

# 石川県の食中毒の発生状況

## ① 令和6年度食中毒発生状況（令和6年8月21日現在）

発生件数は13件、患者数は119人であり、前年度同期に比べ件数で5件増、患者数で798人減

➤ 特徴としては、

- 患者数が大幅に減少

（令和5年度に津幡町の飲食店で発生した食中毒の患者数が917人だったため）

- 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）

- ウェルシュ2件

腸管出血性大腸菌O157、ノロウイルス、動物性自然毒（ふぐ毒）、その他の病原大腸菌及び原因不明が各1件

原因施設別発生状況では、飲食店が6件、魚介類販売業が4件、集団給食施設が2件、船上が1件

## ② 令和5年度食中毒発生状況

ア 発生件数は16件、患者数は973人

イ 病因物質別発生状況では、アニサキスが8件、ノロウイルスが3件、黄色ブドウ球菌が2件、カンピロバクター、ウェルシュ菌及び植物性自然毒が各1件

ウ 原因施設別発生状況では、飲食店が8件、魚介類販売業が2件、不明が5件、家庭が1件、

# 令和6年度石川県食中毒発生状況（1）（令和6年8月21日現在）

No	発 生 年月日	発病 場所	摂食者 数	患者 数	患者 累計	内死 者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	R6.4.3	加賀市	2	1	1	0	4月2日に当該施設で販売した刺身（カガミダイ）	アニサキス	魚介類販売業
2	R6.4.4	金沢市	38	7	8	0	4月4日に当該施設で調理、提供した食事	原因不明	飲食店営業（旅館）
3	R6.4.19	七尾市	1	1	9	0	4月19日に自身で調理したフグ刺身（推定）	動物性自然毒	船上
4	R6.4.12	金沢市	-	29	38	0	当該施設で調理、提供した食事	その他の病原大腸菌O20	飲食店営業（一般食堂）
5	R6.4.22	金沢市	29	9	47	0	4月21日に当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業（料理店）
6	R6.4.24	金沢市	77	38	85	0	4月23日に施設①で事前調理、4月24日に施設②、③で調理、提供した食事	ウエルシュ菌	集団給食施設
7	R6.4.24	野々市市	37	24	109	0	4月24日に当該施設で調理、提供した食事	ウエルシュ菌	集団給食施設
8	R6.5.31	中能登町	1	1	110	0	5月30日に当該施設で販売した刺身（フクラギ、車だい）	アニサキス	魚介類販売業
9	R6.6.9	輪島市	3	1	111	0	6月9日に当該施設で販売した刺身（ヒラメ）	アニサキス	魚介類販売業
10	R6.6.10	金沢市	-	1	112	0	6月9日に当該施設で販売した刺身	アニサキス	魚介類販売業

## 令和6年度石川県食中毒発生状況（2）（令和6年8月21日現在）

No	発 生 年月日	発病 場所	摂食者 数	患者数	患者 累計	内死 者数	原因食品	病因物質	原因施設
11	R6.6.25	加賀市	3	1	113	0	6月24日に当該施設で調理、提供した刺身	アニサキス	飲食店営業
12	R6.6.30	小松市	17	1	114	0	6月29日に当該施設で調理、提供した刺身	アニサキス	飲食店営業
13	R6.6.24	七尾市	7	5	119	0	6月21日に当該施設で調理、提供した食事	腸管出血性大腸菌O157	飲食店営業 (一般食堂)

# 県・金沢市で連名で、関係団体に通知

薬第1148号  
衛指第2122号  
令和6年7月8日  
(2024年)

別添 関係団体 様

石川県健康福祉部薬事衛生課長  
金沢市福祉健康局保健所衛生指導課長  
(公印省路)

食中毒発生防止に係る注意喚起について

日頃から、食品衛生行政の推進にご協力をいただき、ありがとうございます。  
さて、県内では、今年度に入り、既に13件(86/4/1~7/4までの時点)の食中毒が発生しており、過去10年の同期と比べると最多となっています。

食中毒は年間を通じて発生しますが、今後、気温や湿度の上昇により腸管出血性大腸菌やウエルシュ菌等の細菌性食中毒の危険性が高まることから、別添リーフレットにより、貴会員の方々へ改めて基本的な衛生管理の徹底を図るよう周知いた度うご配慮願います。

### 食中毒予防の三原則

<b>つけない</b> (清潔)	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗いの励行</li> <li>清潔な調理器具・調理場</li> <li>新鮮な原材料</li> </ul>
<b>増やさない</b> (迅速・冷却)	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な温度管理(低温管理)</li> <li>速やかに調理し、すぐに食べる</li> </ul>
<b>やっつける</b> (加熱・殺菌)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品は中心部までしっかり加熱(中心温度で75℃、1分以上の加熱)</li> <li>次亜塩素酸ナトリウム等を用いた殺菌消毒(調理器具、野菜など)</li> <li>石けん、消毒用アルコールを使ってしっかり手洗いを</li> </ul>

お店の規模や調理能力に見合った提供数で衛生的な取扱いをお願いします。

(事務担当)  
石川県健康福祉部薬事衛生課  
TEL: 076-225-1443  
金沢市福祉健康局保健所  
衛生指導課  
TEL: 076-234-5112

石川県健康福祉部薬事衛生課長  
金沢市福祉健康局保健所衛生指導課長  
(公印省路)

アニサキスによる食中毒発生の多発について

日頃から、食品衛生行政の推進にご協力をいただき、ありがとうございます。  
さて、県内では、今年度に入り、アニサキスによる食中毒が、既に年間件数の過去6年平均6.6件(830~85)にせまる勢いで発生しています。

このような状況から、生食用魚介類を扱う方におきましては、別添リーフレットにより、改めてアニサキスによる食中毒防止対策の徹底を図るよう貴会員に周知いた度うご配慮願います。

### 衛生管理のポイント

【確実な対策】

- 冷凍する(中心部が-20℃で24時間以上)
- 加熱する(70℃以上で加熱、60℃の場合は1分間以上加熱)

【リスクを下げる対策】

- 新鮮な魚介類を選んて仕入れる。
- 鮮魚を丸ごと仕入れたら、速やかに内臓を取り除き、保冷する。
- 目視でよく確認し、虫体を除去する

(事務担当)  
石川県健康福祉部薬事衛生課  
TEL: 076-225-1443  
金沢市福祉健康局保健所  
衛生指導課  
TEL: 076-234-5112

## 食中毒多発中

### ◎ 食中毒予防の3原則を徹底しましょう!!

- ① つけない(清潔)
  - 適切な手洗いを行いましょう。
  - 清潔な調理器具・調理場で食品を取り扱ひましょう。
  - 新鮮な原材料を使いましょう。
- ② 増やさない(迅速・冷却)
  - 適切な温度管理(低温管理)を行ひましょう。
  - 速やかに調理し、すぐに食べましょう。
- ③ やっつける(加熱・殺菌)
  - 食品は中心部までしっかり加熱(中心温度で75℃、1分以上の加熱)をしまししょう。
  - 次亜塩素酸ナトリウム等を用いた殺菌消毒を行ひましよう。
  - 石けん、消毒用アルコールを使ってしっかり手洗いをしまししょう。

今年度既に食中毒が13件発生しています。

石川県・金沢市

## アニサキス食中毒多発中

### ◎ 生食用魚介類の取り扱いに注意!!

- ① アニサキスは、60℃では1分、70℃以上では瞬時に死滅するため、加熱することが有効です。
- ② -20℃で24時間以上冷凍すると死滅しますので、冷凍することも有効です。
- ③ 目視で確認してアニサキスを除去してください。
- ④ 内臓を生で提供又は食べないでください。
- ⑤ アニサキスは、時間が経過すると魚の内臓から筋肉内に移動することが知られています。魚を購入する際は、新鮮な魚を選び、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。

※なお、一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。

アニサキスによる食中毒が今年度6件発生しています。

石川県・金沢市

## 仮設住宅について、食中毒予防のポイントのチラシを配布

### 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

- point 1 食品の購入**
  - 信頼できる産地・産物の産品を購入する
  - 消費期限の表示を確認する
  - 肉・魚はそれぞれ分けておく
  - 調理済みの食品は、必ず加熱してから食べる
- point 2 家庭での保存**
  - 購入後はなるべく早く冷蔵庫に入れる
  - 冷蔵庫は10℃以下に維持する
  - 冷凍庫は-15℃以下に維持する
- point 3 下準備**
  - 生食用魚介類は、必ず加熱してから食べる
  - 生食用魚介類は、必ず加熱してから食べる
  - 生食用魚介類は、必ず加熱してから食べる
- point 4 調理**
  - 加熱は十分に(60℃以上で1分間以上)
  - 加熱後は10℃以下に維持する
  - 電子レンジ加熱時は、必ず加熱し、中心部まで十分に加熱する
- point 5 食事**
  - 調理済みの食品は、必ず加熱してから食べる
  - 調理済みの食品は、必ず加熱してから食べる
- point 6 残った食品**
  - 調理済みの食品は、必ず加熱してから食べる
  - 調理済みの食品は、必ず加熱してから食べる

食中毒予防の3原則 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」

石川県 Ishikawa Prefecture

# 令和5年度石川県食中毒発生状況（1）

No	発生年月日	発病場所	摂食者数	患者数	患者累計	内死者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	R5.5.6	加賀市	4	1	1	0	5月6日に当該施設で提供した刺身等	アニサキス	飲食店営業（料理店）
2	R5.6.15	小松市	2	2	3	0	6月15日に喫食した野生キノコ	植物性自然毒	家庭
3	R5.6.26	加賀市	4	1	4	0	6月25日に喫食したヒラメ刺身（柵）	アニサキス	不明
4	R5.7.5	加賀市	3	1	5	0	7月4日に喫食したブリ刺身（柵）、寿司盛り合わせ	アニサキス	不明
5	R5.7.13	金沢市	2	1	6	0	7月12日に当該施設で調理、販売した刺身（車鯛）	アニサキス	魚介類販売業
6	R5.7.25	加賀市	1	1	7	0	7月24日に当該施設で販売した刺身等	アニサキス	魚介類販売業
7	R5.8.10	輪島市	32	18	25	0	不明	ウェルシュ菌	輪島市内 不明（複数施設利用ほか、自己調理もあり）
8	R5.8.11	津幡町他	1298	892	917	0	湧き水を使用し、提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業（めん類食堂）
9	R5.9.17	加賀市	26	9	926	0	9月17日に夕食として当該施設が提供した食事	黄色ブドウ球菌	飲食店営業（旅館）
10	R5.10.2	金沢市	7	1	927	0	10月2日に当該施設で提供した刺身（サンマ、ヒラメ、マグロ、甘エビ）	アニサキス	飲食店営業

## 令和5年度石川県食中毒発生状況（2）

No	発 生 年月日	発病 場所	摂食者 数	患者数	患者 累計	内死 者数	原因食品	病因物質	原因施設
11	R5.10.20	小松市	2	1	928	0	10月18日及び19日に喫食した刺身	アニサキス	不明
12	R5.10.22	加賀市	1	1	929	0	10月22日に喫食した刺身盛り合わせ	アニサキス	不明
13	R6.2.11	金沢市	12	12	941	0	2月10日に当該施設で調理、提供した食事	黄色ブドウ球菌	飲食店営業 (レストラン)
14	R6.2.23	金沢市	20	3	944	0	2月21日に当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業
15	R6.3.24	小松市 他	43	11	955	0	3月22日及び3月23日に当該施設が提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業
16	R6.3.28	七尾市 他	31	18	973	0	3月27日に当該施設が提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業 (レストラン)
計				973					

### ③ 石川県における過去10年間の食中毒発生状況 (平成26年度～令和5年度)

ア 発生件数は131件、患者数は2,391人

イ 月別発生状況は、患者数については秋期～冬期に多い傾向

▶発生件数で見ると、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

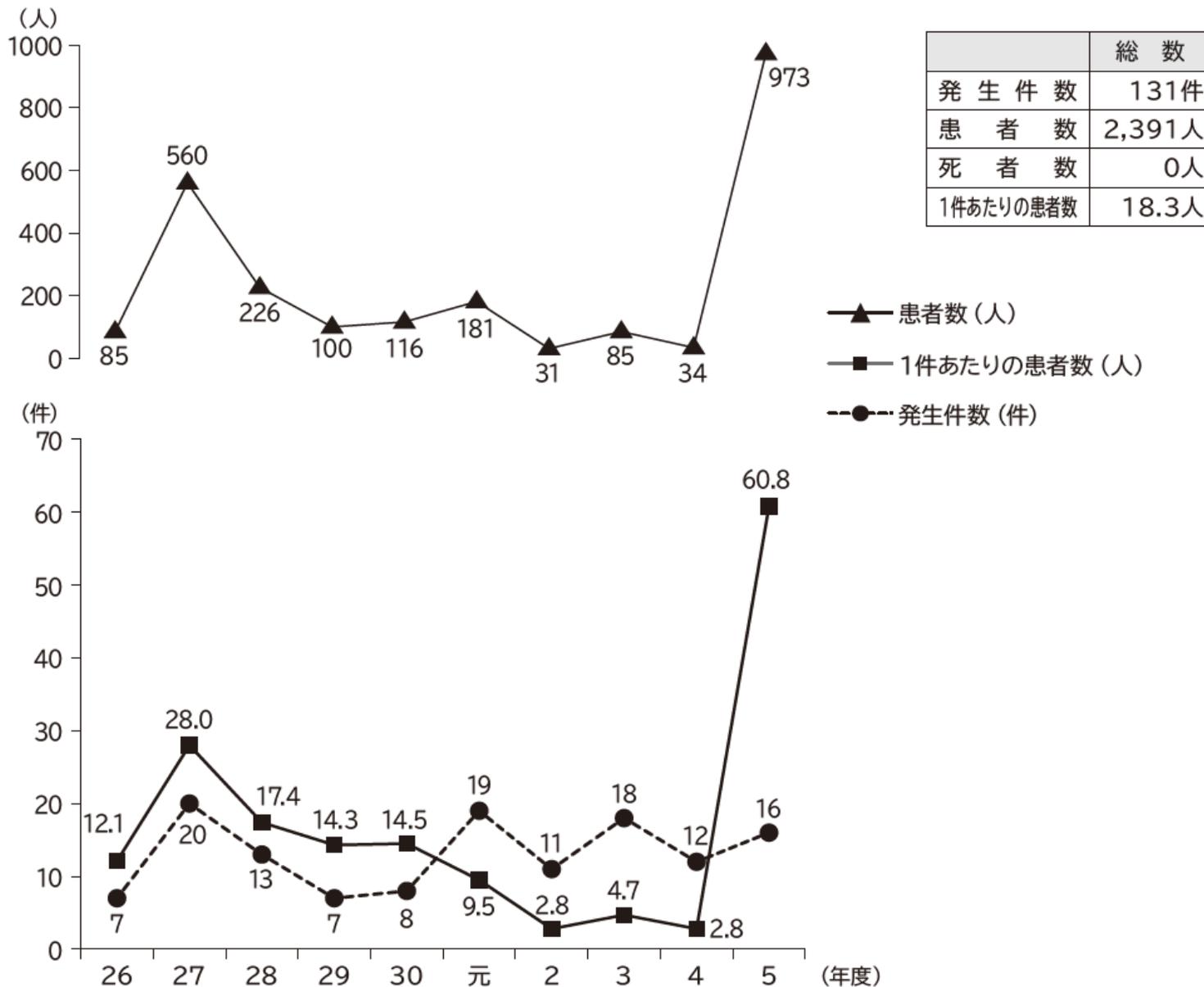
ウ 病因物質別発生状況では、

アニサキスを原因とする食中毒が最も多く43件(32.8%)

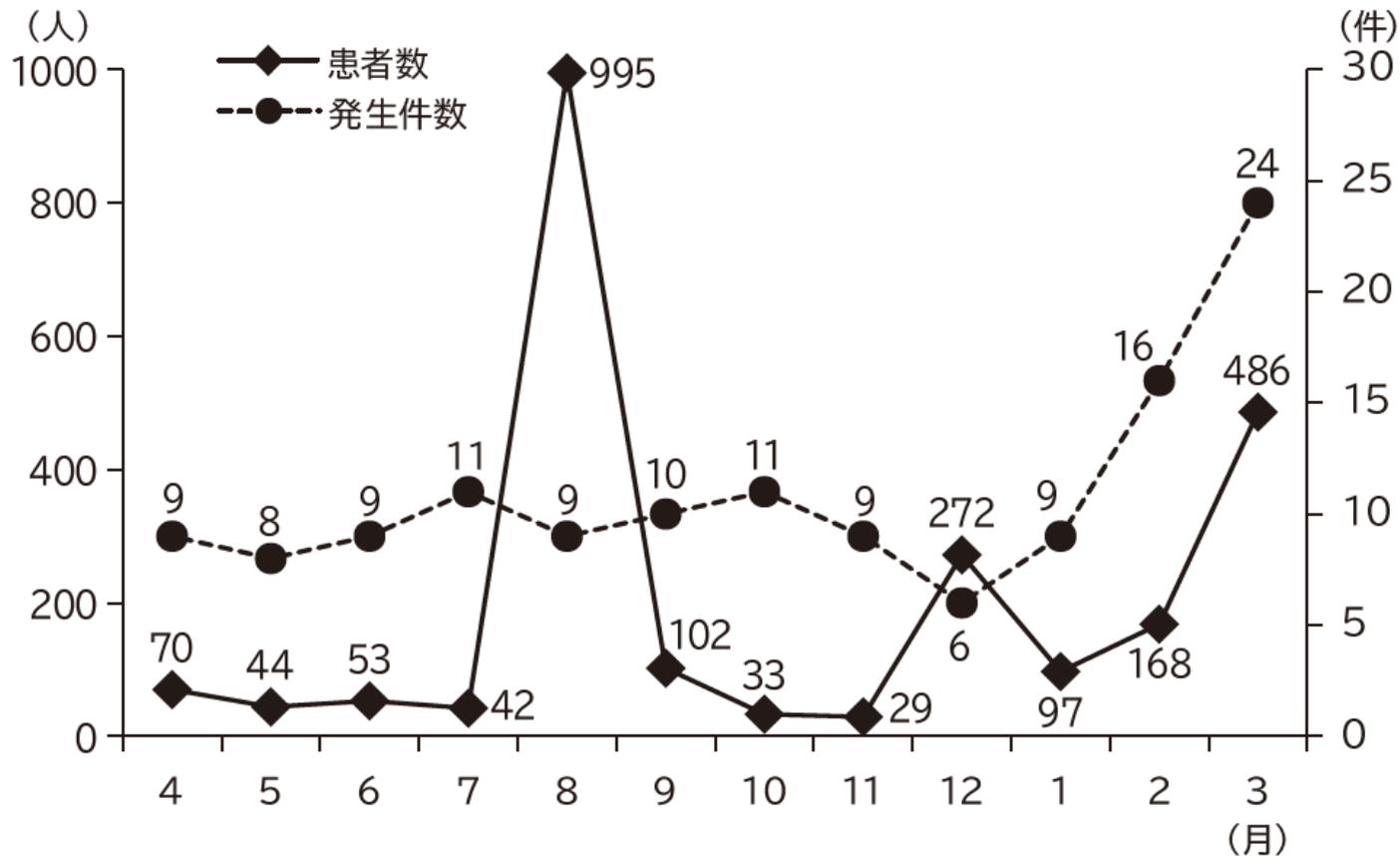
ノロウイルスが31件(23.7%)

カンピロバクターが18件(13.7%)

# 1 食中毒事件の推移（平成26年度～令和5年度）



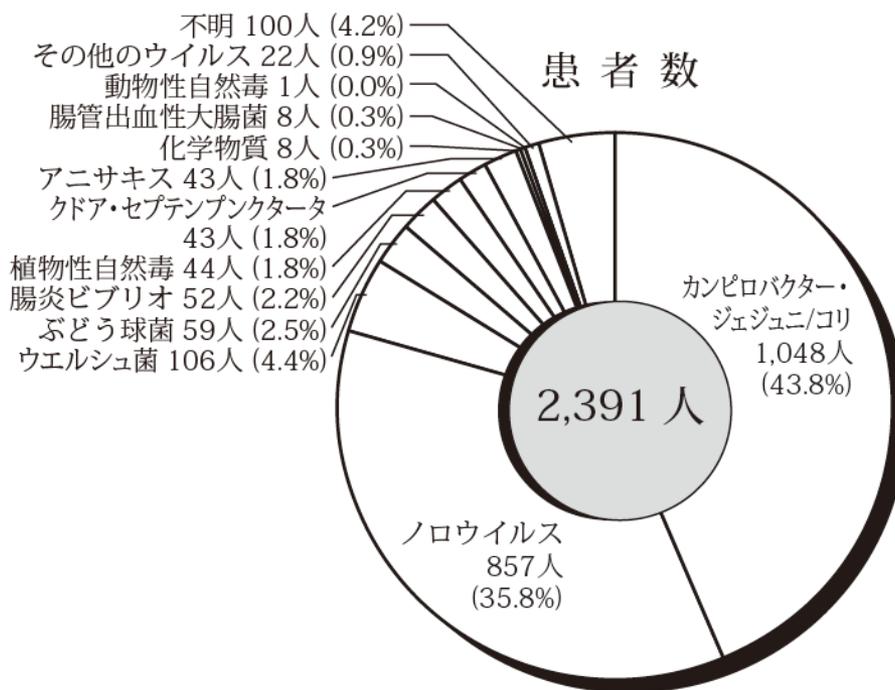
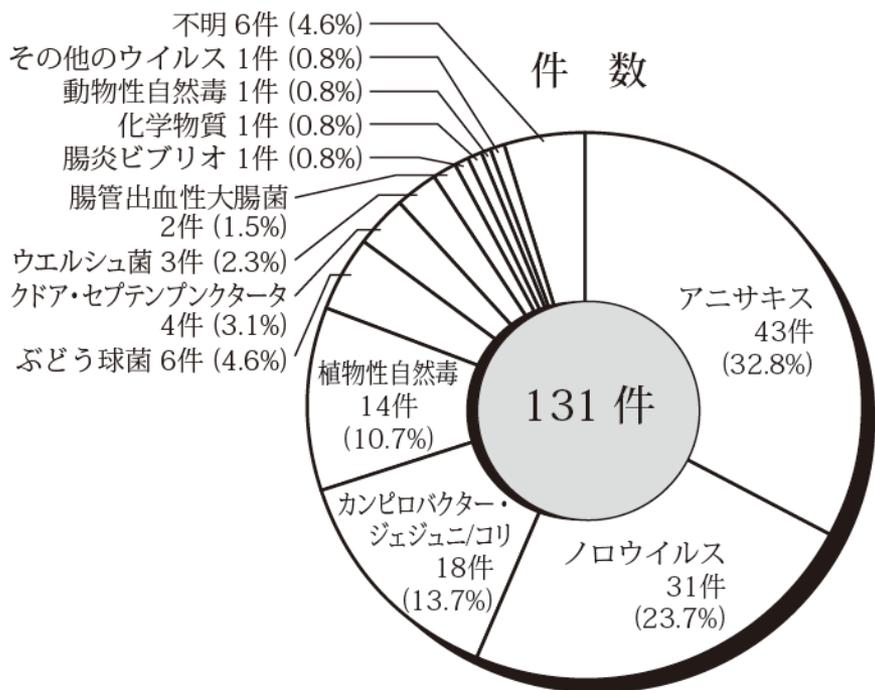
## 2 月別食中毒発生状況（平成26年度から令和5年度）



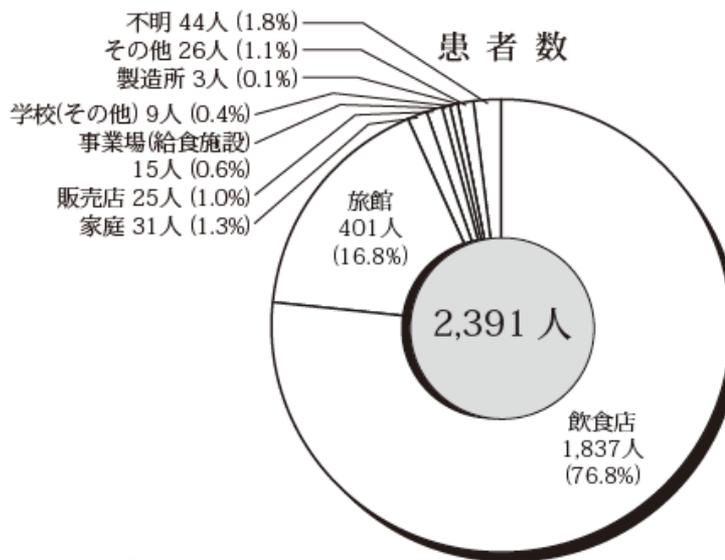
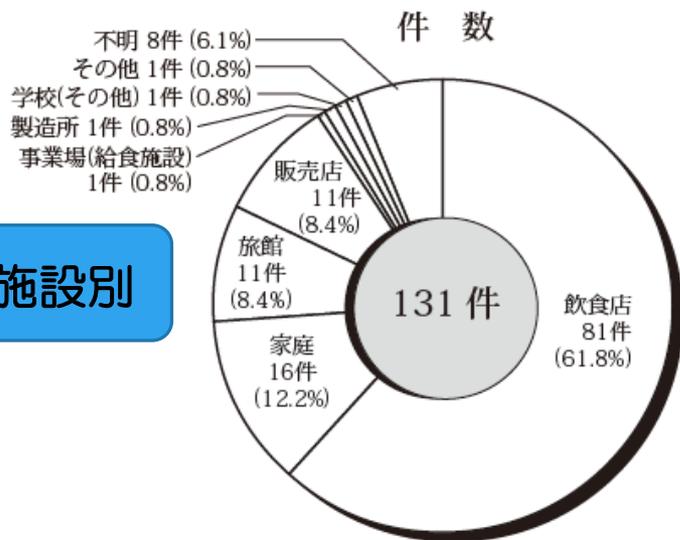
(参考)	発生月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	(月)
	発生件数	9	8	9	11	9	10	11	9	6	9	16	24	(件)
	患者数	70	44	53	42	995	102	33	29	272	97	168	486	(人)

### 3. 病因物質別、原因施設別原因食品別食中毒発生状況 (平成26年度から令和5年度)

#### 病因物質別



## 原因施設別



## 原因食品別

