

大阪市保健所からの注意・お願い

各種注意事項・禁止事項などは出展社マニュアルでもご案内しておりますが、
大阪市保健所（南西部生活衛生監視事務所）からの注意・お願いをご案内いたします。

食中毒予防を徹底してください ※別紙の注意喚起チラシもご参照ください

- 石鹼や使い捨てペーパーを使用し、手洗いを徹底してください。また、手洗い後のアルコールスプレー消毒を徹底してください。
- 食品や調理器具に触れる前に手指の洗浄・消毒を十分に行ってください。
- 食品を扱う方や配膳する方と、金銭を扱う担当者を分けてください。同じ担当者が兼務される場合は、金銭に触れた後はアルコールスプレー消毒を行ってください。
- 使い捨て手袋を利用し、こまめに取り換えてください。
- 調理器具の洗浄・消毒を十分に行ってください。
- 会場では包丁、まな板をできるだけ使用しないでください。会場では簡単な加熱行為にとどめるよう心掛けてください。
- 食材保管は温度管理に十分注意してください。保冷は10℃以下、定期的に温度をチェックを行ってください。
- 加熱調理は中心部まで十分に加熱してください。
- 会場での米とき・炊飯は避けてください。
- カレー・シチュー類は出来るだけ当日の朝に調理してものをご利用ください。
- 玉子は調理の直前に割りほぐしてください。
- 異物混入に注意し、提供前には目視確認を行ってください。

ノロウイルスが発症する季節です ※別紙の注意喚起チラシもご参照ください

- ノロウイルスに効果のある消毒は『塩素系消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム）』や加熱（85℃で1分以上）です。
- ノロウイルスは通常の消毒用アルコールや逆性石鹼では効果がありません。ノロウイルスに効果のある消毒液をご用意ください。
- 毎日、作業前・片づけ終了後にはノロウイルスに効果のある消毒液でしっかりと消毒し、二次感染を予防してください。

スタッフの体調管理をしっかり確認

- 毎日、作業開始前には、ブースのリーダーがスタッフの体調や怪我、身だしなみ確認を実施し、記録してください。また、手洗いの徹底も指導してください。
 - ※ 前日夜や当日朝に「おう吐、下痢、風邪の症状」などがあれば、当日のすべての作業を控えていただくなど、ご配慮ください。
 - ※ 手の傷や手荒れなどに注意して、使い捨て手袋をご使用ください。
 - ※ 衣類は清潔なものを着用しているか、髪の毛は束ねられているか、爪は伸びすぎしていないかなど、身だしなみチェックを行ってください。
- 積極的に検便実施をお願いします。可能な限りノロウイルスの検査も実施してください。

食中毒は身近に起きています ※別紙の発生状況チラシもご参照ください

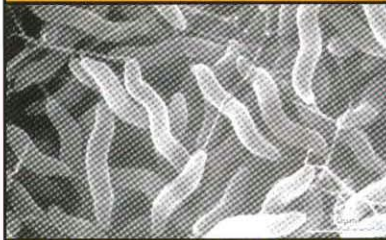
- 大阪市内でも、食中毒は頻発しています。特に鶏肉から発症する『カンピロバクター』や『ノロウイルス』が多くを占めています。
- 大阪府下においては、2015年に吹田市で開催された「まんぱくin万博公園2015」のイベント会場で、34人から『黄色ブドウ球菌』による食中毒症状が確認されました。

万一、食中毒などの食品事故やアレルギー事故が発生した場合は、他の出展社や来場者にご迷惑がかかると共に、『第6回大阪マラソン』大会及び関連イベントの開催についても支障をきたすこととなります。また、うまいもん市場開催中止の危機にも直面する事態となりかねません。何卒ご協力をお願いいたします。

食中毒の主な原因

食中毒とは、食中毒菌や食中毒菌がつくった毒素、ウイルスなどに汚染された食品を食べることにより起こる健康被害で、主に急性の胃腸炎(下痢、腹痛、嘔吐など)を起こしますが、発熱や倦怠感など風邪のような症状を起こすこともあります。原因となる食品は、腐敗と違い、味や色、臭いにも変化がなく、食べても異常に気づかないのが特徴です。

カンピロバクター

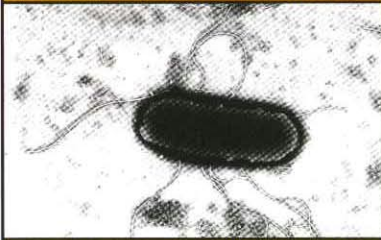


鶏、豚、牛等の動物の腸管やペット、野生動物、野鳥などに広く分布しています。
この菌に汚染された食品(とり刺し、鶏肉、食肉等)や水が原因となります。
少ない菌量でも発症します。

潜伏期間：2～7日

症状：まず頭痛・発熱などのかぜ様症状、次に下痢・腹痛

サルモネラ属菌

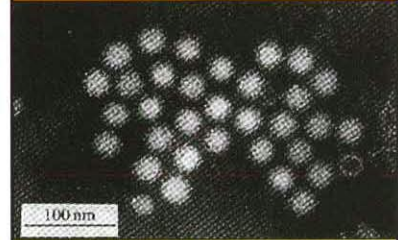


鶏、豚、牛等の動物の腸管や河川、下水等自然界に広く分布しています。
この菌に汚染された卵、食肉(生レバー、ユッケ等)やこれらの加工品、また、保菌者による二次汚染が原因となります。

潜伏期間：5～72時間

症状：下痢・腹痛・高熱

ノロウイルス



冬季を中心にカキ、ハマグリ等の二枚貝が原因食品として疑われる事例が報告されています。
また、ノロウイルスに感染している調理従事者の手指を介して、食品を汚染したと疑われる事例も増加しています。

潜伏期間：1～2日

症状：嘔吐・下痢・発熱

(写真提供：大阪市立環境科学研究所)

その他の主な食中毒菌

腸炎ピブリオ：海水中に生息していて魚介類に付いて来ます。塩分を好み、真水に弱い。

腸管出血性大腸菌O157：動物の腸管にいる菌で、少ない菌量でも発症します。

黄色ブドウ球菌：化膿した傷や荒れた手には特に多い。

食中毒予防のために

※ 手洗いを徹底しましょう。

※ 調理器具の洗浄・消毒を十分に行いましょう。

※ 食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。

※ すみやかに調理し、提供しましょう。

※ 生食用以外の食肉等を生食用として提供しないでください。

「生レバー」は、「生食用レバー」ではありません！

「新鮮な肉」であれば「生食用」として提供できるというものではありません！

生で食べることのできる食肉は、厚生労働省が定めた基準を満たしている食肉だけです。

生食用の食肉には「生食用」である旨、と畜場・処理場の名称・県名等が表示されています。



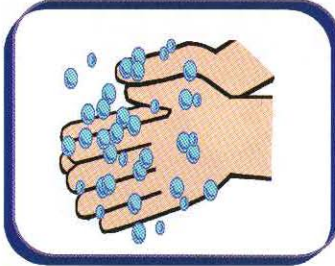
正しい手の洗い方

手洗いは食中毒予防の基本です。

- ・ 手洗い設備には、石けん、消毒液（逆性石けん、消毒用アルコール等）、爪ブラシ、ペーパータオルを備えておきましょう。
- ・ 手洗い設備はひじまで十分洗える大きさと、水以外に湯が出るとより洗いやすくなります。
- ・ 爪は短く切り、指輪、時計などは着けないようにしましょう。



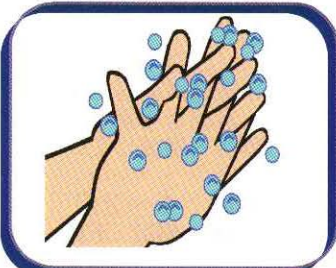
① 指輪や腕時計をはずす。



② 流水で手をぬらし、石けんをよく泡立てる。



③ 手のひらと甲を洗う。



④ 指の間を洗う。



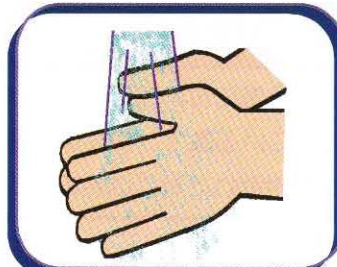
⑤ 親指も洗う。



⑥ 指先と爪の間も洗う。



⑦ 手首も洗う。



⑧ 流水でよく洗い流し、ペーパータオルを用いて手を拭く。

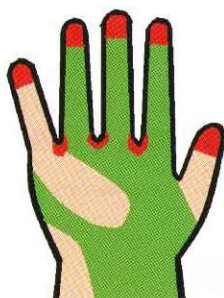


⑨ 消毒液を用いて消毒する。

手洗いミスの発生部位

指先、指の間、親指の周り、手首、手のしわ等は汚れが残りやすい部分です。

手の甲



手のひら



■ 頻度が高い

■ 頻度がやや高い

お肉を食べるときは 十分に加熱して！

▶ お肉を生や加熱不十分で食べると食中毒になる ことがあります！

◇ 生やタタキなどの加熱不十分の肉やレバーを食べると、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等による食中毒にかかることがあります。

◇ 肉を食べるときは、基準に適合した生食用食肉をのそき、中心まで十分に加熱して食べてください。

※子ども、高齢者、食中毒菌に対する抵抗力の弱い方は、基準に適合したものであっても、生食は控えてください。



牛 レバー・ 豚 肉(レバー等内臓も含む)は**生食禁止！**

- 牛レバーの生食は腸管出血性大腸菌による重い食中毒になる危険性があります。
- 豚肉(レバー等内臓も含む)の生食はE型肝炎ウイルスに感染し重篤な肝障害を起こす可能性や細菌性食中毒、寄生虫感染のリスクがあります。
- これらの食肉は法律で、タタキやレアなど加熱不十分な状態で提供することが禁止されています。

お肉は食生活に
欠かせない食材です！
おいしく安全に
食べましょう。

その 鶏 肉「新鮮だから生でも安全」

「お店で出されているから生でも安全」は**誤解**です！

- 市販の鶏肉には、高い割合でカンピロバクターという食中毒菌が付いています。
- カンピロバクターは少量でも付いていれば食中毒を起こすことから、新鮮な鶏肉であっても生や加熱不十分な状態で食べると食中毒になることがあります。
- むしろ**新鮮な鶏肉ほど、カンピロバクターが生き残っている可能性が高い**ことが知られています。
- 大阪市でも、飲食店で提供された生やタタキなどの加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクターによる食中毒が多発しています。

新鮮な生肉 **安全**
お店で出された生肉 **安全**

ギラン・バレー症候群（GBS）を御存知ですか？

ギラン・バレー症候群（GBS）は、急性に発症する四肢の筋力低下などの神経症状を主な症状とし、呼吸筋の麻痺により人工呼吸を必要とする場合や、重い後遺症の残る場合もあるとされている病気です。

GBSの発症機序については未解明の部分もありますが、これまでの研究により、原因の1つとしてカンピロバクター感染症との関連が明らかとなってきています。

調理するときは中心部まで十分に加熱してください！

- ✓ 食中毒の原因となる病原体は肉や内臓（レバーなど）の内部にまで入り込んでいることがあるため、肉や内臓は**中心部の色が完全に変わるまで**加熱してください。（写真上段）

※ 75℃1 分間以上の加熱

- ✓ 中心部の赤味が残る程度の加熱では食中毒の原因となる病原体は死滅しません。（写真下段）

- ✓ ハンバーグ・つくねなど、挽肉料理は、肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱する必要があります。

- ✓ 飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分に加熱しないと危険です。



▲よく焼けた鶏肉



▲よく焼けたハンバーグ



▲生焼けの鶏肉



▲生焼けのハンバーグ

イノシシやシカなどの野生鳥獣の肉・内臓も生で食べないでください！

- ✓ イノシシやシカなどの肉や内臓を**生で食べた方がE型肝炎ウイルスに感染し、死亡した事例や重篤な症状を示した事例**が報告されています。
- ✓ 野生鳥獣はどのような病原体を保有しているかわからないことから、生や加熱不十分で食べるのは危険です。

お肉を原因とする食中毒の予防法

★肉は十分に加熱する

- ✓ 肉は中心部の色が完全に変わるまで火をとおす（加熱目安：中心部温度75℃で1分間以上）。

★生肉を焼くときは専用の箸やトングを使う

- ✓ 肉を焼くときは、専用の箸やトングを使い、食べるための箸で生肉に触れないようにする。

★生肉をさわった後は、手洗いをしっかりする

- ✓ 生肉をさわった後は、石けんを使って丁寧に手を洗う。
- ✓ 生肉の調理に使用したまな板や包丁は洗剤でよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤で消毒をする。

★生や加熱不十分のお肉を原因とする食中毒の原因菌〔代表例〕★

食中毒菌	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌（O157など）
その症状	下痢、腹痛、発熱 〈場合によっては・・・〉 四肢の筋力低下などの神経症状、呼吸筋の麻痺により人工呼吸を必要とする場合や、重い後遺症の残る場合もあります。（ギラン・バレー症候群）	激しい腹痛、下痢（血便を含む） 〈場合によっては・・・〉 腎機能障害（溶血性尿毒症症候群：HUS）、意識障害など
発症までの時間	一般的に2～7日（平均2～3日）	一般的に2～14日（平均3～5日）
主な原因食品	・ 鶏の刺身、鶏のタタキなどの生肉料理 ・ 加熱不十分な食肉 ・ 二次汚染された食品	・ 生または加熱不十分な食肉 ・ 二次汚染された食品

～冬場はノロウイルスによる食中毒及び感染性胃腸炎が多く発生します～

また、人から人へ感染するノロウイルス等による感染性胃腸炎の集団発生も冬季から春先に多く発生しています。特に保育所、幼稚園、小学校、高齢者福祉施設、医療機関での発生が多く、注意が必要です。



ノロウイルスの特徴

- ※おう吐や下痢等の症状がある場合は、早めに受診しましょう!!

An illustration of two hands being washed with numerous blue soap bubbles. The hands are shown in a light skin tone with black outlines for fingers and palms. The bubbles are small, light blue spheres with darker blue outlines, scattered across the hands and fingers.

- ★飲食店や給食施設等においては、調理従事者の**健康管理**を徹底しましょう！
 - ・おう吐や下痢等の症状がある場合は、調理に従事しないようにしましょう！
 - ・ノロウイルスは症状が無くなっても1週間程度は便の中に排出されます！
- ★調理前、食事前、トイレの後に手指の洗浄消毒(しっかりと2回)を徹底しましょう！
- ★手指の消毒には逆性せっけんや消毒用アルコールはあまり効果がありません！
そのため、手指についたノロウイルスをせっけん、流水で洗い流すことが必要です！
- ★調理器具を介しての汚染がありますので、**器具の洗浄消毒**を徹底しましょう！
- ★カキなどの二枚貝の生食は避け、**中心部まで十分加熱**しましょう！
(85～90℃ 90 秒間以上)
- ★おう吐物等で汚れた場所や掃除道具は**塩素系消毒薬で消毒**しましょう！



各区保健福祉センター（各区役所 保健福祉課・保健課）

★ 消毒のポイント★

～二次感染を予防するために～

※/ノウイルスに対する消毒は、**塩素系消毒薬(次亜塩素酸ナトリウム)**や加熱(**85℃、1分間以上**)が有効です。
(その他、ロタウイルスやサポウイルス等にも有効です。)

◎塩素系消毒薬(5%(*1))のうすめ方(水でうすめて使います)

対象物	食器・調理器具	便・おう吐物で汚れた衣類・床・壁等
希釈倍数(濃度)	250倍(200ppm)	50倍(1000ppm)
うすめ液1ℓを つくる場合の目安	4ml(キャップ1杯弱) (ペットボトル500ml(*2)のキャップ)	20ml(キャップ4杯) (ペットボトル500ml(*2)のキャップ)

(*1) 塩素系漂白剤として市販されているものの多くは、塩素濃度が5%です。

(*2) ペットボトル(500ml)は計量容器としてのみ使用し、別の容器で薄めてください。(誤飲防止のため)

※塩素系消毒薬使用上の注意点※

- ・手指や皮膚等の消毒には使用しないでください。
- ・皮膚につけたり、目に入ったりしないように注意しましょう。
- ・衣類等は、色落ちする可能性があります。
- ・金属の場合はサビますので、30分ほど時間をおいてから水拭きしてください。
- ・十分換気しましょう。
- ・長期間保存していると薬品濃度が低下するので、開封後は早めに使用しましょう。
- ・使用の度ごとに薄めて使い、作り置きは避けましょう。
- ・冷暗所で子どもの手の届かない場所に保管しましょう。



◎便やおう吐物の処理方法

用意するもの ◆使い捨て手袋、マスク ◆新聞紙、ペーパータオル等
◆1000ppmの塩素系消毒薬 ◆ビニール袋等の密封できる袋2枚

- ① **ビニール袋は、口をあらかじめ広げておきます。**
- ② **腕時計・指輪等はずし、手袋・マスクをつけます。**
- ③ **便やおう吐物を新聞紙やペーパータオルで覆い、その上から塩素系消毒薬をかけた後、静かにふき取り、すぐに広げておいたビニール袋に入れます。**



*便やおう吐物が乾燥すると、ウイルスが空气中に漂い、それが口に入って感染することがあるので、処理はできるだけ早期に、確実に行います。

- ④ **さらに塩素系消毒薬を浸したペーパータオル等で、便やおう吐物が付着した床や壁を外から内に浸すようにふき取り、広め*に消毒します。**

(※約1mの高さから嘔吐した場合、半径2m程度)

拭き取ったペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れ、袋の口をしっかりと縛ります。

*処理した人の履物の裏にウイルスが付着することもあるので、床の処理が終わったら、履物の裏も消毒します。



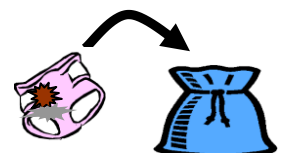
- ⑤ **口を縛った袋をさらにもう1枚の袋に入れた後、裏返しながらいだ手袋も入れ、内側を触らないように口を縛って捨てます。**

- ⑥ **最後によく手を洗います。**



◎おむつの処理方法

便・おう吐物と同じように処理します。おむつは交換後に内容物が飛び散らないように、速やかに便を包み込むように閉じ、ビニール袋に入れます。複数人のおむつを交換するときは、一人の処理が終わったら必ず手を洗います。



【 大阪マラソンEXPO 会場内での「おう吐（おうと）」の対応 】

大阪マラソン 会場内で、「おう吐（おうと）」があった場合（発見した場合）は、現場を確保していただき、汚染を広げないように注意して下さい。

また、触らずに『号館事務室』または『出展事務局』にご連絡ください。

おう吐ぶつは清掃スタッフにて処理・清掃します。

※おう吐ぶつに来場者が近寄らないようにご協力をお願いします。

※無理な清掃で、汚染を広げないように注意してください。

平成27年大阪市食中毒発生状況

[平成28年2月1日確定]

No.	発生日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
1	1月9日	3	酢ガキ	ノロウイルス	飲食店 日本料理
2	1月10日	6	鉄板焼きカキ	ノロウイルス	飲食店 その他料理
3	1月10日	4	酢ガキ	ノロウイルス	飲食店 寿司屋
4	1月11日	3	生カキ	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
5	1月12日	3	生カキ	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
6	1月13日	17	不明(コース料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
7	1月13日	11	生カキ	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
8	1月14日	5	冷製焼き牡蠣	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
9	1月16日	10	鶏の造り5種盛り(ももタタキ、むね、砂ずり、心、肝)、レアつくねステーキ	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
10	1月17日	6	生かき	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
11	1月17日	3	生カキ及び焼ガキ	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
12	1月18日	2	不明	アニサキス	不明
13	1月20日	14	生カキ	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
14	1月23日	11	不明(保育所給食)	カンピロバクター	給食施設 保育所
15	1月28日	9	鶏むね刺身、ももタタキ	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
16	2月7日	3	生カキ	ノロウイルス	飲食店 その他料理
17	2月19日	3	寿司	ノロウイルス	飲食店 レストラン
18	2月22日	9	サンドイッチ	ノロウイルス	飲食店 弁当屋
19	3月8日	4	鶏刺身盛り合わせ(ささみ、ずり、たたき)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
20	3月10日	30	不明(事業所給食)	ノロウイルス	飲食店 給食委託
21	3月22日	11	焼鳥(ささみ、肝臓)、鶏の唐揚げ	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
22	3月22日	6	鶏刺身盛合せ(ササミ、ムネ、胃、心臓、肝臓、ササミとムネのつくね)及びササミユッケ(一品料理)、鶏もものたたき	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
23	3月23日	7	鶏ささみ刺、焼き鳥(ささみ明太子マヨネーズ)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
24	3月28日	5	鶏の造り盛合せ(むね、もも、肝)、鉄板焼(むね)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
25	4月16日	35	不明(コース料理または一品料理)	ノロウイルス	飲食店 焼鳥屋
26	4月18日	20	地鶏のたたき	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
27	4月19日	6	鶏刺身盛合せ(もも、むね、ささみ、肝臓、ずり、心臓)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
28	5月1日	7	不明(弁当)	黄色ぶどう球菌	飲食店 仕出し屋
29	5月3日	5	鶏のたたき	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
30	6月11日	8	鶏むね刺身(湯通し済み)、鶏ももタタキ	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
31	6月15日	9	鶏刺身盛合せ(もも、ささみ、肝臓、ずり、心臓)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
32	6月26日	5	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
33	7月1日	7	焼肉(一品料理)	腸管出血性大腸菌	飲食店 焼肉屋
34	7月2日	4	鶏ももたたき、鶏もも炙り	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
35	7月11日	23	不明(弁当)	ノロウイルス	飲食店 仕出し屋
36	7月13日	9	不明(コース料理及び一品料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
37	7月15日	1	不明	アニサキス	不明
38	7月26日	6	刺身(ささみ、ずり、こころ)、地鶏たたき、ささみ刺身おろしマヨネーズ	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
39	8月28日	3	生ささみととろろの和え物	カンピロバクター	飲食店 その他料理
40	9月5日	36	不明(洋食コース料理)	病原大腸菌	飲食店 ホテル 菓子製造 アイスクリーム類製造
41	9月13日	4	不明(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
42	9月16日	1	サーモンのカルパッチョ	アニサキス	飲食店 レストラン
43	9月16日	8	地鶏のカルパッチョ	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
44	9月24日	5	地鶏お造り盛り合わせ	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
45	10月16日	9	不明(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
46	11月6日	8	不明(一品料理)	ノロウイルス	飲食店 その他料理
47	11月6日	21	えびとブロッコリーのあんかけ	ウェルシュ菌	飲食店 給食委託
48	11月15日	8	ローストビーフ	ウェルシュ菌	飲食店 レストラン
49	11月19日	20	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
50	11月29日	5	鶏造り4種盛り(胸肉、肝、心、ずり)、串焼き(肝レア焼き)、鶏ユッケ	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
51	12月7日	9	不明(コース料理)	ノロウイルス	飲食店 その他料理
52	12月22日	4	焼き鳥(きも、せせり、なんこつ、つくね、手羽先、ささみ梅しそ、ねぎま、こころ)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
53	12月23日	2	牛レバー	腸管出血性大腸菌 カンピロバクター	家庭

平成27年の食中毒発生件数 53件 患者数 473名

平成28年大阪市食中毒発生状況

[平成28年8月26日現在]

No.	発生月日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
1	1月8日	20	不明(一品料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
2	1月9日	24	鶏刺身(ももタタキ、ささみ、肝、ずり、こころ)、鶏ささみのユッケ(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
3	1月23日	3	生かき(一品料理)	ノロウイルス	飲食店 その他料理
4	1月26日	3	鶏のタタキ(ラーメン)	カンピロバクター	飲食店 麺類食堂
5	1月31日	7	不明(1月29日に提供された食事)	ノロウイルス	集団給食
6	2月7日	9	鶏刺身盛合せ、白レバーのサラダ(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
7	2月28日	9	にぎり寿司(一品料理)	ノロウイルス	飲食店 寿司屋
8	3月3日	12	コース料理	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
9	3月7日	8	コース料理	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
10	3月25日	4	鶏のお造り盛合せ	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
11	4月2日	6	鶏串焼き(ささみ)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
12	4月12日	23	不明(コース料理)	ノロウイルス	飲食店 ホテル
13	4月26日	2	地鶏のササミ炙り焼き	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
14	4月30日	8	不明(コース料理)	ノロウイルス	飲食店 日本料理
15	5月14日	26	不明(一品料理)	ウエルシュ菌	飲食店 中華料理
16	5月21日	15	不明(5月21日の昼食)	黄色ブドウ球菌	集団給食
17	6月6日	3	地鶏の造り盛り合わせ、鶏のにぎり、鴨鳥のユッケ	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
18	6月9日	10	鶏肝の炙り	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
19	6月12日	10	不明(コース料理又は一品料理)	ノロウイルス	飲食店 日本料理
20	6月22日	8	鶏肉の刺身(ささみ、むねたたき、心臓)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
21	6月25日	7	鶏刺身5種盛り	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
22	6月25日	12	笹身白焼き、生の鶏肝、地鶏胸肉のたたき	カンピロバクター	飲食店 その他料理
23	6月25日	11	鶏造りの盛合せ(もも、むね、ささみ、肝、ハート、砂ずり)	カンピロバクター	飲食店 その他料理
24	6月27日	7	鶏のタタキ	カンピロバクター	飲食店 その他料理
25	8月13日	(4)	(一品料理)	腸管出血性大腸菌	飲食店 焼肉屋
26	8月21日	(27)	(弁当)	サルモネラ属菌	飲食店 弁当屋

()内の詳細については調査中
平成28年の食中毒発生件数 26件 患者数 (278)名