

埼玉県における食中毒発生状況（2009 年）

埼玉県における2009 年1～12 月の微生物による食中毒は21 件、患者数は264人でした。病因物質として頻度の高い順にノロウイルス（8 件）、カンピロバクター（8 件）、サルモネラ（3 件）、大腸菌0157（1 件）、腸炎ビブリオ（1 件）でした。

ノロウイルスによる食中毒は、1～4 月及び12月に発生しており、喫食者と調理従事者の両方からウイルスが検出される事例がみられました。細菌性食中毒は4～11 月に発生し、カンピロバクター食中毒では、鶏肉や牛レバーを刺身など生の状態で喫食したことが原因と考えられる事例が、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。なお、腸管出血性大腸菌0157を原因として、ステーキチェーン店（県内11店舗）の利用者に食中毒患者の発生がありました。

このほか、スイセンをニラとあやまって食した自然毒食中毒が1 件、カジキマグロによるヒスタミン中毒が1 件ありました。

2009年 埼玉県における食中毒発生状況(さいたま市、川越市を除く)

発生日	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1月12日	35	32	会食	ノロウイルス	飲食店
1月22日	12	8	1/20調理された食品	ノロウイルス	飲食店
1月22日	30	18	不明	ノロウイルス	飲食店
2月26日	144	56	2/25行事食	ノロウイルス	学校
3月29日	3	3	スイセン	植物性自然毒	家庭
4月12日	21	9	4/11会食	ノロウイルス	飲食店
4月25日	29	9	4/24会食	カンピロバクター	飲食店
6月18日	338	13	カジキマグロフライ	ヒスタミン	飲食店
7月17日	7	7	7/16会食	サルモネラ属菌	飲食店
8月5日	1	1	不明	カンピロバクター	不明
8月23日	不明	13	会食	サルモネラ属菌	飲食店
8月28日	58	11	8/27会食	腸炎ビブリオ	飲食店
8月17日	不明	20	角切りステーキ等	腸管出血性大腸菌0157	飲食店
8月31日	4	4	不明	サルモネラ属菌	不明
8月31日	11	6	8/30会食	カンピロバクター	飲食店
9月5日	9	5	9/3調理された食品	カンピロバクター	飲食店
11月3日	1	1	不明	カンピロバクター	不明
11月5日	11	6	11/2会食	カンピロバクター	飲食店
11月8日	7	5	11/6調理された食品	カンピロバクター	飲食店
11月23日	15	8	11/20,25会食	カンピロバクター	飲食店
12月12日	24	16	宴会料理	ノロウイルス	飲食店
12月12日	26	16	12/11会食	ノロウイルス	飲食店
12月12日	25	13	12/11会食	ノロウイルス	飲食店

これからの季節は、気温の上昇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、食品の温度管理には特に注意する必要があります。

