

令和3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

目次

第1編 令和3年食中毒発生の概要	1
1 食中毒発生状況	
2 事件規模別発生件数	
3 月別発生件数	
4 保健所管内別発生件数及び患者数	
5 原因施設別発生件数及び患者数	
6 原因食品別発生件数及び患者数	
7 病因物質別発生件数及び患者数	
表1 令和3年食中毒事件一覧表	2
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	3
表2-2 過去10年間の月別食中毒発生状況（発生件数）	4
表2-3 過去10年間の月別食中毒発生状況（患者数）	5
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）	6
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）	7
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）	8
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）	9
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）	10
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）	11
表2-10 大分県下のふぐによる食中毒事件（昭和45年～令和3年）	12
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	13
2 令和3年食中毒注意報発令状況	14
第4編 過去10年間（平成24年～令和3年）に発生した食中毒一覧表	15
参考 過去30年間に発生した食中毒一覧表	21

第 1 編 令和 3 年食中毒発生の概要

1 食中毒発生状況

令和 3 年の大分県における食中毒の発生状況は、発生件数 4 件、患者数 20 人で、前年（発生件数：5 件、患者数 72 人）と比較すると発生件数は 1 件減少、患者数は 52 人減少した。

夏季食中毒注意報の発令回数は 20 回と昨年（24 回発令）よりも 4 回減少した。

病因物質別では、カンピロバクター・ジェジュニ 1 件、自然毒（ツキヨタケ、クワズイモ）2 件、ウエルシュ菌が 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	4	0	0	4

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	0	0	0	1	0	0	1	0	2	0	4

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	0	1	0	1	2	0	0	4
患者数	0	8	0	1	11	0	0	20

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	家庭等	福祉施設	
件数	0	0	0	0	0	0	2	2	4
患者数	0	0	0	0	0	0	4	16	20

6 原因食品別発生件数及び患者数

原因食品	給食	ツキヨタケ	クワズイモ	計
件数	2	1	1	4
患者数	16	3	1	20

7 病因物質別発生件数及び患者数

病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	ウエルシュ菌	自然毒	計
件数	1	1	2	4
患者数	8	8	4	20

表 1 令和 3 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	臼杵市	6/27	39	8	0	カンピロバクター	給食	高齢者入所施設	—	—
2	竹田市	9/29	3	3	0	植物性自然毒	ツキヨタケ	キャンプ(自炊)	—	—
3	佐伯市	11/3	1	1	0	植物性自然毒	クワズイモ	家庭(自炊)	—	—
4	豊後大野市	11/17	25	8	0	ウエルシュ菌	給食	福祉施設	—	—
計			68	20	0					

【全国の食中毒発生状況】

令和 3 年： 717 件、患者数 11,080 人、死亡者 2 人

令和 2 年： 887 件、患者数 14,613 人、死亡者 3 人

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

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
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
R2	5 (0)	72 (0)	6.3	0	887	14,613	11.6	3
R3	4 (0)	20 (0)	1.8	0	717	11,080	8.8	2

令和3年12月1日現在大分県人口 1,111,640 人 (大分県企画振興部統計調査課)
 令和3年11月1日現在総人口 125,443,000 人 (総務省統計局)
 () は大分市分再掲

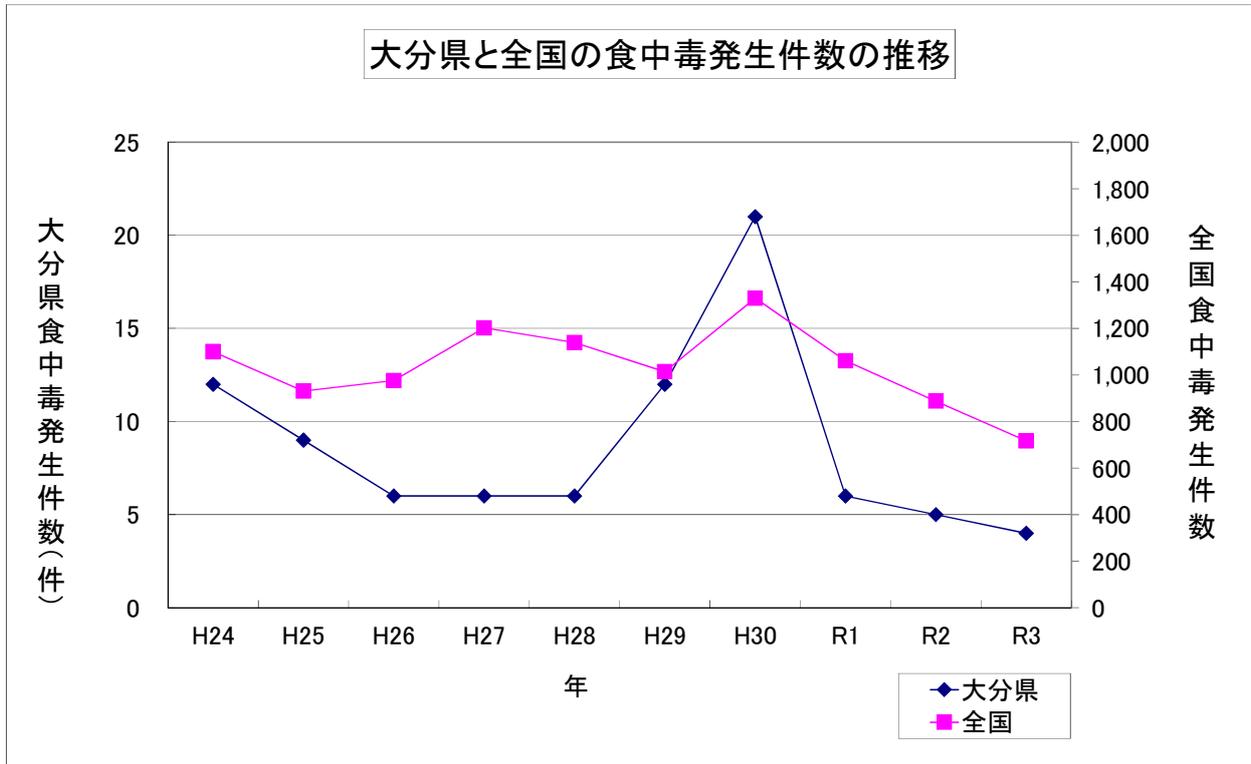


表 2 - 2 過去 10 年間の月別食中毒発生状況（発生件数）

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
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
R2	2		1				1		1				5
R3						1			1		2		4
計	11	13	5	6	7	3	6	9	6	5	5	11	87
%	12.6	14.9	5.7	6.9	8.0	3.4	6.9	10.3	6.9	5.7	5.7	12.6	100.0

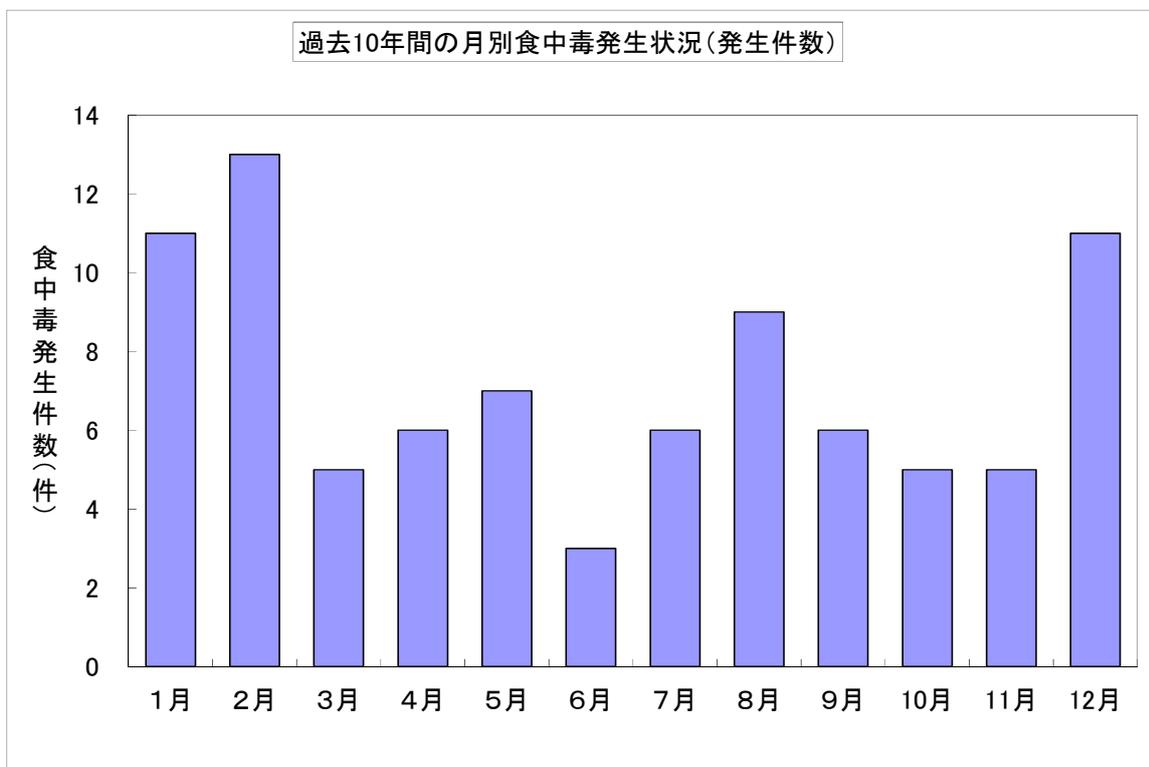


表 2-3 過去 10 年間の月別食中毒発生状況 (患者数)

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
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
R2	41		7				13		11				72
R3						8			3		9		20
計	271	498	95	114	60	105	49	161	425	50	26	180	2,034
%	13.3	24.5	4.7	5.6	2.9	5.2	2.4	7.9	20.9	2.5	1.3	8.8	100.0

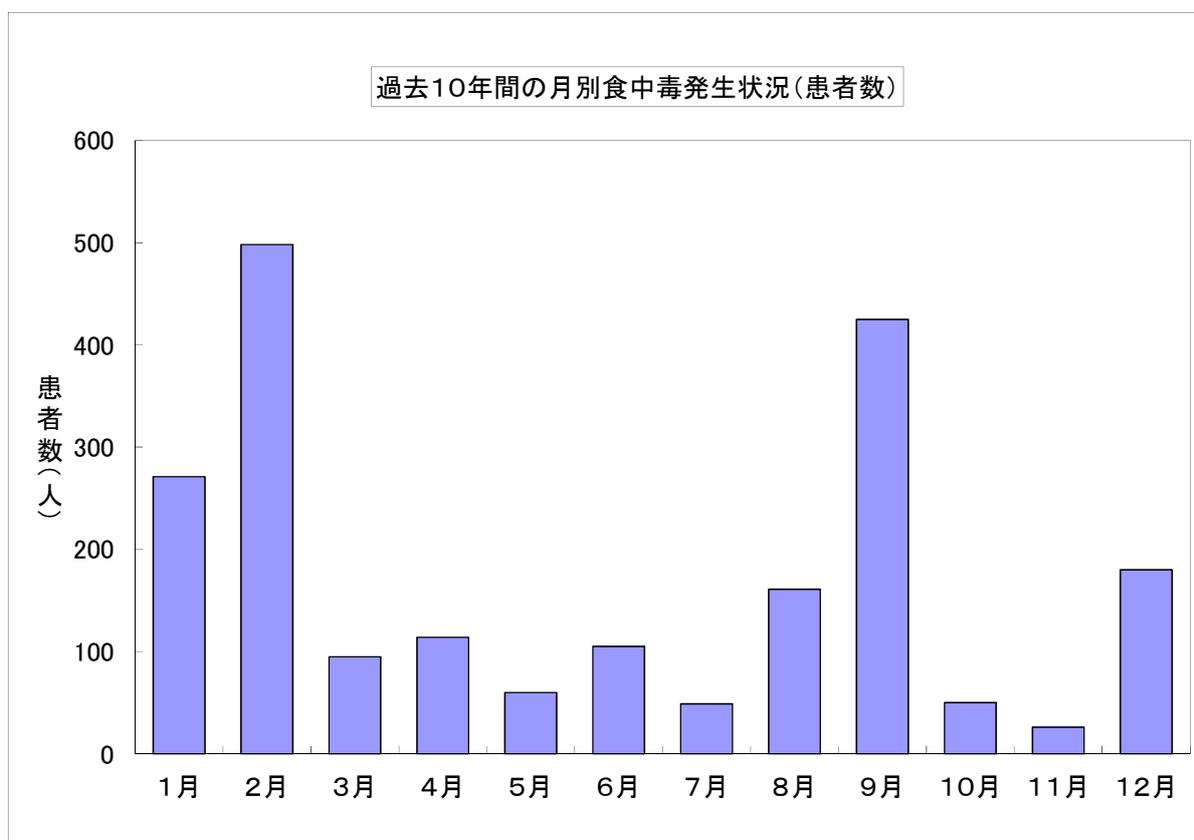


表 2 - 4 過去 10 年間の保健所管内別食中毒発生状況（発生件数）

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	
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
R2			2			1	2				5
R3			1		1	2					4
計	16	4	6	0	5	8	11	10	1	26	87
%	18.4	4.6	6.9	0.0	5.7	9.2	12.6	11.5	1.1	29.9	100.0

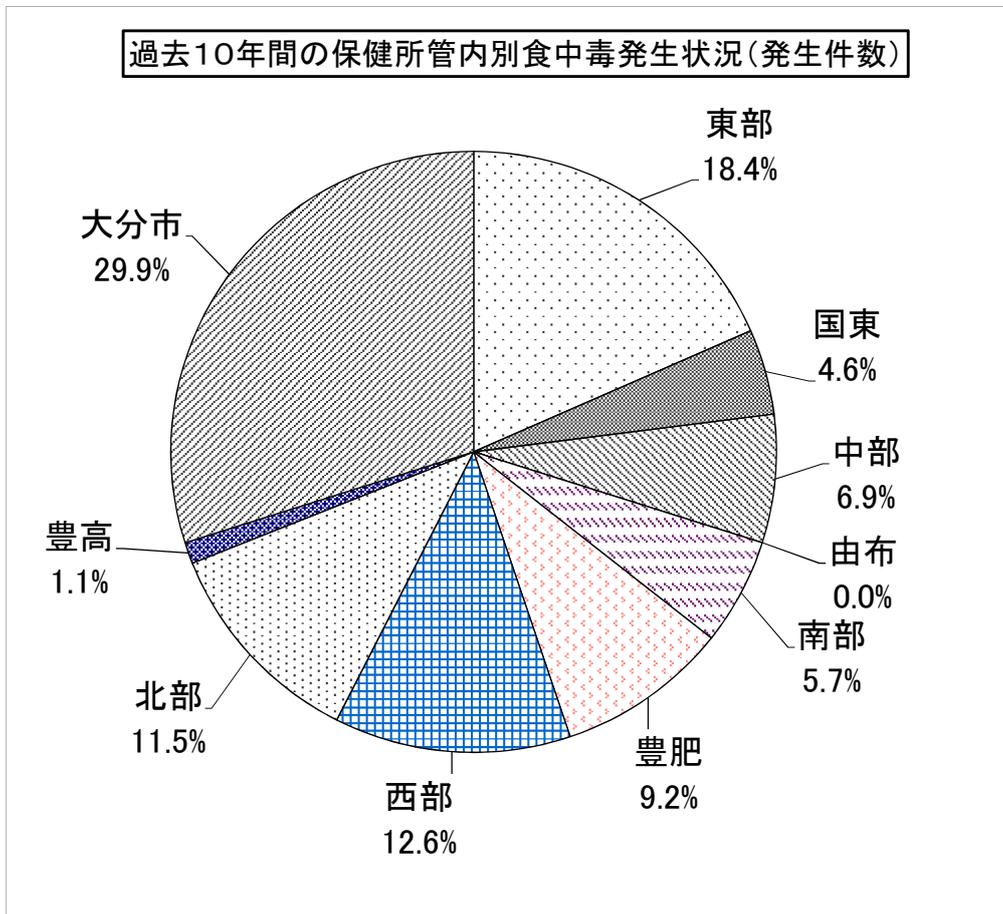


表 2-5 過去10年間の原因施設別食中毒発生状況（発生件数）

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			
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
R2	2											1		2		5
R3										2		2				4
計	47	1	3	0	9	3	2	1	1	9	2	4	0	5	0	87
%	54.0	1.1	3.4	0.0	10.3	3.4	2.3	1.1	1.1	10.3	2.3	4.6	0.0	5.7	0.0	100.0

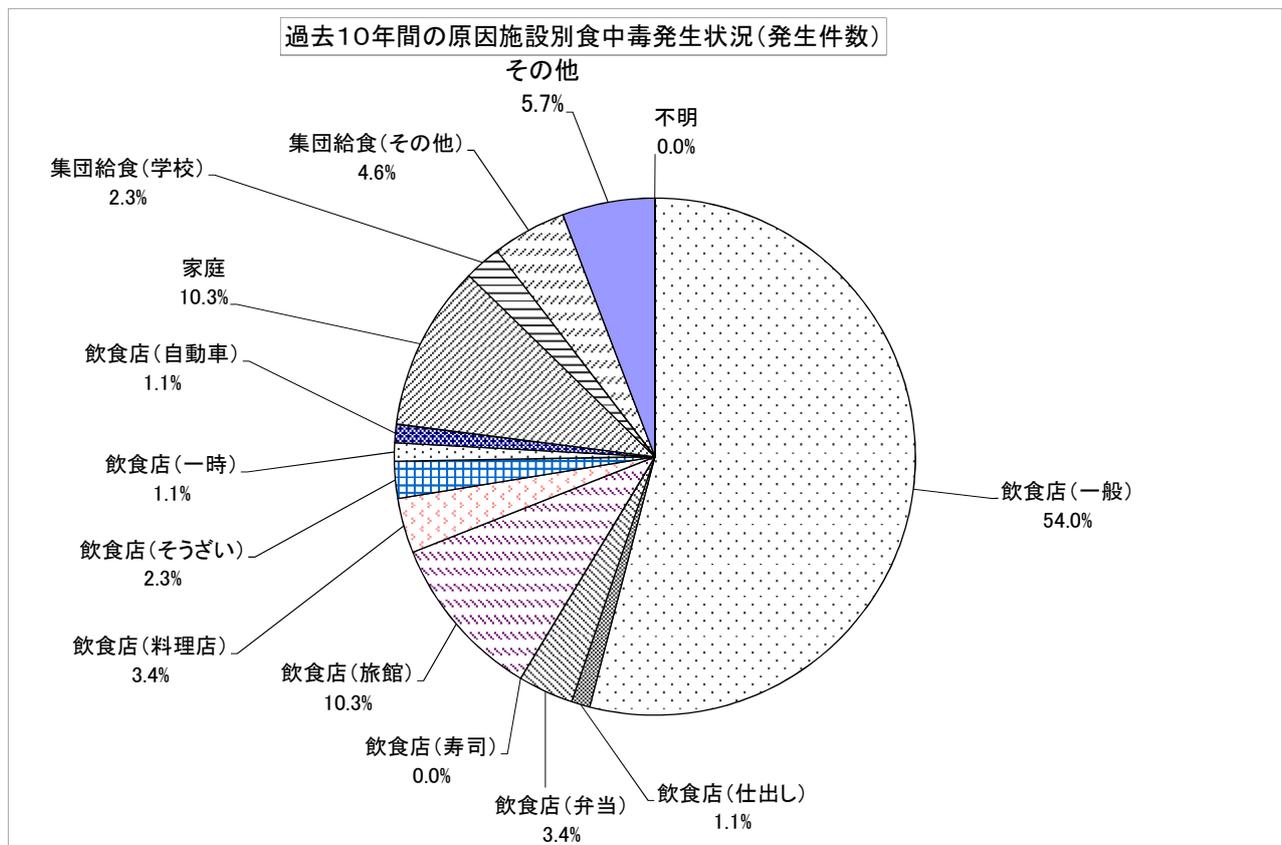


表2-6 過去10年間の原因食品別食中毒発生状況（発生件数）

原因食品													計	%	%*
食品分類	食品例	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3				
魚介類及びその加工品	刺身、寿司、ウニ、丼、スポン		4		1	1		4	1	1		12	13.8	13.8	
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	コモノガ、クワガ、ヒガガン、ナツガ、ショウイワガ	2		3		1		1				7	8.0	8.0	
卵類及びその加工品	卵焼き、オムレツ、あわゆき、ババロア											0	0.0	0.0	
野菜及びその加工品	漬物											0	0.0	0.0	
きのこ	ツキヨタケ				1		1	1			1	4	4.6	4.6	
肉類及びその加工品	焼肉、鶏タタキ、鶏刺し								1	2		3	3.4	3.4	
複合調理食品	冷麺、しゅうまい、焼きそば											0	0.0	0.0	
その他	自家製飲料（銅）、塩サバ（ヒスタミン）、クワズイモ							1		1	1	3	3.4	3.4	
その他	弁当（不明）		1	1		1		1	1	1		6	6.9	6.9	
	仕出し（不明）							1				1	1.1	1.1	
	折り詰め（不明）											0	0.0	0.0	
	食事特定（不明）	この中に原因食品があると推定されたが、特定されなかった。	8		2		3	10	13	3		39	44.8	44.8	
	給食（不明）		2	4		4					2	12	13.8	13.8	
不明												0	0.0		
計		12	9	6	6	6	12	21	6	5	4	87	100.0		

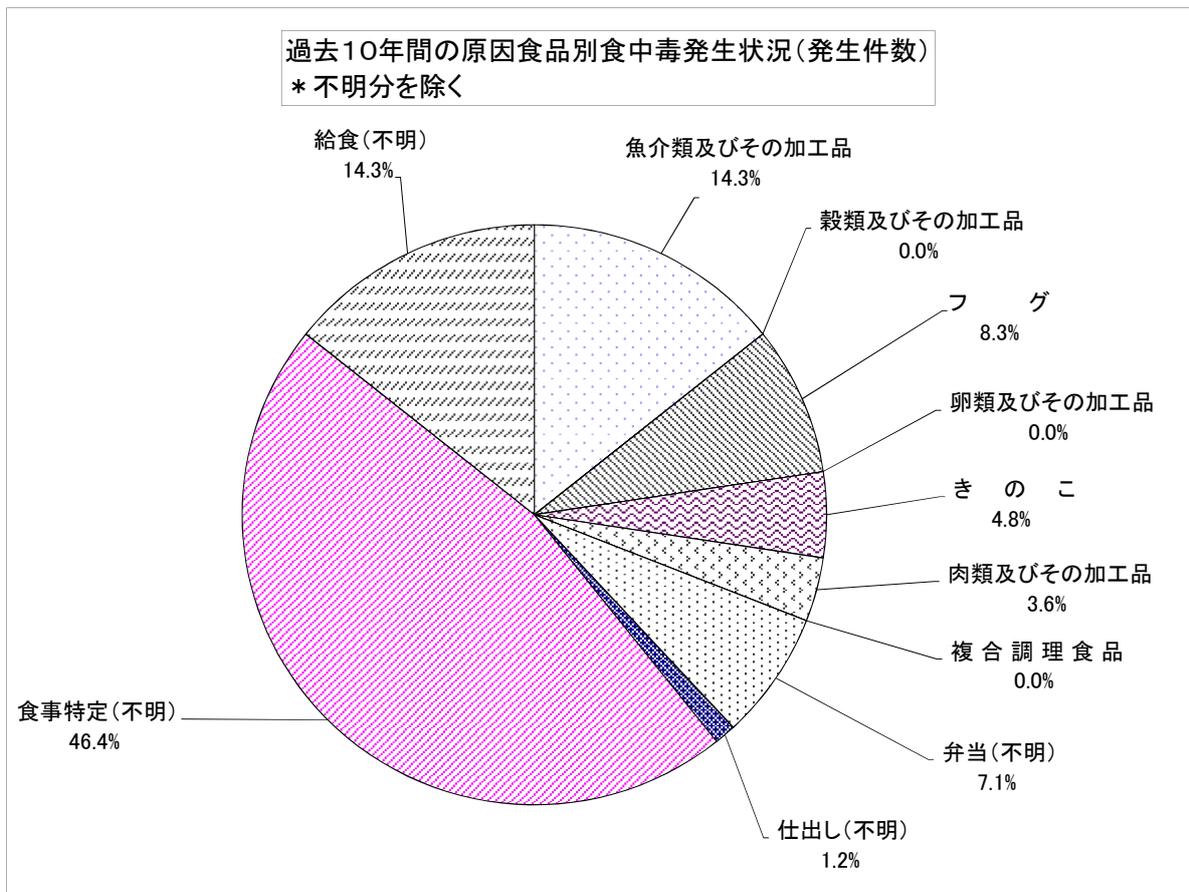


表 2-7 過去 10 年間の病因物質別食中毒発生状況（発生件数）

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	カンピロバクター	病原大腸菌	ナグビブリオ	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		
H24	12				2	1		1			5	2			1	12	
H25	9					1	1		1	5				1	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		
R2	5				2					1				2	5		
R3	4				1			1					2		4		
計	87	0	4	1	15	4	1	2	1	35	7	1	5	11	87		
%		0.0	4.6	1.1	17.2	4.6	1.1	2.3	1.1	40.2	8.0	1.1	5.7	12.6	100.0		

過去10年間の病因物質別食中毒発生状況(発生件数)

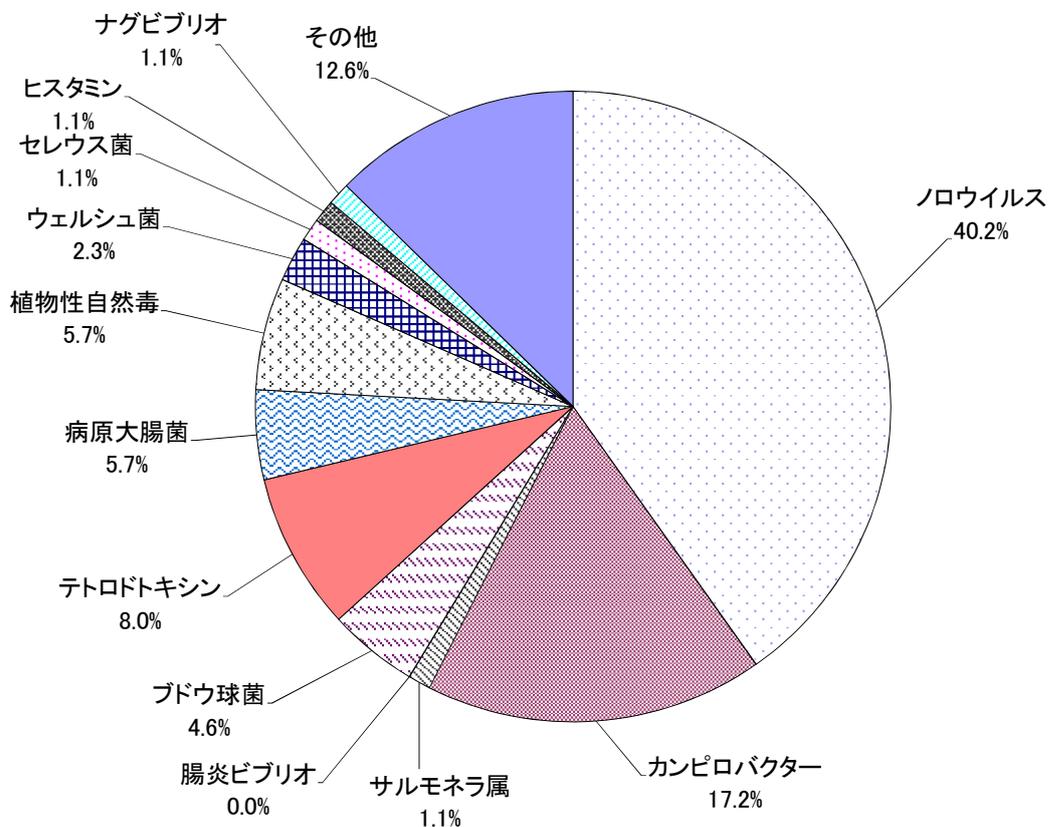


表 2-8 過去10年間の月別病因物質別食中毒発生状況（発生件数）

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													0
ブドウ球菌						1	1	1		1			4
サルモネラ属菌								1					1
カンピロバクター			1	1	2	1	3	1	1	2	1	2	15
病原大腸菌						1		2	1				4
ウェルシュ菌	1										1		2
セレウス菌								1					1
ノロウイルス	8	11	3	2	3				1			7	35
テトロドトキシン	1		1					1		1	1	2	7
植物性自然毒								1	2	1	1		5
クドア・セブテンプンクタータ	1	1	1	2	2						1		8
ナグビブリオ									1				1
その他		1		1			1	1					4
計	11	13	6	6	7	3	5	9	6	5	5	11	87

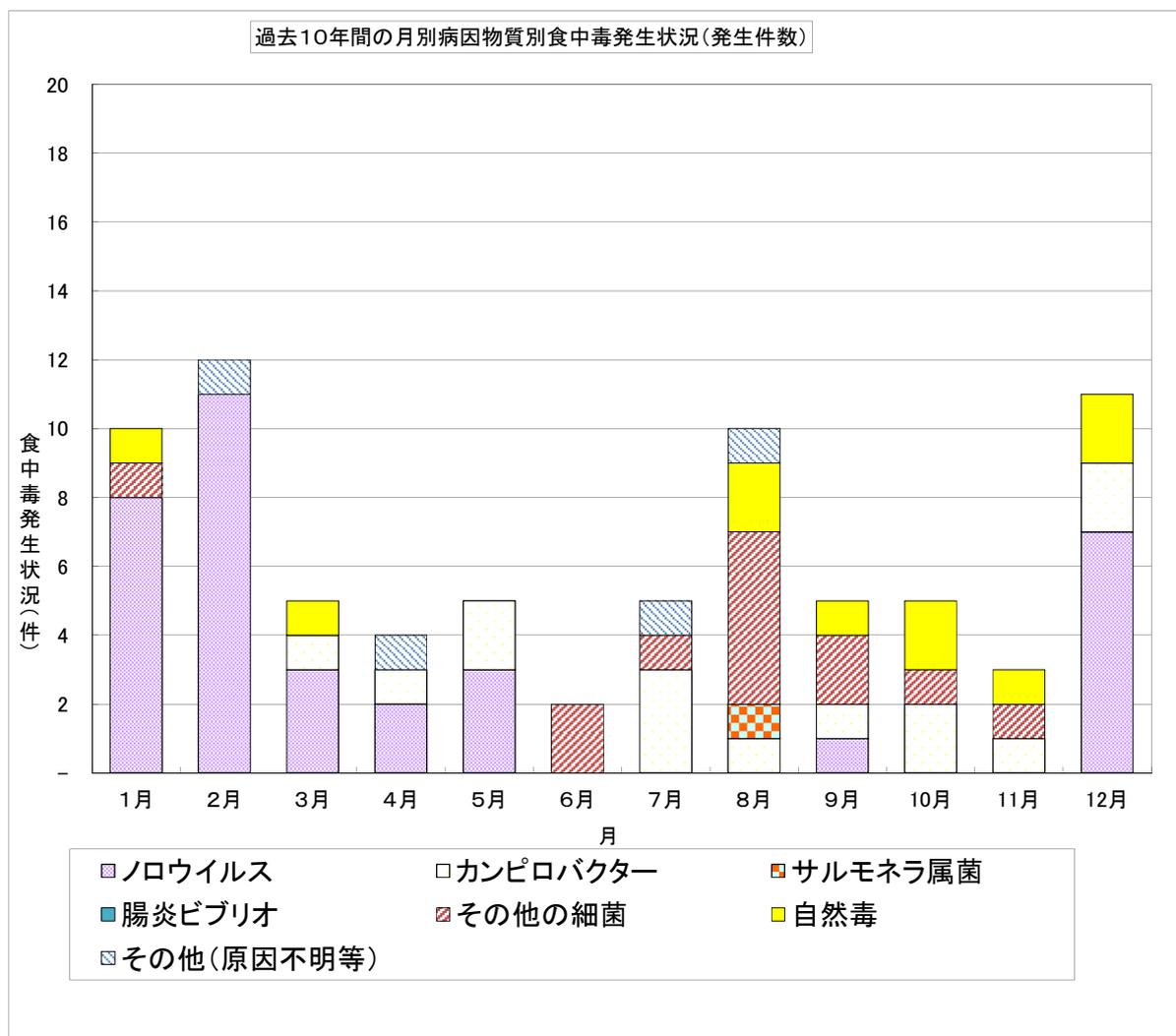


表2-9 過去10年間の細菌性・ウイルス性食中毒の病因物質と原因食品との関係（発生件数）

原因食品	病因物質									計
	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	
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										0
野菜類及びその加工品										0
穀類及びその加工品			1							1
複合調理食品			3	1	13	4	2	1	32	56
その他										0
不明										0
計	0	1	4	1	15	4	2	1	35	63

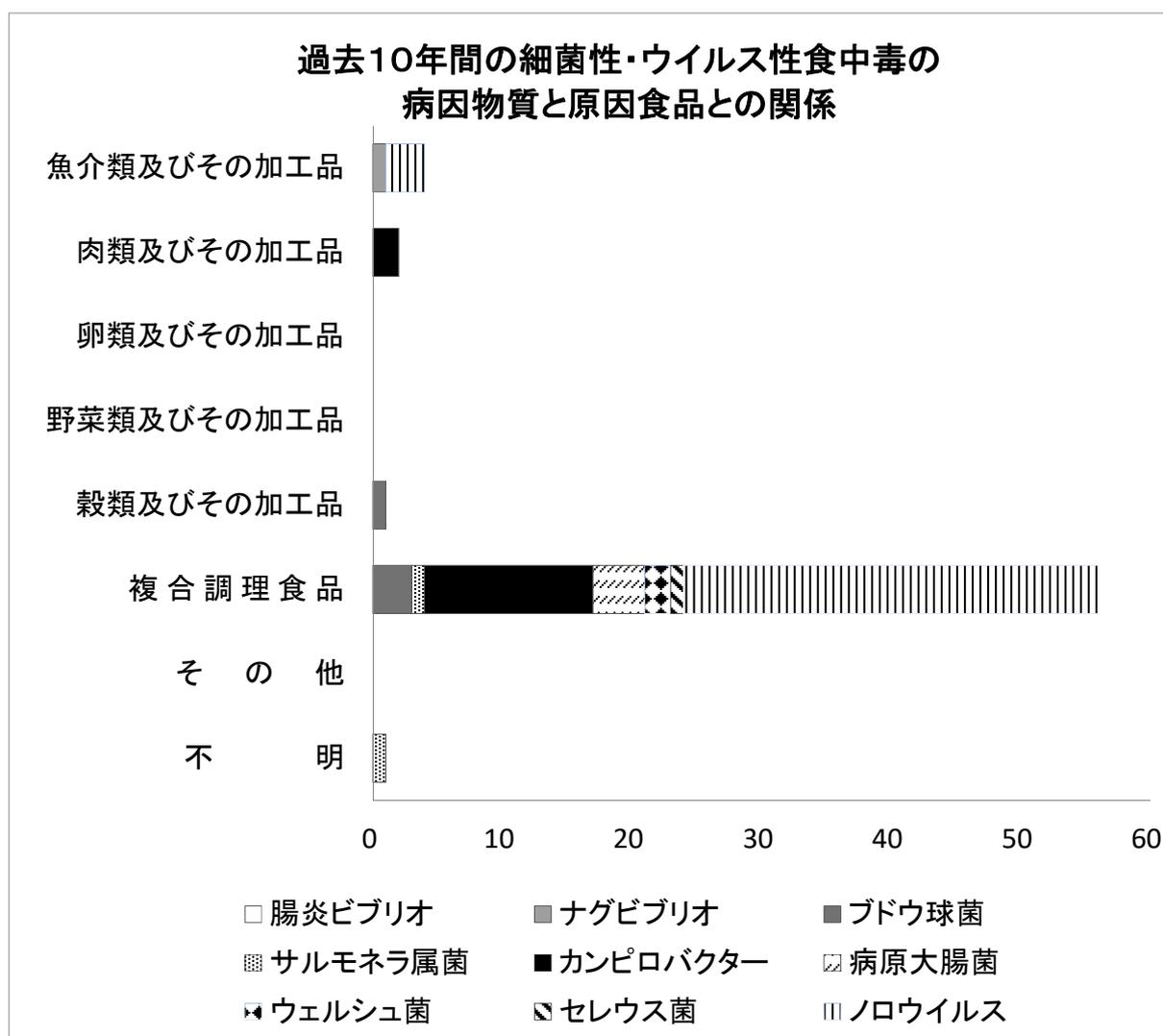


表2-10 大分県下のフグによる食中毒事件(昭和45年～)

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		

1 食中毒注意報発令基準

名称	発令対象期間	注意報継続時間	時期	発令条件			
				A、B、Cのいずれかに該当する場合			
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	前日の最高気温及び前日の平均湿度の両方が下記の条件を満たす		
				B	当日の予想最高気温及び当日の予想平均湿度の両方が下記の条件を満たす		
					温度	平均湿度	
			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	85%以上	
			8月中		30℃以上	80%以上	
			9月中	上旬	30℃以上	80%以上	
				中下旬	27℃以上	85%以上	
					C	前日までの最低気温が3日連続で25℃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3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	6/9	AかつB	最高気温(当日28℃)、平均湿度(当日80%)
第2号	6/15	AかつB	最高気温(当日28℃)、平均湿度(当日84%)
第3号	6/22	AかつB	最高気温(当日29℃)、平均湿度(当日81%)
第4号	6/24	AかつB	最高気温(当日28℃)、平均湿度(当日83%)
第5号	6/29	AかつB	最高気温(当日29℃)、平均湿度(当日83%)
第6号	7/2	AかつB	最高気温(当日29℃)、平均湿度(当日90%)
第7号	7/19	AかつB	最高気温(前日27.4℃)、平均湿度(前日93%)
第8号	8/2	AかつB	最高気温(当日31℃)、平均湿度(当日86%)
第9号	8/4	AかつB	最高気温(当日34℃)、平均湿度(当日82%)
第10号	8/6	AかつB	最高気温(当日32℃)、平均湿度(当日85%)
第11号	8/19	AかつB	最高気温(当日31℃)、平均湿度(当日82%)
第12号	8/23	AかつB	最高気温(当日30℃)、平均湿度(当日81%)
第13号	8/27	AかつB	最高気温(当日34℃)、平均湿度(当日83%)
第14号	8/30	AかつB	最高気温(当日30℃)、平均湿度(当日84%)
第15号	9/1	AかつB	最高気温(当日32℃)、平均湿度(当日83%)
第16号	9/3	AかつB	最高気温(当日30℃)、平均湿度(当日87%)
第17号	9/8	AかつB	最高気温(当日30℃)、平均湿度(当日85%)
第18号	9/10	AかつB	最高気温(当日31℃)、平均湿度(当日81%)
第19号	9/13	AかつB	最高気温(当日28℃)、平均湿度(当日87%)
第20号	9/16	AかつB	最高気温(当日28℃)、平均湿度(当日87%)

ノロウイルス	12/5	DかつE	増加率(48週/49週1.30倍、49週/50週1.24倍)、報告数(50週10.61人)
--------	------	------	---

第4編 過去10年間に発生した食中毒一覧表
(平成24年～令和3年)

平成24年('12)

No	保健所名	発生日	摂食者数	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	0	給食	ウェルシュ菌	給食施設	患者便14検体中10検体からウェルシュ菌エンテロトキシンを検出した
2	豊肥	1.18	64	15	0	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	0	飲食店提供料理	不明	飲食店	
4	大分市	7.9	4	3	0	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジエニ	飲食店	
5	大分市	8.9	8	5	0	飲食店提供料理	カンピロバクター・ジエニ	飲食店	
6	豊高	9.4	22	8	0	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	0	ヒガンフグ(推定)	テトロドトキシン(推定)	家庭	
8	大分市	12.2	32	26	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店	
9	国東	12.14	1	1	0	シマフグ(推定)	テトロドトキシン(推定)	家庭	
10	東部	12.16	33	11	0	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	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店	
12	中部	12.26	150	27	0	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	0				

平成25年('13)

No	保健所名	発生日	摂食者数	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	0	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	クドア・セブテンブクタータ	魚介類販売店	残品からクドア・セブテンブクタータを検出した
4	東部	2.18	186	77	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(旅館)	患者便8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
5	東部	3.18	83	33	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(料理店)	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
6	西部	8.3	105	55	0	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	0	仕出し弁当	セレウス菌	飲食店(弁当)	
8	国東	9.15	846	396	0	魚介類加工品	ナグビブリオ	飲食店(料理店)	患者便7検体中6検体からナグビブリオを検出、原材料のニシ貝からも検出
9	大分市	12.11	42	13	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	
計			1313	604	0				

平成26年('14)

No	保健所名	発生日	摂食者数	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	0	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	0	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検体中3検体からノロウイルスを検出した
3	北部	3.13	1	1	0	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	0	飲食店提供料理	黄色ブドウ球菌	飲食店	
5	中部	10.30	2	1	0	トラフグ	テトロドトキシン	飲食店(旅館)	飲食店が調理提供したトラフグの刺身及び肝の摂食によって発生した
6	北部	12.21	1	1	0	シッポウフグ	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
計			340	156	0				

平成27年('15)

No	保健所名	発生日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	南部	1.23	45	29	0	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、調理従業者便3検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した
2	東部	2.20	26	15	0	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検体中2検体からノロウイルスGIIを検出した
3	大分市	7.27	11	4	0	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)	
4	北部	8.27	12	7	0	飲食店提供料理	腸管出血性大腸菌	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O157を検出した
5	西部	9.30	2	2	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	その他(自炊)	
6	西部	12.28	21	7	0	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検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した
計			117	64	0				

平成28年('16)

No	保健所名	発生日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	東部	1.11	142	55	0	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、調理従業者便5検体中3検体からノロウイルスGII17を検出した
2	西部	2.3	89	34	0	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検体中4検体からノロウイルスGIを検出した
3	大分市	2.4	252	158	0	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店	
4	東部	5.29	25	14	0	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、調理従事者3検体中1検体からノロウイルスGI4を検出した
5	南部	8.1	2	2	0	トラフグ(推定)	テトロドトキシン	家庭	知人から譲渡されたフグ料理を喫食した
6	東部	8.15	511	35	0	寿司	黄色ブドウ球菌	飲食店(一般)	
計			1,021	298	0				

平成29年('17)

No	保健所名	発生日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	豊肥	2.11	34	25	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	
2	南部	2.23	424	53	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	
3	大分市	2.26	99	27	0	飲食店提供料理	不明	飲食店(一般)	
4	大分市	2.26	220	53	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	
5	東部	5.5	55	12	0	飲食店提供料理	クドア・セブテンブクタータ	飲食店(旅館)	患者便4検体中2検体からクドア・セブテンブクタータ遺伝子を検出した。
6	大分市	8.19	107	8	0	飲食店提供料理	サルモネラ属菌	飲食店(一般)	患者便7検体中3検体からサルモネラ属菌を検出した。
7	北部	9.25	7	5	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	患者便5検体中5検体、調理従事者3検体中1検体からノロウイルスGⅡを検出した。
8	南部	10.13	3	3	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	
9	東部	10.23	31	10	0	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5検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。
10	大分市	10.30	3	3	0	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3検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。
11	北部	11.20	12	4	0	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3検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。
12	北部	12.11	3	3	0	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3検体中3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。
計			998	206	0				

平成30年('18)

No	保健所名	発生日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	西部	1.7	149	29	0	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	北部	1.19	2	2	0	ショウサイフグ(推定)	テトロドトキシン	家庭	知人から譲渡されたフグの皮を入れたみそ汁を喫食した。
3	豊肥	1.21	55	12	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	
4	東部	2.13	35	12	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一時)	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。
5	東部	2.20	18	16	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	
6	大分市	3.26	90	32	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	
7	東部	3.29	209	18	0	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	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(自動車による営業)	患者便8検体中8検体、調理従事者1検体中1検体からノロウイルスGIIを検出した。
9	豊肥	4.11	6	4	0	飲食店提供料理	クドア・セブテンブクタータ	飲食店(そうざい)	患者便3検体中3検体からクドア・セブテンブクタータ遺伝子を検出した。
10	東部	4.15	105	22	0	飲食店提供料理	クドア・セブテンブクタータ	飲食店(一般)	患者便2検体中2検体からクドア・セブテンブクタータ遺伝子を検出した。
11	西部	4.20	27	24	0	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	5.19	10	7	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店(一般)	
13	大分市	5.19	8	6	0	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)	
14	大分市	5.27	12	10	0	ヒラメ握り(推定)	クドア・セブテンブクタータ	飲食店(一般)	
15	中部	5.29	3	3	0	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5検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。
16	大分市	7.25	44	16	0	弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店(弁当)	
17	大分市	7.28	32	13	0	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)	
18	西部	8.27	1	1	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	
19	北部	8.31	79	36	0	サバの塩焼き	ヒスタミン	給食施設	サバの塩焼きからヒスタミンを検出した。
20	東部	11.10	22	12	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	飲食店(料理店)	患者便5検体中4検体、ヒラメのエンガワからクドア・セブテンブクタータ遺伝子を検出した。
21	東部	12.16	27	7	0	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4検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。
計			1,134	316	0				

令和元年（'19）

No	保健所名	発生日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	大分市	3.22	4	4	0	ヒラメ刺身（推定）	クドア・セブテンpunkタータ	飲食店（一般）	
2	西部	4.14	10	9	0	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4検体中3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。
3	大分市	5.5	9	8	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店（一般）	患者便3検体中2検体、調理従事者1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	0	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検体から腸管出血性大腸菌0157を検出した。
5	大分市	10.25	183	33	0	弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店（そうざい）	
6	大分市	12.14	92	57	0	飲食店提供料理	ノロウイルス	飲食店（一般）	患者便11検体、調理従事者便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。
計			369	126	0				

令和2年（'20）

No	保健所名	発生日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	中部	1.7	40	31	0	弁当	ノロウイルス	飲食店（一般）	患者便8名、調理従事者1検体からノロウイルスGⅡを検出した。
2	豊肥	1.25	21	10	0	ヒラメ刺身	クドア・セブテンpunkタータ	飲食店（一般）	患者便3検体中1検体、食品ヒラメからクドア・セブテンpunkタータを検出した。
3	西部	3.22	10	7	0	鶏の肝刺し	カンピロバクター・ジェジュニ	食肉販売店	患者3名の便からカンピロバクター・ジェジュニを検出
4	中部	7.6	13	13	0	自家製イオンドリンク	銅	福祉施設	ドリンクから銅を検出
5	西部	9.6	12	11	0	鶏刺し等	カンピロバクター・ジェジュニ	食肉販売店	患者1名の便からカンピロバクター・ジェジュニを検出
計			96	72	0				

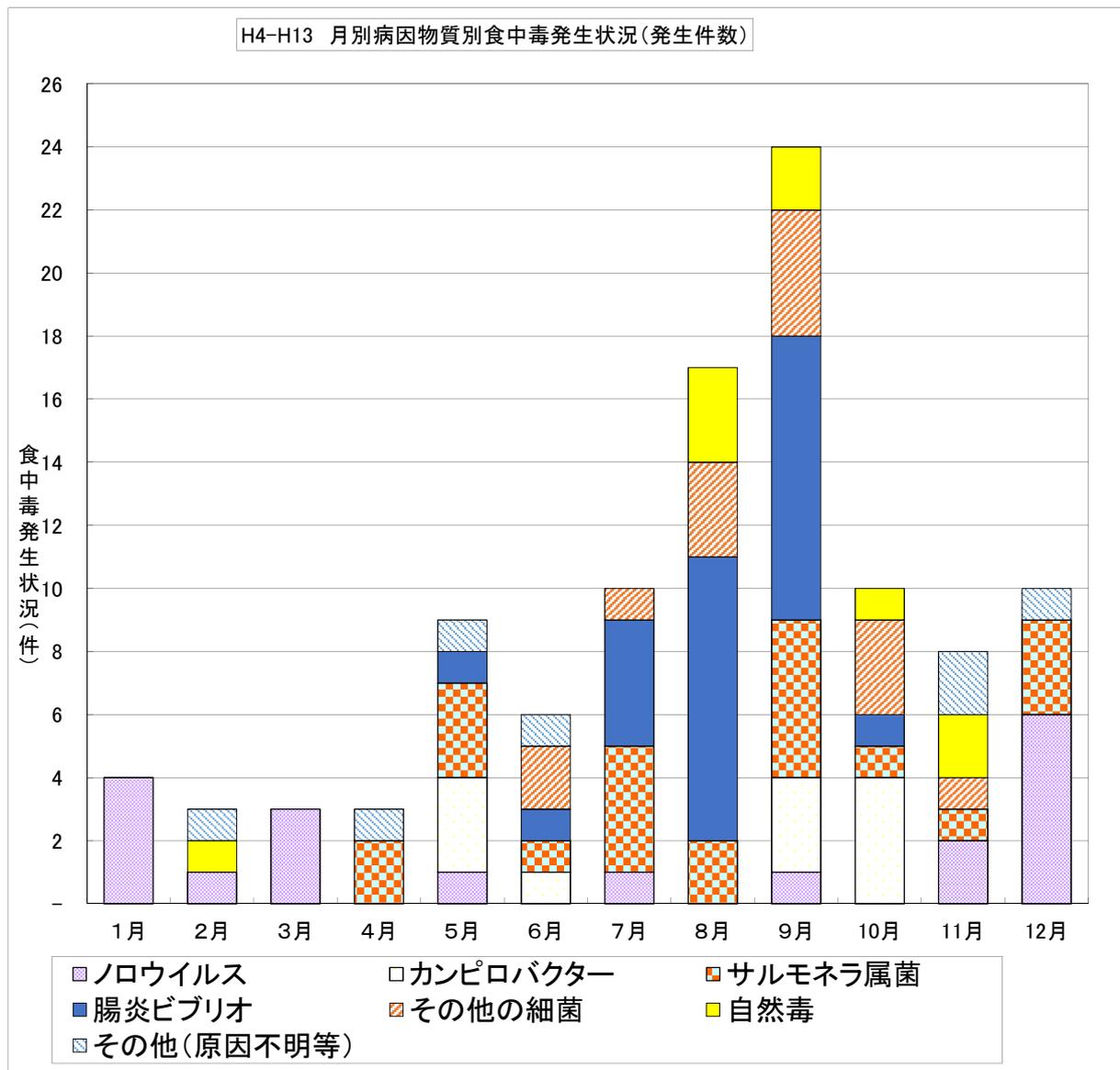
令和3年（'21）

No	保健所名	発生日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	中部	6.27	39	8	0	給食	カンピロバクター・ジェジュニ	高齢者入所施設	患者4名の便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した
2	豊肥	9.29	3	3	0	ツキヨタケ	植物性自然毒	キャンプ（自炊）	ツキヨタケを摂食、発症した
3	南部	11.3	1	1	0	クワズイモ	植物性自然毒	家庭（自炊）	クワズイモを摂食、発症した
4	豊肥	11.17	25	8	0	給食	ウエルシュ菌	福祉施設	患者便7検体中6検体からウエルシュ菌の毒素を検出した
計			68	20	0				

参考 過去30年間に発生した食中毒一覧表
（平成 4年～平成13年）
（平成14年～平成23年）
（平成24年～令和 3年）

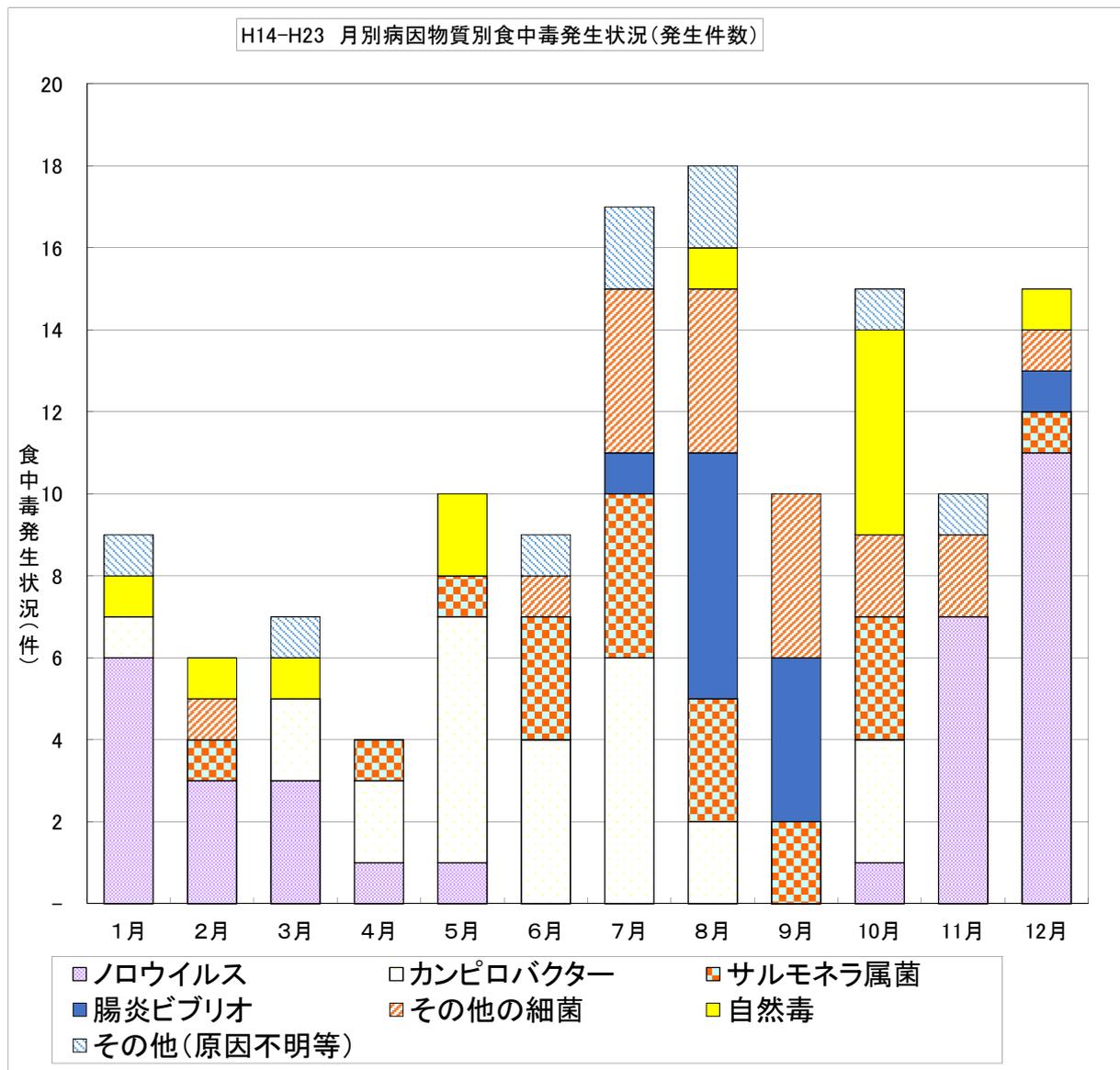
H4-H13の月別病因物質別食中毒発生状況（発生件数）

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					1	1	4	9	9	1			25
ブドウ球菌						1	1	2	3	2	1		10
サルモネラ属菌				2	3	1	4	2	5	1	1	3	22
カンピロバクター					3	1			3	4			11
病原大腸菌						1		1		1			3
ウェルシュ菌													0
セレウス菌									1				1
ノロウイルス	4	1	3		1		1		1		2	6	19
テトロドトキシン		1						2	2		2		7
植物性自然毒								1		1			2
クドア・セブテン ンクタータ													0
ナグビブリオ													0
その他		1		1	1	1					2	1	7
計	4	3	3	3	9	6	10	17	24	10	8	10	107



H14-H23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							1	6	4			1	12
ブドウ球菌						1	2	1	1	2	2		9
サルモネラ属菌		1		1	1	3	4	3	2	3		1	19
カンピロバクター	1		2	2	6	4	6	2		3			26
病原大腸菌							2	2	1				5
ウェルシュ菌		1							1			1	3
セレウス菌								1	1				2
ノロウイルス	6	3	3	1	1					1	7	11	33
テトロドトキシン	1	1	1		2			1		2		1	9
植物性自然毒										3			3
クドア・セブテンブ ンクタータ													0
ナグビブリオ													0
その他	1		1			1	2	2		1	1		9
計	9	6	7	4	10	9	17	18	10	15	10	15	130



H24-R3 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													0
ブドウ球菌						1	1	1		1			4
サルモネラ属菌								1					1
カンピロバクター			1	1	2	1	3	1	1	2	1	2	15
病原大腸菌						1		2	1				4
ウェルシュ菌	1										1		2
セレウス菌								1					1
ノロウイルス	8	11	3	2	3				1			7	35
テトロドトキシン	1		1					1		1	1	2	7
植物性自然毒								1	2	1	1		5
クドア・セプテンククタータ	1	1	1	2	2						1		8
ナグビブリオ									1				1
その他		1		1			1	1					4
計	11	13	6	6	7	3	5	9	6	5	5	11	87

