

埼玉県における食中毒発生状況(2016年)

2016年の食中毒発生状況を下表に示しました。発生件数は23件、患者数は291名でした。

病因物質別では、ウイルス性食中毒が8件、細菌性が13件のほか、寄生虫による食中毒の発生が2件確認されました。

ウイルス性食中毒は、原因ウイルスはいずれもノロウイルスで、1～2月の冬季に集中して発生しました。原因施設は飲食店が5件、仕出屋が1件、給食施設が1件、学校が1件でした。カキを喫食したことによる事例が3件、その他は手指を介した二次汚染が主な原因と推定されました。

細菌性食中毒は、カンピロバクターによる事例が9件、ウェルシュ菌による事例が2件、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌による事例が各1件ずつ確認されました。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あり、鶏刺し、鶏レバ刺し、加熱不十分な鶏肉の提供および、鶏肉の取り扱い不良等による交差汚染が原因と推定されました。ウェルシュ菌による食中毒は飲食店提供の煮込み料理が原因と推定される事例が1件、給食施設で提供された食品が原因と推定される事例が1件でした。腸炎ビブリオによる食中毒は、弁当が原因と推定される事例1件でした。サルモネラ属菌による食中毒は、飲食店が提供した唐揚げ、やきとり等の鶏肉料理が原因と推定される事例が1件でした。

寄生虫性食中毒は、飲食店で提供された刺し盛り、しめ鯖等が原因と推定されるアニサキス症が1件のほか、クドア・セプテンブクタータに汚染された韓国産ヒラメ刺身の喫食による事例が1件確認されました。

表 2016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	35	10	1月23日	給食	給食施設
ノロウイルス	17	9	1月23日	生ガキ	飲食店
ノロウイルス	30	20	1月24日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	19	10	1月30日	生ガキ	飲食店
ノロウイルス	40	12	2月5日	調理実習での食事(カキ等)	学校
ノロウイルス	102	54	2月24日	事業所給食	飲食店
ノロウイルス	30	23	9月29日	弁当	仕出屋
ノロウイルス	31	13	10月30日	飲食店の食事	飲食店
カンピロバクター	10	5	3月27日	鶏レバ刺し等	飲食店
カンピロバクター	3	3	4月13日	鶏わさ	飲食店
カンピロバクター	31	14	6月19日	鶏たたき	飲食店
カンピロバクター	4	4	7月19日	やきとり	飲食店
カンピロバクター	9	5	8月23日	鶏刺し	飲食店
カンピロバクター	13	5	11月8日	鶏レバ刺し	飲食店
カンピロバクター	23	7	11月12日	鶏たたき、鶏レバー	飲食店
カンピロバクター	4	3	11月13日	やきとり	飲食店
カンピロバクター	4	4	11月15日	飲食店の食事(やきとり等)	飲食店
腸炎ビブリオ	25	19	7月21日	弁当	飲食店
ウェルシュ菌	13	12	9月30日	飲食店の食事(煮込み料理)	飲食店
ウェルシュ菌	195	32	10月22日	かき玉うどん	給食施設
サルモネラ属菌	29	17	9月25日	飲食店の食事	飲食店
クドア・セプテンブクタータ	13	9	5月25日	ヒラメの刺身	飲食店
アニサキス	4	1	11月13日	刺し盛り	飲食店
合計 23件	684	291			