

# 兵庫県食中毒事件録

令和6年

兵庫県保健医療部生活衛生課

# はじめに

令和6年に全国で発生した食中毒事件のうち、主要なものとしては、2月に島根県で発生した太巻きずしを原因とした事例(患者数 396 名)や8月に大分県で発生した湧水及び湧水を使用した食事を原因とした事例(患者数 595 名)といった、大規模な事例が挙げられます。兵庫県でも、患者数が 100 名を超える事例が2件発生しました。

観光庁の統計によると、2022 年以降、訪日外国人旅行者数、日本人国内延べ旅行者数は年々増加の一途をたどっています。兵庫県では、令和5年度の観光入込客数が1億 2,232 万人(前年度比 106.8%)に達し、特に行催事目的の観光客数は前年度 129.0%と大きく増加しました。このような旅行者や行催事の急増に伴い、施設・設備・人的能力等を大幅に超えた受注による食中毒が全国的に発生しています。こうした状況を受け、令和7年3月には、厚生労働省ホームページに「いつもより多い注文受注を検討している方へ」というリーフレットが掲載されるようになりました。

さて、兵庫県における令和6年の食中毒事件は、前年と比べて事件数・患者数ともに増加しました(対前年比事件数 166.6%、患者数 184.9%)。全国でも同様の増加傾向がみられます(全国対前年比事件数 101.5%、患者数 120.5%)。兵庫県での発生状況を原因物質別にみると、ノロウイルスと細菌による事例がそれぞれ 15 件発生し、全体のおよそ4割ずつを占めています。これらの発生要因として、手指、器具等から食品への二次汚染、調理従事者等の衛生知識の欠如が多くみられました。

これらの食中毒を予防するためには、一般衛生管理の徹底を基礎とした衛生意識の向上、提供食品や調理環境に応じた衛生管理が不可欠です。また、調理能力の正確な見極めも重要です。食品関係事業者等に対して、食品衛生に関する知識の普及啓発を引き続き強化することが求められます。

これまで発生した事件の要因を考察することは、今後の食中毒予防対策を講じる上で非常に重要であるとの考えから、毎年本紙を作成しています。この事件録を幅広い方々にご覧いただき、食中毒予防に対する正しい知識の普及に活用されることを願っています。

令和8年3月

兵庫県保健医療部生活衛生課長  
天 野 和 幸

# 目次

第1部	令和6年に発生した食中毒事件の統計学的考察	1
第2部	令和6年 統計図表	
	① 年次別発生状況(表1、図1, 2)	5
	② 規模別発生状況(表2、図3)	7
	③ 年次別罹患率(表3、図4)	8
	④ 月別発生状況(表4, 5, 6、図5, 6, 7, 8)	9
	⑤ 健康福祉事務所、保健所別発生状況(表7)	12
	⑥ ブロック別発生件数(表8)	14
	⑦ 原因食品別発生状況(表9, 10、図9)	15
	⑧ 病因物質別発生状況(表 11, 12、図 10)	16
	⑨ 原因食品、病因物質別発生状況(表 13)	17
	⑩ 月別、病因物質別発生状況(表 14)	17
	⑪ 原因施設別発生状況(表 15, 16、図 11)	18
	⑫ 摂食場所別発生状況(表 17, 18、図 12)	19
	⑬ ふぐ中毒の年次別・月別発生状況(表 19、図 13)	20
第3部	令和6年に発生した主な食中毒事件例	21
第4部	令和6年 食中毒発生状況一覧	51

# 第1部

## 令和6年に発生した食中毒事件の 統計学的考察

1 年次別発生状況……………表1, 2, 3、図1, 2, 3, 4

令和6年における兵庫県(神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を含む。)の食中毒の発生件数は35件(対前年比166.6%)、患者数は875名(対前年比184.9%)であり、前年と比較して、事件数、患者数ともに増加した。過去10年の平均値と比較すると、事件数は少ないが、患者数は多かった。

規模別に見ると、患者が50名を超える食中毒の事件数は5件(前年は3件)であり、また、100名を超えたものは1件あった。1事件あたりの患者数は25人(対前年比111.1%)であり、前年に比較して増加した。

2 月別発生状況……………表4, 5, 6, 14、図5, 6, 7, 8

月別状況を見ると、1月・4月・6月・7月・11月に3件、2月に6件、3月に9件、8月・12月に2件、10月に1件の発生があった。患者数は2月が最も多く350名、次に3月の206名となっている。気温の低い1～4月及び11～12月の6か月間では、26件(全件数の74.2%)の食中毒が発生し、病因物質としてはノロウイルスによるものが14件、カンピロバクターによるものが8件、ぶどう球菌及びアニサキスによるものが各1件であった。また、病因物質を特定できなかったものも2件あった。

気温の高い5～10月の6か月間では、9件(全件数の25.7%)の食中毒のうち、カンピロバクターによるものが4件、サルモネラ属菌によるものが2件、植物性自然毒、アニサキス及びノロウイルスによるものが各1件発生している。

3 健康福祉事務所・保健所別、地域別発生状況……………表7, 8

県健康福祉事務所・政令市保健所別、ブロック別に示した。

4 原因食品別発生状況……………表9, 10、図9

発生した食中毒(35件)のうち、1件を除き原因食品が判明(食事を特定したのも含む。)した。

5 病因物質別発生状況……………表11, 12、図10

食中毒発生件数35件のうち、病因物質が判明したのは33件(判明率94.3%)で、病因物質不明の事件数は2件であった。なお近年の病因物質不明の事件数は、令和3年3件、令和4年1件、令和5年2件である。

病因物質のうち、細菌によるものが15件(42.9%)であり、前年(7件)より増加した。内訳は、サルモネラ属菌が2件(5.7%)、ぶどう球菌が1件(2.9%)、カンピロバクターが12件(34.3%)となっている。

ノロウイルスによるものは15件(42.9%)で、前年(8件)と比較して増加した。

6 原因食品別、月別、病因物質別発生状況……………表13, 14

(1) カンピロバクター

3月、4月、6月、7月、8月、11月に発生した。

原因として、調理器具等からの二次汚染、鶏肉の生食や加熱不足等が考えられた。

(2) サルモネラ属菌

7月と8月に発生した。

原因として、原材料等からの二次汚染、仕掛品の室温での長時間保管等が考えられた。

(3) ぶどう球菌

2月に発生した。

原因として、調理従事者を介した汚染、調理済み食品の室温での長時間保管が考えられた。

(4) ノロウイルス

1月、2月、3月、6月、11月、12月に発生した。

原因として、ノロウイルスに感染した調理従事者を介した二次汚染が考えられた。

7 原因施設別発生状況……………表 15, 16、図 11

発生した食中毒(35件)のうち1件を除いて原因施設が判明した。

そのうち、飲食店(旅館を含む。)によるものが26件(74.3%)発生している。

8 摂食場所別発生状況……………表 17, 18、図 12

発生した全ての食中毒(35件)のうち1件を除いて摂食場所が判明した。

そのうち、飲食店(旅館を含む。)におけるものが26件(74.3%)発生している。

9 ふぐ中毒発生状況……………表 19、図 13

ふぐによる食中毒の発生はなかった。

10 発生要因の考察

発生した食中毒35件のうち33件において発生要因の推測又は確定ができた。

その要因を延べ数で取りまとめると、次のような状況であった。

① 手指、器具等から食品への二次汚染	……………	25 件	(42.4%)
② 調理従事者等の衛生知識の欠如	……………	15 件	(25.4%)
③ 加熱不十分	……………	14 件	(23.7%)
④ 原材料からの汚染	……………	3 件	(5.1%)
⑤ 自然毒に関する知識不足	……………	1 件	(1.7%)
⑥ 常温での長時間放置	……………	1 件	(1.7%)

## 第2部

### 令和6年 統計図表

表1 食中毒年次別発生状況(過去10年間)

区分	年	兵庫県							計	全国		
		県関係	神戸市	姫路市	尼崎市	明石市	西宮市	死者数		死者数		
事件数	27	22	16	5	6	※	2	51	1,202			
	28	18	10	5	9	※	2	44	1,139			
	29	6	15	5	3	※	3	32	1,014			
	30	20	15	6	5	2	1	49	1,330			
	令和元年	17	12	3	4	2	1	39	1,061			
	2	10	4	4	0	0	0	18	887			
	3	4	7	2	0	0	1	14	717			
	4	4	4	1	1	0	0	10	962			
	5	11	4	0	1	2	3	21	1,021			
	6	12	14	2	4	2	1	35	1,037			
	平均	12.4	10.1	3.3	3.3	1.1	1.4	31.3	1,037.0			
区分	年	兵庫県							計	全国患者数		
		県関係	死者数	神戸市	姫路市	尼崎市	明石市	西宮市		死者数	死者数	
患者数	27	556		212	86	66	※	25	945		22,718	6
	28	491		135	73	107	※	13	819		20,252	14
	29	77		143	80	39	※	27	366		16,464	3
	30	442		139	106	52	198	4	941		17,282	3
	令和元年	816		124	69	43	16	1	1069		13,018	4
	2	260		59	267	0	0	0	586		14,613	3
	3	61		26	22	0	0	14	123		11,080	2
	4	270		192	1	3	0	0	466		6,856	5
	5	250		133	0	1	46	43	473		11,803	4
	6	432		140	179	92	15	17	875		14,229	3
	平均	365.5	0.0	130.3	88.3	40.3	27.5	14.4	666.3	0.0	14,831.5	4.7

※平成30年4月に中核市へ移行

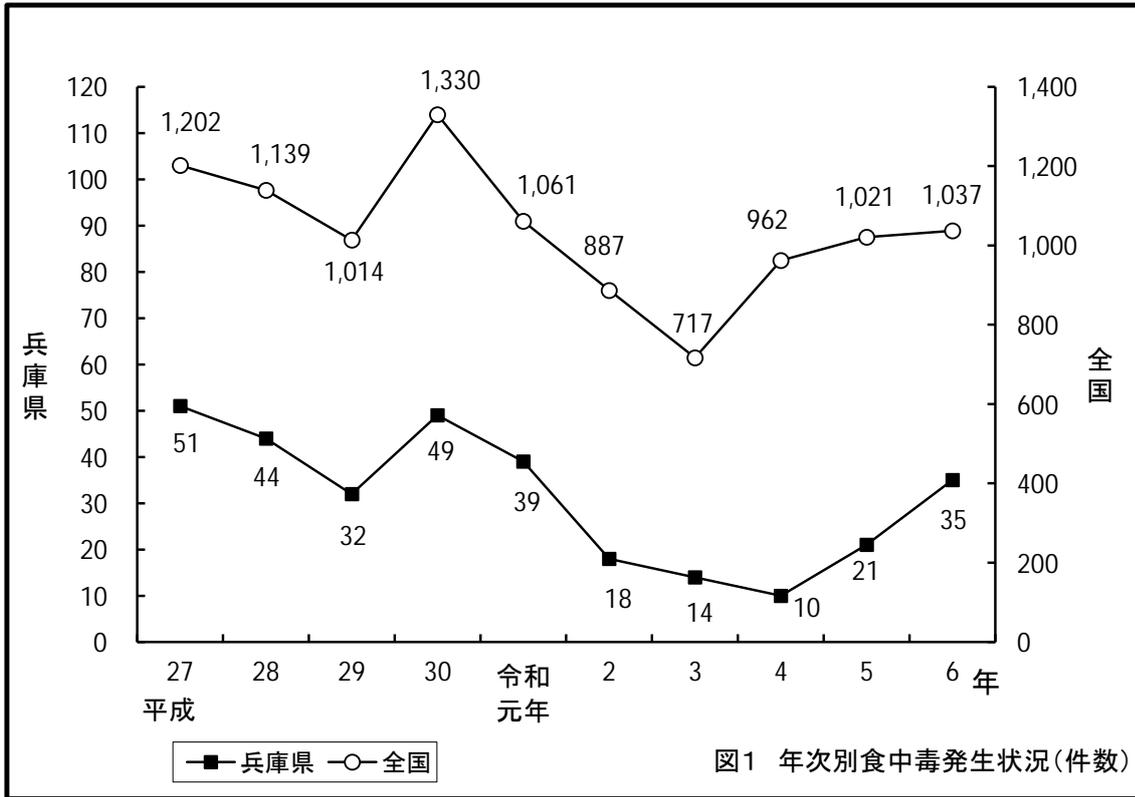


图1 年次別食中毒発生状況(件数)

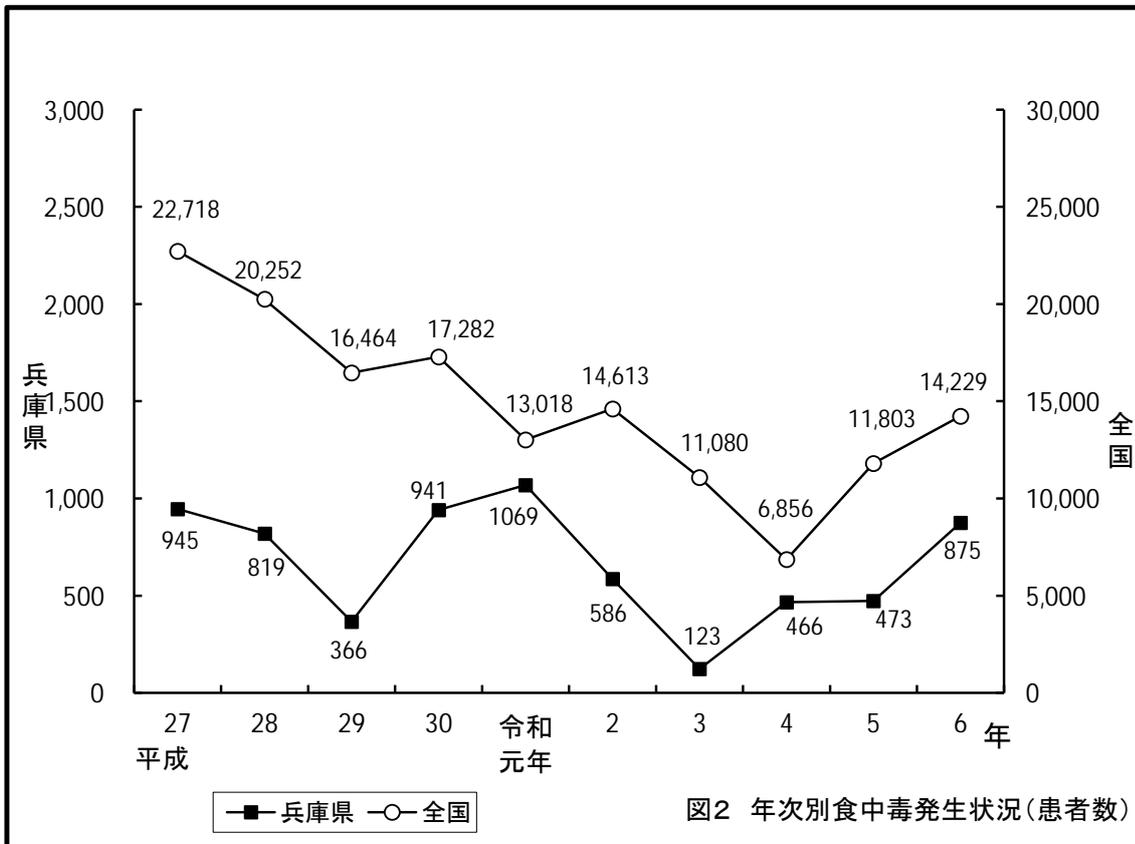


图2 年次別食中毒発生状況(患者数)

表2 規模別発生状況

患者数(人)		1~10	11~20	21~30	31~40	41~60 (うち50人以上)	61~80	81~100	101以上	計
件数	県関係	2	4	2	0	1 (0)	1	2	0	12
	神戸市	8	4	2	0	0 (0)	0	0	0	14
	姫路市	0	0	1	0	0 (0)	0	0	1	2
	尼崎市	3	0	0	0	0 (0)	1	0	0	4
	明石市	2	0	0	0	0 (0)	0	0	0	2
	西宮市	0	1	0	0	0 (0)	0	0	0	1
	計	15	9	5	0	1 (0)	2	2	1	35

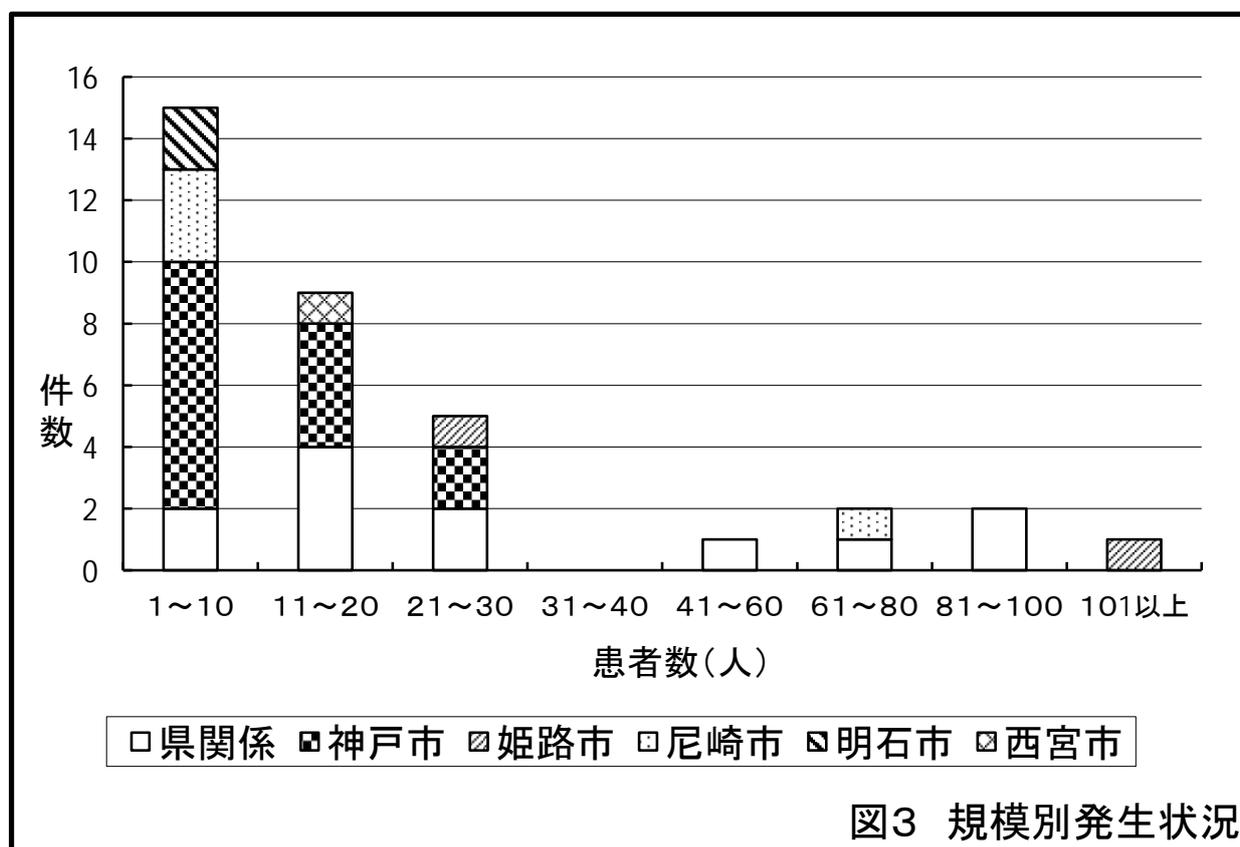


図3 規模別発生状況

表3 年次別罹患率(過去10年間)

事項	件数		患者数		死者数		1事件あたりの患者数		罹患率※ (対人口10万)	
	全国	兵庫県	全国	兵庫県	全国	兵庫県	全国	兵庫県	全国	兵庫県
平成27年	1,202	51	22,718	945	6	0	18.9	18.5	17.9	17.1
平成28年	1,139	44	20,252	819	14	0	17.8	18.6	15.9	14.8
平成29年	1,014	32	16,464	366	3	0	16.2	11.4	13.0	6.6
平成30年	1,330	49	17,282	941	3	0	13.0	19.2	13.7	17.1
令和元年	1,061	39	13,018	1,069	4	0	12.3	27.4	10.3	19.5
令和2年	887	18	14,613	586	3	0	16.5	32.6	11.6	10.7
令和3年	717	14	11,080	123	2	0	15.5	8.8	8.9	2.3
令和4年	962	10	6,856	466	5	0	7.1	46.6	5.5	8.6
令和5年	1,021	21	11,803	473	4	0	11.6	22.5	9.5	8.8
令和6年	1,037	35	14,229	875	3	0	13.7	25.0	11.5	16.4

※罹患率は対人口10万人当たりの患者数で示した(ただし、対比人口は、令和7年1月1日現在のもの)。

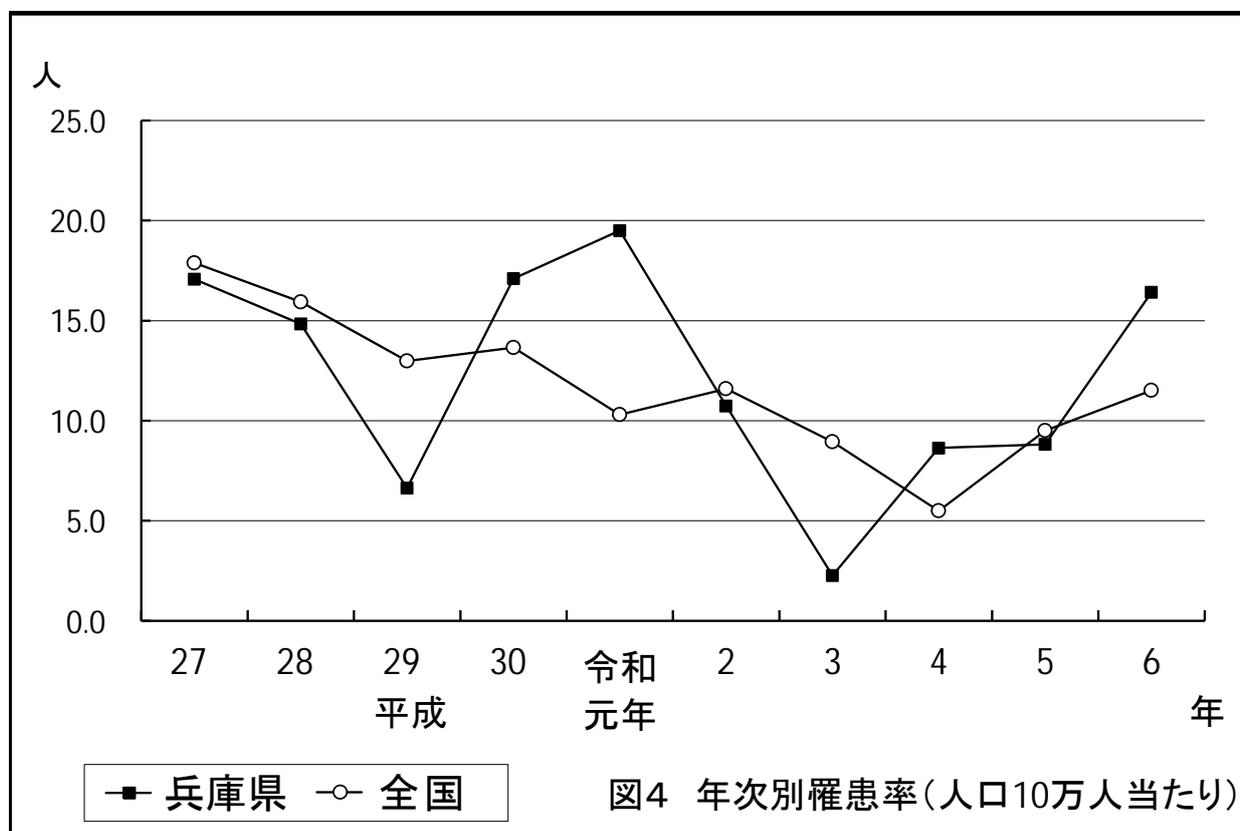


表4 月別発生状況

月	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計	
	件数	患者数	件数	患者数										
1月	1	19	1	24	1	29	1	6	0	0	0	0	4	78
2月	3	166	2	34	1	150	0	0	0	0	0	0	6	350
3月	4	186	5	20	0	0	0	0	0	0	0	0	9	206
4月	0	0	1	8	0	0	0	0	2	15	0	0	3	23
5月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6月	1	23	0	0	0	0	1	5	0	0	1	17	3	45
7月	0	0	2	31	0	0	1	1	0	0	0	0	3	32
8月	1	28	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	32
9月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10月	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
11月	1	8	1	3	0	0	1	80	0	0	0	0	3	91
12月	0	0	1	16	0	0	0	0	0	0	0	0	1	16
計	12	432	14	140	2	179	4	92	2	15	1	17	35	875

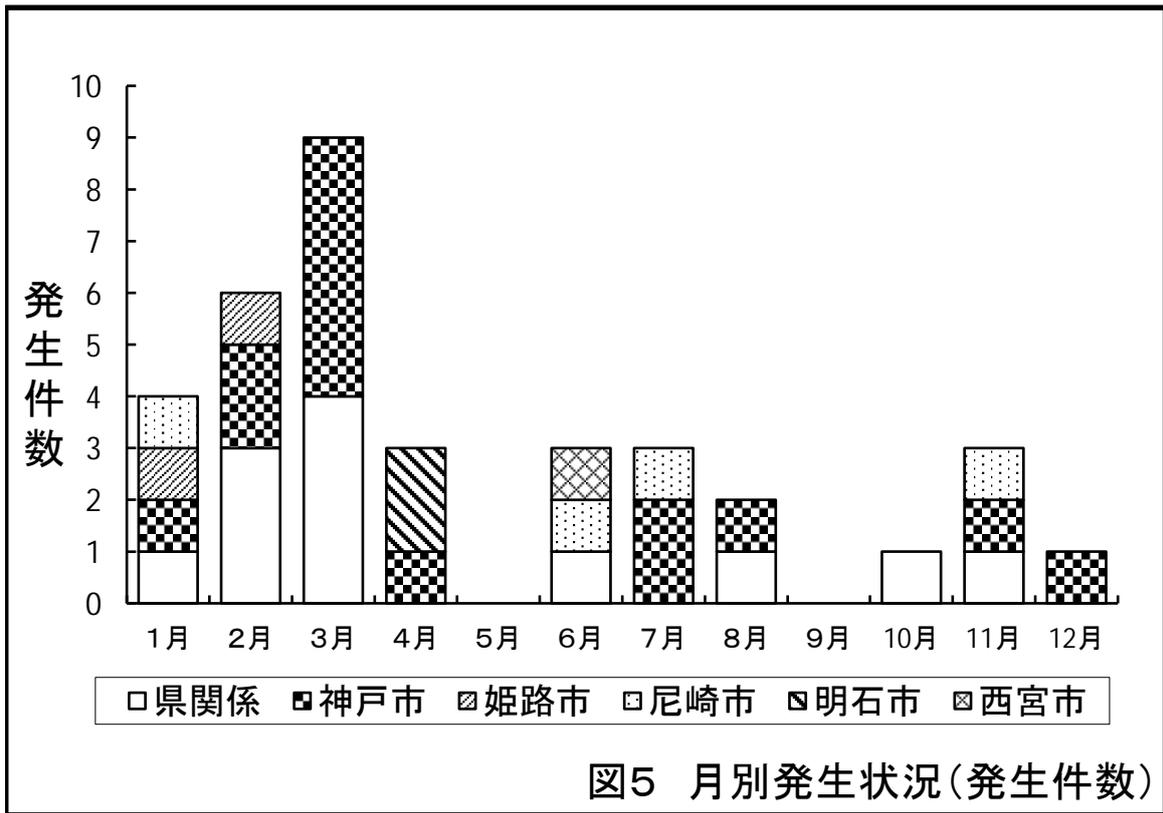


図5 月別発生状況(発生件数)

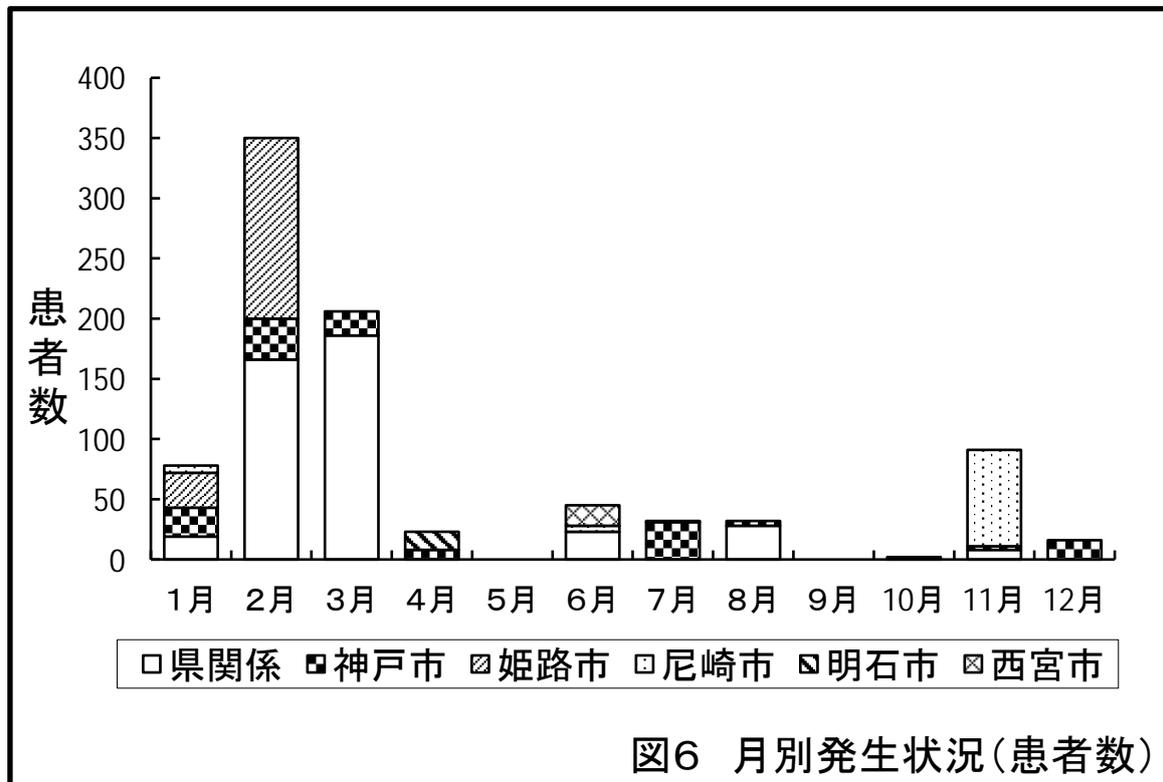


図6 月別発生状況(患者数)

表5 過去10年間の月別発生状況(件数)

年 月	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	過去10年間の 平均
1	6	7	4	2	6	2	0	0	0	4	3.1
2	3	5	3	6	5	4	0	1	4	6	3.7
3	11	4	2	8	7	4	3	1	4	9	5.3
4	5	5	1	3	3	0	1	1	2	3	2.4
5	3	1	4	1	5	0	0	1	1	0	1.6
6	3	8	2	5	3	0	1	1	0	3	2.6
7	4	3	1	4	2	1	1	1	0	3	2.0
8	2	2	3	3	0	3	1	0	1	2	1.7
9	2	1	3	3	3	0	0	1	3	0	1.6
10	4	4	4	2	0	0	0	3	2	1	2.0
11	0	1	4	5	2	3	1	0	1	3	2.0
12	8	3	1	7	3	1	6	0	3	1	3.3
計	51	44	32	49	39	18	14	10	21	35	31.3

表6 過去10年間の月別発生状況(患者数)

年 月	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	過去10年間の 平均
1	112	200	80	26	153	49	0	0	0	78	69.8
2	17	69	14	104	524	112	0	20	56	350	126.6
3	218	64	49	129	74	31	27	1	43	206	84.2
4	54	47	2	25	53	0	18	1	104	23	32.7
5	36	142	48	26	54	0	0	3	98	0	40.7
6	41	69	29	214	39	0	7	171	0	45	61.5
7	90	59	5	27	25	1	4	56	0	32	29.9
8	59	19	75	96	0	298	1	0	13	32	59.3
9	26	28	26	29	68	0	0	154	80	0	41.1
10	82	12	21	3	0	0	0	60	15	2	19.5
11	0	2	16	47	25	17	1	0	1	91	20.0
12	210	108	1	215	54	78	65	0	63	16	81.0
計	945	819	366	941	1,069	586	123	466	473	875	666.3

( )死者数再掲

表7 健康福祉事務所・保健所別発生状況(令和5年・6年件数、患者数)

健康福祉事務所	令和5年			令和6年		
	件数(%)	患者数(%)	死亡者	件数(%)	患者数(%)	死亡者
芦屋	1 ( 4.8 )	14 ( 3.0 )	0	1 ( 2.9 )	11 ( 1.3 )	0
宝塚	2 ( 9.5 )	18 ( 3.8 )	0	1 ( 2.9 )	18 ( 2.1 )	0
伊丹	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0	2 ( 5.7 )	174 ( 19.9 )	0
加古川	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0	2 ( 5.7 )	30 ( 3.4 )	0
加東	1 ( 4.8 )	17 ( 3.6 )	0	2 ( 5.7 )	104 ( 11.9 )	0
福崎 (中播磨)	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0
龍野	1 ( 4.8 )	83 ( 17.5 )	0	2 ( 5.7 )	68 ( 7.8 )	0
赤穂	1 ( 4.8 )	19 ( 4.0 )	0	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0
豊岡	3 ( 14.3 )	65 ( 13.7 )	0	2 ( 5.7 )	27 ( 3.1 )	0
朝来	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0
丹波	1 ( 4.8 )	17 ( 3.6 )	0	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0
洲本	1 ( 4.8 )	17 ( 3.6 )	0	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0
県計	11 ( 52.4 )	250 ( 52.9 )	0	12 ( 34.3 )	432 ( 49.4 )	0
神戸市	4 ( 19.0 )	133 ( 28.1 )	0	14 ( 40.0 )	140 ( 16.0 )	0
姫路市	0 ( 0.0 )	0 ( 0.0 )	0	2 ( 5.7 )	179 ( 20.5 )	0
尼崎市	1 ( 4.8 )	1 ( 0.2 )	0	4 ( 11.4 )	92 ( 10.5 )	0
明石市	2 ( 9.5 )	46 ( 9.7 )	0	2 ( 5.7 )	15 ( 1.7 )	0
西宮市	3 ( 14.3 )	43 ( 9.1 )	0	1 ( 2.9 )	17 ( 1.9 )	0
市計	10 ( 47.6 )	223 ( 47.1 )	0	23 ( 65.7 )	443 ( 50.6 )	0
合計	21	473	0	35	875	0

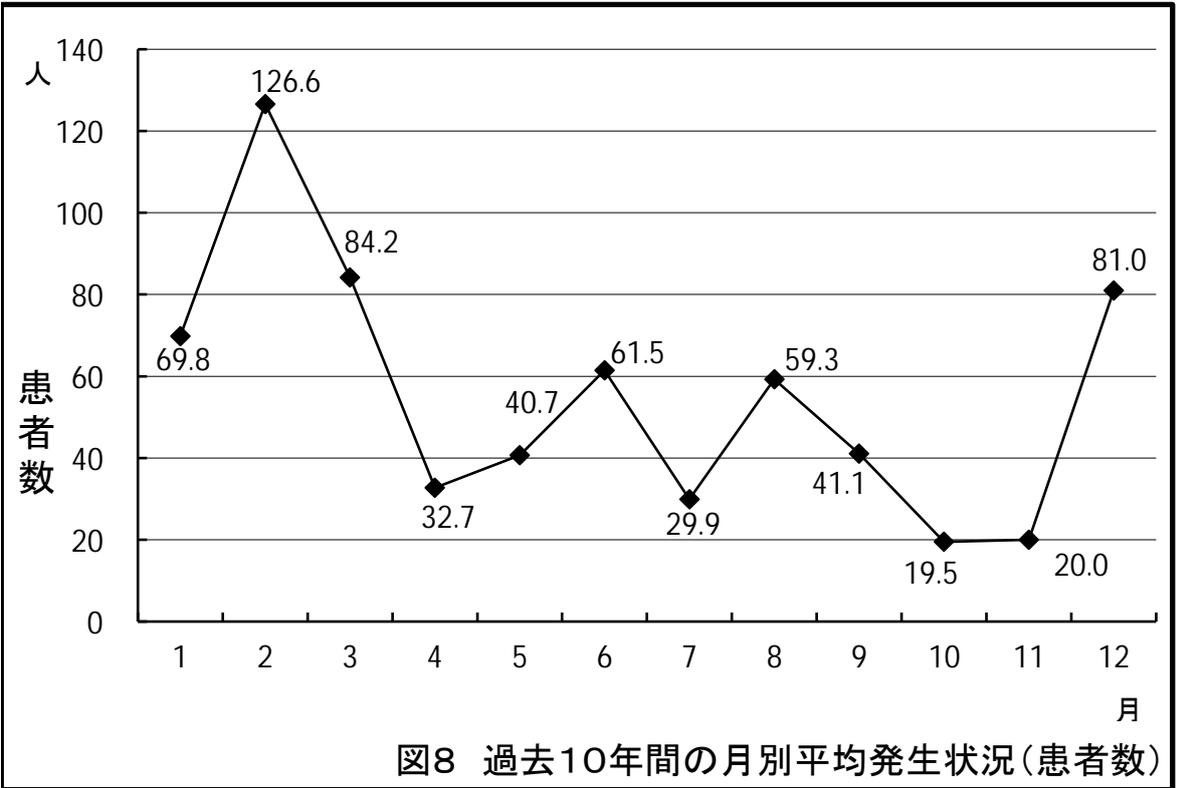
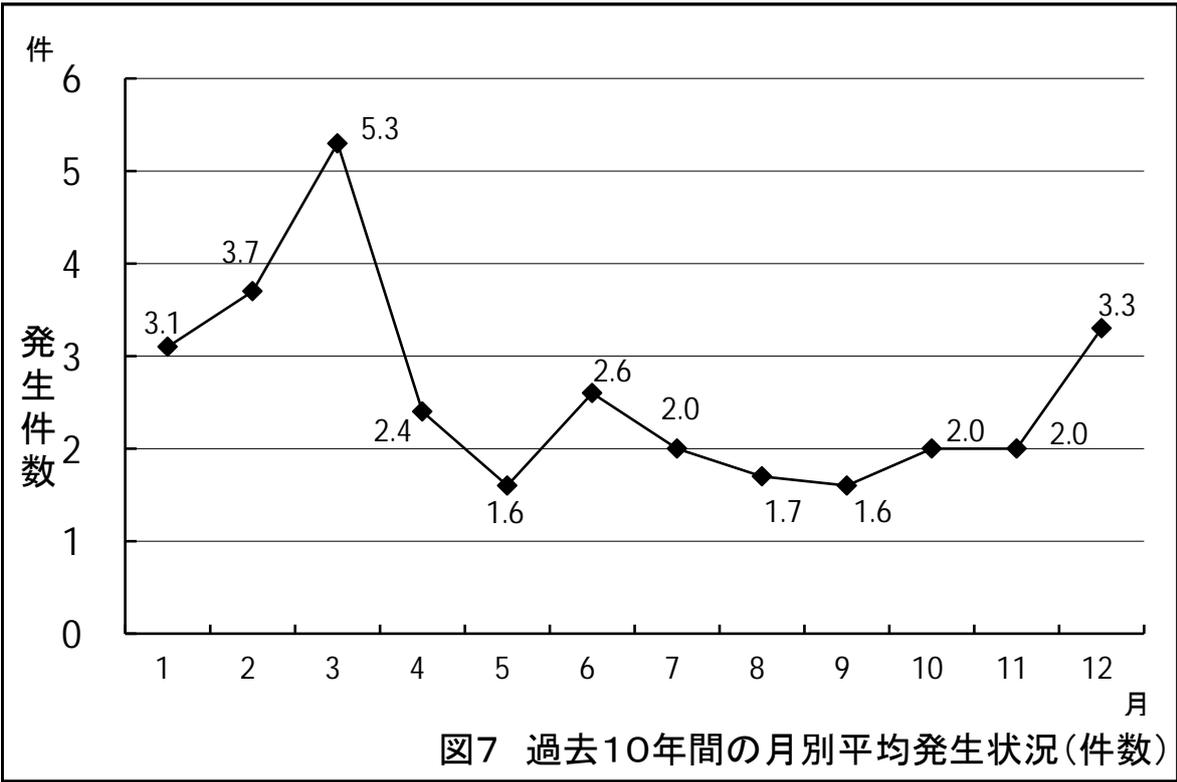


表8 ブロック別発生件数(過去10年間)

		27	28	29	30	令和元年	2	3	4	5	6	合計
阪神 ブロック	芦屋	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	3
	宝塚	1	1	1	1	2	1	0	0	2	1	10
	伊丹	2	2	0	1	1	1	0	0	0	2	9
	小計	3	3	1	2	3	3	0	0	3	4	22
東播磨 ブロック	加古川	1	2	0	2	1	1	1	1	0	2	11
	明石	1	2	1	3	※	※	※	※	※	※	7
	小計	2	4	1	5	1	1	1	1	0	2	18
北播磨 ブロック	加東	4	6	0	6	3	1	0	1	1	2	24
西播磨 ブロック	福崎(中播磨)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	龍野	0	1	1	0	1	0	0	0	1	2	6
	赤穂	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	4
	小計	1	1	1	1	2	1	0	0	2	2	11
但馬 ブロック	豊岡	6	1	1	1	2	1	1	0	3	2	18
	朝来	2	2	2	1	1	0	1	1	0	0	10
	小計	8	3	3	2	3	1	2	1	3	2	28
丹波 ブロック	丹波	2	1	0	0	2	2	0	0	1	0	8
淡路 ブロック	洲本	2	0	0	4	3	1	1	1	1	0	13
県計		22	18	6	20	17	10	4	4	11	12	124
神戸市		16	10	15	15	12	4	7	4	4	14	101
姫路市		5	5	5	6	3	4	2	1	0	2	33
尼崎市		6	9	3	5	4	0	0	1	1	4	33
明石市		※	※	※	2	2	0	0	0	2	2	8
西宮市		2	2	3	1	1	0	1	0	3	1	14
市計		29	26	26	29	22	8	10	6	10	23	189
合計		51	44	32	49	39	18	14	10	21	35	313

※平成30年4月に中核市へ移行

表9 原因食品別発生状況(件数)

原因食品	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計		
	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	
魚介類	ふぐ	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	貝類	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	魚介類その他	0	0.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9
肉類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
卵類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
乳類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
穀類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
野菜類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
菓子類	0	0.0	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9	
きのこ類	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9	
すし類	0	0.0	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9	
料理弁当類	会席・定食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	仕出・弁当	3	25.0	1	7.1	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	5	14.3
	集団給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
複合調理食品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
その他	8	66.7	11	78.6	1	50.0	2	50.0	2	100.0	1	100.0	25	71.4	
不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9	
計	12	100.0	14	100.0	2	100.0	4	100.0	2	100.0	1	100.0	35	100.0	

表10 原因食品別発生状況(患者数)

原因食品	県関係		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計		
	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	
魚介類	ふぐ	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	貝類	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	魚介類その他	0	0.0	0	0.0	29	16.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	29	3.3
肉類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
卵類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
乳類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
穀類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
野菜類及びその加工品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
菓子類	0	0.0	24	17.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	24	2.7	
きのこ類	2	0.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0.2	
すし類	0	0.0	1	0.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.1	
料理弁当類	会席・定食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	仕出・弁当	113	26.2	13	9.3	0	0.0	80	87.0	0	0.0	0	0.0	206	23.5
	集団給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
複合調理食品	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
その他	317	73.4	102	72.9	150	83.8	11	12.0	15	100.0	17	100.0	612	69.9	
不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.1	0	0.0	0	0.0	1	0.1	
計	432	100.0	140	100.0	179	100.0	92	100.0	15	100.0	17	100.0	875	100.0	

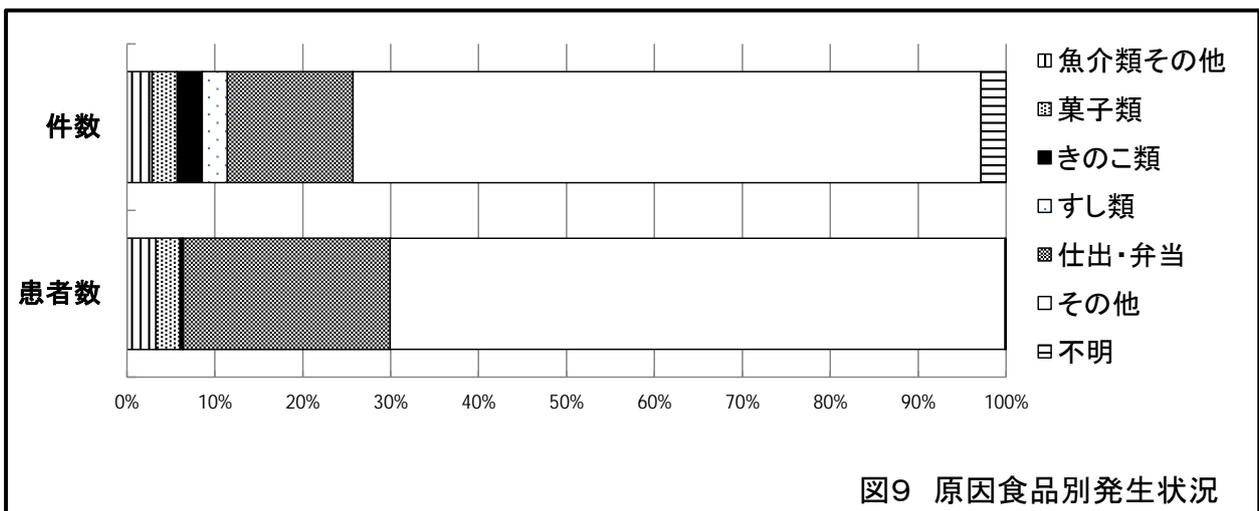


図9 原因食品別発生状況

表11 病因物質別発生状況(件数)

病因物質	兵庫県		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計		
	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	
細菌	サルモネラ属菌	1	8.3	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	5.7
	ぶどう球菌	0	0.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	0	0.0	8	57.1	0	0.0	1	25.0	2	100.0	1	100.0	12	34.3
ウイルス	ノロウイルス	8	66.7	4	28.6	1	50.0	2	50.0	0	0.0	0	0.0	15	42.9
	アニサキス	0	0.0	1	7.1	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	2	5.7
自然毒	植物性自然毒	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9
	不明	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	5.7
<b>計</b>	<b>12</b>	<b>100.0</b>	<b>14</b>	<b>100.0</b>	<b>2</b>	<b>100.0</b>	<b>4</b>	<b>100.0</b>	<b>2</b>	<b>100.0</b>	<b>1</b>	<b>100.0</b>	<b>35</b>	<b>100.0</b>	

表12 病因物質別発生状況(患者数)

病因物質	兵庫県		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計		
	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	
細菌	サルモネラ属菌	28	6.5	16	11.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	44	5.0
	ぶどう球菌	0	0.0	0	0.0	150	83.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	150	17.1
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	0	0.0	49	35.0	0	0.0	5	5.4	15	100.0	17	100.0	86	9.8
ウイルス	ノロウイルス	375	86.8	74	52.9	29	16.2	86	93.5	0	0.0	0	0.0	564	64.5
	アニサキス	0	0.0	1	0.7	0	0.0	1	1.1	0	0.0	0	0.0	2	0.2
自然毒	植物性自然毒	2	0.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0.2
	不明	27	6.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	27	3.1
<b>計</b>	<b>432</b>	<b>100.0</b>	<b>140</b>	<b>100.0</b>	<b>179</b>	<b>100.0</b>	<b>92</b>	<b>100.0</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>	<b>17</b>	<b>100.0</b>	<b>875</b>	<b>100.0</b>	

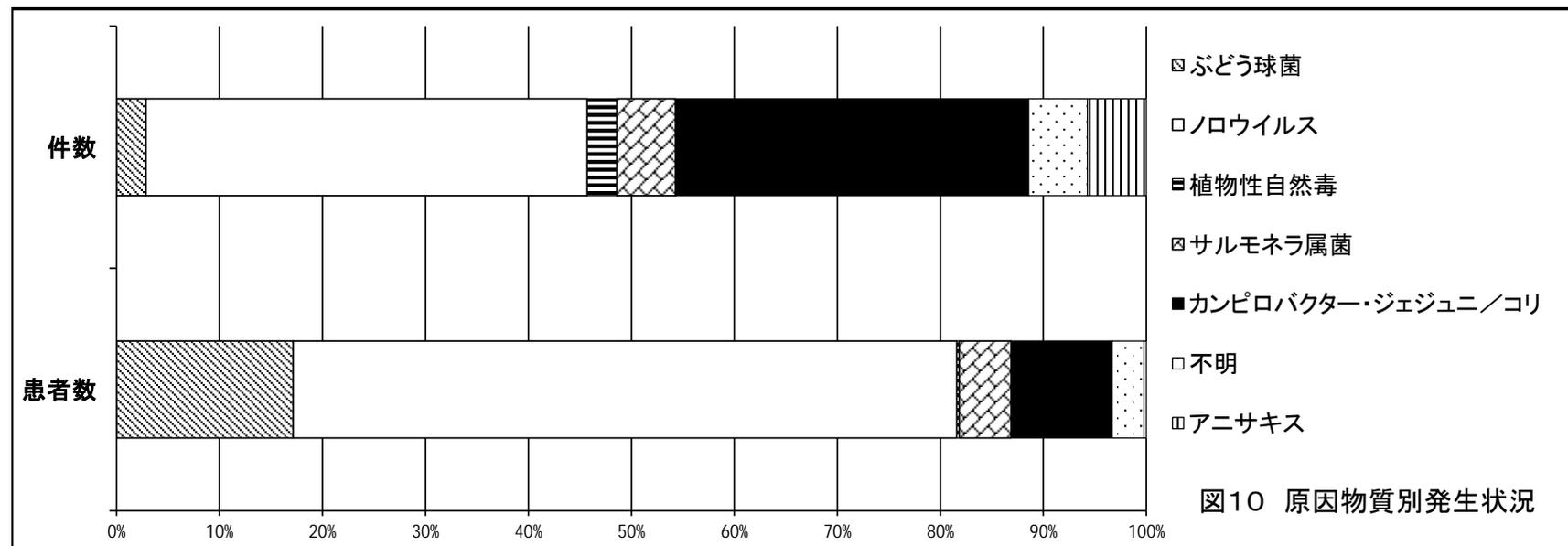


図10 原因物質別発生状況



表15 原因施設別発生状況(件数)

原因施設	兵庫県		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計	
	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)
家庭	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
病院給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
学校(寄宿舎等)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
事業所給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
集団給食(その他)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	1	2.9
飲食店	6	50.0	13	92.9	2	100.0	2	50.0	2	100.0	0	0.0	25	71.4
旅館	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9
仕出し・弁当	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	5.7
製造所・販売所	0	0.0	1	7.1	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	2	5.7
魚介類販売業	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	8.6
不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9
<b>計</b>	<b>12</b>	<b>100.0</b>	<b>14</b>	<b>100.0</b>	<b>2</b>	<b>100.0</b>	<b>4</b>	<b>100.0</b>	<b>2</b>	<b>100.0</b>	<b>1</b>	<b>100.0</b>	<b>35</b>	<b>100.0</b>

表16 原因施設別発生状況(患者数)

原因施設	兵庫県		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計	
	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)
家庭	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
病院給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
学校(寄宿舎等)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
事業所給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
集団給食(その他)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	17	100.0	17	1.9
飲食店	200	46.3	116	82.9	179	100.0	11	12.0	15	100.0	0	0.0	521	59.5
旅館	8	1.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	0.9
仕出し・弁当	120	27.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	120	13.7
製造所・販売所	0	0.0	24	17.1	0	0.0	80	87.0	0	0.0	0	0.0	104	11.9
魚介類販売業	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他	104	24.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	104	11.9
不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.1	0	0.0	0	0.0	1	0.1
<b>計</b>	<b>432</b>	<b>100.0</b>	<b>140</b>	<b>100.0</b>	<b>179</b>	<b>100.0</b>	<b>92</b>	<b>100.0</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>	<b>17</b>	<b>100.0</b>	<b>875</b>	<b>100.0</b>

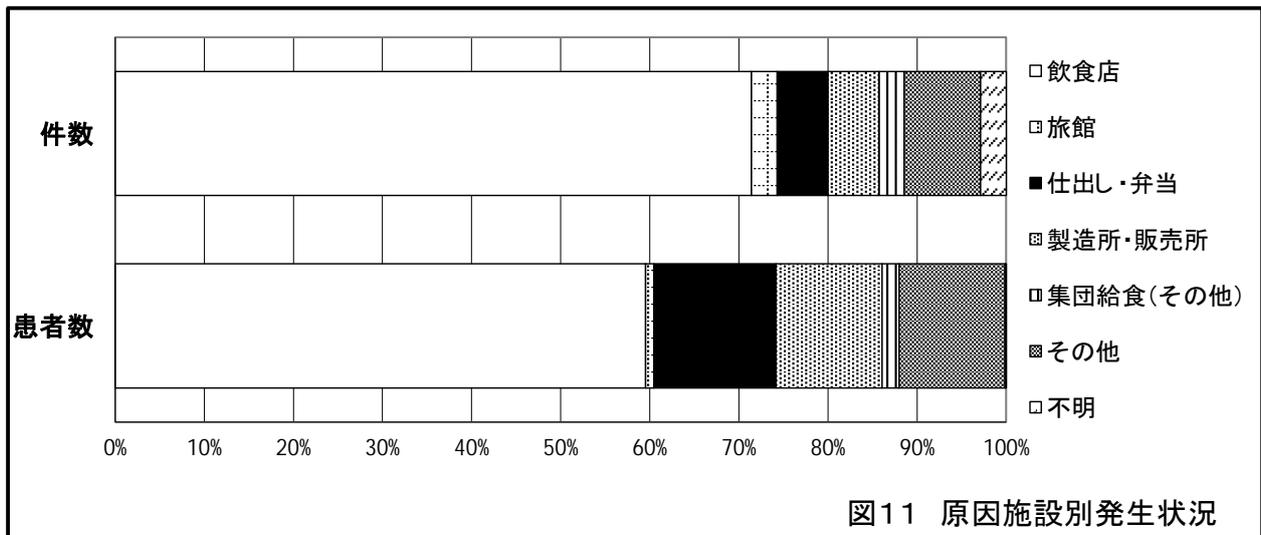


図11 原因施設別発生状況

表17 摂食場所別発生状況(件数)

摂食場所	兵庫県		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計	
	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)	件数	(%)
家庭	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
病院給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
学校(寄宿舎等)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
事業所給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
集団給食(その他)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	1	2.9
飲食店	6	50.0	13	92.9	2	100.0	2	50.0	2	100.0	0	0.0	25	71.4
旅館	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9
仕出し・弁当	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	5.7
製造所・販売所	0	0.0	1	7.1	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	2	5.7
魚介類販売業	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	8.6
不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	1	2.9
<b>計</b>	<b>12</b>	<b>100.0</b>	<b>14</b>	<b>100.0</b>	<b>2</b>	<b>100.0</b>	<b>4</b>	<b>100.0</b>	<b>2</b>	<b>100.0</b>	<b>1</b>	<b>100.0</b>	<b>35</b>	<b>100.0</b>

注:1事件に係る摂食場所が2カ所以上に及ぶ場合は、患者の最も多くが摂取した施設等の欄に計上。

表18 摂食場所別発生状況(患者数)

摂食場所	兵庫県		神戸市		姫路市		尼崎市		明石市		西宮市		計	
	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)	患者数	(%)
家庭	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
病院給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
学校(寄宿舎等)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
事業所給食	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
集団給食(その他)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	17	100.0	17	1.9
飲食店	200	46.3	116	82.9	179	100.0	11	12.0	15	100.0	0	0.0	521	59.5
旅館	8	1.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	0.9
仕出し・弁当	120	27.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	120	13.7
製造所・販売所	0	0.0	24	17.1	0	0.0	80	87.0	0	0.0	0	0.0	104	11.9
魚介類販売業	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他	104	24.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	104	11.9
不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.1	0	0.0	0	0.0	1	0.1
<b>計</b>	<b>432</b>	<b>100.0</b>	<b>140</b>	<b>100.0</b>	<b>179</b>	<b>100.0</b>	<b>92</b>	<b>100.0</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>	<b>17</b>	<b>100.0</b>	<b>875</b>	<b>100.0</b>

注:1事件に係る摂食場所が2カ所以上に及ぶ場合は、患者の最も多くが摂取した施設等の欄に計上。

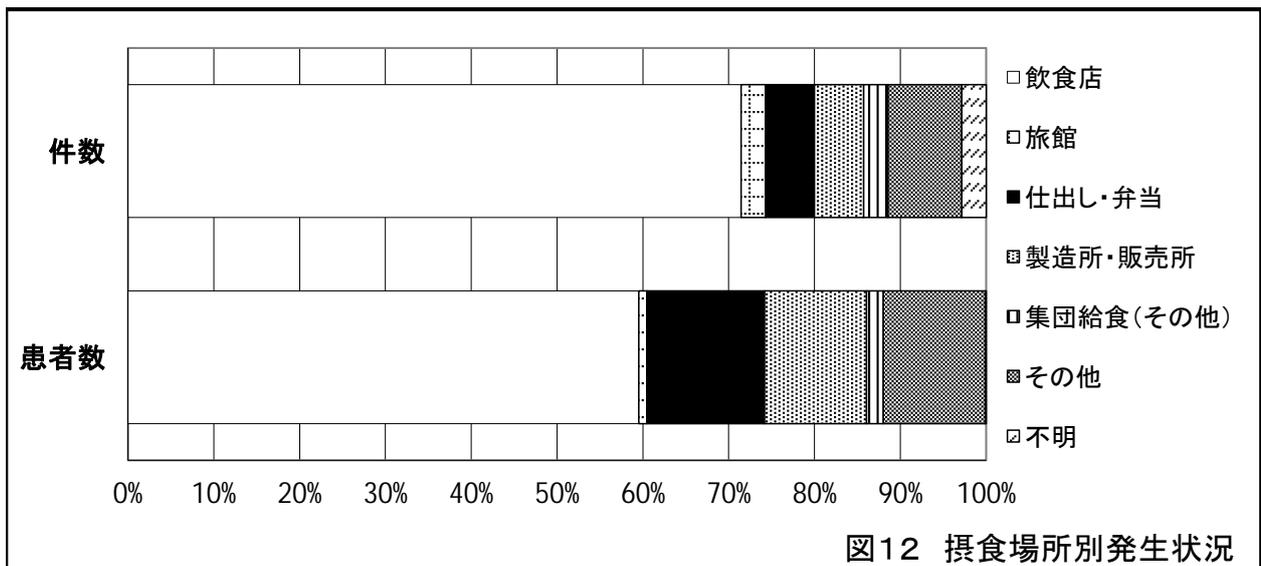


図12 摂食場所別発生状況

表19 過去10年間のふぐ中毒の年次別・月別発生状況(上段:件数、下段:患者数)

年次	月	月												計
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
27	事件数	2		1										3
	患者数	5		1						(1)				6 (1)
28	事件数						1							1
	患者数						1							1
29	事件数					1						1	1	3
	患者数					2						1	1	4
30	事件数										1			1
	患者数										2			2
令和元年	事件数			1									1	2
	患者数			1									1	2
2	事件数		1									1		2
	患者数		1									2		3
3	事件数													0
	患者数													0
4	事件数				1									1
	患者数				1									1
5	事件数											1		1
	患者数											1		1
6	事件数													0
	患者数													0
計	事件数	2	1	2	1	1	1	0	0	0	1	3	2	14
	患者数	5	1	2	1	2	1	0	0	0 (1)	2	4	2	20 (1)

( ) 死者数再掲

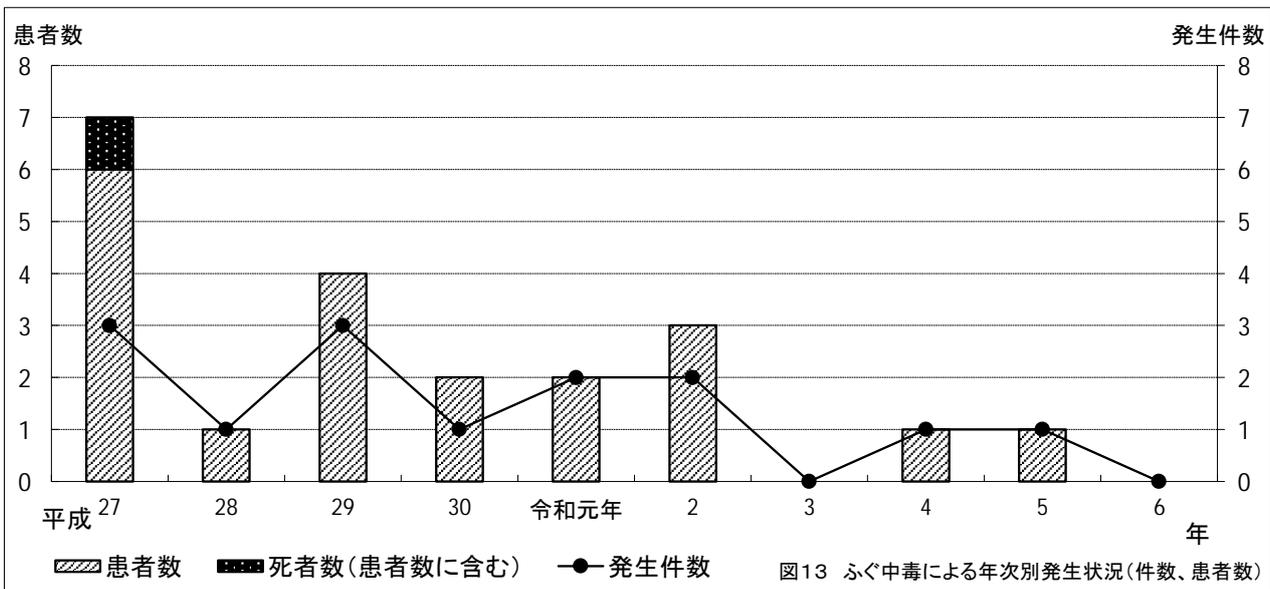


図13 ふぐ中毒による年次別発生状況(件数、患者数)

## 第3部

### 令和6年に発生した主な食中毒事件例

# 巻き寿司における黄色ブドウ球菌による 食中毒事例について

姫路市保健所

## I 食中毒発生の概要

- |                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| 1 発生年月日         | 令和6年2月3日                     |
| 2 発生場所          | 兵庫県姫路市、高砂市、加古川市、たつの市、赤穂市、京都市 |
| 3 原因食品等を摂取した者の数 | 約1,690名                      |
| 4 死者数           | 0名                           |
| 5 患者数           | 150名                         |
| 6 原因食品等         | 2月2日及び2月3日に販売された巻き寿司         |
| 7 病因物質          | 黄色ブドウ球菌                      |

## II 食中毒発生の探知

令和6年2月4日、市内医療機関から「飲食店で調製された巻き寿司を喫食した複数名が食中毒症状を呈している」旨の連絡が保健所にあり探知した。

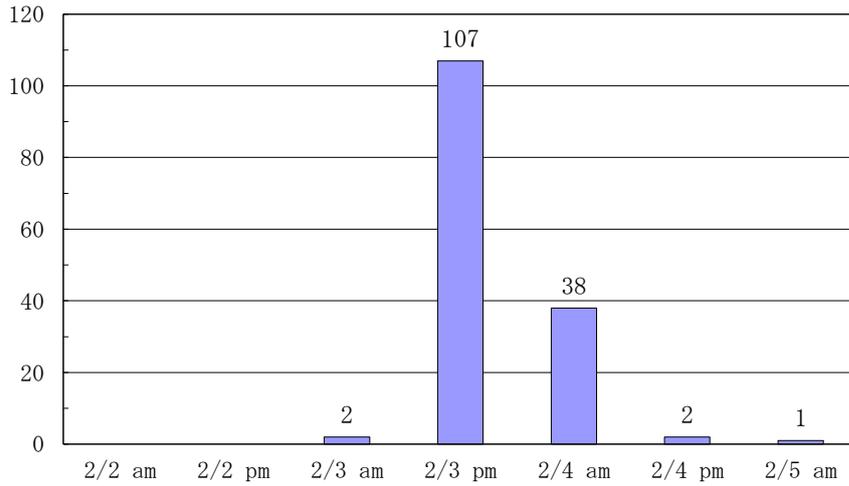
調査の結果、これら患者に共通する食事は、当該施設が販売した巻き寿司以外にないこと、患者の発症時間や症状が類似していること、他に感染経路を疑う事象が確認できなかったこと、並びに、患者を診察した医師から食中毒患者の届出がされたことから、当該施設の食事が原因とする食中毒事件と断定し、営業禁止処分を行った。なお、当該施設は2月2日、2月3日に約1,690本の巻き寿司を販売しており、患者数は150名に上った。

## III 患者及び死者の状況

### 1 患者並びに死者の性別及び年齢別の数

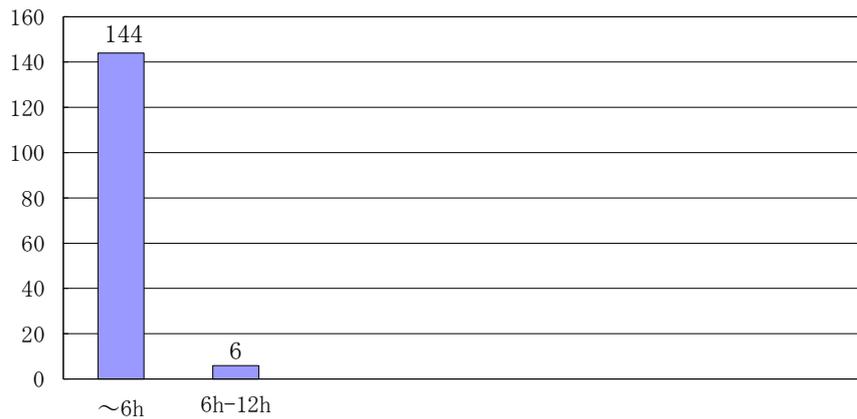
		総数	0歳	1～9	10～	20～	30～	40～	50～	60～	70～	80～	90～	不明		
					19	29	39	49	59	69	79	89	99			
男	患者	60	0	9	9	3	5	10	11	3	9	0	1	0		
	死者	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
女	患者	90	0	5	5	5	17	11	15	14	12	3	0	3		
	死者	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
患者数合計			150名			死者数合計			0名			摂食者数			約1,690名	

2 患者及び死者の発生日時の別の数

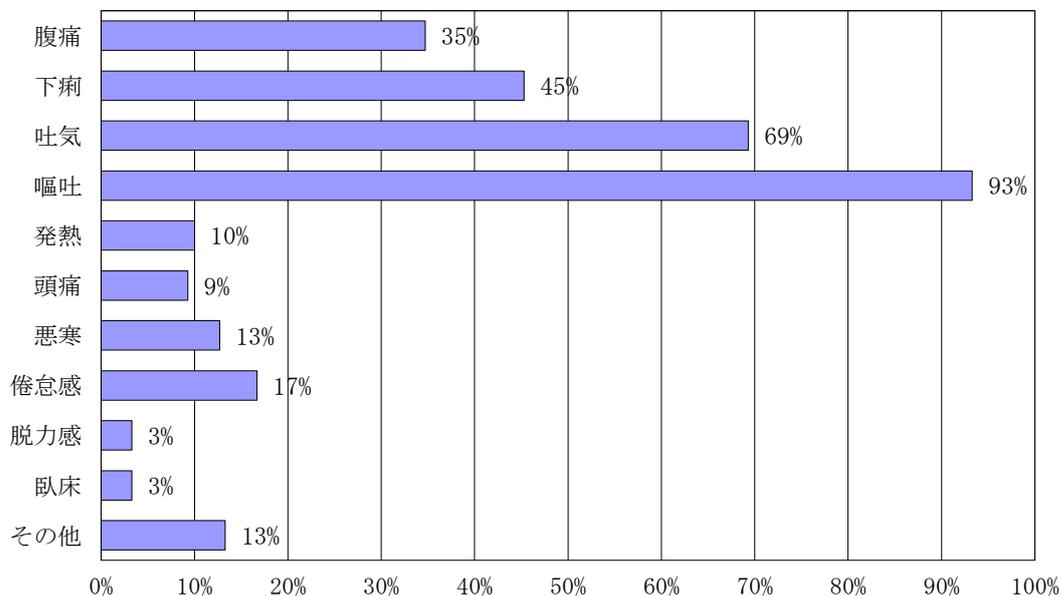


3 原因食品等を摂取した者の数のうち患者及び死者となった者の数の割合  
発病率：約 8.8%

4 患者及び死者の原因食品等の摂取から発病までに要した時間の状況



5 患者並びに死者の症状及び病状別の発現率





#### (4) 汚染経路の追及

巻き寿司の残品の検査で黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）が検出され、調理従事者の手指の拭き取り検査においても、C の手指から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）が検出された。C の調理作業を確認したところ、使い捨て手袋を使用して巻き寿司の具材の調製を行っていた。使い捨て手袋を使用していたものの、手洗いが不十分な状態で使い捨て手袋の装着等をし、そのまま薄焼き玉子で鰻、焼き穴子、海老を巻く作業、胡瓜の洗浄作業等をしていたため具材に黄色ブドウ球菌が付着した可能性があった。調理場の暖房設備は切った状態ではあったが、巻き寿司を巻いたあと販売まで常温で長時間保管されたことから、付着した黄色ブドウ球菌が増殖し、エンテロトキシンを産生し、食中毒につながったものと推測された。

### V 原因施設及び従業員

#### 1 原因施設の給排水の状況及びその他の衛生状況

使用水は水道水で、包丁やまな板等の調理器具類の使い分けは適切に行われていた。

作業場内の手洗い及び従業員用のトイレには消毒石鹸等が設置されておらず、ペーパータオルもなかったことから、適切に手洗いができていなかったと推測された。

#### 2 原因施設の従業員の健康状態

調理従事者全員が2月3日に残った巻き寿司を食べており、そのうち1名（D）が体調不良となっていた。

調理従事者5名とも手荒れ等はなかったが、手指の拭き取り検査で1名（C）から黄色ブドウ球菌が検出された。また、調理従事者の検便で2名（C及びD）から黄色ブドウ球菌が検出された。

### VI 病因物質の決定

#### 1 微生物学的検査

区分	検体	検体数	検査結果
便	有症者便	9	黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）検出 7検体
	調理従事者	5	黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）検出 2検体
拭き取り	調理従事者手指	5	黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）検出 1検体
	まな板	1	陰性
食品	残品	3	黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）検出 3検体

2 理化学的検査 実施せず

3 動物試験、病理解剖 実施せず

4 その他の検査 実施せず

#### 5 病因物質を決定するまでの経過及び理由

患者の便7検体から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）が検出されたこと、残品の巻き寿司から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）が検出されたこと、調理従事者の手指の拭き取り検査で1名の手指から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン遺伝子+）が検出されたことから本

事件の病因物質は黄色ブドウ球菌であると断定した。

## Ⅶ 行政処分その他都道府県知事等が講じた措置の内容

### 1 喫食者の喫食・症状調査及び有症者の検便

喫食者の喫食状況と症状調査を行い、有症者には検便を実施した。

### 2 施設の立ち入り調査及び従業員の検便

施設に立ち入って原因追及の調査及び施設の拭き取り検査、残品の巻き寿司の検査を実施した。また、従業員の検便及び手指の拭き取り検査も実施した。

### 3 事件の報道発表

2月4日、販売数が非常に多く、食中毒の被害状況が拡大するおそれがあったため営業禁止処分の報道発表を行った。

2月8日、食中毒の原因菌が黄色ブドウ球菌と判明したため食中毒事件の原因について報道発表を行った。

2月9日、営業者より施設の改善報告があり、施設調査を実施し、改善確認ができたため営業禁止処分の解除命令の報道発表を行った。

### 4 営業停止処分等

食品衛生法第6条第3号違反として、同法第55条第1項により営業禁止処分とした。なお、食品衛生上の危害の除去及び再発防止対策が講じられたため、2月9日に処分の解除を行った。

### 5 施設従業員に対する衛生教育

再発防止のため従事者に対して衛生教育を行い、施設の消毒や食品の衛生的な取り扱い、HACCPに沿った衛生管理について指導した。

## Ⅷ 考察

節分の巻き寿司の注文が2日、3日の2日間で合計1,690個になっていた。この注文数は、調理従事者5名で調理するには非常に多く、当日の調製では間に合わないため、2月1日から具材の調製を始めていた。また、調理場所も調理場内だけではできなかったため、一部客席を使用していた。

2月1日に調製した具材は冷蔵庫、冷凍庫に保管するものもあったが、一部は常温のまま保管されていた。2月2日販売分は2日の朝から、2月3日販売分は2日の夜から巻き寿司を巻いており、巻いたあとも常温で保管されていたことが、菌の増殖要因になったと推測された。

暖房設備は切った状態ではあったが、巻き寿司の調製後、長いものでは2月3日の夜まで常温で保管されていた。手洗いが不十分な状態で調理したことで、食材に菌が付着し、常温での保管が長時間になったことが食中毒の原因と推測された。

# 仕出し弁当および料理における ノロウイルスによる食中毒事例

兵庫県伊丹保健所

## I 食中毒発生の概要

- 1) 発生年月日 令和6年3月1日
- 2) 発生場所 葬儀会館及び店舗
- 3) 摂食者数 132名
- 4) 患者数 100名
- 5) 死者数 0名
- 6) 原因食品 令和6年2月29日から3月3日にかけて調理された仕出し弁当及び料理
- 7) 病因物質 ノロウイルス（遺伝子型G II.4 Sydney）
- 8) 原因施設 仕出屋

## II 食中毒発生の探知

令和6年3月3日(日)13時40分頃、伊丹市内の飲食店営業者から「2月29日(木)及び3月1日(金)に葬儀会館に配達した料理を喫食した会葬者が発熱、下痢等を呈している。同じ施設から3カ所の葬儀会館に食事を配達しており、これら配達先の全てに有症者がいる。」旨、当所に連絡があった。

## III 患（死）者の状況

### 1) 性、年齢別患（死）者数

年齢	計	0	1~4	5~9	10~14	15~19	20~29	30~39	40~49	50~59	60~69	70~	不明
患者(男)	43		1	1	2	2	5	6	5	6	10	5	
死者(男)													
患者(女)	57		1			5	5	4	5	16	8	13	
死者(女)													
計	100		2	1	2	7	10	10	10	22	18	18	
率[%]	100		2	1	2	7	10	10	10	22	18	18	

### 2) 日時別患（死）者数

日付	計	0時~	2時~	4時~	6時~	8時~	10時~	12時~	14時~	16時~	18時~	20時~	22時~
3月1日	7				2			1					4
3月2日	50	8	8	3	5	5	1	6	4	1	2	5	2
3月3日	19	4	3		2	1			1	2	4		2
3月4日	20		1		6	3		1	1	3	4	1	
3月5日	4	1		2				1					

3) 潜伏時間別患（死）者発生数

0日	時間	0～	4～	8～	12～	16～	20～
	人員		2		4	3	4
1日	時間	24～	28～	32～	36～	40～	44～
	人員	3	24	16	14	14	4
2日	時間	48～	52～	56～	60～	64～	68～
	人員	7	2		2	1	
平均潜伏時間 34.36時間（1日と10時間21分）							

4) 症状

症状							
症状	下痢	嘔気	嘔吐	発熱	腹痛	倦怠感	悪寒
発症者	77	55	53	51	26	22	22
率[%]	77	55	53	51	26	22	22
症状	頭痛	臥床	脱力感	裏急重後	あい気	戦慄	その他
発症者	15	10	6	3	3	2	10
率[%]	15	10	6	3	3	2	10

下痢										
回数	1～2	3～4	5～6	7～8	9～10	11～12	13以上	不明	計	平均
人員	17	15	16	2	24	1	2		77	5.99
率[%]	22.08	19.48	20.78	2.6	31.17	1.3	2.6		100	-
嘔吐										
回数	1～2	3～4	5～6	7～8	9～10	11～12	13以上	不明	計	平均
人員	26	13	4	1	9				53	3.77
率[%]	49.06	24.53	7.55	1.89	16.98				100	-
発熱										
度数	36.5～	37.0～	37.5～	38.0～	38.5～	39.0～	39.5～	不明	計	平均
人員		10	15	12	7	6	1		51	37.98
率[%]		19.61	29.41	23.53	13.73	11.76	1.96		100	-

IV 原因食品及びその汚染経路

1) 摂取状況（マスターテーブル）（別紙1）

## 2) 原因食品

- ① 内容 令和6年2月29日から3月3日にかけて調理された仕出し弁当及び料理
- ② 原料等仕入状況 (別紙2)
- ③ 調理、製造、加工等の方法及び摂取までの経過 (別紙2)
- ④ 汚染経路の追求

喫食日ごとにマスターテーブルを作成し、原因食品について統計学的に推定を試みた。3月2日については、「タイのにぎり寿司」が有意な原因食品と推定されたが、他の日については有意に推定される原因食品はなかった。

有症者に共通する飲食物は当該施設が提供した仕出し弁当及び料理であった。その原料について仕入れ先等に同様苦情はなく、原料が汚染されていたとは考えられない。一方、調理工程においては、後述する便からノロウイルスが検出された従事者が、仕込み、仕上げのいずれの調理工程にも関わっていた旨、聴取した。また、便所の手洗い設備が使用されておらず、調理従事者の用便後の手洗いが不十分であった。

これらのことから、調理工程において、手洗い不十分な調理従事者により食品が汚染されたと考えられたが、複数日にわたって提供された食品のうち、原因食品となる食品を特定することはできなかった。

## V 食品取扱施設及び従業員

### 1) 食品取扱施設の衛生状況

- ア トイレ内の手洗い設備やトイレ外の手洗い設備はほとんど使用されておらず、従業員は用便後、厨房内の手洗い設備を使用していた。
- イ 包丁やまな板の洗浄・消毒について、営業中は手洗い洗浄とアルコール消毒をしていた。営業終了後は洗浄機で洗浄した後、希釈して使用する塩素系漂白剤を原液でバケツに入れ、翌朝の営業前までつけ込み消毒を行い、営業前に再度洗浄してから使用していた。塩素系漂白剤の交換頻度は4日に1回であった。
- ウ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は実施されておらず、冷蔵庫の温度や従業員の体調等の確認記録はなかった。
- エ 器具や施設の拭き取りによる清浄度検査を実施したが、一般的な基準値を大きく上回る検査結果が散見された。
- オ 令和6年2月25日に施設の客席で利用者が嘔吐した事例があったが、客席の清掃と消毒は適切に実施していた。

2) 給、排水の状況

上下水道を使用しており、特に問題は認められなかった。

3) 従業員の健康状態

施設従事者について、下痢等の体調不良者は認めなかった。

調理従事者11名に検便を実施した結果、調理従事者1名からノロウイルス（遺伝子型G II. 4 Sydney）が検出された。

## VI 病因物質の決定

1) 微生物学的検査（別紙3）

2) 理化学検査 実施せず

3) 動物試験、病理解剖 実施せず

4) その他の検査 実施せず

5) 結論

調理従事者6名と有症者3名の糞便及び器具や施設の拭き取り検体について、細菌検査を実施したところ、従業員用トイレドアノブ、台下冷蔵庫内及び包丁から黄色ブドウ球菌が、台下冷蔵庫取っ手からウエルシュ菌が検出された。

調理従事者11名と有症者6名の糞便及び器具や施設の拭き取り検体について、ノロウイルス検査を実施したところ、調理従事者1名、有症者5名の糞便及び従業員用便所の便器からノロウイルスが検出された。遺伝子型は調理従事者1名、有症者3名の糞便及び従業員用便所の便器についてG II. 4 Sydneyで一致した。

検査結果と患者の発症状況がノロウイルス食中毒に一致することから、ノロウイルス（遺伝子型G II. 4 Sydney）を病因物質であると断定した。

## VII 事件処理のためにとった処置

1) 提供メニュー、有症グループ等の情報を収集し、症状の有無・発症状況・喫食状況・感染症を疑う状況の有無等についての調査や検便を行った。

2) 施設に立入調査し、調理場の衛生状況の確認、拭き取り検査、従事者の健康状態の確認等を行った。

3) 食中毒と断定した時点で原因施設に3日間（3月4日から3月6日）の営業停止を命じた。

4) 食中毒発生について記者発表を行い広く啓発に努めた。

5) 施設内及び調理器具等の清掃消毒の実施を指導し、その改善を確認した。

6) 営業者等に対し食中毒予防に関する衛生教育を実施した。

## VIII 考察（発生要因）

本事件において、有症者に共通する飲食物は当該施設が提供した仕出し弁当及び料理等以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設で提供された料理が原因であることを断定した。

調理従事者に消化器症状を呈していた者はいなかったが、調理従事者1名の糞便及び従業員用便所の便器からノロウイルスが検出されており、便所内及び便所外の手洗い設備はほとんど使用されていなかった。また、施設の客席で利用者が嘔吐した事例があり、客席から厨房内にノロウイルスが持ち込まれた可能性も否定できない。

塩素系漂白剤による器具等の消毒が適切に実施されておらず、施設や器具等から黄色ブドウ球菌が検出されており、施設全体の清掃・消毒等の衛生管理の不備が示唆される。

以上より、調理従事者の不顕性感染によりノロウイルスが厨房内に持ち込まれたこと、適切な手洗いが実施されていなかったこと等を原因として、調理従事者の手指を介して食材、器具等がノロウイルスに汚染されたことが発生要因として推察される。

## カイニ乗基準値 3.84

◎:最大値 ○:基準値越える	区分	食品名	摂食日	<患者> 食べた(a)	<患者> 食べない(b)	計	<健康者> 食べた(c)	<健康者> 食べない(d)	計	ad-bc	χ <sup>2</sup>	フィッ シャー	リスク比 下限	リスク比	リスク比 上限	リスク比95% 信頼区間(1を)	オッズ比 下限	オッズ比	オッズ比 上限	オッズ比95% 信頼区間(1を)
	にぎり寿	マグロ	02月29日	30	9	39	8	1	9	-42	1.568	0.661	0.136	0.877	5.672	含む	0.046	0.417	3.792	含む
	にぎり寿	イカ	02月29日	24	14	38	5	3	8	2	0.135	1	0.149	1.005	6.778	含む	0.213	1.029	4.973	含む
	にぎり寿	カニ身	02月29日	24	8	32	2	4	6	80	2.36	0.066	0.211	1.385	9.073	含む	0.919	6	39.186	含む
	にぎり寿	数の子	02月29日	10	5	15	2	2	4	10	0.001	0.603	0.187	1.167	7.289	含む	0.214	2	18.688	含む
	にぎり寿	ヒラメ	02月29日	11	5	16	5	0	5	-25	4.135	0.278	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	サーモン	02月29日	14	24	38	4	5	9	-26	0.645	0.716	0.135	0.94	6.551	含む	0.168	0.729	3.174	含む
	にぎり寿	炙りトロ	02月29日	7	12	19	2	2	4	-10	1.11	1	0.133	0.907	6.194	含む	0.067	0.583	5.111	含む
	にぎり寿	うなぎ	02月29日	21	12	33	3	6	9	90	1.559	0.139	0.194	1.313	8.87	含む	0.738	3.5	16.604	含む
	にぎり寿	イクラ	02月29日	10	7	17	3	1	4	-11	1.373	0.635	0.137	0.879	5.633	含む	0.041	0.476	5.578	含む
	にぎり寿	ウニ	02月29日	6	7	13	3	1	4	-15	2.508	0.576	0.115	0.762	5.047	含む	0.023	0.286	3.523	含む
	にぎり寿	タイ	02月29日	8	11	19	3	1	4	-25	3.054	0.317	0.117	0.793	5.364	含む	0.021	0.242	2.78	含む
	にぎり寿	ほたて	02月29日	10	8	18	1	3	4	22	0.306	0.586	0.191	1.25	8.176	含む	0.325	3.75	43.314	含む
	にぎり寿	ハマチ	02月29日	5	11	16	0	2	2	10	0.009	0.575	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	エビ	02月29日	10	7	17	2	2	4	6	0.058	1	0.166	1.071	6.918	含む	0.161	1.429	12.702	含む
	にぎり寿	タコ	02月29日	0	1	1	0	2	2	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	押し寿司	あなご	02月29日	8	9	17	1	4	5	23	0.319	0.36	0.193	1.284	8.561	含む	0.326	3.556	38.779	含む
	押し寿司	バッテラ	02月29日	3	14	17	2	3	5	-19	2.74	0.548	0.096	0.729	5.557	含む	0.036	0.321	2.846	含む
	押し寿司	エビとタ	02月29日	5	11	16	1	4	5	9	0.007	1	0.165	1.136	7.806	含む	0.16	1.818	20.715	含む
	巻き寿司	新巻	02月29日	2	13	15	1	4	5	-5	1.176	1	0.111	0.872	6.86	含む	0.044	0.615	8.703	含む
	巻き寿司	きゅうり	02月29日	4	13	17	0	5	5	20	0.291	0.535	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	巻き寿司	鉄火巻	02月29日	6	11	17	1	4	5	13	0.01	0.637	0.172	1.169	7.953	含む	0.197	2.182	24.209	含む
	巻き寿司	太巻	02月29日	10	7	17	5	1	6	-25	2.503	0.369	0.118	0.762	4.934	含む	0.027	0.286	3.009	含む
	赤だし	赤だし	02月29日	31	2	33	9	1	10	13	0.078	1	0.233	1.163	5.81	含む	0.14	1.722	21.247	含む
	おひとり	茶碗蒸し	02月29日	2	0	2	1	2	3	4	0.313	0.4	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	おひとり	デザート	02月29日	1	0	1	0	3	3	3	0.444	0.25	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	和洋オー	エビ黄身	02月29日	7	11	18	1	3	4	10	0.003	1	0.165	1.114	7.496	含む	0.164	1.909	22.203	含む
	和洋オー	エビフラ	02月29日	8	8	16	1	2	3	8	0.01	1	0.171	1.111	7.236	含む	0.15	2	26.735	含む
	和洋オー	数の子	02月29日	5	12	17	0	4	4	20	0.348	0.532	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	和洋オー	鮭西京焼	02月29日	7	11	18	1	3	4	10	0.003	1	0.165	1.114	7.496	含む	0.164	1.909	22.203	含む
	和洋オー	ニンシ	02月29日	6	10	16	1	3	4	8	0.014	1	0.165	1.114	7.504	含む	0.151	1.8	21.478	含む
	和洋オー	筍煮	02月29日	10	7	17	1	3	4	23	0.439	0.311	0.2	1.299	8.416	含む	0.366	4.286	50.199	含む
	和洋オー	豚角煮	02月29日	6	11	17	1	3	4	7	0.039	1	0.161	1.091	7.387	含む	0.138	1.636	19.388	含む
	和洋オー	エビチリ	02月29日	8	9	17	1	3	4	15	0.058	0.603	0.179	1.185	7.851	含む	0.229	2.667	31.071	含む
	和洋オー	鶏のくん	02月29日	8	10	18	1	3	4	14	0.024	0.616	0.173	1.156	7.704	含む	0.208	2.4	27.721	含む
	にぎり寿	イクラ	02月29日	12	4	16	2	0	2	-8	2.903	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	玉子	02月29日	3	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	生ゲソ	02月29日	1	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	梅納豆巻	02月29日	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	炙りサー	02月29日	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	穴子	02月29日	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	かにみそ	02月29日	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	ゆず塩三	02月29日	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	ゆず塩三	02月29日	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	ゆず塩三	02月29日	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	あぶり三	02月29日	1	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	汁物・麵	きつねうどん	02月29日	1	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	一品料理	まぐろ唐	02月29日	1	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	一品料理	鶏唐揚げ	02月29日	1	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	一品料理	げそ唐揚	02月29日	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	デザート	ポテトフ	02月29日	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満

カイ二乗基準値 3.84

◎:最大値 ○:基準値越える	区分	食品名	摂食日	<患者> 食べた(a)	<患者> 食べない(b)	計	<健康者> 食べた(c)	<健康者> 食べない(d)	計	ad-bc	$\chi^2$	フィッ シャー	リスク比 下限	リスク比	リスク比 上限	リスク比95% 信頼区間(1を)	オッズ比 下限	オッズ比	オッズ比 上限	オッズ比95% 信頼区間(1を)
	にぎり寿	マグロ	3月1日	11	0	11	2	0	2	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	イカ	3月1日	11	0	11	2	0	2	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	エビ	3月1日	10	1	11	2	0	2	-2	3.558	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	タイ	3月1日	11	0	11	2	0	2	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	サーモン	3月1日	11	0	11	2	0	2	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	ホタテ	3月1日	10	1	11	2	0	2	-2	3.558	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	タコ	3月1日	10	1	11	2	0	2	-2	3.558	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	うなぎ	3月1日	10	1	11	2	0	2	-2	3.558	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	巻き寿司	新巻	3月1日	10	1	11	2	0	2	-2	3.558	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	巻き寿司	太巻	3月1日	10	1	11	2	0	2	-2	3.558	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	おひとり	茶碗蒸し	3月1日	11	0	11	2	0	2	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	おひとり	デザート	3月1日	11	0	11	2	0	2	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	赤だし	赤だし	3月1日	11	0	11	2	0	2	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満

カイ二乗基準値 3.84

◎:最大値 ○:基準値越える	区分	食品名	摂食日	<患者> 食べた(a)	<患者> 食べない(b)	計	<健康者> 食べた(c)	<健康者> 食べない(d)	計	ad-bc	$\chi^2$	フィッ シャー	リスク比 下限	リスク比	リスク比 上限	リスク比95% 信頼区間(1を)	オッズ比 下限	オッズ比	オッズ比 上限	オッズ比95% 信頼区間(1を)
	にぎり寿	マグロ	3月2日	10	1	11	5	3	8	25	0.865	0.262	0.471	2.667	15.113	含む	0.49	6	73.455	含む
	にぎり寿	イカ	3月2日	6	5	11	3	5	8	15	0.073	0.65	0.196	1.333	9.058	含む	0.312	2	12.84	含む
	にぎり寿	カニ身	3月2日	8	4	12	3	5	8	28	0.682	0.362	0.249	1.636	10.756	含む	0.515	3.333	21.585	含む
	にぎり寿	サーモン	3月2日	7	5	12	2	6	8	32	1.019	0.197	0.256	1.711	11.453	含む	0.586	4.2	30.096	含む
	にぎり寿	うなぎ	3月2日	8	4	12	6	2	8	-8	0.804	1	0.135	0.857	5.429	含む	0.09	0.667	4.928	含む
◎	にぎり寿	タイ	3月2日	11	1	12	2	6	8	64	6.676	0.004	0.951	5.923	36.9	含む	2.455	33	443.612	超える
	にぎり寿	ほたて	3月2日	8	4	12	2	6	8	40	1.875	0.17	0.304	2	13.174	含む	0.812	6	44.353	含む
	にぎり寿	ハマチ	3月2日	10	2	12	2	4	6	36	2.531	0.107	0.41	2.5	15.231	含む	1.026	10	97.505	超える
	にぎり寿	エビ	3月2日	6	6	12	5	3	8	-12	1.019	0.67	0.119	0.818	5.609	含む	0.097	0.6	3.72	含む
	にぎり寿	イクラ	3月2日	9	3	12	4	4	8	24	0.449	0.356	0.254	1.615	10.278	含む	0.447	3	20.154	含む
	赤だし	赤だし	3月2日	12	0	12	2	2	8	24	1.134	0.147	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	和洋オー	エビ黄身	3月2日	7	3	10	3	4	7	19	0.383	0.35	0.254	1.633	10.486	含む	0.414	3.111	23.394	含む
	和洋オー	エビフラ	3月2日	6	6	12	2	6	8	24	0.425	0.373	0.22	1.5	10.218	含む	0.423	3	21.298	含む
	和洋オー	数の子	3月2日	4	7	11	1	7	8	21	0.408	0.338	0.23	1.6	11.122	含む	0.353	4	45.386	含む
	和洋オー	鮭西京焼	3月2日	10	2	12	4	4	8	32	1.2	0.161	0.347	2.143	13.221	含む	0.64	5	39.06	含む
	和洋オー	ニンシ昆	3月2日	7	4	11	3	5	8	23	0.437	0.37	0.237	1.575	10.446	含む	0.442	2.917	19.235	含む
	和洋オー	筍煮	3月2日	7	4	11	4	4	8	12	0.015	0.658	0.193	1.273	8.4	含む	0.275	1.75	11.152	含む
	和洋オー	豚角煮	3月2日	5	5	10	6	7	7	25	1.002	0.304	0.273	1.833	12.291	含む	0.516	6	69.757	含む
	和洋オー	エビチリ	3月2日	5	6	11	5	3	8	-15	1.44	0.65	0.107	0.75	5.267	含む	0.078	0.5	3.21	含む
	和洋オー	鶏のくん	3月2日	6	5	11	3	5	8	15	0.073	0.65	0.196	1.333	9.058	含む	0.312	2	12.84	含む

カイ二乗基準値 3.84

◎:最大値 ○:基準値越える	区分	食品名	摂食日	<患者> 食べた(a)	<患者> 食べない(b)	計	<健康者> 食べた(c)	<健康者> 食べない(d)	計	ad-bc	$\chi^2$	フィッ シャー	リスク 比下限	リスク 比	リスク 比上限	信頼 区間(1)	オッズ 比下限	オッズ 比	オッズ 比上限	信頼 区間(1)
	にぎり寿	マグロ	3月3日	2	2	4	1	0	1	-2	4.219	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	イカ	3月3日	1	2	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	サーモン	3月3日	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	タイ	3月3日	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	にぎり寿	タコ	3月3日	2	2	4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	巻き寿司	鉄火巻	3月3日	7	1	8	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	おひとり	茶碗蒸し	3月3日	7	0	7	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	玉子	3月3日	2	2	4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	納豆巻き	3月3日	2	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	梅しそ巻	3月3日	4	1	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	活はまち	3月3日	1	2	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	ネギトロ	3月3日	4	4	8	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	エビマヨ	3月3日	1	4	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	オニオン	3月3日	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	穴子	3月3日	2	1	3	1	0	1	-1	4	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	まぐろア	3月3日	2	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	炙りえび	3月3日	2	3	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	まぐろホ	3月3日	4	4	8	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	本まぐろ	3月3日	1	2	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	まぐろ三	3月3日	1	2	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	ゆず塩三	3月3日	3	2	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	ゆず塩三	3月3日	3	2	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	ゆず塩三	3月3日	4	2	6	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	いか三味	3月3日	2	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	アジ	3月3日	2	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	ちらし寿	3月3日	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	汁物・麵	鯛の潮汁	3月3日	3	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	汁物・麵	肉うどん	3月3日	3	2	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	一品料理	生たこの	3月3日	2	2	4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満
	寿司	えび	3月3日	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満	0	0	0	未満

3/29

様式6号 原材料仕入状況調査票  
様式7号 調理・製造・加工等の方法及び採取までの経過調査票

No.	料理分類 (オーブン・盛り合わせ)	料理名	提供方法 (店内、テイクアウト、配達等)	仕入食品名	仕入量	仕入月日	仕入時間	仕入先	仕入先からの 運搬方法 (冷蔵、冷凍、常温)	店舗での保 管方法 (冷蔵、冷凍、常温)	調理担当者	調理工程	調理場所	手袋着用 等の感染 対策	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00	23:00							
①	和食	カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	14:00	A	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	15:00	B	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	16:00	C	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	17:00	C	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	18:00	C	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	19:00	A	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	20:00	D	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	21:00	D	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
②	和食	カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	22:00	E	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	23:00	D	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	00:00	E	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	01:00	A	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
③	和食	カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	02:00	A	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	03:00	A	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	04:00	C	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	05:00	D	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	06:00	C	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	07:00	D	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
2		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	08:00	A	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	09:00	D	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	10:00	C	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
④	和食	カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	11:00	D	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	12:00	A	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	13:00	F	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	14:00	A	冷蔵	冷蔵	調理	炒め	調理	手袋着用																								
⑤	和食	カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	15:00	I	常温	常温	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	16:00	E	常温	常温	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	17:00	G	常温	常温	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	18:00	B	常温	常温	調理	炒め	調理	手袋着用																								
		カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	19:00	G	常温	常温	調理	炒め	調理	手袋着用																								
⑥	和食	カレー	仕出し	カレー粉	1kg	2月22日	20:00	E	常温	常温	調理	炒め	調理	手袋着用																								

No.	料理分類 (オードブル、盛り合わせ等)	料理名	提供方法 (店内、テイクアウト、配達等)	仕入食品名	仕入量	仕入日	仕入時間	仕入先	仕入先からの 運搬方法 (冷蔵、冷凍、常温)	店舗での保 存方法 (冷蔵、冷凍、常温)	調理担当者	調理工程	調理場所	手袋着用 等の感染 対策	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00	23:00			
9	和洋折衷	エビフライ	仕出し	エビフライ	1B	2月22日	11:00 12:00	D	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		150℃油 揚げ	AVL キッチン	後着 着月																				
		豚足	仕出し	豚足	600g	2月20日	14:00 15:00	J	冷凍 10℃以下	冷凍 10℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		揚げ豆腐	仕出し	揚げ豆腐	1kg	2月20日	14:00 15:00	J	冷凍 10℃以下	冷凍 10℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		鶏手羽先	仕出し	鶏手羽先	130g	2月20日	14:00 15:00	J	冷凍 10℃以下	冷凍 10℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		エビフライ	仕出し	エビフライ	1kg	2月21日	14:00 15:00	H	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		150℃油 揚げ	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	800g	2月21日	14:00 15:00	H	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	1kg	2月21日	14:00 15:00	H	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	1B	2月22日	11:00 12:00	D	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	800g	2月21日	14:00 15:00	H	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	1kg	2月21日	14:00 15:00	H	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	1000g	2月21日	14:00 15:00	D	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	不定量	2月22日	11:00 12:00	D	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	1kg	2月21日	14:00 15:00	H	冷凍 -18℃以下	冷凍 -18℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				
		和洋折衷	仕出し	和洋折衷	1kg	2月21日	9:30	G	常温	常温 10℃以下		煮込み	AVL キッチン	後着 着月																				

No.	料理分類 (オードブル、盛り合わせ)	料理名	提供方法 (店内、テイクアウト、配達等)	仕入食品名	仕入量	仕入月日	仕入時間	仕入元	仕入先からの 運搬方法 (冷蔵、冷凍、 0℃等)	店舗での保 管方法 (冷蔵、冷凍、 0℃等)	調理担当 者	調理工程	調理場所	手袋着用 等の感染 対策	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00	23:00							
①	刺身	いか	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—																								
		まぐろ	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		鯛	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ①	①	①	①	—	—	—	—	—	—	—	—																							
②	刺身	いか	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—																								
		まぐろ	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		鯛	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
		サメ	仕出し	NO. ②	②	②	②	—	—	—	—	—	—	—	—																							
③	刺身	いか	仕出し	NO. ③	③	③	③	—	—	—	—	—	—	—																								
		まぐろ	仕出し	NO. ③	③	③	③	—	—	—	—	—	—	—																								
		鯛	仕出し	NO. ③	③	③	③	—	—	—	—	—	—	—																								
		サメ	仕出し	NO. ③	③	③	③	—	—	—	—	—	—	—																								
④	刺身	いか	仕出し	NO. ④	④	④	④	—	—	—	—	—	—	—																								
		まぐろ	仕出し	NO. ④	④	④	④	—	—	—	—	—	—	—																								
		鯛	仕出し	NO. ④	④	④	④	—	—	—	—	—	—	—																								
		サメ	仕出し	NO. ④	④	④	④	—	—	—	—	—	—	—																								
⑤	刺身	いか	仕出し	NO. ⑤	⑤	⑤	⑤	—	—	—	—	—	—	—																								
		まぐろ	仕出し	NO. ⑤	⑤	⑤	⑤	—	—	—	—	—	—	—																								
		鯛	仕出し	NO. ⑤	⑤	⑤	⑤	—	—	—	—	—	—	—																								
		サメ	仕出し	NO. ⑤	⑤	⑤	⑤	—	—	—	—	—	—	—																								
⑥	刺身	いか	仕出し	NO. ⑥	⑥	⑥	⑥	—	—	—	—	—	—	—																								
		まぐろ	仕出し	NO. ⑥	⑥	⑥	⑥	—	—	—	—	—	—	—																								
		鯛	仕出し	NO. ⑥	⑥	⑥	⑥	—	—	—	—	—	—	—																								
		サメ	仕出し	NO. ⑥	⑥	⑥	⑥	—	—	—	—	—	—	—																								
⑦	刺身	いか	仕出し	NO. ⑦	⑦	⑦	⑦	—	—	—	—	—	—	—																								
		まぐろ	仕出し	NO. ⑦	⑦	⑦	⑦	—	—	—	—	—	—	—																								
		鯛	仕出し	NO. ⑦	⑦	⑦	⑦	—	—	—	—	—	—	—																								
		サメ	仕出し	NO. ⑦	⑦	⑦	⑦	—	—	—	—	—	—	—																								











No.	料理分類 (オードブル、盛り合わせ等)	料理名	提供方法 (店内、テイクアウト、配達等)	仕入食品名	仕入量	仕入月日	仕入時間	仕入先	仕入先からの 運搬方法 (冷蔵、冷凍、常温)	店舗での保 管方法 (冷蔵、冷凍、常温)	調理担当者	調理工程	調理場所	手袋着用 等の感染 対策	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00	23:00					
11321	和食	27日	テイクアウト	27日	1/4(8K)	2月22日	15:00 16:00	B	冷蔵 10℃以下	冷蔵 -60℃	①	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11322	和食	和食	テイクアウト	和食	8K	2月22日	14:00 15:00	A	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	①②	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11323	和食	和食	テイクアウト	和食	1B	2月22日	11:00 13:00	D	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	②④	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11324	和食	王子	テイクアウト	王子	1本 <sup>26</sup> <sub>20</sub>	2月26日	10:00	E	冷蔵 10℃以下	冷蔵 10℃以下	②④	加工 調理	同上	手袋着用																						
11325	和食	和食	テイクアウト	和食	1K	2月24日	15:00	A	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	②④	加工 調理	同上	手袋着用																						
11326	和食	和食	テイクアウト	和食	1P <sup>20</sup> <sub>20</sub>	2月22日	15:00 16:00	M	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	②④	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11327	和食	和食	テイクアウト	和食	1K	2月22日	11:00 13:00	D	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	⑥	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11328	和食	和食	テイクアウト	和食	5K	2月22日	15:00	A	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	⑥	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11329	和食	和食	テイクアウト	和食	不発費	2月22日	11:00 13:00	D	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	⑥	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11330	和食	和食	テイクアウト	和食	1K	2月24日	15:00	A	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	⑥	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11331	和食	和食	テイクアウト	和食	1.18K	2月29日	9:00	C	冷蔵 8℃以下	冷蔵 8℃以下	⑥	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11332	和食	和食	テイクアウト	和食	1.13K	2月29日	9:00	C	同上	同上	①	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11333	和食	和食	テイクアウト	和食	800g 25入	2月22日	11:00 13:00	D	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	①	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11334	和食	和食	テイクアウト	和食	1.45K	2月29日	9:00	C	冷蔵 8℃以下	冷蔵 8℃以下	①	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11335	和食	和食	テイクアウト	和食	1P 50入	2月22日	15:00	A	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	①②	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11336	和食	和食	テイクアウト	和食	1P 800入	2月26日	10:00	E	冷蔵 10℃以下	冷蔵 10℃以下	②	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11337	和食	和食	テイクアウト	和食	27日	不発費	2月22日	15:00 16:00	B	冷蔵 10℃以下	冷蔵 -60℃	②	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																					
11338	和食	和食	テイクアウト	和食	500g入	2月22日	11:00 13:00	D	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	①②	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11339	和食	和食	テイクアウト	和食	26日	2月22日	15:00	A	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	①②	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11340	和食	和食	テイクアウト	和食	500g入	2月22日	11:00 13:00	D	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	①②	加工 調理	バルト キッチン	手袋着用																						
11341	和食	和食	テイクアウト	和食	1000入	2月1日	常備	N	常温	常温	③	加工 調理	厨房 キッチン	手袋着用																						
11342	和食	和食	テイクアウト	和食	王子	1本 <sup>26</sup> <sub>20</sub>	2月26日	10:00	E	冷蔵 10℃以下	冷蔵 10℃以下	③	加工 調理	厨房 キッチン	手袋着用																					
11343	和食	和食	テイクアウト	和食	1P30入	2月26日	10:00	E	冷蔵 10℃以下	冷蔵 10℃以下	③	加工 調理	厨房 キッチン	手袋着用																						
11344	和食	和食	テイクアウト	和食	1束	2月29日	9:30	G	冷蔵 10℃以下	冷蔵 10℃以下	③	加工 調理	厨房 キッチン	手袋着用																						
11345	和食	和食	テイクアウト	和食	1K	2月28日	9:30	G	冷蔵 10℃以下	冷蔵 10℃以下	③	加工 調理	厨房 キッチン	手袋着用																						
11346	和食	和食	テイクアウト	和食	1K	2月28日	9:30	G	同上	同上	③	加工 調理	厨房 キッチン	手袋着用																						
11347	和食	和食	テイクアウト	和食	1K	2月24日	15:00 16:00	H	同上	同上	③	加工 調理	厨房 キッチン	手袋着用																						

9  
3月2日  
(土)









2月30日 (日)

No.	料理分類 (オードブル、盛り合わせ等)	料理名	提供方法 (店内、テイクアウト、配達等)	仕入食品名	仕入量	仕入日	仕入時間	仕入先	仕入先からの 運搬方法 (冷蔵、冷凍、常温等)	店舗での保 管方法 (冷蔵、冷凍、常温等)	調理担当者	調理工程	調理場所	手袋着用 等の感染 対策	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00	23:00			
	寿司	手巻	テイクアウト	味付手巻	1K	2月26日	9:30	E	冷蔵 10℃以下	冷蔵 10℃以下		加工 厨房	厨房 キッチン	手袋着用					9:30														
		塩漬	テイクアウト	味付塩漬	1K	2月26日	9:30	E	同上	同上	③	加工 調理	厨房 キッチン	手袋着用										同上									
		コープ	テイクアウト	味付コープ	30茶入	2月26日	9:30	E	同上	同上		加工 食品	厨房 キッチン	手袋着用										同上									
		ソース	テイクアウト	ソース	1P 2茶入	2月26日	9:30	E	同上	同上		加工 食品	厨房 キッチン	手袋着用										同上									
		キャベツ	テイクアウト	記入同	記入同	記入同	記入同	G	常温	冷蔵 10℃以下	④	カット 加工	厨房 キッチン	手袋着用										同上									
		海苔	テイクアウト	味付海苔	100茶入	2月1日	宅配便	N	常温	常温		加工 食品	厨房 キッチン	手袋着用										同上									
		穴子芯	テイクアウト	味付穴子	1K	2月24日	15:00	A	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	③	加工 食品	厨房 キッチン	手袋着用										同上									
		キンシ	テイクアウト	味付キンシ	10茶入	2月26日	9:30	E	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	⑨	加工 食品	厨房 キッチン	手袋着用										同上									
	揚げ物	とんかつ	店内	味付とんかつ	2K	2月22日	11:00 13:00	D	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	③⑤	調理 加工	厨房 キッチン	手袋着用																			
		おろし揚げ	店内	味付おろし揚げ	2K	2月22日	15:00 18:00	B	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -60℃	⑥④	調理 加工	厨房 キッチン	手袋着用																			
		やき揚げ	店内	味付やき揚げ	1K	2月24日	15:00 16:00	H	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -18℃以下	⑤⑦	加工 食品	厨房 キッチン	手袋着用											同上								
	お弁当 三味	お弁当	店内	味付お弁当	1/4 (18茶)	2月22日	15:00 16:00	B	冷蔵 10℃以下	冷蔵 -60℃		加工 食品	キッチン	手袋着用																			
		本割	店内	本割	下分量	2月22日	9:00	F	冷蔵 -18℃以下	冷蔵 -60℃	①	加工 食品	キッチン	手袋着用																			
		本割	店内	本割	下分量	2月22日	9:00	F	同上	同上		加工 食品	キッチン	手袋着用																			
		マリパ						〇				加工 食品	キッチン	手袋着用																			

食中毒に関する検査実施報告書

伊丹健康福祉事務所

項目 品名	検体数	微生物																			検査機関
		サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	ビブリオ・フルビアリス	ビブリオ・ミミクス	ナグビブリオ	病原性大腸菌	カンピロバクター属菌	ウエルシユ菌	セレウス菌	エルシニア・エテロコリチカ	コレラ菌	赤痢菌	腸チフス菌	パラチフスA菌	エロモナス・ヒドロフィス・ヒ	エロモナス・ソブリア	ブレジオモナス・シゲロイデス	腸管出血性大腸菌 O157	
糞便(従事者)	6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	0/6	宝塚健康福祉事務所
糞便(発症者)	3	0/3	1/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	
器具等(施設拭き取り)	14	0/14	3/14	0/14	0/14	0/14	0/14	0/14	0/14	2/14	0/14	0/14	0/14	0/14	0/14	0/14	0/14	0/14	0/14	0/14	
合計	23	0/23	4/23	0/23	0/23	0/23	0/23	0/23	0/23	2/23	0/23	0/23	0/23	0/23	0/23	0/23	0/23	0/23	0/23	0/23	
備考 (血清型等)																					

注1 品名については、糞便、吐物、血液(発症者、非発症者別に)、食品(保存食、食品残さ別に)、器具、手指等に区分し記載のこと。  
注2 検査結果については、陽性件数/検体数を記載すること。

項目 品名	検体数	ノロウイルス	検査機関
糞便(従事者)	11	1/11	県立健康科学研究所
糞便(発症者)	6	5/6	
器具等(拭き取り)	7	0/7	
施設(拭き取り)	7	1/7	
合計	31	7/31	
備考 (血清型等)		GII.4 Sydney	

注1 品名については、糞便、吐物、血液(発症者、非発症者別に)、食品(保存食、食品残さ別に)、器具、手指等に区分し記載のこと。  
注2 検査結果については、陽性件数/検体数を記載すること。

## 第4部

### 令和6年 食中毒発生状況一覧

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所	
											項目	便・吐物等 患者等	便・吐物等 従業員	食品等	拭き取り 器具等			拭き取り 手指
1	1/14	102	19	0	令和6年1月14日(日)に当該施設で調製提供した仕出し弁当	不明		飲食店	集会所	令和6年1月15日12時45分頃、豊岡市内の住民から、「1月14日に開催された地区の集会において、仕出し弁当を食した31名中7～8名が食中毒症状(下痢、腹痛、発熱)を呈している。」旨、豊岡健康福祉事務所に連絡があった。 調査の結果、1月14日に当該施設で調製提供された仕出し弁当を喫食した102名中19名に下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が提供した弁当以外にないこと、有症者の症状が類似していること、潜伏時間別に見た患者の発生が一峰性であることから、豊岡健康福祉事務所は、当該施設が1月14日に調製した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定した。  営業停止3日間(1/16～1/18)	病原性大腸菌	2/9	2/7	0/5	0/5		不明	
												<発生要因分類>						
2	2/13	18	11	0	令和6年2月12日(月・祝)に提供された食事	ノロウイルス	G I	飲食店	家庭	2月14日(水)10時30分頃、芦屋市民から「2月12日(月・祝)の夜に当該施設の宅配寿司を喫食した3名のうち2名が、2月13日(火)の夜から嘔吐、下痢の症状を呈している。」旨、芦屋健康福祉事務所に連絡があった。 調査の結果、2月12日に提供された食事を喫食した18名中11名が下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が提供した食事以外にないこと、主担当の調理従事者及び有症者の糞便からノロウイルスG Iが検出されたこと、有症者の発症状況が類似し、その潜伏時間がノロウイルスと一致していることから、芦屋健康福祉事務所は当該施設が調理した食事を原因とする食中毒と断定した。  営業停止2日間(2/16～2/17) 営業自粛(2/15)	ノロウイルス	5/5	1/2				調理従事者を介した食品の二次汚染	
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染						
												④調理従事者等の衛生知識の欠如						
3	2/26	80	74	0	令和6年2月26日及び27日に当該施設で調整された弁当	ノロウイルス	G II	仕出屋	事業所	2月28日(水)9時10分頃、伊丹市内の事業所から「職員8名が2月26日夕方から嘔気、嘔吐、胃の不快感等を呈しており、確認の取れた7名が同じ配達弁当を喫食している。」旨、伊丹健康福祉事務所に連絡があった。 調査の結果、2月26日及び27日に当該施設が調製した弁当を喫食した80名中74名が嘔気、下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が調製した弁当以外にないこと、調理従事者及び有症者検便よりノロウイルスが検出されたことから、伊丹健康福祉事務所は、当該施設が2月26日及び27日に調製した弁当を原因とする食中毒と断定した。  営業禁止	黄色ブドウ球菌	4/17			0/10		調理従事者を介した食品の二次汚染	
												病原性大腸菌	1/17			0/10		
												ウェルシュ菌	1/17			0/10		
												ノロウイルス	23/23	1/2				
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染						
												④調理従事者等の衛生知識の欠如						
4	2/29	104	81	0	令和6年2月29日(木)～3月3日(日)に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	事業所、当該飲食店内等	「2月29日の昼に当該施設の弁当を喫食した者のうち、複数名が下痢、嘔吐等の体調不良を呈している」旨、電話により連絡があった。 調査の結果、2月29日、3月1日、3月2日、3月3日に提供された食事を喫食した104名中81名が下痢、嘔気等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が調理した食事以外にないこと、有症者の潜伏期間及び症状が類似していることから、加東健康福祉事務所は、当該施設が2月29日、3月1日、3月2日、3月3日に提供した食事を原因とする食中毒と断定した。  営業停止3日間(3/5～3/7)	黄色ブドウ球菌	2/5			0/1		調理従事者を介した食品の二次汚染	
												病原性大腸菌	1/5			0/1		
												セレウス菌	0/5			1/1		
												ノロウイルス	19/19	4/4				
												<発生要因分類>						
												①手指、器具等から食品への二次汚染						
												④調理従事者等の衛生知識の欠如						

令和6年次

【兵庫県】

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査						発生要因	処理保健所																				
											項目	便・吐物等 患者等	従業員	食品等	器具等	拭き取り 手指																						
5	3/1	132	100	0	令和6年2月29日(木)～3月3日(日)に当該施設で調理された仕出し料理	ノロウイルス	G II	仕出屋	葬儀会館	3月3日(日)13時40分頃、伊丹市内の飲食店業者から「2月29日(木)及び3月1日(金)に葬儀会館に配達した料理を喫食した会葬者が発熱、下痢等を呈している。同じ施設から3カ所の葬儀会館に食事を配達しており、これら配達先の全てに有症者がいる。」旨、当所に連絡があった。 調査の結果、2月29日から3月3日に提供された食事を喫食した132名中100名が下痢、嘔気等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が提供した仕出し弁当及び料理等以外にないこと。有症者の発症状況が類似していること。有症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと。有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、伊丹健康福祉事務所は、当該施設が提供した弁当及び料理を原因とする食中毒と断定した。  営業停止3日間(3/4～3/6)	黄色ブドウ球菌 1/3	0/6		3/14		ウエルシュ菌 0/3	0/6		2/14		ノロウイルス 5/6	1/11		1/14		調理従事者を介した食品の二次汚染  <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如	伊丹											
6	3/1	54	20	0	令和6年2月29日(木)に当該施設が調理した弁当	ノロウイルス	G II	仕出屋	事業所	3月4日(月)9時頃、佐用町内の事業所から「2月29日(木)昼食用に注文した弁当を職場で喫食したところ、3月1日(金)夕方から2日(土)にかけて複数の職員が下痢、嘔吐を訴えている。」旨、龍野健康福祉事務所に連絡があった。 調査の結果、2月29日に当該施設が調理した弁当を喫食した54名中20名が下痢、腹痛といった食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が調理した弁当以外にないこと。調理従事者及び有症者糞便からノロウイルスG II が検出されたこと。有症者の発症状況が類似し、潜伏時間が一峰性を示していることから、龍野健康福祉事務所は当該施設が調理した弁当を原因とする食中毒と断定した。  営業停止3日間(3/6～3/8)	黄色ブドウ球菌 1/14	0/5		0/10		病原性大腸菌 3/14	0/5		0/10		ウエルシュ菌 1/14	1/5		0/10		カンピロバクター属菌 1/14	1/5		0/10		ノロウイルス 14/14	3/5		0/10		調理従事者を介した食品の二次汚染  <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如	龍野	
7	3/15	66	48	0	令和6年3月15日(金)に当該施設が提供した食事	ノロウイルス	G II	飲食店	飲食店	3月18日(月)14時、佐用町内の医療機関から「佐用町内のゴルフ倶楽部で約60人のゴルフコンペが開催され、その出席者から複数名食中毒様症状(嘔吐・下痢)が発生している。当病院に9人の有症者が来院し、うち院内の簡易検査の結果4人からノロウイルスが陽性であった。食中毒疑いのため通報する」と龍野健康福祉事務所に連絡があった。 調査の結果、当該施設が3月15日に提供した食事を喫食した66名中48名が下痢、倦怠感、発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が提供した食事以外にないこと。調理従事者及び有症者糞便からノロウイルスG II が検出されたこと。有症者の発症状況が類似し、潜伏時間が一峰性を示していることから、龍野健康福祉事務所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。  営業停止3日間(3/20～3/22)	ノロウイルス	9/10	1/14		0/10																						調理従事者を介した食品の二次汚染  <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如	龍野
8	3/24	104	18	0	令和6年3月23日(土)に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	飲食店	4月1日(月)午前9時頃、三田市内の住民から「3月23日(土)昼に三田市内の飲食店を35名で利用した者のうち、少なくとも11名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈している。」旨、宝塚健康福祉事務所に連絡があった。 調査の結果、当該施設が3月23日に提供した食事を喫食した104名中18名が嘔気、下痢、倦怠感、発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が提供した食事以外にないこと。有症者の発症状況が類似していること。有症者及び調理従事者の検便からノロウイルスG II が検出されたことから、宝塚健康福祉事務所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。  営業停止2日間(4/4～4/5) 営業自粛(4/3)	ノロウイルス	8/10	1/4		0/10																					調理従事者を介した食品の二次汚染  <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如	宝塚	

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所
											項目	便・吐物等 患者等	従業員	食品等	拭き取り 器具等		
9	6/14	41	23	0	令和6年6月13日(木)~14日(金)に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	葬儀場、家庭等	「6月13日、6月14日に当該施設で調理した弁当を喫食した数名が、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈している。」旨、電話により通報があった。 調査の結果、6月13日、6月14日に原因施設にて調理された食事を喫食した41名中23名が下痢、嘔気等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設にて喫食した食事以外にないこと、有症者の症状が類似していること、流行曲線が一峰性であったこと、有症者を診察した医師から食中毒である旨の届出があったことから、加東健康福祉事務所は当該施設で調理した食事を原因とする食中毒と断定した。  営業停止3日間(6/17~6/19)	黄色ブドウ球菌 1/7 1/5 病原性大腸菌 1/7 2/5 ノロウイルス 6/7 1/5	調理従事者を介した食品の二次汚染	<発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ④調理従事者等の衛生知識の欠如	加東			
10	8/24	66	28	0	当該製造施設が製造し、令和6年8月23日(金)に当該飲食店(露店)が提供したアイスクリーム類(氷菓)	サルモネラ属菌	O9	アイスクリーム類製造施設及び飲食店(露店)	祭り会場と寺院の境内	8月27日、加古川市内の医療機関から「8月23日(金)に加古川市内の寺院で開催された祭りに参加した後、発熱、下痢等の食中毒様症状を呈している患者を診察した。」旨、加古川健康福祉事務所へ連絡があった。 調査の結果、当該製造所が製造し、8月23日(金)に当該施設(露店)が提供した氷菓を喫食した66名中28名が発熱、下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設(露店)が提供した氷菓以外にないこと、有症者の発症状況が一峰性を示し、類似していたこと、喫食メニューについてカイの二乗検定を行ったところ、氷菓に有意差を認めたこと、有症者の便及び氷菓の残品からサルモネラ属菌を検出したことから、加古川健康福祉事務所は、当該製造所が製造し、当該施設(露店)が提供した氷菓を原因とする食中毒と断定した。 また、食品衛生法第6条違反により、同法59条の規定に基づき、原因食品を製造した製造所に対し、9月5日付けで原因食品と同一ロットである可能性のあるもの全ての回収を命じ、同日付けで回収した食品の廃棄を命じた。  営業停止3日間(9/3~9/5) 自主回収、廃棄命令(9/5)	サルモネラ属菌 4/10 0/2 1/3 0/14 病原性大腸菌O1 1/10 0/2 0/3 0/14 病原性大腸菌O8 1/10 0/2 0/3 0/14 病原性大腸菌O20 1/10 0/2 0/3 0/14 病原性大腸菌O25 1/10 1/2 0/3 0/14 セレウス菌 0/10 0/2 2/3 2/14	原材料の未殺菌	<発生要因分類> ②加熱不十分 ⑥常温での長時間放置 ④調理従事者等の衛生知識の欠如	加古川			
11	10/27	2	2	0	オオシロカラカサケ(推定)	植物性自然毒	オオシロカラカサケ(推定)	その他	河川敷	10月28日(月)午前9時頃、加古川市内の医療機関から「本日、キノコによる食中毒が疑われる患者を診察した。」旨、加古川健康福祉事務所へ連絡があった。 調査の結果、10月27日(日)加古川市内で自生していたキノコを採取し、その場で生のまま喫食した2名が、嘔吐、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈したことが判明した。 有症者について、当該キノコを喫食した後に発症し、その発症状況が類似していること、喫食したキノコが毒キノコの一峰性である「オオシロカラカサケ」と推定されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、加古川健康福祉事務所は当該キノコを原因とする食中毒と断定した。  キノコ鑑定 1/1	自然毒に関する知識不足	<発生要因分類> ⑤自然毒に関する知識不足	加古川				
12	11/23	30	8	0	令和6年11月23日(土)に同施設で夕食として患者グループに提供された食事	不明		旅館	旅館	11月24日7時頃、豊岡市内の医療機関より、豊岡市内の旅館に宿泊している旅行客3名が食中毒様症状(下痢・嘔吐等)を呈し救急搬送されたとの連絡が兵庫県健康危機管理ホットラインを通して豊岡健康福祉事務所へあった。 調査の結果、11月23日に当該施設が夕食として提供した食事を喫食した30名中8名が、下痢、嘔気等の食中毒様症状を呈したことが判明した。 これら有症者に共通する飲食物は、当該施設が11月23日に夕食として提供した食事のみであること、有症者の症状が類似していること、潜伏時間別に見た患者の発生が一峰性であること、有症者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、豊岡健康福祉事務所は、当該施設が11月23日に夕食として提供した食事を原因とする食中毒と断定した。  営業停止3日間(11/26~11/28)	腸炎ビブリオ 0/2 0/8 黄色ブドウ球菌 0/2 0/8 病原性大腸菌 0/2 0/8 ウェルシュ菌 0/2 0/8 セレウス菌 0/2 0/8 クドア・セプテンブク 0/3 0/3 タータ	不明	<発生要因分類>	豊岡			

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所		
											項目	便・吐物等 患者等	従業員	食品等	拭き取り 器具等 手指				
1	1/20	30	24	0	1月19日(金)~20日(土)に当該施設で製造された菓子類	ノロウイルス	G II.4	製造所	事業所及び家庭	2024年1月24日(水)、本市保健所東灘保健センターより「東灘区の事業所から、菓子を喫食した職員のうち、10名が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との連絡が東部衛生監視事務所に寄せられた。同所の調査の結果、1月19日(金)に原因施設で製造された菓子を職場等で喫食した4グループ29名中23名及び職場から持ち帰った菓子を喫食した1家族1名が、1月20日(土)夜間より嘔吐、発熱、下痢等の症状を呈していることが判明した。原因施設で製造された菓子以外に共通食事がなく、発症状況が類似していること、患者便7検体及び無症状の従事者便1検体からノロウイルスG IIが検出されたこと及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、原因施設で製造された菓子による食中毒と断定した。	ウエルシュ菌	0/7	0/1	-	0/10	-	調理従事者を介しての二次汚染	神戸市	
											セレウス菌	0/7	0/1	-	2/10	-			
											黄色ブドウ球菌	1/7	0/1	-	0/10	-			
											腸管出血性大腸菌	0/7	0/1	-	0/10	-			
											その他食中毒菌	0/7	0/1	-	0/10	-			
											ノロウイルス	7/7	1/1	-	-	-			
											ロタウイルス	0/7	0/1	-	-	-			
											アデノウイルス	0/7	0/1	-	-	-			
											<発生要因分類>								
											①手指、器具等から食品への二次汚染								
											④調理従事者等の衛生知識の欠如								
											営業停止2日間(1/28~1/29)								
											1/25(木)より営業自粛								
2	2/8	14	13	0	2月7日(水)に原因施設で製造された弁当	ノロウイルス	G II.2	飲食店	事業所及び家庭	2024年2月11日(日)、本市須磨区役所を通じて原因施設営業者より「調製した弁当を喫食した吹田市の事業所の職員のうち、12名が下痢、腹痛等の症状を呈している。」との連絡が保健所西部衛生監視事務所に寄せられた。調査の結果、2月7日(水)に当該施設で調製された弁当を職場等で喫食した1グループ16名のうち調査のできた13名中12名及び職場から持ち帰った弁当を喫食した1家族1名が、2月8日(木)夜間より下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明した。原因施設で調製された弁当以外に共通食事がなく、発症状況が類似していること並びに患者便10検体及び無症状の調理従事者便2検体からノロウイルスG IIが検出されたことから、原因施設で調製された弁当による食中毒と断定した。	ウエルシュ菌	-	1/2	-	-	-	調理従事者を介しての二次汚染	神戸市	
											セレウス菌	-	0/2	-	0/10	-			
											黄色ブドウ球菌	-	2/2	-	0/10	-			
											ノロウイルス	10/11	2/2	-	-	-			
											<発生要因分類>								
											①手指、器具等から食品への二次汚染								
											④調理従事者等の衛生知識の欠如								
											営業停止2日間(2/14~2/15)								
											-								
3	2/21	34	21	0	2月20日(火)、21日(水)、22日(木)に原因施設で提供された食事	ノロウイルス	G I.1	飲食店	原因施設	2024年2月22日(木)、西区の事業所より14名が嘔吐、腹痛の症状を呈しているとの連絡が本市保健所西部衛生監視事務所に寄せられた。同所の調査の結果、2月20日(火)に原因施設を利用した者のうち調査のできた34名中21名が2月21日(水)より下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。原因施設で提供された食事以外に共通食事がなく、発症状況が類似していること並びに患者便8検体及び無症状の調理従事者便1検体からノロウイルスG Iが検出されたことから、原因施設で提供された食事による食中毒と断定した。	ウエルシュ菌	-	2/4	-	0/10	-	調理従事者を介しての二次汚染	神戸市	
											セレウス菌	-	0/4	-	0/10	-			
											黄色ブドウ球菌	-	2/4	-	0/10	-			
											ノロウイルス	8/8	1/4	-	-	-			
											<発生要因分類>								
											①手指、器具等から食品への二次汚染								
											④調理従事者等の衛生知識の欠如								
											営業停止3日間(2/23~2/25)								
											-								
4	3/2	1	1	0	サバのきずし	アニサキス		飲食店	原因施設	2024年3月2日(土)に「妻が3月1日(金)に原因施設を利用しサバのきずし等を喫食した。翌2日(土)午前3時頃より腹痛、吐き気等の症状を呈したため、医療機関を受診したところ、胃内鏡検査にてアニサキス虫体が検出された。」旨の届出があった。2月28日(水)から3月1日(水)まで過去3日の選り喫食調査において、原因施設が調理提供した当該「サバのきずし」以外に生鮮魚介類の喫食がなかったこと、「サバのきずし」の喫食を起点とする潜伏期間及び症状がアニサキスによる食中毒(胃アニサキス症)と一致していること、原料のサバは流通・加工の過程でアニサキスを死滅させるのに十分な加熱や冷凍処理をされることなく生食用として調理提供されていたことから、「サバのきずし」を本件の原因食品と特定した。	-	-	-	-	-	アニサキスが寄生した食品の死滅・除去処理不十分での喫食	神戸市		
											<発生要因分類>								
											③原材料からの汚染								
											営業の禁停止処分なし								
											-								

No.	発生日	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理保健所	
											項目	便・吐物等 患者等	従業員	食品等	拭き取り 器具等 手指			
5	3/12	10	6	0	3月10日(日)に原因施設で提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	原因施設	2024年3月18日(月)、市内医療機関より「3月10日(日)に飲食店で食事をしたところ、3月12日(火)から発熱・下痢等の食中毒症状を呈している患者を診察し、当該患者の便からカンピロバクターを検出した。」旨の届出が本市保健所西部衛生監視事務所に寄せられた。施設を所管する東部衛生監視事務所の調査の結果、3月10日(日)に原因施設を利用した1グループ約20名のうち調査のできた10名中6名が3月12日(火)より下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明した。原因施設で提供された食事以外に共通食事がなく、医療機関の検査を含め患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから原因施設で提供された食事による食中毒と断定した。	セレウス菌	0/6	0/1	-	1/10	-	汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染	神戸市
											黄色ブドウ球菌	1/6	0/1	-	0/10	-		
											サルモネラ属菌	0/6	0/1	-	-	-		
												カンピロバクター 3/6 0/1 0/1 - - 腸炎ヒブリア 0/6 0/1 - - - 腸管出血性大腸菌 0/6 0/1 - - - その他病原大腸菌 0/6 0/1 - - - ノロウイルス 1/6 0/1 - - - ロタウイルス 0/6 0/1 - - - アデノウイルス 0/6 0/1 - - -						
												<発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分						
営業停止3日間(3/25~3/27)																		
6	3/22	4	4	0	3月20日(水)に当該施設で提供された鶏肉の生食を含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	原因施設	2024年3月27日(水)、グループ代表者より「友人4名で3月20日(水)に飲食店で食事をしたところ、3名が3月22日(金)から発熱、下痢等の症状を呈している。」旨の届出が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられた。調査の結果、3月20日(水)に原因施設を利用した1グループ4名中4名が3月22日(金)より下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明した。原因施設で提供された食事以外に共通食事がなく、患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから原因施設で提供された食事による食中毒と断定した。	カンピロバクター	3/4	0/1	-	0/10	-	汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染	神戸市
											その他の食中毒菌	0/4	0/1	-	0/10	-		
												<発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分						
営業停止3日間(4/4~4/6)																		
7	3/20	9	5	0	3月19日(火)に当該施設で提供された鶏肉の生食を含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	原因施設	2024年3月29日(金)、中央区の事業所より「社員8名で3月19日(火)に飲食店で食事をしたところ、4名が3月22日(金)から発熱、下痢等の症状を呈している。」旨の届出が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられた。調査の結果、3月19日(火)に原因施設を利用した1グループ9名中5名が3月20日(水)より下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明した。原因施設で提供された食事以外に共通食事がなく、患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから原因施設で提供された食事による食中毒と断定した。	セレウス菌	0/4	0/1	-	2/10	-	汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染	神戸市
											黄色ブドウ球菌	1/4	1/1	-	0/10	-		
											カンピロバクター	3/4	0/1	-	-	-		
												その他の食中毒菌 0/4 0/1 - - - ノロウイルス 0/3 - - - -						
												<発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分						
営業停止3日間(4/7~4/9)																		
8	3/29	4	4	0	3月28日(木)に当該施設で提供された鶏肉の生食を含む食事	カンピロバクター(種類不明)		飲食店	原因施設	2024年4月9日(火)、市内医療機関より「3月28日(木)に飲食店で食事をしたところ、3月29日(金)から腹痛・下痢等の食中毒症状を呈している患者を診察し、当該患者の便からカンピロバクターを検出した。」旨の届出が本市保健所西部衛生監視事務所に寄せられた。調査の結果、3月28日(木)に原因施設を利用した者のうち調査のできた4名中4名が3月29日(金)より腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。原因施設で提供された食事以外に共通食事がなく、患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから原因施設で提供された食事による食中毒と断定した。	ウエルシュ菌	-	-	-	0/10	-	汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染	神戸市
											黄色ブドウ球菌	-	-	-	0/10	-		
											カンピロバクター	4/4	0/4	-	0/10	-		
												<発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分						
営業停止3日間(4/10~4/12)																		
9	4/19	22	8	0	4月18日(木)に当該施設で提供された鶏肉の生食を含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	原因施設	2024年4月25日(木)、グループ代表者より「4月18日(木)に飲食店を約20名で利用したところ、6名が下痢、腹痛、発熱の症状を呈している」との連絡が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられた。同所の調査の結果、4月18日(木)に当該施設を利用した1グループ22名のうち8名が4月19日(金)より下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。原因施設で提供された食事以外に共通食事がなく、患者便5検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること並びに患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、原因施設で提供された食事による食中毒と断定した。	ウエルシュ菌	1/8	1/2	-	-	-	汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染	神戸市
											セレウス菌	1/8	0/2	-	0/10	-		
											黄色ブドウ球菌	3/8	2/2	-	0/10	-		
												サルモネラ属菌 0/8 0/2 - - - カンピロバクター 5/8 0/2 - - - 腸管出血性大腸菌 0/8 0/2 - - - その他病原大腸菌 3/8 0/2 - - - その他の食中毒菌 0/8 0/2 - - -						
												<発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ②加熱不十分						
営業停止3日間(5/2~5/4)																		



令和6年次

【 姫路市 】

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所											
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り													
												患者等	従業員		器具等	手指												
1	1/29	1289	29	0	1/28、1/29、 1/31、2/1、2/2に 調整された寿司	ノロウイル スG I.1[P1]		飲食店	飲食店、家 庭	令和6年2月5日に市民から、当該施設が2月2日に提 供した食事を喫食し下痢等の症状を呈し、医療機関を受 診した、との情報提供が保健所にあり探知した。 調査したところ、1月28日から2月2日にかけて当該施 設を利用した29名が腹痛、下痢、嘔吐等の症状を呈して いることが判明した。患者6名の便及び従業員3名の便 からノロウイルス(G I)が検出された。これら患者に共通 する食事は、令和6年1月28日から2月2日に当該施設 が提供した食事以外にないこと、患者の症状及び潜伏期 間が類似していること、他に感染経路を疑う事例が確認 できなかったこと、患者及び従業員の便から検出された ノロウイルスの遺伝子型が一致したこと、患者を診察し た医師から食中毒の届出があったことから、食中毒と断 定し、営業停止処分を行った。  営業停止処分(2日間) 調査期間中営業自粛	ノロウイルス	6/6	3/39					ノロウイルスに感染した調理従事者3名は無症状であったために 休むことなく勤務を続けていたことで、数日にわたって食中毒の発 生があったと推測された。  <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染	姫路市 保健所									
2	2/3	約1690	150	0	2/2及び2/3に販売 された巻き寿司	黄色ブドウ 球菌		飲食店	家庭	令和6年2月4日に、姫路市内の医療機関から「飲食店 で調理された巻き寿司を喫食した複数名が食中毒症状 を呈している」旨の連絡が保健所にあり探知した。 調査の結果、患者に共通する食事は、当該施設が販 売した巻き寿司以外にないこと、患者の発症時間や症状 が類似していること、他に感染経路を疑う事例が確認で きなかったこと、患者を診察した医師から食中毒との届 出があったことから、食中毒事件と断定し、営業禁止処 分を行った。なお、当該施設は2月2日、2月3日に約 1,690本の巻き寿司を販売しており、患者数は150名に 上った。  営業禁止処分	黄色ブドウ球菌	7/9	2/5	3/3	0/1	1/5	手洗いが不十分な状態で調理したことで食材に菌が付着し、常温 での保管が長時間になったことで菌が増殖し、食中毒が発生した と推測された。  <発生要因分類> ①手指、器具等から食品への二次汚染 ⑥常温での長時間放置	姫路市 保健所										

令和6年次

【 尼崎市 】

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査						発生要因	処理 保健所					
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り								
												患者等	従業員		器具等	手指							
1	1/6	7	6	0	不明(1月5日(金)に原因施設が提供した食事)	ノロウイルスG II.2 (P16)		飲食店	原因施設	令和6年1月9日(火)午前9時頃、豊中市民から「1月5日(金)に尼崎市内の飲食店で一緒に食事をした4名のうち3名が、嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との通報が尼崎市保健所にあった。尼崎市保健所で調査を行ったところ、1月5日(金)午後6時30分頃から当該施設を利用した当該グループの他にも、同じ日に当該施設を利用した別のグループ3名のうち3名が同様の症状を呈していることが判明した。これら有症者に共通する食事は当該施設で提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似しており感染症を疑う事象がないこと、有症者6名及び調理従事者1名の便からノロウイルスが検出されたこと、更に、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。	ノロウイルス	6/6	1/8	0	0	0		有症の従業員が調理した食事の喫食	尼崎				
												その他の食中毒菌	0/6	1/8	0	0	0			<発生要因分類> ④調理従事者等の衛生 ①手指、器具等から食品への二次汚染			
												営業停止1日(1/17)											
2	7/16	1	1	0	不明	アニサキス		不明	不明	患者は7月15日(月)午後5時30分頃に量販店で購入した惣菜のマクロを自宅で剥身に調理し、同日午後7時頃に喫食し、翌16日(火)午前1時頃から胃痛、吐気、嘔吐等の症状を呈したため、同日午前10時頃に医療機関を受診し、胃からアニサキス虫体が検出されていることが判明した。患者を診察した医療機関の医師から食中毒患者等届出票が提出されたこと、患者の胃からアニサキス虫体が検出されたことから、アニサキスによる食中毒と断定した。							鮮魚類の喫食	尼崎					
												営業の禁停止処分なし							<発生要因分類> ③原材料からの汚染				
3	6/30	7	5	0	不明(6月28日(金)に原因施設が提供した食事)	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	原因施設	「尼崎市内の飲食店を6月28日(金)に利用したところ、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。医療機関を受診し検便を実施したところ、カンピロバクター陽性が判明した。」との連絡があった。調査を行ったところ、申出者の喫食日以降、当該施設への同様の届出はなかったが、6月28日(金)午後6時から当該施設で食事をした申出者を含む1グループ7人において、5人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。これら有症者に共通する飲食物は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者2検便からカンピロバクターが検出されたこと、更に、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。	ノロウイルス	0/5	0/1	0	0/11	0	原材料である鶏肉に付着していたカンピロバクターが加熱不十分な調理により残存していた食品又は調理器具等を介して交差汚染した食品の喫食	尼崎					
												その他の食中毒菌	3/5	0	0	0/11			0	<発生要因分類> ②加熱不十分 ①手指、器具等から食品への二次汚染			
												営業停止3日間(7/12～7/14)											
4	11/6	2058	80	0	11月5日(火)から11月6日(水)までに原因施設が製造した弁当	ノロウイルスG II		製造所	事業所・自宅等	令和6年11月7日(木)、尼崎市内の福祉施設の従業員から、「数か所ある系列福祉施設の利用者のうち11人が昨夜から下痢、嘔吐及び発熱等の症状を呈している。直近の共通食は5日と6日の昼食で喫食した尼崎市内の弁当製造施設から配達された弁当のみである。」との一報があった。また同日午前11時頃、神戸市保健所より「尼崎市内の弁当製造施設で製造された弁当を喫食した複数の施設から、下痢、腹痛及び発熱等の症状を呈している。」との連絡を受けている。」との一報があった。調査を行ったところ、11月5日から11月6日までに市内の弁当製造施設が製造した弁当を喫食した複数グループの喫食者において、複数人が下痢、腹痛及び発熱等の症状を呈していることが判明した。これら有症者に共通する食事は、当該施設が製造した弁当以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、他に感染症を疑う事象がないこと、調理従事者に有症者と同様の症状を呈する体調不良者がいたことから、当該施設が製造した弁当を原因とする食中毒と断定した。	ノロウイルス	18/19	5/20	0/35	1/14	0	有症の従業員が調理した食事の喫食	尼崎					
												その他の食中毒菌	0/19	0/20	0	0/5			0	<発生要因分類> ④調理従事者等の衛生 ①手指、器具等から食品への二次汚染			
												営業停止3日間(11/8～11/10)											

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所				
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り						
												患者等	従業員		器具等	手指					
1	4/14	16	9	0	当該施設が提供した食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	原因施設	2024/4/17、神戸市から「本日、市民から『2024/4/13に明石市内の飲食店を1グループ15名で利用したところ、5名が下痢・腹痛等の症状を呈している。』旨の届出があった」と連絡があった。 調査の結果、2024/4/13に同施設を利用した1グループ16名のうち、9名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していた。 当該飲食店利用者らの喫食状況、発症状況及び検査の状況等から総合的に判断して、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。	黄色ブドウ球菌	2/3	1/3		0/4		生及び加熱不十分な鶏肉(推定)の提供	あかし保健所			
											病原性大腸菌	0/1	1/3		0/4						
カンピロバクター	9/9	0/3		0/4																	
ウエルシュ菌	1/2	0/3		0/4																	
ノロウイルス	0/9	0/3																			
その他の食中毒菌	0/1	0/3		0/4																	
営業停止 3日間(2024/4/21~4/23) 営業自粛 なし												<発生要因分類> ②加熱不十分									
2	4/14	17	6	0	当該施設が提供した食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	原因施設	2024/4/17、市民から「2024/4/12の夜に市内飲食店を会社の同僚18名で利用したところ、うち6名が4/14から4/16にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨の連絡があった。 調査の結果、2024/4/12に同施設を利用した1グループ18名のうち、調査ができた1グループ17名中、6名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していた。 当該飲食店利用者らの喫食状況、発症状況及び検査の状況等から総合的に判断して、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。	黄色ブドウ球菌	0/4	1/2		0/5		生及び加熱不十分な鶏肉(推定)の提供	あかし保健所			
											カンピロバクター	3/6	0/2		0/5						
ウエルシュ菌	0/4	1/2		0/5																	
ノロウイルス	0/6	0/2																			
その他の食中毒菌	0/4	0/2		0/5																	
営業停止 3日間(2024/4/23~4/25) 営業自粛 なし												<発生要因分類> ②加熱不十分									

No.	発生 月日	摂食 者数 (人)	患者 数 (人)	死者 数 (人)	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	概要・措置(行政処分等)	検査					発生要因	処理 保健所														
											項目	便・吐物等		食品等	拭き取り																
患者等	従業員	器具等	手指																												
1	6/19	26	17	0	6月17日(月)に昼食として提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ		給食施設	原因施設	<p>6月21日(金)10時頃、「施設の利用者及び職員15名ほどが下痢、発熱等の症状を呈している。」旨の通報があった。</p> <p>6月12日(水)から19日(水)に当該施設で昼食を喫食した33名に対し調査を実施したところ、6月17日(月)の昼食として調理・提供された食事が有症者に共通することが判明した。</p> <p>有症者に共通している食事は6月17日(月)に当該施設が提供した食事のみであり、有症者の発症状況が類似していること、有症者10名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと及び有症者における感染症を疑う事象は確認できなかったことから、当該施設が提供した食事を原因食品と断定した。</p>	<table border="1"> <tr> <td>カンピロバクター</td> <td>9/17</td> <td>1/1</td> <td>0/4</td> <td>0/10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>その他の食中毒菌</td> <td>0/17</td> <td>1/1</td> <td>0/4</td> <td>0/10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ノロウイルス</td> <td>0/17</td> <td>1/1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	カンピロバクター	9/17	1/1	0/4	0/10		その他の食中毒菌	0/17	1/1	0/4	0/10		ノロウイルス	0/17	1/1				調理従事者や調理器具等を介した食品の二次汚染あるいは加熱不十分なまま提供された鶏肉によるもの	西宮市
カンピロバクター	9/17	1/1	0/4	0/10																											
その他の食中毒菌	0/17	1/1	0/4	0/10																											
ノロウイルス	0/17	1/1																													
												<発生要因分類>																			
												①手指、器具等から食品への二次汚染																			
												③原材料からの汚染																			
												④調理従事者等の衛生知識の欠如																			
												業務停止2日間(7/4～7/5)																			
												業務自粛(6/28～7/3)																			



兵庫県保健医療部生活衛生課

TEL 078-362-3257

FAX 078-362-3970

e-mail [seikatsueiseika@pref.hyogo.lg.jp](mailto:seikatsueiseika@pref.hyogo.lg.jp)