

兵庫県食中毒事件録

2019年

兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課

はじめに

2019年8月～9月にかけて、長野県内の製造所で製造された「白和え」を原因とする食中毒が発生し、12県18施設の医療機関及び福祉施設にまたがって計116名が発熱、下痢、嘔吐などの食中毒症状を発症しました。これらの患者及び「白和え」からサルモネラ属菌が検出されており、また、この「白和え」の製造所では、別の製品の原材料として加熱用の未殺菌の卵が使用されていたことなどから、別製品用の原材料卵に由来するサルモネラ属菌が、製造所の従事者や器具等を介して「白和え」を二次汚染したと推定されています。

サルモネラ属菌をはじめ、食中毒の原因となる細菌の多くは、十分な加熱により殺菌することができますが、加熱後の食品に触れる調理従事者の手指や調理器具が汚染されていると、加熱殺菌された食品も再度汚染されてしまいます。こういった二次汚染を予防するためには、調理開始前や肉、魚などにふれた後の手洗いの徹底、食材と加熱後の食品との調理器具の使い分け、使用後の調理器具の洗浄、消毒の徹底などが重要です。

さて、兵庫県において2019年に発生した食中毒事件は、前年に比べ、事件数は減少しましたが、患者数は増加しました（対前年比事件数79.6%、患者数113.6%）。全国では、事件数、患者数はともに減少しています（対前年比事件数79.8%、患者数75.3%）。また、兵庫県における近年の食中毒の発生状況の傾向として、事件数、患者数ともにノロウイルス及びカンピロバクターを病因物質とするものが主となっていますが、この傾向は2019年においても同様でした。

フグを原因食品とする食中毒については、全国的に事件数は増加しており（対前年比事件数107.1%）、県内では2件（前年事件数1件）発生しました。この2件は、いずれも家庭の自家調理によるものでした。

これらの状況から、食中毒を防止するためには、食品関係事業者等に対し、一層の自主衛生管理の徹底を促し、継続的に食品衛生知識について啓発していくことが必要です。加えて、家庭では、フグの素人調理や毒キノコの誤食による食中毒の発生が続いていることから、県民に対しても食品衛生の正しい知識を持っていただくよう普及啓発していく必要があると考えています。

これまで発生した事件の要因を考察することは、今後の食中毒予防対策を講じる上で非常に重要であるとの考えから、毎年本紙を作成しています。この食中毒事件録を幅広い方々にご覧いただき、食中毒予防に対する正しい知識の普及に活用されることを願っています。

令和2年12月

兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課長
源 田 健

目 次

第1部	2019年に発生した食中毒事件の統計学的考察	1
第2部	2019年 統計図表	
①	年次別発生状況(表1、図1, 2)	6
②	規模別発生状況(表2、図3)	8
③	年次別罹患率(表3、図4)	9
④	月別発生状況(表4, 5, 6、図5, 6, 7, 8)	10
⑤	健康福祉事務所、保健所別発生状況(表7)	14
⑥	ブロック別発生件数(表8)	15
⑦	原因食品別発生状況(表9, 10、図9)	16
⑧	病因物質別発生状況(表11, 12、図10)	17
⑨	原因食品、病因物質別発生状況(表13)	18
⑩	月別、病因物質別発生状況(表14)	18
⑪	原因施設別発生状況(表15, 16、図11)	19
⑫	摂食場所別発生状況(表17, 18、図12)	20
⑬	フグ中毒の年次別・月別発生状況(表19、図13)	21
第3部	2019年に発生した主な食中毒事件例	23
第4部	2019年 食中毒発生状況一覧	49

第 1 部

2019 年に発生した食中毒事件の 統計学的考察

2019年

- 1 年次別発生状況・・・・・・・・・・・・・・・・表1, 2, 3、図1, 2, 3, 4
2019年における兵庫県（神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を含む。）の食中毒の発生件数は39件（対前年比79.6%）、患者数は1,069名（対前年比113.6%）であり、前年と比較して、事件数は減少し、患者数は増加した。過去10年の平均値と比較すると、事件数は少なく、患者数は多い。
規模別に見ると、患者が50名を超える食中毒は前年と比べ減少した（平成30年4件、2019年2件）。このうち、100名を越えたものは1件であった。近年に100名を越えたものは、平成27年に1件、平成28年に1件、平成30年に2件発生している。
- 2 月別発生状況・・・・・・・・・・・・・・・・表4, 5, 6, 14、図5, 6, 7, 8
月別状況を見ると、最も発生件数が多かったのは3月の7件、次いで1月の6件であった。患者数は2月が最も多く524名、次に1月の153名となっている。
気温の高い5～10月の6か月間では、13件（33.3%）の食中毒が発生し、そのうち主な病因物質としては、カンピロバクターによるものが6件（46.2%）、ぶどう球菌及びノロウイルスによるものがそれぞれ2件（15.4%）であった。
気温の低い1～4月及び11～12月の6か月間では、26件（66.7%）の食中毒のうち、ノロウイルスによるものが14件（53.8%）、カンピロバクターによるものが6件（23.1%）発生している。
- 3 健康福祉事務所・保健所別、地域別発生状況・・・・・・・・・・・・・・・・表7, 8
県健康福祉事務所・政令市保健所別、ブロック別に示した。
- 4 原因食品別発生状況・・・・・・・・・・・・・・・・表9, 10、図9
発生した全ての食中毒（39件）について原因食品が判明（食事を特定したのも含む。）した。
- 5 病因物質別発生状況・・・・・・・・・・・・・・・・表11, 12、図10
発生した全ての食中毒（39件）について、病因物質が判明した。なお近年の病因物質不明の事件数は、平成27年5件、平成28年1件、平成29年1件、平成30年0件である。
病因物質のうち、細菌によるものが17件（43.6%）であり、前年（24件）より減少した。内訳は、カンピロバクターが12件（70.6%）と大部分を占めており、ぶどう球菌及び腸管出血性大腸菌がそれぞれ2件（11.8%）で続いている。
ノロウイルスによるものは16件（41%）で、前年（14件）と比較して増加した。

6 原因食品別、月別、病因物質別発生状況・・・・・・・・・・表 13, 14

(1) カンピロバクター

ほぼ1年を通して発生しており、細菌性食中毒の大部分を占めている。

原因としては、鶏肉の生食や加熱不足等が考えられた。

(2) ぶどう球菌

5月及び9月に発生した。

原因としては、調理従事者の手指等からの二次汚染や常温での長時間放置等が考えられた。

(3) ノロウイルス

例年と同様に、1月から3月の冬季に多数発生したが、4月から6月にかけても5件発生した。

原因としては、ほとんどがノロウイルスに感染した調理従事者を介した二次汚染によると考えられたが、受水槽の水の汚染によるものも1件あった。

7 原因施設別発生状況・・・・・・・・・・表 15, 16、図 11

発生した食中毒39件については、全て原因施設が判明した。

そのうち、飲食店(仕出し・弁当及び旅館を含む)によるものが33件(84.6%)、家庭で発生したものが3件(7.7%)であった。

8 摂食場所別発生状況・・・・・・・・・・表 17, 18、図 12

摂食場所については、39件全ての事例で判明した。

そのうち、飲食店におけるものが24件(61.5%)、家庭においても5件(12.8%)発生している。

9 フグ中毒発生状況・・・・・・・・・・表 19、図 13

フグによる食中毒が2件発生した。自家調理によるフグの肝臓等の喫食によるものであった。

喫食者の死亡事例は無かった。

10 発生要因の考察

発生要因については、39件全ての事例で推測又は確定できた。

その要因を延べ数で取りまとめると、次の様な状況であった。

① 手指、器具等から食品への二次汚染	29件(74.4%)
② 加熱不十分	16件(41.0%)
③ 原材料からの汚染	12件(30.8%)
④ 調理従事者等の衛生知識の欠如	17件(43.6%)
⑤ 自然毒に関する知識不足	4件(10.3%)
⑥ 常温での長時間放置	1件(2.6%)

第 2 部

2019 年 統計図表

表1 食中毒年次別発生状況(過去10年間)

区分	年	兵庫県							計	全国		
		県関係	神戸市	姫路市	尼崎市	明石市	西宮市	死者数		全国患者数	死者数	
事件数	22	28	26	6	0	※	5	65		1,254		
	23	32	12	4	1	※	3	52		1,062		
	24	22	14	5	3	※	2	46		1,100		
	25	16	16	5	4	※	0	41		931		
	26	10	17	4	3	※	0	34		976		
	27	22	16	5	6	※	2	51		1,202		
	28	18	10	5	9	※	2	44		1,139		
	29	6	15	5	3	※	3	32		1,014		
	30	20	15	6	5	2	1	49		1,330		
	2019	17	12	3	4	2	1	39		1,061		
	平均	19.1	15.3	4.8	3.8	2.0	1.9	45.3		1,106.9		
患者数	22	677		725	64	0	※	257	1,723		25,972	0
	23	619		151	29	10	※	23	832		21,616	11
	24	693		300	85	127	※	35	1,240		26,699	11
	25	725		282	133	26	※	0	1,166		20,802	1
	26	190	1	147	393	17	※	0	747		19,355	2
	27	556		212	86	66	※	25	945	1	22,718	6
	28	491		135	73	107	※	13	819		20,252	14
	29	77		143	80	39	※	27	366		16,464	3
	30	442		139	106	52	198	4	941		17,282	3
	2019	816		124	69	43	16	1	1069		13,018	4
	平均	528.6	0.1	235.8	111.8	48.7	21.4	38.5	984.8	0.1	20,417.8	5.5

※平成30年4月に中核市へ移行

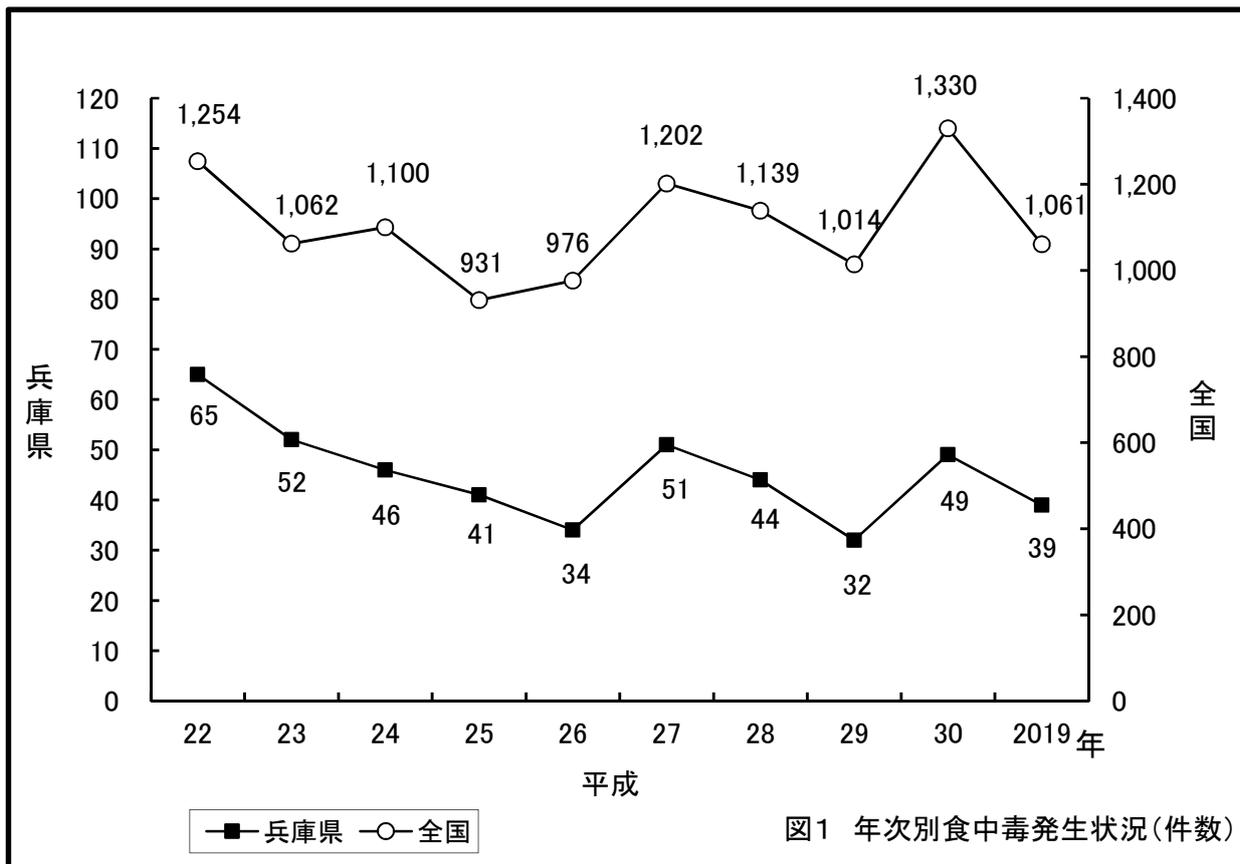


図1 年次別食中毒発生状況(件数)

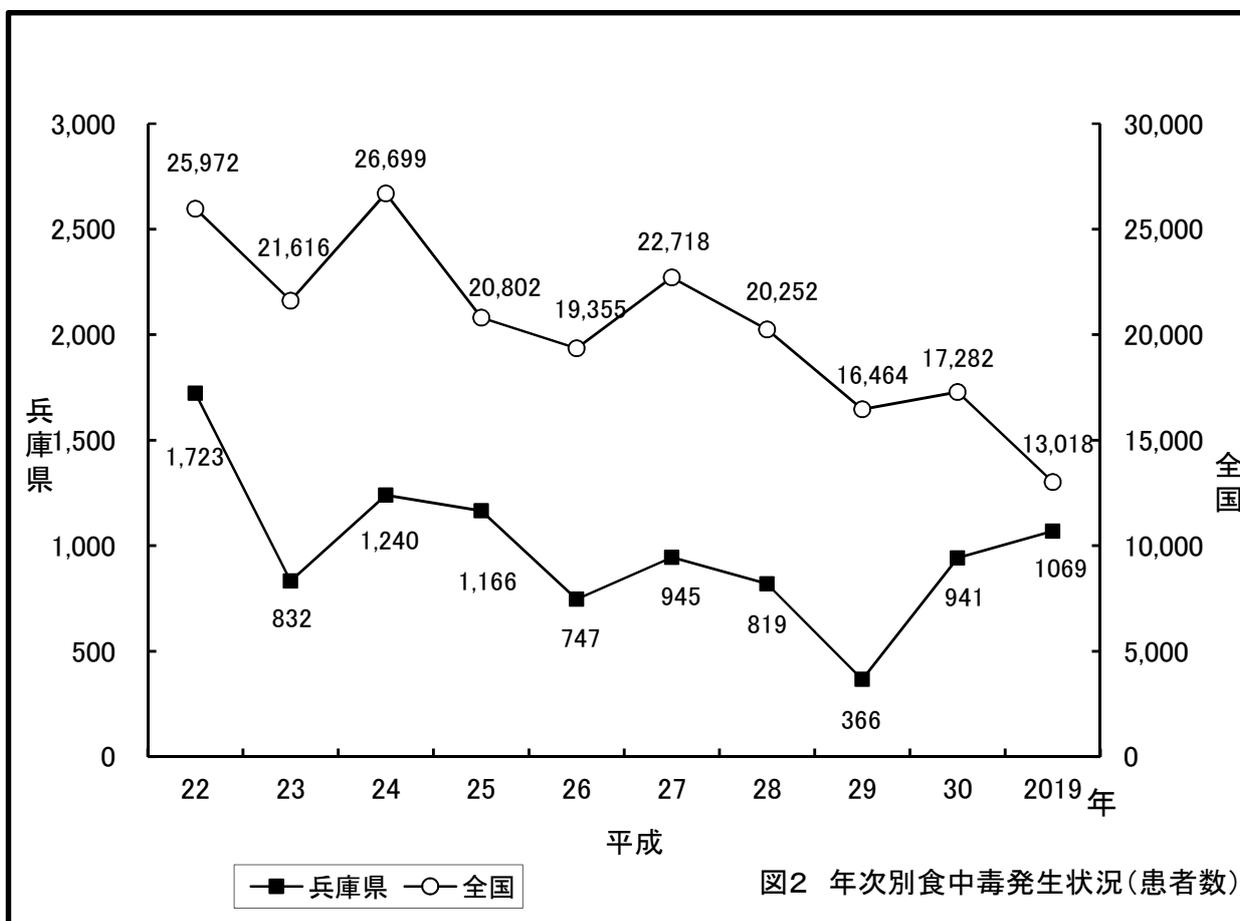


図2 年次別食中毒発生状況(患者数)

表2 規模別発生状況

患者数(人)		1~10	11~20	21~30	31~40	41~60 ----- (うち50人以上)	61~80	81~100	101以上	計
件数	県関係	3	8	2	1	1	1		1	17
	神戸市	8	2	2						12
	姫路市	1	1			1				3
	尼崎市	2	1	1						4
	明石市	2								2
	西宮市	1								1
	計	17	12	5	1	2	1	0	1	39

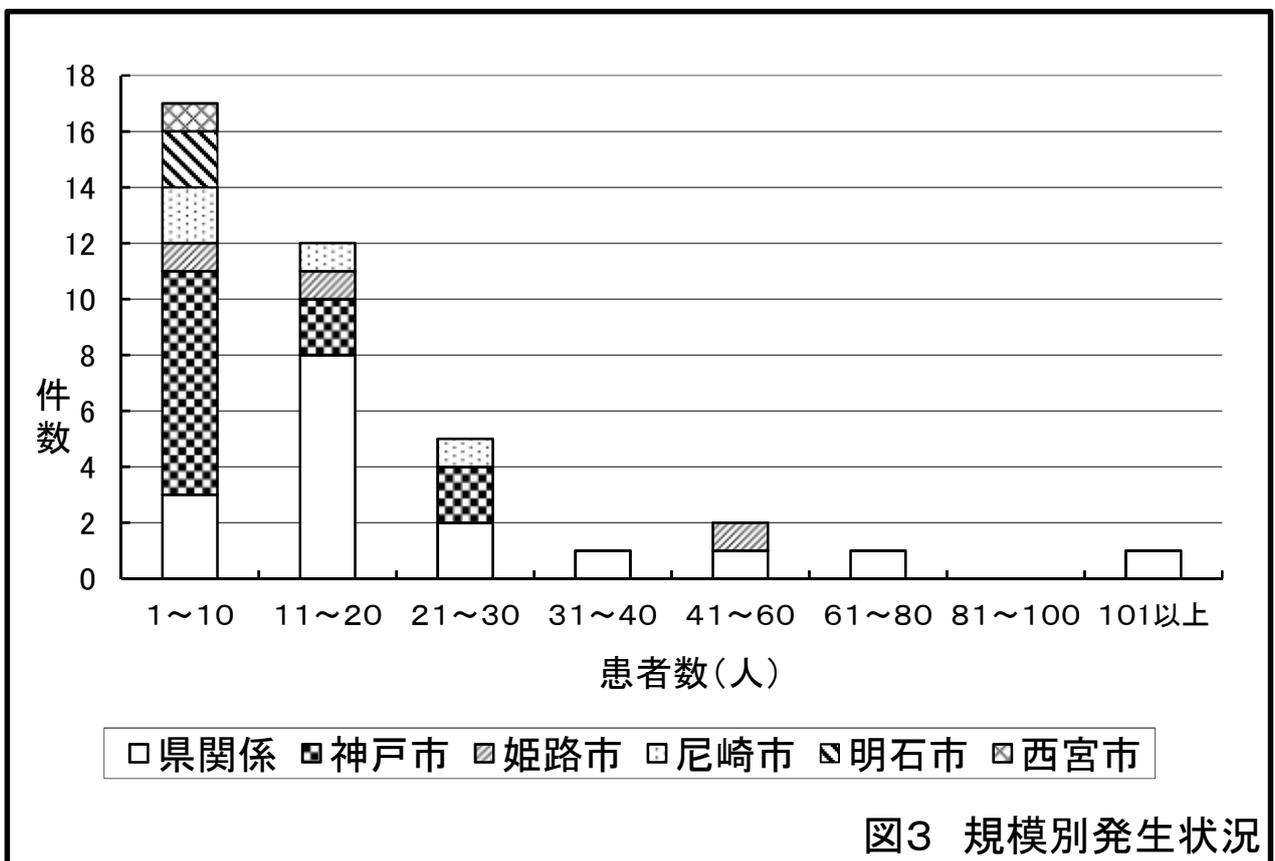


図3 規模別発生状況

表3 年次別罹患率(過去10年間)

事 項	件 数		患者数		死者数		1事件あたりの患者数		罹患率※ (対人口10万)	
	全 国	兵 庫 県	全 国	兵 庫 県	全 国	兵 庫 県	全 国	兵 庫 県	全 国	兵 庫 県
平成22年	1,254	65	25,972	1,723	0		20.7	26.5	20.3	30.8
平成23年	1,062	52	21,616	832	11		20.4	16.0	16.9	14.9
平成24年	1,100	46	26,699	1,240	11		24.3	27.0	20.9	22.3
平成25年	931	41	20,802	1,166	1		22.3	28.4	16.4	21.0
平成26年	976	34	19,355	747	2	1	19.8	22.0	15.2	13.5
平成27年	1,202	51	22,718	945	6		18.9	18.5	17.9	17.1
平成28年	1,139	44	20,252	819	14		17.8	18.6	16.0	14.8
平成29年	1,014	32	16,464	366	3		16.2	11.4	13.0	6.7
平成30年	1,330	49	17,282	941	3		13.0	19.2	13.7	17.2
2019年	1,061	39	13,018	816	4		12.3	20.9	10.3	14.9

※罹患率は対人口10万人当たりの患者数で示した(ただし、対比人口は、2019年1月1日現在のもの)。

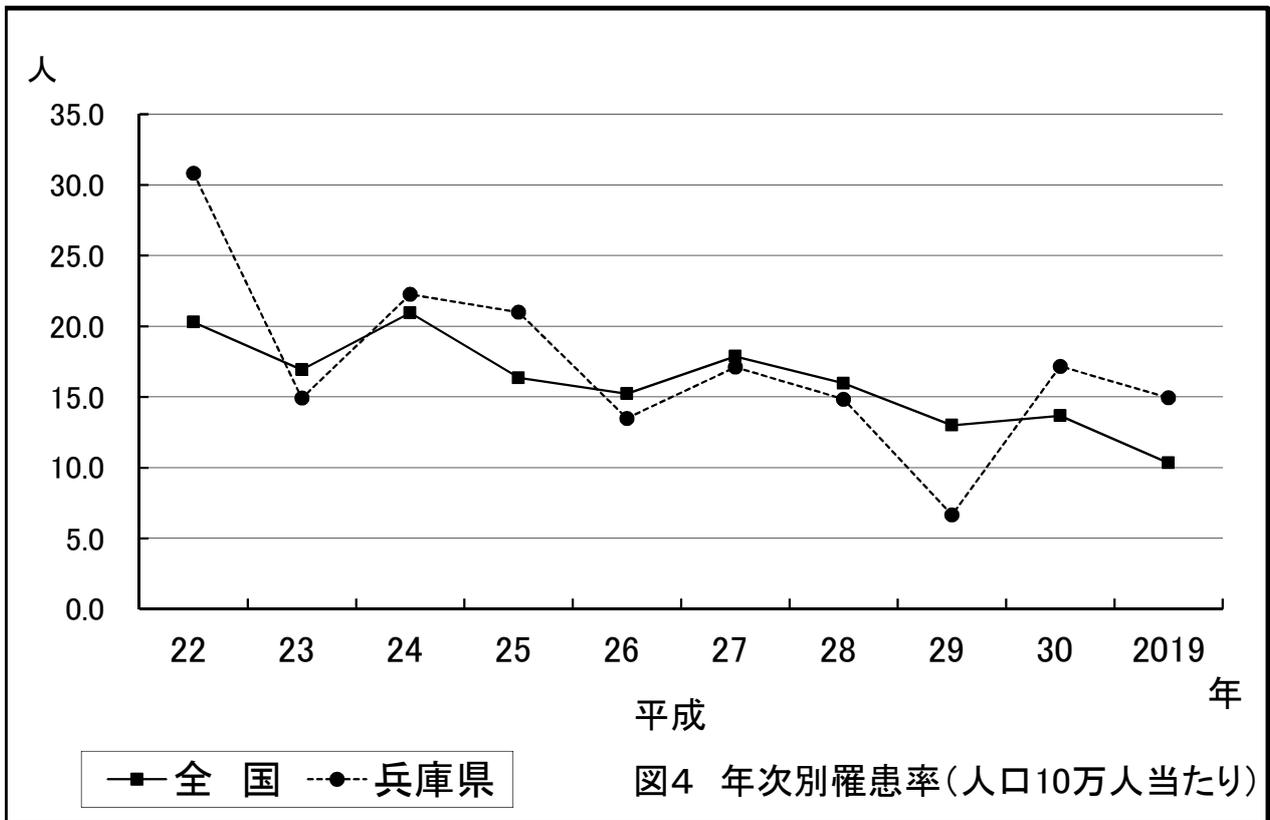


表4 月別発生状況

月	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計	
	件数	患者数	件数	患者数										
1月	5	149	1	4									6	153
2月	2	506	2	9	1	9							5	524
3月	2	21	4	50			1	3					7	74
4月			1	14	1	15	1	24					3	53
5月	2	33	2	14					1	7			5	54
6月	1	15					1	15	1	9			3	39
7月	1	16	1	9									2	25
8月													0	0
9月	3	68											3	68
10月													0	0
11月			1	24							1	1	2	25
12月	1	8			1	45	1	1					3	54
計	17	816	12	124	3	69	4	43	2	16	1	1	39	1,069

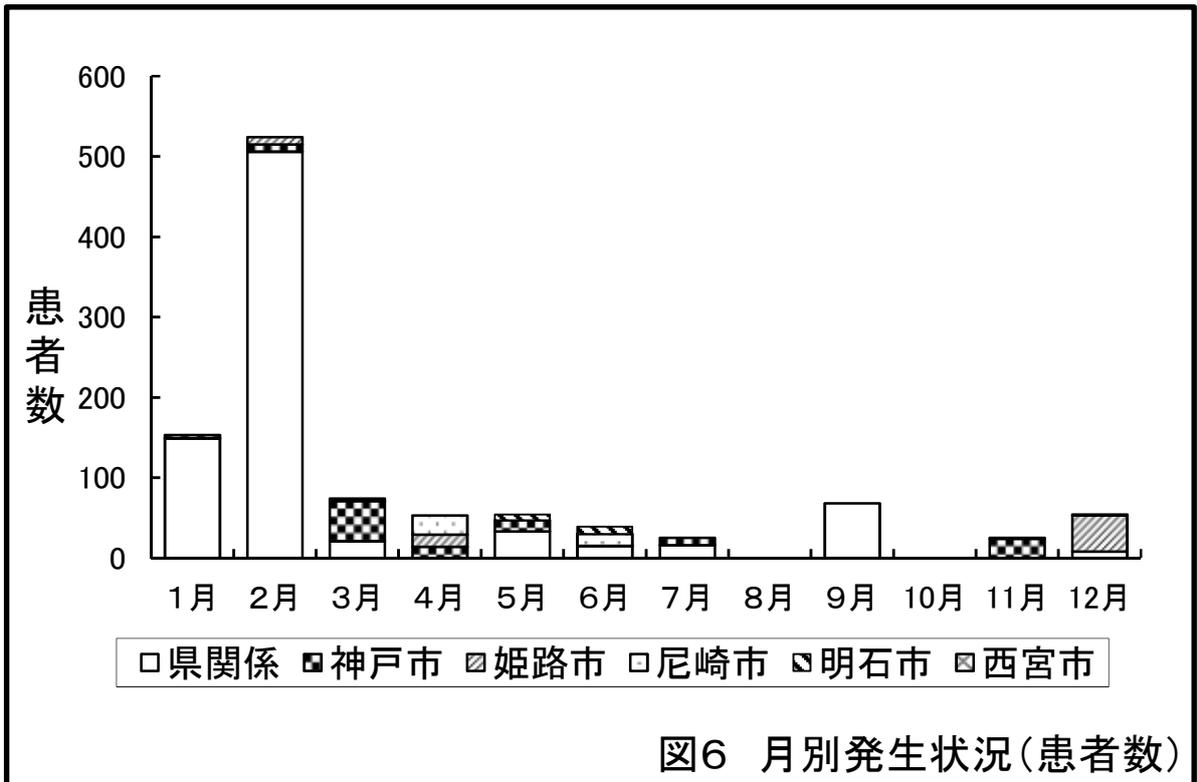
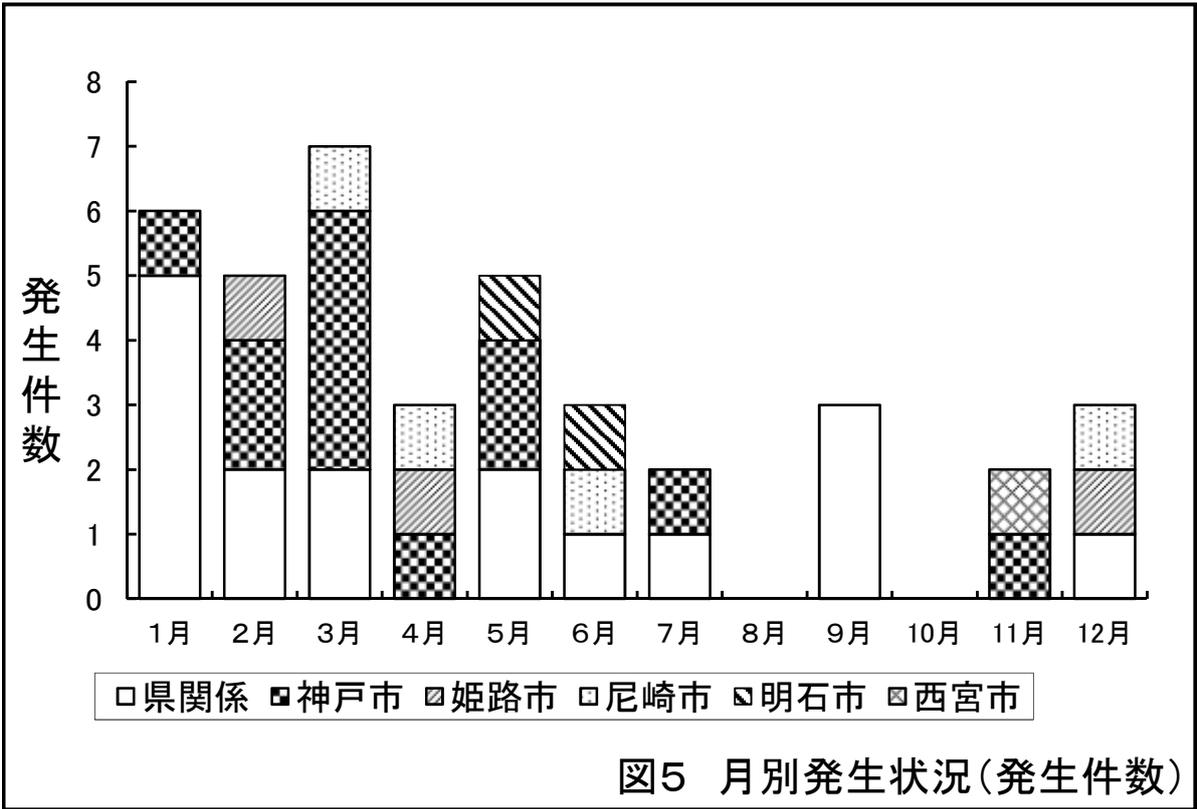


表5 過去10年間の月別発生状況(件数)

年 月	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	2019年	過去10年間の平均
1	11	3	6	1	4	6	7	4	2	6	5.0
2	7	2	4	4	4	3	5	3	6	5	4.3
3	8	3	2	3	2	11	4	2	8	7	5.0
4	3	4	8	4	4	5	5	1	3	3	4.0
5	6	5	2	5	2	3	1	4	1	5	3.4
6	3	10	4	3	1	3	8	2	5	3	4.2
7	3	6	1	4	0	4	3	1	4	2	2.8
8	8	9	1	3	4	2	2	3	3	0	3.5
9	9	1	3	4	5	2	1	3	3	3	3.4
10	4	4	8	5	1	4	4	4	2	0	3.6
11	0	1	1	3	3	0	1	4	5	2	2.0
12	3	4	6	2	4	8	3	1	7	3	4.1
計	65	52	46	41	34	51	44	32	49	39	45.3

表6 過去10年間の月別発生状況(患者数)

年 月	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	2019年	過去10年間の平均
1	230	108	191	50	63	112	200	80	26	153	121.3
2	141	41	82	303	33	17	69	14	104	524	132.8
3	316	71	17	58	384	218	64	49	129	74	138.0
4	141	22	158	75	15	54	47	2	25	53	59.2
5	71	49	33	216	16	36	142	48	26	54	69.1
6	27	126	86	32	2	41	69	29	214	39	66.5
7	50	96	8	58	0	90	59	5	27	25	41.8
8	306	197	22	33	79	59	19	75	96	0	88.6
9	196	4	71	25	31(1)	26	28	26	29	68	50.4(0.1)
10	63	74	281	116	40	82	12	21	3	0	69.2
11	0	4	103	149	66	0	2	16	47	25	41.2
12	182	40	188	51	18	210	108	1	215	54	106.7
計	1,723	832	1,240	1,166	747(1)	945	819	366	941	1,069	984.8 (0.1)

() 死者数再掲

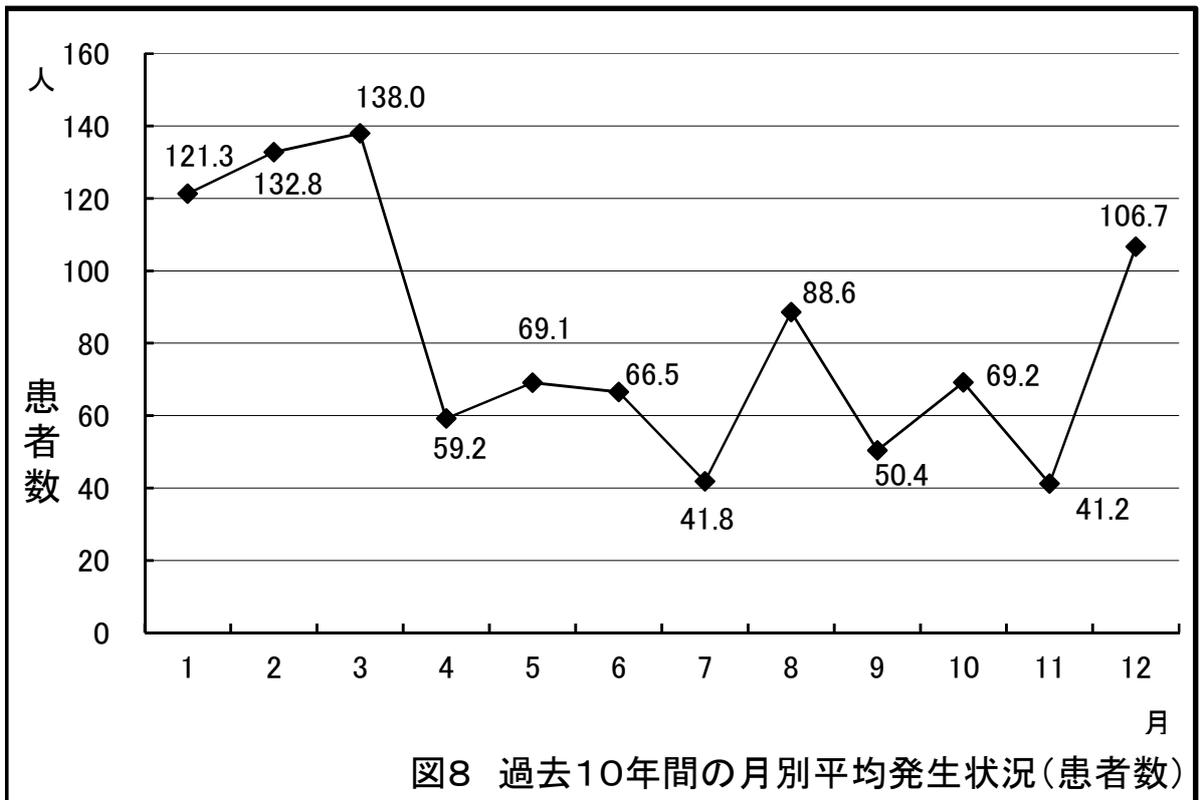
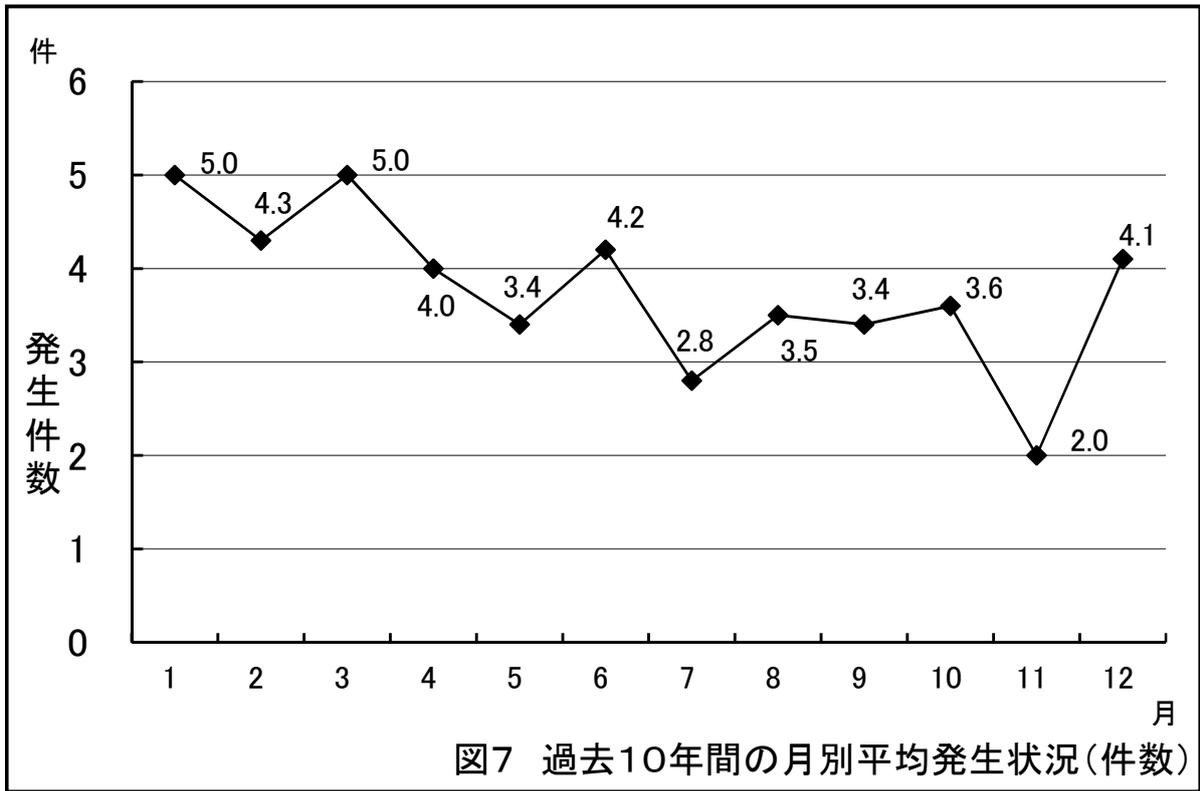


表7 健康福祉事務所・保健所別発生状況(平成30年・2019年件数、患者数)

健康福祉事務所 保健所	平成30年			2019年		
	件数(%)	患者数(%)	死亡者	件数(%)	患者数(%)	死亡者
芦屋	(0.0)	(0.0)	0	(0.0)	(0.0)	0
宝塚	1 (2.0)	8 (0.9)	0	2 (5.1)	24 (2.2)	0
伊丹	1 (2.0)	1 (0.1)	0	1 (2.6)	18 (1.7)	0
加古川	2 (4.1)	74 (7.9)	0	1 (2.6)	65 (6.1)	0
明石	3 (6.1)	27 (2.9)	0	※	※	※
加東	6 (12.2)	70 (7.4)	0	3 (7.7)	64 (6.0)	0
福崎 (中播磨)	(0.0)	(0.0)	0	1 (2.6)	27 (2.5)	0
龍野	(0.0)	(0.0)	0	1 (2.6)	483 (45.2)	0
赤穂	1 (2.0)	25 (2.7)	0	(0.0)	(0.0)	0
豊岡	1 (2.0)	2 (0.2)	0	2 (5.1)	21 (2.0)	0
朝来	1 (2.0)	6 (0.6)	0	1 (2.6)	16 (1.5)	0
丹波	(0.0)	(0.0)	0	2 (5.1)	34 (3.2)	0
洲本	4 (8.2)	229 (24.3)	0	3 (7.7)	64 (6.0)	0
県計	20 (40.8)	442 (47.0)	0	17 (43.6)	816 (76.3)	0
神戸市	15 (30.6)	139 (14.8)	0	12 (30.8)	124 (11.6)	0
姫路市	6 (12.2)	106 (11.3)	0	3 (7.7)	69 (6.5)	0
尼崎市	5 (10.2)	52 (5.5)	0	4 (10.3)	43 (4.0)	0
明石市	2 (4.1)	198 (21.0)	0	2 (5.1)	16 (1.5)	0
西宮市	1 (2.0)	4 (0.4)	0	1 (2.6)	1 (0.1)	0
市計	29 (59.2)	499 (53.0)	0	22 (56.4)	253 (23.7)	0
合計	49	941	0	39	1,069	0

※平成30年4月に中核市へ移行

表8 ブロック別発生件数(過去10年間)

		22	23	24	25	26	27	28	29	30	2019	合計
阪神 ブロック	芦屋	1										1
	宝塚	1	4	2			1	1	1	1	2	13
	伊丹	1	5	3	4	1	2	2		1	1	20
	小計	3	9	5	4	1	3	3	1	2	3	34
東播磨 ブロック	加古川		5	3	1		1	2		2	1	15
	明石	2	1		1	1	1	2	1	3	※	12
	小計	2	6	3	2	1	2	4	1	5	1	27
北播磨 ブロック	加東	1	5	2	1	1	4	6		6	3	29
西播磨 ブロック	福崎(中播磨)		1								1	2
	龍野	5	5	1	2	1		1	1		1	17
	赤穂	4			1	1	1			1		8
	小計	9	6	1	3	2	1	1	1	1	2	27
但馬 ブロック	豊岡	3	3	4	3	3	6	1	1	1	2	27
	朝来	1	1	3			2	2	2	1	1	13
	小計	4	4	7	3	3	8	3	3	2	3	40
丹波 ブロック	丹波	2		2			2	1			2	9
淡路 ブロック	洲本	7	2	2	3	2	2			4	3	25
県計		28	32	22	16	10	22	18	6	20	17	191
神戸市		26	12	14	16	17	16	10	15	15	12	153
姫路市		6	4	5	5	4	5	5	5	6	3	48
尼崎市			1	3	4	3	6	9	3	5	4	38
明石市		※	※	※	※	※	※	※	※	2	2	4
西宮市		5	3	2			2	2	3	1	1	19
市計		37	20	24	25	24	29	26	26	29	22	262
合計		65	52	46	41	34	51	44	32	49	39	453

※平成30年4月に中核市へ移行

表9 原因食品別発生状況(件数)

原因食品		県関係	神戸市	姫路市	尼崎市	明石市	西宮市	計
		件数：(%)	件数：(%)	件数：(%)	件数：(%)	件数：(%)	件数：(%)	件数：(%)
魚介類	フグ	1: 5.9	0.0	0.0	1: 25.0	0.0	0.0	2: 5.1
	貝類	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
	その他	0.0	1: 8.3	0.0	0.0	0.0	0.0	1: 2.6
肉類及びその加工品		0.0	1: 8.3	0.0	0.0	0.0	0.0	1: 2.6
卵類及びその加工品		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
乳類及びその加工品		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
穀類及びその加工品		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
野菜類及びその加工品		1: 5.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1: 2.6
菓子類		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
きのこ類		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1: 100.0	1: 2.6
料理 弁当類	すし類	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
	会席・定食	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
	仕出・弁当	5: 29.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5: 12.8
	集団給食	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
複合調理食品		2: 11.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2: 5.1
その他		8: 47.1	10: 83.3	3: 100.0	3: 75.0	2: 100.0	0.0	26: 66.7
不明		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
計		17: 100.0	12: 100.0	3: 100.0	4: 100.0	2: 100.0	1: 100.0	39: 100.0

表10 原因食品別発生状況(患者数)

原因食品		県関係	神戸市	姫路市	尼崎市	明石市	西宮市	計
		患者数：(%)	患者数：(%)	患者数：(%)	患者数：(%)	患者数：(%)	患者数：(%)	患者数：(%)
魚介類	フグ	1: 0.1	0.0	0.0	1: 2.3	0.0	0.0	2: 0.2
	貝類	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
	その他	0.0	4: 3.2	0.0	0.0	0.0	0.0	4: 0.4
肉類及びその加工品		0.0	3: 2.4	0.0	0.0	0.0	0.0	3: 0.3
卵類及びその加工品		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
乳類及びその加工品		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
穀類及びその加工品		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
野菜類及びその加工品		16: 2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	16: 1.5
菓子類		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
きのこ類		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1: 100.0	1: 0.1
料理 弁当類	すし類	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
	会席・定食	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
	仕出・弁当	570: 69.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	570: 53.3
	集団給食	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
複合調理食品		31: 3.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	31: 2.9
その他		198: 24.3	117: 94.4	69: 100.0	42: 97.7	16: 100.0	0.0	442: 41.3
不明		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0: 0.0
計		816: 100.0	124: 100.0	69: 100.0	43: 100.0	16: 100.0	1: 100.0	1,069: 100.0

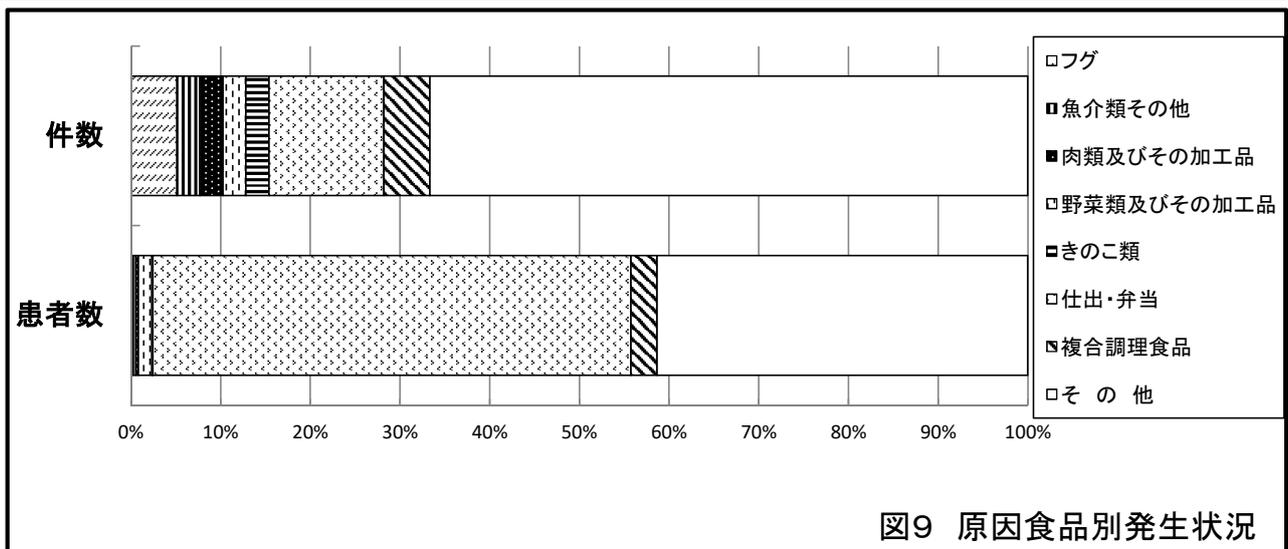


図9 原因食品別発生状況

表11 病因物質別発生状況(件数)

病因物質	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計		
	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	
細菌	サルモネラ属菌	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.6
	ぶどう球菌	2	11.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	5.1
	カンピロバクター	3	17.6	5	41.7	1	33.3	2	50.0	1	50.0	0	0.0	12	30.8
	腸管出血性大腸菌	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0	2	5.1
ウイルス	ノロウイルス	10	58.8	3	25.0	2	66.7	1	25.0	0	0.0	0	0.0	16	41.0
	その他のウイルス	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.6
自然毒	植物性	1	5.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	2	5.1
	動物性	1	5.9	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	2	5.1
その他	クドア	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.6
計		17	100.0	12	100.0	3	100.0	4	100.0	2	100.0	1	100.0	39	100.0

表12 病因物質別発生状況(患者数)

病因物質	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計		
	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	
細菌	サルモネラ属	0	0.0	10	8.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	0.9
	ぶどう球菌	31	3.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	31	2.9
	カンピロバクター	60	7.4	42	33.9	45	65.2	18	41.9	9	56.3	0	0.0	174	16.3
	腸管出血性大腸菌	0	0.0	3	2.4	0	0.0	0	0.0	7	43.8	0	0.0	10	0.9
ウイルス	ノロウイルス	708	86.8	41	33.1	24	34.8	24	55.8	0	0.0	0	0.0	797	74.6
	その他のウイルス	0	0.0	24	19.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	24	2.2
自然毒	植物性	16	2.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	17	1.6
	動物性	1	0.1	0	0.0	0	0.0	1	2.3	0	0.0	0	0.0	2	0.2
その他	クドア	0	0.0	4	3.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	0.4
計		816	100.0	124	100.0	69	100.0	43	100.0	16	100.0	1	100.0	1,069	100.0

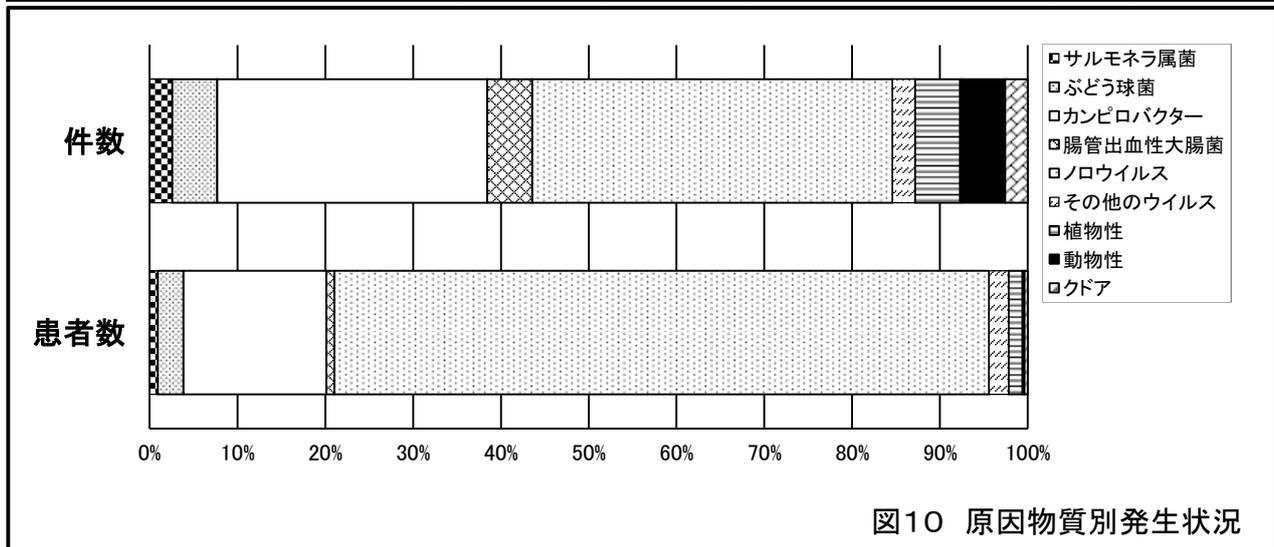


図10 原因物質別発生状況

表13 原因食品、病因物質別発生状況

原因食品	病因物質	細菌性				ウイルス		自然毒		その他	計										
		サルモネラ属菌	ぶどう球菌	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌	ノロウイルス	その他のウイルス	植物性	動物性	クドア	件数	患者数									
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数			患者数								
魚介類	フグ								2	2		2	2								
	貝類											0	0								
	その他									1	4	1	4								
肉類及びその加工品					1	3						1	3								
卵類及び "												0	0								
乳類及び "												0	0								
穀類及び "												0	0								
野菜類及び "								1	16			1	16								
菓子類												0	0								
きのこ類								1	1			1	1								
料理	すし類											0	0								
	会席・定食											0	0								
	弁当類					5	570					5	570								
複合調理食品			2	31								2	31								
その他		1	10	12	174	1	7	11	227	1	24	26	442								
不明												0	0								
計		1	10	2	31	12	174	2	10	16	797	1	24	2	17	2	2	1	4	39	1,069

表14 月別、病因物質別発生状況

月	病因物質	細菌性				ウイルス		自然毒		その他	計										
		サルモネラ属菌	ぶどう球菌	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌	ノロウイルス	その他のウイルス	植物性	動物性	クドア	件数	患者数									
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数			患者数								
1月						5	149			1	4	6	153								
2月					1	3	4	521				5	524								
3月				4	32		2	41		1	1	7	74								
4月							3	53				3	53								
5月		1	10	1	15	1	4	1	7	1	18	5	54								
6月				2	24		1	15				3	39								
7月				1	9				1	16		2	25								
8月												0	0								
9月			1	16	2	52						3	68								
10月												0	0								
11月								1	24	1	1	2	25								
12月				2	53					1	1	3	54								
計		1	10	2	31	12	174	2	10	16	797	1	24	2	17	2	2	1	4	39	1,069

表15 原因施設別発生状況(件数)

原因施設	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計		
	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	
家庭	1	5.9		0.0		0.0	1	25.0		0.0	1	100.0	3	7.7	
病院給食		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
学校(寄宿舎等)		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
事業所給食		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
集団給食(その他)		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
飲食店	飲食店	7	41.2	10	83.3	3	100.0	3	75.0	2	100.0		0.0	25	64.1
	旅館	2	11.8	1	8.3		0.0		0.0		0.0		0.0	3	7.7
	仕出・弁当	5	29.4		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	5	12.8
製造所・販売所		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
その他	2	11.8	1	8.3		0.0		0.0		0.0		0.0	3	7.7	
不明		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
計	17	100.0	12	100.0	3	100.0	4	100.0	2	100.0	1	100.0	39	100.0	

表16 原因施設別発生状況(患者数)

原因施設	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計		
	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	
家庭	1	0.1		0.0		0.0	1	2.3		0.0	1	100.0	3	0.3	
病院給食		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
学校(寄宿舎等)		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
事業所給食		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
集団給食(その他)		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
飲食店	飲食店	181	22.2	79	63.7	69	100.0	42	97.7	16	100.0		0.0	387	36.2
	旅館	32	3.9	24	19.4		0.0		0.0		0.0		0.0	56	5.2
	仕出・弁当	570	69.9		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	570	53.3
製造所・販売所		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
その他	32	3.9	21	16.9		0.0		0.0		0.0		0.0	53	5.0	
不明		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0	
計	816	100.0	124	100.0	69	100.0	43	100.0	16	100.0	1	100.0	1069	100.0	

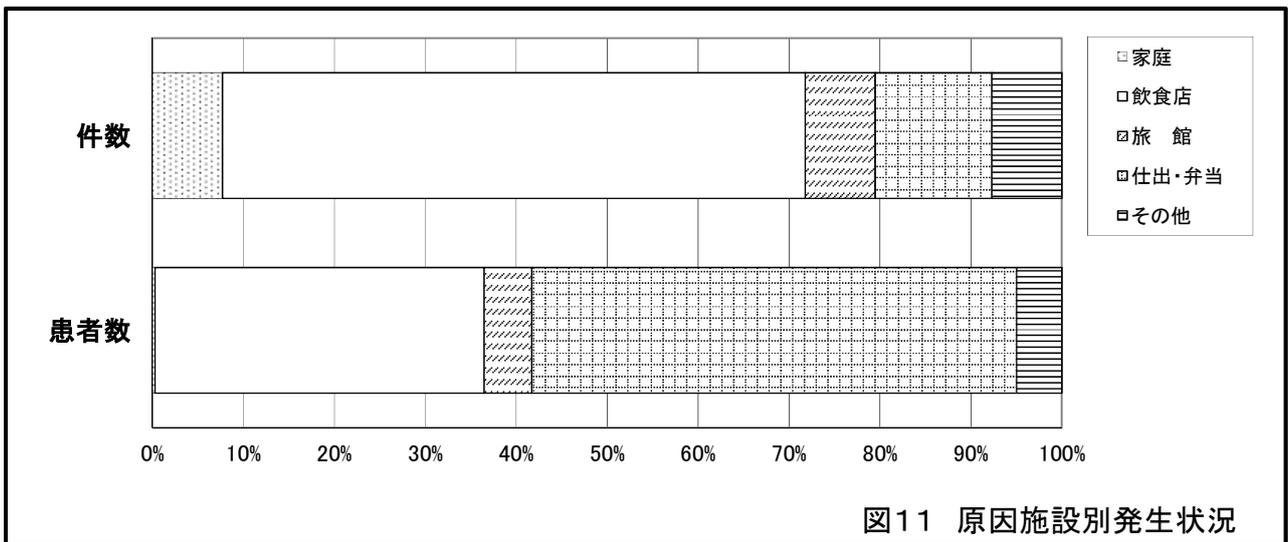


図11 原因施設別発生状況

表17 摂食場所別発生状況(件数)

摂食場所	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計	
	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)
家庭	3	17.6		0.0		0.0	1	25.0		0.0	1	100.0	5	12.8
病院		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0
学校	1	5.9		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	1	2.6
事業所	3	17.6	1	8.3		0.0		0.0		0.0		0.0	4	10.3
社会福祉施設等		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0
飲食店	6	35.3	10	83.3	3	100.0	3	75.0	2	100.0		0.0	24	61.5
旅館	2	11.8	1	8.3		0.0		0.0		0.0		0.0	3	7.7
その他	2	11.8		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	2	5.1
不明		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0
計	17	100.0	12	100.0	3	100.0	4	100.0	2	100.0	1	100.0	39	100.0

注: 1事件に係る摂食場所が2カ所以上に及ぶ場合は、患者の最も多くが摂取した施設等の欄に計上。

表18 摂食場所別発生状況(患者数)

摂食場所	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計	
	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)
家庭	44	5.4		0.0		0.0	1	2.3		0.0	1	100.0	46	4.3
病院		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0
学校	16	2.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	16	1.5
事業所	509	62.4	21	16.9		0.0		0.0		0.0		0.0	530	49.6
社会福祉施設等		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0
飲食店	166	20.3	79	63.7	69	100.0	42	97.7	16	100.0		0.0	372	34.8
旅館	32	3.9	24	19.4		0.0		0.0		0.0		0.0	56	5.2
その他	49	6.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	49	4.6
不明		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	0	0.0
計	816	100.0	124	100.0	69	100.0	43	100.0	16	100.0	1	100.0	1,069	100.0

注: 1事件に係る摂食場所が2カ所以上に及ぶ場合は、患者の最も多くが摂取した施設等の欄に計上。

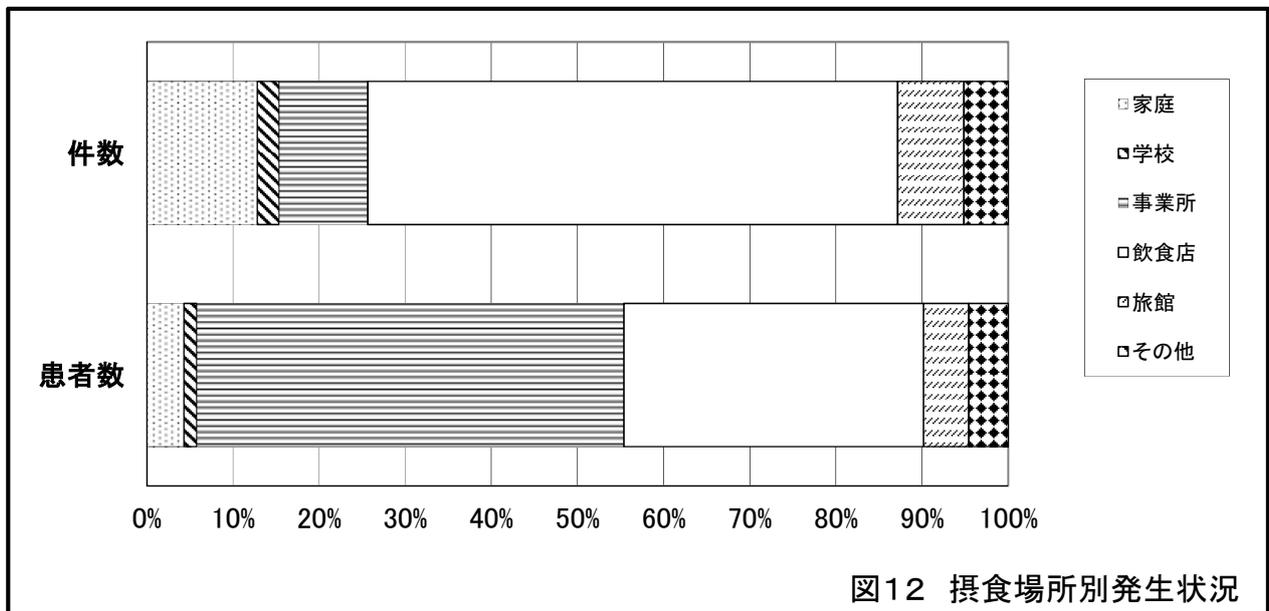
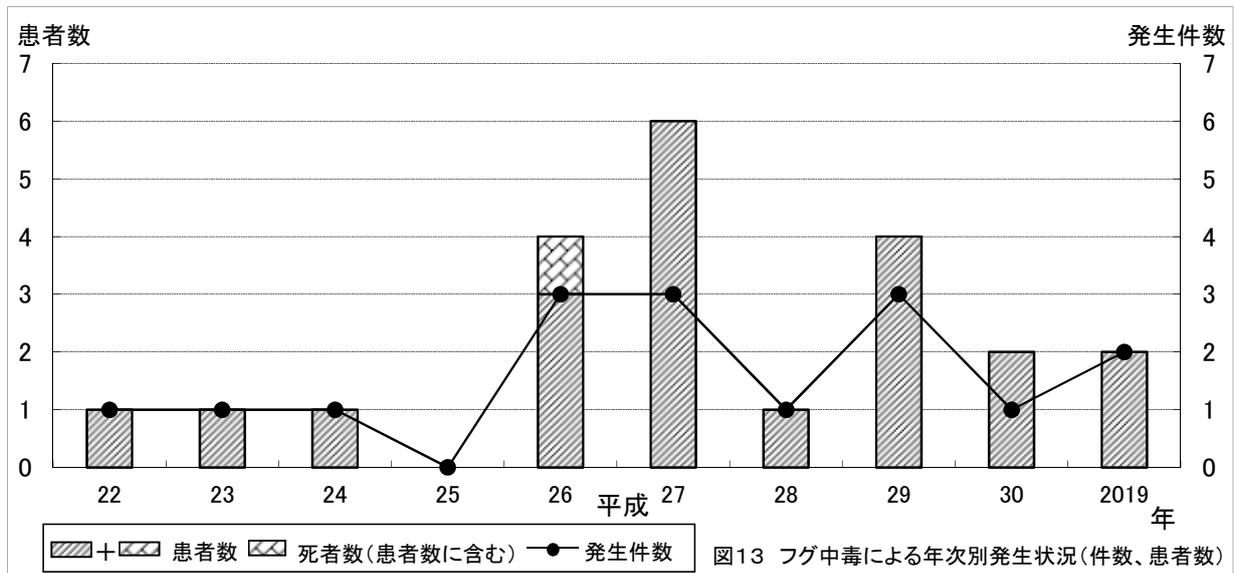


図12 摂食場所別発生状況

表19 過去10年間のフグ中毒の年次別・月別発生状況(上段:件数、下段:患者数)

月 年次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
22		1											1
		1											1
23										1			1
										1			1
24				1									1
				1									1
25													0
													0
26		1				1			1				3
		1				2			1 (1)				4 (1)
27	2		1										3
	5		1										6
28						1							1
						1							1
29					1						1	1	3
					2						1	1	4
30										1			1
										2			2
2019			1									1	2
			1									1	2
計	2	2	2	1	1	2	0	0	1	2	1	2	16
	5	2	2	1	2	3	0	0	1 (1)	3	1	2	22 (1)

() 死者数再掲



第3部

2019年に発生した主な食中毒事件例

平成 31 年 2 月に龍野保健所管内で発生した 飲食店ノロウイルス食中毒事件に係る詳報

I 食中毒発生の概要

1 発生年月日

平成 31 年 2 月 8 日

2 発生場所

事業所、家庭等

3 原因食品等を摂取した者の数

①平成 31 年 2 月 7 日の弁当を摂取した者の数 422 グループ 2,337 人

② 同月 8 日の弁当を摂取した者の数 438 グループ 2,326 人

のべ摂取者は上記①②のとおりで（調査票による調査ができなかった者を含む）、原因食品は事業所等の給食（昼食）弁当であり、2月7日及び8日の両方の弁当を摂取している者が多かった。

そこで、調査票に基づく調査ができた者のうち、①2月7日の弁当のみを摂取したと回答した 332 人（うち患者 54 人）、②2月7日及び8日の弁当を摂取したと回答した 1,386 人（うち患者 375 人）、及び③2月8日の弁当のみを摂取したと回答した者 346 人（うち患者 54 人）、合計 2,064 人（男 1,588 人、女 422 人、不明 54 人）を集計対象とすることとした。

なお、2月7日及び8日の両方の弁当を摂取している者については、2月7日の弁当を摂取した時点を摂取日時とした。

4 死者数

0 人

5 患者数

483 人

6 原因食品等

平成 31 年 2 月 7 日及び 8 日に提供された弁当

7 病因物質

ノロウイルス GII.2

II 食中毒発生の探知

平成 31 年 2 月 12 日（火）午前 9 時頃、管内の医療機関から、「2月9日（土）に嘔吐、下痢等の消化器症状を呈する複数の患者を診察した。これらの患者は、たつの市内の事業者 TK が調製した弁当を摂取している。」旨の連絡があった。

Ⅲ 患者及び死者の状況

1 患者並びに死者の性別及び年齢別の数

(表1) 性別／年齢別患者数

(歳)	0	1～4	5～9	10～14	15～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70～	不明	合計(人)
男(人)	0	3	0	0	3	41	63	101	110	55	16	5	397
女(人)	0	2	0	0	0	7	13	26	16	13	7	2	86
合計(人)	0	5	0	0	3	48	76	127	126	68	23	7	483
割合(%)	0.0	1.0	0.0	0.0	0.6	9.9	15.7	26.3	26.1	14.1	4.8	1.4	-

(表2) 性別患者発生割合(発症率) ※性別不明の摂食者54人を除いて集計

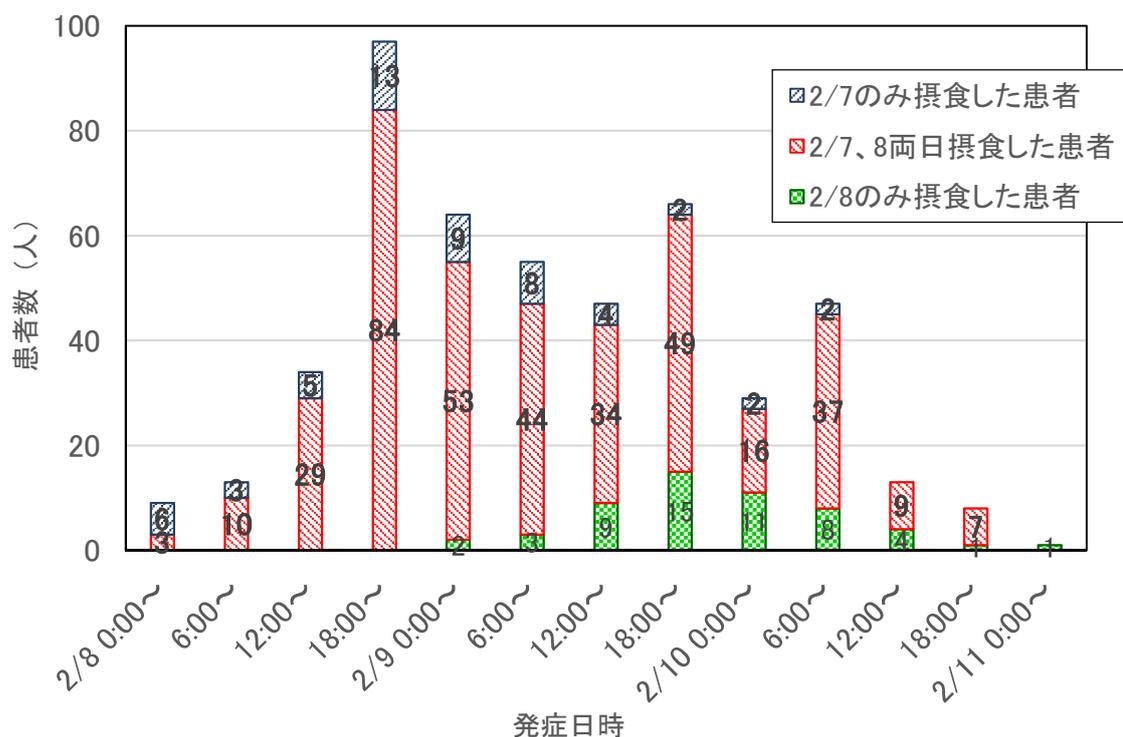
	摂食者(人)	患者(人)	割合(%)
男(人)	1,588	397	25
女(人)	422	86	20

2 患者及び死者の発生日時別の数

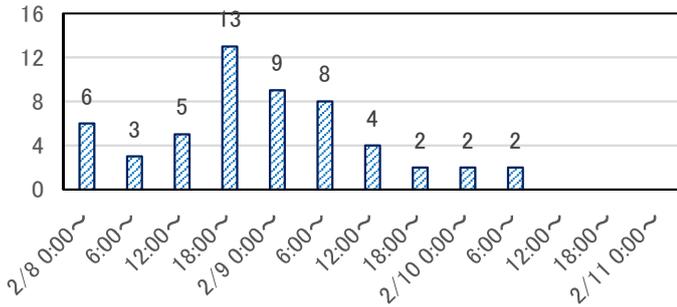
(1) 日時別患者発生状況(表3)(図1、図1①～③)

日	2/8				2/9				2/10				2/11
時	0:00～	6:00～	12:00～	18:00～	0:00～	6:00～	12:00～	18:00～	0:00～	6:00～	12:00～	18:00～	0:00～
2/7	6	3	5	13	9	8	4	2	2	2	0	0	0
2/7 + 2/8	3	10	29	84	53	44	34	49	16	37	9	7	0
2/8	0	0	0	0	2	3	9	15	11	8	4	1	1
合計	9	13	34	97	64	55	47	66	29	47	13	8	1

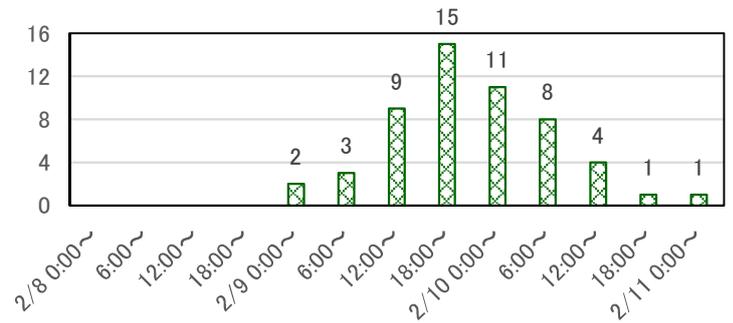
(図1) 日時別患者発生状況



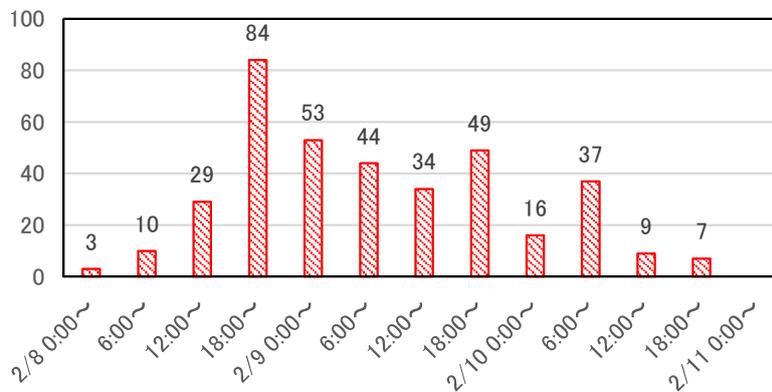
(図1①)2/7の弁当のみ摂食した患者



(図1②)2/8の弁当のみ摂食した患者



(図1③)2/7及び2/8の弁当を摂食した患者



3 原因食品等を摂取した者の数のうち患者及び死者となった者の数の割合 (発症率)

(表4)

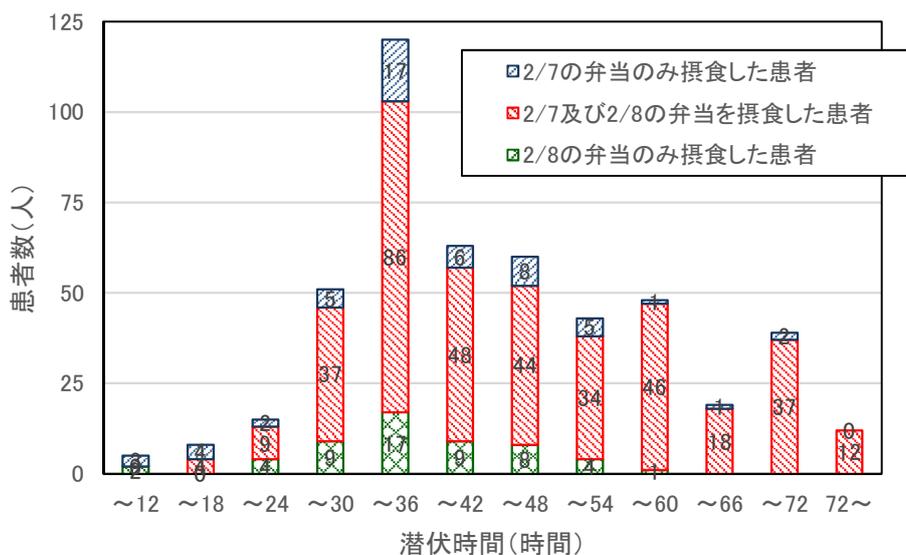
	摂食者数 (人)	患者数 (人)	発症率 (%)
2/7 の弁当のみ摂食	332	54	16.3
2/7 及び2/8 の弁当を摂食	1,386	375	27.1
2/8 の弁当のみ摂食	346	54	15.6
全体	2,064	483	23.4

4 患者及び死者の原因食品等の摂取から発病までに要した時間の状況 (表5、図2、図2①~③)

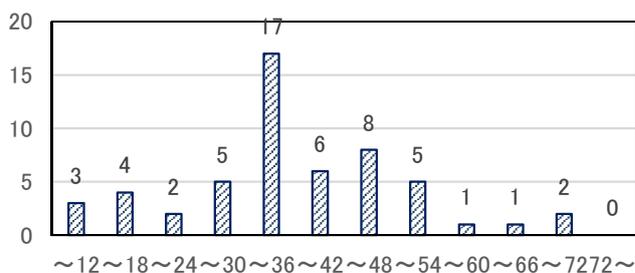
(表5) 潜伏時間別患者発生状況

潜伏時間 (hr)	~12	~18	~24	~30	~36	~42	~48	~54
2/7 の弁当のみ摂食	3	4	2	5	17	6	8	5
2/7 及び2/8 の弁当を摂食	0	4	9	37	86	48	44	34
2/8 の弁当のみ摂食	2	0	4	9	17	9	8	4
全体	5	8	15	51	120	63	60	43
	~60	~66	~72	72~	平均			
	1	1	2	0	36.4			
	46	18	37	12	45.3			
	1	0	0	0	35.5			
	48	19	39	12	43.2			

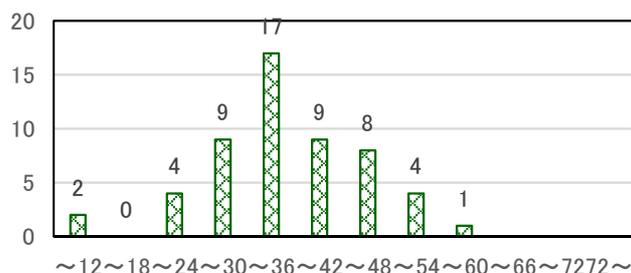
(図2) 潜伏時間別患者発生状況(全体)



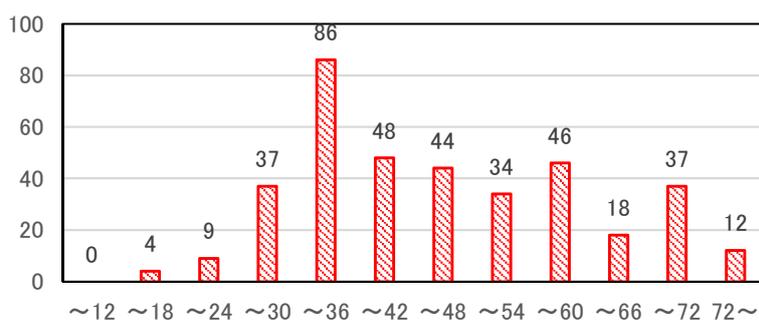
(図2①) 2/7の弁当のみ摂食した患者



(図2②) 2/8の弁当のみ摂食した患者



(図2③) 2/7及び2/8の弁当を摂食した患者



5 患者並びに死者の症状及び症状別の数

(表6) 発症状況(全体)

症状	下痢	嘔吐	嘔気	発熱	倦怠感	腹痛	臥床
発症者(人)	421	301	299	229	228	195	192
発頭率(%)	87.2	62.3	61.9	47.4	47.2	40.4	39.8

症状	悪寒	脱力感	頭痛	あい気	戦慄	眼症状	その他
発症者(人)	188	140	127	63	63	17	51
発頭率(%)	38.9	29.0	26.3	13.0	13.0	3.5	10.6

①下痢の状況

下痢回数	1～2	3～4	5～6	7～8	9～10	11～	不明	計	平均
人数(人)	80	109	82	33	55	25	37	421	6.1回
割合(%)	19.0	25.9	19.5	7.8	13.1	5.9	8.8	-	

②嘔吐の状況

嘔吐回数	1～2	3～4	5～6	7～8	9～10	11～	不明	計	平均
人数(人)	123	81	52	14	23	8	0	301	4.0回
割合(%)	40.9	26.9	17.3	4.7	7.6	2.7	-	-	

③発熱の状況

発熱温度(°C)	37.0～37.4	37.5～37.9	38.0～38.4	38.5～38.9	39.0～39.4	39.5～39.9	40.0～	不明	計	平均
人数(人)	50	59	71	28	15	4	2	0	229	37.9°C
割合(%)	21.0	24.8	29.8	11.7	6.6	1.7	0.8	-	-	

IV 原因食品等及び汚染経路

1 原因食品等を特定するまでの経過及び特定の理由

平成31年2月12日(火)、管内の医療機関から上記Ⅱのとおり連絡を受けた。

当該医療機関において、検便のノロウイルス簡易検査を実施しており、検査した4名全員が陽性であった旨も併せて情報提供を受けた。

TKは、事業場(事業所、保育所、福祉施設等)、学校、個人宅等に対して、主に昼食弁当を提供しており、平日は約2,300～2,500食を調製・配達していた。

加えて、土曜・日曜・祝日についても500～1,000食程度を提供しており、9日(土)は766食、11日(月祝)は556食を提供していた。

更に、探知時点ですでに配達済であった12日(火)の弁当については、2,259食提供されていた。

これら5日間にTKが提供した弁当を摂食した者に対して、症状調査、喫食調査、遡り喫食状況調査、行動調査、検便検査等を実施した。

なお、調査対象者は、2月7日(木)又は8日(金)の弁当摂食者については全員とし、2月9日(土)、11日(月祝)及び12日(火)の弁当摂食者については、2月7日(木)又は8日(金)の弁当を摂食していない者とした。

TKに対しては、施設への立ち入り調査、調理従事者への聞き取り調査、検便調査等を実施した。

最終的な症例定義は次のとおりとし、患者の状況についてはⅢのとおりであった。

症例定義：TKの弁当を摂食した者であって、最初の摂食日の翌日0:00から3日後の24:00までの間に、下痢又は嘔吐を1回以上呈した者

なお、2月9日(土)、11日(祝月)、12日(火)の調査対象者における症例定義に合致する患者の発生状況は、それぞれ、0/53(0%)、1/97(1.0%)、3/157(1.9%)であ

り、2月7及び8日の患者発生率と大きく異なっていた。

患者及び調理従事者の検便からは、ノロウイルス GII.2 が検出された。(詳細は、V、VIのとおり。)

これらの状況から、TK が2月7日及び8日に提供した弁当が原因であると特定した。

2 原因食品等の汚染経路

(1) 内容

① 2月7日の弁当

春雨サラダ、おから、焼肉風コロッケ、しゅうまい、ハムステーキ、マカロニのツナあえ、ほうれんそうのおひたし、昆布と豆の煮物、漬物、たきこみごはん

② 2月8日の弁当

ごぼう天、こんにゃく煮、さんま煮、メンマ、スパゲティ、ブロッコリー、ハンバーグ、鶏唐揚げ、ポテトサラダ、漬物、ごはん

(2) 入手経過

別紙1「原材料仕入状況調査票」のとおり

(3) 調理、製造、加工等の方法及び摂取までの経過

別紙2「調理・製造加工等の方法及び摂取までの経過調査票」及び別紙3「従事者担当業務等聞取り結果表」のとおり

(4) 汚染経路の追求

施設従事者A～Z26人中、24人に検便を実施し、4人(J、Q、S、Y。うち調理従事はJ、S、Y)からノロウイルスを検出したこと、仕入状況、調理状況等から、原材料そのもののノロウイルス汚染ではなく、調理従事者による二次汚染が原因であると考えられた。

ノロウイルス陽性の従事者のうち、J、Yは、本人、家族とも消化器症状を呈してはしなかったが、盛付工程に携わっていた。Qについては、弁当の配達を担当していた。

従事者Sについては、2月9日頃から嘔吐、発熱(38℃)の症状を呈しており、炊飯(加熱調理前)及び配達を担当していた。

また、これら4人を含む従事者のほぼ全員が、当該弁当を摂食していた。

盛付作業については、手袋を着用することとしていたが、着用方法、交換頻度・タイミングは定められていなかった。

これらの状況から、2月7日のハムステーキ、マカロニのツナあえ、昆布と豆の煮もの、2月8日のスパゲティ、ハンバーグ、漬物が原因食品として疑われ、生活衛生情報管理システムを用いて疫学的な分析を実施したが、有意差は見られなかった。(別紙4「メニュー別有意差検定」のとおり)

以上から、ノロウイルスに不顕性感染した調理従事者を介した食品の二次汚染が原因であると推定された。

V 原因施設

1 原因施設の給排水の状況その他衛生状況

当該施設においては、調理には水道水（上水道）、弁当容器の洗浄、施設洗浄等には井戸水が使用されていた。井戸水については、作業前に残留塩素濃度の測定を実施し、記録していた。

便所は2か所あり、1か所については独立した手洗い・消毒設備があったが、非常に小さなものであり、温湯の供給はなく、十分に手洗いができる状況ではなかった。別の1か所については、ロータンクを手洗い設備としており、これについても十分な手洗いができる状況ではなかった。

また、便所内に目立った汚れは確認されなかったものの、清掃頻度・担当者の定め、清掃記録もなかった。

毎日の個人衛生チェックについては、一部従事者の記入欄がない、具体的なチェック項目がない等、管理ができていない状況であった。

また、調理作業時には手袋を着用するとしていたものの、文書化された規定はなく、前述のとおり、着用方法や交換頻度・タイミングについて特に決められておらず、従事者個人の判断に委ねられていた。

なお、調理従事前の手洗いについて、大多数の者が石けんを使用せず、短時間（数秒程度）水で流すのみであったことが事件断定後の衛生教育において判明した。

2 原因施設の従業員の健康状態

原材料の解凍等仕込み作業を実施していた2月6日から8日の調理作業中までの間において、従事者に消化器症状を呈した者はいなかった。

2月9日に嘔吐、発熱等を呈した従事者1人（S）については、毎日まかないを喫食していることから、当該弁当を喫食したことによる感染を否定できなかった。

VI 病因物質

1 微生物学的若しくは理化学的試験又は動物を用いる試験による調査結果

別紙5「食中毒に関する検査実施報告書」のとおり

なお、検便の細菌検査用の検体も確保していたが、ノロウイルス検査の結果が先行して判明したため、検査は実施しなかった。

2 病因物質を特定するまでの経過及び特定の理由

患者検便12検体中11検体から、従事者24人中4人（うち、調理従事者3人）から、ノロウイルスGII.2を検出した。また、患者の発症状況はⅢの2～4のとおりであり、ノロウイルス感染時の特徴と一致していた。

以上から、病因物質はノロウイルスGII.2と特定した。

VII 都道府県知事等が講じた処分その他の措置の内容

探知後、TKに対して営業自粛を指導の上、最終的に、平成31年2月13日から17日まで5日間の営業停止を命じた。

営業停止期間中は、施設の洗浄・消毒を実施させるとともに、施設設備の改善指導を行った。

また、大量調理施設における衛生管理マニュアル（以下「大量調理マニュアル」とい

う。)に基づく衛生管理を実施するよう営業者に指導するとともに、従事者に対する衛生教育を実施した。

VIII 考察

本事件については、調理従事者による食品の二次汚染を原因とするノロウイルス食中毒の典型的な事例であった。

医療機関における簡易検査で複数の患者がノロウイルス陽性と判明していたこと、探知とほぼ同時に TK の弁当を注文している複数の事業所等から寄せられた有症者の発症状況、感染症発生動向調査において例年と同じ感染性胃腸炎の流行状況を示していたこと等から、ノロウイルス食中毒の可能性を視野に入れて調査に着手し、探知の翌日に原因施設の特定ができ、結果的には速やかな被害拡大防止を図ることができたと言える。

しかし、探知～事件断定～最終的な疫学調査の終了という一連の調査の中で判断・調査が困難だったことが多数あり、これらは次の3つに大別された。

【1】ノロウイルス食中毒・事業所給食という性質上の調査の難しさ

- ① 調理従事者からの二次汚染によるノロウイルス食中毒を疑ったことから、汚染が複数日に及んでいる可能性があり、調査の対象日をどこまで広げるかの判断が困難だった。
- ② 事業所給食弁当という食事の性質上、いつの弁当を誰が摂食しているかを特定することが困難だった。
- ③ ②に加え、複数の弁当を摂食している場合のデータ入力処理、潜伏時間の処理の仕方等の記述疫学上の難しさがあった。

【2】営業者自身の管理不備等の問題点

- ④ TK の弁当の提供先は400か所以上、配達は14ルートに分かれていた。これらは、配達先の略称と食数だけを手書きした紙のメモがルート別に1枚ずつあっただけで、正式な名称、所在地、連絡先がリスト化されていなかった。
探知時点で、既に紙のメモを持ってその日の弁当を配達に出てしまっていたことから、提供先・食数の把握に時間と労力を要した。
- ⑤ TK に苦情電話が殺到し、当所から連絡が取りにくくなり、また、代表者自らが苦情の対応に追われ情報の取りまとめ役が不在となり、施設調査や疫学調査票作成のための TK への聞き取り調査にも時間を要した。

【3】保健所における問題点

- ⑥ 本事件の規模に対し、食品衛生の担当者が4名（食品安全専門官+担当者）のみであり、また、食中毒処理に精通した職員が少ない等マンパワーが不足していた。
- ⑦ 疫学処理の為のシステムの入力が1名しかできない仕様であり、データ処理のボトルネックとなった。

【1】について

探知～事件断定の間は原因施設の特定による被害拡大防止を主眼に保健所職員による聞き取り調査による現場・疫学調査を進め、全容把握は事件断定後とし、調査を2段階に分けることで迅速な対応ができた。

また、最終的な疫学処理については、Ⅲ、Ⅳの1で示したとおり、全容を把握した

後に摂食状況によって統計処理を分離することで一峰性を示す患者分布となり、単一暴露の根拠とすることができた。

【2】について

TK は法人として平成6年から飲食店営業許可を受けているが、実際には家族経営的な状態であり、提供食数に対して調理従事者が少なかった。事件当時の従事者26人の内訳は、調理（専任）7人、配達12人、容器洗浄4人、事務2人、不明1人であり、人手が足りないときには配達の担当者が着替えや履物の交換をしないまま盛付けをすし、また、Vの1で述べたとおり正しい手洗いすらしておらず、衛生管理がずさんであったと言わざるを得ない状況だった。

また、衛生管理だけでなく、配達先の管理についても④のとおりずさんと言わざるを得ず、衛生管理においてもそれ以外の管理においても、内部統制がとれていなかった。

その結果、TKは、弁当の提供先から複数の有症者がある旨の連絡を当所が探知する前日の2月11日の段階で受けていたが、代表者には伝わらず、当所に報告していなかった。また、当所が調査に着手した際にも、代表者は「他に苦情は聞いていない」と報告するに至った。

12日の弁当を原因とする食中毒は発生しなかったが、直ちに報告していれば確実・迅速に拡大防止を図れたものであり、不要な調査にもつながらなかった。

今回、④⑤の記録を含むこれらの問題について改善指導を実施したが、長年営業してきたこれまでの状況から鑑みて、一朝一夕に改善が進むとは考えづらく、日常の立入監視において指導を継続することが重要であると考えられた。

また、食品衛生法の改正において、HACCPに基づく／考え方を取り入れた衛生管理が義務化され、記録の保管が必須となるが、TKのように衛生管理の認識不足にある事業者においては、紙に記入することだけが目的化する可能性があり、立入監視時の食品衛生監視員による記録の点検の際、書いてあることだけを確認するだけでは不十分であり、併せて事業者から記録の内容について詳細に聞き取りする必要があると考えられる。

なお、本事件の調査に際しては、④の状況であったことから、事件断定後の拡がり調査に際しては、保健所職員が直接聞き取りしないでも回答が得られるよう平易な表現を用いた調査票（別紙6）を作成し、TKを通じて配布・回収した。調査票の内容についての問い合わせは特になく、概ね回答が得られたことから、⑥のとおり人員が限られる状況における規模が大きい拡がり調査については、分かりやすい調査票の作成も効率的な調査に有効であると考えられた。

【3】について

⑥、⑦については、探知が平日午前中であったこと、食中毒の処理の経験がある環境衛生監視員の協力を得られたことなどから、結果的に今回は探知の翌日に原因施設と断定できるデータを優先的に集め、処理することができたが、必ずしもこの人数で食中毒発生の都度迅速に対応できるとは限らない。

兵庫県食中毒処理要領に定めるとおり、必要に応じ、所内の上記以外の他の職員や本庁職員の派遣を要請する等、必要な措置を取る必要がある。また、食中毒処理に必要な疫学の理解、危機管理に必要なリーダーシップと情報収集・処理の訓練等、食品衛生監視員個人の資質の向上も必要と考えられる。

原材料仕入状況調査票

【2月7日昼食弁当】

メニュー	含まれる材料	仕入月 日時間	仕 入 先	運搬又は保 管の方法	同一食品の他系統へ の販売状況及びその 系統からの発生
春雨サラダ	にんじん	2月6日		常温	探知していない
	きくらげ	2月6日		常温	同上
	えび	2月6日		冷凍→冷蔵	同上
	春雨	不明		常温	同上
おから	おから	2月5日		冷蔵	同上
	にんじん	2月6日		常温	同上
	ちくわ	2月6日		冷蔵	同上
	スライスしいた け	不明		常温	同上
	ねぎ	2月6日		常温	同上
昆布と豆の煮物	既製品	2月6日		冷蔵	同上
焼肉風コロッケ	冷凍既製品	2月6日		冷凍	同上
しゅうまい	冷凍既製品	2月6日		冷凍	同上
ハムステーキ	冷凍既製品	2月6日		冷凍	同上
マカロニのツナ あえ	マカロニ	不明		常温	同上
	ツナ缶詰	不明		常温	同上
ほうれんそうの おひたし	冷凍ほうれんそ う	2月6日		冷凍	同上
	コーン缶詰	不明		常温	同上
漬物	紅しょうが	不明		冷蔵	同上

【2月8日昼食弁当】

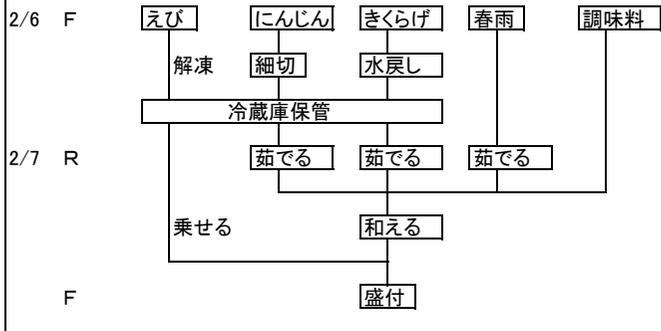
メニュー	含まれる材料	仕入月 日時間	仕 入 先	運搬又は保 管の方法	同一食品の他系統へ の販売状況及びその 系統からの発生
ごぼう天	冷凍ごぼう天	2月7日		冷凍→冷蔵	探知していない
こんにゃく煮	つきこんにゃく	不明		常温	同上
	冷凍牛肉	不明		冷凍	同上
さんま煮	冷凍さんま	2月5日		冷凍	同上
メンマ	メンマ水煮	不明		常温	同上
スパゲティ	スパゲティ	不明		常温	同上
ブロッコリー	冷凍ブロッコリー	2月7日		冷凍→冷蔵	同上
ハンバーグ	冷凍既製品	2月7日		冷凍→冷蔵	同上
鶏唐揚げ	冷凍既製品	2月6日		冷凍	同上
ポテトサラダ	既製品	2月6日		冷蔵	同上
漬物	既製品	不明		不明	同上

調理・製造・加工等の方法及び摂取までの経過調査票

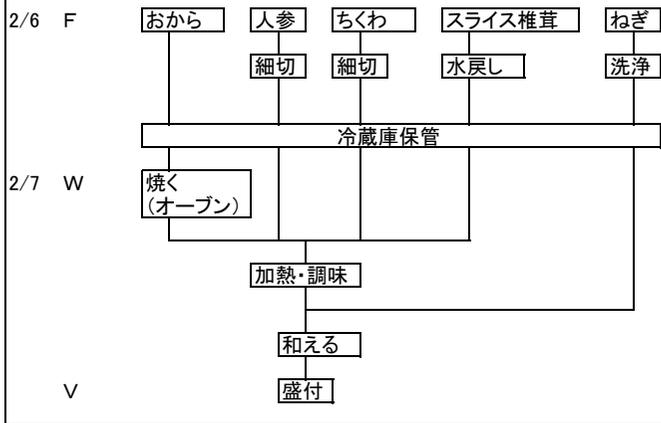
枠内の日付は作業日、アルファベットは調理従事者名
太文字・囲み文字のアルファベットは、検便ノロウイルス陽性者

【2月7日昼食弁当】

春雨サラダ



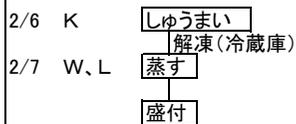
おから



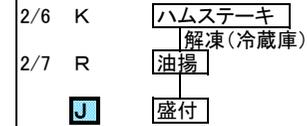
焼肉風コロッケ



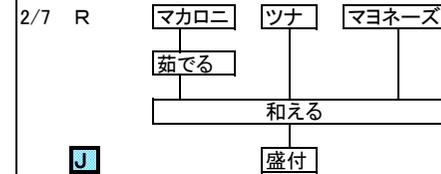
しゅうまい



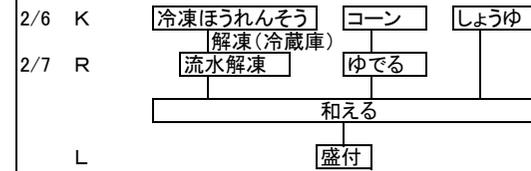
ハムステーキ



マカロニのツナあえ



ほうれんそうのおひたし



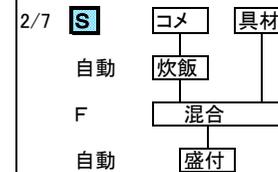
昆布と豆の煮もの



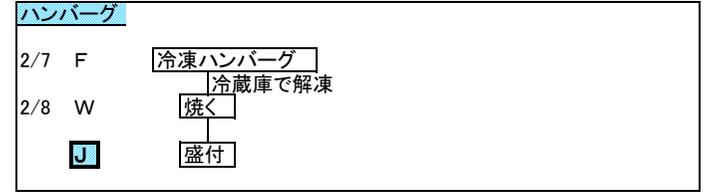
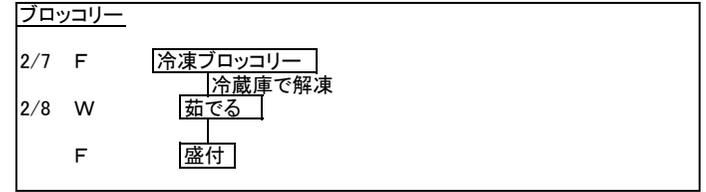
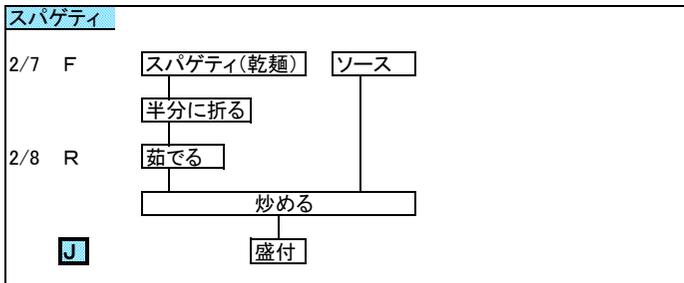
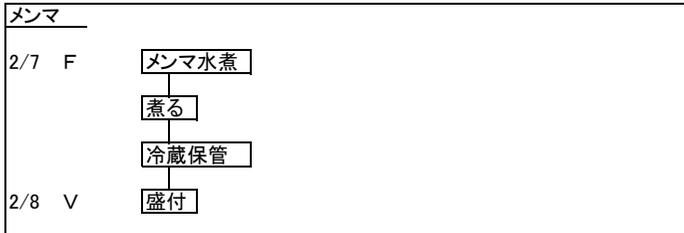
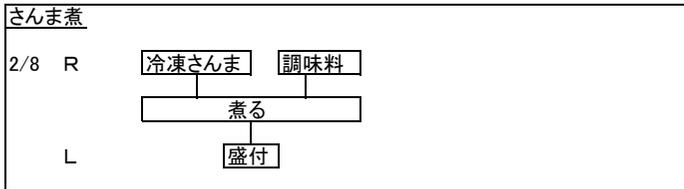
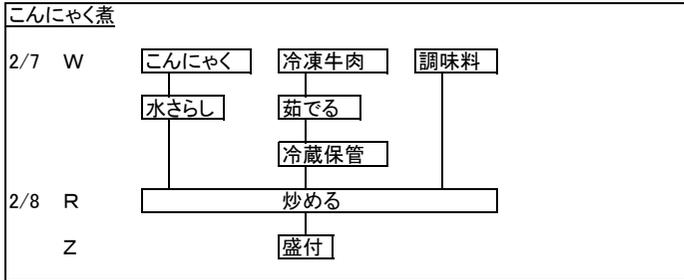
漬物



たきこみごはん



【2月8日昼食弁当】



従事者担当業務等聞取り結果表

検便 ノロ	従事者 氏名	まかない の喫食	便所の 使用	消化器 症状	担当した作業		
					(2/6)	2/7	2/8
(-)	A	2/8のみ有	有	本人、家族とも無	弁当箱洗浄	弁当箱洗浄	弁当箱洗浄
(-)	B	有	無	本人、家族とも無	配達	配達	配達
(-)	C	有	2/6のみ有	本人、家族とも無	弁当フタ閉め、配達	弁当フタ閉め、配達	弁当フタ閉め、配達
(-)	D	2/6、7のみ有	有	本人、家族とも無	事務	事務	事務
(-)	E	2/7(おから、春 雨、マカロニ)の み有	無	本人、家族とも無	無し	配達	配達
(-)	F	有	有	本人、家族とも無	盛付、翌日の下処理	盛付、翌日の下処理	盛付、翌日の下処理
(-)	G	有	無	本人、家族とも無	配達	配達	配達
(-)	H	有	無	本人、家族とも無	配達	配達	配達
(-)	I	有	有	本人、家族とも無	弁当箱洗浄	弁当箱洗浄	弁当箱洗浄
GII.2	J	有	有	本人、家族とも無	調理(盛付含む)	調理(盛付含む)	調理(盛付含む)
(-)	K	有	有	本人、家族とも無	翌日の下処理	翌日の下処理	翌日の下処理
(-)	L	無	2/6、8のみ有	本人、家族とも無	盛付、翌日の下処理	盛付、翌日の下処理	盛付、翌日の下処理
(-)	M	無	有	本人、家族とも無	弁当箱洗浄	弁当箱洗浄	弁当箱洗浄
(-)	N	有	有	本人、家族とも無	弁当箱洗浄	弁当箱洗浄	弁当箱洗浄
(-)	O	有	有	本人、家族とも無	配達	配達	配達
(-)	P	2/6、8のみ有	2/6、8のみ有	本人、家族とも無	配達、子供用3食盛付	配達、子供用3食盛付	配達、子供用3食盛付
GII.2	Q	2/7(おから、春 雨、マカロニ)の み有	2/6、7のみ有	本人、家族とも無	箱詰め、配達	配達	配達
(-)	R	有	有	本人、家族とも無	調理	調理	調理
GII.2	S	有	有	2/9から嘔吐、発 熱(38℃)症状あ り	ごはん(炊飯、フタ)、配達	ごはん(炊飯、フタ)、配達	ごはん(炊飯、フタ)、配達
(-)	T	有	有	本人、家族とも無	配達、事務	配達、事務	配達、事務
/	U	不明	不明	家族(従事者S) が消化器症状等	ごはん(フタ)、事務	ごはん(フタ)、事務	ごはん(フタ)、事務
(-)	V	有	有	本人、家族とも無	盛付、翌日の下処理	盛付、翌日の下処理	盛付、翌日の下処理
(-)	W	不明	不明	不明	調理、盛付(漬物のみ)	調理、盛付(漬物のみ)	調理、盛付(漬物のみ)
(-)	X	有	有	本人、家族とも無	配達	配達	配達
GII.2	Y	有	有	本人、家族とも無	配達	盛付(豆)、配達	盛付(漬物、スパゲッティ)、配達
/	Z	不明	不明	不明	不明	盛付(コロッケのみ)	盛付(こんにやく煮のみ)

メニュー別有意差検定

日付	メニュー	〈患者〉 食べた(a)	〈患者〉 食べない(b)	〈健康者〉 食べた(c)	〈健康者〉 食べない(d)	χ ²	フィッシャー	オッズ比	95%信頼区間		
									オッズ比下限	オッズ比上限	オッズ比下限 が1を
2/7 (木)	焼肉風コロッケ	521	51	1045	132	2.171	0.157	1.29	0.919	1.813	超えない
	ハムステーキ	502	60	998	146	1.545	0.236	1.224	0.89	1.684	超えない
	シュウマイ	496	65	984	158	1.672	0.221	1.225	0.9	1.668	超えない
	マカロニのツナあえ	505	58	1017	148	2.085	0.155	1.267	0.918	1.748	超えない
	春雨中華サラダ	505	62	1005	158	2.413	0.125	1.281	0.937	1.75	超えない
	おから	476	81	930	183	1.007	0.321	1.156	0.871	1.536	超えない
	ほうれん草あえもの	496	69	1002	148	0.148	0.757	1.062	0.782	1.441	超えない
	昆布と豆の煮物	462	94	891	208	1.01	0.346	1.147	0.877	1.5	超えない
	たきこみごはん	516	62	1028	147	1.174	0.308	1.19	0.868	1.631	超えない
	漬物(紅しょうが)	428	122	847	219	0.584	0.479	0.907	0.706	1.165	超えない
2/8 (金)	さんま煮	475	73	908	166	1.317	0.267	1.19	0.884	1.601	超えない
	ハンバーグ	480	65	955	147	0.649	0.435	1.137	0.832	1.553	超えない
	鶏唐揚げ	489	57	981	136	1.077	0.328	1.189	0.857	1.651	超えない
	スパゲティ	477	62	959	135	0.239	0.63	1.083	0.786	1.492	超えない
	ブロッコリー	437	92	863	198	0.382	0.581	1.09	0.83	1.432	超えない
	ごぼう天	451	80	920	157	0.068	0.823	0.962	0.719	1.288	超えない
	こんにゃく煮	448	82	906	168	0.008	0.942	1.013	0.76	1.35	超えない
	ポテトサラダ	479	62	974	133	0.107	0.747	1.055	0.766	1.454	超えない
	メンマ	416	99	795	219	1.169	0.287	1.158	0.888	1.509	超えない
	漬物(柴漬け)	406	116	828	213	0.649	0.43	0.9	0.697	1.162	超えない
	ごはん	484	65	994	132	0.005	1	0.989	0.721	1.357	超えない
	カレー	37	340	59	605	0.248	0.656	1.116	0.724	1.719	超えない

※網掛けのメニューは、加熱調理以降の工程において、ノロウイルス陽性の調理従事者が関与したメニュー

食中毒に関する検査実施報告書

龍野保健所

品名	項目	検体数	微生物						化学			検査機関
			ノロウイルス									
糞便(発症者)		12	11/12									県立健康科学研究所
糞便(従事者・発症)		1	1/1									県立健康科学研究所
糞便(従事者・非発症)		23	3/23									県立健康科学研究所
食品(保存食)		2	0/2									県立健康科学研究所
合計		38	15/38									
備考(血清型等)			GII.2									

注1 品名については、糞便、吐物、血液(発症者、非発症者別に)、食品(保存食、食品残さ別に)、器具、手指等に区分し記載のこと。

注2 検査結果については、陽性件数/検体数を記載すること。

この度、「XXXXXXXXXX」の弁当を原因とするノロウイルス食中毒事件が発生したところですが、2月9日から12日までの間に提供された弁当まで調査を拡大しているところです。

お手数をおかけしますが、原因究明と事件の範囲の特定のため、調査へのご協力をお願いいたします。

食中毒調査票

お名前				お勤め先			
性別	男 ・ 女						
お住まいのご住所 (○をつけてください)	たつの市・太子町・佐用町・宍粟市・ 赤穂市・相生市・上郡町・ 姫路市・その他 ()						
生年月日	大・昭・平	年	月	日	年齢	満	才
電話番号※	(日中連絡が取れる番号を教えてください) :						

※電話番号は、お勤め先のご了承が得られれば、お勤め先の番号でもかまいません。

いつの弁当を食べたか、お伺いします。

2月9日(土)のXXXXXXXXXXの弁当を食べましたか？

→ いいえ ・ はい (AM・PM 時 分頃)

2月11日(月・祝)のXXXXXXXXXXの弁当を食べましたか？

→ いいえ ・ はい (AM・PM 時 分頃)

2月12日(火)のXXXXXXXXXXの弁当を食べましたか？

→ いいえ ・ はい (AM・PM 時 分頃)

2月9日・11日・12日のお弁当を食べた後、数日の間の体調についてお伺いします

①XXXXXXXXXXのお弁当を食べた後に、体調がおかしいと感じることはありましたか？

→ いいえ ・ はい：最初に感じたのは： 月 日 時 分頃

最初はどんな症状：吐き気・嘔吐・下痢

その他 ()

②体調が悪くなった方は、どんな症状がありましたか？○をつけてください。

下痢…どんな下痢ですか？：水のような下痢・うんちが普段よりやわらかい・

その他の便 ()

何回ぐらい下痢しましたか？： 回

熱… °Cぐらい・計っていないが熱っぽい

吐き気・寒け・嘔吐 (回ぐらい吐いた)・だるさ・便が出そうで出ない・

しびれ・寝込んだ・げっぷが続く・頭痛・身ぶるい・お腹が痛い・脱力感・

ひきつけ・眼の調子が悪い・その他 ()

体調がおかしいな、と感じてから、病院やクリニックを受診しましたか？

→ いいえ ・ はい (受診したのは 市・町の)

収集した個人情報については、食中毒事件の原因究明・再発防止の目的以外には使用しません。

ご不明な点は、龍野健康福祉事務所(龍野保健所)へお願いします。
電話：0791-63-5144 FAX：0791-63-9234

地区の祭礼で発生した黄色ブドウ球菌による食中毒事例について

朝来健康福祉事務所

1 食中毒発生の概要

- (1) 発生年月日 令和元年9月29日（日）
- (2) 発生場所 兵庫県朝来市
- (3) 摂食者数 119人
- (4) 患者数 16人（男 6人 女 10人）
- (5) 死者数 0人
- (6) 原因食品 ちらし寿司
- (7) 病因物質 黄色ブドウ球菌
- (8) 原因施設 公民館

2 食中毒発生の探知

「9月29日（日）に地区の祭礼にて昼食を喫食した住民が、9月30日（月）午後6時40分以降、腹痛、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、同日午後8時時点で11人が同様の症状を呈していることを確認した。」と、令和元年10月1日（火）9時頃、朝来市内の住民から、朝来健康福祉事務所へ申し出があった。

3 患者の状況

(1) 性、年齢別患者数

年齢	計	0	1~4	5~9	10~ 14	15~ 19	20~ 29	30~ 39	40~ 49	50~ 59	60~ 69	70~	不明
男	6	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	2	0
女	10	0	0	0	1	0	0	2	1	1	4	1	0
計	16	0	0	0	1	0	0	2	1	2	7	3	0
率[%]	100	0	0	0	6.25	0	0	12.5	6.25	12.5	43.75	18.75	0

(2) 日時別患者数

日付	計	0時~	4時~	8時~	12時~	16時~	20時~
9月29日	4	0	0	0	0	2	2
9月30日	12	2	0	1	6	3	0

(3) 潜伏時間別患者発生数

平均潜伏時間 3時間7分

時間	0~	1~	2~	3~	4~	5~	6~	7~
人員	0	1	6	5	3	0	0	1

(4) 症状

症状	下痢	発熱	嘔気	悪寒	嘔吐	倦怠感	裏急重後	麻痺
発症者	14	1	10	3	9	8	1	1
率[%]	87.5	6.25	62.5	18.75	56.25	50	6.25	6.25
症状	臥床	あい気	頭痛	戦慄	腹痛	脱力感	痙攣	眼症状
発症者	3	3	2	2	6	7	0	0
率[%]	18.75	18.75	12.5	12.5	37.5	43.75	0	0

(5) 患者（16人）の症状の詳細

下痢	回数	症状なし	症状あり									
			1~2	3~4	5~6	7~8	9~10	11~12	13~	不明	計	平均
	人員	2	2	6	3	1	0	0	2	0	14	6.57
	率[%]	-	14.29	42.86	21.43	7.14	0	0	14.29	0	100	-
嘔吐	回数	症状なし	症状あり									
			1~2	3~4	5~6	7~8	9~10	11~12	13~	不明	計	平均
	人員	7	2	2	2	1	1	0	1	0	9	7.56
	率[%]	-	22.22	22.22	22.22	11.11	11.11	0	11.11	0	100	-
発熱	度数	症状なし	症状あり									
			36.5 ~	37.0 ~	37.5 ~	38.0 ~	38.5 ~	39.0 ~	39.5 ~	不明	計	平均
	人員	15	0	0	1	0	0	0	0	0	1	37.9
	率[%]	-	0	0	100	0	0	0	0	0	100	-

4 原因食品及びその汚染経路

(1) 摂取状況

摂食者119人のうち、調査ができた者は101人であった。うち患者は16人であった。

(2) 汚染経路の追求

①有症者に共通する飲食物はちらし寿司以外にないこと、②ちらし寿司及び有症者糞便から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン産生性A型及びC型、エンテロトキシン遺伝子A及びC、コアグララーゼVII型）が検出されたこと、③有症者の症状が類似していること、④潜伏時間が黄色ブドウ球菌によるものと一致したことから、ちらし寿司が原因と特定した。

ちらし寿司は、地区の祭礼において、地区住民が公民館にて調理したものであった。当該公民館の調理室は衛生的で、手洗い設備及び手指の消毒設備が備わっており、また、随時、アルコールスプレーにより消毒も行っていた。しかし、シンクと手洗い設備の使い分けはされておらず、また、調理従事者の健康チェック（手荒れや手指の傷の有無、発熱の有無等）を行っていなかった。

パック詰めしたちらし寿司に錦糸卵等をトッピングする際は、使い捨て手袋を着用していたが、その他の作業時は本人の判断に任されており、ほとんどの調理従事者は使い捨て手袋を着用していなかったことから、調理従事者の手指を介してちらし寿司を汚染したと考えられた。

5 食品取扱施設及び調理従事者

(1) 食品取扱い施設の衛生状況

- ア 整理整頓されており、非常に衛生的であった。
- イ 十分な広さが確保されており、食材や調理器具洗浄用シンクに併せ、手洗い設備及び手指の消毒設備も備わっていたものの、シンクと手洗い設備の使い分けはされていなかった。
- ウ 調理器具（包丁、まな板、寿司桶等）は充分量（7～8個）が用意されていたが、使い分けはされていなかった。
- エ 随時、アルコールスプレーによる消毒を行っていた。

(2) 給・排水の状況

市の上下水道を使用しており特に問題はなかった。

(3) 調理従事者の健康状態

- ア 調理従事者の健康チェックは行っていなかったが、特段、体調不良のものはいなかった。
- イ 手荒れや手指の傷の有無等の確認はしなかった。

6 病因物質の決定

(1) 微生物学的検査

(2) 検体名	黄色ブドウ球菌				
	分離培養結果 (コ/平板)	菌数	コアグラ ゼ型	エンテロキシン 産生性	エンテロキシン 遺伝子
有症者便①	陽性 (98 コ)	$9.8 \times 10^3/g$	VII	A, C	A, C
有症者便②	陽性 (433 コ)	$4.3 \times 10^4/g$	VII	A, C	A, C
有症者便③	陽性 (200 コ)	$2.0 \times 10^4/g$	VII	A, C	A, C
有症者便④	陰性 (3 コ)	$3.0 \times 10^2/g$	VII	A, C	A, C
有症者便⑤	陰性 (2 コ)	$2.0 \times 10^2/g$	VII	—	—
有症者便⑥	陰性 (1 コ)	$1.0 \times 10^2/g$	V	—	—
有症者便⑦	陰性 (0 コ)	—	検査せず		
有症者便⑧	陰性 (0 コ)	—	検査せず		
ちらし寿司①	陽性 (818 コ)	$8.2 \times 10^4/g$	VII	A, C	A, C
ちらし寿司②	陽性 (2049 コ)	$2.0 \times 10^5/g$	VII	A, C	A, C
調理器具等 6 検体	陰性 (0 コ)	—	検査せず		

※黄色ブドウ球菌は常在菌のため、10 コ以上/平板を陽性と判定する。

(2) 理化学検査

検体名	黄色ブドウ球菌エンテロトキシン				
	A	B	C	D	E
ちらし寿司①	—	—	—	—	—
ちらし寿司②	—	—	—	—	—

(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

有症者の便8検体、当該ちらし寿司の残品2検体及び調理器具等6検体の検査を実施したところ、有症者の便3検体及びちらし寿司残品2検体から黄色ブドウ球菌（全てエンテロトキシン産生性A型及びC型、エンテロトキシン遺伝子A及びC、コアグララーゼVII型）が検出された。

また、発症状況が黄色ブドウ球菌食中毒の症状と一致したことにより、黄色ブドウ球菌を病因物質と断定した。

7 事件処理のためにとった措置

(1) 当該施設及び調理器具等の洗浄、消毒の実施を指導

(2) 当該地区住民に対する衛生教育

(3) 臨時的食品取扱い及び当該届出に関する説明

8 考察

(1) 調理室は非常に衛生的であったものの、調理従事者の手荒れや手指の傷の有無等の健康チェックを行っておらず、ほとんどの調理従事者は使い捨て手袋の着用をしていなかったことから、調理従事者の手指を介してちらし寿司を汚染したと考えられた。

なお、本祭礼実施者は、これまで当所へ臨時出店届を提出していなかったことから、食品衛生に関する指導を受けていなかった。その結果、調理前の健康チェックや使い捨て手袋の適切な使用等がなされず、また、前日調理や持ち帰り及び常温保管がなされ、十分な衛生管理が徹底されていなかった。

(2) 当該ちらし寿司の調理は、祭礼前日及び当日の2日間にわたって行われ、調理中の食材は、適宜冷蔵庫内にて保管していた。祭礼当日9時30分にはパック詰め作業まで終了し、調理終了後は常温にて保管していた。当該地区住民は、祭礼当日の昼に地区の不動尊もしくは各家庭にて喫食、さらに、残ったちらし寿司を持ち帰り、当日夜～翌日昼にかけて喫食した。

図1は喫食時間と発症率の関係を示している。当日昼頃に喫食した者に発症者はおらず、当日夕方から翌日昼にかけて発症率が高くなっていた。ちらし寿司調理時に付着した黄色ブドウ球菌が、常温（当日の最高気温29.6℃）で保存されたことにより増殖し、当日の夕方に発症毒素量に至ったと考えられた。発症した患者がちらし寿

司を喫食した時間は、調理終了から最短でも7時間、最長では30時間程度経過しており、調理終了後すぐに喫食していれば食中毒の発生を防げた可能性があった。

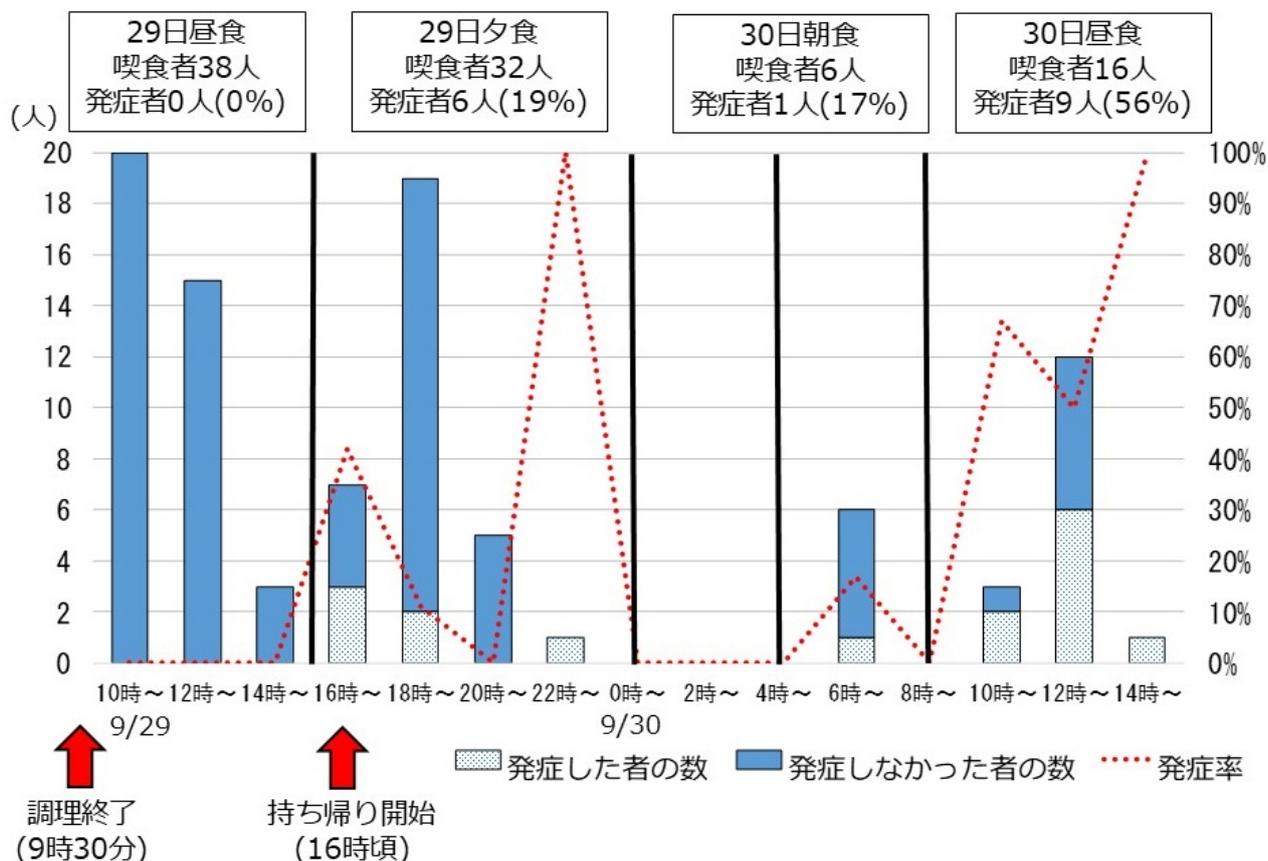


図1 発症率の経時的変化

ちらし寿司の持ち帰りは祭礼当日の16時頃から始まっていた。16時以降に喫食されたものが全て持ち帰り品だったと仮定した場合、喫食者54人中6人(11.1%)が翌日の朝食として、16人(29.6%)が翌日の昼食として喫食していたことになる。(計22人(40.7%)が翌日に喫食し、うち10人が発症。)

なお、祭礼でちらし寿司が提供されることは例年のことであり、当該地区の住民は、当該ちらし寿司が祭礼当日の昼頃に調理されたこと、及び持ち帰りが始まる時間まで常温保管されていたことを承知していたと思われた。

今回の事例では、聞き取り調査の中で、「ちらし寿司には酢が含まれているから、食中毒にはならないと思った。」との発言が複数あった。酢には料理を傷みにくくするはたらきがあると、昔から言われている。また、本祭礼は昭和40年代から続いており、これまで何事もなく実施されてきた経緯があった。食中毒防止については、機会を捉えて当所より県民に向けた注意喚起を行っており、また、シーズンになるとテレビで特集が組まれる等、一般消費者に向けた普及啓発が頻繁にされている。その際、温度管理の重要性についても触れられているが、当該地区の住民は高齢化が進んでおり(今回調査のできた101人の平均年齢62.2歳、平成27年度国勢調査による全国平均年齢46.

4歳)、昔からの知恵や経験を優先させ、「長時間の常温保管でも大丈夫」と思い込んでいたと思われた。

9 まとめ

今回の事例は、イベントにて一般住民が調理した料理を、長時間にわたり常温保管した後に喫食したことが原因の1つと考えられた。

これまで当所では、一般消費者へ、持ち帰り品はすぐに食べるように、ちょっとでもあやしいと思ったら食べずに捨てるように啓発してきた。しかし、本事例の場合、持ち帰り品の約4割が翌日に喫食されており、一般消費者は、コンビニ弁当の消費期限が数日あること等を踏まえ、持ち帰り品等をなるべく早く喫食するという意識が薄いのかかもしれない。

現在、消費者庁は食品ロス削減のために食べ残しの持ち帰りを推進しており、また新型コロナウイルス感染症の流行拡大に伴って持ち帰りを行う飲食店も増えていることから、今後、持ち帰り品等による食中毒防止に重点を置いた啓発を行う必要がある。営業者から購入者へ早く食べるよう促す際は、「早く」「すぐ」だけでなく、具体的な消費期限の時間を示し、併せてコンビニ弁当は高度な衛生管理の下で製造されているからこそ、数日間の消費期限が設けられていることも示すと、効果的な食中毒防止を図れる可能性がある。

今回の事例は、食中毒防止の啓発は、飲食店等の営業者のみならず、地域の一般住民に向けても行わなければならないと強く感じた事例であった。今後、一般消費者を対象とした講習会を実施する際や、臨時出店届を受付ける際は、本事例で得た教訓を役立てた衛生指導を行っていききたい。

第4部

2019年 食中毒発生状況一覧

2019年次

【兵庫県】

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所		
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り				
												患者等	従業員		器具等			手指	
1	1/13	287	65	0	1月12日及び1月13日に提供された食事	ノロウイルス	G II.4	飲食店	飲食店	<p>1月15日、加古川市内の住民から「1月12日に加古川市内の飲食店を利用した複数人が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している。」旨、加古川健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、1月12日及び1月13日に同施設を利用した6グループ87名中6グループ65名が下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、加古川健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(1/17~1/19) 営業自粛なし</p>	ノロウイルス	28/28	2/6		0/9		調理従事者を介した食品の二次汚染	加古川	
												黄色ブドウ球菌	3/28	0/4					
												病原性大腸菌	3/28	0/4					
												ウエルシュ菌	1/28	0/4					
												その他の食中毒菌	0/28	0/4					
												<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如</p>							
2	1/14	63	34	0	1月13日に調製した弁当	ノロウイルス	G II.4	飲食店	その他	<p>1月14日、西脇市内の医療機関から「1月13日に多可町内の飲食店が調製した弁当を喫食した複数人が、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈し、受診した。」旨、加東健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、1月13日に同施設が調製した弁当を喫食した4グループ63名中、4グループ34名が下痢、嘔吐、腹痛等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が調製した弁当以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、加東健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(1/16~1/18) 営業自粛なし</p>	ノロウイルス	10/10	1/9	0/2	0/10		調理従事者を介した食品の二次汚染	加東	
												その他の食中毒菌	0/10	0/9	0/2	0/10			
												<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如</p>							
3	1/21	78	27	0	1月20日に原因施設で調製された料理	ノロウイルス	G II.2	飲食店	家庭	<p>1月22日、姫路市保健所から「1月20日に福崎町内の飲食店を利用し、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈した患者を姫路市内の医療機関が診察した。」旨、県生活衛生課を通じて中播磨健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、1月20日に同施設が調製した食事を喫食した4グループ78名のうち、4グループ27名が下痢、発熱、嘔吐等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が調製した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、中播磨健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止2日間(1/24~25) 営業自粛1日間(1/23)</p>	ノロウイルス	3/5	3/16		0/10		調理従事者を介した食品の二次汚染	中播磨	
												黄色ブドウ球菌	1/5	2/10		0/10			
												病原性大腸菌	2/5	1/10		0/10			
												その他の食中毒菌	0/5	0/10		0/10			
												<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如</p>							

2019年次

【兵庫県】

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所	
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り			
												患者等	従業員		器具等			手指
4	1/25	32	11	0	1月24日夕食に提供された食事	ノロウイルス	G II.17	飲食店	事業所	<p>1月28日、丹波市内の医療機関から「1月24日に丹波市内の仕出屋が調製した食事を喫食した複数名が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している。」旨、丹波健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、1月24日に同施設が調製した食事を喫食した6グループ32名のうち、2グループ11名が下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者等の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから丹波健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止2日間(1/30~1/31) 営業自粛2日間(1/28~1/29)</p>	ノロウイルス	9/9	2/7		1/7		調理従事者を介した食品の二次汚染	丹波
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染		④調理従事者等の衛生知識の欠如				
5	1/27	26	12	0	原因施設が1月26日、27日に提供した食事	ノロウイルス	G II.2	旅館	旅館	<p>1月28日、淡路市内の旅館の営業者から「1月26日の利用客2グループから下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈しているとの申出があった。」旨、洲本健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、1月26日、27日に同施設を利用した4グループ26名のうち、3グループ12名が下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、洲本健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(1/30~2/1) 営業自粛なし</p>	ノロウイルス	2/4	0/9	0/14	0/8		調理従事者、器具等から食品への二次汚染(推定)	洲本
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染		④調理従事者等の衛生知識の欠如				
6	2/3	42	23	0	2月2日夕食に提供された食事	ノロウイルス	G II.4	飲食店	飲食店	<p>2月7日、丹波市内の飲食店から「2月2日に当店を利用した複数名が下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様症状を呈している。」旨、丹波健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2月2日の夕食として同施設が提供した食事を喫食した5グループ42名のうち、2グループ23名が発熱、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、丹波健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止2日間(2/9~2/10) 営業自粛1日間(2/8)</p>	ノロウイルス	5/5	1/6		0/6		調理従事者を介した食品の二次汚染	丹波
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染		④調理従事者等の衛生知識の欠如				

2019年次

【兵庫県】

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所	
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り			
												患者等	従業員		器具等			手指
7	2/8	2,064	483	0	2月7日及び8日に提供された昼食弁当	ノロウイルス	G II.2	飲食店	事業所等	<p>2月12日、たつの市内の医療機関から「2月9日に嘔吐、下痢等の消化器症状を呈する複数の患者を診察した。これらの患者は、たつの市内の事業者が調製した弁当を喫食している。」旨、龍野健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、同施設が2月7日及び8日に調製した弁当を喫食した2,064名のうち、483名が下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が調製した弁当以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者等の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、龍野健康福祉事務所は同施設が調製した弁当を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止5日間(2/13~2/17) 営業自粛なし</p>	ノロウイルス	11/12	4/24	0/2			調理従事者を介した食品の二次汚染	龍野
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染		④調理従事者等の衛生知識の欠如				
8	3/3	48	20	0	3月2日昼~3月3日朝に原因施設で調理提供された食事	ノロウイルス	G II	旅館	旅館	<p>3月5日、姫路市保健所から「3月2日に豊岡市内の飲食店を昼食として利用した複数名が下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈している。」旨、県生活衛生課を通じて豊岡健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3月2日昼~3月3日朝に同施設が提供した食事を喫食した48名のうち、20名が下痢、発熱、嘔吐等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者等の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、豊岡健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(3/6~3/8) 営業自粛なし</p>	ノロウイルス	1/1	2/6		0/5		調理従事者を介した食品の二次汚染	豊岡
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染		④調理従事者等の衛生知識の欠如				
9	3/11	1	1	0	フグの卵巣	動物性自然毒	テトロドキシ	家庭	家庭	<p>3月12日、豊岡市内の医療機関から「フグによる食中毒を疑う患者を診察した。」旨、豊岡健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、有症者は、3月9日にフグを獲り、3月11日に自ら卵巣のみを調理し喫食した後、口唇のしびれ、めまい等を発症し、3月12日に医療機関に救急搬送され入院したことが判明した。</p> <p>有症者がフグ毒特有の症状を呈していること、有症者の尿からテトロドキシ(フグ毒)が検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、豊岡健康福祉事務所はフグを原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止なし 営業自粛なし</p>	テトロドキシ	2/2					フグ毒の摂取	豊岡
												<発生要因分類>						
												⑤自然毒に関する知識不足						

2019年次

【兵庫県】

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所		
											項目	便・吐物等 患者等	従業員	食品等	拭き取り 器具等 手指				
10	5/24	172	18	0	5月23日夕食、5月24日昼食及び夕食に同施設で調理された食事	ノロウイルス	G II.2	飲食店	飲食店	<p>5月25日、宝塚健康福祉事務所を通じて健康危機管理ホットラインから「5月23日に川西市内の飲食店を利用した宝塚市在住の家族2名が嘔吐等の食中毒様症状を呈している。」旨、伊丹健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5月23日夕食、5月24日昼食及び夕食に同施設が調理した食事を喫食した70グループ172名のうち、3グループ18名が下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、伊丹健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(5/29～5/31) 営業自粛なし</p>	ノロウイルス	11/11	2/7					調理従事者を介した食品の二次汚染	伊丹
												<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如</p>							
11	5/30	24	15	0	牛カツ玉子とじ	ぶどう球菌		飲食店	事業所	<p>5月30日、加東市内の事業者から「5月30日の昼食を食べた複数名が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している。」旨、健康機器管理ホットラインを通じて加東健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5月30日に加東市内の事業所で昼食として提供された「牛カツ玉子とじ」を喫食した24名のうち、15名が下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設で提供された当該食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、食品残品からエンテロトキシン(黄色ブドウ球菌が産生する毒素)が検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、加東健康福祉事務所は同施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(6/1～6/3) 営業自粛なし</p>	黄色ブドウ球菌	1/10	0/6	5/11	1/5	1/6	調理従事者、器具等から食品への二次汚染(推定)	加東	
												<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如</p>							
12	6/3	71	15	0	6月2日に調理した仕出し弁当	ノロウイルス	G II.4	飲食店	その他	<p>6月4日、加西市内の住民から「6月2日に加西市内の飲食店を利用した複数名が下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈している。」旨、加東健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、6月2日に同施設が調製した仕出し弁当を喫食した6グループ71名のうち、3グループ15名が嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、加東健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(6/5～6/7) 営業自粛1日間(6/4)</p>	ノロウイルス	5/7	2/2		0/10		調理従事者を介した食品の二次汚染	加東	
												<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如</p>							

2019年次

【兵庫県】

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所	
											項目	便・吐物等患者等	従業員	食品等	拭き取り器具等			手指
13	7/9	33	16	0	調理実習で喫食したジャガイモ	植物性自然毒	ソラニン類	学校(調理実習)	学校	<p>7月9日、宝塚市教育委員会から、「7月9日に宝塚市内の小学校において、家庭科の授業で調理した食事を食べた複数の児童が腹痛、吐き気等を訴えたため、病院への救急搬送を要請した。」旨、宝塚健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、家庭科の授業として、校内で栽培したジャガイモとさやいんげんを調理し喫食した児童等33名中16名が腹痛、吐き気等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>有症者は調理実習を行ったクラスの児童以外にいないこと、当該クラスのみ共通する飲食物は調理実習の食事のみであること、調理実習で廃棄されたジャガイモの皮及び校内で栽培していた未収穫のジャガイモからソラニン類が検出されたこと、有症者の発症状況が類似しており、ソラニン類による食中毒の特徴と一致していること、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、宝塚健康福祉事務所は同小学校の調理実習で喫食したジャガイモを原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止なし 営業自粛なし</p>	ソラニン類			7/7			ソラニン類の摂取	宝塚
												<発生要因分類>						
												⑤自然毒に関する知識不足						
14	9/4	7	6	0	9月2日に原因施設が提供した食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店	飲食店	<p>9月6日、南あわじ市の住民から「9月2日に南あわじ市内の飲食店を利用した家族1名が、発熱、下痢等の症状を呈している。」旨、洲本健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、9月2日に同施設を利用した2グループ7名のうち、2グループ6名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、洲本健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(9/12~9/14) 営業自粛なし</p>	カンピロバクター	1/3	0/1		0/7		加熱不十分な食肉の提供又は器具等から食品への二次汚染(推定)	洲本
												その他の食中毒菌	0/3	0/1		0/7		
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染						
												②加熱不十分						
												③原材料からの汚染						
												④調理従事者等の衛生知識の欠如						
15	9/19	162	46	0	9月19日に原因施設が提供した昼食	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店	飲食店	<p>9月25日、大阪府生活衛生課から「9月19日から20日にかけて淡路島へ修学旅行に行った大阪市内の小中学生が腹痛、発熱等の症状を呈している。」旨、県生活衛生課を通じて洲本健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、修学旅行の行程で9月19日に南あわじ市内の飲食店が提供した昼食を喫食した大阪市内の小中学生の児童及び教諭計162名のうち、46名が腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者の発症状況が類似していること、有症者の検便からカンピロバクターが検出された旨の報告が大阪市からあったこと、有症者の発症状況からカンピロバクター食中毒の原因となり得る共通の飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、洲本健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止2日間(10/4~10/5) 営業自粛1日間(10/3)</p>	カンピロバクター		0/2		0/5		加熱不十分な食肉の提供又は食肉、器具等から食品への二次汚染(推定)	洲本
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染						
												②加熱不十分						
												③原材料からの汚染						
												④調理従事者等の衛生知識の欠如						

2019年次

【兵庫県】

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所	
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り			
												患者等	従業員		器具等			手指
16	9/29	119	16	0	ちらし寿司	ぶどう球菌		その他	家庭	<p>10月1日、朝来市内の住民から「9月29日に地区の祭礼にて昼食を喫食した住民複数名が腹痛、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈している。」旨、朝来健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、地区のイベントにおいて9月28日及び9月29日に地区の住民が公民館で調理したちらし寿司を喫食した119名のうち16名が下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は当該食品以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者の検便及びちらし寿司の残品から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、朝来健康福祉事務所は当該食品を原因とする食中毒と断定した。</p>	黄色ブドウ球菌	3/8		2/2	0/6		調理従事者を介した食品の二次汚染	朝来
											その他の食中毒菌	0/8		0/2	0/6			
											エンテロトキシン			0/2				
											営業停止なし 営業自粛なし					<発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如 ⑥常温での長時間放置		
17	12/13	28	8	0	12月11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	飲食店	<p>12月16日、三田市内の医療機関から「12月11日に三田市内の飲食店を会社の宴会で利用し、体調不良を訴えた者を診察した。」旨、宝塚健康福祉事務所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、12月11日に同施設を利用した1グループ28名のうち、8名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、宝塚健康福祉事務所は同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p>	カンピロバクター	5/6	1/3		0/5		加熱不十分な食肉の提供又は食肉、器具等から食品への二次汚染(推定)	洲本
											黄色ブドウ球菌	0/6	1/3		0/5			
											その他の食中毒菌	0/6	0/3		0/5			
											営業停止3日間(12/20～12/22) 営業自粛なし					<発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分 ③原材料からの汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如		

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所	
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り			
											患者等	従業員	器具等		手指			
1	1/31	5	4	0	ヒラメの握り寿司	グドア・セブテンブクタータ		東灘区 飲食店	原因施設	<p>2月1日、神戸市内の医療機関より保健所東部衛生監視事務所に「1月31日に東灘区の飲食店を利用し、数時間後に嘔吐、下痢の症状を呈した患者を診察した。患者によると一緒に利用した他4名も同様の症状を呈しているとのことであり、食中毒が疑われる。」との届出があった。</p> <p>同事務所による調査の結果、1月31日に原因施設を利用し調査のできた1グループ5名中4名が同日より嘔吐、発熱、下痢等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事が無いこと、症状及び潜伏時間がグドア・セブテンブクタータによるものと一致していること、患者便からグドア・セブテンブクタータが検出されたこと、提供されたヒラメが冷凍等によるグドア・セブテンブクタータ食中毒防止対策が行われていなかったことから、当該施設で提供されたヒラメの握り寿司を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止なし 営業自粛なし</p>	ウエルシユ菌	0/3	1/4				グドア・セブテンブクタータが寄生したヒラメの冷凍・加熱せずでの喫食	神戸市
											セレウス菌	0/3	0/4		1/10			
											その他食中毒細菌	0/3	0/4		0/10			
											その他ウイルス	0/3						
											グドア・ヘキサブクタータ	0/3		0/1				
											グドア・セブテンブクタータ	2/3						
												<発生要因分類>				③原材料からの汚染		
2	2/5	7	6	0	2月4日に提供された水道水	ノロウイルス	G I .2・G II .4 Sydney_2012	中央区 飲食店	原因施設	<p>2月8日、原因施設より保健所東部衛生監視事務所に「2月4日に利用した1グループ7名のうち複数名が嘔吐、下痢の症状を呈していると申出があった。」との届出があった。なお、当該施設と同一ビル内の飲食店(飲食店A)より神戸市水道局あて「水道給水栓水から異臭がする。」との届出があり、当該ビルには受水槽が設置されていたため、同事務所と水道局で合同調査を行っていた。</p> <p>同事務所による調査の結果、2月4日に当該施設を利用し、調査のできた1グループ7名中6名が2月5日より下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈していること及び当該建物の受水槽の配管が1月1日に破裂し、受水槽の水が汚染された可能性があることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事(飲料)以外に共通食事が無いこと、症状及び潜伏時間がノロウイルスによるものと一致していること、患者便からノロウイルスG I .2、G II .4Sydney_2012又はその両方が検出されたこと、当該施設で飲用及び食材・器具の洗浄に水道水が使用されていたこと、飲食店Aの給水栓から採取した水道水からノロウイルスG I .2及びG II .4Sydney_2012が検出されたこと、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された水道水を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止なし 営業自粛1日間(2/12)</p>	黄色ブドウ球菌	1/5	2/6		0/10		ノロウイルスに汚染された水の摂取	神戸市
											ウエルシユ菌	0/5	1/6					
											サルモネラ属菌	0/5	0/6		0/10			
											セレウス菌	0/5	0/6		0/10			
											その他食中毒細菌	0/5	0/6					
											ノロウイルス	5/5	0/6	3/4				
											その他ウイルス	0/4	0/6					
												<発生要因分類>				③原材料からの汚染		
3	2/14	24	3	0	焼肉(ハラミ)	腸管出血性大腸菌	O157 (MLVA遺伝子型: 18m0541)	北区 飲食店	原因施設	<p>2月25日、保健所北保健センターより保健所北衛生監視事務所に腸管出血性大腸菌感染症発生届の届出があったとの情報が寄せられた。</p> <p>同事務所による調査の結果、2月10日から16日の間に原因施設で焼肉を喫食し、調査のできた6グループ24名のうち、症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌O157のもの一致し、検便で同菌が検出された者が3名いることが判明した。</p> <p>患者全員が当該施設で提供された焼肉を喫食しており他に共通食事が無いこと、全国の系列店で焼肉を原因とする食中毒事件が発生していること、患者便から腸管出血性大腸菌O157が検出され、MLVA遺伝子型が系列店の食中毒事件で検出されたものと一致したことから、当該施設で提供された焼肉を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止なし 営業自粛20日間(2/25~3/16)</p>	黄色ブドウ球菌	3/14	1/15				汚染された食材の加熱不十分での喫食又は調理器具等を介しての二次汚染	神戸市
											ウエルシユ菌	1/7	3/14					
											腸管出血性大腸菌	1/14	0/15	0/26	0/8			
											カンピロバクター属菌	0/14	0/15					
											セレウス菌	0/14	0/15					
											サルモネラ属菌	0/7	1/14					
											その他食中毒細菌	0/7	0/14					
												<発生要因分類>				①手指、器具等から食品への二次汚染		
																②加熱不十分		
																③原材料からの汚染		

2019年次

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所	
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り			
												患者等	従業員		器具等			手指
4	3/20	17	7	0	3月19日に提供された鶏刺身を含む食事	カンピロバクター	ジェジュニ	兵庫区飲食店	原因施設	<p>3月23日、神戸市内の医療機関より保健所西部衛生監視事務所に「3月19日に兵庫区内の飲食店を利用し、鶏刺身等を喫食した19名のうち少なくとも5名が22日より発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈している。食中毒が疑われる。」との情報が寄せられた。</p> <p>同事務所による調査の結果、3月19日に原因施設で鶏刺身等を喫食し、調査のできた1グループ17名中7名が3月20日より下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事が無いこと、発症状況が類似していること、患者便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(3/27～3/29) 営業自粛なし</p>	カンピロバクター属菌 6/8	0/2		0/10		加熱不十分な食材の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染	神戸市	
黄色ブドウ球菌	2/8	0/2		0/10														
サルモネラ属菌	0/8	2/2		0/10														
その他食中毒細菌	0/8	0/2		0/10														
その他ウイルス	0/7	0/2																
<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分 ③原材料からの汚染</p>																		
5	3/22	25	13	0	3月20日に提供された鶏刺身を含む食事	カンピロバクター	ジェジュニ	長田区飲食店	原因施設	<p>3月26日、神戸市民より保健所西部衛生監視事務所に「3月20日に長田区内の飲食店を25名で利用したところ、少なくとも16名が22日より腹痛等の症状を呈している。」との届出があった。</p> <p>同事務所による調査の結果、3月20日に原因施設で鶏刺身等を喫食し、調査のできた1グループ25名中13名が3月22日より下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事が無いこと、発症状況が類似していること、患者便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止3日間(3/29～3/31) 営業自粛なし</p>	カンピロバクター属菌 5/8	0/5		0/10		加熱不十分な食材の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染	神戸市	
ウエルシユ菌	3/8	1/5																
サルモネラ属菌	0/8	1/5		0/10														
セレウス菌	1/8	0/5		0/10														
その他食中毒細菌	0/8	0/5		0/10														
その他ウイルス	0/4	0/1																
<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分 ③原材料からの汚染</p>																		
6	3/25	32	21	0	3月24日に提供された食事	ノロウイルス	GII.2	中央区事業場	原因施設	<p>3月26日、事業所より「入所者のうち複数が3月25日より嘔吐、下痢の症状を呈している」との届出があった。</p> <p>保健所東部衛生監視事務所による調査の結果、3月24日原因施設で食事をし、調査のできた32名中21名が3月25日より発熱、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事が無いこと、発症状況が類似しておりノロウイルス食中毒の特徴と一致していること、患者便及び調理従事者便からノロウイルスGII.2が検出され、それぞれの遺伝子型が一致したこと、ヒト-ヒト感染を疑う事象がなかったこと、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことより当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止なし 営業自粛13日(3/26～4/7)</p>	ウエルシユ菌 1/8	1/4	0/5			調理従事者を介しての二次汚染	神戸市	
セレウス菌	0/8	0/4	0/5	2/10														
黄色ブドウ球菌	2/8	0/4	0/5	0/10														
その他食中毒細菌	0/8	0/4		0/10														
ノロウイルス	8/8	2/4	0/5															
その他ウイルス	0/8	0/4																
<p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染</p>																		

2019年次

【神戸市】

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所		
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り				
												患者等	従業員			器具等	手指		
7	3/30	18	9	0	3月28日に提供された鶏刺身を含む食事	カンピロバクター	-	須磨区飲食店	原因施設	<p>4月4日、神戸市内の医療機関より保健所西部衛生監視事務所に「鶏刺身等を喫食し食中毒様症状を呈している患者を診察した。」との届出があった。</p> <p>同事務所による調査の結果、3月28日に原因施設で鶏刺身等を喫食し、調査のできた2グループ18名中9名が3月30日より下痢、腹痛、発熱の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事が無いこと、発症状況が類似していること、患者便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p>	カンピロバクター属菌	2/5	0/2		0/10		加熱不十分な食材の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染 <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分 ③原材料からの汚染	神戸市	
												黄色ブドウ球菌	2/5	0/2		0/10			
												ウエルシュ菌	0/5	1/2					
												その他食中毒細菌	0/5	0/2		0/10			
												その他ウイルス	0/2						
8	4/13	31	14	0	4月12日に提供された食事	ノロウイルス	GII.2	西区飲食店	原因施設	<p>4月15日、神戸市民より保健所西衛生監視事務所に「4月12日に西区内の飲食店を31名で利用したところ、13名が下痢、嘔吐等の症状を呈している。」との届出があった。</p> <p>同事務所による調査の結果、4月12日に原因施設で食事をし、調査のできた1グループ31名中14名が4月13日より下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事が無いこと、発症状況が類似していること、患者便及び調理従事員便からノロウイルスが検出されその遺伝子型が一致したことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p>	黄色ブドウ球菌	2/9	2/7		0/7		調理従事者を介しての二次汚染 <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染	神戸市	
												セレウス菌	0/9	0/7		1/7			
												その他食中毒細菌	0/9	0/7		0/7			
												ノロウイルス	10/12	1/7					
												その他ウイルス	0/9	0/7					
9	5/2	13	10	0	5月2日に提供された食事	サルモネラ属菌	O9 (Salmonella Enteritidis)	中央区飲食店	原因施設	<p>5月7日、神戸市内の医療機関より保健所東部衛生監視事務所に「入院患者からサルモネラ属菌が検出された。患者によると、5月2日に中央区内の飲食店を利用した9名のうち6名が同様の症状を呈しているようだ。食中毒が疑われる。」との届出があった。</p> <p>同事務所による調査の結果、5月2日に原因施設を利用し調査のできた2グループ13名中10名が同日より下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事が無いこと、発症状況が類似していること、複数グループの患者便からサルモネラO9が検出されたこと、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p>	サルモネラ属菌	2/3	0/3		0/10		加熱不足又は調理器具等を介しての二次汚染 <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分 ③原材料からの汚染	神戸市	
												黄色ブドウ球菌	2/3	1/3		0/10			
												セレウス菌	0/3	0/3		3/10			
												ウエルシュ菌	1/3	3/3					
												その他食中毒細菌	0/3	0/3					

2019年次

【神戸市】

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所	
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り			
												患者等	従業員		器具等			手指
10	5/12	4	4	0	5月9日に提供された鶏刺身を含む食事	カンピロバクター	ジェジュニ	中央区飲食店	原因施設	<p>5月17日、神戸市内の医療機関より保健所西衛生監視事務所に「腸炎症状を呈した患者の検便からカンピロバクターが検出された。患者は5月9日に中央区内の飲食店を利用し、一緒に利用した数人も同様の症状を呈しているようだ。」との届出があった。</p> <p>保健所東部衛生監視事務所による調査の結果、5月9日に原因施設で鶏刺身等を喫食し調査のできた1グループ4名中4名が5月12日より下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、発症状況が類似していること、患者便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p>	カンピロバクター属菌	3/3	1/4		0/10			
											黄色ブドウ球菌		1/4		0/10			
											セレウス菌		0/4		2/10			
											ウエルシュ菌		1/4					
											その他食中毒細菌		0/4					
<p>加熱不十分な食材の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染</p> <p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染</p> <p>②加熱不十分</p> <p>③原材料からの汚染</p>												神戸市						
11	7/1	10	9	0	6月28日に提供された鶏刺身を含む食事	カンピロバクター	ジェジュニ	西区飲食店	原因施設	<p>7月2日、あかし保健所より「明石市内の医療機関より食中毒を疑う患者を診察したとの届出があった。患者によると、6月28日に西区内の飲食店を10名で利用し、複数名が食中毒様症状を呈しているようだ。」との情報が寄せられた。</p> <p>保健所西衛生監視事務所による調査の結果、6月28日に原因施設で鶏刺身等を喫食し調査のできた1グループ10名中9名が7月1日より下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、発症状況が類似していること、患者便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p>	カンピロバクター属菌		4/5	0/4		0/6		
											黄色ブドウ球菌			3/5	1/4		0/6	
											ウエルシュ菌			1/5	3/4			
											その他食中毒細菌			0/5	0/4		0/6	
											<p>加熱不十分な食材の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染</p> <p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染</p> <p>②加熱不十分</p> <p>③原材料からの汚染</p>							
12	11/24	46	24	0	11月23日に提供された食事	サポウイルス	-	垂水区旅館	原因施設	<p>11月26日、兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課より「11月23日に垂水区内のホテルで行われた披露宴出席者のうち複数名が11月25日より嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの届出があった。」との情報が寄せられた。</p> <p>保健所垂水衛生監視事務所による調査の結果、11月23日に原因施設を利用した別グループでも同様に症状を呈していることが判明し、当該グループ66名中、調査のできた46名のうち24名が、11月24日より下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、発症状況が類似していること、患者便及び調理従業員便からサポウイルスが検出されたことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p>	黄色ブドウ球菌	1/10	2/14	0/12				
											セレウス菌		0/10	0/14	1/12			
											ウエルシュ菌		2/10	4/14				
											腸管出血性大腸菌		0/10	1/14				
											その他食中毒細菌		0/10	0/14	0/12			
<p>調理従事者を介しての二次汚染</p> <p><発生要因分類></p> <p>①手指、器具等から食品への二次汚染</p>												神戸市						

2019年次

【姫路市】

No.	発生月日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所				
											項目	便・吐物等患者等	従業員	食品等	拭き取り 器具等 手指						
1	2/26	14	9	0	2/24に提供された食事	ノロウイルスG I		飲食店	原因施設	2/27、患者より「2/24に、市内の飲食店にて7名で会食したところ、全員が下痢、吐き気等を呈している」と通報。調査の結果、当該施設を利用した1グループ7名全員が下痢、吐き気、腹痛等と判明。患者6名の便からノロウイルス(GI)を検出。患者に共通する食事は当該施設の食事以外にないこと、患者の発症状況が類似していること、患者を診察した医師から食中毒患者の届出票が提出されたことから、当該施設を原因とする食中毒事件と断定。 この食中毒に伴う行政処分を3/3に報道発表したところ、2/24の利用客1グループから保健所等に申出があり、調査の結果、1グループ7名中2名にも同様の症状があったことが判明した。 営業停止 3日間(3/3-3/5) 営業自粛	ノロウイルス	6/7	1/5							調理器具、調理従事者を介した汚染(推定)	姫路市
												<発生要因分類>									
												①手指、器具等から食品への二次汚染									
2	4/6	51	15	0	4/5に提供された食事	ノロウイルスG II		飲食店	原因施設	4/9に市民より4/5に市内の飲食店にて会食した複数名が嘔吐、下痢の症状を呈したとの通報があった。調査の結果、参加者51名中15名が4/6から4/7にかけて下痢、腹痛、吐き気等を発症していたことが判明。患者10名の便からノロウイルス(GII)を検出。患者に共通する食事は、当該施設が提供した食事以外にないこと、患者の発症状況が類似し、共通してノロウイルス(GII)を検出したこと、患者を診察した医師から食中毒患者の届出票が提出されたことから、当該施設の食事を原因の食中毒と断定。 営業停止 3日間(4/11-4/13) 営業自粛	ノロウイルス	10/11	0/5							加熱調理工程のある牡蠣の提供があり、その牡蠣がノロウイルスに汚染されていた可能性が示唆される。	姫路市
												<発生要因分類>									
												②加熱不十分									
3	12/16	不明	45	0	12/14および12/20に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	原因施設	12/18に医療機関より、12/14に市内飲食店で会食した複数名が下痢や発熱等を呈していると通報があった。参加者41名中29名が12/16から12/19にかけて下痢、腹痛、発熱等を発症していたことが判明し、患者6名の便からカンピロバクターを検出。患者に共通する食事は、当該施設での食事以外にないこと、患者の発症状況が類似していること、共通してカンピロバクターを検出したこと、患者を診察した医師から食中毒患者の届出票が提出されたことから、当該施設を原因とする食中毒事件と断定。 この食中毒に伴う行政処分を12/23に報道発表したところ、12/14および12/20の利用客から保健所に申出があり、調査の結果、計3グループ16名にも同様の症状があったことが判明した。 営業停止 3日間(12/23-12/25) 営業自粛	ノロウイルス	0/9	0/1							調理従事者の手指を介した二次汚染、あるいは提供された加熱不十分な鶏肉が、カンピロバクターに汚染されていた可能性がある。	姫路市
												<発生要因分類>									
												①手指、器具等から食品への二次汚染									
												②加熱不十分									

2019年次

【尼崎市】

No.	発生月日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所	
											項目	便・吐物等患者等	従業員	食品等	拭き取り器具等			手指
1	3/18	6	3	0	3/15に原因施設が提供した鶏の刺身等を含む食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店	飲食店	平成31年3月25日(月)午前10時半頃、飲食店利用者から「3月15日(金)に職場の同僚ら6人で鶏の刺身等を含むメニューを喫食したところ、複数人が下痢、発熱の症状を呈している。」との一報が尼崎市保健所にあった。 保健所で調査を行ったところ、3月15日(金)午後6時頃から市内の飲食店「炭火焼き鳥 鶏処 たけ」を利用した1グループ6人のうち、3人が下痢、腹痛及び発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 有症者全員に共通する飲食物は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者2人の検便からカンピロバクターが検出されたこと、また、医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。 営業停止 3/29-3/31(3日間) 営業自粛 なし	カンピロバクター	2/3			0/5		加熱不十分な鶏肉を提供したこと及び調理従事者の衛生管理に対する意識の欠如により発生。	尼崎市
												<発生要因分類>						
												②加熱不十分						
2	4/8	32	24	0	4/7に原因施設が提供した食事	ノロウイルス	GII	飲食店	飲食店	平成31年4月9日(火)午後3時頃、市内教育機関の職員より「4月7日(日)の午後7時頃に学生6人が市内の飲食店を利用したところ、うち5人が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との一報が尼崎市保健所にあった。また、4月10日(水)にも4月7日(日)に同施設で食事をした者から、同様の症状を呈しているとの連絡が尼崎市保健所に複数件あった。 保健所で調査を行ったところ、4月7日(日)午後6時30分から午後10時にかけて市内の飲食店「カウボーイ家族 塚口店」で食事をした5グループ20人において、発症状況の異なる1人を除く18人が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これらの有症者に共通する飲食物は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似しており感染症を疑う事象がないこと、有症者9人及び調理従事者1人の検便からノロウイルス(GII)が検出されたこと、また、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。なお、行政処分後に同様の症状を呈しているとの申し出が新たにあり、最終的に9グループ32人において、24人が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈していたことが判明した。 営業停止 4/15(1日間) 営業自粛 4/10-4/14(5日間)	ノロウイルス	9/14	2/16		0/11		調理場内の衛生管理不備及び二次感染に対する認識不足により発生。	尼崎市
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染						
												④調理従事者等の衛生知識の欠如						
3	6/8	32	15	0	6/7に原因施設が提供した鶏の刺身等を含む食事	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店	飲食店	令和元年6月11日(火)午前11時頃、兵庫県生活衛生課から「尼崎市内の飲食店において鳥刺し等を含むメニューを喫食した県民が下痢等の症状を呈して医療機関を受診しており、当該施設を利用した同僚ら複数名も体調を崩している。」との一報が尼崎市保健所にあった。 保健所で調査を行ったところ、6月7日(金)午後6時半頃から市内の飲食店「居酒屋Dining ざくら」で食事をした1グループ32人において、15人が下痢、腹痛及び発熱等の症状を呈していることが判明した。 これらの有症者に共通する飲食物は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者8人の検便からカンピロバクターが検出されたこと、また、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。 営業停止 6/18-6/20(3日間) 営業自粛 なし	カンピロバクター	8/12			0/5		加熱不十分な鶏肉を提供したこと及び調理従事者の衛生管理に対する意識の欠如により発生。	尼崎市
												<発生要因分類>						
												②加熱不十分						

2019年次

【尼崎市】

No.	発生月日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査				発生要因	処理保健所	
											項目	便・吐物等		拭き取り			
												患者等	従業員				食品等
4	12/8	1	1	0	サバフグの肝臓(推定)	テトロドトキシン(フグ毒)	—	家庭	家庭	令和元年12月9日(月)午前11時頃、市内医療機関から「フグによる食中毒を疑う患者が12月9日(月)午前2時30分頃に緊急搬送され入院している。」との一報が尼崎市保健所にあった。保健所で調査を行ったところ、患者は今年の夏頃に日本海側又は太平洋側で自ら釣ったフグを自宅へ持ち帰り、下処理をした後に冷凍保管していた筋肉及び肝臓部位を12月8日(日)午後7時頃に喫食していたことが判明した。患者の喫食及び発症状況がフグ毒特有のものであること並びに患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、フグを原因とする食中毒と断定した。						患者がシロサバフグは肝臓部位も含め無毒であると誤認していたことが原因で発生。	尼崎市
												<発生要因分類>					
												⑤自然毒に関する知識不足					
												営業停止 なし					
												営業自粛 なし					

2019年次

【明石市】

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所	
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り			
												患者等	従業員	食品等	器具等	手指		
1	5/27	7	7	0	当該飲食店が提供した食事	腸管出血性大腸菌	O157(VT1、VT2)	飲食店	飲食店	<p>5/31、神戸市から「5/25に明石市内の飲食店で炙りレバー等を喫食したところ、5/29より下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈し、市内医療機関に入院した患者から腸管出血性大腸菌O157が検出された。当該施設を3名で利用し、3名とも身体異常を呈していることが判明している。」旨の連絡があかし保健所にあった。</p> <p>また、6/5、市内の医療機関から腸管出血性大腸菌O157発生届があり、患者の聞き取り調査を行ったところ、当該患者は神戸市から連絡のあった患者らが利用した施設と同じ施設を5/25に利用し、生センマイ刺し、炙りレバー等を喫食していることが判明した。</p> <p>調査の結果、5/25に同施設を利用した38グループ85名中、2グループ6名が、下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>また、5/25に勤務した従業員のうち1名が患者らに提供されたレバーと同一ロット品を生で喫食し、5/27に患者らと同様の食中毒症状を呈していることが判明した。当該飲食店利用者らの喫食状況及び発症状況、当該飲食店の施設及び従業員の衛生状況、検査の状況等から総合的に判断して、同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>なお、患者全員が共通して喫食した「レバー」について遡り調査を行ったものの、原料レバーにおける他からの同様の苦情はなく、特定には至らなかった。</p> <p>営業停止 3日間(6/5～6/7) 営業自粛 なし</p>	腸管出血性大腸菌	6/7	0/4		0/10		生及び加熱不十分な食肉(レバー:推定)の提供	明石市
												Uエルシユ菌	1/4		0/10			
												その他の食中毒菌	0/4		0/10			
2	6/29	13	9	0	当該飲食店が提供した食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	飲食店	<p>7/3、神戸市から「6/28に1グループ13名で明石市内の飲食店を利用後に下痢、腹痛、発熱等を呈した患者を診察した医師から届け出があった。13名のうち9名が同様の症状を呈しているとの情報である。」旨の連絡があかし保健所にあった。</p> <p>調査の結果、6/28に同施設を利用した5グループ30名中、1グループ9名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>当該飲食店利用者らの喫食状況及び発症状況、当該飲食店の施設及び従業員の衛生状況、検査の状況等から総合的に判断して、同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>営業停止 3日間(7/8～7/10) 営業自粛 なし</p>	ノロウイルス	0/10	0/2				生及び加熱不十分な鶏肉の提供	明石市
												カンピロバクター・ジェジュニ	6/11	2/3		0/5		
												黄色ブドウ球菌	2/11	0/3		0/5		
												Uエルシユ菌	2/11	3/3		2/5		
												病原性大腸菌O27	0/11	1/3		0/5		
												セレウス菌	0/11	0/3		1/5		
												その他の食中毒菌	0/11	0/3		0/5		

2019年次

【西宮市】

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所	
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り			
	患者等	従業員		器具等	手指													
1	11/18	1	1	0	きのこのバター炒め(カキシメジを含む)	植物性自然毒		家庭	家庭	11月19日(火)、西宮市民より「兵庫県内の森林公園で採取した野生キノコを自宅で調理、喫食したところ、食中毒様症状を呈した」と通報があった。 採取した野生キノコの残品に有毒であるカキシメジが含まれていたこと、喫食から発症までの時間がカキシメジによる植物性自然毒の潜伏期間に一致していたこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出があったことから、キノコのバター炒め(カキシメジを含む)を原因とする家庭における食中毒事件と断定した。							カキシメジの誤食	西宮市
										営業停止なし 営業自粛なし						<発生要因分類> ⑤自然毒に関する知識不足		

兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課

TEL 078-362-3257

FAX 078-362-3970

e-mail seikatsueiseika@pref.hyogo.lg.jp

02健T1 - 005A4