

6 食中毒

(1) 食中毒の発生状況

ア 概況

平成26年に、海外を原因とする事件を除く広島県内で発生した食中毒は95件、有症者数は802人であり、前年と比較すると、事件数は24件増加し、有症者数は533人増加した。なお、集団食中毒は22件、有症者数は705人であった。

過去3年間の事件数等の推移は次のとおりである。

年	広島県					全 国				
	事件数	有症者数	死者数	罹患率	1事件当たりの有症者数	事件数	有症者数	死者数	罹患率	1事件当たりの有症者数
26	95 (22)	802 (705)	0	28.3	8.4 (32.0)	976	19,355	2	15.2	19.8
25	71 (12)	269 (200)	0	9.5	3.8 (16.7)	931	20,802	1	16.3	22.3
24	110 (24)	2,698 (2,585)	0	94.7	24.5 (107.7)	1,100	26,699	11	20.9	24.3

(注) 罹患率は、人口10万人に対するものである。

(注) ()内は集団食中毒(有症者6人以上)の発生状況である。

イ 病因物質別発生状況

広島県内の病因物質別の発生状況は、細菌によるものが74件(77.9%)、193人(24.1%)であり、ノロウイルスによるものが13件(13.7%)、584人(72.8%)、動物性自然毒によるものが4件(4.2%)、4人(0.5%)、植物性自然毒によるものが2件(2.1%)、4人(0.5%)、その他が2件(2.1%)、17人(2.1%)であった。

病因物質	食 中 毒		集 団 (再 掲)		散 発 (再 掲)	
	事件数(割合)	有症者数(割合)	事件数(割合)	有症者数(割合)	事件数(割合)	有症者数(割合)
総 数	95 (100)	802 (100)	22 (100)	705 (100)	73 (100)	97 (100)
細 菌 総 数	74 (77.9)	193 (24.1)	8 (36.4)	109 (15.5)	66 (90.4)	84 (86.6)
カンピロバクター	70 (73.7)	134 (16.7)	5 (22.7)	51 (7.2)	65 (89.0)	83 (85.6)
サルモネラ属菌	2 (2.1)	16 (2.0)	1 (4.5)	15 (2.1)	1 (1.4)	1 (1.0)
黄色ブドウ球菌	2 (2.1)	43 (5.4)	2 (9.1)	43 (6.1)	0 (0.0)	0 (0.0)
腸管出血性大腸菌 以外の病原大腸菌	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
ウエルシュ菌	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
ノロウイルス	13 (13.7)	584 (72.8)	13 (59.1)	584 (82.8)	0 (0.0)	0 (0.0)
動物性自然毒	4 (4.2)	4 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (5.5)	4 (4.1)
植物性自然毒	2 (2.1)	4 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (2.7)	4 (4.1)
そ の 他	2 (2.1)	17 (2.1)	1 (4.5)	12 (1.7)	1 (1.4)	5 (5.2)
不 明	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (13.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

ウ 原因施設別発生状況

(ア) 原因施設別の発生状況は、原因施設が判明したものが31件(32.6%)、724人(90.3%)、原因施設が不明のものが64件(67.4%)、78人(9.7%)であった。

原因施設 判明の有無	食 中 毒		集 団 (再 掲)		散 発 (再 掲)	
	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)
総 計	95 (100)	802 (100)	22 (100)	705 (100)	73 (100)	97 (100)
原因施設が判明したもの	31 (32.6)	724 (90.3)	22 (100)	705 (100)	9 (12.3)	19 (19.6)
原因施設が不明のもの	64 (67.4)	78 (9.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	64 (87.7)	78 (80.4)

(イ) 原因施設が判明したものの件数の多い順は、飲食店(一般、仕出し)が24件(77.4%)、701人(96.8%)、家庭が6件(19.4%)、8人(1.1%)、事業所が1件(3.2%)、15人(2.1%)であった。

原因施設		食 中 毒		集 団 (再 掲)		散 発 (再 掲)	
		事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)
原因施設が判明したもの		31 (100)	724 (100)	22 (100)	705 (100)	9 (100)	19 (100)
飲 食 店	一 般	23 (74.2)	400 (55.2)	20 (90.9)	123 (51.9)	3 (33.3)	15 (50.0)
	仕 出 し	1 (3.2)	301 (41.6)	1 (4.5)	82 (34.6)		
家 庭		6 (19.4)	8 (1.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (66.7)	8 (42.1)
事 業 所		1 (3.2)	15 (2.1)	1 (4.5)	15 (2.1)		

工 原因食品別発生状況

(ア) 原因食品の判明したものが31件(32.6%)、724人(90.3%)、不明のものが64件(67.4%)、78人(9.7%)であった。

原因食品 判明の有無	食 中 毒		集 団 (再 掲)		散 発 (再 掲)	
	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)
総 計	95 (100)	802 (100)	22 (100)	705 (100)	73 (100)	97 (100)
原因食品が判明したもの	31 (32.6)	724 (90.3)	22 (100)	705 (100)	9 (12.3)	19 (19.6)
不 明 の も の	64 (67.4)	78 (9.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	64 (87.7)	78 (80.4)

(イ) 原因食品が判明したものの件数は、食事特定が22件(71.0%)、684人(94.5%)、フグが4件(12.9%)、4人(0.6%)、魚介類(その他)が2件(6.5%)、17人(2.3%)、野菜類及びその加工品が2件(6.5%)、4人(0.6%)、肉類及びその加工品が1件(3.2%)、15人(2.1%)の順であった。

原因食品の種別	食 中 毒		集団食中毒(再掲)		散発食中毒(再掲)		
	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	事 件 数 (割 合)	有 症 者 数 (割 合)	
原因食品が判明したもの	31 (100)	724 (100)	22 (100)	705 (100)	9 (100)	19 (100)	
食 事 特 定	22 (71.0)	684 (94.5)	20 (90.9)	678 (96.2)	2 (22.2)	6 (31.6)	
魚 介 類	フ グ	4 (12.9)	4 (0.6)			4 (44.4)	4 (21.1)
	そ の 他	2 (6.5)	17 (2.3)	1 (4.5)	12 (1.7)	1 (11.1)	5 (26.3)
野菜類及びその加工品	2 (6.5)	4 (0.6)			2 (22.2)	4 (21.1)	
肉類及びその加工品	1 (3.2)	15 (2.1)	1 (4.5)	15 (2.1)			

オ 月別の発生状況

事件数では、件数の多い順に5月が13件、6,7月が12件、8月が10件となっている。有症者数では1月が351人、2月が126人、12月が75人の順であった。

発 生 月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	総計
食 中 毒	事 件 数	5	6	8	8	13	12	12	10	3	4	9	5	95
	有 症 者 数	351	126	19	33	43	43	21	16	4	18	53	75	802
	死 者 数													
集 団 食 中 毒 （ 再 掲 ）	事 件 数	3	4	1	1	2	3	1	0	0	1	3	3	22
	有 症 者 数	345	124	12	25	25	33	8	0	0	15	45	73	705
	死 者 数													
散 発 食 中 毒 （ 再 掲 ）	事 件 数	2	2	7	7	11	9	11	10	3	3	6	2	73
	有 症 者 数	6	2	7	8	18	10	13	16	4	3	8	2	97
	死 者 数													

カ 主な食中毒事件（有症者50人以上）

No	発生日	発生場所	有症者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月22日	広島市	301	0	1月22日に製造したデリバリー給食	ノロウイルス	仕出屋
2	2月8日	広島市	73	0	2月7日～9日に提供した料理	ノロウイルス	飲食店

平成26年食中毒発生状況

1 広島県（広島市、呉市、福山市を含む）内で発生した集団食中毒

事件番号	発生日	発生場所	喫食者数	有症者数	死者数	原因食品	原因物質	原因施設	喫食場所	潜伏時間	症状(%)	事件概要	発生要因
1	1月10日	広島市	48	24	0	1月10日に提供した弁当	ノロウイルス	仕出屋	集会所	33.9	下痢(75) 嘔吐(73) 発熱(63)等	仕出屋が製造した弁当を喫食した24名が発症した。(営業禁止1/17~1/24)	従事者及び施設の拭き取り検査からノロウイルスが検出されたことから、従事者の手指を介した食品への汚染、この従事者がトイレや施設内の設備を汚染し、これらに触れた他の従事者の手指を介した食品への汚染が考えられた。
2	1月11日	福山市	20	20	0	1月10日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店	39.9	吐き気(70) 嘔吐(60) 下痢(45)等	飲食店が提供した食事を喫食した20名が発症した。(営業禁止1/17~1/20)	ノロウイルスに感染した従事者の手洗い不十分により、手指を介し、調理器具や食材を二次的に汚染したこと、食材からの汚染を受けた施設・調理器具の消毒不十分であったこと等が推察された。
3	1月22日	広島市	2,229	301	0	1月22日に製造したデリバリー給食	ノロウイルス	仕出屋	中学校	34.8	発熱(75) 嘔吐(71) 下痢(69)等	仕出屋が製造したデリバリー給食を喫食した301名が発症した。(営業禁止1/25~2/7)	調理に携わらない従事者からノロウイルスが検出されたことから、この従事者がトイレや施設内の設備を汚染し、これらに触れた調理従事者の手指を介した食品への汚染が考えられた。
4	2月3日	広島市	67	15	0	2月3日に提供した食事	黄色ブドウ球菌	給食施設	老人ホーム	4.4	嘔吐(100) 下痢(40)	給食施設が提供した食事を喫食した15名が発症した。(業禁止2/8~2/10)	調理従事者の手指及び施設の拭き取り検査から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、調理従事者の手指及び施設・設備、器具を介した食品への汚染が考えられた。
5	2月4日	広島市	51	27	0	2月3日~5日に提供したバイキング料理	ノロウイルス	飲食店	飲食店	31.4	発熱(66) 嘔吐(66) 嘔吐(62)等	飲食店が提供した料理を喫食した27名が発症した。(営業禁止2/7~2/10)	ホール従事者からノロウイルスが検出されたことから、この従事者が施設・設備、器具を汚染し、これらや、これらに触れた他の調理従事者の手指等を介して食品が汚染されたことが考えられた。
6	2月8日	広島市	149	73	0	2月7日~9日に提供した料理	ノロウイルス	飲食店	飲食店	34.0	下痢(64) 嘔吐(57) 発熱(45)等	飲食店が提供した料理を喫食した73名が発症した。(営業禁止2/12~2/27)	調理従事者からノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した食品への汚染が考えられた。
7	2月23日	広島市	13	9	0	2月22日に提供した料理	ノロウイルス	飲食店	飲食店	31.8	下痢(78) 嘔吐(67) 発熱(56) 嘔吐(56)等	飲食店が提供した料理を喫食した9名が発症した。(営業禁止2/27~3/13(商止届受理))	調理従事者からノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した食品への汚染が考えられた。
8	3月13日	廿日市市	16	12	0	3月13日に提供したヒラメの刺身	クトア・セフトンフンクタータ	飲食店	飲食店	7.3	発熱(50) 嘔吐(42) 下痢(42)等	施設が処理加工したヒラメを喫食した12名が発症した。	クトア・セフトンフンクタータが寄生したヒラメの刺身を喫食したため。
9	4月21日	広島市	56	25	0	4月21日に提供した料理	ノロウイルス	飲食店	飲食店	34.1	発熱(72) 嘔吐(64) 下痢(60)等	飲食店が提供した料理を喫食した25名が発症した。(営業禁止4/25~5/2)	調理従事者からノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指等を介した食品への汚染、嘔吐物による施設設備等を介した二次汚染が原因として考えられた。
10	5月13日	広島市	124	15	0	5月12日及び13日に提供した弁当	ノロウイルス	飲食店	事業所	5/12喫食(67) 5/13喫食(84) 5/13喫食(112)	下痢(67) 嘔吐(62) 発熱(54)等	飲食店が製造した弁当を喫食した15名が発症した。(5/17休業届受理)	調理従事者及び施設の拭き取り検査からノロウイルスが検出されたことから、調理従事者の手指及び施設・設備、器具を介した食品への汚染が考えられた。
11	5月30日	広島市	11	10	0	5月28日に提供した料理	カンピロバクター	飲食店	飲食店	60.7	下痢(100) 発熱(60) 腹痛(50)等	飲食店が提供した料理を喫食した10名が発症した。(営業禁止5/6~5/10)	鶏肉を半生状態に加熱調理したメニューが提供されており、これらのメニューの原材料(刺身入り)からカンピロバクターが検出されたことから、鶏肉の加熱不足が原因として考えられた。
12	6月14日	広島市	14	7	0	6月12日に提供した料理	カンピロバクター	飲食店	飲食店	56.2	下痢(100) 嘔吐(89) 腹痛(57)等	飲食店が提供した料理を喫食した7名が発症した。(営業禁止6/19~6/23)	鶏肉を半生状態に加熱調理したメニューが提供されていたことから、鶏肉の加熱不足が原因として考えられた。また、調理従事者の手指、調理器具、施設設備を介した食品からサラダなどの非加熱食品への二次汚染が原因として考えられた。
13	6月23日	尾道市	73	18	0	6月22日に提供した焼肉	カンピロバクター	飲食店	飲食店	54.2	下痢(100) 嘔吐(89) 腹痛(72)等	飲食店が提供した焼肉料理を喫食した18名が発症した。(営業禁止6/28~7/3)	従事者の手洗いが不十分であったこと、畜肉には生肉を取扱う器具等が用いられていなかったこと等から、食品の加熱不足及び二次汚染が推察された。
14	6月30日	広島市	16	8	0	6月28日に提供した料理	カンピロバクター	飲食店	飲食店	71.9	腹痛(100) 嘔吐(88) 発熱(88)等	飲食店が提供した料理を喫食した8名が発症した。(営業禁止7/6~7/10)	鶏肉を半生状態に加熱調理したメニューが提供されていたことから、鶏肉の加熱不足が原因として考えられた。また、調理従事者の手指、調理器具、施設設備を介して非加熱食品が汚染されたことも原因と考えられた。
15	7月27日	広島市	18	8	0	7月25日に提供した料理	カンピロバクター	飲食店	飲食店	75.4	下痢(100) 腹痛(75) 発熱(50)等	飲食店が提供した料理を喫食した8名が発症した。(営業禁止8/6~8/11)	鶏肉を主要食材として使用しており、前仕入りの原材料鶏肉からカンピロバクターが検出されたことから、鶏肉が加熱不足であったこと、または調理従事者の手指、調理器具、施設設備を介して非加熱食品を二次汚染していたことが原因と考えられた。
16	10月20日	広島市	21	15	0	10月20日及び21日に提供した移生シバー	サルモネラ属菌 (Salmonella Typhimurium)	飲食店	飲食店	24.0	下痢(100) 発熱(93) 頭痛(53)等	飲食店が提供した移生シバーを喫食した15名が発症した。(営業禁止10/24~10/28)	サルモネラ属菌等の汚染率が高い移生シバーを生食用として提供していたことが原因と考えられた。
17	11月2日	広島市	58	28	0	11月2日に製造した弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店	学校	3.9	嘔吐(93) 下痢(64) 嘔吐(50) 腹痛(50)等	飲食店が製造した炊き込みご飯を喫食した28名が発症した。(営業禁止11/4~11/11)	調理従事者及び施設の拭き取り検査から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、調理従事者の手指及び施設・設備、器具を介した食品への汚染が考えられた。
18	11月19日	広島市	13	11	0	11月18日に提供した料理	ノロウイルス	飲食店	飲食店	32.5	嘔吐(55) 下痢(55) 腹痛(46)等	飲食店が提供した料理を喫食した11名が発症した。(営業禁止11/22~11/24)	生カキが提供されていたことから、ノロウイルスに汚染されていた可能性のあるカキを非加熱のまま喫食したこと、または生カキから調理従事者の手指等を介した他の食品への二次汚染が原因と考えられた。
19	11月21日	福山市	6	6	0	11月20日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店	28.0	吐き気(83) 嘔吐(83) 下痢(83)等	飲食店が提供した食事を喫食した6名が発症した。(営業禁止11/27~11/29)	ノロウイルスに感染した従事者の手洗い不十分により、手指を介し、調理器具や食材を二次的に汚染したこと、食材からの汚染を受けた施設・調理器具の消毒不十分であったこと等が推察された。
20	12月13日	福山市	64	33	0	12月12日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店	35.5	下痢(70) 発熱(55) 吐き気(55)等	飲食店が提供した食事を喫食した33名が発症した。(営業禁止12/22~12/25)	ノロウイルスに感染した従事者の手洗い不十分により、手指を介し、調理器具や食材を二次的に汚染したこと、食材からの汚染を受けた施設・調理器具の消毒不十分であったこと、手洗い設備で調理器具等を洗浄しており、洗浄時に相互汚染があったこと等が推察された。
21	12月15日	福山市	24	12	0	12月14日に提供した食事	ノロウイルス	旅館	旅館	35.4	嘔吐(67) 下痢(60) 発熱(58)等	旅館が提供した食事を喫食した12名が発症した。(営業禁止12/18~12/22)	ノロウイルスに感染した従事者の手洗い不十分により、手指を介し、調理器具や食材を汚染したこと、手洗い設備と器具等の洗浄シンクが共用しており器具や食品へ二次汚染したこと、器具の消毒が不十分であったこと、トイレの腐食替え設備がなく汚染が調理場内に持ち込まれたこと等が推察された。
22	12月19日	広島市	57	28	0	12月18日に提供した料理	ノロウイルス	旅館	旅館	41.0	下痢(86) 発熱(43) 嘔吐(36) 腹痛(36) 嘔吐(36)等	旅館が提供した料理を喫食した28名が発症した。(営業禁止12/23~12/26)	ホール従事者からノロウイルスが検出されたことから、この従事者が調理器具を汚染した可能性や、この従事者がトイレや施設内の設備を汚染し、これらに触れた調理従事者の手指を介した食品への汚染が考えられた。

※6名以上の有症者がある場合を集団食中毒として計上

平成26年集団食中毒(県内分)				平成26年食中毒(県内分)			
県立	事件数(件)	有症者数(名)	死者数(名)	県立	事件数(件)	有症者数(名)	死者数(名)
広島市	2	30	0	広島市	65	84	0
呉市	0	0	0	呉市	2	2	0
福山市	4	71	0	福山市	3	4	0
合計	22	705	0	合計	73	97	0

2 平成26年特異な食中毒発生状況

事件番号	発生日	発生場所	喫食者数	発症者数	不発症者数	原因食品	病因物質	原因施設	喫食場所	潜伏時間	症状	事件概要	発生要因
1	3月30日	尾道市	2	1	0	ナシフグ（推定）	フグ毒（テトロドトキシン）（推定）	家庭	家庭	5.0	四肢のしびれ（100）	開放が釣ったフグを喫食した1名が発症した。	フグを素人調理し、不可食部位を喫食したため。
2	4月15日	福山市	3	2	0	スノーフレークの葉（推定）	植物性自然毒（推定）	家庭	家庭	0.2	嘔吐（100） 吐き気（100） 頭痛（50）	自宅の庭で採取したスノーフレークの葉をニラと間違えて調理し喫食した2名が発症した。	スノーフレークの葉をニラと間違えて調理し喫食したため。
3	5月2日	広島市	2	2	0	ハイケイソウ（推定）	に含まれるアルカロイド	家庭	家庭	1.0	ぼてり（100） 嘔吐（100） 吐き気（100） 下痢（100） 血圧低下（100）等	家庭で調理したハイケイソウ（推定）を喫食した2名が発症した。	有毒植物であるハイケイソウ（推定）を山で採取し、喫食したため。
4	7月13日	福山市	2	1	0	フグ（種類不明）	フグ毒（テトロドトキシン）（推定）	家庭	家庭	不明	意識不明（100）	自ら釣ったフグを素人調理し喫食した1名が発症した。	フグを素人調理し、不可食部位を喫食したため。
5	10月28日	東広島市	1	1	0	フグ（種類不明）	フグ毒（テトロドトキシン）（推定）	家庭	家庭	9.0	四肢のしびれ（100） 呼吸困難（100）等	自ら釣ったフグを喫食した1名が発症した。	フグを素人調理し、不可食部位を喫食したため。
6	11月19日	広島市	1	1	0	コモフグの皮	フグ毒（テトロドトキシン）	家庭	家庭	10.0	全身のしびれ 呼吸困難 口の渾濁	知人が釣ったフグを喫食した1名が発症した。	フグを素人調理し、不可食部位を喫食したため。

別表2

年次別食中毒発生状況

(広島県)

(単位：件、人、%)

(全国)

(単位：件、人、%)

年次	件数	患者数	死者数	り患率	1事件当 たり患者 数
30	40	797	8	36.2	19.9
31	38	1,113	9	51.5	29.3
32	32	370	14	19.0	11.6
33	49	1,107	15	50.7	22.6
34	45	624	11	28.6	13.9
35	47	856	11	39.3	18.2
36	42	1,412	12	64.8	33.6
37	48	2,010	14	90.7	41.9
38	42	787	14	35.8	18.7
39	46	1,356	9	60.8	29.5
40	33	684	14	20.5	20.7
41	55	1,799	11	75.8	32.7
42	37	878	15	37.5	23.7
43	51	768	14	32.4	15.1
44	34	1,274	6	52.9	37.5
45	23	615	4	25.2	26.7
46	35	1,428	6	57.4	40.8
47	22	1,054	0	41.7	47.9
48	23	1,005	1	39.1	43.7
49	35	766	2	29.5	21.9
50	43	922	3	35.1	21.4
51	24	251	4	9.5	10.5
52	37	569	4	21.3	15.4
53	49	1,519	6	56.3	31.0
54	34	744	3	27.9	21.9
55	26	512	2	18.7	19.7
56	21	522	1	19.1	24.9
57	27	923	1	33.4	34.2
58	21	1,074	0	38.7	51.1
59	17	272	0	9.8	16.0
60	25	1,047	0	37.1	41.9
61	20	598	0	21.7	29.9
62	16	789	0	27.8	49.3
63	16	1,003	0	35.3	62.7
元	15	823	1	29.0	54.9
2	22	1,355	0	47.5	61.6
3	29	3,084	0	107.8	106.3
4	24	843	0	29.5	35.1
5	13	824	2	28.8	63.4
6	16	524	0	18.0	32.8
7	18	506	0	17.6	28.1
8	25	792	2	27.5	31.7
9	342	1,677	0	58.2	4.9
10	1,088	2,815	1	97.7	2.6
11	1,149	2,531	1	87.7	2.2
12	782	1,567	0	54.4	2.0
13	770	1,530	0	53.1	2.0
14	719	1,889	0	65.8	2.6
15	561	2,071	0	71.9	3.7
16	578	1,214	0	42.2	2.1
17	541	1,203	0	41.8	2.2
18	294	773	0	26.9	2.6
19	259	1,489	1	51.8	5.7
20	271	1,590	0	55.3	5.9
21	155	411	0	14.3	2.7
22	158	538	0	18.8	3.4
23	116	380	0	13.3	3.3
24	110	2,698	0	94.7	24.5
25	71	269	0	9.5	3.8
26	95	802	0	28.3	8.4

年次	件数	患者数	死者数	り患率	1事件当 たり患者 数
30	3,277	63,745	554	71.4	19.5
31	1,665	28,286	271	31.3	17.0
32	1,716	24,164	300	26.5	14.1
33	1,911	31,056	332	33.8	16.3
34	2,468	39,899	318	42.9	16.2
35	1,877	37,253	218	39.9	19.8
36	2,631	53,362	238	56.6	20.3
37	1,916	38,166	167	40.1	19.9
38	1,970	38,344	164	39.9	19.5
39	2,037	41,638	146	42.8	20.4
40	1,208	29,018	139	29.5	24.0
41	1,400	31,204	117	31.5	22.3
42	1,565	39,760	120	39.6	25.4
43	1,093	33,041	94	32.6	30.2
44	1,360	49,396	82	48.1	36.3
45	1,133	32,516	63	31.3	28.7
46	1,118	30,731	46	29.3	27.5
47	1,405	37,216	37	35.0	26.5
48	1,201	36,832	39	33.9	30.7
49	1,202	25,986	48	23.6	21.6
50	1,783	45,277	52	40.4	25.4
51	831	20,933	26	18.5	25.2
52	1,276	33,188	30	29.1	26.0
53	1,271	30,547	40	26.5	24.0
54	1,168	30,161	22	26.0	25.8
55	1,001	32,737	23	28.0	32.7
56	1,108	30,027	13	25.5	27.1
57	923	35,535	12	30.1	38.5
58	1,095	37,023	13	31.2	33.8
59	1,047	33,084	21	31.2	31.6
60	1,177	44,102	12	36.4	37.5
61	899	35,556	7	29.2	39.6
62	840	25,368	5	20.7	30.2
63	724	41,439	8	33.9	57.2
元	927	36,479	10	29.6	39.4
2	926	37,561	5	30.4	40.6
3	782	39,745	6	32.0	50.8
4	557	29,790	6	23.9	53.5
5	550	25,702	10	20.6	46.7
6	830	35,735	2	28.0	43.1
7	699	26,325	5	21.1	37.7
8	1,217	46,327	15	36.8	38.1
9	1,960	39,989	8	31.7	20.4
10	3,010	46,179	9	36.6	15.3
11	2,697	35,214	7	27.8	13.1
12	2,247	43,307	4	34.2	19.3
13	1,928	25,862	4	20.4	13.4
14	1,850	27,629	18	21.7	14.9
15	1,584	29,341	6	23.0	18.5
16	1,666	28,175	5	22.1	16.9
17	1,545	27,019	7	21.3	17.5
18	1,491	39,026	6	30.5	26.2
19	1,289	33,477	7	26.2	26.0
20	1,369	24,303	4	19	17.8
21	1,048	20,249	0	15.8	19.3
22	1,254	25,972	0	20.3	20.7
23	1,062	21,616	11	16.9	20.4
24	1,100	26,699	11	20.9	24.3
25	931	20,802	1	16.3	22.3
26	976	19,355	2	15.2	19.8

(注) り患率は人口10万人に対するものである。

別表3

病 因 物 質 別 食 中 毒 発 生 状 況

(単位：件，人)

病因物質	年次	26			25			24			23			22		
		件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
総	数	95	802	0	71	269	0	110	2,698	0	116	380	0	158	538	0
細菌	小計	74	193		55	78		81	151		92	141		131	227	
	カンピロバクター	70	134		53	76		72	88		84	119		123	181	
	サルモネラ	2	16		2	2		5	5		6	8		4	4	
	腸炎ビブリオ													2	16	
	病原大腸菌							1	25							
	ブドウ球菌	2	43					2	20		1	2		2	26	
	エロモナス															
	エルシニア															
	セレウス															
	ウエルシュ							1	13							
	ナグビブリオ															
クレブシエラ																
プレジオモナス																
その他										1	12					
化学物質																
ノロウイルス		13	584		7	148		20	2,502		7	74		8	127	
自然毒	小計	6	8		5	8		2	3		3	3		7	17	
	動物性	4	4		4	7		1	1		3	3		5	7	
	植物性	2	4		1	1		1	2					2	10	
その他	2	17		2	9		5	21		4	65					
不明	0	0		2	26		2	21		10	97		12	167		

別表4

原 因 施 設 別 食 中 毒 発 生 状 況

(単位：件，人)

施設	年次	26			25			24			23			22		
		件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
総	数	95	802	0	71	269	0	110	2,698	0	116	380	0	158	538	0
飲食店		23	347		11	88		19	271		14	138		16	174	
事業所		1	15					2	64					2	43	
家庭		6	8		3	5		6	25		8	10		7	17	
製造所								1	81							
旅館		2	40		1	61		5	54		4	82		4	76	
仕出し	業	2	325		3	45		2	2,054		3	32		4	57	
病院														1	8	
学校					1	16		1	66					1	18	
販売店					1	1		1	9		1	5				
寄宿舎																
保育所																
その他		1	15											1	6	
不明		60	52		51	53		73	74		86	113		122	139	

別表5

原因食品別食中毒発生状況

(単位：件、人)

病因物質	年次	26			25			24			23			22		
		件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
総数		95	802	0	71	269	0	110	2,698	0	116	380	0	158	538	0
複合調理食品								4	172							
魚介類	ふぐ	4	4		4	7		1	1		3	3		5	7	
	貝類															
	その他	2	17		2	9		3	19		4	69		1	15	
魚介類加工品	魚肉ねり製品															
	その他													1	8	
穀類及びその加工品								1	66		1	12				
野菜類及びその加工品	きのこ類				1	1								2	10	
	豆類															
	その他	2	4													
菓子類																
肉類及びその加工品		1	15					1	1		1	7				
卵類及びその加工品																
乳類及びその加工品																
その他		22	684		13	199		25	2,362		16	167		22	318	
不明		64	78		51	53		75	77		91	122		127	180	

87

別表6

摂取場所別食中毒発生状況

(単位：件、人)

施設	年次	26			25			24			23			22		
		件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
総数		95	802	0	71	269	0	110	2,698	0	116	380	0	158	538	0
家庭		6	8		4	6		7	34		8	32		9	41	
飲食店		21	304		11	88		19	259		14	138		15	165	
事業所		1	15		1	10		4	2,130					2	43	
旅館		2	40		1	61		5	54		4	82		4	76	
学校		2	329		1	16		2	147		1	7		1	18	
製造所																
病院														1	8	
その他		2	39		2	35					1	12		2	33	
不明		61	67		51	53		73	74		88	109		124	154	

別表7

月 別 食 中 毒 発 生 状 況

(単位：件、人)

月	年次	26			25			24			23			22		
		件 数	患者数	死者数	件 数	患者数	死者数	件 数	患者数	死者数	件 数	患者数	死者数	件 数	患者数	死者数
総	数	95	802	0	71	269	0	110	2,698	0	116	380	0	158	538	0
1		5	351		5	74		8	162		10	34		9	43	
2		6	126		2	4		9	44		8	20		16	31	
3		8	19		4	12		10	85		5	17		13	75	
4		8	33		8	32		9	21		7	17		10	69	
5		13	43		7	7		6	21		12	19		13	24	
6		12	43		3	3		11	35		17	69		22	74	
7		12	21		6	21		8	11		6	20		11	22	
8		10	16		13	16		14	62		7	7		16	52	
9		3	4		4	4		10	10		18	49		9	23	
10		4	18		4	4		9	14		10	37		11	41	
11		9	53		9	13		4	15		11	79		18	53	
12		5	75		6	79		12	2,218		5	12		10	31	

(2) 食中毒警報発令事業

ア 事業実施期間 毎年6月1日から10月31日まで

イ 平成26年度の発令回数及び日数 1回(114日)

ウ 食中毒警報発令状況(平成5年~平成26年)

年次 (事件数)	区分	実施期間(月) (発生件数)	発令回数及び発令期間			警報発令期間		警報解除期間		
			号	月日~月日	日数	発生 件数	日数	発生件数(a) a/(a+b)×100	日数	発生件数(b) b/(a+b)×100
5 (13)		6~10 (6)	1	7.12~9.27	77	5	77	5 (83.3)	76	1 (16.7)
6 (16)		6~10 (5)	1	6.6~10.18	134	4	134	4 (80.0)	19	1 (20.0)
7 (18)		6~10 (7)	1	6.27~9.20	85	6	85	6 (85.7)	68	1 (14.3)
8 (25)		6~10 (16)	1	6.17~10.28	133	13	133	13 (81.2)	20	3 (18.8)
9 (33)		6~10 (22)	1	6.19~10.15	118	21	118	21 (95.5)	35	1 (4.5)
(309)		(217)				174		174 (80.2)		43 (19.8)
10 (44)		6~10 (24)	1	6.19~10.26	129	21	129	21 (87.5)	24	3 (12.5)
(1,044)		(647)				594		594 (91.8)		53 (8.2)
11 (34)		6~10 (20)	1	6.17~10.31	136	20	137	20 (100)	16	0 (0)
(1,115)		(644)				603		603 (93.6)		41 (6.4)
12 (31)		6~10 (20)	1	7.3~10.11	100	17	100	17 (85.0)	53	3 (15.0)
(751)		(461)				336		336 (72.9)		125 (27.1)
13 (32)		6~10 (8)	1	6.11~6.19	8	6	108	6 (75.0)	45	2 (25.0)
(738)		(427)	2	7.2~10.10	100	325		325 (76.1)		102 (23.9)
14 (29)		6~10 (16)	1	6.3~6.24	21	13	126	13 (81.2)	27	3 (18.8)
(690)		(444)	2	7.5~10.18	105	384		384 (86.5)		60 (13.5)
15 (19)		6~10 (13)	1	6.9~10.6	119	13	119	13 (76.9)	34	3 (23.1)
(541)		(290)				253		253 (87.2)		37 (12.8)
16 (18)		6~10 (8)	1	6.4~10.4	122	7	122	7 (87.5)	31	1 (12.5)
(560)		(315)				261		261 (82.9)		54 (17.1)
17 (20)		6~10 (10)	1	6.9~10.11	124	7	124	7 (70.0)	29	3 (30.0)
(521)		(310)				266		266 (85.8)		44 (14.2)
18 (17)		6~10 (11)	1	6.16~10.17	123	10	123	10 (90.9)	30	1 (9.1)
(277)		(149)				127		127 (85.2)		22 (14.8)
19 (22)		6~10 (8)	1	6.28~10.24	118	8	118	8 (100)	35	0 (0)
(237)		(125)				100		100 (80.0)		25 (20.0)
20 (24)		6~10 (10)	1	7.2~10.6	96	5	96	5 (50.0)	57	5 (50.0)
(249)		(152)				102		102 (66.2)		52 (33.8)
21 (12)		6~10 (2)	1	6.15~10.5	112	1	112	1 (50.0)	41	1 (50.0)
(143)		(62)				50		50 (80.6)		12 (19.4)
22 (28)		6~10 (11)	1	6.11~10.6	117	7	117	7 (63.6)	36	4 (36.4)
(130)		(58)				44		44 (75.9)		14 (24.1)
23 (20)		6~10 (9)	1	6.24~10.5	103	5	103	5 (55.6)	50	4 (44.4)
(96)		(50)				32		32 (64.0)		18 (36.0)
24 (24)		6~10 (5)	1	6.25~10.9	106	4	106	4 (80.0)	47	1 (20.0)
(86)		(41)				28		28 (68.3)		13 (31.7)
25 (12)		6~10 (1)	1	6.7~10.15	130	1	130	1 (100.0)	23	0 (0.0)
(59)		(29)				27		27 (93.1)		2 (6.9)
26 (22)		6~10 (5)	1	6.2~9.24	114	4	130	4 (80.0)	39	1 (20.0)
(73)		(36)				31		31 (86.1)		5 (13.9)

(注) 発生件数は、食中毒事件数を示す。
 発令日数に、解除日は含まず。
 平成9年以降の上段は集団、下段は散発事例を示す。