

平成 30 年

岐阜県食中毒事件録

岐阜県健康福祉部生活衛生課

目 次

	項
第1章 食中毒の発生状況 -----	1
1 年次別発生状況 -----	2
2 保健所別発生状況 -----	4
3 月別発生状況 -----	5
4 原因食品別発生状況 -----	6
5 病因物質別発生状況 -----	10
6 原因施設別発生状況 -----	14
7 平成30年岐阜県の食中毒発生状況 -----	16
(参考) 平成30年腸管出血性大腸菌感染症発生状況(岐阜県) -----	17
第2章 主な食中毒事例 -----	19
1 可児市内の飲食店で発生したノロウイルスによる食中毒 -----	20
2 恵那市内の飲食店で発生した黄色ブドウ球菌による食中毒 -----	34
3 大垣市内の飲食店で発生したサルモネラ属菌による食中毒 -----	45
第3章 資料編 -----	53
1 平成30年に発生した食中毒の概要 -----	54
2 食中毒警報発令状況(昭和59年～平成30年) -----	57
3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況(平成26年～平成30年) -----	60
4 患者数100人以上の食中毒事件(岐阜県)(昭和31年～平成30年) -----	62
5 患者数500人以上の食中毒事件(全国)(昭和57年～平成30年) -----	65
6 全国年次別食中毒発生状況(昭和27年～平成30年) -----	72
7 都道府県別食中毒発生状況(平成29年、30年) -----	74

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 3 0 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 30 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30年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は10件（対前年比66.7%）、患者数は、144人（同36.2%）であった。

年次別の発生状況は、図1（昭和63年以降）及び表1（昭和33年以降）のとおりであった。平成30年の事件数及び患者数は、過去60年間、過去10年間及び過去5年間の年平均をいずれも下回っていた。

また、平成30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41件（対前年比83.7%）788人（同68.9%）、三重県では7件（同140.0%）115人（同319.4%）、名古屋市では13件（同48.1%）94人（同32.5%）であった。

図1 年次別発生状況(昭和63年～平成30年)

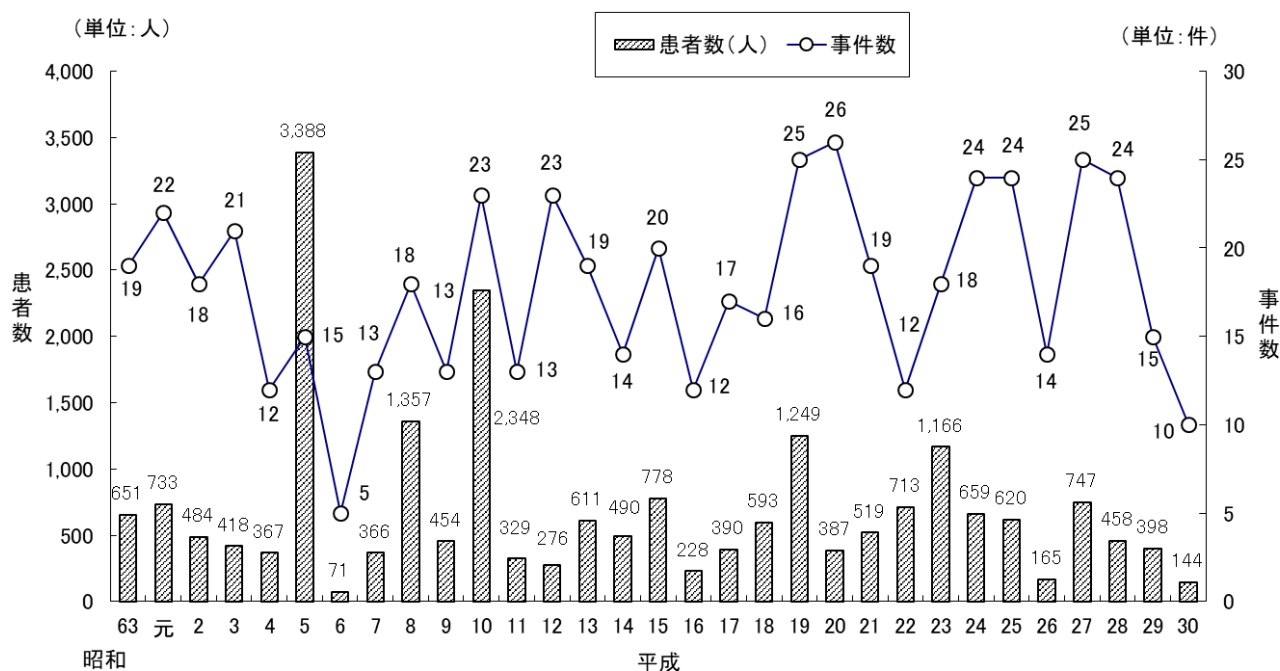


表1 年次別発生状況(昭和33年～平成30年)

年次	事件数	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	患者数/事件数	り患率
過去60年平均	22	2512	763	1	36	
過去10年平均	19	1412	559		31	
過去5年平均	18	854	382		20	
合計	1346	117878	46336	34	34	
昭和33年	34		713	3	21	39
34	63		1422	6	23	45
35	28		338	1	12	88
36	51		710	5	14	21
37	29		308	7	11	43
38	33		732	3	22	19
39	20		426		21	44
40	14		1253	1	90	25
41	13		236		18	74
42	20		709	1	35	14
43	11		392		36	41
44	20		507		25	23
45	24		797	3	33	29
46	27		772		29	45
47	19	1010	527		28	43
48	32	3596	566	1	18	29
49	26	2328	646		25	31
50	40	9009	1561		39	35
51	14	1077	145		10	84
52	26	1864	907		35	8
53	34	5698	684	1	20	48
54	40	1866	572		14	36
55	30	1850	597		20	29
56	34	2401	916		27	30
57	20	1427	714		36	46
58	28	13909	5690		203	36
59	20	698	219		11	284
60	20	1775	442		22	11
61	14	1540	410		29	22
62	23	2656	1012		44	20
63	19	2546	651	1	34	50
平成元年	22	2332	733		33	32
2	18	1311	484		27	35
3	21	1075	418	1	20	23
4	12	737	367		31	20
5	15	8386	3388		226	18
6	5	262	71		14	163
7	13	939	366		28	3
8	18	2745	1357		75	18
9	13	948	454		35	65
10	23	5499	2348		102	22
11	13	1312	329		25	111
12	23	6372	276		12	16
13	19	6372	611		32	13
14	14	954	490		35	29
15	20	2215	778		39	23
16	12	593	228		19	37
17	17	698	390		23	19
18	16	1774	593		37	28
19	25	3492	1249		50	59
20	26	688	387		15	18
21	19	1059	519		27	25
22	12	2560	713		59	34
23	18	3085	1166		65	57
24	24	2017	659		27	32
25	24	1131	620		26	30
26	14	403	165		12	8
27	25	1801	747		30	37
28	24	861	458		19	23
29	15	1007	398		27	20
30	10	198	144		14	7

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30年は、岐阜市保健所を含む県下12保健所（センター）のうち7保健所（センター）で発生があった。

事件数では、西濃保健所、可茂保健所及び岐阜市保健所が各2件（20.0%）、関保健所、東濃保健所、恵那保健所及び飛騨保健所が各1件（10.0%）であった。

また、患者数では可茂保健所が68人（47.2%）と最も多く、次いで岐阜市保健所が33人（22.9%）、西濃保健所が14人（9.7%）、飛騨保健所が10人（6.9%）、関保健所及び恵那保健所が各8人（5.6%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(平成30年)

保健所名	項目	発生件数		患者数		死者数	
		(件)	構成比(%)	(人)	構成比(%)	(人)	構成比(%)
岐阜	岐阜						
	本巣・山県						
西濃		2	20.0	14	9.7		
	西濃	2	20.0	14	9.7		
	揖斐						
関		1	10.0	8	5.6		
	関	1	10.0	8	5.6		
	郡上						
可茂		2	20.0	68	47.2		
東濃		1	10.0	3	2.1		
恵那		1	10.0	8	5.6		
飛騨		1	10.0	10	6.9		
	飛騨	1	10.0	10	6.9		
	下呂						
岐阜市		2	20.0	33	22.9		
	計	10	100.0	144	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30年の食中毒の月別発生状況をみると、1月、3月及び7月以外は発生が認められ、年間を通じて食中毒が発生している（表3）。

過去10年間の発生状況についても、秋から冬をピークとして、年間を通じて食中毒が発生する傾向が続いている（表4）。

表3 月別発生状況(平成30年)

項目		月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
発生件数	(件)		1		2	1	1		1	1	1	1	1	10
	構成比(%)		10.0		20.0	10.0	10.0		10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	100.0
患者数	(人)		39		33	29	1		8	3	13	8	10	144
	構成比(%)		27.1		22.9	20.1	0.7		5.6	2.1	9.0	5.6	6.9	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成21～30年)

年次 (平成)	月												計	
	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12
21	件数(件)	4	1	3	2	3	1		3	2				19
	患者数(人)	81	71	187	93	34	8		38	7				519
22	件数(件)	2	1	1	3		1	2	1				1	12
	患者数(人)	26	2	96	155		74	53	2				305	713
23	件数(件)		3	2	4			2	2		2	2	1	18
	患者数(人)		20	71	78			23	74		111	33	756	1166
24	件数(件)	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24
	患者数(人)	12	54	75		16	50	2	37	250	77	48	38	659
25	件数(件)	3	3	1	2	2	1	1			5	1	5	24
	患者数(人)	93	57	9	22	17	143	29			58	12	180	620
26	件数(件)	1	3	1	1	2		1		1	2		2	14
	患者数(人)	11	49	10	32	28		2		7	11		15	165
27	件数(件)	3	4	4		1	2	2	3		1	2	3	25
	患者数(人)	83	95	231		49	19	12	34		5	134	85	747
28	件数(件)	2	2	4	2	3		3	3	1	1	2	1	24
	患者数(人)	56	62	78	5	7		92	33	8	40	73	4	458
29	件数(件)	1	1	1	2		1	2	2	2		1	2	15
	患者数(人)	95	17	62	9		8	20	156	12		11	8	398
30	件数(件)		1		2	1	1		1	1	1	1	1	10
	患者数(人)		39		33	29	1		8	3	13	8	10	144
計	件数(件)	17	21	20	18	14	9	14	18	9	15	11	19	185
	構成比(%)	9.2	11.4	10.8	9.7	7.6	4.9	7.6	9.7	4.9	8.1	5.9	10.3	100.0
	患者数(人)	457	427	819	394	151	302	233	374	284	302	311	1,391	5,445
	構成比(%)	8.4	7.8	15.0	7.2	2.8	5.5	4.3	6.9	5.2	5.5	5.7	25.5	100.0
平均	件数(件)	1.7	2.1	2.0	1.8	1.4	0.9	1.4	1.8	0.9	1.5	1.1	1.9	18.5
	患者数(人)	45.7	42.7	81.9	39.4	15.1	30.2	23.3	37.4	28.4	30.2	31.1	139.1	544.5

4 原因食品別発生状況

平成30年に発生した食中毒10件の全てにおいて、原因食品（食事）が判明した。

原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が3件（30.0%）であり7件（70.0%）については原因となった食事は特定されたが、食品の特定には至らなかった（表5）。

表5 原因食品別発生状況（平成30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	10	100.0	-	144	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		10	100.0	100.0	144	100.0	100.0			
原因食品	魚介類	3	30.0	30.0	22	15.3	15.3			
	貝類									
	ふぐ									
	その他	3	30.0	30.0	22	15.3	15.3			
	魚介類加工品									
	魚肉練り製品									
	その他									
	肉類及びその加工品									
	卵類及びその加工品									
	乳類及びその加工品									
	穀類及びその加工品									
	野菜及びその加工品									
	豆類									
	きのこ類									
	その他									
	菓子類									
	複合調理食品									
	その他	7	70.0	70.0	122	84.7	84.7			
	食品特定									
	食事特定	7	70.0	70.0	122	84.7	84.7			
不明									-	

過去10年間に発生した食中毒185件のうち、原因食品（食事）の判明したものは179件（96.8%）であった。

原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が19件（10.3%）、「野菜及びその加工品」が10件（5.4%）、「肉類及びその加工品」が9件（4.9%）であった。

また、「魚介類」19件のうち「貝類」が9件（47.4%）、「野菜及びその加工品」10件のうち「きのこ類」が3件（30.0%）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21～30年)

原因食品	年次	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	過去10年間			過去5年間			
		計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)											
総数		19	12	18	24	24	14	25	24	15	10	185	100.0	-	88	100.0	-	
原因食品(食事)判明件数		19	12	18	21	23	13	25	24	14	10	179	96.8	100.0	86	97.7	100.0	
原因食品	魚介類	1		1	2	2	4	3	1	2	3	19	10.3	10.6	13	14.8	15.1	
	貝類	1		1	1	1	1	3	1			9	4.9	5.0	5	5.7	5.8	
	ふぐ																	
	その他				1	1	3			2	3	10	5.4	5.6	8	9.1	9.3	
	魚介類加工品					1						1	0.5	0.6				
	魚肉練り製品																	
	その他					1						1	0.5	0.6				
	肉類及びその加工品		1	4	1				2		1		9	4.9	5.0	3	3.4	3.5
	卵類及びその加工品					1							1	0.5	0.6			
	乳類及びその加工品																	
	穀類及びその加工品								1				1	0.5	0.6	1	1.1	1.2
	野菜及びその加工品	1	1	2	1		1	1	2	1			10	5.4	5.6	5	5.7	5.8
	豆類			1									1	0.5	0.6			
	きのこ類	1			1				1				3	1.6	1.7	1	1.1	1.2
	その他		1	1			1		2	1			6	3.2	3.4	4	4.5	4.7
	菓子類				1								1	0.5	0.6			
	複合調理食品								2				2	1.1	1.1	2	2.3	2.3
	その他	17	10	11	15	20	8	16	21	10	7		135	73.0	75.4	62	70.5	72.1
	食品特定																	
	食事特定	17	10	11	15	20	8	16	21	10	7		135	73.0	75.4	62	70.5	72.1
不明				3	1	1				1		6	3.2	-	2	2.3	-	

平成30年に発生した食中毒10件の全てにおいて原因食品（食事）が判明し、全件について病因物質が判明した。

病因物質別の事件数で見ると、ノロウイルスによるものが5件、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、クドア・セブテンpunkタータ及びアニサキスによるものが各1件であった（表7）。

表7 原因食品別・病因物質別発生状況(平成30年)

原因食品	病因物質	細菌													ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質不明件数	計					
		サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシユ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス	その他のウイルス	化学物質			植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セブテンpunkタータ	アニサキス	
総数		1	1						1								5					1	1	10		10	
原因食品・食事判明件数		1	1						1								5					1	1	10		10	
原因食品	魚介類	1																				1	1	3		3	
	貝類																										
	ふぐ																										
	その他	1																				1	1	3		3	
	魚介類加工品																										
	魚肉練り製品																										
	その他																										
	肉類及びその加工品																										
	卵類及びその加工品																										
	乳類及びその加工品																										
	穀類及びその加工品																										
	野菜及びその加工品																										
	豆類																										
	きのこ類																										
	その他																										
菓子類																											
複合調理食品																											
その他		1							1								5							7		7	
食品特定																											
食事特定		1							1								5							7		7	
不明																											

過去10年間に発生した食中毒185件のうち、原因食品（食事）の判明したものは179件（96.8%）、病因物質の判明したものは170件（91.9%）であった。

原因食品（食事）の判明した食中毒件について病因物質別の事件数をみると、ノロウイルスによるものが88件（49.2%）で最も多く、カンピロバクターによるものが39件（21.8%）、植物性自然毒によるものが8件（4.5%）、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌及びクドア・セブテンプリンクタータによるものが各7件（3.9%）であった。

ノロウイルスが病因物質であるもののうち、具体的な食品が判明した11件中、魚介類（貝類）が9件（81.8%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況(平成21～30年)

病因物質 原因食品	細菌													ウイルス		化学物質	自然毒		寄生虫		病因物質判明件数	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	植物性自然毒				動物性自然毒	クドア・セブテンプリンクタータ	アニサキス			
総数	7	7			2	1	1			44					1	89			8	1	7	3	170	15	185				
原因食品(食事)判明件数	7	7			2	1	1			39					1	88			8	1	7	3	164	15	179				
原因食品	魚介類	1														9			1	6	2	19		19					
	貝類															9							9		9				
	ふぐ																												
	その他	1																	1	6	2	10		10		10			
	魚介類加工品																					1	1		1		1		
	魚肉練り製品																												
	その他																						1	1		1		1	
	肉類及びその加工品					1					7														8		8		
	卵類及びその加工品	1																						1		1		1	
	乳類及びその加工品																												
	穀類及びその加工品			1																					1		1		1
	野菜及びその加工品	1															1			8				10		10		10	
	豆類	1																							1		1		1
	きのこ類																			3				3		3		3	
	その他																1			5				6		6		6	
	菓子類																								1		1		1
	複合調理食品	1	1																						2		2		2
その他	3	5			1	1	1			32					1	77					1		122	15	137		137		
食品特定																													
食事特定	3	5			1	1	1			32					1	77					1		122	15	137		137		
不明										5						1							6		6		6		

5 病因物質別発生状況

平成30年に発生した食中毒10件の全てにおいて病因物質が判明した。

病因物質別の事件数で見ると、ノロウイルスが5件（50.0%）、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、クドア・セブテンpunkタータ及びアニサキスが各1（10.0%）であった。

また、平成30年に発生した食中毒の患者数144人の全員で病因物質が判明した。

病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが111人（77.1%）、サルモネラ属菌が13人（9.0%）、黄色ブドウ球菌及びクドア・セブテンpunkタータが各8人（5.6%）、カンピロバクターが3人（2.1%）、アニサキスが1人（0.7%）の順であった（表9）。

表9 病因物質別発生状況(平成30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	10	100.0	-	144	100.0	-			-
	病因物質判明件数	10	100.0	100.0	144	100.0	100.0			
病因物質	細菌	3	30.0	30.0	24	16.7	16.7			
	サルモネラ属菌	1	10.0	10.0	13	9.0	9.0			
	黄色ブドウ球菌	1	10.0	10.0	8	5.6	5.6			
	ボツリヌス菌									
	腸炎ビブリオ									
	腸管出血性大腸菌									
	その他の病原性大腸菌									
	ウエルシュ菌									
	セレウス菌									
	エルシニア・エンテロリチカ									
	カンピロバクター	1	10.0	10.0	3	2.1	2.1			
	ナグビブリオ									
	コレラ菌									
	赤痢菌									
	チフス菌									
	パラチフスA菌									
	その他の細菌									
	ウイルス	5	50.0	50.0	111	77.1	77.1			
	ノロウイルス	5	50.0	50.0	111	77.1	77.1			
	その他のウイルス									
化学物質										
自然毒										
植物性自然毒										
動物性自然毒										
寄生虫	2	20.0	20.0	9	6.3	6.3				
クドア・セブテンpunkタータ	1	10.0	10.0	8	5.6	5.6				
アニサキス	1	10.0	10.0	1	0.7	0.7				
不明			-			-			-	

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185件のうち、病因物質が判明したものは170件(91.9%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が63件(34.1%)、ウイルスが89件(48.1%)、自然毒が9件(4.9%)、寄生虫が10件(5.4%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒63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44件と最も多く、次いで黄色ブドウ球菌及びサルモネラ属菌が各7件、腸管出血性大腸菌が2件、その他の病原性大腸菌、ウェルシュ菌及びその他の細菌(A群溶血性レンサ球菌)が各1件の順であった。

過去10年間で発生したウイルス性食中毒は、すべてノロウイルスによるものであった(表10)。

表10 病因物質別発生状況(平成21~30年)

病因物質	年次	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	過去10年間			過去5年間			
		計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)											
総数		19	12	18	24	24	14	25	24	15	10	185	100.0	-	88	100.0	-	
病因物質判明件数		14	11	17	22	23	13	25	20	15	10	170	91.9	100.0	83	94.3	100.0	
細菌	細菌	3	3	7	15	6	3	6	8	9	3	63	34.1	37.1	29	33.0	34.9	
	サルモネラ属菌	1		1	2	1		1			1	7	3.8	4.1	2	2.3	2.4	
	黄色ブドウ球菌	1		1	1		1	2			1	7	3.8	4.1	4	4.5	4.8	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ																	
	腸管出血性大腸菌						1			1		2	1.1	1.2	2	2.3	2.4	
	その他の病原性大腸菌									1		1	0.5	0.6	1	1.1	1.2	
	ウェルシュ菌									1		1	0.5	0.6	1	1.1	1.2	
	セレウス菌																	
	エルシニア・エンテロリチカ																	
	カンピロバクター	1	3	5	12	4	1	3	8	6	1	44	23.8	25.9	19	21.6	22.9	
	ナグビブリオ																	
	コレラ菌																	
	赤痢菌																	
	チフス菌																	
	パラチフスA菌																	
	その他の細菌					1						1	0.5	0.6				
	ウイルス	ウイルス	10	7	9	5	16	6	18	9	4	5	89	48.1	52.4	42	47.7	50.6
		ノロウイルス	10	7	9	5	16	6	18	9	4	5	89	48.1	52.4	42	47.7	50.6
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒	1	1	1	1		2	1	2			9	4.9	5.3	5	5.7	6.0	
	植物性自然毒	1	1	1	1		1	1	2			8	4.3	4.7	4	4.5	4.8	
	動物性自然毒						1					1	0.5	0.6	1	1.1	1.2	
寄生虫	寄生虫				1	2	2		1	2	2	10	5.4	5.9	7	8.0	8.4	
	クダ・セブテンブクタータ				1	1	2		1	1	1	7	3.8	4.1	5	5.7	6.0	
	アニサキス					1				1	1	3	1.6	1.8	2	2.3	2.4	
不明	5	1	1	2	1	1				4				5	5.7	-		

※H25年に、カンピロバクターとサルモネラの混合感染が1件あり。

月別・病因物質別発生状況をみると、ノロウイルスによる食中毒は、冬季から春期にかけて発生し、細菌による食中毒は夏期に発生していた。（表11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(平成30年)

項目	月												計		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
総数		1		2	1	1		1	1	1	1	1	1	10	
病因物質判明件数		1		2	1	1		1	1	1	1	1	1	10	
病因物質	細菌								1	1	1			3	
	サルモネラ属菌										1			1	
	黄色ブドウ球菌								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・エンテロリチカ														
	カンピロバクター									1				1	
	ナグビブリオ														
	コレラ菌														
	赤痢菌														
	チフス菌														
	パラチフスA菌														
	その他の細菌														
	ウイルス		1		2	1								1	5
	ノロウイルス		1		2	1								1	5
	その他のウイルス														
	化学物質														
	自然毒														
	植物性自然毒														
動物性自然毒															
寄生虫							1					1		2	
クダア・セブテンpunkタータ												1		1	
アニサキス							1							1	
不明															

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63件のうち、5月～10月にかけて46件(73.0%)と発生が多かった。黄色ブドウ球菌やサルモネラ属菌は、気温の高い時期に発生がしているが、カンピロバクターにおいては夏期にピークがあるものの、年間を通して発生していた。

また、ノロウイルスによる食中毒は、その発生が冬季(1月～3月、10月～12月)に集中しているが、気温の高い時期にも発生していた(表12)。

表12 月別・病因物質別発生状況(平成21～30年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	17	21	20	18	14	9	14	18	9	15	11	19	185	
病因物質判明件数	16	21	18	18	12	8	14	12	9	14	10	18	170	
細菌	1	3	3	2	7	5	10	11	7	6	2	6	63	
	サルモネラ属菌				2			2		3			7	
	黄色ブドウ球菌			1			1	1	3			1	7	
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌							1		1			2	
	その他の病原性大腸菌			1									1	
	ウエルシュ菌								1				1	
	セレウス菌													
	エルシニア・エンテロコリチカ													
	カンピロバクター	1	3	1	2	5	3	8	5	6	3	2	5	44
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌						1							1
	ウイルス	15	16	15	11	3	2	4	1		4	6	12	89
		ノロウイルス	15	16	15	11	3	2	4	1	4	6	12	89
		その他のウイルス												
化学物質														
自然毒		1		3	2				1	2			9	
	植物性自然毒				3	2			1	2			8	
	動物性自然毒		1										1	
寄生虫		1		2	1	1			1	2	2		10	
	クドア・セブテンpunkタータ		1		1	1			1	1	2		7	
	アニサキス				1		1			1			3	
不明	1		2		2	1		6		1	1	1	15	

6 原因施設別発生状況

平成30年に発生した食中毒10件中すべて原因施設が判明した。その内訳は、飲食店7件、販売所2件、その他1件であった（表13）。

表13 原因施設別発生状況（平成30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		10	100.0	-	144	100.0	-			-	
原因施設判明件数		10	100.0	100.0	144	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									
	寄宿舍										
	その他										
	学校										
	給食施設	単独調理場	幼稚園								
			小学校								
			中学校								
			その他								
		共同調理場									
	その他										
	寄宿舍										
	その他										
	病院										
	給食施設	給食施設									
		寄宿舍									
		その他									
	旅館										
飲食店	7	70.0	70.0	127	88.2	88.2					
販売所	2	20.0	20.0	14	9.7	9.7					
製造所											
仕出屋											
採取場所											
その他	1	10.0	10.0	3	2.1	2.1					
不明			-			-			-		

過去10年間に発生した食中毒185件のうち、原因施設が判明したものは179件(96.8%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店128件(69.2%)、旅館12件(6.5%)、仕出屋10件(5.4%)、事業所9件(4.9%)、販売所8件(4.3%)、家庭6件(3.2%)、学校4件(2.2%)、その他2件(1.1%)の順であった(表14)。

表14 過去10年間の原因施設別発生状況(平成21~30年)

項目	年次	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	過去10年間			過去5年間				
												計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)		
総数		19	12	18	24	24	14	25	24	15	10	185	100.0	-	88	100.0	-		
原因施設判明件数		19	12	18	21	23	13	25	24	14	10	179	96.8	100.0	86	97.7	100.0		
原因施設	家庭	1	1		1	1	1		1			6	3.2	3.4	2	2.3	2.3		
	事業所				2	4	1	1		1		9	4.9	5.0	3	3.4	3.5		
	給食施設	事業所				1		1	1		1		4	2.2	2.2	3	3.4	3.5	
		保育所					2						2	1.1	1.1				
		老人ホーム				1	2						3	1.6	1.7				
		寄宿舍																	
	その他																		
	学校				3				1				4	2.2	2.2	1	1.1	1.2	
	給食施設	単独調理場	幼稚園																
			小学校																
			中学校																
			その他																
		共同調理場																	
	その他																		
	寄宿舍				1								1	0.5	0.6				
	その他				2				1				3	1.6	1.7	1	1.1	1.2	
	病院																		
	給食施設	給食施設																	
		寄宿舍																	
		その他																	
旅館			3			1	3	2	3		12	6.5	6.7	9	10.2	10.5			
飲食店	18	6	10	14	17	9	19	19	9	7	128	69.2	71.5	63	71.6	73.3			
販売所			1	1	1	1		1	1	2	8	4.3	4.5	5	5.7	5.8			
製造所																			
仕出屋		5	4				1					10	5.4	5.6	1	1.1	1.2		
採取場所																			
その他							1			1		2	1.1	1.1	2	2.3	2.3		
不明				3	1	1				1		6	3.2	-	2	2.3	-		

■平成30年 岐阜県の食中毒発生状況

No	発生日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病因物質	血清型別等	原因施設	摂食場所
1	2月21日	愛知県 ほか	43	39	0	2月20日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (美濃加茂市)	飲食店
2	4月12日	岐阜市 ほか	40	23	0	4月10日～12日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (岐阜市)	飲食店
3	4月27日	高山市	10	10	0	4月26日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (高山市)	飲食店
4	5月7日	可児市 ほか	43	29	0	5月6日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (可児市)	飲食店
5	6月3日	大垣市	2	1	0	金目鯛の刺身(湯引き)	アニサキス		販売店 (大垣市)	家庭
6	8月7日	恵那市	11	8	0	8月7日に提供された食事	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシンA	飲食店 (恵那市)	飲食店
7	10月7日	大垣市	16	13	0	ブリの刺身	サルモネラ属菌	S.Stanley	販売店 (大垣市)	その他
8	9月23日	多治見市 ほか	8	3	0	9/21～9/24に調理した食事	カンピロバクター	ジェジュニ	その他 (多治見市)	その他
9	11月12日	美濃市 ほか	11	8	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクスタータ		飲食店 (美濃市)	飲食店
10	12月20日	岐阜市 ほか	14	10	0	12月19日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (岐阜市)	飲食店
合 計			198	144	0					

H30	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	8	144	111
岐阜市	2	54	33
合計	10	198	144

(参考)

H29	事件数	患者数
岐阜県	13	324
岐阜市	2	74
合計	15	398

(参考)平成30年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	診断月日	診断週	保健所	患者住所地	性別	年齢	有症者数	発症～受診 (発症日=0日)	血便の有無	入院の有無	無症者数	O 血清型	H 血清型	ベロ毒素	
														VT1	VT2
1	20180125	4	東濃	土岐市	男	10					1	145	H-(←HNM)	-	+
2	20180226	9	岐阜	愛知県	男	80	1	1	有	有		157	H-(←HNM)	-	+
3	20180317	11	飛騨	名古屋市	女	20					1	UT	H8	+	-
4	20180319	12	岐阜	各務原市	女	22	1	0	有	無		157	H7	+	+
5	20180404	14	西濃	揖斐川町	女	57					1	UT	H21	-	+
6	20180409	15	岐阜	岐阜市	男	20	1	1	有	有		111	H8	+	-
7	20180420	16	西濃	大垣市	女	25	1	3	有	有		26	H11	+	+
8	20180509	19	岐阜	本巣市	女	15	1	7	無	無		115	H10	+	-
9	20180512	19	岐阜	本巣市	女	17					1	115	H10	+	-
10	20180523	21	飛騨	飛騨市	女	77	1	5	有	有		157	H7	-	+
11	20180524	21	飛騨	東白川村	男	1	1	2	無	無		26	H11	+	-
12	20180529	22	可茂	可児市	男	2					1	26	H11	+	-
13	20180530	22	西濃	安八郡安八町	女	42	1	3	有	有		157	H7	+	+
14	20180605	23	西濃	揖斐郡大野町	男	21					1	91	H14	+	-
15	20180614	24	岐阜市	本巣市	女	55	1					121	H19	-	+
16	20180615	24	西濃	羽島市	男	23	1	14	無	無		128	H2	-	+
17	20180630	26	東濃	多治見市	女	5	1	1	無	無		157	H7	+	+
18	20180710	28	飛騨	高山市	女	15	1	3	有	無		157	H7	-	+
19	20180714	28	飛騨	高山市	男	17					1	115	H10	+	-
20	20180717	29	岐阜	各務原市	女	35	1	1	有	有		26	H11	+	-
21	20180720	29	関	郡上市	女	63					1	115	H10	+	-
22	20180720	29	関	郡上市	男	19					1	115	H10	+	-
23	20180721	29	岐阜	各務原市	男	67					1	55	H12	+	-
24	20180722	29	飛騨	高山市	男	68	1	2	無	有		26	H11	+	-
25	20180724	30	飛騨	高山市	女	30	1	2	無	有		26	H-(←HNM)	+	-
26	20180725	30	飛騨	高山市	女	63					1	26	H11	+	-
27	20180725	30	飛騨	高山市	女	25					1	26	H11	+	-
28	20180725	30	飛騨	高山市	男	1					1	26	H11	+	-
29	20180725	30	飛騨	高山市	男	6	1	8	無	無		26	H11	+	-
30	20180727	30	飛騨	高山市	男	96					1	26	H-(←HNM)	-	-
31	20180727	30	飛騨	高山市	女	25					1	26	H-(←HNM)	-	-
32	20180727	30	飛騨	高山市	男	28	1					26	H-(←HNM)	-	-
33	20180728	30	飛騨	高山市	男	30					1	26	H11	-	-
34	20180729	30	飛騨	下呂市	男	19					1	103	H2	-	-
35	20180807	32	東濃	可児市	女	27	1	1	無	有		157	H7	-	+
36	20180809	32	東濃	多治見市	女	10	1		有	有		O5	H-(←HNM)	+	-
37	20180811	32	岐阜市	瑞穂市	女	7	1	3	有	有		157	H7	+	+
38	20180815	33	飛騨	高山市	男	43	1	1	有	有		111	H-(←HNM)	+	+
39	20180816	33	岐阜市	岐阜市	男	27	1					157		+	+
40	20180820	34	岐阜市	岐阜市	女	17	1					157		+	+
41	20180820	34	西濃	養老町	女	14	1	0	有	有		-		-	-
42	20180822	34	関	関市	女	38	1	1	有	無		157	H7	+	+
43	20180822	34	西濃	大垣市	男	41	1	6	有	有		26	H11	+	-
44	20180828	35	岐阜	笠松町	女	23	1	1	無	有		157	H7	-	+
45	20180910	37	西濃	大垣市	男	34					1	157	H-(←HNM)	+	+
46	20180914	37	東濃	可児市	女	74	1	1	有	有		157	H7	+	+
47	20180918	38	恵那	中津川市	女	54					1	103	H2	+	-
48	20180918	38	恵那	中津川市	女	55					1	103	H2	+	-
49	20180921	38	西濃	愛知県あま市	女	26	1	2	有	有		157	H7	+	+
50	20180926	39	関	関市	男	17					1	157	H7	+	+
51	20180927	39	西濃	大垣市	女	41					1	152	H8	+	-
52	20181001	40	西濃	大垣市	男	14					1	157	H7	+	+
53	20181004	40	岐阜	羽島市	女	20					1	157		不明	不明
54	20181006	40	西濃	揖斐郡池田町	女	44					1	157	H7	+	+
55	20181015	42	恵那	中津川市	男	75					1	128	H2	+	-
56	20181022	43	恵那	恵那市	女	65					1	146	H-(←HNM)	-	+
57	20181027	43	飛騨	高山市	男	6	1	1	有	無		26	H11	+	-
58	20181030	44	飛騨	高山市	女	37					1	26	H11	+	-
59	20181030	44	飛騨	高山市	男	37					1	26	H11	+	-
60	20181030	44	飛騨	高山市	男	63					1	26	H11	+	-
61	20181030	44	飛騨	高山市	女	4					1	26	H11	+	-
62	20181101	44	岐阜市	岐阜市	男	25	1					145		-	+
63	20181106	45	岐阜市	岐阜市	女	19	1					157	H-(←HNM)	+	+
64	20181220	51	西濃	大垣市	女	9	1	2	有	有		157	H7	+	+

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 可児市内の飲食店で発生したノロウイルスによる食中毒
- 2 恵那市内の飲食店で発生した黄色ブドウ球菌による食中毒
- 3 大垣市内の飲食店で発生したサルモネラ属菌による食中毒

1 可児市内の飲食店で発生したノロウイルスによる食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成30年5月7日（月）
- 2 発生場所 可児市、多治見市 他
- 3 原因施設 所在地 可児市
屋号 A
業種 飲食店営業（料理店）
従業員数 14人
(うち調理担当2人、盛付・配膳担当4人、配膳担当2人)
- 4 原因食品 不明（5月6日（日）に提供された会席料理）
- 5 病因物質 ノロウイルスGⅡ.2
- 6 摂食者数 43人
- 7 患者数 29人 うち受診10人 入院0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成30年5月10日（木）15時頃、「5月6日（日）に可児市内の飲食店を利用した複数人が、下痢、嘔吐等の症状を呈している。」旨、可茂保健所へ匿名の連絡があった。

可茂保健所が調査したところ、5月6日（日）昼に可児市内にある飲食店「A」で食事をした3グループ43人中29人が、5月7日（月）から8日（火）にかけて、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈し、うち10人が医療機関を受診していたことが判明した。

可茂保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

また、検査の結果、患者及び従業員の便からノロウイルスGⅡ.2が検出された。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

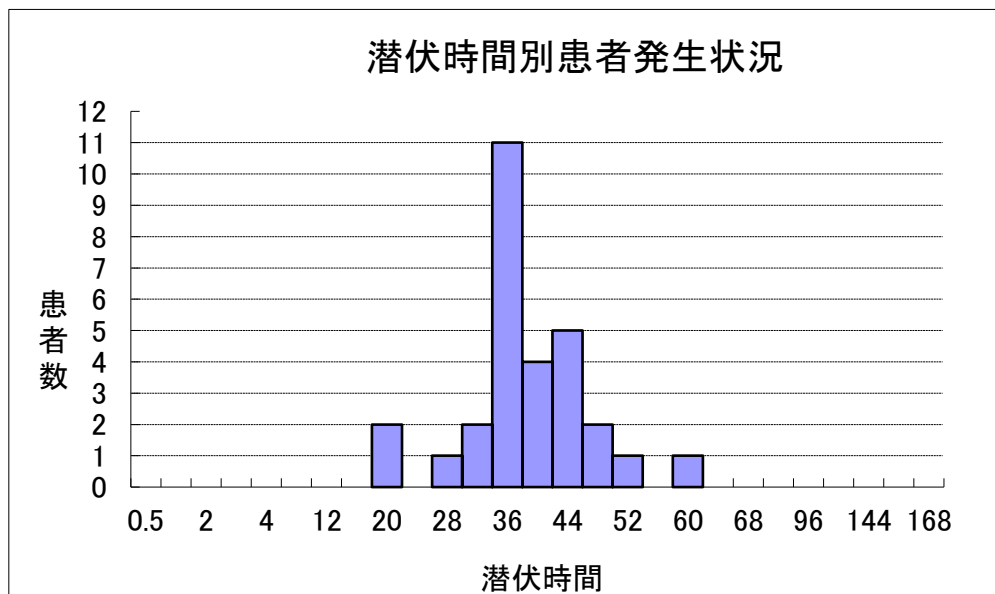
区分 \ 年齢	年齢												計
	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以上	不明	
男	0	0	0	0	0	2	0	3	1	6	4	0	16
女	0	1	0	0	0	0	4	0	1	4	3	0	13
計	0	1	0	0	0	2	4	3	2	10	7	0	29
構成比	0%	3%	0%	0%	0%	7%	14%	10%	7%	35%	24%	0%	100%

2 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 29 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 43 \text{ 人}} \times 100 = 67.4\%$$

3 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	~8	~12	~16	~20	~24	~28	~32	~36	~40	~44	~48	~52	~56	~60	~64	~68	~72
患者数	0	0	0	2	0	1	2	11	4	5	2	1	0	1	0	0	0



4 症状

症 状	下 痢	腹 痛	嘔 気	嘔 吐	発 熱	悪 寒	頭 痛	倦怠感	脱力感	曖 気	戦 慄	裏急後重	痙 攣	麻 痺	眼 症 状	臥 床	そ の 他
患者数	21	10	16	20	16	5	7	10	3	0	1	0	0	1	0	0	6
発頭率	72%	34%	55%	69%	55%	17%	24%	34%	10%	0%	3%	0%	0%	3%	0%	0%	21%

(下 痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10~	計
患者数	4	3	2	2	2	0	1	1	0	6	21

(嘔 吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10~	計
患者数	0	2	4	4	2	3	1	0	0	4	20

(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	計
患者数	1	4	5	3	3	0	0	16

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん痺	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	3	5	13	5	1	0	2	5	1	0	0	0	0	0	0	0	2

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

3グループの患者に共通する食事は、5月6日(日)昼に当該施設が提供した会席料理のみであった。

(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、患者・健康者間に有意差のある食品は認められなかった(別紙1のとおり)。

2 原因食品

(1) 原材料入手経路

別紙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

別紙3のとおり。

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況

(1) 手洗設備

調理場内の手洗設備は撤去され、手洗いは器具洗浄用シンクで行われており、共用タオルを使用していた。

(2) 従業員用トイレ

① 調理担当の従業員は自宅用トイレ、盛付・配膳担当及び配膳担当の従業員は客用トイレを使用していた。

② 自宅用トイレの清掃は不十分であり、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒も行われていなかった。

③ 調理担当の従業員がトイレを使用する場合、履物は交換していたが、着衣は前掛けを外すのみであった。

④ 客用トイレは十分に清掃されていたが、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒は行われていなかった。

(3) 使用水

使用水は上水道であり、残留塩素濃度は0.4ppmであった。

(4) 調理場

調理場内の整理整頓は概ね良好であったが、換気扇、排水溝等、清掃が不十分な場所があった。

(5) 調理器具

① まな板、包丁は用途別に区分されており、消毒にはアルコールを使用していたが、次亜塩素酸ナトリウム溶液は使用していなかった。

② 一部の調理器具は、床上60cm未満の場所にある開放された棚で保管されていた。

(6) 食品の取扱状況

① メニューの一部に、提供前日から4日前に調理し、冷蔵保存されたメニューが提供されていた。

② 検食は保存されていなかった。

③ 従業員は食品に直接触れる作業を行う際に使い捨て手袋を着用せず、素手で行っていた。

2 従業員の健康状態

(1) 施設には、従業員の毎日の健康状態の点検記録はなく、体調不良の確認は従業員からの申し出により行っていた。

(2) 5月6日(日)に出勤した従業員8人のうち、調理担当の従業員の1人が当日に倦怠感、7日夜に自宅で嘔吐、8日夕方に医療機関を受診していた。

(3) 5月6日(日)に出勤した従業員8人の検便の結果、配膳担当の1人からノロウイルスが検出された。

(4) ノロウイルスを検出した配膳担当の従業員は、食品に直接触れる業務には従事していなかったこと、調理担当の従業員とは別のトイレを使用していたことから、当該従業員が当該施設に汚染を持ち込んだ可能性は低いと考え、5月6日(日)から体調不良を呈していた1人を含む調理担当の従業員2人について、5月16日(金)に再度検便を実施した。再検便の結果、症状があった調理担当の従業員1人からノロウイルスが検出された。

(5) 5月6日(日)に出勤した従業員8人は、まかないを食べていなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び結果

区分	検体	件数	検査結果	
			既知食中毒菌	ノロウイルス
検便	従業員(調理担当)	2	1検体から黄色ブドウ球菌を検出	不検出
	従業員(調理担当)(再検査)	2		1検体からノロウイルスGⅡ.2検出
	従業員(盛付・配膳担当)	4	1検体から黄色ブドウ球菌を検出	不検出
	従業員(配膳担当)	2	不検出	1検体からノロウイルスGⅡ.2検出

	患者	1 2	不検出	1 1 検体から <u>ノロウイルスGⅡ.2</u> 検出
拭き 取り	刺身用水道カラン	1	不検出	不検出
	冷蔵庫取っ手	1	不検出	不検出
	魚用まな板	1	不検出	不検出
	刺身用包丁	1	不検出	不検出
	盛付用作業台	1	不検出	不検出
	自宅用トイレ便器内側	1	不検出	不検出
	客用トイレ(女性用)便器内側	1	不検出	不検出
	自宅用トイレドアノブ	1	不検出	不検出

2 病因物質

患者 1 1 人及び従業員 2 人の便からノロウイルス GⅡ. 2 が検出されたことから、本件の病因物質はノロウイルス GⅡ. 2 と断定した。

G 事件処理のためにとった処置

1 行政処分

食品衛生法第 5 5 条の規定により、原因施設を平成 3 0 年 5 月 1 1 日（金）から営業禁止処分とした。

2 営業者への改善指導

再発防止のため、営業者に対し文書で次のとおり指導を行った。

- (1) 施設、設備及び調理器具の清掃、洗浄及び消毒を行うこと。
- (2) 現在保管している食材は、相互汚染の恐れが無いように保管されているものを除き、廃棄すること。
- (3) 厨房内の手洗いを整備すること。
- (4) 冷凍庫に隔測温度計を設置すること。
- (5) トイレの洗浄を徹底し、次亜塩素酸ナトリウムを用い適切な消毒を実施すること。
- (6) 従業員に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (7) 従業員の衛生管理等に関する点検記録を作成し、保存すること。
- (8) 同一内容の食品を多数の者に提供する場合は、調理済食品ごとに検食を保存すること。
- (9) その他営業禁止期間中に保健所が改善指導を行ったこと。

検便の結果、ノロウイルスを検出した従業員は、高感度の遺伝子検査でノロウイルスが検出されなくなるまで、調理に従事することは自粛すること。

3 衛生教育の実施及び営業禁止解除について

5 月 1 5 日（火）に従業員に対し、ノロウイルス食中毒の予防対策を中心とした衛生教育を実施した。

また、5 月 1 6 日（水）、改善報告書を受領し、指導事項について改善が行われたことを確認したことから、5 月 1 7 日（木）に営業禁止処分を解除した。

H 考察

1 原因食品及び病因物質について

患者に共通する食事は当該施設で提供された会席料理に限られること、患者の流行曲線は一峰性を示しており単一暴露を受けた可能性が高いこと、検査の結果、患者及び従業員の便からノロウイルスGⅡ.2が検出されたことから、当該施設を原因とするノロウイルスGⅡ.2による食中毒と断定した。

なお、喫食状況調査の結果、有意差のある食品が認められなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。

2 食品汚染経路の推定

以下のことから、感染していた調理従事者が調理行為を行った結果、手指や調理器具を介して食品を汚染した可能性が最も高いと思われた。

- (1) 5月6日(日)から体調不良を呈していた調理担当の従業員は、最初の検便ではノロウイルスは不検出であったが、安全性を考慮して再検便を行ったところ、ノロウイルスが検出されたこと。

過去、食中毒発生時の検便でノロウイルス陰性と確認された調理従事者が原因により、1週間後に同じ店で食中毒が起こった事例もあり、5月6日(日)から体調不良を呈していた調理担当の従業員は、最初の検便ではノロウイルスは不検出であったが、安全性を考慮して再検便を行ったところ、ノロウイルスが検出された。これは、最初の検便では検出できなかった可能性や一時的に消失していた可能性が考えられ、5月6日(日)時点でノロウイルスに感染していたことが疑われた。

- (2) 調理場内の手洗設備は撤去され、手洗いは器具洗浄用シンクで行われており、共用タオルを使用しているなど、手洗いが不十分であったと考えられること。
- (3) 調理従事者は食品に直接触れる作業を行う際に使い捨て手袋を着用せず、素手で行っていったこと。

3 まとめ

本事件では、従業員の検便の結果、調理や盛付を行っていた従業員からはノロウイルスが検出されず、疫学調査の結果から当該施設を原因とする食中毒と断定したが、営業禁止処分の解除に当たり、調理担当の従業員について再度検便を行った結果、当日体調不良を呈していた調理担当の従業員からノロウイルスが検出された。

このことから、食中毒事件の断定に当たり、検便の結果だけではなく、疫学調査の結果を十分踏まえたうえで判断することの重要性について、再認識する結果となった。

また、本事件においても、他のノロウイルス食中毒事件と同様に、「手洗いの徹底」、「従業員の健康状態の把握・管理」、「トイレの定期的な消毒・清掃」、「使い捨て手袋の正しい着用」などが行われておらず、ノロウイルス食中毒予防の4原則である「持ち込まない・拡げない・やっつける・つけない」のうち、「持ち込まない・拡げない・つけない」が守られていなかったことが判明した。

今後、食品衛生責任者再教育講習会等において、「手洗いの徹底」、「従業員の健康状態の把握・管理」、「トイレの定期的な消毒・清掃」など、ノロウイルス食中毒予防の4原則である「持ち込まない・拡げない・やっつける・つけない」について、引き続き、周知・徹底していく必要があると考えられた。

I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
5月3日(木)	18.4℃	23.1℃	12.8℃	67%	曇
5月4日(金)	15.1℃	20.7℃	11.3℃	58%	晴一時曇
5月5日(土)	18.1℃	24.9℃	10.1℃	43%	快晴
5月6日(日)	19.0℃	26.7℃	12.5℃	54%	曇

(岐阜地方気象台調べ)

摂食状況調査結果

別紙1

		養老豆腐	白魚煎餅	五目 卵の花筍和え	焼きホタテ	アサリ海老新文	サーモン	本マグロ	イカ	甘海老	ツマ、大葉、紅たで、山葵	鶏肉のみそ焼き	五穀麩田楽	きやら蒔	はじかみ	海老焙煎揚げ	イモ団子の天婦羅	青とうがらし	葛(くず)	タケノコ	桜麩	蒟(ふき)	白髪ねぎ、館かけ	ご飯	つけもの	汁物	ガトーシヨコラケーキ	苺あべかわ餅	オレンジ
患者	食べた(a)	29	29	28	26	28	27	28	27	28	25	24	27	27	26	28	27	26	26	26	26	25	14	28	27	28	26	26	27
	食べない(c)	2	2	2	4	3	4	3	4	3	6	7	3	2	3	3	4	5	5	3	3	3	2	3	4	3	5	5	4
健康者	食べた(b)	10	11	10	10	10	12	12	12	11	10	10	10	12	11	8	9	10	9	9	9	9	8	10	10	10	10	10	10
	食べない(d)	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	1	1	1	1	4	3	2	3	2	2	2	1	2	2	2	3	3	3
ad-bc値		9	7	8	-14	-2	-21	-8	-21	23	15	-46	-3	3	-7	88	45	2	33	25	25	23	-2	26	14	26	28	28	41
X2乗値		0.09	0.05	0.07						0.30	0.08			0.01		3.55	0.93	0.00	0.45	0.45	0.45	0.39		0.41	0.10	0.41	0.30	0.30	0.71
1-E ² 補正值		0.15	0.20	0.17						0.00	0.02			0.31		2.03	0.25	0.17	0.05	0.02	0.02	0.01		0.01	0.03	0.01	0.01	0.01	0.15
リスク比		1.12	1.09	1.11	0.90	0.98	0.87	0.93	0.87	1.20	1.07	0.81	0.97	1.04	0.94	1.81	1.31	1.01	1.19	1.24	1.24	1.23	0.95	1.23	1.09	1.23	1.16	1.16	1.28
オッズ比		1.45	1.32	1.40	0.65	0.93	0.56	0.78	0.56	1.70	1.25	0.34	0.90	1.13	0.79	4.67	2.25	1.04	1.73	1.93	1.93	1.85	0.88	1.87	1.35	1.87	1.56	1.56	2.03
95%信頼 区間(risk)	上限値	2.54	2.48	2.52	1.46	1.78	1.41	1.70	1.41	2.51	1.78	1.13	1.77	2.37	1.71	4.35	2.56	1.68	2.10	2.60	2.60	2.58	2.26	2.58	1.99	2.58	2.05	2.05	2.50
	下限値	0.49	0.48	0.49	0.56	0.54	0.53	0.51	0.53	0.57	0.65	0.57	0.53	0.45	0.51	0.76	0.67	0.61	0.67	0.59	0.59	0.58	0.40	0.59	0.60	0.59	0.65	0.65	0.65
95%信頼 区間 (odds)	上限値	17.77	16.04	17.17	6.55	10.04	5.58	8.25	5.58	11.58	6.00	3.16	9.69	13.64	8.43	25.31	12.03	6.26	8.76	13.44	13.44	12.95	11.24	12.85	8.55	12.85	7.78	7.78	10.69
	下限値	0.12	0.11	0.11	0.06	0.09	0.06	0.07	0.06	0.25	0.26	0.04	0.08	0.09	0.07	0.86	0.42	0.17	0.34	0.28	0.28	0.26	0.07	0.27	0.21	0.27	0.31	0.31	0.38
評 価	X2乗値																												
	1-E ² 補正值																												
95%信頼 区間(risk)	上限値	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆
	下限値																												
95%信頼 区間 (odds)	上限値	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆
	下限値																												

<注意事項>

(リスク比とオッズ比)

リスク比は、全員に調査が行われた場合に使用する。

オッズ比は、規模が大きすぎるなど、全員に調査できない場合に使用する。

(評 価)

☆印は、5%の危険率で有意差が認められる。

95%信頼区間は、上限値及び下限値に☆の場合に有意差が認められる。

原材料調査票

別紙2

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (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	
養老豆腐	つくね芋トコロ	1 kg	真空パック	30.5.1 10:00	愛知県 (有) B			冷蔵	120時間	無		
	ボイル海老	1 kg	真空パック					冷凍	120時間	無		
	飛子	200g	びん					冷凍	120時間	無		
	湯葉	1 kg	真空パック	30.5.2 15:00				岐阜県 (株) C	冷蔵	96時間		無
	ゼラチン	200g	真空パック	30.5.2 14:00	愛知県 (有) D			常温	96時間	無		
	菊花	1 kg	真空パック					冷凍	96時間	無		
白魚煎餅	冷凍白魚	800g	箱ブロック	30.5.1 10:00	愛知県 (有) B			冷蔵	120時間	無		
	片栗粉	1 kg	袋					常温	120時間	無		
	青海苔	80g	真空パック					冷凍	120時間	無		
	味の素	250g	真空パック					常温	120時間	無		
	塩	5 kg	紙袋	30.4.30 15:00				岐阜県 E	常温	144時間		無
五目卯の花 筍和え	五目卯の花 筍和え	500g	真空冷凍	30.5.2 15:00	岐阜県 (株) C			冷蔵	96時間	無		
焼き帆立	焼き帆立	1 kg	ビニールスチ ロール	30.5.2 15:00	岐阜県 (株) C			冷蔵	96時間	無		
アサリ海老新 丈	浅利海老新丈	1本	真空パック	30.5.2 15:00	岐阜県 (株) C			冷蔵	96時間	無		
刺身	サーモン	約4 kg	三枚おろし	30.5.3 10:00	愛知県 (有) B			冷蔵	72時間	無		
	本マグロ	300g	プラスチック パック					冷蔵	72時間	無		
	イカ	2 kg	真空パック					冷蔵	72時間	無		
	甘海老	300g	スチール真空					冷蔵	72時間	無		
	ツマ(大根)	1本	青果	30.5.2 10:00				冷蔵	96時間	無		
大葉	1P	プラスチック パック		冷蔵	96時間	無						
紅たで	1P	プラスチック パック		冷蔵	96時間	無						
山葵	1c/s	真空紛パック	30.5.2 14:00	愛知県 (有) D			冷蔵	92時間	無			
豚肉のみそ焼 き	飛騨味噌	500g	真空冷凍	30.5.2 15:00	岐阜県 (株) C			冷蔵	96時間	無		
五穀麩田楽	五穀麩	約60入	ビニールパック	30.5.2 15:00	岐阜県 (株) C			冷蔵	96時間	無		
	はじかみ	1袋	真空冷凍					冷蔵	96時間	無		
	甘味噌	300g	真空パック	30.5.2 14:00				愛知県 (有) D	冷蔵	96時間		無
	きやら蒨	2 kg	真空常温					冷蔵	96時間	無		

原材料調査票

別紙2

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (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
	胡麻 笹葉	1 kg 1袋	ビニールパック 真空冷蔵	30.5.2 10:00	愛知県 (有) B			冷蔵 冷凍	96時間 96時間	無 無	
海老焙煎揚げ	冷凍海老 小麦粉 天麩羅粉 柿のタネ	20本入 1 kg 1 kg 500g	真空冷凍 ビニールパック ビニールパック 真空パック	30.5.1 10:00 30.5.2 15:00	愛知県 (有) B 岐阜県 (株) C			冷凍 常温 常温 常温	120時間 120時間 120時間 96時間	無 無 無 無	
イモ団子の天 麩羅	うむくじ天麩羅	1袋	ビニール	30.5.2 14:00	愛知県 (有) D			冷凍	96時間	無	
青とうがらし	青唐	1袋	プラスチック	30.5.2 10:00	愛知県 (有) B			冷蔵	96時間	無	
葛	葛素麺	1箱	箱入りビニール	30.5.2 14:00	愛知県 (有) D			常温	96時間	無	
筍	冷凍筍	1 kg	ビニールパック	30.5.2 15:00	岐阜県 (株) C			冷凍	96時間	無	
桜麩	冷凍桜麩	10本入	ビニールパック	30.5.2 14:00	愛知県 (有) D			冷凍	96時間	無	
蒨	蒨水煮	1 kg	真空常温	30.5.2 15:00	岐阜県 (株) C				96時間	無	
白髪ねぎ	長葱	1束	青果	30.5.2 10:00	愛知県 (有) B			冷蔵	96時間	無	
餡かけ	出汁 片栗粉 調味料	20P入 1 kg 1本	真空常温 ビニールパック びん	30.5.1 10:00 30.5.1 15:00	愛知県 (有) B 岐阜県 E				120時間	無 無 無	
ご飯	白米	30kg	紙袋	30.5.2 14:00	岐阜県 F			常温	96時間	無	
漬物	柚子大根漬け たかな漬け	1 kg 500g	冷蔵真空 冷蔵真空	30.5.2 15:00 30.5.1 10:00	岐阜県 (株) C 愛知県 (有) B			冷蔵 冷蔵	120時間	無 無	
汁物	わかめ(乾) 葱 味噌	1 kg 1 kg 1 kg	常温真空 青果 冷蔵ビニール	30.5.2 10:00 30.5.1 10:00	愛知県 (有) B			常温 冷蔵 冷蔵	96時間 96時間 120時間	無 無 無	
デザート	ガトーショコラ 苺あべかわ餅 オレンジ	1c/s 1P 1玉	箱入り冷凍 ビニール プラ,ビニール 青果	30.5.2 15:00 30.5.2 14:00 30.5.2 10:00	岐阜県 (株) C 愛知県 (有) B			冷凍 冷凍 冷蔵	96時間 96時間 96時間	無 無 無	

調理・保管状況調査票

食品名	1日		2日			3日			4日		5日		6日						
	10		10	13	14	15	9	10	14	15	10	12	13	8	10	12:30			
養老豆腐	つくねトロロ 冷蔵解凍 (10:00)		→			湯葉 → 冷蔵解凍 (15:00)	ゼラチン → 水もどし (9:30)	調理 (10:00)	放冷・冷凍 (14:00)	→		冷蔵解凍 (12:00)	→		盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)		
白魚煎餅	流水解凍 (10:00)	→	調理 (10:00)	→	放冷 (13:00)	冷蔵庫	→										盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)
五目卵の花 筍和え						冷凍保存 (15:00)	→					冷蔵解凍 (13:00)	→	調理・盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)			
焼き帆立						冷凍保存 (15:00)	→					冷蔵解凍 (13:00)	→	調理・盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)			
アサリ海老新丈						冷凍保存 (15:00)	→					冷蔵解凍 (13:00)	→	調理・カット盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)			
サーモン							冷蔵 (10:00)	→	カット冷凍 (15:00)	→		冷蔵解凍 (13:00)	→	盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)			
本マグロ							冷蔵 (10:00)	→	カット冷凍 (15:00)	→		冷蔵解凍 (13:00)	→	盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)			
イカ							冷蔵 (10:00)	→	カット冷凍 (15:00)	→		冷蔵解凍 (13:00)	→	盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)			

食品名	1日		2日			3日			4日		5日		6日			
	10		10	13	14	15	9	10	14	15	10	12	13	8	10	12:30
甘海老								冷凍 (10:00)	→			冷蔵解凍 (13:00)	→	盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)
ツマ・大葉・紅た で山葵			冷蔵 (10:00)	→					大根調理冷蔵 (10:00)	→				盛付 (10:00)	→	摂食 (12:30)
鶏肉のみそ焼き	冷蔵 (10:30)	→			調理放冷	冷蔵	→					冷蔵解凍 (13:00)	→	調理準備 (8:00)	→	火入れ 盛付摂食 (12:30)
五穀麩田楽					冷蔵 (15:00)	→					冷蔵解凍 (13:00)	→	調理準備 (8:00)	→	火入れ 盛付摂食 (12:30)	
きゃら蒔					冷蔵 (14:00)	→										盛付摂食 (12:30)
はじかみ					冷蔵 (14:00)	→										盛付摂食 (12:30)
海老焙煎揚げ	冷蔵解凍 (10:00)	→			衣付け冷蔵 (14:00)	→					数分け冷蔵 (13:00)	→		調理盛付摂食 (12:30)		
イモ団子の天麩羅					冷蔵 (14:00)	→					数分け冷蔵 (13:00)	→		調理盛付摂食 (12:30)		

日 時	1日	2日	3日	4日	5日	6日	
食品名	10	10 13 14 15	9 10 14 15	10	12 13	8 10 12:30	
青とうがらし	冷蔵 (10:00)	→				数分け冷蔵 (13:00)	調理盛付摂食 (12:30)
葛			保存 (14:00)	→			調理盛付摂食 (12:30)
筍			冷蔵解凍 (15:00)	→	下処理・放冷・冷蔵 (14:00)	→	数分け → 調理盛付摂食 (8:00) (12:30)
桜麩			冷凍 (14:00)	→		冷蔵解凍 → 数分け → 調理盛付摂食 (13:00) (8:00) (12:30)	
蒟			保存 (15:00)	→	下処理・放冷・冷蔵 (14:00)	→	数分け → 調理盛付摂食 (8:00) (12:30)
白髪ねぎ		冷蔵 (10:00)	→			下処理冷蔵 (13:00)	→ 盛付摂食 (12:30)
餡						出汁取合せ → 盛付摂食 (8:00) (12:30)	

食品名	1日		2日			3日				4日		5日			6日							
	10		10	13	14	15	9	10	14	15	10	12	13	14	8	10	12:30	13:30				
ご飯															下処理 (14:00)	→	準備 (10:00)	→	摂食 (13:30)			
漬物						冷蔵 (15:00)	→										盛付 (10:00)	→	摂食 (13:30)			
汁物			冷蔵常温保存 (10:00)	→																調理・盛付 (13:00)	→	摂食 (13:30)
ガトーショコラ						冷凍 (15:00)	→							冷蔵解凍 (14:00)	→	盛付 (13:00)	→	摂食 (13:30)				
苺あべかわ餅						冷凍 (15:00)	→							冷蔵解凍 (14:00)	→	盛付 (13:00)	→	摂食 (13:30)				
オレンジ			冷蔵 (10:00)	→								下処理冷蔵 (13:00)	→	盛付 (13:00)	→	摂食 (13:30)						

2 恵那市内の飲食店で発生した黄色ブドウ球菌による食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成30年8月7日（火）
- 2 発生場所 恵那市
- 3 原因施設 所在地 恵那市
屋号 I
業種 飲食店営業（インド料理）
従業員 4人 うち調理従事者 3人
- 4 原因食品 不明（施設が8月7日（火）に提供した食事）
- 5 病因物質 黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA）
- 6 摂食者数 11人
- 7 患者数 8人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成30年8月8日（水）8時40分頃、恵那市内の医療機関から「8月7日（火）に恵那市内の飲食店を利用した複数人が、嘔吐等の症状を呈している。」旨、恵那保健所へ連絡があった。

恵那保健所が調査したところ、8月7日に恵那市内にある飲食店「I」で調理された食事を食べた4グループ11人中8人が8月7日から8日にかけて、嘔吐、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、うち6人が医療機関を受診し、4人が入院していたことが判明した。

恵那保健所は、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

C 患者の状況

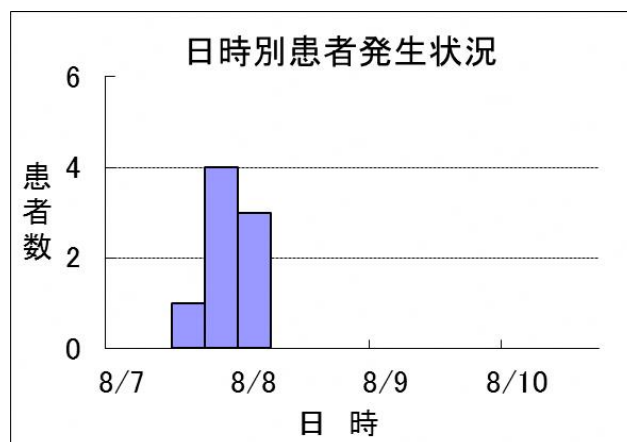
1 性・年齢階級別発生状況

年齢区分	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			1	1		1	1						4
女			1			1	1	1					4
計			2	1		2	2	1					8
構成比(%)			25	12.5		25	25	12.5					

2 日時別患者発生数

患者は、8月7日16時から8日11時にかけて一峰性に発症していた。

日 時	患者数 (人)
～ 8/7 6:00	0
～ 8/7 12:00	0
～ 8/7 18:00	1
～ 8/8 0:00	4
～ 8/8 6:00	3
～ 8/8 12:00	0
～ 8/8 18:00	0
～ 8/9 0:00	0
～ 8/9 6:00	0
～ 8/9 12:00	0
～ 8/9 18:00	0
～ 8/10 0:00	0
～ 8/10 6:00	0
～ 8/10 12:00	0
～ 8/10 18:00	0



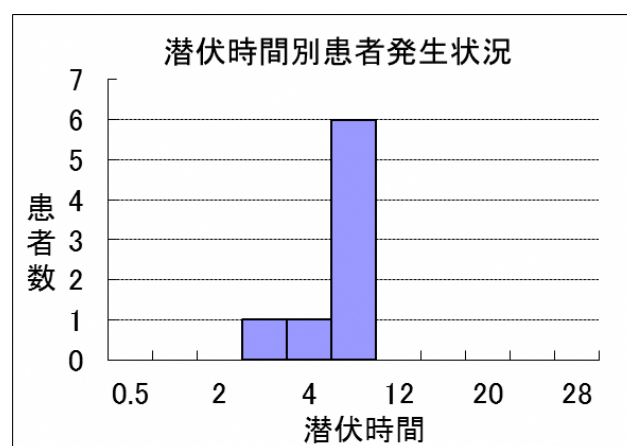
3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 8 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 11 \text{ 人}} \times 100 = 72.7\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏期間は3時間から6時間半と比較的短い時間で、平均潜伏時間は5.1時間だった。

潜伏時間 (時間)	患者数 (人)
～ 0.5	0
～ 1	0
～ 2	0
～ 3	1
～ 4	1
～ 8	6
～ 12	0
～ 16	0
～ 20	0
～ 24	0
～ 28	0



5 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	6	4	3	7	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発顕率 (%)	75	50	38	88	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(下痢)

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

(嘔吐)

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

(発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ ～ 37.4℃	37.5℃ ～ 37.9℃	38.0℃ ～ 38.4℃	38.5℃ ～ 38.9℃	39.0℃ ～ 39.4℃	40.0℃ 以上
患者数	0	1	1	0	0	0	0

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	0	0	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発顕率 (%)	0	0	37.5	62.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者共通食

患者らに共通する食事は、当該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 (図表 1)

マスターテーブルを作成し、 χ^2 検定を実施した結果、ナンについて5%の危険率で有意差が認められた。

図表 1 マスターテーブル (摂食状況調査結果)

		カレー	ナン	サラダ	タンドリー手羽先	生春巻きサラダ	マンゴージュース	ラッシー	オレンジジュース	アイス
患者	食べた(a)	8	8	2	5	5	3	3	1	2
	食べない(c)	0	0	6	3	3	5	5	7	6
健康者	食べた(b)	3	1	1	0	0	0	1	0	0
	食べない(d)	0	2	2	3	3	3	2	3	3
ad-bc値		0	16	-2	15	15	9	1	3	6
X2乗値			6.52		3.44	3.44	1.55	0.02	0.41	0.92
イエツ補正值			2.81		1.38	1.38	0.23	0.33	0.29	0.01
評価	X2乗値		☆							
	イエツ補正值									

☆印は、5%の危険率で有意差が認められる。

2 原因食品

(1) 原料入手経路 (別紙 図表 2)

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過 (別紙 図表 3)

【ナン】

8月7日(火)午前8時頃から従業員(ナン担当)が生地の作成を開始した。生地の材料をボールに入れ、素手で混ぜ合わせた後、生地の熟成のため30分間ほど室温にて放置した。生地の一部を一食分毎のボール状に成型し、残りの生地とともに冷蔵庫で保管した。

営業時間中は注文に応じてボール状の生地を冷蔵庫から取り出し、ナンの形に成型後、約150℃の釜で数分間焼成し、直ちに客に提供した。なお、ナン生地の成型、焼成後のナンの取り扱いは素手で行われた。なお、後日、検証のためナンを作成し、焼成直後のナンの中心温度を確認したところ約90℃であった。

【カレー】

8月7日（火）午前7時頃から従業員（カレー担当）が約20人分を作成した。調理されたカレーは鍋ごと流水に浸けて冷却し、冷蔵庫で鍋ごと保管していた。

営業時間中は一部のカレーを小分けし、コンロ付近にて室温放置していた。このカレーに具材を加え、再度加熱調理することで各種メニューのカレーを作成していた。

【サラダ】

8月7日（火）午前10時頃から作成し、冷蔵庫にて保管、注文に応じて提供していた。使用された野菜は、水道水による流水洗浄のみであった。

【タンドリー手羽先】

作成日は記録等がなく不明であった。事前に調理し、冷凍庫にて保存されていた。注文に応じて再加熱して客に提供した。

【ドリンク各種及びアイスクリーム】

ドリンクは、市販品を専用のボトルに小分けし、客がセルフでコップに注いだ。専用ボトルに入ったドリンクは冷蔵で保管されていた。

アイスクリームは、市販品を小分けして客に提供した。

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（給排水を含む）

施設内に不要なものはなく整理されていたが、床や調理台、客席などがべたついていた。また、A T P 拭き取り検査では、調理台や調理器具、客席を含め施設内の各所において高い値を示し、施設が全体的に清掃不十分だった。

冷蔵庫の温度計が破損していた。

手洗い設備の排水管が破損しており、使用できない状態だった。

包丁が調理台に直置きされており、保管状況が不適切であった。

ペーパータオルが棚の上の不衛生な場所に保管されていた。

ナンは冷蔵保存されていた。

2 従業員等の健康状態

8月8日（水）の立入調査時に確認したところ、全従業員の健康状態は良好で、手指の傷等も認められなかった。なお、全従業員に対して8月7日（火）以前の健康状態について聞きとりを行ったが、体調不良等はないということであった。しかし、従業員は定期的な検便は行っていなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び結果

有症者8人中5人と従事者4人（うち調理従事者3人）の検便を実施したところ、有症者4人と調理従事者3人の便から黄色ブドウ球菌が検出された。

調理場の拭き取り検査では10ヶ所中5ヶ所で黄色ブドウ球菌が検出された。検出された拭取り部位は、まな板（野菜用）、まな板（肉用）、トイレドアノブ、冷蔵庫の取手、調理台（野菜用）であった。

食中毒発生時に提供された食品の残品は無かったため、参考として翌日の食品を検査したところ、3検体中2検体から黄色ブドウ球菌が検出された。検出されたのはカレーの具（チキン）（100CFU/g）とナン生地（2, 300CFU/g）であった。

検体名	食中毒起因菌		備考
	陽性数/検査数	結果（検出菌）	
患者便	4/5	黄色ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌からエンテロトキシン遺伝子は不検出だった。患者1人はコアグララーゼ型（Ⅷ）であった。
従事者便 （うち3人が調理従事者）	3/4 （陽性の3人は調理従事者）	黄色ブドウ球菌	ナン生地調理担当者1人から検出された黄色ブドウ球菌は、エンテロトキシン遺伝子（A）、コアグララーゼ型（Ⅳ）であった。
施設拭き取り	5/10	黄色ブドウ球菌	検出された黄色ブドウ球菌はすべてエンテロトキシン遺伝子（A）、コアグララーゼ型（Ⅳ）であった。
食品 （翌日調理されたナン生地（2検体）、カレーの具（チキン））	2/3 （ナン 1/2 カレーの具 1/1）	黄色ブドウ球菌	ナン生地、カレーの具（チキン）から検出された黄色ブドウ球菌は、エンテロトキシン遺伝子（A）、コアグララーゼ型（Ⅳ）であった。

G 事件処理のためにとった処置

1 営業禁止処分

食品衛生法第55条の規定により、当該飲食店を平成30年8月8日（水）から営業禁止処分とした。

2 指導内容

立入調査の結果をふまえ、再発防止のため次の項目について指導を行なった。

現在保管している食材は、相互汚染がないものを除き、廃棄すること。

施設設備の清掃及び消毒を行うこと。

手洗い設備を修繕すること。

冷蔵庫の温度計を修繕すること。

従業員の衛生教育を徹底すること。

各種記録（原材料の検品、従業員の健康状態など）を作成し、保存すること。

3 衛生講習

8月12日（日）、施設の改善確認をするとともに、調理従事者に対して衛生講習を実施した。

4 営業禁止処分の解除

8月13日（月）に営業禁止処分を解除した。（営業再開 8月14日（火））

H 考察

1 原因食品について

マスターテーブルによる χ^2 検定の結果、ナンについて5%の危険率で有意差が認められた。提供されたナンは、ナン、チーズナンの2種類があったが、同じナン生地から作られていた。

参考として検査した翌日作成の食品（ナン生地、カレーの具）からは黄色ブドウ球菌が検出されており、この菌株はエンテロトキシン遺伝子（A）を有していた。

調理従業員3人の検便では、全員から黄色ブドウ球菌が検出されており、ナン生地調理担当者の便からはエンテロトキシン遺伝子（A）を有する黄色ブドウ球菌が検出された。当該施設は調理作業ごとで担当者が固定されており、ナン生地調理担当者は1人であった。

以上のことから、エンテロトキシン遺伝子（A）を有する黄色ブドウ球菌に汚染されたナンが原因食品の可能性が高いと推測された。しかし、当日提供のナン残品（ナン生地、焼成ナン）が保存されておらず、原因食品の特定には至らなかった。

2 病因物質について

患者便5人中4人、従事者4人中3人、施設内の拭き取り10ヶ所中5ヶ所、食品（食中毒発生の翌日に調理した品）2品目から黄色ブドウ球菌が検出された。

検出された黄色ブドウ球菌のうち、患者からはエンテロトキシン遺伝子は検出されず、1人がコアグラゼ型（Ⅷ）であった。このことは、食品中で増殖した病因物質を産生する黄色ブドウ球菌は加熱調理工程で死滅したが、熱に耐性のあるエンテロトキシンは残存し病原性を示したのであり、患者便から検出された黄色ブドウ球菌は常在菌であったと考えられた。

また、調理従業員の1人、施設内拭き取りの5ヶ所、食品2品目は、エンテロトキシン遺伝子（A）、コアグラゼ型（Ⅳ）であった。

検査結果と有症者の症状から判断し、病因物質は黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA）とした。

3 症状について

黄色ブドウ球菌の食中毒は、一般的に潜伏期間が1～6時間で、主症状が嘔気、嘔吐、腹痛、下痢であるとされている。今回の事件における潜伏時間は、3～6.5時間（平均5.1時間）、症状についても嘔気（38%）、嘔吐（88%）、腹痛（50%）、下痢（75%）と、黄色ブドウ球菌による食中毒の症状に一致していた。

症状と年齢、喫食量の関係については情報が少なく検証できなかったが、当該施設は、カレーとナンを中心に提供しており、利用客は親子連れが多い傾向にあった。そのため、入院した4人のうち3人が子供であった。なお、入院した患者は、8月8日までに全員退院している。

4 食品への汚染について

（1）食品の取扱い状況

当該施設は、ネパール人が経営するカレー専門店であり、ナンは手作りで作成し提供していた。従業員は4人で、1人は接客、3人が調理業務を行っていた。調理業務はナン担当、カレー担当、サラダ担当と、業務は選任化されていた。食品は素手で取り扱っており、特にナンの作成は、素手で生地を混ぜ合わせ、ナンの成型を行っていた。

施設内の手洗い設備は、事件以前から下水配管が破損しており、調理時の手洗いは調理用シンクで行っていた。改善指導時に、手洗いチェッカーを用いた講習を行ったが、調理従業員3人の手洗いが不十分であることが確認された。手洗い不足の常態化により、食品を汚染する機会があったと考えられた。

(2) 施設の汚染状況

施設内の拭き取り検査では10ヶ所中5ヶ所から黄色ブドウ球菌が検出され、事件当日も施設全体が黄色ブドウ球菌に汚染された不衛生状態であったと考えられた。

改善指導時に実施したATP拭き取り検査では、食品に直接触れる調理台や調理器具、客席を含め施設内の各所において高い値を示した。従業員に、清掃消毒の方法について聴取したところ、調理台や客席テーブルは濡れ布巾で拭く程度であり、塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤を用いた消毒も適切に行っていなかった。

従業員の清掃消毒への不理解により、施設は日常的に不衛生な状態にあったと考えられる。

(3) 発生原因

事件当日の食品は保存されていなかったが、翌日に作成されたナン生地とカレーの具を検査したところ、ともに、黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子（A）、コアグラゼ型（IV））が検出された。施設の汚染状況で考察したとおり、調理場内は不衛生な状態にあり、翌日作成した食品（ナン生地、カレーの具）は同菌に汚染された調理器具を介して、黄色ブドウ球菌に汚染された可能性もあるが、調理従業員の全員に手洗い不足が確認されたこと、そして、ナン作成担当者の検便からは同菌（エンテロトキシン遺伝子（A）、コアグラゼ型（IV））が検出されていることから、ナン生地については手洗い不足の手指で作成されたことにより、黄色ブドウ球菌に汚染された可能性も考えられる。

事件当日のナンは、午前8時頃からナン生地の作成を開始しており、ボールに入れた材料（小麦粉、鶏卵、ハチミツ、牛乳など）を素手で混ぜ合わせ、30分間程度の室温放置（熟成工程）をした後、冷蔵庫にて保存されていた。開店後、調理前に必要に応じてナン生地の一部を冷蔵庫から取り出して成型・焼成を行っていたが、その残りを室温で放置した後使用していた。これは、普段と同様の取扱いであったが、事件の発生の8月7日（火）は、前日の6日から岐阜県内に食中毒警報が発令されており、普段より高温多湿の厨房内（8月8日（水）の調査時は、厨房内温度は34℃であった。）でナン生地を放置したと考えられた。

黄色ブドウ球菌は、食品中で増殖し、 $10^5 \sim 10^9$ CFU/g程度になると、その過程で産生されるエンテロトキシンが発症毒素量に達すると考えられている。事件当日のナン生地は通常よりも高温多湿の条件下で室温放置され、毒素を産生する菌量まで黄色ブドウ球菌が増殖したと推察される。このナン生地は、素手で成形された後に窯で焼かれるが、焼成時間は数分間であり、焼成後の中心温度は約90℃であった。エンテロトキシンは、100℃で30分間の加熱でも不活化されないとされている。ことから、ナン生地内で黄色ブドウ球菌がエンテロトキシンを産生すれば、焼成後のナンにもエンテロトキシンが残存すると考えられる。

5 食品営業者への衛生指導について

本件では、従業員全員がネパール人であり日本語が十分に通じないことから、立ち入り調査時の聴き取りや衛生指導に苦慮した。東京都千代田保健所が作成した「食品の営業をする皆さんへ」のネパール語版やイラストを活用し指導を行ったところ、従業員の理解向上に効果的であった。今

後、十分に日本語を理解できない外国人に対し、食中毒予防に努めてもらえるよう衛生意識を高める工夫が必要であると思われた。

I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	天候	備考
8月 5日(日)	29.7℃	37.0℃	24.0℃	晴れ	
8月 6日(月)	30.2℃	38.4℃	22.5℃	晴れ	11時 食中毒警報発令
8月 7日(火)	28.1℃	33.7℃	23.6℃	晴れ	

図表2 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
ナン生地	・小麦粉	25kg	袋入	H30.8.4	B(愛知県)	販売者: J(東京都)	181009	常温	3日	有	参考として8/8(水)に製造したナン生地を食品検査した。
	・鶏卵	不明	10個入	不明	C(恵那市)	K(美濃加茂市)	不明	常温	不明	無	
	・ハチミツ	1kg	ボトル入	不明	D(恵那市)	輸入者: L(茨城県)	不明	常温	不明	無	
	・牛乳(3.6牛乳)	1L	容器入り	H30.8.4	E(恵那市)	販売者: M、製造者: N	不明	冷蔵	4日	無	
	・食用なたね油	16.5kg	缶入り	不明	B(愛知県)	O(静岡県)	20.8.28	常温	不明	有	
・チーズ	1kg	袋入り	不明	B(愛知県)	P(大阪府)	19.02.12	冷蔵	不明	有		
カレー	スパイス	1kg	袋入り	不明	F(神戸市)	F(神戸市)	不明	常温	不明	有	参考として、8/8(水)に製造のカレーを食品検査した。
	・クミン										
	・ターメリック										
	・チリパウダー										
	・カルダモ										
	・コリアンダー										
鶏肉	12kg		H30.8.4	G(瑞浪市)	G(瑞浪市)	不明	冷凍	3日	無		
かぼちゃ(パンプキン)	不明		H30.8.4	E(恵那市)	不明	—	常温	3日	無		
ほうれん草	・1kg	・袋入り	・不明	B(愛知県)	輸入者: B(愛知県)	—	冷凍	不明	無		
・トマトホール	・100g	・袋入り	・不明		・不明	・—	・常温	・不明	無		
・カシューナッツ	・200g	・袋入り	・不明		・不明	・—	・常温	・不明	無		
・たまねぎ	・2kg	・袋入り	・不明		・不明	・—	・常温	・不明	無		
サラダ	人参	—	—	H30.8.4	E(恵那市)	不明	—	冷暗所	3日	無	
	レタス	—	—	H30.8.4		不明	—	冷暗所	3日	無	
	キュウリ	—	—	H30.8.4		不明	—	冷暗所	3日	無	
生春巻き	タビオカライスペーパー	300g	袋入	不明	H(中津川市)	輸入者: Q(横浜市)	不明	冷蔵	不明	無	
ドリンク	・ラッシー	不明	容器入り	不明	E(恵那市)	不明	不明	冷蔵	不明	無	
	・牛乳	・1L	・容器入り	・H30.08.04		・販売者: M、製造者: N	・不明	・冷蔵	・3日	無	
	・砂糖	・1kg	・袋入り	・不明		・R(愛知県)	・—	・常温	・不明	有	
	・オレンジジュース	900ml	容器入り	不明	C(恵那市)	製造者: S(千葉県)	不明	冷蔵	不明	無	
・マンゴージュース	マンゴージュース	850g	缶入り	不明	B(愛知県)	製造者: T	不明	冷蔵	不明	無	
アイスクリーム	バニラ業務用	2000ml	容器入り	不明	H(中津川市)	製造者: U(東京都) 製造所: U(群馬県)	不明	冷凍	不明	有	
タンドリー手羽先	鶏手羽先	不明	不明	不明	G(瑞浪市)	G(瑞浪市)	不明	冷凍	不明	無	※調理日不明。あらかじめ調理しておき1か月程度で提供、消費していた。
	スパイス	1kg	袋入り		F(神戸市)	F(神戸市)	不明	常温	不明	有	
	・クミン										
	・ターメリック										
	・チリパウダー										

(図表3) 調理・保管状況調査票

日時 食品名	8/7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ナン	作成開始 (8:00-8:30) → 30分間室温で熟成 → 冷蔵保存 → (17:00 ~ 注文に応じ成型、焼成) (11:00 ~ 注文に応じ生地を必要量取り出し、成型、焼成) 原材料を混ぜ合わせ、素手でこねる。														
カレー	大鍋で作成 (7:00) → 放冷 (大鍋ごと氷水に入れる) → 大鍋ごと冷蔵保存 → 残りのカレーをコンロ付近に室温放置 → 小分け (9:30)、コンロ付近に室温放置。														
サラダ、生春巻き	作成 (およそ 20 人分) し冷蔵保存 (10:00-10:30) → 注文に応じて提供。 野菜は水道水で洗浄のみ。														
ドリンク	ピッチャーに入れて冷蔵保存 → 客がセルフでコップに注ぐ。														
アイスクリーム	冷凍庫にて保存。注文に応じて小分けして提供。														
タンドリー手羽先	予め調理し冷凍保存。注文に応じて再加熱して提供。調理日は不明。														

3 大垣市内の飲食店で発生したサルモネラ属菌による食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成30年10月7日
- 2 発生場所 大垣市
- 3 原因施設 所在地 大垣市
屋号 A
業種 魚介類販売業
従業員数 4人（うち調理従事者4人）
- 4 原因食品 ブリの刺身（推定）
- 5 病因物質 サルモネラ属菌 (*Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Stanley)
- 6 摂食者数 16人
- 7 患者数 13人 うち受診9人 入院1人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成30年10月10日11時15分頃、大垣市内の食品販売施設の業者から、「地元神社の祭事にあたり、10月6日に当店で調理したブリの刺身を提供したところ、会食に出席した複数名が食中毒様症状を呈している」旨、西濃保健所へ電話連絡があった。

情報を受けて調査を実施したところ、10月6日に神社の社務所にて会食した1グループ21人のうち、ブリの刺身を食べた16人中13人が、10月7日から8日にかけて、下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈し、うち9人が医療機関に受診し、1人が入院していることが判明した。

西濃保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理、販売したブリの刺身に限られ、発症状況も類似していること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	年齢											計
	0	1～4	5～9	10～14	15～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70以上	
男	0	0	0	0	0	0	0	1	2	2	3	8
女	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	1	5
計	0	0	0	0	0	0	0	2	3	4	4	13
構成比(%)	0	0	0	0	0	0	0	15.4	23.1	30.8	30.8	100

2 日時別患者発生数

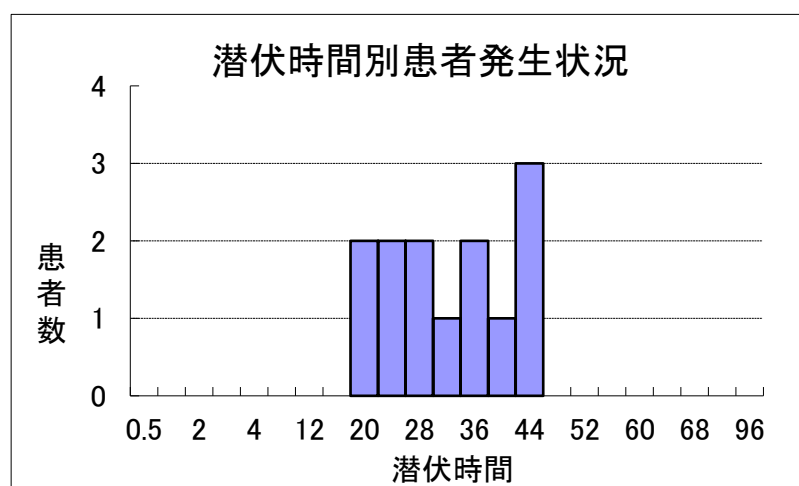
日	10月7日				10月8日	
	起点日 ～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 24:00	～ 6:00	～ 12:00
患者数	0	3	3	2	2	3

3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 13 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 16 \text{ 人}} \times 100 = 81.3 \%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	～ 16	～ 20	～ 24	～ 28	～ 32	～ 36	～ 40	～ 44
患者数	0	2	2	2	1	2	1	3



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	13	8	0	0	8	1	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発顕率 (%)	100	62	0	0	62	8	31	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(下痢)

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

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	曖気	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	8	3	0	0	1	0	0	1	2	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

患者の共通食は、当該施設が提供したブリの刺身のみであった。

2 原因食品

(1) 原料入手経路

別紙1のとおり

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

別紙2のとおり

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況

(1) 調理器具

① 包丁、まな板は食材に応じて使い分けをしていた。また、魚介類の下処理と刺身の細切は別々の場所で行われており、包丁、まな板も各々専用のものを使用していた。

② 包丁、まな板は、使用の都度、中性洗剤による洗浄を行っており、調理作業終了後は洗浄し乾燥させた後、保管を行っていた。なお、まな板は週1回程度、次亜塩素酸による消毒を行っていた。

(2) 手洗い設備

調理場の手洗い設備には不要物が置かれており、使用できない状態であった。そのため、調理用シンクで手洗いを行っており、手拭きには共用のタオルを使用していた。

(3) 使用水

使用水は上水道であり、遊離残留塩素濃度は0.3ppmであった。

(4) 従業員用便所

同一施設内に、隣接して店舗と住居があり、従業員用便所は家庭用の便所と共通であった。便所の手洗い設備には、消毒装置及びペーパータオルが設置されておらず、手拭きタオルを共用していた。なお、ブリの調理を行った者が当日トイレを使用したかどうかについては、「覚えていない」との事であった。

2 食品の取扱状況

10月5日朝、B商店でトロ箱に入ったブリ（氷詰め）を購入し、そのまま当該施設内の冷蔵ショーケースで保管した。

10月6日12時30分頃、自治会の担当者が、神社の祭事で神前に供える目的でブリを取りに来たため、トロ箱に入った状態（氷詰め）で引き渡した。

14時30分頃、祭事を終えた自治会の担当者が、供えたブリをトロ箱に入れた状態（氷なし）で、再び当該施設へ持ち込んだ。営業者は、すぐに施設内で刺身の状態に切り分けてプラスチックトレイへ盛り付けし、14時40分頃には自治会担当者へ引き渡した。なお、プラスチックトレイには刺身のみが盛り付けられ、つま等の添え物は付いていなかった。また、冷媒等は一緒に入れられていない状態であった。

14時45分頃から神社の社務所内で会食が催され、ブリの刺身はプラスチックトレイに盛り付けられたままの状態出席者へ提供された。出席者は使い捨ての割り箸を使用し、市販の醤油をつけて摂食した。

3 従業員等の健康状態

従業員4人とも、下痢や嘔吐等の症状は呈していなかった。ただし、体調確認を行った記録は備えられていなかった。なお、ブリの下処理、細切、盛り付け等の調理は、すべて食品衛生責任者が1人で行った。

従業員検便を受検していたのは、従業員4人のうち食品衛生責任者のみであった。受検日は平成30年5月14日、受検項目は赤痢菌及びサルモネラ属菌で、結果は陰性であった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び結果

	検体	件数	検査結果
検便	従業員	4	4検体からサルモネラ属菌 検出 1検体からウェルシュ菌（推定）検出（※1）
	患者	12	7検体からサルモネラ属菌 検出 1検体から黄色ブドウ球菌 検出
拭き取り	まな板（鮮魚下処理用）	1	セレウス菌（推定）検出（※2）
	まな板（刺身細切用）	1	セレウス菌（推定）検出
	包丁（鮮魚下処理用）	1	セレウス菌（推定）検出
	包丁（刺身細切用）	1	セレウス菌（推定）検出
	シンク	1	セレウス菌（推定）検出
	蛇口	1	セレウス菌（推定）検出

拭き 取り	調理台（刺身細切場所）	1	セレウス菌（推定）検出
	食品用トレイ保管棚	1	セレウス菌（推定）検出
	トイレ取っ手	1	セレウス菌（推定）検出
	トイレ便器付近	1	セレウス菌（推定）検出

（※1）（※2）患者の検便から検出されていないことから、本事案の病因物質ではないと考えられる。そのため、毒素の検出を行っていないことから、「推定」とした。

2 病因物質

従業員4人、患者12人の検便を実施したところ、従業員4人全員及び患者7人からサルモネラ属菌 (*Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Stanley (以下、S. Stanley)) が検出された。

G 事件処理のためにとった処置

1 行政処分等の処置

食品衛生法第55条の規定により、原因施設を平成30年10月11日から営業禁止処分とした。

2 営業者への改善指導

再発防止のため、営業者に対し文書で次のとおり指導を行った。

- (1) 食品等の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを選択し、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、その点検状況を記録すること。
- (2) 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を実施すること。
- (3) 現在保管している食材は、相互汚染の恐れがないように保管されているものを除き、廃棄すること。
- (4) 従業員の衛生管理等に関する点検記録を作成し、保存すること。
- (5) 従業員に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

3 衛生教育の実施及び営業禁止解除について

10月15日に営業者及び調理従事者に対し衛生教育を実施した。

また、同日、改善結果報告書を受領し、指導事項について改善済みであることを確認したため、営業禁止処分を解除した。

4 その他の改善事項

調理場の手洗い設備が、作業動線上、使用しづらい場所に設置されていたことから、不要物を撤去した上で設置場所を変更し、消毒装置及びペーパータオルを設置した。また、従業員用便所の手洗い設備にも、消毒装置及びペーパータオルを設置した。

H 考察

1 原因食品について

患者らに共通する食品は当該施設で調理、販売されたブリの刺身のみであったが、食品残品は残されておらず、食品の検査を行うことはできなかった。そのため、疫学調査の結果を勘案し、原因食品はブリの刺身であると断定した。

2 病因物質について

検便の結果、従業員、患者から共通してサルモネラ属菌 (*S. Stanley*) が検出された。また、患者は下痢、腹痛、発熱 (38℃以上) の症状を呈しており、潜伏期間は 16~40 時間 (平均 29.4 時間) で、サルモネラ食中毒の発症状況と一致する。

以上のことから、病因物質はサルモネラ属菌 (*S. Stanley*) であると断定した。

3 食品汚染経路について

(1) サルモネラ属菌の家庭内感染について

当該施設の従業員 4 人は、同一世帯の同居家族 (営業者夫婦及び営業者の長男夫婦) であった。普段、4 人は共通の食事を摂食しており、家庭においても外食においても、加熱不十分な食肉を喫食する習慣はないとのことであった。家庭内では、カメなどを含めてペットは一切飼養していなかった。営業者の話によれば、事件発生前 1 か月以上の期間、下痢や腹痛等の自覚症状があった従業員はいないとのことであった。以上のことから、サルモネラ属菌がどの時期にどのような経路で家庭内へ侵入したのかは不明であった。

また、家庭用兼従業員用の便所の手洗い設備には、消毒装置及びペーパータオルが設置されておらず、全員が共用の手拭きタオルを使用していた。こうした状況から、サルモネラ属菌は本事件発生以前に家庭内で感染が広がっていたと推定されるが、症状が見られなかったことから、どの時期に感染が拡大したのかは不明であった。

(2) サルモネラ属菌の食品への移行経路について

次の理由から、調理従事者が保菌していたサルモネラ属菌が用便時に手などに付着し、手洗いが不十分なまま調理行為を行った結果、ブリの下処理や刺身の細切時に食品を二次的に汚染したと推定された。しかし、ふき取り検体からはサルモネラ属菌が検出されず、最終的に食品への移行経路を特定するには至らなかった。

- ・調理場の手洗い設備が使用できない状態であったこと。
- ・従業員、患者の便からサルモネラ属菌 (*S. Stanley*) が検出されたこと。
- ・従業員 4 人は、ブリの刺身を摂食していないこと。
- ・うなぎ等、サルモネラ属菌に汚染されている可能性のある食材を取り扱っていないこと。
- ・サルモネラ属菌を媒介する、ネズミ等の発生が確認できなかったこと。

(3) 食品中における菌の増殖について

神社での祭事中、細切前のブリが最大 2 時間の間、常温に置かれていた可能性があることが判明した。この時点でブリはサルモネラ属菌に汚染されていないと考えられることから、直接的な食中毒発生の原因ではないと思われるが、原材料の取り扱い方法として適切ではな

い。食品の仕入れにあたっては、適切な温度管理が行われたものを使用する必要があった。

調理後のブリの刺身は、調理終了後すぐに自治会担当者へ引き渡され、直後に開かれた会食の席で提供されていたことから、調理から摂食までの時間は短かったものと思われる。従って、調理後の食品中において健康被害を発生させるだけの菌の増殖が起こっていたとは考えづらい。特にサルモネラ属菌は、少ない菌数でも食中毒を引き起こす可能性があることを考慮すると、食中毒発生の主因は食品中における菌の増殖ではなく、調理従事者が保菌していたサルモネラ属菌によって食品が二次的に汚染された為であると推定される。

4 結論

今回の事件は、従業員がサルモネラ属菌に感染していたが、無症状であったことから保菌していることに気付かず、事件発生に至ったケースであると推定される。無症状保菌者から食品への病因物質の二次汚染対策は、病因物質がサルモネラ属菌である場合に限らず、大きな課題である。

同一施設内に住居と店舗があるような営業施設においては、家庭用便所と従業員用の便所を共用するケースは少なくないと思われるが、家庭用便所が許可対象施設の一部として取り扱われることは稀であり、そこに衛生指導の難しさがある。

本事案では、体調管理記録が残されていなかったこと、従業員の一部が検便を受けていなかったこと、原材料の不適切な温度管理など、改善すべき点は多くあった。しかし、便所や調理場の手洗い設備をきちんと整備し、十分に手洗いを行っていれば、食中毒の発生を防止できた事案であったと考えられる。

I 気象状況（岐阜地方気象台調べ、大垣市）

	平均気温(°C)	最高気温(°C)	最低気温(°C)
10月6日	20.2	24.8	18.0

別紙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
ブリの刺身	ブリ	1尾	未加工	H30.10.5	B商店 (大垣市C卸売市場内)	—	—	冷蔵	27時間	無	

別紙2 調理・保管状況調査票

食品名	日時					
	10月5日	10月6日				
	9	10	12	13	14	15
ブリの刺身	<pre> graph LR A["ブリ仕入れ 〔トロ箱入り〕 〔氷詰め状態〕"] --> B["店内で冷蔵保管 〔トロ箱入り〕 〔氷詰め状態〕"] B --> C["自治会へ引渡し 〔トロ箱入り〕 〔氷詰め状態〕"] C --> D["神社の祭事で使用"] D --> E["自治会が店へ持込み 〔トロ箱入り〕 〔氷なし状態〕"] E --> F["店内で刺身に加工・引渡し"] F --> G["社務所で摂食"] </pre>					

第 3 章

資 料 編

- 1 平成 30 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 30 年）
- 3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況（平成 26 年～平成 30 年）
- 4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～平成 30 年）
- 5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～平成 30 年）
- 6 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～平成 30 年）
- 7 都道府県別食中毒発生状況（平成 29 年、30 年）

1 平成30年に発生した食中毒の概要

No	発生日	摂食者数	患者数	死者	発生場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所等
1	2月21日	43	39	0	愛知県 ほか	2月20日に 提供された会 席料理	ノロウイルス (G II)	飲食店	美濃加茂市内の飲食店が2月20日昼に提供した食事を食べた1グループ43人中、39人が21日9時から23日6時30分にかけて、嘔気、腹痛、発熱、下痢等の症状を呈し、うち20人が医療機関を受診した。患者全員に共通する食事は当該施設が調理した食品に限られることから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。調理従事者がノロウイルスの感染者であり、症状があったにもかかわらず、施設に備えられている従事者の毎日の健康状態を記録するチェック簿には下痢、発熱、手指のけがの項目しかなかったために異常のない旨の記載をし、体調不良を軽微なものと考え、施設内へノロウイルスを持ち込み、食品を二次汚染した可能性が考えられた。	可茂
2	4月12日	40	23	0	岐阜市 ほか	4月10日か ら12日に提 供された食事	ノロウイルス (G II)	事業場	4月10～12日に岐阜市内の社員食堂で食事をした40人中23人が発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち14人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者2人の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者は、調理従事時は健康状態が良好であったが、うち1人はその後下痢を発症。漬物やみそ汁のネギの切り込み作業時に使い捨て手袋の装着が徹底されていなかったため、不顕性感染者による食品の二次汚染が考えられた。	岐阜市
3	4月27日	10	10	0	高山市	4月26日に 提供された食 事	ノロウイルス (G II)	飲食店	4月26日に高山市内にある飲食店を利用した1グループ10人全員が、4月27日から28日にかけて、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈し、医療機関を受診した。患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者に共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	患者、調理従事者及びその子どもの検便からノロウイルスが検出された。調理従事者の子がトイレで嘔吐したことによりノロウイルスで汚染され、調理従事者はトイレの消毒や用便後の手洗い等が不十分だったことでノロウイルスに感染し、食品を二次汚染させたと考えられた。また施設の洗浄が不十分であり、ノロウイルス汚染を拡大させる素因があったと考えられた。	飛騨
4	5月7日	43	29	0	可児市 ほか	5月6日に提 供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	5月6日昼に可児市内にある飲食店で食事をした3グループ43人中29人が、5月7日から8日にかけて、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、うち10人が医療機関を受診していたことが判明した。患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	5月6日から体調不良を呈していた調理担当の従業員は、最初の検便ではノロウイルスは不検出であったが、安全性を考慮して再検便を行ったところ、ノロウイルスが検出された。これは、最初の検便では検出できなかった可能性や一時的に消失していた可能性が考えられ、5月6日時点でノロウイルスに感染していたことが疑われた。また、手洗い時に共用タオルを使用しているなど、手洗いが不十分であったと考えられること、調理従事者は食品に直接接触する作業を行う際に使い捨て手袋を着用せず、素手で進んでいたことから、感染していた調理従事者が調理行為を行った結果、手指や調理器具を介して食品を汚染した可能性が最も高いと思われた。	可茂

No	発生日	摂食者数	患者数	死者	発症場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所等
5	6月3日	2	1	0	大垣市 ほか	金目鯛の刺身 (湯引き)	アニサキス	家庭	6月3日に大垣市内の魚介類販売店で販売された金目鯛の刺身(湯引き)を、同日19時に自宅で摂食した2人のうち1人が、同日22時頃から腹痛、吐気等の食中毒症状を呈し、医療機関を受診していたことが判明した。医療機関において患者からアニサキス虫体が摘出されたこと、患者の症状がアニサキスによる食中毒と一致すること、患者の喫食調査から原因と考えられる食品は当該施設が調理販売した刺身に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設を原因とするアニサキスによる食中毒と断定した。	患者が腹痛、嘔気等のアニサキス症の症状を呈し、医療機関における内視鏡検査により、アニサキス虫体が摘出されたことから、病因物質はアニサキスであると特定した。本件の発生要因は、刺身の原材料に天然魚を使用したこと、漁獲から内臓除去までの流通時間が24～26時間と長かったこと、更にはブラックライトによる目視確認を2名の従事者が実施していたものの、アニサキス対策にかかるマニュアルについて従事者全員に周知徹底がされておらず、習熟度の低い従事者による見逃しがあつた可能性があることが考えられた。	西濃
6	8月7日	11	8	0	恵那市	8月7日に提供された食事	黄色ブドウ球菌(エンテロトキシンA)	飲食店	8月7日に恵那市内の飲食店で調理された食事を食べた4グループ11人中8人が8月7日から8日にかけて、嘔吐、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、うち6人が医療機関を受診し、4人が入院していたことが判明した。患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	ナン生地、カレーの具(ともに別ロット品)を検査したところ、いずれも黄色ブドウ球菌(エンテロトキシン遺伝子(A)、コグラーゼ型(IV))が検出された。調理場内は不衛生な状態にあり、検査品は同菌に汚染された調理器具を介して、黄色ブドウ球菌に汚染された可能性もあるが、調理従業員の全員に手洗い不足が確認されたこと、そして、ナン作成担当者の検便からは同菌(エンテロトキシン遺伝子(A)、コグラーゼ型(IV))が検出されていることから、ナン生地については手洗い不足の手指で作成されたことにより、黄色ブドウ球菌に汚染された可能性も考えられた。事件当日、食中毒警報が出ていたこともあり、ナン生地は通常よりも高温多湿の条件下で室温放置され、毒素を産生する菌量まで黄色ブドウ球菌が増殖したと推察される。	恵那
7	10月7日	16	13	0	大垣市 ほか	ブリの刺身 (推定)	サルモネラ属菌(S. Stanley)	その他	10月6日に神社の社務所にて会食した1グループ21人のうち、ブリの刺身を食べた16人中13人が、10月7日から8日にかけて、下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈し、うち9人が医療機関を受診し、1人が入院していることが判明した。患者らに共通する食事は当該施設が調理、販売したブリの刺身に限られ、発症状況も類似していること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	食品残品がなく検査を行うことはできなかったが、疫学調査の結果を勘案し、原因食品はブリの刺身とし、検便の結果、従業員、患者から共通してサルモネラ属菌がされ、患者らの症状はサルモネラ食中毒の発症状況と一致することから、病因物質はサルモネラ属菌と断定した。調理従事者が保菌していたサルモネラ属菌が用便時に手などに付着し、手洗いが不十分なまま調理行為を行った結果、ブリの下処理や刺身の細切時に食品を二次的に汚染したと推定された。	西濃

No	発生日	摂食者数	患者数	死者	発生場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所等
8	9月23日	8	3	0	多治見市 ほか	9月21日から24日に提供された賄いの串焼き	カンピロバクター・ジェジュニ	その他	9月21日夜から24日夜に多治見市内の事業所で研修時の賄いを喫食した8人のうち3人が、9月23日から26日にかけて、下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈し、3人が医療機関を受診していたことが判明した。患者3人全員の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者に共通する食事は当該施設で患者ら従業員が調理した食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設で調理された食品を原因とする食中毒と断定したが、非営業行為中の事案であるため、自家中毒と判断した。	調理技術が未熟な調理者が調理し、加熱不十分となった可能性がある。事業者は練習の際、口頭で調理方法を伝えるのみで、調理マニュアル等は作成していなかった。	東濃
9	11月12日	11	8	0	美濃市 ほか	ヒラメの刺身	クドア・セブテンプレクター	飲食店	11月12日の夜に美濃市内の飲食店で会食をした2グループ11名中8名が同日22時から翌日7時にかけて、下痢、嘔気、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち5人が医療機関を受診していたことが判明した。残品のヒラメからクドアが検出されたこと、患者らの発症状況及び潜伏時間がクドアによる食中毒と一致すること、患者らの共通食のうちクドアが寄生している可能性のある魚介類の生食は当該施設で喫食したヒラメの刺身のみであったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	ヒラメは活魚での流通が多く、冷凍することで味や食感が落ちるため、凍結処理に抵抗を感じる業者が多くみられる。本事件の原因施設の業者も、食品衛生講習会により凍結処理を行っていないヒラメの生食によるクドアの食中毒について、知識としては知っていたものの、味や食感を重視し凍結処理を行っていなかった。	関
10	12月20日	14	10	0	岐阜市 ほか	12月19日に提供された食事	ノロウイルス(GⅡ)	事業場	12月19日に岐阜市内の学生寮の給食を食べた14人中10人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、医療機関を受診し、うち2人が入院した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。調理従事者は1人しかおらず、12月18日の夜から体調不良であったにもかかわらず、12月19日に調理に従事しており、使い捨て手袋の使用も徹底されていなかったことから、食品の二次汚染に繋がった可能性が考えられた。	岐阜市

2 食中毒警報発表状況

(昭和59年～平成30年)

年	発表月日時	適用基準 (食中毒警報発表に関する運営要領)
(昭和) 59年	7月 5日 午前11時	第2の1の(1)
	7月31日 午前11時	第2の1の(3)
	8月 7日 午前11時	第2の1の(3)
	9月 3日 午前11時	第2の1の(1)
60年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(1)
	7月27日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月14日 午前11時	第2の1の(3)
	9月 3日 午前11時	第2の1の(3)
61年	7月28日 午前11時	第2の1の(3)
	8月21日 午前11時	第2の1の(1)
	9月 1日 午前11時	第2の1の(3)
62年	6月 5日 午前11時	第2の1の(3)
	7月24日 午前11時	第2の1の(1)
63年	7月 9日 午前11時	第2の1の(1)
	8月 1日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月23日 午前10時30分	第2の1の(1)
(平成) 元年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月 4日 午前11時	第2の1の(3)
	8月29日 午前11時	第2の1の(3)
2年	7月 5日 午前11時	第2の1の(3)
	7月18日 午前11時	第2の1の(1)
	8月 6日 午前11時	第2の1の(1)
	9月11日 午前11時30分	第2の1の(3)
3年	6月26日 午前11時	第2の1の(1)
	7月23日 午前11時	第2の1の(1)
4年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(3)
	7月28日 午前10時30分	第2の1の(1)及び(3)
5年	8月12日 午前11時	第2の1の(3)
6年	7月 4日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	7月28日 午前11時	第2の1の(1)
7年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)
	8月 7日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
8年	7月16日 午前10時30分	第2の1の(1)
9年	8月12日 午前11時	第2の1の(1)
	8月26日 午前11時	第2の1の(3)
10年	7月 3日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月 4日 午前11時	第2の1の(1)
11年	8月18日 午前11時	第2の1の(4)
12年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
13年	7月23日 午前11時	第2の1の(1)
14年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月 5日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月16日 午前11時	第2の1の(3)
15年	8月20日 午前11時	第2の1の(3)
	9月 3日 午前11時	第2の1の(1)
16年	7月 8日 午前11時	第2の1の(1)
	7月20日 午前11時	第2の1の(1)
	8月11日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)

年(平成)	発表月日時	適用基準(食中毒警報発表に関する運営要領)
17年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)
	8月26日 午前11時	第2の1の(1)
18年	7月14日 午前11時	第2の1の(1)
	8月9日 午前11時	第2の1の(1)
	8月24日 午前11時	第2の1の(3)
19年	7月27日 午前11時	第2の1の(3)
	8月10日 午前11時	第2の1の(1)
20年	7月14日 午前11時	第2の1の(1)
	8月11日 午前11時	第2の1の(1)
21年	7月15日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月12日 午前11時	第2の1の(3)
22年	7月20日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	7月22日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月16日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
23年	6月28日 午前11時	第2の1の(1)
	7月14日 午前11時	第2の1の(3)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)
24年	7月18日 午前11時	第2の1の(1)
	8月7日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	9月5日 午前11時	第2の1の(3)
25年	7月8日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月2日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
26年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月20日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
27年	7月24日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月10日 午前11時	第2の1の(1)
28年	7月19日 午前11時	第2の1の(3)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月22日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
29年	7月6日 午前11時	第2の1の(3)
	8月9日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月24日 午前11時	第2の1の(3)
30年	7月11日 午前11時	第2の1の(1)
	7月25日 午前11時	第2の1の(1)
	8月6日 午前11時	第2の1の(1)
	8月27日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)

食中毒警報発表に関する運営要領

第1 目的 (省略)

第2 警報発表の基準

- 1 警報は、原則として、7月1日～9月30日（警報発表期間）の間に、次に掲げる気象条件のうち、いずれか一つ以上に該当があるとき、又は発表することが特に必要があるときに健康福祉部長が発表する。
 - (1) 気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予測される時。
 - (2) 湿度90%以上が24時間以上継続したとき、又はそれが予想される時。
 - (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、又はそれが予想される時。
 - (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、又はそれが予想される時。
 - 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 発表された警報は、発表から48時間継続し、その後は、自動的に解除されるものとするが、さらに時間を延長する必要があるときは、再度発表するものとする。
- 3 高山市、飛騨市、下呂市、大野郡については、前記の気象条件に合致しない場合、発表から除外することがある。

第3 気象条件の調査 (省略)

第4 警報発表事務 (省略)

第5 看板の掲示 (省略)

3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発表状況

○ノロウイルス食中毒注意報

年度	発表期間	発表理由（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領）
平成26年	平成26年11月6日 ～ 平成27年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成27年	平成27年11月5日 ～ 平成28年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成28年	平成28年11月17日 ～ 平成29年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成29年	平成29年11月16日 ～ 平成30年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成30年	平成30年11月1日 ～ 平成31年3月31日	2（1）のイの（ア）

○ノロウイルス食中毒警報

年度	発表期間	発表理由（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領）
平成26年	平成27年1月30日 ～ 平成27年2月5日	ノロウイルスによる食中毒が継続発 し、さらなる注意喚起が必要である ため。
	平成27年3月6日 ～ 平成27年3月12日	
平成27年	平成27年11月11日 ～ 平成27年11月17日	ノロウイルスによる食中毒が継続発 し、さらなる注意喚起が必要である ため。
	平成27年12月28日 ～ 平成28年1月3日	
平成28年		発表なし
平成29年		発表なし
平成30年		発表なし

ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領

1 目的 (省略)

2 注意報発表

(1) 注意報の発表

注意報は、原則として、10月1日から翌年3月31日（注意報発表期間）までの間に、次のいずれかの条件を満たし、かつ健康福祉部長が必要と認める場合に発表するものとする。

ア 県内でノロウイルス食中毒が1ヵ月以内に2件以上発生した場合

イ 県内の感染症発生動向調査における定点医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が次の条件のいずれかを満たす場合

(ア) 前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合

(イ) 前週と比較し2倍以上の場合

(2) 注意報の発表区域

注意報の発表区域は県内全域（岐阜市を除く。）とする。

(3) 注意報の有効期間

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

3 警報発表

(1) 発表条件

注意報発表中であって、ノロウイルスによる食中毒が続発する場合など、健康福祉部長がさらなる注意喚起が必要な事態が生じたと認める場合に発表するものとする。

(2) 発表有効期間

この警報は、継続を指令する場合を除き、発表日より1週間効力を有し、その後は自動的に効力を失い注意報へ切り替わるものとする。

4 注意報及び警報発表事務 (省略)

5 看板の掲示 (省略)

4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）

（昭和 31 年～平成 30 年）

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
昭和 31	9.24	土岐市	117	魚介類（会食）	不明	—
	10.19	岐阜市	683	不明	不明	学校給食
32	9.26	白川村	110	魚介類	黄色ブドウ球菌	事業所給食
33	7.8	大垣市	178	野菜・ソーセージ・サラダ	その他の細菌	工場給食
	7.8	神戸町	113	不明	不明	工場給食
34	8.11	本巣村	200	いかのあんかけ	サルモネラ	事業所給食
	8.19	鶯沼町	109	弁当（魚介類）	不明	—
	9.2	美濃加茂市	108	不明	不明	学校給食
	9.15	岐阜市	130	ちらしずし	不明	（敬老会）
36	8.26	岐阜市	136 (1)	にぎりずし	不明	仕出し屋 （野外パーティー）
38	7.31	神戸町	155	肉だんご（推定）	不明	事業所
40	6.17	岐阜市	512	学校給食（不明）	不明	学 校
	7.15	関市	469	野菜サラダ	不明	学 校
42	1.24	大垣市	103	学校給食（不明）	不明	事業所
	5.17	岐阜市	226	さばのフライ	不明	学校給食
	8.7	可児町	1,118	卵焼き（推定）	不明	事業所給食
43	4.20	下呂町	263	不明	不明	旅 館
44	5.3	岐阜市	292	不明	不明	刑務所
45	6.13	大垣市 他	415 (1)	卵豆腐	サルモネラ	仕出し屋
46	3.12	岐阜市 他	282	わりご弁当	不明	飲食店 （ヘルスセンター観光客）
47	9.11	岐阜市	182	にぎりずし	腸炎ビブリオ	飲食店
48	1.18	八幡町	206	ハウレンソウ白和え	不明	飲食店（給食）
49	7.8	糸貫町	219	調理パン	黄色ブドウ球菌	飲食店（高校の昼食）
	11.26	岐阜市	120	調理パン	不明	飲食店
50	9.9	各務原市	278	サバ塩焼	ヒスタミン	飲食店
	11.26	恵那市	525	マーボー豆腐	不明	学校給食施設

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
52	9.26	土岐市 他	287	魚介類 (カワエビ・サシミ他)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
	10.7	岐阜市 他	130	会席料理 (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
	11.30	七宗町	143	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設
53	3.6	和良村	113	調理パン (サンドイッチ)	不明	飲食店 (給食センター)
	12.20	八幡町	133	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店 (給食センター)
54	6.26	坂祝町	109	不明	サルモネラ	集団給食施設
	9.30	大垣市	101	不明	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
55	8.29	美濃加茂市	132	割子弁当 (コロッケ・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
平成元	5.27	糸貫町 他	326	飲料水 (推定)	病原大腸菌 (推定)	キャンプ場
2	11.15	茨城県	205	不明	カンピロバクター	飲食店 (旅館)
4	8.9	古川町	112	不明	不明	飲食店 (一般食堂・仕出し)
5	4.3	各務原市 他	111	不明	病原大腸菌	飲食店 (旅館)
	5.11	高富町	202	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設
	6.21	土岐市	2,697	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
7	5.19	広島県 他	115	不 明	カンピロバクター	不 明
8	6. 7	岐阜市	395	学校給食（おほかサラダ）	病原大腸菌 (O157 : H7)	学校給食施設
	9.11	岐阜市	197	学校給食（不明）	サルモネラ	学校給食施設
	9.13	岐阜市	295	学校給食（不明）	サルモネラ	学校給食施設
	11.15	神奈川 他	195	旅館料理（不明）	サルモネラ	飲食店（旅館）
9	9.21	静岡県 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	クリームパティ	ウエルシュ菌	事業所（刑務所）
11	11.24	池田町	104	使用水（井戸水）	小型球形ウイルス	学校（幼稚園）・その他
13	7.14	土岐市 他	105	仕出し弁当（不明）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し屋）
15	2. 4	丹生川村 他	252	旅館の食事（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（旅館）
18	11. 8	美濃加茂市 他	112	鯖の味噌煮 白菜の五目浸し	サルモネラ	飲食店（給食）
	12.16	関市 他	227	会席料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（すし屋）
19	2. 7	大阪府 他	198	冷凍饅頭	ノロウイルス	製造所
	3. 4	浜松市 他	125	旅館料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（旅館）
	9.16	御嵩町 他	493	仕出し弁当（煮物）	ウエルシュ菌	飲食店（料理店・仕出し屋）
21	3. 4	多治見市 他	119	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
22	4. 2	岐阜市 他	119	仕出し料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（仕出し屋）
	12. 3	高山市 他	305	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
23	12.27	各務原市 他	756	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
24	9. 6	多治見市	244	学園祭で提供された 食事（不明）	カンピロバクター	学園祭での模擬店
25	6.29	美濃市 他	143	弁当、食事（不明）	A群溶血性レンサ 球菌	飲食店（一般食堂）
27	3. 2	愛知県 他	159	レストランの食事（不 明）	ノロウイルス	飲食店（レストラン・ 弁当屋・仕出し屋）
計			80件			

5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全国）

（昭和 57 年～平成 30 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	こんにやくのたらこあえ	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	11. 8	静岡県	517	不明（学校給食）	カンピロバクター 病原大腸菌	学校給食施設
患者数合計 7,360人						
60	2. 1	岡山県	1,124	給食弁当	不 明	飲食店
	3. 6	東京都	835	不明（会席料理）	不 明	飲食店
	4. 18	栃木県	778	不 明	カンピロバクター	学校・その他
	4. 19	北海道	686	学校給食用弁当 （ミルクファイバーライス）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 18	東京都	710	旅行中の食事	カンピロバクター	不 明
	6. 20	福島県	661	不 明	病原大腸菌	飲食店
	6. 28	埼玉県	3,010	不 明	カンピロバクター	学校・その他
	8. 18	大分県	525	飲料水	カンピロバクター	飲食店
	10. 10	茨城県	557	紅鮭弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店（仕出し）
患者数合計 8,886人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
61	5. 19	静岡県	1,216	学校給食	カンピロバクター	学校給食施設
	5. 19	京都府	508	学校給食	カンピロバクター	学校給食施設
	6. 4	東京都	636	カニチャーハン	腸炎ビブリオ	飲食店
	7. 10	秋田県	588	学校給食	不 明	学校給食施設
	7. 29	栃木県	602	肉めし弁当	サルモネラ	飲食店
	9. 11	神奈川県	1,328	弁当(きゅうりの南蛮漬)	腸炎ビブリオ ビブリオ・フルビアリス	飲食店(仕出し)
	9. 18	静岡県	887	月見だんご(学校給食用)	黄色ブドウ球菌	製造所
	11. 13	青森県	1,137	不 明	ウエルシュ菌	学校給食施設
	12. 3	滋賀県	806	牛 乳	不 明	製造所
	12. 23	静岡県	529	不明(学校給食)	不 明	学校給食施設
患者数合計 8,237人						
62	2. 18	長野県	583	不 明	不 明	飲食店(旅館)
	4. 23	群馬県	866	不明(学校給食)	不 明	学校給食施設
	5. 22	山梨県	503	不 明	黄色ブドウ球菌 病原大腸菌	飲食店(旅館)
	6. 11	京都市	840	ポテトサラダ	サルモネラ	学校給食施設
	10. 16	群馬県	790	パンバンジー(肉類加工品)	サルモネラ カンピロバクター	学校給食施設
患者数合計 3,602人						
63	5. 1	北海道	552	鯨 肉	サルモネラ	その他
	5. 22	東京都	677	飲料水	カンピロバクター	飲食店
	6. 9	熊本県	2,051	不明(学校給食)	不 明	学校給食施設
	6. 27	北海道	10,476	錦糸卵	サルモネラ	製造所
	7. 13	佐賀県	670	笹雪豆腐	病原大腸菌	製造所
	11. 1	福島県	1,715	不明(学校給食)	その他の細菌	不 明
患者数合計16,141人						
元	5. 3	福島県	1,087	学校給食	カンピロバクター	学校給食施設
	7. 14	静岡県	675	学校給食	病原太陽菌	学校給食施設
	7. 30	静岡県	673	旅館料理	サルモネラ	飲食店(旅館)
	9. 4	長野県	680	水道水	サルモネラ	その他
	9. 8	岡山県	1,721	給食弁当	病原大腸菌	製造所
患者数合計 4,836人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
2	4. 4	香川県	2,052	給食弁当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	5. 14	山形県	835	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	7. 25	東京都	550	仕出し料理	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	9. 6	広島市	697	ティラミス(菓子)	サルモネラ	製造所
	9. 7	島根県	805	ビビンバ（給食）	黄色ブドウ球菌	学校給食施設
	9. 30	兵庫県	596	氷 菓	サルモネラ	製造所
	10. 15	北海道	1,796	学校給食	病原大腸菌	学校給食施設
	11. 7	栃木県	1,010	不 明	不 明	学校給食施設
患者数合計 8,341人						
3	4. 2	川崎市	645	仕出し弁当(カツカレー弁当)	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	5. 14	福島県	786	学校給食	不 明	学校給食施設
	6. 14	静岡県	1,197	学校給食	サルモネラ	学校給食施設
	7. 10	長野県	575	食肉加工品	ウエルシュ菌	製造所
	8. 19	神奈川県	632	不明（旅館食事）	サルモネラ	飲食店（旅館）
	9. 5	広島市	1,484	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	9. 10	千葉県	1,877	学校給食	セレウス菌	学校給食施設
	11. 22	千葉県	535	学校給食	サルモネラ	学校給食施設
	11. 30	山口県	1,419	学校給食	不 明	学校給食施設
	12. 11	愛媛県	826	学校給食	ウエルシュ菌	学校給食施設
患者数合計 9,976人						
4	4. 21	山梨県	541	弁当（不明）	セレウス菌	飲食店
	4. 28	大阪府	2,643	給食弁当（不明）	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	9. 8	埼玉県	2,707	学校給食 (鶏がんものあんかけ)	病原大腸菌	学校給食施設
	9. 19	福島県	690	旅館食事（不明）	病原大腸菌	飲食店（旅館）
	9. 26	愛知県	745	学校給食（不明）	サルモネラ	学校給食施設
	12. 24	岡山県	1,010	仕出し弁当(不明)	不 明	飲食店
患者数合計 8,336人						
5	3. 9	秋田県	541	不 明	不 明	学校・その他
	6. 17	岩手県	551	仕出し弁当	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 21	岐阜県	2,697	不明（学校給食）	不 明	学校・その他
	7. 2	香川県	814	不明（弁当）	病原大腸菌	飲食店（仕出し）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
5	7.26	富山県	665	不明(弁当)	病原大腸菌	飲食店(仕出し)
	8.27	兵庫県	732	不明(保育園給食)	サルモネラ	飲食店
	9.8	山口県	514	調理パン	サルモネラ	飲食店
	9.11	大阪府	776	不明(会席料理)	病原大腸菌	飲食店
	11.16	神奈川県	561	小松菜、竹輪の胡麻和え(推定)	サルモネラ	学校・その他
	患者数合計 7,851人					
6	5.25	宮崎県	791	不明(学校給食)	ウエルシュ菌	学校・その他
	6.3	奈良県	1,529	不明(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	7.4	福島県	999	学校給食	不明	学校・その他
	7.6	滋賀県	1,181	不明(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	7.8	北海道	501	学校給食(推定)	サルモネラ	学校・その他
	9.8	大阪府	967	牛肉ともやしのごま和え(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	10.5	三重県	1,004	卵うどん(仕出し弁当)	サルモネラ	飲食店(仕出し)
	10.16	千葉県	559	不明(学校給食)	カンピロバクター	学校・その他
	10.20	千葉県	595	ヨーグルトゼリー	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 8,126人						
7	1.13	栃木県	534	千切りキャベツ、コーンシチュー(学校給食)	不明	学校
	4.21	神奈川県	850	高野豆腐、アスパラと玉子の炒め(学校給食)	ウエルシュ菌 セレウス菌	飲食店(仕出し)
	5.17	岩手県	825	不明(学校給食)	病原大腸菌	学校
	6.26	徳島県	673	不明(学校給食)	不明	学校
	6.30	埼玉県	537	不明(事業所給食)	病原大腸菌	事業所
	10.16	千葉県	790	不明(学校給食)	病原大腸菌	学校
	10.23	熊本県	780	不明(学校給食)	サルモネラ	学校
患者数合計 4,989人						
8	2.26	岡山県	689	使用水(推定)	病原大腸菌	飲食店(旅館)
	7.11	大阪府	7,966	学校給食(不明)	病原大腸菌	学校・その他
	7.29	大分県	903	仕出し弁当(卵焼)	サルモネラ	飲食店(仕出し)
	8.6	北海道	559	弁当(不明)	病原大腸菌	飲食店(仕出し)
	8.15	新潟県	703	ゆでパニズワイガニ	腸炎ビブリオ	販売店
	8.24	北海道	1,833	学校給食(ホッパイヤク、ゆでホレン草とチキンあえ)	サルモネラ	学校・その他
	10.25	福岡県	644	学校給食(ホレン草のピナツあえ)	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 13,297人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
9	5.17	岡山県	527	弁 当	腸炎ビブリオ	飲食店
	5.30	奈良県	602	学校給食	カンピロバクター	学 校
	6. 6	兵庫県	2,758	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	11. 6	神戸市	3,044	弁 当	不 明	飲食店（仕出し）
	11.26	浜松市	744	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	12.22	山形県	616	弁当（南瓜煮）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 8,291人					
10	1.21	群馬県	558	卵巾着	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	2.13	静岡県	644	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（仕出し）
	3.11	大阪府	1,371	三色ケーキ(洋菓子)	サルモネラ	菓子製造所
	4. 6	堺 市	762	キュウリとワカメの 酢味噌和え	病原大腸菌	事業所給食施設
	5.26	岐阜県	1,196	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（弁当・給食）
	6. 3	富山市	781	牛 乳	腐敗変敗による 変 成 物 質	牛乳製造所
	7. 6	滋賀県	1,167	給食弁当及び給食（不明）	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当・給食）
	9. 7	福島県	1,197	学校給食（不明）	病原大腸菌	学校給食施設
	9.20	宇都宮市	742	弁 当	腸炎ビブリオ	その他
	10.19	愛媛県	516	米飯（弁当）	セレウス菌	飲食店（弁当）
患者数合計 8,934人						
11	3.20	青森県	1,634	イカ乾製品	サルモネラ	製造所
	8.12	山形県	674	生寿司	腸炎ビブリオ	製造所
	8.13	北海道	509	煮カニ(タラバガニ)	腸炎ビブリオ	製造所
	11. 6	愛媛県	904	ごまあえ（11月5日） ちぐさやき（11月8日）	サルモネラ	学校－給食施設－共同調理場
患者数合計 3,721人						
12	6.19	奈良県	735	仕出し弁当	大腸菌(06)	飲食店（仕出し）
	6.20	大阪府	13,420	加工乳等	黄色ブドウ球菌	加工乳製造所
	8.29	東京都	754	仕出し弁当	病原大腸菌(0148)	飲食店（仕出し）
患者数合計14,909人						
13	11.28	静岡県	528	仕出し弁当	小型球形ウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 528人					
14	5.30	東京都	887	中華弁当	ウエルシュ菌	飲食店
	6.21	福島県	905	仕出し弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	6.25	香川県	725	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
14	8. 25	福岡県	644	シュークリーム	サルモネラ	菓子製造所
	11. 6	富山県	687	ハヤシシチュー	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	11. 18	石川県	540	弁 当	ウエルシュ菌	飲食店
	患者数合計 4,388人					
15	1. 23	北海道	661	ミニきなこねじりパン	小型球形ウイルス	食品製造所
	8. 25	長崎市	790	不明（レストラン食事）	小型球形ウイルス	飲食店
	患者数合計 1,451人					
17	5. 16	大阪府	673	小松菜とエビとコーンの あんかけ（給食弁当）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 21	滋賀県	862	鮭の塩焼き	黄色ブドウ球菌	飲食店
	患者数合計 1,535人					
18	4. 20	山梨県	585	ロールキャベツ （トマトソースがけ）	ノロウイルス	学校給食施設
	6. 13	埼玉県	710	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	10. 29	千葉県	507	不 明	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	12. 8	奈良県	1,734	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	12. 11	秋田県	781	弁当	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	12. 11	大阪府	801	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
患者数合計 5,118人						
19	1. 26	鳥取県	864	かみかみ和え（推定）	ノロウイルス	学校給食施設
	3. 7	福島県	558	弁当	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	7. 31	広島県	524	不明（受刑者給食）	ウエルシュ菌	その他
	9. 8	宮城県	620	いかの塩辛	腸炎ビブリオ	製造所
	9. 19	静岡県	1,148	不明（仕出し弁当）	サルモネラ	飲食店（仕出し）
患者数合計 3,714人						
20	1. 8	広島市	749	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 749人					
21	2. 8	岩手県	636	朝食バイキングの食事	ノロウイルス	旅館
	2. 19	福岡県	645	不明（給食）	ウエルシュ菌	その他
	患者数合計 1,281人					
22	1. 21	愛知県	655	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	1. 21	岡山県	1,197	不明	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	8. 21	香川県	654	不明（仕出し弁当）	サルモネラ属菌	飲食店（仕出し）
	9. 7	愛知県	503	不明（仕出し弁当）	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
患者数合計 3,009人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
23	2. 9	北海道	1,522	不明（給食）	サルモネラ	飲食店（給食）
	12. 13	大阪府	1,037	不明	ウエルシュ菌	飲食店
	12. 26	岐阜県	756	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,315人					
24	12. 10	広島県	2,035	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	12. 11	山梨県	1,442	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,477人					
25	4. 3	愛知県	526	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	9. 12	北海道	516	不明（弁当）	病原大腸菌	飲食店（その他）
	患者数合計 1,042人					
26	1. 15	静岡県	1,271	食パン	ノロウイルス	製造所
	5. 1	京都府	900	キーマカレー	ウエルシュ菌	飲食店
	7. 20	長野県	741	鳥そば（三食弁当）	ぶどう球菌	飲食店（仕出し）
	7. 27	静岡県	510	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌	販売店
	患者数合計 3,422人					
27	12. 7	愛知県	1,267	不明（弁当）	サルモネラ属菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 1,267人					
28	4. 28	東京都	526	鶏ささみ寿司	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店
	11. 11	京都府	579	不明	ノロウイルス	飲食店（旅館）
	患者数合計 1,105人					
29	1. 26	和歌山県	763	磯和え（学校給食）	ノロウイルス	学校給食施設
	2. 16	東京都	1,084	きざみのり	ノロウイルス	学校給食施設
	患者数合計 1,847人					
30	6. 28	京都市	621	不明（給食）	ウエルシュ菌	事業所（刑務所）
	12. 11	広島県	550	不明（給食弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 1,171人					

6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成30年)

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

年次	事件数	患者数	死者数	り患数 (人口10万対)	1事件当たり 患者数	死亡率 (人口10万対)
15 ('03)	1,585	29,355	6	23.0	18.5	0.0
(うち2人以上の事例)	958	28,728	4	22.5	30.0	0.0
(うち1人の事例)	627	627	2	0.5	1.0	0.0
16 ('04)	1,666	29,355	6	23.0	17.6	0.0
(うち2人以上の事例)	988	27,497	4	21.5	27.8	0.0
(うち1人の事例)	678	678	2	0.5	1.0	0.0
17 ('05)	1,545	27,019	7	21.1	17.5	0.0
(うち2人以上の事例)	946	26,420	5	20.7	27.9	0.0
(うち1人の事例)	599	599	2	0.5	1.0	0.0
18 ('06)	1,491	39,026	6	30.5	26.2	0.0
(うち2人以上の事例)	1,122	38,657	1	30.3	34.5	0.0
(うち1人の事例)	369	369	5	0.3	1.0	0.0
19 ('07)	1,289	33,477	7	26.2	26.0	0.0
(うち2人以上の事例)	991	33,179	3	26.0	33.5	0.0
(うち1人の事例)	298	298	4	0.2	1.0	0.0
20 ('08)	1,369	24,303	4	19.0	17.8	0.0
(うち2人以上の事例)	1,048	23,982	3	18.8	22.9	0.0
(うち1人の事例)	321	321	1	0.3	1.0	0.0
21 ('09)	1,048	20,249	0	15.9	19.3	0.0
(うち2人以上の事例)	850	20,051	0	15.7	23.6	0.0
(うち1人の事例)	198	198	0	0.2	1.0	0.0
22 ('10)	1,254	25,972	0	20.3	20.7	0.0
(うち2人以上の事例)	1,040	25,758	0	20.2	24.8	0.0
(うち1人の事例)	214	214	0	0.2	1.0	0.0
23 ('11)	1,062	21,616	11	16.9	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	897	21,451	11	16.8	23.9	0.0
(うち1人の事例)	165	165	0	0.1	1.0	0.0
24 ('12)	1,100	26,699	11	20.9	24.3	0.0
(うち2人以上の事例)	929	26,523	11	20.8	28.6	0.0
(うち1人の事例)	176	176	0	0.1	1.0	0.0
25 ('13)	931	20,802	1	16.3	22.3	0.0
(うち2人以上の事例)	756	20,627	1	16.2	27.3	0.0
(うち1人の事例)	175	175	0	0.1	1.0	0.0
26 ('14)	976	19,355	2	15.2	19.8	0.0
(うち2人以上の事例)	786	19,165	0	15.0	24.4	0.0
(うち1人の事例)	190	190	2	0.1	1.0	0.0
27 ('15)	1,202	22,718	6	17.8	18.9	0.0
(うち2人以上の事例)	992	22,508	2	17.6	22.7	0.0
(うち1人の事例)	210	210	4	0.2	1.0	0.0
28 ('16)	1,139	20,252	14	15.9	17.8	0.0
(うち2人以上の事例)	956	20,069	11	15.7	21.0	0.0
(うち1人の事例)	183	183	3	0.1	1.0	0.0
29 ('17)	1,014	16,464	3	13.0	16.2	0.0
(うち2人以上の事例)	745	16,195	2	12.8	21.7	0.0
(うち1人の事例)	269	269	1	0.2	1.0	0.0
30 ('18)	1,330	17,282	3	13.7	13.0	0.0
(うち2人以上の事例)	882	16,774	1	13.3	19.0	0.0
(うち1人の事例)	448	508	2	0.4	1.1	0.0

注) 1 平成9年～30年については、全体の事例に加えて、患者数2人以上の事例と1人の事例に分けて掲載した。

2 昭和47年までは、沖縄県は含まれていない。

7 都道府県別食中毒発生状況

(平成 29 年、30 年)

都道府県 指定都市名	平成 29 年				平成 30 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	1,014	16,464	3	16.2	1,330	17,282	3	13.0	
1 北海道	64	653	1	10.2	104	951	2	9.1	
2 青森県	7	66	0	9.4	3	99	0	33.0	
3 岩手県	10	172	0	17.2	19	287	0	15.1	
4 宮城県	13	312	0	24.0	13	292	0	22.5	
5 秋田県	4	31	0	7.8	9	63	0	7.0	
6 山形県	11	110	0	10.0	10	59	0	5.9	
7 福島県	28	428	0	15.3	77	405	0	5.3	
8 茨城県	17	160	0	9.4	26	387	0	14.9	
9 栃木県	13	728	0	56.0	9	486	0	54.0	
10 群馬県	13	219	1	16.8	15	91	0	6.1	
11 埼玉県	28	247	0	8.8	29	247	0	8.5	
12 千葉県	31	688	0	22.2	27	252	0	9.3	
13 東京都	131	2,627	1	20.1	185	1,917	0	10.4	
14 神奈川県	63	444	0	7.0	97	944	0	9.7	
15 新潟県	14	229	0	16.4	17	127	0	7.5	
16 富山県	6	58	0	9.7	26	29	0	1.1	
17 石川県	5	56	0	11.2	9	174	0	19.3	
18 福井県	10	55	0	5.5	6	15	0	2.5	
19 山梨県	11	95	0	8.6	18	361	0	20.1	
20 長野県	9	177	0	19.7	22	379	0	17.2	
21 岐阜県	15	398	0	26.5	10	144	0	14.4	
22 静岡県	19	500	0	26.3	25	706	0	28.2	
23 愛知県	75	1,428	0	19.0	54	882	0	16.3	
24 三重県	5	36	0	7.2	7	115	1	16.4	
25 滋賀県	13	268	0	20.6	12	181	0	15.1	
26 京都府	15	363	0	24.2	27	1,140	0	42.2	
27 大阪府	63	846	0	13.4	72	522	0	7.3	
28 兵庫県	32	366	0	11.4	49	941	0	19.2	
29 奈良県	8	138	0	17.3	8	124	0	15.5	
30 和歌山県	8	874	0	109.3	14	295	0	21.1	
31 鳥取県	15	51	0	3.4	15	212	0	14.1	
32 島根県	21	156	0	7.4	14	169	0	12.1	
33 岡山県	22	333	0	15.1	15	226	0	15.1	
34 広島県	26	515	0	19.8	21	801	0	38.1	
35 山口県	10	169	0	16.9	8	126	0	15.8	
36 徳島県	3	20	0	6.7	5	110	0	22.0	
37 香川県	14	153	0	10.9	4	125	0	31.3	
38 愛媛県	6	257	0	42.8	7	391	0	55.9	
39 高知県	7	184	0	26.3	14	360	0	25.7	
40 福岡県	37	508	0	13.7	60	716	0	11.9	
41 佐賀県	15	67	0	4.5	13	34	0	2.6	
42 長崎県	13	146	0	11.2	14	197	0	14.1	
43 熊本県	10	153	0	15.3	8	98	0	12.3	
44 大分県	12	206	0	17.2	21	316	0	15.0	
45 宮崎県	21	342	0	16.3	64	311	0	4.9	
46 鹿児島県	10	137	0	13.7	19	274	0	14.4	
47 沖縄県	31	295	0	9.5	29	201	0	6.9	
再 掲	札幌市	24	227	0	9.5	33	218	0	6.6
	仙台市	6	257	0	42.8	3	256	0	85.3
	さいたま市	5	36	0	7.2	5	63	0	12.6
	千葉市	7	132	0	18.9	5	83	0	16.6
	東京都区部	109	1,220	1	11.2	150	1,521	0	10.1
	横浜市	39	296	0	7.6	52	381	0	7.3
	川崎市	7	21	0	3.0	14	46	0	3.3
	相模原市	3	9	0	3.0	5	60	0	12.0
	新潟市	3	46	0	15.3	5	36	0	7.2
	静岡市	5	95	0	19.0	7	105	0	15.0
	浜松市	4	125	0	31.3	8	250	0	31.3
	名古屋市	27	289	0	10.7	13	94	0	7.2
	京都市	11	150	0	13.6	19	1,052	0	55.4
	大阪市	32	354	0	11.1	30	205	0	6.8
	堺市	1	11	0	11.0	2	11	0	5.5
	神戸市	15	143	0	9.5	15	139	0	9.3
	岡山市	8	118	0	14.8	2	14	0	7.0
広島市	12	349	0	29.1	13	727	0	55.9	
北九州市	7	32	0	4.6	13	229	0	17.6	
福岡市	17	280	0	16.5	32	150	0	4.7	
熊本市	8	86	0	10.8	3	6	0	2.0	

