

# 平成30年食中毒発生状況(概要版) 及び主な食中毒事案

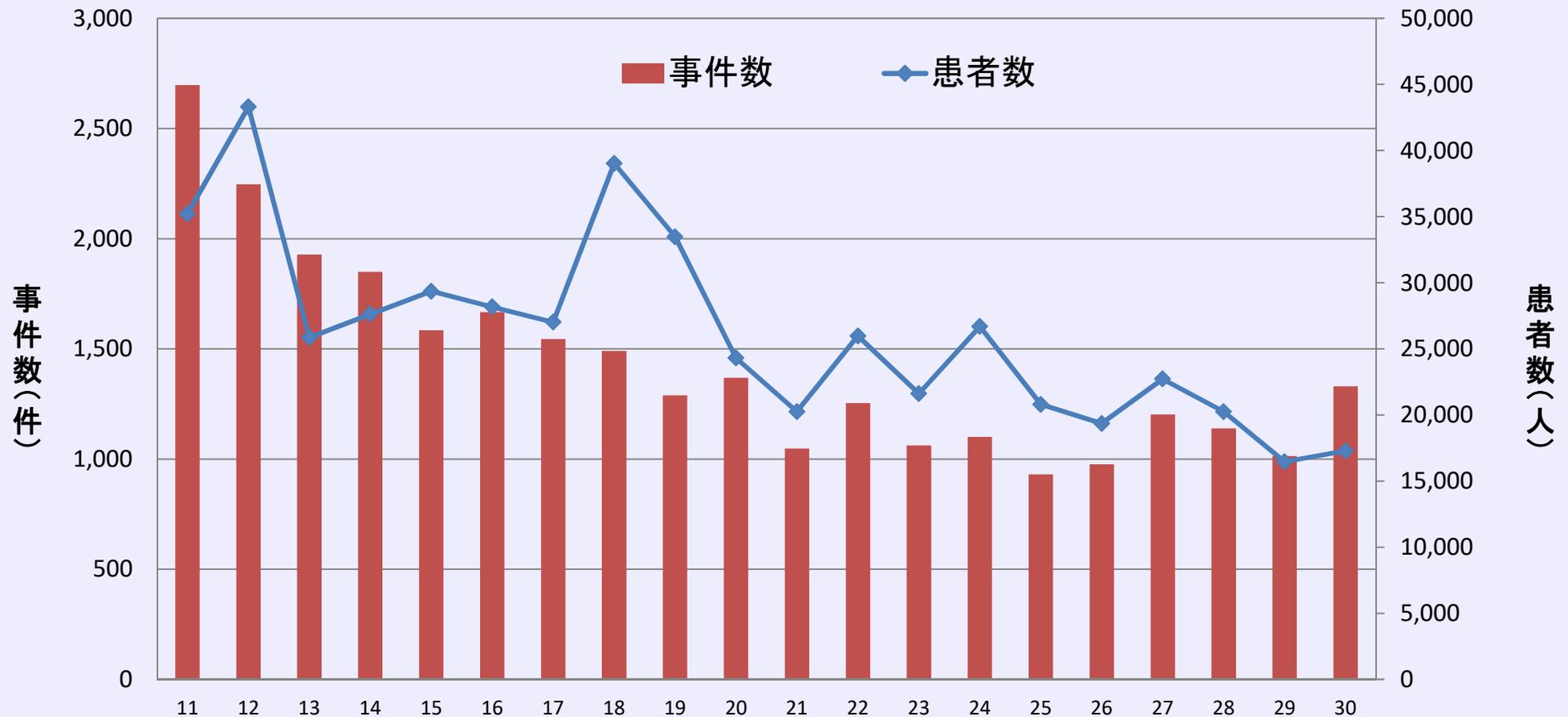
- ◆平成30年食中毒発生状況（概要版）
- ◆主な広域的な食中毒事案
- ◆腸管出血性大腸菌食中毒の発生状況について

# 平成30年食中毒発生状況 (概要版)



# 食中毒事件数・患者数の推移(全体)

|     | 事件数   | 患者数    | 死亡者数 |
|-----|-------|--------|------|
| 28年 | 1,139 | 20,252 | 14   |
| 29年 | 1,014 | 16,464 | 3    |
| 30年 | 1,330 | 17,282 | 3    |

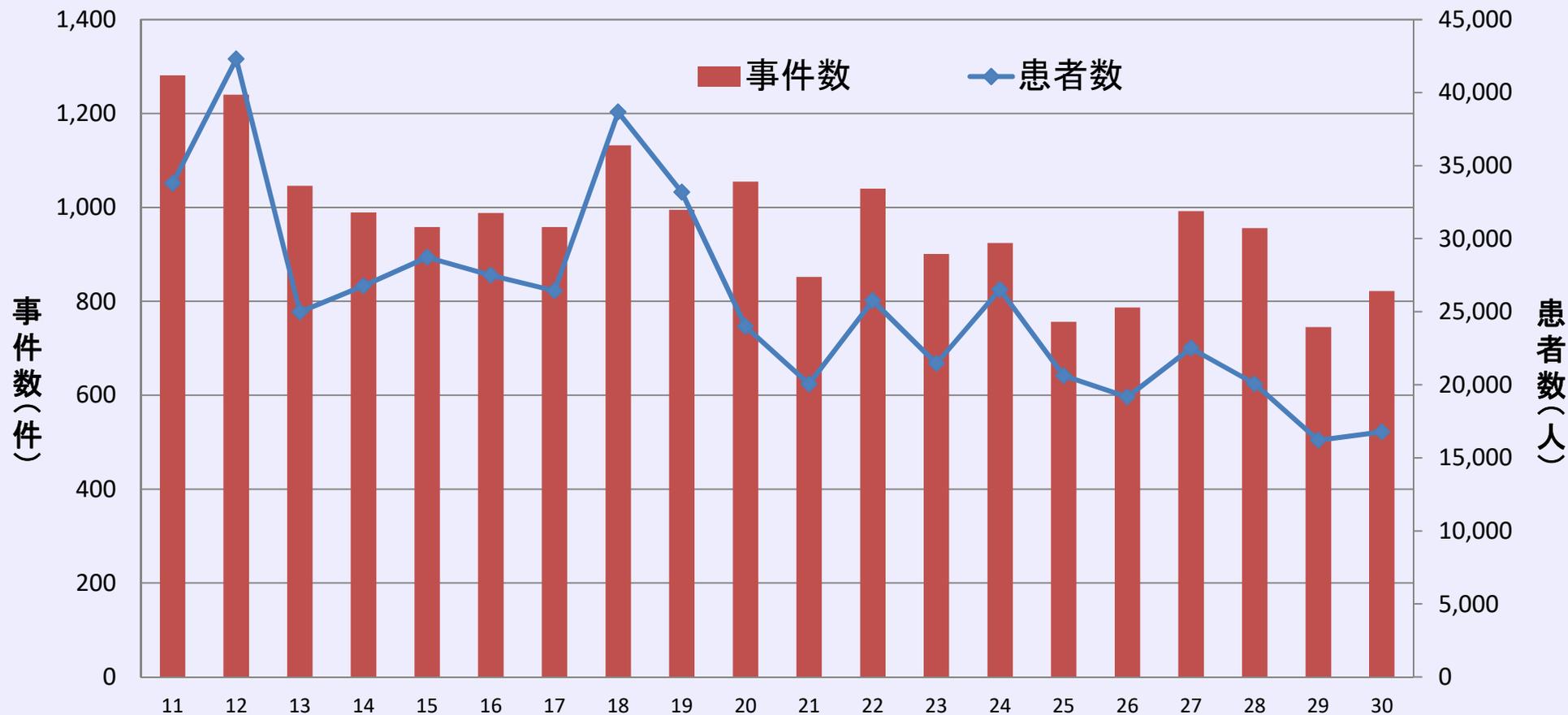


(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 食中毒事件数・患者数の推移(患者数2人以上の事例)

|     | 事件数 | 患者数    | 死亡者数 |
|-----|-----|--------|------|
| 28年 | 956 | 20,069 | 11   |
| 29年 | 745 | 16,195 | 2    |
| 30年 | 822 | 16,774 | 1    |



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 患者数500人以上の事例(平成30年)

|   | 原因施設<br>都道府県 | 発病年月日      | 原因施設種別        | 原因食品                     | 病因物質        | 患者<br>総数 | 死者<br>総数 | 摂食者<br>総数 |
|---|--------------|------------|---------------|--------------------------|-------------|----------|----------|-----------|
| 1 | 京都市          | 2018/6/28  | 事業場-給食施設-事業所等 | 不明(当該施設で調理し、提供された食事)     | 細菌-ウェルシュ菌   | 621      | 0        | 1,132     |
| 2 | 広島市          | 2018/12/11 | 仕出屋           | 不明(12月10日~12日に製造された給食弁当) | ウイルス-ノロウイルス | 550      | 0        | 不明        |

# 死者が発生した食中毒事例(平成30年)

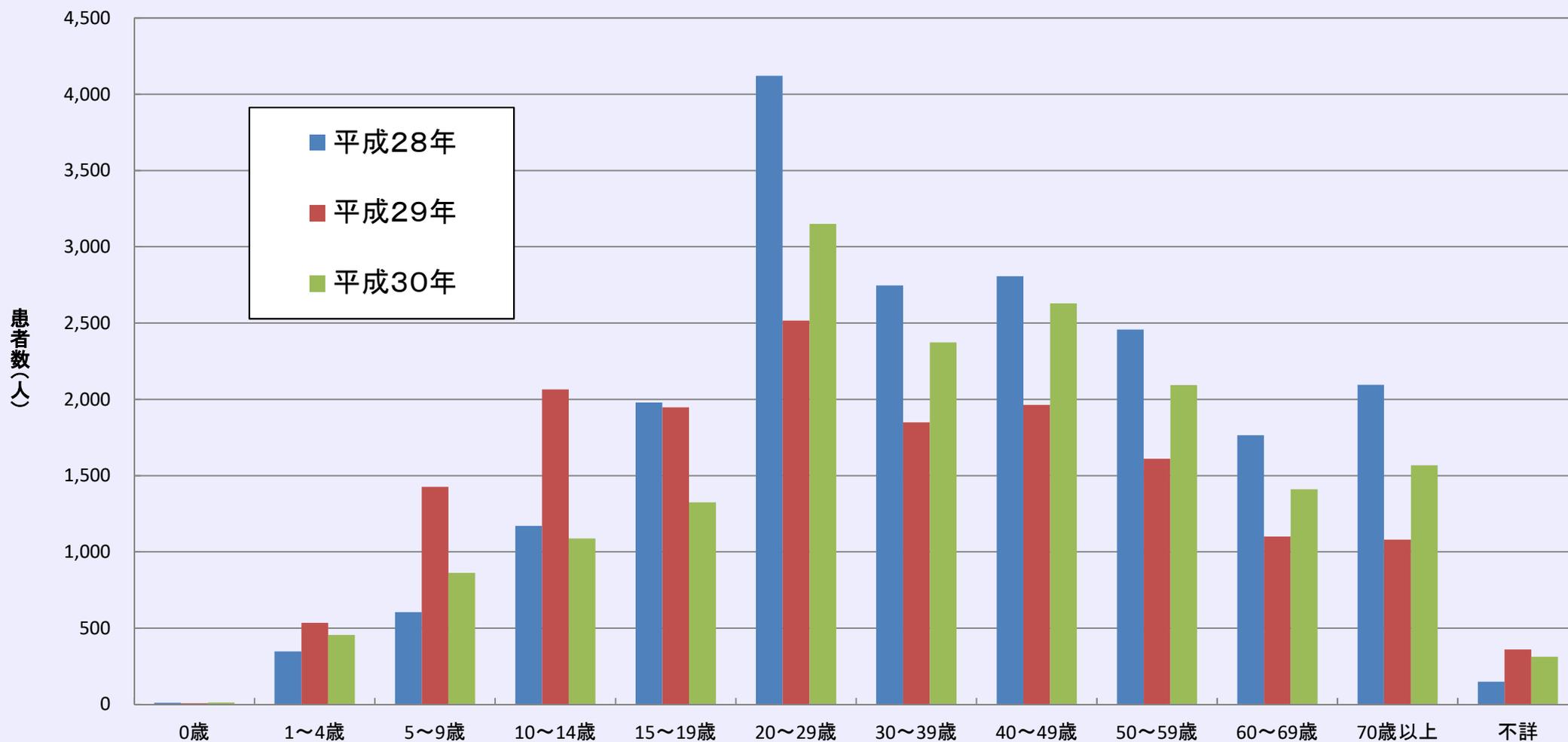
|   | 都道府県 | 発病年月日     | 原因施設種別 | 原因食品名                | 病因物質種別     | 患者数 | 死者数 | 摂食者<br>総数 | 死者年齢   |
|---|------|-----------|--------|----------------------|------------|-----|-----|-----------|--------|
| 1 | 北海道  | 2018/4/22 | 家庭     | イヌサフラン(ギョウジャニンニクと誤食) | 自然毒-植物性自然毒 | 2   | 1   | 2         | 男:70歳~ |
| 2 | 北海道  | 2018/7/12 | 家庭     | イヌサフラン               | 自然毒-植物性自然毒 | 1   | 1   | 1         | 女:70歳~ |
| 3 | 三重県  | 2018/9/11 | 家庭     | ニセクロハツを家庭で調理した食品     | 自然毒-植物性自然毒 | 1   | 1   | 1         | 男:70歳~ |

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 年齢階級別食中毒患者数(平成28年～30年)

## 年齢階層別食中毒患者数(平成28年～30年)



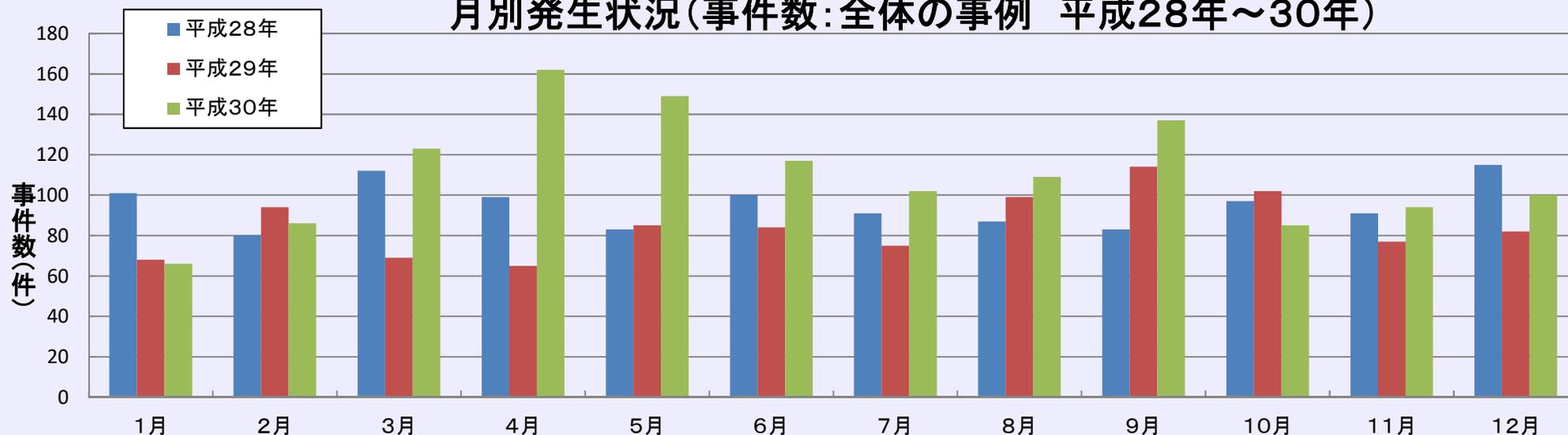
詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)8ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

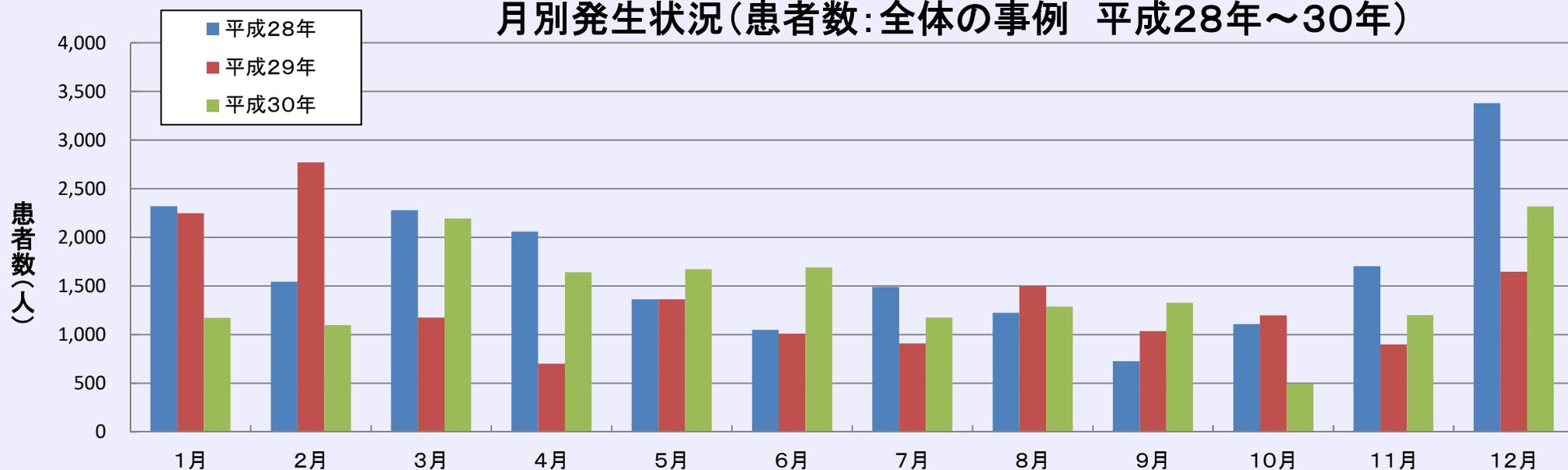


# 月別発生状況

## 月別発生状況(事件数:全体の事例 平成28年~30年)



## 月別発生状況(患者数:全体の事例 平成28年~30年)



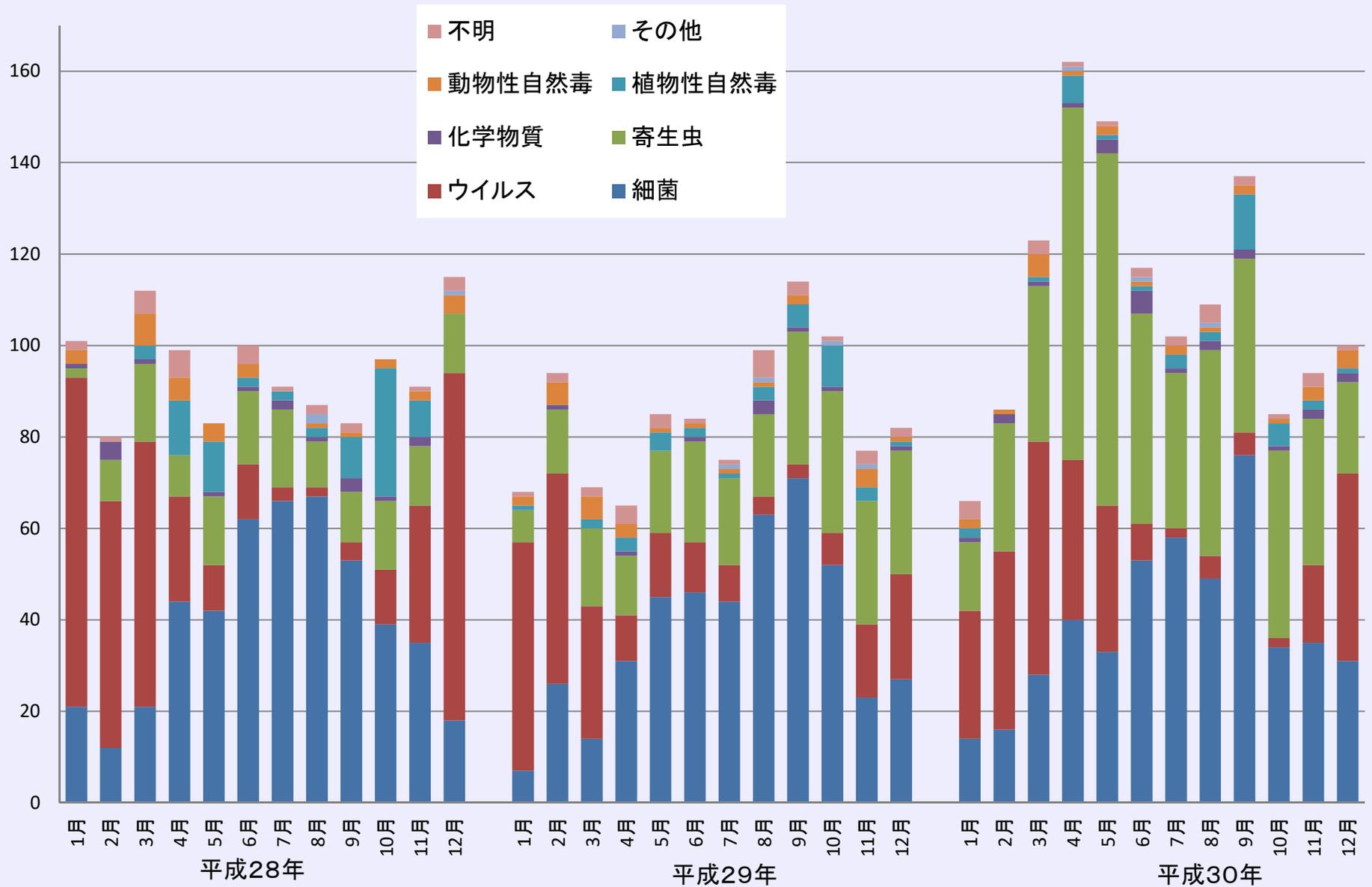
詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)10・14ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 病因物質別事件数の月別発生状況(平成28年～30年)

事件数(件)



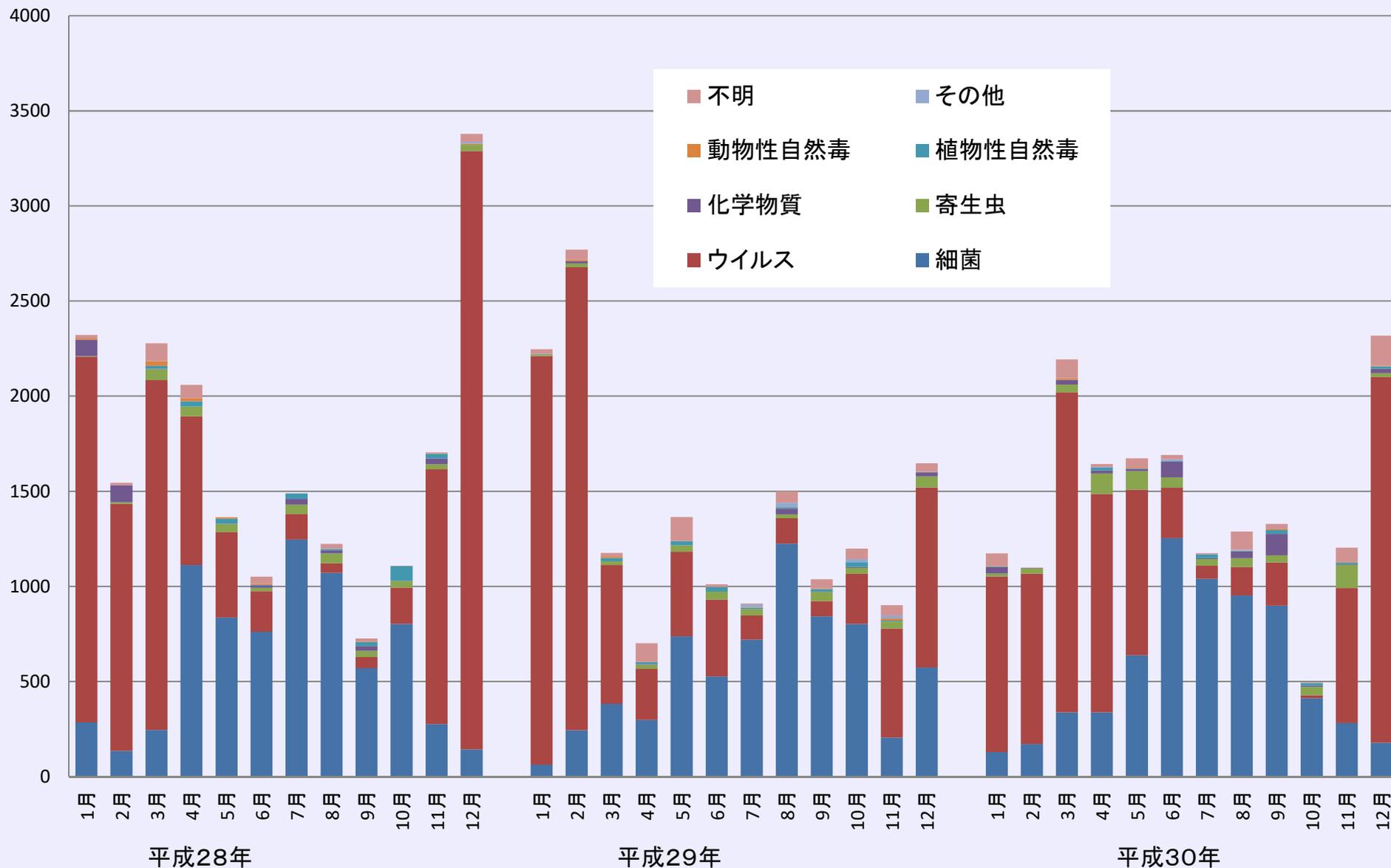
詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)12・13ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 病因物質別患者数の月別発生状況(平成28年～30年)

患者数(件)

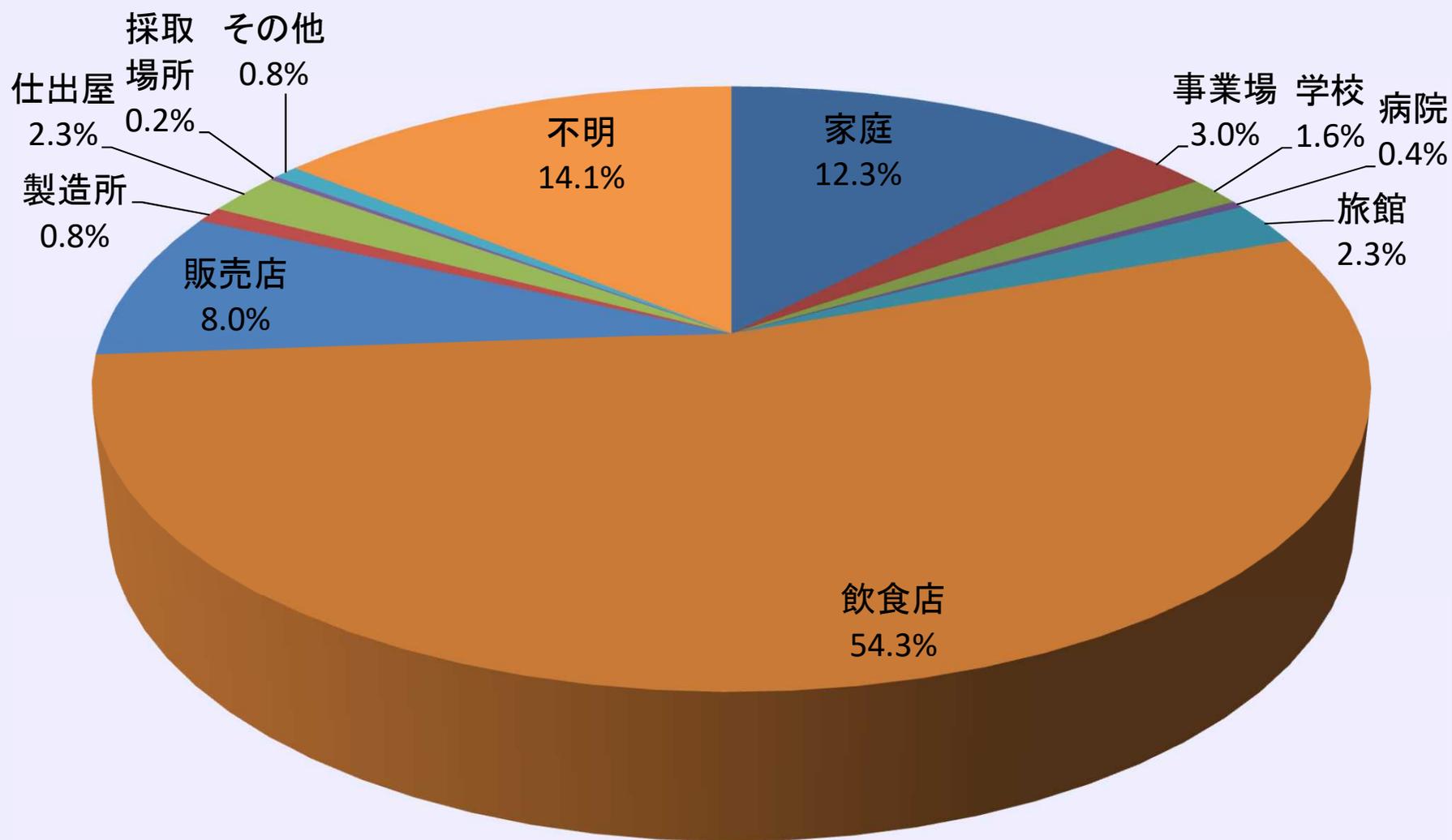


詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)16・17ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【全体】原因施設別事件数(平成30年)

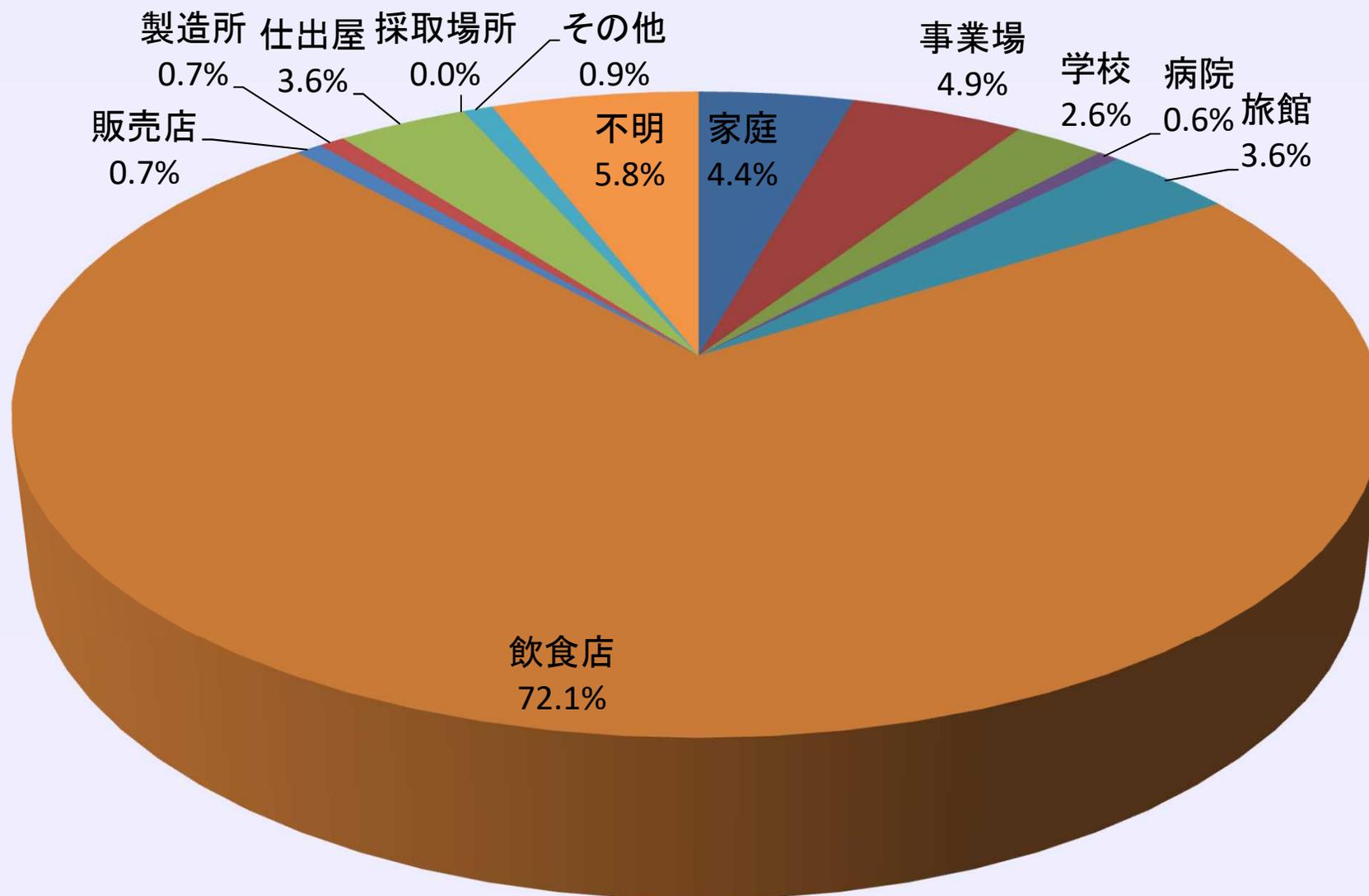


詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【患者数2人以上】原因施設別事件数(平成30年)

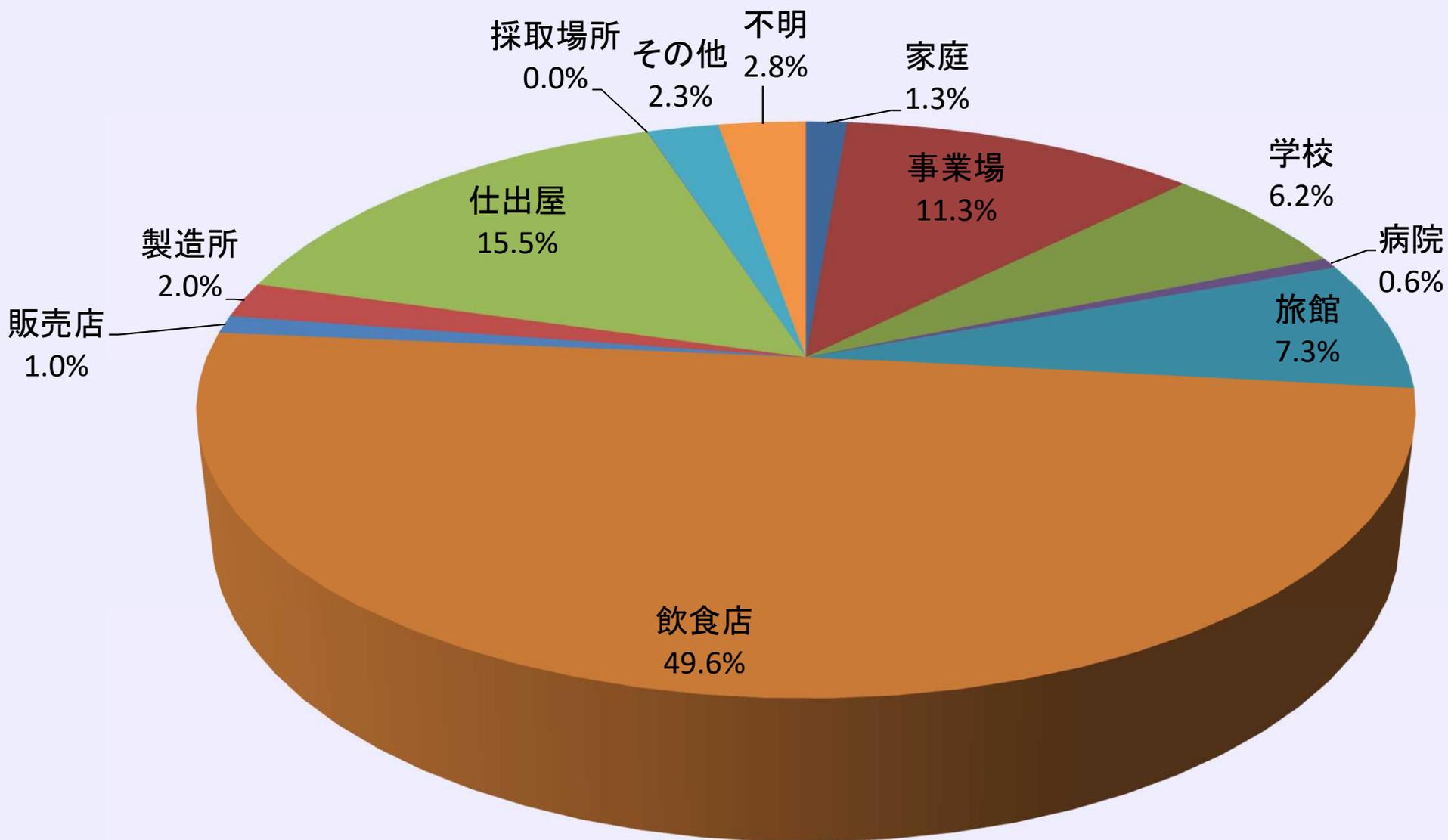


詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【全体】原因施設別患者数(平成30年)

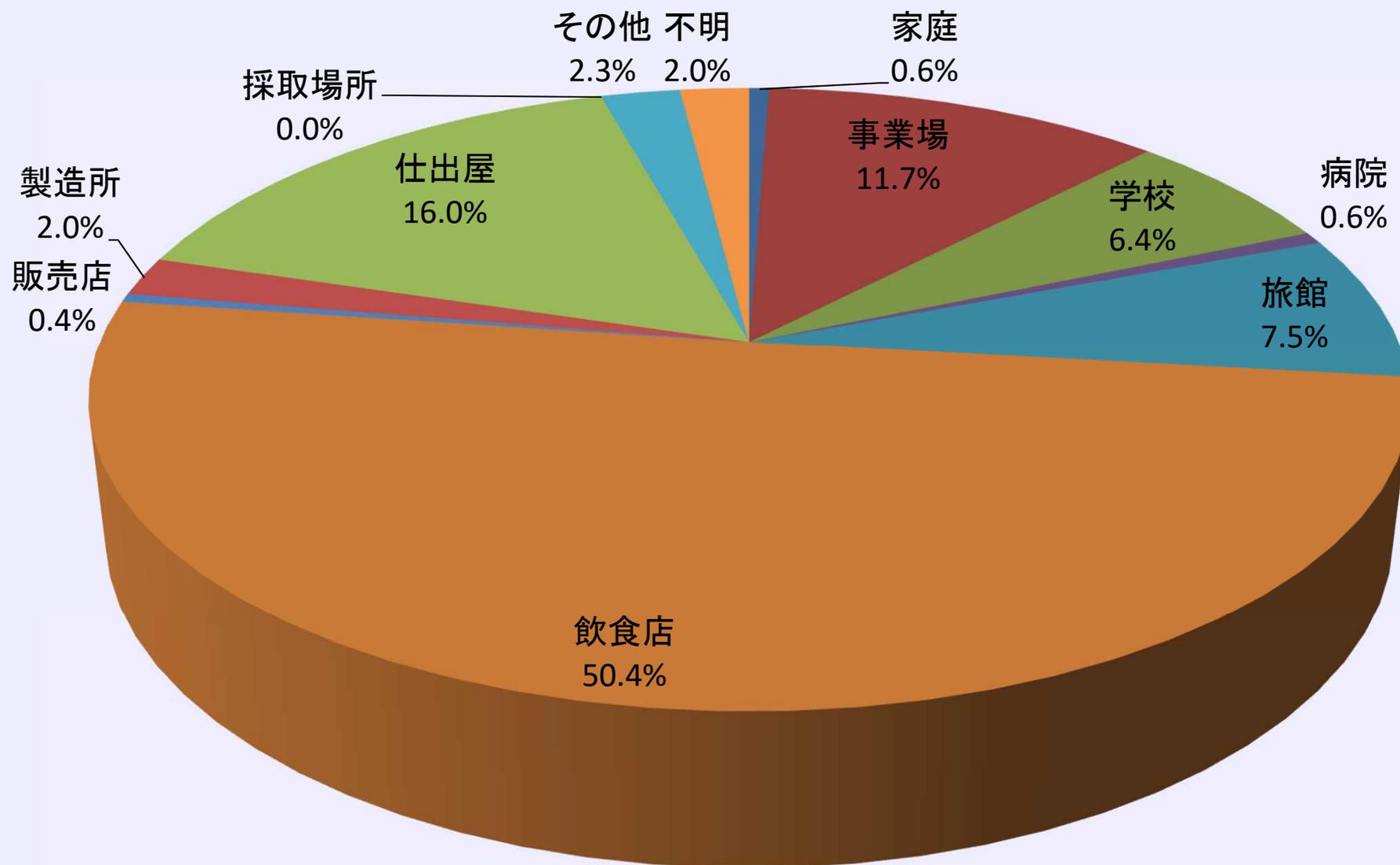


詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【患者数2人以上】原因施設別患者数(平成30年)

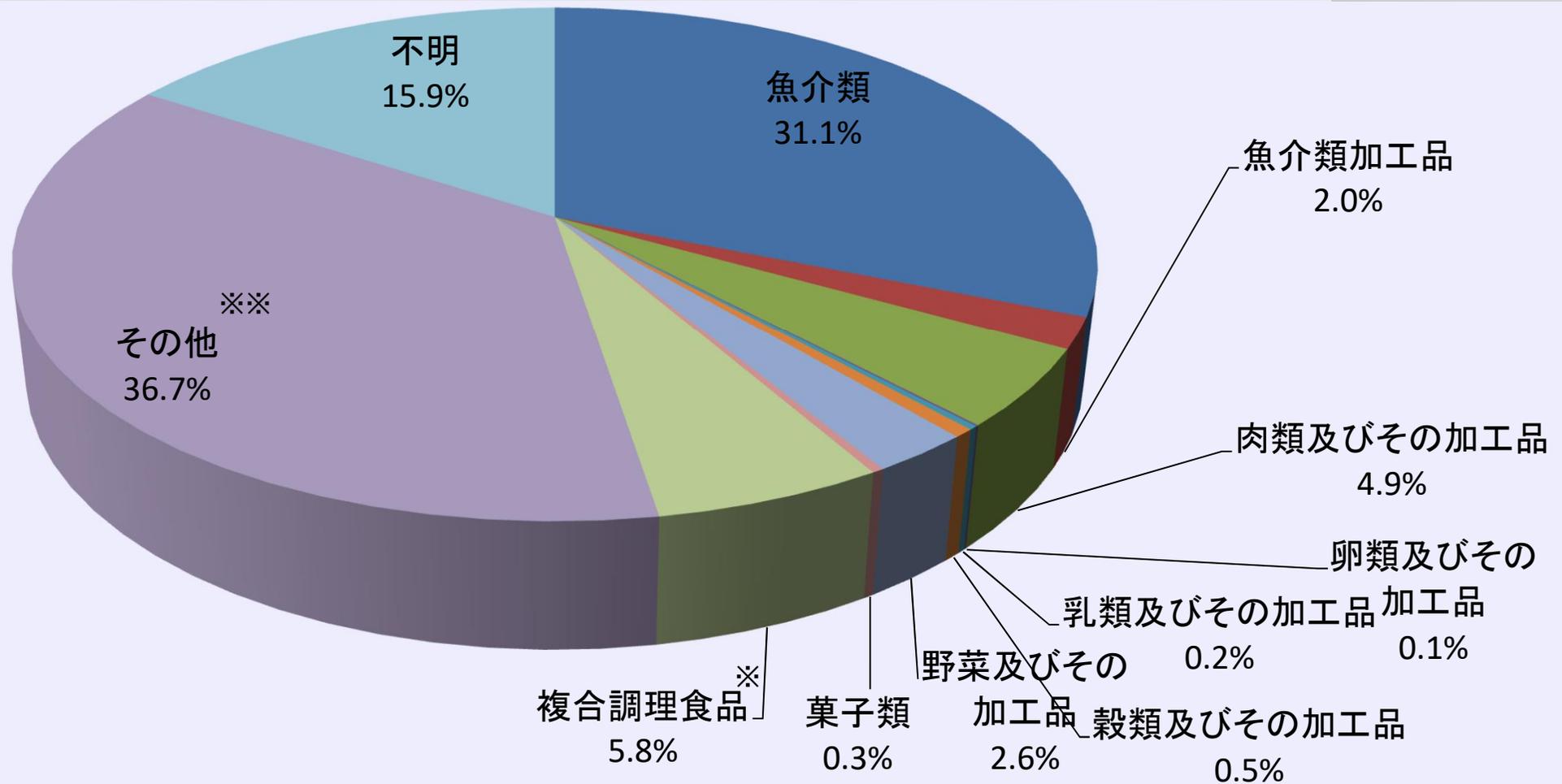


詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)18ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【全体】原因食品別事件数(平成30年)



詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)23ページ参照

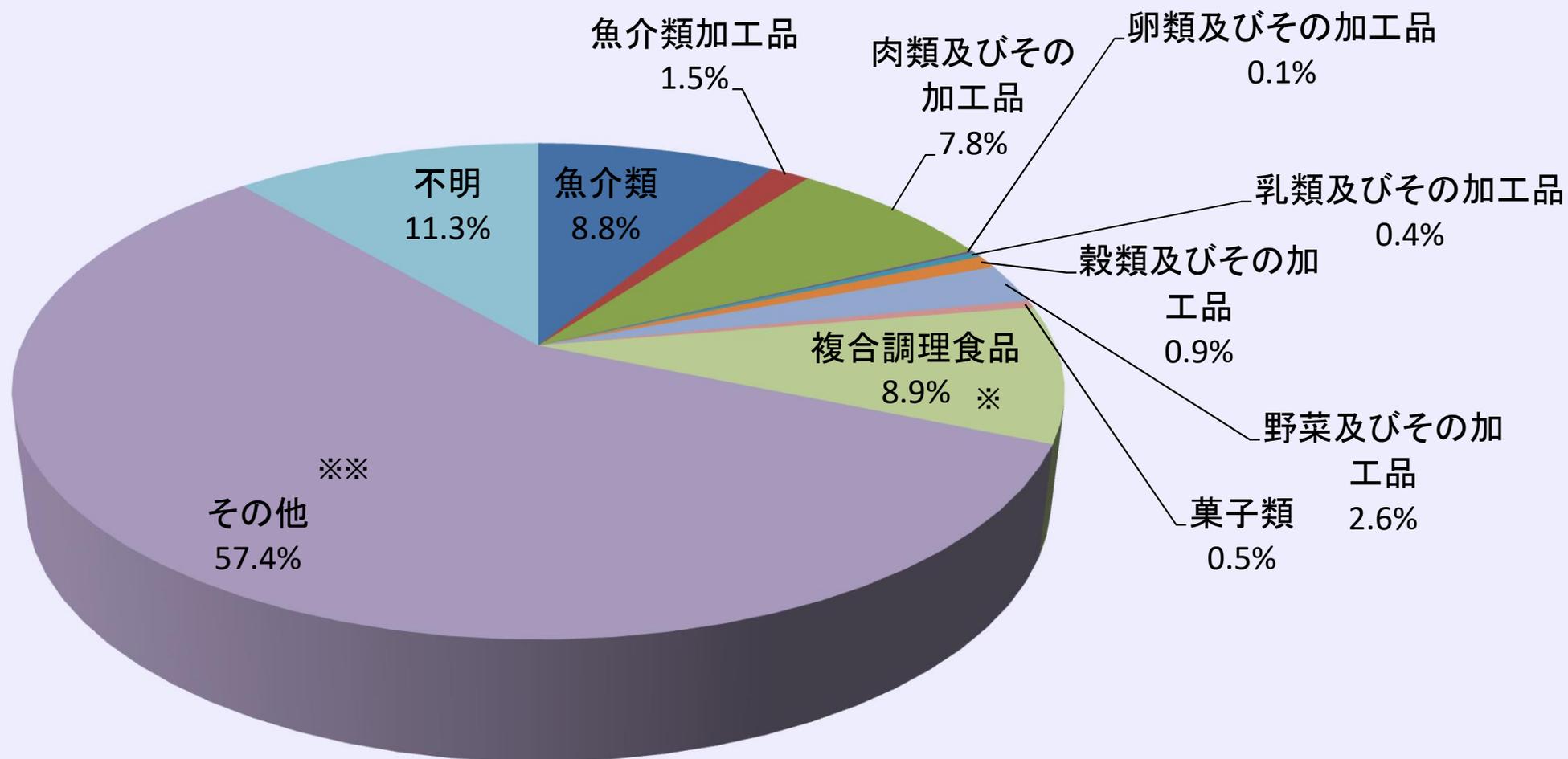
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※その他:上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【患者数2人以上】原因食品別事件数(平成30年)



詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)23ページ参照

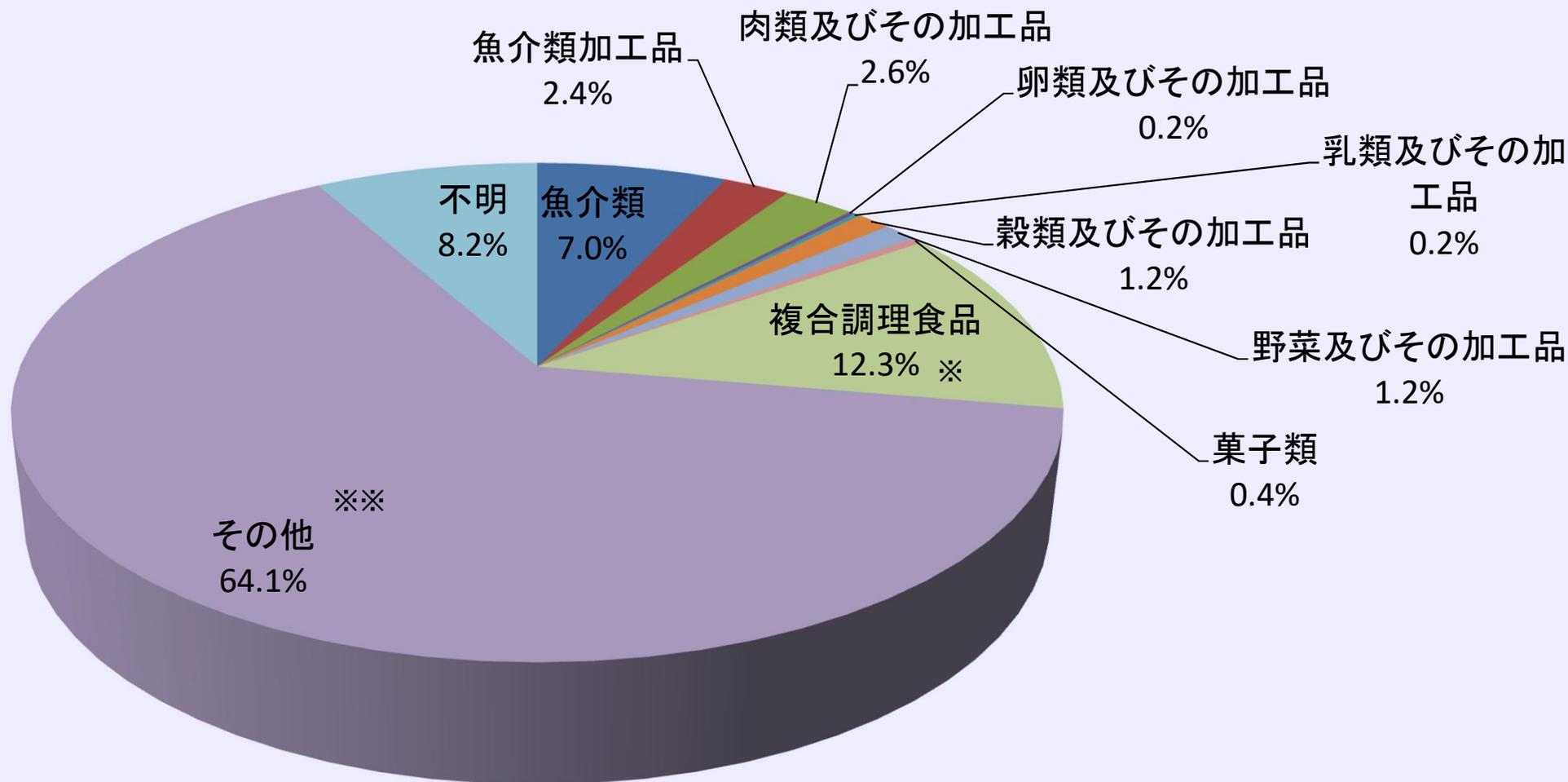
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※その他:上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【全体】原因食品別患者数(平成30年)



詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)23ページ参照

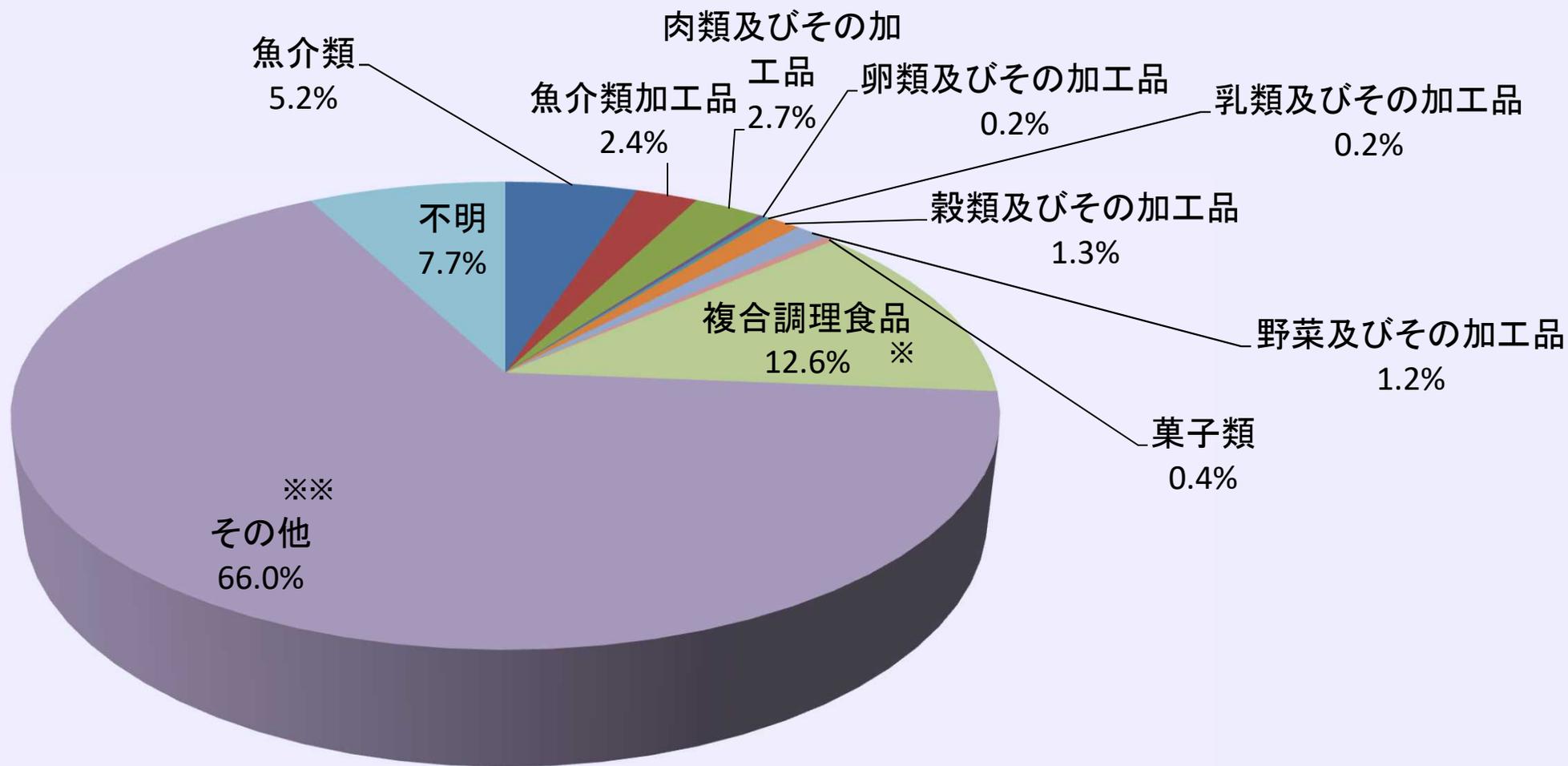
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※その他:上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【患者数2人以上】原因食品別患者数(平成30年)



詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)23ページ参照

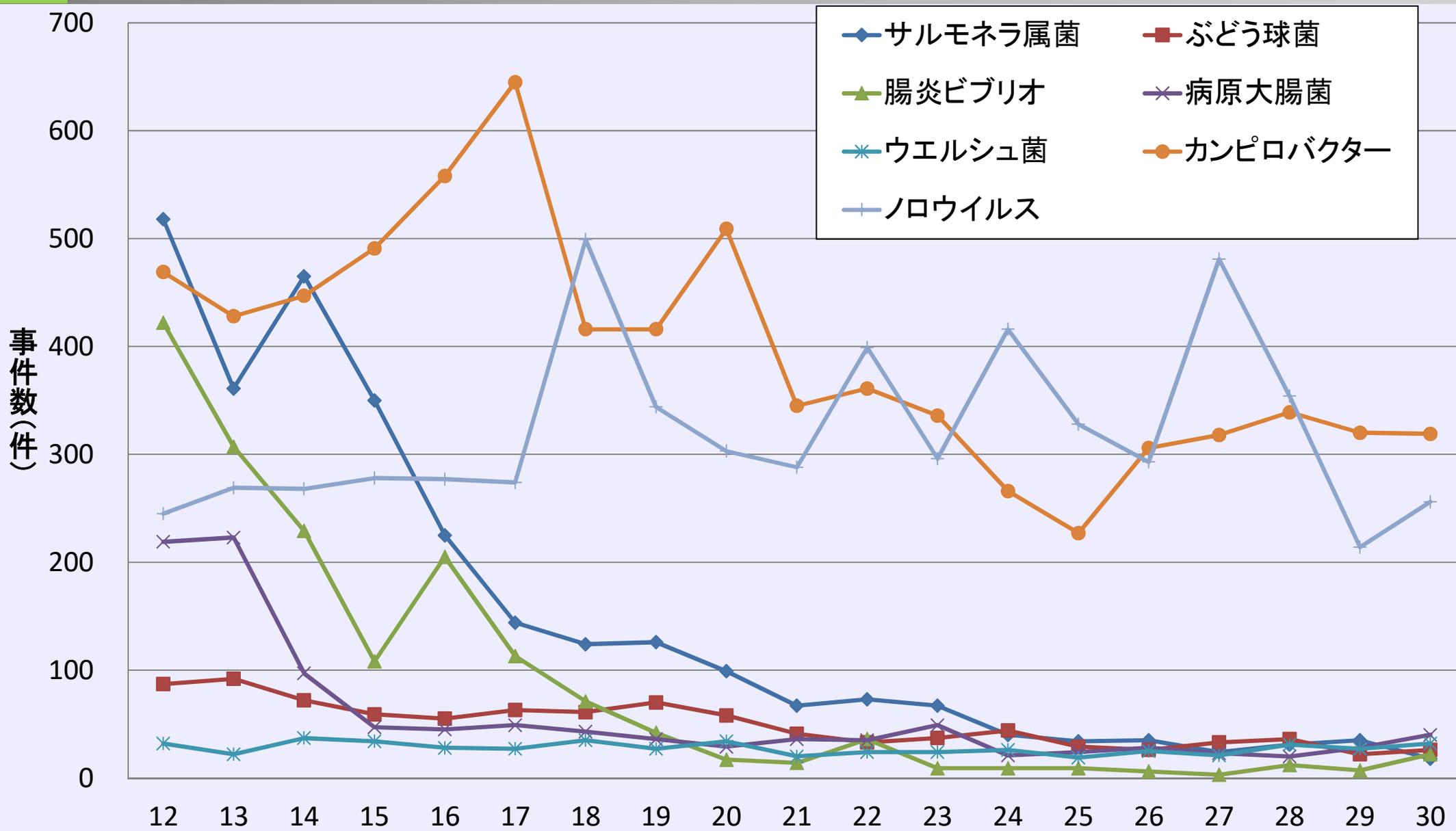
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※その他:上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



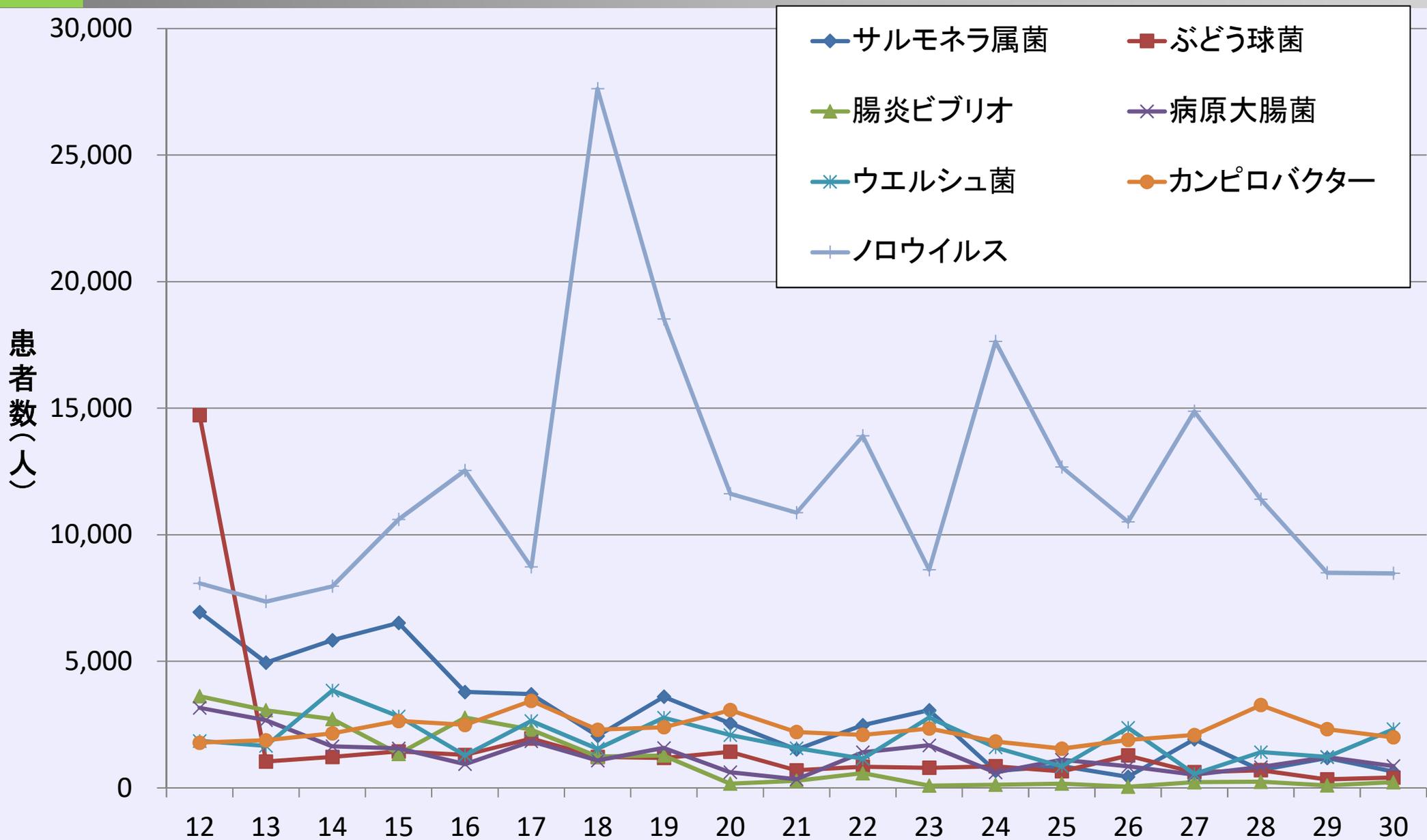
# 病因物質別事件数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



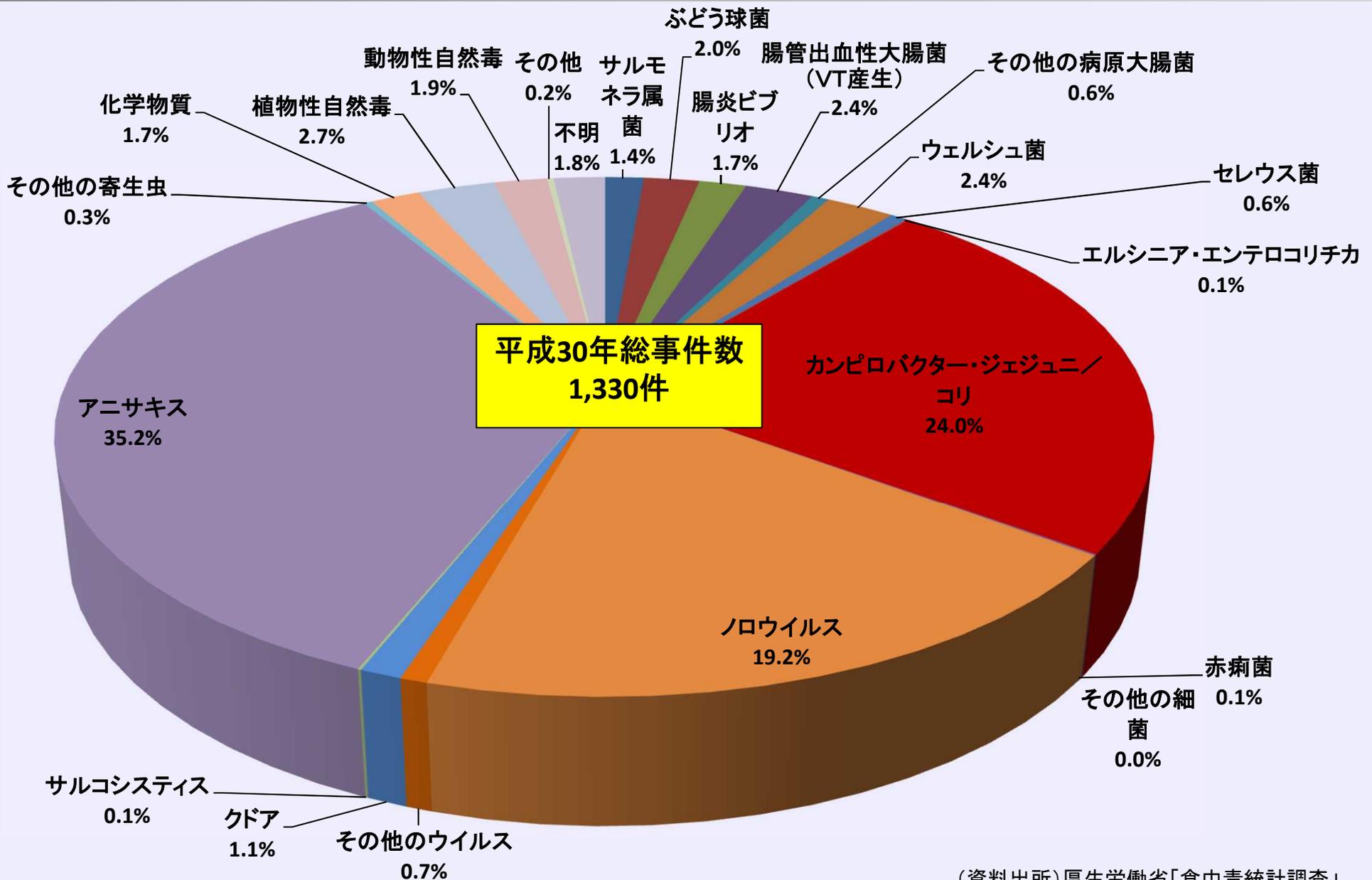
# 病因物質別患者数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【全体】病因物質別事件数発生状況(平成30年)

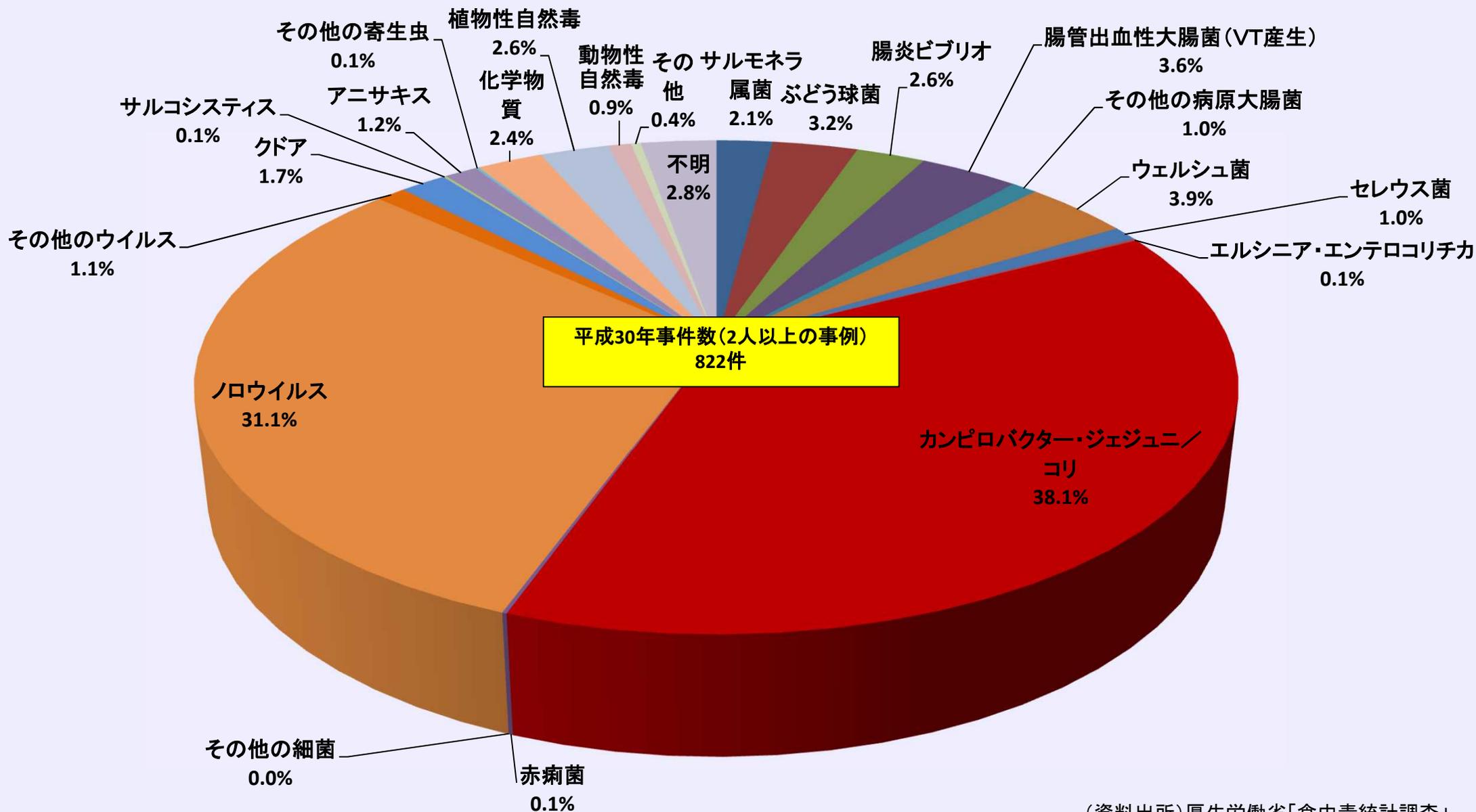


詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【患者数2人以上】病因物質別事件数発生状況(平成30年)

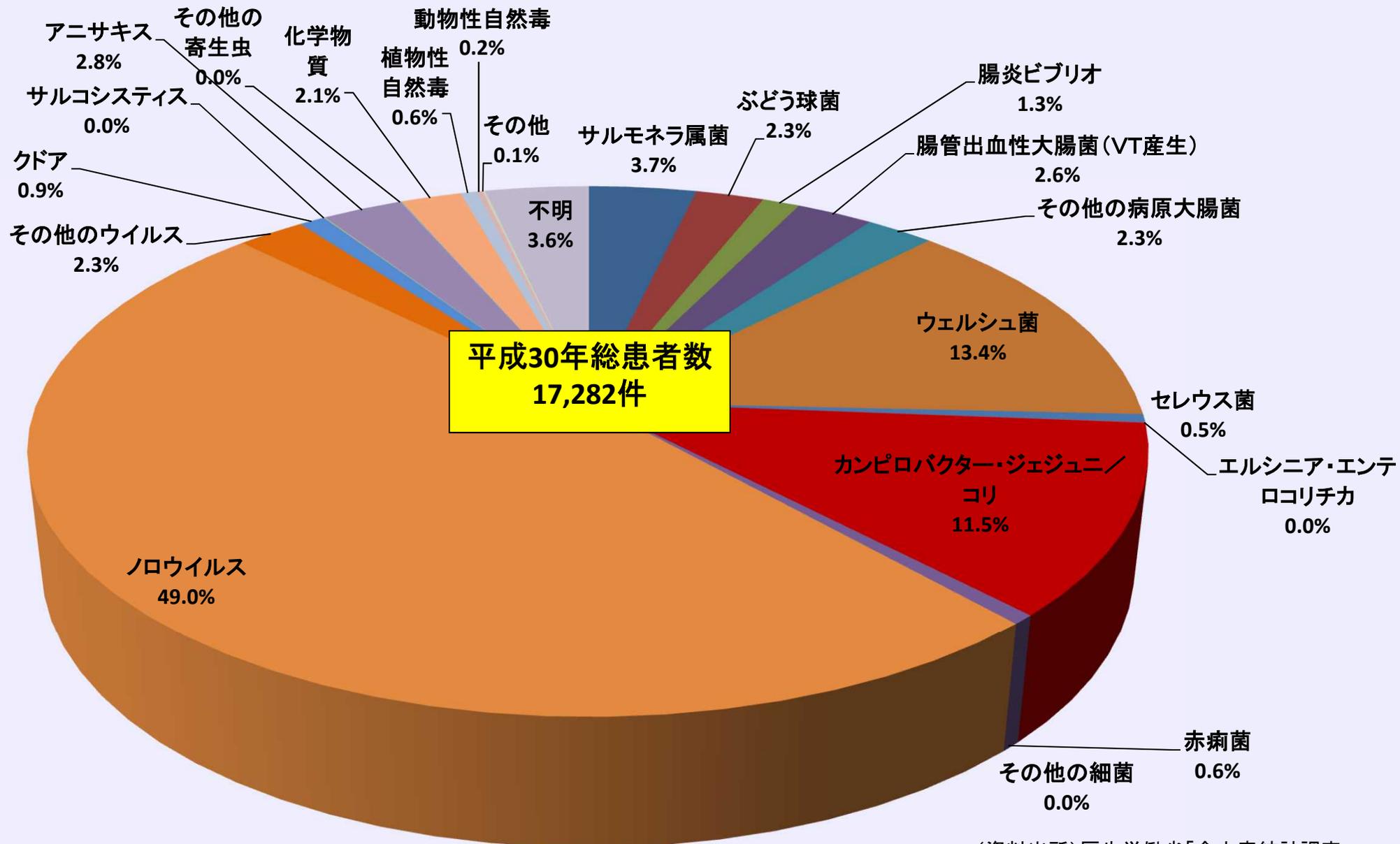


詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【全体】病因物質別患者数発生状況(平成30年)

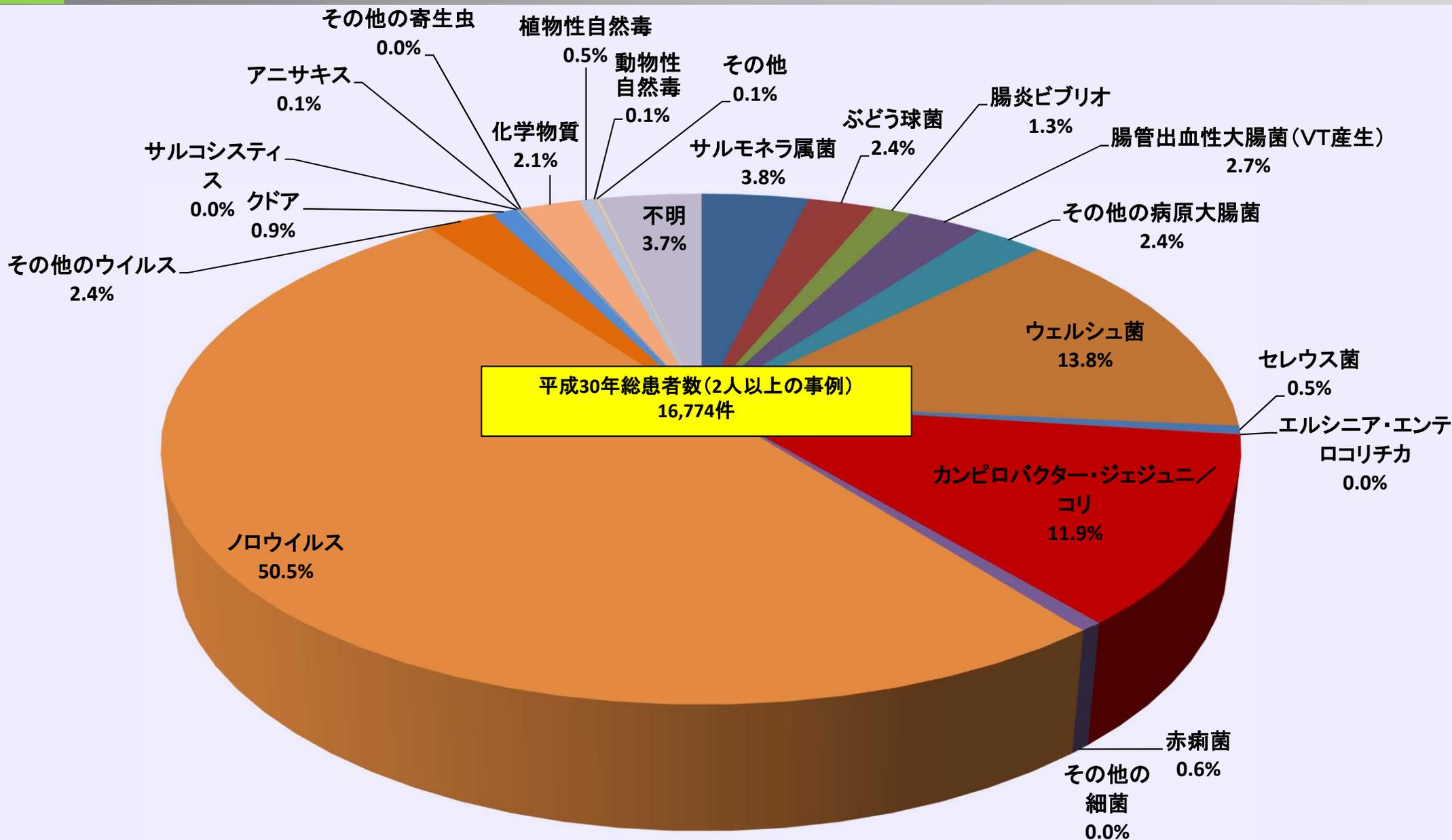


詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 【患者数2人以上】病因物質別患者数発生状況(平成30年)



詳細は、資料2(平成30年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 主な広域的な食中毒事案の対応等

1. 平成30年に発生した主な広域的な食中毒事案
2. 広域的な食中毒事案への対応

## 1. 平成30年に発生した主な広域的な食中毒事案

**【事案1】** 埼玉県、東京都、茨城県及び福島県から報告された同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157による感染症・食中毒事案

**【事案2】** 同系列のハンバーガー店における腸管出血性大腸菌0121（VT2）食中毒事案

**【事案3】** 同系列の寿司店における腸炎ビブリオ食中毒事案

## 【事案1】埼玉県、東京都、茨城県及び福島県から報告された同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157による感染症・食中毒事案

H30年5月25日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌O157:H7(VT1、2)患者のうち、サンチュが提供された9件の事案で遺伝子型が同一であった。これらの患者の喫食状況調査、検食の検査結果等を踏まえ、同一の生産業者から出荷されたサンチュが汚染原因と疑われたため、厚生労働省は、千葉県を通じ当該生産者に対し、出荷自粛、自主回収の要請を行い、加えて、消費者に対し事案の公表を行った。

### 【患者発生状況】

同一生産者のサンチュの提供があった9事例では、6月22日までに、合計20名の患者について血便等の症状認められ、遺伝子型検査の結果、9事例の患者の菌株の遺伝子型がサンチュから検出された菌株の遺伝子型と一致。

(平成30年6月22日時点)

|                  | 1                | 2                              | 3     | 4          | 5          | 6     | 7     | 8          | 9     |
|------------------|------------------|--------------------------------|-------|------------|------------|-------|-------|------------|-------|
| 自治体名             | 埼玉県              | 埼玉県                            | 東京都   | 東京都        | 茨城県        | 福島県   | 埼玉県   | 東京都        | 福島県   |
| 患者数              | 10               | 1                              | 1     | 1、(不顕性感染1) | 2、(不顕性感染2) | 1     | 1     | 2、(不顕性感染4) | 1     |
| 発症日              | 5月25日            | 5月29日                          | 5月28日 | 5月28日      | 5月27日      | 5月31日 | 5月30日 | 5月26日、6月1日 | 6月2日  |
| 当該生産者のサンチュの喫食の有無 | 有り               | 有り                             | 有り    | 有り         | 有り         | 有り    | 有り    | 有り         | 有り    |
| 喫食日              | 5月21日            | 5月21日                          | 5月21日 | 5月19日      | 5月21日      | 5月27日 | 5月26日 | 5月21日      | 複数日あり |
| 提供施設             | 高齢者施設            | 高齢者施設                          | 高齢者施設 | 高齢者施設      | 高齢者施設      | 飲食店   | 飲食店   | 高齢者施設      | 高齢者施設 |
| 患者検便のMLVA型       | サンチュから検出された菌株と一致 | No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致 |       |            |            |       |       |            |       |

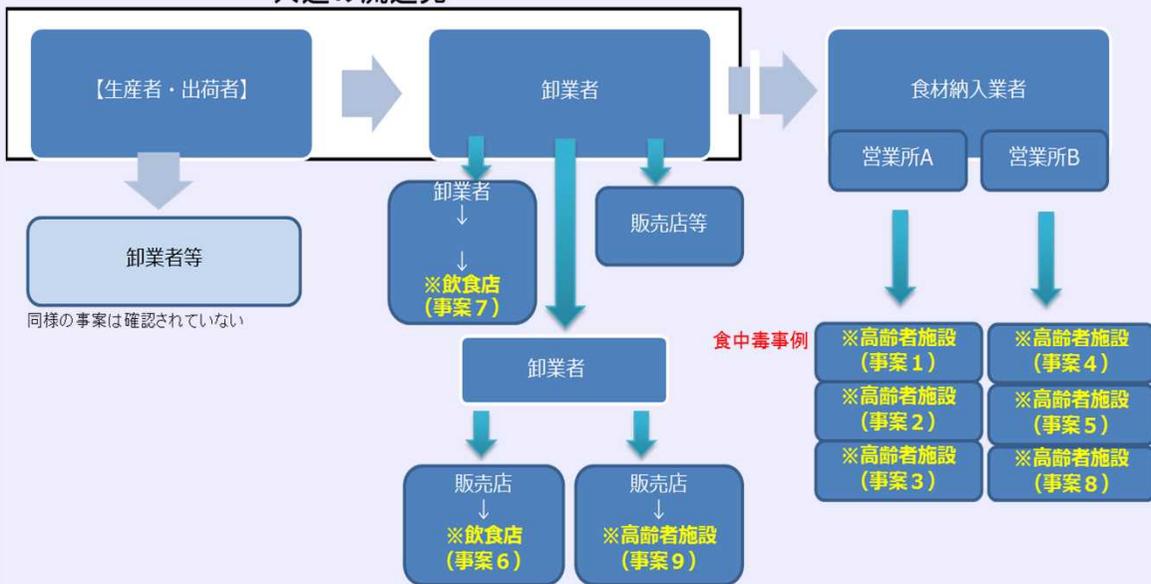
※No1の事例は食中毒と断定された。また、残品のサンチュからO157を検出。



# 【事案1】埼玉県、東京都、茨城県及び福島県から報告された同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157による感染症・食中毒事案

## 【サンチュの流通経路】

共通の流通先

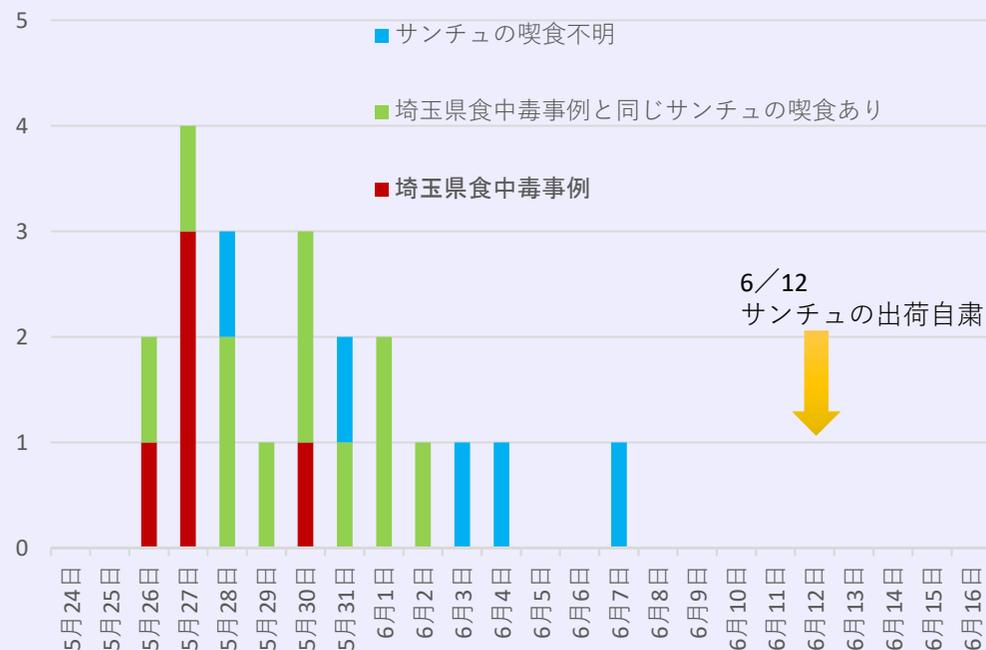


食中毒事例

※ 同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157が確認された事案

## 【流行曲線】 平成30年7月6日時点

15m0436の流行曲線



6/12  
サンチュの出荷自粛

## 【対応等】

6月3日 埼玉県が老人福祉施設における腸管出血性大腸菌 O157による食中毒を公表

6月8日 関係自治体を招集し打ち合わせ会議を実施

6月12日 厚生労働省からの要請を踏まえ、千葉県から当該生産業者に対し出荷自粛の要請を行い、当該生産業者は6月12日から出荷を自粛。

6月15日 ・厚生労働省から、「埼玉県、東京都、茨城県及び福島県から報告された同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157:H7による感染症・食中毒事案について」として事案の概要を公表。千葉県、農林水産省もそれぞれ公表。  
 ・厚生労働省より、農林水産省に対し、衛生管理に関して協力を要請。  
 ・(千葉県を通じ) サンチュの生産業者に対して、自粛前に出荷したサンチュの自主回収を要請。

6月25日 6月12日に生産者に対して行った出荷自粛要請について改善措置が講じられたため解除



## 【事案2】 同系列のハンバーガー店における腸管出血性大腸菌O121(VT2)食中毒事案

H30年8月同一系列のハンバーガー店舗を利用した腸管出血性大腸菌O121(VT2)患者が複数自治体で認められ、一部の患者の分離株の遺伝子型が一致した。関係自治体の調査において、長野県内の2店舗(患者は計6名)について食中毒と断定され、公表をされた。

### 【患者発生状況】

8月7日から23日の間に当該系列の21店舗を利用した30名が腸管出血性大腸菌O121患者と認められ、一部の患者の分離株の遺伝子型が一致した(平成30年10月2日時点)。最終的に、食中毒と断定されたのは、以下の2店舗(患者計6名)。

| 原因施設<br>都道府県 | 発病年月日     | 原因施設種別 | 原因食品             | 病因物質              | 患者総数 | 死者総数 | 摂食者総数 |
|--------------|-----------|--------|------------------|-------------------|------|------|-------|
| 長野県          | 2018/8/22 | 飲食店    | 8月18日に飲食店が提供した食事 | 腸管出血性大腸菌O121(VT2) | 2    | 0    | 2     |
| 長野県          | 2018/8/24 | 飲食店    | 8月20日に飲食店が提供した食事 | 腸管出血性大腸菌O121(VT2) | 4    | 0    | 8     |

### 【対応等】

○9月10日に厚生労働省より、都道府県等に対し、O121患者を探知した場合に同系列店の利用や喫食状況等を確認するとともに、食中毒調査を実施する旨を通知。

○9月14日に、厚生労働省より、遺伝子型が一致する店舗が複数認められるため、原因調査中であるものの、患者発生店舗及び関係施設を所管する自治体は必要な調査を行い、再発防止策をとる旨を通知。

○関係自治体より、当該同一系列のハンバーガー店及び関係施設に対し、野菜の洗浄、殺菌工程の強化とその有効性の確認等において指導を実施。

非加熱食材(野菜類)を中心に、製造から店舗に至る過程の安全性確保について、店舗及び関係施設を所管する都道府県等において調査を実施したが、共通する感染源の特定には至らなかった。

## 【事案3】 同系列の寿司店における腸炎ビブリオ食中毒事案

平成30年9月同系列の寿司店において、店内飲食、出前、テイクアウト寿司等を喫食し、下痢、おう吐等の症状を呈した患者が発生し、腸炎ビブリオによる食中毒と断定された。

### 【患者発生状況】

食中毒発生状況は以下の通り。なお、複数店舗において、保管されていたウニ参考品から腸炎ビブリオを検出し、共通に納品・提供されたウニ(中国産)が原因と推定された。

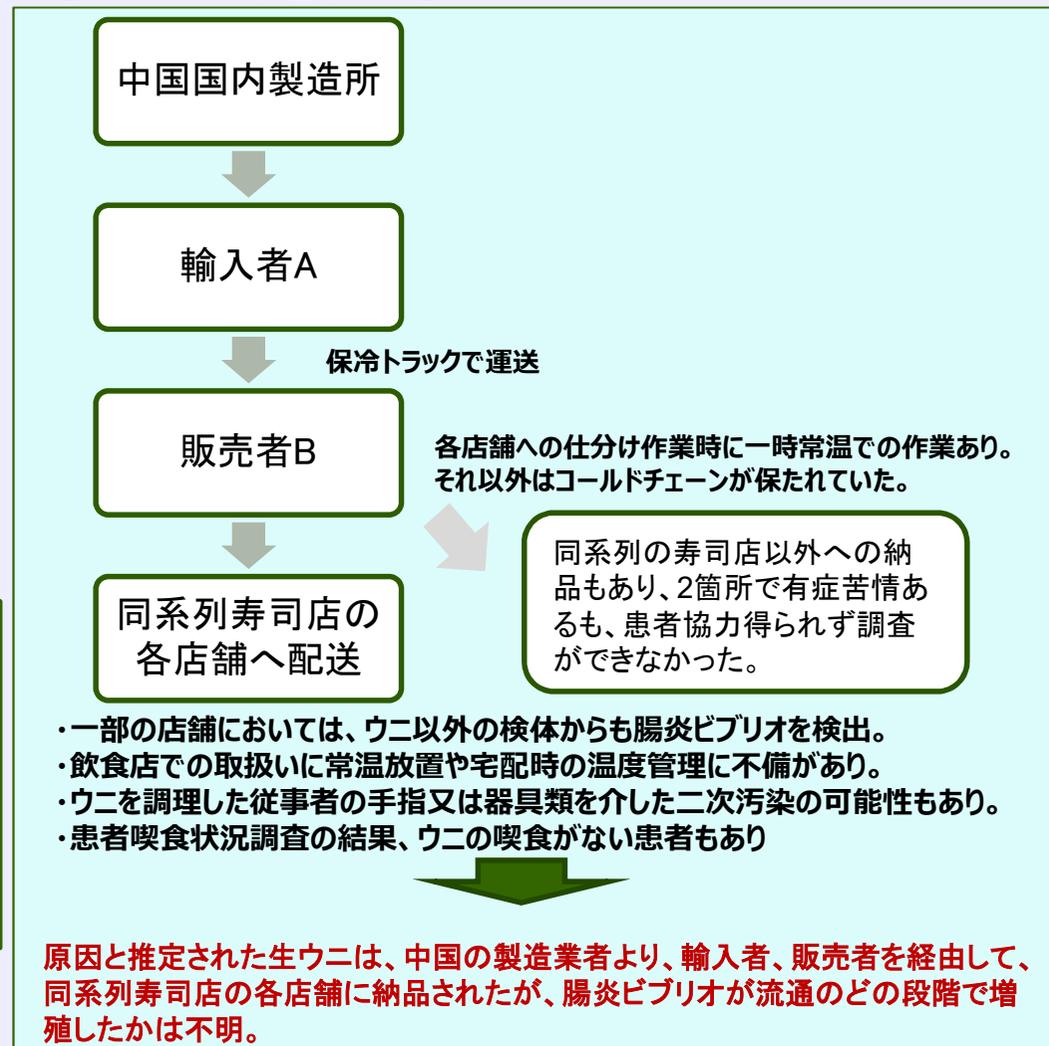
| 発症日            | 店舗数  | 食中毒患者数      | 病因物質  |
|----------------|------|-------------|---|
| 8月31日～<br>9月3日 | 21店舗 | 患者数<br>197名 | 腸炎ビブリオ<br><br>※うち1店舗患者3名については、患者便・<br>従事者便・収去食品等から病因物質が検出<br>されなかったため、病因物質不明とされた。 |

### 【対応等】

●関係自治体より、輸入業者に対し当該ウニの自主回収を指導。また、当該同系列寿司店に対し、原材料の温度管理、配送から店舗の保管、宅配・テイクアウトサービス等における食品の管理等について改善を指導。

●厚生労働省より、当該製造者から輸入されたウニ(生食用)について、輸入の都度、腸炎ビブリオの自主検査を指導する通知を发出。

### 【ウニの流通状況】



## 2. 広域的な食中毒事案への対応

# 主な広域的な食中毒事案への対応等

| 項目                                  | 主な内容  |
|-------------------------------------|---|
| 広域事案の早期探知                           | 食品衛生法を改正し、広域連携協議会を設置すること、厚生労働大臣は緊急を要する場合において協議会を開催し、必要な対策について協議を行うよう努めること等を規定（平成31年4月1日施行）  |
| 関係部局の連携並びに患者情報・喫食調査情報・検査情報を統合した情報管理 | 平成30年6月29日付け事務連絡「腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について」において、以下を規定。<br>①患者の症状、病因物質、原因食品、原因施設等その他調査に必要な情報については、感染症サーベイランスシステムにて付与された番号（NESID ID）を付して管理共有を行う。<br>②広域事例全体の原因食品等の汚染原因の絞り込みを目的として腸管出血性大腸菌感染症・食中毒共通曝露調査票を策定。  |
| 遺伝子検査手法の統一                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・遺伝子型別の検査について反復配列多型解析法（MLVA）へ統一化する旨を通知（平成30年2月8日付け通知「腸管出血性大腸菌の遺伝子型検査体制の整備及び研修会の開催について（健感発0208第1号、薬生食監発0208第1号）」）</li> <li>・腸管出血性大腸菌の届出の多い地方衛生研究所に対し、解析ソフトの整備を支援（解析ソフトの貸与）を実施した。</li> <li>・地方衛生研究所職員を対象とした遺伝子型別検査法の技術研修会を開催した。</li> <li>・各地方衛生研究所で検査を実施した遺伝子型検査結果データを集約し、迅速に広域発生事例を探知する情報の共有手順等について定めた（平成30年6月29日付け事務連絡「腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について」）</li> </ul> |
| 国による地方自治体間の情報共有への支援                 |   |
| 情報提供の一元化及び関係機関における提供した情報の共有         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒処理要領、調査マニュアル、広域連携協議会の運営要領等に必要な規定を追記予定。</li> </ul>  |



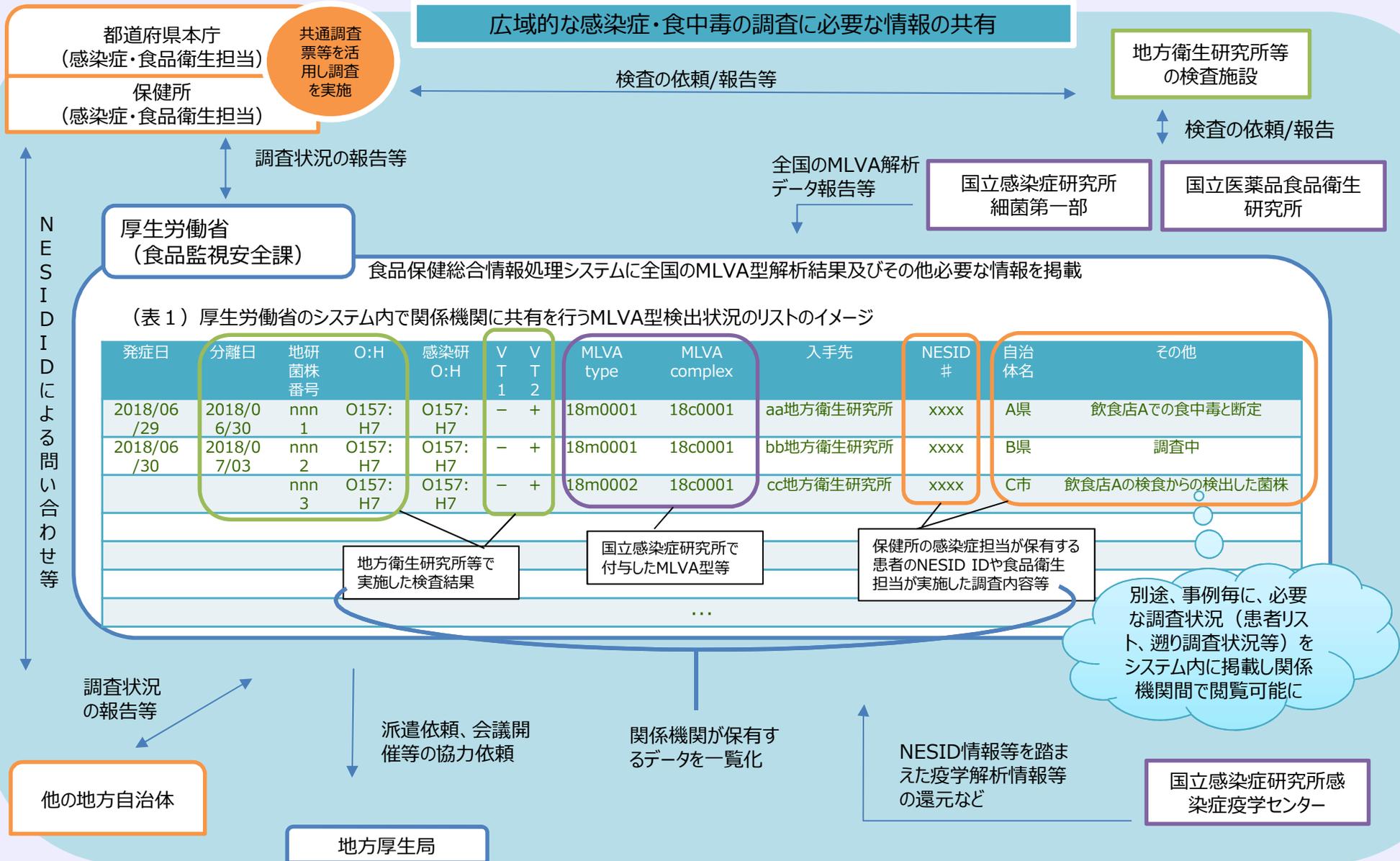
# 【イメージ図】腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について

(平成30年6月29日付け事務連絡)

腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒の調査について、事案の早期探知、関係部門間の連携及び情報の共有等を目的として、以下の3つについて定めた。

- 1 共通ID (NESID ID) での疫学情報等の管理
- 2 反復配列多型解析法 (MLVA法) による結果の取扱い
- 3 国、都道府県等の関係機関の連携・協力体制を確保するための腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査情報の共有手順等

## 広域的な感染症・食中毒の調査に必要な情報の共有

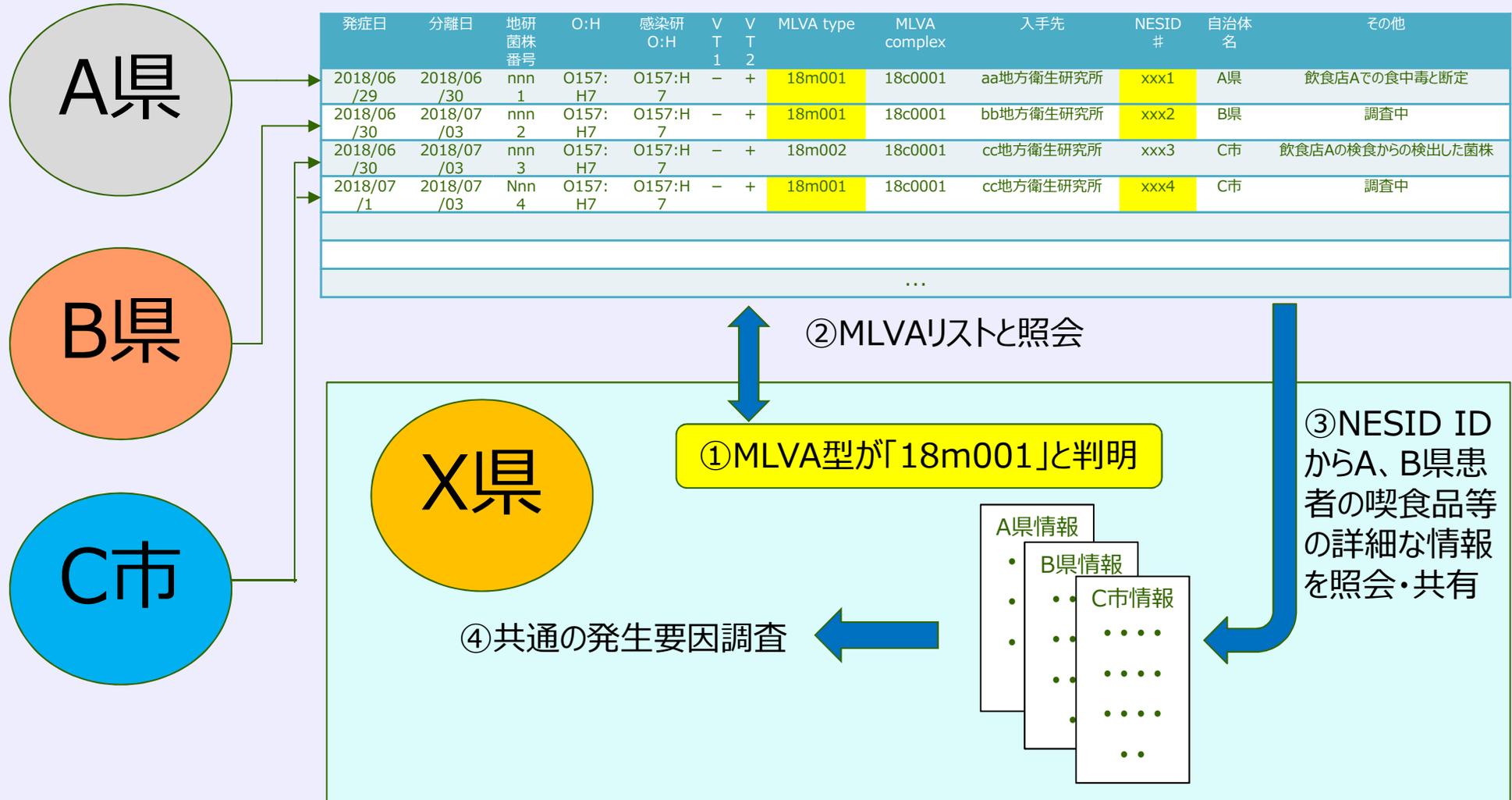


# MLVAリストを用いた活用方法（イメージその1）

## 例 1

表のMLVA 型検出状況のリストをチェックし、複数の都道府県等にて同じMLVA 型の患者が発生していることが確認された場合、関係する都道府県等の間で互いにNESID ID を用いて、該当する患者の発生時期などの症候学的観察等の喫食情報や施設利用情報等の調査内容の照会・共有を行う。

情報共有の結果、原因と疑われる共通の発生要因が判明すれば、食中毒処理要領に基づき、それに対するさらなる調査を行い、食品のさかのぼり調査結果など、他の症候学的観察の結果を総合的に判断し、食中毒の被害拡大防止および再発防止に必要な措置をとることが可能となる。



## MLVAリストを用いた活用方法（イメージその2）

### 例2

収去検査で腸管出血性大腸菌が検出された食品と、そのMLVA型をMLVA 型検出状況のリストに登録することで、同じMLVA型の患者が発生した場合、該当する食品を原因と疑って患者に喫食状況を確認することが可能となる。原因と疑われる共通の食品が特定できれば、食中毒処理要領に基づき、より詳細な原因食品の特定および結果を総合的に判断し、拡大防止及び再発防止に必要な措置につながる。

| 発症日        | 分離日        | 地研菌株番号 | O:H      | 感染研 O:H  | V T | V T | MLVA type | MLVA complex | 入手先       | NESI D# | 自治体名 | その他       |
|------------|------------|--------|----------|----------|-----|-----|-----------|--------------|-----------|---------|------|-----------|
| 2018/06/29 | 2018/06/30 | nn n1  | O157 :H7 | O157 :H7 | -   | +   | 18m001    | 18c0001      | aa地方衛生研究所 | xxx1    | A県   | 〇〇の流通実態調査 |
| 2018/06/30 | 2018/07/03 | nn n2  | O157 :H7 | O157 :H7 | -   | +   | 18m001    | 18c0001      | bb地方衛生研究所 | xxx2    | B県   | 〇〇の流通実態調査 |
| 2018/06/30 | 2018/07/03 | nn n3  | O157 :H7 | O157 :H7 | -   | +   | 18m002    | 18c0001      | cc地方衛生研究所 | xxx3    | C市   | 〇〇の流通実態調査 |
| 2018/07/1  | 2018/07/03 | Nn n4  | O157 :H7 | O157 :H7 | -   | +   | 18m001    | 18c0001      | cc地方衛生研究所 | xxx4    | C市   | 〇〇の流通実態調査 |

※A県、B県、C市……にて実施

## 収去検査

野菜

食肉

※MLVAの結果を登録

X県

②MLVAリストと照会

①患者のMLVA型が「18m001」と判明

③同じMLVA型の菌が検出された食品を喫食しているか調査

A県情報

.....  
.

B県情報

.....  
.

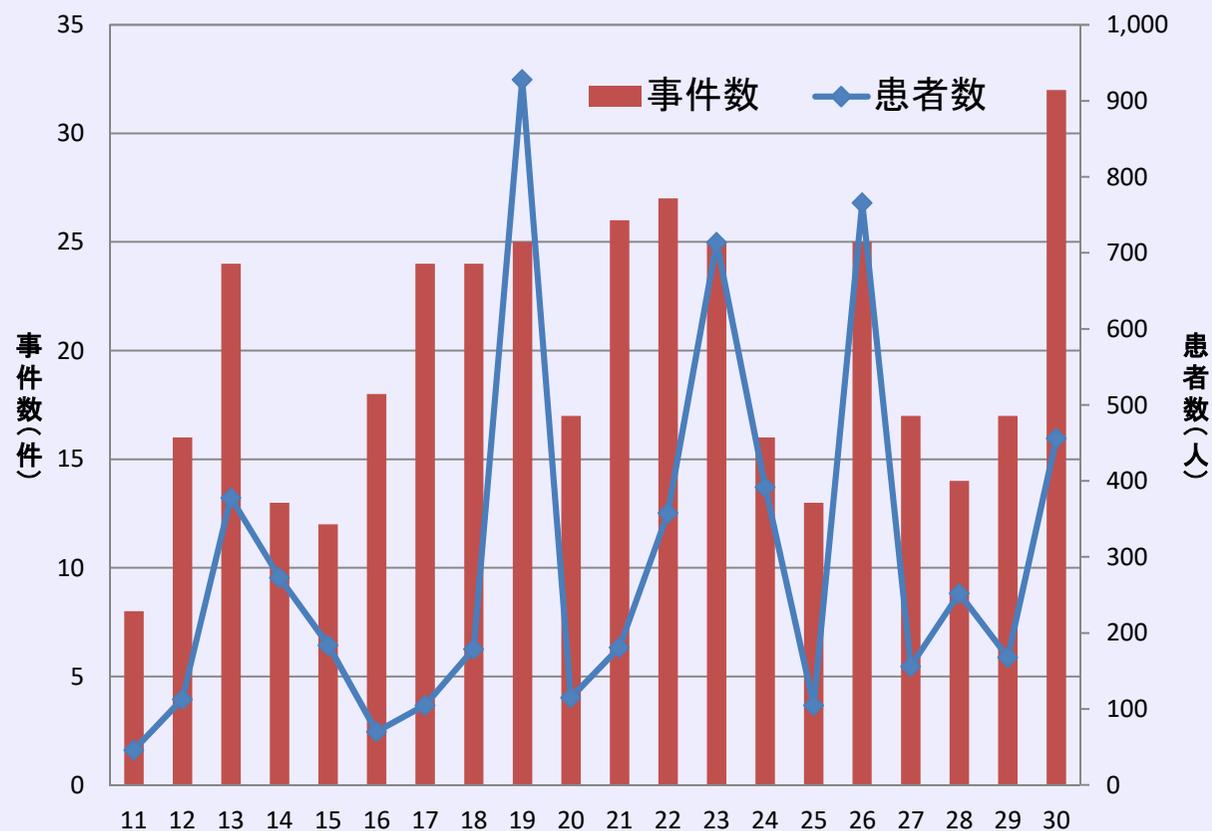
C市情報

.....  
.

# 腸管出血性大腸菌食中毒の発生状況について

# 腸管出血性大腸菌（VT産生）食中毒の発生推移

| 西暦   | 元号    | 発生件数 | 患者数 | 死者数 |
|------|-------|------|-----|-----|
| 1999 | 平成11年 | 8    | 46  | 0   |
| 2000 | 平成12年 | 16   | 113 | 1   |
| 2001 | 平成13年 | 24   | 378 | 0   |
| 2002 | 平成14年 | 13   | 273 | 9   |
| 2003 | 平成15年 | 12   | 184 | 1   |
| 2004 | 平成16年 | 18   | 70  | 0   |
| 2005 | 平成17年 | 24   | 105 | 0   |
| 2006 | 平成18年 | 24   | 179 | 0   |
| 2007 | 平成19年 | 25   | 928 | 0   |
| 2008 | 平成20年 | 17   | 115 | 0   |
| 2009 | 平成21年 | 26   | 181 | 0   |
| 2010 | 平成22年 | 27   | 358 | 0   |
| 2011 | 平成23年 | 25   | 714 | 7   |
| 2012 | 平成24年 | 16   | 392 | 8   |
| 2013 | 平成25年 | 13   | 105 | 0   |
| 2014 | 平成26年 | 25   | 766 | 0   |
| 2015 | 平成27年 | 17   | 156 | 0   |
| 2016 | 平成28年 | 14   | 252 | 10  |
| 2017 | 平成29年 | 17   | 168 | 1   |
| 2018 | 平成30年 | 32   | 456 | 0   |



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



# 平成30年に発生した腸管出血性大腸菌食中毒一覽

※原因施設については、食中毒の発生した施設の種類を厚生労働省にて記載。

| 原因施設<br>都道府県 | 発病年月日      | 原因施設    | 原因食品名   | 患者総数 | 摂食者総数 | 備考    |
|--------------|------------|---------|---|------|-------|-------|
| 兵庫県          | 2018/4/20  | その他の飲食店 | 4月18日に提供された食事                                     | 4    | 8     |       |
| 新潟市          | 2018/4/25  | その他の飲食店 | 原因施設が4月21日の夜に提供した食品                               | 2    | 2     |       |
| 千葉県          | 2018/5/15  | 弁当店     | 不明（平成30年5月15日に当該施設が調製した弁当）                        | 18   | 352   |       |
| 北海道          | 2018/5/23  | 高齢者施設   | 不明（当該施設が5月19日に提供した夕食）                             | 6    | 22    |       |
| 埼玉県          | 2018/5/25  | 高齢者施設   | 平成30年5月21日夕食に調理、提供したサンチュ                          | 10   | 31    | 事案1参照 |
| 横浜市          | 2018/6/7   | 焼き肉店    | 不明（6月2日、3日に提供された食事）                               | 5    | 16    |       |
| 横浜市          | 2018/6/11  | 焼き肉店    | 不明（6月8日提供の食事）                                     | 1    | 2     |       |
| 東京都          | 2018/6/26  | 焼き肉店    | 平成30年6月24日から7月1日に当該施設で調理し、提供した食事                  | 20   | 51    |       |
| 富山市          | 2018/7/2   | 焼き肉店    | 焼肉料理  | 2    | 107   |       |
| 世田谷区         | 2018/7/4   | 保育所     | 平成30年7月3日に当該施設において調理し提供された給食（昼食）                  | 34   | 94    |       |
| 長野県          | 2018/7/15  | 焼き肉店    | 7月12日、14日、16日に飲食店が提供した食事                          | 7    | 149   |       |
| 大阪府          | 2018/7/23  | 焼き肉店    | 不明(平成30年7月21日に提供された食事)                            | 3    | 5     |       |
| 兵庫県          | 2018/7/23  | その他の飲食店 | 平成30年7月21日昼～夜及び7月29日夜に当該施設で提供された加熱不十分なハンバーグ       | 9    | 148   |       |
| 八尾市          | 2018/7/24  | 焼き肉店    | 不明（平成30年7月21日及び22日に提供された飲食店料理（牛生センマイ及び牛心臓の刺身を含む）） | 4    | 11    |       |
| 大阪府          | 2018/7/24  | 焼き肉店    | 不明(平成30年7月22日に提供された食事)                            | 1    | 2     |       |
| 愛知県          | 2018/7/31  | 焼き肉店    | 平成30年7月28日に提供された生センマイ                             | 4    | 11    |       |
| 文京区          | 2018/8/2   | その他の飲食店 | 平成30年8月2日、3日及び4日に調理提供された食事                        | 194  | 1776  |       |
| 横浜市          | 2018/8/3   | その他の飲食店 | 不明（7月29日及び31日提供の食事）                               | 3    | 6     |       |
| 静岡県          | 2018/8/3   | 事業所食堂   | 不明（8月1日から8月2日に提供した給食）                             | 60   | 385   |       |
| 川崎市          | 2018/8/5   | 焼き肉店    | 不明（平成30年8月2日、5日及び6日に提供された食事）                      | 4    | 8     |       |
| 品川区          | 2018/8/11  | 焼き肉店    | 不明（平成30年8月7日昼、8月11日夜、8月12日昼に提供した食品）               | 9    | 14    |       |
| 長野県          | 2018/8/22  | ハンバーガー店 | 8月18日に飲食店が提供した食事                                  | 2    | 2     | 事案2参照 |
| 長野県          | 2018/8/24  | ハンバーガー店 | 8月20日に飲食店が提供した食事                                  | 4    | 8     | 事案2参照 |
| 八王子市         | 2018/8/25  | 焼き肉店    | 8月21日および22日に当該施設が調理し提供した食事                        | 5    | 9     |       |
| 高崎市          | 2018/8/28  | 焼き肉店    | 平成30年8月25日～27日の間に当該店舗で提供された食事                     | 4    | 19    |       |
| 茨城県          | 2018/8/31  | ホテル・旅館  | 8月30日（夕）及び8月31日（昼）に提供された食事                        | 16   | 46    |       |
| 石川県          | 2018/9/2   | その他の飲食店 | 不明（8月30日に原因施設が提供した食事）                             | 3    | 6     |       |
| 秋田県          | 2018/9/29  | 焼き肉店    | 不明（9月25日及び26日に調理提供した食事）                           | 5    | 220   |       |
| 福井県          | 2018/9/29  | 焼き肉店    | 9月27日、28日、29日に原因施設が提供した食事                         | 4    | 107   |       |
| 杉並区          | 2018/10/9  | 焼き肉店    | 平成30年10月7日（日）及び8日（月）に、当該施設で提供された食品                | 8    | 14    |       |
| 名古屋市         | 2018/10/21 | 焼き肉店    | 不明（10月17日昼に提供された食事）                               | 2    | 2     |       |
| 三重県          | 2018/10/31 | 焼き肉店    | 不明（平成30年10月28日夕食）                                 | 3    | 5     |       |

# 感染症発生動向調査による腸管出血性大腸菌感染症報告数

| 西暦   | 元号    | 感染症発生動向調査による腸管出血性大腸菌感染症 |
|------|-------|-------------------------|
| 1999 | 平成11年 | 3,117                   |
| 2000 | 平成12年 | 3,648                   |
| 2001 | 平成13年 | 4,435                   |
| 2002 | 平成14年 | 3,183                   |
| 2003 | 平成15年 | 2,999                   |
| 2004 | 平成16年 | 3,764                   |
| 2005 | 平成17年 | 3,589                   |
| 2006 | 平成18年 | 3,922                   |
| 2007 | 平成19年 | 4,617                   |
| 2008 | 平成20年 | 4,321                   |
| 2009 | 平成21年 | 3,889                   |
| 2010 | 平成22年 | 4,134                   |
| 2011 | 平成23年 | 3,940                   |
| 2012 | 平成24年 | 3,768                   |
| 2013 | 平成25年 | 4,044                   |
| 2014 | 平成26年 | 4,151                   |
| 2015 | 平成27年 | 3,573                   |
| 2016 | 平成28年 | 3,647                   |
| 2017 | 平成29年 | 3,904                   |
| 2018 | 平成30年 | 3,844(速報値)              |

(資料出所)「感染症発生動向調査」(国立感染症研究所HPより引用)

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/survei/2085-idwr/ydata/8115-report-ja2017-10.html>



# 参 考 资 料

# 有毒植物の誤食による食中毒

## 毒 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、食中毒が発生しています。

⚠ 有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。  
食用の野草と**確実に判断できない植物は**

**絶対に**

**採らない！ 食べない！**  
**売らない！ 人にあげない！**

◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。  
◎山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするとき  
は、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

⚠ 野草を食べて体調が悪くなったら、**すぐに医師の診察を！**  
見分けに迷ったら、最寄りの保健所へご相談ください！

＜食用と間違いやすい有毒植物の例＞

| イヌサフラン   | スイセン 及び<br>スノーフレーク   | トリカブト   | ヒメザゼンソウ  |
|--|--|---|--|
|    |   |    |  |
| <p>【中毒症状】<br/>嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】<br/>(葉)<br/>・ギョウジャニンニク<br/>・ギボウシ と類似。<br/>(球根)<br/>・ジャガイモ<br/>・タマネギ など</p> | <p>【中毒症状】<br/>食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。<br/>(スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。)</p> <p>【間違えやすい植物】<br/>・ニラ など<br/>(スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)</p> | <p>【中毒症状】<br/>食後10～20分以内で、口苦、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】<br/>・ニンソウ<br/>・モミジガサ など</p> | <p>【中毒症状】<br/>食後すぐに唇のしびれ、口腔内の腫れ、胃痛などをおこす。</p> <p>【間違えやすい植物】<br/>・オオバギボウシ(ウルイ) など</p> |

厚生労働省

(厚労省の対応)

都道府県に対し、一般のほか、高齢者施設を通じる等効果的な広報、食品等関係事業者に注意喚起を実施するよう通知。

おいちゃん、おばあちゃん、**食べないで！**  
それ、**有毒植物**ですよ!!



⚠ **高齢者の方が、有毒植物を山菜などと間違えて食べて、死亡する事案**が発生しています。



⚠ 食用と確実に判断できない植物は、**絶対に**  
**採らない！ 食べない！**  
**売らない！ 人にあげない！**

『ニラ』に似た植物が生えているわ？  
食べられるのかしら？



よくわからないものは、食べてはいけませんよ！

- ✓ 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- ✓ 有毒植物が山菜に混じっていることがあります。食用と確実に判断できない植物を食べるのはやめましょう。
- ✓ 食用の植物だと思って、植えた覚えのない植物を食べるのはやめましょう。

⚠ 野草を食べて体調が悪くなったら、**すぐに医師の診察を！**

厚生労働省

## 過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成21年～30年）

| 植物名                   | 間違えやすい植物の例<br>（「自然毒のリスクプロファイル」より）                                    | 事件数 | 患者数 | 死亡数 |
|-----------------------|--|-----|-----|-----|
| スイセン                  | ニラ、ノビル、タマネギ  | 48  | 180 | 1   |
| バイケイソウ                | オオバギボウシ、ギョウジャニンニク  | 16  | 33  | 0   |
| チョウセンアサガオ             | ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ  | 16  | 39  | 0   |
| ジャガイモ                 | ※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。 | 21  | 346 | 0   |
| クワズイモ                 | サトイモ   | 13  | 26  | 0   |
| イヌサフラン                | ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ  | 13  | 19  | 8   |
| トリカブト                 | ニリンソウ、モミジガサ  | 8   | 12  | 3   |
| コバイケイソウ               | オオバギボウシ、ギョウジャニンニク  | 5   | 13  | 0   |
| ヨウシュヤマゴボウ             | ヤマゴボウ  | 4   | 4   | 0   |
| ハシリドコロ                | フキノトウ、ギボウシ   | 3   | 8   | 0   |
| 観賞用ヒヨウタン              | ヒヨウタン  | 3   | 20  | 0   |
| アジサイ                  | ※アジサイの葉や花が料理の飾りに使われる場合がありますので要注意                                     | 1   | 5   | 0   |
| ドクゼリ                  | セリ   | 1   | 4   | 0   |
| スノーフレーク               | ニラ   | 2   | 5   | 0   |
| テンナンショウ類              | トウモロコシ、タラノキの芽  | 0   | 0   | 0   |
| ジギタリス                 | コンフリー（現在、食用禁止）   | 1   | 1   | 0   |
| その他（ベニバナインゲン、タマスダレ 等） |  | 17  | 51  | 0   |
| 不明                    |  | 4   | 14  | 0   |
| 合計                    |  | 176 | 780 | 12  |

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」