

埼玉県における食中毒発生状況（2014年）

2014年の食中毒発生状況を下表に示しました。発生件数は25件、患者数は589名でした。病因物質別では、ウイルス性食中毒が13件、細菌性が7件のほか、寄生虫性、化学物質による食中毒の発生も確認されました。

ウイルス性食中毒は、1～3月と11～12月の冬季に集中して発生し、原因ウイルスはいずれもノロウイルスでした。

細菌性食中毒は、カンピロバクターによる食中毒が5件と腸管出血性大腸菌による食中毒が2件確認されました。カンピロバクター食中毒は、飲食店での鶏肉の喫食が原因と推定される事例が多く報告されていますが、焼肉(牛レバー)を推定原因食品とする事例も確認されました。腸管出血性大腸菌食中毒では、広域に流通した馬刺しが原因と考えられる事例のほか、給食を原因とする規模の大きな事例も発生しました。

寄生虫性食中毒は、全国的にも増加傾向にあり昨年はアニサキス症が2件のほか、県域で初めてクドア・セブテンpunkタータ(クドア)による事例が確認されました。

その他の原因物質では、イワシのつみれ汁を原因食品とするヒスタミンによる事例とツキヨタケの誤食による事例が確認されました。

表 2014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 | 136 | 121 | 1月3日 | 会食料理 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 45 | 28 | 1月5日 | 仕出し料理・弁当 | 仕出屋 |
| ノロウイルス | 6 | 4 | 1月19日 | 会食料理 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 89 | 33 | 1月21日 | 弁当 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 61 | 23 | 1月23日 | 調理提供した食事 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 112 | 68 | 1月24日 | 仕出し料理・弁当 | 仕出屋 |
| ノロウイルス | 30 | 21 | 2月10日 | 弁当 | 仕出屋 |
| ノロウイルス | 93 | 55 | 3月2日 | 菓子 | 菓子製造 |
| ノロウイルス | 82 | 14 | 3月26日 | 調理提供した食事 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 43 | 27 | 11月23日 | 宴会料理 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 8 | 7 | 11月25日 | 会食料理 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 142 | 42 | 12月6日 | 調理提供した食事 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 46 | 29 | 12月20日 | 会食料理 | 飲食店 |
| カンピロバクター | 26 | 9 | 7月4日 | 串焼き等 | 飲食店 |
| カンピロバクター | 35 | 8 | 7月21日 | 鳥わさ・鶏刺等 | 飲食店 |
| カンピロバクター | 3 | 3 | 10月1日 | あぶり鶏白レバー | 飲食店 |
| カンピロバクター | 3 | 3 | 10月12日 | 焼鳥丼等 | 飲食店 |
| カンピロバクター | 8 | 3 | 11月17日 | 牛レバー等の焼肉 | 飲食店 |
| 腸管出血性大腸菌O157 | 2 | 2 | 4月8日 | 馬刺し | 飲食店 |
| 腸管出血性大腸菌O157 | 140 | 51 | 7月25日 | 給食 | 給食施設 |
| アニサキス | 3 | 1 | 2月3日 | 刺身類 | 販売店 |
| アニサキス | 1 | 1 | 8月7日 | あじのにぎり寿司 | 飲食店 |
| クドア・セブテンpunkタータ | 7 | 7 | 8月25日 | ヒラメ | 飲食店 |
| ヒスタミン | 70 | 22 | 3月24日 | イワシのつみれ汁 | 給食施設 |
| 植物性自然毒(ツキヨタケ) | 8 | 7 | 9月29日 | キノコの油炒め等 | 家庭 |
| 合計 25件 | 1,199 | 589 | | | |