

令和2年

静岡県の食中毒

令和3年3月

静岡県健康福祉部

はじめに

静岡県では、「県民の『幸福』と『安らぎ』を築くため、安定した生活を支える健康福祉を実現」を基本理念とし、静岡県の新ビジョン「富国有徳の美しい“ふじのくに”の人づくり・富づくり」に基づき、県民の誰もが幸せを実感できる社会の実現に向けた諸施策を推進しております。この中で食の安全に関しては、平成30年3月に新たに「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン(2018-2021)」を策定し、「生産から流通・消費における食品の安全確保」と、「消費者の信頼の確保」を柱とし、関係部局が連携して様々な施策を推進しております。

令和2年の本県の食中毒の発生件数は12件、患者数は284人となり、令和元年と比べますと、件数は2件減少し、患者数は501人減少しました。これは患者数100人を超える大規模食中毒や、患者数の多いノロウイルス食中毒の発生を抑えることができたためと考えています。今後も、大量調理施設を重点監視対象とし、調理従事者の健康管理、手洗い等の啓発・指導を行い、ノロウイルス食中毒防止対策を講じてまいります。

一方、新型コロナウイルス感染症の影響により、テイクアウトや宅配を開始する業者が増加する等、食品の提供形態は多様化しています。また、令和3年6月には、改正食品衛生法が施行され、HACCPに沿った衛生管理の義務化、営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設等、食品衛生に係る制度が大きく変わります。このように食を取り巻く環境が目まぐるしく変化する中、県では、特に小規模な業者の方が円滑に事業を継続できるように支援を行い、食の安全性が向上するよう努めているところです。

この「令和2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、飲食店での感染拡大防止が重要視されている新型コロナウイルス感染症等について掲載しております。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。

令和3年3月

静岡県健康福祉部長 藤原 学

目 次

令和 2 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	食中毒事件の検査の状況	13
10	食中毒事件の概要と発生要因	14

令和 2 年の主要な食中毒防止対策

1	食中毒防止月間の実施	18
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	18
3	サルモネラ食中毒防止対策	19
4	ノロウイルス食中毒防止対策	19
5	ふぐ食中毒防止対策	21
6	浅漬けによる食中毒防止対策	21
7	食中毒警報	21

食中毒防止対策専門委員会のまとめ

令和 2 年度食中毒防止対策専門委員会	22
---------------------	----

最近 5 年間の食中毒発生状況（平成 28 年～令和 2 年）

1	発生件数及び患者数	25
2	病因物質別の発生状況	27
3	原因施設別の発生状況	29
4	原因食品別の発生状況	31
5	月別の発生状況	32
6	保健所別の発生状況	34

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27年～令和元年）	35
（1）発生件数・患者数の全国順位	35
（2）病因物質別の発生状況	36
（3）原因施設別の発生状況	38
（4）原因食品別の発生状況	40
2 年次別発生状況	41
3 年次別発生順位	43

静岡県の主な食中毒

1 特異的な食中毒	44
（1）キノコ類による食中毒	44
（2）野菜及び野草による食中毒	47
（3）ふぐ毒による食中毒	48
（4）有毒魚介類による食中毒（ふぐを除く）	50
（5）化学物質による食中毒（アレルギー様を除く）	51
（6）アレルギー様による食中毒	51
（7）発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒	53
（8）腸管出血性大腸菌による食中毒	57
（9）その他	58
2 患者数100人以上の食中毒	59
3 死者をともなった食中毒	72

<特集>

<i>Escherichia albertii</i> による食中毒について	74
--	----

<事例・研究報告>

旅館で発生したウエルシュ菌食中毒と低温調理のリスクについて	79
-------------------------------	----

<参考>

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)について	84
----------------------------	----

<付表>

全国における大規模食中毒上位10位	87
静岡県における大規模食中毒上位10位	88
年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況	89
令和2年腸管出血性大腸菌感染症発生状況	90
<参考>令和2年有症苦情等処理状況	92
昭和25年からの食中毒発生状況	94
令和2年食中毒一覧	96
・病因物質別食中毒発生状況	96
・原因施設別食中毒発生状況	97
・保健所別食中毒発生状況	98

令和2年の食中毒発生状況

1 発生件数及び患者数

令和2年の食中毒発生件数は12件、患者数284人であり、前年の14件785人に比べ、発生件数は2件減少し、患者数は501人減少した。

発生件数・患者数・死者数・1件あたりの患者数（令和2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	12	284	100.0	0	23.7	
内 訳	県所管	9	251	88.4	0	27.9
	静岡市	2	18	6.3	0	9.0
	浜松市	1	15	5.3	0	15.0

2 病因物質別の発生状況

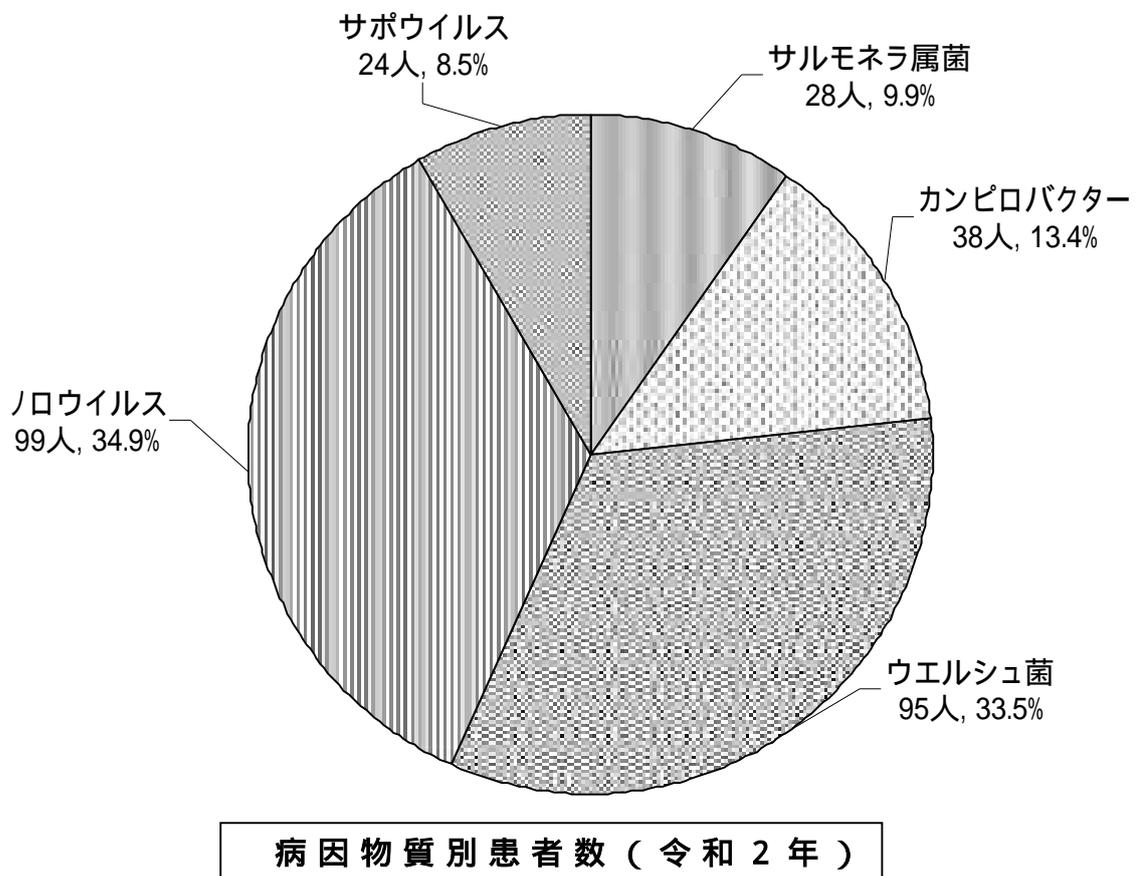
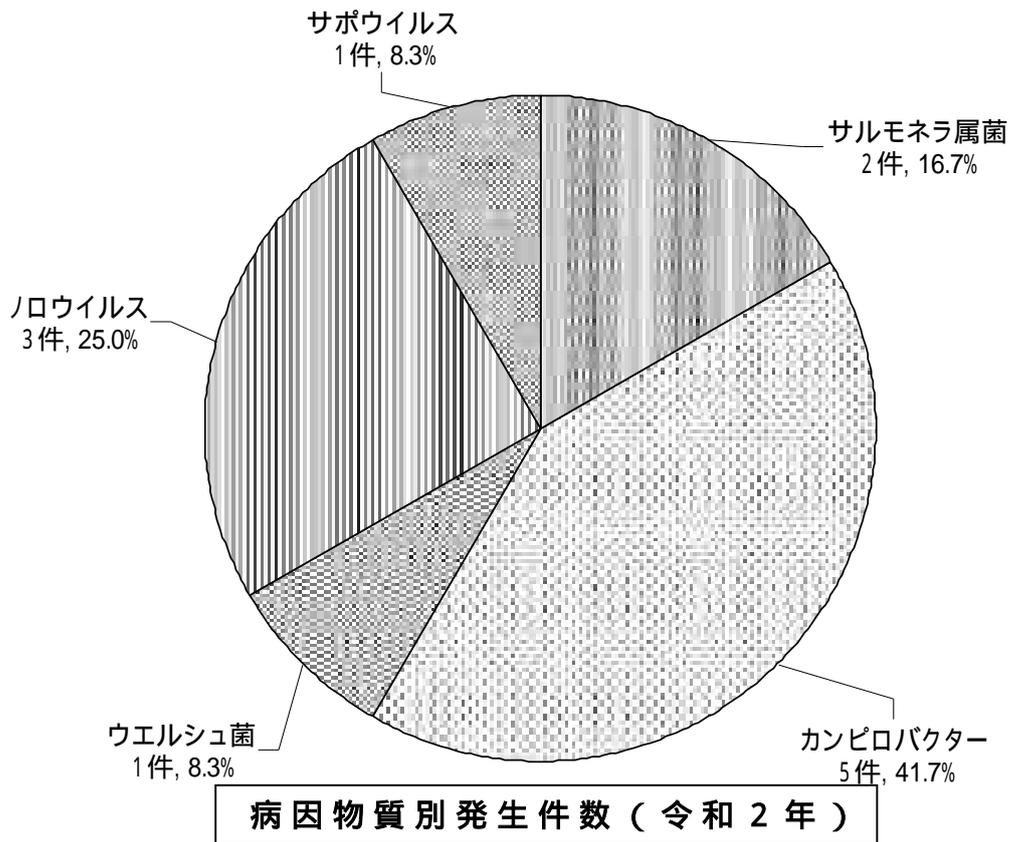
発生件数12件のうち全てにおいて、病因物質が判明した。内訳はカンピロバクター5件、ノロウイルス3件、サルモネラ属菌2件、ウエルシュ菌及びサポウイルスがそれぞれ1件であった。

患者数の内訳は、ノロウイルス99人、ウエルシュ菌95人、カンピロバクター38人、サルモネラ属菌28人、サポウイルス24人であった。

発生件数はカンピロバクターが最も多く、患者数はノロウイルスが最も多かった。

病因物質別発生状況（令和2年）

	発生件数		患者数	
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)
総数	12	100.0	284	100.0
病因物質判明数	12	100.0	284	100.0
判明したものの割合		100.0		100.0
サルモネラ属菌	2	16.7	28	9.9
カンピロバクター	5	41.7	38	13.4
ウエルシュ菌	1	8.3	95	33.5
ノロウイルス	3	25.0	99	34.9
サポウイルス	1	8.3	24	8.5



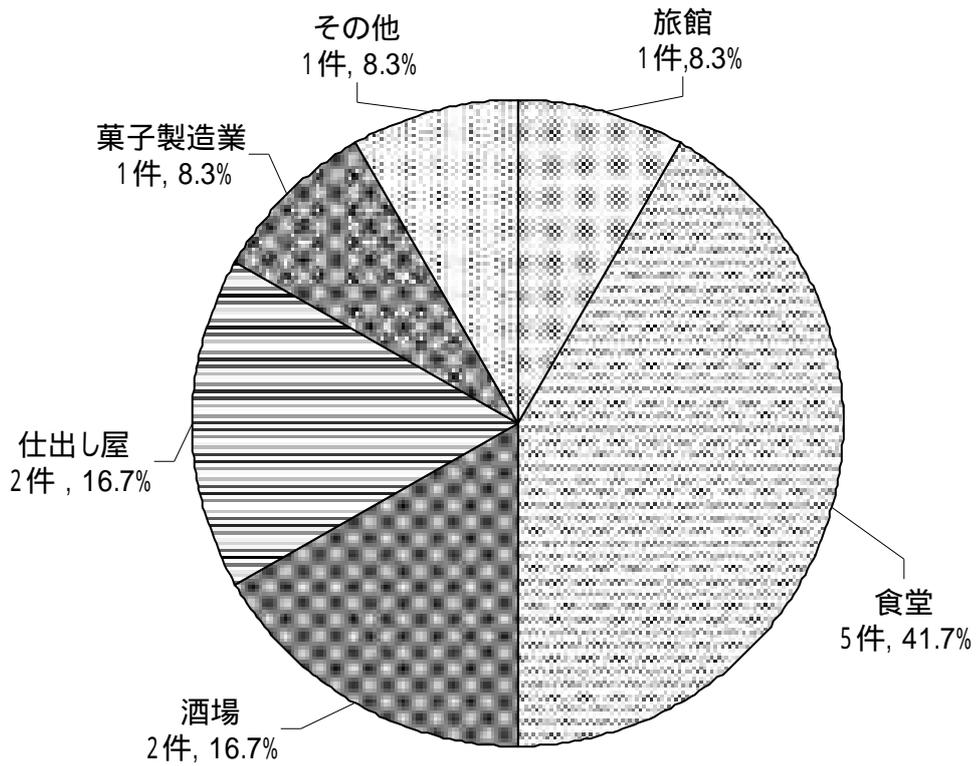
3 原因施設別の発生状況

発生件数12件のうち全てにおいて、原因施設が判明した。内訳は、飲食店が7件、仕出し屋が2件、旅館、菓子製造業及びその他がそれぞれ1件であった。

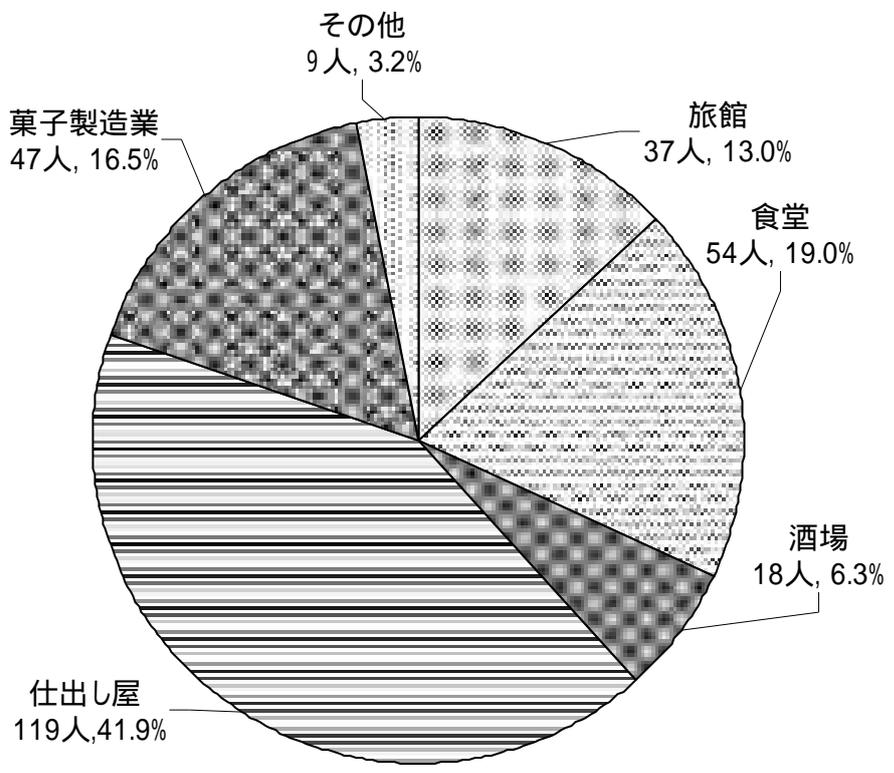
また、患者数の内訳は、仕出し屋が119人、飲食店が72人、菓子製造業が47人、旅館が37人、その他が9人であった。

原因施設別発生状況(令和2年)

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	12	100.0	284	100.0	
原因施設判明数	12	100.0	284	100.0	
判明したものの割合		100.0		100.0	
旅館	1	8.3	37	13.0	
飲食店	7	58.3	72	25.4	
内訳	食堂	5	41.7	54	19.0
	酒場	2	16.7	18	6.3
仕出し屋	2	16.7	119	41.9	
菓子製造業	1	8.3	47	16.5	
その他	1	8.3	9	3.2	



原因施設別発生件数（令和2年）



原因施設別患者数（令和2年）

4 原因食品別の発生状況

発生件数12件のうち全てにおいて、原因食品が判明した。

内訳は、旅館料理・会食料理等が7件、仕出し弁当・仕出し料理等が3件、菓子類及びその他がそれぞれ1件であった。

また、患者数の内訳としては、仕出し弁当・仕出し料理等が156人、旅館料理・会食料理等が72人、菓子類が47人、その他が9人であった。

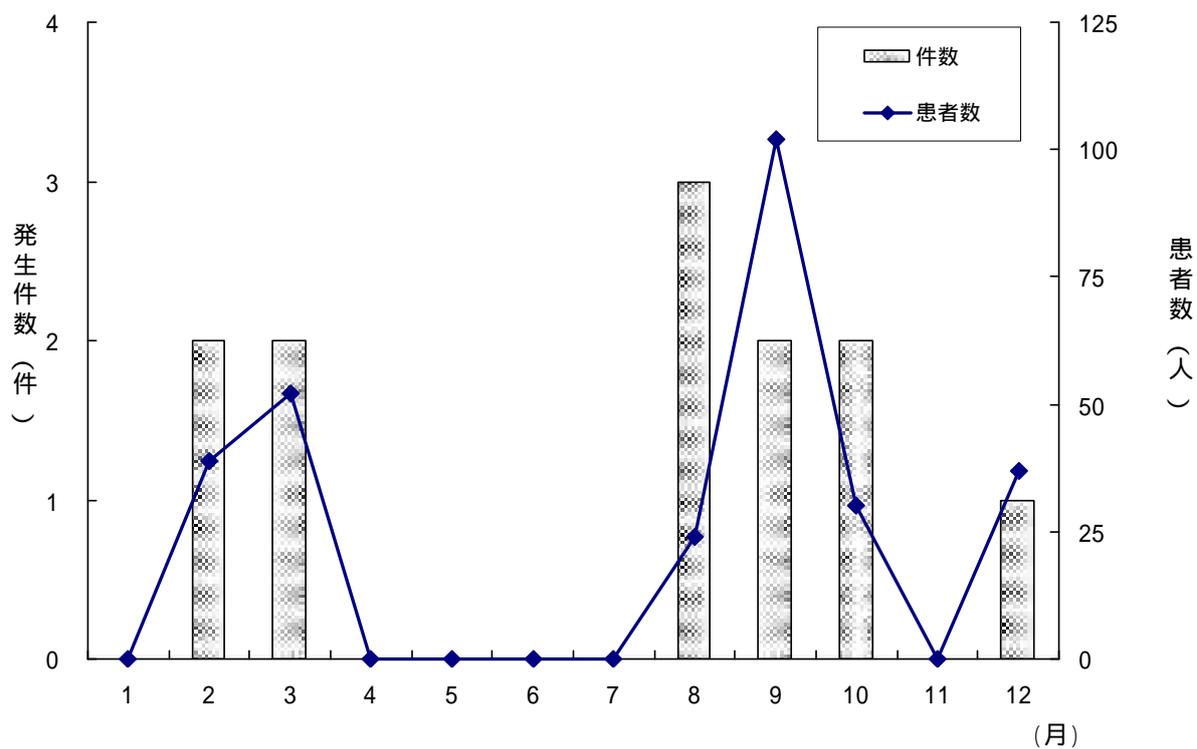
原因食品別発生状況（令和2年）

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	12	100.0	284	100.0	
原因食品判明数	12	100.0	284	100.0	
判明したものの割合		100.0		100.0	
魚介類					
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	1	8.3	47	16.5	
複合調理食品					
その他	旅館料理・会食料理等	7	58.3	72	25.4
	仕出し弁当・仕出し料理等	3	25.0	156	54.9
	給食				
	その他	1	8.3	9	3.2

5 月別の発生状況

発生件数は、8月が3件で最も多く、次いで2月、3月、9月及び10月がそれぞれ2件で、12月が1件であった。

患者数は、95人のウエルシュ菌食中毒があった9月が102人で最も多く、次いで3月が52人、2月が39人、12月が37人であった。



月別発生状況 (令和2年)

病因物質・月別発生件数（令和2年）

病因物質	月												
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数	12	0	2	2	0	0	0	0	3	2	2	0	1
サルモネラ属菌	2									1	1		
カンピロバクター	5			1					3		1		
ウエルシュ菌	1									1			
ノロウイルス	3		1	1									1
サポウイルス	1		1										

病因物質・月別患者数（令和2年）

病因物質	月												
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数	284	0	39	52	0	0	0	0	24	102	30	0	37
サルモネラ属菌	28									7	21		
カンピロバクター	38			5					24		9		
ウエルシュ菌	95									95			
ノロウイルス	99		15	47									37
サポウイルス	24		24										

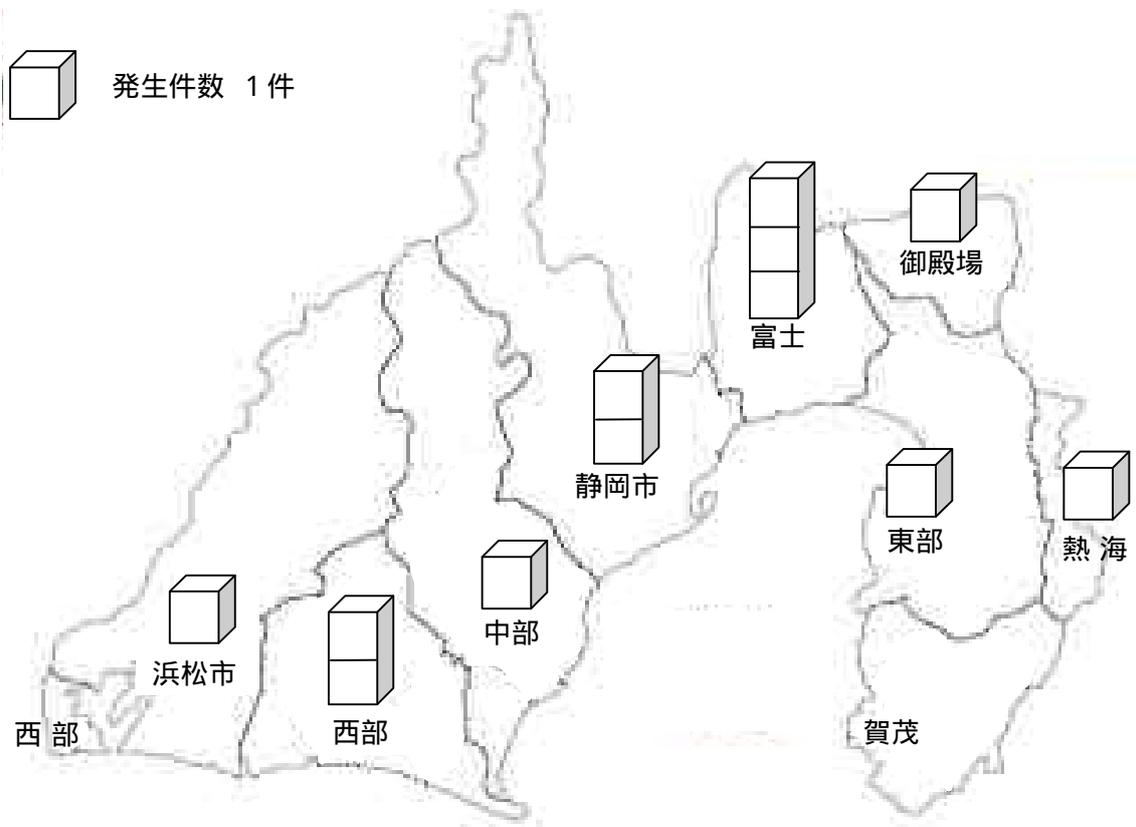
6 保健所別の発生状況

発生件数は、富士保健所が3件、次いで西部保健所及び静岡市保健所がそれぞれ2件、熱海保健所、東部保健所、御殿場保健所、中部保健所及び浜松市保健所がそれぞれ1件であった。

患者数は、中部保健所が95人で最も多く、次いで富士保健所が62人であった。

保健所別発生状況（令和2年）

保健所名	発生件数		患者数	
	件数（件）	割合（％）	人数（人）	割合（％）
賀茂	-	-	-	-
熱海	1	8.3	7	2.5
東部	1	8.3	37	13.0
御殿場	1	8.3	5	1.8
富士	3	25.0	62	21.8
中部	1	8.3	95	33.5
西部	2	16.7	45	15.8
静岡市	2	16.7	18	6.3
浜松市	1	8.3	15	5.3
総数	12	100.0	284	100.0



保健所別発生件数 (令和2年)

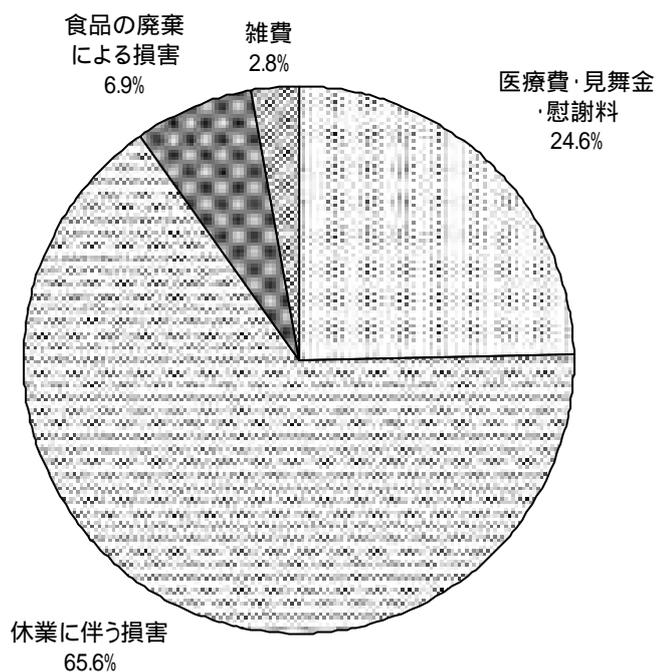
7 食中毒発生による損害

令和2年に発生した食中毒の原因施設のうち、9施設に損害額の調査に協力いただいた。9施設の損害総額は、47,675千円にのぼり、その内訳としては、医療費・見舞金・慰謝料が11,750千円(24.6%)、休業に伴う損害が31,288千円(65.6%)、食品の廃棄による損害が3,282千円(6.9%)、雑費が1,355千円(2.8%)であった。また、1施設あたりの平均損害額は約5,297千円で、患者1人あたりの平均損害額は約191千円であった。

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（令和2年）

項目	損害額（9施設） （千円）	割合（％）
医療費・見舞金・慰謝料	11,750	24.6
休業に伴う損害	31,288	65.6
食品の廃棄による損害	3,282	6.9
雑費	1,355	2.8
合計	47,675	100.0



損害額の項目別比率（令和2年）

原因施設別損害額（令和2年）

原因施設	調査施設数	患者数 (人)	損害総額 (千円)	1施設あたり 損害額 (千円)	患者1人あたり 損害額 (千円)
旅館	1	37	2,800	2,800	76
飲食店等	5	47	9,450	1,890	201
仕出し屋	2	119	31,200	15,600	262
菓子製造業	1	47	4,225	4,225	90
合計	9	250	47,675	5,297	191

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、11件であった。

営業の禁止期間は、3日が4件で最も多く、最も長いものは8日であった。

なお、平均禁止期間は、4.1日であった。

営業（業務）の禁止期間（令和2年）

禁止期間（日）	件数（件）
2	2
3	4
4	2
5	1
8	2

平均4.1日

9 食中毒事件の検査の状況

令和2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の状況は、次表のとおりであった。

食中毒事件の検査の状況（令和2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	
食品	43	42 (0)	42 (0)	42 (0)	42 (0)	42 (0)	42 (0)	541 (0)	33 (0)	826 (0)
拭取り	93	90 (0)	90 (0)	93 (0)	81 (0)	90 (0)	90 (0)	1,108 (0)	72 (3)	1,714 (3)
便	281	259 (9)	255 (36)	270 (23)	247 (36)	259 (0)	255 (83)	3,435 (6)	245 (68)	5,225 (261)
その他	2	2 (1)	1 (0)	1 (0)	1 (0)	1 (0)	1 (0)	13 (0)	1 (0)	21 (1)
計	419	393 (10)	388 (36)	406 (23)	371 (36)	392 (0)	388 (83)	5,097 (6)	351 (71)	7,786 (265)

参考品を含む。

10 食中毒事件の概要と発生要因

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
1	2.22	24	15	0	浜松市	提供料理	食堂	ノロウイルスG	33時間18分
2	2.22	82	24	0	袋井市他	仕出し弁当	事業所	サポウイルス	49時間18分
3	3.1	51	47	0	静岡市他	もち菓子	法要会場 他	ノロウイルスG	27時間45分
4	3.24	35	5	0	御殿場市	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	76時間00分
5	8.1	37	10	0	静岡市	宴会料理	酒場	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	63時間09分
6	8.4	13	8	0	静岡市	提供料理	酒場	カンピロバ クター・ジェ ジュニ/コリ	76時間26分
7	8.16	20	6	0	富士市	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	77時間35分
8	9.8	369	95	0	島田市他	仕出し弁当	幼稚園等	耐熱性A型 ウエルシュ 菌（H obbs 17型）	14時間48分
9	9.8	234	7	0	東京都他	提供料理	食堂	サルモネラ 属菌（O4 群:i:-）	21時間02分

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
食堂	浜松市	食堂	2月21日及び23日に当該施設で提供された食事を喫食した24名中15名が下痢、嘔吐等を発症。	調理従事者からの二次汚染	禁止 5日間
仕出し屋	掛川市	仕出し屋	2月21日の昼食に仕出し弁当を食べた82人中24人が下痢、倦怠感等を発症	調理従事者からの二次汚染	禁止 8日間
菓子製造業	富士市	菓子製造業	2月29日に当該施設が製造したもち菓子を喫食した51日中47人が嘔吐、下痢等を発症。	調理従事者からの二次汚染	禁止 4日間
食堂	御殿場市	食堂	3月21日及び24日に当該施設で提供された料理を喫食した35人中5人が下痢、発熱等を発症	加熱不十分な鶏肉料理の提供もしくは原材料からの二次汚染	禁止 4日間
酒場	静岡市	酒場	7月31日に当該施設で提供された宴会料理を喫食した37人中10人が下痢、発熱等を発症	加熱不十分な鶏肉料理の提供もしくは原材料からの二次汚染	禁止 3日間
酒場	静岡市	酒場	8月1日及び8月5日に当該施設で提供された料理を喫食した13人中8人が下痢、発熱等を発症	加熱不十分な鶏肉料理の提供もしくは原材料からの二次汚染	禁止 3日間
食堂	富士市	食堂	8月13日に当該施設で提供された料理を喫食した20人中6人が下痢、腹痛、発熱等を発症	加熱不十分な鶏肉料理の提供もしくは原材料からの二次汚染	禁止 2日間
仕出し屋	島田市	仕出し屋	9月8日に当該施設で提供された料理を喫食した369人中95人が下痢等を発症	加熱調理後の冷却不良及び保管温度管理の不備	禁止 3日間
食堂	熱海市	食堂	9月7日に当該施設で提供された料理を喫食した234人中7人が下痢、発熱等を発症	原材料の汚染もしくは調理従事者からの二次汚染	禁止 2日間

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
10	10.8	17	9	0	富士市他	調理実習で調理した料理	学校	カンピロバクター・ジェジュニ	95時間30分
11	10.27	388	21	0	掛川市他	提供料理	食堂	サルモネラ属菌 (O4群:i:-)	19時間42分
12	12.26	167	37	0	伊豆の国市他	仕出し料理	学校、自宅等	ノロウイルスG	41時間18分

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
学校	富士市	学校	10月5日に学校の調理実習で調理した料理を喫食した17人中9人が下痢、腹痛、発熱等を発症	加熱不十分な鶏肉料理の提供もしくは原材料からの二次汚染	
食堂	掛川市	食堂	10月26日から28日までに当該施設で提供された料理を喫食した388人中21人が発熱、下痢、腹痛等を発症	加熱不十分な焼豚の提供もしくは原材料及び調理従事者からの二次汚染	禁止 8日間
旅館	伊豆の国市	旅館	12月25日に当該施設で調製された仕出し料理を喫食した167人中37人が下痢、腹痛、発熱、嘔吐等を発症	調理従事者からの二次汚染	禁止 3日間

令和2年の主要な食中毒防止対策

静岡県では、「静岡県の新ビジョン（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、「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査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。

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「めざせ 食中毒ゼロ ふじのくに」、キャッチフレーズ「手を洗い 防ごうコロナ！ 食中毒！」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、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、消費者懇談会及び電光掲示板による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 25回 延べ受講者数 2,647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が積極的に行われた。（巡回指導延べ人員 2,428人 指導件数 10,168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、G P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	32
鶏 卵 卸 売 販 売 業	14
未 殺 菌 液 卵 製 造 施 設	12
殺 菌 液 卵 製 造 施 設	3

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
02.12.15	ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について	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	題名	備考
02.10.30	ノロウイルス食中毒防止対策重点期間が始まります	県民向けに予防のポイントを啓発

(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防止対策重点期間とし、手洗い検査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吐物処理の実演を中心とした講習会を行った。

(5) 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。

(6) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正平成29年6月16日）に基づき指導を行った。

ノロウイルス食中毒防止重点期間(令和2年11月から令和3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対策重点期間 (11月から1月)			
		監視実施 延施設数	手洗い 検査器実施 延施設数	ATP() 実施 延施設数	
飲食店 営業	宿泊施設	2,465	404	6	21
	仕出し屋	3,223	567	1	5
	宴会場を有する飲食店	236	79	16	28
	小計	5,924	1,050	23	54
集団 給食 施設	学校	530	213	0	1
	病院・診療所	151	2	0	0
	事業所	304	64	0	16
	その他	1,648	474	0	3
	小計	2,633	753	0	20
学校 給食 用 食品 製造 施設	パン加工委託工場	22	9	0	0
	炊飯委託工場	22	9	0	0
	めん加工委託工場	15	2	0	0
	その他	27	9	0	0
	小計	86	29	0	0
合計	8,643	1,832	23	74	

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対策重点期間(令和2年11月から令和3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	2	57
学校・保育・給食関係者	3	83
営業者(一般食品取扱者)	46	2,506
一般(消費者等)	1	25
合計	52	2,671

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	106
	魚介類販売業	5
ふぐ営業所以外の施設*	魚介類販売業	31
	飲食店営業	26
	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8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5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。

食中毒警報発表状況

発表方法	発表日時	発表基準
細菌性食中毒 第1号	令和2年8月7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	令和2年8月13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	令和2年8月19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

食中毒防止対策専門委員会のまとめ

令和3年2月15日から19日にかけて食中毒防止対策専門委員会を書面開催し、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。

令和2年度食中毒防止対策専門委員会（令和3年2月15日～19日）

1 令和2年次食中毒発生状況について

- ・ 令和2年次の発生件数は12件、患者数は284人であり、前年次の発生件数14件、患者数785人に比べ、発生件数は2件減少し、患者数は501人減少した。
- ・ 病因物質別では、カンピロバクターが5件（41.7%）・38人（13.4%）、ノロウイルスが3件（25.0%）・99人（34.9%）、サルモネラ属菌が2件（16.7%）・28人（9.9%）、ウエルシュ菌が1件（8.3%）・95人（33.5%）、サポウイルスが1件（8.3%）・24人（8.5%）であった。
- ・ 原因施設別では、食堂等が7件、仕出し屋が2件、旅館、菓子製造業、その他がそれぞれ1件だった。

< 議事要旨 >

- ・ 2020年の全国の発生件数は前年に比べ84%に下がっているが、静岡県は前年14件に対し12件と、減少したとは言えない。
- ・ ウエルシュ菌による食中毒が毎年発生しており、注意喚起が必要。
- ・ 新型コロナウイルス感染症対策が食中毒の予防（特にノロウイルス食中毒）にもなったと思われる。手洗い等の良い習慣が根付けば良い。

2 カンピロバクター食中毒について

- ・ 令和2年次には5件のカンピロバクター食中毒が発生している。全ての事例で加熱不十分な鶏肉が原因となった可能性が考えられた。
- ・ また、多くの場合、調理従事者は、鶏肉がカンピロバクター食中毒の原因となり得ることを知っていた。しかしながら、これまで大丈夫だったから、新鮮だから大丈夫等の誤った知識で加熱不十分な鶏肉を提供していた。

< 議事要旨 >

- ・ 調理従事者の誤った認識を変える衛生教育が必要である。
- ・ 県民にしっかり加熱して喫食することを徹底してほしい。
- ・ カンピロバクターの年間平均感染回数は鶏肉を生食する人では3.42回/年・人、生食をしない人では0.364回/年・人とされている。静岡県内でも加熱不足の鶏肉が原因となっており、カンピロバクター食中毒の予防には、鶏肉の正しい取扱い等の対策が有効と考えられる。
- ・ 鶏の生食が文化として定着している九州地方とは、鶏肉の衛生管理が違うことを周知する必要がある。
- ・ *Campylobacter* 属菌と鑑別困難な *Arcabacter butzleri* による食中毒が海外で報告されており、食中毒発生時にその関与を調査することが必要。

3 菓子製造業におけるノロウイルス食中毒事例について

- ・ 令和2年2月29日に菓子製造業者が製造したもち菓子を喫食した3グループ51人中47人が発症。
- ・ 検便を実施した患者34人中33人、製造従事者2人中1人からノロウイルスが検出された。
- ・ 製造所のトイレドアノブ、便器からノロウイルスが検出された。
- ・ 製造従事者2人中1人が製造前日の28日から体調不良であった。
- ・ 製造所トイレの手洗いに消毒装置がなかった。
- ・ 製造従事者がノロウイルスの防止対策として健康管理が必要なことは認識していたが、自覚症状がありながら、十分な対策を講じず作業をおこなったため、食中毒が発生してしまった。

< 議事要旨 >

- ・ 製造業でのノロウイルス食中毒は珍しいので、再発防止を十分に図るべき。
- ・ 一般消費者にも周知が必要。
- ・ 発生要因が典型的な事例のため、衛生講習会等で事例として紹介すべき。
- ・ 従事者の健康管理と手洗いの励行を徹底すべき。

4 飲食店に対する新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインの啓発について

- ・ 県内の接待及びカラオケを伴う飲食店における感染拡大リスクを減らすために、新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインの啓発を実施している。
- ・ 食品の一斉監視指導にあわせた啓発や店舗の営業時刻にあわせた夜間の啓発等を実施した。

< 議事要旨 >

- ・ 業態別の新型コロナウイルス感染症の啓発資料が出されているが、周知されているか疑問である。自治体が啓発資料を配付するのは効果がある。
- ・ 立ち入りした施設ではほとんどの施設が予防対策を実施していた。発生状況を見ると飲食店におけるクラスターの発生割合は高いと思われる。発生要因を各店舗にフィードバックすることが必要。
- ・ 感染症対策職員と一緒に啓発すれば効果が倍増するのではないか。
- ・ 事業者への指導・啓発は今後も継続して実施していく必要がある。
- ・ 対策で重要なこととして 他テーブル席との距離2m、 アルコール消毒液をテーブル毎に設置 定期換気 店員のマスク+フェースシールド着用 来客名簿記入 大声の客への店側からの注意があげられる。

5 食中毒防止対策専門委員会設置要領の改正について

- ・ 本委員会は、食中毒事件の発生原因・汚染源等を分析するとともに、発生動向を予知・検討し、適切な方策を講ずるため、設置している。
- ・ 委員が継続的な議論を実施するために、任期を1年から2年に改めることについて検討した。

< 議事要旨 >

- ・ 委員全員から賛同を得た。

令和2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	中部保健所長
後藤幹生	疾病対策課	課長
齋藤昌一	一般社団法人静岡県医師会	理事
鈴木眞二	東部保健所	衛生部長兼衛生薬務課長
永井幹美	静岡市保健所	食品衛生課長
長岡宏美	環境衛生科学研究所	微生物部長
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	麻布大学獣医学部獣医学科	教授

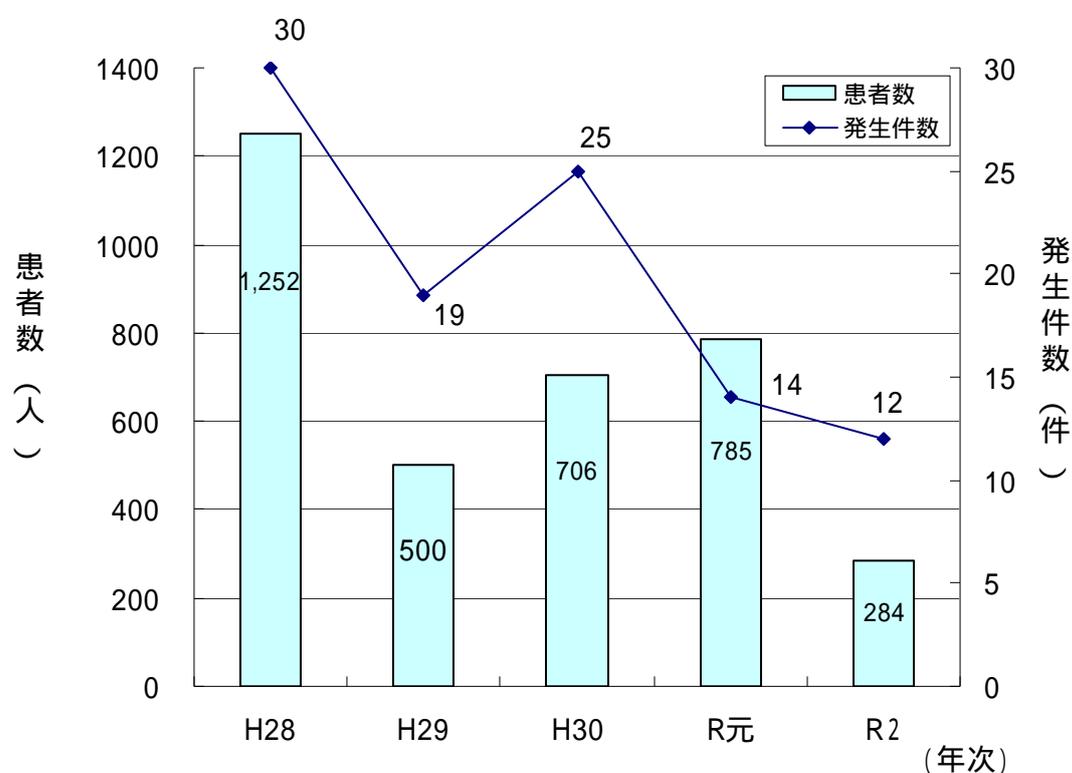
(50音順、敬称略)

最近 5 年間の食中毒発生状況（平成28年～令和 2 年）

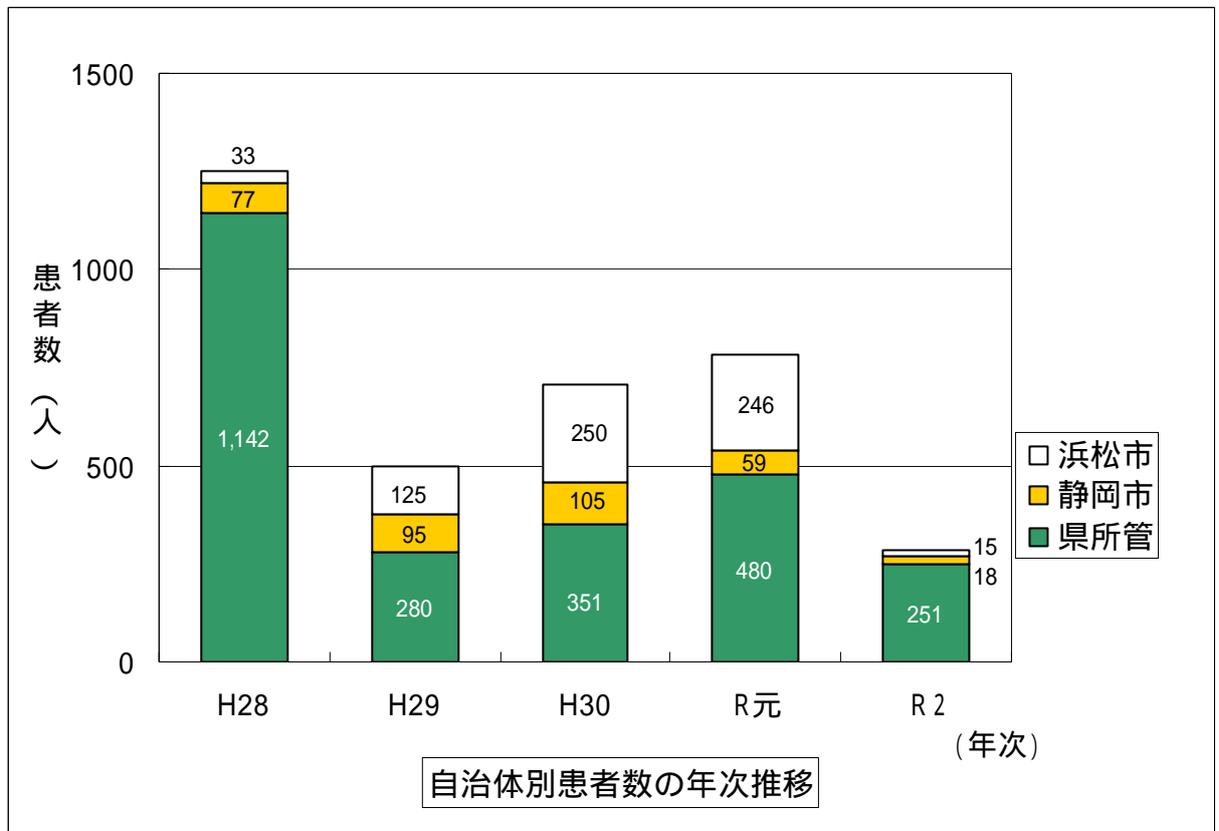
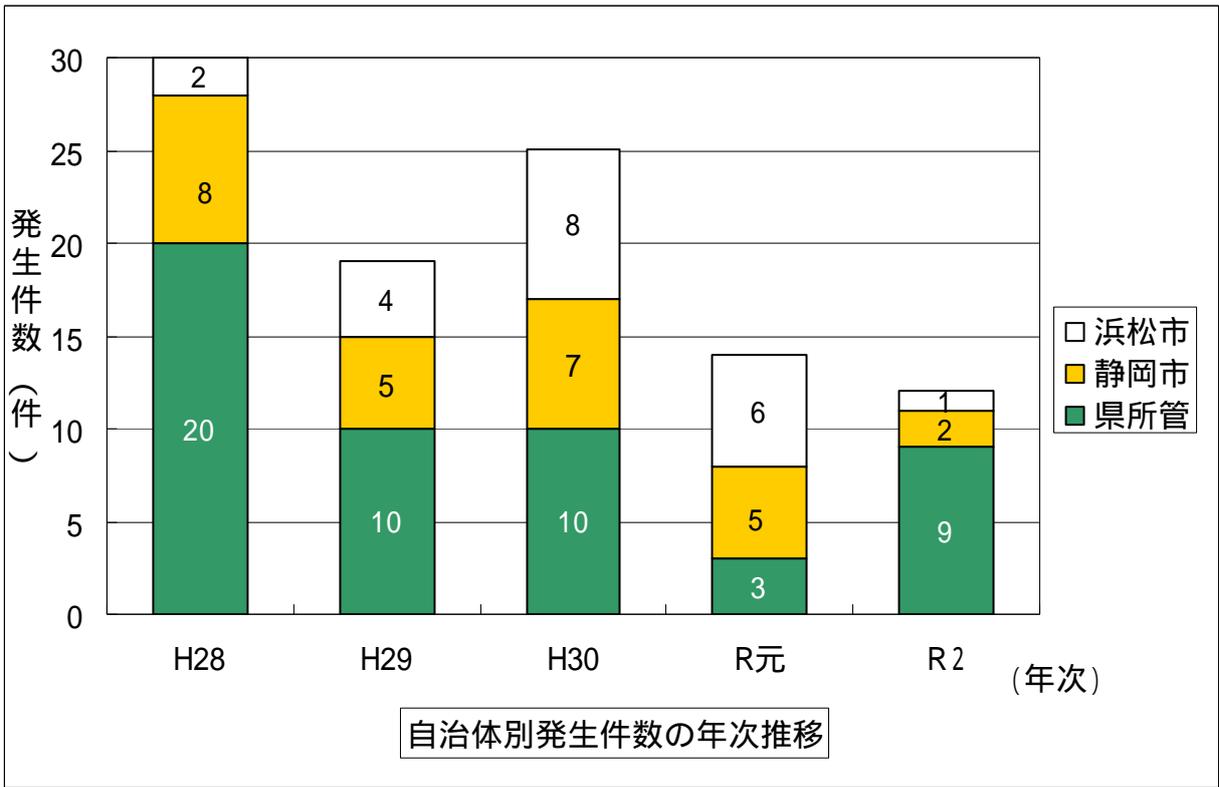
1 発生件数及び患者数

年次別食中毒発生状況（平成28年～令和 2 年）

項目		年	H28	H29	H30	R元	R 2	平均
発生件数（件）			30	19	25	14	12	20.0
内訳	県所管		20	10	10	3	9	10.4
	静岡市		8	5	7	5	2	5.4
	浜松市		2	4	8	6	1	4.2
患者数（人）			1,252	500	706	785	284	705.4
内訳	県所管		1,142	280	351	480	251	500.8
	静岡市		77	95	105	59	18	70.8
	浜松市		33	125	250	246	15	133.8
死者数（人）			0	0	0	0	0	0
1件あたり患者数（人）			41.7	26.3	28.2	56.1	23.7	35.3



年次別食中毒発生状況（平成28年～令和 2 年）



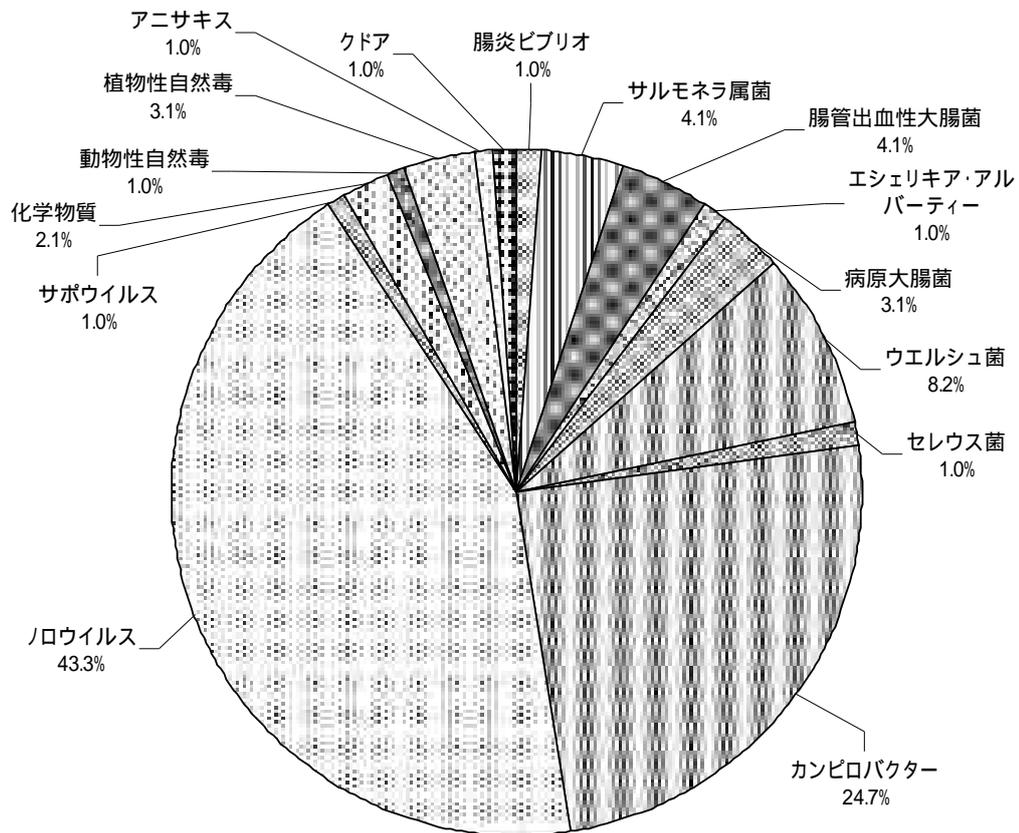
2 病因物質別の発生状況

病因物質別発生件数の年次推移（平成28年～令和2年）

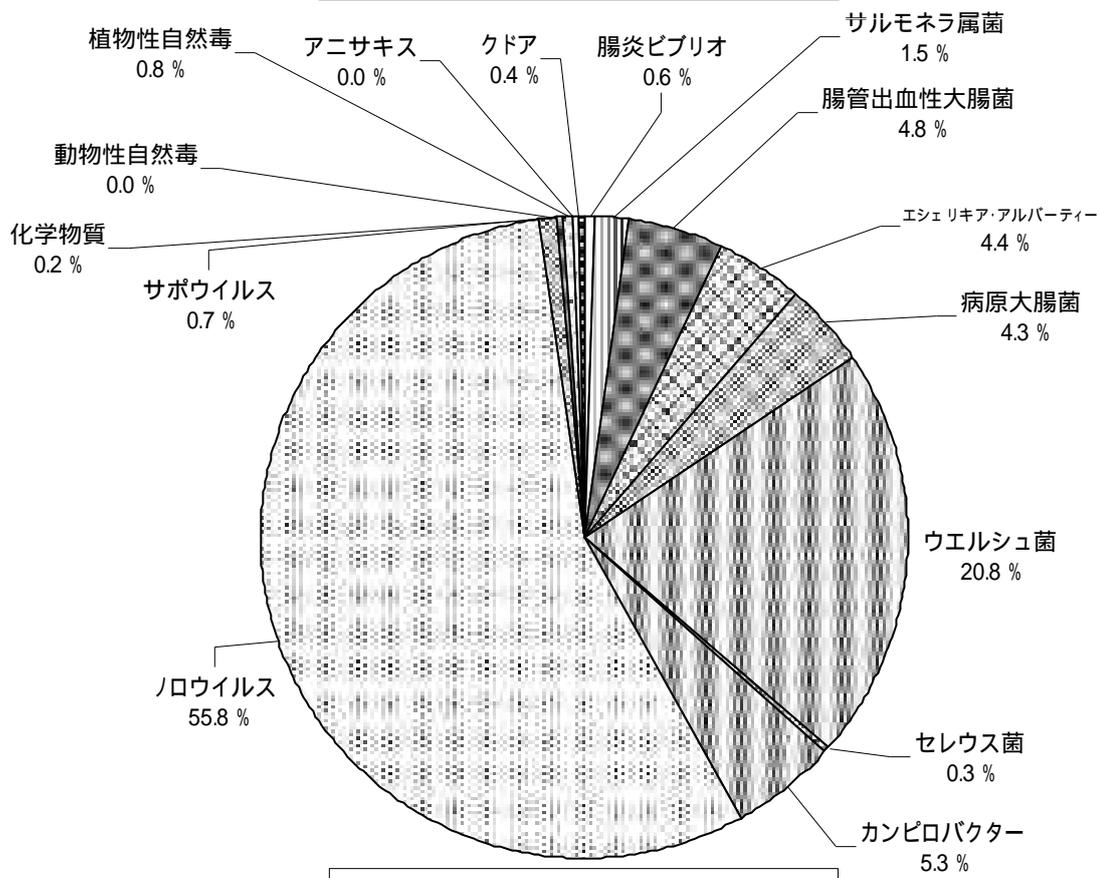
病因物質	年	H28	H29	H30	R元	R2	平均	発生率(%)
総数(件)		30	19	25	14	12	20.0	
病因物質判明件数		28	18	25	14	12	19.4	100.0
判明率(%)		93.3	94.7	100.0	100.0	100.0	97.6	
サルモネラ属菌		1	1			2	0.8	4.1
腸炎ビブリオ		1					0.2	1.0
ウエルシュ菌		2	1	3	1	1	1.6	8.2
セレウス菌					1		0.2	1.0
病原大腸菌		1	1	1			0.6	3.1
腸管出血性大腸菌		1		1	2		0.8	4.1
エシェリキア・アルバーティ		1					0.2	1.0
カンピロバクター		7	3	7	2	5	4.8	24.7
ノロウイルス		12	10	10	7	3	8.4	43.3
サボウイルス						1	0.2	1.0
化学物質(アレルギー様)			1	1			0.4	2.1
動物性自然毒					1		0.2	1.0
植物性自然毒		1		2			0.6	3.1
アニサキス			1				0.2	1.0
クドア・セブテンブクタータ		1					0.2	1.0

病因物質別患者数の年次推移（平成28年～令和2年）

項目	年	H28	H29	H30	R元	R2	平均	発生率(%)
総数(人)		1,252	500	706	785	284	705.4	
病因物質判明患者数		1,230	478	706	785	284	696.6	100.0
判明率(%)		98.2	95.6	100.0	100.0	100.0	98.7	
サルモネラ属菌		12	13			28	10.6	1.5
腸炎ビブリオ		21					4.2	0.6
ウエルシュ菌		25	28	138	437	95	144.6	20.8
セレウス菌					10		2.0	0.3
病原大腸菌		94	44	12			30.0	4.3
腸管出血性大腸菌		67		60	41		33.6	4.8
エシェリキア・アルバーティ		154					30.8	4.4
カンピロバクター		61	22	53	12	38	37.2	5.3
ノロウイルス		757	365	437	284	99	388.4	55.8
サボウイルス						24	4.8	0.7
化学物質(アレルギー様)			5	3			1.6	0.2
動物性自然毒					1		0.2	0.0
植物性自然毒		25		3			5.6	0.8
アニサキス			1				0.2	0.0
クドア・セブテンブクタータ		14					2.8	0.4



病因物質別発生件数 (平成28年～令和2年)



病因物質別患者数 (平成28年～令和2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28年～令和2年）

原因施設 \ 年	H28	H29	H30	R元	R2	平均	発生率(%)
総数(件)	30	19	25	14	12	20.0	
原因施設判明件数	30	18	25	14	12	19.8	100.0
判明率(%)	100.0	94.7	100.0	100.0	100.0	98.9	
旅館	6注1	4	1	1注3	1	2.6	13.1
飲食店	16	11	22	11注4	9	13.8	69.7
魚介類販売業	1					0.2	1.0
菓子製造業					1	0.2	1.0
集団給食	2注2	2		1		1.0	5.1
家庭			2	1		0.6	3.0
その他	5	1			1	1.4	7.1

注1：2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2：2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

注3：旅館と食堂を原因とした事件について、旅館1件で計上

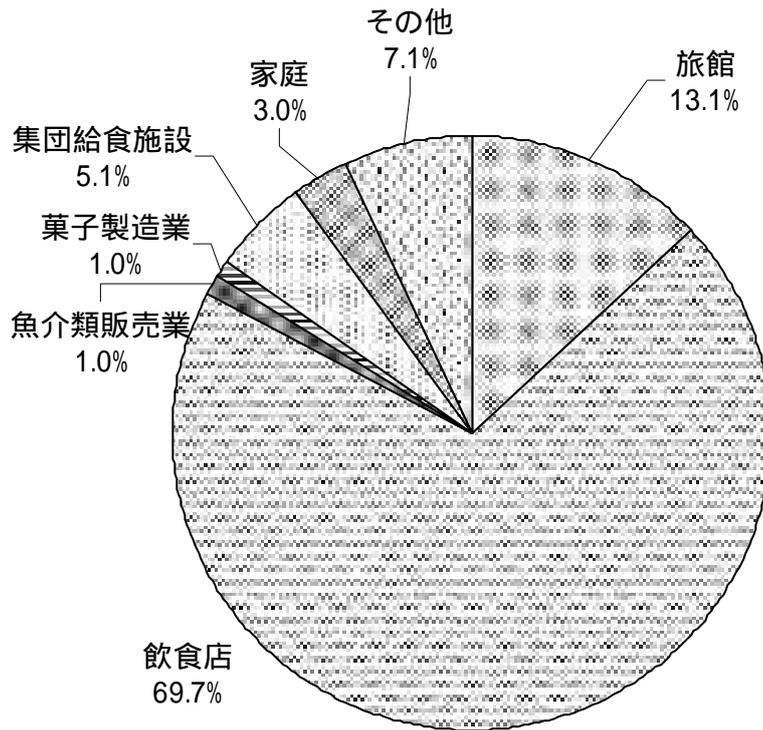
注4：2施設の酒場を原因とした事件について、飲食店1件で計上

原因施設別患者数の年次推移（平成28年～令和2年）

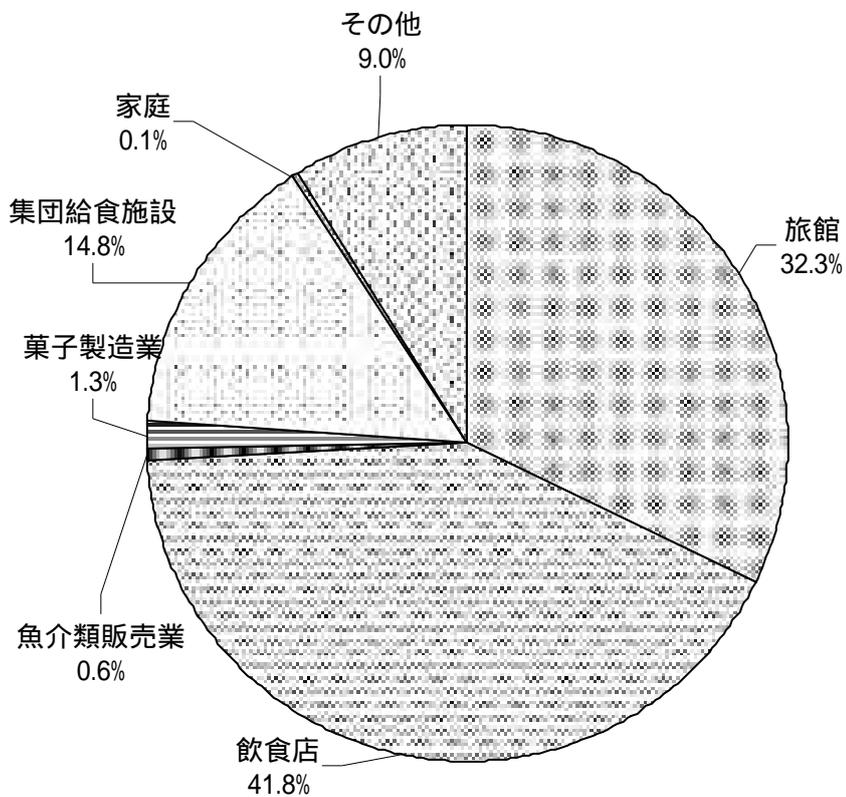
原因施設 \ 年	H28	H29	H30	R元	R2	平均	発生率(%)
総数(人)	1,252	500	706	785	284	705.4	
原因施設別判明患者数	1,252	487	706	785	284	702.8	100.0
判明率(%)	100.0	97.4	100.0	100.0	100.0	99.5	
旅館	331注1	204	126	437注2	37	227.0	32.3
飲食店	183	178	577	341	191	294.0	41.8
魚介類販売業	21					4.2	0.6
菓子製造業					47	9.4	1.3
集団給食	443	72		6		104.2	14.8
家庭			3	1		0.8	0.1
その他	274	33			9	63.2	9.0

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

注2：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28年～令和2年)



原因施設別患者数(平成28年～令和2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28年～令和2年)

原因食品 \ 年	H28	H29	H30	R元	R2	平均	発生率(%)
総 数 (件)	30	19	25	14	12	20.0	
原因食品判明件数	30	18	25	14	12	19.8	100.0
判 明 率 (%)	100.0	94.7	100.0	100.0	100.0	98.9	
魚 介 類	3	1	1	2		1.4	7.1
魚 介 類 加 工 品							0.0
肉 類 及 び そ の 加 工 品	1			1		0.4	2.0
卵 類 及 び そ の 加 工 品							0.0
乳 類 及 び そ の 加 工 品							0.0
穀 類 及 び そ の 加 工 品				1		0.2	1.0
野 菜 類 及 び そ の 加 工 品	1		1			0.4	2.0
菓 子 類					1	0.2	1.0
複 合 調 理 食 品			1			0.2	1.0
そ の 他	25	17	22	10	11	17.0	85.9

原因食品別患者数の年次推移 (平成28年～令和2年)

原因食品 \ 年	H28	H29	H30	R元	R2	平均	発生率(%)
総 数 (人)	1,252	500	706	785	284	705.4	
原因食品別判明患者数	1,252	487	706	785	284	702.8	100.0
判 明 率 (%)	100.0	97.4	100.0	100.0	100.0	99.5	
魚 介 類	41	1	3	30		15.0	2.1
魚 介 類 加 工 品							0.0
肉 類 及 び そ の 加 工 品	67			437		100.8	14.4
卵 類 及 び そ の 加 工 品							0.0
乳 類 及 び そ の 加 工 品							0.0
穀 類 及 び そ の 加 工 品				10		2.0	0.3
野 菜 類 及 び そ の 加 工 品	25		1			5.2	0.7
菓 子 類					47	9.4	1.3
複 合 調 理 食 品			23			4.6	0.7
そ の 他	1,119	486	679	308	237	565.8	80.7

5 月別の発生状況

月別発生件数の年次推移（平成28年～令和2年）

年 月	H28	H29	H30	R元	R2	平均	発生率(%)
総数(件)	30	19	25	14	12	20.0	
1月	1	3	3	2		1.8	9.0
2月	2	1	3	1	2	1.8	9.0
3月	3	2	1	3	2	2.2	11.0
4月	3	1	2	1		1.4	7.0
5月	2	1	3	1		1.4	7.0
6月	1	1	1	4		1.4	7.0
7月	2	1	3			1.2	6.0
8月	3	2	1	1	3	2.0	10.0
9月	2	2	1		2	1.4	7.0
10月	1	1			2	0.8	4.0
11月	2	1	2	1		1.2	6.0
12月	8	3	5		1	3.4	17.0

月別患者数の年次推移（平成28年～令和2年）

年 月	H28	H29	H30	R元	R2	平均	発生率(%)
総数(人)	1,252	500	706	785	284	705.4	
1月	24	98	66	83		54.2	7.7
2月	34	62	84	29	39	49.6	7.0
3月	173	114	19	466	52	164.8	23.4
4月	76	13	88	58		47.0	6.7
5月	26	3	30	1		12.0	1.7
6月	8	15	3	134		32.0	4.5
7月	179	15	118			62.4	8.8
8月	127	41	60	10	24	52.4	7.4
9月	19	50	12		102	36.6	5.2
10月	67	5			30	20.4	2.9
11月	29	22	130	4		37.0	5.2
12月	490	62	96		37	137.0	19.4

月別病因物質別発生件数の推移（平成28年～令和2年）

病因物質	月													
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
総数	100	9	9	11	7	7	7	6	10	7	4	6	17	
サルモネラ属菌	4								1	2	1			
黄色ブドウ球菌														
腸炎ビブリオ	1								1					
ウエルシュ菌	8	1		1		1		1	2	1			1	
セレウス菌	1								1					
病原大腸菌	3								1	1	1			
腸管出血性大腸菌	4						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	24		1	3	2	3	1	1	3	2	1	2	5	
ノロウイルス	42	7	7	7	5		3	1		1		3	8	
サボウウイルス	1		1											
化学物質（アレルギー様）	2						1				1			
動物性自然毒	1					1								
植物性自然毒	3	1				1		1						
アニサキス	1												1	
クドア・セブテンクンブータ	1					1								
不明	3											1	2	

月別病因物質不明件数及び不明率（平成28年～令和2年）

区分	月													
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
R2	発生件数（件）	12		2	2					3	2	2	1	
	不明件数（件）	0												
R元	発生件数（件）	14	2	1	3	1	1	4		1		1		
	不明件数（件）	0												
H30	発生件数（件）	25	3	3	1	2	3	1	3	1	1		2	
	不明件数（件）	0												
H29	発生件数（件）	19	3	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	
	不明件数（件）	1										1		
H28	発生件数（件）	30	1	2	3	3	2	1	2	3	2	1	2	
	不明件数（件）	2											2	
計	発生件数	100	9	9	11	7	7	7	6	10	7	4	6	
	不明件数	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
	不明率(%)	3.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16.7	
	四半期平均不明率(%)		0			0			0			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28年～令和2年）

年	H28	H29	H30	R元	R2	平均
発生総数（件）	30	19	25	14	12	20.0
賀茂	1	1	0	1	0	0.6
熱海	5	1	0	0	1	1.4
東部	6	2	3	1	1	2.6
御殿場	3	0	0	0	1	0.8
富士	1	2	2	0	3	1.6
中部	2	2	2	1	1	1.6
西部	2	2	3	0	2	1.8
静岡市	8	5	7	5	2	5.4
浜松市	2	4	8	6	1	4.2

保健所別患者数の年次推移（平成28年～令和2年）

年	H28	H29	H30	R元	R2	平均
発生総数（人）	1,252	500	706	785	284	705.4
賀茂	22	44	0	8	0	14.8
熱海	176	1	0	0	7	36.8
東部	285	125	81	437	37	193.0
御殿場	585	0	0	0	5	118.0
富士	13	33	46	0	62	30.8
中部	37	56	97	35	95	64.0
西部	24	21	127	0	45	43.4
静岡市	77	95	105	59	18	70.8
浜松市	33	125	250	246	15	133.8

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27年～令和元年）

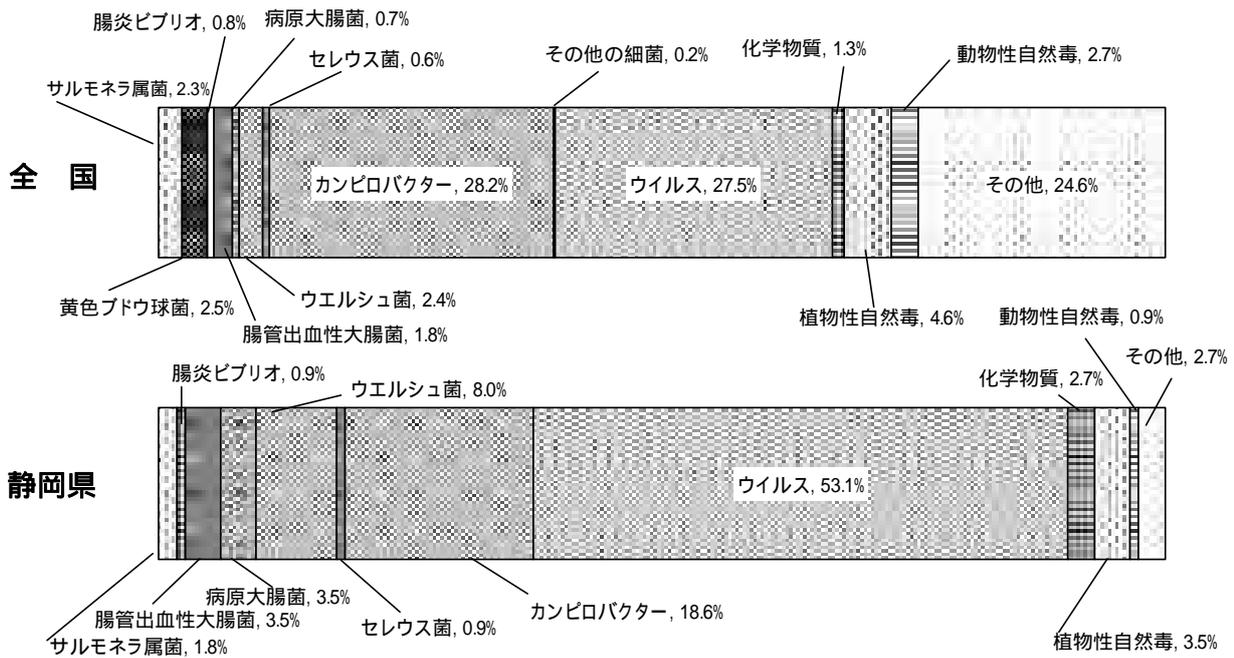
最近の5年間（平成27年～令和元年）の食中毒発生状況について、全国の発生状況と比較すると以下のとおり、発生件数、患者数ともに多い状況であった。

（1）発生件数・患者数の全国順位（平成27年～令和元年）

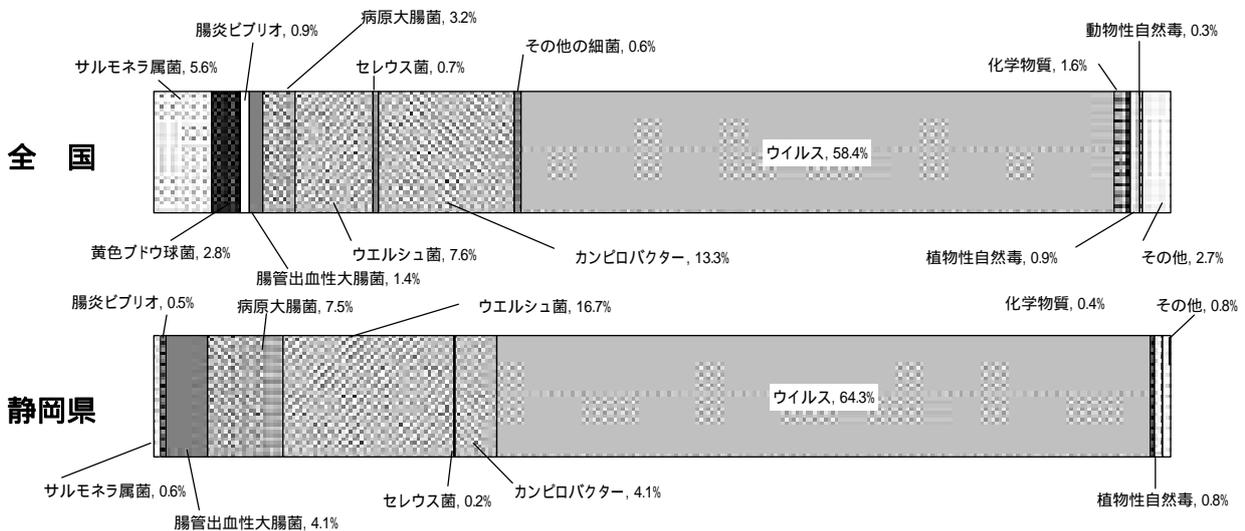
順位	発生件数		順位	患者数	
	都道府県名	件数（件）		都道府県名	患者数（人）
1	東京都	143.8	1	東京都	1,988.6
2	神奈川県	83.0	2	愛知県	1,249.0
3	大阪府	77.4	3	大阪府	969.2
4	北海道	74.0	4	神奈川県	933.0
5	愛知県	54.4	5	兵庫県	828.0
6	福岡県	46.8	6	静岡県	824.6
7	兵庫県	43.0	7	北海道	765.4
8	福島県	36.2	8	福岡県	738.6
9	広島県	32.4	9	千葉県	590.8
10	千葉県	32.2	10	京都府	589.4
11	沖縄県	30.6	11	広島県	566.6
12	埼玉県	29.8	12	栃木県	463.4
13	宮崎県	28.0	13	岐阜県	366.6
14	静岡県	23.2	14	埼玉県	349.6
15	新潟県	22.0	15	茨城県	340.6

(2) 病因物質別の発生状況(平成27年~令和元年の平均)

		発 生 件 数					患 者 数				
		全 国		1 県あたり		静 岡 県		全 国		1 県あたり	
総 数		件	件	%	件	%	人	人	%	人	%
		1,149.2	24.5		23.2		1,7946.8	381.8		824.6	
病 因 物 質 判 明 数		1,123.6	23.9	100.0	22.6	100.0	1,7463.8	371.6	100.0	815.8	100.0
細 菌	サルモネラ属菌	25.8	0.5	2.3	0.4	1.8	984.2	20.9	5.6	5.0	0.6
	黄色ブドウ球菌	28.0	0.6	2.5	0.0	0.0	490.2	10.4	2.8	0.0	0.0
	腸炎ビブリオ	8.8	0.2	0.8	0.2	0.9	156.6	3.3	0.9	4.2	0.5
	腸管出血性大腸菌	20.0	0.4	1.8	0.8	3.5	239.4	5.1	1.4	33.6	4.1
	病原大腸菌	7.6	0.2	0.7	0.8	3.5	550.8	11.7	3.2	60.8	7.5
	ウエルシュ菌	26.6	0.6	2.4	1.8	8.0	1,333.4	28.4	7.6	136.6	16.7
	セレウス菌	6.8	0.1	0.6	0.2	0.9	114.6	2.4	0.7	2.0	0.2
	カンピロバクター	316.4	6.7	28.2	4.2	18.6	2,321.6	49.4	13.3	33.2	4.1
	その他の細菌	2.4	0.1	0.2	0.0	0.0	110.2	2.3	0.6	0.0	0.0
ウイルス(ノロウイルス等)		309.0	6.6	27.5	12.0	53.1	10,203.0	217.1	58.4	524.6	64.3
化学物質(ヒスタミン等)		14.4	0.3	1.3	0.6	2.7	274.6	5.8	1.6	3.0	0.4
植物性自然毒		51.6	1.1	4.6	0.8	3.5	154.8	3.3	0.9	6.4	0.8
動物性自然毒		29.8	0.6	2.7	0.2	0.9	51.2	1.1	0.3	0.2	0.0
そ の 他		276.4	5.9	24.6	0.6	2.7	479.2	10.2	2.7	6.2	0.8



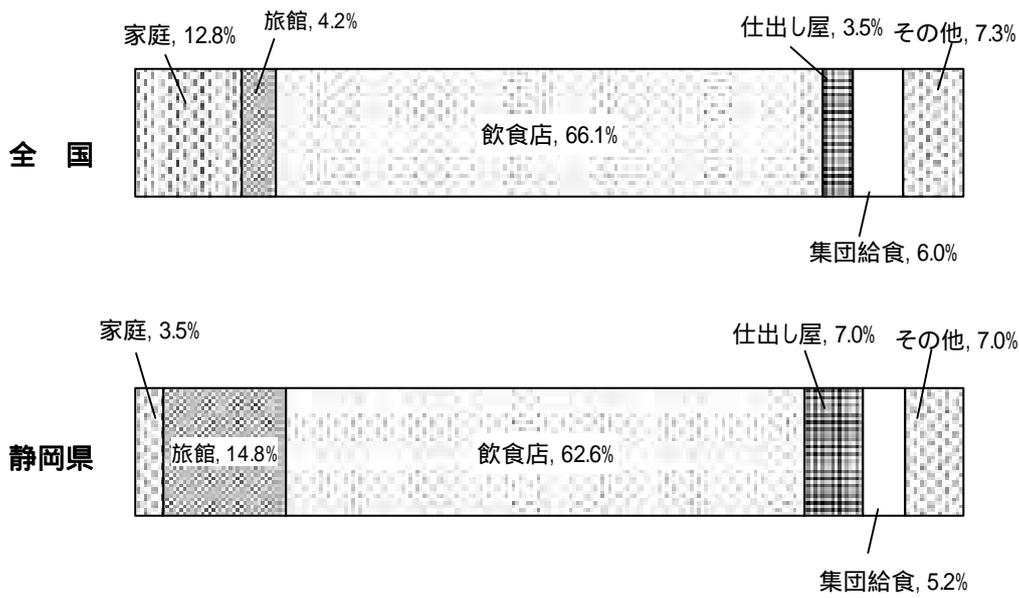
病因物質別発生件数（平成27年～令和元年）



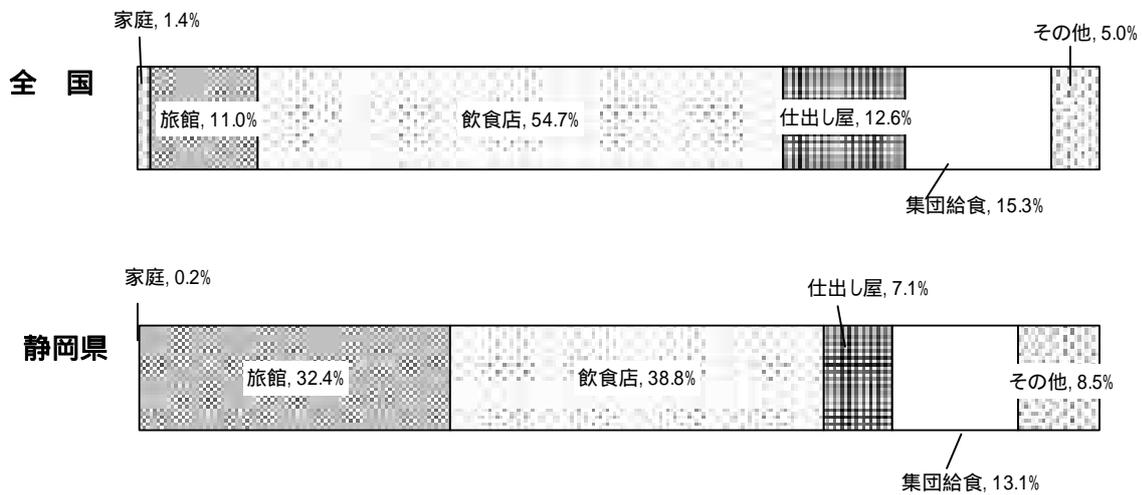
病因物質別患者数（平成27年～令和元年）

(3) 原因施設別の発生状況 (平成27年～令和元年の平均)

	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	%
	1,149.2	24.5		23.2		17,946.8	381.8		824.6	
原因施設判明数	1,014.6	21.6	100.0	23.0	100.0	17,462.4	371.5	100.0	822.0	100.0
旅 館	42.6	0.9	4.2	3.4	14.8	1,920.6	40.9	11.0	266.2	32.4
飲 食 店	671.0	14.3	66.1	14.4	62.6	9,548.8	203.2	54.7	318.6	38.8
仕 出 し 屋	36.0	0.8	3.5	1.6	7.0	2,201.6	46.8	12.6	58.0	7.1
家 庭	129.8	2.8	12.8	0.8	3.5	250.6	5.3	1.4	1.6	0.2
集 団 給 食	61.0	1.3	6.0	1.2	5.2	2,671.0	56.8	15.3	108.0	13.1
そ の 他	74.2	1.6	7.3	1.6	7.0	869.8	18.5	5.0	69.6	8.5



原因施設別発生件数（平成27年～令和元年）



原因施設別患者数（平成27年～令和元年）

(4) 原因食品別の発生状況(平成27年～令和元年の平均)

	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	%
	1,149.2	24.5		23.2		17,946.8	381.8		824.6	
原因食品判明数	990.8	21.1	100.0	23.0	100.0	16,736.4	356.1	100.0	822.0	100.0
魚 介 類	253.0	5.4	25.5	2.0	8.7	1,050.2	22.3	6.3	25.0	3.0
魚 介 類 加 工 品	16.4	0.3	1.7	0.0	0.0	234.4	5.0	1.4	0.0	0.0
肉 類 及 び そ の 加 工 品	65.6	1.4	6.6	0.6	2.6	711.2	15.1	4.2	106.6	13.0
卵 類 及 び そ の 加 工 品	1.4	0.0	0.1	0.0	0.0	30.2	0.6	0.2	0.0	0.0
乳 類 及 び そ の 加 工 品	0.6	0.01	0.1	0.0	0.0	7.6	0.2	0.0	0.0	0.0
穀 類 及 び そ の 加 工 品	6.6	0.1	0.7	0.2	0.9	177.4	3.8	1.1	2.0	0.2
野 菜 類 及 び そ の 加 工 品	45.0	1.0	4.5	0.6	2.6	315.8	6.7	1.9	6.0	0.7
菓 子 類	4.4	0.1	0.4	0.0	0.0	192.8	4.1	1.2	0.0	0.0
複 合 調 理 食 品	66.8	1.4	6.7	0.4	1.7	1,840.2	39.2	11.0	6.0	0.7
そ の 他	531.0	11.3	53.6	19.2	83.5	12,176.6	259.1	72.8	676.4	82.3

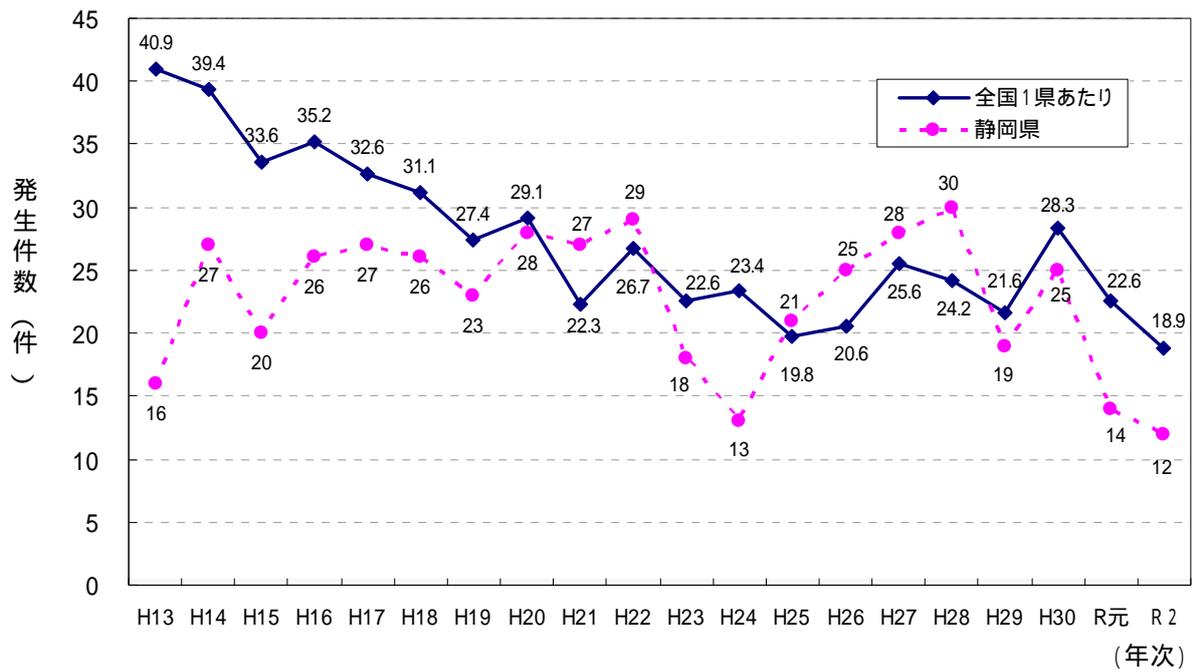
2 年次別発生状況

20年間の年次別発生状況は次のとおりであった。

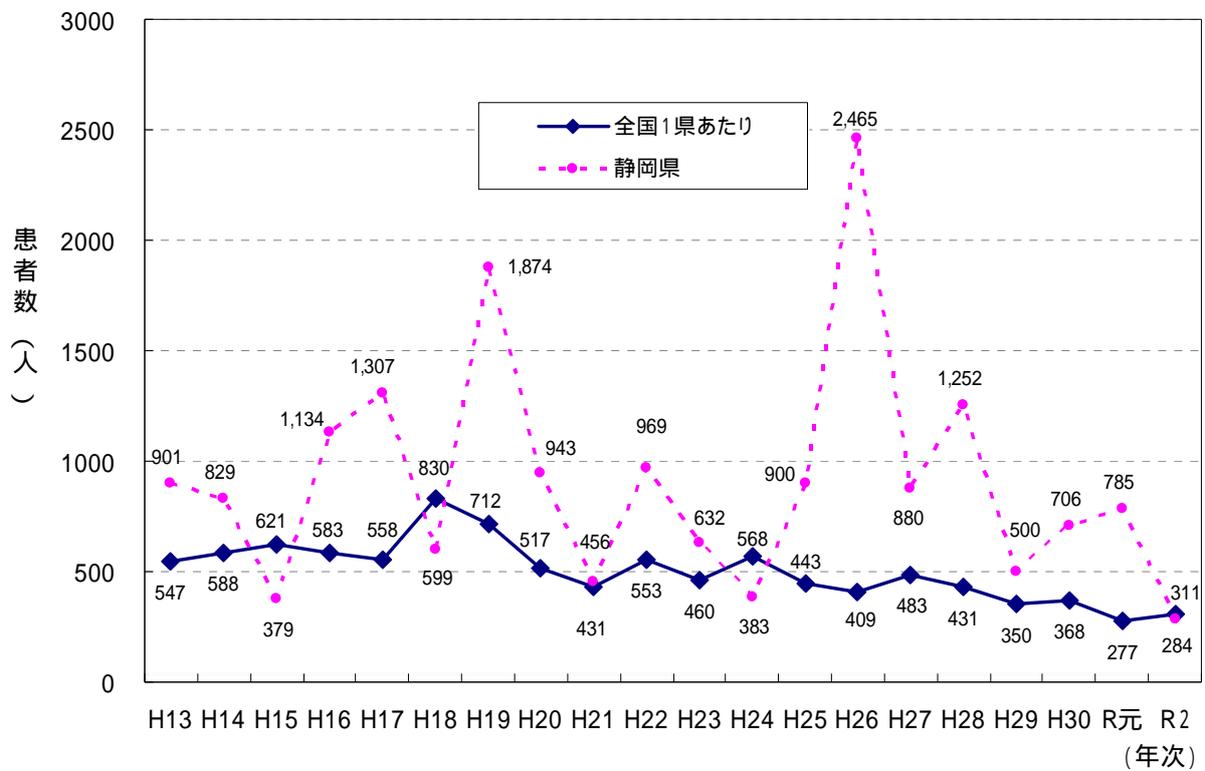
全国及び静岡県の年次別食中毒発生状況（20年間）（平成13年～令和2年）

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
平成13	1,924	25,732	4	16	901	0
14	1,850	27,629	18	27	829	0
15	1,585	29,355	6	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	1,100	26,699	11	13	383	0
25	931	20,802	1	21	900	0
26	976	19,355	2	25	2,465	1
27	1,202	22,718	6	28	880	0
28	1,139	20,252	14	30	1,252	0
29	1,014	16,464	3	19	500	0
30	1,330	17,282	3	25	706	0
令和元	1,061	13,018	4	14	785	0
令和2	887	14,613	3	12	284	0

注：全国の令和2年次食中毒発生状況は速報値



発生件数の年次推移(平成13年～令和2年)



患者数の年次推移(平成13年～令和2年)

3 年次別発生順位

過去30年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3年～令和2年）

	発生件数	全国順位	患者数	全国順位
平成 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
30	25	16	706	9
令和 元	14	23	785	4
2	12	22	284	12

注：令和2年の全国順位は速報値による

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て発症
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	キノコ煮込みうどん	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
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	ランブテロール (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	オオキヌハダ トマヤタケ キヌハダニセ 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
9	30. 1.18	静岡市	1	1	0	茹でたクワズイモ	植物性自然毒 (シュウ酸カルシウム)	家庭	自宅庭に生えていたクワズイモを茹でて喫食し発症
10	30. 5. 5	浜松市	2	2	0	スイセン	植物性自然毒(ガランタミン等)	家庭	スイセンをニンニクと間違え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	とらふぐの肝臓	テトロドトキシン	家庭	塩漬けにしたとら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
7	53. 1.15	富士市	1	1	0	ふぐ	テトロドトキシン	魚介類販売業 (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	魚介類販売業 (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
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
16	令和 元. 5.24	静岡市	2	1	0	ふぐ	テトロドトキシン	家庭	知人の釣ったふぐを譲り受け、家庭で調理した刺身及び骨・内臓の煮込みを食べて発症

(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	パイ (海つぼ)	動物性自然毒(ネオ カトキシン)	(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	パイ (海つぼ)	動物性自然毒(ネオ カトキシン)	(家庭)	沼津市島郷で採取した 海つぼを食べて発症
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 50 g(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 (EPN)	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
3	46. 7. 5	静岡市	6	6	0	おはぎ	有機燐製剤 (EPN)	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げ	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	まぐろの竜田揚げ	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	さつま揚げ	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

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	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	鮪味噌焼	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
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
18	30. 6. 8	静岡市	19	3	0	まぐろ唐揚げ	ヒスタミン	すし屋	静岡市内のすし屋のまぐろ唐揚げを食べて発症

(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	ウエルシュ 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
2	44. 6. 5	沼津市 三島市	1,827	313	0	給食弁当	ウエルシュ 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	ウエルシュ 菌 (Hobbs 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 スラム)	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	ウエルシュ 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)	ウエルシュ 菌(1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)	ウエルシュ 菌(13型)	旅館	焼津市の旅館の宿泊者 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
13	7.10.20	西伊豆町	523	259	0	給食弁当	ウエルシユ菌 (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
14	8.10.1	舞阪町	56	25	0	会食料理 [銀餡かけ]	ウエルシユ菌(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	ウエルシユ菌 (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	ウエルシユ菌 (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	ウエルシユ菌 (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	ウエルシユ菌 (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	13.12.12	浜松市	57	22	0	大アサリ唐辛子蒸 (ウチムラサギ貝)	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。
	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

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
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、チャーハンを食べた発症
25	15. 9.23	富士市	46	32	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た発症
26	16. 4.15	伊東市他	203	79	0	旅館料理	ウエルシュ菌(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た発症
28	18.10.18	吉田町他	20	12	0	食堂料理	ウエルシュ菌(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]	ウエルシュ菌(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	ウエルシュ菌(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た発症
32	23.10.21	富士市	6	6	0	[ハヤシライス弁当]	ウエルシュ菌(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	ウエルシュ菌(Hobbs型)	すし屋	沼津市内のすし屋が調理した会席料理を食べた発症
34	26. 9.15	藤枝市	60	18	0	仕出し弁当	サルモネラ属菌(<i>Salmonella Stanley</i>)	食堂	藤枝市内の食堂で調製した仕出し弁当を食べた発症
35	26.12. 6	静岡市	38	28	0	宴会料理	サポウウイルス	酒場	静岡市内の居酒屋で調理した宴会料理を食べた発症
36	27. 6.20	静岡市	46	26	0	旅館料理	ウエルシュ菌	旅館	静岡市内の旅館で調理した料理を食べた発症

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
37	27. 6.29	牧之原市	29	44	0	鶏の治部煮	ウエルシュ菌(A13型)	食堂	牧之原市内の老人ホームで提供された鶏の治部煮を食べて発症
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	ウエルシュ菌	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	[牛グリンステーキ又はローストビーフ]	ウエルシュ菌(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	ウエルシュ菌	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</i> Thompson)	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
45	30. 1.12	静岡市他	29	19	0	ディナーバイキング	ウエルシュ菌	食堂	静岡市内の食堂で提供されたディナーバイキングを食べて発症
46	30. 5.29	静岡市	77	23	0	八宝菜	ウエルシュ菌	食堂	静岡市内の弁当屋の調理した八宝菜を食べて発症
47	30. 7.19	掛川市他	162	96	0	仕出し弁当	ウエルシュ菌	食堂	掛川市内の仕出し屋の弁当を食べて発症
48	30. 7.21	函南町他	126	12	0	提供料理	腸管毒素産生大腸菌(ST)(O15, O6)(推定)	食堂	函南町内の食堂の提供料理を食べて発症

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	31. 3.15	伊豆の国市	1,068	437	0	ローストビーフ	ウエルシュ菌 (Hobbs 3型)	旅館・食堂	伊豆の国市内のホテルのローストビーフを食べて発症
50	令和 1. 8. 9	静岡市	50	10	0	雑穀米	セレウス菌	酒場	静岡市内の酒場で調理された雑穀米を食べて発症
51	2. 2.22	袋井市他	82	24	0	仕出し弁当	サポウイルス	仕出し屋 (事業所)	掛川市内の仕出し屋の弁当を食べて発症
52	2. 9. 8	島田市他	369	95	0	仕出し弁当	ウエルシュ菌 (Hobbs 17型)	仕出し屋 (幼稚園等)	島田市内の仕出し屋の弁当を食べて発症
53	2. 9. 8	東京都他	234	7	0	提供料理	サルモネラ属菌 (O4群:i-)	食堂	熱海市内の食堂の料理を食べて発症
54	2.10.27	掛川市他	388	21	0	提供料理	サルモネラ属菌 (O4群:i-)	食堂	掛川市内の食堂の料理を食べて発症

(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 業	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
5	30. 8. 3	三島市他	385	60	0	給食料理	O157 (VT1,2)	研修施設 食堂	三島市内の研修施設内の食堂の給食を食べて発症
6	令和 1.6.7	藤枝市他	不明	35	0	提供料理	O157 (VT1,2)	そうざい 屋	藤枝市内のそうざい屋の弁当・そうざいを食べて発症
7	1.6.16	静岡市	85	6	0	給食料理	O26 (VT2)	社会福祉 施設	静岡市内の社会福祉施設の給食を食べて発症

(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 大他	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 ブクター ータ	旅館	クドア・セプテンブクターータ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 ブクター ータ	食堂	クドア・セプテンブクターータ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 ブクター ータ	旅館	クドア・セプテンブクターータ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	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
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

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	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	ウエルシュ 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

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	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
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	ぶどう球菌 (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て発症
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て発症
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て発症
35	47.1.22	沼津市	2,713	134	0	ソフトめん	ぶどう球菌	めん類製造業 (学校)	学校給食のソフトめんを食べて発症
36	47.1.25	袋井市	631	273	0	じゃがいもの そばろあんかけ	ソラニン	学 校	袋井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
37	47.10.22	東京都 神奈川県 県内他	158	104	0	折詰料理	ぶどう球菌	旅館	静岡市の旅館で結婚式の折詰弁当を食べて発症
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)	ウエルシュ菌 (Hobbs 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
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
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.Typhimurium)	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.Enteritidis)	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
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

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
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
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 (O148)	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 (O128:K670 1: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

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
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	黄色ブドウ球菌(コアグラゼ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	腸炎ピブリオ(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	腸炎ピブリオ(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	腸炎ピブリオ(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
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	腸炎ピブリオ(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者が発症
89	63. 8.27	東京都他	245	158	0	旅館料理	サルモネラ属菌(S.Typhimurium)	旅館	熱海市の旅館で提供された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
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 (O148, O128)	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 て宿泊者が発症
93	元. 9.15	沼津市	952	311	0	折詰弁当	黄色ブドウ 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 料理を食べ宿泊者が 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 理を食べ宿泊者が発 症
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 クター・ジ ェジュニ	食 堂	葦山町で野外活動 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 (O148)	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	腸炎ピブリ オ (O4: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

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
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 (<i>S.Typhimurium</i>)	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]	腸炎ピブリ オ (O3: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 (<i>S.Typhimurium</i>)	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 (<i>S.Enteritidis</i>)	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
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 (O169: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 (O169: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(O7) (<i>S.Infnitis</i> , <i>S.Mubandaka</i> , <i>S.Braenderup</i>)	旅館	焼津市内の旅館で、 昼食及び宴会をした 人が発症

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
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	ウエルシュ 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
118	9.11.25	浜松市 他	7,498	744	0	給食弁当	サルモネラ 属菌 (S.Enterit idis)	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 (04: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

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
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製した弁当を食べて発症
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 (O148)	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋の調製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	サルモネラ属菌 (<i>S. Enteritidis</i>)	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

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
137	20.10.30	島田市他	633	105	0	仕出し給食	サルモネラ属菌 (<i>S. Enteritidis</i>)	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]	ウエルシュ菌 (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	サルモネラ属菌 (<i>S. Enteritidis</i>)	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
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 157	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

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
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	訓練中事の食	エシェリキア・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	給食	ノロウイルス	集団給食施設	自衛隊員が発症
152	30.11.26	浜松市他	184	126	0	提供料理	ノロウイルス	旅館	浜松市内のホテルの宿泊者が発症
153	31.3.15	伊豆の国市	1,068	437	0	ローストビーフ	ウエルシュ菌 (Hobbs 3型)	旅館・食堂	伊豆の国市内のホテルでローストビーフを食べて発症

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人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	グロリオサ球根	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	植物性自然毒(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>

Escherichia albertii による食中毒について

<事例・研究報告>

旅館で発生したウエルシュ菌食中毒と低温調理のリスクについて

<参考>

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）について

<特集>

Escherichia albertii による食中毒について

【はじめに】

Escherichia albertii (以下 *E. albertii*)はグラム陰性、通性嫌気性の桿菌で、ヒトに下痢等の消化器症状を惹起する人獣共通感染症原因菌である。本菌は 2003 年に International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology に新種として掲載された新興の腸管病原菌で、これまでにヒト、豚、猫、サル等からの分離報告がある。また、鶏肉、マトン等の食肉からの分離も報告されている。しかし、掲載後 18 年が経過した現在でも、検査法は確立されておらず、本菌の分布等は不明な点が多い。2003 年以降、*E. albertii* による食中毒事例は少数ながら報告されている。また、一度は大腸菌による食中毒事例と認識されたものが、後年、当該食中毒原因大腸菌株が本菌であると再同定された事例も報告されている。本菌の病原性に関しては未だ不明な点も多く、患者の特徴的的症状も完全には把握されていない。一部の菌株は志賀毒素、特に志賀毒素 2f を産生することが知られている。また、本菌のレゼルボア(保有体)の全体像、ヒト ヒト感染の有無、感染原因となる食品の種類等説明が急がれる項目は多い。本稿では、これまでに解明された *E. albertii* の諸々について解説する。

【*E. albertii* の位置づけ】

E. albertii は *Escherichia* 属の細菌で、37 °C の実験室内環境では非運動性である。ゲノムサイズは約 4.7Mbp 程度(表 1)(4.5~5.1Mbp)、GC 含量 49.8%程度でサルモネラ属菌等と大差ない。これらのことから、ある程度環境中での生き残りが可能で、共生細菌と自由生活細菌の中間の性質を有していると考えられている。食中毒細菌の側面を持つが、病原性からの分類(食品内毒素型、感染毒素型、感染侵入型)のうち、感染毒素型か感染侵入型のどちらかの型であるかは未だ判断がついていない。また、本菌は人獣共通感染症原因菌の側面も併せ持つが、代表的宿主である鳥類にどの程度の病原性を示すのかは不明である。

表 1 細菌のゲノムサイズと食中毒細菌

生物種及び菌株名	ゲノムサイズ(Mbp)	遺伝子数
<i>Campylobacter jejuni</i> RM1221	1.8	1,838
<i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>enterica</i> serovar Enteritidis P125109	4.7	4,200
<i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>enterica</i> serovar Typhi Ty2	4.8	4,322
<i>Escherichia albertii</i> KF1	4.7	4,422
<i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>enterica</i> serovar Typhimurium D23580	4.9	4,446
<i>Shigella sonnei</i> Ss046	5.1	4,475
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> RIMD 2210633	5.2	4,831
<i>Escherichia coli</i> O157H7 EDL933	5.6	5,449
<i>Bacillus cereus</i> AH187	5.6	5,783

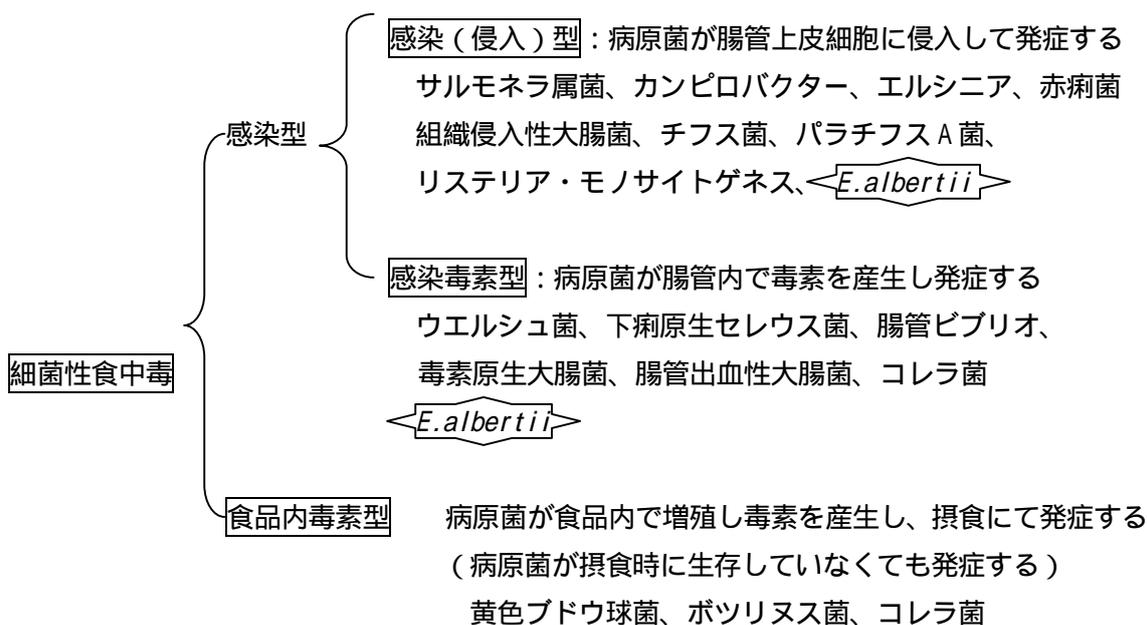


図 細菌性食中毒の原因物質分類と *E. albertii* の分布中の位置づけ

【宿主、レゼルポア、汚染食品】

宿主に関しては、これまでに精力的な研究が行われており、ハトやシロハラ等の野鳥や鶏、豚、キツネ、イタチ（テン）から比較的高頻度に検出されるが、猫、コウモリからの分離報告もある。他にもレゼルポアとなる動物が存在する可能性は高いと思われる。食品では、市販鶏レバー、鶏肉、アヒル肉、マトンなどからの分離報告がある。

【病原因子・病原性】

E. albertii は removale intestinal tie-adult rabbit diarrhea モデル（ウサギの腸管を一時的に結紮して被検菌を接種し、結紮を解放後、下痢の有無を観察する）を用いた動物実験により下痢を惹起する可能性が指摘されている。また、本菌は locus of enterocyte effacement と呼ばれる病原性遺伝子塊（ゲノムアイランドの一種）を持っており、ウサギの腸管上皮あるいは培養細胞への台座形成が確認されている。この台座形成は狭義の腸管病原性大腸菌の病原機構と類似している。また、回腸のパイエル板の M 細胞に類似した培養細胞からの本菌の取り込みも報告されている。取り込み後、赤痢菌の様にマクロファージ等からの逃避が起きるかは未だ証明されていない。また、本菌はカンピロバクター同様、細胞膨化毒素（Cytilethal distending toxin）を作るとされている。この毒素は腸陰窩上皮細胞の成熟阻害（新しい細胞の供給が阻害される）により繊毛も機能を阻害し、その結果、宿主に下痢を起こす可能性が指摘されている。更に本菌は、細胞のタイト結合を障害する可能性も指摘されており、タイト結合バリアが障害を受けることにより、抗原の粘膜固有層への通過が増大し、炎症性反応の増強によって小腸の炎症性疾患が起こるとされている。しかし、これらの報告はいずれも実験動物・実験室内での確認であり、ヒトに対しても同様な病原性が発揮されているのかは未だわかっていない。志賀毒素 2f については、村上らが 20% の菌株に産生が見られたと報告しているが、当

該毒素産生株による患者数は少ないことから、症状・病勢への関与は不明である。また、北欧では志賀毒素 2a を産生する *E. albertii* 株が血便を呈する患者から分離されており、欧州では志賀毒素産生性大腸菌のうち志賀毒素 2f を産生する菌株による患者の発生を重要視している。

本県で発生した *E. albertii* による食中毒事例では約 2%の患者が血便を呈し、原因菌は志賀毒素の産生株であることが疑われたが、その産生は確認されなかった。本菌の志賀毒素の臨床的意義に関しては、今後の研究課題である。また、*E. albertii* の引き起こす下痢は小腸に作用することによるのか、大腸に作用することによるのか、あるいは一部の下痢原性大腸菌のように小腸及び大腸のいずれにも作用することによるのか、その基礎的データの研究についても進展が待たれるところである。

【生化学的性状】

本菌に共通する生化学的性状のうち、大腸菌と比較して比較的本菌に特徴的なものは 37 環境下での非運動性、硫化水素陰性、キシロースからの酸の産生陰性、-glucuronidase 活性陰性が挙げられる。また、リジン脱炭酸試験及びインドール産生試験の結果から、3 つの生物グループに分類することが提唱されている。すなわち、リジン脱炭酸試験及びインドール産生試験の組合せで + / - (生物グループ 1) - / + (生物グループ 2) あるいは + / + (生物グループ 3) に分類され、日本では生物グループ 3 が主要なグループであるといわれている。また、従来の報告から、乳糖からの酸産生はほとんどの株で陰性であるが、ごく一部に陽性株が存在するという報告もある。

【血清型】

E. albertii の血清型は、Wang らによる O 群型別方法が報告され、この中で遺伝子型による O 群型別(Og 型別)法が提唱された。しかし、現状では通常の PCR 法への応用は困難であるため、今後は PCR 法による Og 型別の標準化及び広範な血清型別への試みとして、更なる進展が望まれる。

【薬剤耐性】

村上らは *E. albertii* の薬剤耐性試験を国内分離株に対して実施し、野鳥由来株では 3/93 株(3 株は全てハト由来)にホスホマイシン(FOM)とナルジクス酸(NA)に対する薬剤耐性が認められたと報告している。更にヒト由来株では 7/16 株が NA・ストレプトマイシン(SM)・テトラサイクリン(TC)のいずれか又は複数に対し耐性示し、市販鶏肉由来株では 2/3 株で SM に耐性が認められた。豚由来株では 7 株中 2 株に SM 耐性、1 株に NA、SM、TC 耐性が認められた。さらに、当研究所で分離した豚糞由来株はプラスミド上にアンピシリン耐性遺伝子(bla_{OXA-2})を保有していることが明らかになったが、これは日本の豚由来株における初めての報告となった。

【遺伝子型】

Ooka らは、*Escherichia* 属内で高度に保存されている 111 のシングルコピー遺伝子の塩基配列を連結し neighbor-joining 法により系統樹を作成し、G1 ~ G5 の phylogroup に分類している。

今後、この遺伝子型別分類が発展し、遺伝型と宿主の反応、あるいは遺伝子型と病原性等のデータが蓄積されることが期待される。

【運動性】

E. albertii は通常の検査では運動性は示さない。しかし、本菌は鞭毛形成の遺伝子を有していることから、低栄養の培地（例えば 20 倍希釈したトリプトソイブイオン培地等）で 20 程度で数時間～12 時間程度培養すると鞭毛が発現し約 50%が運動性を有する株となる。これらのことから、本菌の一部は宿主から放出された後、表層水中で運動性を発揮し、新たな宿主に感染する機会をうかがっている可能性が示唆される。

【分離方法、同定方法】

分離方法に関して確立された方法はない。いっぽう、本菌の同定のための PCR 法に関しては、Hyma らの診断的マルチプレックス PCR 法により 3 種類の遺伝子の本菌特異的塩基配列を検出する手法が代表的である。私たちは、本菌の生化学的性状の利用と診断的マルチプレックス PCR 法を組合せて分離同定方法を構築した。

すなわち、検体（ヒトや動物の糞便、環境水）を緩衝ペプトン水（BPW）を用いて増菌し、増菌液から抽出した DNA について Hyma らのマルチプレックス PCR にて *E. albertii* に特異的な配列を検出し、当該 PCR 反応陽性であった検体を DHL またはキシロース・リジン・デソキシコール酸（XLD）寒天培地に画線培養し、無色から白色のコロニー（乳糖非分解のコロニー）を釣菌して（表 2）TSI 及び LIM 培地に穿刺して 37℃ で培養後、硫化水素産生陰性、乳糖白糖非分解、リジン脱炭酸陰性、運動性陰性、インドール陰性の性状を示した菌株について診断的マルチプレックス PCR 法にて特異的な配列を検出し、陽性であった検体について、ダイレクトシーケンスを行い *E. albertii* の確定を行っている。

この分離同定方法により、これまでに食肉衛生検査所で採取した豚糞便及び河川水から当菌の分離に成功している。

表 2 *E. albertii* の各種培地上の色調

培地名	色調
MacConkey 基礎寒天培地 D キシロース、ラムノース 1%添加	白色
BPW クロモアガーECC	白色
MacConkey 寒天培地	無色（一部赤色）
DHL	無色～白色

【食中毒事例 / 原因食品 / 患者症状等（表 3）】

E. albertii による食中毒は 2015 年の広島県の事例までは大腸菌による食中毒と誤同定されていた事例がほとんどであった。原因食品として間違いなく確認されているのは、キャンプ場の飲料水のみであり、そのほかは食事が原因ではあっても、詳細な原因食品までは特定されていない。

潜伏時間は2～39時間と幅があるが、12～24時間が典型的であると考えられる。

症状は、水様性下痢 (>80%)、腹痛 (50～84%)、発熱 (37.0～39.5、26～44%) 等が主なものである。病原体による下痢は通常、炎症性または非炎症性のいずれかがヒトに惹起される。本県の事例においては血便が認められて(8/400,2%)、重篤な症状を呈した患者が多かったと言われる。今後、*E. albertii* による下痢が炎症性か非炎症性か、病原性のメカニズムとともに明らかにしてゆく必要があると思われる。

表3 *E. albertii* による主な集団食中毒事例 (2003～2017)

発生年	発生場所	発症率	症例定義	主な症状の発現率			Stx2f 遺伝子
				下痢	発熱	腹痛	
2003	福岡県	20/31(64.5%)	下痢	不明	不明	不明	-
2005	大分県	273/409 (67%)	腹痛、発熱、悪心	94	41	60	-
2008	福岡県	2/2 (100%)	下痢	100	100	50	+
2011	熊本県	48/94 (51%)	水様性下痢、腹痛、発熱	83	44	69	-
2013	熊本県	70/132 (53%)	下痢、腹痛、発熱、悪心	80	26	84	-
2015	広島県	44/84 (52%)	下痢、腹痛	82	34	68	-
2016	静岡県	154/400 (39%)	下痢、腹痛、発熱 (血便 n=8,2%)	99	78	84	-

【終わりに】

新たな食中毒細菌が流行し、定着する場合があるが、食中毒防止の観点からは流行前に対策をとり制御することが重要である。近年、国内外で *E. albertii* の病原性、特に下痢原性が周知され、食中毒が懸念されるが、既に日本では2003年以降に食中毒が発生し、患者数100名を超える事例も報告されている。*E. albertii* は腸管病原性大腸菌(EPEC)や腸管出血性大腸菌(EHEC)と類似した病原因子を有するが、細胞侵入性を示すこと、集団感染事例が多いなどの点で、感染性や病原機構などが異なる可能性が示唆されておりさらなる研究が求められる。また、本菌の発症菌量や主要な汚染食品、レゼルポア等不明なことが多く、解明が求められる。

公衆衛生的には、食中毒細菌ではあるが、食品内毒素型ではないので、通常食中毒予防の3原則「付けない、増やさない、やっつける」および6ポイント「購入・保存・下準備・調理・食事・食品残品での留意」による対応で、*E. albertii* による食中毒は十分に予防可能と考えられる。また、近年の *E. albertii* を原因とした集団感染事例の報告や、厚生労働省から発出された通知「*Escherichia albertii* に係る報告について(依頼)」(健感発1109第2号平成28年11月9日)に伴い、本菌に関する情報の集積およびリスク評価が必要となってきた。今後、全国的な検出状況や感染者の疫学情報の把握が可能な体制が構築され、食品に対応する検査法が確立することにより、実効性のある *E. albertii* 食中毒の予防対策が提案できるものと思われる。本菌の知名度は依然高くはない。是非、現場において *E. albertii* の存在を意識していただきたい。それが、食中毒予防につながってゆくと期待される。

環境衛生科学研究所 長岡宏美

〈事例・研究報告〉

旅館で発生したウエルシュ菌食中毒と低温調理のリスクについて

1 はじめに

平成31年3月15日から17日にかけて旅館のバイキング料理を喫食した1,068名のうち、437名が下痢を主徴とする食中毒症状を呈した。調査の結果、当該日の3日間に調理された「自家製ローストビーフ」（以下、当該食品）を原因食品としたウエルシュ菌（*Clostridium perfringens*）による食中毒事件と断定した。ローストビーフは低温で長時間かけて調理する「低温調理食品」であり、当該日の3日間に同一ロット牛肉を使用していたことから、汚染された原料肉を不適切な温度で調理したことが原因と推測された¹⁾。

「低温調理」は近年、家庭や飲食店で普及している調理方法であるが、本件の調査及び検証により、低温調理のリスクについて知見を得たので報告する。

2 原因食品の調理工程

当該食品は同施設で自動記録付きセルフクッキングオーブン（庫内食品に芯温計を挿入し、芯温が設定した温度で推移するよう庫内温度及び時間を自動調整する多機能スチームコンベクション）を使用して調理されていた。原料肉の下処理は塩胡椒を塗布するのみで、筋切りなど、中心部を汚染するような工程はなかった。調理工程を表1に示す。

表1 調理工程

提供日約3日前(下処理)	冷蔵解凍した肉塊を整形(骨と表面の筋取)、専用容器に入れ調理用冷蔵庫に保管。
提供日7時頃 約2時間 加熱工程	下処理済の肉塊表面に塩胡椒をする。オーブンに投入(約6kg×2本×3段)、芯温計を肉塊に挿入しオリジナル設定で自動調理。
提供日9時半 約6時間 熟成工程	オーブンを開け、肉塊の様子を確認後、オリジナル設定で自動調理継続。庫内温度、芯温ともに大きな変動がなく概ね一定であった。平均庫内温度60.9℃、平均芯温54.0℃
提供日15時20分	オーブン庫内の自動洗浄殺菌(庫内最高温度170℃)を実施。その間、調理したローストビーフは全て出し、50~60℃の鉄板上で保温。
提供日16時40分~提供中 約3時間30分 保温工程	ローストビーフを再びオーブンへ投入し、芯温計を挿入、庫内温度60~70℃で保管した。都度オーブンから取り出し、客の求めに応じて切り分け皿に盛り付け提供。
提供日20時頃	残ったローストビーフは専用容器に入れ冷蔵庫に保管。オーブンは庫内を自動洗浄殺菌。

3 食中毒発生要因の検討

(1) 緩慢加熱について

加熱初期について、メーカー設定では表面を高温で加熱しながら短時間で目標芯温に到達する工程(図1)であったはずが、オリジナル設定では庫内温度設定が著しく低いため、表面加熱がないまま冷蔵温度の肉塊を2時間以上掛けて目標温度(53℃)に到達させる緩慢加熱となっていた。そのため、ウエルシュ菌の発育温度である12~50℃を長時間維持したことにより、菌の増殖が起こったものと推測された。

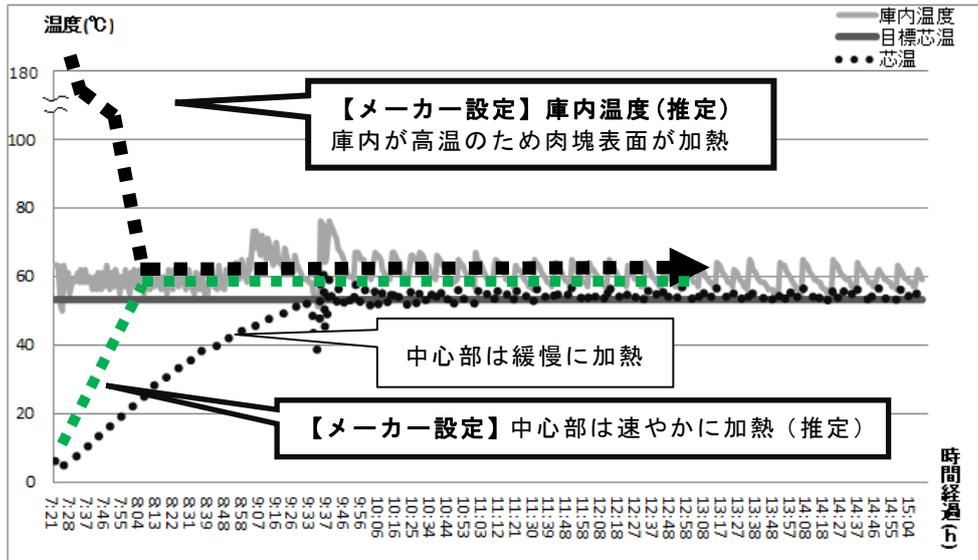


図1 オープンの調理記録(調理工程抜粋)

(2) 中心温度について

オープン庫内の温度を調整する基となる芯温計は、メーカーのマニュアルでは肉塊上部から中心部へ挿入して測定することとなっていた。しかし、当該施設では肉塊の端から挿入して測定していた(図2)。肉塊の端から挿入した場合3方向から加熱されるため中心部よりも高温になり、中心部は記録よりさらに低い温度で推移していたことが推測された。

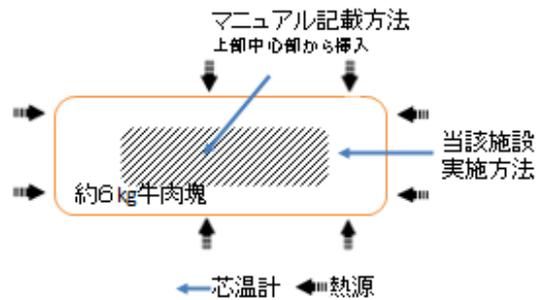


図2 芯温計の挿入状況

(3) 菌の浸潤について

菌が肉の表面だけを汚染していた場合、60°Cに達した表面では菌の栄養型は死滅する温度となる²⁾。しかし、3日間で437名の患者が発生したことから、ウエルシュ菌が肉塊の表面から中心部に浸潤し増殖したことが考えられた。大腸菌は表面部から1cm程度浸潤することが報告されている³⁾ことから、肉塊表面を汚染したウエルシュ菌が浸潤及び深部で増殖した可能性が考えられた。

4 検証実験

(1) 材料及び方法

ア 菌液の調整

当該食品から検出した菌(栄養型)を使用し、カナマイシン含有CW培地(KMCW)に発育させた使用菌株をトリプトソイブイオン培地へ接種した。35°Cで一晩嫌気培養し、 10^8 CFU/mLに増殖させた菌液にペプトン加生理食塩水を加えて、 4.0×10^4 CFU/mLに菌液を調整した。

イ 検体肉の調整

牛ももブロック肉 250 g (約 5cm×9cm×5cm) を使用。菌液 100mL に 10 秒程度浸漬した検体 (以下、浸漬検体) 及び菌液を約 0.5mL 中心部に注射器で接種した検体 (以下、接種検体) を作成し、脱気包装し 3 日間冷蔵で保管した。陰性対照として菌液を暴露しない非暴露検体を用意した。

ウ 実験方法

(ア) 加熱処理

オーブンの再現として温蔵庫加熱を、家庭での低温調理を想定し湯煎加熱を実施した。浸漬検体は、85℃ 10 分間湯煎の前加熱処理をした検体及び非実施の検体をそれぞれ、温蔵庫又は湯煎により加熱 (45℃ 及び 60℃, 10 時間) した。また、自記温度計を使用し肉の中心部の温度経過を記録した。冷蔵保存 (10 時間) のみの検体も用意し比較した。

接種検体は、温蔵庫又は湯煎により加熱 (45℃, 10 時間) 処理し、菌数を比較した。

(イ) 菌数測定

検体の表面部及び中心部をそれぞれ約 10 g 採取しストマッキング後、ペプトン加生理食塩水を加えて作成した 10 倍段階希釈液 0.1mL を KMCW 培地で一晚 35℃ 嫌気培養して、菌数を測定した。温蔵庫により加熱した検体は表面部のうち、棚に接している下部と接していない上部のそれぞれを採材した (図 3)。

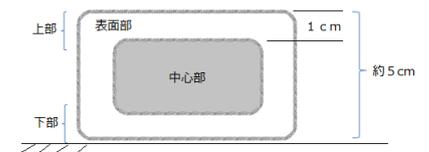


図 3 検体における菌の検出部位

(2) 結果と考察

ア 浸漬検体

(ア) 温蔵庫加熱

いずれの条件でも表面だけでなく中心部からも菌が検出されており (表 2)、中心部まで浸潤していた。表面下部で著しい増菌を認めたのは、棚に接していることで嫌気状態になりやすかったためだと推測された。前加熱ありの検体は前加熱なしの検体と比較して肉汁は少なく、増菌の程度も小さかった。

(イ) 湯煎加熱

60℃ではどの条件でも菌は検出されなかった。45℃では、前加熱なしの場合に菌が検出され、特に中心部で著しい増菌を認めた。これは、中心部が嫌気環境で、発育至適温度が長時間継続していたためと思われる。一方、前加熱ありの場合に菌は検出されなかった。増菌に適した環境の中心部からも検出されなかったことは、前加熱で表面が有効に殺菌されたためだと考えられ、表面から中心部への菌の浸潤が、加熱前の冷蔵保存中ではなく、加熱工程中に起きたことが推測された。

(ウ)冷蔵保存のみ

どの条件でも検出限界以下であった。これは、検体へ移行した菌量は微量で、低温管理により増菌がなかったためだと考えられた。

表2 浸漬検体の細菌数

N.D. = 検出限界以下

		温蔵庫加熱						湯煎				冷蔵のみ	
		45℃			60℃			45℃		60℃		表面部	中心部
		表面(上部)	中心部	表面部(下部)	表面(上部)	中心部	表面部(下部)	表面部	中心部	表面部	中心部		
浸漬検体	前加熱なし	2.7×10^6	9.6×10^3	2.3×10^8	1.4×10^5	2.7×10^3	4.6×10^6	1.6×10^4	3.3×10^5	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
	前加熱あり	2.2×10^4	2.6×10^6	5.9×10^5	2.0×10^2	7.6×10^3	2.2×10^5	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	-	-
	非暴露検体	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.

(エ)加熱方法による比較

温蔵庫加熱と湯煎加熱に殺菌効果の違いがあったのは、湯煎加熱に比べ温蔵庫加熱では肉塊の中心温度の上昇が緩慢であり、最終的に設定した温度に達しなかったためだと考えられた(図4)。また、緩慢加熱により 30~45℃で芽胞が急激に発芽することが報告されている⁴⁾ことから、同じ前加熱ありの検体について、短時間で45℃に達した湯煎検体では発芽した菌が少なかったため検出限界以下となり、緩慢加熱のあった温蔵庫加熱では多くの菌が発芽したと考えられた。

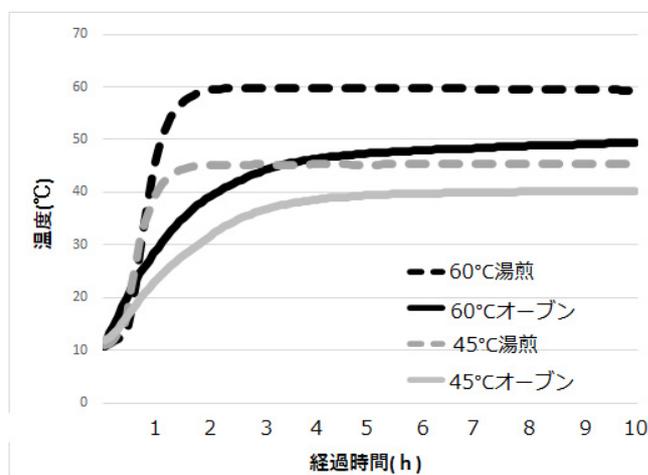


図4 肉塊の中心温度の推移

イ 接種検体

中心部だけでなく表面部からも菌が検出された(表3)。このことから、菌が一部でも内部に侵入していた場合、緩慢で長時間の低温加熱では、発育に適した環境となる中心部で菌が増殖し、肉塊内を表面部まで浸潤することが推測された。

表3 接種検体の細菌数(CFU/g)

	温蔵庫加熱(45℃)			湯煎(45℃)	
	表面(上部)	中心部	表面(下部)	表面部	中心部
接種検体	3.1×10^7	9.3×10^7	2.0×10^7	3.6×10^7	7.2×10^7
非暴露検体	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.

5 まとめ

ウエルシュ菌は偏性嫌気性の芽胞生成菌であり、嫌気性菌の中では比較的低い嫌気度でも増殖すること、及び広範囲の温度域(12~50℃・至適温度:43~45℃)で増殖することが知られている²⁾。

本検証結果から①緩慢加熱及び中心部が殺菌温度に満たない温度での長時間の管理によって、ウエルシュ菌が表面から深部に浸潤し発症する菌量まで増殖する可能性があること②低温調理

の場合、オーブン加熱では庫内温度設定を誤ると中心温度の上昇が緩慢になり、最終的に中心温度が目標温度に達しないことが想定されること③湯煎はオーブン加熱に比べて、簡便で加熱不足のリスクが低いこと④低温加熱調理前の表面高温加熱は菌の増殖の防止に有効であることがわかった。

本食中毒事例は、自動調理設定の不適により長時間の緩慢な加熱になり、表面部に付着していた菌が肉塊深部に浸潤増殖し、加熱後の保存でも芽胞はもちろんのこと、栄養型も十分殺菌できず増殖したことが推測された。

ローストビーフは、内部が柔らかく明るい赤色が特徴であり、赤色を保つためにできるだけ低温での調理が好まれる。温度が低くても長時間加熱すれば安全であると考えられる傾向があるが、原材料がウエルシュ菌に汚染されていた場合は、中心部が殺菌温度に満たない温度での長時間の加熱は深部で増菌を誘発し、たとえ喫食前に高温で表面加熱をしても食中毒を防ぐことはできないことが推測された。

近年、低温調理専用機器が家電量販店で販売され、多くの飲食店や家庭で食肉料理が調理されているが、安全性に不安があるという意見もある。低温調理の温度と時間の目安については食肉の種類によりハザードが異なり⁵⁾、さらに検証が必要である一方、表面加熱については鶏肉の大腸菌やカンピロバクター属菌の低減にも一定の効果があるとの報告があり⁶⁾、有効な対策となることが期待される。

高機能の機器を用いても、知識に基づく調理の検証がなければ食中毒に繋がる事故が発生する可能性が高い。当該施設は調理工程の再検証を行い、リスクの高い低温調理から、直前加熱のビーフステーキにメニューを変更した。また、当該オーブン販売店に対して、低温調理のリスクについて検証し販売時に購入者へ情報提供するよう指導し、営業担当者からオーブン利用者への情報提供に努めている。当所では本検証の結果に基づきリーフレットを作成して飲食店を指導しているが、家庭においても安全に調理する指標を提供できるよう検証を継続し、食中毒のリスクとともに周知したいと考える。

<参考文献>

- 1) 食中毒事件結果詳報（静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課 令和2年1月24日付 事務連絡）
- 2) 食中毒予防必携 第3版, 社団法人日本食品衛生協会、107-114, 2013
- 3) 腸管出血性大腸菌 0157 の牛肉内浸潤と加熱処理による提言効果に関する検討：薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会資料、平成23年7月6日
- 4) Influence of Heating and Cooling Rates on Spore Germination and Growth of *Clostridium perfringens* in Media and in Roast Beef: *Jpn. J. Vet. Sci.* 47(2):259-267, 1985
- 5) 食の安全都民講座「低温調理」の安全性を科学する！：東京都
<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2020/06/17/11.html>
- 6) 食肉加工施設における食鳥肉の表面加熱処理の効果：山田耕一, 西屋秀樹：食品衛生研究. 70(3), 27-33(2020)
- 7) 高齢者福祉施設で発生したウエルシュ菌食中毒事例について：東田周作, 他：食品衛生研究. 69(8), 51-55(2019)

(静岡県東部保健所衛生薬務課 中江優貴)

<参 考> 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）について

【はじめに】

2019年12月に中国武漢市で発生した新型コロナウイルス感染症（COVID-19）は、短期間に世界中に広がり、2020年3月11日には世界保健機構（WHO）によりパンデミック状態にあると発表された。静岡県内での初めて感染者が確認されてから1年が経過した。

本稿では、感染症としての基本的な事項について確認するとともに、食品衛生の立場からの感染拡大防止対策について考察した。

【病原体】

中国河北省武漢市で探知された原因不明の肺炎のアウトブレイクについて、WHOは1月12日に原因ウイルスがコロナウイルスでありその全遺伝子配列を公表した。2月11日には新型コロナウイルス感染症につき coronavirus disease 2019（COVID-19）と命名。ウイルスについては国際ウイルス分類委員会が severe acute respiratory syndrome coronavirus 2（SARS-CoV-2）と命名した。

コロナウイルスは、直径100nmの球形で表面にスパイクがみられるウイルスで、エンベロープを有し、粒子内部に1本の遺伝子がある。コロナウイルスは、ペット、家畜、野生動物などの動物に感染し様々な疾患を引き起こすが、種特異性が高く、種の壁を越えて他の動物に感染することはほとんどない。人に感染するコロナウイルスは従来6種類が知られており、そのうち4種類（HCoV-229E、HCoV-OC43、HCoV-NL63、HCoV-HKU1）は一般的なかぜの原因の10～15%を占め、冬季に流行のピークが見られる。2003年に流行した重症急性呼吸器症候群（severe acute respiratory syndrome :SARS）の原因ウイルスとして同定された SARS coronavirus（SARS-CoV）がヒトにとって重症呼吸器感染を引き起こすコロナウイルスとして初めて見つかり、致死率は約10%と報告されたが、このウイルスは2004年以降世界中で見つかっていない。2012年に中東呼吸器症候群（Middle East respiratory syndrome : MERS）の原因ウイルスもコロナウイルスであることが同定され、MERS coronavirus（MERS-CoV）と命名された。MERSは、現在でも中東を中心に存在し、致死率は35～40%とSARSより高い。SARS-CoVはコウモリを起源としてハクビシンを経由してヒトに、MERS-CoVは同様にコウモリを起源としてラクダを経由してヒトに感染が及んだものと考えられている。COVID-19の原因ウイルスは、SARS-CoVと遺伝的に近似のためSARS-CoV-2とされた。コウモリが起源であると推定されているが、中間宿主を含めて未だ明らかではない。なお、このウイルスは、高密度グリコシル化Sタンパクを利用して宿主細胞に侵入し、SARS-CoVと同様に、ヒトのアンギオテンシン変換酵素2（ACE2）受容体に高い親和性で結合する。心機能や血圧の調整に大きく関与するACE2は、咽頭、気管支、肺のほか、心臓、腎臓、消化器などおおくの種類の組織で発現しているため、COVID-19は、呼吸器感染症が中心ではあるが、多臓器への侵入があり得るとされている。

【潜伏期 / 主な症状 / 感染期間】

ウイルスの感染を受けてからの潜伏期間は1～14日であるが、ほとんどの患者が中心値の4～5日である。発症時の臨床症状は発熱(83～98%)や咳(59～82%)が中心で、他の呼吸器感染症と同様である。発熱はインフルエンザほどの高熱ではなく38前後といわれる。一旦解熱した後に再び上昇することもある。また、息切れ、倦怠感、咽頭痛、頭痛、筋肉痛、味覚・嗅覚障害、下痢などの症状も報告されているが、いずれもCOVID-19に特異的な症状ではなく一般的なウイルス感染症と変わりはないとされる。

COVID-19は確定患者の約80%が軽症であり、症状がほとんど見られないこともあるといわれている。発症から5～7日目を境に症状が進行する場合と改善する側に分かれることが多いといわれているが、中には病状が進行しても自覚症状に乏しいケースもあり、1～2日あるいは数時間で急速に悪化する場合もあるので、変化が現れる発症7日前後は十分な観察が必要である。

【流行状況】

2020年2月～3月中旬は国内のくすぶり状態から増加への懸念が明らかになった時期である。

3月に入り患者数は増加し3月14日に新型インフルエンザ等対策特別措置法が改正され、COVID-19対策が同法に基づいて行われることになった。さらに4月7日には7都道府県を対象に5月6月までの緊急事態宣言を発令し、4月16日にはその対象を全都道府県に拡大した。また、感染拡大防止のため、5月1日には「新しい生活様式」例が示された。

2020年5月下旬～6月中旬まで国内は小康状態となったが、7月に入ると接待を伴う飲食店でのクラスター発生が明らかになり、そこを起点として8月にかけて全国で拡大傾向が顕著になった。その後微減から9月下旬減少傾向となるものの、増減を繰り返しながら全体として下げ止まり状態で推移した。

しかし10月下旬から感染者数は再び増加傾向に転じ、11月には見えにくいクラスターの増加、無症状者および軽症者の増加による感染拡大や医療のひっ迫が生じた。静岡県の実定感染拡大・病床ひっ迫の状況指標も一旦は「感染まん延期中期」にまで引き上げられたが、2月26日現在は「感染まん延期前期」に引き下げられている。

【検査法】

ウイルス検査のゴールドスタンダードはウイルス分離であるが、SARA-CoV-2の取り扱いにはP3ないしそれに近いレベルのバイオセーフティが求められ、通常のウイルス検査室では実施困難であることから一般的ではない。

主な検査法を表に示した。COVID-19はウイルスの探知に精度が優れ、さらに迅速であるPCR法が世界的に普及した。また、国内ではLAMP法なども実用化されている。しかし、遺伝子の検査は感染力のあるウイルスそのものを探知しているのではなく、あくまでウイルス内部の遺伝子の断片を見ている検査法であることを常に念頭におく必要がある。特に、「PCR検査陽性＝ウイルスあり＝感染力あり」と捉えられることが圧倒的に多いが、定性的ではなく、ウイルス量

が明記され感染力の目安にもなる定量的 PCR 法が望ましいと思われる。

表 SARS-CoV-2 検査の比較

項目	性能	適用
核酸増幅検査 (PCR 法)	高感度、高特異度、定量測定の可能性	診断 (検出、鑑別)
核酸増幅検査 (迅速法)	迅速、安全、感度及び特異度良	診断 (検出)
抗原定量検査 (CLEIA)	迅速、高感度、高特異度、定量測定	診断 (検出)
抗原定性検査	迅速、感度中程度	診断 (検出)
抗体検査	交差反応	感染確認、疫学調査、 ワクチン評価

県内での検査実施状況は、公的検査機関以外にも病院、民間検査機関で精力的に検査が行われているが、採用している方法は様々である。

公的検査機関では、PCR 検査装置が東部保健所細菌検査課及び環境衛生科学研究所に配置され、抗原定量検査機器が東部及び中部保健所細菌検査課と環境衛生科学研究所に整備されている。

【食品衛生の立場からの感染防止対策】

感染の場面として飲食をはじめとするマスクをしていない状況での会話が多くしめていることが、これまでの数々の事例から明らかになってきている。これらを踏まえ、手洗いやソーシャルディスタンスの確保に加え、家族以外との会食を極力避ける、飲食する場合には約 2 m の間隔をあけて座り、会話はしないこと、換気の励行などが改めて示された。これらは保健所の事業者への指導の徹底、夜間の一斉啓発、クラスター発生地域を中心とした繁華街の一斉監視等の実施により精力的に啓発されるとともに、令和 3 年 1 月 12 日の知事記者会見で県民に対しても感染防止対策の徹底が呼びかけられた。

【おわりに】

新型コロナウイルス感染症は、呼吸器系ウイルス疾患としてはインフルエンザと共通点多いが、異なる点多々報告されており、現段階では「インフルエンザ並み」とするわけにはいかない。ワクチン接種も開始され、多角的な側面からの対応が進みつつある。その中で、感染拡大を防ぐために関連業者や地域住民とコミュニケーションを深めつつ感染拡大予防ガイドラインの啓発を図ることが、食品衛生に携わる側からできる「with コロナ」ではないかと考える。

環境衛生科学研究所 長岡宏美

<付表> 全国における大規模食中毒上位 10 位

NO	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	ポリ塩化ビフェニール	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。米ぬか油精製工程に、熱媒体の PCB が混入。
2	H. 12. 6	13, 420	0	黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）	乳業工場	患者発生が大坂近隣府県市に及び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工場の不十分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）	西日本各地で調整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	ウエルシユ菌	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。

令和元年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	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	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	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	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	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	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	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	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	黄色ブドウ球菌	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12年～令和2元年）

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
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	3,904	17	168	1	115	83	0	39	76
30	3,854	32	456	0	89	68	0	73	16
元	3,744	20	165	0	159	133	0	67	92
2					51	33	0	22	29

複数の血清型が検出された症例あり

- 1) 令和2年の全国の発生状況は令和3年2月末現在集計されていない。
- 2) 令和2年の静岡県の発生状況は速報値。
- 3) 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> 令和2年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

(令和3年2月8日現在の暫定値)

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	V T
1	静岡市	静岡市	2月17日	2月17日	2月14日	○	○	69	女	O157	VT1VT2
2	沼津市	東部	4月20日	4月18日	4月15日	○	○	5	男	O157	V T 2
3	静岡市	静岡市	6月2日	6月2日	5月30日	○	○	85	女	O157	V T 2
4	三島市	東部	6月30日	6月30日	6月26日	○		5	女	O157	VT1VT2
5	伊東市	熱海	8月6日	8月6日	8月2日	○		21	男	O157,0111	O157(VT1VT2) 0111(VT1)
6	御殿場市	御殿場	8月18日	8月18日	8月14日	○		55	男	O157	VT1VT2
7	御殿場市	御殿場	8月21日	8月21日	なし			24	女	O157	VT1VT2
8	三島市	東部	9月1日	9月1日	8月26日	○		20	女	O157	VT1VT2
9	磐田市	西部	9月3日	9月3日	8月29日	○		29	男	O157	VT2
10	磐田市	西部	9月4日	9月4日	8月26日	○		11	男	O157	VT2
11	磐田市	西部	9月9日	9月9日	なし			42	男	O157	VT2
12	磐田市	西部	9月9日	9月9日	9月1日	○		46	女	O157	VT2
13	藤枝市	中部	9月11日	9月11日	なし			58	女	O157	VT2
14	三島市	富士	9月25日	9月25日	9月20日	○	○	16	女	O157	不明
15	静岡市	静岡市	10月2日	10月2日	9月24日	○		29	女	O157	VT1VT2
16	掛川市	西部	10月3日	10月3日	9月26日	○		35	女	O157	VT1VT2
17	熱海市	熱海	10月5日	10月5日	10月1日	○	○	79	女	O157	VT1VT2
18	藤枝市	中部	10月7日	10月7日	10月1日	○		9	男	O157	VT1VT2
19	函南町	東部	10月26日	10月23日	10月21日	○	○	62	男	O157	VT1VT2
20	焼津市	中部	10月26日	10月26日	10月22日	○		72	女	O157	不明
21	浜松市	浜松市	10月19日	10月19日	なし			68	女	O157	VT1VT2
22	山梨県	静岡市	8月26日	8月26日	8月19日	○	○	3	男	O157	VT2
22件22人					計	18	7				

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	V T
1	藤枝市	中部	1月15日	1月14日	1月6日	○		26	女	O91	V T 1
2	御殿場市	御殿場	2月6日	2月6日	2月3日	○		9	男	O26	V T 1
3	御殿場市	御殿場	2月9日	2月9日	なし			10	女	O26	V T 1
4	藤枝市	中部	3月13日	3月13日	3月8日	○		18	女	O26	V T 1
5	函南町	東部	6月16日	6月16日	6月7日	○		3	男	O26	V T 1
6	静岡市	静岡市	6月18日	6月17日	6月14日	○	○	27	女	不明	不明
7	函南町	東部	6月18日	6月18日	6月11日	○		1	男	O26	V T 1
8	函南町	東部	6月19日	6月19日	なし			33	男	O26	V T 1
9	富士市	富士	7月21日	7月20日	なし			30	男	O103	V T 1
10	浜松市	浜松市	7月27日	7月27日	7月14日	○		76	男	不明	V T 1
11	森町	西部	8月4日	8月4日	7月18日	○		90	女	O26	V T 1
12	長泉町	東部	8月18日	8月18日	8月10日	○		38	女	O103	VT1VT2
13	浜松市	浜松市	8月20日	8月20日	8月12日	○		25	女	O103	VT1VT2
14	富士市	富士	8月18日	8月18日	8月9日	○		9	男	O121	V T 2
15	裾野市	東部	8月24日	8月24日	8月19日	○		16	男	O26	不明
16	森町	西部	8月9日	8月9日	なし			33	男	O26	V T 1
17	御殿場市	御殿場	8月21日	8月21日	8月17日	○		0	男	O26	V T 1
18	御殿場市	御殿場	8月24日	8月24日	なし			34	女	O26	V T 1
19	御殿場市	御殿場	8月24日	8月24日	なし			35	男	O26	V T 1
20	御殿場市	御殿場	8月26日	8月26日	なし			5	女	O26	V T 1
21	御殿場市	御殿場	8月29日	8月29日	8月20日	○		1	女	O26	V T 1
22	掛川市	西部	9月1日	9月1日	8月27日	○		8	男	O103	不明
23	御殿場市	御殿場	9月5日	9月5日	なし			38	男	O26	V T 1
24	富士宮市	富士	10月30日	10月30日	10月26日	○		11	男	O111	不明
25	静岡市	静岡市	8月25日	8月18日	なし			23	女	O121	VT1VT2
26	静岡市	静岡市	8月25日	8月18日	なし			23	女	O121	VT1VT2
27	静岡市	富士	11月30日	11月17日	なし			24	男	不明	VT1VT2
28	静岡市	富士	11月30日	11月11日	なし			22	男	不明	VT1VT2
29	富士	富士	11月30日	11月17日	なし			40	女	不明	VT1
29件29人					計	16	1				

<参考> 令和2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	185件(うち、受診のなかった事例 41件)
有症者数	559人(うち、受診者数 298人)
1件あたりの有症者数	3.0人(1件あたりの受診者数 1.6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
16	16	17	10	6	17	18	30	5	18	18	14	185

3 通報者

医師等	患者	家族	その他	計
48	75	3	59	185

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
19	3	0	0	6	23	64	115

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
13	113	28	6	8	2	2	5	0	4	20	201

* 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
11	7	51	5	27	14	10	59	1	185

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なかったため。
- (2)届出者が匿名で詳しい調査ができなかったため。
- (3)他の発症者がなく、受診していなかったため。
- (4)他の苦情がなく、医師の届出がなかったため。
- (5)他の発症者がなく、病因物質も検出されなかったため。 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 50件（36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 21件 82人（うち、食中毒事件となったもの6件）

内検便検査実施件数 8件 11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	7	9	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	21
人数	13	17	0	0	0	1	1	0	47	1	2	0	82

(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	0	3	1	2	1	5	3	6	21

3 施設調査

(1)処理件数 29件 42施設（うち、食中毒事件となったもの1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	5	3	2	2	0	0	1	4	3	6	2	1	29
施設数	5	3	2	6	0	0	2	5	3	11	3	2	42

(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
3	11	8	2	0	1	0	4	0	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

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

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
30	3	3	1	2	3	1	3	1	1		2	5	25	706	0
令和元	2	1	3	1	1	4		1			1		14	785	0
2		2	2					3	2	2		1	12	284	0

<付表>令和2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
カンピロバクター	3.24	御殿場	5	食堂	3月21日及び24日に提供された料理
	8.1	静岡市	10	酒場	7月31日に提供されたコース料理
	8.4	静岡市	8	酒場	8月1日及び8月5日に提供された料理
	8.16	富士	6	食堂	8月13日に提供された料理
	10.8	富士	9	その他	10月5日に調理実習で調理した料理 5件 38人
ノロウイルス	2.22	浜松市	15	食堂	2月21日及び23日に提供された食事
	3.1	富士	47	菓子製造業	2月29日に製造した「もち菓子」
	12.26	東部	37	旅館	12月25日に提供された仕出し料理 3件 99人
サルモネラ属菌	9.8	熱海	7	食堂	9月7日に提供された料理
	10.27	西部	21	食堂	10月26日～10月28日に提供された食事 2件 28人
ウエルシュ菌	9.8	中部	95	仕出し屋	9月8日の仕出し弁当 1件 95人
サポウイルス	2.22	西部	24	仕出し屋	2月21日に提供された仕出し弁当 1件 24人

計 12件 284人

<付表>令和2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	2.22	浜松市	15	ノロウイルス	2月21日及び23日に提供された食事
	3.24	御殿場	5	カンピロバクター	3月21日及び24日に提供された料理
	8.16	富士	6	カンピロバクター	8月13日に提供された料理
	9.8	熱海	7	サルモネラ属菌	9月7日に提供された料理
	10.27	西部	21	サルモネラ属菌	10月26日～10月28日に提供された食事 5件 54人
仕出し屋	2.22	西部	24	サポウイルス	2月21日に提供された仕出し弁当
	9.8	中部	95	ウエルシュ菌	9月8日の仕出し弁当 2件 119人
酒場	8.1	静岡市	10	カンピロバクター	7月31日に提供されたコース料理
	8.4	静岡市	8	カンピロバクター	8月1日及び8月5日に提供された料理 2件 18人
菓子製造業	3.1	富士	47	ノロウイルス	2月29日に製造した「もち菓子」 1件 47人
旅館	12.26	東部	37	ノロウイルス	12月25日の仕出し料理 1件 37人
その他	10.8	富士	9	カンピロバクター	10月5日に調理実習で調理した料理 1件 9人

計 12件 284人

<付表>令和2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	—	—	—	—	—
熱海	9.8	7	食堂	サルモネラ属菌	9月7日に提供された料理 1件 7人
東部	12.26	37	旅館	ノロウイルス	12月25日の仕出し料理 1件 37人
御殿場	3.24	5	食堂	カンピロバクター	3月21日及び24日に提供された料理 1件 5人
富士	3.1	47	菓子製造業	ノロウイルス	2月29日に製造した「もち菓子」
	8.16	6	食堂	カンピロバクター	8月13日に提供された料理
	10.8	9	その他	カンピロバクター	10月5日に調理実習で調理した料理 3件 62人
中部	9.8	95	仕出し屋	ウエルシュ菌	9月8日の仕出し弁当 1件 95人
西部	2.22	24	仕出し屋	サポウイルス	2月21日に提供された仕出し弁当
	10.27	21	食堂	サルモネラ属菌	10月26日～10月28日に提供された食事 2件 45人
静岡市	8.1	10	酒場	カンピロバクター	7月31日に提供されたコース料理
	8.4	8	酒場	カンピロバクター	8月1日及び8月5日提供された料理 2件 18人
浜松市	2.22	15	食堂	ノロウイルス	2月21日及び23日に提供された食事 1件 15人

計 12件 284人

令和3年3月 発行

令和2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 池田屋印刷株式会社