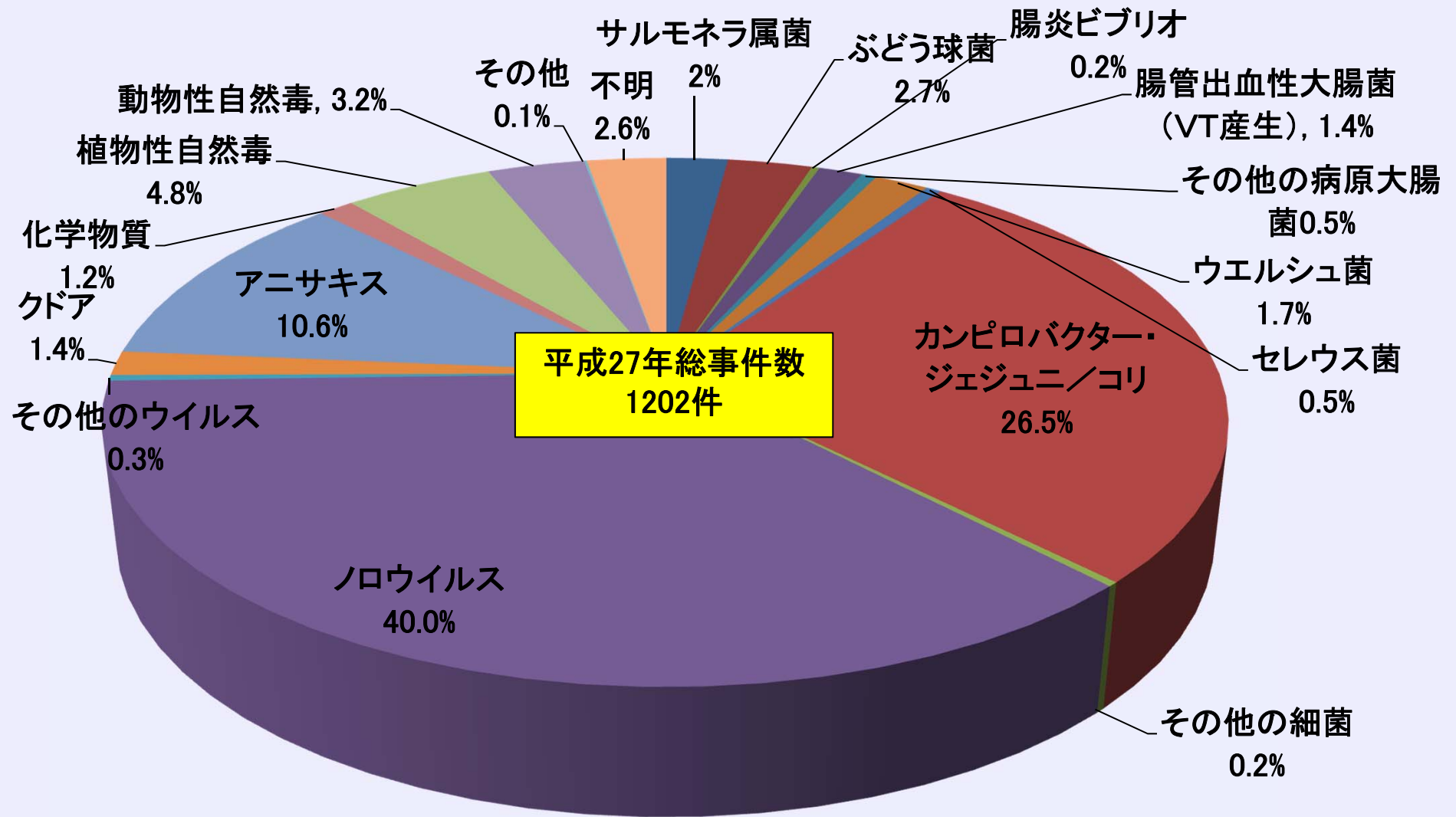
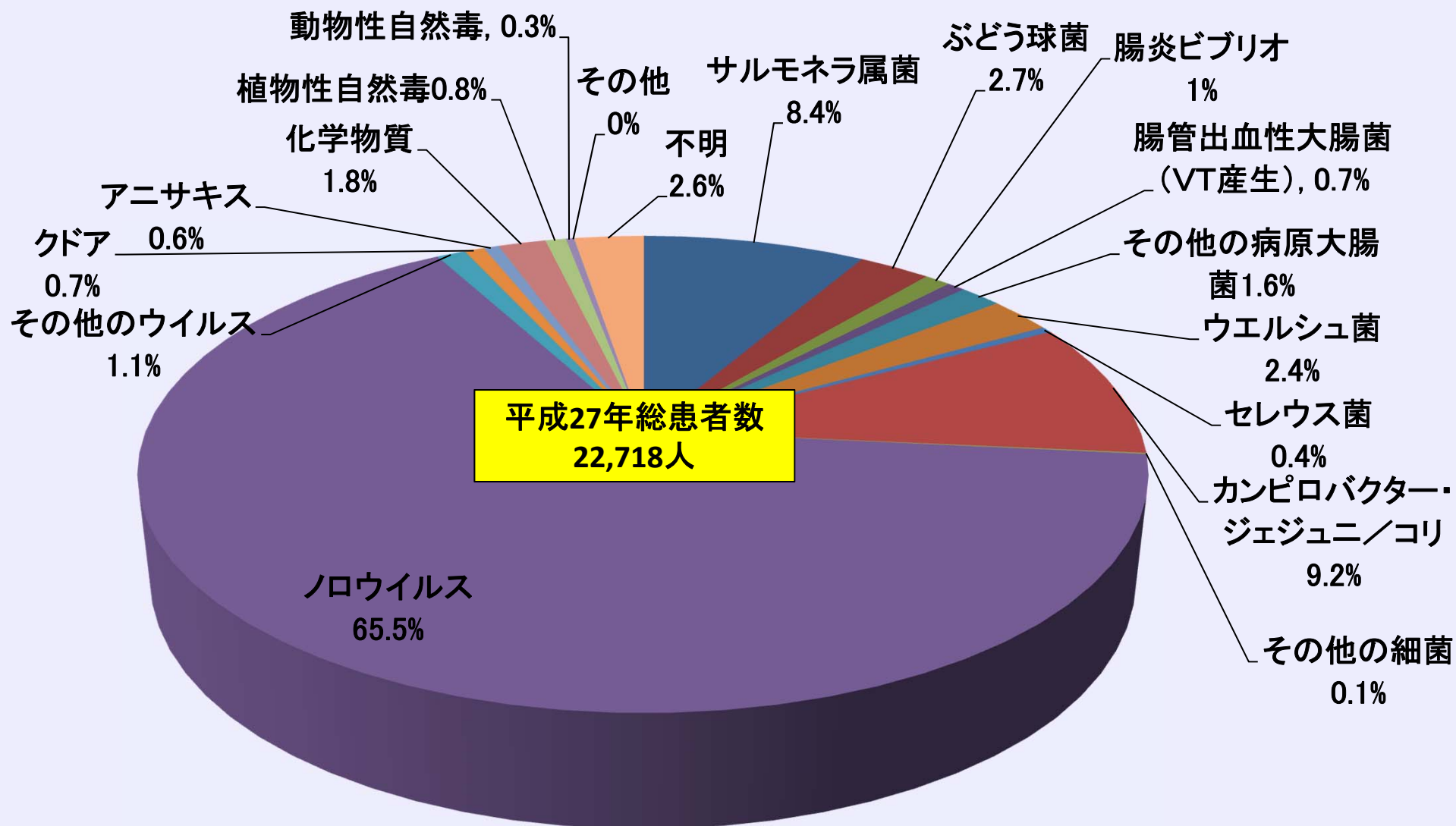


病因物質別事件数発生状況(平成27年)



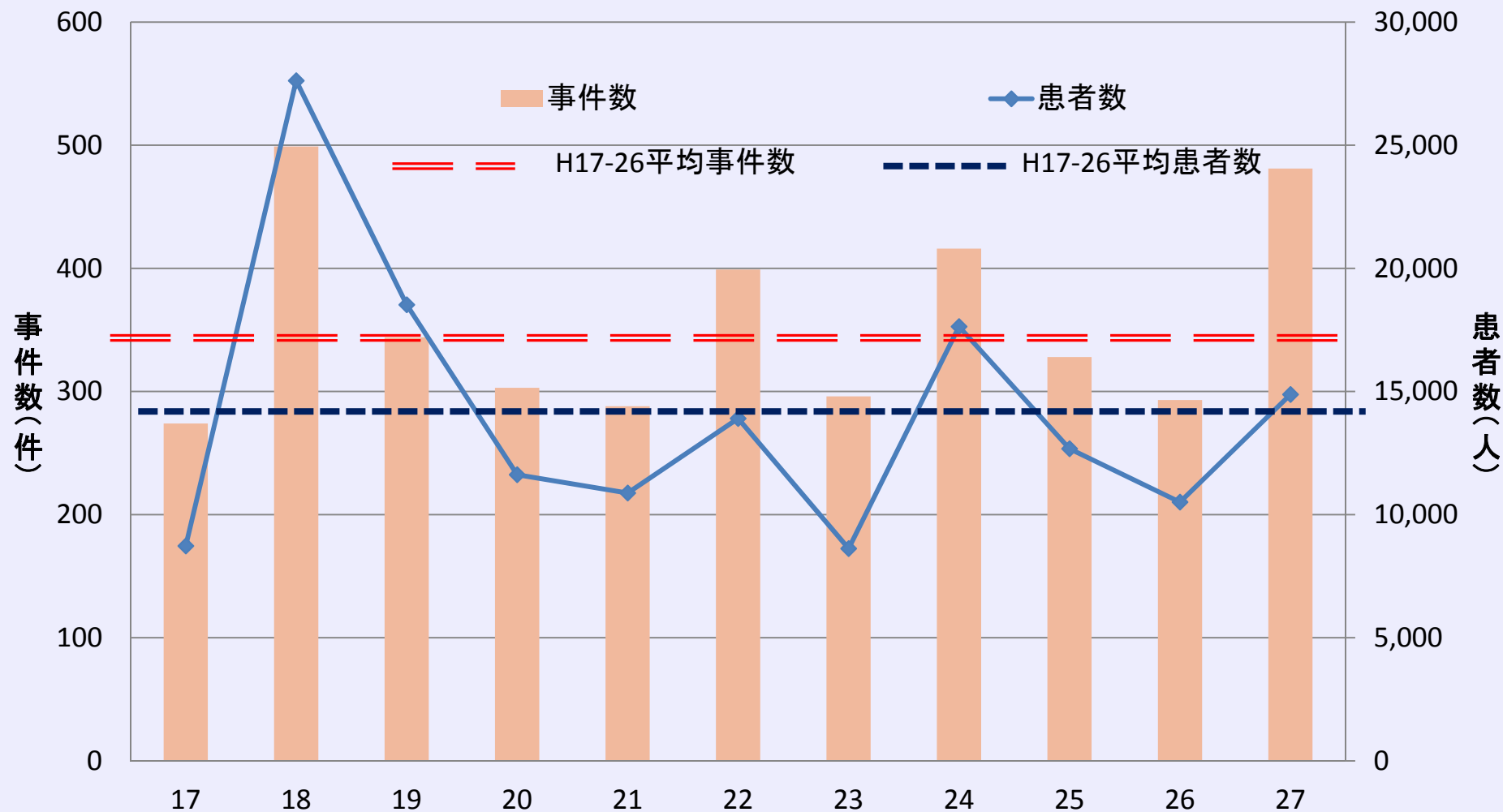
詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)28ページ参照

病因物質別患者数発生状況(平成27年)



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)28ページ参照

ノロウイルス食中毒発生状況



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)29、31ページ参照



ノロウイルス食中毒原因食品別発生状況(推定も含む)

原因食品	27年 件数	%	17-26年 平均件数	17-26年 %	17-26年 SD
魚介類	71	14.8	34.7	10.1	13.2
魚介類加工品	0	0.0	1	0.3	1.3
肉類・加工品	0	0.0	0.5	0.1	0.5
卵類・加工品	0	0.0	0.2	0.1	0.4
乳類・加工品	0	0.0	0	0.0	0.0
穀類・加工品	1	0.2	3	0.9	1.5
野菜類・加工品	2	0.4	2.1	0.6	1.1
菓子類	4	0.8	4.2	1.2	2.0
複合調理食品	35	7.3	34.5	10.0	16.7
その他	333	69.2	231	67.2	41.9
不明	35	7.3	32.8	9.5	15.9
合計	481	100.0	344	100.0	68.6

詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)67ページ参照



ノロウイルス食中毒原因食品 その他 発生状況(推定も含む)

原因食品	件数	%
1日間の食事	165	49.5
2日間の食事	46	13.8
3日間の食事	23	6.9
4日間の食事	4	1.2
5日間の食事	5	1.5
6日間の食事	3	0.9
7日間の食事	1	0.3
8日間の食事	1	0.3
9日間の食事	1	0.3
食事	58	17.4
その他	12	3.6
合計	333	100.0

ノロウイルス食中毒 原因施設別発生状況

原因施設	27年 件数	%	17-26年 平均件数	17-26年 %	17-26年 SD
家庭	0	0.0	2.2	0.6	1.8
事業場	30	6.2	18.5	5.4	2.5
学校	6	1.2	6.8	2.0	2.3
病院	7	1.5	3.3	1.0	2.9
旅館	40	8.3	40.2	11.7	18.4
飲食店	352	73.2	228.9	66.5	41.1
販売店	1	0.2	1.0	0.3	0.4
製造所	4	0.8	4.8	1.4	3.0
仕出し屋	31	6.4	28.4	8.3	10.9
その他	8	1.7	5.6	1.6	2.9
不明	2	0.4	4.3	1.3	2.8
合計	481	100	344.0	100	68.6

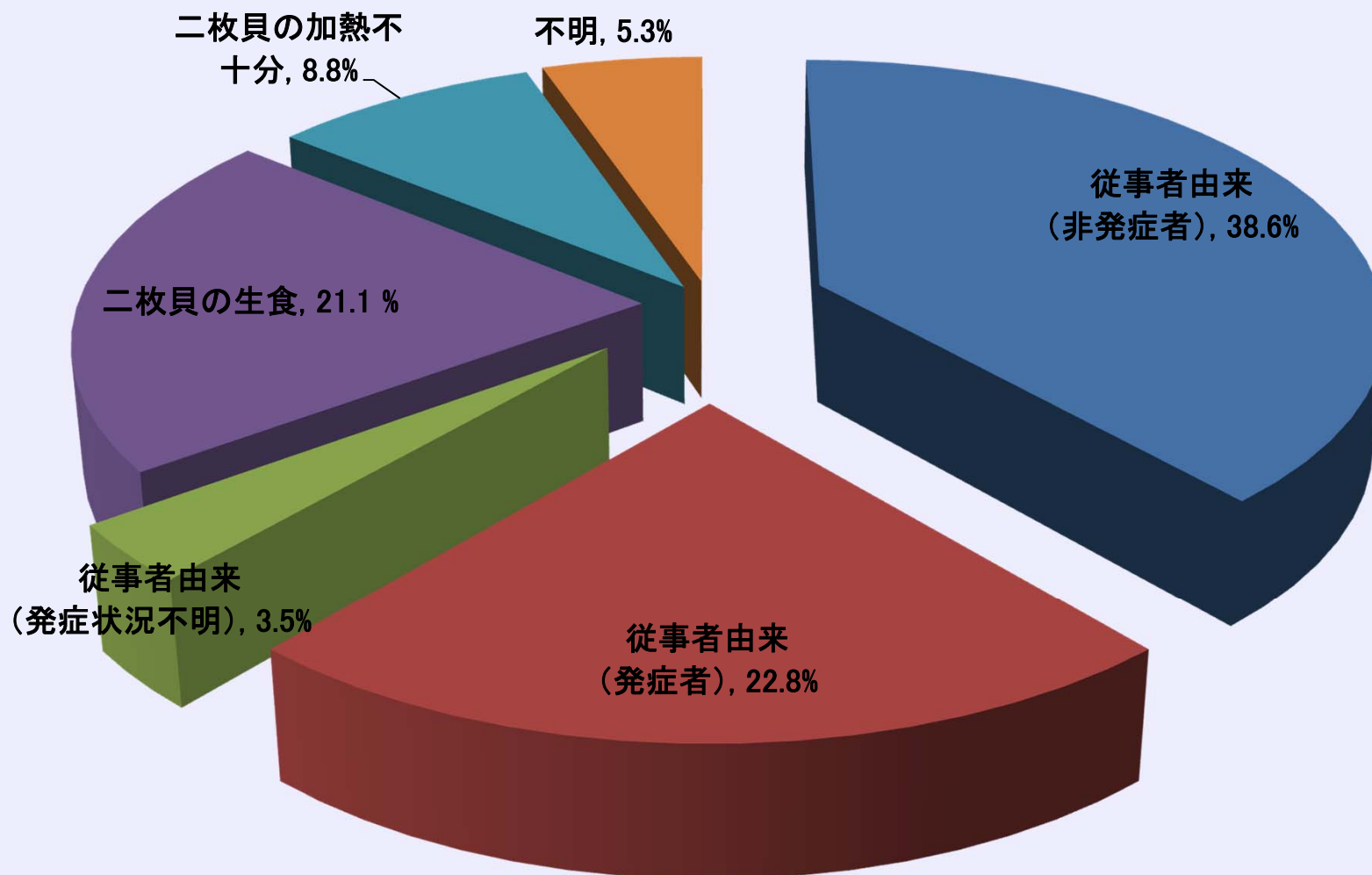
詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)67ページ参照



ノロウイルス遺伝子型別発生状況

型別	平成27年 件数	割合 (%)	平成17-26年 件数平均	割合 (%)
G I NT	37	7.7	16.6	4.8
G I .2	1	0.2	0	0.0
G I .3	7	1.5	0.1	0.0
G I .4	0	0.0	0.7	0.2
G I .5	0	0.0	0.1	0.0
G I .6	0	0.0	0.2	0.1
G I .8	0	0.0	0.2	0.1
G I .14	0	0.0	0.2	0.1
G II NT	301	62.6	189.4	55.1
G II .2	0	0.0	0.5	0.1
G II .3	5	1.0	0.2	0.1
G II .4	16	3.3	6.8	2.0
G II .5	0	0.0	0.1	0.0
G II .6	1	0.2	0.5	0.1
G II .11	10	2.1	0.1	0.0
G II .12	0	0.0	0.2	0.1
G II .13	0	0.0	0.2	0.1
G II .17	25	5.2	0.2	0.1
G I G II	60	12.5	32.9	9.6
G I ,G II 型別混 合	1	0.2	0.7	0.2
型別不明	17	3.5	94.1	27.4

ノロウイルス食中毒発生要因(平成27年 推定も含む)



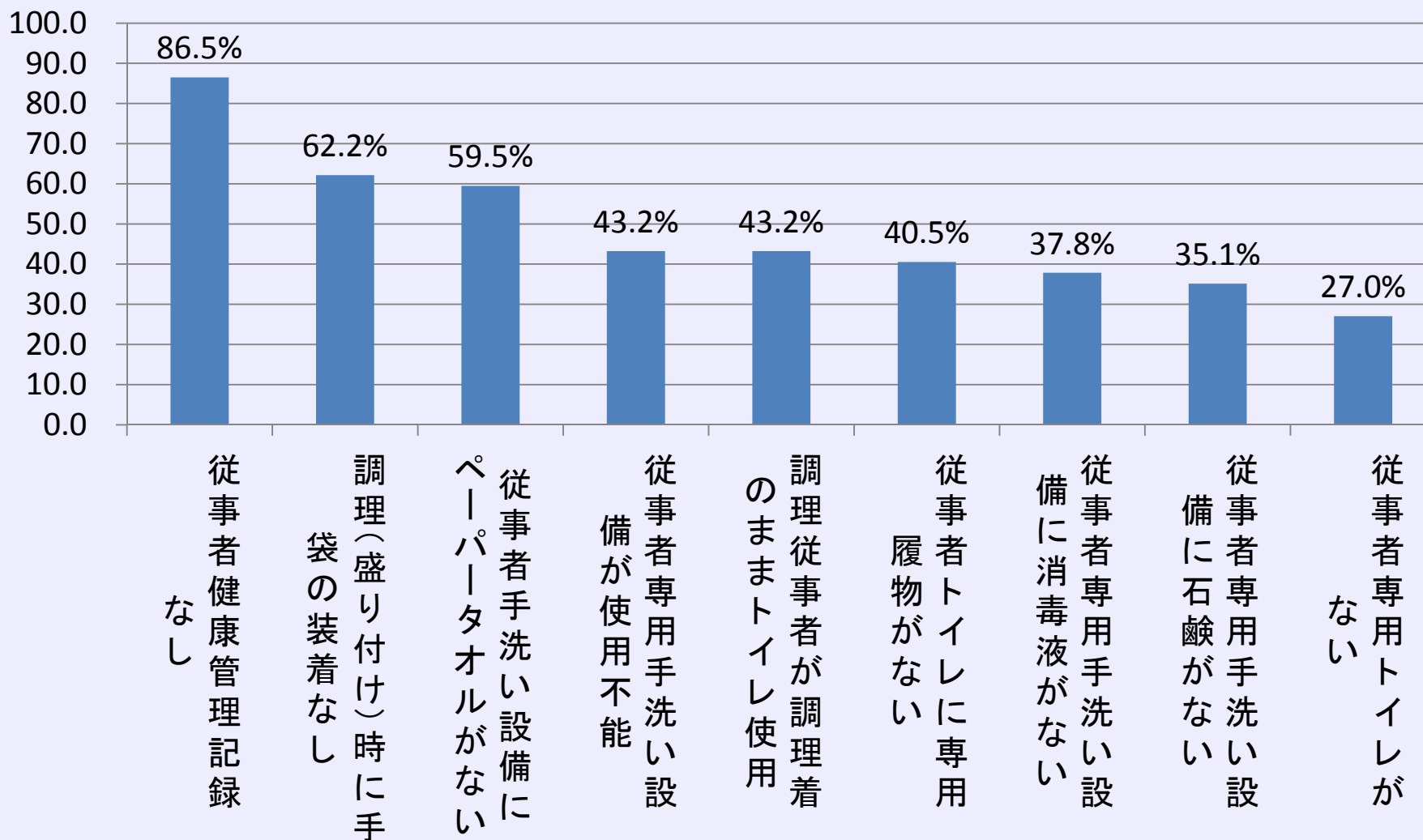
平成27年自治体からの詳報報告書より(n=57)

ノロウイルス食中毒従事者由来事例(推定も含む) 原因食品別発生状況(平成27年)

原因食品	従事者由来 (発症なし)	%	従事者由来 (発症あり)	%	合計	%
複合調理食品	2	9.1	4	30.8	6	17.1
魚介類	1	4.5	1	7.7	2	5.7
その他	16	72.7	8	61.5	24	68.6
不明	3	13.6	0	0.0	3	8.6
合計	22	100.0	13	100.0	35	100.0

平成27年自治体からの詳報報告書より(n=35)

ノロウイルス食中毒 従事者由来二次汚染発生要因(平成27年)



※1事件につき複数要因あり

平成27年自治体からの詳報報告書より(n=37)



平成26年2月24日付け食安監発0224第2号、厚生労働省 医薬食品局食品安全部監視安全課長通知「ノロウイルスによる食 中毒の発生予防について」

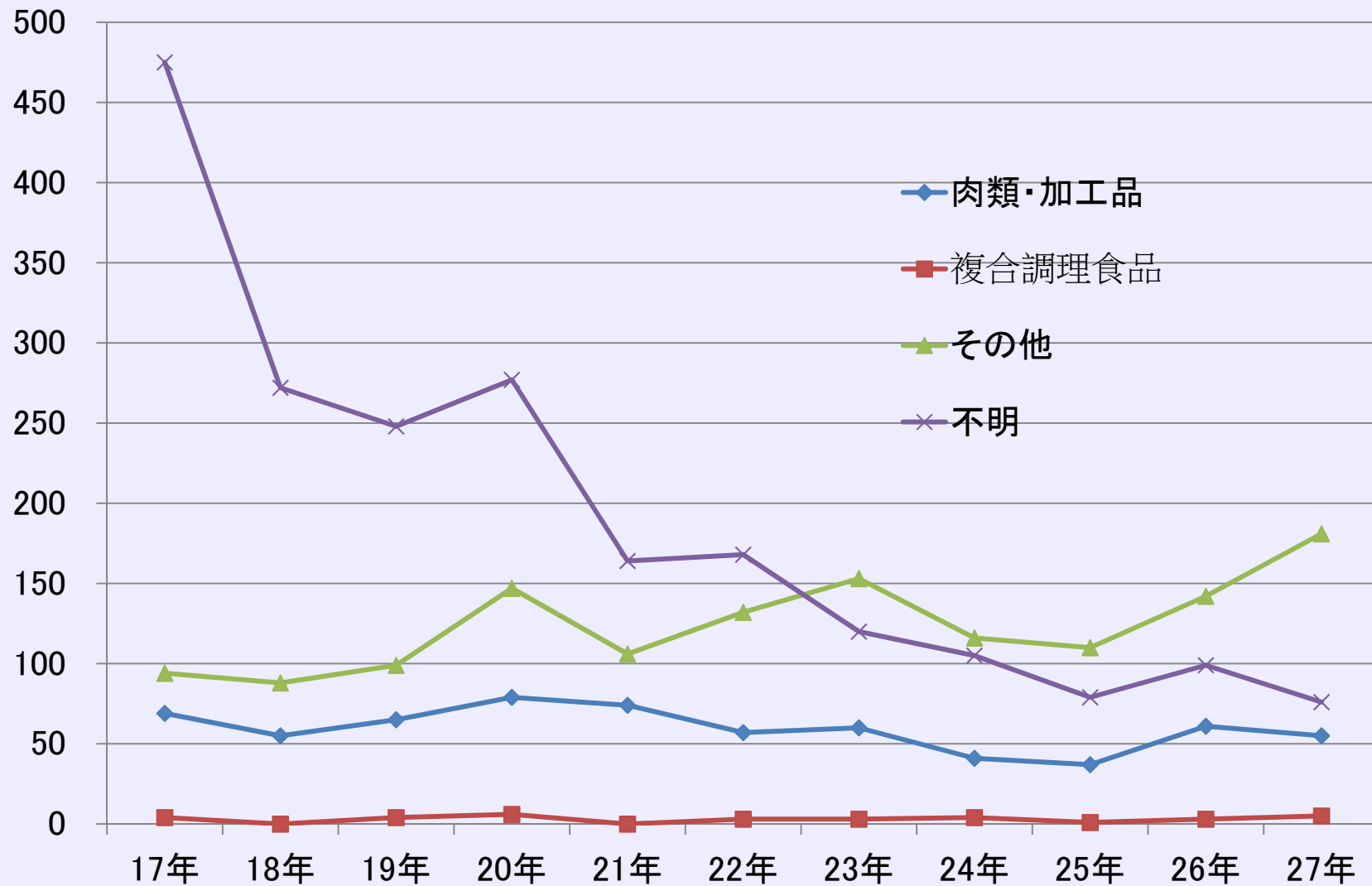
1. 食品取扱施設等は、調理従事者に不顕性感染者がいることを前提として、施設におけるノロウイルス食中毒防止対策について以下の点を中心に改めて確認すること。特に、加熱せずに喫食する食品の、食品に直接接触れる工程(十分な加熱工程がある場合には、加熱工程以降で食品に直接接触れる工程)について、再点検を行い、適切な衛生管理が実施されていることを確認すること。

- ① 適切な(方法・タイミング)手洗い
- ② 手袋の適切な交換
- ③ 塩素系消毒剤等を用いた消毒
- ④ 普段からノロウイルスに感染しないように調理従事者の健康管理
- ⑤ 作業着等の衛生的な管理

2. 食品取扱施設等の調理従事者等は、原則として当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

3. 都道府県等においては、引き続き、迅速な原因究明及び被害の拡大防止及び再発防止のため、近隣の都道府県等と必要に応じて連携して対応できる体制を整えること。

主な原因食品別カンピロバクター事件数の推移



詳細は、資料2(平成27年食中毒発生状況)63ページ参照