

埼玉県における食中毒発生状況(2007年)

2007年1~12月の埼玉県における食中毒発生状況を下表に示しました。計25件のうち、ノロウイルス(10件)、カンピロバクター(7件)、サルモネラ(4件)によるものが多くみられました。ノロウイルスによる食中毒は、その8割が12~2月の冬期に発生していましたが、4、5月にも1件ずつみられました。喫食者と調理従事者の両方からウイルスが検出され、調理従事者を介して食品が汚染されたことが原因と考えられる事例が多くみられました。カンピロバクター食中毒の多くは、5~8月に発生していましたが、4月や10月にも1件ずつみられました。鶏肉や鶏レバーを刺身など生の状態で喫食したことや、食肉を生焼けの状態で喫食したことが原因と考えられる事例がみられました。サルモネラ食中毒は卵料理が原因と考えられる事例が多くみられました。

この他、ウエルシュ菌によるものが2件、腸炎ビブリオによるものが1件、バイケイソウによる自然毒食中毒が1件ありました。

これからの季節、気温の上昇と共に細菌の増殖が活発になることから、食品の温度管理には十分な注意が必要になります。

表 埼玉県における食中毒発生状況(2007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
1/6	126	73	1/6~1/8の食事	ノロウイルス	飲食店
1/14	71	38	1/13会食	ノロウイルス	飲食店
2/7	24	19	2/7会食	ノロウイルス	飲食店
2/11	36	19	不明	ノロウイルス	飲食店
4/2	3	3	3/30会食	カンピロバクター	飲食店
4/30	88	47	不明	ノロウイルス	飲食店
5/2	11	10	5/1会食	ノロウイルス	飲食店
5/4	4	4	5/3会食	バイケイソウ	飲食店
5/4	11	9	5/2会食	カンピロバクター	飲食店
5/13	23	13	5/13会食	ウエルシュ菌	飲食店
5/25	4	4	不明	カンピロバクター	不明
7/4	15	13	鶏のカルパッチョ	カンピロバクター	飲食店
7/19	18	6	7/7昼食(バーベキュー)	カンピロバクター	家庭等
7/28	78	39	7/28朝食(チンゲン菜とじゃこの煮浸し)	ウエルシュ菌	飲食店
8/3	10	7	8/1家庭の食事	カンピロバクター	家庭
8/11	33	13	8/11会食	腸炎ビブリオ	飲食店
9/2	4	4	不明	サルモネラ	不明
9/16	6	4	9/15弁当	サルモネラ	家庭
9/23	14	8	9/22会食	サルモネラ	飲食店
9/24	4	3	9/23会食	サルモネラ	飲食店
10/21	4	3	10/18会食	カンピロバクター	飲食店
12/1	81	33	11/30及び12/1会食	ノロウイルス	飲食店
12/7	231	162	12/7仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店
12/15	37	19	12/14会食	ノロウイルス	飲食店
12/29	23	18	12/28会食	ノロウイルス	飲食店

* 原因施設と摂食場所が異なる