

令和4年

静岡県 食中毒

令和5年3月

静岡県健康福祉部

は じ め に

静岡県では、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います。

食の安全につきましては、「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン(2022-2025)」を策定し、県民の皆様へ安全で安心できる食品の提供を目的として取り組んでおり、目標値である「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、令和元年度から継続して達成してまいりました。引き続き、生産から流通、消費に至るまで、関係部局が連携し、GAPの普及やHACCPの推進を強化することで、より一層、食の安全を総合的に確保してまいります。

令和4年は、新型コロナウイルス感染症で停滞した地域経済を活性化するため「しずおか食べトクキャンペーン」や地域観光事業支援及び観光消費喚起のため「今こそしずおか元気旅(全国旅行支援)」が実施されました。このような中、本県の令和4年の食中毒発生件数は8件、患者数は167人と、統計を取り始めた昭和25年以降、発生件数及び患者数ともに、2番目に少ない年となりました。これは、患者数100人を超える大規模食中毒がなかったことに加えて、新型コロナウイルスの感染防止対策による衛生意識の向上や、会食の機会の減少などが影響したものと考えております。引き続き、大量調理施設を重点監視対象としたノロウイルス食中毒防止対策を実施し、さらに、全国的に発生件数の多いカンピロバクター食中毒防止対策を講じてまいります。

この「令和4年静岡県の食中毒」では、食中毒発生状況の分析や統計に加え、近年、全国的に食中毒の発生が多いアニサキスや、未だ食中毒との関連性は不明であるものの、本県においても食中毒症状を示した患者から検出されている粘液胞子虫等の寄生虫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5年3月

静岡県健康福祉部長 八木 敏裕

目 次

I	令和4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
II	令和4年の主要な食中毒防止対策	
1	食中毒防止月間の実施	16
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	16
3	サルモネラ属菌食中毒防止対策	17
4	ノロウイルス食中毒防止対策	17
5	ふぐ食中毒防止対策	19
6	浅漬けによる食中毒防止対策	19
7	食中毒警報	19
III	食中毒防止対策専門委員会のまとめ	
	令和4年度食中毒防止対策専門委員会	20
IV	最近5年間の食中毒発生状況（平成30年～令和4年）	
1	発生件数及び患者数	23
2	病因物質別の発生状況	25
3	原因施設別の発生状況	27
4	原因食品別の発生状況	29
5	月別の発生状況	30
6	保健所別の発生状況	32

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29年～令和3年）	33
	（1）発生件数・患者数の全国順位	33
	（2）病因物質別の発生状況	34
	（3）原因施設別の発生状況	36
	（4）原因食品別の発生状況	38
2	年次別発生状況	39
3	年次別発生順位	41
VI	静岡県の主な食中毒	
1	特異的な食中毒	42
	（1）キノコ類による食中毒	42
	（2）野菜及び野草による食中毒	45
	（3）ふぐ毒による食中毒	46
	（4）有毒魚介類による食中毒（ふぐを除く）	48
	（5）化学物質による食中毒（アレルギー様を除く）	49
	（6）アレルギー様による食中毒	49
	（7）発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒	51
	（8）腸管出血性大腸菌による食中毒	55
	（9）その他	56
2	患者数100人以上の食中毒	57
3	死者をともなった食中毒	70
	<特集>	
	海産魚介類の寄生虫による食中毒	72
	<事例・研究報告>	
	介護老人福祉施設におけるウエルシュ菌食中毒	82
	うなぎ弁当を原因食品としたサルモネラ属菌による食中毒	88
	クドア・イワタイの関与が疑われた有症事例について	93
	<付表>	
	全国における大規模食中毒上位10位	99
	静岡県における大規模食中毒上位10位	100
	年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況	101
	令和4年腸管出血性大腸菌感染症発生状況	102
	<参考>令和4年有症苦情等処理状況	104
	昭和25年からの食中毒発生状況	106
	令和4年食中毒一覧	108
	・病因物質別食中毒発生状況	108
	・原因施設別食中毒発生状況	109
	・保健所別食中毒発生状況	110

I 令和4年の食中毒発生状況

1 発生件数及び患者数

令和4年の食中毒発生件数は8件、患者数167人であり、前年の6件111人に比べ、発生件数は2件増加し、患者数は56人増加した。

なお、統計を取り始めた昭和25年以降で、事件数及び患者数ともに、2番目に少ない年となった。

発生件数・患者数・死者数・1件あたりの患者数（令和4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	8	167	100.0	0	20.9	
内 訳	県所管	3	98	58.7	0	32.7
	静岡市	1	4	2.4	0	4.0
	浜松市	4	65	38.9	0	16.3

2 病因物質別の発生状況

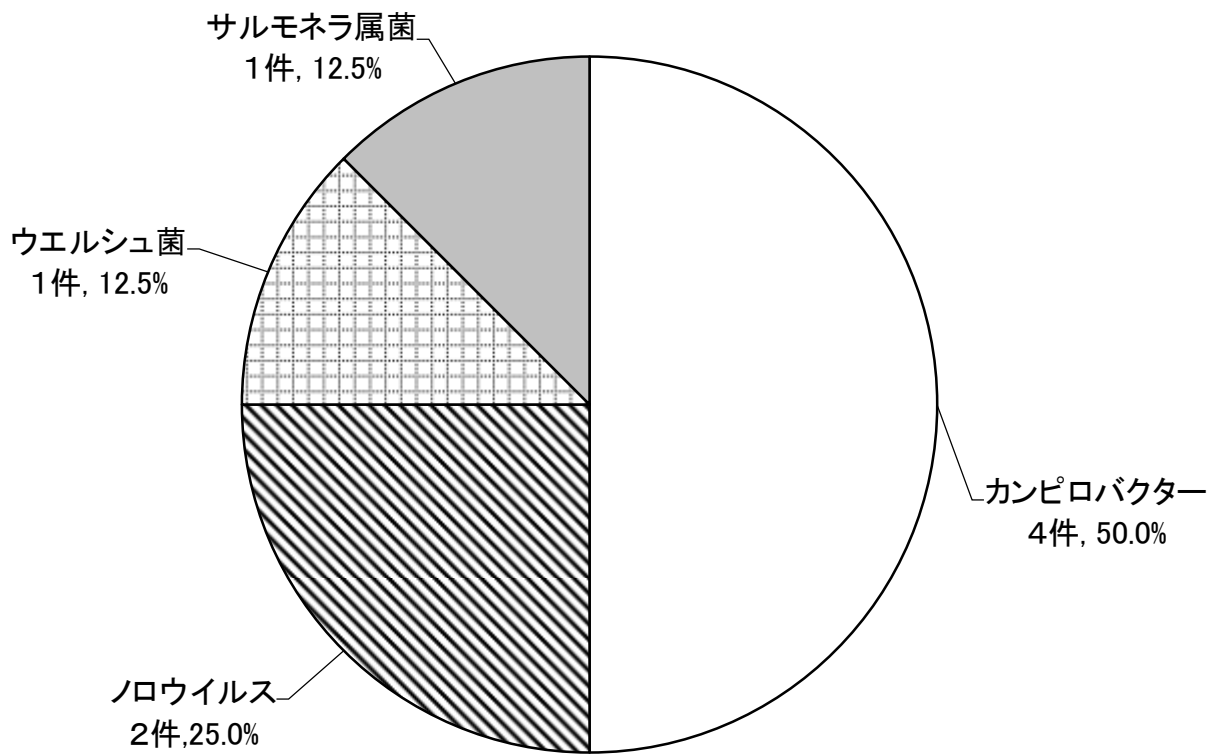
発生件数8件のうち全てにおいて、病因物質が判明した。内訳はカンピロバクター4件、ノロウイルス2件、ウエルシュ菌及びサルモネラ属菌がそれぞれ1件であった。

患者数の内訳は、ウエルシュ菌60人、ノロウイルス57人、サルモネラ属菌30人及びカンピロバクター20人であった。

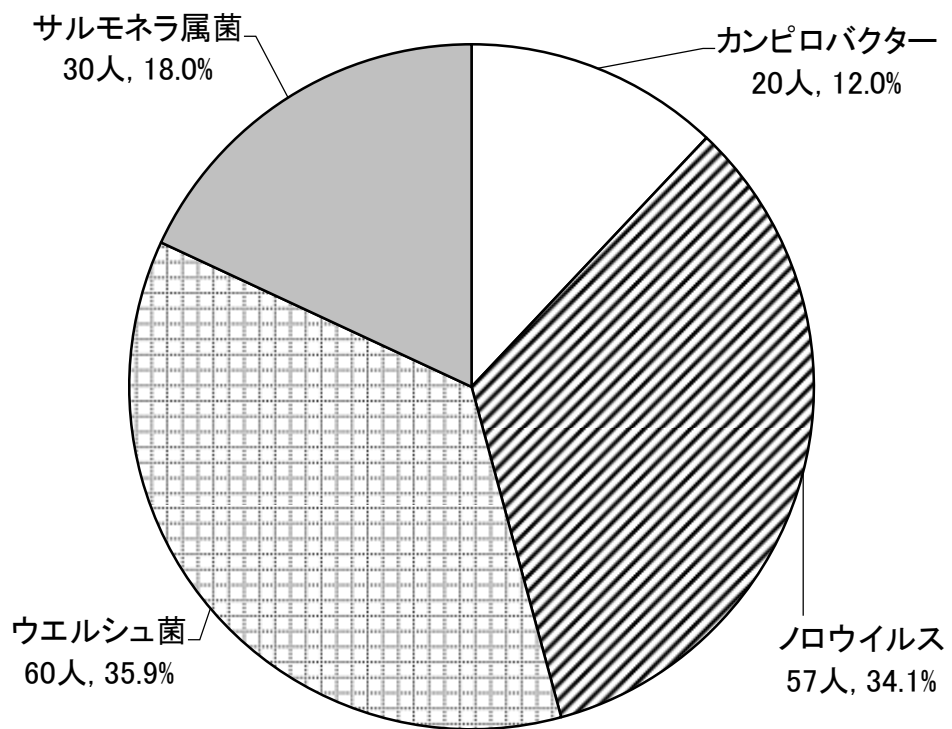
発生件数はカンピロバクターが最も多く、患者数はウエルシュ菌が最も多かった。

病因物質別発生状況（令和4年）

	発生件数		患者数	
	件数(件)	割合 (%)	人数(人)	割合 (%)
総数	8		167	
病因物質判明数	8		167	
判明したものの割合		100.0		100.0
カンピロバクター	4	50.0	20	12.0
ノロウイルス	2	25.0	57	34.1
ウェルシュ菌	1	12.5	60	35.9
サルモネラ属菌	1	12.5	30	18.0



病因物質別発生件数（令和4年）



病因物質別患者数（令和4年）

3 原因施設別の発生状況

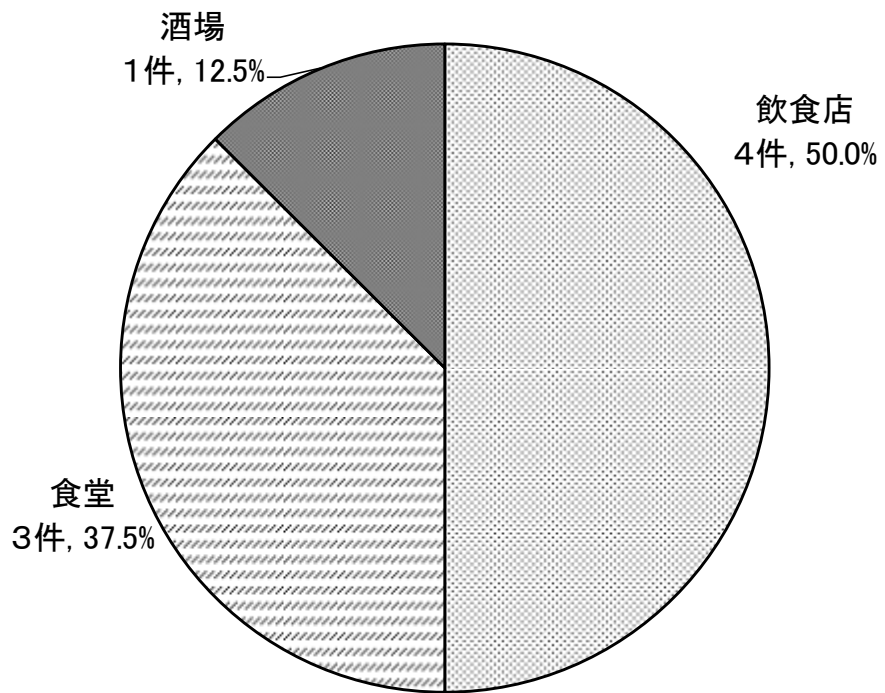
発生件数8件のうち、全てにおいて原因施設が判明した。内訳は、飲食店が8件であった。

また、患者の内訳は、飲食店が167人であった。

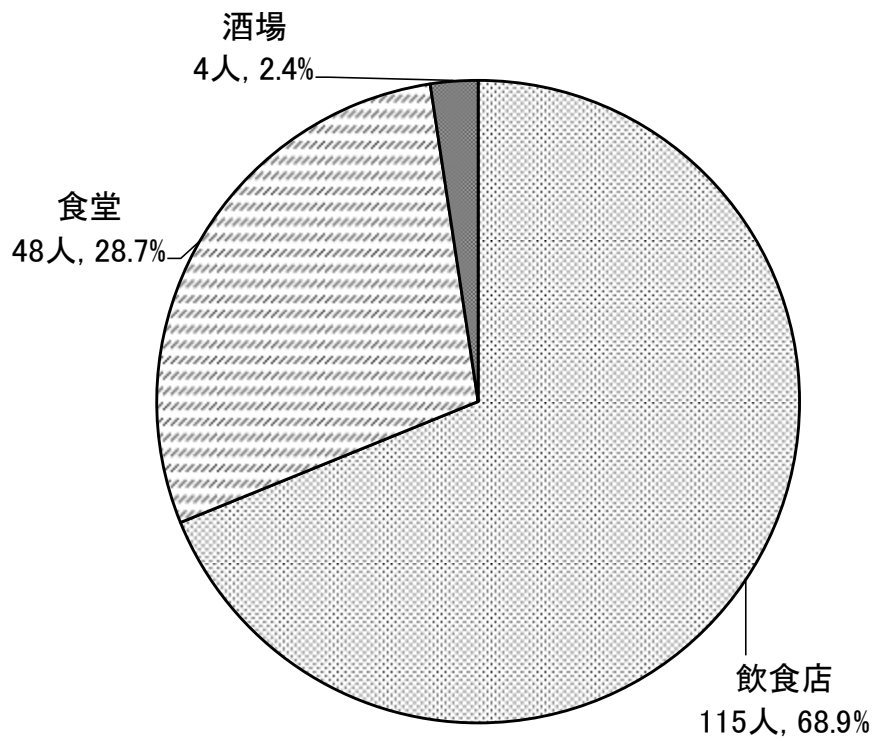
原因施設別発生状況(令和4年)

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	8		167		
原因施設判明数	8		167		
判明したものの割合		100.0		100.0	
飲食店	8	100.0	167	100.0	
内訳※	飲食店	4	50.0	115	68.9
	食堂	3	37.5	48	28.7
	酒場	1	12.5	4	2.4

※内訳中の記載について、「飲食店」は令和3年食品衛生法改正後の営業許可、「食堂」及び「酒場」は改正前の営業許可を示している。



原因施設別発生件数（令和4年）



原因施設別患者数（令和4年）

4 原因食品別の発生状況

発生件数8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5件、複合調理食品が2件、肉類及びその加工品が1件であった。

また、患者数の内訳としては、複合調理食品が90人、旅館料理・会食料理等が73人、肉類及びその加工品が4人であった。

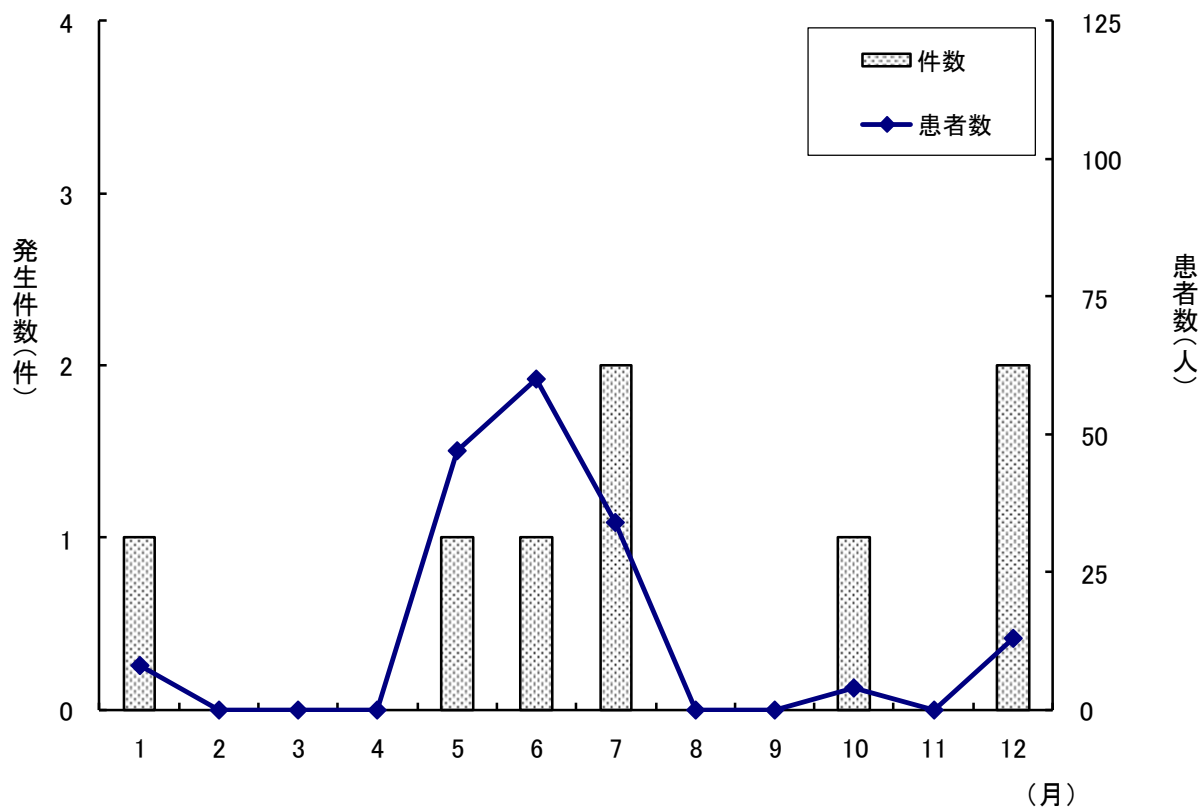
原因食品別発生状況（令和4年）

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	8		167		
原因食品判明数	8		167		
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	1	12.5	4	2.4	
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	2	25.0	90	53.9	
その他	旅館料理・会食料理等	5	62.5	73	43.7
	仕出し弁当・仕出し料理等				
	給食				
	その他				

5 月別の発生状況

発生件数は、7月及び12月にそれぞれ2件、1月、5月、6月及び10月にそれぞれ1件であった。

患者数は、60人のウェルシュ菌食中毒があった6月が60人で最も多く、次いで5月が47人、7月が34人、12月が14人、1月が8人、10月が4人であった。



月別発生状況（令和4年）

病因物質・月別発生件数（令和4年）

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

病因物質・月別患者数（令和4年）

病因物質	月	総 数												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総	数	167	8	0	0	0	47	60	34	0	0	4	0	14
カンピロバクター		20	8						4			4		4
ノロウイルス		57					47							10
ウエルシュ菌		60						60						
サルモネラ属菌		30							30					

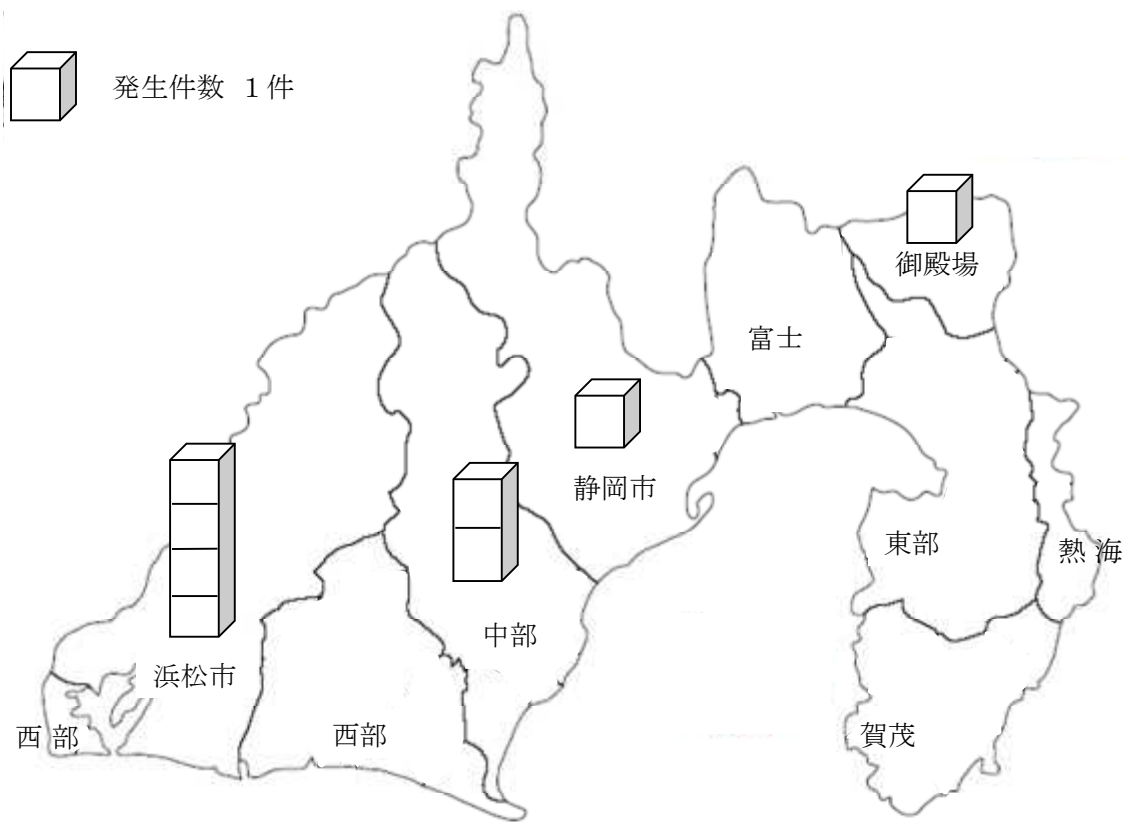
6 保健所別の発生状況

発生件数は、浜松市保健所が4件、中部保健所が2件、御殿場保健所及び静岡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68人で最も多く、次いで浜松市保健所が65人であった。

保健所別発生状況（令和4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	—	—	—	—
東部	—	—	—	—
御殿場	1	12.5	30	18.0
富士	—	—	—	—
中部	2	25.0	68	40.7
西部	—	—	—	—
静岡市	1	12.5	4	2.4
浜松市	4	50.0	65	38.9
総数	8	100.0	167	100.0



保健所別発生件数 (令和4年)

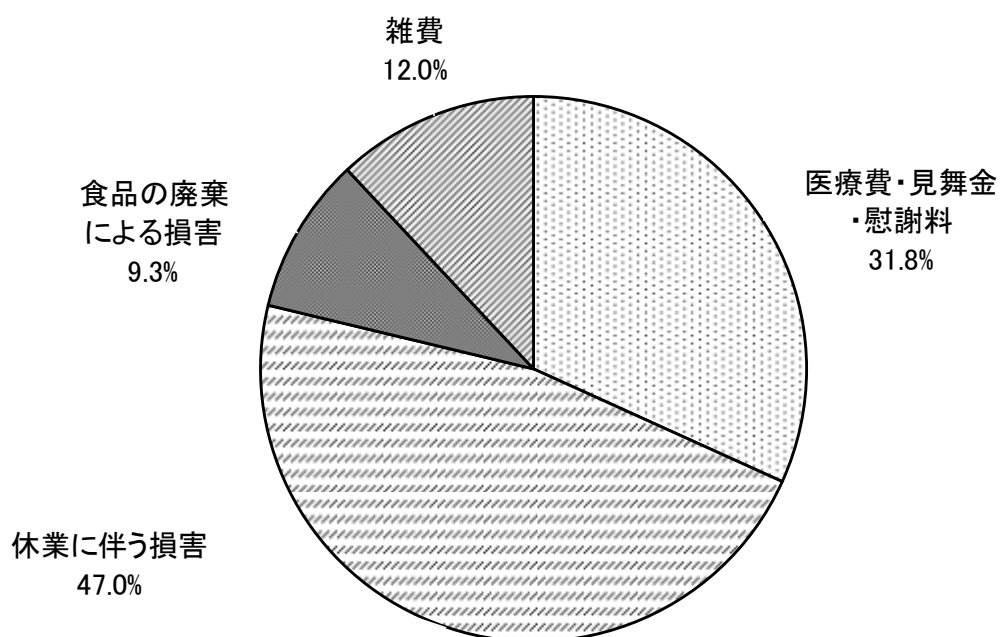
7 食中毒発生による損害

令和4年に発生した食中毒の原因施設のうち、6施設に損害額の調査に協力いただいた。6施設の損害総額は、19,565千円にのぼり、その内訳としては、医療費・見舞金・慰謝料が6,214千円(31.8%)、休業に伴う損害が9,192千円(47.0%)、食品の廃棄による損害が1,816千円(9.3%)、雑費が2,343千円(12.0%)であった。また、1施設あたりの平均損害額は約3,261千円で、患者1人あたりの平均損害額は約128千円であった。

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4年）

項目	損害額（6施設） （千円）	割合（%）
医療費・見舞金・慰謝料	6,214	31.8
休業に伴う損害	9,192	47.0
食品の廃棄による損害	1,816	9.3
雑費	2,343	12.0
合計	19,565	100.0



損害額の項目別比率（令和4年）

原因施設別損害額（令和4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）
飲食店等	6	153	19,565	3,261	128
合計	6	153	19,565	3,261	128

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、8件であった。

営業の禁止期間は、3日が6件で最も多く、最も長いものは5日であった。

なお、平均禁止期間は、3.4日であった。

営業（業務）の禁止期間（令和4年）

禁止期間（日）	件数（件）
3	6
4	1
5	1

平均3.4日

9 食中毒事件の検査の状況

令和4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4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	
食品※	43	43 (0)	43 (1)	43 (0)	43 (0)	43 (0)	43 (1)	521 (2)	11 (0)	0 (0)	790 (4)
拭取り	68	68 (1)	68 (1)	68 (0)	68 (0)	68 (0)	68 (0)	803 (1)	29 (1)	0 (0)	1,240 (4)
便	128	128 (24)	107 (14)	117 (14)	113 (9)	128 (0)	107 (35)	1,521 (1)	82 (15)	0 (0)	2,303 (112)
その他	1	0 (0)	0 (0)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (1)
計	240	239 (25)	218 (16)	229 (15)	224 (9)	239 (0)	218 (36)	2,845 (4)	122 (16)	0 (0)	4,334 (121)

※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	1.11	14	8	0	焼津市	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	70時間30分
2	5.2	115	47	0	浜松市他	提供料理	飲食店	ノロウイルス	32時間31分
3	6.4	137	60	0	島田市	けんちん煮	飲食店	ウエルシュ菌	15時間36分
4	7.11	5	4	0	浜松市	提供料理	飲食店	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	106時間15分
5	7.22	125	30	0	御殿場市 他	弁当	食堂	サルモネラ 属菌	41時間32分
6	10.12	30	4	0	静岡市他	提供料理	酒場	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	84時間41分
7	12.12	5	4	0	浜松市	提供料理	飲食店	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	88時間15分
8	12.22	11	10	0	浜松市	提供料理	食堂	ノロウイルス	33時間36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	焼津市	食堂	1月9日に当該施設で提供された食事を喫食した14人中8人が下痢、腹痛等を発症	原材料からの手指及び調理器具を介した二次汚染、もしくは加熱不十分の牛肉の喫食	禁止 3日間
飲食店	浜松市	飲食店	5月1日～5月4日に当該施設で提供された食事を喫食した115人中47人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの二次汚染	禁止 5日間
飲食店	島田市	飲食店	6月3日の夕食に当該施設で提供された食事を喫食した137人中60人が腹痛、下痢等を発症	けんちん煮調理時の攪拌不足等による温度管理不備及び嫌気状態の持続	禁止 3日間
飲食店	浜松市	飲食店	7月8日に当該施設で提供された食事を喫食した5人中4人が下痢、発熱等を発症	加熱不十分な牛レバーの喫食	禁止 3日間
食堂	御殿場市	食堂	7月22日に当該施設で調製された弁当を食べた125人中30人が腹痛、下痢等を発症	手洗い不足による調理従事者からの二次汚染	禁止 3日間
酒場	静岡市	酒場	10月9日当該施設で提供された食事を喫食した30人中4人が発熱、下痢等を発症	加熱不十分な鶏肉の喫食、もしくは器具類を介した二次汚染	禁止 3日間
飲食店	浜松市	飲食店	12月9日当該施設で提供された食事を喫食した5人中4人が下痢、発熱等を発症	加熱不十分な食肉の喫食	禁止 3日間
飲食店	浜松市	食堂	12月21日及び12月23日に当該施設で提供された食事を喫食した11人中10人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの二次汚染	禁止 4日間

Ⅱ 令和4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防止対策重点期間とし、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する監視指導や、手洗いや吐物処理の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

夏期に多発しやすい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「まず手洗い！ 食中毒予防と withコロナ」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、懸垂幕の設置、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 52回 延べ受講者数 5,209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 3,138人 指導件数 14,303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 サルモネラ属菌食中毒防止対策

鶏卵に由来するサルモネラ属菌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	20
鶏 卵 卸 売 販 売 業	8
未 殺 菌 液 卵 製 造 施 設	8
殺 菌 液 卵 製 造 施 設	1

4 ノロウイルス食中毒防止対策

冬期にかけて多発しやすい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
04.11.10	ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について	感染症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
04.11.1	冬期のノロウイルス食中毒ゼロを目指して！	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動画等を活用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対策重点期間(令和4年11月から令和5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	2,207	394	0	6
	仕出し屋	3,181	389	0	6
	宴会場を有する飲食店	263	52	3	17
	小計	5,651	835	3	29
集団給食 施設	学校	315	167	0	7
	病院・診療所	152	39	0	1
	事業所	168	71	0	11
	その他	1,332	611	0	89
	小計	1,967	888	0	108
学校給食 用 食品製造 施設	パン加工委託工場	20	10	0	0
	炊飯委託工場	20	8	0	0
	めん加工委託工場	14	7	0	0
	その他	40	16	0	0
	小計	94	41	0	0
合計		7,712	1,764	3	137

※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4年11月から令和5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	11
学校・保育・給食関係者	5	143
営業者（一般食品取扱者）	36	1,630
一般（消費者等）	2	47
全般（SNS使用）	0	-
合計	44	1,831

5 ふぐ食中毒防止対策

12月に、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	113
	魚 介 類 販 売 業	3
ふぐ営業所以外の施設*	飲 食 店 営 業	27
	魚 介 類 販 売 業	16

*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

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から原則全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が制度化された。

6月から8月の期間に、浅漬けを製造する8施設を立入りした結果、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認したところ、違反は確認されなかった。

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4年6月30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4年8月2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

令和5年1月30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。

令和4年度食中毒防止対策専門委員会（令和5年1月30日）

1 令和4年次食中毒発生状況について

- ・ 食中毒発生状況は本誌掲載のとおり。

<議事要旨>

- ・ 静岡県はウエルシュ菌食中毒が8年連続で発生している。過去の詳報から考えると、営業者は、調理従事者が施設の衛生管理計画に従って作業をしているか検証するべきと考える。

2 ウエルシュ菌食中毒について

- ・ 介護老人保健福祉施設で「けんちん煮」を調理する際、鍋に具材が満杯の状態、柔らかく仕上げるためにとろ火で長時間加熱調理したため、十分な攪拌ができず、全体が十分に加熱されなかったことが要因と考えられた。

<議事要旨>

- ・ ウエルシュ菌食中毒は、教科書的には一晩等長時間放置した事例が多い。今回は、とろ火調理により、部分的に、ウエルシュ菌の分裂速度が速い40～50℃になっていたと推測する。
- ・ 煮物類については、良く攪拌して全体を加熱すること、中心温度の測定は複数箇所となるよう指導すべき。
- ・ 発症時間が15～16時間で通常よりも長めであることから、菌量が少なかった可能性がある。今回は介護老人保健施設であるため、おむつの状況等により確認されたが、通常では気づかなかつたレベルの菌量であると推測する。

3 カンピロバクター食中毒事例について

- ・ 飲食店で起きた3事例について、調理器具や調理従事者を介した二次汚染や営業者の認識不足による加熱不十分な食肉の提供によるものが原因と考えられた。
- ・ 営業者に対し食中毒防止対策を啓発するとともに、消費者に対しても、加熱不十分な食肉の喫食リスクについて啓発していく必要がある。

<議事要旨>

- ・ 原因食品を統計的に推定できないということは汚染が厨房内に拡大しているということ。いずれの事例も二次汚染の可能性はある。
- ・ 新鮮であれば大丈夫、表面を加熱すれば大丈夫と考える営業者が一定数いる。啓発すべき。
- ・ 患者調査にあたり、LoGoフォームという電子申請システムを利用することで、従来の対面又は紙の調査票ではなく、スマートフォンで喫食調査を実施し、患者に好評であった。

4 サルモネラ属菌食中毒事例について

- ・ うなぎ屋で、土用の丑の日に伴う業務多忙の中、従業員の手洗いが不足したことにより、食品を汚染したことが主な原因と考えられた。

- ・ 活鰻の捌き、蒸し、焼き、盛り付け等の作業が、同一の従業員により、同時に行われていた。
- ・ 今後、活鰻がサルモネラ属菌に汚染されていることを再度周知するとともに、事業者が作成した衛生管理計画が、多忙な時間帯においても実行可能か等の観点で指導する必要がある。

<議事要旨>

- ・ この事例も二次汚染が主な原因である。患者の発症時間に幅があり、弁当毎に汚染菌量に差があったと推測する。
- ・ 調理補助に入った素人のアルバイトが原因となることがよくある。注視したほうが良い。
- ・ サルモネラ属菌は乾燥に強く、施設に定着する特徴がある。うなぎ関係団体等があれば、リスクを周知した方が良い。

5 カンピロバクター食中毒の減少に向けた啓発について

- ・ カンピロバクター食中毒の原因は、生又は加熱不十分な鶏肉の喫食、汚染された鶏肉からの二次汚染であり、食中毒の減少に向けた効果的な対策が必要である。
- ・ 啓発用の試作動画をWEBページで公開し、10～30歳代の協力者に、動画視聴後にアンケートに回答することで動画制作に携わってもらい、高い反響を得た事例を報告。

<議事要旨>

- ・ 動画作成のプロセスは、非常に効果的な消費者啓発方法だと思う。
- ・ カンピロバクターは少量の菌量で発症するため、新鮮な鶏肉でも発症すること、トングの使用等による二次汚染防止の必要性を消費者にも事業者にももっと啓発した方がよい。
- ・ 消費者啓発にあたり、若者世代には教育委員会と連携して、教育の現場で啓発することも考えてはどうか。
- ・ 九州の一部の自治体では、生食用鶏肉の制度を設けており、処理や提供の仕方が違う。

6 生食用食肉等の取扱いが不適切な施設の一斉監視について

- ・ インターネット調査の結果、生又は加熱不十分な食肉の提供が疑われた 115 施設について一斉監視を実施したところ、30 施設に取扱い不備が認められた。内訳は、「メニュー名が不適切（例：社会通念上ユッケである食肉をレアステーキとする等）」が 13 施設、「加熱方法が不十分」が 7 施設、「中心部まで加熱されていないステーキ等のテイクアウト」が 7 施設、「生食用食肉を取り扱えない施設において、生食用食肉の取り扱いがある」が 5 施設であった。
- ・ 上記メニューを取り扱った理由を聞き取ったところ、生食用食肉の規制を大まかに知っているものの、おいしさ、客の求め、同業他店の真似を理由に提供する傾向が認められた。

<議事要旨>

- ・ 生食用食肉の規制そのものを事業者が正確に把握しておらず、例えば「ユッケ」という名称が生食用食肉を指す言葉ということを知らない人がいる。
- ・ メニュー名に誤解を生じることのないよう、適切な食品名を称することを啓発していく。
- ・ 県下の事業者に対する指導は、県と政令市で連携を図り、足並みを揃えた対応としてほしい。

7 アニサキス食中毒の取り扱いについて

- ・ 平成 30 年以降、全国の食中毒においてアニサキス食中毒の件数が最も多く推移している。

- ・ 消費行動の広域化により、食中毒疑い事案の際には、自治体をまたぐ対応も求められ、他の自治体との整合を図る必要が生じたことから、今般、本県の対応方針を整理した。

<議事要旨>

- ・ 大学の実習で、市販の魚をさばいてアニサキスを確認したことがある。小学校、中学校で同様の実習を検討してはどうか。
- ・ アニサキス幼虫虫体を環境衛生科学研究所に搬送する場合、PCR検査の都合上、ホルマリンではなく、アルコールや生理食塩水を用いてほしい。
- ・ 県と政令市で連携を図った対応とした方がよい。特に、事業者に対する再発防止を念頭に対応してほしい。

令和4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
大木正章	環境衛生科学研究所	副所長兼微生物部長
小野宏志	一般社団法人静岡県医師会	理事
川口美樹	東部保健所	衛生部長兼衛生薬務課長
櫻井克俊	感染症対策課	課長
三輪憲永	松本看護大学看護学部	教授
森田幸雄	麻布大学獣医学部獣医学科	教授
山下としえ	浜松市保健所	食品衛生担当課長
山本秀樹	静岡市保健所	食品衛生課長

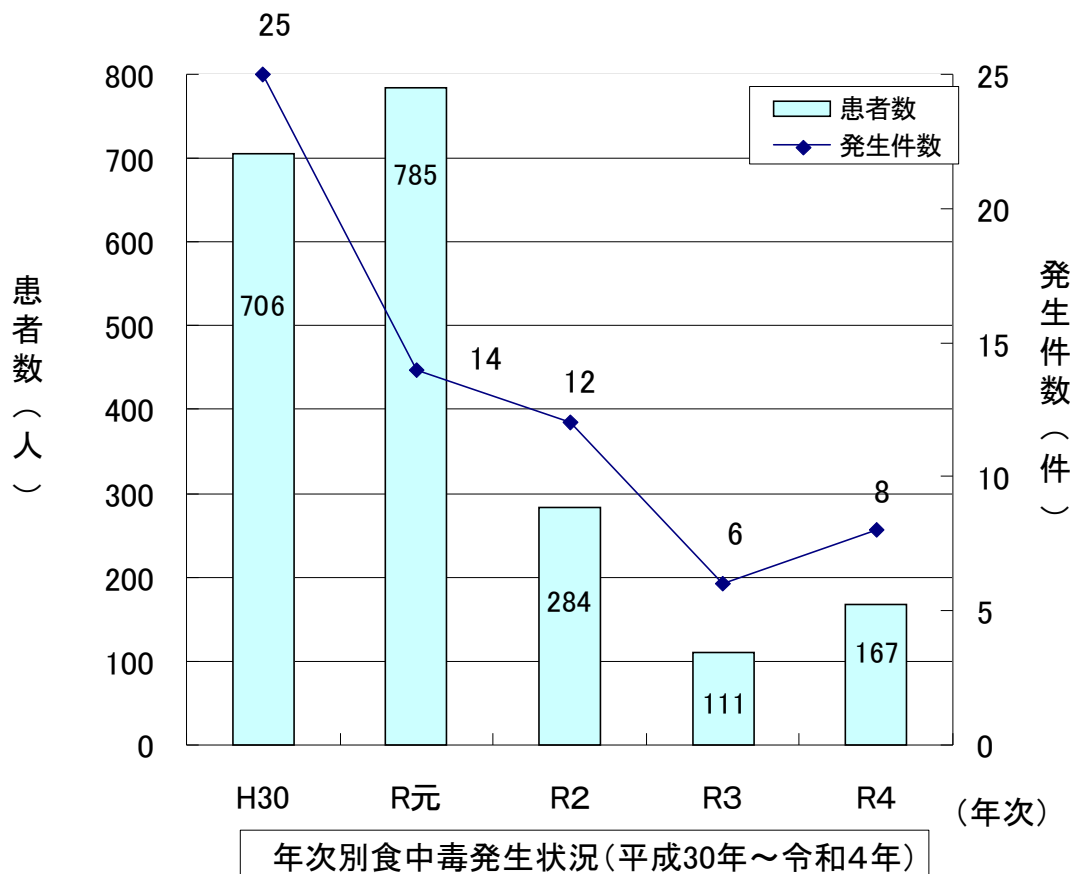
(50音順、敬称略)

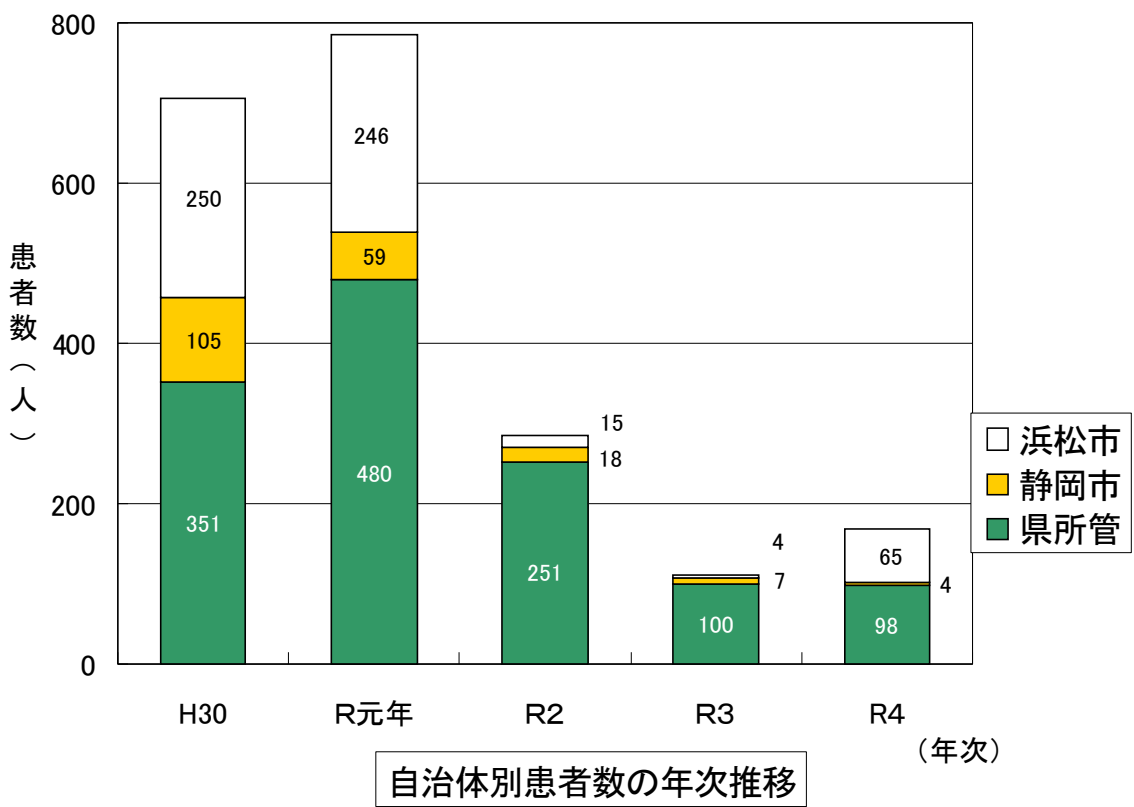
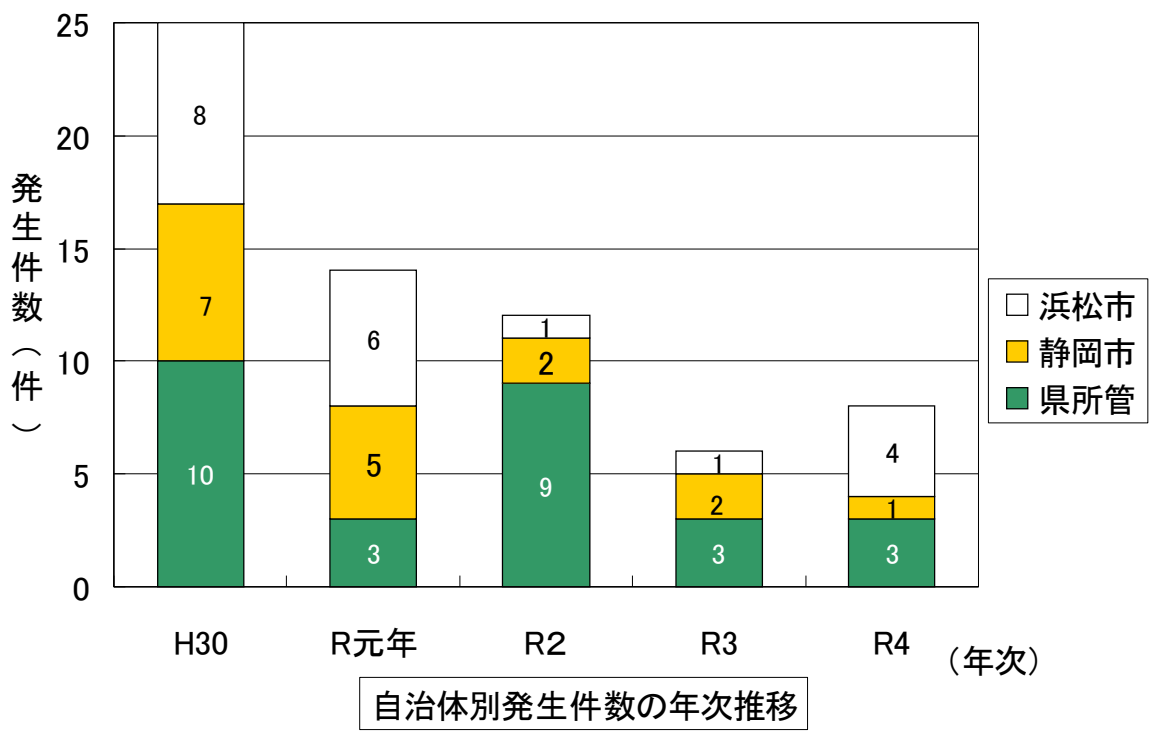
IV 最近5年間の食中毒発生状況（平成30年～令和4年）

1 発生件数及び患者数

年次別食中毒発生状況（平成30年～令和4年）

項目		年	H30	R元	R2	R3	R4	平均
発生件数（件）			25	14	12	6	8	13.0
内 訳	県所管		10	3	9	3	3	5.6
	静岡市		7	5	2	2	1	3.4
	浜松市		8	6	1	1	4	4.0
患者数（人）			706	785	284	111	167	410.6
内 訳	県所管		351	480	251	100	98	256.0
	静岡市		105	59	18	7	4	38.6
	浜松市		250	246	15	4	65	116.0
死者数（人）			0	0	0	0	0	0
1件あたり患者数（人）			28.2	56.1	23.7	18.5	20.9	31.6





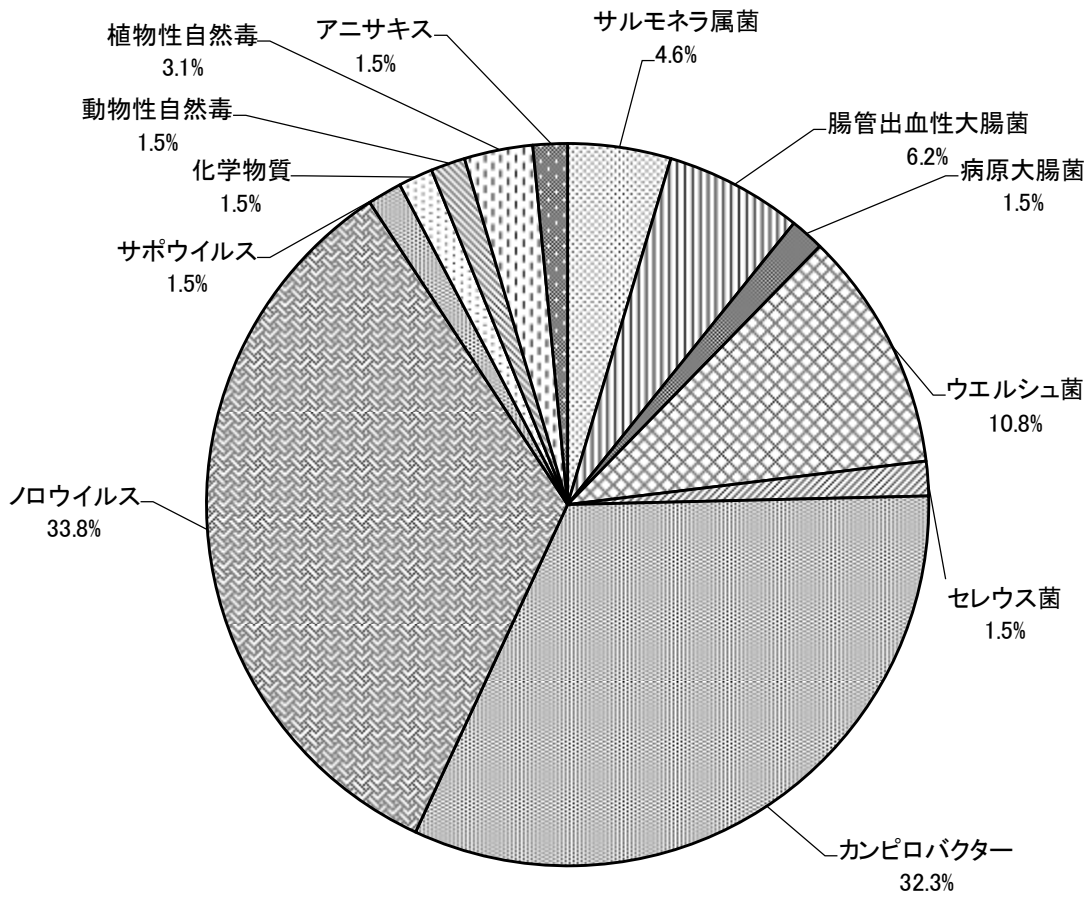
2 病因物質別の発生状況

病因物質別発生件数の年次推移（平成30年～令和4年）

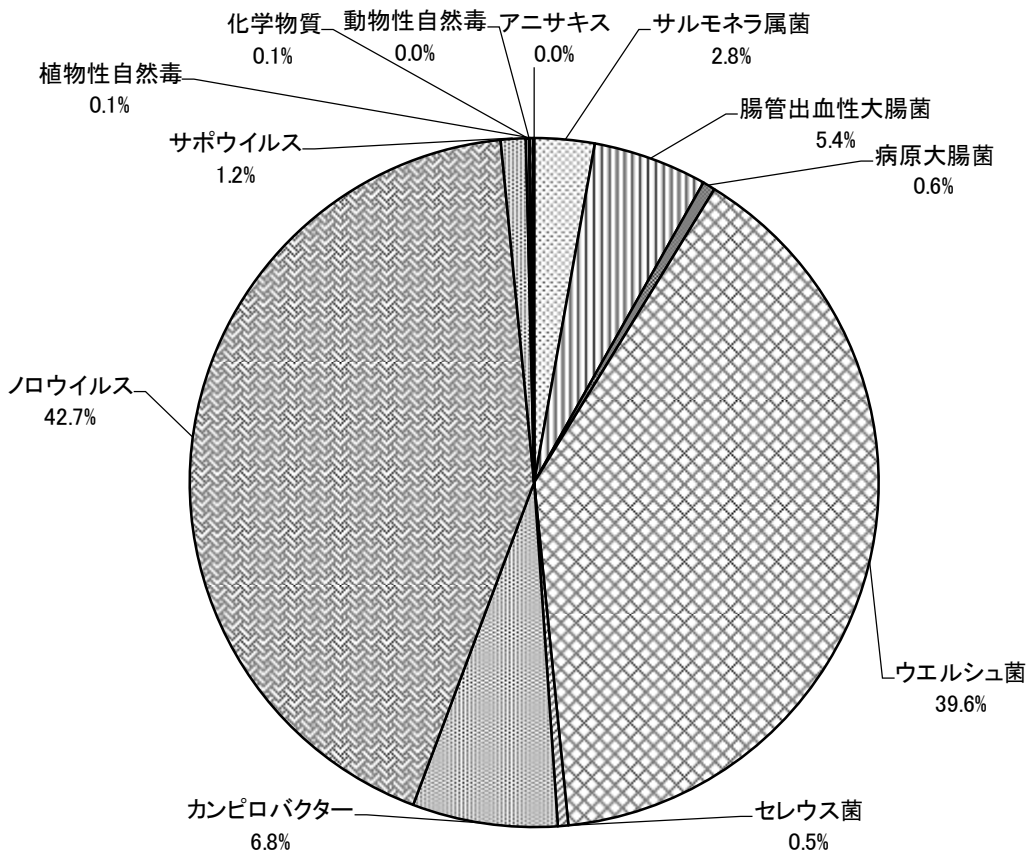
病因物質 \ 年	H30	R元	R2	R3	R4	平均	発生率(%)
総数(件)	25	14	12	6	8	13.0	
病因物質判明件数	25	14	12	6	8	13.0	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
サルモネラ属菌			2		1	0.6	4.6
ウエルシユ菌	3	1	1	1	1	1.4	10.8
セレウス菌		1				0.2	1.5
病原大腸菌	1					0.2	1.5
腸管出血性大腸菌	1	2		1		0.8	6.2
カンピロバクター	7	2	5	3	4	4.2	32.3
ノロウイルス	10	7	3		2	4.4	33.8
サポウイルス			1			0.2	1.5
化学物質(アレルギー様)	1					0.2	1.5
動物性自然毒		1				0.2	1.5
植物性自然毒	2					0.4	3.1
アニサキス				1		0.2	1.5

病因物質別患者数の年次推移（平成30年～令和4年）

項目 \ 年	H30	R元	R2	R3	R4	平均	発生率(%)
総数(人)	706	785	284	111	167	410.6	
病因物質判明患者数	706	785	284	111	167	410.6	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
サルモネラ属菌			28		30	11.6	2.8
ウエルシユ菌	138	437	95	84	60	162.8	39.6
セレウス菌		10				2.0	0.5
病原大腸菌	12					2.4	0.6
腸管出血性大腸菌	60	41		9		22.0	5.4
カンピロバクター	53	12	38	17	20	28.0	6.8
ノロウイルス	437	284	99		57	175.4	42.7
サポウイルス			24			4.8	1.2
化学物質(アレルギー様)	3					0.6	0.1
動物性自然毒		1				0.2	0.0
植物性自然毒	3					0.6	0.1
アニサキス				1		0.2	0.0



病因物質別発生件数(平成30年～令和4年)



病因物質別患者数(平成30年～令和4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30年～令和4年）

原因施設 \ 年	H30	R元	R2	R3	R4	平均	発生率(%)
総 数 (件)	25	14	12	6	8	13.0	
原因施設判明件数	25	14	12	6	8	13.0	100.0
判 明 率 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
旅 館	1	1注1	1			0.6	4.6
飲 食 店	22	11注2	9	6	8	11.2	86.2
魚介類販売業							
菓子製造業			1			0.2	1.5
集団給食		1				0.2	1.5
家 庭	2	1				0.6	4.6
そ の 他			1			0.2	1.5

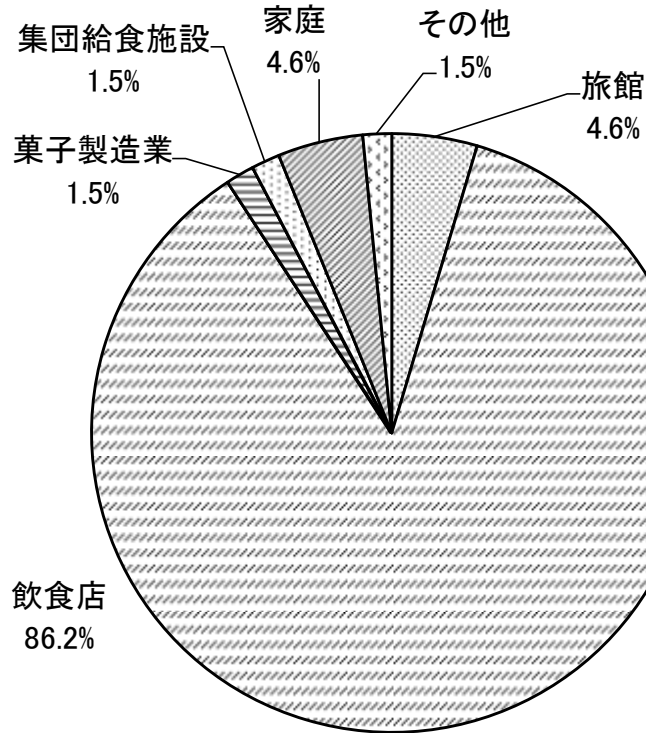
注1：旅館と食堂を原因とした事件について、旅館1件で計上

注2：2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

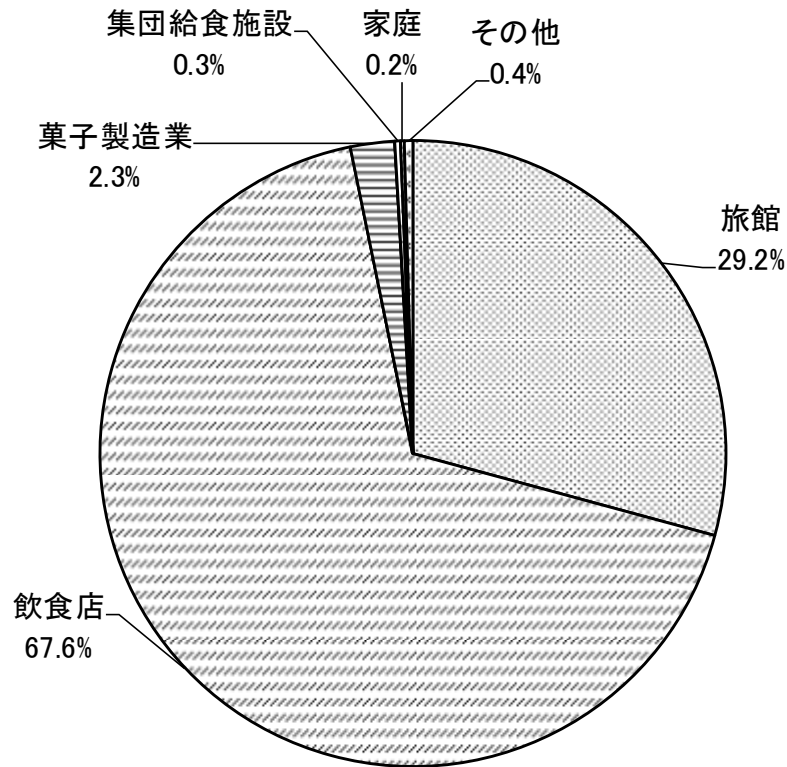
原因施設別患者数の年次推移（平成30年～令和4年）

原因施設 \ 年	H30	R元	R2	R3	R4	平均	発生率(%)
総 数 (人)	706	785	284	111	167	410.6	
原因施設別判明患者数	706	785	284	111	167	410.6	100.0
判 明 率 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
旅 館	126	437注1	37			120.0	29.2
飲 食 店	577	341	191	111	167	277.4	67.6
魚介類販売業							
菓子製造業			47			9.4	2.3
集団給食		6				1.2	0.3
家 庭	3	1				0.8	0.2
そ の 他			9			1.8	0.4

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30年～令和4年)



原因施設別患者数(平成30年～令和4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30年～令和4年)

原因食品 \ 年	H30	R元	R2	R3	R4	平均	発生率(%)
総数(件)	25	14	12	6	8	13.0	
原因食品判明件数	25	14	12	6	8	13.0	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
魚介類	1	2		1		0.8	6.2
魚介類加工品							
肉類及びその加工品		1		1	1	0.6	4.6
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	1.5
野菜類及びその加工品	1					0.2	1.5
菓子類			1			0.2	1.5
複合調理食品	1				2	0.6	4.6
その他	22	10	11	4	5	10.4	80.0

原因食品別患者数の年次推移 (平成30年～令和4年)

原因食品 \ 年	H30	R元	R2	R3	R4	平均	発生率(%)
総数(人)	706	785	284	111	167	410.6	
原因食品判明患者数	706	785	284	111	167	410.6	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
魚介類	3	30		1		6.8	1.7
魚介類加工品							
肉類及びその加工品		437		6	4	89.4	21.8
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		10				2.0	0.5
野菜類及びその加工品	1					0.2	0.0
菓子類			47			9.4	2.3
複合調理食品	23				90	22.6	5.5
その他	679	308	237	104	73	280.2	68.2

5 月別の発生状況

月別発生件数の年次推移（平成30年～令和4年）

年 月	H30	R元	R2	R3	R4	平均	発生率(%)
総数(件)	25	14	12	6	8	13.0	
1月	3	2			1	1.2	9.2
2月	3	1	2	1		1.4	10.8
3月	1	3	2	1		1.4	10.8
4月	2	1				0.6	4.6
5月	3	1		1	1	1.2	9.2
6月	1	4		1	1	1.4	10.8
7月	3				2	1.0	7.7
8月	1	1	3			1.0	7.7
9月	1		2	1		0.8	6.2
10月			2		1	0.6	4.6
11月	2	1		1		0.8	6.2
12月	5		1		2	1.6	12.3

月別患者数の年次推移（平成30年～令和4年）

年 月	H30	R元	R2	R3	R4	平均	発生率(%)
総数(人)	706	785	284	111	167	410.6	
1月	66	83			8	31.4	7.6
2月	84	29	39	84		47.2	11.5
3月	19	466	52	4		108.2	26.4
4月	88	58				29.2	7.1
5月	30	1		7	47	17.0	4.1
6月	3	134		1	60	39.6	9.6
7月	118				34	30.4	7.4
8月	60	10	24			18.8	4.6
9月	12		102	6		24.0	5.8
10月			30		4	6.8	1.7
11月	130	4		9		28.6	7.0
12月	96		37		14	29.4	7.2

月別病因物質別発生件数（平成30年～令和4年）

病因物質	月	総数												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数		65	6	7	7	3	6	7	5	5	4	3	4	8
サルモネラ属菌		3							1		1	1		
黄色ブドウ球菌		0												
腸炎ビブリオ		0												
ウエルシュ菌		7	1	1	1		1	1	1		1			
セレウス菌		1								1				
病原大腸菌		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		0												
カンピロバクター		21	1	1	4		2		2	3	1	2	2	3
ノロウイルス		22	3	4	2	3	1	2			1		1	5
サポウイルス		1		1										
化学物質（アレルギー様）		1						1						
動物性自然毒		1					1							
植物性自然毒		2	1				1							
アニサキス		1						1						
クドア・セプテンクンプタータ		0												
不明		0												

月別病因物質不明件数及び不明率（平成30年～令和4年）

区分	月	総数													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
R4	発生件数（件）	8	1					1	1	2			1		2
	不明件数（件）	0													
R3	発生件数（件）	6		1	1			1	1			1		1	
	不明件数（件）	0													
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	5
	不明件数（件）														
計	発生件数	65	6	7	7	3	6	7	5	5	4	3	4	8	
	不明件数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	不明率(%)	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	四半期平均不明率(%)		0			0			0			0			

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30年～令和4年）

年	H30	R元	R2	R3	R4	平均
発生総数（件）	25	14	12	6	8	13.0
賀茂	0	1	0	0	0	0.2
熱海	0	0	1	0	0	0.2
東部	3	1	1	1	0	1.2
御殿場	0	0	1	1	1	0.6
富士	2	0	3	0	0	1.0
中部	2	1	1	0	2	1.2
西部	3	0	2	1	0	1.2
静岡市	7	5	2	2	1	3.4
浜松市	8	6	1	1	4	4.0

保健所別患者数の年次推移（平成30年～令和4年）

年	H30	R元	R2	R3	R4	平均
発生総数（人）	706	785	284	111	167	410.6
賀茂	0	8	0	0	0	1.6
熱海	0	0	7	0	0	1.4
東部	81	437	37	84	0	127.8
御殿場	0	0	5	9	30	8.8
富士	46	0	62	0	0	21.6
中部	97	35	95	0	68	59.0
西部	127	0	45	7	0	35.8
静岡市	105	59	18	7	4	38.6
浜松市	250	246	15	4	65	116.0

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29年～令和3年）

最近の5年間（平成29年～令和3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。

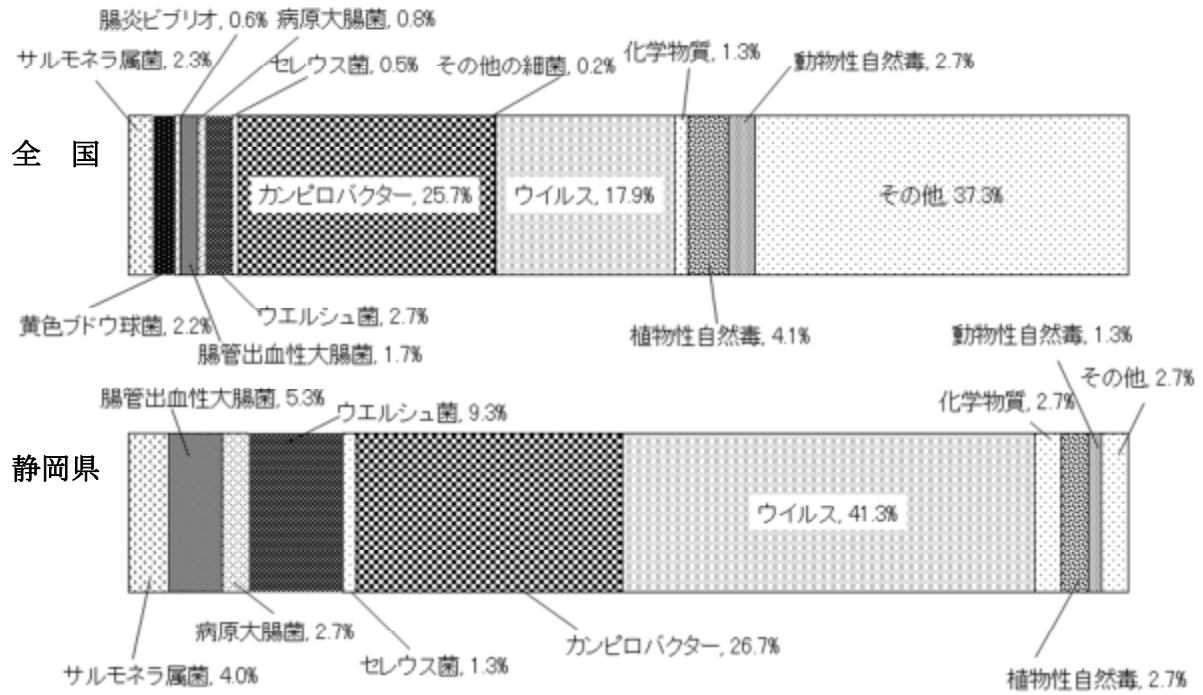
（1）発生件数・患者数の全国順位（平成29年～令和3年）

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	126.2	1	東京都	1,875.4
2	北海道	97.8	2	埼玉県	935.8
3	神奈川県	68.4	3	愛知県	783.4
4	愛知県	52.8	4	岡山県	739.8
5	大阪府	51.4	5	大阪府	670.6
6	福島県	44.6	6	兵庫県	617.0
7	福岡県	40.6	7	北海道	599.6
8	宮崎県	36.2	8	神奈川県	521.0
9	兵庫県	30.4	9	静岡県	477.2
10	千葉県	26.2	10	福岡県	469.2
11	埼玉県	23.2	11	富山県	437.8
12	沖縄県	22.6	12	京都府	403.8
13	広島県	18.8	13	千葉県	403.6
14	新潟県	16.4	14	広島県	377.8
15	京都府	15.4	15	長野県	337.4

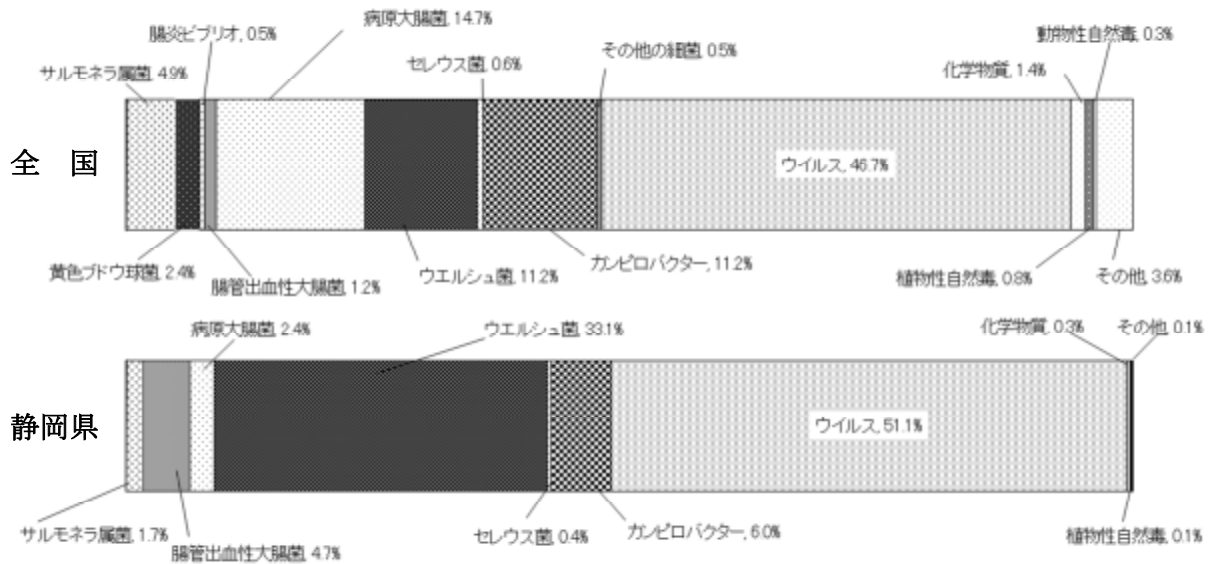
静岡県：15.2件（16位）

(2) 病因物質別の発生状況 (平成29年～令和3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	%
		1001.8	21.3		15.2		14491.4	308.3		477.2	
病 因 物 質 判 明 数		982.4	20.9	100.0	15.0	100.0	14092.8	299.8	100.0	472.8	100.0
細 菌	サルモネラ属菌	23.0	0.5	2.3	0.6	4.0	695.6	14.8	4.9	8.2	1.7
	黄色ブドウ球菌	22.0	0.5	2.2	0.0	0.0	335.8	7.1	2.4	0.0	0.0
	腸炎ビブリオ	6.0	0.1	0.6	0.0	0.0	64.4	1.4	0.5	0.0	0.0
	腸管出血性大腸菌	16.6	0.4	1.7	0.8	5.3	172.2	3.7	1.2	22.0	4.7
	病原大腸菌	7.4	0.2	0.8	0.4	2.7	2073.0	44.1	14.7	11.2	2.4
	ウェルシュ菌	26.8	0.6	2.7	1.4	9.3	1581.8	33.7	11.2	156.4	33.1
	セレウス菌	5.0	0.1	0.5	0.2	1.3	81.6	1.7	0.6	2.0	0.4
	カンピロバクター	252.2	5.4	25.7	4.0	26.7	1582.4	33.7	11.2	28.4	6.0
	その他の細菌	1.8	0.0	0.2	0.0	0.0	65.8	1.4	0.5	0.0	0.0
ウイルス (ノロウイルス等)		175.4	3.7	17.9	6.2	41.3	6579.2	140.0	46.7	241.8	51.1
化学物質 (ヒスタミン等)		13.2	0.3	1.3	0.4	2.7	199.6	4.2	1.4	1.6	0.3
植物性自然毒		39.8	0.8	4.1	0.4	2.7	111.2	2.4	0.8	0.6	0.1
動物性自然毒		26.4	0.6	2.7	0.2	1.3	41.0	0.9	0.3	0.2	0.0
そ の 他		366.8	7.8	37.3	0.4	2.7	509.2	10.8	3.6	0.4	0.1



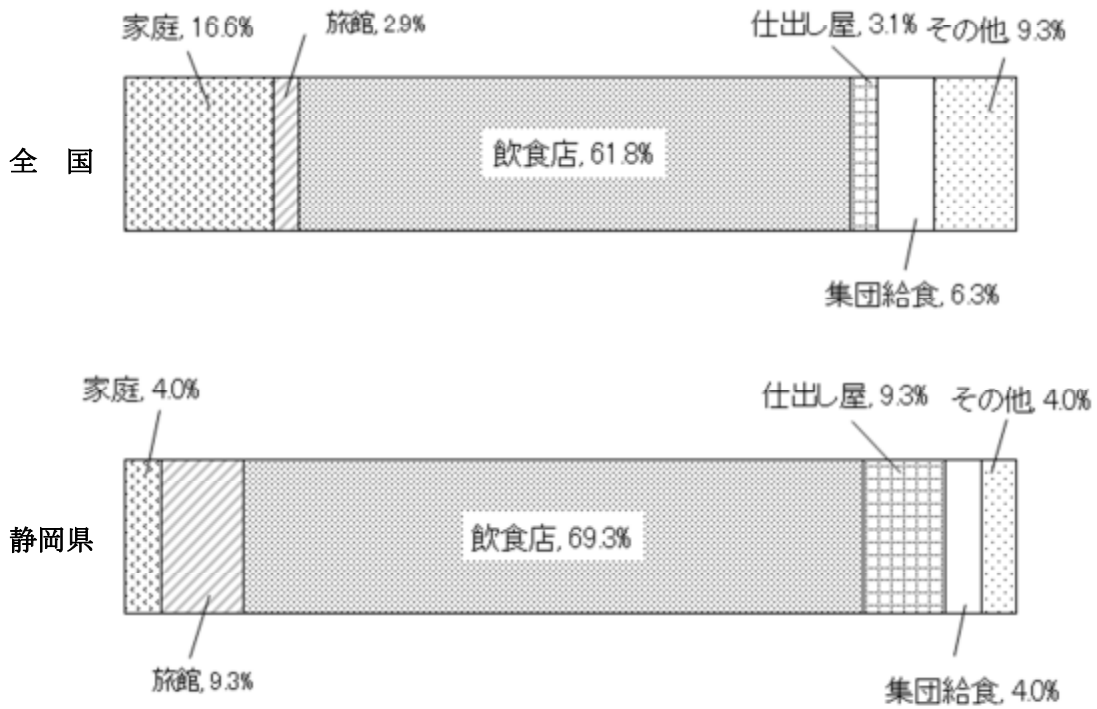
病因物質別発生件数（平成29年～令和3年）



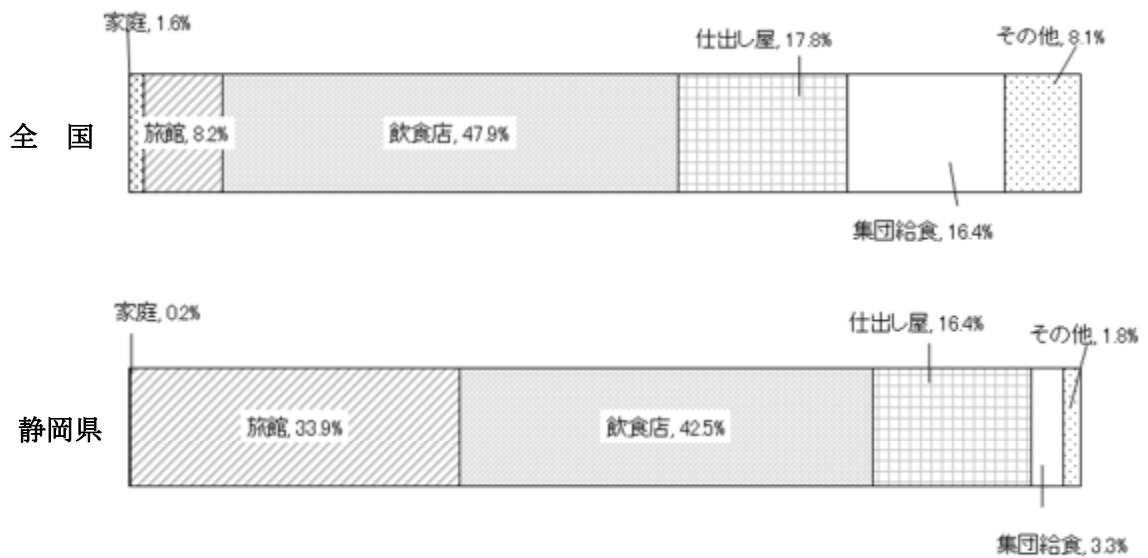
病因物質別患者数（平成29年～令和3年）

(3) 原因施設別の発生状況 (平成29年～令和3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	%
原因施設判明数	1001.8	21.3		15.2		14491.4	308.3		477.2	
旅 館	828.2	17.6	100.0	15.0	100.0	13986.4	297.6	100.0	474.6	100.0
飲 食 店	24.4	0.5	2.9	1.4	9.3	1146.2	24.4	8.2	160.8	33.9
仕 出 し 屋	511.6	10.9	61.8	10.4	69.3	6695.2	142.5	47.9	201.8	42.5
家 庭	25.8	0.5	3.1	1.4	9.3	2495.0	53.1	17.8	77.8	16.4
集 団 給 食	137.2	2.9	16.6	0.6	4.0	223.4	4.8	1.6	0.8	0.2
そ の 他	52.2	1.1	6.3	0.6	4.0	2296.2	48.9	16.4	15.6	3.3
	77.0	1.6	9.3	0.6	4.0	1130.4	24.1	8.1	8.4	1.8



原因施設別発生件数（平成29年～令和3年）



原因施設別患者数（平成29年～令和3年）

(4) 原因食品別の発生状況 (平成29年～令和3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	%
	1001.8	21.3		15.2		14491.4	308.3		477.2	
原因食品判明数	830.0	17.7	100.0	15.0	100.0	13692.0	291.3	100.0	474.6	100.0
魚 介 類	281.0	6.0	33.9	1.0	6.7	710.6	15.1	5.2	7.0	1.5
魚 介 類 加 工 品	12.6	0.3	1.5	0.0	0.0	134.0	2.9	1.0	0.0	0.0
肉類及びその加工品	48.6	1.0	5.9	0.4	2.7	551.0	11.7	4.0	88.6	18.7
卵類及びその加工品	1.0	0.0	0.1	0.0	0.0	30.0	0.6	0.2	0.0	0.0
乳類及びその加工品	0.8	0.02	0.1	0.0	0.0	386.8	8.2	2.8	0.0	0.0
穀類及びその加工品	3.2	0.1	0.4	0.2	1.3	83.0	1.8	0.6	2.0	0.4
野菜類及びその加工品	35.8	0.8	4.3	0.2	1.3	228.6	4.9	1.7	0.2	0.0
菓 子 類	4.4	0.1	0.5	0.2	1.3	191.8	4.1	1.4	9.4	2.0
複 合 調 理 食 品	53.4	1.1	6.4	0.2	1.3	2056.0	43.7	15.0	4.6	1.0
そ の 他	389.2	8.3	46.9	12.8	85.3	9320.2	198.3	68.1	362.8	76.4

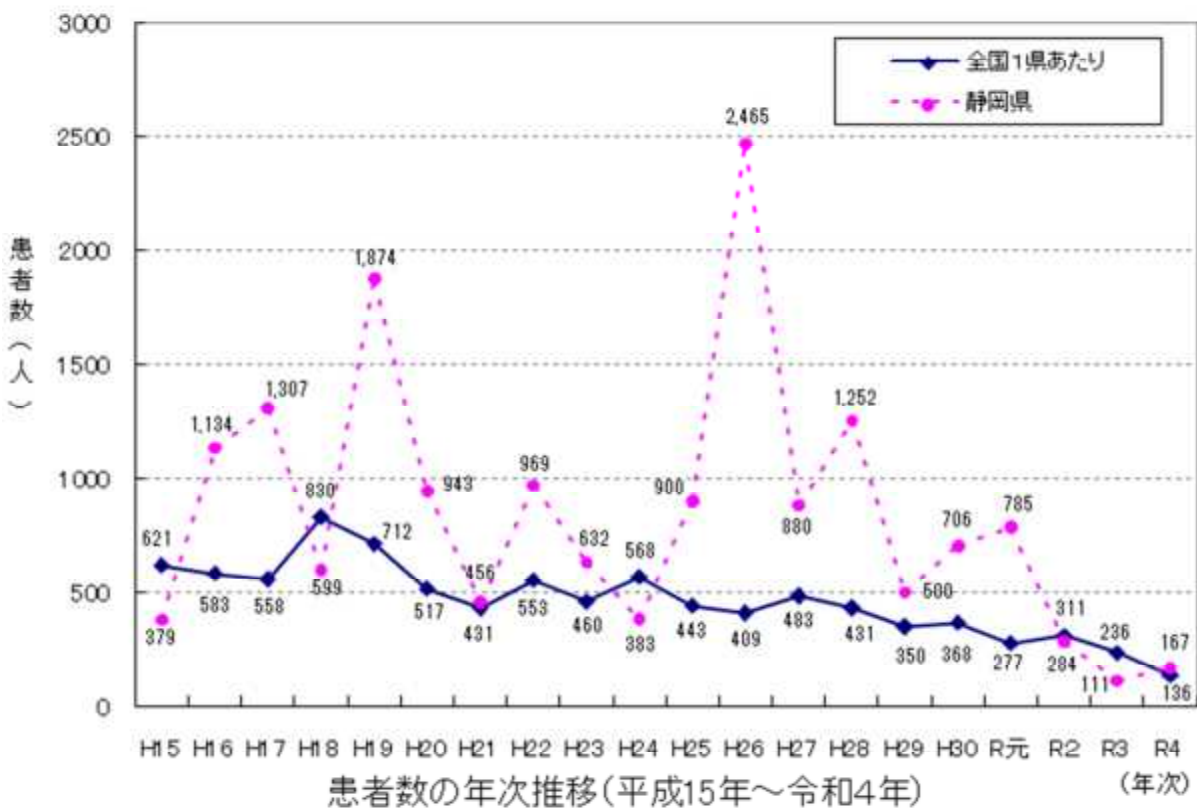
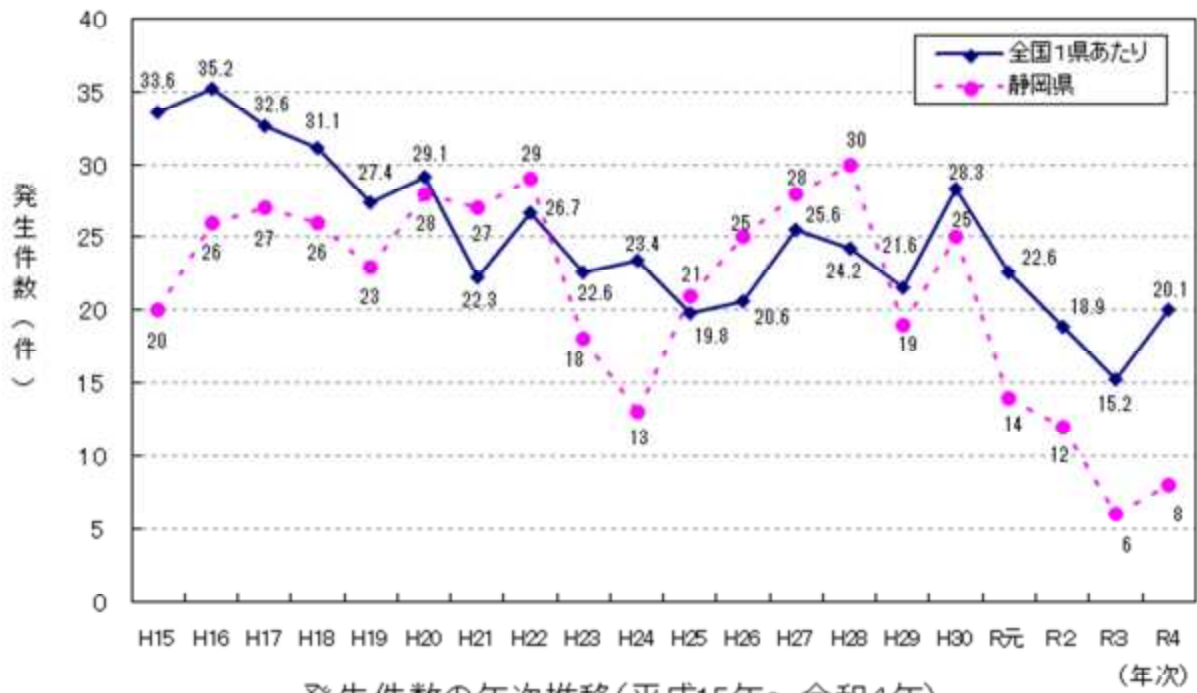
2 年次別発生状況

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15年～令和4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
2	887	14,613	3	12	284	0
3	716	11,079	2	6	111	0
4	944	6,405	5	8	167	0

注：全国の令和4年次食中毒発生状況は速報値



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5年～令和4年）

	発生件数	全国順位	患者数	全国順位
平成 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
3	6	33	111	26
4	8	33	167	14

注：令和4年の全国順位は速報値による

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
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 (ガラントミン等)	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	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	バイ (海つぼ)	動物性自然毒(ネスルギトキシン)	(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(ネスルギトキシン)	(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
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	サバのみりん漬け	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 (HobbsⅢ 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
14	8. 10. 1	舞 阪 町	56	25	0	会食料理 [銀 餡 かけ]	ウエルシュ菌 (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	ウエルシュ菌 (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	ウエルシュ菌 (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	ウエルシュ菌 (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	ウエルシュ菌 (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	13. 12. 12	浜 松 市	57	22	0	大アサリ唐辛子蒸 (ウチムラサキ貝)	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、チャーハンを食べて発症
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て発症
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て発症
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て発症
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て発症
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て発症
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て発症
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て発症
33	24. 3. 25	沼津市他	51	16	0	会席料理	ウエルシュ菌 (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 Stanley</i>)	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	ウエルシュ菌	旅館	静岡市内の旅館で調理した料理を食べて発症

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
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. 9. 21	周知郡森町 他	28	12	0	提供料理	サルモネラ属菌(O4群:i:-)	その他	森町の無許可施設で調理・提供された食事を喫食した28人中12人が発症
42	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
43	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
44	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
45	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
46	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
47	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
48	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

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	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, O 6) (推定)	食 堂	函南町内の食堂の提供 料理を食べて発症
50	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
51	令和 元 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
52	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
53	2. 9. 8	島田市他	369	95	0	仕出し弁 当	ウエルシ ュ菌 (H obbs 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
54	2. 9. 8	東京都他	234	7	0	提供料理	サルモネ ラ属菌 (O 4群:i-)	食 堂	熱海市内の食堂の料理 を食べて発症
55	2. 10. 27	掛川市他	388	21	0	提供料理	サルモネ ラ属菌 (O 4群:i-)	食 堂	掛川市内の食堂の料理 を食べて発症
56	3. 2. 17	沼津市他	122	84	0	仕出し弁 当	ウエルシ ュ菌 (型不 明)	仕出し屋 (学校)	裾野市内の仕出し屋の 弁当を食べて発症
57	4. 6. 4	島 田 市	137	60	0	けんちん 煮	ウエルシ ュ菌 (型不 明)	飲 食 店	島田市内の介護老人保 健施設で提供されたけ んちん煮を食べて発症
58	4. 7. 22	御殿場市 他	125	30	0	弁当	サルモネ ラ属菌 (<i>Salmonella</i> Saintpaul)	食 堂	土用の丑の日前日に提 供されたうなぎ、牛肉 等の弁当を食べて発症

(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

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	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	令和元 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	元 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
8	3. 11. 24	山口県他	32	9	0	提供料理	O157 (VT1, 2)	研修施設 食堂	小山町内の研修施設内の食堂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 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

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	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 プンクタ ータ	旅 館	クドア・セプテンプンクタ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 プンクタ ータ	食 堂	クドア・セプテンプンクタ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 プンクタ ータ	旅 館	クドア・セプテンプンクタ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

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	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
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

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
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
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

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
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て発症
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 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

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
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 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
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. Typhim urium)	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. Enteri tidis)	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
72	60. 9. 3	浜松市	667	479	0	学校給食	病原大腸菌 (O6: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

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
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: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
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 ラーゼⅦ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
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

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
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
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	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

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
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
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 (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

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
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(0148)	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(S. Enteritidis)	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 (S. Enteritidis)	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 (S. Enteritidis)	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

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	訓練中の食	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	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>

海産魚介類の寄生虫による食中毒

<事例・研究報告>

介護老人福祉施設におけるウエルシュ菌食中毒

うなぎ弁当を原因食品としたサルモネラ属菌による食中毒

クドア・イワタイの関与が疑われた有症事例について

<特集>

海産魚介類の寄生虫による食中毒

【はじめに】

海産魚介類の寄生虫による食中毒は、生食文化のある日本人にとって重要な公衆衛生上のリスクである。アニサキスによる食中毒は近年増加傾向にあり、2022年1月～12月に全国で566件578人(速報値)の発生があり、記録の残る2013年以降で過去最高を更新した¹⁾。他の細菌性・ウイルス性食中毒等を含めた食中毒944件のうち、アニサキス食中毒が60.0%を占めたことになる。また2011年にヒラメに寄生する粘液胞子虫の一種である *Kudoa septempunctata* が食中毒の病因物質に指定されたが²⁾、近年では有症事例の患者や食品残品から他の粘液胞子虫が検出される事例が散見され、食中毒との関連性が示唆されている。本稿では食中毒と関連する、もしくは関連が示唆される、海産魚介類の寄生虫について解説する。

【アニサキス】

1 概要

アニサキスとは、線形動物門(俗に線虫という)、回虫目アニサキス科アニサキス亜科に分類される寄生虫の総称である。アニサキス亜科はアニサキス属やシュードテラノーバ属などさらに複数の属に分類される。アニサキス亜科線虫(以下、アニサキス)は、クジラやアザラシなどの海棲哺乳類を終宿主、オキアミなどの甲殻類を中間宿主、魚類やイカを待機宿主としている。中間宿主内で第2期幼虫から第3期幼虫(幅0.5-1mmほど、長さ2-3cmほど)(図1)に生育して、待機宿主に捕食された後、さらに終宿主へと捕食される。終宿主に捕食されると、腸管内に寄生したまま第4期幼虫、成虫へと生育して、産卵をする。卵は糞便を介して海洋中に放出され、孵化する³⁾(図2)。

アニサキス症とは、アニサキスの第3期幼虫がヒトの消化管に穿入することで激しい腹痛などを引き起こす寄生虫症のことをいう。アニサキスは待機宿主内において内臓表面に多く存在しているが、待機宿主の死後は時間経過とともに内臓周辺の筋肉に移行していく。これをヒトが経口摂取することでアニサキス症を発症することがある。なお食中毒統計ではシュードテラノーバ属による

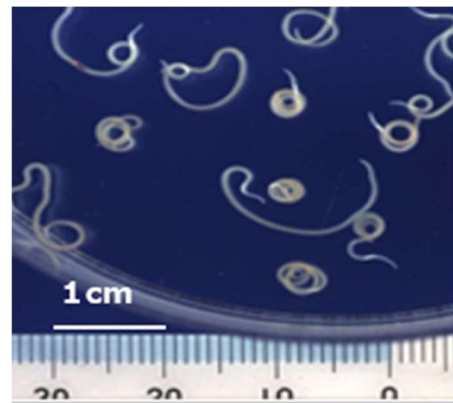


図1 スケトウダラに寄生していたアニサキスの幼虫(国立感染症研究所)

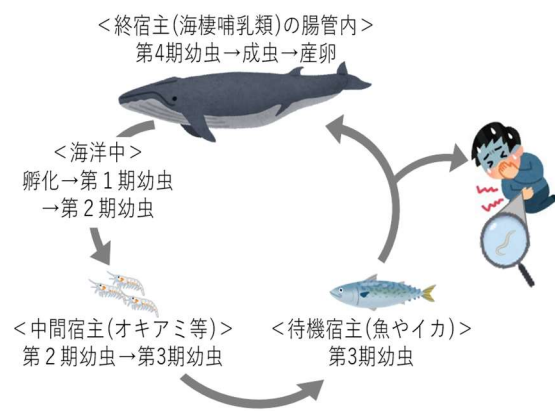


図2 アニサキスの生活環とアニサキス症

食中毒もアニサキス食中毒として扱っているが、近年はシュードテラノーバ属による寄生虫症をシュードテラノーバ症として分けることもある。本稿ではどちらもアニサキス症として扱う。

2 疫学

アニサキスは1999年に食中毒の原因物質として例示され⁴⁾、その後2013年の食中毒統計からアニサキス食中毒の個別集計が開始され、その発生数が詳細に把握されるようになった。アニサキス食中毒の特徴として、1事例における患者数が1名であることが多く、患者に穿入しているアニサキス虫体は1隻であることが多い。食中毒全体の件数はここ10年で横ばいであるにもかかわらず、アニサキス食中毒件数は増加傾向にある¹⁾(図3)。食中毒全体

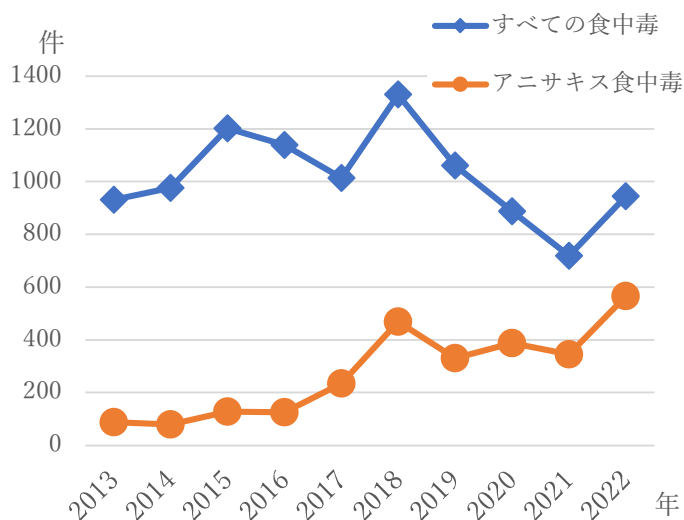


図3 全国の食中毒件数の年次推移
(厚生労働省 食中毒統計資料を基に作成)

に占めるアニサキス食中毒の割合(件数)は、2013年には9.5%であったが、2022年には60.0%を占めるまでになった。アニサキス食中毒が近年増加傾向にある原因は未だ判明していないが、低温流通技術の発達⁵⁾や、徐々に食中毒として認知が進み医師からの届出が増加してきたことが原因の一つであると考えられている。すなわち、沿岸部以外の消費者においても非冷凍の生魚を喫食する機会が増えたこと、傷みややすいなどの理由で生食が一般的ではなかった魚種も生食されるようになったことが、アニサキスと消費者の接点を増やしたと考えられる。

2022年は全国で578人のアニサキス食中毒患者が確認されたものの、医療機関の診療データを用いた解析では2005-2011年に平均7,147件/年⁶⁾、2019年に平均19,737件/年⁷⁾のアニサキス患者が潜在的に存在していたとの推計があり、我々が把握しているアニサキス食中毒は氷山の一角である可能性がある。食中毒報告数と推計患者数に大きな開きがある原因としては、アニサキス食中毒が全数報告(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時間以内に保健所に届出をする)であると医療機関に浸透していないことや、自治体ごとで行政処分の取扱いが異なることにより、食中毒統計に反映されていない可能性が考えられる。

アニサキス食中毒は年間を通じて発生するが、原因となる魚種は季節ごとに傾向がある。たとえばサバは年間を通じて発生が多いが、4-5月はカツオ、9-10月はサンマなど、旬の魚で発生しやすい傾向がある⁸⁾。また2018年はそれまでの年よりもカツオによるアニサキス食中毒が多いなど、特定の魚種により発生件数全体が増加することもある⁹⁾。2022年にアニサキス食中毒が多く発生した明確な原因は判明しておらず、今後の発生動向が注目される。

3 種類

魚介類や患者から分離されるアニサキス幼虫は、従来から便宜的に形態的特徴によって I 型幼虫、II 型幼虫、*Pseudoterranova* spp. と分類されてきた (表 1) (近年は II 型をさらに II、III、IV 型に分けることもある)。この形態的特徴は、アニサキスの種類と関係があることが遺伝子解析により判明しており¹⁰⁾、アニサキス食中毒の原因の大部分を占める *A. simplex* sensu stricto (狭義の *A. simplex*) と *A. pegreffii* は I 型、*Pseudoterranova* spp. は *P. azarasi* (広義の *P. decipiens* の 1 種) であることが分かっている。その他わずかではあるが国内において患者発生のある *A. physeteris* は II 型幼虫であると判明している。東京都の調査 (2011-2018 年) では、都内のアニサキス有症事例において *A. simplex* sensu stricto が 94%、*A. pegreffii* が 4.4%、*P. azarasi* が 1.6% であった¹⁰⁾。マサバにおいて *A. simplex* sensu stricto は *A. pegreffii* よりも内臓から筋肉への移行率が 100 倍以上高いという報告があり¹¹⁾、国内におけるアニサキス食中毒の多くが *A. simplex* sensu stricto 由来である原因の一つと考えられる。

なおアニサキスの種の同定は現在、遺伝子検査で行われることが多いため、医療機関において摘出されたアニサキス虫体はホルマリン固定せず、生理食塩水などで保管し検査機関に送付することが望ましい。

表 1 主なアニサキス幼虫と特徴

アニサキスの種類	形態的分類	国内分布状況	待機宿主	終宿主
<i>A. simplex</i> sensu stricto (広義)	I 型	主に黒潮・親潮ルート (太平洋やオホーツク海)	多くの海産魚類やイカ	ヒゲクジラ、ハクジラ
<i>A. pegreffii</i>	I 型	主に対馬海流ルート (東シナ海や日本海側)	多くの海産魚類やイカ	ヒゲクジラ、ハクジラ
<i>A. physeteris</i>	II 型	太平洋側の深海魚など	キンメダイ、カツオ、 アカマンボウなど	ハクジラ (マッコウクジラなど)
<i>P. azarasi</i>	シュード テラノーバ	北海道や北日本	タラ、オヒョウ、 アンコウ、イカなど	鰭脚類(アザラシなど)

4 症状

臨床的にアニサキス症は、胃アニサキス症、腸アニサキス症、消化管外アニサキス症、アニサキスアレルギーに大別される (表 2)⁵⁾。寄生部位別では胃が 93.2% を占めている¹²⁾。

臨床経過により、さらに劇症型(急性型)、緩和型に分けられる。臨床上問題となる症例の多くは劇症型胃アニサキス症であり、従来は穿入による物理的刺激で痛みを生じていると考えられていたが、現在ではさらに複雑な病態であると考えられている。すなわち物理的刺激に加え、アニサキス再感染によって局所の即時型アレルギー反応が起こり、激しい痛みを生じると考えられている¹⁰⁾。病理学的には、劇症型アニサキス症の穿入部位には著しい好酸球浸潤と炎症性

浮腫が生じる¹²⁾。緩和型アニサキス症は、自覚症状がほとんどないまま慢性経過した結果、偶発的に発見されるケースが多く、これはアニサキスの初発感染時に異物反応により肉芽腫形成をしたものと考えられている¹²⁾。なおアニサキス食中毒による死亡例は現在まで報告されていない³⁾。

表2 アニサキス症の臨床的分類と治療

分類	寄生部位	症状	発症までの時間	治療
胃 アニサキス症	胃	激しい胃痛、悪心、嘔吐	多くが 12時間以内	内視鏡による摘出
腸 アニサキス症	小腸・大腸	腹痛、悪心、嘔吐、時に腸閉塞や穿孔を生じる	数時間から数日	痛みに対する対症療法、 腸閉塞を併発した場合は外科処置
消化管外 アニサキス症	大網、 腹腔膜など	寄生部位に応じる	数日以上かかる	対症療法、外科処置
アニサキス アレルギー	—	全身性のアレルギー症状 (蕁麻疹、アナフィラキシーなど)	喫食直後から 24時間程度	アレルギーの程度に応じた 対症療法

5 予防

予防法は、十分な冷凍もしくは加熱である。厚生労働省では -20°C で24時間以上の冷凍、もしくは 70°C 以上の加熱(60°C の場合は1分以上)を推奨している¹⁴⁾。米国FDAでは -35°C 以下で15時間または -20°C 以下で7日間の冷凍を勧告しており、EUでは視認による寄生虫検査を義務付け、 -20°C 以下で24時間以上の冷凍を指示している⁵⁾。

アニサキスはよく噛めば大丈夫と言われることもあるが、アニサキス虫体は小さく、クチクラ層が丈夫であるため、虫体を確実につぶせるまで一口ごとによく噛むことは非現実的である。一般的な料理で使う食酢、わさび、醤油、塩漬けでもアニサキスは死滅せず¹⁴⁾、実際に、東京都(2011-2017年)では原因食品の32.8%がシメサバと推定されている⁹⁾。一部の水産加工工場では、魚肉に光を透過させる方法や、紫外線で光る性質を利用した検出方法が用いられるが、身の深部にいるアニサキスは紫外線が届かないうえに、魚の種類や身の状態によっては観察が難しく、シュードテラノーバ属は紫外線では光らない。そのため、これら手法はリスクを下げることが期待できるが、確実に除去できるとは言えない¹⁵⁾。一部で行われている「冷やしこみ」(魚を3枚におろした後、冷蔵するとアニサキスが筋肉から出てくる)という手法は、学術的根拠がなく、低温ではアニサキスの運動性も低下するため効果はないと考えられる¹⁵⁾。

アニサキスは温度上昇により内臓から筋肉への移行が進むとされているため、冷蔵を保ちつつ新鮮なうちに内臓を除去することで、アニサキス症リスクは低減できると考えられる。しかし一部のアニサキスは魚の生存中に筋肉へ移行しているとの報告もあり、低温流通と内臓除去のみでは、完全に食中毒を防止することは困難であると考えられる⁹⁾。高電圧パルスを利用した駆除方法やX線を利用した確認手法などは、現在研究がされているものの実用化・普及には

至っていない。そのため現時点では、十分な冷凍もしくは加熱が唯一の確実な予防法となる。しかし新鮮な魚を美味しく提供したい飲食店や流通業者にとって、冷凍処理は食感や風味を変えてしまうため避けたい工程であり、これらに影響の少ない冷凍技術や、新しい予防方法の開発が待たれている。

なおアニサキスアレルギーに関しては、上記の冷凍や加熱処理を行っても完全に防ぐことは難しい。アニサキスのアレルゲンとして現在までに 15 種が同定されており¹⁶⁾、アニサキスアレルギーの主要抗原と考えられている Ani s1 をはじめ耐熱性タンパクも含まれる。そのため、アニサキスが寄生している魚を加熱調理してもアニサキスアレルギーが惹起される恐れがあり、特に既往歴のある患者は冷凍や加熱の有無にかかわらず注意が必要である。

【粘液胞子虫】

1 概要

粘液胞子虫は主に魚類に寄生する多細胞性動物であり、動物界 *Myxozoa* 門として独立したグループに属している。その一部は魚に様々な病気を起こすため、水産業界とりわけ養殖業界ではよく知られていた。近年、いくつかの種でヒトに一過性の消化器症状を呈す可能性が提起されるようになり、2011 年には *K. septempunctata* が食中毒の病因物質に指定された²⁾。その後も *K. iwatai*¹⁷⁾、*K. hexapunctata*¹⁸⁾、*K. neothunni*¹⁹⁾、*Unicapsula seriola*²⁰⁾ など他の粘液胞子虫の関与が示唆される有症事例が全国で発生しているが、*K. septempunctata* 以外の病原性については未だ解明されていない点も多く、食中毒の原因として指定されるまでには至っていない。

粘液胞子虫は生態についても不明な点が多く、生活環が解明された種は、マスに旋回病を起こす *Myxobolus cerebralis* のみである。他の粘液胞子虫も同様に、二宿主性と呼ばれる生活環を有していると考えられており、環形動物(イソメやゴカイなど)と魚の間を、それぞれ放線胞子、粘液胞子という形態で行き来している

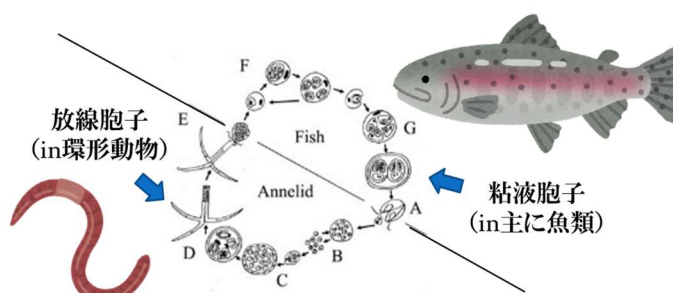


図4 想定されている粘液胞子虫の生活環

中央図：魚類に寄生する粘液胞子虫の生活環と起源 2004 横山博より引用

と考えられている (図4)²¹⁾。魚への侵入は、放線胞子から胞子原形質が撃ち込まれることによって成立し、血管や神経系のネットワークを利用して全身に移行し、成熟して粘液胞子となると考えられている²²⁾。ヒトに病原性を示すと考えられているのはこの粘液胞子の状態であり、粘液胞子虫の種類によっては被囊してシストや偽シストを形成する。粘液胞子は $10\mu\text{m}$ ほどのものが多く目視では観察することができないが、*K. iwatai* などシストを形成する種は目視でその存在を確認できることがある。

2 疫学

食中毒の病因物質として指定されている粘液胞子虫は *K. septempunctata* のみであるため、正確な統計はこの種に限られる。*K.*

septempunctata による食中毒件数は減少してきており(図5)、これは養殖方法の改良によって養殖時点における汚染が減少したこと、出荷前検査が行われるようになったこと、主な感染源であった韓国産ヒラメの輸入が減少したことなどが寄与していると考えられる。

その他の粘液胞子虫の関与が疑われる有症事例が発生した場合、その公表についての判断は各自治体に委ねられている。これまでにいくつかの自治体において疑い事例が集計・報告されているが、その他は単一の事例報告が多い。唯一、2016年に国立医薬品食品衛生研究所が行った報告において全国の疑い事例の解析を行っているが²³⁾、各自治体から食品残品が分与された事例に限った解析である。そのため現時点で *K. septempunctata* 以外の粘液胞子虫に関する網羅的な集計は確認できず、その詳細は不明である。

静岡県でも粘液胞子虫の関与が疑われる有症事例が発生しており、県全体では直近3年間で9件の検出事例がある(重複含む)(図6)。県内では特に *K. iwatai* が残品や患者糞便から検出されることが多い。筆者らの調査においても、県内で捕獲された魚において *K. iwatai* が検出されている。*K. septempunctata* 以外の粘液胞子虫は食中毒に未だ指定されていないものの、県内においても留意すべき公衆衛生上のリスクであると考えられる。

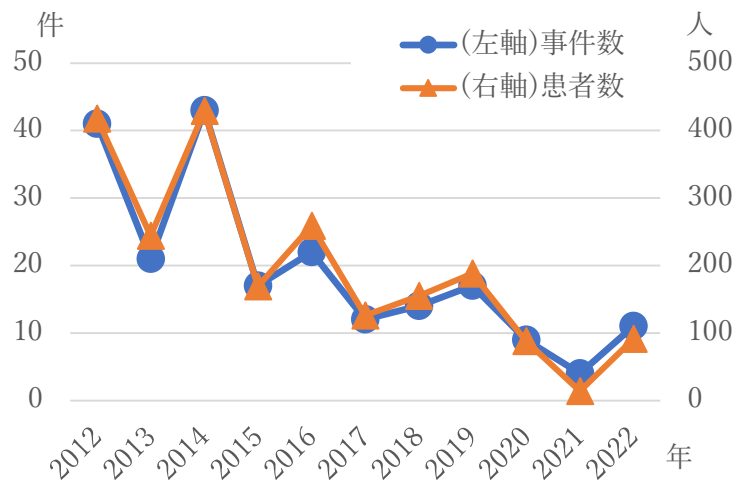


図5 *K. septempunctata* による食中毒の年次推移 (厚生労働省 食中毒統計資料を基に作成、2022年分は2023年1月28日現在の速報値)

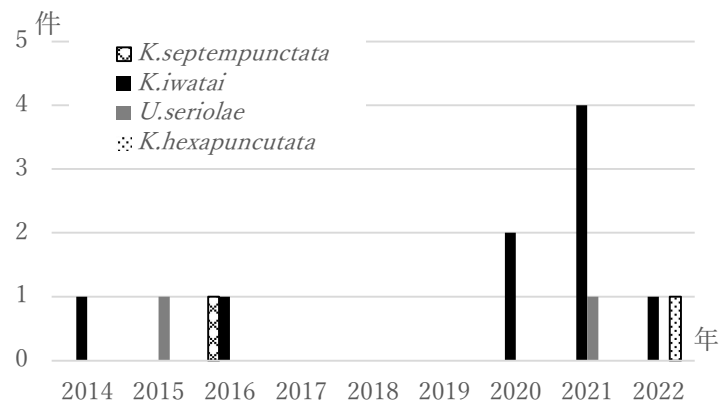


図6 静岡県内(政令市を含む)の有症事例における粘液胞子虫の検出状況 (政令市分は各市の保健所より提供(2022年10月時点)。浜松市は2018年度以降分のみ集計)

3 種類

食中毒の病因物質に指定されている *K. septempunctata* のほか、*K. iwatai*、*K. hexapunctata*、*K. neothunni*、*Unicapsula seriolae* がヒトに対する病原性が疑われている (表3)。

表3 ヒトに対して病原性がある、もしくは病原性が疑われている粘液胞子虫

寄生虫	宿主	シスト	極囊の数	推定される 最低発症胞子数	食中毒 に指定
<i>K. septempunctata</i>	ヒラメ	偽シストを形成するが目視は難しい	5-7つ (ほとんどは7つ)	約 10^7 個/人 ²⁴⁾	指定
<i>K. iwatai</i>	スズキ科(スズキなど)、タイ科(マダイ、クロダイ、ヘダイなど)、イシダイ科(イシダイ、イシガキダイなど)、サバ科(サワラなど)、ブリ科(ブリ、カンパチなど)等、多くの魚	1-2mm ほど、乳白色、目視可能なシスト形成	4つ	不明	指定されていない
<i>K. hexapunctata</i>	メジマグロ(クロマグロの幼魚)、キハダマグロ	シスト形成しない	6つ	約 10^8 個/人 ²⁵⁾	指定されていない
<i>K. neothunni</i>	キハダマグロ、クロマグロ	偽シストを形成するが目視は難しい	6つ	約 10^7 個/人 ¹⁹⁾	指定されていない
<i>U. seriolae</i>	カンパチ、ブリなど	シスト形成しない	1つ	約 10^6 個/人 ²⁰⁾	指定されていない

粘液胞子虫の多くは宿主特異性が高いため、有症患者の喫食した魚種が検査の際に参考になることもある。また粘液胞子の中には極囊と呼ばれる構造があり (図7)、種によって特定の数が含有されているため、顕微鏡観察下においては極囊の数が種同定の重要な指標となる。

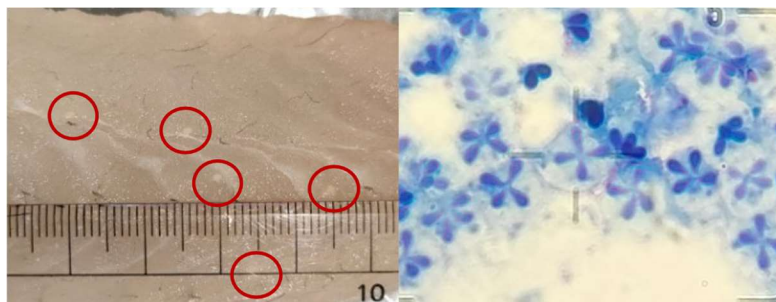


図7 *K. iwatai* のシストと粘液胞子

左：マダイ切身に Φ 1-2mm のシストが無数に確認できる
 右： Φ 10 μ m ほどの胞子の中に4個ずつ極囊が確認できる
 (×1,000 ニューメチレンブルー染色)

4 症状

K. septempunctata における消化器症状は、一過性の水様性下痢、嘔吐、腹痛が代表的である。また症状の特徴として、発症までの時間が早く(中央値 5.0 時間)、症状の程度も軽く(24 時間以内の下痢回数は平均 3.0 回)、回復も早いこと(多くは 24 時間以内に症状消失)が挙げられる²⁴⁾。他の粘液胞子虫の関与が疑われる有症事例においても、ほぼ同様の症状が報告されている¹⁷⁻²⁰⁾。これらの特徴は、粘液胞子虫が人の消化管内で定着、増殖できないため、即座に腸管内容物と一緒に排出されてしまうことに起因していると考えられている。またこのことは、患者糞便の採取タイミングと検出率の関係に大きな影響を与える。*K. septempunctata* における患者糞便からの検出率は、被疑食品の喫食後 2.5 日を境に 63.0%から 23.1%に有意に低下すると報告がある²⁴⁾。このことから、粘液胞子虫の関与が疑われる有症事例の探知後は、速やかな患者糞便の確保が望まれる。

5 予防

アニサキスと同様、十分な冷凍もしくは加熱が重要である。*K. septempunctata* に関して、 -20°C 以下で4時間の冷凍、もしくは 75°C で5分の加熱で失活するとされている²⁶⁾。海外では現時点で粘液胞子虫に対する規制、リスク管理は行われていない。これは、生食文化がある国に限られること、*K. septempunctata* は日本近海のヒラメにのみ寄生が確認されており、諸外国では粘液胞子虫によるリスクがあまり懸念されていないことによると考えられる。

シストを形成する粘液胞子虫では、シストさえ取り除けばよいと思っている関係者もいるかもしれない。しかし静岡市¹⁷⁾および筆者ら²⁷⁾の報告では、*K. iwatai* が寄生している魚において、シストを含まない筋肉部位においても*K. iwatai* の粘液胞子が確認されている。このことは、シストを目視で取り除いたとしても生食により発症する可能性があることを示しており、実際に静岡市ではシストを取り除いた魚を喫食した後、消化器症状を呈した事例が報告されている²⁸⁾。シストが確認された魚は破棄もしくは加熱用として、部分廃棄やシストを取り除いて生食用に供与することは避けることが望ましい。

【おわりに】

静岡県は日本一深い駿河湾、そして浜名湖、遠州灘、相模湾を有する漁業県といえる。徳川家康も駿河湾産のマダイ(一説ではアマダイ)を愛したように、県民の食生活には静岡県産の魚介類が深くかかわっている。さらに低温流通の発達した近年では、日本全国の新鮮な魚が手軽に入手できるようになった。同時に、海産魚介類の寄生虫に遭遇する機会も増えてしまったともいえる。静岡県の美味しい新鮮な魚介類を生で食し続けるために、本稿で紹介した寄生虫の調査研究が進み、予防法が進歩していくことを願う。そのためにも、関係各所には平時からの徹底したリスク管理と有症事例発生時の御協力を強くお願いする。

参考文献

- 1) 厚生労働省：食中毒統計資料
- 2) 厚生労働省：生食用生鮮食品による病因物質不明有症苦情への対応について，平成 23 年 6 月 17 日付け食安発 0 6 1 7 第 3 号
- 3) 食品安全委員会：ファクトシート 「アニサキス症」
- 4) 厚生労働省：食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行等について，平成 1 1 年 1 2 月 2 8 日付け生衛発第 1 8 3 6 号
- 5) 杉山広，森嶋康之：国立感染症研究所ホームページ「アニサキス症とは」
- 6) 杉山広，ほか：アニサキスによる食中毒：届出に関わる法改正とレセプトデータに基づく患者数の推計，日本臨床寄生虫学会誌 Vol.24, 44-46 (2013)
- 7) 杉山広：NHK インタビュー2022.10.2 掲載
- 8) 鈴木淳：わが国におけるアニサキス症の現状と対策，モダンメディア 66 巻 6 号, 165-170 (2020)
- 9) Murata et al. : Probable association between *Anisakis* infection in the muscle of skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) and human anisakiasis in Tokyo, Japan., International Journal of Food Microbiology Vol.337 Article108930 (2021)
- 1 0) 鈴木淳：アニサキスによる食中毒とその原因食品，日本食品微生物学会雑誌 Vol.37 No.3 122-125 (2020)
- 1 1) Suzuki et al. : Risk factors for human *Anisakis* infection and association between the geographic origins of *Scomber japonicus* and anisakid nematodes., International Journal of Food Microbiology Vol.137 88-93 (2010)
- 1 2) 堤寛：感染症病理アトラス, 233-235 (2000)
- 1 3) 唐澤洋一，ほか：最近の消化管アニサキス症について，日本医事新報 4386 68-74 (2008)
- 1 4) 厚生労働省：アニサキス食中毒に関する Q&A
- 1 5) 国産水産物流通促進センター：平成 30 年度 第 1 回国産水産物流通促進事業セミナー講演録
- 1 6) 原田晋，ほか：アニサキスアレルギーによる蕁麻疹・アナフィラキシー，IASR Vol.38 72-74 (2017)
- 1 7) 浅沼貴文，ほか：Kudoa iwatai が原因と疑われる有症事例に関する予防・啓発の試みについて，食品衛生研究 Vol.72 No.9 43-49 (2022)
- 1 8) 川瀬雅雄，ほか：Kudoa hexapunctata 寄生メジマグロが原因と疑われる有症苦情事例と患者便検査に関する検討，日本食品微生物学会雑誌 Vol.32 No.1 48-53 (2015)
- 1 9) 田崎穂波，ほか：Kudoa neothunii の感染したキハダマグロが原因食品と疑われた有症事例，千葉県衛研年報 第 67 号 51-54 (2018)
- 2 0) 大西貴弘，ほか：カンパチの生食に伴う有症苦情事例残品中の *Unicapsula seriolae* 寄

- 生量の定量的解析の検討, 日本食品衛生学雑誌 Vol.59 No.1 24-29 (2018)
- 2 1) 佐藤宏: 食中毒の新たな寄生虫性病原体として注目される粘液胞子虫の生物学, 山口獣医学雑誌 38 号 1-26 (2011)
- 2 2) 横山博: 魚類に寄生する粘液胞子虫の生活環と起源, 原生動物学雑誌 第 37 卷 (2004)
- 2 3) 大西貴弘, ほか: 生鮮魚介類の生食に関連した有症苦情事例残品に含まれる粘液胞子虫の検出, 日本食品微生物学会雑誌 Vol.33 No.3, 150-154 (2016)
- 2 4) 食品安全委員会: 寄生虫評価 ヒラメの *Kudoa septempunctata* (2015)
- 2 5) Suzuki et al.: Detection rate of diarrhoea-causing *Kudoa hexapunctata* in Pacific bluefin tuna *Thunnus orientalis* from Japanese waters., International Journal of Food Microbiology, Vol.194 1-6 (2015)
- 2 6) 厚生労働省: クドアによる食中毒について
- 2 7) 宮川真澄, ほか: 新しい粘液胞子虫検査法の検討, 第 59 回静岡県公衆衛生研究会 No.3-60 (2023)
- 2 8) 浅沼貴文, ほか: *Kudoa iwatai* が原因と疑われる有症事例の背景と啓発の必要性について, IASR Vol.43 97-99 (2022)

環境衛生科学研究所微生物部 宮川真澄

<事例・研究報告>

介護老人福祉施設におけるウエルシュ菌食中毒

I 概要

- 1 発生年月日 令和4年6月4日
- 2 発生場所 島田市
- 3 喫食者数 137名
- 4 患者数 60名
- 5 原因食品 令和4年6月3日の夕食に提供された「けんちん煮」
- 6 病因物質 ウエルシュ菌

II 食中毒発生の探知（保健所の事件発生探知）

令和4年6月4日午前10時頃、介護老人保健施設の職員から「複数の入所者が6月4日の午前2時頃から腹痛、下痢の症状を訴えたため、入所者の状況を確認したところ、137名中33名が腹痛・下痢、2名が下痢・嘔吐の症状を呈している」旨、電話連絡を受けた。

III 患者の状況

症例定義を「6月3日に当該施設が提供した夕食を喫食し、下痢を発症した者」とした。

1 性、年齢別患者発生数

年齢 性別	0～	10～	20～	30～	40～	50～	60～	70～	80～	不明	計
女	0	0	0	0	0	0	0	2	46	0	48
男	0	0	0	0	0	0	0	5	7	0	12
計	0	0	0	0	0	0	0	7	53	0	60

死者数 なし

2 日時別患者発生数

発症月日	6月4日		6月5日		不明	計
	0時～	12時～	0時～	12時～		
患者数(人)	53	5	2	0	0	60

3 発病率

$$60 \text{ (患者数)} / 137 \text{ (喫食者数)} \times 100 = 43.80 \text{ (\%)}$$

4 潜伏時間

潜伏時間	0～24	24～48	48～72	72～96	96～120	120～144	計
患者数 (人)	58	2	0	0	0	0	60

平均潜伏時間 15.6 時間 最短潜伏時間 8.5 時間 最長潜伏時間 36.5 時間

5 症状

症状	腹痛	下痢	発熱	嘔吐	嘔気	頭痛	悪寒	戦慄	倦怠感	脱力感	臥床	麻痺
患者数 (人)	7	60	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0
発現率 (%)	11.7	100	/	5.0	5.0	/	/	/	/	/	/	/

(下痢) 回数

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	計
患者数 (人)	17	16	10	8	7	1	1	0	0	0	0	60

(下痢) 便区分

区分	水様便	粘液便	粘血便	血便	軟便	不明	計
患者数 (人)	3	0	0	0	57	0	60

(嘔吐)

1日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	計
患者数 (人)	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3

(発熱)

体温	37℃以下	37.1℃～ 38℃	38.1℃～ 39℃	39.1℃～ 40℃	40.1℃ 以上	不明	計
患者数 (人)	/	/	/	/	/	/	/

IV 施設の調査状況

1 提供食品

(1) 夕食の献立

ご飯、味噌汁、けんちん煮、アスパラの炒め物、もずくの山かけ

(2) 調理方法

調理開始時間は6月3日午前11時から、盛付けは午後3時以降随時実施されていた。盛付け後は即時冷温庫（冷蔵は5℃、温蔵は65℃で保管）内で提供時（午後5時30分）ま

で保存されていた。なお、各料理の調理工程のマニュアルは作成されておらず、調理従事者に委ねられていた。

ア ご飯

6月3日の午後5時頃に盛付けされた。

イ 味噌汁

6月3日の午後3時から調理を行い、5時頃から盛り付けを実施した。なお、午後4時30分から5時までの間に1回中心温度を測定し、98.1℃であった。

ウ けんちん煮

深さ8cm程度の鍋を使用し、6月3日の午前11時から野菜と水を入れて煮込み、とろ火の状態です30分に1回程度軽くかき混ぜ、午後3時30分まで加熱調理した。その後、調味料を入れて火を強めて一旦煮立たせた後、再度弱火にして午後4時30分までさらに煮込み、盛付けを行った。また、午後3時30分から4時30分までの間に3回中心温度を測定し、いずれも95℃以上であった。

なお、普段は鍋を2つ用いて調理を行うところ、当日は1つだけで調理していた。

エ アスパラの炒め物

6月3日の午後2時からアスパラをボイルし、3時頃から他の食材と炒めた後、3時30分に盛付けを行った。なお、午後3時から3時30分までの間に3回中心温度を測定し、いずれも96℃以上であった。

オ もずくの山かけ

6月3日午前11時からとろろを流水により解凍した。午後2時30分から調理を開始し、3時に盛付けを行った。

2 食品取扱施設の衛生状況

- (1) 施設、設備の管理や清掃状況については清浄であり、特筆すべきことはなかった。6月3日の記録では調理室内の温度は25℃以下で保たれており、冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫も-21℃以下で適正な温度であった。
- (2) 器具等の消毒はアルコール、塩素及び熱風による消毒を行っており、実施方法に問題はみられなかった。
- (3) 鼠族昆虫の駆除は定期的に外部業者に委託されていた。
- (4) 調理室内の手洗い設備はセンサー式で清潔に保たれており、液体石鹼及びペーパータオルが設置されていた。
- (5) 使用水は上水道で毎日残留塩素濃度を測定しており、6月3日は0.6ppmであり、施設調査時（6月4日）も0.6ppmであった。
- (6) トイレは清潔に保たれていた。

3 調理従事者等の健康状態等

6月3日に勤務した調理従事者は11名であり、1名は6月4日の夕方から下痢の症状を呈し、他の従事者の健康状態に異常はなかった。また、当該施設の施設職員（管理栄養士）が

6月3日の夕食を試食しているが、健康状態に異常はなかった。

当該食品が夕食に提供された当日に出勤した調理従事者及び施設職員のうち、夕食を喫食したのは5名であった（表1）。

V 病因物質の検査

細菌検査、ノロウイルス検査及びウエルシュ菌の遺伝子型別検査を実施した。なお、調理従事者及び施設職員のウエルシュ菌の細菌検査は表1のとおりであった。

1 細菌及びウイルス検査

(1) 患者便 (23人)

ア ウエルシュ菌 (23人) (ウエルシュ菌毒素遺伝子陽性 22人)

イ 黄色ブドウ球菌 (7人)

ウ 病原大腸菌 (2人) 血清型: O6 (1人)、O8 (1人)

エ セレウス菌 (1人)

オ ノロウイルス すべて陰性

(2) 調理従事者便及び施設職員 (管理栄養士) 便 (12人)

ア ウエルシュ菌 (9人) (ウエルシュ菌毒素遺伝子陽性 6人)

イ 黄色ブドウ球菌 (3人)

ウ ノロウイルス すべて陰性

(3) 保存食 (24検体)

6月3日に提供した朝食、昼食、おやつ及び夕食の保存食を検査し、「けんちん煮」からウエルシュ菌が検出されるとともに、ウエルシュ菌毒素遺伝子が陽性であった。

2 ウエルシュ菌の遺伝子型別検査

患者便、調理従事者便、施設職員便及び「けんちん煮」から検出されたウエルシュ菌 (いずれも毒素遺伝子陽性) についてパルスフィールドゲル電気泳動 (PFGE) 法により遺伝子型別を行ったところ、患者便由来21株、調理従事者便由来5株、施設職員便由来1株及び「けんちん煮」由来1株の遺伝子型が一致した。

表1 調理従事者及び施設職員の喫食状況及び細菌検査結果

	朝食	昼食	夕食	ウエルシュ菌	毒素遺伝子
A		○		(+)	(-)
B		○	○	(+)	(+)
C	○	○		(-)	/
D	○			(+)	(+)
E	○			(+)	(-)
F		○		(+)	(+)
G		○		(+)	(-)
H			○	(+)	(+)
I			○	(-)	/
J			○	(+)	(+)
K				(-)	/
L		○	○	(+)	(+)

VI 原因の特定

調査の結果、以下のとおりであったため当該施設におけるウエルシュ菌食中毒と確定した。

- 1 患者 60 人の共通食は、6 月 3 日に当該施設で提供された料理のみであり、主症状は下痢で一致した。
- 2 患者 23 人中、23 人の糞便からウエルシュ菌が検出され、22 人からウエルシュ菌毒素遺伝子が検出された。また、6 月 3 日の夕食に提供された「けんちん煮」からウエルシュ菌（毒素遺伝子検出）が検出され、PEGE 法による遺伝子型別により、当該食品と患者便の遺伝子型が一致した。
- 3 患者の潜伏時間は 8.5～36.5 時間で発症時間のピークは 18 時間であり、ウエルシュ菌食中毒の潜伏期間（主に 6～18 時間）と一致した。

VII 考察

当該食品の調理における煮込み工程は、とろ火にして、30 分に一度軽く混ぜる程度であり、全体的に十分な攪拌がなされておらず、食品の内部が嫌気状態であったため、増殖したと考えられた。さらに、当該食品は完成前に強火にした後 3 回中心温度を測定し、いずれも 95℃以上であったが、当日は 1 つの鍋（深さ 8 cm 程度）を用いて一度に大量に調理していたため、普段の調理時より不十分な攪拌で加熱され、増殖したウエルシュ菌（栄養型細胞）が死滅せずに食品内に残存したと考えられた。

また、当該施設では、各料理の調理マニュアルが作成されておらず、調理従事者に調理方法は委ねられていた。このことから、長時間の煮込み料理の場合には、嫌気性菌の増殖を防ぐため、攪拌頻度及び攪拌方法のルール作りが必要であると考えられた。さらに、調理食品を室温放置すると食中毒の原因になるという知識はあったものの、大量の食品を弱火で調理する場合に、嫌气的状態に長時間置かれるとウエルシュ菌の増殖の可能性があるとの認識がなかったことも発生の一因と考えられた。

今回「けんちん煮」が原因食品であることが判明したが、さらにウエルシュ菌の起源を考察した。当該食品を喫食した調理従事者及び施設職員だけでなく、喫食していない調理従事者 2 名からも毒素遺伝子陽性のウエルシュ菌が検出され、PFGE 法による遺伝子型別も一致した。その調理従事者のうち 1 名は当該食品が提供された日の朝食、もう 1 名は昼食を喫食しており、当日の食事全てに共通する食材に原因菌が付着していた可能性が示唆された。また、調理従事者が保菌していたことから、保菌者が加熱前の食品を汚染した可能性も考えられた。保菌者が食品を汚染したと仮定した場合、従事者の手洗いや調理器具の衛生管理の不備が想定されるため、改めて従業員の再教育が必要となることが考えられた。

VIII 再発防止措置

当所は当該業者に対して HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の検証（加熱確認方法、器具の使い分け等）を指導し、当該業者は以下の 2 点の改善を行うこととした。

- 1 煮物類の加熱時に 10 分間隔で十分に混ぜるマニュアルを作成した。また、煮込み時間が不用意に長時間とならないよう、根菜類等の野菜は、酵素（食品添加物）を使用することにより短時間で柔らかくする。
- 2 煮込み料理等は調理後直ちに盛付けを行うか、盛付けまでに時間を要する可能性がある場合は、深さ 6 cm 程度のバットに 3 cm 以下の高さになるよう料理を移し替え、70℃のスチームコンベクションで保管する。保管後、配膳直前に盛付ける。

(中部保健所衛生薬務課 水本嗣郎)

うなぎ弁当を原因食品としたサルモネラ属菌による食中毒

令和4年7月、御殿場市内の飲食店で調製されたうなぎ弁当が原因の食中毒事件が発生した。*Salmonella enterica subspecies enterica serovar Saintpaul* (サルモネラ セイントポール。以下、「*S. Saintpaul* という。)が患者便から検出されたことから、*S. Saintpaul* を原因とする食中毒と断定した。

I 食中毒発生の概要

- | | | |
|---|---------------|---|
| 1 | 食中毒発生日 | 令和4年7月22日午後5時～ |
| 2 | 発生場所 | 静岡県御殿場市他 |
| 3 | 原因食品等を喫食した者の数 | 125人 |
| 4 | 患者数、死者数 | 患者数30人(うち死者数0人) |
| 5 | 原因食品 | 令和4年7月22日に調製された弁当 |
| 6 | 病因物質 | <i>Salmonella enterica subspecies enterica serovar Saintpaul</i>
(<i>S. Saintpaul</i>) |

II 患者の状況

1 主な症状

- (1) 腹痛
- (2) 下痢(平均7回 水様性)
- (3) 倦怠感
- (4) 頭痛
- (5) 発熱(平均体温 37.5℃)

2 発病率

$$30 \text{人(患者)} \div 125 \text{人(喫食者数)} \times 100 = 24.0(\%)$$

(1) 性別、年齢別患者

年齢 性別	0	1～4	5～9	10～14	15～19	20～29
男	0	0	0	0	0	1
女	0	0	0	0	0	3
計	0	0	0	0	0	4

年齢 性別	30～39	40～49	50～59	60～69	70～	計
男	5	1	1	1	0	9
女	6	3	9	0	0	21
計	11	4	10	1	0	30

死者数 なし

(2) 発症日

発症日	7月22日	7月23日	7月24日	7月25日
患者数	2	16	7	5

III 原因食品及びその汚染経路

1 原因食品 7月22日に調製された弁当

(内容)

メニュー名	メニュー
うな重	鰻の蒲焼き、揚げ野菜（ミニトマト、なす、ピーマン）
ステーキ重	牛肉のステーキ、揚げ野菜（ミニトマト、なす、ピーマン）
ひがし山重	鰻の蒲焼き、牛肉のステーキ、豆苗、 揚げ野菜（ミニトマト、なす、ピーマン）

2 入手経路

原材料の内、活鰻は宮崎県産で、その他の食材は、同一町内または県内事業者、近隣県事業者から納品されており、調味料以外の生鮮食品等（うなぎ、牛肉、茄子、ピーマン、ミニトマト、豆苗）は7月18日～21日にかけて納品されていた。

3 調理の方法及び喫食までの経路

(調理工程)

うなぎ：捌き→串打ち→蒸し→タレ付け→焼き→串はずし→盛付け

ステーキ：カット（塊から切り出し）→焼き→スライス→バーナーで炙り→盛付け

野菜：洗い→素揚げ（ミニトマト、なす、ピーマンのみ）→盛付け

調理従事者は3人（A、B及びCとする）が当日の弁当の調製を、補助として2人が従事していた。

調理従事者の3人の内、Aは活鰻の捌き、鰻の蒸し、焼き及び弁当の盛付け（うな重及びステーキ重）、Bは鰻の焼き及び弁当の盛付け（うな重及びステーキ重）、Cは牛肉のステーキの焼き、カット及び盛付け（ステーキ重）を行っていた。なお、補助の2人はご飯の盛付けを行っていた。

4 汚染経路の追及

(1) 調理従事者が原因となった可能性について

当日は弁当の注文数が多く、通常より業務多忙であり、手洗いが不足していた可能性がある。また、調理従事者Aは、当日手洗い場を使用しておらず、活鰻捌き場近くのシンク等で手洗いを行っていた。

調理従事者 A は、盛り付け行為も行っていることから、この者の手指による二次汚染の発生した可能性が非常に高い。

さらに活鰻を一時保管する養鰻籠でペットボトルを冷やしており、そのペットボトルを B が飲用していたことから、盛り付け時の B の手指による二次汚染も考えられた。

(2) 原材料が原因となった可能性について

全国的に、活鰻由来と考えられるサルモネラ属菌を病因物質とする食中毒が複数報告されている。今回、調理室床面（鰻を捌いていた台の下）から *S. Saintpaul* が検出されていることから、活鰻由来の *S. Saintpaul* が、鰻を捌く場所の周囲に拡がるとともに、従事者の手を介して盛り付け時に食品を汚染した可能性が示唆された。冷蔵庫には、加熱前の捌かれた状態の鰻が庫内上段にボウルにラップフィルムをかけられた状態で保管されており、下段に野菜が衛生包装のまま保管されていた。庫内の仕切りは格子状でラップフィルムの状態も衛生的とはいいがたく、二次汚染の可能性も示唆された。しかし、今回の事例ではミニトマト、なす、ピーマンは加熱して提供されており、豆苗は未加熱で提供されていたが、喫食していない者も発症していることから、野菜類が原因である可能性は低い。また、鰻は蒸し工程により中心部まで十分加熱してからタレ漬け付けを行っていたため、鰻のタレが原材料から汚染を受けた可能性は低い。

なお、環境衛生科学研究所で床面及び患者から検出された *S. Saintpaul* のパルスフィールド・ゲル電気泳動法（PFGE）を実施したところ、床面から検出されたサルモネラと患者から検出されたそれとは、PFGE の結果は異なっていた。

ステーキについては塊肉から切り出して焼成しており、スライスした後にもバーナーで炙ってから盛り付けを行っていた。ステーキ重を喫食していた者も発症しているが、弁当の盛り付けを従業員 A、B が行っており、うな重と同様に、調理従事者の手指や盛り付け場所を介して、活鰻由来の *S. Saintpaul* の汚染を受けた可能性が示唆された。

IV 食品取扱施設及び従業員

1 食品取扱い施設の衛生状況

- (1) 当該施設は HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）に基づき衛生管理計画が作成されていた。
- (2) 衛生管理計画に基づき適切に清掃が行われており、衛生管理の実施記録も作成されていた。
- (3) 衛生害虫の駆除は、年 2 回外部消毒業者に委託して実施されていた。
- (4) 冷蔵庫や調理室の温度は管理されており、記録に問題はなかった。
- (5) 食材の保管場所についての社内規定が定められていたが、保管場所の配置から生のうなぎから野菜に交差汚染を引き起こす可能性があった。

2 給、排水の状況

給水（専用水道水）、排水ともに問題なし。

施設では調理前に残留塩素濃度の測定を行っており、記録に異常は認められなかった。また、調理場内の給水設備の残留塩素の確認を行ったところ異常は認められなかった。

3 従業員の健康状態

調理従事者に体調不良の者はおらず、記録にも異常は認められなかった。検便（サルモネラ、赤痢、腸管出血性大腸菌 0157）を実施しており、結果は全員陰性だった。

V 病因物質の決定

1 微生物学的検査

患者 30 人中 25 人及び調理室床面から *S. Saintpaul* が検出された。

2 理化学的検査 実施せず

3 動物試験・病理解剖 実施せず

4 その他の検査 実施せず

5 結論 *S. Saintpaul*（確定）

VI 考察

1 考察

本事例では、文献等で活鰻等から検出が報告されている *S. Saintpaul* が患者から検出されたことから、このサルモネラは活鰻由来であることが強く示唆された。また、活鰻捌き工程と弁当盛り付け工程を兼務した A 及び自分用ペットボトルを活鰻箆で冷やしていた B が、多忙により手洗い不足となり、盛り付け時に食品を汚染したことが主な原因と推測された。調理室内に設置されている手洗い設備は調理従事者 A の立ち位置からは遠く、鰻を捌く流しで手洗いを行っていたため、流しからの水跳ねによる手指の汚染の可能性も考えられた。

さらに、調理室が 100 食以上の弁当を調製するには狭く、通常より作業が乱雑になっていたことも、2 次汚染を助長したものと思われる。同日に店舗内で喫食した客に発症者がいなかったことから、弁当調製時の多忙な時間帯に従業員の手が汚染されていたこと、もしくは調理室が汚染されていたが一般客が入る前の清掃により除去されたことが考えられる。

今回床面から検出された *S. Saintpaul* と患者から検出された *S. Saintpaul* の PFGE の結果が違ったが、活鰻は納入時期により様々な養鰻場から仕入れられていたことから、調理場内が混合汚染していたか、患者喫食時と調査時に異なる遺伝子型の *S. Saintpaul* が存在していた可能性が示唆された。

2 発生の探知において今後改善を要すると考えられること

今回、発症から保健所への届出まで約 1 週間を経過していたことから、患者の症状が回復しているなど、少々調査が後手に回ることがあった。今後は消費者に対しても食中毒を疑う

場合には、速やかに保健所へ届け出るよう啓発する必要があると思われた。

3 原因究明において今後改善を要すると考えられること。

調理場内が複数のサルモネラ属菌に混合汚染していた可能性、もしくは患者喫食時と調査時に異なる遺伝子型の *S. Saintpaul* が存在していた可能性を裏付けるためには、複数の養鰻場の汚染実態を調査することが手段の一つと考えられる。

4 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられること。

本事例では、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）に基づく実施記録等は実施されており、見かけ上何ら問題はなかった。しかし、本事例の主要な発生原因が手洗い不足による二次汚染であることから、衛生管理計画に則して手洗いを実施し、適切に実施記録をつけているか、また、土用の丑の日でも同様の管理が可能か等について、見直しなどが必要である。

今後、他の事業者に対しても食中毒事例を参考に、活鰻由来のサルモネラ属菌のリスクを周知するとともに、多忙な時期であっても適切な衛生管理を行えるよう、衛生管理計画の自主的な見直しを促す必要もあると思われた。

（御殿場保健所衛生薬務課 秋山志穂）

クドア・イワタイの関与が疑われた有症事例について

Kudoa iwatai はクドア属の粘液胞子虫であり、魚類に寄生する。人への病原性は科学的に認められていないが、静岡市では、*K.iwatai* の関与が疑われる有症事例が平成 28 年以降 3 件発生しており、対応に苦慮している。

本稿では、令和 3 年 12 月に発生した 3 件目の有症事例の概要を報告する。

I 事例の概要

- | | |
|-----------|-----------------|
| 1 発生年月日 | 令和 3 年 12 月 5 日 |
| 2 発生場所 | 静岡市 |
| 3 摂食者数 | 29 人 |
| 4 患者数 | 20 人 (2 グループ) |
| 5 推定原因食品等 | 鯖の刺身及び寿司 |
| 6 推定病因物質 | <i>K.iwatai</i> |

II 食中毒発生の探知

令和 3 年 12 月 6 日、10 時 30 分頃、市内医療機関の医師から通報があった。当該医師によると、12 月 5 日に法要に参加し、市内飲食店 X で食事をした 13 名のうち、受診した 1 名を含む 10 名が胃腸炎症状を呈しており、食中毒が疑われるとのことであった。(「グループ①」)

調査の過程で、5 日夕食に利用した別の 16 人グループにも発症者がいることが判明した。(「グループ②」)

III 患者の状況

1 患者定義

12 月 5 日に飲食店 X で食事をし、その後、腹痛、吐き気又は下痢のいずれかを呈した者

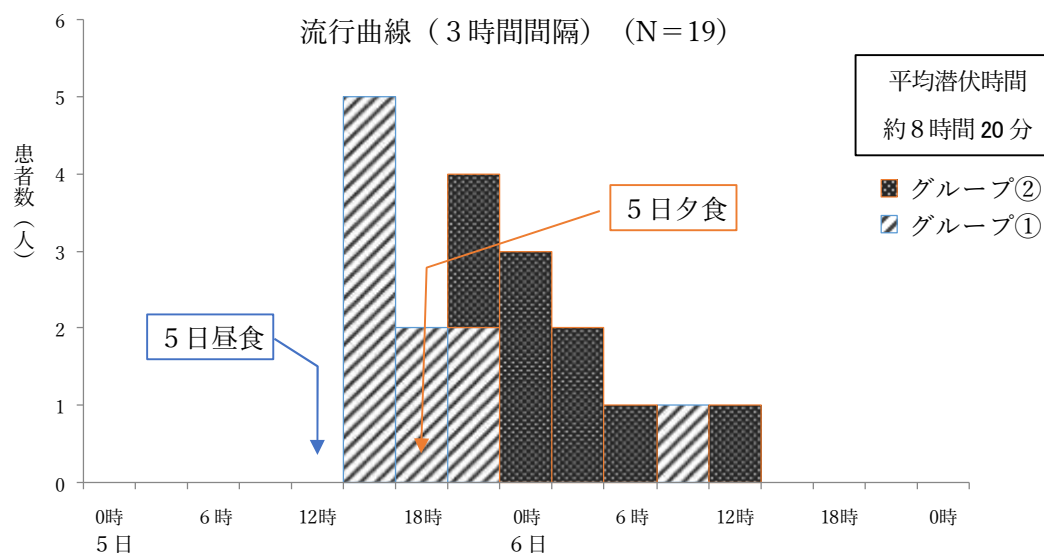
2 患者の年齢別の数

(人)	0~9	10~	20~	30~	40~	50~	60~	70~	80~	不明	計
グループ①	0	0	0	0	0	3	3	2	2	0	10
(調査対象者数)	(0)	(1)	(0)	(0)	(0)	(3)	(3)	(2)	(2)	(2)	(13)
グループ②	0	0	0	0	1	0	1	7	1	0	10
(調査対象者数)	(0)	(0)	(0)	(0)	(1)	(0)	(1)	(7)	(1)	(6)	(16)
計	0	0	0	0	1	3	4	9	3	0	20

3 症状

症状	発症者数(人)	発現率 (%)	平均	症状	発症者数(人)	発現率 (%)
腹痛	6	31.6	—	暖気	6	31.6
下痢	18	94.7	4.9 回/日	倦怠感	13	68.4
吐気	15	78.9	—	脱力感	11	57.9
嘔吐	9	47.4	4 回/日	裏急後重	4	21.1
発熱	5	26.3	37.2°C	けいれん	1	5.3
寒気	11	57.9	—	麻痺	0	0
戦慄	4	21.1	—	眼症状	0	0
頭痛	5	26.3	—	臥床	9	47.4
その他	9	胃のムカつき、食欲不振、背中・腰・節々の痛み等				

4 患者の発症日時別の数



IV 原因食品等及びその汚染経路

1 原因食品を特定するまでの経過及び理由

以下の理由から、飲食店Xが提供した「鯖の刺身及び寿司」を原因とする *K.iwatai* による有症事例であると推定する。ただし、*K.iwatai* は病原性が科学的に立証されておらず、厚生労働省は食品衛生法第6条3号（病原微生物に汚染された疑いがある食品）に該当しないとしていることから、当市においても食中毒としては取り扱わないこととした。

- (1) 患者は、12月5日の昼食又は夕食に提供された食事以外に共通した食事が無いこと
- (2) 患者11名中8名の検便から、*K.iwatai* の遺伝子が検出されたこと
- (3) 患者の主症状（下痢及び吐き気）及び潜伏時間（8時間20分）が、文献等で報告されている *K.iwatai* による有症事例によるものと一致していること

(4) 残品の鯖に *K.iwatai* のシストが確認されたこと

2 原因食品について

(1) 喫食状況

ア 喫食メニュー

胡麻豆腐、刺身（ミナミマグロ、鯖わら焼き、鯛湯引き[※]）、寿司（ミナミマグロ、鯖漬け、梅きゅう巻き）[※]、太刀魚天ぷら、しらすたたみ干揚げ、海老芋と生麩といちじくの田楽、柿白和え、ローストビーフ[※]、湯葉のおかゆ、デザート（ゼリー、わらびもち）

（※昼食グループのみの提供。寿司の代わりに、マグロ及び鯖漬けを含むばら寿司が提供された。）

イ 喫食状況

(ア) 鯖を含むメニューの喫食状況

「刺身（鯖わら焼き）又は寿司（鯖漬け）」の喫食と発症の有無

	N=28 (人)	発 症		合 計
		あり	なし	
喫 食	あり	20	6	26
	なし	0	2	2

発症率：発症者 20 名/摂食者 29 名=76.9%

(イ) その他のメニューの喫食状況

子供用メニューの提供が1食あった。内容は、「ハンバーグ、エビフライ、唐揚げ、卵焼き、茶わん蒸し、おにぎり」で、鯖は提供されていなかった。

その他には特記事項なし。

(2) 原因食品の入手経路

鯖は、12月4日及び5日に市内魚介類販売店から仕入れた。鯖は冷蔵で、柵状に加工されたものであった。

(3) 調理工程等

ア 原因食品の鯖について

仕入れた鯖は2種類の調理法で提供していた。1つは串打ち後、表面を藁焼きにして風味をつけ、刺身として提供し、他方は、酒、しょうゆ、みりんを合わせた自家製の漬けタレに10分程漬けて鯖漬けに加工し、握り寿司又はばら寿司として提供されていた。立入検査の際に残品の鯖を確認したところ、身には粟粒大のシストが多数確認された(図)。



図 残品の鱈に見られたシスト

イ その他のメニューの提供状況

● マグロ	ミナミマグロを使用。冷凍で仕入れて前日に流水解凍した。
● 鯛の湯引き	柵状の鯛を冷蔵で仕入れた。皮目に熱湯をかけて湯引きにし、冷蔵で保管して提供した。 <u>鱈と同じまな板を使用した。</u>
● 太刀魚の天ぷら	友人が12月1日に釣った太刀魚を譲り受け、当該施設で処理し、天ぷらとして提供した。
● しらすの畳み干し揚げ	加工品を仕入れ、一人前の大きさ(4~5cm角)に切って揚げる。
● 田楽	下処理済みの加工品の海老芋を炊いて味付けをし、真空包装して冷蔵保管する。前日につゆを切って素揚げし、生麩といちじくを添える。
● 柿白和え	柿に、茹でたほうれん草を添え、豆腐と調味料で調整した白和えをかける。
● 鍋	豚肉、白菜、人参、菜花につゆを加える。
● ローストビーフ	冷凍保管していたブロック肉を使用する3日前に解凍する。表面を焼き、タレと合わせて真空包装し、75°C50分加熱する。使用する当日に切って盛り付ける。
● 湯葉のおかゆ	出汁、調味料、生湯葉にご飯と豆乳を合わせる。
● デザート	いずれも自家製。グレーゼリーは11月30日、わらびもちは12月4日に作成した。

(4) 汚染経路の追究

12月7日14時、飲食店Xに鱈を卸した市内魚介類販売店に立入検査を実施した。従事者がK.iwataiについて知識を有していなかったため、啓発した。

- ・ 鱈は、京都産で、11月27日に2匹を仕入れた。
- ・ 同ロット品は、上記対象施設のほか2つの寿司店に卸した。いずれも加熱して提供したと聞いているとのことであった。
- ・ 飲食店Xに卸した鱈は、当該施設で柵状に加工した。加工時にシストは気づかなかった。

V 検査状況

	検体数	<i>K.iwatai</i>	ノロウイルス	食中毒起因菌
患者検便	11 検体	8 検体から遺伝子を検出	すべて陰性	1 検体から病原性大腸菌 ^{※1} を検出
従事者便	4 検体	実施なし	すべて陰性	1 検体から病原性大腸菌 ^{※1} を検出
食 品 ^{※2}	5 検体	<u>3 検体</u> ^{※3} から遺伝子を検出	実施なし	すべて陰性
ふき取り ^{※4}	8 検体	すべて陰性	すべて陰性	すべて陰性

※1 *E.coli* O 型別不能 eae 遺伝子検出

※2 鯛の湯引き、ミナミマグロ、鯖、鯖わら焼き、ローストビーフ（いずれも当日の残品）

※3 鯛の湯引き、鯖、鯖わら焼き

※4 まな板、作業台、冷蔵庫ドア取っ手、フライヤーつまみ、トイレ（奥）男女、トイレ（手前）男女

VI 行政的判断

飲食店 X に対しては、提供した鯖が原因であることを前提として、食中毒に準じた行政指導を行った。具体的には、12 月 7 日を営業自粛期間とし、施設の清掃及び衛生管理の見直し、並びに衛生講習会の受講をさせた上で、改善報告書の提出を指導した。

VII 考察

1 今回の有症事例について

患者 20 名の症状や潜伏時間は概ね共通し、*K.iwatai* が原因と推察される有症事例で報告¹⁾²⁾されているものと一致していることに加え、検査の結果、残品及び患者便から *K.iwatai* が有意に検出されたことから、*K.iwatai* が本件の原因であると推察する。そして、原因施設については、患者らの共通点は当該施設の利用に限られることから、疫学的に、飲食店 X が提供した食事が体調不良の原因であることが示唆される。つまり、事実上、食中毒であると考えられた。

2 *K.iwatai* の有症事例対策について

K.iwatai は、病原性が科学的に明らかとなっていないため、厚生労働省は食中毒の病因物質に挙げていない。筆者が厚生労働省の担当者に改めて確認したところ、*K.iwatai* に汚染された食品は、食品衛生法第 6 条 3 号（病原微生物に汚染された疑いがある食品）に該当しないという回答であった。

人への病原性が疑われるクドア属の寄生虫はいくつかあるが、魚の身に目視できる粟粒大のシストを形成することが *K.iwatai* の特徴である。今回の有症事例も、残品の鯖の身にシストが確認された。*K.iwatai* の有症事例は、魚を取扱う従事者が知識さえ有していれば、比較的容易に防ぐことができる。その意味では、予防啓発の必要性和効果は高い。

当市においては、*K.iwatai* の関与が疑われる有症事例が平成 28 年と令和 2 年に 2 件発生している。このことを受け、令和 3 年 2 月～6 月にかけて、鮮魚を取扱う施設（寿司屋、居酒屋

屋、魚介類販売施設、旅館・ホテル、冠婚葬祭施設等) に対する予防啓発を実施していた。今回の施設はその対象外であったが、予防啓発の必要性を改めて痛感させられることとなった³⁾。

(参考文献)

- 1) 静岡県環境衛生科学研究所, No.1587、1588 クドア属粘液胞子虫による胃腸炎、国立保健医療科学院健康被害危機管理事例データベース (2016)
- 2) 長野県環境保全研究所, *Kudoa iwatai* が原因と疑われた有症苦情事例について, IASR Vol.39 p224-225(2018)
- 3) 静岡市保健所・静岡市環境保健研究所, *Kudoa iwatai* が原因と疑われる有症事例の背景と啓発の必要性について, IASR Vol.43 p97-99(2022)

(静岡市保健所 食品衛生課 浅沼 貴文)

<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	ウェルシュ菌	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。

令和4年2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4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				○157	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	3,094	5	30	0	51※	33	0	22	29
3	3,220	9	42	0	84	66	0	39	45
4					81	53	0	50	31

※複数の血清型が検出された症例あり

- 1) 令和4年の全国の発生状況は令和5年2月末現在集計されていない。
- 2) 令和4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。

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	5月10日	5月10日	5月1日	○		69	女	O157	VT2
2	磐田市	西部	5月13日	5月13日	不明	○	○	77	女	0157	VT1VT2
3	焼津市	中部	5月24日	5月24日	なし			48	男	0157	VT2
4	静岡市	静岡市	5月31日	5月31日	5月24日	○		25	女	0157	VT1
5	湖西市	西部	6月10日	6月10日	6月6日	○	○	52	女	0157	VT1VT2
6	藤枝市	中部	6月13日	6月13日	なし			20	男	0157	VT1VT2
7	静岡市	静岡市	6月13日	6月13日	5月25日	○		30	男	0157	不明
8	御殿場市	御殿場	6月29日	6月29日	なし			78	女	0157	VT2
9	三島市	東部	7月14日	7月14日	7月8日	○		20	男	0157	不明
10	袋井市	西部	7月25日	7月23日	7月13日	○		17	男	0157	不明
11	磐田市	西部	8月1日	8月1日	7月24日	○		35	男	0157	不明
12	長泉町	東部	7月29日	7月29日	なし			66	女	0157	VT1
13	磐田市	西部	8月8日	8月8日	なし			2	女	0157	VT1VT2
14	磐田市	西部	8月8日	8月8日	なし			34	女	0157	VT1VT2
15	熱海市	熱海	8月5日	8月3日	7月28日	○		18	女	0157	VT1VT2
16	沼津市	東部	8月10日	8月9日	8月3日	○	○	49	女	0157	VT1VT2
17	三島市	東部	8月13日	8月13日	8月8日	○	○	23	男	0157	不明
18	浜松市	浜松市	8月6日	8月6日	7月28日	○		38	男	0157	VT1VT2
19	浜松市	浜松市	8月10日	8月10日	8月5日	○	○	11	男	0157	VT1VT2
20	富士市	富士	7月26日	7月26日	7月12日	○		55	女	0157	VT1VT2
21	三島市	東部	8月16日	8月16日	8月11日	○	○	62	女	0157	VT1VT2
22	三島市	東部	8月16日	8月16日	8月11日	○	○	27	女	0157	VT1VT2
23	三島市	東部	8月20日	8月20日	なし			63	男	0157	VT1VT2
24	三島市	東部	8月20日	8月20日	なし			31	男	0157	VT1VT2
25	西伊豆町	賀茂	9月2日	9月2日	8月26日	○		24	女	0157	VT1VT2
26	磐田市	西部	9月5日	9月5日	8月27日	○		18	男	0157	不明
27	湖西市	西部	9月12日	9月12日	9月5日	○		82	女	0157	VT1VT2
28	浜松市	浜松市	9月12日	9月12日	9月3日	○		35	女	0157	VT2
29	焼津市	中部	9月15日	9月15日	9月13日	○		38	女	0157	VT1
30	湖西市	西部	9月17日	9月17日	9月4日	○	○	82	男	0157	VT1VT2
31	湖西市	西部	9月17日	9月17日	なし			52	男	0157	VT1VT2
32	富士市	富士	9月13日	9月13日	9月8日	○		20	男	0157	VT2
33	沼津市	東部	9月26日	9月22日	9月18日	○	○	33	女	0157	VT1VT2
34	掛川市	西部	10月14日	10月14日	10月8日	○		12	男	0157	VT1VT2
35	掛川市	西部	10月19日	10月19日	なし			14	男	0157	VT1
36	沼津市	東部	9月29日	9月29日	9月27日	○		77	女	0157	VT1VT2
37	磐田市	西部	10月26日	10月26日	なし			25	男	0157	VT2
38	袋井市	西部	11月2日	11月1日	10月22日	○		2	男	0157	VT1VT2
39	袋井市	西部	11月11日	11月11日	なし			5	男	0157	VT1VT2
40	静岡市	静岡市	7月16日	7月16日	7月10日	○		66	男	0157	VT2
41	静岡市	静岡市	7月19日	7月19日	7月11日	○		56	女	0157	VT1VT2
42	静岡市	静岡市	7月26日	7月26日	7月22日	○		20	女	0157	VT2
43	静岡市	静岡市	8月2日	8月2日	7月24日	○		20	男	0157	VT2
44	静岡市	静岡市	8月22日	8月22日	8月16日	○	○	3	女	0157	不明
45	静岡市	静岡市	8月30日	8月26日	なし		○	80	男	0157	VT2
46	袋井市	静岡市	11月24日	11月16日	不明	○		19	男	0157	VT2
47	清水町	東部	10月5日	10月5日	9月27日	○	○	12	男	0157	VT1VT2
48	藤枝市	中部	12月3日	12月3日	11月29日	○		6	女	0157	VT2
49	静岡市	静岡市	12月6日	12月6日	不明			44	男	0157	VT1VT2
50	菊川市	西部	12月13日	12月13日	12月6日	○		20	男	0157	VT2
39件50人					計	36	12				

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	伊豆市	東部	3月5日	3月5日	なし			36	女	不明	VT1
2	沼津市	東部	5月27日	5月27日	5月21日	○		26	女	026	VT1
3	静岡市	静岡市	5月25日	5月25日	なし			62	男	0103	VT1
4	御殿場市	東部	6月27日	6月27日	5月15日	○	○	43	女	不明	不明
5	磐田市	西部	7月16日	7月16日	7月12日	○		37	男	026	VT1
6	湖西市	西部	7月16日	7月16日	7月10日	○		61	女	0103	VT1
7	磐田市	西部	7月22日	7月22日	なし			68	女	026	VT1
8	磐田市	西部	7月22日	7月22日	なし			3	男	026	VT1
9	磐田市	西部	7月22日	7月22日	なし			8	女	026	VT1
10	湖西市	西部	7月25日	7月25日	なし			68	男	0103	VT1
11	湖西市	西部	7月25日	7月25日	なし			26	男	0103	VT1
12	函南町	東部	7月29日	7月29日	7月21日	○	○	30	男	0121	VT2
13	沼津市	東部	8月1日	8月1日	なし			64	女	0121, 0103	VT1VT2
14	菊川市	西部	8月10日	8月10日	8月4日	○		17	女	0111	不明
15	浜松市	浜松市	7月13日	7月13日	不明	○	○	32	女	026	VT1
16	御殿場市	東部	8月17日	8月17日	なし			21	女	不明	VT2
17	湖西市	西部	8月27日	8月27日	8月19日	○		59	女	026	VT1
18	裾野市	東部	9月5日	9月5日	8月28日	○		28	男	026	VT1
19	浜松市	浜松市	9月28日	9月28日	なし			53	女	不明	VT1VT2
20	函南町	東部	10月29日	10月29日	10月24日	○		4	女	0111	VT1VT2
21	清水町	東部	11月5日	11月4日	10月27日	○		3	男	026	VT1
22	清水町	東部	11月9日	11月9日	なし			28	女	026	VT1
23	富士宮市	富士	11月18日	11月18日	なし			27	男	不明	VT1VT2
24	静岡市	静岡市	7月26日	7月26日	7月21日	○		25	男	026	VT1
25	静岡市	静岡市	10月2日	10月2日	9月27日	○		72	女	不明	VT1VT2
26	磐田市	西部	12月4日	12月4日	11月29日	○		32	女	0103	VT1
27	磐田市	西部	12月9日	12月9日	なし			1	女	0103	VT1
28	掛川市	西部	12月16日	12月16日	12月12日	○	○	23	女	不明	VT2
29	三島市	東部	12月16日	12月16日	なし			51	女	0103	VT1
30	菊川市	西部	12月22日	12月22日	12月17日	○	○	28	男	0121	不明
31	伊豆の国市	東部	12月30日	12月29日	12月25日	○		7	男	026	VT1
24件31人					計	17	5				

<参考>令和4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	150件（うち、受診のなかった事例 53件）
有症者数	280人（うち、受診者数 132人）
1件あたりの有症者数	1.9人（1件あたりの受診者数 0.9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
18	8	9	13	12	9	12	15	13	19	11	11	150

3 通報者

医師等	患者	家族	その他	計
27	72	10	41	150

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
16	3	0	1	3	31	84	133

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
11	110	11	5	0	0	0	11	1	6	11	165

*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
4	22	51	7	12	9	12	29	4	150

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 39件 (33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 18件 33人 (うち、食中毒事件となったもの4件)

内検便検査実施件数 8件 15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	0	3	1	2	0	1	3	0	1	3	1	18
人数	6	0	6	1	6	0	4	3	0	1	5	1	33

(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	2	1	1	1	3	4	6	18

3 施設調査

(1) 処理件数 30件 55施設 (うち、食中毒事件となったもの2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	1	2	0	1	0	3	5	8	5	2	3	30
施設数	0	1	2	0	2	0	5	18	8	9	2	8	55

(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	9	8	3	2	1	0	4	0	30

〈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
3		1	1		1	1			1		1		6	111	0
4	1				1	1	2			1		2	8	167	0

<付表>令和4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	1.11	中部	8	食堂	1月9日に提供された料理
	7.11	浜松市	4	飲食店	7月8日に提供された料理
	10.12	静岡市	4	酒場	10月9日に提供された料理
	12.12	浜松市	4	飲食店	12月9日に提供された料理
					4件 20人
ノロウイルス	5.2	浜松市	47	飲食店	5月1日～4日に提供された料理
	12.22	浜松市	10	食堂	12月21日及び12月23日に提供された料理
					2件 57人
ウエルシュ菌	6.4	中部	60	飲食店	6月3日に提供されたけんちん煮
					1件 60人
サルモネラ属菌	7.22	御殿場	30	食堂	7月22日に提供された仕出し弁当
					1件 30人

計 8件 167人

<付表>令和4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	1.11	中部	8	カンピロバクター	1月9日に提供された料理
	7.22	御殿場	30	サルモネラ属菌	7月22日に提供された料理
	12.22	浜松市	10	ノロウイルス	12月21日及び12月23日に提供された料理 3件 48人
飲食店	5.2	浜松市	47	ノロウイルス	5月1日～5月4日に提供された料理
	6.4	中部	60	ウエルシュ菌	6月3日に提供されたけんちん煮
	7.11	浜松市	4	カンピロバクター	7月8日に提供された料理
	12.12	浜松市	4	カンピロバクター	12月9日に提供された料理 4件 115人
酒場	10.12	静岡市	4	カンピロバクター	10月9日に提供された料理 1件 4人

計 8件 167人

<付表>令和4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	—	—	—	—	—
東部	—	—	—	—	—
御殿場	7.22	30	食堂	サルモネラ属菌	7月22日に提供された仕出し弁当 1件 30人
富士	—	—	—	—	—
中部	1.11	8	食堂	カンピロバクター	1月9日に提供された料理
	6.4	60	飲食店	ウエルシュ菌	6月3日に提供されたけんちゃん煮 2件 68人
西部	—	—	—	—	—
静岡市	10.12	4	酒場	カンピロバクター	10月9日に提供された料理 1件 4人
浜松市	5.2	47	飲食店	ノロウイルス	5月1日～5月4日に提供された料理
	7.11	4	飲食店	カンピロバクター	7月8日に提供された料理
	12.12	4	飲食店	カンピロバクター	12月9日に提供された食事
	12.22	10	食堂	ノロウイルス	12月21日及び12月23日に提供された料理 4件 65人

計 8件 167人

令和5年3月 発行

令和4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