

## 埼玉県における食中毒発生状況（2006年）

埼玉県における 2006 年の食中毒発生状況を下表に示した。事件数は計 21 件であり、病因物質として頻度の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（4 件）、植物性自然毒（3 件）等であった。

①カンピロバクター食中毒は湿度の高い時期に発生する傾向があるが、食品中で増殖しなくても、少ない菌量で発症するため、例年、気温の低い時期にも発生がみられるという特徴がある。原因（推定）食品には鶏胸肉のタタキや生の鶏レバ刺しを喫食した事例があった。②ノロウイルスによる食中毒は 6、11、12 月に発生し、6 月の事例は患者数が 700 名を越える大規模なものであった。4 事例すべてにおいて、患者と調理従事者の両方からウイルスが検出された。③サルモネラ食中毒のうち 3 件は *Salmonella Enteritidis* によるもので、すべて卵を使用した料理であった。植物性自然毒による食中毒は 3 件で、2 件は山野草との誤食であった。この他、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌 O157、ヒスタミンによる食中毒が 1 件ずつあった。今後、気温が上昇すると共に細菌の増殖が活発になることから、食中毒予防のためには食品の温度管理に十分な注意が必要となる。

表 埼玉県における食中毒発生状況(2006年)

発生日	摂食者数	患者数	原因(推定)食品	病因物質	原因施設
1月7日	26	18	不明	カンピロバクター	飲食店
2月26日	9	8	2/24会食	カンピロバクター	飲食店
4月13日	257	35	4/13昼食	ウエルシュ菌	飲食店
4月29日	25	19	4/28夕食、4/29会食	カンピロバクター	飲食店
6月5日	26	6	6/3会食	カンピロバクター	飲食店
6月13日	2080	710	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店
6月19日	42	32	6/18夕食	サルモネラ属菌	飲食店
6月20日	55	15	不明	腸管出血性大腸菌O157	飲食店
6月29日	18	15	タマスダレ	植物性自然毒	学校
7月3日	29	10	6/30会食	カンピロバクター	飲食店
7月21日	82	20	不明	腸炎ビブリオ	不明
8月27日	4	4	不明	カンピロバクター	飲食店
8月29日	61	17	8/28昼食	サルモネラ属菌	飲食店
9月13日	569	33	カジキ照り焼き	ヒスタミン	学校
9月25日	4	3	不明	サルモネラ属菌	不明
9月28日	3	3	クサウラベニタケ	植物性自然毒	家庭
11月4日	7	7	アメリカヤマゴボウ	植物性自然毒	家庭
11月5日	67	41	11/4仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店
11月24日	33	29	マグロの漬け	サルモネラ属菌	飲食店
12月3日	82	54	12/2披露宴食事	ノロウイルス	飲食店
12月5日	261	45	12/5昼食弁当	ノロウイルス	飲食店