

令和元年

# 岐阜県食中毒事件録

岐阜県健康福祉部生活衛生課

# 目 次

	項
第1章 食中毒の発生状況 -----	1
1 年次別発生状況 -----	2
2 保健所別発生状況 -----	4
3 月別発生状況 -----	5
4 原因食品別発生状況 -----	6
5 病因物質別発生状況 -----	10
6 原因施設別発生状況 -----	14
7 令和元年食中毒発生状況 -----	16
(参考) 令和元年腸管出血性大腸菌感染症発生状況 -----	17
第2章 主な食中毒事例 -----	19
1 可児市内の飲食店で発生したノロウイルスによる食中毒 -----	20
2 本巣市内の飲食店で発生した黄色ブドウ球菌による食中毒 -----	30
3 多治見市内の飲食店で発生したアニサキスによる食中毒 -----	40
第3章 資料編 -----	46
1 令和元年に発生した食中毒の概要 -----	47
2 食中毒警報発表状況（昭和59年～令和元年） -----	49
3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発表状況（平成26年～令和元年） -----	52
4 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和31年～令和元年） -----	54
5 患者数500人以上の食中毒事件（全 国）（昭和57年～令和元年） -----	57
6 全国年次別食中毒発生状況（昭和27年～令和元年） -----	64
7 都道府県別食中毒発生状況（平成30年、令和元年） -----	66

# 第 1 章

## 食中毒の発生状況

1 年 次 別 発 生 状 況

2 保 健 所 別 発 生 状 況

3 月 別 発 生 状 況

4 原 因 食 品 別 発 生 状 況

5 病 因 物 質 別 発 生 状 況

6 原 因 施 設 別 発 生 状 況

7 令 和 元 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 令和元年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

# 1 年次別発生状況

令和元年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は5件（対前年比50.0%）、患者数は、86人（同59.7%）であった。

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

また、令和元年の近隣自治体における発生状況は、愛知県（名古屋市を除く）では21件（対前年比84.0%）249人（同55.8%）、三重県では8件（同114.3%）109人（同94.8%）、名古屋市では26件（同200.0%）174人（同185.1%）であった。

図1 年次別発生状況(昭和63年～令和元年)

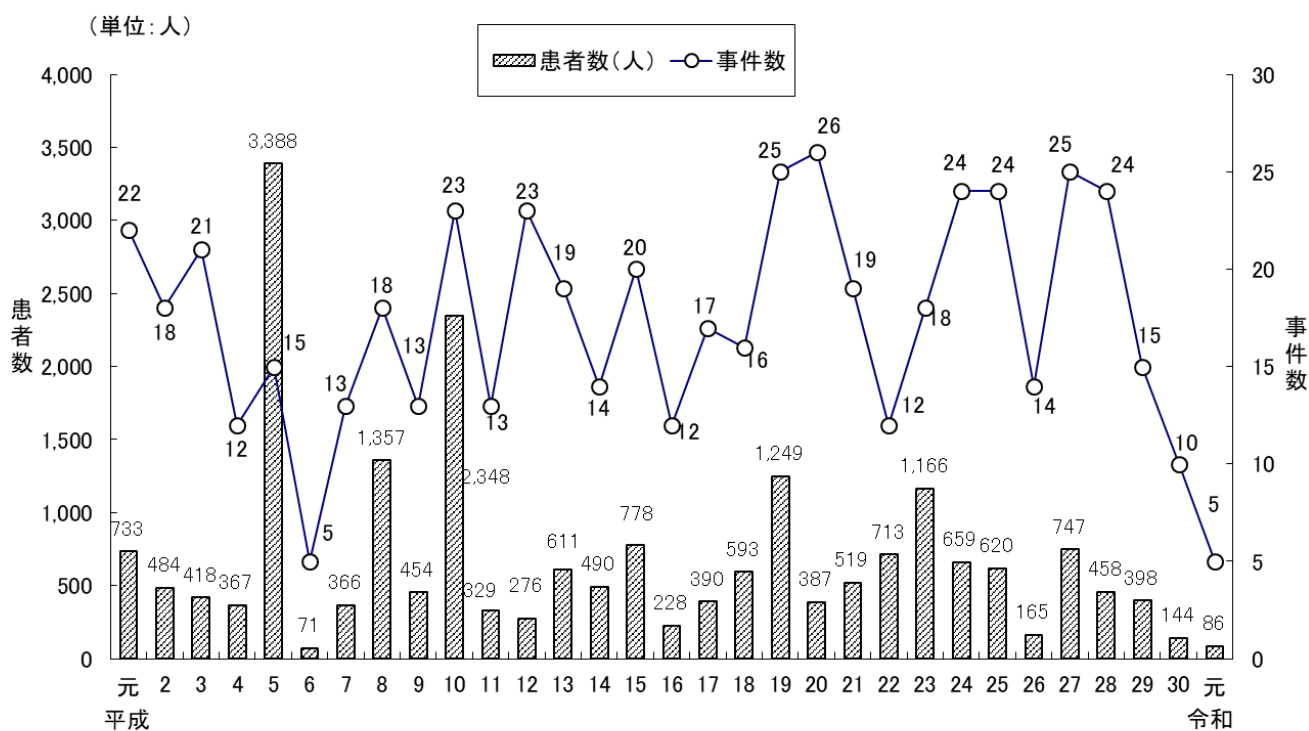


表1 年次別発生状況(昭和33年～令和元年)

年次	事件数	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	患者数／事件数	り患率
過去60年平均	22	2464	752	1	36	
過去10年平均	17	1303	516		29	
過去5年平均	16	747	333		20	
合計	1346	117878	46336	34	34	
昭和33年	34		713	3	21	39
34	63		1422	6	23	45
35	28		338	1	12	88
36	51		710	5	14	21
37	29		308	7	11	43
38	33		732	3	22	19
39	20		426		21	44
40	14		1253	1	90	25
41	13		236		18	74
42	20		709	1	35	14
43	11		392		36	41
44	20		507		25	23
45	24		797	3	33	29
46	27		772		29	45
47	19	1010	527		28	43
48	32	3596	566	1	18	29
49	26	2328	646		25	31
50	40	9009	1561		39	35
51	14	1077	145		10	84
52	26	1864	907		35	8
53	34	5698	684	1	20	48
54	40	1866	572		14	36
55	30	1850	597		20	29
56	34	2401	916		27	30
57	20	1427	714		36	46
58	28	13909	5690		203	36
59	20	698	219		11	284
60	20	1775	442		22	11
61	14	1540	410		29	22
62	23	2656	1012		44	20
63	19	2546	651	1	34	50
平成元年	22	2332	733		33	32
2	18	1311	484		27	35
3	21	1075	418	1	20	23
4	12	737	367		31	20
5	15	8386	3388		226	18
6	5	262	71		14	163
7	13	939	366		28	3
8	18	2745	1357		75	18
9	13	948	454		35	65
10	23	5499	2348		102	22
11	13	1312	329		25	111
12	23	6372	276		12	16
13	19	6372	611		32	13
14	14	954	490		35	29
15	20	2215	778		39	23
16	12	593	228		19	37
17	17	698	390		23	19
18	16	1774	593		37	28
19	25	3492	1249		50	59
20	26	688	387		15	18
21	19	1059	519		27	25
22	12	2560	713		59	34
23	18	3085	1166		65	57
24	24	2017	659		27	32
25	24	1131	620		26	30
26	14	403	165		12	8
27	25	1801	747		30	37
28	24	861	458		19	23
29	15	1007	398		27	20
30	10	198	144		14	7
令和元年	5	211	86		17	4

注) り患率は人口10万人対比で表している。

## 2 保健所別発生状況

令和元年は、岐阜市保健所を含む県下 12 保健所（センター）のうち 4 保健所（センター）で発生があった。

事件数では、岐阜保健所が 2 件（40.0%）、岐阜保健所本巢・山県センター、可茂保健所及び東濃保健所が各 1 件（20.0%）であった。

また、患者数では岐阜保健所が 38 人（44.2%）と最も多く、次いで可茂保健所が 29 人（33.7%）、岐阜保健所本巢・山県センターが 18 人（20.9%）、東濃保健所が 1 人（1.2%）であった（表 2）。

表2 保健所別発生状況(令和元年)

項目 保健所名	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	60.0	56	65.1		
岐阜	2	40.0	38	44.2		
本巢・山県	1	20.0	18	20.9		
西濃						
西濃						
揖斐						
関						
関						
郡上						
可茂	1	20.0	29	33.7		
東濃	1	20.0	1	1.2		
恵那						
飛騨						
飛騨						
下呂						
岐阜市						
計	5	100.0	86	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

令和元年の食中毒の月別発生状況をみると、2月、4月、6月及び7月に発生が認められ、秋以外に発生があった（表3）。

過去10年間の発生状況では、年間を通じて食中毒が発生し、冬は春、夏及び秋に比べて患者数が多い傾向が続いている（表4）。

表3 月別発生状況(令和元年)

項目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
		発生件数	(件)		1		1		2	1				
	構成比(%)		20.0		20.0		40.0	20.0						100.0
患者数	(人)		29		29		27	1						86
	構成比(%)		33.7		33.7		31.4	1.2						100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成22～令和元年)

年次	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
		22	件数(件)	2	1	1	3		1	2	1			
	患者数(人)	26	2	96	155		74	53	2				305	713
23	件数(件)		3	2	4			2	2		2	2	1	18
	患者数(人)		20	71	78			23	74		111	33	756	1166
24	件数(件)	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24
	患者数(人)	12	54	75		16	50	2	37	250	77	48	38	659
25	件数(件)	3	3	1	2	2	1	1			5	1	5	24
	患者数(人)	93	57	9	22	17	143	29			58	12	180	620
26	件数(件)	1	3	1	1	2		1		1	2		2	14
	患者数(人)	11	49	10	32	28		2		7	11		15	165
27	件数(件)	3	4	4		1	2	2	3		1	2	3	25
	患者数(人)	83	95	231		49	19	12	34		5	134	85	747
28	件数(件)	2	2	4	2	3		3	3	1	1	2	1	24
	患者数(人)	56	62	78	5	7		92	33	8	40	73	4	458
29	件数(件)	1	1	1	2		1	2	2	2		1	2	15
	患者数(人)	95	17	62	9		8	20	156	12		11	8	398
30	件数(件)		1		2	1	1		1	1	1	1	1	10
	患者数(人)		39		33	29	1		8	3	13	8	10	144
令和元	件数(件)		1		1		2	1						5
	患者数(人)		29		29		27	1						86
計	件数(件)	13	19	17	14	10	7	14	14	6	14	10	18	156
	構成比(%)	8.3	12.2	10.9	9.0	6.4	4.5	9.0	9.0	3.8	9.0	6.4	11.5	100.0
	患者数(人)	376	426	632	366	147	325	235	345	281	316	320	1,402	5,171
	構成比(%)	7.3	8.2	12.2	7.1	2.8	6.3	4.5	6.7	5.4	6.1	6.2	27.1	100.0
平均	件数(件)	1.3	1.9	1.7	1.4	1.0	0.7	1.4	1.4	0.6	1.4	1.0	1.8	15.6
	患者数(人)	37.6	42.6	63.2	36.6	14.7	32.5	23.5	34.5	28.1	31.6	32.0	140.2	517.1

## 4 原因食品別発生状況

令和元年に発生した食中毒5件の全てにおいて、原因食品（食事）が判明した。

原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」及び「複合調理品」が各1件（20.0%）であり、3件（60.0%）については原因となった食事は特定されたが、食品の特定には至らなかった（表5）。

表5 原因食品別発生状況(令和元年)

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	5	100.0	-	86	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		5	100.0	100.0	86	100.0	100.0			
原因食品	魚介類	1	20.0	20.0	1	1.2	1.2			
	貝類									
	ふぐ									
	その他	1	20.0	20.0	1	1.2	1.2			
	魚介類加工品									
	魚肉練り製品									
	その他									
	肉類及びその加工品									
	卵類及びその加工品									
	乳類及びその加工品									
	穀類及びその加工品									
	野菜及びその加工品									
	豆類									
	きのこ類									
	その他									
	菓子類									
	複合調理食品	1	20.0	20.0	18	20.9	20.9			
	その他	3	60.0	60.0	67	77.9	77.9			
	食品特定									
	食事特定	3	60.0	60.0	67	77.9	77.9			
不明									-	



過去10年間に発生した食中毒171件のうち、原因食品（食事）の判明したものは165件（96.5%）であった。

原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が19件（11.1%）、「肉類及びその加工品」及び「野菜及びその加工品」が各9件（5.3%）、「複合調理品」が3件（1.8%）、「魚介類加工品」、「卵類及びその加工品」、「穀類及びその加工品」及び「菓子類」が各1件（0.6%）であり、「その他」121件（70.8%）については原因となった食事は特定されたが、食品の特定には至らなかった（表6）。

表6 過去10年間の原因食品別発生状況(平成22～令和元年)

原因食品	年次	平成22	23	24	25	26	27	28	29	30	令和元	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	18	24	24	14	25	24	15	10	5	171	100.0	-	79	100.0	-	
原因食品(食事)判明件数		12	18	21	23	13	25	24	14	10	5	165	96.5	100.0	78	98.7	100.0	
原因食品	魚介類		1	2	2	4	3	1	2	3	1	19	11.1	11.5	10	12.7	12.8	
	貝類		1	1	1	1	3	1				8	4.7	4.8	4	5.1	5.1	
	ふぐ																	
	その他			1	1	3			2	3	1	11	6.4	6.7	6	7.6	7.7	
	魚介類加工品				1							1	0.6	0.6				
	魚肉練り製品																	
	その他				1							1	0.6	0.6				
	肉類及びその加工品	1	4	1			2		1				9	5.3	5.5	3	3.8	3.8
	卵類及びその加工品			1									1	0.6	0.6			
	乳類及びその加工品																	
	穀類及びその加工品						1						1	0.6	0.6	1	1.3	1.3
	野菜及びその加工品	1	2	1		1	1	2	1				9	5.3	5.5	4	5.1	5.1
	豆類		1										1	0.6	0.6			
	きのこ類			1			1						2	1.2	1.2	1	1.3	1.3
	その他	1	1			1		2	1				6	3.5	3.6	3	3.8	3.8
	菓子類			1									1	0.6	0.6			
	複合調理食品						2					1	3	1.8	1.8	3	3.8	3.8
	その他		10	11	15	20	8	16	21	10	7	3	121	70.8	73.3	57	72.2	73.1
	食品特定																	
	食事特定		10	11	15	20	8	16	21	10	7	3	121	70.8	73.3	57	72.2	73.1
不明				3	1	1			1			6	3.5	-	1	1.3	-	

令和元年に発生した食中毒5件の全てにおいて原因食品（食事）及び病因物質が判明した。病因物質別の事件数で見ると、ノロウイルスによるものが3件、黄色ブドウ球菌及びアニサキスによるものが各1件であった（表7）。

表7 原因食品別・病因物質別発生状況(令和元年)

原因食品	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・セブテンブククタータ
総数		1															3					1	5	5	
原因食品・食事判明件数		1															3					1	5	5	
原因食品	魚介類																					1	1	1	
	貝類																								
	ふぐ																								
	その他																					1	1	1	
	魚介類加工品																								
	魚肉練り製品																								
	その他																								
	肉類及びその加工品																								
	卵類及びその加工品																								
	乳類及びその加工品																								
	穀類及びその加工品																								
	野菜及びその加工品																								
	豆類																								
	きのこ類																								
	その他																								
	菓子類																								
	複合調理食品		1																					1	1
その他																							3	3	
食品特定																									
食事特定																							3	3	
不明																									

過去10年間に発生した食中毒171件のうち、原因食品（食事）の判明したものは165件（96.5%）、病因物質の判明したものは161件（94.2%）であった。

原因食品（食事）の判明した食中毒件について病因物質別の事件数をみると、ノロウイルスによるものが81件（49.1%）で最も多く、カンピロバクターによるものが38件（23.0%）、黄色ブドウ球菌、植物性自然毒及びクドア・セプテンブクタータによるものが各7件（4.2%）、サルモネラ属菌によるものが6件（3.6%）、アニサキスによるものが4件（2.4%）、腸管出血性大腸菌によるものが2件（1.2%）であった。

ノロウイルスが病因物質であるもののうち、具体的な食品が判明した10件中、魚介類（貝類）が8件（80.0%）であった（表8）。

表8 過去10年間の原因食品別・病因物質別発生状況(平成22～令和元年)

病因物質 原因食品	細菌													ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質判明件数	病因物質不明件数	計					
	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	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	化学物質				植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セプテンブクタータ	アニサキス	
総数	6	7			2	1	1			43						1	82			7	1	7	4	161	10	171	
原因食品(食事)判明件数	6	7			2	1	1			38						1	81			7	1	7	4	155	10	165	
原因食品	魚介類	1															8			1	6	3	19		19		
	貝類																8							8		8	
	ふぐ																										
	その他	1																			1	6	3	11		11	
	魚介類加工品																						1	1		1	
	魚肉練り製品																							1	1		1
	その他																								1	1	1
	肉類及びその加工品					1					7														8		8
	卵類及びその加工品	1																							1		1
	乳類及びその加工品																										
	穀類及びその加工品			1																					1		1
	野菜及びその加工品	1																1			7				9		9
	豆類	1																							1		1
	きのこ類																				2				2		2
	その他																1				5				6		6
	菓子類																	1							1		1
	複合調理食品	1	2																						3		3
その他	2	4			1	1	1			31					1	71						1	113	10	123		
食品特定																											
食事特定	2	4			1	1	1			31					1	71						1	113	10	123		
不明										5						1								6		6	

## 5 病因物質別発生状況

令和元年に発生した食中毒5件の全てにおいて病因物質が判明した。

病因物質別の事件数で見ると、ノロウイルスが3件（60.0%）、黄色ブドウ球菌及びアニサキスが各1件（20.0%）であった。

病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが67人（77.9%）、黄色ブドウ球菌が18人（20.9%）、アニサキスが1人（1.2%）の順であった（表9）。

表9 病因物質別発生状況(令和元年)

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	5	100.0	-	86	100.0	-			-	
	病因物質判明件数	5	100.0	100.0	86	100.0	100.0				
病因物質	細菌	1	20.0	20.0	18	20.9	20.9				
	サルモネラ属菌										
	黄色ブドウ球菌	1	20.0	20.0	18	20.9	20.9				
	ボツリヌス菌										
	腸炎ビブリオ										
	腸管出血性大腸菌										
	その他の病原性大腸菌										
	ウエルシュ菌										
	セレウス菌										
	エルシニア・エンテロコリチカ										
	カンピロバクター										
	ナグビブリオ										
	コレラ菌										
	赤痢菌										
	チフス菌										
	パラチフスA菌										
	その他の細菌										
		ウイルス	3	60.0	60.0	67	77.9	77.9			
		ノロウイルス	3	60.0	60.0	67	77.9	77.9			
		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	20.0	20.0	1	1.2	1.2				
	クドア・セブテンブクタータ										
	アニサキス	1	20.0	20.0	1	1.2	1.2				
	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171件のうち、病因物質が判明したものは161件(94.2%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が61件(35.7%)、ウイルスが82件(48.0%)、自然毒が8件(4.7%)、寄生虫が11件(6.4%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒61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43件と最も多く、次いで黄色ブドウ球菌が7件、サルモネラ属菌が6件、腸管出血性大腸菌が2件、その他の病原性大腸菌、ウェルシュ菌及びその他の細菌(A群溶血性レンサ球菌)が各1件の順であった。

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

表10 過去10年間の病因物質別発生状況(平成22～令和元年)

病因物質	年次	平成22～令和元年										過去10年間			過去5年間			
		平成22	23	24	25	26	27	28	29	30	令和元	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	18	24	24	14	25	24	15	10	5	171	100.0	-	79	100.0	-	
病因物質判明件数		11	17	22	23	13	25	20	15	10	5	161	94.2	100.0	75	94.9	100.0	
細菌	細菌	3	7	15	6	3	6	8	9	3	1	61	35.7	37.9	27	34.2	36.0	
	サルモネラ属菌		1	2	1		1			1		6	3.5	3.7	2	2.5	2.7	
	黄色ブドウ球菌		1	1		1	2			1	1	7	4.1	4.3	4	5.1	5.3	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ																	
	腸管出血性大腸菌					1			1			2	1.2	1.2	1	1.3	1.3	
	その他の病原性大腸菌								1			1	0.6	0.6	1	1.3	1.3	
	ウェルシュ菌								1			1	0.6	0.6	1	1.3	1.3	
	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	3	5	12	4	1	3	8	6	1		43	25.1	26.7	18	22.8	24.0	
	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	0.6	0.6				
	ウイルス	ウイルス	7	9	5	16	6	18	9	4	5	3	82	48.0	50.9	39	49.4	52.0
		ノロウイルス	7	9	5	16	6	18	9	4	5	3	82	48.0	50.9	39	49.4	52.0
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒	1	1	1		2	1	2				8	4.7	5.0	3	3.8	4.0	
	植物性自然毒	1	1	1		1	1	2				7	4.1	4.3	3	3.8	4.0	
	動物性自然毒					1						1	0.6	0.6				
寄生虫	寄生虫			1	2	2		1	2	2	1	11	6.4	6.8	6	7.6	8.0	
	クダ・セブテンブクタータ			1	1	2		1	1	1		7	4.1	4.3	3	3.8	4.0	
	アニサキス				1				1	1	1	4	2.3	2.5	3	3.8	4.0	
不明	1	1	2	1	1		4				10	5.8	-	4	5.1	-		

※H25年に、カンピロバクターとサルモネラの混合感染が1件あり。

月別・病因物質別発生状況をみると、ノロウイルスによる食中毒は、2、4、6月に発生し、細菌による食中毒は6月に発生していた。（表11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(令和元年)

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

過去10年間の月別・病因物質別発生状況をみると、細菌性食中毒61件のうち、5月～10月にかけて45件（73.8%）と発生が多かった。黄色ブドウ球菌やサルモネラ属菌は、気温の高い時期に発生がしているが、カンピロバクターについては夏期にピークがあるものの、年間を通して発生していた。

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

表12 過去10年間の月別・病因物質別発生状況(平成22～令和元年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	13	21	17	17	11	10	15	15	7	15	11	19	171	
病因物質判明件数	12	21	15	17	10	10	15	12	7	14	10	18	161	
細菌	1	3	2	2	6	6	10	11	6	6	2	6	61	
	サルモネラ属菌				1			2		3			6	
	黄色ブドウ球菌						2	1	3			1	7	
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌							1		1			2	
	その他の病原性大腸菌			1									1	
	ウエルシュ菌								1				1	
	セレウス菌													
	エルシニア・エンテロリチカ													
	カンピロバクター	1	3	1	2	5	3	8	5	5	3	2	5	43
	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	11	16	13	10	2	3	4	1		4	6	12	82
		ノロウイルス	11	16	13	10	2	3	4	1	4	6	12	82
		その他のウイルス												
化学物質														
自然毒		1		3	2					2			8	
	植物性自然毒				3	2				2			7	
	動物性自然毒		1										1	
寄生虫		1		2	1	1	1		1	2	2		11	
	クドア・セブテンブクタータ		1		1	1			1	1	2		7	
	アニサキス				1		1	1		1			4	
不明	1		2		1			3		1	1	1	10	

## 6 原因施設別発生状況

令和元年に発生した食中毒5件全てにおいて原因施設が判明し、全て飲食店であった（表13）。

表13 原因施設別発生状況(令和元年)

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		5	100.0	-	86	100.0	-			-	
原因施設判明件数		5	100.0	100.0	86	100.0	100.0				
原因施設	家庭										
	事業所										
	給食施設	事業所									
		保育所									
		老人ホーム									
	寄宿舍										
	その他										
	学校										
	給食施設	単独調理場	幼稚園								
			小学校								
			中学校								
			その他								
		共同調理場									
	その他										
	寄宿舍										
	その他										
	病院										
	給食施設	給食施設									
		寄宿舍									
		その他									
	旅館										
	飲食店	5	100.0	100.0	86	100.0	100.0				
	販売所										
製造所											
仕出屋											
採取場所											
その他											
不明				-			-			-	



過去10年間に発生した食中毒171件のうち、原因施設が判明したものは165件(96.5%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店115件(67.3%)、旅館12件(7.0%)、仕出屋10件(5.8%)、事業所9件(5.3%)、販売所8件(4.7%)、家庭5件(2.9%)、学校4件(2.3%)、その他2件(1.2%)の順であった(表14)。

表14 過去10年間の原因施設別発生状況(平成22～令和元年)

項目	年次	平成22	23	24	25	26	27	28	29	30	令和元	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	18	24	24	14	25	24	15	10	5	171	100.0	-	79	100.0	-		
原因施設判明件数		12	18	21	23	13	25	24	14	10	5	165	96.5	100.0	78	98.7	100.0		
原因施設	家庭	1		1	1	1		1				5	2.9	3.0	1	1.3	1.3		
	事業所			2	4	1	1		1			9	5.3	5.5	2	2.5	2.6		
	給食施設	事業所			1		1	1		1			4	2.3	2.4	2	2.5	2.6	
		保育所				2							2	1.2	1.2				
		老人ホーム			1	2							3	1.8	1.8				
	寄宿舎																		
	その他																		
	学校			3					1				4	2.3	2.4	1	1.3	1.3	
	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	0.6	0.6				
	その他			2					1				3	1.8	1.8	1	1.3	1.3	
	病院																		
	給食施設	給食施設																	
		寄宿舎																	
	その他																		
	旅館		3			1	3	2	3				12	7.0	7.3	8	10.1	10.3	
	飲食店	6	10	14	17	9	19	19	9	7	5	115	67.3	69.7	59	74.7	75.6		
	販売所		1	1	1	1			1	1	2	8	4.7	4.8	4	5.1	5.1		
製造所																			
仕出屋	5	4				1						10	5.8	6.1	1	1.3	1.3		
採取場所																			
その他						1				1		2	1.2	1.2	2	2.5	2.6		
不明			3	1	1				1			6	3.5	-	1	1.3	-		

■ 2019年 岐阜県の食中毒発生状況

No	発生日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病因物質	血清型別等	原因施設	摂食場所
1	2月24日	可児市 ほか	63	29	0	2月23日及び24日に提供された食事	ノロウイルス	G I	飲食店 (可児郡御嵩町)	飲食店
2	4月10日	愛知県 ほか	73	29	0	4月10日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (各務原市)	飲食店
3	6月6日	大野町 ほか	20	18	0	まぜそば、台湾まぜそば	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシンA	飲食店 (本巣市)	飲食店
4	6月18日	羽島市 ほか	53	9	0	6月16日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店 (羽島市)	飲食店
5	7月20日	土岐市	2	1	0	7月20日に提供された食品	アニサキス	—	飲食店 (多治見市)	飲食店
合 計			211	86	0					

2019	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	5	211	86
岐阜市	0	0	0
合計	5	211	86

(参考)

H30	事件数	患者数
岐阜県	8	111
岐阜市	2	33
合計	10	144

(参考)令和元年 腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	診断月日	診断週	保健所	患者住所地	性別	年齢	有症者数	発症～受診 (発症日=0日)	血便の有無	入院の有無	無症者数	O 血清型	H 血清型	ペロ毒素	
														VT1	VT2
1	20190204	6	東濃	土岐市	女	13	1	3	1	×		157	H-(←HNM)	+	+
2	20190204	6	西濃	大垣市	男	4	1	4	1	○		157	H7	+	+
3	20190206	6	西濃	大垣市	男	4	1	3	1	○		157	H7	+	+
4	20190207	6	西濃	大垣市	男	3	1	2	1	○		157	H7	+	+
5	20190208	6	西濃	大垣市	男	4			0	×	1	157	H7	+	+
6	20190208	6	西濃	大垣市	女	4			0	×	1	157	H7	+	+
7	20190208	6	西濃	大垣市	女	6	1	0	0	○		157	H7	+	+
8	20190209	6	西濃	大垣市	男	3			0	×	1	157		+	+
9	20190210	6	西濃	大垣市	男	4			0	×	1	157	H7	+	+
10	20190212	7	西濃	大垣市	女	8	1	1	0	×		157	H7	+	+
11	20190212	7	西濃	大垣市	女	4			0	×	1	157	H7	+	+
12	20190212	7	西濃	大垣市	男	4			0	×	1	157	H7	+	+
13	20190212	7	西濃	大垣市	男	4			0	×	1	157	H7	+	+
14	20190212	7	西濃	大垣市	女	4			0	×	1	157	H7	+	+
15	20190212	7	西濃	大垣市	女	4			0	×	1	157	H7	+	+
16	20190213	7	恵那	恵那市	女	64			0	×	1	18		+	-
17	20190215	7	西濃	大垣市	女	28			0	×	1	157	H7	+	+
18	20190215	7	西濃	大垣市	女	1			0	×	1	157	H7	+	+
19	20190215	7	西濃	大垣市	女	54			0	×	1	157	H7	+	+
20	20190216	7	西濃	大垣市	男	5			0	×	1	157	H7	+	+
21	20190520	21	岐阜市	岐阜市	女	15	1	2	0	不明		157		-	+
22	20190521	21	可茂	可児市	女	30			0	×	1	121	H19	-	+
23	20190524	21	岐阜市	羽島郡岐南町	男	73	1	4	1	×		157	H7	+	+
24	20190528	22	岐阜市	羽島郡岐南町	女	25			0	×	1	103	H2	+	-
25	20190618	25	可茂	美濃加茂市	男	31			0	×	1	69	H11	+	-
26	20190624	26	飛騨	高山市	女	6	1	1	0	○		103	H11	+	-
27	20190627	26	飛騨	高山市	女	32			0	×	1	103	H11	+	-
28	20190628	26	恵那	恵那市	男	48		10	0	×	1	111	H-(←HNM)	+	+
29	20190701	27	恵那	恵那市	女	14			0	×	1	111	H-(←HNM)	+	+
30	20190701	27	岐阜	岐阜市	女	83	1	0	1	○		157		-	+
31	20190702	27	恵那	瑞浪市	女	25			0	×	1	157	H7	-	+
32	20190712	28	可茂	美濃加茂市	男	3	1	1	1	×		UT	H2	-	+
33	20190715	29	可茂	美濃加茂市	男	3			0	×	1	UT	H2	-	+
34	20190715	29	可茂	美濃加茂市	女	3	1	2	0	×		UT	H2	-	+
35	20190715	29	可茂	美濃加茂市	男	4			0	×	1	UT	H2	-	+
36	20190716	29	東濃	多治見市	女	38	1	2	1	○		157	H7	+	+
37	20190716	29	可茂	美濃加茂市	男	3	1	3	0	×		UT	H2	-	+
38	20190716	29	可茂	美濃加茂市	女	4	1	3	1	×		UT	H2	-	+
39	20190716	29	可茂	可児市	男	4	1	5	0	×		UT	H2	-	+
40	20190716	29	可茂	美濃加茂市	女	4	1	3	0	×		UT	H2	-	+
41	20190716	29	可茂	美濃加茂市	女	3	1	4	0	×		UT	H2	-	+
42	20190716	29	飛騨	高山市	女	15	1	1	0	×		26	H11	+	-
43	20190717	29	可茂	加茂郡川辺町	女	25	1	0	0	×		UT	H2	-	+
44	20190717	29	可茂	美濃加茂市	男	3	1	3	0	×		UT	H2	-	+
45	20190717	29	可茂	美濃加茂市	女	4			0	×	1	UT	H2	-	+
46	20190717	29	可茂	美濃加茂市	男	4	1	4	0	×		UT	H2	-	+
47	20190717	29	可茂	可児市	女	3			0	×	1	UT	H2	-	+
48	20190717	29	可茂	美濃加茂市	男	3			0	×	1	UT	H2	-	+
49	20190717	29	可茂	美濃加茂市	男	3	1	7	0	×		UT	H2	-	+
50	20190718	29	可茂	美濃加茂市	女	3	1	9	0	×		UT	H2	-	+

No.	診断月日	診断週	保健所	患者住所地	性別	年齢	有症者数	発症～受診 (発症日=0日)	血便の有無	入院の有無	無症者数	O 血清型	H 血清型	ペロ毒素	
														VT1	VT2
51	20190718	29	可茂	美濃加茂市	女	3	1	8	0	×		UT	H2	-	+
52	20190718	29	可茂	美濃加茂市	男	4	1	7	0	×		UT	H2	-	+
53	20190718	29	可茂	美濃加茂市	女	32	1	2	0	×		UT	H2	-	+
54	20190718	29	可茂	美濃加茂市	女	6			0	×	1	UT	H2	-	+
55	20190718	29	可茂	美濃加茂市	男	3	1	7	0	×		UT	H2	-	+
56	20190719	29	可茂	美濃加茂市	男	3			0	×	1	UT	H2	-	+
57	20190719	29	可茂	美濃加茂市	男	4	1	9	0	×		UT	H2	-	+
58	20190721	29	可茂	美濃加茂市	女	3	1	11	0	×		UT	H2	-	+
59	20190721	29	可茂	美濃加茂市	女	36	1	4	0	×		UT	H2	-	+
60	20190721	29	可茂	美濃加茂市	女	43			0	×	1	UT	H2	-	+
61	20190722	30	可茂	美濃加茂市	女	7	1	6	0	×		UT	H2	-	+
62	20190722	30	可茂	蜂屋町	女	8	1	5	0	×		UT	H2	-	+
63	20190722	30	可茂	美濃加茂市	女	35			0	×	1	UT	H2	-	+
64	20190723	30	可茂	美濃加茂市	女	0			0	×	1	UT	H2	-	+
65	20190724	30	岐阜市	岐阜市	男	21	1	1	1	不明		145		-	+
66	20190725	30	岐阜	各務原市	女	39	1	4	0	×		157	H7	+	+
67	20190725	30	可茂	美濃加茂市	男	7	1	11	0	×		UT	H2	-	+
68	20190801	31	関	関市	男	76	1	1	1	○		157	H7	-	+
69	20190802	31	岐阜市	本巣市	女	22			0	×	1	145	H-(←HNM)	-	+
70	20190805	32	飛騨	飛騨市	男	36	1	1	0	×		26	H11	+	-
71	20190808	32	岐阜	岐阜市	男	43			0	×	1	157		+	+
72	20190811	32	岐阜市	岐阜市	女	86	1	0	1	不明		157		+	+
73	20190813	33	岐阜市	岐阜市	男	79	1	2	0	不明		157		+	+
74	20190814	33	飛騨	高山市	男	2	1	7	0	×		26	H11	+	-
75	20190817	33	飛騨	高山市	女	2	1	9	0	×		26	H11	+	-
76	20190817	33	飛騨	高山市	男	62			0	×	1	26	H11	+	-
77	20190817	33	西濃	大垣市	女	30	1	2	1	×		145			VT型不明
78	20190818	33	飛騨	高山市	男	1	1	8	0	×		26	H11	+	-
79	20190818	33	飛騨	高山市	男	1	1	1	0	×		103	H25	+	-
80	20190818	33	飛騨	高山市	女	86			0	×	1	26	H11	+	-
81	20190819	34	飛騨	高山市	男	1	1	2	0	×		26	H11	+	-
82	20190820	34	飛騨	高山市	女	15			0	×	1	26	H11	+	-
83	20190822	34	飛騨	高山市	女	26			0	×	1	26	H11	+	-
84	20190822	34	飛騨	高山市	男	3			0	×	1	103	H-(←HNM)	+	-
85	20190822	34	飛騨	高山市	男	5			0	×	1	103	H-(←HNM)	+	-
86	20190830	35	東濃	多治見市	女	23	1	1	1	○		157	H7	+	+
87	20190903	36	飛騨	高山市	男	46	1	1	0	×		145	H-(←HNM)	-	+
88	20190904	36	東濃	多治見市	男	51	1	4	1	×		145	H-(←HNM)	-	+
89	20190905	36	可茂	可児市	男	30	1	1	1	×		145	H-(←HNM)	-	+
90	20190907	36	岐阜	岐阜市	男	18	1	2	1	×		145	H-(←HNM)	-	+
91	20190909	37	東濃	瑞浪市	女	37	1	1	1	×		145	H-(←HNM)	-	+
92	20190913	37	飛騨	高山市	女	45	1	9	0	×		145	H-(←HNM)	-	+
93	20190920	38	岐阜市	岐阜市	男	1	1	4	1	不明		145		-	+
94	20190926	39	岐阜市	岐阜市	女	35			0	不明	1	145		-	+
95	20190927	39	東濃	多治見市	男	15	1	0	1	×		157	H7	-	+
96	20191001	40	飛騨	高山市	男	22	1	1	1	○		157	H-(←HNM)	+	+
97	20191010	41	東濃	多治見市	女	44	1	2	1	×		157	H7	-	+
98	20191016	42	東濃	土岐市	女	59	1	0	1	×		157	H7	-	+
99	20191120	47	東濃	土岐市	男	34	1	1	1	×		157	H7	-	+
100	20191204	49	東濃	多治見市	女	6	1	2	1	×		157	H7	-	+
101	20191207	49	東濃	多治見市	女	4	1	3	0	×		157	H7	-	+
102	20191220	51	西濃	揖斐郡大野町	女	17	1	8	0	×		157	H7	-	+

## 第 2 章

### 主 な 食 中 毒 事 例

- 1 可児市内の飲食店で発生したノロウイルスによる食中毒
- 2 本巣市内の飲食店で発生した黄色ブドウ球菌による食中毒
- 3 多治見市内の飲食店で発生したアニサキスによる食中毒

# 1 可児市内の飲食店で発生したノロウイルスによる食中毒

## A 食中毒の概要

- 1 発生日月日 平成31年2月24日（日）
- 2 発生場所 愛知県、可児市、御嵩町など
- 3 原因施設 所在地 可児市  
屋号 A  
業種 飲食店営業（料理店）  
従事者 10人（調理従事者1人、その他9人）
- 4 原因食品 不明（2月23日、24日に提供された会席料理）
- 5 病因物質 ノロウイルス G I . 2
- 6 摂食者数 63人
- 7 患者数 29人 うち受診 8人 うち入院 0人
- 8 死者数 0人

## B 食中毒の探知（概要）

平成31年2月27日（水）10時頃、飲食店利用者から「2月23日（土）に可児市内の飲食店で会食をしたところ、そのうち複数人が、下痢等の症状を呈している」旨、可茂保健所に連絡があった。

調査の結果、可児市内にある「A」で2月23日（土）昼、24日（日）昼に食事をした5グループ63人中29人が、2月24日（日）から26日（火）にかけて、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈し、うち8人が医療機関を受診していたことが判明した。

可茂保健所では、患者全員に共通する食事は当該施設が調理した食品に限られることから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

## C 患者の状況

### 1 性・年齢階級別発生状況

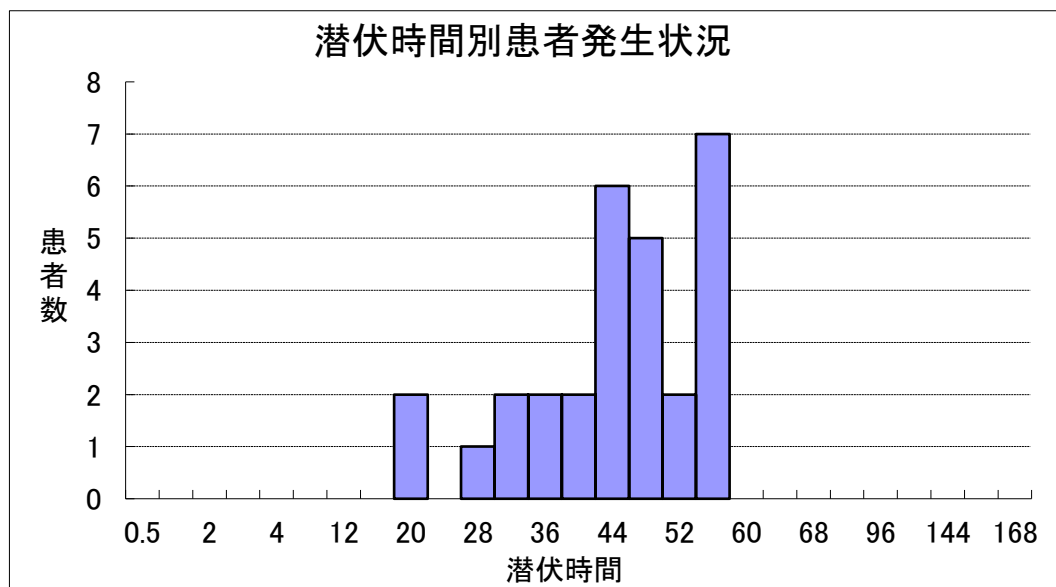
区分	年齢												計
	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以上	不明	
男	0	0	0	0	0	2	4	1	6	5	2	0	20
女	0	0	0	0	0	1	2	1	2	3	0	0	9
計	0	0	0	0	0	3	6	2	8	8	2	0	29
構成比	0%	0%	0%	0%	0%	10%	20%	7%	28%	28%	7%	0%	100%

### 2 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 29 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 63 \text{ 人}} \times 100 = 46.0\%$$

### 3 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	~8	~12	~16	~20	~24	~28	~32	~36	~40	~44	~48	~52	~56	~60	~64	~68	~72
患者数	0	0	0	2	0	1	2	2	2	6	5	2	7	0	0	0	0



### 4 症状

症 状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん痺	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	23	15	13	9	10	6	9	8	3	4	2	3	0	0	0	4	6
発顕率	79%	52%	45%	31%	34%	21%	31%	28%	10%	14%	7%	10%	0%	0%	0%	14%	21%

(下痢)

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

(嘔吐)

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

(発熱)

体温	37.0℃未満	37.0℃~ 37.4℃	37.5℃~ 37.9℃	38.0℃~ 38.4℃	38.5℃~ 38.9℃	39.0℃~ 39.4℃	40.0℃以上	計
患者数	0	4	1	1	2	2	0	10

(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	7	10	6	0	1	1	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	4

※症状「その他」：胃痛、胸やけ、関節痛、胃腸の張り

#### D 原因食品及びその汚染経路

##### 1 摂食状況

(1) 当該施設における食事の提供状況及び患者の共通食

月 日 (曜日)	食事の提供 (患者数/摂食者数)
2月22日 (金)	なし
<b>2月23日 (土)</b>	<b>昼食 3グループ (22/54)</b>
<b>2月24日 (日)</b>	<b>昼食 2グループ (7/9)</b>
2月25日 (月)	夕食 1グループ (0/9)
2月26日 (火)	夕食 1グループ (0/17)
2月27日 (水)	なし

2月23日(土) 昼の利用客は、3グループ54人、24日(日) 昼の利用客は2グループ9人であり、共通する食事は以下のとおり当該施設が調理した食品に限られた。

2/23・2/24	共通メニュー
先付け	ローストビーフ、 <span style="border: 1px solid black;">分葱</span> 、大根、しめじ
前菜	<span style="border: 1px solid black;">数の子の白和え</span> 、イカときゅうりの和え物、 <span style="border: 1px solid black;">バイ貝旨煮</span> 、 <span style="border: 1px solid black;">カステラ玉子</span> 、 <span style="border: 1px solid black;">竹の子真丈</span> 、 <span style="border: 1px solid black;">イイダコ</span> 、鱈寿司
お造り	<span style="border: 1px solid black;">ヒラメ</span> 、 <span style="border: 1px solid black;">赤エビ</span> 、イカ、 <span style="border: 1px solid black;">ホタテ貝柱</span> 、 <span style="border: 1px solid black;">カンパチ</span>
焼き物	<span style="border: 1px solid black;">焼き胡麻豆腐</span> 、カラスカレイ西京焼き、焼き椎茸、ゴボウ唐揚げ、スナックエンドウ
蒸し物	茶碗蒸し
おでん	おでん
揚げ物	エビのクラッカー揚げ
ご飯物	かやくご飯
デザート	リンゴアイス、イチゴ、キウイフルーツ、 <span style="border: 1px solid black;">黒胡麻プリン</span>

※ 下線部 (イカときゅうりの和え物、バイ貝旨煮、ホタテ貝柱、カンパチ、焼き胡麻豆腐、黒胡麻プリン) は、一部のグループに提供なし。

□ は、23日と24日に同一ロットを使用。



## (2) マスターテーブル

マスターテーブルを作成し、 $\chi^2$ 検定を実施した結果、患者らに提供した共通メニューの間で統計的有意差は認められなかったが、一部※提供がなかったカンパチ（お造り）で5%の危険率で有意差が認められた。（別紙1）

※ 23日利用の3グループ中1グループと、24日利用のグループには、カンパチの提供はなかった。

## 2 原因食品

### (1) 原材料入手経路

原材料の入手経路は、別紙2のとおりで、提供されたメニューの原材料は、一部の日持ちする食材を除き、2月16日（土）から23日（土）までに仕入れられていた。

### (2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

調理加工等の方法及び摂食までの時間経過は、別紙3のとおりで、一部メニューを除き22日（金）に下処理から調理までを行っており、当日は、盛付けのみを行っていた。

## E 食品取扱施設及び従業員等

### 1 食品取扱施設の衛生状況

(1) 調理室内の整理整頓、清掃状況は良好であった。

(2) 調理室内には専用の手洗い設備があったが、施設基準で定められた規格より小さく、使用しにくいとの理由で使用されておらず、調理用シンクを使用していた。

(3) 調理場内での手洗いのタイミングに決まりはなく、使い捨て手袋の使用もなかった。

(4) 冷凍冷蔵庫は、原材料、刺身用、調理済食品用等専用化され、適切に管理されていた。

(5) まな板、包丁等調理器具については、用途別に使い分けされており、塩素とアルコールによる消毒を行っていた。

(6) 使用水は水道水であり、立入時の残留塩素濃度は0.45ppmであった。

(7) 調理従事者専用トイレの手洗い設備には洗浄消毒剤が設置されていたが、ペーパータオル等手を拭くための設備は備えられていなかった。

(8) トイレの清掃は、毎日朝に調理場の清掃・洗い場担当の従事者が実施していたが、アルコールのみで塩素による消毒は行われていなかった。

### 2 従業員の健康状態

(1) 従業員10人（調理従事者1人、調理補助・盛付3人、調理場清掃・洗い場1人、フロア担当5人）のうち、調理従事者が2月23日（土）の朝から体調不良で吐気と下痢の症状を発症していたが、風邪かと考え、調理に従事してしまったとの申告があった。

(2) 施設には、従業員の毎日の健康状態を記録するチェック簿が備えられていなかった。

(3) 2月23日（土）に余った食品を、従業員10人中6人（調理補助・盛付3人、調理場清掃・洗い場1人、フロア担当2人）が喫食しており、6人中4人（調理補助・盛付2人、フロア担当2人）が25日（月）に体調不良または下痢を呈していた。

## F 病因物質の決定

### 1 検査状況及び検査結果

患者29人中4人と、従業員10人の検便を実施したところ、患者3人と従業員7人（調理従事者1人、23日（土）に余った食品を喫食した従業員6人）から、同じノロウイルスG I. 2が検出された。施設のふき取り検査では、従業員専用トイレ便器内側から、ノロウイルスG I. 2が検出された。

なお、すべての検体から既知食中毒菌は検出されなかった。

区分	検体名	検体数	検査結果
検便	従業員（調理従事者）	1	ノロウイルスG I. 2 検出
	従業員（調理補助・盛付）	3	3 検体全てノロウイルスG I. 2 検出
	従業員（調理場清掃・洗い場）	1	ノロウイルスG I. 2 検出
	従業員（フロア担当）	5	2 検体からノロウイルスG I. 2 検出
	患者	4	3 検体からノロウイルスG I. 2 検出
ふき取り	洗浄用流し取っ手	1	不検出
	刺身用包丁	1	不検出
	刺身用まな板	1	不検出
	魚用冷蔵庫取っ手	1	不検出
	前菜用冷蔵庫取っ手	1	不検出
	従業員専用トイレ扉取っ手	1	不検出
	従業員専用トイレ手洗い取っ手	1	不検出
	従業員専用トイレ水洗レバー	1	不検出
	従業員専用トイレ便器内側	1	ノロウイルスG I. 2 検出

### 2 病因物質の決定

患者3人及び従業員7人の便から同じノロウイルスG I. 2が検出されたことから、本件の病因物質はノロウイルスG I. 2と断定した。

## G 事件処理のためにとった処置

### 1 行政処分

食品衛生法第55条の規定に基づき、平成31年2月28日（木）から当該飲食店を営業禁止処分とした。

### 2 改善指導

当該施設への立入調査の結果を踏まえ、再発防止のため以下の項目について文書指導を行った。

- (1) 施設、設備及び調理器具の清掃、洗浄及び消毒を行うこと。
- (2) 現在保管している食材は、相互汚染のおそ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。
- (3) 検便の結果、ノロウイルスを検出した調理従事者は、高感度の遺伝子検査でノロウイルス

- スが検出されなくなるまで、調理に従事しないこと。
- (4) 便所には、白衣を脱いで入る等、調理場の汚染防止対策を講じること。
  - (5) 便所及び調理場の手洗い設備は、湛水部分が幅300ミリメートル以上、奥行き220ミリメートル以上のものを設置すること。
  - (6) 調理場の出入り口には、人が出入りした後自動的に閉まる構造の扉を設置すること。
  - (7) 従業員の衛生管理等に関する点検記録を作成し、保存すること。
  - (8) 従業員に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
  - (9) 同一内容の食品を多数の者に提供する場合は、調理済食品ごとに検食を保存すること。

### 3 施設の衛生検査及び講習会の実施

3月4日（月）、ATP検査により施設の清浄度検査を行い、施設の洗浄消毒を確認した。また同日、従業員に対し、ノロウイルス対策を中心とした衛生講習を実施し、再発防止指導を行った。

### 4 営業禁止処分の解除

3月5日（火）に営業者から改善報告書が提出され、改善指導事項について改善確認ができたことから、3月6日（水）に営業禁止処分を解除した。

## H 考察

### 1 原因食品、病因物質及び汚染の機会

今回の食中毒は、患者の共通食は当該施設で提供された会席料理に限られること、患者便及び調理従事者便からノロウイルスG I . 2が検出されたことから、2月23日（土）及び24日（日）の会席料理が原因で発生したものと断定した。

原因食品については、カンパチが5%の危険率で有意差が認められたが、カンパチを提供されていないグループにも患者がいることもあり、特定には至らなかった。

一方、23日（土）に余った食品を喫食した従業員6人全員から、ノロウイルスG I . 2が検出された。また従業員6人のうち4人は、25日（月）に体調不良や下痢を呈していた。この従業員6人の喫食したメニューのうち、全員が喫食していたのはお造りのみであったが、カンパチを喫食したかどうかは不明であった。

ノロウイルスG I . 2が検出された調理従事者から、「23日（土）に下痢等を発症中、従業員専用トイレで排便し、手洗いを十分行わず、かつ使い捨て手袋を装着せず素手で調理を行った。23日（土）は自身のみが従業員専用トイレを使用しており、他の従業員は使用していなかった。」との口述があった。このことから、ふき取り検査によりトイレ便器内側からノロウイルスG I . 2が検出されたことは、調理従事者の排便により便器が汚染されたと思われる。また調理従事者は、不十分な手洗いや素手での調理により、調理・盛付け作業中にノロウイルスを汚染させてしまった可能性があると考えられた。

また23日（土）に余った食品を喫食した従業員6名も、23日（土）に利用したグループの患者の発症日（24日～25日）と同じ発症日であることから、患者同様に、当該施設での喫食が原因によりノロウイルスが検出されたと推察された。

業務	喫食したメニュー	症状	発症日	検便結果
調理従事者	—	吐気、下痢	(2月23日)	ノロウイルスG I. 2 検出
調理補助・盛付A	ローストビーフ、 <b>お造り</b> 、カステラ玉子、竹の子真丈	体調不良	<b>2月25日</b>	ノロウイルスG I. 2 検出
調理補助・盛付B	ローストビーフ、 <b>お造り</b> 、カステラ玉子、竹の子真丈	なし	—	ノロウイルスG I. 2 検出
調理補助・盛付C	ローストビーフ、 <b>お造り</b> 、カステラ玉子、竹の子真丈	下痢	<b>2月25日</b>	ノロウイルスG I. 2 検出
調理場清掃・洗い場	ローストビーフ、 <b>お造り</b> 、カステラ玉子、竹の子真丈	なし	—	ノロウイルスG I. 2 検出
フロアA	—	なし	—	不検出
フロアB	—	なし	—	不検出
フロアC	<b>お造り</b>	体調不良	<b>2月25日</b>	ノロウイルスG I. 2 検出
フロアD	—			不検出
フロアE	<b>お造り</b>	下痢	<b>2月25日</b>	ノロウイルスG I. 2 検出

## 2 調理従業員の行動と事件発生の要因

施設内は、調理室から従業員専用トイレへ直接出入りできる構造であったことや、手洗いが不十分であったことは、食品にノロウイルスを付着させやすい状況にあったと思われた。

調理従事者がノロウイルスに感染した経路については、調理従事者の同居家族に体調不良者はおらず、自身にカキの喫食歴はないことから、不明であった。しかし、2月21日(木)にカキを調理(下処理後、ソテーにして提供)しており、潜伏期間を考慮すると、カキ調理後の手洗い不足による感染の可能性が考えられた。

調理従事者は、2月23日(土)に症状があったものの、24日(日)には体調が回復していることもあり、単なる風邪であると思込み、食中毒の原因となるノロウイルスに感染しているとの認識が全くなかった。加えて、手洗いが不十分で使い捨て手袋の使用もなく、衛生管理に関する意識が低かったことから、従業員に対し手洗いの徹底等、衛生管理について指導した。

本事件により、衛生の基本である手洗いの徹底等、従業員の衛生管理の意識が低いことが食中毒の発生につながった可能性があることを改めて再認識させられた。今後も引き続き、ノロウイルス食中毒予防の重要性については、衛生講習等で指導・啓発が必要である。

## I 気象状況

(岐阜地方気象調べ)

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
2月21日	8.4℃	11.8℃	4.1℃	47%	晴
2月22日	7.8℃	14.8℃	2.1℃	58%	薄曇
2月23日	9.1℃	13.6℃	5.3℃	38%	晴
2月24日	9.0℃	2.4℃	2.4℃	47%	曇時々晴

別紙1 摂食状況調査結果

		ローストビーフ	分葱	大根	しめじ	数の子白和え	カステラ玉子	竹の子真丈	イイダコ	鱒寿司	ヒラメ	赤エビ	樽イカ	ホタテ貝柱	カンパチ	焼き胡麻豆腐	カラスカレイ西京焼き	焼きシイタケ	ゴボウ唐揚げ	スナッブエンドウ	茶碗蒸し	おでん	エビのクラッカー揚げ	かやくご飯	リンゴアイス	イチゴ	キウイフルーツ	
患者	食べた(a)	15	15	16	16	15	15	15	15	13	15	15	15	14	15	16	31	16	14	13	16	15	15	16	16	16	0	
	食べない(c)	1	1	0	0	1	0	1	1	2	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	
健康者	食べた(b)	17	19	18	20	19	18	16	16	13	18	17	20	19	18	18	1	18	15	14	22	15	20	21	23	20	3	
	食べない(d)	8	2	3	1	2	3	2	3	4	4	4	4	2	6	2	0	1	3	4	0	2	1	1	2	1	0	
ad-bc値		103	11	48	16	11	45	14	29	26	60	60	60	9	90	32	-1	16	27	38	0	15	-5	16	32	16	0	
X2乗値		3.78	0.13	2.49	0.78	0.13	2.34	0.25	0.78	0.54	3.06	3.21	2.79	0.09	4.43	1.69		0.87	0.77	1.36		0.30		0.75	1.35	0.78		
	㏆-ツ補正值	2.42	0.06	0.94	0.02	0.06	0.84	0.01	0.12	0.08	1.46	1.58	1.27	0.09	2.72	0.32		0.01	0.12	0.46		0.00		0.03	0.17	0.02		
リスク比		4.22	1.32			1.32		1.45	1.94	1.50				1.27			0.97		1.93	2.41		1.50	0.86					
オッズ比		7.06	1.58			1.58		1.88	2.81	2.00				1.47			0.00		2.80	3.71		2.00	0.75					
95%信頼区間 (risk)	上限値	27.77	6.85			6.85		7.49	10.98	4.96				6.62			1.03		10.99	14.51		7.73	3.61					
	下限値	0.64	0.26			0.26		0.28	0.34	0.45				0.24			0.91		0.34	0.40		0.29	0.20					
95%信頼区間 (odds)	上限値	63.18	19.12			19.12		22.88	30.10	12.89				17.91					30.18	37.71		24.49	12.99					
	下限値	0.79	0.13			0.13		0.15	0.26	0.31				0.12					0.26	0.37		0.16	0.04					
評価	X2乗値														☆													
	㏆-ツ補正值																											
95%信頼区間 (risk)	上限値	☆	☆			☆		☆	☆	☆				☆			☆		☆	☆		☆	☆					
	下限値																											
95%信頼区間 (odds)	上限値	☆	☆			☆		☆	☆	☆				☆					☆	☆		☆	☆					
	下限値																											

<注意事項>

(リスク比とオッズ比)

リスク比は、全員に調査が行われた場合に使用する。

オッズ比は、規模が大きすぎるなど、全員に調査できない場合に使用する。

(評価)

☆印は、5%の危険率で有意差が認められる。

95%信頼区間は、上限値及び下限値に☆の場合に有意差が認められる。

## 別紙2 原材料調査票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (消費期限)	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無	備考
ローストビーフ	牛肉	5kg	真空冷蔵	2月16日	A		3月20日	冷蔵	7日	有	未開封
分葱	分葱	3把	常温	2月22日	B			冷蔵	1日	無	
大根のお浸し	大根	5本	常温	2月20日	C			冷蔵	2日	無	
しめじのお浸し	しめじ	3袋	常温	2月22日	B			冷蔵	1日	無	
数の子白和え	数の子	10kg	塩漬け	12月	B			冷蔵	2ヶ月	無	
カステラ玉子	玉子	10kg	生	2月22日	B			冷蔵	1日	有	
竹の子真丈	竹の子	1kg	生	2月19日	D			水煮	2日	無	
飯蛸旨煮	飯蛸	2kg	生	2月21日	B			冷蔵	2日	無	
鱒寿司	鱒	2kg	生	2月21日	B			酢×冷蔵	2日	無	
平目刺身	平目	2kg	生	2月23日	B			冷蔵	当日	無	
赤海老刺身	赤海老	4kg	冷凍	2月21日	E			冷凍	2日	有	未開封
樽烏賊刺身	樽烏賊	10kg	生	1月	B			真空冷凍	3週間	有	未開封
カレイ西京焼き	カレイ	10kg	冷凍	2月20日	F		8月	冷凍	2日	有	未開封
焼き椎茸	椎茸	500g	常温	2月20日	C			冷蔵	3日	無	
牛蒡の唐揚げ	牛蒡	5袋	常温	2月20日	B			冷蔵	3日	無	
スナック豌豆	スナック豌豆	3袋	常温	2月20日	B			冷蔵	2日	無	
茶碗蒸し	イトヨリ	3kg	生	2月22日	B			冷蔵	1日	無	
おでん	大根	5kg	生	2月18日	C			水煮	5日	無	
海老のクラッカー揚げ	海老	10kg	冷凍	2月16日	G		8月	冷凍	1週間	無	
かやくご飯	鶏肉	2kg	冷蔵	2月21日	C		3日	冷蔵	2日	無	
林檎アイス	林檎	2kg	常温	2月15日	C			冷凍	1週間	無	
苺	苺	3パック	常温	2月21日	C			冷蔵	2日	無	
キウイフルーツ	キウイフルーツ	20玉	常温	2月16日	C			常温	1週間	無	

別紙3 調理・保管状況調査票

食品名	日時	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	7	8	9	10	11	12	13		
ローストビーフ											真空加熱 (16:00)						→				盛付 (10:00)	→	摂食 (12:00)			
分葱					加熱・切る・保冷 (10:00)								→								盛付 (10:00)		摂食 (12:00)			
大根のお浸し	下処理				加熱・味付け・保冷 (10:00)								→								盛付 (10:00)		摂食 (12:00)			
しめじ	下処理				加熱・味付け・保冷 (10:00)								→								盛付 (10:00)		摂食 (12:00)			
数の子白和え	塩抜き					→					味付・保冷 (15:00)	→	盛付 (16:00)				→						摂食 (12:00)			
カステラ玉子					焼き・保冷 (10:00)								→								盛付 (11:00)	→	摂食 (12:00)			
竹の子真丈					蒸し・保冷 (10:00)								→								盛付 (11:00)	→	摂食 (12:00)			
飯蛸旨煮	下処理				味付・保冷 (10:00)	→							→								盛付 (11:00)		摂食 (12:00)			
鱒寿司	下処理				味付・保冷 (10:00)	→							→								盛付 (11:00)		摂食 (12:00)			
平目の刺身																					下処理 (7:00)	→	盛付 (9:00)	→	摂食 (12:00)	
赤海老の刺身					下処理 (10:00)								→								盛付 (9:00)		摂食 (12:00)			
樽烏賊刺身																					流水解凍 (7:00)	→	盛付 (9:00)	→	摂食 (12:00)	
カレイ西京焼き	解凍				味噌漬け (9:00)									→									焼き・摂食 (12:30)			
椎茸	下処理												→										焼き・摂食 (12:30)			
牛蒡唐揚げ	下処理												→										揚げ・摂食 (12:30)			
スナック豌豆					茹で・保冷 (10:00)								→										盛付・摂食 (12:30)			
茶碗蒸し					具材の下処理 (9:00)								→										蒸し・摂食 (12:30)			
おでん					具材の下処理 (9:00)							→									煮込み (7:00)	→	摂食 (12:00)			
海老クラッカー揚げ					流水解凍 (9:00)	→			下処理 (13:00)					→							衣付け・保冷 (9:00)	→	揚げ・摂食 (12:30)			
かやくご飯					下処理 (9:00)								→										炊き (11:00)	→	摂食 (13:00)	
リンゴアイス																						盛付 (13:00)	→	摂食 (13:30)		
苺												切る (14:00)					→					盛付 (13:00)	→	摂食 (13:30)		
キウイフルーツ																						切る (8:00)	→	盛付 (13:00)	→	摂食 (13:30)

## 2 本巢市内の飲食店で発生した黄色ブドウ球菌による食中毒

### A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 令和元年6月6日
- 2 発生場所 揖斐郡大野町他
- 3 原因施設 所在地 本巢市  
屋号 A  
業種 飲食店営業（めん類食堂）  
従業員数 7人 うち調理従事者 7人
- 4 原因食品 まぜそば、台湾まぜそば
- 5 病因物質 黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA）
- 6 摂食者数 20人
- 7 患者数 18人 うち受診 15人 入院 0人
- 8 死者数 0人

### B 食中毒の探知（概要）

令和元年6月8日（土）17時47分、西濃保健所揖斐センターに揖斐郡内の医療機関から「昨夜より4グループ7人が下痢、嘔吐等の症状があり、救急で受診し、いずれも本巢市内の飲食店を利用している」との通報があった。

調査の結果、令和元年6月6日（木）夜から6月8日（土）夜にかけて、本巢市内の飲食店「A」で食事をした11グループ20人中18人が6月6日（木）から9日（日）にかけて下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈し、医療機関を受診していることが判明した。

岐阜保健所本巢・山県センターでは、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったこと、患者に共通する食事は当該施設が調理した「まぜそば、台湾まぜそば」に限られることから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

### C 患者の状況

#### 1 性・年齢階級別発生状況

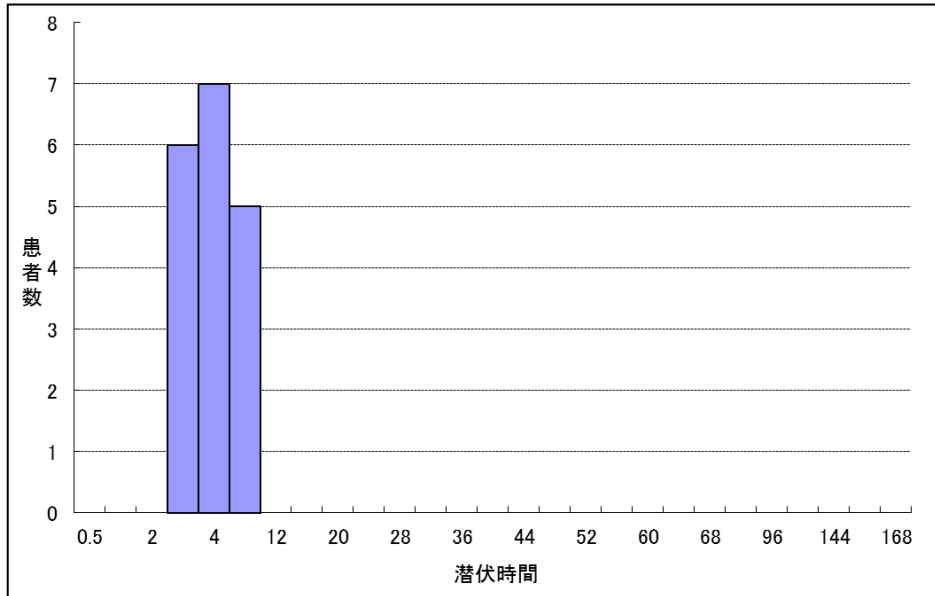
年齢	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	計
区分		～	～	～	～	～	～	～	～	～	以	明	
		4	9	14	19	29	39	49	59	69	上		
男	0	0	0	0	3	4	3	5	0	0	0	0	15
女	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	3
計	0	0	0	0	3	4	5	5	0	1	0	0	18
構成比(%)	0	0	0	0	16.7	22.2	27.8	27.8	0	5.6	0	0	—



2 日時別患者発生数

日	6/6		6/7				6/8				6/9
時	～18	～24	～6	～12	～18	～24	～6	～12	～18	～24	～6
患者数	1	4	0	0	5	2	0	0	4	1	1

3 潜伏時間別患者発生状況



4 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 18 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 20 \text{ 人}} \times 100 = 90\%$$

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	発赤	眼症状	臥床	その他
患者数	17	12	18	16	8	7	5	7	6	2	2	12	3	3	0	0	10	2
発頭率	89%	63%	95%	84%	42%	37%	26%	37%	32%	11%	11%	63%	16%	16%	-	-	53%	11%

(下痢)

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

(嘔吐)

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

(発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ ～ 37.4℃	37.5℃ ～ 37.9℃	38.0℃ ～ 38.4℃	38.5℃ ～ 38.9℃	39.0℃ ～ 39.4℃	40.0℃ 以上
患者数	0	3	0	1	2	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	暖気	裏急後重	痙れん	麻痺	戦慄	臥床	その他
患者数	2	7	14	5	0	1	1	4	2	0	0	0	0	0	1	0
発頭率	11%	37%	74%	26%	-	5%	5%	26%	11%	-	-	-	-	-	5%	-

#### D 原因食品及びその汚染経路

##### 1 摂食状況

###### (1) 患者らの共通食

患者らに共通する食事は、当該施設が提供した食事のみであった。

###### (2) 原因食品について

一部の患者がトッピング又はサイドメニューとして、生卵やご飯を喫食していたが、患者らは全員、まぜそば又は台湾まぜそばを喫食していた。

< 6月6日(木)から8日(土)のまぜそば及び台湾まぜそばの提供数と患者数 >

		6/6	6/7	6/8	合計
まぜそば	提供数	12	12	20	44
	患者数	3	4	6	13
台湾まぜそば	提供数	9	4	16	29
	患者数	1	3	1	5
合計	提供数	21	16	36	73
	患者数	4	7	7	18

## 2 原因食品

### (1) 原料入手経路 (別紙1)

まぜそばの原材料：鶏卵、刻み葱、台湾ミンチ、刻みのり、もやし、メンマ、背油、揚げ玉、チャーシュー、タレ、麺

台湾まぜそばの原材料：鶏卵、刻み葱、台湾ミンチ、刻みのり、ニラ、タレ、麺  
(下線部は、まぜそば及び台湾まぜそばの共通食材)

### (2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過 (別紙2)

#### ア 各調理工程

まぜそば：ゆでた麺の上に台湾ミンチ、卵黄、メンマ、ゆでもやし、刻みのり、チャーシュー、揚げ玉を載せ、豚の背油(加熱で溶かしたもの)、たれをかけて提供

台湾まぜそば：ゆでた麺の上に台湾ミンチ、卵黄、刻みのり、ニラ、たれをかけて提供

それぞれ、客が好みに応じて台湾からし(ラー油と辛子を混ぜたもの)をかけることができる。

#### イ 調理・保管状況

具材は店内で調理した後、タッパーに入れて冷蔵庫(5℃)で保存していた。その後、台湾ミンチとメンマは金属容器に約10人分を小分けしてゆで麺機の上に、チャーシューは冷蔵又は作業台の上に常温保存していた。具材は冷蔵保存、常温保存のものがあり、トング又はスプーンで盛り付けていたが、刻み葱とニラは素手で盛り付けていた。たれはポリタンク入りを購入し、金属容器に小分けし、作業台の上に常温保存していた。

台湾ミンチは、小分けしたものが無くなりそうになったら調理しており、直近では6月4日(火)と7日(金)の夜に作ったとの口述があった。

	6月4日	6月5日
台湾ミンチ	解凍→鍋で調味・加熱→放冷・バックに入れて冷蔵保存	小分け(ゆで麺機の上で保存)→盛付
メンマ	塩抜き→水煮→味付け→放冷・容器に入れて冷蔵保存	小分け(常温保存)→盛付
チャーシュー	冷蔵→下ゆで→味付け(1時間)→スライスして冷蔵保存	小分け(冷蔵保存)→盛付
背脂	冷蔵→湯銭→容器に入れて冷蔵保存	小分けして湯銭(75℃)→盛付
たれ	常温→開封・小分け(作業台で常温保存)	盛付
刻みネギ	冷蔵保存	小分け(作業台で常温保存)→盛付
鶏卵	常温保存	割卵して盛付
もやし	冷蔵保存	開封→煮沸・水切り・盛付
刻みのり	常温保存	小分け(作業台で常温保存)→盛付
揚げ玉	冷蔵保存	小分け(作業台で常温保存)→盛付
麺	冷蔵保存	作業台横で保存→煮沸・水切り・盛付
ニラ	冷蔵保存	細切(営業前、冷蔵保存)→小分け(常温保存)盛付

## 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) 冷蔵・冷凍庫内の保管管理は適切に行われており、冷蔵庫内での相互汚染の可能性は低かった。また、庫内温度も適切（冷蔵庫：5℃、冷凍庫：-21℃）であった。室温25℃、湿度55%でエアコンを稼働させていた。
- (2) まな板、包丁等の調理器具は、作業終了後に洗剤で洗浄し、アルコールで消毒されていた。食器類は食器洗浄機で洗浄後、テーブルの上で保管していた。
- (3) 調理施設内に1か所手洗い設備があり、エタノール消毒薬及びペーパータオルが設置されていた。客席にも1か所手洗い設備があり、同様に消毒液やペーパータオルが設置されていた。
- (4) 施設内にトイレはなく、併設するパチンコ店内のトイレを従業員と客が共用で使用していた。
- (5) 使用水は水道水であり、残留塩素濃度は0.1mg/lであった。

### 2 従業員等の健康状態

健康状態を記録するチェック簿が備えられていなかったが、調理従事者の健康状態は良好で、食中毒症状及び手指に傷等がある者はいないとのことだった。

### 3 食品衛生責任者

食品衛生責任者は愛知県及び三重県内の系列店舗にも勤務しており、事件発生前一週間は同店に勤務しておらず、衛生管理はすべて調理従事者に任せていた。

## F 病因物質の決定

### 1 検査状況及び検査結果

患者からの検便5検体及び吐物1検体、調理従事者便7検体、調理施設のふき取り6検体、食品7検体について食中毒起因菌を検査した結果、患者便4検体、吐物1検体、調理従事者便2検体、ふき取り1検体、食品3検体から黄色ブドウ球菌が検出された。

台湾ミンチから高濃度の黄色ブドウ球菌及びエンテロトキシンAが検出されたため、台湾ミンチの汚染原因を調査する目的で追加の細菌検査を実施した。結果、台湾ミンチ（1時間加温後）台湾ミンチ（37℃6.5時間加温後）から黄色ブドウ球菌が検出された。

なお、黄色ブドウ球菌及びエンテロトキシンAが検出された台湾ミンチは、6月7日（木）夜に調理された台湾ミンチであり、患者が喫食した台湾ミンチと同じロットかどうか不明であった。調理従事者の口述によると、小分けしたものが無くなりそうになったら調理するため、6月6日（木）及び7日（金）に喫食した患者の台湾ミンチとは別のロット（6月4日（火）夜に調理された台湾ミンチ）であるが、6月8日（土）に喫食した患者の一部は、同じロットの台湾ミンチを喫食している可能性があると考えられた。

	検体	検体数	食中毒起因菌 (ノロウイルスを含む)	黄色ブドウ球菌数	エンテロトキシン (SE)	エンテロトキシンA 遺伝子	コアグララーゼ 型別
検便	患者	5	4検体から黄色ブドウ球菌検出			+	IV型
	調理従事者	7	2検体から黄色ブドウ球菌検出			+	IV型
吐物	患者	1	1検体から黄色ブドウ球菌検出		不検出	+	IV型
ふき取り	蛇口の取っ手	1	不検出				
	まな板	1	不検出				
	包丁	1	不検出				
	シンク (調理台横)	1	黄色ブドウ球菌検出			+	IV型
	冷蔵庫の取っ手	1	不検出				
	客用蛇口の取っ手	1	不検出				
食品	きざみネギ	1	黄色ブドウ球菌検出	1.0×10 <sup>2</sup> CFU/g	不検出	+	IV型
	メンマ	1	セレウス菌 (推定) 検出				
	チャーシュー	1	黄色ブドウ球菌検出	7.7×10 <sup>4</sup> CFU/g		+	IV型
	揚げ玉	1	不検出				
	まぜそばのたれ	1	不検出				
	台湾ミンチ (※)	1	黄色ブドウ球菌検出	2.0×10 <sup>8</sup> CFU/g	エンテロトキシン SEA+	+	IV型
	台湾からし	1	不検出	不検出			
追加検査	台湾ミンチ (冷蔵庫保管) (※)	1		不検出	不検出		
	台湾ミンチ (1時間加温後)	1		1.0×10 <sup>2</sup> CFU/g		+	IV型
	台湾ミンチ (37°C6.5時間加温)	1		5.8×10 <sup>4</sup> CFU/g	不検出	+	
	チャーシューのたれ	1		不検出			
	ふきん	1		不検出			
	金属製バット内部	1		不検出			
	メンマ用スプーン	1		不検出			
	台湾ミンチ用透明タッパー内部	1		不検出			
	同上白色タッパー内部	1		不検出			

(※) 6月7日(金)に調理された台湾ミンチ

## 2 病因物質

患者4人及び調理従事者2名の検体(便及び吐物)からコアグララーゼIV型エンテロトキシンA産生遺伝子を持つ黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者の症状も黄色ブドウ球菌による食中毒症状と一致していることから、黄色ブドウ球菌を病因物質と断定した。

## G 事件処理のためにとった処置

### 1 行政処分

食品衛生法第55条の規定により、原因施設を令和元年6月10日（月）から営業禁止処分とした。

### 2 営業者への改善指導

営業禁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項目について指導を行った。

- (1) 調理場内の整理整頓及び清掃・消毒を行うこと。
- (2) 冷蔵及び冷凍庫内の生鮮食材や開封済み食材を廃棄し、清掃・消毒を行うこと。
- (3) 食品衛生責任者は常時施設における衛生管理を行うこと。
- (4) 手洗いの徹底等、従事者の衛生教育を行うこと。
- (5) 調理従事者の手指の傷を含む健康状態を把握するとともに記録すること。
- (6) 加熱済み食品においても保管に関しては温度管理を適切に実施すること。  
また、確認検査結果に基づき、以下の事項についても指導を実施した。
- (7) 容器等使用する器具は適切に洗浄及び消毒を行い、衛生的に保管すること。
- (8) 台湾ミンチを調理した後は清潔な容器に移し替えて速やかに放冷し、冷蔵保存すること。
- (9) 台湾ミンチの保管温度は65℃以上とし、常温では放置しないこと。
- (10) ニラ及び刻み葱は素手で取り扱わないこと。小分けや盛付けに使用する器具は清潔に保ち、具材ごとに使い分けること。

### 3 営業禁止処分の解除

令和元年6月13日（木）に指導事項の改善を確認し、6月14日（金）に営業禁止処分を解除した。

## H 考察

### (1) 原因食品

患者らに共通する食事は当該施設が提供した食事のみであり、全員まぜそば又は台湾まぜそばを喫食していた。まぜそば又は台湾まぜそばには、他のメニュー（つけ麺や味噌ラーメン等）にない具材として「台湾ミンチ」を使用していた。台湾ミンチを検査したところ、食中毒を発生する可能性がある量を大幅に超過した菌数のエンテロトキシンA産生黄色ブドウ球菌が検出されたため、原因食品と特定された。

### (2) 汚染経路

調理従事者の検便からエンテロトキシンA産生黄色ブドウ球菌が検出された。手指の傷など健康状態に問題はなかったが、調理従事者の手洗いの不備や不適切な食品の取り扱いにより、台湾ミンチを含む具材が黄色ブドウ球菌によ

り汚染されていたものと考えられた。

### (3) 原因食品の追及

まぜそば及び台湾まぜそばの具材である台湾ミンチの汚染原因を調査した。台湾ミンチは金属容器に小分けされ、加温の目的で茹で麺機の上の棚で湯気を当てながら長時間保管されており、この方法での保管を再現したところ、2時間保管後で中心温度が約38℃となっていた。小分けした容器内には約10人分の台湾ミンチが保管されており、営業日によっては半日以上、ゆで麺機の上に放置されていた。このことから、黄色ブドウ球菌に汚染された台湾ミンチを長時間にわたり細菌増殖に適した温度帯で保管した結果、エンテロトキシンA産生黄色ブドウ球菌が台湾ミンチ内で高度に増殖したと考えられた。

最終的に、患者は11グループ18名となり、患者らの喫食日は6月6日（木）から6月8日（土）であった。黄色ブドウ球菌が検出された台湾ミンチは6月7日（金）夜に調理されたミンチであり、8日（土）に喫食した一部の患者を除き、患者らが喫食した台湾ミンチとは別ロットではあるが、調査の結果、温度管理されていない保管によって、持続的に黄色ブドウ球菌により台湾ミンチが汚染されていたものと推察された。

### (4) その他

本事件は、加熱温度に対する思い込みが引き起こしたもので、温度を実際に測定していれば温度が低いことに気づき、食中毒は防げたものであったと思われる。改めて、実際に温度を測定することの重要性について啓発を行う必要があると考えられた。

## I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
6月6日	26.5℃	32.6℃	21.0℃	46%	曇一時晴
6月7日	20.5℃	24.2℃	17.9℃	82%	大雨
6月8日	22.7℃	29.6℃	19.0℃	71%	曇後晴

別紙1 原材料調査票

	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
台湾ミンチ	冷凍豚肉ミンチ	5 kg	真空パック詰め	6/4. 6/8	A	不明	不明	冷凍	約1日	有	
	おろしにんにく	2 kg	袋詰め	6/4、6/8	A	不明	不明	冷蔵	約1日	有	
	こしょう	300g	袋詰め	6/4	A	D	不明	冷蔵	約4日	有	
	味の素	1 k g	袋詰め	6/4	A	E	不明	常温	同上	有	
	砂糖	1 k g	袋詰め	6/4	A	不明	不明	常温	同上	有	
	たれ	20kg	ポリ容器詰め	6/4	A	不明	不明	常温	同上	有	
	鷹の爪	1袋	袋詰め	不明	A	不明	不明	常温	同上	有	
	メンマ	塩漬けメンマ	1袋	袋詰め	不明	A	不明	冷蔵	不明	有	
チャーシュー	豚ばら肉	20kg	袋詰め	6/4	A	不明	冷蔵	約1日	有		
背脂	豚背脂	10 k g	真空包装	同上	A	不明	冷蔵	約1日	有		
たれ	たれ	20kg	ポリ容器詰め	同上	A	不明	常温	約4日	有		
刻み葱	刻み葱	1袋	袋詰め	不明	A	不明	冷蔵	不明	有		
鶏卵	鶏卵	1 0 k g	袋詰め	不明	B	F	19. 6. 19	常温	不明	有	
もやし	生もやし	1ケース	合成樹脂ケース	不明	B	不明	不明	冷蔵	不明	無	
刻みのり	味付けのり	400g	袋詰め	6/4、6/8	B	不明	不明	常温	不明	有	
揚げ玉	揚げ玉	1 k g	袋詰め	6/4、6/8	B	G	不明	冷蔵	不明	有	
麺	麺	3箱	番重入り	6/7	C	C	不明	冷蔵	約1日	有	
ニラ	ニラ	1束	袋入り	6/4 6/8	B	不明	不明	冷蔵	約1日	有	



別紙2

調理・保管状況調査票

日 時		
食品名	6/4～	6/5～
台湾ミンチ	解凍 → 鍋で調味・加熱 → 放冷・パックに入れて冷蔵保存(6/4夜)	→ 小分け・茹麺器の上で保管 → 盛付
メンマ	塩抜き → 水煮 → 味付け → 放冷・容器に入れて冷蔵保存	→ 小分け・常温保管 → 盛付
チャーシュー	冷蔵 → 下ゆで → 味付け (1時間)	→ スライスして冷蔵保存 → 小分け(冷蔵保管) → 盛付
背脂	冷蔵 → 湯煎 → 容器に入れて冷蔵保管	→ 小分けして湯煎 (75℃) → 盛付
たれ	常温 → 開封・小分け (作業台で常温保存) → 盛付	
刻み葱	冷蔵保管 → 開封	→ 小分け (作業台で常温保存) → 盛付
鶏卵	常温保管 → 割卵して盛付	
もやし	冷蔵保管 → 開封	→ 煮沸・水きり・盛付
刻みのり	常温保管 → 開封	→ 小分け (作業台で常温保存) → 盛付
揚げ玉	冷蔵保管 → 開封	→ 小分け (作業台で常温保存) → 盛付
麺	冷蔵保管 → 作業台横で保管	→ 煮沸・水きり・盛付
ニラ	冷蔵保管 → 細切(営業前、冷蔵保管)	→ 分け (常温保存) → 盛付

### 3 多治見市内の飲食店で発生したアニサキスによる食中毒

#### A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 令和元年7月20日（土）
- 2 発生場所 岐阜県
- 3 原因施設 所在地 多治見市  
屋号 A  
業種 飲食店営業（すし屋、フグ取扱）  
従業員数 24人 うち調理従事者 7人
- 4 原因食品 7月20日に提供された寿司
- 5 病因物質 アニサキス
- 6 摂食者数 2名（20日の施設利用者数 248名）
- 7 患者数 1名 うち受診・入院 1名
- 8 死者数 0人

#### B 食中毒の探知（概要）

令和元年7月26日（金）10時20分頃、多治見市内の飲食店から「当店で食事をした客から、喫食後に胃の不快感、発疹、発赤、発熱等を呈し、医療機関の検査でアニサキスが抽出されたと申し出があった」旨、東濃保健所へ連絡があった。

東濃保健所が調査したところ、多治見市内の飲食店「A」が7月20日（土）夜に提供した食事を食べた1グループ2人のうち1人が7月20日（土）23時頃から、胃の不快感等の症状を呈し、医療機関を受診し、入院していたことが判明した。

東濃保健所では、患者の喫食調査から原因と考えられる食品は当該施設が調理した寿司に限られること、医療機関において患者からアニサキス虫体が抽出されたこと、患者の症状がアニサキスによる食中毒症状と矛盾しないこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された食品を原因とする食中毒と断定した。

#### C 患者の状況

- 1 性別・年齢 男性（51歳） 1名
- 2 患者発生日時 7月20日（土） 23時

#### 3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 1\text{人}}{\text{摂食者数 } 2\text{人}} \times 100 = ( 50 ) \%$$

- 4 潜伏時間 5時間30分

#### 5 症状

胃の不快感があったのち、全身に発疹（発赤）が出た。息苦しさや胃の激痛があり、発熱は38.8℃～39.0℃あった。初期症状は全身の発疹。

## D 原因食品及びその汚染経路

### 1 摂食状況

7月20日(土)17時30分頃、患者は妻と2人で来店。寿司とあさりの味噌汁を注文した。注文品はすべて妻と半分ずつ喫食したが、カンパチのみは患者が3貫、妻が1貫を喫食した。

当該施設の20日の利用者数は248名で他利用者からの有症苦情は無かった。

喫食メニュー：寿司(カンパチ、サバ、マアジ、イワシ、バイガイ、サザエ、中トロ、トロ鉄火)、アサリの味噌汁

※ 上記のうち-20℃で24時間以上の冷凍処理されていない魚介類は、カンパチ、サバ、マアジ、バイガイ、サザエであった。

患者は発症前一週間の間(アニサキス症の潜伏期間中)、冷凍処理されていない魚介類を喫食していなかったため、当該店舗で提供された寿司が原因食品と推定される。

### 2 原因食品

- (1) 原料入手経路(別紙1:原材料調査票)
- (2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過(別紙2:調理・保管状況調査票)

## E 食品取扱施設及び従業員等

### 1 食品取扱施設の衛生状況(給排水を含む)

- (1) 水道水を使用しており、残留塩素濃度は0.2ppmあった。
- (2) 衛生状態はおおむね良好であった。
- (3) 従業員はマスク、帽子、使い捨て手袋を着用して作業を行っていた。
- (4) 手洗い施設には洗浄液、ペーパータオル、爪ブラシが備え付けられ、手洗い手順の表示がされていた。
- (5) 廃棄物は営業終了後に厨房から施設裏手の廃棄物置き場(専用冷蔵庫)へ移動させていた。  
魚のアラなどの生ものは、さばいた後すぐに廃棄物冷蔵庫へ移動させていた。
- (6) アニサキスの虫体確認にブラックライトを使用することが店の方針で決まっていたが、現場にライトが備え付けられていなかった。
- (7) そ族昆虫の生息調査・駆除は月に1回外部業者へ委託して行っていた。
- (8) アニサキス対策マニュアルが備えられていなかった。

### 2 従業員等の健康状態

従業員24名(正社員1名、アルバイト23名)のうち、7名が調理従事者(正社員1名含む)であり、7月20日(土)の体調不良者はいなかった。

## F 病因物質の決定

### 1 検査状況および検査結果

患者1人が採血、CTスキャン、レントゲン、胃カメラの検査を受け、アニサキス3匹が

抽出された。

## 2 病因物質

患者1人から医療機関でアニサキスが検出された。患者の症状がアニサキス症と一致しており、冷凍処理されていない魚介類を喫食していることから、アニサキ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 行政処分

当該施設を7月27日（土）から食品衛生法に基づき営業禁止処分とした。

### 2 営業者への改善指導

東濃保健所では、当該事業者に対し以下の通り指導及び指示した。

- (1) アニサキスを除去するために行う対策について、マニュアルを作成し、必要な記録を作成し保存すること。
- (2) マニュアルについて従事者に対して周知徹底を行い、習熟度の高い従業員によるアニサキス対策を行うこと。
- (3) 従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法等、食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

### 3 衛生講習会の実施等

7月27日（土）、事業者及び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) アニサキス食中毒を中心とした食中毒の予防について
- (2) 手洗いの方法

### 4 改善確認

7月29日（月）に以下の改善点を確認した。

- (1) アニサキス対策のマニュアルを作成して、チェックリストを作成したこと。今後、チェックリストへの記入と保存をすることとしたこと。（チェック項目：目視確認の有無、ブラックライト使用の有無、細切時の目視確認、提供前の目視確認、冷凍処理時間（-20℃24時間）、日時、責任者チェック）
- (2) マニュアルの内容を、エリアマネージャーから全従業員に周知徹底したこと。
- (3) 保健所による講習会により従業員教育が行われたが、不参加の従業員がいたため、当該従業員に対し7月28日（日）にエリアマネージャーが同じ内容の指導を行ったこと。

### 5 営業禁止処分の解除

7月29日（月）に営業禁止処分を解除した。

## H 考察

患者の胃の中からアニサキスが3匹抽出されたこと、患者が過去一週間以内に冷凍されていない刺身を喫食したのは当該店舗で提供された寿司のみであったこと、当該施設にアニサキス対策マニュアルが無くブラックライトを使用するとの口頭説明があったがブラックライトが

備えられていなかったこと、従業員のアニサキスに対する認識が薄かったこと、患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設で提供された食事を原因としたアニサキス食中毒と断定した。

当該施設で提供された冷凍処理されていない魚介類は5種類あり、食品の残品が残っており、検査が実施できなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。

アニサキスはマイナス20度で24時間以上冷凍することで予防することができるが、冷凍することなく生のままで魚を提供したい事業者も多い。食中毒のリスクをきちんと理解して、生で提供する場合は魚の内臓を早期に取り除き、目視で確認することを徹底することが重要である。今回の事例から、アニサキス対策のマニュアルの作成や記録の重要性を感じたため、今後は講習会などで啓発していきたい。

## I 気象状況

	平均気温 (℃)	最高気温 (℃)	最低気温 (℃)	湿度 (%)	天候
7月19日	24.3	27.6	22.2	91	雨
7月20日	24.9	27.6	22.5	87	雨のち曇り

(岐阜地方台気象調べ)

別紙1 原材料調査票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (消費期限) ロットNo	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無	備考
寿司 カンパチ	養殖カンパチフィ ーレ	5.4kg	氷箱詰	19.7.20 8:00	A	F	3日間	冷蔵	9時間	無	
サバ	養殖サバ	5.15kg	氷水箱詰	19.7.20 8:00	B		2日間	冷凍・冷蔵	9時間	無	
マアジ	真空加工 真アジ	8p	真空脱気 フィーレ加工	19.7.18 17:00	C		2日間	冷蔵	24時間	無	
イワシ	天然魚 真イワシ	1c/s	氷水箱詰	19.7.19 8:00	D		2日間	冷凍・冷蔵	33時間	無	-20℃24時間凍 結後使用
バイガイ	天然 バイ貝	4kg	氷箱詰	19.7.19 8:00	D		2日間	冷蔵	33時間	無	
サザエ	サザエ	2.5kg	氷箱詰	19.7.19 8:00	D		2日間	冷蔵	33時間	無	
中トロ	冷凍養殖本鮪 中トロ長冊	5.1kg	ロイン加工	19.7.19 8:00	E		3日間	冷凍・冷蔵	33時間	無	
トロ鉄火	冷凍養殖本鮪 中トロ長冊	5.1kg	ロイン加工	19.7.19 8:00	E		3日間	冷凍・冷蔵	33時間	無	
アサリの味噌汁	アサリ	5kg	塩水箱詰	19.7.19 8:00	E		4日間	冷蔵	33時間	無	

別紙2

調理・保管状況調査票

日 時	20日							
食品名								
寿司 カンパチ	一次加工 2:00	センター納品 4:00	店舗着 8:00	下処理 9:00			製造 17:00	摂食 17:30
サバ			店舗着 8:00	下処理 9:00	塩 <sup>ル</sup> 9:30	冷蔵保存	製造 17:00	摂食 17:30
マアジ				下処理 9:00		冷蔵保存	製造 17:00	摂食 17:30
イワシ				下処理 9:00		冷蔵保存	製造 17:00	摂食 17:30
バイガイ				下処理 9:00		冷蔵保存	製造 17:00	摂食 17:30
サザエ				下処理 9:00		冷蔵保存	製造 17:00	摂食 17:30
中トロ				流水解凍 9:00	下処理 10:00			摂食 17:30
トロ鉄火				流水解凍 9:00	下処理 10:00			摂食 17:30
あさりの味噌汁				砂出し 9:00	冷蔵保管 10:00		調理 17:00	摂食 17:30

# 第 3 章

## 資 料 編

- 1 令和元年に発生した食中毒の概要
- 2 食中毒警報発表状況（昭和 59 年～令和元年）
- 3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発表状況（平成 26 年～令和元年）
- 4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～令和元年）
- 5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～令和元年）
- 6 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～令和元年）
- 7 都道府県別食中毒発生状況（平成 30 年、令和元年）



## 1 令和元年に発生した食中毒の概要

No	発生月日	摂食者数	患者数	死者	発生場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所等
1	2月24日	63	29	0	愛知県 ほか	2月23,24日に提供された会席料理	ノロウイルス (G I)	飲食店	可児市内にある飲食店で2月23日昼、24日昼に食事をした5グループ63人中29人が、2月24日から26日にかけて、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈し、うち8人が医療機関を受診していたことが判明した。患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	ノロウイルスが検出された調理従事者から、下痢等を発症中に従業員専用トイレで排便し、手洗いを十分行わず、かつ使い捨て手袋を装着せず素手で調理を行った旨申告があった。不十分な手洗いや素手での調理により、調理・盛り付け作業中にノロウイルスを汚染させてしまった可能性があると考えられた。この従事者がノロウイルスに感染した経路については、同居家族に体調不良者はおらず、自身にカキの喫食歴はないことから不明であったが、発症2日前にカキを調理（下処理後、ソテーにして提供）しており、潜伏期間を考慮すると、カキ調理後の手洗い不足による可能性が考えられた。 また施設内は、調理室から従業員専用トイレへ直接出入りできる構造であったことや、手洗いが不十分であったことは、食品にノロウイルスを付着させやすい状況にあったと思われる。	可茂
2	4月10日	73	29	0	愛知県 ほか	4月10日から13日に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	4月10日から4月13日に当該施設を利用した6グループ29人が4月10日から15日にかけて腹痛、下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち3人が医療機関を受診していたことが判明した。患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者ら及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒患者の届出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	当該施設では調理従事者の健康チェックは行われておらず、ノロウイルスが検出された調理従事者のうち、軟便であった従事者もいた。また適切な頻度で手洗いが行われていなかった可能性があり、手洗いの不十分な状態で手袋を着用することで盛り付け時に食品を二次汚染したと考えられた。	岐阜
3	6月6日	20	18	0	揖斐郡 大野町 ほか	まぜそば、台湾まぜそば	黄色ブドウ球菌	飲食店	6月6日夜から6月8日夜にかけて本巢市内の飲食店で食事をした11グループ20人中18人が6月6日から9日にかけて下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈し、医療機関を受診していることが判明した。患者を診察した医師から食中毒の届け出があったこと、患者に共通する食事は当該施設が調理した「まぜそば、台湾まぜそば」に限られることから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	患者4人及び調理従事者2名の検体（便及び吐物）からコアグラーゼIV型エンテロトキシンA産生遺伝子を有する黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者の症状も黄色ブドウ球菌による食中毒症状と一致していることから、黄色ブドウ球菌を病因物質と断定した。また、まぜそば及び台湾まぜそばに使用する「台湾ミンチ（同一ロットではない）」からエンテロトキシンA産生黄色ブドウ球菌が検出されたため、原因食品と特定した。当該施設では、金属容器に小分けされた台湾ミンチを、加温の目的で茹で麺機の上の棚で湯気を当てながら長時間保管されており、細菌増殖に適した温度帯で保管した結果、台湾ミンチ内でエンテロトキシンA産生黄色ブドウ球菌が台湾ミンチ内で高度に増殖したと考えられた。	本巢・ 山県

No	発生日	摂食者数	患者数	死者	発生日	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所等
4	6月18日	53	9	0	愛知県 ほか	6月16日から17日にかけて提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	6月16日から17日にかけて羽島市内にある飲食店で食事をした4グループ53人中9人が、6月18日から19日にかけて下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈し、うち7人が医療機関を受診していたことが判明した。患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者ら及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒患者の届出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。	当該施設では調理従事者の健康チェックが行われていなかった。検便の結果、調理従事者からノロウイルスが検出されたこと、トイレの拭き取り検体からノロウイルスが検出されたことから、トイレを介して従業員の手指を汚染し、従業員の間で汚染が広がった可能性が考えられた。また、適切な手洗いが十分に行われず、食品を二次汚染した可能性が考えられた。	岐阜
5	7月20日	2	1	0	多治見市	7月20日に提供された寿司	アニサキス	飲食店	多治見市内の飲食店で7月20日夜に提供した食事を食べた1グループ2人のうち1人が7月20日23時頃から、胃の不快感等の症状を呈し、医療機関を受診し、入院していたことが判明した。患者の喫食調査から原因と考えられる食品は当該施設が調理した寿司に限られること、医療機関において患者からアニサキス虫体が摘出されたこと、患者の症状がアニサキスによる食中毒症状と矛盾しないこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された食品を原因とする食中毒と断定した。	患者の胃の中からアニサキスが3匹摘出されたこと、患者が過去一週間以内に冷凍されていない刺身を喫食したのは当該店舗で提供された寿司のみであったこと、当該施設にアニサキス対策マニュアルが無くブラックライトを使用すると口頭説明があったがブラックライトが備えられていなかったこと、従業員のアニサキスに対する認識が薄かったこと、患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設で提供された食事を原因としたアニサキス食中毒と断定した。 当該施設で提供された冷凍処理されていない魚介類は5種類あり、食品の残品が残っておらず検査が実施できなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。	東濃

## 2 食中毒警報発表状況

(昭和59年～令和元年)

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

年	発表月日時	適用基準（食中毒警報発表に関する運営要領）
平成 17年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)
	8月26日 午前11時	第2の1の(1)
18年	7月14日 午前11時	第2の1の(1)
	8月9日 午前11時	第2の1の(1)
	8月24日 午前11時	第2の1の(3)
19年	7月27日 午前11時	第2の1の(3)
	8月10日 午前11時	第2の1の(1)
20年	7月14日 午前11時	第2の1の(1)
	8月11日 午前11時	第2の1の(1)
21年	7月15日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月12日 午前11時	第2の1の(3)
22年	7月20日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	7月22日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月16日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
23年	6月28日 午前11時	第2の1の(1)
	7月14日 午前11時	第2の1の(3)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)
24年	7月18日 午前11時	第2の1の(1)
	8月7日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	9月5日 午前11時	第2の1の(3)
25年	7月8日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月2日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
26年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月20日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
27年	7月24日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月10日 午前11時	第2の1の(1)
28年	7月19日 午前11時	第2の1の(3)
	8月8日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月22日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
29年	7月6日 午前11時	第2の1の(3)
	8月9日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月24日 午前11時	第2の1の(3)
30年	7月11日 午前11時	第2の1の(1)
	7月25日 午前11時	第2の1の(1)
	8月6日 午前11時	第2の1の(1)
	8月27日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
令和 元年	7月30日 午前11時	第2の1の(1)
	8月13日 午前11時	第2の1の(1)
	9月9日 午前11時	第2の1の(1)

# 食中毒警報発表に関する運営要領

## 第1 目的 (省略)

## 第2 警報発表の基準

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

## 第3 気象条件の調査 (省略)

## 第4 警報発表事務 (省略)

## 第5 看板の掲示 (省略)

### 3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発表状況（平成26年～令和元年）

#### ○ノロウイルス食中毒注意報

年度	発表期間	発表理由 (ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領)
平成 26年	平成26年11月6日～平成27年3月31日	2(1)のイの(ア)
27年	平成27年11月5日～平成28年3月31日	2(1)のイの(ア)
28年	平成28年11月17日～平成29年3月31日	2(1)のイの(ア)
29年	平成29年11月16日～平成30年3月31日	2(1)のイの(ア)
30年	平成30年11月1日～平成31年3月31日	2(1)のイの(ア)
令和 元年	令和元年12月26日～令和2年3月31日	2(1)のイの(ア)

#### ○ノロウイルス食中毒警報

年度	発表期間	発表理由 (ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領)
平成 26年	平成27年1月30日～平成27年2月5日	ノロウイルスによる食中毒が連続発生し、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	
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連続発生し、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	
28年	発表なし	
29年	発表なし	
30年	発表なし	
令和 元年	発表なし	

# ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領

## 1 目的 (省略)

## 2 注意報発表

### (1) 注意報の発表

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

ア 県内でノロウイルス食中毒が1ヵ月以内に2件以上発生した場合

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

(ア) 前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合

(イ) 前週と比較し2倍以上の場合

### (2) 注意報の発表区域

注意報の発表区域は県内全域（岐阜市を除く。）とする。

### (3) 注意報の有効期間

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

## 3 警報発表

### (1) 発表条件

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

### (2) 発表有効期間

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

## 4 注意報及び警報発表事務 (省略)

## 5 看板の掲示 (省略)

#### 4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～令和元年）

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



年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
52	9.26	土岐市 他	287	魚介類 (カワエビ・サシミ他)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
	10.7	岐阜市 他	130	会席料理 (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
	11.30	七宗町	143	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設
53	3.6	和良村	113	調理パン (サンドイッチ)	不明	飲食店 (給食センター)
	12.20	八幡町	133	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店 (給食センター)
54	6.26	坂祝町	109	不明	サルモネラ	集団給食施設
	9.30	大垣市	101	不明	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)
55	8.29	美濃加茂市	132	割子弁当 (コロック・卵焼)	黄色ブドウ球菌	飲食店 (旅館)
56	9.21	下呂町	190	ますずし	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
	9.22	下呂町	166	ますずし・そば炊合せ	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)
57	8.29	本巣郡 他	370	不明 (折詰弁当)	腸炎ビブリオ	飲食店 (料理仕出し)
58	1.20	美濃市	176	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設
	1.26	高山市	1,860	ミルクファイバーライス	ウエルシュ菌	給食施設 飲食店
	4.21	七宗町	184	学校給食 (不明)	不明	飲食店
	6.7	上矢作町	145	学校給食 (不明)	病原大腸菌	学校給食施設
	9.8	大垣市 他	3,045	きゅうりとちくわの中華 和え	腸炎ビブリオ	飲食店 (給食)
60	7.21	恵那市 他	140	卵焼き	腸炎ビブリオ	飲食店
61	6.16	岐阜市 他	125	宴会料理 (不明)	サルモネラ	飲食店
62	3.25	大垣市 他	237	井戸水 (推定)	病原大腸菌	飲食店
	8.15	岐阜市	101	さしみ (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店
	9.13	笠松町	171	チキンマカロニサラダ	腸炎ビブリオ	刑務所
63	6.21	岐阜市 他	195	きゅうり一夜漬他	腸炎ビブリオ	飲食店 (給食)
	9.15	富加町 他	149	卵焼き イカの煮付	サルモネラ	飲食店 (仕出し)
	10.2	岐南町	188	おにぎり	黄色ブドウ球菌	飲食店
平成元	5.27	糸貫町 他	326	飲料水 (推定)	病原大腸菌 (推定)	キャンプ場
2	11.15	茨城県	205	不明	カンピロバクター	飲食店 (旅館)
4	8.9	古川町	112	不明	不明	飲食店 (一般食堂・仕出し)
5	4.3	各務原市 他	111	不明	病原大腸菌	飲食店 (旅館)
	5.11	高富町	202	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設
	6.21	土岐市	2,697	学校給食 (不明)	不明	学校給食施設

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
7	5.19	広島県 他	115	不 明	カンピロバクター	不 明
8	6. 7	岐阜市	395	学校給食（おほかサラダ）	病原大腸菌 (O157 : H7)	学校給食施設
	9.11	岐阜市	197	学校給食（不明）	サルモネラ	学校給食施設
	9.13	岐阜市	295	学校給食（不明）	サルモネラ	学校給食施設
	11.15	神奈川 他	195	旅館料理（不明）	サルモネラ	飲食店（旅館）
9	9.21	静岡県 他	122	旅館料理（不明）	エロモナス	飲食店（旅館）
10	5.22	瑞浪市	330	学校給食（不明）	カンピロバクター	学校給食施設
	5.26	大垣市 他	1,196	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（給食・弁当）
	8.20	岐阜市	412	クリームパティ	ウエルシュ菌	事業所（刑務所）
11	11.24	池田町	104	使用水（井戸水）	小型球形ウイルス	学校（幼稚園）・その他
13	7.14	土岐市 他	105	仕出し弁当（不明）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し屋）
15	2. 4	丹生川村 他	252	旅館の食事（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（旅館）
18	11. 8	美濃加茂市 他	112	鯖の味噌煮 白菜の五目浸し	サルモネラ	飲食店（給食）
	12.16	関市 他	227	会席料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（すし屋）
19	2. 7	大阪府 他	198	冷凍饅頭	ノロウイルス	製造所
	3. 4	浜松市 他	125	旅館料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（旅館）
	9.16	御嵩町 他	493	仕出し弁当（煮物）	ウエルシュ菌	飲食店（料理店・仕出し屋）
21	3. 4	多治見市 他	119	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
22	4. 2	岐阜市 他	119	仕出し料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（仕出し屋）
	12. 3	高山市 他	305	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
23	12.27	各務原市 他	756	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
24	9. 6	多治見市	244	学園祭で提供された 食事（不明）	カンピロバクター	学園祭での模擬店
25	6.29	美濃市 他	143	弁当、食事（不明）	A群溶血性レンサ 球菌	飲食店（一般食堂）
27	3. 2	愛知県 他	159	レストランの食事（不 明）	ノロウイルス	飲食店（レストラン・ 弁当屋・仕出し屋）
計			80件			

## 5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全国）

（昭和 57 年～令和元年）

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

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

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

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

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

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



年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
23	2.9	北海道	1,522	不明（給食）	サルモネラ	飲食店（給食）
	12.13	大阪府	1,037	不明	ウエルシュ菌	飲食店
	12.26	岐阜県	756	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,315人					
24	12.10	広島県	2,035	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	12.11	山梨県	1,442	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,477人					
25	4.3	愛知県	526	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	9.12	北海道	516	不明（弁当）	病原大腸菌	飲食店（その他）
	患者数合計 1,042人					
26	1.15	静岡県	1,271	食パン	ノロウイルス	製造所
	5.1	京都府	900	キーマカレー	ウエルシュ菌	飲食店
	7.20	長野県	741	鳥そば（三食弁当）	ぶどう球菌	飲食店（仕出し）
	7.27	静岡県	510	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌	販売店
	患者数合計 3,422人					
27	12.7	愛知県	1,267	不明（弁当）	サルモネラ属菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 1,267人					
28	4.28	東京都	526	鶏ささみ寿司	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店
	11.11	京都府	579	不明	ノロウイルス	飲食店（旅館）
	患者数合計 1,105人					
29	1.26	和歌山県	763	磯和え（学校給食）	ノロウイルス	学校給食施設
	2.16	東京都	1,084	きざみのり	ノロウイルス	学校給食施設
	患者数合計 1,847人					
30	6.28	京都市	621	不明（給食）	ウエルシュ菌	事業所（刑務所）
	12.11	広島県	550	不明（給食弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 1,171人					
令和元	-	-	-	-	-	-
	患者数合計 0人（発生なし）					

## 6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～令和元年)

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

年次	事件数	患者数	死者数	り患数 (人口10万対)	1事件当たり 患者数	死亡率 (人口10万対)
15 ('03)	1,585	29,355	6	23.0	18.5	0.0
(うち2人以上の事例)	958	28,728	4	22.5	30.0	0.0
(うち1人の事例)	627	627	2	0.5	1.0	0.0
16 ('04)	1,666	29,355	6	23.0	17.6	0.0
(うち2人以上の事例)	988	27,497	4	21.5	27.8	0.0
(うち1人の事例)	678	678	2	0.5	1.0	0.0
17 ('05)	1,545	27,019	7	21.1	17.5	0.0
(うち2人以上の事例)	946	26,420	5	20.7	27.9	0.0
(うち1人の事例)	599	599	2	0.5	1.0	0.0
18 ('06)	1,491	39,026	6	30.5	26.2	0.0
(うち2人以上の事例)	1,122	38,657	1	30.3	34.5	0.0
(うち1人の事例)	369	369	5	0.3	1.0	0.0
19 ('07)	1,289	33,477	7	26.2	26.0	0.0
(うち2人以上の事例)	991	33,179	3	26.0	33.5	0.0
(うち1人の事例)	298	298	4	0.2	1.0	0.0
20 ('08)	1,369	24,303	4	19.0	17.8	0.0
(うち2人以上の事例)	1,048	23,982	3	18.8	22.9	0.0
(うち1人の事例)	321	321	1	0.3	1.0	0.0
21 ('09)	1,048	20,249	0	15.9	19.3	0.0
(うち2人以上の事例)	850	20,051	0	15.7	23.6	0.0
(うち1人の事例)	198	198	0	0.2	1.0	0.0
22 ('10)	1,254	25,972	0	20.3	20.7	0.0
(うち2人以上の事例)	1,040	25,758	0	20.2	24.8	0.0
(うち1人の事例)	214	214	0	0.2	1.0	0.0
23 ('11)	1,062	21,616	11	16.9	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	897	21,451	11	16.8	23.9	0.0
(うち1人の事例)	165	165	0	0.1	1.0	0.0
24 ('12)	1,100	26,699	11	20.9	24.3	0.0
(うち2人以上の事例)	929	26,523	11	20.8	28.6	0.0
(うち1人の事例)	176	176	0	0.1	1.0	0.0
25 ('13)	931	20,802	1	16.3	22.3	0.0
(うち2人以上の事例)	756	20,627	1	16.2	27.3	0.0
(うち1人の事例)	175	175	0	0.1	1.0	0.0
26 ('14)	976	19,355	2	15.2	19.8	0.0
(うち2人以上の事例)	786	19,165	0	15.0	24.4	0.0
(うち1人の事例)	190	190	2	0.1	1.0	0.0
27 ('15)	1,202	22,718	6	17.8	18.9	0.0
(うち2人以上の事例)	992	22,508	2	17.6	22.7	0.0
(うち1人の事例)	210	210	4	0.2	1.0	0.0
28 ('16)	1,139	20,252	14	15.9	17.8	0.0
(うち2人以上の事例)	956	20,069	11	15.7	21.0	0.0
(うち1人の事例)	183	183	3	0.1	1.0	0.0
29 ('17)	1,014	16,464	3	13.0	16.2	0.0
(うち2人以上の事例)	745	16,195	2	12.8	21.7	0.0
(うち1人の事例)	269	269	1	0.2	1.0	0.0
30 ('18)	1,330	17,282	3	13.7	13.0	0.0
(うち2人以上の事例)	882	16,774	1	13.3	19.0	0.0
(うち1人の事例)	448	508	2	0.4	1.1	0.0
令和元 ('19)	1,061	13,018	4	10.3	12.3	0.0
(うち2人以上の事例)	689	12,646	2	10.0	18.4	0.0
(うち1人の事例)	372	372	2	0.3	1.0	0.0

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

2 昭和47年までは、沖縄県は含まれていない。

7 都道府県別食中毒発生状況

(平成30年、令和元年)

都道府県 指定都市名	平成30年				令和元年				
	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	1,330	17,282	3	13.0	1,061	13,018	4	12.3	
1 北海道	104	951	2	9.1	106	728	-	6.9	
2 青森県	3	99	0	33.0	4	82	-	20.5	
3 岩手県	19	287	0	15.1	8	28	-	3.5	
4 宮城県	13	292	0	22.5	17	159	-	9.4	
5 秋田県	9	63	0	7.0	15	108	1	7.2	
6 山形県	10	59	0	5.9	9	16	-	1.8	
7 福島県	77	405	0	5.3	39	99	-	2.5	
8 茨城県	26	387	0	14.9	8	388	-	48.5	
9 栃木県	9	486	0	54.0	7	118	-	16.9	
10 群馬県	15	91	0	6.1	10	158	1	15.8	
11 埼玉県	29	247	0	8.5	24	299	-	12.5	
12 千葉県	27	252	0	9.3	36	750	-	20.8	
13 東京都	185	1,917	0	10.4	119	865	-	7.3	
14 神奈川県	97	944	0	9.7	73	509	-	7.0	
15 新潟県	17	127	0	7.5	29	463	-	16.0	
16 富山県	26	29	0	1.1	14	145	-	10.4	
17 石川県	9	174	0	19.3	16	184	-	11.5	
18 福井県	6	15	0	2.5	11	62	-	5.6	
19 山梨県	18	361	0	20.1	7	150	-	21.4	
20 長野県	22	379	0	17.2	18	542	-	30.1	
21 岐阜県	10	144	0	14.4	5	86	-	17.2	
22 静岡県	25	706	0	28.2	14	785	-	56.1	
23 愛知県	54	882	0	16.3	60	668	-	11.1	
24 三重県	7	115	1	16.4	7	107	-	15.3	
25 滋賀県	12	181	0	15.1	10	176	-	17.6	
26 京都府	27	1,140	0	42.2	17	237	-	13.9	
27 大阪府	72	522	0	7.3	61	952	-	15.6	
28 兵庫県	49	941	0	19.2	39	1,069	-	27.4	
29 奈良県	8	124	0	15.5	9	129	1	14.3	
30 和歌山県	14	295	0	21.1	7	99	-	14.1	
31 鳥取県	15	212	0	14.1	8	66	-	8.3	
32 島根県	14	169	0	12.1	18	202	-	11.2	
33 岡山県	15	226	0	15.1	13	253	-	19.5	
34 広島県	21	801	0	38.1	18	216	1	12.0	
35 山口県	8	126	0	15.8	11	211	-	19.2	
36 徳島県	5	110	0	22.0	7	113	-	16.1	
37 香川県	4	125	0	31.3	4	27	-	6.8	
38 愛媛県	7	391	0	55.9	12	165	-	13.8	
39 高知県	14	360	0	25.7	17	217	-	12.8	
40 福岡県	60	716	0	11.9	47	318	-	6.8	
41 佐賀県	13	34	0	2.6	10	17	-	1.7	
42 長崎県	14	197	0	14.1	21	303	-	14.4	
43 熊本県	8	98	0	12.3	6	67	-	11.2	
44 大分県	21	316	0	15.0	6	126	-	21.0	
45 宮崎県	64	311	0	4.9	30	293	-	9.8	
46 鹿児島県	19	274	0	14.4	8	79	-	9.9	
47 沖縄県	29	201	0	6.9	26	184	-	7.1	
再 掲	札幌市	33	218	0	6.6	28	171	-	6.1
	仙台市	3	256	0	85.3	7	59	-	8.4
	さいたま市	5	63	0	12.6	4	20	-	5.0
	千葉市	5	83	0	16.6	10	67	-	6.7
	東京都区部	150	1,521	0	10.1	106	741	-	7.0
	横浜市	52	381	0	7.3	50	258	-	5.2
	川崎市	14	46	0	3.3	9	48	-	5.3
	相模原市	5	60	0	12.0	3	35	-	11.7
	新潟市	5	36	0	7.2	5	71	-	14.2
	静岡市	7	105	0	15.0	5	59	-	11.8
	浜松市	8	250	0	31.3	6	246	-	41.0
	名古屋市	13	94	0	7.2	26	174	-	6.7
	京都市	19	1,052	0	55.4	12	185	-	15.4
	大阪市	30	205	0	6.8	35	512	-	14.6
	堺市	2	11	0	5.5	4	109	-	27.3
	神戸市	15	139	0	9.3	12	124	-	10.3
	岡山市	2	14	0	7.0	3	85	-	28.3
広島市	13	727	0	55.9	6	48	-	8.0	
北九州市	13	229	0	17.6	14	78	-	5.6	
福岡市	32	150	0	4.7	24	150	-	6.3	
熊本市	3	6	0	2.0	3	13	-	4.3	

