

県民の皆様へ

令和3年になってから茨城県内（水戸市を除く）では、すでに8件の食中毒事件が発生しています。

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）の食中毒発生状況（令和3年、令和2年）

令和3年の食中毒発生概況（令和3年6月7日時点）

No	発生年月日	担当保健所	発生場所	摂食者数	患者数	発生率(%)	患者数累計	原因食品	病因物質	血清型毒素型	原因施設	その他
1	R3.1.11	ひたちなか	ひたちなか市	9	7	77.8	7	1月10日に提供した生カキ	ノロウイルス	G I G II	飲食店	営業禁止：5日間
2	R3.3.30	ひたちなか	東海村	17	10	58.8	17	3月29日から4月1日にかけて調理提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	自主休業：5日間 営業禁止：13日間
3	R3.4.1	ひたちなか	東海村	6	4	66.7	21	3月31日に調理提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店（仕出し弁当屋）	自主休業：5日間 営業禁止：13日間
4	R3.4.1	ひたちなか	ひたちなか市	6	4	66.7	25	3月31日に調理提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	自主休業：5日間 営業禁止：10日間
5	R3.4.6	日立	日立市	129	35	27.1	60	4月5日に調理提供した食事	ノロウイルス	G II	飲食店	自主休業：4日間 営業禁止：2日間
6	R3.4.14	つくば	つくばみらい市	7	4	57.1	64	4月14日、4月15日に提供された食事	黄色ブドウ球菌		飲食店	自主休業：4日間 営業禁止：5日間
7	R3.5.8	日立	日立市	2	1	50	65	5月8日に調理提供された寿司	アニサキス		飲食店	自主休業：2日間 営業禁止：2日間
8	R3.5.30	筑西	筑西市	18	6	33.3	71	5月30日に提供された朝食	黄色ブドウ球菌		給食施設（老人ホーム）	自主休業：7日間
計				194	71		71					

	事件数	患者数	死者数
令和3年の発生状況（本件を含む） （令和3年1月1日～令和3年6月7日）	8件	71名	0名
令和2年の発生状況 （令和2年1月1日～令和2年6月7日）	4件	110名	0名
（令和2年1月1日～令和2年12月31日）	6件	112名	0名
水戸市のみ （令和2年1月1日～令和2年12月31日）	2件	2名	0名

令和3年次に発生している食中毒の原因物質及び予防方法は以下のとおりです。

【黄色ブドウ球菌】

ヒトの鼻腔内、咽頭、手指、毛髪等に存在し、特に化膿した傷から多く検出されます。

<発生原因>

黄色ブドウ球菌に汚染された食品を長時間常温で放置すると、その増殖過程で毒素（エンテロトキシン）が産生され、この毒素を含む食品を食べることで食中毒症状を呈します。
なお、エンテロトキシンは、熱に強く、通常の加熱では破壊されません。

<予防方法>

食品中でエンテロトキシンを産生させないよう手洗いの徹底や前日調理した食品を常温で保管しないなど、食品中での本菌の増殖を防ぐことが重要です。

【ノロウイルス】

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、冬に多発する傾向にありますが、1年を通じて発生します。今後も十分な注意が必要です。

＜発生原因＞

ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、人の腸管で増殖し、通常は感染後24～48時間で嘔吐、下痢、腹痛等を起こします。

ノロウイルス食中毒の原因は、カキ等の二枚貝を生あるいは加熱不十分で食べた場合や、近年増加傾向にある食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合等があります。

＜予防方法＞

(1) 家庭では、次の点に注意してください。

- ・調理や食事の前、特にトイレの後は、手洗いを十分に行ってください。
- ・嘔吐や下痢等の症状がある場合には、調理を控えてください。
- ・加熱調理する際は、85℃～90℃で90秒以上、中心部まで十分に加熱してください。
- ・二枚貝を扱った調理器具等は、十分に洗浄、消毒してください。

(2) 食品等事業者においては、特に次の点に注意してください。

- ・従業員の健康管理、調理前の従業員の健康チェックを徹底してください。
- ・調理前後、盛り付け前及びトイレ後等の手洗いの励行を徹底してください。
- ・調理済み食品の取り扱い時における器具または使い捨て手袋の使用を徹底してください。
- ・次亜塩素酸ナトリウムによる器具、設備及びトイレ等の洗浄、消毒を徹底してください。

【アニサキス】

アニサキスの特徴：体長2cmから3cmで海の魚に寄生しています。

＜発生原因＞

アニサキスが寄生した魚を生で食べたとき、まれに人の胃や腸壁に侵入し、激しい腹痛、吐き気及びおう吐等の症状を示します。

- ・寄生している主な魚介類：サバ、ニシン、スルメイカ、アンコウ、タラ、イワシ、サケ、マスなど

＜予防方法＞

加熱調理が最も効果的です。生で食べる場合には-20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。また、新鮮なうちに内臓を取り去ることも効果的です。

※食中毒を含む食品に関する情報は「[茨城県生活衛生課食の安全対策室ホームページ](https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html)」に掲載しております。

→ <https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>