

埼玉県における食中毒発生状況(2011年)

2011年の食中毒発生状況を表に示します。発生件数は18件、患者数は176人でした。病因物質として頻度が高い順にカンピロバクター(6件)、ノロウイルス(4件)、サルモネラ(3件)、ウエルシュ菌(2件)等でした。

カンピロバクター食中毒の発生要因は、加熱不十分の鶏肉、鶏レバ刺しの喫食や二次汚染と推定されました。5・6月及び9・10月に発生がみられ、真夏の発生はありませんでした。ノロウイルスによる食中毒は、冬季に発生が多いとされていますが、5・6月にも発生がみられました。5・6月に発生した事例は原因食品に岩カキが含まれていました。また、患者と調理従事者の両方からウイルスが検出される事例がみられ、手指を介した二次汚染が原因と推定されました。その他のウイルス性食中毒としては、ロタウイルスを原因とする食中毒が1件発生しました。ロタウイルスは乳幼児の冬の急性下痢症の主要な病因物質です。わずかな個数のウイルスで感染が起こることから、二次汚染に注意することが重要です。サルモネラ食中毒は、卵や鶏肉料理が原因と疑われる事例がありました。ウエルシュ菌食中毒は、前日に大量に調理し喫食までに長時間室温放置された煮込み料理が原因とされる事例がみられました。1・2月に発生しており、寒い季節であっても前日調理を避けること、大量調理するときは小分けして急冷し、喫食時には十分に再加熱することが重要です。

2011年 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)

病因物質(推定)	摂食者数	患者数	発生日	原因食品	原因施設
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	不明	3	5月11日	不明	不明
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	3	2	5月17日	会食料理	飲食店
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	14	6	6月28日	会食料理	飲食店
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	24	15	9月24日	会食料理	飲食店
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	3	2	10月18日	会食料理	飲食店
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	9	6	10月21日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	10	5	5月30日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	13	5	6月13日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	28	22	10月7日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	84	37	12月17日	会食料理	飲食店
サルモネラ属菌	1	1	1月22日	不明	不明
サルモネラ属菌	6	5	7月29日	不明	不明
サルモネラ属菌	不明	3	9月27日	不明	不明
ウエルシュ菌	76	29	1月25日	煮物	飲食店
ウエルシュ菌	64	17	2月24日	カレー	学校
病原大腸菌	1	1	11月10日	不明	不明
ロタウイルス	37	14	6月17日	仕出し弁当	飲食店
動物性自然毒(ビタミンA)	5	3	8月8日	イシナギの肝臓煮付け	家庭
合計 18件		378			176

これからの季節は、気温の上昇と共に細菌の増殖が活発になることから、食品の低温管理を徹底することが大切です。また、幼児、高齢者など抵抗力が弱い人は、肉や卵の生食を控えるなど食中毒予防に注意する必要があります。