

平成 2 1 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21年岐阜県の食中毒発生状況 -----	15
(参考) 平成21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 多治見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 瑞穂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 -----	26
3 加茂郡川辺町内の飲食店を原因施設として発生したサルモネラ食中毒 --	39
4 郡上市内の家庭で発生した植物性自然毒 (アマニチン) による食中毒 --	48
第3章 資料編	
1 平成21年に発生した食中毒の概要 -----	51
2 食中毒警報発令状況 (平成12年～平成21年) -----	53
3 患者数100人以上の食中毒事件 (岐阜県) (昭和31年～平成21年) -----	55
4 患者数500人以上の食中毒事件 (全 国) (昭和57年～平成21年) -----	58
5 全国年次別食中毒発生状況 (昭和27年～平成21年) -----	64
6 都道府県別食中毒発生状況 (平成20年、21年) -----	65

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21年岐阜県の食中毒発生状況

(参考) 平成21年腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (岐阜県)

1 年次別発生状況

平成21年に岐阜県（岐阜市を含む）で発生した食中毒は19件（対前年比73.1%）、患者数519人（同134.1%）であった。

年次別の発生状況は、図1（昭和55年以降）及び表1（昭和31年以降）のとおりであり、平成21年の事件数は、過去10年間及び過去5年間の年平均と同程度であった。

患者数は、過去54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21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19件（対前年比79.2%）223人（同37.7%）であり、前年度と比較して事件数、患者数ともに減少した。三重県では10件（同83.3%）315人（同115.4%）で、事件数は減少したが、患者数は増加した。名古屋市では10件（同50.0%）367人（同85.0%）で、事件数、患者数ともに減少した。

図1 年次別発生状況(昭和55年～平成21年)

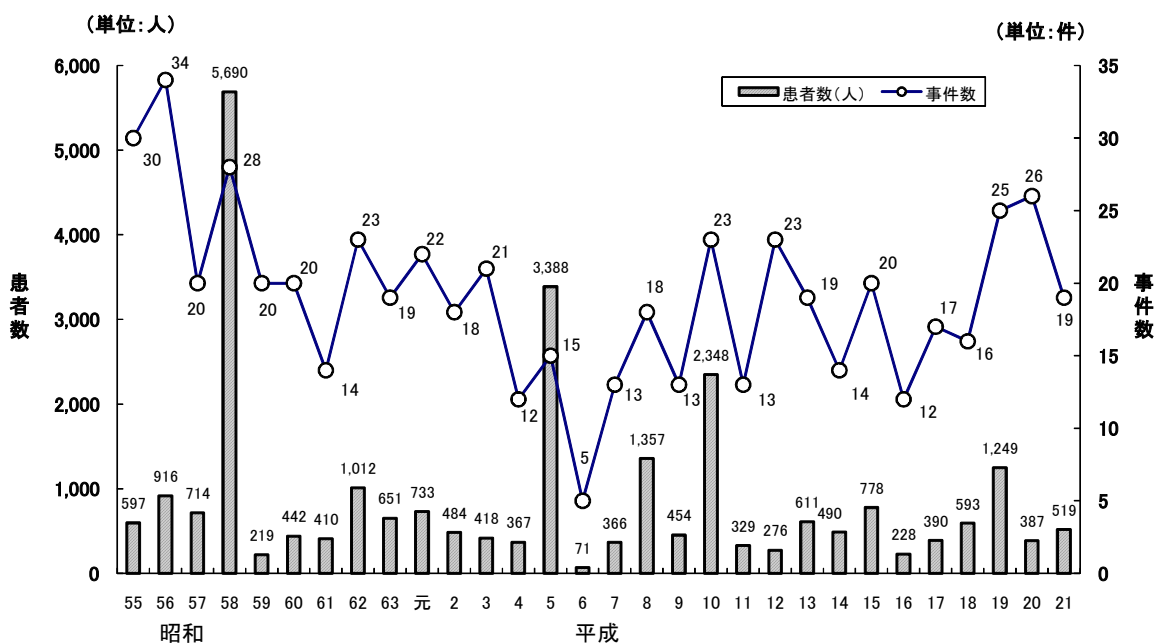


表1 年次別発生状況(昭和31年～平成21年)

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54年平均	23	2,764	798	0.7	36	
過去10年平均	19	2,321	532	0	29	
過去5年平均	19	1,384	561	0	29	
合計	1,261	105,013	43,096	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	0	21	25.3
40	14		1,253	1	90	73.7
41	13		236	0	18	13.8
42	20		709	1	35	41.2
43	11		392	0	36	22.5
44	20		507	0	25	29.1
45	24		797	3	33	45.3
46	27		772	0	29	43.4
47	19	1,010	527	0	28	29.3
48	32	3,596	566	1	18	31.0
49	26	2,328	646	0	25	35.0
50	40	9,009	1,561	0	39	83.6
51	14	1,077	145	0	10	7.7
52	26	1,864	907	0	35	47.5
53	34	5,698	684	1	20	35.5
54	40	1,866	572	0	14	29.4
55	30	1,850	597	0	20	30.4
56	34	2,401	916	0	27	46.4
57	20	1,427	714	0	36	35.9
58	28	13,909	5,690	0	203	284.4
59	20	698	219	0	11	10.9
60	20	1,775	442	0	22	21.8
61	14	1,540	410	0	29	20.1
62	23	2,656	1,012	0	44	49.5
63	19	2,546	651	1	34	31.7
平成元年	22	2,332	733	0	33	35.3
2	18	1,311	484	0	27	23.4
3	21	1,075	418	1	20	20.2
4	12	737	367	0	31	17.6
5	15	8,386	3,388	0	226	162.9
6	5	262	71	0	14	3.4
7	13	939	366	0	28	17.5
8	18	2,745	1,357	0	75	64.6
9	13	948	454	0	35	21.5
10	23	5,499	2,348	0	102	111.3
11	13	1,312	329	0	25	15.6
12	23	6,372	276	0	12	13.0
13	19	6,372	611	0	32	28.9
14	14	954	490	0	35	23.2
15	20	2,215	778	0	39	36.8
16	12	593	228	0	19	10.8
17	17	698	390	0	23	18.5
18	16	1,774	593	0	37	28.2
19	25	3,492	1,249	0	50	59.4
20	26	688	387	0	15	18.4
21	19	1,059	519	0	27	24.7

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21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保健所で発生があった。

事件数では、岐阜市保健所の7件（36.8%）が最も多く、次いで関保健所の4件（21.1%）、中濃保健所及び東濃保健所の各2件（10.5%）の順であった。

また、患者数では東濃保健所の145人（27.9%）が最も多く、次いで岐阜市保健所が108人（20.8%）、本巣・山県センター及び関保健所が各88人（17.0%）、中濃保健所が74人（14.3%）であった（表2）。

表2 保健所別発生状況(平成21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		2	10.5	96	18.5		
	岐阜	1	5.3	8	1.5		
	本巣・山県	1	5.3	88	17.0		
西濃							
	西濃						
	揖斐						
関		5	26.3	91	17.5		
	関	4	21.1	88	17.0		
	郡上	1	5.3	3	0.6		
中濃		2	10.5	74	14.3		
東濃		2	10.5	145	27.9		
恵那							
飛騨		1	5.3	5	1.0		
	飛騨	1	5.3	5	1.0		
	下呂						
岐阜市		7	36.8	108	20.8		
	計	19	100.0	519	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21年は、食中毒シーズンといわれる6月～9月に発生のピークは認められず、1月～5月の冬季及び春季に13件（68.4%）の発生があった（表3）。

過去10年間でみても、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21年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
発生件数	(件)	4	1	3	2	3	1		3	2				19
	構成比(%)	21.1	5.3	15.8	10.5	15.8	5.3		15.8	10.5				100.0
患者数	(人)	81	71	187	93	34	8		38	7				519
	構成比(%)	15.6	13.7	36.0	17.9	6.6	1.5		7.3	1.3				100.0

表4 過去10年間の月別発生状況(平成12～21年)

年次 (平成)	項目	月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
12	件数(件)	1	1	3	1	2	1	5	5	2	1	1		23
	患者数(人)	5	4	46	7	8	19	74	49	22	4	38		276
13	件数(件)	1		1		1	2	1	2	5	1	1	4	19
	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
計	件数(件)	19	10	20	7	15	9	20	21	24	15	14	17	191
	構成比(%)	9.9	5.2	10.5	3.7	7.9	4.7	10.5	11.0	12.6	7.9	7.3	8.9	100.0
	患者数(人)	395	731	666	193	289	156	577	439	801	219	435	620	5,521
	構成比(%)	7.2	13.2	12.1	3.5	5.2	2.8	10.5	8.0	14.5	4.0	7.9	11.2	100.0
平均	件数(件)	1.9	1.0	2.0	0.7	1.5	0.9	2.0	2.1	2.4	1.5	1.4	1.7	19.1
	患者数(人)	39.5	73.1	66.6	19.3	28.9	15.6	57.7	43.9	80.1	21.9	43.5	62	552.1

4 原因食品別発生状況

平成21年に発生した食中毒19件のうち、具体的な原因食品が判明したものは2件（貝類、きのこ類）で、残りの17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21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	19	100.0	-	519	100.0	-			-
原因食品(食事)判明件数		19	100.0	100.0	519	100.0	100.0			
原因食品	魚介類	1	5.3	5.3	5	1.0	1.0			
	貝類	1	5.3	5.3	5	1.0	1.0			
	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									
	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	5.3	5.3	3	0.6	0.6			
	豆類									
	きのこ類	1	5.3	5.3	3	0.6	0.6			
	その他									
	菓子類									
	複合調理食品									
その他	17	89.5	89.5	511	98.5	98.5				
食品特定										
食事特定	17	89.5	89.5	511	98.5	98.5				
不明		89.5				-			-	

過去10年間に発生した食中毒191件のうち、原因食品（食事）の判明したものは179件（93.7%）であった。

これを原因食品別の事件数で見ると、魚介類が22件（12.3%）、野菜及びその加工品が12件（6.7%）、穀類及びその加工品が6件（3.4%）の順で多かった。

また、魚介類22件のうち貝類が12件（54.5%）、野菜及びその加工品12件のうちきのこ類が6件（50.0%）であった（表6）。

表6 過去10年間の原因食品別発生状況(平成12～21年)

原因食品	年次											過去10年間			過去5年間		
		12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	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		23	19	14	20	12	17	16	25	26	19	191	100.0	-	103	100.0	-
原因食品(食事)判明件数		18	17	14	19	10	17	16	25	24	19	179	93.7	100.0	101	98.1	100.0
原因食品	魚介類	5	3	2	3	1	3	1		3	1	22	11.5	12.3	8	7.8	7.9
	貝類	1	2	1	3		2	1		1	1	12	6.3	6.7	5	4.9	5.0
	ふぐ					1	1			2		4	2.1	2.2	3	2.9	3.0
	その他	4	1	1								6	3.1	3.4			
	魚介類加工品	1						1				2	1.0	1.1	1	1.0	1.0
	魚肉練り製品																
	その他	1						1				2	1.0	1.1	1	1.0	1.0
	肉類及びその加工品						2	1	2			5	2.6	2.8	5	4.9	5.0
	卵類及びその加工品	2	1	1								4	2.1	2.2			
	乳類及びその加工品																
	穀類及びその加工品							2	4			6	3.1	3.4	6	5.8	5.9
	野菜及びその加工品	2	2	1	1		1	2	1	1	1	12	6.3	6.7	6	5.8	5.9
	豆類									1		1	0.5	0.6	1	1.0	1.0
	きのこ類			1	1		1	1	1		1	6	3.1	3.4	4	3.9	4.0
	その他	2	1		1			1				5	2.6	2.8	1	1.0	1.0
	菓子類		1		1					1	1	4	2.1	2.2	2	1.9	2.0
	複合調理食品				3	1				1		5	2.6	2.8	1	1.0	1.0
その他	8	10	7	13	9	11	10	17	19	17	121	63.4	67.6	74	71.8	73.3	
食品特定																	
食事特定	8	10	7	13	9	11	10	17	19	17	121	63.4	67.6	74	71.8	73.3	
不明	5	2		1	2				2		12	6.3	-	2	1.9	-	

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)

(平成19年、穀類及びその加工品(2食品)を原因とする食中毒)

平成21年に発生した食中毒19件のうち、具体的な原因食品が判明した2件（10.5%）は、魚介類（貝類）を原因食品とするノロウイルス食中毒と野菜及びその加工品（きのこ類）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21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	ポツリヌス菌	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	その他の病原性大腸菌	ウエルシュ菌	セレウス菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	ナグビブリオ	コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	その他の細菌	ノロウイルス			その他のウイルス	化学物質	植物性自然毒	動物性自然毒	病因物質判明件数
総	数	1	1							1							10			1		14	5	19	
原因食品(食事)判明件数		1	1							1							10			1		14	5	19	
原因食品	魚介類																1					1		1	
	貝類																1					1		1	
	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																								
	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																					1	1		1
	その他																								
	菓子類																								
複合調理食品																									
その他		1	1							1							9					12	5	17	
食品特定																									
食事特定		1	1							1							9					12	5	17	
不明																									

過去10年間に発生した食中毒191件のうち、原因食品（食事）の判明したものは179件（93.7%）、病因物質の判明したものは175件（91.6%）であった。

また、原因食品（食事）の判明した食中毒179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67件（37.4%）で最も多く、なかでも具体的な食品が判明した16件のうち、魚介類（貝類）が11件（68.6%）であった（表8）。

表8 原因食品別・病因物質別発生状況(平成12～21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	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
総数		28	8		16	4	1	5	3		22			1			71	1	1	9	5	175	16	191
原因食品(食事)判明件数		26	8		14	4	1	5	3		18			1			67	1	1	9	5	163	16	179
魚介類					4												12		1		5	22		22
貝類																	11				1	12		12
ふぐ																					4	4		4
その他					4												1		1			6		6
魚介類加工品		1	1																			2		2
魚肉練り製品																								
その他		1	1																			2		2
肉類及びその加工品		2			1						2						1					6		6
卵類及びその加工品		3																				3		3
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												9		12		12
豆類								1														1		1
きのこ類																					6	6		6
その他		1						1												3		5		5
菓子類		1	1														1					3		3
複合調理食品		4						1														5		5
その他		15	4		10	3	1	2	2		16			1			51	1				106	15	121
食品特定																								
食事特定		15	4		10	3	1	2	2		16			1			51	1				106	15	121
不明		2			2						4						4					12		12

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サルモネラ属菌による食中毒1件。)
 (平成19年、穀類及びその加工品を原因とするセレウス菌による食中毒1件。)

5 病因物質別発生状況

平成21年に発生した食中毒19件のうち、病因物質の判明したものは14件（73.7%）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10件（71.4%）、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、植物性自然毒が各1件（各7.1%）であった。

また、平成21年に発生した食中毒の患者数519人のうち、病因物質が判明したものは、455人（87.7%）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430人（94.5%）、サルモネラ属菌が12人（2.6%）、黄色ブドウ球菌が6人（1.3%）の順であった（表9）。

表9 病因物質別発生状況(平成21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		19	100.0	-	519	100.0	-			-
病因物質判明件数		14	73.7	100.0	455	87.7	100.0			
病因物質	細菌	3	15.8	21.4	22	4.2	4.8			
	サルモネラ属菌	1	5.3	7.1	12	2.3	2.6			
	黄色ブドウ球菌	1	5.3	7.1	6	1.2	1.3			
	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	5.3	7.1	4	0.8	0.9			
	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	10	52.6	71.4	430	82.9	94.5			
	ノロウイルス	10	52.6	71.4	430	82.9	94.5			
	その他のウイルス									
化学物質										
自然毒	1	5.3	7.1	3	0.6	0.7				
植物性自然毒	1	5.3	7.1	3	0.6	0.7				
動物性自然毒										
その他										
不明	5	26.3	-	64	12.3	-			-	

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年間に発生した食中毒191件のうち、病因物質が判明したものは175件（91.6%）であった。これを病因物質別の事件数で見ると、細菌によるものが88件（50.3%）、ウイルスによるものが72件（41.1%。ノロウイルスによるものが71件）、自然毒によるものが14件（8.0%）、化学物質によるものが1件（0.6%）であった。

ノロウイルスによる食中毒は、過去5年間で51件（55.4%）発生しており、最も多い病因物質となっている。

また、過去10年間に発生した細菌性食中毒88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28件（31.8%）と最も多く、次いでカンピロバクターが22件（25.0%）、腸炎ビブリオが16件（18.2%）と続き、この3種類で細菌性食中毒の75.0%を占めた（表10）。

表10 病因物質別発生状況(平成12～21年)

病因物質	年次											過去10年間			過去5年間			
		12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	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		23	19	14	20	12	17	16	25	26	19	191	100.0	-	103	100.0	-	
病因物質判明件数		23	16	14	20	10	15	16	23	24	14	175	91.6	100.0	92	89.3	100.0	
細菌	細菌	16	9	8	13	9	7	5	6	12	3	88	46.1	50.3	33	32.0	35.9	
	サルモネラ属菌	4	2	5	8	3		3	1	1	1	28	14.7	16.0	6	5.8	6.5	
	黄色ブドウ球菌	2					1	1	1	2	1	8	4.2	4.6	6	5.8	6.5	
	ボツリヌス菌																	
	腸炎ビブリオ	6	5	1	1	1	2					16	8.4	9.1	2	1.9	2.2	
	腸管出血性大腸菌						1			3		4	2.1	2.3	4	3.9	4.3	
	その他の病原性大腸菌		1									1	0.5	0.6				
	ウエルシュ菌			1	1	1			1	1		5	2.6	2.9	2	1.9	2.2	
	セレウス菌					1			1	1		3	1.6	1.7	2	1.9	2.2	
	エルシニア・エンテロリチカ																	
	カンピロバクター	4	1		3	3	3	1	2	4	1	22	11.5	12.6	11	10.7	12.0	
	ナグビブリオ																	
	コレラ菌																	
	赤痢菌			1								1	0.5	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	4	5	5	7		6	10	16	9	10	72	37.7	41.1	51	49.5	55.4
		ノロウイルス	3	5	5	7		6	10	16	9	10	71	37.2	40.6	51	49.5	55.4
		その他のウイルス	1										1	0.5	0.6			
化学物質	1										1	0.5	0.6					
自然毒	自然毒	2	2	1		1	2	1	1	3	1	14	7.3	8.0	8	7.8	8.7	
	植物性自然毒	2	2	1			1	1	1		1	9	4.7	5.1	4	3.9	4.3	
	動物性自然毒					1	1			3		5	2.6	2.9	4	3.9	4.3	
その他																		
不明		3			2	2		2	2	5	16	8.4	-	11	10.7	-		

平成21年の月別・病因物質別発生状況をみると、細菌性食中毒は3月、5月、9月に各1件発生があった。

また、ノロウイルスによる食中毒は1月から5月に集中して計10件の発生があった（表11）。

表11 月別・病因物質別発生状況(平成21年)

項目	月												計		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
総数	4	1	3	2	3	1		3	2					19	
病因物質判明件数	4	1	3	2	2				2					14	
病因物質	細菌			1		1			1					3	
	サルモネラ属菌					1								1	
	黄色ブドウ球菌			1										1	
	ボツリヌス菌														
	腸炎ビブリオ														
	腸管出血性大腸菌														
	その他の病原性大腸菌														
	ウエルシュ菌														
	セレウス菌														
	エルシニア・エンテロコリカ														
	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	4	1	2	2	1									10
	ノロウイルス	4	1	2	2	1									10
	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		3						5	

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88件のうち52件(59.1%)が7月～9月の夏季に集中して発生していた。

また、ノロウイルスによる食中毒は、その発生が冬季に集中しているが、冬季以外の時期においても発生があった(表12)。

表12 月別・病因物質別発生状況(平成12～21年)

項目	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
総数	19	10	20	7	15	10	20	20	24	15	14	17	191	
病因物質判明件数	19	10	18	7	14	7	19	15	24	14	13	15	175	
細菌	1		4	3	6	7	17	15	20	9	3	3	88	
	サルモネラ属菌			2		1	1	4	4	8	4	1	3	28
	黄色ブドウ球菌			1			2	1		2	2		8	
	ボツリヌス菌													
	腸炎ビブリオ				1			4	6	4		1	16	
	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・エンテロリチカ													
	カンピロバクター			1	2	3	4	4	4	3		1	22	
	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	10	13	4	3		1		1	1	9	12	72
		ノロウイルス	18	10	13	4	3		1		1	9	12	71
		その他のウイルス								1				1
化学物質			1										1	
自然毒					5		1		3	4	1		14	
	植物性自然毒				3				2	3			8	
	動物性自然毒				2		1		1	1	1		6	
その他														
不明			2		1	3	1	5		1	1	2	16	

6 原因施設別発生状況

平成21年に発生した食中毒19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18件、家庭1件であった（表13）。

表13 原因施設別発生状況(平成21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		19	100.0	-	519	100.0	-			-	
原因施設判明件数		19	100.0	100.0	519	100.0	100.0				
原因施設	家庭	1	5.3	5.3	3	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	18	94.7	94.7	516	99.4	99.4				
	販売所										
製造所											
仕出屋											
採取場所											
その他											
不明			-			-			-		

過去10年間に発生した食中毒191件のうち、原因施設が判明したものは178件（93.2%）であった。これを原因施設別の事件数で見ると、飲食店129件（72.5%）、旅館17件（9.6%）、家庭16件（9.0%）、学校4件（2.2%）の順であった（表14）。

表14 過去10年間の原因施設別発生状況(平成12～21年)

項目	年次	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	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		23	19	14	20	12	17	16	25	26	19	191	100.0	-	103	100.0	-	
原因施設判明件数		17	17	14	20	10	17	15	25	24	19	178	93.2	100.0	100	97.1	100.0	
原因施設	家庭	4	3			1	2		2	3	1	16	8.4	9.0	8	7.8	8.0	
	事業所		1	1			1		1			4	2.1	2.2	2	1.9	2.0	
	給食施設																	
	事業所																	
	保育所		1									1	0.5	0.6				
	老人ホーム				1							1	0.5	0.6				
	寄宿舎																	
	その他							1		1		2	1.0	1.1	2	1.9	2.0	
	学校	1	1	1						1			4	2.1	2.2	1	1.0	1.0
	給食施設																	
	単独調理場																	
	幼稚園																	
	小学校																	
	中学校			1									1	0.5	0.6			
	その他																	
	共同調理場																	
	その他				1								1	0.5	0.6			
	寄宿舎																	
	その他	1								1			2	1.0	1.1	1	1.0	1.0
	病院		1				1						2	1.0	1.1			
	給食施設		1				1						2	1.0	1.1			
	寄宿舎																	
	その他																	
旅館	2			5				2	7	1		17	8.9	9.6	10	9.7	10.0	
飲食店	10	11	14	13	6	14	10	14	19	18		129	67.5	72.5	75	72.8	75.0	
販売所																		
製造所									1			1	0.5	0.6	1	1.0	1.0	
仕出屋					2	1	1					4	2.1	2.2	2	1.9	2.0	
採取場所																		
その他								1				1	0.5	0.6	1	1.0	1.0	
不明	6	2			2		1		2			13	6.8	-	3	2.9	-	

7 平成21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	東濃	1月15日	瑞浪市 ほか	42	26	0	1/14に提供された料理	ノロウイルス	G I、G II	飲食店 (瑞浪市)	飲食店	営業停止 5日間
2	岐阜市	1月18日	岐阜市	66	42	0	1/17に提供された料理	ノロウイルス	G I、G II	飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
3	関	1月25日	関市 ほか	7	5	0	1/23にて提供された 生食用かき(推定)	ノロウイルス	G I、G II	飲食店 (関市)	飲食店	営業停止 5日間
4	関	1月25日	関市 ほか	37	8	0	1/24に提供された料理	ノロウイルス	G II	飲食店 (関市)	飲食店	営業停止 5日間
5	関	2月8日	関市 ほか	107	71	0	2/8に提供された料理	ノロウイルス	G II	飲食店 (関市)	飲食店	営業停止 5日間
6	東濃	3月4日	多治見市 ほか	226	119	0	3/3に提供された 給食、弁当	ノロウイルス	G I	飲食店 (多治見市)	事業所等	営業停止 5日間
7	中濃	3月14日	可児市 ほか	115	62	0	3/13、15に提供された 仕出し弁当	ノロウイルス	G II	飲食店 (可児市)	事業所等	営業停止 5日間
8	岐阜市	3月30日	岐阜市	9	6	0	3/30に提供された料理	黄色ブドウ球菌		飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
9	飛騨	4月16日	高山市 ほか	13	5	0	4/15に提供された料理	ノロウイルス	G II	飲食店 (高山市)	飲食店	営業停止 5日間
10	本巣・山県	4月16日	瑞穂市 ほか	222	88	0	4/15～18に提供された 料理	ノロウイルス	G I、G II	飲食店 (瑞穂市)	飲食店	営業停止 5日間
11	中濃	5月4日	川辺町	24	12	0	5/2に提供された料理	サルモネラ属菌	チフィムリウム	飲食店 (川辺町)	飲食店	営業停止 5日間
12	岐阜市	5月19日	岐阜市 ほか	44	18	0	5/19に提供された料理	不明		飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
13	関	5月25日	関市 ほか	5	4	0	5/24に提供された料理	ノロウイルス	G II	飲食店 (関市)	飲食店	営業停止 5日間
14	岐阜市	6月28日	岐阜市 ほか	10	8	0	6/28に提供された料理	不明		飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
15	岐阜市	8月13日	岐阜市	69	22	0	8/13に提供された料理	不明		飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
16	岐阜市	8月14日	岐阜市	9	8	0	8/14に提供された料理	不明		飲食店 (岐阜市)	飲食店	営業停止 5日間
17	岐阜	8月30日	各務原市	44	8	0	8/30に提供された料理	不明		飲食店 (各務原市)	飲食店	営業停止 5日間
18	郡上	9月27日	郡上市	3	3	0	毒キノコ	植物性自然毒	アマニチン	家庭 (郡上市)	家庭	—
19	岐阜市	9月29日	岐阜市	7	4	0	9/27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
合 計				1,059	519	0						

*平成20年 発生件数 26件 (うち岐阜市 6件)
患者数 387人 (" 48名)

H21	事件数	摂食者数	患者数
岐阜県	12	845	411
岐阜市	7	214	108
合計	19	1,059	519

<参考>平成21年腸管出血性大腸菌感染症発生状況（岐阜県）

No.	診断月日	発生場所	管轄保健所	有症者数	発症～受診	血便の有無	入院の有無	無症者数	O血清型	H血清型	ベロ毒素		性別	年齢
											VT1	VT2		
1	01/16	本巣市	岐阜市	1	1日	有	有		157				女	13
2	01/16	本巣市	岐阜市	1	2日	有	有		157		+	+	女	8
3	02/07	大垣市	西濃	1	3日	有	有		157	7	+	+	女	36
4	02/10	大垣市	西濃					1	157	7	+	+	男	70
5	02/17	可児郡	東濃	1	3日	有	有		157	7	+	+	男	41
6	04/06	関市	関	1	2日	有	無		157	7	+	+	女	39
7	04/06	各務原市	岐阜	1	0日	有	無		157		-	+	男	73
8	05/22	岐阜市	岐阜市					1	157		+	+	女	53
9	06/05	岐阜市	岐阜市	1	0日	有	有		157		+	+	女	39
10	06/10	岐阜市	岐阜市	1	2日	有	有		157		+	+	女	13
11	06/15	高山市	飛騨					1	26	11	+	-	女	58
12	07/01	多治見市	東濃	1	2日	有	無		157	7	+	+	男	26
13	07/03	高山市	飛騨	1	1日	有	有		157	7	-	+	女	95
14	07/25	瑞穂市	西濃	1	4日	無	有		157	7	+	+	男	78
15	08/08	各務原市	岐阜	1	3日	有	無		157		+	-	女	30
16	08/10	岐阜市	岐阜市					1	157		+	+	男	30
17	08/11	可児市	中濃	1	3日	有	無		157	7	+	+	男	3
18	08/15	可児市	中濃					1	157		+	+	女	52
19	08/21	垂井町	西濃	1	4日	無	無		157	7	-	+	男	46
20	08/22	安八郡	西濃	1	1日	有	無		157	7	-	+	女	14
21	08/28	恵那市	恵那	1	1日	有	有		157	7	-	+	女	60
22	08/28	本巣市	岐阜	1	1日	無	無		157		-	+	男	2
23	08/31	笠松町	岐阜	1	1日	無	無		26	11	+	-	男	9
24	09/04	笠松町	岐阜					1	26	11	+	-	女	40
25	09/05	大垣市	西濃	1	2日	無	無		157	7	+	+	男	43
26	09/08	大垣市	西濃					1	157	7	+	+	男	2
27	09/07	揖斐郡	西濃	1	1日	無	無		157	7	-	+	女	3
28	09/10	揖斐郡	西濃					1	157	7	-	+	男	38
29	09/11	揖斐郡	西濃	1	2日	無	無		157	7	-	+	男	4
30	09/11	大垣市	西濃	1	3日	有	有		157	7	+	-	男	7
31	09/12	大垣市	西濃	1	2日	無	無		157	7	+	+	女	4
32	09/12	養老町	西濃	1	2日	有	有		157	7	+	+	女	36
33	09/12	大垣市	西濃	1	3日	有	有		157	7	+	+	男	3
34	09/16	大垣市	西濃					1	157	7	+	+	女	30
35	09/24	大垣市	西濃	1	9日	有	有		157				女	6
36	09/24	八百津町	中濃					1	113	21	-	+	女	25
37	09/29	安八郡	西濃	1	3日	有	無		157	7	+	+	女	33
38	10/05	岐阜市	岐阜市	1	2日	有	無		157		+	+	男	29
39	10/17	岐阜市	岐阜市	1	7日	有	無		157		-	+	女	67
40	10/21	各務原市	岐阜	1	3日	有	無		157				女	3
41	10/24	各務原市	岐阜					1	157	7	+	+	女	62
42	10/24	各務原市	岐阜					1	157	7	+	+	男	9
43	10/26	羽島市	岐阜	1	2日	有	有		157	7	+	+	男	7
44	10/31	羽島市	岐阜					1	157		+	+	女	40
45	10/29	羽島市	岐阜	1	1日	有	有		157	7	+	+	女	61
46	11/02	高山市	飛騨	1	2日	有	有		157	7	+	+	男	72
47	11/13	土岐市	東濃	1	3日	有	有		157	7	-	+	女	72
48	11/19	本巣市	西濃	1	4日	有	有		157		+	+	女	24

第 2 章

主 な 食 中 毒 事 例

- 1 多治見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 瑞穂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
- 3 加茂郡川辺町内の飲食店を原因施設として発生したサルモネラ食中毒
- 4 郡上市内の家庭で発生した植物性自然毒（アマニチン）による食中毒

1 多治見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 21 年 3 月 4 日
- 2 発生場所 多治見市他
- 3 原因施設 所在地 多治見市
屋 号 「T」
業 種 飲食店（給食）
調理従事者 7 人
- 4 原因食品 不明（3 月 3 日に提供された給食及び弁当）
- 5 病因物質 ノロウイルス（G I）
- 6 摂食者数 226 人
- 7 患者数 19 人 うち受診 51 人 入院 0 人
- 8 死者数 0 人

B 食中毒の探知（概要）

平成 21 年 3 月 5 日 10 時 30 分頃、多治見市内にある事業所から社内食堂を利用した従業員が下痢等の食中毒症状を呈している旨の連絡が東濃保健所にあった。また、同事業所の別工場及び他事業所に配送した弁当を食べた 11 グループからも同様の症状を呈していることが判明した。

C 患者の状況

1 性・年齢別発生状況

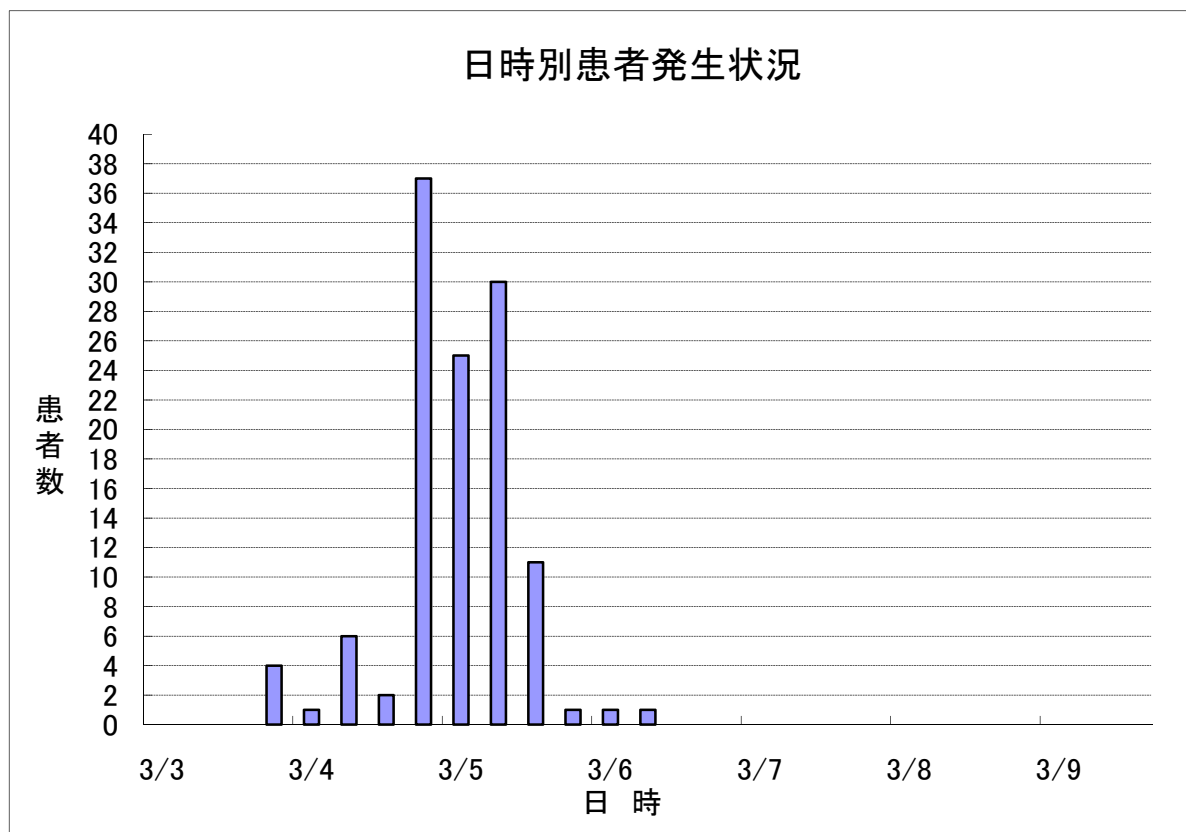
年 齢	10代	20代	30代	40代	50代	60代	計
男	2	22	36	22	18	5	105
女	0	5	5	3	1	0	14
合 計	2	27	41	25	19	5	119

2 発症率

患者数 119 人／摂食者数 226 人×100=52.6%

3 日時別患者発生状況

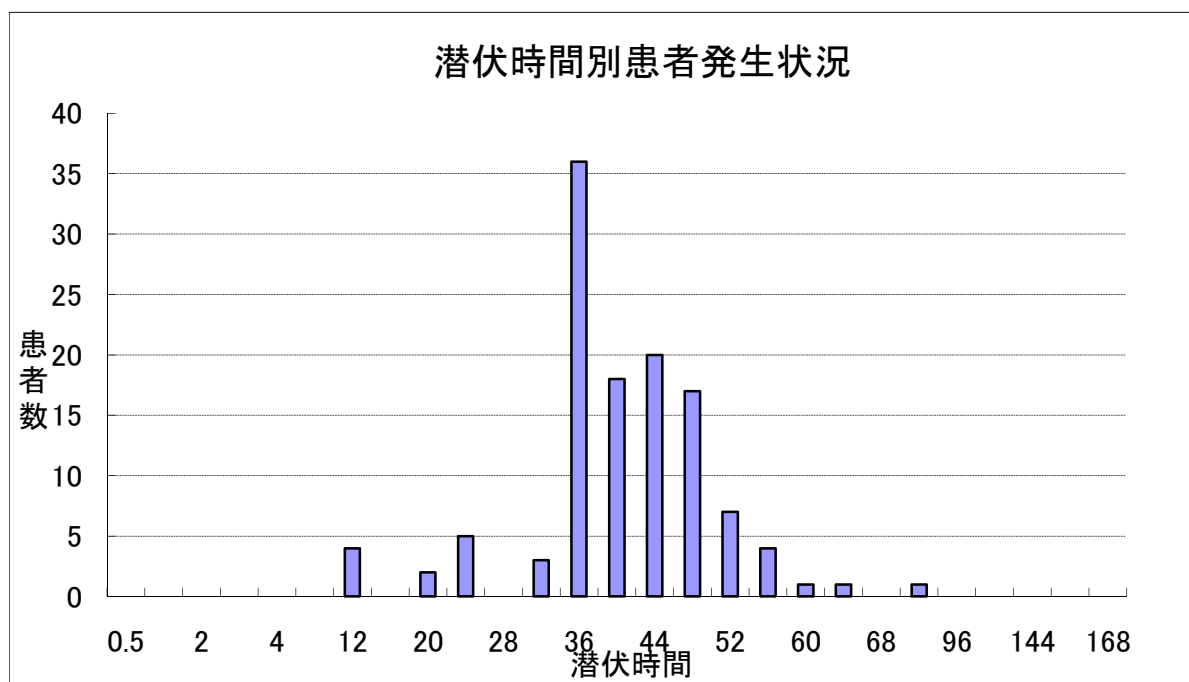
日時	患者数 (人)
～ 3/4 0:00	4
～ 3/4 6:00	1
～ 3/4 12:00	6
～ 3/4 18:00	2
～ 3/5 0:00	37
～ 3/5 6:00	25
～ 3/5 12:00	30
～ 3/5 18:00	11
～ 3/6 0:00	1
～ 3/6 6:00	1
～ 3/6 12:00	1
～ 3/6 18:00	0



4 潜伏時間別患者発生状況（推定）

潜伏時間	~12	~16	~20	~24	~28	~32	~36	~40	~44	~48	~52	~56	~60
患者数（人）	4	0	2	5	0	3	36	18	20	17	7	4	3

平均潜伏時間 38.7 時間



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	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	91	43	78	62	65	42	16	23	22	1	1	0	1	0	0	1	2
発頭率	76%	36%	66%	52%	55%	35%	13%	19%	18%	1%	1%	0%	1%	0%	0%	1%	2%

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10~	計
患者数	46	10	13	3	5	5	2	1	0	6	91

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10~	計
患者数	33	10	6	4	6	1	1	0	0	1	62

(発熱)

体温(°C)	患者数
~ 36.9	3
37.0 ~ 37.4	14
37.5 ~ 37.9	16
38.0 ~ 38.4	24
38.5 ~ 38.9	4
39.0 ~ 39.9	4
40.0 ~	0
計	65

6 初発症状

初発症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	暖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	眼症状	臥床	その他
患者数	26	26	49	14	6	11	3	9	7	1	0	0	0	0	0	0	0

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者共通食

患者の共通食は、飲食店「T」が調製した給食及び弁当のみであった。

3月2日及び3日のメニューは下表に示した（給食及び弁当は、同一メニュー）。

3月2日	キーマカレーコロケ、茄子とピーマンのパスタ、大根とミックス豆サラダ、ピリ辛こんにゃく、鶏肉団子甘酢あん、漬物、佃煮
3月3日	豚カツ、キャベツの千切り、ほうれん草ごま和え、厚揚げしめじ味噌かけ、だし巻玉子

(2) マスターテーブル (χ^2 検定)

有症者の多くがほとんどメニューを摂食していたため、マスターテーブルによる有意差は認められず、原因食品の推定はできなかった。

2 原因食品

(1) 原料入手経路及び保管方法

献立名	原材料名	仕入数量	仕入年月日	仕入先	保管方法	残品の有無
3月2日						
キーマカレー コロッケ	冷凍コロッケ	260個	21.2.27	土岐市「G」	冷凍	有
茄子とピーマンの Pasta	茄子	3箱	21.2.27	多治見市「Y」	冷蔵	有
	ピーマン	1箱	21.2.27	多治見市「Y」	冷蔵	有
	Pasta	—	21.2.25	多治見市「I」	常温	有
大根とミックス豆サラダ	大根	1箱	21.2.27	多治見市「Y」	冷蔵	有
	胡瓜	1箱	21.2.27	多治見市「Y」	冷蔵	有
	ミックス豆	—	21.2.10	土岐市「G」	冷凍	有
	—食用ドレッシング	—	21.2.17	土岐市「G」	常温	有
ピリ辛こんにゃく	つきこん	1缶	21.2.27	土岐市「G」	常温	有
鶏肉団子甘酢あん	鶏肉団子	260個	21.2.27	土岐市「G」	冷凍	有
3月3日						
豚カツ	豚肉	15kg	21.3.2	多治見市「Y」	冷蔵	有
キャベツの千切り	キャベツ	1箱	21.3.2	多治見市「Y」	冷蔵	有
ほうれん草ごま和え	ほうれん草	1箱	21.3.2	多治見市「Y」	冷蔵	有
	人参	1箱	21.3.2	多治見市「Y」	冷蔵	有
	もやし	6 kg	21.3.2	多治見市「Y」	冷蔵	有
厚揚げしめじ味噌かけ	厚揚げ	85枚	21.3.3	多治見市「A」	冷蔵	有
	しめじ	1箱	21.3.2	多治見市「Y」	冷蔵	有
	蒟蒻	—	21.3.2	多治見市「Y」	常温	有
だし巻玉子	卵	12本	21.2.24	土岐市「G」	冷凍	有

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

食品名	時間						
	7	8	9	10	11	12	
3月2日							
キーマカレーコロッケ		揚げる・放冷	盛付 (9:15)	【弁当配達】 1便 (9:40)	成型 (10:20)	揚げる・盛付 (11:30)	摂食 (12:00)
鶏肉団子甘酢あん		揚げる・放冷	盛付 (9:15)			揚げる・盛付 (11:30)	
茄子とピーマンの Pasta	下処理、	Pasta茹でる・放冷	盛付 (9:00)			Pasta茹でる・盛付 (11:30)	
大根とミックス豆サラダ	下処理・和える		盛付 (8:40)		2便 (10:20)	野菜細切・水にさらす・盛付 (11:30)	
ピリ辛こんにゃく	下処理・煮る	・放冷	盛付 (8:15)			煮る 盛付 (11:30)	
漬物・佃煮			盛付 (8:00)			盛付 (11:30)	
3月3日							
豚カツ		成型・揚げる・放冷	盛付 (9:15)	【弁当配達】 1便 (9:15)	成型 (10:20)	フライ・盛付 (11:30)	摂食 (12:00)
キャベツの千切り		千切り					
ほうれん草ごま和え	茹でる・放冷 (流水)・和える		盛付 (9:00)			和える・盛付 (11:15)	
厚揚げしめじ味噌かけ	下処理・煮る		盛付 (9:15)		2便 (10:20)	煮る・盛付 (11:15)	
だし巻玉子		割卵・焼く・放冷	盛付 (9:15)			割卵・焼く (10:40) 盛付 (11:30)	

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

- ・調理場内の手洗い器は十分な手洗いが困難な小さなものであった。
- ・下処理室の手洗い器に消毒薬が設置されていなかった。
- ・施設内の消毒が適切に行われていなかった。
- ・冷蔵庫内の整頓がされていなかった。
- ・調理従事者が事業所従業員トイレを共用していた。

2 使用水

上水道

3 従業員の健康状態

調理従事者1人が3月5日に下痢等の症状がみられたが、他の6人に症状はなかった。検便したところ、調理従事者7人全員からノロウイルスが検出された。

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

区分	検体	検体数	結果
便	患者	7	6 検体からノロウイルス (G I) 検出
	調理従事者	7	7 検体からノロウイルス (G I) 検出
ふきとり	メイン冷蔵庫取っ手	1	既知食中毒菌 不検出
	サブ冷蔵庫取っ手	1	〃
	水道蛇口 (回転釜用)	1	〃
	水道蛇口 (調理場)	1	〃
	水道蛇口 (洗い場)	1	〃
	水道蛇口 (下処理室)	1	セレウス菌 検出
	メイン調理台上面	1	〃
	サブ調理台上面	1	〃
	盛り付け台	1	〃
	木製柄杓の柄	1	〃
	手洗い器蛇口 (下処理室)	1	ノロウイルス 不検出
	手洗い器蛇口 (調理室)	1	〃
	消毒薬押し口	1	〃
	冷凍冷蔵庫取っ手	1	〃
	ドアノブ (荷物置き場)	1	〃
食品	(3月2日分)		
	キーマカレーコロッケ	1	ノロウイルス 不検出
	茄子とピーマンのパスタ	1	〃
	鶏肉団子甘酢あん	1	〃
	ピリ辛こんにゃく	1	〃
	大根とミックス豆サラダ	1	〃
	佃煮 (昆布)	1	〃
	漬物	1	〃
	(3月3日分)		
	豚カツ	1	〃
	キャベツの千切り	1	〃
	だし巻玉子	1	〃
	厚揚げしめじ味噌かけ	1	〃
	胡麻和え	1	〃
	こんにゃく	1	〃
佃煮 (昆布)	1	〃	

2 病因物質

6人の患者と従業員7人からノロウイルスが検出され、いずれも同一の遺伝子群（G I）であったため、病因物質をノロウイルスと決定した。

G 事件処理のためにとった措置

1 行政処分

食品衛生法第55条の規定により、原因施設を平成21年3月6日から10日まで5日間を営業停止処分とした。

2 施設等の改善指導

再発防止のため、下記のとおり当該施設に対し指導を行い、その履行状況を確認した。

- (1) 厨房内の清掃消毒を行うこと。
- (2) 冷蔵庫内の整理整頓を行うこと。
- (3) 基準に合致した大きさの手洗い器に付け替えること。
- (4) ペーパータオルを設置すること。
- (5) 調理従事者が使用するトイレを専用にする事。

3 事業所への衛生指導

- (1) 事業所内の休憩所、トイレ等の共有スペースの消毒を行うこと。
- (2) 従業員に食事前と排便後の手洗いを徹底すること。
- (3) 患者の自宅トイレ等を消毒すること。

H 考 察

1 原因食品について

患者らの共通食は、当該施設で調製された給食または弁当のみであったが、原因食品については、検食から病因物質は検出されず、マスターテーブルによる有意差も認められなかったことから特定できなかった。

検食から病因物質は検出されなかったが、患者の潜伏時間から3月3日の給食と弁当が原因食品と推定された。

2 病因物質について

患者6人及び調理従事者7人から同一遺伝子群（G I）の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 食中毒の発生要因について

ノロウイルスが検出された従業員の聞き取り調査の結果、調理従事者の1人が3月5日に下痢等の症状を呈していたことが判明したが、これは当該施設の給食を摂食したことによる食中毒症状と思われる。他の6人は患者が発生した3月4日前後に下痢、嘔吐等を認めておらず、不顕性感染者であった可能性が強い。

調理従事者らは事業所内の従業員とトイレを共用しており、ノロウイルスに感染していた従業員から感染したと推測された。事件が発生する数日前から事業所内で風邪等の症状がみられた従業員が数名いたことが調査により判明したが、感染経路を特定するには至らなかった。

食品へのノロウイルスの汚染は、当該調理従事者に由来していると推測され調理場内の手洗い設備が不十分であり、下処理室に消毒薬が設置されていない等、適切な手洗いが行われていなかったと考えられた。

I まとめ

本事例では、感染経路を特定できなかったもののウイルスを保有した調理従事者の手洗いの不備により、食品を二次汚染させたことによって発生したと考えられた。手洗い設備が不十分であったことに加え、調理従事者の衛生意識も低く、ノロウイルスに対する正しい知識が得られていないことも判明した。

今後、食品衛生責任者の講習会などあらゆる機会をとらえ、調理に従事する者すべてに対し、ノロウイルス食中毒の予防対策について啓発することが重要と考える。

J 気象状況

月 日	気 温 (°C)			平均湿度 (%)	天 気 概 況	
	平均気温	最高気温	最低気温		6時～18時	18時～翌日6時
3月1日	10.3	15.6	6.8	51	晴一時曇	晴
3月2日	7.0	11.2	4.0	34	快晴	晴後曇
3月3日	4.5	6.3	3.1	61	曇後雨一時みぞれ	雨後曇
3月4日	8.2	13.1	4.5	64	曇	晴時々薄曇
3月5日	8.7	14.4	1.7	56	晴後曇	曇後雨

(岐阜地方気象台調べ)

2 瑞穂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21年4月16日（木）
- 2 発生場所 瑞穂市等
- 3 原因施設 所在地 瑞穂市
屋号 I
業種 飲食店営業（仕出し屋、料理店）
従業員数 8人 うち調理従事者 6人
- 4 原因食品 不明（4月15日から18日に提供された料理）
- 5 病因物質 ノロウイルス（GⅠ、GⅡ）
- 6 摂食者数 222人（会食 7グループ 135人、仕出し 1グループ 87人）
- 7 患者数 88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）

4月20日（月）8時25分、A市内の集団給食施設であるA市給食センター（以下「給食センター」という。）の所長から、「4月17日に飲食店Iで会食した給食センター職員のうち、複数の者が下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈している。」旨、本県・山県センターに連絡があった。

調査の結果4月15日（水）から18日（土）にかけて、飲食店Iにおいて調理された会席料理や仕出し料理を喫食した8グループ222人のうち、6グループ88人が食中毒症状を呈していたことが判明した。

C 患者の状況

1 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	年齢												計
	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	
	4	9	14	19	29	39	49	59	69	以上	明		
男				1	4	2	10	12	5	2	3	39	
女	1				3	11	12	11	6	4	1	49	
計	1			1	7	13	22	23	11	6	4	88	
構成比(%)	1			1	8	15	25	26	13	7	5		

2 摂食グループ別発症状況

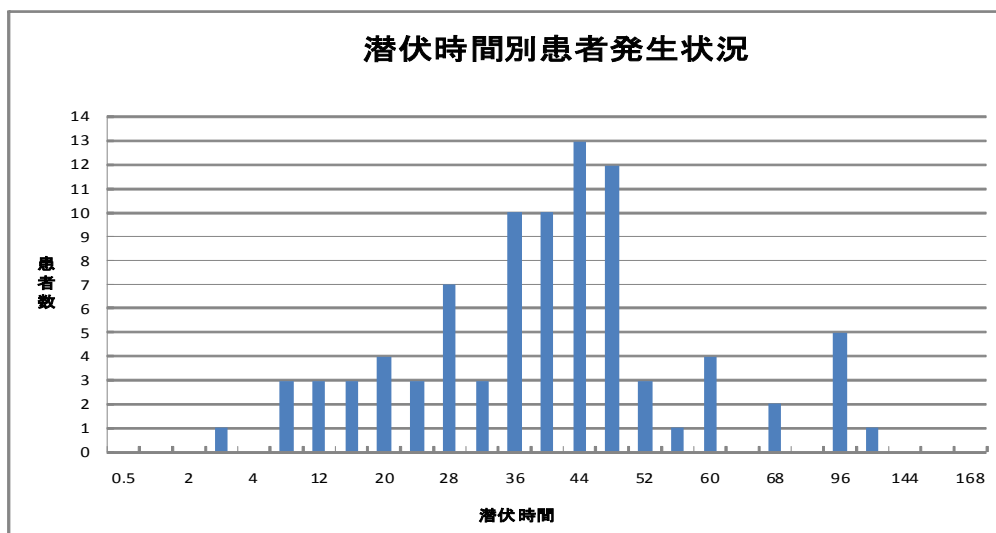
グループ名	摂食者数	患者数	発症率 (%)	摂食日
A	15	8	53.3	4月15日(水)
B	6	0	0	4月16日(木)
C	36	26	72.2	
D	38	17	44.7	4月17日(金)
E	87	17	19.5	4月18日(土)
F	6	4	66.7	
G	23	16	69.6	
H	11	0	0	
合計	222	88	39.6	

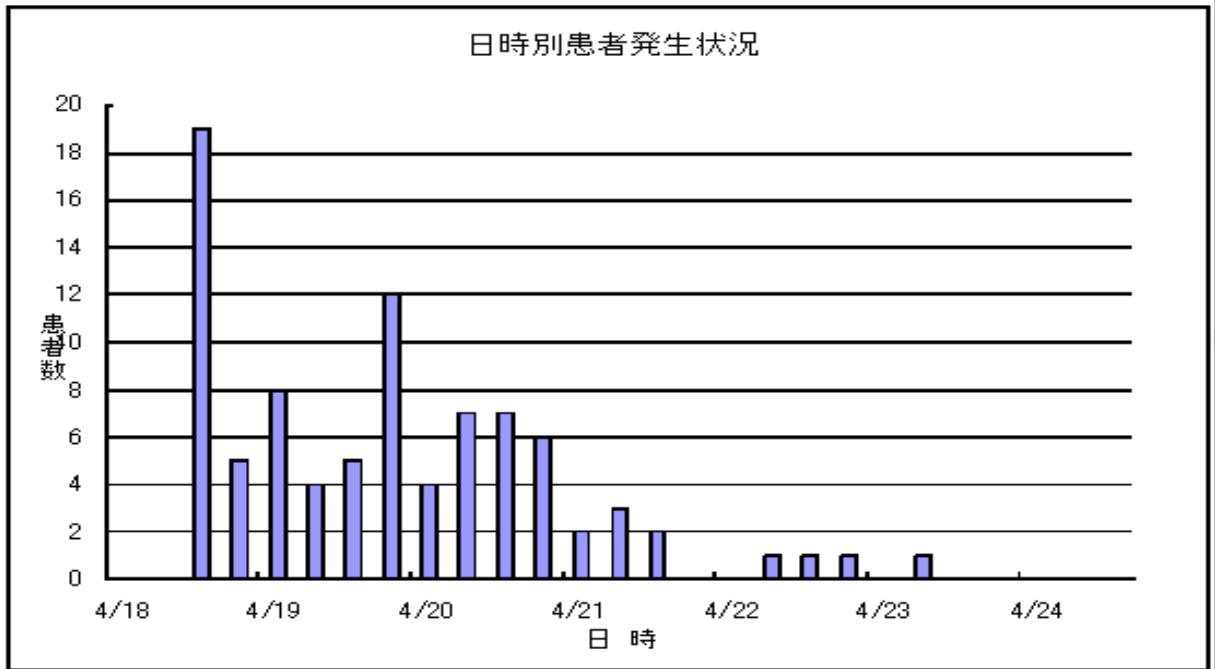
$$\frac{\text{患者数 } 88 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 222 \text{ 人}} \times 100 = 39.6 \% \text{ (平均発症率)}$$

3 潜伏期間別及び日時別患者発生状況

潜伏時間	~4	~8	~12	~16	~20	~24	~28	~32	~36	~40	~44	~48	~60	~72	~96	~120
患者数	1	3	3	3	4	3	7	3	10	10	13	12	8	2	5	1

平均潜伏期間 34.5 時間





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	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	56	41	54	36	28	23	25	37	19	7	2	2	1	1	2	1	15	8
発頭率 (%)	64	47	61	41	32	26	28	42	22	8	2	2	1	1	2	1	17	9

(下痢)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	不明
患者数	13	4	9	5	6	2	0	2	0	13	2

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 }
患者数	18	1	4	4	7	2	0	0	0	0

(発熱)

体温	37.0℃ 未満	37.0℃ } 37.4℃	37.5℃ } 37.9℃	38.0℃ } 38.4℃	38.5℃ } 38.9℃	39.0℃ } 39.4℃	40.0℃ 以上
患者数	1	7	10	8	2	0	0

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん	麻痺	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	16	18	30	8	6	7	5	11	1	1	1	0	0	0	0	0	1	4
発頭率 (%)	15	17	28	7	6	7	5	10	1	1	1	0	0	0	0	0	1	4

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

- (1) 患者に共通する食事は、当該施設が提供した食事のみであった。
- (2) マスターテーブル (χ^2 検定) を実施したが、統計学的有意差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（給排水を含む）

- (1) 調理場は、老朽化しており、補修の必要性が認められた。
- (2) 調理器具の保管状況の不適等、衛生意識の低い面がみられた。
- (3) 給水は井戸水を使用しており、定期的水質検査は実施されていたが、残留塩素は0.1ppm以下であった（塩素滅菌器は稼働しており、残留塩素反応はあった）。

2 従業員等の健康状態

調理従事者2人が、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈していた。
また、従業員の検便で無症状の者も含め、7人中5人からノロウイルスが検出された。
従業員の勤務状況とノロウイルス検査結果は下表のとおりである。

No.	調理業務	発症	勤務状況						ノロウイルス検出状況						備考
			4/14	15	16	17	18	19	4/20	24	28	5/6	12	25	
1	○	無	○	○	○	○	○	○	+	-					営業者
2	○	無	○	○	○	○	○	○	+	-					営業者妻
3	○	無	○	○	○	○	○	○	-						板長
4	○	無	○	○	×	×	○	○	+		+	-			主に盛付
5	×	無	○	○	○	○	○	○	+		+	+	+	-	主に座敷
6	×	無	○	○	○	PO	○	○			-				主に座敷
7	○	有	○	○	○	×	×	×	+		+	-			主に洗い物
8	○	有	○	×	×	○	○	○							主に盛付 4/20退職

※座敷担当でも繁忙時は盛付も担当

No. 6 : P○は午後2時出勤

No. 7 : 17日午前2時発症

No. 8 : 20日午前6時発症、4月20日に退職し、連絡が取れず

空欄は検査未実施

F 病因物質の決定

1 検査状況及び検査結果

- (1) 施設等の拭き取り及び食品残品からノロウイルスは検出されなかった。
- (2) 従業員7人中5人、患者32人の検便からノロウイルスが検出された。
- (3) 遺伝子型別の内訳は、従業員がG II 4人、G I・G II 1人、患者がG I 4人、G II 28人、G I・G II 1人であった。

区分	検体	検便結果		
		既知食中毒菌	ノロウイルス	
拭き取り	包丁	不検出	不検出	
	包丁	不検出	不検出	
	まな板	不検出	不検出	
	まな板	不検出	不検出	
	まな板	不検出	不検出	
	冷蔵庫取っ手（2カ所）	セレウス菌	不検出	
	冷蔵庫取っ手	不検出	不検出	
	調理台	不検出	不検出	
	トイレドアノブ	不検出	不検出	
	従業員手指	不検出	不検出	
食品	あさり（湯通し）	不検出	不検出	
	まぐろ	不検出	不検出	
	車えび	黄色ブドウ球菌	不検出	
検	従業員	No. 1	不検出	G II
		No. 2	不検出	G II
		No. 3	黄色ブドウ球菌 ウェルシュ菌	不検出
		No. 4	ウェルシュ菌	G I・G II
		No. 5	不検出	G II
		No. 7	不検出	G II
便	患者等	Dグループ（37）	黄色ブドウ球菌（2） セレウス菌（1）	G I（3） G II（18） G I・G II（1）
		Cグループ（5）	ウェルシュ菌（1）	G II（4）
		Gグループ（6）	未実施	G II（6）
		Aグループ（6）	未実施	G II（2）

G 事件処理のためにとった処置

- 1 食品衛生法第55条の規定に基づき、平成21年4月20日～平成21年4月24日までの営業停止処分とした。
- 2 当該施設への立入の結果、再発防止のため次の指導をし、全ての事項について改善されていることを確認した。
 - (1) 施設の補修
 - ・ 出入り口（2ヶ所）を半自動化し、昆虫等の侵入を防ぐこと。
 - ・ 床面（コンクリート）の補修を行うこと。
 - (2) 施設等の衛生管理
 - ・ 施設（宴会場等を含む）の清掃・消毒を行うこと（従業員及び業者委託）。
 - ・ 塩素滅菌器の維持管理を適切に行い、常時残留塩素0.1ppm以上を保つこと。
 - ・ 病因物質に汚染されている可能性のある生鮮食品等の原材料は、全て廃棄すること。
 - (3) 設備の充実
 - ・ 手洗い器を大型化、自動とし、ペーパータオルを使用することが望ましい。
 - ・ 殺菌器付包丁・まな板保管庫の設置が望ましい。
 - ・ まな板の老朽化が激しいため、新調すること。

- (4) 収 納
 - ・調理器具の収納スペースが不足しているため、専用の戸棚を増設すること。
- (5) 整 理 整 頓
 - ・食品庫内を整理すること。
 - ・電話、地図類を調理スペースから撤去すること。
 - ・傘や不要な履物を撤去すること。
- (6) 従業員の健康管理
 - ・営業者は、従業員の健康状態を把握すること。
 - ・従業員は、健康状態について申告すること。
 - ・トイレは、従業員専用を設けること。
 - ・従業員全員の検便を実施して、ノロウイルス陰性であることを確認すること。
(ノロウイルス陽性の場合、陰性確認できるまで調理に従事しないこと)
- (7) 衛生講習の実施
 - ・従業員に対して、食品衛生知識および意識向上のため、衛生講習を実施すること。

H 考 察

1 原因食品

患者らの共通食が当該施設が提供したのみに限られていることから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒であると断定した。

2 病因物質

患者及び従業員の検便からノロウイルス（GⅠ、GⅡ）が検出されたこと、また、症状、潜伏期間等の疫学調査結果から、ノロウイルスを病因物質とした。

3 食品汚染経路の推定

調理従事者4人、座敷担当の従業員1人の検便から、ノロウイルスが検出された。また、2人が下痢、嘔吐等の症状を呈していた（E-2参照）。

従業員間の感染経路は明らかにすることはできなかったが、症状のあった2名の発症に3日以上のあることから、施設内において設備、調理器具又は調理品を介して従業員間の感染の連鎖があったものと推定された。また、4月15日から18日の連続暴露であること、マスターテーブル（ χ^2 検定）に有意差が認められないことから、ノロウイルスに感染した複数の調理従事者等の手指等を介し、様々な食品に二次汚染があったものと推定された。

4 食中毒の発生要因

原因となった施設は、調査により様々な不適事項が見られ改善を確認した（G-2参照）。設備的な面もさることながら、調理場内に不要な傘が複数置かれているなど、衛生意識の低さが認められた。

また、多忙時等に、座敷を担当する従業員が調理場内に入り、素手で盛付を行うこともあった。こうした行為が発生を大きく助長させたと考えられた。

従業員に有症者が2人いたが、1人目の発症時に申告をし、対処していれば、4日間の連続暴露のうち2日は防ぐことができたかもしれない。しかし、この施設では、申告しにくい雰囲気があると同時に、営業者も従業員の健康状態の把握に努めていなかったことにも問題があった。

5 業務の再開時の指導

- (1) 立入指導事項の改善確認（G-2参照）
- (2) ATPによる衛生確認
- (3) 従業員への再発防止講習（2回）

以上を行い、営業停止5日間、自粛7日間を経て、5月2日に業務を再開した。

なお、その時点で従業員3人がノロウイルス陽性であったが、調理場に入らないこと、宴会場等においても食品に触れないこと、調理能力に応じたメニューにすることを指導した。

K 気象状況(岐阜地方気象台 観測地点 岐阜市)

	平均気温 (°C)	最高気温 (°C)	最低気温 (°C)	湿度 (%)	天 候
4月15日	16.1	21.1	11.7	59	晴
4月16日	16.1	22.1	11.6	56	曇時々晴
4月17日	15.7	22.3	11.6	67	曇後晴
4月18日	16.6	23.7	9.2	62	晴後薄曇

<参考：給食センター及びA市教育委員会の対応>

今回、当該施設で摂食した給食センターの職員が複数食中毒患者となり、これらの者からの給食へのノロウイルス汚染が懸念されたため、A市教育委員会（以下「教育委員会」という。）に対し様々な助言指導を行った。

教育委員会及び給食センターは、保健所の助言指導等に従い、対策等を講じた。以下にその内容を述べる。

(1) 給食の自粛

4月20日（月）朝、給食調理員33人中10人が体調不良により欠勤したことを受け、給食センターは直ちに保健所及び教育委員会に通報した。

病因物質が確定していない段階であったが、症状等からノロウイルスである可能性が高いことから、感染した給食調理員を介する給食への汚染を防ぐため、20日（月）から22日（水）の給食を自粛することとした。

教育委員会は、A市内の小中学校（幼稚園・保育所含む）における20日午後の授業中止を決定し、21日（火）及び22日（水）は昼食を家庭から持参するよう学校及び保護者に文書で通知した。

(2) 自粛中の指導

- ・給食センター職員による、調理室等の清掃、消毒の徹底
- ・給食センター職員のノロウイルス検便の継続的实施
- ・感染症予防対策の徹底

(3) 業務再開に際しての注意事項

- ・検便結果から、陽性と判明した者及び有症者を除く、12人での調理とする
- ・調理メニューは、調理能力を考慮し、簡易かつ加熱調理するものとする
- ・給食調理員は手洗いを徹底する
- ・給食調理員の健康状態を十分把握する
- ・調理の際は、手袋を着用し食品に直接触れない
- ・健康者とウイルス保有者の接触を避け、便所等は共用しない

(4) その他

- ・23日（木）、調理時に食品衛生監視員が立会い、過剰業務等により衛生上の支障がないかを確認した。
- ・給食調理員の検便で33人全員の陰性が確認されるまで、25日間を要した（下表参照）。
- ・症状が回復したにも関わらず、ウイルスを保有し続けることから、調理に従事できない者へのメンタルケアが必要であると考えられた。

給食センター職員のノロウイルス検査結果

No	職 種	発 症	4/20	4/27	5/7	5/14		備 考
1	所 長	無	+	-	-			
2	事 務	有	+	+	+	-		
3	栄養士	無	+	+	-			
4	〃	無	-	-				
5	調理員	無	-	-				
6	〃	無	-	-				
7	〃	無	-	-				
8	〃	無	-	-				
9	〃	無	-	-				
10	〃	無	-	-				
11	〃	無	-	-				
12	〃	無	-	-				
13	〃	無	-	-				
14	〃	無	-					
15	〃	無	-	-				懇親会不参加
16	〃	無	-	+	-			
17	〃	無	+	-	-			
18	〃	無	+	-	-			
19	〃	無	+	-	-			
20	〃	無	+	+	-			
21	〃	無	+	+	-			
22	〃	無	+	+	-			
23	〃	有	-	-				
24	〃	有	-	-				
25	〃	有	+	+	-			
26	〃	有	+	+	-			
27	〃	有	+	-	-			
28	〃	有	+	+	-			
29	〃	有	+	+	-			
30	〃	有	+	+	-			
31	〃	有	+	+	-			
32	〃	有	+	+	-			
33	〃	有	+	+	-			
34	〃	有	+	+	+	-		
35	〃	有	+	+	-			
36	〃	有	+	+	-			
37	〃	有	+	+	-			
	出者数	16	22	18	2	0		
調 理	可能者数		12	17	32	33		

注) 4/20、27は全員検査を実施（4/20は行政検査、4/27以降自主検査（民間検査機関））
空欄は検査未実施

原 材 料 調 査 票 (4月16日調理分)

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	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無	備考
突出し ほたるいか	ほたるいか	5箱	箱入り	21.4.16	岐阜市C		冷蔵	8時間	無	
前菜 車海老塩焼	生車海老	5箱	箱入り (50入り)	21.4.16	岐阜市C		冷蔵	8時間	無	
豆腐田楽	豆腐	10丁	合成樹脂容器	21.4.16	岐阜市D		冷蔵	3時間	無	
芋田楽	里芋	1箱	箱入り	21.4.16	岐阜市D				無	
木の芽和合	ウド	1箱	箱入り	21.4.16	岐阜市D				無	
	竹の子	1箱	箱入り	21.4.16	岐阜市D				無	
	いか	1袋	冷凍	21.4.16	岐阜市D		冷凍		無	
お造り										
車海老	車海老	前述		21.4.16	岐阜市C		冷蔵		無	
かんぱち	かんぱち	1匹	活魚	21.4.16	岐阜市C				無	
まぐろ	まぐろ	5Kg	生物	21.4.16	岐阜市C		冷蔵		無	
たい	たい	2匹	活魚	21.4.16	岐阜市C				無	
大根大葉	大根大葉			21.4.16	岐阜市D				無	
あさり吸物	あさり	5Kg	箱入り	21.4.16	岐阜市C		冷蔵	8時間	無	
煮物										
	竹の子	1箱	箱入り	21.4.16	岐阜市D				無	
	ふき	1束	束	21.4.16	岐阜市D				無	
	カボチャ	1箱	箱入り	21.4.16	岐阜市D				無	
	長芋	1箱	箱入り	21.4.16	岐阜市D				無	
	麩	1本	袋入り	21.4.16	E				無	
	わらび	1束	束	21.4.16	岐阜市D				無	

原材料調査票 (4月16日調理分)

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	仕入後の 保管状況	仕入後の 保管時間	残品の 有無	備考
たい塩焼	たい			21.4.16	岐阜市C		冷蔵		無	
天麩羅	海老	3箱	箱入り	21.4.16	岐阜市C		冷蔵		無	
	キス	2箱	箱入り	21.4.16	岐阜市C		冷蔵		無	
	カボチャ	1箱	箱入り	21.4.16	岐阜市D				無	
	しし唐	1袋	袋入り	21.4.16	岐阜市D				無	
冷しゃぶ	牛肉ロース		薄切り	21.4.16	F		冷蔵		無	
	大根サラダ			21.4.16	岐阜市D				無	
	黄赤パプリカ			21.4.16	岐阜市D				無	
	キュウリ			21.4.16	岐阜市D				無	

調理・保管状況調査票

日時 4月16日 食品名												
	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
突出し ほたるいか 前菜 車海老塩焼 豆腐田楽 芋 田楽 木の芽和合 お造り 車海老 かんぱち まぐろ たい 大根大葉 あさり吸物	<p>掃除 ————— (冷蔵) ————— 盛付 —————> 摂食</p> <p>仕込み ————— (冷蔵) —————> 焼く+辛子酢味噌 盛付 —————> 摂食</p> <p>仕込み ————— (冷蔵) —————> 焼く</p> <p>仕込み ————— (冷蔵) —————> 焼く</p> <p>仕込み ————— (冷蔵) —————> 焼く</p> <p>和える —————> 盛付 —————> 摂食</p> <p>造りにする —————> 摂食</p> <p>造りにする —————> 摂食</p> <p>造りにする —————> 摂食</p> <p>造りにする —————> 摂食</p> <p>盛付 —————> 摂食</p> <p>湯がき —————> 吸物 —————> 摂食</p>											

調理・保管状況調査票

日 時 食品名	4月16日												
	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
煮物		湯がき (米汁)	—————	(冷蔵)	—————	→	切込み、味付け	—————	→	摂食			
竹の子		湯がき (米汁)	—————	(冷蔵)	—————	→	切込み、味付け	—————	→	摂食			
ふき		湯がき (米汁)	—————	(冷蔵)	—————	→	切込み、味付け	—————	→	摂食			
カボチャ		湯がき (米汁)	—————	(冷蔵)	—————	→	切込み、味付け	—————	→	摂食			
麩		湯がき (米汁)	—————	(冷蔵)	—————	→	切込み、味付け	—————	→	摂食			
長芋	湯がき	—————	(冷蔵)	—————	→	掃除、炊込み	—————	→	盛付	—————	→	摂食	
わらび													
たい塩焼		下処理	—————	(冷蔵)	—————	→	焼く	—————	→	盛付	—————	→	摂食
天麩羅							解凍	—————	→	揚げる	→	摂食	
海老							解凍	—————	→	揚げる	→	摂食	
キス							切込み	—————	→	揚げる	→	摂食	
カボチャ							切込み	—————	→	揚げる	→	摂食	
しし唐													
冷しゃぶ							熱湯くぐらす	—————	→	盛付	—————	→	摂食
牛肉				細切	—————	(冷蔵)	—————	→	盛付	—————	→	摂食	
大根サラダ				細切	—————	(冷蔵)	—————	→	盛付	—————	→	摂食	
黄赤パプリカ				細切	—————	(冷蔵)	—————	→	盛付	—————	→	摂食	
キュウリ													

3 加茂郡川辺町内の飲食店を原因施設として発生したサルモネラ食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成 21 年 5 月 4 日
- 2 発生場所 岐阜県加茂郡川辺町
- 3 原因施設 所在地 岐阜県加茂郡川辺町
屋 号 M
業 種 飲食店営業（居酒屋）
従業員数 3 人 うち調理従事者 2 人
- 4 原因食品 5 月 2 日の会食で提供した料理
- 5 病因物質 サルモネラ属菌（*Salmonella Typhimurium*）
- 6 摂食者数 24 人
- 7 患者数 12 人 うち受診 8 人 入院 1 人
- 8 死者数 0 人

B 食中毒の探知

平成21年5月13日、管内医療機関から、「5月2日19時頃にMで会食を行ったグループの幼児に5月7日から発熱・下痢の症状が見られ、検便の結果、サルモネラ属菌が検出された。他の参加者も複数名発熱・下痢等の症状を呈しているようだ。」との連絡があった。

摂食者から聞き取り調査を行ったところ、症例発症曲線上、発症日時が5月6日前後をピークとする一峰性のカーブを示したことから、単一暴露が推定された。

患者らの共通食は当該施設に限られること、患者らの共通行動は5月2日の会食に限られること、症状や潜伏時間の特徴及び医療機関の検便で患者3人からサルモネラ属菌（血清型O-4）が検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒であると断定した。

C 患者の状況

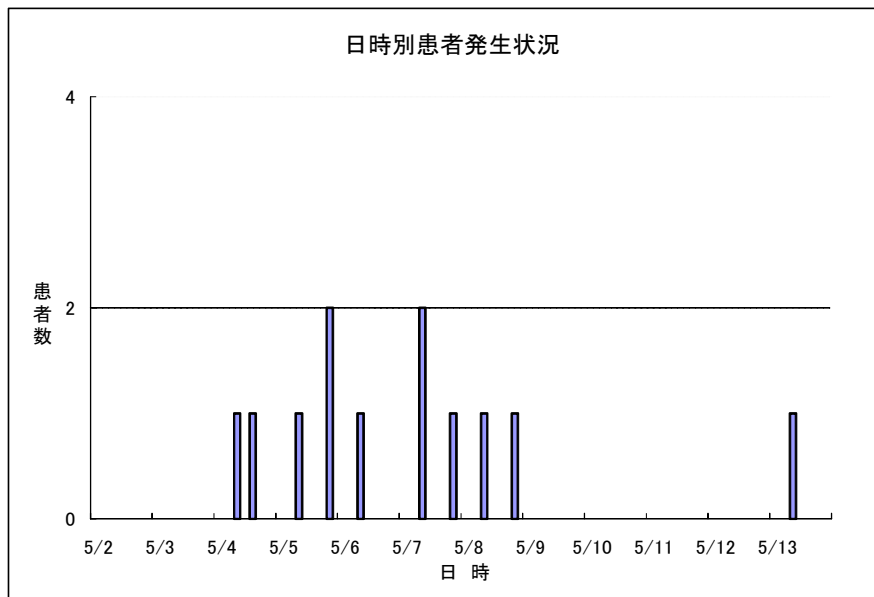
1 性・年齢階級別発生状況

区分 \ 年齢	0	1	5	10	15	20	30	40	50	60	70	不	計
	0	4	9	14	19	29	39	49	59	69	以上	明	
男	0	1	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	4
女	0	1	4	0	0	0	1	2	0	0	0	0	8
計	0	2	6	0	0	0	1	3	0	0	0	0	12

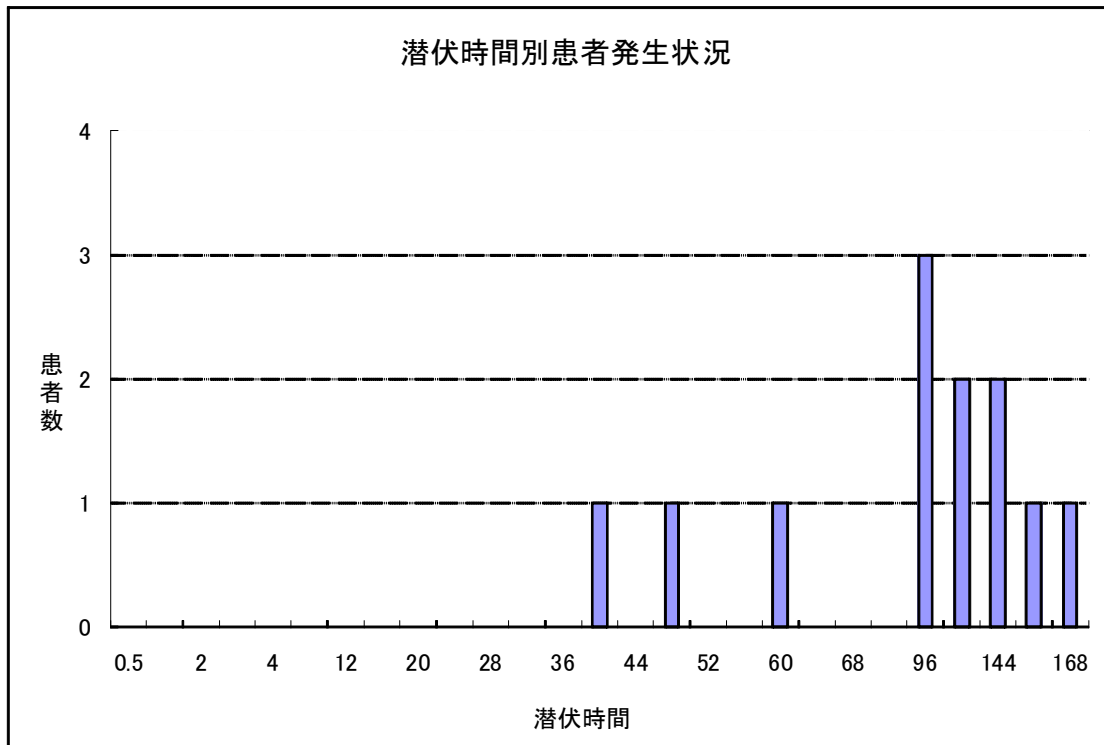
2 発症率

$$\frac{\text{患者数 } 12 \text{ 人}}{\text{摂食者数 } 24 \text{ 人}} \times 100 = 50.0 \%$$

3 日時別患者発生数



4 潜伏時間別患者発生状況



平均潜伏時間 104.6 時間

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	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	8	8	0	2	8	0	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
発頭率	67%	67%	—	17%	67%	—	25%	8%	—	—	—	—	8%	—	—	—	—	—

(下 痢)

回 数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
患者数	0	1	1	0	2	0	1	0	0	3

(嘔 吐)

回 数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
患者数	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(発 熱)

体 温	37.0 °C 未満	37.0 °C ∩ 37.4 °C	37.5 °C ∩ 37.9 °C	38.0 °C ∩ 38.4 °C	38.5 °C ∩ 38.9 °C	39.0 °C ∩ 39.4 °C	40.0 °C 以上
患者数	0	1	0	3	0	1	3

(初発症状)

症状	下痢	腹痛	嘔気	嘔吐	発熱	悪寒	頭痛	倦怠感	脱力感	曖気	戦慄	裏急後重	痙れん痺	麻痺	戦慄	眼症状	臥床	その他
患者数	1	5	0	1	3	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
発頭率	8%	42%	—	8%	25%	—	8%	—	—	—	—	—	8%	—	—	—	—	—

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

(1) 患者共通食

探知したグループの共通食は、当該施設で提供された仕出し料理以外になかった。

(2) マスターテーブル (χ^2 検定)

マスターテーブルにおいて、オードブル(ちくわ揚げ、鶏唐揚げ、枝豆、揚げたこやし)に有意差が認められた。

2 原因食品

(1) 原材料入手経路 (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 (給排水を含む)

調理設備や器具等は不衛生な状態であった。また、調理行為の一部が給排水設備の整っていない施設外のプレハブ部分で行われていた。プレハブ部分は、既設建物に付け加えるような形で増築されており、壁や床に隙間が見受けられ、ネズミや衛生害虫の侵入が容易な構造であった。プレハブ部分に設置された冷蔵庫裏にはネズミの糞が確認され、ネズミ捕獲器や殺虫剤が床に置かれていた。

なお、給水には上水道を使用していた。

2 従業員等の健康状態

従業員の健康状態は良好で、手指の傷等の異常は認められなかった。

F 病因物質の決定

検査結果は下記のとおり

区分		検体数	検査結果	備考
			既知の食中毒起因菌	
検便	患者	3	3検体から <i>Salmonella</i> Typhimuriumを検出	
	従事者	3	サルモネラ属菌不検出	
その他	拭き取り	10	6ヶ所から大腸菌群を検出 1ヶ所から大腸菌を検出 2ヶ所からセレウス菌を検出※	※潜伏時間から今回の食中毒起因菌とは考えにくい

G 事件処理のためにとった処置

1 処分等

食品衛生法第55条の規定に基づき、平成21年5月14日から平成21年5月18日までの5日間を営業停止処分とした。

2 指導等

当該施設の立入調査の結果、再発防止のため次の指導を行った。

- (1) 調理場と客室の区画扉を補修すること。
- (2) 調理場内の整理整頓をすること。
- (3) 施設設備の清掃・洗浄・消毒を実施すること。
- (4) 開封済みの食品については、廃棄すること。
- (5) 増築したプレハブ部分を撤去すること。
- (6) メニューの見直しを行い、調理場の大きさや能力に見合ったメニュー構成とすること。

3 改善確認

5月14日から18日までの5日間、施設立入を行い、ATP検査による清浄度確認と清掃・洗浄等の指導を行った。また、5月18日、厨房内の整理整頓と衛生状態の改善について最終確認をするとともに、営業者に対し、サルモネラ属菌を含む食中毒及び手洗いの方法について、衛生教育を実施した。

H 考察

1 原因施設の特定

疫学調査から、患者らの単一暴露が推定された。患者らの共通食は当該施設に限られること、患者らの共通行動は5月2日の会食に限られること、症状や潜伏時間の特徴及び医療機関の検便で患者3人からサルモネラ属菌（血清型O-4）が検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒であると断定した。

患者らの症状は、主に10才以下の子供で重篤化する傾向が見られた。子供たちはK保育園に通っている園児とその兄弟であるが、5月2日から6日までの5日間、大型連休のため保育園が休みであ

り、それ以降の接触や共通食がないこと、5月2日の会食に参加した園児以外に同様の有症者が認められないことから、K保育園を原因とする感染症または食中毒である可能性は否定された。

2 原因究明

今回の食中毒では、食材の検査が実施できず、拭き取り検査及び従業員検便からも疑わしい食中菌は検出されなかったが、保健環境研究所で実施した患者検便の型別同定検査で *Salmonella* Typhimurium（以下 *S.Typhimurium*）が検出されたことから、提供された食品がサルモネラ属菌に汚染されていたことが示唆された。

マスターテーブルでは、オードブルにおいて高いリスク比が認められたが、オードブルを摂食していない発症者もいるため、特定食品の汚染ではなく、提供された料理や食器類全般が広範囲に汚染されていたものと思われる。

オードブルで高いリスク比が認められた理由として、オードブルが子供用として提供されたため大人の摂食がなかったこと、サルモネラ属菌による食中毒では高齢者や子供の方がより重篤化する傾向があることを考慮すると、見かけ上のリスク比の上昇であると推察される。

また、今回の事例は、通常のサルモネラ属菌と比較して、発症までの潜伏時間が平均 104 時間と長めであった。この理由として、調理・保管状況を調査したところ、前日の調理を行っておらず、菌を増殖させる機会は比較的少なかったと考えられ、*S.Typhimurium* による汚染はごく少量であったと推察された。

3 施設指導及び再発防止対策

施設全体が不衛生であり、調理場内には調理器具や食材が雑然と散らばっており、日々の清掃も行き届かない状態であった。また、無認可で増築したプレハブ部分にはそ族昆虫の侵入防止対策が行われておらず、ネズミの糞が冷蔵庫裏に散らばっていたことから、日常的にネズミ類の侵入があったと考えられる。

また、実際の調理を行わない者を食品衛生責任者としていたため、調理者には食中毒予防に関する知識が備わっておらず、基本的な手洗いや洗浄消毒の知識も皆無であった。

よって、下記について指導を行った。

- (1) 増築したプレハブ部分では一切の調理行為を認められないため、すみやかに従来の許可施設へ復旧すること
- (2) 直接調理行為に携わる者が食品衛生責任者講習会を受講し、食中毒の予防に努めること
- (3) プレハブ部分の調理場を増築した原因について、調理場が狭く客の需要に対して十分な調理を行えない理由があげられたため、今後、施設の改築を検討すること

また、保健所職員が施設従業員に対し、ネズミを原因とする食中毒、衛生面での注意や手洗いの重要性について説明を行った。

4 感染症対策

発症者は管内保育園役員会の会食参加者であり、発症者のなかに園児が含まれることから、保育園園長に対して、サルモネラ属菌による食中毒の情報提供及び手洗いの励行とトイレや施設の消毒等の感染症対策について指導を行った。

5 まとめ

今回の食中毒は、施設基準の不適合に加え、営業者が遵守すべき措置に関する基準についても逸脱が見られた事例であった。

調理場内にネズミが侵入していた痕跡があったことから、調理場内の床、調理台、調理器具、食器類、食材がネズミの保有する *S. Typhimurium* に汚染されていた可能性が考えられた。

また、食品衛生の知識を持たない者が主体となって調理行為を行っており、食品の不衛生な取り扱いが食中毒につながる危険性をまったく認識できていなかったことも発生要因と推察される。

感染型食中毒を起こすサルモネラ属菌は、大別してネズミやペットの糞便を原因とする *S. Typhimurium* (ネズミチフス菌) と、鶏の糞に汚染された鶏卵を主原因とする *Salmonella Enteritidis* (腸炎菌) があげられる。

S. Typhimurium による食中毒は、2009年1月アメリカ国内で発生したピーナッツ加工食品を原因とする大規模食中毒が有名であるが、ネズミだけでなく一般家庭で飼育されているペット(特には虫類)からの汚染も起こり得るため、今後、食品関係者に対しての周知及び啓発に努めたい。

I 気象状況

	平均気温(°C)	最高気温(°C)	最低気温(°C)	湿度(%)	天候
5月2日	19.0	26.1	11.6	46	快晴
5月3日	19.1	23.9	13.7	53	薄曇
5月4日	19.0	21.7	17.0	62	曇
5月5日	16.5	20.1	14.6	74	曇のち雨

(岐阜地方気象台調べによる)

(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
温泉玉子	玉子	30個	パック	H21.5.2	A	—	—	冷蔵	1時間	無	
				H21.4.29	B	—	—	冷蔵	49時間	無	
	ほうれん草	3束	—	H21.5.2	A	—	—	冷蔵	2時間	無	
鶏唐揚げ	鶏肉	2kg	—	H21.4.29	C	—	H22.9.23	冷凍	48時間	無	
揚げたこ焼	たこ焼	50ヶ入	—	H21.5.1	C	J	H22.1.4	冷凍	24時間	有	
ちくわ磯辺	紀文ちくわ	3本入	—	H21.4.22	D	—	H22.5.4	冷蔵	240時間	無	
枝豆	枝豆	1kg	袋入り	H21.4.28	C	—	—	冷凍	72時間	有	
だし巻き	玉子	10ヶ入	—	H21.4.29	C	—	—	冷蔵	2時間	無	
豚キムチ	豚ばら肉 キムチ	1kg	パック	H21.5.2	E	—	—	冷蔵	240時間	有	
				H21.4.19	C	K	H21.5.20				
野菜炒め	キャベツ ニンジン 玉ねぎ ニラ もやし 豚ばら肉		パック	H21.5.2	F	—	—	冷蔵	6時間	無	
				H21.5.1	G	—	—	冷蔵	24時間	有	
				H21.5.1	G	—	—	冷蔵	6時間	無	
				H21.5.2	H	—	—	冷蔵	6時間	無	
				H21.5.2	H	—	—	冷蔵	6時間	無	
				H21.5.2	E	—	—	冷蔵	12時間	無	
おにぎり 鮭 昆布	塩鮭 つくだに	3切れ 500g		H21.5.2	I	—	—	冷蔵	5時間	無	
				—	C	—	—	冷蔵	—	有	

(別 表 2)

調 理 ・ 保 管 状 況 調 査 票

日 時	5月20日											
食品名	13	14	15	16	17	18	19					
温泉玉子 玉子 ほうれん草				沸騰した湯に玉子を入れ半熟に調理 ほうれん草オゾン処理	30分茹でる		盛付					
オードブル 鶏唐揚げ 揚げたこ焼 ちくわ磯辺 枝豆			解凍-----			揚げる、盛付						
			解凍-----			揚げる、盛付						
						切る、揚げる、盛付						
			冷蔵庫で自然解凍-----			茹でる、盛付						
だし巻き						焼く、盛付						
鶏唐揚げ			解凍-----			揚げる、盛付						
豚キムチ						炒める、盛付						
野菜炒め						野菜をきざむ、炒める、盛付						
おにぎり 鮭 昆布				鮭を焼く、にぎる、盛付								
				にぎる		盛付						

4 郡上市内の家庭で発生した植物性自然毒（アマニチン）による食中毒

A 食中毒の概要

- 1 発生年月日 平成21年9月27日
- 2 発生場所 郡上市
- 3 原因施設 家庭
- 4 原因食品 キノコの炒め物
- 5 病因物質 植物性自然毒（アマニチン）
- 6 摂食者数 3人
- 7 患者数 3人 うち受診 2人 入院 1人
- 8 死者数 0人

B 食中毒の探知（概要）

平成21年9月29日、岐阜市内の医療機関から「郡上市内の住民がキノコを食べ、下痢、嘔吐等の症状の後、肝機能障害等を呈し、本日郡上市内の医療機関から転院した。」旨、岐阜市保健所を通じ、県庁生活衛生課へ情報提供があった。

C 患者の状況

1 患者発生状況

性別	年齢	摂食日時	発症日時	潜伏時間	症状（数字は発生順位）
男	53	26日18:30	27日4:30	10時間	①下痢（水様・>10回）・嘔吐（5回）、 ②腹痛、③倦怠感、④脱力感 ※その他肝腎機能障害
女	35	26日18:30	27日7:00	12時間半	①嘔吐（8回）、②下痢（5回）、③腹痛、 ④倦怠感
女	86	26日18:30	27日10:00	15時間半	①嘔気

2 発症率

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

D 原因食品及びその汚染経路

1 摂食状況

自ら採取した野生のキノコを自宅において調理し、家族3人で摂食。

2 原因食品

(1) 原料入手経路

家族2人が、9月26日昼頃、郡上市内の山林で3種類の野生のキノコを採取。

(2) 調理加工等の方法及び摂食までの時間経過

9月26日 18:30頃、キノコを茹で、ネギとニンニクとともに油で炒め、家族3人で摂食。

3 採取した野生のキノコについて

患者が摂食したキノコの残品（2種類、湯通し品）を保健環境研究所に搬入し、鑑定したところ、2種類いずれからもアマニチンが検出されたが、いずれもキノコの特定には至らなかった。

(採取した野生キノコの形状)

- ・キノコ1（湯通し品）：傘と軸が白色。ドクツルタケに形状が似るもの。1本立ち。
全長5～15cm。
- ・キノコ2（湯通し品）：全体的に茶色。ツチナメコに似た形状。

E 病因物質の決定

1 検査結果

- (1) 検査機関 保健環境研究所
- (2) 野生のキノコの鑑別 鑑別不可
- (3) アマニチン検査方法による検査結果

	キノコ1	キノコ2
αアマニチン(μg/g)	52	21
βアマニチン(μg/g)	15	6.4

※ キノコ1とキノコ2は、混ぜて湯通し調理しており、両方アマニチンを含有している可能性もあるが、どちらかのアマニチンが他方へ移行した可能性もある。

※ ドクツルタケには、一般的にアマニチンの含有が確認されている。

F 事件処理のためにとった処置

- (1) 野生のキノコを採取する際は、正しい鑑別が必要であるため、知らない、自信のないキノコは食べないよう患者に注意を促した。
- (2) 県が作成した『毒キノコ食中毒に注意!!「毒キノコ食中毒予防3原則」』を郡上市及び食品関係団体あて通知し、注意を促した。

G 考察

1 原因食品について

残品の検査結果から植物性自然毒（アマニチン）を病因物質とする食中毒と断定したが、湯通し調理されたキノコしか残っておらず、形状が不明瞭であったため、キノコの特定には至らなかった。

2 野生のキノコの採取について

本事例では、キノコに関する知識が十分でない者が食用キノコと勘違いして毒キノコを採取したことが、原因であると考えられた。

野生のキノコによる食中毒の予防では、素人鑑別による誤食の防止が重要であるため、今後ともキノコに関する知識の啓発を図っていくことが重要である。

H まとめ

岐阜県は自然に恵まれ、キノコが自生する山林が多いため、キノコの採取をレジャーとして楽しむ県民も少なくない。

今回の中毒患者1人は比較的症状が重く、回復に時間を要した。キノコの毒には大変毒性の強いものもあり、死亡する場合もあるため、引き続き、毒キノコによる食中毒防止について積極的に啓発していかなければならない。

第 3 章

資 料 編

- 1 平成21年に発生した食中毒の概要
- 2 食中毒警報発令状況（平成12年～21年）
- 3 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）（昭和31年～平成21年）
- 4 患者数500人以上の食中毒事件（全 国）（昭和57年～平成21年）
- 5 全国年次別食中毒発生状況（昭和27年～平成21年）
- 6 都道府県別食中毒発生状況（平成20年、21年）

1 平成21年に発生した食中毒の概要

No	発生日	摂食者数	患者数	死者	発生場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
1	1月15日	42	26	0	瑞浪市 ほか	1/14、16に提供された料理 (不明)	ノロウイルス (G I、II)	飲食店 (瑞浪市)	1月14日及び16日、飲食店「S」で会食した2グループ42人中26人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち6人が医療機関を受診した。	有症者26人全員が生カキを摂食しており、生カキが原因食品と考えられた。	東濃
2	1月18日	66	42	0	岐阜市	1/17に提供された料理 (不明)	ノロウイルス (G I、II)	飲食店 (岐阜市)	1月17日、飲食店「M」で会食した66人中42人が下痢、嘔吐等の症状を呈した。	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	1月25日	7	5	0	関市 ほか	1/23に提供された生食用カキ (推定)	ノロウイルス (G I、II)	飲食店 (関市)	1月23日、飲食店「H」で会食した1グループ7人中5人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち2人が医療機関を受診した。	有症者5人全員が生カキを摂食しており、他県でノロウイルスによる食中毒の原因食品として自主回収がされているものであることが判明したため、生カキが原因食品と考えられた。	関
4	1月25日	37	8	0	関市 ほか	1/24に提供された料理 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (関市)	1月24日、飲食店「Y」で会食した3グループ37人中8人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち5人が医療機関を受診した。	調理従事者の検便よりノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因と考えられた。	関
5	2月8日	107	71	0	関市 ほか	2/8に提供された料理 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (関市)	2月8日、飲食店「U」で会食した7グループ107人中71人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち21人が医療機関を受診した。	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。	関
6	3月4日	226	119	0	多治見市 ほか	3/3に提供された給食、弁当 (不明)	ノロウイルス (G I)	飲食店 (多治見市)	3月3日、飲食店「T」が調理した給食及び弁当を摂食した226人中119人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち51人が医療機関を受診した。	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。	東濃
7	3月14日	115	62	0	可児市 ほか	3/13、15に提供された仕出し料理 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (可児市)	3月13日及び15日に飲食店「K」が調理した仕出し料理を摂食した3グループ115人のうち、62人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち27人が医療機関を受診した。	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。	中濃
8	3月30日	9	6	0	岐阜市	3/30に提供された料理 (不明)	黄色ブドウ球菌	飲食店 (岐阜市)	3月30日、飲食店「H」で会食した9人中6人が下痢、嘔吐等の症状を呈した。	調理従事者から黄色ブドウ球菌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
9	4月16日	13	5	0	高山市 ほか	4/15に提供された料理 (不明)	ノロウイルス (G II)	飲食店 (高山市)	4月15日、飲食店「O」で会食した2グループ13人中5人が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、うち5人が医療機関を受診した。	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
10	4月16日	222	88	0	瑞穂市 ほか	4/15～18に提供された料理 (不明)	ノロウイルス (G I、II)	飲食店 (瑞穂市)	4月15日から18日にかけて、飲食店「I」で会食した8グループ222人中88人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち36人が医療機関を受診した。	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。	本巣・山県
11	5月4日	24	12	0	川辺町	5/2に提供された料理 (不明)	サルモネラ属菌 (S. Typhimurium)	飲食店 (川辺町)	5月2日、飲食店「M」で会食した24人中12人が下痢、発熱等の症状を呈し、うち8人が医療機関を受診し、1人が入院した。	有症者の検便からS. Typhimuriumが検出されたこと、調理場内にネズミが侵入していた痕跡があったことから、食材等がサルモネラ属菌に汚染されていたと考えられた。	中濃
12	5月19日	44	18	0	岐阜市 ほか	5/19に提供された料理 (不明)	不明	飲食店 (岐阜市)	5月19日、飲食店「T」で会食した1グループ44人中18人が下痢、嘔吐等の症状を呈した。	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。	岐阜市

No	発生日	摂食者数	患者数	死者	発生場所	原因食品	病因物質	摂食場所	概要	発生の要因等	保健所
13	5月25日	5	4	0	関市 ほか	5/24に提供された料理(不明)	ノロウイルス(G II)	飲食店(関市)	5月24日、飲食店「W」で会食した2グループ5人中4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。	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。	関
14	6月28日	10	8	0	岐阜市 ほか	6/28に提供された料理(不明)	不明	飲食店(岐阜市)	6月28日、飲食店「A」で会食した1グループ10人中8人が、下痢、嘔吐等の症状を呈した。	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。	岐阜市
15	8月13日	69	22	0	岐阜市	8/13に提供された料理(不明)	不明	飲食店(岐阜市)	8月13日、飲食店「G」で会食した69人中22人が、下痢、嘔吐等を呈した。	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。	岐阜市
16	8月14日	9	8	0	岐阜市	8/14に提供された料理(不明)	不明	飲食店(岐阜市)	8月14日、飲食店「S」で会食した1グループ9人中8人が、嘔吐、下痢等を呈した。	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。	岐阜市
17	8月30日	44	8	0	各務原市	8/30に提供された料理(不明)	不明	飲食店(各務原市)	8月30日、飲食店「S」で会食した2グループ44人中8人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち5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。	岐阜
18	9月27日	3	3	0	郡上市	キノコの炒め物	植物性自然毒(アマニチン)	家庭(郡上市)	9月26日、採取した野生のキノコを調理し、摂食した3人が下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち2人が医療機関に受診し、1人が入院した。	キノコに関する知識が十分でなく、食用キノコと勘違いして採取し、調理、摂食した。	郡上
19	9月29日	7	4	0	岐阜市	9/27に提供された料理(不明)	カンピロバクター(<i>C. jejuni</i>)	飲食店(岐阜市)	9月29日、飲食店「T」で会食した1グループ7人中4人が下痢、腹痛等の症状を呈した。	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

2 食中毒警報発令状況

(平成12年～21年)

年（平成）	発令月日時	適用基準（食中毒警報発令運営要領）
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）
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）

食中毒警報発令運営要領

第1 目的 (省略)

第2 警報発令の基準

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

第3 気象条件の調査 (省略)

第4 警報発令事務 (省略)

第5 看板の掲示 (省略)

3 患者数100人以上の食中毒事件（岐阜県）

（昭和31年～平成21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	ホウレンソウ白和え	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 (おほかさサラダ)	病原大腸菌 (O157 : H7)	学校給食施設
	9. 11	岐阜市	197	学校給食 (不明)	サルモネラ	学校給食施設
	9. 13	岐阜市	295	学校給食 (不明)	サルモネラ	学校給食施設
	11. 15	神奈川県 他	195	旅館料理 (不明)	サルモネラ	飲食店 (旅館)
9	9. 21	静岡市 他	122	旅館料理 (不明)	エロモナス	飲食店 (旅館)
10	5. 22	瑞浪市	330	学校給食 (不明)	カンピロバクター	学校給食施設
	5. 26	大垣市 他	1, 196	給食弁当 (不明)	小型球形ウイルス	飲食店 (給食・弁当)
	8. 20	岐阜市	412	クリームパゲティ	ウエルシュ菌	事業所 (刑務所)
11	11. 24	池田町	104	使用水 (井戸水)	小型球形ウイルス	学校 (幼稚園) ・その他
13	7. 14	土岐市 他	105	仕出し弁当 (不明)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し屋)
15	2. 4	丹生川村 他	252	旅館の食事 (不明)	小型球形ウイルス	飲食店 (旅館)
18	11. 8	美濃加茂市 他	112	鯖の味噌煮 白菜の五目浸し	サルモネラ	飲食店 (給食)
	12. 16	関市 他	227	会席料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (すし屋)
19	2. 7	大阪府 他	198	冷凍饅頭	ノロウイルス	製造所
	3. 4	浜松市 他	125	旅館料理 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (旅館)
	9. 16	御嵩町 他	493	仕出し弁当 (煮物)	ウエルシュ菌	飲食店 (料理店・仕出し屋)
21	3. 4	多治見市 他	119	給食、弁当 (不明)	ノロウイルス	飲食店 (給食)
計			74件			

4 患者数500人以上の食中毒事件（全国）

（昭和57年～平成21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, 582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、コーン汁（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	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（ホハイワケ、ゆでホレン草とシーチキンあえ）	サルモネラ	学校・その他
	10. 25	福岡県	644	学校給食（ホレン草のピナツあえ）	サルモネラ	学校・その他
患者数合計 13,297人						

年次	発生日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
9	5.17	岡山県	527	弁当	腸炎ビブリオ	飲食店
	5.30	奈良県	602	学校給食	カンピロバクター	学校
	6.6	兵庫県	2,758	弁当	病原大腸菌	飲食店（仕出し）
	11.6	神戸市	3,044	弁当	不明	飲食店（仕出し）
	11.26	浜松市	744	給食弁当	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	12.22	山形県	616	弁当（南瓜煮）	ウエルシュ菌	飲食店（仕出し）
	患者数合計 8,291人					
10	1.21	群馬県	558	卵巾着	サルモネラ	飲食店（仕出し）
	2.13	静岡県	644	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（仕出し）
	3.11	大阪府	1,371	三色ケーキ（洋菓子）	サルモネラ	菓子製造所
	4.6	堺市	762	キュウリとワカメの酢味噌和え	病原大腸菌	事業所給食施設
	5.26	岐阜県	1,196	給食弁当（不明）	小型球形ウイルス	飲食店（弁当・給食）
	6.3	富山市	781	牛乳	腐敗変敗による変成物質	牛乳製造所
	7.6	滋賀県	1,167	給食弁当及び給食（不明）	腸炎ビブリオ	飲食店（弁当・給食）
	9.7	福島県	1,197	学校給食（不明）	病原大腸菌	学校給食施設
	9.20	宇都宮市	742	弁当	腸炎ビブリオ	その他
	10.19	愛媛県	516	米飯（弁当）	セレウス菌	飲食店（弁当）
患者数合計 8,934人						
11	3.20	青森県	1,634	イカ乾製品	サルモネラ	製造所
	8.12	山形県	674	生寿司	腸炎ビブリオ	製造所
	8.13	北海道	509	煮力二（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					

5 全国年次別食中毒発生状況

(昭和27年～平成21年)

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

注) 1 平成9年～21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20年、21年)

都道府県 指定都市名	平成20年				平成21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	1,369	24,303	4	17.8	1,048	20,249	0	19.3	
1 北海道	37	764	0	20.6	28	594	0	21.2	
2 青森県	13	158	0	12.2	5	59	0	11.8	
3 岩手県	8	38	0	4.8	5	735	0	147.0	
4 宮城県	18	210	0	11.7	25	590	0	23.6	
5 秋田県	11	137	0	12.5	7	199	0	28.4	
6 山形県	8	73	0	9.1	19	761	0	40.1	
7 福島県	21	271	0	12.9	15	234	0	15.6	
8 茨城県	27	304	1	11.3	22	594	0	27.0	
9 栃木県	24	408	0	17.0	14	254	0	18.1	
10 群馬県	25	579	0	23.2	10	371	0	37.1	
11 埼玉県	35	634	0	18.1	27	315	0	11.7	
12 千葉県	33	509	0	15.4	37	980	0	26.5	
13 東京都	106	1,442	0	13.6	118	1,877	0	15.9	
14 神奈川県	69	1,320	0	19.1	48	1,249	0	26.0	
15 新潟県	29	719	0	24.8	25	189	0	7.6	
16 富山県	15	397	0	26.5	10	266	0	26.6	
17 石川県	20	628	0	31.4	12	187	0	15.6	
18 福井県	14	131	0	9.4	8	81	0	10.1	
19 山梨県	11	275	0	25.0	6	68	0	11.3	
20 長野県	20	1,002	0	50.1	9	320	0	35.6	
21 岐阜県	26	387	0	14.9	19	519	0	27.3	
22 静岡県	28	943	0	33.7	27	456	0	16.9	
23 愛知県	44	1,023	0	23.3	29	590	0	20.3	
24 三重県	12	273	0	22.8	10	315	0	31.5	
25 滋賀県	15	601	0	40.1	23	1,330	0	57.8	
26 京都府	19	499	0	26.3	17	301	0	17.7	
27 大阪府	96	2,071	1	21.6	67	1,025	0	15.3	
28 兵庫県	46	1,230	1	26.7	40	912	0	22.8	
29 奈良県	13	221	0	17.0	14	286	0	20.4	
30 和歌山県	12	262	0	21.8	11	180	0	16.4	
31 鳥取県	15	244	0	16.3	9	94	0	10.4	
32 島根県	6	64	0	10.7	9	83	0	9.2	
33 岡山県	19	731	0	38.5	13	366	0	28.2	
34 広島県	273	1,602	0	5.9	155	411	0	2.7	
35 山口県	16	294	0	18.4	17	230	0	13.5	
36 徳島県	3	106	0	35.3	5	68	0	13.6	
37 香川県	13	159	0	12.2	19	272	0	14.3	
38 愛媛県	18	473	0	26.3	7	225	0	32.1	
39 高知県	17	429	0	25.2	3	57	0	19.0	
40 福岡県	42	1,000	0	23.8	41	1,272	0	31.0	
41 佐賀県	4	58	0	14.5	1	3	0	3.0	
42 長崎県	17	274	1	16.1	6	87	0	14.5	
43 熊本県	8	71	0	8.9	10	325	0	32.5	
44 大分県	13	436	0	33.5	8	176	0	22.0	
45 宮崎県	19	578	0	30.4	13	361	0	27.8	
46 鹿児島県	7	91	0	13.0	14	164	0	11.7	
47 沖縄県	24	184	0	7.7	11	218	0	19.8	
再 掲	札幌市	11	252	0	22.9	8	325	0	40.6
	仙台市	7	123	0	17.6	11	224	0	20.4
	さいたま市	11	131	0	11.9	2	24	0	12.0
	千葉市	11	187	0	17.0	12	283	0	23.6
	東京都区部	86	1,252	0	14.6	92	1,415	0	15.4
	横浜市	35	711	0	20.3	18	262	0	14.6
	川崎市	9	93	0	10.3	2	23	0	11.5
	新潟市	8	538	0	67.3	6	31	0	5.2
	静岡市	0	0	0	0.0	8	132	0	0.0
	浜松市	8	184	0	23.0	8	118	0	14.8
	名古屋市	20	432	0	21.6	10	367	0	36.7
	京都市	15	394	0	26.3	11	203	0	18.5
	大阪市	37	364	0	9.8	23	411	0	17.9
	堺市	4	102	0	25.5	2	10	0	5.0
	神戸市	11	212	0	19.3	15	504	0	33.6
	広島市	230	1,331	0	5.8	124	218	0	1.8
北九州市	5	100	0	20.0	12	278	0	23.2	
福岡市	20	571	0	28.6	16	116	0	7.3	