

平成29年

静岡県 食中毒

平成30年3月

静岡県健康福祉部

は じ め に

静岡県では、県民幸福度の最大化を目指し、誰もが健康に、いきいきと暮らせる「ふじのくに」づくりを行っております。食の安全に関しては、平成26年3月に策定した「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン（2014－2017）」に基づき、生産から流通・消費における食品の安全確保及び消費者の食品に対する信頼確保を柱として施策を推進しております。

このような中、平成29年の本県の食中毒の発生件数は19件、患者数は500人で、平成28年と比べますと、件数が11件、患者数が752人減少しております。このうち、ノロウイルスによる食中毒件数が10件、患者数が365人と県内の食中毒の大半を占める状況は変わっておりません。また、平成29年8月には関東地方を中心に広域的に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事例が報告され、近年の食品流通の広域化や大規模化に伴い、こうした広域事例への対応はより重要となってきております。県では、広域事例の早期探知に取り組むことを始め、（一社）静岡県食品衛生協会と連携して適切な手洗い方法の普及・啓発を図ることとしております。平成30年度からはノロウイルス食中毒の発生原因となる危険箇所を自らが点検する「リスクチェック票」を活用して効果的な予防策に取り組む事業者を拡大することにより、ノロウイルス食中毒の根絶を目指して取り組むこととしております。

この「平成29年静岡県の食中毒」では、当該年における食中毒発生状況の分析や統計に加えて、県内の製造施設が原因で発生した広域的な食中毒事例等についても掲載いたしました。関係の皆様には本書を御活用いただき、今後の食中毒防止対策の一助となることを願っております。

平成30年3月

静岡県健康福祉部長 山口 重則

目 次

I	平成29年の食中毒発生状況	
1	発生件数及び患者数	1
2	病因物質別の発生状況	1
3	原因施設別の発生状況	4
4	原因食品別の発生状況	6
5	月別の発生状況	7
6	保健所別の発生状況	9
7	食中毒発生による損害	10
8	食中毒発生に対する行政処分	12
9	食中毒事件の検査等の状況	13
10	食中毒事件の概要と発生要因	14
II	平成29年の主要な食中毒防止対策	
1	食中毒防止月間の実施	20
2	学校給食施設、社会福祉施設及び大量調理施設等の一斉点検	20
3	サルモネラ食中毒防止対策	21
4	ノロウイルス食中毒防止対策	21
5	ふぐ食中毒防止対策	23
6	浅漬けによる食中毒防止対策	23
7	食中毒警報	23
III	食中毒防止対策専門委員会のまとめ	
	平成29年度食中毒防止対策専門委員会	24
IV	最近5年間の食中毒発生状況（平成25年～平成29年）	
1	発生件数及び患者数	27
2	病因物質別の発生状況	29
3	原因施設別の発生状況	31
4	原因食品別の発生状況	33
5	月別の発生状況	34
6	保健所別の発生状況	36

V	全国と比較した食中毒発生状況	
1	最近5年間の平均発生状況（平成24年～平成28年）	37
	（1）発生件数・患者数の全国順位	37
	（2）病因物質別の発生状況	38
	（3）原因施設別の発生状況	40
	（4）原因食品別の発生状況	42
2	年次別発生状況	43
3	年次別発生順位	45
VI	静岡県の主な食中毒	
1	特異的な食中毒	46
	（1）キノコ類による食中毒	46
	（2）野菜及び野草による食中毒	49
	（3）ふぐ毒による食中毒	50
	（4）有毒魚介類による食中毒（ふぐを除く）	51
	（5）化学物質による食中毒（アレルギー様を除く）	52
	（6）アレルギー様による食中毒	53
	（7）発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒	54
	（8）腸管出血性大腸菌による食中毒	58
	（9）その他	59
2	患者数100人以上の食中毒	60
3	死者をともなった食中毒	73
	<特集>	
	寄生虫による食中毒について	75
	<事例・研究報告>	
1	冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒事例について	80
2	配膳ワゴン車輪の効果的な清掃方法を用いた衛生指導について	85
	<付表>	
	全国における大規模食中毒上位10位	90
	静岡県における大規模食中毒上位10位	91
	年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況	92
	平成29年腸管出血性大腸菌感染症発生状況	93
	<参考>平成29年有症苦情等処理状況	96
	昭和25年からの食中毒発生状況	98
	平成29年食中毒一覧	100
	・病因物質別食中毒発生状況	100
	・原因施設別食中毒発生状況	101
	・保健所別食中毒発生状況	102

I 平成29年の食中毒発生状況

1 発生件数及び患者数

平成29年の食中毒発生件数は19件、患者数500人であり、前年の30件1,252人に比べ、発生件数は11件減少し、患者数は752人減少した。

発生件数・患者数・死者数・1件あたりの患者数（平成29年）

	発生件数 (件)	患者数		死者数 (人)	1件あたりの 患者数(人)	
		人数(人)	割合(%)			
県全体	19	500	100.0	0	26.3	
内 訳	県所管	10	280	56.0	0	28.0
	静岡市	5	95	19.0	0	19.0
	浜松市	4	125	25.0	0	31.3

2 病因物質別の発生状況

発生件数19件のうち18件において、病因物質が判明した。内訳はノロウイルス10件、カンピロバクターが3件、腸管毒素原性大腸菌、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌、ヒスタミン、アニサキスが各1件であった。

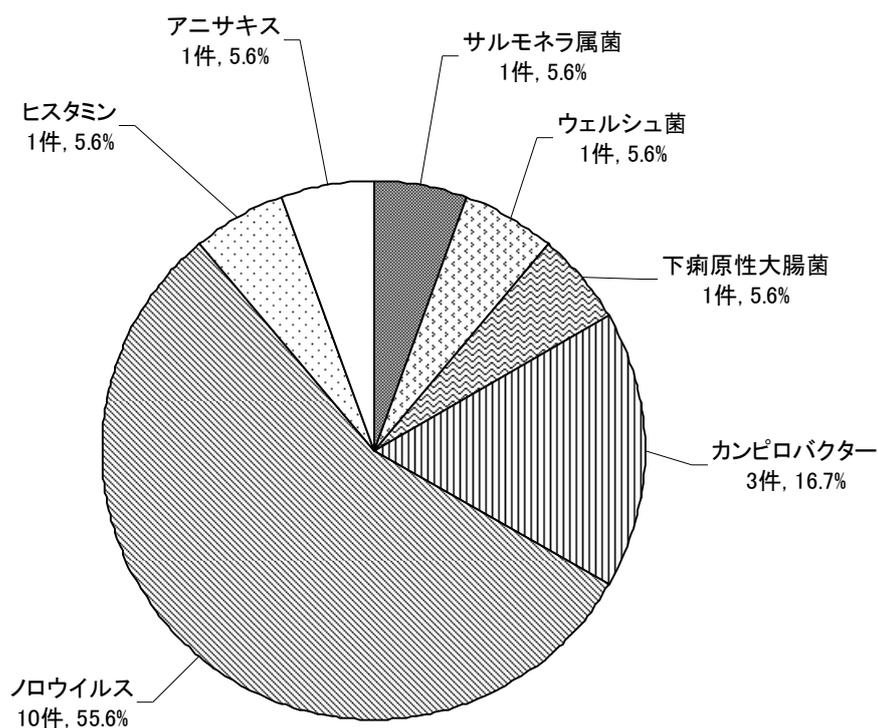
原因物質が判明した18件の事件の患者数の内訳は、ノロウイルス365人、腸管毒素原性大腸菌44人、ウェルシュ菌28人、サルモネラ属菌13人、ヒスタミン5人、アニサキス1人であった。

発生件数及び患者数共にノロウイルスが最も多かった。

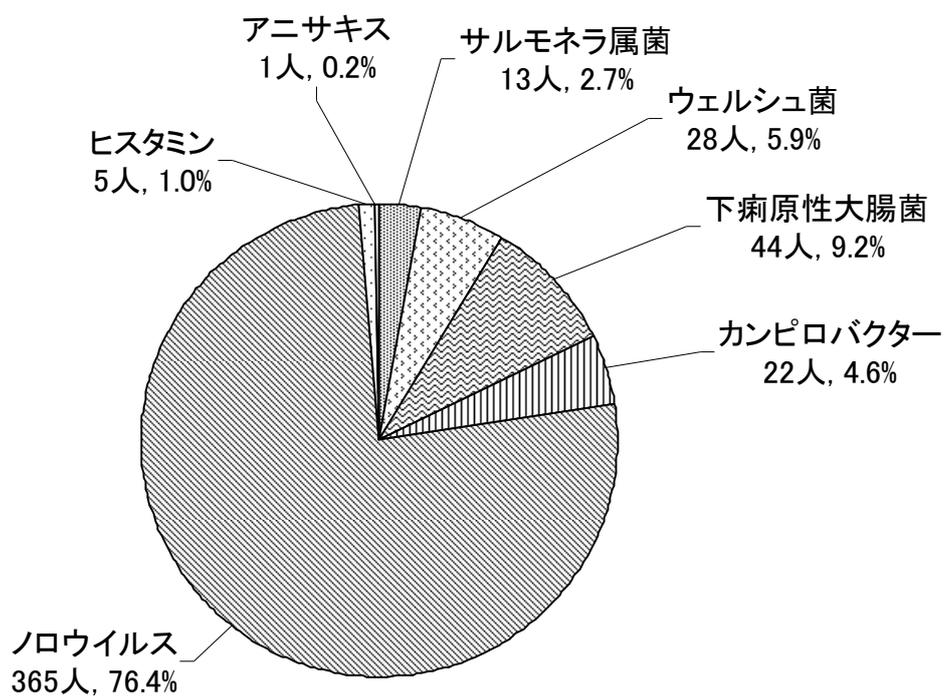
病因物質別発生状況（平成29年）

	発生件数		患者数	
	件数(件)	割合 (%)	人数(人)	割合 (%)
総数	19	100.0	500	100.0
病因物質判明数	18	94.7	478	95.6
判明したものの割合		100.0		100.0
サルモネラ属菌	1	5.6	13	2.7
腸管毒素原性大腸菌	1	5.6	44	9.2
ウェルシュ菌	1	5.6	28	5.9
カンピロバクター	3	16.7	22	4.6
アニサキス	1	5.6	1	0.2
ノロウイルス	10	55.6	365	76.4
ヒスタミン	1	5.6	5	1.0

病因物質別発生件数（平成29年）



病因物質別患者数（平成29年）



3 原因施設別の発生状況

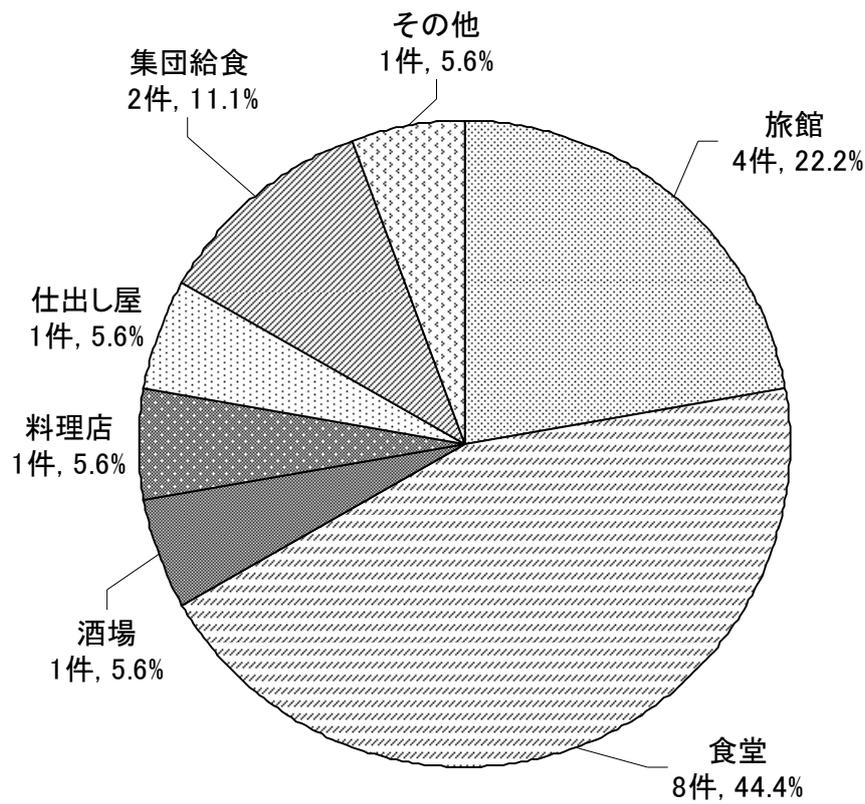
発生件数19件のうち18件において、原因施設が判明した。内訳は、飲食店が10件、旅館が4件、集団給食が2件、仕出し屋が1件、その他が1件、不明が1件であった。

また、患者数の内訳は、旅館が204人、飲食店が163人、集団給食が72人、その他が33人、仕出し屋が15人、不明が13人であった。

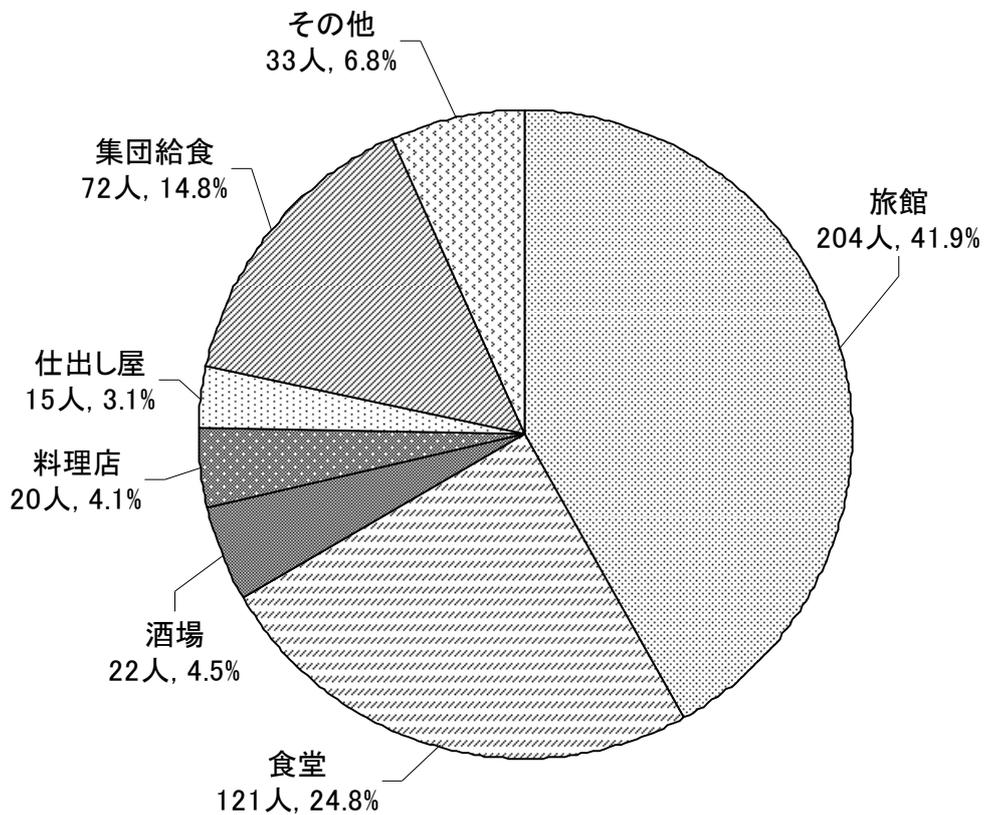
原因施設別発生状況(平成29年)

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	19	100.0	500	100.0	
原因施設判明数	18	94.7	487	97.4	
判明したものの割合		100.0		100.0	
旅館	4	22.2	204	41.9	
飲食店	10	55.6	163	33.4	
内訳	食堂	8	44.4	121	24.8
	酒場	1	5.6	22	4.5
	料理店	1	5.6	20	4.1
仕出し屋	1	5.6	15	3.1	
集団給食	2	11.1	72	14.8	
その他	1	5.6	33	6.8	

原因施設別発生件数（平成29年）



原因施設別患者数（平成29年）



4 原因食品別の発生状況

発生件数19件のうち18件において、原因食品が判明した。

内訳は、旅館料理・会食料理等が14件、給食が2件、魚介類とその他が1件ずつあった。

また、患者数の内訳としては、旅館料理・会食料理等が381人、給食が72人、その他が33人、魚介類が1人であった。

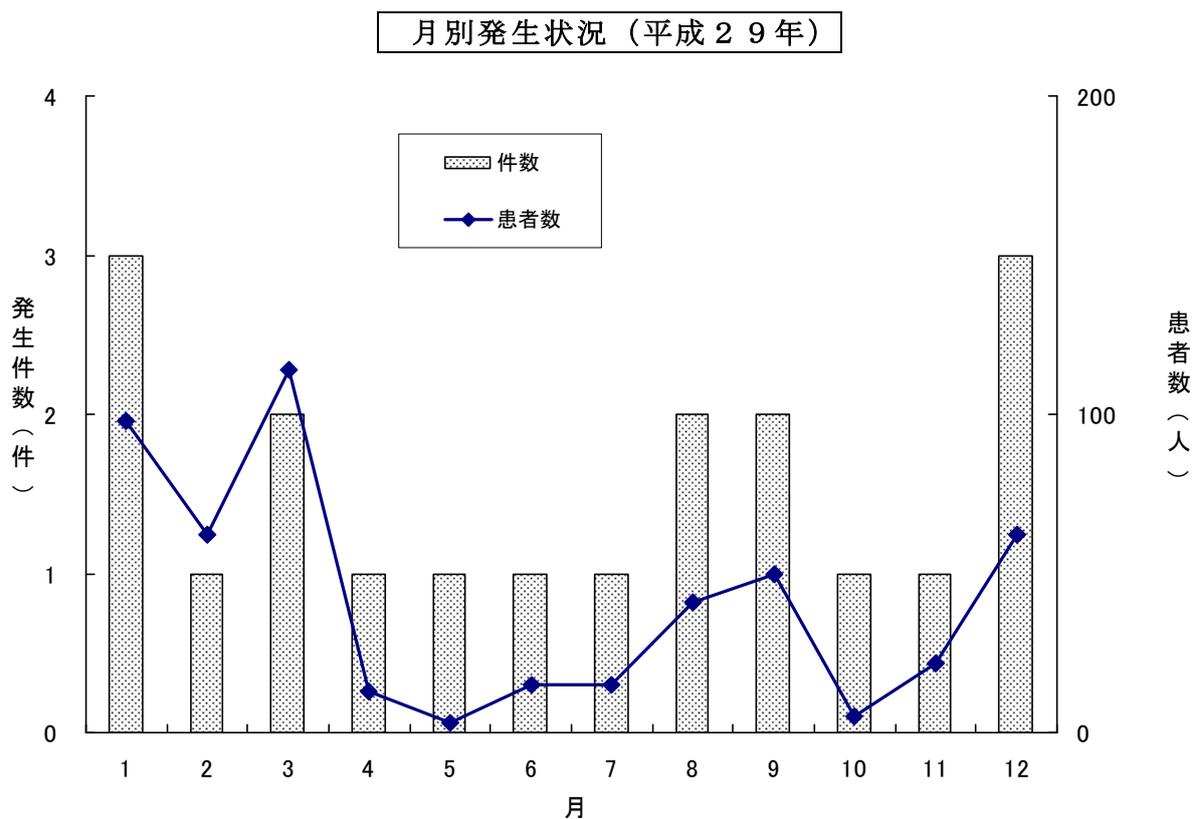
原因食品別発生状況（平成29年）

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	19	100.0	500	100.0	
原因食品判明数	18	94.7	487	97.4	
判明したものの割合		100.0		100.0	
魚介類	1	5.6	1	0.2	
魚介類加工品	—	—	—	—	
肉類及びその加工品	—	—	—	—	
卵類及びその加工品	—	—	—	—	
乳類及びその加工品	—	—	—	—	
穀類及びその加工品	—	—	—	—	
野菜類及びその加工品	—	—	—	—	
菓子類	—	—	—	—	
複合調理食品	—	—	—	—	
その他	旅館料理・会食料理等	14	77.8	381	78.2
	仕出し弁当・仕出し料理等	—	—	—	—
	給食	2	11.1	72	14.8
	その他	1	5.6	33	6.8

5 月別の発生状況

発生件数は、1月と12月がそれぞれ3件で最も多く、次いで3月、8月、9月がそれぞれ2件であった。

患者数は、3月が114人で最も多く、次いで1月が98人で、これらの月の食中毒は全てノロウイルスが原因であった。



病因物質・月別発生件数（平成29年）

病因物質	月												
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数	19	3	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	3
サルモネラ属菌	1								1				
ウェルシュ菌	1								1				
病原大腸菌	1									1			
カンピロバクター	3				1	1				1			
ノロウイルス	10	3	1	2			1	1					2
アニサキス	1												1
ヒスタミン	1										1		
不明	1											1	

病因物質・月別患者数（平成29年）

病因物質	月												
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数	500	98	62	114	13	3	15	15	41	50	5	22	62
サルモネラ属菌	13								13				
ウェルシュ菌	28								28				
病原大腸菌	44									44			
カンピロバクター	22				13	3				6			
ノロウイルス	365	98	62	114			15	15					61
アニサキス	1												1
ヒスタミン	5										5		
不明	22											22	

6 保健所別の発生状況

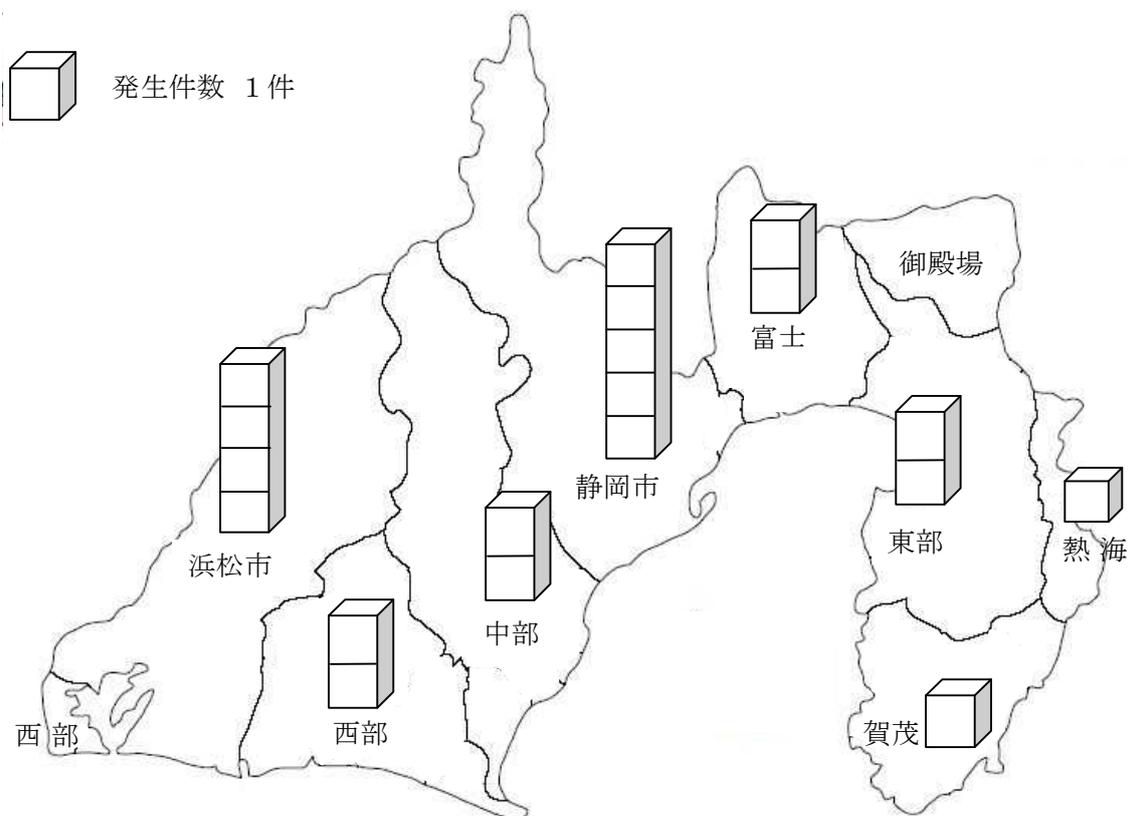
発生件数は、静岡市保健所が5件、次いで浜松市保健所が4件、東部保健所、富士保健所、中部保健所及び西部保健所がそれぞれ2件、賀茂保健所及び熱海保健所がそれぞれ1件であった。

患者数は、東部保健所及び浜松市保健所が125人で最も多く、次いで静岡市保健所が95人であった。

保健所別発生状況（平成29年）

保健所名	発生件数		患者数	
	件数（件）	割合（％）	人数（人）	割合（％）
賀茂	1	5.3	44	8.8
熱海	1	5.3	1	0.2
東部	2	10.5	125	25.0
御殿場	—	—	—	—
富士	2	10.5	33	6.6
中部	2	10.5	56	11.2
西部	2	10.5	21	4.2
静岡市	5	26.3	95	19.0
浜松市	4	21.1	125	25.0
総数	19		500	

保健所別発生件数（平成29年）



7 食中毒発生による損害

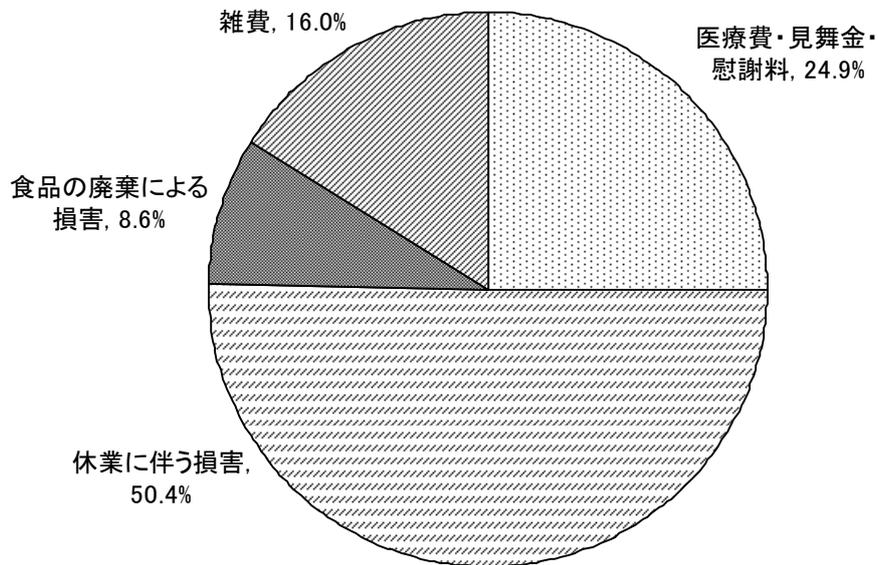
平成29年に発生した食中毒の原因施設のうち、12施設に損害額の調査に協力いただいた。12施設の損害総額は、44,784千円にのぼり、その内訳としては、医療費・見舞金・慰謝料が11,172千円（24.9%）、休業に伴う損害が22,586千円（50.4%）、食品の廃棄による損害が3,860千円（8.6%）、雑費が7,166千円（16.0%）であった。また、1施設あたりの平均損害額は約3,732千円で、患者1人あたりの平均損害額は約113千円であった。

なお、この調査には、食中毒発生後の信用低下による売上額等の減少は含まれておらず、これを考慮すると実際の損害額はさらに大きくなると思われる。

項目別損害額（平成29年）

項目	損害額（12施設）	割合（%）
医療費・見舞金・慰謝料	11,172千円	24.9
休業に伴う損害	22,586	50.4
食品の廃棄による損害	3,860	8.6
雑費	7,166	16.0
合計	44,784	100.0

損害額の項目別比率（平成29年）



原因施設別損害額（平成29年）

原因施設	調査施設数	患者数	損害総額	1施設あたり損害額	患者1人あたり損害額
飲食店等	7件	144人	29,290千円	4,184千円	203千円
旅館	3	182	14,105	4,702	78
集団給食	2	72	1,389	695	19
合計	12	398	44,784	3,732	113

8 食中毒発生に対する行政処分

食品衛生法に基づく原因施設の営業（業務）の禁止処分が行われた件数は、17件であった。

営業の禁止期間は、2日が6件で最も多く、最も長いものは7日であった。

なお、平均禁止期間は、3.9日であった。

営業（業務）の禁止期間（平成29年）

禁止期間（日）	件数（件）
2	6
3	4
4	1
5	1
6	1
7	4

平均3.9日

9 食中毒事件の検査等の状況

平成29年に発生した食中毒事件について、県、静岡市及び浜松市の検査機関で実施した検査等の状況は、次表のとおりである。

食中毒事件の検査等の状況（平成29年）

検 体 名	検 体 数	上段：検査数 下段：(検出数)										検 査 項 目 数 合 計
		サル モ ネ ラ 属 菌	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	カン ピ ロ バ ク タ ー	病 原 大 腸 菌	腸 管 出 血 性 大 腸 菌	ウ エ ル シ ユ 菌	そ の 他 細 菌	ノ ロ ウ イ ル ス	寄 生 虫	ヒ ス タ ミ ン	
食 品 ※	70	55 (0)	55 (2)	55 (1)	49 (0)	55 (0)	55 (1)	726 (1)	35 (0)	0	5 (4)	1,090 (9)
拭 取 り	170	149 (0)	149 (1)	149 (0)	119 (0)	149 (0)	149 (2)	1,883 (0)	129 (11)	0	0	2,876 (14)
便	370	237 (10)	198 (8)	210 (14)	186 (14)	237 (0)	198 (36)	2,777 (2)	251 (108)	0	0	4,294 (192)
吐 物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
使 用 水	2	2 (0)	2 (0)	2 (0)	2 (0)	2 (0)	2 (0)	17 (0)	1 (0)	0	0	30 (0)
そ の 他	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1 (1)	0	1 (1)
計	613	443 (10)	404 (11)	416 (15)	356 (14)	443 (0)	404 (39)	5,403 (3)	416 (119)	1 (1)	5 (4)	8,291 (216)

※ 参考品を含む。

10 食中毒事件の概要と発生要因

No.	発生日	摂食者数	患者数	死者数	発生場所	原因食品	摂食場所	病因物質	平均潜伏時間	原因施設	同所在地	調理場所	事件の概要	発生要因	行政処分
1	1月2日	158	38	0	浜松市	病院内給食施設で調理された給食	病院	ノロウイルス(GⅡ)	不明	食堂	浜松市	食堂	1月1日、2日に調理・提供された食事を喫食した158人中38人が下痢、嘔吐、発熱等を発症	調理従事者の手指や調理器具等を介した二次汚染	禁止3日
2	1月19日	99	40	0	静岡市	社会福祉施設内の給食施設で調理された給食	社会福祉施設	ノロウイルス(GⅡ)	38時間21分	食堂	静岡市	食堂	1月18日に調理・提供された食事を喫食した99人中40人が、嘔吐、発熱等を発症	・調理従事者の手指や調理器具等を介した二次汚染 ・調理従事者1名の腕負傷により手洗いが不足した可能性	禁止7日
3	1月29日	55	20	0	富士市	折詰寿司	飲食店、家庭	ノロウイルス(GⅡ)	39時間59分	料理店	富士市	料理店	1月27日に調製された折詰寿司を喫食した55人中20人が嘔吐、下痢等を発症	調理従事者の手指や調理器具等を介した二次汚染	禁止7日
4	2月26日	192	62	0	静岡市他	旅館料理	旅館	ノロウイルス(GⅡ)	39時間40分	旅館	浜松市	旅館	2月25日に調理・提供された食事を喫食した192人中62人が下痢、発熱、嘔吐等を発症	調理従事者の手指や調理器具等を介した二次汚染	禁止3日
5	3月5日	32	22	0	東京都他	旅館料理	旅館	ノロウイルス(GⅡ)	33時間00分	旅館	浜松市	旅館	3月5日の朝に提供された食事を喫食した32人中22人が、嘔吐、下痢、腹痛等を発症	調理従事者の手指や調理器具等を介した二次汚染	禁止5日
6	3月25日	202	92	0	富士市他	旅館料理	旅館	ノロウイルス(GⅡ)	45時間29分	旅館	伊豆の国市	旅館	3月24～28日に調理・提供された食事を喫食した202人中92人が、下痢、嘔吐、発熱等を発症	・調理従事者の手指や調理器具等を介した二次汚染 ・調理従事者に体調不良で下痢、嘔吐症状の者がいた ・日常的に手洗い不十分 ・素手による盛り付け作業	禁止3日
7	4月2日	22	13	0	静岡市、東京都他	不明	不明	カンピロバクター	不明	不明	静岡市	不明	3月31日～4月4日の日程で部活動の合宿に参加した高校生22人中13人が、腹痛、下痢等を発症し、検便の結果カンピロバクターが検出されているものの、共通の食事が複数にわたっているため、原因施設及び原因食品は不明	原因施設及び原因食品は不明	-
8	5月14日	10	3	0	浜松市内	提供料理	飲食店	カンピロバクター・ジェジュニ	69時間20分	食堂	浜松市	食堂	5月14日に調理・提供された鶏肉料理を喫食した10人中3人が下痢、腹痛、発熱等を発症	・カンピロバクターに汚染された鶏肉を加熱不十分な状態で提供したこと ・鶏肉から生野菜等への汚染	禁止3日

No.	発生日	摂食者数	患者数	死者数	発生場所	原因食品	摂食場所	病因物質	平均潜伏時間	原因施設	同所在地	調理場所	事件の概要	発生要因	行政処分
9	6月8日	65	15	0	磐田市	病院内給食施設で調理された給食	病院	ノロウイルス(GⅡ)	45時間00分	食堂	磐田市	食堂	6月7日に病院内の調理室で調理された昼食を喫食した65人中15人が下痢、嘔吐等を発症	・調理従事者の手指や調理器具等を介した二次汚染 ・調理者専用トイレを調理者以外も使用し、手洗い設備はなかった ・衛生記録の不備	禁止7日
10	7月16日	21	15	0	島田市他	会食料理	結婚式場	ノロウイルス(GⅡ)	34時間28分	仕出し屋	静岡市	仕出し屋	7月16日に結婚式場で提供された食事を喫食した21人中15人が嘔吐、下痢等を発症	・調理従事者以外の従業員が厨房に入りしていた ・トイレや厨房内外で作業着の脱衣や靴の履き替えが徹底されていなかった	禁止4日
11	8月15日	261	28	0	焼津市	病院内給食施設で調理された給食	病院	ウェルシュ菌	12時間31分	集団給食施設	焼津市	集団給食施設	8月15日に病院内の調理室で調理された給食を喫食した261人中28人が下痢、嘔吐等を発症	食材の一部を長時間室温で放置	業務禁止2日
12	8月30日	27	13	0	富士市他	宴会料理	飲食店	サルモネラ属菌	29時間12分	食堂	富士市	食堂	8月29日に調理・提供された食事を喫食した27人中13人が腹痛、下痢等を発症	調理器具や調理従事者の手指を介した二次汚染	禁止2日
13	9月6日	173	44	0	千葉県他	学校給食施設で調理された給食	学校	腸管毒素原性大腸菌0159	喫食が複数日にわたっているため、算定できず。	集団給食施設	下田市	集団給食施設	9月4日～10日に提供された給食を喫食した173人中44人が下痢、腹痛等を発症	調理器具や調理従事者の手指を介した二次汚染	業務禁止7日
14	9月16日	50	6	0	掛川市他	会食料理	飲食店	カンピロバクター・ジェジュニ	72時間30分	食堂	掛川市	食堂	9月14日に調理・提供された食事を喫食した50人中6人が腹痛、下痢等を発症	加熱不十分の鶏レバーや汚染された食品を喫食したため	禁止2日
15	10月7日	5	5	0	静岡市	ネギトロ丼	飲食店	ヒスタミン	2時間00分	食堂	静岡市	食堂	10月7日に調理・提供されたネギトロ丼を喫食した5人中5人が顔面の発赤、頭痛、眼の充血等を発症	原料のマグロの端材及びネギトロの温度管理が不良であった	禁止2日
16	11月21日	37	22	0	静岡市他	提供料理	飲食店	不明	9時間30分	酒場	静岡市	酒場	11月21～22日に調理・販売された食事を喫食した37人中22人が下痢腹痛等を発症	病因物質が特定されていないため、不明。	禁止2日

No.	発生月日	摂食者数	患者数	死者数	発生場所	原因食品	摂食場所	病因物質	平均潜伏時間	原因施設	同所在地	調理場所	事件の概要	発生要因	行政処分
17	12月10日	82	1	0	神奈川県	刺身	飲食店	アニサキス	5時間30分	食堂	熱海市	食堂	12月10日に調理・提供された刺身等を喫食した82人中1人が激しい腹痛を発症	刺身として提供された8魚種のうち、漁獲から提供までに冷凍行程のない4魚種のいずれかにおいて、アニサキス属線虫の除去不良	禁止2日
18	12月24日	150	33	0	沼津市他	餅つき大会で調理した食品	社会福祉施設	ノロウイルス(GⅡ)	44時間54分	その他	沼津市	その他	12月23日に開催された餅つき大会で調理・提供された食品を喫食した150人中33人が下痢、嘔吐、発熱等を発症	<ul style="list-style-type: none"> 患者(参加者)自らが調理に参加しており、餅のかえし及び餅のちぎり工程を素手で行っていた 手洗いの不徹底 	なし
19	12月29日	38	28	0	京都府他	提供料理	旅館	ノロウイルス(GⅡ)	29時間21分	旅館	藤枝市	旅館	12月28日に調理・提供した食事を喫食した38人中28人が嘔吐、発熱、下痢等を発症	調理従事者の手指や調理器具等を介した二次汚染	禁止6日

Ⅱ 平成29年の主要な食中毒防止対策

静岡県では、「県総合計画」及び「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」の管理指標として、平成29年度までに「人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害の発生者数10人以下」を設定している。県内の過去5年間の食中毒の発生状況をみると、ノロウイルス食中毒の発生件数及び患者数が多数を占めることからノロウイルス食中毒の防止対策の強化が必要不可欠である。

例年同様、ノロウイルスが流行する11月から1月の3か月間をノロウイルス食中毒予防対策重点期間とし、手洗いの洗い残しを確認する手洗い検証器を利用した手洗い指導を中心とした監視指導や、「正しい手洗い」や「適切な嘔吐物処理の実演」や動画の活用を中心とした講習会を実施した。さらに、一般社団法人静岡県食品衛生協会が養成した「手洗いマイスター」と保健所が連携し、効率的に「正しい手洗い」を普及・啓発した。加えて保健所が各事業者の実践しているノロウイルス食中毒予防のための工夫を情報収集し、他の事業者に講習会などで情報提供を行った。

また、カンピロバクター食中毒の対策として、食鳥処理業者、卸売業者、飲食店営業者に対して鶏肉の喫食の際には、十分な加熱が必要な旨を確実に情報伝達をするよう指導をおこなった。

1 食中毒防止月間の実施

夏期に多発する細菌による食中毒の発生を防止するため、8月を食中毒防止月間と定め、スローガン「めざそう 食中毒ゼロ ふじのくに」、キャッチフレーズ「手洗いは 料理に込めた おもいやり」を掲げて、全県的に啓発運動を展開した。

(1) 広報普及活動

県庁前に標語入り立看板を設置するとともに、県下全域において新聞・テレビ・ラジオ等を活用した広報を行った。また、各保健所において、市町広報紙等を活用した広報のほか、標語入り立看板や横断幕の設置、ポスターの掲示、リーフレットの配布、食中毒防止パレード、消費者懇談会、電光掲示板によるPR等の行事を行い、広く県民に食中毒防止に対する注意を呼びかけた。

また、営業者や消費者のための衛生講習会を積極的に開催した（衛生講習会開催延べ回数 65回 延べ受講者数 6,762人）。

(2) 食品衛生推進員及び食品衛生指導員による巡回指導の強化

静岡県食品衛生推進員や指導員による巡回指導のほか食品衛生指導員による自主的な巡回指導が積極的に行われた。（巡回指導延べ人員 2,938人 指導件数 16,892件）

2 学校給食施設、社会福祉施設及び大量調理施設等の一斉点検

ノロウイルス等による大規模食中毒の発生を防止するため、学校給食施設、社会福祉施設、病院、事業所、仕出し屋等の大量調理施設を対象として、食品衛生

監視専門班を中心に一斉点検を実施した。（学校給食施設及び病院、事業所、仕出し屋等の大量調理施設は年3回、社会福祉施設は年2回）

3 サルモネラ食中毒防止対策

卵に由来するサルモネラによる食中毒の発生を防止するため6月から8月に、GPセンター等の鶏卵取扱い施設の一斉監視指導を行った。

鶏卵取扱い施設等の一斉監視指導結果（静岡市、浜松市を含む）

対 象 施 設	監視指導・調査件数
G P セ ン タ ー	19
鶏 卵 卸 売 販 売 業	7
未 殺 菌 液 卵 製 造 施 設	8
殺 菌 液 卵 製 造 施 設	2

4 ノロウイルス食中毒防止対策

冬期にかけて多発するノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、衛生管理の徹底及び啓発活動を実施した。

(1) 関係機関等への通知の発出

発出日	題名	備考
29. 11. 14	感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの感染予防対策の啓発について	疾病対策課と連名で発出

(2) 報道提供（食中毒警報以外）

提供日	内容
29. 12. 28	餅つきではノロウイルス食中毒に注意

- (3) ラジオ、広報誌、ホームページ、電光掲示板等において、広く県民に対する注意喚起を行った。
- (4) ノロウイルスが流行する11月から1月をノロウイルス食中毒予防対策重点期間とし、手洗い検証器等による手洗い指導を中心とした監視指導や手洗いや嘔吐物処理の実演を中心とした講習会を行った。
- (5) ノロウイルス食中毒対策の実践例（手洗方法や健康管理の工夫等）の情報を収集し、事業者への情報提供をおこなった。
- (6) 監視指導における衛生管理や衛生知識の普及啓発を徹底し、さらに、食中毒等の集団発生時における関係部署との連携を強化した。
- (7) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正（平成29年9月22日）内容の周知を行った。

ノロウイルス食中毒防止重点期間(平成29年11月から平成30年1月)の監視指導実施状況
(静岡市、浜松市を含む)

業種	対象 施設数	ノロウイルス食中毒防止重点期間 (11月から1月)			
		監視実施 延施設数	手洗い 検証器実施 延施設数	ATP(※) 実施 延施設数	
飲食店営業	宿泊施設	2,698	434	77	3
	仕出し屋	3,132	839	16	13
	宴会場を有する飲食店	415	236	78	37
	小計	6,245	1,509	171	53
集団給食施設	学校	477	64	0	2
	病院・診療所	207	90	3	4
	事業所	285	75	0	15
	その他	1,466	457	7	72
	小計	2,435	686	10	93
学校給食用 食品製造施設	パン加工委託工場	23	7	0	1
	炊飯委託工場	16	6	0	1
	めん加工委託工場	14	7	0	0
	その他	28	8	0	0
	小計	81	28	0	2
合計	8,761	2,223	181	148	

※ATP(アデノシン三リン酸)測定用試薬を用いて汚染度を測定する。

ノロウイルス食中毒防止重点期間(平成29年11月から平成30年1月)の講習会実施状況
(静岡市、浜松市を含む)

対象者	回数	参加人数
社会福祉施設関係者	1	40
学校・保育・給食関係者	4	131
宿泊施設従業員	4	141
営業者(一般食品取扱者)	35	3,230
一般(消費者等)	4	101
合計	48	3,643

5 ふぐ食中毒防止対策

11月から12月の期間に、ふぐ取扱い施設の一斉監視指導及びふぐの取扱いに関する知識の普及啓発を行った。

ふぐ取扱い施設の一斉監視指導結果（静岡市、浜松市を含む）

ふぐ取扱い施設	業種	監視施設数
ふぐ営業所登録施設	飲食店営業	108
	魚介類販売業	7
ふぐ営業所以外の施設*	魚介類販売業	39
	飲食店営業	33
	冷凍冷蔵業	1

*ふぐ営業所以外の飲食店営業は、みがきふぐのみの取扱い施設になります。

6 浅漬けによる食中毒防止対策

平成24年8月に北海道等で発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事例を受け、「漬物の衛生規範」（最終改正：平成28年10月6日）が改正された。

6月から8月の期間に、浅漬けを製造する7施設を立ち入りした結果、「漬物の衛生規範」が遵守されていなかった施設は6施設であったことから、「漬物の衛生規範」を遵守するよう指導を行った。

7 食中毒警報

食中毒発生が予想される時期、食中毒が多発している場合などを捉えて、食中毒警報を発表し、広く県民に注意を呼びかけた。

発表方法	発表日時	発表基準
細菌性食中毒 第1号	平成29年7月18日 10:00	ア 気温30℃以上が10時間以上継続する 場合、又は予測される場合
細菌性食中毒 第2号	平成29年8月9日 10:00	ア 気温30℃以上が10時間以上継続する 場合、又は予測される場合
細菌性食中毒 第3号	平成29年8月23日 10:00	ア 気温30℃以上が10時間以上継続する 場合、又は予測される場合
細菌性食中毒 第4号	平成29年8月25日 10:00	ア 気温30℃以上が10時間以上継続する 場合、又は予測される場合

Ⅲ 食中毒防止対策専門委員会のまとめ

平成 30 年 2 月 7 日に食中毒防止対策専門委員会を開催し、県で実施する食中毒防止対策事業等について助言を受けた。

平成 29 年度食中毒防止対策専門委員会（平成 30 年 2 月 7 日開催）

1 平成 29 年次食中毒発生状況について

- ・平成 29 年次の発生件数は 19 件、患者数は 500 人であり、前年次の発生件数 30 件、患者数 1,252 人に比べ、発生件数は 11 件減少し、患者数も 752 人減少した。
- ・病因物質別では、ノロウイルスが 10 件（52.6%）・365 人（73%）、カンピロバクターが 3 件（15.8%）・22 人（4.4%）、腸管毒素原性大腸菌、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌、ヒスタミン、アニサキスがそれぞれ 1 件、また不明が 1 件だった。
- ・原因施設別では、食堂等が 10 件、旅館が 4 件、集団給食施設が 2 件、仕出し屋が 1 件だった。その他の事例としては社会福祉施設が主催した餅つき大会が原因の事例が 1 件あり、不明が 1 件だった。
- ・29 年次は 100 名を超える事例がなかった。

<議事要旨>

○ノロウイルス食中毒について

- ・餅つき大会でノロウイルス食中毒が発生した。
- ・任意団体での食中毒事例の場合、誰が責任をとるかが、今後、問題となってくる。
- ・餅つきでは、かえしの段階ではノロウイルスを防ぐ温度を保つことはできないため、こまめに手を洗うしかない。
- ・つく餅と食べる餅は分けるとよい。

○カンピロバクターによる食中毒について

- ・鶏肉は十分加熱するように従前から指導しているが、未だに提供している業者があり、こうした業者には個別に指導していく必要がある。
- ・鶏のタタキを郷土料理として提供している宮崎、鹿児島では、タタキにする鶏はブロイラーではなく、成鶏を外はぎで解体し、バーナーで焼いている。こうした鶏でのカンピロバクターの検出率は 1%程度である。鶏レバーに関しては十分な加熱以外に防ぐ方法はない。
- ・家庭では鶏肉からの二次汚染による感染事例が、表面化していないだけで事例としてある。

○アニサキスによる食中毒について

- ・静岡県として患者 1 名でアニサキス食中毒として処分した初めての事例となった。
- ・散発例は臨床的には数がある。

2 判断に苦慮した有症事例について

<議事要旨>

- ・体験型宿泊施設での事例でノロウイルスの食中毒が疑われたが、事前の利用者で嘔吐の情報があり、食中毒と特定できなかった。
- ・ほとんどの患者から、ノロウイルスとウェルシュ菌がとれた。ウェルシュ菌の食中毒と考える

と症状や潜伏期間が合致しなかった。老人施設などでは、環境からノロウイルスとウェルシュ菌とが感染する事例が報告されている。

- ・食中毒調査の際には、ウイルスの結果が先に出ることが多いが、細菌検査についても確認する必要がある。

3 ノロウイルス食中毒防止対策事業について

事業概要

- ①事業者（Aランク（大規模施設）及びBランク（中規模施設））にリスクチェック票を配布
- ②事業者がリスクチェック票による施設チェックを実施
- ③リスクチェック結果について事業者へのフォローアップ講習会の開催
- ④事業者のリスクチェック結果の集計及び分析
- ⑤リスクチェック結果に基づく各保健所の効率的・効果的な食品衛生監視
- ⑥リスクチェックを行った施設に「リスクチェック済票」を配布、県のHPでの公表

<議事要旨>

- ・取り組んだ事業者について、段階をつけて評価してもよいのではないか。
- ・従事者の健康管理についての項目は、重要である。大手の飲食チェーンでは、ノロウイルスの検便検査を定期的に行っているところもある。
- ・生カキの提供についてどのように評価するか。→法的に提供できるものを提供しないようにとの指導はできないが、産地ではノロウイルスの検査を公表しているところもあり、事業者がそういった情報をあつめ、リスクを管理することが重要である。
- ・HACCPの制度化が現在、国会で検討されており、今後、HACCP導入のための講習会等が増えると考えられるが、その際、一般的衛生管理の指導にチェック票を絡めれば普及が進むのでは。
- ・院内感染対策では、手洗い設備を自動栓等の手の触れないものにするのが効果的である。
- ・ペーパータオルとエアタオルどちらがよいのか→海外の文献ではエアタオルは周りを汚染するとの報告があるが、日本製のものはあまりまき散らさない。ペーパータオルの方が早く拭き取れ、汚染もへらせる。

4 食中毒調査の際のノロウイルス遺伝子型の検査結果の取り扱いについて

<議事要旨>

- ・ノロウイルス食中毒と判断する際に、患者と調理従事者等の遺伝子型の一致は必須の条件か伺いたい。
- ・遺伝子型まで検査すると遺伝子群までと比べ、2～3日多く、検査時間が必要となる。疫学がしっかりしていれば、遺伝子群までの判断でよい。感染症を疑うような事例などで必要に応じて実施すればよい。

5 腸管出血性大腸菌食中毒調査について

<議事要旨>

- ・平成29年次に関東地方を中心に発生した腸管出血性大腸菌の食中毒・感染症事例では、国から調査票が示され、平成29年11月まで調査が行われた。静岡県ではこの際の調査票が疫学調査に有用なため、引き続き同じ調査票をもちいて、調査をしている。調査結果についてデータベース化している。静岡市、浜松市とも何らかの形で情報交換を行いたい。
- ・関東地方の事例では、厚生労働省が調整をとるまで、情報の流れがスムーズでは無かった。県単

位で情報を共有すべき。

- ・複数自治体にまたがる広域事例では、自治体からの依頼で、国立感染症研究所の疫学調査チームが調査をすることができるため、その仕組みを活用するとかなり情報が整理される。

平成 29 年度 食中毒防止対策専門委員会委員

氏名	所属名	職名
岩間真人	県保健所長会	御殿場保健所長
大岩茂則	一般社団法人静岡県医師会	理事
神田隆	環境衛生科学研究所	微生物部長
後藤幹生	疾病対策課	課長
永井幹美	静岡市保健所	食品衛生課長
永田隆光	浜松市保健所	食品衛生担当課長
三輪憲永	東海大学短期大学部食物栄養学科	教授
森田幸雄（委員長）	東京家政大学家政学部栄養学科	教授
渡邊重行	東部保健所	衛生部長兼衛生薬務課長

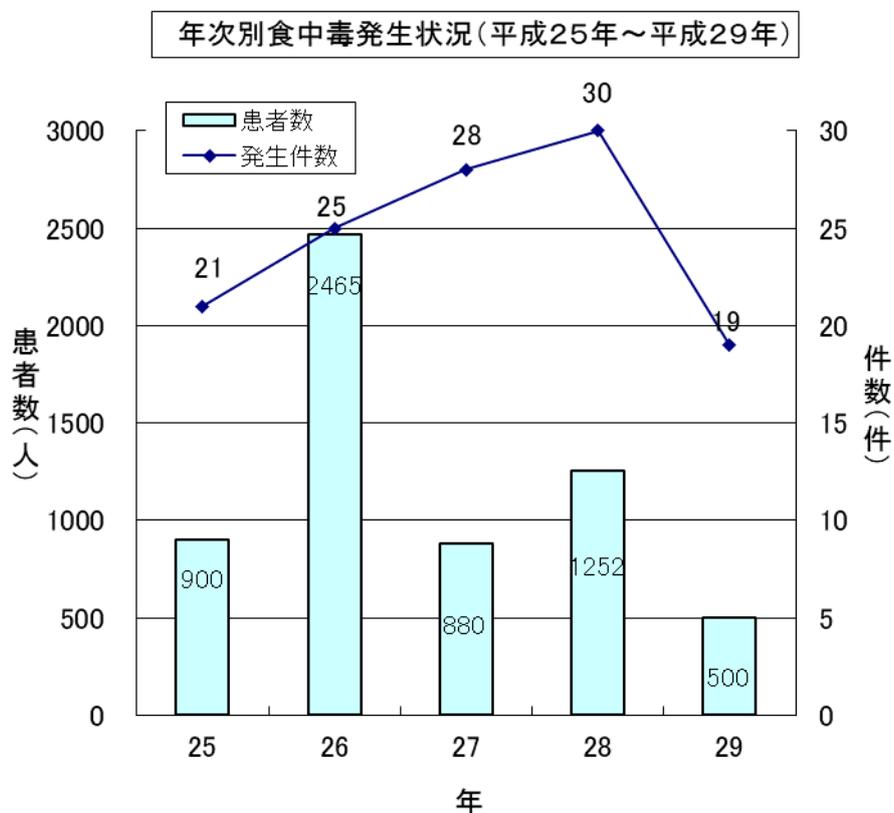
（50音順、敬称略）

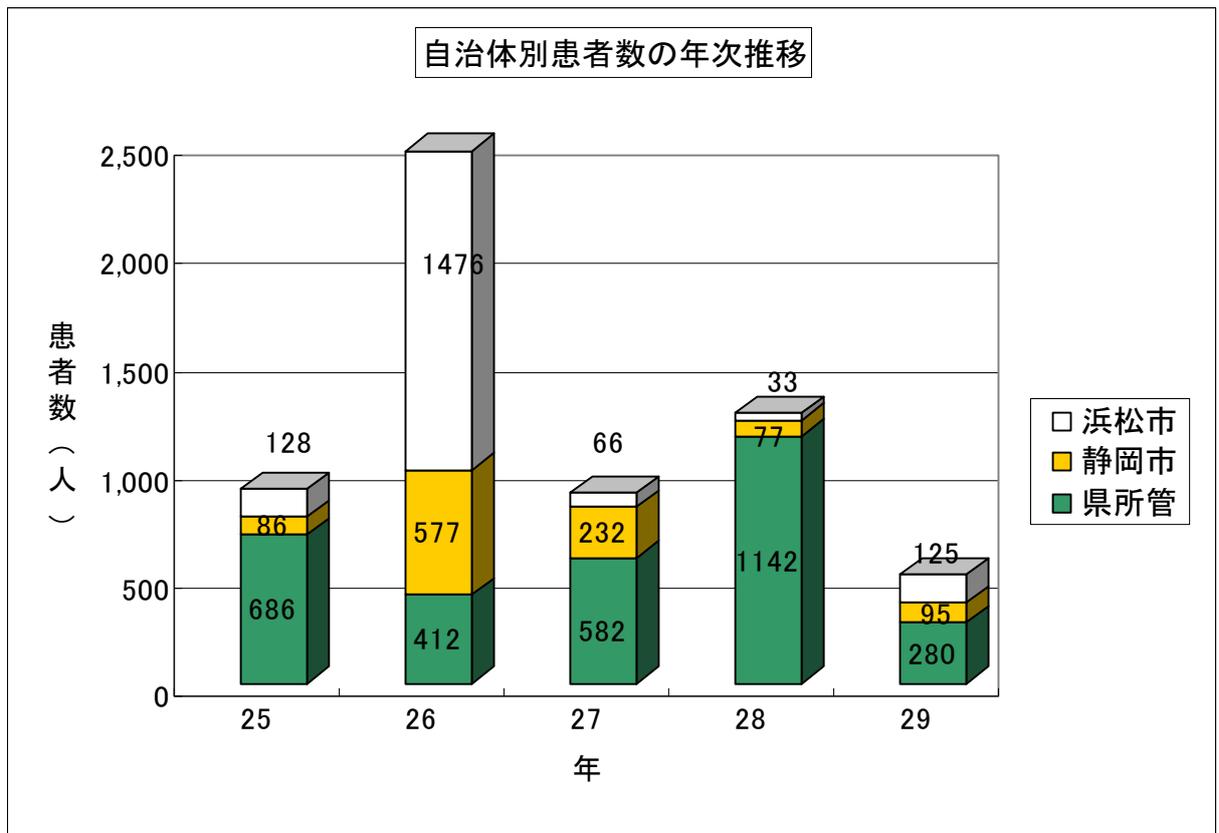
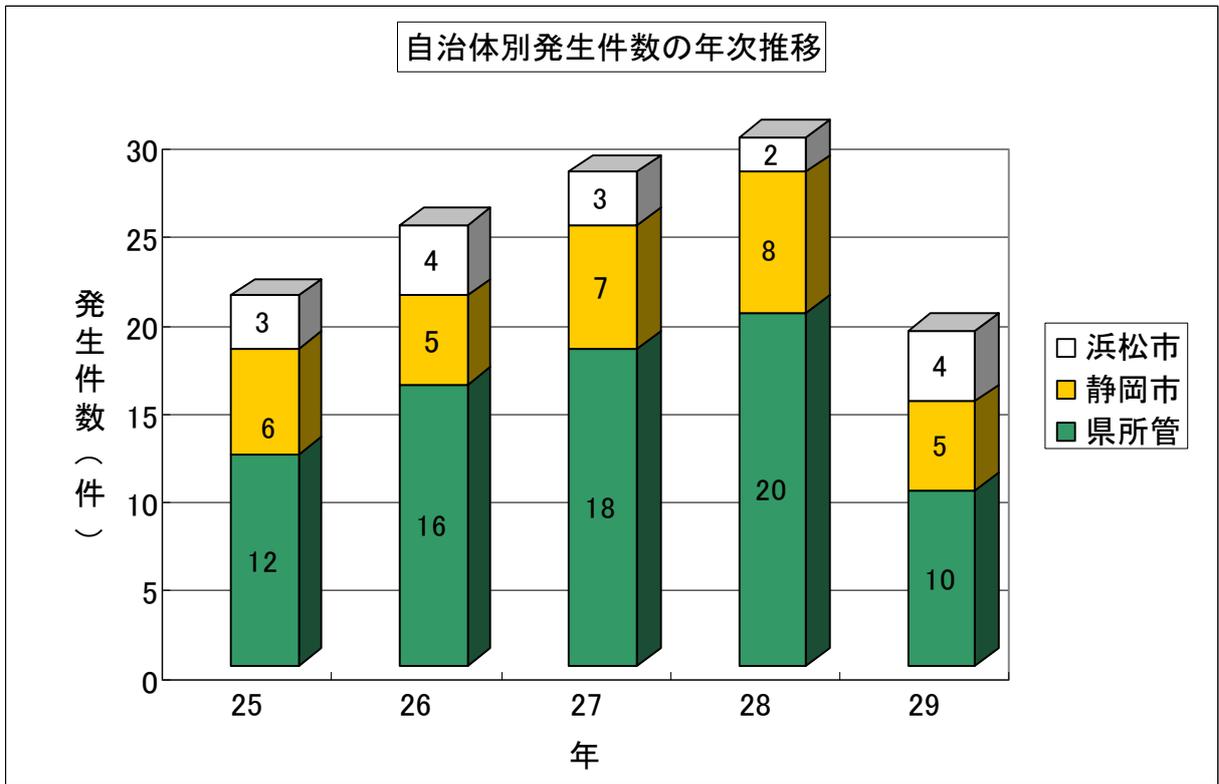
IV 最近5年間の食中毒発生状況

1 発生件数及び患者数

年次別食中毒発生状況（平成25年～平成29年）

項目		年	25	26	27	28	29	平均
発生件数（件）			21	25	28	30	19	24.6
内訳	県所管		12	16	18	20	10	15.2
	静岡市		6	5	7	8	5	6.2
	浜松市		3	4	3	2	4	3.2
患者数（人）			900	2,465	880	1,252	500	1,199.4
内訳	県所管		686	412	582	1,142	280	620.4
	静岡市		86	577	232	77	95	213.4
	浜松市		128	1,476	66	33	125	365.6
死者数（人）			0	1	0	0	0	0.2
1件あたり患者数（人）			42.9	98.6	31.4	41.7	26.3	48.8





2 病因物質別の発生状況

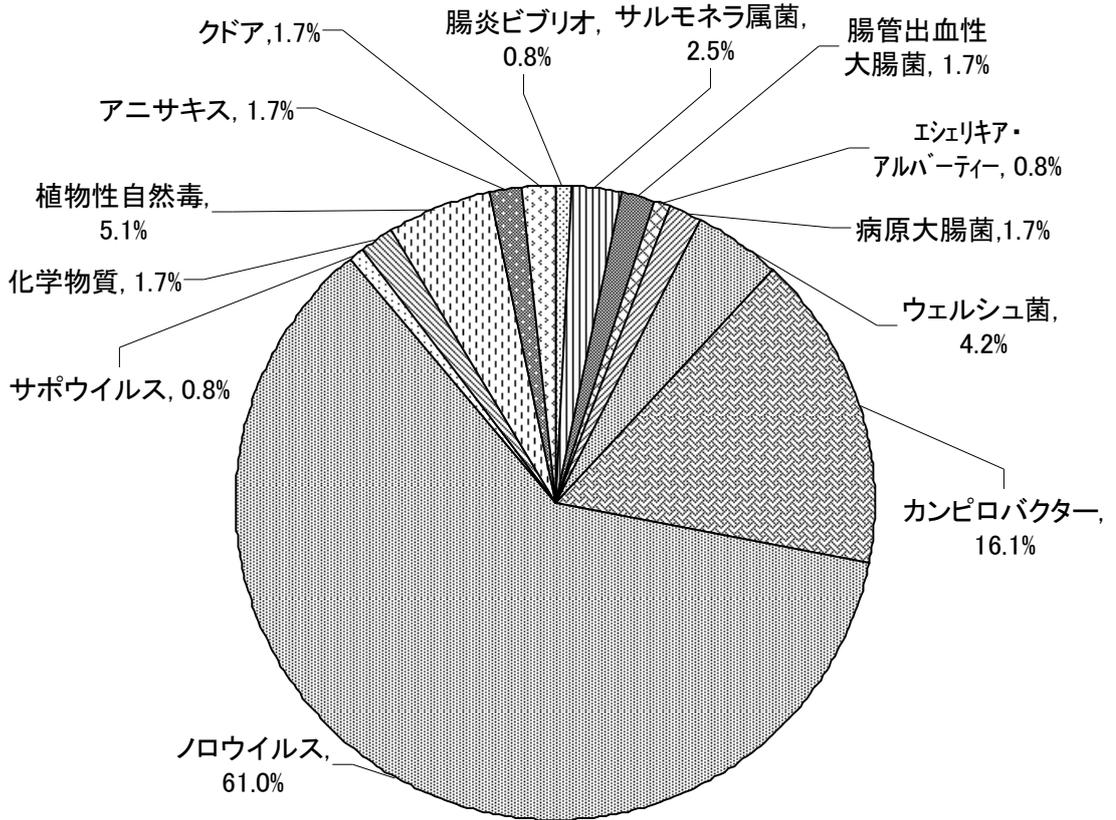
病因物質別発生件数の年次推移（平成25年～平成29年）

病因物質	年					平均	発生率(%)
	25	26	27	28	29		
総数(件)	21	25	28	30	19	24.6	
病因物質判明件数	21	23	28	28	18	23.6	100.0
判明率(%)	100.0	92.0	100	93.3	94.7	95.9	
サルモネラ属菌		1		1	1	0.6	2.5
黄色ブドウ球菌							
腸炎ビブリオ				1		0.2	0.8
ウェルシュ菌			2	2	1	1	4.2
病原大腸菌				1	1	0.4	1.7
腸管出血性大腸菌		1		1		0.4	1.7
エシェリキア・アルバーティ				1		0.2	0.8
カンピロバクター	4	3	2	7	3	3.8	16.1
ノロウイルス	15	14	21	12	10	14.4	61.0
サポウイルス		1				0.2	0.8
化学物質(アレルギー様)			1		1	0.4	1.7
動物性自然毒							
植物性自然毒	2	2	1	1		1.2	5.1
アニサキス		1			1	0.4	1.7
クドア・セブテンpunkタータ			1	1		0.4	1.7

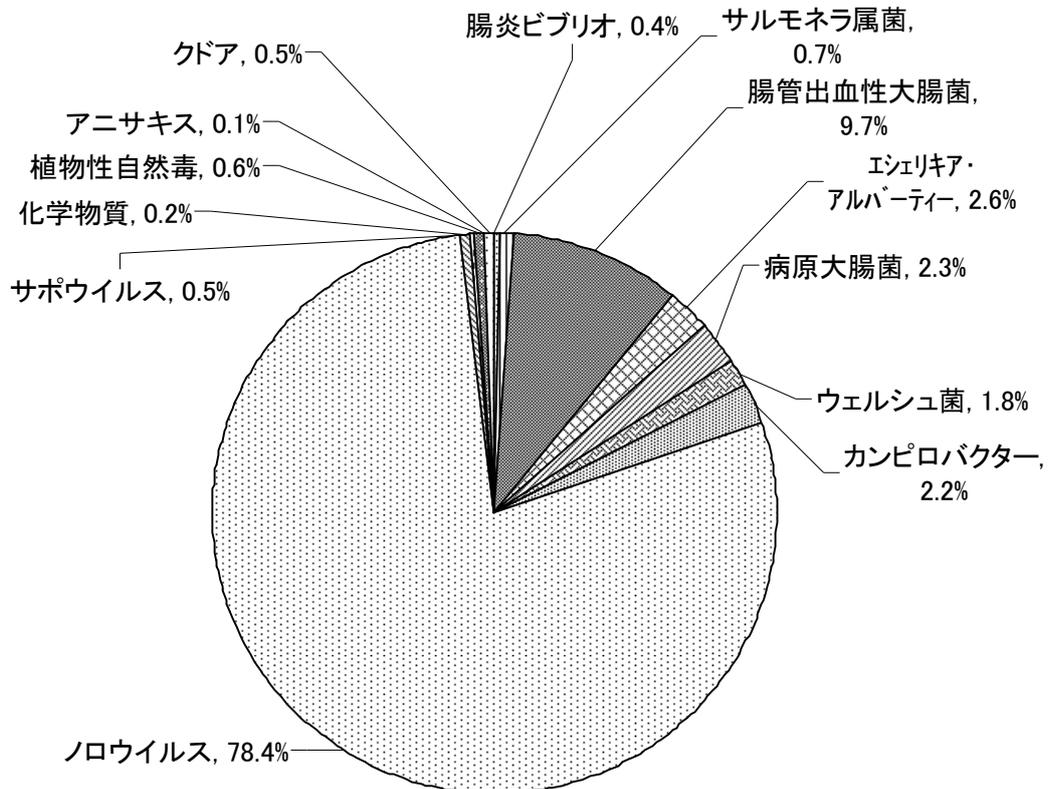
病因物質別患者数の年次推移（平成25年～平成29年）

項目	年					平均	発生率(%)
	25	26	27	28	29		
総数(人)	900	2,465	880	1,252	500	1,199.4	
病因物質判明患者数	900	2,432	880	1,230	478	1,184.0	100.0
判明率(%)	100.0	98.7	100.0	98.2	95.6	98.7	
サルモネラ属菌		18		12	13	8.6	0.7
黄色ブドウ球菌							
腸炎ビブリオ				21		4.2	0.4
ウェルシュ菌			55	25	28	21.6	1.8
病原大腸菌				94	44	27.6	2.3
腸管出血性大腸菌		510		67		115.4	9.7
エシェリキア・アルバーティ				154		30.8	2.6
カンピロバクター	19	12	18	61	22	26.4	2.2
ノロウイルス	877	1,860	780	757	365	927.8	78.4
サポウイルス		28				5.6	0.5
化学物質(アレルギー様)			7		5	2.4	0.2
動物性自然毒							
植物性自然毒	4	3	4	25		7.2	0.6
アニサキス		1			1	0.4	0.1
クドア・セブテンpunkタータ			16	14		6	0.5

病因物質別発生件数(平成25年～平成29年)



病因物質別患者数(平成25年～平成29年)



3 原因施設別の発生状況

原因施設別発生件数の年次推移（平成25年～平成29年）

原因施設 \ 年	25	26	27	28	29	平均	発生率(%)
総 数 (件)	21	25	28	30	19	24.6	
原因施設判明件数	21	25	28	30	18	24.4	100.0
判 明 率 (%)	100	100	100	100	94.7	99.2	
旅 館	2	4	5	6注3	4	4.2	17.2
飲 食 店	17	13注1	20注2	16	11	15.4	63.1
菓 子 製 造 業		1				0.2	0.8
魚 介 類 販 売 業		2		1		0.6	2.5
食 品 販 売 業		1				0.2	0.8
集 団 給 食			1	2注4	2	1.0	4.1
家 庭	2	3	1			1.2	4.9
そ の 他		1	1	5	1	1.6	6.6

注1：2施設の飲食店を原因とした事件について、飲食店1件で計上

注2：仕出し屋とそうざい屋が原因となった事件について、仕出し屋1件で計上

注3：2施設の旅館を原因とした事件について、旅館1件で計上

旅館と食堂を原因施設とした事件について、旅館1件で計上

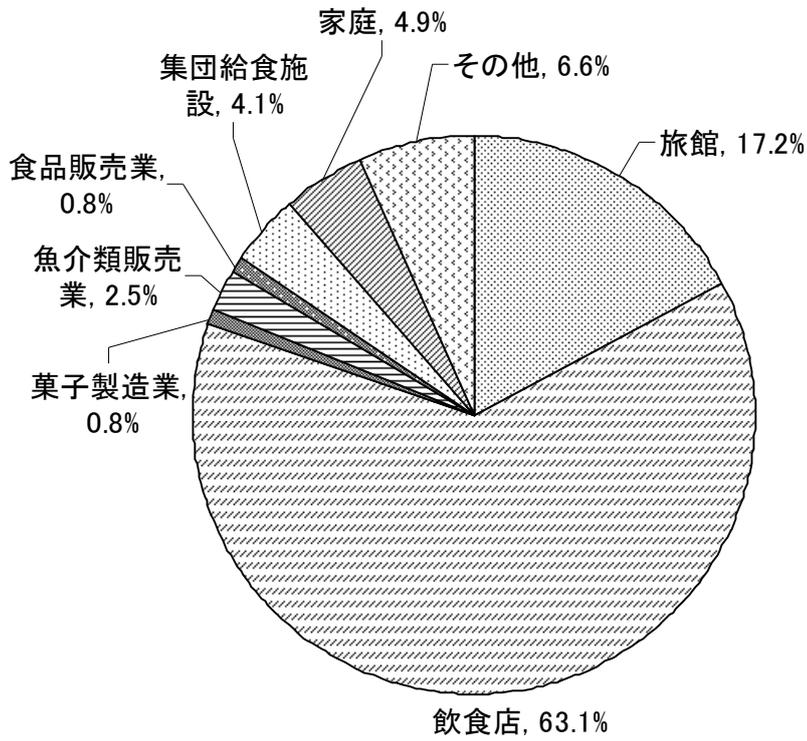
注4：2施設の集団給食を原因とした事件について、集団給食1件で計上

原因施設別患者数の年次推移（平成25年～平成29年）

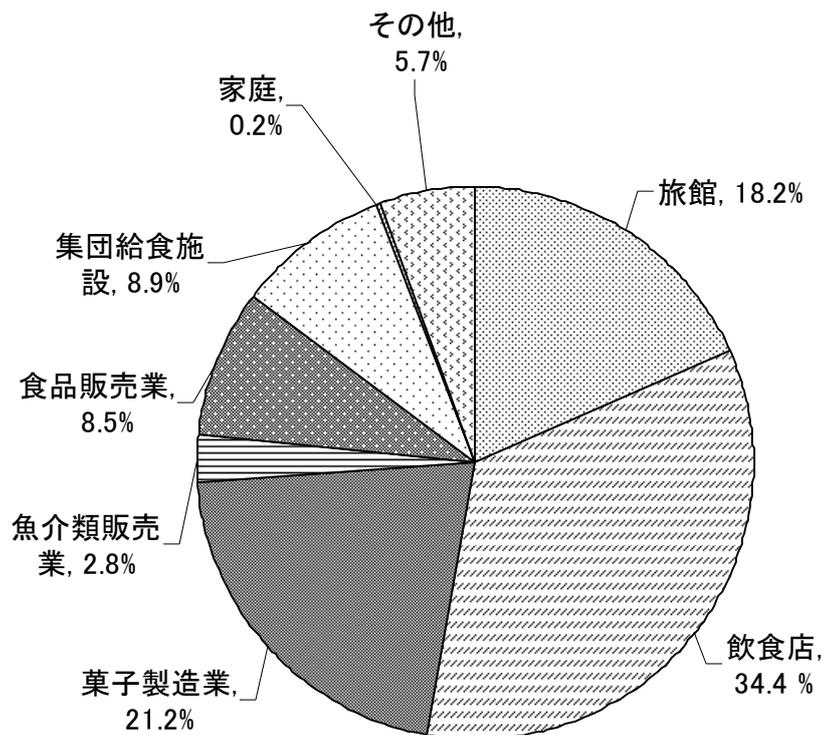
原因施設 \ 年	25	26	27	28	29	平均	発生率(%)
総 数 (人)	900	2,465	880	1,252	500	1,199.4	
原因施設別判明患者数	900	2,465	880	1,252	487	1,196.8	100.0
判 明 率 (%)	100	100	100	100	97.4	99.8	
旅 館	204	120	233	331注1	204	218.4	18.2
飲 食 店	692	401	604	183	178	411.6	34.4
菓 子 製 造 業		1,271				254.2	21.2
魚 介 類 販 売 業		146		21		33.4	2.8
食 品 販 売 業		510				102.0	8.5
集 団 給 食			19	443	72	106.8	8.9
家 庭	4	4	4			2.4	0.2
そ の 他		13	20	274	33	68.0	5.7

注1：旅館と食堂を原因施設とした事件について、旅館に患者を計上

原因施設別発生件数(平成25年～平成29年)



原因施設別患者数(平成25年～平成29年)



4 原因食品別の発生状況

原因食品別発生件数の年次推移 (平成25年～平成29年)

原因食品 \ 年	25	26	27	28	29	平均	発生率(%)
総 数 (件)	21	25	28	30	19	24.6	
原因食品判明件数	21	25	28	30	18	24.4	100.0
判 明 率 (%)	100	100	100	100	94.7	99.2	
魚 介 類	1	2	3	3	1	2.0	8.2
魚介類加工品							
肉類及びその加工品	1	1	1	1		0.8	3.3
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		1				0.2	0.8
野菜類及びその加工品	2	3	1	1		1.4	5.7
菓 子 類							
複 合 調 理 食 品		1	1			0.4	1.6
そ の 他	17	17	22	25	17	19.6	80.3

原因食品別患者数の年次推移 (平成25年～平成29年)

原因食品 \ 年	25	26	27	28	29	平均	発生率(%)
総 数 (人)	900	2,465	880	1,252	500	1,199.4	
原因食品別判明患者数	900	2,465	880	1,252	487	1,196.8	100.0
判 明 率 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	97.4	99.8	
魚 介 類	6	146	50	41	1	48.8	4.1%
魚介類加工品							
肉類及びその加工品	7	1	29	67		20.8	1.7%
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		1,271				254.2	21.2%
野菜類及びその加工品	4	513	4	25		109.2	9.1%
菓 子 類							
複 合 調 理 食 品		28	7			7.0	0.6%
そ の 他	883	506	790	1,119	486	756.8	63.2%

5 月別の発生状況

月別発生件数の年次推移（平成25年～平成29年）

年 月	25	26	27	28	29	平均	発生率(%)
総数(件)	21	25	28	30	19	24.6	
1月	6	4	3	1	3	3.4	13.8
2月	2	3	4	2	1	2.4	9.8
3月	3	1	8	3	2	3.4	13.8
4月	2	4		3	1	2.0	8.1
5月	1		1	2	1	1.0	4.1
6月		4	2	1	1	1.6	6.5
7月	2	1	1	2	1	1.4	5.7
8月			5	3	2	2.0	8.1
9月	2	3	1	2	2	2.0	8.1
10月				1	1	0.4	1.6
11月	1		3	2	1	1.4	5.7
12月	2	5		8	3	3.6	14.6

月別患者数の年次推移（平成25年～平成29年）

年 月	25	26	27	28	29	平均	発生率(%)
総数(人)	900	2,465	880	1,252	500	1,199.4	
1月	216	1,400	66	24	98	360.8	30.1
2月	29	100	87	34	62	62.4	5.2
3月	247	6	228	173	114	153.6	12.8
4月	353	112		76	13	110.8	9.2
5月	4		16	26	3	9.8	0.8
6月		20	55	8	15	19.6	1.6
7月	8	510	20	179	15	146.4	12.2
8月			342	127	41	102.0	8.5
9月	4	39	11	19	50	24.6	2.1
10月				67	5	14.4	1.2
11月	7		55	29	22	22.6	1.9
12月	32	278		490	62	172.4	14.4

月別病因物質別発生件数の推移（平成25年～平成29年）

病因物質	月												
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数	123	17	12	17	10	5	8	7	10	10	2	7	18
サルモネラ属菌	3								1	2			
黄色ブドウ球菌													
腸炎ビブリオ	1								1				
ウェルシュ菌	5						2		2				1
病原大腸菌	2								1	1			
腸管出血性大腸菌	2							1			1		
エシェリキア・アルバーティ	1							1					
カンピロバクター	19			1	2	3	3	2		3		2	3
ノロウイルス	72	17	12	15	7		1	2	5			3	10
サポウイルス	1												1
化学物質（アレルギー様）	2			1							1		
動物性自然毒													
植物性自然毒	6				1			1		3		1	
アニサキス	2						1						1
クドア・セプテンクンプタータ	2					2							
不明	5						1			1		1	2

月別病因物質不明件数及び不明率（平成25年～平成29年）

区分	月													
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
29年	発生件数（件）	19	3	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	3
	不明件数（件）	1											1	
28年	発生件数（件）	30	1	2	3	3	2	1	2	3	2	1	2	8
	不明件数（件）	2												2
27年	発生件数（件）	28	3	4	8		1	2	1	5	1		3	
	不明件数（件）	0												
26年	発生件数（件）	25	4	3	1	4		4	1		3		5	
	不明件数（件）	2						1			1			
25年	発生件数（件）	21	6	2	3	2	1		2		2		1	2
	不明件数（件）	0												
計	発生件数	123	17	12	17	10	5	8	7	10	10	2	7	18
	不明件数	5						1			1		1	2
	不明率(%)	4.1												
	四半期平均不明率(%)		0			4.3			3.7			11.1		

6 保健所別の発生状況

保健所別発生件数の年次推移（平成25年～平成29年）

年	25	26	27	28	29	平均
発生総数（件）	21	25	28	30	19	24.6
賀茂	0	2	3	1	1	1.4
熱海	0	1	2	5	1	1.8
東部	4	4	6	6	2	4.4
御殿場	1	2	0	3	0	1.2
富士	3	1	1	1	2	1.6
中部	3	2	3	2	2	2.4
西部	1	4	3	2	2	2.4
静岡市	6	5	7	8	5	6.2
浜松市	3	4	3	2	4	3.2

保健所別患者数の年次推移（平成25年～平成29年）

年	25	26	27	28	29	平均
発生総数（人）	900	2,465	880	1,252	500	1,199.4
賀茂	0	85	223	22	44	74.8
熱海	0	36	55	176	1	53.6
東部	76	134	147	285	125	153.4
御殿場	8	31	0	585	0	124.8
富士	221	2	4	13	33	54.6
中部	55	19	48	37	56	43.0
西部	326	105	105	24	21	116.2
静岡市	86	577	232	77	95	213.4
浜松市	128	1,476	66	33	125	365.6

V 全国と比較した食中毒発生状況

1 最近5年間の平均発生状況

最近の5年間（平成24年～平成28年）の食中毒発生状況について、全国の発生状況と比較すると以下のとおりであった。

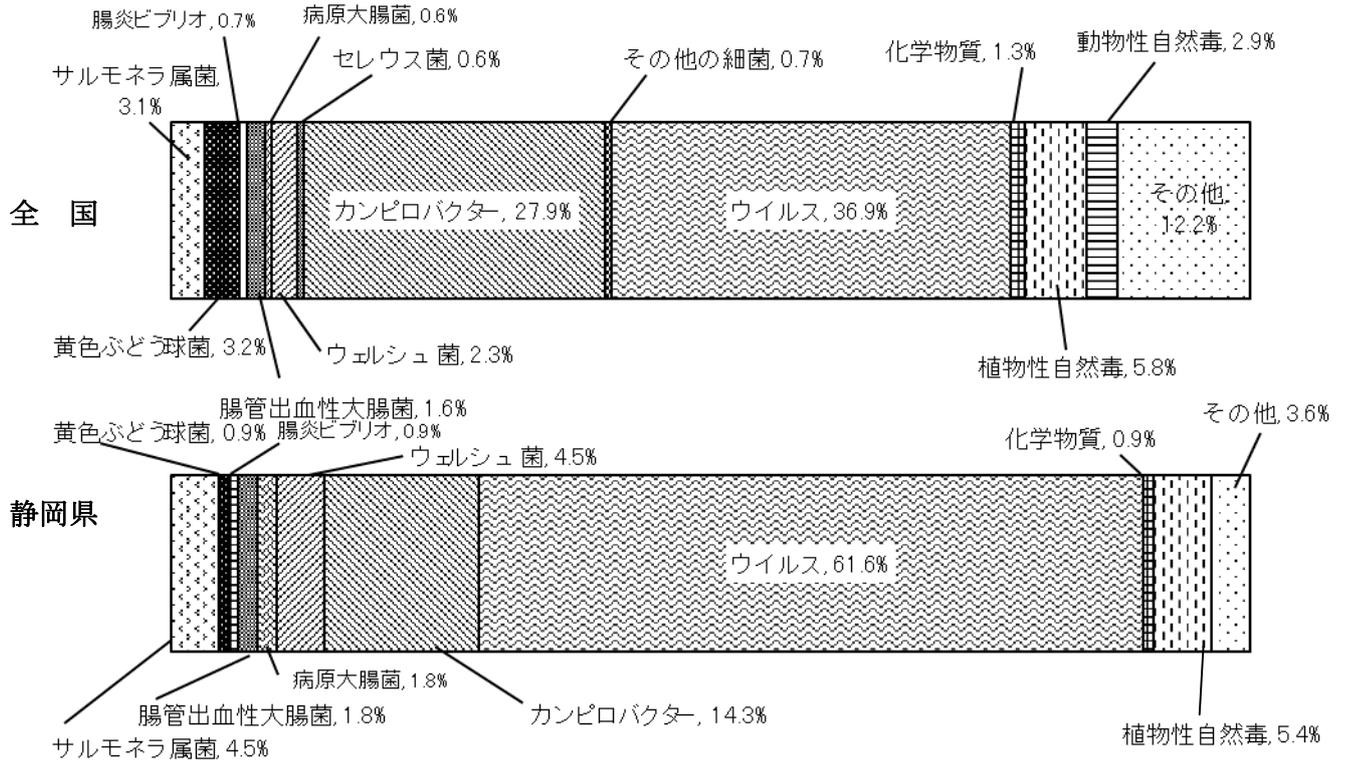
（1）発生件数・患者数の全国順位（平成24年～平成28年）

順位	発生件数		順位	患者数	
	都道府県名	件数（件）		都道府県名	患者数（人）
1	東京都	123.2	1	東京都	1811.4
2	大阪府	79.8	2	愛知県	1327.0
3	広島県	74.6	3	神奈川県	1185.2
4	神奈川県	73.4	4	静岡県	1176.0
5	兵庫県	43.2	5	大阪府	1031.0
6	北海道	41.2	6	広島県	1014.0
7	愛知県	38.4	7	兵庫県	983.4
8	福岡県	37.4	8	北海道	852.2
9	千葉県	34.6	9	京都府	820.6
10	埼玉県	28.6	10	福岡県	745.2
11	沖縄県	24.2	11	長野県	599.0
12	山形県	23.6	12	埼玉県	582.2
13	新潟県	23.4	13	山梨県	553.0
13	静岡県	23.4	14	千葉県	538.8
15	岐阜県	22.0	15	岐阜県	523.4

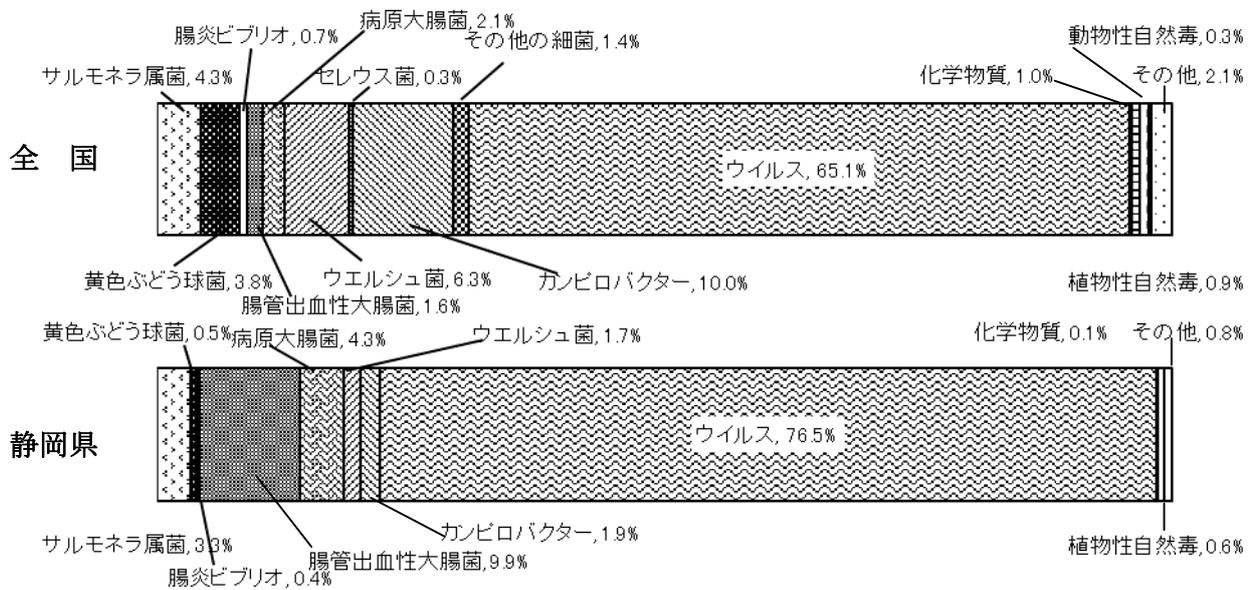
(2) 病因物質別の発生状況 (平成24年～平成28年の平均)

		発 生 件 数					患 者 数				
		全国		1 県あたり		静岡県		全国		静岡県	
総 数		件	件	%	件	%	人	人	%	人	%
		1,069.6	22.8		23.4		21,965.2	467.3		1,176.0	
病 因 物 質 判 明 数		1,044.6	22.2	100	22.4	100	21,374.2	454.8	100	1,163.2	100
細 菌	サルモネラ属菌	32.8	0.7	3.1	1.0	4.5	918.6	19.5	4.3	38.4	3.3
	黄色ブドウ球菌	33.6	0.7	3.2	0.2	0.9	820.4	17.5	3.8	6.0	0.5
	腸炎ビブリオ	7.8	0.2	0.7	0.2	0.9	159.8	3.4	0.7	4.2	0.4
	腸管出血性大腸菌	17.0	0.4	1.6	0.4	1.8	334.2	7.1	1.6	115.4	9.9
	病原大腸菌	6.2	0.1	0.6	0.4	1.8	447.6	9.5	2.1	49.6	4.3
	ウェルシュ菌	24.4	0.5	2.3	1.0	4.5	1,357.2	28.9	6.3	19.2	1.7
	セレウス菌	6.2	0.1	0.6	0.0	0.0	73.2	1.6	0.3	0.0	0.0
	カンピロバクター	291.2	6.2	27.9	3.2	14.3	2,127.8	45.3	10.0	22.0	1.9
	その他の細菌	7.0	0.1	0.7	0.0	0.0	309.4	6.6	1.4	0.0	0.0
ウイルス (ノロウイルス等)		385.0	8.2	36.9	13.8	61.6	13,908.4	295.9	65.1	890.4	76.5
化学物質 (ヒスタミン等)		13.2	0.3	1.3	0.2	0.9	222.4	4.7	1.0	1.4	0.1
植物性自然毒		60.6	1.3	5.8	1.2	5.4	202.4	4.3	0.9	7.2	0.6
動物性自然毒		29.8	0.6	2.9	0.0	0.0	55.4	1.2	0.3	0.0	0.0
そ の 他		127.0	2.7	12.2	0.8	3.6	437.4	9.3	2.1	9.4	0.8

病因物質別発生件数（平成24年～平成28年）



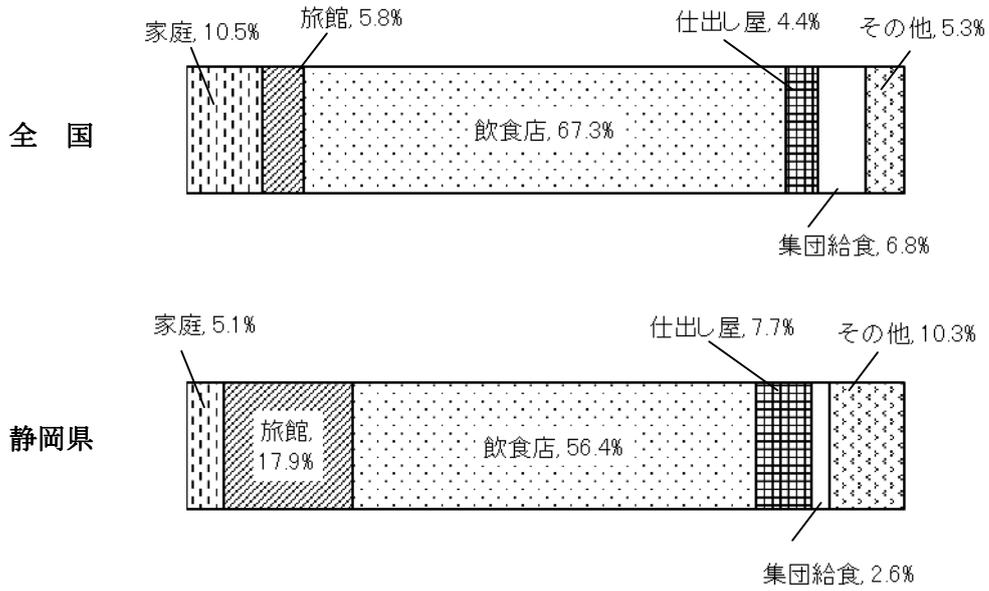
病因物質別患者数（平成24年～平成28年）



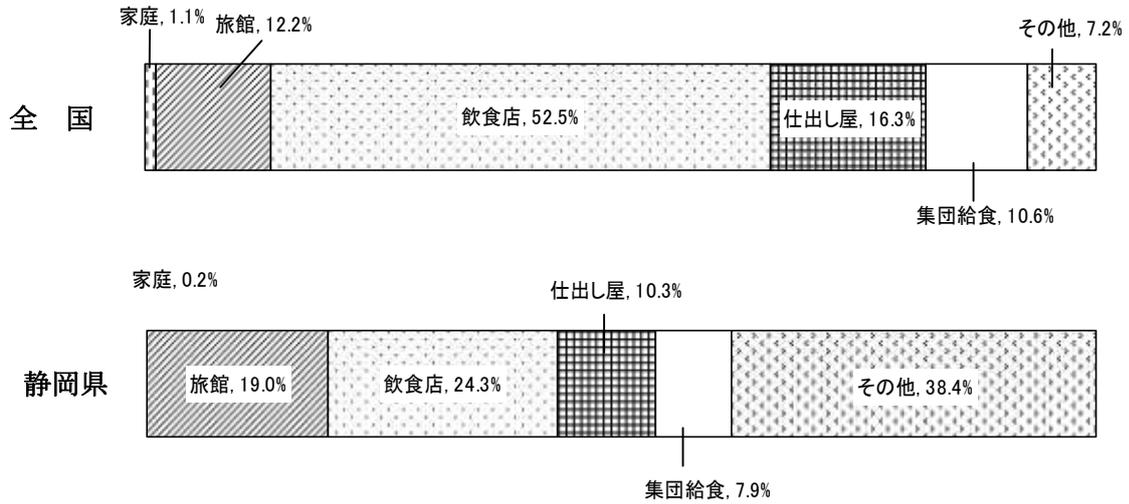
(3) 原因施設別の発生状況（平成24年～平成28年の平均）

	発 生 件 数					患 者 数				
	全国	1 県あたり		静岡県		全国	1 県あたり		静岡県	
総 数	件 1,069.6	件 22.8	%	件 23.4	%	人 21,965.2	人 467.3	%	人 1,176.0	%
原因施設判明数	953.6	20.3	100.0	23.4	100.0	21,477.8	457.0	100.0	1,176.0	100.0
旅 館	55.0	1.2	5.8	4.2	17.9	2,621.6	55.8	12.2	223.4	19.0
飲 食 店	641.6	13.7	67.3	13.2	56.4	11,281.4	240.0	52.5	285.4	24.3
仕 出 し 屋	42.0	0.9	4.4	1.8	7.7	3,508.6	74.7	16.3	121.4	10.3
家 庭	100.4	2.1	10.5	1.2	5.1	239.6	5.1	1.1	2.4	0.2
集 団 給 食	64.4	1.4	6.8	0.6	2.6	2,283.8	48.6	10.6	92.4	7.9
そ の 他	50.2	1.1	5.3	2.4	10.3	1,542.8	32.8	7.2	451.0	38.4

原因施設別発生件数（平成24年～平成28年）



原因施設別患者数（平成24年～平成28年）



(4) 原因食品別の発生状況（平成24年～平成28年の平均）

	発 生 件 数					患 者 数				
	全国	1 県あたり		静岡県		全国	1 県あたり		静岡県	
総 数	件	件	%	件	%	人	人	%	人	%
	1,069.6	22.8		23.4		21,965.2	467.3		1,176.0	
原因食品判明数	917.8	19.5	100.0	23.4	100.0	20,481.0	435.8	100.0	1,176.0	100.0
魚 介 類	164.4	3.5	17.9	2.0	8.5	1,181.2	25.1	5.8	51.8	4.4
魚 介 類 加 工 品	14.2	0.3	1.5	0.0	0.0	247.6	5.3	1.2	0.0	0.0
肉類及びその加工品	65.2	1.4	7.1	0.8	3.4	815.4	17.3	4.0	20.8	1.8
卵類及びその加工品	4.0	0.1	0.4	0.2	0.9	117.8	2.5	0.6	22.8	1.9
乳類及びその加工品	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	8.0	0.2	0.0	0.0	0.0
穀類及びその加工品	10.2	0.2	1.1	0.2	0.9	564.4	12.0	2.8	254.2	21.6
野菜類及びその加工品	57.2	1.2	6.2	1.4	6.0	510.8	10.9	2.5	109.2	9.3
菓 子 類	5.6	0.1	0.6	0.0	0.0	278.2	5.9	1.4	0.0	0.0
複 合 調 理 食 品	69.2	1.5	7.5	0.4	1.7	2,475.0	52.7	12.1	7.0	0.6
そ の 他	527.6	11.2	57.5	18.4	78.6	14,282.6	303.9	69.7	710.2	60.4

2 年次別発生状況

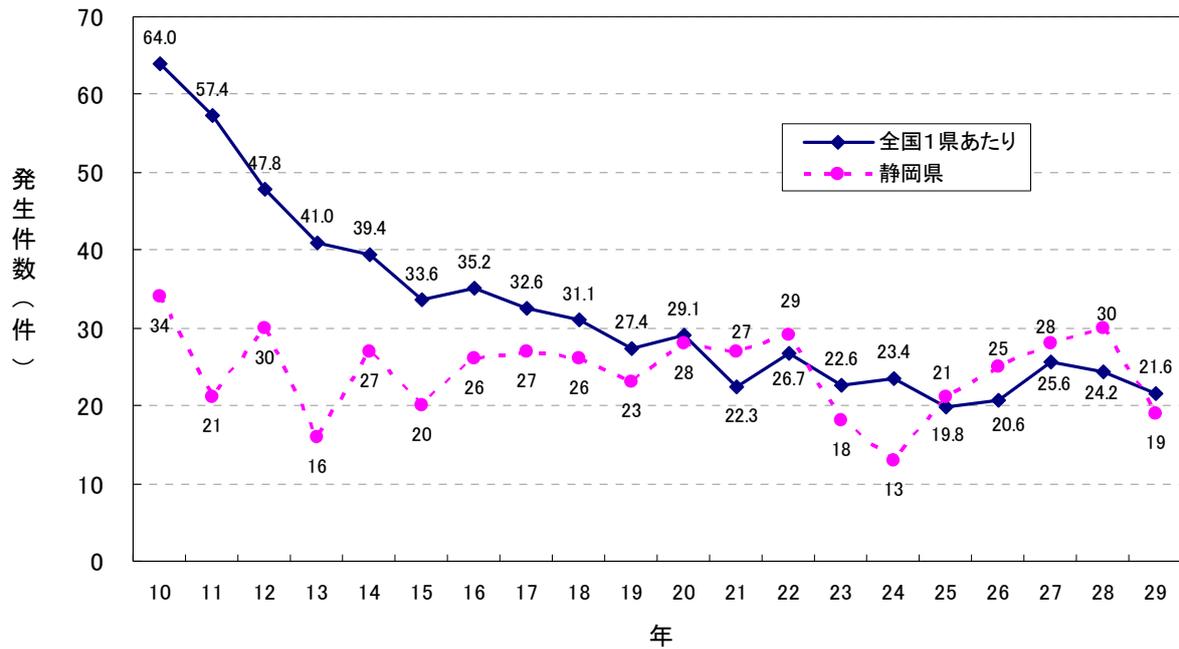
20年間の年次別発生状況は次のとおりである。

全国及び静岡県の年次別食中毒発生状況（20年間）（平成10年～平成29年）

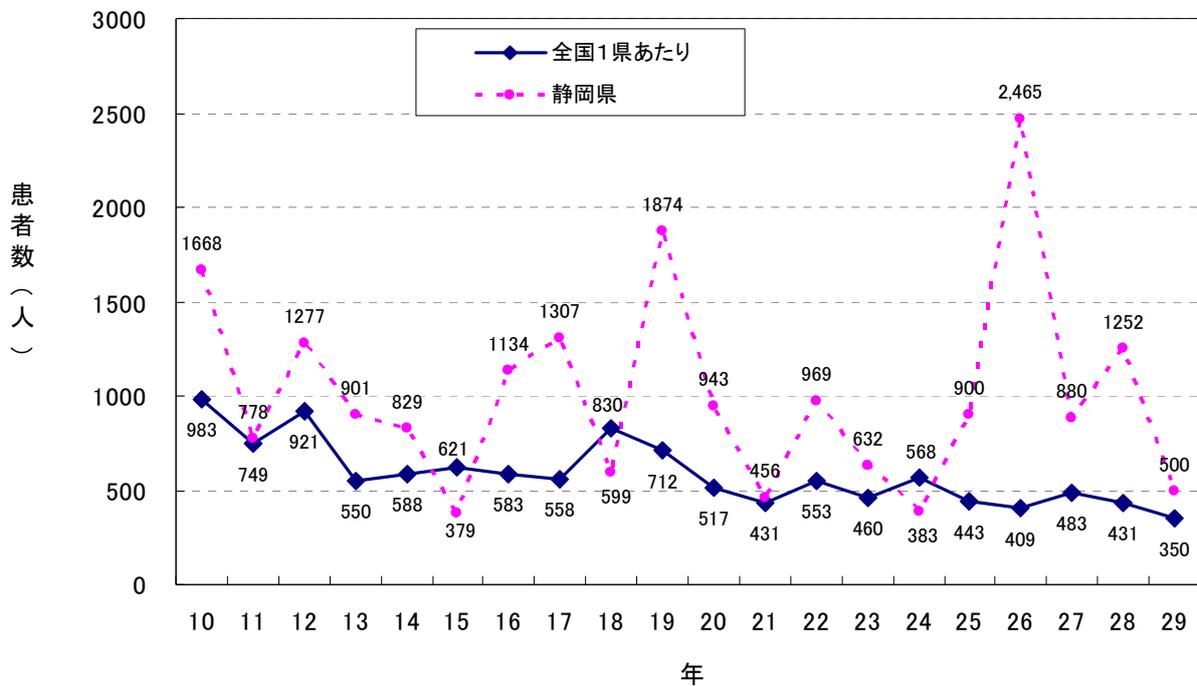
年次	全 国			静 岡 県		
	発生件数	患者数	死者数	発生件数	患者数	死者数
10	3,010	46,179	9	34	1,668	0
11	2,697	35,214	7	21	778	0
12	2,247	43,307	4	30	1,277	0
13	1,928	25,862	4	16	901	0
14	1,850	27,629	18	27	829	0
15	1,585	29,355	7	20	379	1
16	1,666	28,175	5	26	1,134	0
17	1,545	27,019	7	27	1,307	0
18	1,491	39,026	6	26	599	0
19	1,289	33,477	7	23	1,874	1
20	1,369	24,303	4	28	943	0
21	1,048	20,249	0	27	456	0
22	1,254	25,972	0	29	969	0
23	1,062	21,616	11	18	632	0
24	1,110	26,699	11	13	383	0
25	931	20,802	1	21	900	0
26	976	19,355	2	25	2,465	1
27	1,193	21,314	6	28	880	0
28	1,139	20,252	14	30	1,252	0
29	1,014	16,464	3	19	500	0

注：全国の平成29年次食中毒発生状況は速報値

発生件数の年次推移(平成10年～平成29年)



患者数の年次推移(平成10年～平成29年)



3 年次別発生順位

平成元年からの都道府県別全国発生順位は次のとおりであった。

静岡県の食中毒全国発生順位状況（平成元年～平成29年）

	発生件数	全国順位	患者数	全国順位
平成 元	34件	8位	3,191人	2位
2	22	12	913	18
3	25	10	3,000	3
4	14	12	1,212	7
5	14	11	896	9
6	18	13	1,058	15
7	22	7	1,132	8
8	34	15	900	12
9	26	19	1,405	6
10	34	13	1,668	7
11	21	27	778	15
12	30	19	1,277	8
13	16	30	901	9
14	27	15	829	11
15	20	19	379	27
16	26	13	1,134	6
17	27	11	1,307	5
18	26	13	599	24
19	23	15	1,874	4
20	28	12	943	9
21	27	11	456	15
22	29	12	969	8
23	18	16	632	10
24	13	27	383	23
25	21	13	900	7
26	25	11	2,465	1
27	28	11	880	8
28	30	11	1,252	5
29	19	16	500	10

注：29年の全国順位は全国の平成29年次食中毒発生状況の速報値による

VI 静岡県の主な食中毒

本県で発生した主な食中毒事例は次のとおりであった。

1 特異的な食中毒

(1) キノコ類による食中毒

(注) 原因食品の欄の [] は推定

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 42. 9. 17	富士宮市	5	5	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士山一合目で採取したツキヨタケをみそ汁にして食べて発症
2	42. 9. 29	本川根町	11	4	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	事業所	本川根町栗代林道建設工事の作業員が付近の山で採取したツキヨタケを食べて発症
3	42. 10. 1	富士市 富士宮市	18	18	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士山二合目付近で採取したツキヨタケを食べた家族が発症
4	42. 10. 2	裾野市	5	5	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	小山町須走付近で採取したツキヨタケを食べた家族が発症
5	43. 9. 27	富士宮市	22	19	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	事業所	道路建設作業員が富士山三合目付近で採取したツキヨタケを食べて発症
6	44. 9. 26	富士市	6	6	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士山でカタハタケと間違え、ツキヨタケを採取して食べた家族が発症
7	44. 9. 26	藤枝市	7	7	0	[毒キノコ]	植物性自然毒	家庭	安部奥から採取してきたキノコを汁に入れて食べた家族が発症
8	44. 11. 3	富士市	2	2	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	本栖湖付近で採取したキノコを人にもらいみそ汁に入れて食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
9	45.10.13	芝川町	11	11	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士山二合目付近で採取したキノコを食べた2家族が発症
10	46.7.1	天城湯ヶ島町	5	5	0	キノコ	植物性自然毒	家庭	天城湯ヶ島町の牧場職員がキノコ汁を食べて発症
11	47.10.2	富士宮市	5	5	1	毒キノコ	植物性自然毒	家庭	キノコ狩りに行き、すまし汁にして食べ発症。なお、このキノコをもらって食べた近隣者も発症
12	47.10.30	長泉町	3	3	0	アセタケ	植物性自然毒 (ムスカリン)	家庭	自宅付近に自生していたキノコを食べ発症
13	48.9.19	掛川市	3	3	0	カラハツタケ	植物性自然毒	家庭	千頭にキノコ狩りに行きシイタケに似たキノコを採取し自宅で食べて発症
14	48.10.2	伊東市	10	8	0	キノコ 煮込うどん	植物性自然毒	建設現場	建設現場の従業員が付近の山でキノコを採取し、宿舎で煮込みうどんに入れて食べて発症
15	49.9.24	富士市	不明	7	0	キノコ	植物性自然毒	家庭	富士山にキノコ狩りに行き採取したキノコをみそ汁に入れて食べて発症
16	49.10.4	芝川町	3	3	0	キノコ	植物性自然毒	家庭	富士山で採取したキノコをみそ汁に入れて食べて発症
17	51.9.26	小山町	7	7	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	三国峠にキノコ狩りに行き、知人宅2軒に配り、それぞれの家庭で発症。シイタケと間違えた。
18	51.10.17	富士市	12	12	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士山麓で食用種と間違えてツキヨタケを採取。4軒に配り、食べた家庭が発症
19	55.9.1	三ヶ日町	1	1	0	ニセクロハツ	ムスカリン様症状を呈する物質	家庭	三ヶ日町内で採取したニセクロハツを食べ発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
20	55.10.2	沼津市	6	6	0	カキシメジ	植物性自然毒	家庭	富士山麓で採取したカキシメジをみそ汁に入れて食べて発症
21	59.10.1	焼津市	4	4	1	ツキヨタケ	ランプテロール (インデンス)	家庭	中川根町蕎麦粒山で採取したツキヨタケを食べた2家族が発症
22	61.10.8	沼津市	2	2	0	クサウラベニタケ	植物性自然毒	家庭	沼津市大平山で採取したクサウラベニタケを煮付けて食べた家族が発症
23	平成 元 10.20	富士宮市	5	5	0	オオキノハダ トマヤタケ キノハダニセ トマヤタケ	植物性自然毒 (ムスカリン)	家庭	富士宮市北山の雑木林で採取したキノコをみそ汁に入れて食べて発症
24	2.10.24	静岡市	5	5	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士宮市の富士山麓で採取したツキヨタケを焼いて食べて発症
25	2.11.3	掛川市	7	7	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	公民館	中川根町で採取したツキヨタケを焼いて食べて発症
26	3.10.2	富士宮市	6	6	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	山梨県の雑木林で採取したツキヨタケをムキタケと誤認し、みそ汁に入れて食べて発症
27	6.9.18	沼津市	6	6	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士山麓で採取したツキヨタケをみそ汁に入れて食べて発症
28	8.7.17	御殿場市	1	1	0	シロタマゴ テングタケ	植物性自然毒	家庭	小山町用沢の山林で採取したシロタマゴテングタケを食べ発症
29	10.8.9	沼津市	10	4	0	ドクヤマドリ タケ	植物性自然毒	家庭	富士山麓で採取したドクヤマドリタケを生食して発症
30	10.8.23	沼津市	5	3	0	毒キノコ	植物性自然毒	家庭	富士山麓で採取した毒キノコを焼いて食べて発症
31	11.10.6	富士宮市	2	2	0	クサウラベ ニタケ	植物性自然毒	家庭	富士宮市内山中で採取したクサウラベニタケをみそ汁に入れて食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
32	16. 9. 12	裾野市	4	4	0	クサウラベニタケ	植物性自然毒	家庭	山梨県内で採取したクサウラベニタケをうどんに入れて食べて発症
33	20. 9. 19	富士市 富士川町	5	4	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士宮市内の山林で採取したツキヨタケを食べ発症
34	25. 9. 29	焼津市	2	1	0	毒キノコ	植物性自然毒	家庭	富士山麓のゴルフ場で採取したキノコを食べ発症
35	25. 9. 28	静岡市	4	3	0	イボテングタケ	植物性自然毒	家庭	山梨県内のゴルフ場で採取したイボテングタケを食べ発症

(2) 野菜及び野草による食中毒

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 47. 1. 25	袋井市	631	273	0	じゃがいも	ソラニン	学校給食	学校給食施設でじゃがいもの発芽部分の除去が十分でなかった。
2	58. 4. 24	富士宮市	18	12	0	バイケイソウ	植物性自然毒 (アルカロイド系)	その他 (屋外 キャンプ場)	東京方面在住の山菜採りグループが採取した山菜を天ぷら、おひたしにして食べて発症
3	平成 13. 10. 26	磐田市	12	12	0	アブラギリの木の实	植物性自然毒	(摂食場所) 公園	磐田市内の公園でアブラギリの木の实を食べ発症
4	19. 10. 21	掛川市	1	1	1	グロリオサの球根	植物性自然毒 (コルヒチン)	家庭	自宅で観賞用として栽培していたグロリオサの球根を、山芋と間違えて食べて発症
5	26. 4. 13	富士宮市	2	2	0	バイケイソウ	植物性自然毒 (アルカロイド)	家庭	森林内に自生していたバイケイソウをギョウジャニンニクと間違えて食べて発症
6	26. 9. 5	小山町	1	1	1	イヌサフラン	植物性自然毒 (コルヒチン)	家庭	イヌサフランをギョウジャニンニクと間違えて食べたところ発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
7	27. 11. 1	富士市	4	4	0	スイセン	植物性自然毒 (アルカロイド系)	家庭	スイセンをニラと間違えて食べたところ発症
8	28. 7. 15	藤枝市	152	25	0	塩ゆでジャガイモ	ソラニン チャコニン	学校	未成熟なジャガイモを塩ゆでして食べたところ発症

(3) ふぐ毒による食中毒

(注) 原因食品の欄の [] は推定

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
1	昭和 41. 4. 8	磐田市	1	1	1	とらふぐの内臓	テトロドトキシン	家庭	塩漬けにしたとらふぐの内臓を家庭で調理して食べて発症
2	42. 4. 19	舞阪町	4	4	1	あかめふぐのみそ汁	テトロドトキシン	船上	漁師4人が遠州灘で漁獲したあかめふぐを調理して食べて発症
3	43. 1. 25	御前崎町	1	1	1	ふぐ	テトロドトキシン	船上	汽船の乗組員が御前崎港で釣ったふぐを生食して発症
4	46. 10. 24	静岡市	3	1	0	ふぐ	テトロドトキシン	食堂	静岡市の食堂でふぐを食べて発症
5	49. 11. 14	浜松市	13	1	0	ふぐ	テトロドトキシン	料理店	舞阪港でとれたとらふぐを料理店でふぐちりとして食べて発症
6	52. 2. 17	藤枝市	10	3	1	こもんふぐ	テトロドトキシン	料理店	藤枝市の料理店でふぐの内臓の煮付けを食べて発症
7	53. 1. 15	富士市	1	1	0	ふぐ	テトロドトキシン	魚介類販売 (家庭)	富士市のスーパーでふぐの内臓(生殖器)を購入し油炒めとして食べて発症
8	58. 1. 4	熱海市	2	1	0	ふぐ	テトロドトキシン	魚介類販売 (家庭)	熱海市のスーパーでふぐのぶつ切りを購入し、ふぐちりとして食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
9	59.12.19	浜松市	12	1	0	[まふぐの 肝臓]	テトロド トキシン	食堂	浜松市の食堂でふぐち りを食べて発症
10	60.4.14	静岡市	3	2	0	くさふぐ	テトロド トキシン	家庭	御前崎沖で釣ったくさ ふぐを煮付けて食べて 発症
11	平成 5.3.3	富士市	1	1	0	しまふぐの 卵巣	テトロド トキシン	酒場	静岡市内の飲食店でふ ぐの卵巣の焼物を食べ て発症
12	15.3.2	静岡市	1	1	0	ふぐ	テトロド トキシン	家庭	用宗海岸で釣ったふぐ (20cm位)の身と卵巣 を食べて発症
13	15.3.16	浜松市	5	1	0	コモンフグ	テトロド トキシン	家庭	御前崎港で釣ったコモ ンフグ2匹を調理し、家 庭で食べる。患者は内臓 をお吸物にして食べた。
14	15.11.24	静岡市	2	2	1	ふぐ	テトロド トキシン	家庭	清水折戸湾で釣ったふ ぐ(20~25cm位)を干 物にしたものを知人か らもらい受け、食べて発 症
15	22.2.25	静岡市	1	1	0	ふぐ	テトロド トキシン	魚介類 販売業 (家庭)	静岡市内の魚介類販売 業でふぐ(丸)を購入し、 自宅で調理後、食べて発 症

(4) 有毒魚介類による食中毒(ふぐを除く)

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 42.8.29	清水市 静岡市 藤枝市	16	9	0	バイ (海つぼ)	動物性自 然毒(ネス ルトキシン)	(家庭)	沼津市我入道海域の海 つぼを食べて発症
2	46.2.28	藤枝市 焼津市	15	15	0	バラハタ	動物性自 然毒	(家庭)	焼津市の魚市場で購入 したバラハタを食べて 発症 [南方産有毒魚]
3	46.8.28	富士市	7	3	0	バイ (海つぼ)	動物性自 然毒(ネス ルトキシン)	(家庭)	沼津市島郷で採取した 海つぼを食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
4	47. 8. 24	静岡市	88	78	0	カンパチ	シガテラ毒	(家庭)	静岡市の魚店から購入したカンパチの切身を食べて発症
5	51. 10. 14	熱海市	208	24	0	カンパチ (煮付)	シガテラ毒	(集団給食)	旅館従業員が昼食にミッドウェイ、ミルウォーキー、バング海峡で漁獲されたカンパチを食べて発症
6	54. 12. 5	浜松市	2	2	0	アブラソコムツ (みりん漬)	ワックス	(家庭)	浜松市のNさん父子がアブラソコムツのみりん漬を焼いて食べて発症
7	54. 12. 5	清水市	1	1	0	ボウシュボラ (巻貝の内臓)	テトロドトキシン	(家庭)	清水市三保海岸沖で採取したボウシュボラをゆでて、内臓だけ約 50g (推定) を食べて発症
8	56. 3. 16	清水町	13	13	0	イシナギ (肝臓)	大量のビタミンA	魚介類販売業	清水市の魚店で買ったイシナギの肝臓を食べて発症
9	58. 12. 26	浜松市	2	2	0	ヒトミハタのあら	シガテラ毒	(家庭)	浜松市の魚店より購入したヒトミハタのあらを水炊きにして食べて発症
10	59. 4. 19	静岡市	不明	1	0	チヂミエゾボラ	テトラミン	採取場所 (家庭)	静岡市のスーパーで購入した銚子沖産のチヂミエゾボラを食べて発症

(5) 化学物質による食中毒 (アレルギー様を除く)

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 41. 2. 22	磐田市	3	3	0	餅	有機燐製剤 (E P N)	家庭	自家製造の餅に農薬が混入
2	44. 4. 27	清水市	10	10	0	清缶剤を入れた容器内の飲料水	化学物質 (ヒドラジン)	ヨット上	清水市のヨットクラブ員が清缶剤を入れた容器に水を入れウイスキーの水割り用として飲用し発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
3	46. 7. 5	静岡市	6	6	0	おはぎ	有機燐製剤 (E P N)	家庭	家庭で作ったおはぎが 昼間使用した農薬により汚染
4	49. 6. 13	神奈川県	31	29	0	ざるそば	過酸化水素 (過量使用)	めん類 製造業	藤沢市内の高校生及び 横浜市内の学校で、ざる そばを食べて発症

(6) アレルギー様による食中毒

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
1	昭和 43. 8. 9	長泉町	350	108	0	ソウダガ ツオの木の葉揚	ヒスタミン	事業所	長泉町の製紙工場従業員が給食を食べて発症
2	46. 6. 5	榛原町	61	51	0	まぐろの 竜田揚	ヒスタミン	集団給食	榛原町の保育園の給食を食べて発症
3	49. 9. 16	三島市	45	33	0	さつま揚	ヒスタミン	事業所	三島市の電気事業所の給食を食べて発症
4	54. 1. 19	清水町	不明	3	0	キハダの 刺身	ヒスタミン	不明	清水市のKマーケットで買ったキハダの刺身を食べて発症
5	59. 3. 12	下田市	46	29	0	かつおの 照焼	ヒスタミン	そうざい 屋 (事業所)	下田市のそうざい屋の仕出し弁当を食べて発症
6	61. 1. 30	伊東市	24	24	0	さんますり 身ハン バーグ	ヒスタミン	食堂	伊東市の高校内の委託給食を食べて発症
7	63. 1. 13	下田市	9	6	0	まかじきの 切身	ヒスタミン	魚介類販 売業 (家庭)	下田市のスーパーで購入し、家庭で調理喫食し発症
8	平成 元 11. 20	沼津市	88	59	0	鮭味噌焼	ヒスタミン	食堂 (事業所)	沼津市の事業所研究センターの委託給食の昼食を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
9	13. 2. 16	清水市	259	48	0	まぐろフライミックスソースかけ	ヒスタミン	集団給食	清水市内の保育園で給食を食べて発症
10	14. 3. 8	金谷町	93	31	0	シイラのフライ	ヒスタミン	集団給食	金谷町内の保育園で給食を食べて発症
11	15. 7. 29	焼津市	208	32	0	マグロの竜田揚げ	ヒスタミン	食堂 (事業所)	焼津市内の事業所内食堂でマグロの竜田揚げを食べて発症
12	15. 9. 12	藤枝市	64	4	0	サバのみりん漬	ヒスタミン	旅館	藤枝市内の旅館で朝食を食べて発症
13	17. 7. 14	静岡市	6	4	0	鮪カツ、鮪照り焼き定食	ヒスタミン	食堂	静岡市内の食堂で鮪カツ、鮪照り焼き定食を食べて発症
14	20. 11. 10	沼津市	556	67	0	マグロのゴマ揚げ	ヒスタミン	魚介類販売業 (保育所)	沼津市内の保育所で調製した給食を食べて発症
15	23. 5. 12	静岡市	229	26	0	シイラの竜田揚げ	ヒスタミン	集団給食	静岡市内の保育園給食でシイラの竜田揚げを食べて発症
16	27. 3. 23	静岡市	51	7	0	漬けマグロ丼	ヒスタミン	食堂	静岡市内の食堂で漬けマグロ丼を食べて発症
17	29. 10. 7	静岡市	5	5	0	ネギトロ丼	ヒスタミン	食堂	静岡市内の食堂のネギトロ丼を食べて発症

(7) 発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒

(注) 原因食品の欄の [] は推定

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 43. 10. 8 ～ 9	静岡市 清水市	291	21	0	鶏肉団子	ウェルシュ菌	仕出し屋 (家庭)	落成式に配布した静岡市の食堂の折詰を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
2	44. 6. 5	沼津市 三島市	1 , 8 2 7	3 1 3	0	給食弁当	ウェルシュ菌	仕出し屋 (事業所)	沼津市の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
3	50. 4. 7	裾野市	435	142	0	給食	ウェルシュ菌 (Hobbs III型)	食堂 (寮)	裾野市の社員寮で給食の夕食を食べて発症
4	51. 5. 4	小笠町	1,821	942	0	学校給食 (スライスハム)	エンテロバクター クロアカ	学校給食センター (学校等)	給食センターの給食を食べた小笠町内の中学、小学校、幼稚園の先生・生徒・園児が発症
5	51. 6. 5	豊田町	839	341	0	給食 (牛乳)	プロテウス・インコンスタン ス	乳処理業 (学校等)	豊田町の小学校給食の牛乳により発症
6	52. 11. 29	浜北市	102	49	0	折詰・助六すし (のり巻・いなり)	エンテロバクター クロアカ	すし屋	折詰助六すしを取寄せて食べて発症
7	53. 4. 13	静岡市	20	9	0	宴会料理	ウェルシュ菌(A型)	料理店	静岡市の料理店で宴会をした客が発症
8	60. 5. 31	浜松市	3	3	0	焼飯	セレウス菌	食堂	浜松市の料理店で焼飯を食べて発症
9	60. 6. 28	浜北市	27	15	0	宴会料理	セレウス菌 ぶどう球菌	料理店	浜北市の料理店で宴会をした客が発症
10	62. 7. 24	浅羽町	56	21	0	給食料理 (卵の花)	セレウス菌	食堂 (事業所)	浅羽町の会社の委託給食を食べて発症
11	平成 6. 5. 25	藤枝市	47	43	0	仕出し弁当 (カレー)	ウェルシュ菌 (I型)	仕出し屋 (合宿所)	藤枝市の仕出し屋の弁当により、合宿していた生徒が発症
12	6. 7. 12	焼津市	172	76	0	旅館料理 (冷前菜)	ウェルシュ菌 (13型)	旅館	焼津市の旅館の宿泊者が発症
13	7. 10. 20	西伊豆町	523	259	0	給食弁当	ウェルシュ菌 (1・4型)	工事現場 等	西伊豆町の仕出し屋の給食弁当を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
14	8. 10. 1	舞阪町	56	25	0	会食料理 [銀餡かけ]	ウェルシュ菌 (不明)	旅館	舞阪町内の旅館で研修を行ったグループが発症
15	9. 7. 15	引佐町	108	23	0	給食料理	ウェルシュ菌 (UT型)	集団給食施設	引佐町内の特別養護老人ホームの給食を食べて発症
16	10. 3. 27	浜北市	50	49	0	卵スープ	ウェルシュ菌 (UT型)	仕出し屋 (合宿所)	浜松市内の仕出し屋の弁当を食べて、合宿していた学生が発症
17	10. 4. 16	福田町	64	30	0	青菜厚揚げの煮浸し	ウェルシュ菌 (1・6型)	集団給食施設 (老人保健施設)	福田町内の老人保健施設の給食を食べて発症
18	10. 10. 19	新居町 他	383	39	0	バイキング料理	ウェルシュ菌 (4・5型)	食堂	湖西市内の食堂でバイキング料理を食べて発症
19	12. 6. 4	浜松市 他	670	36	0	食堂料理	プレシオモナスシゲロイデス	食堂	袋井市内の食堂の昼食を食べた観光客が発症
20	12. 9. 21	御殿場市	1,079	253	0	使用井水	毒素原性大腸菌 O169	ゴルフ場内	9月21日～9月30日にゴルフ場を利用した1,079人中253人が発症
21	13. 9. 9	藤枝市	111	39	0	会食料理	セレウス菌	料理店	藤枝市内の料理店で会食料理を食べて発症
22	平成 13. 12. 12	浜松市	57	22	0	大アサリ唐辛子蒸 (ひんがし貝)	小型球形ウイルス	食堂	浜松市内の飲食店で会食料理を食べて SRSV 食中毒が発生。約1ヶ月後にA型肝炎ウイルス食中毒が発生。
	14. 1. 8			4			A型肝炎ウイルス		
23	15. 6. 16	静岡市	7	5	0	チャーハン	セレウス菌	食堂 (事業所)	静岡市内の事業所食堂で昼食を食べて発症
24	15. 8. 12	中川根町	12	8	0	ラーメン・チャーハン	セレウス菌	食堂	中川根町の飲食店で高校生がラーメン、チャーハンを食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
25	15. 9. 23	富士市	4 6	3 2	0	仕出し弁当	セレウス菌	仕出し屋 (学校内 食堂)	合宿中の高校生が夕食 に仕出し弁当を食べて 発症
26	16. 4. 15	伊東市他	203	79	0	旅館料理	ウェルシュ 菌 (1型)	旅 館	伊東市内の旅館で旅館 料理を食べた宿泊客が 発症
27	17. 8. 9	富士市	8	3	0	チャーハン セット	セレウス 菌	食 堂	富士市内の飲食店でチ ャーハンセットを食べ て発症
28	18. 10. 18	吉田町他	20	12	0	食堂料理	ウェルシュ 菌 (A・3型)	食 堂	吉田町内の社員食堂で 夜勤用給食を食べた発 症
29	19. 12. 16	磐田市他	112	36	0	会食料理	サポウイ ルス	食 堂	磐田市内の食堂で会食 料理を食べた発症
30	22. 3. 6	浜松市	212	107	0	[若鶏ト マトの煮 込み]	ウェルシュ 菌 (TW59)	食 堂	浜松市内の食堂(ホテル) でバイキング料理 を食べた発症
31	22. 4. 15	御殿場市	39	21	0	昼食用弁 当	ウェルシュ 菌 (TW12)	食 堂 (無許可)	沼津市内の食堂(無許 可)が調製した弁当を 食べて発症
32	23. 10. 21	富士市	6	6	0	[ハヤシ ライス弁 当]	ウェルシュ 菌 (UT)	料 理 店	富士市内の料理店が調 製したハヤシライス弁 当を食べた発症
33	24. 3. 25	沼津市他	51	16	0	会席料理	ウェルシュ 菌 (Hobbs III 型)	す し 屋	沼津市内のすし屋が調 理した会席料理を食べ て発症
34	26. 9. 15	藤枝市	60	18	0	仕出し弁 当	サルモネラ属菌 (<i>Salmonella</i> Stanley)	食 堂	藤枝市内の食堂で調製 した仕出し弁当を食べ て発症
35	26. 12. 6	静岡市	38	28	0	宴会料理	サポウイ ルス	酒 場	静岡市内の居酒屋で調 理した宴会料理を食べ て発症
36	27. 6. 20	静岡市	46	26	0	旅館料理	ウェルシュ 菌	旅 館	静岡市内の旅館で調理 した料理を食べた発症
37	27. 6. 29	牧之原市	29	44	0	鶏の治部 煮	ウェルシュ 菌(A13型)	食 堂	牧之原市内の老人ホー ムかで提供された鶏の 治部煮を食べた発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
38	28. 7. 10	御殿場市 他	400	154	0	食事	エシェリキア・アルバーティ	訓練場等	野営訓練中の食事
39	28. 8. 11	島田市	40	12	0	会食料理	ウェルシュ菌	仕出し屋	島田市内の仕出し屋で会食料理を食べて発症
40	28. 8. 22	富士宮市 他	1,149	94	0	旅館料理	毒素原性大腸菌 O159	旅館	熱海市内の旅館で調理した料理を食べて発症
41	28. 12. 25	静岡市他	19	13	0	[牛グリルステーキ又はローストビーフ]	ウェルシュ菌(血清13型)	酒場	静岡市内の旅館で調理した料理を食べて発症
42	29. 8. 15	焼津市	261	28	0	給食	ウェルシュ菌	集団給食(病院)	病院の調理室で調理した給食を食べて発症
43	29. 8. 30	富士市	27	13	0	提供料理	サルモネラ属菌 <i>Salmonella Thompson</i>	食堂	富士市内の食堂で調理した料理を食べて発症
44	29. 9. 6	下田市	173	44	0	給食	腸管毒素原性大腸菌O159	集団給食	大学の研修施設の提供食品を食べて発症

(8) 腸管出血性大腸菌による食中毒

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	平成 11. 7. 28	伊豆長岡町 他	89	10	0	給食料理	O157	研修施設 食堂	裾野市内の研修所で給食を食べて発症
2	18. 10. 4	静岡市	3	3	0	牛レバ刺し	O157	食肉販売	静岡市内の食肉販売店で購入した牛レバ刺しを食べて発症
3	26. 7. 27	静岡市	不明	510	0	冷やしキュウリ	O157	食品販売業	静岡市内で開催された花火大会の露店で提供された冷やしキュウリを食べて発症
4	28. 10. 12	神奈川県 他	不明	67	0	冷凍メンチカツ	O157 (VT2)	食品製造施設	沼津市内の施設で製造された冷凍メンチカツを家庭等で調理し食べて発症

(9) その他

(注) 原因食品の欄の [] は推定

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 41. 3. 17	浜松市	7	5	0	インスタントラーメン	不明	事業所	インスタントラーメンを食べて発症
2	41. 7. 30 ～ 8. 9	浜松市 大阪府 他	約 620	182	0	[飲料水]	不明	飲食店	静岡市の飲食店の客が発症
3	41. 9. 11	東京都 横浜市 他	655	149	0	[飲料水]	不明	旅館	修善寺町の旅館の宿泊者が発症
4	50. 10. 17	由比町 蒲原町	42	31	0	[渋抜き 四ツ溝 柿]	不明	農家 (家庭)	由比町の青果店で購入した渋抜きした四ツ溝柿を食べて発症
5	56. 11. 13	三島市	1,169	32	0	ソフトめん	不明	めん類製 造業 (学校)	三島市の小学校で給食に追加して出たソフトめんを食べて発症
6	60. 5. 26	浜松市	101	30	0	飲料水	不明	事業所 (寮)	浜松市の事業所の寮生等が発症
7	平成 24. 7. 6	東伊豆町 他	52	16	0	ヒラメの 刺身 (養殖)	クドア・ セプテン punkター ター	旅館	クドア・セプテンpunkターターに汚染された養殖ヒラメの刺身を食べて発症
8	27. 5. 30	浜松市	25	16	0	ヒラメの 刺身	クドア・ セプテン punkター ター	食堂	クドア・セプテンpunkターターに汚染されたヒラメの刺身を食べて発症
9	28. 5. 29	静岡市	25	14	0	ヒラメの 刺身	クドア・ セプテン punkター ター	旅館	クドア・セプテンpunkターターに汚染されたヒラメの刺身を食べて発症

2 患者数100人以上の食中毒

(注) 原因食品の欄の [] は推定

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 42. 3. 9 ～12	浜北市 他	1,847	542	0	給食料理 (不明)	不明	事業所	浜松市の事業所の従業員が給食を食べて発症
2	42. 4. 26 ～27	湖西市	426	256	0	給食料理 (不明)	不明	飲食店 (事業所)	事業所の委託給食を食べて発症
3	42. 5. 12 ～14	清沢村	427	153	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	安倍郡清沢村の学校共同調理場の給食を食べて発症
4	42. 6. 2 ～3	清水市	221	108	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	清水市の学校の給食を食べて発症
5	42. 6. 9 ～12	浜松市	852	115	0	給食料理 (不明)	サルモネラ 属菌 S. Tennessee	仕出し屋 (事業所 及び学 校)	浜松市の繊維工業共同組合炊事場の給食を食べて発症
6	42. 7. 6 ～11	浜松市	2,025	336	0	給食料理 (不明)	病原大腸菌	自衛隊	航空自衛隊の隊員が給食を食べて発症
7	42.10. 4 ～9	浜岡町	353	293	0	不明	不明	不明	浜岡町の高校2年生が四国・中国方面に修学旅行に行き発症
8	42.12.13 ～15	浜松市 他	1,288	219	0	きすのフライ	病原大腸菌	仕出し屋 (事業所 及び学 校)	仕出し屋の委託給食を食べて発症
9	42.12.21	大井川町	1,061	305	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	大井川町の中学校の生徒他が給食を食べて発症
10	43. 6. 6 ～9	清水市	278	130	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	清水市の学校給食を食べて発症
11	昭和 43. 6. 17 ～21	吉田町	1,186	564	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	吉田町の給食センターの給食を食べて発症
12	43. 7. 1 ～4	静岡市	1,617	411	0	いか、わかめ、きゅうり	病原大腸菌	学 校	静岡市の小学校の給食を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
13	43. 8. 9	長 泉 町	350	108	0	[ソウダガ ツオ]	[ヒスタミ ン]	事 業 所	長泉町の事業所で給食を食べて発症
14	43.11.21 ～22	修善寺町	547	250	0	学校給食 (不明)	[ぶどう球 菌]	学 校	修善寺町の小学校の給食を食べて発症
15	43.11.26 ～12. 2	沼 津 市	2,607	1,536	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	沼津市の給食センターの給食を食べた中学校の4校で発症
16	43.12. 7 ～14	芝 川 町	219	141	0	鯨 ばれいしょ	病原大腸菌	学 校	芝川町の小学校給食を食べて発症
17	44. 5. 1 ～ 7	磐 田 市 掛 川 市 他	2,372	626	1	にぎりめし 折詰弁当	サルモネラ 属菌	仕出し屋 (事業所)	浜松市の仕出し屋の折詰弁当及びにぎりめしを食べて発症
18	44. 5.10	富 士 市 富 士 川 町 由 比 町 他	581	281	0	鶏肉	サルモネラ 属菌	料 理 店 (事業所)	清水市の料理店の折詰弁当及び会席料理を食べて発症
19	44. 5.16	大井川町	706	235	0	学校給食	不明	学 校	大井川町の小学校給食を食べて発症
20	44. 6. 5	沼 津 市 三 島 市	1,827	313	0	給食弁当	ウェルシュ 菌	仕出し屋 (事業所)	沼津市の仕出し屋から沼津・三島地区事業所に配達された給食弁当を食べて発症
21	44. 8. 6 ～ 7	大 浜 町 富 士 川 町	409	124	0	めかじき	腸炎ビブ リオ (03:K3)	旅 館	農協婦人部が箱根、稲取、堂ヶ島に行き車中で発症
22	44. 8.15	三ヶ日町	406	108	0	まぐろの刺 身、海老フ ライ、魚照 焼、酢物	腸炎ビブ リオ (02:K3)	仕出し屋 (家庭)	三ヶ日町で旧盆に各家庭へ配られた仕出し料理を食べて発症
23	44. 9.14	富士宮市	834	192	0	給食料理 (不明)	不明	事 業 所 (寄宿舎)	富士宮市の会社女子寮で給食を食べて発症
24	44. 9.20	湖 西 市 新 居 町 浜 松 市 豊 橋 市	1,022	901	0	いか、きゅ うり、わか めの味噌和 え	腸炎ビブ リオ	食 堂 (各事 業所)	工業団地内の食堂の給食が原因で10数社の社員が発症
25	44.12.12 ～ 17	藤 枝 市	8,683	2,645	0	学校給食	不明	学校給食 センター (各学校)	学校給食センターから配達された給食で藤枝市内13の小・中学校の児童、生徒が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
26	45. 5. 7	島田市 焼津市 藤枝市 金谷町 川根町	198	119	0	不明	病原大腸菌 (O27)	合宿施設	焼津市の合宿施設で合宿訓練の参加者が発症
27	45. 5.18 ~20	富士市	239	168	0	シュークリーム	ふどう球菌 (ファージ 77-3群)	菓子製造業 (会社・ 家庭)	富士市の菓子製造業のシュークリームを食べて発症
28	45. 5.28 ~6. 2	浜松市	378	166	0	[中華風サラダ]	病原大腸菌	学 校	浜松市の中学校の給食を食べた1年生及び教師が発症
29	45. 8.20	熱海市 東京都 名古屋市	1,691	474	0	[刺身]	腸炎ビブリオ	旅 館	熱海市のホテルで料理を食べて宿泊者が発症
30	45.12.16	大井川町	563	309	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	大井川町の小学校給食を食べ発症
31	46. 5. 7 ~18	小山町 浜松市 豊橋市	不明	271	0	だんご	サルモネラ 属菌 S. Enteritidis	菓子製造業 (その他の 営業・ 旅行先)	第12回海外日系人大会に参加した一行のうち県内旅行をしたグループが発症
32	46. 7. 4	清水市 静岡市	2,813	477	0	スコッチエッグ	サルモネラ 属菌 S. Infantis	仕出し屋 (事業所)	清水市の仕出し屋の弁当を食べ発症
33	46. 8. 7	沼津市	186	103	0	[つけもの その他]	腸炎ビブリオ	仕出し屋 (寮、その他)	沼津市の学校遊泳場で水泳訓練のため合宿中の生徒が発症
34	46. 8.22	浜北市	250	119	0	すし	腸炎ビブリオ (O1:K56)	すし屋 (家庭)	浜北市のお祭りで市内のすし屋からとったすしを食べ発症
35	47. 1.22	沼津市	2,713	134	0	ソフトめん	ふどう球菌	めん類製造業 (学校)	学校給食のソフトめんを食べ発症
36	47. 1.25	袋井市	631	273	0	じゃがいもの そぼろあんかけ	ソラニン	学 校	袋井市の小学校の給食を食べ発症
37	47.10.22	東京都 神奈川県 県内他	158	104	0	折詰料理	ふどう球菌	旅 館	静岡市の旅館で結婚式の折詰弁当を食べ発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
38	48. 3. 12	袋井市 他	734	136	0	給食弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (事業所)	袋井市の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
39	48. 8. 5	小山町 他	5,116	533	0	仕出し弁当	ぶどう球菌	仕出し屋 (屋外他)	モーターレースや葬式用に仕出しされた幕の内弁当を食べて発症
40	48. 8. 23	函南町	403	106	0	旅館料理 (不明)	腸炎ビブリオ	旅館	函南町の研修センターの料理を食べて発症
41	49. 1. 21	神奈川県 熱海市	360	140	0	宴会料理 (不明)	ぶどう球菌	旅館	熱海市のホテルで総会及び懇親会で提供された料理を食べて発症
42	49. 5. 13	東京都 愛知県 岐阜県	344	126	0	[鶏肉]	サルモネラ 属菌 S. Thompson	旅館	土肥町の旅館で提供された料理を食べて宿泊客が発症
43	49. 6. 20	岐阜県 内	528	250	0	旅館料理 (不明)	腸炎ビブリオ	旅館	土肥町の旅館で提供された料理を食べて宿泊客が発症
44	49. 9. 29	藤枝市	946	227	0	にぎりめし	ぶどう球菌	幼稚園	藤枝市の幼稚園の運動会で母の会が販売したにぎりめしを食べて発症
45	49. 10. 18	浜松市	170	160	0	卵焼	腸炎ビブリオ (K55)	魚販 (家庭)	浜松市の魚店が無許可で仕出しをした葬儀料理を食べて発症
46	50. 1. 23	河津町	469	111	0	学校給食	ぶどう球菌	学校給食 センター	河津町の学校給食共同炊事場の給食により、幼稚園、小学校、中学校の生徒が発症
47	50. 4. 7	裾野市	435	142	0	給食料理 (冷し中華)	ウェルシュ菌 (Hobbs III 型)	食堂 (委託 給食)	裾野市の社員寮で委託給食の夕食を食べて発症
48	50. 9. 12	県内 東京都	1,017	959	0	おにぎり (削り節)	サルモネラ 属菌	仕出し屋 (各家庭)	静岡市の仕出し屋のおにぎりを食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
49	50. 9. 29	東京都 他	2,415	451	0	シシャモフライ	不明	旅館	東伊豆町のホテルの宿泊者が発症
50	51. 4. 13	浜松市	1,185	583	0	学校給食 (不明)	不明	学校	浜松市の中学校の給食を食べて発症
51	51. 5. 4	小笠町	1,821	942	0	学校給食 (スライス ハム)	エンテロバ クタークロ アカ	学校給食 センター	小笠町の給食センターの給食を食べて発症
52	51. 6. 3	豊田町	839	341	0	学校給食 (牛乳)	プロテウ ス・インコ ンスタンス	乳処理業 (学校)	豊田町の小学校の給食の牛乳により発症
53	51.10. 3	静岡市	416	116	0	仕出し料理 (伊勢海老)	腸炎ビブリ オ	仕出し屋 (寺院他)	静岡市の仕出し屋の仕出し料理を食べて発症
54	52. 7. 29	沼津市 他	928	570	0	仕出し弁当	不明	仕出し屋 (各事業 所)	沼津市の仕出し屋の弁当を食べた鉄工団地の事業所従業員が発症
55	53. 6. 14	新居町	665	110	0	学校給食	サルモネラ 属菌 S. Typhimur ium	学校 (幼稚園)	新居町の学校給食を食べた幼稚園児が発症
56	53. 8. 13	熱海市	393	144	0	刺身盛合せ	腸炎ビブリ オ	旅館	熱海市の旅館に宿泊し刺身の盛合せを食べて発症
57	53.11.21	静岡市	2,054	116	0	学校給食	ぶどう球菌	学校	静岡市の小学校の給食を食べて発症
58	54. 5. 12	岡部町	804	372	0	学校給食	サルモネラ 属菌 S. Enteriti dis	学校	岡部町の小学校の給食を食べて発症
59	55. 9. 6	沼津市 他	173	107	0	卵焼	腸炎ビブリ オ (04:K63)	旅館	沼津市の旅館の仕出し料理を食べて発症
60	55.12. 7	兵庫県 他	916	169	0	そばろ弁当	不明	食堂 (バス車 中)	豊田町のドライブインが調製したそばろ弁当を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
61	56. 4. 15	熱海市	333	161	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学 校	熱海市の小学校の給食を食べて発症
62	56. 5. 13	静岡市 他	262	181	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ 病原大腸菌	不 明	静岡市の女子高校生が九州方面の修学旅行から帰宅後発症
63	57. 7. 25	熱海市 他	300	105	0	幕の内弁当	腸炎ビブリオ オ (K8)	旅 館	熱海市のホテルで開催された呉服展示会の昼食の幕の内弁当を食べた招待客が発症
64	57. 8. 29	浜松市 他	284	133	0	にぎり寿司 の折詰	腸炎ビブリオ オ (K63)	すし屋 (家庭)	浜松市のすし屋の折詰弁当を食べて発症
65	57. 10. 14	長崎県 他	383	173	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不 明	浜松市の高校生が北九州方面の修学旅行から帰宅後発症
66	58. 4. 23	可美村	1,591	212	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学 校	可美村の小学校の学校給食を食べて発症
67	58. 7. 12	土肥町	962	209	0	学校給食	不明	学校給食 センター	土肥町の学校給食センターの給食を食べて発症
68	59. 3. 8	榛原町	3,177	213	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ 病原大腸菌	学校給食 センター	榛原町の学校給食共同調理場の給食を食べて発症
69	59. 5. 8	南伊豆町	588	130	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学 校	南伊豆町の小学校の給食を受けている小中学生等が発症
70	59. 11. 8	浜松市	670	517	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学 校	浜松市の小学校の給食を食べて発症
71	60. 5. 4	浜松市 他	534	130	0	宴会調理 (和食)	カンピロバクター・ジェジュニ	料 理 店	浜松市のホテルで結婚披露宴の和食を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
72	60. 9. 3	浜松市	667	479	0	学校給食	病原大腸菌 (06:K15)	学 校	浜松市の中学校の給食を食べて発症
73	60. 9. 4	竜洋町	1,022	156	0	冷し中華	不明	学 校	竜洋町の小学校の給食を食べて発症
74	60.10.16	御殿場市	891	263	0	給食又は飲料水	病原大腸菌 (0148)	集団給食 (その他)	御殿場市の自衛隊駐屯地で給食を食べて発症
75	60.11. 9	東京都他	470	140	0	旅館料理	病原大腸菌 (06:K15:H16)	旅 館	東伊豆町のホテルの宿泊者が旅館料理を食べて帰宅後発症
76	61. 5.17	浜松市他	239	152	0	にぎりずし	病原大腸菌 (0128:K6701:K51)	すし屋 (ソフトボール大会会場)	雄踏町のすし屋のにぎりずしを食べて発症
77	61. 5.19	御殿場市	4,835	1,216	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学校給食センター	御殿場市の学校給食センターの給食を食べて発症
78	61. 6. 7	浜松市	270	122	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不 明	浜松市の中学2年生が発症
79	61. 7.15	浜松市	7,592	490	0	不明	不明	不 明	浜松市の小・中学校8校の生徒が発症
80	61. 9.18	金谷町	3,362	887	0	月見だんご	黄色ぶどう球菌(コアグラゼV型、エンテロトキシンA型)	菓子製造業 (学校)	静岡市の菓子製造業者の月見だんごを食べて発症
81	61.10. 2	伊東市	239	116	0	調理パン	腸炎ビブリオ (K63、K6、K34)	菓子製造業 (学校)	伊東市の菓子製造業者の調理パンを食べて発症
82	61.12.23	清水市	839	529	0	学校給食	不明	学 校	清水市の小学校給食を食べて発症
83	62. 7.12	東京都他	402	120	0	刺身	腸炎ビブリオ (04:K63)	旅 館	伊東市の旅館の宿泊者が提供された料理を食べて発症
84	62. 7.29	東京都他	487	191	0	旅館料理	腸炎ビブリオ (04:K11、03:K29)	旅 館	榛原町の旅館で提供された料理を食べて宿泊者が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
85	62. 11. 21	浜松市	227	105	0	おにぎり弁当	不明	料理店 (運動会)	事業所の運動会で浜松市の料理店のおにぎり弁当を食べて発症
86	63. 5. 14	沼津市	493	126	0	学生寮の食事	カンピロバクター・ジェジュニ	食堂 (寮)	沼津市の学生寮で委託給食を食べて発症
87	63. 5. 26	掛川市 他	285	125	0	旅館料理	不明	旅館	新居町の旅館で提供された料理を食べ宿泊客が発症
88	63. 8. 7	千葉県 他	308	116	0	旅館料理	腸炎ビブリオ (K4、K混合 04:K4)	旅館	伊東市のホテルで提供された料理を食べ宿泊客が発症
89	63. 8. 27	東京都 他	245	158	0	旅館料理	サルモネラ 属菌 (S. Typhi-m urium)	旅館	熱海市の旅館で提供された料理を食べ宿泊客が発症
90	平成 元 1. 17	竜洋町	960	399	0	学校給食	不明	学校	竜洋町の小学校の給食を食べて発症
91	元 7. 14	長泉町	4,415	675	0	学校給食	病原大腸菌 (0148, 0128)	学校給食 センター	長泉町の学校給食センターの給食を食べて発症
92	元 7. 30	東京都 他	1,144	673	0	旅館弁当	サルモネラ 属菌	旅館	浜松市のホテルで提供された料理を食べ宿泊客が発症
93	元 9. 15	沼津市	952	311	0	折詰弁当	黄色ぶどう 球菌 (エンテロ トキシンA 型)	仕出し屋 (運動会)	三島市の仕出し屋の折詰弁当を食べて発症
94	元 9. 16	東京都 他	767	121	0	[ロースト ビーフ]	サルモネラ 属菌	旅館	東伊豆町のホテルの料理を食べ宿泊客が発症
95	元 9. 17	東京都 他	1,421	293	0	旅館料理 (和食)	サルモネラ 属菌	料理店	浜松市のホテルの料理を食べ宿泊客が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
96	2. 8. 22	茨城県 他	942	342	0	旅館料理	サルモネラ 属菌	旅館	熱海市のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
97	3. 4. 16	沼津市	1,804	180	0	仕出し弁当	病原大腸菌	仕出し屋	沼津市の仕出し屋の弁当を食べて発症
98	3. 5. 14	神奈川県	376	155	0	バーベキュー料理	カンピロバクテ クター・ジ ェジュニ	食堂	韮山町で野外活動し、昼食のバーベキュー料理を食べて発症
99	3. 6. 14	藤枝市	2,630	1,197	0	学校給食	サルモネラ 属菌 S. Virchow	学校給食 センター	藤枝市の学校給食センターの給食を食べ て発症
100	3. 7. 25	東京都 他	410	198	0	旅館料理	病原大腸菌 (0148)	旅館	西伊豆町のホテルの料理を食べ宿泊者が 発症
101	3. 9. 5	県内 東京都 他	511	211	0	旅館料理	腸炎ビブリ オ (04:K63)	旅館	焼津市のホテルの料理を食べ宿泊者が発 症
102	3. 12. 20	県内 千葉県 他	780	471	0	旅館料理	サルモネラ 属菌 (S. Heiderb erg)	旅館	熱海市のホテルの料理を食べ宿泊者が発 症
103	4. 5. 6	伊東市 東京都 他	4,714	232	0	仕出し弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (ゴルフ 場)	伊東市で開催されたゴルフトーナメント の関係者が仕出し弁当を食べ発症
104	4. 7. 31	県内 東京都 他	131	103	0	旅館料理 [山かけ刺 身]	サルモネラ 属菌 (S. Typhimu rium)	旅館	伊豆長岡町の旅館内の食堂で料理を食べ 発症
105	4. 9. 5	西伊豆町 熱海市 他	559	423	0	食堂料理 [ゆではま ぐり]	腸炎ビブリ オ (03:K7)	食堂	沼津市の観光施設の食堂で提供された料 理を食べ発症
106	4. 9. 10	県内 愛知県 他	384	164	0	ポテトサラ ダ	サルモネラ 属菌 (S. Typhimu rium)	旅館	浜松市のホテルの宿泊者が発症
107	5. 4. 14	神奈川県	322	248	0	旅館料理 [スパゲテ ィサラダ]	サルモネラ 属菌 (S. Enterit idis)	旅館	三ヶ日町のホテルで宿泊学習を実施した 川崎市の中学生等が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
108	5. 9. 6	袋井市	343	191	0	仕出し・宴会料理	病原大腸菌	料理店	袋井市内の料理店の仕出し料理及び宴会料理を食べて発症
109	5. 12. 15	県内 愛知県 他	458	140	0	宴会料理	不明	旅館	舞阪町の旅館の宴会料理を食べて発症
110	6. 3. 21	県内 東京都 他	184	122	0	旅館料理 (飲料水)	カンピロバクター・ジェジュニ 病原大腸菌 (0169:H41)	旅館	南伊豆町の旅館で料理を食べ宿泊者が発症
111	6. 7. 4	県内 東京都 他	200	114	0	仕出し料理 (おにぎり) (幕の内)	病原大腸菌 (0169:H41)	仕出し屋	馬術大会の参加者及びお座敷列車の乗客らが金谷町の仕出し屋の弁当を食べて発症
112	6. 8. 30	県内 滋賀県 他	471	158	0	旅館料理	不明	旅館	東伊豆町の旅館で料理を食べ宿泊者が発症
113	6. 9. 25	県内 愛知県 他	782	203	0	旅館料理	サルモネラ属菌(07) (S. Infinitis, S. Mubandaka, S. Braenderup)	旅館	焼津市内の旅館で、昼食及び宴会をした人が発症
114	6. 9. 25	県内 他	411	133	0	仕出し・会 席料理	腸炎ビブリオ (04:K10) (04:K8) (04:K6)	料理店	静岡市の料理店の会席料理及び仕出し料理を食べて発症
115	7. 8. 21	伊東市	368	150	0	旅館料理	腸炎ビブリオ (01:K8, 01: K60, 03:K7, 04:K9)	旅館	伊東市の旅館で料理を食べ宿泊者が発症
116	7. 10. 20	西伊豆町	523	259	0	給食弁当	ウェルシュ菌 (1型・4型)	仕出し屋 (工事現場等)	西伊豆町の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
117	8. 2. 8	県内 他	258	103	0	旅館料理	不明	旅館	熱海市内の旅館で料理を食べ宿泊者が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
118	9. 11. 25	浜松市 他	7,498	744	0	給食弁当	サルモネラ 属菌 (S. Enteritidis)	仕出し 屋	浜松市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
119	10. 2. 13	浜北市 他	4,500	644	0	給食弁当	小型球形ウ イルス	仕出し 屋	浜北市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
120	10. 9. 28	富士宮市 他	194	109	0	仕出し弁当	腸炎ビブリ オ (O4:K8)	仕出し屋 (家庭)	富士宮市内の仕出し 屋の弁当を食べて発 症
121	11. 3. 5	富士市 他	1,668	378	0	給食弁当	小型球形 ウイルス	仕出し屋	富士市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
122	12. 9. 11	富士宮市	4,628	240	0	学校給食	不明	学校給食 センター	富士宮市の学校給食 センターは、小中学 校に給食を提供して いるが、中学生のみ が発症
123	12. 9. 21 ～30	東京都	1,079	253	0	使用井水	毒素原性 大腸菌 O169	ゴルフ 場内	9月21日～30日にゴ ルフ場を利用した人 が発症
124	12. 12. 8	藤枝市 他	346	111	0	給食料理	小型球形 ウイルス	社員食堂	事業所の社員食堂の 昼食を食べて発症
125	13. 11. 28	浜松市	1,020	528	0	給食弁当	小型球形 ウイルス	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
126	14. 12. 28	島田市 他	2,462	215	0	給食弁当	小型球形 ウイルス	仕出し屋	島田市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
127	16. 3. 10	御殿場市 他	2,084	210	0	給食弁当	ノロウイル ス	仕出し屋	御殿場市内の仕出し 屋の給食弁当を食 べて発症
128	16. 3. 26	三島市他	531	128	0	旅館料理	ノロウイル ス	旅館	三島市内の旅館で料 理を食べ、宿泊者等 が発症
129	16. 6. 22	富士宮市 他	643	112	0	仕出し弁当	ノロウイル ス	仕出し屋	富士宮市内の仕出し 屋の調理した弁当を 食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
130	17. 1. 20	浜松市他	365	170	0	事業所給食	ノロウイルス	食堂	浜松市内の事業所従業員食堂で昼食を食べて発症
131	17. 7. 26	浜松市他	958	453	0	仕出し弁当	病原大腸菌 (0148)	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋の調理した弁当を食べて発症
132	18. 12. 14	埼玉県他	344	106	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	熱海市内の旅館の宿泊者が発症
133	19. 3. 11	東京都他	502	191	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	伊豆の国市内の旅館の宿泊者が発症
134	19. 9. 19	掛川市他	9,844	1,148	0	仕出し弁当	サルモネラ・ エンテリテ イディス	仕出し屋	掛川市内の仕出し屋が調製した弁当を食べて発症
135	20. 1. 27	牧之原市 他	231	112	0	会食料理	ノロウイルス	料理店	牧之原市内の料理店の会食料理を食べて発症
136	20. 2. 7	熱海市他	1,169	146	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋	熱海市内の仕出し屋が調製した弁当を食べて発症
137	20. 10. 30	島田市他	633	105	0	仕出し給食	サルモネラ・ エンテリテ イディス	仕出し屋	島田市内の仕出し屋が調製した仕出し給食を食べて発症
138	22. 1. 2	熱海市他	305	133	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	熱海市内の旅館の宿泊者が発症
139	22. 3. 6	浜松市	212	107	0	[若鶏トマトの煮込み]	ウェルシュ 菌 (TW59)	食堂	浜松市内の食堂(ホテル)でバイキング料理を食べて発症
140	23. 11. 13	藤枝市他	1,000	246	0	仕出し料理	ノロウイルス	仕出し屋	藤枝市内の仕出し屋が調製した仕出し料理を食べて発症
141	24. 9. 17	浜松市他	144	114	0	プリン	サルモネラ・ エンテリテ イディス	旅館	SEに汚染された鶏卵を使用した過熱不足のプリンの喫食
142	25. 3. 24	富士市他	387	181	0	バイキング 料理	ノロウイルス	旅館	富士宮市内のゴルフクラブの利用者が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
143	25. 4. 22	磐田市他	不明	326	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋 (事業所等)	磐田市内の仕出し屋が調製した仕出し弁当を食べて発症
144	26. 1. 15	浜松市	8,027	1,271	0	食パン	ノロウイルス	菓子製造業 (学校)	浜松市内の菓子製造業で製造された食パンが学校給食に納品され、それを食べた児童等が発症
145	26. 7. 27	静岡市他	不明	510	0	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌O157	食品販売業	静岡市内で開催された花火大会の露店で販売されていた冷やしキュウリを食べて発症
146	26. 12. 16	浜松市	796	145	0	刺身	ノロウイルス	魚介類販売業 (福祉施設)	浜松市内の魚介類販売業が6か所の福祉施設に提供した刺身を食べた入居者等が発症。
147	27. 8. 17	東京都他	356	140	0	夕食バイキング	ノロウイルス	旅館	東伊豆町内のホテルの宿泊者が発症
148	27. 8. 22	静岡市他	不明	127	0	提供料理	ノロウイルス	すし屋	静岡市内のすし屋で寿司等を食べて発症
149	28. 3. 24	東京都他	286	153	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	伊豆市内のホテルの宿泊者が発症
150	28. 7. 10	御殿場市他	400	154	0	訓練中の食事	エシエリキア・アルバーティー	演習場	野営訓練の参加者が発症
151	28. 12. 9	御殿場市他	1,150	415	0	昼食	ノロウイルス	集団給食施設	自衛隊員が発症

3 死者をともなった食中毒

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 41. 4. 8	磐田市	1	1	1	とらふぐの肝臓	テトロドトキシン	家庭	塩漬けにしたふぐの肝臓を家庭で調理して食べて発症
2	42. 4. 19	舞阪町	4	4	1	あかめふぐのみそ汁	テトロドトキシン	船上	漁師4名が遠州灘で漁獲したあかめふぐを船上でみそ汁に入れて食べて発症
3	43. 1. 25	御前崎町	1	1	1	ふぐ	テトロドトキシン	船上	汽船の乗組員が御前崎港で釣ったふぐを生食して発症
4	43. 9. 18 ～19	富士川町	6	4	1	不明	サルモネラ属菌	家庭	家庭料理により発症
5	44. 5. 1 ～7	磐田市 掛川市 他	2,732	626	1	にぎりめし 折詰弁当	サルモネラ属菌	仕出し屋	浜松市の仕出し屋の折詰弁当及びにぎりめしを食べて発症
6	47. 10. 2	富士宮市	5	5	1	毒キノコ	植物性自然毒	家庭	キノコ狩りに行き、自宅ですまし汁にして食べて発症。なお、このキノコをもらって食べた近隣の人も発症
7	51. 9. 19	浜松市	5	5	1	家庭料理	サルモネラ属菌 (S. Typhimurium)	家庭	家庭料理の夕食を食べて発症
8	52. 2. 17	藤枝市	10	3	1	こもんふぐ	テトロドトキシン	料理店	藤枝市内の料理店でふぐの内臓の煮付けを食べて発症
9	55. 9. 1	三ヶ日町	1	1	1	ニセクロハツ	ムスカリン症状を呈する物質	家庭	三ヶ日町内で採取したニセクロハツを食べて発症
10	平成 15. 11. 24	静岡市	2	2	1	ふぐ	テトロドトキシン	家庭	知人が釣って干物にしたふぐを食べて発症
11	19. 10. 21	掛川市	1	1	1	植物性自然毒	コルヒチン (推定)	家庭	観賞用植物グロリオサの球根を山芋と間違えて食べて発症
12	26. 9. 5	小山町	1	1	1	イヌサフラン	コルヒチン	家庭	ギョウジャニンニクと間違えて食べて発症

<特 集>

寄生虫による食中毒について

<事例・研究報告>

- 1 冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒事例について
- 2 配膳ワゴン車輪の効果的な清掃方法を用いた衛生指導について

寄生虫による食中毒について

近年、輸送技術、冷蔵技術の向上に伴う肉や魚の生食の増加、グルメブーム、医療現場での認知度の増加などにより、寄生虫による食中毒の報告は増加傾向にある。

魚介類、食肉、野菜など私たちが口にする食材には寄生虫が感染していることがあり、特に魚に寄生する寄生虫は多く、約1万種あるといわれている。しかしながら、そのほとんどは魚介類固有の寄生虫で、ヒトに健康被害を引き起こすことはない。

一方、近年人気が高まりつつあるジビエなどは野生動物であるため様々な細菌、原虫及び寄生虫に感染している可能性が高い食材でもある。

本稿では、ヒトへの感染の原因となる代表的な寄生虫を解説するとともに、今年度、当所で検査した2事例について併せて紹介する。

【主に食肉に寄生する寄生虫】

1 トキソプラズマ (*Toxoplasma gondii*)

ヒトは食品や水を介したシストの摂取、あるいはネコ糞便に含まれるオーシストの摂取により経口感染する。ブタ、ヤギ、ヒツジの生肉や加熱不十分な肉及びヤギの生乳はリスクが高い。

ヒトは感染しても多くは無症状から頭痛、軽い発熱等の軽度の症状であるが、免疫の低下している場合は重篤な症状を引き起こす。

妊娠期間中に初感染した場合、母親から胎児への垂直感染（胎盤感染）により、流産、死産、早産、胎児が感染することにより先天性トキソプラズマ症（脳症、水頭症、発育不良、精神遅滞、視力障害）が発生する可能性があり注意が必要である。

寄生虫は55℃（食肉中に含まれるシストは中心温度65℃）、5分以上の加熱あるいは中心-12℃以下で不活化される。

2 サルコシスティス（住肉胞子虫）

Sarcocystis fayeri（ウマ）、*S.hominis*（ウシ）、*S.suihominis*（ブタ）、*S.tenella*（ヒツジ）

ウマ、ブタ、ウシなどの筋肉に寄生したサルコシスティス属の胞子虫を生及び加熱不十分な食肉を摂取することで感染する。

住肉胞子虫症では下痢、腹痛等の症状を示す。*S.fayeri* が多数寄生した馬肉の生食により摂食後5～19時間で下痢、腹痛等一過性の軽度な消化器症状や倦怠感を引き起こす報告もある。また、*S.hominis*（ウシ）、*S.suihominis*（ブタ）、*S.tenella*（ヒツジ）による消化管サルコシスティス症では食肉摂取3～6時間後に下痢、嘔吐、腹痛等の消化器症状を呈し、症状は約1日程度持続する。

サルコシスティスは -20°C で48時間以上、 -30°C で36時間以上、 -40°C で18時間以上の凍結処理で感染性は失われる。

3 トリヒナ（旋毛虫） *Trichinella spp.*

日本では熊肉などのジビエの生食による食中毒が発生している。一方、ヨーロッパでは馬肉の生食による集団発生も報告されている。また、クマ、タヌキ、キツネ、アライグマの調査でトリヒナの寄生が確認されている。

ヒトが感染した場合、痒み、発疹、顔面浮腫、筋肉痛、倦怠感、消化器症状（悪心、頭痛、下痢）等の症状を呈する。また、感染後2～6週間の幼虫筋肉移行期には眼窩周囲の浮腫、発熱、筋肉痛、皮疹、好酸球増加などを呈し、重篤例では心筋炎を起こし死亡することもある。感染6週以後の幼虫被嚢期では重症の場合貧血、全身浮腫、心不全、肺炎等を併発し死に至るケースもある。

トリヒナは冷凍に強く、冷凍しても死滅しない。中心までの十分な加熱が予防対策上有効となる。

4 有鉤条虫、有鉤囊虫 *Taenia solium*

有鉤条虫症は幼虫（有鉤囊虫）で汚染された豚肉などを生、あるいは加熱不十分な状態で喫食することで幼虫がヒトの腸管に寄生し、有鉤条虫の成虫に発育する、成虫による感染症でヒトが終宿主の寄生虫であるため、成虫が感染してもほとんど症状は示さない。

有鉤囊虫症は有鉤条虫の虫卵を経口的に摂取することにより感染する。感染すると幼虫が脳、筋肉、皮下組織をはじめ身体の様々な部位に運ばれて寄生し、有鉤囊虫に発育する。有鉤囊虫症では症状は寄生部位によって異なり脳や眼に寄生した場合、痙攣、意識障害、視野障害などの重い症状を呈する。

当該寄生虫は、 60°C の加熱または -10°C 4日間の冷凍処理で失活する。

5 クリプトスポリジウム *Cryptosporidium spp.*（主に *C.hominis*、*C.parvum*）

感染症法における5類感染症（全数把握疾患）である。

過去にはクリプトスポリジウム原虫に汚染された水道水を原因とする大規模食中毒が発生したが、現在は適切な対策により水道水による感染事例は発生していない。日本では、2007年の生肉喫食による *C.parvum* の感染事例の他、野外活動でウシなどを触り、本症に感染した事例も報告されている。

感染した場合の主な症状は、水様性下痢、胃腸炎、嘔吐、発熱で、水様性下痢（非血性）は10日程度（2～26日）持続する。潜伏期間は約4～8日である。

本症の予防には加熱処理（ 72°C 、15秒）が有効で、動物に触った後の手洗いも重要である。

【主に魚介類に寄生する寄生虫】

1 アニサキス *Anisakis simplex*、*Anisakis pegreffii* 等

海産魚介類の生食を原因とする寄生虫症の中で、国内で最も多発する寄生虫症で、1960年代に虫種が確定された。ヒトへの感染源となる魚介類は近海で漁獲されるものだけでも160種を超え、中でも患者の食歴統計からサバが最も重要な感染源と考えられている。その他アジ、イワシ、イカ、サンマなども感染源になる機会の多い魚介類として注意が必要である。

病原体はアニサキス亜科に属する線虫の総称でその第3期幼虫が魚介類に寄生しアニサキス症の病原体となる。ヒトの症例から摘出される虫体の多くが第3期幼虫であるが、時に第4期幼虫が検出される場合もある。

臨床症状は1) 胃アニサキス症、2) 腸アニサキス症、3) 消化管外アニサキス症、4) アニサキスアレルギーに大別される。

1) 胃アニサキス症

魚介類生食後数時間で激しい上腹部痛、悪心、嘔吐を呈し、(劇症型アニサキス症) ヒトの症例の大半を占める。

2) 腸アニサキス症

虫体が腸に穿孔するため、腹痛、悪心、嘔吐等の症状が見られ、時に腸閉塞や腸穿孔を併発する。

3) 消化管外アニサキス症

虫体が消化管を穿通して腹腔内へ脱出し、大網、腸間膜、腹壁皮下などに肉芽腫を形成する。発生頻度は稀である。

4) アニサキスアレルギー

魚介類の生食後に蕁麻疹を主症状とするアレルギー症状を呈する。さらに血圧低下や呼吸不全、意識消失などのアナフィラキシー症状を呈した症例の報告もある。

食品衛生法では1999年12月28日付け同法施行規則の一部改正により食中毒の原因物質として食中毒事件票に例示されていたが、食中毒患者の発生状況を的確に把握する等を目的に2012年12月28日付けの一部改正によりアニサキスが食中毒の病因物質の種別として食中毒事件票に新たに追加された。この改正によりアニサキスによる食中毒が疑われる患者を診断した医師は、24時間以内に届出が必要となった。なお、この法改正により厚生労働省の食中毒事件一覧速報では平成28年次の食中毒件数はノロウイルス(354件)、カンピロバクター(339件)に次いで124件と第3位に位置づけられている。

本症の治療は穿入した虫体の摘出及び対症療法である。

予防は1) 海産魚介類の生食を避ける、2) 加熱(60℃1分以上)後喫食、3) 一旦冷凍し解凍後喫食、4) 新鮮なうちに魚介類の内臓摘出処理を行う等が有効である。

2 クドア・セプテンpunkタータ *Kudoa septempunctata*

本寄生虫は、2012年の食品衛生法施行規則の一部改正により食中毒の病因物質の種別として食中毒事件票に新たに追加されたヒラメに寄生する粘液胞子虫で、高濃度に汚染されたヒラメの生食が主原因となる。

クドアによる食中毒は6～9月の夏期の発生が多く、一過性の比較的激しい下痢や嘔吐が主症状である。

クドアの検査は遺伝子検査及び孢子（極嚢）の鏡顕による確認によって行われる。

予防は、75℃5分以上の加熱または-15℃～20℃で4時間以上 或いは-80℃2時間以上の処理によるクドアの不活化である。

なお、セプテンpunkタータ以外のクドア属についても病原性を示唆する事例が報告されており、現在調査が進められている。

3 旋尾線虫 学名未定

ホタルイカ、スルメイカ、ハタハタ、スケソウダラ等の内臓に寄生する寄生虫で、食中毒の原因食品として主に問題になっているのはホタルイカである。近年、ホタルイカの踊り食いや内臓付の刺身という新しい喫食法が広まったことで、ホタルイカの生食を原因とする旋尾線虫幼虫による皮膚爬行症や腹痛等を呈した患者の発生が報告されている。本症の発生には季節性があり、4～5月の発生が多い。

症状は1) 皮膚爬行症と2) 急性腹症に大別される。

1) 皮膚爬行症

幼虫が皮下に迷入することにより、皮膚にみみず腫れができ移動する。摂食後2週間後に発症することが多い。

2) 急性腹症

摂食後数時間～2日後に腹部膨満感及び嘔気、嘔吐を伴う腹痛が出現する。

旋尾線虫は、60℃以上30秒以上の加熱、-30℃4日以上、-35℃15時間以上または-40℃40分以上の凍結処理で不活化する。

【淡水魚、淡水性カニ類及びその他魚介類に寄生する寄生虫】

ヒトへの感染の原因となる寄生虫に感染する魚介類の代表例を下表に示した。

寄生虫名	感染魚介類	寄生虫名	感染魚介類
肺吸虫	淡水性カニ類	横川吸虫	アユ、シラウオ、ウグイ、コイ
ウエステルマン肺吸虫	サワガニ、ザリガニ、カワニナ	有棘顎口虫	ライギョ、ナマズ、ドジョウ
肝吸虫	モツゴ、コイ、ハゼ、サケ科、ワカサギ科、	日本海裂頭条虫	サクラマス等の海洋遊海魚(サケ属)

【平成 28 年次に発生したアニサキスによる食中毒事例】

1 概要

平成 29 年 12 月 10 日午後 5 時 30 分頃、熱海市内の飲食店で刺身等を喫食した 1 グループ 2 名中 1 名が同日午後 11 時頃から激しい腹痛等を訴え受診したところ、胃内視鏡検査でアニサキス様の虫体が確認された。環境衛生科学研究所で摘出された虫体を鑑別したところ、*Anisakis simplex* と同定された。

本件はアニサキスによる食中毒と断定された本県初の事例となった。

2 検査方法及び結果

①目視による虫体の鑑別：アニサキス属幼線虫様の虫体を確認



患者から摘出されたアニサキス

②分子生物学的同定：虫体から QIAamp DNAMini kit を用いて DNA を抽出し、アニサキスのリボゾーム DNA の ITS1,5.8SrDNA 及び ITS2(ITS1-5.8S-ITS2)領域を標的とした PCR による遺伝子解析を実施したところ、アニサキス属線虫に特異的な遺伝子の増幅が確認された。増幅産物をシーケンス解析したところ 99%の相同率で *Anisakis simplex* と同定された。

【日本海裂頭条虫の感染事例】

平成 29 年 8 月 4 日、12 歳男児が排便時に肛門から白い策状物が出ているのを見つけ受診した。医療機関にて肛門から 50cm ほどの策状物が出ており動いていた。男児に症状は無かった。環境衛生科学研究所で策状物からランダムに 2 箇所を選び小指頭大の切片を採取して Qiagen DNeasy Blood&Tissue kit を用いて DNA を抽出しミトコンドリア DNA 解析に基づく PCR により広節裂頭条虫であることを確認、ダイレクトシーケンスにより、99%の相同率で日本海裂頭条虫 (*Diphyllobothrium nihonkaiense*) と同定した。



患者から摘出された日本海裂頭条虫

環境衛生科学研究所 微生物部 細菌班 長岡宏美

冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒事例について

平成 28 年 10 月、管内製造者が製造した冷凍メンチカツ（そうざい半製品：ミンチ肉を加工しパン粉を付け冷凍した製品で、家庭等で加熱して喫食する製品）を原因とする、腸管出血性大腸菌 0157（VT2）による食中毒が発生した。

【食中毒発生の概要】

平成 28 年 10 月～11 月にかけて、管内の製造者 A 社が製造し、家庭で調理・喫食した冷凍メンチカツ（表 1）を原因とした腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒患者が 12 自治体で計 67 名確認された。

<経緯>

- 1 10 月 31 日：10 月 17 日以降、神奈川県内の複数保健所に腸管出血性大腸菌感染症の発生届出がされ、調査の結果、製品 B と患者から検出した腸管出血性大腸菌 0157 の遺伝子パターンが一致したことから、神奈川県が食中毒を疑う事案として記者発表した。（その後、千葉県等でも同製品による食中毒事例が発生。）
- 2 11 月 5 日：同製造者に受託製造している別の販売者の製品 C においても食中毒が発生。
- 3 11 月 7 日：同製造者が受託製造する別の販売者の製品 D による食中毒が発生。
- 4 11 月 16 日：製造者への再発防止対策の指導内容について公表。

表 1 発症状況とその対応

製品	発症者数	自治体	対応状況
製品 B	62	神奈川県、横浜市、藤沢市、相模原市、川崎市、千葉県、町田市	販売者による自主回収
製品 C	4	尼崎市、秋田県、江戸川区、横須賀市	販売者による自主回収
製品 D	1	広島市	提供飲食店に提供禁止処分

【原因食品】

原因食品 3 製品は、いずれも同一製造施設で製造されており、販売者が製品の設計（使用原材料を含む）及び表示や外装のデザインをし、製造者が製造した全ての製品を販売者に納品する委託製造品であった。製造工程は表 2 のとおりであり、衛生管理に大きな問題はなかった。

当該製品の製造日が 1 か月近く間が空いているが（表 3）、その期間に製造された回収ロットのうち、16 ロット（6 社で 8 製品）・42 検体を検査したところ、該当ロット以外の製品から腸管出血性大腸菌 0157 は検出されなかったことから、長期にわたり継続的に汚染されていた可能性は低いと推測された。

製品 C をパン粉と具に分けて検査を行ったところ、具のみから腸管出血性大腸菌 0157 が検出され、具が汚染されていた可能性が高いことが判明した。

そこで具材の共通原材料について記録に基づき遡り調査を依頼したところ（表 4）、当該 3 製品の使用ロットの牛脂に共通した中間肥育農家が存在し、農場での肥育時に、同房の牛が同一

の腸管出血性大腸菌 0157 に感染し、それら牛由来の牛脂を共通して 3 製品に使用された可能性が推定されたが、表 5 の状況により記録に信頼性がなく、実際に使用された原材料は不明であるため、汚染食品の特定ができなかった。

表 2 製造工程

非加熱仕込み室 25℃以下		加熱仕込み室 30℃以下		製造室 25℃以下			包装室 25℃以下		
チョコッピング	ミキシング	たまねぎカット	たまねぎ加熱 (製品 D のみ)	成型	バター液混合	バター付け	ブレッテイニング	凍結	包装
									→

表3 原因食品の概要

商品名 販売者	1個あたりの 重量 (g)	厚み (mm) 衣の色	販売先	包装形態	賞味期限 製造年月 日	販売数
製品B B社	90 (6個入)	21.5 白	消費者 小売り 用	合成樹脂トレイに 透明ビニール	17.2.26 16.8.31	2,010パック 629パック回収済 (31.3%)
製品C C社	30 (14個入)	18 茶	消費者 小売り 用	合成樹脂トレイ印刷ビニール 包装形態が冷凍食品と類似	16.11.14 16.9.21	2,687パック 119パック回収済 (4.4%)
					16.11.16 16.9.23	2,344パック 99パック回収済 (4.2%)
製品D D社	60 (10個×10入)	17 茶	飲食店 等 業務用	透明ビニールに入れ、段ボ ール	17.3.21 16.9.23	9,600個 他ロット含め19,600個中 15,617個回収済 (79.7%)

表示等については、パッケージの記載は、製品B「凍ったまま170℃～175℃の油で6分間揚げてください」、製品Cは、「凍ったまま袋から取り出し、165℃～175℃で4分30秒～5分間揚げてください。一度に2個ずつ揚げるのが目安です。」と鍋の中にメンチカツが2つ入っているイラスト入りで紹介、また赤字で「生肉を使用しておりますので中心部まで十分に加熱してお召上がりください」と記載があった。

外観は、製品Bのパッケージは透明合成樹脂の袋に入っているが、C社製品はカラー印刷された合成樹脂の袋で一部が透明で商品が見える形態であり、サイズは市販の冷凍食品と同様のサイズであった。

発症者の聞き取り調査から、生肉が入っていることが消費者に伝わったのは、入っている旨の注意喚起があった製品Cではなく、記載のない製品Bだった。このことから、消費者は表示の記載より商品の外観イメージで判断していると推測された。

表4 原材料遡り調査結果

	概 要	管轄自治体等による遡り調査状況
たまねぎ	原因食品のD社メンチカツの製造工程にはたまねぎにブランチング加熱工程があり、93℃の加熱がされていた。	実施なし
牛肉	製品B ・形態 (B社指定原材料) 和牛 (トリミング時に発生した細切肉) ※5センチ前後のブロック肉とスライス状の肉片が混在したもの	当該メンチカツに使用したと推定される牛肉167.96Kgを遡ると牛365部位76頭に及ぶこと、また約20日間にわたる加工期間が推定されることから生産者までの遡りはできなかった。
	製品C、D ・輸入 オーストラリア産牛肉 オーストラリア加工 ・形態 牛肉 (トリミング時に発生した細切肉) ※15～30センチ以上のブロック肉	実施なし
牛脂	・牛脂の形態 腎臓の付着した内臓脂肪 牛脂5kg～10kgの塊 ・包装形態 ダンボール包装 (1次包装 合成樹脂包装) ・表示事項 名称：国産牛 ケンネン脂 加熱用、保存温度 4℃以下	当該3製品の使用ロットの牛脂の一部に共通した中間肥育農家が存在することが確認された。
豚脂	・豚脂の形態 長さ約5～15cm、厚み約5mm～1cm、形は不定 背やモモの皮下脂肪 ・包装形態 紙袋 (1次包装 合成樹脂包装) ・表示事項 名称：豚脂、保存温度 -20℃以下	同じ加工所で牛脂の加工を行っているが、作業区分がされており、交差汚染の可能性は低かった。

表5 記録書類の問題点

<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉、豚肉及び牛脂、豚脂について原材料納品書と製造記録を照合したところ、納品重量と使用重量が合致しなかった。 ・記録上、使用量が多すぎるロットとまったく使用されていないロットがあるなど、使用記録が不明瞭であり誤記も散見された。 ・毎月末に行っていた原料保管冷蔵庫の棚卸を、作業担当者一人が行っており、管理者は記録を確認するのみであったため、どの原材料がいつ使用されたか根拠がなかった。

【喫食者の調理及び喫食状況】

(特定の原因食品を決定するまでの経緯及び理由)

- 1 発症者はいずれも管内製造業者 A 社が製造した冷凍メンチカツ（そうざい半製品）を喫食していた。
- 2 発症者から、腸管出血性大腸菌 0157（VT2）が検出され、残品の冷凍製品又は販売店から収去した同ロット製品から検出された腸管出血性大腸菌 0157（VT2）と遺伝子型が一致した。
- 3 当該製品は各家庭及び飲食店で加熱調理され喫食されていたが、患者家族への聞き取り調査及び調理再現検証の結果、一部の患者は加熱不足で喫食されていたことが示唆された。（下表参照）
- 4 加熱不足に至った原因は、製品 B「加熱し難い商品設計」、製品 C「加熱済み冷凍食品との誤認」が原因だったと考えられる。

表6 家庭での調理方法について

(患者家族への聞き取り調査及びアンケート調査 回答数 31 家庭)

保管温度	冷凍庫で保管 89%、冷蔵庫で解凍 7% (2 家庭)、すぐ調理するので室温保管 4%
調理器具	20 センチの鍋 48%、フライパン 33%、電子レンジ 7%、10 cm～15 cm 鍋 4%
油の量	メンチカツが出ているくらい 8%、ちゅうどかぶるくらい 42%、油の下に沈むくらい 50%
一度に揚げた数	2 個 60%、4 個以上が 23%、3 個 10%、1 個 7%
揚げ油の温度の確認方法	パン粉の浮き上がり 42%、熱調理器具の設定温度表示 33%、菜箸の泡の状態 8%、フライの音で確認 4%、油温計 4%、特になし 8%
加熱時間の確認方法	衣の色 42%、割って中の色を確認 39%、時計やタイマー 16%、加熱調理機器の時間設定 6%、浮き上がり確認 6% ※油温計とタイマーや時計を併用して使用していた家庭はなかった。
製品の浮き上がり	確認した 38%、確認していない 46%、覚えていない 15%
揚げた後喫食するまでの時間	直後 81%、1 時間以内 7%、1～3 時間 4%、3 時間以上 7%
食べた量	1 個 54%、2 個以上 20%、1 口 18%、半分 8%
どのような製品か	<製品 B> 具材のみ加熱済の製品 1 家庭、意識していなかった 1 家庭、それ以外は生肉がそのまま入った製品と思っていたとの回答であった。 <製品 C> 回答した 2 家庭のうち加熱済の製品 1 家庭、具材のみ加熱済みの製品 1 家庭であった。

【調理再現検証】

1 細菌検査

表7のとおり、製品 B が、製品 C に比較して、高濃度に汚染されていた。また製品 C を衣と

具に分けて検査したところ、具のみから検出された。

表7 細菌検査結果

	EHEC0157 検査	EHEC0157 定量試験(平均)	E. coli (平均)
製品B	26/26	15.7/g	7.2×10 ² /g (最確数)
製品C (具のみ)	2/16	0.3/g 未満	陰性(100/g 未満) (冷凍食品検査法)
製品D	3/3	0.4/g	3.6/g (最確数)

2 加熱調理再現検証 (製品B、製品C)

(1) 目視検査

未加熱時から、食肉様の鮮やかな赤色は確認できなかった。加熱不十分時は具材に粘性が確認できたが、見慣れていないと判断が難しかった。また、加熱不十分時にも牛脂や豚脂が溶解したと思われる透明の液体が確認でき、濁り液は確認できなかった。

表3 具材目視検査

目視検査	冷凍凍結時 (未加熱)	冷蔵解凍 (未加熱)	加熱不十分 (2分加熱) (中心温度 75℃未満)	加熱終了 (中心温度 75℃以上)
製品B	うすい肌色	冷凍凍結時と同じ	色味は多少濃くなるが、あまりかわらない、中心部は粘性あり 透明の液体が出る	色味は多少濃くなるが、あまり変わらない、粘性はなくなる 透明の液体が出る
製品C	白い牛脂の間に茶色の肉が見える斑点状	冷凍凍結時と同じ	全体的に薄い白茶 中心部粘性あり	全体的に薄い白茶 中心部粘性なし

(2) 加熱温度と時間について

油量(油の深さ)が適量であれば、記載されている温度及び時間の条件で加熱ができた。加熱の指標としては、加熱中の音や泡の大きさなどは判断が難しく、衣の色は指標にならない。一方、十分な加熱によって、メンチカツが浮き上がるため、指標になる可能性がある。また、加熱終了後約5分間は中心温度が上昇し、その後ゆるやかに下降するため、加熱直後に目視確認のために切断することは、加熱不足のリスクを上げることになる。

表4 製品B 加熱検証条件: 20センチ鍋 1個投入 油温 170℃ 油量 1L 油の深さ 4cm

加熱時間	3分	4分30秒	5分	5分30秒	6分
メンチカツの浮き	浮かない	油の中で下面が浮く	油の中で浮く	油の上に浮くが斜め	油の上に水平に浮く
中心温度→5分常温放置後	測定なし	測定なし	55→60℃	測定なし	77→79℃
衣の色	きつね色	より濃いきつね色	より濃いきつね色	より濃いきつね色	より濃いきつね色
具の状態	粘性あり	粘性あり	中心部粘性あり	粘性なし	粘性なし
一般生菌数	7.4×10 ⁴	測定なし	測定なし	3.0×10 ² /g 未満	測定なし

表5 製品C 加熱検証条件: 20センチ鍋 4個投入 油温 165℃ 油量 1L 油の深さ 4cm

加熱時間	1分	3分	4分30秒	5分
メンチカツの浮き	浮かない	浮かない	油の上に浮く	油の上に浮く
中心温度→5分常温放置後	-4℃	44→50℃	83→85℃	82→87℃
衣の色	きつね色	より濃いきつね色	より濃いきつね色	より濃いきつね色
具の状態	粘性あり	粘性あり	粘性なし	粘性なし
一般生菌数	9.0×10 ⁴ /g	4.0×10 ⁴ /g	3.0×10 ² /g 未満	3.0×10 ² /g 未満

(3) 油量による影響

フライパンでは、鍋に比べて温度が安定しないので調整が難しいが、大量の油を使用し、油の深さがメンチカツの厚みの約2倍あれば、浮きは確認でき、加熱ができた。

表6 加熱検証条件 28センチフライパン(深さ約55mm) 4個投入 170℃ 6分

油の量	500ml 油から出ている	1000ml ちょうどかぶる	1500ml 十分沈む
深さ	13mm	25mm	45mm
中心温度	48℃	69℃	77℃
衣の色	きつね色	より濃いきつね色	より濃いきつね色

【調理における原因究明】

家庭で調理された製品 B と製品 C については、以下のことから調理に際し、知識不足や誤解による加熱不足が生じ、当該菌が残存したことが推測された。

- 1 加熱条件として重要な温度と時間の測定に油温計とタイマー等を併用して使用している家庭はなかった。
- 2 多くの家庭で判断が難しい「衣の色」又は「中心部の具材の赤色」を加熱の指標としていた。
- 3 加熱の指標として有効と思われる「浮き上がり」については意識している家庭は少なかった。
- 4 製品 C は比較的小さく加熱しやすい形態だったが、2 家庭ともアンケートの結果では加熱済みの商品と誤認していた。
- 5 回収報告から当該 3 製品の多くは既に販売されており、多くの家庭で調理し喫食されていたことが推測される。

また、製品 D は全国に店舗がある飲食店向けに店舗内調理用に製造された製品であった。業務用製品については加熱調理条件の目安の記載はなく、調理者の判断に任せられていた。D 社メンチについては、飲食店本社でマニュアルを作成しており、店舗でマニュアルに準じて調理（電子レンジで 50 秒解凍→2 分 30 秒油調フライヤー→1 分間油きり）していたが、タイマーや中心温度計は使用されていなかった。管轄自治体の調査の結果、加熱不足で調理されたと判断し、当該飲食店を「営業の一部禁止」処分とした。

【考察】

今回の事例では、製造から食中毒の探知までに約 2 か月が経過しており、使用原材料の残品がすでになかったため、汚染経路の特定には至らなかった。

原因食品は生肉が加熱されずに含まれている製品であることから、汚染を完全に排除することは困難であり、消費者が確実に加熱調理をすることを前提とした冷凍のそうざい半製品であった。しかし、冷凍メンチカツの加熱方法を検証した結果、一般家庭での調理方法では確実に加熱することが難しい製品であることがわかった。また、近年はヘルシー料理が好まれる風潮であり、少ない油で調理するレシピが紹介されるなど、消費者の調理方法の変化を製造者及び販売者が把握できていなかったことも発生原因のひとつとして考えられた。

商品に記載されている油温及び時間が守られており、しっかり油の中に製品が沈む油量（製品＋2センチ以上の深さが目安）があれば、十分な加熱をすることが出来るが、フライパンを使用した場合は油温が安定せず、温度調整が難しいため、油温計を見ながら微調整をしなければ、表面は焦げて加熱不足である可能性が高いこともわかった。

今回の調査で多くの消費者が油温計を使用していないこと、冷凍メンチカツ（そうざい半製品）を既に加熱をされている冷凍食品と思い込んでいる人がいること、調理方法の記載を読まずに調理する消費者がいるという実態が明らかになったことから、当該製品のみならずその類似食品においても家庭で加熱調理するうえで注意を要し、日常的に加熱不足で喫食される危険性が示唆された。

また、製品 C 及び D 社メンチは微量の汚染だったこと、製品 C の患者の喫食量が具材にして 19g（1 個）または 36g（2 個）であったことから推定すると、非常に少ない菌量で発症していることが示唆された。当該製品に生肉を加熱せずに使用する性格上、今回のような事故の発生を防止することは困難であり、家庭の調理器具では加熱が難しい製品ということを製造者や販売者によく説明し、汚染リスクを最小限にする製造法や加熱調理の注意点の表示を指導するとともに、消費者への適切な加熱方法の啓発を行うことがより重要であると考えられる。

そして、原因究明において今後改善を要すると考えられることとして、本事例では、製造所における製造記録や保管記録に間違いや不明瞭な点が多くあり、汚染経路の特定に至らなかったことが挙げられる。

このことから、日頃の監視指導時には記録や作業が手順書どおり作業が行われているかの検証が管理者によって実施されていることを確認することが必要だと考える。

（東部保健所衛生業務課 田中恵美）

【はじめに】

配膳ワゴンが調理室内外を行き来する給食施設では、調理室外の汚れを調理室内に持ち込む可能性がある。従って、施設内で感染症が発生した場合、配膳ワゴンの車輪を介して調理室内に病原体を持ち込むことを防ぐため、速やかな消毒と十分な消毒効果が得られるよう、普段からの衛生的な管理が望まれる。

平成 27 年度、管内給食施設を対象に配膳ワゴンの車輪の ATP 拭き取り検査を実施した。その結果、洗浄場所を有し定期的に洗浄を行っている学校給食施設で RLU 値は低く、一方、洗浄場所等のない保育所及び社会福祉施設では、RLU 値が高い傾向にあることがわかった。

そこで、平成 28 年度は ATP 拭き取り検査に加え配膳ワゴン車輪の管理状況の実態調査を実施し、その結果を元に、洗浄場所等のない小規模な施設における効果的な管理方法について検討したので報告する。

【方法】

1 平成 27 年度 ATP 拭き取り検査

配膳ワゴンを用いている施設について、ルシパック W（キッコーマンバイオケミファ株式会社）を用いて、車輪を図 1 の矢印のとおり（白抜き部分）拭き取り、ルミテスター PD-10（キッコーマンバイオケミファ株式会社）により、RLU 値(Relative Light Unit 相対発光量)を測定した。

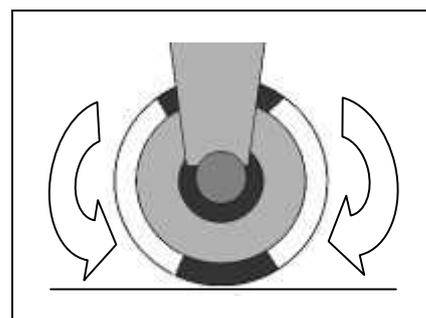


図 1 拭き取り箇所

対象施設：管内給食施設 330 施設

（学校 145 施設、保育所 95 施設、社会福祉施設 90 施設）

2 平成 28 年度 管理状況の調査

配膳ワゴンを用いている施設について、立ち入り時に管理状況の実態調査を行った。概要は以下のとおり。

- (1) 対象施設：管内給食施設 274 施設（学校 125 施設、保育所 149 施設）
- (2) 調査項目：ワゴンの調理室内への侵入の有無、車輪の管理の有無、管理の方法（マット通過、丸洗い、拭き掃除、スプレー噴霧）、その他詳細について（タイミング、使用薬剤、乾燥方法等）

3 平成 28 年度 ATP 拭き取り検査及び聞き取り調査

管内給食施設（274 施設）で、方法 1 同様、配膳ワゴンの車輪の ATP 拭き取り検査を行った。さらに、検査の結果 RLU 値が低かった保育所 11 施設(RLU 値 10,000 以下)に

対し、詳細な清掃方法について聞き取り調査を行った。

4 簡便かつ効果的な清掃方法の検討

水を流して洗浄する場所の確保が困難な小規模施設での管理を想定し、水を流さないで行う簡便かつ効果的な清掃方法について検討した。RLU 値が低かった保育所 11 施設の清掃方法を参考に、当健康福祉センター施設内で使用されている荷物運搬用台車の車輪を用いて、台車の状態（横倒し、車輪を床面に接地させたまま）、洗浄道具（食器洗用スポンジ、メラミンスポンジ、爪ブラシ）、1 車輪当たりの洗浄時間（10 秒、20 秒、30 秒、40 秒）、拭き取りに使用したタオルの水分量（十分含む、固く絞る、乾拭き）、1 車輪当たりの拭き取り時間（10 秒、20 秒、30 秒、40 秒）、様々な組み合わせで実験を行い、清掃後の RLU 値が低くかつ短時間でできる方法を選択した。

その結果、効果があると思われた方法を用いて、管内保育所の給食施設で使用している配膳ワゴンの車輪の清掃を実施し、RLU 値を確認した。また、実際に清掃に携わる調理従事者に清掃方法を見てもらい、反応を確認した。

【結果】

1 平成 27 年度 ATP 拭き取り検査

学校では、約 4 割の施設で RLU 値が 10,000 未満と低値で管理されていた（図 2-1）。一方、保育所と社会福祉施設では RLU 値が高い傾向にあった（図 2-2、2-3）。

平均値は学校 30,061、保育所 43,554、社会福祉施設 58,520 であった。

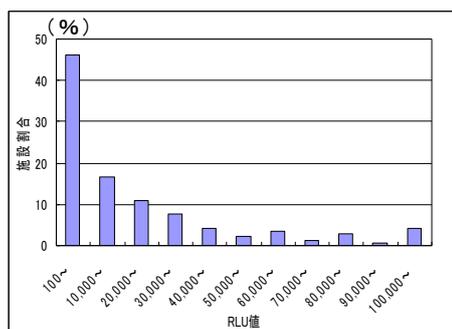


図 2-1 学校

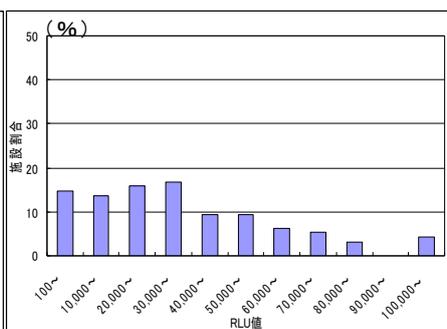


図 2-2 保育所

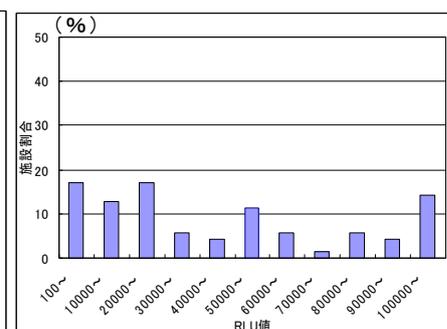


図 2-3 社会福祉施設

2 平成 28 年度 管理状況の調査

調理室内へ配膳ワゴンが侵入する施設は学校で 48 施設（38.1%）、保育所で 39 施設（26.3%）であった（表 1）。また、車輪の管理をしている施設は学校で 108 施設（86.4%）、保育所で 97 施設（65.1%）であった（表 2）。管理方法については、車輪の管理をしている学校 108 施設中 95 施設（88.0%）において丸洗いを行っていた。一方、保育所は洗浄場所が確保しにくいことなどから、場所を選ばない拭き掃除によって管理している施設が 97 施設中 67 施設（69.1%）と多かった（表 3）。

表1 調理室内への侵入の有無

	学校	保育所
有	38.1 %	26.3 %
無	40.5 %	69.7 %
不明	21.4 %	4.0 %

表2 管理の有無

	学校	保育所
有	86.4 %	65.1 %
無	6.4 %	30.9 %
不明	7.2 %	4.0 %

表3 管理方法（重複あり）

	学校	保育所
拭き掃除	15.7 %	69.1 %
マット通過	55.6 %	28.9 %
丸洗い	88.0 %	17.5 %
スプレー噴霧	8.3 %	8.2 %

3 平成28年度 ATP拭き取り検査及び聞き取り調査

前年度と比較して、学校、保育所ともRLU値の傾向に差は見られなかった。

RLU値が低かった保育所11施設への聞き取り調査では、1日1回以上何らかの方法で清掃をしているという施設が6施設あった（図3-1）。また、管理に洗浄剤を使用している施設が7施設あり、そのうち拭き掃除で管理している施設が5施設あった（図3-2、3-3）。清掃時間は、配膳ワゴン1台当たり5分以内と回答した施設が7施設であった。

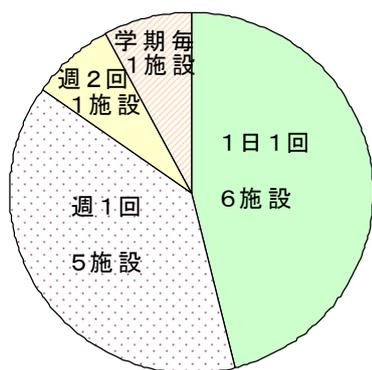


図3-1 清掃頻度
(重複あり)

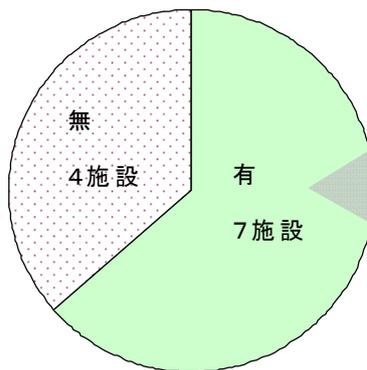


図3-2 洗浄剤使用

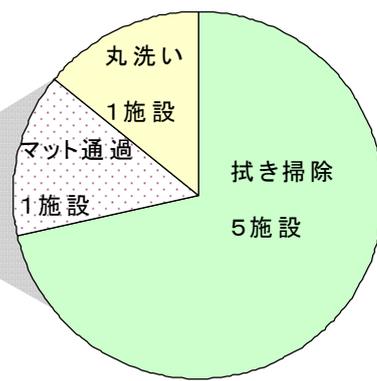


図3-3 洗浄剤の使用方法

4 簡便かつ効果的な清掃方法の検討

台車を横に倒して、水が滴らない程度に水分を含ませた食器洗い用スポンジに、洗浄剤を少量垂らして泡立てた後、1車輪当たり10～20秒程度こすり、濡らしたタオル等で1車輪当たりおよそ30秒程度、洗浄剤を拭き取る清掃方法（方法1）で特に良好な結果が得られた。また、横に倒さない場合であっても、水分を十分に含ませたタオル等で汚れをぬぐい去るように、1車輪当たり40秒程度かけて全体をこすり拭きする水拭きのみ方法（方法2）でもRLU値が下がっていることが確認された。いずれの方法についても、配膳ワゴン1台当たりの清掃に要する時間を5分以内に抑えることができた（表4）。この方法で、保育所4施設の指導を行ったところ、調理従事者からは、“この方法なら今後実施したい”といった好反応も得られた。

表 4 実験結果

実験場所	方法	横倒し ※	手順 1	秒/ 1 車輪	手順 2	秒/ 1 車輪	RLU 値		所要 時間/ 1 台
							清掃前	清掃後	
健康福祉 センター	1	有	洗剤＋食器 用スポンジ	10	水拭き	30	18,024	637	3分 10秒
	2	無	水拭き	40	—	—	54,831	4,530	3分 15秒
保育所	1	有	洗剤＋食器 用スポンジ	20	水拭き	30	22,664	1,278	4分 00秒
	2	無	水拭き	40	—	—	89,929	13,257	3分 20秒

※ 横倒し有：ワゴンを横に倒し車輪を回しながら接地面全面を清掃

※ 横倒し無：車輪を床に接地させたまま清掃可能な範囲を清掃し、車輪を 90 度回転させて全体を清掃する

【考察】

結果から、学校において RLU 値が低値で管理されているのは、学校にはワゴン洗浄機や洗浄場所があり、定期的に丸洗い等の洗浄が行われているためであると考えられた。一方、保育所及び社会福祉施設において、学校と比較して RLU 値にばらつきが見られ、全体として値が高い傾向にあるのは、洗浄場所等がないため拭き掃除しているが、汚れを除去しきれていないことが原因と思われた。

RLU 値の低かった保育所への聞き取り調査では、1 日 1 回程度清掃を行うことで汚れを落とせていることがわかった。また、洗浄剤による拭き掃除で管理をしている施設が約半数を占めていたことから、実験でその効果を確認したところ良好な結果が得られた。しかし、この方法は横倒し可能なワゴンに限られるため、横倒しできないワゴンについては水拭きのみで汚れを低減できないか検討した。車輪を床面に接地させた状態で水拭きを実施したところ、RLU 値が低下し、洗浄剤による拭き掃除と比べて同等とまではいかないが汚れが落ちることがわかった。これは、水分を十分に含ませたタオル等でこすることにより汚れが拭き去られたものと推察された。いずれの清掃方法でも、配膳ワゴン 1 台当たりの清掃に要する時間は 5 分以内に抑えられ、その簡便さにより調理従事者の反応も好評であった。そのため、洗浄場所がない小規模施設における日々の車輪管理に有効な手段であると考えられた。

【まとめ】

調理室内に配膳ワゴンが侵入する施設において

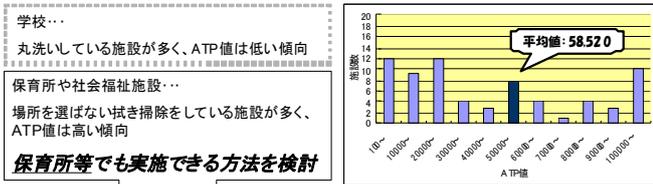
- 1 毎日、配膳ワゴン1台当たり5分程度、洗浄剤を用いて拭き掃除することが望ましい。
- 2 横倒しできないワゴンについては、水拭きのみによる管理も効果がある。

これにより、洗浄場所等がなく、拭き掃除で管理をしているがRLU値が高値を示す施設では、今回検討した簡便な清掃方法が従事者の負担軽減にも役立ち、効果的で取り組みやすいものと考えられる。また、万が一、施設内で感染症が発生した場合、速やかに車輪の消毒ができる状態に管理しておくことができる。

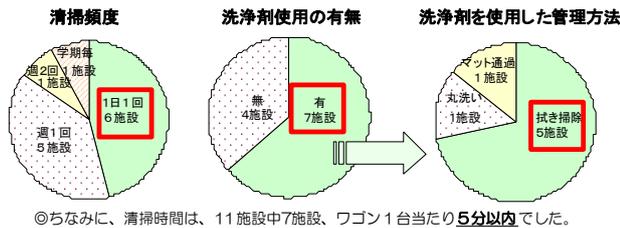
今回、検討した清掃方法を今後、配膳ワゴンの管理方法の一助として広く給食施設に周知、指導していきたい。

配膳ワゴンの車輪管理

拭き取り検査結果【社会福祉施設】



1 ATP拭き取り検査で結果が良好(ATP値10,000以下)だった施設 保育所(11施設抽出)ではどんな管理をしている?



2 簡便で効果的な清掃方法を検討しました

表面の方法	ATP値		所要時間/1台
	清掃前	清掃後	
保健所で使用している台車	1 54.831	4.530	3分15秒
	2 18.024	637	3分10秒
施設	1 89.829	13.257	3分20秒
配膳ワゴン	2 22.664	1.278	4分00秒

☆ 管理してない…
☆ 洗浄場所がないから、洗えない…
☆ 拭き掃除してるけど、検査で数値が高かった…

やり方は裏面で

万が一、施設で感染症が発生した場合、汚染を調理室に持ち込まないよう、**速やかに車輪の消毒ができる状態**しておきましょう!

静岡県東部保健所 食品衛生監視第1専門班 TEL:055-920-2113 平成29年度③ (2017.6 作成)

配布したリーフレット



こんな方法もあります!!

～配膳ワゴンの車輪の清掃方法～



方法1 横倒しできないワゴンは、水拭きにより汚れを拭い取る

- ① 水が滴らない程度に水分を含ませたタオル等で、全体をこすり拭きする (目安: 1車輪当たり40秒程度)
- ※ 車輪を床に接地させたまま清掃可能な範囲を拭き取り、車輪を90度回転させて全体を拭き取る



方法2 毎日、配膳ワゴン1台当たり5分程度 洗浄剤を用いて拭き掃除

- ① 水が滴らない程度に水分を含ませた食器洗い用スポンジに、洗浄剤を少量垂らして泡立てる
- ② スポンジで車輪をこする (目安: 1車輪当たり10~20秒程度)
- ③ 濡らしたタオル等で、洗浄剤が残らないよう拭き取る (目安: 1車輪当たりおよそ30秒程度)



(東部保健所 食品衛生監視第1専門班 森谷智美)

<付表>全国における大規模食中毒上位10位

N0	発生年月	患者数(人)	死者数(人)	病因物質	原因施設	備考
1	S. 43. 10	約 14,000	124	ポリ塩化ビフェニル	北九州市の食用油脂製造業（カネミ油症事件）	九州を中心に、米ぬか油の摂取者が爪の異常、皮膚の黒点、発疹、黄疸等の症状を呈する者が多数発生。米ぬか油精製工程中に、熱媒体のPCBが混入。
2	H. 12. 6	13,420	0	黄色ぶどう球菌（エンテロトキシンA型）	乳業工場	患者発生が大阪近隣府県市に及ぶ近年例をみない大規模食中毒事件となった。低脂肪乳等から黄色ぶどう球菌毒素エンテロトキシンAが検出され、当初、A工場のずさんな衛生管理が原因とされたが、低脂肪乳等の原材料であるB工場で製造された脱脂粉乳からエンテロトキシンAが検出され、これが本食中毒事件の主たる原因となった。
3	S. 30. 6	12,344	130	ヒ素	徳島県の乳製品製造業（調整粉乳によるヒ素中毒事件）	西日本各地で調製粉乳により原因不明の発熱、下痢、肝臓障害等の症状を呈する者が多数発生。製造過程で使用した工業用中和剤にヒ素が混入。
4	S. 63. 6	10,476	0	サルモネラ	北海道のそうざい製造業	北海道中部の3市1町の小中学校等の給食に使用された錦糸卵を原因食品とする。40,060人が喫食した。
5	H. 8. 7	7,966	3	病原大腸菌	堺市の学校等	腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件。2次感染者を含めると1万人を超える患者発生があり、原因食品として、特定の生産施設から出荷された貝割れ大根が最も可能性が高いと考えられた。
6	S. 57. 10	7,751	0	カンピロバクター病原大腸菌	札幌市の大型スーパー	新規開店直後のスーパーの飲料水及び飲料水を使用した食品を喫食した利用客多数が発症。汚水が井戸へ混入したため。
7	S. 55. 7	3,610	0	ウエルシュ菌	埼玉県の飲食店（学校給食委託業者）	小中学校の給食に委託業者製造の冷しうどんのつけ汁により生徒多数が発症。
8	H. 4. 4	3,606	0	サルモネラ	製造所（推定）	大阪府内の給食施設の弁当により2,643人が発症。当該給食施設へ納入した他県の目玉焼き（推定）製造所が疑われたが特定できず、また、当該目玉焼きが原因と推定される他県の患者数を合計した。
9	S. 30. 7	3,316	0	腸炎ビブリオ	神戸市の事業所給食	神戸市内の事業所給食施設の給食により発症。プロテウス・モルガニーとの混合感染による。
10	S. 58. 9	3,045	0	腸炎ビブリオ	岐阜県の仕出し屋	大垣市内の給食弁当製造施設において製造した昼食弁当のきゅうりとちくわの中華和えにより喫食者多数が発症。

平成29年12月末現在

<付表> 静岡県における大規模食中毒上位10位

(昭和40年以降)

NO	発生年月日	患者数(人)	喫食数(人)	病因物質	保健所	備考
1	S. 44. 12. 12	2,645	8,638	不明	藤枝	F市学校給食センターの給食により発症
2	S. 43. 11. 26	1,536	2,607	不明	沼津	N市学校給食センターの給食により発症
3	H. 26. 1. 15	1,271	8,027	ノロウイルス	浜松市	学校給食に納品された食パンにより発症
4	S. 61. 5. 19	1,216	4,385	カンピロバクター	御殿場	G市第2学校給食センターの給食により発症
5	H. 3. 6. 14	1,197	2,630	サルモネラ	藤枝	F市学校給食センターの給食により発症
6	H. 19. 9. 19	1,148	9,844	サルモネラ・ エンテリティディス	西部	掛川市にある仕出し屋で調製した仕出し弁当により発症
7	S. 50. 9. 12	959	1,017	サルモネラ	静岡南・富士・沼津	静岡市に本社のある仕出し屋の静岡県内3工場で製造した「削り節入おにぎり」により発症
8	S. 51. 5. 4	942	1,821	エンテロバクター	掛川	O町学校給食センターの給食に提供された「スライスハム」を喫食した幼稚園、小・中学校生徒が発症
9	S. 44. 9. 20	901	1,022	腸炎ビブリオ	浜名	湖西市にある工業団地内の食堂で製造された「給食(イカ・きゅうり・ワカメの酢味噌和え)」により多数の事業所で発症
10	S. 61. 9. 18	887	3,362	黄色ぶどう球菌	島田	給食に提供された菓子屋が製造した「月見だんご」を喫食した幼稚園、小・中学校生徒が発症

(参考) S. 11. 5. 10 浜松市内の旧制中学校(現浜松市内の高校)の大福餅事件 患者数2,201人、死者46人の事件がある。

<付表>年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況

全国及び静岡県の年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況（平成11年～平成29年）

年次	全 国				静 岡 県				
	感染者数	食中毒(腸管出血性大腸菌)			感染者数	有症者数	死者数	内 訳	
		件数	患者数	死者数				O157	その他
11	3,115	6	34	0	33	30	0	26	7
12	3,652	14	110	1	61	27	0	30	31
13	4,436	24	378	0	57	44	0	38	19
14	3,186	12	259	9	48	37	1	29	19
15	2,998	10	39	1	43	24	0	31	12
16	3,760	18	70	0	65	53	0	45	20
17	3,594	24	105	0	97	70	0	79	18
18	3,922	24	179	0	111	60	0	58	53
19	4,617	25	928	0	77	49	0	68	9
20	4,329	17	115	0	101	72	0	68	33
21	3,879	26	181	0	65	45	0	34	31
22	4,134	27	358	0	55	49	0	34	21
23	3,940	25	714	7	87	66	0	55	32
24	3,768	16	392	8	40	27	0	33	7
25	4,044	13	105	0	82	61	0	45	37
26	4,151	25	766	0	383※	332	0	346	38
27	2,749	17	156	0	72	58	0	44	28
28	3,647	14	252	10	98	51	0	47	51
29					115	83	0	39	76

※複数の血清型(O157とO128)が検出された症例あり

- 1) 平成29年の全国の発生状況は平成30年2月末現在集計されていない。
- 2) 平成23年10月1日に、牛の生食用食肉の規格基準が施行された。
平成24年7月1日に、生食用牛肝臓の販売提供が禁止された。

<付表>平成29年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

静岡県におけるO157腸管出血性大腸菌感染症発症状況

番号	患者 住所地	届出 保健所名	保健所 探知日	診断日	発症日	症状	入院	年齢	性別	血清型	VT
1	藤枝市	中部	1月5日	1月5日	12月30日	○	○	79	女	O157	不明
2	伊豆市	東部	2月22日	2月22日				37	男	O157	VT2
3	静岡市	静岡市	3月1日	2月28日	2月21日	○	○	29	女	O157	不明
4	富士市	富士	3月18日	3月18日	3月12日	○	○	10	男	O157	VT2
5	沼津市	東部	5月18日	5月16日	5月6日	○		59	女	O157	VT2
6	富士宮市	富士	6月12日	6月12日	不明			41	男	O157	不明
7	磐田市	浜松市	6月22日	6月22日	6月20日	○	○	54	男	O157	VT1、VT2
8	浜松市	浜松市	7月19日	7月19日	7月17日	○	○	14	女	O157	VT1、VT2
9	牧之原市	中部	7月18日	7月18日		○		60	女	O157	VT2
10	藤枝市	中部	7月25日	7月25日	7月20日	○		23	男	O157	VT1、VT2
11	浜松市	浜松市	7月26日	7月25日	7月20日	○	○	52	女	O157	VT1、VT2
12	袋井市	西部	7月31日	7月31日	7月24日	○	○	33	女	O157	VT1、VT2
13	磐田市	西部	7月31日	7月31日	7月25日	○	○	74	男	O157	VT1、VT2
14	袋井市	西部	8月4日	8月3日				63	女	O157	VT1、VT2
15	静岡市	静岡市	8月3日	8月3日	7月30日	○		60	女	O157	VT1、VT2
16	浜松市	浜松市	8月14日	8月14日	8月3日	○		13	女	O157	VT1、VT2
17	静岡市	静岡市	8月15日	8月10日	8月2日	○		20	女	O157	VT2
18	焼津市	中部	8月24日	8月24日	8月19日	○	○	73	女	O157	VT2
19	静岡市	静岡市	8月25日	8月25日	8月19日	○		15	女	O157	VT2
20	静岡市	静岡市	8月28日	8月28日	8月24日	○		77	女	O157	VT2
21	焼津市	中部	8月29日	8月28日				73	男	O157	VT2
22	富士市	富士	8月30日	8月30日	8月24日	○		27	男	O157	VT2
23	藤枝市	中部	8月31日	8月31日		○	○	83	女	O157	不明
24	焼津市	中部	9月4日	9月4日	8月25日	○	○	76	男	O157	VT2
25	浜松市	浜松市	9月4日	9月4日	8月29日	○	○	71	男	O157	VT1、VT2
26	焼津市	中部	9月4日	9月4日		○	○	23	女	O157	VT2
27	静岡市	静岡市	9月1日	9月1日				44	男	O157	VT2
28	静岡市	静岡市	9月1日	9月1日				41	女	O157	VT2
29	静岡市	静岡市	9月1日	9月1日				9	女	O157	VT2
30	磐田市	西部	9月15日	9月15日		○	○	18	女	O157	不明
31	富士市	富士	9月16日	9月16日				33	女	O157	VT2
32	三島市	東部	9月19日	9月19日		○		23	男	O157	VT2
33	沼津市	東部	9月26日	9月26日		○		9	女	O157	VT1、VT2
34	東京都	中部	10月3日	10月3日		○	○	19	女	O157	不明
35	沼津市	東部	10月11日	10月11日				43	女	O157	VT1、VT2
36	伊豆市	東部	10月20日	10月20日				27	男	O157	VT2
37	沼津市	東部	10月25日	10月25日				22	女	O157	VT1、VT2
38	浜松市	浜松市	11月1日	11月1日	10月20日	○		1	男	O157	VT1、VT2
39	掛川市	西部	11月20日	11月20日	11月13日	○		61	男	O157	VT2
32件39人					計	28	15				

静岡県におけるO157以外（型別不明を含む）の腸管出血性大腸菌感染症発症状況

番号	患者 住所地	届出 保健所名	保健所 探知日	診断日	発症日	症状	入院	年齢	性別	血清型	VT
1	浜松市	浜松市	3月24日	3月23日	不明	○		27	女	O26	VT1
2	富士宮市	富士	4月11日	4月11日	4月3日	○		20	女	O26	不明
3	浜松市	浜松市	5月16日	5月16日	5月12日	○		5	男	不明	VT1
4	沼津市	東部	5月19日	5月19日	5月13日	○		10	男	不明	VT
5	沼津市	東部	5月23日	5月22日	5月14日	○		13	男	不明	VT
6	浜松市	浜松市	5月19日	5月19日				30	女	不明	VT2
7	静岡市	静岡市	5月25日	5月25日	5月12日	○		23	女	O26	VT1
8	沼津市	東部	5月26日	5月21日				44	女	O26	VT1
9	静岡市	静岡市	6月1日	6月1日				84	女	O26	VT1
10	静岡市	静岡市	6月1日	6月1日				55	女	O26	VT1
11	静岡市	静岡市	6月1日	6月1日				30	女	O26	VT1
12	静岡市	静岡市	6月1日	6月1日	5月15日	○		4	女	O26	VT1
13	磐田市	西部	6月7日	6月7日	5月30日	○		73	女	O145	VT2
14	富士市	富士	7月10日	7月8日	6月28日	○	○	71	女	O26	VT1
15	静岡市	静岡市	7月25日	7月24日	7月15日	○		1	男	O111	VT1
16	静岡市	静岡市	7月28日	7月28日	7月25日	○		1	男	O111	不明
17	静岡市	静岡市	8月2日	8月2日				66	男	O111	VT1
18	静岡市	静岡市	8月3日	8月3日	7月19日	○		1	女	O111	VT1
19	静岡市	静岡市	8月3日	8月3日	7月25日	○		1	男	O111	VT1
20	静岡市	静岡市	8月7日	8月7日	8月2日	○		13	男	O26	VT1
21	静岡市	静岡市	8月10日	8月10日				36	男	不明	VT1
22	静岡市	静岡市	8月10日	8月10日				34	女	不明	VT1
23	函南町	熱海	8月15日	8月15日	8月10日	○		3	男	O26	VT1
24	函南町	東部	8月18日	8月18日		○		2	男	O26	VT1
25	函南町	東部	8月18日	8月18日				0	男	O26	VT1
26	磐田市	西部	8月25日	8月24日	8月24日	○	○	68	男	不明	不明
27	浜松市	浜松市	8月25日	8月24日	8月21日	○		50	女	O26	VT1
28	三島市	東部	9月6日	9月6日	9月1日	○	○	20	女	不明	不明
29	富士市	富士	9月6日	9月6日	9月1日	○		3	女	O26	VT1
30	河津町	賀茂	9月8日	9月8日				50	男	O128	VT1
31	富士市	富士	9月14日	9月14日				42	女	O26	VT1
32	浜松市	浜松市	9月25日	9月22日		○		1	女	O26	VT1
33	浜松市	浜松市	10月2日	10月2日		○		30	男	O26	VT1
34	浜松市	浜松市	10月5日	10月5日				56	女	O26	VT1
35	下田市	賀茂	10月13日	10月13日				56	男	不明	VT1
36	磐田市	西部	10月13日	10月10日	10月7日	○		46	男	不明	VT2
37	函南町	東部	10月24日	10月24日	10月20日	○		2	女	O26	VT1
38	函南町	東部	10月25日	10月23日	10月22日	○		2	男	O26	VT1
39	函南町	東部	10月27日		10月22日	○		2	女	O26	VT1
40	函南町	東部	10月28日	10月28日	10月22日	○		2	男	O26	VT1
41	三島市	東部	10月28日	10月27日	10月20日	○		1	男	O26	VT1
42	函南町	東部	10月28日	10月28日	10月25日	○		1	女	O26	VT1
43	函南町	東部	10月29日	10月29日	10月15日	○		1	男	O26	VT1
44	函南町	東部	10月30日	10月30日	10月26日	○		1	男	O26	VT1
45	三島市	東部	10月30日	10月30日	10月27日	○		5	女	O26	VT1
46	函南町	東部	10月31日	10月31日		○		38	女	O26	VT1
47	函南町	東部	10月31日	10月31日	10月26日	○		2	男	O26	VT1
48	函南町	東部	10月31日	10月31日		○		2	男	O26	VT1
49	函南町	東部	11月1日	11月1日	10月28日	○		1	女	O26	VT1
50	函南町	東部	11月1日	11月1日	10月28日	○		38	女	O26	VT1
51	函南町	東部	11月1日	11月1日				65	女	O26	VT1
52	三島市	東部	11月2日	11月2日				36	男	O26	VT1

静岡県におけるO157以外（型別不明を含む）の腸管出血性大腸菌感染症発症状況

53	函南町	東部	11月2日	11月2日		○		63	女	O26	VT1
54	函南町	東部	11月2日	11月2日		○		33	女	O26	VT1
55	函南町	東部	11月2日	11月2日	11月2日	○		2	男	O26	VT1
56	函南町	東部	11月2日	11月2日	11月2日	○		2	女	O26	VT1
57	函南町	東部	11月2日	11月2日	11月2日	○		1	男	O26	VT1
58	函南町	東部	11月2日	11月2日	11月2日	○		2	男	O26	VT1
59	三島市	東部	11月4日	11月4日	11月1日	○		9	女	O26	VT1
60	三島市	東部	11月4日	11月4日				11	男	O26	VT1
61	函南町	東部	11月4日	11月4日	11月4日	○		4	男	O26	VT1
62	函南町	東部	11月4日		11月4日	○		1	男	O26	VT1
63	函南町	東部	11月4日	11月4日	10月27日	○		5	男	O26	VT1
64	函南町	東部	11月2日	11月2日				32	女	O26	VT1
65	函南町	東部	11月2日	11月2日	11月2日	○		2	女	O26	VT1
66	河津町	賀茂	11月6日	11月6日		○		30	男	O26	VT1
67	函南町	東部	11月8日	11月3日				74	女	O26	VT1
68	函南町	東部	11月8日	11月8日	11月8日	○		2	男	O26	VT1
69	函南町	東部	11月8日	11月4日		○		27	女	O26	VT1
70	函南町	東部	11月9日	11月3日	11月3日	○		9	男	O26	VT1
71	函南町	東部	11月13日	11月13日				60	男	O26	VT1
72	函南町	東部	11月13日	11月13日		○		50	男	O26	VT1
73	函南町	東部	11月16日	11月16日	11月16日	○		3	男	O26	VT1
74	三島市	東部	11月27日	11月15日				27	男	O26	VT1
75	三島市	東部	11月27日	11月15日				27	女	O26	VT1
76	函南町	東部	12月13日	12月13日	12月13日	○		2	男	O26	VT1
24件76人						計	55	3			

<参考>平成29年有症苦情等処理状況

食中毒事件と断定できなかった有症苦情処理状況

1 有症苦情処理件数

苦情処理件数	162件（内受診のなかった事例 37件）
有症者数	723人（内受診者数 321人）
1件あたりの有症者数	4.5人（1件あたりの受診者数2.6人）

2 月別処理件数

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
15	6	20	11	12	14	23	14	12	9	10	16	162

3 通報者

医師等	患者	家族	その他	計
46	61	13	42	162

4 検便検出物質

カンピロバクター	サルモネラ属菌	ウェルシュ菌	腸炎ビブリオ	ノロウイルス	その他	不明	計
24	3	1	0	17	27	65	137

5 原因として疑われた施設

旅館	飲食店	食品販売店	家庭	保育園	集団給食施設	社会福祉施設	魚介類販売業	病院	その他	不明	計
7	111	4	3	4	5	0	9	1	8	19	171

*施設に重複あり

6 保健所別有症苦情処理件数

賀茂	熱海	東部	御殿場	富士	中部	西部	静岡市	浜松市	計
6	3	14	10	23	14	17	71	4	162

7 食中毒と断定できなかった理由

- (1)感染症の可能性が否定できず、食中毒と断定できなかった。
- (2)届出者が匿名で詳しい調査ができなかった。
- (3)他の発症者がなく、受診していないため有症苦情として処理した。
- (4)他の苦情がなく、医師の届出がないことから有症苦情として処理した。
- (5)他の発症者がなく、病因物質も検出されなかったため有症苦情として処理した。等

他自治体から依頼のあった食中毒関連調査状況

1 他自治体からの依頼状況

調査依頼件数 83件（63自治体）

* 複数の保健所に重複した事例有り

2 患者（症状）調査

(1) 処理件数 54件 580人（食中毒事件となったもの34件）

内検便検査実施件数 29件 121人

(2) 月別処理件数

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
件数	3	3	7	6	4	3	4	11	0	1	3	9	54
人数	5	19	67	201	11	3	24	37	0	1	27	185	580

(3) 保健所別処理件数（件）

賀茂	熱海	東部	御殿場	富士	中部	西部	静岡市	浜松市	計
0	1	5	1	5	8	8	14	12	54

3 施設調査

(1) 処理件数 29件 40施設（食中毒事件となったもの0件）

(2) 月別処理件数

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
件数	0	2	2	0	3	2	0	10	6	2	1	1	29
施設数	0	2	2	0	3	2	0	20	7	2	1	1	40

(3) 保健所別処理件数（件）

賀茂	熱海	東部	御殿場	富士	中部	西部	静岡市	浜松市	計
4	8	4	4	3	2	0	3	1	29

〈付表〉昭和25年からの食中毒発生状況（その1）

年次別食中毒発生状況

静岡県

年	月別発生件数(件)												患者数 (人)	死者 (人)	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月			計
昭和25		2			2	2	2	8	8	1		2	27	789	16
26		1		1		1	2	2	1	1			9	233	3
27			1	1	1	1	8	3	6	10		1	32	897	5
28		1		1		1	3	9	10	3	2		30	641	3
29		1	4	4	2	1	3	4	10	4			33	356	12
30		2		2		5	27	21	14	13		1	85	1,766	13
31			3	2		3	3	6	17	41	5	3	83	1,517	5
32			3	2	3		3	37	13	6		1	68	1,447	3
33			1		1	1	4	13	22	6	1		49	733	1
34		1	4		3	4	15	53	42	13	2	1	138	3,581	9
35		1		1	2		3	14	36	5		1	63	2,002	6
36	1			2		3	11	22	19	16	7		81	2,127	5
37		1	2	2	2		3	15	15	8	1		49	2,070	2
38		1	2	4	2	4	17	29	11	2		1	73	1,998	6
39		1			2	1	10	16	16	1	3	1	51	2,778	1
40		1	3		4	3	20	6	5	1		2	45	754	2
41	1	2	3	3		2	6	9	7	1	1	8	43	2,058	1
42			1	3	4	7	9	20	11	5		8	68	3,392	1
43	2	1	1	3	1	3	7	26	8	7	2	4	65	4,224	2
44	2	1	4	5	4	4	4	22	11	3	3	3	66	6,580	1
45			1	3	4	3	6	17	17	5	2	2	60	2,401	0
46		1	1		2	3	6	47	15	4	1	1	81	2,511	0
47	4	1	1			2	4	34	13	6	3	5	73	1,616	1
48	1	1	2	1	1	2	8	9	8	1	5	3	42	1,466	0
49	2	3			4	3	8	35	9	4	1		69	1,986	0
50	2			3		4	4	14	12	1	2	1	43	2,790	0
51			1	2	3	2	4	10	6	6	1	2	37	2,504	1
52	3	2	1	3		6	16	6	4	1	2	3	47	1,392	1
53	1			3		1	6	19	2	1	2	3	38	1,017	0
54	1	1	2	1	3	4	6	12	6	1		5	42	1,202	0
55	1	1		2	1		6	7	13	1	1	2	35	918	1
56	1		1	1	4	2	12	12	6		1	3	43	990	0
57	1	1	1	3	1	2	3	7	2	2		5	28	1,035	0
58	3	1	1	2		5	8	7	8	1	1	3	40	1,237	0
59	1		4	1	3		6	14	6	1	2	3	41	1,603	0
60	1		6	3	6	2	7	11	9	1	2	1	49	2,338	0
61	3	3	1	1	2	3	5	7	5	2		5	37	4,277	0
62	2	1	3	1	1		7	5	3	5	2	1	31	1,208	0
63	2		1	2	5		2	8		1	1		22	874	0

〈付表〉昭和25年からの食中毒発生状況（その2）

年次別食中毒発生状況

静岡県

年	月別発生件数(件)													患者数 (人)	死者 (人)
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計		
平成元	1	1	1	1		2	5	3	15	3	1	1	34	3,191	0
2					3	4	1	7	2	2	3		22	913	0
3	1	1		2	3	3	2	5	4	3		1	25	3,000	0
4	1		1		1		4	2	2			3	14	1,212	0
5			3	2	1	1	1	3	2			1	14	896	0
6			1		1	2	4	4	4	1	1		18	1,058	0
7			2	1		1	5	7	4	1		1	22	1,132	0
8		1	1	1		2	9	7	8	1		4	34	900	0
9	1	1	5		1		9	2	1	1	3	2	26	1,405	0
10	1	3	4	1	2		1	13	5	4			34	1,668	0
11	1		2			1	2	6	3	2	2	2	21	778	0
12	2	4	1	2	3	2	2	5	4	2	1	2	30	1,277	0
13		3		1			1	3	3	1	2	2	16	901	0
14	2	1	1	2	1	5	3	7		1		4	27	829	0
15			3		1	3	1	6	4		2		20	379	1
16	1	1	4	1		1	3	6	6	2	1		26	1,134	0
17	3	2	2	1		2	2	8	1	4		2	27	1,307	0
18	1	1			3	2	2	2	2	5	5	3	26	599	0
19	2	1	1	2	2	1	2	2	2	2	2	4	23	1,874	1
20	4	2	3	3	2	1	1	3	3	2	3	1	28	943	0
21	2	3	2		1	2	2	3	4	1	1	6	27	456	0
22	3	5	2	1	2	1	1	5	1		7	1	29	969	0
23	1			1	2	1	1		4	5	1	2	18	632	0
24		1	2			1	2	2	2			3	13	383	0
25	6	2	3	2	1		2		2		1	2	21	900	0
26	4	3	1	4		4	1		3			5	25	2,465	1
27	3	4	8		1	2	1	5	1		3		28	880	0
28	1	2	3	3	2	1	2	3	2	1	2	8	30	1,252	0
29	3	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	3	19	500	0

<付表>平成29年食中毒一覧

病因物質別食中毒発生状況

病因物質	発生日	保健所名	患者数	業種	原因食品
ノロウイルス	1月2日	浜松市	38	食堂	提供料理（1月1～2日）
	1月19日	静岡市	40	食堂	提供料理（1月18日）
	1月29日	富士	20	料理店	折り詰め寿司（1月27日）
	2月26日	浜松市	62	旅館	提供料理（2月25日）
	3月5日	浜松市	22	旅館	提供料理（3月5日）
	3月25日	東部	92	旅館	旅館料理（3月24日～3月28日）
	6月8日	西部	15	食堂	6月7日の昼食
	7月16日	静岡市	15	仕出し屋	7月16日昼に調理提供された料理
	12月24日	東部	33	その他	餅つき大会で調理した食品
	12月29日	中部	28	旅館	12月28日に提供された旅館料理 10件 365人
カンピロバクター	4月2日	静岡市	13	不明	不明
	5月14日	浜松市	3	食堂	5月12日に提供された食事（推定）
	9月16日	西部	6	食堂	9月14日の提供料理 3件 22人
腸管毒素原性大腸菌	9月6日	賀茂	44	集団給食	提供食品（9月4日～10日） 1件 44人
ウェルシュ菌	8月15日	中部	28	集団給食	8月15日に提供された給食 1件 28人
サルモネラ属菌	8月30日	富士	13	食堂	8月29日に提供された宴会料理 1件 13人
ヒスタミン	10月7日	静岡市	5	食堂	10月7日に提供されたネギトロ丼 1件 5人
アニサキス	12月10日	熱海	1	食堂	お刺身8点盛り 1件 1人
不明	11月21日	静岡市	22	酒場	調理提供された料理（11月21日及び22日） 1件 22人

計 19件 500人

<付表>平成29年食中毒一覧

原因施設別食中毒発生状況

業種	発生日	保健所名	患者数	病因物質	原因食品
食堂	1月2日	浜松市	38	ノロウイルス	提供料理（1月1～2日）
	1月19日	静岡市	40	ノロウイルス	提供料理（1月18日）
	6月8日	西部	15	ノロウイルス	6月7日の昼食
	5月14日	浜松市	3	カンピロバクター	5月12日に提供された食事（推定）
	9月16日	西部	6	カンピロバクター	9月14日の提供料理
	8月30日	富士	13	サルモネラ属菌	8月29日に提供された宴会料理
	10月7日	静岡市	5	ヒスタミン	10月7日に提供されたネギトロ丼
	12月10日	熱海	1	アニサキス	お刺身8点盛り
					8件 121人
旅館	2月26日	浜松市	62	ノロウイルス	提供料理（2月25日）
	3月5日	浜松市	22	ノロウイルス	提供料理（3月5日）
	3月25日	東部	92	ノロウイルス	旅館料理（3月24日～3月28日）
	12月29日	中部	28	ノロウイルス	12月28日に提供された旅館料理
					4件 204人
集団給食	9月6日	賀茂	44	腸管毒素原性大腸菌	提供食品（9月4日～10日）
	8月15日	中部	28	ウェルシュ菌	8月15日に提供された給食
					2件 72人
酒場	11月21日	静岡市	22	不明	調理提供された料理（11月21日及び22日）
					1件 22人
料理店	1月29日	富士	20	ノロウイルス	折り詰め寿司（1月27日）
					1件 20人
仕出し屋	7月16日	静岡市	15	ノロウイルス	7月16日昼に調理提供された料理
					1件 15人
その他	12月24日	東部	33	ノロウイルス	餅つき大会で調理した食品
					1件 33人
不明	4月2日	静岡市	13	カンピロバクター	不明
					1件 13人

計 19件 500人

<付表>平成29年食中毒一覧

保健所別食中毒発生状況

保健所名	発生日	患者数	業種	病因物質	原因食品
賀茂	9月6日	44	集団給食	腸管毒素原性大腸菌	提供食品（9月4日～10日） 1件 44人
熱海	12月10日	1	食堂	アニサキス	お刺身8点盛り 1件 1人
東部	3月25日	92	旅館	ノロウイルス	旅館料理（3月24日～3月28日）
	12月24日	33	—	ノロウイルス	餅つき大会で調理した食品 2件 125人
御殿場	—	—	—	—	—
富士	1月29日	20	料理店	ノロウイルス	折り詰め寿司（1月27日）
	8月30日	13	食堂	サルモネラ属菌	8月29日に提供された宴会料理 2件 33人
中部	12月29日	28	旅館	ノロウイルス	12月28日に提供された旅館料理
	8月15日	28	集団給食	ウェルシュ菌	8月15日に提供された給食 2件 56人
西部	6月8日	15	食堂	ノロウイルス	6月7日の昼食
	9月16日	6	食堂	カンピロバクター	9月14日の提供料理 2件 21人
静岡市	1月19日	40	食堂	ノロウイルス	提供料理（1月18日）
	7月16日	15	仕出し屋	ノロウイルス	7月16日昼に調理提供された料理
	4月2日	13	不明	カンピロバクター	不明
	10月7日	5	食堂	ヒスタミン	10月7日に提供されたネギトロ丼
	11月21日	22	酒場	不明	調理提供された料理（11月21日及び22日） 5件 95人
浜松市	1月2日	38	食堂	ノロウイルス	提供料理（1月1～2日）
	2月26日	62	旅館	ノロウイルス	提供料理（2月25日）
	3月5日	22	旅館	ノロウイルス	提供料理（3月5日）
	5月14日	3	食堂	カンピロバクター	5月12日に提供された食事（推定） 4件 125人

計 19件 500人

平成30年3月 発行

平成29年

静岡県の食中毒

編集・発行 静岡県健康福祉部衛生課
印 刷 有限会社橋本印刷所