



埼玉県における食中毒発生状況 (2004年)

埼玉県における食中毒発生状況を下表に示した。2004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腸炎ビブリオ(7件)、カンピロバクターおよびウエルシュ菌(4件)、ノロウイルス(3件)等であった。腸炎ビブリオ食中毒は気温が上がる7、8月の夏場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型が主であり、その他にもO1:K25型が分離された。冷房設備のない調理室内での魚介類の刺身の常温放置等、菌の増殖を招く食品の取り扱いが原因と推定された。カンピロバクター食中毒は7、9、10月に発生した。加熱不十分な鶏肉や、調理時に鶏肉から二次汚染したと考えられた食品の喫食等、鶏肉の取り扱い不備が原因と推定された。ウエルシュ菌食中毒は4月の他、暖冬の影響もあり12月にも発生し、一事例中の患者数が比較的多いことが特徴であった。カレーやあんかけ等を調理後盛りつけまで長時間室温放置し、再加熱せずに提供したことが原因と推定された。ノロウイルスによる食中毒は3件とも12月に発生し、このうち2件については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、テトラミンによる自然毒食中毒やサルモネラ食中毒も1件ずつあった。これからの時期、気温の上昇と共に細菌の増殖が活発になることから、食品の温度管理には十分な注意が必要となる。

表 埼玉県における食中毒発生状況 (2004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
2/3	47	37	サービス用カレー	ウエルシュ菌	飲食店
4/22	4	4	エゾボラ(マツプ)	テトラミン	家庭
4/27	54	29	4/27の夜食(八宝菜風煮物)	ウエルシュ菌	飲食店
6/16	2473	202	6/16の昼食	不明	飲食店
7/18	40	19	7/18の会席料理	腸炎ビブリオ	飲食店
7/26	50	40	7/26及び27の料理	腸炎ビブリオ	飲食店
7/31	1	1	不明	カンピロバクター	不明
8/1	130	61	8/1の法事料理	腸炎ビブリオ	飲食店
8/9	3	2	不明	腸炎ビブリオ	不明
8/14	1	1	不明	腸炎ビブリオ	不明
8/16	1	1	不明	腸炎ビブリオ	不明
8/21	3	2	不明	腸炎ビブリオ	不明
9/29	10	5	9/29の宴会料理	カンピロバクター	飲食店
10/25	11	5	10/21夕食～23朝食	カンピロバクター	旅館
10/31	8	7	10/29の食事	カンピロバクター	飲食店
12/10	1	1	不明	サルモネラ	家庭
12/11	96	30	12/11昼食	ウエルシュ菌	老人ホーム
12/11	39	17	12/11の食事	ノロウイルス	飲食店
12/13	26	11	12/13通夜の食事	ノロウイルス	飲食店
12/23	36	25	12/23夕食	ウエルシュ菌	飲食店
12/24	27	18	12/24合宿の食事	ノロウイルス	学校