

埼玉県における食中毒発生状況（2013年）

2013年の食中毒発生状況を下表に示しました。発生件数は14件、患者数は552名でした。病因物質は、頻度が高い順にノロウイルス（8件）、サポウイルス（2件）、植物性自然毒（2件）、カンピロバクター（1件）、黄色ブドウ球菌（1件）でした。

- ①ノロウイルスによる食中毒は、12～3月の冬季に集中して発生がみられました。すべての事例で患者と調理従事者の両方からノロウイルスが検出され、手指を介した二次汚染が主な原因と推定されました。殆どの事例において、原因食材は特定されませんでした。1月には生カキを原因とする事例もありました。
- ②サポウイルスによる食中毒は4月に2件発生し、全国的にも3～5月に発生がみられました。サポウイルスは、ノロウイルスと同じカリシウイルス科に属し、潜伏期間や症状からノロウイルスとの区別は困難です。
- ③植物性自然毒による食中毒は、9月と10月に各1件の発生がありました。調理方法は異なりますが、いずれも自生するキノコを適正な鑑別を行わず採取し、自己判断で食べた事例でした。食用キノコと確実に判断できないキノコは「採らない、食べない、ヒトにあげない」ことが大切です。
- ④カンピロバクターによる食中毒は、毎年3～4件の発生がありますが、2013年は1件と少なく、全国的にも減少傾向にあります。原因は主に加熱不十分の鶏肉を含む食品であることが多く、今年の実例も「とりわさ」を含む会食料理が原因と推定されました。
- ⑤黄色ブドウ球菌による食中毒は、2004年から2011年まで県域での発生は確認されていませんが、2013年は6月に1件発生がみられました。原因は主に不適切な食品の取り扱いであることが多く、今年の実例は飲食店における会食料理が原因と推定されました。

表 2013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	13	11	1月6日	生カキのマリネ(推定)	飲食店
ノロウイルス	54	29	1月17日	仕出し弁当	仕出屋
ノロウイルス	247	107	3月27日	バイキング料理	飲食店
ノロウイルス	19	9	4月30日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	不明	178	11月12日	調理提供した食事	学校
ノロウイルス	79	25	12月7日	会食料理	飲食店
ノロウイルス	90	46	12月9日	弁当	飲食店
ノロウイルス	45	18	12月16日	会食料理	飲食店
サポウイルス	98	71	4月13日	仕出し料理および弁当	仕出屋
サポウイルス	69	28	4月20日	会食料理	飲食店
植物性自然毒(野生キノコ)	2	2	9月27日	キノコ油いため・キノコ汁	家庭
植物性自然毒(野生キノコ)	6	4	10月8日	キノコと野菜のいため物	家庭
カンピロバクター	6	6	10月22日	会食料理(とりわさを含む)	飲食店
黄色ブドウ球菌	56	18	6月2日	会食料理	飲食店
合計14件	784	552			

これからの季節は、気温・湿度が共に上昇することから細菌の増殖が活発になります。食中毒を予防するためには、食品の衛生的な取扱い、十分な加熱調理、低温管理をすることが重要です。