

# 滋賀県における最近の食中毒の 傾向とその対策について

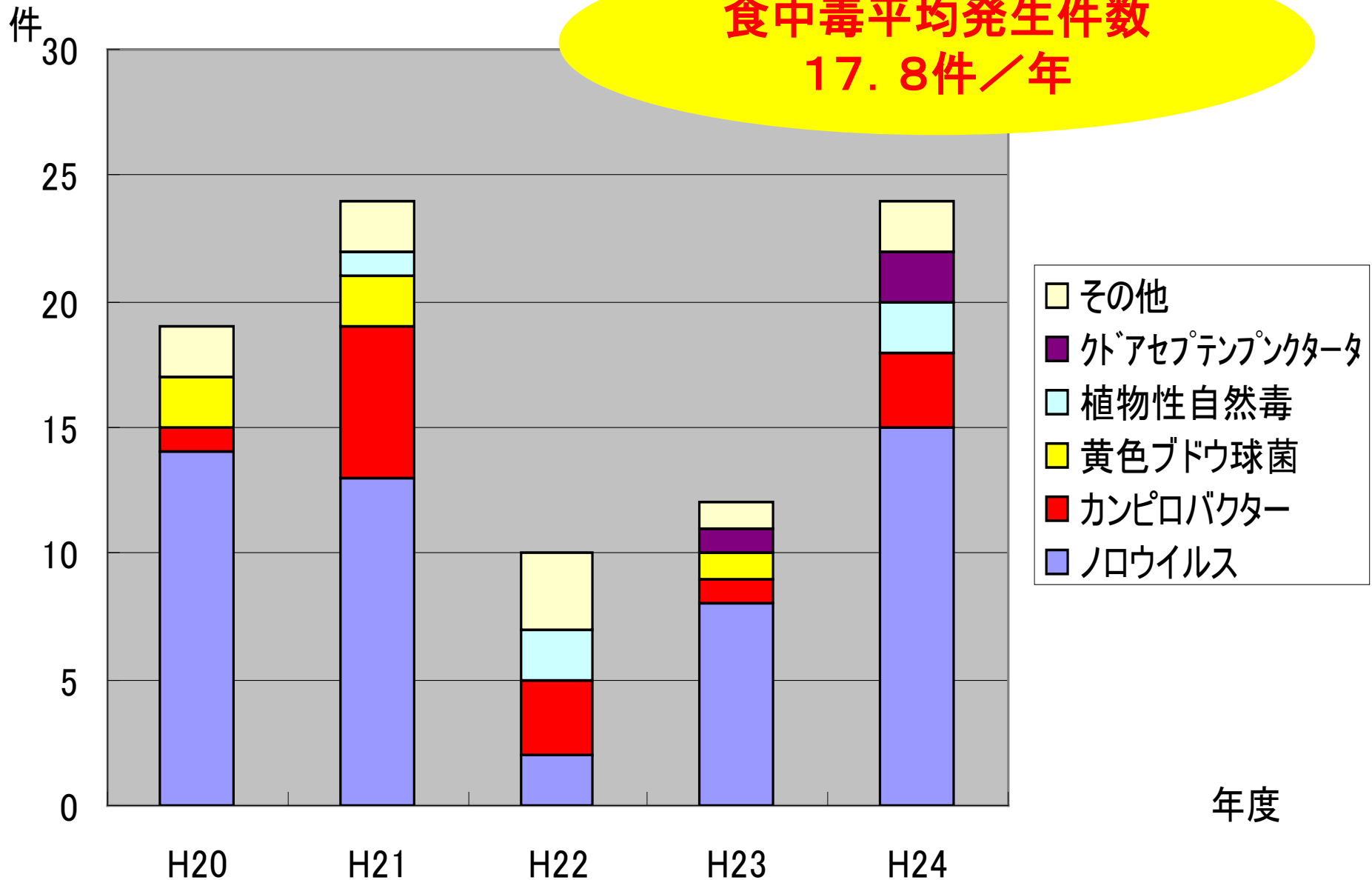
平成26年1月23日

滋賀県 生活衛生課 食の安全推進室

# 県内事件数(平成20年度～24年度)

※大津市保健所所管分を含む

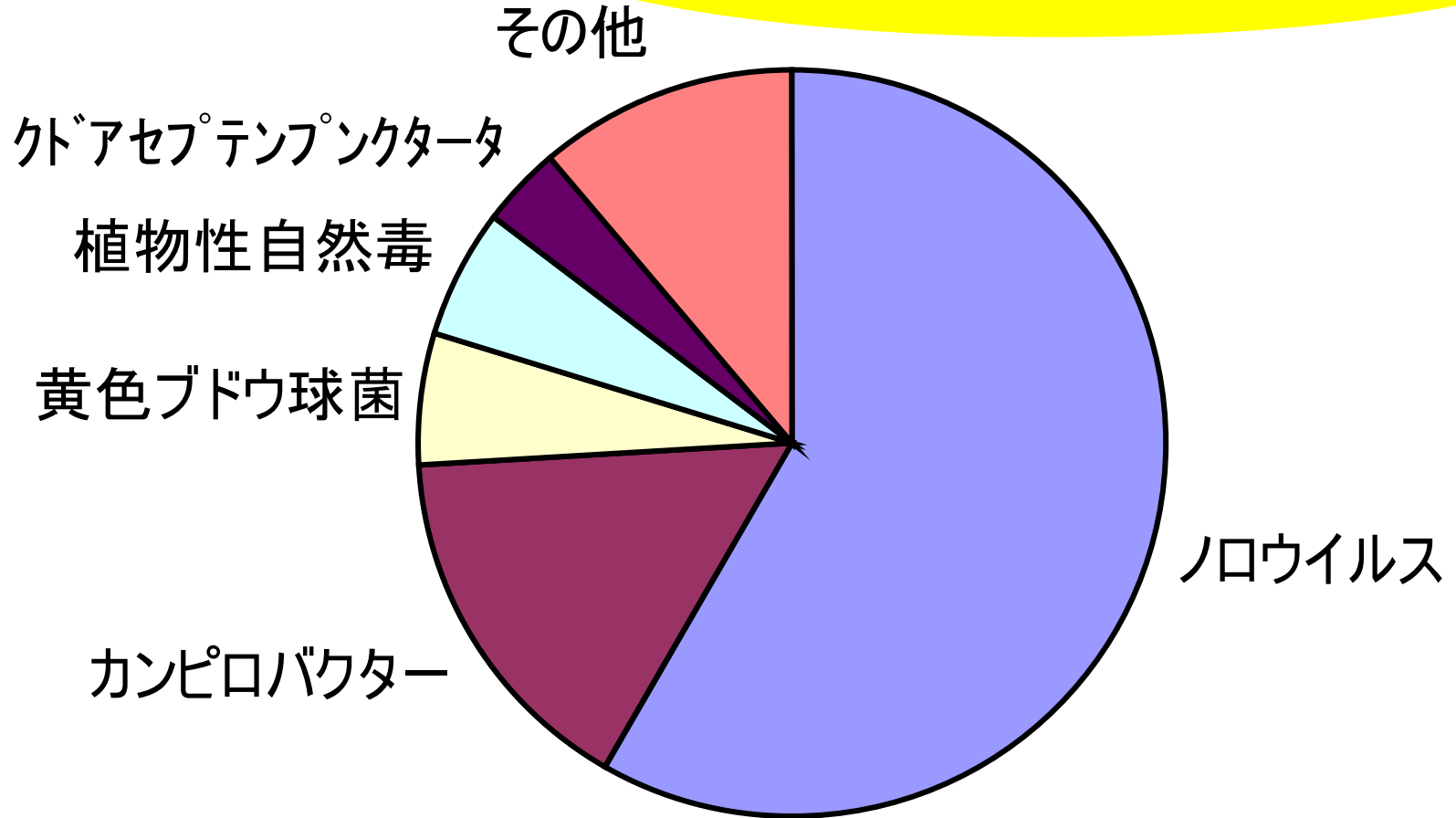
食中毒平均発生件数  
17.8件/年



# 県内事件数(平成20年度~24年度)

※大津市保健所所管分を含む

1位 ノロウイルス(58.4%)  
2位 カンピロバクター(15.7%)



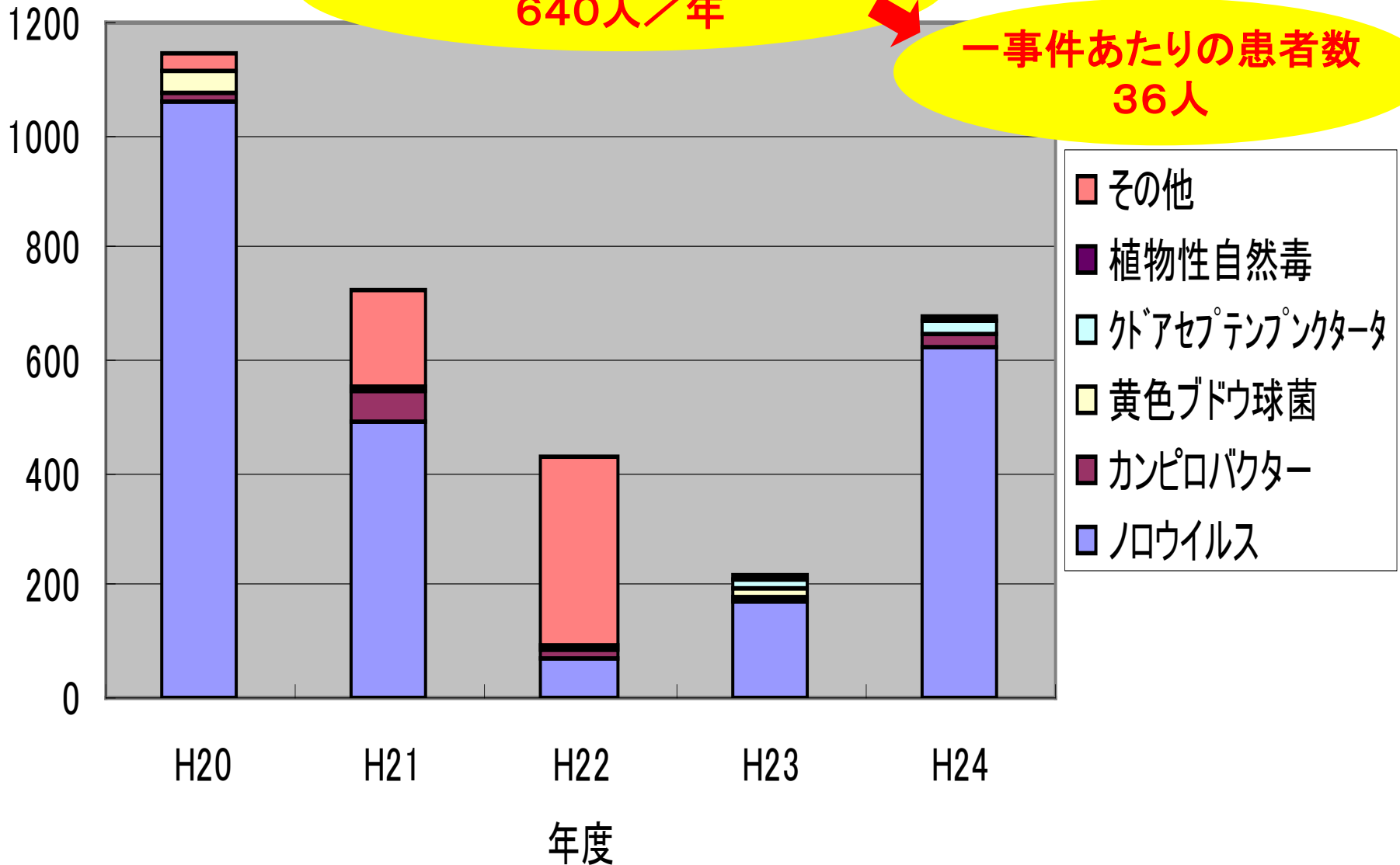
# 患者数(平成20年度～24年度)

※大津市保健所所管分を含む

人

食中毒平均発生患者数  
640人/年

一事件あたりの患者数  
36人





# 事件概要(平成24年度)

春先に野草の食中毒。  
クダ食中毒は近年発見。  
ノロウイルスは希に夏場にも発生！

原因食品	病因物質の種別	原因施設の種別	発生要因
バイケイソウ	植物性自然毒	家庭	4月14日に東近江市内で採取した野草を調理し喫食した2人のうち1人が、約1.5時間後に嘔吐などを呈した。
不明(給食)	ノロウイルス	事業所等	4月26日に甲賀市内の事業所の従業員食堂を利用した31人が、下痢、嘔吐などの症状を呈した。
地鶏タタキ(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	4月29日に草津市内の飲食店で会食した7人のうち4人が腹痛、下痢などの症状を呈した。
ヒラメの刺身(推定)	クト`ア・セフ`テンフ`ンクタータ	飲食店	5月28日に甲賀市内の飲食店で会食した5人のうち5人が腹痛、嘔吐などの症状を呈した。
不明(仕出し弁当)	ノロウイルス	仕出屋	6月4日に愛知郡愛荘町内の飲食店が提供した仕出し弁当を喫食した41人のうち18人が下痢、嘔吐などの症状を呈した。

# 事件概要(平成24年度②)

食肉の生食は、カンピロバクター食中毒の原因。

秋はキノコ食中毒。

(夏場は温度管理を誤ると細菌性食中毒)

原因食品	病因物質の種別	原因施設の種別	発生要因
ヒラメの刺身 (推定)	クト`ア・セフ` テンフ`ンクター タ	飲食店	6月10日大津市内の飲食店を利用した23人のうち21人が下痢などの症状を呈した。
地鶏タタキ、 地鶏ユッケ (推定)	カンピロバク ター・ ジェジュニ	飲食店	6月24日に草津市内の飲食店で会食した14人のうち8人が腹痛、下痢などの症状を呈した。
鳥刺し (推定)	サルモネラ・コリ ンデール	飲食店	9月16日に守山市内の飲食店で会食した8人のうち7人が腹痛、下痢などの症状を呈した。発症者の便からサルモネラ属菌が検出された。
不明(弁当)	ノロウイルス	飲食店	9月28日に開催された研修会で大津市内の飲食店で調整された弁当を喫食した49人中22人が下痢、嘔吐などの症状を呈した。
ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	10月16日に長浜市内で採取したキノコを調理し喫食した2人のうち1人が、約1.5時間後に嘔吐などを呈した。

# 事件概要(平成24年度③)

バイ貝は有毒部位の除去が必要。  
冬場はノロウイルス食中毒が大流行  
(二枚貝には要注意)

原因食品	病因物質の種別	原因施設の種別	発生要因
不明(寿し弁当)	ノロウイルス	飲食店	11月18日に長浜市内の飲食店が提供した弁当を喫食した67人が下痢、嘔吐などの症状を呈した。
バイ貝	テトラミン (推定)	家庭	11月27日に旅行先で購入したバイ貝を自宅で調理して食べた2人のうち2人が、食後30分でめまい、視力障害などの症状を呈した。
不明(コース料理)	ノロウイルス	飲食店	12月8日に東近江市内の飲食店で会食した34人のうち18人が下痢、嘔吐などの症状を呈した。
不明(会席料理)	ノロウイルス	飲食店	12月10日に野洲市内の事業所で行われた懇親会で会食した17人のうち9人が下痢、嘔吐などの症状を呈した。
湯引きかき (推定)	ノロウイルス	飲食店	12月21日に湖南市内の飲食店で会食した27人のうち18人が腹痛、下痢、嘔吐などの症状を呈した。



# 事件概要(平成24年度④)

11月から3月はノロウイルス食中毒の本番  
(関連施設に拡大することも)

原因食品	病因物質の種別	原因施設の種別	発生要因
湯引きかき(推定)	ノロウイルス	飲食店	1月19日に長浜市内の葬儀に参列して会食した65人のうち23人が下痢、嘔吐などの症状を呈した。
不明(1月20日に提供された食事)	ノロウイルス	飲食店	1月20日に大津市内で行われた行事において飲食店で食事をした80人中41人が嘔吐、下痢等の症状を呈した。
不明(一品料理)	ノロウイルス	飲食店	1月25日に東近江市内の飲食店で会食した14人のうち10人が下痢、嘔吐、発熱などの症状を呈した。
不明(施設で提供された食事)	ノロウイルス	飲食店	2月2日に大津市内のホテルで食事をした1911人中157人が嘔吐、下痢等の症状を呈した。
不明(施設で提供された食事)	ノロウイルス	飲食店	2月7日から9日に大津市内のホテルで食事をした2021人中96人が嘔吐、下痢等の症状を呈した。

# 事件概要(平成24年度⑤)

11月から3月はノロウイルス食中毒の本番  
(非加熱食品にも要注意)  
食肉は二次汚染に注意

原因食品	病因物質の種別	原因施設の種別	発生要因
不明(仕出し弁当)	ノロウイルス	飲食店	2月12日に東近江市内の飲食店が提供した弁当を喫食した19人のうち10人が下痢、嘔吐、発熱などの症状を呈した。
不明(2月16日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	2月16日に彦根市内の飲食店で会食した16人のうち6人が下痢、発熱などの症状を呈した。
不明(事業所給食)	ノロウイルス	飲食店	2月26日に蒲生郡日野町内の事業所の従業員食堂を利用した295人のうち100人が下痢、嘔吐などの症状を呈した。
サラダ(推定)	ノロウイルス	飲食店	3月16日に近江八幡市内の飲食店で会食した6人のうち6人が下痢、嘔吐、発熱などの症状を呈した。

# 事件概要(平成25年度)

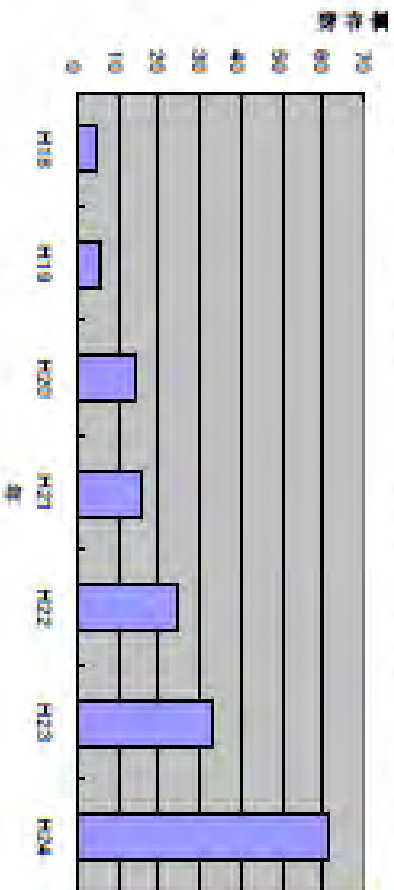
食肉の生食の提供は控えましょう！  
魚介類の寄生虫にも注意！

原因食品	病因物質の種別	原因施設の種別	発生要因
鶏生ささみ、鶏生レバー(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	4月17日に守山市内の飲食店で会食した2人のうち2人が腹痛、下痢などの症状を呈した。
スルメイカ(推定)	アニサキス	家庭	8月2日に魚介類販売店で購入したスルメイカを、自宅で刺身に調理して食べた3人のうち1人が腹痛、下痢を呈した。
不明(8月7日に提供された食事)	サルモネラ・セントポール	飲食店	8月7日に甲賀市内の飲食店で会食した16人のうち9人が下痢、発熱などの症状を呈した。
造り(カンパツ、タイ)(推定)	腸炎ビブリオ	飲食店	9月16日に守山市内の飲食店で調製された仕出し弁当を喫食した85人のうち53人が下痢、腹痛、嘔吐、発熱などの症状を呈した。
しめさば	アニサキス	魚介類販売店	9月21日に彦根市内の魚介類販売店で調製されたしめさばを喫食した3人のうち1人が腹痛、下痢を呈した。

一斉監視	実施内容	主な対象施設
①食肉・食鳥肉取扱施設一斉監視	カンピロバクターおよび腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止対策を徹底します。 と畜場等における食肉の微生物汚染の防止対策を強化します。	(5～6月) ・飲食店 （焼肉・焼き鳥料理店等生肉提供施設） ・生食用食肉取扱施設 (10月) ・と畜場およびと畜場併設食肉処理施設
②食品、添加物等の夏期一斉取締り	夏期の食中毒発生や不良食品の発生を防止するため、全国一斉に取締りを強化します。	(7月) ・飲食店(弁当屋、仕出し屋) ・大型食品販売店
③給食施設一斉監視	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、衛生管理の徹底を図ります。	(8～10月) ・給食施設(事業所・社会福祉施設)
④冬の食中毒予防一斉監視	ノロウイルス等による食中毒の発生防止対策を徹底します。	(11～12月) ・飲食店 （弁当屋、仕出し屋、すし屋、料理店） ・大型のホテルおよび旅館
⑤食品、添加物等の年末一斉取締り	食品の流通量が増加する年末に、不適切な表示がされた食品等や不良食品を一掃するため、全国一斉に取締りを強化します。	(12月) ・卸売市場 ・大型食品販売店
⑥地域特産食品製造施設一斉監視	不適正表示等の不良食品を排除するため、期限表示、食品添加物およびアレルギー物質等について、適正表示の徹底を図ります。	(1～2月) ・地域特産食品製造施設 (漬物、ジャム等製造施設)

# アニサキスによる食中毒に注意！！

アニサキスという寄生虫を原因とした食中毒が**近年、増加**しています。



アニサキスによる全国の食中毒件数(厚生労働省資料より)



アニサキス幼虫の拡大写真  
(下関保健所提供)

アニサキスは、イカ、サバなど日本近海の魚に広く寄生している体長2cm〜4cmの細長い半透明白色のミミズ形をした寄生虫です。このアニサキスの幼虫が寄生した魚などを生で食べると、ときにアニサキスが胃や腸に侵入し、激しい腹痛などの症状を起こすことがあります。

## 予防方法（観察・加熱・冷凍）

- ・**加熱調理**により、中心部まで十分加熱する。
- ・**20℃で48時間以上冷凍**することも効果があります。
- ・魚を生食用に調理する際にはアニサキスを意識して、**魚をよく見て調理**しましょう。

### 食品業者さまへ

イカやサバなどを調理する際、内臓にアニサキス幼虫を発見した場合は、**ていねいに取り除く**とともに、**筋肉内（魚の身の部分）にも入っていないかよく確認**しましょう。  
—20℃以下で冷凍するとアニサキス幼虫は死滅します。生で提供する魚介類はできるだけ冷凍後のものを使用しましょう。

**※注意：**通常の料理で用いる程度の酢、ワサビ、しょう油などではアニサキスは死滅しませんが

### お県内のアニサキス食中毒事例④

発症年月	発症場所	原因食品
H21.12	大津市	しめサバ
H25.8	彦根市	スルメイカの刺身
H25.9	彦根市	しめサバ

# ノロウイルス重点監視の指導事項

対策1) 手洗い

対策2) 体調が悪いときは休みましょう。

対策3) 調理時における汚染防止に努めましょう。

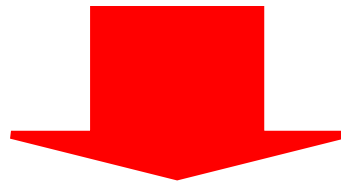
対策4) 食品は、十分に加熱しましょう。

対策5) 施設、調理器具はしっかり消毒しましょう。



## ノロウイルス食中毒注意報

感染性胃腸炎の患者数が急増すると、その数週間後にノロウイルス食中毒の発生が増加する傾向が認められていました。



注意喚起のため、  
「ノロウイルス食中毒注意報」を  
発令します。



## 発令時の連絡と周知方法

---

- 電話、FAX、メール  
生活衛生課→保健所、関係機関、関係団体  
→食品関係事業者、学校、社会福祉施設
- 各報道機関に資料提供
- 県ホームページ「食の安全情報」の掲載
- **メールマガジン(しらが)※の配信**

※メールマガジン(しらが)は、どなたでも利用可能です。ぜひ、登録して利用してください。

登録サイト <http://www.pref.shiga.lg.jp/mobile/petit.html>



ご静聴ありがとうございました。

