

令和5年

静岡県 食中毒

令和6年3月

静岡県健康福祉部

## は じ め に

静岡県では、新ビジョン「富国有徳の美しい“ふじのくに”の人づくり・富づくり」に基づき、県民の誰もが幸せを実感できる社会の実現に向けた諸施策を推進しています。

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

令和5年は、新型コロナウイルス感染症の法律上の扱いが5類となり、食品業界を含め、ウイズ・コロナの社会活動が本格化してまいりました。このような中、本県の令和5年の食中毒発生件数は6件、患者数は118人と、統計を取り始めた昭和25年以降、発生件数は最も少なく、患者数は2番目に少ない年となりました。これは、患者数100人を超える大規模食中毒や、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られています。一方で、他県において発生した、広域に流通した弁当を原因とする黄色ブドウ球菌・セレウス菌による大規模な食中毒や、本県で発生した社会福祉施設の給食を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒等、社会的な関心を集める事案もありました。同様の食中毒を起こさないよう、引き続き、集団給食施設や大量調理施設を重点監視対象とした食中毒防止対策を実施し、さらに、全国的に発生件数の多いカンピロバクター食中毒防止対策も講じてまいります。

この「令和5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、腸管出血性大腸菌食中毒について特集を掲載しております。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6年3月

静岡県健康福祉部長 八木 敏裕

# 目 次

I	令和5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5年の主要な食中毒防止対策	
1	食中毒防止月間の実施	14
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	14
3	食肉を原因とする食中毒防止対策	15
4	ノロウイルス食中毒防止対策	15
5	ふぐ食中毒防止対策	17
6	浅漬けによる食中毒防止対策	17
7	食中毒警報	17
III	食中毒防止対策専門委員会のまとめ	
	令和5年度食中毒防止対策専門委員会	18
IV	最近5年間の食中毒発生状況（令和元年～令和5年）	
1	発生件数及び患者数	21
2	病因物質別の発生状況	23
3	原因施設別の発生状況	25
4	原因食品別の発生状況	27
5	月別の発生状況	28
6	保健所別の発生状況	30

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30年～令和4年）	31
	（1）発生件数・患者数の全国順位	31
	（2）病因物質別の発生状況	32
	（3）原因施設別の発生状況	34
	（4）原因食品別の発生状況	36
2	年次別発生状況	37
3	年次別発生順位	39
VI	静岡県の主な食中毒	
1	特異的な食中毒	40
	（1）キノコ類による食中毒	40
	（2）野菜及び野草による食中毒	43
	（3）ふぐ毒による食中毒	44
	（4）有毒魚介類による食中毒（ふぐを除く）	46
	（5）化学物質による食中毒（アレルギー様を除く）	47
	（6）アレルギー様による食中毒	47
	（7）発生例の少ない細菌・ウイルスによる食中毒	49
	（8）腸管出血性大腸菌による食中毒	53
	（9）その他	54
2	患者数100人以上の食中毒	55
3	死者をともなった食中毒	68
	<特集>	
	腸管出血性大腸菌と食中毒	70
	<事例・研究報告>	
	宅配弁当を原因とする黄色ブドウ球菌食中毒について	80
	宿泊施設におけるカンピロバクター食中毒について	84
	社会福祉施設の給食を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒について	94
	<付表>	
	全国における大規模食中毒上位10位	102
	静岡県における大規模食中毒上位10位	103
	年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況	104
	令和5年腸管出血性大腸菌感染症発生状況	105
	<参考>令和5年有症苦情等処理状況	107
	昭和25年からの食中毒発生状況	109
	令和5年食中毒一覧	111
	・病因物質別食中毒発生状況	111
	・原因施設別食中毒発生状況	111
	・保健所別食中毒発生状況	111



# I 令和5年の食中毒発生状況

## 1 発生件数及び患者数

令和5年の食中毒発生件数は6件、患者数118人であり、前年の8件167人に比べ、発生件数は2件減少し、患者数は49人減少した。

なお、統計を取り始めた昭和25年以降で、事件数は最も少なく、患者数は2番目に少ない年となった。

発生件数・患者数・死者数・1件あたりの患者数（令和5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	118	100.0	0	19.7	
内 訳	県所管	5	82	69.5	0	16.4
	静岡市	1	36	30.5	0	36.0
	浜松市	0	0	0.0	0	0.0

## 2 病因物質別の発生状況

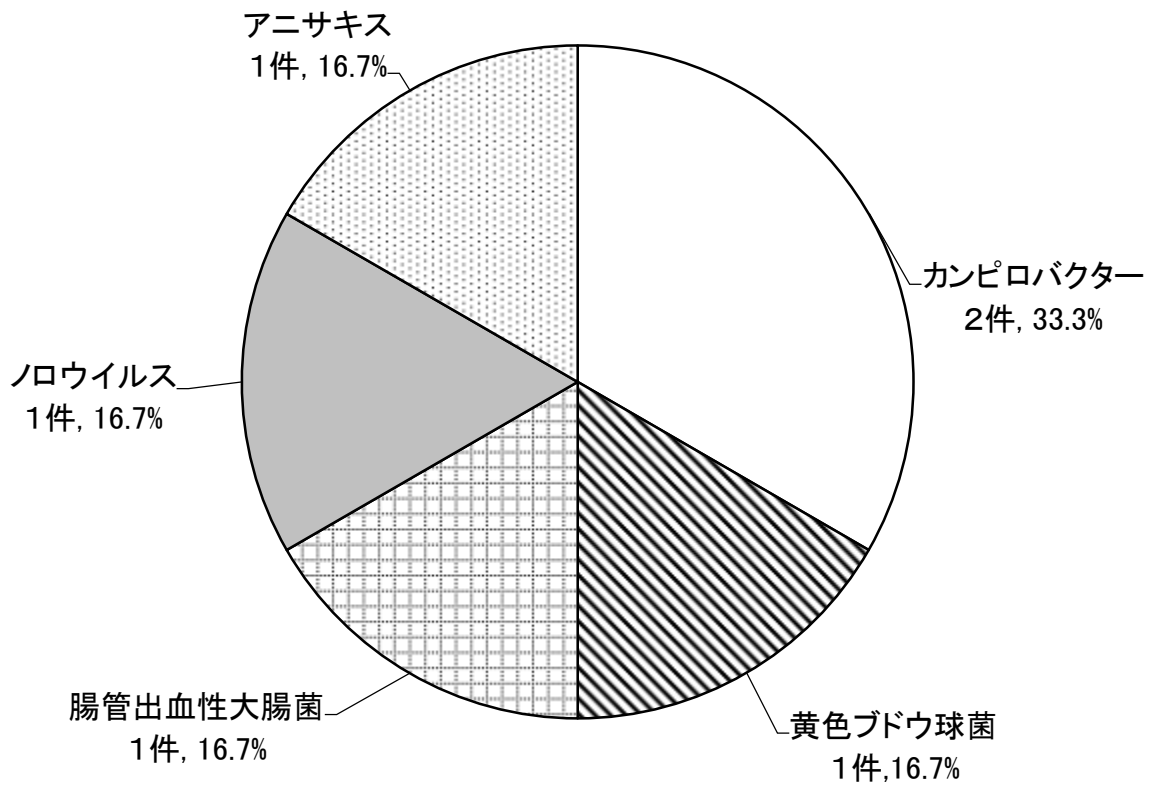
発生件数6件のうち全てにおいて、病因物質が判明した。内訳はカンピロバクター2件、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス及びアニサキスがそれぞれ1件であった。

患者数の内訳は、カンピロバクター36人、黄色ブドウ球菌36人、腸管出血性大腸菌33人、ノロウイルス11人及びアニサキス2人であった。

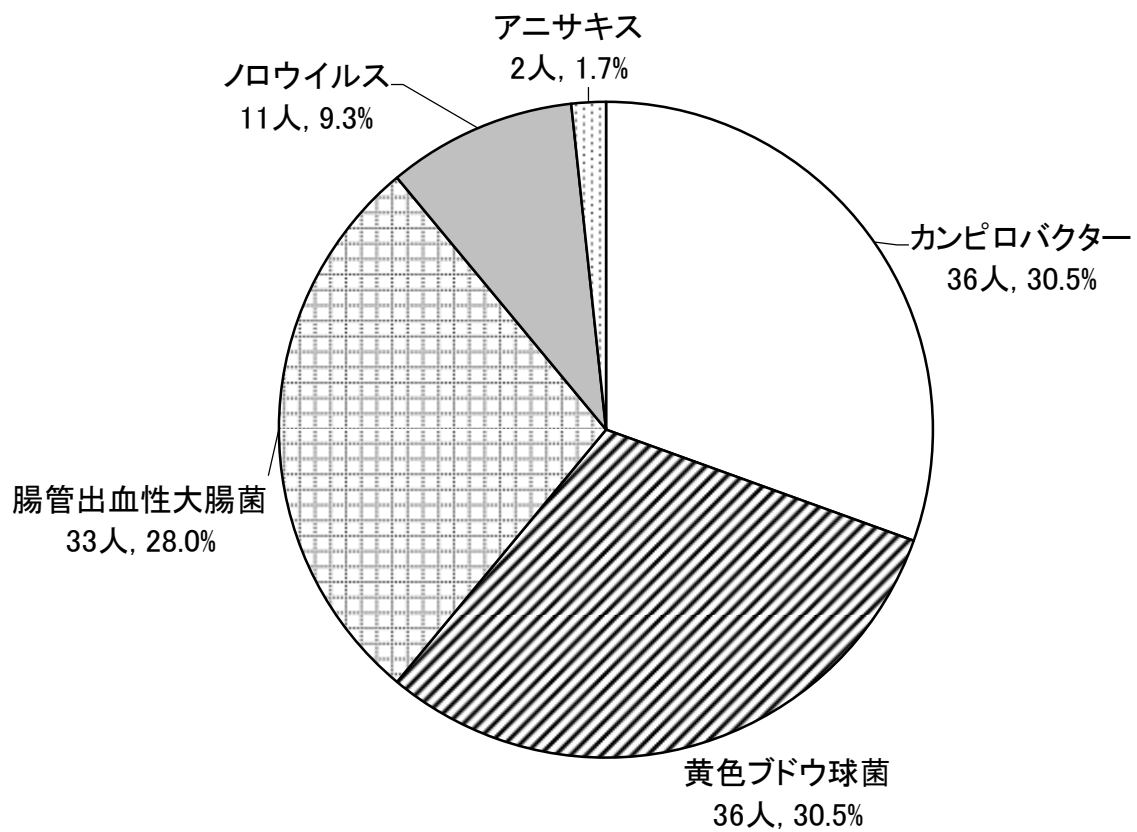
発生件数はカンピロバクターが最も多く、患者数はカンピロバクター及び黄色ブドウ球菌が最も多かった。

病因物質別発生状況（令和5年）

	発生件数		患者数	
	件数(件)	割合 (%)	人数(人)	割合 (%)
総数	6		118	
病因物質判明数	6		118	
判明したものの割合		100.0		100.0
カンピロバクター	2	33.3	36	30.5
黄色ブドウ球菌	1	16.7	36	30.5
腸管出血性大腸菌	1	16.7	33	28.0
ノロウイルス	1	16.7	11	9.3
アニサキス	1	16.7	2	1.7



病因物質別発生件数（令和5年）



病因物質別患者数（令和5年）

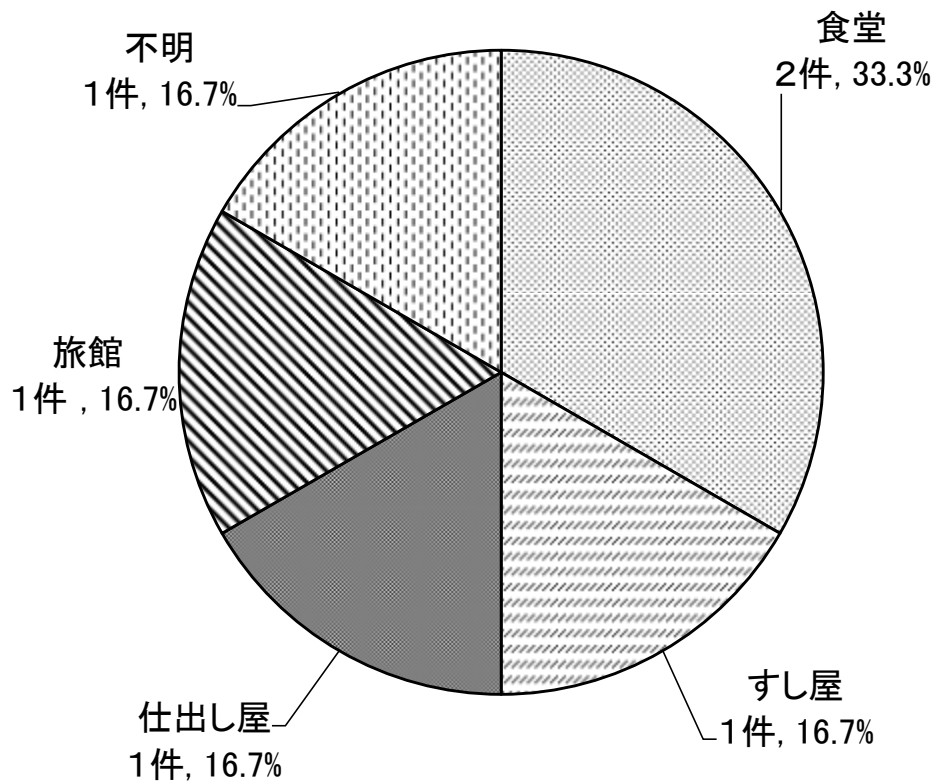
### 3 原因施設別の発生状況

発生件数6件のうち、5件において原因施設が判明した。内訳は、飲食店が3件、仕出し屋が1件、旅館が1件であった。

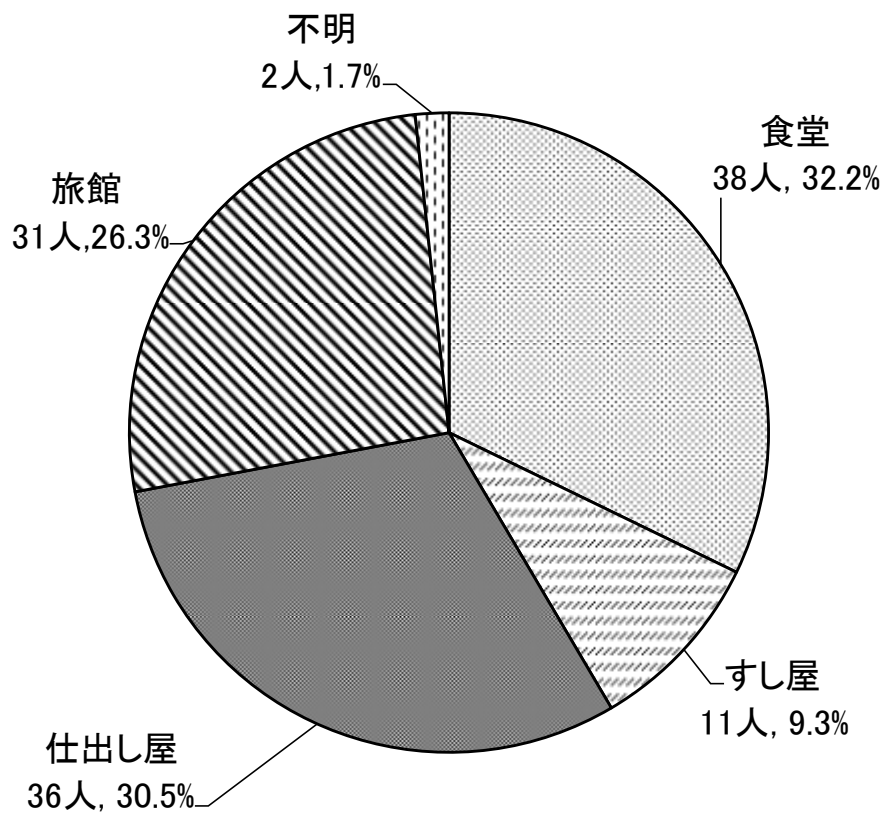
また、患者の内訳は、飲食店が49人、仕出し屋が36人、旅館が33人であった。

原因施設別発生状況(令和5年)

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	6		118		
原因施設判明数	5		116		
判明したものの割合		83.3		98.3	
飲食店	3	50.0	49	41.5	
内訳	食堂	2	33.3	38	32.2
	すし屋	1	16.7	11	9.3
仕出し屋	1	16.7	36	30.5	
旅館	1	16.7	31	26.3	
不明	1	16.7	2	1.7	



原因施設別発生件数（令和5年）



原因施設別患者数（令和5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、仕出し弁当・仕出し料理等が1件、給食が1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47人、仕出し弁当・仕出し料理等が36人、給食が33人、魚介類が2人であった。

原因食品別発生状況（令和5年）

	発生件数		患者数		
	件数(件)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	
総数	6		118		
原因食品判明数	6		118		
判明したものの割合		100.0		100.0	
魚介類	1	16.7	2	1.7	
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	3	50.0	47	39.8
	仕出し弁当・仕出し料理等	1	16.7	36	30.5
	給食	1	16.7	33	28.0
	その他				



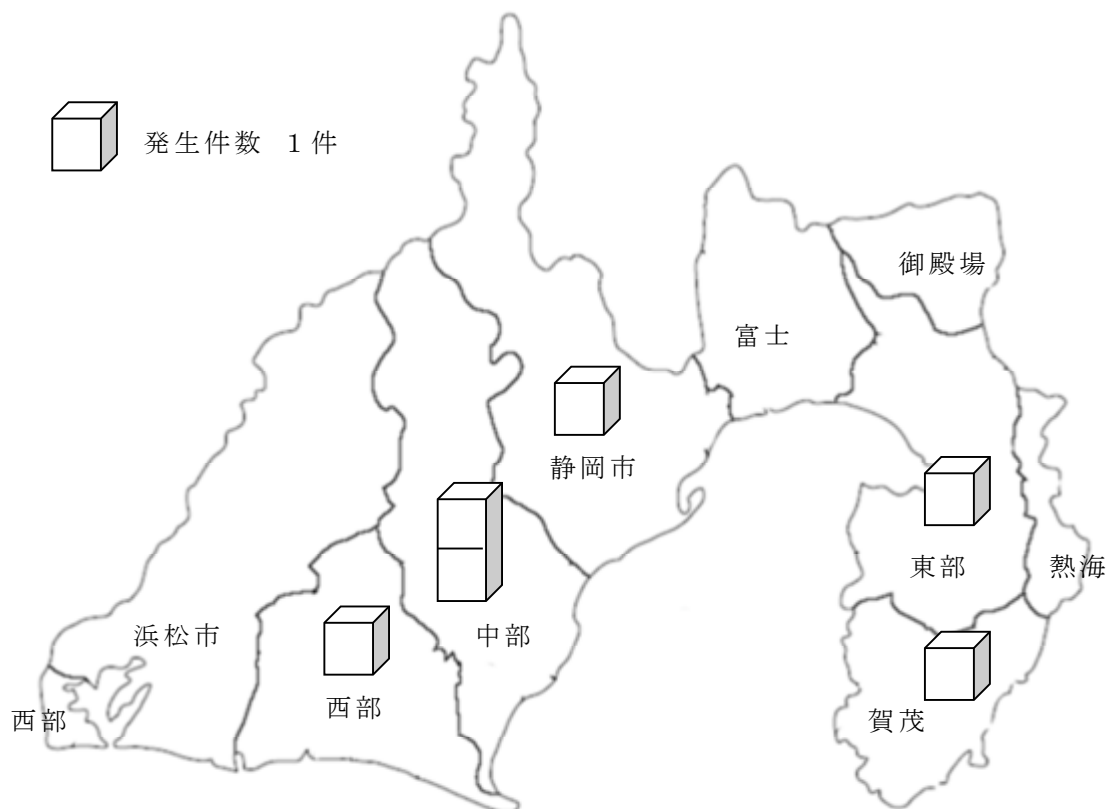
## 6 保健所別の発生状況

発生件数は、中部保健所が2件、賀茂、東部、西部及び静岡市保健所がそれぞれ1件であった。

患者数は、静岡市保健所が36人で最も多く、次いで賀茂保健所が33人であった。

保健所別発生状況（令和5年）

保健所名	発生件数		患者数	
	件数（件）	割合（％）	人数（人）	割合（％）
賀茂	1	16.7	33	28.0
熱海	—	—	—	—
東部	1	16.7	31	26.3
御殿場	—	—	—	—
富士	—	—	—	—
中部	2	33.3	7	5.9
西部	1	16.7	11	9.3
静岡市	1	16.7	36	30.5
浜松市	—	—	—	—
総数	6	100.0	118	100.0



保健所別発生件数（令和5年）



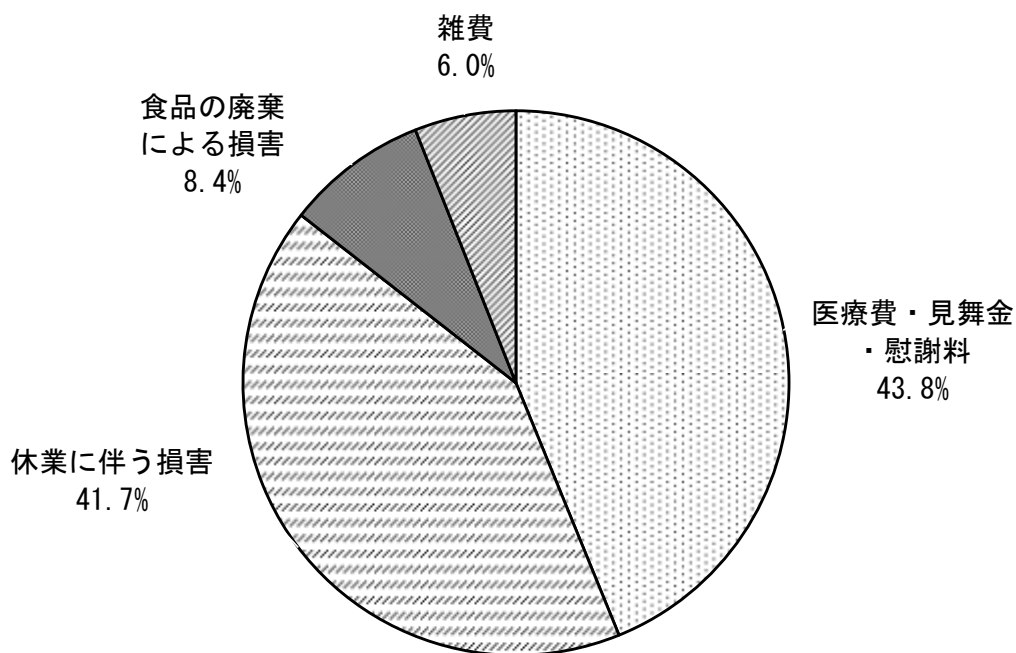
## 7 食中毒発生による損害

令和5年に発生した食中毒の原因施設のうち、3施設に損害額の調査に協力いただいた。3施設の損害総額は、2,808千円にのぼり、その内訳としては、医療費・見舞金・慰謝料が1,231千円（43.8%）、休業に伴う損害が1,171千円（41.7%）、食品の廃棄による損害が237千円（8.4%）、雑費が169千円（6.0%）であった。また、1施設あたりの平均損害額は約936千円で、患者1人あたりの平均損害額は約54千円であった。

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5年）

項目	損害額（3施設） （千円）	割合 （%）
医療費・見舞金・慰謝料	1,231	43.8
休業に伴う損害	1,171	41.7
食品の廃棄による損害	237	8.4
雑費	169	6.0
合計	2,808	100.0



損害額の項目別比率（令和5年）

### 原因施設別損害額（令和5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	3	52	2,808	936	54
合計	3	52	2,808	936	54

## 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、5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7日であった。

なお、平均禁止期間は、4.6日であった。

### 営業（業務）の禁止期間（令和5年）

禁止期間（日）	件数（件）
3	1
4	2
5	1
7	1

平均4.6日

## 9 食中毒事件の検査の状況

令和5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5年）

検 体 名	検 体 数	上段：検査数 下段：(検出数)									検査項目数合計
		サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター	病原大腸菌	腸管出血性大腸菌	ウエルシユ菌	その他細菌	ノロウイルス	寄生虫	
食品※	43	21 (0)	21 (12)	21 (0)	21 (0)	43 (0)	21 (0)	261 (10)	0 (0)	0 (0)	409 (22)
拭取り	42	32 (0)	37 (2)	32 (0)	25 (0)	32 (0)	32 (0)	426 (0)	28 (1)	0 (0)	644 (3)
便	79	62 (0)	63 (10)	62 (3)	69 (19)	78 (11)	62 (0)	815 (0)	51 (9)	0 (0)	1,262 (52)
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	164	115 (0)	121 (24)	115 (3)	115 (19)	153 (11)	115 (0)	1,502 (10)	79 (10)	0 (0)	2,315 (77)

※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	4.29	12	5	0	焼津市他	提供料理	食堂	カンピロバクター・ジェジュニ	62時間30分
2	4.29	3	2	0	牧之原市	マグロの冊(推定)	自宅	アニサキス	4時間30分
3	5.30	74	36	0	静岡市他	仕出し弁当	仕出し屋	黄色ブドウ球菌	3時間58分
4	6.14	15	11	0	御前崎市他	提供料理	すし屋	ノロウイルス	30時間48分
5	10.22	84	31	0	裾野市他	提供料理	旅館・食堂	カンピロバクター・ジェジュニ	73時間48分
6	11.6	94	33	0	西伊豆町他	給食	社会福祉施設	腸管出血性大腸菌 0157	138時間12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	藤枝市	食堂	4月27日に当該施設で提供された食事を喫食した12人中5人が下痢、腹痛等を発症	加熱不十分の鶏肉の喫食	禁止 5日間
不明	不明	自宅	4月29日に購入したトンボマグロ（ビンナガ）の冊を自宅で切り分け喫食した3人中2人が腹痛、嘔吐等を発症	アニサキス虫体の残存	-
仕出し屋	静岡市	仕出し屋	5月30日に当該施設で調理された仕出し弁当を喫食した74人中36人が嘔吐、下痢等を発症	手袋の不適切な使用による従事者由来の黄色ブドウ球菌汚染及び配達～喫食の間の常温放置	禁止 4日間
すし屋	御前崎市	すし屋	6月13日に当該施設で提供された食事を喫食した15人中11人が下痢、嘔吐等を発症	調理従事者から食品への汚染	禁止 4日間
旅館・食堂	伊豆市	旅館・食堂	10月21日夕食又は10月22日に当該施設で提供された食事を喫食した84人中31人が腹痛、下痢等を発症	調理場内の二次汚染	禁止 3日間
食堂	西伊豆町	食堂	11月3日に当該施設で提供された給食を喫食した94人中33人が下痢、血便、発熱等を発症	野菜類の洗浄殺菌不足及び温度管理不備、床からの汚染等	禁止 7日間

## Ⅱ 令和5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「食中毒ゼロ 安全・安心 ふじのくに」、キャッチフレーズ「手洗いで 守る食卓 みんなの健康」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 37回 延べ受講者数 4,542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 3,071人 指導件数 14,057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	374	226
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）	92	76

### 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
05.11.29	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
05.11.1	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5年11月から令和6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	2,051	389	4	9
	仕出し屋	2,073	432	3	20
	宴会場を有する飲食店	333	82	0	29
	小計	4,457	903	7	58
集団給食 施設	学校	423	70	0	5
	病院・診療所	162	94	0	15
	事業所	196	88	0	8
	社会福祉施設(高齢者)	649	343	1	48
	社会福祉施設(高齢者以外)	604	283	0	8
	その他	242	16	0	3
	小計	2,276	894	1	87
学校給食 用 食品製造 施設	パン加工委託工場	18	4	0	1
	炊飯委託工場	18	6	0	1
	めん加工委託工場	13	7	0	0
	その他	40	10	0	0
	小計	89	27	0	2
合計		6,822	1,824	8	147

※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5年11月から令和6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	51
学校・保育・給食関係者	3	138
営業者(一般食品取扱者)	49	3,210
一般(消費者等)	0	0
全般(SNS使用)	0	-
合計	54	3,399



## 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	107
	魚 介 類 販 売 業	17
	水 産 製 品 製 造 業	2
ふぐ営業所以外の施設*	飲 食 店 営 業	25
	魚 介 類 販 売 業	13
	水 産 製 品 製 造 業	1

\*ふぐ営業所以外の飲食店営業は、みがきふぐのみの取扱い施設になります。

## 6 浅漬けによる食中毒防止対策

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

6月から8月の期間に、浅漬けを製造する11施設を立入りした結果、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認したところ、違反は確認されなかった。

## 7 食中毒警報

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

### 食中毒警報発表状況

発表方法	発表日時	発表基準
細菌性食中毒 第1号	令和5年7月11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5年7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6年1月18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5年度食中毒防止対策専門委員会（令和6年1月18日）

### 1 令和5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>

- ・ ノロウイルスや腸管出血性大腸菌などの感染症を疑う病因物質の場合は、食中毒の断定が難しいかと思うが、感染症を否定したうえで、疫学調査の結果を元に食中毒と断定をしている。
- ・ アニサキスについては、実際に医師から届出され、施設まで断定されている事例はかなり少ないと推測する。

### 2 黄色ブドウ球菌食中毒について

- ・ 宅配弁当の製造において、調理従事者に手荒れがあり、さらに手洗い不足、使い捨て手袋の不適切な使用により、食品が汚染された。加えて、弁当の不適切な温度管理、喫食までに長時間を要したことが菌が増殖した原因と考えられた。

#### <議事要旨>

- ・ 黄色ブドウ球菌食中毒の典型的な事例であり、調理従事者に衛生知識があれば防げた事例である。
- ・ 新型コロナウイルス感染症が5類に位置付けられ、社会活動が活発になる中、これまでより注文数が急激に増えたことによる、能力オーバーであった可能性がある。
- ・ 原因施設の店頭で販売した弁当による健康被害の報告がないため、宅配弁当の配送、保管中の温度管理の不備が主な原因であると推測する。

### 3 カンピロバクター食中毒事例について

- ・ 旅館で発生した事案であり、サラダ用の生野菜と鶏肉を近接した場所で取り扱ったこと、洗浄・消毒不足の作業台や調理員の手指から汚染を受けたことが原因と考えられた。

#### <議事要旨>

- ・ 厨房内は加熱用食品と非加熱食品の下処理の場所は区別され、衛生管理計画にも明記されていたが、実際には、人、食品の動線が交差をしていた。
- ・ 旅館調理の特徴として、翌日の朝食の準備を前日中に行っている。可能な限り、前倒しで調理準備を進めているため、それに見合った衛生管理計画の見直しが必要である。
- ・ 特に鶏肉については、カンピロバクター等の汚染度が高く、その取扱いについては、今後も継続して注意喚起していく必要がある。

#### 4 腸管出血性大腸菌食中毒事例について

- ・ 介護老人保健施設で発生した事案であり、生食用野菜の殺菌不足が主な原因と考えられ、この他、床からのはね水や管理不備の浅漬け等から提供食品が汚染された可能性が考えられた。
- ・ 生食用野菜の殺菌工程において、殺菌液に対して野菜の量が多く、殺菌が複数回に及ぶ場合の規定及び記録がないことから、適切に殺菌処理がされていない可能性があった。
- ・ 社会福祉施設における給食のメニューについては、施設運営者側の意向を踏まえて決定することがあるため、給食受託業者だけでなく運営者に対しても生野菜の提供リスクを周知する必要がある。

##### <議事要旨>

- ・ 大量調理施設等では、腸管出血性大腸菌食中毒の予防として、牛肉だけではなく、野菜の洗浄・消毒などの管理についても重要である。
- ・ きゅうりのぬか漬（浅漬）等の漬物類は、衛生管理計画に含まれておらず、福祉施設運営側からの要望で提供されたものであり、保存食として保存されていなかった。
- ・ 介護福祉施設等の給食施設では、調理従事者に対する報酬も少なく、給食費など非常に低く抑えられている。その中で、入所者に喜んでもらうため、自家製のぬか漬が提供されたと推測される。単なる食中毒の事例としてだけでなく、社会問題の一つであると捉えて欲しい。

#### 5 アニサキス食中毒事例について

- ・ 届け出までに時間を要したため、施設の特定には至っていないが、販売店で購入した冷凍処理されていないまぐろの冊が原因と推測された。
- ・ 販売店では、まぐろにはアニサキスはいないとの誤った認識があった。

##### <議事要旨>

- ・ アニサキスについて、営業者に対する指導及び消費者に対する注意喚起は引き続き必要である。
- ・ 刺身等は日本食文化であり、法令で生の魚の提供が規制されていない。一方で、さばなどの魚種にはほぼ必ずアニサキスがいて、ゼロにすることは非常に困難である。また、アニサキスによる症状はアレルギー反応であり、1回目の喫食では発症せず、2回目以降に発症する。消費者がアニサキスの存在を認識しながら喫食しているという背景もあることから、食中毒事件における営業禁止処分については慎重に対応すべきと考える。

#### 6 八戸市の弁当製造業者を原因施設とする食中毒について

- ・ 八戸市内の弁当業者が製造し、全国に流通した弁当を原因とした、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌食中毒事例で、静岡県内の患者が全国で最も多かった。
- ・ 八戸市は、当該業者が委託先からの米飯の受け入れ基準を定めていなかったこと、米飯の冷却時に不備があったことなどを原因としている。

##### <議事要旨>

- ・ 県内のドラッグストアが健康被害の探知後、ポイントカードの購入者履歴から、積極的に購入者への状況確認を行い、患者情報を速やかに保健所へ提供頂いたことが、結果的に多くの患者の把握につながったと考える。
- ・ 厚生労働省及び自治体間の情報交換の場は設けられていた。ただし、初期の段階では、報道対応が自治体毎に異なるなどの状況であった。

- ・ 黄色ブドウ球菌やセレウス菌は常在菌でもあり、症例定義を作るのが難しい事例であったと推測する。また、静岡県の患者数が多かったものの、対応は適切であったと考えられる。

#### 7 食中毒マニュアルの調査様式の改正について

- ・ 食中毒マニュアルに定められている発症状況調査票等について、食品衛生監視員の経験値等による調査結果に差が生じたり、調査不足等が懸念されるため、様式の改正を検討した。

##### <議事要旨>

- ・ 食中毒調査についても、オンライン等可能な限り簡便な手法を検討して欲しい。試行を始めた自治体もある。
- ・ 自治体の電子申請システムを利用した調査は、静岡市で試行している。スマートフォンを利用するため、若い方に対しては非常に効果的だったと思う。
- ・ 感染症の方では、コロナの調査の際、各保健所ごと様式を定めていたが、システムを導入しオンライン化することで調査効率の成果を挙げてきた。感染症の方の仕組みも含め情報提供する。
- ・ 厚労省との調整も必要だが、ゆくゆくは国が全国一律の様式などを定め、オンラインを利用した他自治体の患者調査などもできるよう検討していくべきではと思う。

#### 令和5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
川口美樹	東部保健所	衛生部長兼衛生薬務課長
塩津慎一	感染症対策課	課長
下窪匡章	県保健所長会	富士保健所長
寺井克哉	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

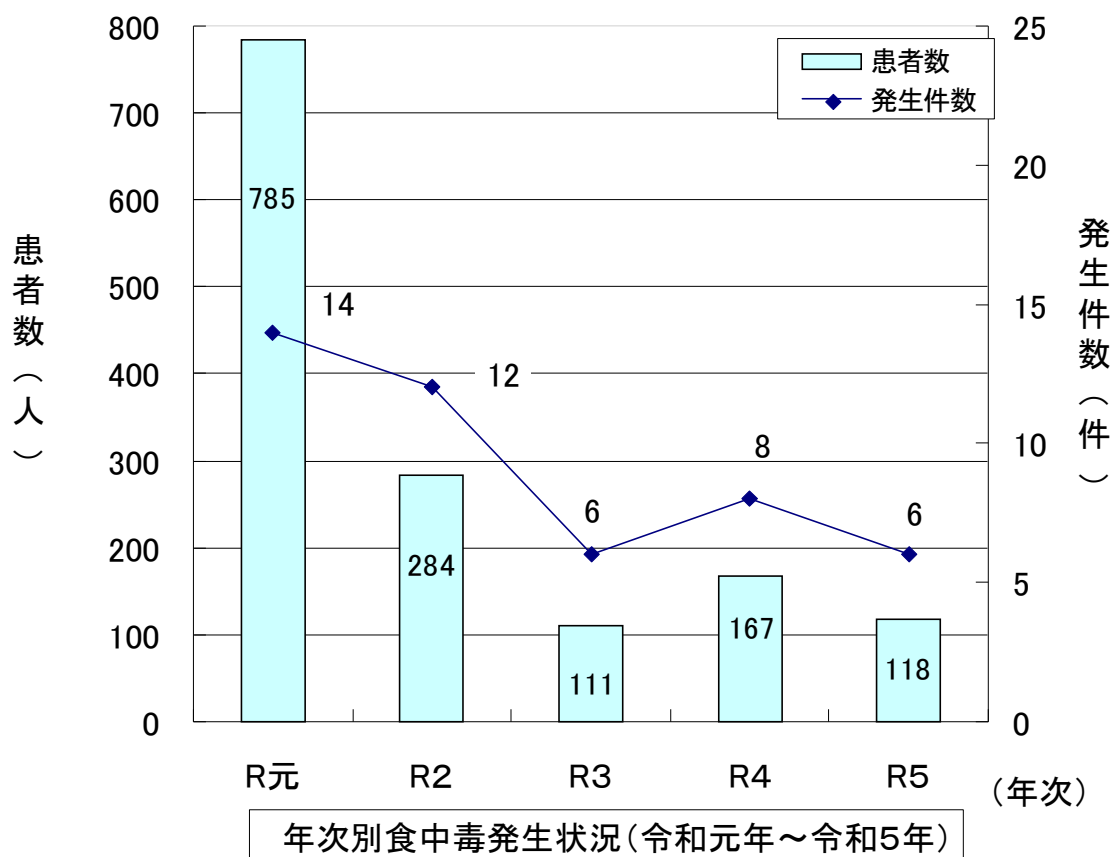
(50音順、敬称略)

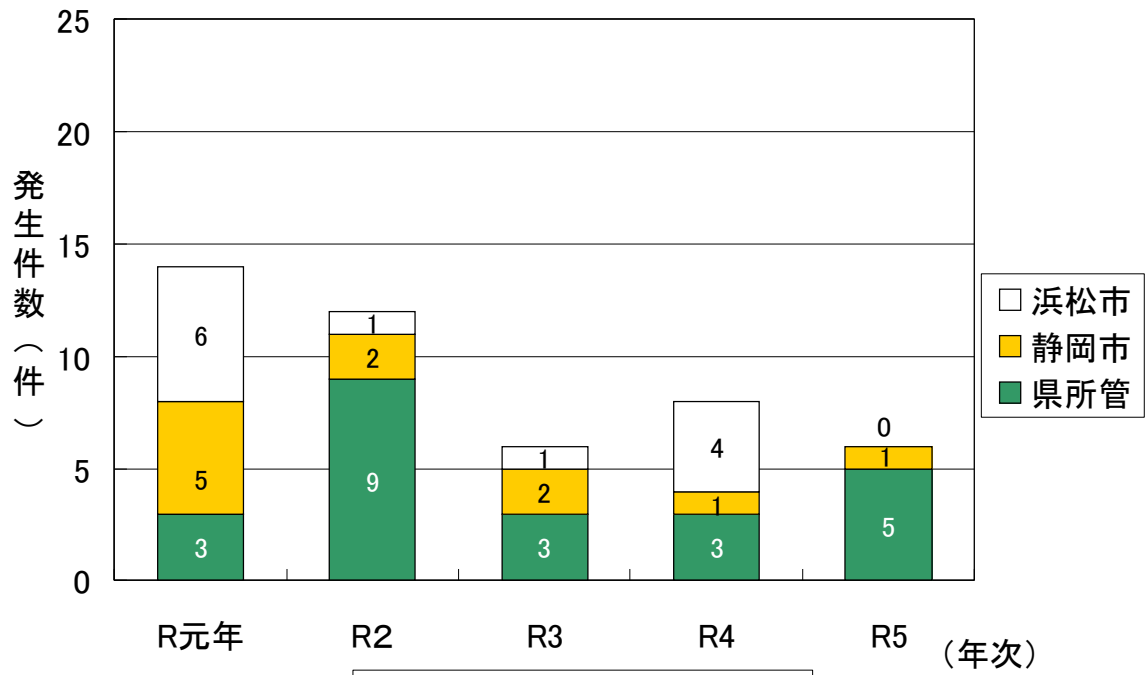
# IV 最近5年間の食中毒発生状況 (令和元年～令和5年)

## 1 発生件数及び患者数

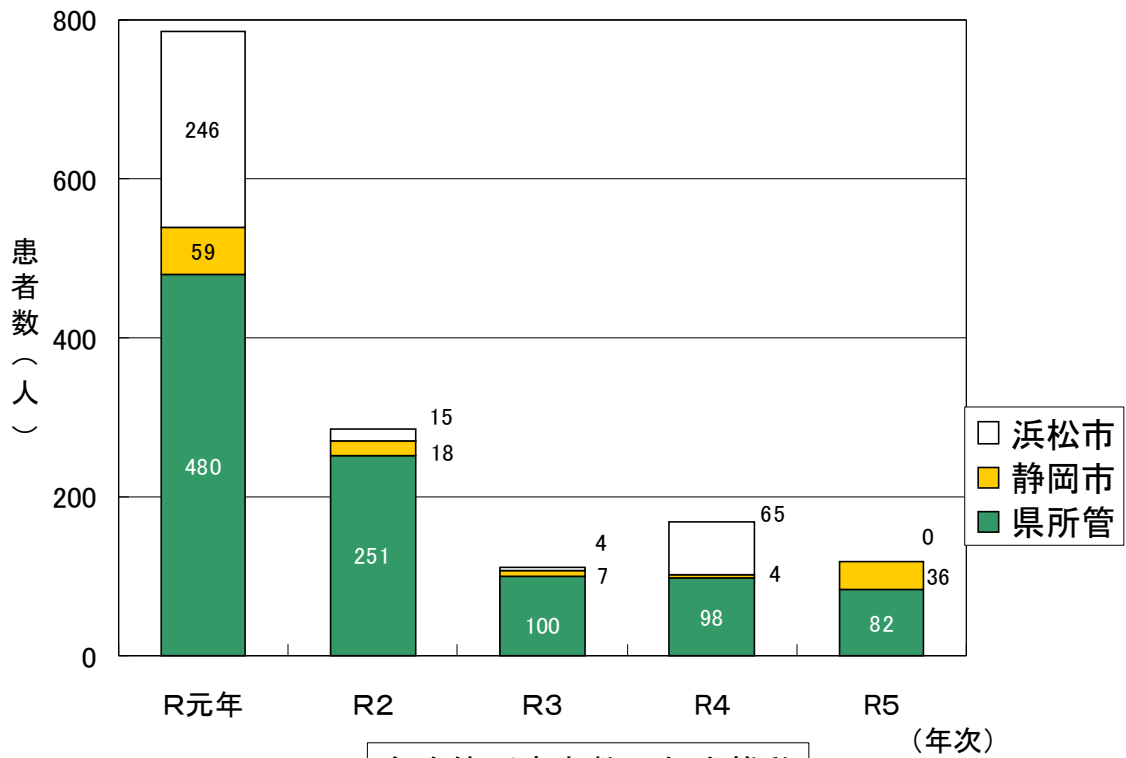
年次別食中毒発生状況 (令和元年～令和5年)

項目		年	R元	R2	R3	R4	R5	平均
発生件数(件)			14	12	6	8	6	9.2
内訳	県所管		3	9	3	3	5	4.6
	静岡市		5	2	2	1	1	2.2
	浜松市		6	1	1	4	0	2.4
患者数(人)			785	284	111	167	118	293.0
内訳	県所管		480	251	100	98	82	202.2
	静岡市		59	18	7	4	36	24.8
	浜松市		246	15	4	65	0	66.0
死者数(人)			0	0	0	0	0	0
1件あたり患者数(人)			56.1	23.7	18.5	20.9	19.7	31.8





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

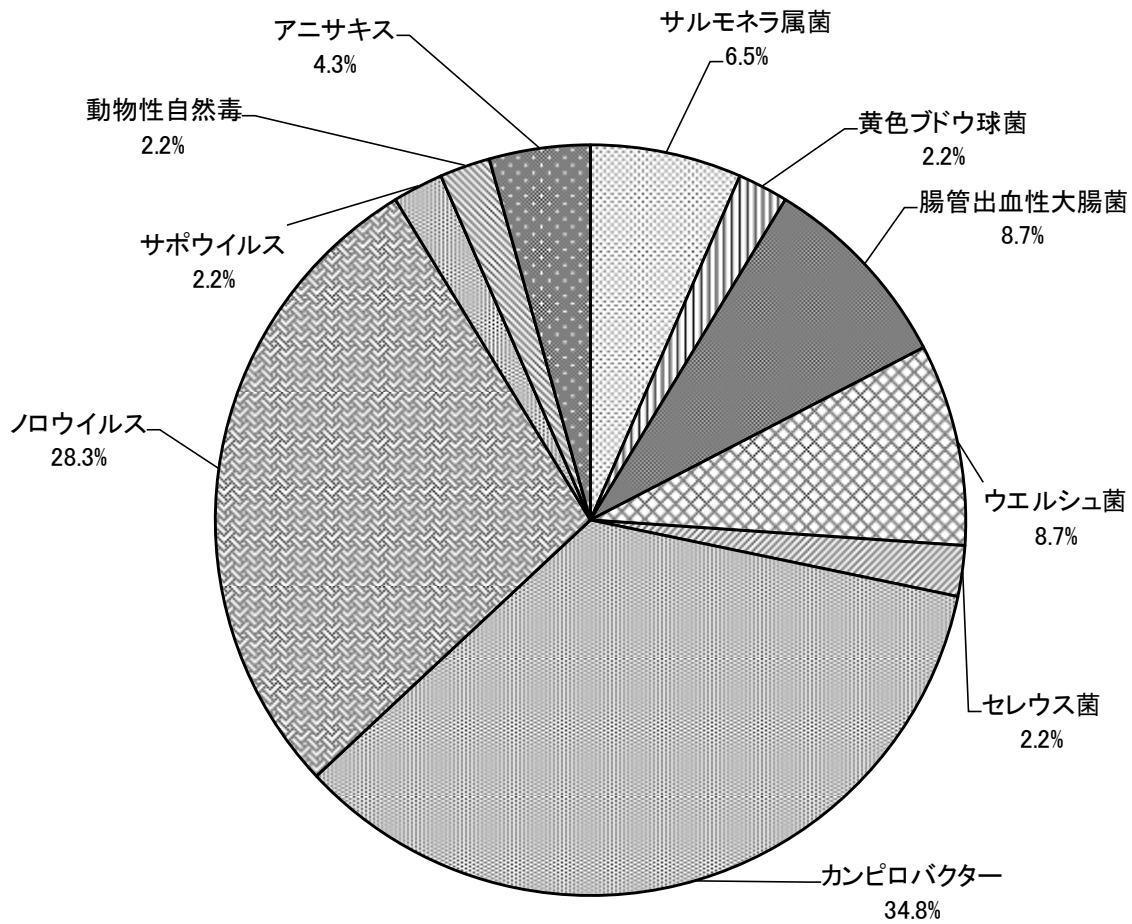
## 2 病因物質別の発生状況

病因物質別発生件数の年次推移（令和元年～令和5年）

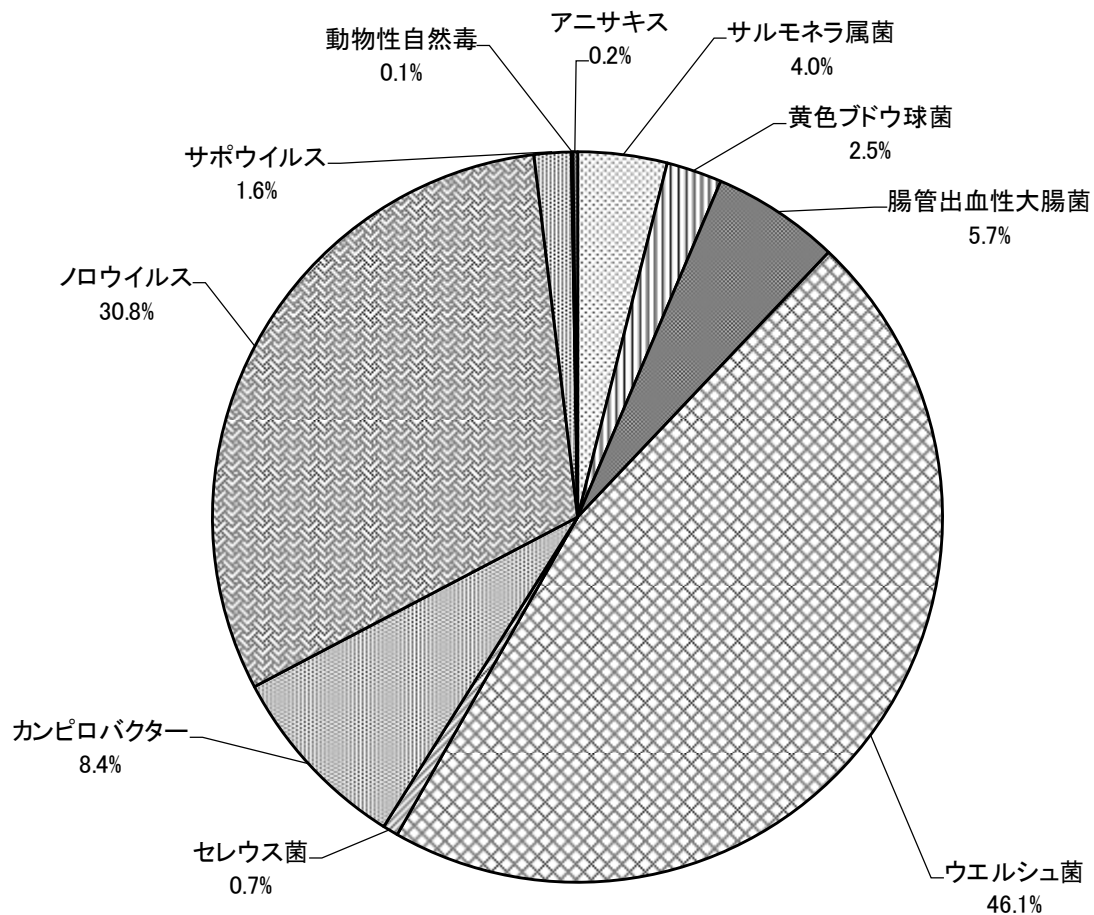
病因物質 \ 年	R元	R2	R3	R4	R5	平均	発生率(%)
総数(件)	14	12	6	8	6	9.2	
病因物質判明件数	14	12	6	8	6	9.2	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
サルモネラ属菌		2		1		0.6	6.5
黄色ブドウ球菌					1	0.2	2.2
腸管出血性大腸菌	2		1		1	0.8	8.7
病原大腸菌						0.0	0.0
ウエルシュ菌	1	1	1	1		0.8	8.7
セレウス菌	1					0.2	2.2
カンピロバクター	2	5	3	4	2	3.2	34.8
ノロウイルス	7	3		2	1	2.6	28.3
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	1					0.2	2.2
植物性自然毒						0.0	0.0
アニサキス			1		1	0.4	4.3

病因物質別患者数の年次推移（令和元年～令和5年）

項目 \ 年	R元	R2	R3	R4	R5	平均	発生率(%)
総数(人)	785	284	111	167	118	293.0	
病因物質判明患者数	785	284	111	167	118	293.0	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		11.6	4.0
黄色ブドウ球菌					36	7.2	2.5
腸管出血性大腸菌	41		9		33	16.6	5.7
病原大腸菌						0.0	0.0
ウエルシュ菌	437	95	84	60		135.2	46.1
セレウス菌	10					2.0	0.7
カンピロバクター	12	38	17	20	36	24.6	8.4
ノロウイルス	284	99		57	11	90.2	30.8
サポウイルス		24				4.8	1.6
化学物質(アレルギー様)						0.0	0.0
動物性自然毒	1					0.2	0.1
植物性自然毒						0.0	0.0
アニサキス			1		2	0.6	0.2



病原体物質別発生件数(令和元年～令和5年)



病原体物質別患者数(令和元年～令和5年)



### 3 原因施設別の発生状況

原因施設別発生件数の年次推移（令和元年～令和5年）

原因施設 \ 年	R元	R2	R3	R4	R5	平均	発生率(%)
総数(件)	14	12	6	8	6	9.2	
原因施設判明件数	14	12	6	8	5	9.0	100.0
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	83.3	97.8	
旅館	1注1	1			1注1	0.6	6.5
飲食店	11注2	9	6	8	4	7.6	82.6
魚介類販売業							
菓子製造業		1				0.2	2.2
集団給食	1					0.2	2.2
家庭	1					0.2	2.2
その他		1				0.2	2.2

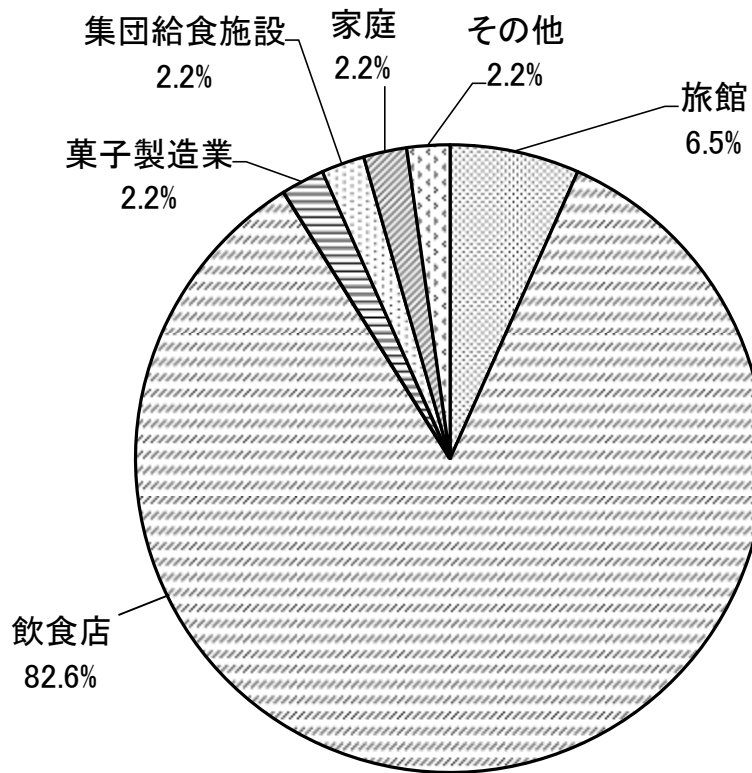
注1：旅館と食堂を原因とした事件について、旅館1件で計上

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

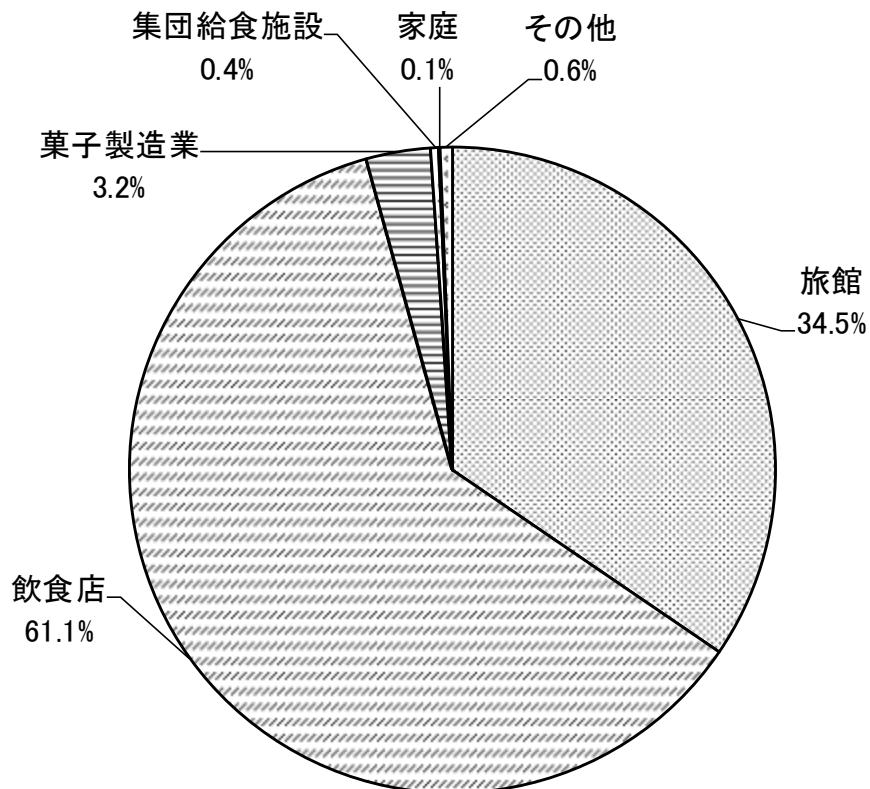
原因施設別患者数の年次推移（令和元年～令和5年）

原因施設 \ 年	R元	R2	R3	R4	R5	平均	発生率(%)
総数(人)	785	284	111	167	118	293.0	
原因施設別判明患者数	785	284	111	167	116	292.6	99.9
判明率(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	98.3	99.9	
旅館	437注1	37			31注1	101.0	34.5
飲食店	341	191	111	167	85	179.0	61.1
魚介類販売業							
菓子製造業		47				9.4	3.2
集団給食	6					1.2	0.4
家庭	1					0.2	0.1
その他		9				1.8	0.6

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

原因食品別発生件数の年次推移 (令和元年～令和5年)

原因食品 \ 年	R元	R2	R3	R4	R5	平均	発生率(%)
総 数 (件)	14	12	6	8	6	9.2	
原因食品判明件数	14	12	6	8	6	9.2	100.0
判 明 率 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
魚 介 類	2		1		1	0.8	8.7
魚 介 類 加 工 品							
肉類及びその加工品	1		1	1		0.6	6.5
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	2.2
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	4.3
そ の 他	10	11	4	5	5	7.0	76.1

原因食品別患者数の年次推移 (令和元年～令和5年)

原因食品 \ 年	R元	R2	R3	R4	R5	平均	発生率(%)
総 数 (人)	785	284	111	167	118	293.0	
原因食品別判明患者数	785	284	111	167	118	293.0	100.0
判 明 率 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
魚 介 類	30		1		2	6.6	2.3
魚 介 類 加 工 品							
肉類及びその加工品	437		6	4		89.4	30.5
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	0.7
野菜類及びその加工品							
菓 子 類		47				9.4	3.2
複 合 調 理 食 品				90		18.0	6.1
そ の 他	308	237	104	73	116	167.6	57.2

## 5 月別の発生状況

月別発生件数の年次推移（令和元年～令和5年）

年 月	R元	R2	R3	R4	R5	平均	発生率(%)
総数(件)	14	12	6	8	6	9.2	
1月	2			1		0.6	6.5
2月	1	2	1			0.8	8.7
3月	3	2	1			1.2	13.0
4月	1				2	0.6	6.5
5月	1		1	1	1	0.8	8.7
6月	4		1	1	1	1.4	15.2
7月				2		0.4	4.3
8月	1	3				0.8	8.7
9月		2	1			0.6	6.5
10月		2		1	1	0.8	8.7
11月	1		1		1	0.6	6.5
12月		1		2		0.6	6.5

月別患者数の年次推移（令和元年～令和5年）

年 月	R元	R2	R3	R4	R5	平均	発生率(%)
総数(人)	785	284	111	167	118	293.0	
1月	83			8		18.2	6.2
2月	29	39	84			30.4	10.4
3月	466	52	4			104.4	35.6
4月	58				7	13.0	4.4
5月	1		7	47	36	18.2	6.2
6月	134		1	60	11	41.2	14.1
7月				34		6.8	2.3
8月	10	24				6.8	2.3
9月		102	6			21.6	7.4
10月		30		4	31	13.0	4.4
11月	4		9		33	9.2	3.1
12月		37		14		10.2	3.5

月別病因物質別発生件数（令和元年～令和5年）

病因物質	月	総数												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
総数		46	3	4	6	3	4	7	2	4	3	4	3	3
サルモネラ属菌		3							1		1	1		
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		1								1				
病原大腸菌														
腸管出血性大腸菌		4						2					2	
エシェリキア・アルバーティ														
カンピロバクター		16	1		3	1	1		1	3	1	3	1	1
ノロウイルス		13	2	2	2	1	1	3						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		1					1							
植物性自然毒														
アニサキス		2				1		1						
クドア・セペンクンプタータ														
不明														

月別病因物質不明件数及び不明率（令和元年～令和5年）

区分	月	総数												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
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												
R元	発生件数（件）	14	2	1	3	1	1	4		1			1	
	不明件数（件）													
計	発生件数	46	3	4	6	3	4	7	2	4	3	4	3	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（令和元年～令和5年）

年	R元	R2	R3	R4	R5	平均
発生総数（件）	14	12	6	8	6	9.2
賀茂	1	0	0	0	1	0.4
熱海	0	1	0	0	0	0.2
東部	1	1	1	0	1	0.8
御殿場	0	1	1	1	0	0.6
富士	0	3	0	0	0	0.6
中部	1	1	0	2	2	1.2
西部	0	2	1	0	1	0.8
静岡市	5	2	2	1	1	2.2
浜松市	6	1	1	4	0	2.4

保健所別患者数の年次推移（令和元年～令和5年）

年	R元	R2	R3	R4	R5	平均
発生総数（人）	785	284	111	167	118	293.0
賀茂	8	0	0	0	33	8.2
熱海	0	7	0	0	0	1.4
東部	437	37	84	0	31	117.8
御殿場	0	5	9	30	0	8.8
富士	0	62	0	0	0	12.4
中部	35	95	0	68	7	41.0
西部	0	45	7	0	11	12.6
静岡市	59	18	7	4	36	24.8
浜松市	246	15	4	65	0	66.0

# 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30年～令和4年）

最近の5年間（平成30年～令和4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（平成30年～令和4年）

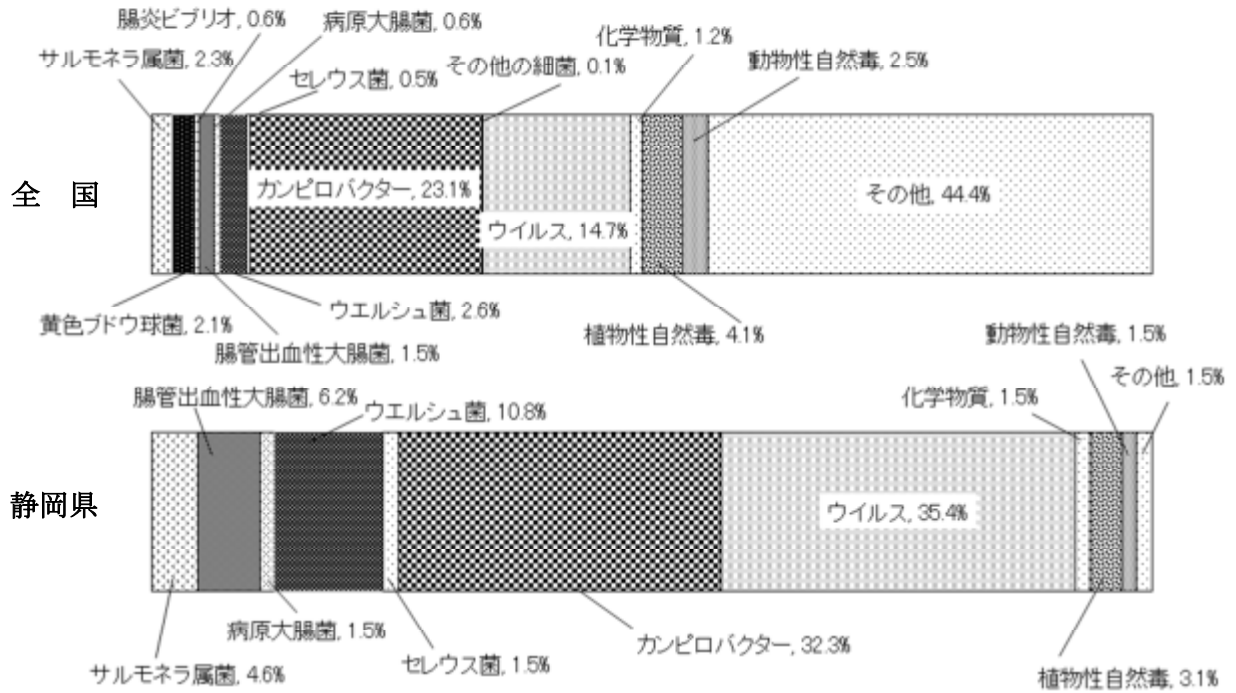
順位	発生件数		順位	患者数	
	都道府県名	件数（件）		都道府県名	患者数（人）
1	東京都	127.4	1	東京都	1,525.6
2	北海道	105.0	2	埼玉県	911.6
3	神奈川県	72.0	3	岡山県	703.0
4	福岡県	50.6	4	愛知県	652.4
5	愛知県	46.2	5	兵庫県	638.4
5	大阪府	46.2	6	神奈川県	592.8
7	福島県	45.4	7	大阪府	586.2
8	宮崎県	38.8	8	北海道	539.4
9	兵庫県	28.2	9	福岡県	523.4
10	千葉県	24.0	10	富山県	437.2
11	沖縄県	22.2	11	静岡県	400.8
12	埼玉県	21.4	12	京都府	394.6
13	広島県	17.4	13	長野県	338.2
14	新潟県	15.6	14	広島県	316.6
15	京都府	15.4	15	千葉県	315.0

静岡県：12.6件（23位）

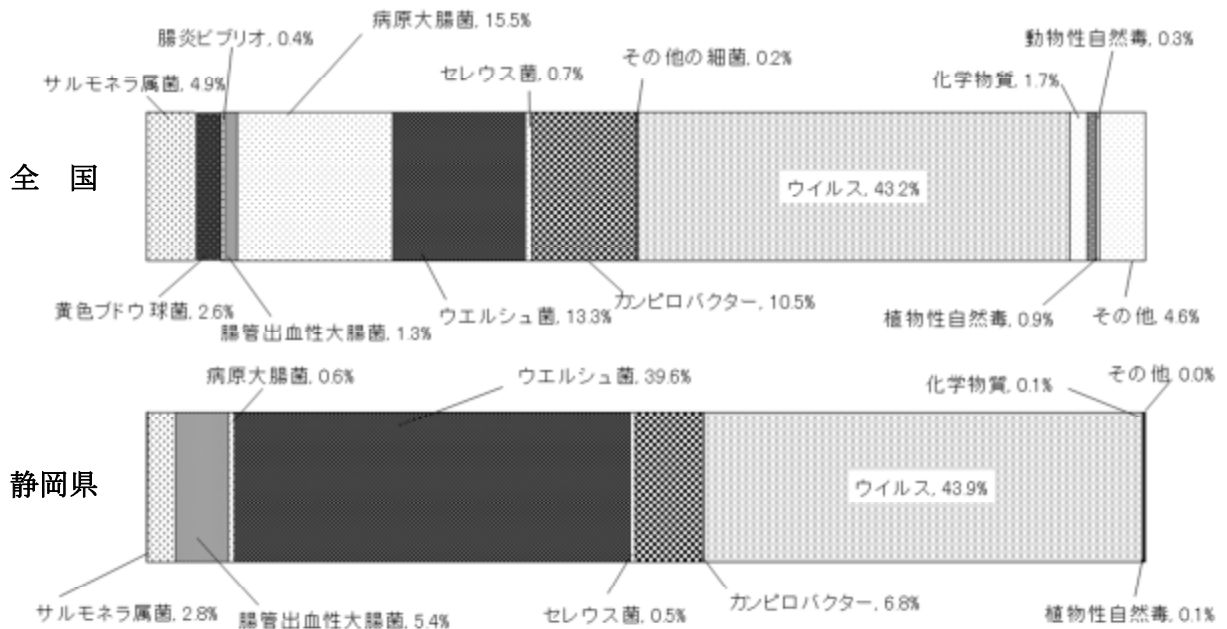
(2) 病因物質別の発生状況 (平成30年～令和4年の平均)

		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	%
病 因 物 質 判 明 数		991.4	21.1		13.0		12569.8	267.4		410.6	
病 因 物 質 判 明 数		976.0	20.8	100.0	13.0	100.0	12270.6	261.1	100.0	410.6	100.0
細 菌	サルモネラ属菌	20.4	0.4	2.1	0.6	4.6	598.6	12.7	4.9	11.6	2.8
	黄色ブドウ球菌	20.6	0.4	2.1	0.0	0.0	314.8	6.7	2.6	0.0	0.0
	腸炎ビブリオ	4.6	0.1	0.5	0.0	0.0	45.0	1.0	0.4	0.0	0.0
	腸管出血性大腸菌	14.8	0.3	1.5	0.8	6.2	154.2	3.3	1.3	22.0	5.4
	病原大腸菌	5.6	0.1	0.6	0.2	1.5	1903.8	40.5	15.5	2.4	0.6
	ウェルシュ菌	25.8	0.5	2.6	1.4	10.8	1631.2	34.7	13.3	162.8	39.6
	セレウス菌	4.6	0.1	0.5	0.2	1.5	83.6	1.8	0.7	2.0	0.5
	カンピロバクター	225.2	4.8	23.1	4.2	32.3	1283.8	27.3	10.5	28.0	6.8
	その他の細菌	1.0	0.0	0.1	0.0	0.0	22.4	0.5	0.2	0.0	0.0
ウイルス (ノロウイルス等)		143.8	3.1	14.7	4.6	35.4	5303.2	112.8	43.2	180.2	43.9
化学物質 (ヒスタミン等)		11.8	0.3	1.2	0.2	1.5	214.0	4.6	1.7	0.6	0.1
植物性自然毒		39.8	0.8	4.1	0.4	3.1	114.6	2.4	0.9	0.6	0.1
動物性自然毒		24.4	0.5	2.5	0.2	1.5	36.8	0.8	0.3	0.2	0.0
そ の 他		433.6	9.2	44.4	0.2	1.5	564.6	12.0	4.6	0.2	0.0





病因物質別発生件数（平成30年～令和4年）



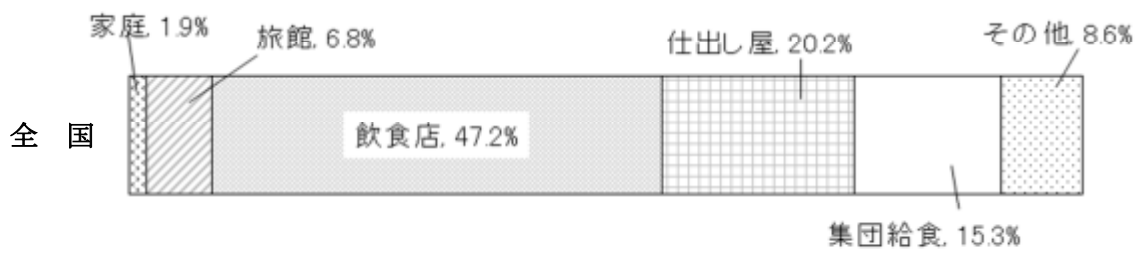
病因物質別患者数（平成30年～令和4年）

(3) 原因施設別の発生状況 (平成30年～令和4年の平均)

	発 生 件 数					患 者 数				
	全国		1 県あたり		静岡県	全国		1 県あたり		静岡県
総 数	件	件	%	件	%	人	人	%	人	%
原因施設判明数	991.4	21.1		13.0		12569.8	267.4		410.6	
旅 館	783.4	16.7	100.0	13.0	100.0	12095.4	257.3	100.0	410.6	100.0
飲 食 店	18.2	0.4	2.3	0.6	4.6	824.8	17.5	6.8	120.0	29.2
仕 出 し 屋	468.0	10.0	59.7	10.0	76.9	5715.0	121.6	47.2	202.6	49.3
家 庭	22.2	0.5	2.8	1.2	9.2	2438.6	51.9	20.2	74.8	18.2
集 団 給 食	143.2	3.0	18.3	0.6	4.6	224.2	4.8	1.9	0.8	0.2
そ の 他	48.8	1.0	6.2	0.2	1.5	1847.2	39.3	15.3	1.2	0.3
	83.0	1.8	10.6	0.4	3.1	1045.6	22.2	8.6	1.8	0.4



原因施設別発生件数（平成30年～令和4年）



原因施設別患者数（平成30年～令和4年）

(4) 原因食品別の発生状況 (平成30年～令和4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	%
	991.4	21.1		13.0		12569.8	267.4		410.6	
原因食品判明数	798.8	17.0	100.0	13.0	100.0	11950.2	254.3	100.0	410.6	100.0
魚 介 類	318.6	6.8	39.9	0.8	6.2	765.8	16.3	6.4	6.8	1.7
魚 介 類 加 工 品	11.0	0.2	1.4	0.0	0.0	121.4	2.6	1.0	0.0	0.0
肉類及びその加工品	42.2	0.9	5.3	0.6	4.6	468.8	10.0	3.9	89.4	21.8
卵類及びその加工品	1.0	0.02	0.1	0.0	0.0	51.8	1.1	0.4	0.0	0.0
乳類及びその加工品	0.8	0.02	0.1	0.0	0.0	386.8	8.2	3.2	0.0	0.0
穀類及びその加工品	2.6	0.1	0.3	0.2	1.5	65.8	1.4	0.6	2.0	0.5
野菜類及びその加工品	37.4	0.8	4.7	0.2	1.5	214.6	4.6	1.8	0.2	0.0
菓 子 類	3.4	0.1	0.4	0.2	1.5	155.4	3.3	1.3	9.4	2.3
複 合 調 理 食 品	53.2	1.1	6.7	0.6	4.6	2158.8	45.9	18.1	22.6	5.5
そ の 他	328.6	7.0	41.1	10.4	80.0	7561.0	160.9	63.3	280.2	68.2

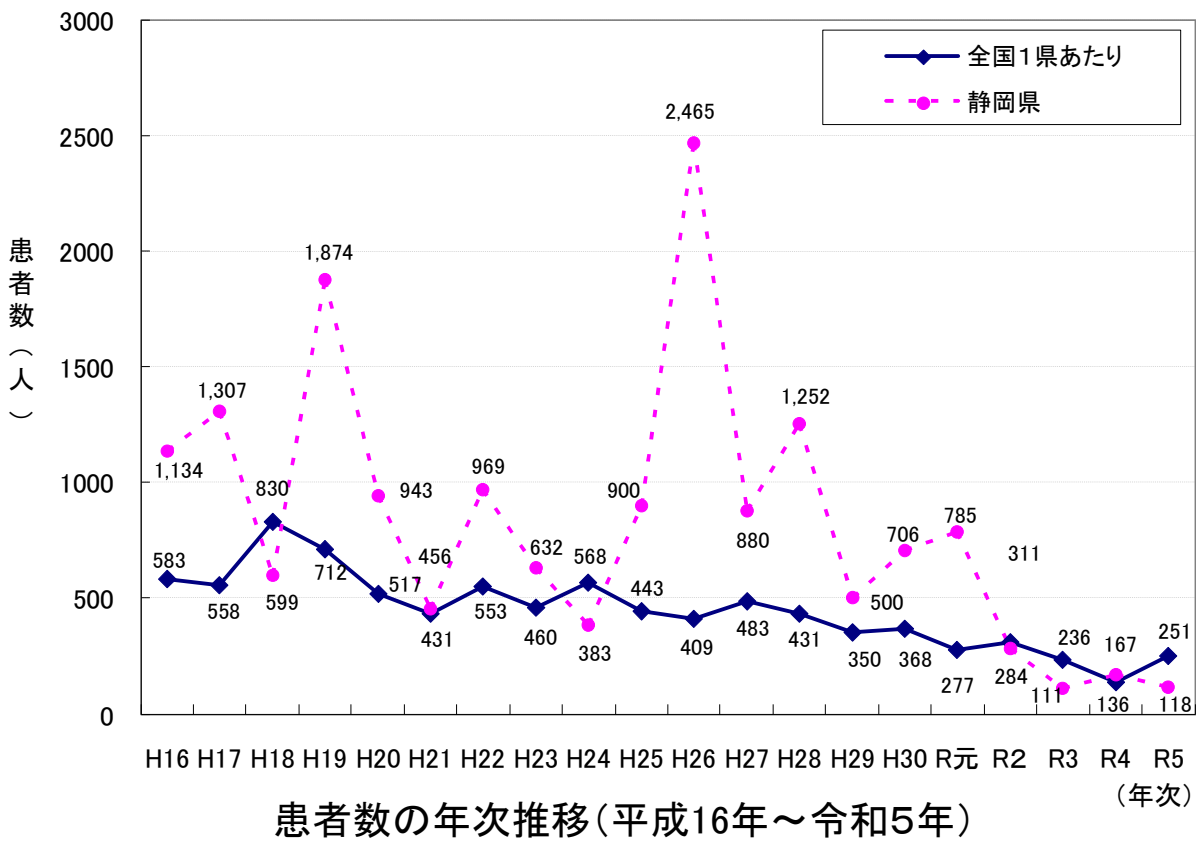
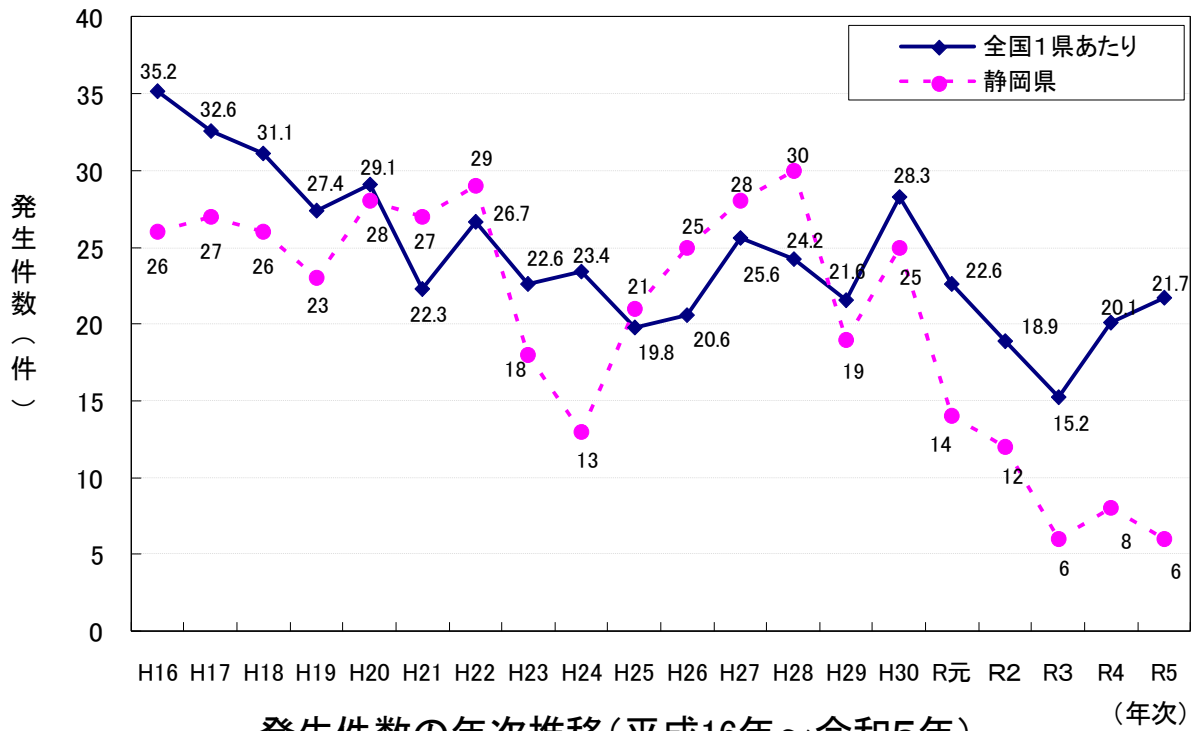
## 2 年次別発生状況

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16年～令和5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16	1,666	28,175	5	26	1,134	0
17	1,545	27,019	7	27	1,307	0
18	1,491	39,026	6	26	599	0
19	1,289	33,477	7	23	1,874	1
20	1,369	24,303	4	28	943	0
21	1,048	20,249	0	27	456	0
22	1,254	25,972	0	29	969	0
23	1,062	21,616	11	18	632	0
24	1,100	26,699	11	13	383	0
25	931	20,802	1	21	900	0
26	976	19,355	2	25	2,465	1
27	1,202	22,718	6	28	880	0
28	1,139	20,252	14	30	1,252	0
29	1,014	16,464	3	19	500	0
30	1,330	17,282	3	25	706	0
令和元	1,061	13,018	4	14	785	0
2	887	14,613	3	12	284	0
3	716	11,079	2	6	111	0
4	944	6,405	5	8	167	0
5	1,021	11,800	3	6	118	0

注：全国の令和5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6年～令和5年）

	発生件数	全国順位	患者数	全国順位
平成 6	18	13	1,058	15
7	22	7	1,132	8
8	34	15	900	12
9	26	19	1,405	6
10	34	13	1,668	7
11	21	27	778	15
12	30	19	1,277	8
13	16	30	901	9
14	27	15	829	11
15	20	19	379	27
16	26	13	1,134	6
17	27	11	1,307	5
18	26	13	599	24
19	23	15	1,874	4
20	28	12	943	9
21	27	11	456	15
22	29	12	969	8
23	18	16	632	10
24	13	27	383	23
25	21	13	900	7
26	25	11	2,465	1
27	28	11	880	8
28	30	11	1,252	5
29	19	16	500	10
30	25	16	706	9
令和 元	14	23	785	4
2	12	22	284	12
3	6	33	111	26
4	8	33	167	14
5	6	38	118	31

注：令和5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実を食べ発症
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	ウエルシユ菌 (1・4型)	工事現場等	西伊豆町の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
14	8. 10. 1	舞 阪 町	56	25	0	会食料理 [銀 餡 かけ]	ウエルシユ菌 (不明)	旅 館	舞阪町内の旅館で研修を行ったグループが発症
15	9. 7. 15	引 佐 町	108	23	0	給食料理	ウエルシユ菌 (UT型)	集団給食施設	引佐町内の特別養護老人ホームの給食を食べて発症
16	10. 3. 27	浜 北 市	50	49	0	卵スープ	ウエルシユ菌 (UT型)	仕出し屋 (合宿所)	浜松市内の仕出し屋の弁当を食べて、合宿していた学生が発症
17	10. 4. 16	福 田 町	64	30	0	青菜厚揚げの煮浸し	ウエルシユ菌 (1・6型)	集団給食施設 (老人保健施設)	福田町内の老人保健施設の給食を食べて発症
18	10. 10. 19	新 居 町 他	383	39	0	バイキング料理	ウエルシユ菌 (4・5型)	食 堂	湖西市内の食堂でバイキング料理を食べて発症
19	12. 6. 4	浜 松 市 他	670	36	0	食堂料理	プレシオモナスシゲロイデス	食 堂	袋井市内の食堂の昼食を食べた観光客が発症
20	12. 9. 21	御殿場市	1,079	253	0	使用井水	毒素原性大腸菌 O169	ゴルフ場内	9月21日～9月30日にゴルフ場を利用した1,079人中253人が発症
21	13. 9. 9	藤 枝 市	111	39	0	会食料理	セレウス菌	料 理 店	藤枝市内の料理店で会食料理を食べて発症
22	13. 12. 12	浜 松 市	57	22	0	大アサリ唐辛子蒸 (ウチムラサキ貝)	小型球形ウイルス	食 堂	浜松市内の飲食店で会食料理を食べてSRSV食中毒が発生。約1ヶ月後にA型肝炎ウイルス食中毒が発生。
	4			A型肝炎ウイルス					
23	15. 6. 16	静 岡 市	7	5	0	チャーハン	セレウス菌	食堂(事業所)	静岡市内の事業所食堂で昼食を食べて発症

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

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
37	27. 6. 29	牧之原市	29	44	0	鶏の治部煮	ウエルシユ菌(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	ウエルシユ菌	仕出し屋	島田市内の仕出し屋で会食料理を食べて発症
40	28. 8. 22	富士宮市他	1,149	94	0	旅館料理	毒素原性大腸菌(O159)	旅館	熱海市内の旅館で調理した料理を食べて発症
41	28. 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]	ウエルシユ菌(血清13型)	酒場	静岡市内の旅館で調理した料理を食べて発症
43	29. 8. 15	焼津市	261	28	0	給食	ウエルシユ菌	集団給食(病院)	病院の調理室で調理した給食を食べて発症
44	29. 8. 30	富士市	27	13	0	提供料理	サルモネラ属菌(Salmonella 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	ウエルシユ菌	食堂	静岡市内の食堂で提供されたディナーバイキングを食べて発症
47	30. 5. 29	静岡市	77	23	0	八宝菜	ウエルシユ菌	食堂	静岡市内の弁当屋の調理した八宝菜を食べて発症
48	30. 7. 19	掛川市他	162	96	0	仕出し弁当	ウエルシユ菌	食堂	掛川市内の仕出し屋の弁当を食べて発症
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

#### (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	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
6	60. 5.26	浜松市	101	30	0	飲料水	不明	事業所 (寮)	浜松市の事業所の寮生等が発症
7	平成 24. 7. 6	東伊豆町 他	52	16	0	ヒラメの 刺身 (養殖)	クドア・ セプテン プンク タータ	旅館	クドア・セプテンプンクタータに汚染された養殖ヒラメの刺身を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概 要
8	27. 5. 30	浜 松 市	25	16	0	ヒラメの刺身	クドア・セプテン プンクター	食 堂	クドア・セプテンプンクタータに汚染されたヒラメの刺身を食べ発症
9	28. 5. 29	静 岡 市	25	14	0	ヒラメの刺身	クドア・セプテン プンクター	旅 館	クドア・セプテンプンクタータに汚染されたヒラメの刺身を食べ発症

## 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発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
9	42. 12. 21	大井川町	1,061	305	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	大井川町の中学校の生徒他が給食を食べて発症
10	43. 6. 6 ～ 9	清 水 市	278	130	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	清水市の学校給食を食べて発症
11	43. 6. 17 ～21	吉 田 町	1,186	564	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	吉田町の給食センターの給食を食べて発症
12	43. 7. 1 ～ 4	静岡市	1,617	411	0	いか、わかめ、きゅうり	病原大腸菌	学 校	静岡市の小学校の給食を食べて発症
13	43. 8. 9	長 泉 町	350	108	0	[ソウダガツオ]	[ヒスタミン]	事 業 所	長泉町の事業所で給食を食べて発症
14	43. 11. 21 ～22	修善寺町	547	250	0	学校給食 (不明)	[ぶどう球菌]	学 校	修善寺町の小学校の給食を食べて発症
15	43. 11. 26 ～12. 2	沼 津 市	2,607	1,536	0	学校給食 (不明)	不明	学校給食 センター	沼津市の給食センターの給食を食べた中学校の4校で発症
16	43. 12. 7 ～14	芝 川 町	219	141	0	鯨 ばれいしょ	病原大腸菌	学 校	芝川町の小学校給食を食べて発症
17	44. 5. 1 ～ 7	磐 田 市 掛 川 市 他	2,372	626	1	にぎりめし 折詰弁当	サルモネラ 属菌	仕出し屋 (事業所)	浜松市の仕出し屋の折詰弁当及びにぎりめしを食べて発症
18	44. 5. 10	富 士 市 富 士 川 町 由 比 町 他	581	281	0	鶏肉	サルモネラ 属菌	料 理 店 (事業所)	清水市の料理店の折詰弁当及び会席料理を食べて発症
19	44. 5. 16	大井川町	706	235	0	学校給食	不明	学 校	大井川町の小学校給食を食べて発症
20	44. 6. 5	沼 津 市 三 島 市	1,827	313	0	給食弁当	ウエルシュ 菌	仕出し屋 (事業所)	沼津市の仕出し屋から沼津・三島地区事業所に配達された給食弁当を食べて発症
21	44. 8. 6 ～ 7	大 浜 町 富 士 川 町	409	124	0	めかじき	腸炎ビブリオ (03:K3)	旅 館	農協婦人部が箱根、稲取、堂ヶ島に行き車中で発症
22	44. 8. 15	三ヶ日町	406	108	0	まぐろの刺身、海老フライ、魚照焼、酢物	腸炎ビブリオ (02:K3)	仕出し屋 (家庭)	三ヶ日町で旧盆に各家庭へ配られた仕出し料理を食べて発症



No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
23	44. 9. 14	富士宮市	834	192	0	給食料理 (不明)	不明	事業所 (寄宿舎)	富士宮市の会社女子寮で給食を食べて発症
24	44. 9. 20	湖西市 新居町 浜松市 豊橋市	1,022	901	0	いか、きゅうり、わかめの味噌和え	腸炎ビブリオ	食堂 (各事業所)	工業団地内の食堂の給食が原因で10数社の社員が発症
25	44. 12. 12 ～ 17	藤枝市	8,683	2,645	0	学校給食	不明	学校給食センター (各学校)	学校給食センターから配達された給食で藤枝市内13の小・中学校の児童、生徒が発症
26	45. 5. 7	島田市 焼津市 藤枝市 金谷町 川根町	198	119	0	不明	病原大腸菌 (O27)	合宿施設	焼津市の合宿施設で合宿訓練の参加者が発症
27	45. 5. 18 ～20	富士市	239	168	0	シュークリーム	ぶどう球菌 (ファージ77-3群)	菓子製造業 (会社・家庭)	富士市の菓子製造業のシュークリームを食べて発症
28	45. 5. 28 ～6. 2	浜松市	378	166	0	[中華風サラダ]	病原大腸菌	学 校	浜松市の中学校の給食を食べた1年生及び教師が発症
29	45. 8. 20	熱海市 東京都 名古屋市	1,691	474	0	[刺身]	腸炎ビブリオ	旅 館	熱海市のホテルで料理を食べて宿泊者が発症
30	45. 12. 16	大井川町	563	309	0	学校給食 (不明)	不明	学 校	大井川町の小学校給食を食べて発症
31	46. 5. 7 ～18	小山町 浜松市 豊橋市	不明	271	0	だんご	サルモネラ属菌 (S. Enteritidis)	菓子製造業 (その他の営業・旅行先)	第12回海外日系人大会に参加した一行のうち県内旅行をしたグループが発症
32	46. 7. 4	清水市 静岡市	2,813	477	0	スコッチエッグ	サルモネラ属菌 (S. Infantis)	仕出し屋 (事業所)	清水市の仕出し屋の弁当を食べて発症
33	46. 8. 7	沼津市	186	103	0	[つけもの その他]	腸炎ビブリオ	仕出し屋 (寮、その他)	沼津市の学校遊泳場で水泳訓練のため合宿中の生徒が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
34	46. 8. 22	浜北市	250	119	0	すし	腸炎ビブリオ (O1:K56)	すし屋 (家庭)	浜北市のお祭りで市内のすし屋からとったすしを食べて発症
35	47. 1. 22	沼津市	2,713	134	0	ソフトめん	ぶどう球菌	めん類製造業 (学校)	学校給食のソフトめんを食べて発症
36	47. 1. 25	袋井市	631	273	0	じゃがいものそぼろあんかけ	ソラニン	学校	袋井市の小学校の給食を食べて発症
37	47. 10. 22	東京都 神奈川県 県内他	158	104	0	折詰料理	ぶどう球菌	旅館	静岡市の旅館で結婚式の折詰弁当を食べて発症
38	48. 3. 12	袋井市 他	734	136	0	給食弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (事業所)	袋井市の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
39	48. 8. 5	小山町 他	5,116	533	0	仕出し弁当	ぶどう球菌	仕出し屋 (屋外他)	モーターレースや葬式用に仕出しされた幕の内弁当を食べて発症
40	48. 8. 23	函南町	403	106	0	旅館料理 (不明)	腸炎ビブリオ	旅館	函南町の研修センターの料理を食べて発症
41	49. 1. 21	神奈川県 熱海市	360	140	0	宴会料理 (不明)	ぶどう球菌	旅館	熱海市のホテルで総会及び懇親会で提供された料理を食べて発症
42	49. 5. 13	東京都 愛知県 岐阜県	344	126	0	[鶏肉]	サルモネラ 属菌 (S. Thompson)	旅館	土肥町の旅館で提供された料理を食べて宿泊客が発症
43	49. 6. 20	岐阜県 県内	528	250	0	旅館料理 (不明)	腸炎ビブリオ	旅館	土肥町の旅館で提供された料理を食べて宿泊客が発症
44	49. 9. 29	藤枝市	946	227	0	にぎりめし	ぶどう球菌	幼稚園	藤枝市の幼稚園の運動会で母の会が販売したにぎりめしを食べて発症
45	49. 10. 18	浜松市	170	160	0	卵焼	腸炎ビブリオ (K55)	魚販 (家庭)	浜松市の魚店が無許可で仕出しをした葬儀料理を食べて発症
46	50. 1. 23	河津町	469	111	0	学校給食	ぶどう球菌	学校給食 センター	河津町の学校給食共同炊事場の給食により、幼稚園、小学校、中学校の生徒が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
47	50. 4. 7	裾野市	435	142	0	給食料理 (冷し中華)	ウエルシュ菌 (Hobbs III 型)	食堂 (委託給食)	裾野市の社員寮で委託給食の夕食を食べて発症
48	50. 9. 12	県内 東京都	1,017	959	0	おにぎり (削り節)	サルモネラ 属菌	仕出し屋 (各家庭)	静岡市の仕出し屋のおにぎりを食べて発症
49	50. 9. 29	東京都 他	2,415	451	0	シシャモフライ	不明	旅館	東伊豆町のホテルの宿泊者が発症
50	51. 4. 13	浜松市	1,185	583	0	学校給食 (不明)	不明	学校	浜松市の中学校の給食を食べて発症
51	51. 5. 4	小笠町	1,821	942	0	学校給食 (スライス ハム)	エンテロバ クタークロ アカ	学校給食 センター	小笠町の給食センターの給食を食べて発症
52	51. 6. 3	豊田町	839	341	0	学校給食 (牛乳)	プロテウス・イン コンスタンス	乳処理業 (学校)	豊田町の小学校の給食の牛乳により発症
53	51. 10. 3	静岡市	416	116	0	仕出し料理 (伊勢海老)	腸炎ビブリ オ	仕出し屋 (寺院他)	静岡市の仕出し屋の仕出し料理を食べて発症
54	52. 7. 29	沼津市 他	928	570	0	仕出し弁当	不明	仕出し屋 (各事業 所)	沼津市の仕出し屋の弁当を食べた鉄工団地の事業所従業員が発症
55	53. 6. 14	新居町	665	110	0	学校給食	サルモネラ 属菌 (S. Typhim urium)	学校 (幼稚園)	新居町の学校給食を食べた幼稚園児が発症
56	53. 8. 13	熱海市	393	144	0	刺身盛合せ	腸炎ビブリ オ	旅館	熱海市の旅館に宿泊し刺身の盛合せを食べて発症
57	53. 11. 21	静岡市	2,054	116	0	学校給食	ぶどう球菌	学校	静岡市の小学校の給食を食べて発症
58	54. 5. 12	岡部町	804	372	0	学校給食	サルモネラ 属菌 (S. Enteri tidis)	学校	岡部町の小学校の給食を食べて発症
59	55. 9. 6	沼津市 他	173	107	0	卵焼	腸炎ビブリ オ (04:K63)	旅館	沼津市の旅館の仕出し料理を食べて発症
60	55. 12. 7	兵庫県 他	916	169	0	そばろ弁当	不明	食堂 (バス車 中)	豊田町のドライブインが調製したそばろ弁当を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
61	56. 4. 15	熱海市	333	161	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学 校	熱海市の小学校の給食を食べて発症
62	56. 5. 13	静岡市 他	262	181	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ 病原大腸菌	不 明	静岡市の女子高校生が九州方面の修学旅行から帰宅後発症
63	57. 7. 25	熱海市 他	300	105	0	幕の内弁当	腸炎ビブリオ オ (K8)	旅 館	熱海市のホテルで開催された呉服展示会の昼食の幕の内弁当を食べた招待客が発症
64	57. 8. 29	浜松市 他	284	133	0	にぎり寿司 の折詰	腸炎ビブリオ オ (K63)	すし屋 (家庭)	浜松市のすし屋の折詰弁当を食べて発症
65	57. 10. 14	長崎県 他	383	173	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不 明	浜松市の高校生が北九州方面の修学旅行から帰宅後発症
66	58. 4. 23	可美村	1,591	212	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学 校	可美村の小学校の学校給食を食べて発症
67	58. 7. 12	土肥町	962	209	0	学校給食	不明	学校給食 センター	土肥町の学校給食センターの給食を食べて発症
68	59. 3. 8	榛原町	3,177	213	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ 病原大腸菌	学校給食 センター	榛原町の学校給食共同調理場の給食を食べて発症
69	59. 5. 8	南伊豆町	588	130	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学 校	南伊豆町の小学校の給食を受けている小中学生等が発症
70	59. 11. 8	浜松市	670	517	0	学校給食	カンピロバクター・ジェジュニ	学 校	浜松市の小学校の給食を食べて発症
71	60. 5. 4	浜松市 他	534	130	0	宴会調理 (和食)	カンピロバクター・ジェジュニ	料 理 店	浜松市のホテルで結婚披露宴の和食を食べて発症
72	60. 9. 3	浜松市	667	479	0	学校給食	病原大腸菌 (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

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
75	60.11.9	東京都 他	470	140	0	旅館料理	病原大腸菌 (06:K15: H16)	旅館	東伊豆町のホテルの 宿泊者が旅館料理を 食べて帰宅後発症
76	61.5.17	浜松市 他	239	152	0	にぎりずし	病原大腸菌 (0128:K670 1:K51)	すし屋 (ソフト ボール大会会場)	雄踏町のすし屋のに ぎりずしを食べて発 症
77	61.5.19	御殿場市	4,835	1,216	0	学校給食	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	学校給食 センター	御殿場市の学校給食 センターの給食を食 べて発症
78	61.6.7	浜松市	270	122	0	不明	カンピロバ クター・ジェ ジュニ	不明	浜松市の中学2年生 が発症
79	61.7.15	浜松市	7,592	490	0	不明	不明	不明	浜松市の小・中学校 8校の生徒が発症
80	61.9.18	金谷町	3,362	887	0	月見だんご	黄色ブドウ 球菌(コアグ ラーゼⅦ型、 エンテロト キシンA型)	菓子製 造業 (学校)	静岡市の菓子製造業 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 された料理を食べて宿 泊客が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
88	63. 8. 7	千葉県 他	308	116	0	旅館料理	腸炎ビブリオ (K4、K混合 04:K4)	旅館	伊東市のホテルで提供された料理を食べ宿泊者が発症
89	63. 8. 27	東京都 他	245	158	0	旅館料理	サルモネラ 属菌 (S. Typhimurium)	旅館	熱海市の旅館で提供された料理を食べ宿泊者が発症
90	平成 元 1. 17	竜洋町	960	399	0	学校給食	不明	学校	竜洋町の小学校の給食を食べて発症
91	元 7. 14	長泉町	4,415	675	0	学校給食	病原大腸菌 (0148, 0128)	学校給食 センター	長泉町の学校給食センターの給食を食べて発症
92	元 7. 30	東京都 他	1,144	673	0	旅館弁当	サルモネラ 属菌	旅館	浜松市のホテルで提供された料理を食べて宿泊者が発症
93	元 9. 15	沼津市	952	311	0	折詰弁当	黄色ブドウ 球菌 (エンテロ トキシンA 型)	仕出し屋 (運動会)	三島市の仕出し屋の折詰弁当を食べて発症
94	元 9. 16	東京都 他	767	121	0	[ロースト ビーフ]	サルモネラ 属菌	旅館	東伊豆町のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
95	元 9. 17	東京都 他	1,421	293	0	旅館料理 (和食)	サルモネラ 属菌	料理店	浜松市のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
96	2. 8. 22	茨城県 他	942	342	0	旅館料理	サルモネラ 属菌	旅館	熱海市のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
97	3. 4. 16	沼津市	1,804	180	0	仕出し弁当	病原大腸菌	仕出し屋	沼津市の仕出し屋の弁当を食べて発症
98	3. 5. 14	神奈川県	376	155	0	バーベキュー 料理	カンピロバ クター・ジ ェジュニ	食堂	韮山町で野外活動し、昼食のバーベキュー料理を食べて発症
99	3. 6. 14	藤枝市	2,630	1,197	0	学校給食	サルモネラ 属菌 (S. Virchow)	学校給食 センター	藤枝市の学校給食センターの給食を食べて発症
100	3. 7. 25	東京都 他	410	198	0	旅館料理	病原大腸菌 (0148)	旅館	西伊豆町のホテルの料理を食べ宿泊者が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
101	3. 9. 5	県内 東京都 他	511	211	0	旅館料理	腸炎ビブリ オ (04:K63)	旅 館	焼津市のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
102	3.12.20	県内 千葉県 他	780	471	0	旅館料理	サルモネラ 属菌 (S.Heiderberg)	旅 館	熱海市のホテルの料理を食べ宿泊者が発症
103	4. 5. 6	伊東市 東京都 他	4,714	232	0	仕出し弁当	病原大腸菌	仕出し屋 (ゴルフ場)	伊東市で開催されたゴルフトーナメントの関係者が仕出し弁当を食べ発症
104	4. 7. 31	県内 東京都 他	131	103	0	旅館料理 [山かけ刺身]	サルモネラ 属菌 (S.Typhimurium)	旅 館	伊豆長岡町の旅館内の食堂で料理を食べ発症
105	4. 9. 5	西伊豆町 熱海市 他	559	423	0	食堂料理 [ゆではまぐり]	腸炎ビブリ オ (03:K7)	食 堂	沼津市の観光施設の食堂で提供された料理を食べ発症
106	4. 9. 10	県内 愛知県 他	384	164	0	ポテトサラダ	サルモネラ 属菌 (S.Typhimurium)	旅 館	浜松市のホテルの宿泊者が発症
107	5. 4. 14	神奈川県	322	248	0	旅館料理 [スパゲティサラダ]	サルモネラ 属菌 (S.Enteritidis)	旅 館	三ヶ日町のホテルで宿泊学習を実施した川崎市の中学生等が発症
108	5. 9. 6	袋井市	343	191	0	仕出し・宴会料理	病原大腸菌	料 理 店	袋井市内の料理店の仕出し料理及び宴会料理を食べて発症
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て発症
110	6. 3. 21	県内 東京都 他	184	122	0	旅館料理 (飲料水)	カンピロバ クター・ジェ ジュニ 病原大腸菌 (0169:H41)	旅 館	南伊豆町の旅館で料理を食べ宿泊者が発症
111	6. 7. 4	県内 東京都 他	200	114	0	仕出し料理 (おにぎり) (幕の内)	病原大腸菌 (0169:H41)	仕出し屋	馬術大会の参加者及びお座敷列車の乗客らが金谷町の仕出し屋の弁当を食べて発症
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

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
113	6. 9. 25	県内 愛知県 他	782	203	0	旅館料理	サルモネラ 属菌(07) (S. Infinitis, S. Mubandaka, S. Braenderup)	旅館	焼津市内の旅館で、 昼食及び宴会をした 人が発症
114	6. 9. 25	県内他	411	133	0	仕出し・会 席料理	腸炎ビブリオ (04:K10) (04:K8) (04:K6)	料理店	静岡市の料理店の会 席料理及び仕出し料 理を食べて発症
115	7. 8. 21	伊東市	368	150	0	旅館料理	腸炎ビブリオ (01:K8, 01 :K60, 03:K7 , 04:K9)	旅館	伊東市の旅館で料理 を食べ宿泊者が発症
116	7. 10. 20	西伊豆町	523	259	0	給食弁当	ウエルシュ 菌 (1型・4 型)	仕出し屋 (工事現 場等)	西伊豆町の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
117	8. 2. 8	県内他	258	103	0	旅館料理	不明	旅館	熱海市内の旅館で料 理を食べ宿泊者が発 症
118	9. 11. 25	浜松市 他	7,498	744	0	給食弁当	サルモネラ 属菌 (S. Enterit idis)	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
119	10. 2. 13	浜北市 他	4,500	644	0	給食弁当	小型球形ウ イルス	仕出し屋	浜北市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
120	10. 9. 28	富士宮市 他	194	109	0	仕出し弁当	腸炎ビブリ オ (04:K8)	仕出し屋 (家庭)	富士宮市内の仕出し 屋の弁当を食べて発 症
121	11. 3. 5	富士市 他	1,668	378	0	給食弁当	小型球形 ウイルス	仕出し屋	富士市内の仕出し屋 の給食弁当を食べて 発症
122	12. 9. 11	富士宮市	4,628	240	0	学校給食	不明	学校給食 センター	富士宮市の学校給食 センターは、小中学 校に給食を提供して いるが、中学生のみ が発症
123	12. 9. 21 ~30	東京都	1,079	253	0	使用井水	毒素原性 大腸菌 (O169)	ゴルフ 場内	9月21日~30日にゴ ルフ場を利用した人 が発症
124	12. 12. 8	藤枝市 他	346	111	0	給食料理	小型球形 ウイルス	社員食堂	事業所の社員食堂の 昼食を食べて発症



No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
125	13. 11. 28	浜松市	1,020	528	0	給食弁当	小型球形ウイルス	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
126	14. 12. 28	島田市他	2,462	215	0	給食弁当	小型球形ウイルス	仕出し屋	島田市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
127	16. 3. 10	御殿場市他	2,084	210	0	給食弁当	ノロウイルス	仕出し屋	御殿場市内の仕出し屋の給食弁当を食べて発症
128	16. 3. 26	三島市他	531	128	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	三島市内の旅館で料理を食べ、宿泊者等が発症
129	16. 6. 22	富士宮市他	643	112	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋	富士宮市内の仕出し屋の調製した弁当を食べて発症
130	17. 1. 20	浜松市他	365	170	0	事業所給食	ノロウイルス	食堂	浜松市内の事業所従業員食堂で昼食を食べて発症
131	17. 7. 26	浜松市他	958	453	0	仕出し弁当	病原大腸菌(0148)	仕出し屋	浜松市内の仕出し屋の調製した弁当を食べて発症
132	18. 12. 14	埼玉県他	344	106	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	熱海市内の旅館の宿泊者が発症
133	19. 3. 11	東京都他	502	191	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	伊豆の国市内の旅館の宿泊者が発症
134	19. 9. 19	掛川市他	9,844	1,148	0	仕出し弁当	サルモネラ属菌(S. Enteritidis)	仕出し屋	掛川市内の仕出し屋が調製した弁当を食べて発症
135	20. 1. 27	牧之原市他	231	112	0	会食料理	ノロウイルス	料理店	牧之原市内の料理店の会食料理を食べて発症
136	20. 2. 7	熱海市他	1,169	146	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋	熱海市内の仕出し屋が調製した弁当を食べて発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
137	20. 10. 30	島田市他	633	105	0	仕出し給食	サルモネラ属菌 (S. Enteritidis)	仕出し屋	島田市内の仕出し屋が調製した仕出し給食を食べて発症
138	22. 1. 2	熱海市他	305	133	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	熱海市内の旅館の宿泊者が発症
139	22. 3. 6	浜松市	212	107	0	[若鶏トマトの煮込み]	ウエルシュ菌 (TW59)	食堂	浜松市内の食堂 (ホテル) でバイキング料理を食べて発症
140	23. 11. 13	藤枝市他	1,000	246	0	仕出し料理	ノロウイルス	仕出し屋	藤枝市内の仕出し屋が調製した仕出し料理を食べて発症
141	24. 9. 17	浜松市他	144	114	0	プリン	サルモネラ属菌 (S. Enteritidis)	旅館	SEに汚染された鶏卵を使用した過熱不足のプリンの喫食
142	25. 3. 24	富士市他	387	181	0	バイキング料理	ノロウイルス	旅館	富士宮市内のゴルフクラブの利用者が発症
143	25. 4. 22	磐田市他	不明	326	0	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し屋 (事業所等)	磐田市内の仕出し屋が調製した仕出し弁当を食べて発症
144	26. 1. 15	浜松市	8,027	1,271	0	食パン	ノロウイルス	菓子製造業 (学校)	浜松市内の菓子製造業で製造された食パンが学校給食に納品され、それを食べた児童等が発症
145	26. 7. 27	静岡市他	不明	510	0	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌O157	食品販売業	静岡市内で開催された花火大会の露店で販売されていた冷やしキュウリを食べて発症
146	26. 12. 16	浜松市	796	145	0	刺身	ノロウイルス	魚介類販売業 (福祉施設)	浜松市内の魚介類販売業が6か所の福祉施設に提供した刺身を食べた入居者等が発症
147	27. 8. 17	東京都他	356	140	0	夕食バイキング	ノロウイルス	旅館	東伊豆町内のホテルの宿泊者が発症

No.	年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	病因物質	原因施設 (摂食場所)	概要
148	27. 8. 22	静岡市他	不明	127	0	提供料理	ノロウイルス	すし屋	静岡市内のすし屋で寿司等を食べて発症
149	28. 3. 24	東京都他	286	153	0	旅館料理	ノロウイルス	旅館	伊豆市内のホテルの宿泊者が発症
150	28. 7. 10	御殿場市他	400	154	0	訓練中の食	エシエリキア・アルバーティー	演習場	野営訓練の参加者が発症
151	28. 12. 9	御殿場市他	1,150	415	0	給食	ノロウイルス	集団給食施設	自衛隊員が発症
152	30. 11. 26	浜松市他	184	126	0	提供料理	ノロウイルス	旅館	浜松市内のホテルの宿泊者が発症
153	31. 3. 15	伊豆の国市	1,068	437	0	ローストビーフ	ウエルシュ菌 (Hobbs 3型)	旅館・食堂	伊豆の国市内のホテルでローストビーフを食べて発症

### 3 死者をともなった食中毒

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

## <特 集>

腸管出血性大腸菌と食中毒

## <事例・研究報告>

宅配弁当を原因とする黄色ブドウ球菌食中毒について

宿泊施設におけるカンピロバクター食中毒について

社会福祉施設の給食を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒について

# <特集>

## 腸管出血性大腸菌と食中毒

### 【はじめに】

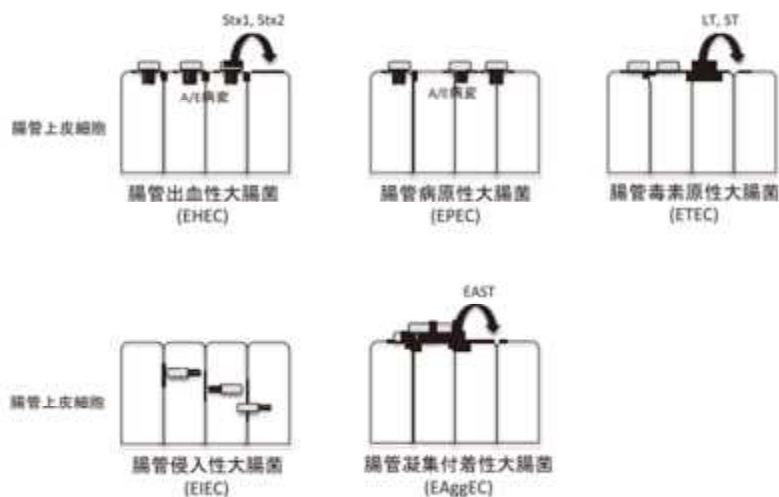
腸管出血性大腸菌による食中毒は、全国的に焼肉店等の飲食店や食肉販売業者が提供した食肉を、生あるいは加熱不十分で喫食することによって感染する事例が多く見られ、毎年報告がある。平成24年には浅漬け、平成26年には冷やしキュウリを原因食品とする食中毒が発生し、令和5年2月には、腸管出血性大腸菌に汚染された馬肉が広域流通したために、複数の自治体で患者が発生した。本稿では、食中毒起因菌としてだけでなく、感染症原因菌として公衆衛生上重要な腸管出血性大腸菌について、行政的な位置づけと検査法を含めて解説する。

### 【概要】

大腸菌は健康なヒトの腸管や環境中に広く分布しており、その中でヒトに下痢等の病原性を示すものを下痢原性大腸菌といい、その病原因子から表1のように分類されている。腸管出血性大腸菌は下痢原性大腸菌の中でも毒性の強いベロ毒素（VT：VeroToxin）を産生し、下痢や血便等を引き起こす。下痢原性大腸菌の病原性発現様式を図1に示す。

表1 下痢原性大腸菌の種類

名称	特徴
腸管出血性大腸菌（EHEC）	Vero毒素（VT）産生性、Attaching and effacing（A/E）病変
腸管病原性大腸菌（EPEC）	Attaching and effacing（A/E）病変、細胞接着性
腸管毒素原性大腸菌（ETEC）	易熱性毒素（LT）、耐熱性毒素（ST）産生性
腸管侵入性大腸菌（EIEC）	細胞侵入性
腸管凝集付着性大腸菌（EAggEC）	耐熱性毒素（EAST）産生性、細胞接着性



腸管出血性大腸菌（EHEC）：腸管上皮細胞に接着するとA/E病変を引き起こし、さらにベロ毒素（VT1, 2）（志賀毒素：Stx1, Stx2）を産生する。それらによって腸管上皮細胞が障害され、下痢が生じる。

- 腸管病原性大腸菌（EPEC）：腸管上皮細胞に接着すると A/E 病変を引き起こし、それによって腸管上皮細胞が障害され、下痢が生じる。
- 腸管毒素原性大腸菌（ETEC）：腸管上皮細胞に接着して、易熱性毒素（LT）や耐熱性毒素（ST）を産生する。それらによって腸管上皮細胞の機能が混乱し、下痢が生じる。
- 腸管侵入性大腸菌（EIEC）：赤痢菌のように腸管上皮細胞に侵入する。それによって腸管上皮細胞が障害され、下痢が生じる。
- 腸管凝集付着性大腸菌（EAggEC）：腸管上皮細胞に凝集して接着する。さらに、耐熱性毒素（EAST）を産生する。それらによって腸管上皮細胞が障害され、下痢が生じる。

図1 下痢原性大腸菌の病原性発現様式<sup>1)</sup>

【病原性】

腸管出血性大腸菌の主要な病原因子は、Vero 毒素 (VT:Vero toxin) または志賀毒素 (Stx:Shiga toxin) と呼ばれる細胞を致死させる蛋白質毒素である<sup>2)</sup>。VT (Stx) には2種類あり、赤痢菌が産生する志賀毒素と免疫学的に同一なものを VT1 (Stx1)、異なるものを VT2 (Stx2) としている。VT2 (Stx2) は VT1 (Stx1) とアミノ酸レベルで 50%程度の相同性があるとされている<sup>3)</sup> ほか、アミノ酸残基に数個の置換が生じている複数のバリエーションタイプの存在が報告されている<sup>4)</sup>。腸管出血性大腸菌は、VT1 (Stx1) と VT2 (Stx2) の両方、または一方を産生する。疫学的な解析から、VT2 (Stx2) 産生株 (VT1+VT2 産生株もしくは VT2 のみ産生株) の方が、VT1 のみ産生株よりも重症化に関与していることが報告されている<sup>4)</sup>。

大腸菌は菌体表面にあるリポ多糖の抗原構造の違い (O 抗原) および鞭毛の抗原構造の違い (H 抗原) により血清型分類されている。腸管出血性大腸菌の主な O 血清型は O26、O91、O103、O111、O121、O145、O157 であり、その中でも O157 が最も多く分離され、病原性が高いことが知られている。2022 年発生動向調査における全国で検出された腸管出血性大腸菌血清型割合を図2に示す。

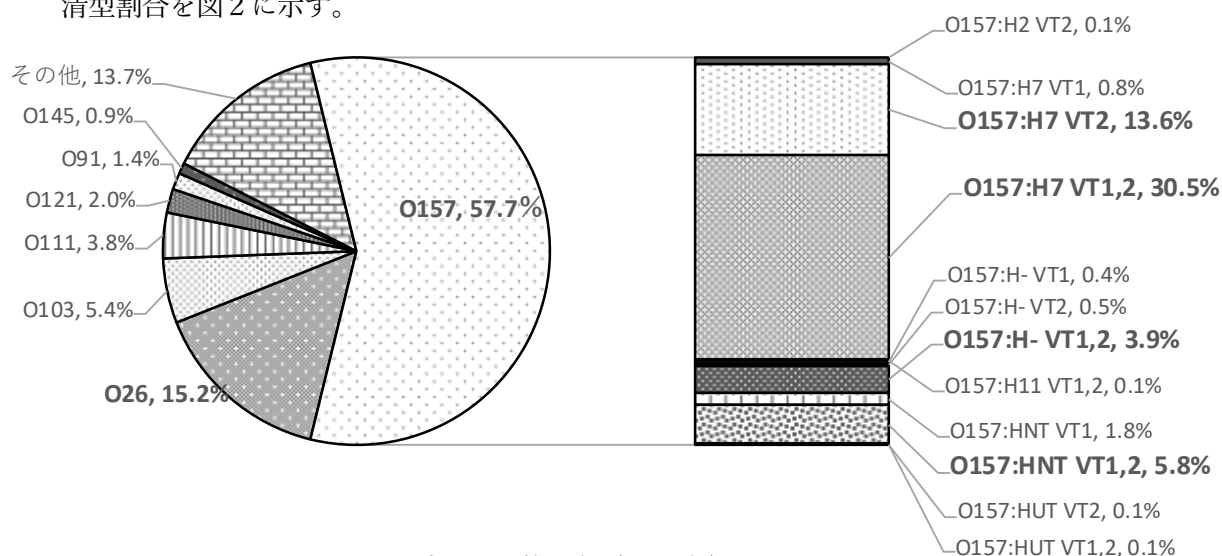


図2 国内主要 O 血清型の分離割合 (2022 年)  
(NESID 病原体検出情報<sup>5)</sup> から作成)

UT : Untypable NT : Not typed

## 【疫学】

腸管出血性大腸菌の保菌動物は本菌が非病原性である牛等の反芻動物である。保菌動物の糞便等で直接的、間接的に汚染された食品を経口摂取することでヒトに感染する<sup>6)</sup>。また、本菌は少量の菌量（10～100 個程度）でも感染が成立するためヒトからヒトへの感染、ヒトから食品を介してヒトへの経路でも感染が起こる<sup>7)</sup>。

## 【臨床症状】

潜伏期間は比較的長く平均 3～7 日、無症状や軽度な下痢で経過するヒトもいる<sup>8)</sup> が、典型的な症状は激しい腹痛と下痢、血便である。嘔吐や 38℃程度の発熱を伴うこともある。重篤な合併症としては、溶血性貧血、急性腎不全、血小板減少を来して溶血性尿毒症症候群 (hemolytic uremic syndrome : HUS) を引き起こし、脳症などを併発して死に至ることもある<sup>9)</sup>。症状が消失した後も排菌は続き、長い場合には 2～3 週間続いたとの報告もある<sup>10)</sup>。

## 【行政的な位置づけ】

### 1 感染症法

腸管出血性大腸菌感染症は感染症法上、3 類感染症に定められている。診断した医師は直ちに保健所に届出を行う。

#### (ア) 定義

ベロ毒素 (VT) を産生する腸管出血性大腸菌の感染によって起こる全身性疾患

#### (イ) 届出基準

患者（確定例）、無症状病原体保菌者等について、検査材料は表 2 に示す検査方法の区分ごとになずれかを用いる。

#### (ウ) 就業制限

便の検査で腸管出血性大腸菌が陰性になるまでの間は、飲食物の製造や飲食物に直接接触するような業務につくことが制限される。

表 2 届出基準

検査方法	検査材料
分離・同定による病原体の検出、かつ、分離菌における次の (1)、(2) いずれかによるベロ毒素の確認 (1) 毒素産生の確認 (2) PCR 法等による毒素遺伝子の検出	便
ベロ毒素の検出 (HUS 発症例に限る)	
O 抗原凝集抗体または抗ベロ毒素抗体の検出 (HUS 発症例に限る)	血清

### 2 食品衛生法

腸管出血性大腸菌は食中毒の病因物質として指定されており、他の病因物質と同様に、診



断した医師による最寄りの保健所長への届出、保健所長による調査及び都道府県知事等への報告、都道府県知事による厚生労働省への報告が定められている。

### 【年間届出数】

腸管出血性大腸菌感染症は前述のように感染症法にて届出が義務付けられているため全数把握されている<sup>5) 11)</sup>。2013年から2022年の10年間の全国および静岡県の届出数とそのうちの無症状者数を図3、図4に示す。

静岡県にて2014年に感染者が多いのは、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による食中毒が発生したことによる。

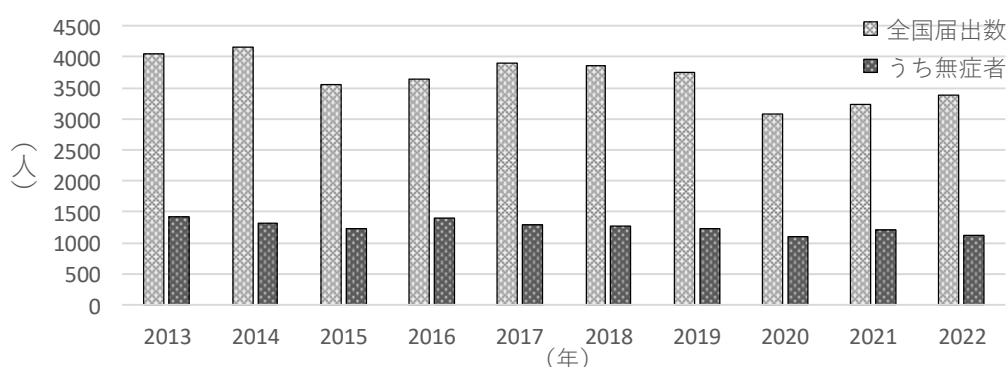


図3 腸管出血性大腸菌感染症届出数（全国）

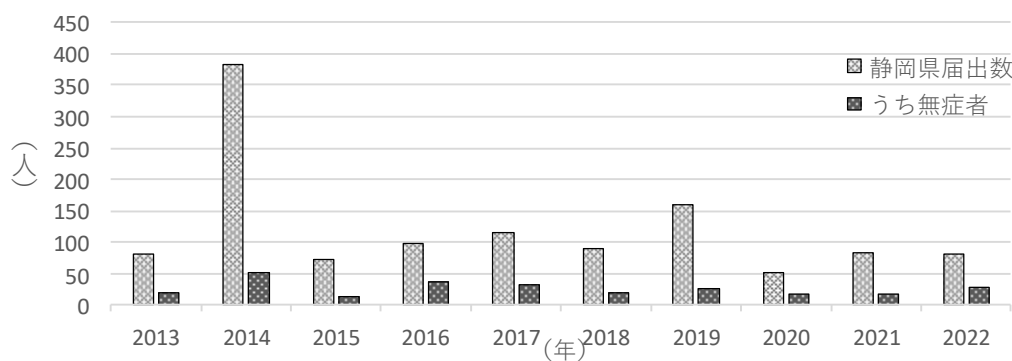


図4 腸管出血性大腸菌感染症届出数（静岡県）

### 【検査法】

#### 1 県保健所細菌検査課と環境衛生科学研究所の役割

保健所細菌検査課では、感染症法に基づいて患者周囲への感染拡大防止のため接触者の便検査を行う。また、食中毒が疑われる場合には、患者や調理従事者等の便から腸管出血性大腸菌を含む食中毒菌検査を行うとともに、調理場所の拭取り検体や食品残品等からの菌分離も行う。

環境衛生科学研究所では、感染症発生動向調査により患者等菌株の血清型や毒素産生性、毒素遺伝子の確認を行う。また、主要O血清型であるO157、O26、O111については広

域散発事例の探知のため MLVA 法(反復配列多型解析: multilocus variable-number tandem repeat analysis) による解析も行っている。確定後、より詳細な解析を行うために菌株を国立感染症研究所へ送付する。

## 2 ヒトからの分離培養 (図5)

分離培地は、血清型 O157、O26、O111 を対象にしている場合は、それぞれ、ソルビトール、ラムノース、ソルボース非発酵もしくは遅発酵であることから、マッコンキー(MAC)寒天基礎培地に各糖を1%の割合で添加し、さらにCT選択剤(セフォキシム、亜テルル酸カリウム)を加えたCT加ソルビトールMAC、CT加ラムノースMAC、CT加ソルボースMACに糞便を塗抹する。さらに、 $\beta$ -グルクロニダーゼや $\beta$ -ガラクトシダーゼ等に特異的な発色基質を利用した分離培地であるクロモアガーO157やRX O26、クロモアガーSTEC等の合成基質培地も併用する<sup>12) 13) 14)</sup>。

前述以外のO血清型の場合は、VT産生の有無をある程度判別可能なクロモアガーSTECと一般的な大腸菌分離培地であるDHL寒天培地を併用する。培養後、疑わしいコロニーを釣菌し、血清型、毒素産生性や毒素遺伝子の保有状況を確認する。また、主要血清型以外が対象の場合や血清型が不明の場合には、適切な増菌液にて増菌したのち、EIA法を利用して増菌液から直接VTの検出を行い、判定の一助としている。

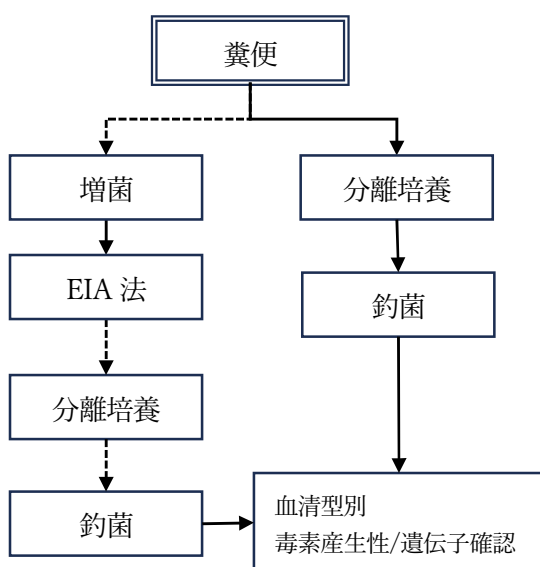


図5 ヒトからの分離

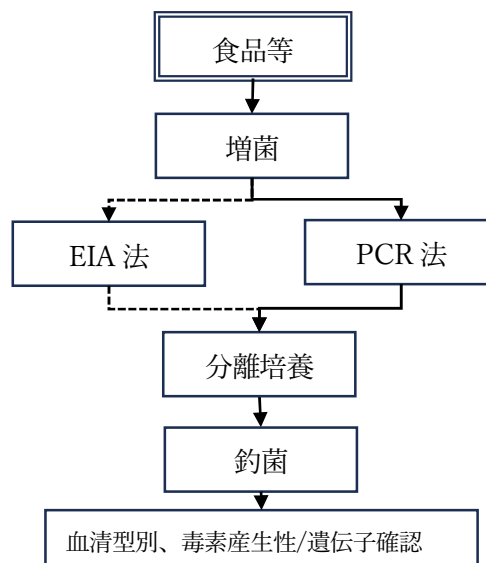


図6 食品等からの分離

→ 基本的な流れ  
 --> 補助的、追加的な流れ

## 3 食品等からの分離培養 (図6)

基本的には、平成26年11月20日付け食安監発1120第1号「腸管出血性大腸菌O26、O103、O121、O145、及びO157の検査法について」に基づいて行う。すなわち、検体を適切な液体培地にて増菌し、その増菌液についてVT遺伝子のスクリーニングを行い、陽

性の場合には免疫磁気ビーズを利用するなどしてヒトからの分離と同様の分離培地にて分離する。培養後、疑わしいコロニーを釣菌し、血清型、毒素産生性や毒素遺伝子の保有状況を確認する。

#### 4 VT の確認

腸管出血性大腸菌は O 血清型に関わらず VT 産生性もしくは VT 遺伝子の検出により同定する。

##### (ア) VT 産生性

免疫学的に VT を検出する方法は表 3 のとおりである<sup>15)</sup>。

表 3 VT 検出用市販キット

測定原理	商品名	検出毒素	所要時間**
IC	キャピリア VT	VT*	15 分
	Duopath-Verotoxins	VT1、VT2	20 分
	NH イムノクロマト	VT1、VT2	15 分
RPLA	VTEC-RPLA	VT1、VT2	16 時間
EIA	オーソ VT1/VT2	VT*	約 3 時間

\*VT 型別不可

\*\*被検液調製に必要な時間は含まず

##### (イ) VT 遺伝子検出

以下の方法等がある。

- PCR 法
- LAMP 法
- リアルタイム PCR 法

#### 【広域散発事例の探知】

腸管出血性大腸菌感染症の発生態様では、食中毒など明らかな集団事例だけでなく、広域散発事例などでは、少数の感染者の事例が複数の地域をまたいで発生し、それらの起因菌の遺伝学的特徴が一致もしくは類似しているとされている<sup>16)</sup>。そのため、広域に流行している菌株の探知には遺伝学的特徴をとらえる分子疫学的解析法が用いられている。現在、腸管出血性大腸菌株の解析に用いられる主要な方法としては、パルスフィールドゲル電気泳動法 (PFGE 法)、IS-printing system (IS 法)、MLVA 法がある。

##### 1 PFGE 法

細菌の全 DNA について、制限酵素 (ある特定部位を認識し、その部位で切断する酵素) にて処理し、切断された断片の長さを電気泳動で分離しバンドパターンとして識別する方法である。全 DNA を対象としているため高い解像度が得られる<sup>17)</sup>が、操作が煩雑でありタイピングに時間がかかることが特徴である。また、電気泳動後のゲル画像にてタイピングを行うため他施設間での比較が困難である。

## 2 IS-printing system

腸管出血性大腸菌 O157 の DNA 中に存在する 32 箇所の IS (Insertion Sequence) をマルチプレックス PCR で検出することにより解析を行う。PFGE 法と比較して識別能がやや落ちる等のデメリットがあるものの、迅速かつ簡便に O157 のタイピングが可能というメリットがある<sup>18)</sup>。

## 3 MLVA 法

平成30年2月8日付け健感発0208第1号、薬生食監発0208第1号「腸管出血性大腸菌の遺伝子型検査体制の整備及び研修会の開催について」により、腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111 による感染症や食中毒調査で実施する遺伝子解析は全国で情報を共有するために MLVA 法に統一された。

MLVA 法は、細菌の DNA 上に存在する塩基配列および塩基数の異なる大小さまざまな反復配列を利用し、その反復配列の多型性に着目した方法である。17 箇所の遺伝子座について反復配列の繰り返し部分が何回あるか (リピート数) を調べ、17 の整数値の組み合わせにてタイピングを行う。シーケンサー等の初期費用がかかるが、実験手技的には PCR と電気泳動のみであるため PFGE 法よりも簡便かつ迅速に実施が可能<sup>16)</sup> であり、現在当所でも主に行っている解析法である。

### 【食中毒事例】

2020 年から 2022 年までの腸管出血性大腸菌による食中毒事例を表 4 に示す。(厚生労働省食中毒統計資料より)

表 4 全国の腸管出血性大腸菌食中毒事例 (2020~2022 年)

\* : 推定

都道府県名等	発生日	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
滋賀県	2020/6/16	加熱用牛肉調理品*	飲食店	75	13	0
東京都区部	2020/7/4	白菜キムチ*	製造所	22	10	0
和歌山市	2020/8/15	不明	飲食店	5	2	0
千葉県	2020/8/23	飲食店提供食事*	飲食店	6	2	0
和歌山市	2020/10/19	不明	飲食店	9	3	0
東京都区部	2021/3/22	牛ハラミ丼	飲食店	5	3	0
川崎市	2021/5/19	飲食店提供食事*	飲食店	13	5	0
滋賀県	2021/6/26	飲食店提供食事*	飲食店	5	2	0
滋賀県	2021/6/28	不明	飲食店	10	6	0
滋賀県	2021/6/30	飲食店提供食事*	飲食店	6	2	0
石川県	2021/7/21	飲食店提供食事*	飲食店	5	5	0
東京都区部	2021/8/14	飲食店提供食事*	飲食店	10	4	0
徳島県	2021/8/27	飲食店提供食事*	飲食店	91	6	0

都道府県名等	発生日	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
静岡県	2021/11/24	飲食店提供食事*	飲食店	32	9	0
東京都区部	2022/5/16	牛タンユッケ	飲食店	6	5	0
広島市	2022/6/17	牛レバー（生）*	家庭	3	3	0
東京都区部	2022/7/12	飲食店提供食事*	飲食店	6	5	0
長野県	2022/7/21	飲食店提供食事*	飲食店	325	4	0
三重県	2022/7/31	飲食店提供食事*	飲食店	12	5	0
京都府	2022/8/24	レアステーキ ローストビーフ*	販売店	41	40	1
岐阜県	2022/9/22	飲食店提供食事*	飲食店	13	3	0

### 【食中毒事例と対策】

牛肉の生食による食中毒事例を受けて生食用食肉の規格基準が見直され（平成 23 年厚生労働省告示第 321 号）、牛レバー内部から腸管出血性大腸菌 O157 が分離されたことから牛レバーの生食用販売が禁止された（平成 24 年厚生労働省告示第 404 号）。さらに、漬物による O157 集団発生によって漬物の衛生規範が改正された（最終改正：平成 24 年 10 月 12 日食安監発 1012 第 1 号）。しかし、依然として飲食店を原因施設とする事例が多く、食品の衛生的取り扱いに問題があったために食中毒が発生したと考えられる。また、2020 年 6 月から HACCP に沿った食品衛生管理が義務化されたことによって、営業者自らが作成した計画に基づき衛生管理を実施することによって、腸管出血性大腸菌を含む食品による危害防止が行われている。

### 【予防】

『菌をつけない、増やさない、やっつける』の食中毒予防 3 原則を行うことによって、腸管出血性大腸菌による食中毒は十分に予防することができる。腸管出血性大腸菌は、他の食中毒菌と同様に熱に弱く 75℃ 1 分間以上の加熱、あるいはアルコール等の消毒剤でも死滅させることができる。加熱せずに喫食する野菜、果物類については流水による十分な洗浄、ブラッシングおよび次亜塩素酸による殺菌を行うことで感染リスクを最小限に抑えることができる。施設等での集団発生の予防には手洗いの励行が重要であり、施設等での二次感染を防ぐために、保健所による感染予防の指導、啓発も重要である。

### 【おわりに】

現代は家族構造の変化により外食や総菜、弁当等を購入し自宅等で消費する『中食』の利用が増加し、新型コロナウイルス感染症拡大とともに、ますますその需要は高まり、新型コロナウイルスの感染状況が落ち着いた現在、中食産業は社会に定着したように思われる。さらに、物流網の発展や食のグローバル化により各地の食品が簡単に入手可能であり、いつでもどこで広域食中毒が起こってもおかしくない状況にあるといえる。特に腸管出血性大腸菌は重症化し、死

に至ることもある危険な細菌である。一見、散発事例に思われても実際には広域な大規模食中毒に関連していることも十分考えられることから、今後も MLVA 法を活用した広域散発事例の早急な探知に取り組んでいきたい。また、検体の向こう側には病原体の感染によって苦しむ方々がいることを常に考え、迅速で正確な検査を今後も行っていく。

#### 【参考文献】

- 1) 清水健, 野田公俊, 病原大腸菌による感染症－腸管出血性大腸菌を中心に－, 千葉医学, 90, 47－52, 2014
- 2) 山崎伸二, 密接にかかわる腸管出血性大腸菌の病原性と生存戦略－ドイツの腸管出血性大腸菌 O104 食中毒から見えてきたこと, 日本食品微生物学会雑誌, 31 (3), 139－143, 2014
- 3) 近藤文雄, 鈴木匡弘, 腸管出血性大腸菌が産生するベロ毒素の検査法, J.Mass.Spectrom.Soc.Jpn, 51, No.1, 2003
- 4) 国立感染症研究所, 病原微生物検出情報, Vol.44, No.5, 2023
- 5) 清水健, 腸管出血性大腸菌が産生する志賀毒素の発現様式と菌対外への放出機構－志賀毒素転換ファージの構造と機能からの考察－, 日本細菌学雑誌, 65 (2), 297-308, 2010
- 6) 大石和徳, 八幡裕一郎, 明田幸宏, I 話題の感染症への対処法 8 腸管出血性大腸菌感染症, 日本内科学会雑誌, 102, 2854－2859, 2013
- 7) 里村厚司, 腸管出血性大腸菌と最近話題の O111、O104 について, 日本大学医学会雑誌, 71 (3), 222－223, 2012
- 8) 砂川富正, 腸管出血性大腸菌感染症の感染症発生動向調査による発生状況, 令和 2 年度厚生労働科学研究費補助金, 新興・再興感染症及び予防接種政策推進研究事業分担研究報告書
- 9) 清田浩 他, 腸管出血性大腸菌感染症の諸問題, 感染症学雑誌, 第 85 巻, 第 6 号, 2011
- 10) 勢戸和子, 食水系感染症病原体の検査法－ 8 腸管出血性大腸菌 (志賀毒素産生性大腸菌), モダンメディア, 56 巻 12 号, 2010
- 11) 国立感染症研究所, 病原微生物検出情報, Vol.43, No.5, 2022
- 12) 伊藤武, 腸管出血性大腸菌 O26 による食中毒及び検査法, ES, No.50, 2010
- 13) 渋谷亮, 腸管出血性大腸菌 O157・O26・O111 分離用培地, ES, No.51, 2012
- 14) 日本臨床微生物学会, 腸管感染症検査ガイドライン第 2 版, Vol.31, 2021
- 15) 国立感染症研究所, 腸管出血性大腸菌 (EHEC) 検査・診断マニュアル, 2022 年 10 月改訂
- 16) 泉谷秀昌, 広域散発事例探知に向けた取り組み, 日本食品微生物学会雑誌, 36 (1), 10－12, 2019
- 17) 国立感染症研究所, 腸管出血性大腸菌の分子型別, 病原微生物検出情報, Vol.35、No.5, 2014

18) 黒崎守人 他, 島根県における IS printing 法による腸管出血性大腸菌 O157 の 分子疫学  
解析の有用性の検討, 島根保環研所報, 第 52 号, 2010

環境衛生科学研究所微生物部 高橋奈緒美

## 宅配弁当を原因とする黄色ブドウ球菌食中毒について

令和5年5月、静岡市内の飲食店で調理された弁当が原因の食中毒事件が発生した。

患者便や弁当の残品から *Staphylococcus aureus* (以下「黄色ブドウ球菌」という) が検出されたことから、黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒と断定した。

### I 食中毒発生の概要

- 1 食中毒発生日 令和5年5月30日(火)
- 2 発生場所 静岡市
- 3 喫食者数 74名
- 4 患者数、死者数 36名(うち死者数0人)
- 5 原因食品 令和5年5月30日に製造された宅配弁当
- 6 病因物質 黄色ブドウ球菌

### II 患者の状況

#### 1 主な症状

	発症者数(人)	発頭率(%)
(1) 腹痛	9	25.0
(2) 下痢	28	77.8
(3) 吐気	27	75.0
(4) 嘔吐	31	86.1
(5) 倦怠感	15	41.7
(6) 脱力感	9	25.0
(7) 臥床	8	22.2

#### 2 発病率

$$36 \text{ 人 (患者数)} \div 74 \text{ 人 (喫食者数)} \times 100 = 48.7\%$$

##### (1) 性別、年齢別患者

性別\年齢	0~9	10~19	20~29	30~39	40~49	50~59
男	0	1	0	0	0	0
女	0	0	0	0	1	0
計	0	1	0	0	1	0

性別\年齢	60~69	70~79	80~89	90以上	計
男	1	13	3	1	19
女	5	11	0	0	17
計	6	24	3	1	36

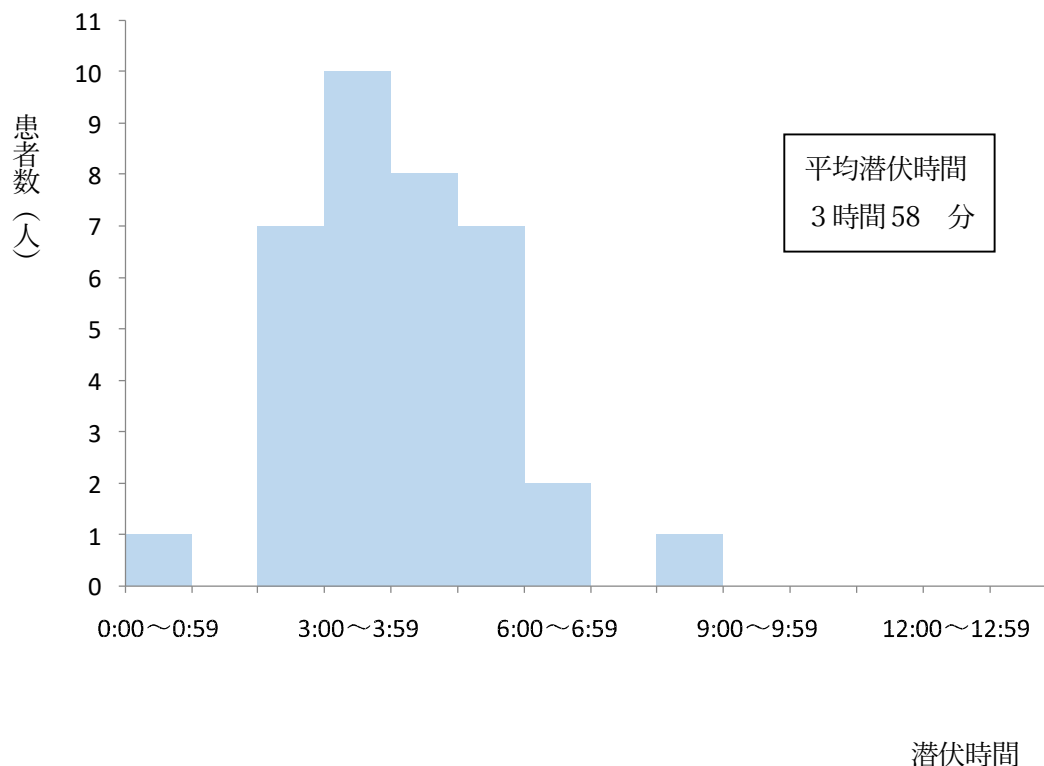


死者数：なし

(2) 発症日

発症日	5月30日	5月31日
患者数	33	3

(3) 患者の潜伏時間別の数



III 原因食品及び汚染経路

1 原因食品 5月30日に製造された宅配弁当（メニュー名：親子弁当）

2 メニュー 鶏肉、炒り卵、鶏飯、山菜の煮物

3 調理の方法及び喫食までの経路

(1) 原材料の入手

鶏肉及び炒り卵に使用する卵は県内事業者から搬入、山菜の煮物に使用する山菜は、水煮のものを市内で購入した。

(2) 調理工程

- ・鶏肉：鍋に調味液とたけのこ入れ沸騰させたものに前日カットした鶏肉をいれ、灰汁を取りウォーマー（60℃）で保管する。
- ・炒り卵：前日に割卵し、砂糖を加え炒った後ボールに入れ冷やしながらかき混ぜた後冷蔵庫に保管する。

- ・鶏飯：米をザルで計量し釜に入れ、調味液を加え炊いた後、ウォーマーで保管する。
- ・山菜の煮物：前日に山菜の水煮の水を切り、味付けして冷蔵庫で保管する。
- ・盛り付け：手袋を着用した手で鶏飯を盛り付け、その上に計量カップとサジで炒り卵をお玉で鶏肉を盛り付け、最後にトングで山菜の煮物を盛り付ける。

#### IV 汚染経路の追求

施設の調理器具、弁当容器のふきとり検査を実施したが黄色ブドウ球菌は検出されなかった。

2名の従業員のうち1名の手荒れを確認したため、2名の手指のふき取り検査を実施したところ2名とも黄色ブドウ球菌が検出された。

弁当製造時の手袋の使用について確認したところ、弁当製造時に手袋を着用していたものの、手袋の「すべり止め」の理由で手袋を裏返して使用していたことが判明し、不適切な手袋の使用方法により手袋にブドウ球菌が付着した可能性が推察された。

飲食店で収去した弁当4品、2か所の患者宅で保管されていた弁当の残品（8品）は全て黄色ブドウ球菌陽性であった。

また弁当の販売状況について検討したところ、事件発生日の5月30日は、スポーツ施設に配達された74食の弁当の他、店頭で39食の弁当が販売されているが、店頭販売されたものについては健康被害の報告は入っていない。

弁当の配達時間および管理方法について従業員から聞き取りを実施したところ、弁当は10時に調理が完了し、5箱重ねてビニール袋に入れ乗用車で運搬している。

11時にスポーツ施設に納品され、喫食されるまでの約2時間30分の間常温で保管されており、黄色ブドウ球菌およびエンテロトキシン産生に必要な温度と水分活性の条件が保たれたものと推測した。

弁当の製造状況

日	店頭販売	健康被害	配 達	健康被害	
5月28日(日)	79	0	0	0	
5月29日(月)	35	0	0	0	
5月30日(火)	39	0	74	36	食中毒探知
5月31日(水)	40	0	0	0	
6月1日(木)	40	0	0	0	
6月2日(金)	20	0	0	0	
6月3日(土)	60	0	0	0	
6月4日(日)	100	0	45	0	
6月5日(月)	15	0	0	0	
6月6日(火)	-	-	-	-	営業禁止

## V 事件処理のためにとった措置

仕出し屋に対して6月6日から3日間の営業禁止処分を行った。その間、仕出し屋施設の清掃及び消毒の実施を指示し、調理従事者への衛生講習会を実施した。

特に HACCP の考え方を取入れた衛生管理を実施していなかったため、手引書を基に衛生管理計画を作成し毎日チェックして実行するよう指導した。

## VI 考察

本事例では、従業員の手荒れ、手袋の不適切な使用等による取扱いの不備と弁当の不適切な保存管理が主たる原因で発生したと考えられるが、喫食までの時間を更に延ばした原因として期限表示のシールを貼付していなかったことも一因としてあげられる。

施設側は製造から1時間以内、すなわち配達後すぐに喫食されているものと考えていたが、期限表示のシールが貼付されていなかったため、実際にはゲーム終了後の2時間30分後に喫食されていた。

また、コロナ禍の影響により会場で弁当を喫食せず、弁当を家に持ち帰っていたケースがあり、喫食までの時間が更に伸びたり、同居の家族が喫食して発症するケースも見られた。

これらのことを踏まえ弁当製造施設には、前述の指示事項の他、消費期限を入れたシールを作成するよう指示した。

なお、事件発生後当該スポーツ施設は、ゲーム終了後の弁当配付は好ましくないと判断し中止している。

(静岡市保健所 食品衛生課 永井幹美)

## 宿泊施設におけるカンピロバクター食中毒について

### I 食中毒発生の概要

- 1 食中毒発生年月日 令和5年10月22日
- 2 発生場所 東京都、群馬県、山梨県等
- 3 喫食者数 84人
- 4 患者数 31人（うち死者数0人）
- 5 原因食品 令和5年10月21日（土）夕食又は22日（日）朝食に提供された食事
- 6 病原因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

### II 食中毒発生の探知

- 1 探知年月日 令和5年10月27日（金）
- 2 探知概要

令和5年10月27日午前9時頃、「10月21日（土）に宿泊施設を利用した13人の内6人が、24日から26日にかけて下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈し、医療機関に受診した。」と、発症者家族から連絡を受けた。

### III 患者、死者の状況

「共通の喫食日及びカンピロバクター属菌の潜伏期間を考慮し、10月21日（土）夕食又は22日（日）朝食を喫食し、22日～28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」を患者の定義とした。

#### 1 性別及び年齢別の数

年齢	0～9	10～ 19	20～ 29	30～ 39	40～ 49	50～ 59	60～ 69	70～	不明	計
男	1	2	1	3	0	3	2	2	0	14
女	2	0	0	3	2	1	5	3	1	17
計	3	2	1	6	2	4	7	5	1	31

死者数 なし

## 2 発生日時別の患者数

月日	10月 22日	10月23日			10月24日			10月25日		
時間帯 (時)	16～	0～	8～	16～	0～	8～	16～	0～	8～	16～
患者数	1	2	0	3	5	4	3	2	5	2

月日	10月26日			10月27日			10月28日		
時間帯 (時)	0～	8～	16～	0～	8～	16～	0～	8～	16～
患者数	0	2	1	0	0	0	1	0	0

## 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）

31人/84人（患者数/摂食者数）×100=36.9%

## 4 潜伏時間別患者発生数

潜伏時間 (hr)	0～ 24	24～ 48	48～ 72	72～ 96	96～ 120	120～ 144	144～ 168	不明	計
患者数	1	3	12	10	2	1	1	1	31

平均潜伏時間：73時間48分（夕食の喫食時間を起点とした潜伏時間）

## 5 症状

症状	腹痛	下痢	発熱	嘔吐	嘔気	頭痛	悪寒	戦慄	倦怠感	脱力感	臥床
患者数	27	29	23	6	7	16	12	5	19	11	9
発頭率	87%	94%	74%	19%	23%	52%	39%	16%	61%	35%	29%

### （下痢）回数

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	計
患者数	1	1	1	0	1	1	1	0	0	17	6	29

### （下痢）便区分

区分	水様便	粘液便	粘血便	血便	不明	計
患者数	18	2	0	1	8	29

(嘔吐)

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	計
患者数	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	6

(発熱)

体温	37℃ 以下	37.1℃ ～38℃	38.1℃ ～39℃	39.1℃ ～40℃	40.1℃ 以上	不明	計
患者数	1	7	11	4	0	0	23

#### IV 原因食品等及び汚染経路

##### 1 喫食状況（特定の原因食品を決定するまでの経緯及び理由）

- (1) 10月21日に管内旅館M（以下「当該施設」とする）に宿泊し、当該施設にて21日夕食又は22日朝食を喫食した23グループ84人中13グループ31人が発症した。
- (2) 患者17人の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。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) 患者の主症状は腹痛及び下痢であり、また、患者の潜伏時間は22～155時間（0日～6日）であり、カンピロバクター食中毒の潜伏期間（1～7日）に概ね一致した。
- (4) 患者の共通食は、当該施設で提供された料理のみだった。
- (5) 保存食がなく、調理品及び原材料の検査ができなかった。
- (6) 夕食についてはお品書きのメニューについて、朝食については提供食品について喫食状況調査を実施した。得られた回答からオッズ比による解析及び $\chi^2$ 二乗検定を行ったところ、朝食の「サラダ」のみに有意差が認められたが、「サラダ」を喫食していない人も発症していることから原因となるメニューの特定には至らなかった。

##### 2 原因食品

###### (1) 内容

ア 夕食：会席膳メニュー

	菊花浸し	季節の替わり豆腐（焼き茄子）	茶碗蒸し 銀鮎	赤海老と旬のお刺身盛り合わせ	木の子つみれ鍋	鮑の酒蒸し レモン	金目鯛の煮付	里芋おかし揚げ 河豚一夜干し天	白飯 汁物 香の物	他	心太 フルーツ ソフトクリーム	菊花浸し 帆立ひも酒盗和え	季節の替わり豆腐（焼き茄子）	サザエと旬のお刺身盛り合わせ	鯛 ハーフロースト 彩り野菜	伊勢海老のレモン胡椒焼き 金目	里芋おかし揚げ 河豚一夜干し天	里芋おかし揚げ 河豚一夜干し天	菊花浸し 秋刀魚幽庵焼き	金目鯛茶碗蒸し 銀鮎	甘海老と旬のお刺身盛り合わせ	野菜蒸籠蒸し 山葵クリームドレッシング	牛肉の鉄板焼き（伊豆味噌漬け）	海鮮グラタン	小金目鯛の煮付	牛肉の鉄板焼き 卸ダレ	鮑の酒蒸し 又は 牛肉の鉄板焼き	赤魚ハーフロースト 彩り野菜	
C会席：海の幸会席膳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
彩り会席膳			○		○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○											
花ごよみ会席膳									○	○	○																		
海鮮満載会席膳	○	○	○	○	○			○	○	○	○													○					
鮑付会席膳	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○													○					
牛肉付会席膳	○	○	○	○	○			○	○	○	○													○	○				
鮑又は牛肉選択会席膳	○	○	○	○	○			○	○	○	○													○		○			
鮑と金目鯛付会席膳	○	○	○		○			○	○	○	○												○						○

イ 夕食：お子様メニュー

①南瓜そぼろ餡人参、②ハンバーグ（ケチャップ）、③肉団子、④サーモン照焼き、⑤海老フライ、⑥鶏唐揚げ、⑦たこ焼、⑧オレンジゼリー、⑨刺身（カンパチ・鯛・帆立）  
ウ 朝食バイキング

オムレツ、シリアル、食パン、クロワッサン、石窯パン、パンオショコラ、サラダ（ベビーリーフ、キュウリ、グリーンリーフ、紫タマネギ、ミニトマト）、ポテトサラダ、漬物（梅干し、沢庵、青胡瓜、白菜漬）、おかゆ、漬物（ザーサイ、高菜）、白飯、納豆、海苔、味噌汁、コーンスープ、オニオンスープ、かまぼこ（山葵漬け）、刺身（鮪）、ロースハム、ほうれん草ごま和え、しらす（大根卸し）、シーフードマリネ、玉子焼、ひじき煮、煮浸し、温野菜（ジャガイモ、人参、ブロッコリー）、鶏クリーム煮、肉じゃが、ウィンナー、フライドポテト、肉豆腐、田舎そば（錦糸玉子、ネギ）、温泉玉子、アジ干物、塩鮭、ヨーグルト、ライチ、グレープフルーツ、パイナップル、牛乳、オレンジジュース、リンゴジュース

(2) 入手経路

ア 肉類

鶏肉（冷凍）、豚肉（冷蔵）、牛肉（冷蔵）は10月20日に、ロースハム、ウィンナー、肉団子は10月17日に市内業者から仕入れた。

イ 魚介類

赤海老、サザエ、塩鮭、アジ干物は10月21日に、牡蠣、オゴのり、甘エビ、カンパチ、鯛、金目鯛、鮑は10月20日に、マグロ、しらすは10月19日に、サーモン、小金目鯛は10月17日に、むきえび、ロールイカは10月16日に、伊勢エビは10月13日に、赤魚は9月22日に県内業者から仕入れた。

#### ウ 野菜及び果物

ベビーリーフ、大葉、小菊、キュウリ、トマト類、なす、きのこ類、三つ葉、ズッキーニ、キウイフルーツは10月20日に、グリーンリーフ、大根ツマ、レモン、菊葉、花穂、ジャガイモ、パセリ、青唐、紫タマネギ、グレープフルーツ、オレンジ、サツマイモ、豆苗、人参は10月19日に、山葵、水菜、スナップエンドウ、パイン、カットほうれん草は10月17日に、貝割れは10月16日に、大根、小松菜は10月14日に、ライチは10月12日に、長葱、カボチャは10月10日に、ブロッコリー、里芋は10月3日に県内業者から仕入れた。

#### エ 卵及び卵製品

卵は10月20日に、玉子焼は10月10日に、錦糸玉子は9月28日に県内業者から仕入れた。

#### オ 惣菜・漬物

帆立ひも酒盗和えは10月20日に、オニオンスープは10月19日に、カットほうれん草は10月17日に、真丈類は10月15日に、梅干しは10月14日に、肉じゃがは10月13日に、つみれ類、ひじき煮、野菜がんもは10月11日に、焼きなす豆腐は10月10日に、海老フライは10月6日に、赤芝漬、青胡瓜は10月5日に、コーンスープは9月19日に、チーズドックは8月25日に、鶏唐揚げは8月23日に、ハンバーグは8月11日に、たこ焼きは8月10日に県内外業者から仕入れた。

#### カ パン・デザート

オレンジゼリーは10月20日に、石窯パンは10月19日に、白玉餅は10月16日に、クロワッサン、パンオショコラは10月12日に、食パンは9月19日に、デザートソースは8月9～10日に県内業者から仕入れた。

#### キ 飲料

牛乳は10月21日に、オレンジジュースは10月18日及び9月20日に、コーヒー粉は10月11日に、アップルジュースは9月20日及び13日に県内業者から仕入れた。

#### ク 調味料

青じそドレッシングは10月19日に、ケチャップは10月16日に、伊豆味噌、わさびクリーミーソースは10月10日に、粒マスタード、ジェノベーゼソースは10月7日に、黒蜜は10月6日に、ホワイトソースは10月3日に、胡麻クリーミードレッシングは9月7日に、マヨネーズは8月22日に、サウザンドドレッシングは8月17日に、マジックソルトは8月8日に県内業者から仕入れた

### (3) 調理、製造、加工等の方法、及び喫食までの経過

10月21日夕食及び22日朝食の調理は、21日朝から3人の調理員により行われていた。調理場は2エリアに分かれており、厨房A(広いエリア)を非加熱食品調理用、厨房Bを加熱食品調理用とし、鶏肉を除き、下処理から盛り付けまでそれぞれの厨房で行っていた。



また、十分な数の冷蔵設備があり、食品に応じた保存温度及び冷蔵庫内の二次汚染対策が図られていた。

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)

肉類	<ul style="list-style-type: none"><li>・茶碗蒸しは、鶏肉（冷凍）を21日9時から厨房Aのシンクで流水解凍し、10時頃から厨房Aの調理台でカットした後、厨房Bにて他の具材と一緒に提供用の容器に入れ、冷蔵庫で保存していた。料理提供の1時間前にコンベクションオーブンで加熱調理し、客に提供していた。</li><li>・木の子つみれ鍋は、豚肉（冷蔵）を21日9～10時の間に厨房Bで他の具材（野菜・火入れした牡蠣）と共に盛付け、冷蔵庫で保存していた。鍋は、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。</li><li>・牛肉の鉄板焼きは、牛肉（冷蔵）を21日17時から厨房Bで調味・盛付け後、客席に配膳していた。鉄板焼き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。</li></ul>
魚介類	<ul style="list-style-type: none"><li>・刺身は、厨房A内の専用の冷蔵庫にて解凍し、21日10～11時の間に切り分けし冷蔵庫で保管していた。刺身は専用の調理台、まな板・包丁で調理していた。器への盛り付けは15～16時の間に行い、提供直前まで冷蔵庫で保管していた。切り分けの必要のない食材は、16～17時の間に解凍・盛付けをしていた。</li><li>・海鮮グラタンは、21日9～10時の間にホワイトソース及び魚介類の火入れをし、冷蔵保管の後、喫食直前に加熱調理し、提供していた。</li><li>・伊勢エビ、金目鯛、赤魚等は、喫食直前に加熱調理し、提供していた。</li><li>・鮑（活）は、21日14時頃仕込し、冷蔵保存の後、客席に配膳していた。鮑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。</li><li>・塩鮭及びアジ干物は、22日提供直前に加熱調理し提供していた。</li></ul>
サラダ	<ul style="list-style-type: none"><li>・朝食用サラダ（ベビーリーフ、キュウリ、グリーンリーフ、紫タマネギ、ミニトマト）は、21日9～10時頃、厨房Aで流水洗浄後、食材に応じてカットし、水切り後、サラダ専用の冷蔵庫で保存していた。22日7時に盛付けし、提供していた。薬剤による殺菌やブランチングは実施していなかった。</li></ul>
野菜	<ul style="list-style-type: none"><li>・煮浸し（夕食：豆苗、朝食：小松菜・油揚げ）は、21日9～11時の間に厨房Bで加熱・冷却（ボウル越しに氷水で急冷）した後、冷蔵庫で保管していた。朝食用煮浸しは、22日7時に再加熱し提供していた。</li><li>・野菜蒸籠蒸しは、21日9～10時の間にカット・盛付し、冷蔵保存の後、客席に配膳していた。野菜蒸しは各テーブルのコンロで加熱調理後喫食</li></ul>

	する形で提供していた。
卵及び卵製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オムレツは、22日5～7時に割卵し、客席にあるオープンキッチンで調理して提供していた。</li> <li>・温泉玉子は、21日9～12時の間調理し、提供直前まで冷蔵保存していた。</li> </ul>
その他	<p>そうざい（半製品を含む）として仕入れ、提供直前に、加熱又は解凍後盛付けし提供していた食品</p> <p>夕食（先付：帆立ひも酒盗和え、秋刀魚幽庵焼き等、油物：里芋おかき揚げ、河豚一夜干し天麩羅、秋の実串揚げ等、止椀、お子様メニューのうち刺身以外）</p> <p>朝食（鶏クリーム煮、肉じゃが、大根卸し、ウィンナー、ライチ、しらす、ほうれん草ごま和え、スープ類、パン類、温野菜：ブロッコリー、味噌汁、塩鮭、アジ干物）</p> <hr/> <p>肉類の取扱い場所とは離れた場所で、同じ時間帯に、解凍・調理（カットまで）・盛付け後、提供直前まで冷蔵保管されていた食品</p> <p>夕食（先付：焼き茄子豆腐、台物：野菜がんも・スナップエンドウ、香の物：奈良漬け・ごぼう漬等、心太、オレンジ、キウイフルーツ、白玉、小豆）</p> <p>朝食（ロースハム、漬物：白菜漬・沢庵・青胡瓜・梅干し、ひじき煮、パイナップル、グレープフルーツ、かまぼこ、玉子焼、シーフードマリネ）</p> <hr/> <p>当該施設で手を加えていないもしくは容器の入れ替えのみの食品</p> <p>朝食（ヨーグルト、シリアル、ドレッシング類、漬物：高菜・ザーサイ、山葵、納豆、飲料、錦糸玉子）</p>

#### （４）汚染経路の追及

##### ア 鶏肉から「サラダ」に二次汚染した可能性について

調理場は厨房A及びBの2エリアに分かれており、壁で隔てられているものの、AB間の通路には扉がなかった。厨房Aを非加熱食品調理用に、厨房Bを加熱食品調理用としていたが、実際は厨房Aでも加熱食品用食材の鶏肉の下処理をしていた。

厨房Aで、生の鶏肉の下処理をした作業台に隣接した場所で、同時時間帯に朝食用のサラダ用食材の流水洗浄及びカットをしていた。また、鶏肉を扱った作業台は水拭きのみであり、布巾は繰り返し使用していたことから、サラダ用食材の取扱場所も同じ布巾を使用していた可能性があった。

以上のことから、はね水や水拭きに使用していた布巾を介して鶏肉からサラダが汚染を受けた可能性が示唆された。

##### イ 鶏肉から刺身に二次汚染した可能性について

刺身は専用冷蔵庫で解凍保管され、専用の作業台・まな板・包丁で調理していたことから鶏肉との接触がないため、刺身が原因食品となる可能性は低いと推察された。

#### ウ 豚肉から「サラダ」に二次汚染した可能性について

一人の調理員が、厨房 B で、木の子つみれ鍋用の下処理・盛付けを、また、厨房 A で、サラダ用野菜の流水洗浄及びカットを並行して実施していた。また、作業切り替え時の手洗いが十分にできておらず、適切な手袋の取り替えも行われていなかった。

手洗い設備は、厨房 A・B の間に 1 つ設置されており、手指消毒液、ペーパータオルが設置され、水栓はセンサー式の構造だった。しかし、小さく使いにくい構造であり、ペーパーが取り出しづらくなっていた。

以上のことより、豚肉からサラダが汚染を受けた可能性が示唆された。

#### エ その他の食品について

特段の衛生上の不備は認められず、統計解析の結果からも原因食品である可能性は低いと推察された。

## V 食品取扱施設及び従業員

### 1 食品取扱施設の衛生状況

- ・調理場内は比較的整理整頓されていた。
- ・まな板や包丁の保管状況は良好であり、用途ごとの使い分けはされていたが、まな板は色や大きさの似ている物が多く誤使用の危険があった。
- ・手洗い設備には、手指消毒液、ペーパータオルが設置され、水栓はセンサー式の構造だったが、小さく使いにくい構造なうえ、ペーパータオルは使いづらい状況だった。また、広い調理場に一か所しかなかった。
- ・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。
- ・食器類は戸棚に収納されていたが、大きな器具は扉のない棚に置かれていた。
- ・保存食を保存していなかった。
- ・従業員用トイレは洋式で従業員専用だったが、手洗い設備が不衛生で消毒液は空だった。
- ・冷蔵・冷凍庫の計器類の点検、記録は毎日行われており、問題はなかった。
- ・H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理計画及び記録は確認できたが、手順書は作成していなかった。

### 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/1 だった。
- ・水道水は、地下にある受水槽で受け、塩素滴下したのち屋上にある高架水槽にあげ、落下式で管内各所へ送られる。

- ・高架水槽の外壁に木が生えていたが内壁への損傷はなかった。

### 3 従業員の健康状態

- ・調理員3人及び給仕者2人の健康状態は良好だった。
- ・しかし、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「下痢、嘔吐、手指の傷など」については記録していなかった。
- ・従業員は、検便を年2回実施し（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌）陰性を確認していた。

### 4 従業員の喫食状況

- ・調理員は、当該施設の調理場で調理したまかないを喫食していたが、提供メニューとは異なった食品を喫食していた。

## VI 病因物質の決定

### 1 微生物学的検査

- ・患者便28検体中、17検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。
- ・調理員及び給仕者便5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7検体から、食中毒菌等は検出されなかった。

### 2 理化学的検査：実施せず

### 3 動物試験、病理解剖：実施せず

### 4 その他の検査：実施せず

### 5 結論：カンピロバクター・ジェジュニ（確定）

## VII 事件処理のためにとった措置

### 1 行政処分

営業禁止 令和5年11月2日(木)

営業禁止の解除 令和5年11月4日(土)

### 2 施設等に対する指導事項

(1) 食品の廃棄

(2) 調理施設の清掃、消毒及び改善（トイレの手洗い、高架水槽等）

(3) 従業員に対する衛生教育の実施

（食中毒菌について、食肉の加熱の重要性、二次汚染防止対策、適切な手洗い方法等）

(4) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の検証（加熱確認方法、各種記録等）

## VIII 考察

### 1 考察

本症例では、当該施設を利用した複数の患者からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、症状もカンピロバクター・ジェジュニによるものと一致したため、病因物質は、カンピ

ロバクター・ジェジュニであると断定した。患者らの共通食は、当該施設に限られ、潜伏期間もカンピロバクターによるものと一致したため、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。

調理場は非加熱食品調理用の厨房 A と、加熱食品調理用の厨房 B に分かれているが、実際は厨房 A で加熱食品用食材の鶏肉の下処理をしていた。

また、調理員は 3 人いたが、複数の品目（非加熱調理と加熱調理）を同時進行で調理しており、厨房 A 及び B を行き来していた。なお、手洗い設備は、広い調理場に 1 か所しかなく、手指消毒液・ペーパータオルは設置され、水栓はセンサー式の構造だったが、小さく使いにくい構造であり、ペーパータオルのホルダーに汚れ防止用のラップが巻かれ、ペーパータオルが使いづらい状況だった。さらに、作業台については、作業の切り替え時、繰り返し使用する布巾を使用しての水拭きのみであり、鶏肉（生肉）をカットした作業台についても、水拭きのみだった。

原因食品は、生肉を取扱った調理員の手指の洗浄不足による二次感染、もしくは、生肉の不適切な取扱い（調理器具等の洗浄消毒を含む。）による二次汚染を受けた可能性が示唆された。

## 2 発生の探知において今後改善を要すると考えられること。

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、コース数が多く、また、一皿に盛られている食品が複数あるため、全てを分解して喫食状況調査を行うと膨大な食品数になる。今後、本症例のような事例が生じた場合、どのような喫食状況調査を行うべきか、検討が必要であると考ええる。

## 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。

- (1) 衛生的な生肉の取扱いの徹底。
- (2) 正しい手洗いの徹底、手洗い設備の増設、温湯供給のための改修。
- (3) 二次汚染防止対策の徹底。
- (4) 野菜の薬剤又はブランチング等による殺菌。
- (5) 調理場の利用方法、作業台の洗浄方法等について、衛生管理計画の策定と計画通りにスタッフが実行しているかの責任者による検証。

社会福祉施設の給食を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒について

I 食中毒発生の概要

- 1 速報した月日 令和5年11月15日
- 2 食中毒発生年月日 令和5年11月6日
- 3 発生場所 西伊豆町、松崎町、伊豆市
- 4 摂食者数 94人
- 5 患者数、死者数 33人（うち死者数0人）
- 6 原因食品 11月3日の昼食に提供された料理（推定）
- 7 病因物質 腸管出血性大腸菌 0157（VT1, VT2）

II 食中毒発生の探知

令和5年11月8日に施設代表者から「11月6日から本日までにかけて施設利用者及び職員の8人が血便、嘔吐、発熱等の症状を呈し、うち1人が医療機関を受診した。」と連絡があった。

III 患者の状況

症例定義を「11月3日に当該施設の昼食を喫食し、11月6日から13日の間に下痢、腹痛を発症した者」とした。

1 性、年齢別患者数

年齢 性別	0～	10～	15～	20～	30～	40～	50～	60～	70～	80～	不明	計
男	0	0	0	0	0	0	1	0	1	6	0	8
女	0	0	0	0	0	1	1	2	2	19	0	25
計	0	0	0	0	0	1	2	2	3	25	0	33

2 患者の発生日時別の数

発症月日	11/6		11/7		11/8		11/9		11/10		11/11	
発症時刻	0時 ～	12時 ～	0時 ～	12時 ～	0時 ～	12時 ～	0時 ～	12時 ～	0時 ～	12時 ～	0時 ～	12時 ～
患者数	1	1	1	6	6	1	5	0	6	1	2	1

発症月日	11/12		11/13		不明	合計
発症時刻	0時 ～	12時 ～	0時 ～	12時 ～		
患者数	1	0	1	0	0	33

### 3 発病率

	喫食者(人)	発症者(人)	非発症者(人)	発病率(%)
合計	94	33	61	35.1

### 4 潜伏時間

時間	～ 48	～ 72	～ 96	～ 120	～ 144	～ 168	～ 192	～ 216	～ 240	計
患者数(人)	0	1	2	12	6	6	3	2	1	33

	平均潜伏時間	最短潜伏時間	最長潜伏時間
発症者全員	138 時間 12 分	68 時間	236 時間

### 5 患者の症状及び症状別の数

症状	下痢	発熱	吐き気	嘔吐	腹痛	倦怠感
患者数	32	8	1	4	6	2
発現率(%)	97	24	3	12	18	6

(下痢) 回数、便区分

回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11以上	不明	計
患者数	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	32	32

平均回数：一回

区分	水様便	粘液便	粘血便	血便	不明	計
患者数	2	0	0	24	6	32

(嘔吐)

1日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	計
患者数	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	4	4

平均回数：一回

(発熱)

体温	37℃ 以下	37.1～ 38℃	38.1～ 39℃	39.1～ 40℃	41.1～	不明	計
患者数	0	3	1	0	0	4	8

平均体温：38.0℃

#### IV 原因食品等及び汚染経路

##### 1 喫食状況（特定の原因食品を決定するまでの経過及び理由）

当該施設は特別養護老人ホームであり、入所、ショートステイ、デイサービスを行っている。入所、ショートステイの利用者は朝昼夕と喫食しており、デイサービスの利用者は昼のみ喫食している。また、施設職員及び調理員のうち希望者も昼食を喫食している。

令和5年11月3日に上記施設で調理された食事を喫食した94名のうち33名が、11月6日午前以降から血便、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈したことが判明した。患者の疫学調査の結果、発症者の施設利用箇所には偏りがなく、他に共通食が無く、患者の症状が類似しており、患者、調理従事者の便から腸管出血性大腸菌が検出された。

以上のことから11月3日に当該施設が提供した昼食が原因と判断した。

##### 2 原因食品

###### (1) 内容

炊き込みご飯、すまし汁、鯖の竜田揚げ、そばサラダ、がんもの含め煮、パインアップル

###### (2) 入手経路

原材料は、県内業者から納品されており、野菜類については10月31日に、魚類は一口サイズにカットされたものが11月2日に納品されていた。

保管の際、野菜類は常温保管庫、魚類は冷蔵庫内の専用スペースで保管され、交差汚染等に留意し保管されていた。

検収の記録では輸送時を含め品温管理及び品質に特に問題はなかった。

###### (3) 調理の方法及び喫食までの経路

調理は1名のみで調理から盛付けまで行っていた。補助で入っている従事者4人は主に下膳された朝食の食器等の洗浄及び盛付け後の皿を配膳車に入れる作業を行っていた。

調理は午前7時から開始しており、午前11時50分に配膳車で各階食堂へ搬出されていた。

加熱調理は75℃で1分以上または85℃で5秒加熱されており、温蔵保管は65℃以上、冷蔵保管は10℃以下で保管されており、記録に問題はなかった。



調理工程は以下のとおり。

	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00
炊き込みご飯				←調理	盛付	←温蔵配膳車
すまし汁			←加熱調理	←常温保管	盛付	←温蔵配膳車
鯖の竜田揚げ	←野菜消毒	←冷蔵保管		←揚げ調理	←常温保管	盛付
					←温蔵配膳車	
そばサラダ	←野菜消毒	←盛付	←冷蔵保管		←冷蔵配膳車	
	←茹で	←冷却				
がんもの含め煮			←加熱調理	←常温保管	盛付	←温蔵配膳車
パイナップル					←盛付	←冷蔵配膳車
その他作業			←朝食下膳、洗浄			

#### ア 鯖の竜田揚げ

付け合わせにはサラダ菜とトマトが使用されていたが、殺菌や保管の記録が残っていなかった。サラダ菜についてはそばサラダの野菜と同じタイミングで殺菌し、トマトについてはブランチング処理（5秒）をしていた。野菜の殺菌後は盛付けまで冷蔵庫で保管していた。

#### イ そばサラダ

きゅうりとレタスを下洗い後、カットせず100ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で15分間殺菌を行い、流水で塩素を洗い流した。

にんじんは、下洗い、カット後に茹でたものを使用した。

そばは茹でた後、すぐに水冷し10分後に20℃付近であることを確認していた。なお、水冷はボウルを使用した上で、生野菜の殺菌を行っていたシンクを洗浄後利用していた。

### (4) 汚染経路の追及

#### ア 従事者由来について

調理従事者10人に検便を実施したところ、11月3日に調理していた1名から腸管出血性大腸菌が検出された。しかし、当該従事者が当日の昼食を喫食していたこと、11月3日朝に採便した事業者検便で腸管出血性大腸菌陰性だったことから、従事者由来の可能性は

低いと考えられた。また、当該従事者の娘が施設のデイサービスで従事していたため家族感染も疑われたが、娘や同居家族の検便から腸管出血性大腸菌は検出されなかった。

手洗いの手順書はあったが、調理室内の手洗いの一つが故障していたため、作業中の調理従事者の手洗い不足により汚染を拡大した可能性も考えられた。

#### イ 原材料（野菜類）由来について

生野菜は次亜塩素酸ナトリウム 100ppm で 10 分以上殺菌されており、その調製方法は 30L 容量のバケツに 20L 分水を入れ、計量カップで量った次亜塩素酸ナトリウムを投入し、試験紙で濃度確認をしていた。しかし、野菜類の殺菌手順は明確に規定されておらず、殺菌の記録は 1 回分のみであった。

当日は約 100 食分の生野菜（きゅうり、レタス、サラダ菜 計約 4.5kg）を処理しており、仮に全て一度にバケツに投入した場合、野菜の重量に対して殺菌液が 4～5 倍量であるため、過去の東部保健所の研究結果から、100ppm では殺菌液中の塩素量が急激に減少した可能性が考えられた。また、殺菌液に浸からない箇所もあると考えられた。

複数回に分けて殺菌をしていた場合、殺菌記録が 1 回分しかなく殺菌液を再調製し行っていたかどうか不明であった。

鯖の竜田揚げの付け合わせの野菜は殺菌記録がなく、殺菌の有無が不明であった。また、盛付け後は温蔵配膳車で 1 時間半以上保管されており、殺菌が不十分であった場合、低温から 60℃ 付近まで緩慢に温まるため菌が増殖しやすい状況であったと考えられた。

#### ウ 原材料（肉類）由来について

直近で生肉の取り扱いがあったのは 11 月 2 日の昼食で、肉類は専用のまな板や包丁が用意されており、冷蔵庫内の下段で保管されるなど交差汚染対策が図られていたため、肉由来の可能性は低いと考えられた。

#### エ その他の汚染経路について

生野菜の殺菌などを行っているシンクから常時水漏れがあり、はね水による食品や器具の汚染の可能性があった。

また、衛生管理計画にはない自家製浅漬けを調理し 11 月 3 日の朝食に提供しており、衛生管理の不備があれば汚染源となりうる可能性が考えられた。しかし、調理や保管の記録がなく、詳細は不明であった。

## V 食品取扱施設及び従業員

### 1 食品取扱施設の衛生状況

(1) 施設は大量調理マニュアルを参考に本社が作成した衛生管理計画を基に衛生管理を行っていた。しかし、衛生管理計画に殺菌の詳細な手順の記載は無く、複数回殺菌を行う場合の規程も作られていなかった。また、殺菌や保管記録が記載されていない不備があり、衛生管理計画に規定されていない浅漬けを施設で漬けているなど衛生管理計画を逸脱した管理も認められた。

- (2) 施設の清掃は衛生管理計画に基づき毎日行われており、実施記録も作成されていた。
- (3) 衛生害虫の駆除は定期的に外部業者に委託して実施されていた。
- (4) 冷蔵庫や調理室の温度は管理されており、記録に問題はなかった。
- (5) 調理室内の手洗い設備の一つが故障しており使用できない状態だった。また、別の手洗いについても排水が悪く水がたまりやすい状態だった。
- (6) シンクの一つの排水管が破損しており、床に排水が漏れ出ていた。また、床の一部に凹凸があり水たまりが認められた。

## 2 給、排水の状況

使用水は上水道で毎日調理開始前に塩素濃度を測定し異常はなかった。施設調査時に調理場含むすべての給水の塩素濃度を確認したが、異常は認められなかった。

## 3 原因施設の従業員の健康状態

調理従事者は食品衛生責任者を含め 10 名で月に 1 回の検便も実施されていた。直近では 11 月 6 日に検査機関へ提出しており、サルモネラ属菌、赤痢菌、腸管出血性大腸菌 0157 について全員陰性だった。

健康チェック表の確認や初動調査時に聞き取りしたところ、調理従事者で体調不良者はいなかったが、行政検便の結果から 1 名無症状陽性者がいたことが判明した。この従事者の検便は事業者側で行ったものは 11 月 3 日の検体で、行政検便は 11 月 9 日の検体であった。

## VI 病因物質の決定

### 1 微生物学的検査

検体名 (検体数)	腸管出血性大腸菌
患者便 (29 検体)	25 検体から検出
調理従事者 (10 検体)	1 検体から検出
調理設備・器具、トイレの拭き取り (10 検体)	検出しない
検食 (33 検体)	検出しない

### 2 理化学的検査、動物試験、病理解剖及びその他の検査

実施せず。

### 3 結論

患者便および調理従事者便から腸管出血性大腸菌 0157 が検出されたこと、患者の症状および潜伏期間が腸管出血性大腸菌食中毒によるものと類似していることから病因物質として確定した。

## VII 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 5 年 11 月 15 日から 11 月 21 日まで (7 日間)

## 2 施設に対する措置等

- (1) 施設の清掃・消毒の確認
- (2) 未開封品を除く原材料等の廃棄の確認
- (3) 従業員に対する衛生講習の実施

## VIII 考察

### 1 考察

本事例では汚染経路は特定できなかったが、生野菜の殺菌不足の可能性が示唆された。施設では生野菜の殺菌は行われていたが、一度に殺菌する量などの細かな規定がなかった。そのため、殺菌液の量に対して野菜の量が多く、塩素量の不足や野菜の浸漬不足が考えられた。

また、冷蔵保管していた生野菜が盛付け後に温蔵保管となったことで、細菌が増殖しやすい環境になったと考えられた。

### 2 発生の探知において今後改善を要すると考えられること

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

当該施設では検食を2週間分保管していたが、原材料や調理済み食品の一部が保管されていなかった。そのため、生野菜が原因食品として疑われたものの、全ての野菜を検査することができなかった。衛生管理計画で規定されている方法で原材料及び調理済み食品を採取し保存するよう、従事者への衛生教育の徹底が必要であると考えられる。

### 4 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられること

当該施設は老人福祉施設であったため、持病を持っている方や体調不良を訴える方が普段から多く、調理事業者は施設内での感染症の流行についてあまり関心を持っていなかった。また、給食を停止した場合、ミキサー食など入所者の状態に応じた食事の提供が難しくなるため、福祉施設運営者も調理事業者も給食の提供自粛に否定的であった。しかし、当該施設のような老人福祉施設などハイリスクの利用者がいる施設の場合、腸管出血性大腸菌などの食中毒を疑う状況になった際に食事の提供自粛も見据えた対応が特に必要になると考えられる。そのために、調理事業者も施設内の感染症の流行について福祉施設運営者と情報を共有し、対応していく必要があると考える。

### 5 再発防止のために参考になること

平成30年に東部保健所が行った調査研究によると、200gのカットキャベツを100ppm 1 L及び100ppm 3 Lの次亜塩素酸Na溶液にそれぞれ5分間浸漬したところ、5分後の殺菌液の有効塩素濃度が、前者では0.4ppm、後者では60ppmとなり、野菜に対し殺菌液量が少ないと急激に有効塩素濃度が低下することが示されている。また、殺菌後の有効塩素濃度が80ppm未満の場合、殺菌液量によらず殺菌効果が低下すること、1～5秒間の加熱殺菌（ブランチング）は塩素殺菌と比べて殺菌効果が高いことも併せて述べられている。

今回の事例では野菜の量が殺菌液の量に対して多く、塩素濃度が急激に低下したため殺菌

効果が低下したことが考えられた。そのため、塩素消毒をする場合は殺菌後も 80ppm 以上の濃度を確認するか、あらかじめ十分量の殺菌液を用いること、必要に応じてブランチング処理をすることが重要であると改めて示された。

また、当該施設は委託給食施設のため、提供食品については福祉施設運営者側で決定をしていた。そのため、福祉施設運営者についても生野菜の提供リスクを理解し、冷蔵管理食品と温蔵管理食品を分けてメニューを決定する必要がある。

(賀茂保健所衛生業務課 山本隆宏)

<付表>全国における大規模食中毒上位 10 位

NO	発生年月	患者数(人)	死者数(人)	病因物質	原因施設	備考
1	S. 43. 10	約 14,000	124	ポリ塩化ビフェニル	北九州市の食用油脂製造業（カネミ油症事件）	九州を中心に、米ぬか油の摂取者が爪の異常、皮膚の黒点、発疹、黄疸等の症状を呈する者が多数発生。米ぬか油精製工程中に、熱媒体の PCB が混入。
2	H. 12. 6	13,420	0	黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）	乳業工場	患者発生が大阪近隣府県市に及ぶ近年例をみない大規模食中毒事件となった。低脂肪乳等から黄色ぶどう球菌毒素エンテロトキシンAが検出され、当初、A工場のずさんな衛生管理が原因とされたが、低脂肪乳等の原材料であるB工場で製造された脱脂粉乳からエンテロトキシンAが検出され、これが本食中毒事件の主たる原因となった。
3	S. 30. 6	12,344	130	ヒ素	徳島県の乳製品製造業（調整粉乳によるヒ素中毒事件）	西日本各地で調製粉乳により原因不明の発熱、下痢、肝臓障害等の症状を呈する者が多数発生。製造過程で使用した工業用中和剤にヒ素が混入。
4	S. 63. 6	10,476	0	サルモネラ	北海道のそうざい製造業	北海道中部の3市1町の小中学校等の給食に使用された錦糸卵を原因食品とする。40,060人が喫食した。
5	H. 8. 7	7,966	3	病原大腸菌	堺市の学校等	腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件。2次感染者を含めると1万人を超える患者発生があり、原因食品として、特定の生産施設から出荷された貝割れ大根が最も可能性が高いと考えられた。
6	S. 57. 10	7,751	0	カンピロバクター病原大腸菌	札幌市の大型スーパー	新規開店直後のスーパーの飲料水及び飲料水を使用した食品を喫食した利用客多数が発症。汚水が井戸へ混入したため。
7	S. 55. 7	3,610	0	ウェルシュ菌	埼玉県の飲食店（学校給食委託業者）	小中学校の給食に委託業者製造の冷しうどんのつけ汁により生徒多数が発症。
8	H. 4. 4	3,606	0	サルモネラ	製造所（推定）	大阪府内の給食施設の弁当により2,643人が発症。当該給食施設へ納入した他県の目玉焼き（推定）製造所が疑われたが特定できず、また、当該目玉焼きが原因と推定される他県の患者数を合計した。
9	S. 30. 7	3,316	0	腸炎ビブリオ	神戸市の事業所給食	神戸市内の事業所給食施設の給食により発症。プロテウス・モルガニーとの混合感染による。
10	S. 58. 9	3,045	0	腸炎ビブリオ	岐阜県の仕出し屋	大垣市内の給食弁当製造施設において製造した昼食弁当のきゅうりとちくわの中華和えにより喫食者多数が発症。

令和4年2月末現在

<付表> 静岡県における大規模食中毒上位 10 位

(昭和 40 年以降)

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

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

<付表>年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況

全国及び静岡県の年次別腸管出血性大腸菌感染症発生状況（平成12年～令和5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					89	66	0	55	34

※複数の血清型が検出された症例あり

- 1) 令和5年の全国の発生状況は令和6年2月末現在集計されていない。
- 2) 令和5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5年腸管出血性大腸菌感染症発生状況

(令和6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	磐田市	西部	1月6日	1月4日	なし			17	男	O157	VT1VT2
2	沼津市	東部	1月27日	1月27日	なし			42	女	O157	VT2
3	浜松市	浜松市	3月3日	3月3日	2月26日	○	○	68	女	O157	VT1
4	掛川市	西部	4月20日	4月20日	4月17日	○		22	女	O157	VT2
5	焼津市	中部	6月28日	6月28日	6月20日	○		19	女	O157	VT1VT2
6	長泉町	東部	7月3日	7月1日	6月26日	○	○	27	女	O157	VT1VT2
7	掛川市	西部	7月4日	7月4日	6月30日	○		60	女	O157	VT1VT2
8	静岡市	静岡市	8月1日	8月1日	7月24日	○		81	男	O157	VT1VT2
9	小山町	東部	8月22日	8月22日	8月17日	○	○	7	女	O157	不明
10	小山町	御殿場	8月26日	8月26日	8月14日	○		4	男	O157	VT2
11	焼津市	中部	8月31日	8月31日	8月18日	○		28	女	O157	VT2
12	磐田市	西部	9月4日	9月4日	8月16日	○		51	女	O157	不明
13	磐田市	西部	9月5日	9月5日	8月31日	○	○	75	女	O157	VT1VT2
14	湖西市	西部	9月11日	9月11日	9月4日	○	○	78	男	O157	VT2
15	長泉町	東部	9月14日	9月8日	9月7日	○	○	64	女	O157	不明
16	掛川市	西部	9月21日	9月21日	9月13日	○		33	女	O157	VT2
17	伊東市	熱海	9月21日	9月20日	なし			24	女	O157	VT1VT2
18	藤枝市	中部	10月4日	10月4日	9月27日	○		28	男	O157	VT2
19	静岡市	静岡市	10月10日	10月10日	なし			22	女	O157	VT2
20	静岡市	静岡市	10月11日	10月11日	10月5日	○	○	25	男	O157	不明
21	熱海市	熱海	10月14日	10月14日	10月6日	○	○	19	男	O157	VT2
22	沼津市	東部	10月16日	10月15日	10月8日	○		67	女	O157	VT1VT2
23	浜松市	浜松市	10月17日	10月17日	10月13日	○	○	13	女	O157	VT1VT2
24	川根本町	中部	10月18日	10月18日	9月29日	○		26	女	O157	VT1VT2
25	三島市	東部	10月20日	10月20日	10月15日	○	○	89	女	O157	VT1VT2
26	沼津市	東部	10月20日	10月20日	なし			20	女	O157	VT1VT2
27	三島市	東部	10月23日	10月23日	10月15日	○	○	84	男	O157	VT1VT2
28	三島市	東部	10月25日	10月25日	なし			66	男	O157	VT1VT2
29	三島市	東部	10月25日	10月25日	なし			61	女	O157	VT1VT2
30	松崎町	賀茂	11月11日	11月11日	不明	○	○	81	女	O157	不明
31	西伊豆町	賀茂	11月12日	11月12日	不明	○	○	80	女	O157	VT1VT2
32	西伊豆町	賀茂	11月12日	11月12日	不明	○	○	81	男	O157	VT1VT2
33	松崎町	賀茂	11月13日	11月13日	なし			63	男	O157	VT1VT2
34	西伊豆町	賀茂	11月13日	11月13日	11月8日	○	○	45	女	O157	VT1VT2
35	西伊豆町	賀茂	11月15日	11月15日	11月11日	○	○	63	女	O157	VT1VT2
36	西伊豆町	賀茂	11月16日	11月16日	なし			84	女	O157	VT1VT2
37	西伊豆町	賀茂	11月16日	11月16日	なし			93	男	O157	VT1VT2
38	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月10日	○		83	女	O157	VT1VT2
39	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月10日	○	○	83	女	O157	VT1VT2
40	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月7日	○	○	91	男	O157	VT1VT2
41	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月14日	11月8日	○	○	94	男	O157	VT1VT2
42	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月11日	○		50	女	O157	VT1VT2
43	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月10日	○		94	女	O157	VT1VT2
44	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月15日	○		67	女	O157	VT1VT2
45	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月10日	○		84	女	O157	VT1VT2
46	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月10日	○		91	女	O157	VT1VT2
47	西伊豆町	賀茂	11月17日	11月17日	11月10日	○		76	女	O157	VT1VT2
48	西伊豆町	賀茂	11月18日	11月18日	11月8日	○		83	女	O157	VT1VT2
49	西伊豆町	賀茂	11月20日	11月20日	なし			81	女	O157	VT1VT2
50	西伊豆町	賀茂	11月20日	11月20日	11月15日	○		82	女	O157	VT1VT2
51	松崎町	賀茂	11月20日	11月20日	11月10日	○		95	男	O157	VT1VT2
52	西伊豆町	賀茂	11月19日	11月19日	11月7日	○		69	女	O157	VT1VT2
53	西伊豆町	賀茂	11月22日	11月22日	なし			97	女	O157	VT1VT2
54	松崎町	賀茂	11月29日	11月29日	なし			83	女	O157	VT1VT2
55	浜松市	浜松市	12月4日	12月4日	11月25日	○		54	女	O157	VT2
28件55人					計	42	19				

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	沼津市	東部	1月16日	1月14日	なし			73	男	O26	VT2
2	磐田市	西部	2月22日	2月22日	なし			19	男	不明	VT1
3	静岡市	静岡市	5月23日	5月23日	5月18日	○		28	女	O26	VT1
4	浜松市	浜松市	5月16日	5月11日	5月9日	○		22	男	O26	VT1
5	浜松市	浜松市	6月14日	6月14日	6月3日	○		2	男	O26	VT1
6	焼津市	中部	6月24日	6月24日	6月16日	○		45	男	O111	VT1VT2
7	静岡市	静岡市	6月30日	6月30日	6月27日	○		19	男	不明	VT1VT2
8	浜松市	浜松市	6月30日	6月30日	なし			13	男	O26	VT1
9	浜松市	浜松市	6月30日	6月30日	なし			45	女	O26	VT1
10	富士宮市	富士	6月30日	6月30日	6月26日	○		26	女	O26	VT1
11	静岡市	静岡市	7月11日	7月11日	7月6日	○	○	83	女	不明	VT1
12	伊東市	熱海	7月14日	7月14日	なし			39	女	O103	不明
13	静岡市	静岡市	8月2日	8月2日	7月26日	○	○	29	女	不明	VT1VT2
14	伊東市	熱海	7月24日	7月24日	なし			11	女	O103	VT1
15	伊東市	熱海	7月29日	7月29日	なし			8	男	O103	VT1
16	袋井市	西部	8月8日	8月8日	7月26日	○	○	15	女	O111	VT1
17	浜松市	浜松市	8月23日	8月23日	8月12日	○		22	女	O111	VT1
18	掛川市	西部	9月29日	9月28日	不明	○		26	男	不明	VT1
19	熱海市	熱海	9月29日	9月28日	9月20日	○		20	男	O103	VT1
20	下田市	賀茂	10月30日	10月30日	なし			50	男	不明	VT2
21	河津町	賀茂	10月31日	10月31日	なし			40	女	不明	VT2
22	伊東市	熱海	11月9日	11月9日	不明	○		11	女	不明	VT1VT2
23	浜松市	浜松市	11月10日	11月10日	11月5日	○	○	24	男	不明	不明
24	西伊豆町	賀茂	11月13日	11月13日	11月9日	○	○	84	男	不明	VT1VT2
25	西伊豆町	賀茂	11月13日	11月13日	11月8日	○		85	女	不明	VT1VT2
26	西伊豆町	賀茂	11月13日	11月13日	11月8日	○	○	96	女	不明	VT1VT2
27	西伊豆町	賀茂	11月13日	11月13日	11月7日	○		89	女	不明	VT1VT2
28	西伊豆町	賀茂	11月14日	11月14日	11月11日	○	○	86	男	不明	VT1VT2
29	西伊豆町	賀茂	11月14日	11月14日	11月8日	○		87	女	不明	VT1VT2
30	西伊豆町	賀茂	11月14日	11月14日	11月9日	○	○	103	女	不明	VT1VT2
31	西伊豆町	賀茂	11月14日	11月14日	11月7日	○		95	女	不明	VT1VT2
32	伊豆市	賀茂	11月14日	11月14日	11月9日	○		57	男	不明	VT1VT2
33	静岡市	静岡市	12月21日	12月21日	なし			23	女	不明	VT1
34	静岡市	静岡市	12月27日	12月27日	12月17日	○		55	女	O26	VT1
21件34人					計	24	8				

<参考>令和5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	174件（うち、受診のなかった事例 74件）
有症者数	360人（うち、受診者数 168人）
1件あたりの有症者数	2.1人（1件あたりの受診者数 1.0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
11	15	12	21	13	11	22	16	14	12	16	11	174

### 3 通報者

医師等	患者	家族	その他	計
22	91	12	49	174

### 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
27	1	0	0	5	8	19	60

### 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
5	118	14	4	0	0	2	8	0	9	16	176

\*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
0	13	58	2	12	8	11	67	3	174

### 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 43件 (38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 28件 188人 (うち、食中毒事件となったもの15件)

内検便検査実施件数 19件 54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	5	1	2	1	0	0	3	7	1	3	4	28
人数	1	10	1	19	9	0	0	3	128	3	3	11	188

#### (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	1	5	0	3	2	3	8	6	28

### 3 施設調査

(1) 処理件数 23件 30施設 (うち、食中毒事件となったもの0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	2	3	1	3	0	1	1	2	6	2	2	0	23
施設数	4	3	1	3	0	1	2	3	8	3	2	0	30

#### (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	8	6	0	2	1	1	3	0	23

〈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

<付表>令和5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	4.29	中部	5	食堂	4月27日に提供された料理
	10.22	東部	31	旅館・食堂	10月21日及び22日に提供された料理 2件 36人
黄色ブドウ球菌	5.30	静岡市	36	仕出し屋	5月30日に提供された仕出し弁当 1件 36人
腸管出血性大腸菌	11.6	賀茂	33	食堂	11月3日昼食に調理提供された給食 1件 33人
ノロウイルス	6.14	西部	11	食堂	6月13日に提供された仕出し弁当 1件 11人
アニサキス	4.29	中部	2	不明	トンボマグロの冊（推定） 1件 2人

計 6件 118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
食堂	4.29	中部	5	カンピロバクター	4月27日に提供された料理
	11.6	賀茂	33	腸管出血性大腸菌	11月3日昼食に調理提供された給食 2件 38人
旅館	10.22	東部	31	カンピロバクター	10月21日及び22日に提供された料理 1件 31人
仕出し屋	5.30	静岡市	36	黄色ブドウ球菌	5月30日に提供された仕出し弁当 1件 36人
すし屋	6.14	西部	11	ノロウイルス	6月13日に提供された仕出し弁当 1件 11人
不明	4.29	中部	2	アニサキス	トンボマグロの冊（推定） 1件 2人

計 6件 118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	11.6	33	食堂	腸管出血性大腸菌	11月3日昼食に調理提供された給食 1件 33人
熱海	—	—	—	—	—
東部	10.22	31	旅館・食堂	カンピロバクター	10月21日及び22日に提供された料理 1件 31人
御殿場	—	—	—	—	—
富士	—	—	—	—	—
中部	4.29	5	食堂	カンピロバクター	4月27日に提供された料理
	4.29	2	不明	アニサキス	トンボマグロの冊（推定） 2件 7人
西部	6.14	11	すし屋	ノロウイルス	6月13日に提供された仕出し弁当 1件 11人
静岡市	5.30	36	仕出し屋	黄色ブドウ球菌	5月30日に提供された仕出し弁当 1件 36人
浜松市	—	—	—	—	—

計 6件 118人

令和6年3月 発行

---

令和5年

**静岡県**の食中毒

---

編集・発行 静岡県健康福祉部衛生課  
印 刷 池田屋印刷株式会社