

# (1) 石川県の食中毒の発生状況

## ① 令和3年度食中毒発生状況（令和4年1月11日現在）

発生件数は12件、患者数は55人であり、前年度に比べ件数で1件増加、患者数で24人増加

➤ 特徴としては、

- 寄生虫であるアニサキスによる食中毒（6件、半数を占める）
- 腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、ノロウイルス、植物性自然毒（キノコ）及び不明が各1件

原因施設別発生状況では、飲食店が7件、食品販売店が4件、家庭が1件

## ② 令和2年度食中毒発生状況

ア 発生件数は11件、患者数は31人

イ 病因物質別発生状況では、アニサキスによるものが5件、ノロウイルス、植物性自然毒、カンピロバクター、ヒスタミン、動物性自然毒及び不明が各1件

ウ 原因施設別発生状況では、飲食店が5件、家庭が3件、食品販売店が1件

# 令和3年度食中毒発生状況

(令和4年1月11日現在)

No.	発 生 年 月 日	発病 場 所	摂食者数	患者数	内死者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	R3.5.26	加賀市	1	1	0	5月25日に当該施設で販売された柳八目の刺身(推定)	アニサキス	魚介類販売業
2	R3.6.14	金沢市	2	1	0	6月14日に当該施設で製造販売した車鯛刺身	アニサキス	魚介類販売業
3	R3.6.23	金沢市	不明	1	0	6月22日に当該施設で製造販売した刺身	アニサキス	魚介類販売業
4	R3.6.28	金沢市	不明	1	0	6月27日に当該施設で製造販売した刺身	アニサキス	魚介類販売業
5	R3.7.4	輪島市	5	3	0	7月4日に当該施設で提供した食事(刺身定食)	不明	飲食店営業 (一般食堂)
6	R3.7.21	白山市	5	5	0	7月18日に当該施設で提供した食事	腸管出血性大腸菌O157	飲食店営業 (焼肉屋)
7	R3.9.1	金沢市	41	14	0	9月1日に当該施設で調理、提供した卵グラタン(ミキサー食)	黄色ブドウ球菌	飲食店営業 (一般食堂)
8	R3.11.6	金沢市	4	4	0	11月6日に喫食したツキヨタケ(推定)	植物性自然毒	家庭
9	R3.12.4	富山県 他	54	15	0	12月4日に当該施設で調理、提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業 (レストラン)
10	R4.1.6	七尾市	14	8	0	1月5日に当該施設で調製した弁当(調査中)	ノロウイルス	飲食店営業 (旅館)
11	R4.1.7	金沢市	不明	1	0	1月7日に当該施設で調理提供した寿司(アジ、ブリ、マグロ、甘エビ等)	アニサキス	飲食店営業 (すし屋)
12	R4.1.9	金沢市	12	1	0	1月8日に当該施設が調理提供した刺身等(シメサバ、ブリ、マグロ、甘エビ、キンパチ、生白子ポン酢)	アニサキス	飲食店営業 (料理店)
計				55	0			

## 令和2年度食中毒発生状況

No.	発 生 年月日	発病 場所	摂食者数	患者数	内死者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	R2.4.12	金沢市	5	5	0	4月12日に喫食したバイケイソウの葉 (推定)	植物性自然毒	家庭
2	R2.5.31	輪島市	2	1	0	5月31日に喫食したシメサバ	アニサキス	家庭
3	R2.8.18	金沢市	2	1	0	8月17日に喫食したフグ(種類不明)の 皮(推定)	動物性自然毒	家庭
4	R2.10.26	金沢市	1	1	0	10月26日に喫食した青魚定食(アジ、サ バ、イワシの三点盛り刺身)	アニサキス	飲食店営業 (一般食堂)
5	R2.11.22	東京都	不明	1	0	11月21日に当該施設で喫食した刺身盛り 合わせ等	アニサキス	飲食店営業 (料理店)
6	R2.11.14	内灘町	5	2	0	11月12日に当該施設で喫食した飲食物	カンピロバクター	飲食店営業 (焼肉屋)
7	R2.11.24	小松市	9	8	0	11月24日に当該施設が加工・販売したカ シキ(切り身)	ヒスタミン	魚介類販売業
8	R3.2.14	輪島市	15	6	0	2月14日に当該施設で提供された弁当・ 仕出し	不明	飲食店営業 (料理店)
9	R3.3.12	加賀市	12	4	0	3月11日に当該施設で提供された飲食物	ノロウイルス	飲食店営業 (焼肉屋)
10	R3.3.14	加賀市	1	1	0	3月14日に当該施設で喫食したシメサバ (推定)	アニサキス	飲食店営業 (中華料理店)
11	R3.3.29	金沢市	4	1	0	3月28日に当該施設で喫食した寿司等	アニサキス	飲食店営業 (すし屋)
計				31	0			

# (1) 石川県の食中毒の発生状況

## ③ 石川県における過去10年間の食中毒発生状況 (平成23年度～令和2年度)

ア 発生件数は133件、患者数は2,701人

イ 月別発生状況は、患者数については9月・10月と2月・3月に多い傾向

➤発生件数で見ると、秋季（9月・10月）と冬季（2月・3月）に多いものの季節にかかわらず発生していることから、年間を通じて衛生対策が必要

ウ 病因物質別発生状況では、

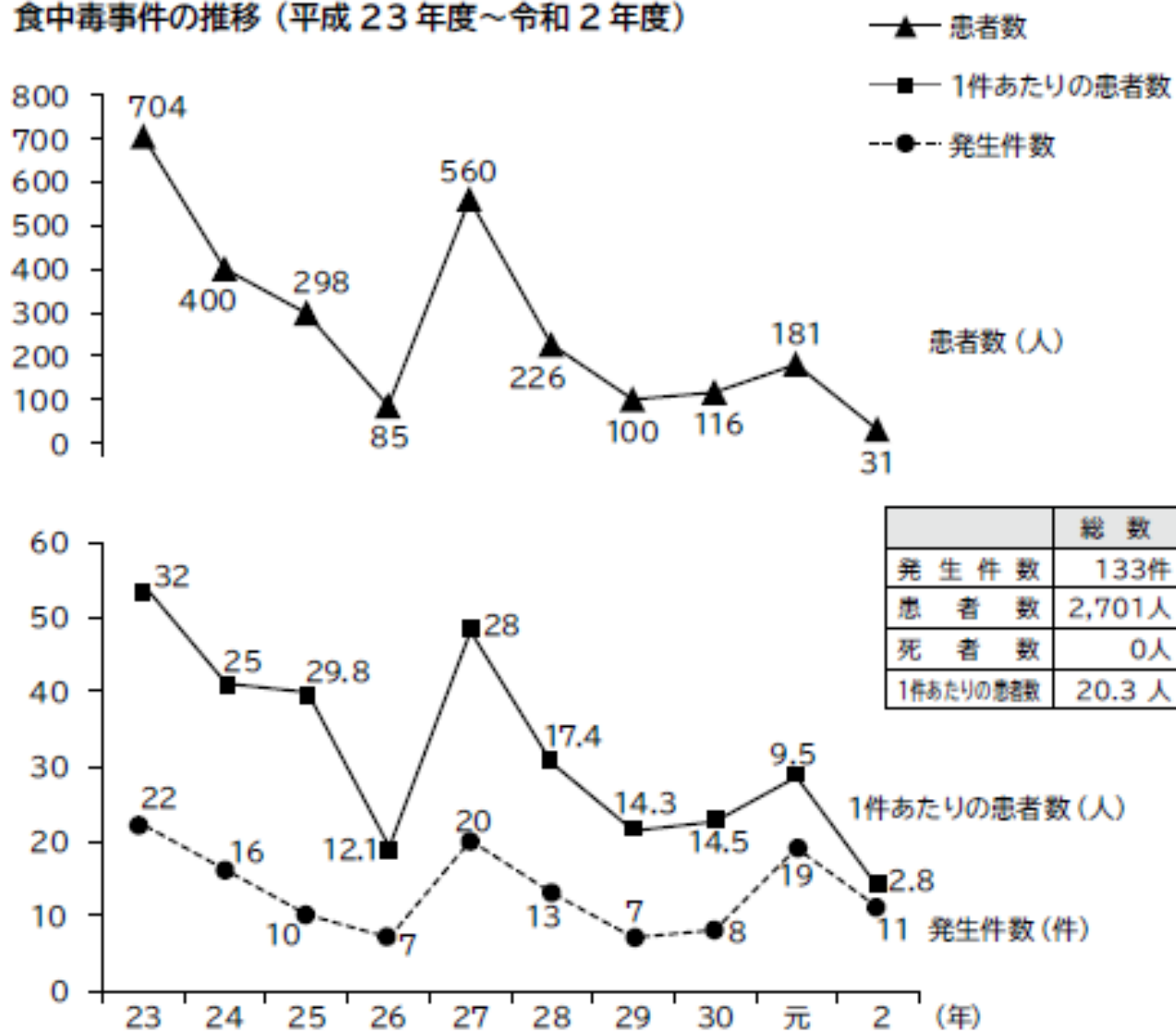
ノロウイルスを原因とする食中毒が最も多く36件（27.1%）

カンピロバクターが21件（15.8%）

アニサキスが19件（14.3%）

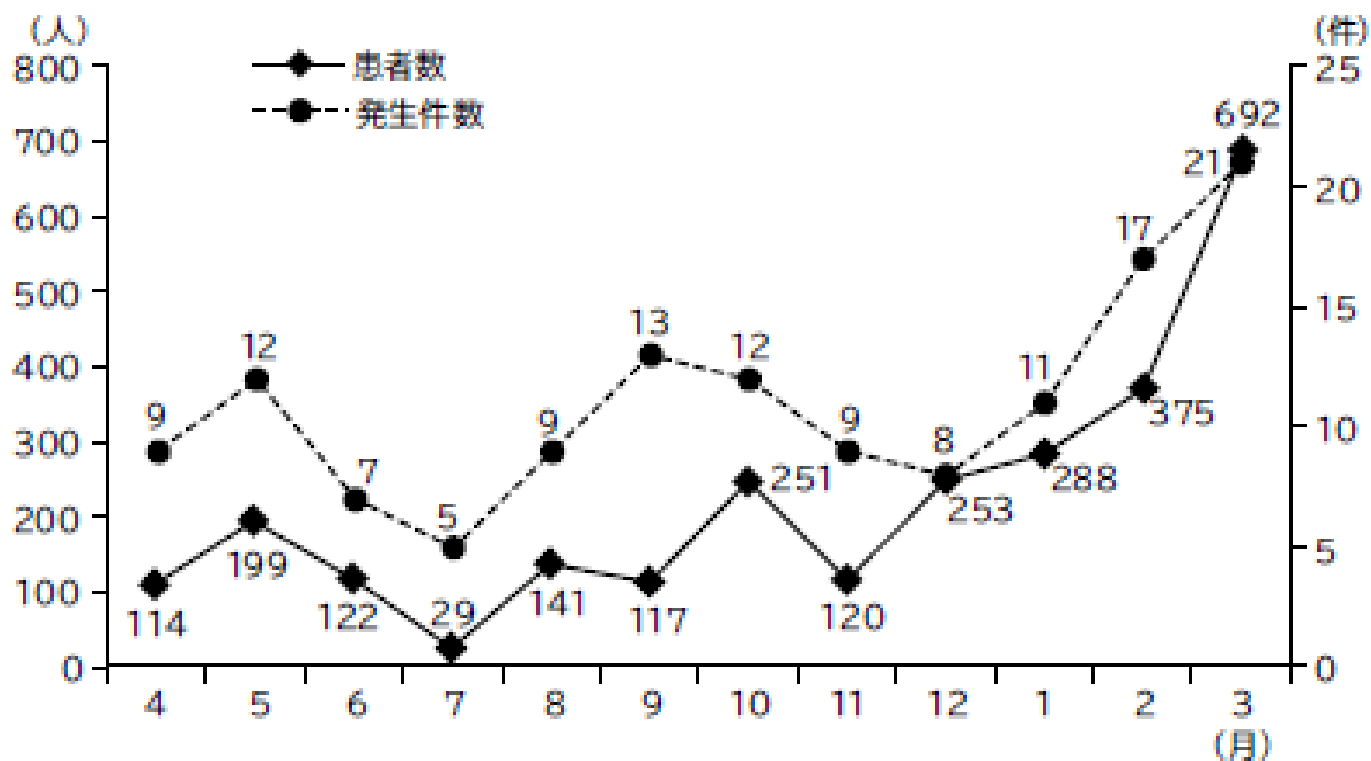
# 1 食中毒事件の推移（平成23年度～令和2年度）

図1 食中毒事件の推移（平成23年度～令和2年度）



## 2 月別食中毒発生状況（平成23年度から令和2年度）

図2 月別食中毒発生状況（平成23年度～令和2年度）

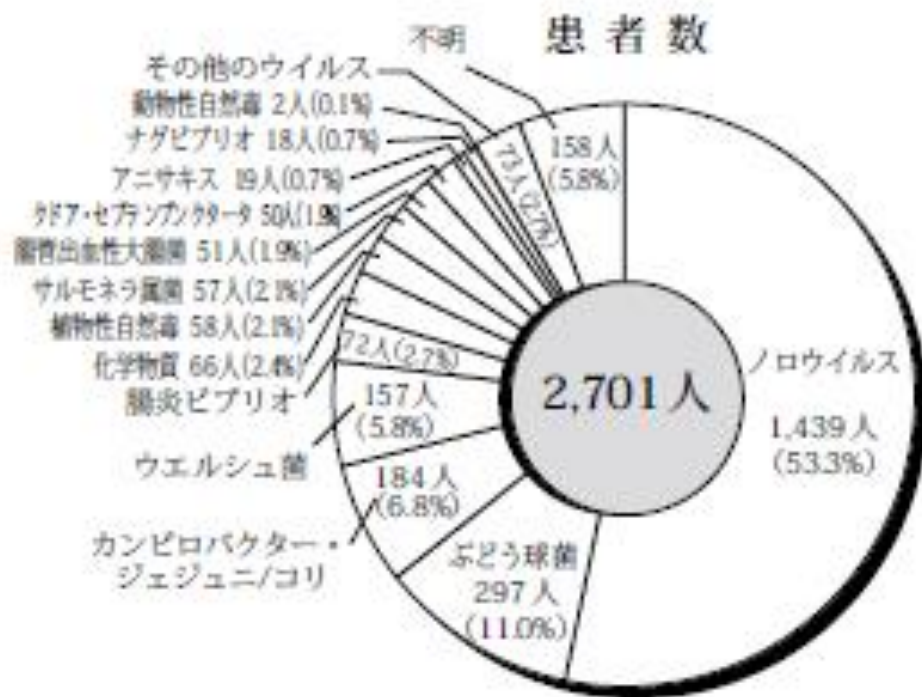
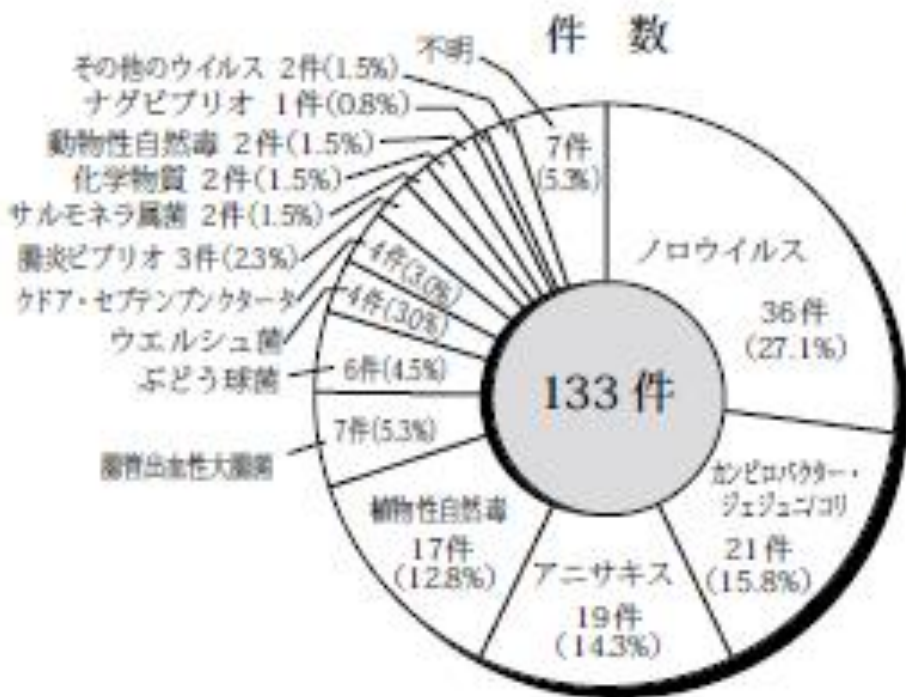


(参考) 発生件数	9	12	7	5	9	13	12	9	8	11	17	21	(件)
患者数	114	199	122	29	141	117	251	120	253	288	375	692	(人)

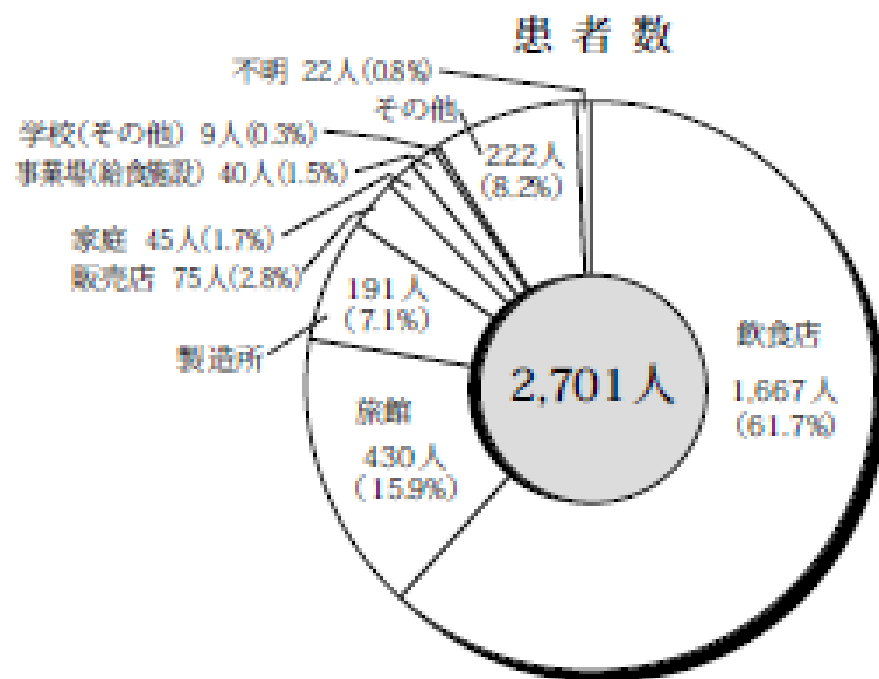
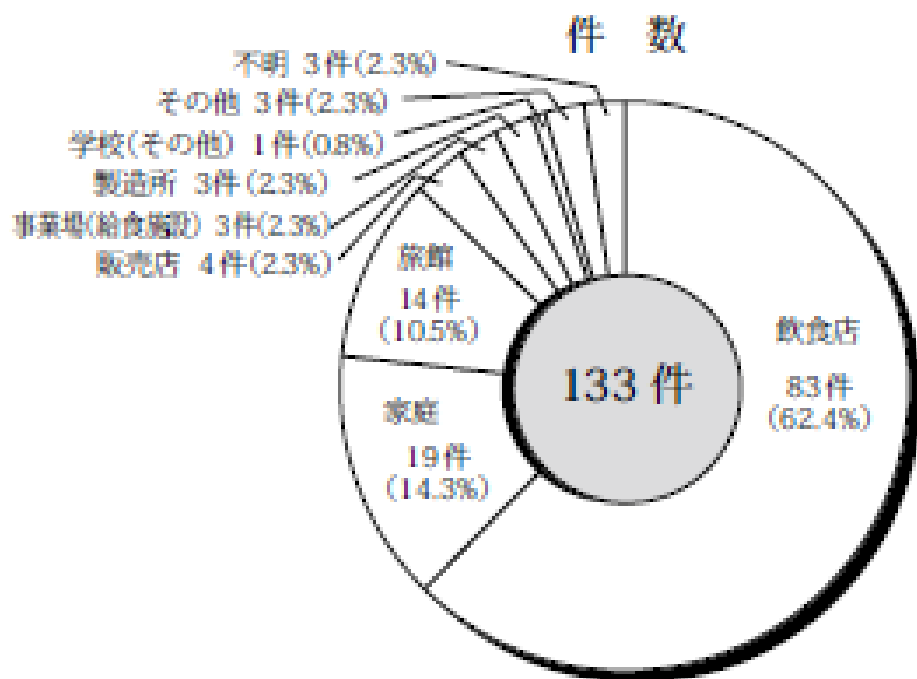
### 3. 病因物質別、原因施設別原因食品別食中毒発生状況

#### 病因物質別

平成23年度から令和2年度



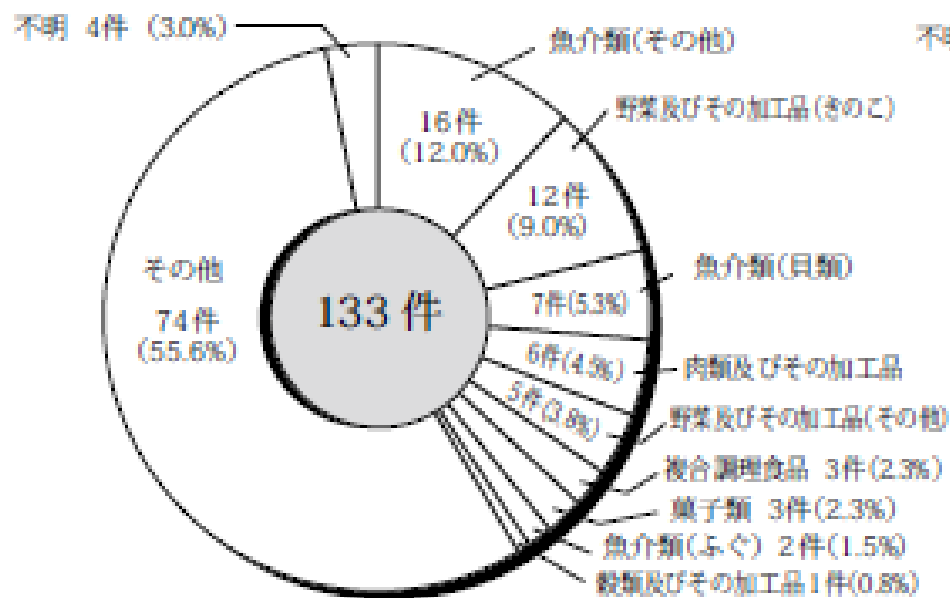
## 原因施設別





## 原因食品別

件数



患者数

