

平成 27 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27年岐阜県の食中毒発生状況 -----	15
(参考) 平成27年腸管出血性大腸菌感染症発生状況(岐阜県) -----	17
第2章 主な食中毒事例	
1 高山市内の飲食店を原因として発生したノロウイルス食中毒 -----	19
2 海津市内の飲食店を原因として発生したノロウイルス食中毒 -----	31
3 垂井町内の飲食店を原因として発生したサルモネラ属菌食中毒 -----	41
4 各務原市内の事業所給食施設が原因となったノロウイルス食中毒 -----	51
第3章 資料編	
1 平成27年に発生した食中毒の概要 -----	59
2 食中毒警報発令状況(昭和59年～平成27年) -----	61
3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況(平成26、27年) -----	65
4 患者数100人以上の食中毒事件(岐阜県)(昭和31年～平成27年) -----	67
5 患者数500人以上の食中毒事件(全国)(昭和57年～平成27年) -----	71
6 全国年次別食中毒発生状況(昭和27年～平成27年) -----	79
7 都道府県別食中毒発生状況(平成26年、27年) -----	81



# 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 7 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 27 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27年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は25件（対前年比178.6%）、患者数は、747人（同452.7%）であった。

年次別の発生状況は、図1（昭和61年以降）及び表1（昭和31年以降）のとおりであり、平成27年の事件数は、過去60年間、過去10年間及び過去5年間の年平均をいずれも上回っていた。

患者数は、過去60年間の年平均は下回ったものの、過去10年間及び過去5年間の年平均を上回っていた。

また、平成27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28件（対前年比175%）2,360人（同991.6%）、三重県では15件（同214.3%）716人（同378.8%）、名古屋市では9件（同56.3%）136人（同34.2%）であった。

図1 年次別発生状況(昭和61年～平成27年)

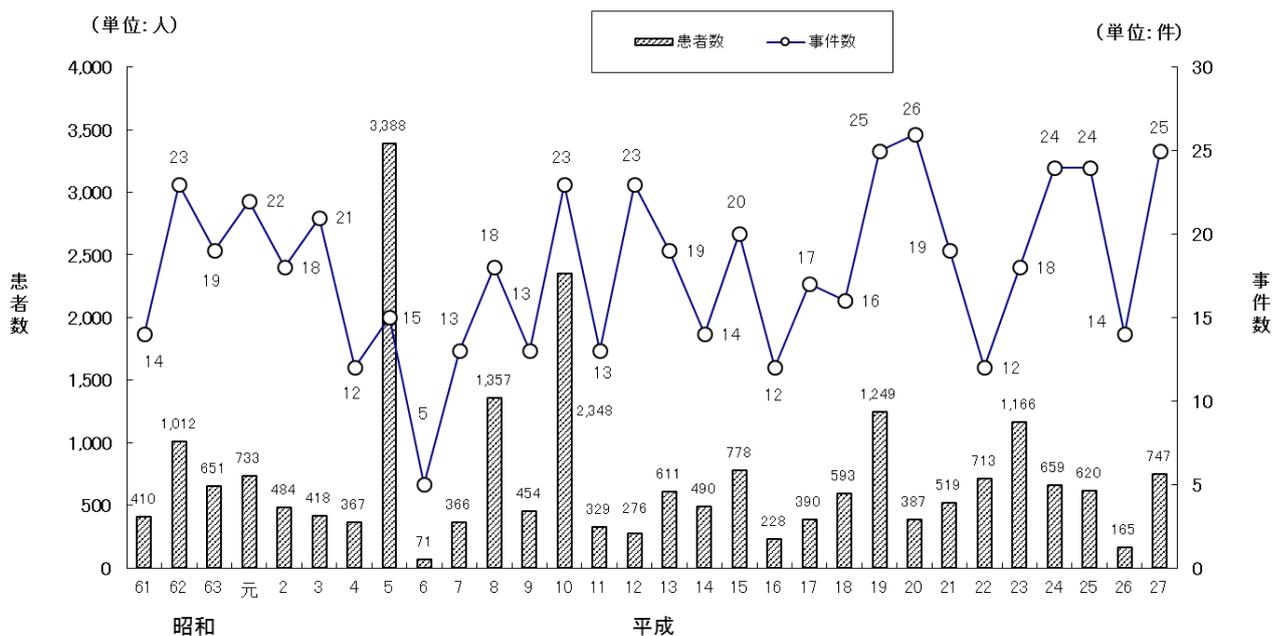


表1 年次別発生状況(昭和31年～平成27年)

年次	事件数	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	患者数/事件数	り患率
過去60年平均	23	2637	786	1	36	
過去10年平均	20	1801	682		35	
過去5年平均	21	1687	671		32	
合計	1378	116010	47166	38	34	
昭和31年	31		1061	1	34	67
32	40		625	3	16	39
33	34		713	3	21	45
34	63		1422	6	23	88
35	28		338	1	12	21
36	51		710	5	14	43
37	29		308	7	11	19
38	33		732	3	22	44
39	20		426		21	25
40	14		1253	1	90	74
41	13		236		18	14
42	20		709	1	35	41
43	11		392		36	23
44	20		507		25	29
45	24		797	3	33	45
46	27		772		29	43
47	19	1010	527		28	29
48	32	3596	566	1	18	31
49	26	2328	646		25	35
50	40	9009	1561		39	84
51	14	1077	145		10	8
52	26	1864	907		35	48
53	34	5698	684	1	20	36
54	40	1866	572		14	29
55	30	1850	597		20	30
56	34	2401	916		27	46
57	20	1427	714		36	36
58	28	13909	5690		203	284
59	20	698	219		11	11
60	20	1775	442		22	22
61	14	1540	410		29	20
62	23	2656	1012		44	50
63	19	2546	651	1	34	32
平成元年	22	2332	733		33	35
2	18	1311	484		27	23
3	21	1075	418	1	20	20
4	12	737	367		31	18
5	15	8386	3388		226	163
6	5	262	71		14	3
7	13	939	366		28	18
8	18	2745	1357		75	65
9	13	948	454		35	22
10	23	5499	2348		102	111
11	13	1312	329		25	16
12	23	6372	276		12	13
13	19	6372	611		32	29
14	14	954	490		35	23
15	20	2215	778		39	37
16	12	593	228		19	11
17	17	698	390		23	19
18	16	1774	593		37	28
19	25	3492	1249		50	59
20	26	688	387		15	18
21	19	1059	519		27	25
22	12	2560	713		59	34
23	18	3085	1166		65	56
24	24	2017	659		27	32
25	24	1131	620		26	30
26	14	403	165		12	8
27	25	1801	747		30	37

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27年は、岐阜市保健所を含む県下12保健所（センター）のうち9保健所（センター）で発生があった。

事件数では、西濃保健所の5件（20.0%）が最も多く、次いで東濃保健所の4件（16.0%）、恵那保健所、飛騨保健所、岐阜市保健所の3件（各12.0%）、西濃保健所揖斐センター、関保健所、中濃保健所の各2件（8.0%）、岐阜保健所の1件（4.0%）の順であった。

また、患者数では飛騨保健所が231人（30.9%）と最も多く、次いで西濃保健所が105人（14.1%）、東濃保健所が88人（11.8%）、中濃保健所が81人（10.8%）、岐阜保健所が61人（8.2%）、西濃保健所揖斐センターが55人（7.4%）、恵那保健所が54人（7.2%）、関保健所が39人（5.2%）、岐阜市保健所が33人（4.4%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(平成27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		1	4.0	61	8.2		
	岐阜	1	4.0	61	8.2		
	本巣・山県						
西濃		7	28.0	160	21.4		
	西濃	5	20.0	105	14.1		
	揖斐	2	8.0	55	7.4		
関		2	8.0	39	5.2		
	関	2	8.0	39	5.2		
	郡上						
中濃		2	8.0	81	10.8		
東濃		4	16.0	88	11.8		
恵那		3	12.0	54	7.2		
飛騨		3	12.0	231	30.9		
	飛騨	3	12.0	231	30.9		
	下呂						
岐阜市		3	12.0	33	4.4		
	計	25	100.0	747	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27年の食中毒の月別発生状況をみると、年間発生件数の68%が1月～3月、10月～12月に集中して発生していた（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27年)

項目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
	発生件数	(件)	3	4	4		1	2	2	3		1	2	3
構成比(%)		12.0	16.0	16.0		4.0	8.0	8.0	12.0		4.0	8.0	12.0	100.0
患者数	(人)	83	95	231		49	19	12	34		5	134	85	747
	構成比(%)	11.1	12.7	30.9		6.6	2.5	1.6	4.6		0.7	17.9	11.4	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成18～27年)

年次 (平成)	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
	18	件数(件)	2		1		1	1			1	2	6	2
患者数(人)		20		7		8	4			6	22	234	292	593
19	件数(件)	3	3	5	1			2	1	3	2	1	4	25
	患者数(人)	106	241	220	28			48	15	516	5	9	61	1249
20	件数(件)	3	2	2	1	1	1	3	2	2	6	1	2	26
	患者数(人)	55	143	28	8	13	11	42	12	9	42	1	23	387
21	件数(件)	4	1	3	2	3	1		3	2				19
	患者数(人)	81	71	187	93	34	8		38	7				519
22	件数(件)	2	1	1	3		1	2	1				1	12
	患者数(人)	26	2	96	155		74	53	2				305	713
23	件数(件)		3	2	4			2	2		2	2	1	18
	患者数(人)		20	71	78			23	74		111	33	756	1166
24	件数(件)	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24
	患者数(人)	12	54	75		16	50	2	37	250	77	48	38	659
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
計	件数(件)	19	18	19	14	11	7	12	12	11	22	13	20	203
	構成比(%)	9.4	8.9	9.4	6.9	5.4	3.4	5.9	5.9	5.4	10.8	6.4	9.9	100.0
	患者数(人)	404	637	703	416	116	290	199	178	795	326	337	1,670	6,071
	構成比(%)	6.7	10.5	11.6	6.9	1.9	4.8	3.3	2.9	13.1	5.4	5.6	27.5	100.0
平均	件数(件)	1.9	1.8	1.9	1.4	1.1	0.7	1.2	1.2	1.1	2.2	1.3	2.0	20.3
	患者数(人)	40.4	63.7	70.3	41.6	11.6	29.0	19.9	17.8	79.5	32.6	33.7	167.0	607.1

## 4 原因食品別発生状況

平成 27 年に発生した食中毒 25 件すべてにおいて、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（12.0%）、「肉類及びその加工品」及び「複合調理食品」が 2 件（8.0%）、「穀類及びその加工品」及び「野菜及びその加工品」が 1 件（4.0%）、残りの 16 件（64.0%）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 27 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	25	100.0	-	747	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		25	100.0	100.0	747	100.0	100.0			
原因食品	魚介類	3	12.0	12.0	139	18.6	18.6			
	貝類	3	12.0	12.0	139	18.6	18.6			
	ふぐ									
	その他									
	魚介類加工品									
	魚肉練り製品									
	その他									
	肉類及びその加工品	2	8.0	8.0	6	0.8	0.8			
	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	1	4.0	4.0	14	1.9	1.9			
	野菜及びその加工品	1	4.0	4.0	5	0.7	0.7			
	豆類									
	きのこ類	1	4.0	4.0	5	0.7	0.7			
	その他									
	菓子類									
	複合調理食品	2	8.0	8.0	32	4.3	4.3			
	その他	16	64.0	64.0	551	73.8	73.8			
	食品特定									
食事特定	16	64.0	64.0	551	73.8	73.8				
不明			-			-			-	

過去10年間に発生した食中毒203件のうち、原因食品（食事）の判明したものは196件（96.6%）であった。

原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が17件（8.4%）、「肉類及びその加工品」が11件（5.4%）、「野菜及びその加工品」が11件（5.4%）であった。

また、「魚介類」17件のうち「貝類」が10件（58.8%）、「野菜及びその加工品」11件のうち「きのこ類」が5件（45.5%）であった（表6）。

表6 過去10年間の原因食品別発生状況(平成18～27年)

原因食品	年次											過去10年間			過去5年間			
		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	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		16	25	26	19	12	18	24	24	14	25	203	100.0	-	105	100.0	-	
原因食品(食事)判明件数		16	25	24	19	12	18	21	23	13	25	196	96.6	100.0	100	95.2	100.0	
原因食品	魚介類	1		3	1		1	2	2	4	3	17	8.4	8.7	12	11.4	12.0	
	貝類	1		1	1		1	1	1	1	3	10	4.9	5.1	7	6.7	7.0	
	ふぐ			2								2	1.0	1.0				
	その他							1	1	3		5	2.5	2.6	5	4.8	5.0	
	魚介類加工品	1							1			2	1.0	1.0	1	1.0	1.0	
	魚肉練り製品																	
	その他	1							1			2	1.0	1.0	1	1.0	1.0	
	肉類及びその加工品	1	2			1	4	1			2	11	5.4	5.6	7	6.7	7.0	
	卵類及びその加工品							1				1	0.5	0.5	1	1.0	1.0	
	乳類及びその加工品																	
	穀類及びその加工品	2	4								1	7	3.4	3.6	1	1.0	1.0	
	野菜及びその加工品	2	1	1	1	1	2	1		1	1	11	5.4	5.6	5	4.8	5.0	
	豆類			1			1					2	1.0	1.0	1	1.0	1.0	
	きのこ類	1	1		1			1			1	5	2.5	2.6	2	1.9	2.0	
	その他	1				1	1			1		4	2.0	2.0	2	1.9	2.0	
	菓子類		1	1					1			3	1.5	1.5	1	1.0	1.0	
	複合調理食品		1								2	3	1.5	1.5	2	1.9	2.0	
	その他	10	17	19	17	10	11	15	20	8	16	143	70.4	73.0	70	66.7	70.0	
	食品特定																	
食事特定	10	17	19	17	10	11	15	20	8	16	143	70.4	73.0	70	66.7	70.0		
不明			2				3	1	1		7	3.4	-	5	4.8	-		

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 27 年に発生した食中毒 25 件すべてにおいて原因食品（食事）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 18 件、カンピロバクターによるものが 3 件、黄色ブドウ球菌によるものが 2 件、サルモネラ属菌、植物性自然毒によるものが各 1 件であった（表 7）

表 7 原因食品別・病因物質別発生状況(平成 27 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・セペンブククタータ	その他の寄生虫	病因物質判明件数
総	数	1	2							3							18			1				25	25		
原因食品・食事判明	件数	1	2							3							18			1				25	25		
原因食品	魚介類																3							3	3		
	貝類																3							3	3		
	ふぐ																										
	その他																										
	魚介類加工品																										
	魚肉練り製品																										
	その他																										
	肉類及びその加工品									2															2	2	
	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			1																					1	1	
	野菜類及びその加工品																				1				1	1	
	豆類																										
	きのこ類																				1				1	1	
	その他																										
菓子類																											
複合調理品		1	1																					2	2		
その他										1							15							16	16		
食品特定																	15							16	16		
食事特定										1														16	16		
不明																											

過去10年間に発生した食中毒203件のうち、原因食品（食事）の判明したものは196件（96.6%）、病因物質の判明したものは188件（92.6%）であった。

また、原因食品（食事）の判明した食中毒196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104件（53.1%）で最も多く、そのうち具体的な食品が判明した14件中、魚介類（貝類）が9件（64.3%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況（平成18～27年）

病因物質 原因食品	細菌													ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質不明件数	計						
	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシユ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス	その他のウイルス	化学物質			植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セブテンブククター	その他の寄生虫		
総数	11	10			4	2	2		36							1	106			8	4	4	1	188	15	203	
原因食品(食事)判明件数	11	10			4	2	2		31							1	104			8	4	4	1	181	15	196	
原因食品	魚介類																9			4	4		15		15		
	貝類																9			1	1		10		10		
	ふぐ																				2			2		2	
	その他																			1	3		4		4		
	魚介類加工品	1																					1	2		2	
	魚肉練り製品																							1	1	1	
	その他	1																								1	
	肉類及びその加工品	1								8							1								10	10	
	卵類及びその加工品	1																						1		1	
	乳類及びその加工品																										
	穀類及びその加工品		3					2										2							7	7	
	野菜及びその加工品	2					1													8					11	11	
	豆類	1					1																		2	2	
	きのこ類																				5				5	5	
	その他	1																			3				4	4	
	菓子類		1															2							3	3	
	複合調理食品	1	1				1																		3	3	
その他	6	5			4		1		23						1	90								130	14	130	
食品特定																											
食事特定	6	5			4		1		23						1	90								130	14	130	
不明									5							2								7	1	7	

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27年に発生した食中毒25件すべ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18件(72.0%)、カンピロバクターが3件(12.0%)、黄色ブドウ球菌が2件(8.0%)、サルモネラ属菌、植物性自然毒が各1件(4.0%)であった。

また、平成27年に発生した食中毒の患者数747人すべてにおいて病因物質が判明した。これを病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが687人(92.0%)、黄色ブドウ球菌が30人(4.0%)、サルモネラ属菌が16人(2.1%)、カンピロバクターが9人(1.2%)、植物性自然毒が5人(0.7%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(平成27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	25	100.0	-	747	100.0	-			-
	病因物質判明件数	25	100.0	100.0	747	100.0	100.0			
病因物質	細菌	6	24.0	24.0	55	7.4	7.4			
	サルモネラ属菌	1	4.0	4.0	16	2.1	2.1			
	黄色ブドウ球菌	2	8.0	8.0	30	4.0	4.0			
	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	3	12.0	12.0	9	1.2	1.2			
	ナグビブリオ									
	コレラ菌									
	赤痢菌									
	チフス菌									
	パラチフスA菌									
	その他の細菌									
	ウイルス	18	72.0	72.0	687	92.0	92.0			
	ノロウイルス	18	72.0	72.0	687	92.0	92.0			
	その他のウイルス									
化学物質										
自然毒	1	4.0	4.0	5	0.7	0.7				
植物性自然毒	1	4.0	4.0	5	0.7	0.7				
動物性自然毒										
寄生虫										
クドア・セブテンブクタータ										
その他の寄生虫										
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203件のうち、病因物質が判明したものは189件(93.1%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が66件(34.9%)、ウイルスが106件(56.1%)、自然毒が12件(6.3%)、寄生虫が5件(2.6%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒66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36件(19.0%)と最も多く、次いでサルモネラ属菌が11件(5.8%)、黄色ブドウ球菌が10件(5.3%)であり、上位3種で細菌性食中毒の86.4%を占めた。

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

表10 病因物質別発生状況(平成18~27年)

病因物質	年次											過去10年間			過去5年間			
		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	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		16	25	26	19	12	18	24	24	14	25	203	100.0	-	105	100.0	-	
病因物質判明件数		16	23	24	14	11	17	22	24	13	25	189	93.1	100.0	101	96.2	100.0	
細菌	細菌	5	6	12	3	3	7	15	6	3	6	66	32.5	34.9	37	35.2	36.6	
	サルモネラ属菌	3	1	1	1		1	2	1		1	11	5.4	5.8	5	4.8	5.0	
	黄色ブドウ球菌	1	1	2	1		1	1		1	2	10	4.9	5.3	5	4.8	5.0	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ																	
	腸管出血性大腸菌				3						1	4	2.0	2.1	1	1.0	1.0	
	その他の病原性大腸菌																	
	ウエルシュ菌			1	1							2	1.0	1.1				
	セレウス菌			1	1							2	1.0	1.1				
	エルシニア・エンテロコリチ																	
	カンピロバクター	1	2	4	1	3	5	12	4	1	3	36	17.7	19.0	25	23.8	24.8	
	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										1	1	0.5	0.5	1	1.0	1.0	
	ウイルス	ウイルス	10	16	9	10	7	9	5	16	6	18	106	52.2	56.1	54	51.4	53.5
		ノロウイルス	10	16	9	10	7	9	5	16	6	18	106	52.2	56.1	54	51.4	53.5
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒	1	1	3	1	1	1	1		2	1	12	5.9	6.3	5	4.8	5.0	
	植物性自然毒	1	1		1	1	1	1		1	1	8	3.9	4.2	4	3.8	4.0	
	動物性自然毒			3						1		4	2.0	2.1	1	1.0	1.0	
寄生虫	寄生虫							1	2	2		5	2.5	2.6	5	4.8	5.0	
	クドア・セブテンブクタータ							1	1	2		4	2.0	2.1	4	3.8	4.0	
	その他の寄生虫									1		1	0.5	0.5	1	1.0	1.0	
不明		2	2	5	1	1	2	1	1		15	7.4	-	5	4.8	-		

※H25年に、カンピロバクターとサルモネラの混合感染が1件あり。

平成 27 年の食中毒の月別発生状況をみると、年間発生件数の約 7 割が、1 月～3 月、10 月～12 月に集中して発生していた。

また、月別・病因物質別発生状況をみると、ノロウイルスによる食中毒は、冬季を中心に発生が多いものの、気温が高い時期にも発生していた（表 11）。

表 11 月別・病因物質別発生状況(平成 27 年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総 数	3	4	4		1	2	2	3		1	2	3	25	
病因物質判明件数	3	4	4		1	2	2	3		1	2	3	25	
病 因 物 質	細菌						2	1	3				6	
	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													
	その他の病原性大腸菌													
	ウエルシュ菌													
	セレウス菌													
	エルシニア・エンテロコリチカ													
	カンピロバクター						1	1	1				3	
	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	3	4	4		1		1				2	3	18
	ノロウイルス	3	4	4		1		1				2	3	18
	その他のウイルス													
	化学物質													
	自然毒										1			1
	植物性自然毒										1			1
動物性自然毒														
寄生虫														
クドア・セプテンpunkタータ														
その他の寄生虫														
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66件のうち51件(77.3%)が5月～10月に発生している。

また、ノロウイルスによる食中毒は、その発生が冬季(1月～3月、10月～12月)に集中しているが、8、9月を除き年間を通じて発生した(表12)。

表12 月別・病因物質別発生状況(平成18～27年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	22	22	23	14	12	9	14	15	11	23	15	23	203	
病因物質判明件数	21	22	23	14	10	8	13	9	11	21	14	22	188	
病因物質	細菌	1	3	3	1	7	7	9	9	9	10	3	4	66
	サルモネラ属菌					2	1		2	2	2	1	1	11
	黄色ブドウ球菌			1			1	1	2	2	2		1	10
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌					1		1			2			4
	その他の病原性大腸菌													
	ウエルシュ菌	1								1				2
	セレウス菌							1			1			2
	エルシニア・エンテロコリチカ													
	カンピロバクター		3	2	1	4	4	6	5	4	3	2	2	36
	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	20	17	20	11	2	1	3			4	10	18	106
	ノロウイルス	20	17	20	11	2	1	3			4	10	18	106
	その他のウイルス													
	化学物質													
	自然毒		1		2	1		1		1	5	1		12
	植物性自然毒				2	1				1	4			8
動物性自然毒		1					1			1	1		4	
寄生虫		1			1				1	2			5	
クドア・セブテンpunkタータ		1			1				1	1			4	
その他の寄生虫										1			1	
不明	1				2	1	1	6		2	1	1	15	

## 6 原因施設別発生状況

平成 27 年に発生した食中毒 25 件中全件について、原因施設が判明した。その内訳は、飲食店 19 件、旅館 3 件、事業所 1 件、仕出屋 1 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 27 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		25	100.0	-	747	100.0	-			-	
原因施設判明件数		25	100.0	100.0	747	100.0	100.0				
原因施設	家庭										
	事業所	1	4.0	16.0	61	8.2	1.1				
	給食施設	事業所	1	4.0	4.0	61	8.2	8.2			
		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	3	12.0	12.0	63	8.4	8.4				
	飲食店	19	76.0	76.0	591	79.1	79.1				
	販売所										
	製造所										
	仕出屋	1	4.0	4.0	16	2.1	2.1				
採取場所											
その他	1	4.0	4.0	16	2.1	2.1					
不明											

過去10年間に発生した食中毒203件のうち、原因施設が判明したものは195件(97.5%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店136件(69.7%)、旅館17件(8.7%)、仕出屋11件(5.6%)、事業所及び家庭10件(5.1%)であった(表14)。

表14 過去10年間の原因施設別発生状況(平成18~27年)

項目	年次	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	計	過去10年間		過去5年間			
													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		16	25	26	19	12	18	24	24	14	25	203	100.0	-	105	100.0	-	
原因施設判明件数		15	25	24	19	12	18	21	23	13	25	195	96.1	100.0	100	95.2	100.0	
原因施設	家庭		2	3	1	1		1	1	1		10	4.9	5.1	3	2.9	3.0	
	事業所	1		1				2	4	1	1	10	4.9	5.1	8	7.6	8.0	
	給食施設	事業所							1		1	1	3	1.5	1.5	3	2.9	3.0
		保育所								2			2	1.0	1.0	2	1.9	2.0
		老人ホーム							1	2			3	1.5	1.5	3	2.9	3.0
	寄宿舎																	
	その他	1		1								2	1.0	1.0				
	学校		1						3				4	2.0	2.1	3	2.9	3.0
	給食調理場	単独調理場																
		幼稚園																
		小学校																
		中学校																
		その他																
	共同調理場																	
	その他																	
	寄宿舎								1				1	0.5	0.5	1	1.0	1.0
	その他		1						2				3	1.5	1.5	2	1.9	2.0
	病院																	
	給食施設																	
	寄宿舎																	
	その他																	
	旅館	2	7	1				3			1	3	17	8.4	8.7	7	6.7	7.0
	飲食店	10	14	19	18	6	10	14	17	9	19	136	67.0	69.7	69	65.7	69.0	
販売所							1	1	1	1		4	2.0	2.1	4	3.8	4.0	
製造所		1										1	0.5	0.5				
仕出屋	1				5	4					1	11	5.4	5.6	5	4.8	5.0	
採取場所																		
その他	1										1	2	1.0	1.0	1	1.0	1.0	
不明	1		2					3	1	1		8	3.9	-	5	4.8	-	

7 平成27年 岐阜県の食中毒発生状況

No	保健所	発生月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病因物質	血清型別等	原因施設	摂食場所	行政処分等
1	東濃	1月8日	多治見市 ほか	72	33	0	生ガキ (推定)	ノロウイルス	G I、G II	飲食店 (多治見市)	飲食店	営業停止 5日間
2	恵那	1月20日	恵那市 ほか	5	5	0	1/19に提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館 (恵那市)	旅館	営業停止 5日間
3	恵那	1月23日	中津川市 ほか	65	45	0	生ガキ	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
4	岐阜市	2月7日	岐阜市 ほか	23	16	0	2/6に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
5	関	2月7日	関市	34	23	0	2/6～7に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (関市)	飲食店	営業停止 5日間
6	中濃	2月18日	美濃加茂市 ほか	21	8	0	2/17に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (美濃加茂市)	事業所	営業停止 5日間
7	東濃	2月22日	多治見市 ほか	136	48	0	2/22に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (多治見市)	飲食店	営業停止 5日間
8	飛騨	3月1日	郡上市 ほか	38	23	0	2/28～3/1に提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館 (高山市)	旅館	営業停止 5日間
9	飛騨	3月2日	愛知県 ほか	532	159	0	3/1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	営業停止 5日間
10	西濃	3月16日	海津市 ほか	50	24	0	3/15に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (海津市)	飲食店	営業停止 5日間
11	西濃	3月30日	大垣市 ほか	37	25	0	3/29に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (海津市)	飲食店	営業禁止
12	飛騨	5月1日	高山市 ほか	61	49	0	5/1～5/6に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (飛騨市)	飲食店	営業停止 5日間
13	関	6月9日	関市	42	16	0	朴葉寿司 (推定)	黄色ブドウ球菌		公民館 (関市)	公民館	—
14	岐阜市	6月28日	岐阜市	4	3	0	6/25に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
15	東濃	7月16日	多治見市 ほか	3	2	0	ササミ (推定)	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (多治見市)	飲食店	営業停止 5日間
16	揖斐	7月18日	揖斐川町 ほか	25	10	0	7/18に提供された食事	ノロウイルス	G I	飲食店 (揖斐川町)	飲食店	営業停止 5日間
17	岐阜市	8月3日	岐阜市 ほか	21	14	0	おにぎり (8/3に原因施設 で製造されたもの)	黄色ブドウ球菌		飲食店 (岐阜市)	その他	営業停止 5日間
18	西濃	8月10日	垂井町	29	16	0	ひつまぶし弁当 (推定)	サルモネラ属菌		仕出屋 (垂井町)	公民館	営業停止 5日間
19	恵那	8月23日	恵那市 ほか	8	4	0	鶏レバー刺し	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (恵那市)	飲食店	営業停止 5日間
20	東濃	10月19日	愛知県	6	5	0	カキシメジ (推定)	植物性自然毒		飲食店 (土岐市)	飲食店	営業停止 5日間
21	岐阜	11月4日	各務原市 ほか	169	61	0	牡蠣とハンバーグのチゲスープと牡蠣飯	ノロウイルス	G I、G II	事業所 (各務原市)	事業所	営業停止 5日間

## 7 平成27年 岐阜県の食中毒発生状況

No	保健所	発生月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病因物質	血清型別等	原因施設	摂食場所	行政処分等
22	中濃	11月5日	美濃加茂市 ほか	271	73	0	11/5～11/7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	営業停止 5日間
23	西濃	12月7日	海津市	13	5	0	12/6に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (海津市)	飲食店	営業停止 5日間
24	西濃	12月13日	大垣市	56	35	0	12/12に提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館 (大垣市)	飲食店	営業停止 5日間 営業禁止
25	揖斐	12月22日	揖斐川町 ほか	80	45	0	12/22に提供された仕出し料理	ノロウイルス	G II	飲食店 (池田町)	その他	営業停止 5日間
合 計				1,801	747	0						

H27	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	22	1,753	714
岐阜市	3	48	33
合計	25	1,801	747

(参考)平成27年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	診断月日	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	3/9	岐阜	各務原市	女	71					1	157	7	-	+
2	4/20	西濃	大垣市	男	27					1	26	11	+	-
3	6/15	岐阜	羽島郡岐南町	男	80	1	2	有	無		157	-	+	+
4	6/22	飛騨	高山市	男	5	1	2	無	無		26	11	+	-
5	6/25	飛騨	高山市	男	59					1	26	11	+	-
6	7/22	関	美濃市	男	23	1	3	有	無		121	19	-	+
7	8/4	飛騨	高山市	女	29	1	2	有	無		121	19	-	+
8	8/7	飛騨	高山市	女	3	1	3	無	無		121	19	-	+
9	8/7	飛騨	高山市	女	0	1	1	無	無		121	19	-	+
10	8/11	恵那	香川県丸亀市	男	16	1	0	無	無		157	7	+	+
11	8/14	恵那	中津川市	女	23	1	2	有	無		157		-	+
12	8/20	関	関市	女	3	1	1	有	無		157	7	+	+
13	8/22	飛騨	高山市	女	55	1	3	有	無		121	19	-	+
14	8/24	関	関市	男	34	1	9	有	無		157	7	+	+
15	9/1	岐阜	各務原市	女	69	1	7	無	無		26	11	+	-
16	9/4	西濃	安八郡輪之内町	女	7	1	6	無	無		26	11	+	-
17	9/7	東濃	多治見市	女	80	1	3	有	有		157	7	+	+
18	9/24	飛騨	高山市	男	1	1	1	無	無		26	11	+	-
19	9/28	関	高山市	女	55					1	157	-	-	+
20	10/1	岐阜市	岐阜市	男	7	1	2	有	無		157		-	+
21	10/1	岐阜市	岐阜市	女	4	1	1	有	無		157		-	+
22	10/22	西濃	大垣市	男	37	1	1	無	無		157	7	-	+
23	10/26	西濃	大垣市	女	19					1	157	7	-	+
24	11/3	関	加茂郡富加町	男	63	1	1	有	有		157	7	-	+
25	11/11	岐阜市	関市	女	5	1	2	有	有		157	7	-	+
26	11/14	岐阜市	関市	男	2	1	1	有	有		157		-	+
27	12/8	西濃	揖斐郡池田町	女	57			無	無	1	26	11	+	-



## 第 2 章

### 主 な 食 中 毒 事 例

- 1 高山市内の飲食店を原因として発生したノロウイルス食中毒
- 2 海津市内の飲食店を原因として発生したノロウイルス食中毒
- 3 垂井町内の飲食店を原因として発生したサルモネラ属菌食中毒
- 4 各務原市内の事業所給食施設が原因となったノロウイルス食中毒



# 1 高山市内の飲食店を原因として発生したノロウイルス食中毒

## A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成27年3月2日～3月3日
- 2 発生場所 高山市
- 3 原因施設 所在地 高山市  
屋号 H  
業種 飲食店営業（レストラン、弁当屋、仕出し屋）  
従業員数 30人 うち調理従事者 10人
- 4 原因食品 3月1日昼に提供された食事（飛騨牛しゃぶしゃぶ御膳 等）
- 5 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- 6 摂食者数 532人
- 7 患者数 159人 うち受診83人 入院1人
- 8 死者数 0人

## B 食中毒の探知（概要）

平成27年3月3日（火）午前17時30分頃、県生活衛生課から、「バスツアー参加者が嘔吐等の食中毒様症状を呈し、長野県内の医療機関に受診したため、長野県より利用施設について調査を依頼された」旨、当所へ通報があった。

調査の結果、3月1日（日）に当該施設が調理した牛肉料理（しゃぶしゃぶ又は陶板焼き）、炊合せ（大根、エビ、しのだ巻）、デザート（パイ）等の料理を摂食した3グループ129人のうち58人が、3月2日（月）から3日（火）にかけて、嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈し、25人が医療機関に受診していたことが判明した。飛騨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、患者及び調理従事者からノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

その後の調査により、3月1日の当該施設利用者は25グループ532人であり、そのうち16グループ159人が発症していたことが判明した。

## C 患者の状況

### 1 性・年齢別発生状況

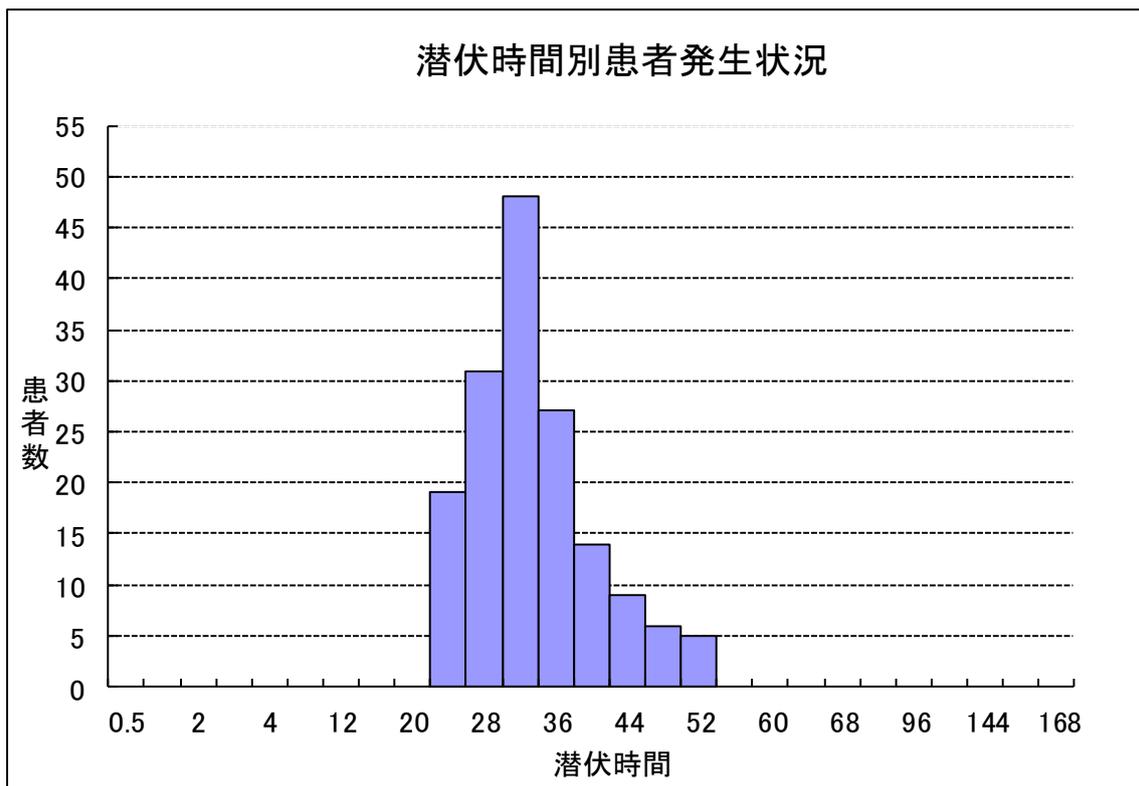
	計	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以 上
男	64	0	0	0	0	1	17	5	10	8	17	6
女	95	0	0	1	3	3	19	7	12	21	20	9
計	159	0	0	1	3	4	36	12	22	29	37	15

2 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 159 \text{人}}{\text{摂食者数 } 532 \text{人}} \times 100 = 29.89\%$$

3 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	～20	～24	～28	～32	～36	～40	～44	～48	～52	～56	～60
患者数	0	19	31	48	27	14	9	6	5	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	瘧れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	110	53	109	114	69	46	28	40	21	10	4	7	0	1	1	27	9
発頭率	69%	33%	69%	72%	43%	29%	18%	25%	13%	6%	3%	4%	0%	1%	1%	17%	6%

## (下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～	計
患者数	12	17	12	7	18	8	5	4	1	26	110

## (嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～	計
患者数	28	22	18	11	8	5	2	5	1	14	114

## (発熱)

体温(℃)	患者数(人)
～ 36.9	3
37.0 ～ 37.4	14
37.5 ～ 37.9	18
38.0 ～ 38.4	21
38.5 ～ 38.9	10
39.0 ～ 39.9	2
40.0 ～	0
不明	1
計	69

## (初発症状)

初発症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	嘔気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	30	25	70	30	10	13	3	12	4	6	0	1	0	0	1	0	2

## D 原因食品及びその汚染経路

## 1 摂食状況

## (1) 患者共通食

長野県からの連絡により探知されたグループ及び当該施設に苦情があった2グループにおいて、患者に共通する食事は1日の昼食に限られていた。当該施設はバスツアー観光客に対し昼食を提供する営業が主体であり、当日はこれら3グループ以外に22グループに昼食を提供し

ていた。

患者らが喫食したメニュー内容は、鍋物（牛肉、豚肉、カニ等グループにより内容は異なる）、副菜（炊き合わせ、揚げなす、玉子焼き等グループにより内容は異なる）、ごはん、吸い物、漬け物等をセットにした定食メニューであり、発症したグループに提供した定食を構成する調理品の組み合わせは一致しておらず、発症していないグループに提供されたメニューとの差は認められなかった。

## (2) マスターテーブル

マスターテーブル（ $\chi^2$ 検定）を実施したが、統計的有意差は認められなかった。

## 2 原因食品

### (1) 原材料入手経路（別表1参照）

### (2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（別表2参照）

## 3 汚染経路の推定

推定原因食品を調製した当日、調理従事者のうち1名に消化器症状を伴う体調不良があり、また、調理従事者及び患者から検出されたノロウイルスの遺伝子型が一致していることから、調理従事者が保有していたウイルスが調理工程で食品を二次汚染させたものと考えられた。

## 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

#### (1) 調理室

- ・冷蔵庫、冷凍庫において、食材ごとの庫内使い分けが行われていなかった。
- ・オタマ等の器具が冷蔵庫横にかけてあり冷蔵庫と接触する状態であった。
- ・卵が常温保管されていた。
- ・食器用戸棚の戸が外してあった。
- ・換気扇、フードの汚れが目立った。
- ・2ヶ所の手洗いのうち、1ヶ所の消毒液がわずかであり十分補充されていなかった。
- ・傘や脚立等の不用品が調理場内に置かれていた。
- ・作業台の下部の段に段ボールが敷かれていた。

#### (2) 給排水の状況

- ・給水は市上水道を使用していた。
- ・油水分離槽から若干の臭気があった。

#### (3) その他

- ・トイレは、従業員と客が共用しており、トイレ手洗い設備には洗剤及びペーパータオル等手拭きが設置されていなかった。

### 3 従業員等の健康状態

3月1日の従業員等の健康状態について、調理従事者10名のうち1名に腹痛、発熱、下痢を伴う体調不良、他の1名に風邪様症状があったが、調理に従事していた。

消化器症状があった従業員については、2日に医療機関を受診しており、ノロウイルス感染症と診断されていた。

## F 病因物質の決定

### 1 検査状況及び検査結果

	検体	件数	検査結果
検便	調理従事者検便	10	4検体からノロウイルスGⅡを検出
	摂食者	18	16検体からノロウイルスGⅡを検出
ふき取り	まな板	1	陰性
	包丁	1	陰性
	水道取手	1	陰性
	作業台	1	陰性
	冷蔵庫取手	1	陰性
	男子トイレノブ	1	陰性
	女子トイレノブ	1	陰性
検食	とりたたき	1	陰性
	さつまいも天ぷら	1	陰性
	オクラ天ぷら	1	陰性
	えび煮物	1	陰性
	しんじょ巻炊き合わせ	1	陰性
	大根炊き合わせ	1	陰性
	牛しぐれ煮	1	陰性
	バンバンジー	1	陰性
	ボイル海老	1	陰性
	なす炊き合わせ	1	陰性
	ブロッコリー	1	陰性

### 2 病因物質

検食からは検出されなかったが、患者16人及び調理従事者4人の便からノロウイルスGⅡが検出されたことから、ノロウイルスGⅡを病因物質と断定した。

## G 事件処理のためにとった処置

### 1 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3月5日（木）から3月9日（月）までの5日間の営業停止処分とした。

### 2 営業者への改善指導

営業停止期間中に当該施設の立入検査を行い、再発防止のため以下の指導を実施し、指摘事項について改善されたことを確認した。

(1) 施設設備

- ・施設及び設備の洗浄、消毒を徹底すること。
- ・トイレの手洗い設備を使用可能な状態にし、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持すること。
- ・調理器具は用途別に取り扱う等、目的に応じて適正に使用すること。
- ・調理器具を衛生的に保管すること。
- ・洗浄用具及び清掃用具を衛生的に保管すること。

(2) その他

- ・保管している開封済みの食材を廃棄すること。
- ・食材の保管は、相互汚染が無いようにすること。
- ・調理従事者の健康状況について把握し、記録を行うこと。
- ・ノロウイルス陽性の調理従事者は、陰性を確認後、調理に従事すること。

3 患者及びその家族への指導

二次感染防止対策として患者及びその家族に対して次の指導を行った。

- ・用便後や調理前の手洗いを入念に行うこと。
- ・便所、ドアノブ等手が触れる部分を塩素系消毒薬で消毒すること。
- ・食品関係従事者については、職場の責任者と対応について相談すること。可能な限り、調理業務に従事しないよう調整し、発症者にあつては、検査による陰性を確認後、復帰することが望ましいこと。

H 考察

ノロウイルスの食中毒は、一般的に潜伏時間が24時間～48時間で、主症状が嘔気、嘔吐、下痢、腹痛であるとされている。今回の事件においては発症のピークが28～32時間であり、患者の主症状についても嘔気（69%）、下痢（69%）、嘔吐（72%）、腹痛（33%）と、ノロウイルス食中毒の症状と一致しており、患者16人及び調理従事者4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断定した。

マスターテーブルによる $\chi^2$ 検定を実施したが、食品間の有意差は認められず、検食の検査においても病因物質が検出されなかったため、原因食品は特定できなかった。

調理従事者においては、10人中4人がノロウイルスを保有しており、当該4人は3月1日昼食の調理及び盛り付けに関わっていた。うち1人は1日から消化器症状があり、2日にノロウイルス感染症と診断されていた。また、他の3人についても、うち1人は風邪様症状を呈しており、残る2人も不顕性感染の状態であったことが否定できず、ウイルスを排泄している調理従事者が複数名いたと考えられた。

施設の衛生管理、特にトイレの衛生については、従業員・客が共用しており、トイレの手洗い設備では、手指洗浄剤が十分使える状態になく、手拭きも不十分であった。このことから、用便後、適切な手洗いが行われず、複数の調理従事者が調理室内にウイルスを持ち込み、調理室及び食品を

広範囲に二次汚染し、複数の調理品が食中毒の原因になった可能性が高いと考えられた。

また、患者及び家族の中には、食品関係に従事する者が数名おり、ノロウイルス食中毒の二次発生が起こらないよう、有症時における職場への報告、食品取扱の自粛、適切な手洗い、調理器具の洗浄・消毒等、患者及び家族に対するノロウイルス感染時の適切な対応について、注意喚起を行った。

今回の事例は、バス観光客に特化し、団体メニューを主に取り扱う営業施設による事故であったため、日本国内各地からはもとより、国外からも多数の旅行者が当該施設を利用しており、調査にあたっては、多くの関係自治体及び旅行会社等の協力を得た。中には調査不能のグループもあったが、それ以外の多くの対象グループの調査結果により原因施設を特定することができた。原因施設に対し、速やかに事故拡大防止のための措置を講じるため、各自治体、関係機関と連携して円滑に調査できた事例であったと振り返るとともに、国外からの旅行者が多い観光地を所管する保健所としては、国外からの旅行者に対する調査方法について整備する必要性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
3月1日	2.1	4.9	0.3	96	雪
3月2日	1.2	5.1	-1.8	81	雪
3月3日	0.8	5.2	-4.0	79	晴
3月4日	3.8	9.6	0.5	78	雪
3月5日	0.8	4.6	4.6	68	雪

別表1 原材料調査票①

献立名	原材料名	仕入数量	仕入れ時の形態等	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 保管時間	仕入後の 保管時間	残品の有 無	備 考
陶板焼き	飛騨牛焼肉	3.47kg	50枚入 ハッ	15.2.28	T	H		冷凍	24	有	
飛騨牛しゃぶ	飛騨牛しゃぶ肉	54kg	600g ハッ	15.2.28	T	H		冷凍	24	有	
豚しゃぶ膳	岐阜豚ロース	1.6kg	400g ハッ	15.2.28	T	R		冷凍	24	有	
豚生姜鍋	豚バラ肉	2.8kg	400g ハッ	15.2.26	T	R		冷凍	48	有	
和牛すき焼	国産牛しゃぶ肉	12kg	600g ハッ	15.2.28	T	H		冷凍	24	有	
牛朴葉味噌焼	国産牛しゃぶ肉	5kg	600g ハッ	15.2.27	T	H		冷凍	48	有	
インハウンドメニュー	和牛焼肉	3.74kg	50枚入 ハッ	15.2.28	T	H		冷凍	24	無	
鶏肉タタキ	鹿児島鶏肉	20kg	10kg 箱入	15.2.28	T	M県		冷凍	24	有	
鶏肉タタキ	ネギ	10kg	5kg 箱入	15.2.28	TS	JG		冷蔵	24	無	
牛しぐれ煮	国際牛しゃぶ肉	3kg	600g ハッ	15.2.27	T	H		冷凍	48	無	
牛しぐれ煮	豪州牛しゃぶ肉	2kg	600g ハッ	15.2.28	T	輸入		冷凍	24	無	
鶏ちゃん	鶏モモ肉	24kg	2kg 袋入	15.2.20	Y	M		冷凍	192	無	
鯛しゃぶ	鯛	27.2kg	発泡スチロール入	15.2.28	TS	E県		冷蔵	18	無	
焼あわび	鮑	10kg	1kg 袋入	15.2.21	Y	TK		冷凍	168	有	
刺身コンニャク	コンニャク	12kg	1kg 袋入	15.2.23	Y	YK		常温	120	有	
カニ	ボイルカニ	40kg	5kg 箱入	15.2.28	TS	I		冷凍	24	有	
かきあげ天婦羅	さかきごぼう	10kg	1kg 袋入	15.2.20	Y	N		常温	192	有	
かきあげ天婦羅	玉ねぎ	10kg	10kg 箱入	15.2.20	TS	JK		常温	192	有	
かきあげ天婦羅	紅シヨウガ	1kg	1kg 袋入	15.2.20	T	O		常温	192	無	
かきあげ天婦羅	天ぷら粉	12kg	1kg 袋入	15.2.24	Y	HB	2015.10.23	常温	120	有	
デザート	わらび餅	24kg	1kg ハッ	15.2.14	Y	YT	2015.8.11	冷凍	360	有	
デザート	パイナップル	4箱	箱入	15.2.27	TS	輸入		常温	48	有	
和え物	蒸し鶏肉	10kg	500g ハッ	15.2.23	Y	A		冷凍	144	無	
和え物	パプリカ	10kg	500g ハッ	15.2.24	Y	M		冷凍	120	無	
和え物	パンパングソース	6リットル	1リットル ハッ	15.2.13	Y	F	2016.1.13	常温	384	無	
炊合せ	大根	40kg	箱入	15.2.17	TI	JH		冷蔵	48	無	
炊合せ	冷凍エビ	10kg	1kg ハッ	15.2.24	Y	IM		冷凍	120	無	
炊合せ	信田巻	12kg	箱入	15.2.28	Y	YS		冷凍	24	無	

原材料調査票②

献立名	原材料名	仕入数量	仕入れ時の形態等	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 保管時間	仕入後の 保管時間	残品の有 無	備 考
すき焼	糸コンニャク	2c/s	30個入りc/s	15.2.27	TS	YO		冷蔵	24	有	
すき焼	白菜	5箱	箱入	15.2.27	TS	TSK		冷蔵	48	有	
すき焼	えのき茸	90袋	袋入	15.2.27	TS	JT		冷蔵	48	有	
すき焼	みず菜	50束	箱入	15.2.28	TS	J		冷蔵	24	有	
すき焼	焼き豆腐	55パック	パック入	15.2.28	HM	NO		冷蔵	24	無	
陶板焼肉	もやし	10c/s	20個入りc/s	15.2.28	TS	NA		冷蔵	24	無	
陶板焼肉	ニンジン	10kg	箱入	15.2.24	TS	JA		冷蔵	120	無	
インハウントメニュー	ポイルエビ	10kg	1kg パック	15.2.21	Y	IM		冷凍	192	有	
インハウントメニュー	赤魚フィレ	10kg	5kg 箱入	15.2.23	Y	YT		冷凍	144	無	
インハウントメニュー	くぐみ煮	6本	瓶詰	15.2.12	Y	Y		常温	408	有	
インハウントメニュー	長茄子	16kg	4kg 箱入	15.2.28	TS	JKM		冷蔵	24	無	
インハウントメニュー	玉子焼	20本	箱入	15.2.26	Y	Q		冷蔵	72	無	
インハウントメニュー	三色団子	24パック	パック入り	15.2.20	Y	SK		冷凍	216	有	
珍味	花豆	5kg	1kg 袋入	15.2.28	S	S		冷蔵	24	有	
酢の物	なた豆の花	10本	瓶詰	15.2.16	Y	YT	2016.5.17	常温	312	有	
酢の物	小アジ唐揚	6kg	1kg 袋入	15.2.21	Y	KY		冷凍	192	有	
すき焼	生玉子	20kg	10kg 箱入	15.2.27	T	D		冷蔵	48	無	
茶碗蒸し	生玉子	20kg	10kg 箱入	15.2.27	T	D		冷蔵	48	無	
茶碗蒸し	三つ葉	2箱	30束 箱入	15.2.24	TS	J		冷蔵	96	無	
茶碗蒸し	椎茸	1箱	箱入	15.2.27	TS	HT		冷蔵	48	無	
茶碗蒸し	鶏肉	12kg	2kg 袋入	15.2.19	Y	M		冷凍	240	有	

別表2 調理・保管状況調査票①

食品名 料理長	日時 1日																
	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
飛騨牛					盛付						摂食						
豚肉					盛付						摂食						
鱈 刺身			切付								摂食						
炊合せ 海老											摂食			15:00 前日流水解凍	15:00 前日煮付 → 水冷 →	冷蔵保管 →	
炊合せ しのだ巻											摂食			15:00 前日煮付 → 水冷 →	冷蔵保管 →		
炊合せ 大根											摂食			15:00 前日煮付 → 水冷 →	冷蔵保管 →		
牛しぐれ煮							盛付				摂食			16:00 前日煮付 →	16:00 前日煮付 → 放冷 →	冷蔵保管 →	
白身魚(赤魚)														16:00 前日流水解凍	16:00 前日煮付 →	冷蔵保管 →	
A調理人																	
ご飯								炊飯			摂食						
和え物 蒸し鶏肉							調理			盛付	摂食						
和え物 パブリカ							調理			盛付	摂食						
和え物 きゅうり							調理			盛付	摂食						
和え物 ニンジン							調理			盛付	摂食						
玉子焼き							切込			盛付	摂食						
酢の物								味付		盛付	摂食						
B調理人																	
飛騨牛										盛付	摂食						
豚肉										盛付	摂食						
和え物 きゅうり										盛付	摂食						
和え物 ニンジン										盛付	摂食						
焼き豆腐											摂食						
糸コン											摂食						
茶碗蒸し											摂食						

調理・保管状況調査票②

食品名	日時 1日																
	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
C料理人																	
生野菜 白菜																	
生野菜 水菜																	
揚げなす																	
ポイルエビ																	
天婦羅(かき揚げ)																	
天婦羅(さつまいも)																	
D調理人																	
鶏肉タタキ																	
白身魚(赤魚)																	
生野菜 白菜																	
豚肉																	
うどん																	
E調理補助																	
茶碗蒸し																	
生野菜 白菜																	
飛騨牛																	
豚肉																	
F調理補助																	
生野菜 水菜																	
えのき茸																	
飛騨牛																	
豚肉																	

調理・保管状況調査票③

食品名	日時 1日																	
	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
G調理補助																		
生野菜 白菜				盛付														
漬物					盛付													
糸コンニャク					盛付													
焼き豆腐					盛付													
パイナップル										盛付								
H調理補助																		
ご飯										盛付								
生野菜 水菜					盛付													
わらび餅										盛付								
パイナップル																		

## 2 海津市内の飲食店を原因として発生したノロウイルス食中毒

### A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成27年3月30日
- 2 発生場所 大垣市
- 3 原因施設 所在地 海津市  
屋号 I  
業種 飲食店営業（一般食堂）  
従業員数 9人 うち調理従事者3人
- 4 原因食品 不明（3月29日に提供された食事）
- 5 病因物質 ノロウイルス（GⅡ）
- 6 摂食者数 37人
- 7 患者数 25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27年3月31日（火）12時頃、大垣市内の住民から「3月29日（日）に海津市内の飲食店で食事した者のうち複数名が体調不良を訴えている」旨、西濃保健所へ通報があった。

西濃保健所が調査したところ、3月29日（日）に当該施設で食事をした1グループ37人中25人が、3月30日（月）から4月1日（水）にかけて、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、10人が医療機関を受診していたことが判明した。

西濃保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られており、患者及び調理従事者からノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、当該施設を4月2日（木）付けで、食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。

なお、当該施設については、平成27年3月18日、食中毒原因施設として、5日間の営業停止処分を命じていた。

### C 患者の状況

#### 1 症例定義について

下記すべてに当てはまる者を、本症例の患者とした。

- (1) 3月29日12時頃に当該施設が提供した食事を摂食した者
- (2) 4月1日までの間に嘔気、嘔吐又は下痢の症状があった者
- (3) 潜伏時間が12時間以上の者

#### 2 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	年齢											計
	0	1～4	5～9	10～14	15～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70以上	
男										3		3
女								1	1	5	15	22
計								1	1	8	15	25
構成比(%)								4	4	32	60	100

3 日時別患者発生数

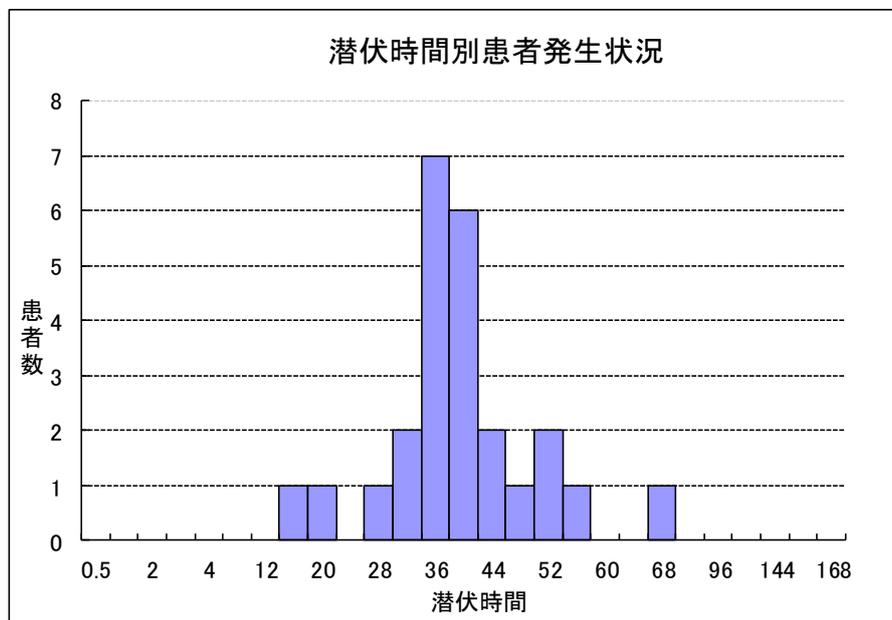
日	29		30				31				1	
時	起点日 ～ 12:00	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 0:00	～ 6:00
患者数				2		2	8	8	1	3		1

4 発生率

$$\frac{\text{患者数 ( 25 ) 人}}{\text{摂食者数 ( 37 ) 人}} \times 100 = ( 67.5 ) \%$$

5 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	～ 0.5	～ 1	～ 2	～ 3	～ 4	～ 8	～ 12	～ 16	～ 20	～ 24	～ 28	～ 32	～ 36	～ 40	～ 44	～ 48	～ 52	～ 56	～ 60
患者数								1	1		1	2	7	6	2	1	2	1	1



6 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	20	11	21	18	7	10	7	12	5	3	1	2				3	
発現率	80%	44%	84%	72%	28%	40%	28%	48%	20%	12%	4%	8%				12%	

(下痢)

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

## (嘔吐)

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

## (発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ ～ 37.4℃	37.5℃ ～ 37.9℃	38.0℃ ～ 38.4℃	38.5℃ ～ 38.9℃	39.0℃ ～ 39.9℃	40.0℃ 以上
患者数		5	2				

## (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	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	3	3	17			2											
発頭率	12%	12%	68%			8%											

## 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) 共通食

患者に共通する食事は、当該施設が提供した会席料理に限られた。

## (2) マスターテーブル

マスターテーブル（ $\chi^2$ 検定）を実施したが、統計的有意差のある食品は認められなかった。

## 2 原因食品

## (1) メニュー

もろこ、うなぎ蒲焼、鯉刺身、ます塩焼、牛鍋、どじょう唐揚、茶わん蒸、ご飯、吸物、苺、キウイ

## (2) 原料入手経路（別紙1参照）

## (3) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（別紙2参照）

## 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

- ・食器、調理器具及び食材等が床上60cm未満で、戸のない棚の中で保管されていた。
- ・客用出入口及び従業員用出入口の引戸に半自動設備が設置されていなかった。
- ・天井の蜘蛛の巣や埃、また、床、壁及び天井等施設全体に油汚れ等の清掃不足が見られた。
- ・まな板及び包丁の柄等が木製の調理器具類を使用していた。

## 2 給排水の状況

- ・給水は市上水道を使用（遊離残留塩素濃度0.4mg/L）。
- ・排水は良好。

## 3 従業員等の健康状態

下痢、嘔吐等の消化器症状を呈した者はいなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

	検体	件数	検査結果
検便	従業員（調理従事者含む）	8	2 検体からノロウイルス GⅡを検出 1 検体からノロウイルス GⅡ及びウエルシユ菌を検出 2 検体からウエルシユ菌を検出
	患者	5	3 検体からノロウイルス GⅡを検出 2 検体からノロウイルス GⅡ及びウエルシユ菌を検出
ふき取り	調理台	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
	肉用まな板	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
	肉用シンク	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
	野菜等保管冷蔵庫取手	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
	野菜等保管冷蔵庫の内部下段	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
	刺身用まな板	1	セレウス菌を検出
	刺身用シンク	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
	鶏肉解凍用タッパー	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
	従業員手洗い場蛇口	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
	ゴミ出し用出入口ドア取手	1	セレウス菌を検出
	ガスコンロ取手	1	ノロウイルス不検出※
	レンジ取手	1	ノロウイルス不検出※
	うなぎ焼き用こての取手	1	ノロウイルス不検出※
	包丁取手	1	ノロウイルス不検出※
	炊飯器取手	1	ノロウイルス不検出※
	生食用冷凍冷蔵庫取手	1	ノロウイルス不検出※
	配膳お盆	1	ノロウイルス不検出※
	ザラメ保管容器ふた取手	1	ノロウイルス不検出※
	2階トイレ大男用 便座	1	ノロウイルスGⅡを検出※
	2階トイレ大男用 水洗レバー	1	ノロウイルスGⅡを検出※
2階トイレ小 ドア取手	1	ノロウイルス不検出※	
2階トイレ小 便座	1	ノロウイルス不検出※	
2階トイレ小 水洗レバー	1	ノロウイルス不検出※	
2階トイレ小 手洗器取手	1	ノロウイルス不検出※	
食品	もろこ	1	既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出
使用水	上水	1	遊離残留塩素濃度 0.4mg/L

※ノロウイルス遺伝子検索のみ実施。

2 病因物質

患者5人及び調理従事者を含む従業員3人の便からノロウイルスGⅡが検出されたことから、ノロウイルスGⅡを病因物質と断定した。

後日、上記8人の便から検出されたノロウイルスの遺伝子型がGⅡ、17と判明した。

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4月2日（木）付けで営業禁止処分とした。

2 営業者への改善指導

再発防止のため下記について文書指導を行い、営業禁止期間中に当該施設の立入指導を行った。うち1回は感染症対策係職員が同行した。

(1) 施設設備に関すること

ア 客用出入口及び従業員用出入口の引戸に半自動設備を設置すること。

イ 調理従事者等専用のトイレを設けること。

ウ まな板、包丁の柄等木製の調理器具類の使用をやめ、金属製や合成樹脂製のものを使用すること。

- (2) 施設設備の管理、食品や器具などの取り扱いに関すること
  - ア 現在保管している食材のうち、相互汚染の恐れがないように保管されているものを除き、廃棄すること。
  - イ 冷蔵庫内及び冷凍庫内を含めた設備及び食器・器具の洗浄、消毒を行うこと。
  - ウ 客室を含めた施設内（特にドアノブ、取手、給水栓など人の手が触れるところを重点に）の清掃、消毒を行うこと。また、施設内を整理整頓し、調理作業に不必要な物品等を調理室から撤去し、調理室内に置かないこと。
  - エ 特に油污れ等が目立つため、施設の清掃を徹底すること。また、異物混入防止のため、天井の蜘蛛の巣や埃等の汚れを取り除くこと。
  - オ トイレの清掃、消毒を行うこと。
  - カ 設備・器具の消毒には、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/l で5分間又はこれと同等の効果を有するものによる）を用いること。また、トイレの消毒には1000mg/l の次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いること。
- (3) 従事者の衛生管理に関すること
  - ア 検便でノロウイルスの検査結果が陽性となった従事者は、施設設備の汚染を防止するため、清掃消毒作業に従事させないこと。
  - イ 検便でノロウイルスの検査結果が陽性となった従事者は、保健所が実施する遺伝子検査でノロウイルス不検出と判明してから食品取り扱い業務に復帰させること。
  - ウ 検便でノロウイルスの検査結果が既知食中毒菌不検出、ノロウイルス不検出となった従事者は、同居者に陽性となった従事者や体調不良者がいる場合、感染防止に努めること。
- (4) 今後の衛生管理に関すること  
施設及び食品の取り扱いに係る衛生上の管理運営要領（施設の整理整頓、清掃の実施、食器・器具の殺菌、保管、手洗いの励行、従事者の健康管理についてのマニュアル）を作成し、従事者等の衛生管理点検票などに関する記録を作成し、保存すること。

### 3 改善確認

平成27年4月28日、当該施設の立入検査を行い、上記指導事項が改善されていることを確認し、営業禁止を解除した。

### 4 衛生講習会の実施

平成27年4月20日及び28日、調理従事者を含む従業員を対象に下記事項を中心に衛生講習会を実施した。

- (1) 食中毒について
- (2) ノロウイルスについて
- (3) 手洗いについて（ATPふき取り検査）

## H 考察

### 1 原因食品について

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

### 2 病因物質について

患者5人及び調理従事者を含む従業員3人の便からノロウイルスGⅡが検出されたことから、ノロウイルスGⅡを病因物質と断定した。

### 3 症状等について

ノロウイルス食中毒は、一般的に潜伏時間が12～72時間で、主症状が嘔気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱であるとされており、今回の事件における潜伏時間も12～66時間で、患者の主症状についても嘔気（84%）、嘔吐（72%）、下痢（80%）、腹痛（44%）、発熱（28%）と、ノロウイルスによる単一曝露があったと考えられた。

### 4 当該施設が提供した食事以外を原因とするノロウイルス感染の否定について

同日、当該施設が提供した食事の他に、一部の参加者に共通する食事があったが、その食事を食べていない患者が複数名いるため、その食事による食中毒の可能性は疫学的に否定された。

患者及び営業者への聞き取り調査から、当該施設内や当該施設外での患者の共通行動中に嘔吐等のノロウイルスの集団感染の機会となり得るエピソードはなかった。さらには、会

食会場の配席や会食会場までの移動手段であるバスの配席等も確認したが、有症者に偏りは見られなかった。

5 病因物質の施設内への侵入について

従事者及びその家族について、嘔吐等のノロウイルスの集団感染の機会となり得るエピソードはなく、ノロウイルス検査陽性従事者も無症状であった。

(1) 従事者家族間での感染について

当該施設は、平成27年3月18日に食中毒原因施設として5日間の営業停止処分を命じられていたが、従事者8人のうち4人が同居家族で、そのうち2人が初回の食中毒発生時にノロウイルス陽性であった。初回の食中毒発生後も検査陽性者と陰性者が、トイレ、食事（当該施設の厨房で調理された食品）、食堂、風呂を共用していたことから、家族内感染が生じた可能性がある。特に風呂については、浴槽に入る前のかけ湯の習慣がない、陽性か否かや体調にかかわらず入浴順を固定、浴用タオルの共用等、衛生意識が十分とは言えなかった。

同家族には小学生児童1名が同居しているが、通学先での胃腸炎の流行は認められなかった。

(2) 同居家族以外の従事者への感染について

従事者らはまかないを喫食しており、ノロウイルス陽性従事者が調理した食品を介してノロウイルスに感染した可能性が考えられた。

またトイレについては、従事者と客が共用し、衛生管理も不十分であったことから、トイレの汚染から従事者が感染した可能性も考えられた。

6 食品汚染の機会について

病因物質が感染力の高いノロウイルスであったこと、ノロウイルスの検出された従事者3人が無症状であったことから、従事前やトイレ使用後の手洗いが不十分なまま調理や盛付に従事し、食品を汚染した可能性が高い。その背景としては次の状況がある。

(1) 施設設備、器具の洗浄、消毒が十分行われていなかった

(2) 従事者の衛生意識が不十分で、手洗いを含めた取扱いの注意が不足していた

ア トイレに専用の履物がなく、従事者は厨房内での履物のままトイレを利用していた。

イ 厨房での作業着や接客時の着衣のまま、トイレを利用あるいは清掃していた。

ウ トイレの消毒は、月2回、次亜塩素酸ナトリウム溶液の噴霧により、ドアノブ、水道の蛇口、レバーを消毒していたが、床や便座の消毒は行なっていなかった。

7 検査法によるノロウイルスの検査結果の違いについて

初回の食中毒発生後、当該施設のノロウイルスGⅡ.17型陽性従事者（従事者B、E、F、H）は、民間の検査機関に依頼し、ノロウイルスの陰性確認を行ったうえで業務に復帰していた。しかし、2回目の食中毒事件発生時の行政検査の結果、自主検査で陰性確認されていた従事者Bからノロウイルスが検出された。

行政検査の検査法はRT-PCR法であったが、民間の検査機関で行われたノロウイルスの検査法はLAMP法で、LAMP法ではノロウイルスGⅡ.17型は検出感度が低い可能性が考えられた。一方、従事者Bから2回目の自主検査時に体調が悪かった（風邪様症状のみ）との申告があったことから、初回の食中毒発生後ウイルス量が減少傾向にあり、一旦陰性と判定された後、体調不良による免疫力の低下により、ウイルス量が再度上昇し検出に至った可能性も考えられた。

従事者	3月18日 初回食中毒 行政検査 (RT-PCR法)	3月26日 営業再開前 自主検査 (LAMP法)	4月1日 第2回食中毒 行政検査 (RT-PCR法)	調理 従事者	備考
A	—		+	○	まかない調理者
B	+	—	+		
C	—		—		
D	—		—		
E	+	—			第2回食中毒までに退職
F	+	—	—		
G	—		+	○	
H	+	—	—	○	
I	—		—		

※A、B、C、Hは同居家族。

8 その他

当該施設は、同じ施設で短期間に2度食中毒が発生していることから、初回でとられた再発防止策が不十分であったことが一因となった可能性がある。当該施設が原因となった2度の食中毒事例から、次の教訓を得た。

- (1) ノロウイルスが病因物質と疑われる場合は、従事者間に同居家族がいないか、幼小児と同居していないか、施設と自宅を実質共有していないか等生活状況の調査も必要になる。
- (2) 家族経営の施設で従事者からノロウイルスが検出された場合、従事者間の感染も想定して、従事者全員がノロウイルス陰性であることを確認してからの営業再開の指導を行う。
- (3) 今回の場合では因果関係は不明だが、調理着等着衣や作業靴の衛生（トイレの使用及び清掃時は調理時の服装のまま出入りしない、原則毎日洗濯する、袖口が汚染されやすいため注意する等）を講習会で一層普及する。
- (4) ノロウイルスは人から人へ感染するため、食中毒疑いの初動調査時にノロウイルスが疑われる場合は、行動調査結果も取りまとめ、感染症対策係と共に所内検討し、食中毒断定後の二次感染予防指導も双方で行う。

現在、社会福祉施設等における嘔吐・下痢等の有症患者の多発事例においては、食中毒と感染症の両面を考慮して、各保健所の食品部局と感染症対策部局が合同で調査及び衛生指導を行うことで、有効な感染拡大防止策を講じている。

飲食店営業の施設における事例についても、ノロウイルスの様に感染症による感染拡大が懸念される病因物質が原因と疑われる場合には、感染症対策部局に協力を仰ぎ、食品衛生的観点からの指導に併せて、感染症予防の観点からの衛生指導を行うことが、食中毒の再発防止に有効であると考えられた。

I 気象状況

(岐阜地方気象台調べ)

	平均気温 (°C)	最高気温 (°C)	最低気温 (°C)	湿度 (%)	天候
3月28日	13.5	22.0	6.7	44	晴一時薄曇
3月29日	11.5	15.1	9.2	76	雨一時曇
3月30日	14.6	21.8	8.0	57	快晴
3月31日	15.4	22.8	8.5	62	晴

# 別紙1 原材料調査票

献立名	原材料名	仕入先	仕入後の保管状況	備考
うなぎ蒲焼	活うなぎ	I (海津市)	冷蔵	
ます塩焼	活ます	I (海津市)	常温	
もろこ	冷凍もろこ	I (海津市)	冷凍	
牛鍋	牛肉	S (養老郡養老町)	冷蔵	
	ねぎ	K (海津市)	冷蔵	
	白菜	K (海津市)	冷蔵	
	えのき	K (海津市)	冷蔵	
	豆腐	A (海津市)	冷蔵	
どじょう唐揚	冷凍どじょう	I (海津市)	冷凍	
茶わんむし	卵	Y (海津市)	冷蔵	
	しいたけ	H (海津市)	常温	
	長いも	S (海津市)	常温	
	みつば	S (海津市)	常温	
	鶏肉	F (大垣市)	冷凍	
ご飯	米	自家製	常温	
吸物	みそ	O (安八郡輪之内町)	冷蔵	
	みつば	S (海津市)	冷蔵	
	えのき	S (海津市)	冷蔵	
	豆腐	A (海津市)	冷蔵	
キウイ	キウイ	S (海津市)	冷蔵	
苺	苺	S (海津市)	冷蔵	
鯉刺身	鯉	I (海津市)	冷蔵	

# 別紙2 調理・保管状況調査票

日 時	29日	7	8	9	10	11	12	13	14	15
食品名										
鯉刺身						細切 (11:00)	盛付 摂食 (12:00)			
うなぎ蒲焼				下処理 (9:00)			焼く 盛付 摂食 (12:00) (12:15)			
ます塩焼				下処理 (9:30)			焼く 盛付 摂食 (11:30) (12:00)			
牛鍋			細切 (8:00)	盛付 (9:00)			摂食 (12:00)			
どじょう唐揚							揚げ 盛付 摂食 (12:30) (12:40) (12:50)			
もろこ						盛付 (11:00)	摂食 (12:00)			
茶わんむし				下処理 (8:30)				蒸す 摂食 (13:00) (13:15)		
ご飯						洗米 (11:00)			炊飯 盛付 摂食 (13:30) (14:00) (14:05)	
吸物									細切 調理 盛付 摂食 (13:00) (13:30) (14:00) (14:05)	
キウイ 苺									細切 盛付 摂食 (13:00) (13:30) (14:15)	



### 3 垂井町内の飲食店を原因として発生したサルモネラ属菌食中毒

#### A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成27年8月10日
- 2 発生場所 不破郡垂井町
- 3 原因施設 所在地 不破郡垂井町  
屋号 T  
業種 飲食店営業（料理店、仕出し屋）  
従業員数 3人 うち調理従事者2人
- 4 原因食品 ひつまぶし弁当（推定）
- 5 病因物質 サルモネラ属菌（*Salmonella Saintpaul*）
- 6 摂食者数 29人
- 7 患者数 16人 うち受診3人 入院0人
- 8 死者数 0人

#### B 食中毒の探知（概要）

平成27年8月17日（月）午前10時頃、不破郡垂井町内の住民から、「8月10日（月）に弁当を喫食した複数名が食中毒様症状を呈した。」旨、西濃保健所へ連絡があった。

西濃保健所が調査したところ、8月10日（月）に不破郡垂井町内の飲食店「T」が調理した弁当を喫食した1グループ29人のうち16人が、8月10日（月）から13日（木）にかけて、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、3人が医療機関に受診していたことが判明した。

西濃保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者及び調理従事者からサルモネラ属菌が検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、当該施設を8月21日（金）から25日（火）までの5日間、食品衛生法に基づく営業停止処分とした。

#### C 患者の状況

##### 1 症例定義

下記すべてに当てはまる者を、本症例の患者とした。

- (1) 8月10日に飲食店が調理した食品を摂食した者
- (2) 8月13日までの間に腹痛、下痢又は発熱の症状があった者
- (3) 潜伏時間が5時間以上の者

##### 2 性・年齢階級別発生状況

年齢 区分	年齢											計
	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以上	
男							1	2	2	5	2	12
女										4		4
計							1	2	2	9	2	16
構成比(%)							6.3	12.5	12.5	56.3	12.5	100

### 3 日時別患者発生数

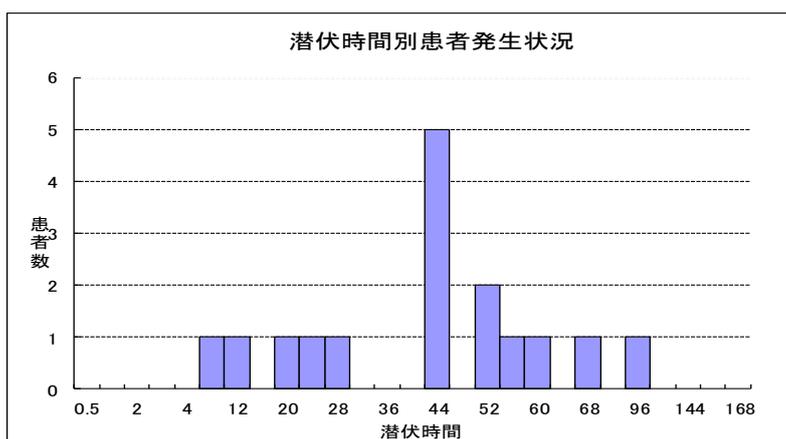
日	10		11				12				13			
時	起点日 ～	～	～	～	～	～	～	～	～	～	～	～	～	～
患者数		1	1	2	1			5	1	3		1		1

### 4 発生率

$$\frac{\text{患者数 ( 16 ) 人}}{\text{摂食者数 ( 29 ) 人}} \times 100 = ( 55.2 ) \%$$

### 5 潜伏期間別患者発生状況

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



### 6 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	15	7	2		7	5	3	6	3		1	1				2	1
発顕率	93%	44%	13%		44%	31%	19%	38%	19%		6%	6%				13%	6%

(下痢)

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

## (発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ ～ 37.4℃	37.5℃ ～ 37.9℃	38.0℃ ～ 38.4℃	38.5℃ ～ 38.9℃	39.0℃ ～ 39.9℃	40.0℃ 以上	不明
患者数		1	1	2	1	1		1

## (初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	7	4	1		2			2									
発現率	44%	25%	6%		13%			13%									

## 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) 共通食

患者に共通する食事は、当該施設が調理した昼食と夕食に限られた。昼食は、ひつまぶし弁当、夕食は、コイの刺身、鶏唐揚げ、マス煮付、枝豆、かまぼこ、高野豆腐、レタス、オクラごま和え、れんこん煮付、オクラもずく、オレンジ、トマト、かいわれ大根、かも肉くんせい、ご飯、お茶というメニューであった。

## (2) マスターテーブル

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

## 2 原因食品

## (1) メニュー

患者に共通する食事には、当該施設が調理した昼食と夕食があったが、発症状況から昼食のひつまぶし弁当が原因食品と推定された。

## (2) 原料入手経路（別表1参照）

## (3) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（別表2参照）

## E 食品取扱施設及び従業員等

## 1 食品取扱施設の衛生状況

- ・井戸水を使用していたが、年1回の水質検査を受けず、塩素滅菌を行なっていなかった。
- ・冷蔵庫内に蓋のない容器に入れて保管されていた食材があった。
- ・施設を増築していたが、変更届を提出していなかった。

2 給排水の状況

- ・給水は町水道（遊離残留塩素濃度 0.15mg/L）と井戸水（遊離残留塩素濃度 0mg/L）を使用。
- ・排水は良好。

3 従業員等の健康状態

下痢、嘔吐等の消化器症状を呈していた者はいなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

	検体	件数	検査結果
検便	従事者（調理従事者含む）	3	1 検体からサルモネラ属菌（ <i>Salmonella</i> Saintpaul）を検出 1 検体からサルモネラ属菌（ <i>Salmonella</i> Saintpaul）及びウエルシュ菌（推定）を検出
	患者	7	3 検体からサルモネラ属菌（ <i>Salmonella</i> Saintpaul）を検出 1 検体からサルモネラ属菌（ <i>Salmonella</i> Saintpaul）及び黄色ブドウ球菌を検出 1 検体からノロウイルスGIを検出
ふき取り	まな板（魚用）	1	既知食中毒菌及びノロウイルス不検出
	まな板（野菜用）	1	既知食中毒菌及びノロウイルス不検出
	冷蔵庫の取っ手	1	ノロウイルス不検出 セレウス菌（推定）検出
	冷凍庫の取っ手	1	ノロウイルス不検出 セレウス菌（推定）検出
	包丁（野菜用）	1	ノロウイルス不検出 セレウス菌（推定）検出
	作業台	1	既知食中毒菌及びノロウイルス不検出
	蛇口の取っ手	1	ノロウイルス不検出 セレウス菌（推定）検出
	唐揚げ用バット	1	ノロウイルス不検出 セレウス菌（推定）検出
	トレイのドアノブ	1	既知食中毒菌及びノロウイルス不検出
	トイレの水洗レバー	1	既知食中毒菌及びノロウイルス不検出
	まな板（うなぎさばき用）	1	サルモネラ属菌（ <i>Salmonella</i> Narashino）を検出
	作業台（うなぎをさばいたものをのせるバットをのせる台）	1	既知食中毒菌不検出
	うなぎをさばいたもののせるバット	1	既知食中毒菌不検出
	うなぎをさばくシンク（下のタイル）	1	サルモネラ属菌（ <i>Salmonella</i> Saintpaul、 <i>Salmonella</i> Narashino）を検出
	うなぎをさばくシンク（上部、はね水がとぶ所）	1	サルモネラ属菌（ <i>Salmonella</i> Narashino）を検出
	うなぎをさばく包丁、目打ち串	1	既知食中毒菌不検出
	まな板（焼いたうなぎ用）	1	既知食中毒菌不検出
	包丁（焼いたうなぎ用）	1	既知食中毒菌不検出
	焼いたうなぎをのせるバット	1	既知食中毒菌不検出
	作業台（盛り付けを行う台）	1	既知食中毒菌不検出

食品	うなぎのたれ	1	既知食中毒菌不検出
使用水	井戸水	1	既知食中毒菌不検出 一般細菌 21cfu/ml、大腸菌陰性 遊離残留塩素濃度 0mg/L
	水道水	1	遊離残留塩素濃度 0.15mg/L

## 2 病因物質

患者の検便4検体及び従事者の検便2検体から *Salmonella* Saintpaul が検出されたことから、*S. Saintpaul* を病因物質と断定した。

## G 事件処理のためにとった処置

### 1 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27年8月21日（金）から25日（火）までの5日間の営業停止処分とした。

なお、8月17日に施設の立入調査をした際に営業自粛を要請し、処分が決定するまでの間、当該施設は営業を自粛していた。

### 2 営業者への改善指導

再発防止のため下記について文書指導を行い、営業停止期間中に立入指導を行った。

- (1) 現在保管している食材のうち、相互汚染の恐れがないように保管されているものを除き、廃棄すること。
- (2) 施設内、食品取扱い設備の清掃、洗浄及び消毒を徹底すること。
- (3) 同一内容の弁当又は仕出しを1回30食以上調製する場合は、調理済食品ごとに検食を保存すること。
- (4) 井戸水を使用する場合は、塩素滅菌を行い、年1回以上水質検査を実施すること。井戸水を使用しない場合は、物理的に蛇口が使用できないように修繕すること。
- (5) 食材は蓋付き容器に入れたり、ラップをかける等して保管し、冷蔵庫内での相互汚染を防ぐこと。
- (6) 出入口の扉を半自動とするなど昆虫等の侵入を防ぐ措置を講ずること。
- (7) 施設の増築部分について、営業許可事項変更届を提出すること。
- (8) 施設及び食品の取り扱いに係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者等の衛生管理点検票などに関する記録を作成し、保存すること。
- (9) トイレは、常に清潔に保ち、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

### 3 改善確認

平成27年8月25日、当該施設の立入検査を行い、上記指導事項が改善されていることを確認した。

### 4 衛生講習会の実施

平成27年8月25日、調理従事者を対象に下記事項を中心に衛生講習会を実施した。

- (1) 食中毒について

- (2) サルモネラについて
- (3) ノロウイルスについて
- (4) 手洗いについて（手洗いチェッカー使用）
- (5) 自主衛生管理について

## H 考察

### 1 原因食品について

患者に共通する食事は、当該施設が提供した10日昼食と夕食であったが、夕食時に既に発症していた患者がいたことから、昼食のひつまぶし弁当が原因食品と推定された。

### 2 病因物質について

患者の検便4検体から *S. Saintpaul* が検出されたことから、*S. Saintpaul* を病因物質と断定した。また、潜伏時間は、5時間～81時間、症状に38℃以上の発熱、下痢、腹痛等がみられ、サルモネラの食中毒の症状と一致していた。

患者の中にノロウイルスが検出され、サルモネラ属菌が検出されなかった者が1名あり、症状は、発熱、下痢、腹痛でノロウイルス感染の症状とも一致していたが、抗菌薬の投与を受けた後の検便の結果であり、症状がいずれによるものかは分からなかった。

### 3 食品汚染の機会について

施設の拭き取り検査で、うなぎをさばくシンクのタイルから *S. Saintpaul* が検出され、うなぎさばき用まな板、うなぎをさばくシンク上部（はね水がとぶ所）、うなぎをさばくシンクのタイルからは *S. Narashino* が検出された。うなぎさばき用まな板は、長年使われているため傷が多く、うなぎをさばくシンクは老朽化し表面が損傷しているため、洗浄及び消毒が十分に行き届いていない状態であった。

患者から検出された血清型は、*S. Saintpaul* で、施設から検出されたものと同じ血清型であった。

施設内の複数の場所から2種類の血清型のサルモネラ属菌が検出されたことから、施設は恒常的にサルモネラ属菌に汚染されており、二次的に食品が汚染された可能性が考えられた。

また、従事者3人中2人の便から *S. Saintpaul* が検出され、当該弁当の味見を介して感染した可能性もあり、保菌していた従事者が汚染源となった可能性が考えられたものの、因果関係は不明であった。

うなぎはサルモネラ属菌を保菌する可能性があることが報告されており、*S. Saintpaul* を保菌したうなぎのかばやきの加熱不足の可能性も考えられるが、うなぎの残品は残っており、弁当に使用されたうなぎのたれの残品の検査をしたが、サルモネラ属菌は検出されなかった。

### 4 *S. Saintpaul* について

2006年から2015年までの10年間に、サルモネラ属菌による食中毒は702件発生しており、そのうち303件を *S. Enteritidis* が、31件を *S. Typhimurium* が占め、*S. Saintpaul*

については本件を含め 16 件報告されている。そのうちメニューの中になぎ料理が確認できた事例が 4 件あったが、食品残品から検出された事例は無かった。遡ると、平成 9 年の石川県の事例では残品の「ウナギどんぶり」から *S. Saintpaul* が検出されている。また、施設のふき取り検体から *S. Saintpaul* が検出された事例は本件以外に確認できなかった。

## 5 事件発生 の 要因

以上のことから、当事例の発生要因は、*S. Saintpaul* によって汚染された設備や手指等を介した二次汚染や、味見等により保菌者になっていた従事者の手洗いの不備等による二次汚染、*S. Saintpaul* を保菌していたうなぎの加熱不足などが考えられた。

当該施設はうなぎ料理店で、長年うなぎを取り扱っているが、営業者がうなぎはサルモネラ属菌に警戒すべき食材であるという認識がなかった。

うなぎを取扱う飲食店の営業者に、うなぎがサルモネラ属菌のリスクが高い食材であることを認識してもらい、うなぎの取扱いにあたっては設備・器具等の洗浄消毒や適切な手洗い、食材の十分な加熱が必要であることを啓発していくことが、再発防止のために不可欠であると考えられる。

## 6 その他

1 グループのみの発症であり、患者からノロウイルスが検出されたこともあり、疫学のみで食中毒の原因施設との特定ができず、細菌検査結果判明後の行政処分となった。

## I 気象状況

	平均気温(°C)	最高気温(°C)	最低気温(°C)	湿度(%)	天 候
8月 8日	30.1	36.3	24.7	66	晴
8月 9日	30.6	36.3	27.3	60	晴一時曇
8月10日	30.9	37.4	26.7	57	薄曇
8月11日	30.3	36.2	25.9	56	薄曇後一時晴

(岐阜地方気象台調べ)



# 別表2 調理・保管状況調査票

日 時	8月10日	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
食品名		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ひつまぶし弁当		下処理 焼く炊飯 細切 盛付 配達 摂食 (9:30) (10:00) (10:20) (10:30) (11:30) (11:30~12:30)										
コイの刺身								下処理 (15:00)	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
鶏唐揚げ						冷蔵解凍 (13:30)	揚げる (14:30)	↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
マス煮付									盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
枝豆						冷蔵解凍 (13:30)		↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
かまぼこ									盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
高野豆腐									盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
レタス						下処理 (13:30)		↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
オクラごま和え							和える (14:30)	↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
れんこん煮付									盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
オクラもずく									盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
オレンジ						下処理 (13:30)		↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
トマト						下処理 (13:30)		↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
かいわれ大根						下処理 (13:30)		↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
かも肉くんせい						冷蔵解凍 (13:30)		↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	
ご飯						洗米 炊飯 (13:30)		↑	盛付 (15:30)	↑	摂食 (17:00)	



## 4 各務原市内の事業所給食施設が原因となっ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27年11月4日
- 2 発生場所 各務原市、岐阜市 他
- 3 原因施設 所在地 各務原市  
屋号 S  
業種 飲食店営業（給食）  
従業員数 47人（うち調理従事者10人）
- 4 原因食品 11月4日の食事（牡蠣とハンバーグのチゲ煮と牡蠣飯）
- 5 病因物質 ノロウイルスGI、GII
- 6 摂食者数 169人
- 7 患者数 61人 うち受診44人 入院0人
- 8 死者数 0人

### B 食中毒の探知（概要）

平成27年11月6日（金）10時頃、各務原市内の事業所から「社員食堂を利用した複数名が食中毒症状を呈した」旨、岐阜保健所へ連絡があった。

岐阜保健所が調査したところ、11月4日（水）に各務原市内の事業所給食施設「S」において925食の食事が提供され、このうち牡蠣料理を食べた169人のうち61人が、11月4日（水）から7日（土）にかけて、嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈し、44人が医療機関に受診していたことが判明した。

岐阜保健所では、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、患者検便からノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、11月9日（月）から13日（金）までの5日間、食品衛生法に基づく営業停止処分とした。

### C 患者の状況

#### 1 性・年齢階級別発生状況

年齢 区分	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	計
		～	～	～	～	～	～	～	～	～	以	明	
男	0	0	0	0	0	13	29	8	6	1	0	0	57
女	0	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	4
計	0	0	0	0	0	13	30	10	7	1	0	0	61
構成比(%)	0	0	0	0	0	21.3	49.2	16.4	11.5	1.6	0	0	100

#### 2 日時別患者発生数

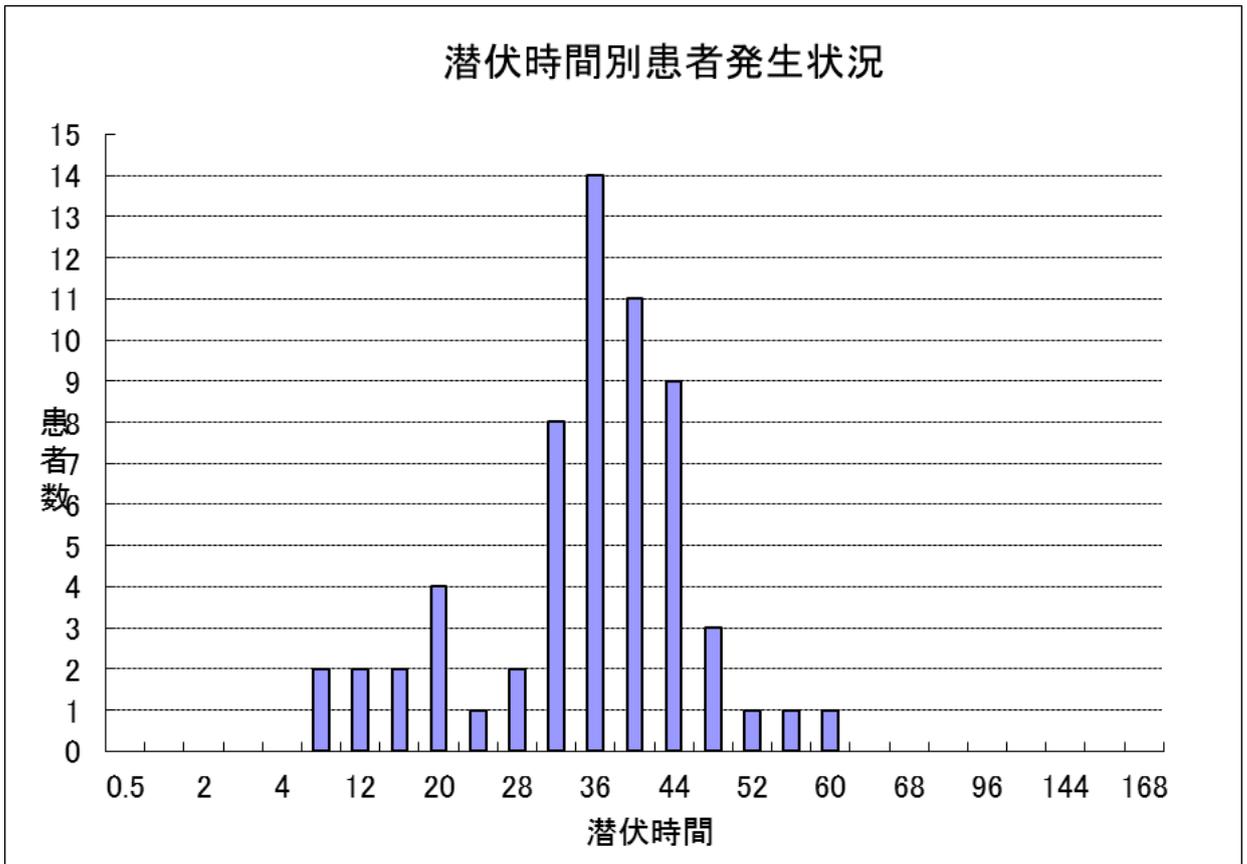
日 時	11月4日		11月5日				11月6日				11月7日	
	～18	～0	～6	～12	～18	～0	～6	～12	～18	～0	～6	～12
患者数	2	2	1	3	12	18	16	4	2	0	0	1

### 3 発生率

摂食日時	11月4日			合計
	10時30分	12時	21時	
患者数(人)	32	25	4	61
摂食者数(人)	55	49	59	169
発症率(%)	58.2	51.0	6.8	36.1

### 4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	～4	～8	～12	～16	～20	～24	～28	～32	～36	～40	～44	～48	～52	～56	～60
患者数	0	2	2	2	4	1	2	8	14	11	9	3	1	1	1



平均潜伏時間 33.4 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	43	39	49	32	34	29	32	42	31	20	17	18	4	5	6	28	2
発頭率	70%	64%	80%	52%	56%	48%	52%	69%	51%	33%	28%	30%	7%	8%	10%	46%	3%

## (下痢)

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

## (嘔吐)

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

## (発熱)

体温	37.0 未満	37.0 ～ 37.4	37.5 ～ 37.9	38.0 ～ 38.4	38.5 ～ 38.9	39.0 ～ 39.9	40.0 以上
患者数	1	11	7	6	5	4	0

## (初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	13	15	28	7	5	2	3	4	1	2	2	1	0	0	0	0	0
発頭率	21 %	25 %	46 %	11 %	8 %	3 %	5 %	7 %	2 %	3 %	3 %	2 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %

## D 原因食品及びその汚染経路

## 1 摂食状況

患者に共通する食事は、当該施設が提供した11月4日の「牡蠣とハンバーグのチゲ煮」と「牡蠣飯」のみであった。

## 2 原因食品

(1) 原料入手経路 (別表1参照)

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過 (別表2参照)

## E 食品取扱施設及び従業員等

## 1 食品取扱施設の衛生状況

- ① 加熱調理食品の中心温度が適切に測定、記録されていなかった。
- ② 期限切れの食材が保管されていた。
- ③ 手洗い設備（爪ブラシ）が衛生的に管理されていなかった。

2 従業員等の健康状態

11月4日当日は、従業員47人のうち35人が調理、盛付等に従事していたが、いずれの者も健康状態は良好であった。

F 病因物質の決定

1 検査状況

検査状況及び結果は次表のとおりである。

検 体		検体数	検 査 結 果
検 便	患者	13	10検体からノロウイルス（GⅡ）遺伝子検出 2検体からノロウイルス（GⅠ、GⅡ）遺伝子検出
	従業員	47	ノロウイルス及び既知食中毒起因菌不検出
拭 き 取 り	シンク	1	ノロウイルス及び既知食中毒起因菌不検出
	シンク蛇口	1	ノロウイルス及び既知食中毒起因菌不検出
	冷蔵庫取っ手	1	既知食中毒起因菌不検出
	冷凍庫取っ手	1	既知食中毒起因菌不検出
	温蔵庫取っ手	1	ノロウイルス及び既知食中毒起因菌不検出
	ウォーマー周辺	1	ノロウイルス及び既知食中毒起因菌不検出
	手洗い	1	既知食中毒起因菌不検出
	男子トイレドア取っ手	1	既知食中毒起因菌不検出
	女子トイレドア取っ手	1	既知食中毒起因菌不検出
	食 品	ハンバーグ（検食）	1
ご飯（検食）		1	既知食中毒起因菌不検出
レンコン（検食）		1	既知食中毒起因菌不検出
チゲ煮（検食）		1	ノロウイルス（GⅠ、GⅡ）遺伝子検出
牡蠣（開封品）（残品）		1	ノロウイルス（GⅠ、GⅡ）遺伝子検出
牡蠣（未開封）（残品）		1	ノロウイルス（GⅠ、GⅡ）遺伝子検出

2 病因物質

患者検便12検体及び食品3検体からノロウイルスが検出されたこと並びに患者の症状、潜伏期間等から、ノロウイルスを病因物質と断定した。

G 事件処理のためにとった処置

1 営業停止処分

食品衛生法第55条の規定に基づき、平成27年11月9日から13日まで5日間の営業停止処分とした。

2 営業者への改善指導

営業停止期間中に当該施設の立入検査を行い、再発防止のため下記について文書指導を行った。

- ① 加熱調理食品の中心温度を適切に測定すること。
- ② 食材の先入れ先出しを徹底し、期限切れ食材を廃棄すること。

- ③ 爪ブラシを衛生的に管理すること。
- ④ 施設の清掃・消毒を行うこと。
- ⑤ 食品残品を廃棄するとともに、冷蔵庫等の食品保管設備の洗浄・消毒を行うこと。
- ⑥ 食器・調理器具の洗浄・消毒を行うこと。
- ⑦ 手洗いの徹底等、従事者の衛生教育を行うこと。

### 3 再現実験の実施

チゲ煮の検食からノロウイルスが検出されたこと及びチゲ煮用と炊き込みご飯用の牡蠣は同一の処理をしていることから、食中毒の原因として牡蠣の加熱不足が疑われた。このため平成27年11月12日に当該施設において再現実験を実施した。調理当日は、牡蠣は冷凍したものを仕入れ、解凍後に寸胴でかき混ぜながら10分間加熱していたとの記録があった。再現実験において、10分間の加熱で牡蠣の中心部まで十分加熱されることが確認された。

(加熱結果)

	解凍後		1分後		3分後		5分後		7分後		10分後	
中心温度(°C) (加熱後90秒経過時の温度)	-1.7	8.7	31.2	47.8	53.7	65.5	70.2	70.3	71	75.3	85	85.3
大きさ(cm)	8	6	7	7	6	5	5	5	5	4.5	5	5

### 4 衛生講習会の実施

平成27年11月13日、調理従事者を対象に下記事項を中心に衛生講習会を実施した。

- (1) ノロウイルス食中毒の対策について
- (2) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生管理について（手洗いの徹底等）

## 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が提供した11月4日の牡蠣料理に限られること、牡蠣料理の検食及び原材料の牡蠣からノロウイルスが検出されていることから、当該施設で調理された牡蠣料理を原因食品と特定した。

また、患者検便12検体からノロウイルスが検出されたこと、潜伏期間が約6時間から58時間（平均33時間）、症状が嘔吐、下痢、発熱等であり、ノロウイルス食中毒の症状と一致していたことからノロウイルスを病因物質と断定した。

### (2) 再現実験について

牡蠣料理の調理記録を確認したところ、当日、冷凍むき身かきは解凍（冷蔵庫（5℃）で21時間の保管後、流水解凍）後5回に分けてボイルされていたが、解凍後の温度等の確認はされていなかった。このうち先にボイルした牡蠣を使用した牡蠣料理を喫食した者に有症者が集中していることが確認された。

当該施設ではボイルをする際に中心温度の測定を行っていたものの、1点でしか行っておらず、冷凍牡蠣の解凍不足により中心まで十分加熱されなかった牡蠣があったことに気付かなかったことが原因と考えられた。

再現実験の結果、小さい牡蠣の方が早く中心温度が上昇している傾向が認められたものの、10分後には大きい粒でも中心温度が85℃に達しており、記録どおりの方

法で加熱を行っていたのであれば中心まで十分に加熱されることが確認された。

しかし、喫食調査では牡蠣の加熱不足が疑われる証言もあったことから、当日の調理条件は記録と異なっていたのではないかと推察された。

特に、当日記録されていた時刻は全体の作業開始時刻であり、実際の加熱時間については記録されておらず、また、加熱時間の測定もタイマーで計ったのではなく、時計の目視によるものであり、時刻の見間違えにより10分間加熱されていなかった可能性が考えられる。実証実験において、5分程度加熱時間が不足していた牡蠣であっても、その大きさ、外観から十分加熱されたものと見分けることは困難であることが確認されている。

なお、午前にボイルされた牡蠣を喫食した人に対し、午後にボイルされた牡蠣を喫食した人の発症率が非常に低い（午前処理 発症率：57人/104人（54.8%）、午後処理 発症率：4人/59人（6.8%））、このことは、午後にボイルされた牡蠣は午前のもよりも解凍時間が長かったこと、1回のボイル量が少なかったことに加え、記録に近い加熱時間（推定）であったため、牡蠣の中心温度が高くなり、大部分のノロウイルスが不活化したことが原因と考えられた。

## I まとめ

大量調理施設衛生管理マニュアルでは二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は中心温度計を用いるなどにより中心部が85度～90度で90秒間以上又はこれと同等以上までに加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこととされている。

当該施設では、温度の測定や時刻の記録がされてはいたものの記憶に基づき後から記録された不十分なものであり、従業員に測定・記録方法が正しく伝わっていなかったことが今回の事件の原因の一つと考えられる。

事件の発生を受け、営業者に対して大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた温度と時間の記録を適切に行うよう指導した。

今回の営業者に限らず、他の営業者においても記録の不備が見受けられることがある。正確な記録は事故発生時における原因究明以上に、事故防止にもつながることから記録の重要性について指導していく必要があると考えられた。

## J 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天 候
11月1日	12.7	17.8	6.5	53	薄曇一時晴→曇後一時雨
11月2日	12.7	14.3	11.1	84	雨後曇→曇時々晴
11月3日	15.0	20.8	10.2	66	晴
11月4日	15.5	22.0	10.0	63	晴→快晴

岐阜地方气象台より

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
牡蠣とハンバーグ のチゲ煮と牡蠣飯	白菜	12kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	F			冷蔵	24h	有	
	長葱	4kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	F			冷蔵	24h	有	
	大根	6kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	F			冷蔵	24h	有	
	人参	3kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	F			冷蔵	24h	有	
	カキ (L)	25kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	S	E	17.1	冷蔵	24h	有	
	合挽ハンバーグ	200枚	合成樹脂容器詰	15.11.3	S	N	16.9.17	冷蔵	24h	有	
	チゲ鍋の素	2kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	S	A	16.4.24	常温	24h	有	
	いりゴマ (白)	1kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	S	B	16.5.13	常温	24h	有	
	鶏卵	200個	合成樹脂容器詰	15.11.3	S	C	15.11.12	冷蔵	24h	有	
	にら	1kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	F			冷蔵	24h	有	
	精米	20kg	合成樹脂容器詰	15.10.28	T	D	15.12.19	常温	4日	有	
	ササガゴボウ	2kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	S	G	17.1.20	冷蔵	24h	無	
	人参	1kg	合成樹脂容器詰	15.11.3	F			冷蔵	24h	無	
	万能葱	2束	合成樹脂容器詰	15.11.3	F			冷蔵	24h	無	
	乾燥スライスしいたけ	500g	合成樹脂容器詰	15.11.3	F	H	17.5.14	常温	24h	有	

別表2 調理・保管状況調査票

日時	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	
食品名																						
ポイル牡蠣	1000納品 (25kg) 、冷蔵庫 (20kg) 昼食分0730流水解凍 (13kg、開封、ボール、ザル使用) 0800～0830ポイル (100℃10分、5、5、3kgの3回、中心温度85℃90秒計測) 湯切りし、ホイルへ 温蔵保管95℃設定 (庫内85℃、中心温度65℃以上 (測定しているが記録なし)) 湯煎保管 (120℃設定) 12:30冷蔵庫 (3kg) 夕食分 流水解凍 (10kg) 1800～1830ポイル (5、3kgの2回) 温蔵保管95℃ (〃) 湯煎保管 (〃)																					
チゲ鍋スープ	スタンバイ (白菜、長葱、大根、人参をカット) 昼食分調理作成 湯煎保管 (120℃設定) 夕食分調理作成 湯煎保管 (〃)																					
ハンバーグ	1000納品、冷蔵庫に保管 昼食分 焼き (100枚、230℃10分中心温度75℃1分計測) 温蔵保管 (95℃設定、中心温度65℃以上) 夕食分 焼き (〃) 温蔵保管 (〃)																					
牡蠣とハンバーグのチゲ煮	盛付 (ハンバーグ1枚、牡蠣3個※、スープ 180cc) ※Sサイズは2個 盛付 (〃) 提供																					
炊込ご飯	1300スタンバイ (人参・万能葱カット、椎茸もどし) スチーム (牛蒡・人参) 炊飯 保温ボックス保管 夕食分 炊飯 保温ボックス保管																					
牡蠣飯	盛付 (ご飯180g、牡蠣2個、葱) Sサイズもおなじ 提供 盛付 (〃) 提供 盛付 (〃) 提供																					

# 第 3 章

## 資 料 編

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

1 平成27年に発生した食中毒の概要

No	発生日	摂食者数	患者数	死者数	発生病所	原因食品	病原体	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
1	1月8日	72	33	0	多治見市 ほか	生ガキ (推定)	ノロウイルス (G I、G II)	飲食店	1月8日に飲食店「N」を利用した18人中10人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、1人が医療機関に受診した。その後、別の日に同店舗を利用した複数名にも同様の症状があることが分かった。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出された。患者の喫食メニューの中に生ガキがあり、調理従事者もまかなひとして喫食しているため器具等を介した二次汚染も否定できないが、統計的に有意差の出た複数の食品のうち、非発症者のほとんどが生ガキを喫食していないこと、患者は全員生ガキを喫食していることから、生ガキの喫食が原因であると推定された。	東濃
2	1月20日	5	5	0	恵那市 ほか	1/19に提供された食事	ノロウイルス (G II)	旅館	1月19日昼にホテル「E」で会食した5人中5人が発熱、腹痛、嘔吐等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたこと、かつ患者の嘔吐等の症状を介して二次汚染が原因と考えられた。	恵那
3	1月23日	65	45	0	中津川市 ほか	生ガキ	ノロウイルス (G II)	飲食店	1月23日から25日に飲食店「J」を利用した6グループ51人のうち28人が嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈し、14人が医療機関に受診した。	患者らは生ガキを喫食しており、食品の検査で生ガキからノロウイルスが検出されたこと、患者の検便からノロウイルスが検出されたことから、生ガキの喫食が原因と考えられた。	恵那
4	2月7日	23	16	0	岐阜市 ほか	2/6に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	1月6日に飲食店「G」を利用した1グループ23人のうち16人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、6人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出された。調理従事者の手洗いが不十分で、使い捨て手袋も着用されていなかったため、調理従事者の手指等を介して汚染を広げたことが原因と考えられた。	岐阜市
5	2月7日	34	23	0	関市	2/6〜7に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	2月6日に飲食店「H」を利用した3グループ12人中10人が嘔吐、嘔吐、下痢等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたこと、かつ患者の嘔吐等の症状を介して汚染を広げたことが原因であると考えられた。ほとんどの従業員がパーテーションであり、手洗いや食品の取扱い等の従業員教育が行き届いていなかった可能性がある。	関
6	2月18日	21	8	0	美濃加茂市 ほか	2/17に提供された弁当	ノロウイルス (G II)	事業所等	2月17日に飲食店「U」が調製した仕出し弁当を食べた3グループ21人のうち8人が嘔吐、下痢、嘔吐等の症状を呈し、6人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出された。調理従事者は家族に胃腸炎症状のものが居たため、健康状態が回復するまで自粛してから再開したが、その後この事件が起こった。症状のあった家族から感染して、不顕性感染者となった調理従事者が、手指等を介して食品を汚染したことが原因であるとと考えられた。	中濃
7	2月22日	136	48	0	多治見市 ほか	2/22に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	2月22日に飲食店「K」を利用した3グループ21人中16人が嘔吐、嘔吐、下痢等の症状を呈し、6人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたこと、かつ患者の嘔吐等の症状を介して汚染を広げたことが原因と考えられた。	東濃
8	3月1日	38	23	0	郡上市 ほか	2/28〜3/1に提供された食事	ノロウイルス (G II)	旅館	2月27日から3月1日にかけて、旅館「F」に宿泊した2グループ38人中23人が嘔吐や嘔気等の症状を呈し、20人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者には胃腸炎症状がなかったが、手洗い時に消毒剤を使用していなかったこと、不十分な手洗いをしているため、調理従事者の手指等を介して汚染を広げたことが原因と考えられた。	飛騨
9	3月2日	532	159	0	愛知県 ほか	3/1に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	3月1日に飲食店「H」で会食した3グループ129人中58人が嘔吐、嘔吐、下痢等の症状を呈し、25人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者のうち1名に腹痛、発熱、下痢を伴う体調不良があった。調理従事者の健康状態の把握が不十分であるために、ウイルスが調理場内に持ち込まれ、調理従事者の手指等を介して汚染を広げたことが原因と考えられた。	飛騨
10	3月16日	50	24	0	海津市 ほか	3/15に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	3月15日に飲食店「I」を利用した3グループ50人のうち24人が嘔吐、嘔吐、嘔吐、発熱等の症状を呈し、20人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたこと、かつ患者の嘔吐等の症状を介して二次汚染が原因と考えられた。	西濃
11	3月30日	37	25	0	大垣市 ほか	3/29に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	3月29日に飲食店「I」を利用した1グループ37人のうち25人が嘔吐、嘔吐等の症状を呈し、10人が医療機関に受診した。当該飲食店は3月16日に引き続き、連続して食中毒を起こした施設として、4月2日付けで営業禁止処分となった。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたため、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。直前に起こった食中毒の際の検便で、ノロウイルス陰性であった調理従事者が、今回の調査で陽性になった。当該飲食店の従業員には同居家族が多く、前回陽性であった家族から、陰性であった家族への感染が疑われた。	西濃
12	5月1日	61	49	0	高山市 ほか	5/1〜5/6に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	5月4日に飲食店「K」を利用した2グループ13人のうち9人が嘔吐、嘔吐等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。その後の調査により、5月1日から6日に当該施設を利用した16グループ61人中49人が発症していたことが判明した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出された。調理従事者は4月30日から5月3日の間に下痢、腹痛等の症状を呈しており、ウイルスを排出している状態で調理をしていたために、調理施設や食品を広く範囲に汚染したと考えられた。	飛騨

1 平成27年に発生した食中毒の概要

No	発生日	摂食者数	患者数	死者数	発生場所	原因食品	病原物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
13	6月9日	42	16	0	関市	野菜寿司(推定)	黄色ぶどう球菌	公民館	6月9日に公民館で開かれたイベントにおいて会食した42人のうち16人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、5人が医療機関を受診した。	患者の便及び食品残品から同一型の黄色ブドウ球菌が検出された。提供された食品はほとんどが前日に調理されており、公民館内で一晩常温放置されていた。手洗い設備にも不備があったことから、調理中に手指や調理器具を介して汚染された食品が常温で保管されたことにより、黄色ブドウ球菌が増殖したことが原因であると考えられた。	関
14	6月28日	4	3	0	岐阜市	6/25に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	6月25日に飲食店「T」を利用した1グループ4人のうち3人が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、2人が医療機関を受診した。	患者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、提供された食品の中に未加熱の鶏肉が含まれていることから、加熱不十分な鶏肉の提供、調理器具等からの二次汚染が原因であると考えられた。	岐阜市
15	7月16日	3	2	0	多治見市(ほか)	ササミ(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	7月15日に飲食店「N」を利用した1グループ3人のうち2人が、腹痛、下痢等の症状を呈し、1人が医療機関を受診した。	患者の便及び食材の鶏ササミからカンピロバクター・ジェジュニが検出された。鶏ササミは加熱していたものの、内部まで十分加熱されていないか確認されていないかった。加熱不十分な鶏肉が原因であると考えられた。	東濃
16	7月18日	25	10	0	揖斐川町(ほか)	7/18に提供された食事	ノロウイルス(G I)	飲食店	7月18日に飲食店「R」を利用した1グループ25人のうち10人が、嘔吐、下痢等の症状を呈し、2人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことかから、調理従事者の手指等を介して二次汚染が原因と考えられた。	揖斐
17	8月3日	21	14	0	岐阜市(ほか)	おにぎり	黄色ぶどう球菌	その他	8月3日にスポーツイベントで配布された、飲食店「S」製造のおにぎりを食べた21人中14人が、嘔吐、下痢等の症状を呈した。	患者及び調理従事者の検便、施設のおにぎり及び同日に製造されたおにぎりの同等品(おにぎり及び具材)から黄色ブドウ球菌及びエンテロコッカス菌A、Bを検出した。施設からの手袋や手指を介した汚染や、数日間使用していたことにより具材が汚染された可能性があるが、併せて放冷や保冷に不備があったことが原因であると考えられた。	岐阜市
18	8月10日	29	16	0	垂井町	ひつまぶし弁当(推定)	サルモネラ属菌	公民館	8月10日に飲食店「T」が調理した弁当を喫食した1グループ29人のうち16人が、下痢、腹痛等の症状を呈し、3人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便、並びに施設のおにぎり及び検査から <i>Salmonella Saintpaul</i> が検出された。調理従事者は健康保菌者であり、不十分な手洗いにより手指を介して汚染を付けたことや、うなぎが本菌を保菌しているという報告もあることから、調理器具等を介して二次汚染が原因である可能性が考えられた。	西濃
19	8月23日	8	4	0	恵那市(ほか)	鶏レバー刺し	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	8月21日に飲食店「P」を利用した8人のうち4人が、下痢、発熱等の症状を呈し、医療機関を受診した。	患者検便及び食品残品からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。加熱不十分な鶏レバーの提供、調理器具等からの二次汚染が原因である可能性が考えられた。	恵那
20	10月19日	6	5	0	愛知県	カキメシ(推定)	植物性自然毒	飲食店	10月19日及び20日に飲食店「M」を利用した6人のうち5人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、3人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便から、既知食中毒菌は不検出であった。患者及び食品残品のこの食品の残品について鑑定を行ったところ、有毒のカキメシの混入が原因である可能性が考えられた。	東濃
21	11月4日	169	61	0	各務原市(ほか)	牡蠣とハンバーグのチゲ煮と牡蠣飯	ノロウイルス(G I、G II)	事業所	11月4日に事業所給食施設「S」で提供された牡蠣料理を喫食した169人のうち61人が、嘔吐、下痢等の症状を呈し、44人が医療機関を受診した。	患者検便、検査及び食品残品からノロウイルスが検出された。提供された牡蠣の中心温度の測定や加熱時間等に不備が確認されたことから、加熱不十分な牡蠣の提供が原因である可能性が考えられた。	岐阜
22	11月5日	271	73	0	美濃加茂市(ほか)	11/5~11/7に提供された食事	ノロウイルス(G II)	飲食店	11月5日に飲食店「N」を利用した14グループ43人のうち8グループ29人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、8人が医療機関を受診した。その後、別の日に同店舗を利用した複数名にも同様の症状があることが判明した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことかから、調理従事者の手指等を介して二次汚染が原因と考えられた。	中濃
23	12月7日	13	5	0	海津市	12/6に提供された食事	ノロウイルス(G II)	飲食店	12月6日に飲食店「T」を利用した1グループ13人のうち5人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、3人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便、並びに施設のおにぎり及び同日に製造されたおにぎりの同等品(おにぎり及び具材)から黄色ブドウ球菌及びエンテロコッカス菌A、Bを検出した。施設からの手袋や手指を介した汚染や、数日間使用していたことにより具材が汚染された可能性があるが、併せて放冷や保冷に不備があったことが原因であると考えられた。	西濃
24	12月13日	56	35	0	大垣市	12/12に提供された食事	ノロウイルス(G II)	飲食店	12月12日に飲食店「K」を利用した31人のうち18人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、6人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことかから、調理従事者の手指等を介して二次汚染が原因と考えられた。	西濃
25	12月22日	80	45	0	揖斐川町(ほか)	12/22に提供された仕出し料理	ノロウイルス(G II)	その他	12月22日に飲食店「T」が調理した仕出し弁当を食べた2グループ80人のうち25人が、嘔吐、下痢等の症状を呈し、24人が医療機関を受診した。当該施設が行政処分に従わず営業を行っていたこと等から、12月27日付けで営業禁止処分となった。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことかから、調理従事者の手指等を介して二次汚染が原因と考えられた。	揖斐

## 2 食中毒警報発令状況

(昭和59年～平成3年)

年	発令月日時	適用基準（食中毒警報発令運営要領）
(昭和) 59年	7月5日 午前11時	第2の1の(1)
	7月31日 午前11時	第2の1の(3)
	8月7日 午前11時	第2の1の(3)
	9月3日 午前11時	第2の1の(1)
60年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(1)
	7月27日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月14日 午前11時	第2の1の(3)
	9月3日 午前11時	第2の1の(3)
61年	7月28日 午前11時	第2の1の(3)
	8月21日 午前11時	第2の1の(1)
	9月1日 午前11時	第2の1の(3)
62年	6月5日 午前11時	第2の1の(3)
	7月24日 午前11時	第2の1の(1)
63年	7月9日 午前11時	第2の1の(1)
	8月1日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月23日 午前10時30分	第2の1の(1)
(平成) 元年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(3)
	8月4日 午前11時	第2の1の(3)
	8月29日 午前11時	第2の1の(3)
2年	7月5日 午前11時	第2の1の(3)
	7月18日 午前11時	第2の1の(1)
	8月6日 午前11時	第2の1の(1)
	9月11日 午前11時30分	第2の1の(3)
3年	6月26日 午前11時	第2の1の(1)
	7月23日 午前11時	第2の1の(1)

(平成4年～平成17年)

年(平成)	発令月日時	適用基準(食中毒警報発令運営要領)
4年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(3)
	7月28日 午前10時30分	第2の1の(1)及び(3)
5年	8月12日 午前11時	第2の1の(3)
6年	7月4日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	7月28日 午前11時	第2の1の(1)
7年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)
	8月7日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
8年	7月16日 午前10時30分	第2の1の(1)
9年	8月12日 午前11時	第2の1の(1)
	8月26日 午前11時	第2の1の(3)
10年	7月3日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月4日 午前11時	第2の1の(1)
11年	8月18日 午前11時	第2の1の(4)
12年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
13年	7月23日 午前11時	第2の1の(1)
14年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月5日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月16日 午前11時	第2の1の(3)
15年	8月20日 午前11時	第2の1の(3)
	9月3日 午前11時	第2の1の(1)
16年	7月8日 午前11時	第2の1の(1)
	7月20日 午前11時	第2の1の(1)
	8月11日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
17年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)
	8月26日 午前11時	第2の1の(1)

(平成18年～平成27年)

年(平成)	発令月日時	適用基準(食中毒警報発令運営要領)
18年	7月14日 午前11時	第2の1の(1)
	8月9日 午前11時	第2の1の(1)
	8月24日 午前11時	第2の1の(3)
19年	7月27日 午前11時	第2の1の(3)
	8月10日 午前11時	第2の1の(1)
20年	7月14日 午前11時	第2の1の(1)
	8月11日 午前11時	第2の1の(1)
21年	7月15日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月12日 午前11時	第2の1の(3)
22年	7月20日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	7月22日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月16日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
23年	6月28日 午前11時	第2の1の(1)
	7月14日 午前11時	第2の1の(3)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)
24年	7月18日 午前11時	第2の1の(1)
	8月7日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	9月5日 午前11時	第2の1の(3)
25年	7月8日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月2日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
26年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月20日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
27年	7月24日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月10日 午前11時	第2の1の(1)

# 食中毒警報発令運営要領

## 第1 目的 (省略)

## 第2 警報発令の基準

- 1 警報は、原則として、7月1日～9月30日（警報発令期間）の間に、次に掲げる気象条件のうち、いずれか一つ以上に該当があるとき、又は発令することが特に必要があるときに健康福祉部長が発令する。
  - (1) 気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予測されるとき。
  - (2) 湿度90%以上が24時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。
  - (3) 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を越えたとき、又はそれが予想されるとき。
  - (4) 次にかかげる気象条件の2つ以上が、同時に発生したとき、又はそれが予想されるとき。
    - ア 気温が28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき。
    - イ 湿度が80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき。
    - ウ 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の差が7℃以上となり、かつ相当時間継続するとき。
- 2 発令された警報は、発令から48時間継続し、その後は、自動的に解除されるものとするが、さらに時間を延長する必要があるときは、再度発令するものとする。
- 3 高山市、飛騨市、下呂市、大野郡については、前記の気象条件に合致しない場合、発令から除外することがある。

## 第3 気象条件の調査 (省略)

## 第4 警報発令事務 (省略)

## 第5 看板の掲示 (省略)

### 3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況

#### ○ノロウイルス食中毒注意報

年度	発令期間	発令理由（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領）
平成26年	平成26年11月6日 ～ 平成27年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成27年	平成27年11月5日 ～ 平成28年3月31日	2（1）のイの（ア）

#### ○ノロウイルス食中毒警報（参考 10月～翌3月の発令実績）

年度	発令期間	発令理由（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領）
平成26年	平成27年1月30日 ～ 平成27年2月5日	ノロウイルスによる食中毒が 続発し、さらなる注意喚起が必要 であるため。
	平成27年3月6日 ～ 平成27年3月12日	
平成27年	平成27年11月11日 ～ 平成27年11月17日	ノロウイルスによる食中毒が 続発し、さらなる注意喚起が必要 であるため。
	平成27年12月28日 ～ 平成28年1月3日	

#### ○ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領

##### 1 目的（省略）

##### 2 注意報発令

###### (1) 注意報の発令

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

ア 県内でノロウイルス食中毒が1ヵ月以内に2件以上発生した場合

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

(ア) 前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合

(イ) 前週と比較し2倍以上の場合

###### (2) 注意報の発令区域

注意報の発令区域は県内全域（岐阜市を除く。）とする。

###### (3) 注意報の有効期間

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

### 3 警報発令

#### (1) 発令条件

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

#### (2) 発令有効期間

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

### 4 注意報及び警報発令事務 (省略)

### 5 看板の掲示 (省略)

#### 4 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）

（昭和31年～平成27年）

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

年次	発生年月日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
52	9. 26	土岐市 他	287	魚介類 (カワエビ・サシミ他)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
	10. 7	岐阜市 他	130	会席料理 (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
	11. 30	七宗町	143	学校給食 (不明)	不 明	学校給食施設
53	3. 6	和良村	113	調理パン (サンドイッチ)	不 明	飲食店 (給食センター)
	12. 20	八幡町	133	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店 (給食センター)
54	6. 26	坂祝町	109	不 明	サルモネラ	集団給食施設
	9. 30	大垣市	101	不 明	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
55	8. 29	美濃加茂市	132	割子弁当 (コロッケ・卵焼)	黄色ブドウ球菌	飲食店 (旅館)
56	9. 21	下呂町	190	ますずし	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
	9. 22	下呂町	166	ますずし・そば炊合せ	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
57	8. 29	本巣郡 他	370	不明 (折詰弁当)	腸炎ビブリオ	飲食店 (料理仕出し)
58	1. 20	美濃市	176	学校給食 (不明)	不 明	学校給食施設
	1. 26	高山市	1,860	ミルクファイバーライス	ウエルシュ菌	給食施設 飲食店
	4. 21	七宗町	184	学校給食 (不明)	不 明	飲食店
	6. 7	上矢作町	145	学校給食 (不明)	病原大腸菌	学校給食施設
	9. 8	大垣市 他	3,045	きゅうりとちくわの中華和え	腸炎ビブリオ	飲食店 (給食)
60	7. 21	恵那市 他	140	卵焼き	腸炎ビブリオ	飲食店
61	6. 16	岐阜市 他	125	宴会料理 (不明)	サルモネラ	飲食店
62	3. 25	大垣市 他	237	井戸水 (推定)	病原大腸菌	飲食店
	8. 15	岐阜市	101	さしみ (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店
	9. 13	笠松町	171	チキンマカロニサラダ	腸炎ビブリオ	刑務所
63	6. 21	岐阜市 他	195	きゅうり一夜漬他	腸炎ビブリオ	飲食店 (給食)
	9. 15	富加町 他	149	卵焼き イカの煮付	サルモネラ	飲食店 (仕出し)
	10. 2	岐南町	188	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店
元	5. 27	糸貫町 他	326	飲料水 (推定)	病原大腸菌 (推定)	キャンプ場
2	11. 15	茨城県	205	不 明	カンピロバクター	飲食店 (旅館)
4	8. 9	古川町	112	不 明	不 明	飲食店 (一般食堂・仕出し)
5	4. 3	各務原市 他	111	不 明	病原大腸菌	飲食店 (旅館)
	5. 11	高富町	202	学校給食 (不明)	不 明	学校給食施設
	6. 21	土岐市	2,697	学校給食 (不明)	不 明	学校給食施設

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
7	5.19	広島県 他	115	不 明	カンピロバクター	不 明
8	6. 7	岐阜市	395	学校給食 (おなかサラダ)	病原大腸菌 (0157 : H7)	学校給食施設
	9.11	岐阜市	197	学校給食 (不明)	サルモネラ	学校給食施設
	9.13	岐阜市	295	学校給食 (不明)	サルモネラ	学校給食施設
	11.15	神奈川県 他	195	旅館料理 (不明)	サルモネラ	飲食店 (旅館)
9	9.21	静岡市 他	122	旅館料理 (不明)	エロモナス	飲食店 (旅館)
10	5.22	瑞浪市	330	学校給食 (不明)	カンピロバクター	学校給食施設
	5.26	大垣市 他	1,196	給食弁当 (不明)	小型球形ウイルス	飲食店 (給食・弁当)
	8.20	岐阜市	412	クリームパゲタイ	ウエルシュ菌	事業所 (刑務所)
11	11.24	池田町	104	使用水 (井戸水)	小型球形ウイルス	学校 (幼稚園) ・その他
13	7.14	土岐市 他	105	仕出し弁当 (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し屋)
15	2. 4	丹生川村 他	252	旅館の食事 (不明)	小型球形ウイルス	飲食店 (旅館)
18	11. 8	美濃加茂市 他	112	鯖の味噌煮 白菜の五目浸し	サルモネラ	飲食店 (給食)
	12.16	関市 他	227	会席料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (すし屋)
19	2. 7	大阪府 他	198	冷凍饅頭	ノロウイルス	製造所
	3. 4	浜松市 他	125	旅館料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (旅館)
	9.16	御嵩町 他	493	仕出し弁当 (煮物)	ウエルシュ菌	飲食店 (料理店・仕出し屋)
21	3. 4	多治見市 他	119	給食、弁当 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (給食)
22	4. 2	岐阜市 他	119	仕出し料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (仕出し屋)
	12.3	高山市 他	305	給食、弁当 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (給食)
23	12.27	各務原市 他	756	給食、弁当 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (給食)
24	9. 6	多治見市	244	学園祭で提供された 食事 (不明)	カンピロバクター	学園祭での模擬店
25	6.29	美濃市 他	143	弁当、食事 (不明)	A群溶血性レンサ球菌	飲食店 (一般食堂)
27	3. 2	愛知県 他	159	レストランの食事 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (レストラン・弁 当屋・仕出し屋)
計			80件			



## 5 患者数500人以上の食中毒事件（全国）

（昭和57年～平成27年）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
57	4. 3	福岡県	619	折詰弁当（パイ貝）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し）
	6. 3	宮崎県	1,096	鶏肉（推定）	カンピロバクター	飲食店（旅館）
	8. 6	兵庫県	825	弁 当	サルモネラ	飲食店
	10. 9	札幌市	7,751	飲料水及びこれに 汚染された食品	病原大腸菌 カンピロバクター	飲食店
	患者数合計		10,291人			
58	1. 26	岐阜県	1,860	ミルクファイバーライス	ウエルシュ菌	学校給食施設・飲食店
	4. 22	山梨県	770	不 明	病原大腸菌	学校給食施設
	5. 20	富山県	609	スパゲティーナポリタン （仕出し弁当）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 24	千葉県	800	不明（給食）	カンピロバクター	学校給食施設
	9. 8	岐阜県	3,045	きゅうりとちくわの中華あえ	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当屋）
	9. 12	岡山県	721	弁 当	不 明	飲食店（弁当屋）
	患者数合計		7,805人			
59	4. 9	千葉県	798	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校給食施設
	5. 7	千葉県	532	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校給食施設
	6. 9	秋田県	883	不明（学校給食）	カンピロバクター	学校給食施設
	6. 21	山形県	2,246	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	6. 22	群馬県	1,615	野菜炒め	カンピロバクター	学校給食施設
	9. 29	札幌市	769	こんにゃくのたらこあえ	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	11. 8	静岡県	517	不明（学校給食）	カンピロバクター 病原大腸菌	学校給食施設
	患者数合計		7,360人			
60	2. 1	岡山県	1,124	給食弁当	不 明	飲食店
	3. 6	東京都	835	不明（会席料理）	不 明	飲食店
	4. 18	栃木県	778	不 明	カンピロバクター	学校・その他
	4. 19	北海道	686	学校給食用弁当 （ミルクファイバーライス）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 18	東京都	710	旅行中の食事	カンピロバクター	不 明
	6. 20	福島県	661	不 明	病原大腸菌	飲食店
	6. 28	埼玉県	3,010	不 明	カンピロバクター	学校・その他
	8. 18	大分県	525	飲料水	カンピロバクター	飲食店
	10. 10	茨城県	557	紅鮭弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計		8,886人			

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

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

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
5	7.26	富山県	665	不明(弁当)	病原大腸菌	飲食店(仕出し)
	8.27	兵庫県	732	不明(保育園給食)	サルモネラ	飲食店
	9.8	山口県	514	調理パン	サルモネラ	飲食店
	9.11	大阪府	776	不明(会席料理)	病原大腸菌	飲食店
	11.16	神奈川県	561	小松菜、竹輪の胡麻和え(推定)	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 7,851人						
6	5.25	宮崎県	791	不明(学校給食)	ウエルシュ菌	学校・その他
	6.3	奈良県	1,529	不明(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	7.4	福島県	999	学校給食	不明	学校・その他
	7.6	滋賀県	1,181	不明(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	7.8	北海道	501	学校給食(推定)	サルモネラ	学校・その他
	9.8	大阪府	967	牛肉ともやしのごま和え(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	10.5	三重県	1,004	卵うどん(仕出し弁当)	サルモネラ	飲食店(仕出し)
	10.16	千葉県	559	不明(学校給食)	カンピロバクター	学校・その他
	10.20	千葉県	595	ヨーグルトゼリー	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 8,126人						
7	1.13	栃木県	534	千切りキャベツ、コーンシチュー(学校給食)	不明	学校
	4.21	神奈川県	850	高野豆腐、アスパラと玉子のソテー(学校給食)	ウエルシュ菌 セレウス菌	飲食店(仕出し)
	5.17	岩手県	825	不明(学校給食)	病原大腸菌	学校
	6.26	徳島県	673	不明(学校給食)	不明	学校
	6.30	埼玉県	537	不明(事業所給食)	病原大腸菌	事業所
	10.16	千葉県	790	不明(学校給食)	病原大腸菌	学校
	10.23	熊本県	780	不明(学校給食)	サルモネラ	学校
患者数合計 4,989人						
8	2.26	岡山県	689	使用水(推定)	病原大腸菌	飲食店(旅館)
	7.11	大阪府	7,966	学校給食(不明)	病原大腸菌	学校・その他
	7.29	大分県	903	仕出し弁当(卵焼)	サルモネラ	飲食店(仕出し)
	8.6	北海道	559	弁当(不明)	病原大腸菌	飲食店(仕出し)
	8.15	新潟県	703	ゆでベニズワイガニ	腸炎ビブリオ	販売店
	8.24	北海道	1,833	学校給食(ホバ伊ラダ、ゆでホレン草とチキンあえ)	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（三食井弁当）	ぶどう球菌	飲食店（仕出し）
	7.27	静岡県	510	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌	販売店
	患者数合計 3,422人					
27	12.7	愛知県	1,267	不明（弁当）	サルモネラ属菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 1,267人					



## 6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成27年)

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

## 6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成27年)

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

注) 1 平成9年～27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26年、27年)

都道府県 指定都市名	平成26年				平成27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	976	19,355	2	19.8	1,202	22,718	6	18.9	
1 北海道	25	461	0	18.4	42	646	3	15.4	
2 青森県	13	330	0	25.4	9	116	0	12.9	
3 岩手県	10	262	0	26.2	19	246	0	12.9	
4 宮城県	11	132	0	12.0	17	378	0	22.2	
5 秋田県	7	113	0	16.1	18	287	0	15.9	
6 山形県	18	312	0	17.3	20	329	1	16.5	
7 福島県	20	446	0	22.3	16	272	0	17.0	
8 茨城県	16	472	0	29.5	20	478	0	23.9	
9 栃木県	6	179	0	29.8	11	188	0	17.1	
10 群馬県	13	264	0	20.3	21	745	0	35.5	
11 埼玉県	29	607	0	20.9	33	545	0	16.5	
12 千葉県	44	674	0	15.3	33	624	0	18.9	
13 東京都	103	1,096	0	10.6	149	2,258	0	15.2	
14 神奈川県	93	1,177	0	12.7	90	1,144	0	12.7	
15 新潟県	28	374	0	13.4	24	431	0	18.0	
16 富山県	6	46	0	7.7	2	77	0	38.5	
17 石川県	8	236	0	29.5	11	197	0	17.9	
18 福井県	11	51	0	4.6	9	39	0	4.3	
19 山梨県	6	141	0	23.5	18	357	0	19.8	
20 長野県	21	1,510	0	71.9	16	184	0	11.5	
21 岐阜県	14	165	0	11.8	25	747	0	29.9	
22 静岡県	25	2,465	1	98.6	28	880	0	31.4	
23 愛知県	32	636	0	19.9	37	2,496	0	67.5	
24 三重県	7	189	0	27.0	15	716	0	47.7	
25 滋賀県	16	197	0	12.3	16	268	0	16.8	
26 京都府	16	1,091	0	68.2	26	418	0	16.1	
27 大阪府	75	755	0	10.1	100	1,234	0	12.3	
28 兵庫県	34	747	1	22.0	51	945	0	18.5	
29 奈良県	7	308	0	44.0	10	213	0	21.3	
30 和歌山県	8	210	0	26.3	15	208	0	13.9	
31 鳥取県	7	101	0	14.4	19	341	0	17.9	
32 島根県	10	168	0	16.8	13	227	0	17.5	
33 岡山県	4	46	0	11.5	18	151	0	8.4	
34 広島県	95	802	0	8.4	69	952	0	13.8	
35 山口県	14	398	0	28.4	15	343	0	22.9	
36 徳島県	5	92	0	18.4	8	314	0	39.3	
37 香川県	8	111	0	13.9	11	293	0	26.6	
38 愛媛県	8	98	0	12.3	13	310	0	23.8	
39 高知県	4	106	0	26.5	5	65	0	13.0	
40 福岡県	26	517	0	19.9	42	971	1	23.1	
41 佐賀県	7	22	0	3.1	8	58	0	7.3	
42 長崎県	7	77	0	11.0	14	246	0	17.6	
43 熊本県	6	63	0	10.5	11	175	0	15.9	
44 大分県	6	156	0	26.0	6	64	0	10.7	
45 宮崎県	9	241	0	26.8	14	96	1	6.9	
46 鹿児島県	18	403	0	22.4	13	237	0	18.2	
47 沖縄県	20	308	0	15.4	22	209	0	9.5	
再 掲	札幌市	3	42	0	14.0	12	225	3	18.8
	仙台市	6	62	0	10.3	11	148	0	13.5
	さいたま市	3	14	0	4.7	5	98	0	19.6
	千葉市	9	146	0	16.2	6	113	0	18.8
	東京都区部	80	743	0	9.3	116	1,723	0	14.9
	横浜市	51	321	0	6.3	47	399	0	8.5
	川崎市	11	116	0	10.5	7	43	0	6.1
	相模原市	5	95	0	19.0	12	296	0	24.7
	新潟市	8	33	0	4.1	4	13	0	3.3
	静岡市	5	577	0	115.4	7	232	0	33.1
	浜松市	4	1,476	0	369.0	3	66	0	22.0
	名古屋市	16	398	0	24.9	9	136	0	15.1
	京都市	10	1,024	0	102.4	18	307	0	17.1
	大阪市	45	342	0	7.6	53	473	0	8.9
	堺市	1	10	0	10.0	4	85	0	21.3
	神戸市	17	147	0	8.6	16	212	0	13.3
	岡山市	2	35	0	17.5	7	66	0	9.4
広島市	81	688	0	8.5	47	447	0	9.5	
北九州市	6	291	0	48.5	5	38	0	7.6	
福岡市	14	76	0	5.4	22	411	0	18.7	
熊本市	5	62	0	12.4	6	126	0	21.0	

