

平成30年  
静岡県 食中毒

平成31年3月  
静岡県健康福祉部



## は じ め に

静岡県では、県民誰もが幸せを実感できる社会の実現に向けた様々な施策を展開しております。この中で食の安全に関しては、平成 30 年 3 月に新たな 4 か年計画である「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン(2018-2021)」を策定し、「生産から流通・消費における食品の安全確保」と、「消費者の信頼の確保」を柱とした様々な施策を推進しているところです。

また、平成 30 年 6 月に改正された食品衛生法においては、広域的な食中毒事案への対策強化、HACCP に沿った衛生管理の制度化や、営業許可制度の見直し等が盛り込まれ、これまでの食品衛生に係る仕組みが大きく変わろうとしております。

本県におきましても、食品事業者の皆様に対して、HACCP の積極的な導入支援を行うなど、食品関係団体と連携を図りながら、本県の食の安全確保に努めております。

さらに、来年開催される東京 2020 オリンピック・パラリンピックでは、諸外国を含め多くの観光客の訪問が見込まれることから、本県食の都に安心して来ることができるよう、県内関連施設への監視指導を強化してまいります。

平成 30 年の本県の食中毒の発生件数は 25 件、患者数は 706 人で、平成 29 年と比べますと、件数が 6 件、患者数が 206 人増加していることから、引き続きチェックリスト等を活用しながら、大規模食中毒の原因となる大量調理施設を重点に食中毒防止対策を実施いたします。

この「平成 30 年静岡県の食中毒」では、当該年における食中毒発生状況の分析や統計に加えて、植物性自然毒や腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の事例報告についても掲載いたしました。関係の皆様には本書を御活用いただき、今後の食中毒防止対策の一助となることを願っております。

平成 31 年 3 月

静岡県健康福祉部長 池田 和久



## 目 次

I	平成 30 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	平成 30 年の主要な食中毒防止対策	
1	食中毒防止月間の実施	20
2	学校給食施設、社会福祉施設及び大量調理施設等の一斉点検	21
3	サルモネラ食中毒防止対策	21
4	ノロウイルス食中毒防止対策	21
5	ふぐ食中毒防止対策	23
6	浅漬けによる食中毒防止対策	23
7	食中毒警報	23
III	食中毒防止対策専門委員会のまとめ	
	平成 30 年度食中毒防止対策専門委員会	24
IV	最近 5 年間の食中毒発生状況（平成 26 年～平成 30 年）	
1	発生件数及び患者数	27
2	病因物質別の発生状況	29
3	原因施設別の発生状況	31
4	原因食品別の発生状況	33
5	月別の発生状況	34
6	保健所別の発生状況	36

V	全国と比較した食中毒発生状況	
1	最近5年間の平均発生状況（平成25年～平成29年）	37
	（1）発生件数・患者数の全国順位	37
	（2）病因物質別の発生状況	38
	（3）原因施設別の発生状況	40
	（4）原因食品別の発生状況	42
2	年次別発生状況	43
3	年次別発生順位	45
VI	静岡県の主な食中毒	
1	特異的な食中毒	46
	（1）キノコ類による食中毒	46
	（2）野菜及び野草による食中毒	49
	（3）ふぐ毒による食中毒	50
	（4）有毒魚介類による食中毒（ふぐを除く）	52
	（5）化学物質による食中毒（アレルギー様を除く）	53
	（6）アレルギー様による食中毒	53
	（7）発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒	55
	（8）腸管出血性大腸菌による食中毒	59
	（9）その他	59
2	患者数100人以上の食中毒	60
3	死者をともなった食中毒	73
	<特集>	
	カンピロバクターによる食中毒について	75
	<事例・研究報告>	
	1 クワズイモによる食中毒	80
	2 スイセンを原因食品とする食中毒事例について	82
	3 研修施設で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事例について	85
	<付表>	
	全国における大規模食中毒上位10位	93
	静岡県における大規模食中毒上位10位	94
	年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況	95
	平成30年腸管出血性大腸菌感染症発生状況	96
	<参考>平成30年有症苦情等処理状況	98
	昭和25年からの食中毒発生状況	100
	平成30年食中毒一覧	102
	・病因物質別食中毒発生状況	102
	・原因施設別食中毒発生状況	103
	・保健所別食中毒発生状況	104

# I 平成30年の食中毒発生状況

## 1 発生件数及び患者数

平成30年の食中毒発生件数は25件、患者数706人であり、前年の19件500人に比べ、発生件数は6件増加し、患者数は206人増加した。

発生件数・患者数・死者数・1件あたりの患者数（平成30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	25	706	100.0	0	28.2	
内 訳	県所管	10	351	49.7	0	35.1
	静岡市	7	105	14.9	0	15.0
	浜松市	8	250	35.4	0	31.3

## 2 病因物質別の発生状況

発生件数25件のうち全てにおいて、病因物質が判明した。内訳はノロウイルス10件、カンピロバクター7件、ウェルシュ菌3件、植物性自然毒2件、腸管出血性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌及びヒスタミンがそれぞれ1件だった。

患者数の内訳は、ノロウイルス437人、ウェルシュ菌138人、腸管出血性大腸菌60人、カンピロバクター53人、腸管毒素原性大腸菌12人、植物性自然毒及びヒスタミンが各3人であった。

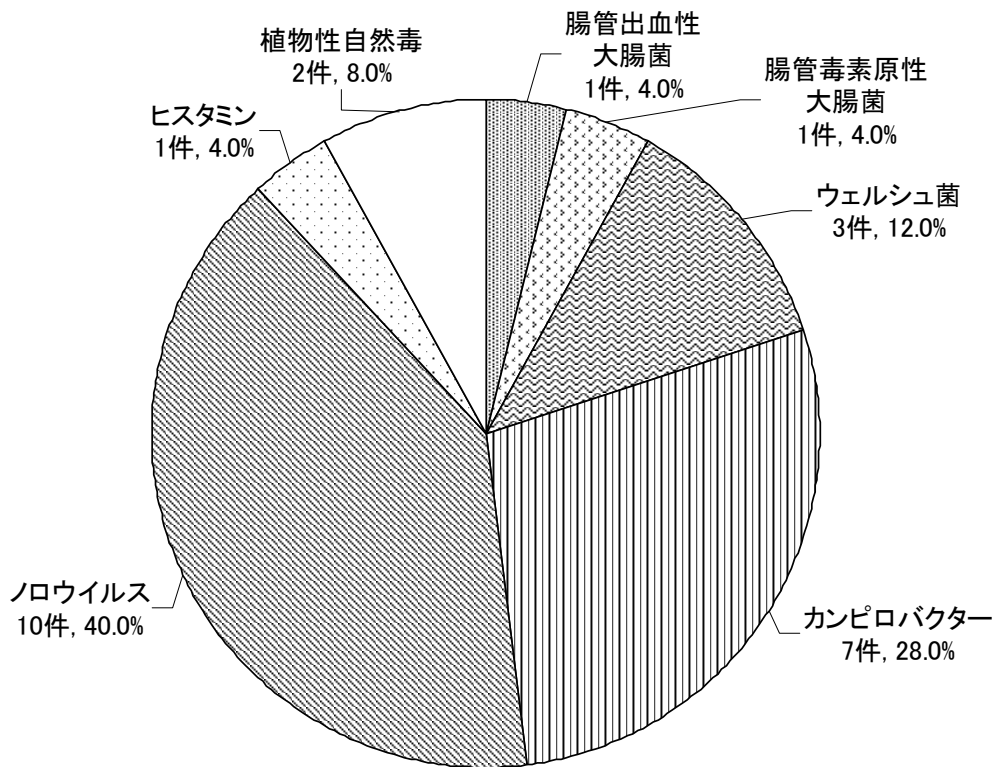
発生件数及び患者数共にノロウイルスが最も多かった。

病因物質別発生状況（平成30年）

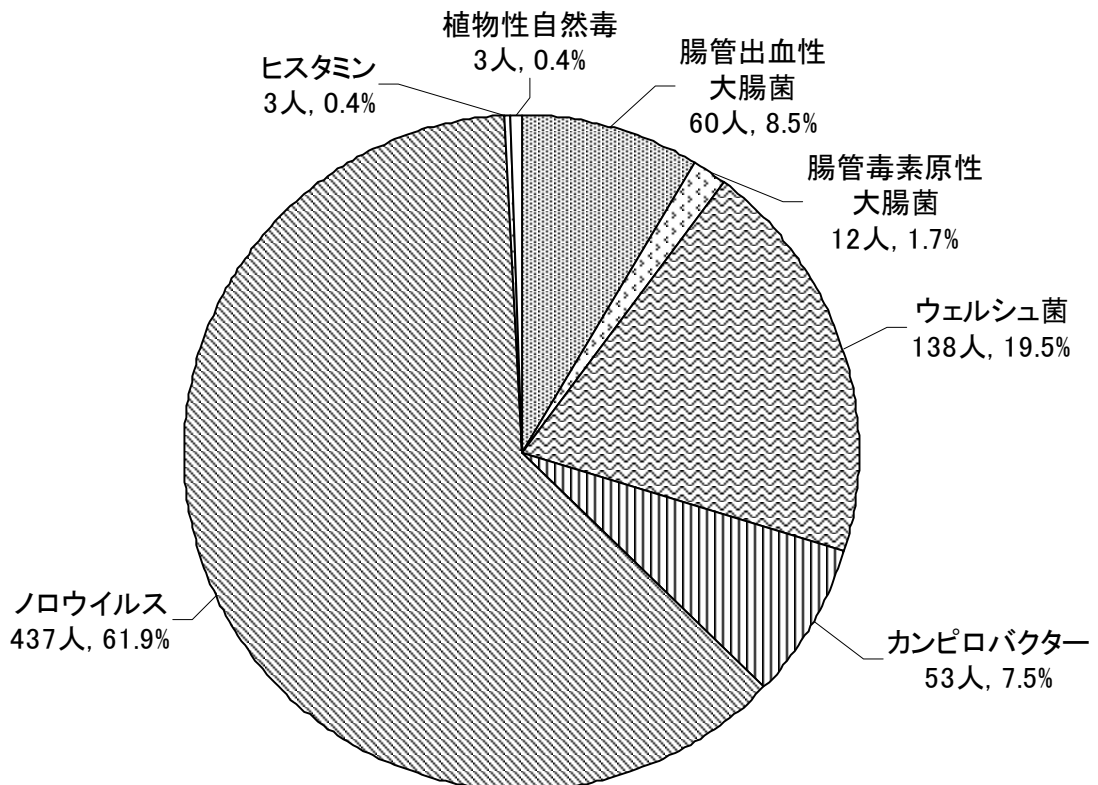
	発生件数		患者数	
	件数(件)	割合 (%)	人数(人)	割合 (%)
総数	25	100.0	706	100.0
病因物質判明数	25	100.0	706	100.0
判明したものの割合		100.0		100.0
腸管出血性大腸菌	1	4.0	60	8.5
腸管毒素原性大腸菌	1	4.0	12	1.7
ウェルシュ菌	3	12.0	138	19.5
カンピロバクター	7	28.0	53	7.5
ノロウイルス	10	40.0	437	61.9
ヒスタミン	1	4.0	3	0.4
植物性自然毒	2	8.0	3	0.4



病因物質別発生件数（平成30年）



病因物質別患者数（平成30年）



### 3 原因施設別の発生状況

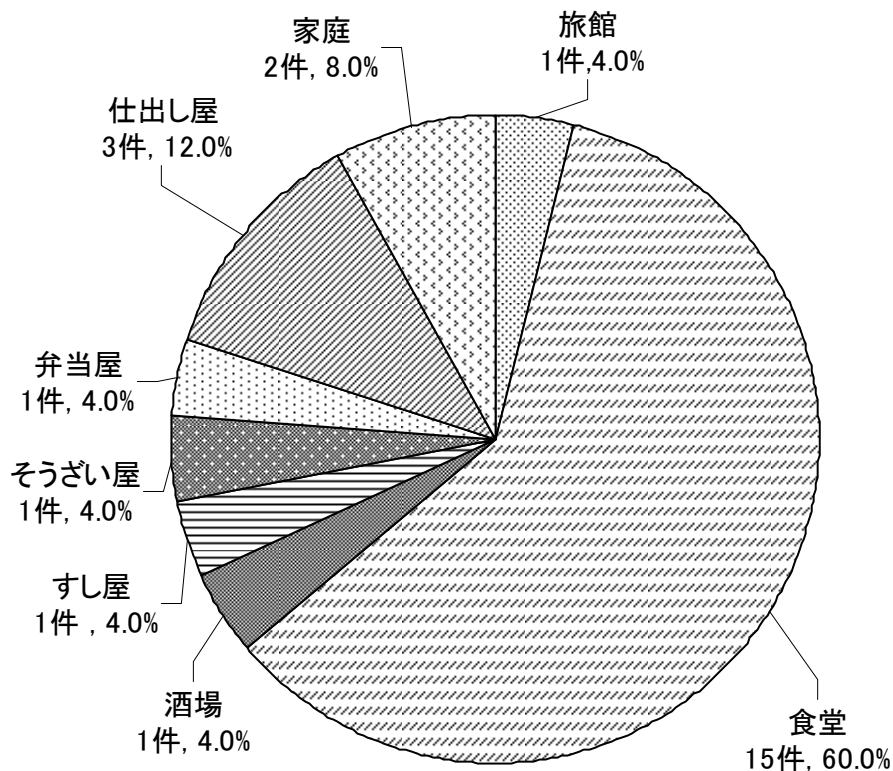
発生件数25件のうち全てにおいて、原因施設が判明した。内訳は、飲食店が19件、仕出し屋が3件、家庭が2件、旅館が1件であった。

また、患者数の内訳は、飲食店が406人、仕出し屋が171人、旅館が126人、家庭が3人であった。

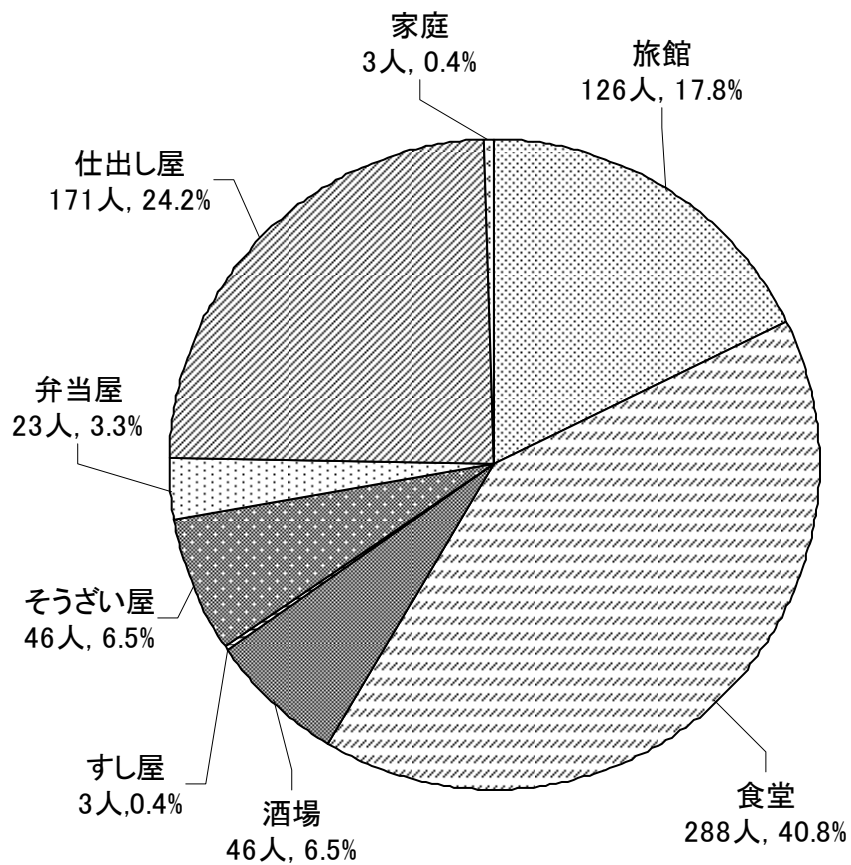
原因施設別発生状況(平成30年)

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	25	100.0	706	100.0	
原因施設判明数	25	100.0	706	100.0	
判明したものの割合		100.0		100.0	
旅館	1	4.0	126	17.8	
飲食店	19	76.0	406	57.5	
内訳	食堂	15	60.0	288	40.8
	酒場	1	4.0	46	6.5
	すし屋	1	4.0	3	0.4
	そうざい屋	1	4.0	46	6.5
	弁当屋	1	4.0	23	3.3
仕出し屋	3	12.0	171	24.2	
家庭	2	8.0	3	0.4	

原因施設別発生件数（平成30年）



原因施設別患者数（平成30年）



## 4 原因食品別の発生状況

発生件数25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14件、仕出し弁当・仕出し料理等が4件、給食が3件、魚介類、野菜類及びその加工品、複合調理食品及びその他がそれぞれ1件であった。

また、患者数の内訳としては、旅館料理・会食料理等が319人、仕出し弁当・仕出し料理等が217人、給食が141人、複合調理食品が23人、魚介類が3人、その他が2人、野菜類及びその加工品が1人であった。

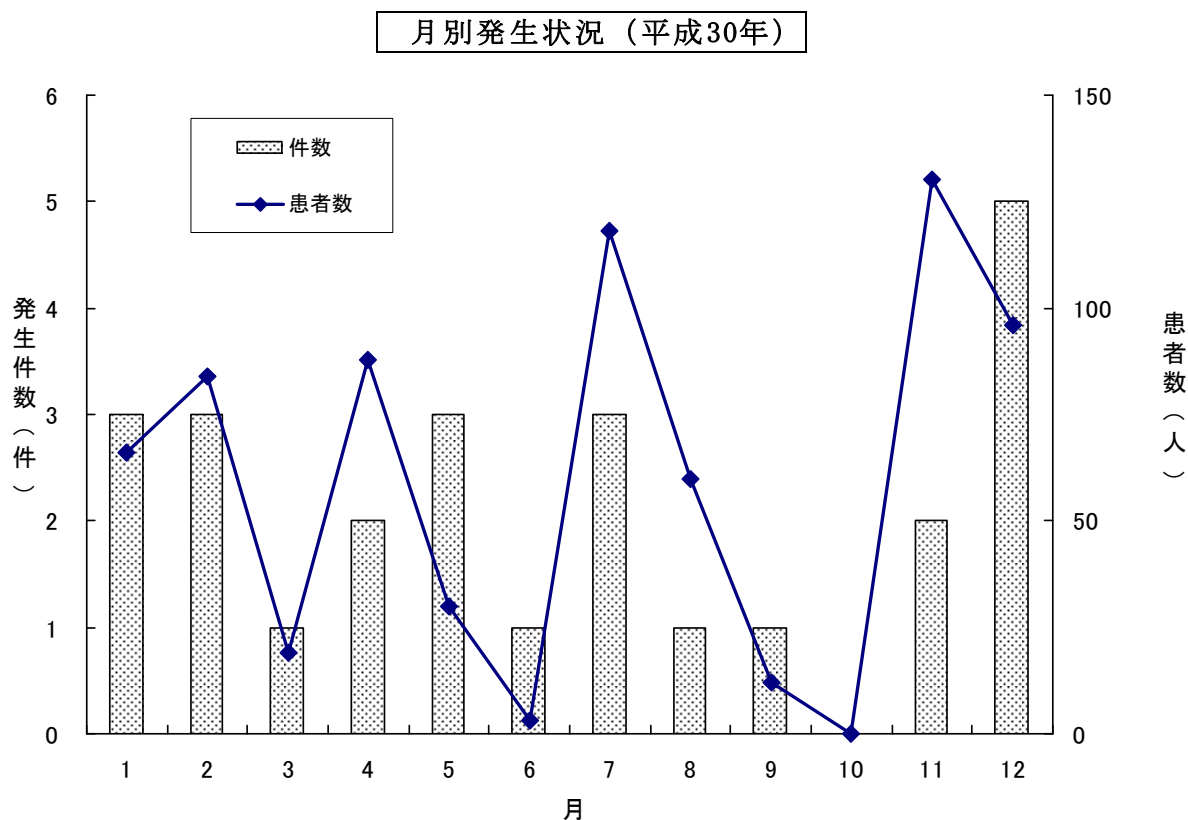
原因食品別発生状況（平成30年）

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	25	100.0	706	100.0	
原因食品判明数	25	100.0	706	100.0	
判明したものの割合		100.0		100.0	
魚介類	1	4.0	3	0.4	
魚介類加工品					
肉類及びその加工品					
卵類及びその加工品					
乳類及びその加工品					
穀類及びその加工品					
野菜類及びその加工品	1	4.0	1	0.1	
菓子類					
複合調理食品	1	4.0	23	3.3	
その他	旅館料理・会食料理等	14	56.0	319	45.2
	仕出し弁当・仕出し料理等	4	16.0	217	30.7
	給食	3	12.0	141	20.0
	その他	1	4.0	2	0.3

## 5 月別の発生状況

発生件数は、12月が5件で最も多く、次いで1月、2月、5月及び7月がそれぞれ3件であった。

患者数は、126人のノロウイルス食中毒があった11月が最も多く、次いで96人のウェルシュ菌食中毒があった7月が118人、12月が96人、4月が88人であった。



病因物質・月別発生件数（平成30年）

病因物質	月												
	総 数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総 数	25	3	3	1	2	3	1	3	1	1	0	2	5
ウェルシュ菌	3	1				1		1					
腸管出血性大腸菌	1								1				
腸管毒素原性大腸菌	1							1					
カンピロバクター	7		1	1		1		1				1	2
ノロウイルス	10	1	2		2					1		1	3
植物性自然毒	2	1				1							
ヒスタミン	1						1						

病因物質・月別患者数（平成30年）

病因物質	月												
	総 数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総 数	706	66	84	19	88	30	3	118	60	12	0	130	96
ウェルシュ菌	138	19				23		96					
腸管出血性大腸菌	60								60				
腸管毒素原性大腸菌	12							12					
カンピロバクター	53		9	19		5		10				4	6
ノロウイルス	437	46	75		88					12		126	90
植物性自然毒	3	1				2							
ヒスタミン	3						3						

## 6 保健所別の発生状況

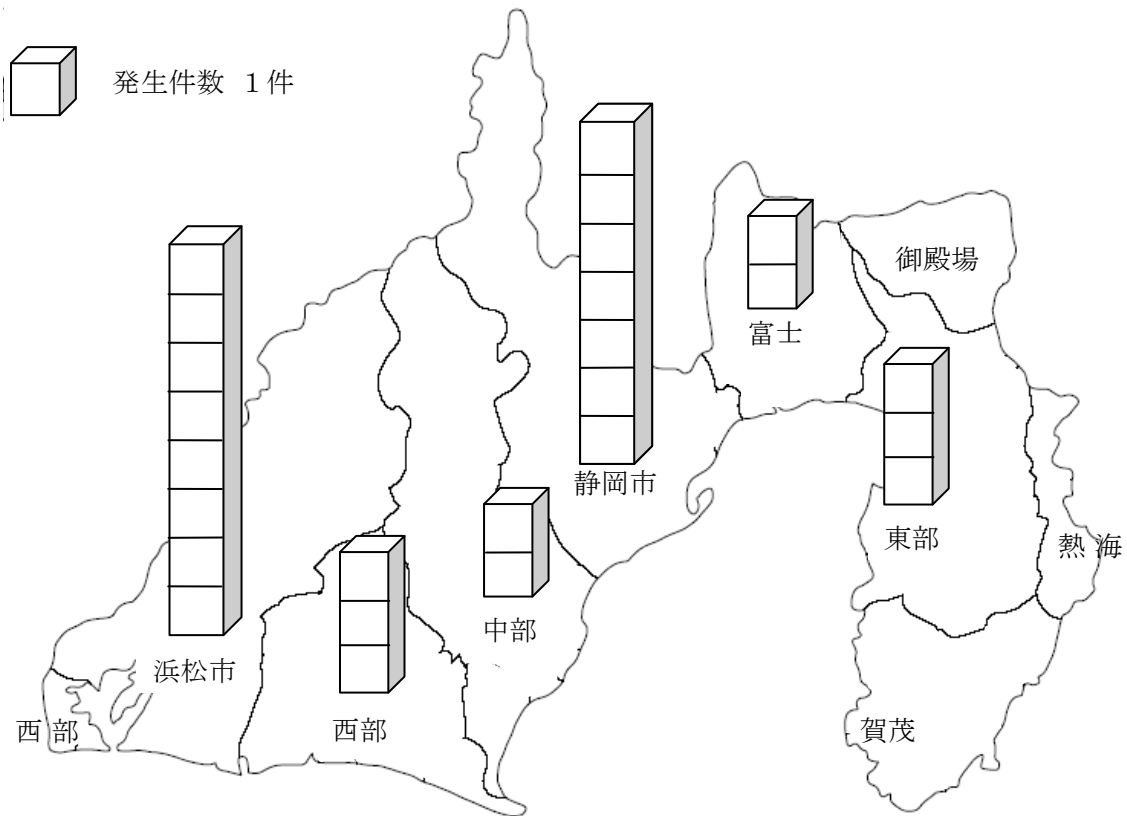
発生件数は、浜松市保健所が8件、次いで静岡市保健所が7件、東部保健所及び西部保健所がそれぞれ3件、富士保健所及び中部保健所がそれぞれ2件であった。

患者数は、浜松市保健所が250人で最も多く、次いで西部保健所が127人、静岡市保健所が105人であった。

保健所別発生状況（平成30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	3	12.0	81	11.5
御 殿 場	—	—	—	—
富 士	2	8.0	46	6.5
中 部	2	8.0	97	13.7
西 部	3	12.0	127	18.0
静 岡 市	7	28.0	105	14.9
浜 松 市	8	32.0	250	35.4
総 数	25	100.0	706	100.0

## 保健所別発生件数（平成 30 年）



## 7 食中毒発生による損害

平成 30 年に発生した食中毒の原因施設のうち、12 施設に損害額の調査に協力いただいた。12 施設の損害総額は、62,542 千円にのぼり、その内訳としては、医療費・見舞金・慰謝料が 13,978 千円（22.3%）、休業に伴う損害が 28,854 千円（46.1%）、食品の廃棄による損害が 9,523 千円（15.2%）、雑費が 10,187 千円（16.3%）であった。また、1 施設あたりの平均損害額は約 5,212 千円で、患者 1 人あたりの平均損害額は約 156 千円であった。

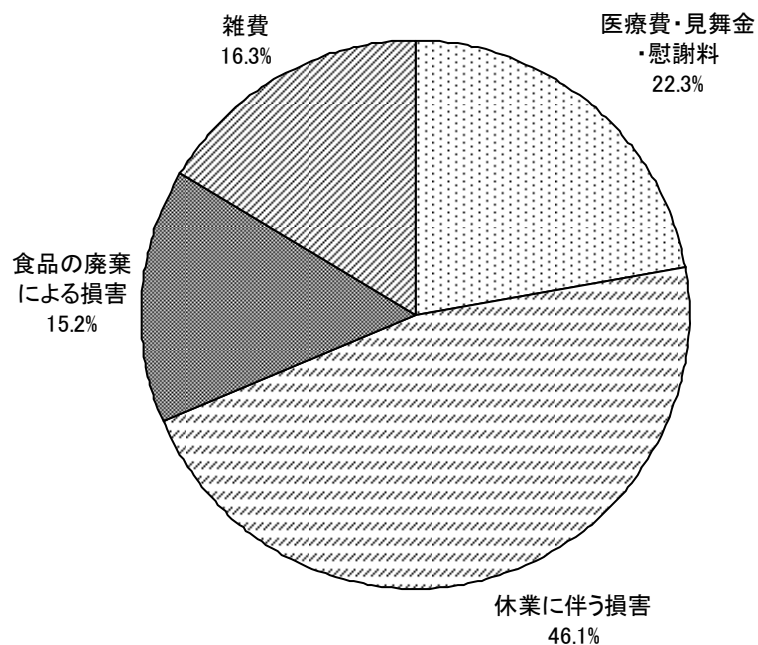
なお、この調査には、食中毒発生後の信用低下による売上額等の減少は含まれておらず、これを考慮すると実際の損害額はさらに大きくなると思われる。



### 項目別損害額（平成30年）

項目	損害額（12施設） （千円）	割合（％）
医療費・見舞金・慰謝料	13,978	22.3
休業に伴う損害	28,854	46.1
食品の廃棄による損害	9,523	15.2
雑費	10,187	16.3
合計	62,542	100

### 損害額の項目別比率（平成30年）



### 原因施設別損害額（平成30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	9	230	33,324	3,703	145
仕出し屋	3	171	29,218	9,739	171
合計	12	401	62,542	5,212	156

## 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、23件であった。

営業の禁止期間は、3日が7件で最も多く、最も長いものは17日であった。

なお、平均禁止期間は、4.8日であった。

営業（業務）の禁止期間（平成30年）

禁止期間（日）	件数（件）
2	6
3	7
4	2
5	2
6	1
7	1
9	1
10	2
17	1

平均4.8日

## 9 食中毒事件の検査の状況

平成30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（平成30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	植 物 性 自 然 毒	ヒ ス タ ミ ン	
食 品 ※	235	194 (0)	194 (0)	194 (1)	194 (1)	194 (0)	194 (1)	2,610 (5)	69 (1)	2 (0)	10 (4)	3,855 (13)
拭 取 り	228	211 (0)	211 (7)	218 (0)	211 (0)	211 (0)	211 (0)	2,684 (8)	144 (9)	0 (0)	0 (0)	4,101 (24)
便	509	491 (0)	432 (17)	445 (31)	432 (55)	491 (14)	441 (82)	6,017 (5)	428 (165)	0 (0)	0 (0)	9,177 (369)
そ の 他	3	0 (0)	0 (0)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (2)	0 (0)	3 (3)
計	975	896 (0)	837 (24)	858 (33)	837 (56)	896 (14)	846 (83)	11,311 (18)	641 (175)	4 (2)	10 (4)	17,136 (409)

※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	1.12	29	19	0	静岡市他	ディナー バイキング	食堂	ウェルシュ 菌	12時間12分
2	1.18	1	1	0	静岡市	茹でた クワズイモ	家庭	植物性自然 毒 (シュウ酸 カルシウム)	喫食直後に 発症
3	1.30	70	46	0	浜松市	仕出し弁当	公民館	ノロウイルス GⅡ	31時間59分
4	2.12	63	27	0	浜松市他	助六寿司	葬祭場	ノロウイルス GⅡ	35時間10分
5	2.15	282	48	0	焼津市他	折り詰め 弁当	葬祭場	ノロウイルス GⅡ	32時間9分
6	2.24	25	9	0	伊豆の国 市他	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	48時間17分
7	3.11	80	19	0	掛川市他	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	55時間48分
8	4.1	119	46	0	静岡市他	提供料理	酒場	ノロウイル スGⅡ	36時間39分
9	4.8	95	42	0	富士市他	宴会料理	食堂	ノロウイル スGⅡ	42時間47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	静岡市	食堂	1月12日に調理・提供されたディナーバイキングを喫食した29人中19人が下痢、腹痛等を発症	嫌気状態での食品の保管や提供前の加熱不足	禁止 2日間
家庭	静岡市	家庭	1月18日に自宅庭に生えていたクワズイモを茹でて、喫食し口腔・口唇の痛み及び痒み、頬の腫脹、吐き気、嘔吐を発症	クワズイモが食中毒を起こすことを知らずに食べた	—
そうざい屋	浜松市	そうざい屋	1月30日と2月6日に当該施設で調理・提供された仕出し料理を食べた2グループ70人中46人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 10日間
仕出し屋	浜松市	仕出し屋	2月11日に調理された助六寿司を喫食した2グループ63人中27人が下痢、嘔吐、腹痛等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 3日間
仕出し屋	藤枝市	仕出し屋	2月14日に調理・提供された折り詰め弁当を食べた4グループ282人中48人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 7日間
食堂	伊豆の国市	食堂	2月23日に食堂を利用した4グループ25人中1グループ14人の内9人が腹痛、下痢、発熱を発症	鶏肉の加熱不足又は食品の二次汚染	禁止 3日間
食堂	掛川市	食堂	3月10日と12日に当該施設が調理提供した食事を喫食した3グループ80人中19人が下痢、発熱等を発症	鶏肉の加熱不足又は食品の二次汚染	禁止 4日間
酒場	静岡市	酒場	3月31日と4月1日と3日に当該施設が調理提供した食事を喫食した119人中46人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 5日間
食堂	富士市	食堂	4月7日に結婚披露宴の宴会料理を喫食した95人中42人が腹痛、下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 3日間

No.	発生日	摂食者数	患者数	死者数	発生場所	原因食品	摂食場所	病因物質	平均潜伏時間
10	5.5	2	2	0	浜松市	スイセン	家庭	植物性自然毒 (ガラランタミン等)	0時間57分
11	5.14	8	5	0	浜松市他	提供料理	食堂	カンピロバクター・ジェジュニ	46時間18分
12	5.29	77	23	0	静岡市	八宝菜	事業所等	ウェルシュ菌	12時間48分
13	6.8	19	3	0	静岡市	まぐろ唐揚げ	すし屋	ヒスタミン	0時間38分
14	7.19	162	96	0	掛川市他	仕出し弁当	事業所等	ウェルシュ菌	8時間54分
15	7.21	30	10	0	静岡市他	バイキング料理	食堂	カンピロバクター・ジェジュニ	52時間4分
16	7.21	126	12	0	函南町他	提供料理	食堂	毒素産生大腸菌 (ST) (O15, O6) (推定)	27時間44分
17	8.3	385	60	0	三島市他	給食	研修施設	腸管出血性大腸菌O157 (VT I, II)	不明

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
家庭	浜松市	家庭	5月5日、自宅花壇で栽培していたスイセンをニンニクと誤って採取し、調理喫食した2名が直後に嘔吐、下痢等を発症	同じ花壇で栽培していたスイセンをニンニクと誤って採取し、喫食	—
食堂	浜松市	食堂	5月12日に当該施設が調理提供した食事を喫食した8人中5人が下痢、腹痛、発熱等を発症	鶏肉の加熱不足または鶏肉から生野菜等への二次汚染	禁止 2日間
弁当屋	静岡市	弁当屋	5月29日に当該施設が調理提供した弁当を喫食した77人中23人が下痢等を発症	調理から提供までの常温放置	禁止 2日間
すし屋	静岡市	すし屋	6月8日に当該施設が調理提供した食事を喫食した19人中3人が発疹、頭痛等の症状を発症	温度管理の不良及び調理従事者の知識不足	禁止 2日間
仕出し屋	磐田市	仕出し屋	7月19日に当該施設が調理提供した仕出し弁当を喫食した162人中96人が腹痛、下痢等を発症	嫌気状態での食品の保管	禁止 10日間
食堂	静岡市	食堂	7月20日の当該施設で提供された中華バイキングを喫食した30人中10人が下痢等を発症	調理器具を介した二次汚染又は冷蔵庫内での交差汚染	禁止 3日間
食堂	函南町	食堂	7月20日の昼に当該施設が調理提供した料理を喫食した126人中12人が腹痛、下痢、発熱等を発症	汚染された原材料の使用又は二次汚染	禁止 4日間
食堂	三島市	食堂	8月1日から8月2日にかけて研修施設の食堂で提供された食事を喫食した385人中60人が腹痛、下痢等を発症	汚染された原材料の使用又は二次汚染、原材料の殺菌不良	禁止 5日間

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
18	9.9	29	12	0	掛川市他	会食料理	食堂	ノロウイルス GⅠ、GⅡ	28時間30分
19	11.4	16	4	0	富士宮市 他	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	67時間48分
20	11.26	184	126	0	浜松市他	提供料理	旅館	ノロウイルス GⅡ	33時間52分
21	12.18	247	49	0	島田市他	提供料理	事業所内 食堂	ノロウイルス GⅡ	29時間28分
22	12.10	17	3	0	浜松市	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	69時間30分
23	12.20	76	32	0	浜松市	提供料理	老人ホー ム	ノロウイルス GⅡ	35時間35分
24	12.22	60	3	0	静岡市	宴会料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	36時間30分
25	12.21	12	9	0	浜松市	提供料理	食堂	ノロウイルス GⅡ	30時間8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	掛川市	食堂	9月8日に当該施設が調理提供した料理を喫食した29人中12人が下痢等を発症	ノロウイルスに汚染された牡蠣の加熱不十分な状態での提供、又は手指を介した二次汚染	禁止 3日間
食堂	富士宮市	食堂	11月2日に当該施設が調理提供した料理を喫食した16人中4人が下痢、腹痛、発熱等を発症	要加熱の表示のあった鶏肉を用いた鳥刺の提供(推定)	禁止 2日間
旅館	浜松市	旅館	11月25日夕及び26日朝に当該施設で提供された食事を喫食した184人中126人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 6日間
食堂	島田市	食堂	12月17日に当該施設で調理提供された料理を喫食した247人中49人が嘔吐、発熱、下痢等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 17日間
食堂	浜松市	食堂	12月7日に当該施設で提供された食事を喫食した17人中3人が下痢、腹痛、発熱等を発症	鶏肉の加熱不十分な状態での提供、又は鶏肉から生野菜等への二次汚染	禁止 2日間
食堂	浜松市	食堂	12月19日に当該施設で調理された食事を喫食した76人中32人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 3日間
食堂	静岡市	食堂	12月21日に当該施設で提供された宴会料理を喫食した60人中3人が下痢、腹痛、発熱等を発症	調理場内での二次汚染	禁止 3日間
食堂	浜松市	食堂	12月20日に当該施設で提供された食事を喫食した12人中9人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からの食品への二次汚染	禁止 9日間

## Ⅱ 平成30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。

そこで、過去の食中毒事例をふまえて作成したリスクチェック票を事業者配布し、事業者がリスクチェック票による施設のチェック及び改善を促すことにより、自主管理の推進をおこなった。

また、例年同様、ノロウイルスが流行する11月から1月の3か月間をノロウイルス食中毒予防対策重点期間とし、手洗いの洗い残しを確認する手洗い検証器を利用した手洗い指導を中心とした監視指導や、「正しい手洗い」や「適切な嘔吐物処理の実演」や動画の活用を中心とした講習会を実施した。さらに、一般社団法人静岡県食品衛生協会が養成した「手洗いマイスター」と保健所が連携し、効率的に「正しい手洗い」を普及・啓発した。

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

### 1 食中毒防止月間の実施

夏期に多発する細菌による食中毒の発生を防止するため、8月を食中毒防止月間と定め、スローガン「めざそう 食中毒ゼロ ふじのくに」、キャッチフレーズ「おもてなし 伝わる思い きれいな手から」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、標語入り立看板や横断幕の設置、ポスターの掲示、リーフレットの配布、食中毒防止パレード、消費者懇談会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 73回 延べ受講者数 6,720人）

#### (2) 食品衛生推進員及び食品衛生指導員による巡回指導の強化

静岡県食品衛生推進員や指導員による巡回指導のほか食品衛生指導員による自主的な巡回指導が積極的に行われた。（巡回指導延べ人員 2,864人 指導件数 16,301件）

## 2 学校給食施設、社会福祉施設及び大量調理施設等の一斉点検

ノロウイルス等による大規模食中毒の発生を防止するため、学校給食施設、社会福祉施設、病院、事業所、仕出し屋等の大量調理施設を対象として、食品衛生監視専門班を中心に一斉点検を実施した。（学校給食施設及び病院、事業所、仕出し屋等の大量調理施設は年3回、社会福祉施設は年2回）

## 3 サルモネラ食中毒防止対策

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

鶏卵取扱い施設等の一斉監視指導結果（静岡市、浜松市を含む）

対 象 施 設	監視指導・調査件数
G P セ ン タ ー	25
鶏 卵 卸 売 販 売 業	15
未 殺 菌 液 卵 製 造 施 設	10
殺 菌 液 卵 製 造 施 設	2

## 4 ノロウイルス食中毒防止対策

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

### (1) 関係機関等への通知の発出

発出日	題名	備考
30.12.7	ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について	疾病対策課と連名で発出

### (2) 報道提供（食中毒警報以外）

提供日	内容
30.10.16	食中毒防止リスクチェック票フォローアップ講習会の開催について

### (3) ラジオ、広報誌、ホームページ、電光掲示板等において、広く県民に対する注意喚起を行った。

### (4) ノロウイルスが流行する11月から1月をノロウイルス食中毒予防対策重点期間とし、手洗い検証器等による手洗い指導を中心とした監視指導や手洗いや嘔吐物処理の実演を中心とした講習会を行った。

### (5) リスクチェック票を各事業者配布し、リスクチェック結果の優秀な施設及びフォローアップ講習会を受講した施設へリスクチェック済証を交付し、交付済みの施設を公表することで、事業者の衛生意識を向上させるとともに、消費者に対

して事業者の取組の「見える化」を図った。

- (6) 監視指導における衛生管理や衛生知識の普及啓発を徹底し、さらに、食中毒等の集団発生時における関係部署との連携を強化した。
- (7) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正（平成29年9月22日）内容の周知を行った。

ノロウイルス食中毒防止重点期間(平成30年11月から平成31年1月)の監視指導実施状況  
(静岡市、浜松市を含む)

業種		対象 施設数	ノロウイルス食中毒防止重点期間 (11月から1月)		
			監視実施 延施設数	手洗い 検証器実施 延施設数	ATP(※) 実施 延施設数
飲食店 営業	宿泊施設	2,612	442	51	50
	仕出し屋	3,142	993	14	15
	宴会場を有する飲食店	385	97	34	41
	小計	6,139	1,532	99	106
集団 給食 施設	学校	525	209	3	4
	病院・診療所	193	78	3	8
	事業所	287	58	1	2
	その他	1,554	767	16	46
	小計	2,559	1,112	23	60
学校 給食 用 食品 製造 施設	パン加工委託工場	25	10	0	0
	炊飯委託工場	19	9	0	0
	めん加工委託工場	17	8	0	0
	その他	24	10	0	0
	小計	85	37	0	0
合計		8,783	2,681	122	166

※ATP（アデノシン三リン酸）測定用試薬を用いて汚染度を測定する。

ノロウイルス食中毒防止重点期間(平成30年11月から平成31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	4	136
学校・保育・給食関係者	5	165
宿泊施設従業員	5	239
営業者（一般食品取扱者）	51	3,943
一般（消費者等）	1	26
合計	66	4,509

## 5 ふぐ食中毒防止対策

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

ふぐ取扱い施設の一斉監視指導結果（静岡市、浜松市を含む）

ふぐ取扱い施設	業 種	監視施設数
ふぐ営業所登録施設	飲 食 店 営 業	112
	魚 介 類 販 売 業	8
ふぐ営業所以外の施設*	魚 介 類 販 売 業	35
	飲 食 店 営 業	44
	冷 凍 冷 蔵 業	1

\*ふぐ営業所以外の飲食店営業は、みがきふぐのみの取扱い施設になります。

## 6 浅漬けによる食中毒防止対策

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

6月から8月の期間に、浅漬けを製造する4施設を立ち入りした結果、「漬物の衛生規範」が遵守されていなかった施設は3施設であったことから、「漬物の衛生規範」を遵守するよう指導を行った。

## 7 食中毒警報

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

発表方法	発表日時	発表基準
細菌性食中毒 第1号	平成30年7月13日 10:00	ア 気温30℃以上が10時間以上継続する場合、又は予測される場合
細菌性食中毒 第2号	平成30年8月2日 14:00	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
ノロウイルス食中毒 第1号	平成30年12月27日 14:00	ウ 同一の病因物質による食中毒が連続して発生している場合で、特に注意喚起が必要と判断される場合

### Ⅲ 食中毒防止対策専門委員会のまとめ

平成 31 年 2 月 20 日に食中毒防止対策専門委員会を開催し、県で実施する食中毒防止対策事業等について助言を受けた。

#### 平成 30 年度食中毒防止対策専門委員会（平成 31 年 2 月 20 日開催）

##### 1 平成 30 年次食中毒発生状況について

- ・平成 30 年次の発生件数は 25 件、患者数は 706 人であり、前年次の発生件数 19 件、患者数 500 人に比べ、発生件数は 6 件増加し、患者数も 206 人増加した。
- ・病因物質別では、ノロウイルスが 10 件（40%）・437 人（61.9%）、カンピロバクターが 7 件（28%）・53 人（7.5%）、ウェルシュ菌が 3 件（12%）・138 人（19.5%）、植物性自然毒が 2 件（8%）・3 人（0.4%）、腸管出血性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌、ヒスタミンがそれぞれ 1 件だった。
- ・原因施設別では、飲食店（食堂等）が 19 件、仕出し屋が 3 件、家庭が 2 件、旅館が 1 件だった。

##### <議事要旨>

###### ○カンピロバクターによる食中毒について

- ・30 年次に起きた事例で、営業者は、鳥刺は食中毒の危害が高いと思いながらも、法律上禁止されていないこと、新鮮であれば安全であるという誤った認識で提供を続けていた。
- ・新鮮であれば生食ができることが誤りであることは講習会で営業者に伝えてきたが、伝わっていない。
- ・カンピロバクター食中毒は、食品中で菌数が増加するという性質ではないため、衛生的な取扱い等の従業員教育で防止することができる食中毒。
- ・消費者にも生食の危険性を伝えることが重要である（ギランバレー症候群等）。

###### ○医薬品製造所の食堂でのノロウイルス食中毒について

- ・調理従事者が体調不良を自覚していながら、調理作業に従事し、食品を汚染した。
- ・大量調理施設衛生管理マニュアルに準じて衛生管理が行われ各種記録は整っていた。
- ・HACCP が導入されて、マニュアルが整い、記録がされても、形式的な物となると意味がないので、従業員教育が重要である。

###### ○冷凍生食用牡蠣が原因と疑われるノロウイルス食中毒について

- ・患者便から異なる型のノロウイルスが検出されたこと、調理従事者便からノロウイルスが不検出であったこと、原材料の牡蠣が汚染されていたことが考えられた。
- ・牡蠣の生産地である広島県に溯り調査、同様苦情の有無を確認したところ、当初は同様の苦情が無かった。その後、同一ロットの牡蠣を使用し、ノロウイルス食中毒となる事例が複数あったため、原因と特定されていないが、当該品は自主回収された。
- ・ノロウイルスに効果があるといわれるアルコールを含む消毒薬の効果はどれくらいあるのか？  
→ネコカリシウイルスを使った実験ではアルコール等は  $10^2$  から  $10^3$  下げる程度。

##### 2 植物性自然毒による食中毒事例について

###### ○クワズイモによる食中毒

- ・患者は自宅でクワズイモを調理する前に、隣人と植物図鑑を確認し、形態学的特徴から当該植

物がクワズイモであると認識していた。しかし、クワズイモが食中毒を起こすことは知らず、図鑑にはサトイモ科の植物であると記載があるうえ、サトイモと似ているため食べることができると考え、喫食に至った。

#### ○スイセンによる食中毒

- ・スイセンとニンニクを自宅の同じ花壇の近い場所で栽培していたため、ニンニクを採取する際、葉の形が類似しているスイセンをニンニクと誤って採取し、喫食してしまった。

#### <議事要旨>

- ・高齢者への注意喚起が重要だが、その手段を考える必要がある。インターネットでは、届かない。新聞の影響力は大きい、出前講座を行うなど工夫が必要。
- ・FaceBookなどを利用し、広く注意喚起を行っている自治体もある。

### 3 腸管出血性大腸菌による食中毒事例について

- ・研修施設内の食堂で提供された給食が原因と推定されたが、原因食品は特定されなかった。
- ・サラダ（千切りカットキャベツ）を介して暴露された可能性が示唆されたため、カット野菜加工施設を管轄する保健所が調査を行ったが、断定には至らなかった。
- ・本事例患者とMLVA型が一致した患者の報告が全国で、散発的にあったが、汚染経路の特定には至らなかった。

#### <議事要旨>

- ・法改正以降、広域調査の状況は変わったか  
→国からの問い合わせは増えた。
- ・製造途中の肥料が汚染の原因と考えられた事例が過去にあった。野生動物の便にも腸管出血性大腸菌が含まれていると考えられる。
- ・カット野菜に保存温度の基準はないが、温度管理が重要。
- ・MLVAは全国どこの衛研でもできるのか  
→静岡県は実施可能であるが、全国的にはこれから

### 4 ノロウイルス食中毒防止対策事業について

- ・リスクチェック票を各事業者配布し、事業者によりリスクチェック票による施設のチェック及び改善を促すことにより、自主管理の推進並びに保健所におけるリスクチェック票を活用した効果的・効率的な監視を可能とする。
- ・リスクチェック結果の優秀な施設及びフォローアップ講習会を受講した施設へリスクチェック済証を交付し、交付済みの施設を公表することで、事業者の衛生意識を向上させるとともに、消費者に対して事業者の取組の見える化を図り、食の安全への信頼度を高める。
- ・行政側は施設の問題点を知ることができた。特に、トイレの管理については啓発が必要。
- ・フォローアップ講習会は、希望者を対象にしたため参加者の意識が高く、有意義だった。

#### <議事要旨>

- ・未回答のところは、もっと悪い状況と予見される。トイレに専用スリッパの無い施設が2割と多いことは、問題である。
- ・ノロウイルスの検査は、医療機関でおこなうのか  
→感度の高い検査を行う必要があり、登録検査機関で実施する。
- ・ワールドカップの際に、ノロウイルスを検便検査の項目にいれられないか  
→実行委員会から、具体的な指示は無い。ノロの検査を義務とする調整は難しいと思われる。検便以外にも、健康管理等、従業員教育をしっかりとやることが重要である。

5 委員会からの提言

- ・事業所食堂の事例を踏まえ、各施設が作成したマニュアルを遵守しているかの確認・検証することが重要と考える。
- ・有毒植物についての高齢者への注意喚起方法の検討が必要。

平成 30 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
神田隆	環境衛生科学研究所	微生物部長
後藤幹生	疾病対策課	課長 (2月20日欠席)
齋藤昌一	一般社団法人静岡県医師会	理事
永井幹美	静岡市保健所	食品衛生課長
永田隆光	浜松市保健所	食品衛生担当課長
三輪憲永	東海大学短期大学部食物栄養学科	教授
森田幸雄 (委員長)	東京家政大学家政学部栄養学科	教授
渡邊重行	東部保健所	衛生部長兼衛生薬務課長

(50音順、敬称略)

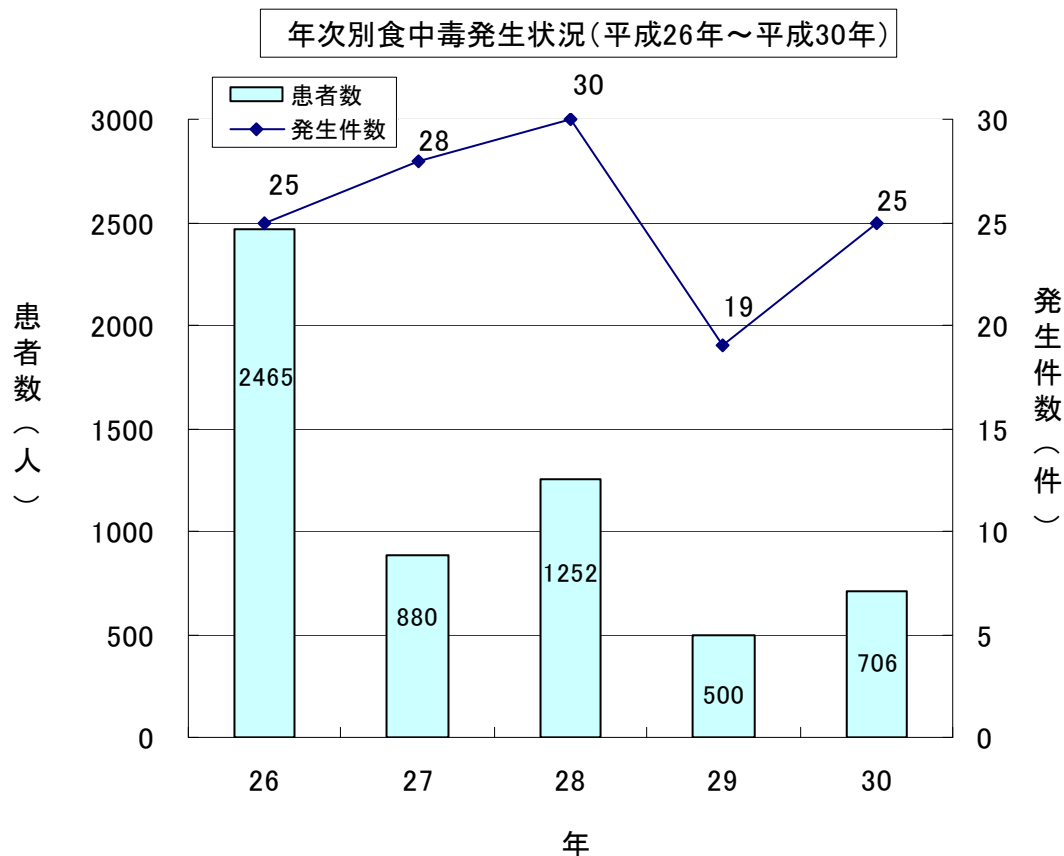


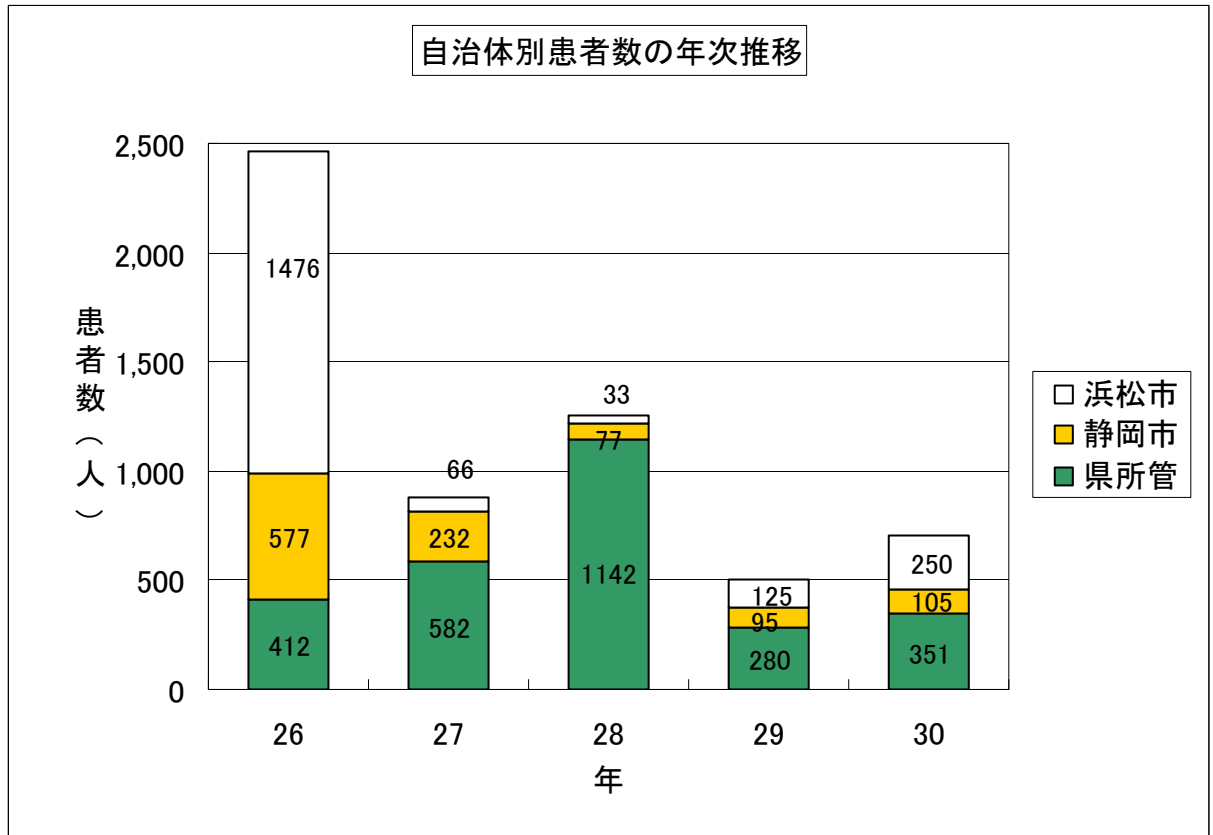
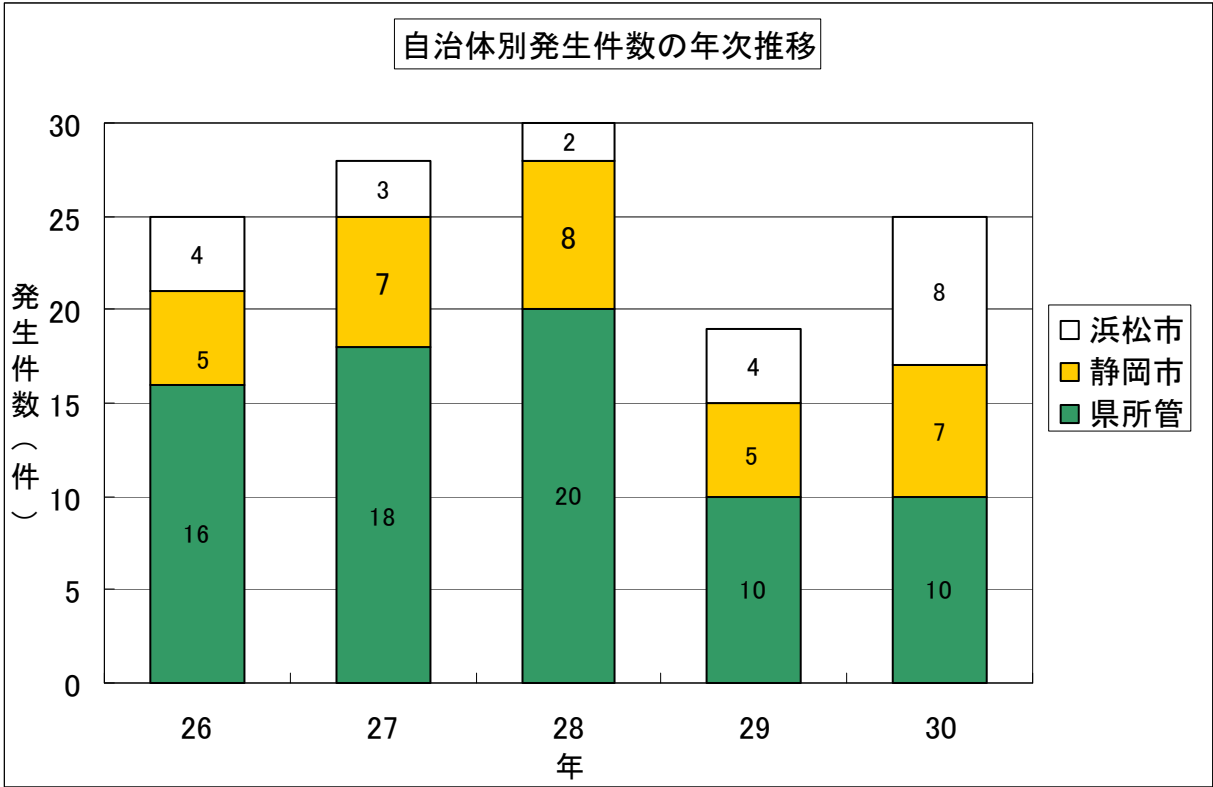
# IV 最近5年間の食中毒発生状況（平成26年～平成30年）

## 1 発生件数及び患者数

年次別食中毒発生状況（平成26年～平成30年）

項目		年	26	27	28	29	30	平均
発生件数（件）			25	28	30	19	25	25.4
内訳	県所管		16	18	20	10	10	14.8
	静岡市		5	7	8	5	7	6.4
	浜松市		4	3	2	4	8	4.2
患者数（人）			2,465	880	1,252	500	706	1,160.6
内訳	県所管		412	582	1,142	280	351	553.4
	静岡市		577	232	77	95	105	217.2
	浜松市		1,476	66	33	125	250	390.0
死者数（人）			1	0	0	0	0	0.2
1件あたり患者数（人）			98.6	31.4	41.7	26.3	28.2	45.7





## 2 病因物質別の発生状況

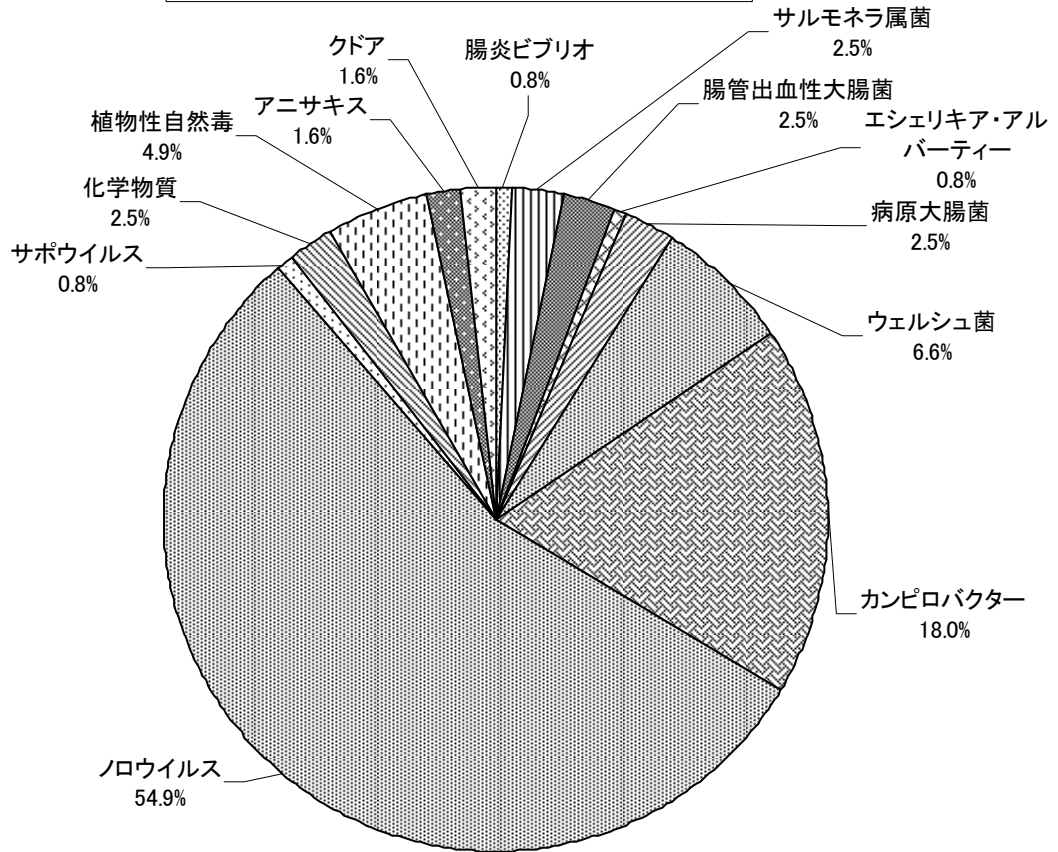
病因物質別発生件数の年次推移（平成26年～平成30年）

病因物質	年					平均	発生率(%)
	26	27	28	29	30		
総 数 (件)	25	28	30	19	25	25.4	
病因物質判明件数	23	28	28	18	25	24.4	100.0
判 明 率 (%)	92.0	100.0	93.3	94.7	100.0	96.0	
サルモネラ属菌	1		1	1		0.6	2.5
黄色ブドウ球菌							
腸炎ビブリオ			1			0.2	0.8
ウェルシュ菌		2	2	1	3	1.6	6.6
病原大腸菌			1	1	1	0.6	2.5
腸管出血性大腸菌	1		1		1	0.6	2.5
エシェリキア・アルバーティ			1			0.2	0.8
カンピロバクター	3	2	7	3	7	4.4	18.0
ノロウイルス	14	21	12	10	10	13.4	54.9
サポウイルス	1					0.2	0.8
化学物質（アレルギー様）		1		1	1	0.6	2.5
動物性自然毒							
植物性自然毒	2	1	1		2	1.2	4.9
アニサキス	1			1		0.4	1.6
クドア・セプテンpunkタータ		1	1			0.4	1.6

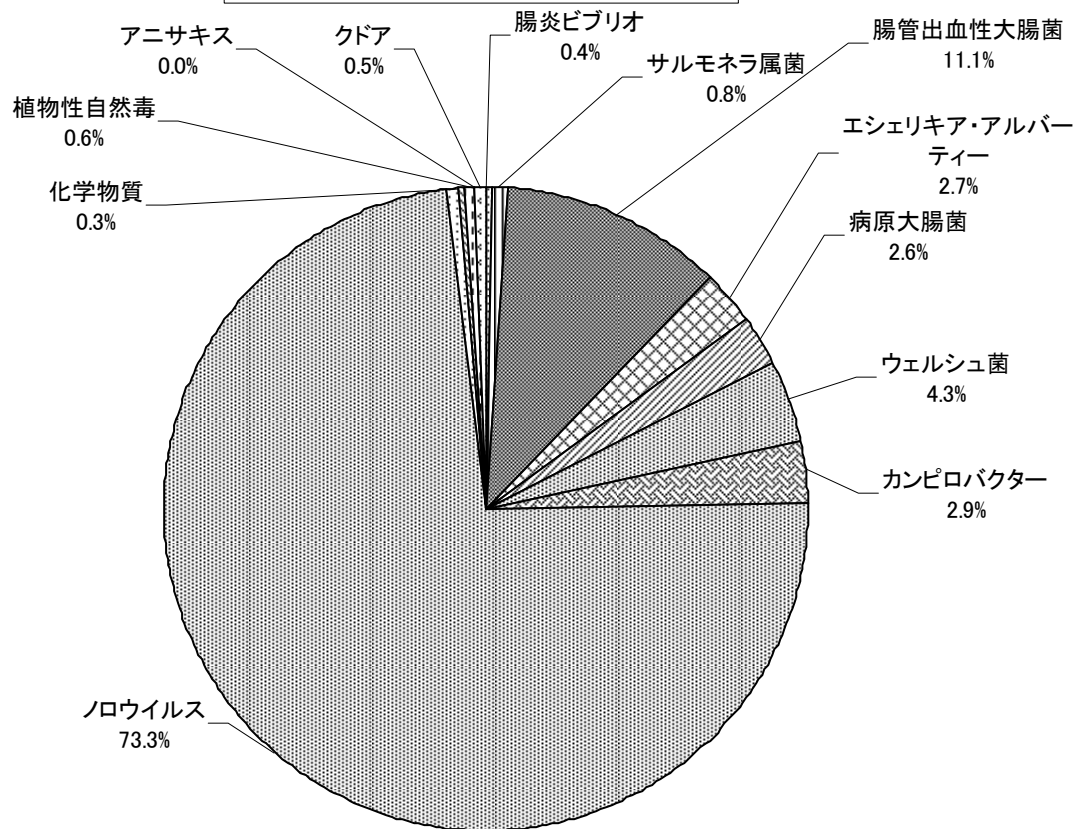
病因物質別患者数の年次推移（平成26年～平成30年）

項目	年					平均	発生率(%)
	26	27	28	29	30		
総 数 (人)	2,465	880	1,252	500	706	1160.6	
病因物質判明患者数	2,432	880	1,230	478	706	1145.2	100.0
判 明 率 (%)	98.7	100.0	98.2	95.6	100.0	98.7	
サルモネラ属菌	18		12	13		8.6	0.8
黄色ブドウ球菌							
腸炎ビブリオ			21			4.2	0.4
ウェルシュ菌		55	25	28	138	49.2	4.3
病原大腸菌			94	44	12	30.0	2.6
腸管出血性大腸菌	510		67		60	127.4	11.1
エシェリキア・アルバーティ			154			30.8	2.7
カンピロバクター	12	18	61	22	53	33.2	2.9
ノロウイルス	1,860	780	757	365	437	839.8	73.3
サポウイルス	28					5.6	0.5
化学物質（アレルギー様）		7		5	3	3.0	0.3
動物性自然毒							
植物性自然毒	3	4	25		3	7.0	0.6
アニサキス	1			1		0.4	0.0
クドア・セプテンpunkタータ		16	14			6.0	0.5

病因物質別発生件数(平成26年～平成30年)



病因物質別患者数(平成26年～平成30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26年～平成30年）

原因施設 \ 年	26	27	28	29	30	平均	発生率(%)
総 数 (件)	25	28	30	19	25	25.4	
原因施設判明件数	25	28	30	18	25	25.2	100.0
判 明 率 (%)	100	100	100	94.7	100	98.9	
旅 館	4	5	6注3	4	1	4.0	15.9
飲 食 店	13注1	20注2	16	11	22	16.4	65.1
菓 子 製 造 業	1					0.2	0.8
魚 介 類 販 売 業	2		1			0.6	2.4
食 品 販 売 業	1					0.2	0.8
集 団 給 食		1	2注4	2		1.0	4.0
家 庭	3	1			2	1.2	4.8
そ の 他	1	1	5	1		1.6	6.3

注1：2施設の飲食店を原因とした事件について、飲食店1件で計上

注2：仕出し屋とそうざい屋が原因となった事件について、仕出し屋1件で計上

注3：2施設の旅館を原因とした事件について、旅館1件で計上

旅館と食堂を原因施設とした事件について、旅館1件で計上

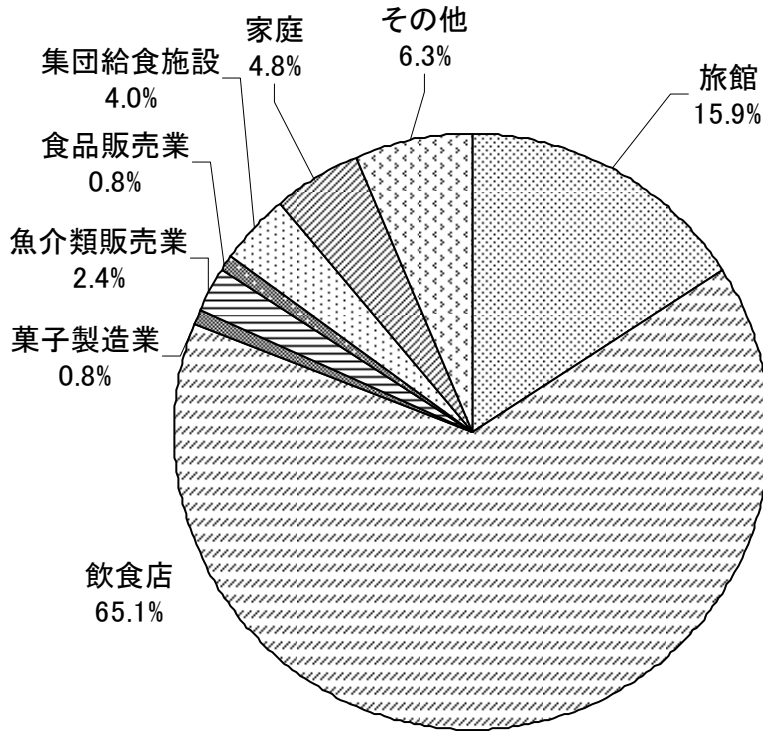
注4：2施設の集団給食を原因とした事件について、集団給食1件で計上

原因施設別患者数の年次推移（平成26年～平成30年）

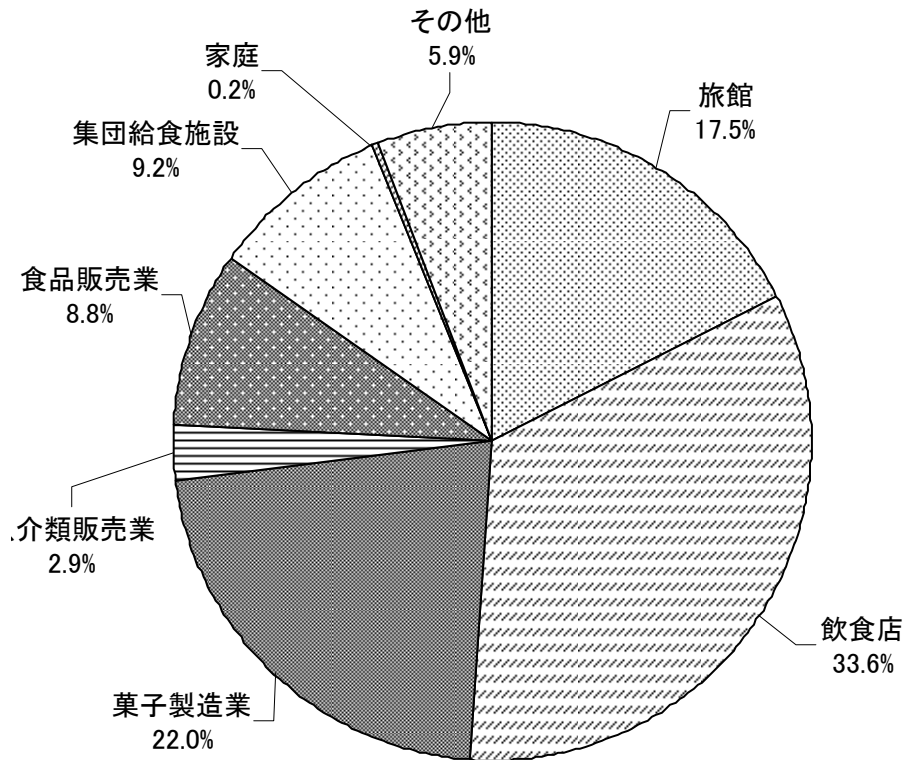
原因施設 \ 年	26	27	28	29	30	平均	発生率(%)
総 数 (人)	2,465	880	1,252	500	706	1160.6	
原因施設別判明患者数	2,465	880	1,252	487	706	1158.0	100.0
判 明 率 (%)	100	100	100	97.4	100	99.5	
旅 館	120	233	331注1	204	126	202.8	17.5
飲 食 店	401	604	183	178	577	388.6	33.6
菓 子 製 造 業	1,271					254.2	22.0
魚 介 類 販 売 業	146		21			33.4	2.9
食 品 販 売 業	510					102.0	8.8
集 団 給 食		19	443	72		106.8	9.2
家 庭	4	4			3	2.2	0.2
そ の 他	13	20	274	33		68.0	5.9

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26年～平成30年)



原因施設別患者数(平成26年～平成30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26年～平成30年)

原因食品 \ 年	26	27	28	29	30	平均	発生率(%)
総数(件)	25	28	30	19	25	25.4	
原因食品判明件数	25	28	30	18	25	25.2	100.0
判明率(%)	100	100	100	94.7	100	98.9	
魚介類	2	3	3	1	1	2.0	7.9
魚介類加工品						0.0	0.0
肉類及びその加工品	1	1	1			0.6	2.4
卵類及びその加工品						0.0	0.0
乳類及びその加工品						0.0	0.0
穀類及びその加工品	1					0.2	0.8
野菜類及びその加工品	3	1	1		1	1.2	4.8
菓子類						0.0	0.0
複合調理食品	1	1			1	0.6	2.4
その他	17	22	25	17	22	20.6	81.7

原因食品別患者数の年次推移 (平成26年～平成30年)

原因食品 \ 年	26	27	28	29	30	平均	発生率(%)
総数(人)	2,465	880	1,252	500	706	1160.6	
原因食品別判明患者数	2,465	880	1,252	487	706	1158.0	100.0
判明率(%)	100	100	100	97.4	100	99.5	
魚介類	146	50	41	1	3	48.2	4.2
魚介類加工品						0.0	0.0
肉類及びその加工品	1	29	67			19.4	1.7
卵類及びその加工品						0.0	0.0
乳類及びその加工品						0.0	0.0
穀類及びその加工品	1,271					254.2	22.0
野菜類及びその加工品	513	4	25		1	108.6	9.4
菓子類						0.0	0.0
複合調理食品	28	7			23	11.6	1.0
その他	506	790	1,119	486	679	716.0	61.8

## 5 月別の発生状況

月別発生件数の年次推移（平成26年～平成30年）

年 月	26	27	28	29	30	平均	発生率(%)
総数(件)	25	28	30	19	25	25.4	
1月	4	3	1	3	3	2.8	11.0
2月	3	4	2	1	3	2.6	10.2
3月	1	8	3	2	1	3.0	11.8
4月	4		3	1	2	2.0	7.9
5月		1	2	1	3	1.4	5.5
6月	4	2	1	1	1	1.8	7.1
7月	1	1	2	1	3	1.6	6.3
8月		5	3	2	1	2.2	8.7
9月	3	1	2	2	1	1.8	7.1
10月			1	1		0.4	1.6
11月		3	2	1	2	1.6	6.3
12月	5		8	3	5	4.2	16.5

月別患者数の年次推移（平成26年～平成30年）

年 月	26	27	28	29	30	平均	発生率(%)
総数(人)	2,465	880	1,252	500	706	1160.6	
1月	1,400	66	24	98	66	330.8	28.5
2月	100	87	34	62	84	73.4	6.3
3月	6	228	173	114	19	108.0	9.3
4月	112		76	13	88	57.8	5.0
5月		16	26	3	30	15.0	1.3
6月	20	55	8	15	3	20.2	1.7
7月	510	20	179	15	118	168.4	14.5
8月		342	127	41	60	114.0	9.8
9月	39	11	19	50	12	26.2	2.3
10月			67	5		14.4	1.2
11月		55	29	22	130	47.2	4.1
12月	278		490	62	96	185.2	16.0



月別病因物質別発生件数の推移（平成26年～平成30年）

病因物質	月												
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数	127	14	13	15	10	7	9	8	11	9	2	8	21
サルモネラ属菌	3								1	2			
黄色ブドウ球菌	0												
腸炎ビブリオ	1								1				
ウェルシュ菌	8	1				1	2	1	2				1
病原大腸菌	3							1	1	1			
腸管出血性大腸菌	3							1	1		1		
エシェリキア・アルバーティ	1							1					
カンピロバクター	22		1	2	2	3	3	1		3		2	5
ノロウイルス	67	12	12	12	7		1	2	5	1		4	11
サポウイルス	1												1
化学物質（アレルギー様）	3			1			1				1		
動物性自然毒	0												
植物性自然毒	6	1			1	1		1		1		1	
アニサキス	2						1						1
クドア・セプテンクンプタータ	2					2							
不明	5						1			1		1	2

月別病因物質不明件数及び不明率（平成26年～平成30年）

区分	月													
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
30年	発生件数（件）	25	3	3	1	2	3	1	3	1	1		2	5
	不明件数（件）	0												
29年	発生件数（件）	19	3	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	3
	不明件数（件）	1											1	
28年	発生件数（件）	30	1	2	3	3	2	1	2	3	2	1	2	8
	不明件数（件）	2												2
27年	発生件数（件）	28	3	4	8		1	2	1	5	1		3	
	不明件数（件）	0												
26年	発生件数（件）	25	4	3	1	4		4	1		3			5
	不明件数（件）	2						1			1			
計	発生件数	127	14	13	15	10	7	9	8	11	9	2	8	21
	不明件数	5	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	2
	不明率(%)	3.9	0	0	0	0	0	11.1	0	0	11.1	0	12.5	9.5
	四半期平均不明率(%)		0.0			3.8			3.6			9.7		

## 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26年～平成30年）

年	26	27	28	29	30	平均
発生総数（件）	25	28	30	19	25	25.4
賀茂	2	3	1	1	0	1.4
熱海	1	2	5	1	0	1.8
東部	4	6	6	2	3	4.2
御殿場	2	0	3	0	0	1.0
富士	1	1	1	2	2	1.4
中部	2	3	2	2	2	2.2
西部	4	3	2	2	3	2.8
静岡市	5	7	8	5	7	6.4
浜松市	4	3	2	4	8	4.2

保健所別患者数の年次推移（平成26年～平成30年）

年	26	27	28	29	30	平均
発生総数（人）	2,465	880	1,252	500	706	1160.6
賀茂	85	223	22	44	0	74.8
熱海	36	55	176	1	0	53.6
東部	134	147	285	125	81	154.4
御殿場	31	0	585	0	0	123.2
富士	2	4	13	33	46	19.6
中部	19	48	37	56	97	51.4
西部	105	105	24	21	127	76.4
静岡市	577	232	77	95	105	217.2
浜松市	1,476	66	33	125	250	390.0

## 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25年～平成29年）

最近の5年間（平成25年～平成29年）の食中毒発生状況について、全国の発生状況と比較すると以下のとおりであった。

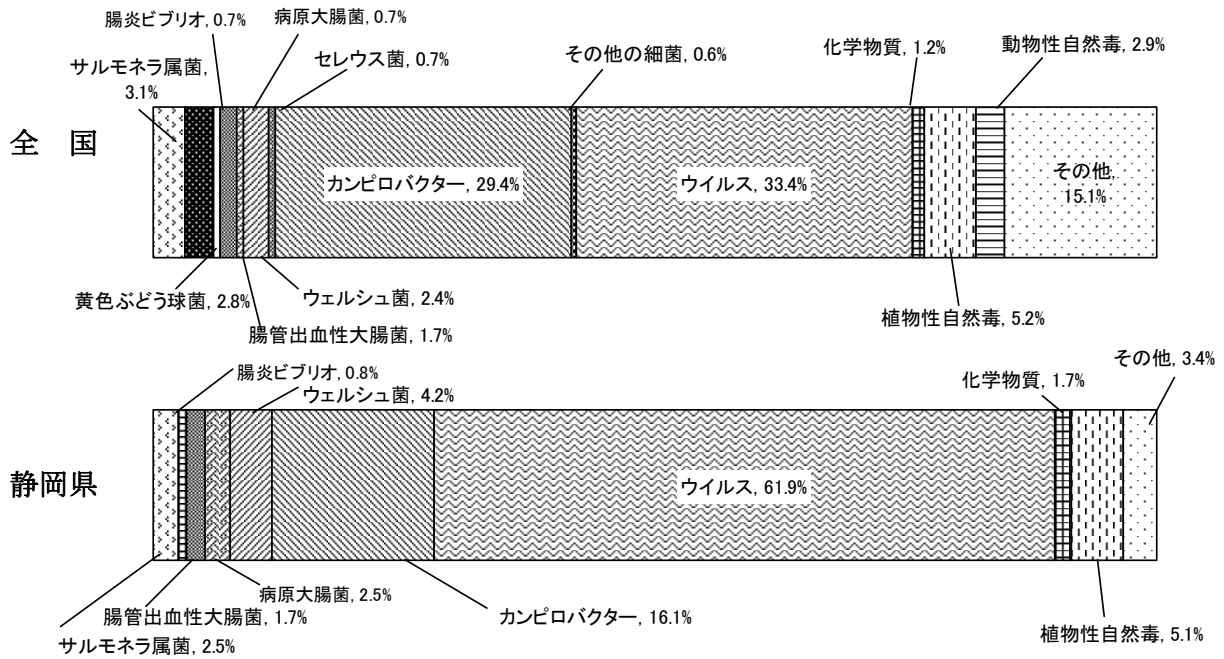
#### （1）発生件数・患者数の全国順位（平成25年～平成29年）

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	121.0	1	東京都	1916.2
2	大阪府	78.6	2	愛知県	1351.8
3	神奈川県	77.4	3	静岡県	1199.4
4	広島県	57.8	4	神奈川県	1073.0
5	北海道	46.2	5	大阪府	1017.0
6	愛知県	45.4	6	北海道	853.2
7	兵庫県	40.4	7	兵庫県	808.6
8	福岡県	36.4	8	福岡県	711.6
9	千葉県	33.8	9	京都府	628.8
10	埼玉県	29.8	10	千葉県	592.4
11	沖縄県	26.4	11	広島県	577.4
12	静岡県	24.6	12	長野県	564.4
13	新潟県	22.6	13	埼玉県	514.0
13	岐阜県	20.4	14	岐阜県	477.6
15	福島県	19.8	15	栃木県	476.8

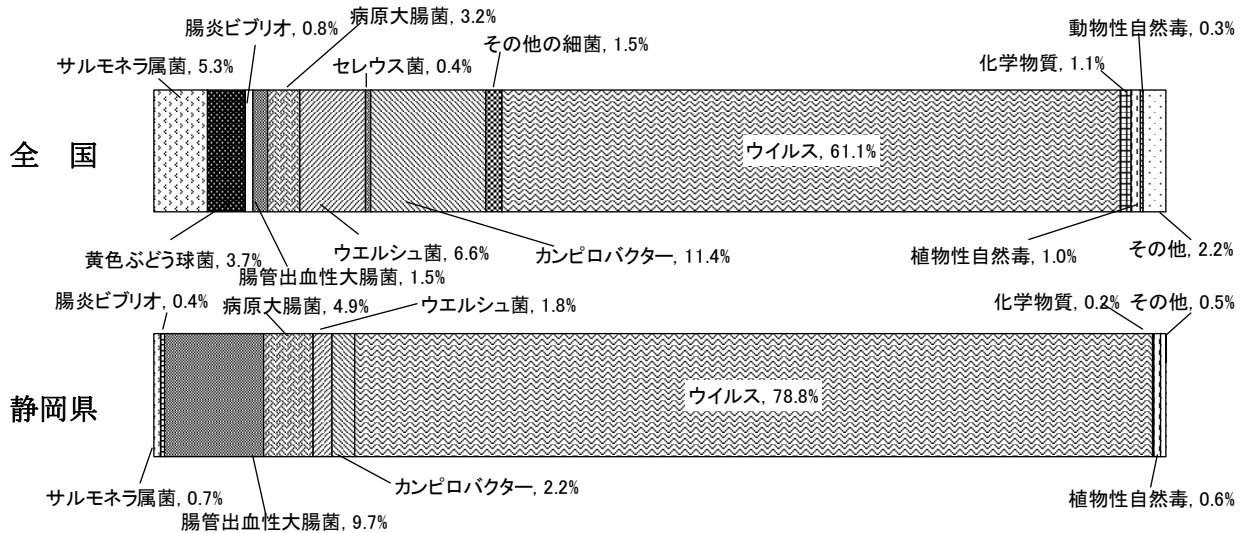
(2) 病因物質別の発生状況（平成25年～平成29年の平均）

		発 生 件 数					患 者 数				
		全国		1 県あたり		静岡県		全国		1 県あたり	
総 数		件	件	%	件	%	人	人	%	人	%
		1,052.4	22.4		24.6		19,918.2	423.8		1,199.4	
病 因 物 質 判 明 数		1,027.6	21.9	100	23.6	100	19,448.2	413.8	100	1,184.0	100
細 菌	サルモネラ属菌	31.8	0.7	3.1	0.6	2.5	1,021.2	21.7	5.3	8.6	0.7
	黄色ブドウ球菌	29.2	0.6	2.8	0.0	0.0	716.8	15.3	3.7	0.0	0.0
	腸炎ビブリオ	7.4	0.2	0.7	0.2	0.8	154.4	3.3	0.8	4.2	0.4
	腸管出血性大腸菌	17.2	0.4	1.7	0.4	1.7	289.4	6.2	1.5	115.4	9.7
	病原大腸菌	7.4	0.2	0.7	0.6	2.5	613.0	13.0	3.2	58.4	4.9
	ウェルシュ菌	24.6	0.5	2.4	1.0	4.2	1,281.8	27.3	6.6	21.6	1.8
	セレウス菌	6.8	0.1	0.7	0.0	0.0	80.0	1.7	0.4	0.0	0.0
	カンピロバクター	302.0	6.4	29.4	3.8	16.1	2,224.0	47.3	11.4	26.4	2.2
	その他の細菌	5.8	0.1	0.6	0.0	0.0	299.0	6.4	1.5	0.0	0.0
ウイルス（ノロウイルス等）		342.8	7.3	33.4	14.6	61.9	11,892.0	253.0	61.1	933.4	78.8
化学物質（ヒスタミン等）		12.0	0.3	1.2	0.4	1.7	210.4	4.5	1.1	2.4	0.2
植物性自然毒		53.4	1.1	5.2	1.2	5.1	185.6	3.9	1.0	7.2	0.6
動物性自然毒		29.6	0.6	2.9	0.0	0.0	54.0	1.1	0.3	0.0	0.0
そ の 他		154.8	3.3	15.1	0.8	3.4	426.6	9.1	2.2	6.4	0.5

## 病因物質別発生件数（平成25年～平成29年）



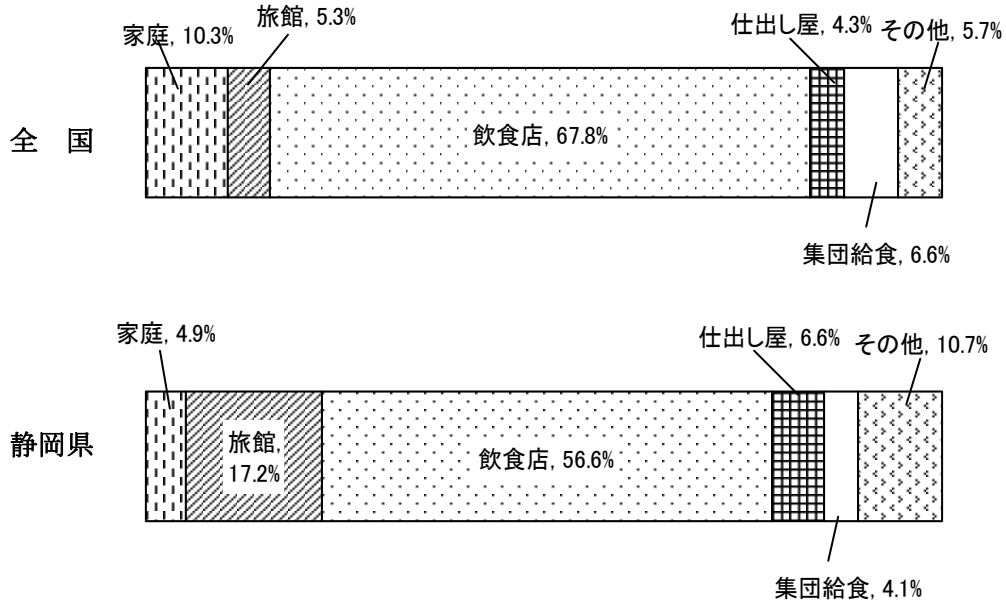
## 病因物質別患者数（平成25年～平成29年）



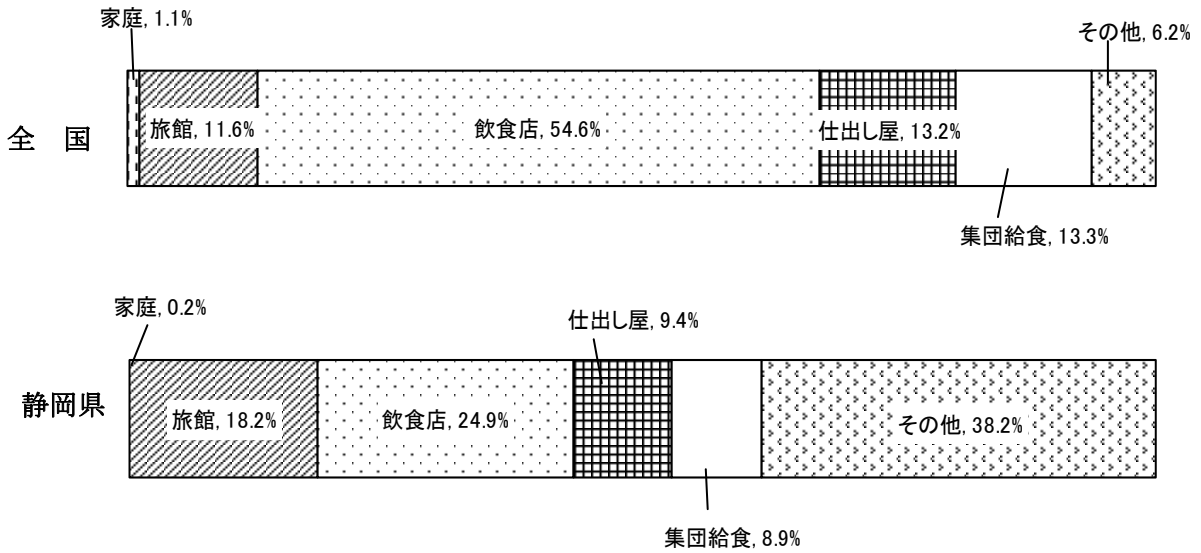
(3) 原因施設別の発生状況 (平成25年～平成29年の平均)

	発 生 件 数					患 者 数					
	全国		1 県あたり		静岡県		全国		1 県あたり		静岡県
総 数	件	件	%	件	%	人	人	%	人	%	
	1,052.4	22.4		24.6		19,918.2	423.8		1,199.4		
原因施設判明数	941.2	20.0	100	24.4	100	19,458.0	414.0	100	1,196.8	100	
旅 館	49.6	1.1	5.3	4.2	17.2	2,262.2	48.1	11.6	218.4	18.2	
飲 食 店	638.4	13.6	67.8	13.8	56.6	10,625.6	226.1	54.6	298.6	24.9	
仕 出 し 屋	40.6	0.9	4.3	1.6	6.6	2,559.0	54.4	13.2	113.0	9.4	
家 庭	97.0	2.1	10.3	1.2	4.9	209.0	4.4	1.1	2.4	0.2	
集 団 給 食	62.4	1.3	6.6	1.0	4.1	2,590.8	55.1	13.3	106.8	8.9	
そ の 他	53.2	1.1	5.7	2.6	10.7	1,211.4	25.8	6.2	457.6	38.2	

原因施設別発生件数（平成25年～平成29年）



原因施設別患者数（平成25年～平成29年）



(4) 原因食品別の発生状況（平成25年～平成29年の平均）

	発 生 件 数					患 者 数				
	全国	1 県あたり		静岡県		全国	1 県あたり		静岡県	
総 数	件	件	%	件	%	人	人	%	人	%
	1,052.4	22.4		24.6		19,918.2	423.8		1,199.4	
原因食品判明数	909.8	19.4	100	24.4	100	18,551.2	394.7	100	1,196.8	100
魚 介 類	173.6	3.7	19.1	2.0	8.2	1,030.8	21.9	5.6	48.8	4.1
魚 介 類 加 工 品	13.8	0.3	1.5	0.0	0.0	246.6	5.2	1.3	0.0	0.0
肉類及びその加工品	67.2	1.4	7.4	0.8	3.3	840.8	17.9	4.5	20.8	1.7
卵類及びその加工品	3.2	0.1	0.4	0.0	0.0	66.0	1.4	0.4	0.0	0.0
乳類及びその加工品	0.2	0.00	0.0	0.0	0.0	8.0	0.2	0.0	0.0	0.0
穀類及びその加工品	8.0	0.2	0.9	0.2	0.8	444.4	9.5	2.4	254.2	21.2
野菜類及びその加工品	48.4	1.0	5.3	1.4	5.7	469.4	10.0	2.5	109.2	9.1
菓 子 類	4.8	0.1	0.5	0.0	0.0	140.0	3.0	0.8	0.0	0.0
複 合 調 理 食 品	64.6	1.4	7.1	0.4	1.6	2,325.6	49.5	12.5	7.0	0.6
そ の 他	526.2	11.2	57.8	19.6	80.3	12,979.6	276.2	70.0	756.8	63.2



## 2 年次別発生状況

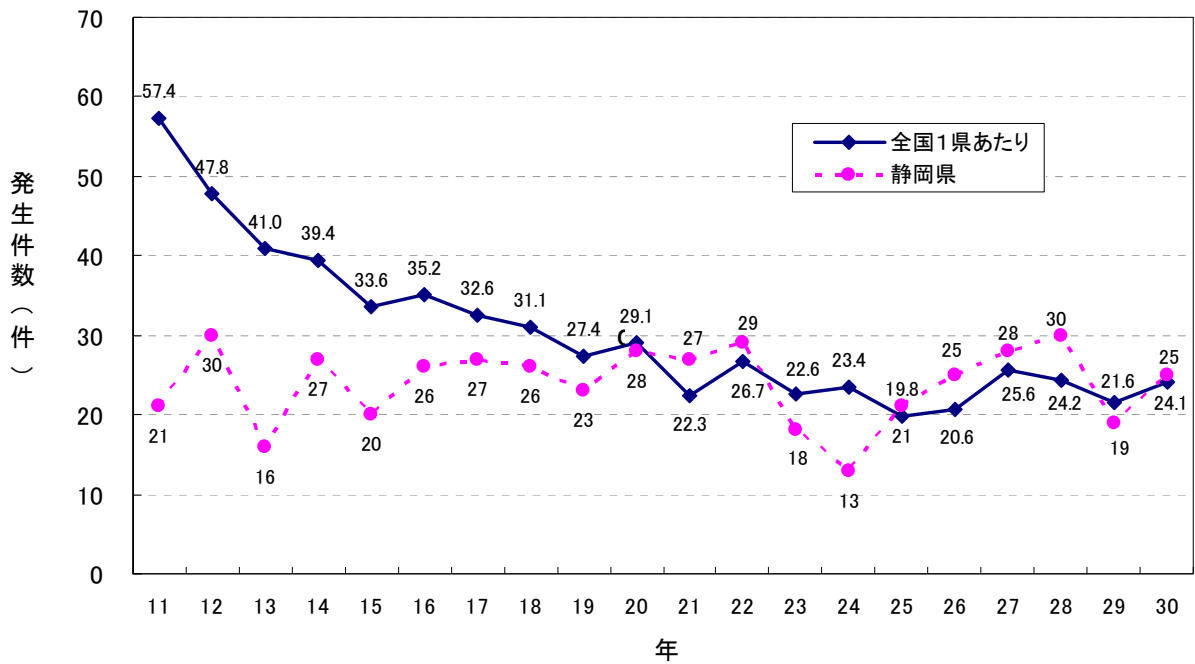
20年間の年次別発生状況は次のとおりであった。

全国及び静岡県の年次別食中毒発生状況（20年間）（平成11年～平成30年）

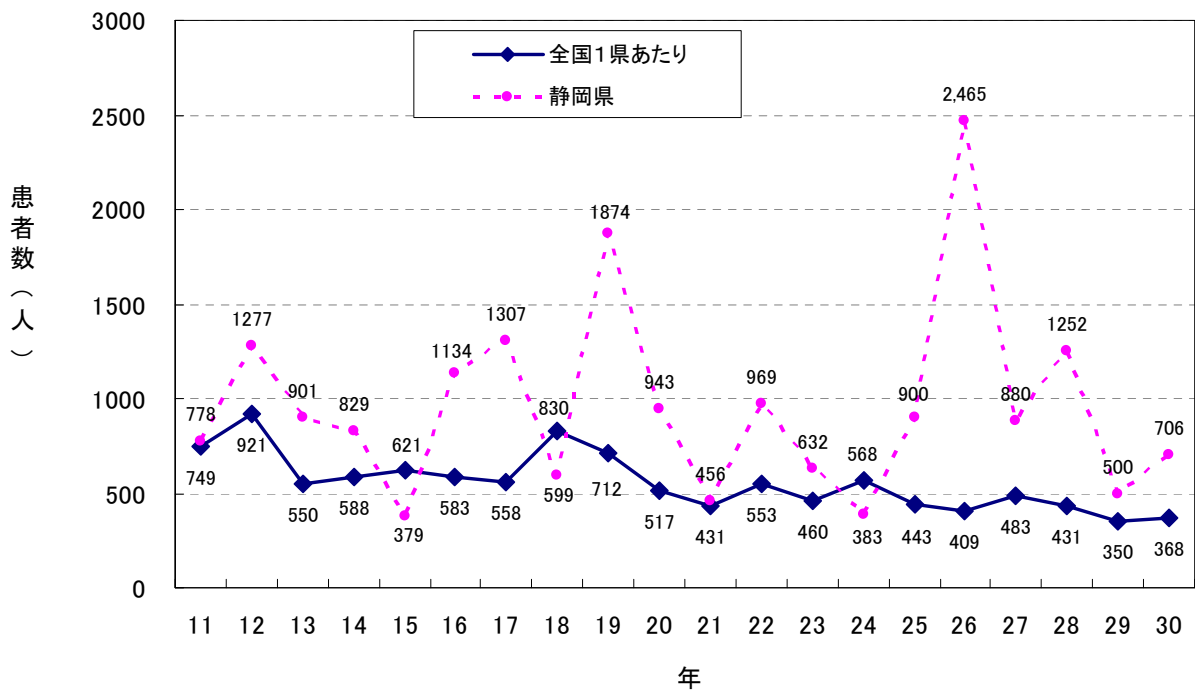
年次	全 国			静 岡 県		
	発生件数	患者数	死者数	発生件数	患者数	死者数
11	2,697	35,214	7	21	778	0
12	2,247	43,307	4	30	1,277	0
13	1,928	25,862	4	16	901	0
14	1,850	27,629	18	27	829	0
15	1,585	29,355	7	20	379	1
16	1,666	28,175	5	26	1,134	0
17	1,545	27,019	7	27	1,307	0
18	1,491	39,026	6	26	599	0
19	1,289	33,477	7	23	1,874	1
20	1,369	24,303	4	28	943	0
21	1,048	20,249	0	27	456	0
22	1,254	25,972	0	29	969	0
23	1,062	21,616	11	18	632	0
24	1,110	26,699	11	13	383	0
25	931	20,802	1	21	900	0
26	976	19,355	2	25	2,465	1
27	1,193	21,314	6	28	880	0
28	1,139	20,252	14	30	1,252	0
29	1,014	16,464	3	19	500	0
30	1,131	17,284	3	25	706	0

注：全国の平成30年次食中毒発生状況は速報値

発生件数の年次推移(平成11年～平成30年)



患者数の年次推移(平成11年～平成30年)



### 3 年次別発生順位

平成元年からの都道府県別全国発生順位は次のとおりであった。

静岡県の食中毒全国発生順位状況（平成元年～平成30年）

	発生件数	全国順位	患者数	全国順位
平成 元	34件	8位	3,191人	2位
2	22	12	913	18
3	25	10	3,000	3
4	14	12	1,212	7
5	14	11	896	9
6	18	13	1,058	15
7	22	7	1,132	8
8	34	15	900	12
9	26	19	1,405	6
10	34	13	1,668	7
11	21	27	778	15
12	30	19	1,277	8
13	16	30	901	9
14	27	15	829	11
15	20	19	379	27
16	26	13	1,134	6
17	27	11	1,307	5
18	26	13	599	24
19	23	15	1,874	4
20	28	12	943	9
21	27	11	456	15
22	29	12	969	8
23	18	16	632	10
24	13	27	383	23
25	21	13	900	7
26	25	11	2,465	1
27	28	11	880	8
28	30	11	1,252	5
29	19	16	500	10
30	25	16	706	9

注：30年の全国順位は全国の平成30年次食中毒発生状況の速報値による

## VI 静岡県の主な食中毒

本県で発生した主な食中毒事例は次のとおりであった。

### 1 特異的な食中毒

#### (1) キノコ類による食中毒

(注) 原因食品の欄の [ ] は推定

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

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
9	45.10.13	芝川町	11	11	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	富士山二合目付近で採取したキノコを食べた2家族が発症
10	46.7.1	天城湯ヶ島町	5	5	0	キノコ	植物性自然毒	家庭	天城湯ヶ島町の牧場職員がキノコ汁を食べて発症
11	47.10.2	富士宮市	5	5	1	毒キノコ	植物性自然毒	家庭	キノコ狩りに行き、すまし汁にして食べ発症。なお、このキノコをもらって食べた近隣者も発症
12	47.10.30	長泉町	3	3	0	アセタケ	植物性自然毒 (ムスカリン)	家庭	自宅付近に自生していたキノコを食べて発症
13	48.9.19	掛川市	3	3	0	カラハツタケ	植物性自然毒	家庭	千頭にキノコ狩りに行きシイタケに似たキノコを採取し自宅で食べて発症
14	48.10.2	伊東市	10	8	0	キノコ煮込うどん	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たが発症

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
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 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

(4) 有毒魚介類による食中毒（ふぐを除く）

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 42. 8. 29	清水市 静岡市 藤枝市	16	9	0	バイ (海つぼ)	動物性自然毒(ネスルトキシン)	(家庭)	沼津市我入道海域の海つぼを食べて発症
2	46. 2. 28	藤枝市 焼津市	15	15	0	バラハタ	動物性自然毒	(家庭)	焼津市の魚市場で購入したバラハタを食べて発症 [南方産有毒魚]
3	46. 8. 28	富士市	7	3	0	バイ (海つぼ)	動物性自然毒(ネスルトキシン)	(家庭)	沼津市島郷で採取した海つぼを食べて発症
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	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	ウェルシュ菌	仕出し屋 (家庭)	落成式に配布した静岡市の食堂の折詰を食べて発症
2	44.6.5	沼津市 三島市	1,827	313	0	給食弁当	ウェルシュ菌	仕出し屋 (事業所)	沼津市の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
3	50.4.7	裾野市	435	142	0	給食	ウェルシュ菌 (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 (スライスハム)	エンテロバクター クロアカ	学校給食センター (学校等)	給食センターの給食を食べた小笠町内の中学、小学校、幼稚園の先生・生徒・園児が発症
5	51.6.5	豊田町	839	341	0	給食 (牛乳)	プロテウス・インコンスタンス	乳処理業 (学校等)	豊田町の小学校給食の牛乳により発症
6	52.11.29	浜北市	102	49	0	折詰・助六すし (のり巻・いなり)	エンテロバクター クロアカ	すし屋	折詰助六すしを取寄せて食べて発症
7	53.4.13	静岡市	20	9	0	宴会料理	ウェルシュ菌(A型)	料理店	静岡市の料理店で宴会をした客が発症
8	60.5.31	浜松市	3	3	0	焼飯	セレウス菌	食堂	浜松市の料理店で焼飯を食べて発症
9	60.6.28	浜北市	27	15	0	宴会料理	セレウス菌 ぶどう球菌	料理店	浜北市の料理店で宴会をした客が発症
10	62.7.24	浅羽町	56	21	0	給食料理 (卵の花)	セレウス菌	食堂 (事業所)	浅羽町の会社の委託給食を食べて発症
11	平成 6.5.25	藤枝市	47	43	0	仕出し弁当 (カレー)	ウェルシュ菌(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)	ウェルシュ菌(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	ウェルシュ菌 (1・4型)	工事現場等	西伊豆町の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
14	8. 10. 1	舞 阪 町	56	25	0	会食料理 [銀 餡 かけ]	ウェルシュ菌 (不明)	旅 館	舞阪町内の旅館で研修を行ったグループが発症
15	9. 7. 15	引佐町	108	23	0	給食料理	ウェルシュ菌 (UT型)	集団給食施設	引佐町内の特別養護老人ホームの給食を食べて発症
16	10. 3. 27	浜 北 市	50	49	0	卵スープ	ウェルシュ菌 (UT型)	仕出し屋 (合宿所)	浜松市内の仕出し屋の弁当を食べて、合宿していた学生が発症
17	10. 4. 16	福 田 町	64	30	0	青菜厚揚げの煮浸し	ウェルシュ菌 (1・6型)	集団給食施設 (老人保健施設)	福田町内の老人保健施設の給食を食べて発症
18	10. 10. 19	新 居 町 他	383	39	0	バイキング料理	ウェルシュ菌 (4・5型)	食 堂	湖西市内の食堂でバイキング料理を食べて発症
19	12. 6. 4	浜 松 市 他	670	36	0	食堂料理	プレシオモナスシゲロイデス	食 堂	袋井市内の食堂の昼食を食べた観光客が発症
20	12. 9. 21	御殿場市	1,079	253	0	使用井水	毒素原性大腸菌 O169	ゴルフ場内	9月21日～9月30日にゴルフ場を利用した1,079人中253人が発症
21	13. 9. 9	藤 枝 市	111	39	0	会食料理	セレウス菌	料 理 店	藤枝市内の料理店で会食料理を食べて発症
22	平成 13. 12. 12	浜 松 市	57	22	0	大アサリ唐辛子蒸 (お好み焼 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	ウェルシュ菌 (1型)	旅館	伊東市内の旅館で旅館料理を食べた宿泊客が発症
27	17. 8. 9	富士市	8	3	0	チャーハンセット	セレウス菌	食堂	富士市内の飲食店でチャーハンセットを食べて発症
28	18. 10. 18	吉田町他	20	12	0	食堂料理	ウェルシュ菌 (A・3型)	食堂	吉田町内の社員食堂で夜勤用給食を食べて発症
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]	ウェルシュ菌 (TW59)	食堂	浜松市内の食堂 (ホテル) でバイキング料理を食べて発症
31	22. 4. 15	御殿場市	39	21	0	昼食用弁当	ウェルシュ菌 (TW12)	食堂 (無許可)	沼津市内の食堂 (無許可) が調製した弁当を食べて発症
32	23. 10. 21	富士市	6	6	0	[ハヤシライス弁当]	ウェルシュ菌 (UT)	料理店	富士市内の料理店が調製したハヤシライス弁当を食べて発症
33	24. 3. 25	沼津市他	51	16	0	会席料理	ウェルシュ菌 (Hobbs III型)	すし屋	沼津市内のすし屋が調理した会席料理を食べて発症
34	26. 9. 15	藤枝市	60	18	0	仕出し弁当	サルモネラ属菌 ( <i>Salmonella 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	ウェルシュ菌	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	ウエルシユ菌(A13型)	食堂	牧之原市内の老人ホームかで提供された鶏の治部煮を食べて発症
38	28. 7. 10	御殿場市 他	400	154	0	食事	エシエリキア・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	ウエルシユ菌	仕出し屋	島田市内の仕出し屋で会食料理を食べて発症
40	28. 8. 22	富士宮市 他	1,149	94	0	旅館料理	毒素原性大腸菌(O159)	旅館	熱海市内の旅館で調理した料理を食べて発症
41	28. 12. 25	静岡市他	19	13	0	[牛グリスターキ又はローストビーフ]	ウエルシユ菌(血清13型)	酒場	静岡市内の旅館で調理した料理を食べて発症
42	29. 8. 15	焼津市	261	28	0	給食	ウエルシユ菌	集団給食(病院)	病院の調理室で調理した給食を食べて発症
43	29. 8. 30	富士市	27	13	0	提供料理	サルモネラ属菌( <i>Salmonella Thompson</i> )	食堂	富士市内の食堂で調理した料理を食べて発症
44	29. 9. 6	下田市	173	44	0	給食	腸管毒素原性大腸菌(O159)	集団給食	大学の研修施設の提供食品を食べて発症
45	30. 1. 12	静岡市他	29	19	0	ディナーバイキング	ウエルシユ菌	食堂	静岡市内の食堂で提供されたディナーバイキングを食べて発症
46	30. 5. 29	静岡市	77	23	0	八宝菜	ウエルシユ菌	食堂	静岡市内の弁当屋の調理した八宝菜を食べて発症
47	30. 7. 19	掛川市他	162	96	0	仕出し弁当	ウエルシユ菌	食堂	掛川市内の仕出し屋の弁当を食べて発症
48	30. 7. 21	函南町他	126	12	0	提供料理	腸管毒素産生大腸菌(ST)(O15, O6)(推定)	食堂	函南町内の食堂の提供料理を食べて発症



(8) 腸管出血性大腸菌による食中毒

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	平成 11. 7. 28	伊豆長岡 町 他	89	10	0	給食料理	O157	研修施設 食堂	裾野市内の研修所で給食を食べて発症
2	18. 10. 4	静岡市	3	3	0	牛レバ刺し	O157	食肉販売 業	静岡市内の食肉販売店で購入した牛レバ刺しを食べて発症
3	26. 7. 27	静岡市	不明	510	0	冷やしキュウリ	O157	食品販売 業	静岡市内で開催された花火大会の露店で提供された冷やしキュウリを食べて発症
4	28. 10. 12	神奈川県 他	不明	67	0	冷凍メンチカツ	O157 (VT2)	食品製造 施設	沼津市内の施設で製造された冷凍メンチカツを家庭等で調理し食べて発症
5	30. 8. 3	三島市他	385	60	0	給食料理	O157 (VT1, 2)	研修施設 食堂	三島市内の研修施設内の食堂の給食を食べて発症

(9) その他

(注) 原因食品の欄の [ ] は推定

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

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
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	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た発症
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	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た発症

## 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た発症
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た発症
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た発症
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た発症
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た発症
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た発症
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た発症
9	42.12.21	大井川町	1,061	305	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	大井川町の中学校の生徒他が給食を食べた発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
10	43. 6. 6 ～ 9	清水市	278	130	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	清水市の学校給食を 食べて発症
11	昭和 43. 6. 17 ～21	吉田町	1,186	564	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	吉田町の給食センタ ーの給食を食べて発 症
12	43. 7. 1 ～ 4	静岡市	1,617	411	0	いか、わか め、きゅう り	病原大腸菌	学 校	静岡市の小学校の給 食を食べて発症
13	43. 8. 9	長泉町	350	108	0	[ソウダガ ツオ]	[ヒスタミ ン]	事 業 所	長泉町の事業所で給 食を食べて発症
14	43. 11. 21 ～22	修善寺町	547	250	0	学校給食 (不明)	[ぶどう球 菌]	学 校	修善寺町の小学校の 給食を食べて発症
15	43. 11. 26 ～12. 2	沼津市	2,607	1,536	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	沼津市の給食センタ ーの給食を食べた中 学校の4校で発症
16	43. 12. 7 ～14	芝川町	219	141	0	鯨 ばれいしょ	病原大腸菌	学 校	芝川町の小学校給食 を食べて発症
17	44. 5. 1 ～ 7	磐田市 掛川市 他	2,372	626	1	にぎりめし 折詰弁当	サルモネラ 属菌	仕出し屋 (事業所)	浜松市の仕出し屋の 折詰弁当及びにぎり めしを食べて発症
18	44. 5. 10	富士市 富士川町 由比町 他	581	281	0	鶏肉	サルモネラ 属菌	料 理 店 (事業所)	清水市の料理店の折 詰弁当及び会席料理 を食べて発症
19	44. 5. 16	大井川町	706	235	0	学校給食	不明	学 校	大井川町の小学校給 食を食べて発症
20	44. 6. 5	沼津市 三島市	1,827	313	0	給食弁当	ウェルシュ 菌	仕出し屋 (事業所)	沼津市の仕出し屋か ら沼津・三島地区事 業所に配達された給 食弁当を食べて発症
21	44. 8. 6 ～ 7	大浜町 富士川町	409	124	0	めかじき	腸炎ビブ リオ (03:K3)	旅 館	農協婦人部が箱根、 稲取、堂ヶ島に行き 車中で発症
22	44. 8. 15	三ヶ日町	406	108	0	まぐろの刺 身、海老フ ライ、魚照 焼、酢物	腸炎ビブ リオ (02:K3)	仕出し屋 (家庭)	三ヶ日町で旧盆に各 家庭へ配られた仕出 し料理を食べて発症
23	44. 9. 14	富士宮市	834	192	0	給食料理 (不明)	不明	事 業 所 (寄宿舎)	富士宮市の会社女子 寮で給食を食べて発 症

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	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	ふどう球菌 (ファージ77-3群)	菓子製造業 (会社・家庭)	富士市の菓子製造業のシュークリームを食べて発症
28	45. 5. 28 ～6. 2	浜松市	378	166	0	[中華風サラダ]	病原大腸菌	学 校	浜松市の中学校の給食を食べた1年生及び教師が発症
29	45. 8. 20	熱海市 東京都 名古屋市	1,691	474	0	[刺身]	腸炎ビブリオ	旅 館	熱海市のホテルで料理を食べて宿泊者が発症
30	45. 12. 16	大井川町	563	309	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	大井川町の小学校給食を食べて発症
31	46. 5. 7 ～18	小山町 浜松市 豊橋市	不明	271	0	だんご	サルモネラ属菌 S. Enteritidis	菓子製造業 (その他の営業・旅行先)	第12回海外日系人大会に参加した一行のうち県内旅行をしたグループが発症
32	46. 7. 4	清水市 静岡市	2,813	477	0	スコッチエッグ	サルモネラ属菌 S. Infantis	仕出し屋 (事業所)	清水市の仕出し屋の弁当を食べて発症
33	46. 8. 7	沼津市	186	103	0	[つけもの その他]	腸炎ビブリオ	仕出し屋 (寮、その他)	沼津市の学校遊泳場で水泳訓練のため合宿中の生徒が発症
34	46. 8. 22	浜北市	250	119	0	すし	腸炎ビブリオ (O1:K56)	すし屋 (家庭)	浜北市のお祭りで市内のすし屋からとったすしを食べた発症
35	47. 1. 22	沼津市	2,713	134	0	ソフトめん	ふどう球菌	めん類製造業 (学校)	学校給食のソフトめんを食べた発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
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	ふどう球菌	旅 館	静岡市の旅館で結婚式の折詰弁当を食べて発症
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	ふどう球菌	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)	ふどう球菌	旅 館	熱海市のホテルで総会及び懇親会で提供された料理を食べて発症
42	49. 5. 13	東京都 愛知県 岐阜県	344	126	0	[鶏肉]	サルモネラ 属菌 S. Thompson	旅 館	土肥町の旅館で提供された料理を食べて宿泊客が発症
43	49. 6. 20	岐阜県 内	528	250	0	旅館料理 (不明)	腸炎ビブリオ	旅 館	土肥町の旅館で提供された料理を食べて宿泊客が発症
44	49. 9. 29	藤枝市	946	227	0	にぎりめし	ふどう球菌	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	ふどう球菌	学校給食 センター	河津町の学校給食共同炊事場の給食により、幼稚園、小学校、中学校の生徒が発症
47	50. 4. 7	裾野市	435	142	0	給食料理 (冷し中華)	ウェルシュ菌 (Hobbs III 型)	食 堂 (委託 給食)	裾野市の社員寮で委託給食の夕食を食べて発症
48	50. 9. 12	県内 東京都	1,017	959	0	おにぎり (削り節)	サルモネラ 属菌	仕出し屋 (各家庭)	静岡市の仕出し屋のおにぎりを食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
49	50. 9. 29	東京都他	2,415	451	0	シシヤモフライ	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. Typhimurium	学校 (幼稚園)	新居町の学校給食を食べた幼稚園児が発症
56	53. 8. 13	熱海市	393	144	0	刺身盛合せ	腸炎ビブリオ	旅館	熱海市の旅館に宿泊し刺身の盛合せを食べて発症
57	53.11.21	静岡市	2,054	116	0	学校給食	ぶどう球菌	学校	静岡市の小学校の給食を食べて発症
58	54. 5. 12	岡部町	804	372	0	学校給食	サルモネラ属菌 S. Enteritidis	学校	岡部町の小学校の給食を食べて発症
59	55. 9. 6	沼津市他	173	107	0	卵焼	腸炎ビブリオ (04:K63)	旅館	沼津市の旅館の仕出し料理を食べて発症
60	55.12. 7	兵庫県他	916	169	0	そばろ弁当	不明	食堂 (バス車中)	豊田町のドライブインが調製したそばろ弁当を食べて発症
61	56. 4. 15	熱海市	333	161	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学校	熱海市の小学校の給食を食べて発症
62	56. 5. 13	静岡市他	262	181	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ 病原大腸菌	不明	静岡市の女子高校生が九州方面の修学旅行から帰宅後発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
63	57. 7. 25	熱海市 他	300	105	0	幕の内弁当	腸炎ビブリオ オ (K8)	旅館	熱海市のホテルで開催された呉服展示会の昼食の幕の内弁当を食べた招待客が発症
64	57. 8. 29	浜松市 他	284	133	0	にぎり寿司 の折詰	腸炎ビブリオ オ (K63)	すし屋 (家庭)	浜松市のすし屋の折詰弁当を食べて発症
65	57.10.14	長崎県 他	383	173	0	不明	カンピロバク ター・ジェ ジュニ	不明	浜松市の高校生が北九州方面の修学旅行から帰宅後発症
66	58. 4. 23	可美村	1,591	212	0	学校給食	カンピロバク ター・ジェ ジュニ	学校	可美村の小学校の学校給食を食べて発症
67	58. 7. 12	土肥町	962	209	0	学校給食	不明	学校給食 センター	土肥町の学校給食センターの給食を食べて発症
68	59. 3. 8	榛原町	3,177	213	0	学校給食	カンピロバク ター・ジェ ジュニ 病原大腸菌	学校給食 センター	榛原町の学校給食共同調理場の給食を食べて発症
69	59. 5. 8	南伊豆町	588	130	0	学校給食	カンピロバク ター・ジェ ジュニ	学校	南伊豆町の小学校の給食を受けている小中学生等が発症
70	59.11. 8	浜松市	670	517	0	学校給食	カンピロバク ター・ジェ ジュニ	学校	浜松市の小学校の給食を食べて発症
71	60. 5. 4	浜松市 他	534	130	0	宴会調理 (和食)	カンピロバク ター・ジェ ジュニ	料理店	浜松市のホテルで結婚披露宴の和食を食べて発症
72	60. 9. 3	浜松市	667	479	0	学校給食	病原大腸菌 (06:K15)	学校	浜松市の中学校の給食を食べて発症
73	60. 9. 4	竜洋町	1,022	156	0	冷し中華	不明	学校	竜洋町の小学校の給食を食べて発症
74	60.10.16	御殿場市	891	263	0	給食又は飲 料水	病原大腸菌 (0148)	集団給食 (その他)	御殿場市の自衛隊駐屯地で給食を食べて発症
75	60.11. 9	東京都 他	470	140	0	旅館料理	病原大腸菌 (06:K15: H16)	旅館	東伊豆町のホテルの宿泊者が旅館料理を食べて帰宅後発症
76	61. 5. 17	浜松市 他	239	152	0	にぎりずし	病原大腸菌 (0128:K670 1:K51)	すし屋 (ソフト ボール大 会会場)	雄踏町のすし屋のにぎりずしを食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
77	61. 5. 19	御殿場市	4,835	1,216	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学校給食センター	御殿場市の学校給食センターの給食を食べて発症
78	61. 6. 7	浜松市	270	122	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	浜松市の中学2年生が発症
79	61. 7. 15	浜松市	7,592	490	0	不明	不明	不明	浜松市の小・中学校8校の生徒が発症
80	61. 9. 18	金谷町	3,362	887	0	月見だんご	黄色ぶどう球菌(コアグラゼVII型、エンテロトキシンA型)	菓子製造業(学校)	静岡市の菓子製造業者の月見だんごを食べて発症
81	61.10. 2	伊東市	239	116	0	調理パン	腸炎ビブリオ(K63、K6、K34)	菓子製造業(学校)	伊東市の菓子製造業者の調理パンを食べて発症
82	61.12.23	清水市	839	529	0	学校給食	不明	学校	清水市の小学校給食を食べて発症
83	62. 7. 12	東京都他	402	120	0	刺身	腸炎ビブリオ(04:K63)	旅館	伊東市の旅館の宿泊者が提供された料理を食べて発症
84	62. 7. 29	東京都他	487	191	0	旅館料理	腸炎ビブリオ(04:K11、03:K29)	旅館	榛原町の旅館で提供された料理を食べて宿泊者が発症
85	62.11.21	浜松市	227	105	0	おにぎり弁当	不明	料理店(運動会)	事業所の運動会で浜松市の料理店のおにぎり弁当を食べて発症
86	63. 5. 14	沼津市	493	126	0	学生寮の食事	カンピロバクター・ジェジュニ	食堂(寮)	沼津市の学生寮で委託給食を食べて発症
87	63. 5. 26	掛川市他	285	125	0	旅館料理	不明	旅館	新居町の旅館で提供された料理を食べ宿泊客が発症
88	63. 8. 7	千葉県他	308	116	0	旅館料理	腸炎ビブリオ(K4、K混合04:K4)	旅館	伊東市のホテルで提供された料理を食べ宿泊者が発症
89	63. 8. 27	東京都他	245	158	0	旅館料理	サルモネラ属菌(S. Typhimurium)	旅館	熱海市の旅館で提供された料理を食べ宿泊者が発症



No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
90	平成 元 1.17	竜洋町	960	399	0	学校給食	不明	学 校	竜洋町の小学校の給食を食べて発症
91	元 7.14	長泉町	4,415	675	0	学校給食	病原大腸菌 (O148, O128)	学校給食 センター	長泉町の学校給食センターの給食を食べて発症
92	元 7.30	東京都 他	1,144	673	0	旅館弁当	サルモネラ 属菌	旅 館	浜松市のホテルで提供された料理を食べて宿泊者が発症
93	元 9.15	沼津市	952	311	0	折詰弁当	黄色ぶどう 球菌 (エンテロ トキシンA 型)	仕出し屋 (運動会)	三島市の仕出し屋の折詰弁当を食べて発症
94	元 9.16	東京都 他	767	121	0	[ロースト ビーフ]	サルモネラ 属菌	旅 館	東伊豆町のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
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 (O148)	旅 館	西伊豆町のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
101	3. 9. 5	県内 東京都 他	511	211	0	旅館料理	腸炎ビブリ オ (O4:K63)	旅 館	焼津市のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
102	3.12.20	県内 千葉県 他	780	471	0	旅館料理	サルモネラ 属菌 (S.Heiderb erg)	旅 館	熱海市のホテルの料理を食べ宿泊者が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
103	4. 5. 6	伊東市 東京都 他	4,714	232	0	仕出し弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (ゴルフ場)	伊東市で開催されたゴルフトーナメントの関係者が仕出し弁当を食べ発症
104	4. 7. 31	県内 東京都 他	131	103	0	旅館料理 [山かけ刺身]	サルモネラ 属菌 (S. Typhimurium)	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 オ (O3:K7)	食堂	沼津市の観光施設の食堂で提供された料理を食べ発症
106	4. 9. 10	県内 愛知県 他	384	164	0	ポテトサラダ	サルモネラ 属菌 (S. Typhimurium)	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. Enteritidis)	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)	カンピロバクテ クター・ジェ ジュニ 病原大腸菌 (O169:H41)	旅館	南伊豆町の旅館で料理を食べ宿泊者が発症
111	6. 7. 4	県内 東京都 他	200	114	0	仕出し料理 (おにぎり) (幕の内)	病原大腸菌 (O169:H41)	仕出し屋	馬術大会の参加者及びお座敷列車の乗客らが金谷町の仕出し屋の弁当を食べ発症
112	6. 8. 30	県内 滋賀県 他	471	158	0	旅館料理	不明	旅館	東伊豆町の旅館で料理を食べ宿泊者が発症
113	6. 9. 25	県内 愛知県 他	782	203	0	旅館料理	サルモネラ 属菌 (O7) (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

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
114	6. 9. 25	県 内 他	411	133	0	仕出し・会 席料理	腸炎ビブリ オ (04:K10) (04:K8) (04:K6)	料 理 店	静岡市の料理店の会 席料理及び仕出し料 理を食べて発症
115	7. 8. 21	伊 東 市	368	150	0	旅館料理	腸炎ビブリ オ (01:K8, 01 :K60, 03:K7 , 04:K9)	旅 館	伊東市の旅館で料理 を食べ宿泊者が発症
116	7. 10. 20	西伊豆町	523	259	0	給食弁当	ウェルシュ 菌 (1型・4 型)	仕出し屋 (工事現 場等)	西伊豆町の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
117	8. 2. 8	県内他	258	103	0	旅館料理	不明	旅 館	熱海市内の旅館で料 理を食べ宿泊者が発 症
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理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理した弁当を食べて発症
132	18. 12. 14	埼玉県他	344	106	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	熱海市内の旅館の宿泊者が発症
133	19. 3. 11	東京都他	502	191	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	伊豆の国市内の旅館の宿泊者が発症
134	19. 9. 19	掛川市他	9,844	1,148	0	仕出し弁当	サルモネラ・エンテリテイディス	仕出し屋	掛川市内の仕出し屋が調製した弁当を食べて発症
135	20. 1. 27	牧之原市他	231	112	0	会食料理	ノロウイルス	料理店	牧之原市内の料理店の会食料理を食べて発症
136	20. 2. 7	熱海市他	1,169	146	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋	熱海市内の仕出し屋が調製した弁当を食べて発症

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・エンテリテイデイス	仕出し屋	島田市内の仕出し屋が調製した仕出し給食を食べて発症
138	22. 1. 2	熱海市他	305	133	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	熱海市内の旅館の宿泊者が発症
139	22. 3. 6	浜松市	212	107	0	[若鶏トマトの煮込み]	ウェルシュ菌 (TW59)	食堂	浜松市内の食堂 (ホテル) でバイキング料理を食べて発症
140	23. 11. 13	藤枝市他	1,000	246	0	仕出し料理	ノロウイルス	仕出し屋	藤枝市内の仕出し屋が調製した仕出し料理を食べて発症
141	24. 9. 17	浜松市他	144	114	0	プリン	サルモネラ・エンテリテイデイス	旅館	SEに汚染された鶏卵を使用した過熱不足のプリンの喫食
142	25. 3. 24	富士市他	387	181	0	バイキング料理	ノロウイルス	旅館	富士宮市内のゴルフクラブの利用者が発症
143	25. 4. 22	磐田市他	不明	326	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋 (事業所等)	磐田市内の仕出し屋が調製した仕出し弁当を食べて発症
144	26. 1. 15	浜松市	8,027	1,271	0	食パン	ノロウイルス	菓子製造業 (学校)	浜松市内の菓子製造業で製造された食パンが学校給食に納品され、それを食べた児童等が発症
145	26. 7. 27	静岡市他	不明	510	0	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌O157	食品販売業	静岡市内で開催された花火大会の露店で販売されていた冷やしキュウリを食べて発症
146	26. 12. 16	浜松市	796	145	0	刺身	ノロウイルス	魚介類販売業 (福祉施設)	浜松市内の魚介類販売業が6か所の福祉施設に提供した刺身を食べた入居者等が発症。
147	27. 8. 17	東京都他	356	140	0	夕食バイキング	ノロウイルス	旅館	東伊豆町内のホテルの宿泊者が発症
148	27. 8. 22	静岡市他	不明	127	0	提供料理	ノロウイルス	すし屋	静岡市内のすし屋で寿司等を食べて発症
149	28. 3. 24	東京都他	286	153	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	伊豆市内のホテルの宿泊者が発症

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
150	28. 7. 10	御殿場市 他	400	154	0	訓練中の食 事	エシエリキ ア・アルバ ーティー	演習場	野営訓練の参加者が 発症
151	28. 12. 9	御殿場市 他	1,150	415	0	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

### 3 死者をともなった食中毒

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

## <特 集>

カンピロバクターによる食中毒について

## <事例・研究報告>

- 1 クワズイモによる食中毒
- 2 スイセンを原因食品とする食中毒事例について
- 3 研修施設で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事例について



## <特 集>

### カンピロバクターによる食中毒について

カンピロバクターによる食中毒は、わが国で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く全国統計では最近10年間で年間300件、患者数2,000人程度で推移している。カンピロバクター属菌のうち *C.jejuni* 及び *C.coli* は1982年に食中毒起因菌に指定された認知度の高い細菌である。本稿では、カンピロバクターの細菌学的解説、本菌による食中毒の現状及び予防方法等について解説するとともに、カンピロバクターに類似した特徴を持つ新興細菌アルコバクターについても概要を説明する。

#### 【カンピロバクター食中毒の疫学】

過去5年間の静岡県における細菌性食中毒の病因物質別発生率を図1に示した。いずれの年次もカンピロバクターを原因とする食中毒が最も多く発生しており、全国の状況と同様の傾向を示している。

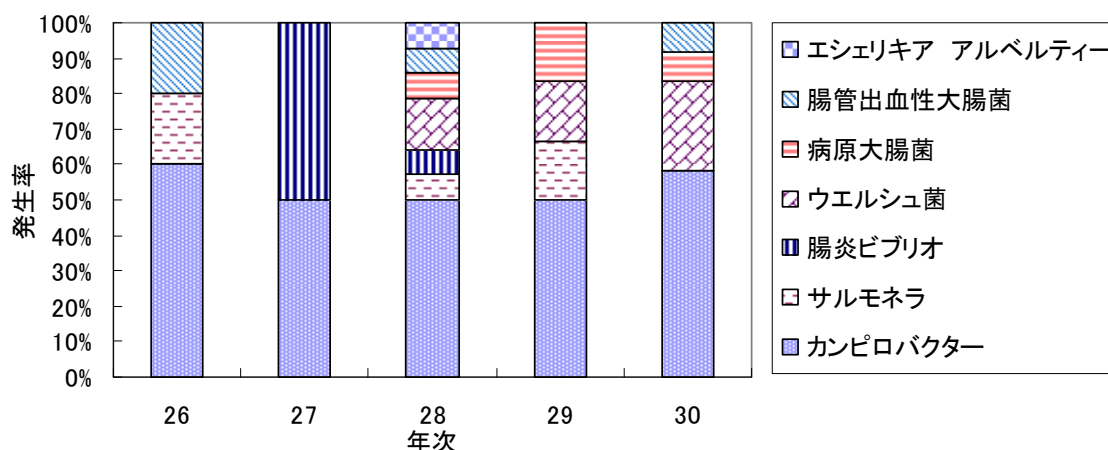


図1 過去5年間の細菌性食中毒病因物質別発生率（静岡県）

一般に、細菌性食中毒は夏季に多発し、冬季に減少するが、カンピロバクター食中毒においては様相を異にして、その発生は5～6月に多く、7～8月はやや減少、再び9～10月頃に上昇傾向を示すといわれ、季節にかかわらず1年を通じて発生する。

本県の平成30年次の発生状況をみても2月1件、3月1件、5月1件、7月1件、11月1件、12月2件と季節との関連性はないことが示されている。これは、カンピロバクターがニワトリやウシ、ブタ等の家畜・家禽類の腸管内に生息しており、加熱していなかったり、加熱が不十分な食肉やレバー等の内臓を食べること、カンピロバクターに汚染された飲料水等を飲むことによりヒトが感染するという経路に由来する。

食中毒起因菌に指定されている *C.jejuni* と *C.coli* のうち、*C.coli* による集団食中毒事例の報告は極めて少なく、ほとんどが *C.jejuni* によるものである。*C.jejuni* による食中毒は従来学

校施設内及び学外行事などでの大規模食中毒が多かったが、2003年ごろから飲食店などを原因施設とした小規模事例の占める割合が急増してきたため、平成12年には厚生労働省の食品衛生調査会食中毒部会がカンピロバクター食中毒の対策が急務である旨、提言している。

一方、散发例での本菌食中毒の発生状況をみると、患者は女性より男性に多く、年齢層は10代～20代にピークが認められている。また、小児では腸炎原因菌の第1位を占めており入院症例も10歳以下の低年齢層に多いという統計結果が示されている(感染性腸炎研究会資料より)。

*C.jejuni* 食中毒発生時における感染源の特定は極めて困難である。これは、500～800個/ヒトの少量感染が成立すること、潜伏期間が2～5日と比較的長いこと、本菌の発育には微好気条件が必須で通常の大気条件下では急速に死滅する生化学的特徴に起因する。しかしながら、発症者や推定原因施設等の疫学調査結果からは、食肉(特に鶏肉)調理食品の喫食及びその調理過程の不備が原因であったことが強く示唆される事例が多い。欧米では生乳による事例の報告もあるが、わが国では乳等省令により流通している牛乳は加熱殺菌されており同様の事例は報告されていない。一方、井水、湧水及び簡易水道水を感染源とした水系感染事例は10数件報告されており、そのほとんどは消毒不十分が原因と推定されている。

#### 【病原体】

カンピロバクター属菌の生化学的性状を表に示した。

表 カンピロバクター属菌の生化学的性状

項目	<i>C.jejuni</i>	<i>C.coli</i>	<i>C.lari</i>	<i>C.fetus</i> (subsp. <i>fetus</i> )
G染色	－/桿菌	－/桿菌	－/桿菌	－/桿菌
オキシダーゼ	+	+	+	+
カタラーゼ	+	+	+	+
馬尿酸塩	+	－	－	－
ナルジクス酸感受性(30μg)	<b>S</b>	<b>S</b>	<b>R</b>	<b>R</b>
セファロシン感受性(30μg)	<b>R</b>	<b>R</b>	<b>R</b>	<b>S</b>
ブドウ糖分解	－	－	－	－
1%グリシン	+	+	+	+
硫化水素産生	－	－	－	－
インドキシル酢酸塩	+	+	－	－
運動性	+	+	+	+

＋：85～100%陽性　－：0～15%陽性　S：感受性　R：抵抗性

形態：1～3mmの淡褐色又は灰白色の扁平集落　らせん状、コンマ状

運動性：コルクスクリュウ運動

発育性：好気条件では発育しない

25℃下では *C.fetus* (subsp.*fetus*) のみ発育可

42℃下では *C.fetus* (subsp.*fetus*) のみ発育不可

カンピロバクターは家畜の流産、胃腸炎、肝炎等の原因菌でニワトリ、ウシ等の家禽や家畜をはじめ、イヌ、ネコ、野鳥及び野生動物など多くの動物が保菌しており、特に獣医学領域では注目されている細菌である。食中毒起因菌である *C.jejuni* は、長さ 0.5～5 μm、幅 0.2～0.4 μm のグラム陰性らせん状桿菌で両端にそれぞれ 1 本の鞭毛を持ち、いわゆるコルクスクルー様の独特かつ活発な運動性を示す。

本菌の発育には酸素濃度 5～10%の微好気条件が必須で、発育温度域は 34～43℃、炭水化物は好気・嫌氣的にも利用できず、NaCl 濃度 0.5%前後を至適とした好塩性を有する。

#### 【臨床症状】

本菌に感染すると、下痢、腹痛、悪心、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などを呈し、その症状は他の細菌性食中毒と酷似しているが、潜伏期間が平均 2～5 日とやや長いことが特徴である。カンピロバクターに感染し入院した患者の 98%に下痢が認められ、その便性状は水様性 87%、血便 44%、粘液便 24%であったと感染性腸炎研究会では報告しているが、特に粘液便が見られる場合には、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌等による腸炎との鑑別が必要である。下痢は通常 1 日に 2～6 回で 1～3 日間続き、重症例では大量の水様性下痢のため急速に脱水症状を呈することがあり注意が必要である。また、腹痛は 87%、嘔吐は 38%の患者にみられ、発熱時の平均体温は 38.3℃でサルモネラ感染症に比べるとやや低い。

また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを呈する「ギランバレー症候群\*」を発症する可能性があることが指摘されている。

予後は良好であることが多くほとんどは自然治癒し特別な治療は必要としないが、重篤であったり敗血症などを呈した場合には対症療法とともに適切な化学療法が必要となる。第一選択剤としてはエリスロマイシン等のマクロライド系薬剤が推奨されている。一方、セフェム系薬剤には自然耐性を示す。また、ニューキノロン系薬剤に対しては薬剤耐性菌が増加しており、特にノルフロキサシン (NFLX)、オフロキサシン (OFLX)、シプロフロキサシン (CPFX)、ナリジクス酸 (NA) の 4 剤に対する耐性株の出現頻度はここ 10 年間で 15%から 30%前後に増加しており、今後のサーベイランスが重要である。

\* : ギランバレー症候群 (GBS) とはフィッシャー症候群など複数の亜型があるが、基本的には急速に四肢脱力を主徴とする運動神経障害優位の自己免疫性末梢神経障害で、患者の約 30%では発症前 1 ヶ月以内に本菌感染症の罹患が確認されている。発症メカニズムの主因として菌体表層の糖鎖構造と運動神経軸索に豊富に分布するガングリオシドとの分子相同性が指摘されている。GBS はこれまで予後良好な自己免疫疾患と考えられてきたが、*C.jejuni* 感染症に後発する GBS は軸索型 GBS で重症化しやすく海外の報告で

は約4割の患者に歩行困難などの後遺症が残り、一部患者では呼吸筋麻痺が進行し、死亡例も報告されている。わが国では1999年12月に東京都で発生した *C.jejuni* 集団食中毒患者19名中1名のGBS患者の発生が確認された極めて貴重な事例がある。

【病原診断】

最も確実な診断は、糞便等からの本菌の分離である。培養は、微好気培養により42（37～42）℃で最低2日間を要する。同定には通常3～5日間程度が必要で、迅速性及び正確性を期すためPCR法を用いた遺伝子診断が必要不可欠である（図2）。

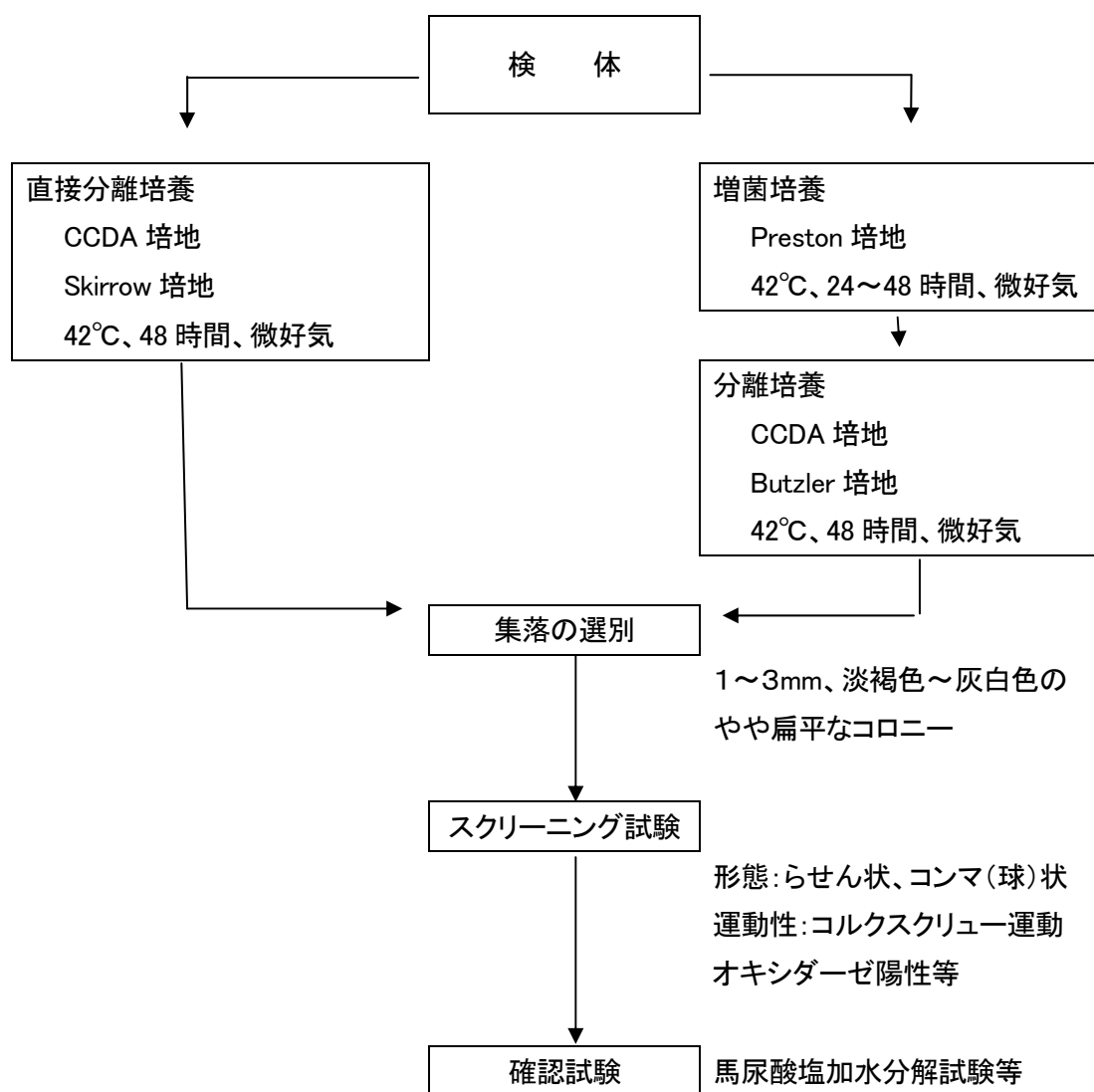


図2 カンピロバクターの検査手順

### 【原因食品と予防方法】

カンピロバクター食中毒における患者の喫食調査及び施設等の疫学調査結果から、主な推定原因食品又は感染源として生の状態や加熱不足の鶏肉、調理中の取り扱いの不備による二次汚染等が強く示唆されている。厚生労働科学研究食品安全確保研究事業の研究班が行った鶏肉の汚染実態調査では、市販の鶏モモ肉 42%、鶏ムネ肉 40%と高率な汚染が確認されている。食鳥処理の段階では食鳥処理場の構造設備基準や衛生的管理の基準を定めた「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」が施行され、HACCP 方式による衛生管理指針による指導を行っている。しかし、健康な家禽であっても保菌している可能性があることから、現在の食鳥処理の技術ではカンピロバクターを 100%除菌することは困難である。そのため、カンピロバクター食中毒の予防方法は食肉を十分に加熱調理（中心部を 75℃以上で 1分以上）することが重要である。また、二次汚染防止のために（1）食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う、（2）食肉を扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取扱う、（3）食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うことが重要である。

### 【カンピロバクター様 の新興細菌 *Arcobacter*】

*Arcobacter butzleri* は、胃腸炎患者の便からしばしば分離され、食中毒原因菌としての可能性が示唆されている。本菌の性状は *C.jejuni/coli* とほぼ同一であるが、増菌培養は 25℃、2～3日間好気培養が最適であることが異なる。胃腸炎患者からの分離菌をカンピロバクター属菌と誤同定された事例も海外では報告されている。わが国の *C.jejuni/coli* 検査の公定法では鑑別が困難であるため、*A. butzleri* 食中毒が日本で潜在的に発生している可能性も指摘されている。

細菌性食中毒の中で、最も私たちが悩ませる制御が困難な食中毒がカンピロバクター食中毒であろう。それに加えて薬剤耐性菌やカンピロバクター様の新興細菌の出現など目が離せない状況である。今後も常に情報収集や新たな検査技術の開発等に向け努力してゆく必要があると思われる。

(環境衛生科学研究所 微生物部 細菌班 長岡 宏美)

# 〈事例・研究報告〉

## 1 クワズイモによる食中毒

### I 事件の概要

発生年月日：平成30年1月18日（木）  
発生場所：静岡市  
摂食者数：1名  
患者数：1名  
死亡者数：0名  
原因食品：ゆでたクワズイモ  
原因物質：クワズイモ（シュウ酸カルシウム）  
原因施設：家庭

### II 事件の探知

平成30年1月19日（金）午前11時頃、静岡市内在住の患者本人から「昨日の昼に自宅の庭に生えていたクワズイモを茹でて一口食べたところ、口の周りが腫れたため病院を受診した。」との連絡があった。

### III 患者の発症状況および症状

平成30年1月18日（木）午後0時30分頃、患者は自宅アパートの庭の鉢植えに生えていたクワズイモを茹でて味見のため口に含んだ。

その直後に口腔内の疼痛と搔痒感があったため、吐き出した。その後、口周囲（頬含む）の腫脹、疼痛及び搔痒感、口唇及び舌の麻痺、吐き気並びに嘔吐（1回）の症状を呈した。

同日午後3時頃、市内総合病院の救急外来を受診し、口腔内用軟膏を処方された。

なお、当該患者の他に喫食者は無かった。

### IV 病因物質（または原因物質）および原因食品

患者の自宅にて、患者が喫食した茹でたクワズイモの残品を確認した。また、患者が喫食したクワズイモと隣接して生えていたという植物の形態学的特徴から患者が喫食したのはクワズイモであると推定した。

以上の調査結果に加え、潜伏時間及び発症状況がクワズイモ（シュウ酸カルシウム）による食中毒と一致していること、さらに医師から食中毒患者等届出票の提出があったことから、本件をクワズイモ（シュウ酸カルシウム）による食中毒と断定した。

### V 事件発生の原因（または汚染経路）

患者が喫食したクワズイモは自宅アパートで共同管理している庭に鉢植えで置いてあり、患者自身が植えたものではなかった。ただ、患者は自宅でクワズイモを調理する前に、隣人

と植物図鑑を確認し、形態学的特徴から当該植物がクワズイモであると認識していた。しかし、クワズイモが食中毒を起こすことは知らず、図鑑にはサトイモ科の植物であると記載があるうえ、サトイモと似ているため食べることができるかもしれないと考え、喫食に至ったとのことであった。なお、食用に供することが可能であれば、隣人にも提供する予定であった。

## VI 事件処理のためにとった措置

患者には、食用の可否が不明の植物を自己判断で食べないこと及び他者にも提供しないことを助言した。

また、本事例を報道提供するとともに、市ホームページを通じて食用と確実に判断できない植物は絶対に喫食しないよう市民に周知した。

## VII 考察

本事例では、患者はクワズイモを口に含んだ直後に発症したため、すぐに吐き出しているが、仮に飲み込んでいた場合は症状がより重篤となっていた可能性があった。また、発症時間が早かったため、クワズイモを隣人に提供することを避けられたが、もしも発症までに潜伏時間がある有毒植物であった場合、隣人まで被害が及ぶ可能性もあった。

患者は当該品をクワズイモと認識しながらも、食用の可能性があると考えて喫食するに至ってしまった。クワズイモは本市内において自生している植物ではないが、観葉植物として人気があり、広く販売されている。本事例だけでなく、身近な植物（例えば、ヒョウタンやアジサイ等）による食中毒はかねてより全国的に散発している。「身近」であるために「安全」であると安易に考え、喫食行動に繋がるのではないかと示唆される。こうした市民に対して、行政から注意喚起を行うことは難しいが、「食用と確実に判断できない植物は採らない、食べない、人にあげない」を地道に情報提供していく他ないと考える。



写真1 患者が喫食した茹でたクワズイモ残品





写真2 患者自宅の庭に隣接して生えていたクワズイモ

(静岡市保健所食品衛生課 柳原なつみ)

## 2 スイセンを原因食品とする食中毒事例について

### I 探知概要

平成30年5月7日(月)10時頃、医師より「5月5日(土)に誤ってスイセンを食べた患者2名を診察し、1人入院した」との連絡があり、調査を開始した。

### II 患者の状況

患者は市内在住の夫妻であり、5月5日(土)朝、自宅の花壇で栽培していたスイセンを誤って採取し、自宅にて調理・喫食した後、嘔吐及び下痢等を発症した。



1 喫食状況及び症状等

	喫食日時	喫食量	発症日時	受診 状況	症状		
					嘔吐	下痢 (回数)	その他
夫	5月5日 7時10分	スライスした 球根を3枚	5月5日 8時30分	通院	4回	水様 (5回)	嘔気
妻		球根及び葉を 4～5株程度	5月5日 7時45分	入院 (1日)	3回	水様 (4回)	暖気、嘔気、倦 怠感、脱力感、 臥床、胸の苦し さ、口唇周囲の 痺れ

2 調理方法

- ①採取、洗浄、皮むき
- ②球根は5mm幅にスライス、葉は枯れた部分を除いて2cm幅にカット
- ③オリーブオイル、塩、こしょうで炒める

3 平均潜伏時間

57分（夫：1時間20分、妻：35分）

4 採取した植物の状況

自宅花壇には、以前、自身で植えたスイセン及び知人が植えたニンニクの両方が同じ花壇の近い場所に植えられていた。その花壇には他にも様々な植物が区画せずに植えられていた。

5 調理・喫食時の状況

以前、自宅花壇に栽培しているニンニクを調理・喫食したことがある。その際と比べて、調理中に葉が硬いと感じた。また、喫食中にニンニクの香りが感じられなかったとのことであった。

III 食中毒と断定した経緯等

以下の理由によりスイセンによる食中毒と断定した。

- (1) 患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
- (2) 患者の症状がスイセンによる症状と一致していること
- (3) スイセンによる食中毒の一般的な潜伏期間（30分程度）とほぼ一致すること

#### IV 検査

1 患者便：検査実施せず。

2 食品：調理済食品の残品はなかったため、検査せず。

参考品として自宅花壇に栽培していたスイセン 1 検体及びニンニク 1 検体を検査し、スイセンからガラントアミンが検出された。

#### V まとめ

本件は、スイセンとニンニクを自宅の同じ花壇の近い場所で栽培していたため、ニンニクを採取する際、葉の形が類似しているスイセンをニンニクと誤って採取し、喫食してしまったと考えられた。また、自宅でスイセンを調理した妻は、調理中や喫食中に違和感があったにも関わらず喫食してしまったことも食中毒が発生した原因と考えられた。

患者2名とも嘔吐、下痢の症状はあったものの夫は発症時間が妻に比べて遅く、その他の症状は嘔気のみであり、通院で回復したことから喫食量が少なかったことによるものと推測された。

食品の検査ではガラントアミン及びピリコリンを検査した。その結果、ガラントアミンが検出され、ピリコリンは定量下限値未満であった。

ガラントアミンの濃度は葉に比べて球根の方が約300倍高かった。一般的に、毒性分の濃度は葉より球根の方が高いと言われており、特に球根を喫食した時には症状が重症化する可能性があるため十分注意が必要である。

公衆衛生上の観点から本件について報道発表を行った。園芸用の草花は、食用の野菜の近くに植えないようにすること、食用と確実に判断できない植物は採らない・食べない・売らない・人にあげないことを周知した。

今後、出前講座や講習会等を活用し、市民に対して周知していくことが重要である。



スイセン（左）とニンニク（右）の写真  
（参考品）

（浜松市保健所生活衛生課 吉田 啓俊）

### 3 研修施設で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事例について

平成30年8月、管内研修施設で腸管出血性大腸菌0157食中毒が発生した。調査をしたところ、断定には至らなかったが、業務用カットキャベツの取扱いが適切でなく原因食品となった可能性が示唆された。

#### I 食中毒発生の概要

- 1 食中毒発生年月日 平成30年8月3日正午
- 2 摂食者数 385人（研修生301人、施設職員78人、調理従事者6人）
- 3 患者数、死者数 患者数60人（研修生56人、施設職員4人）（うち、死者0人）
- 4 原因食品 8月1日～2日に提供された給食（推定）
- 5 病因物質 腸管出血性大腸菌0157（VT I II）

#### II 食中毒発生の探知

平成30年8月9日（木）午後6時頃に三島市内医療機関の医師から、平成30年8月5日（日）に発症した患者から0157VT（+）が検出されたと東部保健所に連絡があった。患者が宿泊していた研修施設に確認したところ、複数の施設利用者が下痢症状を呈しており、同日に別の研修生が他の自治体の医療機関で腸管出血性大腸菌0157と診断されたと情報提供を得たため、食中毒及び感染症疑いで調査を開始した。

#### III 発症状況

発症者は、21才から54才であり、8月3日正午から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。

重度の下痢等で5名が入院したのに対して、腹痛のみが8名など、比較的軽い症状の患者も多かった。潜伏時間は、原因と推測される喫食が8月1日昼食～8月2日夕食にまたがっているため、特定できなかった。

	8月1日昼食を原因食とした場合	8月2日夕食を原因食とした場合
平均潜伏時間	124時間56分	94時間56分
最小潜伏時間	48時間0分	18時間0分
最大潜伏時間	211時間0分	181時間0分

#### 【発症日】

発症日	8月3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
患者数	5	4	9	22	13	3	3	1

#### 【症状】

症状	腹痛	下痢(平均7.0回)			頭痛	発熱 (平均 37.2℃)	嘔気	嘔吐 (平均 2.0回)	倦怠感	
		(水溶性)	(血便)	(軟便)						
患者数 (人)	60	47	36	7	4	5	5	4	3	2
発顕率 (%)	100	78.3			8.3	8.3	6.7	5.0	3.3	

#### IV 原因食品を決定するまでの経緯

発症者の滞在期間の調査をしたところ、8月1日と2日の滞在者に偏っていた。このことから1日～2日に暴露されたことが推測された。

##### 【発症者の当該施設の滞在期間】

研修名	滞在期間	受講人数	発症者	7月31日	8月1日	8月2日	8月3日
研修A	5/30～8/2	18	0	○	○	○	×
研修B	5/30～8/2	19	4	○	○	○	×
研修C	7/31～8/2	12	1	○	○	○	×
研修D	7/31～8/2	12	3	○	○	○	×
研修E	8/1～8/2	33	3	○	○	○	×
研修F	8/1～8/2	48	10	○	○	○	×
研修G	7/30～8/3	10	1	○	○	○	○
研修H	8/1～8/3	11	6	×	○	○	○
研修I	8/1～8/3	36	1	×	○	○	○
研修J	8/2～8/3	19	2	×	×	○	○
研修K	8/2～8/3	2	0	×	×	○	○
研修L	7/30～8/30	14	2	○	○	○	○
研修M	8/1～8/30	23	9	×	○	○	○
研修N	6/7～9/20	24	10	○	○	○	○
研修O	7/6～10/4	20	4	○	○	○	○
施設職員	日中のみ滞在	78	4	○	○	○	○
警備員及び 清掃職員	給食の喫食なし	50	0	○	○	○	○
	計	429	60	発症者 42	発症者 58	発症者 60	発症者 39

○滞在 ×不在

#### V 食中毒とした理由

当該施設は宿泊型の研修施設であったため、人から人へ感染した可能性があったが下記の理由により、食中毒と断定した。

- 1 発症者の宿泊部屋が5階～10階にわたり、偏りがなく、宿泊のない施設職員も発症している。
- 2 発症者の研修講座が13講座に渡り、行動調査の結果、使用研修室の階、使用したトイレ等、入浴設備に共通点がなく、事務所内で仕事をし、研修生と接触がない施設職員も発症している。
- 3 当該施設の給食の喫食がない施設内清掃（トイレ含む）職員および警備員約50名は発症していない。
- 4 発症者はいずれも当該施設の給食を喫食していた。

## VI 症例定義

以下のことから、症例定義を「平成30年8月1日昼～2日に当該施設で給食を喫食し、腹痛、下痢のいずれかを発症した者」とした。

- 1 発症者が8月1日と2日の滞在者に偏っていた。
- 2 1日から2日の喫食状況を調査したところ特定のメニューに有意差は認められず、発症者が共通して喫食したメニューはなかった。
- 3 発症者は、全員が8月2日昼食を喫食していたが、喫食状況を確認すると、昼食と夕食のメニューは選択方式であり、2日は共通喫食メニューが少なく、異なるメニューを喫食していた。
- 4 1日から2日のメニューの共通食材を調査したところ、すべての発症者はいずれかの食事で、サラダ（千切りカットキャベツ）を喫食していた。
- 5 サラダ（千切りカットキャベツ）の喫食状況を確認したところ、8月2日昼は発症者60名中30名のみ喫食、研修J受講者の発症者2名は2日の朝昼夕で喫食、施設職員発症者の4名のうち1名は1日昼のみ、もう1名は2日昼のみ喫食、8月1日朝のみサラダ（千切りカットキャベツ）を喫食した発症者はいなかった。
- 6 原材料（千切りカットキャベツのカット野菜）を調査したところ、同一ロットが、1日昼から2日にかけて使用された可能性があった。
- 7 腸管出血性大腸菌の広域調査から本事例患者と反復配列多型解析法の MLVA 型が一致した患者の報告が散発的にあり、当該施設がサラダの原材料として使用したカット野菜（千切りカットキャベツ）が一部の患者に共通して喫食されていた。
- 8 当該施設の食品取扱調査をしたところ、千切りカットキャベツのカット野菜が適切に取扱われていない可能性があった。
- 9 野菜洗浄殺菌を行なっている下処理室シンクの取扱いについて、二次汚染対策がされていなかった。
- 10 8月1日昼食に提供された「冷やしジャージャーうどん」の検食から、VT 遺伝子が検出された。

### 【喫食状況調査】

発症者 (人)	8月1日			8月2日		
	朝	昼	夕	朝	昼	夕
10 (研修F受講者)	○	○	× 研修F 懇親会 別施設で喫食	○	○	×
1 (研修J受講者)	×	×	×	○	○	○
1 (研修J受講者)	×	×	×	○	○	× 友人と外食
44 (研修FJ 除く受講者)	○	○	○	○	○	○
4 (施設職員)	×	○	×	×	○	×
計 60	54	48	44	56	60	45

○ 喫食有      × 喫食無

【提供メニュー（昼食と夕食はメニュー選択式）】

8月1日	朝食	肉団子、玉子ロール、※ <u>サラダバー</u> （ <u>キャベツ</u> 、人参、大根、アスパラ、ツナ、クルトン、ドレッシング）、ご飯、みそ汁
	昼食	※ <u>ササミフリッタータルタルソース</u> （ <u>キャベツ</u> 添え）、ご飯、スープ、冷やしジャージャーうどん、※ <u>コーンサラダ</u> （ <u>キャベツ</u> 、コーン、おくら）、とろろ、がんもの煮物、三角春巻、アセロラゼリー、ドレッシング
	夕食	※ <u>鮭マスタードカツ</u> （ <u>キャベツ</u> 添え）、ご飯、みそ汁、ゴーヤチャンプル、※ <u>サラダバー</u> （ <u>キャベツ</u> 、玉ねぎ、きゅうり、カットわかめ、ビーンズミックス）、ドレッシング、菜の花の辛子和え、納豆、ハムエッグフライ、りんごゼリー、パン
8月2日	朝食	ハッシュドポテト、ミートオムレツ、※ <u>サラダバー</u> （ <u>キャベツ</u> 、人参、大根、アスパラ、ツナ、クルトン、ドレッシング）、パン、スープ
	昼食	三食井、みそ汁、鰹の七味焼き、ご飯、※ <u>ごぼうサラダ</u> （ <u>キャベツ</u> 、ゴボウ、カリフラワー）、青菜としらすのお浸し、こんにゃくのピリ辛煮、一口とんかつ、牛乳プリン、ドレッシング
	夕食	※ <u>鶏の竜田揚げ</u> （ <u>キャベツ</u> 添え）、ご飯、スープ、八宝菜、※ <u>サラダバー</u> （ <u>キャベツ</u> 、玉ねぎ、きゅうり、カットわかめ、ビーンズミックス）、ドレッシング、白菜キムチ、ひじきの煮物、肉シュウマイ、大学芋

※ 加工所T社 カット野菜（千切りカットキャベツ）使用

【千切りカットキャベツ（加工所T社）の喫食状況】

発症者 60人	8月1日			8月2日		
	朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
発症者の喫食人数	54	48	44	56	60	45
内キャベツの喫食人数	53	26	38	55	30	40

※発症者が共通して千切りキャベツを喫食した日はなかったが、いずれかで千切りキャベツを喫食していた。

VII 調理等食品の取り扱い

- 1 提供メニューに牛肉及び牛肉加工品を原材料とした食品はなく、加熱調理時には中心温度が75℃1分間以上であることを確認して記録がされていた。
- 2 当該施設はサラダの原材料として、カット野菜を仕入れ次亜塩素酸ナトリウムで殺菌して提供していたが、保管及び洗浄殺菌工程の再現検証から、有効に殺菌されていなかった可能性が示唆された。
- 3 当該施設の下処理室がドライ運用されておらず、調理済食品用の器具を下処理室のオープンラックの床から60cm以下の低い場所に保管するなど、二次汚染防止対策が徹底されていなかった  
以上のことから、野菜の洗浄殺菌不良又は野菜の洗浄殺菌時における二次汚染の可能性が示唆された。

VIII カット野菜の取り扱い

- 1 7月31日～8月2日のカット野菜の検収時の表面温度の記録は14℃～17℃であり、その後調理時まで、2.0～3.7℃の冷蔵室で保管された記録があった。調理室は空調設備が設置され、25℃を逸脱した記録はなかった。
- 2 カット野菜のラベルには製造年月日と消費期限の記載があり、保存温度の記載はなかった。
- 3 サラダ等、生で提供する野菜は、すべてカット野菜を利用しており、次亜塩素酸ナトリウム120ppmで10分間（途中数回攪拌）殺菌をしていた。残留塩素濃度は、殺菌液調整直後に試験紙により確認をしていたが、時間は担当者が時計で測定しており、記録はしておらず、正確には測定されていなかったことが推測された。

- 4 キャベツの殺菌は約6kgを2回に分けてシンク80L（キャベツ：殺菌液の量が約1：13）で殺菌していたが、殺菌前の洗浄は実施しておらず、1回目殺菌した殺菌水をそのまま2回目に塩素濃度の確認をせず再使用していた。
- 5 キャベツは大量に使用するため、殺菌時はボール等を使用せず、シンクに直接水を溜め殺菌水を調整していた。
- 6 シンク使用後は中性洗剤による洗浄を行い、殺菌は行なわれていなかった。また、使用したシンクは加熱用野菜の洗浄にも使用されていた。

【カット野菜（千切りカットキャベツ）の保管及び洗浄殺菌工程の再現検証について】

- 1 保管温度による増菌について  
脱気包装された千切りカットキャベツを10℃で保管した結果、3日間で大腸菌群は1.5log上昇したが、目視での変化はなかった。また、20℃では24時間で変色しガスが発生、大腸菌群は3log上昇した。
- 2 次亜塩素酸ナトリウム洗浄殺菌再現実験  
キャベツ：殺菌液の量が1：15の時は、殺菌後の残留塩素濃度が6割程度に低下し、再利用した殺菌液を使用した時は、特有の塩素臭があるにもかかわらず、殺菌効果が得られなかった。
- 3 その他参考実験  
(1) カット前の丸キャベツの殺菌時と比較して、カット後の殺菌効果は低かった。  
(2) ブランチング（加熱殺菌）は、次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌と比較して、殺菌効果が著しく高かった。

再現検証から、夏季の高温外気温の影響で流通時に低温管理が徹底されず増菌していたところ、次亜塩素酸Na殺菌時には、前洗浄を行わず、一度に大量に殺菌液に浸漬し、更に殺菌液を繰り返し再利用したため、キャベツの滲出液等の有機物により、塩素が消費され、有効な殺菌が行なわれていなかった可能性が推測された。

## IX 汚染経路

共通食である8月2日の昼食が単一暴露となった可能性、共通喫食食品（千切りカットキャベツ）摂取により8月1日から2日にわたり暴露された可能性及び二次汚染から継続的に複数の食品を汚染し、8月1日から2日にわたり暴露された可能性について検証したが、断定には至らなかった。

- 1 共通食である8月2日の昼食が単一暴露となった可能性について  
発症者に共通する食事は8月2日の昼食のみであったが、発症者に共通喫食の食品がないこと、発症者60人中58人は1日の昼食も喫食していること、検食から原因菌が検出されていないこと、腸管出血性大腸菌0157の潜伏期間に幅があるため暴露の推定できないこと、さらに8月1日昼食に提供された「冷やしジャージャーうどん」の検食から、VT遺伝子が検出されたことから、8月2日昼食が単一暴露であった可能性は低いと推測された。
- 2 共通食品（千切りカットキャベツ）摂取により8月1日から2日にわたり暴露された可能性について  
サラダ用カット野菜は朝10時頃に搬入され、当日から翌日にかけて使用していることから1日昼から2日には同ロットのカット野菜（千切りカットキャベツ）が使用された可能性があること、発症者は1～2日の給食のいずれかで、サラダ（千切りカットキャベツ）を喫食していたこと、当該施設での検取時の温度が14℃～17℃と比較的高く、さらにカット野菜が有効に洗浄殺菌されていない可能性があったこと、材料の遡り調査及び腸管出血性大腸菌の広域調査から本事例患者と反復配列多型解析法のMLVA型が一致した患者の報告が散発的にあり、当該施設がサラダの原材料として使用したカット野菜（千切りカットキャベツ）が一部の患者に共通して喫食されていたことから、サラダ（千切りカットキャベツ）を介して暴露された可能性が示唆されたため、カット野菜加工施設を管轄する保健所が調査を行ったが、断定には至らなかった。

- 3 二次汚染から継続的に複数の食品を汚染し、8月1日から2日にわたり暴露された可能性について  
 当該施設は二次汚染防止対策が徹底されていなかったこと、8月1日昼食に提供された「冷やし  
 ジャージャーうどん」の検食からVT（ベロ毒素）遺伝子が検出されたが、発症者に共通して喫食  
 はされていないことから、取り扱い不備により調理器具や設備から複数の食品が8月1日から2日  
 にわたり継続的に汚染された可能性が考えられたが断定には至らなかった。

原因食品原材料調査（生食用カット野菜仕入れ記録）

喫食状況を確認したところ、患者はいずれかのメニューで生食用野菜を喫食していたため、生食用野  
 菜の廻り調査を管轄自治体に依頼した。（下記参照）

・溯り調査対象

	千切り人参	千切り大根	玉葱スライス	千切りキャベツ	万能ねぎの 小口切	胡瓜輪切り
8月1日 朝食 サラダバー	S社 7月31日納品	S社 7月31日納品		T社 7月31日納品		
8月1日 昼食 コーンサラダ・その他 メイン添え				T社 7月31日又は 8月1日納品		
8月1日 昼食 冷やしジャージャー うどん					S社 7月31日納品	
8月1日 夕食 サラダバーその他 メイン添え			S社 7月31日納品	T社 7月31日又は 8月1日納品		T社 7月31日納品
8月2日 朝食 サラダバー	S社 8月1日納品	S社 8月1日納品		T社 8月1日納品		
8月2日 昼食 ごぼうサラダその他 メイン添え				T社 8月1日又は 2日納品		
8月2日 夕食 サラダバーその他 メイン添え			S社 8月1日納品	T社 8月1日又は 2日納品		T社 8月1日納品



	包装形態、表示事項、当該施設での取り扱い	管轄自治体等による遡り調査状況
千切り人参 (S社加工)	<ul style="list-style-type: none"> <li>包装形態 合成樹脂脱気包装</li> <li>表示事項 名称 製造日・消費期限D+3 保存温度5℃以下 販売元</li> </ul>	<p>原体およびスライス後に、電解水（次亜塩素酸水）で殺菌を行っていた。 (製品出荷量)</p> <p>7月31日 6.1kg 8月1日 3.3kg</p> <p>同様の苦情や申出なし</p> <p>7月30日製造品 自主検査記録 一般細菌数 18000/g 大腸菌群 190/g Ecoli・黄色ブドウ球菌・サルモネラ陰性</p>
千切り大根 (S社加工)	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜洗浄用シンク（加熱用野菜含む）の中でボール（専用ではない）に次亜塩素酸Na消毒液を調整し殺菌。</li> </ul>	<p>原体およびスライス後に、電解水（次亜塩素酸水）で殺菌を行っていた。 (製品出荷量)</p> <p>7月31日 60.7kg 8月1日 64.2kg</p> <p>同様の苦情や申出なし</p>
玉葱 スライス (S社加工)	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜洗浄用シンク（加熱用野菜含む）の中でボール（専用ではない）にオゾン水（オゾン生成装置有）で殺菌。</li> </ul>	<p>原体およびスライス後に、電解水（次亜塩素酸水）で殺菌を行っていた。 (製品出荷量)</p> <p>7月31日 149.5kg 8月1日 111kg</p> <p>同様の苦情や申出なし</p> <p>7月30日製造品 自主検査記録 一般細菌数 1300/g 大腸菌群 10/g Ecoli・黄色ブドウ球菌・サルモネラ陰性</p>
万能ねぎ 小口切り (S社加工)	<ul style="list-style-type: none"> <li>包装形態 合成樹脂脱気包装</li> <li>表示事項 名称 製造日・消費期限D+3 保存温度5℃以下 販売元</li> <li>野菜洗浄用シンク（加熱用野菜含む）の中でボール（専用ではない）にオゾン水（オゾン生成装置有）で殺菌。</li> </ul>	<p>原体およびスライス後に、電解水（次亜塩素酸水）で殺菌を行っていた。 (きゅうり製品出荷量)</p> <p>7月31日 46.2kg 8月1日 24.75kg</p> <p>同様の苦情や申出なし</p>
胡瓜輪切り (T社加工)	<ul style="list-style-type: none"> <li>包装形態 合成樹脂脱気包装</li> <li>表示事項 製造年月日 消費期限D+3</li> <li>野菜洗浄用シンク（加熱用野菜含む）の中でボール（専用ではない）に次亜塩素酸Na消毒液を調整し殺菌。</li> </ul>	<p>原体およびスライス後に、電解水（次亜塩素酸水）で殺菌を行っていた。 (きゅうり製品出荷量)</p> <p>7月30日 368.9kg 7月31日 283.8kg 8月1日 318.4kg</p> <p>同様の苦情や申出なし</p>
千切りカット キャベツ (キャベツのコー ールスロー) (1kg入) (T社加工)	<ul style="list-style-type: none"> <li>包装形態 合成樹脂脱気包装</li> <li>表示事項 製造年月日 消費期限D+3</li> <li>野菜洗浄用シンクに直接次亜塩素酸Na消毒液を調整し殺菌。</li> </ul>	<p>原体で次亜塩素酸Na、カット後に、電解水（次亜塩素酸水）で殺菌 (キャベツ製品出荷量)</p> <p>7月30日 4156.13kg 7月31日 2337.13kg 8月1日 2614.09kg</p> <p>本事例とMLVA型が一致した17事例のうち、当該カットキャベツが使用されていたのが9事例（内L社7施設）。また患者が当該カットキャベツを喫食したことが確認されたのが、6事例（内L社5施設）であった（当該施設含む）が、下記の理由から原因食品の特定に至らなかった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>加工数量と比較して患者数が少ない</li> <li>患者発生施設がL社に偏っている。</li> <li>加工施設の従事者および使用水から原因菌が検出されていない</li> <li>検食から原因菌が検出されていない。</li> </ul>

## X 病因物質の検査

- 1 患者 16 名から腸管出血性大腸菌 0157 (VT I II) が検出され、菌分離された 15 検体中、14 検体が反復配列多型解析法の MLVA 型が一致し、1 検体について、1 カ所異なった型であった。  
発症のない研修生及び施設職員の 124 名のうち、9 名が腸管出血性大腸菌 0157 陽性であり、MLVA 型も発症者と一致した。
- 2 医療機関で患者 8 名から腸管出血性大腸菌 (VT+) が検出され、発症届が提出された。  
(内 2 名は行政検査において MLVA 型が一致)
- 3 8 月 1 日昼食に提供された「冷やしジャージャーうどん」の検食から、VT 遺伝子が検出された。

### 【腸管出血性大腸菌検査(患者便)】

検査機関	医療機関 (VT+)	行政検査 (VT I II)	MLVA 型	備考
陽性検体数	8	16 (内 2 検体は医療機関検出患者の再検査)	18m0126 14 検体	MLVA 型 18m0126 と 18m0384 は、繰り返し数 17 カ所の内 1 カ所異なる型であり、同一の感染源の可能性があると解釈される。
			18m0384 1 検体	
			未実施 1 検体	

## XI 考察

本事例では、腸管出血性大腸菌 0157 の汚染経路は特定できなかったが、カット野菜を介して汚染された可能性が示唆された。

また近年、腸管出血性大腸菌 0157 食中毒は、夏季に病原食中毒菌に汚染された野菜が原因と推察される事例が発生しており、平成 25 年の改正で漬物の衛生規範に、原材料の野菜の温度管理及び洗浄殺菌の徹底とともに「栽培から出荷までの野菜の衛生管理の指針」(平成 23 年 6 月農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知)に基づき衛生管理がされた野菜の受け入れが推奨された。家畜の糞尿による周辺環境の悪化を防止するため、糞尿の野積みが禁止され、堆肥利用の促進が推進されている背景の中、農産物の生産時からの一貫した衛生管理が求められている。

また、カット野菜加工施設には、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえた衛生管理が指導されているが、給食提供事業者による殺菌済み業務用カット野菜の取り扱いについての指針はない。

本事例の千切りカットキャベツの取り扱いについて再現検証したところ、当該施設では有効に洗浄殺菌が行われていなかった可能性が示唆された。また、業務用カット野菜に多く用いられている脱気包装は、通性嫌気性の大腸菌群の発育に適し、カット野菜加工時から喫食までの一貫した低温管理が必要であるため、表示ラベルには保存温度の表記をすることが有用だと考える。また、カット後の次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌は薬剤濃度、時間、野菜の量及び温度管理等により、有効に殺菌されない場合もあるため、施設でのカット野菜の取り扱いの状況に応じて、簡易で有効な殺菌が行える加熱殺菌を検討することも必要だと思われる。

本事例において、給食提供事業者により有効な洗浄殺菌や二次汚染を防ぐ衛生的な取り扱いがされていれば、食中毒を未然に防げた可能性があり、低温管理の徹底及び効果のある洗浄殺菌をすることが食中毒を防ぐためには最も重要であると考えられる。

(東部保健所衛生薬務課 田中恵美)

＜付表＞全国における大規模食中毒上位10位

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

平成30年12月末現在

＜付表＞静岡県における大規模食中毒上位10位

(昭和40年以降)

N0	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・ エンテリテリイデイス	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	黄色ぶどう球菌	島田	給食に提供された菓子屋が製造した「月見だんご」を喫食した幼稚園、小・中学校生徒が発症

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

<付表>年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況

全国及び静岡県の年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況（平成11年～平成30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
11	3,115	6	34	0	33	30	0	26	7
12	3,652	14	110	1	61	27	0	30	31
13	4,436	24	378	0	57	44	0	38	19
14	3,186	12	259	9	48	37	1	29	19
15	2,998	10	39	1	43	24	0	31	12
16	3,760	18	70	0	65	53	0	45	20
17	3,594	24	105	0	97	70	0	79	18
18	3,922	24	179	0	111	60	0	58	53
19	4,617	25	928	0	77	49	0	68	9
20	4,329	17	115	0	101	72	0	68	33
21	3,879	26	181	0	65	45	0	34	31
22	4,134	27	358	0	55	49	0	34	21
23	3,940	25	714	7	87	66	0	55	32
24	3,768	16	392	8	40	27	0	33	7
25	4,044	13	105	0	82	61	0	45	37
26	4,151	25	766	0	383※	332	0	346	38
27	2,749	17	156	0	72	58	0	44	28
28	3,647	14	252	10	98	51	0	47	51
29	3,904	17	168	1	115	83	0	39	76
30					87	64	0	74	13

※複数の血清型(○157と○128)が検出された症例あり

- 1) 平成30年の全国の発生状況は平成31年2月末現在集計されていない。
- 2) 平成23年10月1日に、牛の生食用食肉の規格基準が施行された。  
平成24年7月1日に、生食用牛肝臓の販売提供が禁止された。

<付表>平成30年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

静岡県におけるO157腸管出血性大腸菌感染症発症状況

番号	患者 住所地	届出 保健所名	保健所 探知日	診断日	発症日	症状	入院	年齢	性別	血清型	V T
1	菊川市	西部	1月12日	1月12日	1月8日	○		7	女	O157	VT2
2	菊川市	西部	1月17日	1月17日				9	男	O157	VT2
3	静岡市	静岡市	2月26日	2月24日				18	男	O157	VT1
4	静岡市	静岡市	3月19日	3月19日	3月12日	○		20	女	O157	VT1、VT2
5	伊豆の国市	東部	4月3日	4月3日	3月30日	○	○	4	男	O157	VT2
6	浜松市	浜松市	5月7日	5月7日	4月24日	○		35	男	O157	VT1、VT2
7	磐田市	西部	5月24日	5月23日	5月20日	○	○	70	女	O157	VT1、VT2
8	浜松市	浜松市	5月31日	5月31日	5月25日	○		35	女	O157	VT1、VT2
9	浜松市	浜松市	6月6日	6月6日				10	男	O157	VT1、VT2
10	静岡市	静岡市	6月22日	6月22日				65	女	O157	VT2
11	浜松市	浜松市	7月2日	7月2日	6月26日	○		9	男	O157	VT1、VT2
12	菊川市	西部	7月9日	7月9日	7月6日	○	○	4	男	O157	VT2
13	菊川市	西部	7月13日	7月13日	7月8日	○		0	女	O157	VT2
14	磐田市	西部	7月17日	7月17日	7月9日	○		31	男	O157	VT1、VT2
15	浜松市	浜松市	7月17日	7月14日	7月12日	○	○	74	女	O157	VT2
16	掛川市	西部	7月24日	7月24日	7月22日	○		61	女	O157	VT1、VT2
17	浜松市	浜松市	7月24日	7月24日				49	女	O157	VT2
18	焼津市	中部	8月2日	8月1日	7月24日	○	○	21	女	O157	VT2
19	清水町	東部	8月2日	8月1日	7月25日	○		12	女	O157	VT1
20	沼津市	東部	8月3日	8月3日	7月29日	○		74	女	O157	VT1
21	裾野市	東部	8月7日	8月7日	7月31日	○		14	女	O157	VT1、VT2
22	名古屋	東部	8月9日	8月9日	8月5日	○	○	21	男	O157	不明
23	三島市	東部	8月10日	8月10日	8月5日	○		36	女	O157	VT1、VT2
24	浜松市	浜松市	8月10日	8月10日	8月5日	○		26	男	O157	VT1、VT2
25	焼津市	東部	8月11日	8月11日	8月7日	○	○	28	女	O157	不明
26	焼津市	東部	8月13日	8月13日	8月5日	○		25	男	O157	VT1、VT2
27	三重県	東部	8月13日	8月13日	8月5日	○		32	男	O157	VT1、VT2
28	大阪府	東部	8月13日	8月13日	8月7日	○		28	女	O157	VT1、VT2
29	岐阜県	東部	8月13日	8月13日	8月7日	○		21	男	O157	VT1、VT2
30	横浜市	東部	8月13日	8月13日	8月6日	○		28	男	O157	VT1、VT2
31	滋賀県	東部	8月13日	8月13日	8月6日	○		26	男	O157	VT1、VT2
32	神奈川県	東部	8月13日	8月13日	8月6日	○		29	男	O157	VT1、VT2
33	浜松市	東部	8月13日	8月13日	8月7日	○		21	男	O157	VT1、VT2
34	千葉県	東部	8月13日	8月13日	8月6日	○		28	男	O157	VT1、VT2
35	岐阜県	東部	8月13日	8月13日	8月7日	○		22	男	O157	VT1、VT2
36	千葉県	東部	8月13日	8月13日	8月6日	○		27	男	O157	VT1、VT2
37	滋賀県	東部	8月13日	8月13日	8月6日	○		26	男	O157	VT1、VT2
38	三島市	東部	8月13日	8月13日	8月7日	○		30	男	O157	VT1、VT2
39	浜松市	浜松市	8月14日	8月14日	不明			34	女	O157	VT1、VT2
40	伊東市	熱海	8月16日	8月16日	8月9日	○		39	女	O157	VT2
41	浜松市	東部	8月16日	8月16日	8月4日	○		41	男	O157	VT1、VT2
42	伊東市	熱海	8月19日	8月19日				9	女	O157	VT2
43	湖西市	西部	8月20日	8月20日	8月7日	○		24	男	O157	VT1、VT2
44	掛川市	西部	8月20日	8月20日	8月17日	○		35	男	O157	VT1、VT2
45	兵庫県	東部	8月20日	8月17日	8月6日	○		28	男	O157	VT1、VT2
46	湖西市	東部	8月20日	8月20日				22	男	O157	VT1、VT2
47	愛知県	東部	8月20日	8月20日				22	男	O157	VT1、VT2
48	掛川市	東部	8月20日	8月20日				30	男	O157	VT1、VT2
49	浜松市	東部	8月20日	8月20日				32	男	O157	VT1、VT2
50	長野県	東部	8月20日	8月20日				33	男	O157	VT1、VT2
51	磐田市	西部	8月21日	8月21日	8月13日	○		77	女	O157	VT1、VT2

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
52	千葉県	東部	8月22日	8月22日				27	男	O157	VT1、VT2
53	横浜市	東部	8月22日	8月22日				26	男	O157	VT1、VT2
54	川崎市	東部	8月22日	8月22日				28	女	O157	VT1、VT2
55	富士市	富士	8月23日	8月23日	8月16日	○		3	男	O157	VT2
56	掛川市	東部	8月20日	8月20日				30	男	O157	VT1、VT2
57	浜松市	東部	8月20日	8月20日				32	男	O157	VT1、VT2
58	長野県	東部	8月20日	8月20日				33	男	O157	VT1、VT2
59	菊川市	西部	8月24日	8月24日	8月18日	○	○	54	女	O157	VT1、VT2
60	三島市	東部	8月24日	8月24日				44	男	O157	VT1、VT2
61	静岡市	静岡市	8月24日	8月24日	8月6日	○		25	女	O157	VT1、VT2
62	静岡市	静岡市	8月24日	8月24日		○	○	6	男	O157	VT2
63	御殿場市	御殿場	8月27日	8月27日				30	女	O157	VT2
64	静岡市	静岡市	9月3日	9月3日	8月28日	○		8	女	O157	VT1、VT2
65	静岡市	静岡市	9月3日	9月3日	8月29日	○		44	女	O157	VT1、VT2
66	函南町	東部	9月14日	9月14日	9月8日	○		6	女	O157	不明
67	富士市	御殿場	9月18日	9月18日	不明	○		20	女	O157	VT1、VT2
68	浜松市	浜松市	9月18日	9月18日	9月11日	○	○	80	男	O157	VT1、VT2
69	函南町	東部	9月20日	9月20日	9月14日	○		2	男	O157	VT1、VT2
70	静岡市	静岡市	9月20日	9月20日				12	女	O157	VT1、VT2
71	掛川市	西部	9月21日	9月21日	9月18日	○		17	女	O157	VT1、VT2
72	掛川市	西部	9月27日	9月27日				51	女	O157	VT1、VT2
73	三島市	東部	10月19日	10月19日	10月12日	○		8	女	O157	VT2
74	三島市	東部	10月20日	10月20日	10月13日	○		18	男	O157	VT2
36件74人					計	52	10				

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	函南町	東部	4月23日	4月21日	4月18日	○		7	男	O26	VT1、VT2
2	森町	西部	5月10日	5月10日	5月1日	○		26	女	O103	VT1、VT2
3	浜松市	浜松市	5月15日	5月12日	5月7日	○		20	男	O103	VT1、VT2
4	浜松市	浜松市	5月24日	5月23日	5月19日	○		25	女	O26	VT1
5	磐田市	西部	6月25日	6月25日	6月20日	○		10	男	O26	VT1
6	静岡市	静岡市	5月17日	5月17日	5月9日	○	○	9	男	O145	VT2
7	函南町	東部	7月31日	7月31日	7月26日	○		17	女	O145	VT2
8	豊橋市	浜松市	8月22日	8月22日	8月17日	○	○	65	男	O26	VT1
9	浜松市	浜松市	8月23日	8月23日	8月17日	○		23	男	O26	VT1
10	藤枝市	中部	9月12日	9月12日	9月1日	○		32	女	O103	VT1
11	磐田市	西部	9月18日	9月17日	9月8日	○	○	37	女	O103	VT1、VT2
12	磐田市	西部	9月21日	9月21日				45	男	O103	VT1、VT2
13	伊東市	熱海	11月17日	11月17日	11月10日	○		83	女	不明	VT1、VT2
12件13人					計	12	3				

<参考>平成30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	181件（内受診のなかった事例 49件）
有症者数	630人（内受診者数 343人）
1件あたりの有症者数	3.5人（1件あたりの受診者数 1.9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
4	15	17	15	11	16	14	21	19	18	12	19	181

#### 3 通報者

医師等	患者	家族	その他	計
40	68	9	64	181

#### 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
25	5	0	0	13	15	8	66

#### 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
9	111	10	4	1	5	1	17	0	8	18	184

\*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
8	7	5	5	31	13	30	77	5	181

#### 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 118件（85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 65件 370人（食中毒事件となったもの39件）

内検便検査実施件数 33件 68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	1	0	3	4	3	1	2	12	13	11	7	8	65
人数	1	0	3	10	4	1	2	49	32	86	97	85	370

#### (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
2	2	8	4	8	8	9	13	11	65

### 3 施設調査

(1) 処理件数 53件 75施設（食中毒事件となったもの5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	0	2	1	1	6	2	13	18	5	4	1	53
施設数	0	0	6	4	1	6	2	18	25	8	4	1	75

#### (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
5	11	12	4	8	7	2	4	0	53

〈付表〉昭和25年からの食中毒発生状況（その1）

年次別食中毒発生状況

静岡県

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

〈付表〉昭和25年からの食中毒発生状況（その2）

年次別食中毒発生状況

静岡県

年	月別発生件数(件)													患者数 (人)	死者 (人)
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計		
平成元	1	1	1	1		2	5	3	15	3	1	1	34	3,191	0
2					3	4	1	7	2	2	3		22	913	0
3	1	1		2	3	3	2	5	4	3		1	25	3,000	0
4	1		1		1		4	2	2			3	14	1,212	0
5			3	2	1	1	1	3	2			1	14	896	0
6			1		1	2	4	4	4	1	1		18	1,058	0
7			2	1		1	5	7	4	1		1	22	1,132	0
8		1	1	1		2	9	7	8	1		4	34	900	0
9	1	1	5		1		9	2	1	1	3	2	26	1,405	0
10	1	3	4	1	2		1	13	5	4			34	1,668	0
11	1		2			1	2	6	3	2	2	2	21	778	0
12	2	4	1	2	3	2	2	5	4	2	1	2	30	1,277	0
13		3		1			1	3	3	1	2	2	16	901	0
14	2	1	1	2	1	5	3	7		1		4	27	829	0
15			3		1	3	1	6	4		2		20	379	1
16	1	1	4	1		1	3	6	6	2	1		26	1,134	0
17	3	2	2	1		2	2	8	1	4		2	27	1,307	0
18	1	1			3	2	2	2	2	5	5	3	26	599	0
19	2	1	1	2	2	1	2	2	2	2	2	4	23	1,874	1
20	4	2	3	3	2	1	1	3	3	2	3	1	28	943	0
21	2	3	2		1	2	2	3	4	1	1	6	27	456	0
22	3	5	2	1	2	1	1	5	1		7	1	29	969	0
23	1			1	2	1	1		4	5	1	2	18	632	0
24		1	2			1	2	2	2			3	13	383	0
25	6	2	3	2	1		2		2		1	2	21	900	0
26	4	3	1	4		4	1		3			5	25	2,465	1
27	3	4	8		1	2	1	5	1		3		28	880	0
28	1	2	3	3	2	1	2	3	2	1	2	8	30	1,252	0
29	3	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	3	19	500	0
30	3	3	1	2	3	1	3	1	1	0	2	5	25	706	0

<付表>平成30年食中毒一覧

病因物質別食中毒発生状況

病因物質	発生日	保健所名	患者数	業種	原因食品	
ノロウイルス	1.30	浜松市	46	そうざい屋	1月30日、2月6日に提供された仕出し弁当	10件 437人
	2.12	浜松市	27	仕出し屋	2月11日に調理された助六寿司	
	2.15	中部	48	仕出し屋	2月14日に調理された折り詰め弁当	
	4.1	静岡市	46	酒場	3月31日、4月1日及び4月3日に調理提供された宴会料理	
	4.8	富士	42	食堂	4月7日に提供された宴会料理	
	9.9	西部	12	食堂	9月8日の会食料理	
	11.26	浜松市	126	旅館	11月25日夕及び11月26日朝に提供された食事	
	12.18	中部	49	食堂	12月17日昼の提供料理	
	12.20	浜松市	32	食堂	12月19日に調理された食事	
	12.21	浜松市	9	食堂	12月20日に提供された食事	
カンピロバクター	2.24	東部	9	食堂	2月23日の提供料理	7件 53人
	3.11	西部	19	食堂	3月10日、12日の提供料理	
	5.14	浜松市	5	食堂	5月12日に提供された食事	
	7.21	静岡市	10	食堂	7月20日の夜に提供された中華料理	
	11.4	富士	4	食堂	11月2日の提供料理	
	12.10	浜松市	3	食堂	12月7日に提供された食事	
	12.22	静岡市	3	食堂	12月21日の宴会料理	
ウェルシュ菌	1.12	静岡市	19	食堂	ディナーバイキング（1月12日）	3件 138人
	5.29	静岡市	23	弁当屋	八宝菜（仕出し弁当）	
	7.19	西部	96	仕出し屋	7月19日の仕出し弁当	
植物性自然毒	1.18	静岡市	1	家庭	茹でたクワズイモ	2件 3人
	5.5	浜松市	2	家庭	スイセン	
腸管出血性大腸菌	8.3	東部	60	食堂	8月1日～8月2日の給食	1件 60人
腸管毒素原性大腸菌	7.21	東部	12	食堂	7月20日の提供料理	1件 12人
ヒスタミン	6.8	静岡市	3	すし屋	マグロの唐揚げ	1件 3人

計 25件 706人

<付表>平成30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	1.12	静岡市	19	ウェルシュ菌	ディナーバイキング（1月12日）
	2.24	東部	9	カンピロバクター	2月23日の提供料理
	3.11	西部	19	カンピロバクター	3月10日、12日の提供料理
	4.8	富士	42	ノロウイルス	4月7日に提供された宴会料理
	5.14	浜松市	5	カンピロバクター	5月12日に提供された食事
	7.21	静岡市	10	カンピロバクター	7月20日の夜に提供された中華料理
	7.21	東部	12	腸管毒素原性大腸菌	7月20日の提供料理
	8.3	東部	60	腸管出血性大腸菌	8月1日～8月2日の給食
	9.9	西部	12	ノロウイルス	9月8日の会食料理
	11.4	富士	4	カンピロバクター	11月2日の提供料理
	12.18	中部	49	ノロウイルス	12月17日昼の提供料理
	12.10	浜松市	3	カンピロバクター	12月7日に提供された食事
	12.20	浜松市	32	ノロウイルス	12月19日に調理された食事
	12.22	静岡市	3	カンピロバクター	12月21日の宴会料理
12.21	浜松市	9	ノロウイルス	12月20日に提供された食事	
					15件 288人
仕出し屋	7.19	西部	96	ウェルシュ菌	7月19日の仕出し弁当
	2.12	浜松市	27	ノロウイルス	2月11日に調理された助六寿司
	2.15	中部	48	ノロウイルス	2月14日に調理された折り詰め弁当
					3件 171人
家庭	1.18	静岡市	1	植物性自然毒	茹でたクワズイモ
	5.5	浜松市	2	植物性自然毒	スイセン
					2件 3人
旅館	11.26	浜松市	126	ノロウイルス	11月25日夕及び11月26日朝に提供された食事
					1件 126人
酒場	4.1	静岡市	46	ノロウイルス	3月31日、4月1日及び4月3日に調理提供された宴会料理
					1件 46人
そうざい屋	1.30	浜松市	46	ノロウイルス	1月30日、2月6日に提供された仕出し弁当
					1件 46人
弁当屋	5.29	静岡市	23	ウェルシュ菌	八宝菜（仕出し弁当）
					1件 23人
すし屋	6.8	静岡市	3	ヒスタミン	マグロの唐揚げ
					1件 3人

計 25件 706人

<付表>平成30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	2.24	9	食堂	カンピロバクター	7月23日の提供料理
	7.21	12	食堂	腸管毒素原性大腸菌	7月20日の提供料理
	8.3	60	食堂	腸管出血性大腸菌	8月1日～8月2日の給食 3件 81人
御殿場	—	—	—	—	—
富士	4.8	42	食堂	ノロウイルス	4月7日に提供された宴会料理
	11.4	4	食堂	カンピロバクター	11月2日の提供料理 2件 46人
中部	2.15	48	仕出し屋	ノロウイルス	2月14日に調理された折り詰め弁当
	12.18	49	食堂	ノロウイルス	12月17日昼の提供料理 2件 97人
西部	7.19	96	仕出し屋	ウェルシュ菌	7月19日の仕出し弁当
	3.11	19	食堂	カンピロバクター	3月10日、12日の提供料理
	9.9	12	食堂	ノロウイルス	9月8日の会食料理 3件 127人
静岡市	1.12	19	食堂	ウェルシュ菌	ディナーバイキング（1月12日）
	6.8	3	すし屋	ヒスタミン	マグロの唐揚げ
	5.29	23	弁当屋	ウェルシュ菌	八宝菜（仕出し弁当）
	1.18	1	家庭	植物性自然毒	茹でたクワズイモ
	4.1	46	酒場	ノロウイルス	3月31日、4月1日及び4月3日に調理 提供された宴会料理
	7.21 12.22	10 3	食堂 食堂	カンピロバクター カンピロバクター	7月20日の夜に提供された中華料理 12月21日の宴会料理 7件 105人
浜松市	1.30	46	そうざい屋	ノロウイルス	1月30日、2月6日に提供された仕出し 弁当
	5.5	2	家庭	植物性自然毒	スイセン
	2.12	27	仕出し屋	ノロウイルス	2月11日に調理された助六寿司
	5.14	5	食堂	カンピロバクター	5月12日に提供された食事
	12.10	3	食堂	カンピロバクター	12月7日に提供された食事
	12.20	32	食堂	ノロウイルス	12月19日に調理された食事
	12.21	9	食堂	ノロウイルス	12月20日に提供された食事
	11.26	126	旅館	ノロウイルス	11月25日夕及び11月26日朝に提供された 食事 8件 250人

計 25件 706人

平成 31 年 3 月 発行

---

平成 30 年

**静岡県**の**食中毒**

---

編集・発行 静岡県健康福祉部衛生課