店「H」で会食した2グループ4人中3人が下痢、腹痛等を呈し、うち3人が医療機関に受診、入院した。	加熱不十分の食肉、生肉からの二次汚染が原因として考えられた。	岐阜
21	10月29日	30	17	0	各務原市 ほか	焼肉等 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (各務原市)	10月28日、飲食店「S」で会食した2グループ30人中17人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち7人が医療機関を受診した。	調理従事者の検便から、ノロウイルスが検出されたにもかかわらず、何らかの機会によって持ち込まれたウイルスが、食品の一部を汚染したと考えられた。	岐阜
22	10月30日	18	11	0	関市 ほか	会席料理 (不明)	不明	飲食店 (各務原市)	10月30日、飲食店「O」で会食した1グループ18人中11人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち4人が医療機関を受診した。	摂食から発症までの時間が数時間、何らかの毒素を原因とする食中毒が疑われたが、原因物質は検出されなかった。	岐阜
23	10月31日	4	2	0	飛騨市	フグ肝臓	テトロドトキシン	飲食店 (飛騨市)	10月31日、飲食店「S」で会食した1グループ2人中2人が「フグ肝おろしぞえ」を摂食し、ふらつき、しびれ等の症状を呈し、医療機関に受診した。	「肝臓が無毒の種類」のフグであること認識を誤り、有毒なフグの肝臓を調理、摂食した。	飛騨
24	11月18日	1	1	0	多治見市	ツブ貝	テトラミン	家庭 (多治見市)	11月18日、魚介類販売(自動車販売)でツブ貝を購入し、家庭で刺身にし、摂食したところ、嘔気、めまい、手足のしびれ等を呈し、医療機関に受診した。	テトラミンが含まれているという認識がなく、ツブ貝の唾液腺を除去せず摂食した。	東濃
25	12月13日	15	5	0	各務原市 ほか	焼肉等 (不明)	サルモネラ (S. Typhimurium)	飲食店 (各務原市)	12月12日、飲食店「M」で会食した1グループ15人中5人が下痢、発熱等の症状を呈し、4人が医療機関に受診し、1人が入院した。	サルモネラに汚染された食肉等の原材料が、加熱不十分のまま摂食したものと考えられた。	岐阜
26	12月29日	20	18	0	岐阜市	会席料理 (不明)	ノロウイルス (G I、II)	飲食店 (岐阜市)	12月27日、飲食店「A」で会食した20人中18人が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、10人が医療機関に受診した。	有症者18人全員が生カキを摂食しており、生カキが原因食品と考えられた。	岐阜市

2 食中毒警報発令状況

(平成11年～20年)

年(平成)	発令月日時	適用基準(食中毒警報発令運営要領)
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)
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)

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時。
 - (2) 湿度90%以上が24時間以上継続したとき、又はそれが予測される時。
 - (3) 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を越えたとき、又はそれが予測される時。
 - (4) 次にかかげる気象条件の2つ以上が、同時に発生したとき、又はそれが予測される時。
 - ア 気温が28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき。
 - イ 湿度が80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき。
 - ウ 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の差が7℃以上となり、かつ相当時間継続するとき。
- 2 発令された警報は、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20年）

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
31	9. 24	土岐市	117	魚介類（会食）	不 明	—
	10. 19	岐阜市	683	不 明	不 明	学校給食
32	9. 26	白川村	110	魚介類	黄色ブドウ球菌	事業所給食
33	7. 8	大垣市	178	野菜・ソーセージ・サラダ	その他の細菌	工場給食
	7. 8	神戸町	113	不 明	不 明	工場給食
34	8. 11	本巣村	200	いかのあんかけ	サルモネラ	事業所給食
	8. 19	鵜沼町	109	弁当（魚介類）	不 明	—
	9. 2	美濃加茂市	108	不 明	不 明	学校給食
	9. 15	岐阜市	130	ちらしずし	不 明	（敬老会）
36	8. 26	岐阜市	136 (1)	にぎりずし	不 明	仕出し屋（野外パーティー）
38	7. 31	神戸町	155	肉だんご（推定）	不 明	事業所
40	6. 17	岐阜市	512	学校給食（不明）	不 明	学 校
	7. 15	関市	469	野菜サラダ	不 明	学 校
42	1. 24	大垣市	103	学校給食（不明）	不 明	事業所
	5. 17	岐阜市	226	さばのフライ	不 明	学校給食
	8. 7	可児町	1, 118	卵焼き（推定）	不 明	事業所給食
43	4. 20	下呂町	263	不 明	不 明	旅 館
44	5. 3	岐阜市	292	不 明	不 明	刑務所
45	6. 13	大垣市 他	415 (1)	卵豆腐	サルモネラ	仕出し屋
46	3. 12	岐阜市 他	282	わりご弁当	不 明	飲食店 (ヘルスセンター観光客)
47	9. 11	岐阜市	182	にぎりずし	腸炎ビブリオ	飲食店
48	1. 18	八幡町	206	ハウレンソウ白和え	不 明	飲食店（給食）
49	7. 8	糸貫町	219	調理パン	黄色ブドウ球菌	飲食店（高校の昼食）
	11. 26	岐阜市	120	調理パン	不 明	飲食店
50	9. 9	各務原市	278	サバ塩焼	ヒスタミン	飲食店
	11. 26	恵那市	525	マーボー豆腐	不 明	学校給食施設
52	9. 26	土岐市 他	287	魚介類（カワエビ・サシミ他）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し）
	10. 7	岐阜市 他	130	会席料理（不明）	腸炎ビブリオ	飲食店（旅館）
	11. 30	七宗町	143	学校給食（不明）	不 明	学校給食施設

年次	発生年月日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
53	3. 6	和良村	113	調理パン (サンドイッチ)	不 明	飲食店 (給食センター)
	12. 20	八幡町	133	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店 (給食センター)
54	6. 26	坂祝町	109	不 明	サルモネラ	集団給食施設
	9. 30	大垣市	101	不 明	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
55	8. 29	美濃加茂市	132	割子弁当 (コロッケ・卵焼)	黄色ブドウ球菌	飲食店 (旅館)
56	9. 21	下呂町	190	ますずし	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
	9. 22	下呂町	166	ますずし・そば炊合せ	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
57	8. 29	本巣郡 他	370	不明 (折詰弁当)	腸炎ビブリオ	飲食店 (料理仕出し)
58	1. 20	美濃市	176	学校給食 (不明)	不 明	学校給食施設
	1. 26	高山市	1,860	ミルクファイバーライス	ウエルシュ菌	給食施設 飲食店
	4. 21	七宗町	184	学校給食 (不明)	不 明	飲食店
	6. 7	上矢作町	145	学校給食 (不明)	病原大腸菌	学校給食施設
	9. 8	大垣市 他	3,045	きゅうりとちくわの中華和え	腸炎ビブリオ	飲食店 (給食)
60	7. 21	恵那市 他	140	卵焼き	腸炎ビブリオ	飲食店
61	6. 16	岐阜市 他	125	宴会料理 (不明)	サルモネラ	飲食店
62	3. 25	大垣市 他	237	井戸水 (推定)	病原大腸菌	飲食店
	8. 15	岐阜市	101	さしみ (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店
	9. 13	笠松町	171	チキンマカロニサラダ	腸炎ビブリオ	刑務所
63	6. 21	岐阜市 他	195	きゅうり一夜漬他	腸炎ビブリオ	飲食店 (給食)
	9. 15	富加町 他	149	卵焼きイカの煮付	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 (おほかさサラダ)	病原大腸菌 (0157 : H7)	学校給食施設
	9. 11	岐阜市	197	学校給食 (不明)	サルモネラ	学校給食施設
	9. 13	岐阜市	295	学校給食 (不明)	サルモネラ	学校給食施設
	11. 15	神奈川県 他	195	旅館料理 (不明)	サルモネラ	飲食店 (旅館)
9	9. 21	静岡市 他	122	旅館料理 (不明)	エロモナス	飲食店 (旅館)
10	5. 22	瑞浪市	330	学校給食 (不明)	カンピロバクター	学校給食施設
	5. 26	大垣市 他	1,196	給食弁当 (不明)	小型球形ウイルス	飲食店 (給食・弁当)
	8. 20	岐阜市	412	クリームスパゲティ	ウエルシュ菌	事業所 (刑務所)
11	11. 24	池田町	104	使用水 (井戸水)	小型球形ウイルス	学校 (幼稚園) ・その他
13	7. 14	土岐市 他	105	仕出し弁当 (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し屋)
15	2. 4	丹生川村 他	252	旅館の食事 (不明)	小型球形ウイルス	飲食店 (旅館)
18	11. 8	美濃加茂市 他	112	鯖の味噌煮 白菜の五目浸し	サルモネラ	飲食店 (給食)
	12. 16	関市 他	227	会席料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (すし屋)
19	2. 7	大阪府 他	198	冷凍饅頭	ノロウイルス	製造所
	3. 4	浜松市 他	125	旅館料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (旅館)
	9. 16	御嵩町 他	493	仕出し弁当 (煮物)	ウエルシュ菌	飲食店 (料理店・仕出し屋)
計			73件			

4 患者数500人以上の食中毒事件（全国）

（昭和57年～平成20年）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
57	4. 3	福岡県	619	折詰弁当（バイ貝）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し）
	6. 3	宮崎県	1,096	鶏肉（推定）	カンピロバクター	飲食店（旅館）
	8. 6	兵庫県	825	弁当	サルモネラ	飲食店
	10. 9	札幌市	7,751	飲料水及びこれに汚染された食品	病原大腸菌 カンピロバクター	飲食店
	患者数合計 10,291人					
58	1. 26	岐阜県	1,860	ミルクファイバーライス	ウエルシュ菌	学校給食施設・飲食店
	4. 22	山梨県	770	不明	病原大腸菌	学校給食施設
	5. 20	富山県	609	スパゲティーナポリタン（仕出し弁当）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 24	千葉県	800	不明（給食）	カンピロバクター	学校給食施設
	9. 8	岐阜県	3,045	きゅうりとちくわの中華あえ	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当屋）
	9. 12	岡山県	721	弁当	不明	飲食店（弁当屋）
患者数合計 7,805人						
59	4. 9	千葉県	798	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校給食施設
	5. 7	千葉県	532	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校給食施設
	6. 9	秋田県	883	不明（学校給食）	カンピロバクター	学校給食施設
	6. 21	山形県	2,246	弁当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	6. 22	群馬県	1,615	野菜炒め	カンピロバクター	学校給食施設
	9. 29	札幌市	769	こんにゃくのたらこあえ	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	11. 8	静岡県	517	不明（学校給食）	カンピロバクター 病原大腸菌	学校給食施設
患者数合計 7,360人						
60	2. 1	岡山県	1,124	給食弁当	不明	飲食店
	3. 6	東京都	835	不明（会席料理）	不明	飲食店
	4. 18	栃木県	778	不明	カンピロバクター	学校・その他
	4. 19	北海道	686	学校給食用弁当（ミルクファイバーライス）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 18	東京都	710	旅行中の食事	カンピロバクター	不明
	6. 20	福島県	661	不明	病原大腸菌	飲食店
	6. 28	埼玉県	3,010	不明	カンピロバクター	学校・その他
	8. 18	大分県	525	飲料水	カンピロバクター	飲食店
	10. 10	茨城県	557	紅蛙弁当	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・フォルビウス	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	ウエルシュ菌 セレウス菌	飲食店（仕出し）
	5. 17	岩手県	825	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校
	6. 26	徳島県	673	不明（学校給食）	不明	学校
	6. 30	埼玉県	537	不明（事業所給食）	病原大腸菌	事業所
	10. 16	千葉県	790	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校
	10. 23	熊本県	780	不明（学校給食）	サルモネラ	学校
患者数合計 4,989人						
8	2. 26	岡山県	689	使用水（推定）	病原大腸菌	飲食店（旅館）
	7. 11	大阪府	7,966	学校給食（不明）	病原大腸菌	学校・その他
	7. 29	大分県	903	仕出し弁当（卵焼）	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	8. 6	北海道	559	弁当（不明）	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	8. 15	新潟県	703	ゆでベニズワイガニ	腸炎ビブリオ	販売店
	8. 24	北海道	1,833	学校給食（ホバ伊ダ、ゆでホウレン草とシチメン草）	サルモネラ	学校・その他
	10. 25	福岡県	644	学校給食（ホウレン草のピーナツあえ）	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 13,297人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
9	5. 17	岡山県	527	弁 当	腸炎ビブリオ	飲食店
	5. 30	奈良県	602	学校給食	カンピロバクター	学 校
	6. 6	兵庫県	2,758	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	11. 6	神戸市	3,044	弁 当	不 明	飲食店（仕出し）
	11. 26	浜松市	744	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	12. 22	山形県	616	弁当（南瓜煮）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 8,291人					
10	1. 21	群馬県	558	卵巾着	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	2. 13	静岡県	644	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（仕出し）
	3. 11	大阪府	1,371	三色ケーキ（洋菓子）	サルモネラ	菓子製造所
	4. 6	堺 市	762	キュウリとワカメの 酢味噌和え	病原大腸菌	事業所給食施設
	5. 26	岐阜県	1,196	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（弁当・給食）
	6. 3	富山市	781	牛 乳	腐敗変敗による 変 成 物 質	牛乳製造所
	7. 6	滋賀県	1,167	給食弁当及び給食（不明）	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当・給食）
	9. 7	福島県	1,197	学校給食（不明）	病原大腸菌	学校給食施設
	9. 20	宇都宮市	742	弁 当	腸炎ビブリオ	その他
	10. 19	愛媛県	516	米飯（弁当）	セレウス菌	飲食店（弁当）
患者数合計 8,934人						
11	3. 20	青森県	1,634	イカ乾製品	サルモネラ	製造所
	8. 12	山形県	674	生寿司	腸炎ビブリオ	製造所
	8. 13	北海道	509	煮力二（タラバガニ）	腸炎ビブリオ	製造所
	11. 6	愛媛県	904	ごまあえ（11月5日） ちぐさやき（11月8日）	サルモネラ	学校－給食施設－共同調理場
患者数合計 3,721人						
12	6. 19	奈良県	735	仕出し弁当	大腸菌(06)	飲食店（仕出し）
	6. 20	大阪府	13,420	加工乳等	黄色ブドウ球菌	加工乳製造所
	8. 29	東京都	754	仕出し弁当	病原大腸菌(0148)	飲食店（仕出し）
患者数合計14,909人						
13	11. 28	静岡県	528	仕出し弁当	小型球形ウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 528人					
14	5. 30	東京都	887	中華弁当	ウエルシュ菌	飲食店
	6. 21	福島県	905	仕出し弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	6. 25	香川県	725	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
14	8. 25	福岡県	644	シュークリーム	サルモネラ	菓子製造所
	11. 6	富山県	687	ハヤシンチュー	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					

5 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成20年)

年次	事件数	患者数	死者数	り患数	1事件当たり	死亡率
				(人口10万対)	患者数	(人口10万対)
昭和27年 (1952)	1,488	23,860	212	27.8	16.0	0.2
28 ('53)	1,344	23,102	198	26.5	17.2	0.2
29 ('54)	1,354	22,528	358	25.5	16.6	0.4
30 ('55)	3,277	63,745	554	71.8	19.5	0.6
31 ('56)	1,665	28,286	271	31.3	17.0	0.3
32 ('57)	1,716	24,164	300	26.5	14.1	0.3
33 ('58)	1,991	31,056	332	33.8	16.3	0.4
34 ('59)	2,468	39,899	318	42.9	16.2	0.3
35 ('60)	1,877	37,253	218	39.9	19.8	0.2
36 ('61)	2,631	53,362	238	56.6	20.3	0.3
37 ('62)	1,916	38,166	167	40.1	19.9	0.2
38 ('63)	1,970	38,344	164	39.9	19.5	0.2
39 ('64)	2,037	41,638	146	42.8	20.4	0.2
40 ('65)	1,208	29,018	139	29.5	24.0	0.1
41 ('66)	1,400	31,204	117	31.5	22.3	0.1
42 ('67)	1,565	39,760	120	39.6	25.4	0.1
43 ('68)	1,093	33,041	94	32.6	30.2	0.1
44 ('69)	1,360	49,396	82	48.1	36.3	0.1
45 ('70)	1,133	32,516	63	31.3	28.7	0.1
46 ('71)	1,118	30,731	46	29.3	27.5	0.0
47 ('72)	1,405	37,216	37	35.0	26.5	0.0
48 ('73)	1,201	36,832	39	33.9	30.7	0.0
49 ('74)	1,202	25,986	48	23.6	21.6	0.0
50 ('75)	1,783	45,277	52	40.4	25.4	0.0
51 ('76)	831	20,933	26	18.5	25.2	0.0
52 ('77)	1,276	33,188	30	29.1	26.0	0.0
53 ('78)	1,271	30,547	40	26.5	24.0	0.0
54 ('79)	1,168	30,161	22	26.0	25.8	0.0
55 ('80)	1,001	32,737	23	28.0	32.7	0.0
56 ('81)	1,108	30,027	13	25.5	27.1	0.0
57 ('82)	923	35,536	12	29.9	38.5	0.0
58 ('83)	1,095	37,023	13	31.0	33.8	0.0
59 ('84)	1,047	33,084	21	27.5	31.6	0.0
60 ('85)	1,177	44,102	12	36.4	37.5	0.0
61 ('86)	899	35,556	7	29.2	39.6	0.0
62 ('87)	840	25,368	5	20.7	30.2	0.0
63 ('88)	724	41,439	8	33.7	57.2	0.0
平成 元年 ('89)	927	36,479	10	29.6	39.4	0.0
2 ('90)	926	37,561	5	30.4	40.6	0.0
3 ('91)	782	39,745	6	32.0	50.8	0.0
4 ('92)	557	29,790	6	23.9	53.5	0.0
5 ('93)	550	25,702	10	20.6	46.7	0.0
6 ('94)	830	35,735	2	28.6	43.1	0.0
7 ('95)	699	26,325	5	21.2	37.7	0.0
8 ('96)	1,217	46,327	15	36.8	38.1	0.0
9 ('97)	1,960	39,989	8	31.7	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	1,124	39,153	2	31.0	34.8	0.0
(うち1人の事例)	836	836	6	0.7	1.0	0.0
10 ('98)	3,010	46,179	9	36.5	15.3	0.0
(うち2人以上の事例)	1,398	44,567	8	35.2	31.9	0.0
(うち1人の事例)	1,612	1,612	1	1.3	1.0	0.0
11 ('99)	2,697	35,214	7	27.8	13.1	0.0
(うち2人以上の事例)	1,281	33,798	4	26.7	26.4	0.0
(うち1人の事例)	1,416	1,416	3	1.1	1.0	0.0
12 (2000)	2,198	42,658	4	33.6	19.4	0.0
(うち2人以上の事例)	1,229	42,002	4	33.0	34.1	0.0
(うち1人の事例)	969	656	0	0.5	1.0	0.0
13 ('01)	1,928	25,862	4	19.8	13.5	0.0
(うち2人以上の事例)	1,046	24,980	3	19.2	23.9	0.0
(うち1人の事例)	882	882	1	0.6	1.0	0.0
14 ('02)	1,850	27,629	18	21.7	14.9	0.0
(うち2人以上の事例)	989	26,768	14	21.0	27.1	0.0
(うち1人の事例)	861	861	4	0.7	1.0	0.0
15 ('03)	1,585	29,355	6	23.0	18.5	0.0
(うち2人以上の事例)	958	28,728	4	22.5	30.0	0.0
(うち1人の事例)	627	627	2	0.5	1.0	0.0
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

注) 1 平成9年～20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19年、20年)

都道府県 指定都市名		平成19年				平成20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		1,289	33,477	7	26.0	1,369	24,303	4	17.8
1	北海道	45	1,472	0	32.7	37	764	0	20.6
2	青森県	10	189	0	18.9	13	158	0	12.2
3	岩手県	16	161	0	10.1	8	38	0	4.8
4	宮城県	16	1,210	0	75.6	18	210	0	11.7
5	秋田県	12	272	0	22.7	11	137	0	12.5
6	山形県	14	294	0	21.0	8	73	0	9.1
7	福島県	21	1,486	0	70.8	21	271	0	12.9
8	茨城県	11	272	0	24.7	27	304	1	11.3
9	栃木県	13	411	0	31.6	24	408	0	17.0
10	群馬県	19	722	0	38.0	25	579	0	23.2
11	埼玉県	25	577	0	23.1	35	634	0	18.1
12	千葉県	23	464	0	20.2	33	509	0	15.4
13	東京都	82	2,049	0	25.0	106	1,442	0	13.6
14	神奈川県	51	1,285	0	25.2	69	1,320	0	19.1
15	新潟県	26	626	1	24.1	29	719	0	24.8
16	富山県	13	409	0	31.5	15	397	0	26.5
17	石川県	25	826	0	33.0	20	628	0	31.4
18	福井県	6	38	0	6.3	14	131	0	9.4
19	山梨県	15	513	0	34.2	11	275	0	25.0
20	長野県	17	666	0	39.2	20	1,002	0	50.1
21	岐阜県	25	1,249	0	50.0	26	387	0	14.9
22	静岡県	23	1,874	1	81.5	28	943	0	33.7
23	愛知県	45	2,393	1	53.2	44	1,023	0	23.3
24	三重県	5	129	0	25.8	12	273	0	22.8
25	滋賀県	17	442	0	26.0	15	601	0	40.1
26	京都府	32	965	0	30.2	19	499	0	26.3
27	大阪府	109	1,906	1	17.5	96	2,071	1	21.6
28	兵庫県	57	1,480	0	26.0	46	1,230	1	26.7
29	奈良県	15	624	0	41.6	13	221	0	17.0
30	和歌山県	14	362	0	25.9	12	262	0	21.8
31	鳥取県	17	1,220	0	71.8	15	244	0	16.3
32	島根県	13	108	0	8.3	6	64	0	10.7
33	岡山県	16	559	0	34.9	19	731	0	38.5
34	広島県	259	1,489	1	5.7	273	1,602	0	5.9
35	山口県	21	237	0	11.3	16	294	0	18.4
36	徳島県	3	289	0	96.3	3	106	0	35.3
37	香川県	8	441	0	55.1	13	159	0	12.2
38	愛媛県	16	581	0	36.3	18	473	0	26.3
39	高知県	6	152	0	25.3	17	429	0	25.2
40	福岡県	33	509	0	15.4	42	1,000	0	23.8
41	佐賀県	8	169	0	21.1	4	58	0	14.5
42	長崎県	18	724	2	40.2	17	274	1	16.1
43	熊本県	5	121	0	24.2	8	71	0	8.9
44	大分県	16	405	0	25.3	13	436	0	33.5
45	宮崎県	10	182	0	18.2	19	578	0	30.4
46	鹿児島県	11	176	0	16.0	7	91	0	13.0
47	沖縄県	27	749	0	27.7	24	184	0	7.7
再 掲	札幌市	15	421	0	28.1	11	252	0	22.9
	仙台市	3	41	0	13.7	7	123	0	17.6
	さいたま市	3	85	0	28.3	11	131	0	11.9
	千葉市	2	32	0	16.0	11	187	0	17.0
	東京都区部	65	1,130	0	17.4	86	1,252	0	14.6
	横浜市	27	839	0	31.1	35	711	0	20.3
	川崎市	4	64	0	16.0	9	93	0	10.3
	新潟市	6	64	0	10.7	8	538	0	67.3
	静岡市	0	0	0	0.0	0	0	0	0.0
	浜松市	5	68	0	13.6	8	184	0	23.0
	名古屋市	23	743	0	32.3	20	432	0	21.6
	京都市	19	589	0	31.0	15	394	0	26.3
	大阪市	38	595	0	15.7	37	364	0	9.8
	堺市	8	217	0	27.1	4	102	0	25.5
	神戸市	20	557	0	27.9	11	212	0	19.3
	広島市	227	917	0	4.0	230	1,331	0	5.8
北九州市	3	33	0	11.0	5	100	0	20.0	
福岡市	19	266	0	14.0	20	571	0	28.6	