

平成 26 年

岐阜県食中毒事件録

岐阜県健康福祉部生活衛生課

目 次

	項
第1章 食中毒の発生状況	
1 年次別発生状況 -----	1
2 保健所別発生状況 -----	3
3 月別発生状況 -----	4
4 原因食品別発生状況 -----	5
5 病因物質別発生状況 -----	9
6 原因施設別発生状況 -----	13
7 平成26年岐阜県の食中毒発生状況 -----	15
(参考) 平成26年腸管出血性大腸菌感染症発生状況(岐阜県) -----	16
第2章 主な食中毒事例	
1 各務原市内の飲食店を原因として発生した腸管出血性大腸菌食中毒 -----	17
2 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒 -----	27
3 高山市内の魚介類販売店を原因として発生した動物性自然毒による食中毒 --	31
第3章 資料編	
1 平成26年に発生した食中毒の概要 -----	37
2 食中毒警報発令状況(昭和59年～平成26年) -----	38
3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況(平成26年) -----	42
4 患者数100人以上の食中毒事件(岐阜県)(昭和31年～平成26年) -----	43
5 患者数500人以上の食中毒事件(全国)(昭和57年～平成25年) -----	46
6 全国年次別食中毒発生状況(昭和27年～平成26年) -----	53
7 都道府県別食中毒発生状況(平成25年、26年) -----	54

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 6 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 26 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26年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は14件（対前年比58.3%）、患者数は、165人（同26.6%）であった。

年次別の発生状況は、図1（昭和59年以降）及び表1（昭和31年以降）のとおりであり、平成26年の事件数は、過去59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。

患者数は、過去59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26年の近隣自治体における発生状況は、愛知県（名古屋を除く）では16件（対前年比55.2%）238人（同18.2%）、三重県では7件（同70.0%）189人（同95.5%）、名古屋市では16件（同200.0%）398人（同331.7%）であった。

図1 年次別発生状況(昭和59年～平成26年)

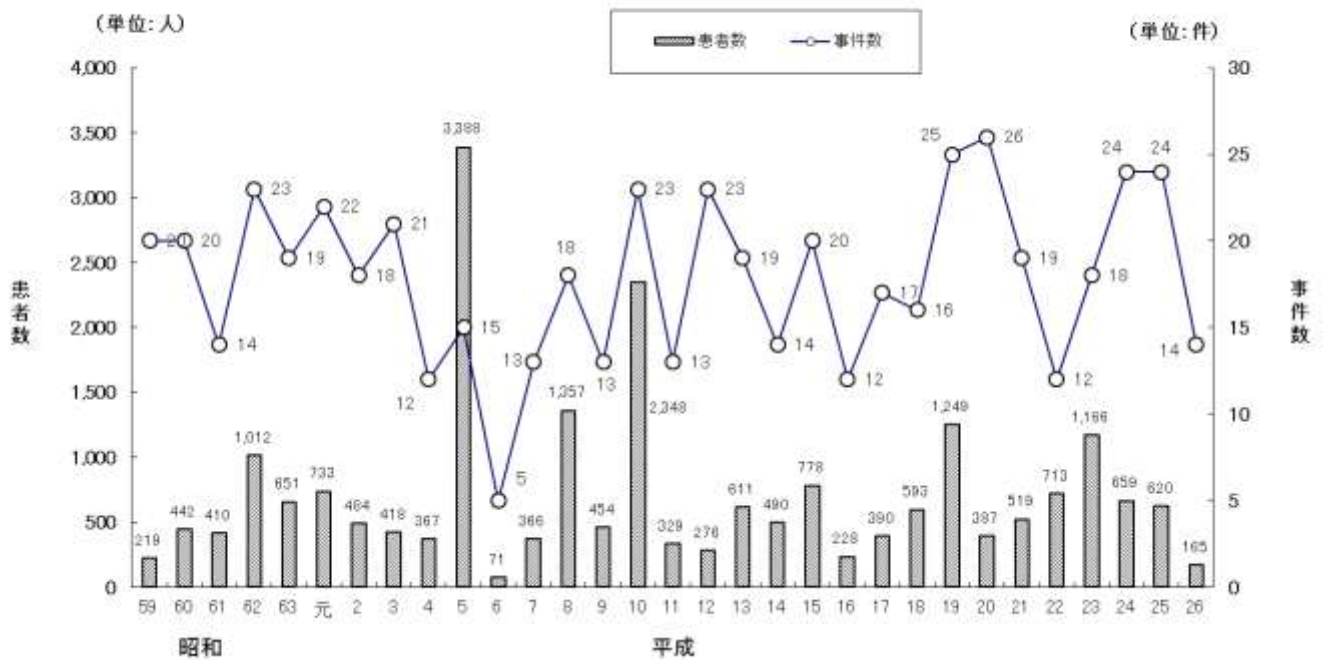


表1 年次別発生状況(昭和31年～平成26年)

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59年平均	23	2656	787	1	36	
過去10年平均	20	1691	646		34	
過去5年平均	18	1839	665		22	
合計	1353	114209	46419	38	34	
昭和31年	31		1061	1	34	67
32	40		625	3	16	39
33	34		713	3	21	45
34	63		1422	6	23	88
35	28		338	1	12	21
36	51		710	5	14	43
37	29		308	7	11	19
38	33		732	3	22	44
39	20		426		21	25
40	14		1253	1	90	74
41	13		236		18	14
42	20		709	1	35	41
43	11		392		36	23
44	20		507		25	29
45	24		797	3	33	45
46	27		772		29	43
47	19	1010	527		28	29
48	32	3596	566	1	18	31
49	26	2328	646		25	35
50	40	9009	1561		39	84
51	14	1077	145		10	8
52	26	1864	907		35	48
53	34	5698	684	1	20	36
54	40	1866	572		14	29
55	30	1850	597		20	30
56	34	2401	916		27	46
57	20	1427	714		36	36
58	28	13909	5690		203	284
59	20	698	219		11	11
60	20	1775	442		22	22
61	14	1540	410		29	20
62	23	2656	1012		44	50
63	19	2546	651	1	34	32
平成元年	22	2332	733		33	35
2	18	1311	484		27	23
3	21	1075	418	1	20	20
4	12	737	367		31	18
5	15	8386	3388		226	163
6	5	262	71		14	3
7	13	939	366		28	18
8	18	2745	1357		75	65
9	13	948	454		35	22
10	23	5499	2348		102	111
11	13	1312	329		25	16
12	23	6372	276		12	13
13	19	6372	611		32	29
14	14	954	490		35	23
15	20	2215	778		39	37
16	12	593	228		19	11
17	17	698	390		23	19
18	16	1774	593		37	28
19	25	3492	1249		50	59
20	26	688	387		15	18
21	19	1059	519		27	25
22	12	2560	713		59	34
23	18	3085	1166		65	56
24	24	2017	659		27	32
25	24	1131	620		26	30
26	14	403	165		12	8

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26年は、岐阜市保健所を含む県下12保健所（センター）のうち8保健所（センター）で発生があった。

事件数では、岐阜保健所の3件（21.4%）が最も多く、次いで西濃保健所、関保健所、関保健所郡上センター、飛騨保健所の2件（各14.3%）、中濃保健所、東濃保健所、飛騨保健所下呂センターの各1件（7.1%）の順であった。

また、患者数では岐阜保健所が45人（27.3%）と最も多く、次いで関保健所が36人（21.8%）、東濃保健所が23人（13.9%）、飛騨保健所が20人（12.1%）、西濃保健所が16人（9.7%）、関保健所郡上センターが11人（6.7%）、飛騨保健所下呂センターが10人（6.1%）、中濃保健所が4人（2.4%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(平成26年)

保健所名	項目	発生件数		患者数		死者数	
		(件)	構成比(%)	(人)	構成比(%)	(人)	構成比(%)
岐阜		3	21.4	45	27.3		
	岐阜	3	21.4	45	27.3		
	本巣・山県						
西濃		2	14.3	16	9.7		
	西濃	2	14.3	16	9.7		
	揖斐						
関		4	28.6	47	28.5		
	関	2	14.3	36	21.8		
	郡上	2	14.3	11	6.7		
中濃		1	7.1	4	2.4		
東濃		1	7.1	23	13.9		
恵那							
飛騨		3	21.4	30	18.2		
	飛騨	2	14.3	20	12.1		
	下呂	1	7.1	10	6.1		
岐阜市							
	計	14	100.0	165	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26年の食中毒の月別発生状況をみると、年間発生件数の64%が1月～3月、10月～12月に集中して発生していた（表3）。

過去10年間の発生状況についても、夏期に発生のピークが認められず、年間を通じて食中毒が発生する傾向が続いている（表4）。

表3 月別発生状況(平成26年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
発生件数	(件)	1	3	1	1	2		1		1	2		2	14
	構成比(%)	7.1	21.4	7.1	7.1	14.3		7.1		7.1	14.3		14.3	100.0
患者数	(人)	11	49	10	32	28		2		7	11		15	165
	構成比(%)	6.7	29.7	6.1	19.4	17.0		1.2		4.2	6.7		9.1	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成17～26年)

年次 (平成)	項目	月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
17	件数(件)	3		1		2	3	2		2		2	2	17
	患者数(人)	43		41		100	46	60		26		43	31	390
18	件数(件)	2		1		1	1			1	2	6	2	16
	患者数(人)	20		7		8	4			6	22	234	292	593
19	件数(件)	3	3	5	1			2	1	3	2	1	4	25
	患者数(人)	106	241	220	28			48	15	516	5	9	61	1249
20	件数(件)	3	2	2	1	1	1	3	2	2	6	1	2	26
	患者数(人)	55	143	28	8	13	11	42	12	9	42	1	23	387
21	件数(件)	4	1	3	2	3	1		3	2				19
	患者数(人)	81	71	187	93	34	8		38	7				519
22	件数(件)	2	1	1	3		1	2	1				1	12
	患者数(人)	26	2	96	155		74	53	2				305	713
23	件数(件)		3	2	4			2	2		2	2	1	18
	患者数(人)		20	71	78			23	74		111	33	756	1166
24	件数(件)	1	2	3		2	2	1	3	2	3	2	3	24
	患者数(人)	12	54	75		16	50	2	37	250	77	48	38	659
25	件数(件)	3	3	1	2	2	1	1			5	1	5	24
	患者数(人)	93	57	9	22	17	143	29			58	12	180	620
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
計	件数(件)	22	18	20	14	13	10	14	12	13	22	15	22	195
	構成比(%)	11.3	9.2	10.3	7.2	6.7	5.1	7.2	6.2	6.7	11.3	7.7	11.3	100.0
	患者数(人)	447	637	744	416	216	336	259	178	821	326	380	1,701	6,461
	構成比(%)	6.9	9.9	11.5	6.4	3.3	5.2	4.0	2.8	12.7	5.0	5.9	26.3	100.0
平均	件数(件)	2.2	1.8	2.0	1.4	1.3	1.0	1.4	1.2	1.3	2.2	1.5	2.2	19.5
	患者数(人)	44.7	63.7	74.4	41.6	21.6	33.6	25.9	17.8	82.1	32.6	38.0	170.1	646.1

4 原因食品別発生状況

平成26年に発生した食中毒14件中13件において、原因食品（食事）が判明した。

これを原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が4件（30.8%）、「野菜及びその加工品」が1件（7.7%）で、残りの8件（61.5%）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26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	14	100.0	-	645	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		13	92.9	100.0	614	95.2	100.0			
原因食品	魚介類	4	28.6	30.8	32	5.0	5.2			
	貝類	1	7.1	7.7	9	1.4	1.5			
	ふぐ									
	その他	3	21.4	23.1	23	3.6	3.7			
	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	1	7.1	7.7	5	0.8	0.8			
	豆類									
	きのこ類									
	その他	1	7.1	7.7	5	0.8	0.8			
	菓子類									
	複合調理食品									
その他	8	57.1	61.5	97	15.0	15.8				
食品特定										
食事特定	8	57.1	61.5	97	15.0	15.8				
不明	1	7.1	-	31	4.8	-			-	

過去10年間に発生した食中毒195件のうち、原因食品（食事）の判明したものは188件（96.4%）であった。

これを原因食品別の事件数で見ると、「魚介類」が17件（9.0%）、「肉類及びその加工品」が11件（5.9%）、「野菜及びその加工品」が11件（5.9%）であった。

また、「魚介類」17件のうち「貝類」が9件（52.9%）、「野菜及びその加工品」11件のうち「きのこ類」が5件（45.5%）であった（表6）。

表6 過去10年間の原因食品別発生状況(平成17～26年)

原因食品	年次	過去10年間										過去5年間					
		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	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		17	16	25	26	19	12	18	24	24	14	195	100.0	-	92	100.0	-
原因食品(食事)判明件数		17	16	25	24	19	12	18	21	23	13	188	96.4	100.0	87	94.6	100.0
原因食品	魚介類	3	1		3	1		1	2	2	4	17	8.7	9.0	9	9.8	10.3
	貝類	2	1		1	1		1	1	1	1	9	4.6	4.8	4	4.3	4.6
	ふぐ	1			2							3	1.5	1.6			
	その他								1	1	3	5	2.6	2.7	5	5.4	5.7
	魚介類加工品		1							1		2	1.0	1.1	1	1.1	1.1
	魚肉練り製品																
	その他		1							1		2	1.0	1.1	1	1.1	1.1
	肉類及びその加工品	2	1	2			1	4	1			11	5.6	5.9	6	6.5	6.9
	卵類及びその加工品								1			1	0.5	0.5	1	1.1	1.1
	乳類及びその加工品																
	穀類及びその加工品		2	4								6	3.1	3.2			
	野菜及びその加工品	1	2	1	1	1	1	2	1		1	11	5.6	5.9	5	5.4	5.7
	豆類				1				1			2	1.0	1.1	1	1.1	1.1
	きのこ類	1	1	1		1			1			5	2.6	2.7	1	1.1	1.1
	その他		1				1	1			1	4	2.1	2.1	3	3.3	3.4
	菓子類			1	1				1			3	1.5	1.6	1	1.1	1.1
	複合調理食品			1								1	0.5	0.5			
	その他	11	10	17	19	17	10	11	15	20	8	138	70.8	73.4	64	69.6	73.6
	食品特定																
食事特定	11	10	17	19	17	10	11	15	20	8	138	70.8	73.4	64	69.6	73.6	
不明				2				3	1	1	7	3.6	-	5	5.4	-	

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

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

平成 26 年に発生した食中毒 14 件のうち、原因食品(食事)が判明したものは 13 件であった。
これを、病因物質別の事件数で見ると、ノロウイルスによるものが 6 件、クドア・セプテン
プンクタータによるものが各 2 件、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、
植物性自然毒、動物性自然毒によるものが各 1 件であった (表 7)

表 7 原因食品別・病因物質別発生状況(平成 26 年)

原因食品	病因物質	細菌											ウイルス		自然毒		寄生虫		病因物質不明件数	計							
		サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシユ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス			その他のウイルス	化学物質	植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セプテンプンクタータ	その他の寄生虫	病因物質判明件数
総	数		1			1			1								6			1	1	2		13	1	14	
原因食品・食事判明	件数		1			1			1								5			1	1	2		12	1	13	
原因食品	魚介類																1				1	2		4		4	
	貝類																1							1		1	
	ふぐ																										
	その他																					1	2		3		3
	魚介類加工品																										
	魚肉練り製品																										
	その他																										
	肉類及びその加工品																										
	卵類及びその加工品																										
	乳類及びその加工品																										
	穀類及びその加工品																										
	野菜類及びその加工品																				1				1		1
	豆類																										
	きのこ類																					1			1		1
その他																											
菓子類																											
複合調理品																											
その他			1			1				1							4							7		7	
食品特定																											
食事特定			1			1				1							4							7		7	
不明																	1							1	1	2	

過去10年間に発生した食中毒195件のうち、原因食品（食事）の判明したものは188件（96.4%）、病因物質の判明したものは171件（87.7%）であった。

また、原因食品（食事）の判明した食中毒188件について原因物質別の事件数をみると、ノロウイルスによるものが92件（48.9%）で最も多く、具体的な食品が判明した13件のうち、魚介類（貝類）が8件（61.5%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況（平成17～26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	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシユ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス	その他のウイルス				化学物質	植物性自然毒	動物性自然毒	クドア・セブテンブククター	その他の寄生虫	
総数	10	9		2	5	2	2		36						1	94			8	5	4	1	178	17	195		
原因食品(食事)判明件数	10	9		2	5	2	2		31						1	92			8	5	4	1	171	17	188		
原因食品	魚介類															8				5	4		15		15		
	貝類															8				1	1		9		9		
	ふぐ																			3			3		3		
	その他																			1	3		4		4		
	魚介類加工品	1																					1	2		2	
	魚肉練り製品																							1	1		1
	その他	1																						1	1		1
	肉類及びその加工品	1			1					7							1							10		10	
	卵類及びその加工品	1																						1		1	
	乳類及びその加工品																										
	穀類及びその加工品		2						2								2							6		6	
	野菜及びその加工品	2					1													8				11		11	
	豆類	1					1																	2		2	
	きのこ類																				5			5		5	
	その他	1																			3			4		4	
	菓子類		1														2							3		3	
	複合調理食品						1																	1		1	
その他	6	6		2	4		1		24						1	79							123	16	123		
食品特定																											
食事特定	6	6		2	4		1		24						1	79							123	16	123		
不明									5							2							7	1	7		

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

5 病因物質別発生状況

平成26年に発生した食中毒14件のうち、病因物質の判明したものは13件(92.9%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、ノロウイルスが6件(46.2%)、クドア・セブテンpunkタータが2件(15.4%)、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、植物性自然毒、動物性自然毒が各1件(7.7%)であった。

また、平成26年に発生した食中毒の患者数165人のうち、病因物質が判明したものは、142人(86.1%)であった。これを病因物質別の患者数で見ると、ノロウイルスが104人(73.2%)、クドア・セブテンpunkタータが14人(9.9%)、動物性自然毒が9人(6.3%)、植物性自然毒が5人(3.5%)、黄色ブドウ球菌、カンピロバクターが4人(2.8%)、腸管出血性大腸菌が2人(1.4%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(平成26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	14	100.0	-	165	100.0	-			-
病因物質判明	件数	13	92.9	100.0	142	86.1	100.0			
病因物質	細菌	3	21.4	23.1	10	6.1	7.0			
	サルモネラ属菌									
	黄色ブドウ球菌	1	7.1	7.7	4	2.4	2.8			
	ボツリヌス菌									
	腸炎ビブリオ									
	腸管出血性大腸菌	1	7.1	7.7	2	1.2	1.4			
	その他の病原性大腸菌									
	ウエルシュ菌									
	セレウス菌									
	エルシニア・エンテロリチカ									
	カンピロバクター	1	7.1	7.7	4	2.4	2.8			
	ナグビブリオ									
	コレラ菌									
	赤痢菌									
	チフス菌									
	パラチフスA菌									
	その他の細菌									
	ウイルス	6	42.9	46.2	104	63.0	73.2			
	ノロウイルス	6	42.9	46.2	104	63.0	73.2			
	その他のウイルス									
	化学物質									
	自然毒	2	14.3	15.4	14	8.5	9.9			
	植物性自然毒	1	7.1	7.7	5	3.0	3.5			
動物性自然毒	1	7.1	7.7	9	5.5	6.3				
寄生虫	2	14.3	15.4	14	8.5	9.9				
クドア・セブテンpunkタータ	2	14.3	15.4	14	8.5	9.9				
その他の寄生虫										
不明	1	7.1	-	23	13.9	-			-	

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195件のうち、病因物質が判明したものは179件(91.8%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が67件(37.4%)、ウイルスが94件(52.5%)、自然毒が13件(7.3%)、寄生虫が5件(2.8%)であった。

過去10年間で発生した細菌性食中毒67件について病因物質別の事件数で見ると、カンピロバクターが36件(20.1%)と最も多く、次いでサルモネラ属菌が10件(5.6%)であり、この2種で細菌性食中毒の68.7%を占めた。

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

表10 病因物質別発生状況(平成17～26年)

病因物質	年次	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	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		17	16	25	26	19	12	18	24	24	14	195	100.0	-	92	100.0	-	
病因物質判明件数		15	16	23	24	14	11	17	22	24	13	179	91.8	100.0	87	94.6	100.0	
細菌	細菌	7	5	6	12	3	3	7	15	6	3	67	34.4	37.4	34	37.0	39.1	
	サルモネラ属菌			3	1	1	1		1	2	1	10	5.1	5.6	4	4.3	4.6	
	黄色ブドウ球菌	1	1	1	2	1		1	1		1	9	4.6	5.0	3	3.3	3.4	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ	2										2	1.0	1.1				
	腸管出血性大腸菌	1			3							1	5	2.6	2.8	1	1.1	1.1
	その他の病原性大腸菌																	
	ウエルシュ菌				1	1							2	1.0	1.1			
	セレウス菌				1	1							2	1.0	1.1			
	エルシニア・エンテロコリチ																	
	カンピロバクター	3	1	2	4	1	3	5	12	4	1	36	18.5	20.1	25	27.2	28.7	
	ナグビブリオ																	
	コレラ菌																	
	赤痢菌																	
	チフス菌																	
	パラチフスA菌																	
	その他の細菌										1	1	0.5	0.6	1	1.1	1.1	
	ウイルス	ウイルス	6	10	16	9	10	7	9	5	16	6	94	48.2	52.5	43	46.7	49.4
		ノロウイルス	6	10	16	9	10	7	9	5	16	6	94	48.2	52.5	43	46.7	49.4
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒	2	1	1	3	1	1	1	1		2	13	6.7	7.3	5	5.4	5.7	
	植物性自然毒	1	1	1		1	1	1	1		1	8	4.1	4.5	4	4.3	4.6	
	動物性自然毒	1			3						1	5	2.6	2.8	1	1.1	1.1	
寄生虫	寄生虫								1	2	2	5	2.6	2.8	5	5.4	5.7	
	クダア・セブテンブクタータ								1	1	2	4	2.1	2.2	4	4.3	4.6	
	その他の寄生虫									1	1	1	0.5	0.6	1	1.1	1.1	
不明	2		2	2	5	1	1	2	1	1	17	8.7	-	6	6.5	-		

※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 26 年の食中毒の月別発生状況をみると、年間発生件数の約 6 割が、1 月～3 月、10 月～12 月に集中して発生していた。

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

表 11 月別・病因物質別発生状況(平成 26 年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	1	3	1	1	2		1		1	2		2	14	
病因物質判明件数	1	3	1	1	1		1		1	2		2	13	
病因物質	細菌						1			1		1	3	
	サルモネラ属菌													
	ぶどう球菌											1	1	
	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													
	ウエルシュ菌													
	セレウス菌													
	エルシニア・エンテロリチカ													
	カンピロバクター									1			1	
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌													
	ウイルス	1	2	1	1								1	6
	ノロウイルス	1	2	1	1								1	6
	その他のウイルス													
化学物質														
自然毒		1			1								2	
植物性自然毒					1								1	
動物性自然毒		1											1	
寄生虫									1	1				
クドア・セブテンブクタータ									1	1				
その他の寄生虫														
不明					1								1	

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67件のうち26件(38.8%)が7月～9月の夏季に集中している。

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

表12 月別・病因物質別発生状況(平成17～26年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	22	18	20	14	13	10	14	12	13	22	15	22	195	
病因物質判明件数	21	18	19	14	11	9	13	6	13	20	14	20	178	
病因物質	細菌	1	3	3	1	7	8	10	6	10	10	4	4	67
	サルモネラ属菌					2	1		1	2	2	1	1	10
	黄色ブドウ球菌			1			1	1	1	2	2		1	9
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ							1		1				2
	腸管出血性大腸菌					1		2			2			5
	その他の病原性大腸菌													
	ウエルシュ菌	1								1				2
	セレウス菌							1			1			2
	エルシニア・エンテロリチカ													
	カンピロバクター		3	2	1	4	5	5	4	4	3	3	2	36
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌						1							1
	ウイルス	20	13	16	11	2	1	2			4	9	16	94
	ノロウイルス	20	13	16	11	2	1	2			4	9	16	94
	その他のウイルス													
化学物質														
自然毒		1		2	2		1		2	4	1		13	
植物性自然毒				2	1				1	3			7	
動物性自然毒		1			1		1		1	1	1		6	
寄生虫		1			1				1	2			5	
クドア・セブテンブクタータ		1			1				1	1			4	
その他の寄生虫										1			1	
不明	1		1		2	1	1	6		2	1	2	17	

6 原因施設別発生状況

平成26年に発生した食中毒14件中13件について、原因施設が判明した。その内訳は、飲食店9件、事業所1件、旅館1件、販売所1件、家庭1件であった（表13）。

表13 原因施設別発生状況(平成26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		14	100.0	-	165	100.0	-			-	
原因施設判明件数		13	92.9	100.0	134	81.2	100.0				
原因施設	家庭	1	7.1	7.7	5	3.0	3.7				
	事業所	1	7.1	51.0	11	6.7	4.0				
	給食施設	事業所	1	7.1	7.7	11	6.7	8.2			
		保育所									
		老人ホーム									
	寄宿舍										
	その他										
	学校										
	給食施設	単独調理場	幼稚園								
			小学校								
			中学校								
			その他								
		共同調理場									
	その他										
	寄宿舍										
	その他										
	病院										
	給食施設	給食施設									
		寄宿舍									
		その他									
	旅館	1	7.1	7.7	10	6.1	7.5				
	飲食店	9	64.3	69.2	99	60.0	73.9				
	販売所	1	7.1	7.7	9	5.5	6.7				
製造所											
仕出屋											
採取場所											
その他											
不明	1	7.1	-	31	18.8	-			-		

過去10年間に発生した食中毒195件のうち、原因施設が判明したものは187件(95.9%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店131件(70.1%)、旅館14件(7.5%)、仕出屋11件(5.9%)、家庭12件(6.4%)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17~26年)

項目	年次	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	計	過去10年間		過去5年間			
													構成比(%)	判明したものの構成比(%)	計	構成比(%)	判明したものの構成比(%)	
総数		17	16	25	26	19	12	18	24	24	14	195	100.0	-	92	100.0	-	
原因施設判明件数		17	15	25	24	19	12	18	21	23	13	187	95.9	100.0	87	94.6	100.0	
原因施設	家庭	2		2	3	1	1		1	1	1	12	6.2	6.4	4	4.3	4.6	
	事業所		1		1				2	4	1	9	4.6	4.8	7	7.6	8.0	
	給食施設	事業所								1	1	2	1.0	1.1	2	2.2	2.3	
		保育所									2	2	1.0	1.1	2	2.2	2.3	
		老人ホーム								1	2	3	1.5	1.6	3	3.3	3.4	
	寄宿舎																	
	その他		1		1							2	1.0	1.1				
	学校				1					3		4	2.1	2.1	3	3.3	3.4	
	給食調理場	単独調理場																
		幼稚園																
		小学校																
		中学校																
		その他																
	共同調理場																	
	その他																	
	寄宿舎									1		1	0.5	0.5	1	1.1	1.1	
	その他				1					2		3	1.5	1.6	2	2.2	2.3	
	病院																	
	給食施設																	
	寄宿舎																	
	その他																	
	旅館		2	7	1				3			1	14	7.2	7.5	4	4.3	4.6
	飲食店	14	10	14	19	18	6	10	14	17	9	131	67.2	70.1	56	60.9	64.4	
販売所								1	1	1	1	4	2.1	2.1	4	4.3	4.6	
製造所				1								1	0.5	0.5				
仕出屋	1	1				5	4					11	5.6	5.9	9	9.8	10.3	
採取場所																		
その他			1									1	0.5	0.5				
不明			1		2				3	1	1	8	4.1	-	5	5.4	-	

7 平成26年 岐阜県の食中毒発生状況

No	保健所	発生日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病因物質	血清型別等	原因施設	摂食場所	行政処分等
1	岐阜	1月18日	各務原市	48	11	0	1/18に提供された食事	ノロウイルス	G II	事業所 (各務原市)	老人ホーム	営業停止 5日間
2	関	2月4日	関市	98	31	0	不明	ノロウイルス	G II	不明	福祉施設	—
3	西濃	2月9日	大垣市 ほか	22	9	0	生ガキ (推定)	ノロウイルス	G I、G II	飲食店 (大垣市)	飲食店	営業停止 5日間
4	飛騨	2月18日	高山市	19	9	0	イシナギの肝臓 (推定)	ビタミンA (推定)		魚介類販売業 (高山市)	家庭	営業停止 5日間
5	下呂	3月15日	愛知県 ほか	30	10	0	3/13から3/16に提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館 (下呂市)	旅館	営業停止 5日間
6	岐阜	4月26日	各務原市 ほか	52	32	0	4/25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	営業停止 5日間
7	関	5月4日	関市	5	5	0	スイセンの葉	植物性自然毒		家庭 (関市)	家庭	—
8	東濃	5月17日	瑞浪市	74	23	0	5/16から5/17に提供された食事	不明	不明	飲食店 (瑞浪市)	寄宿舎	営業停止 5日間
9	岐阜	7月24日	岐阜市 ほか	6	2	0	7/20に提供された食事	腸管出血性大腸菌	O157 VT2	飲食店 (各務原市)	飲食店	営業停止 5日間
10	郡上	9月2日	郡上市	11	7	0	9/1に提供された食事	クトア・セフトンブククカート		飲食店 (郡上市)	飲食店	営業停止 5日間
11	西濃	10月3日	大垣市 ほか	9	7	0	10/2、10/3に提供された食事	クトア・セフトンブククカート (推定)		飲食店 (大垣市)	飲食店	営業停止 5日間
12	中濃	10月18日	可児市 ほか	6	4	0	10/17に提供された食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (可児市)	飲食店	営業停止 5日間
13	飛騨	12月14日	高山市 ほか	19	11	0	12/13に提供された食事	ノロウイルス	G I	飲食店 (高山市)	家庭	営業停止 5日間
14	郡上	12月16日	郡上市 ほか	4	4	0	まぜそば	黄色ブドウ球菌		飲食店 (郡上市)	飲食店	営業停止 5日間
合 計				403	165	0						

H25	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	14	403	165
岐阜市	0	0	0
合計	14	403	165

(参考)平成26年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	診断月日	保健所	患者住所地	性別	年齢	有症者数	発症～受診 (発症日=0日)	血便の有無	入院の有無	無症者数	O血清型	H血清型	ペロ毒素	
													VT1	VT2
1	03/28	西濃	輪之内町	女	56	1	2	有	有		157	7	+	+
2	03/31	西濃	輪之内町	男	62					1	157	7	+	+
3	04/01	西濃	輪之内町	男	24					1	157	7	+	+
4	04/01	西濃	輪之内町	女	85					1	157	7	+	+
5	04/22	西濃	養老町	女	78	1	0	有	有		157	7	-	+
6	05/13	西濃	大垣市	男	18	1	2	有	有		157	7	-	+
7	05/15	西濃	白川町	女	14	1	2	無	無		111	-	+	+
8	05/19	西濃	海津市	女	56	1	2	有	無		157	7	-	+
9	05/21	西濃	大垣市	女	63	1	2	有	有		26	11	+	-
10	06/06	西濃	養老町	男	58					1	157	7	-	+
11	06/13	西濃	安八町	女	3	1	2	有	有		157	7	-	+
12	06/16	西濃	安八町	女	35					1	157	7	-	+
13	06/20	恵那	中津川市	女	1	1	3	有	有		121	19	-	+
14	06/23	岐阜	羽島市	男	60	1	1	無	無		121	19	-	+
15	06/25	恵那	中津川市	男	6					1	121	19	-	+
16	06/25	恵那	中津川市	男	10					1	121	19	-	+
17	06/29	西濃	養老町	女	16	1	2	無	有		157	7	+	+
18	07/19	飛騨	高山市	女	2	1	3	無	無		26	11	+	-
19	07/21	飛騨	高山市	女	53					1	26	11	+	-
20	07/29	岐阜市	岐阜市	女	90	1	0	有	有		157		-	+
21	07/29	飛騨	高山市	女	4	1	2	有	有		157	7	+	+
22	07/31	飛騨	高山市	女	65					1	157	7	+	+
23	08/01	関	関市	女	68	1	1	無	無		157	7	-	+
24	08/02	飛騨	高山市	男	13					1	157	7	+	+
25	08/03	岐阜	山県市	男	32					1	157	7	-	+
26	08/04	岐阜	各務原市	女	19	1	2	無	無		157	7	-	+
27	08/05	飛騨	高山市	男	84	1	1	有	有		121	7	-	+
28	08/20	中濃	可児市	女	12	1	2	無	有		157	7	+	+
29	09/12	岐阜市	岐阜市	男	47	1		有	無		157		-	+
30	09/16	飛騨	下呂市	女	40	1	7	無	無		26	11	+	-
31	09/14	飛騨	下呂市	女	71					1	26	11	+	-
32	09/22	飛騨	高山市	女	7	1	2	有	無		26	11	+	-
33	10/28	西濃	大垣市	女	18	1	1	有	有		157	7	-	+
34	10/29	飛騨	飛騨市	男	7	1	6	無	無		157	-	-	+
35	10/31	西濃	大垣市	男	18	1	1	有	無		157	7	-	+
36	11/01	飛騨	飛騨市	男	5					1	157	-	-	+
37	12/20	岐阜市	岐阜市	男	19	1	3	有			121		-	+

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 各務原市内の飲食店を原因として発生した腸管出血性大腸菌食中毒
- 2 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒
- 3 高山市内の魚介類販売店を原因として発生した動物性自然毒による食中毒

1 各務原市内の飲食店を原因として発生した腸管出血性大腸菌食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成26年7月24日
- 2 発生場所 岐阜市、奈良県
- 3 原因施設 所在地 各務原市
屋号 B
業種 飲食店営業（焼肉屋）
従業員数 19人 うち調理従事者8人
- 4 原因食品 7月20日昼の食事
- 5 病因物質 腸管出血性大腸菌O157
- 6 摂食者数 6人
- 7 患者数 2人 うち受診2人 入院2人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成26年7月29日（火）16時40分頃、岐阜市保健所から県生活衛生課を通して、「岐阜市内の医療機関より腸管出血性大腸菌感染症患者発生の届け出があり、患者は7月20日（日）に各務原市内の飲食店を4人で利用している」との連絡があった。

また、7月31日（木）にも、奈良県から県生活衛生課を通して、「奈良県磯城郡内の医療機関より腸管出血性大腸菌感染症患者発生の届け出があり、患者は7月20日（日）に各務原市内の飲食店を2人で利用している」との連絡があった。

岐阜市及び奈良県の調査により、患者2人は7月20日（日）昼に各務原市内の飲食店「B」を利用していたことが判明した。

岐阜保健所では、患者らに共通する食事は当該飲食店が提供した食事に限られること、患者2人から採取された菌を遺伝子解析したところ結果が一致したことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、8月3日（日）から7日（木）までの5日間、食品衛生法に基づく営業停止処分とした。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

年齢 区分	0	1 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 以 上	不 明	計
	男						1						
女											1		1
計						1					1		2
構成比(%)						50					50		100

2 日時別患者発生数

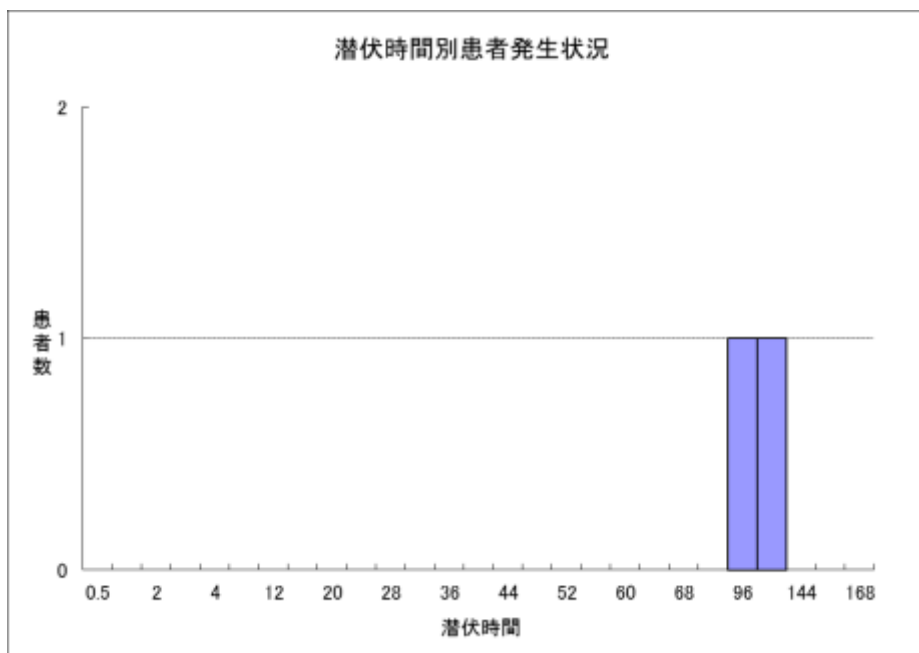
日	7月24日			
時	～ 6:00	～ 12:00	～ 18:00	～ 0:00
患者数		1		1

3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 2\text{人}}{\text{摂食者数 } 6\text{人}} \times 100 = 33.3\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

	～	～	～	～	～	～	～	～	～	～	～	～
潜伏時間	72	76	80	84	88	92	96	100	104	108	112	116
患者数						1				1		



5 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	2	1			1											1	
発顕率	100	50			50											50	

(下痢)

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

(発熱)

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

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	1	1																
発頭率	50	50																

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

患者に共通する食事は、当該施設が提供した7月20日昼の食事のみであった。

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、原因食品の究明を行ったが、 χ^2 検定の結果、有意差のある食品は認められなかった。

2 原因食品

(1) 原料入手経路 (別表1参照)

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過 (別表2参照)

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況

- ① 従業員用トイレに手洗い設備がなかった。
- ② 従業員用トイレの扉が半自動でなかった。
- ③ 調理場内の手洗い設備が撤去され、器具用洗浄シンクで手洗いを行っていた。

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及び配膳担当者の健康状態は良好であったが、健康管理の記録がなかった。

F 病因物質の決定

1 検査状況

検査状況及び結果は次表のとおりである。また、食品は残っておらず、検査はできなかった。

検 体		検体数	検 査 結 果
検 便	患者	2	2 検体から腸管出血性大腸菌 O157 (VT2) 検出
	従業員	19	1 検体から腸管出血性大腸菌 O157 (VT2) 検出 1 検体から腸管出血性大腸菌 O157 (VT2) 及び黄色ブドウ球菌検出 3 検体からセレウス菌検出 2 検体から黄色ブドウ球菌検出 2 検体からウェルシュ菌検出 1 検体から黄色ブドウ球菌及びウェルシュ菌検出
拭 き 取 り	肉用包丁	1	既知食中毒原因菌不検出
	肉用まな板	1	既知食中毒原因菌不検出
	野菜用包丁	1	既知食中毒原因菌不検出
	野菜用まな板	1	既知食中毒原因菌不検出
	肉用保冷庫内トレイ	1	既知食中毒原因菌不検出
	肉用保冷庫取っ手	1	黄色ブドウ球菌検出
	肉用シンク取っ手	1	セレウス菌検出
	肉用シンク内	1	セレウス菌検出
	従業員用トイレ取っ手	1	黄色ブドウ球菌検出
	手洗い用シンク取っ手	1	既知食中毒原因菌不検出
	握りの肉の作業台	1	セレウス菌検出
	焼き用肉の作業台	1	既知食中毒原因菌不検出
	握りの作業台	1	既知食中毒原因菌不検出
	野菜用冷蔵庫取っ手	1	セレウス菌検出
	握り用皿を入れるバット	1	既知食中毒原因菌不検出
肉用冷蔵庫取っ手	1	既知食中毒原因菌不検出	

患者 2 人及び従業員 2 人から検出された 4 株について、反復配列多型解析法 (MLVA 法) により遺伝子型別解析を実施したところ、患者 2 株及び従業員 2 株は同一の MLVA パターンを示した。

2 病因物質

患者検便2検体から腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと及び患者の症状、潜伏期間等から、腸管出血性大腸菌O157を病因物質と断定した。

G 事件処理のためにとった処置

1 営業停止処分

食品衛生法第55条の規定に基づき、平成26年8月3日から7日まで5日間の営業停止処分とした。

2 営業者への改善指導

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

- ① 従業員用トイレに手洗い設備を設けること。
- ② 従業員用トイレにドアチェックを設置し、開放状態にしないこと。
- ③ 調理場内に手洗い設備を設けること。
- ④ 従業員の体調管理に関する記録簿を作成すること。
- ⑤ 施設の清掃・消毒を行うこと。
- ⑥ 食品残品を廃棄するとともに、冷蔵庫等の食品保管設備の洗浄・消毒を行うこと。
- ⑦ 食器・調理器具の洗浄・消毒を行うこと。
- ⑧ 手洗いの徹底等、従事者の衛生教育を行うこと。

3 施設の改善確認

8月7日の施設立入時に、指導事項の改善確認及びATPによる清浄度検査を行った。

4 衛生講習会の実施

8月7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) 腸管出血性大腸菌食中毒の対策について
- (2) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生管理について

H 考察

患者に共通する食事は当該施設が提供した7月20日昼の食事に限られること、患者2人から採取された菌の遺伝子型別解析を実施したところ結果が一致したことから、当該食事が原因であると断定した。しかし、マスターテーブルによる χ^2 検定の結果、有意差のある食品は認められず、原因食品は特定できなかった。

患者検便2検体から腸管出血性大腸菌O157が検出されたことから、腸管出血性大腸菌O157を病因物質と断定した。また、潜伏期間が90時間及び108時間、症状が水様性下痢、血便等であり、腸管出血性大腸菌O157食中毒の症状と一致していた。

従業員検便2検体からも腸管出血性大腸菌O157が検出されたが、検出された従業員2人は、まかない料理を摂食していたことから、感染源と特定するには至らなかった。

また、このうち1人は調理従事者であり、野菜を担当していた。調理場内や従業員用トイレに

専用の手洗い設備がなかったことより、手洗いが不十分となり、手指を介して食品を汚染した可能性が考えられた。そこで、手洗いの徹底、食品や器具の衛生的な管理について、改めて指導した。

今回は、患者家族2人も腹痛や下痢等を発症し、検便から腸管出血性大腸菌O157が検出され、遺伝子型も患者と一致した。しかし、発症が7月29日及び31日であり、潜伏期間より患者からの二次感染の可能性が高いと考えられた。

I 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
7月18日	29.1℃	33.7℃	25.4℃	64%	曇→曇時々雨
7月19日	25.6℃	30.7℃	23.0℃	76%	曇時々雨→曇
7月20日	25.8℃	31.9℃	22.4℃	75%	曇一時雨

岐阜地方気象台より

別表1 原材料調査票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の 形態等	仕入年月日	仕入先	製造者	賞味期限 (消費期限) ロットNo	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無	備考
ステーキサラダ	大根	6本	本	H26.7.19	N			冷蔵		無	
	赤ピーマン	1.53kg	袋	H26.7.19	N			冷蔵		無	
	てっか胡椒	7.3kg	袋	H26.7.19	N			冷蔵		無	
	蓮根	2ケース	ケース	H26.7.19	N			常温		無	
	ブロッコリー	12株	袋	H26.7.19	N			冷蔵		無	
	ヤングコーン	20パック	パック	H26.7.19	N			冷蔵		無	
	人参	8.3kg	袋	H26.7.19	N			常温		無	
	ミニトマト	4パック	パック	H26.7.19	S			冷蔵		無	
	茗荷	4パック	パック	H26.7.19	S			冷蔵		無	
	椎茸	5パック	パック	H26.7.19	S			冷蔵		無	
	木耳	3パック	パック	H26.7.19	S			冷蔵		無	
	インゲン	3束	束	H26.7.19	S			冷蔵		無	
	ステーキ味噌	ステーキ味噌	2パック	パック/kg	H26.7.18	S	S		冷蔵		無
豆腐(豆腐餡)	豆乳	2袋	袋/2升	H26.7.20	G			冷蔵		無	
	冬瓜	2玉	玉	H26.7.19	N			冷蔵		無	
握り寿司	ウチモモA～F	7.84kg	パック/700g	H26.7.16	S			冷蔵		無	
	寿司酢	1本	本/1800cc	H26.7.20	S	M		常温		無	
	米	10袋	袋/10kg	H26.7.18	N			常温		無	
	玉ねぎ	1ケース	ケース	H26.7.19	S			常温		無	
焼き野菜	南瓜	3個	個	H26.7.19	N			常温		無	
	人参	8.3kg	ケース	H26.7.19	N			常温		無	
	ししとう	10パック	パック	H26.7.19	N			冷蔵		無	
	ズッキーニ	25本	本	H26.7.19	N			冷蔵		無	
	飛騨牛(外モモ)	8.56kg	パック/不定貫	H26.7.16	S			冷蔵		無	
炭焼肉 (150g、100g)	米	10袋	袋/10kg	H26.7.18	N			常温		無	
	味噌汁	1ケース	ケース/10kg	H26.7.18	S			常温		無	

献立名	原材料名	仕入数量	仕入時の形態等	仕入年月日	仕入先	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
冷麺	盛岡風冷麺	10袋	袋	H26.7.20	S			冷蔵		無	
	玉子	1ケース	ケース/10kg	H26.7.16	S			冷蔵		無	
	白菜キムチ	1851g	パック	H26.7.18	S	S		冷蔵		無	
	カット若布	1袋	袋/kg	H26.7.19	T			常温		無	
	豆もやし	8袋	パック	H26.7.18	N			冷蔵		無	
	韓国海苔	20パック	パック	H26.7.19	T			常温		無	
	冷麺スープ	10パック	パック	H26.7.20	S	I		冷凍		無	
	ジュース	7本	本/1000cc	H26.7.18	M			冷蔵		無	
	デザート	1箱	箱	H26.7.19	N			常温		無	

別表2 調理・保管状況調査票

日 時	19日				20日									
食品名	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00
ステイックサラダ	下処理 (カット)	保管 (冷蔵庫)							ボイル・冷却	盛付	盛付	盛付	盛付	摂食
ステイック味噌														盛付
豆腐 (豆腐餡)														盛付
小付 (冬瓜のあんかけ)	加熱調理	保管 (冷蔵庫)												盛付
握り寿司										炊飯	しゃり合わせ・冷却	刺身カット		摂食
焼き野菜	下処理 (カット)	保管 (冷蔵庫)								盛付	保管 (冷蔵庫)			摂食
炭焼肉														盛付
ご飯														盛付
味噌汁														盛付
冷麺	温泉玉子加熱	保管 (冷蔵庫)												調理
	白菜キムチカット													盛付
	乾燥若布水戻し													盛付
	豆もやしボイル・冷却													盛付
デザート														盛付
														盛付

2 家庭で発生した植物性自然毒による食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成26年5月4日
- 2 発生場所 関市
- 3 原因施設 事業場休憩室
- 4 原因食品 スイセンの葉
- 5 病因物質 植物性自然毒（アルカロイド：ガランタミン）
- 6 摂食者数 5人
- 7 患者数 5人 うち受診者5人 入院者0人
- 8 死亡者 0人

B 食中毒の探知

平成26年5月4日21時50分頃、関市内の消防から、「ニラと誤ってスイセンを調理して食べた5人が、嘔気、嘔吐等の症状を呈し、医療機関に緊急搬送した。」旨、関保健所に連絡があった。

<概要>

関保健所が調査したところ、関市内の会社の従業員らが、4月27日に関市内の河川敷で採取した植物を、5月4日、卵と炒めて調理し、5人が摂食したところ、全員が10分から20分後に嘔気、嘔吐等の食中毒症状を呈し、医療機関に緊急搬送されたことが判明した。

関保健所では、患者の症状及び残っていた植物の鑑定結果から、5月5日、「ニラ」と間違え「スイセンの葉」を誤食したことを原因とする食中毒と断定した。

C 患者の状況

1 発生状況

	性別	年齢	摂食日時	発症日時	潜伏時間	入院	症状
A	女	35	5月4日 19:00	5月4日 19:10頃	10分	通院のみ	吐き気、嘔吐（10回以上） 腹痛、下痢（水様）、悪寒、頭痛
B	女	34	5月4日 19:00	5月4日 19:15頃	15分	通院のみ	吐き気、手足の麻痺、嘔吐（5回） 腹痛、下痢（水様）
C	女	29	5月4日 19:00	5月4日 19:20頃	20分	通院のみ	吐き気、嘔吐（6回）、悪寒 頭痛
D	女	32	5月4日 19:00	5月4日 19:15頃	15分	通院のみ	吐き気、嘔吐（3回）、悪寒、発赤、 脱力感、めまい、目の充血
E	女	28	5月4日 19:00	5月4日 19:20頃	20分	通院のみ	吐き気、嘔吐（1回）

2 発症率

患者数5人／摂食者数5人×100＝100.0%

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

患者5人全員が、スイセンの葉と卵を炒めて調理したものを摂食していた。

2 原因食品

(1) 原材料入手経路

平成26年4月27日、患者ら3人が関市内の河川敷にてニラと間違えてスイセンの葉を採取し、5月4日夕方に調理するまで、会社の休憩室の冷蔵庫に保管していた。

(2) 調理方法

スイセンの葉は、卵と炒めて調理した。

(3) 採取した植物の種類について

患者らがニラと間違えて採取した植物が調理されずに残っていたため、保健環境研究所に鑑定を依頼したところ、スイセンであることが判明した。

E 病因物質の決定

1 検査検体

検体①	未調理の植物1
検体②	未調理の植物2
検体③	検体①及び②の採取地に自生していた植物

2 検査機関

岐阜県保健環境研究所

3 検査結果

試料名	検出濃度 ($\mu\text{g}/\text{g}$)	
	リコリン	ガランタミン
検体①	不検出	18.0
検体②	不検出	3.6
検体③	不検出	2.8

※ヒガンバナ科に属するスイセンに含まれる毒性成分は、リコリン、ガランタミンなどのアルカロイドである。

F 考察

1 原因食品及び病因物質について

調理されずに残っていた植物の鑑定をしたところ、スイセンの葉であり、ガランタミン等のアルカロイドが含まれていたことから、これを原因食品とした。

2 野草等の採取について

患者らは河川敷に自生したスイセンをニラと思い込み採取した。スイセンが自生していた河川敷を現地調査したところ、ノビル、セリなど食用可能な野草も自生しており、容易に野草と山菜を採取することができ、植物についての十分な知識がないと、誤って有毒植物を摂食してしまう危険性が高いと考えられる。

3 まとめ

厚生労働省の食中毒統計によると、過去10年間の有毒植物の誤食による食中毒は197件、患者数943人である。そのうち、スイセンによる食中毒は28件、122人であり、今年度も全国でスイセンによる食中毒が発生している。野生の植物を簡単に見分ける方法はなく、あいまいな知識で野草や山菜を採取・摂食しないよう機会をとらえ、広く消費者に対して啓発していく必要があると感じた。

3 高山市内の魚介類販売店を原因として発生した動物性自然毒による食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成26年2月18日
- 2 発生場所 高山市
- 3 原因施設 所在地 岐阜県高山市
屋号 S
業種 魚介類販売業
従業員数 56人（うち魚介類販売業調理従事者 8人）
- 4 原因食品 イシナギの肝臓
- 5 病因物質 ビタミンA
- 6 摂食者数 19人
- 7 患者数 9人（うち受診 3人 入院 1人）
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成26年2月24日（月）8時30分頃、高山市内の水産業者から「販売した鮮魚を喫食した客が体調不良を訴えた。」旨、飛騨保健所に連絡があった。

飛騨保健所が調査したところ、2月17日（月）に高山市内の魚介類販売店「S」（以下「当該販売店」という。）で購入したイシナギの肝臓を2月17日（月）に調理し、その翌日に喫食した家族2人中2人が、食後1時間後に頭痛、発熱等の症状を呈し、医療機関へ受診した。

飛騨保健所では、患者の症状がイシナギの肝臓による食中毒と一致すること、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、その他疫学的な検討から、当該販売店が販売したイシナギの肝臓を原因食品とする食中毒と断定した。

その後の調査で、イシナギの肝臓を喫食した19人中9人が、頭痛、落屑等の症状を呈していることが判明した。

C 患者の状況

1 発生状況

発症者に関する詳細は表1のとおりであった。

表1 発症者に関する情報

I D	性	年齢	推定肝臓 摂食量(g)	症状 (あり：+ なし：-)		潜伏時間 (h)	調理方法	備考
1	女	35	48	+	頭痛、発熱、嘔気、落屑、両手指の水泡形成等	1	煮つけ	
2	男	38	32	+	倦怠感、頭痛、嘔気、落屑等	1	煮つけ	
3	女	76	100	+	発熱、頭痛、倦怠感、臥床、落屑、発赤	94	鍋	
4	女	50	30	+	頭痛、落屑、掻痒、発疹	40	鍋	
5	男	51	1	-		-	鍋	
6	男	22	40	+	頭痛、発赤、落屑	40	鍋	
7	男	18	3	-		-	鍋	
8	女	80	2	-		-	鍋	
9	女	72	16	-		-	煮つけ	白子の可能性あり
10	男	80	8	-		-	煮つけ	白子の可能性あり
11	男	48	8	-		-	煮つけ	白子の可能性あり
12	男	17	8	-		-	煮つけ	白子の可能性あり
13	男	86	98	+	発赤、落屑、発熱、倦怠感、脱力感、口腔粘膜剥離	14	ペースト	基礎疾患があり 全身状態不良
14	女	56	2	-		-	ペースト	
15	女	52	20	+	落屑	36	ゆがいて醤油で味付け	
16	男	59	3	-		-	ゆがいて醤油で味付け	
17	女	27	20	+	頭痛、落屑等	31	ゆがいて醤油で味付け	
18	女	84	1	-		-	ゆがいて醤油で味付け	
19	女	67	35	+	頭痛、落屑	60	ゆがいて醤油で味付け	

2 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 9 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 19 \text{ 人}} \times 100 = 47\%$$

3 症状

患者の症状は、頭痛を初発症状とする者が9人中7人と多く、その潜伏時間は35.2時間（標準偏差29.4）であった。

また発症者全員に紅斑を伴う落屑症状が認められたが、発熱は微熱を呈する者が3名いたのみであった。

発症の順序としては必ず頭痛が先行発症し、喫食後数日を経てから落屑症状が出現していた。

表2 主な症状の発現頻度

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	臥床	落屑	水泡	掻痒	発赤	口腔粘膜剥離	その他
患者数	0	0	2	0	3	0	7	3	1	1	9	1	1	4	1	4
発現率	0	0	22	0	33	0	77	33	11	11	100	11	11	44	11	44

表3 発熱の頻度

体温	患者数
37.5℃ ~ 37.9℃	3

表4 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	臥床	落屑	水泡	掻痒	発赤	口腔粘膜剥離	その他
患者数	0	0	0	0	1	0	5	1	0	0	2	0	0	0	0	0
発現率	0	0	0	0	33	0	56	33	0	0	22	0	0	0	0	0

D 原因食品及び販売状況

1 原因食品

イシナギの肝臓

2 仕入れ及び加工から販売までの流れ

平成26年2月15日

- ・高山市内の水産業者から発泡スチロールの箱に氷詰めでイシナギ1匹(69kg)を丸のまま仕入
- ・解体(頭部、内臓を取り除き、半身にする)し、頭部、肝臓、白子についてはそれぞれ発泡スチロールの箱に入れ、半身は青色の合成樹脂製トレイに入れビニールシートで覆い、冷蔵庫で保管

平成26年2月16日

- ・身のみ、柵、刺身に加工し、陳列販売

平成26年2月17日

- ・肝臓又は白子をそれぞれ100g程度ずつパック詰めし、計15パックを陳列
- ・販売記録に肝臓及び白子は「鮮魚」と表示されており、どちらが何パック販売されたかは

不明

平成 26 年 2 月 17 日から平成 26 年 2 月 19 日

- ・15 パック中 13 パックはカード会員 13 名に販売、2 パックは非カード会員 1 名に販売（購入者不明）

3 当該品の概要

ア 加工日 平成 26 年 2 月 17 日（月）

イ 加工量 15 パック（白子のパックも含めて） 100g 程度/パック

ウ 消費期限 平成 26 年 2 月 19 日（水）

エ 販売日及び販売量

販売日	販売量	販売件数
2 月 17 日（月）	10 パック	9 件
2 月 18 日（火）	3 パック	3 件
2 月 19 日（水）	2 パック	2 件
計	15 パック	14 件

オ 包装形態及び表示

合成樹脂製トレイ（100 g 程度/パック）

個々の包装に「富山県産 鮮魚」とプライスラベルにて表示し、販売場所に「イシナギ」とポップにて表示をしていた。

4 摂食状況

発症者らは自宅で調理（鍋、煮つけ等）したものを約 20 g～100 g（平均 47 g、標準偏差 30.8）摂食していた。

E 事件処理のためにとった処置

1 行政処分

食品衛生法 55 条の規定に基づき、販売施設の営業者に対して、平成 26 年 2 月 24 日（月）～平成 26 年 2 月 28 日（金）までの 5 日間の営業停止処分とした。

2 再発防止

当該販売店の営業者（以下「営業者」という。）に対し、購入者に残品がある場合は食べないように連絡するとともに、残品がある場合は回収を行うよう指導した。また、営業者に再発防止を次のとおり指導するとともに、文書による報告を求めた。

- ・有毒部位は販売しないこと
- ・従業員教育を定期的に行い、食品の取扱いについて必要な知識を備えさせること
- ・販売履歴等の食品にかかる情報は 1 年間保存すること

3 食品衛生講習会の開催

平成 26 年 2 月 27 日、営業者及び調理従事者を含む系列店舗の従業員 24 名に対し、「自然毒を含む動植物による食中毒」について食品衛生講習会を開催した。

F 当該施設からの報告

1 購入者への連絡及び回収の報告

(1) 残品の回収

当該販売店にはカード会員登録制度があり、非カード会員購入者の1名を除き購入者の特定ができたが、肝臓の回収には至らなかった。

(2) 店頭告知

店頭にて購入者に対し、有毒部位であるイシナギの肝臓を販売してしまったこと及びこれを食べないようにすること等告知を実施した。なお、この告知は、非カード会員購入者に注意喚起するため、3月中は引き続き実施することとした。

2 再発防止策に関する報告

(1) 当該販売店における魚介類の取扱品目の限定

取り扱う魚介類については、有毒部位の有無、販売の可否等を確認し海産部門会議で承認をうけ、登録されたもののみとする体制の整備を行った。

(2) 従業員教育

商品知識について年3回以上、衛生管理について2回以上講習会を行い、必要な知識とマニュアルの確認等を開催することとした。

(3) 販売履歴等の記録の保存

仕入れ及び販売データ（カード会員による購入データ含む）は1年以上保管することとした。

G 考察

1 イシナギの肝臓の毒性について

ハタ科のイシナギの肝臓にはビタミンAが高濃度（10～20万IU/g）に含まれ、100万IU以上（イシナギの肝臓を5～10g）の摂取で中毒量に達するとされている。また、症状は、食後30分～12時間で、激しい頭痛、発熱、吐き気、嘔吐、顔面の浮腫が観られ、下痢や腹痛を伴い、2日目ごろから始まる顔面や頭部の皮膚の落屑が特徴的な症状である。

今回の食中毒の原因となったイシナギの肝臓については、当該販売店の探知から日数経過後に通報があり、原因食品の残品の確保が出来なかったことからそれに含まれるビタミンAを定量することができず、実際の濃度は不明である。しかし、本事例における摂食者の摂食量について検討したところ、発症者の平均摂食量が47g（標準偏差30.8）、非発症者の平均摂食量が約5g（標準偏差4.8）であり、発症者と非発症者の平均摂食量について有意に差があることから、本事例はイシナギの肝臓に含まれるビタミンAが原因であることが考えられた。

2 イシナギの販売について

イシナギの肝臓は前述した理由により有毒部位とされ、昭和35年8月9日付け公環発第25号「イシナギの肝臓の取扱に関する食品衛生法第4条の解釈について」により食用にすることが禁止されている。

当該販売店ではイシナギ自体、常時取り扱いがある魚ではなく、約1年ぶりに高山市内の水産業者からイシナギ1匹を丸のまま仕入れたものであった。仕入れ時に、水産業者から肝臓が

販売禁止になっていることの伝達がなかったこと、また、当該販売店の担当者の知識の欠落、さらに今回仕入れたイシナギの全重量が 69kg（肝臓約 1 kg）と大きかったことから商品として販売してしまっていた。

この事件の原因として、当該販売店自身を取り扱う魚の動物性自然毒について、知識を十分持つ職員がいなかったことが考えられた。

事件後、①商品知識講習を年 3 回以上実施（1 回目は実施済み）する、②取り扱う魚についての販売の可否等を確認し、当該販売店の海産部門会議で承認をうけ、登録されたもののみとする体制の整備が行われた。

H まとめ

本事例では、患者が摂食したイシナギの肝臓について残品が残っておらず、ビタミン A の定量ができなかったが、発症者の臨床所見、疫学調査及び医師の届出があったことから、イシナギの肝臓摂食による動物性自然毒食中毒と断定した。

流通する魚介類の中には、イシナギの肝臓のように体の一部に有毒部位を持つものがある。このため、取り扱い業者は自身を取り扱う魚介類の自然毒の有無等についてあらかじめ確認し、従業員間で情報共有し、食用に供されることのないようにすることが重要である。今回、食用が禁止されているにもかかわらず、有毒部位そのものを販売してしまったことは、本来、販売者が備えるべき知識が欠落していたと言わざるをえないものであり、食中毒予防において販売者等が取り扱う食品の知識の習得と食品の適切な取り扱いが食中毒予防につながることを再認識させられた事例であった。

また、当該販売店は、発症者から「当該販売店からイシナギの肝臓を購入し、それを摂食したことにより発症した」との申し出があったのにもかかわらず、速やかな購入者の特定（当該販売店を利用する消費者はカード会員に登録している者が多く、これにより非会員であった 1 名を除き購入者を特定することはできた。）及び食用にしないことの注意喚起をせず、さらに日数経過後に保健所に届け出たため、購入者に連絡した時にはすでに原因食品であるイシナギの肝臓は消費された後であった。当該販売者が患者からの申し出後、直ちに対応していたら、他の購入者の健康被害を未然に防ぐことができたことも考えられた。

今後、販売店等に対して、機会をとらえ、微生物による食中毒予防に加え自然毒による食中毒予防について、及び苦情があった場合の営業者としての対応についての指導を充実させる必要があると考える。

H 気象状況

	平均気温	最高気温	最低気温	湿度	天候
2月17日	-1.8	4.6	-6.9	76	雪後晴
2月18日	-2.6	1.0	-6.0	64	曇後晴
2月19日	-3.0	2.5	-7.4	63	曇後晴

（岐阜地方気象台調べ 高山地点）

参考文献

食中毒予防必携 第2版 社団法人 日本食品衛生協会

第 3 章

資 料 編

- 1 平成 26 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 26 年）
- 3 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～平成 26 年）
- 4 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～平成 26 年）
- 5 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～平成 26 年）
- 6 都道府県別食中毒発生状況（平成 25 年、26 年）

1 平成26年に発生した食中毒の概要

No	発生日	発生場所	死者数	患者数	患者数	原因食品	病原体	摂食場所	概要	発生原因等	保健所
1	1月18日	各務原市	0	48	11	1/18に提供された料理	ノロウイルス (G II)	老人ホーム	老人ホーム「K」の入所者48人中11人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	岐阜
2	2月4日	関市	0	98	31	不明	ノロウイルス (G II)	福祉施設	福祉施設「M」の入所者98人中31人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、医療機関を受診した。	患者らの共通点である施設に対して、調査を実施したが、各施設とも他の利用者から有症者はなく、また、調理従事者等からも病原因物質は検出されず、原因施設を特定できなかったため、患者から検出されたノロウイルスを病原因物質とする原因施設不明、原因食品不明の食中毒事例となった。	関
3	2月9日	大垣市 ほか	0	22	9	生ガキ (推定)	ノロウイルス (G I、G II)	飲食店	2月7日、10日に飲食店「Y」で会食した2グループ22人のうち9人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、5人が医療機関を受診した。	患者らは、生ガキを喫食していること、患者の検便からノロウイルスが検出されたこと、調理従事者の検便からノロウイルスが検出されなかったことから、生ガキが原因と推定された。	西濃
4	2月18日	高山市	0	19	9	イシナギの肝臓 (推定)	ヒタミンA (推定)	飲食店	2月18日に魚介類販売店「S」で購入したイシナギの肝臓を自宅で調理し、喫食した19人中9人が頭痛、発熱を呈し、3人が医療機関を受診した。	患者らは、イシナギの肝臓を喫食していること、イシナギの肝臓には高濃度のビタミンAが含まれていることと、患者の症状がビタミンA過剰症と類似していることから、イシナギの肝臓が原因と推定された。	飛騨
5	3月15日	愛知県 ほか	0	30	10	3/13から16日に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	3月13日及び3月16日に宿泊した2グループ30人中10人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、4人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	下呂
6	4月26日	各務原市 ほか	0	52	32	4/25に提供された食事	ノロウイルス (G II)	飲食店	4月25日、飲食店「N」で会食した2グループ52人中32人が下痢、発熱等の症状を呈し、17人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	岐阜
7	5月4日	関市	0	5	5	スイセンの葉	植物性自然毒	家庭	4月27日に河川敷で採取した植物を、5月4日に明と砂ま調理喫食した5人全員が嘔吐、嘔吐等の食中毒症状を呈し、医療機関に緊急搬送された。	患者らが「ニライ」と間違えて採取喫食した植物の検品を鑑定したところ、「スイセンの葉」であることが判明したため、「スイセンの葉」の喫食が原因と考えられた。	関
8	5月17日	瑞浪市	0	74	23	5/16から17日に提供された食事	不明	飲食店	上高校の寮の入寮者等72人中23人が嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈し、13人が医療機関を受診したことが判明した。	患者及び調理従事者の検便、施設の拭き取り検査を呈したが、ノロウイルス及び既知食中毒菌とも検出されなかったことから、病原因物質が不明の食中毒となった。	東濃
9	7月24日	岐阜市 ほか	0	6	2	7/20に提供された食事	腸管出血性大腸菌 (O157)	飲食店	7月20日、飲食店「B」を利用した2グループ6人のうち2人が、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈し、医療機関を受診した。	患者らに共通する食事は当該飲食店が提供した食事に限られること、患者2人及び調理従事者から採取された腸管出血性大腸菌の遺伝子を解析したところ一致したことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染や加熱不十分な食肉の喫食、調理器具等を介した二次汚染が原因と考えられた。	岐阜
10	9月2日	可児市	0	11	7	9/1に提供された食事	クドア・セブテンプンク タータ	飲食店	9月1日、飲食店「A」を利用した2グループ11人のうち7人が、下痢、発熱等の症状を呈し、4人が医療機関へ受診した。	患者の共通食事にヒラメの刺身があったこと、当該食品からクドア・セブテンプンク タータが検出されたこと、患者が食後数時間 (3～6時間) で過性の嘔吐と下痢を呈したこと、患者及び調理従事者の検便から既知食中毒菌及びノロウイルスが検出されなかったことから、病原因物質にクドア・セブテンプンク タータが強く疑われた。ヒラメの生食を原因とするクドア・セブテンプンク タータによる食中毒と断定された。	郡上
11	10月3日	大垣市 ほか	0	9	7	10/2、10/3に提供された食事	クドア・セブテンプンク タータ	飲食店	10月2日、3日に飲食店「M」を利用した4グループ9人のうち4人が、下痢、発熱等の症状を呈し、4人が医療機関へ受診した。	患者の共通食事にヒラメの刺身があったこと、患者が食後数時間 (3～6時間) で過性の嘔吐と下痢を呈したこと、患者及び調理従事者の検便から既知食中毒菌及びノロウイルスが検出されなかったことから、病原因物質にクドア・セブテンプンク タータが強く疑われた。患者らの共通食事にヒラメの刺身があったこと、当該食品からクドア・セブテンプンク タータが検出されたこと、患者が食後数時間 (3～6時間) で過性の嘔吐と下痢を呈したこと、患者及び調理従事者の検便から既知食中毒菌及びノロウイルスが検出されなかったことから、病原因物質にクドア・セブテンプンク タータが強く疑われた。	西濃
12	10月18日	可児市 ほか	0	6	4	10/17に提供された食事	カンピロバクター (C. Jejunii)	飲食店	10月17日、飲食店「N」を利用した6人のうち4人が、下痢、発熱等の症状を呈し、3人が医療機関を受診した。	患者らに共通する食事は当該飲食店が提供した食事に限られること、患者の検便からカンピロバクター・シジエンニが検出されたことから、鶏肉の加熱不足、調理器具等からの二次汚染の可能性が考えられた。	中濃
13	12月14日	高山市 ほか	0	19	11	12/13に提供された食事	ノロウイルス (G I)	飲食店	10月13日、飲食店「A」が調理した仕出し料理を喫食した19人中11人が14日から15日にかけて、嘔吐、腹痛等の症状を呈し、6人が医療機関を受診した。	患者及び調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	飛騨
14	12月16日	郡上市 ほか	0	4	4	まぜそば	黄色ぶどう球菌	飲食店	12月16日、飲食店「D」を利用した4人中4人が同日嘔吐、腹痛等の症状を呈し、3人が医療機関を受診した。	患者の検便及び食品検品 (まぜそば) から黄色ブドウ球菌が検出された。まぜそばの具材の不適切な保存方法により、黄色ブドウ球菌が繁殖したことが原因と考えられた。	郡上

2 食中毒警報発令状況

(昭和59年～平成3年)

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

(平成4年～平成17年)

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

(平成18年～平成26年)

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

食中毒警報発令運営要領

第1 目的 (省略)

第2 警報発令の基準

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

第3 気象条件の調査 (省略)

第4 警報発令事務 (省略)

第5 看板の掲示 (省略)

3 ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況

○ノロウイルス食中毒注意報

年	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）

○ノロウイルス食中毒警報（参考 平成27年1月～3月の発令実績）

年	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27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	

○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

<p>(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。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>(ア) 前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合</p> <p>(イ) 前週と比較し2倍以上の場合</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
--

3 警報発令

<p>(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。</p> <p>(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。</p>

- 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26年）

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
31	9.24	土岐市	117	魚介類（会食）	不 明	－
	10.19	岐阜市	683	不 明	不 明	学校給食
32	9.26	白川村	110	魚介類	黄色ブドウ球菌	事業所給食
33	7. 8	大垣市	178	野菜・ソーセージ・サラダ	その他の細菌	工場給食
	7. 8	神戸町	113	不 明	不 明	工場給食
34	8.11	本巣村	200	いかのあんかけ	サルモネラ	事業所給食
	8.19	鵜沼町	109	弁当（魚介類）	不 明	－
	9. 2	美濃加茂市	108	不 明	不 明	学校給食
	9.15	岐阜市	130	ちらしずし	不 明	（敬老会）
36	8.26	岐阜市	136 (1)	にぎりずし	不 明	仕出し屋（野外パーティー）
38	7.31	神戸町	155	肉だんご（推定）	不 明	事業所
40	6.17	岐阜市	512	学校給食（不明）	不 明	学 校
	7.15	関市	469	野菜サラダ	不 明	学 校
42	1.24	大垣市	103	学校給食（不明）	不 明	事業所
	5.17	岐阜市	226	さばのフライ	不 明	学校給食
	8. 7	可児町	1,118	卵焼き（推定）	不 明	事業所給食
43	4.20	下呂町	263	不 明	不 明	旅 館
44	5. 3	岐阜市	292	不 明	不 明	刑務所
45	6.13	大垣市 他	415 (1)	卵豆腐	サルモネラ	仕出し屋
46	3.12	岐阜市 他	282	わりご弁当	不 明	飲食店 (ヘルスセンター観光客)
47	9.11	岐阜市	182	にぎりずし	腸炎ビブリオ	飲食店
48	1.18	八幡町	206	ハウレンソウ白和え	不 明	飲食店（給食）
49	7. 8	糸貫町	219	調理パン	黄色ブドウ球菌	飲食店（高校の昼食）
	11.26	岐阜市	120	調理パン	不 明	飲食店
50	9. 9	各務原市	278	サバ塩焼	ヒスタミン	飲食店
	11.26	恵那市	525	マーボー豆腐	不 明	学校給食施設

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

年次	発生日	発生場所	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
7	5.19	広島県 他	115	不 明	カンピロバクター	不 明
8	6. 7	岐阜市	395	学校給食 (おなかサラダ)	病原大腸菌 (0157 : H7)	学校給食施設
	9.11	岐阜市	197	学校給食 (不明)	サルモネラ	学校給食施設
	9.13	岐阜市	295	学校給食 (不明)	サルモネラ	学校給食施設
	11.15	神奈川県 他	195	旅館料理 (不明)	サルモネラ	飲食店 (旅館)
9	9.21	静岡市 他	122	旅館料理 (不明)	エロモナス	飲食店 (旅館)
10	5.22	瑞浪市	330	学校給食 (不明)	カンピロバクター	学校給食施設
	5.26	大垣市 他	1,196	給食弁当 (不明)	小型球形ウイルス	飲食店 (給食・弁当)
	8.20	岐阜市	412	クリームパゲタイ	ウエルシュ菌	事業所 (刑務所)
11	11.24	池田町	104	使用水 (井戸水)	小型球形ウイルス	学校 (幼稚園) ・その他
13	7.14	土岐市 他	105	仕出し弁当 (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し屋)
15	2. 4	丹生川村 他	252	旅館の食事 (不明)	小型球形ウイルス	飲食店 (旅館)
18	11. 8	美濃加茂市 他	112	鯖の味噌煮 白菜の五目浸し	サルモネラ	飲食店 (給食)
	12.16	関市 他	227	会席料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (すし屋)
19	2. 7	大阪府 他	198	冷凍饅頭	ノロウイルス	製造所
	3. 4	浜松市 他	125	旅館料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (旅館)
	9.16	御嵩町 他	493	仕出し弁当 (煮物)	ウエルシュ菌	飲食店 (料理店・仕出し屋)
21	3. 4	多治見市 他	119	給食、弁当 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (給食)
22	4. 2	岐阜市 他	119	仕出し料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (仕出し屋)
	12.3	高山市 他	305	給食、弁当 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (給食)
23	12.27	各務原市 他	756	給食、弁当 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (給食)
24	9. 6	多治見市	244	学園祭で提供された 食事 (不明)	カンピロバクター	学園祭での模擬店
25	6.29	美濃市 他	143	弁当、食事 (不明)	A群溶血性レンサ球菌	飲食店 (一般食堂)
計			79件			

5 患者数500人以上の食中毒事件（全国）

（昭和57年～平成26年）

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

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

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

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

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
9	5. 17	岡山県	527	弁 当	腸炎ビブリオ	飲食店
	5. 30	奈良県	602	学校給食	カンピロバクター	学 校
	6. 6	兵庫県	2,758	弁 当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	11. 6	神戸市	3,044	弁 当	不 明	飲食店（仕出し）
	11. 26	浜松市	744	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	12. 22	山形県	616	弁当（南瓜煮）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
患者数合計 8,291人						
10	1. 21	群馬県	558	卵巾着	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	2. 13	静岡県	644	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（仕出し）
	3. 11	大阪府	1,371	三色ケーキ(洋菓子)	サルモネラ	菓子製造所
	4. 6	堺 市	762	キュウリとワカメの 酢味噌和え	病原大腸菌	事業所給食施設
	5. 26	岐阜県	1,196	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（弁当・給食）
	6. 3	富山市	781	牛 乳	腐敗変敗による 変 成 物 質	牛乳製造所
	7. 6	滋賀県	1,167	給食弁当及び給食(不明)	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当・給食）
	9. 7	福島県	1,197	学校給食（不明）	病原大腸菌	学校給食施設
	9. 20	宇都宮市	742	弁 当	腸炎ビブリオ	その他
	10. 19	愛媛県	516	米飯（弁当）	セレウス菌	飲食店（弁当）
患者数合計 8,934人						
11	3. 20	青森県	1,634	イカ乾製品	サルモネラ	製造所
	8. 12	山形県	674	生寿司	腸炎ビブリオ	製造所
	8. 13	北海道	509	煮カニ(タラバガニ)	腸炎ビブリオ	製造所
	11. 6	愛媛県	904	ごまあえ(11月5日) ちぐさやき(11月8日)	サルモネラ	学校－給食施設－共同調理場
患者数合計 3,721人						
12	6. 19	奈良県	735	仕出し弁当	大腸菌(06)	飲食店（仕出し）
	6. 20	大阪府	13,420	加工乳等	黄色ブドウ球菌	加工乳製造所
	8. 29	東京都	754	仕出し弁当	病原大腸菌(0148)	飲食店（仕出し）
患者数合計14,909人						
13	11. 28	静岡県	528	仕出し弁当	小型球形ウイルス	飲食店（仕出し）
	患者数合計 528人					
14	5. 30	東京都	887	中華弁当	ウエルシュ菌	飲食店
	6. 21	福島県	905	仕出し弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	6. 25	香川県	725	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）

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

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
23	2.9	北海道	1,522	不明（給食）	サルモネラ	飲食店（給食）
	12.13	大阪府	1,037	不明	ウエルシュ菌	飲食店
	12.26	岐阜県	756	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,315人					
24	12.10	広島県	2,035	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	12.11	山梨県	1,442	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（弁当）
	患者数合計 3,477人					
25	4.3	愛知県	526	不明（弁当）	ノロウイルス	飲食店（仕出し）
	9.12	北海道	516	不明（弁当）	病原大腸菌	飲食店（その他）
	患者数合計 1,042人					
26	1.15	静岡県	1271	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	鳥そぼろ（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

6 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成26年)

年次	事件数	患者数	死者数	1事件当たり		死亡率 (人口10万対)
				り患者数 (人口10万対)	患者数	
昭和27年 (1952)	1,488	23,860	212	27.8	16.0	0.2
28 ('53)	1,344	23,102	198	26.5	17.2	0.2
29 ('54)	1,354	22,528	358	25.5	16.6	0.4
30 ('55)	3,277	63,745	554	71.8	19.5	0.6
31 ('56)	1,665	28,286	271	31.3	17.0	0.3
32 ('57)	1,716	24,164	300	26.5	14.1	0.3
33 ('58)	1,991	31,056	332	33.8	16.3	0.4
34 ('59)	2,468	39,899	318	42.9	16.2	0.3
35 ('60)	1,877	37,253	218	39.9	19.8	0.2
36 ('61)	2,631	53,362	238	56.6	20.3	0.3
37 ('62)	1,916	38,166	167	40.1	19.9	0.2
38 ('63)	1,970	38,344	164	39.9	19.5	0.2
39 ('64)	2,037	41,638	146	42.8	20.4	0.2
40 ('65)	1,208	29,018	139	29.5	24.0	0.1
41 ('66)	1,400	31,204	117	31.5	22.3	0.1
42 ('67)	1,565	39,760	120	39.6	25.4	0.1
43 ('68)	1,093	33,041	94	32.6	30.2	0.1
44 ('69)	1,360	49,396	82	48.1	36.3	0.1
45 ('70)	1,133	32,516	63	31.3	28.7	0.1
46 ('71)	1,118	30,731	46	29.3	27.5	0.0
47 ('72)	1,405	37,216	37	35.0	26.5	0.0
48 ('73)	1,201	36,832	39	33.9	30.7	0.0
49 ('74)	1,202	25,986	48	23.6	21.6	0.0
50 ('75)	1,783	45,277	52	40.4	25.4	0.0
51 ('76)	831	20,933	26	18.5	25.2	0.0
52 ('77)	1,276	33,188	30	29.1	26.0	0.0
53 ('78)	1,271	30,547	40	26.5	24.0	0.0
54 ('79)	1,168	30,161	22	26.0	25.8	0.0
55 ('80)	1,001	32,737	23	28.0	32.7	0.0
56 ('81)	1,108	30,027	13	25.5	27.1	0.0
57 ('82)	923	35,536	12	29.9	38.5	0.0
58 ('83)	1,095	37,023	13	31.0	33.8	0.0
59 ('84)	1,047	33,084	21	27.5	31.6	0.0
60 ('85)	1,177	44,102	12	36.4	37.5	0.0
61 ('86)	899	35,556	7	29.2	39.6	0.0
62 ('87)	840	25,368	5	20.7	30.2	0.0
63 ('88)	724	41,439	8	33.7	57.2	0.0
平成 元年 ('89)	927	36,479	10	29.6	39.4	0.0
2 ('90)	926	37,561	5	30.4	40.6	0.0
3 ('91)	782	39,745	6	32.0	50.8	0.0
4 ('92)	557	29,790	6	23.9	53.5	0.0
5 ('93)	550	25,702	10	20.6	46.7	0.0
6 ('94)	830	35,735	2	28.6	43.1	0.0
7 ('95)	699	26,325	5	21.2	37.7	0.0
8 ('96)	1,217	46,327	15	36.8	38.1	0.0
9 ('97)	1,960	39,989	8	31.7	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	1,124	39,153	2	31.0	34.8	0.0
(うち1人の事例)	836	836	6	0.7	1.0	0.0
10 ('98)	3,010	46,179	9	36.5	15.3	0.0
(うち2人以上の事例)	1,398	44,567	8	35.2	31.9	0.0
(うち1人の事例)	1,612	1,612	1	1.3	1.0	0.0
11 ('99)	2,697	35,214	7	27.8	13.1	0.0
(うち2人以上の事例)	1,281	33,798	4	26.7	26.4	0.0
(うち1人の事例)	1,416	1,416	3	1.1	1.0	0.0
12 (2000)	2,198	42,658	4	33.6	19.4	0.0
(うち2人以上の事例)	1,229	42,002	4	33.0	34.1	0.0
(うち1人の事例)	969	656	0	0.5	1.0	0.0
13 ('01)	1,928	25,862	4	19.8	13.5	0.0
(うち2人以上の事例)	1,046	24,980	3	19.2	23.9	0.0
(うち1人の事例)	882	882	1	0.6	1.0	0.0
14 ('02)	1,850	27,629	18	21.7	14.9	0.0
(うち2人以上の事例)	989	26,768	14	21.0	27.1	0.0
(うち1人の事例)	861	861	4	0.7	1.0	0.0
15 ('03)	1,585	29,355	6	23.0	18.5	0.0
(うち2人以上の事例)	958	28,728	4	22.5	30.0	0.0
(うち1人の事例)	627	627	2	0.5	1.0	0.0
16 ('04)	1,666	29,355	6	23.0	17.6	0.0
(うち2人以上の事例)	988	27,497	4	21.5	27.8	0.0
(うち1人の事例)	678	678	2	0.5	1.0	0.0
17 ('05)	1,545	27,019	7	21.1	17.5	0.0
(うち2人以上の事例)	946	26,420	5	20.7	27.9	0.0
(うち1人の事例)	599	599	2	0.5	1.0	0.0
18 ('06)	1,491	39,026	6	30.5	26.2	0.0
(うち2人以上の事例)	1,122	38,657	1	30.3	34.5	0.0
(うち1人の事例)	369	369	5	0.3	1.0	0.0
19 ('07)	1,289	33,477	7	26.2	26.0	0.0
(うち2人以上の事例)	991	33,179	3	26.0	33.5	0.0
(うち1人の事例)	298	298	4	0.2	1.0	0.0
20 ('08)	1,369	24,303	4	19.0	17.8	0.0
(うち2人以上の事例)	1,048	23,982	3	18.8	22.9	0.0
(うち1人の事例)	321	321	1	0.3	1.0	0.0
21 ('09)	1,048	20,249	0	15.9	19.3	0.0
(うち2人以上の事例)	850	20,051	0	15.7	23.6	0.0
(うち1人の事例)	198	198	0	0.2	1.0	0.0
22 ('10)	1,254	25,972	0	20.3	20.7	0.0
(うち2人以上の事例)	1,040	25,758	0	20.2	24.8	0.0
(うち1人の事例)	214	214	0	0.2	1.0	0.0
23 ('11)	1,062	21,616	11	16.9	20.4	0.0
(うち2人以上の事例)	897	21,451	11	16.8	23.9	0.0
(うち1人の事例)	165	165	0	0.1	1.0	0.0
24 ('12)	1,100	26,699	11	20.9	24.3	0.0
(うち2人以上の事例)	929	26,523	11	20.8	28.6	0.0
(うち1人の事例)	176	176	0	0.1	1.0	0.0
25 ('13)	931	20,802	1	16.3	22.3	0.0
(うち2人以上の事例)	756	20,627	1	16.2	27.3	0.0
(うち1人の事例)	175	175	0	0.1	1.0	0.0
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

注) 1 平成9年～25年については、全体の事例に加えて、患者数2人以上の事例と1人の事例に分けて掲載した。

2 昭和47年までは、沖縄県は含まれていない。

7 都道府県別食中毒

(平成25年、26年)

(平成25年、26年)

都道府県	平成25年				平成26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	931	20,802	1	22.3	976	19,355	2	19.8	
1 北海道	46	1,657	0	36.0	25	461	0	18.4	
2 青森県	13	299	0	23.0	13	330	0	25.4	
3 岩手県	12	225	0	18.8	10	262	0	26.2	
4 宮城県	7	171	0	24.4	11	132	0	12.0	
5 秋田県	10	715	0	71.5	7	113	0	16.1	
6 山形県	23	325	0	14.1	18	312	0	17.3	
7 福島県	14	156	0	11.1	20	446	0	22.3	
8 茨城県	12	187	0	15.6	16	472	0	29.5	
9 栃木県	7	492	0	70.3	6	179	0	29.8	
10 群馬県	10	444	0	44.4	13	264	0	20.3	
11 埼玉県	24	761	0	31.7	29	607	0	20.9	
12 千葉県	27	336	0	12.4	44	674	0	15.3	
13 東京都	87	1,324	0	15.2	103	1,096	0	10.6	
14 神奈川県	49	976	0	19.9	93	1,177	0	12.7	
15 新潟県	21	418	0	19.9	28	374	0	13.4	
16 富山県	6	67	0	11.2	6	46	0	7.7	
17 石川県	13	222	0	17.1	8	236	0	29.5	
18 福井県	11	81	0	7.4	11	51	0	4.6	
19 山梨県	9	68	0	7.6	6	141	0	23.5	
20 長野県	19	703	0	37.0	21	1,510	0	71.9	
21 岐阜県	24	620	0	25.8	14	165	0	11.8	
22 静岡県	21	900	0	42.9	25	2,465	1	98.6	
23 愛知県	37	1,428	0	38.6	32	636	0	19.9	
24 三重県	10	198	0	19.8	7	189	0	27.0	
25 滋賀県	14	515	0	36.8	16	197	0	12.3	
26 京都府	15	483	0	32.2	16	1,091	0	68.2	
27 大阪府	64	958	0	15.0	75	755	0	10.1	
28 兵庫県	41	1,166	0	28.4	34	747	1	22.0	
29 奈良県	10	253	0	25.3	7	308	0	44.0	
30 和歌山県	2	21	0	10.5	8	210	0	26.3	
31 鳥取県	11	120	0	10.9	7	101	0	14.4	
32 島根県	11	313	0	28.5	10	168	0	16.8	
33 岡山県	12	316	0	26.3	4	46	0	11.5	
34 広島県	71	269	0	3.8	95	802	0	8.4	
35 山口県	16	402	0	25.1	14	398	0	28.4	
36 徳島県	6	221	0	36.8	5	92	0	18.4	
37 香川県	8	171	0	21.4	8	111	0	13.9	
38 愛媛県	16	340	0	21.3	8	98	0	12.3	
39 高知県	7	94	0	13.4	4	106	0	26.5	
40 福岡県	29	382	0	13.2	26	517	0	19.9	
41 佐賀県	12	29	0	2.4	7	22	0	3.1	
42 長崎県	13	293	1	22.5	7	77	0	11.0	
43 熊本県	12	336	0	28.0	6	63	0	10.5	
44 大分県	10	636	0	63.6	6	156	0	26.0	
45 宮崎県	12	226	0	18.8	9	241	0	26.8	
46 鹿児島県	13	326	0	25.1	18	403	0	22.4	
47 沖縄県	14	159	0	11.4	20	308	0	15.4	
再 掲	札幌市	17	637	0	37.5	3	42	0	14.0
	仙台市	4	160	0	40.0	6	62	0	10.3
	さいたま市	8	204	0	25.5	3	14	0	4.7
	千葉市	8	60	0	7.5	9	146	0	16.2
	東京都区部	71	936	0	13.2	80	743	0	9.3
	横浜市	19	425	0	22.4	51	321	0	6.3
	川崎市	6	133	0	22.2	11	116	0	10.5
	新潟市	4	37	0	9.3	8	33	0	4.1
	静岡市	6	86	0	14.3	5	577	0	115.4
	浜松市	3	128	0	42.7	4	1,476	0	369.0
	名古屋市	8	120	0	15.0	16	398	0	24.9
	京都市	9	274	0	30.4	10	1,024	0	102.4
	大阪市	35	410	0	11.7	45	342	0	7.6
堺市	2	57	0	28.5	1	10	0	10.0	
神戸市	16	282	0	17.6	17	147	0	8.6	
岡山市	4	106	0	26.5	2	35	0	17.5	
広島市	63	203	0	3.2	81	688	0	8.5	
北九州市	6	52	0	8.7	6	291	0	48.5	
福岡市	14	184	0	13.1	14	76	0	5.4	