

埼玉県内における食中毒発生状況（2005 年）

埼玉県における食中毒発生状況を下表に示した。2005 年 1 月～12 月の事件数は 21 件であり、病因物質として頻度の高い順にカンピロバクター（9 件）、腸炎ビブリオ（5 件）、サルモネラ（2 件）、ノロウイルス（2 件）及びキノコによる自然毒（2 件）等であった。

カンピロバクター食中毒は 5～9 月に多発したが、気温の低い時期にも発生が見られるという特徴があった。原因としてはバーベキュー等屋外での鶏肉の加熱不足や、本来加熱調理用の牛レバーや鶏ささみを生で食べたことによる事件が多くみられた。腸炎ビブリオ食中毒は気温の高い夏場（7、8 月）に集中して発生した。分離された血清型は、近年世界的に増加している O3:K6 型が 2 件であったが、その他 O1:K25 型によるものも 1 件みられた。サルモネラ食中毒は全国的にも減少傾向にあるが、2 件のうち 1 件は卵が原因食品と考えられ、この卵を食べた従業員からも患者と同様に菌が分離された。ノロウイルスによる食中毒は 3、10 月に発生し、2 件とも患者と調理従事者の両方からウイルスが検出された。この他、ウエルシュ菌による食中毒が 1 件あった。今後、気温が上昇する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は食品の温度管理と衛生管理に十分な注意が必要となる。

埼玉県における食中毒の発生状況（2005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
1/28	22	9	1/28会食(鳥わさ)	カンピロバクター	飲食店
3/31	86	41	3/30昼食	ノロウイルス	福祉施設
5/30	7	6	5/27食事	カンピロバクター	飲食店
5/31	16	12	5/30夕食	カンピロバクター	飲食店
6/11	141	46	鶏肉	カンピロバクター	中学校
6/24	3	2	不明	カンピロバクター	不明
7/22	27	15	7/21夕食、22夕食	腸炎ビブリオ	飲食店
7/23	12	7	7/22夕食	腸炎ビブリオ	飲食店
7/31	28	14	7/30夕食、31朝食	カンピロバクター	旅館
8/23	30	24	8/22昼食	腸炎ビブリオ	飲食店
8/23	2	2	不明	腸炎ビブリオ	不明
8/25	2	2	不明	サルモネラ属菌	不明
8/28	170	65	7/22夕食	腸炎ビブリオ	飲食店
9/1	8	6	8/31夕食	カンピロバクター	飲食店
9/9	3	3	9/6夕食	カンピロバクター	飲食店
9/13	87	28	9/12給食(昼または夜)	ウエルシュ菌	病院
9/19	1	1	不明	カンピロバクター	不明
10/6	3	3	きのこ	自然毒	家庭
10/14	123	56	10/13夕食または10/14朝食等	サルモネラ属菌	飲食店
10/19	498	184	10/18 昼食	ノロウイルス	飲食店
10/30	6	2	きのこ	自然毒	不明

(さいたま市、川越市を含む)