

埼玉県における食中毒発生状況（2010年）

2010年1～12月の食中毒発生状況を下表に示します。発生件数は26件、患者数は469人でした。このうち、病因物質として頻度が高い順にノロウイルス（10件）、腸炎ビブリオ（5件）、カンピロバクター（3件）、ウエルシュ菌（3件）等でした。

ノロウイルスによる食中毒は、主に1～2月と11～12月に発生しており、7事例で調理従事者からウイルスが検出され、手指を介した二次汚染が推定されました。腸炎ビブリオ食中毒は2006年以降毎年1件程度の発生でしたが、2010年は多発し猛暑の影響が考えられました。刺身など生食用魚介類の温度管理の不備や、二次汚染が原因と考えられる事例がみられ、分離された菌は血清型O3:K6が主でした。カンピロバクター食中毒の発生要因は、加熱不十分の鶏肉、牛や鶏のレバー刺しの喫食や二次汚染と推定されました。ウエルシュ菌食中毒は、気温が高くなり始めた春季に発生し、前日に大量に調理し、喫食までに長時間室温放置された煮物が原因とされる事例がみられました。

その他、6月にA群溶血性レンサ球菌を病因物質とし、発熱、咽頭痛、上気道炎を主症状とする稀な食中毒の発生がありました。患者と調理従事者の咽頭拭い液および和え物からA群溶血性レンサ球菌が検出されました。

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、食品の低温管理を徹底することが大切です。また、幼児、高齢者など抵抗力が弱い人は、肉の生食を控えるなど食中毒予防に注意する必要があります。

2010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)

病因(推定)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	74	46	1月12日	仕出し弁当	飲食店
ノロウイルス	17	13	1月21日	宴会料理	飲食店
ノロウイルス	42	18	1月29日	定食等	事業場
ノロウイルス	74	37	2月27日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	176	68	4月17日	仕出し弁当	その他
ノロウイルス	12	6	11月24日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	21	16	11月26日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	9	6	12月10日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	29	18	12月26日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	10	7	12月29日	宴会料理	飲食店
腸炎ビブリオ	36	19	8月22日	会食料理	飲食店
腸炎ビブリオ	1	1	8月30日	不明	不明
腸炎ビブリオ	35	8	9月12日	会食料理	飲食店
腸炎ビブリオ	16	10	10月17日	刺身等	販売店
腸炎ビブリオ、毒素原性大腸菌	57	34	9月6日	仕出し弁当	飲食店
カンピロバクター	92	23	3月26日	給食	事業場
カンピロバクター	8	4	7月23日	会食料理	飲食店
カンピロバクター	1	1	10月18日	不明	不明
ウエルシュ菌	73	22	3月14日	バイキング料理	旅館
ウエルシュ菌	58	32	3月21日	会食料理	飲食店
ウエルシュ菌	159	38	6月29日	給食	病院
サルモネラ	12	9	9月21日	調理食	事業場
サルモネラ	66	5	10月31日	給食	事業場
A群溶血性レンサ球菌	78	21	6月20日	給食	事業場
植物性自然毒(クサウラベニタケ)	1	1	10月4日	キノコのバター炒め	家庭
不明	37	6	10月11日	会食料理	飲食店
合計 26件	1,194	469			