

# 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会

日時：平成21年3月16日（月） 13:30～15:00

場所：中央合同庁舎4号館 全省庁共用108会議室

## 議 事 次 第

### 1. 開 会

### 2. 食品安全部長挨拶

### 3. 議題

(1) 平成19年食中毒発生状況の報告について

(2) 平成20年食中毒発生状況（速報）の報告について

(3) その他

### 4. 閉 会

## 配付資料

資料 1 : 平成 19 年食中毒発生状況

資料 2 : 平成 20 年食中毒発生状況 (速報)

資料 3 : 「ノロウイルス食中毒対策について (提言)」を踏まえた  
対応

参考資料

# 平成19年食中毒発生状況

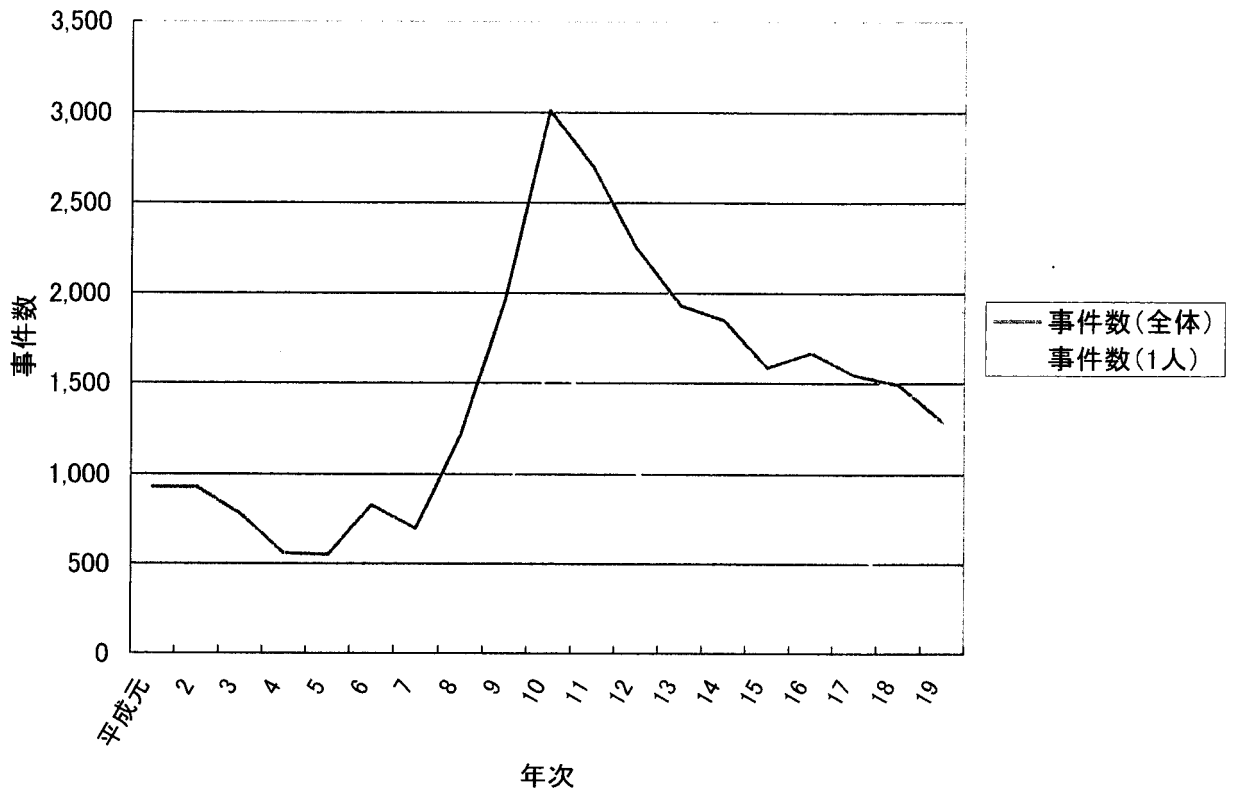
	頁
・ 年次別にみた食中毒発生状況 .....	1
(年次別推移グラフ) .....	2
・ 都道府県別食中毒発生状況 .....	3
・ 患者規模別食中毒発生状況 .....	7
・ 患者数500人以上の事例 .....	8
・ 死者の出た食中毒事例 .....	8
・ 月別発生状況 .....	9
・ 原因施設別発生状況 .....	13
・ 主な原因施設別にみた事件数・患者数の年次推移 .....	14
・ 原因食品別発生状況 .....	18
・ 主な原因食品別にみた事件数・患者数の年次推移 .....	19
・ 病因物質別発生状況 .....	23
・ 主な病因物質別にみた事件数・患者数の年次推移 .....	24

## 年次別食中毒発生状況

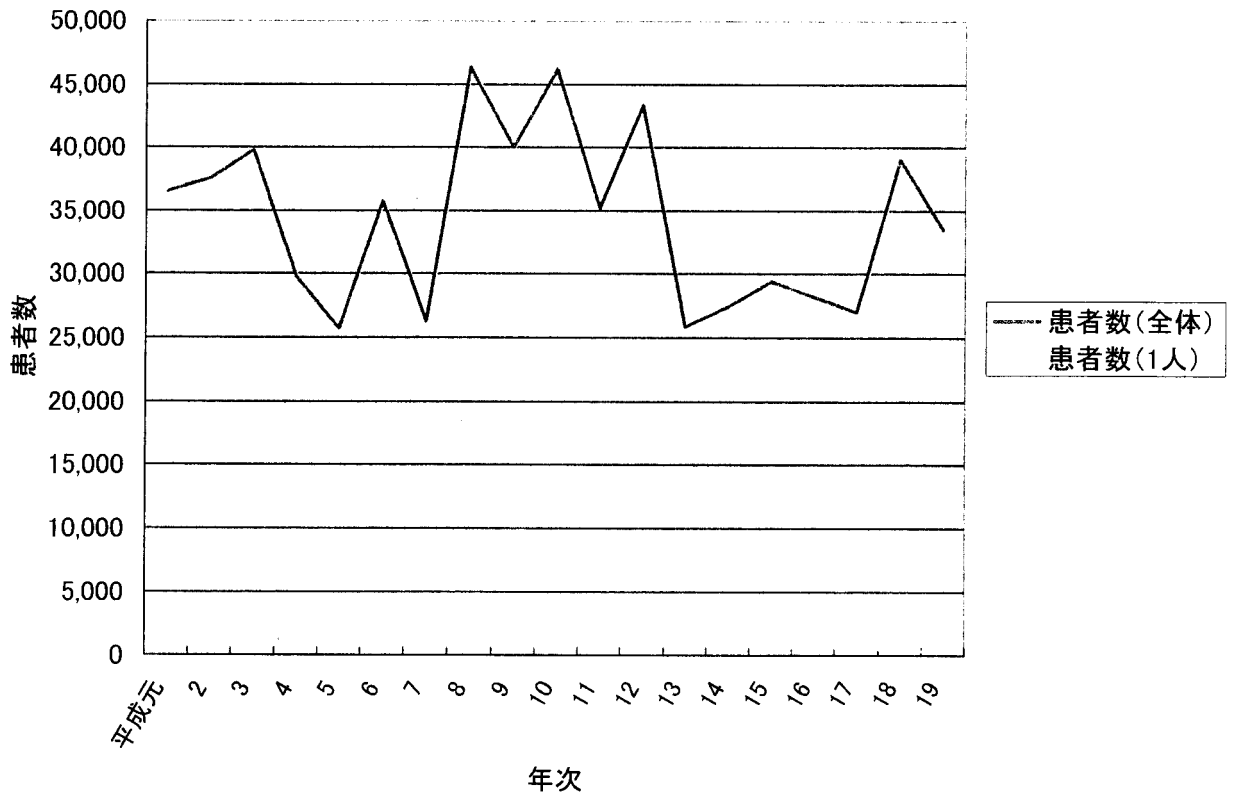
年次	事件数	患者数	死者数	1事件当たりの患者数	罹患率 (人口10万対)	死亡率 (人口10万対)
3	782	39,745	6	50.8	32.0	0.0
4	557	29,790	6	53.5	23.9	0.0
5	550	25,702	10	46.7	20.6	0.0
6	830	35,735	2	43.1	28.6	0.0
7	699	26,325	5	37.7	21.2	0.0
8	1,217	46,327	15	38.1	36.8	0.0
9	1,960 * 836 (42.7%)	39,989 836 (2.1%)	8 6	20.4	31.7	0.0
10	3,010 * 1,612 (53.6%)	46,179 1,612 (3.5%)	9 1	15.3	36.5	0.0
11	2,697 * 1,416 (52.5%)	35,214 1,416 (4.0%)	7 3	13.1	27.8	0.0
12	2,247 * 1,007 (44.8%)	43,307 1,007 (2.3%)	4 0	19.3	34.2	0.0
13	1,928 * 882 (45.7%)	25,862 882 (3.4%)	4 1	13.4	20.3	0.0
14	1,847 * 859 (46.5%)	27,411 859 (3.1%)	18 4	14.8	21.5	0.0
15	1,585 * 627 (39.6%)	29,355 627 (2.1%)	6 2	18.5	23.0	0.0
16	1,666 * 678 (40.7%)	28,175 678 (2.4%)	5 2	16.9	22.1	0.0
17	1,545 * 587 (38.0%)	27,019 587 (2.2%)	7 2	17.5	21.1	0.0
18	1,491 * 359 (24.1%)	39,026 359 (0.9%)	6 5	26.2	30.5	0.0
19	1,289 *294 (22.8%)	33,477 294 (0.9%)	7 4	26.0	26.2	0.0

\* 平成9～19年の1人の事例で、( )内は1人の事例の全体数に対する割合

年次別食中毒事件数



年次別食中毒患者数



## 都道府県別食中毒発生状況

(全体)

	平成17年			平成18年			平成19年		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
全国	1,545	27,019	7	1,491	39,026	6	1,289	33,477	7
北海道	27	320	-	61	1,482	1	45	1,472	-
青森県	17	128	1	16	153	-	10	189	-
岩手県	10	213	1	14	324	-	16	161	-
宮城県	35	613	-	17	352	-	16	1,210	-
秋田県	16	487	-	8	1,299	-	12	272	-
山形県	23	341	-	21	132	-	14	294	-
福島県	16	544	-	12	308	-	21	1,486	-
茨城県	24	507	-	20	462	-	11	272	-
栃木県	15	443	-	24	779	-	13	411	-
群馬県	12	266	-	17	740	-	19	722	-
埼玉県	21	534	-	21	1,124	-	25	577	-
千葉県	17	798	-	22	1,090	-	23	464	-
東京都	99	2,518	-	115	2,639	-	82	2,049	-
神奈川県	66	1,593	-	45	1,347	-	51	1,285	-
新潟県	30	469	-	44	871	-	26	626	1
富山県	13	310	-	13	506	-	13	409	-
石川県	9	81	-	14	679	-	25	826	-
福井県	11	73	-	12	58	-	6	38	-
山梨県	6	116	-	13	952	-	15	513	-
長野県	18	676	-	23	1,472	-	17	666	-
岐阜県	17	390	-	16	593	-	25	1,249	-
静岡県	27	1,307	-	26	599	-	23	1,874	1
愛知県	41	973	3	49	1,552	-	45	2,393	1
三重県	9	529	-	10	429	-	5	129	-
滋賀県	14	1,574	-	9	275	-	17	442	-
京都府	25	564	-	26	804	-	32	965	-
大阪府	95	2,929	-	141	4,084	2	109	1,906	1
兵庫県	35	821	-	59	2,189	-	57	1,480	-
奈良県	10	182	-	15	2,826	-	15	624	-
和歌山県	7	347	-	27	1,102	-	14	362	-
鳥取県	7	29	-	13	204	-	17	1,220	-
島根県	9	192	-	24	910	-	13	108	-
岡山県	12	250	-	16	993	-	16	559	-
広島県	542	1,209	-	294	773	-	259	1,489	1
山口県	22	652	-	27	437	-	21	237	-
徳島県	4	155	-	9	102	-	3	289	-
香川県	10	411	-	10	313	-	8	441	-
愛媛県	27	451	-	20	727	-	16	581	-
高知県	6	179	-	8	282	1	6	152	-
福岡県	37	526	-	42	653	-	33	509	-
佐賀県	5	21	-	4	145	-	8	169	-
長崎県	28	474	1	16	412	-	18	724	2
熊本県	16	366	-	14	581	-	5	121	-
大分県	14	719	-	17	406	-	16	405	-
宮崎県	9	123	-	17	331	2	10	182	-
鹿児島県	15	453	1	19	275	-	11	176	-
沖縄県	17	163	-	31	260	-	27	749	-

# 都道府県別食中毒発生状況

(1人の事例)

	平成17年			平成18年			平成19年		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
全国	587	587	2	359	359	5	294	294	4
北海道	4	4	-	7	7	1	6	6	-
青森県	3	3	-	2	2	-	2	2	-
岩手県	-	-	-	-	-	-	3	3	-
宮城県	2	2	-	1	1	-	1	1	-
秋田県	-	-	-	1	1	-	1	1	-
山形県	4	4	-	-	-	-	2	2	-
福島県	3	3	-	1	1	-	2	2	-
茨城県	1	1	-	1	1	-	-	-	-
栃木県	1	1	-	2	2	-	-	-	-
群馬県	-	-	-	1	1	-	1	1	-
埼玉県	1	1	-	-	-	-	-	-	-
千葉県	1	1	-	1	1	-	6	6	-
東京都	9	9	-	5	5	-	3	3	-
神奈川県	3	3	-	3	3	-	2	2	-
新潟県	4	4	-	3	3	-	2	2	-
富山県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
石川県	2	2	-	-	-	-	2	2	-
福井県	2	2	-	1	1	-	-	-	-
山梨県	-	-	-	1	1	-	2	2	-
長野県	1	1	-	2	2	-	1	1	-
岐阜県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
静岡県	-	-	-	-	-	-	1	1	1
愛知県	3	3	1	3	3	-	2	2	1
三重県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
滋賀県	-	-	-	-	-	-	1	1	-
京都府	1	1	-	2	2	-	1	1	-
大阪府	7	7	-	16	16	1	4	4	-
兵庫県	3	3	-	1	1	-	1	1	-
奈良県	1	1	-	-	-	-	-	-	-
和歌山県	-	-	-	1	1	-	-	-	-
鳥取県	2	2	-	2	2	-	1	1	-
島根県	1	1	-	2	2	-	4	4	-
岡山県	1	1	-	-	-	-	1	1	-
広島県	505	505	-	268	268	-	225	225	1
山口県	3	3	-	4	4	-	6	6	-
徳島県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
香川県	1	1	-	-	-	-	-	-	-
愛媛県	1	1	-	6	6	-	2	2	-
高知県	1	1	-	1	1	1	-	-	-
福岡県	3	3	-	9	9	-	1	1	-
佐賀県	1	1	-	1	1	-	-	-	-
長崎県	8	8	1	3	3	-	3	3	1
熊本県	1	1	-	-	-	-	-	-	-
大分県	-	-	-	-	-	-	1	1	-
宮崎県	1	1	-	3	3	2	-	-	-
鹿児島県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
沖縄県	2	2	-	5	5	-	4	4	-

都道府県別食中毒発生状況(保健所設置市再掲)

(全体)

	平成17年			平成18年			平成19年		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
(再掲)									
札幌市	9	202	-	12	316	-	15	421	-
仙台市	13	261	-	9	112	-	3	41	-
さいたま市	4	44	-	7	129	-	3	85	-
千葉市	5	468	-	5	220	-	2	32	-
東京都区部	85	2,329	-	88	1,903	-	65	1,130	-
横浜市	33	526	-	18	475	-	27	839	-
川崎市	6	152	-	4	51	-	4	64	-
新潟市	3	47	-	10	243	-	6	64	-
静岡市	9	244	-	1	3	-	-	-	-
浜松市	4	687	-	5	83	-	5	68	-
名古屋市	14	458	-	23	794	-	23	743	-
京都市	15	265	-	16	668	-	19	589	-
大阪市	44	1,735	-	48	714	-	38	595	-
堺市	10	184	-	8	172	-	8	217	-
神戸市	10	84	-	22	717	-	20	557	-
広島市	486	657	-	261	456	-	227	917	-
北九州市	6	188	-	10	92	-	3	33	-
福岡市	18	260	-	17	233	-	19	266	-
旭川市	-	-	-	7	248	-	2	50	-
函館市	2	6	-	1	6	-	1	4	-
青森市	-	-	-	1	13	-	1	1	-
秋田市	6	177	-	2	782	-	6	148	-
郡山市	4	215	-	-	-	-	2	50	-
いわき市	3	196	-	1	1	-	3	191	-
宇都宮市	4	156	-	1	48	-	6	151	-
川越市	1	2	-	-	-	-	3	100	-
船橋市	2	86	-	3	42	-	3	54	-
横須賀市	1	7	-	1	3	-	3	47	-
相模原市	4	315	-	1	4	-	-	-	-
富山市	6	94	-	3	112	-	4	93	-
金沢市	-	-	-	8	123	-	9	100	-
長野市	4	60	-	4	51	-	2	15	-
岐阜市	3	42	-	7	77	-	6	126	-
豊田市	1	136	-	3	170	-	1	43	-
豊橋市	7	43	2	6	30	-	1	57	-
岡崎市	3	16	-	-	-	-	2	142	-
東大阪市	5	32	-	6	65	1	3	56	-
高槻市	5	36	-	5	41	-	6	39	1
姫路市	3	90	-	6	244	-	5	95	-
奈良市	6	66	-	1	18	-	7	76	-
和歌山市	3	166	-	14	740	-	4	54	-
岡山市	-	-	-	5	177	-	5	278	-
倉敷市	3	73	-	7	785	-	5	111	-
福山市	4	11	-	4	12	-	3	30	-
下関市	4	71	-	7	63	-	3	26	-
高松市	4	266	-	6	140	-	6	408	-
松山市	10	231	-	11	165	-	6	276	-
高知市	4	44	-	6	249	1	4	48	-
長崎市	11	113	-	5	249	-	9	198	1
熊本市	5	46	-	5	277	-	2	61	-
大分市	3	25	-	6	116	-	7	148	-
宮崎市	1	3	-	5	197	-	3	62	-
鹿児島市	2	117	-	4	54	-	2	48	-
小樽市	-	-	-	3	28	-	4	149	-
八王子市	-	-	-	-	-	-	5	192	-
藤沢市	-	-	-	3	132	-	2	49	-
尼崎市	2	43	-	7	156	-	2	43	-
西宮市	4	214	-	-	-	-	3	33	-
呉市	4	104	-	1	2	-	1	8	-
大牟田市	-	-	-	1	22	-	3	23	-
佐世保市	2	141	-	3	29	-	3	118	-
(参考)									
国外	9	158	-	11	191	-	4	335	-
国内外不明	9	16	-	5	5	-	7	15	-



都道府県別食中毒発生状況(保健所設置市再掲)

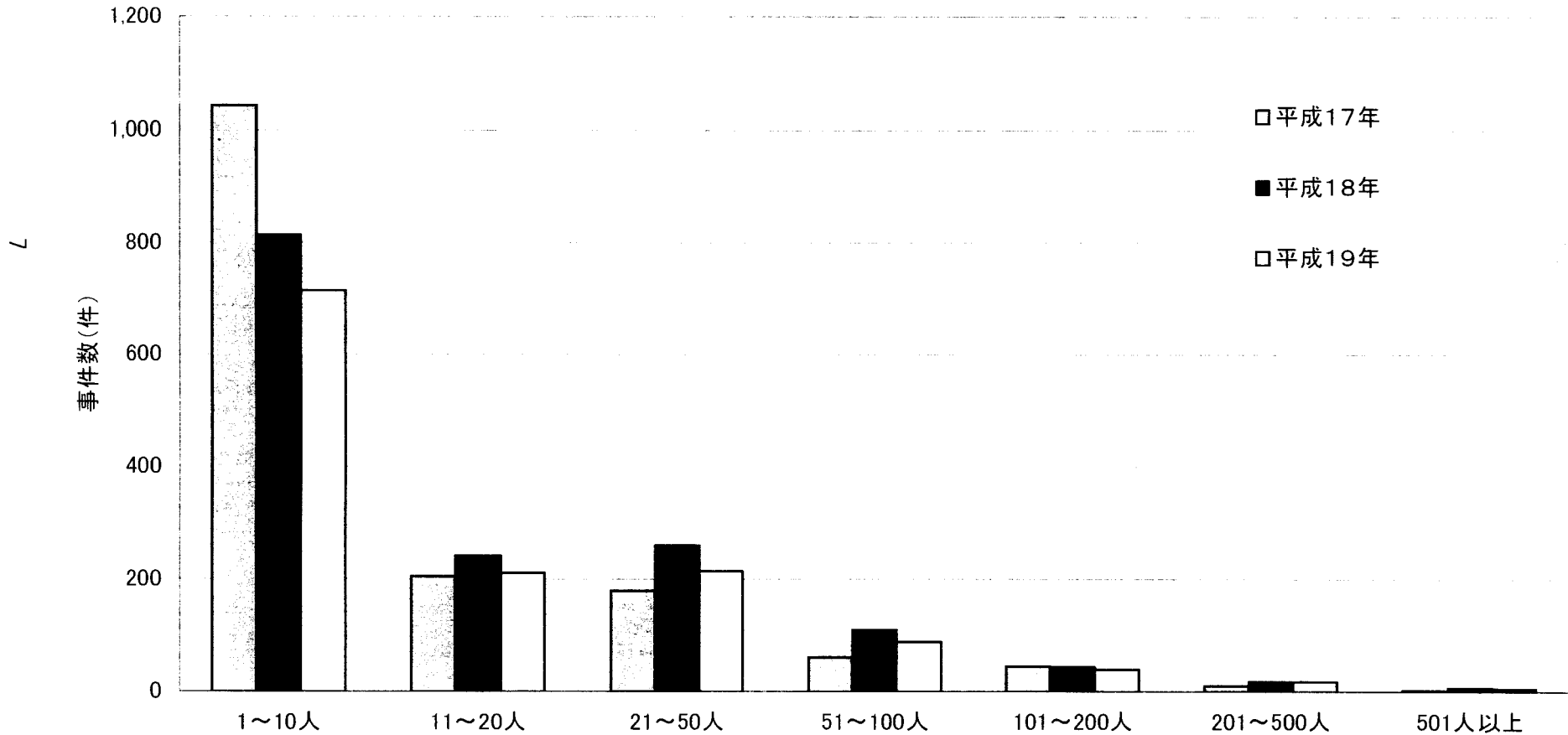
(1人の事例)

	平成17年			平成18年			平成19年		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
(再掲)									
札幌市	-	-	-	-	-	-	2	2	-
仙台市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
さいたま市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
千葉市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
東京都区部	6	6	-	2	2	-	3	3	-
横浜市	2	2	-	3	3	-	2	2	-
川崎市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
新潟市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
静岡市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
浜松市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
名古屋市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
京都市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
大阪市	2	2	-	5	5	-	1	1	-
堺市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
神戸市	2	2	-	-	-	-	1	1	-
広島市	469	469	-	249	249	-	208	208	-
北九州市	-	-	-	2	2	-	-	-	-
福岡市	1	1	-	4	4	-	1	1	-
旭川市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
函館市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青森市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
秋田市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
郡山市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
いわき市	1	1	-	1	1	-	-	-	-
宇都宮市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
川越市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
船橋市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
横須賀市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
相模原市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
富山市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
金沢市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
長野市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
岐阜市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豊田市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豊橋市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
岡崎市	2	2	-	-	-	-	-	-	-
東大阪市	1	1	-	2	2	1	-	-	-
高槻市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
姫路市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
奈良市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
和歌山市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
岡山市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
倉敷市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
福山市	1	1	-	2	2	-	1	1	-
下関市	2	2	-	1	1	-	1	1	-
高松市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
松山市	-	-	-	4	4	-	1	1	-
高知市	-	-	-	1	1	1	-	-	-
長崎市	1	1	-	1	1	-	2	2	1
熊本市	4	4	-	-	-	-	-	-	-
大分市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
宮崎市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鹿児島市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小樽市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
八王子市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
藤沢市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
尼崎市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
西宮市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
呉市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
大牟田市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
佐世保市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
(参考)									
国外	4	4	-	5	5	-	-	-	-
国内外不明	8	8	-	5	5	-	4	4	-

## 患者規模別発生状況

規模別	1～10人	11～20人	21～50人	51～100人	101～200人	201～500人	501人以上	総数
平成17年	1,043	205	179	61	45	10	2	1,545
平成18年	813	241	260	110	44	17	6	1,491
平成19年	714	211	214	89	39	17	5	1,289

患者規模別発生状況



### 患者数500人以上の事例(平成19年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	原因食品種別	病因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総 数
1	鳥取県	2007/1/26	学校-給食 施設-共同 調理場	かみかみ和え(推 定)	野菜及びその加工 品-その他	ウイルス-ノロウイルス	864	0	5,421
2	福島県	2007/3/7	仕出屋	弁当	その他-食事特定	細菌-ウェルシュ菌	558	0	893
3	広島県	2007/7/31	その他	不明(受刑者給食)	その他-食事特定	細菌-ウェルシュ菌	524	0	1,559
4	宮城県	2007/9/8	製造所	いかの塩辛	魚介類加工品-そ の他	細菌-腸炎ビブリオ	620	0	2,050
5	静岡県	2007/9/19	仕出屋	不明(仕出し弁当)	その他-食事特定	細菌-サルモネラ属菌	1,148	0	9,844

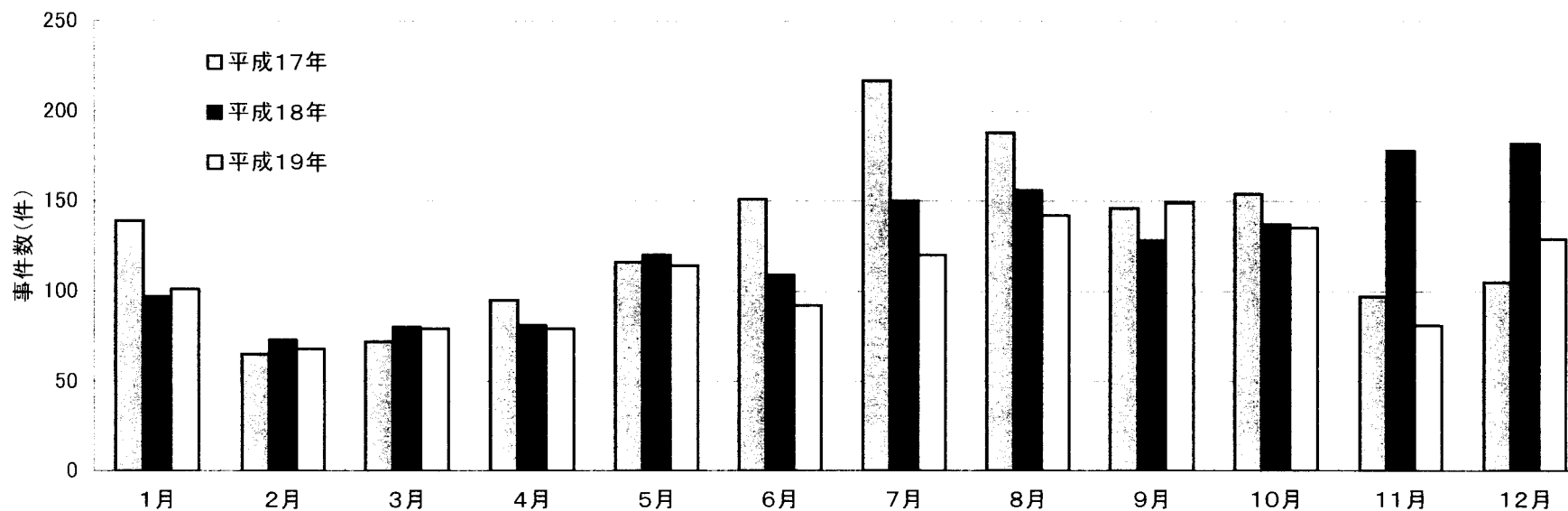
### 死者の出た食中毒事例(平成19年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	原因食品種別	病因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総 数	性別、年齢
1	長崎県 (長崎市)	2007/1/5	家庭	ふぐ	魚介類-ふぐ	自然毒-動物性自然毒	1	1	1	男、60~69歳
2	新潟県	2007/4/14	家庭	イヌサフラン	その他-食品特定	自然毒-植物性自然毒	2	1	2	男、50~59歳
3	愛知県	2007/7/20	家庭	きのこ	野菜及びその加工 品-きのこ類	自然毒-植物性自然毒	1	1	1	女、70歳~
4	長崎県	2007/8/26	家庭	ウミスズメ(ハコフ グ科)推定	魚介類-ふぐ	自然毒-動物性自然毒	2	1	4	男、40~49歳
5	大阪府 (高槻市)	2007/9/2	その他	きのこの天ぷら	野菜及びその加工 品-きのこ類	自然毒-植物性自然毒	6	1	6	男、60~69歳
6	静岡県	2007/10/21	家庭	グロリオサの球根	その他-食品特定	自然毒-植物性自然毒	1	1	1	男、50~59歳
7	広島県	2007/12/30	家庭	フク(種類不明)の 内臓とカレイの煮 付け	魚介類-ふぐ	自然毒-動物性自然毒	1	1	2	男、60~69歳

### 月別発生状況(事件数)

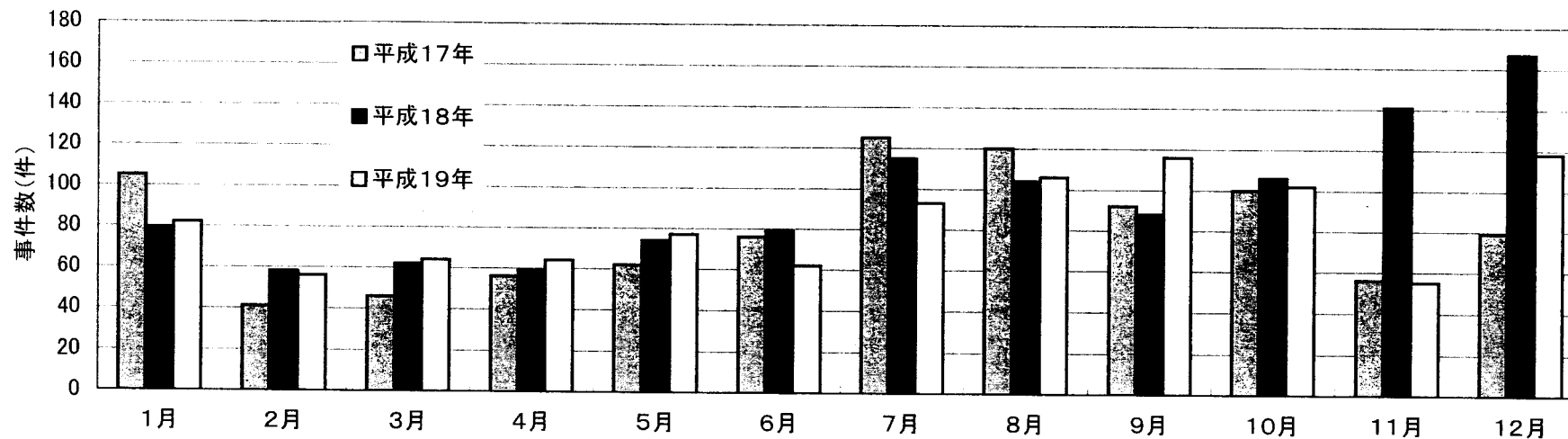
	総数			1月			2月			3月			4月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
平成17年	1,545	27,019	7	139	3,192	-	65	700	-	72	1,465	-	95	1,297	1
平成18年	1,491	39,026	6	97	2,432	-	73	1,573	-	80	2,152	1	81	2,210	1
平成19年	1,289	33,477	7	101	4,995	1	68	2,604	-	79	3,370	-	79	1,437	1
5月			6月			7月			8月			9月			
事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	
119	1,445	-	125	1,883	-	180	2,795	1	275	3,371	-	220	2,722	2	
120	1,284	-	109	2,285	-	150	2,740	-	156	1,761	2	128	1,547	2	
114	1,896	-	92	1,143	-	120	2,287	1	142	1,713	1	149	4,660	1	
10月			11月			12月									
事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者							
148	1,042	-	94	1,225	1	157	5,345	-							
137	2,729	-	178	6,550	-	182	11,763	-							
135	1,849	1	81	2,528	-	129	4,995	1							

月別発生状況(事件数:全体の事例)

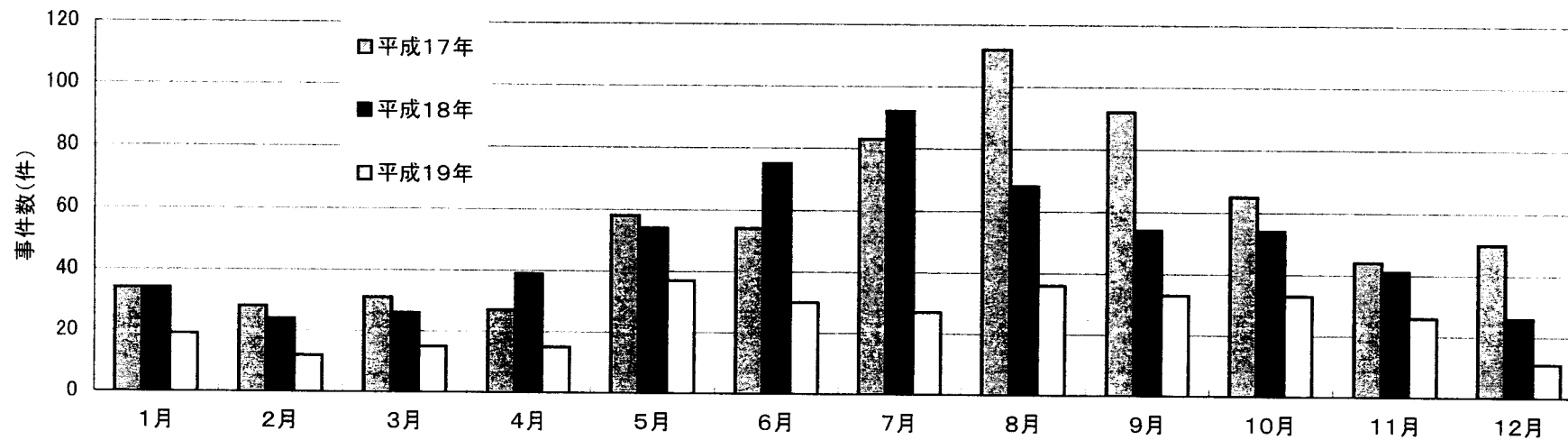


## 月別発生状況(事件数)

月別発生状況(事件数:2人以上の事例)



月別発生状況(事件数:1人の事例)



### 月別発生状況(患者数)

	総数			1月			2月			3月			4月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
平成17年	1,545	27,019	7	139	3,192	-	65	700	-	72	1,465	-	95	1,297	1
平成18年	1,491	39,026	6	97	2,432	-	73	1,573	-	80	2,152	1	81	2,210	1
平成19年	1,289	33,477	7	101	4,995	1	68	2,604	-	79	3,370	-	79	1,437	1

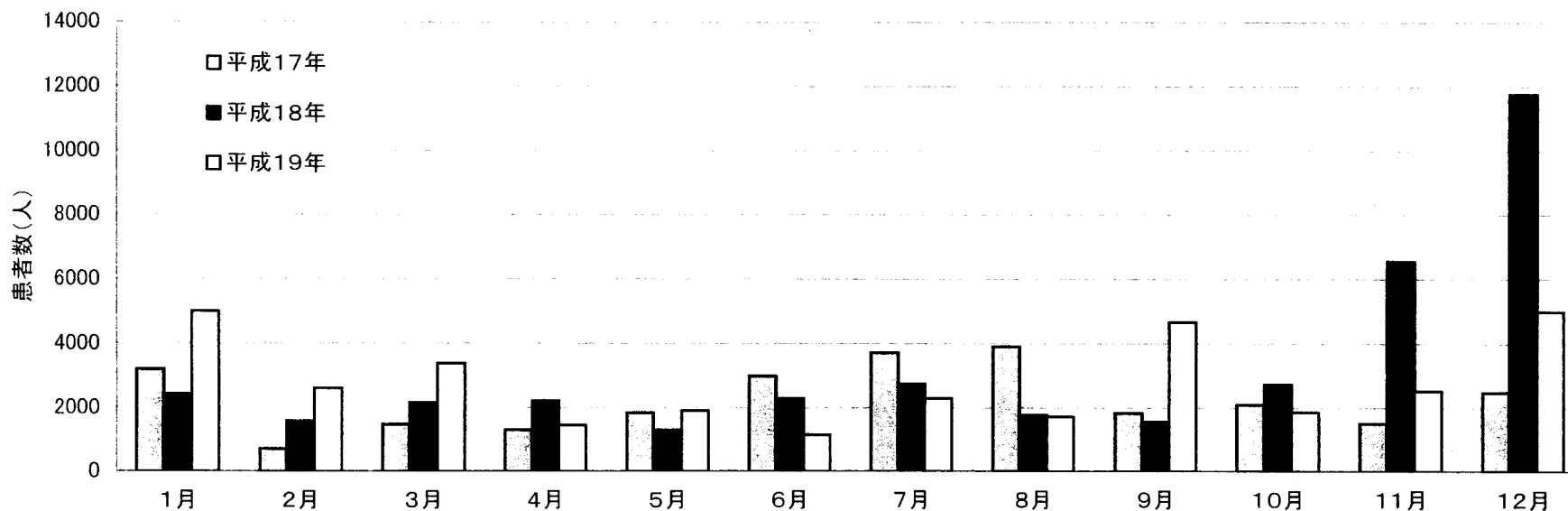
  

5月			6月			7月			8月			9月		
事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
119	1,445	-	125	1,883	-	180	2,795	1	275	3,371	-	220	2,722	2
120	1,284	-	109	2,285	-	150	2,740	-	156	1,761	2	128	1,547	2
114	1,896	-	92	1,143	-	120	2,287	1	142	1,713	1	149	4,660	1

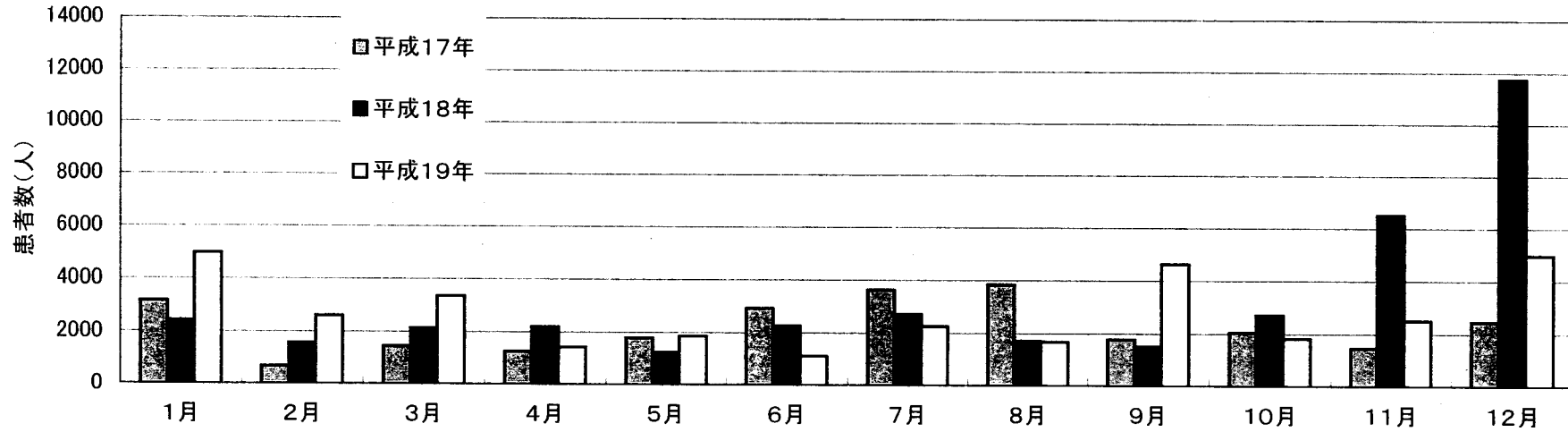
10月			11月			12月		
事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
148	1,042	-	94	1,225	1	157	5,345	-
137	2,729	-	178	6,550	-	182	11,763	-
135	1,849	1	81	2,528	-	129	4,995	1

月別発生状況(患者数:全体の事例)

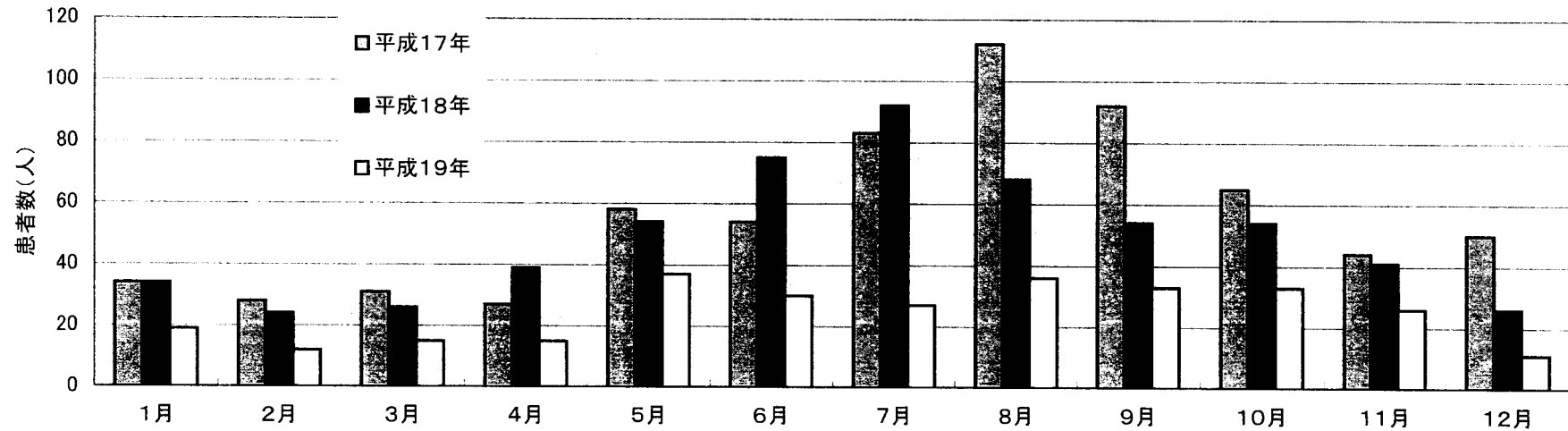


## 月別発生状況(患者数)

月別発生状況(患者数:2人以上の事例)



月別発生状況(患者数:1人の事例)



# 原因施設別発生状況（平成19年）

（うち2人以上の事例）

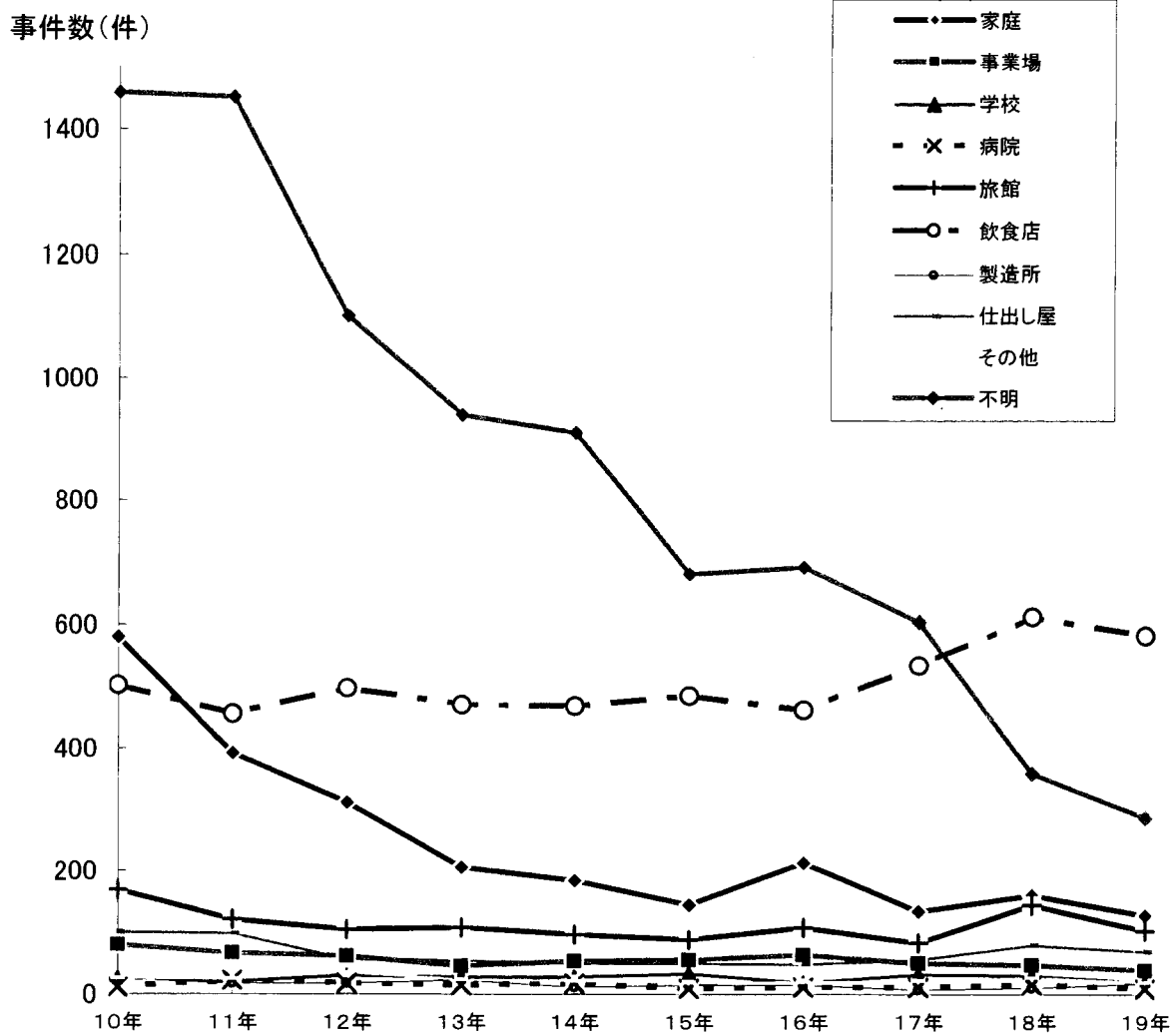
（うち1人の事例）

	（うち2人以上の事例）						（うち1人の事例）											
	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%
総数	1,289	100.0	33,477	100.0	7	100.0	995	100.0	33,183	100.0	3	-	294	100.0	294	100.0	4	100.0
原因施設判明	1,003	77.8	32,666	97.6	7	100.0	944	94.9	32,607	98.3	3	-	59	20.1	59	20.1	4	100.0
原因施設不明	286	22.2	811	2.4	0	0.0	51	5.1	576	1.7	-	-	235	79.9	235	79.9	0	0.0
総数	1,289	100.0	33,477	100.0	7	100.0	995	100.0	33,183	100.0	3	100.0	294	100.0	294	100.0	4	100.0
家庭	128	9.9	425	1.3	6	85.7	83	8.3	380	1.1	2	66.7	45	15.3	45	15.3	4	100.0
事業場 総数	39	3.0	961	2.9	-	-	39	3.9	961	2.9	-	-	-	-	-	-	-	-
給食施設																		
事業所等	12	0.9	209	0.6	-	-	12	1.2	209	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-
保育所	4	0.3	80	0.2	-	-	4	0.4	80	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
老人ホーム	8	0.6	436	1.3	-	-	8	0.8	436	1.3	-	-	-	-	-	-	-	-
寄宿舎	3	0.2	33	0.1	-	-	3	0.3	33	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	12	0.9	203	0.6	-	-	12	1.2	203	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-
学校 総数	20	1.6	2,252	6.7	-	-	20	2.0	2,252	6.8	-	-	-	-	-	-	-	-
給食施設																		
単独調理場																		
幼稚園	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小学校	2	0.2	232	0.7	-	-	2	0.2	232	0.7	-	-	-	-	-	-	-	-
中学校	1	0.1	229	0.7	-	-	1	0.1	229	0.7	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	1	0.1	29	0.1	-	-	1	0.1	29	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-
共同調理場	1	0.1	864	2.6	-	-	1	0.1	864	2.6	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	1	0.1	445	1.3	-	-	1	0.1	445	1.3	-	-	-	-	-	-	-	-
寄宿舎	2	0.2	53	0.2	-	-	2	0.2	53	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	12	0.9	400	1.2	-	-	12	1.2	400	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-
病院 総数	9	0.7	365	1.1	-	-	9	0.9	365	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-
給食施設	8	0.6	343	1.0	-	-	8	0.8	343	1.0	-	-	-	-	-	-	-	-
寄宿舎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	1	0.1	22	0.1	-	-	1	0.1	22	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-
旅館	103	8.0	5,396	16.1	-	-	103	10.4	5,396	16.3	-	-	-	-	-	-	-	-
飲食店	582	45.2	13,625	40.7	-	-	573	57.6	13,616	41.0	-	-	9	3.1	9	3.1	-	-
販売店	14	1.1	227	0.7	-	-	10	1.0	223	0.7	-	-	4	1.4	4	1.4	-	-
製造所	18	1.4	1,991	5.9	-	-	18	1.8	1,991	6.0	-	-	-	-	-	-	-	-
仕出屋	69	5.4	6,254	18.7	-	-	69	6.9	6,254	18.8	-	-	-	-	-	-	-	-
採取場所	1	0.1	1	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0.3	-	-	-	-
その他	20	1.6	1,169	3.5	1	14.3	20	2.0	1,169	3.5	1	33.3	-	-	-	-	-	-
不明	286	22.2	811	2.4	-	-	51	5.1	576	1.7	-	-	235	79.9	235	79.9	-	-

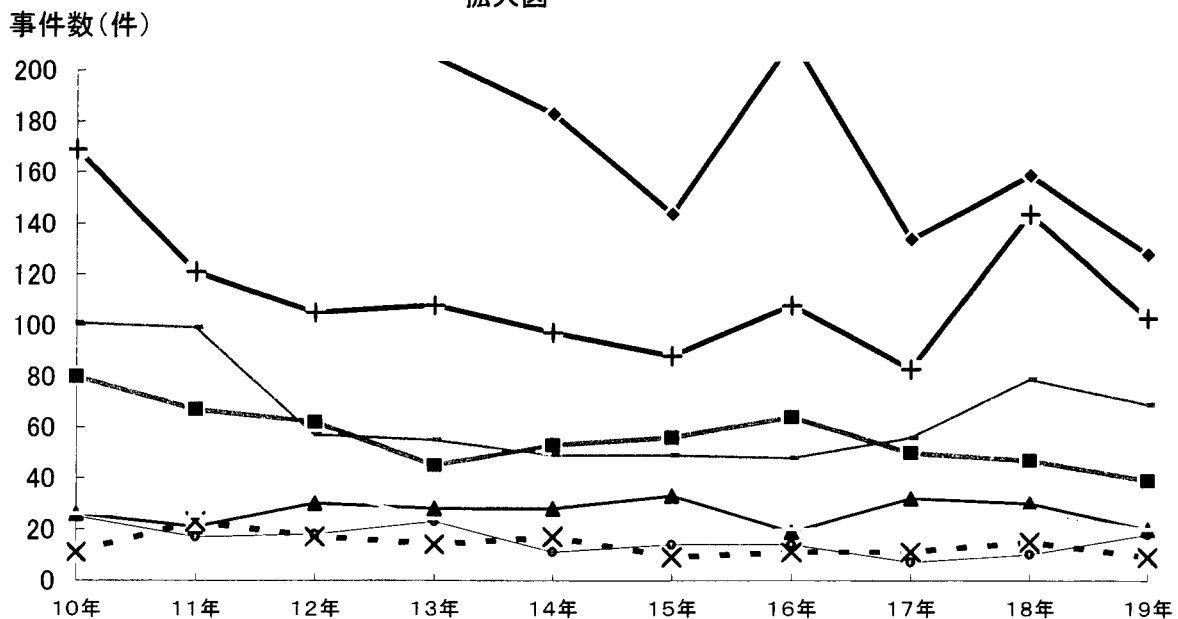


# 主な原因施設別にみた事件数の年次推移

## 全体の食中毒事件数の年次推移

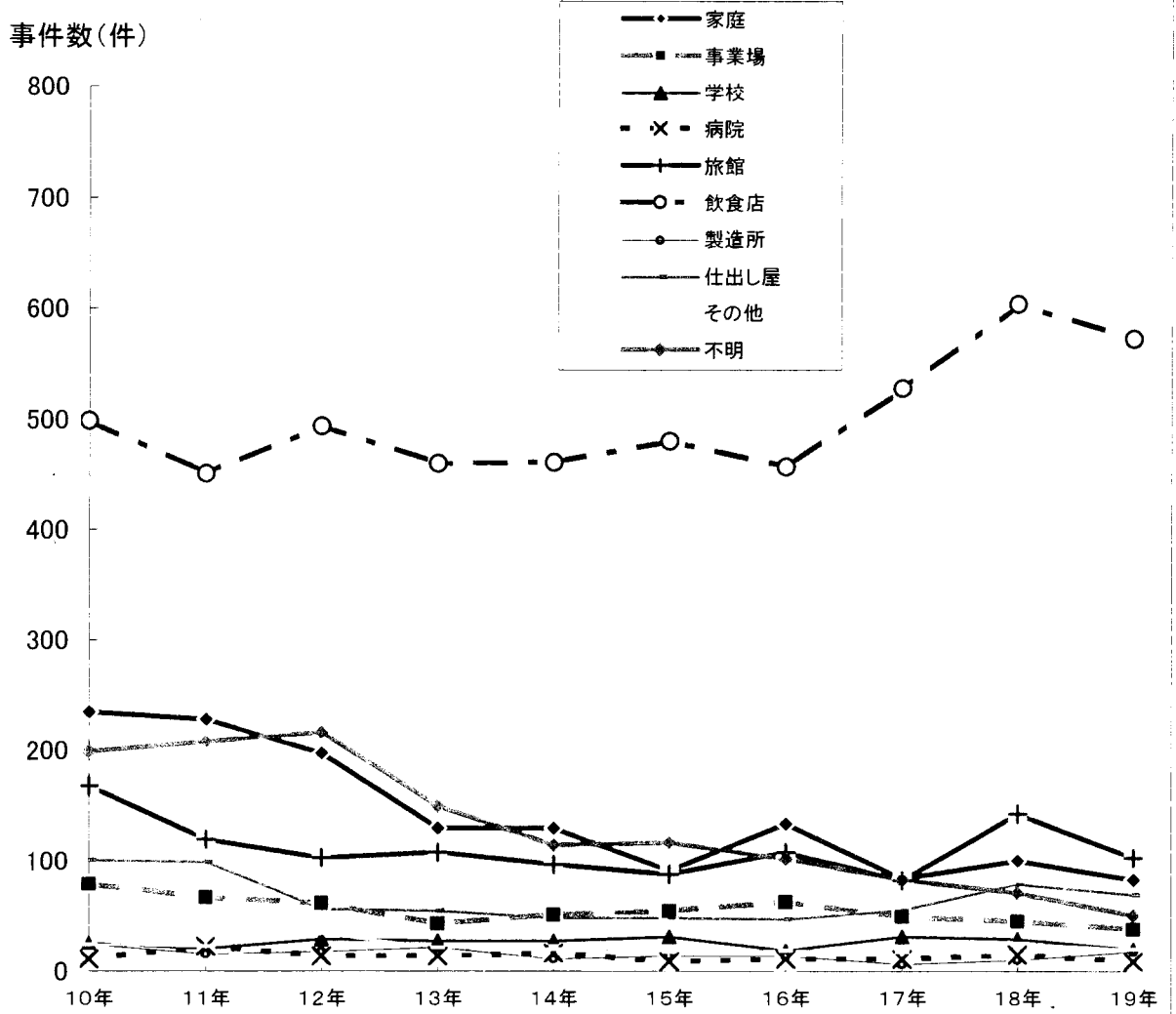


## 拡大図

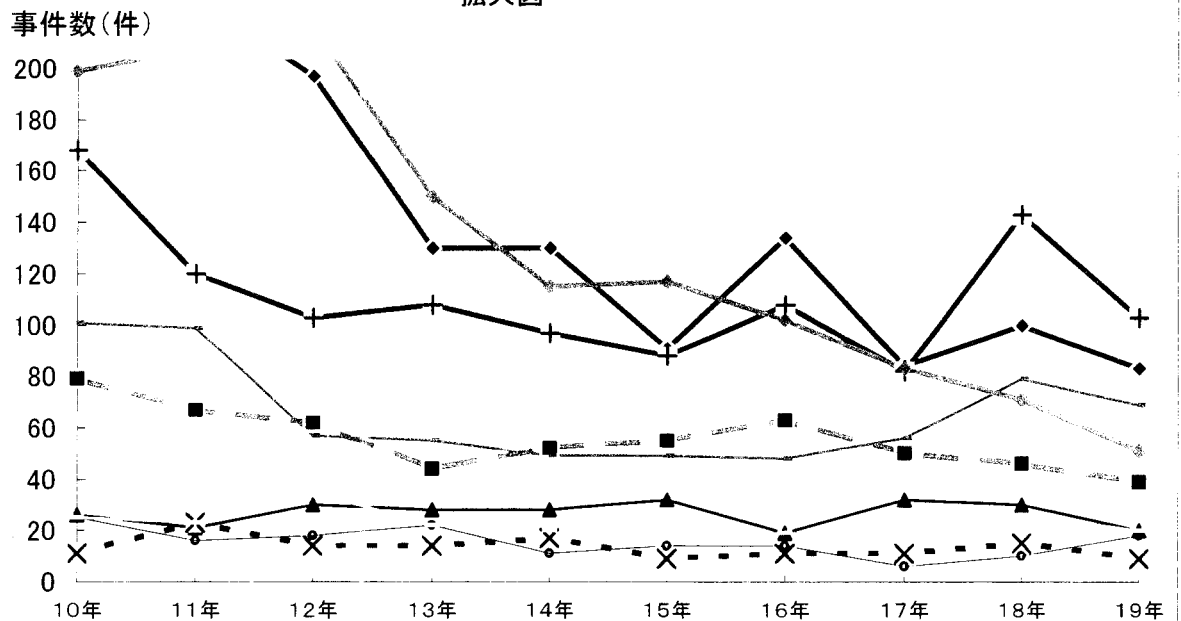


# 主な原因施設別にみた事件数の年次推移

## 食中毒事件数の年次推移 (2人以上の事件数)

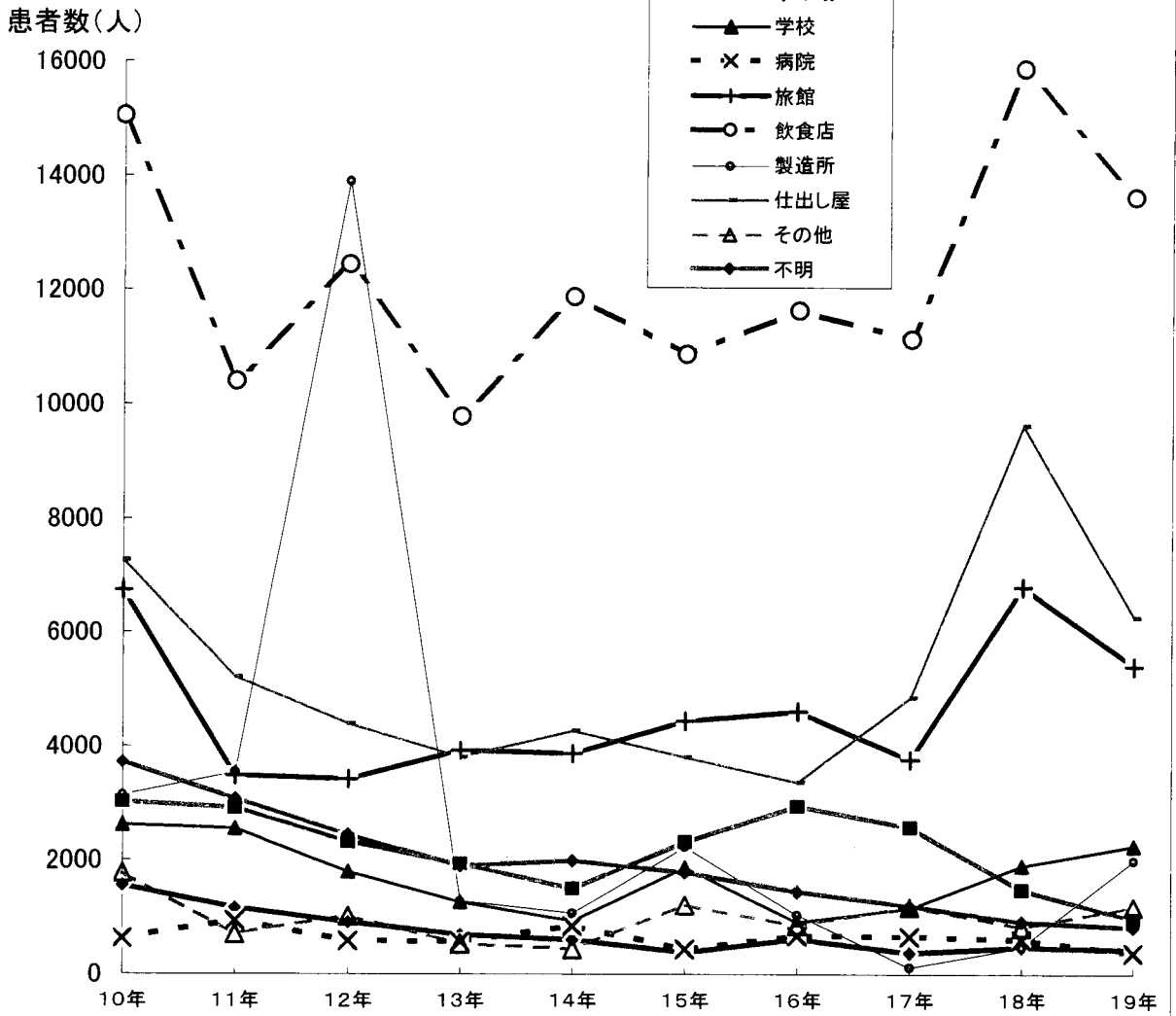


## 拡大図

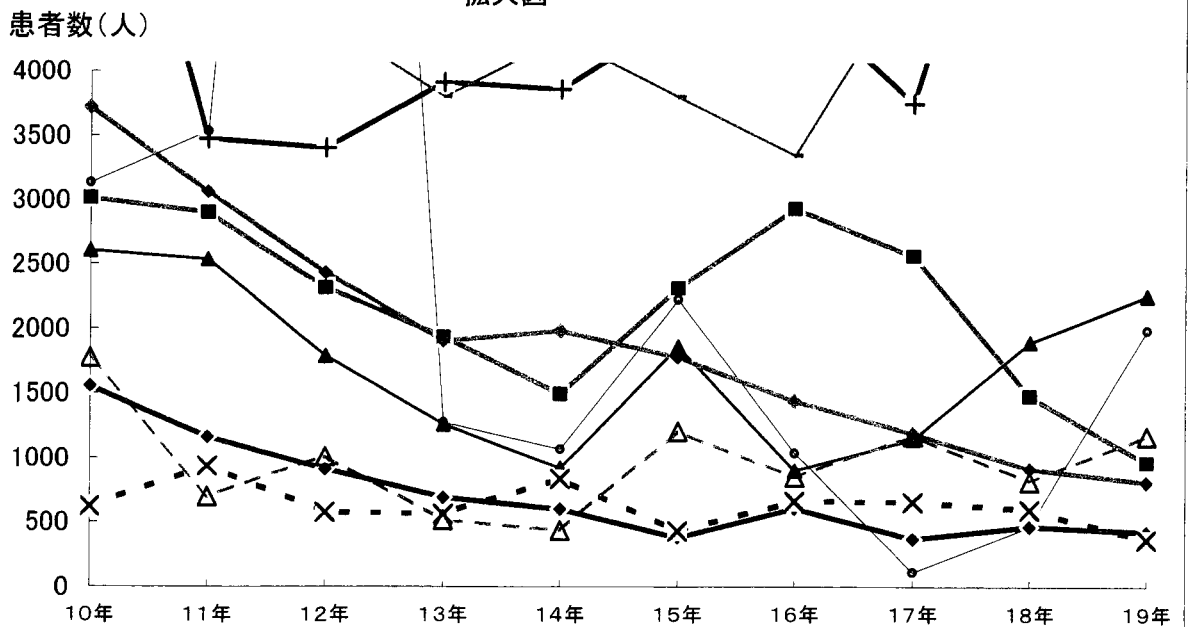


# 主な原因施設別にみた患者数の年次推移

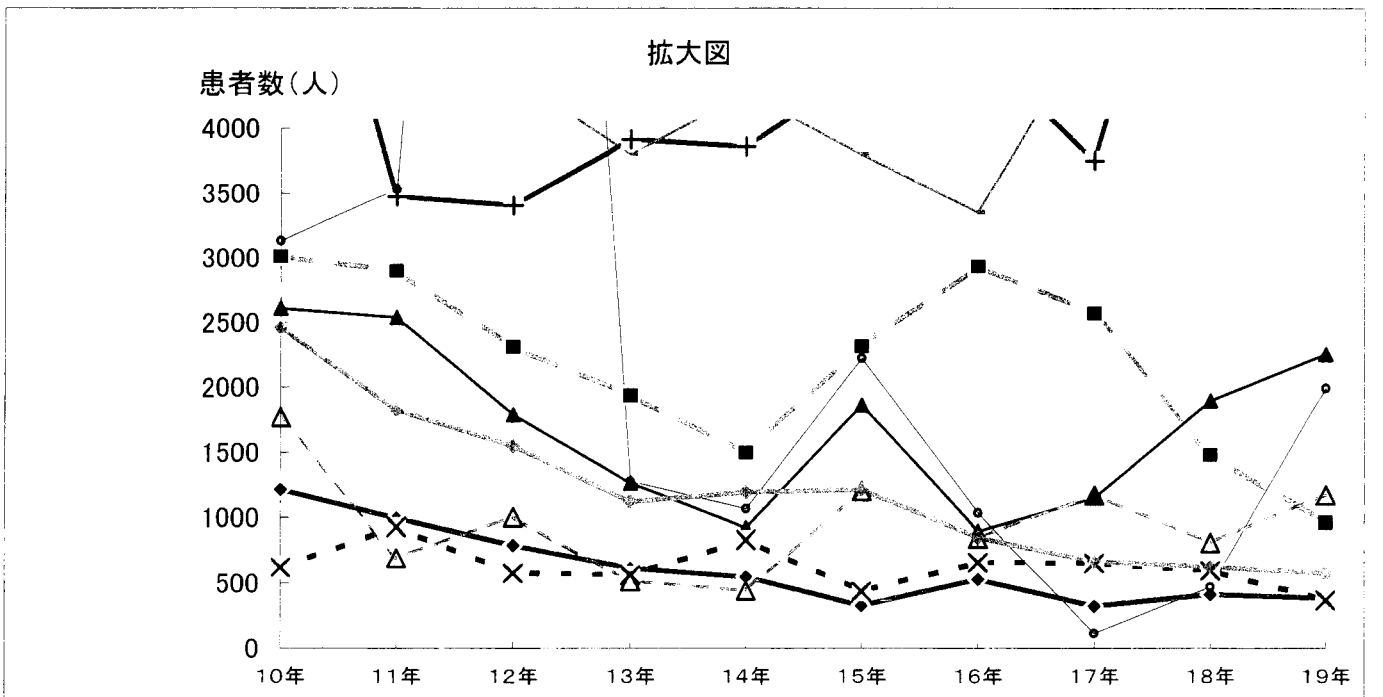
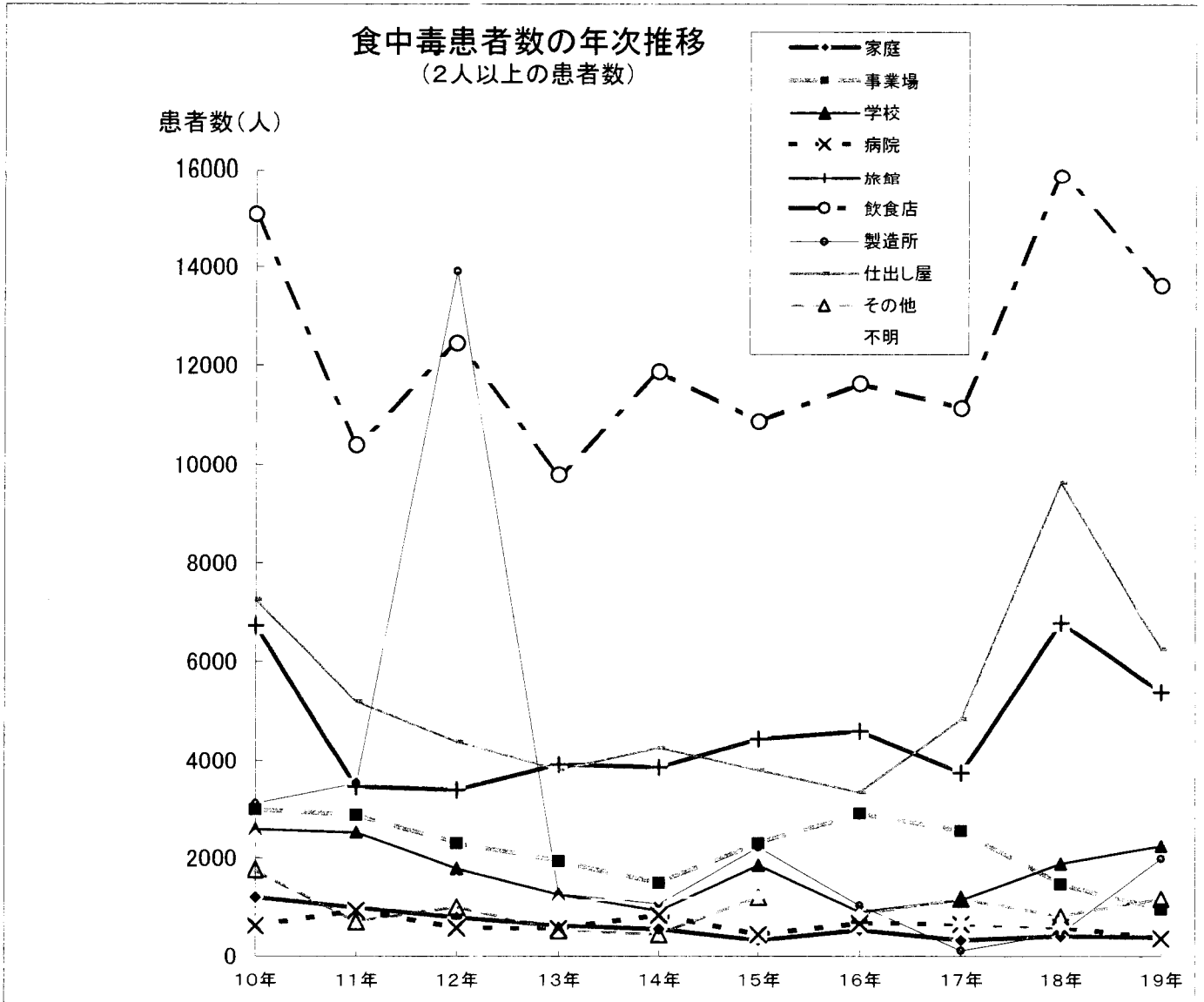
## 全体の食中毒患者数の年次別推移



## 拡大図



# 主な原因施設別にみた患者数の年次推移



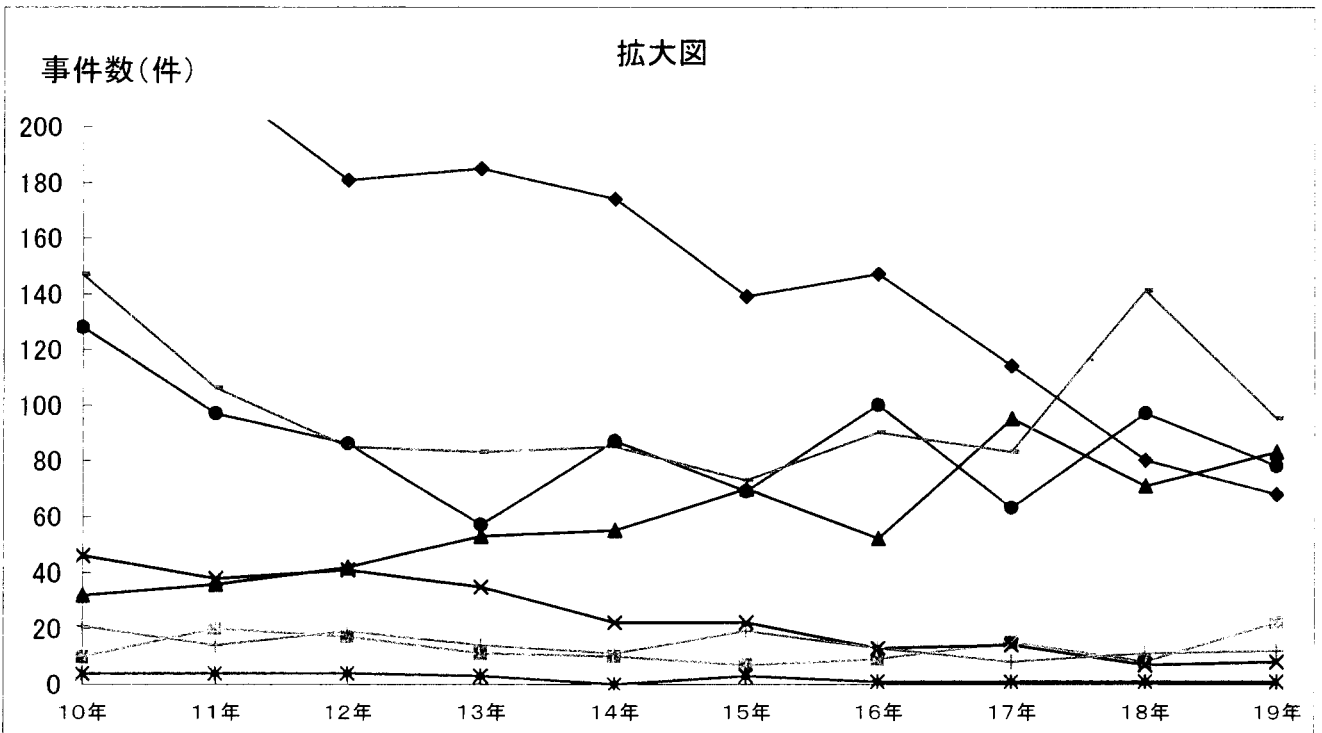
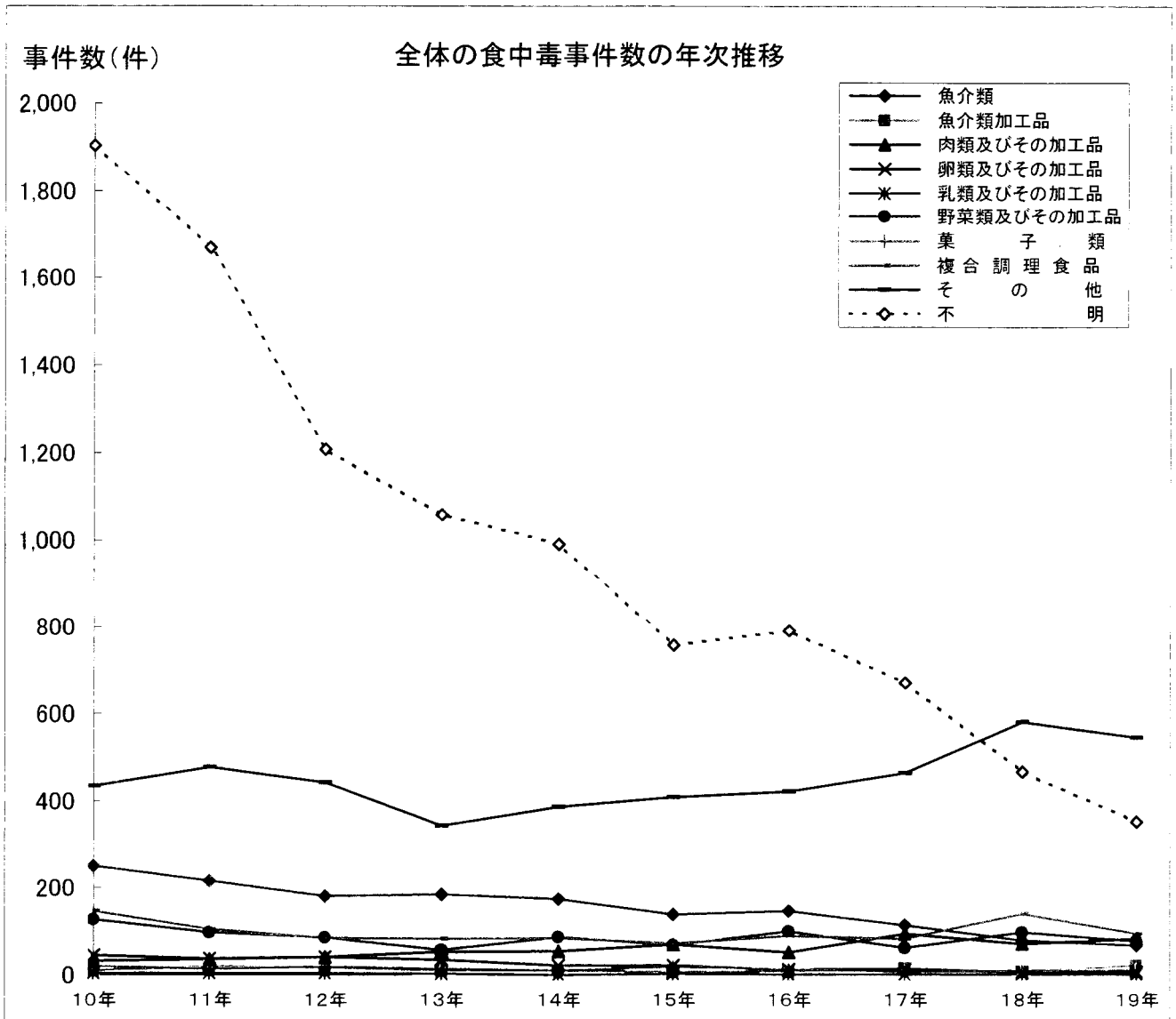
## 原因食品別発生状況(平成19年)

(うち2人以上の事例)

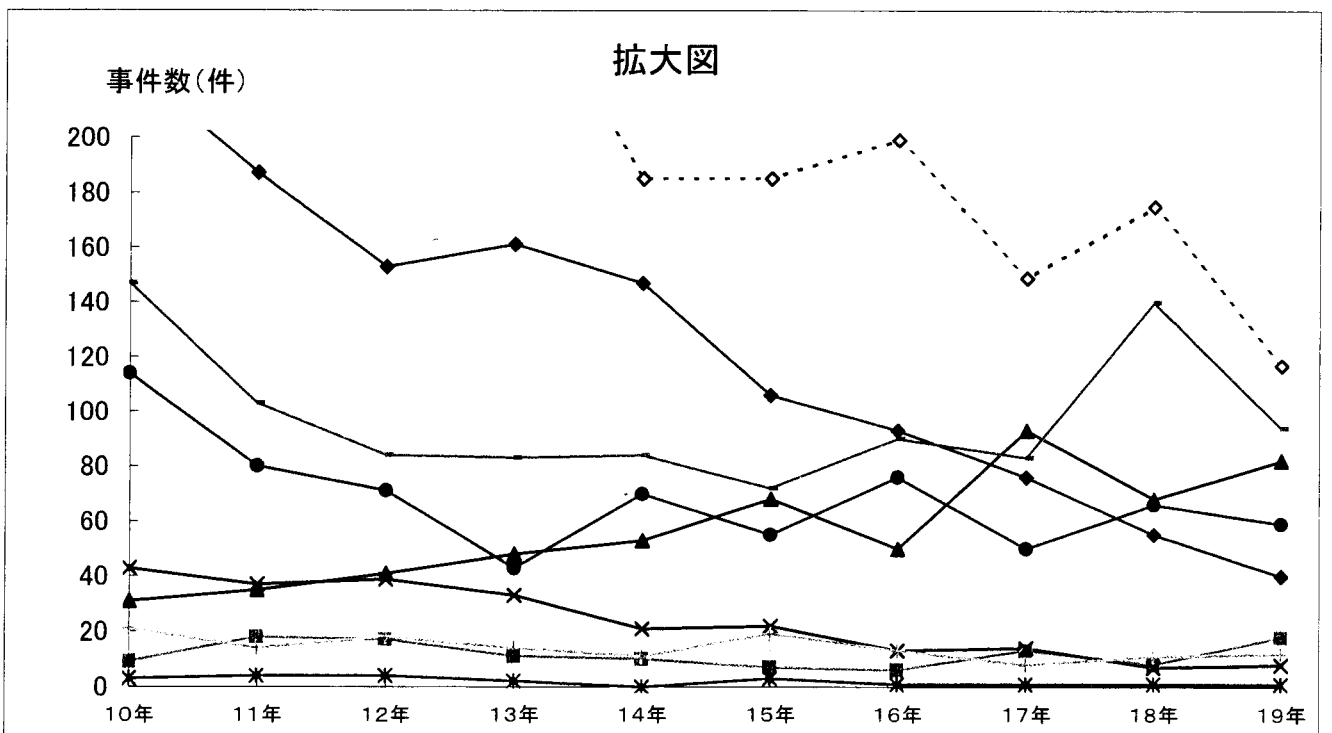
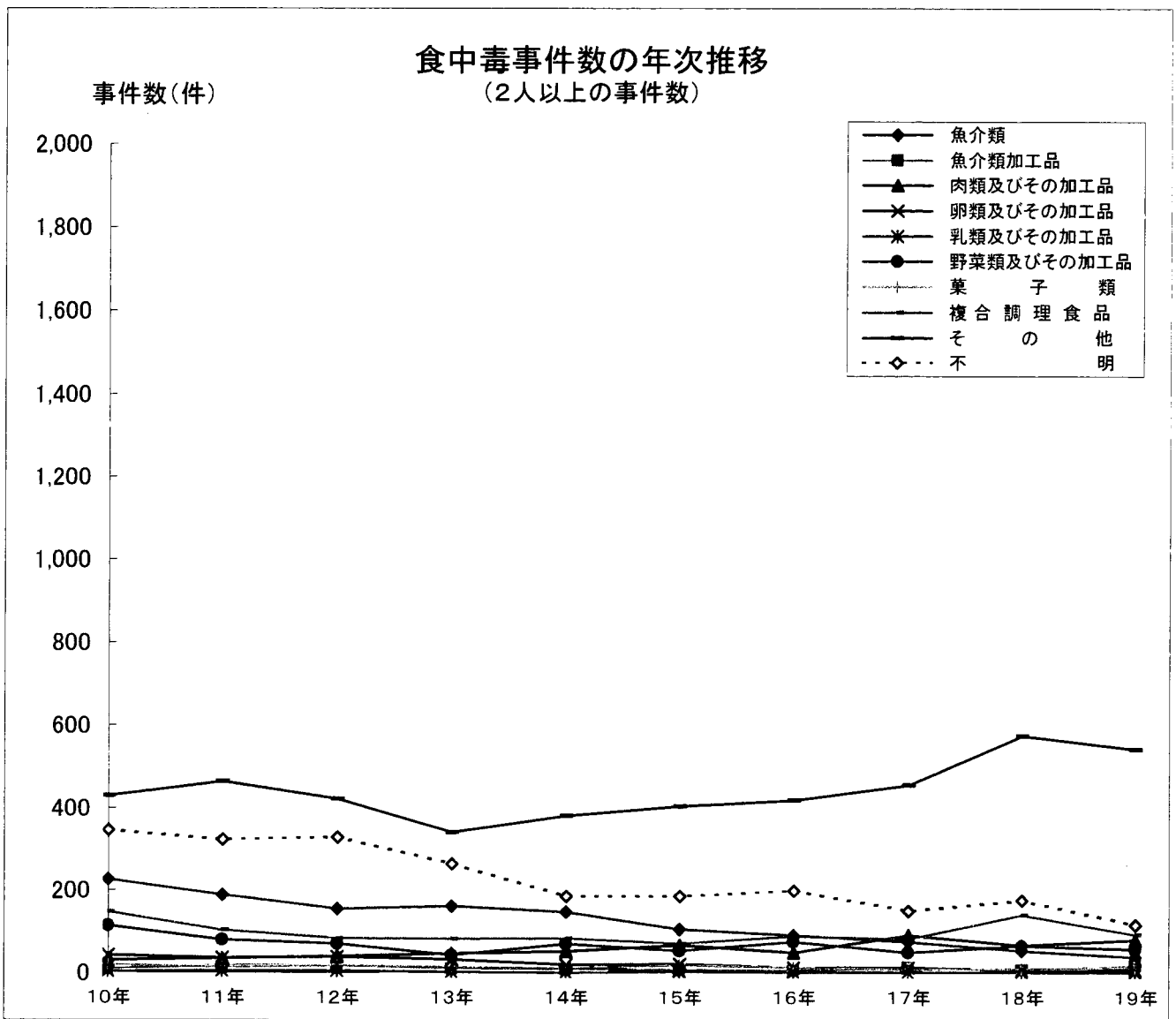
(うち1人の事例)

							(うち2人以上の事例)						(うち1人の事例)					
	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%
総数	1,289	100.0	33,477	100.0	7	100.0	995	100.0	33,183	100.0	3	-	294	100.0	294	100.0	4	100.0
原因食品・食事判明	936	72.6	30,632	91.5	7	100.0	878	88.2	30,574	92.1	-	-	58	19.7	58	19.7	3	100.0
原因食品・食事不明	353	27.4	2,845	8.5	0	0.0	117	11.8	2,609	7.9	-	-	236	80.3	236	80.3	1	-
魚介類	68	5.3	831	2.5	3	42.9	40	4.0	803	2.4	1	33.3	28	9.5	28	9.5	-	-
貝類	12	0.9	274	0.8	-	-	9	0.9	271	0.8	-	-	3	1.0	3	1.0	-	-
ふぐ	29	2.2	44	0.1	3	42.9	8	0.8	23	0.1	1	33.3	21	7.1	21	7.1	1	25.0
その他	27	2.1	513	1.5	-	-	23	2.3	509	1.5	-	-	4	1.4	4	1.4	-	-
魚介類加工品	22	1.7	1,080	3.2	-	-	18	1.8	1,076	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉練り製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	22	1.7	1,080	3.2	-	-	18	1.8	1,076	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類及びその加工品	83	6.4	761	2.3	-	-	82	8.2	760	2.3	-	-	1	0.3	1	0.3	-	-
卵類及びその加工品	8	0.6	482	1.4	-	-	8	0.8	482	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-
乳類及びその加工品	1	0.1	3	0.0	-	-	1	0.1	3	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類及びその加工品	22	1.7	556	1.7	-	-	22	2.2	556	1.7	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜及びその加工品	78	6.1	1,242	3.7	2	28.6	59	5.9	1,223	3.7	1	33.3	19	6.5	19	6.5	2	50.0
豆類	1	0.1	5	0.0	-	-	1	0.1	5	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-
きのこ類	60	4.7	199	0.6	2	28.6	42	4.2	181	0.5	1	33.3	18	6.1	18	6.1	2	50.0
その他	17	1.3	1,038	3.1	-	-	16	1.6	1,037	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子類	12	0.9	984	2.9	-	-	12	1.2	984	3.0	-	-	-	-	-	-	-	-
複合調理食品	95	7.4	3,939	11.8	-	-	94	9.4	3,938	11.9	-	-	1	0.3	1	0.3	-	-
その他	547	42.4	20,754	62.0	2	28.6	542	54.5	20,749	62.5	1	33.3	5	1.7	5	1.7	1	25.0
食品特定	23	1.8	958	2.9	2	28.6	20	2.0	955	2.9	1	33.3	3	1.0	3	1.0	1	25.0
食事特定	524	40.7	19,796	59.1	-	-	522	52.5	19,794	59.7	-	-	2	0.7	2	0.7	-	-
不明	353	27.4	2,845	8.5	-	-	117	11.8	2,609	7.9	-	-	236	80.3	236	80.3	1	25.0

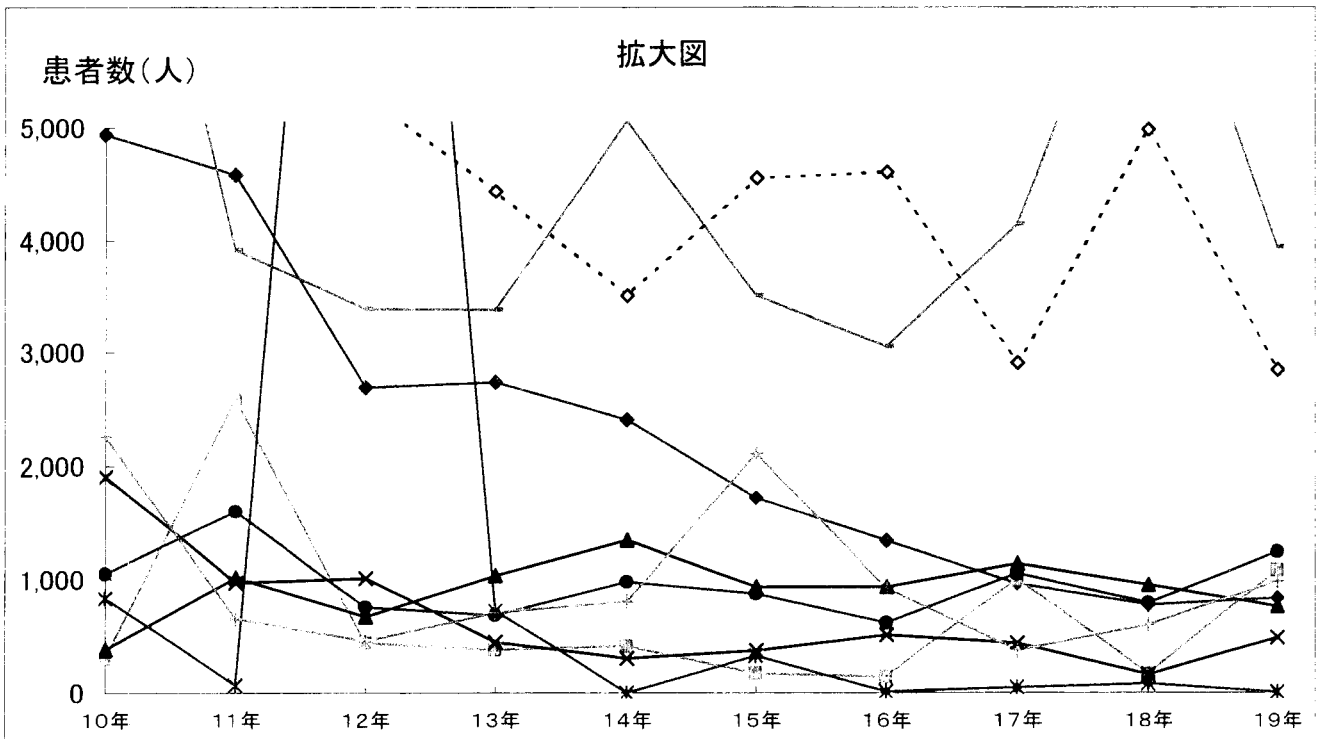
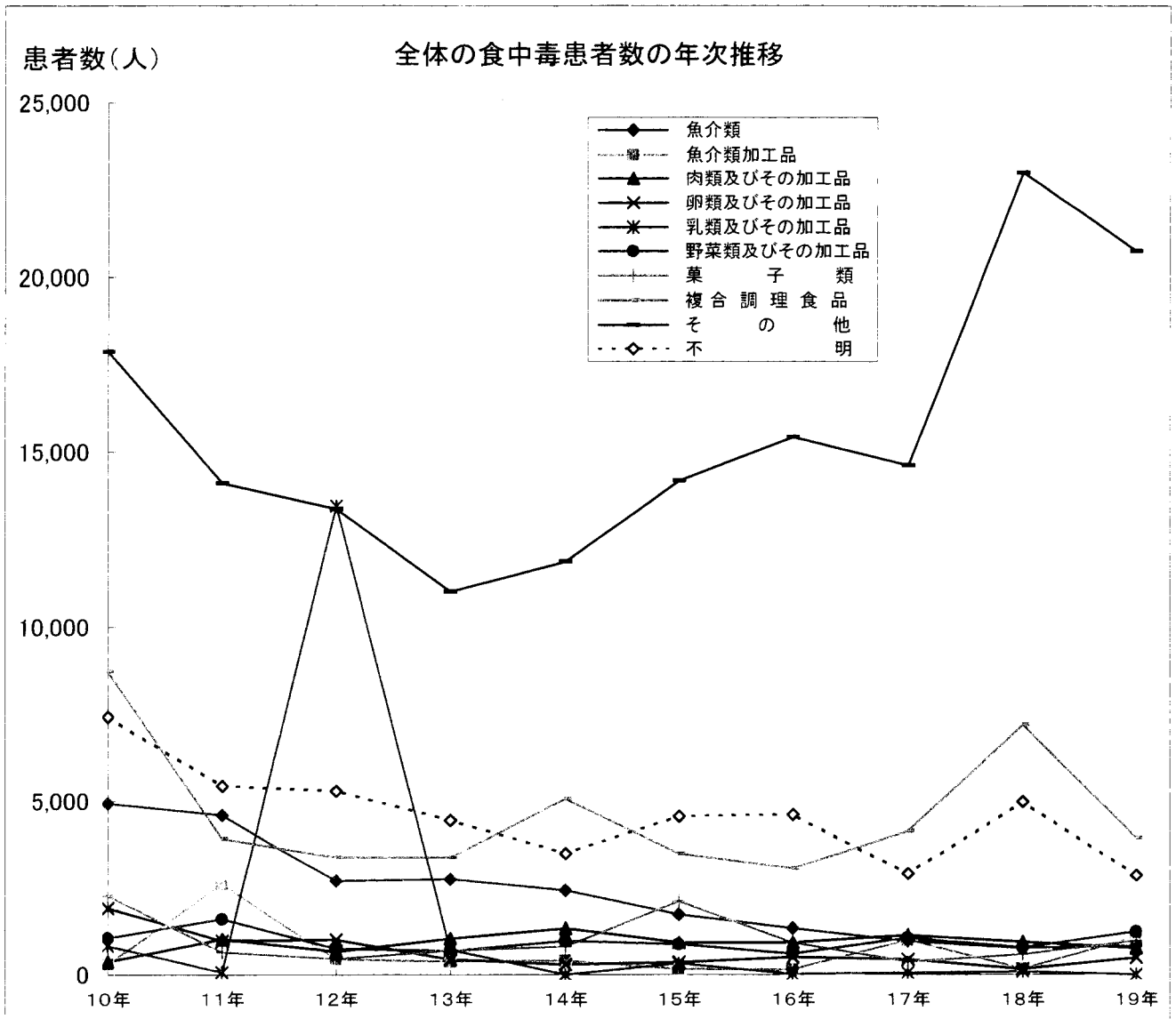
# 主な原因食品別にみた事件数の年次推移



# 主な原因食品別にみた事件数の年次推移

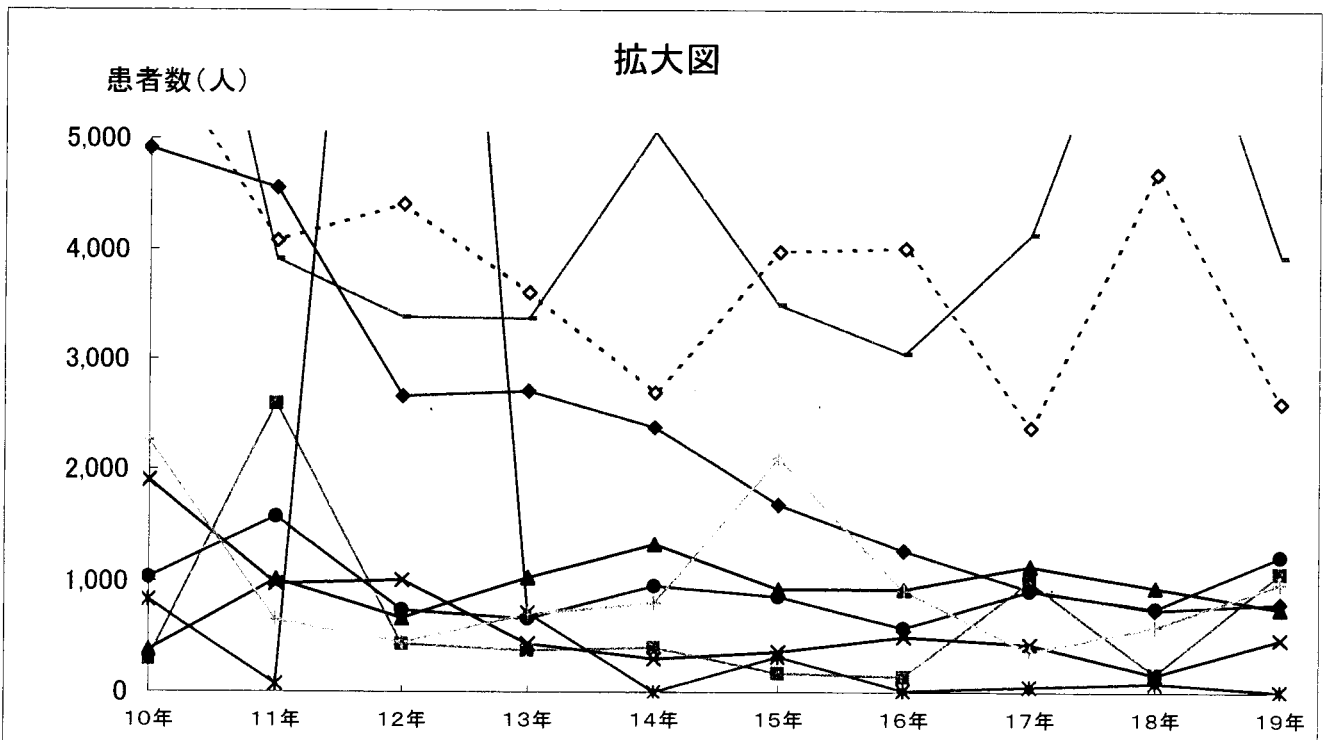
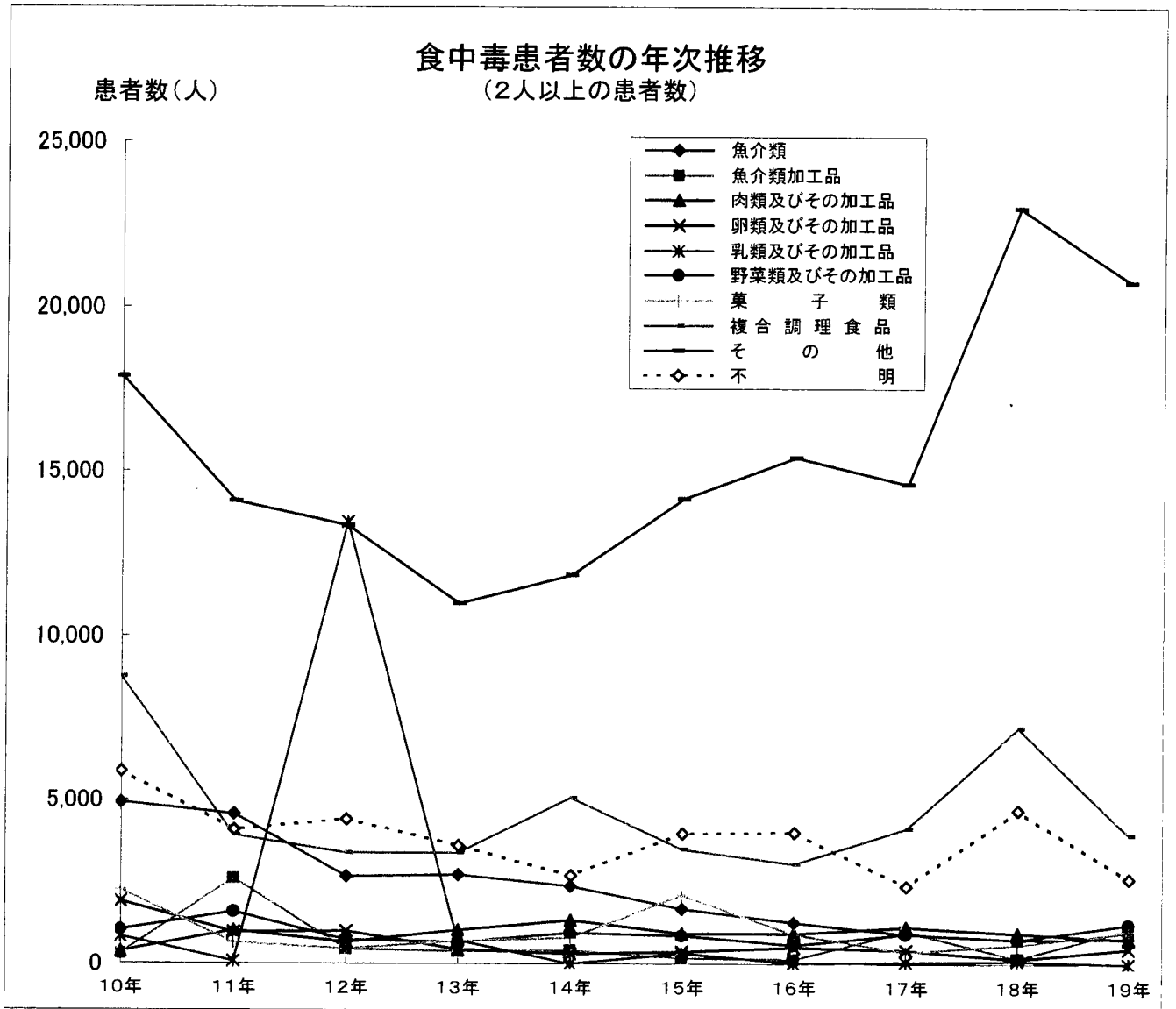


# 主な原因食品別にみた患者数の年次推移





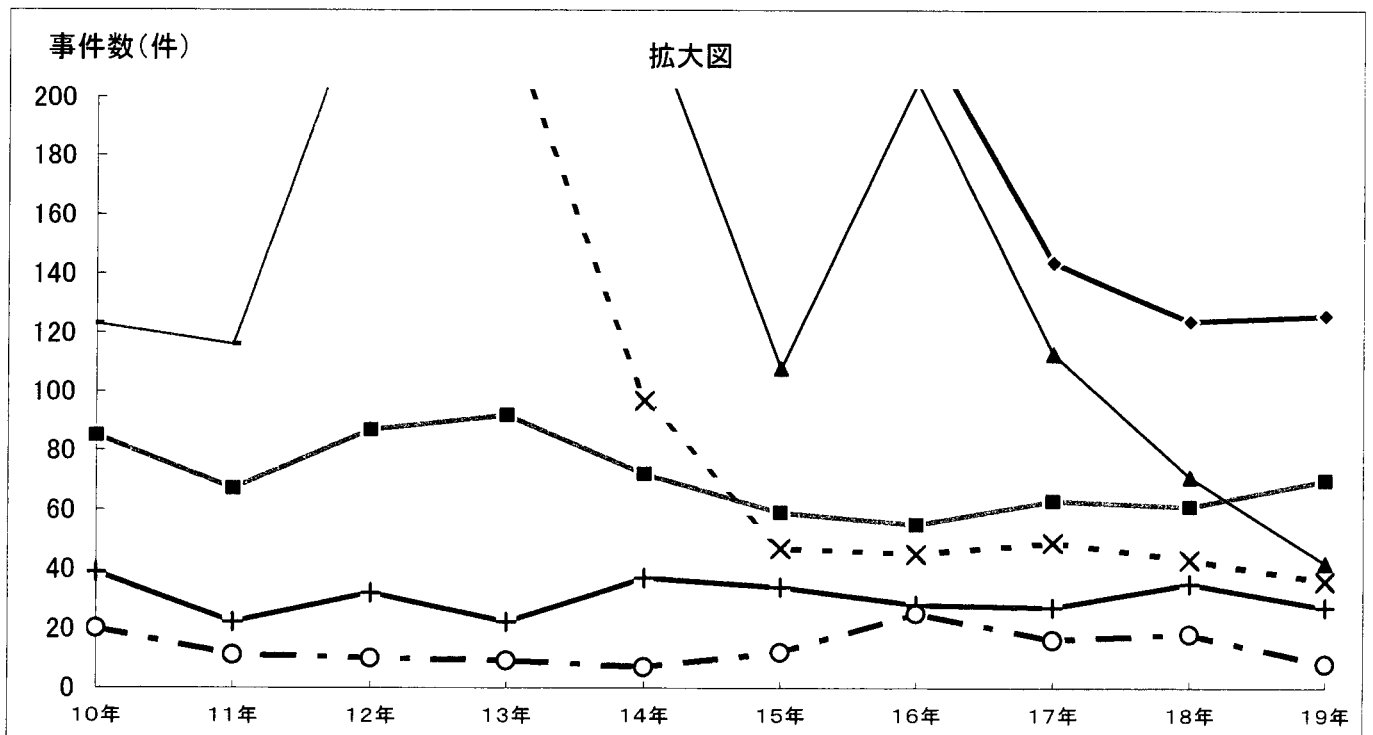
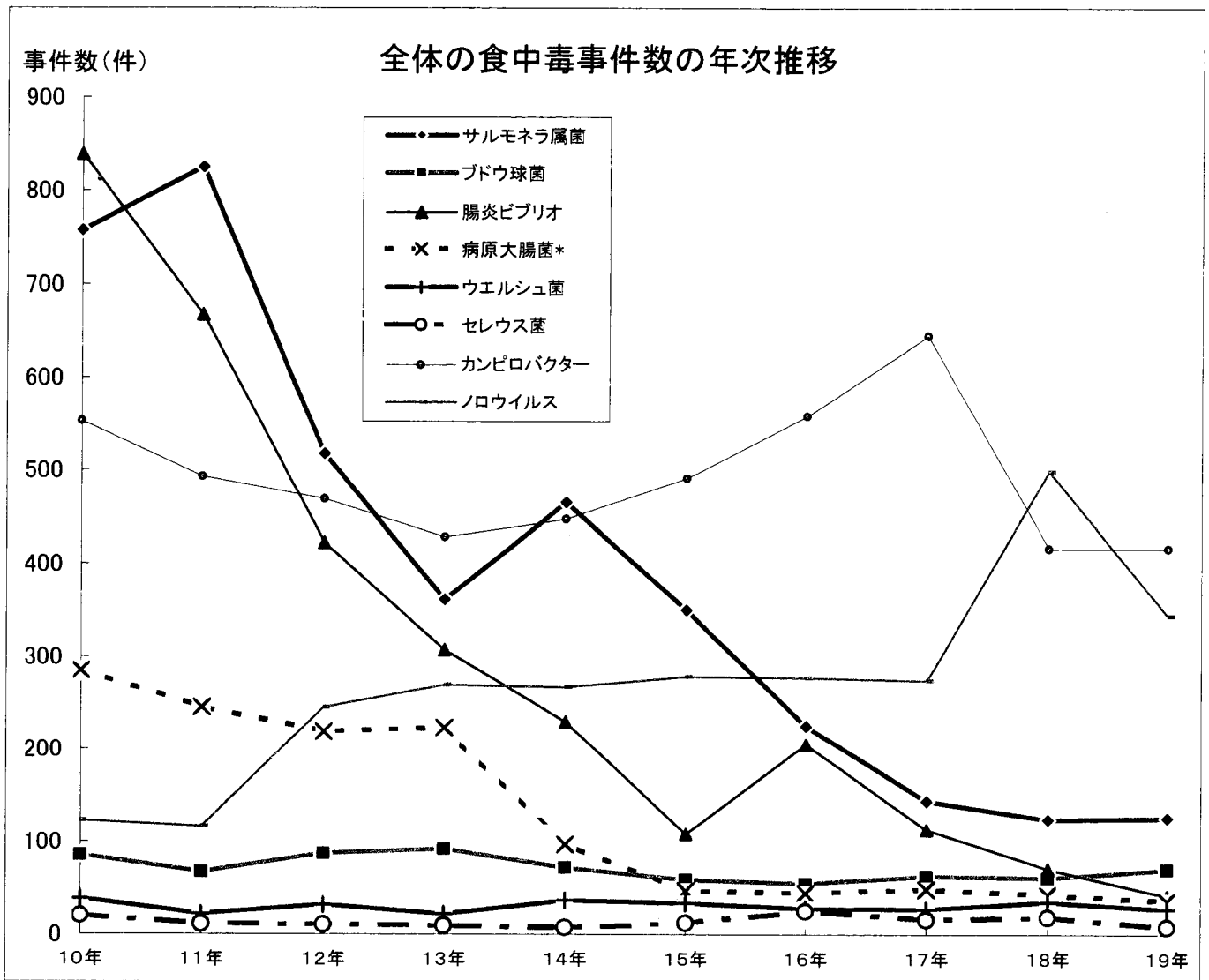
# 主な原因食品別にみた患者数の年次推移



## 病因物質別発生状況(平成19年)

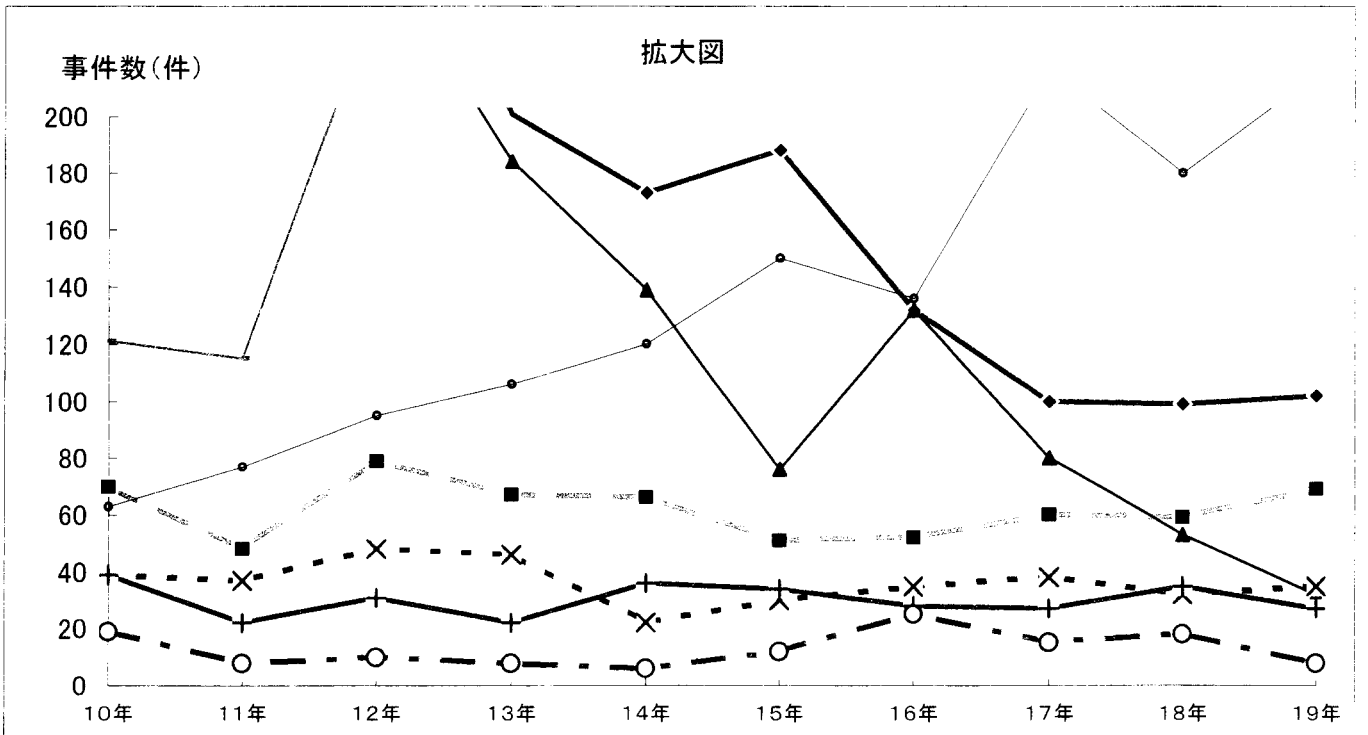
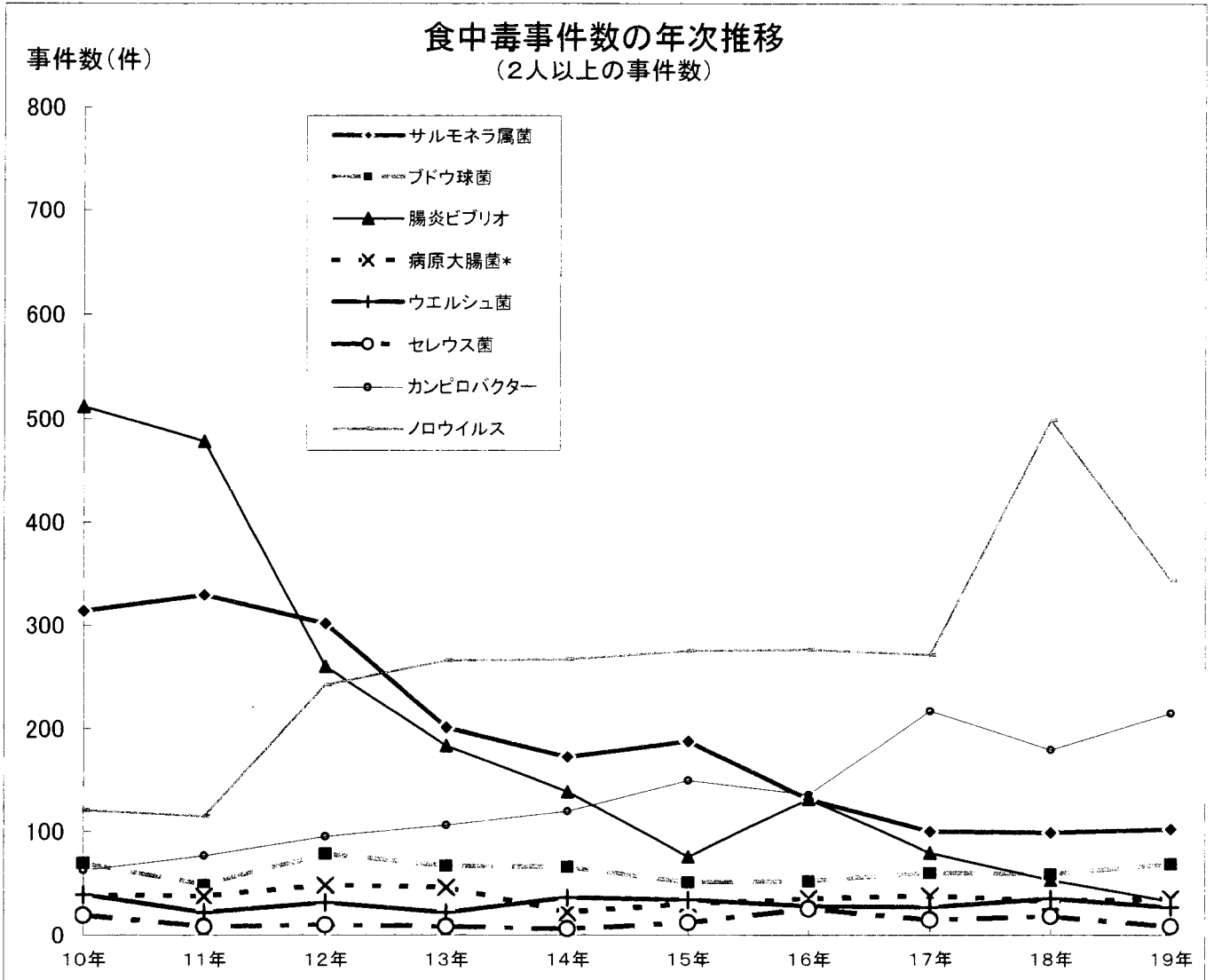
	(うち2人以上の事例)						(うち1人の事例)											
	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%
総数	1,289	100.0	33,477	100.0	7	100.0	995	100.0	33,183	100.0	3	100.0	294	100.0	294	100.0	4	100.0
病因物質判明	1,211	93.9	32,182	96.1	6	85.7	917	92.2	31,888	96.1	1	33.3	294	100.0	294	100.0	4	100.0
病因物質不明	78	6.1	1,295	3.9	-	-	78	7.8	1,295	3.9	-	-	-	-	-	-	-	-
細菌	1,289	100.0	33,477	100.0	7	100.0	995	100.0	33,183	100.0	3	100.0	294	100.0	294	100.0	4	100.0
総数	732	56.8	12,964	38.7	-	-	492	49.4	12,724	38.3	-	-	240	81.6	240	81.6	-	-
サルモネラ属菌	126	9.8	3,603	10.8	-	-	102	10.3	3,579	10.8	-	-	24	8.2	24	8.2	-	-
ぶどう球菌	70	5.4	1,181	3.5	-	-	69	6.9	1,180	3.6	-	-	1	0.3	1	0.3	-	-
ボツリヌス菌	1	0.1	1	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0.3	1	0.3	-	-
腸炎ビブリオ	42	3.3	1,278	3.8	-	-	32	3.2	1,268	3.8	-	-	10	3.4	10	3.4	-	-
腸管出血性大腸菌(VT産生)	25	1.9	928	2.8	-	-	24	2.4	927	2.8	-	-	1	0.3	1	0.3	-	-
その他の病原大腸菌	11	0.9	648	1.9	-	-	11	1.1	648	2.0	-	-	-	-	-	-	-	-
ウエルシュ菌	27	2.1	2,772	8.3	-	-	27	2.7	2,772	8.4	-	-	-	-	-	-	-	-
セレウス菌	8	0.6	124	0.4	-	-	8	0.8	124	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-
エルシニア・エンテロコリチカ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	416	32.3	2,396	7.2	-	-	215	21.6	2,195	6.6	-	-	201	68.4	201	68.4	-	-
ナグビブリオ	1	0.1	1	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コレラ菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
赤痢菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チフス菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
パラチフスA菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の細菌	5	0.4	32	0.1	-	-	4	0.4	31	0.1	-	-	1	0.3	1	0.3	-	-
ウイルス	348	27.0	18,750	56.0	-	-	348	35.0	18,750	56.5	-	-	-	-	-	-	-	-
ノロウイルス	344	26.7	18,520	55.3	-	-	344	34.6	18,520	55.8	-	-	-	-	-	-	-	-
その他のウイルス	4	0.3	230	0.7	-	-	4	0.4	230	0.7	-	-	-	-	-	-	-	-
化学物質	10	0.8	93	0.3	-	-	8	0.8	91	0.3	-	-	2	0.7	2	0.7	-	-
自然毒	113	8.8	355	1.1	7	100.0	67	6.7	309	0.9	3	100.0	46	15.6	46	15.6	4	100.0
植物性自然毒	74	5.7	266	0.8	4	57.1	53	5.3	245	0.7	2	66.7	21	7.1	21	7.1	2	50.0
動物性自然毒	39	3.0	89	0.3	3	42.9	14	1.4	64	0.2	1	33.3	25	8.5	25	8.5	2	50.0
その他	8	0.6	20	0.1	-	-	2	0.2	14	0.0	-	-	6	2.0	6	2.0	-	-
不明	78	6.1	1,295	3.9	-	-	78	7.8	1,295	3.9	-	-	-	-	-	-	-	-

# 主な病因物質別にみた事件数の推移



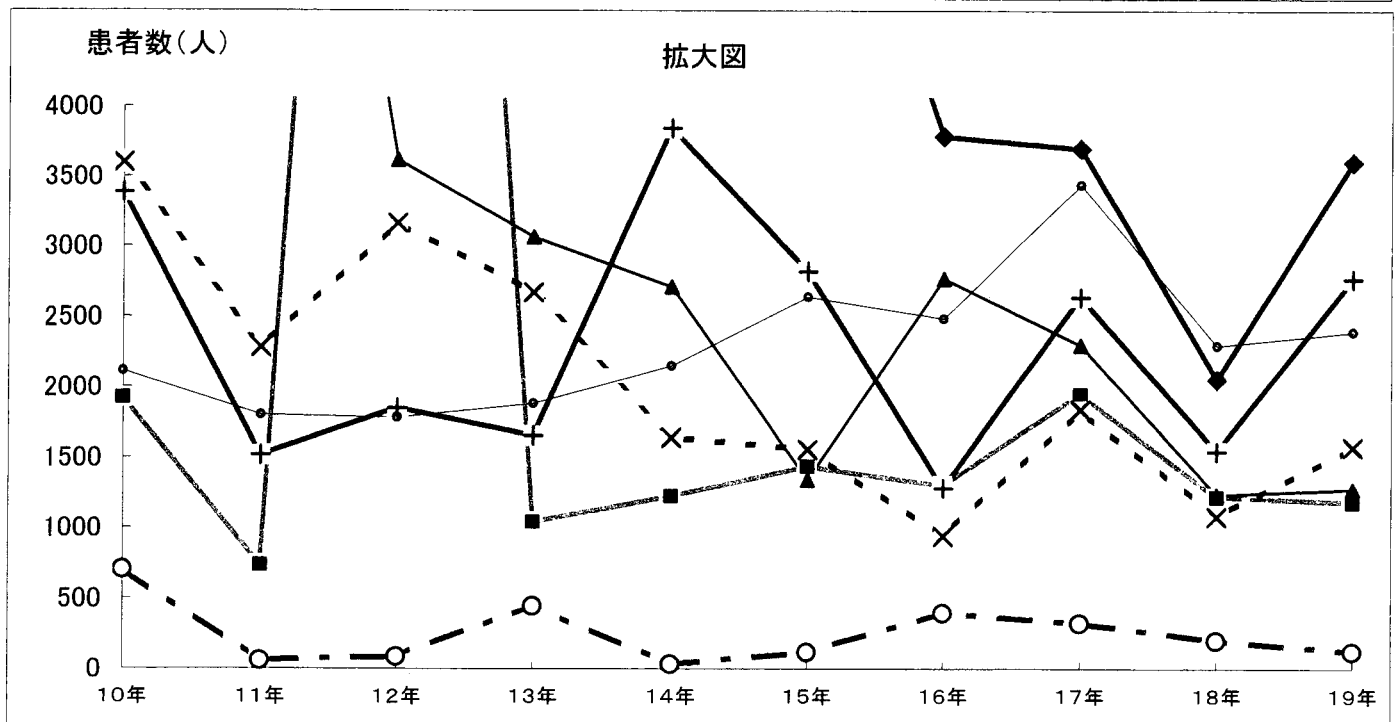
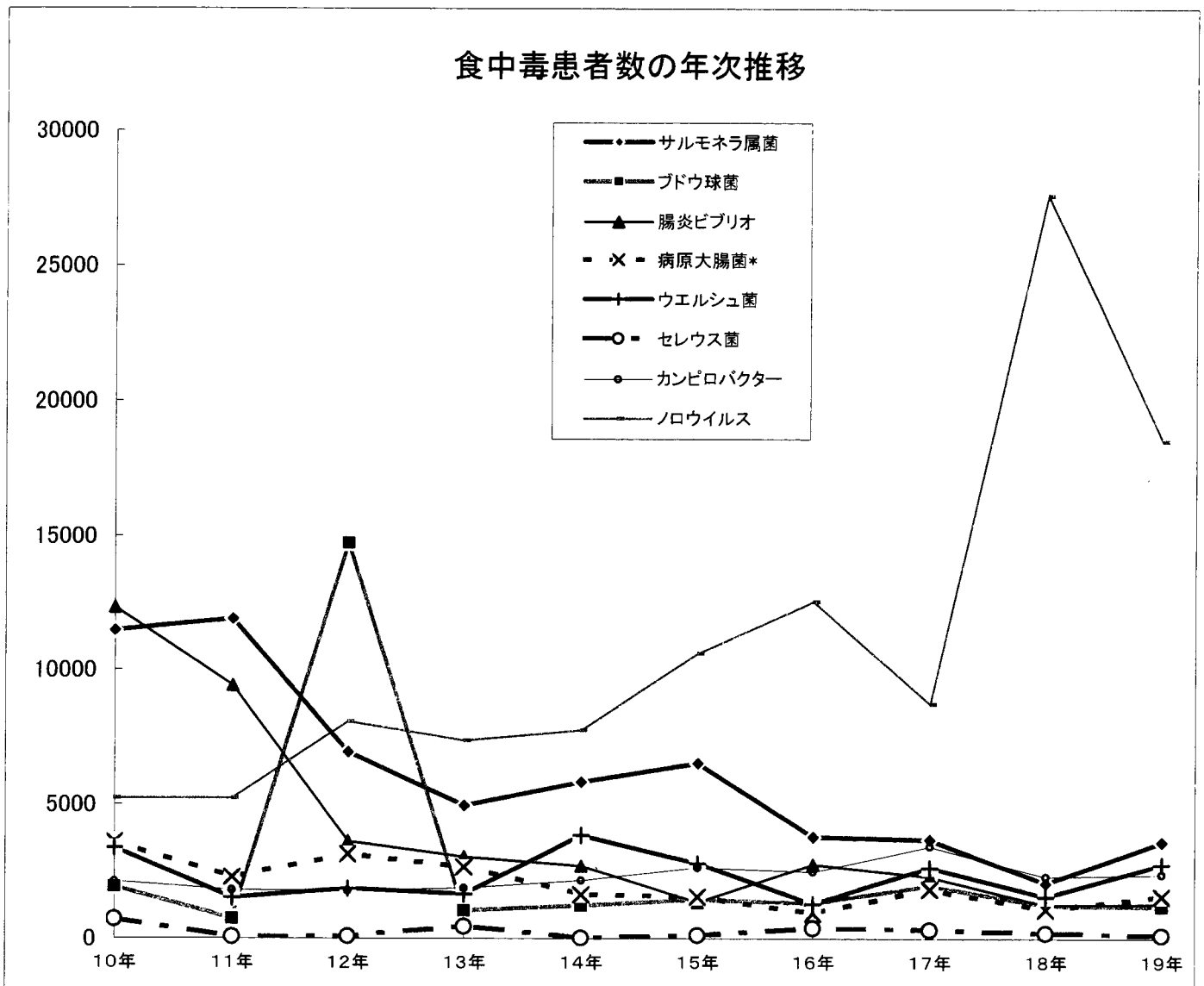
\* 腸管出血性大腸菌を含む。

# 主な病因物質別にみた事件数の推移



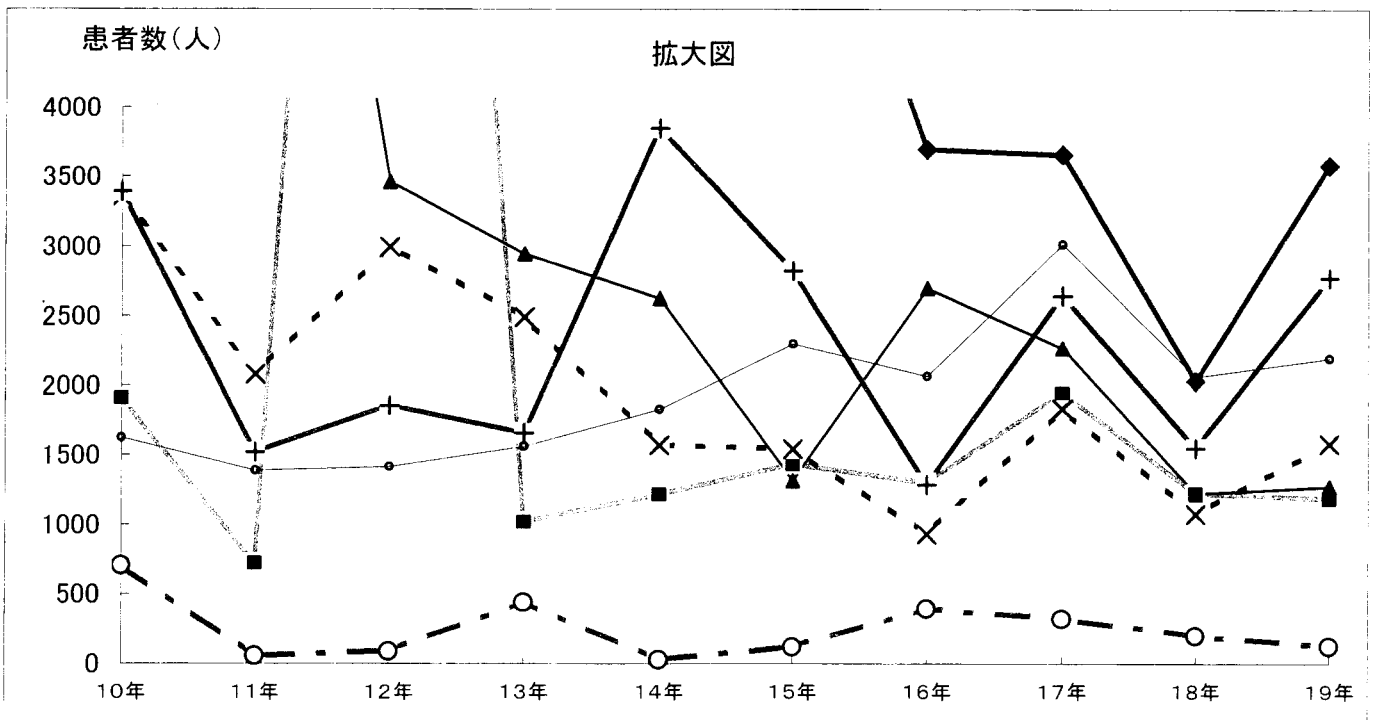
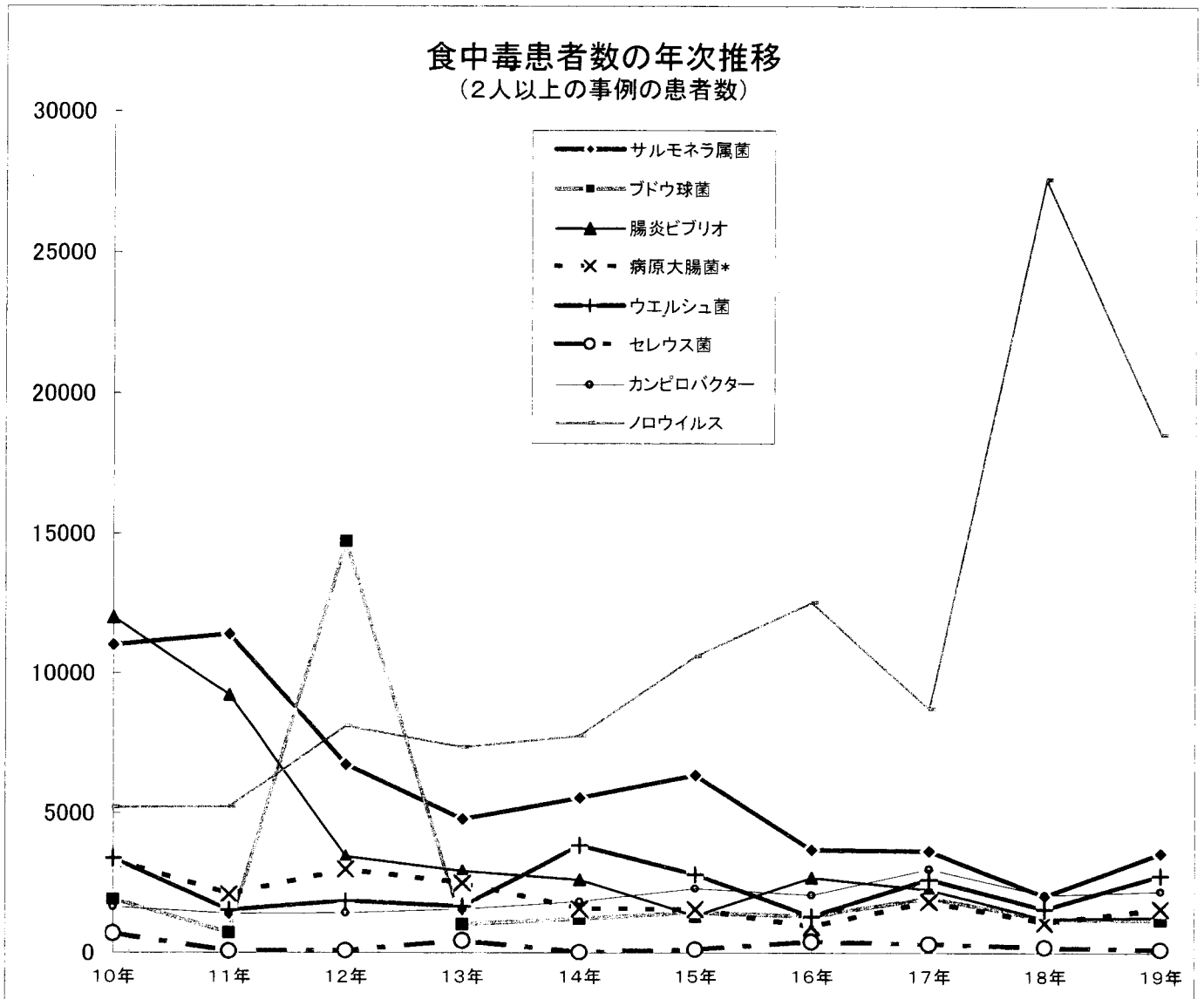
\* 腸管出血性大腸菌を含む。

# 主な病因物質別にみた患者数の推移



\* 腸管出血性大腸菌を含む。

# 主な病因物質別にみた患者数の推移



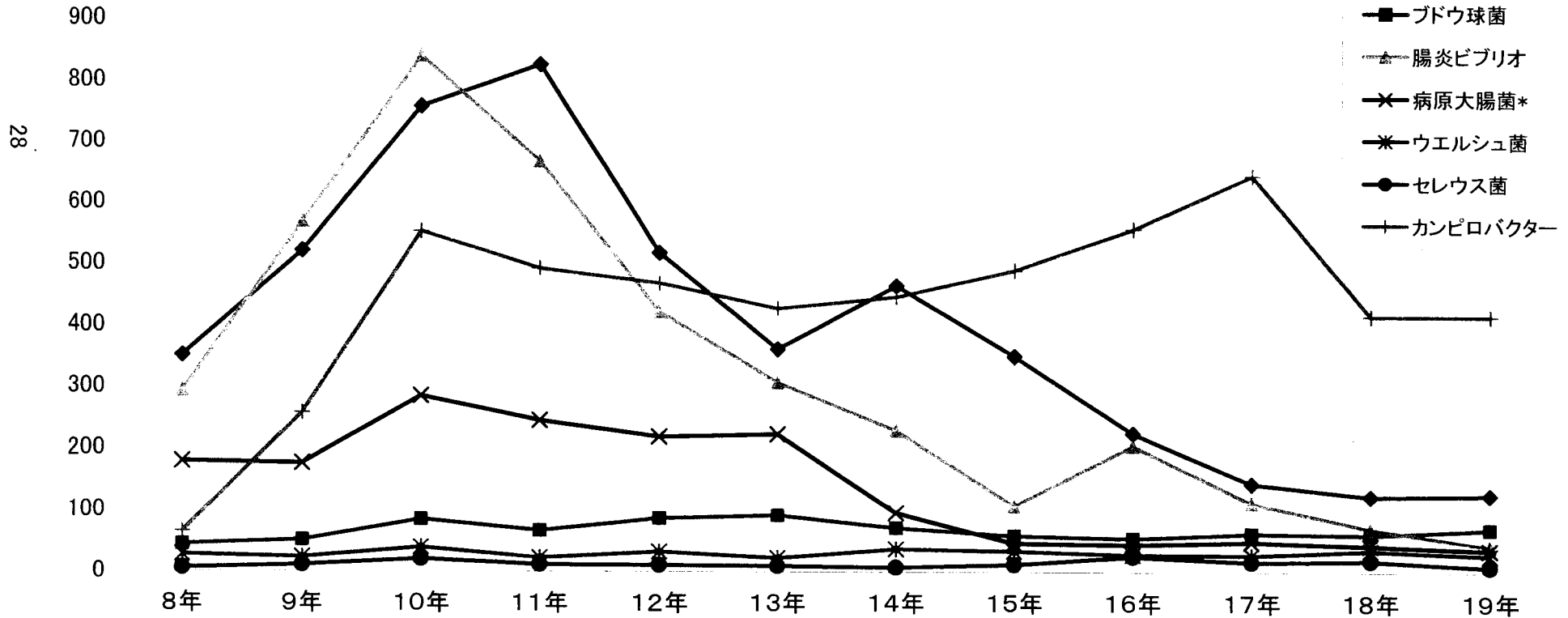
\* 腸管出血性大腸菌を含む。

病因物質(主な細菌)別にみた事件数の年次推移

	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年	19年
サルモネラ属菌	350	521	757	825	518	361	465	350	225	144	124	126
ブドウ球菌	44	51	85	67	87	92	72	59	55	63	61	70
腸炎ビブリオ	292	568	839	667	422	307	229	108	205	113	71	42
病原大腸菌*	179	176	285	245	219	223	97	47	45	49	43	36
ウエルシュ菌	27	23	39	22	32	22	37	34	28	27	35	27
セレウス菌	5	10	20	11	10	9	7	12	25	16	18	8
カンピロバクター	65	257	553	493	469	428	447	491	558	645	416	416

\*腸管出血性大腸菌を含む。

病因物質(主な細菌)別にみた事件数の年次推移

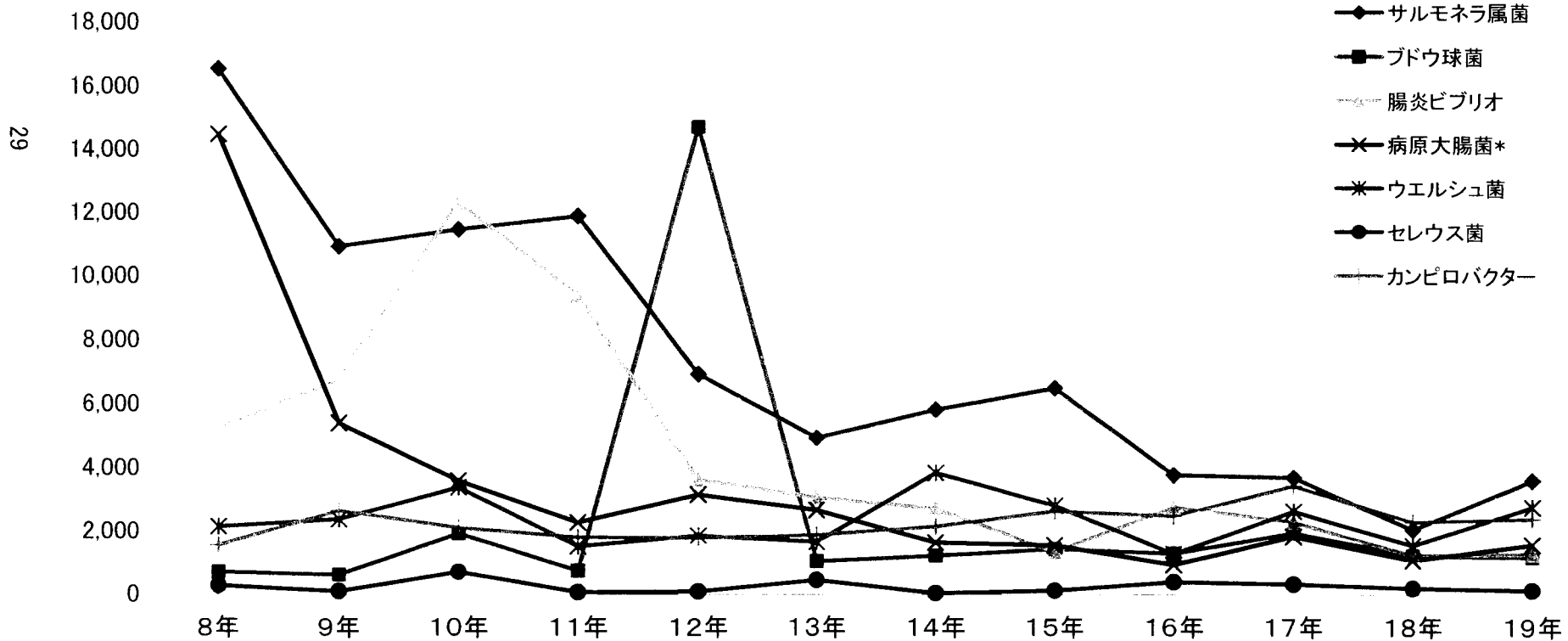


## 病因物質(主な細菌)別にみた患者数の年次推移

	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年	19年
サルモネラ属菌	16,539	10,926	11,471	11,888	6,940	4,949	5,833	6,517	3,788	3,700	2,053	3,603
ブドウ球菌	698	611	1,924	736	14,722	1,039	1,221	1,438	1,298	1,948	1,220	1,181
腸炎ビブリオ	5,241	6,786	12,318	9,396	3,620	3,065	2,714	1,342	2,773	2,301	1,236	1,278
病原大腸菌*	14,488	5,407	3,599	2,284	3,164	2,671	1,641	1,559	939	1,839	1,081	1,576
ウエルシュ菌	2,144	2,378	3,387	1,517	1,852	1,656	3,847	2,824	1,283	2,643	1,545	2,772
セレウス菌	274	89	704	59	86	444	30	118	397	324	200	124
カンピロバクター	1,557	2,648	2,114	1,802	1,784	1,880	2,152	2,642	2,485	3,439	2,297	2,396

\*腸管出血性大腸菌を含む。

### 病因物質(主な細菌)別にみた患者数の年次推移





## 平成20年食中毒発生状況(速報)

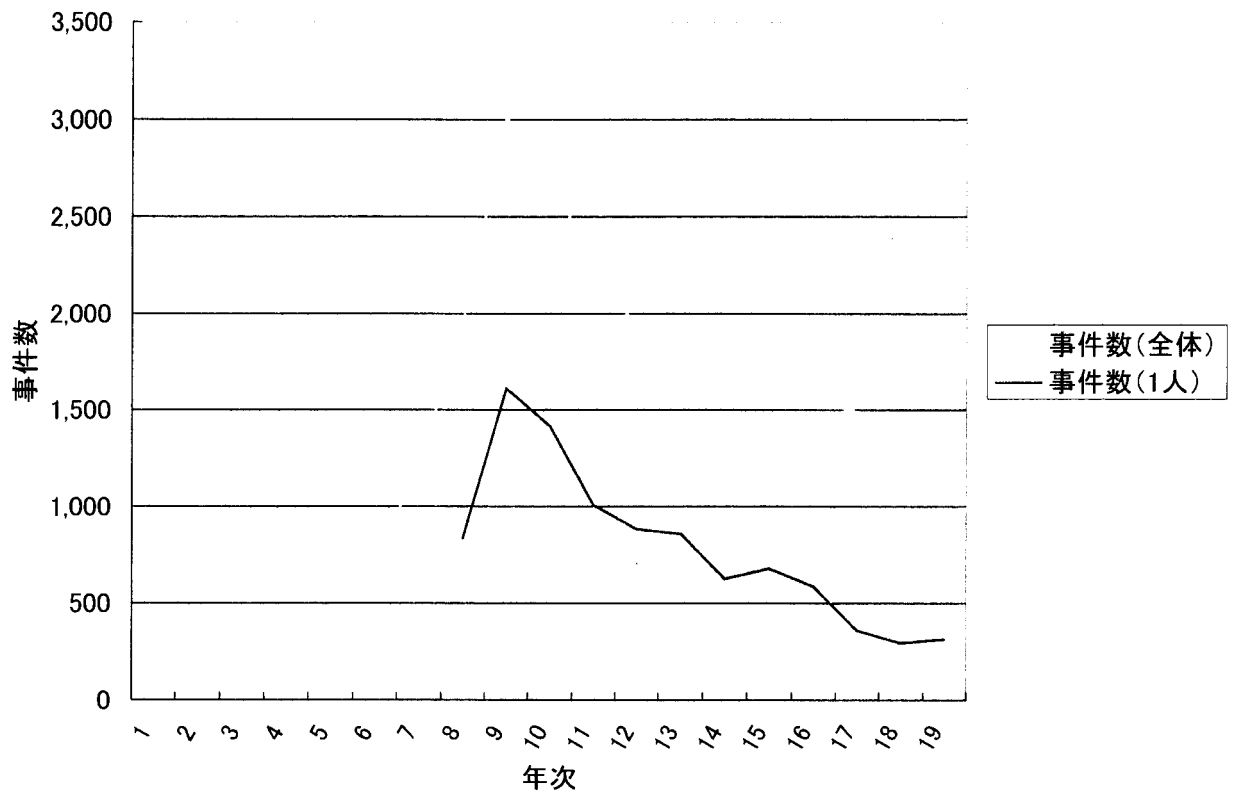
	頁
・ 年次別にみた食中毒発生状況 .....	1
(年次別推移グラフ) .....	2
・ 都道府県別食中毒発生状況 .....	3
・ 患者規模別食中毒発生状況 .....	7
・ 患者数500人以上の事例 .....	8
・ 死者の出た食中毒事例 .....	8
・ 月別発生状況 .....	9
・ 原因施設別発生状況 .....	13
・ 主な原因施設別にみた事件数・患者数の年次推移 .....	14
・ 原因食品別発生状況 .....	18
・ 主な原因食品別にみた事件数・患者数の年次推移 .....	19
・ 病因物質別発生状況 .....	23
・ 主な病因物質別にみた事件数・患者数の年次推移 .....	24

## 年次別食中毒発生状況

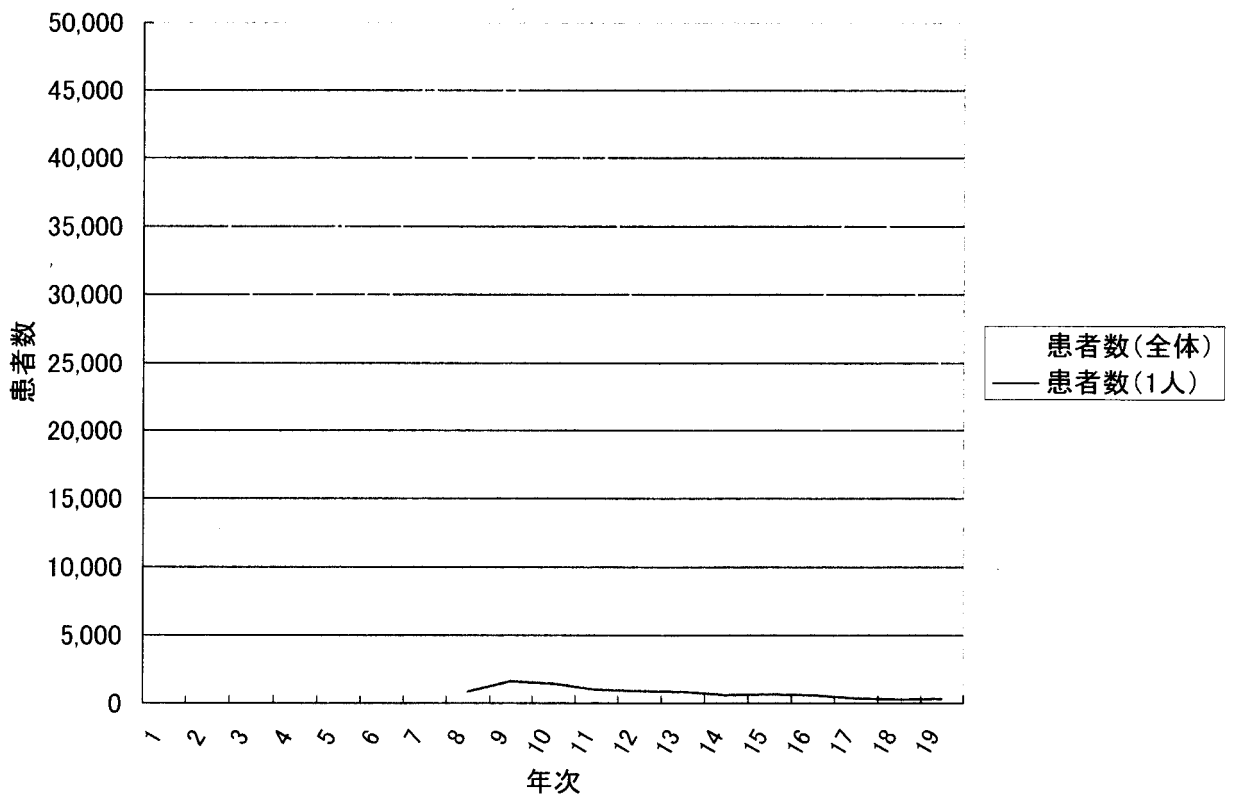
年次	事件数	患者数	死者数	1事件当たりの患者数	罹患率 (人口10万対)	死亡率 (人口10万対)
4	557	29,790	6	53.5	23.9	0.0
5	550	25,702	10	46.7	20.6	0.0
6	830	35,735	2	43.1	28.6	0.0
7	699	26,325	5	37.7	21.2	0.0
8	1,217	46,327	15	38.1	36.8	0.0
9	1,960	39,989	8	20.4	31.7	0.0
	* 836 (42.7%)	836 (2.1%)	6			
10	3,010	46,179	9	15.3	36.5	0.0
	* 1,612 (53.6%)	1,612 (3.5%)	1			
11	2,697	35,214	7	13.1	27.8	0.0
	* 1,416 (52.5%)	1,416 (4.0%)	3			
12	2,247	43,307	4	19.3	34.2	0.0
	* 1,007 (44.8%)	1,007 (2.3%)	0			
13	1,928	25,862	4	13.4	20.3	0.0
	* 882 (45.7%)	882 (3.4%)	1			
14	1,847	27,411	18	14.8	21.5	0.0
	* 859 (46.5%)	859 (3.1%)	4			
15	1,585	29,355	6	18.5	23.0	0.0
	* 627 (39.6%)	627 (2.1%)	2			
16	1,666	28,175	5	16.9	22.1	0.0
	* 678 (40.7%)	678 (2.4%)	2			
17	1,545	27,019	7	17.5	21.1	0.0
	* 587 (38.0%)	587 (2.2%)	2			
18	1,491	39,026	6	26.2	30.5	0.0
	* 359 (24.1%)	359 (0.9%)	5			
19	1,289	33,477	7	26.0	26.2	0.0
	*294 (22.8%)	294 (0.9%)	4			
20 (速報)	1,369	24,303	4	17.8	19.0	0.0
	*314 (22.9%)	314 (1.3%)	3			

\* 平成9～20年の1人の事例で、( )内は1人の事例の全体数に対する割合

年次別食中毒事件数



年次別食中毒患者数



## 都道府県別食中毒発生状況

(全体)

	平成18年			平成19年			平成20年(速報)		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
全国	1,491	39,026	6	1,289	33,477	7	1,369	24,303	4
北海道	61	1,482	1	45	1,472	-	37	764	-
青森県	16	153	-	10	189	-	13	158	-
岩手県	14	324	-	16	161	-	8	38	-
宮城県	17	352	-	16	1,210	-	18	210	-
秋田県	8	1,299	-	12	272	-	11	137	-
山形県	21	132	-	14	294	-	8	73	-
福島県	12	308	-	21	1,486	-	21	271	-
茨城県	20	462	-	11	272	-	27	304	1
栃木県	24	779	-	13	411	-	24	408	-
群馬県	17	740	-	19	722	-	25	579	-
埼玉県	21	1,124	-	25	577	-	35	634	-
千葉県	22	1,090	-	23	464	-	33	509	-
東京都	115	2,639	-	82	2,049	-	106	1,442	-
神奈川県	45	1,347	-	51	1,285	-	69	1,320	-
新潟県	44	871	-	26	626	1	29	719	-
富山県	13	506	-	13	409	-	15	397	-
石川県	14	679	-	25	826	-	20	628	-
福井県	12	58	-	6	38	-	14	131	-
山梨県	13	952	-	15	513	-	11	275	-
長野県	23	1,472	-	17	666	-	20	1,002	-
岐阜県	16	593	-	25	1,249	-	26	387	-
静岡県	26	599	-	23	1,874	1	28	943	-
愛知県	49	1,552	-	45	2,393	1	44	1,023	-
三重県	10	429	-	5	129	-	12	273	-
滋賀県	9	275	-	17	442	-	15	601	-
京都府	26	804	-	32	965	-	19	499	-
大阪府	141	4,084	2	109	1,906	1	96	2,071	1
兵庫県	59	2,189	-	57	1,480	-	46	1,230	1
奈良県	15	2,826	-	15	624	-	13	221	-
和歌山県	27	1,102	-	14	362	-	12	262	-
鳥取県	13	204	-	17	1,220	-	15	244	-
島根県	24	910	-	13	108	-	6	64	-
岡山県	16	993	-	16	559	-	19	731	-
広島県	294	773	-	259	1,489	1	273	1,602	-
山口県	27	437	-	21	237	-	16	294	-
徳島県	9	102	-	3	289	-	3	106	-
香川県	10	313	-	8	441	-	13	159	-
愛媛県	20	727	-	16	581	-	18	473	-
高知県	8	282	1	6	152	-	17	429	-
福岡県	42	653	-	33	509	-	42	1,000	-
佐賀県	4	145	-	8	169	-	4	58	-
長崎県	16	412	-	18	724	2	17	274	1
熊本県	14	581	-	5	121	-	8	71	-
大分県	17	406	-	16	405	-	13	436	-
宮崎県	17	331	2	10	182	-	19	578	-
鹿児島県	19	275	-	11	176	-	7	91	-
沖縄県	31	260	-	27	749	-	24	184	-

# 都道府県別食中毒発生状況

(1人の事例)

	平成18年			平成19年			平成20年(速報)		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
全国	359	359	5	294	294	4	314	314	3
北海道	7	7	1	6	6	-	6	6	-
青森県	2	2	-	2	2	-	-	-	-
岩手県	-	-	-	3	3	-	1	1	-
宮城県	1	1	-	1	1	-	1	1	-
秋田県	1	1	-	1	1	-	-	-	-
山形県	-	-	-	2	2	-	1	1	-
福島県	1	1	-	2	2	-	1	1	-
茨城県	1	1	-	-	-	-	4	4	1
栃木県	2	2	-	-	-	-	4	4	-
群馬県	1	1	-	1	1	-	4	4	-
埼玉県	-	-	-	-	-	-	3	3	-
千葉県	1	1	-	6	6	-	1	1	-
東京都	5	5	-	3	3	-	3	3	-
神奈川県	3	3	-	2	2	-	2	2	-
新潟県	3	3	-	2	2	-	5	5	-
富山県	-	-	-	-	-	-	1	1	-
石川県	-	-	-	2	2	-	2	2	-
福井県	1	1	-	-	-	-	1	1	-
山梨県	1	1	-	2	2	-	-	-	-
長野県	2	2	-	1	1	-	-	-	-
岐阜県	-	-	-	-	-	-	2	2	-
静岡県	-	-	-	1	1	1	1	1	-
愛知県	3	3	-	2	2	1	-	-	-
三重県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
滋賀県	-	-	-	1	1	-	-	-	-
京都府	2	2	-	1	1	-	-	-	-
大阪府	16	16	1	4	4	-	7	7	-
兵庫県	1	1	-	1	1	-	2	2	1
奈良県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
和歌山県	1	1	-	-	-	-	1	1	-
鳥取県	2	2	-	1	1	-	2	2	-
島根県	2	2	-	4	4	-	2	2	-
岡山県	-	-	-	1	1	-	2	2	-
広島県	268	268	-	225	225	1	232	232	-
山口県	4	4	-	6	6	-	4	4	-
徳島県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
香川県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
愛媛県	6	6	-	2	2	-	-	-	-
高知県	1	1	1	-	-	-	1	1	-
福岡県	9	9	-	1	1	-	2	2	-
佐賀県	1	1	-	-	-	-	2	2	-
長崎県	3	3	-	3	3	1	4	4	1
熊本県	-	-	-	-	-	-	3	3	-
大分県	-	-	-	1	1	-	-	-	-
宮崎県	3	3	2	-	-	-	5	5	-
鹿児島県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
沖縄県	5	5	-	4	4	-	2	2	-

都道府県別食中毒発生状況(保健所設置市再掲)

(全体)

	平成18年			平成19年			平成20年(速報)		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
(再掲)									
札幌市	12	316	-	15	421	-	11	252	-
仙台市	9	112	-	3	41	-	7	123	-
さいたま市	7	129	-	3	85	-	11	131	-
千葉市	5	220	-	2	32	-	11	187	-
東京都区部	88	1,903	-	65	1,130	-	86	1,252	-
横浜市	18	475	-	27	839	-	35	711	-
川崎市	4	51	-	4	64	-	9	93	-
新潟市	10	243	-	6	64	-	8	538	-
静岡市	1	3	-	-	-	-	-	-	-
浜松市	5	83	-	5	68	-	8	184	-
名古屋市	23	794	-	23	743	-	20	432	-
京都市	16	668	-	19	589	-	15	394	-
大阪市	48	714	-	38	595	-	37	364	-
堺市	8	172	-	8	217	-	4	102	-
神戸市	22	717	-	20	557	-	11	212	-
広島市	261	456	-	227	917	-	230	1,331	-
北九州市	10	92	-	3	33	-	5	100	-
福岡市	17	233	-	19	266	-	20	571	-
旭川市	7	248	-	2	50	-	3	55	-
函館市	1	6	-	1	4	-	-	-	-
青森市	1	13	-	1	1	-	5	46	-
盛岡市	-	-	-	-	-	-	1	3	-
秋田市	2	782	-	6	148	-	7	91	-
郡山市	-	-	-	2	50	-	2	5	-
いわき市	1	1	-	3	191	-	3	57	-
宇都宮市	1	48	-	6	151	-	9	217	-
川越市	-	-	-	3	100	-	-	-	-
船橋市	3	42	-	3	54	-	3	29	-
柏市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
横須賀市	1	3	-	3	47	-	3	9	-
相模原市	1	4	-	-	-	-	6	121	-
富山市	3	112	-	4	93	-	4	121	-
金沢市	8	123	-	9	100	-	8	105	-
長野市	4	51	-	2	15	-	6	301	-
岐阜市	7	77	-	6	126	-	6	48	-
豊田市	3	170	-	1	43	-	4	24	-
豊橋市	6	30	-	1	57	-	1	4	-
岡崎市	-	-	-	2	142	-	4	54	-
東大阪市	6	65	1	3	56	-	5	171	-
高槻市	5	41	-	6	39	1	4	131	-
姫路市	6	244	-	5	95	-	5	328	-
奈良市	1	18	-	7	76	-	7	104	-
和歌山市	14	740	-	4	54	-	4	165	-
岡山市	5	177	-	5	278	-	10	388	-
倉敷市	7	785	-	5	111	-	5	90	-
福山市	4	12	-	3	30	-	6	24	-
下関市	7	63	-	3	26	-	6	75	-
高松市	6	140	-	6	408	-	7	115	-
松山市	11	165	-	6	276	-	4	80	-
高知市	6	249	1	4	48	-	10	236	-
久留米市	-	-	-	-	-	-	1	9	-
長崎市	5	249	-	9	198	1	5	40	-
熊本市	5	277	-	2	61	-	2	14	-
大分市	6	116	-	7	148	-	6	186	-
宮崎市	5	197	-	3	62	-	4	62	-
鹿児島市	4	54	-	2	48	-	1	31	-
小樽市	3	28	-	4	149	-	2	14	-
八王子市	-	-	-	5	192	-	3	14	-
藤沢市	3	132	-	2	49	-	3	14	-
四日市市	-	-	-	-	-	-	1	9	-
尼崎市	7	156	-	2	43	-	2	24	-
西宮市	-	-	-	3	33	-	6	57	-
呉市	1	2	-	1	8	-	2	7	-
大牟田市	1	22	-	3	23	-	1	3	-
佐世保市	3	29	-	3	118	-	4	164	-
(参考)									
国外	11	191	-	4	335	-	7	113	-
国内外不明	5	5	-	7	15	-	8	14	-

都道府県別食中毒発生状況(保健所設置市再掲)

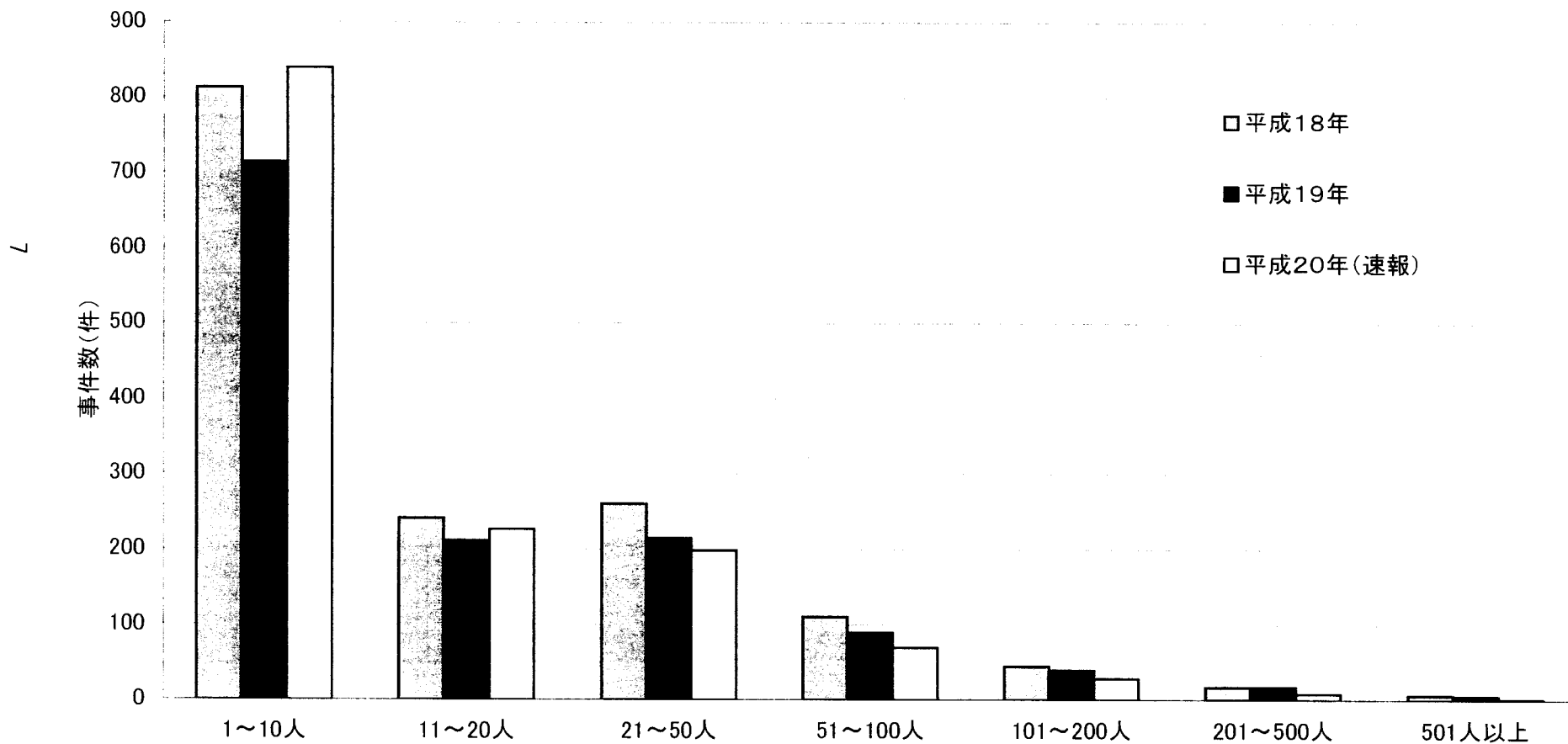
(1人の事例)

	平成18年			平成19年			平成20年(速報)		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
(再掲)									
札幌市	-	-	-	2	2	-	1	1	-
仙台市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さいたま市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
千葉市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
東京都区部	2	2	-	3	3	-	2	2	-
横浜市	3	3	-	2	2	-	1	1	-
川崎市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
新潟市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
静岡市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
浜松市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
名古屋市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
京都市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
大阪市	5	5	-	1	1	-	2	2	-
堺市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
神戸市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
広島市	249	249	-	208	208	-	211	211	-
北九州市	2	2	-	-	-	-	-	-	-
福岡市	4	4	-	1	1	-	1	1	-
旭川市	1	1	-	-	-	-	1	1	-
函館市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青森市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
盛岡市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
秋田市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
郡山市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
いわき市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
宇都宮市	-	-	-	-	-	-	2	2	-
川越市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
船橋市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
柏市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
横須賀市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
相模原市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
富山市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
金沢市	-	-	-	1	1	-	1	1	-
長野市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
岐阜市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豊田市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豊橋市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
岡崎市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
東大阪市	2	2	1	-	-	-	-	-	-
高槻市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
姫路市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
奈良市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
和歌山市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
岡山市	-	-	-	-	-	-	2	2	-
倉敷市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
福山市	2	2	-	1	1	-	4	4	-
下関市	1	1	-	1	1	-	2	2	-
高松市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
松山市	4	4	-	1	1	-	-	-	-
高知市	1	1	1	-	-	-	-	-	-
久留米市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
長崎市	1	1	-	2	2	1	2	2	-
熊本市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
大分市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
宮崎市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鹿児島市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小樽市	-	-	-	1	1	-	-	-	-
八王子市	-	-	-	-	-	-	1	1	-
藤沢市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
四日市市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
尼崎市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
西宮市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
呉市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
大牟田市	-	-	-	-	-	-	-	-	-
佐世保市	1	1	-	-	-	-	-	-	-
(参考)									
国外	5	5	-	-	-	-	1	1	-
国内外不明	5	5	-	4	4	-	6	6	-

## 患者規模別発生状況

規模別	1～10人	11～20人	21～50人	51～100人	101～200人	201～500人	501人以上	総数
平成18年	813	241	260	110	44	17	6	1,491
平成19年	714	211	214	89	39	17	5	1,289
平成20年(速報)	839	226	198	69	28	8	1	1,369

患者規模別発生状況





### 患者数500人以上の事例(平成20年:速報)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	原因食品種別	病因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総 数
1	広島県 (広島市)	2008/1/8	仕出屋	不明(弁当)	その他-食事特定	ウイルス-ノロウイルス	749	0	不明

### 死者の出た食中毒事例(平成20年:速報)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	原因食品種別	病因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総 数	性別、年齢
1	茨城県	2008/1/11	販売店	フグ鍋(ショウサイ フグ)	魚介類-ふぐ	自然毒-動物性自然毒	1	1	2	女、40~49歳
2	兵庫県	2008/5/27	家庭	フグ(魚種不明)	魚介類-ふぐ	自然毒-動物性自然毒	1	1	1	男、50~59歳
3	長崎県	2008/10/14	家庭	コモンフグ	魚介類-ふぐ	自然毒-動物性自然毒	1	1	1	男、60~69歳
4	大阪府	2008/10/27	家庭	その他(10月27日 の家庭での昼食調 理食品)	その他-食事特定	細菌-セレウス菌	3	1	3	男、1~4歳

### 月別発生状況(事件数)

	総数			1月			2月			3月			4月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
平成18年	1,491	39,026	6	97	2,432	-	73	1,573	-	80	2,152	1	81	2,210	1
平成19年	1,289	33,477	7	101	4,995	1	68	2,604	-	79	3,370	-	79	1,437	1
平成20年(速報)	1,369	24,303	4	113	3,871	1	93	2,418	-	94	1,956	-	90	1,527	-

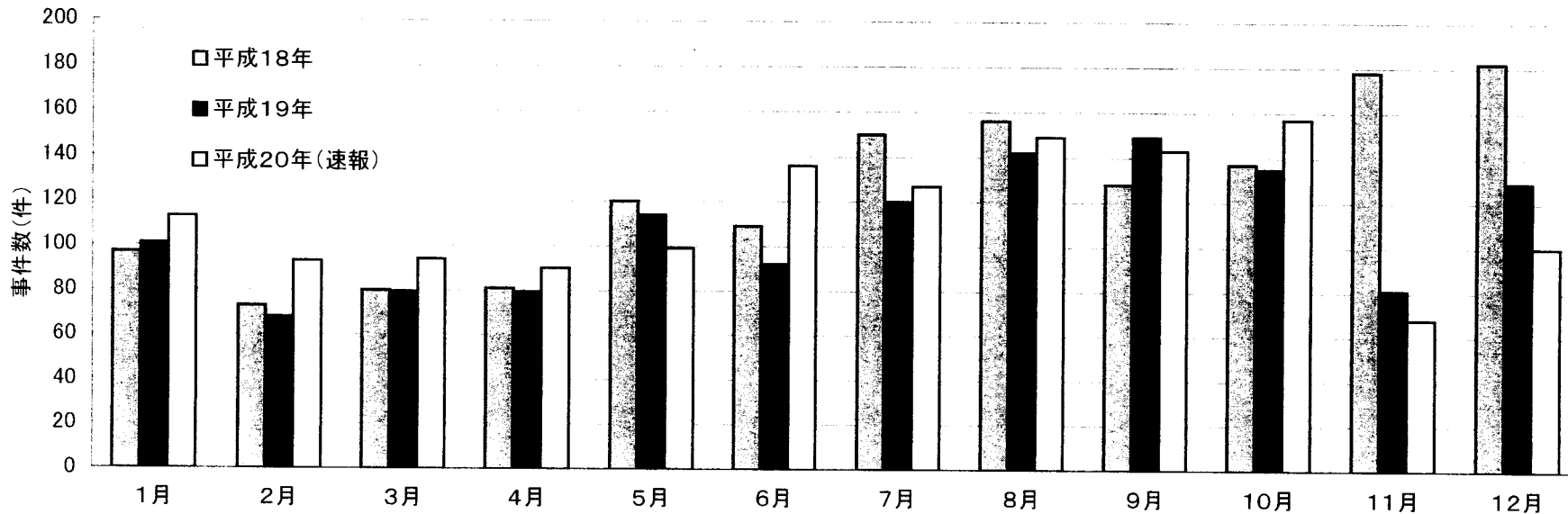
  

5月			6月			7月			8月			9月		
事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
120	1,284	-	109	2,285	-	150	2,740	-	156	1,761	2	128	1,547	2
114	1,896	-	92	1,143	-	120	2,287	1	142	1,713	1	149	4,660	1
99	1,930	1	136	1,895	-	127	1,570	-	149	1,826	-	143	1,681	-

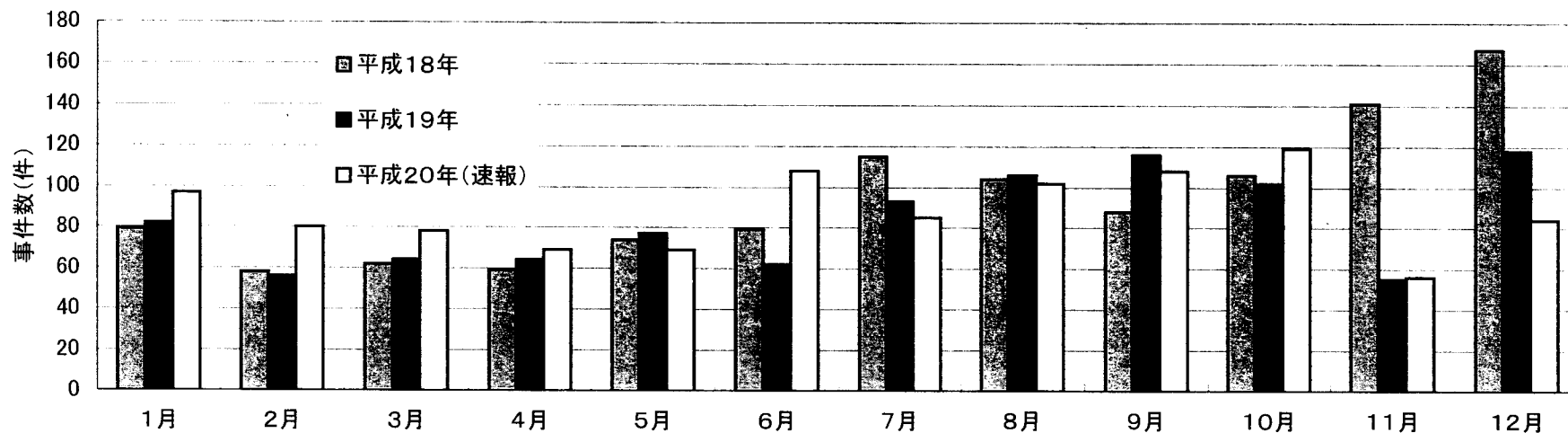
10月			11月			12月		
事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
137	2,729	-	178	6,550	-	182	11,763	-
135	1,849	1	81	2,528	-	129	4,995	1
157	1,504	2	68	1,808	-	100	2,317	-

月別発生状況(事件数:全体の事例)

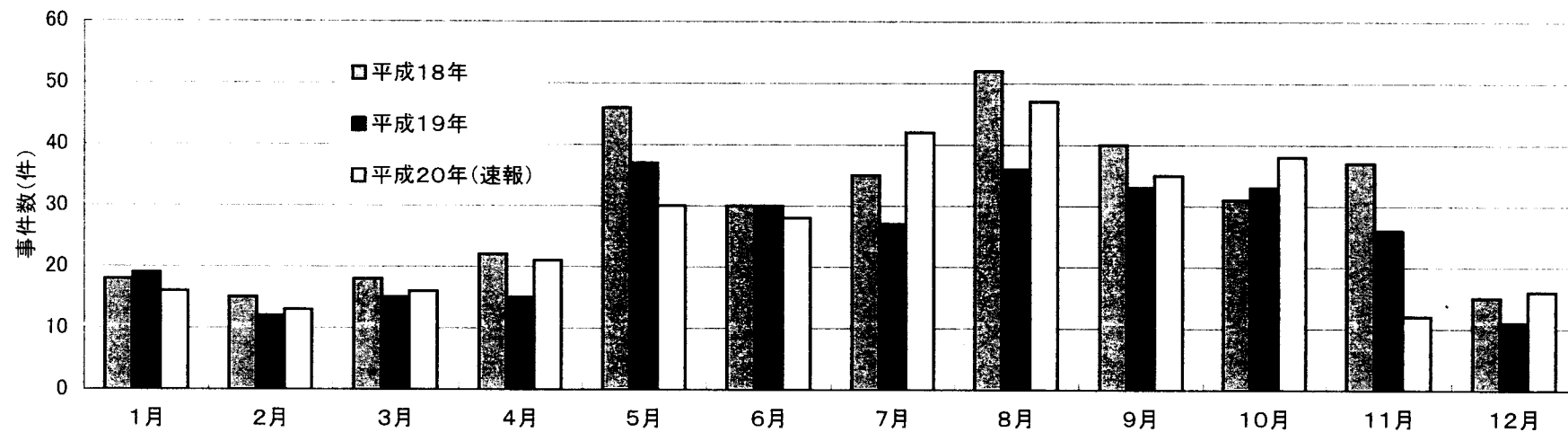


## 月別発生状況(事件数)

月別発生状況(事件数:2人以上の事例)



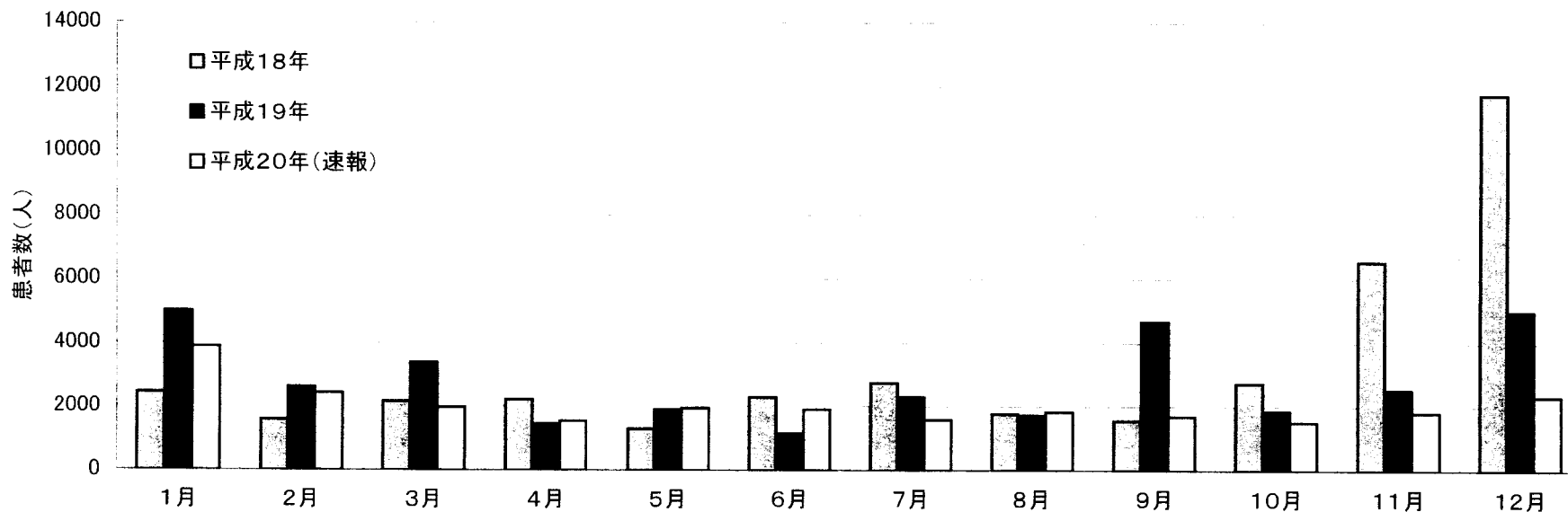
月別発生状況(事件数:1人の事例)



### 月別発生状況(患者数)

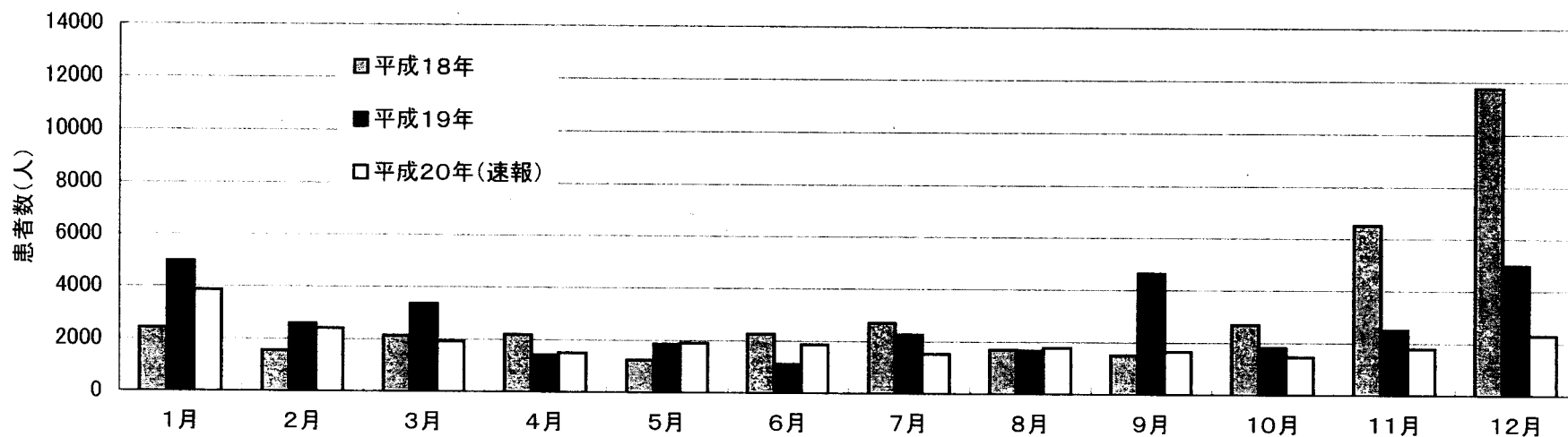
	総数			1月			2月			3月			4月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
平成18年	1,491	39,026	6	97	2,432	-	73	1,573	-	80	2,152	1	81	2,210	1
平成19年	1,289	33,477	7	101	4,995	1	68	2,604	-	79	3,370	-	79	1,437	1
平成20年(速報)	1,369	24,303	4	113	3,871	1	93	2,418	-	94	1,956	-	90	1,527	-
	5月			6月			7月			8月			9月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
	120	1,284	-	109	2,285	-	150	2,740	-	156	1,761	2	128	1,547	2
	114	1,896	-	92	1,143	-	120	2,287	1	142	1,713	1	149	4,660	1
	99	1,930	1	136	1,895	-	127	1,570	-	149	1,826	-	143	1,681	-
	10月			11月			12月								
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者						
	137	2,729	-	178	6,550	-	182	11,763	-						
	135	1,849	1	81	2,528	-	129	4,995	1						
	157	1,504	2	68	1,808	-	100	2,317	-						

月別発生状況(患者数:全体の事例)

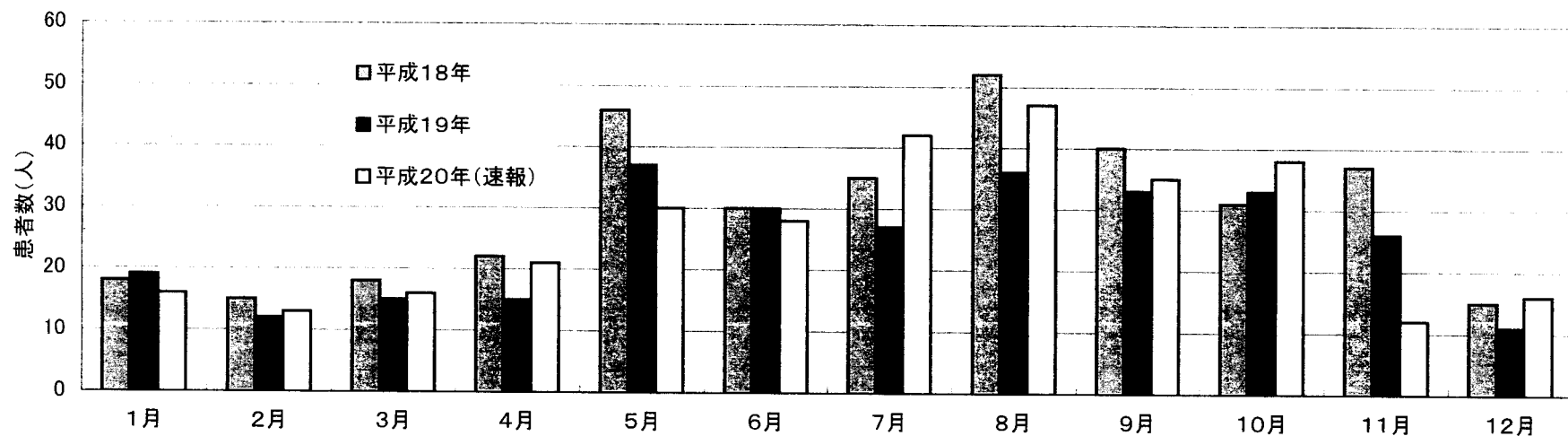


## 月別発生状況(患者数)

月別発生状況(患者数:2人以上の事例)



月別発生状況(患者数:1人の事例)



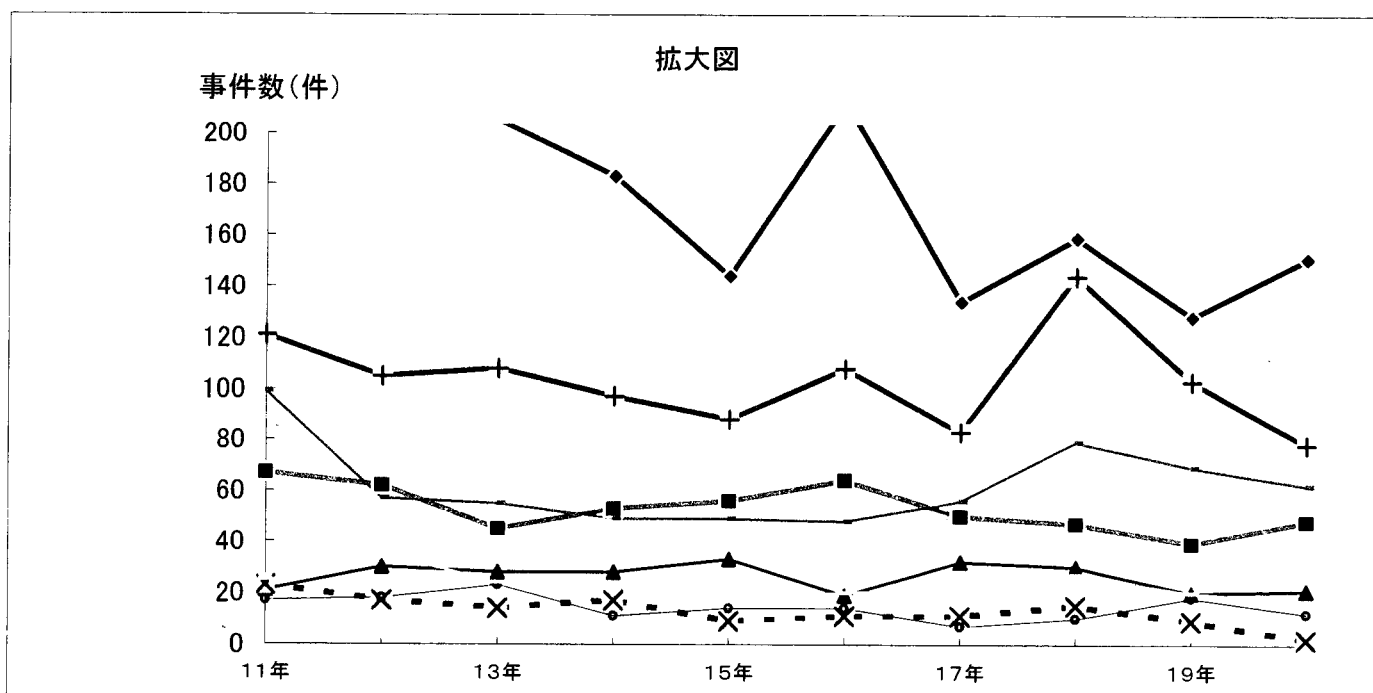
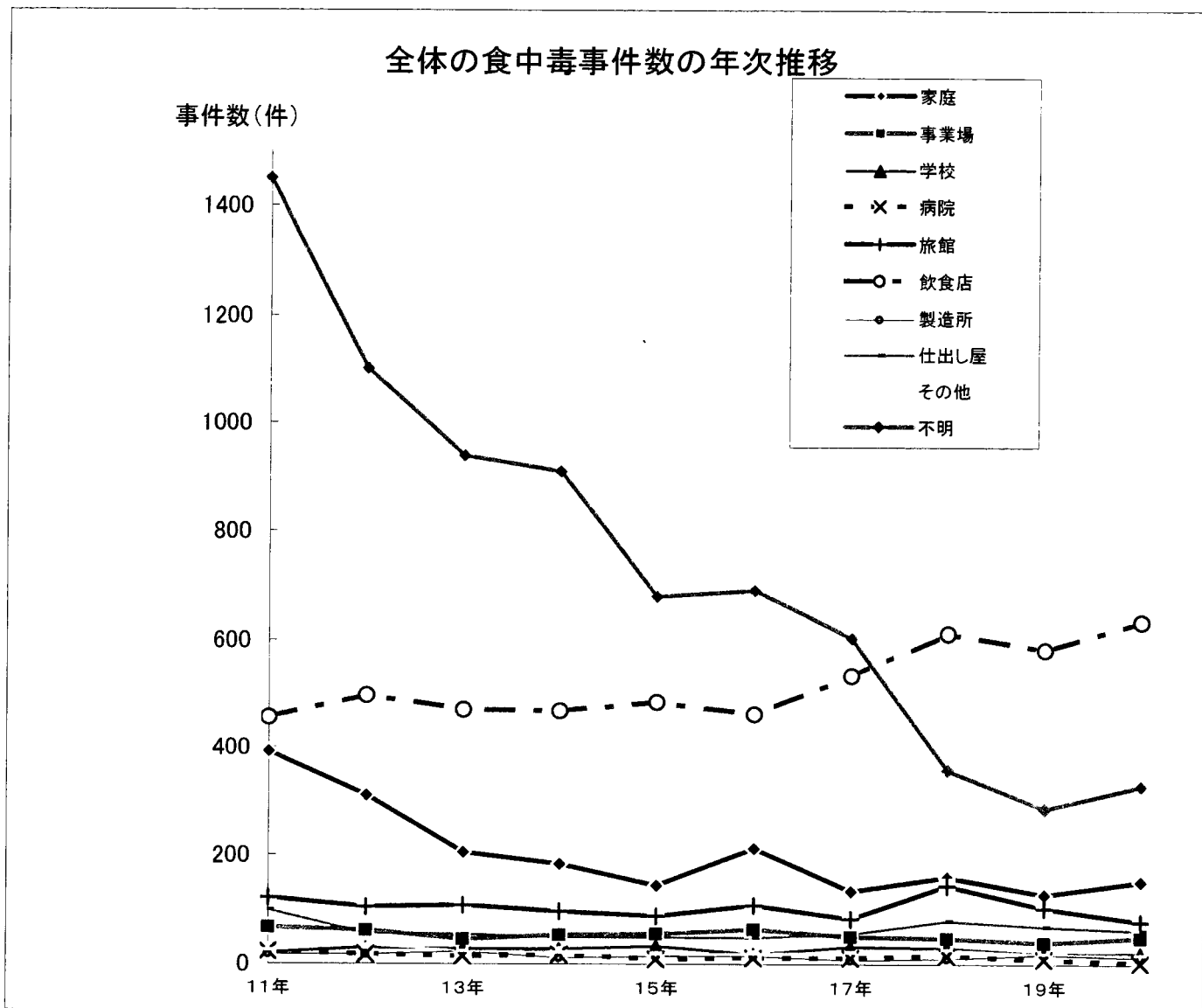
# 原因施設別発生状況（平成20年：速報）

（うち2人以上の事例）

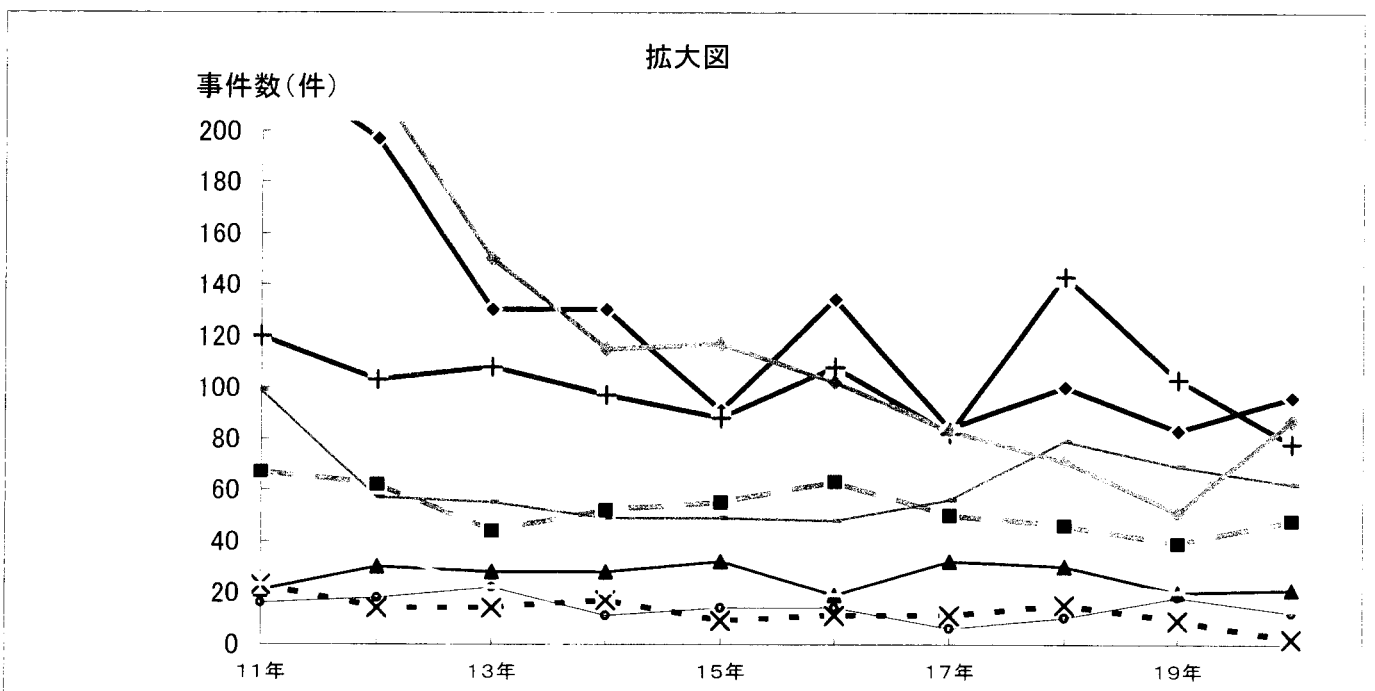
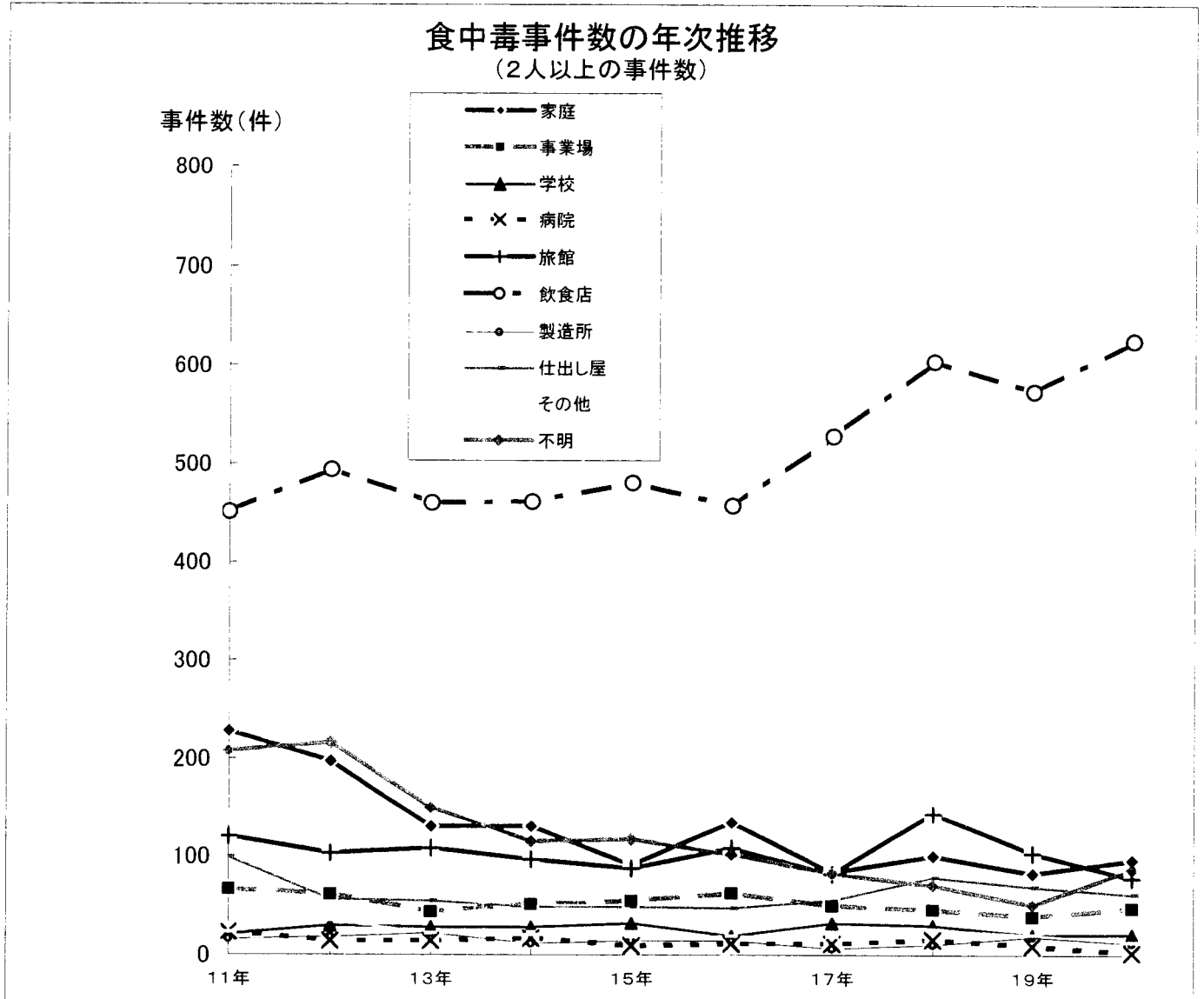
（うち1人の事例）

	（うち2人以上の事例）						（うち1人の事例）											
	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%
総数	1,369	100.0	24,303	100.0	4	100.0	1,055	100.0	23,989	100.0	1	-	314	100.0	314	100.0	3	100.0
原因施設判明	1,041	76.0	23,508	96.7	4	100.0	968	91.8	23,435	97.7	1	-	59	18.8	73	23.2	3	100.0
原因施設不明	328	24.0	795	3.3	-	-	87	8.2	554	2.3	-	-	241	76.8	241	76.8	-	-
総数	1,369	100.0	24,303	100.0	4	100.0	1,055	100.0	23,989	100.0	1	100.0	314	100.0	314	100.0	3	100.0
家庭	151	11.0	446	1.8	3	75.0	96	9.1	391	1.6	1	100.0	55	17.5	55	17.5	2	66.7
事業場 総数	48	3.5	1,632	6.7	-	-	48	4.5	1,632	6.8	-	-	0	-	0	-	-	-
給食施設 事業所等	10	0.7	673	2.8	-	-	10	0.9	673	2.8	-	-	0	-	0	-	-	-
給食施設 保育所	12	0.9	353	1.5	-	-	12	1.1	353	1.5	-	-	0	-	0	-	-	-
給食施設 老人ホーム	12	0.9	341	1.4	-	-	12	1.1	341	1.4	-	-	0	-	0	-	-	-
寄宿舎	9	0.7	154	0.6	-	-	9	0.9	154	0.6	-	-	0	-	0	-	-	-
その他	5	0.4	111	0.5	-	-	5	0.5	111	0.5	-	-	0	-	0	-	-	-
学校 総数	21	1.5	616	2.5	-	-	21	2.0	616	2.6	-	-	0	-	0	-	-	-
給食施設 単独調理場 幼稚園	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
給食施設 単独調理場 小学校	1	0.1	43	0.2	-	-	1	0.1	43	0.2	-	-	0	-	0	-	-	-
給食施設 単独調理場 中学校	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
給食施設 単独調理場 その他	5	0.4	172	0.7	-	-	5	0.5	172	0.7	-	-	0	-	0	-	-	-
給食施設 共同調理場	1	0.1	78	0.3	-	-	1	0.1	78	0.3	-	-	0	-	0	-	-	-
給食施設 その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
寄宿舎	3	0.2	45	0.2	-	-	3	0.3	45	0.2	-	-	0	-	0	-	-	-
その他	11	0.8	278	1.1	-	-	11	1.0	278	1.2	-	-	0	-	0	-	-	-
病院 総数	2	0.1	52	0.2	-	-	2	0.2	52	0.2	-	-	0	-	0	-	-	-
給食施設	2	0.1	52	0.2	-	-	2	0.2	52	0.2	-	-	0	-	0	-	-	-
寄宿舎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
旅館	78	5.7	2,844	11.7	-	-	78	7.4	2,844	11.9	-	-	0	-	0	-	-	-
飲食店	634	46.3	12,034	49.5	-	-	625	59.2	12,025	50.1	-	-	9	2.9	9	2.9	0.9	30.4
販売店	12	0.9	180	0.7	1	25.0	8	0.8	176	0.7	-	-	4	1.3	4	1.3	1	33.3
製造所	12	0.9	735	3.0	-	-	12	1.1	735	3.1	-	-	0	-	0	-	-	-
仕出屋	62	4.5	4,615	19.0	-	-	62	5.9	4,615	19.2	-	-	0	-	0	-	-	-
採取場所	4	0.3	13	0.1	-	-	3	0.3	12	0.1	-	-	1	0.3	1	0.3	-	-
その他	17	1.2	341	1.4	-	-	13	1.2	337	1.4	-	-	4	1.3	4	1.3	-	-
不明	328	24.0	795	3.3	-	-	87	8.2	554	2.3	-	-	241	76.8	241	76.8	-	-

# 主な原因施設別にみた事件数の年次推移



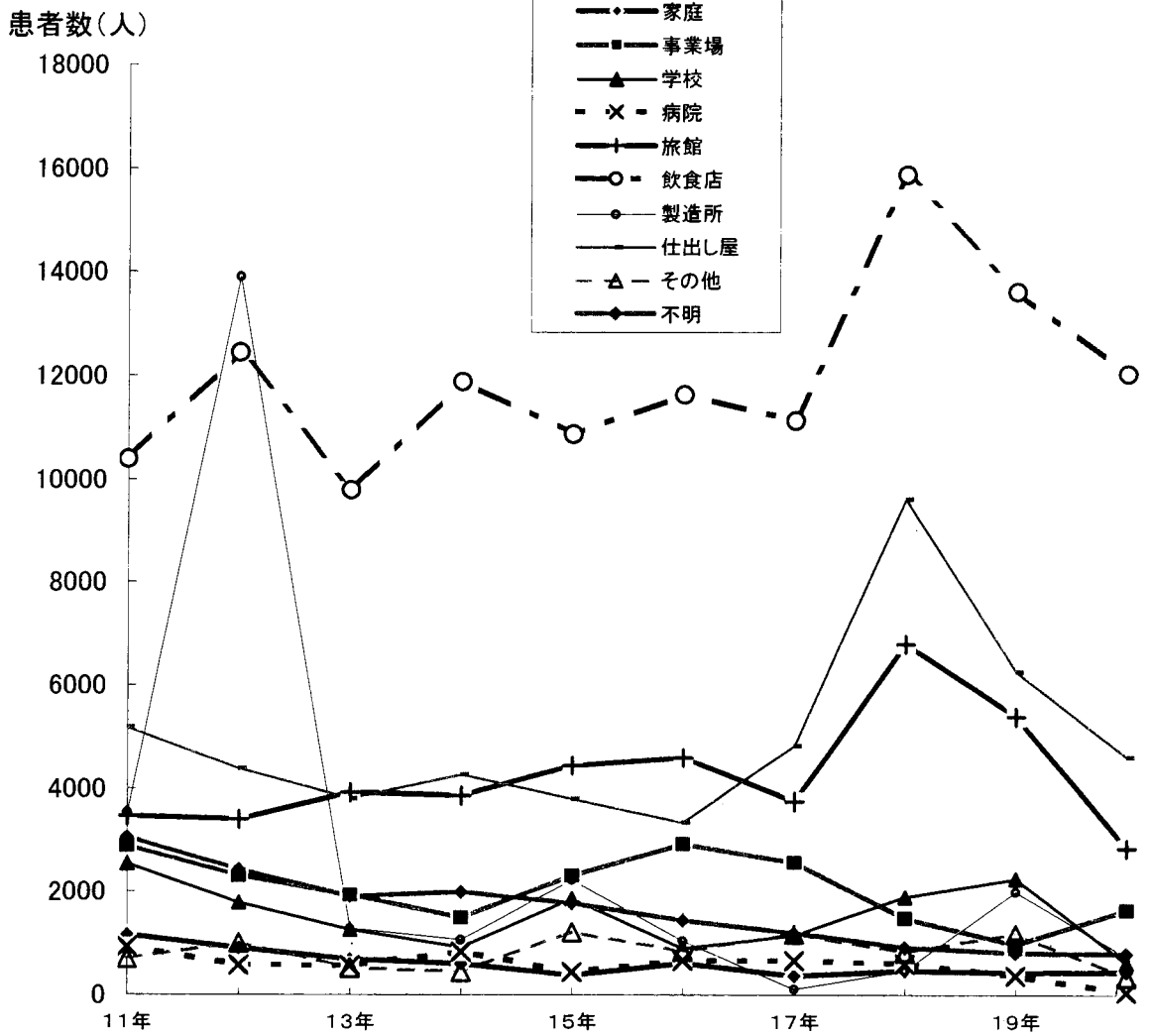
# 主な原因施設別にみた事件数の年次推移



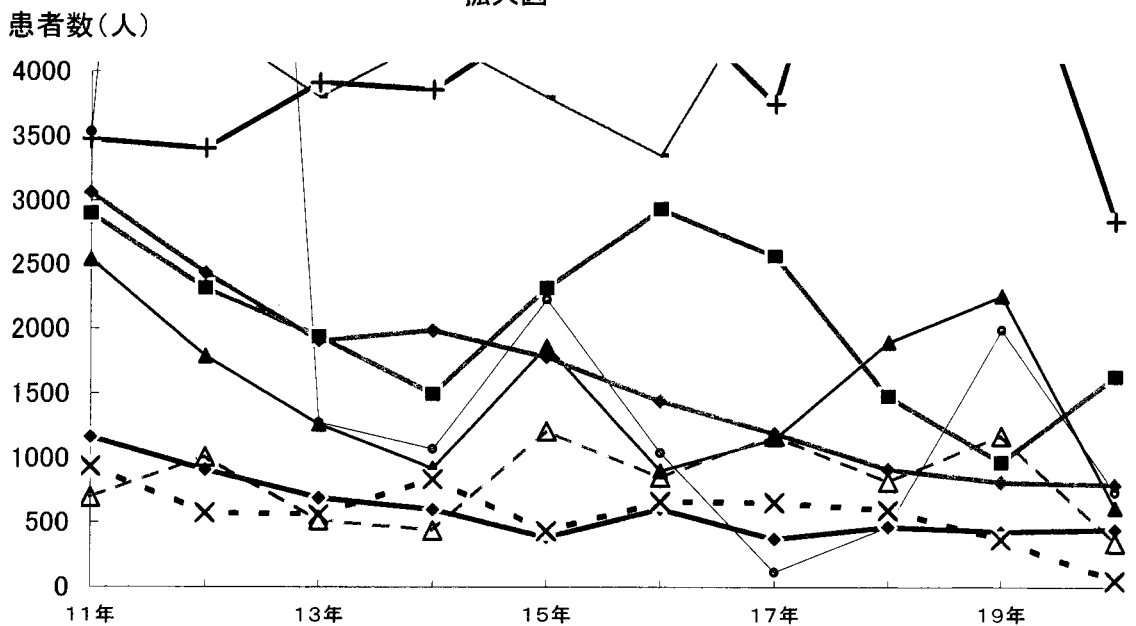


# 主な原因施設別にみた患者数の年次推移

## 全体の食中毒患者数の年次別推移

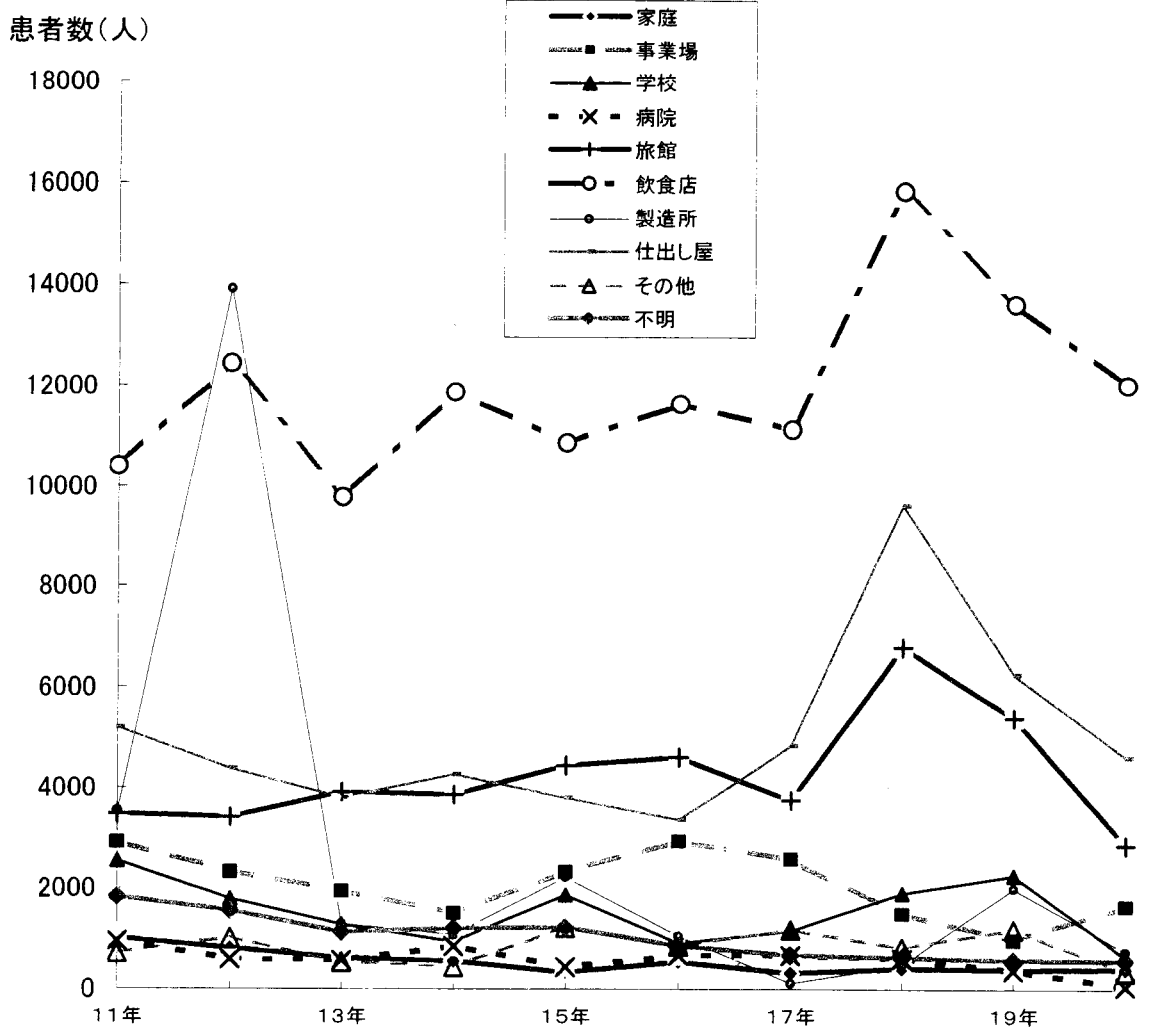


## 拡大図

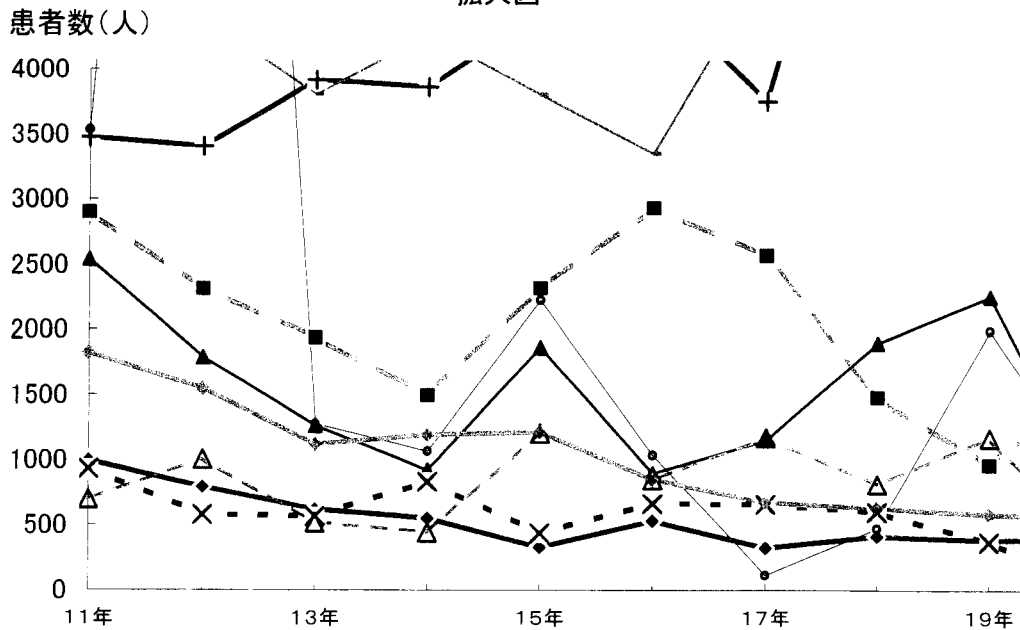


# 主な原因施設別にみた患者数の年次推移

## 食中毒患者数の年次推移 (2人以上の患者数)



## 拡大図



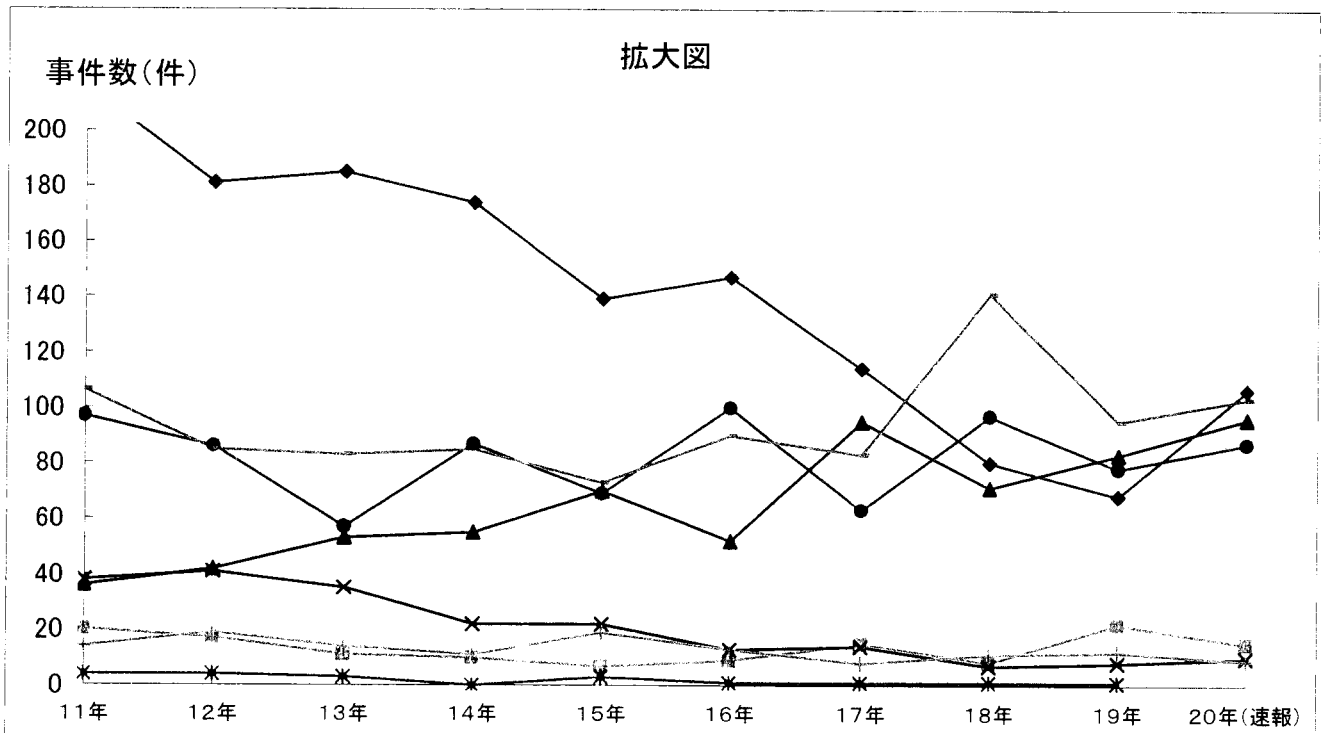
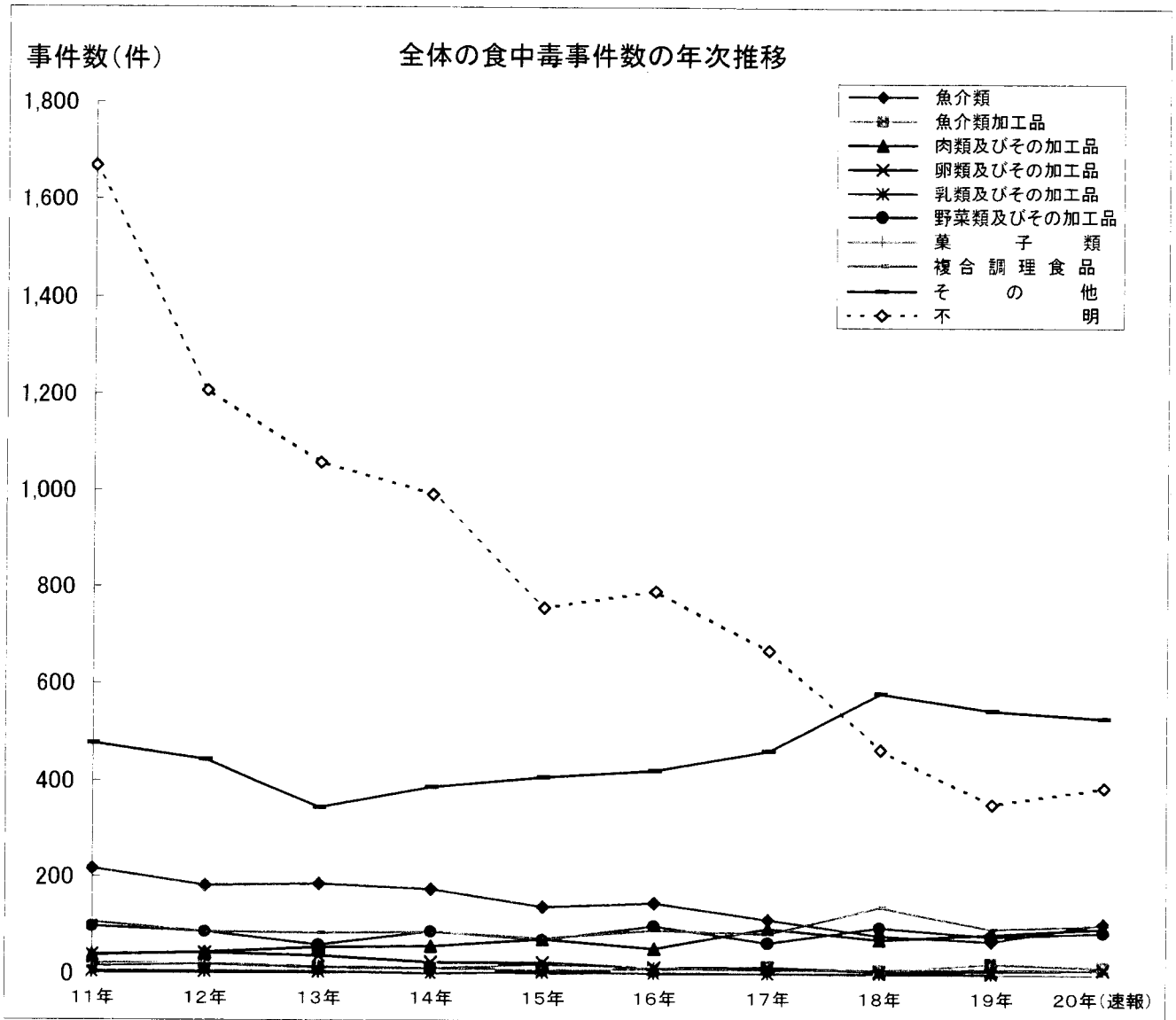
## 原因食品別発生状況(平成20年:速報)

(うち2人以上の事例)

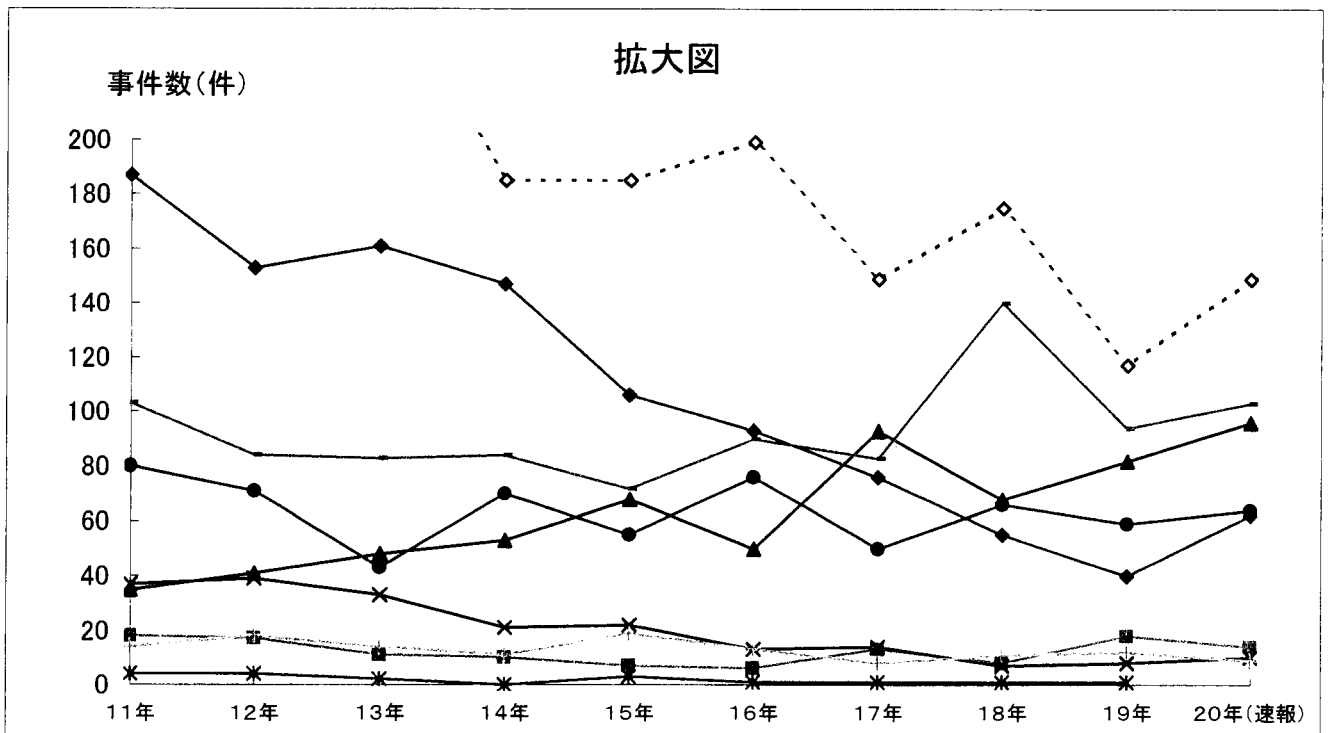
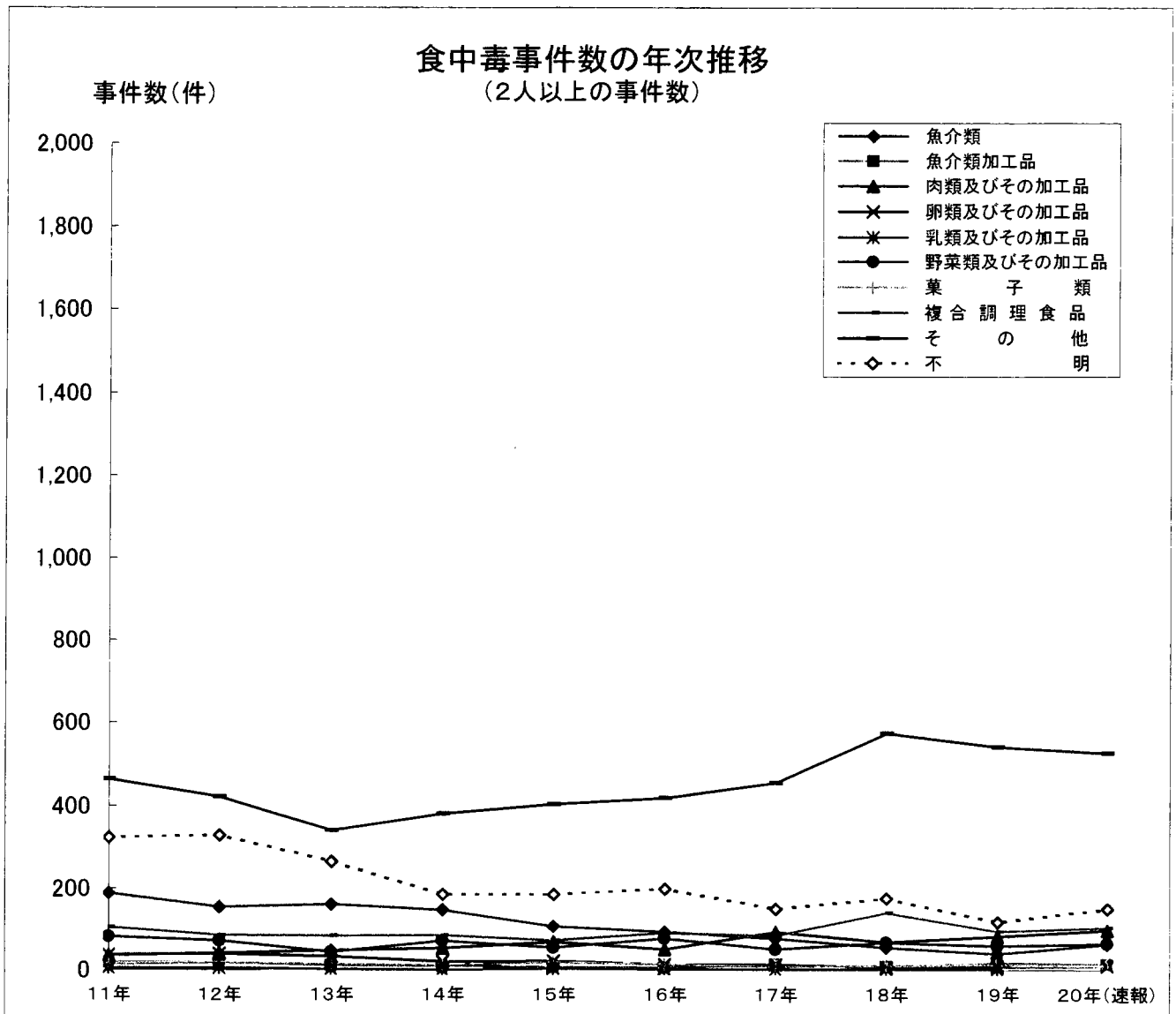
(うち1人の事例)

							(うち2人以上の事例)						(うち1人の事例)					
	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%
総数	1,369	100.0	24,303	100.0	4	100.0	1,055	100.0	23,989	100.0	1	100.0	314	100.0	314	100.0	3	100.0
原因食品・食事判明	980	71.6	21,763	89.5	4	100.0	906	85.9	21,689	90.4	1	100.0	74	23.6	74	23.6	3	100.0
原因食品・食事不明	389	28.4	2,540	10.5	-	-	149	14.1	2,300	9.6	-	-	240	76.4	240	76.4	-	-
魚介類	1,369	100.0	24,303	100.0	4	100.0	1,055	100.0	23,989	100.0	1	100.0	314	100.0	314	100.0	3	100.0
総数	106	7.7	925	3.8	3	75.0	62	5.9	881	3.7	-	-	44	12.3	44	17.6	3	100.0
貝類	35	2.6	236	1.0	-	-	29	2.7	230	1.0	-	-	6	1.7	6	2.4	-	-
ふぐ	40	2.9	56	0.2	3	75.0	11	1.0	27	0.1	-	-	29	8.1	29	11.6	3	100.0
その他	31	2.3	633	2.6	-	-	22	2.1	624	2.6	-	-	9	2.5	9	3.6	-	-
魚介類加工品	15	1.1	194	0.8	-	-	14	1.3	193	0.8	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉練り製品	2	0.1	16	0.1	-	-	2	0.2	16	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	13	0.9	178	0.7	-	-	12	1.1	177	0.7	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類及びその加工品	96	7.0	1,410	5.8	-	-	96	9.1	1,410	5.9	-	-	0	0.0	0	0.0	-	-
卵類及びその加工品	10	0.7	339	1.4	-	-	10	0.9	339	1.4	-	-	-	-	-	-	-	-
乳類及びその加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類及びその加工品	23	1.7	259	1.1	-	-	21	2.0	257	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜及びその加工品	87	6.4	500	2.1	-	-	64	6.1	477	2.0	-	-	23	6.4	23	9.2	-	-
総数	87	6.4	500	2.1	-	-	64	6.1	477	2.0	-	-	23	6.4	23	9.2	-	-
豆類	1	0.1	36	0.1	-	-	1	0.1	36	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
きのこ類	64	4.7	189	0.8	-	-	45	4.3	170	0.7	-	-	19	5.3	19	7.6	-	-
その他	22	1.6	275	1.1	-	-	18	1.7	271	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子類	9	0.7	726	3.0	-	-	9	0.9	726	3.0	-	-	-	-	-	-	-	-
複合調理食品	103	7.5	3,646	15.0	-	-	103	9.8	3,646	15.2	-	-	0	0.0	0	0.0	-	-
その他	531	38.8	13,764	56.6	1	25.0	527	50.0	13,760	57.4	1	100.0	4	1.1	4	1.6	-	-
総数	531	38.8	13,764	56.6	1	25.0	527	50.0	13,760	57.4	1	100.0	4	1.1	4	1.6	-	-
食品特定	18	1.3	326	1.3	-	-	15	1.4	323	1.3	-	-	3	0.8	3	1.2	-	-
食事特定	513	37.5	13,438	55.3	1	25.0	512	48.5	13,437	56.0	1	100.0	1	0.3	1	0.4	-	-
不明	389	28.4	2,540	10.5	-	-	149	13.2	2,300	9.6	-	-	240	66.9	240	96.0	-	-

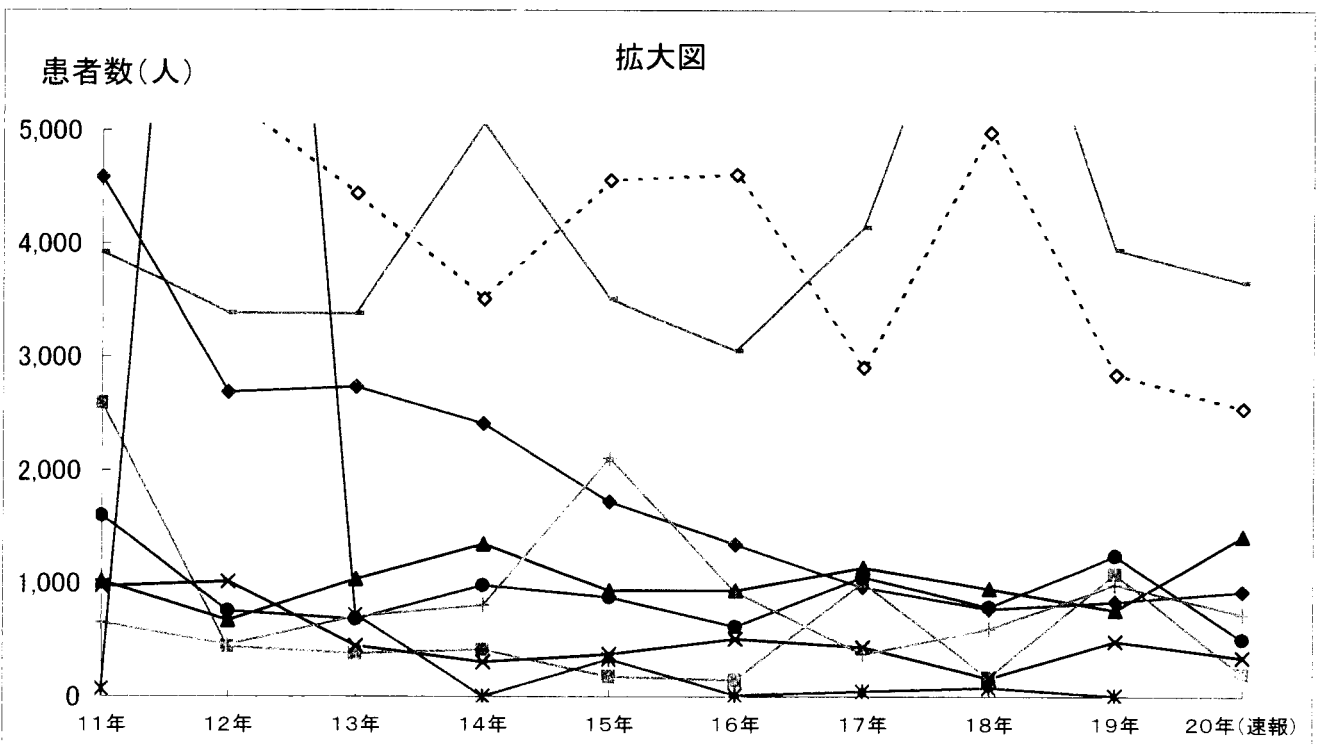
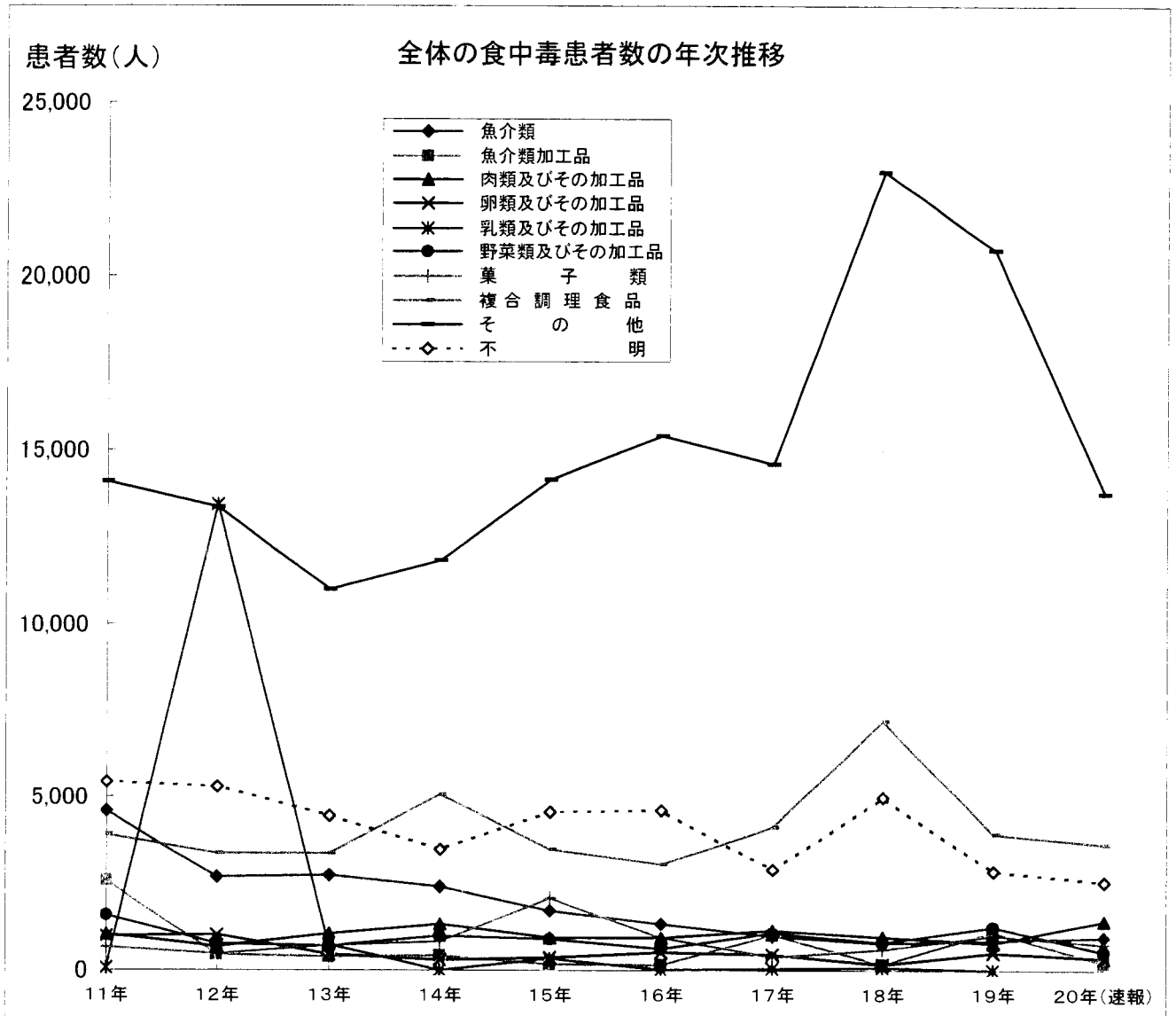
# 主な原因食品別に見た事件数の年次推移



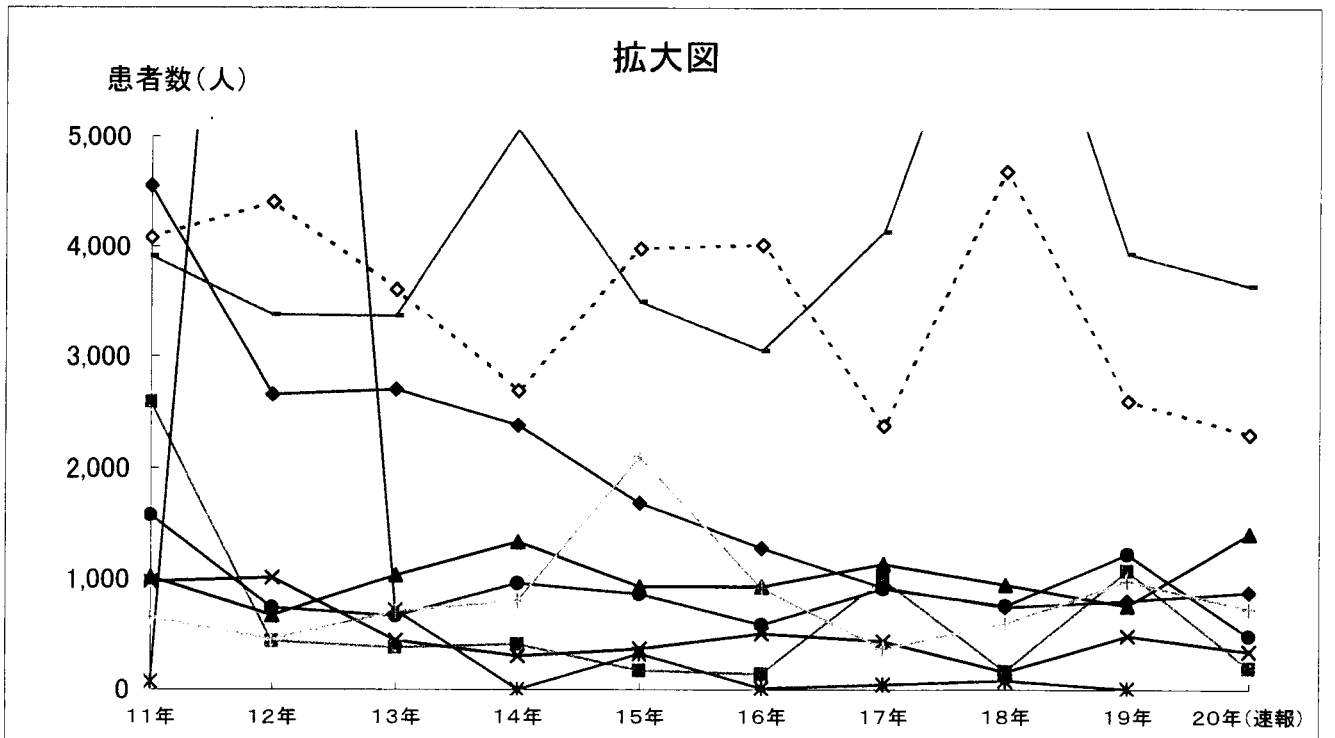
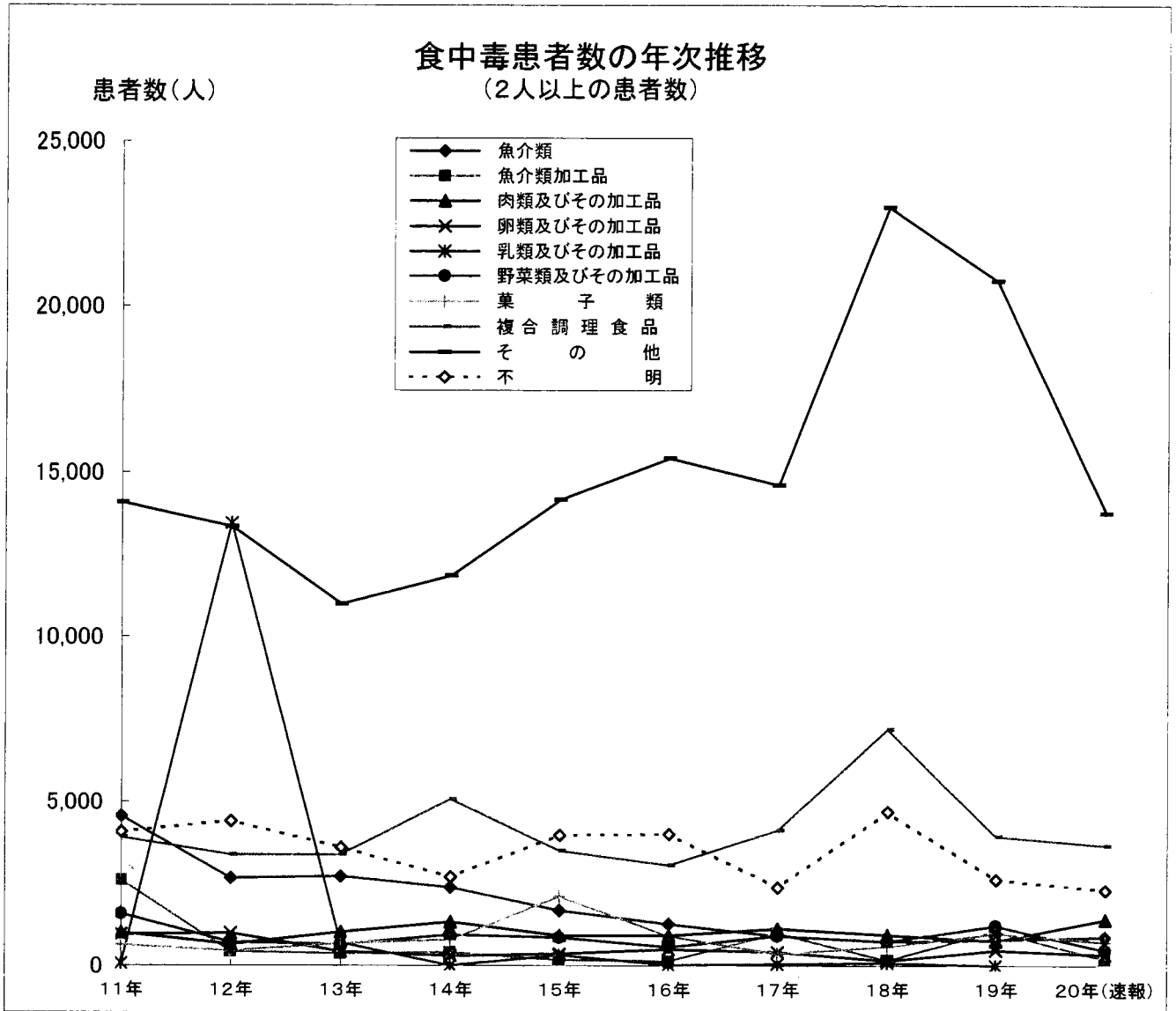
# 主な原因食品別にみた事件数の年次推移



# 主な原因食品別にみた患者数の年次推移



# 主な原因食品別に見た患者数の年次推移



### 病因物質別発生状況(平成20年:速報)

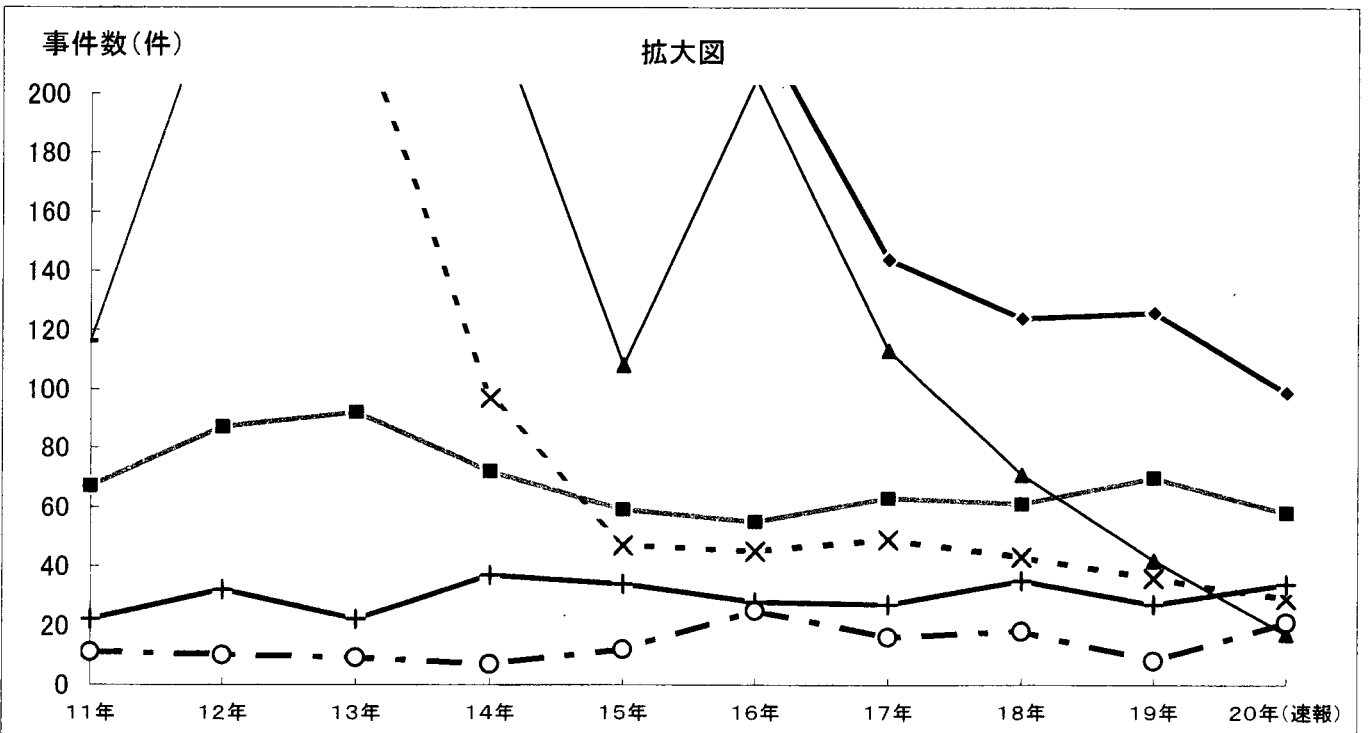
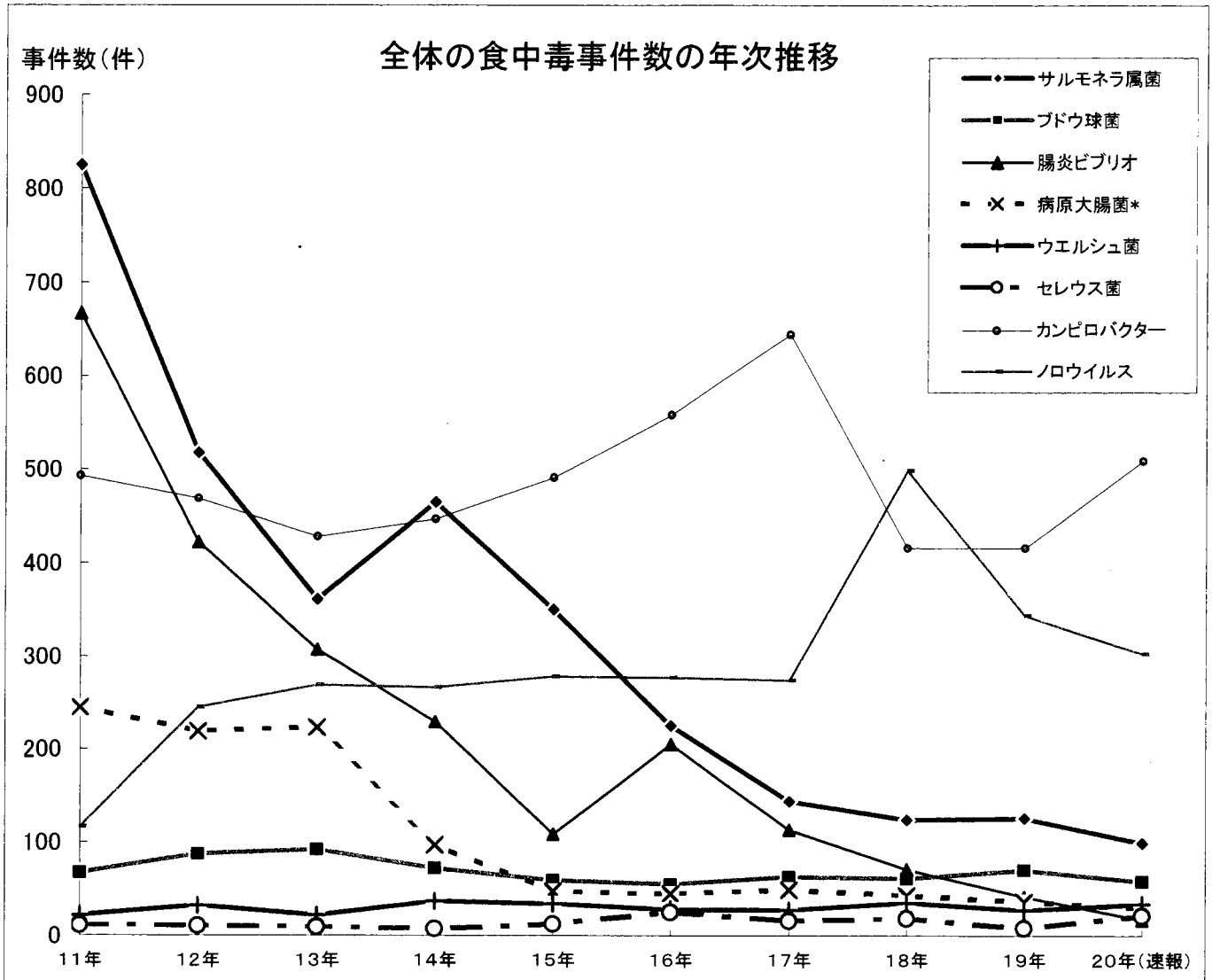
(うち2人以上の事例)

(うち1人の事例)

							(うち2人以上の事例)						(うち1人の事例)					
	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%	事件数	(%)	患者数	%	死者数	%
総数	1,369	100.0	24,303	100.0	4	100.0	1,055	100.0	23,989	100.0	1	100.0	314	100.0	314	100.0	3	100.0
病因物質判明	1,278	93.4	23,014	94.7	4	100.0	966	91.6	22,702	94.6	1	100.0	312	99.4	312	99.4	3	100.0
病因物質不明	91	6.6	1,289	5.3	-	-	89	8.4	1,287	5.4	-	-	-	-	-	-	-	-
細菌	778	56.8	10,331	42.5	1	25.0	543	51.5	10,096	42.1	1	100.0	235	74.8	235	74.8	-	-
総数	778	56.8	10,331	42.5	1	25.0	543	51.5	10,096	42.1	1	100.0	235	74.8	235	74.8	-	-
サルモネラ属菌	99	7.2	2,551	10.5	-	-	87	8.2	2,539	10.6	-	-	12	3.8	12	3.8	-	-
ぶどう球菌	58	4.2	1,424	5.9	-	-	56	5.3	1,422	5.9	-	-	2	0.6	2	0.6	-	-
ボツリヌス菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
腸炎ビブリオ	17	1.2	168	0.7	-	-	10	0.9	161	0.7	-	-	7	2.2	7	2.2	-	-
腸管出血性大腸菌(VT産生)	17	1.2	115	0.5	-	-	17	1.6	115	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の病原大腸菌	12	0.9	501	2.1	-	-	10	0.9	499	2.1	-	-	2	0.6	2	0.6	-	-
ウエルシュ菌	34	2.5	2,088	8.6	-	-	34	3.2	2,088	8.7	-	-	-	-	-	-	-	-
セレウス菌	21	1.5	230	0.9	1	25.0	21	2.0	230	1.0	1	20.0	-	-	-	-	-	-
エルシニア・エンテロコリチカ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	509	37.2	3,071	12.6	-	-	299	28.3	2,861	11.9	-	-	210	66.9	210	66.9	-	-
ナグビブリオ	1	0.1	5	0.0	-	-	1	0.1	5	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-
コレラ菌	3	0.2	37	0.2	-	-	3	0.3	37	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
赤痢菌	3	0.2	131	0.5	-	-	3	0.3	131	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-
チフス菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
パラチフスA菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の細菌	4	0.3	10	0.0	-	-	2	0.2	8	0.0	-	-	2	0.6	2	0.6	-	-
ウイルス	304	22.2	11,630	47.9	-	-	304	28.8	11,630	48.5	-	-	-	-	-	-	-	-
総数	304	22.2	11,630	47.9	-	-	304	28.8	11,630	48.5	-	-	-	-	-	-	-	-
ノロウイルス	303	22.1	11,618	47.8	-	-	303	28.7	11,618	48.4	-	-	-	-	-	-	-	-
その他のウイルス	1	0.1	12	0.0	-	-	1	0.1	12	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-
化学物質	27	2.0	619	2.5	-	-	27	2.6	619	2.6	-	-	-	-	-	-	-	-
化学物質	27	2.0	619	2.5	-	-	27	2.6	619	2.6	-	-	-	-	-	-	-	-
自然毒	152	11.1	387	1.6	3	75.0	90	8.5	325	1.4	-	-	62	19.7	62	19.7	3	100.0
総数	152	11.1	387	1.6	3	75.0	90	8.5	325	1.4	-	-	62	19.7	62	19.7	3	100.0
植物性自然毒	91	6.6	283	1.2	-	-	65	6.2	257	1.1	-	-	26	8.3	26	8.3	-	-
動物性自然毒	61	4.5	104	0.4	3	75.0	25	2.4	68	0.3	-	-	36	11.5	36	11.5	3	100.0
その他	17	1.2	47	0.2	-	-	2	0.2	32	0.1	-	-	15	4.8	15	4.8	-	-
不明	91	6.6	1,289	5.3	-	-	89	8.4	1,287	5.4	-	-	2	0.6	2	0.6	-	-

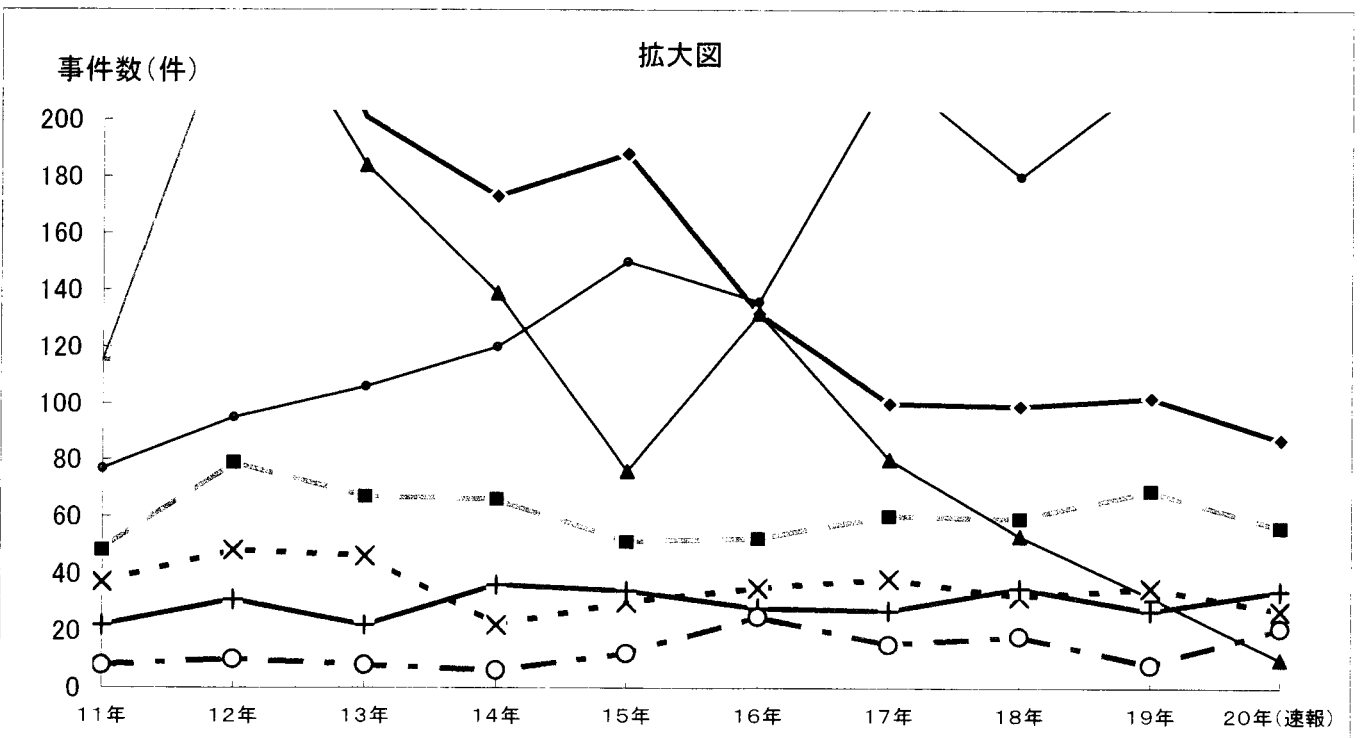
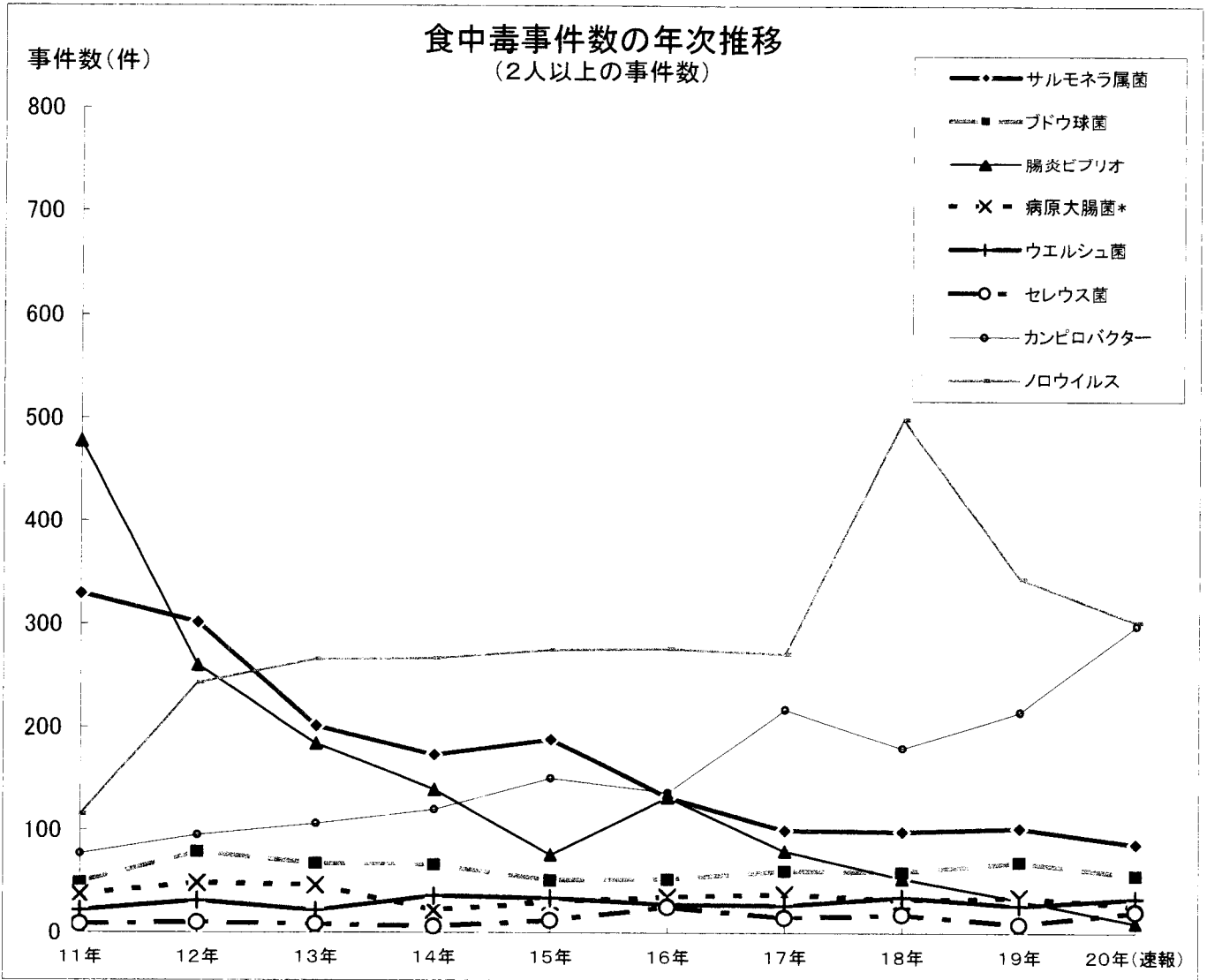


# 主な病因物質別にみた事件数の推移



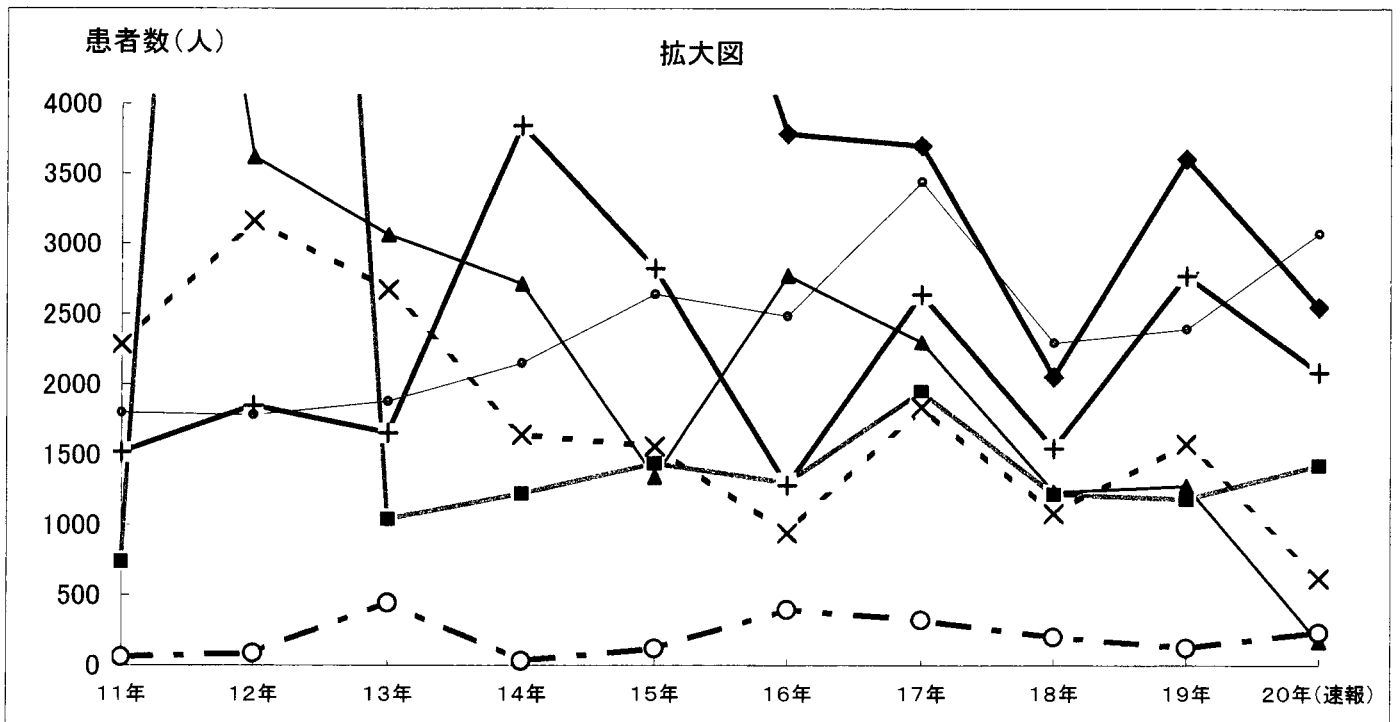
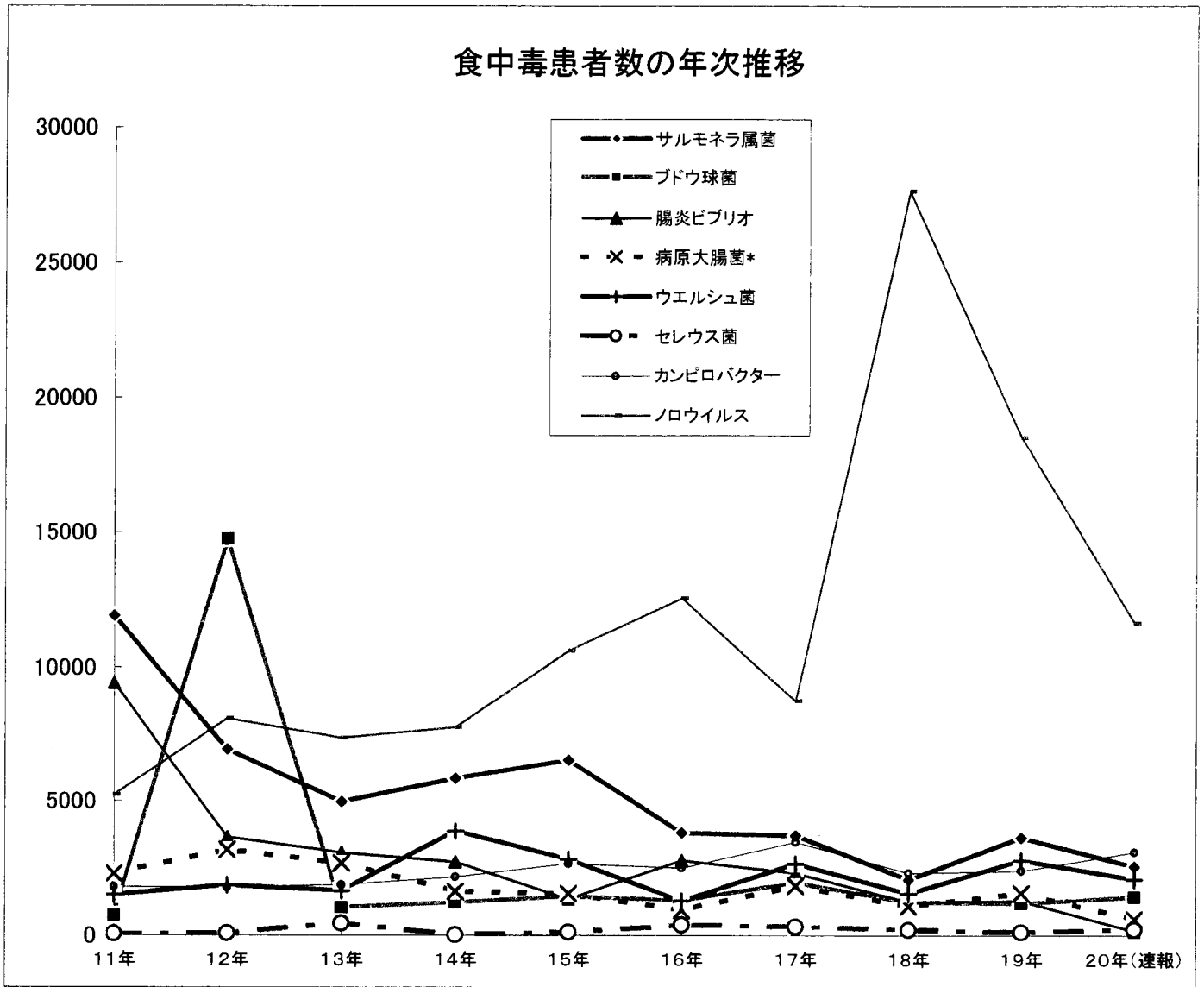
\* 腸管出血性大腸菌を含む。

# 主な病因物質別にみた事件数の推移



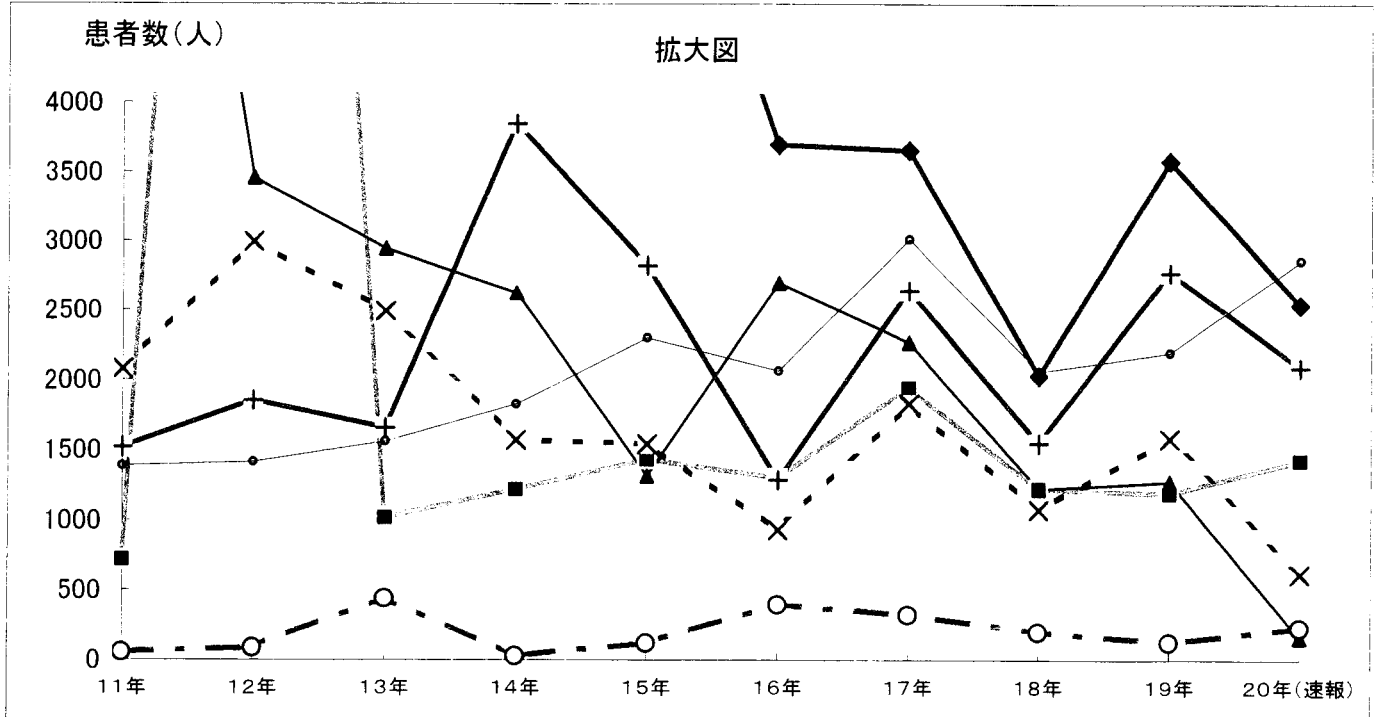
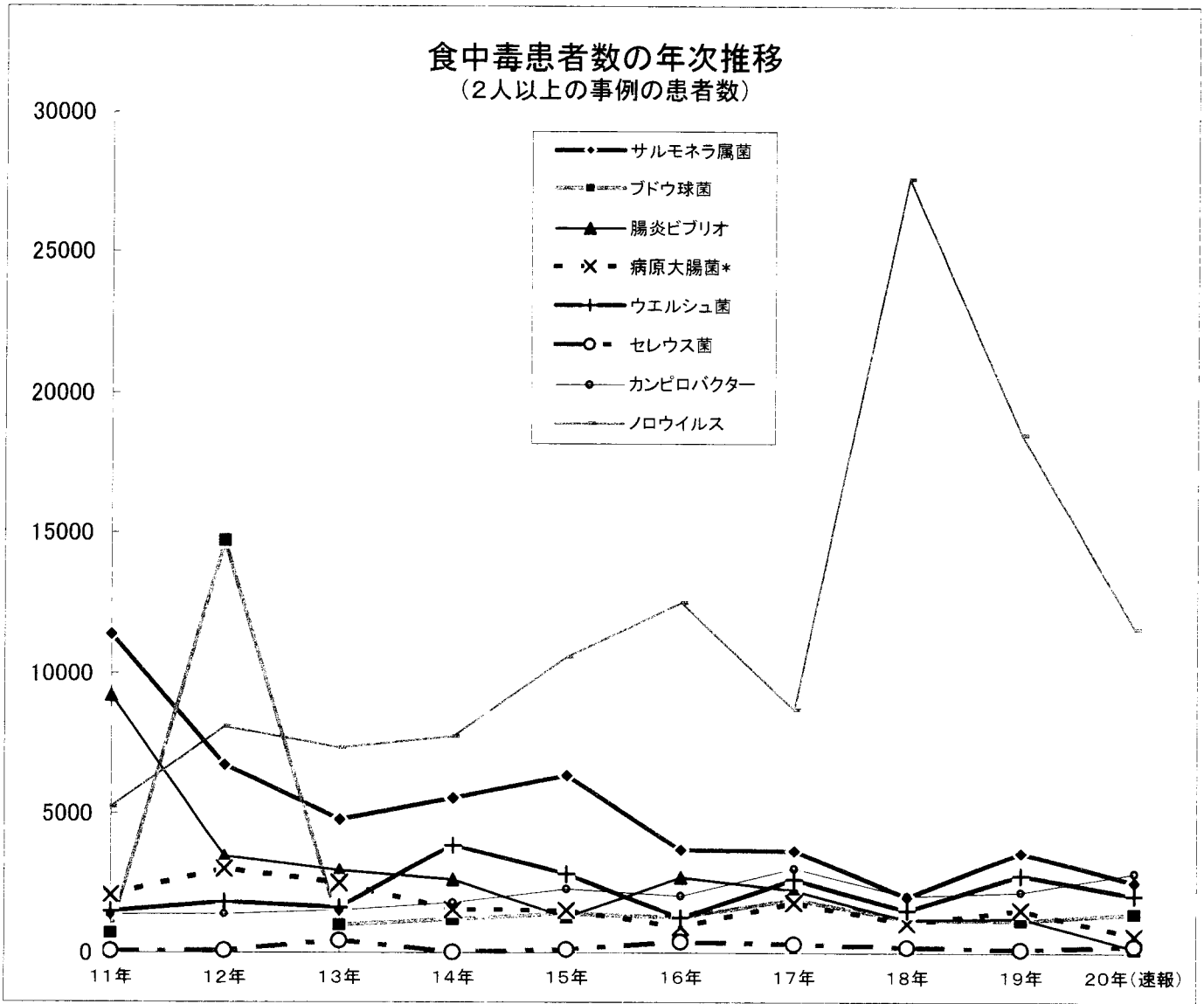
\* 腸管出血性大腸菌を含む。

# 主な病因物質別にみた患者数の推移



\* 腸管出血性大腸菌を含む。

# 主な病因物質別にみた患者数の推移



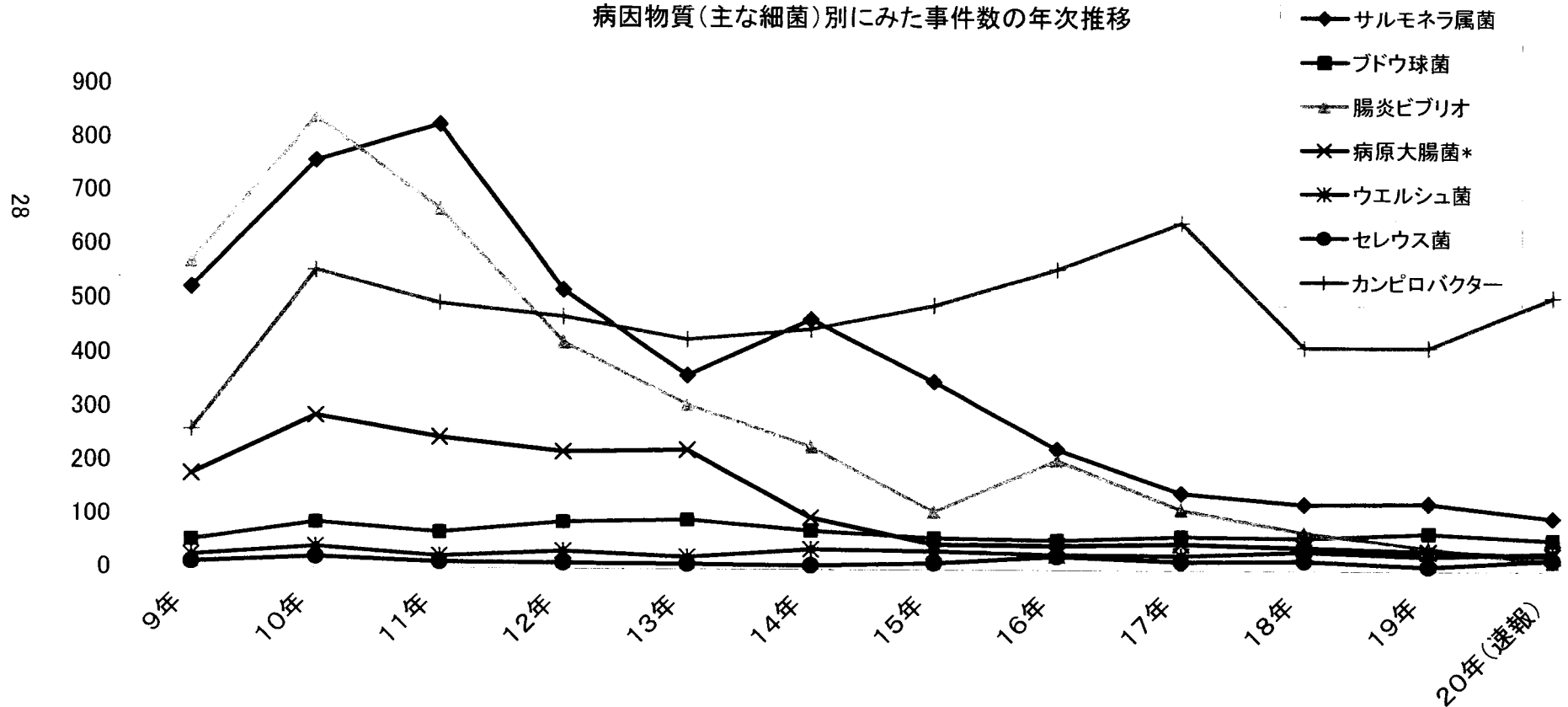
\* 腸管出血性大腸菌を含む。

病因物質(主な細菌)別にみた事件数の年次推移

	9年	10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年	19年	20年(速報)
サルモネラ属菌	521	757	825	518	361	465	350	225	144	124	126	99
ブドウ球菌	51	85	67	87	92	72	59	55	63	61	70	58
腸炎ビブリオ	568	839	667	422	307	229	108	205	113	71	42	17
病原大腸菌*	176	285	245	219	223	97	47	45	49	43	36	29
ウエルシュ菌	23	39	22	32	22	37	34	28	27	35	27	34
セレウス菌	10	20	11	10	9	7	12	25	16	18	8	21
カンピロバクター	257	553	493	469	428	447	491	558	645	416	416	509

\*腸管出血性大腸菌を含む。

病因物質(主な細菌)別にみた事件数の年次推移

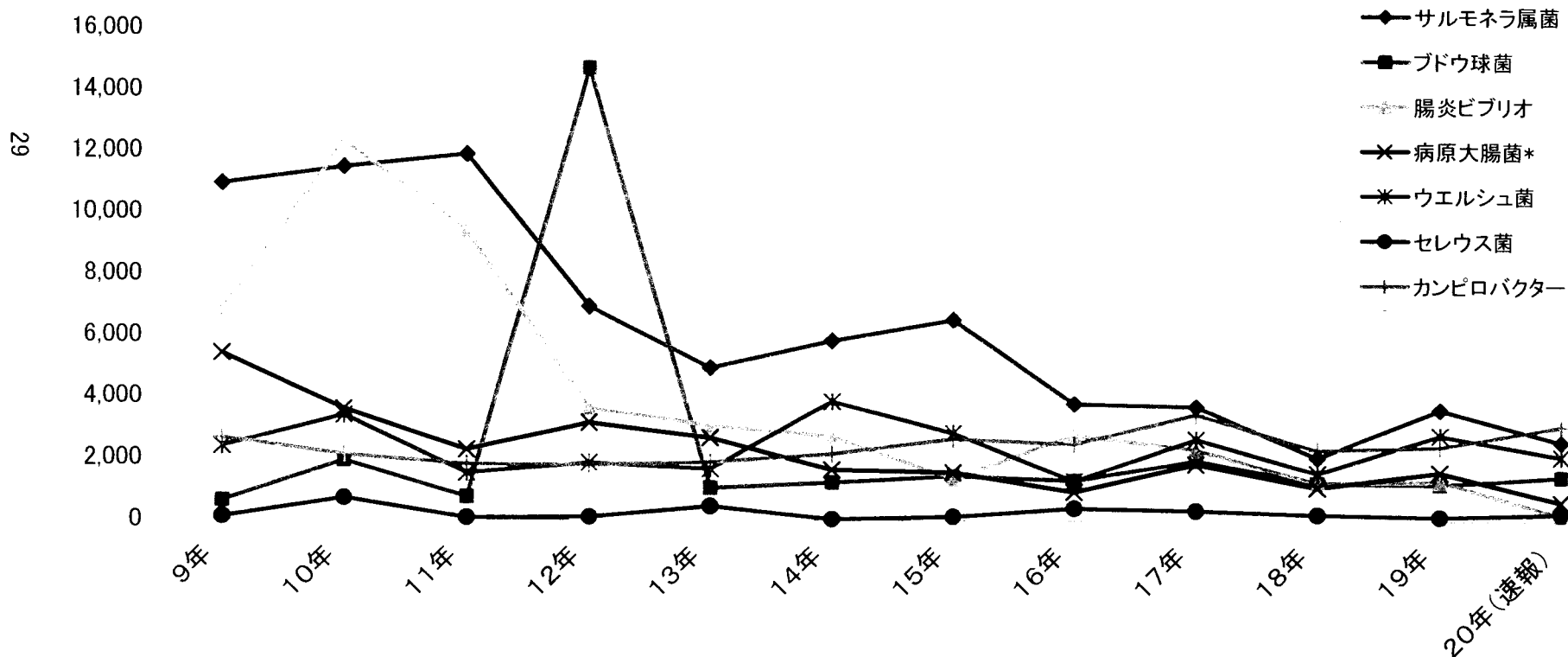


## 病因物質(主な細菌)別にみた患者数の年次推移

	9年	10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年	19年	20年(速報)
サルモネラ属菌	10,926	11,471	11,888	6,940	4,949	5,833	6,517	3,788	3,700	2,053	3,603	2,551
ブドウ球菌	611	1,924	736	14,722	1,039	1,221	1,438	1,298	1,948	1,220	1,181	1,424
腸炎ビブリオ	6,786	12,318	9,396	3,620	3,065	2,714	1,342	2,773	2,301	1,236	1,278	168
病原大腸菌*	5,407	3,599	2,284	3,164	2,671	1,641	1,559	939	1,839	1,081	1,576	616
ウエルシュ菌	2,378	3,387	1,517	1,852	1,656	3,847	2,824	1,283	2,643	1,545	2,772	2,088
セレウス菌	89	704	59	86	444	30	118	397	324	200	124	230
カンピロバクター	2,648	2,114	1,802	1,784	1,880	2,152	2,642	2,485	3,439	2,297	2,396	3,071

\*腸管出血性大腸菌を含む。

### 病因物質(主な細菌)別にみた患者数の年次推移



## 「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」を踏まえた対応

平成19年10月12日にとりまとめられた薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」を踏まえた対応については次のとおり。

### 1 関係機関に対する提言内容の周知及び要請（平成19年10月12日）

- (1) 都道府県等に対し、ノロウイルス食中毒の発生防止に係る関係者への指導及び食中毒調査の適切な実施について要請（都道府県等134か所）。
- (2) 農林水産省に対し、関係機関への周知を要請（関係機関16か所）。
- (3) 国土交通省に対し、下水道対策について要請。
- (4) 文部科学省に対し、学校給食の衛生対策について要請。
- (5) 社団法人日本食品衛生協会、全国漁業協同組合連合会及び全国旅館生活衛生同業組合連合会に対し、ノロウイルス食中毒対策に取り組むこと及び会員への周知を要請。
- (6) 提言内容について、プレスリリースを行うとともに厚生労働省ホームページに掲載。

### 2 発生及び拡大防止対策並びに発生状況の迅速な把握

#### (1) 下水等環境汚染対策

- ① 国土交通省においては、下水処理場におけるノロウイルス対策として、ノロウイルスを除去する膜分離活性汚泥法の技術開発を進めているほか、今後、下水処理場におけるノロウイルスの挙動実態の把握等に努める予定。また、適切な下水処理の普及をより一層推進するため、低コストで早期の下水道整備が可能な新たな整備手法を導入するための社会実験を平成19年度から実施するとともに、中小市町村における下水道整備を促進するため、平成20年度に補助対象範囲を拡大。
- ② 農林水産省においては、マガキの生産段階におけるノロウイルス汚染リスク低減のため、以下の措置等を講じた。
  - (i) マガキ養殖漁場におけるノロウイルスの動態解明やリスク予測手法等の開発に関する研究（平成18年度から平成20年度）
  - (ii) 平成19及び20年度の漁期前における関係県水産・衛生部局等とのノロウイルス・リスク低減に関する(i)の研究成果及び各県の対策等の情報の共有化
  - (iii) 平成20年度から(i)の研究成果を活用しつつ、都道府県における生産段階でのノロウイルス監視体制の強化を目的とした、陸域のノロウイルス感染症の

発症状況の把握及び養殖漁場並びにカキの検査等ノロウイルスの動向把握への取組に対する交付金による支援

- ③ マガキの生産地においては、漁協等が自主検査実施要領に基づき、出荷期間を中心として定期的にマガキに蓄積しているノロウイルスの検査を実施するとともに、その検査結果の公表や、検査結果等に応じて出荷の自粛や生食用あるいは加熱用といった食用の用途に配慮する等の自主的な取組を行っている。

## (2) 調理施設における対策

- ① 大量調理施設衛生管理マニュアルについて、1か月間（平成19年12月5日から平成20年1月4日）の意見募集（41の個人・団体から延べ115件の意見）を経て、平成20年6月18日に提言内容を追加する等の改正を行い、都道府県等及び関係機関に通知。
- ② 文部科学省においては、学校給食法（昭和29年法律第106号）第9条第1項の規定に基づき、「学校給食衛生管理基準」の制定に向けて手続中（平成21年2月12日から3月13日までの間パブリック・コメントを実施）であり、その中に提言を踏まえ、ノロウイルス食中毒対策も含めている。

（注）学校給食法第9条第1項

文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

## 3 食中毒・感染症調査の適切な実施

平成19年11月30日に都道府県等に対し、国立感染症研究所において作成した「ノロウイルス集団発生事例に対して感染症及び食品部局が共同で実施する初期実地疫学調査および微生物検査のポイント」について通知。

なお、標準的なノロウイルス集団発生事例調査マニュアルの作成に向けて、現場からのコメント、実地のテストを経て記載内容を逐次追加・改訂予定。

## 4 調査研究

厚生労働科学研究事業「食品中のウイルスの制御に関する研究〔平成19～21年度〕（主任研究者：武田直和 国立感染症研究所ウイルス第二部）」において、ノロウイルスに関する食品中の汚染実態調査、調理従事者の不顕性感染実態調査、免疫学的手法を応用した食品からのウイルス遺伝子検出及び不活化条件の検討等について調査研究を実施。



## 参考資料

1	低塩分塩辛の取り扱いについて (平成19年12月10日付け食安監発第1210001号)	1
2-1	フグの取扱いに係る監視指導の強化について (平成19年12月26日付け食安監発第1226003号)	5
2-2	フグによる食中毒発生について (注意喚起)	7
2-3	釣りをされる皆様へ	8
2-4	フグの取扱いに係る監視指導の強化について (平成21年1月29日付け食安監発第0129003号)	9
3	スッポンのサルモネラ食中毒について (平成20年5月26日付け食安監発第0526001号)	11
4	赤痢菌等の菌株の送付について (平成20年10月9日付け健感発第1009001号・食安監発第1009002号)	13
5	アジサイの喫食による食中毒について (平成20年8月18日付け食安監発第0818006号)	15
6	食品衛生法の規定に基づく監視指導について (平成20年度全国厚生労働関係部局長会議 (厚生分科会) 資料抜粋)	17
7-1	家庭でできる食中毒予防の6つのポイント (パンフレット)	19
7-2	これからママになるあなたへ (パンフレット)	20
8-1	月別・ノロウイルス食中毒発生状況	21
8-2	感染性胃腸炎の定点当り報告数	22
9	ノロウイルス食中毒対策について (提言) (平成19年10月12日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会)	23

食安監発第1210001号

平成19年12月10日

各 

都	道	府	県		
保	健	所	設	置	市
特	別	区			

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局

食品安全部監視安全課長

### 低塩分塩辛の取り扱いについて

本年9月に発生した低塩分の「イカの塩辛」を原因食品とする広域食中毒について、当該食品を製造した施設を管轄する自治体が原因調査を実施した結果、当該製品は、伝統的な高塩分熟成塩辛とは異なり、塩分濃度が低く（4%前後）、腸炎ビブリオ等の食中毒菌の増殖抑制効果が期待できないことから、製造から消費に至るまでの一貫した低温管理が必要な製品であるにもかかわらず、原材料の衛生管理及び製造施設における低温管理が不適切であったことが主要因であると推定する調査結果の報告がありました（別紙参照）。

については、当該広域食中毒事例を踏まえ、各自治体におかれましては、同種の食品について、生食用鮮魚介類の規格基準を参考として下記の事項に留意し、製造、流通、販売等において、一貫した低温管理（10℃以下）がなされるよう関連食品等事業者への監視指導方よろしくお願いいたします。

### 記

#### 1. 食中毒菌による汚染防止

- ① 原材料（筋肉、内臓）は、飲用適の水で十分に洗浄すること
- ② 施設内における殺菌海水等の使用水の衛生管理を徹底すること
- ③ 細断機等の加工機械、製造ラインなどの洗浄・消毒を徹底すること

## 2. 食中毒菌の増殖防止

- ① 加工、仕込み、保管時においては、品温を10℃以下に保持すること
- ② 要冷蔵（10℃以下）である旨及び適切な期限表示を徹底すること
- ③ 卸先の小売店、調理施設等に対し、伝統的な塩辛と混同することのないよう、低塩分塩辛には10℃以下の低温管理が必要であることの周知徹底を図ること

(別紙)

## 宮城県内で製造された「イカ塩辛」を原因とする食中毒事件調査結果概要

### 【食中毒発生状況】

12自治体、死者数0名、患者数595名（10月29日現在 推定含む）

病因物質：腸炎ビブリオ（O3：K6）

### 【原因食品の特定】

各自治体及び関連保健所からの調査等により、患者に共通する食品が、原因施設で製造されたイカ塩辛のみであり、また、患者の便、保存食品（残品を含む）及び未開封のイカ塩辛から腸炎ビブリオ（O3：K6）が検出されたことによる。

### 【原因食品への腸炎ビブリオ汚染の可能性】

原因食品の汚染の可能性として次のことが考えられた。

- ① 原料のイカ耳及びイカ腑は、保健所の検査で腸炎ビブリオは検出されなかったが、原料由来の汚染の可能性は否定できなかった。特に、イカ腑は、洗浄、殺菌の工程がないことから、製品全体に汚染が広がる可能性があると考えられた。
- ② 原因施設内の切り身加工室では殺菌海水を使用していたが、海水の殺菌に関する記録がなく、適正な殺菌が行われていたかは確認できなかった。このため、殺菌不備な海水の使用による器具、機材等への交差汚染の可能性が考えられた。
- ③ 従業員からの二次汚染の可能性も否定できない状況であった。
- ④ カッター、プロペラ洗浄機、充填機、包装機などの機材は、製造終了後に部品毎に分解し、洗浄、消毒することとなっているが、器具機材の消毒に関する記録がなく、適正な消毒の実施について確認できなかった。

### 【腸炎ビブリオの増殖の可能性】

当該施設における製造工程において腸炎ビブリオが増殖する要因として次のことが考えられた。

- ① 外気温が高い夏期において、温度管理が行われていない製造施設において長時間（概ね30時間）作業が行われており、かつ、8月中旬から9月中旬までの間においては、充填・包装工程（約3時間）を行う室内の空調設備が故障していたこと
- ② 仕込みを行う冷蔵庫のパッキン損傷による温度管理の不備（12から18℃で5時間半）の記録があったこと

## 【考察】

今般の食中毒事件は、当該イカの塩辛の原料の受入から充填・包装のいずれかの過程において、腸炎ビブリオによる汚染があり、かつ、当該施設における製造工程の低温管理の不備が重なったこと、また、それら問題点が早期に改善されずに見過ごされたことにより、不適切な製品が広域に出荷・流通し、被害が拡大したものと考えられる。

さらに、当該品の塩分濃度は4%前後、仕込み期間は概ね1日から3日であり、調味腑などによるいわゆる和え物風のイカの塩辛であり、保存性の低い製品であった。このような製品については、製造から摂食まで、一貫して低温管理の徹底を行う必要があると考えられる。

食安監発第1226003号  
平成19年12月26日

各〔都道府県〕  
〔保健所設置市〕 衛生主管部(局)長 殿  
〔特別区〕

厚生労働省医薬食品局  
食品安全部監視安全課長

### フグの取扱いに係る監視指導の強化について

フグの衛生確保については、昭和58年12月2日付け環乳第59号により通知しているところですが、最近、食品衛生法や各自治体の条例に違反する、不適切なフグの取扱い事例が相次いで発生しています。

つきましては、フグの消費量がピークとなる冬季を迎えていることから、下記の事項に留意し、これまでの不適切事例を踏まえ、フグによる食中毒防止に特段の注意を払うよう関係事業者に対する監視指導方お願いします。

#### 記

#### 1. フグ取扱い施設に対する監視指導について

- (1) 都道府県知事等がフグの取扱いを認める者（以下「フグ処理有資格者」という。）が不在の時におけるフグの管理（納入、保管等）の方法を明確にするよう指導すること。
- (2) 「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号）を踏まえ、フグの入荷量、処理量、販売量、廃棄量等について記録の作成・保存の周知徹底を図ること。
- (3) 施設への監視の際には、入荷品、仕掛品、在庫品、廃棄物、記録書類等により、有毒部位の的確な除去及び除去した有毒部位の確実な処分が行われていることを確認すること。
- (4) 法違反が疑われる通報を受けた場合にあっては、「通報に係る監視指導について」（平成19年7月13日付け食安発第0713005号）に基づき、事前通告を行わない立入検査の実施により対応すること。

#### 2. フグの取扱いの規制に係る啓発活動について

- (1) 飲食店等の調理従事者に対して、講習会や関係団体等を通じた啓発活動等により、フグ処理有資格者以外の者がフグを取り扱うことのないよう周知徹底を図ること。
- (2) フグ処理資格者に対して、定期的な講習会の実施等により、資質の向上を図るよう努めること。

#### 3. 処分等について

違反事例については、内容の公表、営業の禁止又は停止、フグを取り扱う者及び施設に対する認可の取消し等の処分を行うこと。有毒部位の販売等の悪質な違反事例については、告発による厳正な措置をとること。

(参考)

発生地域	発生時期	概要
鳥取県	9月20日	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 魚介類販売業者が、未処理のシロサバフグ(3パック・計45匹)を誤って一般消費者2名に販売</li><li>○ ふぐ処理師の不在時、現場担当者が気づかないまま、店頭に並べたことが原因</li></ul>
東京都	10月31日	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 都条例に基づき、市場内の専用処理施設に廃棄すべき有毒部位を、一般廃棄物集積所に投棄</li><li>○ ふぐ調理師による従業員に対する指示、監督が不十分であったことが原因</li><li>○ ふぐ調理師に対して、7日間の免許停止処分</li></ul>
中野区	12月7日	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 飲食店が提供したフグ(魚種不明)の内臓を含むフグ料理を原因とする食中毒(患者1名)</li><li>○ 飲食店は、ふぐ調理師がおらず、認証も未取得</li></ul>
宮崎県	12月11日	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 水産加工業者が養殖トラフグの肝臓を販売(販売先:大分県・大分市4業者、広島市1業者)</li><li>○ 施設のふぐ処理師は、違反の事実を看過</li></ul>
宮崎県	12月13日	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 同席したふぐ処理師が黙認のまま、シロサバフグの肝臓を含む料理をテレビ放送で紹介</li></ul>
東京都	12月20日	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 9月から11月にかけて、仲卸業者が未処理のふぐ(約59キロ)をふぐ調理師のいない魚介類販売業者に販売</li><li>○ 仲卸業者を7日間のフグ取り扱い停止処分、ふぐ調理師2名を7日間の免許停止</li></ul>


[報道発表資料](#)> 2008年1月

平成20年1月22日  
 食品安全部監視安全課  
 加地 監視安全課長  
 担当：田中、畑中（内線2455）

## フグによる食中毒発生について(注意喚起)

本年1月、茨城県内において、有毒部位が除去されていない未処理のフグを小売店から購入し、自宅にて調理、喫食した消費者が死亡する食中毒が発生しました。

今回の原因とされるフグは、ショウサイフグまたはマフグの幼魚と推定されており、死亡された方はフグの有毒部位を食べたものと推察されています。

また、昨年12月にも広島県内において自分で釣ったフグ(魚種不明)を調理、喫食した方が死亡するなど、フグによる食中毒死亡事件が相次いで発生しています。

**一般の方がフグを調理・喫食することは極めて危険であり、最悪の場合、死亡するおそれがあることから、絶対にしないで下さい。**

(関連情報)

フグの取扱いに係る監視指導の強化について(平成19年12月26日付け食安監発1226003号)

<http://www.mhlw.go.jp/top/os/syokuchu/kamien/kanshi/071226-1.html>

\* 有毒部位が除去されていない未処理のフグを一般消費者に販売することは禁止されています。万が一、店頭で未処理のフグを見かけた場合は決して購入せず、最寄りの保健所等までお知らせ下さい。

\* 報道機関におかれましては、消費者の方に対する注意喚起のご協力をお願い致します。

[トップへ](#)

[厚生労働省ホームページ](#)> [報道発表資料](#)> 2008年1月



[戻る](#)

## ○釣りをされる皆様へ

フグを自ら調理することは非常に危険です。  
 最悪の場合、死亡するおそれがあるので絶対にしないで下さい。  
 釣ったフグの処理は、フグを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼して下さい。

## 自分で釣って調理したフグによる最近の死亡事例

○平成19年12月 男性60代

広島湾でフグを釣り、帰省先の実家で、フグの内臓と  
 カレイと一緒に煮付けにして食べた方が死亡されまし  
 た。

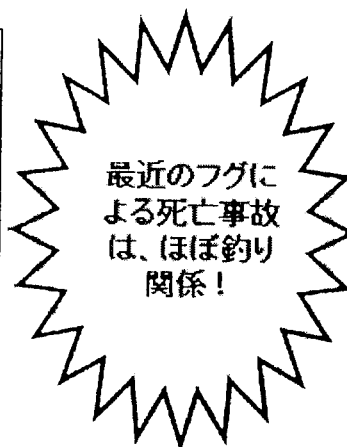
○平成20年5月 男性50代

兵庫県において、釣ったフグ(残品無く、魚種の特定  
 できず)を自宅で調理して食べた方が死亡されまし  
 た。

## 食中毒による死者の発生状況

	食中毒全の 死者数	うち、フグによる 死者数	うち、釣りが 関係する死者数
平成15年	6	3	1
平成16年	5	2	0
平成17年	7	2	2
平成18年	6	1	1
平成19年	7	3	3
平成20年*	2	2	1

(\*平成20年は速報値)



このページに関する照会先:  
 医薬食品局食品安全部監視安全課  
 電話 03-5253-1111(代表)  
 水産安全係(内線2490)

[トップへ](#)[戻る](#)

食安監発第0129003号  
平成21年1月29日

各 

都 道 府 県
保 健 所 設 置 市
特 別 区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局  
食品安全部監視安全課長

### フグの取扱いに係る監視指導の強化について

フグの衛生確保については、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号。以下「環境衛生局長通知」という。）により通知するとともに、その監視指導の強化を図るよう、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」（平成19年12月26日付け食安監発第1226003号。以下「監視安全課長通知」という。）により通知しているところです。

今般、都道府県等の講習会を受講せず、かつ、保健所に届出を行っていない飲食店の営業者が、不適切な処理方法で有毒部位を提供した結果、食中毒が発生しました。

本事例の原因は、主として飲食店の営業者がフグの安全性の確保のための取扱いを承知していなかったことにあるとされていますが、フグの処理は、環境衛生局長通知により、「有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと」とされており、これに反する処理を行ってフグを提供することは、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第1条第1号に該当せず、法第6条第2号に違反することとなります。

つきましては、今般の不適切事例を踏まえ、監視安全課長通知の1及び2の項に留意の上、フグによる食中毒防止に更なる注意を払うよう、関係事業者に対する監視指導を行うとともに、保健所が交付する届出済票を掲示していない飲食店においてフグを喫食することのないよう、一般消費者への周知方をお願いします。

## 山形県及び大分県におけるフグ食中毒事案概要

### 【山形県事案】

1. 発生日時：平成21年1月26日午後8時半頃
2. 原因施設：山形県鶴岡市 飲食店営業（居酒屋）
3. 患者数：鶴岡市在住7名（男性50代1名、60代5名、70代1名）
4. 症状：口の周り及び手足のしびれ、意識不明、血圧低下
5. 原因食品：ヒガンフグ
6. 病因物質：テトロドトキシン
7. 発生状況：当該飲食店を利用した男性8名のグループのうち、7名がフグの白子等を喫食し、7名全員が入院し、うち3名が重症（その後全員が回復）。
8. 措置：食品衛生法第6条第2号違反（有害・有毒物質を含む食品の販売禁止）で営業禁止処分。
9. その他：「山形県フグ取扱い指導要綱」で定めているフグ取扱者の資格を有せず、かつ届出を行っていない施設でフグを提供。

### 【大分県事案】

1. 発生日時：平成21年2月7日午前11時～13時頃
2. 原因施設：大分県由布市 魚介類販売業（鮮魚店）
3. 患者数：由布市及び大分市在住2名（男性70代1名、60代1名）
4. 症状：ふらつき、めまい、嘔吐、口と手のしびれ等
5. 原因食品：マフグの卵巣
6. 病因物質：テトロドトキシン
7. 発生状況：当該鮮魚店が2月6日昼頃煮付用として販売した「フグの卵巣」を購入し、家庭で調理・摂食した男性2名が入院（その後全員回復）。
8. 措置：食品衛生法第6条第2号違反（有害・有毒物質を含む食品の販売禁止）で7日間の営業停止処分。
9. その他：「大分県食の安全・安心推進条例」に基づく、フグ処理施設の届出を行わず、フグ処理登録者以外の者がフグを処理していた。

食安監発第0526001号

平成20年5月26日

各 

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局

食品安全部監視安全課長

### スッポンのサルモネラ食中毒について

本年5月に和歌山市において、スッポン料理を喫食した6人のうち、4名が下痢や吐き気など食中毒症状を訴え、うち1名が入院したサルモネラ食中毒事例が発生しました。

当該事例を受け、過去の食中毒事例を調査したところ、スッポン料理を原因食品とするサルモネラ食中毒は、過去5年間で全国的に4件（推定を含む。）発生しており、また、スッポンの腸管からサルモネラが検出された事例も報告されていることから、スッポンは、腸管などにサルモネラが常在している可能性が高いと考えられます。

については、各自治体におかれましては、スッポンを取り扱う食品等事業者に対し、サルモネラ食中毒の発生状況に加え、下記について周知し、注意喚起を行うようよろしくお願いいたします。

### 記

1. スッポンの体表（特に肛門部分）は、飲用適の水で十分に洗浄すること。
2. スッポンの洗浄において、施設、調理器具等への汚染を防止すること。
3. スッポンの解体、調理等においては専用の器具を使用するとともに、スッポンと接触した場所や調理器具等は、十分に洗浄・消毒すること。特に、内臓処理においては、内容物による汚染防止に注意すること。

## スッポンのサルモネラ食中毒発生状況

	発生地域	発生日	有症者数 (人)	原因食品
1	秋田市	2004年6月5日	10	スッポン料理(推定)
2	愛媛県	2004年8月11日	11	スッポン料理(推定)
3	大分市	2007年2月8日	3	スッポン料理 (生き血・スッポン刺身・スッポン鍋)
4	川越市	2007年9月23日	8	スッポン料理(推定)
5	和歌山市	2008年5月11日	4	スッポン料理 (スッポンの造り(卵、肝臓、身)・生き血・等)

健感発第1009001号  
食安監発第1009002号  
平成20年10月9日

各 { 都道府県  
保健所設置市  
特別区 } 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省健康局結核感染症課長

医薬食品局食品安全部監視安全課長

#### 赤痢菌等の菌株の送付について

日頃より感染症の発生動向調査等へのご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

食中毒発生時の調査のため、患者便等から検出された病原体等については、従前よりサルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌が検出された場合には国立感染症研究所細菌第一部への分離菌株の送付をお願いしているところです。

今般発生した福岡市の赤痢菌による食中毒3事例について、国立感染症研究所において患者から検出された赤痢菌(*Shigella sonnei*)のパルスフィールドゲル電気泳動を行ったところ、同様のパターンを示し、各食中毒事例の関連性が確認されました。このように、感染症及び食中毒の調査において患者等から分離された病原体等を解析することは、患者へ適切な医療提供、広域・散発的発生(Diffuse Outbreak)の探知、原因究明及び今後の発生予防の観点から極めて重要となります。

つきましては、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)(以下、「感染症法」という。)に規定する感染症のうち、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス及びパラチフスについて、感染症及び食中毒事例において患者便等から病原菌が分離された場合には、国立感染症研究所細菌第一部に菌株を送付いただきますよう特段の配慮をお願いします。なお、これら菌株は四種病原体に該当することから、送付に当たっては感染症法施行

規則第31条の36に基づき適切に運搬していただくこととなりますが、公安委員会への運搬届出は不要となっています。

また、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス及びパラチフス以外の病原体等についても、感染症発生動向調査による病原体に関する情報の収集、分析および提供と公開は、一般国民や医療関係者、感染症対策行政担当者等にとって有益であるとともに、感染症法第15条に基づく積極的疫学調査(感染症の発生状況、動向および原因の調査)を的確に実施する上でも重要であることについてご理解を賜り、国立感染症研究所への病原体等の送付等に特段のご配慮をお願いします。

食安監発第 0818006 号  
平成 20 年 8 月 18 日

各 

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

アジサイの喫食による食中毒について

先般、飲食店で料理の飾り用として提供されたアジサイの葉を喫食したことによる食中毒事例が発生しました（別添参照）。

本事案では、飲食店施設等に植えられているアジサイの葉を採取し提供していましたが、アジサイの葉、花等の有毒植物が料理の飾り用として市場に流通していることが確認されています。

つきましては、食中毒予防の観点から、飲食店及び消費者に対し、これらの有毒植物を食品と共に提供又は喫食しないよう注意喚起を行うとともに、市場流通品を確認した場合には、販売者等に対し、食品又は料理の飾り用としての販売をしないよう指導方よろしくお願いします。

なお、現時点では、アジサイに青酸配糖体が含有されているとの知見が十分でないことから「アジサイの喫食による青酸食中毒について」（平成 20 年 7 月 1 日付け食安監発第 0701001 号）は廃止します。



(別添)

## アジサイの喫食による食中毒事例

### 【事例 1】

平成 20 年 6 月 13 日、茨城県つくば市内の飲食店で、料理に添えられた装飾用の「アジサイの葉」(注1)を喫食した 1 グループ 8 名が、会食 30 分後から嘔吐、吐き気、めまい等の症状を呈した。

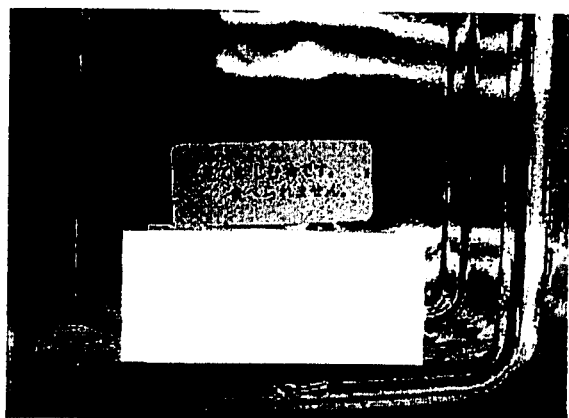
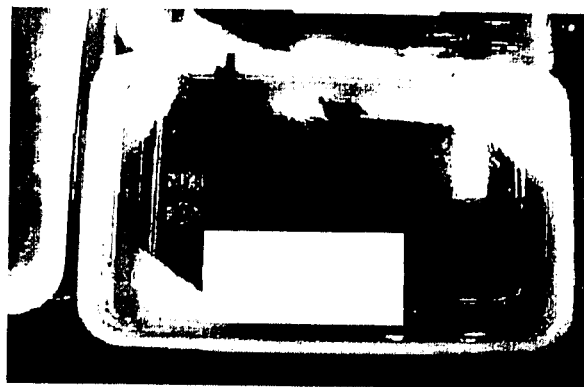
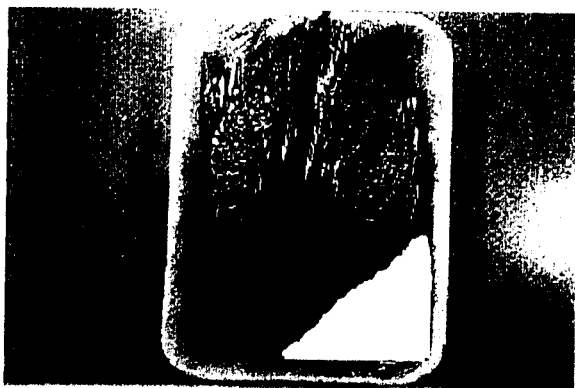
### 【事例 2】

平成 20 年 6 月 26 日、大阪市内の飲食店で、料理に添えられた装飾用の「アジサイの葉」(注2)を喫食した 1 名が、喫食 40 分後から嘔吐、顔面紅潮等の症状を呈した。

(注 1) 飲食店の施設内で採取されたもの。

(注 2) 従業員が採取し持ち込んだもの。

(参考) 料理の飾り用アジサイの市場流通品 (例)



※その他、スイセンの流通実態がある。

## 食品衛生法の規定に基づく監視指導について

(平成20年度全国厚生労働関係部局長会議(厚生分科会)資料抜粋)

## 従前の経緯

- 昨年1月、中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案が発生したことを受けて、昨年2月22日、「食品による薬物中毒事案の再発防止策について」(食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合申合せ)が取りまとめられた。
- このため、厚生労働省においては、次に掲げる措置を講じた。
  - ・ 都道府県等から厚生労働省への食中毒事案に関する速報の見直し  
昨年4月、都道府県等から厚生労働省への食中毒事案に関する速報(食品衛生法第58条第3項)の対象として「重篤な患者が発生したとき」及び「化学物質に起因し、又は起因すると疑われるとき」(食品衛生法施行規則第73条第2項第1号及び第3号)を追加した。
  - ・ 事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告の導入  
昨年4月、事業者は、保健所に対し、食品等に係る健康被害等に関する情報を速やかに報告する(「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」第2-13(2))ものとした。  
(注)当該ガイドラインは、都道府県等が営業の施設の公衆衛生上講ずべき措置に関して条例で必要な基準を定める(食品衛生法第50条第2項)に当たっての技術的助言である。
- なお、「消費者安全情報総括官について」(平成20年9月10日関係府省庁局長申合せ)等に基づき、厚生労働省においては、都道府県等より報告された食品等に係る健康被害に関する情報を内閣府等の関係府省庁に提供している。

## 今後の取組

- 平成21年度には、食中毒被害情報の集約及び解析のための体制を強化するため、厚生労働省に「食中毒被害情報システム(仮称)」を構築するとともに、医薬食品局食品安全部監視安全課に「食中毒被害情報管理室(仮称)」を設置することとしている。

## 都道府県等に対する要請

- 都道府県等から厚生労働省への食中毒事案に関する速報の見直しを踏まえ、次に掲げ

る2点をお願いする。

- ・ 保健所等においては、食中毒事案を探知したときは、その犯罪性の有無にかかわらず、速やかに都道府県等に報告する（食品衛生法第58条第2項）とともに、事案の性質に応じて捜査機関を始めとする関係機関との間で情報を共有すること。
- ・ 都道府県等においては、食中毒事案が速報の対象と判明したときは、調査中かどうにかかわらず、直ちに厚生労働省に報告する（食品衛生法第58条第3項）こと。

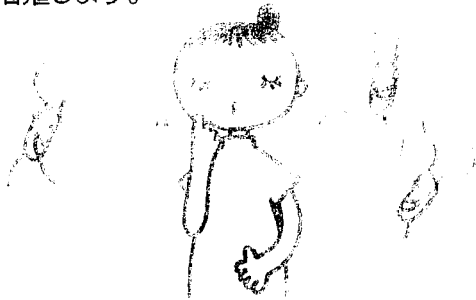
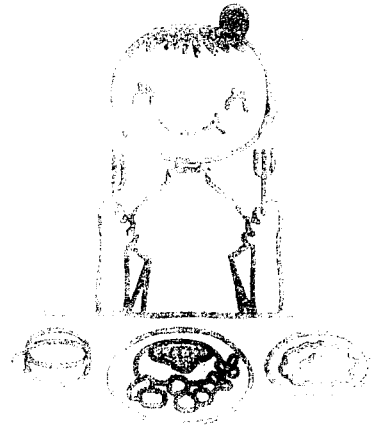
○ 事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告の導入を踏まえ、次に掲げる2点をお願いする。

- ・ 都道府県等においては、営業の施設の公衆衛生上講ずべき措置に関して必要な措置を定める条例を早急に改正すること。
- ・ 保健所等においては、事業者に対し、食品等に係る健康被害に関する苦情を申し出た消費者が医療機関で診療を受けるように勧奨するとともに、消費者の苦情の集約及び解析のための体制を整備し、散発的に発生した2件以上の事案の共通性を探知したとき等は、速やかに保健所等に相談するよう、指導すること。

# これからママになるあなたへ

## 食中毒の予防

妊娠中は、一般の人よりもリステリア菌に感染しやすくなり、赤ちゃんに影響がでることがあります。リステリア菌は、食品を介して感染する食中毒菌で、塩分にも強く、冷蔵庫でも増殖します。



## リステリア菌に感染しやすい食品

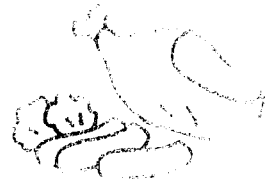
(リステリア食中毒の主な原因食品例)



ナチュラルチーズ  
(加熱殺菌していないもの)



肉や魚のバテ



生ハム



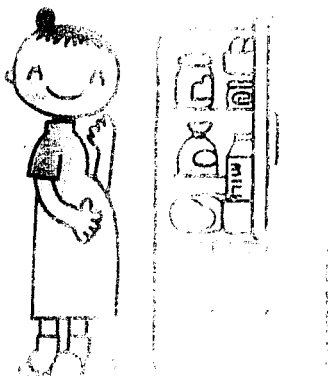
スモークサーモン

## 冷蔵庫をこまめに

## 掃除をする(食器は十分に洗浄する)

(リステリア菌は冷蔵庫内でもゆっくりと増殖しますが、他の食中毒菌と同様に加熱することで予防できます。)

冷蔵庫の食品は、期限内に使い切るよう心がけましょう。



マタニティマーク

体調管理が大切。食中毒予防を心がけましょう。

厚生労働省健康局食中毒対策課  
<http://www1.mhlw.go.jp/noudou/0903/n0331-1.html>

# 食中毒予防の6つのポイント

消費期限などの表示をチェック!

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ分けて包む

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

生肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

生肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)

台所は清潔に

作業前に手を洗う

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

作業前に手を洗う

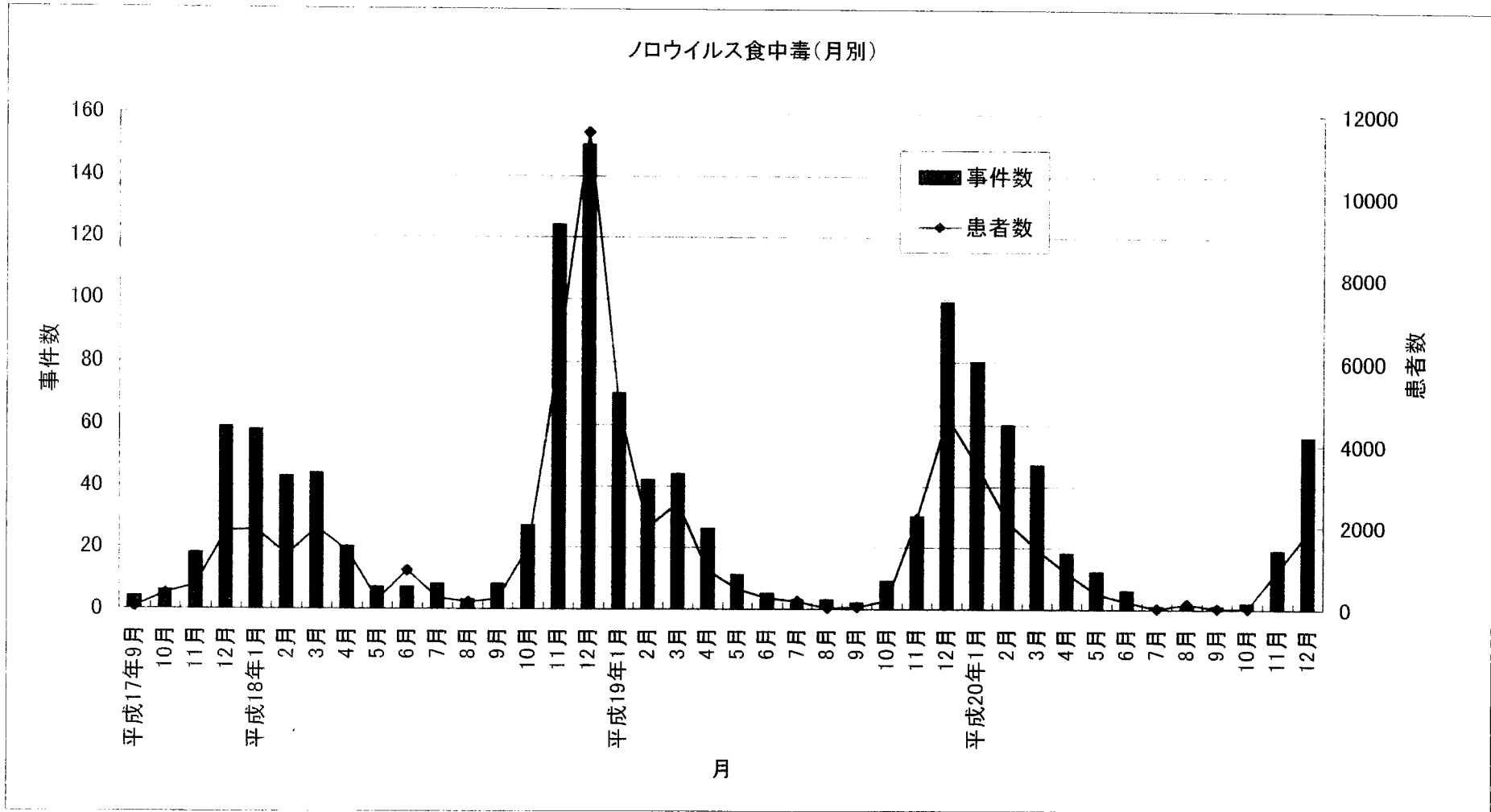
手洗い後、清潔な器具、容器で保存

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

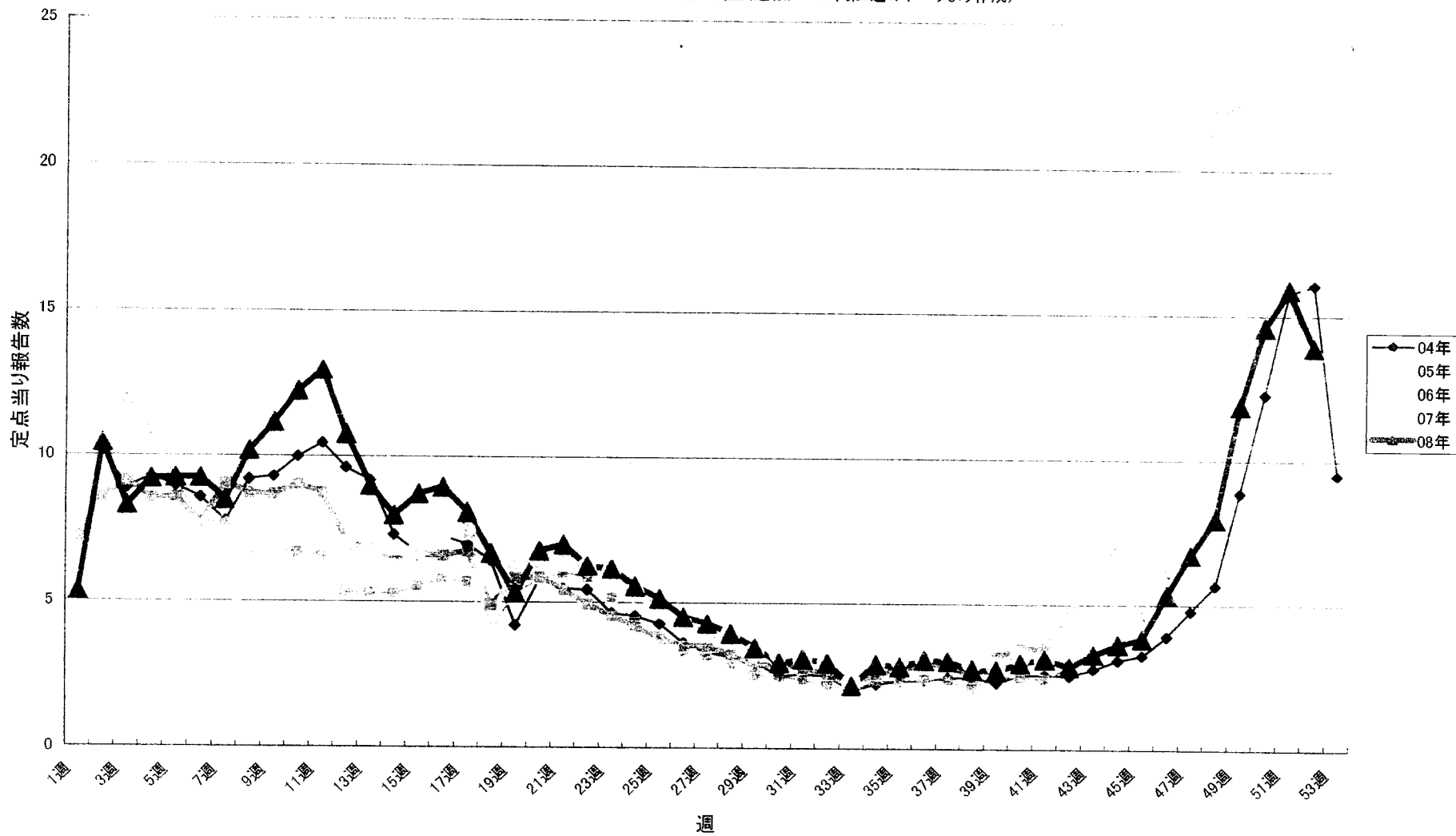
早く冷えるように小分けする

**食中毒の3原則** 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

月別・ノロウイルス食中毒発生状況(グラフ、平成17年9月～平成20年12月(速報))



感染性胃腸炎の定点当り報告数  
 (国立感染症研究所・感染症発生動向調査(週報)2009年第9週のデータより作成)



# ノロウイルス食中毒対策について（提言）

平成 19 年 10 月 12 日  
薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会食中毒部会

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を平成 19 年 8 月 17 日及び 9 月 21 日に開催し、平成 18 年／19 年シーズンのノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生状況を分析、評価するとともに、調理従事者等（食品の盛り付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者を含む。）を原因とするノロウイルス食中毒の発生防止対策等に関する本部会の意見を下記のとおりとりまとめた。

## 1 ノロウイルスの特徴

### (1) 病原体及び病原性

- ① ノロウイルスはカリシウイルス科に属するウイルスであり、Genogroup I（G I）と Genogroup II（G II）の 2 つの遺伝子群に分類され、さらにそれぞれ 15 と 18 あるいはそれ以上の遺伝子型（genotype）に分類される。
- ② 潜伏期間は、1～2 日であると考えられており、嘔気、嘔吐、下痢が主症状であるが、腹痛、頭痛、発熱、悪寒、筋痛、咽頭痛、倦怠感等を伴うこともある。特別な治療を必要とせず軽快するが、乳幼児や高齢者及びその他体力の弱っている者では下痢による脱水や嘔吐物による窒息に注意する必要がある。ウイルスは、症状が消失した後も一週間ほど（長いときには 1 ヶ月程度）患者の便中に排出されるため、2 次感染に注意が必要である。
- ③ 感染は現在の検出感度を下回る 10～100 個の極微量のウイルスを摂取することで成立するとされている。また、地方衛生研究所からの報告によると、平成 17 年以降の食中毒事例において、原因食品（推定を含む）中のウイルス RNA 量が定量された検体は 7 例（生かき 3 検体、しじみ醤油漬 2 検体、大根ナムル 1 検体、かやくご飯おかゆ 1 検体）あり、定量値は、38.8～13,000 コピー/g であった。

### (2) 疫学

- ① 平成 18 年ノロウイルス食中毒発生状況
  - ・ 平成 18 年のノロウイルス食中毒は、事件数 499 件、患者数 27,616 名（平成 17 年と比較して、事件数が 225 件、患者数が 18,889 名増）であった。その内、患者数が 500 名以上の事例は、6 件（5,118 名）であり、都道府県等からの報告によると、発生原因については、すべての事例においてノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されている。



- ・ 月別発生状況は、10月が27件（1,475名）であったが、11月から急増（124件、6,220名）し、12月は150件（11,547名）であった。
  - ・ 原因食品は、食事等が310件（17,795名）、複合調理食品が77件（5,547名）、魚介類が26件（420名）の順が多かった。
  - ・ 原因施設は、飲食店が288件（10,905名）、旅館が92件（5,436名）、仕出屋が55件（8,356名）の順が多かった。
- ② 感染症発生動向調査（週報）
- ・ ノロウイルスは、感染症発生動向調査の中で冬期の感染性胃腸炎関連ウイルスとして集計されており、昨年末は例年より1ヶ月程度早く10月中旬から流行が始まり、11月、12月の2ヶ月は過去10年間の報告数では最大の規模の患者発生が見られた。
  - ・ 地域別の発生状況については、大まかな傾向として、九州及び中国地方の西日本から流行が始まり、近畿、中部、四国、そして関東、東北の東日本が遅れて流行が起こったように見られた。
- ③ 病原微生物検出情報（月報）
- ・ 病原微生物検出情報には、地方衛生研究所で検査されノロウイルスと確認されたものが集計されており、平成18年10月～平成19年6月4日までに地方衛生研究所から国立感染症研究所感染症情報センターに報告された食中毒又は感染症由来の3,669株のうち、93%（3,448株）はGⅡに属するノロウイルスであった。
  - ・ 検出されたノロウイルスの約22%（788株）が遺伝子型別された。型別された株のうち、GⅡ、遺伝子型4（GⅡ/4）が92%（727株）を占め、流行したノロウイルスのほとんどがGⅡ/4であったと考えられる。
  - ・ 8ヶ所の地方衛生研究所で検出されたGⅡ/4の構造蛋白領域の遺伝子解析から、GⅡ/4は大きく3つのクラスターに分けられたこと、そのうち2つはヨーロッパ2006a及びヨーロッパ2006bと呼ばれる新型タイプであったこと、いずれの地方衛生研究所でもヨーロッパ2006bタイプが主流で、このタイプはこれまでのシーズンにおいて我が国では検出されていないことが特徴としてあげられる。

### (3) 分子疫学的解析

- ① 平成17年11月～平成18年12月の間、散発及び集団発生があった55事例について、調理従事者等2,376名の糞便をリアルタイムPCR法でスクリーニング検査し、449名（19%）からノロウイルスが検出された（GⅠ：26名（5.8%）、GⅡ：423名（94.2%））。
- ② 調理従事者等の糞便中に検出された株は、GⅡ/4が主流であったが、GⅡ/3など他の株も検出され、同一人物で異なる株が検出される混合感染例も認められた。

- ③ ウイルス排泄量の平均値は糞便 1 グラムあたり G I が  $2.79 \times 10^7$  コピー、G II が  $3.81 \times 10^8$  コピーであり、G II/4 と他の G II 株とのウイルス排泄量の違いは認められなかった。また、調理従事者等からは症状の有無にかかわらず、同レベルの量のウイルスが検出された事例もあり、不顕性患者も発症者と同レベルのウイルス量を排出しうることが示唆された。

#### (4) 感染経路等

- ① ノロウイルスの感染者の糞便は 1 グラム当たり数億個ものウイルスを含み、一方、僅かに 10~100 個のウイルスで十分に感染が成立する。このことは、単純計算で、便 0.1 グラムで数百万人も感染を起こし得る事になる。加えて、このウイルスは環境中で安定している。従って、調理従事者等がノロウイルスに感染すると、患者から排出されたウイルスから容易に食中毒が発生する可能性がある。
- ② ノロウイルスを不活化する方法としては、 $85^{\circ}\text{C}$ ・1 分間以上の加熱及び次亜塩素酸ナトリウムの使用が有効である。
- ③ こうした知見を踏まえ、以下のとおり食中毒の発生及び拡大防止策等を示す。

## 2 発生及び拡大防止対策

### (1) 下水等環境汚染対策

- ① ノロウイルスについては、人の腸管内のみで増殖し排泄され、これらが下水処理で除去されなかった場合、河川から海に流れ込み、二枚貝に蓄積し汚染させる可能性がある。よって、二枚貝の汚染を防止するためには、糞便等に汚染された水を適切に下水処理することが効果的な手段の一つであると考えられる。このことから、かきなどの二枚貝を生産する海域においては、市町村等は、糞便等に汚染された水の適切な下水処理の普及がなされるよう努める。
- ② 二枚貝の生産地においては、定期的な検査の実施等により生産海域の環境衛生の監視に努める。

### (2) 調理施設等の衛生対策

- ① 施設内のトイレについては、定時的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つ。
- ② 冷蔵庫の取っ手、調理施設内の排水溝及びトイレのドアノブについては、ノロウイルスによる汚染実態が明らかとなっていることから、調理施設の清掃・消毒、特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒を徹底する。

### (3) 調理従事者等の感染予防対策

- ① 調理従事者等は、トイレ及び風呂等における衛生的な生活環境の確保、流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努めるとともに、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように注意す

る。また、調理従事者等は体調に留意し、健康な状態を保つように努める。

- ② 調理施設においては、調理従事者等は飲食店等の利用者とは別の専用トイレを設けること望ましく、使用後は流水・石けんによる手洗い（1回では不十分な可能性があるため2回以上）が不可欠である。
- ③ トイレ後は使い捨てペーパータオルを使用して手を拭き、タオル等の共用はしない。
- ④ 施設管理者は調理従事者等を含め職員の健康状態の把握を組織的・継続的にを行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努める。

#### （４）調理時等における汚染防止対策

- ① 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認する。感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、調理等への従事を控えるとともに、下痢又は嘔吐等の症状がなくなっても、ウイルスが一定期間排出される可能性を考慮し、食品に直接触れる調理作業を1ヶ月程度控えるなど適切な処置をとることが望ましい。
- ② 常に手洗い専用の設備を使用して、調理等の前及び調理中の流水・石けんによる手洗い（1回では不十分な可能性があるため2回以上）を徹底するとともに、使い捨て手袋を活用する。
- ③ 大量調理施設の調理従事者等については、発症した調理従事者等と一緒に喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について検便を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるべきである。

#### （５）拡大防止対策

- ① ノロウイルス感染者の嘔吐物及び糞便には、ノロウイルスが大量に含まれることから、調理施設及び関係施設（飲食店の客席、旅館及びホテルの宴会場、ロビー、通路など）において利用者等が嘔吐した場合には、次亜塩素酸ナトリウムを用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行う。
- ② 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理され、顧客に提供されたものと同じ食品を喫食すべきでない。

#### （６）危機管理体制の整備

高齢者や乳幼児が利用する社会福祉施設、保育所等においては、平常時から施設長をトップとする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を考えておく。

#### （７）普及啓発及び衛生教育

- ① 国及び都道府県等はノロウイルスに関する正しい知識及び情報の提供を行うとともに、事業者に対する衛生教育を充実する。
- ② 事業者は、ノロウイルスに関する正しい知識を習得し、従業員への衛生教育に努

める。

### 3 食中毒・感染症調査の適切な実施

#### (1) 調査において留意すべき事項

- ① 食中毒か感染症かの判断を行う前に、食品衛生担当部局と感染症担当部局においては発生当初から情報を共有するとともに、疫学的な調査マニュアルに基づいて科学的に共同調査を行う。
- ② 患者、喫食者及び調理従事者等の関係者、調理施設及び設備並びに食材等について、試験検査を実施し、他の原因の可能性も除外することなく、ノロウイルスの検出に努めるとともに、患者家族等関係者における発症状況、患者の行動状況等の疫学調査を実施し、感染原因の解明に努める。
- ③ 調査にあたっては、調査対象者に対し調査に関する正しい理解を求めため、十分な説明を行うとともに、調査結果についても、風評被害防止の観点から正確な情報を公表する。

#### (2) 食中毒の判断根拠の明確化

- ① 病因物質、原因施設、原因食品、原因食材、汚染源及び汚染経路については、「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に基づき調査を実施し、その結果、食中毒と判断する場合には、ノロウイルス感染者との濃厚接触、及びノロウイルス感染者の糞便又は嘔吐物による塵埃あるいは環境を介した感染でない根拠を明確にする必要がある。
- ② 調査の結果、調理従事者等の検便によりノロウイルスが検出された場合であっても、これが原因の食中毒と判断する場合には、a)喫食調査結果において患者の共通食事等が限定されていること、b)流行曲線が一峰性で時間的、空間的に集積性があること、c)他の患者の嘔吐物及び糞便に曝露された結果の感染であることが除外されること、d)患者と調理従事者等から検出されたウイルスの遺伝子型が同一であること（調理従事者等が被害者となって感染した場合には同一になるため注意が必要）等に加え、e)調理従事者等が患者に先んじて発症していること、f)調理従事者等が共通食を喫食していないこと等を確認する必要がある。
- ③ ただし、食中毒と人から人への感染の混在、複数の株のウイルスが混在する食材による感染の可能性もあることから、上記の条件が整わなくとも食中毒を否定することはできない。このため、最終的に食中毒と判断しない場合であっても、施設の消毒及び衛生管理の徹底等必要な措置を行政指導する。
- ④ 食中毒と判断され、食品衛生法に基づき営業禁止又は停止等の行政処分を行う際には、当該事業者に対し、推定される感染経路等原因究明結果を丁寧に説明するとともに、公益上、緊急に営業禁止又は停止等の行政処分を行う必要がある場合を除

き、行政手続法に基づき事業者に弁明の機会が設けられることを伝える。

#### 4 発生状況の迅速な把握

(1) 国は、都道府県等からの感染性胃腸炎、ノロウイルス感染症及び食中毒疑い例の迅速な報告を徹底するとともに、発生状況に応じた対策を検討する。

(2) 都道府県等は、ノロウイルス感染症及び食中毒疑い例の発生の迅速な把握に努めると共に、保健所等による積極的な調査及び調査に必須である地方衛生研究所等による病原体検査を速やかに実施する体制を整備する。

また、患者等から分離されたウイルスに関する情報については、速やかに病原微生物検出情報として国立感染症研究所に報告する。

(3) 調理施設、社会福祉施設、保育所等においては、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査するサーベイランスを行うことが望ましい。

また、ノロウイルス感染症又は食中毒を疑う状況が発生した際は、速やかに保健所等へ報告する。

#### 5 調査研究

ノロウイルスの高感度・迅速検出法及び不活化方法の開発、食品のノロウイルス汚染実態調査、調理従事者等の不顕性感染の実態調査、嘔吐物等による感染の疫学的分析等に関する調査研究を進める。

#### 【関係情報】

##### 1 厚生労働省

- ノロウイルスに関する Q&A  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/040204-1.pdf>
- ノロウイルスの検出法について  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/031105-1.html>
- 食中毒・食品監視関連情報  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>
- 高齢者介護施設における感染対策マニュアル  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/kaigo/osirase/tp0628-1/index.html>

##### 2 国立感染症研究所感染症情報センター

- 感染症の話 ノロウイルス感染症

[http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k04/k04\\_11/k04\\_11.html](http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k04/k04_11/k04_11.html)

- ノロウイルス感染症とその対応・予防（家庭等一般の方々へ）  
<http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/taio-a.html>
- ノロウイルス感染症とその対応・予防（医療従事者・施設スタッフ用）  
<http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/taio-b.html>
- ノロウイルスの感染経路  
<http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/0702keiro.html>
- 感染症発生動向調査週報（IDWR）  
感染性胃腸炎 過去10年間との比較グラフ（週報）  
<http://idsc.nih.go.jp/idwr/kanja/weeklygraph/04gastro.html>
- 病原微生物検出情報（IASR）
  - ・ <速報>ノロウイルス感染集団発生 2006/07 シーズン  
<http://idsc.nih.go.jp/iasr/noro.html>
  - ・ 最新のウイルス検出状況・グラフ1（地研からの報告）  
<http://idsc.nih.go.jp/iasr/prompt/graph1-kj.html>
  - ・ 最新のウイルス検出状況・集計表（地研からの報告）  
<http://idsc.nih.go.jp/iasr/virus/virus-j.html>

### **3 国立医薬品食品衛生研究所**

- 海外におけるノロウイルス関連情報  
<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/microbial/noroindex.html>

### **4 国立保健医療科学院**

- 厚生労働科学研究成果データベース  
<http://mhlw-grants.niph.go.jp/>
  - ・ ウイルス性食中毒の予防に関する研究（平成16～18年度）  
（主任研究者：武田直和 国立感染症研究所ウイルス第二部）