

平成 29 年

# 岐阜県食中毒事件録

岐阜県健康福祉部生活衛生課

# 目 次

	項
第1章 食中毒の発生状況 -----	1
1 年次別発生状況 -----	2
2 保健所別発生状況 -----	4
3 月別発生状況 -----	5
4 原因食品別発生状況 -----	6
5 病因物質別発生状況 -----	10
6 原因施設別発生状況 -----	14
7 平成29年岐阜県の食中毒発生状況 -----	16
(参考) 平成29年腸管出血性大腸菌感染症発生状況(岐阜県) -----	18
第2章 主な食中毒事例 -----	19
1 羽島市内の飲食店で発生した寄生虫による食中毒 -----	20
2 多治見市内の飲食店が調製した弁当を原因として発生した食中毒 -----	26
3 高山市内の宿泊施設を原因として発生した食中毒 -----	34
第3章 資料編 -----	47
1 平成29年に発生した食中毒の概要 -----	48
2 食中毒警報発令状況(昭和59年～平成29年) -----	51
3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況(平成26年～平成29年) -----	54
4 患者数100人以上の食中毒事件(岐阜県)(昭和31年～平成29年) -----	56
5 患者数500人以上の食中毒事件(全国)(昭和57年～平成29年) -----	59
6 全国年次別食中毒発生状況(昭和27年～平成29年) -----	66
7 都道府県別食中毒発生状況(平成28年、29年) -----	68

# 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 9 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 29 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29年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は15件（対前年比62.5%）、患者数は、398人（同86.9%）であった。

年次別の発生状況は、図1（昭和63年以降）及び表1（昭和33年以降）のとおりであった。平成29年の事件数及び患者数は、過去60年間、過去10年間及び過去5年間の年平均をいずれも下回っていた。

また、平成29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49件（対前年比163.3%）1144人（同221.3%）、三重県では5件（同71.4%）36人（同32.1%）、名古屋市では27件（同168.8%）289人（同113.8%）であった。

図1 年次別発生状況(昭和63年～平成29年)

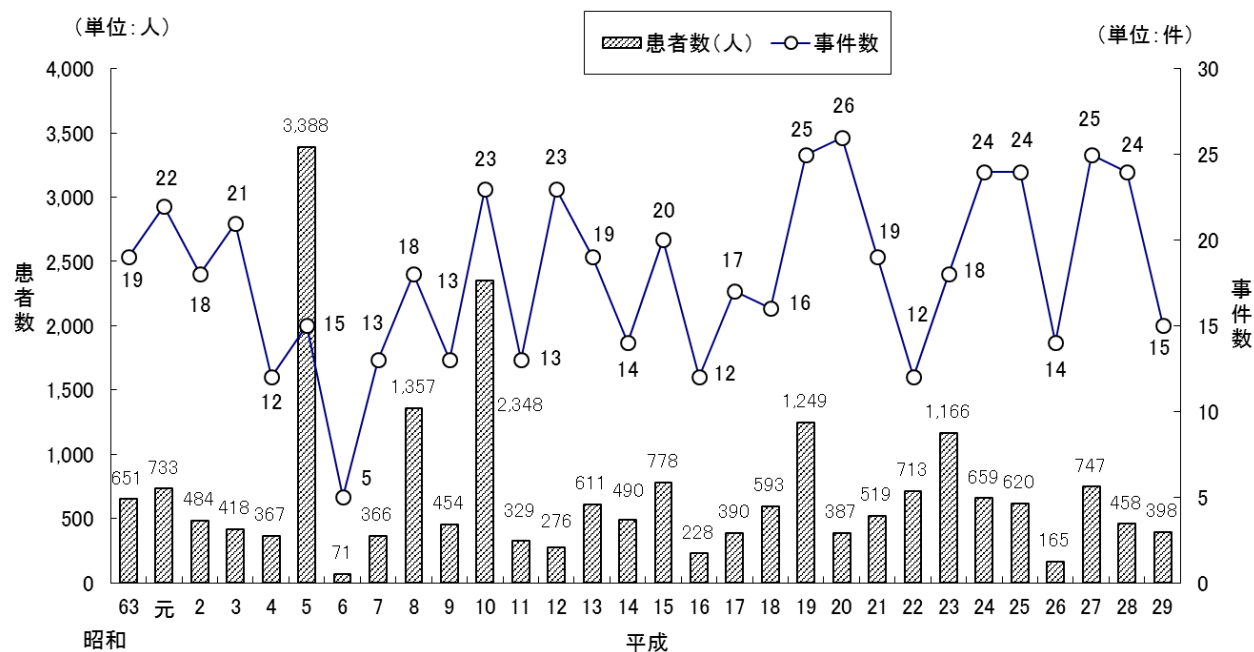


表1 年次別発生状況(昭和33年～平成29年)

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	2563	772	1	36	
過去10年平均	20	1461	583		31	
過去5年平均	20	1041	478		23	
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

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29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、東濃保健所の3件（20.0%）が最も多く、次いで岐阜保健所、西濃保健所、関保健所及び岐阜市保健所の各2件（13.3%）、関保健所郡上センター、可茂保健所、飛騨保健所及び飛騨保健所下呂センターの各1件（6.7%）の順であった。

また、患者数では東濃保健所が163人（41.0%）と最も多く、次いで飛騨保健所が94人（23.6%）、岐阜市保健所が74人（18.6%）、西濃保健所及び飛騨保健所下呂センターが各17人（4.3%）、岐阜保健所が15人（3.8%）、関保健所郡上センター及び可茂保健所が各8人（2.0%）、関保健所が2人（0.5%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(平成29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	2	13.3	15	3.8		
岐阜	2	13.3	15	3.8		
本巣・山県						
西濃	2	13.3	17	4.3		
西濃	2	13.3	17	4.3		
揖斐						
関	3	20.0	10	2.5		
関	2	13.3	2	0.5		
郡上	1	6.7	8	2.0		
可茂	1	6.7	8	2.0		
東濃	3	20.0	163	41.0		
恵那						
飛騨	2	13.3	111	27.9		
飛騨	1	6.7	94	23.6		
下呂	1	6.7	17	4.3		
岐阜市	2	13.3	74	18.6		
計	15	100.0	398	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29年の食中毒の月別発生状況をみると、5月と10月以外は発生が認められ、年間を通じて食中毒が発生している（表3）。

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

表3 月別発生状況(平成29年)

項目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
	発生件数	(件)	1	1	1	2		1	2	2	2		1	2
構成比(%)		6.7	6.7	6.7	13.3		6.7	13.3	13.3	13.3		6.7	13.3	100.0
患者数	(人)	95	17	62	9		8	20	156	12		11	8	398
	構成比(%)	23.9	4.3	15.6	2.3		2.0	5.0	39.2	3.0		2.8	2.0	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成20～29年)

年次 (平成)	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
	20	件数(件)	3	2	2	1	1	1	3	2	2	6	1	2
患者数(人)		55	143	28	8	13	11	42	12	9	42	1	23	387
21	件数(件)	4	1	3	2	3	1		3	2				19
	患者数(人)	81	71	187	93	34	8		38	7				519
22	件数(件)	2	1	1	3		1	2	1				1	12
	患者数(人)	26	2	96	155		74	53	2				305	713
23	件数(件)		3	2	4			2	2		2	2	1	18
	患者数(人)		20	71	78			23	74		111	33	756	1166
24	件数(件)	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24
	患者数(人)	12	54	75		16	50	2	37	250	77	48	38	659
25	件数(件)	3	3	1	2	2	1	1			5	1	5	24
	患者数(人)	93	57	9	22	17	143	29			58	12	180	620
26	件数(件)	1	3	1	1	2		1		1	2		2	14
	患者数(人)	11	49	10	32	28		2		7	11		15	165
27	件数(件)	3	4	4		1	2	2	3		1	2	3	25
	患者数(人)	83	95	231		49	19	12	34		5	134	85	747
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
計	件数(件)	20	22	22	17	14	9	17	19	10	20	11	20	201
	構成比(%)	10.0	10.9	10.9	8.5	7.0	4.5	8.5	9.5	5.0	10.0	5.5	10.0	100.0
	患者数(人)	417	553	785	393	164	305	255	230	281	344	301	1,406	5,434
	構成比(%)	7.7	10.2	14.4	7.2	3.0	5.6	4.7	4.2	5.2	6.3	5.5	25.9	100.0
平均	件数(件)	2.0	2.2	2.2	1.7	1.4	0.9	1.7	1.9	1.0	2.0	1.1	2.0	20.1
	患者数(人)	41.7	55.3	78.5	39.3	16.4	30.5	25.5	23.0	28.1	34.4	30.1	140.6	543.4

## 4 原因食品別発生状況

平成 29 年に発生した食中毒 15 件中 14 件において、原因食品（食事）が判明した。

1 件については、食中毒と判断されたものの原因食品（食事）は特定されなかった。

原因食品が判明したものの中で原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が 2 件（13.3 %）、「肉類及びその加工品」及び「野菜及びその加工品」が各 1 件（6.7%）であり、10 件（66.7%）については原因となった食事は特定されたが、食品の特定には至らなかった（表 5）。

表5 原因食品別発生状況(平成29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	15	100.0	-	398	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		14	93.3	100.0	397	99.7	100.0			
原因食品	魚介類	2	13.3	14.3	9	2.3	2.3			
	貝類									
	ふぐ									
	その他	2	13.3	14.3	9	2.3	2.3			
	魚介類加工品									
	魚肉練り製品									
	その他									
	肉類及びその加工品	1	6.7	7.1	6	1.5	1.5			
	卵類及びその加工品									
	乳類及びその加工品									
	穀類及びその加工品									
	野菜及びその加工品	1	6.7	7.1	11	2.8	2.8			
	豆類									
	きのこ類									
	その他	1	6.7	7.1	11	2.8	2.8			
	菓子類									
	複合調理食品									
その他	10	66.7	71.4	371	93.2	93.5				
食品特定										
食事特定	10	66.7	71.4	371	93.2	93.5				
不明	1	6.7	7.1	1	0.3	0.3			-	



過去10年間に発生した食中毒201件のうち、原因食品（食事）の判明したものは193件（96.0%）であった。

原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が19件（9.5%）、「野菜及びその加工品」が11件（5.5%）、「肉類及びその加工品」が9件（4.5%）であった。

また、「魚介類」19件のうち「貝類」が10件（52.6%）、「野菜及びその加工品」11件のうち「きのこ類」が3件（27.3%）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20～29年)

原因食品	年次											過去10年間			過去5年間		
		20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	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		26	19	12	18	24	24	14	25	24	15	201	100.0	-	102	100.0	-
原因食品(食事)判明件数		24	19	12	18	21	23	13	25	24	14	193	96.0	100.0	99	97.1	100.0
原因食品	魚介類	3	1		1	2	2	4	3	1	2	19	9.5	9.8	12	11.8	12.1
	貝類	1	1		1	1	1	1	3	1		10	5.0	5.2	6	5.9	6.1
	ふぐ	2										2	1.0	1.0			
	その他					1	1	3			2	7	3.5	3.6	6	5.9	6.1
	魚介類加工品						1					1	0.5	0.5	1	1.0	1.0
	魚肉練り製品																
	その他						1					1	0.5	0.5	1	1.0	1.0
	肉類及びその加工品			1	4	1			2		1	9	4.5	4.7	3	2.9	3.0
	卵類及びその加工品					1						1	0.5	0.5			
	乳類及びその加工品																
	穀類及びその加工品								1			1	0.5	0.5	1	1.0	1.0
	野菜及びその加工品	1	1	1	2	1		1	1	2	1	11	5.5	5.7	5	4.9	5.1
	豆類	1			1							2	1.0	1.0			
	きのこ類		1			1			1			3	1.5	1.6	1	1.0	1.0
	その他			1	1			1		2	1	6	3.0	3.1	4	3.9	4.0
	菓子類	1				1						2	1.0	1.0			
	複合調理食品								2			2	1.0	1.0	2	2.0	2.0
その他	19	17	10	11	15	20	8	16	21	10	147	73.1	76.2	75	73.5	75.8	
食品特定																	
食事特定	19	17	10	11	15	20	8	16	21	10	147	73.1	76.2	75	73.5	75.8	
不明	2				3	1	1			1	8	4.0	-	3	2.9	-	

平成 29 年に発生した食中毒 15 件のうち、14 件(93.3%)について原因食品（食事）が判明し、全件について病因物質が判明した。

病因物質別の事件数で見ると、カンピロバクターによるものが 6 件、ノロウイルスによるものが 4 件、腸管出血性大腸菌、その他の病原性大腸菌、ウェルシュ菌、クドア・セブテンpunkタータ及びアニサキスによるものが各 1 件であった（表 7）。

表7 原因食品別・病因物質別発生状況（平成29年）

原因食品	病因物質	細菌													ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質不明件数	計			
		サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシュ菌	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・セブテンpunkタータ
総	数				1	1	1		6							4					1	1	15	15	
原因食品・食事判明件数					1	1	1		5							4					1	1	14	14	
原因食品	魚介類																				1	1	2	2	
	貝類																								
	ふぐ																								
	その他																				1	1	2	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				1																			1	1
	卵類及びその加工品																								
	乳類及びその加工品																								
	穀類及びその加工品																								
	野菜及びその加工品																1							1	1
	豆類																								
	きのこ類																								
	その他																1							1	1
菓子類																									
複合調理食品																									
その他						1	1		5							3							10	10	
食品特定																									
食事特定						1	1		5							3							10	10	
不明									1														1	1	



## 5 病因物質別発生状況

平成29年に発生した食中毒15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、カンピロバクターが6件(40.0%)、ノロウイルスが4件(26.7%)、腸管出血性大腸菌、その他の病原性大腸菌、ウェルシュ菌、クドア・セブテンpunkタータ及びアニサキスが各1件(6.7%)の順であった。

また、平成29年に発生した食中毒の患者数398人の全員で病因物質が判明した。

病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが131人(32.9%)、カンピロバクターが128人(32.2%)、その他の病原性大腸菌及びウェルシュ菌が各62人(15.6%)、クドア・セブテンpunkタータが8人(2.0%)、腸管出血性大腸菌が6人(1.5%)、アニサキスが1人(0.3%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(平成29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		15	100.0	-	398	100.0	-			-
病因物質判明件数		15	100.0	100.0	398	100.0	100.0			
病因物質	細菌	9	60.0	60.0	258	64.8	64.8			
	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	1	6.7	6.7	6	1.5	1.5			
	その他の病原性大腸菌	1	6.7	6.7	62	15.6	15.6			
	ウェルシュ菌	1	6.7	6.7	62	15.6	15.6			
	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	6	40.0	40.0	128	32.2	32.2			
	ナグビブリオ									
	コレラ菌									
	赤痢菌									
	チフス菌									
	パラチフスA菌									
	その他の細菌									
	ウイルス	4	26.7	26.7	131	32.9	32.9			
	ノロウイルス	4	26.7	26.7	131	32.9	32.9			
	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	2	13.3	13.3	9	2.3	2.3			
	クドア・セブテンpunkタータ	1	6.7	6.7	8	2.0	2.0			
アニサキス	1	6.7	6.7	1	0.3	0.3				
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201件のうち、病因物質が判明したものは184件(91.5%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が72件(35.8%)、ウイルスが93件(46.3%)、自然毒が12件(6.0%)、寄生虫が8件(4.0%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒72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47件と最も多く、次いで黄色ブドウ球菌が8件、サルモネラ属菌が7件、腸管出血性大腸菌が5件の順であった。

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

表10 病因物質別発生状況(平成20～29年)

病因物質	年次											過去10年間			過去5年間			
		20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	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		26	19	12	18	24	24	14	25	24	15	201	100.0	-	102	100.0	-	
病因物質判明件数		24	14	11	17	22	23	13	25	20	15	184	91.5	100.0	96	94.1	100.0	
細菌	細菌	12	3	3	7	15	6	3	6	8	9	72	35.8	39.1	32	31.4	33.3	
	サルモネラ属菌	1	1		1	2	1		1			7	3.5	3.8	2	2.0	2.1	
	黄色ブドウ球菌	2	1		1	1		1	2			8	4.0	4.3	3	2.9	3.1	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ																	
	腸管出血性大腸菌	3						1			1	5	2.5	2.7	2	2.0	2.1	
	その他の病原性大腸菌										1	1	0.5	0.5	1	1.0	1.0	
	ウエルシュ菌	1									1	2	1.0	1.1	1	1.0	1.0	
	セレウス菌	1										1	0.5	0.5				
	エルシニア・エンテロコリチ																	
	カンピロバクター	4	1	3	5	12	4	1	3	8	6	47	23.4	25.5	22	21.6	22.9	
	ナグビブリオ																	
	コレラ菌																	
	赤痢菌																	
	チフス菌																	
	パラチフスA菌																	
	その他の細菌						1					1	0.5	0.5	1	1.0	1.0	
	ウイルス	ウイルス	9	10	7	9	5	16	6	18	9	4	93	46.3	50.5	53	52.0	55.2
		ノロウイルス	9	10	7	9	5	16	6	18	9	4	93	46.3	50.5	53	52.0	55.2
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒	3	1	1	1	1		2	1	2		12	6.0	6.5	5	4.9	5.2	
	植物性自然毒		1	1	1	1		1	1	2		8	4.0	4.3	4	3.9	4.2	
	動物性自然毒	3						1				4	2.0	2.2	1	1.0	1.0	
寄生虫	寄生虫				1	2	2		1	2		8	4.0	4.3	7	6.9	7.3	
	クドア・セブテンブクタータ				1	1	2		1	1		6	3.0	3.3	5	4.9	5.2	
	アニサキス					1				1		2	1.0	1.1	2	2.0	2.1	
不明	2	5	1	1	2	1	1			4				6	5.9	-		

※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 29 年の食中毒の月別発生状況をみると、5、10 月以外の月に発生しており、1～3 月、10～12 月期と 4 月～9 月期での発生数を比較すると、4～9 月期が 9 件と 1～3 月、10～12 月期を上回っていた。

また、月別・病因物質別発生状況をみると、ノロウイルスによる食中毒は、冬季を中心に発生が多いものの、気温が高い時期にも発生しており、カンピロバクターによる食中毒も夏期だけでなく冬季にも発生していた。（表 11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(平成29年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総 数	1	1	1	2		1	2	2	2		1	2	15	
病因物質判明件数	1	1	1	2		1	2	2	2		1	2	15	
病 因 物 質	細菌			1				2	2	2			2	9
	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									1				1
	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							2	1	1			2	6
	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					1		4
	ノロウイルス	1	1				1					1		4
	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									2	
クダア・セブテンブクタータ				1									1	
アニサキス				1									1	
不明														

過去10年間の月別・病因物質別発生状況をみると、細菌性食中毒72件のうち、5月～10月にかけて53件(73.6%)と発生が多かった。黄色ブドウ球菌やサルモネラ属菌は、気温の高い時期に発生がしているが、カンピロバクターにおいては夏期にピークがあるものの、年間を通して発生していた。

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

表12 月別・病因物質別発生状況(平成20～29年)

項目	月												計		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
総数	20	22	22	17	14	9	17	19	10	20	11	20	201		
病因物質判明件数	19	22	20	17	12	8	17	12	10	18	10	19	184		
細菌		2	3	3	2	8	6	12	11	8	8	2	7	72	
	サルモネラ属菌					2			2		2		1	7	
	黄色ブドウ球菌			1			1	1	2	1	1		1	8	
	ボツリヌス菌														
	腸炎ビブリオ														
	腸管出血性大腸菌					1		1		1	2			5	
	その他の病原性大腸菌			1										1	
	ウエルシュ菌	1							1					2	
	セレウス菌							1						1	
	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	4	9	6	6	3	2	5	47	
	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		17	17	17	10	2	2	4	1		5	6	12	93
		ノロウイルス	17	17	17	10	2	2	4	1		5	6	12	93
		その他のウイルス													
化学物質															
自然毒			1		3	2		1		1	3	1		12	
	植物性自然毒				3	2				1	2			8	
	動物性自然毒		1					1			1	1		4	
寄生虫			1		2	1				1	2	1		8	
	クダア・セブテンブクタータ			1	1	1				1	1	1		6	
	アニサキス				1						1			2	
不明	1		2		2	1		7		2	1	1	17		

## 6 原因施設別発生状況

平成29年に発生した食中毒15件中14件について、原因施設が判明した。その内訳は、飲食店9件、旅館3件、事業所及び販売所が各1件ずつであった。

1件については、食中毒と判断されたものの、原因施設の特定には至らなかった(表13)。

表13 原因施設別発生状況(平成29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		15	100.0	-	398	100.0	-			-	
原因施設判明件数		14	93.3	100.0	397	99.7	100.0				
原因施設	家庭										
	事業所	1	6.7	44.4	8	2.0	0.5				
	給食施設	事業所	1	6.7	7.1	8	2.0	2.0			
		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										
	寄宿舍										
	その他										
	旅館	3	20.0	21.4	206	51.8	51.9				
	飲食店	9	60.0	64.3	182	45.7	45.8				
	販売所	1	6.7	7.1	1	0.3	0.3				
製造所											
仕出屋											
採取場所											
その他											
不明	1	6.7	-	1	0.3	-			-		



過去10年間に発生した食中毒201件のうち、原因施設が判明したものは193件(96.0%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店140件(69.7%)、旅館13件(6.5%)、事業所及び仕出屋各10件(5.0%)、家庭9件(4.5%)、販売所6件(3.0%)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20~29年)

項目	年次	過去10年間										過去5年間						
		20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	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		26	19	12	18	24	24	14	25	24	15	201	100.0	-	102	100.0	-	
原因施設判明件数		24	19	12	18	21	23	13	25	24	14	193	96.0	100.0	99	97.1	100.0	
原因施設	家庭	3	1	1		1	1	1		1		9	4.5	4.7	3	2.9	3.0	
	事業所	1				2	4	1	1		1	10	5.0	5.2	7	6.9	7.1	
	給食施設	事業所					1		1	1		1	4	2.0	2.1	3	2.9	3.0
		保育所						2					2	1.0	1.0	2	2.0	2.0
		老人ホーム					1	2					3	1.5	1.6	2	2.0	2.0
		寄宿舍																
	その他	1										1	0.5	0.5				
	学校					3				1		4	2.0	2.1	1	1.0	1.0	
	給食施設	単独調理場																
		幼稚園																
		小学校																
		中学校																
		その他																
	共同調理場																	
	その他																	
	寄宿舍					1						1	0.5	0.5				
	その他					2				1		3	1.5	1.6	1	1.0	1.0	
	病院																	
	給食施設	給食施設																
		寄宿舍																
その他																		
旅館	1			3			1	3	2	3	13	6.5	6.7	9	8.8	9.1		
飲食店	19	18	6	10	14	17	9	19	19	9	140	69.7	72.5	73	71.6	73.7		
販売所				1	1	1	1		1	1	6	3.0	3.1	4	3.9	4.0		
製造所																		
仕出屋			5	4				1			10	5.0	5.2	1	1.0	1.0		
採取場所																		
その他								1			1	0.5	0.5	1	1.0	1.0		
不明	2				3	1	1			1	8	4.0	-	3	2.9	-		

## 7 平成29年 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
1	東濃	1月5日	関市 ほか	201	95	0	1月5日に提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館 (多治見市)	旅館
2	下呂	2月26日	各務原市	21	17	0	2月25日に提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館 (下呂市)	旅館
3	岐阜市	3月24日	岐阜市 ほか	151	62	0	3月24日に提供された食事	病原大腸菌	O25	飲食店 (岐阜市)	飲食店
4	関	4月23日	関市	1	1	0	しめ鯖	アニサキス		販売店 (関市)	家庭
5	岐阜	4月27日	羽島市 ほか	19	8	0	握り寿司(ひらめ) (推定)	クドア・セブテンブ クタータ (推定)		飲食店 (羽島市)	飲食店
6	郡上	6月8日	郡上市	27	8	0	6月7日に提供された夕食	ノロウイルス	G II	事業場 (郡上市)	事業場
7	岐阜市	7月16日	岐阜市 ほか	17	12	0	7月14日～16日に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (岐阜市)	飲食店
8	可茂	7月31日	美濃加茂市 ほか	27	8	0	7月28日及び29日に提供された食事	カンピロバクター	コリ	飲食店 (美濃加茂市)	飲食店
9	飛騨	8月21日	高山市 ほか	358	94	0	8月20日～24日に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	旅館 (高山市)	旅館
10	東濃	8月26日	愛知県 ほか	91	62	0	8月26日に提供された弁当	ウェルシュ菌		飲食店 (多治見市)	学校
11	東濃	9月9日	美濃加茂市 ほか	20	6	0	9月8日に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (多治見市)	飲食店
12	西濃	9月9日	愛知県 ほか	9	6	0	9月7日又は8日に提供した焼肉	腸管出血性大腸菌	O157	飲食店 (養老町)	飲食店
13	西濃	11月30日	大垣市 ほか	11	11	0	ポテトサラダ及びキャベツ千切り (11月29日に提供された食事)	ノロウイルス	G I	飲食店 (大垣市)	飲食店
14	関	12月12日	岐阜市	1	1	0	不明	カンピロバクター	ジェジュニ	不明	不明
15	岐阜	12月24日	各務原市 ほか	53	7	0	12月22日に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (羽島市)	飲食店
合 計				1,007	398	0					

H29	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	13	839	324
岐阜市	2	168	74
合計	15	1,007	398

(参考) 平成29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	1/12	2	東濃	多治見市	女	57	1	1	有	有		157	H7	-	+
2	2/28	9	飛騨	高山市	女	77	1	3	無	有		26	H11	+	-
3	3/3	9	飛騨	高山市	男	88					1	26	H11	+	-
4	3/3	9	飛騨	高山市	女	55					1	26	H11	+	-
5	3/4	9	飛騨	高山市	男	58					1	26	H11	+	-
6	3/23	12	西濃	垂井町	男	22	1	3	有	有		26	H11	+	-
7	4/13	15	西濃	大垣市	男	20	1	3	有	無		157	H7	+	+
8	4/18	16	岐阜	各務原市	女	22	1	21	無	無		26	H11	+	-
9	5/24	21	岐阜市	各務原市	男	75	1	1	有			157	H7	-	+
10	5/27	21	岐阜	各務原市	女	72					1	157	H7	-	+
11	6/6	23	西濃	神戸町	男	62	1	15	無	無		1		+	-
12	6/27	26	西濃	大垣市	女	19					1	157	H7	+	+
13	7/8	27	岐阜市	岐阜市	男	19	1	2	有			157		+	+
14	7/18	29	恵那	中津川市	男	52	1	3	有	有		145	H-(←HNM)	-	+
15	7/27	30	飛騨	飛騨市	男	1	1	1	無	無		115	H10	+	-
16	7/31	31	岐阜市	岐阜市	女	82	1	2	無			26		+	-
17	8/4	31	飛騨	飛騨市	男	40	1	21	無	無		115	H10	+	-
18	8/4	31	飛騨	飛騨市	女	56					1	115	H10	+	-
19	8/7	32	東濃	多治見市	男	38	1	3	無	有		26	H11	+	-
20	8/7	32	西濃	海津市	男	42	1	2	有	有		157	H-(←HNM)	+	-
21	8/8	32	関	関市	男	5	1	1	無	無		103	H11	+	-
22	8/10	32	飛騨	高山市	女	23					1	26	H11	+	-
23	8/11	32	関	関市	男	38					1	103	H11	+	-
24	8/11	32	関	関市	女	36	1	8	無	無		103	H11	+	-
25	8/12	32	関	関市	男	3	1	3	無	無		103	H11	+	-
26	8/12	32	関	関市	男	5	1	3	無	無		103	H11	+	-
27	8/12	32	関	関市	女	5					1	103	H11	+	-
28	8/12	32	関	関市	女	6					1	103	H11	+	-
29	8/12	32	関	関市	女	6					1	103	H11	+	-
30	8/12	32	関	関市	女	6					1	103	H11	+	-
31	8/12	32	関	関市	男	6					1	103	H11	+	-
32	8/12	32	関	関市	男	5					1	103	H11	+	-
33	8/13	32	関	関市	男	6					1	103	H11	+	-
34	8/14	33	飛騨	高山市	男	59					1	26	H11	+	-
35	8/14	33	飛騨	高山市	男	15					1	26	H11	+	-
36	8/15	33	関	関市	男	5					1	103	H11	+	-
37	8/15	33	関	関市	男	6					1	103	H11	+	-
38	8/15	33	西濃	大垣市	男	65	1	3	有	有		157	H7	+	+
39	8/15	33	飛騨	高山市	女	72	1	1	有	有		157	H7	-	+
40	8/16	33	岐阜市	可児市	男	12	1	2	有			-	-		
41	8/16	33	関	関市	男	5					1	103	H11	+	-
42	8/16	33	関	関市	女	1	1	1	無	無		103	H11	+	-
43	8/16	33	関	関市	男	5					1	103	H11	+	-
44	8/16	33	関	関市	男	3	1	9	無	無		103	H11	+	-
45	8/16	33	関	関市	女	3	1	2	無	無		103	H11	+	-
46	8/16	33	関	関市	女	1	1	7	無	無		103	H11	+	-
47	8/16	33	関	関市	男	3					1	103	H11	+	-
48	8/17	33	関	関市	男	5					1	103	H11	+	-
49	8/17	33	関	関市	男	5					1	103	H11	+	-
50	8/17	33	関	関市	男	5					1	103	H11	+	-
51	8/17	33	可茂	可児市	女	34	1	1	無	有		157	H7	-	+
52	8/17	33	飛騨	高山市	女	47					1	26	H11	+	-

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
53	8/17	33	飛驒	高山市	男	16					1	26	H11	+	-
54	8/18	33	関	関市	男	6					1	103	H11	+	-
55	8/18	33	関	関市	男	5					1	103	H11	+	-
56	8/18	33	関	関市	女	5					1	103	H11	+	-
57	8/18	33	関	関市	男	6					1	103	H11	+	-
58	8/18	33	岐阜	羽島市	男	6	1	1	無	無		121	H19	-	+
59	8/18	33	飛驒	下呂市	男	16					1	1	H45	-	+
60	8/21	34	関	関市	女	5					1	103	H11	+	-
61	8/21	34	関	関市	女	6	1	8	無	無		103	H11	+	-
62	8/21	34	関	関市	女	1					1	103	H11	+	-
63	8/21	34	関	関市	女	5	1	2週間	無	無		103	H11	+	-
64	8/21	34	関	関市	女	5					1	103	H11	+	-
65	8/21	34	関	関市	女	4					1	103	H11	+	-
66	8/22	34	岐阜	羽島市	男	4	1	2	無	無		121	H19	-	+
67	8/23	34	関	関市	男	13					1	103	H11	+	-
68	8/25	34	飛驒	飛驒市	女	58	1	2	無	有		157	H7	+	+
69	8/26	34	飛驒	高山市	男	25	1	3	無	無		157	H7	-	+
70	8/27	34	東濃	可児市	男	19	1	0	有	有		157	H7	+	+
71	9/1	35	岐阜市	岐阜市	男	80	1	1	有	有		157		+	+
72	9/6	36	岐阜市	岐阜市	女	51	1	3	有	有		157		+	+
73	9/7	36	岐阜市	岐阜市	女	72					1	157		-	+
74	9/7	36	東濃	瑞浪市	男	65	1	3	無	無		157	H7	+	+
75	9/9	36	岐阜市	瑞穂市	女	18	1	2	無	有		157		-	+
76	9/14	37	岐阜	羽島市	女	18	1	4	無	有		157	H7	-	+
77	9/15	37	西濃	揖斐川町	女	7	1	2	無	無		26	H11	+	-
78	9/17	37	岐阜市	岐阜市	女	18					1	157		-	+
79	9/19	38	西濃	揖斐川町	男	10					1	26	H11	+	-
80	9/21	38	西濃	揖斐川町	男	10					1	26	H11	+	-
81	9/22	38	東濃	多治見市	女	10	1	1	有	無		157	H-(←HNM)	+	+
82	9/25	39	飛驒	飛驒市	女	1	1	7	無	無		26	H11	+	-
83	9/26	39	西濃	揖斐川町	男	6	1	0	無	無		26	H11	+	-
84	9/27	39	関	関市	女	33					1	157	H7	+	+
85	10/4	40	東濃	多治見市	女	1	1	4	無	無		26	H11	+	-
86	10/7	40	東濃	多治見市	男	3					1	26	H11	+	-
87	10/13	41	飛驒	高山市	男	6	1	4	有	無		26	H11	+	-
88	10/16	42	飛驒	高山市	男	2					1	26	H11	+	-
89	10/17	42	飛驒	高山市	男	66					1	26	H11	+	-
90	10/19	42	飛驒	高山市	女	38					1	26	H11	+	-
91	11/1	44	岐阜	岐阜市	男	62	1	3	有	無		157	H7	+	+
92	11/6	45	飛驒	下呂市	女	26					1	157	H7	+	+
93	11/7	45	飛驒	下呂市	男	57					1	157	H7	+	+
94	11/7	45	飛驒	下呂市	女	80					1	157	H-(←HNM)	+	+
95	11/13	46	岐阜市	岐阜市	男	10	1	3	無	有		26		+	-
96	11/13	46	関	郡上市	女	49					1	157	H-(←HNM)	+	+
97	11/21	47	東濃	多治見市	男	12	1	2	無	有		111	HUT(←H型別不能)	+	+
98	11/30	48	西濃	揖斐川町	男	11	1	3	無	無		26	H11	+	-
99	12/5	49	東濃	瑞浪市	女	4	1	0	有	有		157	H7	-	+
100	12/14	50	飛驒	飛驒市	男	0	1	7	無	無		115	H10	+	-
101	12/18	51	飛驒	飛驒市	女	34					1	115	H10	+	-

## 第 2 章

### 主 な 食 中 毒 事 例

- 1 羽島市内の飲食店で発生した寄生虫による食中毒
- 2 多治見市内の飲食店が調製した弁当を原因として発生した食中毒
- 3 高山市内の宿泊施設を原因として発生した食中毒

# 1 羽島市内の飲食店で発生した寄生虫による食中毒

## A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成 29 年 4 月 27 日
- 2 発生場所 岐阜県羽島市、垂井町、川辺町
- 3 原因施設 所在地 羽島市  
屋号 A  
業種 飲食店営業（一般食堂）  
従業員数 5 人（うち調理従事者 5 人）
- 4 原因食品 握り寿司（ひらめ）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 19 人
- 7 患者数 8 人 うち受診 0 人 入院 0 人
- 8 死者数 0 人

## B 食中毒の探知（概要）

平成 29 年 4 月 28 日（金）11 時 40 分頃、羽島市の住民から「4 月 27 日（木）に羽島市内の飲食店を利用した 7 人のうち 5 人が、嘔吐、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈している」旨、岐阜保健所へ連絡があった。

調査の結果、4 月 27 日（木）に羽島市にある飲食店 A で会食した 2 グループ 9 人中 6 人及び出前の寿司を食べた 1 グループ 8 人のうち 2 人が、4 月 27 日（木）17 時から 4 月 28 日（金）1 時 30 分にかけて嘔吐、下痢、腹痛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 区分	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以上	不明	計
男	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3
女	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	5
計	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	5	0	8
構成比 (%)	0	0	0	0	0	0	12.5	0	0	25	62.5	0	100

### 2 日時別患者発生数

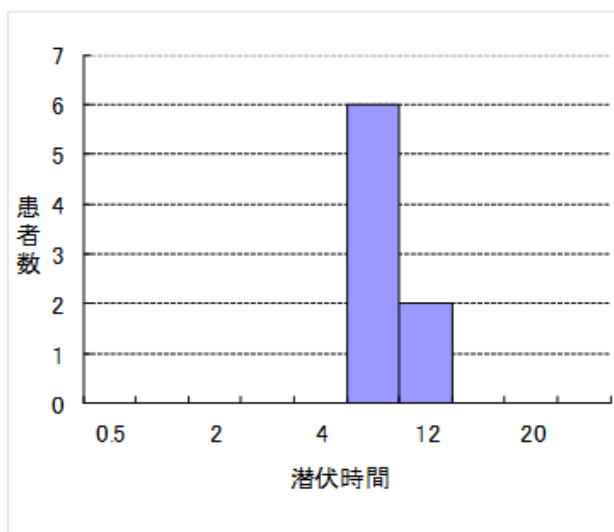
日	4 月 27 日		4 月 28 日
時	～18	～24	～6
患者数	3	4	1

3 発生率

患者数 8 人 / 摂食者数 19 人  $\times 100 = 42.1\%$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	患者数
～ 4	0
～ 8	6
～ 12	2
～ 16	0
～ 20	0



5 症状

症 状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	暖気	麻痺	臥床	痙れん	眼症状	発赤	その他
患者数	5	4	5	5	0	0	0	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0
発頭率	63%	50%	63%	63%	0%	0%	0%	13%	25%	13%	13%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

(下痢)

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

(嘔吐)

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

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	2	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
発現率	25%	12.5%	62.5%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

#### D 原因食品及びその汚染経路

##### 1 摂食状況

患者に共通する食事は当該施設が4月27日に提供した寿司のみであった。

##### 2 原因食品

###### (1) 原料入手経路

仕入日：平成29年4月27日

品名：ヒラメ

販売者：B（岐阜市）

###### (2) 調理加工等の方法

①仕入後すぐにヒラメをおろす

②冷蔵ショーケースで保管

③注文に応じて、ヒラメをスライスし、寿司を握る

#### 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

衛生状況は概ね良好であったが次のとおり不適事項を認めた。

(1) 施設出入口の自動扉が壊れていた。

(2) 施設内の手洗設備が壊れて使えない状態となっていた。

(3) 食材が床付近に保管または開封された状態で保管されていた。

##### 2 従業員等の健康状態

4月27日は、従業員5人が調理していた。従業員らはいずれも健康状態は良好であった。



## F 病因物質の決定

### 1 検査状況（図表）

検 体		検体数	検 査 結 果
検便	患者	6	4 検体からクドア・セプテンpunkタータ検出
	従業員	5	既知食中毒菌不検出
食品	残品※	5	既知食中毒菌不検出
拭き取り	施設設備	7	既知食中毒菌不検出

※残品：ブリ、サーモン、マグロ、タケノコ煮物、ゴボウ煮物  
ヒラメの残品はなし

### 2 病因物質

患者検便4検体からクドア・セプテンpunkタータ遺伝子が検出されたこと、患者がヒラメのにぎりを食べていること、患者の症状・潜伏期間等からヒラメに寄生するクドア・セプテンpunk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 営業禁止処分

平成 29 年 4 月 29 日、食品衛生法第 55 条の規定に基づき当該施設を営業禁止処分とした。

### 2 営業者への改善指導

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

- (1) 施設の清掃・消毒を行うこと。
- (2) 食品残品を廃棄すること。
- (3) 食器・調理器具の洗浄・消毒を行うこと。
- (4) 施設出入口は全自動又は半自動とすること。
- (5) 施設内の手洗を修繕すること。
- (6) 食材を保管する場合は、蓋等により異物混入防止措置をとること。
- (7) 手洗いの徹底等、従事者の衛生教育を行うこと。

### 3 衛生講習会の実施

平成 29 年 5 月 1 日、調理従事者を対象に下記事項を中心に衛生講習会を実施した。

- (1) 食中毒の予防について
- (2) 手洗いの方法
- (3) クドア・セプテンpunkタータについて

### 4 営業禁止処分の解除

平成 29 年 5 月 1 日、営業者から改善報告書が提出され指摘事項について改善されていることを確認したことから、5 月 1 日に営業禁止処分を解除した。

## H 考察

### 1 病因物質について

当該飲食店を利用した3グループ（出前のグループを含む）から患者が出ており、当該飲食店以外に共通する行動及び食事が無いことから感染症の可能性を否定した。また、患者がヒラメの握りを食べており、食後数時間（4時間～10.5時間）で一過性の嘔吐と下痢を呈したこと、2グループの患者の便からクドア・セプテンクタータ遺伝子が検出されたこと、その他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等から総合的に判断してクドア・セプテンクタータを病因物質と推定した。

クドア・セプテンクタータ食中毒は一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴であり、今回の事例でも夜間に症状が出て一過性であったため病院を受診した人はいなかった。食中毒患者便からの *Kudoa septempunctata* 遺伝子検出法ではヒラメの喫食から糞便検体採取までの期間が検査結果に大きく影響することが分かっており、今回、患者及び飲食店が保健所の調査に協力的であり迅速に検便検査を行うことができたことが、病因物質の特定につながった。

### 2 ヒラメの遡り調査について

提供したヒラメについて、仕入元施設へ聞き取り調査を行ったところ、韓国産の輸入ヒラメを出荷した可能性が高いとの報告を得た。しかし、ヒラメは活魚の状態で流通しており、他の産地のヒラメも同じ水槽に入っていた可能性があること、複数の業者を経由して当該飲食店に納品されていたことから養殖場を特定することはできなかった。

### 3 クドア・セプテンクタータについて

営業者へ聞き取りしたところ、魚介類に寄生虫が存在することは認識があったが、ヒラメに寄生するクドア・セプテンクタータによる食中毒についての十分な知識がなかった。クドア・セプテンクタータによる食中毒の原因食品の多くが養殖ヒラメであり、特に韓国産の輸入ヒラメによる事例が多いことが報告されている。今回、韓国産の輸入ヒラメを仕入れた可能性が高く、特に注意が必要であったと考えられる。

現在、ヒラメの養殖場での適切な管理により寄生を防止する取り組みは行われているものの、今回の事例のように複数の業者を経由して仕入れる飲食店では、仕入時に養殖場の管理状況まで確認することは困難である。また、クドア・セプテンクタータは魚から魚へ直接寄生が広がらないという特徴があり、同じ養殖場であっても個体ごとに寄生数にばらつきがある。クドア・セプテンクタータは-20℃で4時間以上の冷凍、または、中心温度75℃5分以上の加熱により病原性が失われるため、一度凍結した後に喫食する、または加熱調理を行うなど、飲食店側での食中毒防止対策が重要であり、講習会や施設立入時など機会をとらえて周知することが必要であると思われた。

I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天 候
4月27日	15.4	20.9	10.1	41	薄曇後晴れ
4月28日	15.3	22.5	7.1	43	晴
4月29日	14.3	22.4	9.8	59	曇時々晴

岐阜地方気象台より

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
にぎり寿司 (ひらめ)	ヒラメ	1匹	活魚	4月27日 早朝	B (岐阜市)			冷蔵	6~12時 間	無	

別紙2 調理・保管状況調査票

食品名	日 時													
	27日 7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
にぎり寿司 (ヒラメ)	ヒラメ納品 下処理 (おろす) 冷蔵ショーケースで保管 (7時頃~)				ヒラメを必要分スライス 残りは冷蔵ショーケースで保管 寿司を握る 提供 (12時頃~)				ヒラメを必要分スライス 残りは冷蔵ショーケースで保管 寿司を握る 提供 (17時頃~)				ヒラメは27日で使い切り	

## 2 多治見市内の飲食店が調製した弁当を原因として発生した食中毒

### A 事例の概要

- 1 発生年月日 平成29年8月26日（土）
- 2 発生場所 愛知県、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（レストラン）  
従業員数 7人（調理従事者、盛付担当者）
- 4 原因食品 不明（8月26日に提供された弁当）
- 5 病因物質 ウエルシュ菌
- 6 摂食者数 91人
- 7 患者数 62人（男性32人、女性30人） 受診 14人 入院 0人
- 8 死者数 0人

### B 食中毒の探知（概要）

平成29年8月27日（日）16時頃、高山市内の医療機関から、「スポーツ合宿に参加した複数名が腹痛等の症状を呈し受診した。」旨、飛騨保健所へ連絡があった。

飛騨保健所及び東濃保健所が調査したところ、愛知県で開催されたスポーツ合宿に参加し、8月26日（土）昼に多治見市内の飲食店「A」が調製した弁当を食べた91人のうち62人が、8月26日（土）から8月27日（日）にかけて、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、14人が医療機関に受診していたことが判明した。

弁当調製施設を所管する東濃保健所では、患者らに共通する食事が当該弁当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 区分	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以 上	不 明	計
男	0	0	0	8	13	1	1	7	0	2	0	0	32
女	0	0	0	7	15	3	2	3	0	0	0	0	30
計	0	0	0	15	28	4	3	10	0	2	0	0	62
構成比(%)	0	0	0	24	45	7	5	16	0	3	0	0	100

#### 2 日時別患者発生数

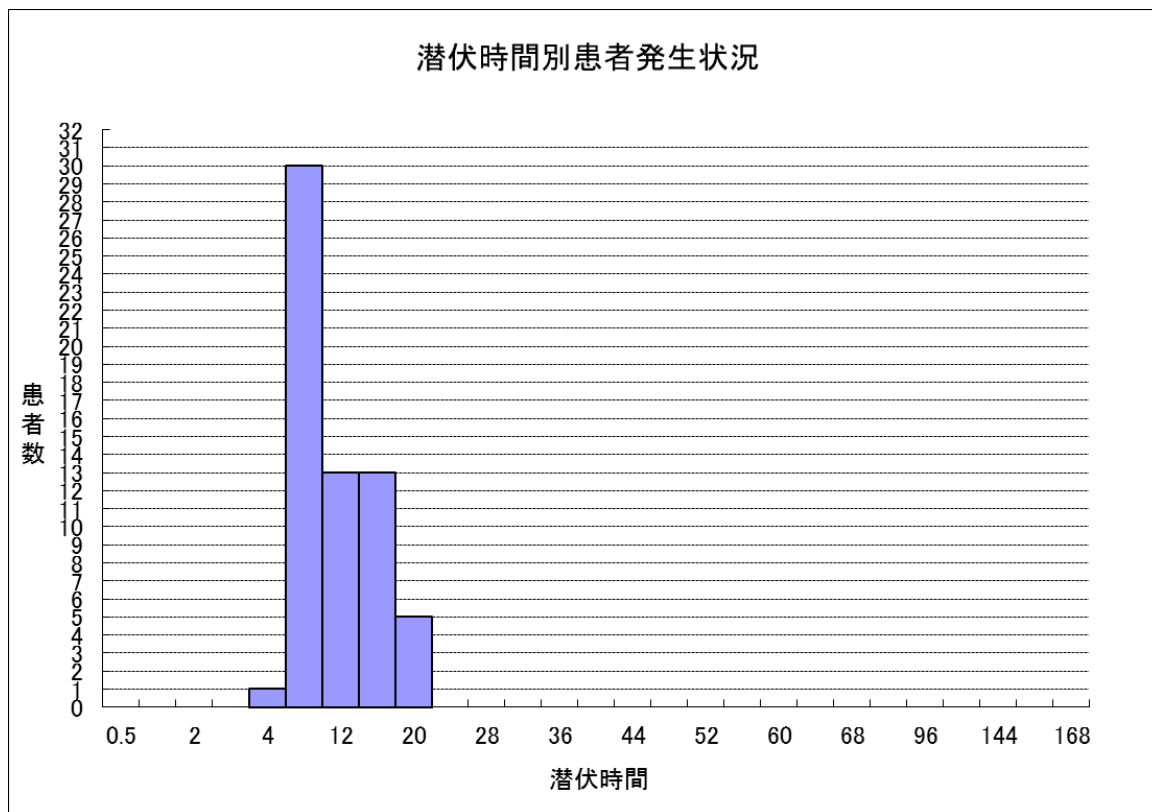
時	26日				27日			
	～6	～12	～18	～0	～6	～12	～18	～0
患者数	0	0	9	35	14	4	0	0

3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 62\text{人}}{\text{摂食者数 } 91\text{人}} \times 100 = 68.1\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	~2	~4	~8	~12	~16	~20	~24	~28	~32	~36	~40	~44	~48	~52	~56	~60	~64	~68
患者数	0	1	30	13	13	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



5 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	曖気	麻痺	臥床	痺れん	眼症状	発赤	その他
患者数	61	56	12	2	1	7	0	7	9	1	17	3	0	4	0	1	0	1
発現率	98%	90%	19%	3%	2%	11%	0%	11%	15%	2%	27%	5%	0%	6%	0%	2%	0%	2%

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10~	計
患者数	6	2	12	17	11	2	1	3	0	7	61

(嘔吐)

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

(発熱)

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

(初発症状)

初発症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	暖気	麻痺	臥床	痺れん	眼症状	発赤	その他
患者数	21	45	1	1	0	2	0	0	0	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

8月26日の弁当は、12時30分ごろからスポーツ合宿に参加した中学生、高校生、指導者、開催スタッフ等が合宿会場の体育館で喫食した。

合宿参加者等は同一ホテルに宿泊しているが、宿泊しないで帰宅した者や、指導者などの一部でホテルの夕食を摂っていないものも発症していることから、弁当が原因であると判断した。

原因施設が8月26日に調製した弁当は、当該合宿への提供分のみであった。

##### ○ メニュー

弁当 (鶏肉のバーベキュー炒め、鮭の青のりパン粉焼き、マカロニサラダ、ほうれん草入りスクランブルエッグ、肉じゃが、バナナ、ご飯、梅干し)

##### 2 原因食品

(1) 原材料入手経路 別紙1

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過 別紙2

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

- ・冷蔵室、冷凍室の衛生状態は良好、冷蔵室内温度7℃、冷凍室内温度-20℃。
- ・調理済み食品は冷蔵室内にある棚の上段に、野菜は下段に保管し、食品毎に保管場所は特定されていた。
- ・食器・器具類は洗剤で洗浄後、食器洗浄機で洗浄、乾燥させている。
- ・まな板、包丁は洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒している。
- ・食器・器具は専用の棚で保管していた。
- ・使用水は水道水を使用しており、受水槽（13m<sup>3</sup>）があり、受水槽受入前の残留塩素濃度は0.3ppm。
- ・トイレは1日1回洗剤で洗浄後、塩素消毒をしていた。
- ・廃棄物は調理場内で保管せず、営業終了後、施設外に搬出。施設外に蓋付廃棄物置場あり。  
周辺の衛生状態は良好。
- ・年に1回、駆除業者に依頼し、害虫駆除を行っている。自社にて数カ月に1回、害虫駆除を実施している。

2 従業員等の健康状態

調理従事者の健康状態は良好とのことだったが、確認記録がなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

検査状況及び検査結果は次表のとおりであった。

	検体	検体数	検査結果
検便	患者	37	31人からウエルシュ菌検出 (エンテロトキシン産生)
	調理従事者	5 1 1	既知食中毒菌等不検出 黄色ブドウ球菌(常在菌) 黄色ブドウ球菌 推定セレウス菌 (いずれも常在菌)
拭き取り	冷蔵庫取っ手	1	既知食中毒菌等不検出
	手洗い蛇口	1	既知食中毒菌等不検出
	調理台	1	推定セレウス菌(常在菌)
	盛付台	1	既知食中毒菌等不検出
	ばんじゅう(野菜用)	1	既知食中毒菌等不検出
	トイレ便座	1	既知食中毒菌等不検出
	トイレ出入口ノブ	1	既知食中毒菌等不検出
	土付き野菜ケース	1	推定セレウス菌(常在菌)
	冷蔵庫の内壁	1	既知食中毒菌等不検出
	まな板(野菜用)	1	既知食中毒菌等不検出

## 2 病因物質

便を採取した患者37人のうち31人からウエルシュ菌（エンテロトキシン産生型）が検出された。

有症者は同じ弁当を食しており、有症者の発症状況もウエルシュ菌食中毒と合致していることから、ウエルシュ菌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 営業禁止処分

食品衛生法第55条の規定に基づき、平成29年8月30日（水）から、営業禁止処分とした。

### 2 営業者への改善指導

再発防止のため下記について文書指導を行うとともに、営業禁止期間中に毎日当該施設の立入検査を行った。

- (1) 施設設備の清掃、消毒を行うこと。
- (2) 食品残品を廃棄するとともに、冷蔵庫等の食品保管施設の洗浄・消毒を行うこと。
- (3) 加熱調理食品の冷却は、底の浅い容器に小分けして速やかに行うこと。
- (4) 検食を実施すること。
- (5) 従業員の検便を定期的実施すること。
- (6) 従業員の衛生教育を行うこと。
- (7) 実施した衛生管理の記録を残すこと。

### 3 衛生指導の実施及び営業再開について

営業禁止期間中に当該施設の立入調査を実施し、施設内の整理整頓、消毒状況等及び営業禁止の履行状況について確認した。

9月4日（月）に、調理従事者全員を対象として衛生教育を実施した。

### 4 営業禁止処分の解除

9月4日（月）に改善報告書が提出され、9月5日（火）に指導事項に対し適正に改善が行われたことを確認したことから、9月6日（木）に禁止処分解除とした。

## H 考察

### 1 病因物質及び原因食品について

患者の共通食は原因施設で調製された弁当のみであった。患者検便からは、エンテロトキシン産生型のウエルシュ菌が検出され、症状はウエルシュ菌による食中毒症状に一致した。しかし検食がなく食品の検査は未実施のため、原因食品の特定はできなかった。これらのことから、原因食品は不明（8月26日に提供された弁当）、病因物質はウエルシュ菌とした。本事件は原因食品の特定にはいたらなかったものの、従業員に調理方法を確認したところ、加熱調理し熱いままの肉じゃがを大鍋（約25L）に入ったまま、冷蔵室で放冷していたとの証言を得た。

鍋のまま放冷された肉じゃがは緩慢な温度降下となり、残存していたウエルシュ菌が増殖した可能性が考えられた。大量の食品を調理した時は、小分けするなどしてすばやく冷却



し、食品中に残存するウエルシュ菌の増殖を抑えることが重要であるが、調理従事者はそのことを認識しておらず、従前から大鍋のままで放冷を行っていた。このことから、加熱調理食品の冷却は底の浅い容器に小分けして速やかに行うよう、調理従事者に指導を行った。

また、喫食者からの聴き取りでは、肉じゃがの味に違和感（納豆のような味、酸味があった等）を感じた者が複数人（有症者を含む）存在していた。提供された弁当は配達後、合宿が行われていた体育館の日の当たる窓際に段ボールに入れられた状態で1時間程度放置されていたとの証言もあり、合宿の主催者側に対しても食品の取扱いについて注意を促した。

## 2 原因菌について

岐阜県飛騨保健所において有症者の検便を実施したところ、ウエルシュ菌の検査で、菌の発育は見られるものの良好な発育状態ではなかった。そのため、カナマイシン非含有卵黄加CW培地での検査を実施したところ、ウエルシュ菌の発育を確認、カナマイシン感受性株であることが判明した。

このことについて、患者調査を依頼した関係自治体に情報提供を行った。

### I 気象状況（岐阜地方气象台多治見観測所）

	平均気温(°C)	最高気温(°C)	最低気温(°C)
8月26日	25.3	31.3	20.3

## 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
肉じゃが	冷凍豚肉	3kg	冷凍、プラスチックラップ 包装	17.8.25 10:00	B	不明	不明	冷蔵	3.0	無	
	〃 じゃがいも	3kg	冷凍、ビニール袋密封	17.8.24 14:00	C			〃	26		
	〃 インゲン	500g	〃	〃	C			〃	26		
	〃 玉ねぎ	2kg	〃	〃	C			〃	22		
	人参	1.5kg	ビニール袋	〃	D			〃	23		
鮭の青のりパン粉 焼き	冷凍白身魚	100切	冷凍、ビニール袋密封	17.8.24 10:00	E	不明	不明	冷蔵	28	無	
	乾燥青のり	808	ビニール袋	17.8.25 13:00	D			〃	23		
	〃 パン粉	1808	〃	〃	D			〃	23		
ほうれん草入りス クランブルエッグ	玉子	50個	プラスチック玉子用パック	17.8.24 13:00	D	不明	不明	冷蔵	23	無	
	冷凍ほうれん草	2kg	冷凍、ビニール袋密封	17.8.24 14:00	C			〃	36		
マカロニサラダ	乾燥パスタ	2408	ビニール袋密封	17.8.24 14:00	C	不明	不明	冷蔵	23	無	
	きゅうり	4本	ビニール	17.8.24 13:00	D			〃	24		
	ドレッシング	1L	ペットボトル	17.8.24 14:00	C			〃	23		
鶏肉のバーベキュ ー炒め	冷凍鶏肉	10kg	冷凍、ビニール袋密封	17.8.24 10:00	E	不明	不明	冷蔵	28	無	
	キャベツ	4玉	ビニール袋	17.8.24 13:00	D			〃	24		
	冷凍ブロッコリー	2kg	冷凍、ビニール袋密封	17.8.24 14:00	C			〃	23		
ご飯	米	8.6升	ビニール袋	17.8.24 14:00	C	不明	不明	常温	36	無	
梅干し	梅干し	100個	ペットボトル	17.8.24 14:00	C	不明	不明	冷蔵	42	無	
バナナ	バナナ	100本	段ボール箱	17.8.24 13:00	D	不明	不明	常温	44	無	
むぎ茶	パック麦茶	100個	紙パック	17.8.23 10:00	F	不明	不明	常温	72	有	

別紙2

調理・保管状況調査票

日 時	25日													26日													
食品名	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
肉じゃが	冷凍豚肉解凍 冷凍玉ねぎ解凍 人参カット } 炒め 冷蔵保管													冷凍じゃがいも解凍 冷凍インゲン解凍 煮込み 冷蔵保管													
	11:30 → 16:00													1:30 → 5:30 → 8:00 → 10:45													
肉じゃが														再加熱 冷蔵保管 再加熱 冷蔵保管 盛付 冷蔵保管 保冷車 出発 引渡 摂食													
鮭の青のりパン粉焼き	魚解凍 味付け パン粉付け 魚スチルス板に並べる 冷蔵保管													オープンで焼く 放冷 冷蔵保管 盛付 同上 同上 同上 同上													
ほうれん草入りスクランブルエッグ	玉子 わりとき 冷蔵保管													玉子 ほうれん草をまぜ オープンで焼く 再加熱 冷蔵保管 同上 同上 同上 同上 同上													
	13:00 → 3:30													4:00 → 同上													
マカロニサラダ	きゅうりカット マカロニゆで 12:00 12:30													ドレッシングとあわせ 冷蔵保管 同上 同上 同上 同上 同上													
鶏肉のバーベキュー炒め	冷凍と鶏肉解凍 キャベツカット 13:00 13:30													ソースつけこみ 冷蔵保管 野菜を加え オープンで焼く 冷蔵保管 同上 同上 同上 同上 同上													
														4:00 → 8:00													
ご飯														米とぎ 炊飯① 1:00 2:00													
														保湿器 炊飯② 4:00 5:00													
														保温 盛付 冷蔵 8:00 → 同上													
梅干し														ピンから取出しご飯の上に盛付 8:00 同上 同上 同上													
バナナ														保冷库出発 室内保管 10:45 同上 同上													
むぎ茶														同上 同上 同上 同上													

### 3 高山市内の宿泊施設を原因として発生した食中毒

#### A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成29年8月21日
- 2 発生場所 岐阜県高山市 他
- 3 原因施設 所在地 高山市  
屋号 A  
業種 飲食店営業（ホテル）  
調理従事者数 5人
- 4 原因食品 不明（8月20日から8月24日までに提供された食事）
- 5 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- 6 摂食者数 358人
- 7 患者数 94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29年8月23日（水）23時30分頃、高山市内の医療機関から、「高山市内の宿泊施設の利用客のうち複数名が、腹痛、発熱などの症状を呈し受診した。」旨、飛騨保健所へ連絡があった。

飛騨保健所が調査したところ、高山市内にあるホテル「A」を8月20日（日）から24日（木）にかけて利用した1グループ358人のうち94人が8月21日（月）から8月25日（金）にかけて、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、33人が医療機関に受診していたことがわかった。

飛騨保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、複数の患者の便からカンピロバクター属菌が検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、8月29日（火）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。

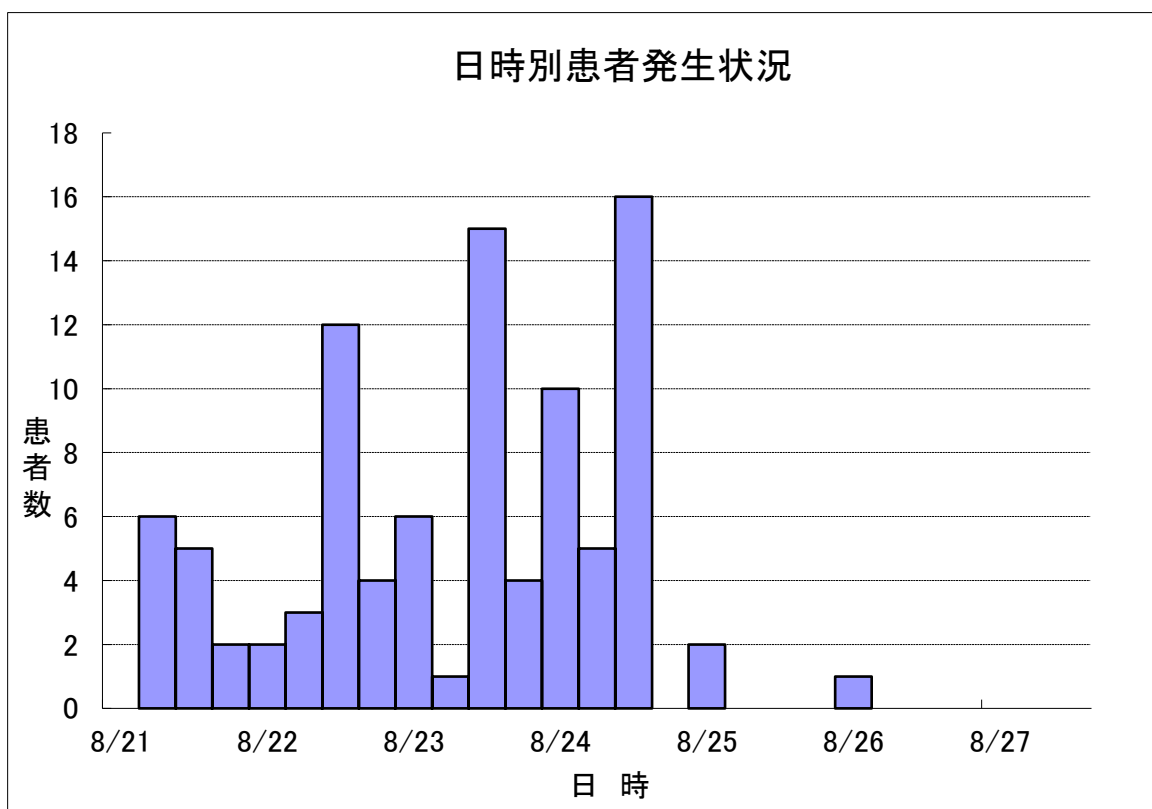
#### C 患者の状況

##### 1 性・年齢別発生状況

	計	0	1～ 4	5～ 9	10～ 14	15～ 19	20 代	30 代	40 代	50 代	60 代
男	71					68	2	1			
女	23					23					
計	94					91	2	1			
構成比 （%）	100					97	2	1			

2 日時別患者発生数

月日	8/20		8/21				8/22				8/23
時	～ 18:00	～ 24:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 24:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 24:00	～ 6:00
患者数			6	5	2	2	3	12	4	6	1
月日	8/23			8/24				8/25			
時	～ 12:00	～ 18:00	～ 24:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 24:00	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 24:00
患者数	15	4	10	5	16		2				1



3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 94 \text{人}}{\text{摂食者数 } 358 \text{人}} \times 100 = 26.2\%$$

4 潜伏時間別患者発生状況

潜伏時間	～ 20	～ 24	～ 28	～ 32	～ 36	～ 40	～ 44	～ 48	～ 52	～ 56	～ 60	～ 64	～ 68	～ 72	～ 96	～ 120	～ 144
患者数	8	3	2		2	1	8	6	3	3	4		10	6	35	2	1

## 5 症状

(症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	暖気	麻痺	臥床	痙れん	眼症状	発赤	その他
患者数 (人)	64	77	18	7	31	29	7	43	34	13	13	4	6	6		1		5
発顕率 (%)	68	82	19	7	33	31	7	46	36	14	14	4	6	6		1		5

(下痢回数)

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

(発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃～ 37.4℃	37.5℃～ 37.9℃	38.0℃～ 38.4℃	38.5℃～ 38.9℃	39.0℃～ 39.9℃	40.0℃ 以上	不明
患者数		3	1	4	5	7	3	8

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	戦慄	頭痛	倦怠感	脱力感	裏急後重	暖気	麻痺	臥床	痙れん	眼症状	発赤	その他
患者数 (人)	14	64			2	3		7	3									1
発顕率 (%)	15	68			2	3		7	3									1

## D 原因食品及びその汚染経路

### 1 摂食状況

患者に共通する食事は、当該施設が8月20日から8月24日に提供した食事のみであった。

当該施設が提供した食事についてマスターテーブルを作成し、 $\chi^2$ 検定を行ったところ、複数有意差がある食品が認められたが、原因食品の特定には至らなかった。

## 2 原因食品

- (1) メニュー（別紙1参照）
- (2) 原材料入手経路（別紙2参照）
- (3) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過（別紙3参照）

## E 食品取扱施設及び従業員等

### 1 食品取扱施設の衛生状況（給排水を含む）

施設の衛生状態を確認したところ以下の不備を認めた。

- ①使用水の残留塩素が検出されないため滅菌装置の確認をしたところ、滅菌装置を作動させていなかった。
- ②冷蔵室及び冷凍室の床はすのこ状の板張りであり、隙間にゴミ等が多数散見され不衛生な状態であった。
- ③同一内容の食品を1回に50食以上提供していたが、検食は一部しか保管されていなかった。
- ④調理に不要な物（虫取り網）が調理場内にあった。調理場内に複数の蜘蛛の巣が確認された。

### 2 従業員等の健康状態

当該グループが摂食した日前後の調理従事者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
検便	患者	58	19検体からカンピロバクター属菌 ( <i>C. jejuni</i> ) を検出
			3検体からカンピロバクター属菌 ( <i>C. jejuni</i> )、黄色ブドウ球菌を検出
			2検体からカンピロバクター属菌 ( <i>C. jejuni</i> )、 <i>E. albertii</i> を検出
			1検体からカンピロバクター属菌 ( <i>C. jejuni</i> )、大腸菌 (02、0158) を検出
			1検体からカンピロバクター属菌 ( <i>C. jejuni</i> )、大腸菌 (025)、セレウス菌を検出
			2検体からカンピロバクター属菌 (菌種不明) を検出
			2検体から <i>E. albertii</i> を検出
			2検体から黄色ブドウ球菌を検出
			1検体から黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌を検出
			1検体から黄色ブドウ球菌、大腸菌 (027) を検出
			1検体から黄色ブドウ球菌、大腸菌 (0169) を検出
			1検体からウエルシュ菌を検出
			1検体からウエルシュ菌、大腸菌 (06) を検出
			1検体から大腸菌 (01、055) を検出
			1検体から大腸菌 (025) を検出
1検体から大腸菌 (0121) を検出			
	従業員	5	食中毒起因菌及びノロウイルス不検出

ふき取り	9	食中毒起因菌不検出（ノロウイルス検査未実施）
井戸水	1	食中毒起因菌不検出（ノロウイルス検査未実施）
食品	4 4	食中毒起因菌不検出（ノロウイルス検査未実施）

## 2 病因物質

患者の検便 2 8 検体からカンピロバクター属菌が検出され、内 2 6 検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから、カンピロバクター・ジェジュニ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 5 5 条の規定により、原因施設を平成 2 9 年 8 月 2 9 日（火）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、再発防止のため下記について文書指導を行った。

- ①施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。
- ②検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 5 0 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で 2 週間以上保存すること。
- ③原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするために、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- ④保管している開封済みの食材を廃棄すること
- ⑤施設、設備、調理器具等の清掃、洗浄、消毒を行うこと。
- ⑥水道法の基準を満たした水を使用すること。
- ⑦従事者の衛生教育を行うこと。

### 3 衛生講習会の実施

平成 2 9 年 9 月 3 日（日）、調理従事者を対象に下記事項を中心に衛生講習会を実施した。

- ①食中毒予防について
- ②カンピロバクター食中毒の対策について
- ③手洗いの方法

### 4 営業禁止処分の解除

改善状況を確認後、平成 2 9 年 9 月 3 日（日）に営業禁止処分を解除した。

## H 考察

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、複数の患者の便からカンピロバクター属菌が検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

当該施設では一度に大量の調理を行う為、ボイル等加工済みの冷凍鶏肉を加熱して使用しており、



生鶏肉の使用は確認できなかった。また、塩素滅菌装置による使用水の消毒が行われていなかったことから、使用水の汚染が疑われた。しかし、8月24日に採取した使用水からは食中毒起因菌が検出されなかった為、使用水を原因食品と断定することはできなかった。さらに、マスターテーブルによる $\chi^2$ 検定の結果、複数有意差がある食品が認められたことから、食品の2次汚染が疑われたが、原因食品の特定には至らなかった。

患者の検便28検体からカンピロバクター属菌が検出され、内26検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから、カンピロバクター・ジェジュニを病因物質と断定した。また、8月20日の昼食を起点とした場合、潜伏期間が18時間から129時間(平均63.8時間)、症状が下痢(68%)、腹痛(82%)、発熱(33%)等であり、カンピロバクター食中毒の症状と一致していた。

## I 気象状況

	平均気温 ℃	最高気温 ℃	最低気温 ℃	湿度 %	天 候
8月20日	25.0	31.0	21.4	76	曇り
8月21日	25.3	31.7	20.2	77	曇り
8月22日	24.3	31.0	20.9	86	晴れ
8月23日	24.5	31.3	20.5	85	曇り
8月24日	25.6	31.8	21.9	82	晴れ

## 別紙1 メニュー

日付	食事	メニュー
8月20日	昼食	カレーライス、ご飯、一口ヒレカツ、パイナップル
	夕食	牛肉すき焼き、玉子、莊川大根そぼろあん掛け、エビフライ、かに玉グラタン、サラダバー、漬物、ご飯、ふりかけ、アイスクリーム
8月21日	朝食	焼魚、ポークウインナー、ころ芋煮、漬物、サラダバー、豚汁、ご飯、ふりかけ、ヨーグルト、ハムエッグ
	昼食	三色丼、ご飯、お吸い物、サラダバー、メロン
8月22日	夕食	鶏のスープ鍋、厚揚げ、カニ爪フライ、串カツ、サラダバー、漬物、小松菜胡麻和え、ご飯、ふりかけ
	朝食	焼魚、ミートボール、出汁巻き卵、漬物、サラダバー、納豆、のり、ハム、かまぼこ、みそ汁、ご飯、ふりかけ、苺ヨーグルト、塩野菜炒め
8月23日	昼食	ころうどん、さつま揚げ、味御飯、オレンジ
	夕食	ハンバーグ、鶏のから揚げ、あんまんじゅう、きのこのお浸し、サラダバー、漬物、コンソメスープ、肉じゃが、ご飯、ふりかけ
8月23日	朝食	ロールキャベツ、ソーセージ、スクランブルエッグ、ベーコン野菜炒め、サラダバー、野菜スープ、パン、イチゴマーガリン、オレンジジュース、鶏の蒸し焼き
	昼食	ハヤシライス、ご飯、野菜コロッケ、揚げ焼売、スイカ
	夕食	莊川鍋、照り焼きチキン、エビフライ、チーズカニ棒、胡麻団子、サラダバー、漬物、野菜の旨煮、ご飯、ふりかけ
8月24日	朝食	焼魚、ソーセージ、南瓜煮、サラダバー、もやしおひたし、のっぺい汁、ご飯、ふりかけ、リンゴヨーグルト、ベーコンエッグ、納豆、のり

## 別紙2

## 原材料調査票(1/4)

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	
8/20 昼食	カレーライス	カレーフレーク	10kg	カートン	H29. 8. 18	T	H	H30. 1. 3	常温	2日間	有		
		ジャガイモ	1kg	真空パック	H29. 8. 18	T		H29. 11. 12	冷蔵	2日間	有		
		ニンジン	1kg	真空パック	H29. 8. 18	T		H29. 12. 10	冷蔵	2日間	有		
タマネギ		1kg	真空パック	H29. 8. 18	T	H29. 11. 20		冷蔵	2日間	有			
牛肉		30kg	カートン	H29. 8. 18	T	H29. 10. 20		冷凍	2日間	有			
ご飯			カートン	H29. 8. 14	E			常温	6日間	有			
	一口ヒレカツ	冷凍生とんかつ	15kg	カートン	H29. 8. 18	T	N	H30. 6. 20	冷凍	2日間	有		
	パイ	パイナップル	10kg	カートン	H29. 8. 18	T			冷蔵	2日間	有		
夕食	牛肉すき焼き	卵	50kg	カートン	H29. 8. 18	T		H29. 9. 2	冷蔵	2日間	有		
		白菜	5kg	カートン	H29. 8. 18	T			冷蔵	2日間	無		
		水菜	2kg	カートン	H29. 8. 18	T			冷蔵	2日間	無		
		ささがきゴボウ	5kg	カートン	H29. 8. 18	T		K	H30. 10. 11	冷凍	2日間		有
		糸こんにゃく	10kg	カートン	H29. 8. 18	T		M	H29. 11. 8	常温	2日間		無
	荘川大根そぼろ餡 かけ	鶏そぼろ	10kg	カートン	H29. 8. 18	T	K	H30. 8. 6	冷凍	2日間	有		
		大根	10kg	カートン	H29. 8. 19	N	S	H31. 8. 30	冷凍	1日間	有		
	エビフライ	エビフライ	10kg	カートン	H29. 8. 19	T	M	H30. 7. 6	冷凍	1日間	有		
	カニカマグラタン	カニカマグラタン		カートン	H29. 8. 19	T		H30. 8. 5	冷凍	1日間	有		
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
	漬物	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
	ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
ふりかけ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無			
アイスクリーム	アイスクリーム		カートン	H29. 8. 18	G	H	H30. 9. 5	冷凍	2日間	有			
8/21 朝食	焼魚(鮭)	焼秋鮭	5kg	カートン	H29. 8. 18	N	S	H31. 2. 1	冷凍	2日間	有		
	ポークウインナー	ポークウインナー	25kg	カートン	H29. 8. 20	T	K	H30. 9. 18	冷凍	1日間	有		
	ころ芋煮	ころ芋煮	10kg	カートン	H29. 8. 20	Y		H30. 7. 11	冷凍	1日間	有		
	漬物	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
	豚汁	ミックス味噌	30kg	カートン	H29. 8. 16	Y		H30. 1. 14	常温	5日間	有		
		野菜水煮	20kg	カートン	H29. 8. 18	Y		H30. 4. 25	常温	2日間	有		
		豚こま切れ	20kg	カートン	H29. 8. 18	T					3日間		無
ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無			
ふりかけ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無			
ヨーグルト	ヨーグルト	25kg	カートン	H29. 8. 18	G	K	H30. 5. 13	冷蔵	3日間	有			
ハムエッグ	ロースハム	10kg	カートン	H29. 8. 17	T	M	H29. 9. 5	冷蔵	4日間	有			

## 別紙2

## 原材料調査票(2/4)

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
8/21 昼食	三色丼	卵	5kg	カートン	H29.8.18	T		H30.5.13	冷凍	3日間	有	
		桜でんぶ	2kg		H29.8.17	T		H30.10.30	冷蔵	4日間	無	
	ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	お吸い物	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	メロン	メロン	2kg	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
8/21 夕食	鶏のスープ鍋	鶏肉	10kg	カートン	H29.8.18	T		H30.2.8	冷凍	3日間	無	
		キャベツ	5kg		H29.8.18	T			冷蔵	3日間	有	
		タマネギ				T			冷蔵			
		ほうれん草				T			冷蔵			
		ニンジン				T			冷蔵			
		シメジ	30kg	カートン	H29.8.18	T			冷凍	3日間	無	
		ささがきゴボウ				T			冷凍			
		中華麺				T			冷凍			
	中華味				T			常温				
	厚揚げ	厚揚げ	15kg	カートン	H29.8.18	T		H30.7.8	冷凍	3日間	有	
	カニ爪フライ	カニ爪フライ	20kg	カートン	H29.8.18	T	S	H30.5.3	冷蔵	3日間	有	
	串カツ	串カツ	10kg	カートン	H29.8.18	T		H30.6.12	冷凍	3日間	無	
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
漬物	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
小松菜胡麻和え	小松菜胡麻和え	5kg	カートン	H29.8.18	T		H30.9.17	冷凍	3日間	有		
ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
ふりかけ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
8/22 朝食	焼魚(さわら)	さわら塩焼き	10kg	カートン	H29.8.18	T	M	H31.5.31	冷凍	4日間	有	
	ミートボール	ミートボール	18kg	カートン	H29.8.18	T	D	H30.8.18	冷凍	4日間	無	
	出汁巻き卵	厚焼き玉子	10kg	カートン	H29.8.18	T	Q	H30.7.21	冷凍	4日間	有	
	漬物	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	納豆	納豆	5kg	カートン	H29.8.5	T	Y	H29.12.3	冷凍	17日間	有	
	のり	のり	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	ハム	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	かまぼこ	かまぼこ	5kg	カートン	H29.8.18	T	S	H29.9.15	冷蔵	4日間	有	
みそ汁	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		

## 別紙2

## 原材料調査票(3/4)

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
朝食	ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	ふりかけ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	苺ヨーグルト	苺ヨーグルト	22kg	カートン	H29. 8. 17	G	M	H29. 8. 28	冷蔵	5日間	無	
	塩野菜炒め	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
昼食	ころうどん	冷凍うどん	50kg	カートン	H29. 8. 18	T	T	H30. 7. 19	冷凍	4日間	有	
		刻みネギ	3kg	袋詰め	H29. 8. 18	T			冷蔵	4日間	無	
		大根おろし	5kg	カートン	H29. 8. 18	T		H30. 8. 3	冷凍	4日間	無	
		天かす	5kg	カートン	H29. 8. 18	T	0	H29. 10. 16	常温	4日間	有	
さつま揚げ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
味御飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
オレンジ	オレンジ	3kg	カートン	H29. 8. 19	T			冷蔵	3日間	有		
夕食	ハンバーグ	ハンバーグ	30kg	カートン	H29. 8. 18	T		H30. 7. 5	冷凍	4日間	無	
		デミグラスソース	30kg	カートン	H29. 8. 18	T		H30. 9. 8	常温	4日間	無	
	鶏のから揚げ	鶏のから揚げ	10kg	カートン	H29. 8. 18	T	K	H30. 6. 8	冷凍	4日間	有	
	餡饅頭	中華まんじゅう	3kg	カートン	H29. 8. 18	T	N	H30. 5. 5	冷凍	4日間	無	
	キノコお浸し	キノコミックス	10kg	カートン	H29. 8. 18	T	K	H30. 1. 24	常温	4日間	無	
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	漬物	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	コンソメスープ	ビーフコンソメ	3kg		H29. 8. 15	T	N	H31. 2	常温	7日間	有	
	肉じゃが	肉じゃが	20kg	カートン	H29. 8. 18	T		H30. 8. 6	冷凍	4日間	無	
	ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
ふりかけ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		
8/23 朝食	ロールキャベツ	ロールキャベツ	15kg	カートン	H29. 8. 20	T	S	H30. 6	冷凍	3日間	無	
	ソーセージ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	スクランブルエッグ	スクランブルエッグ	10kg	カートン	H29. 8. 21	T	K	H30. 7. 11	冷凍	2日間	有	
	ベーコン野菜炒め	ベーコン	20kg	カートン	H29. 8. 18	T		H29. 10. 10	冷蔵	4日間	有	
		エリンギ	5kg	カートン	H29. 8. 18	T			冷蔵	4日間	無	
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	野菜スープ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	バターロール	パン	5kg	カートン	H29. 8. 15	Y	T	H30. 7. 14	冷凍	8日間	無	
	クロワッサン	パン	5kg	カートン	H29. 8. 15	Y	T	H30. 7. 14	冷凍	8日間	有	
胚芽ロール	パン	5kg	カートン	H29. 8. 15	Y	T	H30. 7. 14	冷凍	8日間	有		
イチゴマーガリン	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無		

別紙2 原材料調査票(4/4)

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
朝食	オレンジジュース	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	鶏の蒸し焼き	グリルチキン	15kg	カートン	H29. 8. 21	T	B	H30. 5. 6	冷凍	2日間	有	
昼食	ハヤシライス	ハヤシライスフ レーク	10kg	カートン	H29. 8. 18	T	H	H30. 10. 15	常温	5日間	無	
	ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	野菜コロッケ	野菜コロッケ	5kg	カートン	H29. 8. 18	T		H30. 8. 8	冷凍	5日間	無	
	揚げ焼売	揚げ焼売	22kg	カートン	H29. 8. 17	T		H30. 9. 12	冷凍	6日間	無	
	スイカ	スイカ	5kg	カートン	H29. 8. 5	T			冷蔵	18日間	無	
夕食	荘川鍋	豚ロース	30kg	カートン	H29. 8. 22	T	H	H29. 12. 10	冷凍	1日間	無	
		練りごま	10kg		H29. 8. 12	Y		H30. 4. 27	冷蔵	11日間	有	
		板こんにゃく	2kg		H29. 8. 15	T		H29. 9. 21	冷蔵	8日間	有	
	照り焼きチキン	照り焼きチキン	30kg	カートン	H29. 8. 15	T	J	H30. 5. 31	冷凍	8日間	有	
	エビフライ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	チーズカニ棒	チーズカニ棒	5kg	カートン	H29. 8. 18	T	O	H30. 7. 12	冷凍	5日間	有	
	胡麻団子	胡麻団子	10kg	カートン	H29. 8. 18	T	K	H30. 8. 4	冷凍	5日間	有	
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	漬物	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	野菜の旨煮	野菜炊き合わせ	10kg	カートン	H29. 8. 18	T	M	H29. 10. 19	冷蔵	5日間	有	
	ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	ふりかけ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
8/24 朝食	さわら西京焼	さわら西京焼	5kg	カートン	H29. 8. 18	T		H30. 6. 6	冷凍	6日間	有	
	ソーセージ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	南京煮	南京煮	5kg	カートン	H29. 8. 18	T	O	H30. 7. 11	冷凍	6日間	有	
	サラダバー	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	もやしおひたし	もやし	3kg	カートン	H29. 8. 18	T			冷蔵	6日間	無	
	のっぺい汁	とろろ	10kg	カートン	H29. 8. 18	N	N	H30. 7. 3	冷凍	6日間	有	
	ご飯	ご飯	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	ふりかけ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	リンゴヨーグルト	リンゴヨーグルト	5kg	カートン	H29. 8. 20	G		H29. 8. 30	冷蔵	6日間	無	
	ベーコンエッグ	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	
	納豆	納豆	5kg	カートン	H29. 8. 5	T	Y	H29. 12. 3	冷凍	17日間	有	
	のり	のり	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	無	

別紙3 調理・保管状況調査票(1/3)

食品名	8/19						8/20															
	16	17	18	19	20	21	22	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
カレーライス				牛肉解凍(冷蔵保存) (19:00)						煮込み (8:00)		→盛付 (10:00)		→摂食 (12:00)								
牛肉すき焼き				牛肉解凍(冷蔵保存) (19:00)						牛肉湯煎 (7:00)		→盛付→冷蔵保存 (10:00)										→摂食 (18:00)
荘川大根										大根湯煎 (8:00)		→そばろ餡作成→盛付→冷蔵保存 (10:00) (12:00)										→摂食 (18:00)
エビフライ												解凍→揚げ (10:00) (11:00)						→盛付 (16:00)				→摂食 (18:00)
豚汁																						豚肉解凍(冷蔵保存) (16:30)

食品名	8/20						8/21																			
	17	18	19	20	21	22	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
豚汁																							→食材煮込み→冷蔵保存 (19:30) (20:30)	→摂食 (7:10)		
サラダ																								野菜仕込→盛付→冷蔵保存 (18:30) (18:50)	→摂食 (7:10)	
ハムエッグ																								仕込→盛付→冷蔵保存 (18:30) (18:40)	→摂食 (7:10)	
三色丼																								冷蔵解凍 (19:30)	→加熱→盛付 (9:30) (10:00)	→摂食 (12:00)

別紙3 調理・保管状況調査票(2/3)

食品名	8/20						8/21																	
	17	18	19	20	21	22	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
サラダ		野菜仕込 (18:00)					→盛付→冷蔵保存 (6:30)						→摂食 (12:00)											
鶏スープ鍋		鶏肉解凍(冷蔵保存) 野菜仕込 (17:00)						→鶏肉茹でる→冷蔵保存 野生盛付 (8:30)															→摂食 (18:00)	
厚揚げ											厚揚げを焼く、餡かけ作成 (10:00)							→盛付 (16:00)			→摂食 (18:00)			
カニ爪フライ 串カツ											揚げる (10:00)							→盛付 (16:00)			→摂食 (18:00)			

食品名	8/21				8/22																		
	19	20	21	22	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
みそ汁	みそ汁作成→冷蔵保存 (19:00) (21:00)				→摂食 (7:00)																		
ころうどん						出汁作成→冷蔵保存 (7:00) (8:00)			→麺茹で (10:30)		→摂食 (12:00)												
ハンバーグ			解凍 (21:00)								→加熱、デミ作成→盛付 (11:00) (12:00)							→摂食 (18:00)					
野菜スープ																							
ロールキャベツ ソーセージ																							
スクランブルエッグ																							
鶏の蒸し焼き																							

別紙3 調理・保管状況調査票(3/3)

食品名	8/22			8/23														8/24				
	14	17	18	19	20	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	6	7	
野菜スープ				スープ作成→冷蔵保存→摂食 (19:00)																	(7:00)	
ロールキャベツ ソーセージ				チンコンソウ仕込→漬け込み→冷蔵→盛付→摂食 (17:00)																	(19:00) (6:00) (7:00)	
スクランブルエッグ				解凍→冷蔵 →盛付→摂食 (19:00)																	(6:00) (7:00)	
鶏の蒸し焼き	解凍 (14:00)			→切出し、盛付→冷蔵 →摂食 (19:00)																	(7:00)	
ハヤシライス				牛肉解凍 (18:00)			→牛肉湯煎 →調理 (7:00) (9:00)													→盛付→摂食 (11:00) (12:00)		
荘川鍋				豚コース解凍 (18:00)			→湯煎→出汁作成→鍋盛付→冷蔵保存 (7:00) (8:00) (9:00)										→摂食 (18:00)					
エビフライ														解凍→揚げ (10:00) (11:00)		→盛付 →摂食 (16:00) (18:00)						
小松菜お浸し														流水解凍→盛付→冷蔵保存 (9:00) (10:00)			→摂食 (18:00)					
のっぺい汁																					鶏肉流水解凍・汁調理→摂食 (19:00) (7:10)	
サラダ																					野菜仕込→盛付 →摂食 (18:00) (19:00) (7:10)	



# 第 3 章

## 資 料 編

- 1 平成 29 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 29 年）
- 3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況（平成 26 年～平成 29 年）
- 4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～平成 29 年）
- 5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～平成 29 年）
- 6 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～平成 29 年）
- 7 都道府県別食中毒発生状況（平成 28 年、29 年）

## 1 平成29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	発症場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
1	1月5日	201	95	0	関市 ほか	1月5日に提供された食事	ノロウイルス (GⅡ)	旅館	1月5日の朝に多治見市内のホテルで調理された食事を喫食した28グループ201人中95人が下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈し、67人が医療機関を受診し、うち1人が入院した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者は下痢、嘔吐の症状があり、体調不良を理由に職場へ休業を申し出たものの、人手不足から受け入れてもらえず、トイレに駆け込みながら作業を行っていた。さらに、体調不良の状態で作業をしていたため、手洗いが疎かになっていたこと、使い捨て手袋の使用に不備があったことなどが食品の二次汚染に繋がった可能性が考えられた。	東濃
2	2月26日	21	17	0	各務原市	2月25日に提供された食事	ノロウイルス (GⅡ)	旅館	2月25日から26日にかけて下呂市内の旅館を利用した1グループ21人中17人が発熱、嘔吐等の症状を訴え医療機関を受診した。	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。ノロウイルスが検出された調理従事者2人のうち1人は2月22日頃に嘔吐、下痢等の症状を呈しており、もう1人については2月24日に胃がムカムカする等の症状を呈していた。健康状況の確認・記録の不備や、盛付時に使い捨て手袋を使用していなかった調査結果もあり、調理従事者の手指を介し食品が汚染された可能性が考えられた。	下呂
3	3月24日	151	62	0	岐阜市 ほか	3月24日に提供された食事	毒素原性大腸菌 (O25)	飲食店	3月24日に岐阜市内の旅館で会食した5グループ151人中62人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。	患者及び調理従事者の検便から毒素原性大腸菌O25が検出された。毒素原性大腸菌O25は牛が主に保菌していること、従事者の手洗い及び使い捨て手袋の使用が不徹底であったことから、牛肉等の加熱不足や従業員の手を介した二次汚染の可能性が考えられた。	岐阜市
4	4月23日	1	1	0	関市	しめ鯖	アニサキス	家庭	4月22日に関市内の食料販売店で購入したしめ鯖を同日19時ごろに1人で喫食し、翌23日3時頃から腹痛、嘔気等の症状を呈し医療機関を受診した。	医療機関において患者からアニサキス虫体が検出された。患者が購入したしめ鯖は、食料販売店が生の鯖を仕入れて調理しており、調理時に冷凍や加熱等の工程はなかった。鯖に寄生したアニサキス幼虫が生きたまましめ鯖に付着又は迷入したことが原因であると考えられた。	関
5	4月27日	19	8	0	羽島市 ほか	握り寿司(ひらめ)(推定)	クドア・セプテンククタータ(推定)	飲食店	4月27日昼に羽島市内の飲食店が調理した食事を食べた3グループ19人のうち8人が嘔吐、下痢等の症状を呈した。	有症者の検便から寄生虫の一種であるクドア・セプテンククタータ(以下、クドアと表記する。)の遺伝子が検出された。食品の残品は残っておらず検査はできなかったが、提供されたひらめに寄生したクドアが原因であると推定された。なお、提供されたひらめは韓国産の養殖のものであると判明しているが、遡り調査を行ったものの、養殖業者の特定には至らなかった。	岐阜
6	6月8日	27	8	0	郡上市	6月7日に提供された夕食	ノロウイルス (GⅡ)	事業場	6月7日に郡上市内の社員寮の給食を食べた27人中8人が発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち5人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便、患者の嘔吐物の検査並びに調理従事者専用トイレの拭き取り検査の結果、ノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者は、調理時に風邪様の症状を呈していたと証言しており、ノロウイルスに感染した調理従事者が用便後の手洗いの不備等から食材を汚染した可能性が考えられた。	郡上

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
7	7月16日	17	12	0	岐阜市 ほか	7月14日～16日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	7月14日から16日に岐阜市内の飲食店を利用した3グループ17人中12人が、7月16日から19日にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。	患者の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。焼き鳥等の加熱調理食品が中心部まで加熱されていなかったこと、生肉用と加熱後の肉用のたれの使い分けがなかったが汚染された可能性があること、調理器具や手指からの二次汚染などが原因になったと考えられる。	岐阜市
8	7月31日	27	8	0	美濃加茂市 ほか	7月28日及び29日に提供された食事	カンピロバクター・コリ	飲食店	7月28日又は29日に美濃加茂市内の飲食店を利用した5グループ27人中4グループ8人が、7月31日の15時から8月2日の13時にかけて、下痢、発熱等の食中毒症状を呈し、うち4人が医療機関を受診した。	患者の検便からカンピロバクター・コリが検出された。患者の喫食メニューの中に中心部まで十分に加熱されていない鶏肉の調理品があり、カンピロバクター・コリに汚染された鶏肉が加熱不足により提供されたことが原因となったと考えられる。 また、上記メニューを喫食していない客1人も発症しているが、施設内に専用の手洗い設備がなく、調理用シンクと共用されていたことによって手洗いが不十分になっていた可能性が考えられることから、調理従事者の手指や調理器具を介しての他の食品への二次汚染が起こったことが原因となったことも考えられる。	可茂
9	8月21日	358	94	0	高山市 ほか	8月20日～24日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	旅館	8月20日から24日にかけて高山市内のホテルを利用した1グループ358人中94人が、8月21日から25日にかけて下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、33人が医療機関を受診した。	患者の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。当該施設においては、当該施設では一度に大量の調理を行う為、ボイル等加工済みの冷凍鶏肉を加熱して使用しており、生鶏肉の使用は確認できなかった。また、塩素滅菌装置による使用水の消毒が行われていなかったことから、使用水の汚染が疑われた。しかし、8月24日に採取した使用水からは食中毒起因菌が検出されなかった為、使用水を原因食品と断定することはできなかった。	飛騨
10	8月26日	91	62	0	愛知県 ほか	8月26日に提供された弁当	ウェルシュ菌	学校	8月26日に愛知県で開催されたスポーツ合宿に参加し、昼に多治見市内の飲食店が調製した弁当を食べた91人のうち62人が、8月26日から8月27日にかけて、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、14人が医療機関を受診した。	患者の検便からウェルシュ菌が検出された。当該施設において、食品の残品が無かったため検査が出来ず、原因食品の断定には至らなかったが、弁当のおかずの肉じゃがを加熱後に大鍋（約25L）に入れたまま冷蔵庫で放冷していたため放冷が緩慢になり、鍋の中でウェルシュ菌が急激に増殖し、その後の不十分な加熱が原因となった可能性が考えられた。	東濃
11	9月9日	20	6	0	美濃加茂市 ほか	9月8日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	9月8日夜に多治見市内の飲食店を利用した1グループ20人中6人が、9月9日から12日にかけて、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、うち2人が医療機関を受診、1人が入院した。	患者の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の喫食メニューの中に中心部まで十分に加熱されていない鶏肉の調理品があり、カンピロバクター・ジェジュニに汚染された鶏肉が加熱不足により提供されたことが原因となったと考えられる。	東濃

No	発生日	摂食者数	患者数	死者	発生場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
12	9月9日	9	6	0	愛知県 ほか	9月7日又は8日に提供した焼肉	腸管出血性大腸菌 (O157)	飲食店	9月7日又は8日に養老町内の飲食店を利用した3グループ9人中6人が、9月9日から13日にかけて、腹痛、血便等の症状を呈し、うち5人が医療機関を受診、4人が入院した。	患者の検便から腸管出血性大腸菌 (O157) が検出され、3グループ5人分の菌を遺伝子解析したところ、結果が一致した。患者らに共通する食品は加熱用の牛肉のみであり、トングや箸を介した交差汚染や、不十分な加熱で喫食した可能性が考えられた。	西濃
13	11月30日	11	11	0	大垣市 ほか	ポテトサラダ及びキャベツ千切り (11月29日に提供された食事)	ノロウイルス (G I)	飲食店	11月29日に大垣市内の飲食店を利用した4グループ11人全員が、11月30日から12月1日にかけて嘔吐、発熱、下痢等の症状を呈し、9人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者は体調不良を自覚していたにも係らず11月29日当日調理を行っており、ポテトサラダやキャベツの千切り等の調理盛付を素手で行っていた。ノロウイルスを保有する有症者からの手指を介した二次汚染が原因となった可能性が考えられた。	西濃
14	12月12日	1	1	0	岐阜市	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	1月12日に腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した1人が、医療機関を受診し、検便の結果カンピロバクター・ジェジュニが検出された。	患者は12月9日に親類と共に飲食店で加熱不十分な鶏肉料理を喫食しており、他に同様の症状を呈したのもいたものの、他に検便からカンピロバクターが検出されたものがおらず、発症者が日頃から交流のある近親者に限られることから、食中毒の原因施設の断定には至らなかった。	関
15	12月24日	53	7	0	各務原市 ほか	12月22日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	12月22日に羽島市内の飲食店で会食した53人中7人が、12月24日から26日にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、6人が医療機関を受診した。	患者の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。提供された鶏肉の加熱時間の取り決めがなく目視で確認されていたことから、中心部まで十分な加熱ができていなかった可能性があったことや、包丁とまな板の使い分けがなされていないことからサラダ等未加熱食品や調理済食品への二次汚染が起こったことが原因となった可能性が考えられた。	岐阜

## 2 食中毒警報発令状況

(昭和59年～平成29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)
4年	7月20日 午前10時30分	第2の1の(3)
	7月28日 午前10時30分	第2の1の(1)及び(3)
5年	8月12日 午前11時	第2の1の(3)
6年	7月4日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	7月28日 午前11時	第2の1の(1)
7年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)
	8月7日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
8年	7月16日 午前10時30分	第2の1の(1)
9年	8月12日 午前11時	第2の1の(1)
	8月26日 午前11時	第2の1の(3)
10年	7月3日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月4日 午前11時	第2の1の(1)
11年	8月18日 午前11時	第2の1の(4)
12年	7月19日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
13年	7月23日 午前11時	第2の1の(1)
14年	7月25日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月5日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)
	8月16日 午前11時	第2の1の(3)
15年	8月20日 午前11時	第2の1の(3)
	9月3日 午前11時	第2の1の(1)
16年	7月8日 午前11時	第2の1の(1)
	7月20日 午前11時	第2の1の(1)
	8月11日 午前11時	第2の1の(1)及び(3)

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

# 食中毒警報発令運営要領

## 第1 目的 (省略)

## 第2 警報発令の基準

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

## 第3 気象条件の調査 (省略)

## 第4 警報発令事務 (省略)

## 第5 看板の掲示 (省略)

### 3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況

#### ○ノロウイルス食中毒注意報

年度	発令期間	発令理由（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領）
平成26年	平成26年11月6日 ～ 平成27年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成27年	平成27年11月5日 ～ 平成28年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成28年	平成28年11月17日 ～ 平成29年3月31日	2（1）のイの（ア）
平成29年	平成29年11月16日 ～ 平成30年3月31日	2（1）のイの（ア）

#### ○ノロウイルス食中毒警報（参考 10月～翌3月の発令実績）

年度	発令期間	発令理由（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領）
平成26年	平成27年1月30日 ～ 平成27年2月5日	ノロウイルスによる食中毒が続発し、さらなる注意喚起が必要であるため。
	平成27年3月6日 ～ 平成27年3月12日	
平成27年	平成27年11月11日 ～ 平成27年11月17日	ノロウイルスによる食中毒が続発し、さらなる注意喚起が必要であるため。
	平成27年12月28日 ～ 平成28年1月3日	
平成28年		発令なし
平成29年		発令なし



# ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領

## 1 目的 (省略)

## 2 注意報発令

### (1) 注意報の発令

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

ア 県内でノロウイルス食中毒が1ヵ月以内に2件以上発生した場合

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

(ア) 前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合

(イ) 前週と比較し2倍以上の場合

### (2) 注意報の発令区域

注意報の発令区域は県内全域（岐阜市を除く。）とする。

### (3) 注意報の有効期間

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

## 3 警報発令

### (1) 発令条件

注意報発令中であって、ノロウイルスによる食中毒が続発する場合など、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令するものとする。

### (2) 発令有効期間

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

## 4 注意報及び警報発令事務 (省略)

## 5 看板の掲示 (省略)

## 4 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）

（昭和 31 年～平成 29 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	クリームパゲティ	ウエルシュ菌	事業所（刑務所）
11	11.24	池田町	104	使用水（井戸水）	小型球形ウイルス	学校（幼稚園）・その他
13	7.14	土岐市 他	105	仕出し弁当（不明）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し屋）
15	2. 4	丹生川村 他	252	旅館の食事（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（旅館）
18	11. 8	美濃加茂市 他	112	鯖の味噌煮 白菜の五目浸し	サルモネラ	飲食店（給食）
	12.16	関市 他	227	会席料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（すし屋）
19	2. 7	大阪府 他	198	冷凍饅頭	ノロウイルス	製造所
	3. 4	浜松市 他	125	旅館料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（旅館）
	9.16	御嵩町 他	493	仕出し弁当（煮物）	ウエルシュ菌	飲食店（料理店・仕出し屋）
21	3. 4	多治見市 他	119	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
22	4. 2	岐阜市 他	119	仕出し料理（不明）	ノロウイルス	飲食店（仕出し屋）
	12. 3	高山市 他	305	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
23	12.27	各務原市 他	756	給食、弁当（不明）	ノロウイルス	飲食店（給食）
24	9. 6	多治見市	244	学園祭で提供された 食事（不明）	カンピロバクター	学園祭での模擬店
25	6.29	美濃市 他	143	弁当、食事（不明）	A群溶血性レンサ 球菌	飲食店（一般食堂）
27	3. 2	愛知県 他	159	レストランの食事（不 明）	ノロウイルス	飲食店（レストラン・ 弁当屋・仕出し屋）
計			80件			

5 患者数 500 人以上の食中毒事件（全国）

（昭和 57 年～平成 29 年）

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

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

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

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



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

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

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
23	2. 9	北海道	1,522	不明（給食）	サルモネラ	飲食店（給食）
	12. 13	大阪府	1,037	不明	ウエルシュ菌	飲食店
	12. 26	岐阜県	756	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,315人					
24	12. 10	広島県	2,035	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	12. 11	山梨県	1,442	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,477人					
25	4. 3	愛知県	526	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	9. 12	北海道	516	不明（弁当）	病原大腸菌	飲食店（その他）
	患者数合計 1,042人					
26	1. 15	静岡県	1,271	食パン	ノロウイルス	製造所
	5. 1	京都府	900	キーマカレー	ウエルシュ菌	飲食店
	7. 20	長野県	741	鳥そば（三食井弁当）	ぶどう球菌	飲食店（仕出し）
	7. 27	静岡県	510	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌	販売店
	患者数合計 3,422人					
27	12. 7	愛知県	1,267	不明（弁当）	サルモネラ属菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 1,267人					
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					

## 6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成29年)

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

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

注) 1 平成9年～29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28年、29年)

都道府県 指定都市名	平成28年				平成29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	1,139	20,252	14	17.8	1,014	16,464	3	16.2	
1 北海道	54	849	2	15.7	64	653	1	10.2	
2 青森県	12	188	0	15.7	7	66	0	9.4	
3 岩手県	10	151	0	15.1	10	172	0	17.2	
4 宮城県	30	285	1	9.5	13	312	0	24.0	
5 秋田県	7	75	1	10.7	4	31	0	7.8	
6 山形県	22	290	0	13.2	11	110	0	10.0	
7 福島県	21	265	0	12.6	28	428	0	15.3	
8 茨城県	20	290	0	14.5	17	160	0	9.4	
9 栃木県	19	797	0	41.9	13	728	0	56.0	
10 群馬県	14	197	0	14.1	13	219	1	16.8	
11 埼玉県	35	410	0	11.7	28	247	0	8.8	
12 千葉県	34	640	5	18.8	31	688	0	22.2	
13 東京都	135	2,276	5	16.9	131	2,627	1	20.1	
14 神奈川県	92	1,624	0	17.7	63	444	0	7.0	
15 新潟県	26	216	0	8.3	14	229	0	16.4	
16 富山県	5	76	0	15.2	6	58	0	9.7	
17 石川県	22	589	0	26.8	5	56	0	11.2	
18 福井県	5	162	0	32.4	10	55	0	5.5	
19 山梨県	11	131	0	11.9	11	95	0	8.6	
20 長野県	15	248	0	16.5	9	177	0	19.7	
21 岐阜県	24	458	0	19.1	15	398	0	26.5	
22 静岡県	30	1,252	0	41.7	19	500	0	26.3	
23 愛知県	46	771	0	16.8	75	1,428	0	19.0	
24 三重県	7	112	0	16.0	5	36	0	7.2	
25 滋賀県	15	582	0	38.8	13	268	0	20.6	
26 京都府	19	789	0	41.5	15	363	0	24.2	
27 大阪府	91	1,292	0	14.2	63	846	0	13.4	
28 兵庫県	44	819	0	18.6	32	366	0	11.4	
29 奈良県	11	162	0	14.7	8	138	0	17.3	
30 和歌山県	6	117	0	19.5	8	874	0	109.3	
31 鳥取県	13	137	0	10.5	15	51	0	3.4	
32 島根県	15	136	0	9.1	21	156	0	7.4	
33 岡山県	12	142	0	11.8	22	333	0	15.1	
34 広島県	28	349	0	12.5	26	515	0	19.8	
35 山口県	11	111	0	10.1	10	169	0	16.9	
36 徳島県	4	149	0	37.3	3	20	0	6.7	
37 香川県	8	69	0	8.6	14	153	0	10.9	
38 愛媛県	8	172	0	21.5	6	257	0	42.8	
39 高知県	11	240	0	21.8	7	184	0	26.3	
40 福岡県	48	1,180	0	24.6	37	508	0	13.7	
41 佐賀県	12	94	0	7.8	15	67	0	4.5	
42 長崎県	14	162	0	11.6	13	146	0	11.2	
43 熊本県	11	257	0	23.4	10	153	0	15.3	
44 大分県	6	298	0	49.7	12	206	0	17.2	
45 宮崎県	11	161	0	14.6	21	342	0	16.3	
46 鹿児島県	13	71	0	5.5	10	137	0	13.7	
47 沖縄県	32	411	0	12.8	31	295	0	9.5	
再 掲	札幌市	15	335	0	22.3	24	227	0	9.5
	仙台市	15	147	0	9.8	6	257	0	42.8
	さいたま市	7	87	0	12.4	5	36	0	7.2
	千葉市	3	26	0	8.7	7	132	0	18.9
	東京都区部	100	1,860	0	18.6	109	1,220	1	11.2
	横浜市	43	695	0	16.2	39	296	0	7.6
	川崎市	12	199	0	16.6	7	21	0	3.0
	相模原市	5	54	0	10.8	3	9	0	3.0
	新潟市	10	43	0	4.3	3	46	0	15.3
	静岡市	8	77	0	9.6	5	95	0	19.0
	浜松市	2	33	0	16.5	4	125	0	31.3
	名古屋市	16	254	0	15.9	27	289	0	10.7
	京都市	10	70	0	7.0	11	150	0	13.6
	大阪市	46	494	0	10.7	32	354	0	11.1
	堺市	6	222	0	37.0	1	11	0	11.0
	神戸市	10	135	0	13.5	15	143	0	9.5
岡山市	4	31	0	7.8	8	118	0	14.8	
広島市	17	86	0	5.1	12	349	0	29.1	
北九州市	8	321	0	40.1	7	32	0	4.6	
福岡市	26	544	0	20.9	17	280	0	16.5	
熊本市	3	93	0	31.0	8	86	0	10.8	