

令和元年

大分県食中毒事件録

大分県生活環境部食品・生活衛生課

第1編 令和元年食中毒発生の概要

1 食中毒発生状況

令和元年の大分県における食中毒の発生状況は、発生件数6件、患者数126人で、前年（発生件数：21件、患者数316人）と比較すると発生件数は15件減少、患者数は190人減少した。

夏季食中毒注意報の発令回数は25回と昨年（19回発令）よりも6回増加した。

病因物質別では、ノロウイルス2件、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター・ジェジュニ、クドア・セプテンpunkタータがそれぞれ1件であった。

2 事件規模別発生件数

患者数	10人未満	10～49人	50人～	計
件数	3	2	1	6

3 月別発生件数

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
件数	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	6

4 保健所管内別発生件数及び患者数

保健所別	西部	中部	東部	南部	豊肥	北部	大分市	計
件数	1	0	0	0	0	1	4	6
患者数	9	0	0	0	0	15	102	126

5 原因施設別発生件数及び患者数

原因施設	飲食店						その他		計
	一般食堂	料理店	弁当	そうざい	一時	自動車	自炊	給食施設	
件数	5	0	0	1	0	0	0	0	6
患者数	93	0	0	33	0	0	0	0	126

6 原因食品別発生件数及び患者数

原因食品	飲食店提供料理等	弁当	ヒラメ (握り・刺身)	計
件数	4	1	1	6
患者数	89	33	4	126

7 病因物質別発生件数及び患者数

病因物質	ノロウイルス	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	カンピロバクター ・ジェジュニ	クドア・セプテンpunkタータ	計
件数	2	1	1	1	1	6
患者数	65	33	15	9	4	126

表 1 令和元年食中毒事件一覧表

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設	行政処分 日数	自主休業 日数
1	大分市	3/22	4	4	0	クドア・セブテンブククタータ	ヒラメ刺身(推定)	飲食店(一般)	—	—
2	日田市	4/14	10	9	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理	飲食店(一般)	1	2
3	大分市	5/5	9	8	0	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店(一般)	2	2
4	宇佐市	6/23	71	15	0	腸管出血性大腸菌	飲食店提供料理	飲食店(一般)	2	1
5	大分市	10/25	183	33	0	黄色ブドウ球菌	弁当	飲食店(そうざい)	2	4
6	大分市	12/14	92	57	0	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店(一般)	2	
計			369	126	0					

【全国の食中毒発生状況】

令和 元年：1,061件、患者数13,018人、死亡者 4人
 平成30年：1,330件、患者数17,282人、死亡者 3人
 平成29年：1,014件、患者数16,464人、死亡者 3人
 平成28年：1,139件、患者数20,252人、死亡者14人
 平成27年：1,202件、患者数22,718人、死亡者 6人

第2編 過去10年間における食中毒事件発生状況

表2-1 年次別食中毒発生状況

年次	大分県				全国			
	事件数	患者数	罹患率 (人口10万人対)	死者数	事件数	患者数	罹患率 (人口10万人対)	死者数
H22	18 (8)	594 (173)	49.8	0	1,254	25,972	20.3	0
H23	9 (4)	97 (28)	8.1	0	1,062	21,616	16.9	11
H24	12 (5)	172 (82)	14.4	0	1,100	26,699	20.8	11
H25	9 (4)	604 (41)	50.5	0	931	20,802	16.2	1
H26	6 (1)	156 (82)	13.2	0	976	19,355	15.1	2
H27	6 (1)	64 (4)	5.5	0	1,202	22,718	17.7	6
H28	6 (1)	298 (158)	25.7	0	1,139	20,252	15.8	14
H29	12 (4)	206 (91)	17.9	0	1,014	16,464	13.0	3
H30	21 (6)	316 (84)	27.7	0	1,330	17,282	13.6	3
R1	6 (4)	126 (102)	11.1	0	1,061	13,018	10.3	4

令和元年10月1日現在大分県人口

1,133,970人 (大分県企画振興部統計調査課)

令和元年10月1日現在総人口

126,167,000人 (総務省統計局)

() は大分市分再掲

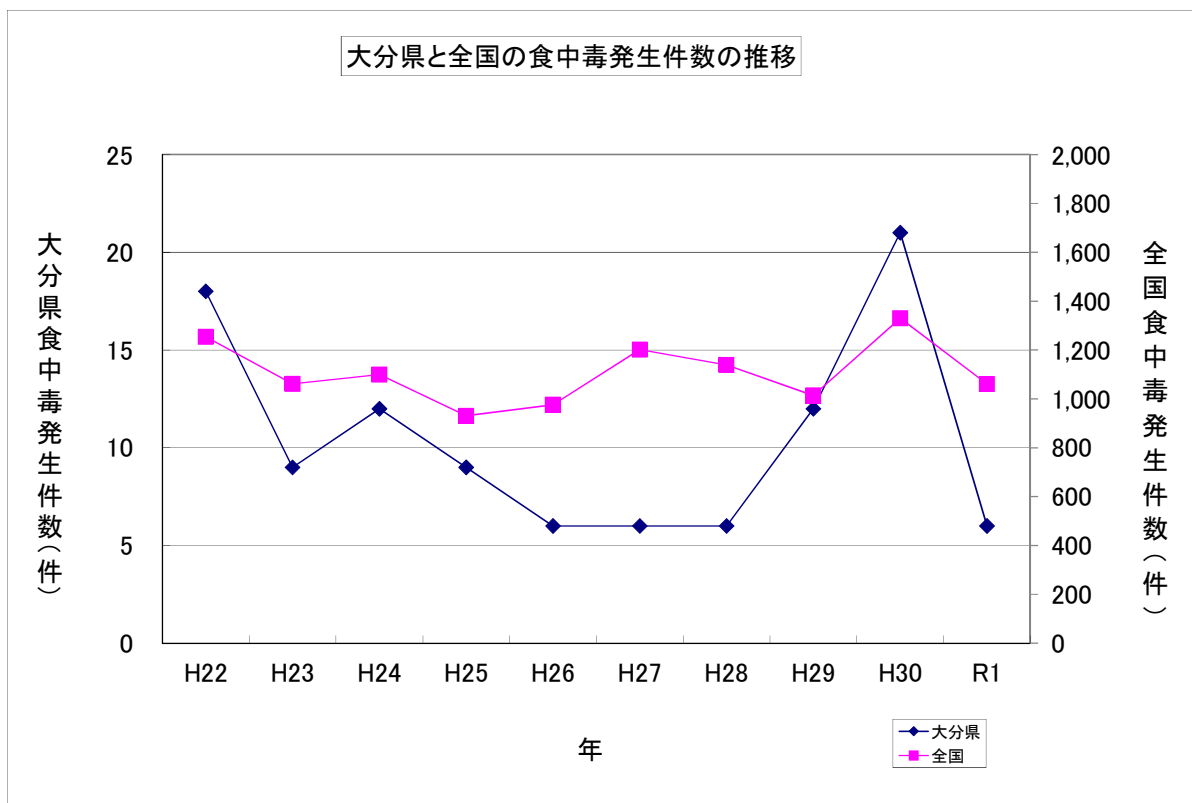


表 2-2 過去10年間の月別食中毒発生状況（発生件数）

年/月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
H22	1				2	1	3	6	1	2	2		18
H23	1		2		2			2		1	1		9
H24	2			1			1	1	1		1	5	12
H25	1	3	1					2	1			1	9
H26	1	1	1			1				1		1	6
H27	1	1					1	1	1			1	6
H28	1	2			1			2					6
H29		4			1			1	1	3	1	1	12
H30	3	2	2	4	4		2	2			1	1	21
R1				1	1	1	1			1		1	6
計	11	13	6	6	11	3	8	17	5	8	6	11	105
%	10.5	12.4	5.7	5.7	10.5	2.9	7.6	16.2	4.8	7.6	5.7	10.5	100.0

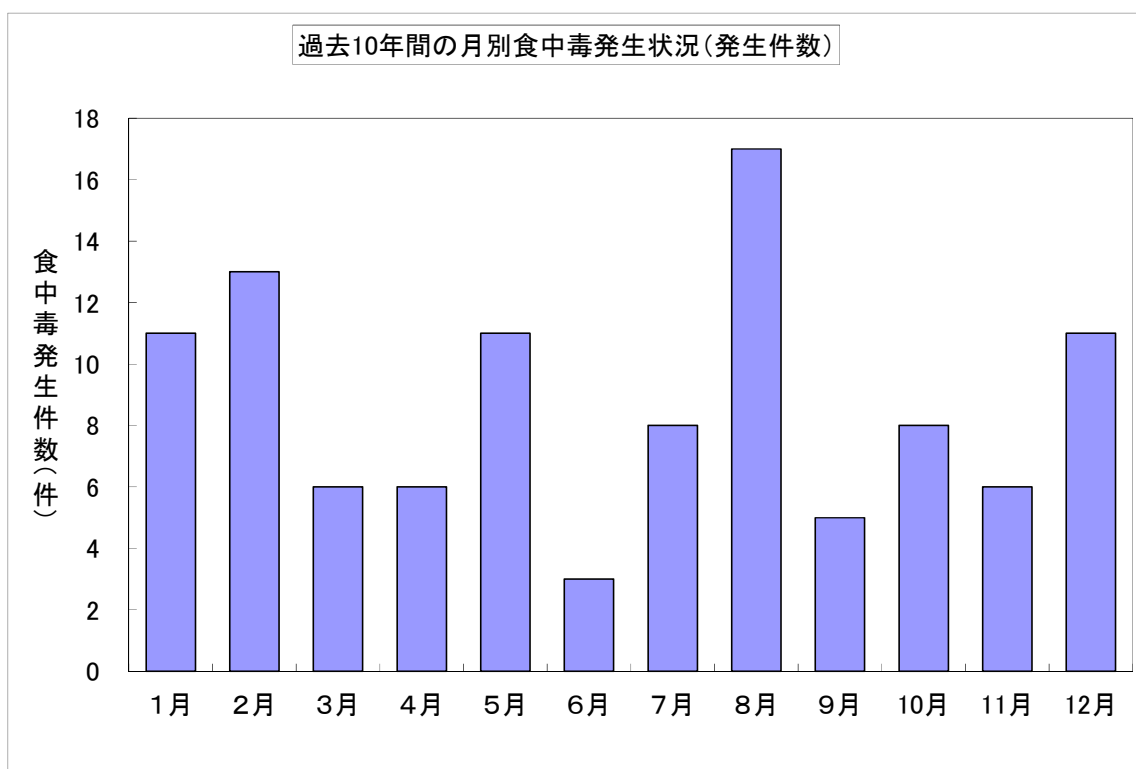


表 2-3 過去10年間の月別食中毒発生状況（患者数）

年/月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
H22	11				9	15	274	96	29	34	126		594
H23	12		27		18			22		2	16		97
H24	42			21			3	5	8		1	92	172
H25	4	91	33					67	396			13	604
H26	57	14	1			82				1		1	156
H27	29	15					4	7	2			7	64
H28	55	192			14			37					298
H29		158			12			8	5	16	4	3	206
H30	43	28	50	84	26	0	29	37	0	0	12	7	316
R1			4	9	8	15				33		57	126
計	253	498	115	114	87	112	310	279	440	86	159	180	2,633
%	9.6	18.9	4.4	4.3	3.3	4.3	11.8	10.6	16.7	3.3	6.0	6.8	100.0

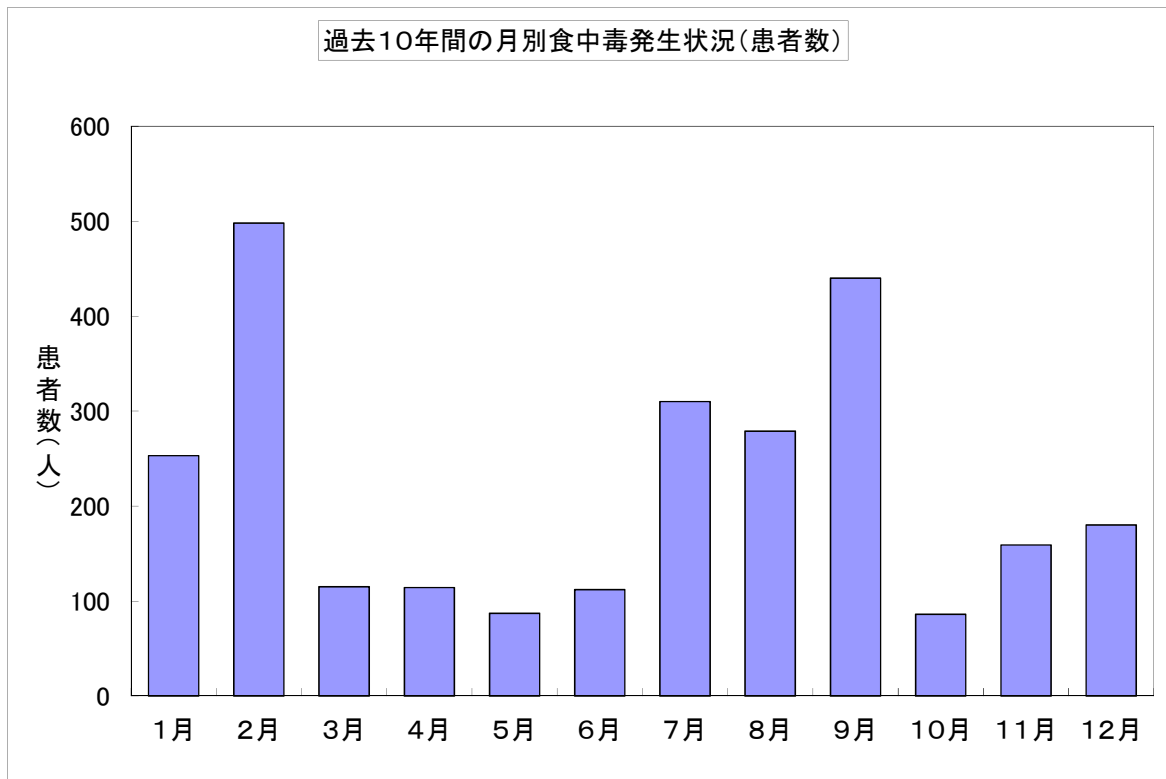


表 2 - 4 過去 10 年間の保健所管内別食中毒発生状況（発生件数）

年次	保健所管内別食中毒発生状況										計
	東部	国東	中部	由布	南部	豊肥	西部	北部	豊後高田	大分市	
H22	3		2			1	2	1	1	8	18
H23					1	2	1	1		4	9
H24	1	2	1			1		1	1	5	12
H25	2	1					2			4	9
H26			1		1	1		2		1	6
H27	1				1		2	1		1	6
H28	3	1					1			1	6
H29	2				2	1		3		4	12
H30	7		1			2	3	2		6	21
R1							1	1		4	6
計	19	4	5	0	5	8	12	12	2	38	105
%	18.1	3.8	4.8	0.0	4.8	7.6	11.4	11.4	1.9	36.2	100.0

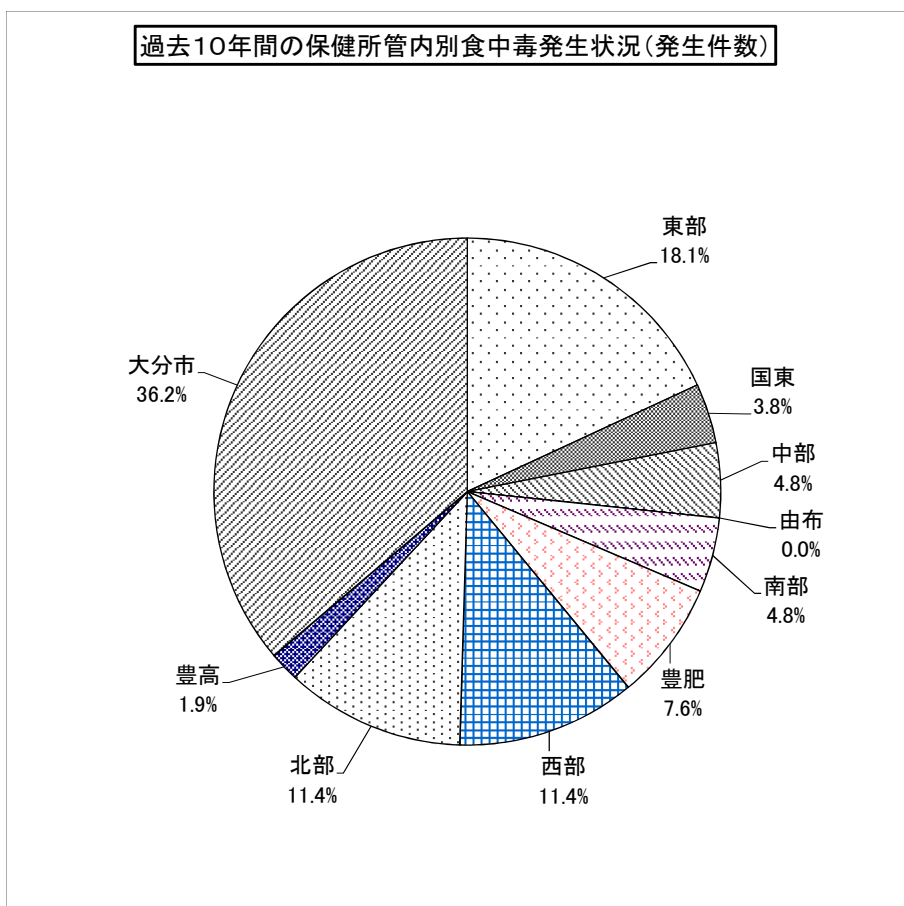


表 2-5 過去10年間の原因施設別食中毒発生状況（発生件数）

年次	飲食店									家庭	集団給食			その他	不明	計
	一般	仕出し	弁当	寿司	旅館	料理店	そうざい	一時	自動車		学校	その他	寮			
H22	9		1		1					3		1			3	18
H23	7									1		1				9
H24	8									2	1	1				12
H25	3		1		2	2								1		9
H26	2				2					1				1		6
H27	4				1									1		6
H28	1		1		3					1						6
H29	9	1			1					1						12
H30	13		1			1	1	1	1	2	1					21
R1	5						1									6
計	61	1	4	0	10	3	2	1	1	11	2	3	0	3	3	105
%	58.1	1.0	3.8	0.0	9.5	2.9	1.9	1.0	1.0	10.5	1.9	2.9	0.0	2.9	2.9	100.0

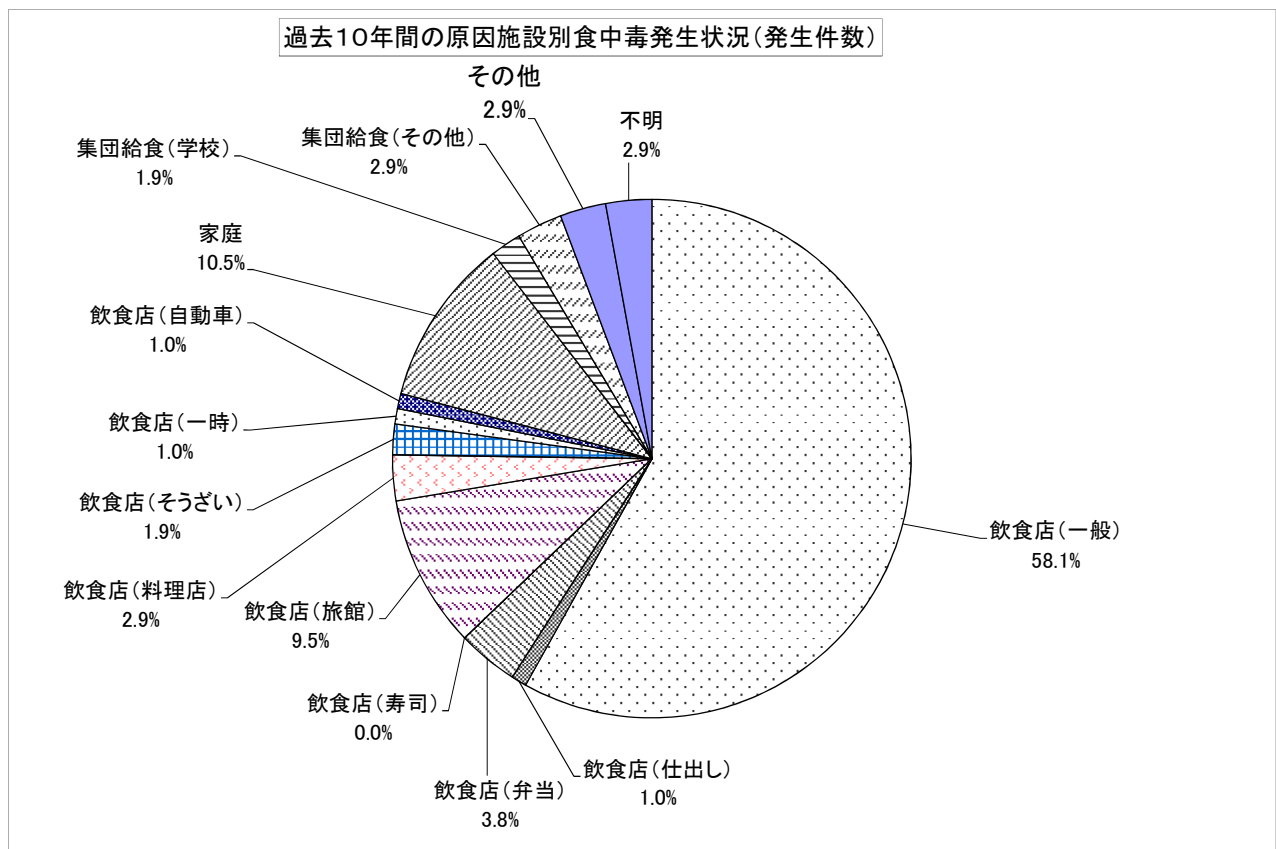


表 2-6 過去10年間の原因食品別食中毒発生状況（発生件数）

原因食品		H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	計	%	%*
食品分類	食品例													
魚介類及びその加工品	刺身、寿司、ウニ、鮭、スッポン				4		1	1		3	1	10	9.5	9.8
穀類及びその加工品	おにぎり、五目ずし、ちらし寿司、おはぎ											0	0.0	0.0
フグ	コモン、クサ、ヒガン、ナシ、シヨウサイカ			2		3		1		1		7	6.7	6.9
卵類及びその加工品	卵焼き、オムレツ、あわゆき、パパロア	1										1	1.0	1.0
野菜及びその加工品	漬物											0	0.0	0.0
きのこ	ツヨクサ、コブ、イシタマシの近縁種		1				1		1	1		4	3.8	3.9
肉類及びその加工品	ローストビーフ、焼肉、鶏タタキ	4									1	5	4.8	4.9
複合調理食品	冷麺、しゅうまい、焼きそば	1										1	1.0	1.0
その他	チョウセンアサガオ、飲用水、クワズイモ											0	0.0	0.0
その他	弁当（不明）	2	1		1	1		1		1	1	8	7.6	7.8
	仕出し（不明）	1							1			2	1.9	2.0
	折り詰め（不明）											0	0.0	0.0
	食事特定（不明）	6	7	8		2		3	10	15	3	54	51.4	52.9
	給食（不明）			2	4		4					10	9.5	9.8
	不明	3										3	2.9	
	計	18	9	12	9	6	6	6	12	21	6	105	100.0	

注) 原因食品が複数の事件があるので、事件数とは一致しない。

* 不明を除いた件数の合計を100とした場合の%

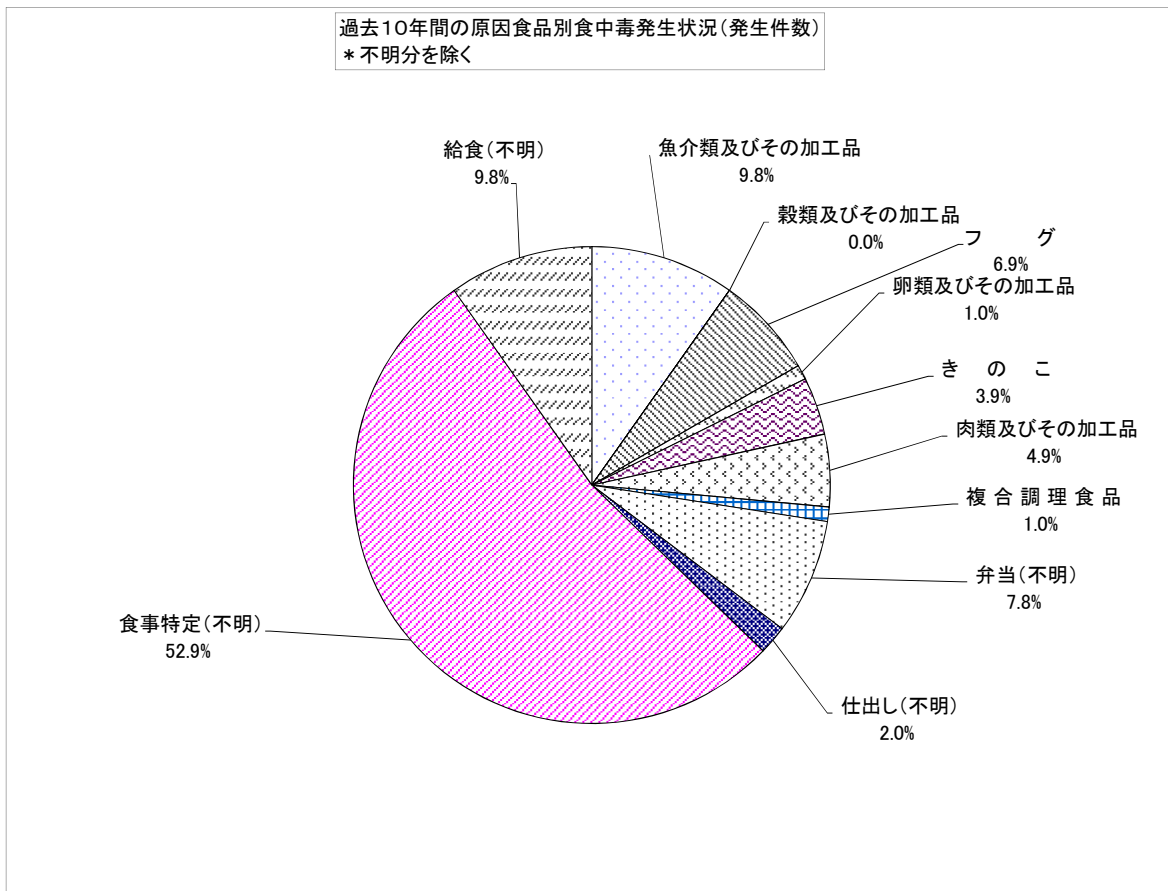


表 2-7 過去 10 年間の病因物質別食中毒発生状況（発生件数）

年次	事件数	細菌性病因物質										ウイルス性 病因物質	その他の病因物質			計
		腸炎ビブリオ	ブドウ球菌	サルモネラ属菌	カンピロバクター	病原大腸菌	プレシオモナス・シゲロイデス	ウェルシュ菌	セレウス菌	ノロウイルス	テトロドトキシン		ヒスタミン	植物性自然毒	その他	
H22	18	3	1	6	5					2				1	18	
H23	9				3	2				2			1	1	9	
H24	12				2	1		1		5	2			1	12	
H25	9					1			1	5				2	9	
H26	6		1							2	3				6	
H27	6				1	1				3			1		6	
H28	6		1							4	1				6	
H29	12			1	4					4			1	2	12	
H30	21		1		4					9	1	1	1	4	21	
R1	6		1		1	1				2				1	6	
計	105	3	5	7	20	6	0	1	1	38	7	1	4	12	105	
%		2.9	4.8	6.7	19.0	5.7	0.0	1.0	1.0	36.2	6.7	1.0	3.8	11.4	100.0	

注) 病因物質が複数の事件があるので、事件数と病因物質計は一致しない。

過去10年間の病因物質別食中毒発生状況(発生件数)

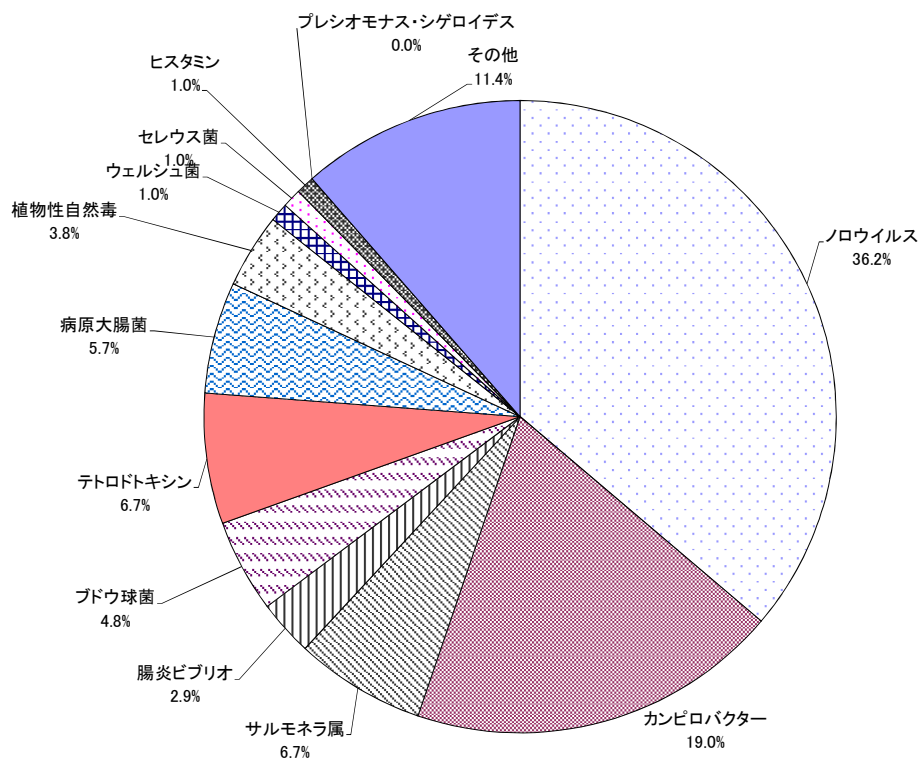


表2-8 過去10年間の月別病因物質別食中毒発生状況（発生件数）

病因物質/月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
腸炎ビブリオ								2	1				3
ブドウ球菌						1	1	2		1			5
サルモネラ属菌					1		2	3		1			7
カンピロバクター	1		1	1	5	1	4	1		3	1	2	20
病原大腸菌						1		4	1				6
ウェルシュ菌	1												1
セレウス菌								1					1
ノロウイルス	8	11	4	2	3				1		2	7	37
テトロドトキシン	1		1					1		1	1	2	9
植物性自然毒								1	1	2			4
クドア・セプテンプレクタータ		1	1	2	2						1		7
ナグビブリオ									1				1
その他		1		1				2			1		5
計	11	13	7	6	11	3	7	17	5	8	6	11	105

注) 病因物質が複数の事件があるので、事件数と病因物質計は一致しない。

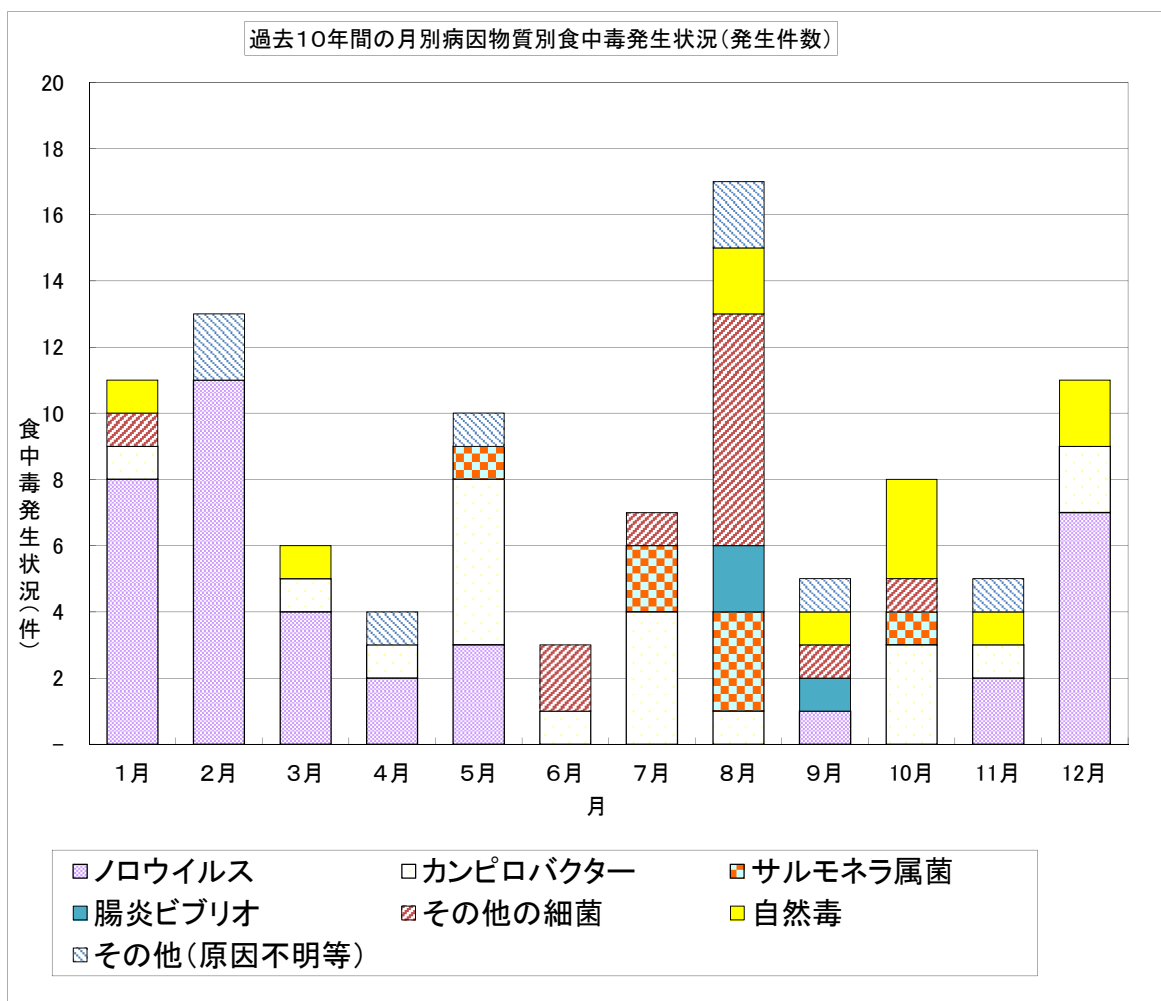


表 2-9 過去10年間の細菌性・ウイルス性食中毒の病因物質と原因食品との関係（発生件数）

原因食品 \ 病因物質	腸炎ビブリオ	ナグビブリオ	ブドウ球菌	サルモネラ属菌	カンピロバクター	病原大腸菌	ウェルシュ菌	セレウス菌	ノロウイルス	計
魚介類及びその加工品		1							3	4
肉類及びその加工品					2					2
卵類及びその加工品				1						1
野菜類及びその加工品										0
穀類及びその加工品			1	1						2
複合調理食品	1		4	4	17	6	1	1	35	69
その他										0
不明	2			1						3
計	3	1	5	7	19	6	1	1	38	81

注) 原因食品が複数の事件があるので、事件数とは一致しない。

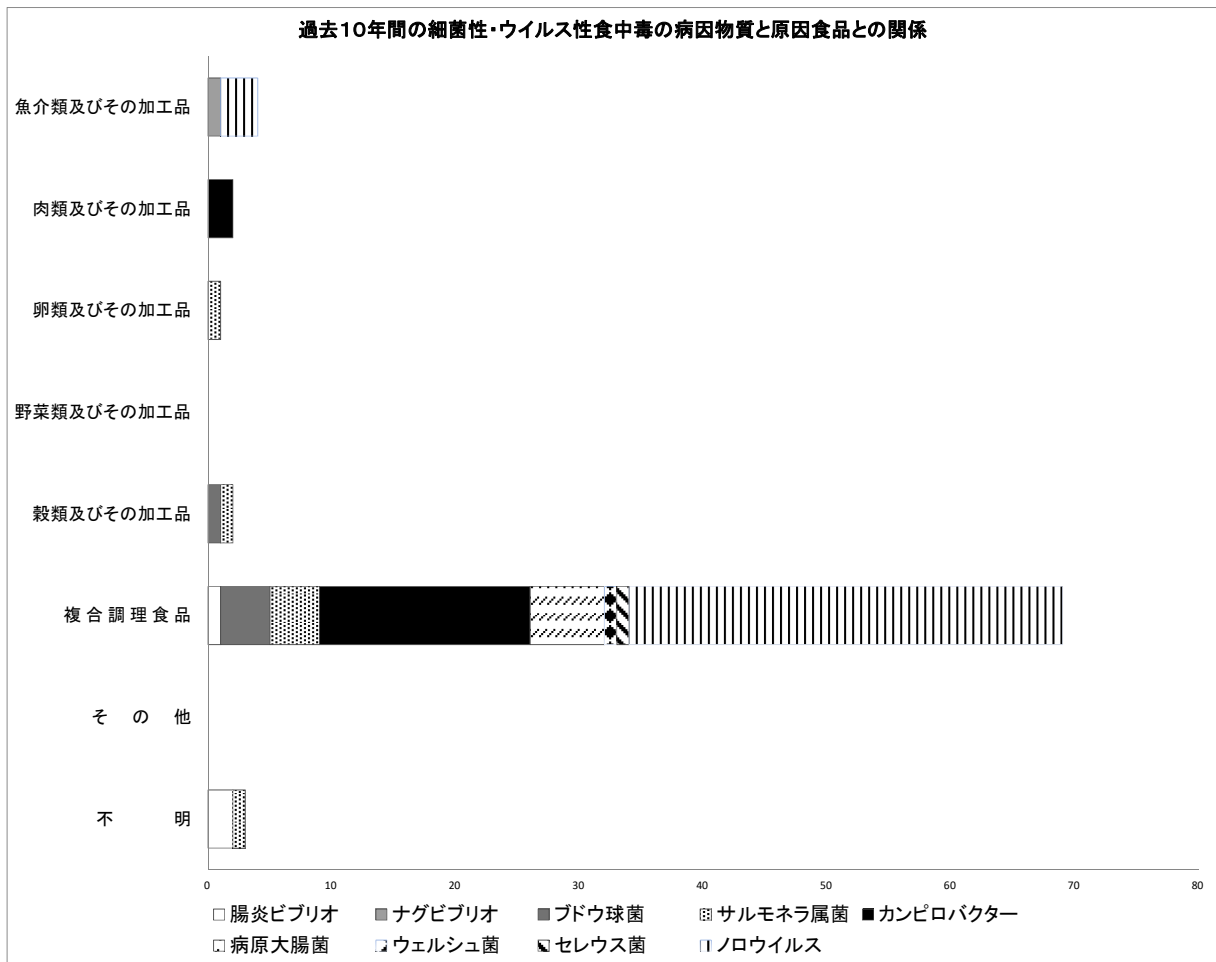


表2-10 大分県下のフグによる食中毒事件(昭和45年～)

年	発生日	発生場所	フグ名	摂食	患者	死者	調理の内容	フグの入手経路等
S45	11月6日	臼杵市	サバフグ	7	1	1	肝の吸物	市内鮮魚店
46	1月13日	大分市	ナゴヤフグ	3	3	0	肝	市内鮮魚店
	7月10日	国東市	フグ	4	3	1	刺身、肝	魚市場
47	1月16日	大分市	ナゴヤフグ	2	2	1	内臓等のちり鍋	魚屋
	8月11日	大分市	フグ	1	1	1		釣り
52	1月20日	別府市	トラフグ	2	2	0	刺身と肝のちり	漁師から譲渡
53	2月14日	竹田市	コモンフグ	2	2	1	刺身と肝・卵巣	市内鮮魚店
55	8月26日	日出町	トラフグ	1	1	1	ゆで肝	建網で捕れた
60	5月23日	大分市	クサフグ	2	2	0	肝・卵巣煮付	釣り
	7月17日	国東市	トラフグ	1	1	0	ゆで肝	建網で捕れた
61	10月8日	豊後高田市	クサフグ	3	1	1	肝等の水炊き	建網で捕れた
62	9月27日	杵築市	コモンフグ	1	1	0	肝の生食	釣り
63	9月2日	国東市	ヒガンフグ	1	1	1	骨付き身の煮付	建網で捕れた
H元	7月25日	大分市	ヒガンフグ	4	4	0	肝の生食	建網で捕れた
4	8月1日	中津市	クサフグ	1	1	0	刺身・肝の湯引き	釣り
	8月1日	中津市	クサフグ	1	1	0	刺身・内臓	釣り
7	11月25日	中津市	ナシフグ(推定)	1	1	0	身・皮の水炊き	市内鮮魚行商
8	9月4日	中津市	マフグ	3	2	0	肝等の水炊き	市内移動販売車
10	11月14日	国東市	ヒガンフグ	1	1	0	肝の唐揚げ	釣り
13	2月8日	大分市	トラフグ	12	1	0	ゆで肝	市内飲食店
	9月26日	豊後高田市	トラフグ	3	1	0	ゆで肝	市内鮮魚店
14	10月20日	佐伯市	クサフグ(推定)	1	1	0	フグの煮付け	釣り
15	8月19日	大分市	コモンフグ	1	1	0	フグの煮付け	釣り
	12月3日	別府市	トラフグ・クサフグ	8	2	0	フグ料理	市内無許可飲食店
16	3月2日	佐伯市	ヒガンフグ	1	1	0	刺身・肝	市内飲食店
	5月22日	宇佐市	ショウサイフグ(推定)	1	1	0	フグのみそ汁	釣り
19	1月13日	姫島村	フグ	1	1	0	フグの煮付け	釣り
21	2月7日	由布市	マフグ	2	2	0	卵巣の煮付け	市内鮮魚店
	5月8日	宇佐市	シマフグ	1	1	0	肝臓の煮付け	漁師から譲渡
24	11月18日	国東市	ヒガンフグ(推定)	1	1	0	刺身、肝・皮の湯引	知人から譲渡
	12月14日	国東市	シマフグ(推定)	1	1	0	みそ汁、ゆで肝	漁師から譲渡
26	3月13日	中津市	マフグ	1	1	0	ゆで肝	市内鮮魚店
	10月30日	臼杵市	トラフグ	2	1	0	生肝刺し、ゆで肝	市内飲食店
	12月21日	宇佐市	シホウフグ	1	1	0	フグのみそ汁	漁で捕れた
28	8月1日	佐伯市	トラフグ(推定)	2	2	0	刺身・肝	知人から譲渡
30	1月19日	宇佐市	ショウサイフグ(推定)	2	2	0	皮を入れたみそ汁	知人から譲渡
				82	52	8		

第3編 食中毒注意報発令基準及び発令状況

1 食中毒注意報発令基準

別表1

名称	発令対象期間	注意報継続期間(時間)	発令条件				
			AかつBに該当する場合 またはCに該当する場合				
夏季食中毒注意報	6月1日から9月30日まで	発令時から48時間(その後は自動的に解除)		A	B	前日までの最低気温が3日連続で25℃以上	
				前日の最高気温 又は 当日の最高気温 予想	前日の平均湿度 又は 当日の平均湿度 予想		
			6月中	28℃以上	80%以上		
			7月中	上中旬	27℃以上		90%以上
				下旬	30℃以上		80%以上
			8月中	30℃以上	80%以上		
			9月中	上旬	28℃以上		80%以上
中下旬	27℃以上	90%以上					
ノロウイルス食中毒注意報※	10月1日から3月31日まで	発令日から3月31日まで	DかつEに該当する場合				
			D	感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点あたり報告数が2週間連続で前週と比較して1.2倍以上増加			
		E	感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点あたり報告数が10人以上				

※発令対象期間外でも、発令条件に該当すれば注意報を発令する

2 令和元年度 食中毒注意報発令状況

No.	発令月日	発令基準	発令根拠
第1号	6/5	AかつB	最高気温(当日28℃)、平均湿度(当日85%)
第2号	6/21	AかつB	最高気温(当日30℃)、平均湿度(当日82%)
第3号	6/25	AかつB	最高気温(当日29℃)、平均湿度(当日82%)
第4号	6/27	AかつB	最高気温(当日28℃)、平均湿度(当日88%)
第5号	7/9	AかつB	最高気温(当日27℃)、平均湿度(当日92%)
第6号	7/16	AかつB	最高気温(当日28℃)、平均湿度(当日90%)
第7号	7/19	AかつB	最高気温(前日31℃)、平均湿度(前日91%) 最高気温(当日29℃)、平均湿度(当日90%)
第8号	7/22	AかつB	最高気温(当日31℃)、平均湿度(当日82%)
第9号	7/24	AかつB	最高気温(前日31.3℃)、平均湿度(前日86%) 最高気温(当日31℃)、平均湿度(当日81%)
第10号	7/26	AかつB	最高気温(当日33℃)、平均湿度(当日85%)
第11号	7/29	AかつB C	最高気温(当日33℃)、平均湿度(当日85%) 最低気温(3日前25.4℃、2日前26.0℃、前日25.5℃)
第12号	7/31	AかつB	最高気温(前日34.6℃)、平均湿度(前日81%) 最高気温(当日34℃)、平均湿度(当日83%)
第13号	8/2	AかつB	最高気温(当日34℃)、平均湿度(当日84%)
第14号	8/5	AかつB	最高気温(当日34℃)、平均湿度(当日80%)
第15号	8/7	AかつB	最高気温(当日33℃)、平均湿度(当日84%)
第16号	8/9	AかつB	最高気温(当日34℃)、平均湿度(当日83%)
第17号	8/13	AかつB	最高気温(当日33℃)、平均湿度(当日84%)
第18号	8/15	AかつB C	最高気温(当日31℃)、平均湿度(当日86%) 最低気温(3日前26.5℃、2日前26.8℃、前日25.9℃)
第19号	8/19	AかつB	最高気温(前日30.1℃)、平均湿度(前日80%)
第20号	8/21	AかつB	最高気温(前日30.1℃)、平均湿度(前日93%) 最高気温(当日32℃)、平均湿度(当日83%)
第21号	8/29	AかつB	最高気温(当日33℃)、平均湿度(当日80%)
第22号	9/2	AかつB	最高気温(当日30℃)、平均湿度(当日85%)
第23号	9/4	AかつB	最高気温(前日30.3℃)、平均湿度(前日91%) 最高気温(当日31℃)、平均湿度(当日85%)
第24号	9/6	AかつB	最高気温(前日31.0℃)、平均湿度(前日85%) 最高気温(当日31℃)、平均湿度(当日84%)
第25号	9/9	AかつB	最高気温(前日32.2℃)、平均湿度(前日81%) 最高気温(当日33℃)、平均湿度(当日85%)

ノロウイルス	発令なし
--------	------

第4編 過去10年間に発生した食中毒一覧表
(平成22年～令和元年)

平成22年(10)

N. No.	保健所名	発生日	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	大分市	1.16	14	11	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	
2	大分市	5.18	6	5	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便4検体中2検体からカンピロバクターを抽出した
3	大分市	5.22	6	4	0	サルモネラ・エンテリテイディス	飲食店(一般)	患者便4検体からサルモネラ・エンテリテイディスを抽出した
4	中部	6.4	50	15	0	カンピロバクター・ジェジュニ	家庭	有症者便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを抽出した
5	中部	7.14	9	6	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(旅館)	患者便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを抽出した
6	西部	7.28	476	246	0	サルモネラ・エンテリテイディス	飲食店(一般)	患者便16検体中13検体からサルモネラ・エンテリテイディスを抽出した
7	大分市	7.29	53	22	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便5検体中4検体からサルモネラ・エンテリテイディスを抽出した
8	豊高	8.12	17	6	0	黄色ブドウ球菌	不明	患者便2検体中2検体から黄色ブドウ球菌を抽出した
9	東部	8.12	10	6	0	腸炎ビブリオ	家庭	患者便4検体中4検体から腸炎ビブリオを抽出した
10	東部	8.13	41	13	0	不明	家庭	患者便4検体中3検体から腸炎ビブリオを抽出した
11	東部	8.14	43	12	0	不明	飲食店(一般)	既知の食中毒及びウイルスは検出されなかったが、疫学的関連関係から原因施設は飲食店と判断した
12	大分市	8.20	101	53	0	サルモネラ・エンテリテイディス	飲食店(弁当)	患者便5検体中5検体からサルモネラ・エンテリテイディスを抽出した
13	豊肥	8.24	25	6	0	不明	不明	
14	大分市	9.11	400	29	0	腸炎ビブリオ	飲食店(一般)	患者便5検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニを抽出した
15	北部	10.5	79	24	0	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	患者便2検体中2検体からサルモネラ・エンテリテイディスを抽出した
16	大分市	10.22	65	10	0	カンピロバクター・ジェジュニ	病院給食施設	患者便1検体中1検体からサルモネラ・エンテリテイディスを抽出した
17	大分市	11.6	92	39	0	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便11検体及び調理従事者便2検体からそれぞれノロウイルスを抽出した
18	西部	11.14	124	87	0	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便、従事者便計18検体中13検体から、ノロウイルスGIIを抽出した
計			1581	594	0			

平成23年(11)

N. No.	保健所名	発生日	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	南部	1.28	30	12	0	ノロウイルス	集団給食施設	患者便7検体中6検体からノロウイルスGIIを抽出した
2	大分市	3.4	15	15	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便4検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニを抽出した
3	豊肥	3.30	56	22	0	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便5検体中5検体からノロウイルスGIIを抽出した
4	大分市	5.14	31	15	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便3検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニを抽出した
5	大分市	5.21	4	3	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便3検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニを抽出した
6	北部	8.23	40	17	0	腸管出血性大腸菌	飲食店(一般)	患者便5検体中3検体から腸管出血性大腸菌O157を抽出した
7	大分市	8.26	7	5	0	腸管出血性大腸菌	飲食店(めん類)	コカボイスミエジの近隣産を調査、発症した
8	豊肥	10.20	3	2	0	腸管出血性大腸菌	家庭	
9	西部	11.12	28	16	0	不明	飲食店(一般)	
計			214	97	0			

平成24年(12)

No	保健所名	発生日	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	北部	1.18	341	27	給食	ウエルシ菌	給食施設	患者便14検体中10検体からウエルシ菌エンテロトキシンを検出した
2	豊肥	1.18	64	15	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店	患者便4検体及び調理従事者2検体からノロウイルスGIIを検出した
3	大分市	4.2	56	21	飲食店提供料理	不明	飲食店	
4	大分市	7.9	4	3	飲食店提供料理	カビ(カ-ジジニ)	飲食店	
5	大分市	8.9	8	5	飲食店提供料理	カビ(カ-ジジニ)	飲食店	
6	豊高	9.4	22	8	飲食店提供料理	腸管出血性大腸菌	飲食店	患者便14検体中5検体から腸管出血性大腸菌O157を検出した
7	国東	11.18	1	1	ヒガソフグ(推定)	テトロドトキシン(推定)	家庭	
8	大分市	12.2	32	26	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店	
9	国東	12.14	1	1	シママフグ(推定)	テトロドトキシン(推定)	家庭	
10	東部	12.16	33	11	提供料理	ノロウイルス	社会福祉施設	患者便2検体及び調理従事者1検体からノロウイルスGIIを検出した
11	大分市	12.19	55	27	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店	
12	中部	12.26	150	27	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店	患者便及び調理従事者3検体からノロウイルスGIIを検出した
計			767	172				

平成25年(13)

No	保健所名	発生日	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	大分市	1.20	12	4	酢ガキ(推定)	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便3検体中3検体からノロウイルスを検出した
2	西部	2.11	2	2	0生ガキ(推定)	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便2検体及び調理従事者1検体からノロウイルスGIIを検出した
3	大分市	2.17	16	12	0ヒラメの刺身	クラド・セブテンブククター	魚介類販売店	患者便8検体及び調理従事者1検体からノロウイルスを検出した
4	東部	2.18	186	77	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(旅館)	患者便10検体及び調理従事者2検体からノロウイルスGIIを検出した
5	東部	3.18	83	33	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(料理店)	患者便5検体及び調理従事者1検体からノロウイルスGIIを検出した
6	西部	8.3	105	55	飲食店提供料理	病原性大腸菌	飲食店(旅館)	患者便5検体及び調理従事者1検体から病原性大腸菌を検出した
7	大分市	8.18	21	12	仕出し弁当	セラピリオ	飲食店(弁当)	
8	国東	9.15	846	396	魚介類加工品	セラピリオ	飲食店(料理店)	患者便7検体中6検体からセラピリオを検出、原材料のニシ貝からも検出
9	大分市	12.11	42	13	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	
計			1313	604				

平成26年(14)

No	保健所名	発生日	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	南部	1.12	107	57	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(旅館)	患者便4検体中4検体からノロウイルスGIIを検出した
2	豊肥	2.8	29	14	弁当	ノロウイルス	飲食店	患者便7検体中7検体、調理従事者6検体からノロウイルスを検出した
3	北部	3.13	1	1	マフグ	テトロドトキシン(推定)	魚介類販売店	魚介類販売店が販売した未処理のフグを自宅で調理し発症した
4	大分市	6.29	200	82	飲食店提供料理	黄色ブドウ球菌	飲食店	飲食店が調理提供したトラフグの刺身及び肝の検査によって発生した
5	中部	10.30	2	1	トラフグ	テトロドトキシン	家庭	釣ったフグを自宅で調理し発症した
6	北部	12.21	1	1	シッポウフグ	テトロドトキシン	家庭	
計			340	156				

平成27年('15)

No.	保健所名	健康発生月日	患者数	死者数	原因食品	病原体	原因施設	備考
1	東部	1.23	45	29	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便8検体中8検体、調理従事者便3検体からノロウイルスGIIを検出した。
2	東部	2.20	26	15	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(旅館)	患者便7検体中7検体、調理従事者5検体からノロウイルスGIIを検出した。
3	大分市	7.27	11	4	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジエシユニ	飲食店(一般)	患者便3検体中3検体から腸管出血性大腸菌0157を検出した。
4	北部	8.27	12	7	飲食店提供料理	腸管出血性大腸菌	その他(自炊)	
5	西部	9.30	2	2	ツキヨタケ	植物性自然毒		
6	西部	12.28	21	7	焼きガキ(推定)	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便5検体中4検体、調理従事者便4検体からノロウイルスGIIを検出した。
計			117	64				

平成28年('16)

No.	保健所名	健康発生月日	患者数	死者数	原因食品	病原体	原因施設	備考
1	東部	1.11	142	55	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(旅館)	患者便6検体中6検体、調理従事者便5検体からノロウイルスGII17を検出した。
2	西部	2.3	89	34	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(旅館)	患者便15検体中13検体、調理従事者11検体からノロウイルスGI1を検出した。
3	大分市	2.4	252	158	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店	患者便4検体中4検体、調理従事者3検体からノロウイルスGI4を検出した。
4	東部	5.29	25	14	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店	知人から譲渡されたブタ料理を喫食した。
5	東部	8.1	2	2	トラフグ	テトロドトキシシン		
6	東部	8.15	511	35	寿司	黄色ブドウ球菌	飲食店(一般)	
計			1,021	298				

平成29年('17)

No.	保健所名	健康発生月日	患者数	死者数	原因食品	病原体	原因施設	備考
1	豊肥	2.11	34	25	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	患者便4検体中2検体からグドア・セブテンブククターサルモネラ属菌を検出した。
2	南部	2.23	424	53	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便7検体中5検体、調理従事者3検体からノロウイルスGIIを検出した。
3	大分市	2.26	99	27	飲食店提供料理	不明	飲食店(一般)	
4	大分市	2.26	220	53	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(旅館)	
5	東部	5.5	55	12	飲食店提供料理	グドア・セブテンブククター	飲食店(旅館)	
6	大分市	8.19	107	8	飲食店提供料理	サルモネラ属菌	飲食店(一般)	
7	北部	9.25	7	5	飲食店提供料理	ノロウイルス	家庭	
8	東部	10.13	3	3	ツキヨタケ	植物性自然毒		
9	東部	10.23	31	10	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジエシユニ	飲食店(一般)	患者便6検体中5検体からカンピロバクター・ジエシユニを検出した。
10	大分市	10.30	3	3	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジエシユニ	飲食店(一般)	患者便3検体中2検体からカンピロバクター・ジエシユニを検出した。
11	北部	11.20	12	4	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジエシユニ	飲食店(一般)	患者便3検体中2検体からカンピロバクター・ジエシユニを検出した。
12	北部	12.11	3	3	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジエシユニ	飲食店(一般)	患者便3検体中3検体からカンピロバクター・ジエシユニを検出した。
計			988	206				

平成30年('18)

No	所名	保健 発生日	患者 数	死 者 数	原因食品	病原体	原因施設	備考
1	西部	1.7	149	29	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者12検体中3検体からノロウイルスGIIを検出した。
2	西部	1.19	2	0	シヨウサウフグ(推定)	テトロドトキシン	家庭	知人から譲渡されたブリの皮を入れたみそ汁を喫食した。
3	豊肥	1.21	55	12	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者12検体中3検体からノロウイルスGIIを検出した。
4	東部	2.13	35	12	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一時)	患者便8検体中8検体、調理従事者1検体からノロウイルスGIIを検出した。
5	東部	2.20	18	16	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便2検体中2検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
6	大分市	3.26	90	32	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便2検体中2検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
7	東部	3.29	209	18	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者4検体中2検体からノロウイルスGIIを検出した。
8	東部	4.9	200	34	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便8検体中8検体、調理従事者1検体からノロウイルスGIIを検出した。
9	豊肥	4.11	6	4	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便2検体中2検体、調理従事者1検体からノロウイルスGIIを検出した。
10	東部	4.15	105	22	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便4検体中4検体、調理従事者1検体中1検体、調理従事者の家族1検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
11	西部	4.20	27	24	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便4検体中4検体、調理従事者1検体中1検体、調理従事者の家族1検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
12	大分市	5.9	10	7	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
13	大分市	5.9	8	6	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
14	大分市	5.27	12	10	ヒラメの刺身(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
15	中部	5.29	3	3	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
16	大分市	7.25	44	16	弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店(弁当)	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
17	大分市	7.28	32	13	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
18	西部	8.27	1	1	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
19	北部	8.31	79	36	サバの塩焼き	ヒスタミン	給食施設	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
20	東部	11.10	22	12	ヒラメの刺身	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(料理店)	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
21	東部	12.16	27	7	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便6検体中6検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
計			1,134	316				

令和元年('19)

No	所名	保健 発生日	患者 数	死 者 数	原因食品	病原体	原因施設	備考
1	大分市	3.22	4	4	ヒラメ刺身(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(一般)	患者便4検体中4検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
2	西部	4.14	10	9	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便4検体中4検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
3	大分市	5.5	9	8	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便4検体中4検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
4	北部	6.23	71	15	飲食店提供料理	腸管出血性大腸菌	飲食店(一般)	患者便4検体中4検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
5	大分市	10.25	183	33	弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店(弁当)	患者便4検体中4検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
6	大分市	12.14	92	57	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便4検体中4検体、調理従事者13検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
計			369	126				

【全国の食中毒発生状況】

令和元年	1,061件	患者数	13,018人	死亡者	4人
平成30年	1,330件	患者数	17,282人	死亡者	3人
平成29年	1,014件	患者数	16,464人	死亡者	3人
平成28年	1,139件	患者数	20,252人	死亡者	14人
平成27年	1,202件	患者数	22,718人	死亡者	6人

【大分県の食中毒発生状況】※（ ）は大分市分

令和元年	6(4)件	患者数	126(102)人	死亡数	0(0)人
平成30年	21(6)件	患者数	316(84)人	死亡数	0(0)人
平成29年	12(4)件	患者数	206(91)人	死亡数	0(0)人
平成28年	6(1)件	患者数	298(158)人	死亡数	0(0)人
平成27年	6(1)件	患者数	64(4)人	死亡数	0(0)人