

平成 2 5 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 25 年岐阜県の食中毒発生状況 -----	15
(参考) 平成 25 年腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (岐阜県) -----	16
第2章 主な食中毒事例	
1 飛騨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 -----	18
2 岐阜市内の飲食店を原因として発生したA群溶血性レンサ球菌による 食中毒 -----	31
3 可児市内の魚介類販売店を原因として発生したクドア・セプテンpunkタータに よる食中毒 -----	40
第3章 資料編	
1 平成 25 年に発生した食中毒の概要 -----	46
2 食中毒警報発令状況 (昭和 59 年～平成 25 年) -----	48
3 患者数 100 人以上の食中毒事件 (岐阜県) (昭和 31 年～平成 25 年) -----	52
4 患者数 500 人以上の食中毒事件 (全 国) (昭和 57 年～平成 25 年) -----	55
5 全国年次別食中毒発生状況 (昭和 27 年～平成 25 年) -----	62
6 都道府県別食中毒発生状況 (平成 24 年、25 年) -----	63

第 1 章

食中毒の発生状況

1 年 次 別 発 生 状 況

2 保 健 所 別 発 生 状 況

3 月 別 発 生 状 況

4 原 因 食 品 別 発 生 状 況

5 病 因 物 質 別 発 生 状 況

6 原 因 施 設 別 発 生 状 況

7 平 成 2 5 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 25 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 25 年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は 24 件（対前年比 100%）、患者数は、620 人（同 94.1%）であった。

年次別の発生状況は、図 1（昭和 59 年以降）及び表 1（昭和 31 年以降）のとおりであり、平成 25 年の事件数は、過去 58 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 58 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 25 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 29 件（対前年比 120.8%）1308 人（同 194.1%）で、三重県では 10 件（同 76.9%）198 人（同 61.3%）で、名古屋市では 8 件（同 47.1%）120 人（同 19.0%）であり、愛知県では、事件数、患者数共に増加した。

図1 年次別発生状況(昭和59年～平成25年)

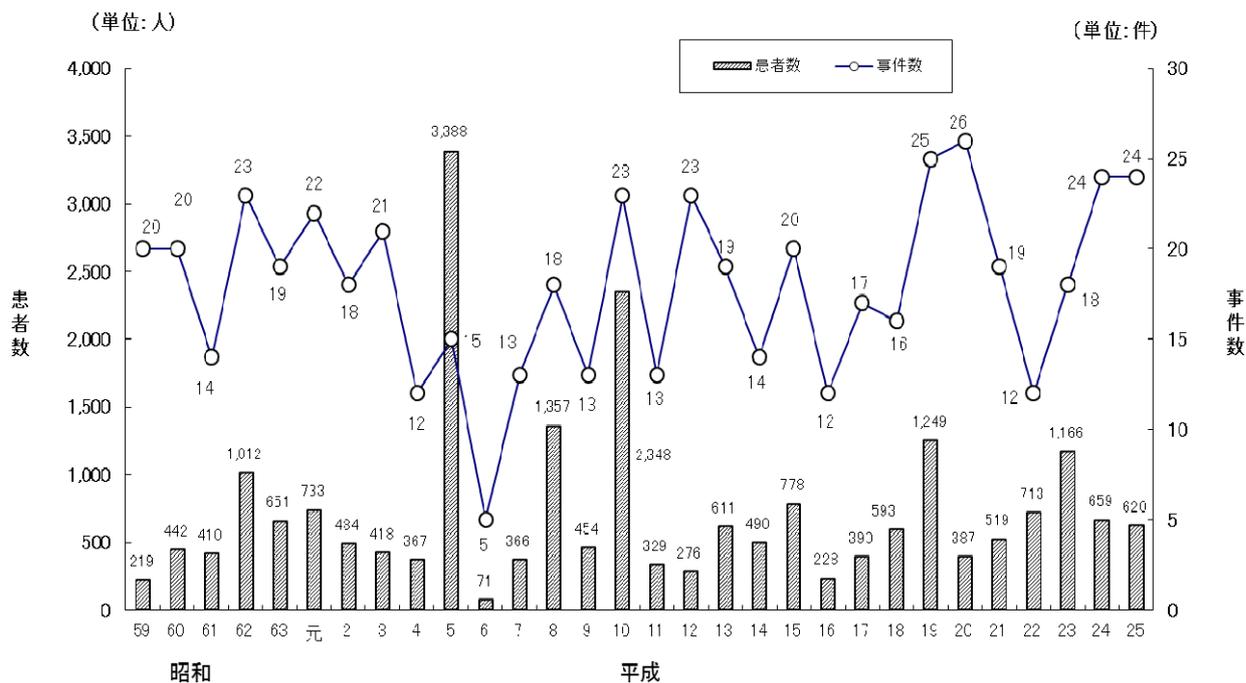


表1 年次別発生状況(昭和31年～平成25年)

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58年平均	23	2748	801	1	37	
過去10年平均	19	2126	649		36	
過去5年平均	20	2096	755		40	
合計	1315	112675	45634	38	35	
昭和31年	31		1061	1	34	67
32	40		625	3	16	39
33	34		713	3	21	45
34	63		1422	6	23	88
35	28		338	1	12	21
36	51		710	5	14	43
37	29		308	7	11	19
38	33		732	3	22	44
39	20		426		21	25
40	14		1253	1	90	74
41	13		236		18	14
42	20		709	1	35	41
43	11		392		36	23
44	20		507		25	29
45	24		797	3	33	45
46	27		772		29	43
47	19	1010	527		28	29
48	32	3596	566	1	18	31
49	26	2328	646		25	35
50	40	9009	1561		39	84
51	14	1077	145		10	8
52	26	1864	907		35	48
53	34	5698	684	1	20	36
54	40	1866	572		14	29
55	30	1850	597		20	30
56	34	2401	916		27	46
57	20	1427	714		36	36
58	28	13909	5690		203	284
59	20	698	219		11	11
60	20	1775	442		22	22
61	14	1540	410		29	20
62	23	2656	1012		44	50
63	19	2546	651	1	34	32
平成元年	22	2332	733		33	35
2	18	1311	484		27	23
3	21	1075	418	1	20	20
4	12	737	367		31	18
5	15	8386	3388		226	163
6	5	262	71		14	3
7	13	939	366		28	18
8	18	2745	1357		75	65
9	13	948	454		35	22
10	23	5499	2348		102	111
11	13	1312	329		25	16
12	23	6372	276		12	13
13	19	6372	611		32	29
14	14	954	490		35	23
15	20	2215	778		39	37
16	12	593	228		19	11
17	17	698	390		23	19
18	16	1774	593		37	28
19	25	3492	1249		50	59
20	26	688	387		15	18
21	19	1059	519		27	25
22	12	2560	713		59	34
23	18	3085	1166		65	56
24	24	2017	659		27	32
25	24	1131	620		26	30

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25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、中濃保健所の5件（20.8%）が最も多く、次いで西濃保健所、岐阜市保健所の4件（各16.7%）、岐阜保健所の3件（12.5%）、関保健所、関保健所郡上センター及び東濃保健所の2件（8.3%）、恵那保健所、飛騨保健所の1件（各4.2%）の順であった。

また、患者数では岐阜市保健所が170人（27.4%）と最も多く、次いで岐阜保健所が99人（16.0%）、関保健所が88人（14.2%）、飛騨保健所が86人（13.9%）、中濃保健所が74人（11.9%）、西濃保健所が51人（8.2%）、関保健所郡上センターが26人（4.2%）、東濃保健所が20人（3.2%）、恵那保健所が6人（1.0%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(平成25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		3	12.5	99	16.0		
	岐阜	3	12.5	99	16.0		
	本巣・山県						
西濃		4	16.7	51	8.2		
	西濃	4	16.7	51	8.2		
	揖斐						
関		4	16.7	114	18.4		
	関	2	8.3	88	14.2		
	郡上	2	8.3	26	4.2		
中濃		5	20.8	74	11.9		
東濃		2	8.3	20	3.2		
恵那		1	4.2	6	1.0		
飛騨		1	4.2	86	13.9		
	飛騨	1	4.2	86	13.9		
	下呂						
岐阜市		4	16.7	170	27.4		
計		24	100.0	620	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25年の食中毒の月別発生状況をみると、年間発生件数の75%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、夏期に発生のピークが認められず、年間を通じて食中毒が発生する傾向が続いている（表4）。

表3 月別発生状況(平成25年)

項目		月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
発生件数	(件)	3	3	1	2	2	1	1			5	1	5	24
	構成比(%)	12.5	12.5	4.2	8.3	8.3	4.2	4.2			20.8	4.2	20.8	100.0
患者数	(人)	93	57	9	22	17	143	29			58	12	180	620
	構成比(%)	15.0	9.2	1.5	3.5	2.7	23.1	4.7			9.4	1.9	29.0	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成16～25年)

年次 (平成)	月													計
	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
16	件数(件)			1	2	2		1	3	2		1		12
	患者数(人)			25	57	10		1	81	34		20		228
17	件数(件)	3		1		2	3	2		2		2	2	17
	患者数(人)	43		41		100	46	60		26		43	31	390
18	件数(件)	2		1		1	1			1	2	6	2	16
	患者数(人)	20		7		8	4			6	22	234	292	593
19	件数(件)	3	3	5	1			2	1	3	2	1	4	25
	患者数(人)	106	241	220	28			48	15	516	5	9	61	1249
20	件数(件)	3	2	2	1	1	1	3	2	2	6	1	2	26
	患者数(人)	55	143	28	8	13	11	42	12	9	42	1	23	387
21	件数(件)	4	1	3	2	3	1		3	2				19
	患者数(人)	81	71	187	93	34	8		38	7				519
22	件数(件)	2	1	1	3		1	2	1				1	12
	患者数(人)	26	2	96	155		74	53	2				305	713
23	件数(件)		3	2	4			2	2		2	2	1	18
	患者数(人)		20	71	78			23	74		111	33	756	1166
24	件数(件)	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24
	患者数(人)	12	54	75		16	50	2	37	250	77	48	38	659
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
計	件数(件)	21	15	20	15	13	10	14	15	14	20	16	20	193
	構成比(%)	10.9	7.8	10.4	7.8	6.7	5.2	7.3	7.8	7.3	10.4	8.3	10.4	100.0
	患者数(人)	436	588	759	441	198	336	258	259	848	315	400	1,686	6,524
	構成比(%)	6.7	9.0	11.6	6.8	3.0	5.2	4.0	4.0	13.0	4.8	6.1	25.8	100.0
平均	件数(件)	2.1	1.5	2.0	1.5	1.3	1.0	1.4	1.5	1.4	2.0	1.6	2.0	19.3
	患者数(人)	43.6	58.8	75.9	44.1	19.8	33.6	25.8	25.9	84.8	31.5	40.0	168.6	652.4

4 原因食品別発生状況

平成25年に発生した食中毒24件中23件において、原因食品（食事）が判明した。

これを原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が2件（8.7%）、「魚介類加工品」が1件（4.3%）で、残りの20件（87.0%）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25年)

原因食品	項目	発事件数			患者数			死者数		
		(件)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)
総	数	24	100.0	-	620	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		23	95.8	100.0	614	99.0	100.0			
原因食品	魚介類	2	8.3	8.7	13	2.1	2.1			
	貝類	1	4.2	4.3	10	1.6	1.6			
	ふぐ									
	その他	1	4.2	4.3	3	0.5	0.5			
	魚介類加工品	1	4.2	4.3	1	0.2	0.2			
	魚肉練り製品									
	その他	1	4.2	4.3	1	0.2	0.2			
	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	20	83.3	87.0	600	96.8	97.7			
	食品特定									
	食事特定	20	83.3	87.0	600	96.8	97.7			
不明	1	4.2	-	6	1.0	-			-	

過去10年間に発生した食中毒193件のうち、原因食品（食事）の判明したものは185件（95.9%）であった。

これを原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が14件（7.6%）、「肉類及びその加工品」が11件（5.9%）、「野菜及びその加工品」が10件（5.4%）であった。

また、「魚介類」14件のうち「貝類」が8件（57.1%）、「野菜及びその加工品」10件のうち「きのこ類」が5件（50.0%）であった（表6）。

表6 過去10年間の原因食品別発生状況(平成16～25年)

原因食品	年次											過去10年間			過去5年間			
		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	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		12	17	16	25	26	19	12	18	24	24	193	100.0	-	97	100.0	-	
原因食品(食事)判明件数		10	17	16	25	24	19	12	18	21	23	185	95.9	100.0	93	95.9	100.0	
原因食品	魚介類	1	3	1		3	1		1	2	2	14	7.3	7.6	6	6.2	6.5	
	貝類		2	1		1	1		1	1	1	8	4.1	4.3	4	4.1	4.3	
	ふぐ	1	1			2						4	2.1	2.2				
	その他									1	1	2	1.0	1.1	2	2.1	2.2	
	魚介類加工品				1							1	2	1.0	1.1	1	1.0	1.1
	魚肉練り製品																	
	その他				1							1	2	1.0	1.1	1	1.0	1.1
	肉類及びその加工品		2	1	2			1	4	1			11	5.7	5.9	6	6.2	6.5
	卵類及びその加工品									1			1	0.5	0.5	1	1.0	1.1
	乳類及びその加工品																	
	穀類及びその加工品				2	4							6	3.1	3.2			
	野菜及びその加工品		1	2	1	1	1	1	2	1			10	5.2	5.4	5	5.2	5.4
	豆類					1			1				2	1.0	1.1	1	1.0	1.1
	きのこ類		1	1	1		1			1			5	2.6	2.7	2	2.1	2.2
	その他			1					1	1			3	1.6	1.6	2	2.1	2.2
	菓子類					1	1				1		3	1.6	1.6	1	1.0	1.1
	複合調理食品					1							1	0.5	0.5			
	その他		9	11	10	17	19	17	10	11	15	20	139	72.0	75.1	73	75.3	78.5
	食品特定																	
	食事特定		9	11	10	17	19	17	10	11	15	20	139	72.0	75.1	73	75.3	78.5
不明		2				2				3	1	8	4.1	-	4	4.1	-	

注) 1 原因食品が二つ以上ある場合は、それぞれに計上した。このため、合計値は不一致。

2 原因食品が二つ以上ある場合があるため、構成比の合計は100%とならない。

平成25年に発生した食中毒24件のうち、原因食品(食事)が判明したものは23件であった。
これを、病因物質別の事件数でみると、ノロウイルスによるものが16件、カンピロバクターによるものが3件、カンピロバクターとサルモネラ属菌の混合感染、溶血性レンサ球菌、クドア・セプテンプリンクタータ、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25年)

病因物質	細菌													ウイルス		化学物質	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	植物性自然毒			動物性自然毒	クドア・セプテンプリンクタータ	その他の寄生虫	病因物質判明件数	
原因食品																											
総数	1								4							1	16				1	1	23	1	24		
原因食品(食事)判明件数	1								3							1	16				1	1	22	1	23		
原因食品	魚介類																1				1		1		1		
	貝類																	1				1		1		1	
	ふぐ																										
	その他																										
	魚介類加工品																						1	1		1	
	魚肉練り製品																										
	その他																							1			
	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								3							1	15						20	1	21		
食品特定																											
食事特定	1								3							1	15						20	1	21		
不明									1														1		1		

注) サルモネラ属菌とカンピロバクターの混合感染が1件あったため、それぞれに計上した。このため、合計値は不一致。

過去10年間に発生した食中毒193件のうち、原因食品（食事）の判明したものは185件（95.9%）、病因物質の判明したものは167件（86.5%）であった。

また、原因食品（食事）の判明した食中毒185件について原因物質別の事件数をみると、ノロウイルスによるものが87件（47.0%）で最も多く、具体的な食品が判明した12件のうち、魚介類（貝類）が7件（58.3%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況(平成16～25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		病因物質不明件数	計				
	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ボツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシュ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌		その他の細菌	ノロウイルス	その他のウイルス	植物性自然毒			動物性自然毒	クドア・セブテン	その他の寄生虫	病因物質判明件数
総数	13	8		3	4	3	3		38							1	88		7	5	2	1	175	18	193	
原因食品(食事)判明件数	11	8		3	4	3	3		33							1	87		7	5	2	1	167	18	185	
原因食品	魚介類															7			5	2			12		12	
	貝類															7			1	1			8		8	
	ふぐ																		4				4		4	
	その他																				1		1		1	
	魚介類加工品	1																				1	2		2	
	魚肉練り製品																									
	その他	1																					1	1		1
	肉類及びその加工品	1			1					7							1							10		10
	卵類及びその加工品	1																						1		1
	乳類及びその加工品																									
	穀類及びその加工品		2						2								2							6		6
	野菜及びその加工品	2					1												7					10		10
	豆類	1					1																	2		2
	きのこ類																		5					5		5
	その他	1																	2					3		3
	菓子類		1															2						3		3
	複合調理食品						1																	1		1
	その他	7	5		3	3	1	2		26						1	75							123	18	123
	食品特定																									
	食事特定	7	5		3	3	1	2		26						1	75							123	18	123
不明	2								5							1							8		8	

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

5 病因物質別発生状況

平成25年に発生した食中毒24件のうち、病因物質の判明したものは23件(95.8%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、ノロウイルスが16件(69.6%)、カンピロバクターが4件(17.4%)、サルモネラ属菌、溶血性レンサ球菌、クドア・セプテンブクタータ、アニサキスが1件(4.3%)であった。

また、平成25年に発生した食中毒の患者数620人のうち、病因物質が判明したものは、610人(98.4%)であった。これを病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが426人(69.8%)、溶血性レンサ球菌が143人(23.4%)、カンピロバクターが37人(6.1%)、サルモネラ属菌が14人(2.3%)、クドア・セプテンブクタータが3人(0.5%)、アニサキスが1人(0.2%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(平成25年)

病因物質	項目	発生件数			患者数			死者数		
		(件)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)
総数		24	100.0	-	620	100.0	-			-
病因物質判明件数		23	95.8	100.0	610	98.4	100.0			
病因物質	細菌	5	20.8	21.7	180	29.0	29.5			
	サルモネラ属菌	1	4.2	4.3	14	2.3	2.3			
	黄色ブドウ球菌									
	ボツリヌス菌									
	腸炎ビブリオ									
	腸管出血性大腸菌									
	その他の病原性大腸菌									
	ウエルシュ菌									
	セレウス菌									
	エルシニア・エンテロリチカ									
	カンピロバクター	4	16.7	17.4	37	6.0	6.1			
	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	1	4.2	4.3	143	23.1	23.4			
	ウイルス	16	66.7	69.6	426	68.7	69.8			
	ノロウイルス	16	66.7	69.6	426	68.7	69.8			
	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	8.3	8.7	4	0.6	0.7				
クドア・セプテンブクタータ	1	4.2	4.3	3	0.5	0.5				
その他の寄生虫	1	4.2	4.3	1	0.2	0.2				
不明	1	4.2	-	10	1.6	-			-	

注) 各構成比中の()内は、病因物質判明数に対する割合
注) カンピロバクターとサルモネラの混合感染が1件あり

過去10年間で発生した食中毒193件のうち、病因物質が判明したものは175件(90.7%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が73件(41.7%)、ウイルスが88件(50.3%)、自然毒が12件(6.9%)、寄生虫が3件(1.7%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒73件について病因物質別の事件数で見ると、カンピロバクターが38件(21.7%)と最も多く、次いでサルモネラ属菌が13件(7.4%)であり、この2種で細菌性食中毒の69.9%を占めた。

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

表10 病因物質別発生状況(平成16～25年)

病因物質	年次	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	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		12	17	16	25	26	19	12	18	24	24	193	100.0	-	97	100.0	-
病因物質判明件数		10	15	16	23	24	14	11	17	22	23	175	90.7	100.0	87	89.7	100.0
細菌	細菌	9	7	5	6	12	3	3	7	15	6	73	37.8	41.7	34	35.1	39.1
	サルモネラ属菌	3		3	1	1	1		1	2	1	13	6.7	7.4	5	5.2	5.7
	黄色ブドウ球菌		1	1	1	2	1		1	1		8	4.1	4.6	3	3.1	3.4
	ボツリヌス菌																
	腸炎ビブリオ	1	2									3	1.6	1.7			
	腸管出血性大腸菌		1			3						4	2.1	2.3			
	その他の病原性大腸菌																
	ウエルシュ菌	1			1	1						3	1.6	1.7			
	セレウス菌	1			1	1						3	1.6	1.7			
	エルシニア・エンテロコリチカ																
	カンピロバクター	3	3	1	2	4	1	3	5	12	4	38	19.7	21.7	25	25.8	28.7
	ナグビブリオ																
	コレラ菌																
	赤痢菌																
	チフス菌																
パラチフスA菌																	
その他の細菌										1	1	0.5	0.6	1	1.0	1.1	
ウイルス	ウイルス		6	10	16	9	10	7	9	5	16	88	45.6	50.3	47	48.5	54.0
	ノロウイルス		6	10	16	9	10	7	9	5	16	88	45.6	50.3	47	48.5	54.0
	その他のウイルス																
化学物質																	
自然毒	自然毒	1	2	1	1	3	1	1	1	1		12	6.2	6.9	4	4.1	4.6
	植物性自然毒		1	1	1		1	1	1	1		7	3.6	4.0	4	4.1	4.6
	動物性自然毒	1	1			3						5	2.6	2.9			
寄生虫	寄生虫									1	2	3	1.6	1.7	3	3.1	3.4
	クドア・セブテンブクタータ									1	1	2	1.0	1.1	2	2.1	2.3
	その他の寄生虫										1	1	0.5	0.6	1	1.0	1.1
不明		2	2		2	2	5	1	1	2	1	18	9.3	-	10	10.3	-

※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25年の食中毒の月別発生状況をみると、年間発生件数の4分の3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、カンピロバクターなどの細菌性食中毒は、年間を通じて発生しており、ノロウイルスによる食中毒は、冬期に発生していた（表11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(平成25年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	3	3	1	2	2	1	1			5	1	5	24	
病因物質判明件数	3	3	1	2	2	1	1			4	1	5	23	
病因物質	細菌				1	2	1				1	1	6	
	サルモネラ属菌					1							1	
	ぶどう球菌													
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌													
	その他の病原性大腸菌													
	ウエルシュ菌													
	セレウス菌													
	エルシニア・エンテロコリカ													
	カンピロバクター				1	1					1	1	4	
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌						1						1	
	ウイルス	3	3	1	1			1			2	1	4	16
	ノロウイルス	3	3	1	1			1			2	1	4	16
	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			1	
クドア・セブテンブクタータ					1									
その他の寄生虫										1			1	
不明										1			1	

※ 5月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。

過去10年間の月別・病因物質別発生状況をみると、細菌性食中毒73件のうち31件(42.5%)が7月～9月の夏季に集中している。

また、ノロウイルスによる食中毒は、その発生が冬季(1月～3月、10月～3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15～24年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	21	15	20	15	13	10	14	15	14	20	16	20	193	
病因物質判明件数	20	15	18	15	12	9	13	9	14	18	14	18	175	
病因物質	細菌	1	3	3	3	8	8	10	9	12	9	4	3	73
	サルモネラ属菌					2	1	1	2	3	2	1	1	13
	黄色ブドウ球菌			1			1	1	1	2	2			8
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ							1	1	1				3
	腸管出血性大腸菌					1		1			2			4
	その他の病原性大腸菌													
	ウエルシュ菌	1							1	1				3
	セレウス菌							1		1	1			3
	エルシニア・エンテロコリチカ													
	カンピロバクター		3	2	3	5	5	5	4	4	2	3	2	38
	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	19	11	15	10	2	1	2			4	9	15	88
	ノロウイルス	19	11	15	10	2	1	2			4	9	15	88
	その他のウイルス													
	化学物質													
	自然毒				2	2		1		2	4	1		12
	植物性自然毒				2					1	3			6
動物性自然毒					2		1		1	1	1		6	
寄生虫		1			1					1			3	
クドア・セブテンブクタータ		1			1								2	
その他の寄生虫										1			1	
不明	1		2		1	1	1	6		2	2	2	18	

6 原因施設別発生状況

平成25年に発生した食中毒24件中23件について、原因施設が判明した。その内訳は、飲食店17件、事業所4件、販売所1件、家庭1件であった(表13)。

表13 原因施設別発生状況(平成25年)

原因食品	項目	発生件数			患者数			死者数			
		(件)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	(人)	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	
総数		24	100.0	-	620	100.0	-			-	
原因施設判明件数		23	95.8	100.0	614	99.0	100.0				
原因施設	家庭	1	4.2	4.3	1	0.2	0.2				
	事業所	4	16.7	69.4	64	10.3	1.7				
	給食施設	事業所									
		保育所	2	8.3	8.7	44	7.1	7.2			
		老人ホーム	2	8.3	8.7	20	3.2	3.3			
	寄宿舎										
	その他										
	学校										
	給食施設	単独調理場	幼稚園								
			小学校								
			中学校								
			その他								
		共同調理場									
	その他										
	寄宿舎										
	その他										
	病院										
	給食施設										
	寄宿舎										
	その他										
	旅館										
	飲食店	17	70.8	73.9	546	88.1	88.9				
	販売所	1	4.2	4.3	3	0.5	0.5				
製造所											
仕出屋											
採取場所											
その他											
不明	1	4.2	-	6	1.0	-			-		

過去10年間に発生した食中毒193件のうち、原因施設が判明したものは184件(95.3%)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(69.6%)、旅館13件(7.1%)、仕出屋13件(7.1%)、家庭12件(6.5%)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16～25年)

項目	年次											過去10年間			過去5年間			
		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	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		12	17	16	25	26	19	12	18	24	24	193	100.0	-	97	100.0	-	
原因施設判明件数		10	17	15	25	24	19	12	18	21	23	184	95.3	100.0	93	95.9	100.0	
原因施設	家庭	1	2		2	3	1	1		1	1	12	6.2	6.5	4	4.1	4.3	
	事業所			1		1					2	4	8	4.1	4.3	6	6.2	6.5
	給食施設	事業所										1	1	0.5	0.5	1	1.0	1.1
		保育所										2	2	1.0	1.1	2	2.1	2.2
		老人ホーム									1	2	3	1.6	1.6	3	3.1	3.2
	寄宿舎																	
	その他			1		1						2	1.0	1.1				
	学校				1						3	4	2.1	2.2	3	3.1	3.2	
	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																	
	寄宿舎										1	1	0.5	0.5	1	1.0	1.1	
	その他				1						2	3	1.6	1.6	2	2.1	2.2	
	病院	1										1	0.5	0.5				
	給食施設	1										1	0.5	0.5				
	寄宿舎																	
	その他																	
	旅館			2	7	1				3		13	6.7	7.1	3	3.1	3.2	
	飲食店	6	14	10	14	19	18	6	10	14	17	128	66.3	69.6	65	67.0	69.9	
販売所								1	1	1	3	1.6	1.6	3	3.1	3.2		
製造所				1							1	0.5	0.5					
仕出屋	2	1	1				5	4			13	6.7	7.1	9	9.3	9.7		
採取場所																		
その他			1								1	0.5	0.5					
不明	2		1		2					3	1	9	4.7	-	4	4.1	-	

7 平成25年 岐阜県の食中毒発生状況

No	保健所	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	行政処分等
1	恵那	1月14日	岐阜市 ほか	7	6	0	1/13に提供された仕出し弁当	ノロウイルス	G II	飲食店 (恵那市)	飲食店	営業停止 5日間
2	岐阜	1月20日	各務原市 ほか	217	76	0	1/19に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (各務原市)	ホテル	営業停止 5日間
3	岐阜	1月25日	各務原市	58	11	0	1/23～25に提供された食事	ノロウイルス	G II	給食施設 (各務原市)	老人ホーム	営業停止 5日間
4	郡上	2月7日	郡上市	18	10	0	生ガキ (推定)	ノロウイルス	G II	飲食店 (郡上市)	飲食店	営業停止 5日間
5	関	2月18日	関市 ほか	52	32	0	2/17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25日	可児市 ほか	29	15	0	2/23に提供された料理	ノロウイルス	G II	飲食店 (可児市)	飲食店	営業停止 5日間
7	西濃	3月7日	大垣市	27	9	0	3/5～7に提供された食事	ノロウイルス	G II	給食施設 (大垣市)	老人ホーム	営業停止 5日間
8	郡上	4月2日	郡上市 ほか	23	16	0	3/30～3/31に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (郡上市)	飲食店	営業停止 5日間
9	東濃	4月23日	多治見市	8	6	0	不明	カンピロバクター	ジェジュニ コリ	不明	不明	—
10	中濃	5月8日	可児市	4	3	0	ヒラメの刺身 (推定)	ノロウイルス <small>ノロウイルス</small>		魚介類販売業 (可児市)	家庭	営業停止 5日間
11	東濃	5月19日	多治見市 ほか	28	14	0	5/17に提供された食事	カンピロバクター サルモネラ	ジェジュニ イ77アンテリス	飲食店 (多治見市)	飲食店	営業停止 5日間
12	岐阜市	6月29日	美濃市 ほか	190	143	0	6/26～30に提供された食事	A群溶血性連鎖球菌		飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
13	西濃	7月23日	大垣市	54	29	0	7/22に提供された食事	ノロウイルス	G II	集団給食施設 (大垣市)	保育所	業務停止 5日間
14	岐阜市	10月22日	岐阜市 ほか	30	10	0	10/20に提供された食事	不明	不明	飲食店 (岐阜市)	家庭	営業停止 5日間
15	岐阜市	10月24日	岐阜市 ほか	4	3	0	10/23に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
16	西濃	10月20日	大垣市 ほか	4	4	0	10/18、10/20に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (安人町)	飲食店	営業停止 5日間
17	中濃	10月30日	御嵩町	1	1	0	しめ鯖 (自家製)	アニサキス		家庭 (御嵩町)	家庭	—
18	中濃	10月31日	可児市	84	40	0	10/30～11/1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	営業停止 5日間
19	岐阜	11月29日	羽島市	15	12	0	11/26、11/28に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (羽島市)	飲食店	営業停止 5日間
20	岐阜市	12月7日	岐阜市 ほか	30	14	0	12/6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
21	飛騨	12月14日	飛騨市	139	86	0	12/13～12/15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
22	西濃	12月16日	池田町 ほか	9	9	0	12/15に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (神戸町)	飲食店	営業停止 5日間
23	中濃	12月17日	御嵩町	12/16 32 12/17 35	15	0	12/16又は17に提供された食事	ノロウイルス	G II	給食施設 (御嵩町)	保育園	業務停止 5日間
24	関	12月19日	美濃市 ほか	62	56	0	12/19～12/24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
合 計				1,131	620	0						

H25	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	20	877	450
岐阜市	4	254	170
合計	24	1,131	620

(参考)平成25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	01/12	関	各務原市	女	62	1	0	無	有		145	—	+	—
2	02/09	岐阜市	岐阜市	男	2	1	0	有	不明		157		—	+
3	02/14	岐阜市	岐阜市	男	30					1	157		—	+
4	03/25	岐阜市	岐阜市	男	8	1	0	無	不明		26		—	+
5	04/04	岐阜市	岐阜市	男	6	1	3	無	不明		26		+	—
6	04/10	岐阜市	岐阜市	女	37					1	26		+	—
7	05/31	東濃	多治見市	女	21	1	3	有	無		26	11	+	—
8	06/07	西濃	養老町	男	8	1	1	無	無		157	7	+	+
9	06/10	岐阜市	山県市	男	75	1	1	有	有		26	11	+	—
10	06/15	東濃	多治見市	女	45	0				1	157	7	—	+
11	06/18	東濃	多治見市	男	6	1	0	有	無		26	11	+	—
12	06/18	東濃	多治見市	女	5	1	1	有	無		157	7	+	—
13	06/21	東濃	多治見市	男	34	1	2	無	無		157	7	+	—
14	06/22	東濃	多治見市	女	10					1	26	11	+	—
15	06/25	岐阜	羽島市	男	2	1	0	有	無		26	11	—	+
16	07/02	岐阜市	垂井町	女	2	1	7	無	有		26			
17	07/03	東濃	瑞浪市	女	62					1	157	—	+	+
18	07/02	飛騨	飛騨市	女	11	1	1	有	有		157	11	—	+
19	07/07	東濃	瑞浪市	男	28					1	157	—	+	+
20	07/09	飛騨	飛騨市	女	55					1	26	11	+	—
21	07/20	飛騨	高山市	男	3	1	3	無	無		26	11	+	—
22	07/22	飛騨	高山市	女	4					1	26	11	+	—
23	07/24	飛騨	高山市	女	4	1	0	無	無		26	11	+	—
24	07/25	飛騨	高山市	男	3	1	14	無	無		26	11	+	—
25	07/25	飛騨	高山市	男	4	1	1	無	無		26	11	+	—
26	07/27	飛騨	高山市	女	6					1	26	11	+	—
27	07/29	西濃	大垣市	男	9	1	1	無	無		157	7	—	+
28	08/07	岐阜	瑞穂市	女	46					1	128	2	+	—
29	08/12	岐阜	瑞穂市	男	70					1	128	—	+	—
30	08/12	岐阜市	関市	男	13	1	1	有	有		157			
31	08/12	岐阜市	関市	女	15	1	0	有	無		157			
32	08/12	西濃	大垣市	女	19	1	2	有	有		157	7	+	+
33	08/12	西濃	関ヶ原町	女	66	1	3	有	有		157	7	+	+
34	08/15	関	関市	男	39	1	0	有	有		157	7	+	+
35	08/16	飛騨	高山市	男	42	1	0	有	有		157	7	+	+
36	08/16	西濃	岐阜市	男	34	1	7	無	無		157	7	+	+
37	08/16	岐阜市	愛知県一宮市	男	38					1	157		+	+
38	08/19	西濃	瑞穂市	女	36	1	2	有	有		157	7	+	+
39	08/22	西濃	海津市	女	63	1	1	有	有		157	7	—	+
40	08/22	岐阜	各務原市	女	27	1	1	有	有		157	7	—	+

No.	診断 月日	保健所	患者住所地	性別	年齢	有症 者数				無症 者数	O 血清 型	H 血清 型	ペロ毒素	
							発症～ 受診 (発症日 =0日)	血便 の有 無	入院 の有 無				VT1	VT2
41	08/29	飛驒	高山市	男	12	1	2	無	無		103	11	+	-
42	09/12	飛驒	高山市	男	3	1	3	有	有		157	7	-	+
43	09/19	飛驒	高山市	女	1	1	1	有	無		157	7	+	+
44	09/22	飛驒	高山市	女	3	1	1	無	無		157	7	+	+
45	09/20	岐阜市	岐阜市	男	18	1	1	有	不明		121		-	+
46	09/24	東濃	多治見市	男	32	1	1	有	有		121	19	-	+
47	09/27	岐阜	羽島市	女	18	1	0	有	無		157	7	-	+
48	10/07	飛驒	高山市	女	3	1	1	有	有		157	7	+	+
49	10/08	飛驒	高山市	男	16	1	0	有	有		26	11	+	-
50	10/13	飛驒	高山市	女	2	2	1	無	無		157	7	-	+
51	10/16	飛驒	高山市	女	6					1	157	7	-	+
52	10/28	西濃	瑞穂市	女	15	1	1	有	無		157	7	+	+
53	11/05	関	郡上市	女	63	1	2	有	無		157	7	-	+
54	11/05	西濃	大垣市	男	22	1	1	有	有		157	-	+	+
55	11/13	西濃	池田町	男	14	1	1	無	無		157	-	+	+
56	12/06	西濃	輪之内町	男	22					1	157	7	-	+
57	12/27	飛驒	飛驒市	女	39					1	26	11	+	-

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 飛騨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 岐阜市内の飲食店を原因として発生したA群溶血性レンサ球菌による食中毒
- 3 可児市内の魚介類販売店を原因として発生したクドア・セプテンpunkタータによる食中毒

1 飛騨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25年12月13日～12月15日
- 2 発生場所 飛騨市
- 3 原因施設 所在地 飛騨市
屋号 U
業種 飲食店営業（仕出し屋）
従業員数 3人 うち調理従事者 1人
- 4 原因食品 不明（仕出し弁当及び会席料理）
- 5 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- 6 摂食者数 139人
- 7 患者数 86人 うち受診 33人 入院 0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成25年12月17日（火）16時頃、飛騨市内の医療機関から、「12月13日（金）夜に仕出し弁当を喫食した複数名が、食中毒様症状を呈し受診した」旨、飛騨保健所へ連絡があった。

調査の結果、12月13日（金）に当該施設が調理した仕出し弁当又は食事を摂食した3グループ58人のうち39人が下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち20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提供した仕出し弁当又は会席料理に限られること、また、医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、同施設が提供した仕出し弁当及び会席料理を原因とする食中毒と断定した。

その後の調査で、当該事件は、12月13日から15日にかけて当該施設において調理された仕出し弁当又は会席料理を摂食した6グループ計139人のうち、86人が、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈していたことが判明した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

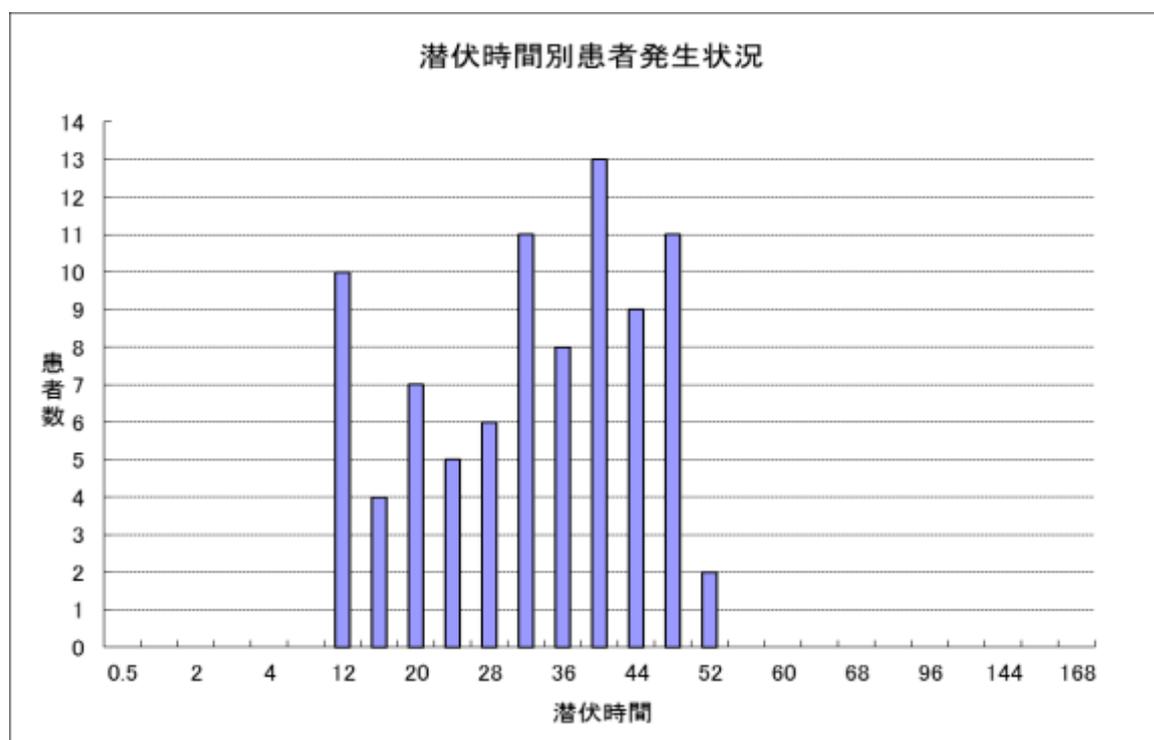
年齢	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	計
区分		～	～	～	～	～	～	～	～	～	以	
		4	9	14	19	29	39	49	59	69	上	
男	0	0	0	5	2	0	7	10	9	9	8	50
女	0	0	0	5	1	1	1	10	4	5	9	36
計	0	0	0	10	3	1	8	20	13	14	17	86

2 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 86 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 139 \text{ 人}} \times 100 = 61.9 \%$$

3 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	～12	～16	～20	～24	～28	～32	～36	～40	～44	～48	～52
患者数	10	4	7	5	6	11	8	13	9	11	2



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	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	54	35	61	45	34	28	23	37	15	11	0	11	0	1	1	14	4
発頭率	63%	41%	71%	52%	40%	33%	27%	43%	17%	13%	0%	13%	0%	1%	1%	16%	5%

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 ～	計
患者数	10	8	9	5	8	2	3	1	0	8	54

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 ～	計
患者数	13	15	7	3	4	0	1	2	0	0	45

(発熱)

体温(°C)	患者数(人)
～ 36.9	4
37.0 ～ 37.4	10
37.5 ～ 37.9	7
38.0 ～ 38.4	7
38.5 ～ 38.9	5
39.0 ～ 39.9	1
40.0 ～	0
計	34

(初発症状)

初発症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	13	14	44	5	1	2	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	1

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者共通食

患者に共通する食事は、当該施設が提供した仕出し弁当又は会席料理に限られた。

仕出し弁当については2種類あり、一部共通したメニューもあったが、仕出し弁当と会席料理に共通したメニューはなかった。

(2) マスターテーブル

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

2 原因食品

(1) メニュー

【仕出し弁当】

鮭塩焼き、チキンクラゲ、串カツ、ウインナー、鮭マリネ、手羽照り焼き、キウイゼリー、卵春巻、黒酢団子、かにカマ酢の物、ロールキャベツ、ゴボウ巻、卵焼き、から揚げ、タコ煮物、ベーコン、エビ煮物、刺身(カジキ、サーモン、いか)

【会席料理】

トリガイの味噌和え、吸い物(はも、マツタケ、茶そば)、刺身(まぐろ、カンパチ、サーモン、甘海老)、だし汁に白エビ、いくら、木の芽をのせた物、冷しゃぶ(牛肉、えのき、もやし、ねぎ)、イチジクのワイン煮、湯がいたタイに味噌をのせた物、エビフライ、イチゴ、ホタテオコロ、トコブシの煮物、たらこの煮物、雑炊、ナタデココ、メロン

(2) 原材料入手経路(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)

3 汚染経路の推定

調理従事者と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、調理従事者の手洗いが不十分であったため、調理済み食品を二次的に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

- ・手洗い設備が物置となっており、使用されておらず、手洗いはシンクで行っていた。
- ・許可施設内の冷蔵庫が撤去されており、自家用スペースで使用している、冷蔵ショーケースに原材料と調理済みの食品を混在して保管していた。
- ・一部の調理済み食品が常温にて自家用スペースに保管され、温度管理及び整理整頓はされていなかった。
- ・許可施設外に設置されていた魚用の冷蔵庫に隔側温度計がなく、温度管理がされていなかった。
- ・魚の調理が許可施設外で行われていた。
- ・放冷棚が食器保管に使用されており、衛生的に放冷するスペースがなかった。
- ・調理器具がシンク上の扉のないスペースに保管されていた。
- ・まな板及び包丁には汚れがついており、洗浄消毒が十分行われていなかった。
- ・調理場内は整理整頓されていなかった。
- ・調理場は自宅と同じ棟にあり、自家用としても使用されていた。

2 給排水の状況

- ・給水は市上水道を使用していた。
- ・排水は良好であった。

3 従業員等の健康状態

営業者（調理従事者）1人からノロウイルスGⅡが検出されたが、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	調理従事者	1	ノロウイルスGⅡを検出
	患者検便	1 2	1 1 検体からノロウイルスGⅡを検出
ふき取り	シンクの取手	1	陰性
	まな板（野菜用）	1	陰性
	まな板（刺身用）	1	陰性
	包丁（刺身用）	1	陰性
	包丁（野菜用）	1	陰性
	魚用冷蔵庫取手	1	陰性
	魚用冷蔵庫内部	1	陰性
	盛り付け台	1	陰性
	トイレのドアノブ	1	陰性
使用水	上水	1	遊離残留塩素濃度 0.3mg/l

2 病因物質

患者 1 1 人及び調理従事者の便からノロウイルス G II が検出されたことからノロウイルス G II 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 12 月 18 日（水）から 12 月 22 日（日）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行ったが、営業者の意志により 12 月 20 日に廃止届が出された。

- (1) 放冷設備を使用できるように不要物を撤去すること
- (2) 手洗い設備を使用できるように不要物を撤去すること
- (3) 調理場内の不要物を撤去すること
- (4) 検食を保存すること
- (5) 保管している食材を廃棄すること
- (6) 施設の洗浄、消毒を徹底すること
- (7) 調理従事者の健康管理を行い、記録をつけること
- (8) 許可申請事項（構造設備）の変更を届け出ること

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。

- (1) 用便後や調理前の手洗いを入念に行うこと
- (2) 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。

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。しかし、全グループに共通する料理がないにも関わらず患者の発生があることから、食品が全体的に汚染されていた可能性が考えられた。

2 病因物質について

患者 1 1 人及び調理従事者 1 人からノロウイルス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。

3 症状について

ノロウイルスの食中毒は、一般的に潜伏時間が 12 時間～72 時間で、主症状が嘔気、嘔吐、下痢、腹痛であるとされており、今回の事件における患者の主症状についても嘔気（71%）、下痢（63%）、嘔吐（52%）、腹痛（41%）と、ノロウイルス食中毒の症状とほぼ一致していた。

4 病因物質の施設内への侵入について

事件発生前（12月13日）に飛騨市内の保育園でノロウイルスによる集団感染があり、10人以上の欠席者がいる旨の報告が保健所にあった。その後の調査で、営業者（調理従事者）の孫がこの保育園の園児であり、12月11日にノロウイルスと診断され保育園を休んでいたこと、また、孫の姉及び母親（営業者の娘）も下痢、嘔吐の症状があったことが判明した。

このような事実があったにもかかわらず、施設は自家用の食事の調理にも使用されており、営業者の家族が自由に入出入りしていた。また、営業者の娘家族は離れに別居しているが、営業者住居の風呂、トイレ、手洗い後のタオル等生活の一部を共有していたことにより、営業者がノロウイルスに感染し、また、ノロウイルスが施設内への持ち込まれてしまったと推察され、これが本事件の要因になったと考えられた。

5 汚染の機会について

調理従事者は家族がノロウイルスに感染していた事実を知らず、感染予防策はとらず、また、自身が感染していたにもかかわらず、下痢、嘔吐等の症状がなかったことから、調理に従事していた。さらに、当該施設の手洗い設備は物置にされており、常時使用できる状態ではなく、手洗いはシンクにて消毒薬を使用せず実施していたことから、不十分な手洗いにより、調理従事者の手を介して食品を二次汚染させた可能性が考えられた。

6 その他

ノロウイルスの食中毒予防については、施設に持ち込まないこと、手洗いの励行及び調理従事者の感染予防が非常に大切であることを常に啓発していたにもかかわらず、事件となってしまったことは非常に残念であった。

調理従事者は自身に下痢、嘔吐等の症状があるときは食品の取扱いは控えることはもちろん、調理従事者自身に症状がなくても、その家族等に同様の症状があるときについても特に食品の取扱いに注意すべきであることを知らしめた事件であった。

社会福祉施設等内事故・事件等対応マニュアルに基づき、ノロウイルス等食中毒様症状の患者の発生があった場合等感染症発症時において、保健所は患者の家族等が食品取扱者であった場合のノロウイルス食中毒予防についての注意喚起も大変重要である。

I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
12月12日	0.3	4.2	-2.2	90	雪
12月13日	-0.1	3.0	-2.5	84	雪
12月14日	-1.1	1.9	-3.7	89	雪
12月15日	0.0	2.8	-1.9	87	雪

別紙1 原材料調査

献立名	原材料名	仕入先	仕入後の保管状況	備考
【仕出し弁当】 さけ塩焼き	さけ (冷凍)	H (高山市)	冷凍	
さざみ中華クラゲ	さざみ中華クラゲ	H (高山市)	冷凍	
串カツ	串カツ	H (高山市)	冷凍	
黒酢団子	団子	H (高山市)	冷凍	
ウインナー	ウインナー	H (高山市)	冷凍	
鮭マリネ	サーモン 玉ねぎ カイワレ	H (高山市) H (高山市) H (高山市)	冷凍 常温 冷蔵	
手羽照焼	鶏肉	H (高山市)	冷凍	
かにカマの酢の物	かにカマ	H (高山市)	冷蔵	
ロールキャベツ	ロールキャベツ	H (高山市)	冷蔵	
玉子焼き	玉子焼き	H (高山市)	冷蔵	
から揚げ	から揚げ	H (高山市)	冷蔵	
タコ煮物	タコ	H (高山市)	冷凍	
エビ煮物	エビ	H (高山市)	冷蔵	
ベーコン	ベーコン	H (高山市)	冷凍	

別紙1 原材料調査

献立名	原材料名	仕入先	仕入後の 保管時間	備考
刺身	カジキ いか サーモン	H (高山市)	冷凍	
		H (高山市)	冷凍	
		H (高山市)	冷蔵	
ゴボウ巻	ゴボウ巻	H (高山市)	冷凍	
		H (高山市)	冷凍	
春巻き	春巻き	H (高山市)	冷凍	
		H (高山市)	常温	
キウイゼリー	キウイゼリー	H (高山市)	常温	
		H (高山市)	冷蔵	
【会席料理】 トリ貝の味噌和え	トリ貝	H (高山市)	冷蔵	
		H (高山市)	冷凍	
ハモの吸い物	はも	H (高山市)	冷蔵	
		H (高山市)	冷凍	
刺身	まぐろ サーモン カンパチ 甘エビ	H (高山市)	冷蔵	
		H (高山市)	冷蔵	
		H (高山市)	冷凍	
		H (高山市)	冷蔵	
鮭マリネ	サーモン 玉ねぎ カイワレ	H (高山市)	冷凍	
		H (高山市)	常温	
		H (高山市)	冷蔵	
白エビのいくら添え	白エビ いくら	H (高山市)	冷凍	
		H (高山市)	冷蔵	
イチジクのワイン煮	イチジク キウイ	H (高山市)	冷凍	
		H (高山市)	常温	
牛の冷しゃぶ	牛肉 えのき もやし	H (高山市)	冷蔵	
		H (高山市)	常温	
		H (高山市)	冷蔵	

別紙1 原材料調査

献立名	原材料名	仕入先	仕入後の保管時間	備考
エビフライ	エビフライ	H (高山市)	冷凍	
ほたておこわ	ほたておこわ	H (高山市)	冷凍	
トコぶし煮物	トコぶし	H (高山市)	冷蔵	
たらこ煮物	たらこ	H (高山市)	冷蔵	
イチゴ		H (高山市)	常温	
メロン		H (高山市)	常温	
ナタデココ		H (高山市)	常温	

別紙2 調理・保管状況調査票 【仕出し弁当】

日 時	13日																	
食品名	12	13	14	15	16	18	19	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	
鮭の塩焼き						解凍 (13:20)	→	調理(焼く) (18:00)	→	冷蔵 (19:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)				
チキンクラゲ						解凍 (18:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)								
串カツ						調理(揚げる) (3:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)								
ウインナー						調理(ボイル) (3:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)								
鮭マリネ						調理 (12:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)								
手羽照り焼き						解凍 (18:00)	→	調理(焼く) (3:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)						
かにカマ酢の物						調理(味付け) (3:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)								
ロールキャベツ						調理(味付け) (3:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)								
玉子焼き						カット (3:00)	→	盛付 (5:00)	→	摂食 (18:00～)								

別紙2 調理・保管状況調査票 【仕出し弁当】

食品名	12日					13日				
	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
から揚げ						調理(揚げる) 盛付 (3:00) (5:00)				摂食 (18:00～)
タコ煮物						調理(煮る) 盛付 (3:00) (5:00)				摂食 (18:00～)
エビ煮物						調理(煮る) 盛付 (3:00) (5:00)				摂食 (18:00～)
ベーコン						カット 盛付 (3:00) (5:00)				摂食 (18:00～)
刺身 カジキ/サーモン/ いか					解凍 (18:00)	調理 盛付 (3:00) (5:00)				摂食 (18:00～)
ゴボウ卷						調理(味付け) 盛付 (3:00) (5:00)				摂食 (18:00～)
春巻き						調理(揚げる) 盛付 (3:00) (5:00)				摂食 (18:00～)
黒酢団子						調理(味付け) 盛付 (3:00) (5:00)				摂食 (18:00～)
キウイゼリー						カット・盛付 (4:00) (5:00)				摂食 (18:00～)

別紙2 調理・保管状況調査票 【会席料理】

食品名	12日		13日		14日		15日		16日		17日		18日	
	日	時	日	時	日	時	日	時	日	時	日	時	日	時
とり貝の味噌和え														
ハモの吸い物														
刺身 まぐろ/サーモン /カンパチ/甘エビ														
さけマリネ														
白エビのいくら添え														
いちじくのワイン煮														
牛の冷しゃぶ														
エビフライ														

別紙2 調理・保管状況調査票 【会席料理】

日 時	12日	13日	14	15	16	17	18
食品名							
ほたておこわ						調理(蒸す)・盛付 (17:00)	摂食 (18:00～)
とこぶし煮物		調理(煮る) (13:00)		盛付 (15:00)			摂食 (18:00～)
たらこ煮物		調理(煮る) (13:00)		盛付 (15:00)			摂食 (18:00～)
雑炊						調理・盛付・摂食 (18:00～)	
デザート イチゴ/メロン/		調理(カット) (13:00)		盛付 (14:00)			摂食 (18:00～)

2 岐阜市内の飲食店を原因として発生したA群溶血性レンサ球菌による食中毒

I 食中毒発生の概要

- 1 発生年月日 平成25年6月28日
- 2 発生場所 岐阜県、岐阜市、愛知県、栃木県、大阪府、福岡県
- 3 原因施設 所在地 岐阜市
屋号 A
業種 飲食店営業
- 4 原因食品 6月26日から6月30日の間に、Aで調理、提供された食事
- 5 病因物質 A群溶血性連鎖球菌
- 6 摂食者数 190人
- 7 患者数 143人
- 8 死者数 0人

II 食中毒発生の探知

平成25年7月1日(月)岐阜市保健所に、岐阜県関保健所から「関市内の医療機関で開催された院内勉強会に出席し、6月28日(金)に岐阜市内の飲食店で調製された弁当を喫食した医療従事者複数人が、体調不良を訴えて同院を受診し、簡易検査で溶血性連鎖球菌が検出された。」旨の連絡があった。

III 患者の状況

1 患者の性別及び年齢別の数

	計	0歳	1歳 ～ 4歳	5歳 ～ 9歳	10歳 ～ 14歳	15歳 ～ 19歳	20歳 ～ 29歳	30歳 ～ 39歳	40歳 ～ 49歳	50歳 ～ 59歳	60歳 ～ 69歳	70歳 ～	不明
男	74	0	1	0	0	1	19	23	19	8	3	0	0
女	69	0	2	4	0	0	16	13	14	17	1	2	0
計	143	0	3	4	0	1	35	36	33	25	4	2	0

2 患者の発生日時別の数

月日	6月28日(金)				6月29日(土)				6月30日(日)			
時間	0	6	12	18	0	6	12	18	0	6	12	18
	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}
患者数(人)	1	0	1	1	0	4	7	16	8	32	33	19

月日	7月1日(月)				7月2日(火)				計
時間	0	6	12	18	0	6	12	18	
	}	}	}	}	}	}	}	}	
患者数(人)	4	8	4	2	0	0	3	0	143

3 原因食品等を摂取した者の数のうち患者となった者の数の割合

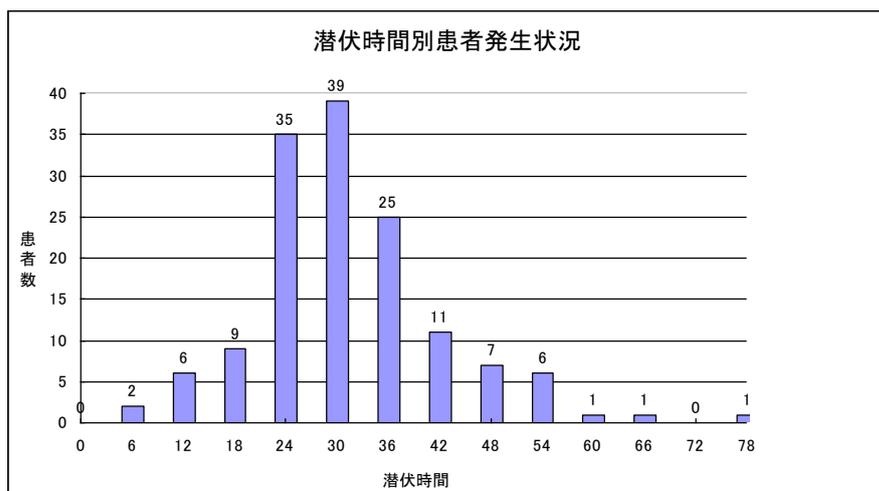
(発症率：患者数対推定原因食摂取者数)

発症率

$$\frac{\text{患者数 (143) 人}}{\text{摂取者数 (190) 人}} \times 100 = 75.3\%$$

4 患者の原因食品等の摂取から発病までに要した時間の状況 (潜伏時間別患者発生数)

潜伏時間 (時間)	患者数 (人)
～ 0	0
～ 6	2
～ 12	6
～ 18	9
～ 24	35
～ 30	39
～ 36	25
～ 42	11
～ 48	7
～ 54	6
～ 60	1
～ 66	1
～ 72	0
～ 78	1



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	喉の痛み
患者数	21	14	19	6	121	61	61	74	32	1	7	1	0	2	1	13	135
発頭率	15%	10%	13%	4%	85%	43%	43%	52%	22%	1%	5%	1%	0%	1%	1%	9%	94%

(1) 下痢

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

平均 6.3 回

(2) 嘔吐

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

平均 1.3 回

(3) 発熱

体温(°C)	患者数(人)
～ 36.9	0
37.0 ～ 37.4	7
37.5 ～ 37.9	17
38.0 ～ 38.4	32
38.5 ～ 38.9	21
39.0 ～ 39.9	32
40.0 ～	3
不明	9
計	121

平均 38.5°C

(4) 初発症状

初発症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	喉の痛み
患者数	6	2	4	0	24	21	13	24	3	0	1	0	0	0	0	1	70

IV 原因食品及びその汚染経路

1 特定の原因食品を決定するまでの経過及び理由

当該飲食店を調査したところ、弁当は6月27日(木)から28日(金)に製造し、28日(金)、29日(土)に提供されたもので、4グループに提供されていることが分かった。調査の結果、4グループすべてに有症者がおり、中には弁当を家に持ち帰り、それを喫食した家族にも症状が出ているケースもあった。また、医療機関から食中毒患者の届出票が提出されていることから、7月2日(火)、当該飲食店が提供した食品を原因とする食中毒と断定した。

その後、6月26日(水)及び6月30日(日)に当該飲食店で弁当を購入して食べたり、弁当以外の食事をしたグループからも有症の届出があり、最終的に8グループ190人の調査を行った結果、143人が有症者であった。

2 原因食品等の汚染経路等

(1) 内容(具体的メニュー)

だし巻玉子、鶏の唐揚げ、サワラのネギ味噌焼き、エビフライ、さつまいものレモン煮、ブロッコリー(茹で)、とりつくね団子、モズクのわさび酢和え、れんこんと厚揚げの煮物、高野豆腐、かぼちゃと小松菜のおひたし、きんぴらごぼう、白ご飯、十六穀米、塩こうじの漬物(大根、きゅうり、人参、生姜)、わらびもち

(2) 原材料の流通、入手経路

別紙1

(3) 調理、製造、加工等の方法、及び摂取までの経過

別紙2

(4) 汚染経路の追及

各メニューについて喫食状況分析を行った結果、有意に差があるものは見られなかった。

また、従業員の健康状態について調査したところ、全従業員12人中、咽頭ぬぐい検査で陽性だった1人を含む4人が有症であったことが判明し、このうち最も早い発症は、6月26日（水）12時であった。従業員は、日常的にまかないのメニューを喫食しているため、従業員が食品を汚染したのか、食品から従業員が感染したのかは不明であった。

調理・盛付け状況については、調理は店長のみが行い、その他の盛付け等を従業員が行っていた。

メニューの中には前日調理のものも含まれ、盛付け作業は担当が固定しておらず流動的で、マスクも手袋も着用せず行っており、盛付け後の弁当が提供されるまでの間、適切な保冷もなされていなかった。喫食状況から、有症者が喫食したものは、特定の日時に調理された特定の品目によるものではないため、このような状況から、複数の食品が一定期間、A群溶血性連鎖球菌に暴露されていた可能性が高いと思われるが、具体的な汚染経路の追及には至らなかった。

V 原因施設及び従業員

1 原因施設の給排水の状況及びその他の衛生状況

(1) 給排水の状況

使用水は直結の上水道であった。

(2) その他の衛生状況

① 冷凍、冷蔵庫の衛生管理

・冷蔵庫は5台、冷凍庫は4台あり、タッパーもしくは袋に入れ保管されていた。

② 調理器具の衛生管理

・器具は水洗で油を落とし、食洗機にかけている。（70～80℃）

・器具用保管庫は無く、全てむき出しの状態であった。

・まな板は2枚、包丁は2本あったが、使い分けはなく、洗剤とたわしで洗いながら使用していた。

・タオル、ふきんは専用のもではなく共用であった。また殺菌消毒は塩素系の消毒剤に一晩漬け込む形で行っていたが、目分量で行っており、常に十分な殺菌効果が得られていない可能性があった。

③ そ族昆虫等

・月1回、業者委託により、駆除を実施していた。

④ その他

・トイレには専用のスリッパがなく、靴のまま出入りしていた。

・調理時に専用の作業衣を着用していなかった。

2 原因施設の従業員の健康状態

従業員は12人いたが、咽頭ぬぐい検査で陽性だった1人を含む4人が有症であったことが判明し、このうち最も早い発症は、6月26日（水）12時であった。

VI 病因物質の決定

1 微生物学的検査

検査状況及び検査結果は下記一覧表のとおり。

区分	検体	検体数	検査項目	検査結果
咽頭ぬぐい	患者	24	溶血性連鎖球菌	16人からA群溶血性連鎖球菌を検出した。 1人からA群溶血性連鎖球菌を検出した。
	従業員	5	溶血性連鎖球菌	
ふきとり	冷蔵庫の取手等	10	一般細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌	大腸菌群、黄色ブドウ球菌についてはすべて陰性 一般細菌数：調理器具シンクカラン270,000/g、冷凍ストッカー1,100/g、その他はすべて300/g未満 すべて陰性
	作業台等	5	溶血性連鎖球菌	
残品	高野豆腐等	8	溶血性連鎖球菌	すべて陰性
菌株血清型別	患者由来	16	溶血性連鎖球菌 T型別	すべてB3264型
	従業員由来	1		
菌株遺伝子解析	患者由来	16	P F G E	制限酵素 <i>Sma</i> I および <i>Sfi</i> I による遺伝子の切断パターンがすべての検体で一致した。
	従業員由来	1		

2 理化学的検査

実施していない。

3 動物試験、病理解剖

実施していない。

4 その他の検査

実施していない。

5 病因物質を特定するまでの経過及び理由

第1報の段階で、複数の患者から溶血性連鎖球菌が検出されていたため、病因物質を溶血性連鎖球菌と推定し調査を進めた。

患者の大部分が喉の痛みと発熱を主症状とし、潜伏期間30時間をピークとした一峰性の発生分布が溶血性連鎖球菌の特徴と一致した。

患者143人中、各グループから抽出した24人および営業者を含む従業員5人の計29人について咽頭ぬぐい検査を実施し、患者16人、従業員1人からA群溶血性連鎖球菌を検出した。

検出された菌株のK型別およびP F G Eによる遺伝子解析を実施し、すべて同一の結果を得た。

以上から、病因物質をA群溶血性連鎖球菌と特定した。

VII 行政処分その他の措置の内容

(食品取扱業者、事件関係者または不良食品に対して行った食品衛生法による行政処分、告発などの措置)

食品衛生法第55条の規定により、原因施設を平成25年7月2日(火)から平成25年7月6日(土)まで5日間の営業停止処分とした。

立ち入り調査の結果、再発防止のために次の事項について指導した。

1 食品取扱設備の管理保全

- (1) 調理場内の徹底した清掃・消毒を実施し、ふき取り検査等を行い効果判定すること。
- (2) 食器・調理器具は消毒し専用の戸棚等に保管すること。
- (3) トイレには専用の履物を備えること。

2 従事者の衛生管理

- (1) 調理従事者は次の場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ③ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- (2) 調理・盛付け時には専用の作業衣にマスク、必要に応じ使い捨て手袋を着用すること。
- (3) A群溶血性連鎖球菌が検出された従事者は医療機関で治療後、作業に従事すること。他の従事者についても保菌していないか確認すること。

VIII 考察

6月26日(水)から6月30日(日)の間に当該施設が調理した食品を喫食したのは、8グループ190人であった。このうち、有症者は143人であった。

- 1 共通する食品は当該施設が調理した食品に限られること
- 2 発症までの潜伏時間のグラフが一峰性を示していること
- 3 医師の届出票が提出されたこと
- 4 有症者16人、従業員1人からすべて同型のA群溶血性連鎖球菌が検出されたこと

以上のことから、具体的な原因食品および汚染経路の特定はできなかったが、当該飲食店を原因施設とし、A群溶血性連鎖球菌を病因物質とする食中毒と判断した。

なお、摂食時から2日間遡った岐阜市の気象状況は下記のとおりであった。(岐阜地方気象台調べ)

日	平均 気温	最高 気温	最低 気温	平均 相対 湿度	天気概況(昼)	天気概況(夜)
	℃	℃	℃	%		
24日	24.4	29.1	21.7	70	曇一時雨	曇
25日	24.5	29.0	21.8	70	曇	曇後一時雨
26日	20.7	22.9	19.8	90	大雨	曇一時雨
27日	23.7	30.4	20.3	75	曇後一時雨	曇一時雨
28日	23.0	26.6	21.1	72	曇	曇
29日	24.8	29.9	20.9	64	晴一時曇	晴後一時曇
30日	23.9	27.5	21.3	70	曇	曇

別紙1 原材料の流通、入手経路(29日)

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の形態等	仕入年月日	仕入後の保管方法	仕入後の保管時間	残品の有無	備考
だし巻玉子	玉子	10kg	合成樹脂容器	25.6.25	冷蔵	4日	無	
鶏の唐揚	冷凍鶏モモ	8kg	ビニール袋	25.6.28	冷蔵	1日	無	
サワラのネギ味噌焼き	冷凍サワラ	3kg	ビニール真空パック	25.6.29	冷蔵	0日	無	
エビフライ	冷凍エビ	180本	ビニール真空パック	25.6.28	冷蔵	1日	無	
さつま芋のレモン煮	さつま芋、レモン	3kg	ビニール袋	25.6.28	調理後冷蔵	1日	無	
ブロッコリ(茹で)	ブロッコリ	6個	無包装	25.6.28	冷蔵	1日	無	
とりつくね団子	冷凍とりつくね団子	3kg	ビニール袋	25.6.28	冷蔵	1日	無	
モズクのわさび酢和え	もずく	3kg	発泡スチロール	25.6.29	冷蔵	0日	無	
レンコンと厚あげの煮物	レンコン、こんにゃく、厚あげ、人参		各々、ビニール袋	25.6.28	冷蔵	1日	無	
高野豆腐	高野豆腐	900g	ビニール袋	25.6.28	常温調理後冷蔵	1日	無	
かぼちゃと小松菜のおひたし	かぼちゃ、小松菜	3kg、3袋	ラップ、ビニール袋	25.6.28	冷蔵	1日	無	
きんぴらごぼう	ごぼう、こんにゃく	3袋、3袋	ビニール袋	25.6.28	冷蔵	1日	無	
白ごはん、十六穀米	ひとめぼれ(岐阜県産)	10kg	紙袋	25.6.28	常温	1日	無	
塩こうじの漬物	大根、キュウリ、人参	1本、6本、1本	ビニール袋	25.6.28	冷蔵	1日	無	
わらびもち	冷凍わらびもち	2kg	ビニール袋	25.6.28	冷凍	1日	無	

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の形態等	仕入年月日	仕入後の保管方法	仕入後の保管時間	残品の有無	備考
だし巻玉子	玉子	10kg	合成樹脂容器	25.6.25	冷蔵	5日	無	
鶏の唐揚	冷凍鶏モモ	8kg	ビニール袋	25.6.28	冷蔵	2日	無	
サワラのネギ味噌焼き	冷凍サワラ	3kg	ビニール真空パック	25.6.29	冷蔵	1日	無	
エビフライ	冷凍エビ	180本	ビニール真空パック	25.6.28	冷蔵	2日	無	
さつま芋のレモン煮	さつま芋、レモン	3kg	ビニール袋	25.6.28	調理後冷蔵	2日	無	
ブロッコリ(茹で)	ブロッコリ	6個	無包装	25.6.28	冷蔵	2日	無	
とりつくね団子	冷凍とりつくね団子	3kg	ビニール袋	25.6.28	冷蔵	2日	無	
モズクのわさび酢和え	もずく	3kg	発泡スチロール	25.6.29	冷蔵	1日	無	
レンコンと厚あげの煮物	レンコン、こんにゃく、厚あげ、人参		各々、ビニール袋	25.6.28	冷蔵	2日	無	
高野豆腐	高野豆腐	900g	ビニール袋	25.6.28	常温調理後冷蔵	2日	無	
かぼちゃと小松菜のおひたし	かぼちゃ、小松菜	3kg、3袋	ラップ、ビニール袋	25.6.28	冷蔵	2日	無	
きんぴらごぼう	ごぼう、こんにゃく	3袋、3袋	ビニール袋	25.6.28	冷蔵	2日	無	
白ごはん、十六穀米	ひとめぼれ(岐阜県産)	10kg	紙袋	25.6.28	常温	2日	無	
塩こうじの漬物	大根、キュウリ、人参	1本、6本、1本	ビニール袋	25.6.28	冷蔵	2日	無	
わらびもち	冷凍わらびもち	2kg	ビニール袋	25.6.28	冷凍	2日	無	

別紙2 調理・保管状況調査票

日		29		30	
時					
だし巻玉子				調理 (9:00)	↑
鶏の唐揚		漬込 (18:00)	↑	調理 (10:00)	↑
サワラ ネギ味噌焼				調理 (10:00)	↑
ブロッコリ(茹で)			ポイル・冷蔵 (20:00)		↑
鶏つくね団子			↑	調理 (10:00)	↑
レンコンと厚あげの煮物					↑
高野豆腐					↑
かぼちゃと小松菜のおひたし					↑
さんびらごぼう					↑
白ご飯 十六穀米				炊飯 (9:00)	↑
塩こうじの漬物		漬込 (13:00)			↑
エビフライ		冷蔵・解凍 (14:00)	↑	パン粉処理 (20:00)	↑
さつま芋のシモ煮			調理・冷蔵 (17:00)		↑
モズクわさび酢和え					↑

盛付→摂食

3 可児市内の魚介類販売店を原因として発生したクドア・セプテンpunkタータ食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成25年5月8日
- 2 発生場所 可児市
- 3 原因施設 所在地 可児市
屋号 Y
業種 魚介類販売業
従業員数5人 うち調理従事者5人
- 4 原因食品 5月8日に提供されたヒラメの刺身（推定）
- 5 病因物質 クドア・セプテンpunkタータ（推定）
- 6 摂食者数 4人
- 7 患者数 3人 うち受診2人 入院1人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成25年5月9日（木）10時頃、可児市内の医療機関から「下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈した患者を診察した。」旨、中濃保健所に連絡があった。

調査の結果、5月8日（水）に可児市内の魚介類販売店「Y」で刺身を購入して喫食した2グループ4人のうち3人が、5月8日（水）から5月9日（木）未明にかけて下痢、嘔吐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。

C 患者の状況

1 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	不明	
男	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	3
女	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
構成比	0%	0%	0%	0%	0%	0%	33%	33%	0%	33%	0%	0%	100%

2 日時別患者発生数

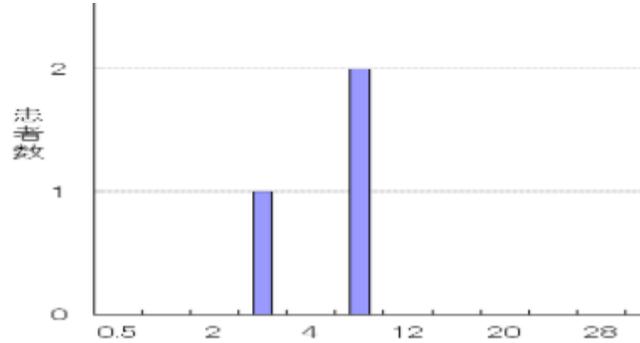
日	5/8	5/9	
	18:00	～ 0:00	～ 6:00
患者数	0	1	2

3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 3\text{人}}{\text{摂食者数 } 4\text{人}} \times 100 = 75\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	患者数
～1	0
～2	0
～3	1
～4	0
～5	0
～6	2



5 症状

症 状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	3	1	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発頭率	100%	33%	100%	100%	0%	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	1	0	0	0	0	0	0	0	2

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～
患者数	0	0	0	0	0	0	1	1	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	0	0	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	眼症状	臥床	その他
患者数	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発頭率	0%	0%	100%	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) 患者共通食等

患者らに共通する食事は、当該施設で購入した刺身のみであった。

(2) マスターテーブル

マスターテーブルを実施したが、有意差は認められなかった。

2 原材料の入手経路

別表1のとおり

3 調理加工等の方法と時間経過

別表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

立入調査を実施したところ、施設の衛生状態は概ね良好であったが、まな板の保管場所がない、冷蔵庫等の取っ手に汚れが付着している等、衛生管理に不備が見られた。

2 従業員等の健康状態

従業員の健康状態は良好であった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

検体		検体数	検査結果		備考
			食中毒起因菌	クドア孢子	
検便	患者	3	1検体から黄色ブドウ球菌 検出	—	
	従業員	5	2検体からウエルシュ菌 検出	—	
拭き取り	冷蔵庫取っ手	1	陰性	—	
	刺身包丁	1	陰性	—	
	刺身用まな板	1	陰性	—	
	刺身用作業台	1	陰性	—	
	手洗い給水栓	1	陰性	—	
食品	ヒラメ※	1	陰性	陰性	5/9 納入品
	タイ※	1	陰性	—	5/9 納入品

※患者の喫食したものは別ロット品。参考のため、検査を実施。

2 病因物質

患者1人の検便から黄色ブドウ球菌が検出されたが、患者全員が一過性の嘔吐、下痢症状を呈したこと、共通食にヒラメの刺身があったことからクドア・セプテンブククタータを病因物質と推定した。

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25年5月10日から5月14日までの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、下記について文書指導を行い、改善を確認した。

- (1) 冷蔵庫内等の生鮮食材を廃棄し、洗浄消毒を行うこと
- (2) 施設内の洗浄消毒を行うこと
- (3) まな板の保管設備を設置すること

3 衛生講習会の実施

平成25年5月14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) 魚介類に起因する食中毒とその予防法について
- (2) 食中毒予防について

H 考察

1 原因食品及び病因物質について

患者らの共通食は魚介類販売店で販売されたヒラメの刺身のみであったことから、原因食品はヒラメの刺身と推定された。

また、患者が食後数時間（3～6時間）で一過性の嘔吐と下痢を呈したこと、患者及び調理従事者の検便から既知食中毒菌及びノロウイルスが検出されなかったことから、病因物質にクドア・セプテンpunkタータが強く疑われたが、残品がなかったため特定には至らなかった。

2 ヒラメの遡り調査等について

ヒラメは、韓国済州道で養殖され、輸入業者を通じて活物の状態でM市場から入荷したもので、入荷当日に店内で5枚に卸され、5月7日に1尾、8日に残りの一尾が刺身に加工され販売された。

今回の事件は、5月8日に販売された刺身を喫食したのから患者が出ていることから、2尾のうちのいずれかがクドアに感染していたと推定された。

3 クドア食中毒の認識について

従業員等に食中毒の原因はクドア・セプテンpunkタータと推定される旨を説明したところ、平成23年から食中毒事例として取り扱うようになったこともあり、初めてその名前を聞いたとの発言があった。食品衛生責任者講習会では平成24年度からクドア・セプテンpunkタータに関する情報を発信しているが、まだ食中毒菌やノロウイルスほど食中毒の病因物質としての認識がないと考えられた。講習会や施設立入り時など機会をとらえて、クドア・セプテンpunkタータの情報を周知することが必要であると思われた。

I 気象状況

(岐阜地方气象台調べ 岐阜地点)

	平均気温 (℃)	最高気温 (℃)	最低気温 (℃)	湿度 (%)	天 候	
					昼 (06:00-18:00)	夜(18:00- 翌日 06:00)
5月7日	15.8	21.1	10.3	34	快晴	快晴
5月8日	15.5	22.5	7.1	39	快晴	快晴
5月9日	19.9	28.7	9.8	39	快晴	晴

原材料調査票(別表1)

献立名	原材料	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	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
刺身	カンパチ	3. 3K	発砲スチロール	5月7日 9時	U(愛知県)	5月9日	冷蔵	35時間	無	
刺身	平日	2. 2K	発砲スチロール (海水入)	5月7日 9時			冷蔵	35時間	無	
刺身	真アジ	1箱	発砲スチロール	5月7日 9時			冷蔵	35時間	無	
刺身	中トロ	1. 5K	発砲スチロール	5月5日 7時30分	T(三重県)		冷凍のち 冷蔵	84. 5時間	無	
刺身	大根のツマ	8. 0K	発砲スチロール ビニールにて 真空パック	5月7日 9時	W(岐阜市)		冷蔵	35時間	無	

調査・保管状況調査票 (別表2)

食品名	5月7日							5月8日								
	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
カンパチ	半身身卸し → 刺身に加工 → 残りは廃棄 (9:30) 残り半身は冷蔵庫にて保管 (9:30～翌朝9:00)							半身身卸し → 刺身に加工 → 残りは破棄 (9:00) (10:00)								
平目	2尾身卸し → 刺身に加工 → 残り破棄 (9:30) (10:00) 残り1尾は冷蔵庫にて保管 (9:30～翌朝10:00)							刺身に加工 → 残り破棄 (10:00) (20:00)								
真アジ	何匹かを刺身用に加工・販売 → 残り破棄 (時間不明) (20:00)							何匹かを刺身用に加工・販売 → 残り破棄 (時間不明) (20:00)								
中トロ	流水解凍 → 刺身に加工 → 残り破棄 (7:30) (10:00)							流水解凍 → 刺身に加工 → 残り破棄 (7:30) (10:00)								
大根のツマ	到着後開封して刺身の下にしく 刺身と共に破棄 (10:00～14:30頃) 残り冷蔵庫にて保管 (10:30～5/8 14:30頃)							刺身の下にしき販売 → 残り破棄 (10:00～13:30頃) (20:00)								

第 3 章

資 料 編

- 1 平成 25 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 25 年）
- 3 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～平成 25 年）
- 4 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～平成 25 年）
- 5 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～平成 25 年）
- 6 都道府県別食中毒発生状況（平成 24 年、25 年）

1 平成25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
1	1月14日	7	6	0	岐阜市 ほか	1/13に 提供された料理	ノロウイルス (G II)	飲食店	1月13日、飲食店「B」が調理した仕出し弁当を喫食した1グループ7人中6人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、4人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	恵那
2	1月20日	217	76	0	各務原市 ほか	1/19に 提供された料理	ノロウイルス (G II)	飲食店	1月19日、飲食店「K」で会食した1グループ217人中76人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、35人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	岐阜
3	1月25日	58	11	0	各務原市	1/23～25に 提供された料理	ノロウイルス (G II)	給食施設	老人ホーム「S」の入所者58人中11人が嘔吐、発熱、下痢等の症状を呈し、10人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	岐阜
4	2月7日	18	10	0	郡上市	生ガキ (推定)	ノロウイルス (G II)	飲食店	2月5日、飲食店「D」で会食した1グループ18人中10人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、7人が医療機関に受診した。	患者らは、生ガキを喫食していること、患者の検便からノロウイルスが検出されたこと、調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、生ガキが原因と推定された。	郡上
5	2月18日	52	32	0	関市 ほか	2/17に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	2月17日、飲食店「F」で会食した2グループ52人中32人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、14人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	関
6	2月25日	29	15	0	可見市 ほか	2/23に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	2月23日、飲食店「Y」で会食した3グループ29人中15人が下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈し、9人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	中濃
7	3月7日	27	9	0	大垣市	3/5～7に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	給食施設	老人ホーム「A」の入所者27人中9人が下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	西濃
8	4月2日	23	16	0	郡上市 ほか	3/30～31に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	3月30日～31日に飲食店「I」で会食した2グループ23人中16人が下痢、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ことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	郡上
9	4月23日	8	6	0	多治見市	不明	カンピロバクター (<i>C. jejuni/coli</i>)	不明	T高校の教員8人中6人が下痢、腹痛、吐気等の症状を呈し、4人が医療機関へ受診した。	患者の共通食である2施設に対して、調査を実施したが、各施設とも他の利用者から有症苦情はなく、また、調理従事者検便等からも病原因物質は検出されず、原因施設を特定できなかったため、患者から検出されたカンピロバクター・ジェジュニ、コリを病原因物質とする原因施設不明、原因食品不明の食中毒事例となった。	東濃
10	5月8日	4	3	0	可見市	5/8に 提供された食事	クトア・ セブテンプンク タータ	飲食店	5月8日、魚介類販売店「U」で購入したヒラメの刺身を喫食した2グループ4人のうち3人が、8日、9日に、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、3人が医療機関を受診した。	患者の共通食にヒラメの刺身があったこと、患者が食後数時間(3～6時間)で一過性の嘔吐と下痢を呈したこと、患者及び調理従事者の検便から既知食中毒菌及びノロウイルスが検出されなかったことから、病原因物質にクドア・セブテンプンクタータが強く疑われたが、残品がなかったため特定には至らなかった。	中濃
11	5月19日	28	14	0	多治見市 ほか	5/17に 提供された食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>) サルモネラ (<i>S. infantis</i>)	飲食店	5月19日、飲食店「A」を利用した1グループ28人のうち14人が、発熱、腹痛、下痢等の症状を呈し、4人が医療機関へ受診した。	患者の検便よりカンピロバクター・腸菌及びサルモネラ菌が検出された。食材の取扱い不備による二次汚染、鶏肉の加熱不十分などが原因と推察された。	東濃
12	6月29日	190	143	0	美濃市 ほか	6/26～30に 提供された食事	A群溶血性 レンサ球菌	飲食店	6月26日から30日にかけて、飲食店「O」を利用した190人のうち143人が、発熱、悪寒等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の咽頭ぬぐい検査よりA群溶血性レンサ球菌が検出されたが、調理従事者はまかないを喫食しており、具体的な原因食品及び汚染経路の特定は出来なかった。	岐阜市
13	7月23日	54	29	0	大垣市 ほか	7/22に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	集団給食	保育所「O」の園児等54人中29人が下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、病原因物質をノロウイルスと特定した。しかし、調理従事者の検便からノロウイルスは検出されなかったことから、調理従事者と園児、職員が使用しているトイレを介し、調理室内にノロウイルスが持ち込まれ、食品が汚染された可能性が考えられた。	西濃

1 平成25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	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
14	10月22日	30	10	0	岐阜市 ほか	10/20に 提供された食事	不明	飲食店	10月20日、飲食店「A」を利用して30人中10人が20日から21日にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便、施設の拭き取り検査を実施したが既に食中毒菌は検出されなかつたため、病因物質は特定出来なかつた。	岐阜市
15	10月24日	4	3	0	岐阜市 ほか	10/23に 提供された食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	飲食店	10月23日、飲食店「T」を利用して1グループ4人中3人が10月24日に、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。患者らに提供された生又は加熱不十分な鶏肉(ささみ等)が原因と推察された。	岐阜市
16	10月20日	4	4	0	大垣市 ほか	10/18、10/20に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	10月18日、20日に飲食店「T」を利用して2グループ4人中4人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者の検便よりノロウイルスが検出されたが、調理従事者からは検出されなかつた。そのため、患者の共通食に使用された牡蠣の加熱不足が原因と推察された。	西濃
17	10月30日	1	1	0	御嵩町	10/29に 提供された食事	アニサキス	家庭	10月30日に腹痛、嘔気を呈し、医療機関を受診した患者から、アニサキスの虫体が検出された。	患者への聞き取り調査の結果、アニサキス症となる原因食品は、発症6時間前に喫食した自家製の鯖寿司のみであったことから、当該鯖寿司が原因と推定された。	中濃
18	10月31日	84	40	0	可児市	10/30～11/1に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	10月30日から11月1日にかけて、飲食店「S」を利用した84人中40人が、嘔吐、下痢等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	中濃
19	11月29日	15	12	0	羽島市 ほか	11/26、11/28に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	11月26日、28日に飲食店「S」を利用した2グループ15人中12人が、嘔吐、下痢等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と推察された。	岐阜
20	12月7日	30	14	0	岐阜市 ほか	12/6に 提供された食事	カンピロバクター (<i>C. jejuni</i>)	飲食店	12月6日、飲食店「Y」を利用して1グループ30人中14人が、下痢、腹痛等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者の検便よりカンピロバクター属菌が検出された。患者らに提供された生又は加熱不十分な鶏肉(ささみ等)が原因と推察された。	中濃
21	12月14日	139	86	0	飛騨市	12/13～12/15に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	12月13日から15日にかけて、飲食店「U」を利用した6グループ139人中86人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、33人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と推察された。	岐阜
22	12月16日	9	9	0	池田町 ほか	12月15日に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	12月15日、飲食店「B」を利用して3グループ9人中9人が、下痢、発熱等の症状を呈し、5人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と推察された。	本巣・山県
23	12月17日	12/16 12/17	32 35	0	御嵩町	12月16日、17日 に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	保育園「K」の園児等15人が、嘔吐、腹痛等の症状を呈し、医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と推察された。	中濃
24	12月19日	62	56	0	美濃市 ほか	12/19～12/24に 提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	12月19日から24日にかけて、飲食店「K」を利用した13グループ62人中56人が、下痢、嘔吐等の症状を呈し、16人が医療機関に受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と推察された。	関

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25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)

食中毒警報発令運営要領

第1 目的 (省略)

第2 警報発令の基準

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

第3 気象条件の調査 (省略)

第4 警報発令事務 (省略)

第5 看板の掲示 (省略)

3 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）

(昭和31年～平成25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)
計			79件			

4 患者数500人以上の食中毒事件（全国）

（昭和57年～平成25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	バンバンジー(肉類加工品)	サルモネラ カンピロバクター	学校給食施設
患者数合計 3, 602人						
63	5. 1	北海道	552	鯨 肉	サルモネラ	その他
	5. 22	東京都	677	飲料水	カンピロバクター	飲食店
	6. 9	熊本県	2, 051	不明(学校給食)	不 明	学校給食施設
	6. 27	北海道	10, 476	錦糸卵	サルモネラ	製造所
	7. 13	佐賀県	670	笹雪豆腐	病原大腸菌	製造所
	11. 1	福島県	1, 715	不明(学校給食)	その他の細菌	不 明
患者数合計16, 141人						
元	5. 3	福島県	1, 087	学校給食	カンピロバクター	学校給食施設
	7. 14	静岡県	675	学校給食	病原太陽菌	学校給食施設
	7. 30	静岡県	673	旅館料理	サルモネラ	飲食店(旅館)
	9. 4	長野県	680	水道水	サルモネラ	その他
	9. 8	岡山県	1, 721	給食弁当	病原大腸菌	製造所
患者数合計 4, 836人						

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

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
5	7.26	富山県	665	不明(弁当)	病原大腸菌	飲食店(仕出し)
	8.27	兵庫県	732	不明(保育園給食)	サルモネラ	飲食店
	9.8	山口県	514	調理パン	サルモネラ	飲食店
	9.11	大阪府	776	不明(会席料理)	病原大腸菌	飲食店
	11.16	神奈川県	561	小松菜、竹輪の胡麻和え(推定)	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 7,851人						
6	5.25	宮崎県	791	不明(学校給食)	ウエルシュ菌	学校・その他
	6.3	奈良県	1,529	不明(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	7.4	福島県	999	学校給食	不明	学校・その他
	7.6	滋賀県	1,181	不明(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	7.8	北海道	501	学校給食(推定)	サルモネラ	学校・その他
	9.8	大阪府	967	牛肉ともやしのごま和え(学校給食)	サルモネラ	学校・その他
	10.5	三重県	1,004	卵うどん(仕出し弁当)	サルモネラ	飲食店(仕出し)
	10.16	千葉県	559	不明(学校給食)	カンピロバクター	学校・その他
	10.20	千葉県	595	ヨーグルトゼリー	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 8,126人						
7	1.13	栃木県	534	千切りキャベツ、コーンシチュー(学校給食)	不明	学校
	4.21	神奈川県	850	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(ホバ伊ヲガ、ゆでホレン草とシチメン草)	サルモネラ	学校・その他
	10.25	福岡県	644	学校給食(ホレン草のピーナツあえ)	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 13,297人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
9	5. 17	岡山県	527	弁 当	腸炎ビブリオ	飲食店
	5. 30	奈良県	602	学校給食	カンピロバクター	学 校
	6. 6	兵庫県	2,758	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	11. 6	神戸市	3,044	弁 当	不 明	飲食店（仕出し）
	11. 26	浜松市	744	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	12. 22	山形県	616	弁当（南瓜煮）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
患者数合計 8,291人						
10	1. 21	群馬県	558	卵巾着	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	2. 13	静岡県	644	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（仕出し）
	3. 11	大阪府	1,371	三色ケーキ(洋菓子)	サルモネラ	菓子製造所
	4. 6	堺 市	762	キュウリとワカメの 酢味噌和え	病原大腸菌	事業所給食施設
	5. 26	岐阜県	1,196	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（弁当・給食）
	6. 3	富山市	781	牛 乳	腐敗変敗による 変 成 物 質	牛乳製造所
	7. 6	滋賀県	1,167	給食弁当及び給食(不明)	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当・給食）
	9. 7	福島県	1,197	学校給食（不明）	病原大腸菌	学校給食施設
	9. 20	宇都宮市	742	弁 当	腸炎ビブリオ	その他
	10. 19	愛媛県	516	米飯（弁当）	セレウス菌	飲食店（弁当）
患者数合計 8,934人						
11	3. 20	青森県	1,634	イカ乾製品	サルモネラ	製造所
	8. 12	山形県	674	生寿司	腸炎ビブリオ	製造所
	8. 13	北海道	509	煮カニ(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					

5 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成25年)

年次	事件数	患者数	死者数	1事件当たり		死亡率 (人口10万対)
				り患者数 (人口10万対)	患者数	
昭和27年 (1952)	1,488	23,860	212	27.8	16.0	0.2
28 ('53)	1,344	23,102	198	26.5	17.2	0.2
29 ('54)	1,354	22,528	358	25.5	16.6	0.4
30 ('55)	3,277	63,745	554	71.8	19.5	0.6
31 ('56)	1,665	28,286	271	31.3	17.0	0.3
32 ('57)	1,716	24,164	300	26.5	14.1	0.3
33 ('58)	1,991	31,056	332	33.8	16.3	0.4
34 ('59)	2,468	39,899	318	42.9	16.2	0.3
35 ('60)	1,877	37,253	218	39.9	19.8	0.2
36 ('61)	2,631	53,362	238	56.6	20.3	0.3
37 ('62)	1,916	38,166	167	40.1	19.9	0.2
38 ('63)	1,970	38,344	164	39.9	19.5	0.2
39 ('64)	2,037	41,638	146	42.8	20.4	0.2
40 ('65)	1,208	29,018	139	29.5	24.0	0.1
41 ('66)	1,400	31,204	117	31.5	22.3	0.1
42 ('67)	1,565	39,760	120	39.6	25.4	0.1
43 ('68)	1,093	33,041	94	32.6	30.2	0.1
44 ('69)	1,360	49,396	82	48.1	36.3	0.1
45 ('70)	1,133	32,516	63	31.3	28.7	0.1
46 ('71)	1,118	30,731	46	29.3	27.5	0.0
47 ('72)	1,405	37,216	37	35.0	26.5	0.0
48 ('73)	1,201	36,832	39	33.9	30.7	0.0
49 ('74)	1,202	25,986	48	23.6	21.6	0.0
50 ('75)	1,783	45,277	52	40.4	25.4	0.0
51 ('76)	831	20,933	26	18.5	25.2	0.0
52 ('77)	1,276	33,188	30	29.1	26.0	0.0
53 ('78)	1,271	30,547	40	26.5	24.0	0.0
54 ('79)	1,168	30,161	22	26.0	25.8	0.0
55 ('80)	1,001	32,737	23	28.0	32.7	0.0
56 ('81)	1,108	30,027	13	25.5	27.1	0.0
57 ('82)	923	35,536	12	29.9	38.5	0.0
58 ('83)	1,095	37,023	13	31.0	33.8	0.0
59 ('84)	1,047	33,084	21	27.5	31.6	0.0
60 ('85)	1,177	44,102	12	36.4	37.5	0.0
61 ('86)	899	35,556	7	29.2	39.6	0.0
62 ('87)	840	25,368	5	20.7	30.2	0.0
63 ('88)	724	41,439	8	33.7	57.2	0.0
平成 元年 ('89)	927	36,479	10	29.6	39.4	0.0
2 ('90)	926	37,561	5	30.4	40.6	0.0
3 ('91)	782	39,745	6	32.0	50.8	0.0
4 ('92)	557	29,790	6	23.9	53.5	0.0
5 ('93)	550	25,702	10	20.6	46.7	0.0
6 ('94)	830	35,735	2	28.6	43.1	0.0
7 ('95)	699	26,325	5	21.2	37.7	0.0
8 ('96)	1,217	46,327	15	36.8	38.1	0.0
9 ('97)	1,960	39,989	8	31.7	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	1,124	39,153	2	31.0	34.8	0.0
(うち1人の事例)	836	836	6	0.7	1.0	0.0
10 ('98)	3,010	46,179	9	36.5	15.3	0.0
(うち2人以上の事例)	1,398	44,567	8	35.2	31.9	0.0
(うち1人の事例)	1,612	1,612	1	1.3	1.0	0.0
11 ('99)	2,697	35,214	7	27.8	13.1	0.0
(うち2人以上の事例)	1,281	33,798	4	26.7	26.4	0.0
(うち1人の事例)	1,416	1,416	3	1.1	1.0	0.0
12 (2000)	2,198	42,658	4	33.6	19.4	0.0
(うち2人以上の事例)	1,229	42,002	4	33.0	34.1	0.0
(うち1人の事例)	969	656	0	0.5	1.0	0.0
13 ('01)	1,928	25,862	4	19.8	13.5	0.0
(うち2人以上の事例)	1,046	24,980	3	19.2	23.9	0.0
(うち1人の事例)	882	882	1	0.6	1.0	0.0
14 ('02)	1,850	27,629	18	21.7	14.9	0.0
(うち2人以上の事例)	989	26,768	14	21.0	27.1	0.0
(うち1人の事例)	861	861	4	0.7	1.0	0.0
15 ('03)	1,585	29,355	6	23.0	18.5	0.0
(うち2人以上の事例)	958	28,728	4	22.5	30.0	0.0
(うち1人の事例)	627	627	2	0.5	1.0	0.0
16 ('04)	1,666	29,355	6	23.0	17.6	0.0
(うち2人以上の事例)	988	27,497	4	21.5	27.8	0.0
(うち1人の事例)	678	678	2	0.5	1.0	0.0
17 ('05)	1,545	27,019	7	21.1	17.5	0.0
(うち2人以上の事例)	946	26,420	5	20.7	27.9	0.0
(うち1人の事例)	599	599	2	0.5	1.0	0.0
18 ('06)	1,491	39,026	6	30.5	26.2	0.0
(うち2人以上の事例)	1,122	38,657	1	30.3	34.5	0.0
(うち1人の事例)	369	369	5	0.3	1.0	0.0
19 ('07)	1,289	33,477	7	26.2	26.0	0.0
(うち2人以上の事例)	991	33,179	3	26.0	33.5	0.0
(うち1人の事例)	298	298	4	0.2	1.0	0.0
20 ('08)	1,369	24,303	4	19.0	17.8	0.0
(うち2人以上の事例)	1,048	23,982	3	18.8	22.9	0.0
(うち1人の事例)	321	321	1	0.3	1.0	0.0
21 ('09)	1,048	20,249	0	15.9	19.3	0.0
(うち2人以上の事例)	850	20,051	0	15.7	23.6	0.0
(うち1人の事例)	198	198	0	0.2	1.0	0.0
22 ('10)	1,254	25,972	0	20.3	20.7	0.0
(うち2人以上の事例)	1,040	25,758	0	20.2	24.8	0.0
(うち1人の事例)	214	214	0	0.2	1.0	0.0
23 ('11)	1,062	21,616	11	16.9	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	897	21,451	11	16.8	23.9	0.0
(うち1人の事例)	165	165	0	0.1	1.0	0.0
24 ('12)	1,100	26,699	11	20.9	24.3	0.0
(うち2人以上の事例)	929	26,523	11	20.8	28.6	0.0
(うち1人の事例)	176	176	0	0.1	1.0	0.0
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

注) 1 平成9年～25年については、全体の事例に加えて、患者数2人以上の事例と1人の事例に分けて掲載した。
2 昭和47年までは、沖縄県は含まれていない。

6 都道府県別食中毒

(平成24年、25年)

(平成24年、25年)

都道府県	平成24年				平成25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	1,100	26,699	11	24.3	931	20,802	1	22.3	
1 北海道	39	648	10	16.6	46	1,657	0	36.0	
2 青森県	9	264	0	29.3	13	299	0	23.0	
3 岩手県	10	237	0	23.7	12	225	0	18.8	
4 宮城県	13	433	0	33.3	7	171	0	24.4	
5 秋田県	6	52	0	8.7	10	715	0	71.5	
6 山形県	35	452	0	12.9	23	325	0	14.1	
7 福島県	10	73	0	7.3	14	156	0	11.1	
8 茨城県	20	349	0	17.5	12	187	0	15.6	
9 栃木県	12	854	0	71.2	7	492	0	70.3	
10 群馬県	14	272	0	19.4	10	444	0	44.4	
11 埼玉県	22	588	0	26.7	24	761	0	31.7	
12 千葉県	35	420	0	12.0	27	336	0	12.4	
13 東京都	142	2,103	0	14.8	87	1,324	0	15.2	
14 神奈川県	43	1,005	0	23.4	49	976	0	19.9	
15 新潟県	18	731	0	40.6	21	418	0	19.9	
16 富山県	22	381	0	17.3	6	67	0	11.2	
17 石川県	18	697	0	38.7	13	222	0	17.1	
18 福井県	9	23	0	2.6	11	81	0	7.4	
19 山梨県	20	2,068	0	103.4	9	68	0	7.6	
20 長野県	18	350	0	19.4	19	703	0	37.0	
21 岐阜県	23	627	0	27.3	24	620	0	25.8	
22 静岡県	13	383	0	29.5	21	900	0	42.9	
23 愛知県	40	1,304	0	32.6	37	1,428	0	38.6	
24 三重県	13	323	0	24.8	10	198	0	19.8	
25 滋賀県	18	344	0	19.1	14	515	0	36.8	
26 京都府	24	1,322	0	55.1	15	483	0	32.2	
27 大阪府	69	916	0	13.3	64	958	0	15.0	
28 兵庫県	46	1,240	0	27.0	41	1,166	0	28.4	
29 奈良県	9	286	0	31.8	10	253	0	25.3	
30 和歌山県	6	133	0	22.2	2	21	0	10.5	
31 鳥取県	12	94	0	7.8	11	120	0	10.9	
32 島根県	15	721	0	48.1	11	313	0	28.5	
33 岡山県	13	241	0	18.5	12	316	0	26.3	
34 広島県	110	2,698	0	24.5	71	269	0	3.8	
35 山口県	19	572	0	30.1	16	402	0	25.1	
36 徳島県	6	222	0	37.0	6	221	0	36.8	
37 香川県	16	416	0	26.0	8	171	0	21.4	
38 愛媛県	14	312	0	22.3	16	340	0	21.3	
39 高知県	8	191	0	23.9	7	94	0	13.4	
40 福岡県	42	676	0	16.1	29	382	0	13.2	
41 佐賀県	2	79	0	39.5	12	29	0	2.4	
42 長崎県	9	153	1	17.0	13	293	1	22.5	
43 熊本県	6	463	0	77.2	12	336	0	28.0	
44 大分県	12	172	0	14.3	10	636	0	63.6	
45 宮崎県	9	364	0	40.4	12	226	0	18.8	
46 鹿児島県	11	190	0	17.3	13	326	0	25.1	
47 沖縄県	20	257	0	12.9	14	159	0	11.4	
再掲	札幌市	13	245	8	18.8	17	637	0	37.5
	仙台市	3	78	0	26.0	4	160	0	40.0
	さいたま市	7	65	0	9.3	8	204	0	25.5
	千葉市	13	89	0	6.8	8	60	0	7.5
	東京都区部	110	1,559	0	14.2	71	936	0	13.2
	横浜市	20	441	0	22.1	19	425	0	22.4
	川崎市	3	69	0	23.0	6	133	0	22.2
	新潟市	6	99	0	16.5	4	37	0	9.3
	静岡市	1	2	0	2.0	6	86	0	14.3
	浜松市	4	199	0	49.8	3	128	0	42.7
	名古屋市	17	633	0	37.2	8	120	0	15.0
	京都市	16	939	0	58.7	9	274	0	30.4
	大阪市	24	232	0	9.7	35	410	0	11.7
	堺市	4	51	0	12.8	2	57	0	28.5
	神戸市	14	300	0	21.4	16	282	0	17.6
	岡山市	5	132	0	26.4	4	106	0	26.5
広島市	92	2,413	0	26.2	63	203	0	3.2	
北九州市	7	170	0	24.3	6	52	0	8.7	
福岡市	20	232	0	11.6	14	184	0	13.1	