

埼玉県における食中毒発生状況（2014年）

2014年の食中毒発生状況を下表に示しました。発生件数は25件、患者数は589名でした。病因物質別では、ウイルス性食中毒が13件、細菌性が7件のほか、寄生虫性、化学物質による食中毒の発生も確認されました。

ウイルス性食中毒は、1～3月と11～12月の冬季に集中して発生し、原因ウイルスはいずれもノロウイルスでした。

細菌性食中毒は、カンピロバクターによる食中毒が5件と腸管出血性大腸菌による食中毒が2件確認されました。カンピロバクター食中毒は、飲食店での鶏肉の喫食が原因と推定される事例が多く報告されていますが、焼肉(牛レバー)を推定原因食品とする事例も確認されました。腸管出血性大腸菌食中毒では、広域に流通した馬刺しが原因と考えられる事例のほか、給食を原因とする規模の大きな事例も発生しました。

寄生虫性食中毒は、全国的にも増加傾向にあり昨年はアニサキス症が2件のほか、県域で初めてクドア・セブテンpunkタータ(クドア)による事例が確認されました。

その他の原因物質では、イワシのつみれ汁を原因食品とするヒスタミンによる事例とツキヨタケの誤食による事例が確認されました。

表 2014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	摂食者数	患者数	発生日	原因食品	原因施設
ノロウイルス	136	121	1月3日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	45	28	1月5日	仕出し料理・弁当	仕出屋
ノロウイルス	6	4	1月19日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	89	33	1月21日	弁当	飲食店
ノロウイルス	61	23	1月23日	調理提供した食事	飲食店
ノロウイルス	112	68	1月24日	仕出し料理・弁当	仕出屋
ノロウイルス	30	21	2月10日	弁当	仕出屋
ノロウイルス	93	55	3月2日	菓子	菓子製造
ノロウイルス	82	14	3月26日	調理提供した食事	飲食店
ノロウイルス	43	27	11月23日	宴会料理	飲食店
ノロウイルス	8	7	11月25日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	142	42	12月6日	調理提供した食事	飲食店
ノロウイルス	46	29	12月20日	会食料理	飲食店
カンピロバクター	26	9	7月4日	串焼き等	飲食店
カンピロバクター	35	8	7月21日	鳥わさ・鶏刺等	飲食店
カンピロバクター	3	3	10月1日	あぶり鶏白レバー	飲食店
カンピロバクター	3	3	10月12日	焼鳥丼等	飲食店
カンピロバクター	8	3	11月17日	牛レバー等の焼肉	飲食店
腸管出血性大腸菌O157	2	2	4月8日	馬刺し	飲食店
腸管出血性大腸菌O157	140	51	7月25日	給食	給食施設
アニサキス	3	1	2月3日	刺身類	販売店
アニサキス	1	1	8月7日	あじのにぎり寿司	飲食店
クドア・セブテンpunkタータ	7	7	8月25日	ヒラメ	飲食店
ヒスタミン	70	22	3月24日	イワシのつみれ汁	給食施設
植物性自然毒(ツキヨタケ)	8	7	9月29日	キノコの油炒め等	家庭
合計 25件	1,199	589			