

埼玉県における食中毒発生状況（2015年）

2015年の食中毒発生状況を下の表に示しました。発生件数は27件、患者数は439名でした。病因物質別では、ノロウイルスによる食中毒（15件）が最も多く、1~2月に集中して発生しました。患者数は355名で、1事件平均は23.7名（最少5名 - 最大67名）でした。原因施設は飲食店が11件、仕出しが3件、給食施設が1件でした。原因食品は提供された食事で、いずれの事例も調理従事者からノロウイルスが検出されました。

細菌性食中毒は、カンピロバクターによる食中毒が6件とウェルシュ菌による食中毒が1件でした。カンピロバクター食中毒における原因施設は全て飲食店で、提供された生や加熱不十分の鶏肉、鶏レバーの喫食が原因と推定される事例が多く発生しました。ウェルシュ菌食中毒はあさりの吸い物の大鍋での調理、調理後の不適切な温度管理、提供時の加熱不足が要因と推察されました。

植物性自然毒による3事例はいずれも自身で採取した有毒野草を家庭で調理していました。

その他には、アニサキスが寄生したさんまの刺身（販売店で購入）による事例とヒスタミンが生成された焼魚（さんま一夜干し）の喫食により、保育園児等がアレルギー症状を呈した事例がありました。

表 2015年 埼玉県における食中毒発生状況（政令市、中核市を除く）

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	21	9	1月4日	寿司	飲食店
ノロウイルス	12	12	1月8日	提供された食事	飲食店
ノロウイルス	79	38	1月10日	提供された食事	飲食店
ノロウイルス	29	17	1月25日	調理提供された食事	飲食店
ノロウイルス	82	67	1月29日	寿司	仕出し
ノロウイルス	31	22	2月1日	調理提供された食事	飲食店
ノロウイルス	10	9	2月1日	味噌汁	飲食店
ノロウイルス	9	5	2月28日	調理提供された食事	飲食店
ノロウイルス	8	8	2月28日	寿司	飲食店
ノロウイルス	37	23	3月5日	昼食	給食施設
ノロウイルス	139	45	4月1日	提供された弁当	仕出し
ノロウイルス	26	12	4月22日	中華料理	飲食店
ノロウイルス	9	6	5月15日	調理提供された食事	飲食店
ノロウイルス	25	16	10月4日	調理提供された食事	飲食店
ノロウイルス	127	66	10月13日	調理販売された弁当	仕出し
カンピロバクター	3	2	3月5日	鶏レバ刺し、とり刺し、串焼き	飲食店
カンピロバクター	7	5	5月23日	焼肉、炙り牛レバー	飲食店
カンピロバクター	7	3	6月2日	豚レバ刺し、鶏ユッケ、焼鳥等	飲食店
カンピロバクター	2	2	6月12日	とりわさ等	飲食店
カンピロバクター	2	2	10月22日	鶏レバーたたき（推定）	飲食店
カンピロバクター	110	14	12月23日	提供された食品（鶏のたたき等）	飲食店
植物性自然毒	1	1	4月16日	ハシリドコロ	家庭
植物性自然毒	1	1	5月16日	コバイケイソウ	家庭
植物性自然毒	7	7	5月27日	バイケイソウ	家庭
ウェルシュ菌	36	23	12月4日	あさりの吸い物	給食施設
アニサキス	2	1	9月8日	さんまの造り	販売店
ヒスタミン	34	23	9月17日	さんまの一夜干し	給食施設
合計	856	439			