

令和3年

静岡県の食中毒

令和4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(2018-2021)」により県民への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。4月からは新たに策定するアクションプラン(2022-2025)に沿って、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。

世界的な新型コロナウイルス感染症の蔓延の中、東京2020オリンピック・パラリンピックが本県では有観客で開催されました。このような世界的なイベントがあったにもかかわらず、本県の令和3年の食中毒発生件数は6件、患者数は111人と、令和2年と比べ、発生件数、患者数ともに半減いたしました。これは、患者数100人を超える大規模食中毒や、ノロウイルス食中毒の発生を抑えることができたためと考えています。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、当県を含め全国的に発生件数の多い、鶏肉の生食や加熱不足によって引き起こされる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3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、世界的に増加傾向にあり、平成28年から当県でのサルモネラ属菌食中毒で分離されるようになったサルモネラ(非定型サルモネラ ティフィムリウム)や食中毒として発生の少ないサポウイルスの事例報告についても掲載しております。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4年3月

静岡県健康福祉部長 石田 貴

目 次

I	令和3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3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3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29年～令和3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28年～令和2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
	<事例・研究報告>	
	非定型サルモネラ ティフィウムによる食中毒について	72
	調理従事者からの汚染が考えられたサポウイルスによる食中毒について	79
	<付表>	
	全国における大規模食中毒上位10位	82
	静岡県における大規模食中毒上位10位	83
	年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況	84
	令和3年腸管出血性大腸菌感染症発生状況	85
	<参考>令和3年有症苦情等処理状況	87
	昭和25年からの食中毒発生状況	89
	令和3年食中毒一覧	91
	・病因物質別食中毒発生状況	91
	・原因施設別食中毒発生状況	92
	・保健所別食中毒発生状況	93

I 令和3年の食中毒発生状況

1 発生件数及び患者数

令和3年の食中毒発生件数は6件、患者数111人であり、前年の12件284人に比べ、発生件数は6件減少し、患者数は173人減少した。

なお、統計を取り始めた昭和25年以降で、事件数・患者数ともに最小となる年となった。

発生件数・患者数・死者数・1件あたりの患者数（令和3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	6	111	100.0	0	18.5	
内 訳	県所管	3	100	90.1	0	33.3
	静岡市	2	7	6.3	0	3.5
	浜松市	1	4	3.6	0	4.0

2 病因物質別の発生状況

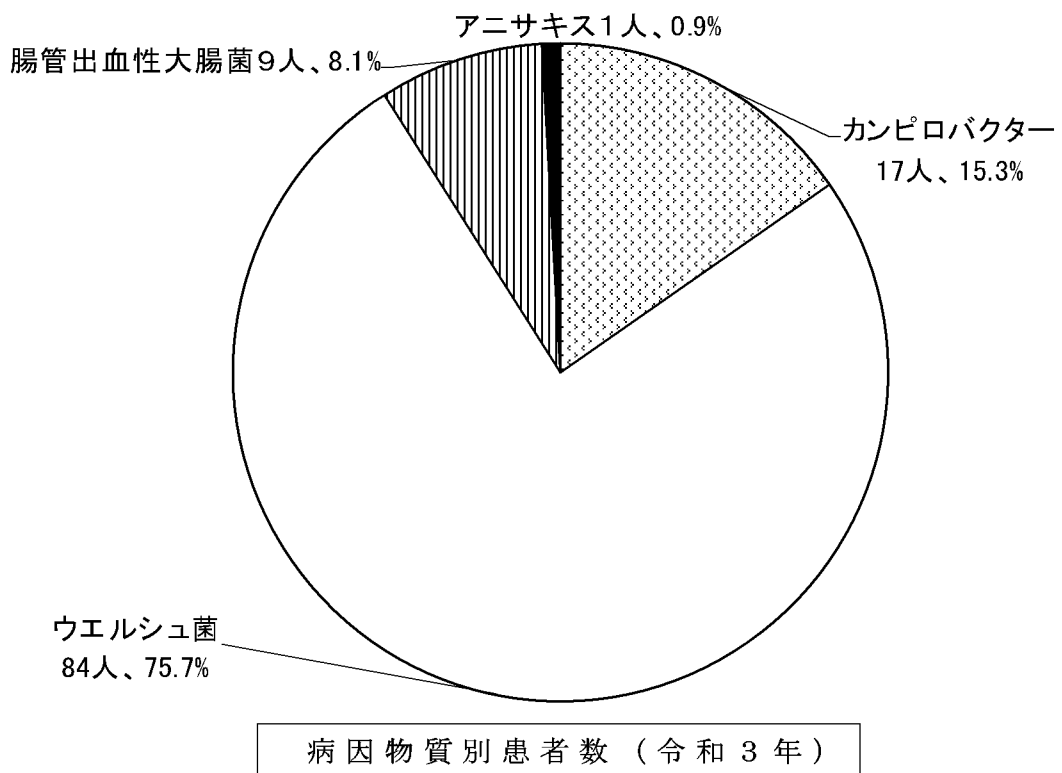
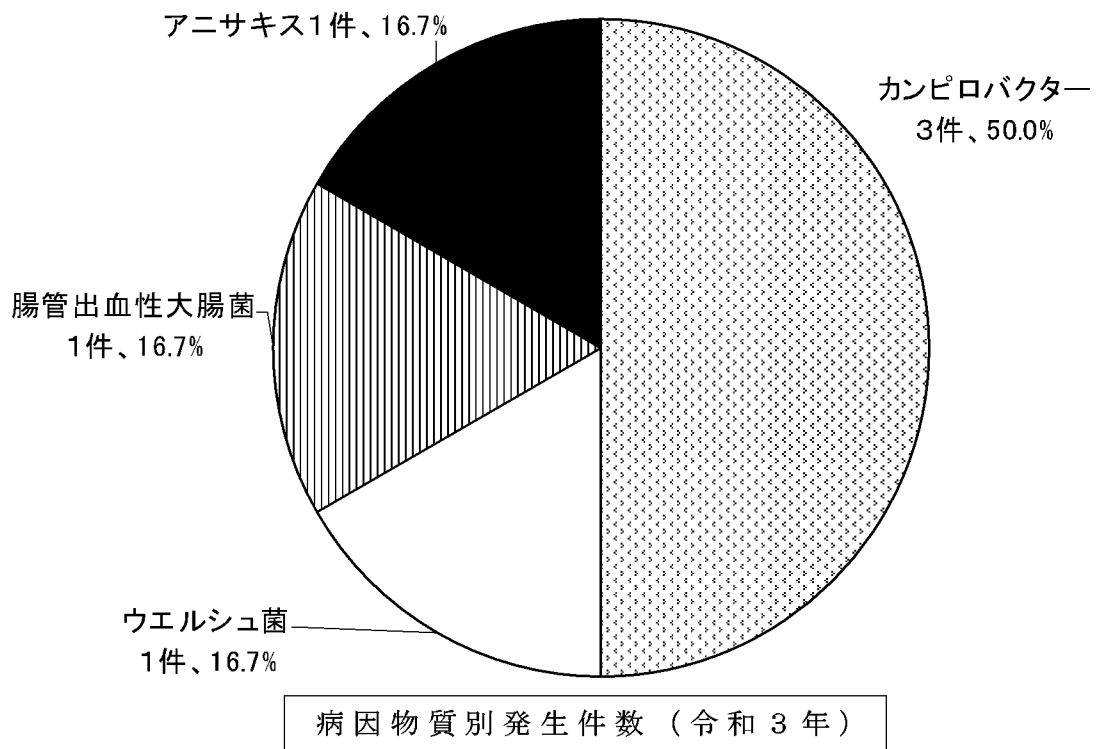
発生件数6件のうち全てにおいて、病因物質が判明した。内訳はカンピロバクター3件、ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌及びアニサキスがそれぞれ1件であった。

患者数の内訳は、ウエルシュ菌84人、カンピロバクター17人、腸管出血性大腸菌9人、アニサキス1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3年）

	発生件数		患者数	
	件数(件)	割合 (%)	人数 (人)	割合 (%)
総 数	6		111	
病因物質判明数	6		111	
判明したものの割合		100.0		100.0
カンピロバクター	3	50.0	17	15.3
ウエルシュ菌	1	16.7	84	75.7
腸管出血性大腸菌	1	16.7	9	8.1
アニサキス	1	16.7	1	0.9



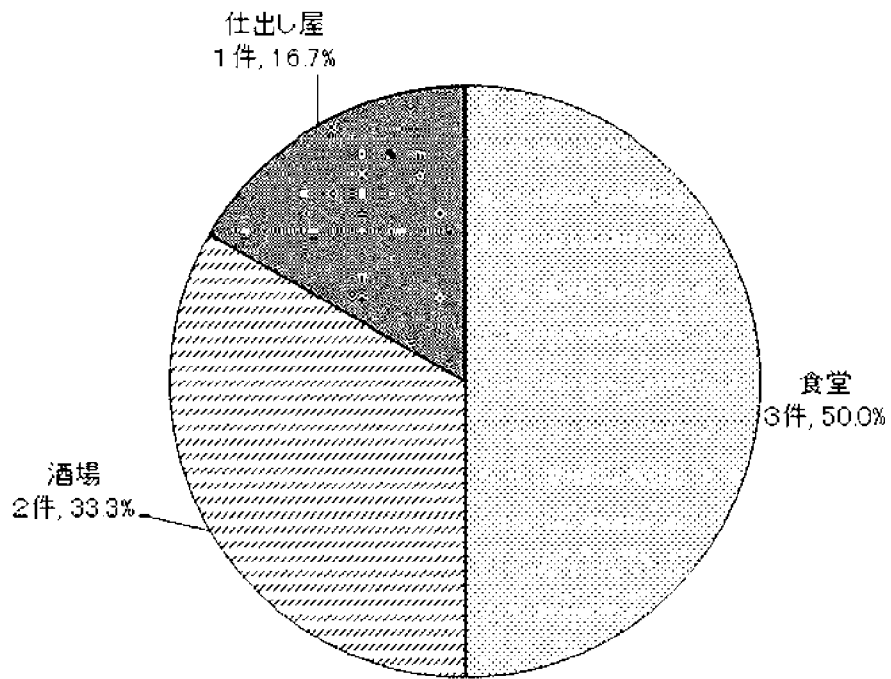
3 原因施設別の発生状況

発生件数6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5件、仕出し屋が1件であった。

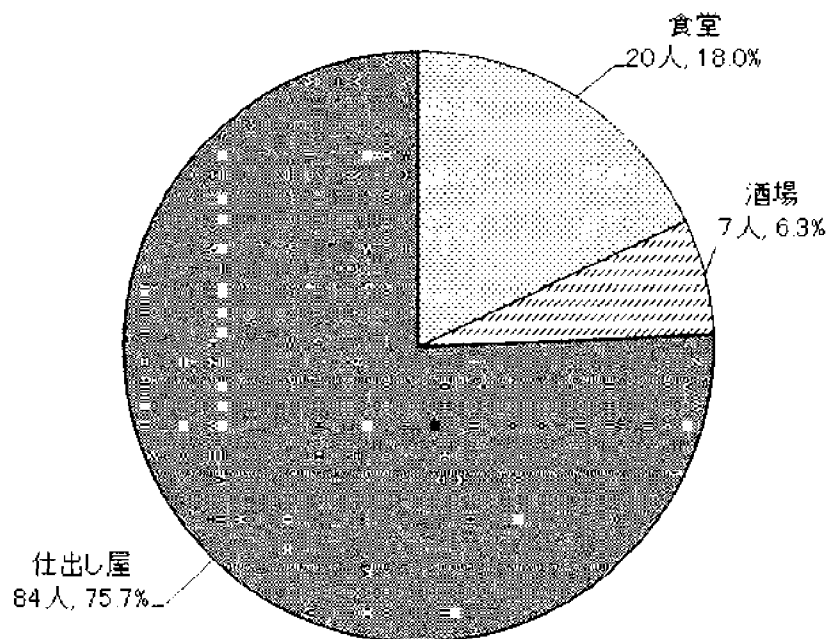
また、患者数の内訳は、仕出し屋が84人、飲食店が27人であった。

原因施設別発生状況(令和3年)

	発 生 件 数		患 者 数	
	件数 (件)	割合 (%)	人数 (人)	割合 (%)
総 数	6		111	
原因施設判明数	6		111	
判明したものの割合		100.0		100.0
飲 食 店	5	83.3	27	24.3
内 食 堂	3	50.0	20	18.0
内 酒 場	2	33.3	7	6.3
仕 出 し 屋	1	16.7	84	75.7



原因施設別発生件数（令和3年）



原因施設別患者数（令和3年）

4 原因食品別の発生状況

発生件数6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3件、魚介類、肉類及びその加工品、仕出し弁当・仕出し料理等がそれぞれ1件であった。

また、患者数の内訳としては、仕出し弁当・仕出し料理等が84人、旅館料理・会食料理等が20人、肉類及びその加工品が6人、魚介類が1人であった。

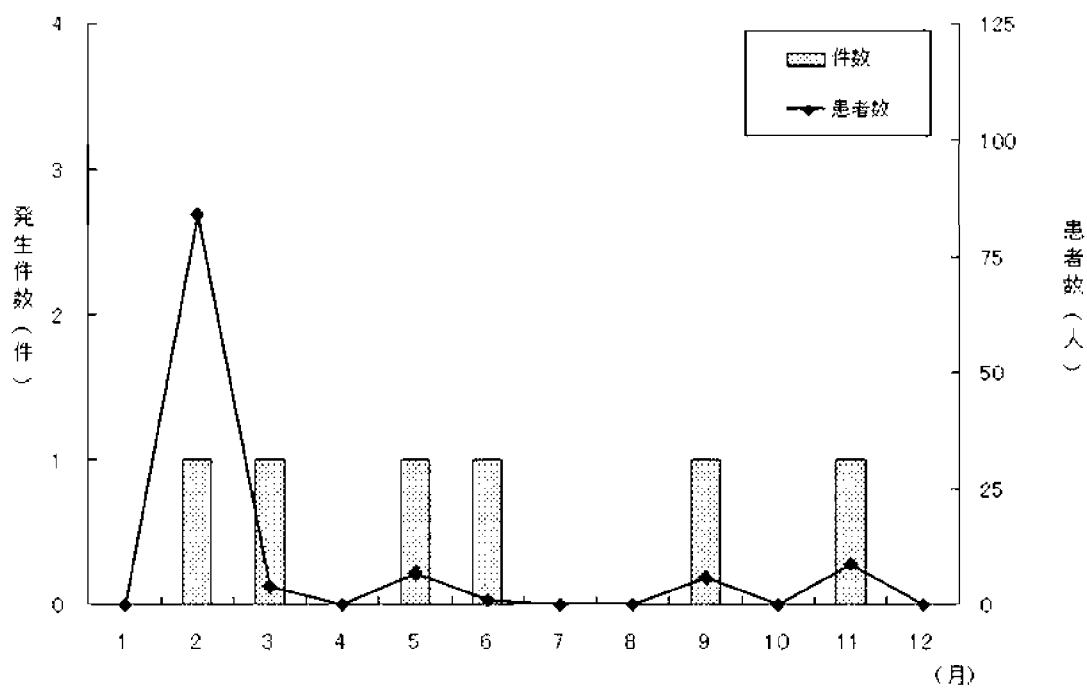
原因食品別発生状況（令和3年）

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	6		111		
原因食品判明数	6		111		
判明したものの割合		100.0		100.0	
魚介類	1	16.7	1	0.9	
魚介類加工品					
肉類及びその加工品	1	16.7	6	5.4	
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					
その他	旅館料理・会食料理等	3	50.0	20	18.0
	仕出し弁当・仕出し料理等	1	16.7	84	75.7
	給食				
	その他				

5 月別の発生状況

発生件数は、2月、3月、5月、6月、9月及び11月にそれぞれ1件であった。

患者数は、84人のウエルシュ菌食中毒があった2月が最も多く、次いで11月が9人、5月が7人、9月が6人であった。



月別発生状況 (令和3年)

病因物質・月別発生件数（令和3年）

病因物質	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	総数												
総数	6	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0
カンピロバクター	3			1		1				1			
ウエルシュ菌	1		1										
腸管出血性大腸菌	1											1	
アニサキス	1						1						

病因物質・月別患者数（令和3年）

病因物質	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	総数												
総数	111	0	84	4	0	7	1	0	0	6	0	9	0
カンピロバクター	17			4		7				6			
ウエルシュ菌	84		84										
腸管出血性大腸菌	9											9	
アニサキス	1						1						

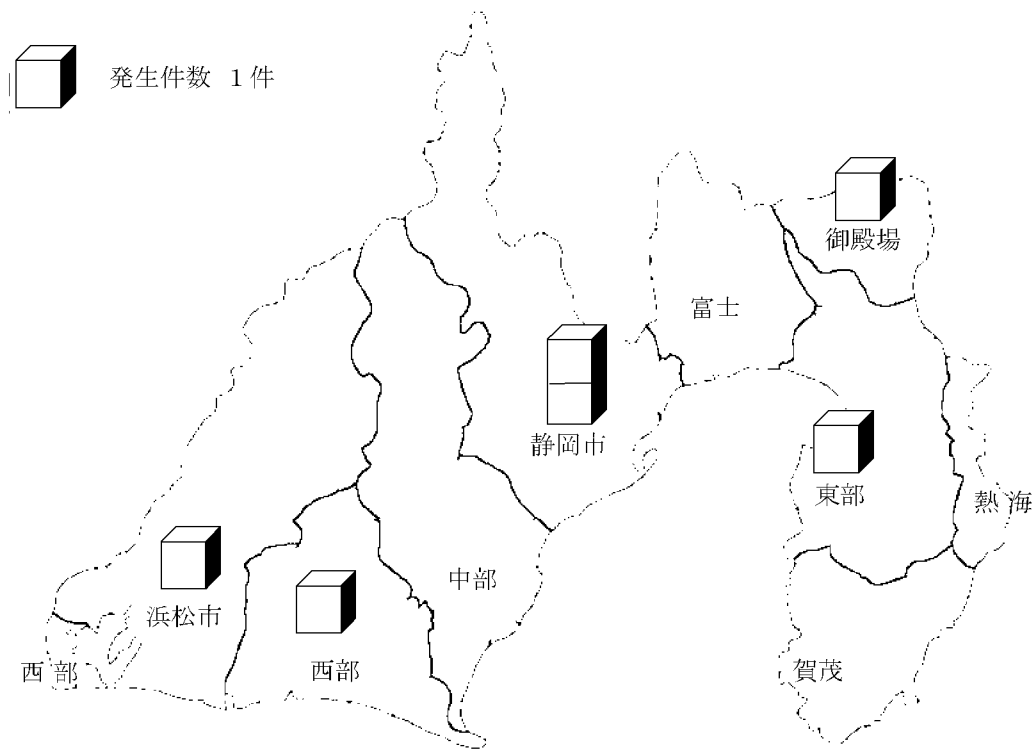
6 保健所別の発生状況

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

患者数は、東部保健所が84人で最も多く、次いで御殿場保健所が9人であった。

保健所別発生状況（令和3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	1	16.7	84	75.7
御殿場	1	16.7	9	8.1
富士	—	—	—	—
中部	—	—	—	—
西部	1	16.7	7	6.3
静岡市	2	33.2	7	6.3
浜松市	1	16.7	4	3.6
総数	6	100.0	111	100.0



保健所別発生件数 (令和3年)

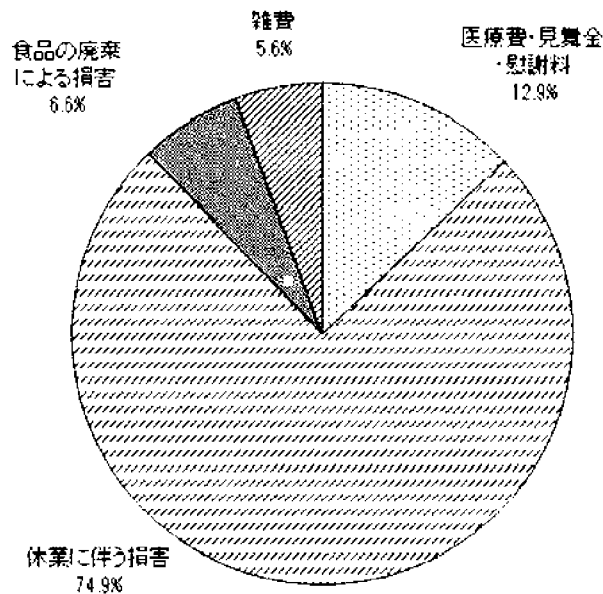
7 食中毒発生による損害

令和3年に発生した食中毒の原因施設のうち、5施設に損害額の調査に協力いただいた。5施設の損害総額は、6,946千円にのぼり、その内訳としては、医療費・見舞金・慰謝料が898千円(12.9%)、休業に伴う損害が5,200千円(74.9%)、食品の廃棄による損害が457千円(6.6%)、雑費が391千円(5.6%)であった。また、1施設あたりの平均損害額は約1,389千円で、患者1人あたりの平均損害額は約65千円であった。

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3年）

項目	損害額（5施設） （千円）	割合（%）
医療費・見舞金・慰謝料	898	12.9
休業に伴う損害	5,200	74.9
食品の廃棄による損害	457	6.6
雑費	391	5.6
合計	6,946	100.0



損害額の項目別比率（令和3年）

原因施設別損害額（令和3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	4	23	2,546	637	111
仕出し屋	1	84	4,400	4,400	52
合計	5	107	6,946	5,037	163

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、6件であった。

営業の禁止期間は、4日が2件で最も多く、最も長いものは9日であった。

なお、平均禁止期間は、4.7日であった。

営業（業務）の禁止期間（令和3年）

禁止期間（日）	件数（件）
2	1
3	1
4	2
6	1
9	1

平均4.7日

9 食中毒事件の検査の状況

令和3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3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 ュ 菌	そ の 他 細 菌	ノ ロ ウ イ ル ス	寄 生 虫	
食品※	20	15 (0)	15 (0)	15 (0)	15 (0)	15 (0)	20 (3)	171 (0)	12 (0)	0 (0)	278 (3)
拭取り	45	45 (0)	45 (0)	45 (0)	45 (0)	45 (0)	45 (0)	562 (1)	31 (0)	0 (0)	863 (1)
便	114	114 (0)	111 (4)	114 (6)	111 (13)	114 (2)	111 (14)	1,346 (1)	106 (0)	1 (1)	2,128 (41)
その他	0	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
計	179	174 (0)	171 (4)	174 (6)	171 (13)	174 (2)	176 (17)	2,079 (2)	149 (0)	1 (1)	3,269 (45)

※参考品を含む。

10 食中毒事件の概要と発生要因

No.	発生 月日	摂食 者数	患者数	死者数	発生 場所	原因食品	摂食場所	病因物質	平均潜伏 時 間
1	2.17	122	84	0	沼津市他	仕出し弁当	学校	ウエルシュ 菌（型不明）	14時間54分
2	3.8	4	4	0	浜松市他	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	59時間45分
3	5.29	25	7	0	袋井市他	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	40時間55分
4	6.9	2	1	0	不明	提供料理	酒場	アニサキス	6時間00分
5	9.6	12	6	0	静岡市	提供料理	酒場	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	77時間45分
6	11.24	32	9	0	山口県他	提供料理	食堂	腸管出血性 大腸菌O157 （VT1、V T2）	122時間30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
仕出し屋	裾野市	仕出し屋	2月17日の昼食に当該施設で調整された弁当を食べた122人中84人が腹痛、下痢等を発症	鶏肉の加熱不足と調理後の保管温度管理の不備	禁止 9日間
食堂	浜松市	食堂	3月6日に当該施設で提供された食事を喫食した4人中4人が下痢、発熱等を発症	加熱不十分な鶏肉料理の提供もしくは原材料からの二次汚染	禁止 4日間
食堂	掛川市	食堂	5月28日に当該施設で提供された食事を喫食した25人中7人が下痢、発熱等を発症	原材料からの調理器具及び調理従事者を介した二次汚染	禁止 3日間
酒場	静岡市	酒場	6月8日に当該施設で提供された生鮮魚介類を含む料理を喫食した2人中1人の体内からアニサキス検出	アニサキス幼虫が寄生した生鮮魚介類を凍結せずに提供	禁止 2日間
酒場	静岡市	酒場	9月4日に当該施設で提供された食事を喫食した12人中6人が下痢、発熱等を発症	非加熱・加熱不足な鶏肉料理の提供	禁止 6日間
食堂	小山町	食堂	11月22日夕～11月24日昼に当該施設で提供された料理を喫食した32人中9人が下痢、腹痛、発熱等を発症	洗浄・消毒不足の生食用野菜の提供もしくは調理従事者からの二次汚染	禁止 4日間

Ⅱ 令和3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、「正しい手洗い」や「適切な吐物処理の実演」や動画の活用を中心とした講習会を実施した。さらに、一般社団法人静岡県食品衛生協会が養成した「手洗いマイスター」と保健所が連携し、効率的に「正しい手洗い」を普及・啓発した。

1 食中毒防止月間の実施

夏期に多発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「手洗いで 防ごう コロナと食中毒」を掲げて、全県的に啓発運動を展開した。

(1) 広報普及活動

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

また、営業者や消費者のための衛生講習会を積極的に開催した。（衛生講習会開催延べ回数 32回 延べ受講者数 4,148人）

(2) 食品衛生推進員及び食品衛生指導員による巡回指導の強化

静岡県食品衛生推進員や指導員による巡回指導が積極的に行われた。（巡回指導延べ人員 2,535人 指導件数 10,617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	10
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
03.12.28	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
03.11.01	ノロウイルス食中毒防止対策重点期間が始まります	県民向けに予防のポイントを啓発

- (3) ラジオ、広報誌、ホームページ、電光掲示板等において、広く県民に対する注意喚起を行った。
- (4) ノロウイルスが流行する11月から1月をノロウイルス食中毒防止対策重点期間とし、手洗い検査器等による手洗い指導を中心とした監視指導や手洗いや吐物処理の実演を中心とした講習会を行った。
- (5) 監視指導における衛生管理や衛生知識の普及啓発を徹底し、さらに、食中毒等の集団発生時における関係部署との連携を強化した。
- (6) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正平成29年6月16日）に基づき指導を行った。

ノロウイルス食中毒防止対策重点期間(令和3年11月から令和4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	2,384	364	0	4
	仕出し屋	3,269	551	2	5
	宴会場を有する飲食店	240	41	0	0
集団給食 施設	学校	521	127	0	41
	病院・診療所	130	0	0	0
	事業所	317	50	0	7
	その他	1,721	321	0	10
学校給食 用 食品製造 施設	パン加工委託工場	22	8	0	0
	炊飯委託工場	23	10	0	2
	めん加工委託工場	15	6	0	0
	その他	34	8	0	0
合計		8,676	1,486	2	69

※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3年11月から令和4年1月)の講習会実施状況
(静岡市、浜松市を含む)

社会福祉施設関係者	3	96
学校・保育・給食関係者	1	26
営業者（一般食品取扱者）	23	1,056
一般（消費者等）	1	12
全般（SNS使用）	3	-

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	105
	魚 介 類 販 売 業	9
ふぐ営業所以外の施設*	飲 食 店 営 業	33
	魚 介 類 販 売 業	33
	冷 凍 冷 蔵 業	2

*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、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7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、1施設で違反が確認されたことから指導を行った。

7 食中毒警報

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

食中毒警報発表状況

発表方法	発表日時	発表基準
細菌性食中毒 第1号	令和3年8月10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3年8月26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4年1月20日に食中毒防止対策専門委員会を書面開催し、県で実施する食中毒防止対策事業等について助言を受けた。

令和3年度食中毒防止対策専門委員会（令和4年1月20日）

1 令和3年次食中毒発生状況について

- ・ 令和3年次の発生件数は6件、患者数は111人であり、前年次の発生件数12件、患者数284人に比べ、発生件数は6件減少し、患者数は173人減少した。
- ・ 病因物質別では、カンピロバクターが3件（50.0%）・17人（15.3%）、ウエルシュ菌が1件（16.7%）・84人（75.7%）、腸管出血性大腸菌が1件（16.7%）・9人（8.1%）、アニサキスが1件（16.7%）・1人（0.9%）だった。
- ・ 原因施設別では、食堂等が5件、仕出し屋が1件だった。

<議事要旨>

- ・ 平成9年に小型球形ウイルス（SRSV）が食中毒原因ウイルスとして指定されて以来、県内では初めてノロウイルスによる食中毒の発生がなかった。ウイルス性食中毒は、人から食べ物への2次汚染が原因となることが多い。適切な対策を実施すれば、ノロウイルスによる食中毒の発生を抑制できることを示している。
- ・ カンピロバクターによる食中毒が減っていない。
- ・ ウエルシュ菌による食中毒が7年連続（10件、患者数778人）発生しており、調理従事者等の衛生教育の徹底が必要。
- ・ 新型コロナウイルス感染症対策の手洗い・消毒等が徹底されたこと、まん延防止等重点措置による飲食店の休業、営業時間短縮等が発生件数の減少につながったと思われる。

2 ウエルシュ菌食中毒について

- ・ 1例目は、仕出し屋において、早朝に調理されたカレーの緩慢な冷却を原因とし、2例目は、仕出し屋で普段調理している量を超える鶏肉を真空包装後に低温調理器で調理したため、緩慢かつ不十分な加熱及び調理後食品の不適切な温度管理により、ウエルシュ菌が増殖し食中毒を引き起こした事例。
- ・ どちらの施設においても、調理従事者への衛生教育不足、提供先までの配送中の温度管理ができていなかった。

<議事要旨>

- ・ 仕出し屋においては、提供先に対し喫食までの保管方法等の指導を含め、手引き書を活用した衛生管理の実施が必要。
- ・ 低温調理食品を原因とする食中毒は、調理器具の能力や使用方法について、調理従事者が理解していないことが要因となっている。緩慢な加熱及び冷却、加熱不十分等が生じやすいため、加熱及び冷却方法を明確にしたマニュアル等の作成が望まれる。
- ・ 2例目の事例では、発症率（68.9%、発症者84人/摂食者122人）が高いことから、ウエルシュ菌の汚染（菌数）が高かったと思われる。
- ・ 弁当の注文等を生徒が選択できる方式をとる学校への対応についての問題点が、同方式の相

談時の参考になる。

3 カンピロバクター食中毒事例について

- ・ 飲食店で起きた事例になり、1例目は、調理器具や調理従事者を介した2次汚染を原因とし、2例目は、未加熱や加熱不十分な鶏肉の提供により食中毒を引き起こした事例。
- ・ 1例目は、マニュアルが完備されていたが、調理器具、食品の取扱いに関し徹底されていなかった。

<議事要旨>

- ・ マニュアルの徹底のためにも、アルバイトを含め調理従事者全員に対する衛生教育が必須である。
- ・ 鶏肉はカンピロバクターとサルモネラが付着しているとの前提で取り扱うべき。
- ・ 鶏肉のカンピロバクター汚染の多くは、食鳥処理場で汚染された菌が生残しており、時間の経過とともに菌数は減少していくため、新鮮な鶏肉ほどカンピロバクターに関しては危険が大きいことを周知すべき。
- ・ 調理従事者だけでなく、消費者に対しても鶏肉の食中毒対策について周知すべき。

4 腸管出血性大腸菌食中毒事例について

- ・ 13都県から参加した32人中9人が発症し、患者9人中5人及び調理従事者16人中2人（非発症）から腸管出血性大腸菌0157が検出され、遺伝子型の同一性が確認された。
- ・ 調理従事者が研修生と同じメニューを喫食していたことから、原因の追及ができなかった。

<議事要旨>

- ・ 牛肉だけでなく牛野菜等あらゆる食品が原因食品になると考えられており、少量で発症することから、防止対策が徹底されにくい食中毒である。
- ・ 分子疫学解析を使い、同一性が確認された事例であり、今後も相同性の確認が求められる。しかし、それだけでは解決は難しく、疫学調査が重要である。
- ・ はっきりとした衛生管理上の問題が特定されず、食品からの病因物質の検出もできなかったことから、その後の業務改正にいかせず残念である。
- ・ 食品取扱者に対し、地道な衛生教育の繰り返しが必要。

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

- ・ 県内のみならず全国の食中毒発症件数の上位を占めており、まれに、髄膜炎やギランバレー症候群などを発症することがある。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2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。
- ・ 10～30歳代の協力者に、啓発用の試作動画をWEBページで公開し、アンケートで意見を発信するという手法で、動画制作に携わってもらい高い反響を得た事例を報告。委員が継続的な議論を実施するために、任期を1年から2年に改めることについて検討した。

<議事要旨>

- ・ 動画が視覚的に理解しやすく作られており、効果的なリスク啓発になる。
- ・ 鶏肉内部までの加熱を食中毒予防と結びつけるために、内部までカンピロバクターに汚染されているというデータがあったほうがわかりやすい。
- ・ 若年層への啓発に非常に効果があり、今後は幅広い年齢層に見てもらおう戦略が重要である。
- ・ 食肉処理業者、食肉販売業者、消費者等をも含めて、注意喚起を図っていく必要がある。

令和3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
齋藤昌一	一般社団法人静岡県医師会	理事
櫻井克俊	感染症対策課	課長
鈴木眞二	東部保健所	衛生部長兼衛生業務課長
長岡宏美	環境衛生科学研究所	微生物部長
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

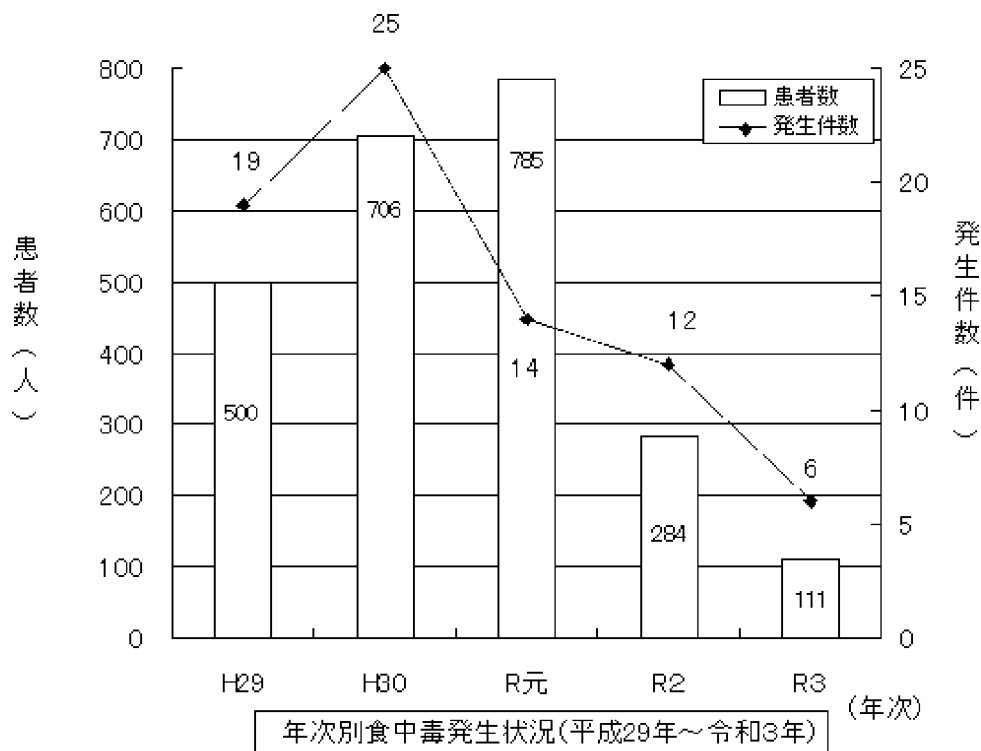
(50音順、敬称略)

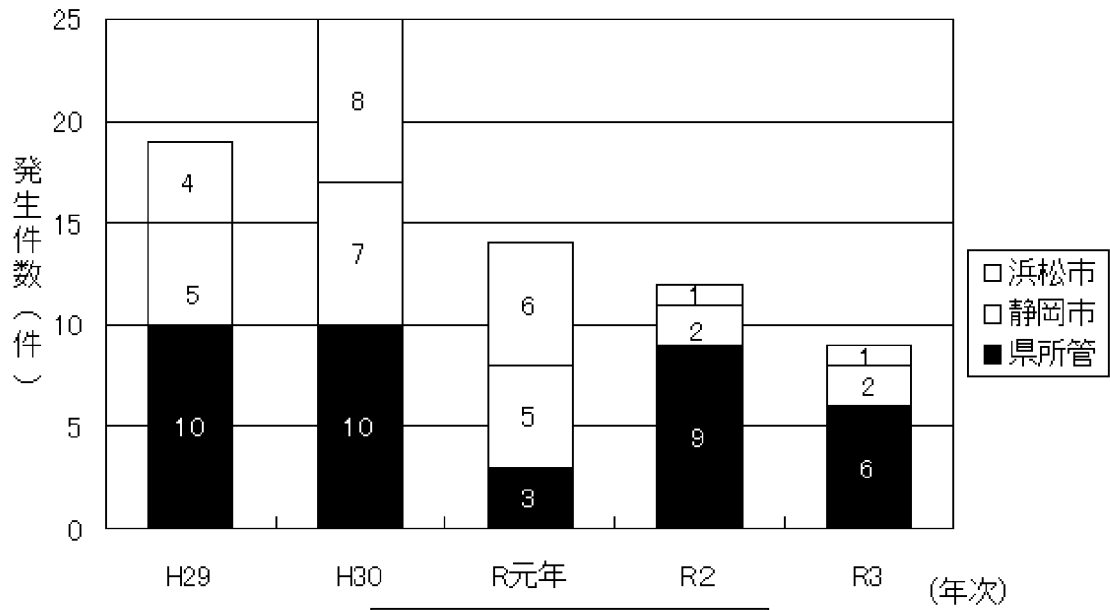
IV 最近5年間の食中毒発生状況（平成29年～令和3年）

1 発生件数及び患者数

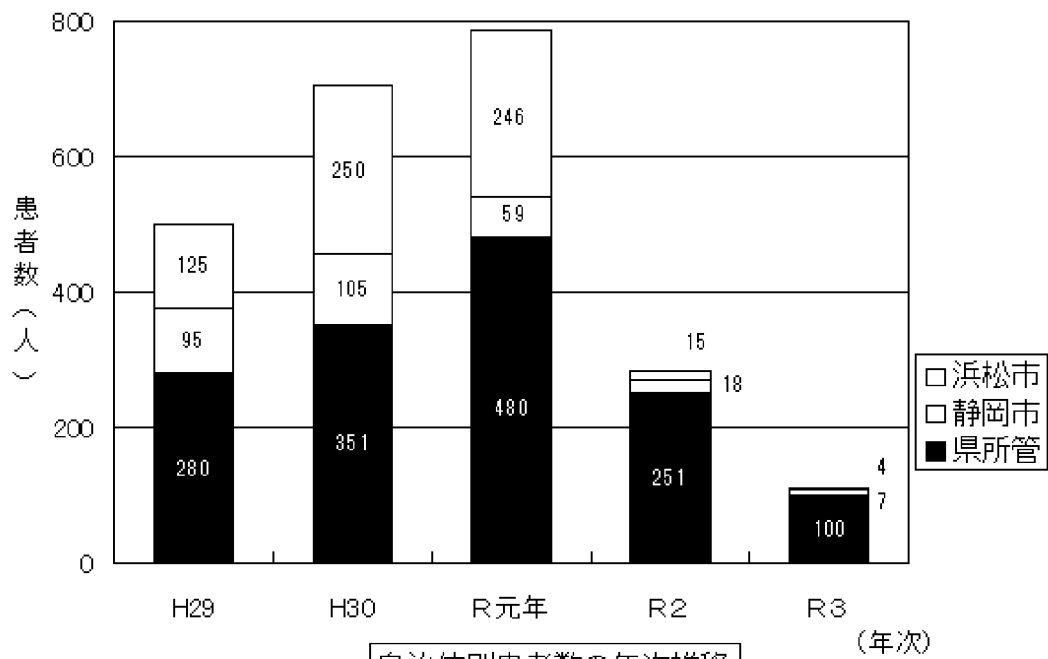
年次別食中毒発生状況（平成29年～令和3年）

項目		年	H29	H30	R元	R2	R3	平均
発生件数（件）			19	25	14	12	6	15.2
内訳	県所管		10	10	3	9	3	7.0
	静岡市		5	7	5	2	2	4.2
	浜松市		4	8	6	1	1	4.0
患者数（人）			500	706	785	284	111	477.2
内訳	県所管		280	351	480	251	100	292.4
	静岡市		95	105	59	18	7	56.8
	浜松市		125	250	246	15	4	128.0
死者数（人）			0	0	0	0	0	0
1件あたり患者数（人）			26.3	28.2	56.1	23.7	18.5	31.4





自治体別発生件数の年次推移



自治体別患者数の年次推移

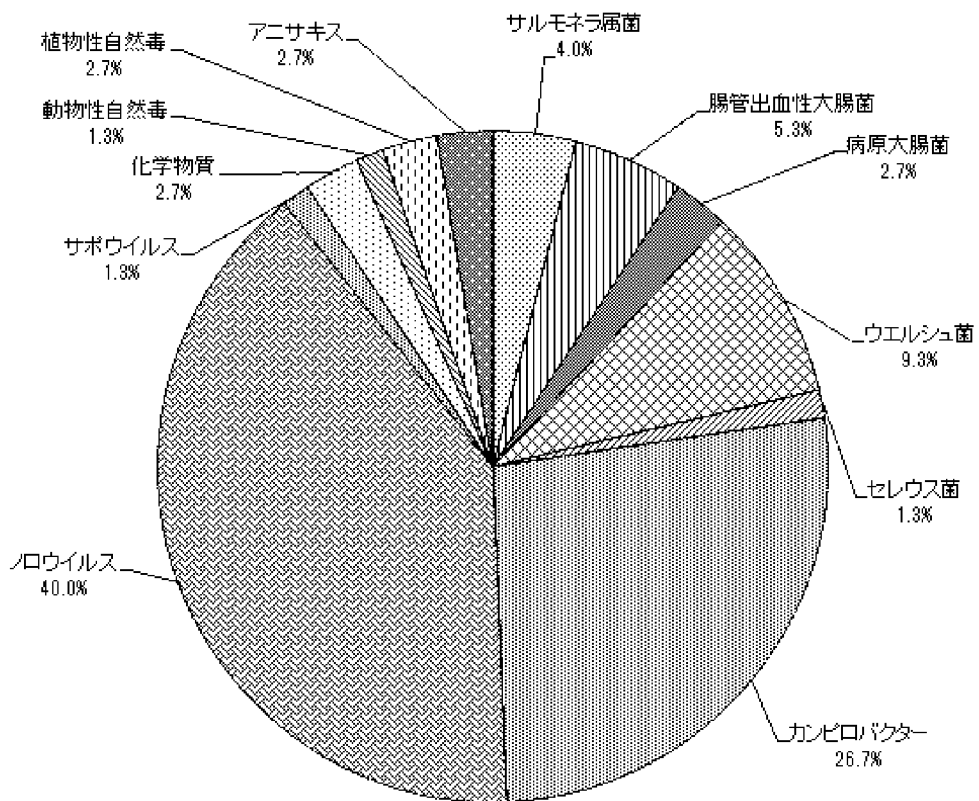
2 病因物質別の発生状況

病因物質別発生件数の年次推移（平成29年～令和3年）

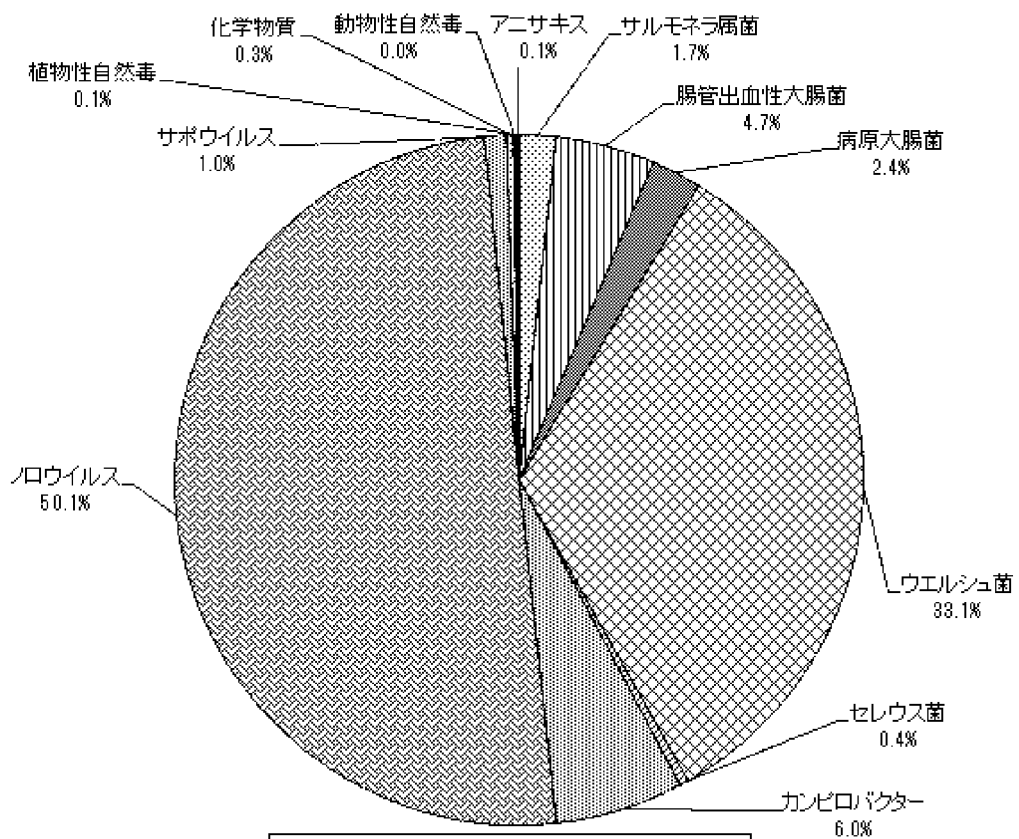
病因物質	年	H29	H30	R元	R2	R3	平均	発生率(%)
総	数(件)	19	25	14	12	6	15.2	
病因物質判明	件数	18	25	14	12	6	15	100.0
判	明	率(%)	94.7	100.0	100.0	100.0	100.0	98.7
サルモネラ属菌		1			2		0.6	4.0
ウエルシユ菌		1	3	1	1	1	1.4	9.3
セレウス菌				1			0.2	1.3
病原大腸菌		1	1				0.4	2.7
腸管出血性大腸菌			1	2		1	0.8	5.3
カンピロバクター		3	7	2	5	3	4.0	26.7
ノロウイルス		10	10	7	3		6.0	40.0
サポウイルス					1		0.2	1.3
化学物質(アレルギー様)		1	1				0.4	2.7
動物性自然毒				1			0.2	1.3
植物性自然毒			2				0.4	2.7
アニサキス		1				1	0.4	2.7

病因物質別患者数の年次推移（平成29年～令和3年）

項目	年	H29	H30	R元	R2	R3	平均	発生率(%)
総	数(人)	500	706	785	284	111	477.2	
病因物質判明	患者数	478	706	785	284	111	472.8	100.0
判	明	率(%)	95.6	100.0	100.0	100.0	100.0	99.1
サルモネラ属菌		13			28		8.2	1.7
ウエルシユ菌		28	138	437	95	84	156.4	33.1
セレウス菌				10			2.0	0.4
病原大腸菌		44	12				11.2	2.4
腸管出血性大腸菌			60	41		9	22.0	4.7
カンピロバクター		22	53	12	38	17	28.4	6.0
ノロウイルス		365	437	284	99		237.0	50.1
サポウイルス					24		4.8	1.0
化学物質(アレルギー様)		5	3				1.6	0.3
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				1	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

原因施設別発生件数の年次推移（平成29年～令和3年）

原因施設 \ 年	H29	H30	R元	R2	R3	平均	発生率(%)
総 数 (件)	19	25	14	12	6	15.2	
原因施設判明件数	18	25	14	12	6	15	100.0
判 明 率 (%)	94.7	100.0	100.0	100.0	100.0	98.7	
旅 館	4	1	1注1	1		1.4	9.3
飲 食 店	11	22	11注2	9	6	11.8	78.7
魚介類販売業							
菓子製造業				1		0.2	1.3
集団給食	2		1			0.6	4.0
家 庭		2	1			0.6	4.0
そ の 他	1			1		0.4	2.7

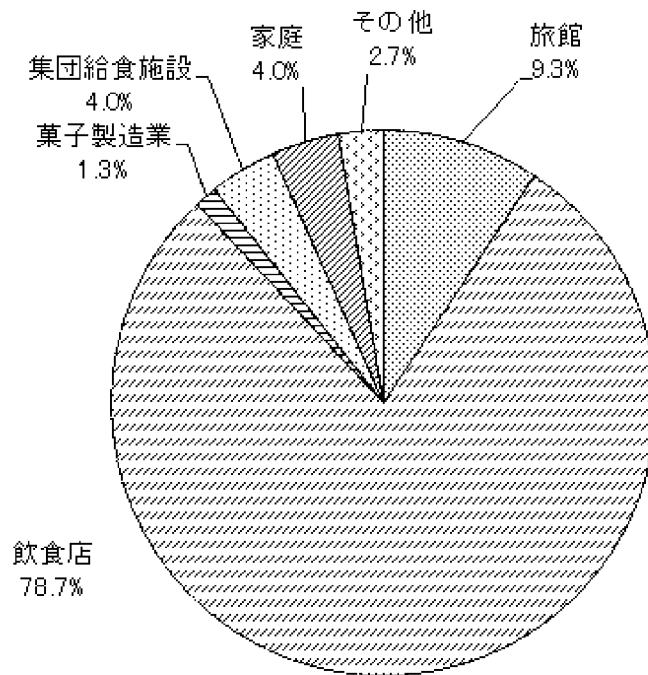
注1：旅館と食堂を原因とした事件について、旅館1件で計上

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

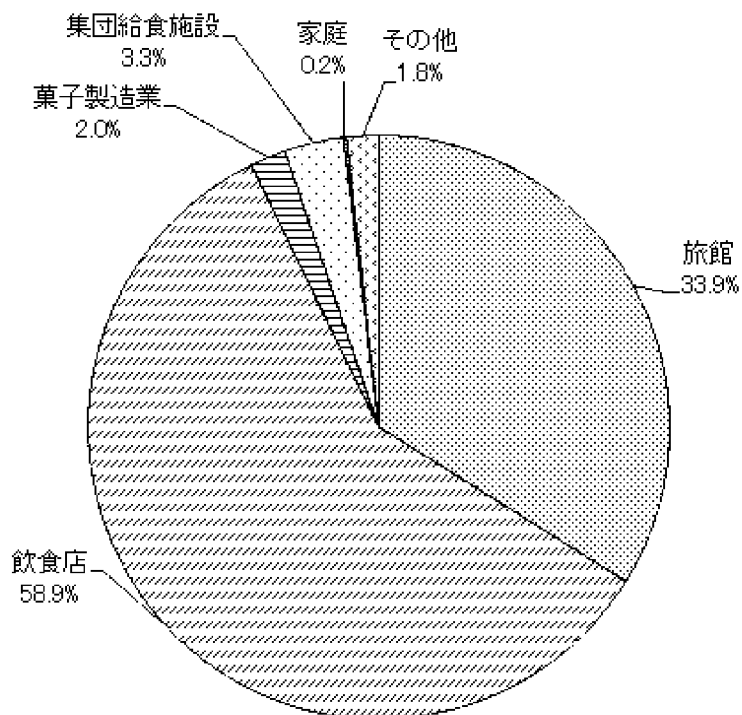
原因施設別患者数の年次推移（平成29年～令和3年）

原因施設 \ 年	H29	H30	R元	R2	R3	平均	発生率(%)
総 数 (人)	500	706	785	284	111	477.2	
原因施設別判明患者数	487	706	785	284	111	474.6	100.0
判 明 率 (%)	97.4	100.0	100.0	100.0	100.0	99.5	
旅 館	204	126	437注1	37		160.8	33.9
飲 食 店	178	577	341	191	111	279.6	58.9
魚介類販売業							
菓子製造業				47		9.4	2.0
集団給食	72		6			15.6	3.3
家 庭		3	1			0.8	0.2
そ の 他	33			9		8.4	1.8

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

原因食品別発生件数の年次推移 (平成29年～令和3年)

原因食品 \ 年	H29	H30	R元	R2	R3	平均	発生率(%)
総数(件)	19	25	14	12	6	15.2	
原因食品判明件数	18	25	14	12	6	15.0	100.0
判明率(%)	94.7	100.0	100.0	100.0	100.0	98.7	
魚介類	1	1	2		1	1.0	6.7
魚介類加工品							
肉類及びその加工品			1		1	0.4	2.7
卵類及びその加工品							
乳類及びその加工品							
穀類及びその加工品			1			0.2	1.3
野菜類及びその加工品		1				0.2	1.3
菓子類				1		0.2	1.3
複合調理食品		1				0.2	1.3
その他	17	22	10	11	4	12.8	85.3

原因食品別患者数の年次推移 (平成29年～令和3年)

原因食品 \ 年	H29	H30	R元	R2	R3	平均	発生率(%)
総数(人)	500	706	785	284	111	477.2	
原因食品別判明患者数	487	706	785	284	111	472.8	100.0
判明率(%)	97.4	100.0	100.0	100.0	100.0	99.1	
魚介類	1	3	30		1	7.0	1.5
魚介類加工品							
肉類及びその加工品			437		6	88.6	18.7
卵類及びその加工品							
乳類及びその加工品							
穀類及びその加工品			10			2.0	0.4
野菜類及びその加工品		1				0.2	0.0
菓子類				47		9.4	2.0
複合調理食品		23				4.6	1.0
その他	486	679	308	237	104	362.8	76.7

5 月別の発生状況

月別発生件数の年次推移（平成29年～令和3年）

月 \ 年	H29	H30	R元	R2	R3	平均	発生率(%)
総数(件)	19	25	14	12	6	15.2	
1月	3	3	2			1.6	10.5
2月	1	3	1	2	1	1.6	10.5
3月	2	1	3	2	1	1.8	11.8
4月	1	2	1			0.8	5.3
5月	1	3	1		1	1.2	7.9
6月	1	1	4		1	1.4	9.2
7月	1	3				0.8	5.3
8月	2	1	1	3		1.4	9.2
9月	2	1		2	1	1.2	7.9
10月	1			2		0.6	3.9
11月	1	2	1		1	1.0	6.6
12月	3	5		1		1.8	11.8

月別患者数の年次推移（平成29年～令和3年）

月 \ 年	H29	H30	R元	R2	R3	平均	発生率(%)
総数(人)	500	706	785	284	111	477.2	
1月	98	66	83			49.4	10.4
2月	62	84	29	39	84	59.6	12.5
3月	114	19	466	52	4	131.0	27.5
4月	13	88	58			31.8	6.7
5月	3	30	1		7	8.2	1.7
6月	15	3	134		1	30.6	6.4
7月	15	118				26.6	5.6
8月	41	60	10	24		27.0	5.7
9月	50	12		102	6	34.0	7.1
10月	5			30		7.0	1.5
11月	22	130	4		9	33.0	6.9
12月	62	96		37		39.0	8.2

月別病因物質別発生件数の推移（平成29年～令和3年）

病因物質	月													
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
総数	76	8	8	9	4	6	7	4	7	6	3	5	9	
サルモネラ属菌	3	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	
黄色ブドウ球菌	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
腸炎ビブリオ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ウエルシュ菌	7	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	
セレウス菌	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
病原大腸菌	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	
腸管出血性大腸菌	4	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	1	0	
エシェリキア・アルバーチー	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
カンピロバクター	20	0	1	4	1	3	0	1	3	2	1	2	2	
ノロウイルス	30	6	5	4	3	0	3	1	0	1	0	1	6	
サポウイルス	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
化学物質（アレルギー様）	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	
動物性自然毒	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
植物性自然毒	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
アニサキス	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
クドア・セブテンクンブタータ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
不明	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	

月別病因物質不明件数及び不明率（平成29年～令和3年）

区分	月													
	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
R3	不明件数(件)	0												
R2	不明件数(件)	0												
R元	不明件数(件)	0												
H30	不明件数(件)	0												
H29	不明件数(件)	1										1		
計	不明件数	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
	不明率(%)	1.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20.0	0
	四半期平均不明率(%)		0			0			0			5.9		

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29年～令和3年）

年	H29	H30	R元	R2	R3	平均
発生総数（件）	19	25	14	12	6	15.2
賀茂	1	0	1	0	0	0.4
熱海	1	0	0	1	0	0.4
東部	2	3	1	1	1	1.6
御殿場	0	0	0	1	1	0.4
富士	2	2	0	3	0	1.4
中部	2	2	1	1	0	1.2
西部	2	3	0	2	1	1.6
静岡市	5	7	5	2	2	4.2
浜松市	4	8	6	1	1	4.0

保健所別患者数の年次推移（平成29年～令和3年）

年	H29	H30	R元	R2	R3	平均
発生総数（人）	500	706	785	284	111	477.2
賀茂	44	0	8	0	0	10.4
熱海	1	0	0	7	0	1.6
東部	125	81	437	37	84	152.8
御殿場	0	0	0	5	9	2.8
富士	33	46	0	62	0	28.2
中部	56	97	35	95	0	56.6
西部	21	127	0	45	7	40.0
静岡市	95	105	59	18	7	56.8
浜松市	125	250	246	15	4	128.0

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28年～令和2年）

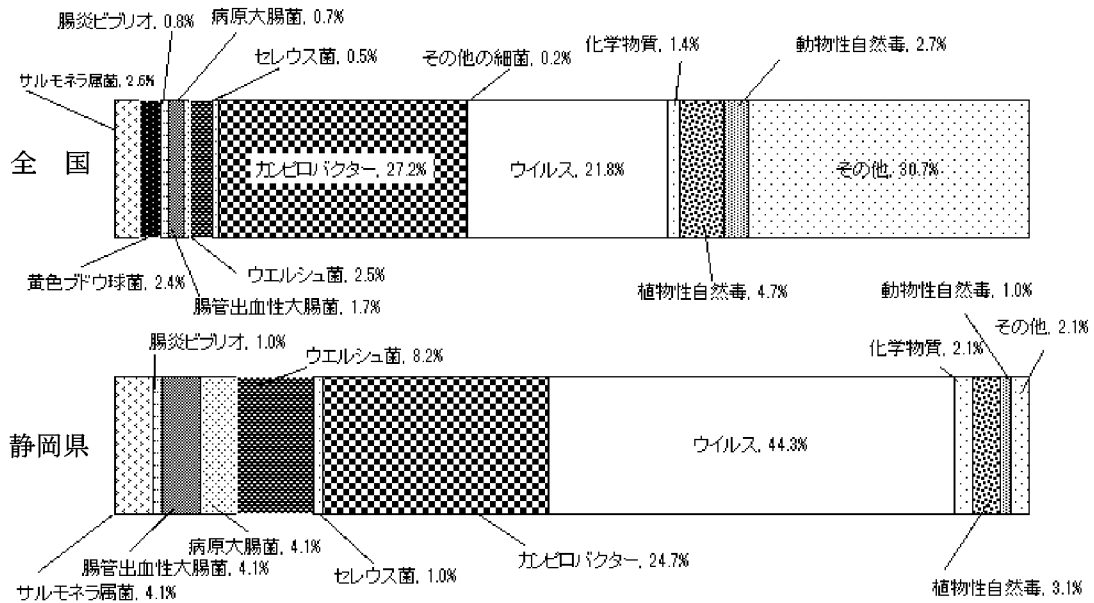
最近の5年間（平成28年～令和2年）の食中毒発生状況について、全国の発生状況と比較すると以下のとおり、発生件数、患者数ともに多い状況であった。

（1）発生件数・患者数の全国順位（平成28年～令和2年）

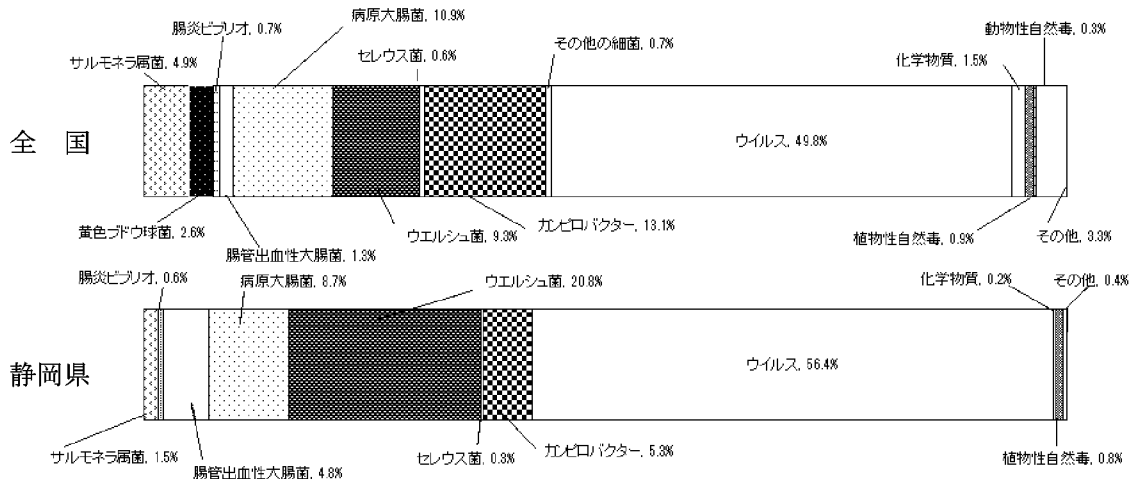
順位	発生件数		順位	患者数	
	都道府県名	件数（件）		都道府県名	患者数（人）
1	東京都	136.6	1	東京都	2,208.6
2	北海道	88.2	2	愛知県	869.4
3	神奈川県	76.8	3	埼玉県	867.8
4	大阪府	64.4	4	大阪府	843.4
5	愛知県	54.2	5	神奈川県	787.0
6	福岡県	44.6	6	兵庫県	756.2
7	福島県	41.8			
8	兵庫県	36.4	8	北海道	704.0
9	宮崎県	33.6	9	福岡県	679.2
10	千葉県	29.8	10	京都府	533.4
11	埼玉県	26.6	11	千葉県	508.4
12	沖縄県	26.2	12	栃木県	430.2
13	広島県	22.2	13	広島県	422.0
			14	長野県	356.0
14	新潟県	20.0	15	岐阜県	283.6

(2) 病因物質別の発生状況 (平成28年～令和2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	%
		1,086.2	23.1		20.0		16,325.8	347.4		705.4	
病因物質判明数		1,063.8	22.6	100.0	19.4	100.0	15,892.8	338.1	100.0	696.6	100.0
細菌	サルモネラ属菌	27.6	0.6	2.6	0.8	4.1	772.8	16.4	4.9	10.6	1.5
	黄色ブドウ球菌	25.6	0.5	2.4	0.0	0.0	418.4	8.9	2.6	0.0	0.0
	腸炎ビブリオ	8.4	0.2	0.8	0.2	1.0	112.4	2.4	0.7	4.2	0.6
	腸管出血性大腸菌	17.6	0.4	1.7	0.8	4.1	214.2	4.6	1.3	33.6	4.8
	病原大腸菌	7.6	0.2	0.7	0.8	4.1	1735.2	36.9	10.9	60.8	8.7
	ウエルシュ菌	27.0	0.6	2.5	1.6	8.2	1480.8	31.5	9.3	144.6	20.8
	セレウス菌	5.8	0.1	0.5	0.2	1.0	96.4	2.1	0.6	2.0	0.3
	カンピロバクター	289.2	6.2	27.2	4.8	24.7	2084.0	44.3	13.1	37.2	5.3
	その他の細菌	2.0	0.0	0.2	0.0	0.0	107.4	2.3	0.7	0.0	0.0
ウイルス (ノロウイルス等)		232.2	4.9	21.8	8.6	44.3	7,917.8	168.5	49.8	393.2	56.4
化学物質 (ヒスタミン等)		14.8	0.3	1.4	0.4	2.1	239.4	5.1	1.5	1.6	0.2
植物性自然毒		49.8	1.1	4.7	0.6	3.1	144.6	3.1	0.9	5.6	0.8
動物性自然毒		29.2	0.6	2.7	0.2	1.0	50.4	1.1	0.3	0.2	0.0
その他		327.0	7.0	30.7	0.4	2.1	519.0	11.0	3.3	3.0	0.4



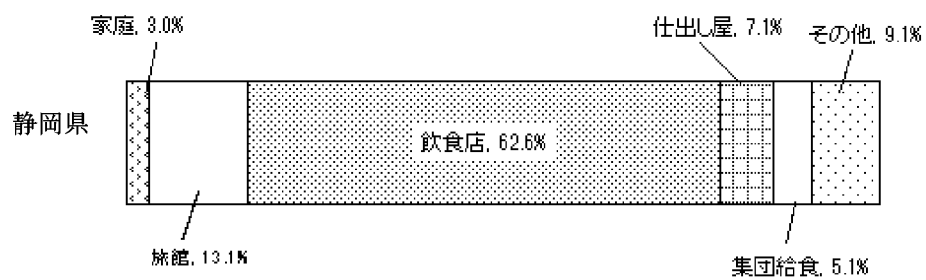
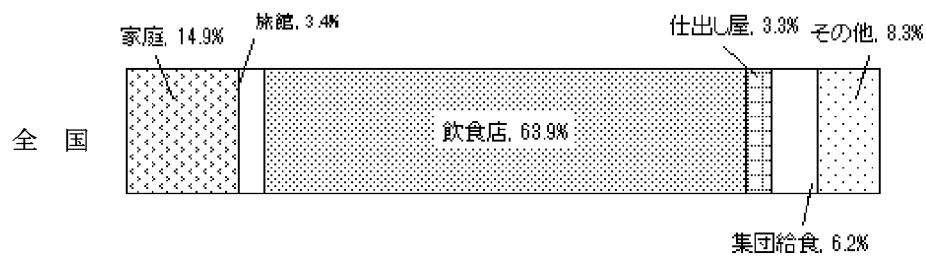
病因物質別発生件数（平成28年～令和2年）



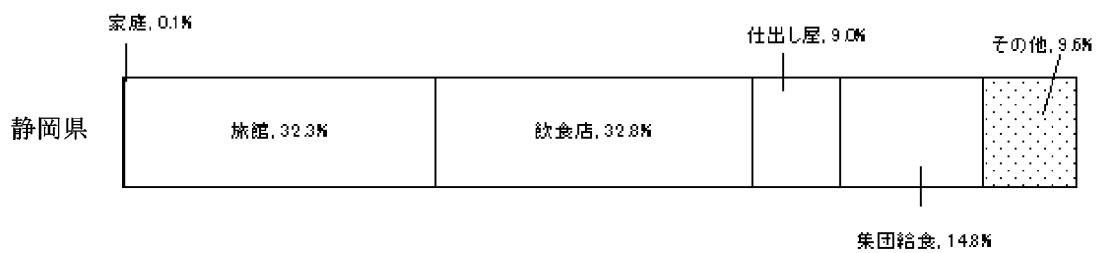
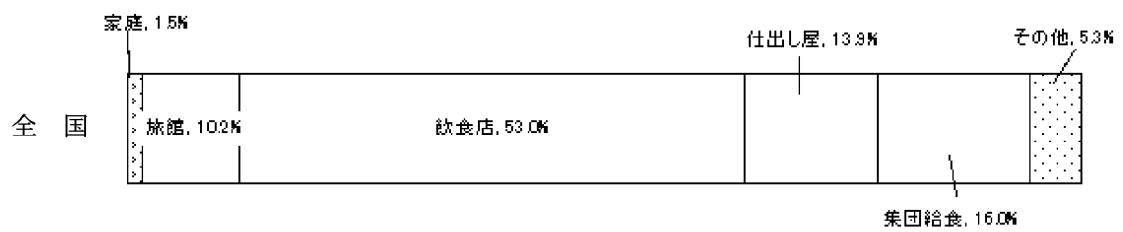
病因物質別患者数（平成28年～令和2年）

(3) 原因施設別の発生状況（平成28年～令和2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	%
	1,086.2	23.1		20.0		16,325.8	347.4		705.4	
原因施設判明数	935.2	19.9	100.0	19.8	100.0	15,825.6	336.7	100.0	702.8	100.0
旅 館	32.0	0.7	3.4	2.6	13.1	1,619.0	34.4	10.2	227.0	32.3
飲 食 店	597.6	12.7	63.9	12.4	62.6	8,393.0	178.6	53.0	230.6	32.8
仕 出 し 屋	30.6	0.7	3.3	1.4	7.1	2,197.6	46.8	13.9	63.4	9.0
家 庭	139.6	3.0	14.9	0.6	3.0	239.0	5.1	1.5	0.8	0.1
集 団 給 食	58.2	1.2	6.2	1.0	5.1	2,530.8	53.8	16.0	104.2	14.8
そ の 他	77.2	1.6	8.3	1.8	9.1	846.2	18.0	5.3	67.4	9.6



原因施設別発生件数（平成28年～令和2年）



原因施設別患者数（平成28年～令和2年）

(4) 原因食品別の発生状況（平成28年～令和2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	%
	1,086.2	23.1		20.0		16,325.8	347.4		705.4	
原因食品判明数	924.8	19.7	100.0	19.8	100.0	12,467.4	265.3	100.0	702.8	100.0
魚 介 類	271.0	5.8	29.3	1.4	7.1	866.0	18.4	6.9	15.0	2.1
魚 介 類 加 工 品	16.0	0.3	1.7	0.0	0.0	174.6	3.7	1.4	0.0	0.0
肉類及びその加工品	58.4	1.2	6.3	0.4	2.0	732.8	15.6	5.9	100.8	14.3
卵類及びその加工品	1.6	0.0	0.2	0.0	0.0	51.2	1.1	0.4	0.0	0.0
乳類及びその加工品	0.6	0.0	0.1	0.0	0.0	7.6	0.2	0.1	0.0	0.0
穀類及びその加工品	5.2	0.1	0.6	0.2	1.0	150.8	3.2	1.2	2.0	0.3
野菜類及びその加工品	44.0	0.9	4.8	0.4	2.0	310.0	6.6	2.5	5.2	0.7
菓 子 類	4.0	0.1	0.4	0.2	1.0	176.0	3.7	1.4	9.4	1.3
複 合 調 理 食 品	62.0	1.3	6.7	0.2	1.0	2,349.4	50.0	18.8	4.6	0.7
そ の 他	462.0	9.8	50.0	17.0	85.9	10,506.0	223.5	84.3	565.8	80.5

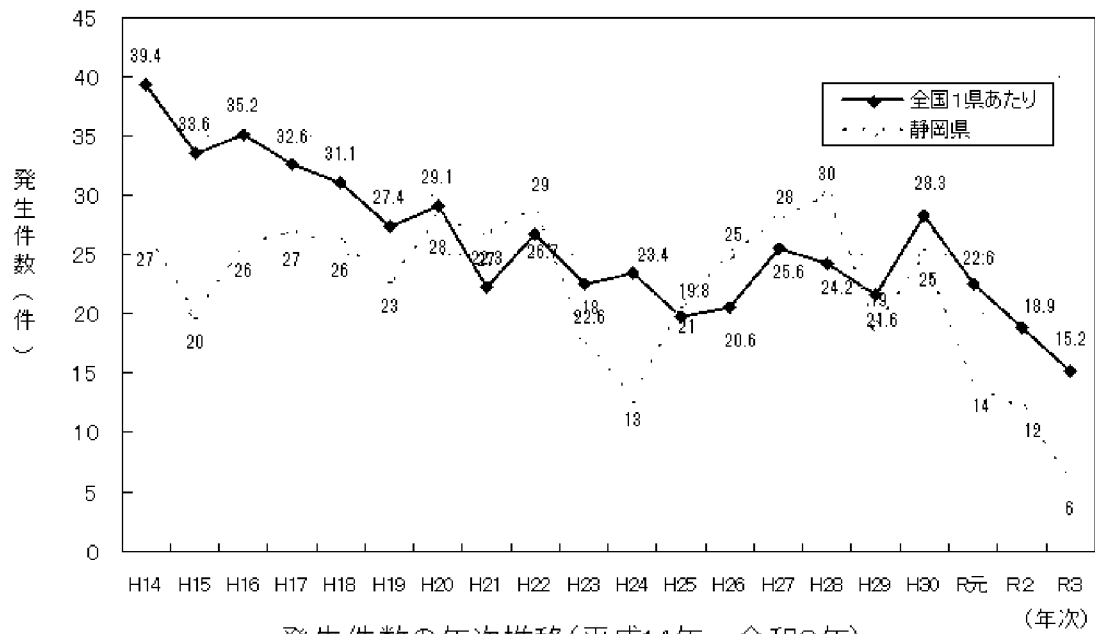
2 年次別発生状況

20年間の年次別発生状況は次のとおりであった。

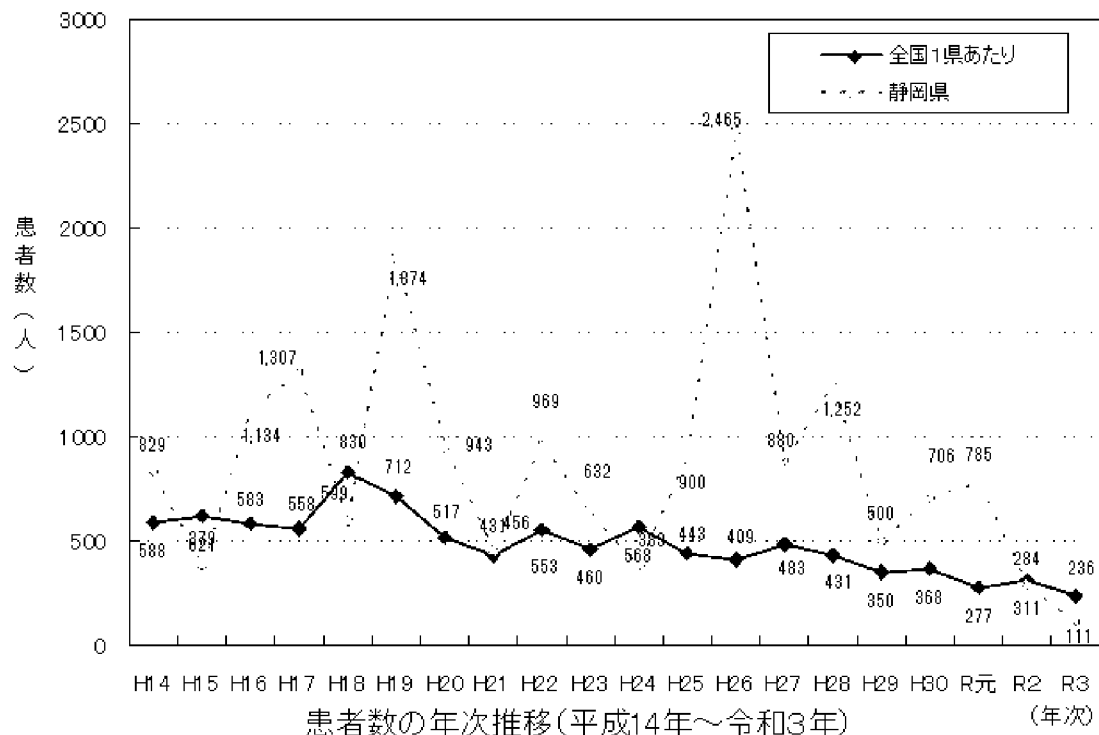
全国及び静岡県の年次別食中毒発生状況（20年間）（平成14年～令和3年）

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14	1,850	27,629	18	27	829	0
15	1,585	29,355	6	20	379	1
16	1,666	28,175	5	26	1,134	0
17	1,545	27,019	7	27	1,307	0
18	1,491	39,026	6	26	599	0
19	1,289	33,477	7	23	1,874	1
20	1,369	24,303	4	28	943	0
21	1,048	20,249	0	27	456	0
22	1,254	25,972	0	29	969	0
23	1,062	21,616	11	18	632	0
24	1,100	26,699	11	13	383	0
25	931	20,802	1	21	900	0
26	976	19,355	2	25	2,465	1
27	1,202	22,718	6	28	880	0
28	1,139	20,252	14	30	1,252	0
29	1,014	16,464	3	19	500	0
30	1,330	17,282	3	25	706	0
令和元	1,061	13,018	4	14	785	0
2	887	14,613	3	12	284	0
3	716	11,079	2	6	111	0

注：全国の令和3年次食中毒発生状況は速報値



発生件数の年次推移(平成14年～令和3年)



患者数の年次推移(平成14年～令和3年)

3 年次別発生順位

過去30年の都道府県別全国発生順位は次のとおりであった。

静岡県の食中毒全国発生順位状況（平成4年～令和3年）

	発生件数	全国順位	患者数	全国順位
平成 4	14	12	1, 212	7
5	14	11	896	9
6	18	13	1, 058	15
7	22	7	1, 132	8
8	34	15	900	12
9	26	19	1, 405	6
10	34	13	1, 668	7
11	21	27	778	15
12	30	19	1, 277	8
13	16	30	901	9
14	27	15	829	11
15	20	19	379	27
16	26	13	1, 134	6
17	27	11	1, 307	5
18	26	13	599	24
19	23	15	1, 874	4
20	28	12	943	9
21	27	11	456	15
22	29	12	969	8
23	18	16	632	10
24	13	27	383	23
25	21	13	900	7
26	25	11	2, 465	1
27	28	11	880	8
28	30	11	1, 252	5
29	19	16	500	10
30	25	16	706	9
令和 元	14	23	785	4
2	12	22	284	12
3	6	33	111	26

注：令和3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	富上市	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	富上市	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て発症
5	59. 3. 12	下田市	46	29	0	かつおの 照焼	ヒスタミン	そうざい屋 (事業所)	下田市のそうざい屋の仕出し弁当を食べて発症
6	61. 1. 30	伊東市	24	24	0	さんますり身ハン バーグ	ヒスタミン	食堂	伊東市の高校内の委託給食を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
7	63. 1. 13	下田市	9	6	0	まかじきの切身	ヒスタミン	魚介類販売業 (家庭)	下田市のスーパーで購入し、家庭で調理喫食し発症
8	平成 元. 11. 20	沼津市	88	59	0	鮪味噌焼	ヒスタミン	食堂 (事業所)	沼津市の事業所研究センターの委託給食の昼食を食べて発症
9	13. 2. 16	清水市	259	48	0	まぐろフライミックスソースかけ	ヒスタミン	集団給食	清水市内の保育園で給食を食べて発症
10	14. 3. 8	金谷町	93	31	0	シイラのフライ	ヒスタミン	集団給食	金谷町内の保育園で給食を食べて発症
11	15. 7. 29	焼津市	208	32	0	マグロの竜田揚げ	ヒスタミン	食堂 (事業所)	焼津市内の事業所内食堂でマグロの竜田揚げを食べて発症
12	15. 9. 12	藤枝市	64	4	0	サバのみりん漬	ヒスタミン	旅館	藤枝市内の旅館で朝食を食べて発症
13	17. 7. 14	静岡市	6	4	0	鮪カツ、鮪照り焼き定食	ヒスタミン	食堂	静岡市内の食堂で鮪カツ、鮪照り焼き定食を食べて発症
14	20. 11. 10	沼津市	556	67	0	マグロのゴマ揚げ	ヒスタミン	魚介類販売業 (保育所)	沼津市内の保育所で調製した給食を食べて発症
15	23. 5. 12	静岡市	229	26	0	シイラの竜田揚げ	ヒスタミン	集団給食	静岡市内の保育園給食でシイラの竜田揚げを食べて発症
16	27. 3. 23	静岡市	51	7	0	漬けマグロ丼	ヒスタミン	食堂	静岡市内の食堂で漬けマグロ丼を食べて発症
17	29. 10. 7	静岡市	5	5	0	ネギトロ丼	ヒスタミン	食堂	静岡市内の食堂のネギトロ丼を食べて発症
18	30. 6. 8	静岡市	19	3	0	まぐろ唐揚げ	ヒスタミン	すし屋	静岡市内のすし屋のまぐろ唐揚げを食べて発症

(7) 発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒

(注) 原因食品の欄の [] は推定

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 43.10.8 ～9	静岡市 清水市	291	21	0	鶏肉団子	ウエルシュ 菌	仕出し屋 (家庭)	落成式に配布した静岡 市の食堂の折詰を食 べて発症
2	44.6.5	沼津市 三島市	1,827	313	0	給食弁当	ウエルシュ 菌	仕出し屋 (事業所)	沼津市の仕出し屋の給 食弁当を食べて発症
3	50.4.7	裾野市	435	142	0	給食	ウエルシュ 菌 (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	プレシオモナスジゲロイデス	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	サポウウイルス	食堂	磐田市内の食堂で会食料理を食べた発症
30	22. 3. 6	浜松市	212	107	0	[若鶏トマトの煮込み]	ウエルシュ菌 (TW59)	食堂	浜松市内の食堂(ホテル)でバイキング料理を食べた発症
31	22. 4. 15	御殿場市	39	21	0	昼食用弁当	ウエルシュ菌 (TW12)	食堂 (無許可)	沼津市内の食堂(無許可)が調製した弁当を食べた発症
32	23. 10. 21	富士市	6	6	0	[ハヤシライス弁当]	ウエルシュ菌 (UT)	料理店	富士市内の料理店が調製したハヤシライス弁当を食べた発症
33	24. 3. 25	沼津市他	51	16	0	会席料理	ウエルシュ菌 (Hobbs 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た発症
34	26. 9. 15	藤枝市	60	18	0	仕出し弁当	サルモネラ属菌 (<i>Salmonella Stanley</i>)	食堂	藤枝市内の食堂で調製した仕出し弁当を食べた発症
35	26. 12. 6	静岡市	38	28	0	宴会料理	サポウウイルス	酒場	静岡市内の居酒屋で調理した宴会料理を食べた発症
36	27. 6. 20	静岡市	46	26	0	旅館料理	ウエルシュ菌	旅館	静岡市内の旅館で調理した料理を食べた発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
37	27. 6. 29	牧之原市	29	44	0	鶏の治部煮	ウエルシュ菌(A13型)	食堂	牧之原市内の老人ホームで提供された鶏の治部煮を食べて発症
38	28. 7. 10	御殿場市 他	400	154	0	食事	エシェリキア・アルバーティ	訓練場等	野営訓練中の食事
39	28. 8. 11	島田市	40	12	0	会食料理	ウエルシュ菌	仕出し屋	島田市内の仕出し屋で会食料理を食べて発症
40	28. 8. 22	富士宮市 他	1,149	94	0	旅館料理	毒素原性大腸菌(O159)	旅館	熱海市内の旅館で調理した料理を食べて発症
41	28. 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	[牛グリス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</i> Thompson)	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, O6) (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 (Hobbs 17型)	仕出し屋 (幼稚園等)	島田市内の仕出し屋の弁当を食べて発症
54	2. 9. 8	東京都他	234	7	0	提供料理	サルモネラ属菌 (O4群i:-)	食堂	熱海市内の食堂の料理を食べて発症
55	2. 10. 27	掛川市他	388	21	0	提供料理	サルモネラ属菌 (O4群i:-)	食堂	掛川市内の食堂の料理を食べて発症
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

(8) 腸管出血性大腸菌による食中毒

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

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
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
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・ セブテン プンク タータ	旅館	クドア・セブ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・ セブテン プンク タータ	食堂	クドア・セブ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

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	28. 5. 29	静岡市	25	14	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテン プンクター	旅館	クドア・セブテンプンクターに汚染されたヒラメの刺身を食べて発症

2 患者数 100 人以上の食中毒

(注) 原因食品の欄の [] は推定

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

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
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
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	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)	浜北市のお祭りでも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

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	じゃがいものそばろあんかけ	ソラニン	学 校	袋井市の小学校の給食を食べて発症
37	47. 10. 22	東京都 神奈川県 県内他	158	104	0	折詰料理	ぶどう球菌	旅 館	静岡市の旅館で結婚式の折詰弁当を食べて発症
38	48. 3. 12	袋井市 他	734	136	0	給食弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (事業所)	袋井市の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
39	48. 8. 5	小山町 他	5,116	533	0	仕出し弁当	ぶどう球菌	仕出し屋 (屋外他)	モーターレースや葬式用に仕出しされた幕の内弁当を食べて発症
40	48. 8. 23	函南町	403	106	0	旅館料理 (不明)	腸炎ビブリオ	旅 館	函南町の研修センターの料理を食べて発症
41	49. 1. 21	神奈川県 熱海市	360	140	0	宴会料理 (不明)	ぶどう球菌	旅 館	熱海市のホテルで総会及び懇親会で提供された料理を食べて発症
42	49. 5. 13	東京都 愛知県 岐阜県	344	126	0	[鶏肉]	サルモネラ 属菌 (S. Thompson)	旅 館	土肥町の旅館で提供された料理を食べて宿泊客が発症
43	49. 6. 20	岐阜県 内	528	250	0	旅館料理 (不明)	腸炎ビブリオ	旅 館	土肥町の旅館で提供された料理を食べて宿泊客が発症
44	49. 9. 29	藤枝市	946	227	0	にぎりめし	ぶどう球菌	幼 稚 園	藤枝市の幼稚園の運動会で母の会が販売したにぎりめしを食べて発症
45	49. 10. 18	浜松市	170	160	0	卵焼	腸炎ビブリオ (K55)	魚 販 (家庭)	浜松市の魚店が無許可で仕出しをした葬儀料理を食べて発症
46	50. 1. 23	河津町	469	111	0	学校給食	ぶどう球菌	学校給食 センター	河津町の学校給食共同炊事場の給食により、幼稚園、小学校、中学校の生徒が発症
47	50. 4. 7	裾野市	435	142	0	給食料理 (冷し中華)	ウエルシュ菌 (Hobbs 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 (<i>S. Typhim urium</i>)	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 (<i>S. Enteri tidis</i>)	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 (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 (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	黄色ブドウ球菌(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客が発症
89	63. 8. 27	東京都他	245	158	0	旅館料理	サルモネラ属菌(S. Typhimurium)	旅館	熱海市の旅館で提供された料理を食べ宿泊客が発症

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 (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
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

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
103	4. 5. 6	伊東市 東京都 他	4,714	232	0	仕出し弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (ゴルフ場)	伊東市で開催された ゴルフトーナメント の関係者が仕出し弁 当を食べ発症
104	4. 7. 31	県内 東京都 他	131	103	0	旅館料理 [山かけ刺 身]	サルモネラ 属菌 (<i>S. Typhimu rium</i>)	旅館	伊豆長岡町の旅館内 の食堂で料理を食べ 発症
105	4. 9. 5	西伊豆町 熱海市 他	559	423	0	食堂料理 [ゆではま ぐり]	腸炎ビブリ オ (O3:K7)	食堂	沼津市の観光施設の 食堂で提供された料 理を食べ発症
106	4. 9. 10	県内 愛知県 他	384	164	0	ポテトサラ ダ	サルモネラ 属菌 (<i>S. Typhimu rium</i>)	旅館	浜松市のホテルの宿 泊者が発症
107	5. 4. 14	神奈川県	322	248	0	旅館料理 [スパゲテ ィサラダ]	サルモネラ 属菌 (<i>S. Enterit idis</i>)	旅館	三ヶ日町のホテルで 宿泊学習を実施した 川崎市の中学生等が 発症
108	5. 9. 6	袋井市	343	191	0	仕出し・宴 会料理	病原大腸菌	料理店	袋井市内の料理店の 仕出し料理及び宴会 料理を食べ発症
109	5. 12. 15	県内 愛知県 他	458	140	0	宴会料理	不明	旅館	舞阪町の旅館の宴会 料理を食べ発症
110	6. 3. 21	県内 東京都 他	184	122	0	旅館料理 (飲料水)	カンピロバ クター・ジ ェジュニ 病原大腸菌 (O169:H41)	旅館	南伊豆町の旅館で料 理を食べ宿泊者が発 症
111	6. 7. 4	県内 東京都 他	200	114	0	仕出し料理 (おにぎり) (幕の内)	病原大腸菌 (O169:H41)	仕出し屋	馬術大会の参加者及 びお座敷列車の乗客 らが金谷町の仕出し 屋の弁当を食べ発症
112	6. 8. 30	県内 滋賀県 他	471	158	0	旅館料理	不明	旅館	東伊豆町の旅館で料 理を食べ宿泊者が発 症
113	6. 9. 25	県内 愛知県 他	782	203	0	旅館料理	サルモネラ 属菌(O7) (<i>S. Infinitis</i> , <i>S. Mubandaka</i> , <i>S. Braenderup</i>)	旅館	焼津市内の旅館で、 昼食及び宴会をした 人が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
114	6. 9. 25	県内他	411	133	0	仕出し・会 席料理	腸炎ビブリオ (04:K10) (04:K8) (04:K6)	料 理 店	静岡市の料理店の会 席料理及び仕出し料 理を食べて発症
115	7. 8. 21	伊 東 市	368	150	0	旅館料理	腸炎ビブリオ (01:K8, 01 :K60, 03:K7 , 04:K9)	旅 館	伊東市の旅館で料理 を食べ宿泊者が発症
116	7. 10. 20	西伊豆町	523	259	0	給食弁当	ウエルシュ 菌 (1型・4 型)	仕出し屋 (工事現 場等)	西伊豆町の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
117	8. 2. 8	県内他	258	103	0	旅館料理	不明	旅 館	熱海市内の旅館で料 理を食べ宿泊者が発 症
118	9. 11. 25	浜 松 市 他	7,498	744	0	給食弁当	サルモネラ 属菌 (S. Enterit idis)	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
119	10. 2. 13	浜 北 市 他	4,500	644	0	給食弁当	小型球形ウ イルス	仕出し屋	浜北市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
120	10. 9. 28	富士宮市 他	194	109	0	仕出し弁当	腸炎ビブリ オ (04:K8)	仕出し屋 (家庭)	富士宮市内の仕出し 屋の弁当を食べて発 症
121	11. 3. 5	富 士 市 他	1,668	378	0	給食弁当	小型球形 ウイルス	仕出し屋	富士市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
122	12. 9. 11	富士宮市	4,628	240	0	学 校 給 食	不明	学校給食 センター	富士宮市の学校給食 センターは、小中学 校に給食を提供して いるが、中学生のみ が発症
123	12. 9. 21 ~30	東 京 都	1,079	253	0	使用井水	毒素原性 大腸菌 (O169)	ゴ ル フ 場 内	9月21日~30日にゴ ルフ場を利用した人 が発症
124	12. 12. 8	藤 枝 市 他	346	111	0	給食料理	小型球形 ウイルス	社員食堂	事業所の社員食堂の 昼食を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
125	13. 11. 28	浜松市	1,020	528	0	給食弁当	小型球形ウイルス	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
126	14. 12. 28	島田市他	2,462	215	0	給食弁当	小型球形ウイルス	仕出し屋	島田市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
127	16. 3. 10	御殿場市他	2,084	210	0	給食弁当	ノロウイルス	仕出し屋	御殿場市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
128	16. 3. 26	三島市他	531	128	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	三島市内の旅館で料理を食べ、宿泊者等が発症
129	16. 6. 22	富士宮市他	643	112	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋	富士宮市内の仕出し屋の調製した弁当を食べて発症
130	17. 1. 20	浜松市他	365	170	0	事業所給食	ノロウイルス	食堂	浜松市内の事業所従業員食堂で昼食を食べて発症
131	17. 7. 26	浜松市他	958	453	0	仕出し弁当	病原大腸菌(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	エシェリキア・アルバーティ	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 (<i>S. Typhimurium</i>)	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

<事例・研究報告>

非定型サルモネラ ティフィムリウムによる食中毒について

調理従事者からの汚染が考えられたサポウイルスによる食中毒について

<事例・研究報告>

非定型サルモネラ ティフィムリウムによる食中毒について

I 食中毒発生の概要

1 発生年月日	令和2年9月8日
2 発生場所	東京都、富士宮市
3 原因食品等を摂取した者の数	234名
4 患者数	7名
5 原因食品等	9月7日に提供された料理
6 病因物質	サルモネラ属菌(O4群:i:-) (Typhimurium)

II 食中毒発生の探知（保健所の事件発生探知）

令和2年9月17日（木）午後5時30分、東京都から「9月7日（月）に熱海市内の飲食店でマグロ丼を食べた3名が下痢、発熱等を呈している。」と調査依頼があった。

III 患者の状況

患者の定義を9月7日に施設を利用した者のうち、発熱、嘔吐又は下痢症状が1回以上あった者とした。

1 患者の性別及び年齢別の数

患者数	総計	0歳	1歳	5歳	10歳	15歳	20歳	30歳	40歳	50歳	60歳	70歳	不明
			～4歳	～9歳	～14歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～	
男性	6	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—
うち死者数	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
女性	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
うち死者数	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
合計	7	—	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—

2 患者の発生日時の別の数

発症月日	9/8				9/9				不明	合計
	0～	6～	12～	18～	0～	6～	12～	18～		
患者数	1	2	1	—	1	1	—	—	1	7

3 原因食品等を摂取した者の数のうち患者の割合

発病率：7/234＝3.0%

4 患者の原因食品等の摂取から発病までに要した時間の状況

潜伏時間	～6	～12	～18	～24	～30	～36	～42	～48	不明	合計
患者数	—	1	3	—	—	1	1	—	1	7

(平均潜伏時間 21 時間)

5 患者並びに死者の症状及び病状別の数

症状	あり	なし	発頭率	備考
下痢	7名	0名	100%	水様便
発熱	5名	2名	71.4%	39.0～39.9℃
あい気	2名	5名	28.6%	
吐き気	0名	7名	0.0%	
嘔吐	3名	4名	42.9%	1～2回
頭痛	4名	3名	57.1%	
悪寒	5名	2名	71.4%	
腹痛	7名	0名	100%	
戦慄	4名	3名	57.1%	
倦怠感	2名	5名	28.6%	
脱力感	0名	7名	0.0%	
裏急後重	0名	7名	0.0%	
臥床 (寝込んだ)	1名	6名	14.3%	

(下痢) 回数、便区分

回数	1回	2回	3回	4回	5回	6回	7回	8回	9回	10回以上	計
患者数	—	1	—	—	1	—	—	—	—	5	7

区分	水様便	粘液便	粘血便	血便
患者数	7	—	—	—

(嘔吐)

回数	1回	2回	3回	4回	5回	6回	7回	8回	9回	10回以上	計
患者数	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	3

(発熱)

回数	37℃ 以下	37.1～ 38℃	38.1～ 39℃	39.1～ 40℃	40.1～ 以上	不明	計
患者数	—	—	2	3	—	—	5

IV 原因食品等及びその汚染経路

1 特定の原因食品を決定するまでの経過及び理由

以下の理由から、当該施設が提供した食事を原因とするサルモネラ食中毒であると判断した。

- (1) 患者は、当該施設での9月7日の食事以外に共通した食事が無いこと。
- (2) 患者7名のうち3名からサルモネラ属菌が検出されたこと。
- (3) 患者の症状は、下痢、腹痛、発熱等であり、9月7日に当該施設が提供した食事により暴露されたと考えると、患者の潜伏期間及び症状はサルモネラ属菌による食中毒と近似していたこと。
- (4) 調理従事者1名からサルモネラ属菌が検出されていること。
- (5) 患者が受診した医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと。

なお、喫食日から調査開始まで日数が経過しており、当日使用した食材、調理済みの食品はいずれも残品がなく、検査ができなかったことや、調理従事者からサルモネラ属菌が検出されたことから、原因食品の特定には至らなかった。

2 原因食品等の汚染経路等

(1) 内容

マグロ丼(中トロ・ビントロ・ネギトロ・マグロ赤身・漬けマグロ・ウズラ卵黄他)、サーモン・いくら丼、あじ丼、だし巻き卵、生うに、伊勢エビの味噌汁

(2) 入手経過

原材料は、近隣の小売店や県内外の卸売業者を通じて仕入れていた。

原材料	仕入日	数量	仕入先	仕入時の形態	仕入れ後の保管	備考
中とろ	9/5	2 kg	県外	冷凍	冷凍	マグロ丼
ビントロ	9/5	4kg	県外	冷凍	冷凍	マグロ丼
マグロ赤身	9/7	500g×10	県内	冷凍	冷凍	マグロ丼
ネギトロ	9/7	2kg	市内	冷蔵	冷蔵	マグロ丼
ウズラ卵	9/7	20パック	市内卸	冷蔵	冷蔵	マグロ丼
サーモン	9/7	7.75kg	市内	冷蔵	冷蔵	サーモン・いくら丼
イクラ 醤油漬	9/5	10パック	県外	冷凍	冷凍	サーモン・いくら丼
あじ	9/7	9/7	県外	冷蔵	冷蔵	あじ丼
鶏卵	9/7	不明	市内	冷蔵	冷蔵	だし巻き卵

生ウニ	9/5	10パック	県外	冷蔵	冷蔵	生うに
伊勢海老	不明	不明	市内	冷凍	冷凍	味噌汁
ゴマ	8/24	1パック	県内	常温	常温	マグロ丼
ワサビ	不明	不明	不明	常温	冷蔵	マグロ丼他

(3) 調理、製造、加工等の方法、及び摂取までの経過

① 下処理方法

ア 中トロ、サーモン

- ・ 原料（フィレ）を刺身に加工し冷蔵庫に保管する。

イ ビントロ

- ・ 原料（切り落とし）を専用容器の移し冷蔵庫に保管する。

ウ マグロ赤身

- ・ 原料（マグロ赤身切り落とし）を専用容器の移し冷蔵庫に保管する。

エ 漬けマグロ

- ・ 原料（マグロ赤身切り落とし）を醤油に漬け冷蔵庫に保管する。

オ あじ

- ・ 原料（丸魚）を刺身及びたたきに加工し冷蔵庫で保管する。

カ イクラ醤油漬、生ウニ、ネギトロ

- ・ 専用容器に移しで冷蔵庫に保管する。

キ ウズラ卵

- i 調理従事者は使い捨て手袋を装着する。
- ii ウズラ卵にアルコールスプレーを噴霧する。
- iii 専用のチョッパーで、卵殻をカットし密閉容器に5個割り入れる。
- iv 冷蔵庫に保管する。

（卵を使い切ったらその都度、割り置きし冷蔵庫に保管する）

② 調理方法

ア マグロ丼

- ・ 丼に、白飯、中トロ、ビントロ、マグロ赤身、ネギトロ、漬けマグロ、ゴマ、ワサビを盛り付ける。最後に、割り置きされたウズラ卵の卵黄部分をスプーンですくい、トッピングする。

イ サーモン・いくら丼

- ・ 丼に、白飯、サーモン、イクラ醤油漬、ワサビを盛り付ける。

ウ あじ丼

- ・ 丼に、白飯、アジの刺身、アジのたたき、ゴマを盛り付ける。

エ だし巻き卵

- ・ 鶏卵に、だし汁、調味料を加え、卵液を作り、焼成する。

オ 生ウニ

- ・ オーダーごとに盛り付ける。

カ 伊勢海老の味噌汁

- ・ 伊勢海老をカットし、味噌汁と一緒に煮る。

(4) 汚染経路の追及

ア 患者の発生状況

- ・ 当日の利用者は234名であったが、患者は夜の営業開始直後に来店し18時から喫食を開始した1組目（5名）及び2組目（2名）の利用者7名に限られた。（2グループの利用者は全て発症）
- ・ 2グループ7名の内5名がマグロ丼、1名がサーモン・いくら丼、1名があじ丼を喫食していた。

イ 食材由来の可能性

- ・ 施設の立入調査時、検食及び当日使用した食材は残っていなかったため、食中毒菌検査を実施できず、原因食材を特定するには至らなかった。
- ・ マグロ丼にはウズラ卵の卵黄が生食で提供されていた。
- ・ ウズラ卵の遡り調査を実施したところ、採取業者が、自ら採卵したウズラ卵を洗卵、消毒をせず容器に入れ常温で、卸売業者に販売していた。また、年2回サルモネラ属菌の検査を行っており、直近(令和元年12月19日及び令和2年10月1日)の検査結果を確認したところ「陰性」であった。

ウ 調理従事者由来の可能性

- ・ 調理従事者は、4名体制で調理を行っており、作業工程ごとに1名が対応していた。
- ・ 調理従事者は、まかないを喫食しているが、まかないは専用の食材を仕入れ、冷凍で保管しており、利用客に提供する食材を使用していない。
- ・ 検便検査の結果、当該グループの調理に携わっていた従事者1名から、患者から検出されたものと同じ血清型のサルモネラ属菌が検出された。
- ・ このことから、患者利用日に調理従事者がサルモネラ属菌を保菌していた場合、手指を介して、食品を汚染した可能性が考えられた。

エ 器具の洗浄不足による汚染の可能性

- ・ 店舗において分解後の洗浄が必要な器具類は使用されておらず、患者に提供された食品の調理に使用された器具類は食器洗浄機により洗浄されていた。

オ 動物由来の可能性

- ・ 調理従事者にミドリガメ等のペットを飼養している者はいなかった。また、店舗においては、8月7日に外部業者が、ねずみ族昆虫駆除を実施しており、調査当日、ねずみ族・昆虫は痕跡も含め確認されなかった。このことから、動物由来の可能性は低いと考えられた。

V 原因施設及び従業員

1 原因施設の給排水の状況及びその他の衛生状況

使用水は水道水であり、排水は公共下水道に直接排水していた。また、施設内は、比較的整理整頓されていたが、スポットクーラー付近にカビが発生しており、冷蔵庫及び冷凍庫内に賞味期限切れの原材料を確認した。

2 原因施設の従業員の健康状態

調理従事者の健康状態に関する記録は確認できなかったが、聞き取り調査の結果、9月8日前後に体調不良者はいなかった。なお、調理従事者は定期的な検便を実施していなかった。

VI 病因物質の決定

1 微生物学的検査

検査結果一覧は（下表）のとおり

(1) 拭き取り

検体名称	食中毒起因菌	ウイルス	備考
冷凍庫取手	検出しない	検出しない	
冷蔵庫取手	検出しない	検出しない	
コールドテーブル内部	検出しない	検出しない	
コールドテーブル取手	検出しない	検出しない	
作業台	検出しない	検出しない	
男性トイレ入口取手	検出しない	検出しない	
男性トイレ便器	検出しない	検出しない	
女性トイレ入口取手	検出しない	検出しない	
女性トイレ便器	検出しない	検出しない	

(2) 発症者検便及び菌株検査

グループ	対象者	食中毒起因菌	ウイルス	備考
1	A	黄色ブドウ球菌	検出しない	ふん便
	B	サルモネラ属菌	検出しない	ふん便
	C	検出しない	検出しない	ふん便（行政）
	C	サルモネラ属菌	—	菌株（医療機関保管）
2	D	サルモネラ属菌	検出しない	ふん便

(3) 調理従事者検便及び菌株検査

対象者	食中毒起因菌	ウイルス	備考
A	サルモネラ属菌	検出しない	ふん便
B	黄色ブドウ球菌	検出しない	ふん便
C	検出しない	検出しない	ふん便
D	検出しない	検出しない	ふん便
E	検出しない	検出しない	ふん便
F	検出しない	検出しない	ふん便
G	黄色ブドウ球菌	検出しない	ふん便
H	検出しない	検出しない	ふん便

2 病因物質を特定するまでの経過及び理由

検便及び菌株の検査を実施した患者3名からサルモネラ属菌が検出（うち2名はサルモネラ属菌(O4群:i:-) (Typhimurium) と同定) し、患者の症状や発症状況もサルモネラによる食中毒のものと近似していた。

これらのことから、病因物質はサルモネラ属菌(O4群:i:-) (Typhimurium) であると特定した。

Ⅶ 考察

本事件は、患者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであること、患者の発症状況が近似していること及び患者3名の便からサルモネラ属菌が検出されていることから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒であると断定した。

また、患者は夜の開店直後に来店し18時から喫食した2組に限られていたことから、開店直後に食事を汚染する原因があった可能性が高い。

当該グループの調理に携わっていた者から、患者と同じ血清型のサルモネラ属菌が検出されていることから、調理従事者の手指を介して食事を汚染した可能性が考えられた。

しかしながら、施設では従業員の定期的な検便を実施していなかったため、調理従事者が従前よりサルモネラ属菌を保菌しており食事を汚染したか、その他の原因により、サルモネラ属菌が食事を汚染したか特定することはできなかった。

今回の事案を踏まえ、令和2年9月25日、当該施設従業員に対する衛生講習会を実施し、サルモネラを含む食中毒に対する正しい知識、食品の適切な取り扱い、一般的な食中毒予防策を付与し、再発防止を徹底するよう指導した。

今回、調理従事者からサルモネラ属菌が検出されたが、施設で定期的な調理従事者に対する検便を実施していなかったため、無症状保菌者であったか、調理中に保菌したか特定できなかった。食品取扱者の検便については、引き続き、一般衛生管理の一環として営業者が計画し定期的な実施と確認を行うよう、強く指導していくべきだと考えられる。

(熱海保健所衛生薬務課 野田 智子)

調理従事者からの汚染が考えられたサポウイルスによる食中毒について

サポウイルスによる食中毒は全国的にも少なく、令和元年は5件の発生であった。静岡県内では、平成26年12月に静岡市で、西部保健所管内では平成19年12月に磐田市内で発生している。

令和2年2月、管内の仕出し屋が製造した弁当を原因とするサポウイルスによる食中毒が発生したので、その概要を報告する。本事例では調理従事者からサポウイルスが検出されており、調理従事者からの汚染が原因と考えられた。

I 食中毒発生の概要

- (1) 発生年月日：令和2年2月22日
- (2) 発生の探知：令和2年2月26日正午頃、仕出し屋営業者が西部保健所掛川支所に来所し、2月21日に製造した仕出し弁当を食べた事業所（以下、A社）の社員が複数名体調不良を訴えていると、A社総務部から連絡を受けたとの報告を受けた。
- (3) 喫食者数：82人
- (4) 患者数：24人（発症率29.3%）
- (5) 主な症状：下痢、倦怠感等
- (6) 潜伏期間：16～77時間（平均49.3時間）
- (7) 原因食品：2月21日の仕出し弁当
- (8) 病因物質：サポウイルス
- (9) 検査結果：患者便11検体中9検体、調理従事者14検体中1検体からサポウイルスを検出（施設拭き取り10検体からは検出なし）
- (10) 施設の措置：営業禁止8日間

表1 年齢別患者数（人）

	～19歳	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳～	計
男	0	2	1	13	3	0	19
女	0	2	1	0	2	0	5

II 調査の経緯

営業者からの報告を受け、直ちに調査を開始した。営業者へは2月21日の製造食数と献立表及び販売先リストの提出を指示した。また、A社総務部へ喫食者リストの提供等の協力を依頼した。

A社の喫食者はA社本社で行われた研修への参加者であり、仕出し弁当はその参加者の為に

用意されたもの（同一メニュー）であった。参加者は複数の勤務先から出席していたが、研修自体が同一の建物内で行われていたことから、当初は感染症の可能性も考えられた。

喫食者（研修参加者）のリストの提供をA社に依頼したが、個人情報提供できないと主張され、氏名と勤務先のみ提供された。また、欠勤や出張等で勤務先に不在の喫食者への調査が難航した。その中でも回収の出来た患者の便については順次検査を開始した。

同時に、仕出し屋の施設調査を実施し、調理従事者への検便を開始した。この時の聞き取りでは、A社用に製造した仕出し弁当は特注であり、他には製造販売していないとのことであった。

翌27日の午後に、営業者から新しい有症苦情の情報が寄せられた。喫食者はA社と同日に仕出し弁当を配達した市内ホテル（以下、ホテルB）での会合参加者であった。またその時になって、A社とホテルBへ配達した弁当の内容が10品中7品同じであったとの報告を受けた。ホテルの担当者へ確認の電話をしたが、個人情報とのことで会合の主催者については情報を得られなかった。ホテル側から主催者に事情を説明させ、調査協力を得られるかの確認を取ったが、そこでまた一日近くの時間を要してしまった。

III 原因食品及び病因物質

患者の症状からノロウイルスによる食中毒を疑ったが、施設拭き取り検体、患者便からノロウイルスは検出されなかった。症状が類似するサポウイルスの検査を追加で行ったところ、複数名の患者便から検出されたため、以後の検査ではサポウイルスに焦点を絞った検査を行い、結果として患者便9検体（2グループ）と調理従事者便1検体からサポウイルスが検出された。

患者の共通食が当該仕出し弁当に限られること、患者の症状が類似していること、患者及び調理従事者の便からサポウイルスが検出されたことから、当該施設が2月21日に製造した仕出し弁当が原因の食中毒と断定した。食材についてカイニ乗検定を行ったところ、キウイフルーツ、サラダ菜、焼き豚、五目ご飯で有意差が認められた（ $p < 0.05$ ）。

IV 原因施設

当該施設は食数に比べて調理室が狭く、作業台も不足していた。まな板や包丁は洗浄設備付近に立てかけて置かれていた。

表2 喫食メニュー

メニュー（お弁当）	喫食者数(発症者中)
五目ご飯*	22
桜ご飯*	2
白飯	24
赤飯	24
唐揚げ	22
焼き豚*	22
豚の時雨煮*	2
海老チリ	23
三色肉巻揚げ	24
野菜の煮物	23
サラダ菜(付け合わせ)	22
キウイフルーツ*	21
漬物*	2

*印のメニューについては、グループによって弁当の内容に違いがあったため、喫食数に差が生じた。

清掃は作業終了後に行っていたが、調理器具の洗浄殺菌や清掃の実施記録はなかった。

調理は一部の前処理以外は当日、実施していた。生のまま盛り付けるサラダ菜等の葉物類や果物は水洗い洗浄のみであった。また、盛り付け時には手袋を使用していたが、果物の皮むきやカット時は手袋を使っていなかった。なお、サポウイルスが検出された調理従事者は、21日当日にはキウイフルーツの皮むきやサラダ菜等の盛り付けを行っていた。

調理従事者の検便については記録が管理されていなかったため、実施の確認が出来なかった。加えて従事者の勤務時の健康状態もチェックされていなかった。後の聞き取りで、本件発生の一週間程前に従業員が自宅で贈答品の生ガキを喫食して体調不良となり、欠勤及び通院をしていたが、その後完治したと判断して勤務を再開していた。そしてそのことを営業者は把握していなかった。サポウイルスはこの従業員から検出されており、従事者からの汚染が原因の食中毒であると推定された。

V 施設への措置

当所は、施設調理室の洗浄消毒及び開封済み食材の廃棄を指示した（施設側は当所が事件の発生を探知した翌日には営業自粛を決めていた）。その後、営業の禁止命令を出し、再発防止が図られたことが確認された8日後に処分を解除した。

VI 考察

本件は原因施設が仕出し屋ということもあり、当初は喫食者グループの把握が容易とおもわれた。しかし、社員及び顧客の個人情報保護の観点から喫食者の情報提供に難色が示され、その収集に時間を要してしまった。今回は施設の営業自粛により拡大を防止することは出来たが、営業が継続された場合、食中毒被害の拡大に繋がる恐れがあった。関係者に丁寧に説明し、調査に協力をいただくこと、場合によっては営業者へ責任の重大性を自覚させ、より早く営業自粛を促すことが重要と思われる。

病原物質のサポウイルスはノロウイルスと同じカリシウイルス科に属し、その大きさや形状に加えて感染経路も類似している。一方、食中毒の発生件数はノロウイルスに比べると格段に少ない。そのため、今まで当所では拭き取りや食材、検便の検査依頼時に項目にサポウイルスが含まれることがなかった。今後ノロウイルスが疑われる症状を呈する案件が発生した場合には、併せてサポウイルスの検査も実施することが有用であると考える。

今回の事件を教訓として、食に携わる各営業者の責任への自覚を促し、食中毒発生防止へより一層努めていきたい。

(西部保健所衛生業務課 浜名班 小守 奈緒)

<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。

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	ll.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3年）

年次	全 国				静 岡 県				
	感染者数	食中毒(腸管出血性大腸菌)			感染者数	有症者数	死者数	内 訳	
		件数	患者数	死者数				O157	その他
12	3,652	14	110	1	61	27	0	30	31
13	4,436	24	378	0	57	44	0	38	19
14	3,186	12	259	9	48	37	1	29	19
15	2,998	10	39	1	43	24	0	31	12
16	3,760	18	70	0	65	53	0	45	20
17	3,594	24	105	0	97	70	0	79	18
18	3,922	24	179	0	111	60	0	58	53
19	4,617	25	928	0	77	49	0	68	9
20	4,329	17	115	0	101	72	0	68	33
21	3,879	26	181	0	65	45	0	34	31
22	4,134	27	358	0	55	49	0	34	21
23	3,940	25	714	7	87	66	0	55	32
24	3,768	16	392	8	40	27	0	33	7
25	4,044	13	105	0	82	61	0	45	37
26	4,151	25	766	0	383※	332	0	346	38
27	2,749	17	156	0	72	58	0	44	28
28	3,647	14	252	10	98	51	0	47	51
29	3,904	17	168	1	115	83	0	39	76
30	3,854	32	456	0	89	68	0	73	16
元	3,744	20	165	0	159	133	0	67	92
2	3,094	5	30	0	51※	33	0	22	29
3					84	66	0	39	45

※複数の血清型が検出された症例あり

- 1) 令和3年の全国の発生状況は令和4年2月末現在集計されていない。
- 2) 令和3年の静岡県の発生状況は速報値。
- 3) 平成23年10月1日に、牛の生食用食肉の規格基準が施行された。
平成24年7月1日に、生食用牛肝臓の販売提供が禁止された。

<付表> 令和3年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

(令和4年2月1日現在の暫定値)

静岡県におけるO157腸管出血性大腸菌感染症発症状況

番号	患者 住所地	届出 保健所名	保健所 探知日	診断日	発症日	症状	入院	年齢	性別	血清型	V T
1	静岡市	静岡市	3月19日	3月17日	3月12日	○		42	男	O157	VT2
2	掛川市	西部	4月15日	4月15日	4月7日	○		22	男	O157	VT1VT2
3	御殿場市	静岡市	4月30日	4月30日	4月24日	○	○	1	男	O157	VT2
4	静岡市	静岡市	5月18日	5月18日	5月11日	○		9	男	O157	VT1VT2
5	伊東市	熱海	5月29日	5月29日	5月23日	○		38	女	O157	VT1VT2
6	焼津市	中部	6月8日	6月8日	6月1日	○	○	45	女	O157	不明
7	浜松市	浜松市	6月11日	6月11日	6月3日	○	○	2	男	O157	VT1VT2
8	下田市	賀茂	6月12日	6月12日	6月8日	○	○	29	男	O157	VT1VT2
9	下田市	賀茂	6月16日	6月16日	なし			55	男	O157	VT1VT2
10	磐田市	西部	7月6日	7月6日	7月2日	○		34	男	O157	VT1VT2
11	静岡市	静岡市	7月6日	7月6日	6月28日	○	○	78	女	O157	VT1VT2
12	静岡市	静岡市	7月6日	7月6日	6月27日	○		56	男	O157	VT1VT2
13	駿東郡長泉町	東部	7月7日	7月7日	6月26日	○	○	51	男	O157	VT1VT2
14	富士市	富士	7月14日	7月14日	7月11日	○		21	女	O157	VT1VT2
15	浜松市	浜松市	7月14日	7月14日	7月7日	○	○	5	女	O157	VT1VT2
16	浜松市	浜松市	7月15日	7月15日	不明	○	○	7	男	O157	VT1VT2
17	駿東郡長泉町	東部	7月14日	7月14日	不明	○		50	女	O157	VT1VT2
18	浜松市	浜松市	7月21日	7月21日	なし			48	女	O157	VT1VT2
19	沼津市	東部	7月21日	7月21日	7月14日	○		11	男	O157	VT1VT2
20	裾野市	東部	7月21日	7月21日	7月14日	○		9	女	O157	VT1VT2
21	裾野市	東部	7月21日	7月21日	不明	○		49	女	O157	VT1VT2
22	沼津市	東部	7月26日	7月26日	不明	○		14	女	O157	VT1VT2
23	裾野市	東部	7月26日	7月26日	なし			42	女	O157	VT1VT2
24	掛川市	西部	8月2日	8月2日	7月31日	○	○	67	男	O157	VT1VT2
25	伊東市	熱海	8月3日	8月3日	7月28日	○		6	男	O157	VT1VT2
26	静岡市	静岡市	8月5日	8月5日	8月3日	○		54	男	O157	VT1VT2
27	掛川市	西部	8月9日	8月9日	なし			11	女	O157	VT1VT2
28	掛川市	西部	8月9日	8月9日	なし			7	女	O157	VT1VT2
29	伊東市	熱海	8月7日	8月7日	なし			40	女	O157	VT1VT2
30	掛川市	西部	8月12日	8月12日	8月8日	○		49	女	O157	不明
31	森町	西部	8月16日	8月16日	不明	○		34	男	O157	VT1VT2
32	静岡市	静岡市	9月8日	9月8日	9月3日	○	○	24	女	O157	VT1VT2
33	菊川市	西部	9月27日	9月24日	9月17日	○		72	女	O157	VT1VT2
34	熱海市	熱海	9月29日	9月25日	9月19日	○	○	21	女	O157	VT2
35	熱海市	熱海	10月2日	10月2日	なし			50	女	O157	VT2
36	静岡市	静岡市	11月11日	11月10日	11月2日	○		58	男	O157	VT2
37	静岡市	静岡市	11月16日	11月16日	11月12日	○	○	22	女	O157	VT2
38	小山町	御殿場	12月4日	12月4日	なし			67	男	O157	VT1VT2
39	小山町	御殿場	12月4日	12月4日	不明	○		49	男	O157	VT1VT2
39件39人					計	31	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	御殿場市	御殿場	1月19日	1月19日	1月13日	○		18	男	O121	VT2
2	藤枝市	中部	3月12日	3月12日	3月4日	○		13	男	O103	VT1
3	袋井市	西部	3月30日	3月29日	なし			24	女	O168	VT2
4	三島市	東部	3月31日	3月23日	3月23日	○		34	男	O26	VT1
5	浜松市	浜松市	5月15日	5月14日	5月8日	○		56	女	O26	VT1
6	裾野市	東部	5月24日	5月19日	5月12日	○		25	男	O142	VT2
7	伊豆の国市	東部	6月10日	6月10日	6月6日	○		12	男	O26	VT1
8	伊豆の国市	東部	6月12日	6月12日	不明	○		36	女	O26	VT1
9	伊豆の国市	東部	6月12日	6月12日	不明	○		13	女	O26	VT1
10	伊豆市	東部	6月28日	6月25日	なし			70	女	O26	VT1
11	浜松市	西部	7月1日	7月1日	6月10日	○		44	男	O136	VT2
12	三島市	東部	7月6日	7月6日	不明	○		6	男	O26	VT1
13	三島市	東部	7月8日	7月8日	6月26日	○		9	男	O26	VT1
14	御殿場市	御殿場	8月2日	8月2日	7月29日	○		2	女	O26	VT1
15	御殿場市	御殿場	8月4日	8月4日	8月1日	○		1	女	O26	VT1
16	御殿場市	御殿場	8月5日	8月5日	7月27日	○		2	女	O26	VT1
17	御殿場市	御殿場	8月5日	8月5日	なし			34	女	O26	VT1
18	御殿場市	御殿場	8月10日	8月10日	8月2日	○		3	女	O26	VT1
19	御殿場市	御殿場	8月10日	8月10日	不明	○		41	男	O26	VT1
20	御殿場市	御殿場	8月10日	8月10日	なし			33	女	O26	VT1
21	御殿場市	御殿場	8月10日	8月10日	不明	○		3	男	O26	VT1
22	御殿場市	御殿場	8月10日	8月10日	不明	○		1	男	O26	VT1
23	御殿場市	御殿場	8月11日	8月11日	8月5日	○		1	男	O26	VT1
24	焼津市	中部	8月17日	8月17日	8月7日	○		25	男	不明	VT2
25	御殿場市	御殿場	8月15日	8月15日	不明	○		1	男	O26	VT1
26	御殿場市	御殿場	8月15日	8月15日	不明	○		1	男	O26	VT1
27	御殿場市	御殿場	8月16日	8月10日	不明	○		6	女	O26	VT1
28	御殿場市	御殿場	8月16日	8月16日	不明	○		50	女	O26	VT1
29	御殿場市	御殿場	8月19日	8月19日	なし			4	男	O26	VT1
30	御殿場市	御殿場	8月22日	8月22日	なし			11	女	O26	VT1
31	御殿場市	御殿場	8月25日	8月25日	8月20日	○		1	女	O26	VT1
32	御殿場市	御殿場	8月26日	8月26日	8月24日	○		1	男	O26	VT1
33	御殿場市	御殿場	8月26日	8月26日	8月3日	○		1	女	O26	VT1
34	御前崎市	西部	8月30日	8月30日	8月24日	○	○	7	男	O103	VT1
35	御殿場市	御殿場	8月27日	8月27日	なし			6	女	O26	VT1
36	焼津市	中部	10月13日	10月13日	10月6日	○	○	78	男	不明	VT2
37	静岡市	静岡市	10月18日	10月18日	10月11日	○		9	男	不明	VT1VT2
38	藤枝市	中部	10月25日	10月25日	10月15日	○		61	女	O103	VT1VT2
39	静岡市	静岡市	10月27日	10月27日	10月19日	○		13	女	不明	VT1VT2
40	磐田市	西部	10月28日	10月28日	10月21日	○		3	女	O103	VT1
41	三島市	東部	10月30日	10月30日	10月28日	○		7	男	O26	VT1
42	磐田市	西部	11月4日	11月4日	なし			32	女	O103	VT1
43	静岡市	静岡市	11月5日	11月4日	10月28日	○		21	女	O103	VT1
44	三島市	東部	11月5日	11月5日	なし			16	女	O26	VT1
45	静岡市	静岡市	12月14日	12月14日	なし			56	女	O103	VT1
45件45人					計	35	2				

<参考>令和3年有症苦情等処理状況

食中毒事件と断定できなかつた有症苦情処理状況

1 有症苦情処理件数

苦情処理件数	163件（うち、受診のなかつた事例 57件）
有症者数	636人（うち、受診者数 150人）
1件あたりの有症者数	3.9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
10	15	20	12	19	9	11	10	13	8	15	21	163

3 通報者

医師等	患者	家族	その他	計
35	61	7	60	163

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
23	2	0	0	11	32	80	148

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	121	10	0	3	4	4	11	0	10	11	185

*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
7	15	35	4	14	11	21	53	3	163

7 食中毒と断定できなかつた理由

- (1)感染症の可能性が否定できなかつたため。
- (2)届出者が匿名で詳しい調査ができなかつたため。
- (3)他の発症者がなく、受診していなかつたため。
- (4)他の苦情がなく、医師の届出がなかつたため。
- (5)他の発症者がなく、病因物質も検出されなかつたため。 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 38件 (34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 13件 16人 (うち、食中毒事件となったもの5件)

内検便検査実施件数 7件 8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	1	0	1	2	1	0	0	0	1	6	13
人数	1	0	1	0	2	2	2	0	0	0	1	7	16

(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	1	0	1	0	2	6	3	13

3 施設調査

(1) 処理件数 25件 31施設 (うち、食中毒事件となったもの1件)

(2) 月別処理件数

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
件数	0	2	2	2	0	5	4	5	5	0	0	0	25
施設数	0	1	2	2	0	6	8	7	5	0	0	0	31

(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	4	5	1	3	2	2	5	0	25

〈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

<付表>令和3年食中毒一覧

病因物質別食中毒発生状況

病因物質	発生日	保健所名	患者数	業種	原因食品
カンピロバクター	3.8	浜松市	4	食堂	3月6日に提供された料理
	5.29	西部	7	食堂	5月28日に提供された料理
	9.6	静岡市	6	酒場	9月4日に提供された料理
					3件 17人
ウエルシュ菌	2.17	東部	84	仕出し屋	2月17日の仕出し弁当
					1件 84人
腸管出血性大腸菌	11.24	御殿場	9	食堂	11月22日～11月24日に提供された料理
					1件 9人
アニサキス	6.9	静岡市	1	酒場	6月8日に提供された料理
					1件 1人

計 6件 111人

<付表>令和3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	3. 8	浜松市	4	カンピロバクター	3月6日に提供された料理
	5. 29	西部	7	カンピロバクター	5月28日に提供された料理
	11. 24	御殿場	9	腸管出血性大腸菌	11月22日～11月24日に提供された料理 3件 20人
仕出し屋	2. 17	東部	84	ウエルシュ菌	2月17日の仕出し弁当 1件 84人
酒場	6. 9	静岡市	1	アニサキス	6月8日に提供された料理
	9. 6	静岡市	6	カンピロバクター	9月4日に提供された料理 2件 7人

計 6件 111人

<付表> 令和3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	2.17	84	仕出し屋	ウエルシュ菌	2月17日の仕出し弁当 1件 84人
御殿場	11.24	9	食堂	腸管出血性大腸菌	11月22日～11月24日に提供された料理 1件 9人
富士	—	—	—	—	—
中部	—	—	—	—	—
西部	5.29	7	食堂	カンピロバクター	5月28日に提供された料理 1件 7人
静岡市	6.9	1	酒場	アニサキス	6月8日に提供された料理
	9.6	6	酒場	カンピロバクター	9月4日に提供された料理 2件 7人
浜松市	3.8	4	食堂	カンピロバクター	3月6日に提供された料理 1件 4人

計 6件 111人

令和4年3月 発行

令和3年

静岡県の食中毒

編集・発行 静岡県健康福祉部衛生課
印 刷 有限会社橋本印刷所