

滋賀県 食中毒分析ファイル

昭和29年（1954年）～平成30年（2018年）

はじめに

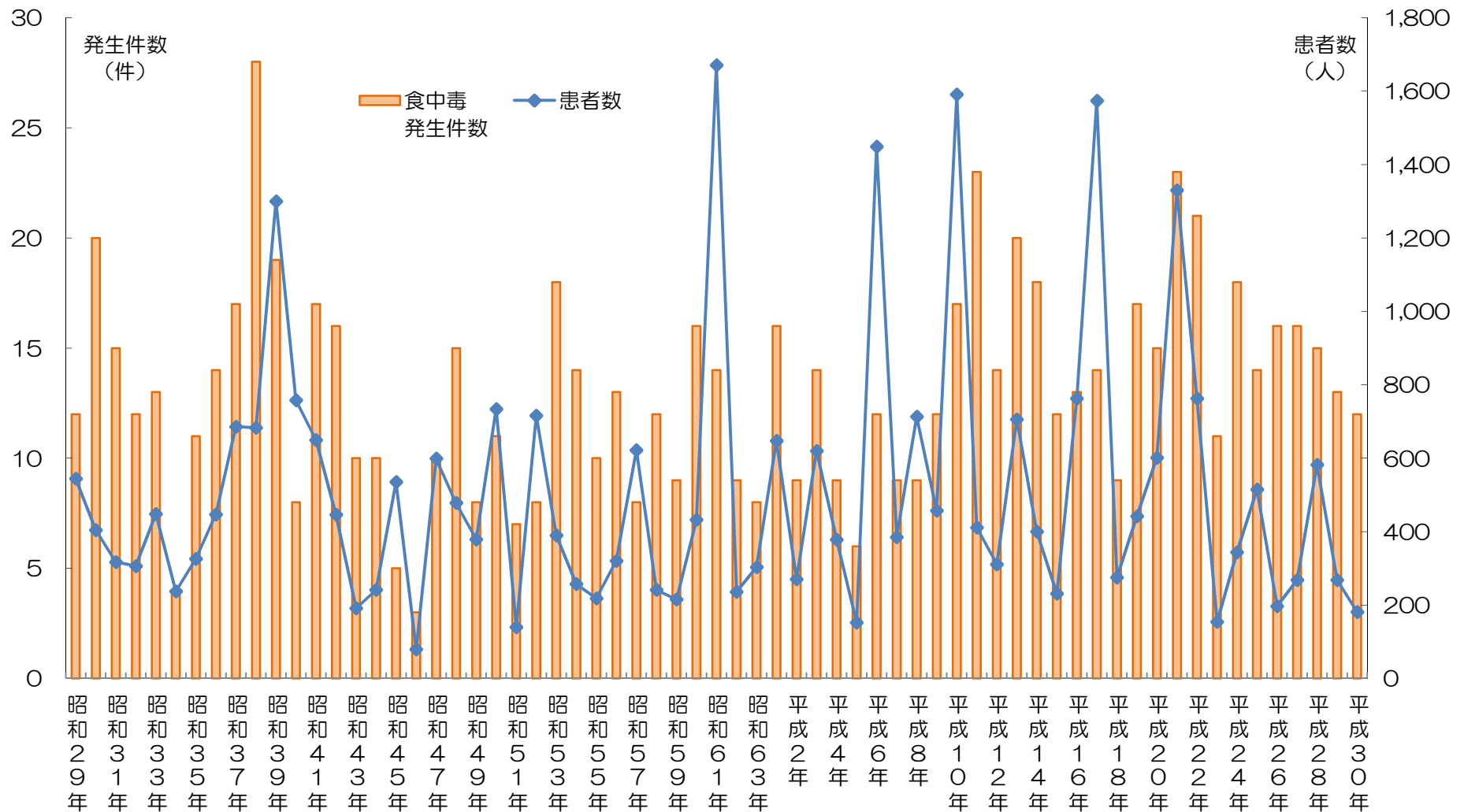
この食中毒分析ファイルは、昭和29年から平成30年までに本県で発生した食中毒事件の統計および調査結果をとりまとめたものであり、病因物質ごとに原因施設、原因食品、発生要因等を分析したものです。

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課
食の安全推進室

第1編 食中毒統計

1. 年次別 食中毒発生件数・患者数
2. 原因施設別 食中毒事件数・患者数
3. 原因食事別 食中毒事件数・患者数
4. 原因食品別 食中毒事件数・患者数
5. 発生月別 食中毒事件数・患者数
6. 病因物質別 食中毒事件数・患者数
7. 食中毒注意報発令状況

1. 年次別食中毒発生件数・患者数



発生件数の最多は昭和38年の28件、最少は昭和46年の3件であり、この65年間の平均は13.0件である。また、年に20件以上発生したのは6年、15～19件発生したのは17年あり、平成10年以降は多発傾向が続いている。

患者数の最多は昭和61年の1,671人、最少は昭和46年の79人であり、この65年間の平均は年516人、1事件あたりの平均患者数は39人である。また、患者数が1,000人を超えた年が6年あり、いずれも大規模食中毒の発生により患者数が増加している。

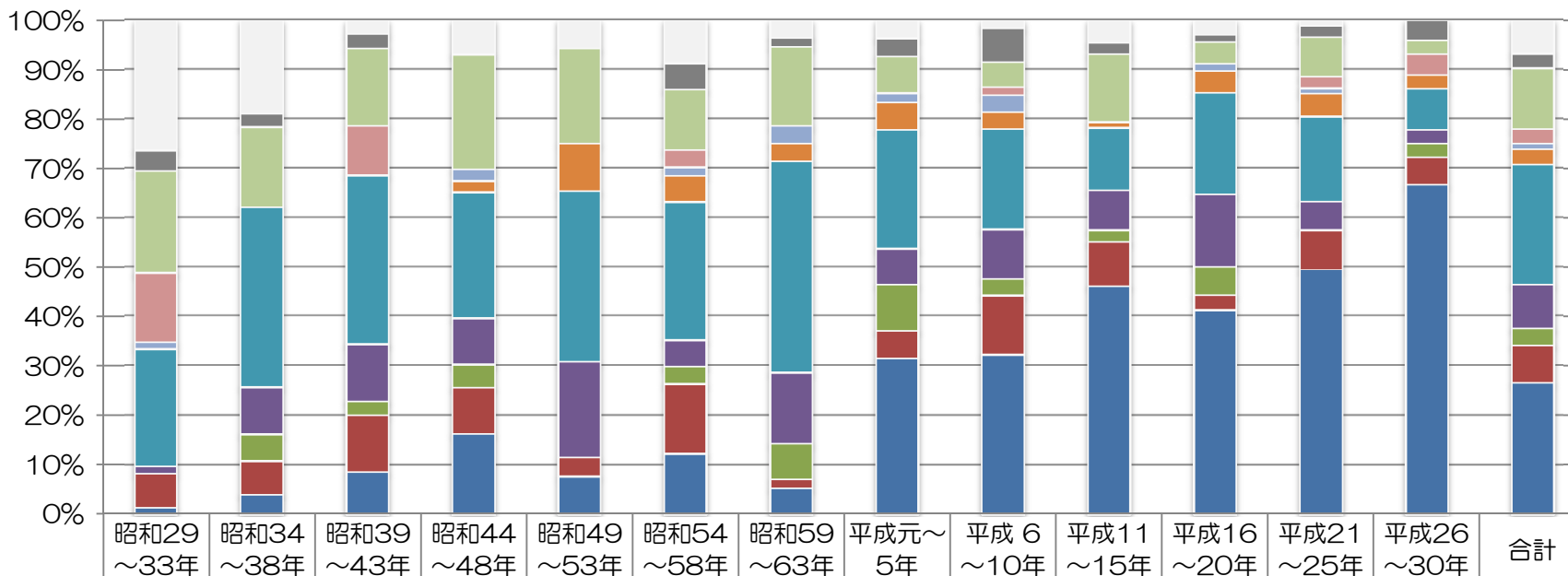
食中毒による死者は、昭和29～33年、35、36、38、39、48、50、51年の12年間に延べ18人発生したが、その後、死者は発生していない。



年次	発生件数	患者数	死者数	1事件あたりの患者数
昭和29年	12	544	1	45
昭和30年	20	404	2	20
昭和31年	15	317	2	21
昭和32年	12	306	1	26
昭和33年	13	448	3	34
昭和34年	4	237	0	59
昭和35年	11	326	2	30
昭和36年	14	447	1	32
昭和37年	17	686	0	40
昭和38年	28	683	1	24
昭和39年	19	1,300	1	68
昭和40年	8	758	0	95
昭和41年	17	649	0	38
昭和42年	16	446	0	28
昭和43年	10	191	0	19
昭和44年	10	241	0	24
昭和45年	5	535	0	107
昭和46年	3	79	0	26
昭和47年	10	599	0	60
昭和48年	15	478	2	32
昭和49年	8	379	0	47
昭和50年	11	734	1	67
昭和51年	7	140	1	20
昭和52年	8	716	0	90
昭和53年	18	390	0	22
昭和54年	14	257	0	18
昭和55年	10	218	0	22
昭和56年	13	320	0	25
昭和57年	8	622	0	78
昭和58年	12	241	0	20
昭和59年	9	215	0	24
昭和60年	16	432	0	27
昭和61年	14	1,671	0	119
昭和62年	9	236	0	26
昭和63年	8	303	0	38

年次	発生件数	患者数	死者数	1事件あたりの患者数
平成 元年	16	647	0	40
平成 2年	9	270	0	30
平成 3年	14	620	0	44
平成 4年	9	378	0	42
平成 5年	6	152	0	25
平成 6年	12	1,449	0	121
平成 7年	9	385	0	43
平成 8年	9	713	0	79
平成 9年	12	457	0	38
平成10年	17	1,591	0	94
平成11年	23	411	0	18
平成12年	14	311	0	22
平成13年	20	706	0	35
平成14年	18	400	0	22
平成15年	12	231	0	19
平成16年	13	763	0	59
平成17年	14	1,574	0	112
平成18年	9	275	0	31
平成19年	17	442	0	26
平成20年	15	601	0	40
平成21年	23	1,330	0	58
平成22年	21	763	0	36
平成23年	11	154	0	14
平成24年	18	344	0	19
平成25年	14	515	0	37
平成26年	16	197	0	12
平成27年	16	268	0	17
平成28年	15	582	0	39
平成29年	13	268	0	21
平成30年	12	181	0	15.1
合計	851	33,526	18	==
平均	13	516	0	39

2-1. 原因施設別 食中毒事件数

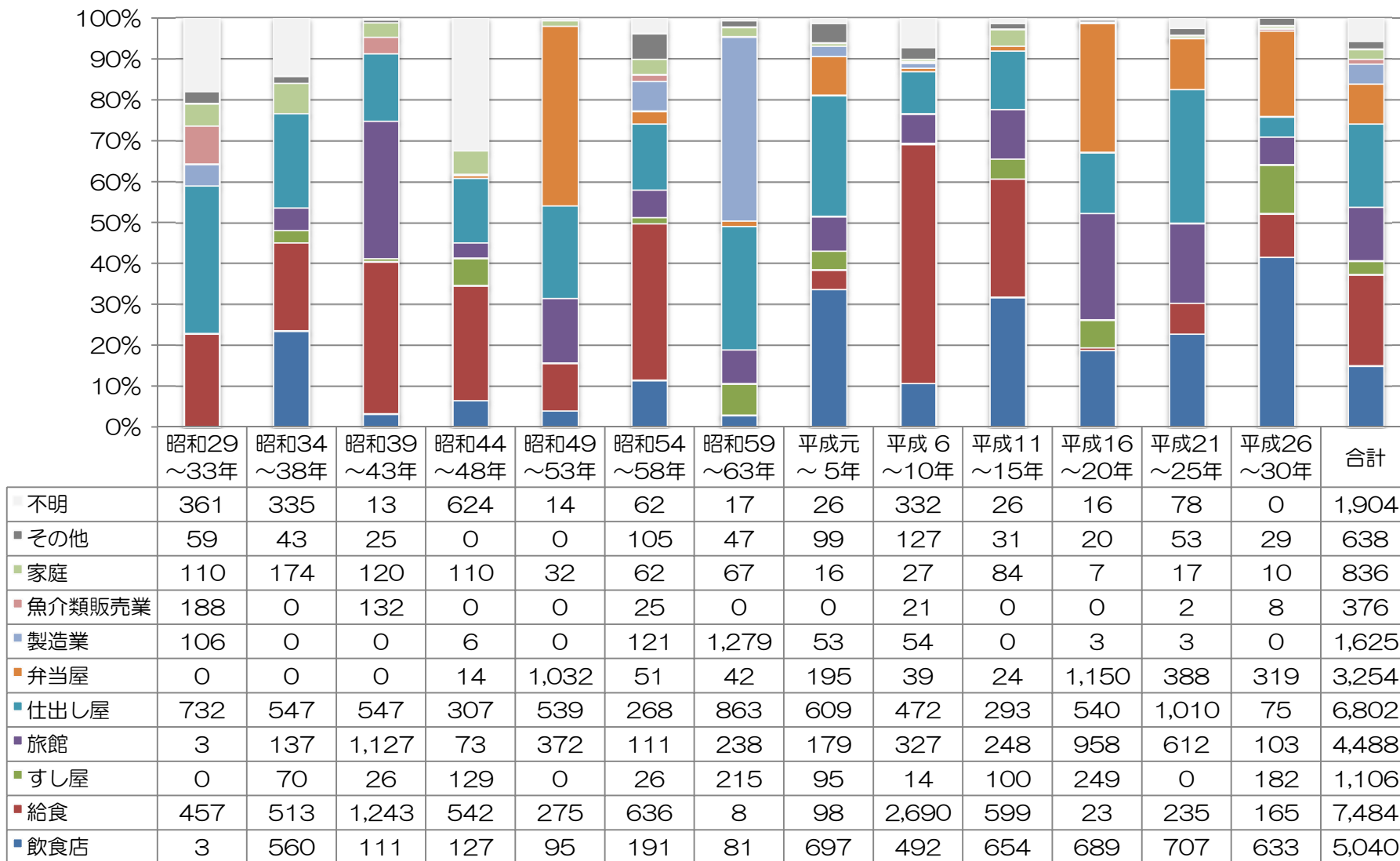


	昭和29 ~33年	昭和34 ~38年	昭和39 ~43年	昭和44 ~48年	昭和49 ~53年	昭和54 ~58年	昭和59 ~63年	平成元~ 5年	平成 6 ~10年	平成11 ~15年	平成16 ~20年	平成21 ~25年	平成26 ~30年	合計
不明	19	14	2	3	3	5	2	2	1	4	2	1	0	58
■その他	3	2	2	0	0	3	1	2	4	2	2	1	2	25
■家庭	15	12	11	10	10	7	9	4	3	12	3	7	2	105
■魚介類販売業	10	0	7	0	0	2	0	0	1	0	0	2	3	25
■製造業	1	0	0	1	0	1	2	1	2	0	1	1	0	10
■弁当屋	0	0	0	1	5	3	2	3	2	1	3	4	2	26
■仕出し屋	17	27	24	11	18	16	24	13	12	11	14	15	6	208
■旅館	1	7	8	4	10	3	8	4	6	7	10	5	2	75
■すし屋	0	4	2	2	0	2	4	5	2	2	4	0	2	29
■給食	5	5	8	4	2	8	1	3	7	8	2	7	4	64
■飲食店	1	3	6	7	4	7	3	17	19	40	28	43	48	226

食中毒の発生が最も多い原因施設は「飲食店」の226件（26.6%）であり、平成に入って増加しており近年は50%に近い。次いで「仕出し屋」208件（25.2%）、「家庭」105件（12.7%）の順であるが、昭和に比べ減少している。

これらの傾向は、仕出し料理を家庭等で食べるものが減り、飲食店で会食することが増えている生活様式の変化による影響であると考えられる。

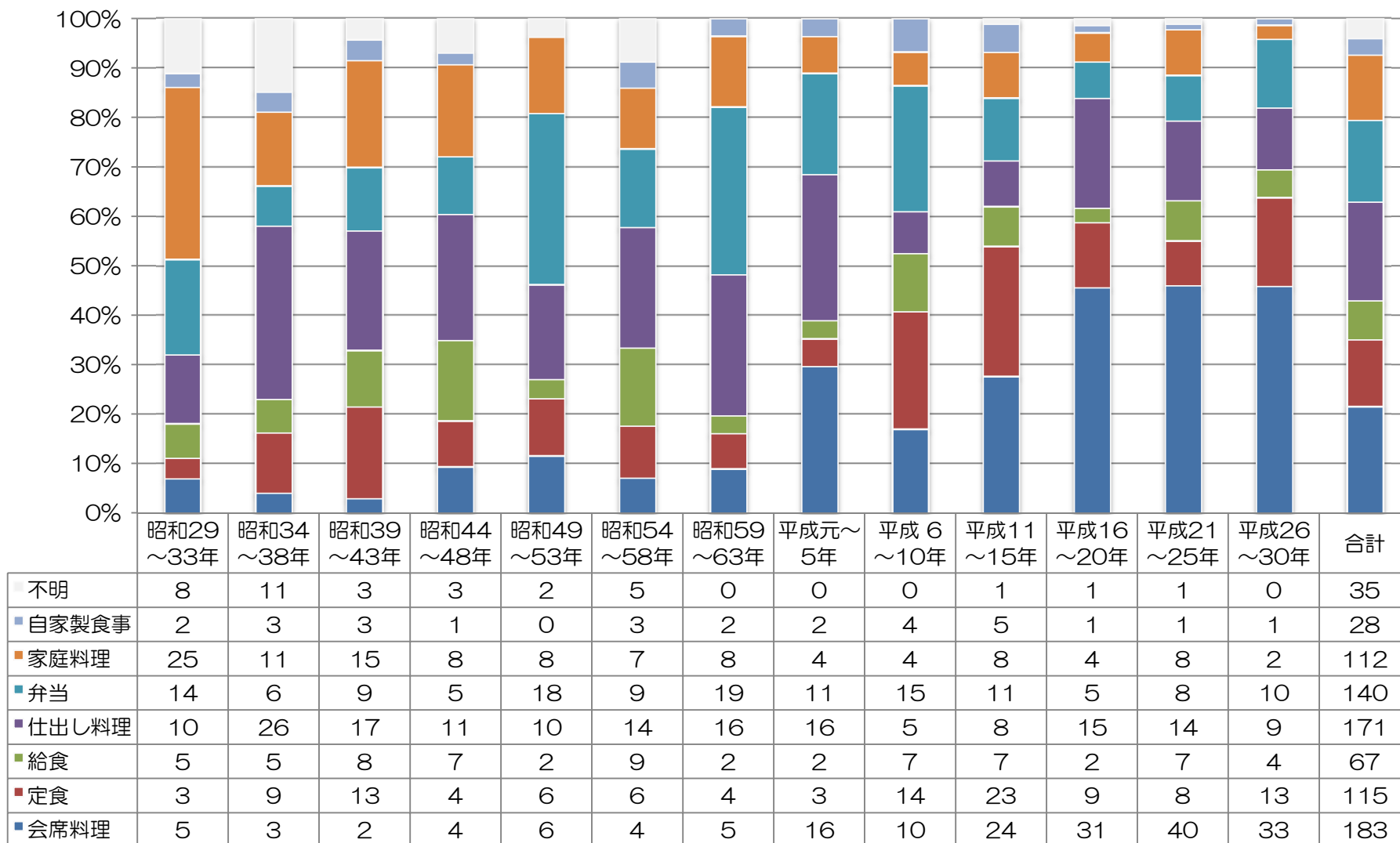
2-2. 原因施設別 食中毒患者数



食中毒の患者数が最も多い原因施設は「給食」の7,484人（22.6%）であり、大規模食中毒の影響が大きい。次いで「仕出し屋」6,802人（20.6%）、「飲食店」5,040人（15.2%）の順である。

1事件あたりの患者数は、「製造業」が163人で最も多く、次いで「弁当屋」122人、「給食」117人、「旅館」60人の順に多く、これらの業種は事件が発生すると大規模化しやすいので、特に注意が必要である。逆に喫食者が限られる「家庭」は8人と最も少ない。

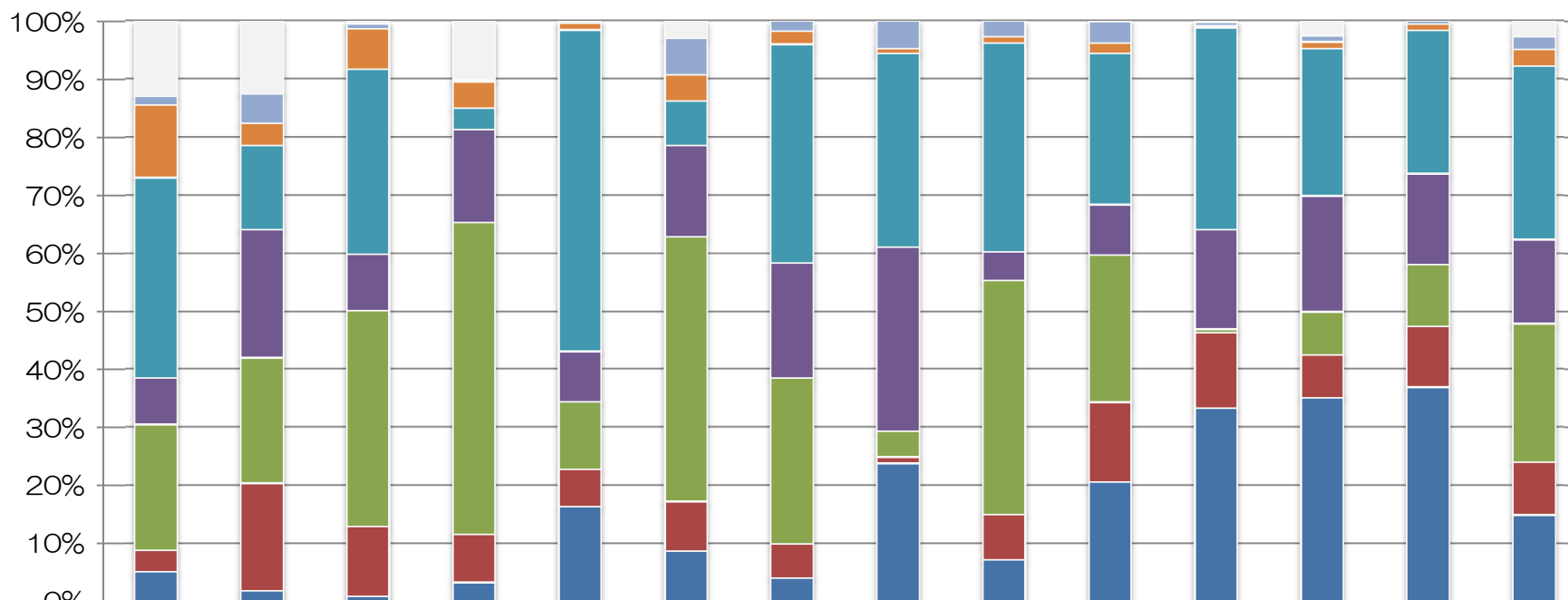
3-1. 原因食事別 食中毒事件数



食中毒の発生が最も多い原因食事は「会席料理」の183件（22.2%）であり、平成に入って増加しており近年は30%を超えている。次いで「仕出し料理」171件（20.7%）、「弁当」140件（16.9%）の順であるが、昭和に比べ減少している。

これらの傾向は、仕出し料理を家庭等で食べるのが減り、飲食店で会食することが増えている生活様式の変化による影響であると考えられる。

3-2. 原因食事別 食中毒患者数



	昭和29 ~33年	昭和34 ~38年	昭和39 ~43年	昭和44 ~48年	昭和49 ~53年	昭和54 ~58年	昭和59 ~63年	平成元~ 5年	平成 6~ 10年	平成11 ~15年	平成16 ~20年	平成21 ~25年	平成26 ~30年	合計
不明	260	297	14	195	8	49	0	0	0	3	10	78	0	914
自家製食事	32	122	29	6	0	105	51	99	127	75	20	34	8	708
家庭料理	251	89	235	88	28	75	63	16	48	37	13	36	17	996
弁当	698	344	1,063	72	1,307	126	1,074	688	1,648	535	1,268	785	375	9,983
仕出し料理	162	529	325	309	204	260	570	658	226	178	630	618	238	4,907
給食	437	513	1,243	1,037	275	757	814	91	1,855	524	23	235	165	7,969
定食	74	440	402	160	150	142	166	23	360	283	475	229	158	3,062
会席料理	105	45	33	65	387	144	119	492	331	424	1,216	1,090	563	5,014

食中毒の患者数が最も多い原因食事は「弁当」の9,983人（30.2%）と「給食」の7,969人（24.1%）であり、これらは大規模食中毒の影響が大きい。次いで「会席料理」5,014人（15.2%）、「仕出し料理」4,907人（14.8%）の順である。

1事件あたりの患者数は、「給食」が119人で最も多く、次いで「弁当」が71人であり、これらの食事は事件が発生すると大規模化しやすいので、特に注意が必要である。逆に喫食者が限られる「家庭料理」は9人と最も少ない。

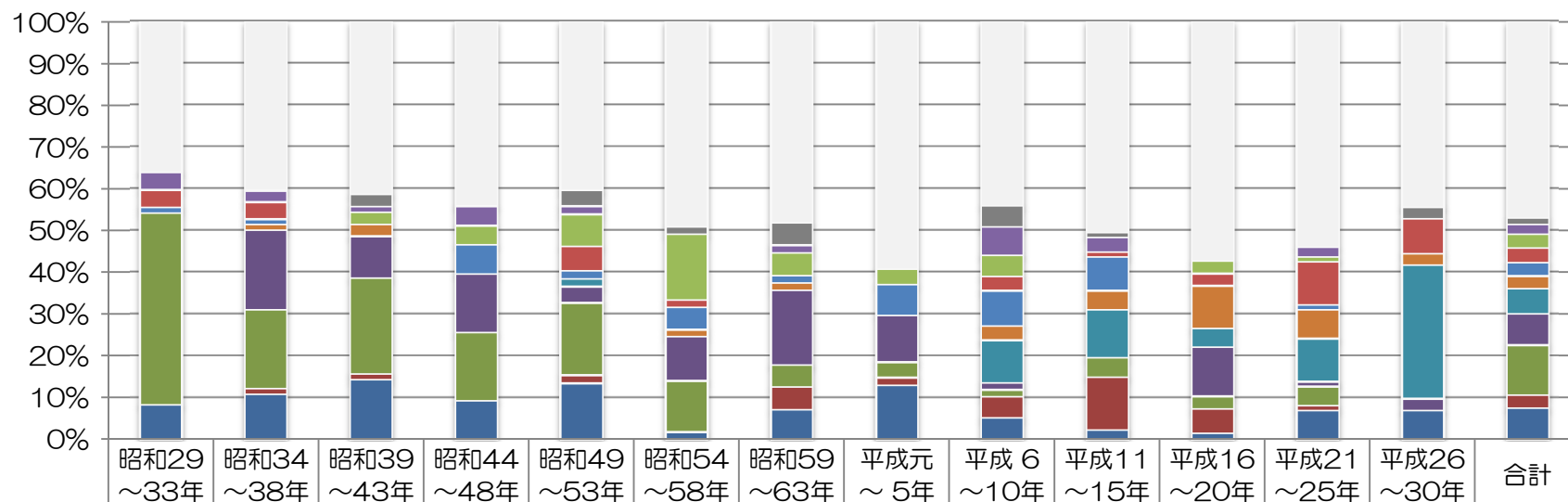
2-3. 原因施設の分類

施設分類	施設説明
飲食店	飲食店営業（一般食堂、レストラン、めん類食堂、料理屋、簡易飲食店、調理パン、そう菜屋）
給食	飲食店営業（給食）、給食施設（学校、病院・診療所、事業所、その他）
すし屋	飲食店営業（すし屋）
旅館	飲食店営業（旅館、ホテル、簡易宿所）
仕出し屋	飲食店営業（仕出し屋）
弁当屋	飲食店営業（弁当屋）
製造業	菓子製造業、そうざい製造業、乳処理業
魚介類販売業	魚介類販売業（行商含む）
家庭	家庭料理
その他	その他の営業
不明	

3-3. 原因食事の分類

食事分類	食事説明
会席料理	宴席に出される料理
定食	営業施設における朝食（モーニングサービス含む）、昼食（日替定食など）、夕食（ディナー含む）などの食事
給食	事業所給食、学校給食、病院給食、福祉施設給食などの食事
仕出し料理	客の注文に応じて届けられる会席料理などの食事
弁当	客の注文のあるなしに関係なく主食と副食を容器包装に詰め、そのまま摂食できるようにされた食事
家庭料理	家庭の台所で調理された上記と同様の形態(朝食、昼食、夕食)の食事
自家製食事	家庭料理以外で調製された「おもち」、「おはぎ」、「おやつ」などの食事
不明	

4-1. 原因食品別 食中毒事件数

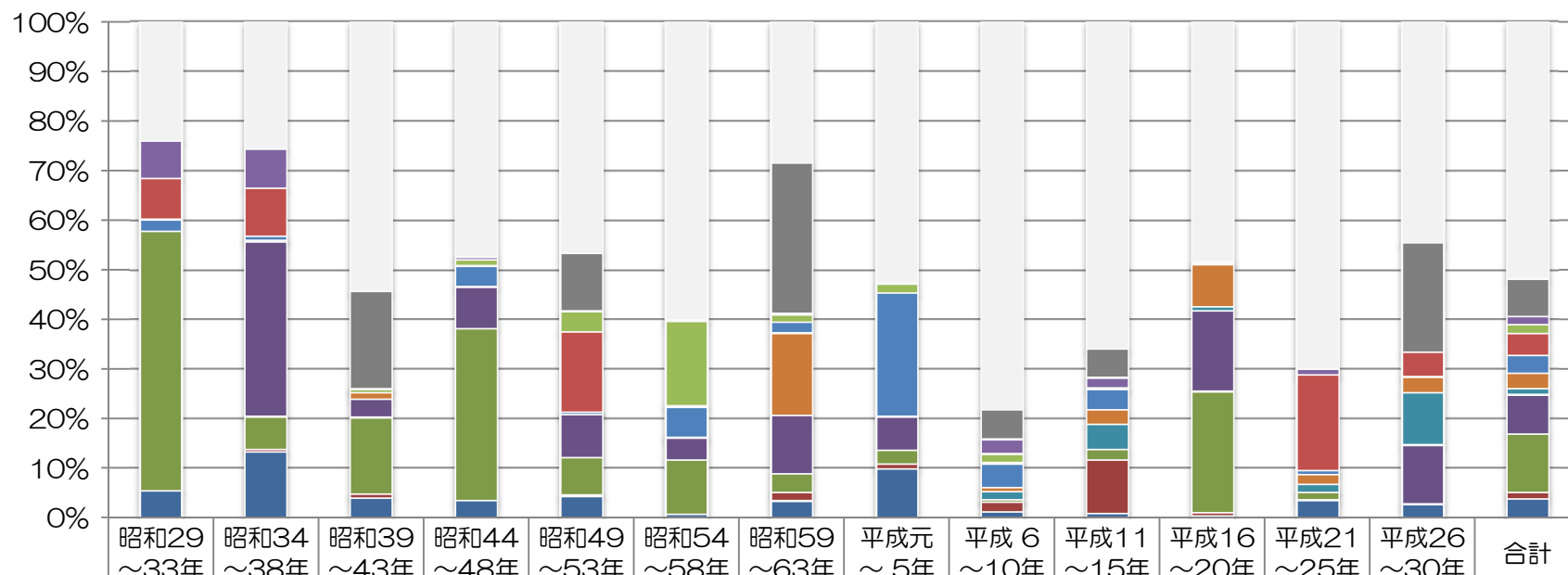


	昭和29 ~33年	昭和34 ~38年	昭和39 ~43年	昭和44 ~48年	昭和49 ~53年	昭和54 ~58年	昭和59 ~63年	平成元 ~5年	平成6 ~10年	平成11 ~15年	平成16 ~20年	平成21 ~25年	平成26 ~30年	合計
不明	26	30	29	19	21	28	27	32	26	44	39	47	32	400
■その他	0	0	2	0	2	1	3	0	3	1	0	0	2	14
■菓子類	3	2	1	2	1	0	1	0	4	3	0	2	0	19
■米飯類・めん類	0	0	2	2	4	9	3	2	3	0	2	1	0	28
■野菜加工品	3	3	0	0	3	1	0	0	2	1	2	9	6	30
■生卵・卵加工品	1	1	0	3	1	3	1	4	5	7	0	1	0	27
■食肉加工品	0	1	2	0	0	1	1	0	2	4	7	6	2	26
■生食用食肉	0	0	0	0	1	0	0	0	6	10	3	9	23	52
■寿司・発酵寿司	0	14	7	6	2	6	10	6	1	0	8	1	2	63
■魚介類加工品	33	14	16	7	9	7	3	2	1	4	2	4	0	102
■生食用貝類	0	1	1	0	1	0	3	1	3	11	4	1	0	26
■生食用魚類	6	8	10	4	7	1	4	7	3	2	1	6	5	64

食中毒事件の原因食品は「不明」が400件（48.4%）で最も多い。これは、食品残品や検食がなく検査ができないことや食品からのノロウイルスの検出が困難なことが要因と考えられる。次いで「魚介類加工品」102件（12.3%）であるが、近年は減少している。次いで「寿司類」が65件（7.5%）、「生食用魚類」が64件（7.7%）、「寿司・発酵食品」63件（7.6%）の順であるが、「生食用食肉」が近年は最も多くなっている。

これらの傾向は、多発する事件の原因物質の起源食品の変化に一致していると考えられる。

4-2. 原因食品別 食中毒患者数



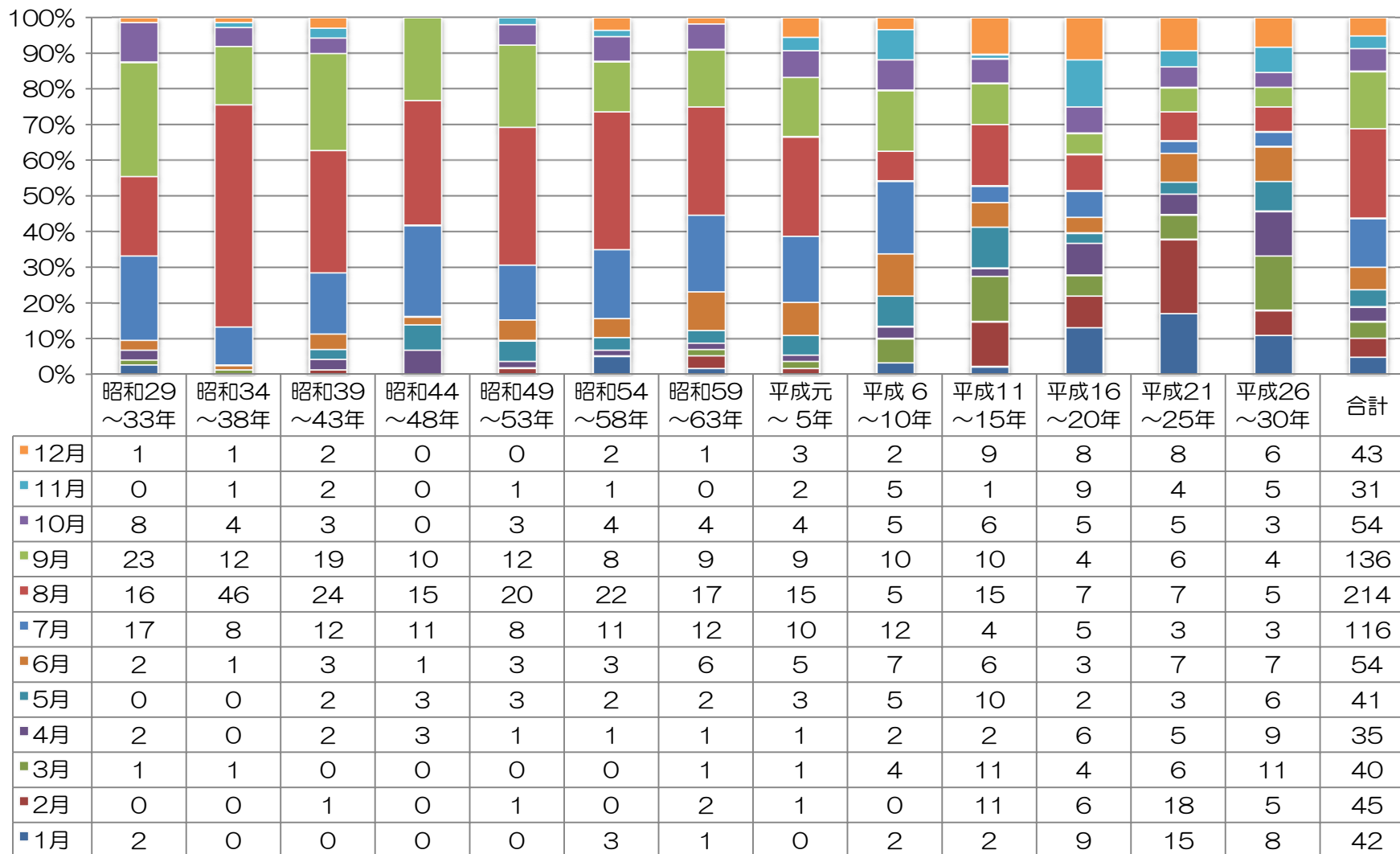
	昭和29 ~33年	昭和34 ~38年	昭和39 ~43年	昭和44 ~48年	昭和49 ~53年	昭和54 ~58年	昭和59 ~63年	平成元 ~5年	平成6 ~10年	平成11 ~15年	平成16 ~20年	平成21 ~25年	平成26 ~30年	合計
不明	484	606	1,817	913	1,098	997	810	1,091	3,591	1,356	1,762	2,172	675	17,372
その他	0	0	656	0	278	5	871	0	276	121	0	0	339	2,546
菓子類	151	189	4	10	3	0	4	0	134	44	0	37	0	576
米飯類・めん類	0	0	25	25	94	281	44	38	83	0	10	3	0	603
野菜加工品	166	229	0	0	382	6	0	0	9	4	13	596	77	1,482
生卵・卵加工品	49	22	0	84	12	99	64	517	222	85	0	26	0	1,180
食肉加工品	0	4	42	0	0	2	473	0	35	61	314	61	48	1,040
生食用食肉	0	0	0	0	1	0	0	0	76	105	30	51	161	424
寿司・発酵寿司	0	844	123	163	203	75	337	140	4	0	594	1	182	2,666
魚介類加工品	1,058	157	517	668	179	181	107	58	22	43	893	44	0	3,927
生食用貝類	0	12	26	0	6	0	49	20	91	221	22	6	0	453
生食用魚類	111	316	134	69	103	12	98	203	52	19	17	108	42	1,284

食中毒患者数においても同様の理由から原因食品の「不明」が17,372人（52.5%）で最も多い。次いで「魚介類加工品」の3,927人（11.9%）であるが、各年に発生した大規模食中毒による影響が強く、事件数のように一定の傾向を見出すことは難しい。

4-3. 原因食品の分類

食品分類	食品説明
生食用魚類	刺身、フグ
生食用貝類	生カキ、岩カキ、赤貝、生ハマグリ、とり貝、サクラ貝
魚介類加工品 (魚肉ねり製品)	ゆでシャコ、ゆでだこ、ゆでアサリ、サバ煮付け、ほしサバ、かずのこ、イワシの缶詰、蒸しイカ、サバの缶詰、カニの缶詰、どろ酢、あんきも、ゆでシャコエビ、海老黄身焼き、カツオのたたき、カニの酢物、タコの酢物、イカの照焼、ハスの塩焼き、アジの塩焼、うなぎの蒲焼き、焼きイカ、鯨の照焼き、サンマの唐揚げ、カツオのてんぷら、エビフライ、鮎甘露煮 はんぺん、さつま揚げ、魚肉ハム、ちくわ、揚げかまぼこ
寿司 発酵寿司	にぎり寿司、ホタテ貝柱寿司、ちらし寿司、巻き寿司、手巻き寿司、サバ寿司、ばら寿司 めずし、ハス寿司、おいかわ寿司、フナ寿司
生食用食肉	鶏肉刺身、シャモ刺身、牛生レバー、ユッケ、馬肉刺身、鶏タタキ
食肉加工品 (食肉製品)	ハンバーグ、バーベキュー料理、ビーフステーキ、鴨ロース、豚肉味噌和え 焼豚、鯨肉ハム、チキンロール
生卵 卵加工品	鶏卵、とろろ汁、うずら卵寿司 オムレツ、だし巻き、スクランブルエッグ、卵焼き、なたね玉子、玉子豆腐
野菜加工品	キノコ、ねじき葉、ツキヨタケ、野菜サラダ、サラダとろろ芋
米飯類 めん類	鳥めし、焼きめし、丼、カレーライス、おにぎり きつねうどん
菓子類	よもぎ餅、おはぎ、果物ヨーグルト和え、レアチーズケーキ、シュークリーム、食パン、菓子パン、あんまん、もち、あんころもち
その他 (乳類)	サンドイッチ、アサリすまし、白玉汁、煮物 牛乳、ココアミルク
不明	

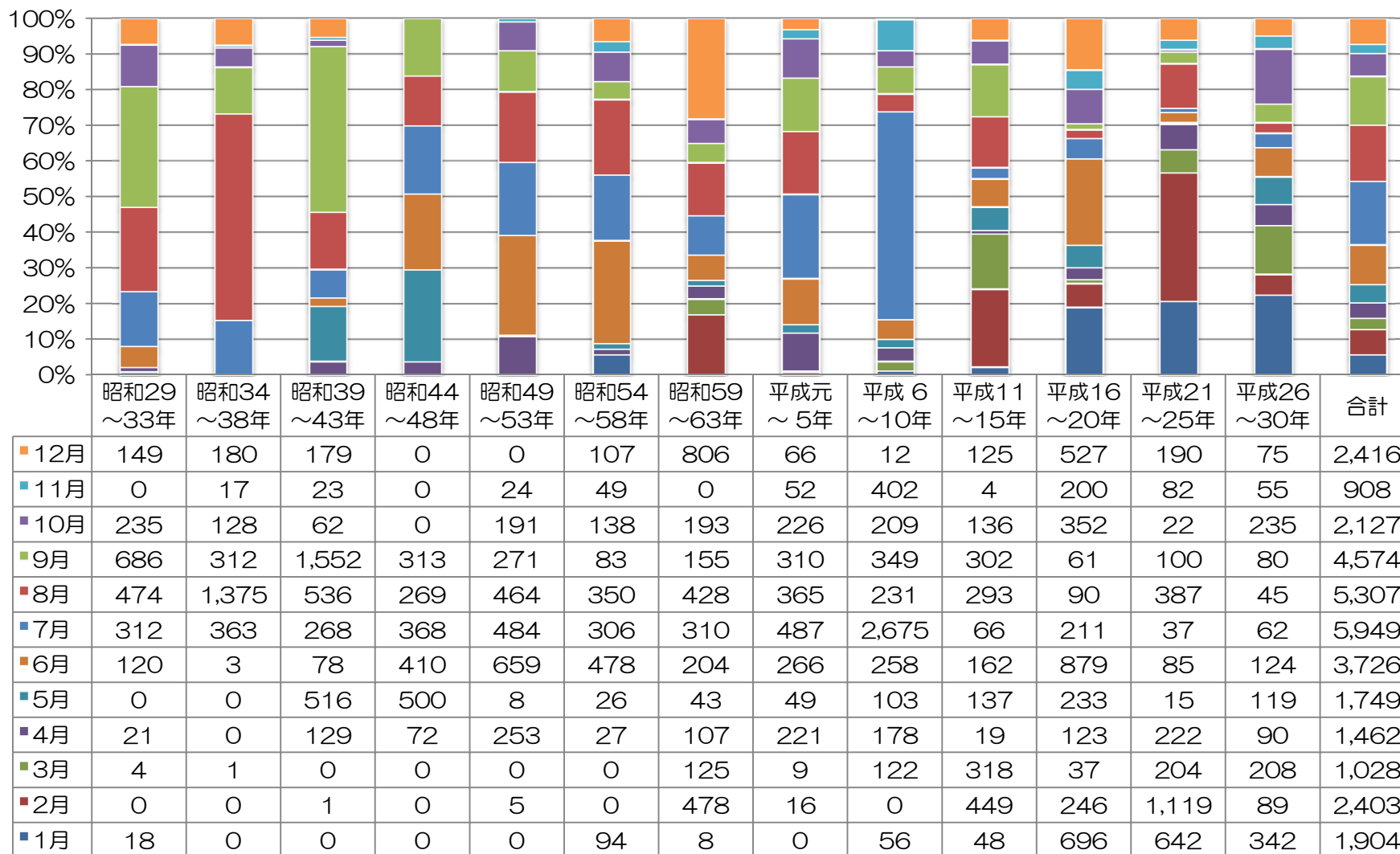
5-1. 発生月別 食中毒事件数



食中毒の発生が最も多い月は「8月」の214件（25.9%）であり、「9月」136件（16.5%）と「7月」116件（14.0%）と合わせた夏季の3か月で1年の50%を超えている。この傾向は昭和から平成5年まで頃に顕著であり、その後は1年を通して発生しており、むしろ11月～2月の冬季の発生が増えている。

これらの傾向は、夏季に多い腸炎ビブリオの食中毒が減少し、冬季に多いノロウイルスによる食中毒が増加していることによる影響であると考えられる。

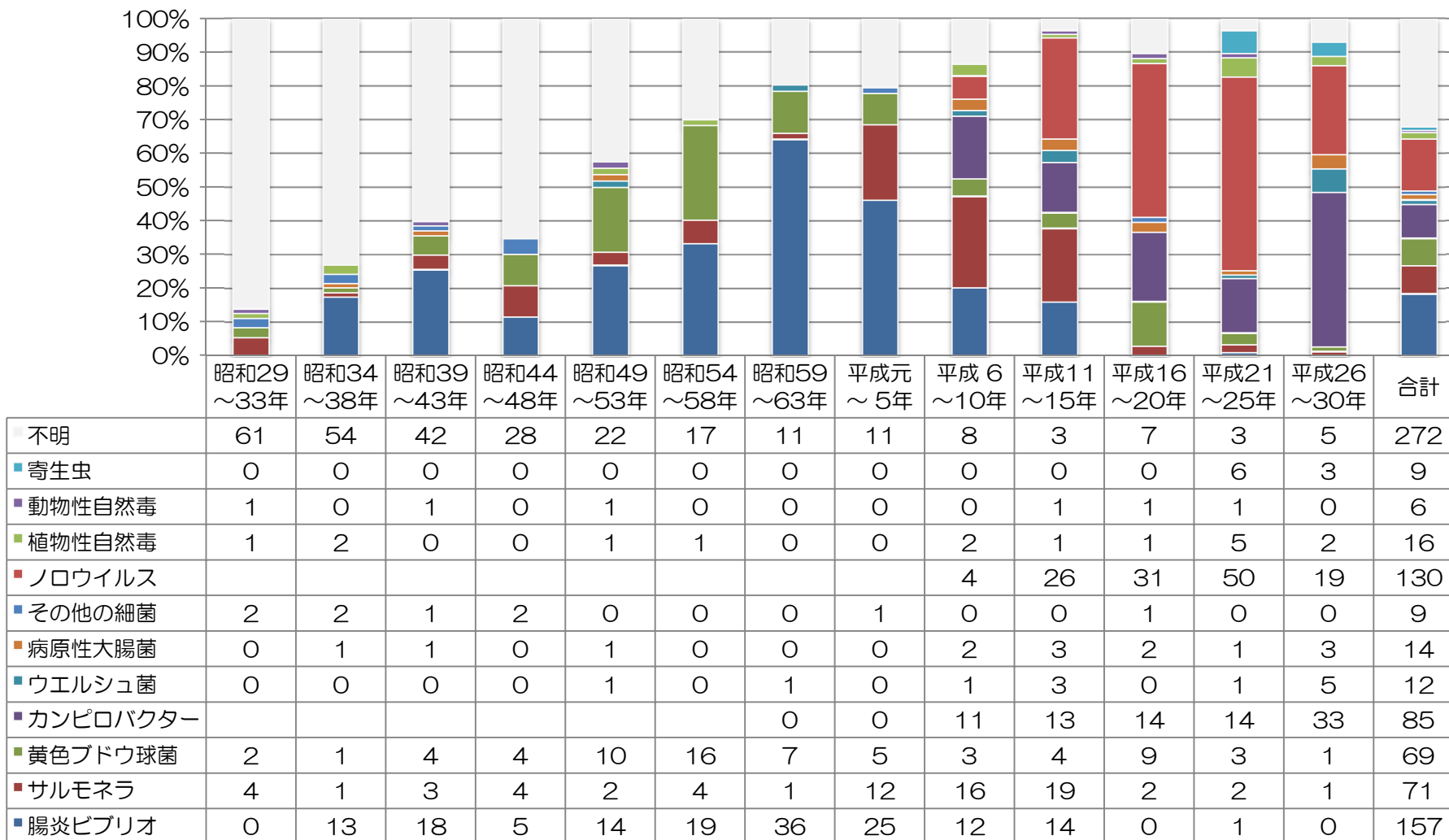
5-2. 発生月別 食中毒患者数



食中毒の患者数が最も多い月は「7月」の5,949人（18.0%）であり、「8月」5,307人（16.0%）と「9月」4,574人（13.8%）と合わせた夏季の3か月で1年の50%近くを占めている。この傾向は昭和から平成10年頃までであり、その後は12月～2月の冬季の発生が増加している。

これらの傾向は、発生月別の事件数と同様であるが、大規模食中毒の影響により、他の発生月の患者数が最多となっている時期もある。

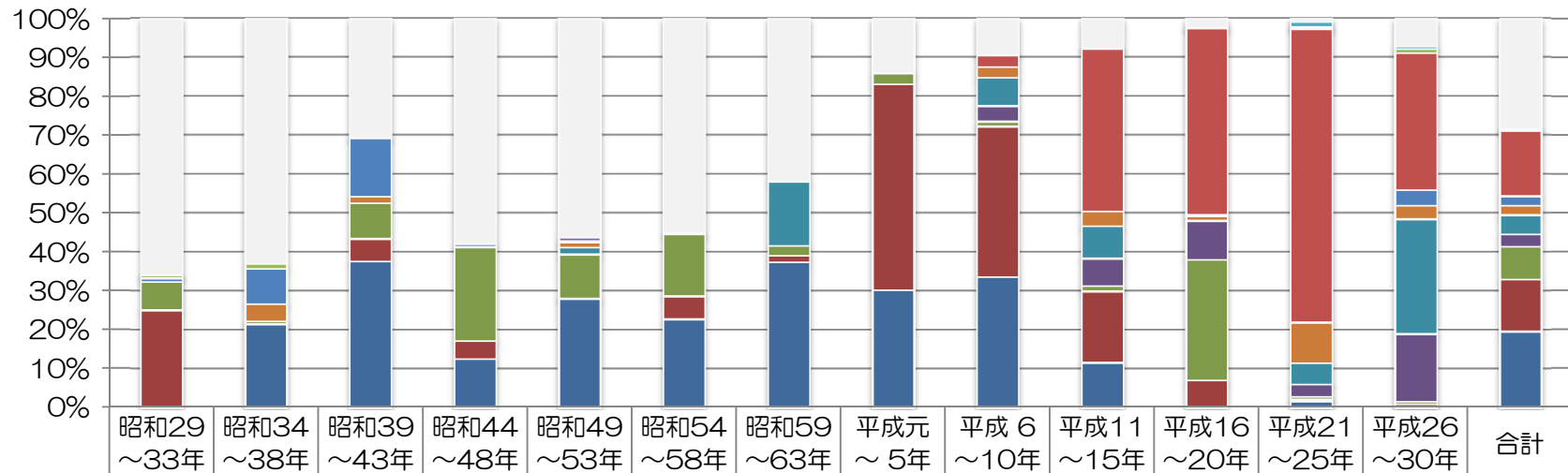
6-1. 原因物質別 食中毒事件数



食中毒事件の原因物質は「不明」が272件（33.0%）で最も多いが、判明率が徐々に向上し近年は少数となっている。次いで「腸炎ビブリオ」の157件（19.0%）であるが、昭和60年代をピークに減少している。3位の「ノロウイルス」130件（15.8%）は平成になって増加しており、近年では「カンピロバクター」85件（10.3%）が最も多くなっている。

これらの傾向は、平成9年にノロウイルスが食中毒原因物質に追加されたこと、平成13年に生食用鮮魚介類の規格基準が制定されたことによる影響であると考えられる。

6-2. 原因物質別 食中毒患者数

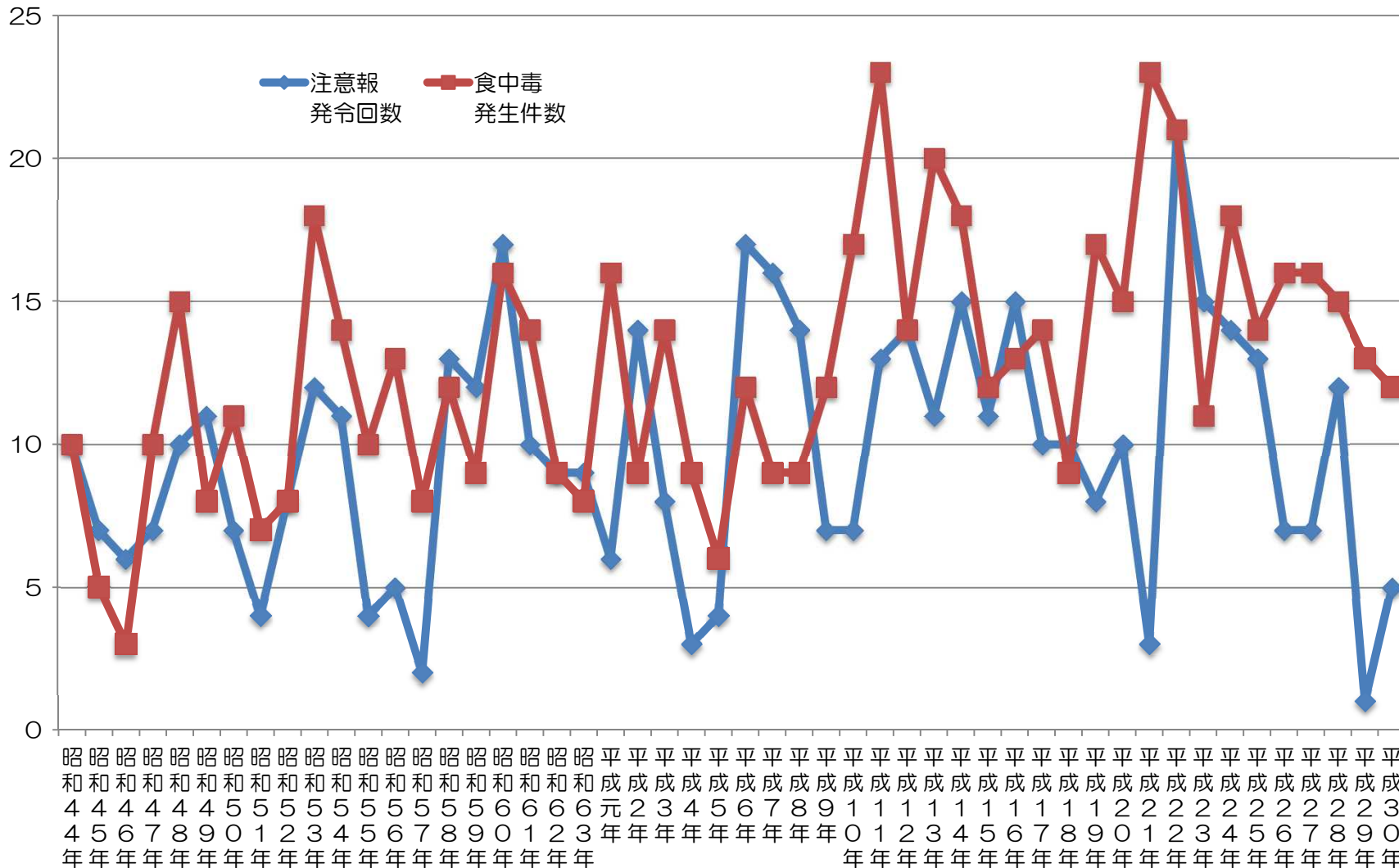


	昭和29 ~33年	昭和34 ~38年	昭和39 ~43年	昭和44 ~48年	昭和49 ~53年	昭和54 ~58年	昭和59 ~63年	平成元 ~5年	平成 6 ~10年	平成11 ~15年	平成16 ~20年	平成21 ~25年	平成26 ~30年	合計
不明	1,327	1,499	1,026	1,118	1,329	912	1,196	290	433	156	89	28	111	9,514
寄生虫	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43	8	51
動物性自然毒	4	0	1	0	22	0	0	0	0	3	2	2	0	34
植物性自然毒	16	29	0	0	4	6	0	0	9	4	1	14	17	100
ノロウイルス									134	857	1,748	2,337	536	5,612
その他の細菌	19	216	504	16	0	0	0	3	0	0	15	0	60	833
病原性大腸菌	0	104	54	0	31	0	0	0	126	78	45	323	53	814
ウエルシュ菌	0	0	0	0	44	0	473	0	332	171	0	169	450	1,639
カンピロバクター							0	0	183	145	368	99	266	1,061
黄色ブドウ球菌	145	19	309	467	264	265	72	55	58	28	1,129	21	8	2,840
サルモネラ	507	4	194	90	6	98	48	1,095	1,777	378	258	16	15	4,486
腸炎ピブリオ	0	508	1,256	241	659	377	1,068	624	1,543	239	0	53	0	6,568

食中毒患者が最も多い原因物質は「不明」9,514人（28.8%）であるが、判明率が向上し近年は少数となっている。次いで「腸炎ピブリオ」の6,568人（19.9%）であるが、近年は減少しており、代わって「ノロウイルス」5,612人（17.0%）が増加している。

1事件あたりの患者数は、「ウエルシュ菌」が137人で最も多く、「病原性大腸菌」の58人や「サルモネラ」63人も大規模化しやすいので、注意が必要である。逆に「植物性・植物性自然毒」は8人「寄生虫」は6人と少ない。

7. 食中毒注意報発令状況



食中毒注意報は昭和43年に試行され、昭和44年から発令が開始されています。
 注意報の発令期間は、毎年7月1日～9月30日で、前日の日平均気温、最低気温、日較差、湿球温度および感覚温度から点数を計算し、一定の基準値以上になった場合に食中毒注意報を発令します。