

食中毒

埼玉県内における平成20年度の食中毒は23件、患者数は437人でした。

ノロウイルスによる食中毒は8件、患者数292人と多く、昨年度より減少しましたが、事件数患者数ともにトップであり、夏での発生も見られます。細菌性食中毒ではカンピロバクターによる発生が7件、サルモネラによる発生が1件、コレラ菌による発生が1件ありました。コレラの食中毒は他県でも散発例がありましたが関連ははっきりしませんでした。カンピロバクター事例では鶏肉料理が原因となった食中毒が多い状況でした。原因施設のほとんどは飲食店ですが、学校の調理実習での食事による食中毒もあり、肉の加熱不足、二次汚染に注意が必要です。

今年度は植物性自然毒による食中毒が多く、毒草(バイケイソウ)による発生が2件、スイセンの葉の誤食が1件、毒キノコによる発生が2件でした。これらの事例は、誤った判別によって個人で採集した植物やキノコを調理喫食して発生しています。

今の時期は気温が高くなり湿度も高いため、微生物の活動は活発になります。食品の温度管理には特に注意を払う必要があります。

平成20年度 埼玉県における食中毒発生状況(さいたま市、川越市を除く)

発生日	摂食者	患者数	原因施設	推定食品	原因物質
4月1日	217	31	飲食店	会食	コレラ菌
4月16日	313	88	飲食店	寮食事	ノロウイルス
5月26日	2	2	自宅	バイケイソウ	植物性自然毒
6月10日	4	4	不明	不明	カンピロバクター
6月29日	4	4	不明	不明	カンピロバクター
6月30日	3	3	飲食店	バイケイソウ	植物性自然毒
7月6日	1	1	不明	不明	アニサキス
7月8日	30	21	飲食店	会食	ノロウイルス
7月10日	42	21	飲食店	仕出し弁当	サルモネラ
8月4日	4	4	飲食店	飲食店	カンピロバクター
8月28日	2	2	自宅	有毒キノコ	植物性自然毒
9月8日	67	27	不明	不明	カンピロバクター
9月14日	9	6	飲食店	鶏料理	カンピロバクター
9月20日	17	13	飲食店	会食	カンピロバクター
10月11日	1	1	自宅	イッポンシメジ	植物性自然毒
11月1日	44	23	学校	鶏料理	カンピロバクター
11月24日	31	26	飲食店	食事	ノロウイルス
12月7日	122	43	飲食店	サンドイッチ	ノロウイルス
1月17日	57	32	飲食店	会食	ノロウイルス
1月25日	12	8	飲食店	食事	ノロウイルス
1月31日	30	18	飲食店	食事	ノロウイルス
2月26日	144	56	学校	会食	ノロウイルス
3月29日	3	3	家庭	スイセンの葉	植物性自然毒