

平成 2 2 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22年岐阜県の食中毒発生状況	15
(参考) 平成22年腸管出血性大腸菌感染症発生状況	16
第2章 主な食中毒事件	
1 海津市内の飲食店を原因施設として発生したノロウイルス食中毒	17
2 高山市内の弁当調製施設を原因施設として発生したノロウイルス食中毒	28
3 関市内の飲食店を原因施設として発生した原因不明の食中毒	38
4 大垣市の家庭で発生したコバイケイソウによる食中毒	47
第3章 資料編	
1 平成22年に発生した食中毒の概要	51
2 食中毒警報発令状況(昭和59年～平成22年)	52
3 患者数100人以上の食中毒事件(岐阜県)(昭和31年～平成22年)	56
4 患者数500人以上の食中毒事件(全国)(昭和57年～平成22年)	59
5 全国年次別食中毒発生状況(昭和27年～平成22年)	65
6 都道府県別食中毒発生状況(平成21年、平成22年)	66

第 1 章

食中毒の発生状況

1 年 次 別 発 生 状 況

2 保 健 所 別 発 生 状 況

3 月 別 発 生 状 況

4 原 因 食 品 別 発 生 状 況

5 病 因 物 質 別 発 生 状 況

6 原 因 施 設 別 発 生 状 況

7 平 成 2 2 年 食 中 毒 発 生 状 況

(参考) 平成 22 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 22 年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は 12 件（対前年比 63.2%）、患者数 713 人（同 137.4%）であった。

年次別の発生状況は、図 1（昭和 56 年以降）及び表 1（昭和 31 年以降）のとおりであり、平成 22 年の事件数は、過去 55 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 10 年間及び過去 5 年の年平均をいずれも上回っていた。

また、平成 22 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 23 件（対前年比 121.1%）1,493 人（同 670.0%）で、三重県では 11 件（同 110.0%）403 人（同 127.9%）で、名古屋市では 21 件（同 210%）555 人（同 151.2%）であり、いずれも、事件数、患者数ともに増加した。

図 1 年次別発生状況(昭和56年～平成22年)

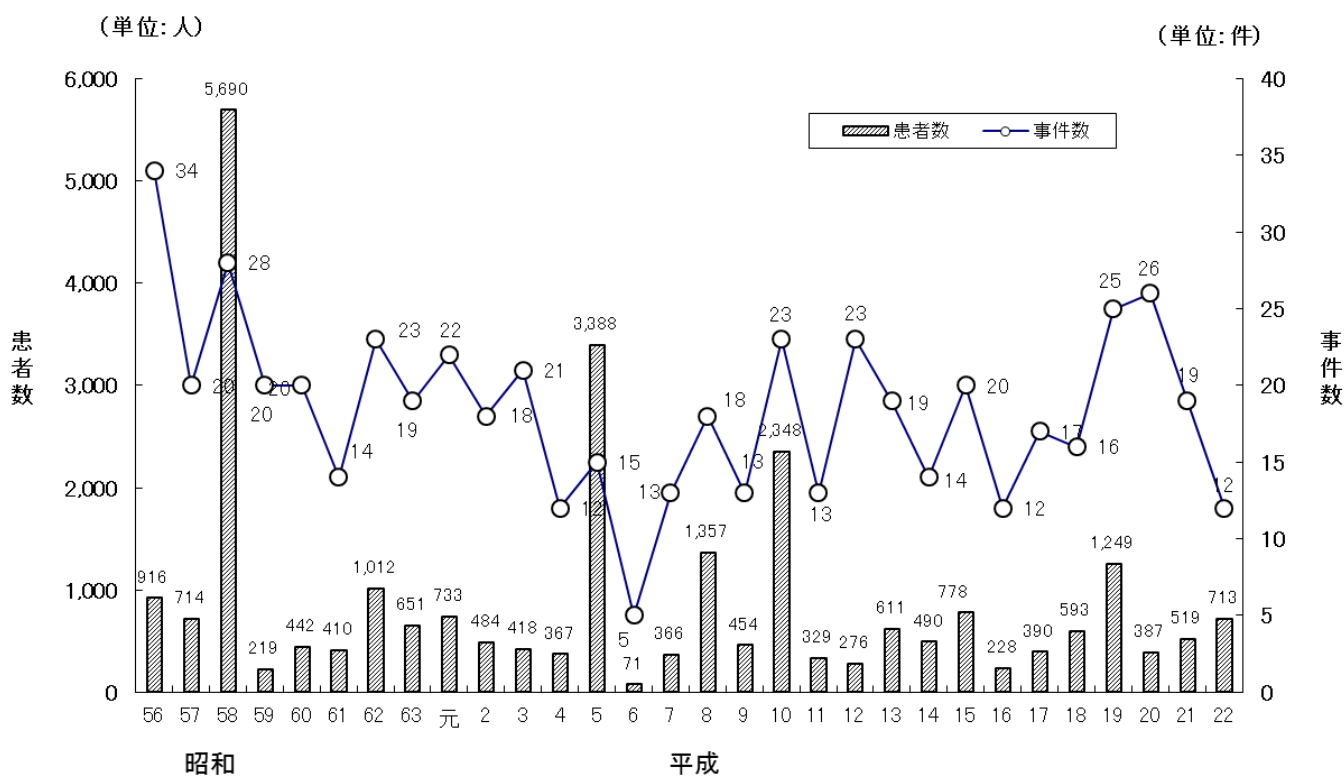


表1 年次別発生状況(昭和31年～平成22年)

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55年平均	23	2,758	797	0.7	37	
過去10年平均	18	2,041	596		34	
過去5年平均	20	1,915	692		38	
合計	1,273	107,573	43,809	38	34	
昭和31年	31		1,061	1	34	66.8
32	40		625	3	16	39.3
33	34		713	3	21	44.6
34	63		1,422	6	23	88.2
35	28		338	1	12	20.6
36	51		710	5	14	43.2
37	29		308	7	11	18.6
38	33		732	3	22	43.8
39	20		426		21	25.3
40	14		1,253	1	90	73.7
41	13		236		18	13.8
42	20		709	1	35	41.2
43	11		392		36	22.5
44	20		507		25	29.1
45	24		797	3	33	45.3
46	27		772		29	43.4
47	19	1,010	527		28	29.3
48	32	3,596	566	1	18	31.0
49	26	2,328	646		25	35.0
50	40	9,009	1,561		39	83.6
51	14	1,077	145		10	7.7
52	26	1,864	907		35	47.5
53	34	5,698	684	1	20	35.5
54	40	1,866	572		14	29.4
55	30	1,850	597		20	30.4
56	34	2,401	916		27	46.4
57	20	1,427	714		36	35.9
58	28	13,909	5,690		203	284.4
59	20	698	219		11	10.9
60	20	1,775	442		22	21.8
61	14	1,540	410		29	20.1
62	23	2,656	1,012		44	49.5
63	19	2,546	651	1	34	31.7
平成元年	22	2,332	733		33	35.3
2	18	1,311	484		27	23.4
3	21	1,075	418	1	20	20.2
4	12	737	367		31	17.6
5	15	8,386	3,388		226	162.9
6	5	262	71		14	3.4
7	13	939	366		28	17.5
8	18	2,745	1,357		75	64.6
9	13	948	454		35	21.5
10	23	5,499	2,348		102	111.3
11	13	1,312	329		25	15.6
12	23	6,372	276		12	13.0
13	19	6,372	611		32	28.9
14	14	954	490		35	23.2
15	20	2,215	778		39	36.8
16	12	593	228		19	10.8
17	17	698	390		23	18.5
18	16	1,774	593		37	28.2
19	25	3,492	1,249		50	59.4
20	26	688	387		15	18.4
21	19	1,059	519		27	24.7
22	12	2,560	713		59	34.1

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 22 年は、岐阜市保健所を含む県下 12 保健所（センター）のうち 6 保健所で発生があった。

事件数では、岐阜保健所の 4 件（33.3%）が最も多く、次いで西濃保健所の 3 件（25.0%）、岐阜市保健所の 2 件（16.7%）の順であった。

また、患者数では飛騨保健所の 305 人（42.8%）が最も多く、次いで岐阜保健所及び西濃保健所ともに 174 人（24.4%）、揖斐センターが 32 人（4.5%）、関保健所及び岐阜市保健所が 14 人（2.0%）であった（表 2）。

表2 保健所別発生状況

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		4	33.3	174	24.4		
	岐阜	4	33.3	174	24.4		
	本巣・山県						
西濃		4	33.3	206	28.9		
	西濃	3	25.0	174	24.4		
	揖斐	1	8.3	32	4.5		
関		1	8.3	14	2.0		
	関	1	8.3	14	2.0		
	郡上						
中濃							
東濃							
恵那							
飛騨		1	8.3	305	42.8		
	飛騨	1	8.3	305	42.8		
	下呂						
岐阜市		2	16.7	14	2.0		
	計	12	100.0	713	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22年の食中毒の月別発生状況をみると、いわゆる食中毒シーズンといわれる6月～9月に発生はあったものの少なく、冬から春(1月～4月)にかけて年間の約58%が発生していた(表3)。

過去10年間の発生状況についても、夏季に発生のピークがほとんど認められず、年間を通し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22年)

項目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
	発生件数	(件)	2	1	1	3		1	2	1				1
構成比(%)		16.7	8.3	8.3	25.0		8.3	16.7	8.3				8.3	100.0
患者数	(人)	26	2	96	155		74	53	2				305	713
	構成比(%)	3.6	0.3	13.5	21.7		10.4	7.4	0.3				42.8	100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成13～22年)

年次 (平成)	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
	13	件数(件)	1		1		1	2	1	2	5	1	1	4
患者数(人)		46		58		1	68	105	23	98	38	45	129	611
14	件数(件)	1	1			1		3	1	3	2	1	1	14
	患者数(人)	27	5			19		170	81	53	44	45	46	490
15	件数(件)	1	2	3		2		3	4	2	1		2	20
	患者数(人)	12	267	54		96		77	140	30	64		38	778
16	件数(件)			1	2	2		1	3	2		1		12
	患者数(人)			25	57	10		1	81	34		20		228
17	件数(件)	3		1		2	3	2		2		2	2	17
	患者数(人)	43		41		100	46	60		26		43	31	390
18	件数(件)	2		1		1	1			1	2	6	2	16
	患者数(人)	20		7		8	4			6	22	234	292	593
19	件数(件)	3	3	5	1			2	1	3	2	1	4	25
	患者数(人)	106	241	220	28			48	15	516	5	9	61	1,249
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
計	件数(件)	20	10	18	9	13	9	17	17	22	14	13	18	180
	構成比(%)	11.1	5.6	10.0	5.0	7.2	5.0	9.4	9.4	12.2	7.8	7.2	10.0	100.0
	患者数(人)	416	729	716	341	281	211	556	392	779	215	397	925	5,958
	構成比(%)	7.0	12.2	12.0	5.7	4.7	3.5	9.3	6.6	13.1	3.6	6.7	15.5	100.0
平均	件数(件)	2.0	1.0	1.8	0.9	1.3	0.9	1.7	1.7	2.2	1.4	1.3	1.8	18.0
	患者数(人)	41.6	72.9	71.6	34.1	28.1	21.1	55.6	39.2	77.9	21.5	39.7	92.5	595.8

4 原因食品別発生状況

平成22年に発生した食中毒12件中、具体的な原因食品が判明した事例は2件で、残りの10件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22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	12	100.0	-	713	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		12	100.0	100.0	713	100.0	100.0			
原因食品	魚介類									
	貝類									
	ふぐ									
	その他									
	魚介類加工品									
	魚肉練り製品									
	その他									
	肉類及びその加工品	1	8.3	8.3	2	0.3	0.3			
	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	8.3	8.3	4	0.6	0.6			
	豆類									
	きのこ類									
	その他	1	8.3	8.3	4	0.6	0.6			
	菓子類									
	複合調理食品									
	その他	10	83.3	83.3	707	99.2	99.2			
	食品特定									
	食事特定	10	83.3	83.3	707	99.2	99.2			
不明			89.5			-			-	

過去10年間に発生した食中毒180件のうち、原因食品（食事）の判明したものは173件（96.1%）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（9.8%）、「野菜及びその加工品」が11件（6.4%）、「肉類及びその加工品」及び「穀類及びその加工品」が6件（3.5%）であった。

また、「魚介類」17件のうち「貝類」が11件（64.7%）、「野菜及びその加工品」11件のうち「きのこ類」が6件（54.5%）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13～22年)

原因食品	年次											過去10年間			過去5年間			
		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	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		19	14	20	12	17	16	25	26	19	12	180	100.0	-	98	100.0	-	
原因食品(食事)判明件数		17	14	19	10	17	16	25	24	19	12	173	96.1	100.0	96	98.0	100.0	
原因食品	魚介類	3	2	3	1	3	1		3	1		17	9.4	9.8	5	5.1	5.2	
	貝類	2	1	3		2	1		1	1		11	6.1	6.4	3	3.1	3.1	
	ふぐ				1	1					2	4	2.2	2.3	2	2.0	2.1	
	その他	1	1									2	1.1	1.2				
	魚介類加工品						1					1	0.6	0.6	1	1.0	1.0	
	魚肉練り製品																	
	その他						1					1	0.6	0.6	1	1.0	1.0	
	肉類及びその加工品					2	1	2			1	6	3.3	3.5	4	4.1	4.2	
	卵類及びその加工品	1	1									2	1.1	1.2				
	乳類及びその加工品																	
	穀類及びその加工品						2	4				6	3.3	3.5	6	6.1	6.3	
	野菜及びその加工品	2	1	1		1	2	1	1	1	1	11	6.1	6.4	6	6.1	6.3	
	豆類								1			1	0.6	0.6	1	1.0	1.0	
	きのこ類	1	1			1	1	1		1		6	3.3	3.5	3	3.1	3.1	
	その他	1	1			1					1	4	2.2	2.3	2	2.0	2.1	
	菓子類	1		1				1	1			4	2.2	2.3	2	2.0	2.1	
	複合調理食品		3	1					1			5	2.8	2.9	1	1.0	1.0	
その他	10	7	13	9	11	10	17	19	17	10	123	68.3	71.1	73	74.5	76.0		
食品特定																		
食事特定	10	7	13	9	11	10	17	19	17	10	123	68.3	71.1	73	74.5	76.0		
不明	2		1	2						2	7	3.9	-	2	2.0	-		

注) 1 原因食品が二つ以上ある場合は、それぞれに計上した。このため、合計値は不一致。
2 原因食品が二つ以上ある場合があるため、構成比の合計は100%とならない。

平成22年に発生した食中毒12件のうち、具体的な原因食品が判明した2件は、肉類及びその加工品を原因食品とするカンピロバクター食中毒と野菜及びその加工品を原因食品とする植物性自然毒食中毒であった(表7)。

表7 原因食品別・病因物質別発生状況(平成22年)

原因食品	病因物質	細菌											ウイルス		自然毒		病因物質不明件数	計							
		サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ボツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシユ菌	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	
総数										3							7			1		11	1	12	
原因食品(食事)判明件数										3							7			1		11	1	12	
原因食品	魚介類																								
	貝類																								
	ふぐ																								
	その他																								
	魚介類加工品																								
	魚肉練り製品																								
	その他																								
	肉類及びその加工品									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									2								7					9	1	10	
食品特定																									
食事特定									2								7					9	1	10	
不明																									

過去10年間に発生した食中毒180件のうち、原因食品（食事）の判明したものは173件（96.1%）、病因物質の判明したものは163件（90.6%）であった。

また、原因食品（食事）の判明した食中毒173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73件（42.2%）で最も多く、具体的な食品が判明した15件のうち、魚介類（貝類）が10件（66.7%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況(平成13～22年)

原因食品	病因物質														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	自然毒 植物性自然毒	動物性自然毒	病因物質判明件数	病因物質不明件数	
総数	24	6		10	4	1	5	3		21			1				75			8	5	163	17	180	
原因食品(食事)判明件数	22	6		8	4	1	5	3		20			1				73			8	5	156	17	173	
魚介類				1													11				5	17		17	
貝類																	10				1	11		11	
ふぐ																						4	4		4
その他				1													1						2		2
魚介類加工品	1																						1		1
魚肉練り製品																									
その他	1																						1		1
肉類及びその加工品	2				1					3							1						7		7
卵類及びその加工品	1																						1		1
原因食品																									
乳類及びその加工品																									
穀類及びその加工品		2						2									2						6	1	7
野菜及びその加工品	1						2														8		11		11
豆類							1																1		1
きのこ類																					6		6		6
その他	1					1															2		4		4
菓子類	1	1															1						3		3
複合調理食品	4					1																	5		5
その他	13	3		7	3	1	2	2		17			1				58						107	16	123
食品特定																									
食事特定	13	3		7	3	1	2	2		17			1				58						107	16	123
不明	2			2						1							2						7		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22年に発生した食中毒12件のうち、病因物質の判明したものは11件(91.7%)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7件(63.6%)、カンピロバクターが3件(27.3%)、植物性自然毒が1件(9.1%)であった。

また、平成22年に発生した食中毒の患者数713人のうち、病因物質が判明したものは、699人(98.0%)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675人(96.6%)、カンピロバクターが20人(2.9%)、植物性自然毒が4人(0.6%)の順であった(表9)。

表9 病因物質別発生状況(平成22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		12	100.0	-	713	100.0	-			-
病因物質判明件数		11	91.7	100.0	699	98.0	100.0			
病因物質	細菌	3	25.0	27.3	20	2.8	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									
	その他の病原性大腸菌									
	ウエルシュ菌									
	セレウス菌									
	エルシニア・エンテロコリチカ									
	カンピロバクター	3	25.0	27.3	20	2.8	2.9			
	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									
	ウイルス	7	58.3	63.6	675	94.7	96.6			
	ノロウイルス	7	58.3	63.6	675	94.7	96.6			
	その他のウイルス									
化学物質										
自然毒	1	8.3	9.1	4	0.6	0.6				
植物性自然毒	1	8.3	9.1	4	0.6	0.6				
動物性自然毒										
その他										
不明	1	8.3	-	14	2.0	-			-	

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180件のうち、病因物質が判明したものは163件(90.6%)であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌が75件(46.0%)、ウイルスが75件(46.0%)、自然毒が13件(8.0%)であった。

ノロウイルスについては、過去10年間で75件、そのうち、過去5年間で52件(59.1%)となっており、近年、最も発生が多い。

また、過去10年間で発生した細菌性食中毒75件について病因物質別の事件数で見ると、サルモネラ属菌が24件(32.0%)と最も多く、次いでカンピロバクターが21件(28.0%)、腸炎ビブリオが10件(13.3%)の順で発生が多く、この3種で細菌性食中毒の73.3%を占めた(表10)。

表10 病因物質別発生状況(平成13~22年)

病因物質	年次	過去10年間										過去5年間						
		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	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		19	14	20	12	17	16	25	26	19	12	180	100.0	-	98	100.0	-	
病因物質判明件数		16	14	20	10	15	16	23	24	14	11	163	90.6	100.0	88	89.8	100.0	
細菌	細菌	9	8	13	9	7	5	6	12	3	3	75	41.7	46.0	29	29.6	33.0	
	サルモネラ属菌	2	5	8	3		3	1	1	1		24	13.3	14.7	6	6.1	6.8	
	黄色ブドウ球菌					1	1	1	2	1		6	3.3	3.7	5	5.1	5.7	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ	5	1	1	1	2						10	5.6	6.1				
	腸管出血性大腸菌					1			3			4	2.2	2.5	3	3.1	3.4	
	その他の病原性大腸菌	1										1	0.6	0.6				
	ウエルシュ菌		1	1	1			1	1			5	2.8	3.1	2	2.0	2.3	
	セレウス菌				1			1	1			3	1.7	1.8	2	2.0	2.3	
	エルシニア・エンテロリチカ																	
	カンピロバクター	1		3	3	3	1	2	4	1	3	21	11.7	12.9	11	11.2	12.5	
	ナグビブリオ																	
	コレラ菌																	
	赤痢菌		1									1	0.6	0.6				
	チフス菌																	
	パラチフスA菌																	
	その他の細菌																	
	ウイルス	ウイルス	5	5	7		6	10	16	9	10	7	75	41.7	46.0	52	53.1	59.1
		ノロウイルス	5	5	7		6	10	16	9	10	7	75	41.7	46.0	52	53.1	59.1
		その他のウイルス																
化学物質																		
自然毒	自然毒	2	1		1	2	1	1	3	1	1	13	7.2	8.0	7	7.1	8.0	
	植物性自然毒	2	1		1	1	1		1	1		8	4.4	4.9	4	4.1	4.5	
	動物性自然毒				1	1			3			5	2.8	3.1	3	3.1	3.4	
その他																		
不明	3			2	2		2	2	5	1	17	9.4	-	10	10.2	-		

平成 22 年の月別・病因物質別発生状況をみると、細菌性食中毒は、2 月、7 月、8 月に各 1 件発生した。

また、ノロウイルスによる食中毒は、1 月～7 月、12 月に散発的に発生した（表 11）。

表 11 月別・病因物質別発生状況（平成22年）

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総 数	2	1	1	3		1	2	1				1	12	
病因物質判明件数	1	1	1	3		1	2	1				1	11	
病 因 物 質	細菌		1					1	1				3	
	サルモネラ属菌													
	ぶどう球菌													
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ													
	腸管出血性大腸菌													
	その他の病原性大腸菌													
	ウエルシュ菌													
	セレウス菌													
	エルシニア・エンテロリチカ													
	カンピロバクター		1					1	1				3	
	ナグビブリオ													
	コレラ菌													
	赤痢菌													
	チフス菌													
	パラチフスA菌													
	その他の細菌													
	ウイルス	1		1	2		1	1					1	7
	ノロウイルス	1		1	2		1	1					1	7
	その他のウイルス													
	化学物質													
自然毒				1									1	
植物性自然毒				1									1	
動物性自然毒														
その他														
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75件のうち44件(58.7%)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13～22年)

項目	月												計		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
総数	20	10	18	9	13	9	17	17	22	14	13	18	180		
病因物質判明件数	19	10	16	9	12	6	16	12	22	13	12	16	163		
細菌		1	1	3	2	6	5	13	12	19	8	2	3	75	
	サルモネラ属菌			1		1	1	3	4	7	3	1	3	24	
	黄色ブドウ球菌			1			1			2	2		6		
	ボツリヌス菌														
	腸炎ビブリオ							3	3	4			10		
	腸管出血性大腸菌					1		1			2		4		
	その他の病原性大腸菌									1			1		
	ウエルシュ菌	1						2	1	1			5		
	セレウス菌							1		1	1		3		
	エルシニア・エンテロコリチカ														
	カンピロバクター		1	1	2	3	3	3	4	3		1	21		
	ナグビブリオ														
	コレラ菌														
	赤痢菌					1							1		
	チフス菌														
	パラチフスA菌														
	その他の細菌														
	ウイルス		18	9	13	6	3	1	2			1	9	13	75
		ノロウイルス	18	9	13	6	3	1	2			1	9	13	75
		その他のウイルス													
化学物質															
自然毒				1	3		1		3	4	1		13		
	植物性自然毒					2		1	1	1	1		6		
	動物性自然毒					2		1	1	1	1		6		
その他															
不明	1		2		1	3	1	5		1	1	2	17		

6 原因施設別発生状況

平成22年に発生した食中毒12件については、すべて原因施設が判明した。その内訳は、飲食店6件、仕出屋5件、家庭1件であった（表13）。

表13 原因施設別発生状況(平成22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		12	100.0	-	713	100.0	-			-	
原因施設判明件数		12	100.0	100.0	713	100.0	100.0				
原因施設	家庭	1	8.3	8.3	4	0.6	0.6				
	事業所										
	給食施設	事業所									
		保育所									
		老人ホーム									
	寄宿舍										
	その他										
	学校										
	給食施設	単独調理場	幼稚園								
			小学校								
			中学校								
			その他								
		共同調理場									
	その他										
	寄宿舍										
	その他										
	病院										
	給食施設										
	寄宿舍										
	その他										
	旅館										
飲食店	6	50.0	50.0	83	11.6	11.6					
販売所											
製造所											
仕出屋	5	41.7	41.7	626	87.8	87.8					
採取場所											
その他											
不明			-			-			-		

過去10年間に発生した食中毒180件のうち、原因施設が判明したものは173件(96.1%)であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店125件(72.3%)、旅館15件(8.7%)、家庭13件(7.5%)、仕出屋9件(5.2%)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13~22年)

項目	年次	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	計	過去10年間		過去5年間			
		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		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		19	14	20	12	17	16	25	26	19	12	180	100.0	-	98	100.0	-	
原因施設判明件数		17	14	20	10	17	15	25	24	19	12	173	96.1	100.0	95	96.9	100.0	
原因施設	家庭	3			1	2		2	3	1	1	13	7.2	7.5	7	7.1	7.4	
	事業所	1		1			1		1			4	2.2	2.3	2	2.0	2.1	
	給食施設																	
	事業所											1	0.6	0.6				
	保育所	1										1	0.6	0.6				
	老人ホーム			1								1	0.6	0.6				
	寄宿舍																	
	その他						1		1			2	1.1	1.2	2	2.0	2.1	
	学校	1		1					1				3	1.7	1.7	1	1.0	1.1
	給食施設																	
	単独調理場																	
	幼稚園																	
	小学校																	
	中学校	1											1	0.6	0.6			
	その他																	
	共同調理場																	
	その他			1									1	0.6	0.6			
	寄宿舍																	
	その他								1				1	0.6	0.6	1	1.0	1.1
	病院	1			1								2	1.1	1.2			
	給食施設	1			1								2	1.1	1.2			
	寄宿舍																	
	その他																	
旅館				5			2	7	1			15	8.3	8.7	10	10.2	10.5	
飲食店	11	14	13	6	14	10	14	19	18	6		125	69.4	72.3	67	68.4	70.5	
販売所																		
製造所								1				1	0.6	0.6	1	1.0	1.1	
仕出屋				2	1	1					5	9	5.0	5.2	6	6.1	6.3	
採取場所																		
その他							1					1	0.6	0.6	1	1.0	1.1	
不明	2			2		1		2				7	3.9	-	3	3.1	-	

7 平成22年食中毒発生状況

No	発生月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病原物質	血清型別等	原因施設	摂食場所	行政処分等	保健所
1	1月6日	関市 ほか	19	14	0	1/6に提供された料理	不明		飲食店 (関市)	飲食店	営業停止 5日間	関
2	1月10日	岐阜市	35	12	0	1/9に提供された料理	ノロウイルス	G II	飲食店 (岐阜市)	飲食店 家庭	営業停止 5日間	岐阜市
3	2月9日	各務原市 ほか	2	2	0	豚生レバー (2/8提供)	カンピロバクター	コリ	飲食店 (各務原市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜
4	3月5日	海津市 ほか	511	96	0	3/4~3/7に提供された料理	ノロウイルス	G I、G II	仕出屋 (海津市)	飲食店 家庭等	営業停止 5日間	西濃
5	4月2日	岐阜市 ほか	333	119	0	4/1~4/2に提供された仕出し料理	ノロウイルス	G II	仕出屋 (羽島市)	学校 病院	営業停止 5日間	岐阜
6	4月6日	大垣市 ほか	123	32	0	3/28~4/5に提供された仕出し弁当	ノロウイルス	G I、G II	仕出屋 (揖斐川町)	学校	営業停止 5日間	揖斐
7	4月26日	大垣市	4	4	0	酔みそ和え、天ぷら(コバイケイソウ)	植物性自然毒	ペラトルムアルカロイド	家庭 (大垣市)	家庭	-	西濃
8	6月12日	大垣市	148	74	0	6/12~6/13に提供された仕出し弁当・料理	ノロウイルス	G II	仕出屋 (大垣市)	学校 家庭	営業停止 5日間	西濃
9	7月1日	各務原市 ほか	47	37	0	6/30・7/1に提供された料理	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	岐阜
10	7月18日	関市 ほか	30	16	0	7/16に提供された料理	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (各務原市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜
11	8月29日	岐阜市	2	2	0	8/26に提供された料理	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間	岐阜市
12	12月3日	高山市 ほか	1,306	305	0	12/2に提供された給食弁当	ノロウイルス	G II	仕出屋 (高山市)	飲食店 事業所等	営業停止 5日間	飛騨
合 計			2,560	713	0							

事件数	摂食者数	患者数
10	2,523	699
2	37	14
12	2,560	713

H21	事件数	患者数
岐阜県	12	411
岐阜市	7	108
合計	19	519

＜参考＞平成22年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

No.	診断月日	診断週	発生場所	管轄保健所	有症者数	発症～入院の有無			無症者数	O血清型	H血清型	ベロ毒素		性別	年齢
						発症～受診	血便の有無	入院の有無				VT1	VT2		
1	01/14	2	大垣市	西濃	1	8日	無	無		157		+	-	女	52
2	02/17	7	関市	岐阜市	1	1日	有	有		157				女	10
3	04/30	17	岐阜市	岐阜市	1	1日	有	無		157				女	68
4	06/04	22	美濃加茂市	中濃	1	3日	無	無		157	7	-	+	男	20
5	06/21	25	中津川市	恵那					1	UT	19	+	+	男	70
6	06/22	25	瑞浪市	東濃	1	2日	有	有				+	+	男	11
7	06/29	26	高山市	飛騨	1	0日	無	無		157	7	+	+	女	78
8	07/02	26	高山市	飛騨					1	157	7	+	+	男	48
9	07/13	28	岐阜市	東濃	1	1日	有	無		26	11	+	-	男	25
10	07/14	28	揖斐郡大野町	岐阜	1	2日	有	有		157	7	+	+	男	26
11	07/14	28	美濃加茂市	中濃	1	1日	有	無		157	7	+	+	女	54
12	07/16	28	各務原市	岐阜					1	157		+	+	女	64
13	07/18	28	多治見市	東濃	1	1日	有	有		157	7	+	+	男	40
14	07/29	30	養老郡養老町	西濃	1	2日	有	無		157	7	+	+	女	14
15	07/30	30	羽島郡笠松町	岐阜	1	1日	無	有		157	7	+	+	男	31
16	08/09	32	高山市	飛騨					1	157	7	-	+	女	47
17	08/13	32	羽島市	岐阜	1	1日	有	有		157		+	+	男	29
18	08/20	33	安八郡神戸町	西濃	1	5日	無	有		157	7	+	+	男	58
19	08/25	34	岐阜市	岐阜市	1	5日	有	無		157		+	+	女	16
20	08/25	34	岐阜市	岐阜市	1	3日	有	不明		157				女	13
21	08/25	34	各務原市	岐阜市	1	1日	有	有		157				女	12
22	08/28	34	各務原市	岐阜					1	157	7	-	+	男	46
23	08/28	34	各務原市	岐阜					1	157	7	-	+	女	42
24	08/28	34	各務原市	岐阜					1	157	7	-	+	女	18
25	08/28	34	各務原市	岐阜					1	157	7	-	+	女	17
26	09/08	36	養老郡養老町	西濃	1	2日	有	有		157	7	+	+	男	56
27	09/14	37	羽島郡笠松町	岐阜	1	1日	無	無		157	7	+	+	女	7
28	09/20	38	大垣市	西濃	1	10日	無	無		157	-	+	+	女	41
29	09/20	38	多治見市	東濃	1	3日	無	無		157	7	+	+	女	20
30	09/25	38	高山市	飛騨	1	5日	無	無		26	11	+	-	女	3
31	10/04	40	高山市	飛騨	1	1日	無	無		103	11	+	-	女	1
32	10/07	40	高山市	飛騨					1	103	11	+	-	女	11
33	10/13	41	養老郡養老町	西濃	1	0日	有	有		157	7	+	+	女	65
34	10/15	41	養老郡養老町	西濃					1	157	7	+	+	男	65
35	10/16	41	大垣市	西濃	1	2日	無	有		157	-	+	+	男	69
36	10/20	42	高山市	飛騨	1	1日	有	有		157	7	-	+	女	74
37	10/22	42	高山市	飛騨					1	157	7	-	+	女	42
38	10/19	42	高山市	飛騨	1	1日	無	無		26	11	+	-	女	3
39	10/22	42	高山市	飛騨					1	26	11	+	-	男	42
40	11/03	44	岐阜市	岐阜市	1	1日	有	不明		157		-	+	男	76
41	11/08	45	高山市	飛騨					1	157		-	+	女	54
42	11/08	45	高山市	飛騨					1	157		-	+	女	61
43	11/08	45	高山市	飛騨					1	157		-	+	女	35
44	11/16	46	岐阜市	岐阜市					1	157		-	+	女	71
45	12/07	49	岐阜市	岐阜市	1	0日	無	不明		157		+	+	男	20
46	12/14	50	安八郡安八町	西濃					1	26	11	+	-	男	33

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 海津市内の飲食店を原因施設として発生したノロウイルス食中毒
- 2 高山市内の弁当調製施設を原因施設として発生したノロウイルス食中毒
- 3 関市内の飲食店を原因施設として発生した原因不明の食中毒
- 4 大垣市の家庭で発生したコバイケイソウによる食中毒

1 海津市内の飲食店を原因施設として発生したノロウイルス食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成22年3月4日
- 2 発生場所 岐阜県海津市他
- 3 原因施設 所在地 岐阜県海津市
屋号 S
業種 飲食店営業（一般食堂、仕出し屋）
調理従事者 10人（配膳等の作業も兼務）
- 4 原因食品 不明（会席料理、仕出し料理）
- 5 病因物質 ノロウイルス
- 6 摂食者数 511人
- 7 患者数 96人 うち受診 36人 入院 0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成22年3月6日（土）、海津市内の医療機関より、「同市内の飲食店が調理した仕出し料理を摂食した1グループのうち6人が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している」旨、西濃保健所に連絡があった。

西濃保健所が調査したところ、4日（木）に海津市内の飲食店「S」が調理した仕出し料理を摂食した2グループ86人のうち、38人が嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈し、21人が医療機関に受診していたことが判明した。

西濃保健所は、患者らに共通する食事は当該施設が提供した料理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、3月8日から3月12日までの5日間、食品衛生法に基づく営業停止処分とした。

なお、その後の調査で、当事件は、3月4日から7日にかけて当該施設において調理された会席料理又は仕出し料理を摂食した21グループ計511人のうち、12グループ計96人が嘔吐、下痢、発熱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・年齢別発生状況

	計	0	1～	5～	10～	15～	20～	30～	40～	50～	60～	70～	不明
			4	9	14	19	29	39	49	59	69	79	
男	47	0	0	0	0	3	3	5	3	14	11	6	2
女	49	0	0	2	1	1	1	7	3	11	16	7	0
計	96	0	0	2	1	4	4	12	6	25	27	13	2

2 発症率

- ・全体の発症率

$$\frac{\text{患者数 } 96 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 511 \text{ 人}} \times 100 = 18.8\%$$

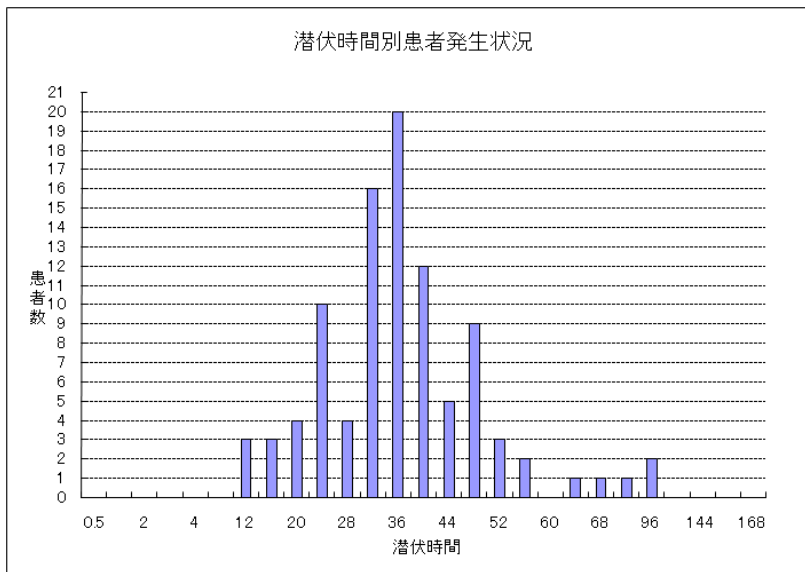
- ・発症グループ数：12グループ（21グループ中）

・各グループの発症率

- ①47人／66人(71.2%) ②5人／19人(26.3%) ③4人／11人(36.4%)
- ④6人／34人(17.6%) ⑤1人／12人(8.3%) ⑥6人／21人(28.6%)
- ⑦8人／24人(33.3%) ⑧3人／13人(23.1%) ⑨3人／15人(20.0%)
- ⑩1人／19人(5.3%) ⑪7人／38人(18.4%) ⑫5人／15人(33.3%)

3 潜伏時間別患者発生状況

潜伏時間	～8	～12	～16	～20	～24	～28	～32	～36	～40	～44	～48	～72	～96	～120
患者数	0	3	3	4	10	4	16	20	12	5	9	8	2	0



4 症状

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	72	36	40	57	27	14	10	19	10	4	0	0	0	0	0	10	4
発症率 (%)	75	38	42	59	28	15	10	20	10	4	0	0	0	0	0	10	4

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～	不明	計
患者数	2	7	8	6	9	7	0	3	0	26	4	72

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10～	不明	計
患者数	16	8	12	9	5	1	1	1	0	3	1	57

(発熱)

体温 (°C)	患者数 (人)
～ 36.9	2
37.0 ～ 37.4	5
37.5 ～ 37.9	9
38.0 ～ 38.4	4
38.5 ～ 38.9	4
39.0 ～ 39.9	3
40.0 ～	0
計	27

(初発症状)

初発症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	41	19	23	28	7	5	2	7	0	0	0	0	0	0	0	1	3

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者共通食

患者に共通する食事は、当該施設が提供した会席料理又は仕出し料理に限られた。

料理の内容はグループにより異なっており、全グループに共通して提供されていたメニューはなかった。

(2) マスターテーブル

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

食品名	区分	有症者		健康者		χ^2 値	オッズ比	95%信頼区間	
		食べた	食べない	食べた	食べない			上限値	下限値
3 月 4 日 昼	チキンナゲット	25	22	19	5	—	0.30	0.93	0.10
	しそ揚げ	31	16	18	6	—	0.65	1.95	0.21
	ひじき煮物	32	15	18	6	—	0.71	2.16	0.23
	ホウレン草おひたし	35	12	20	4	—	0.58	2.05	0.17
	ひりょうず煮物	32	14	18	6	—	0.76	2.33	0.25
	蒟蒻煮物	34	13	19	5	—	0.69	2.23	0.21
	角麩煮物	35	12	19	5	—	0.77	2.51	0.24
	椎茸煮物	36	11	19	5	—	0.86	2.84	0.26
	レンコン煮物	34	13	18	6	—	0.87	2.68	0.28
	里芋煮物	32	15	18	6	—	0.71	2.16	0.23
	パイナップル	29	18	18	6	—	0.54	1.61	0.18
	チェリー	27	20	16	8	—	0.68	1.88	0.24
	柴漬け	33	14	19	5	—	0.62	1.99	0.19
	ご飯	34	13	19	5	—	0.69	2.23	0.21
3 月 4 日 夜	エビフライ	28	19	19	5	—	0.39	1.22	0.12
	さつま芋天ぷら	28	19	18	6	—	0.49	1.46	0.16
	鶏の唐揚げ	31	16	20	4	—	0.39	1.33	0.11
	刺身(炙りサーモン・イカ)	30	16	19	5	—	0.49	1.57	0.16
)	33	14	21	3	—	0.34	1.31	0.09
	サーモン幽庵焼	30	17	21	3	—	0.25	0.97	0.07
	玉子焼き	29	18	21	3	—	0.23	0.88	0.06
	竹の子煮物	28	19	20	4	—	0.29	1.00	0.09
	人参煮物	25	22	20	4	—	0.23	0.77	0.07
	フキ煮物	29	18	21	3	—	0.23	0.88	0.06
	六角芋煮物	25	21	18	5	—	0.33	1.04	0.10
枝豆	28	19	22	2	—	0.13	0.64	0.03	
ご飯									

2 原因食品

- (1) 原材料の入手経路 (別紙1 参照)
- (2) 調理加工等の方法及び提供までの時間経過 (別紙2 参照)

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況

- ・調理従事者専用の便所は、厨房から直接出入りする構造であった。便所の出入口付近には、手洗い設備と消毒設備が設置されており、使用可能な状態であっ

た。

- ・調理器具等は、テーブル下の扉のないスペースに保管されていた。
- ・まな板、包丁等調理器具の洗浄消毒が不十分であった。
- ・作業場入り口付近に手洗い設備が設置されていなかった。

2 従業員等の健康状態

調理従事者9人のうち1人の便からノロウイルス genotype I（以下「ノロウイルス G I」という。）、3人からノロウイルス genotype II（以下「ノロウイルス G II」という。）、1人からノロウイルス genotype I、II（以下「ノロウイルス G I、G II」という。）が検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者のうち2人については、下痢等の症状を呈しており、3月4日から7日にかけて調理行為に携わっていた。

3 給排水の状況

- ・給水は市上水道を使用していた。
- ・排水は良好であった。

F 病因物質

1 検査状況および検査結果

検査状況及び結果は次表のとおりである。また、検食及び原材料は残っておらず、食品の検査はできなかった。

	検 体	検体数	検 査 結 果
検 便	患 者 検 便	1 3	8 検体からノロウイルスG II 検出 4 検体からノロウイルスG I、G II 検出
	調 理 従 事 者 検 便 ^{注)}	9	1 検体からノロウイルスG I 検出 3 検体からノロウイルスG II 検出 1 検体からノロウイルスG I、G II 検出
拭 き 取 り	魚処理用包丁	1	ノロウイルス不検出
	刺身用まな板	1	同 上
	放冷台	1	同 上
	配膳台	1	同 上
	便所ドアノブ	1	同 上
	煮物用冷蔵庫内棧	1	同 上
	便所用手洗い	1	同 上

注) 調理従事者は10人のうち1人は、腸閉塞のため入院中であったため、検便を実施できなかった。

2 病因物質

患者12人及び調理従事者5人の便からノロウイルスが検出されたことからノロウイルスを病因物質と断定した。

G 事件処理のためにとった措置

1 営業停止処分

食品衛生法第55条の規定に基づき、平成22年3月8日から12日までの5

日間の営業停止処分とした。

2 営業者への改善指導

営業停止期間中に当該施設の立入検査を行い、再発防止のため下記の指導を行った。

- (1) 施設及び食品取扱設備等の洗浄消毒を徹底すること。
- (2) 厨房内便所を使用禁止にすること。
- (3) 冷蔵庫内の生鮮食品を廃棄し、洗浄消毒を行うこと。
- (4) 食品衛生責任者の変更届を提出すること。
- (5) ノロウイルスが検出された従業員は、ノロウイルスが陰性であることを確認するまで、調理業務に従事させないこと。
- (6) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者及び関係者に周知徹底すること。

3 衛生講習会の実施

平成22年3月10日、全従業員を対象に下記事項を中心に衛生講習会を実施した。

- (1) ノロウイルス食中毒の対策について
- (2) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領について

4 施設改善確認及び営業再開について

3月11日の時点で、指導事項について改善ができなかったことから、3月12日、営業者に対し改善計画書を提出するよう文書により指導した。

3月17日、営業者より、3月31日までに改善を完了すること及びそれまでの間、営業を自粛することについて、改善計画書が提出された。

3月29日、営業者より、3月31日までに改善が完了できないこと、諸般の事情により営業再開の目途が立てられないことから、当分の間営業を休止すること及び営業再開の目途がたった時点で保健所に連絡することについて文書で報告があった。

4月30日、営業者より、営業廃止届が提出された。

5 患者及びその家族への指導

二次感染防止対策として患者及びその家族に対して次の指導を行った。

- (1) 用便後や食事前に手洗いを入念に行うこと。
- (2) 便所、ドアノブ、手洗いのカラン等を塩素系消毒剤で消毒すること。
- (3) 患者の入浴は、シャワーだけにするか、入浴する順番を最後にすること。
- (4) 患者以外の者が、嘔吐や下痢症状を呈した場合には、早めに医療機関に受診すること。

H 考察

1 原因食品について

マスターテーブルによる χ^2 検定を実施したが、食品間の統計的な有意差は認められず、原因食品の推定はできなかった。しかし、全グループに共通する料理がないにも関わらず患者の発生があることから、食品が全体的に汚染されていた可能性が考えられた。

2 病因物質について

患者12人及び調理従事者5人の検便からノロウイルスが検出されたことから、ノロウイルスを病因物質と断定した。

3 症状について

ノロウイルス食中毒は、潜伏時間が12～72時間で、主症状は嘔気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度であると言われている。

今回の事件では、平均潜伏時間が34.7時間で、主症状が下痢（75%）、嘔吐（59%）、嘔気（42%）、腹痛（38%）、軽度の発熱（28%）、であり、ノロウイルス食中毒の症状と一致していた。

4 食品の汚染の機会について

ノロウイルスが検出された調理従事者5人中2人は下痢等の自覚症状があり、うち1人は3月3日夜より発症していたこと、発症後も厨房に直結した調理従事者専用の便所を使用していたこと等から、汚染経路として以下のとおり推測された。

- ①何らかの理由で調理従事者がノロウイルスに感染
- ②感染した調理従事者が厨房に直結した調理従事者専用の便所を使用
- ③感染した調理従事者、あるいは他の調理従事者が便所のドアノブ等からノロウイルスを拾い手指を介して調理場や食品を汚染
- ④汚染された食品を摂食した者が発症

また、当事件では数日間にわたり患者が発生した。これについては、ノロウイルスに感染した調理従事者が、数日間にわたり直接的に食品を汚染した可能性と、この調理従事者によって汚染された便所あるいは調理器具等を介し、他の調理従事者が食品を汚染した可能性が考えられた。

I 気象状況

	平均気温(℃)	最高気温(℃)	最低気温(℃)	湿度(%)	天候
3月4日	8.3	9.1	6.9	76	雨一時曇
3月5日	13.3	19.7	8.9	71	曇後雨
3月6日	11.0	13.8	9.0	79	雨後曇
3月7日	7.1	9.1	5.5	85	雨一時曇

別紙 1 調理工程・摂食までの時間

食品名	3日							4日														
	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
チキンナゲット	揚が・放冷→ 詰め 摂食 (800) (1000) (1130)																					
しそ揚が	揚が・放冷→ 詰め 摂食 (800) (1000) (1130)																					
ひじき煮物	解凍・蒸し、放冷→ 冷蔵庫保管→ 詰め 摂食 (1500) (1900) (1000) (1130)																					
ほうれん草おひたし	下処理・味付→ 冷蔵庫保管→ 詰め 摂食 (1600) (2000) (1000) (1130)																					
ひりょうず煮物	解凍・蒸し、放冷→ 冷蔵庫保管→ 詰め 摂食 (1500) (1900) (1000) (1130)																					
蒟蒻煮物	下処理 味付 放冷→ 冷蔵庫保管→ 詰め 摂食 (1300) (1500) (1900) (1000) (1130)																					
角麩煮物	下処理 味付 放冷→ 冷蔵庫保管→ 詰め 摂食 (1300) (1500) (1900) (1000) (1130)																					
椎茸煮物	解凍・蒸し、放冷→ 冷蔵庫保管→ 詰め 摂食 (1500) (1900) (1000) (1130)																					
レンコン煮物	下処理 味付 放冷→ 冷蔵庫保管→ 詰め 摂食 (1300) (1500) (1900) (1000) (1130)																					
里芋煮物	解凍・蒸し、放冷→ 冷蔵庫保管→ 詰め 摂食 (1500) (1900) (1000) (1130)																					
パン・チェリー	缶から出す 詰め 摂食 (900) (1000) (1130)																					

食品名	4日																						
	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
しほ漬	袋から出す 詰め 摂食 (900) (1000) (1130)																						
白飯	下処理・炊飯→詰め 摂食 (730) (1000) (1130)																						
海老フライ	保冷庫にて解凍 (1400) → 揚げ・放冷 (1000) → 詰め (1200) → 摂食 (1500)																						
鶏の唐揚げ	保冷庫にて解凍 (1400) → 揚げ・放冷 (1000) → 詰め (1200) → 摂食 (1500)																						
炙りサーモンさしみ	解凍 (930) → 詰め (1300) → 摂食 (1500) 切る・冷蔵庫保管																						
イカさしみ	解凍 (930) → 詰め (1300) → 摂食 (1500) 切る・冷蔵庫保管																						
サーモン幽庵焼	保冷庫にて解凍 (1400) → 下処理・焼き・放冷 (800) → 詰め (1200) → 摂食 (1500)																						
玉子焼	焼き・放冷 (1700) 冷蔵庫保管 (2000) → 詰め (1200) → 摂食 (1500)																						
竹の子煮物	下処理 (1300) 味付 放冷 (1500) 冷蔵庫保管 (1900) → 詰め (1200) → 摂食 (1500)																						
人参煮物	下処理 (1300) 味付 放冷 (1500) 冷蔵庫保管 (1900) → 詰め (1200) → 摂食 (1500)																						
フキ煮物	下処理 (1300) 味付 放冷 (1500) 冷蔵庫保管 (1900) → 詰め (1200) → 摂食 (1500)																						

食品名	日 時		4日																						
	3日		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
六角芋煮物																									
枝豆																									
白飯																									

解凍・蒸し、放冷 → 冷蔵庫保管 (1500) → 冷蔵 (1500)

流水解凍 (900) → 詰め (1200) → 摂食 (1500)

下処理・炊飯 (1100) → 詰め (1330) → 摂食 (1500)

別紙 2 原材料調査

提供日時	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	賞味期限等	仕入後の保管状況	残品の有無	備考
3月4日 11:00	チキンナゲット	チキンナゲット	不明	冷凍	H22.2.13	B	N	不明	冷凍	無	
	しそ揚げ	しそ	不明	冷凍	H22.2.26	C	不明	不明	冷凍	無	
	ひじき煮	ひじき	不明	不明	不明	不明	不明	不明	ビニール袋(冷蔵)	無	
	ほうれん草おひたし	ほうれん草	不明	常温	H22.3.3	D	不明	不明	常温	無	
	ひりょう煮物	ひりょう煮	不明	冷凍	H22.2.20	E	不明	不明	冷凍	無	
	蒟蒻煮物	蒟蒻	不明	ビニール袋(冷蔵)	H22.3.3	F	不明	不明	ビニール袋(冷蔵)	無	
	角麩煮物	角麩	不明	ビニール袋(冷蔵)	H22.3.3	F	不明	不明	ビニール袋(冷蔵)	無	
	椎茸煮物	椎茸	不明	冷蔵	不明	不明	不明	不明	冷蔵	無	
	れんこん煮物	れんこん	不明	常温	H22.2.23	G	不明	不明	常温	無	
	里芋煮物	里芋	不明	冷凍	H22.3.1	E	不明	不明	冷凍	無	
	パン缶詰	パン缶詰	不明	缶詰	H22.2.10	E	不明	不明	常温	無	
	しば漬	しば漬	不明	ビニール袋(冷蔵)	H22.2.2	H	不明	不明	ビニール袋(冷蔵)	無	
	白飯	米	不明	常温	不明	I	不明	不明	常温	無	
	海老フライ	ブラックタイガー	不明	冷凍	H22.2.9	J	不明	不明	冷凍	無	
鶏から揚げ	鶏肉	不明	冷凍	H22.2.2	J	不明	不明	冷凍	無		
炙りサーモン	炙りサーモン	不明	冷凍	H22.3.1	B	不明	不明	冷凍	無		
イカ刺身	ソデイカ	不明	冷凍	H22.2.10	E	不明	不明	冷凍	無		
サーモン幽庵焼	サーモン	不明	冷蔵	H22.3.1	C	不明	不明	冷蔵	無		
玉子焼き	玉子	不明	常温	H22.2.26	不明	不明	不明	常温	無		
竹の子煮物	竹の子	不明	缶詰	H22.2.27	K	不明	不明	常温	無		
人参煮物	人参	不明	常温	H22.2.26	B	不明	不明	常温	無		
フキ煮物	フキ	不明	缶詰	H22.2.13	E	不明	不明	常温	無		
六角芋煮物	六角芋	不明	冷凍	H22.2.26	E	不明	不明	常温	無		
枝豆	枝豆	不明	冷凍	H22.2.26	E	不明	不明	冷凍	無		
白飯	米	不明	常温	不明	I	不明	不明	常温	無		
3月4日 15:00											

2 高山市内の弁当調製施設を原因施設として発生したノロウイルス食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成22年12月3日
- 2 発生場所 岐阜県高山市、飛騨市、下呂市
- 3 原因施設 所在地 高山市
屋号 T
業種 飲食店営業（給食）
従業員数 20人 うち調理従事者 19人
- 4 原因食品 事業所向け給食弁当（12月2日の昼食弁当）
- 5 病因物質 ノロウイルス（GⅡ）
- 6 摂食者数 1,306人
- 7 患者数 305人うち受診 144人 入院 0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成22年12月4日、高山市内の弁当調製施設「T」から「12月4日、給食弁当を配食している2つの事業所で嘔吐、下痢等の症状を呈している者がいる」旨、飛騨保健所に連絡があった。

調査の結果、当該施設が調製した給食弁当を食べた複数の事業所に同様の症状の患者が発生していることが判明し、同施設が調製した給食弁当を原因とする食中毒と断定した。

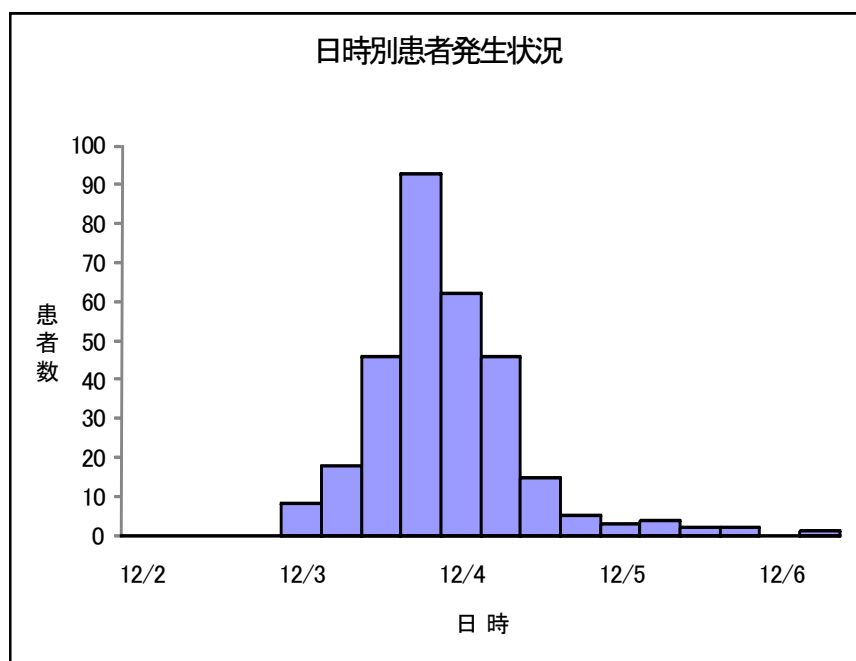
C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

年齢	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	計
区分		～	～	～	～	～	～	～	～	～	以上	
男					10	23	50	67	42	37	4	233
女			1		7	5	11	18	19	5	6	72
計			1		17	28	61	85	61	42	10	305
構成比 (%)			0.3		5.6	9.1	20.0	27.9	20.0	13.8	3.3	100

2 日時別患者発生数

日 時	患者数 (人)
起点日 12/2 12:00	
～ 12/2 18:00	0
～ 12/3 0:00	0
～ 12/3 6:00	8
～ 12/3 12:00	18
～ 12/3 18:00	46
～ 12/4 0:00	93
～ 12/4 6:00	62
～ 12/4 12:00	46
～ 12/4 18:00	15
～ 12/5 0:00	5
～ 12/5 6:00	3
～ 12/5 12:00	4
～ 12/5 18:00	2
～ 12/6 0:00	2
～ 12/6 6:00	0
～ 12/6 12:00	1



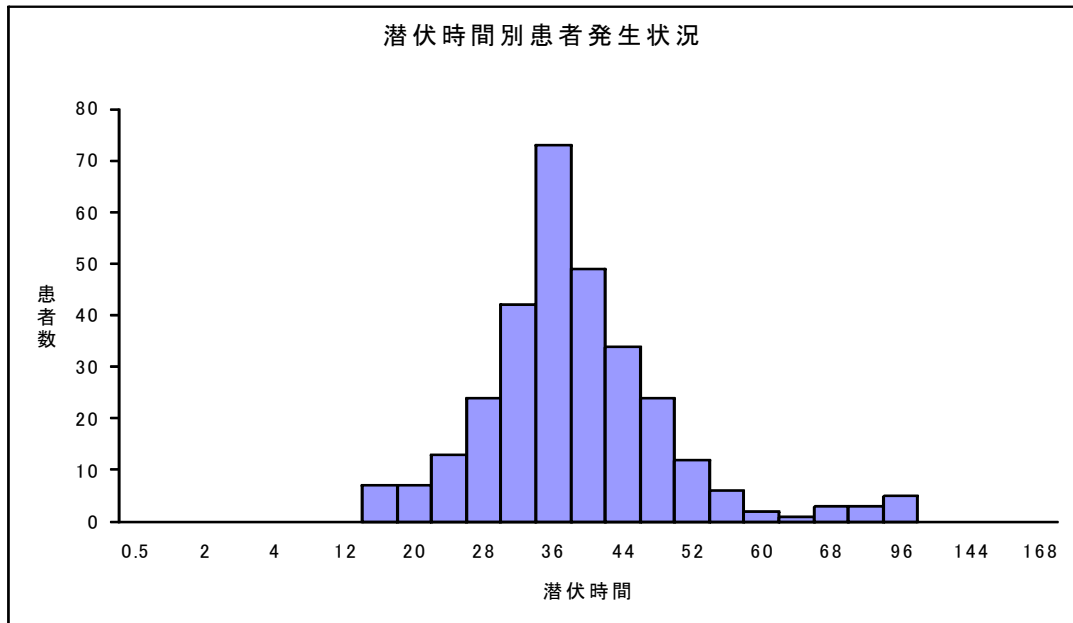
3 発生率

$$\frac{\text{患者数 } 305 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 1,306 \text{ 人}} \times 100 = 23.4\%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間(時間)	0～ <6	6～ <12	12～ <18	18～ <24	24～ <30	30～ <36	36～ <42	42～ <48
患者数(人)	0	0	8	18	46	93	62	46
潜伏時間 (時間)	48～ <54	54～ <60	60～ <66	66～ <72	72～ <80	80～ <86	86～ <92	92～ <98
患者数(人)	15	5	3	4	2	2	0	1

潜伏時間は、12.5時間から93.0時間で、分布のピークは、30時間～36時間であった。平均潜伏時間は36.9時間であった。



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	137	149	224	181	136	171	109	193	120	52	33	68	5	14	9	128	5
発現率 (%)	45	49	73	59	45	56	36	63	39	17	11	22	2	5	3	42	2

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	計
患者数	36	19	30	14	24	12	4	2	2	32	175

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	計
患者数	60	29	33	14	19	10	0	0	1	15	181

(発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ ～ 37.4℃	37.5℃ ～ 37.9℃	38.0℃ ～ 38.4℃	38.5℃ ～ 38.9℃	39.0℃ ～ 39.4℃	40.0℃ 以上	計
患者数	0	33	38	34	17	6	2	130

(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	嘔気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	48	57	118	32	16	24	10	30	19	7	3	10	1	1	1	12	1
発顕率 (%)	15.7	18.7	38.7	10.5	5.2	7.9	3.3	9.8	6.2	2.3	1.0	3.3	0.3	0.3	0.3	3.9	0.3

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

患者の共通食は、12月2日に弁当調整施設「T」で調製された昼食用弁当であった。

2 原因食品

(1) メニュー

アジフライ、ミートボール、ごぼうの煮物、ニンニクの芽の四川風炒め、カリフラワーのケチャップ和え、チーズ入りはんぺん、炊き込みご飯

(2) 原料入手経路

別紙1 原材料調査票参照

(3) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

別紙2 調理・保管状況調査票参照

3 汚染経路の推定

調理従事者と患者から検出されたノロウイルスの遺伝子型が一致していることから、調理従事者が保有していたウイルスが何らかの原因で調理済み食品を二次汚染させたものと考えられた。

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況

施設は築後約20年経過し、一部老朽化による破損箇所が見られたものの、衛生状況は概ね良好に保たれていた。しかし、施設立入時にATPふきとり検査を設備・器具20箇所実施したところ、冷蔵庫の取っ手、シンク及びトイレの蛇口が洗浄不十分であったことが判明した。

1 2月2日午前、盛り付け担当者の1人が調理室に隣接するトイレで嘔吐していたが、営業者がその事実を把握しておらず、嘔吐物の適正処理やトイレの消毒が行われていなかった。

2 給排水の状況

給水は、上水道水と自家用井戸水と2系統あり、調理用には上水道水、施設の清掃用には自家用井戸水を使用していた。立入調査時にいずれも末端給水栓で0.3ppmを確認した。

調理室内のフライヤー付近の排水溝が油で汚れており、清掃が不十分であったが、その他の排水状況は概ね良好であった。

3 従業員等の健康状態

調理従事者20人のうち7人からノロウイルスGⅡ遺伝子が検出された。このうち4人が嘔吐、下痢などの症状を呈していた。症状があった4人のうち1人は12月2日未明に自宅で嘔吐があり、同日午前、調理室に隣接するトイレで2回嘔吐していた。その他の3人については、12月3日18時30分から12月4日6時00分までの間に初発の症状が見られた。

体調不良者は自主的に施設管理者へ申し出るようになっていたが、施設側は体調不良者が居たことを把握できておらず、点検記録もないなど調理従事者の健康管理が不十分であった。

4 従業員の食品取扱い状況

調理作業を午前4時30分から午前7時00分頃まで、盛り付け作業を午前7時00分頃から午前9時30分まで、10人で行っていた。盛りつけ後、8台の配送車で配食を行っていた。

原材料の納入に際しては検収室で検収しておらず、その結果も記録されていなかった。

下処理室（汚染作業区域）から盛り付け場を含めた調理室（非汚染作業区域）へ調理従事者が移動する際、履き物の消毒や交換等も行われておらず、外衣についても共用していた。

調理作業中は外衣、帽子、腕カバー、長靴を身につけていたが、使い捨て手袋を着けずに作業を行っていた。盛りつけ作業中は使い捨て手袋を装着していた。

調理従事者がトイレを使用する際、履き物はトイレ専用のもので履き替えていたが、調理作業時に着用する外衣、帽子、腕カバーを装着したままトイレに出入りしていた。

F 病因物質の決定

1 検査状況および検査結果

検査結果については下表のとおりである。

	検体	検体数	検査結果
検便	患者便	15	12検体からノロウイルスGⅡ検出 1検体からウエルシュ菌検出
	従事者検便	20	7検体からノロウイルスGⅡ検出
拭き取り	従業員の 手洗い場	1	ノロウイルスおよび 既知食中毒菌不検出
	食品トレイ	1	
	まな板	1	
	包丁	1	
	調理台	1	
	シンクの蛇口	1	
	冷蔵庫の取っ手	1	
使用水	従業員トイレの 取っ手	1	
	上水 (調理に使用)	1	遊離残留塩素濃度 0.3ppm
	井戸水 (清掃に使用)	1	遊離残留塩素濃度0.3ppm 既知食中毒菌不検出
食品	12月2日弁当	6	ノロウイルスおよび 既知食中毒菌不検出
	12月3日弁当	5	ノロウイルス不検出 2検体からセレウス菌検出

2 結論

次のことから、本事件はノロウイルスを原因とする食中毒事件であるとした。

- ①摂食状況調査の結果から、患者の共通食は12月2日に弁当調整施設「T」で調製された昼食用弁当のみであった。
- ②患者の日時別発生状況を示すグラフは一峰性を示し、時間的、空間的な集積性があることから、12月2日に調製された弁当による単一曝露であると思われた。
- ③患者は、他の患者の嘔吐物や糞便に曝露された様子がないことから、嘔吐物などによる感染の可能性は除外された。
- ④患者12人及び調理従事者7人の便から検出されたノロウイルスの遺伝子型が一致した。
- ⑤調理従事者の1人が、患者に先んじて12月2日に発症していた。

G 事件処理のためにとった処置

1 行政処分等の措置

食品衛生法第55条の規定により、原因施設を12月6日から12月10日まで5日間の営業停止処分とした。なお、12月4日及び12月5日は、営業を自粛した。

2 営業者に対する改善指導

営業停止期間中に当該施設の立入調査を行い、再発防止のため次の指導を行った。

- ①施設及び食品取扱設備等は、洗浄消毒を徹底すること。
- ②従業員の検便を実施し、ノロウイルスが陰性であることを確認すること。なお、ノロウイルスが検出された従業員は、調理業務に従事させないこと。
- ③従事者に対してノロウイルス対策を中心とした衛生教育を実施すること。
- ④作業前に調理従事者の健康チェックを行い、その記録を残し、体調不良者は調理に従事させないこと。
- ⑤検収は検収室で行い、検収記録を残すこと。
- ⑥調理従事者が下処理室（汚染作業区域）から調理室（非汚染作業区域）へ移動する際には、履き物や外衣の交換等を行うこと。
- ⑦トイレを使用する際には、調理作業時に着用する外衣、腕カバー、帽子のまま入らないこと。
- ⑧施設の老朽化に伴う破損箇所は、補修を行うこと。

3 ノロウイルスによる食中毒予防についての啓発

平成22年12月7日、当所管内の学校給食センターを含めた大量調理施設に対してノロウイルスによる食中毒予防についての啓発文書を送付した。

12月10日、当該施設の全従業員に対して再発防止を目的とした衛生講習会を実施した。

H 考察

1 病因物質の施設内への侵入について

事件発生時はノロウイルス感染症が全国的に流行しており、その状況はメディア等で盛んに報道されていた。岐阜県下においても感染性胃腸炎患者報告数が最も多い時期であり、大流行のあった平成19年を超える規模の患者数が報告されていた。

営業者は調理従事者がノロウイルスに感染するおそれがあることを予測できたにもかかわらず、調理従事者の自主的な申し出に頼った健康管理しか行っていなかった。その結果、嘔吐症状のある調理従事者を把握できず、施設内へノロウイルスを持ち込ませてしまった事が本事件の要因になったと考えられた。

2 汚染の機会について

当該施設では、トイレで調理従事者が嘔吐をした際に塩素消毒等の処理が適切に行われなかったこと、トイレを使用する際に着替えを行っていなかったことなどから、施設内へ持ち込まれたノロウイルスがトイレを介して他の調理従事者の手や腕カバーなどを汚染する機会があったと考えられた。

また、調理作業時には使い捨て手袋を着けずに作業にあたっていたことから、

トイレで汚染を受けた手や腕カバーが直接、あるいは器具を介して食品を二次汚染させた可能性が考えられた。

しかし、検食で保存してあった弁当の検査や施設内の拭き取り検査等を実施したところ、ノロウイルスは検出されず、どこでどのようにして食品に付着したのか、具体的な汚染経路は特定できなかった。

3 配食ルートごとの患者発生率について

配食した事業所間で患者発生率にばらつきがみられたが、配食ルートとの関連性は見られなかった。調理・盛りつけの終わった弁当は、配送ルート順に並べるわけではなく、順不同に並べていくため、汚染されていない弁当と汚染された弁当が混ざっていたのではないかと思われた。

4 その他

当該施設は平成22年8月に立入監視指導を実施し、調理従事者の健康管理を徹底するなど指導していたにもかかわらず、事件となってしまったことは非常に残念であった。

一般にノロウイルスを原因とする食中毒では、患者数が多数となる事例が多い。今回の事例でも地域の多くの事業所が当該施設を利用しており、事業活動に支障をきたしたところも一部見受けられた。今回の事件後、飛驒地域で感染性胃腸炎の患者数が増加したという報告はなかったが、患者が発生した家庭や職場では、新たなノロウイルス感染症患者を多数誘発させるおそれがあった。

I 気象状況

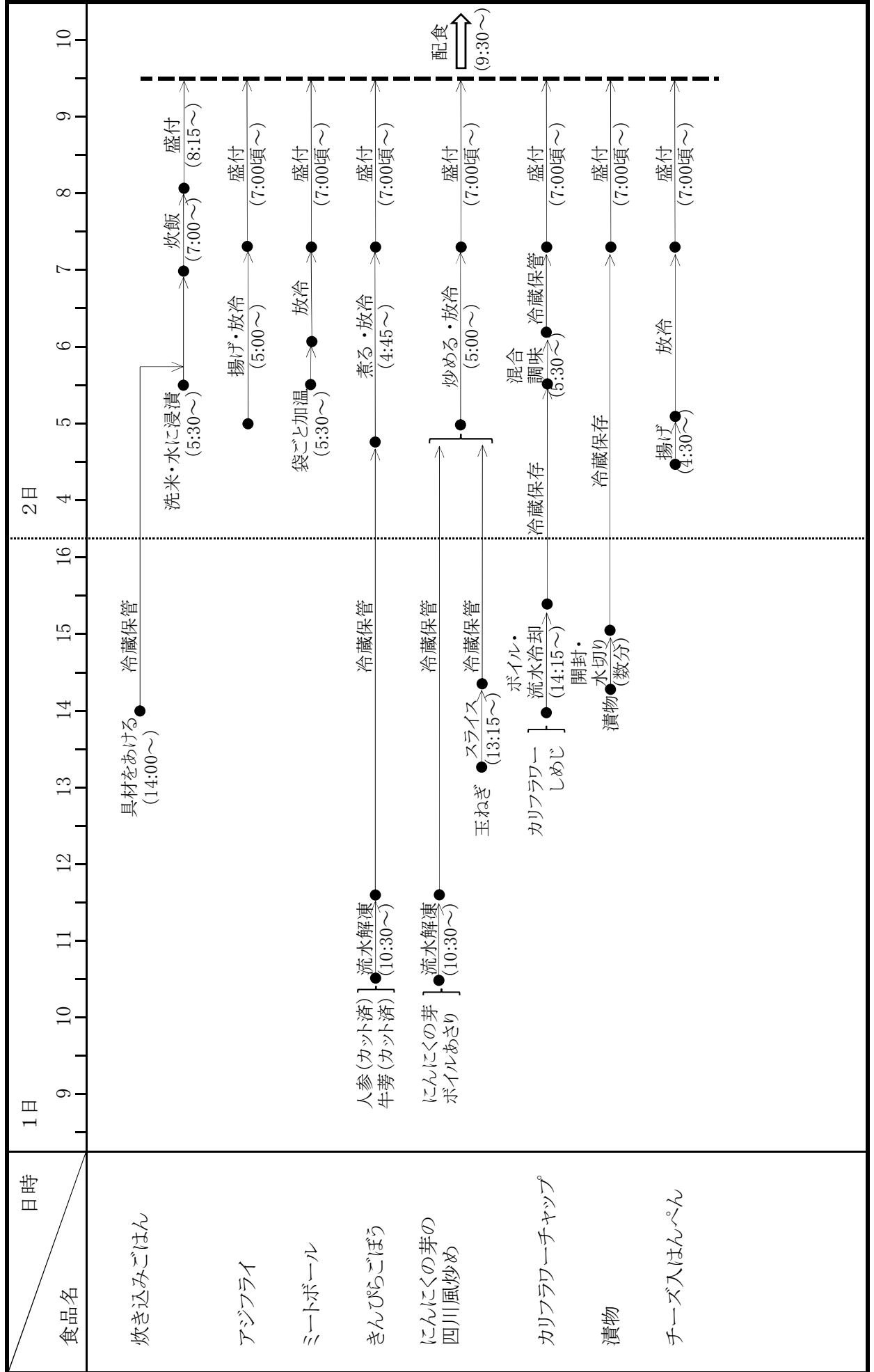
	平均気温(℃)	最高気温(℃)	最低気温(℃)	湿度(%)	天候
11月30日	4.6	11.1	1.7	71	晴一時曇
12月1日	7.3	15.7	-0.2	64	曇後晴
12月2日	6.3	16.9	-2.3	74	晴一時曇
12月3日	8.1	15.9	0.5	84	雨一時曇

原材料調査票

献立名	原材料名	仕入数量	仕入年月日	仕入元	製造者・輸入者	賞味期限 (消費期限) ロットNo.	仕入後の 保管状況	残品の 有無	備考
炊き込みごはん	五目釜めし	1kg×48p	H22.11.26	T		H24.1.18	常温	有	
アジフライ	アジフライ キャベツ	150枚×10c/s 10kg×2c/s	H22.11.30 H22.11.22	S S		H24.2.27	冷凍 冷蔵	無 無	
ミートボール	おべんとう肉だんご	1kg×64p	H22.11.30	Y		—	冷凍	無	
きんぴらごぼう	ささがきごぼう 人参	500g×100p 1kg×12c/s	H22.12.1 H22.11.29	T S		製造から547日	冷凍 冷凍	有 無	製造日記録なし
にんにくの芽の 四川風炒め	にんにくの芽 玉ねぎ ポイルあさり	500g×80p 20kg×2c/s 1kg×10p	H22.11.30 H22.11.26 H22.11.30	S T S		H23.9.30	冷凍 冷蔵 冷凍	無 無 有	
カリフラワーチップ	カリフラワー しめじ	500g×90p 200g×70p	H22.11.30 H22.11.30	Y T			冷凍 冷蔵	有 無	
漬物	桜漬	2kg×27p	H23.11.22	T		H23.3.26	常温	無	
チーズ入はんぺん	チーズ入はんぺん	20枚×8p	H22.12.1	K		—	冷蔵	無	

表の「—」部分は、記録が残っていないかのために不明であった項目。

調理・保管状況調査票



3 関市内の飲食店を原因施設として発生した原因不明の食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成22年1月6日
- 2 発生場所 岐阜県関市、加茂郡富加町、美濃加茂市
- 3 原因施設 所在地 関市
屋号 U
業種 飲食店営業（仕出し屋）
従業員数 2人 うち調理従事者 2人
- 4 原因食品 不明
- 5 病因物質 不明
- 6 摂食者数 19人
- 7 患者数 14人 うち受診 3人 入院 0人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成22年1月7日（木）、関市内の医療機関から、「6日（水）に関市内の飲食店で会食した者が下痢、嘔吐等の食中毒様症状で受診した。また、この患者と同一グループで、一緒に会食した複数の者も同様の症状になっているようである。」旨、関保健所に連絡があった。

調査の結果、6日（水）13時頃から関市内の飲食店 U を利用した1グループ19人のうち14人が、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、3人が医療機関に受診していたことが判明した。

患者らに共通する食事が当該施設での食事に限られることから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

年齢	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	計
区分		～	～	～	～	～	～	～	～	～	以上	明	
男		4	9	14	19	29	39	49	59	69			11
女							2	2		5	2		3
計							2	4		6	2		14
構成比(%)							14.3	28.6		42.8	14.3		100

2 日時別患者発生数

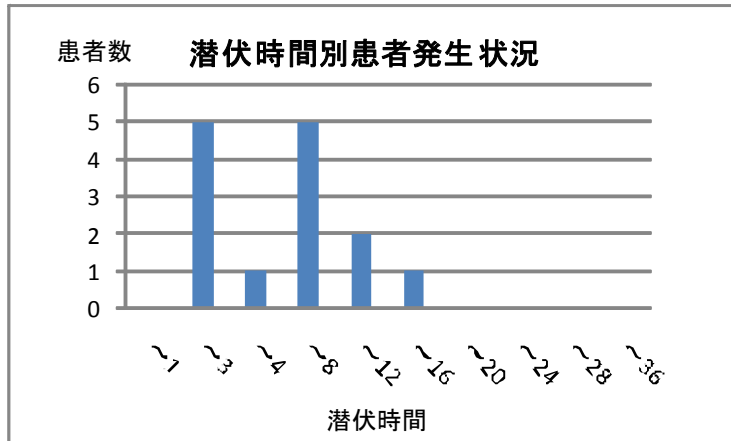
日	1月6日		1月7日		
時	13～18	18～24	0～6	6～12	12～18
患者数	10	2	2	0	0

3 発生率

$$\frac{\text{患者数 (14) 人}}{\text{摂食者数 (19) 人}} \times 100 = (73.7) \%$$

4 潜伏期間別患者発生状況

潜伏時間	~1	~3	~4	~8	~12	~16	~20
患者数	0	5	1	5	2	1	0



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	嘔気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	11	3	5	3	2	2	2	3									1	2
発顕率%	79	21	36	21	14	14	14	21									7	14

(下痢)

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

(嘔吐)

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

(発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ ～ 37.4℃	37.5℃ ～ 37.9℃	38.0℃ ～ 38.4℃	38.5℃ ～ 38.9℃	39.0℃ ～ 39.4℃	40.0℃ 以上
患者数			1	1			

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	嘔気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	7	2	3					1										1
発顕率%	41	12	18					6										6

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1)患者共通食

1月6日に当該施設を利用したのは2グループで、うち昼の会食を利用した1グループ19人中14人が食中毒症状を訴えた。当該グループ共通食は当該施設の食事のみであった。

なお他の1グループ(17人)は当該施設を夜の会食で利用し、メニューも昼のグループとは異なっており、体調不良を訴えた者はいなかった。

(2)マスターテーブル

別紙1のとおり。

マスターテーブルを作成した結果、いずれのメニューにも有意差は認められなかった。

2 原料入手経路

別紙2のとおり。

3 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

別紙3のとおり。

E 食品取扱施設及び従業員等

1 食品取扱施設の衛生状況

- (1) 調理施設内及び冷蔵・冷凍庫内が整理整頓されていなかった。
- (2) 調理器具を床に近い場所で保管していた。
- (3) 調理施設内の排水溝が清掃されていなかった。

2 従業員等の健康状態

営業者（調理従事）及び従業員（営業者の妻。盛り付け担当。調理なし）とも健康状態は良好で、食中毒様症状はなかった。

F 病因物質の決定

施設内の10カ所について拭き取り検査を、患者5名及び調理従事者2名について検便を、食品残品8検体について、食中毒原因菌の検査を実施した。結果は以下のとおりであった。

拭き取り検査結果

No.	検体名	検体数	食中毒原因菌
1	調理品用まな板	1	陰 性
2	魚用まな板	1	陰 性
3	刺身用包丁	1	陰 性
4	野菜用包丁	1	陰 性
5	調理台	1	陰 性
6	冷蔵庫取手	1	陰 性
7	蛇口カラン	1	陰 性
8	出入口取手	1	陰 性
9	調理人右手(手荒れ部)	1	陰 性
10	シンク内側	1	陰 性

検便結果

検体名	検体数	陽性者数	食中毒原因菌
患者便	5	1	黄色ブドウ球菌(1)*1 ウエルシュ菌(1)*3
調理従事者便	2	2	黄色ブドウ球菌(2)*2 ウエルシュ菌(1)*3

*1：エンテロトキシンD産生株(1) *2：エンテロトキシンA産生株(1)、エンテロトキシンB産生株(1)

*3：エンテロトキシン非産生株(1)

食品残品検査結果

No.	検体名	検体数	食中毒原因菌
1	茶碗蒸しの具	1	陰 性
2	チョコレートだてまき	1	陰 性
3	田づくり	1	陰 性
4	黒豆	1	陰 性
5	かずのこ	1	陰 性
6	なます	1	陰 性
7	生ほたて	1	陰 性
8	豆乳の汁	1	陰 性

G 事件処理のためにとった処置

1 行政処分

食品衛生法第55条の規定に基づき、当該施設を平成22年1月7日から平成22年1月11日までの5日間、営業停止処分とした。

2 再発防止

以下の点について文書指導を行った。また平成22年1月8日、11日、12日の3日間、当該施設の立入検査及び従業員（営業者及びその妻）に対する衛生指導を実施すると共に、指導事項の履行確認を行った。

- ① 調理施設内及び冷凍・冷蔵庫内の整理整頓を行うこと。
- ② 調理器具を床に近い場所で保管せず、高い場所で保管するか、ふた付きのプラスチック容器等に収容すること。
- ③ 調理施設内の排水溝を掃除すること。
- ④ 現在保管中の冷蔵庫内の調理済食品を廃棄すること。
- ⑤ 調理施設、設備及び調理器具の清掃、洗浄及び消毒を徹底すること。

H 考察

1 病因物質について

検査を実施した患者検便5検体中1検体から、また調理従事者検便2検体中2検体から黄色ブドウ球菌が検出された。ただし患者便1検体はエンテロトキシンD産生株、従事者(営業者)検便は同A産生株、従事者(妻)検便は同B産生株と、毒素型は全て異なっていた。

また、患者便及び従事者(営業者)便からウエルシュ菌が検出されたが、いずれもエンテロトキシン非産生株であった。

2 原因食品について

原因食品の特定にあたり、マスターテーブルによる検定を行ったが、有意差は認められなかった。また、検査を実施した食品残品から食中毒原因菌は検出されず、原因食品の特定には至らなかった。

3 食中毒病因物質の特定について

摂食者調査により、有症者を含む1グループには当該飲食店の会食以外に共通食及び共通行動は見られなかった。また有症者は、会食終了後2時間から12時間半の間に発症が集中した1峰性のパターンを示していた。症状はいずれも類似しており、2回～6回程度の比較的軽い下痢を主症状としていた。

原因物質の究明において、施設の拭き取り検査及び食品残品から食中毒起因菌は検出されなかった。また有症者の8割以上で潜伏時間が7時間以内と短期間なことから、細菌性毒素による食中毒が疑われた。しかし従業員検便及び患者検便検査において、ウエルシュ菌及びブドウ球菌が検出されたものの、ウエルシュ菌からはエンテロトキシン遺伝子は検出されず、ブドウ球菌からは全ての菌株からエンテロトキシン遺伝子が検出されたが、毒素型は全て異なっていた。このことから、細菌性毒素による食中毒は否定されたため、本件は原因物質不明食中毒とした。

4 食中毒の発生要因等について

上記3で述べたとおり、本件は検討の結果、原因物質不明の食中毒と判断されたため、食中毒の発生要因については明確に解明できなかった。従って行政処分後の衛生指導においても、発生要因の直接的排除を主眼に置くことができず、施設設備の不備状況に対する一般的な衛生指導に留まった。

一方、平成21年6月22日付け、読売新聞夕刊(「謎の食中毒増加中」)によると、近年、原因食品や原因物質が特定できず、再発防止策も立てられない食中毒の発生が全国で認められている。食後短時間で一過性の嘔吐や下痢の症状を呈し、首都圏や瀬戸内海沿岸、北陸地方で相次ぎ発生し、地元の保健所は「再発防止策の取りようがない」と対応に苦慮しており、関係自治体は「広範囲に発生している」として全国規模の調査を国に要請し、厚生労働省の研究機関で研究分析・事例収集を進めているという。厚労省などによると、原因物質が特定できないこれらの食中毒には、(1)主症状が下痢や嘔吐、(2)食後、発症まで平均4.5時間と短い、(3)軽症で回復が早い、という共通点があると言われている、と報道された。

これら原因物質不明の食中毒事例において、そのメニューの中に、ヒラメ料理(刺身など)が多いと言われている。

本件においてもヒラメの刺身が提供されていた。しかし、原因不明の食中毒でヒラメもしくはヒラメに含まれる物質が原因であるとの科学的証拠が明確にされていないことから、現時点において、ヒラメが本件に関与していたかどうかは不明である。

I 気象状況(岐阜地方气象台)

	平均気温(℃)	最高気温(℃)	最低気温(℃)	平均湿度(%)	天 候
1月3日	3.0	6.7	-0.3	79	曇時々晴
1月4日	3.2	7.5	-1.3	70	曇後晴
1月5日	4.5	8.6	2.0	71	晴一時曇
1月6日	2.9	6.4	-0.5	77	晴一時雨

別紙1 (マスターテーブル)

区分 食品名	有症者		健康者		リスク比	95%信頼区間	
	食べた	食べない	食べた	食べない		上限値	下限値
ひらめのお造り	14	0	5	0	1.43	5.86	0.35
ぶりの煮物	13	1	4	1	1.47	4.07	0.53
ホタテあられ揚げ	14	0	5	0	1.43	5.86	0.35
ずわいがにボイル	11	3	5	0	0.83	1.44	0.48
鴨肉くんせい	13	0	4	1	2.21	11.20	0.44
出し巻き卵	13	0	4	1	2.21	11.20	0.44
ヤリイカ玉子	13	0	4	1	2.21	11.20	0.44
たつくり	13	0	4	1	2.21	11.20	0.44
紅白なます	12	1	4	1	1.44	4.01	0.52
梅花人参	17	0	1	0	1.80	7.25	0.45
黒豆	13	0	4	1	2.21	11.20	0.44
チョコレートだて巻	13	0	4	1	2.21	11.20	0.44
きんかん甘煮	12	1	5	0	1.03	2.42	0.44
数の子	13	0	4	1	2.21	11.20	0.44
レタス	13	1	3	2	1.94	5.85	0.65
エリンギ	13	1	3	2	1.94	5.85	0.65
えのき	13	1	4	1	1.47	4.07	0.53
葛きり	13	1	4	1	1.47	4.07	0.53
茶碗蒸し	13	0	5	0	1.40	5.76	0.34
赤だし	14	0	5	0	1.43	5.86	0.35
漬け物	12	2	5	0	0.91	1.74	0.48
ご飯	13	1	5	0	1.05	2.48	0.45
プリン	12	1	5	0	1.03	2.42	0.44
苺	12	1	5	0	1.03	2.42	0.44

別紙 2 (原材料仕入れ先)

献立名	原材料名	仕入先 (所在地)	
ひらめのお造り	ひらめ	中水 (岐阜市茜部新所)	
ご飯	米	井上米店 (")	
漬け物	キュウリ他	高井青果 (")	
赤だし	蛤	今清 (")	
茶碗蒸し	エビ他	今清 (")	
ブリの煮物	ブリ	中水 (")	
生ほたてのあられ揚げ	ほたて	中水 (")	
ずわいがにボイル	ボイルずわいがに	中水 (")	
豆 乳 鍋	豚肉	豚肉	肉のダルマ (")
	葛きり	葛きり	岐水商 (")
	えのき	えのき	伊藤商店 (")
	エリンギ	エリンギ	高井青果 (")
	レタス	レタス	伊藤商店 (")
大 皿	数の子	数の子	魚介 (")
	きんかん甘煮	きんかん	高木青果 (")
	チョコレートだて巻(既)	チョコレートだて巻き	丸魚 (")
	黒豆	黒豆	岐水商 (")
	梅花人参	人参	伊藤商店 (")
	紅白なます	大根・人参	伊藤商店 (")
	たつくり(既)	たつくり	岐水商 (")
鴨肉くんせい(既)	鴨肉くんせい	中水 (")	
出し巻き玉子(既)	出し巻	中水 (")	
ヤリイカ玉子(既)	ヤリイカ玉子	伊藤商店 (")	
プリン	卵・牛乳	伊藤商店 (")	
苺	苺	高井青果 (")	

* (既) : 既製品

別紙3 (調理から摂食までの経過等)

日時	1月6日	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00
食品名						
平目さしみ			調理・盛付	→	提供	
豆乳鍋			出し汁を作る(9:30)	→	提供	
茶碗蒸し			調理	→	提供	
ブリ煮付			煮付け	→	提供	
生ホタテのあられ揚げ						
ごはん						
赤だし						
プリン						
数の子			12/29塩出し→12/30調味液漬け込み・冷蔵	→	盛付け	
黒豆						
きんかん						
梅花人參						
紅白なます						
			12/30調理・冷蔵	→	盛付け	
			調理	→	提供	
			炊く	→	提供	
			調理	→	提供	
			調理	→	提供	

*豆乳鍋の具(別紙1参照)は全て1月6日11:30細切、13:00提供

*既製品(たつくり、鴨肉くんせい、出し巻き玉子、チョコレートだて巻き、ヤリイカ玉子)は11:30細切、13:00提供

*ずわいがにボイルは、冷凍ボイルズワイガニを11:30に細切し、冷蔵庫で解凍・保管し、13:10に提供

4 大垣市の家庭で発生したコバイケイソウによる食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成22年4月26日（月）
- 2 発生場所 岐阜県大垣市
- 3 原因施設 家庭
- 4 原因食品 コバイケイソウ
- 5 病因物質 植物性自然毒（アルカロイド）
- 6 摂食者数 4人
- 7 患者数 4人 うち受診 4人 入院3人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知(概要)

平成22年4月26日21時頃、H消防組合から「山菜のオオバギボウシと誤ってコバイケイソウを食べた2人が、嘔吐、低血圧等の症状を呈し、不破郡垂井町内の医療機関を受診したが、重症のため大垣市内の医療機関へ転院搬送する」旨、西濃保健所へ連絡があった。

西濃保健所が調査したところ、4月26日、郡上市内の山林で採取した山菜を、「酢味噌和え」、「天ぷら」に調理し、同日19時、患者ら4人が自宅で摂食したところ、うち3人が食中毒症状を呈していたことが判明した。

患者2人は、摂食30分から40分後に、嘔吐等の症状を呈したため、不破郡垂井町内の医療機関を受診したが、血圧低下が認められたことから、大垣市内の医療機関に転院の措置を取り、入院した。

また、患者1人は、当初、症状が軽く自ら大垣市内の同医療機関を受診したが、その後、症状が重くなったため入院した。

なお、大垣市内の同医療機関での調査時には無症状であると回答した1人についても、その後の調査により発症していたことを確認した。

C 患者の状況

	性別	年齢	摂食日時	発症日時	潜伏時間	入院	症状
A	女	58	4月26日 19:00	4月27日 0:00	5時間	受診のみ	発熱(37.1℃)、頭痛
B	女	53	4月26日 19:00	4月26日 19:30	30分	入院	足のふらつき、血圧低下 嘔吐(10回以上)
C	男	58	4月26日 19:00	4月26日 19:40	40分	入院	咽頭の麻痺、血圧低下、吐気 嘔吐(10回以上)、
D	女	58	4月26日 19:00	4月26日 22:00	2時間	入院	吐気、嘔吐(10回以上)

D 原因食品

1 摂食状況

コバイケイソウは、「酢味噌和え」として、または他の山菜と「天ぷら」に調理し、4人で摂食した。全員に共通した食品はコバイケイソウの酢味噌和えのみであった。

	酢味噌和え (コバイケイソウ)	天ぷら			
		(コバイケイソウ)	(コシアブラ)	(フキノトウ)	(コゴミ)
A	○	×	×	×	×
B	○	×	○	○	○
C	○	○	×	×	×
D	○	○	○	○	○

○食べた ×食べない

2 原因食品

(1) 原材料入手経路

平成22年4月26日、郡上市内の山中にて林道脇で山菜(コバイケイソウ、コシアブラ、フキノトウ、コゴミ)を採取し、帰宅後調理をした。

(2) 調理方法

酢味噌和えでコバイケイソウ、天ぷらとしてコバイケイソウ、コシアブラ、フキノトウ、コゴミを調理した。

(3) 採取した山菜の種類について

患者がオオバギボウシとして摂食した山菜のみが調理されずに残っていたため、岐阜薬科大学に鑑定を依頼したところ、有毒植物であるコバイケイソウであることが判明した。



形状：18 cm
葉は茎を包むように、互い違いについている。
葉脈は平行に走る。

E 病因物質の決定

岐阜薬科大学の鑑定の結果、患者はコバイケイソウを摂食していたことが判明したため、病因物質は植物性自然毒(アルカロイド)と断定した。

H 考察

1 原因食品について

調理されずに残っていた山菜の鑑定をしたところコバイケイソウであったことから、これを原因食品とした。

2 山菜の採取について

今回の食中毒は、採取した人が山菜に関する知識が充分でなく、コバイケイソウを食用山菜であるオオバギボウシと間違え採取したことが原因であった。

3 まとめ

- (1) 厚生労働省の食中毒統計によると、過去10年間の有毒植物による食中毒の発生状況をみると、全国で181件922人である。そのうち「バイケイソウ」、「コバイケイソウ」によるものは34件94人でありその発生は稀であるため、消費者、食品関係者、医療関係者には広く認識されていない。
- (2) 今回は、比較的軽症であった患者が残った山菜を植物辞典で調べ、「コバイケイソウ」である旨を医療機関に伝え診断の一助となった。
- (3) 今回の食中毒患者のうち3人は症状が重く、最長で6日入院を要した。コバイケイソウは全草にアルカロイド（植物性自然毒）を含み、喫食すると嘔吐、血圧低下、手足のしびれ、めまい等の症状が現れ、死亡する危険がある。
- (4) 有毒植物による食中毒予防は、誤食防止が重要であるため、機会をとらえて山菜に関する知識の普及を図ることが重要である。

第 3 章

資 料 編

- 1 平成 22 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 22 年）
- 3 患者数 100 人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和 31 年～平成 22 年）
- 4 患者数 500 人以上の食中毒事件（全 国）（昭和 57 年～平成 22 年）
- 5 全国年次別食中毒発生状況（昭和 27 年～平成 22 年）
- 6 都道府県別食中毒発生状況（平成 21 年、22 年）

1 平成22年に発生した食中毒の概要

No.	発生日	罹患食者数	死者数	発生場所	原因食品	病原物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
1	1月6日	19	0	関市 ほか	1/6に提供された料理(不明)	不明	飲食店	1月6日、飲食店「U」で会食した1グループ19人中14人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち3人が医療機関に受診した。	有症者に共通する食事、潜伏期間、症状から食中毒と判断したが、原因物質の特定はできなかった。	関
2	1月10日	35	0	岐阜市	1/9に提供された料理(不明)	ノロウイルス(G II)	飲食店 家庭	1月9日、飲食店「G」が調理した仕出し料理及び食事を摂食した35人中12人が下痢、嘔吐等の症状を呈した。 2月8日、飲食店「T」で会食した1グループ2人中2人が、下痢等の症状を呈し、2人とも医療機関に受診した。	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。	岐阜市
3	2月9日	2	0	各務原市 ほか	2/8に提供された豚生レバー	カンピロバクター(C. coli)	飲食店	2月8日、飲食店「T」で会食した1グループ2人中2人が、下痢等の症状を呈し、2人とも医療機関に受診した。	有症者2人が豚生レバーを摂食しており、豚便の結核、カンピロバクター・コリが検出されたことから、豚生レバーが原因と考えられた。	岐阜
4	3月5日	511	0	海津市 ほか	3/4~3/7に提供された料理(不明)	ノロウイルス(G I、G II)	飲食店 家庭等	3月4日から3月7日にかけて、飲食店「S」が調理した会席料理又は仕出し料理を摂食した21グループ511人中96人が嘔吐、下痢等の症状を呈し、うち36人が医療機関に受診した。	調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	西濃
5	4月2日	333	0	岐阜市 ほか	4/1~4/2に提供された仕出し料理(不明)	ノロウイルス(G II)	学校 病院	4月1日から4月2日にかけて、飲食店「N」が調理した仕出し料理を摂食した6グループ333人中119人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち35人が医療機関に受診した。	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
6	4月6日	123	0	大垣市 ほか	3/28~4/5に提供された仕出し料理(不明)	ノロウイルス(G I、G II)	学校	3月28日から4月5日にかけて、飲食店「M」が調理した仕出し料理を摂食した123人中82人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち17人が医療機関に受診した。	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。	揖斐
7	4月26日	4	0	大垣市	酢みそ和え及び天ぷら(コバイケイソウ)	植物性自然毒(ペラトロールアルカロイド)	家庭	4月26日、採取した野生のコバイケイソウを調理し、摂食した4名が嘔吐、血圧低下等の症状を呈し、うち3人が医療機関に受診し、1人が入院した。	山菜に関する知識が十分でなく、オオバギボウシと勘違いして採取し、調理、摂食した。	西濃
8	6月12日	148	0	大垣市	6/12~6/13に提供された仕出し弁当・料理(不明)	ノロウイルス(G II)	学校 家庭	6月12日から6月13日にかけて、飲食店「K」が調理した弁当を摂食した148人中74人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち25人が医療機関に受診した。	調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	西濃
9	7月1日	47	0	各務原市 ほか	6/30、7/1に提供された料理(不明)	ノロウイルス(G II)	飲食店	6月30日、7月1日に飲食店「A」で会食した47人中37人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち16人が医療機関に受診した。	調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、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
10	7月18日	30	0	関市 ほか	7/16に提供された料理(不明)	カンピロバクター(C. jejuni)	飲食店	7月16日、飲食店「N」で会食した30人中16人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち6人が医療機関に受診した。	カンピロバクターに汚染されたおそれのある鶏肉、内臓などの生食や器具等を介した二次汚染が原因と考えられた。	岐阜
11	8月29日	2	0	岐阜市	8/26に提供された料理(不明)	カンピロバクター(C. jejuni)	飲食店	8月26日、飲食店「S」で会食した2人中2人が下痢、発熱等の症状を呈した。	カンピロバクターに汚染された食肉等の原材料が、加熱不十分のまま摂食したものと考えられた。	岐阜市
12	12月3日	1,306	0	高山市 ほか	12/2に提供された弁当(不明)	ノロウイルス(G II)	事業所等	12月2日、飲食店「T」が調理した弁当を喫食した1,306人中305人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち144人が医療機関に受診した。	調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、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

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～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～22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)

食中毒警報発令運営要領

第1 目的 (省略)

第2 警報発令の基準

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

第3 気象条件の調査 (省略)

第4 警報発令事務 (省略)

第5 看板の掲示 (省略)

3 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）

（昭和31年～平成22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
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

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
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
7	5. 19	広島県 他	115	不 明	カンピロバクター	不 明

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
8	6. 7	岐阜市	395	学校給食 (おほかサラダ)	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)
計			76件			

4 患者数500人以上の食中毒事件（全国）

（昭和57年～平成22年）

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
57	4. 3	福岡県	619	折詰弁当（バイ貝）	腸炎ビブリオ	飲食店（仕出し）
	6. 3	宮崎県	1,096	鶏肉（推定）	カンピロバクター	飲食店（旅館）
	8. 6	兵庫県	825	弁当	サルモネラ	飲食店
	10. 9	札幌市	7,751	飲料水及びこれに汚染された食品	病原大腸菌 カンピロバクター	飲食店
	患者数合計 10,291人					
58	1. 26	岐阜県	1,860	ミルクファイバーライス	ウエルシュ菌	学校給食施設・飲食店
	4. 22	山梨県	770	不明	病原大腸菌	学校給食施設
	5. 20	富山県	609	スパゲティーナポリタン（仕出し弁当）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 24	千葉県	800	不明（給食）	カンピロバクター	学校給食施設
	9. 8	岐阜県	3,045	きゅうりとちくわの中華あえ	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当屋）
	9. 12	岡山県	721	弁当	不明	飲食店（弁当屋）
患者数合計 7,805人						
59	4. 9	千葉県	798	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校給食施設
	5. 7	千葉県	532	不明（学校給食）	病原大腸菌	学校給食施設
	6. 9	秋田県	883	不明（学校給食）	カンピロバクター	学校給食施設
	6. 21	山形県	2,246	弁当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	6. 22	群馬県	1,615	野菜炒め	カンピロバクター	学校給食施設
	9. 29	札幌市	769	こんにゃくのたらこあえ	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	11. 8	静岡県	517	不明（学校給食）	カンピロバクター 病原大腸菌	学校給食施設
患者数合計 7,360人						
60	2. 1	岡山県	1,124	給食弁当	不明	飲食店
	3. 6	東京都	835	不明（会席料理）	不明	飲食店
	4. 18	栃木県	778	不明	カンピロバクター	学校・その他
	4. 19	北海道	686	学校給食用弁当（ミルクファイバーライス）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	6. 18	東京都	710	旅行中の食事	カンピロバクター	不明
	6. 20	福島県	661	不明	病原大腸菌	飲食店
	6. 28	埼玉県	3,010	不明	カンピロバクター	学校・その他
	8. 18	大分県	525	飲料水	カンピロバクター	飲食店
	10. 10	茨城県	557	紅蛙弁当	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・フレビアリス	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、コンチュー（学校給食）	不明	学校
	4.21	神奈川県	850	高野豆腐、アスパラと玉子の和え（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（ホハイダ、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（ホレン草のピザッあえ）	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	煮力二（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					

5 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成22年)

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

注) 1 平成9年～22年については、全体の事例に加えて、患者数2人以上の事例と1人の事例に分けて掲載した。

2 昭和47年までは、沖縄県は含まれていない。

6 都道府県別食中毒発生状況

(平成21年、22年)

都道府県 指定都市名		平成21年				平成22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		1,048	20,249	0	19.3	1,698	32,106	0	18.9
1	北海道	28	594	0	21.2	32	458	0	14.3
2	青森県	5	59	0	11.8	19	149	0	7.8
3	岩手県	5	735	0	147.0	16	202	0	12.6
4	宮城県	25	590	0	23.6	17	575	0	33.8
5	秋田県	7	199	0	28.4	11	149	0	13.5
6	山形県	19	761	0	40.1	28	422	0	15.1
7	福島県	15	234	0	15.6	32	425	0	13.3
8	茨城県	22	594	0	27.0	29	719	0	24.8
9	栃木県	14	254	0	18.1	28	1,071	0	38.3
10	群馬県	10	371	0	37.1	10	264	0	26.4
11	埼玉県	27	315	0	11.7	38	547	0	14.4
12	千葉県	37	980	0	26.5	25	660	0	26.4
13	東京都	118	1,877	0	15.9	141	2,004	0	14.2
14	神奈川県	48	1,249	0	26.0	63	638	0	10.1
15	新潟県	25	189	0	7.6	23	549	0	23.9
16	富山県	10	266	0	26.6	8	110	0	13.8
17	石川県	12	187	0	15.6	18	271	0	15.1
18	福井県	8	81	0	10.1	9	42	0	4.7
19	山梨県	6	68	0	11.3	12	225	0	18.8
20	長野県	9	320	0	35.6	23	566	0	24.6
21	岐阜県	19	519	0	27.3	12	713	0	59.4
22	静岡県	27	456	0	16.9	29	969	0	33.4
23	愛知県	29	590	0	20.3	44	2,048	0	46.5
24	三重県	10	315	0	31.5	11	403	0	36.6
25	滋賀県	23	1,330	0	57.8	21	763	0	36.3
26	京都府	17	301	0	17.7	20	612	0	30.6
27	大阪府	67	1,025	0	15.3	72	1,228	0	17.1
28	兵庫県	40	912	0	22.8	65	1,723	0	26.5
29	奈良県	14	286	0	20.4	9	109	0	12.1
30	和歌山県	11	180	0	16.4	4	28	0	7.0
31	鳥取県	9	94	0	10.4	17	394	0	23.2
32	島根県	9	83	0	9.2	8	135	0	16.9
33	岡山県	13	366	0	28.2	18	1,524	0	84.7
34	広島県	155	411	0	2.7	158	538	0	3.4
35	山口県	17	230	0	13.5	20	517	0	25.9
36	徳島県	5	68	0	13.6	8	243	0	30.4
37	香川県	19	272	0	14.3	17	1,156	0	68.0
38	愛媛県	7	225	0	32.1	13	350	0	26.9
39	高知県	3	57	0	19.0	2	59	0	29.5
40	福岡県	41	1,272	0	31.0	31	454	0	14.6
41	佐賀県	1	3	0	3.0	3	116	0	38.7
42	長崎県	6	87	0	14.5	8	113	0	14.1
43	熊本県	10	325	0	32.5	6	218	0	36.3
44	大分県	8	176	0	22.0	18	594	0	33.0
45	宮崎県	13	361	0	27.8	17	307	0	18.1
46	鹿児島県	14	164	0	11.7	6	83	0	13.8
47	沖縄県	11	218	0	19.8	35	529	0	15.1
再 掲	札幌市	8	325	0	40.6	5	135		27.0
	仙台市	11	224	0	20.4	8	228		28.5
	さいたま市	2	24	0	12.0	9	47		5.2
	千葉市	12	283	0	23.6	9	266		29.6
	東京都区部	92	1,415	0	15.4	112	1,614		14.4
	横浜市	18	262	0	14.6	19	164		8.6
	川崎市	2	23	0	11.5	18	139		7.7
	新潟市	6	31	0	5.2	8	207		25.9
	静岡市	8	132	0	0.0	9	278		30.9
	浜松市	8	118	0	14.8	6	193		32.2
	名古屋市	10	367	0	36.7	21	555		26.4
	京都市	11	203	0	18.5	11	163		14.8
	大阪市	23	411	0	17.9	26	804		30.9
堺市	2	10	0	5.0	3	31		10.3	
神戸市	15	504	0	33.6	26	725		27.9	
岡山市	3	79	0	26.3	2	27		13.5	
広島市	124	218	0	1.8	138	348		2.5	
北九州市	12	278	0	23.2	5	61		12.2	
福岡市	16	116	0	7.3	9	149		16.6	