

令和6年

静岡県 食中毒

令和7年3月

静岡県健康福祉部

は じ め に

静岡県の食の安全につきましては、「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン(2022-2025)」を策定し、県民の皆様へ安全で安心できる食品の提供を目的として取り組んでおり、目標値である「人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害の発患者数10人以下」を、令和元年度から継続して達成してまいりました。引き続き、生産から流通、消費に至るまで、関係部局が連携し、GAPの普及やHACCPの推進を強化することで、より一層、食の安全を総合的に確保してまいります。

令和6年の本県の食中毒発患者数は13件、患者数は315人で、令和5年と比べますと、件数が7件、患者数が197人増加しました。このうち、ノロウイルスによる食中毒は、発患者数が8件、患者数が259人と大半を占めたことから、ノロウイルスの胃腸炎が流行する冬季を中心に、監視指導の強化や、広く食品関係業者や消費者への注意喚起及び啓発に努めてまいります。

一方、令和6年は紅麹を原料とした健康食品による健康被害が全国で発生し、健康の維持・増進が目的である健康食品の健康被害であったことで、これまで積み重ねてきた食に対する信頼が失われました。近年、一般に飲食に供されることのなかったものや、特殊な形態のもの等、国民の健康に対する関心の高まりを背景に、様々な食品が「健康食品」として流通していることから、本県においても、いわゆる「健康食品」を扱う食品事業者に対する監視指導及び啓発を実施し、安全確保に努めてまいります。

この「令和6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、ノロウイルスやサルモネラ属菌による食中毒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7年3月

静岡県健康福祉部長 青山 秀徳

目 次

I	令和6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	8
7	食中毒発生による損害	9
8	食中毒発生に対する行政処分	10
9	食中毒事件の検査の状況	11
10	食中毒事件の概要と発生要因	12
II	令和6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	食肉を原因とする食中毒防止対策	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	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6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（令和2年～令和6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（令和元年～令和5年）	33
	（1）発生件数・患者数の全国順位	33
	（2）病因物質別の発生状況	34
	（3）原因施設別の発生状況	36
	（4）原因食品別の発生状況	38
2	年次別発生状況	39
3	年次別発生順位	41
VI	静岡県の主な食中毒	
1	特異的な食中毒	42
	（1）キノコ類による食中毒	42
	（2）野菜及び野草による食中毒	45
	（3）ふぐ毒による食中毒	46
	（4）有毒魚介類による食中毒（ふぐを除く）	48
	（5）化学物質による食中毒（アレルギー様を除く）	49
	（6）アレルギー様による食中毒	49
	（7）発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒	51
	（8）腸管出血性大腸菌による食中毒	55
	（9）その他	56
2	患者数100人以上の食中毒	57
3	死者をともなった食中毒	70
	<特集>	
	サルモネラ属菌食中毒について	72
	<事例・研究報告>	
	仕出し弁当を原因とするノロウイルス食中毒について	82
	宿泊施設におけるサルモネラ属菌による食中毒	86
	<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
	令和6年腸管出血性大腸菌感染症発生状況	96
	<参考>令和6年有症苦情等処理状況	97
	昭和25年からの食中毒発生状況	99
	令和6年食中毒一覧	101
	・病因物質別食中毒発生状況	101
	・原因施設別食中毒発生状況	101
	・保健所別食中毒発生状況	102

I 令和6年の食中毒発生状況

1 発生件数及び患者数

令和6年の食中毒発生件数は13件、患者数315人であり、前年の6件118人に比べ、発生件数は7件増加し、患者数は197人増加した。

なお、令和元年以降の中では事件数は2番目に多く、患者数も2番目に多い年となった。

発生件数・患者数・死者数・1件あたりの患者数（令和6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	13	315	100.0	0	24.2	
内 訳	県所管	7	148	47.0	0	21.1
	静岡市	3	60	19.0	0	20.0
	浜松市	3	107	34.0	0	35.7

2 病因物質別の発生状況

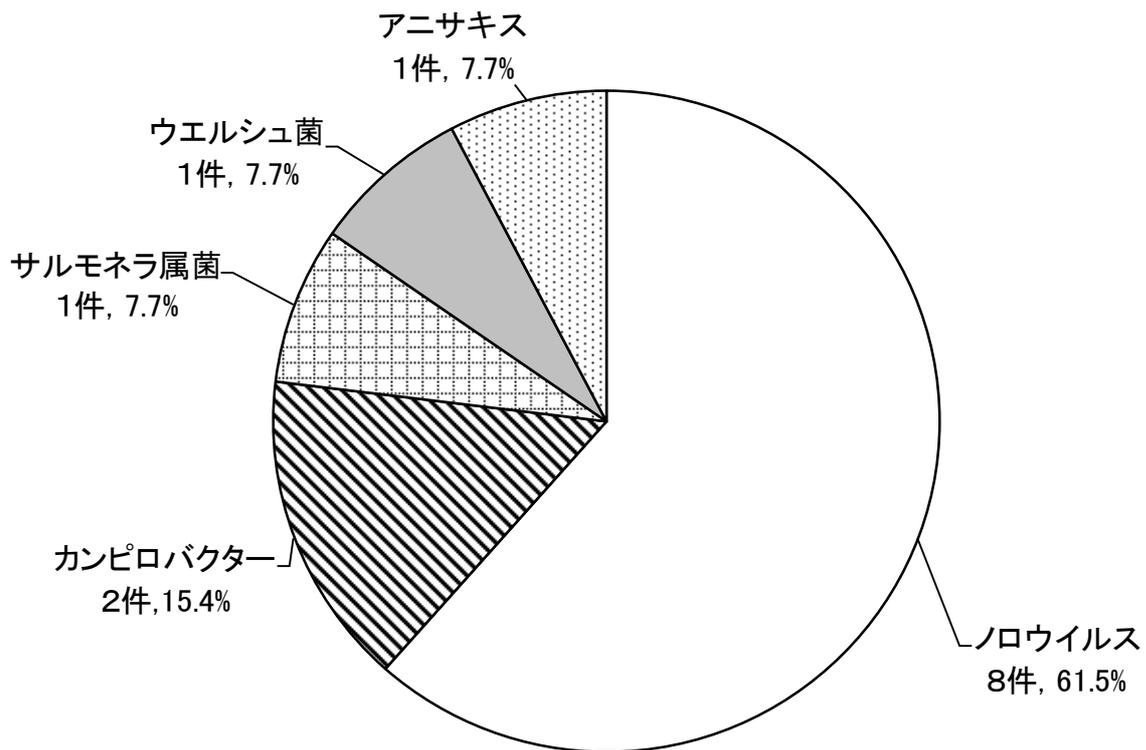
発生件数13件のうち全てにおいて、病因物質が判明した。内訳はノロウイルス8件、カンピロバクター2件、サルモネラ属菌、ウエルシュ菌及びアニサキスがそれぞれ1件であった。

患者数の内訳は、ノロウイルス259人、サルモネラ属菌26人、ウエルシュ菌18人、カンピロバクター11人及びアニサキス1人であった。

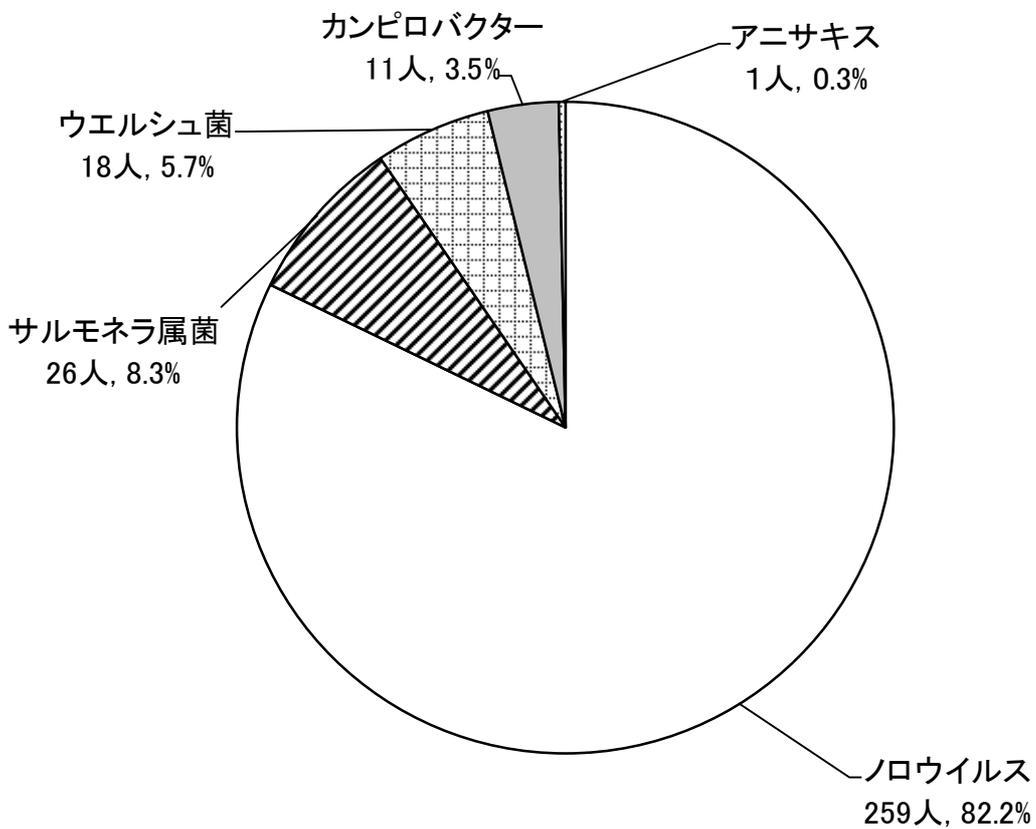
発生件数及び患者数共にノロウイルスが最も多かった。

病因物質別発生状況（令和6年）

	発生件数		患者数	
	件数(件)	割合 (%)	人数(人)	割合 (%)
総数	13		315	
病因物質判明数	13		315	
判明したものの割合		100.0		100.0
ノロウイルス	8	61.5	259	82.2
カンピロバクター	2	15.4	11	3.5
サルモネラ属菌	1	7.7	26	8.3
ウエルシュ菌	1	7.7	18	5.7
アニサキス	1	7.7	1	0.3



病因物質別発生件数（令和6年）



病因物質別患者数（令和6年）

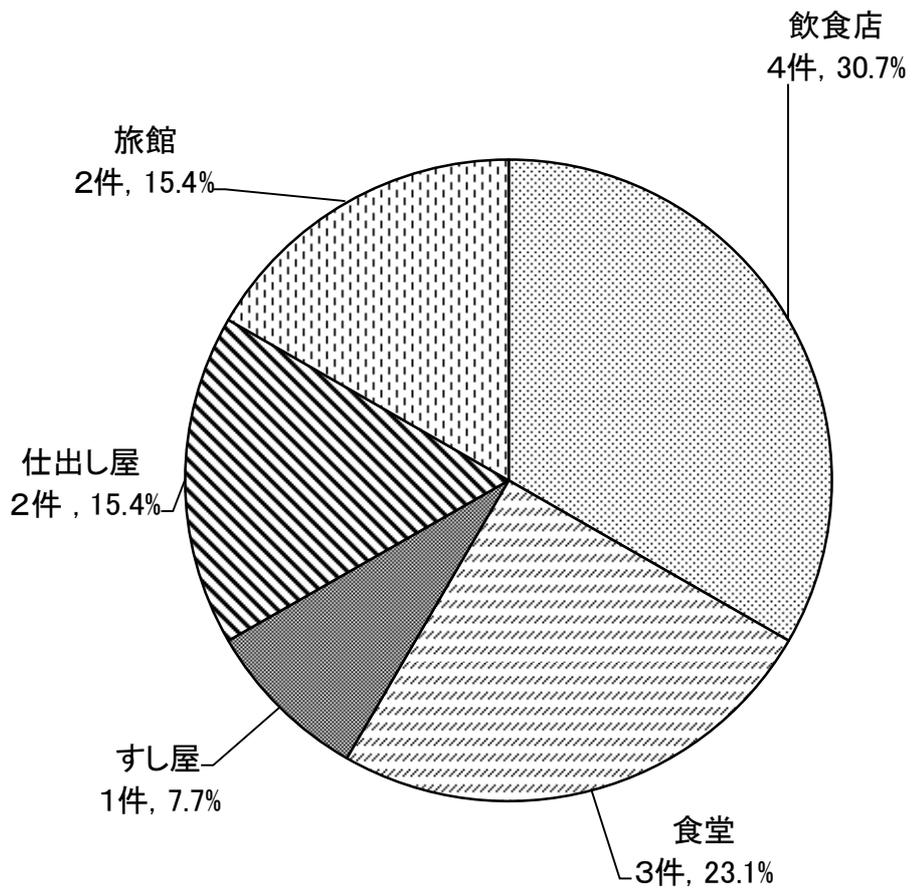
3 原因施設別の発生状況

発生件数13件のうち、12件において原因施設が判明した。内訳は、飲食店が8件、仕出し屋が2件、旅館が2件であった。

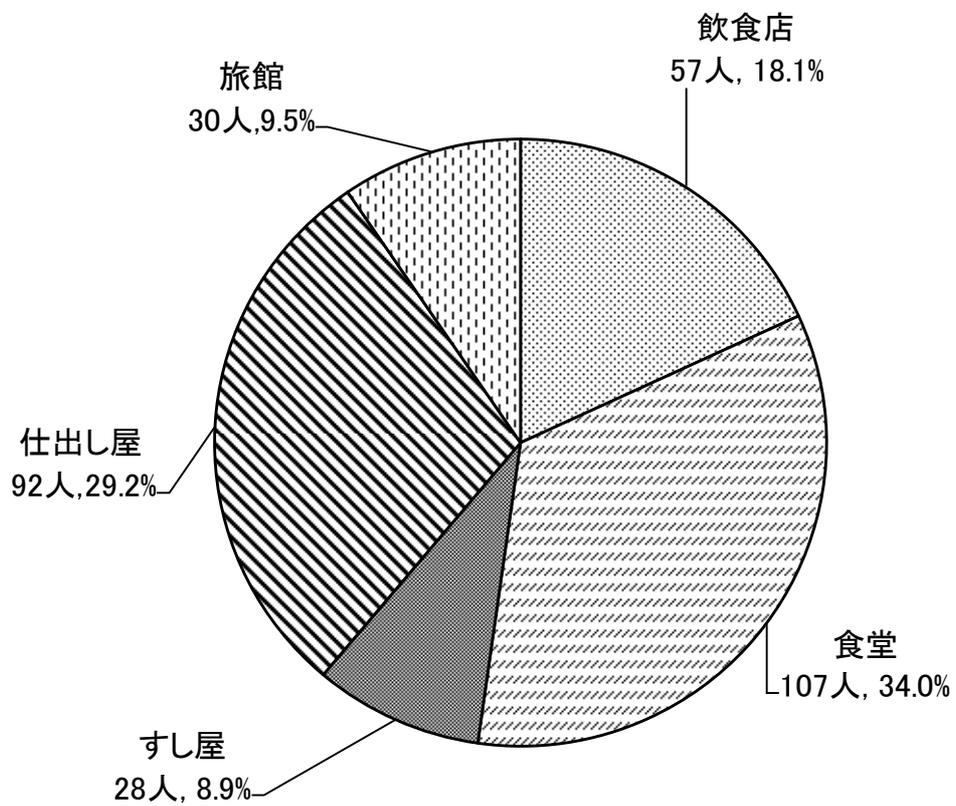
また、患者の内訳は、飲食店が192人、仕出し屋が92人、旅館が30人であった。

原因施設別発生状況(令和6年)

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	13		315		
原因施設判明数	12		314		
判明したものの割合		92.3		99.7	
飲食店	8	61.5	192	61.0	
内訳	飲食店	4	30.7	57	18.1
	食堂	3	23.1	107	34.0
	すし屋	1	7.7	28	8.9
仕出し屋	2	15.4	92	29.2	
旅館	2	15.4	30	9.5	



原因施設別発生件数（令和6年）



原因施設別患者数（令和6年）

4 原因食品別の発生状況

発生件数13件のうち全てにおいて、原因食品が判明した。

内訳は、旅館料理・会食料理等が7件、仕出し弁当・仕出し料理等が3件、給食が2件、魚介類が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157人、仕出し弁当・仕出し料理等が114人、給食が43人、魚介類が1人であった。

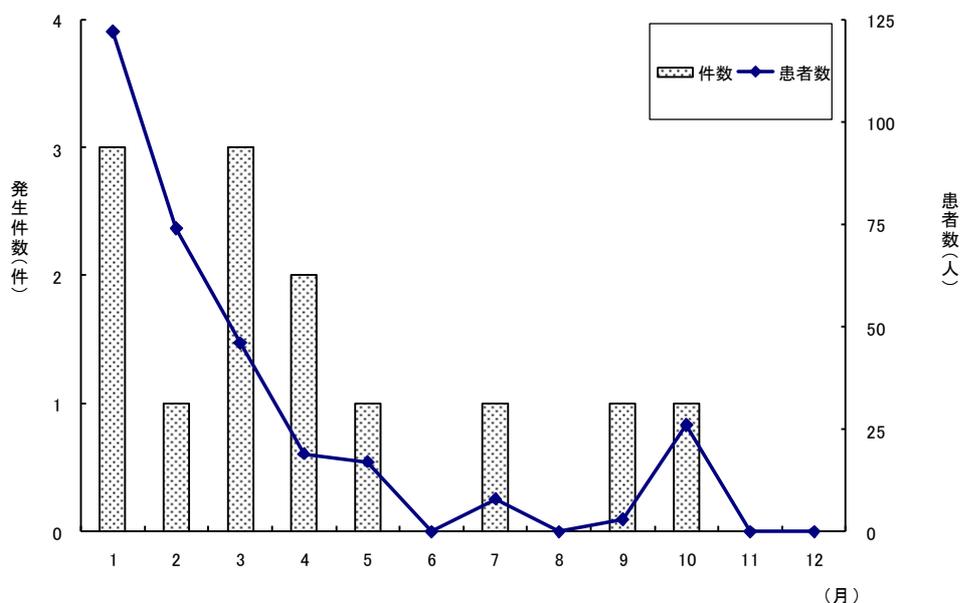
原因食品別発生状況（令和6年）

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	13		315		
原因食品判明数	13		315		
判明したものの割合		100.0		100.0	
魚介類	1	7.7	1	0.3	
魚介類加工品					
肉類及びその加工品					
卵類及びその加工品					
乳類及びその加工品					
穀類及びその加工品					
野菜類及びその加工品					
菓子類					
複合調理食品					
その他	旅館料理・会食料理等	7	53.8	157	49.8
	仕出し弁当・仕出し料理等	3	23.1	114	36.2
	給食	2	15.4	43	13.7
	その他				

5 月別の発生状況

発生件数は、1月及び3月にそれぞれ3件、4月に2件、2月、5月、7月、9月及び10月にそれぞれ1件であった。

患者数は、ノロウイルス食中毒があった1月が122人で最も多く、次いで2月が74人、3月が46人、10月が26人であった。



月別発生状況 (令和6年)

病因物質・月別発生件数 (令和6年)

病因物質 \ 月	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数	13	3	1	3	2	1	0	1	0	1	1	0	0
サルモネラ属菌	1										1		
カンピロバクター	2							1		1			
ウエルシュ菌	1				1								
ノロウイルス	8	3	1	3		1							
アニサキス	1				1								

病因物質・月別患者数 (令和6年)

病因物質 \ 月	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数	315	122	74	46	19	17	0	8	0	3	26	0	0
サルモネラ属菌	26										26		
カンピロバクター	11							8		3			
ウエルシュ菌	18				18								
ノロウイルス	259	122	74	46		17							
アニサキス	1				1								

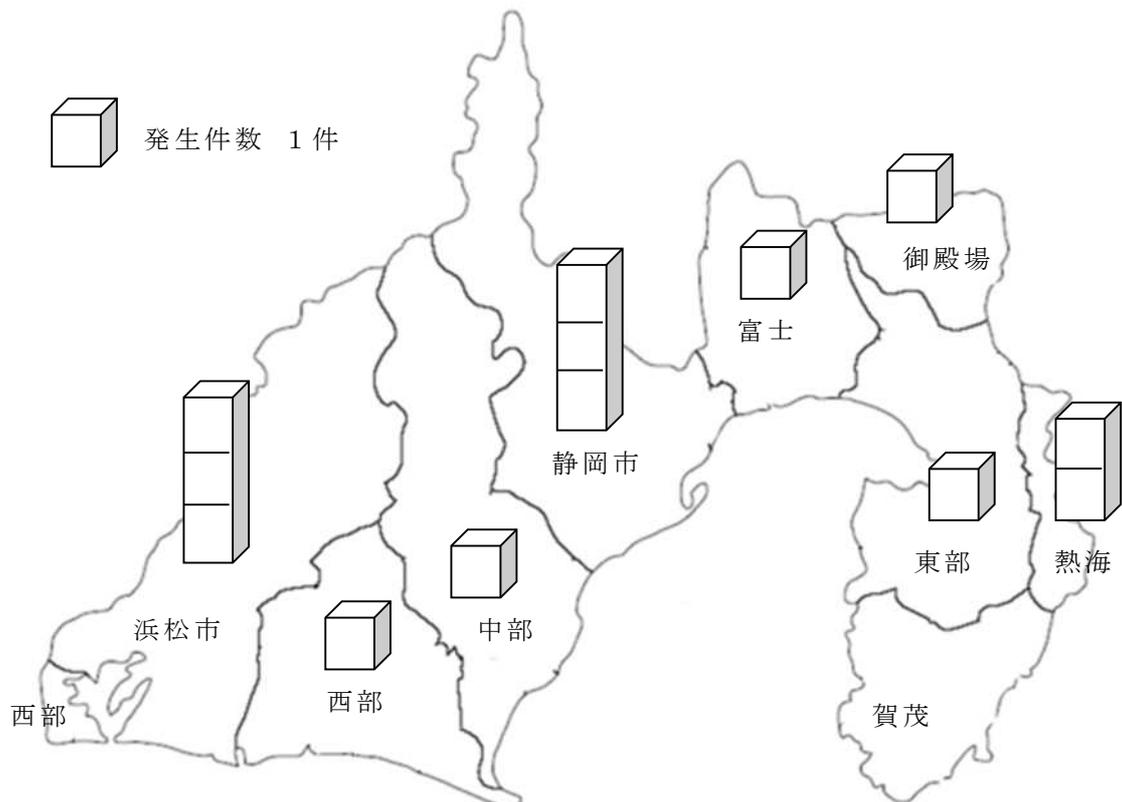
6 保健所別の発生状況

発生件数は、静岡市保健所、浜松市保健所がそれぞれ3件、熱海保健所が2件、東部、御殿場、富士、中部及び西部保健所がそれぞれ1件であった。

患者数は、浜松市保健所が107人で最も多く、次いで中部保健所が74人であった。

保健所別発生状況（令和6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	2	15.3	5	1.6
東部	1	7.7	26	8.3
御殿場	1	7.7	12	3.8
富士	1	7.7	3	1.0
中部	1	7.7	74	23.5
西部	1	7.7	28	8.9
静岡市	3	23.1	60	19.0
浜松市	3	23.1	107	34.0
総数	13	100.0	315	100.0



保健所別発生件数（令和6年）

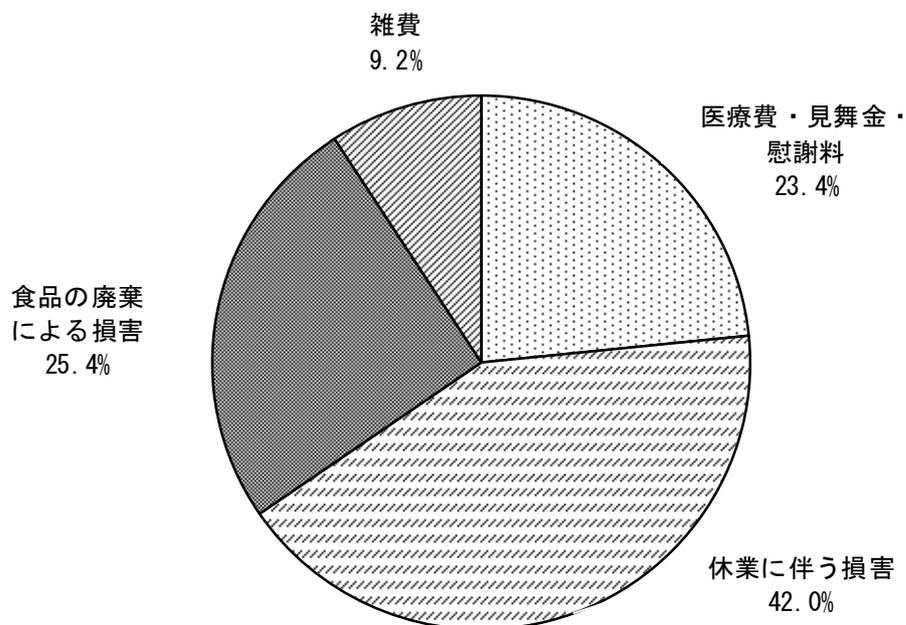
7 食中毒発生による損害

令和6年に発生した食中毒の原因施設のうち、9施設に損害額の調査に協力いただいた。9施設の損害総額は、35,070千円にのぼり、その内訳としては、医療費・見舞金・慰謝料が8,207千円（23.4%）、休業に伴う損害が14,730千円（42.0%）、食品の廃棄による損害が8,913千円（25.4%）、雑費が3,220千円（9.2%）であった。また、1施設あたりの平均損害額は約3,897千円で、患者1人あたりの平均損害額は約127千円であった。

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6年）

項目	損害額（9施設） （千円）	割合 （%）
医療費・見舞金・慰謝料	8,207	23.4
休業に伴う損害	14,730	42.0
食品の廃棄による損害	8,913	25.4
雑費	3,220	9.2
合計	35,070	100.0



損害額の項目別比率（令和6年）

原因施設別損害額（令和6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	6	181	12,960	2,160	72
仕出し屋	2	92	21,743	10,872	236
旅館	1	4	367	367	92
合計	9	277	35,070	3,897	127

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、12件であった。

営業の禁止期間は、4日が5件で最も多く、最も長いものは10日であった。
なお、平均禁止期間は、4.4日であった。

営業（業務）の禁止期間（令和6年）

禁止期間（日）	件数（件）
2	1
3	2
4	5
5	3
10	1

平均4.4日

9 食中毒事件の検査の状況

令和6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6年）

検 体 名	検 体 数	上段:検査数 下段:(検出数)									検査項目数合計
		サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター	病原大腸菌	腸管出血性大腸菌	ウエルシユ菌	その他細菌	ノロウイルス	寄生虫	
食品※	58	26 (0)	26 (0)	29 (0)	26 (0)	18 (0)	26 (0)	302 (3)	42 (0)	0 (0)	495 (3)
拭取り	90	82 (0)	82 (2)	75 (0)	72 (0)	68 (0)	82 (0)	971 (11)	71 (4)	0 (0)	1,503 (17)
便	187	152 (1)	125 (12)	121 (4)	119 (13)	118 (0)	130 (27)	1,707 (0)	172 (80)	0 (0)	2,644 (137)
その他	5	1 (1)	0 (0)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (1)	5 (5)
計	339	261 (2)	233 (14)	228 (7)	217 (13)	204 (0)	238 (27)	2,980 (14)	285 (84)	1 (1)	4,647 (162)

※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	1.17	29	12	0	東京都他	弁当	事業所等	ノロウイルス	33時間49分
2	1.21	126	82	0	浜松市	提供料理	食堂	ノロウイルス	33時間57分
3	1.25	85	28	0	掛川市他	弁当	家庭等	ノロウイルス	35時間36分
4	2.6	1,512	74	0	藤枝市他	弁当	事業所等	ノロウイルス	37時間42分
5	3.23	21	17	0	静岡市	提供料理	飲食店	ノロウイルス	29時間45分
6	3.27	181	25	0	静岡市	病院食	病院	ノロウイルス	29時間34分
7	3.24	29	4	0	愛知県等	提供料理	旅館	ノロウイルス	34時間30分
8	4.4	96	18	0	静岡市	提供料理	老人ホーム	ウエルシュ菌(型別不明)	13時間40分
9	4.22	1	1	0	熱海市	刺身(推定)	不明	アニサキス	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
飲食店	小山町	飲食店	飲食店の提供した弁当を喫食した29人中12人が下痢、嘔吐等を発症	手洗い不足等による調理従事者の手を介した汚染	禁止 4日間
食堂	浜松市	食堂	食堂で調理された食事を喫食した126人中82人が下痢、嘔吐等を発症	ノロウイルスを保有した調理従事者からの二次汚染	禁止 5日間
すし屋	掛川市	すし屋	すし屋の提供した弁当を喫食した85人中28人が下痢、嘔吐等を発症	ノロウイルスを保有した調理従事者からの二次汚染	禁止 5日間
仕出し屋	藤枝市	仕出し屋	仕出し屋の提供した弁当を喫食した1,512人中74人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者からノロウイルスが検出されたが、汚染経路は特定されず	禁止 4日間
飲食店	静岡市	飲食店	飲食店の提供した食事を喫食した21人中17人が下痢、嘔吐等を発症	ノロウイルスを保有した調理従事者からの二次汚染	禁止 2日間
飲食店	静岡市	飲食店	病院食を喫食した181人中25人の入院患者等が嘔吐、下痢等を発症	ノロウイルスを保有した調理従事者からの二次汚染	禁止 3日間
旅館	伊東市	旅館	旅館の提供した料理を喫食した29人中4人が嘔吐、発熱等を発症	調理従事者や設備を介した食品の汚染	禁止 10日間
仕出し屋	静岡市	仕出し屋	仕出し屋が提供した料理を喫食した96人中18人が下痢等を発症	前日調理したこと、常温で放冷したこと、配送工程があり、喫食まで2時間以上経過したこと、再加熱が不十分であったこと	禁止 4日間
不明	不明	不明	宿泊施設及び自宅で刺身を喫食した1名が腹痛を発症	アニサキスが寄生した刺身を喫食。原因施設の特定には至らなかった	—

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
10	5.13	26	17	0	浜松市他	提供料理	食堂	ノロウイルス	39時間05分
11	7.8	10	8	0	浜松市他	提供料理	食堂	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	69時間41分
12	9.1	11	3	0	富士市	提供料理	飲食店	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	75時間50分
13	10.7	29	26	0	沼津市他	提供料理	旅館	サルモネ ラ・ティフイ ムリウム (4:i:-)	31時間04分

原因施設	同所在地	調理場所	事件の概要	発生要因	行政処分
食堂	浜松市	食堂	食堂の提供した料理を喫食した26人中17人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者の手指や器具を介した食品の汚染	禁止 4日間
食堂	浜松市	食堂	食堂の提供した料理を喫食した10人中8人が下痢、腹痛等を発症	加熱不十分な鶏肉等の提供	禁止 5日間
飲食店	富士市	飲食店	飲食店の提供した料理を喫食した11人中3人が下痢、腹痛等を発症	加熱不十分な鶏肉の提供や、鶏肉から他の食品への二次汚染	禁止 4日間 (飲食店営業、そうざい製造業)
旅館	伊豆市	旅館	旅館の提供した料理を喫食した29人中26人が下痢、腹痛、発熱等を発症	加熱不十分な食肉の提供や緩慢な冷却等の温度管理の不備	禁止 3日間

Ⅱ 令和6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、カンピロバクター及び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これら食中毒の防止対策の強化が必要不可欠である。

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

1 食中毒防止月間の実施

夏期に多発しやすい細菌による食中毒の発生を防止するため、8月を食中毒防止月間と定め、スローガン「めざせ 食の安全 皆の安心」、キャッチフレーズ「手洗いと 加熱で防ごう 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、懸垂幕の設置、ポスターの掲示、リーフレットの配布、食中毒防止パレード、消費者懇談会及び電光掲示板によるPR等の行事を行い、広く県民に食中毒防止に対する注意を呼びかけた。

また、営業者や消費者のための衛生講習会を積極的に開催した。（衛生講習会開催延べ回数 43回 延べ受講者数 4,623人）

(2) 食品衛生推進員及び食品衛生指導員による巡回指導の強化

静岡県食品衛生推進員や指導員による巡回指導が積極的に行われた。（巡回指導延べ人員 3,022人 指導件数 12,400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 食肉を原因とする食中毒防止対策

食肉を生又は加熱不十分な状態で喫食することによる、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒の発生を防止するため、夏期（6月から8月）及び年末（12月）に、飲食店営業者、食肉処理業者等の一斉監視指導を行った。

食肉を取扱う施設の一斉監視指導結果（静岡市、浜松市を含む）

対 象 施 設	監視施設数	
	夏期	年末
食肉を消費者に直接販売・提供する施設	334	219
鶏肉を飲食店営業者に販売する施設 （食肉処理業者、卸売業者等）	179	54

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
06.12.3	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
06.11.1	冬期のノロウイルス食中毒ゼロを目指して！	県民向けに予防のポイントを啓発

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

ノロウイルス食中毒防止対策重点期間(令和6年11月から令和7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	1,773	318	1	0
	仕出し屋	1,574	278	0	5
	宴会場を有する飲食店	226	46	0	0
	小計	3,573	642	1	5
集団 給食 施設	学校	286	202	0	14
	病院・診療所	177	94	4	16
	事業所	113	51	3	15
	社会福祉施設(高齢者)	535	334	0	52
	社会福祉施設(高齢者以外)	601	339	0	22
	その他	148	28	0	2
	小計	1,860	1,048	7	121
学校 給食 用 食品 製造 施設	パン加工委託工場	18	8	0	1
	炊飯委託工場	14	7	0	1
	めん加工委託工場	13	7	0	0
	その他	39	13	0	0
	小計	84	35	0	2
合計		5,517	1,725	8	128

※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6年11月から令和7年1月)の講習会実施状況
(静岡市、浜松市を含む)

対象者	回数	参加人数
社会福祉施設関係者	2	68
学校・保育・給食関係者	6	282
営業者(一般食品取扱者)	46	2,664
一般(消費者等)	7	198
全般(SNS使用)	0	0
合計	61	3,212

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	99
	魚 介 類 販 売 業	11
	水 産 製 品 製 造 業	1
ふぐ営業所以外の施設*	飲 食 店 営 業	22
	魚 介 類 販 売 業	10
	水 産 製 品 製 造 業	0

*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 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
ノロウイルス食中毒 第1号	令和6年1月29日 10:00	ウ 県内で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
ノロウイルス食中毒 第2号	令和6年2月13日 16:00	ウ 県内で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
細菌性食中毒 第1号	令和6年7月4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6年7月22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7年1月30日に食中毒防止対策専門委員会を開催し、県で実施する食中毒防止対策事業等について助言を受けた。

令和6年度食中毒防止対策専門委員会（令和7年1月30日）

1 令和6年次食中毒発生状況について

- ・ 食中毒発生状況は本誌掲載のとおり。

<議事要旨>

- ・ 令和6年では、前年に比べ、ノロウイルス食中毒の増加により食中毒の発生件数及び患者数が倍増している。
- ・ 動物性、植物性等の自然毒については、静岡県内の発生は過去5年間ないが、全国的には発生があり、死者も発生していることから引き続き啓発をしていく必要がある。

2 ウエルシュ菌食中毒事例について

- ・ 介護サービス施設で発生した事案であり、前日調理、常温での放冷、配送工程があり喫食まで2時間以上経過していたこと、再加熱が不十分であったこと等が原因と考えられた。

<議事要旨>

- ・ ウエルシュ菌食中毒の典型的な事例であり、調理従事者に食品衛生の知識があれば防げた事例であることから、教育、啓発が重要である。
- ・ 令和4年にも県内の介護老人福祉施設でウエルシュ菌食中毒が発生している。社会福祉施設では、再加熱が不十分なまま食事が提供される状況があり、監視時には調理従事者だけでなく経営者に対しても啓発をしていくことが必要である。

3 カンピロバクター食中毒事例について

- ・ 鶏肉料理を提供する飲食店で発生した事案であり、営業者の認識不足による生又は加熱不十分な鶏肉の提供によるものが原因と考えられた。
- ・ まな板以外の調理器具類や調理スペースは共通であったことから、カンピロバクターに汚染された鶏肉から他の食品への二次汚染の可能性も考えられた。

<議事要旨>

- ・ アルバイト等の調理従事者への衛生管理教育の不足により、調理器具や手指を介した二次汚染が原因となる事例もある。
- ・ 鶏刺し等の鶏肉の生食は九州の一部地域の食文化であり、宮崎県及び鹿児島県では、生食用食鳥肉の衛生管理基準を設けている。
- ・ 生又は加熱不十分な食肉のリスクに関する認識が、いまだ消費者に浸透していないため、食肉の食中毒対策について継続的に啓発をしていく必要がある。

4 サルモネラ属菌食中毒事例について

- ・ 旅館で発生した事例であり、低温調理による食肉を提供していたが、加熱温度及び時間は調理者の経験により判断し、中心温度計を用いた温度及び加熱時間の確認をしていなかった。

たため、提供された食肉が加熱不十分であった可能性が考えられた。

- ・ 調理工程中及び調理品について、緩慢な冷却方法や長時間の常温保管等の病原微生物の増殖リスクがある温度管理がされていた。

<議事要旨>

- ・ 鶏肉を折り曲げた状態で加熱する場合は、加熱が不十分だと内側表面に食中毒菌が生残している場合がある。
- ・ 当該事例では、使い捨て手袋の交換のタイミングが調理従事者によって異なっていたため手指を介した二次汚染の可能性も考えられた。
- ・ 県内では、過去5年間でサルモネラ菌属の食中毒が4件発生しており、*S. Enteritidis* 以外の血清型である *S. Saintpaul* が1件、*S. Typhimurium* が3件であった。

5 小林製菓株式会社の紅麴を含む健康食品の健康被害について

- ・ 小林製菓株式会社(本社：大阪市)は販売した紅麴を含む健康食品3製品(約113万個)について、摂取した者に腎疾患等が発生したため、自主回収を発表した(R6.3.22)。
- ・ 大阪市は、食品衛生法第59条に基づき3製品の回収を命じた(R6.3.27)。
- ・ 厚生労働省は、工場内の青カビが培養段階で混入し、米培地を栄養源として「プベルル酸」を産生したこと、「プベルル酸」が腎障害を引き起こすことを発表した(R6.9.18)。
- ・ 大阪市が、本件を食中毒と断定した(R6.10.10)。
- ・ 機能性表示食品に起因する健康被害が生じたことから、食品表示基準及び食品衛生法施行規則が改正された(令和6年8月23日公布)。機能性表示食品に関し、健康被害情報の提供の義務化と機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置が規定された。

<議事要旨>

- ・ カビが産生する物質については、未知なものが多いので注意が必要である。
- ・ 錠剤、カプセル等の機能性表示食品の製造工程には、GMP(適正製造規範)の基準が適用されるが、当面は消費者庁が食品表示法に基づく立入検査等を行うとの説明があった。

6 ノロウイルス食中毒減少に向けた啓発について

- ・ ノロウイルスを病因物質とする食中毒は全国的に発生件数の上位を占めており、本県においても過去5年間の平均をみると、全発生件数の約31%、患者数の約43%をノロウイルス食中毒が占めており、ノロウイルス食中毒の発生防止対策の強化が不可欠である。
- ・ 発生要因として、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が多く認められる。こうした状況を踏まえ、手洗いの励行、調理施設の清掃・消毒、調理従事者を含む全従業員の健康状況の把握・管理、二枚貝及びその他の食品の衛生的な取り扱い等について、監視指導・啓発を行う

<議事要旨>

- ・ ノロウイルス食中毒が増加してきた要因の一つとして、コロナ禍が明けて飲食店の利用の機会が増えてきたことが考えられる。店側も調理従事者が体調不良であっても予約を断ることができずに営業をして事故が起きている事例もある。
- ・ 過去に多かった生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒は、漁業組合等が出荷前の検査を行うことにより全体の5%程度まで減少した。
- ・ 調理従事者の健康チェックをしても、体調不良の回復後すぐに調理に従事している場合があり、指導に苦慮することがある。

7 *Kudoa iwatai*が原因と疑われた（クドア属疑い事例を含む）有症事例について

- ・ 県内では、生鮮魚介類の生食後に比較的短時間で発症する有症事例が複数例発生している。
- ・ 令和6年度に東部保健所管内で*K. iwatai*の関与が否定できない事例が3件発生し、いずれも有症事例として処理した。
- ・ 厚生労働省が食中毒の病因物質としている粘液胞子虫は、*K. septempunctata*のみであり、*K. iwatai*等は病因物質に指定されていないことから、有症事例として処理される場合が多い。
- ・ ヒラメ以外の刺身料理が提供され、潜伏期間が短い場合には*K. septempunctata*以外の粘液胞子虫も念頭に入れ調査を行う必要があると考えられる。（患者の検便、残品の目視等）

<議事要旨>

- ・ *K. iwatai*のシストは肉眼で確認できるため、魚を取り扱う調理従事者への予防啓発が有効であると考えられる。画像を数多く見てもらうことで発見スキルの向上を促し、調理従事者による目視検査を推奨する。
- ・ 粘液胞子虫に関しては解明されていないことが多いことから、検査部門としては、疑い事例があった場合は、検食等の検体搬入をしてほしい。
- ・ 鯨肉や生鮮魚介類の生食による寄生虫感染の事例が報告されており、今後注視していく必要がある。

令和6年度 食中毒防止対策専門委員会委員

氏名	所属名	職名
小野宏志	一般社団法人静岡県医師会	理事
風間広弥	浜松市保健所	食品衛生担当課長
塩津慎一	感染症対策課	課長
下窪匡章	県保健所長会	熱海保健所長（当日欠席）
寺井克哉	環境衛生科学研究所	微生物部長
久川祐稔	東部保健所	衛生部長兼衛生薬務課長
三輪憲永	松本看護大学看護学部	教授
森田幸雄	麻布大学獣医学部獣医学科	教授
山本秀樹	静岡市保健所	食品衛生課長

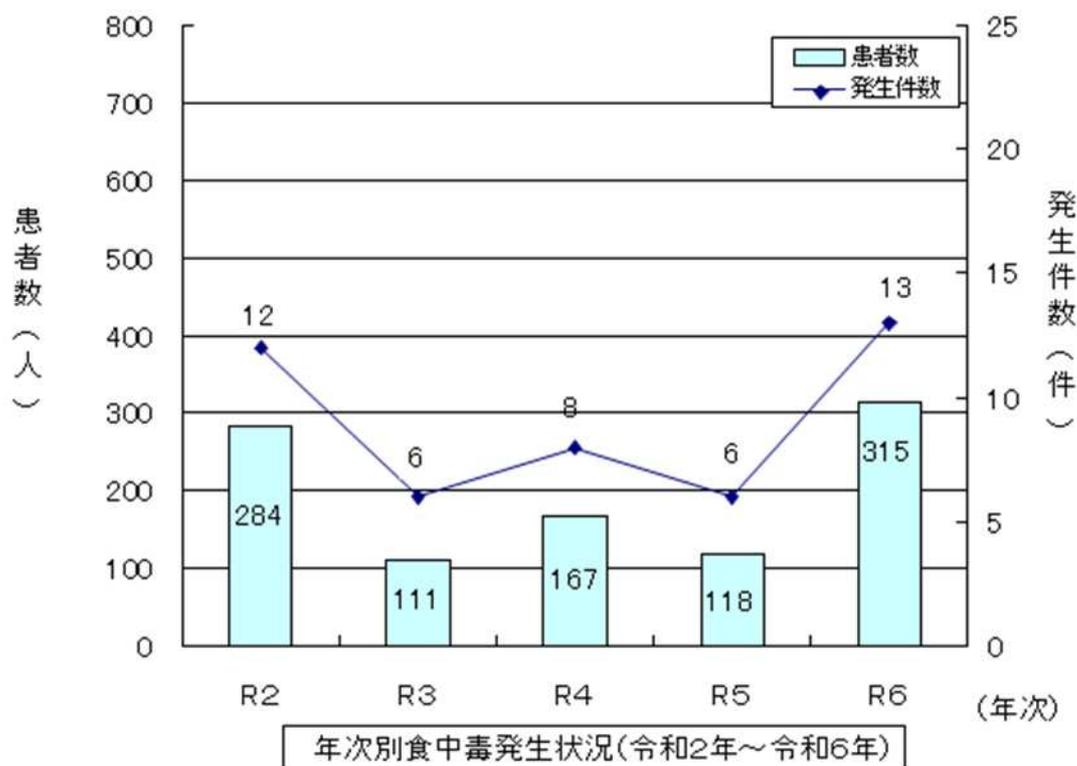
(50音順、敬称略)

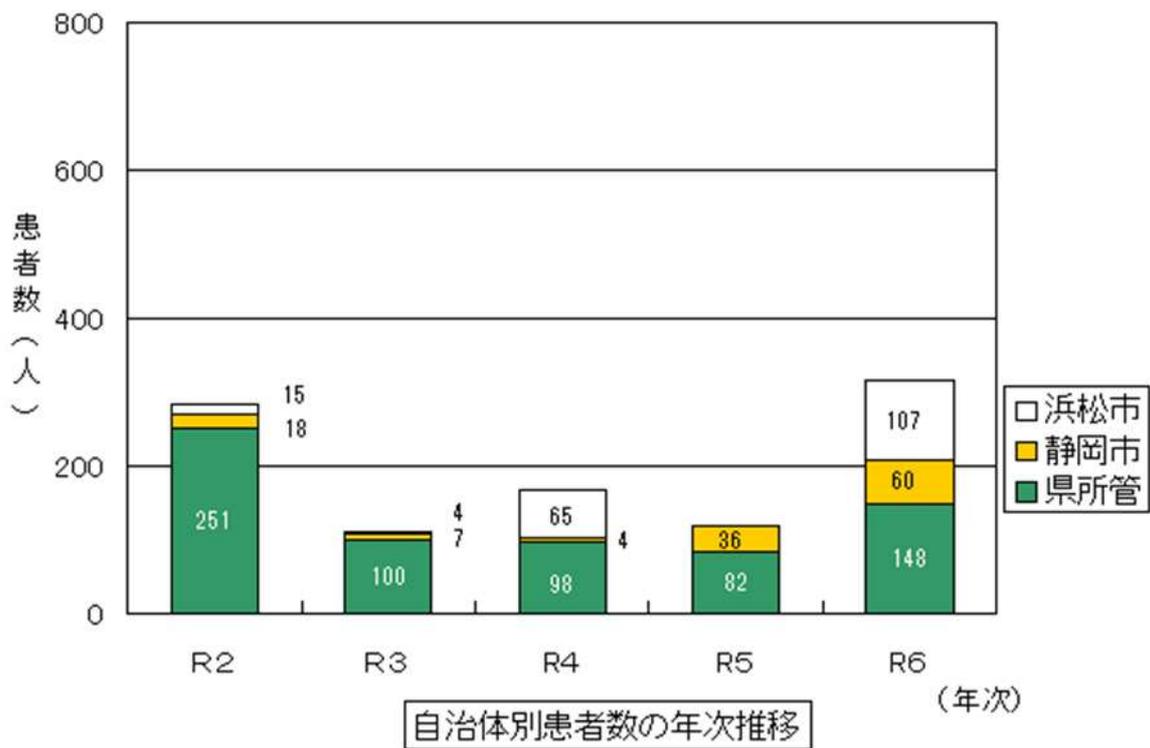
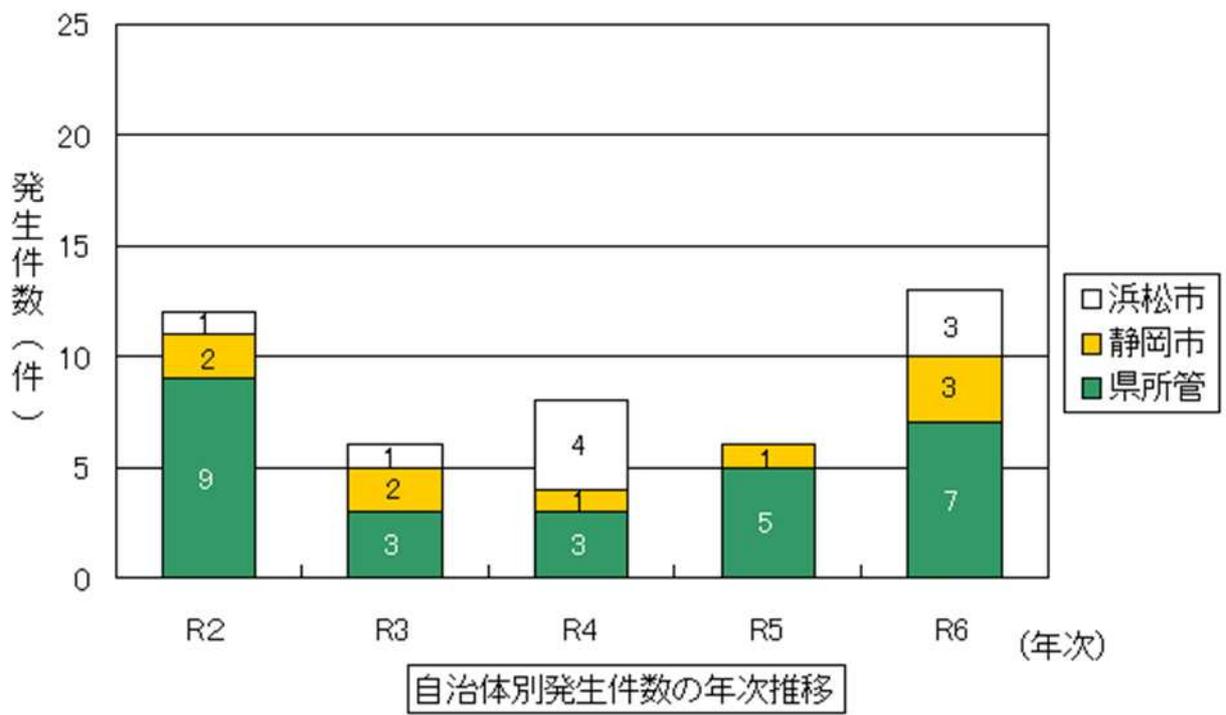
IV 最近5年間の食中毒発生状況 (令和2年～令和6年)

1 発生件数及び患者数

年次別食中毒発生状況 (令和2年～令和6年)

項目		年	R2	R3	R4	R5	R6	平均
発生件数(件)			12	6	8	6	13	9.0
内 訳	県所管		9	3	3	5	7	5.4
	静岡市		2	2	1	1	3	1.8
	浜松市		1	1	4	0	3	1.8
患者数(人)			284	111	167	118	315	199.0
内 訳	県所管		251	100	98	82	148	135.8
	静岡市		18	7	4	36	60	25.0
	浜松市		15	4	65	0	107	38.2
死者数(人)			0	0	0	0	0	0
1件あたり患者数(人)			23.7	18.5	20.9	19.7	24.2	22.1





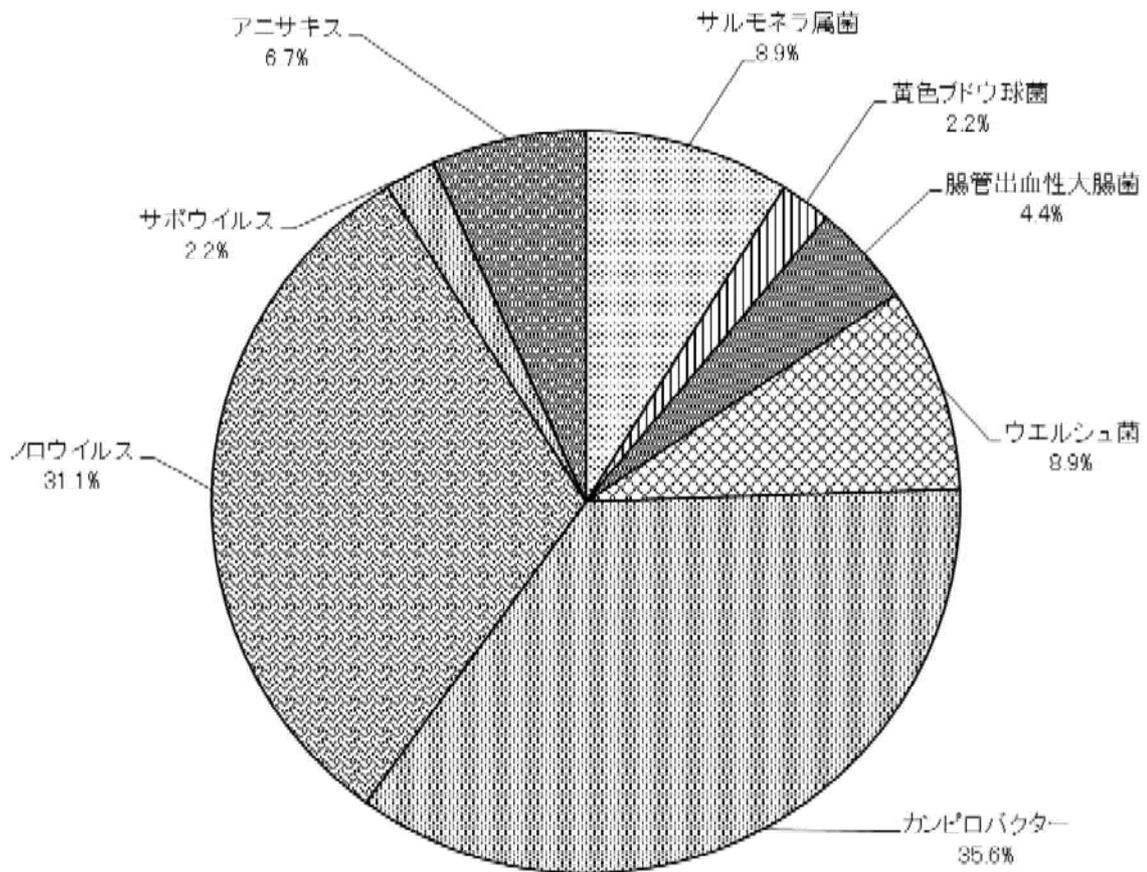
2 病因物質別の発生状況

病因物質別発生件数の年次推移（令和2年～令和6年）

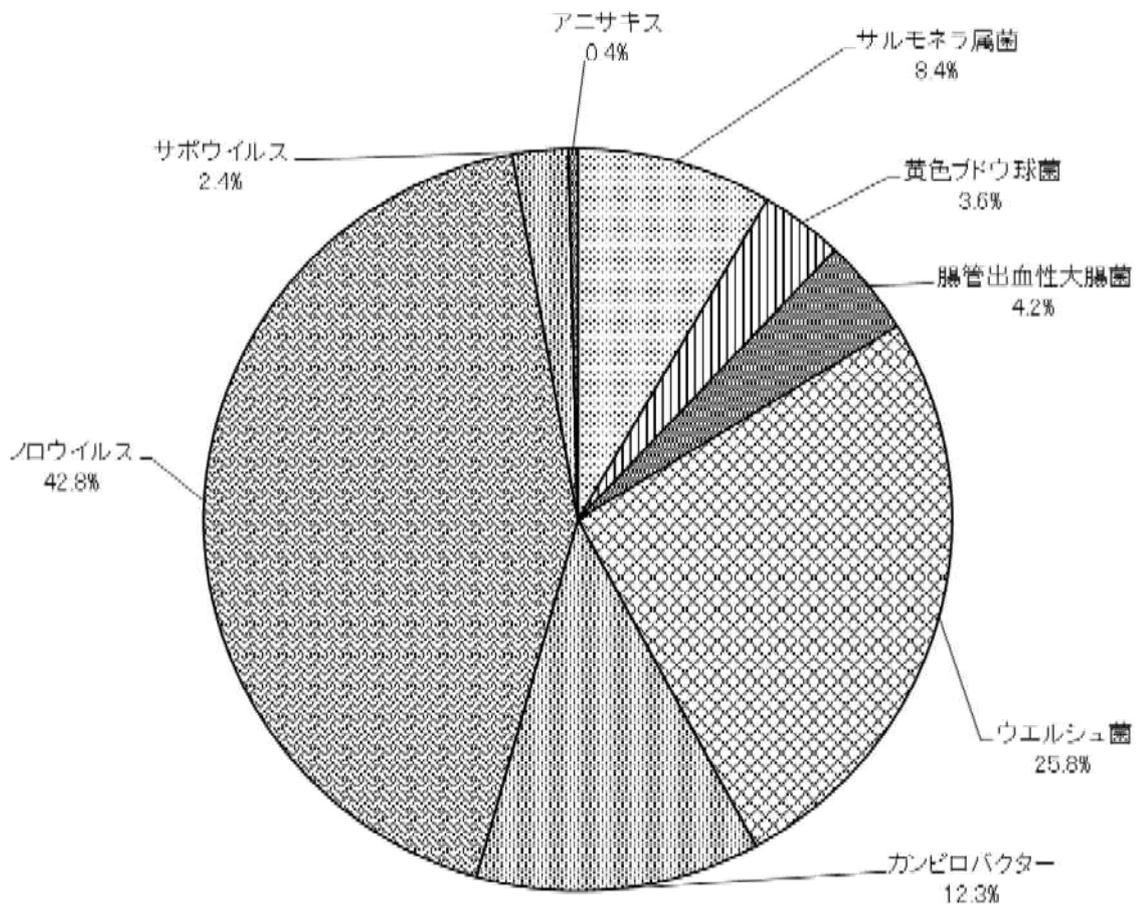
病因物質 \ 年	R2	R3	R4	R5	R6	平均	発生率(%)
総数(件)	12	6	8	6	13	9.0	
病因物質判明件数	12	6	8	6	13	9.0	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
サルモネラ属菌	2		1		1	0.8	8.9
黄色ブドウ球菌				1		0.2	2.2
腸管出血性大腸菌		1		1		0.4	4.4
病原大腸菌						0.0	0.0
ウエルシュ菌	1	1	1		1	0.8	8.9
セレウス菌						0.0	0.0
カンピロバクター	5	3	4	2	2	3.2	35.6
ノロウイルス	3		2	1	8	2.8	31.1
サポウイルス	1					0.2	2.2
化学物質(アレルギー様)						0.0	0.0
動物性自然毒						0.0	0.0
植物性自然毒						0.0	0.0
アニサキス		1		1	1	0.6	6.7

病因物質別患者数の年次推移（令和2年～令和6年）

項目 \ 年	R2	R3	R4	R5	R6	平均	発生率(%)
総数(人)	284	111	167	118	315	199.0	
病因物質判明患者数	284	111	167	118	315	199.0	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
サルモネラ属菌	28		30		26	16.8	8.4
黄色ブドウ球菌				36		7.2	3.6
腸管出血性大腸菌		9		33		8.4	4.2
病原大腸菌						0.0	0.0
ウエルシュ菌	95	84	60		18	51.4	25.8
セレウス菌						0.0	0.0
カンピロバクター	38	17	20	36	11	24.4	12.3
ノロウイルス	99		57	11	259	85.2	42.8
サポウイルス	24					4.8	2.4
化学物質(アレルギー様)						0.0	0.0
動物性自然毒						0.0	0.0
植物性自然毒						0.0	0.0
アニサキス		1		2	1	0.8	0.4



病因物質別発生件数(令和2年～令和6年)



病因物質別患者数(令和2年～令和6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（令和2年～令和6年）

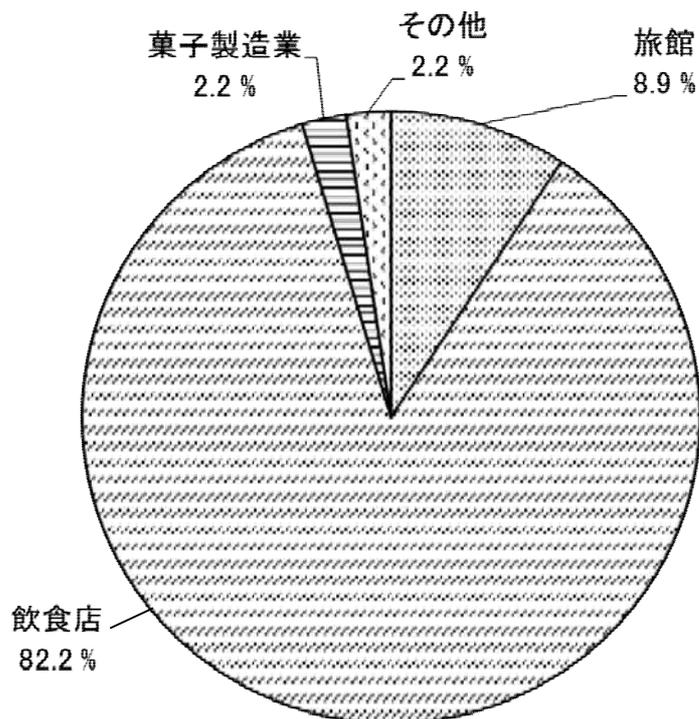
原因施設 \ 年	R2	R3	R4	R5	R6	平均	発生率(%)
総数(件)	12	6	8	6	13	9.0	
原因施設判明件数	12	6	8	5	12	8.6	95.6
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	83.3	92.3	95.6	
旅館	1			1注1	2	0.8	8.9
飲食店	9	6	8	4	10	7.4	82.2
魚介類販売業							
菓子製造業	1					0.2	2.2
集団給食							
家庭							
その他	1					0.2	2.2

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

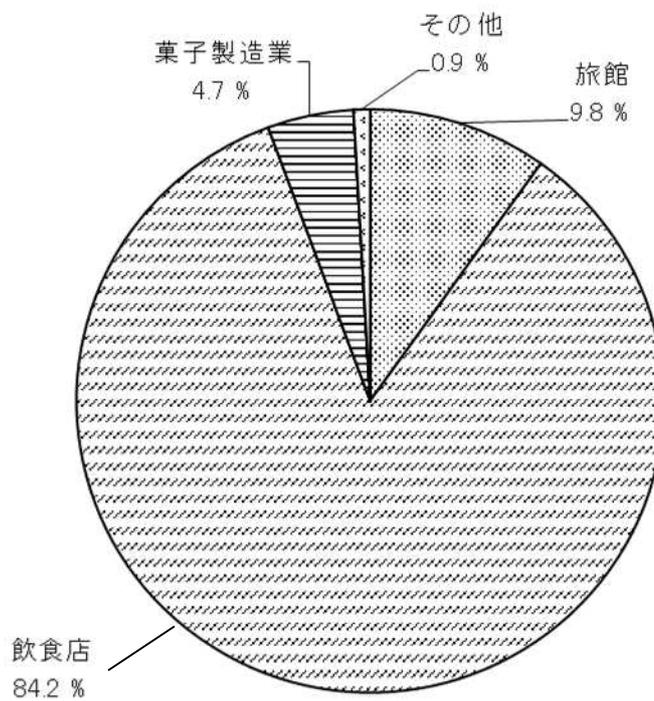
原因施設別患者数の年次推移（令和2年～令和6年）

原因施設 \ 年	R2	R3	R4	R5	R6	平均	発生率(%)
総数(人)	284	111	167	118	315	199.0	
原因施設別判明患者数	284	111	167	116	314	198.4	99.7
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	98.3	99.7	99.7	
旅館	37			31注1	30	19.6	9.8
飲食店	191	111	167	85	284	167.6	84.2
魚介類販売業							
菓子製造業	47					9.4	4.7
集団給食							
家庭							
その他	9					1.8	0.9

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(令和2年～令和6年)



原因施設別患者数(令和2年～令和6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 (令和2年～令和6年)

原因食品 \ 年	R2	R3	R4	R5	R6	平均	発生率(%)
総数(件)	12	6	8	6	13	9.0	
原因食品判明件数	12	6	8	6	13	9.0	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
魚介類		1		1	1	0.6	6.7
魚介類加工品							
肉類及びその加工品		1	1			0.4	4.4
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	1					0.2	2.2
複合調理食品			2			0.4	4.4
その他	11	4	5	5	12	7.4	82.2

原因食品別患者数の年次推移 (令和2年～令和6年)

原因食品 \ 年	R2	R3	R4	R5	R6	平均	発生率(%)
総数(人)	284	111	167	118	315	199.0	
原因食品判明患者数	284	111	167	118	315	199.0	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
魚介類		1		2	1	0.8	0.4
魚介類加工品							
肉類及びその加工品		6	4			2.0	1.0
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	47					9.4	4.7
複合調理食品			90			18.0	9.0
その他	237	104	73	116	314	168.8	84.8

5 月別の発生状況

月別発生件数の年次推移（令和2年～令和6年）

年 月	R2	R3	R4	R5	R6	平均	発生率(%)
総数(件)	12	6	8	6	13	9.0	
1月			1		3	0.8	8.9
2月	2	1			1	0.8	8.9
3月	2	1			3	1.2	13.3
4月				2	2	0.8	8.9
5月		1	1	1	1	0.8	8.9
6月		1	1	1		0.6	6.7
7月			2		1	0.6	6.7
8月	3					0.6	6.7
9月	2	1			1	0.8	8.9
10月	2		1	1	1	1.0	11.1
11月		1		1		0.4	4.4
12月	1		2			0.6	6.7

月別患者数の年次推移（令和2年～令和6年）

年 月	R2	R3	R4	R5	R6	平均	発生率(%)
総数(人)	284	111	167	118	315	199.0	
1月			8		122	26.0	13.1
2月	39	84			74	39.4	19.8
3月	52	4			46	20.4	10.3
4月				7	19	5.2	2.6
5月		7	47	36	17	21.4	10.8
6月		1	60	11		14.4	7.2
7月			34		8	8.4	4.2
8月	24					4.8	2.4
9月	102	6			3	22.2	11.2
10月	30		4	31	26	18.2	9.1
11月		9		33		8.4	4.2
12月	37		14			10.2	5.1

月別病因物質別発生件数（令和2年～令和6年）

病因物質	月	総数												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数		45	4	4	6	4	4	3	3	3	4	5	2	3
サルモネラ属菌		4						1		1	2			
黄色ブドウ球菌		1				1								
腸炎ビブリオ														
ウエルシュ菌		4		1		1		1			1			
セレウス菌														
病原大腸菌														
腸管出血性大腸菌		2											2	
エシェリキア・アルパティ														
カンピロバクター		16	1		2	1	1		2	3	2	3		1
ノロウイルス		14	3	2	4		2	1						2
サポウイルス		1		1										
化学物質（アレルギー様）														
動物性自然毒														
植物性自然毒														
アニサキス		3				2		1						
不明														

月別病因物質不明件数及び不明率（令和2年～令和6年）

区分	月	総数												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
R6	発生件数（件）	13	3	1	3	2	1		1		1	1		
	不明件数（件）	0												
R5	発生件数（件）	6				2	1	1				1	1	
	不明件数（件）	0												
R4	発生件数（件）	8	1					1	1	2			1	2
	不明件数（件）	0												
R3	発生件数（件）	6		1	1			1	1			1		1
	不明件数（件）	0												
R2	発生件数（件）	12		2	2						3	2	2	1
	不明件数（件）	0												
計	発生件数	45	4	4	6	4	4	3	3	3	4	5	2	3
	不明件数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	不明率(%)	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	四半期平均不明率(%)		0			0			0			0		

6 保健所別の発生状況

保健所別発生件数の年次推移（令和2年～令和6年）

年	R2	R3	R4	R5	R6	平均
発生総数（件）	12	6	8	6	13	9.0
賀茂	0	0	0	1	0	0.2
熱海	1	0	0	0	2	0.6
東部	1	1	0	1	1	0.8
御殿場	1	1	1	0	1	0.8
富士	3	0	0	0	1	0.8
中部	1	0	2	2	1	1.2
西部	2	1	0	1	1	1.0
静岡市	2	2	1	1	3	1.8
浜松市	1	1	4	0	3	1.8

保健所別患者数の年次推移（令和2年～令和6年）

年	R2	R3	R4	R5	R6	平均
発生総数（人）	284	111	167	118	315	199.0
賀茂	0	0	0	33	0	6.6
熱海	7	0	0	0	5	2.4
東部	37	84	0	31	26	35.6
御殿場	5	9	30	0	12	11.2
富士	62	0	0	0	3	13.0
中部	95	0	68	7	74	48.8
西部	45	7	0	11	28	18.2
静岡市	18	7	4	36	60	25.0
浜松市	15	4	65	0	107	38.2

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（令和元年～令和5年）

最近の5年間（令和元年～令和5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、患者数は多い状況であった。

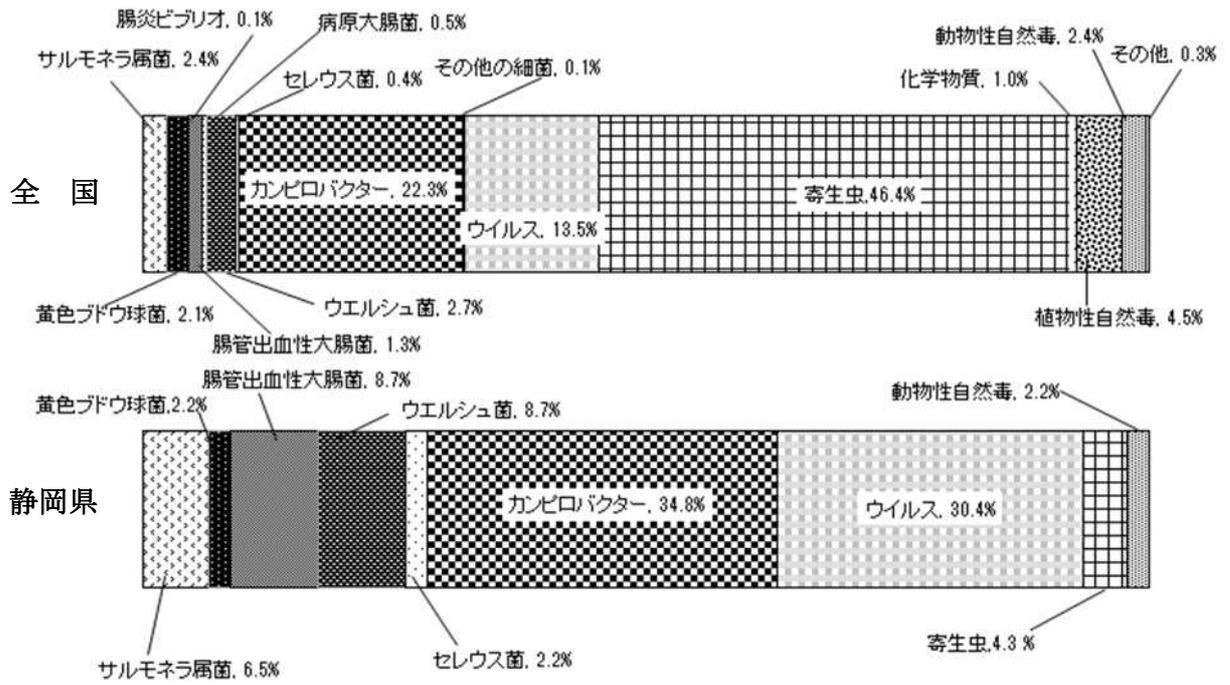
（1）発生件数・患者数の全国順位（令和元年～令和5年）

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	111.0	1	東京都	1245.6
2	北海道	106.4	2	埼玉県	900.0
3	神奈川県	66.2	3	岡山県	676.2
4	福岡県	54.8	4	愛知県	590.6
5	愛知県	45.0	5	兵庫県	543.4
5	福島県	40.0	6	大阪府	526.2
7	大阪府	36.8	7	神奈川県	509.4
8	宮崎県	33.8	8	福岡県	458.8
9	千葉県	24.2	9	富山県	433.0
10	兵庫県	20.4	10	北海道	377.6
11	沖縄県	20.4	11	千葉県	332.6
12	埼玉県	20.0	12	長野県	309.8
13	広島県	17.8	13	静岡県	293.0
14	新潟県	16.6	14	石川県	257.4
15	石川県	15.0	15	岐阜県	248.6

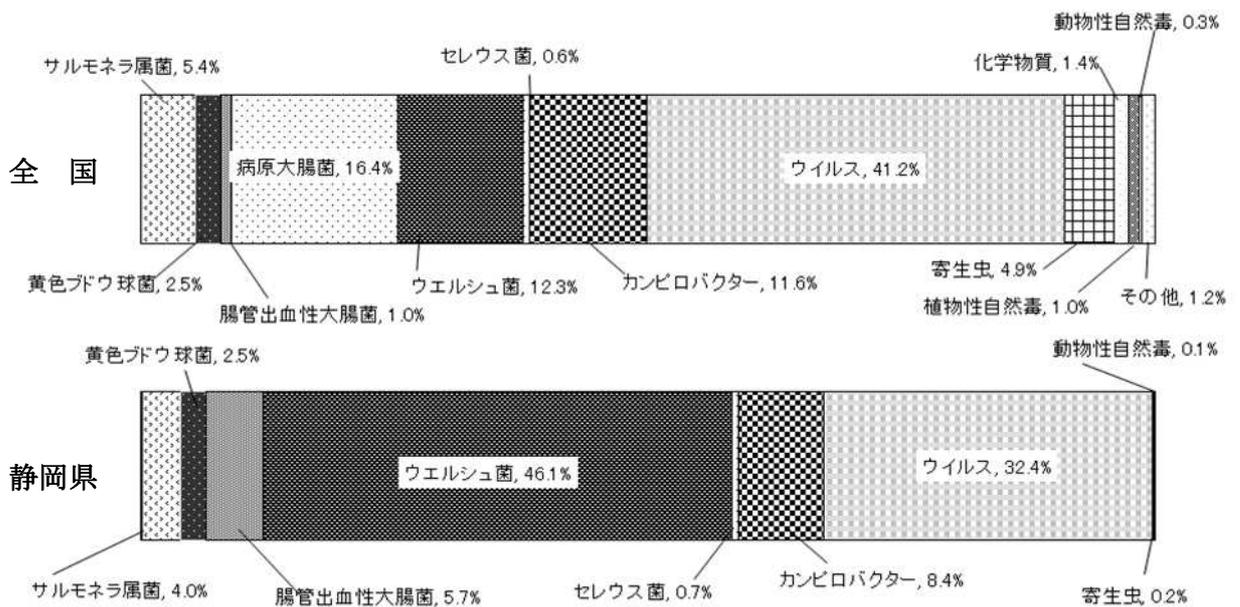
静岡県：9.2件（32位）

(2) 病因物質別の発生状況（令和元年～令和5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	%
病 因 物 質 判 明 数		929.6	19.8		9.2		11,474.0	244.1		293.0	
病 因 物 質 判 明 数		915.0	19.5	100.0	9.2	100.0	11,244.4	239.2	100.0	293.0	100.0
細 菌	サルモネラ属菌	21.8	0.5	2.4	0.6	6.5	601.6	12.8	5.4	11.6	4.0
	黄色ブドウ球菌	19.4	0.4	2.1	0.2	2.2	285.4	6.1	2.5	7.2	2.5
	腸炎ビブリオ	0.6	0.0	0.1	0.0	0.0	2.4	0.1	0.0	0.0	0.0
	腸管出血性大腸菌	12.2	0.3	1.3	0.8	8.7	116.0	2.5	1.0	16.6	5.7
	病原大腸菌	4.6	0.1	0.5	0.0	0.0	1,846.2	39.3	16.4	0.0	0.0
	ウェルシュ菌	25.0	0.5	2.7	0.8	8.7	1,386.8	29.5	12.3	135.2	46.1
	セレウス菌	3.4	0.1	0.4	0.2	2.2	68.6	1.5	0.6	2.0	0.7
	カンピロバクター	203.6	4.3	22.3	3.2	34.8	1,302.6	27.7	11.6	24.6	8.4
	その他の細菌	0.8	0.0	0.1	0.0	0.0	1.4	0.0	0.0	0.0	0.0
ウイルス（ノロウイルス等）		123.6	2.6	13.5	2.8	30.4	4,634.0	98.6	41.2	95.0	32.4
寄 生 虫		424.6	9.0	46.4	0.4	4.3	548.8	11.7	4.9	0.6	0.2
化学物質（ヒスタミン等）		8.8	0.2	1.0	0.0	0.0	160.4	3.4	1.4	0.0	0.0
植 物 性 自 然 毒		41.4	0.9	4.5	0.0	0.0	117.6	2.5	1.0	0.0	0.0
動 物 性 自 然 毒		22.0	0.5	2.4	0.2	2.2	33.0	0.7	0.3	0.2	0.1
そ の 他		3.2	0.1	0.3	0.0	0.0	139.6	3.0	1.2	0.0	0.0



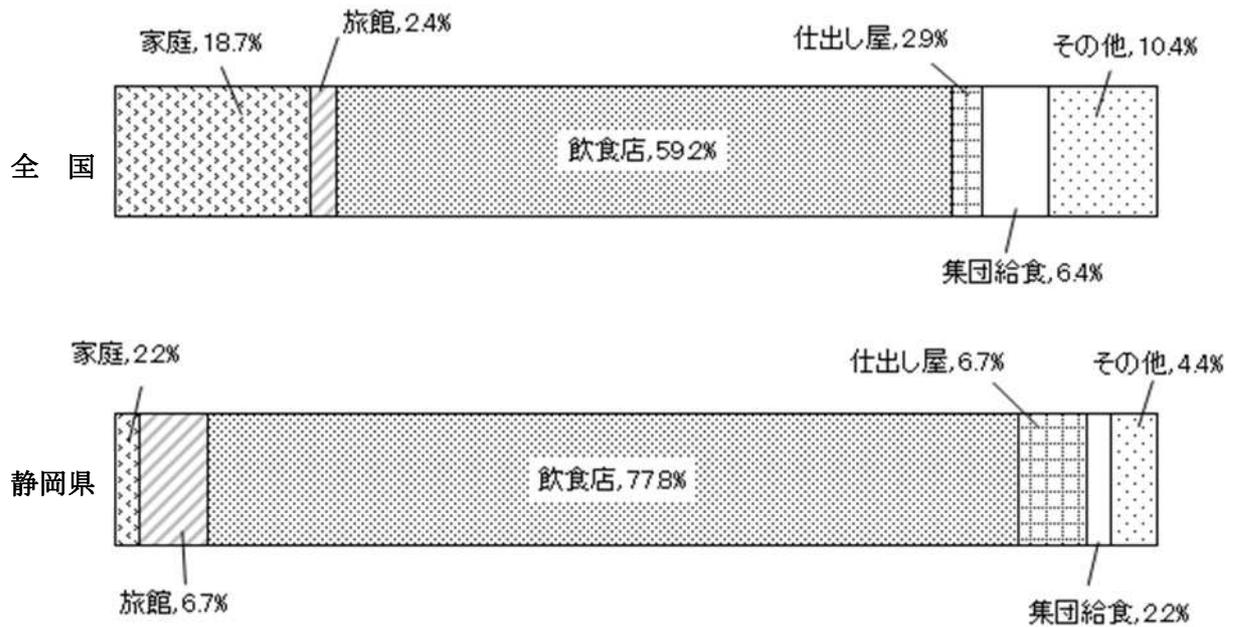
病因物質別発生件数（令和元年～令和5年）



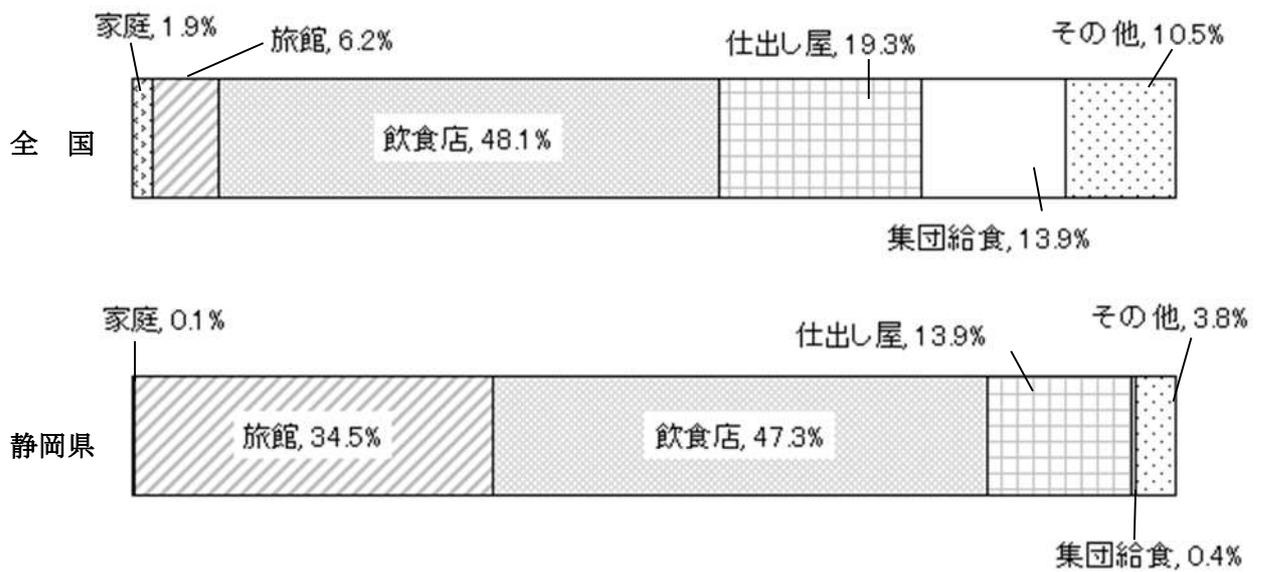
病因物質別患者数（令和元年～令和5年）

(3) 原因施設別の発生状況（令和元年～令和5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
	件	件	%	件	%	人	人	%	人	%	
総 数	929.6	19.8		9.2		11474.0	244.1		293.0		
原因施設判明数	711.4	15.1	100.0	9.0	100.0	11019.8	234.5	100.0	292.6	100.0	
旅 館	17.2	0.4	2.4	0.6	6.7	681.6	14.5	6.2	101.0	34.5	
飲 食 店	421.4	9.0	59.2	7.0	77.8	5304.4	112.9	48.1	138.4	47.3	
仕 出 し 屋	20.6	0.4	2.9	0.6	6.7	2126.8	45.3	19.3	40.6	13.9	
家 庭	133.0	2.8	18.7	0.2	2.2	214.0	4.6	1.9	0.2	0.1	
集 団 給 食	45.4	1.0	6.4	0.2	2.2	1533.0	32.6	13.9	1.2	0.4	
そ の 他	73.8	1.6	10.4	0.4	4.4	1160.0	24.7	10.5	11.2	3.8	



原因施設別発生件数（令和元年～令和5年）



原因施設別患者数（令和元年～令和5年）

(4) 原因食品別の発生状況 (令和元年～令和5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	%
	929.6	19.8		9.2		11,474.0	244.1		293.0	
原因食品判明数	737.6	15.7	100.0	9.2	100.0	11,075.0	235.6	100.0	293.0	100.0
魚 介 類	299.4	6.4	40.6	0.8	8.7	662.8	14.1	6.0	6.6	2.3
魚 介 類 加 工 品	6.2	0.1	0.8	0.0	0.0	44.2	0.9	0.4	0.0	0.0
肉類及びその加工品	36.0	0.8	4.9	0.6	6.5	441.4	9.4	4.0	89.4	30.5
卵類及びその加工品	1.0	0.02	0.1	0.0	0.0	59.8	1.3	0.5	0.0	0.0
乳類及びその加工品	0.6	0.01	0.1	0.0	0.0	380.6	8.1	3.4	0.0	0.0
穀類及びその加工品	1.8	0.0	0.2	0.2	2.2	211.0	4.5	1.9	2.0	0.7
野菜類及びその加工品	39.4	0.8	5.3	0.0	0.0	213.8	4.5	1.9	0.0	0.0
菓 子 類	4.0	0.1	0.5	0.2	2.2	204.6	4.4	1.8	9.4	3.2
複 合 調 理 食 品	43.2	0.9	5.9	0.4	4.3	1846.8	39.3	16.7	18.0	6.1
そ の 他	306.0	6.5	41.5	7.0	76.1	7,010.0	149.1	63.3	167.6	57.2

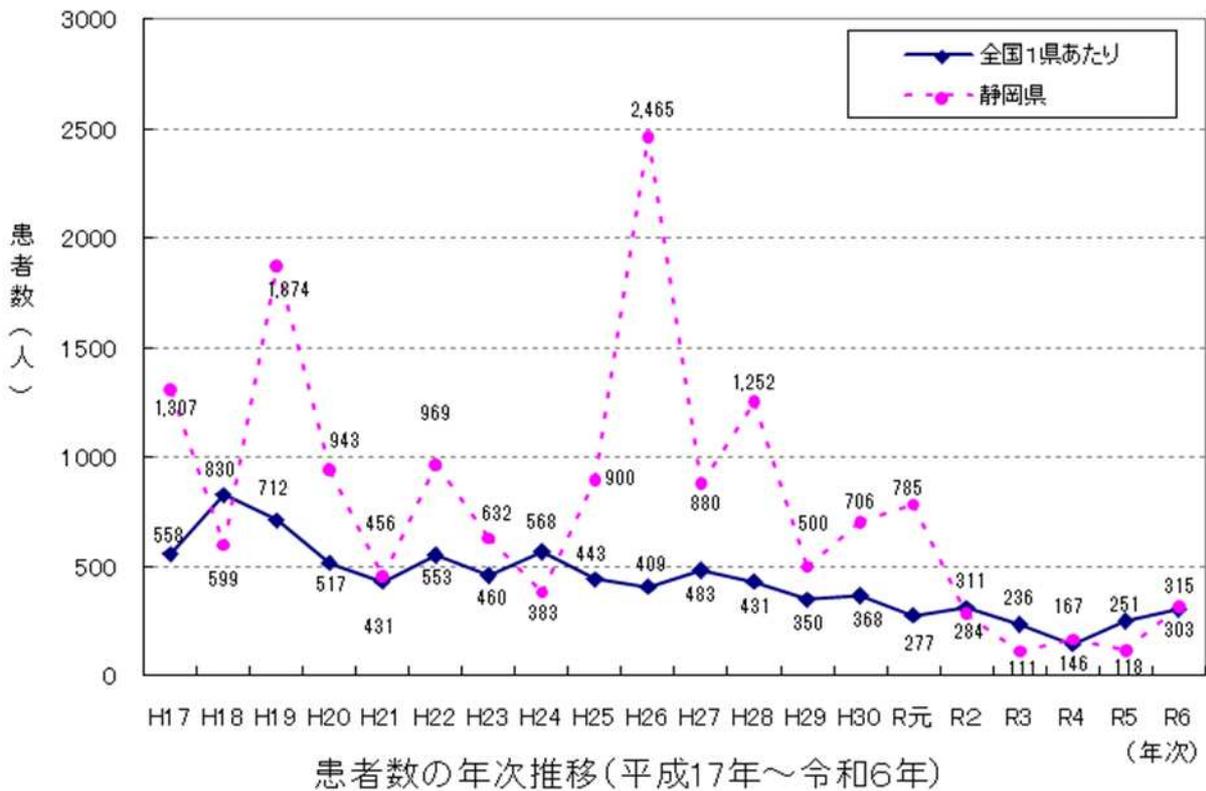
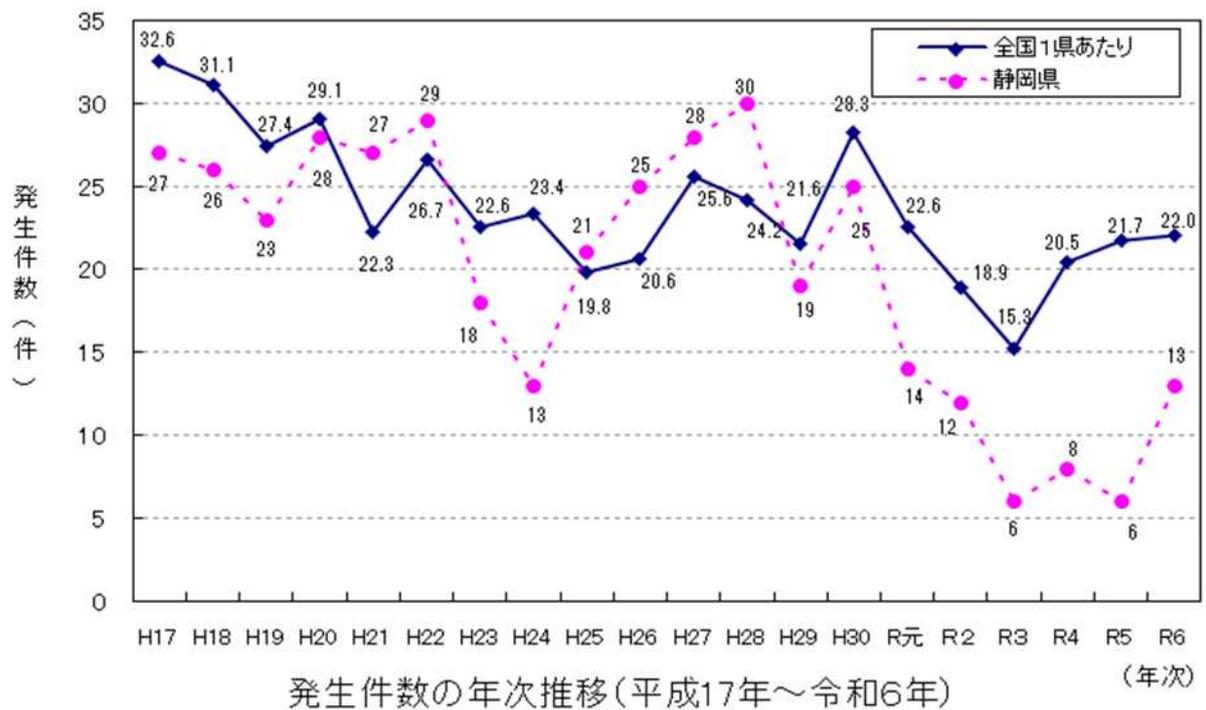
2 年次別発生状況

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17年～令和6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	717	11,080	2	6	111	0
4	962	6,856	5	8	167	0
5	1,021	11,803	4	6	118	0
6	1,036	14,229	3	13	315	0

注：全国の令和6年次食中毒発生状況は速報値



3 年次別発生順位

過去30年の都道府県別全国発生順位は次のとおりであった。

静岡県の食中毒全国発生順位状況（平成7年～令和6年）

	発生件数	全国順位	患者数	全国順位
平成 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	34	111	26
4	8	33	167	15
5	6	38	118	31
6	13	26	315	16

注：令和6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て発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
20	55.10.2	沼津市	6	6	0	カキシメジ	植物性自然毒	家庭	富士山麓で採取したカキシメジをみそ汁に入れて食べて発症
21	59.10.1	焼津市	4	4	1	ツキヨタケ	ランプテロール (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
16	令和 元 5. 24	静岡市	2	1	0	ふぐ	テトロドトキシン	家庭	知人の釣ったふぐを譲り受け、家庭で調理した刺身及び骨・内臓の煮込みを食べて発症

(4) 有毒魚介類による食中毒（ふぐを除く）

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 42. 8. 29	清水市 静岡市 藤枝市	16	9	0	バイ (海つぼ)	動物性自然毒(ネスルギトキシン)	(家庭)	沼津市我入道海域の海つぼを食べて発症
2	46. 2. 28	藤枝市 焼津市	15	15	0	バラハタ	動物性自然毒	(家庭)	焼津市の魚市場で購入したバラハタを食べて発症 [南方産有毒魚]
3	46. 8. 28	富士市	7	3	0	バイ (海つぼ)	動物性自然毒(ネスルギトキシン)	(家庭)	沼津市島郷で採取した海つぼを食べて発症
4	47. 8. 24	静岡市	88	78	0	カンパチ	シガテラ毒	(家庭)	静岡市の魚店から購入したカンパチの切身を食べて発症
5	51. 10. 14	熱海市	208	24	0	カンパチ (煮付)	シガテラ毒	(集団給食)	旅館従業員が昼食にミッドウェイ、ミルウォーキー、バング海峡で漁獲されたカンパチを食べて発症
6	54. 12. 5	浜松市	2	2	0	アブラソコムツ (みりん漬)	ワックス	(家庭)	浜松市のNさん父子がアブラソコムツのみりん漬を焼いて食べて発症
7	54. 12. 5	清水市	1	1	0	ボウシュボラ (巻貝の内臓)	テトロドトキシン	(家庭)	清水市三保海岸沖で採取したボウシュボラをゆでて、内臓だけ約50g(推定)を食べて発症
8	56. 3. 16	清水町	13	13	0	イシナギ (肝臓)	大量のビタミンA	魚介類販売業	清水市の魚店で買ったイシナギの肝臓を食べて発症
9	58. 12. 26	浜松市	2	2	0	ヒトミハタ のあら	シガテラ毒	(家庭)	浜松市の魚店より購入したヒトミハタのあらを水炊きにして食べて発症
10	59. 4. 19	静岡市	不明	1	0	チヂミエゾボラ	テトラミン	採取場所 (家庭)	静岡市のスーパーで購入した銚子沖産のチヂミエゾボラを食べて発症

(5) 化学物質による食中毒（アレルギー様を除く）

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 41. 2. 22	磐田市	3	3	0	餅	有機燐製剤 (E P N)	家庭	自家製造の餅に農薬が混入
2	44. 4. 27	清水市	10	10	0	清缶剤を入れた容器内の飲料水	化学物質 (ヒドラジン)	ヨット上	清水市のヨットクラブ員が清缶剤を入れた容器に水を入れウイスキーの水割り用として飲用し発症
3	46. 7. 5	静岡市	6	6	0	おはぎ	有機燐製剤 (E P N)	家庭	家庭で作ったおはぎが昼間使用した農薬により汚染
4	49. 6. 13	神奈川県	31	29	0	ざるそば	過酸化水素 (過量使用)	めん類製造業	藤沢市内の高校生及び横浜市内の学校で、ざるそばを食べて発症

(6) アレルギー様による食中毒

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 43. 8. 9	長泉町	350	108	0	ソウダガツオの木の葉揚げ	ヒスタミン	事業所	長泉町の製紙工場従業員が給食を食べて発症
2	46. 6. 5	榛原町	61	51	0	まぐろの竜田揚げ	ヒスタミン	集団給食	榛原町の保育園の給食を食べて発症
3	49. 9. 16	三島市	45	33	0	さつま揚げ	ヒスタミン	事業所	三島市の電気事業所の給食を食べて発症
4	54. 1. 19	清水町	不明	3	0	キハダの刺身	ヒスタミン	不明	清水市のKマーケットで買ったキハダの刺身を食べ発症
5	59. 3. 12	下田市	46	29	0	かつおの照焼	ヒスタミン	そうざい屋 (事業所)	下田市のそうざい屋の仕出し弁当を食べて発症
6	61. 1. 30	伊東市	24	24	0	さんますり身ハンバーグ	ヒスタミン	食堂	伊東市の高校内の委託給食を食べて発症

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

(7) 発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒

(注) 原因食品の欄の [] は推定

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	昭和 43.10.8 ～9	静岡市 清水市	291	21	0	鶏肉団子	ウエルシュ 菌	仕出し屋 (家庭)	落成式に配布した静岡 市の食堂の折詰を食 べて発症
2	44.6.5	沼津市 三島市	1,827	313	0	給食弁当	ウエルシュ 菌	仕出し屋 (事業所)	沼津市の仕出し屋の給 食弁当を食べて発症
3	50.4.7	裾野市	435	142	0	給食	ウエルシュ 菌 (HobbsIII 型)	食堂 (寮)	裾野市の社員寮で給食 の夕食を食べて発症
4	51.5.4	小笠町	1,821	942	0	学校給食 (スライス スハム)	エンテロ バクター クロアカ	学校給 食セン ター (学校等)	給食センターの給食を 食べた小笠町内の中 学、小学校、幼稚園の 先生・生徒・園児が発 症
5	51.6.5	豊田町	839	341	0	給食 (牛乳)	プロテウ ス・イン コンスタ ンス	乳処理業 (学校等)	豊田町の小学校給食の 牛乳により発症
6	52.11.29	浜北市	102	49	0	折詰・助 六すし (のり巻・ いなり)	エンテロ バクター クロアカ	すし屋	折詰助六すしを取寄せ て食べて発症
7	53.4.13	静岡市	20	9	0	宴会料理	ウエルシュ 菌(A型)	料理店	静岡市の料理店で宴会 をした客が発症
8	60.5.31	浜松市	3	3	0	焼飯	セレウス 菌	食堂	浜松市の料理店で焼飯 を食べて発症
9	60.6.28	浜北市	27	15	0	宴会料理	セレウス菌 ぶどう球菌	料理店	浜北市の料理店で宴会 をした客が発症
10	62.7.24	浅羽町	56	21	0	給食料理 (卵の花)	セレウス 菌	食堂 (事業所)	浅羽町の会社の委託給 食を食べて発症
11	平成 6.5.25	藤枝市	47	43	0	仕出し弁 当 (カレー)	ウエルシュ 菌(1型)	仕出し屋 (合宿所)	藤枝市の仕出し屋の弁 当により、合宿してい た生徒が発症
12	6.7.12	焼津市	172	76	0	旅館料理 (冷前菜)	ウエルシュ 菌(13型)	旅館	焼津市の旅館の宿泊者 が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
13	7. 10. 20	西伊豆町	523	259	0	給食弁当	ウエルシュ菌 (1・4型)	工事現場等	西伊豆町の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
14	8. 10. 1	舞 阪 町	56	25	0	会食料理 [銀 館 かけ]	ウエルシュ菌 (不明)	旅 館	舞阪町内の旅館で研修を行ったグループが発症
15	9. 7. 15	引 佐 町	108	23	0	給食料理	ウエルシュ菌 (UT型)	集団給食施設	引佐町内の特別養護老人ホームの給食を食べて発症
16	10. 3. 27	浜 北 市	50	49	0	卵スープ	ウエルシュ菌 (UT型)	仕出し屋 (合宿所)	浜松市内の仕出し屋の弁当を食べて、合宿していた学生が発症
17	10. 4. 16	福 田 町	64	30	0	青菜厚揚げの煮浸し	ウエルシュ菌 (1・6型)	集団給食施設 (老人保健施設)	福田町内の老人保健施設の給食を食べて発症
18	10. 10. 19	新 居 町 他	383	39	0	バイキング料理	ウエルシュ菌 (4・5型)	食 堂	湖西市内の食堂でバイキング料理を食べて発症
19	12. 6. 4	浜 松 市 他	670	36	0	食堂料理	プレシオモナスシゲロイデス	食 堂	袋井市内の食堂の昼食を食べた観光客が発症
20	12. 9. 21	御殿場市	1,079	253	0	使用井水	毒素原性大腸菌 O169	ゴルフ場内	9月21日～9月30日にゴルフ場を利用した1,079人中253人が発症
21	13. 9. 9	藤 枝 市	111	39	0	会食料理	セレウス菌	料 理 店	藤枝市内の料理店で会食料理を食べて発症
22	13. 12. 12	浜 松 市	57	22	0	大アサリ唐辛子蒸 (ウチムラサキ貝)	小型球形ウイルス	食 堂	浜松市内の飲食店で会食料理を食べて SRSV 食中毒が発生。約1ヶ月後にA型肝炎ウイルス食中毒が発生。
	4			A型肝炎ウイルス					
23	15. 6. 16	静 岡 市	7	5	0	チャーハン	セレウス菌	食堂(事業所)	静岡市内の事業所食堂で昼食を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
24	15. 8. 12	中川根町	12	8	0	ラーメン・チャーハン	セレウス菌	食堂	中川根町の飲食店で高校生がラーメン、チャーハンを食べて発症
25	15. 9. 23	富士市	46	32	0	仕出し弁当	セレウス菌	仕出し屋 (学校内食堂)	合宿中の高校生が夕食に仕出し弁当を食べて発症
26	16. 4. 15	伊東市他	203	79	0	旅館料理	ウエルシュ菌 (1型)	旅館	伊東市内の旅館で旅館料理を食べた宿泊客が発症
27	17. 8. 9	富士市	8	3	0	チャーハンセット	セレウス菌	食堂	富士市内の飲食店でチャーハンセットを食べて発症
28	18. 10. 18	吉田町他	20	12	0	食堂料理	ウエルシュ菌 (A・3型)	食堂	吉田町内の社員食堂で夜勤用給食を食べて発症
29	19. 12. 16	磐田市他	112	36	0	会食料理	サポウウイルス	食堂	磐田市内の食堂で会食料理を食べて発症
30	22. 3. 6	浜松市	212	107	0	[若鶏トマトの煮込み]	ウエルシュ菌 (TW59)	食堂	浜松市内の食堂(ホテル)でバイキング料理を食べて発症
31	22. 4. 15	御殿場市	39	21	0	昼食用弁当	ウエルシュ菌 (TW12)	食堂 (無許可)	沼津市内の食堂(無許可)が調製した弁当を食べて発症
32	23. 10. 21	富士市	6	6	0	[ハヤシライス弁当]	ウエルシュ菌 (UT)	料理店	富士市内の料理店が調製したハヤシライス弁当を食べて発症
33	24. 3. 25	沼津市他	51	16	0	会席料理	ウエルシュ菌 (Hobbs III型)	すし屋	沼津市内のすし屋が調理した会席料理を食べて発症
34	26. 9. 15	藤枝市	60	18	0	仕出し弁当	サルモネラ属菌 (<i>Salmonella Stanley</i>)	食堂	藤枝市内の食堂で調製した仕出し弁当を食べて発症
35	26. 12. 6	静岡市	38	28	0	宴会料理	サポウウイルス	酒場	静岡市内の居酒屋で調理した宴会料理を食べて発症
36	27. 6. 20	静岡市	46	26	0	旅館料理	ウエルシュ菌	旅館	静岡市内の旅館で調理した料理を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
37	27. 6. 29	牧之原市	29	44	0	鶏の治部煮	ウエルシュ菌(A13型)	食堂	牧之原市内の老人ホームで提供された鶏の治部煮を食べて発症
38	28. 7. 10	御殿場市他	400	154	0	食事	エシェリキア・アルバーティ	訓練場等	野営訓練中の食事
39	28. 8. 11	島田市	40	12	0	会食料理	ウエルシュ菌	仕出し屋	島田市内の仕出し屋で会食料理を食べて発症
40	28. 8. 22	富士宮市他	1,149	94	0	旅館料理	毒素原性大腸菌(O159)	旅館	熱海市内の旅館で調理した料理を食べて発症
41	28. 9. 21	周知郡森町他	28	12	0	提供料理	サルモネラ属菌(O4群:i:-)	その他	森町の無許可施設で調理・提供された食事を喫食した28人中12人が発症
42	28. 12. 25	静岡市他	19	13	0	[牛グリルス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
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

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
50	31. 3. 15	伊豆の国市	1,068	437	0	ローストビーフ	ウエルシユ菌 (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	ウエルシユ菌 (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	ウエルシユ菌 (型不明)	仕出し屋 (学校)	裾野市内の仕出し屋の弁当を食べて発症
57	4. 6. 4	島田市	137	60	0	けんちん煮	ウエルシユ菌 (型不明)	飲食店	島田市内の介護老人保健施設で提供されたけんちん煮を食べて発症
58	4. 7. 22	御殿場市他	125	30	0	弁当	サルモネラ属菌 (<i>Salmonella Saintpaul</i>)	食堂	土用の丑の前日に提供されたうなぎ、牛肉等の弁当を食べて発症
59	6. 4. 4	静岡市	96	18	0	提供料理	ウエルシユ菌 (型別不明)	仕出し屋 (老人ホーム)	静岡市内の仕出し屋の料理を喫食して発症
60	6. 10. 7	沼津市他	29	26	0	提供料理	サルモネラ属菌 (O4群i-)	旅館	伊豆市内の旅館の料理を喫食して発症

(8) 腸管出血性大腸菌による食中毒

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
1	平成11. 7. 28	伊豆長岡町他	89	10	0	給食料理	O157	研修施設 食堂	裾野市内の研修所で給食を食べて発症
2	18. 10. 4	静岡市	3	3	0	牛レバ刺し	O157	食肉販売業	静岡市内の食肉販売店で購入した牛レバ刺しを食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
3	26. 7. 27	静岡市	不明	510	0	冷やしキュウリ	O157	食品販売業	静岡市内で開催された花火大会の露店で提供された冷やしキュウリを食べて発症
4	28. 10. 12	神奈川県他	不明	67	0	冷凍メンチカツ	O157 (VT2)	食品製造施設	沼津市内の施設で製造された冷凍メンチカツを家庭等で調理し食べて発症
5	30. 8. 3	三島市他	385	60	0	給食料理	O157 (VT1, 2)	研修施設 食堂	三島市内の研修施設内の食堂の給食を食べて発症
6	令和元 6. 7	藤枝市他	不明	35	0	提供料理	O157 (VT1, 2)	そうざい屋	藤枝市内のそうざい屋の弁当・そうざいを食べて発症
7	元 6. 16	静岡市	85	6	0	給食料理	O26 (VT2)	社会福祉施設	静岡市内の社会福祉施設の給食を食べて発症
8	3. 11. 24	山口県他	32	9	0	提供料理	O157 (VT1, 2)	研修施設 食堂	小山町内の研修施設内の食堂の給食を食べて発症
9	5. 11. 6	西伊豆町他	94	33	0	給食	O157 (VT1, 2)	社会福祉施設	西伊豆町内の社会福祉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

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
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
8	27. 5. 30	浜 松 市	25	16	0	ヒラメの 刺身	クドア・ セプテン プンクタ ータ	食 堂	クドア・セプテンプン クタータに汚染された ヒラメの刺身を食べて 発症
9	28. 5. 29	静 岡 市	25	14	0	ヒラメの 刺身	クドア・ セプテン プンクタ ータ	旅 館	クドア・セプテンプン クタータに汚染された ヒラメの刺身を食べて 発症

2 患者数 100 人以上の食中毒

(注) 原因食品の欄の [] は推定

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
1	昭和 42. 3. 9 ~12	浜 北 市 他	1,847	542	0	給食料理 (不明)	不明	事 業 所	浜松市の事業所の従 業員が給食を食べて 発症
2	42. 4. 26 ~27	湖 西 市	426	256	0	給食料理 (不明)	不明	飲 食 店 (事業所)	事業所の委託給食を 食べて発症
3	42. 5. 12 ~14	清 沢 村	427	153	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	安倍郡清沢村の学校 共同調理場の給食を 食べて発症
4	42. 6. 2 ~ 3	清 水 市	221	108	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	清水市の学校の給食 を食べて発症
5	42. 6. 9 ~12	浜 松 市	852	115	0	給食料理 (不明)	サルモネラ 属菌 (S. Tennessee)	仕出し屋 (事業所 及び学 校)	浜松市の繊維工業共 同組合炊事場の給食 を食べて発症
6	42. 7. 6 ~11	浜 松 市	2,025	336	0	給食料理 (不明)	病原大腸菌	自 衛 隊	航空自衛隊の隊員が 給食を食べて発症
7	42.10. 4 ~ 9	浜 岡 町	353	293	0	不明	不明	不 明	浜岡町の高校2年生 が四国・中国方面に 修学旅行に行き発症

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	42. 12. 13 ～15	浜松市 他	1,288	219	0	きすのフライ	病原大腸菌	仕出し屋 (事業所 及び学校)	仕出し屋の委託給食を食べて発症
9	42. 12. 21	大井川町	1,061	305	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	大井川町の中学校の生徒他が給食を食べて発症
10	43. 6. 6 ～ 9	清水市	278	130	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	清水市の学校給食を食べて発症
11	43. 6. 17 ～21	吉田町	1,186	564	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	吉田町の給食センターの給食を食べて発症
12	43. 7. 1 ～ 4	静岡市	1,617	411	0	いか、わかめ、きゅうり	病原大腸菌	学 校	静岡市の小学校の給食を食べて発症
13	43. 8. 9	長泉町	350	108	0	[ソウダガツオ]	[ヒスタミン]	事 業 所	長泉町の事業所で給食を食べて発症
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 (O3:K3)	旅 館	農協婦人部が箱根、稲取、堂ヶ島に行き車中で発症

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
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 (O2:K3)	仕出し屋 (家庭)	三ヶ日町で旧盆に各家庭へ配られた仕出し料理を食べて発症
23	44. 9. 14	富士宮市	834	192	0	給食料理 (不明)	不明	事業所 (寄宿舎)	富士宮市の会社女子寮で給食を食べて発症
24	44. 9. 20	湖西市 新居町 浜松市 豊橋市	1,022	901	0	いか、きゅうり、わかめの味噌和え	腸炎ビブリオ	食堂 (各事業所)	工業団地内の食堂の給食が原因で10数社の社員が発症
25	44. 12. 12 ～ 17	藤枝市	8,683	2,645	0	学校給食	不明	学校給食センター (各学校)	学校給食センターから配達された給食で藤枝市内13の小・中学校の児童、生徒が発症
26	45. 5. 7	島田市 焼津市 藤枝市 金谷町 川根町	198	119	0	不明	病原大腸菌 (O27)	合宿施設	焼津市の合宿施設で合宿訓練の参加者が発症
27	45. 5. 18 ～ 20	富士市	239	168	0	シュークリーム	ぶどう球菌 (ファージ77-3群)	菓子製造業 (会社・家庭)	富士市の菓子製造業のシュークリームを食べて発症
28	45. 5. 28 ～ 6. 2	浜松市	378	166	0	[中華風サラダ]	病原大腸菌	学 校	浜松市の中学校の給食を食べた1年生及び教師が発症
29	45. 8. 20	熱海市 東京都 名古屋市	1,691	474	0	[刺身]	腸炎ビブリオ	旅 館	熱海市のホテルで料理を食べて宿泊者が発症
30	45. 12. 16	大井川町	563	309	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	大井川町の小学校給食を食べて発症
31	46. 5. 7 ～ 18	小山町 浜松市 豊橋市	不明	271	0	だんご	サルモネラ属菌 (S. Enteritidis)	菓子製造業 (その他の営業・旅行先)	第12回海外日系人大会に参加した一行のうち県内旅行をしたグループが発症
32	46. 7. 4	清水市 静岡市	2,813	477	0	スコッチエッグ	サルモネラ属菌 (S. Infantis)	仕出し屋 (事業所)	清水市の仕出し屋の弁当を食べて発症

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
33	46. 8. 7	沼津市	186	103	0	[つけもの その他]	腸炎ビブリ オ	仕出し屋 (寮、その他)	沼津市の学校遊泳場 で水泳訓練のため合 宿中の生徒が発症
34	46. 8. 22	浜北市	250	119	0	すし	腸炎ビブリ オ (O1:K56)	すし屋 (家庭)	浜北市のお祭りで市 内のすし屋からとっ たすしを食べて発症
35	47. 1. 22	沼津市	2,713	134	0	ソフトめん	ぶどう球菌	めん類製 造業 (学校)	学校給食のソフトめ んを食べて発症
36	47. 1. 25	袋井市	631	273	0	じゃがいも のそぼろあ んかけ	ソラニン	学 校	袋井市の小学校の給 食を食べて発症
37	47. 10. 22	東京都 神奈川県 県内他	158	104	0	折詰料理	ぶどう球菌	旅 館	静岡市の旅館で結婚 式の折詰弁当を食 べて発症
38	48. 3. 12	袋井市 他	734	136	0	給食弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (事業所)	袋井市の仕出し屋の 給食弁当を食べて発 症
39	48. 8. 5	小山町 他	5,116	533	0	仕出し弁当	ぶどう球菌	仕出し屋 (屋外他)	モーターレースや葬 式用に仕出しされた 幕の内弁当を食 べて発症
40	48. 8. 23	函南町	403	106	0	旅館料理 (不明)	腸炎ビブリ オ	旅 館	函南町の研修センタ ーの料理を食べて発 症
41	49. 1. 21	神奈川県 熱海市	360	140	0	宴会料理 (不明)	ぶどう球菌	旅 館	熱海市のホテルで総 会及び懇親会で提供 された料理を食 べて発症
42	49. 5. 13	東京都 愛知県 岐阜県	344	126	0	[鶏肉]	サルモネラ 属菌 (S. Thompson)	旅 館	土肥町の旅館で提供 された料理を食 べて宿泊客が発症
43	49. 6. 20	岐阜県 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

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
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
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. Typhim urium)	学校 (幼稚園)	新居町の学校給食を食べた幼稚園児が発症
56	53. 8. 13	熱海市	393	144	0	刺身盛合せ	腸炎ビブリ オ	旅館	熱海市の旅館に宿泊し刺身の盛合せを食べて発症
57	53. 11. 21	静岡市	2,054	116	0	学校給食	ぶどう球菌	学校	静岡市の小学校の給食を食べて発症
58	54. 5. 12	岡部町	804	372	0	学校給食	サルモネラ 属菌 (S. Enteri tidis)	学校	岡部町の小学校の給食を食べて発症

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
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
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

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
73	60. 9. 4	竜 洋 町	1,022	156	0	冷し中華	不明	学 校	竜洋町の小学校の給食を食べて発症
74	60.10.16	御殿場市	891	263	0	給食又は飲料水	病原大腸菌 (O148)	集団給食 (その他)	御殿場市の自衛隊駐屯地で給食を食べて発症
75	60.11. 9	東 京 都 他	470	140	0	旅館料理	病原大腸菌 (O6:K15: H16)	旅 館	東伊豆町のホテルの宿泊者が旅館料理を食べて帰宅後発症
76	61. 5.17	浜 松 市 他	239	152	0	にぎりずし	病原大腸菌 (O128:K670 1:K51)	すし屋 (ソフト ボール大会会場)	雄踏町のすし屋のにぎりずしを食べて発症
77	61. 5.19	御殿場市	4,835	1,216	0	学校給食	カンピロバクター・ジェ ジュニ	学校給食 センター	御殿場市の学校給食センターの給食を食べて発症
78	61. 6. 7	浜 松 市	270	122	0	不明	カンピロバクター・ジェ ジュニ	不 明	浜松市の中学2年生が発症
79	61. 7.15	浜 松 市	7,592	490	0	不明	不明	不 明	浜松市の小・中学校8校の生徒が発症
80	61. 9.18	金 谷 町	3,362	887	0	月見だんご	黄色ブドウ球菌(コアグラーゼⅦ型、 エンテロトキシンA型)	菓 子 製 造 業 (学 校)	静岡市の菓子製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 (O4: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 (O4:K11、 O3: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

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
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
90	平成 元 1. 17	竜洋町	960	399	0	学校給食	不明	学校	竜洋町の小学校の給食を食べて発症
91	元 7. 14	長泉町	4,415	675	0	学校給食	病原大腸菌 (0148, 0128)	学校給食 センター	長泉町の学校給食センターの給食を食べて発症
92	元 7. 30	東京都 他	1,144	673	0	旅館弁当	サルモネラ 属菌	旅館	浜松市のホテルで提供された料理を食べ宿泊客が発症
93	元 9. 15	沼津市	952	311	0	折詰弁当	黄色ブドウ 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客が発症
95	元 9. 17	東京都 他	1,421	293	0	旅館料理 (和食)	サルモネラ 属菌	料理店	浜松市のホテルの料理を食べ宿泊客が発症
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客が発症
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

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
99	3. 6. 14	藤 枝 市	2,630	1,197	0	学校給食	サルモネラ 属菌 (<i>S.</i> 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 (<i>S.</i> Heiderb erg)	旅 館	熱海市のホテルの料 理を食べ宿泊者が発 症
103	4. 5. 6	伊 東 市 東 京 都 他	4,714	232	0	仕出し弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (ゴルフ 場)	伊東市で開催された ゴルフトーナメント の関係者が仕出し弁 当を食べ発症
104	4. 7. 31	県 内 東 京 都 他	131	103	0	旅館料理 [山かけ刺 身]	サルモネラ 属菌 (<i>S.</i> Typhimu rium)	旅 館	伊豆長岡町の旅館内 の食堂で料理を食べ 発症
105	4. 9. 5	西伊豆町 熱 海 市 他	559	423	0	食堂料理 [ゆではま ぐり]	腸炎ビブリ オ (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.</i> Typhimu rium)	旅 館	浜松市のホテルの宿 泊者が発症
107	5. 4. 14	神奈川県	322	248	0	旅館料理 [スパゲテ ィサラダ]	サルモネラ 属菌 (<i>S.</i> Enterit idis)	旅 館	三ヶ日町のホテルで 宿泊学習を実施した 川崎市の中学生等が 発症
108	5. 9. 6	袋 井 市	343	191	0	仕出し・宴 会料理	病原大腸菌	料 理 店	袋井市内の料理店の 仕出し料理及び宴会 料理を食べ発症
109	5.12.15	県 内 愛 知 県 他	458	140	0	宴会料理	不明	旅 館	舞阪町の旅館の宴会 料理を食べ発症
110	6. 3. 21	県 内 東 京 都 他	184	122	0	旅館料理 (飲料水)	カンピロバ クター・ジェ ジュニ 病原大腸菌 (O169:H41)	旅 館	南伊豆町の旅館で料 理を食べ宿泊者が発 症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
111	6. 7. 4	県内 東京都 他	200	114	0	仕出し料理 (おにぎり) (幕の内)	病原大腸菌 (0169:H41)	仕出し屋	馬術大会の参加者及びお座敷列車の乗客らが金谷町の仕出し屋の弁当を食べて発症
112	6. 8. 30	県内 滋賀県 他	471	158	0	旅館料理	不明	旅館	東伊豆町の旅館で料理を食べ宿泊者が発症
113	6. 9. 25	県内 愛知県 他	782	203	0	旅館料理	サルモネラ 属菌(07) (<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
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 (<i>S. Enteritidis</i>)	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋の給食弁当を食べ発症
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
122	12. 9. 11	富士宮市	4,628	240	0	学校給食	不明	学校給食センター	富士宮市の学校給食センターは、小中学校に給食を提供しているが、中学生のみが発症
123	12. 9. 21 ～30	東京都	1,079	253	0	使用井水	毒素原性大腸菌(O169)	ゴルフ場内	9月21日～30日にゴルフ場を利用した人が発症
124	12. 12. 8	藤枝市他	346	111	0	給食料理	小型球形ウイルス	社員食堂	事業所の社員食堂の昼食を食べて発症
125	13. 11. 28	浜松市	1,020	528	0	給食弁当	小型球形ウイルス	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
126	14. 12. 28	島田市他	2,462	215	0	給食弁当	小型球形ウイルス	仕出し屋	島田市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
127	16. 3. 10	御殿場市他	2,084	210	0	給食弁当	ノロウイルス	仕出し屋	御殿場市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
128	16. 3. 26	三島市他	531	128	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	三島市内の旅館で料理を食べ、宿泊者等が発症
129	16. 6. 22	富士宮市他	643	112	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋	富士宮市内の仕出し屋の調製した弁当を食べて発症
130	17. 1. 20	浜松市他	365	170	0	事業所給食	ノロウイルス	食堂	浜松市内の事業所従業員食堂で昼食を食べて発症
131	17. 7. 26	浜松市他	958	453	0	仕出し弁当	病原大腸菌(O148)	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋の調製した弁当を食べて発症
132	18. 12. 14	埼玉県他	344	106	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	熱海市内の旅館の宿泊者が発症
133	19. 3. 11	東京都他	502	191	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	伊豆の国市内の旅館の宿泊者が発症

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
134	19. 9. 19	掛川市他	9,844	1,148	0	仕出し弁当	サルモネラ属菌 (<i>S. Enteritidis</i>)	仕出し屋	掛川市内の仕出し屋が調製した弁当を食べて発症
135	20. 1. 27	牧之原市他	231	112	0	会食料理	ノロウイルス	料理店	牧之原市内の料理店の会食料理を食べて発症
136	20. 2. 7	熱海市他	1,169	146	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋	熱海市内の仕出し屋が調製した弁当を食べて発症
137	20. 10. 30	島田市他	633	105	0	仕出し給食	サルモネラ属菌 (<i>S. Enteritidis</i>)	仕出し屋	島田市内の仕出し屋が調製した仕出し給食を食べて発症
138	22. 1. 2	熱海市他	305	133	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	熱海市内の旅館の宿泊者が発症
139	22. 3. 6	浜松市	212	107	0	[若鶏トマトの煮込み]	ウエルシュ菌 (TW59)	食堂	浜松市内の食堂(ホテル)でバイキング料理を食べて発症
140	23. 11. 13	藤枝市他	1,000	246	0	仕出し料理	ノロウイルス	仕出し屋	藤枝市内の仕出し屋が調製した仕出し料理を食べて発症
141	24. 9. 17	浜松市他	144	114	0	プリン	サルモネラ属菌 (<i>S. Enteritidis</i>)	旅館	SEに汚染された鶏卵を使用した過熱不足のプリンの喫食
142	25. 3. 24	富士市他	387	181	0	バイキング料理	ノロウイルス	旅館	富士宮市内のゴルフクラブの利用者が発症
143	25. 4. 22	磐田市他	不明	326	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋 (事業所等)	磐田市内の仕出し屋が調製した仕出し弁当を食べて発症
144	26. 1. 15	浜松市	8,027	1,271	0	食パン	ノロウイルス	菓子製造業 (学校)	浜松市内の菓子製造業で製造された食パンが学校給食に納品され、それを食べた児童等が発症
145	26. 7. 27	静岡市他	不明	510	0	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌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

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
146	26. 12. 16	浜松市	796	145	0	刺身	ノロウイルス	魚介類販売業 (福祉施設)	浜松市内の魚介類販売業が6か所の福祉施設に提供した刺身を食べた入居者等が発症
147	27. 8. 17	東京都他	356	140	0	夕食 バイキング	ノロウイルス	旅館	東伊豆町内のホテルの宿泊者が発症
148	27. 8. 22	静岡市他	不明	127	0	提供料理	ノロウイルス	すし屋	静岡市内のすし屋で寿司等を食べて発症
149	28. 3. 24	東京都他	286	153	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	伊豆市内のホテルの宿泊者が発症
150	28. 7. 10	御殿場市 他	400	154	0	訓練 中の食	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 (S. Typhimurium)	家庭	家庭料理の夕食を食べて発症
8	52. 2. 17	藤枝市	10	3	1	こもんふぐ	テトロドトキシン	料理店	藤枝市内の料理店でふぐの内臓の煮付けを食べて発症
9	55. 9. 1	三ヶ日町	1	1	1	ニセクロハツ	ムスカリン症状を呈する物質	家庭	三ヶ日町内で採取したニセクロハツを食べて発症
10	平成 15. 11. 24	静岡市	2	2	1	ふぐ	テトロドトキシン	家庭	知人が釣って干物にしたふぐを食べて発症
11	19. 10. 21	掛川市	1	1	1	グロリオサ球根	植物性自然毒(コルヒチン(推定))	家庭	観賞用植物グロリオサの球根を山芋と間違えて食べて発症
12	26. 9. 5	小山町	1	1	1	イヌサフラン	植物性自然毒(コルヒチン)	家庭	ギョウジャニンニクと間違えて食べて発症

<特 集>

サルモネラ属菌による食中毒について

<事例・研究報告>

仕出し弁当を原因とするノロウイルス食中毒について

宿泊施設におけるサルモネラ属菌による食中毒について

<特集>

サルモネラ属菌による食中毒について

【はじめに】

サルモネラ属菌による食中毒は、かつては腸炎ビブリオや黄色ブドウ球菌と共に日本で発生する細菌性食中毒の代表であったが、各種の食中毒対策の結果、現在ではその事例数は大きく減少している。2016年以降は患者数500名以上の大規模食中毒も報告されていないが、小規模の食中毒は度々発生しており、注意を怠れば大規模食中毒が発生するリスクは高い。

食中毒を防ぐには、まず「敵」である菌について知る必要があり、汚染の高い食品の取り扱いに注意し、十分な加熱や二次汚染防止を図ることが重要である。本稿では、サルモネラ属菌（非チフス性サルモネラ）について、菌の性状や特性、潜伏期間、発症菌量、食中毒の発生状況、原因食品、予防法等を整理するとともに、近年問題となっている話題を概説する。

【菌の性状】

1 分類

サルモネラ属菌の分類は、*S. enterica* と *S. bongori* の2種に、さらに前者は6つの亜種 (subsp. *enterica*, *salamae*, *arizonae*, *diarizonae*, *houtenae*, *indica*) に分けられる¹⁾ (表1)。一般的にヒトから分離されるサルモネラ属菌のほとんどは、*S. enterica* subsp. *enterica* (亜種 I と呼ばれる) に属する。

サルモネラ属菌では、菌体 (O) 抗原および鞭毛 (H) 抗原を組み合わせた血清型による分類が行われており、2,500種類以上もの血清型が報告され、固有名が付与されている¹⁾²⁾。血清型まで含めたサルモネラ属菌の表記は、*Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Typhimurium のようになるが、日常の記載には不便である。そのため、*S. Typhimurium* のように、S はイタリック体、血清型名は頭文字を大文字としてブロック体で略記される。なお、血清型名 (固有名) には、疾病名を付したもの (例: *S. Typhi*) や感染宿主名を付したもの (例: *S. Choleraesuis*) 等あるが、現在は最初に分離された地名をつけることになっている (日本の地名では、*S. Nagoya* や *S. Sendai* 等)。

2 形態

サルモネラ属菌の形態は、グラム陰性の通性嫌気性桿菌で、電子顕微鏡では図1のように観察される¹⁾³⁾。通常、周毛によって運動するが、鞭毛を欠く非運動性菌もある。

表1 サルモネラ属菌の種と亜種の血清型数

菌種名	亜種名 subsp.	略称	血清型数
<i>Salmonella enterica</i>			2,577
	<i>enterica</i>	I	1,531
	<i>salamae</i>	II	505
	<i>arizonae</i>	IIIa	99
	<i>diarizonae</i>	IIIb	336
	<i>houtenae</i>	IV	73
	<i>indica</i>	VI	13
<i>Salmonella bongori</i>			22
合計			2,579

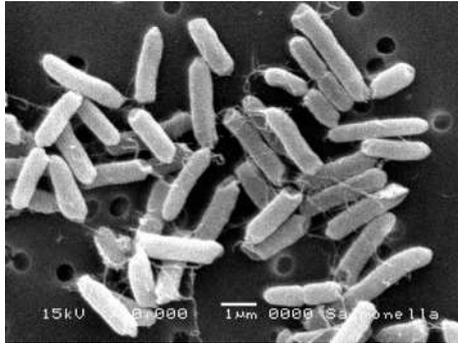


図1 サルモネラ属菌の電子顕微鏡写真
(内閣府 HP より引用)³⁾

表2 亜種 I の主な性状

ブドウ糖からのガス産生	+
白糖	-
乳糖	-
H ₂ S	+*
リジンデカルボキシラーゼ	+*
インドール	-
運動性	+
トリプトファンデアミナーゼ	-
β-ガラクトシダーゼ	-
Voges-Proskauer 反応	-
オルニチンデカルボキシラーゼ	+
アドニット	-
ピログルタミン酸ペプチダーゼ	-

*: 一部陰性 (-) のものもある

3 生化学的性状

亜種 I に含まれるサルモネラ属菌は、おおむね表 2 の生化学的性状を示す¹⁾⁴⁾。

4 血清学的性状

サルモネラ属菌の抗原は、O、H、K および線毛抗原に分けられるが、血清型別に用いられるのは O 抗原（菌体抗原）および H 抗原（鞭毛抗原）である¹⁾。血清型別では、特定の O 抗原や H 抗原に反応するように調整された免疫血清を使用する。

H 抗原について、サルモネラ属菌は 1 種類の H 抗原しか持たない「単相菌」（例：*S. Enteritidis*）と、2 種類の抗原を持つ「複相菌」（例：*S. Typhimurium*）がある。その抗原相を 1 相あるいは 2 相と呼び、通常はどちらか一方の抗原を持つ菌が優勢を占めているが、低い頻度で遺伝子のスイッチが切り替わり、もう一方の抗原を発現する菌が混在する。

サルモネラ属菌は、O 抗原と H 抗原の組み合わせによって全ての血清型の抗原構造が決められ、例えば *S. Enteritidis* は O9:g,m:-、*S. Typhimurium* は O4:i:1,2 のようになる。

5 増殖性

サルモネラ属菌の増殖温度、pH および水分活性は表 3 に示すとおりである⁵⁾。サルモネラ属菌は高湿度条件や水分活性が高い状況、および 35~43℃の温度帯で活発に増殖する。

表3 サルモネラ属菌の増殖条件

項目	最低	至適	最高
温度 (°C)	5.2*	35~43	46.2
pH	3.8	6.6~8.2	9.5
a _w	0.94	0.99	>0.99

*ほとんどの血清型は 7℃未満で発育不可

サルモネラ属菌の最適条件下での世代時間

（1 個の細胞が細胞分裂して 2 個になるまでの時間）は約 20 分である。つまり、初発菌数が 1 個であった場合、1 時間後は 8 個であり、2 時間後には 64 個に達する。

【菌の特性】

1 熱抵抗性

ほとんどのサルモネラ属菌は 60℃15 分または 75℃1 分の加熱で殺菌されるが、サルモネラ

属菌の加熱抵抗性は菌株や含まれる食品などの条件によって必ずしも同一ではない。サルモネラ属菌が含まれる卵の殺菌では、菌が死滅するより先に卵のタンパク質が凝固して熱の伝導が妨げられ、特に殻付き卵では凝固タンパク質中に封じ込められた菌は通常の殺菌時間の何百倍も生残するとの報告がある⁶⁾。

水分活性も加熱殺菌に重要な要素であり、比較的低温で加熱する場合は、水分活性が高いほうが菌はより抵抗性を示し、高温で殺菌する場合は水分活性が低い方が菌はより抵抗性を示すことが知られている。

10℃以下での発育は極めて遅く、ほとんどの血清型は7℃未満で発育が不可能である。凍結（および融解）においては、1～10%程度の菌が死ぬが決して完全に死滅することなく、凍結状態で長く生残し、長期間保存した冷凍食品でサルモネラ属菌が陽性になることも珍しくない。

2 生残性

サルモネラ属菌は他のグラム陰性桿菌よりも乾燥に強い。調理器具上での *S. Enteritidis* の生残性について、ステンレスボウルに 2.2×10^8 cfu/100cm² の菌を付着させ、室温で14日間保管した実験があり、保管日数の結果とともに菌数は減少したが、保管14日目でも平均 2.5×10^3 cfu/100cm² の生存が認められた⁷⁾。

【潜伏期間と発症菌量】

サルモネラ食中毒の潜伏期間は、8～48時間とされているが、3日から4日後の発症も珍しくない。サルモネラ属菌のヒトでの発症菌量は 10^5 個以上といわれているが、実際に発生した事例での調査から、発症菌量は 10^2 ないし 10^3 個でも発症することが明らかにされている⁸⁾。潜伏期と摂取菌量の間には相関があることが知られている。すなわち、摂取菌量が多いほど潜伏期が短く、摂取菌量が少ないほど潜伏期が長いとされている。小児および高齢者は感受性が高く、特に新生児や基礎疾患のある高齢者では、数個の菌でも十分な発症菌量となりうる。

【臨床症状】

症状は、まず悪心および嘔吐から始まり、その後腹痛および下痢が起こる。下痢は1日数回から十数回で、3～4日は持続するが1週間以上におよぶことはまれである。患者の50%以上に発熱がみられるが、1～2日で平熱に戻る。しかし、これらの臨床症状にはかなりの個人差がある。

小児や高齢者では、一般成人より症状が重くなりやすく、小児の場合には重度の血便や脱水症状もまれではなく、菌血症を起こす頻度も比較的高い。一方、高齢者では基礎疾患の存在や免疫力の低下によって胃腸炎に引き続き病巣感染を引き起こして感染性動脈瘤等の併発症を起こしやすく、死亡率も高いとされている。なお、症状の軽重は摂取菌量のほか、感染した菌の血清型によっても異なる。

【サルモネラ食中毒】

1 発生状況

1985年から2023年までに発生したサルモネラ食中毒事例数の推移を図3に示した⁹⁾。1989年以降の著しい増加は、1980年代後半に *S. Enteritidis* に汚染した種鶏を欧米から導入したことにより、その感染が採卵鶏に広がり、*S. Enteritidis* による食中毒が増加した結果である。この急増したサルモネラ食中毒に対し、国は鶏サルモネラ症 (*S. Enteritidis*) に対する不活化ワクチンの承認 (家畜伝染病予防法の改正、1998年) や、鶏卵の表示基準の改正、液卵の規格基準設定 (1999年)、温度管理をはじめとした衛生管理の徹底 (食品衛生法の改正、1999年) など様々な対策をとった。その結果、市販鶏卵の *S. Enteritidis* 汚染は低減 (令和2年度の調査で、0.0027%) し¹⁰⁾、食中毒発生件数も2012年以降は年間40事例以下で推移している。

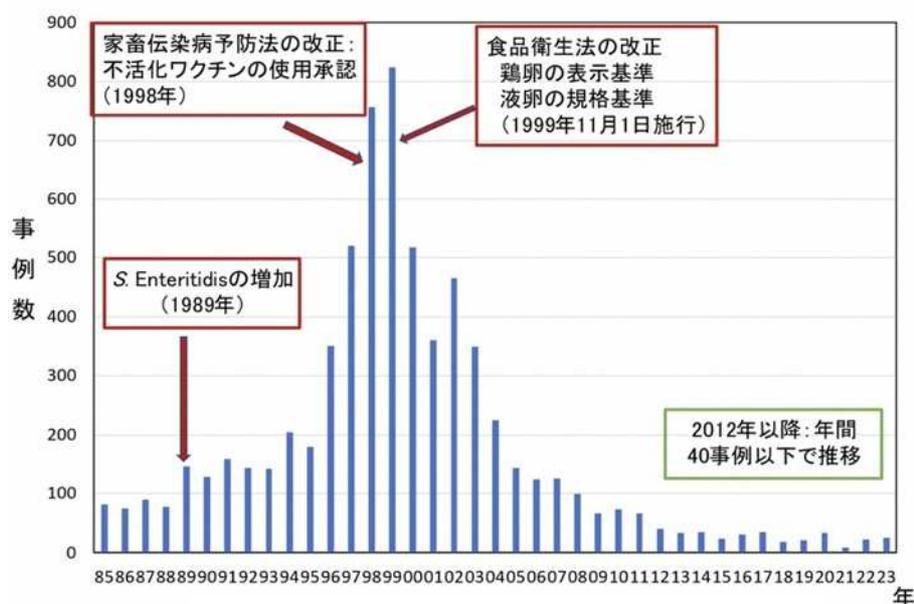


図3 サルモネラ食中毒発生状況 (全国, 1985-2023) ⁹⁾

2 原因となる食品等

家畜、家禽、野生動物はサルモネラ属菌を保菌しうることから、それらから派生する肉や卵がサルモネラ属菌に汚染されて食中毒の原因となる。また、サルモネラ属菌は家畜以外にも爬虫類、両生類、鳥類と動物界に広く分布し、それらから排泄される菌によって汚染された水、土壌を含めた環境中にも分布しているため、野菜など様々な食品がサルモネラ食中毒の原因となる。

① 卵類・加工品

鶏卵のサルモネラ属菌による汚染は殻の表面で起こる場合 (on egg) と、殻の内部で起こる場合 (in egg) とがある。鶏卵による食中毒事例は、不適切な調理や保管の方法が原因で起こることがほとんどである。これまでに、生卵 (卵がけご飯や生卵入りとろろ) や卵焼き、オムレツ、スクランブルエッグ、錦糸卵、自家製マヨネーズ、手作りケーキ、ババロア、ティラミスなどで食中毒が起きている。

② 肉類・加工品

家畜（豚、牛、鶏）の腸管内に存在するサルモネラ属菌が、と畜場や食鳥処理場での解体処理する過程で肉や内臓に付着して汚染される。肉や内臓の生食（牛肉のたたきやレバ刺し等）や、加熱不十分な食肉製品や肉料理でサルモネラ食中毒が発生する。また、生の肉に使った調理器具を介して、食品が二次汚染されることによる食中毒もある。

③ 魚介類・加工品

ウナギやコイ等の淡水魚からもサルモネラ属菌が検出され、それらに起因する食中毒事例が報告されている。ウナギの蒲焼による食中毒は、焼きあがった白焼の不適切な温度管理、タレの使い回し、生のウナギを触った軍手で焼きあがったウナギを触る等の原因によって、出来上がったウナギが汚染され、食中毒が発生する。

④ 野菜類・加工品

サルモネラ属菌は、動物の腸管内に生存し、糞便とともに環境中へ排泄され、これらを含む農業用水や堆肥等を介して農産物を汚染する可能性がある。厚生労働省の汚染実態調査結果によると、検出率は低いものの、カイワレ、カット野菜、みつばからサルモネラ属菌が分離された成績が報告されている¹¹⁾。欧米では、きゅうりを原因食品とする広域食中毒が発生し、メロンや生のスプラウト、生トマトによるサルモネラ食中毒も報告されている。

⑤ 菓子類

一般的に、乾燥した低水分活性食品（ $aw0.85$ 以下）では食中毒菌は増殖しないが、サルモネラ属菌は乾燥に強い特徴があり、低水分活性食品中で菌が長く生残し、食中毒が発生する場合がある。1999年に青森県の工場で製造された乾燥イカ菓子（バリバリいか）を原因食品とした *S. Oranienburg* による大規模食中毒が発生した¹²⁾。海外ではピーナッツバター、チョコレート、粉ミルク、シリアル、香辛料、アーモンド等を原因として大規模な食中毒が発生している。

⑥ その他

カメなどの爬虫類は 50～90% でサルモネラ属菌を保有している¹³⁾。スッポンからもサルモネラ属菌が検出され、スッポン料理を原因食品とする食中毒が発生している。また、ペットとして飼育している犬や猫、鳥、観賞魚、爬虫類、両生類がサルモネラ属菌を保有している場合もある。そのため、動物や飼育水等に触れた手指等を介してサルモネラ属菌に感染したり、食品の二次汚染の原因となる可能性もある。

2019年から2023年の5年間に発生したサルモネラ食中毒109事例の原因食品を図4に示

した¹⁴⁾。原因食品は、卵類や肉類のみならず、複合調理食品も多く、複雑化している。原因食品が判明した食中毒事例（表4）を見ても、原因食品は卵や肉のほか、うなぎや野菜等々である。したがって、サルモネラ食中毒の原因食品調査には、常に多くの食品を考慮して実施しなければならない。

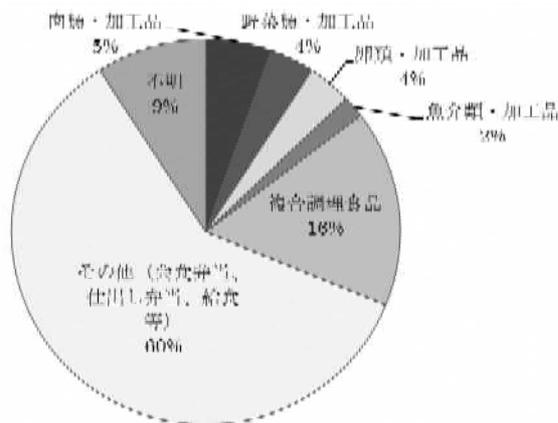


図4 サルモネラ食中毒の原因食品（2019年～2023年）
（食中毒統計資料（厚生労働省）から作成）

表4 原因食品が判明したサルモネラ食中毒（2019年～2023年）

発生年	発生日	発生場所	原因施設	患者数	原因食品	原因血清群	原因血清型
2019	2	沖縄県	家庭	7	中身汁（豚モツの汁物）	O9群	Enteritidis
2019	4	福岡県	飲食店	7	タンドリーチキン	O7群	Infantis
2019	7	長野県	飲食店	35	うなぎ蒲焼き（7月7日に調理し、提供したもの）	O4群	Stanley
2019	8	岡山県	飲食店	16	寿司	O4群	Stanley
2019	8	岡山県	飲食店	5	寿司	O4群	Stanley
2019	8	長野県	製造所	116	そうざい（人参・ごぼうと里芋の白和え）	O9群	Enteritidis
2019	9	北海道	飲食店	9	季節のうなぎ弁当	O7群	Bareilly
2019	10	滋賀県	病院・給食	12	白菜と人参の青じそ和え	O4群	Typhimurium
2020	5	千葉県	事業場・給食	9	キャベツのしそ和え	.	.
2020	6	京都府	飲食店	66	ゆで鶏胸肉（仕出し弁当）	O8群	Hadar
2020	6	大阪府	事業場・給食	16	ささみときゅうりのサラダ	O8群	Manhattan
2020	8	沖縄県	飲食店	9	焼き鳥	O4群	.
2020	8	滋賀県	飲食店	19	台湾まぜそば（生卵入り）（推定）	O9群	Enteritidis
2020	9	岐阜県	事業場・給食	57	シャキシャキサラダ	O7群	Infantis
2021	4	沖縄県	老人ホーム・給食	11	春雨の和え物	O4群	Paratyphi B
2021	10	三重県	製造所	20	洋生菓子（推定）	.	.
2021	11	広島県	学校・その他	76	かつ丼、竜田丼（推定）	O9群	Enteritidis
2021	11	福岡県	販売店	3	馬刺し	.	.
2022	4	千葉県	飲食店	7	ラーメン等	O4群	.
2022	7	静岡県	飲食店	30	うなぎ弁当	O4群	Saintpaul
2022	7	鹿児島県	飲食店	77	うなぎ調理品（蒲焼き、白焼き）	O4群	.
2022	7	島根県	販売店	3	生卵（推定）	.	.
2022	8	埼玉県	飲食店	110	玉子エビチリ	O9群	Enteritidis
2022	9	兵庫県	飲食店	154	中トロマグロ黄身醤油（推定）	O9群	Enteritidis
2023	4	埼玉県	飲食店	6	鶏チャーシュー及び生卵（まぜそば）	O7群	Infantis
2023	8	長野県	飲食店	7	卵とじかつ丼	O9群	Enteritidis
2023	12	愛知県	飲食店	18	ハラミステーキ弁当、ハラミバーグ弁当、ハラミマウンテン丼	O4群	Typhimurium

食中毒統計資料（厚生労働省）から作成

3 検査法

サルモネラ属菌は、医学および獣医学の分野で他の病原菌とは比較にならないほどよく研究されている。検査法においても、菌の特性を考慮してさまざまな培養法や選択培地、各種検出キットなども数多く考案されている。近年、迅速かつ簡易に重点を置いた多くの免疫学的、遺伝学的検出法も開発されているが、食中毒事例発生時の検査では、菌の分離が重要である。静岡県東部および中部保健所細菌検査課で実施されているサルモネラ食中毒の検査法および所要

日数については、食中毒起因菌等の検査マニュアル⁴⁾を参考にされたい。

細菌性食中毒の解析に用いられる疫学マーカーとしては血清型が汎用され、サルモネラ食中毒においても血清型別は必須である。そして、感染源の追跡調査や広域で発生した食中毒調査には分子疫学による解析が行われる。すなわち、個々の菌株が持つ遺伝子を解析し、分離された菌株が互いに同一か否かを判定する手法である。この疫学解析法として、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法がよく用いられてきたが、近年ではMLVA（反復配列多型解析）法等の別の手法が活用されている。また、分離されたサルモネラ菌株の薬剤耐性パターンやフェージ型別が調べられることも多い。前者は、サルモネラ菌株を10種類前後の抗生物質により薬剤感受性を調べ、同一パターンが得られれば同一の起源と考える。後者は、*S. Enteritidis* および *S. Typhimurium* で可能であるが、日本では国立感染症研究所のみが実施可能となっているので、必要な時には依頼する。

4 予防法

サルモネラ食中毒の予防法は、他の細菌性食中毒と同様に、食中毒予防の3原則「つけない、増やさない、やっつける」の徹底が肝要である。具体的なサルモネラ食中毒の予防法としては、主に次のようなポイントがある。

- ・加熱が必要な卵・肉・魚介類などは、中心まで十分に加熱する（75℃、1分以上）
 - ・生の卵・肉・魚介類に使う調理器具や容器を他の食材と分け、使い終わったらすぐに洗浄・消毒する
 - ・生の卵・肉・魚介類に触ったら、よく手を洗う
 - ・生の卵・肉・魚介類などの生鮮食品は新鮮なものを購入し、冷蔵庫に入れて保存し、早めに消費する
 - ・生卵はヒビが入っていないものを選び、割ったらすぐに使う
 - ・ペットやそ族等の動物が食品や食器に触れないようにし、動物に触れた後はよく手を洗う
- その他、小児や高齢者には、加熱不足の卵や肉・魚料理を出さないようにすることも重要である。

【近年問題となっている話題】

1 薬剤耐性菌

サルモネラ属菌の薬剤耐性化は、近年公衆衛生上の大きな問題として取り上げられている。抗生物質への耐性化は、おそらく、主なりザーバーである動物において獲得されているものと考えられ、その要因は患者への治療における抗生物質の乱用、家畜の発育促進のための飼料への抗生物質の添加などにあると考えられる¹⁾。

代表的なものとして、*S. Typhimurium* フェージタイプ 104（DT104）がある。*S. Typhimurium* DT104 分離株のすべてが多剤耐性ではなく、耐性を示す薬剤の組み合わせも菌株によって異なるが、特徴的に、アンピシリン(ABPC)、クロラムフェニコール(CP)、ストレプト

トマイシン(SM)、サルファ剤(SAa)、テトラサイクリン(TC)の5剤に耐性を示す場合が多い¹⁵⁾。*S. Typhimurium* DT104は、1984年にイギリスで初めて分離され、1990年代には欧米各国で食中毒事件を引き起こすようになった。日本では、1986年頃から散発下痢症や小規模な集団事例、家畜などでの事例が報告されていたが、2003年に大阪府内で発生した給食会社が調製した仕出し弁当による大規模食中毒(患者数358名)の原因は、ABPC、CP、SM、TCに耐性を示す多剤耐性*S. Typhimurium* DT104であった¹⁶⁾。近年では、フルオロキノロン系抗菌薬に低感受性もしくは高度耐性を示す菌株や、第3世代セフェム系抗菌薬に耐性を示す菌株も報告され、治療上重大な問題となっている¹⁾。

国産および輸入食肉に由来するサルモネラ属菌の薬剤耐性状況を図5に示した¹⁷⁾。

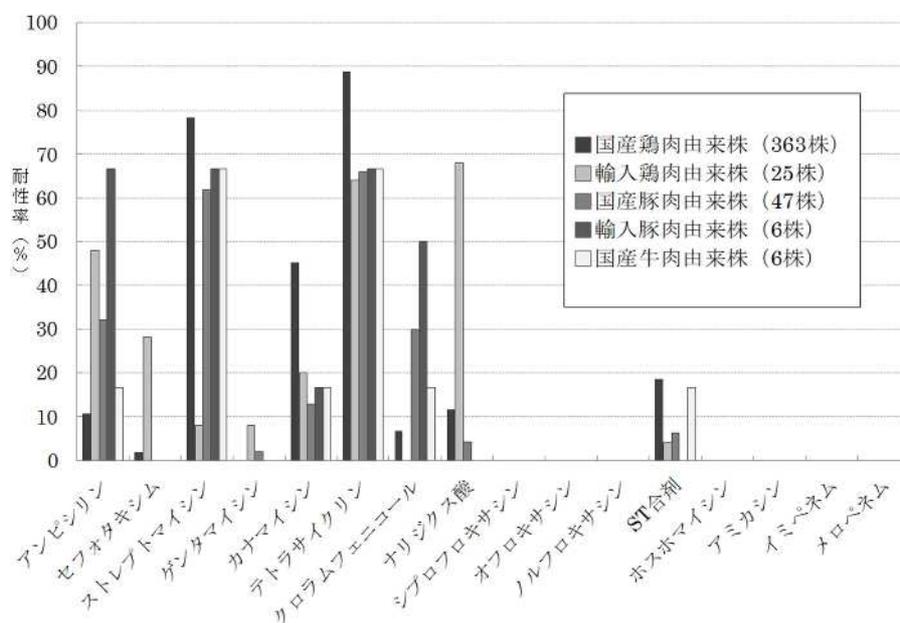


図5 国産および輸入食肉に由来するサルモネラ属菌の薬剤耐性状況

2 サルモネラ 4:i:-

サルモネラ 4:i:-は、*S. Typhimurium* の第2相鞭毛抗原が欠落している変異種(図6)で、単相性*S. Typhimurium* や非定型*S. Typhimurium* ともいわれる¹⁸⁾。

サルモネラ 4:i:-は、現在世界中で増加している。1997年にスペインで豚肉を原因とする大規模食中毒が発生し、その後世界中に広まったと考えられ、日本においても2000年代初頭にはヒト、牛、豚、鶏などからの分離が確認された¹⁹⁾。2012年以降に牛および豚のサルモネラ症の原因血清型として分離頻度が上昇し、2018年にはサルモネラ 4:i:-が*S. Typhimurium* として届出伝染病で

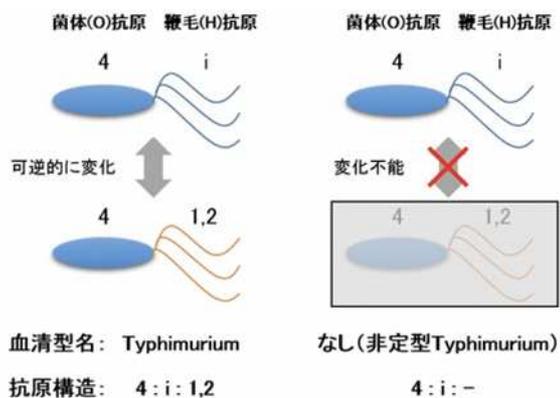


図6 単相性*S. Typhimurium* の性状¹⁸⁾

取り扱うことになった。サルモネラ 4:i:-は、ヒト由来のサルモネラ属菌の血清型としても、近年上位 15 位内にランクインしている²⁰⁾ (表 5)。

サルモネラ 4:i:-による食中毒等も発生し、静岡県内においては、2010 年以降に食中毒事例 3 件と有症事例 2 件が発生している。サルモネラ 4:i:-の病原性は、*S. Typhimurium* と同様と考えられていて、多剤耐性を示す株も多いことから、今後も動向を注視する必要がある。

表 5 ヒト由来サルモネラ属菌の血清型上位15 (2021年～2024年) (病原微生物検出情報：2025年1月27日作成)

2024		2023		2022		2021	
Thompson	63	Thompson	57	Thompson	37	Typhimurium	14
Newport	38	Enteritidis	35	Infantis	22	Schwarzengrund	14
Enteritidis	30	Schwarzengrund	21	Schwarzengrund	21	Infantis	14
Schwarzengrund	19	Newport	15	Enteritidis	20	Thompson	14
Infantis	13	Infantis	13	Typhimurium	13	Enteritidis	9
Typhimurium	12	Saintpaul	11	I 4:i:-	8	Braenderup	8
Stanley	12	Corvallis	10	Miyazaki	8	Corvallis	8
I 4:i:-	11	Stanley	9	Saintpaul	7	Miyazaki	6
Miyazaki	11	Typhimurium	8	Stanley	6	Stanley	4
Bareilly	8	Braenderup	8	Corvallis	6	Saintpaul	4
Saintpaul	7	Manhattan	7	Braenderup	5	Bareilly	4
Agona	6	I 4:i:-	6	Newport	5	Newport	3
Corvallis	6	Hadar	6	Hadar	5	Manhattan	3
Mbandaka	5	Nagoya	5	Bardo	5	Agona	2
Haifa	4	Miyazaki	5	Bareilly	4	I 4:i:-	2
Others	48	Others	63	Others	46	Others	33
Total	293	Total	279	Total	218	Total	142

【おわりに】

食品衛生法の一部改正に基づき、2021 年から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことになった。HACCP における危害分析 (HA) と重要管理点 (CCP) の設定には、食品微生物学の知識が不可欠であり、食品の特性と微生物による危害の関係をしっかり把握しておく必要がある。サルモネラ属菌は広範囲な食品を汚染する食中毒起因菌であり、多くの食品の製造工程で危害要因となり得る。食中毒等の健康被害を未然に防ぐため、食品等事業者も食品衛生監視員も、菌の特徴や汚染リスクの高い食品を十分理解しておくことが大切である。

2000 年以降、我が国のサルモネラ属菌による食中毒の発生件数は著しく減少した。しかし、サルモネラ属菌は動物の腸管や環境中に広く存在しているため油断は禁物であり、今後も重要な食中毒起因菌であることに変わりはない。近年、サルモネラ属菌の多剤耐性化等、新たな問題も発生しているため、引き続きサルモネラ属菌の情報の収集や解析に積極的に取り組んでいきたい。

【参考文献】

- 1) 田口真澄, 泉谷秀昌, A 細菌感染症 1 *Salmonella*. 食品由来感染症と食品微生物, 中央法規出版, 154-191, 2009
- 2) Grimont P.A.D., Weill FX.. Antigenic formulae of the *Salmonella* serobars 9th ed. 2007,

WHO Collaborating Centre for Reference and Research on *Salmonella*.

- 3) 内閣府, 食中毒菌の電子顕微鏡写真
https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html
- 4) 食中毒起因菌等の検査マニュアル, 静岡県健康福祉部監修
- 5) 食品安全委員会, 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル〜鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス〜(改訂版), 2010
https://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_salmonella.pdf
- 6) 坂崎利一, 新訂食水系感染症と細菌性食中毒, 中央法規出版, 96-98, 2000
- 7) 相川勝弘 他., 卵の保存及び調理と関連する条件が *Salmonella* Enteritidis の増殖、侵入及び生残に与える影響. 食品衛生学雑誌, 43(3), 178-184, 2002
- 8) 食品微生物学辞典, 日本食品微生物学会監修, 中央法規出版, 2010
- 9) 甲斐明美, サルモネラ食中毒とその予防対策のための新たな取り組み, 食の安全と微生物検査, 定期通信第 63 号
- 10) 農林水産省, 市販鶏卵の菌汚染状況調査(令和 2 年度)
https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/kekka/keiran/keiran_sal_06.html
- 11) 厚生労働省, 食品の食中毒菌汚染実態調査成績
<https://www.mhlw.go.jp/content/000503167.pdf>
- 12) 大友良光, サルモネラ属(病原体を中心に), 臨床と微生物, Vol.27 No.5, 2000
- 13) 厚生労働省, ミドリガメ等のハ虫類の取扱い Q & A
https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekaku-kansenshou19/salmonella_qa.html
- 14) 厚生労働省:食中毒統計資料
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryousyokuhin/syokuchu/04.html
- 15) 多剤耐性 *Salmonella* Typhimurium DT104 の疫学, 鶏病研究会報, 第 43 巻, 2007
- 16) 下島優香子 他, 東京都内に流通する食肉から分離されたサルモネラ属菌の血清型および薬剤耐性, 食衛誌, 61, 211-217, 2020
- 17) Masumi Taguchi, et al., Outbreak of food poisoning caused by lunch boxes prepared by a company contaminated with multidrug resistant *Salmonella* Typhimurium DT 104, Jpn. J. Infect. Dis. 58: 55-56, 2005.
- 18) 農研機構, 非定型 *Salmonella* Typhimurium の性状と同定法
https://www.naro.go.jp/project/results/laboratory/niah/2014/14_050.html
- 19) 中村政幸, *Salmonella* I 4,[5],12:i:_の起源および世界とわが国における動向, 鶏病研究会報 第 52 巻, 2016
- 20) 国立感染症研究所, 病原微生物検出情報, <https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr.html>

(環境衛生科学研究所微生物部 青山奈都子)

<事例・研究報告>

仕出し弁当を原因とするノロウイルス食中毒について

I 食中毒発生の概要

- 1 食中毒発生日月日 令和6年2月6日
- 2 発生場所 藤枝市、焼津市、島田市、静岡市、御前崎市
- 3 摂食者数 1,512人
- 4 患者数、死者数 74人（うち死者数0人）
- 5 原因食品 令和6年2月5日に製造された弁当
- 6 病因物質 ノロウイルスG I

II 食中毒発生の探知

令和6年2月7日に医療機関から、「胃腸炎症状を呈した患者を4人診察した。受診した1人の話では、同じ弁当を食べた同僚5～6人も腸炎症状を呈しているという話であった。本日診察した他の患者との関連は不明。」と連絡があった。

III 患者の状況

症例定義を「2月5日の仕出し弁当を食べ、水様性下痢もしくは嘔吐の症状を呈した者」とした。

1 性、年齢別患者数

年齢 性別	～	20～	30～	40～	50～	60～	70～	不明	計
	19	29	39	49	59	69	79		
男	0	9	10	7	8	9	3	3	49
女	0	7	4	6	4	1	0	3	25

死者数：なし

2 日時別患者発生数

発生日時	6日	6日	6日	6日	7日	7日	7日	7日	計
	0-5時	6-11時	12-17時	18-23時	0-5時	6-11時	12-17時	18-23時	
患者数	2	1	2	21	31	12	4	1	74

3 原因食品等を摂取した者の数のうち、患者となった者の数の割合（発病率）

4.8%

4 潜伏時間

潜伏時間	～24	～36	～48	～60	～72	不明	計
患者数	1	15	30	8	0	20	74

平均潜伏時間：37時間42分

5 症状

症状	下痢	発熱	吐き気	嘔吐	頭痛	悪寒	腹痛	戦慄	倦怠感	脱力感
患者数	60	42	60	48	16	25	50	1	36	10
発顕率	81.1	56.8	81.1	64.9	21.6	33.8	67.6	1.4	48.6	13.5

IV 原因食品及び汚染経路

1 喫食状況（特定の原因食品を決定するまでの経路及び理由）

製菓工場の建設現場で複数の関連会社が協同で作業を行っており、そのうちの複数人が胃腸炎症状を呈していた。建設現場の詰め所等で感染症を疑う事象の発生はなく、症状を呈していた者は、昼食で当該施設の弁当を喫食したものに限られていた。

当該施設の弁当の配達先に確認したところ、複数の事業所で症状を呈している者がいた。連日弁当を喫食している人がいたが、発症は2月5日に製造した弁当を喫食した者に限られていた。感染症を疑う事象は一部の幼稚園で子供たちの間で発生があったが、それらの施設においても、大人の発症は当該施設が2月5日に製造した弁当を喫食した者に限られていた。その他の事業所では、感染症を疑う事象の発生はなかった。

以上のことから、原因食品は「当該施設で2月5日に製造した弁当」と断定した。

2 原因食品及び汚染経路の追及

(1) 喫食食品の内容（下線部のメニューは共通食）

大人用の弁当（847食）

ハンバーグ、はすの天ぷら、五色豆腐のあんかけ、大根切干の煮物、サラダ、肉だんごのあんかけ、キャベツの漬物、ご飯、ふりかけ

参考：子供用の弁当（665食）

ハンバーグ、大根切干の煮物、ハムフライ、ミカン、ふりかけご飯

(2) 調理、製造、加工等の方法、及び喫食までの経路

調理は、朝4時から始まり大人用の弁当を調理・盛付け後、子供用の弁当を調理・盛り付ける。配達は、大人用の弁当は8時30分頃から、子供用の弁当は10時頃から配達先へ向かう。

(3) 食品の取り扱い及び食品取扱施設の衛生状況等

既製品は大手の製造メーカーのふりかけのみで、当該商品の食中毒の情報はなかった。その他は全て当該施設で手が加えられていた。

施設は調理場と盛付け場、洗浄作業場と分かれており、それぞれ専属の従業員が作業を行っていた（調理3人、盛付け7人、洗い3人）。

体調不良を呈する従事者は確認できなかった。また、感染症を疑う事象の発生もなかった。しかし、3名の従事者からノロウイルスG Iが検出された。内訳は、調理する者

(A氏)、盛り付ける者(B氏)、盛り付けの指示を行う者(C氏)であった。A氏は弁当を喫食し、B氏は喫食したか覚えておらず、C氏は弁当を喫食していなかった。A氏とC氏は同居家族であった。

当該施設では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が行われていなかった。盛り付けは手袋を使用していたが、交換のタイミングが明確に決まっておらず、野菜の消毒は次亜塩素酸ナトリウムを使用していたが、希釈は目分量で行っていた。

調理室は狭く、放冷場所や容器を収納するスペースが不十分であった。換気扇周囲等、油污れの固着が多かった。調理室の洗浄設備の取手から黄色ブドウ球菌が検出された。床は所々で水がたまっており、はね水により、まな板、ボール、ざる等の調理器具が汚染される可能性があった。使用水(上水道)の残留塩素濃度は、0.3ppmであった。

以上のことから、食品が汚染される要因はいくつか考えられたが、原因食品及び汚染経路を特定するには至らなかった。

V 病因物質の決定

患者便(16/17検体)及び調理従事者便(3/13検体)から、ノロウイルスG Iが検出された。調理設備・器具、トイレの拭き取り及び保存食(4検体)からは、ノロウイルスG Iは検出されなかった。

喫食状況、発症状況並びに患者便及び調理従事者便からノロウイルスG Iが検出されたことから、病因物質はノロウイルスG Iと特定した。

VI 事件処理のためにとった措置

1 行政処分

営業禁止処分 令和6年2月13日から16日まで(4日間)

2 施設に対する措置等

- ・施設の清掃・消毒、未開封品を除く原材料等の廃棄の確認
- ・従業員に対する衛生講習の実施
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画書の確認

VII まとめ

本事例は、当該施設で2月5日に製造された弁当を喫食した複数の患者からノロウイルスG Iが検出され、症状もノロウイルスG Iによるものと一致していることから、病因物質は、ノロウイルスG Iであると断定した。感染症を疑う事象は、一部の幼稚園で子供の間でみられたが、発症は当該施設の弁当を喫食した大人に限られていた。その他の事業所では、感染

症を疑う事象はみられなかった。調理従事者の検便からもノロウイルスG Iが検出されたことから、当該施設で2月5日に製造した弁当が原因の食中毒と断定した。

当該施設において、調理と盛り付けは完全に分担されていた。既製品のふりかけ以外は全て当該施設で調理されていた。盛り付けは大人用の弁当、子供用の弁当の順で行われていた。2月5日は1,512食もの弁当を製造し、大人用と子供用で共通食があったにもかかわらず、発症は大人用の弁当を喫食した者に限られていた。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が行われていない、手袋の交換のタイミングが明確では無い、調理器具が衛生的に保管されていない等、基本的な衛生管理ができていなかったことから、複数の要因により食品が汚染されたと考えられたため、原因食品や汚染経路を特定することができなかった。

1,500食以上の弁当を製造する施設にもかかわらず、基本的な衛生管理を行っていなかったことから、このような施設に対しては、立入回数を増やしたり、時間をかけて指導を行う必要があると考える。

(中部保健所衛生薬務課 杉本成子)

宿泊施設におけるサルモネラ属菌による食中毒

I 食中毒発生の概要

- 1 発生日月日 令和6年10月7日
- 2 発生場所 静岡県、茨城県、埼玉県、東京都、神奈川県、岐阜県、大阪府
- 3 摂取者数 29人
- 4 患者数 26人（うち死者数0人）
- 5 原因食品 令和6年10月6日(日)夕食に提供された食事
- 6 病因物質 サルモネラ・ティフィムリウム（サルモネラ4:i:-）

II 食中毒発生の探知

令和6年10月11日（金）午前10時頃、宿泊施設の営業者より「10月6日(日)に宿泊した2グループから、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している。」との情報を得た旨の届出があった。

III 患者の状況

患者に共通する宿泊日及びサルモネラ属菌の潜伏時間（8～48時間）を考慮し、10月6日（日）の夕食を喫食し、10月7～9日の間に下痢、腹痛、発熱のいずれかの症状を呈している者を食中毒患者の定義とした。

1 性別及び年齢別の数

年齢	0～	10～	20～	30～	40～	50～	60～	70～	不明	計
	9	19	29	39	49	59	69			
男	0	0	1	1	3	5	1	1	0	12
女	0	0	0	4	2	4	1	3	0	14
計	0	0	1	5	5	9	2	4	0	26

死者数 なし

2 原因食品等を摂取した者の数のうち、患者となった者の数の割合（発病率）

26人/29人（患者数/摂食者数）×100=89.6%

3 潜伏時間別患者発生数

潜伏時間 (hr)	0～	12～	24～	36～	48～	60～	72～	不明	計
	12	24	36	48	60	72	84		
患者数	0	10	8	7	1	0	0	0	26

平均潜伏時間：29時間52分（夕食の喫食時間を起点とした潜伏時間）

4 症状

症状	腹痛	下痢	発熱	嘔吐	嘔気	頭痛	悪寒	戦慄	倦怠感	脱力感	臥床
患者数	24	26	23	8	7	12	18	3	13	8	12
発現率	92%	100%	89%	31%	27%	46%	69%	12%	50%	31%	46%

IV 原因食品及びその汚染経路

1 喫食状況等（特定の原因食品を決定するまでの経緯及び理由）

- (1) 患者は、10月6日（日）に管内旅館（以下「当該施設」とする）に宿泊し、当該施設にて6日の夕食を喫食した14グループ29人中26人が発症した。
- (2) 患者便20検体中、14検体からサルモネラO4群が検出され、血清型検査により9検体からサルモネラ・ティフィムリウム（サルモネラ4:i:-）が検出された。一方、調理従事者の検便から食中毒菌は検出されなかった。
- (3) 患者の主症状は、下痢、腹痛、発熱等であり、また、患者の潜伏時間（18～49時間）は、サルモネラ属菌の潜伏期間（8～48時間）に概ね一致した。
- (4) 患者の発症日前の調査から、共通食は当該施設で提供された料理のみだった。
- (5) 患者が喫食したメニューは後述2（1）のとおりであったが、検食等の保存がなかったことから食品の検査ができなかった。また、喫食状況調査により得られた情報から統計処理を実施したが、ほぼ全員が提供されたメニューをひとつおりに喫食していたことから、原因食品の特定には至らなかった。そのため、原因食品は「当該施設で提供された10月6日の夕食」とした。

2 原因食品

(1) 夕食：会席膳メニュー

	紅葉鯛こがらみ	合鴨コース煮	炙り秋鯖香梅寿司	絹かつぎ（里辛）	ポルチーニ茸ポターージュ	牡蠣オイル漬	川海老唐揚	銀杏	蕪すり流し	本鮪	勘八	サザエ	寄せ鍋	鰻蒲焼	白舞茸	水菜	金目鯛木野子射込	牛舌グリル	ズワイ蟹とアボカドチーズ焼き	ヤングコーン香味醤油焼	葉唐辛子佃煮	秋刀魚炊込御飯	渋皮栗ムース	白ワインジュレ掛け	季節の果物	木苺と丸十蜜煮	伊勢海老焼物	鮑の踊蒸し	おにぎり
A会席	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
B会席	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
C会席	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

(2) 調理、製造、加工等の方法及び喫食までの経過

調理は、調理員3人及び盛付け・配膳を担当する調理補助者4人の合計7人により行われていた。調理場は、メイン厨房及び洗い場の2エリアに分かれており、メイン厨房

で下処理から盛付けまで行われていた。

肉類	<ul style="list-style-type: none">・合鴨ロース煮は、タイ産冷凍合鴨肉を前日 9 時からメイン厨房にて 30 分流水解凍し、ペーパータオルで水切りをした後冷蔵保存。昼過ぎに冷蔵庫から出して室温に 1 時間置いた後、フライパンを使用して中火～とろ火で 5～6 分表面を焼き、焼き目を付ける。別に用意した調味液を鍋で一度沸騰させ、とろ火で保温。その中に表面を焼いた合鴨肉を入れ、6～8 分加熱した後、鍋ごと流水にて 30 分冷ます。冷却後、冷蔵庫で保管。当日 9 時に当日使用する分だけ切り分け、冷蔵庫に保管、16 時に盛付け後、提供まで常温保管。・牛舌グリルは、冷凍牛舌を前々日の 9 時に冷蔵庫に入れ直して解凍。16 時に筋切り、塩胡椒等で味付けをした後冷蔵保管。前日 10 時にフライパンにて全面焼き目を付ける。その後、65℃のスチームコンベクションで 130 分蒸す。2 時間、常温にて冷却後、冷蔵庫にて保管。当日 10 時に、人数分に切り分けした後冷蔵保存。17 時に冷蔵庫から取り出し常温保管。提供直前に両面をフライパンで焼き提供。
魚介類	<ul style="list-style-type: none">・紅葉鯛こがらみは、前々日に 3 枚に卸した鯛を仕入れ、下処理、塩胡椒等で味付け後、半日冷蔵庫にて保管。17 時に酢洗いした昆布で両面を挟み、1 日間冷蔵庫で保管。当日 9 時に、当日使用する分のみ切り分け、冷蔵庫に保管。16 時に盛付け後、粉カラスミをかけ常温保管し提供。・牡蠣オイル漬けは、前々日に冷凍牡蠣を冷蔵庫にて解凍、前日 9 時に解凍した牡蠣を胡麻油で炒めた後、酒、みりん、醤油、オイスターソース等で煮る。冷却後、調味料等で味付けした油に漬ける。当日 9 時に使用分を油から取り出し冷蔵庫にて保管。16 時に盛付け後、提供まで常温保管。・川海老唐揚げは、当日に冷凍物の川海老を冷蔵庫で解凍後、14 時に揚げ、常温保管後に盛付け、提供まで常温保管。・地魚姿造りは、前日に冷凍本鮪を冷蔵庫にて解凍。当日 10 時に冷蔵品の勘八及び栄螺とともに刺身に切り分け冷蔵保管。16 時に盛付け後冷蔵保管。・鰻蒲焼は、既製品の蒲焼を使用していた。当日 7 時に再度焼きを実施し、冷蔵保管後に、16 時に盛付け、提供まで 70℃の温蔵庫で保管。・金目鯛木野子射込は、前々日に冷凍金目鯛を冷蔵庫にて解凍、16 時に観音開きに処理した後、塩等を当てて冷蔵庫に保管。前日 9 時にすり身、大和芋、松茸等を合わせ、金目鯛で巻くように成形し、スチームコンベクションで 85℃30 分蒸す。常温で 2 時間冷却後、冷蔵庫で保管。当日 9 時に当日分を切り出した後冷蔵保管。提供時にオーブンで表面に焼目を付けて提供。・ズワイ蟹とアボカドチーズ巻きは、前日に冷凍のズワイ蟹及びチーズを冷蔵庫にて解凍し、解凍後にアボカドと合わせ冷蔵保管。当日 9 時に成形し冷蔵保管。

	<p>16 時に取り出しオーブンで 185℃ 6 分間焼く。提供まで常温保管。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍秋刀魚を冷蔵庫にて解凍後、当日 7 時に調味液に漬ける。冷蔵保管後、15 時に焼成後、17 時に炊いた御飯に混ぜ提供。
野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・お造りのつまを除き、生野菜の提供はなかった。絹かつぎ（里芋）、銀杏は素揚げ、寄せ鍋に使用されたキャベツ、ゴボウ、根深は各テーブルのコンロで加熱調理後、喫食する形で提供していた。また、ヤングコーンは香味醤油に漬け込んだ後、オーブンで 160℃ 8 分間焼成後提供。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ポルチーニ茸ポタージュは、前日 9 時に冷凍ポルチーニ茸を煮て、常温冷却。蒸したジャガイモと玉葱をスチームコンベクションで 140℃ 20 分間蒸す。生クリームと合わせミキサーにかけた後、鍋に移して加熱後、常温冷却し冷蔵保管。当日 9 時に再度火入れをした後、器に流し入れ、常温で 1 時間冷却し、冷蔵庫で保管。16 時に盛付け、提供まで常温保管。 ・渋皮栗ムースは、前日にペースト状の栗を解凍し、60℃ に温めた牛乳にゼラチンを加えたものと混合し、生クリームと合わせた後、型に流す。冷却後凍結。当日 9 時に解凍し、使用分を型抜きした後冷蔵保管。提供直前に冷蔵庫から出し、盛付けて提供。 ・白ワインジュレ掛けは、当日 9 時に寒天を溶かし、レモン果汁及び果皮を加える。冷蔵庫で固まらせ、提供直前に盛付けて提供。

主な食品の調理工程の詳細は以下のとおり。（時間は 24 時間表記とする）

（3）汚染経路の追及

患者の検便結果から、本件の病因物質はサルモネラ・ティフィムリウム（サルモネラ 4 : i : -）と特定されていることから、提供されたメニューがサルモネラ属菌に汚染されていたと考えられる。また、調理従事者の検便から食中毒病因物質は検出されていないことから、調理従事者がサルモネラ属菌を保菌していたことによる食品の二次汚染の可能性は低いと推察された。

提供された各メニューについて、当該施設における調理工程や提供されるまでの食品の取扱状況等を確認したところ、一部のメニューについて、肉類の不十分な加熱状況により、原因食品となり得る取扱状況が確認された。また、調理工程全般を通じて、長時間の常温保管や緩慢な冷却等により細菌の増殖のリスクになるような温度管理が認められた。

ア 合鴨ロース煮

調理工程から、低温調理による食品である。調理工程を詳細に確認したところ、加熱温度や加熱時間は調理者の経験から来る勘であり、実際に中心部まで殺菌温度に達しているか中心温度計を用いて計測していなかった。当該メニューは、今年の秋から導入しているが、調理方法を決定する際も、中心温度計を用いた温度確認や加熱時間の確認をしていなかった。

そこで、本件で使用されたタイ産冷凍合鴨とは別ロットの合鴨肉を使用して再現試験

を実施した。なお、平均的な宿泊人数を想定し、当試験では合鴨肉 3 本を使用した。

調理工程	調味液温度	合鴨肉の中心温度
<ul style="list-style-type: none"> ・合鴨肉を冷蔵庫から取り出し 常温で1時間放置 ・フライパンで焼き目付け (中火～とろ火、6分) ・調味液の作製 ・煮工程 (とろ火で6分間加熱) ・6分後 ・鍋ごと流水で冷却 <ul style="list-style-type: none"> 4分 8分 12分 16分 20分 24分 28分 30分 	液温 83.6℃ 液温 93.0℃	中心温度 17.8℃ 焼き目付け後 25.5℃ 3ヶ所測定 67.5℃ 64.7℃ 68.5℃ 46.0℃ 31.0℃ 28.0℃ 26.0℃ 25.0℃ 24.3℃ 23.6℃ 23.6℃

以上の結果から、今回の再現試験では合鴨肉の中心温度は 65℃ 近くに達していた。しかしながら、その後の冷却工程において、冷却開始後約 10 分で 30℃ 近くまで急激に温度が下がっていることが確認され、食肉の殺菌温度の指標である 63℃ 30 分の基準をクリアしていないことが判明した。

イ 牛舌グリル

調理工程から、低温調理による食品である。調理工程を詳細に確認したところ、冷蔵庫から取り出した牛舌肉を、まるごとフライパンで焼き目を付けた後、スチームコンベクションで 65℃ 130 分蒸していたが、中心温度計等で温度確認は実施しておらず、食肉の殺菌温度の指標である 63℃ 30 分に達していたかは不明である。当該メニューは一人用に切り出した後、提供時にフライパンで焼く工程があったことから、合鴨肉に比べ原因食品となる可能性は高くはないと推察された。

ウ 調理工程全般について

各メニューの調理工程を確認すると、牛舌グリル、川海老唐揚げ、金目鯛木野子射込、ポルチーニ茸ポタージュ等で、加熱工程後、常温で 1～2 時間放冷する等の緩慢な冷却方法が行われていた。また、合鴨ロース煮、紅葉鯛こがらみ、牡蠣オイル漬け、川海老唐揚げ、ズワイ蟹とアボガドチーズ巻き、ポルチーニ茸ポタージュ等では、提供時に食べ

やすい温度にする目的で、16時の盛付け後、提供まで常温保管されていた。そのため、食事開始が19時の遅いグループでは、3時間以上常温保管されて提供されることになり、細菌の増殖リスクが高いことが判明した。

V 食品取扱施設及び従業員

1 食品取扱施設の衛生状況

- ・調理場内は衛生的に管理されていた。
- ・まな板や包丁の保管状況は良好であり、用途ごとに使い分けされていた。
- ・調理員は、調理場内では、専用着衣、専用帽子及び使い捨てマスクを着用し、調理時には常時使い捨て手袋を使用していた。
- ・検食を保存していなかった。

2 給水、排水の状況

水道水を使用しており、監視時の残留塩素濃度は0.2mg/lだった。

3 従業員の健康状態

- ・調理員3人及び調理補助者4人の健康状態は良好であり、衛生管理計画で規定している「従業員の健康チェック項目」の記載状況も問題はなかった。
- ・従業員は、検便（検査項目：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌）を年2回（6月及び12月）実施し、陰性を確認していたが、調理補助者4人の内2人は、7月に来日した外国人であったため、6月の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

- ・患者便20検体中、14検体からサルモネラO4群が検出され、血清型検査により9検体からサルモネラ・ティフィムリウム（サルモネラ4:i:-）が検出された。
- ・調理員及び調理補助者の検便7検体から、食中毒菌等は検出されなかった。
- ・施設の拭き取り10検体から、食中毒菌等は検出されなかった。

2 その他の検査：実施せず

3 結論：サルモネラ・ティフィムリウム（サルモネラ4:i:-）（確定）

VII 考察

1 考察

本件は、当該施設を利用した複数の患者からサルモネラ・ティフィムリウム（サルモネラ4:i:-）が検出され、症状も一致したため、病因物質はサルモネラ・ティフィムリウム（サルモネラ4:i:-）であると断定した。患者らの共通食は、当該施設に限られ、潜伏期間もサルモネラ属菌の特徴と一致したため、原因食品は当該施設にて提供された食品であると断定した。

検食の保存がなかったことから、食品の検査が出来なかった。また、喫食状況調査により得られた情報から統計処理を実施したが、原因食品の特定には至らなかった。

提供された各メニューについて、調理工程や食品の取扱状況等を確認したところ、一部のメニューについて、食中毒発生の原因となり得る状況が確認された。特に、合鴨ロース煮では、当該施設の女将から「提供している際に、度々肉の中心部が赤かったことがある」との証言があったことから、加熱不十分のものが提供された可能性があることが判明した。

そこで、調理工程の再現試験を行ったところ、合鴨肉の中心部では食肉の殺菌温度の指標である 63℃30 分の基準をクリアしていないことが判明した。また、調理者から、当日は宿泊施設が満室であったため、通常よりも多くの肉を鍋に入れたとの証言があったことから、煮込みの工程で通常よりも温度が上がらず、加熱不十分の合鴨肉が提供された可能性があり、このことが本件の発生につながった要因の一つと考えられた。

また、合鴨ロース煮の他、多くのメニューにおいて、調理工程中に緩慢な冷却方法や長時間の常温保管等、食中毒菌の増殖リスクの高い作業が見受けられた。このことも本件の発生につながった要因の一つと考えられる。

2 発生の探知において今後改善を要すると考えられること

特になし

3 原因究明において今後改善を要すると考えられること

旅館の会席膳の場合、バイキング形式の食事と違い提供されたメニューをひとつおろし喫食することが多く、原因食品の特定には至らないケースが多いことから、特別料理や追加注文料理を除き基本となるコース料理の検食を保存する必要がある。

4 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられること

特になし。

5 再発防止のために参考になると考えられること

本件では、加熱調理をする食品について、加熱温度や加熱時間は調理者の経験から来る勘で決めていた。プロの調理者が料理を作る際に、長年の経験と感性において味を決めることは、料理の腕を上げる意味で重要なことと思われるが、食品衛生に関しては勘ではなく科学的な根拠に基づいた処理をすることが重要である。

飲食店等に対するHACCPの指導において、加熱調理食品のチェック方法に「見た目外観や肉汁の色や触感弾力で判断する」と記載されていた場合は、予め中心温度計等で測定し、根拠となるデータを確保した上で、見た目等で判断するよう指導する必要があると考える。

(東部保健所修善寺支所 鈴木眞二)

<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 7 年 2 月末現在

<付表> 静岡県における大規模食中毒上位 10 位

(昭和 40 年以降)

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

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

<付表>年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況

全国及び静岡県の年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況（平成12年～令和6年）

年次	全 国				静 岡 県				
	感染者数	食中毒(腸管出血性大腸菌)			感染者数	有症者数	死者数	内 訳	
		件数	患者数	死者数				○157	その他
12	3,652	14	110	1	61	27	0	30	31
13	4,436	24	378	0	57	44	0	38	19
14	3,186	12	259	9	48	37	1	29	19
15	2,998	10	39	1	43	24	0	31	12
16	3,760	18	70	0	65	53	0	45	20
17	3,594	24	105	0	97	70	0	79	18
18	3,922	24	179	0	111	60	0	58	53
19	4,617	25	928	0	77	49	0	68	9
20	4,329	17	115	0	101	72	0	68	33
21	3,879	26	181	0	65	45	0	34	31
22	4,134	27	358	0	55	49	0	34	21
23	3,939	25	714	7	87	66	0	55	32
24	3,770	16	392	8	40	27	0	33	7
25	4,045	13	105	0	82	61	0	45	37
26	4,156	25	766	0	383※	332	0	346	38
27	3,568	17	156	0	72	58	0	44	28
28	3,648	14	252	10	98	51	0	47	51
29	3,904	17	168	1	115	83	0	39	76
30	3,855	32	456	0	89	68	0	73	16
元	3,745	20	165	0	159	133	0	67	92
2	3,090	5	30	0	51※	33	0	22	29
3	3,241	9	42	0	84	66	0	39	45
4	3,383	8	78	1	81	53	0	50	31
5	3,826	19	265	0	89	66	0	55	34
6					46	37	0	36	10

※複数の血清型が検出された症例あり

- 1) 令和6年の全国の発生状況は令和7年3月末現在集計されていない。
- 2) 令和6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6年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

(令和7年1月31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生状況

番号	患者 住所地	届出 保健所名	発生報告 年月日	診断日	発症日	症状	入院	年齢	性別	血清型	V T
1	掛川市	西部	1月27日	1月27日	1月21日	○		52	女	0157	VT1VT2
2	浜松市	浜松市	1月30日	1月30日	1月24日	○	○	15	男	0157	VT1
3	焼津市	静岡市	4月8日	4月8日	4月1日	○		64	男	0157	VT1VT2
4	裾野市	東部	5月7日	5月7日	4月28日	○		15	女	0157	VT2
5	伊豆の国市	東部	5月31日	5月31日	5月28日	○	○	20	女	0157	不明
6	磐田市	西部	7月12日	7月12日	なし			28	男	0157	VT1VT2
7	御殿場市	御殿場	7月17日	7月17日	7月3日	○	○	25	女	0157	VT1VT2
8	藤枝市	中部	7月16日	7月16日	7月8日	○		53	男	0157	VT1VT2
9	浜松市	浜松市	7月24日	7月24日	不明	○		46	女	0157	不明
10	富士市	富士	7月26日	7月26日	7月17日	○		32	女	0157	VT1
11	浜松市	浜松市	7月31日	7月31日	7月27日	○	○	64	男	0157	VT2
12	磐田市	西部	8月7日	8月7日	8月3日	○	○	90	女	0157	VT2
13	静岡市	静岡市	8月6日	8月6日	7月31日	○		25	男	0157	VT1VT2
14	浜松市	浜松市	8月17日	8月17日	8月14日	○	○	92	男	0157	VT1VT2
15	裾野市	東部	8月20日	8月20日	8月12日	○	○	5	女	0157	VT1VT2
16	裾野市	東部	8月23日	8月23日	なし			34	男	0157	VT1VT2
17	浜松市	浜松市	8月23日	8月22日	8月17日	○	○	26	女	0157	不明
18	浜松市	浜松市	8月27日	8月26日	不明	○	○	73	男	0157	不明
19	浜松市	浜松市	8月30日	8月30日	8月24日	○		27	女	0157	VT1VT2
20	富士市	富士	9月9日	9月9日	9月1日	○	○	15	女	0157	VT2
21	御殿場市	御殿場	9月11日	9月11日	9月1日	○		8	女	0157	VT1VT2
22	小山町	御殿場	9月16日	9月16日	なし			40	女	0157	VT1VT2
23	小山町	御殿場	9月16日	9月16日	なし			76	男	0157	VT1VT2
24	袋井市	西部	9月27日	9月27日	9月21日	○	○	4	男	0157	VT2
25	袋井市	西部	9月30日	9月30日	9月26日	○	○	4	女	0157	VT2
26	袋井市	西部	10月1日	10月1日	9月27日	○		4	女	0157	VT2
27	菊川市	西部	10月2日	10月2日	9月27日	○	○	24	女	0157	不明
28	浜松市	浜松市	10月4日	10月4日	9月27日	○		54	男	0157	不明
29	磐田市	西部	10月9日	10月9日	不明	○		59	男	0157	VT2
30	静岡市	静岡市	10月14日	10月11日	10月3日	○		23	女	0157	VT1VT2
31	沼津市	東部	10月24日	10月24日	なし			30	男	0157	VT1VT2
32	伊豆の国市	東部	10月28日	10月25日	なし			37	男	0157	VT1VT2
33	袋井市	西部	11月5日	11月4日	10月30日	○	○	81	女	0157	VT1VT2
34	浜松市	浜松市	11月6日	11月6日	10月30日	○		6	男	0157	VT1VT2
35	神奈川県	熱海	11月11日	11月11日	11月2日	○	○	85	男	0157	VT2
36	三島市	東部	12月16日	12月16日	なし			43	男	0157	VT1VT2
33件36人					計	29	15				

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

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	1月16日	1月16日	1月9日	○		27	男	不明	VT2
2	富士市	東部	1月31日	1月26日	なし			50	男	026	VT1
3	富士市	富士	3月27日	3月27日	なし			26	男	不明	不明
4	富士宮市	富士	5月23日	5月23日	なし			10	男	0103	VT1
5	焼津市	中部	6月25日	6月25日	なし			69	女	不明	VT1
6	藤枝市	中部	6月26日	6月24日	6月18日	○		23	女	不明	VT1VT2
7	袋井市	西部	9月3日	9月2日	8月22日	○		16	女	0103	VT1
8	裾野市	東部	9月18日	9月17日	なし			53	男	08	VT2
9	浜松市	浜松市	10月24日	10月24日	不明	○		25	女	不明	VT1VT2
10	磐田市	浜松市	12月6日	12月6日	なし			17	女	026	VT1
10件10人					計	4	0				

<参考>令和6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	195件（うち、受診のなかった事例 74件）
有症者数	882人（うち、受診者数 251人）
1件あたりの有症者数	4.5人（1件あたりの受診者数 1.3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
17	27	15	18	19	10	16	21	8	14	13	17	195

3 通報者

医師等	患者	家族	その他	計
29	119	18	29	195

4 検便検出物質

カンピロバクター	サルモネラ属菌	ウエルシュ菌	腸炎ビブリオ	ノロウイルス	その他	不明	計
12	0	2	0	13	9	23	59

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
6	148	22	1	0	1	0	1	0	9	12	200

*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	27	44	7	15	3	8	79	5	195

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 81件 (63自治体)

* 複数の保健所に重複した事例有り

2 患者(症状)調査

(1) 処理件数 53件 659人 (うち、食中毒事件となったもの18件)

うち、検便実施件数 34件 58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	10	2	9	5	5	1	2	4	2	4	4	5	53
人数	26	2	20	11	18	1	3	38	2	6	8	524	659

(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	2	5	0	9	6	7	12	12	53

3 施設調査

(1) 処理件数 28件 45施設 (うち、食中毒事件となったもの2件)

(2) 月別処理件数

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
件数	0	1	2	0	3	1	3	5	5	4	2	2	28
施設数	0	1	2	0	7	1	3	9	13	4	3	2	45

(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	6	7	3	2	1	1	5	1	28

〈付表〉昭和25年からの食中毒発生状況（その1）

年次別食中毒発生状況

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

〈付表〉昭和25年からの食中毒発生状況（その2）

年次別食中毒発生状況

年	月別発生件数(件)													患者数 (人)	死者 (人)
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計		
平成元	1	1	1	1		2	5	3	15	3	1	1	34	3,191	0
2					3	4	1	7	2	2	3		22	913	0
3	1	1		2	3	3	2	5	4	3		1	25	3,000	0
4	1		1		1		4	2	2			3	14	1,212	0
5			3	2	1	1	1	3	2			1	14	896	0
6			1		1	2	4	4	4	1	1		18	1,058	0
7			2	1		1	5	7	4	1		1	22	1,132	0
8		1	1	1		2	9	7	8	1		4	34	900	0
9	1	1	5		1		9	2	1	1	3	2	26	1,405	0
10	1	3	4	1	2		1	13	5	4			34	1,668	0
11	1		2			1	2	6	3	2	2	2	21	778	0
12	2	4	1	2	3	2	2	5	4	2	1	2	30	1,277	0
13		3		1			1	3	3	1	2	2	16	901	0
14	2	1	1	2	1	5	3	7		1		4	27	829	0
15			3		1	3	1	6	4		2		20	379	1
16	1	1	4	1		1	3	6	6	2	1		26	1,134	0
17	3	2	2	1		2	2	8	1	4		2	27	1,307	0
18	1	1			3	2	2	2	2	5	5	3	26	599	0
19	2	1	1	2	2	1	2	2	2	2	2	4	23	1,874	1
20	4	2	3	3	2	1	1	3	3	2	3	1	28	943	0
21	2	3	2		1	2	2	3	4	1	1	6	27	456	0
22	3	5	2	1	2	1	1	5	1		7	1	29	969	0
23	1			1	2	1	1		4	5	1	2	18	632	0
24		1	2			1	2	2	2			3	13	383	0
25	6	2	3	2	1		2		2		1	2	21	900	0
26	4	3	1	4		4	1		3			5	25	2,465	1
27	3	4	8		1	2	1	5	1		3		28	880	0
28	1	2	3	3	2	1	2	3	2	1	2	8	30	1,252	0
29	3	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	3	19	500	0
30	3	3	1	2	3	1	3	1	1		2	5	25	706	0
令和元	2	1	3	1	1	4		1			1		14	785	0
2		2	2					3	2	2		1	12	284	0
3		1	1		1	1			1		1		6	111	0
4	1				1	1	2			1		2	8	167	0
5				2	1	1				1	1		6	118	0
6	3	1	3	2	1		1		1	1			13	315	0

<付表>令和6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	1.17	御殿場	12	飲食店	1月16日に提供された弁当
	1.21	浜松市	82	食堂	1月20日～23日に提供された食事
	1.25	西部	28	すし屋	1月24日及び29日に提供された弁当
	2.6	中部	74	仕出し屋	2月5日に提供された弁当
	3.23	静岡市	17	飲食店	3月22日に提供された食事
	3.24	熱海	4	旅館	3月22日夕食、23日朝食、23日夕食及び24日朝食
	3.27	静岡市	25	飲食店	3月26日夕方の病院食（推定）
	5.13	浜松市	17	食堂	5月11日に提供された食事
					8件 259人
サルモネラ属菌	10.7	東部	26	旅館	10月6日の夕食
					1件 26人
ウエルシュ菌	4.4	静岡市	18	仕出し屋	4月4日昼に調理提供された食事（推定）
					1件 18人
カンピロバクター	7.8	浜松市	8	食堂	7月7日に提供された食事
	9.1	富士	3	飲食店	8月29日に提供された食事
					2件 11人
アニサキス	4.22	熱海	1	不明	刺身（推定）
					1件 1人

計 13件 315人

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
飲食店	1.17	御殿場	12	ノロウイルス	1月16日に提供された弁当
	3.23	静岡市	17	ノロウイルス	3月22日に提供された食事
	3.27	静岡市	25	ノロウイルス	3月26日夕方の病院食（推定）
	9.1	富士	3	カンピロバクター	8月29日に提供された食事
					4件 57人
食堂	1.21	浜松市	82	ノロウイルス	1月20日～23日に提供された食事
	5.13	浜松市	17	ノロウイルス	5月11日に提供された食事
	7.8	浜松市	8	カンピロバクター	7月7日に提供された食事
					3件 107人
すし屋	1.25	西部	28	ノロウイルス	1月24日及び29日に提供された弁当
					1件 28人
仕出し屋	2.6	中部	74	ノロウイルス	2月5日に提供された弁当
	4.4	静岡市	18	ウエルシュ菌	4月4日昼に調理提供された食事（推定）
					2件 92人
旅館	3.24	熱海	4	ノロウイルス	10月21日及び22日に提供された料理
	10.7	東部	26	サルモネラ属菌	10月6日の夕食
					2件 30人
不明	4.22	熱海	1	アニサキス	刺身（推定）
					1件 1人

計 13件 315人

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	3.24	4	旅館	ノロウイルス	3月22日夕食、23日朝食、23日夕食及び24日朝食 刺身（推定） 2件 5人
	4.22	1	不明	アニサキス	
東部	10.7	26	旅館	サルモネラ属菌	10月6日の夕食 1件 26人
御殿場	1.17	12	飲食店	ノロウイルス	1月16日に提供された弁当 1件 12人
富士	9.1	3	飲食店	カンピロバクター	8月29日に提供された食事 1件 3人
中部	2.6	74	仕出し屋	ノロウイルス	2月5日に提供された弁当 1件 74人
西部	1.25	28	すし屋	ノロウイルス	1月24日及び29日に提供された弁当 1件 28人
静岡市	3.23	17	飲食店	ノロウイルス	3月22日に提供された食事 3月26日夕方の病院食（推定） 4月4日昼に調理提供された食事（推定） 3件 60人
	3.27	25	飲食店	ノロウイルス	
	4.4	18	仕出し屋	ウエルシュ菌	
浜松市	1.21	82	食堂	ノロウイルス	1月20～23日に提供された食事 5月11日に提供された食事 7月7日に提供された食事 3件 107人
	5.13	17	食堂	ノロウイルス	
	7.8	8	食堂	カンピロバクター	

計 13件 315人

令和7年3月 発行

令和6年

静岡県の**食中毒**

編集・発行 静岡県健康福祉部衛生課