

# 1 食中毒統計表

本文中にある略号等は、下記のとおりです。

患便	： 発症者ふん便
従便	： 従事者ふん便
A(残)	： 食品残品
A(参)	： 参考食品
F	： 拭き取り
B.c	： セレウス菌
ETEC	： 毒素原性大腸菌
VTEC	： 腸管出血性大腸菌
C.p	： ウェルシュ菌
Camp	： カンピロバクター
Sal	： サルモネラ
Sta	： 黄色ブドウ球菌
V.flu	： ビブリオ・フルビアリス
V.fur	： ビブリオ・ファーニシー
V.p	： 腸炎ビブリオ
SRSV	： 小型球形ウイルス
UT	： 型別不能
Et <sub>x</sub>	： (黄色ブドウ球菌の産生する) エンテロトキシン
ST	： (毒素原性大腸菌の産生する) 耐熱性エンテロトキシン
VT	： (腸管出血性大腸菌の産生する) ベロトキシン
ひまわり	： 東京都保健医療情報センター (24時間医療機関案内)

※ 本文中の時刻は、すべて24時制を使用している。

(1) 食中毒発生件数と患者数（昭和24年以降）

月 年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	合 計
昭和 24	8/ 3㉔	3/ 2㉔	8/ 1	17/ 5	41/3㉓	68/10㉔	210/ 8㉑	81/ 9㉑	494/34㉔	7/ 2	7/ 1	68/ 4㉔	1,012/ 82㉓
25	12/ 1	4/ 3㉑	12/ 4㉔	51/ 3㉑	24/13㉗	66/13㉔	33/ 9	82/11㉑	2,043/22	9/ 3㉔	41/ 1	3/ 2	2,740/ 85㉓
26	12/ 3	1/ 1	1/ 1㉑	3/ 2㉑	101/ 4	26/ 6	53/ 9	200/12㉑	284/12	826/20	1/ 1	5/ 4㉓	1,516/ 75㉓
27	1/ 1㉑	13/ 4	10/ 5㉑	8/ 2	3/ 2	28/ 8	154/20㉓	706/27	1,071/32	223/10	609/ 5㉑	6/ 3㉓	2,839/119㉓
28	5/ 1	8/ 1	4/ 2㉑	12/ 1	46/ 6	152/ 7	229/14	244/14	304/20	215/ 7	12/ 2	8/ 2	1,239/ 77㉑
29	13/ 2	5/ 3	10/ 3㉑	14/ 4	56/ 5	12/ 4	75/15㉔	389/27	1,028/53㉑	68/ 4	0/ 0	12/ 3	1,682/123㉔
30	10/ 4㉑	3/ 2	1,941/ 3	25/ 5㉓	78/ 6㉑	299/17㉑	1,539/78㉓	660/58	2,059/58㉑	310/ 8㉔	5/ 2	6/ 2	6,935/243㉔
31	8/ 1	398/ 9	67/13㉓	49/ 6	234/ 9	1,100/ 7㉑	155/ 9	239/23	833/30㉑	338/20	33/ 6	18/ 6	3,522/139㉓
32	26/ 2	144/ 2	21/ 2	0/ 0	20/ 3	25/ 8	263/15㉑	459/32	193/16	161/14	128/ 3㉑	52/ 3	1,492/100㉔
33	297/ 5㉔	23/ 5㉑	1/ 1㉑	34/ 5	100/ 5	216/13	79/ 9	756/34	914/35	70/ 5	17/ 3	52/ 4	2,516/124㉓
34	19/ 3㉑	30/ 4	3/ 1	15/ 3	87/ 7㉑	252/ 9㉔	1,053/23	999/38㉔	990/42㉑	1,176/17㉓	23/ 3㉑	0/ 0	4,647/150㉑
35	0/ 0	374/ 5	54/ 4	83/ 6	59/ 5	392/10	1,440/46	577/45	1,151/59	990/12	6/ 3㉑	6/ 3	5,132/198㉑
36	13/ 3㉑	66/ 1	33/ 1	94/ 6	85/ 8	425/10	328/21	1,405/72㉔	2,269/65㉑	440/22㉔	59/ 9㉔	29/ 6	5,206/224㉑
37	7/ 2	25/4	423/ 4㉑	111/3	238/11	101/ 7	591/20	2,217/47㉑	1,175/64	970/11	181/ 5	173/ 3	6,212/181㉔
38	6/ 2㉑	8/ 1	12/ 1	34/ 3	300/ 7	604/12	794/28	1,091/61	1,847/28	256/ 3	67/ 2	5/ 1	5,024/149㉑
39	4/ 1	19/ 2	18/ 2	146/ 4	368/ 4	344/13	584/17㉑	1,135/70㉑	590/32㉑	65/ 5	36/ 5㉑	75/ 6㉑	3,384/161㉓
40	5/ 2㉑	14/ 2	31/ 1	135/ 5	159/ 8	427/13	1,109/41㉑	1,290/36㉑	280/19	31/ 3	149/ 3	38/ 2	3,668/135㉓
41	14/ 1	8/ 2	21/ 1	706/ 3	87/ 7㉑	55/ 5	164/14	847/40	551/26	63/10	305/ 7	652/10	3,473/126㉑
42	152/ 4	55/ 7	0/ 0	22/ 3㉑	163/14	580/16	425/44㉑	806/63	1,639/32	193/ 7	39/ 4	146/ 7	4,220/201㉔
43	8/ 3㉑	108/ 2	122/ 5	140/ 8	89/ 5	708/13	179/17	469/37	850/40	209/12	90/ 9	73/11	3,045/159㉑
44	74/ 7	94/ 2	350/ 5	186/ 6	346/ 6	968/13	530/28	597/62㉑	505/30	164/13	16/ 2	45/ 3	3,875/177㉑
45	87/ 5	255/ 3	600/ 4	3/ 2	531/20	709/13	374/20	593/38	343/24	1,309/16	7/ 3	54/ 6	4,865/154
46	19/ 5	246/ 7	3/ 1	87/ 6㉑	145/ 4	248/15	505/33	1,081/66㉑	280/18㉑	111/ 9	184/ 5	166/ 5㉑	3,075/174㉓
47	121/ 9	32/ 1	50/ 2	90/ 6	252/14㉔	1,425/15㉑	203/24	1,018/70㉑	498/32	690/14	82/ 4	28/ 3	4,489/194㉔
48	155/ 4	336/ 7	2/ 2	125/ 4	104/ 8	130/ 9	1,002/35㉑	394/38	343/21	177/ 8	68/ 4	116/ 5	2,952/145㉑
49	32/ 4	12/ 3	102/ 2	37/ 9㉑	106/ 7	34/10㉑	67/13	164/27	287/15	118/ 5	3/ 2	35/ 3	998/102㉔

月 年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	合 計
50	15/ 1	9/ 2	88/ 7	73/ 6	116/ 5①	410/16①	417/43	1,165/44①	391/36	317/15	225/ 2	0/ 0	3,226/180③
51	4/ 2	104/ 5	314/ 7	11/ 4	297/12	390/ 8	258/12	354/23②	502/16①	153/ 7	2/ 2	121/ 9	2,510/107③
52	112/ 6①	5/ 1	130/ 1	88/ 5	282/ 6	426/15	687/55	289/14	306/23	7/ 3	128/10①	9/ 2	2,469/141②
53	28/ 4	158/ 2	61/ 3	107/ 8	24/ 6	1,408/13	130/19	402/41	200/17	684/ 5	92/ 2	89/ 5	3,383/123
54	114/16	216/ 6	74/ 4	310/ 6	141/10	189/13①	545/23	435/31	228/22	1,057/10	223/ 3	87/ 7	3,619/141①
55	313/ 8	353/ 5	7/ 2	41/ 5	226/ 9	442/15	562/22	332/26	1,134/44	170/ 9	557/ 2	234/ 8	4,371/155
56	127/ 7	370/ 7	393/ 7①	65/ 5	175/ 5	325/12	364/30	188/30	441/27	160/ 9	22/ 03	95/11	2,725/153①
57	66/ 9	4/ 2	157/ 3	56/ 5	728/11	185/ 8①	131/11	351/36	129/11	670/ 9	44/ 2	188/ 7②	2,709/114③
58	42/ 7	35/ 3	262/ 7	190/ 8	13/ 4①	135/10	445/20	240/22	347/33	300/10	103/ 1	94/ 7	2,206/132①
59	77/ 6	328/ 5	744/ 4	36/ 4	23/ 3	285/11	780/33	176/27	437/18	19/ 4	360/ 3	105/ 4	3,370/122
60	30/ 5	33/ 2	855/ 2	26/ 2	19/ 3	955/ 5	136/16	392/26	557/25	176/ 8	7/ 3	130/ 9	3,336/106
61	86/ 7	31/ 5	190/ 2	15/ 2	39/ 3	841/10	221/13	339/19	782/24	40/ 8	150/ 1	76/ 3	2,810/ 97
62	25/ 3	42/ 1	98/ 4	28/ 3	186/ 6	61/ 4	458/12	631/17	450/13	38/ 5	1/ 1	57/ 5	2,075/ 74
63	530/ 4	21/ 2	21/ 1	140/ 2	1,158/ 9	116/ 7	86/10	79/11	184/13	35/ 5	36/ 3	9/ 1	2,415/ 68
平成 元	59/ 4	9/ 1	284/ 4	287/ 3	387/ 7	64/ 4	692/11	472/22	1,600/24	74/ 7	5/ 2	25/ 3	3,958/ 92
2	90/ 3	15/ 1	173/ 4	59/ 2	97/ 2	249/10	873/13	77/18	629/22	74/ 9	0/ 0	3/ 1	2,339/ 85
3	71/ 5	0/ 0	173/ 1	25/ 1	96/ 3	329/ 7	404/15	169/ 8	583/12	60/ 5	23/ 2	4/ 1	1,937/ 60
4	101/ 3	27/ 1	0/ 0	116/ 3	175/ 3	86/ 6	214/ 9	362/11	47/ 6	127/ 6	48/ 2	40/ 3	1,343/ 53
5	146/ 7	33/ 3	31/ 1	55/ 5	502/ 5	208/ 7	62/ 5	153/10	71/10	20/ 3	58/ 4	55/ 5	1,394/ 65
6	97/ 5	15/ 2	258/ 4	107/ 4	68/ 5	493/ 5	217/13	665/21	629/11	134/ 6	27/ 4	47/ 4	2,747/ 84
7	2/ 1	61/ 3	0/ 0	38/ 3	63/ 3	330/ 5	590/15	724/27	514/10	19/ 7①	50/ 3	53/ 3	2,444/ 80①
8	61/ 6	173/ 6	139/ 2	121/ 4①	3/ 1	381/14	172/33	166/18	173/16	0/ 0	81/ 2	130/ 8	1,597/110①
9	12/ 1	537/ 7	18/ 1	46/ 3	117/ 4	159/10	209/28	257/20	181/12	241/ 6	95/ 2	120/ 9	1,992/103
10	96/10	10/ 1	45/ 3	33/ 6	297/ 6	133/12	351/19	339/23	314/19	43/ 6	68/ 5	155/ 2	1,884/112
11	211/ 4	20/ 2	66/ 3	661/ 6	395/10	134/ 9	110/10	146/19	406/18	104/ 5	46/ 4	68/ 4	2,367/ 94
12	214/14	95/ 6	3/ 2	200/ 8	404/ 8	283/ 9	195/18	880/20	57/ 4	205/12	39/ 4	128/ 5	2,703/110

(2) 最近5年間の患者数100名を超えた事件一覧

発生年月日	患者数	病因物質	責任の所在	原因食品	発生要因等	担当保健所
H8.3.18	108	不明	不明	不明	施設の検査から、食中毒起因菌は検出されず、汚染経路は不明であった。	町田
6.16	191	腸管出血性大腸菌	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	施設の検査から、食中毒起因菌は検出されず、汚染経路は不明であった。	志村
H9.2.3	462	不明	不明	生食用舂(推定)	SRSVに汚染された生舂を喫食した。	石神井
9.25	102	サルモネラ	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	加熱不十分なピザがサルモネラに汚染され、盛りつけ時に、他の食品への二次汚染が発生した。	新宿
10.20	113	カンパネラ	不明	不明	修学旅行中の食事による食中毒事件。	新宿
H10.5.14	180	不明	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	設備の清掃状況は不良で、製造能力を超えた注文を受け入れた。	秋川
5.22	101	サルモネラ	飲食店(旅館・ホテル)	卵料理	前日に割り置いた鶏卵を使用した。	中央
12.12	122	下痢原性大腸菌	飲食店(一般)	会食料理	大量調理されたピザ炒めが加熱不十分であった。	四谷
H11.1.29	197	ウェルシュ菌	飲食店(仕出し)	牛肉と玉ねぎの煮物	前日に調理し、10時間近く室温放置した。	池袋
4.7	183	下痢原性大腸菌	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	検食の一部から下痢原性大腸菌が検出されたが、食器の洗浄方法等、他の要因も考えられた。	足立
4.22	342	下痢原性大腸菌	集団給食(要許可)	事業所の給食	未殺菌の井戸水を使用していた。	八王子
5.28	215	小型球形ウイルス	菓子製造業	ケーキ	参考食品のケーキからSRSVが検出され、当日製造されたケーキも同様の汚染を受けたものと推定された。	本所
9.8	117	下痢原性大腸菌	飲食店(一般)	事業所の給食	洗浄設備が不十分な青果店で製造された漬物が原因食品として疑われた。	みなと
H12.5.20	311	小型球形ウイルス	飲食店(弁当)	調理パン	従業員2名のふん便からSRSVが検出され、手指を介しての汚染が考えられた。	池袋
6.13	102	腸炎ビブリオ	飲食店(そば)	わかめ及びかまぼこ	冷凍ピザを解凍時のドリップ水がそば類の具材を汚染した。	千代田
8.29	754	下痢原性大腸菌	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	施設の清掃、消毒が不良な上、下痢を呈した従業員が調理従事していた。	長崎
10.18	127	化学物質(ヒスタミン)	集団給食(要許可)	ワシの蒲焼	すでにヒスタミンの産生されたワシの開きを使用した。	日本橋
12.20	101	ウェルシュ菌	飲食店(一般)	蒸鶏及び中国麩	長時間調味液に漬け込んだ料理を加熱せずに提供した。	多摩立川

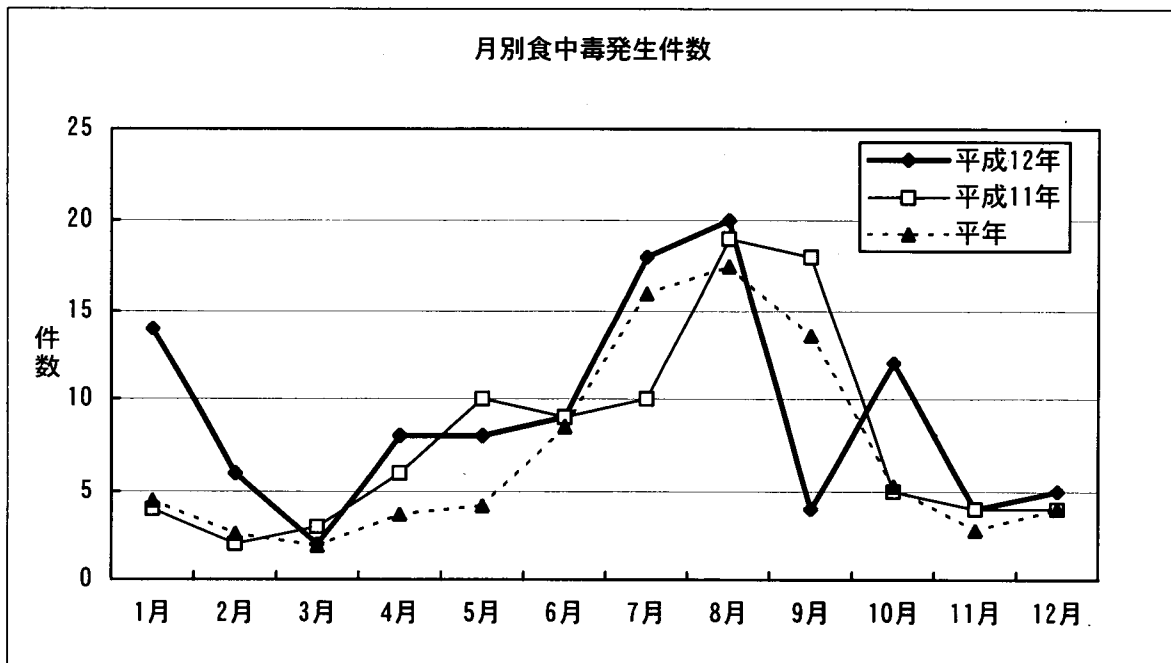
(3) 平成12年、平成11年、平年の食中毒月別比較

区分 月 年	発生件数			患者数		
	平成12年	平成11年	平年	平成12年	平成11年	平年
累 計	110	94	84.6	2,703	2,367	2,004
1月	14	4	4.5	214	211	89
2月	6	2	2.6	95	20	89
3月	2	3	1.9	3	66	90
4月	8	6	3.7	200	661	126
5月	8	10	4.2	404	395	181
6月	9	9	8.5	283	134	250
7月	18	10	16.0	195	110	320
8月	20	19	17.5	880	146	305
9月	4	18	13.6	57	406	355
10月	12	5	5.3	205	104	82
11月	4	4	2.8	39	46	50
12月	5	4	4.0	128	68	68

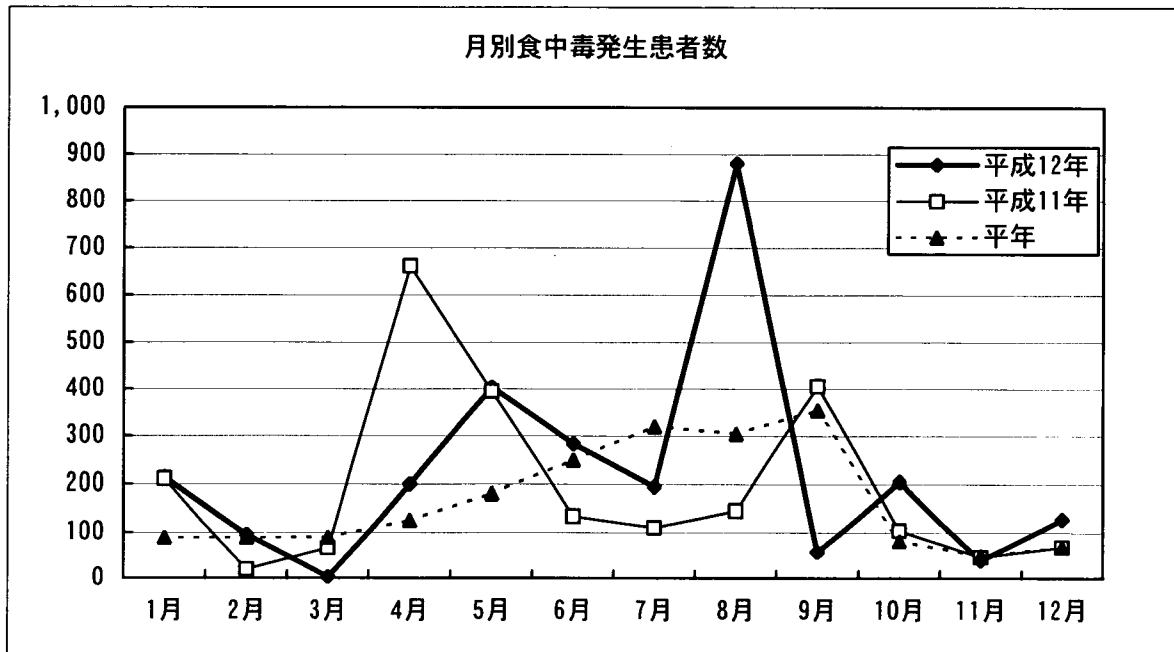
注1 平年とは最近10年間（平成2年から平成11年まで）の平均値

注2 平年の数値は末尾を四捨五入しているため、累計と1月から12月までの合計値は一致しないことがある。

ア 月別食中毒発生件数グラフ



イ 月別食中毒患者数グラフ



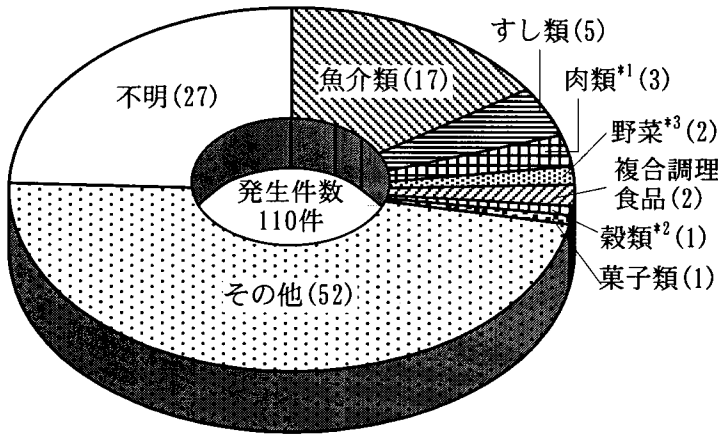
#### (4) 原因食品別食中毒発生状況

発生状況 原因食品		件数	患者数	死者数	構成比 (%)		備 考
					件数	患者数	
合 計		110	2,703	1	100.0	100.0	
魚介類	貝 類	12	158	0	10.9	5.8	生力キ(7)、生力キの酢の物(2)、バカ貝(1)、バカ貝(舌切り)の刺身及びホタテ貝(貝柱)の刺身(1)、バカ貝の酢味噌和え(1)
	ふ ぐ	2	3	0	1.8	0.1	フグの肝臓の刺身(1)、フグ雑炊及びフグの刺身(1)
	そ の 他	3	144	0	2.7	5.3	イカの醤油漬(1)、イワシの蒲焼(1)、鮭のそぼろ(1)
肉類及びその加工品		3	58	0	2.7	2.1	鶏肉の刺身(1)、鶏肉のたたき(1)、焼豚(1)
穀類及びその加工品		1	4	0	0.9	0.1	にぎりめし(1)
その野菜類及び加工品	きのこ類	1	6	0	0.9	0.2	ツキヨタケ(1)
	そ の 他	1	16	0	0.9	0.6	カボチャの煮物(1)
菓 子 類		1	2	0	0.9	0.1	桜もち(1)
複 合 調 理 食 品		2	11	0	1.8	0.4	もつ煮(1)、やきそば(1)
す し 類		5	88	0	4.5	3.3	にぎりずし及びちらしずし(2)、ちらしずし(1)、にぎりずし(1)、ネギトロ及びにぎりずし(1)
そ の 他		52	2,159	1	47.3	79.9	会食料理(22)、飲食店の食事(7)、仕出し弁当(4)、家庭の食事(3)、仕出し料理(3)、弁当(2)、ホームパーティーの食事(1)、旅行中の食事(1)、調理パン(1)、学生食堂の食事(1)、病院内食堂の食事(1)、学生寮の給食(1)、社員食堂の給食(1)、病院の給食(1)、老人ホームの給食(1)、わかめ及びかまぼこ(1)、蒸鶏及び中国麩(1)
不 明		27	54	0	24.5	2.0	—————

注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

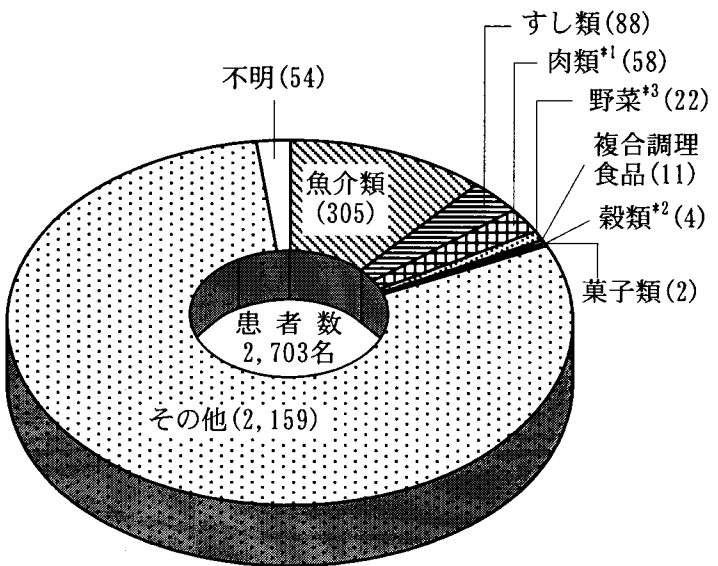


ア 原因食品別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比
魚介類	17	(15.5)
すし類	5	(4.5)
肉類及びその加工品(肉類 <sup>*1</sup> )	3	(2.7)
野菜類及びその加工品(野菜 <sup>*3</sup> )	2	(1.8)
複合調理食品	2	(1.8)
穀類及びその加工品(穀類 <sup>*2</sup> )	1	(0.9)
菓子類	1	(0.9)
その他	52	(47.3)
不明	27	(24.5)

イ 原因食品別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比
魚介類	305	(11.3)
すし類	88	(3.3)
肉類及びその加工品(肉類 <sup>*1</sup> )	58	(2.1)
野菜類及びその加工品(野菜 <sup>*3</sup> )	22	(0.8)
複合調理食品	11	(0.4)
穀類及びその加工品(穀類 <sup>*2</sup> )	4	(0.1)
菓子類	2	(0.1)
その他	2,159	(79.9)
不明	54	(2.0)

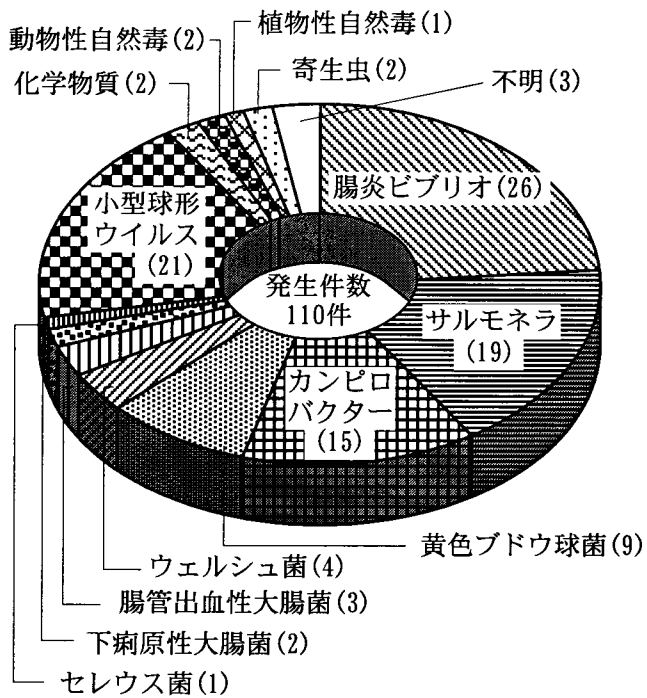
注) 構成比は四捨五入しているため合計が100.0%にならない場合がある。  
また、グラフ上1%以下については実際の割合と異なる。

(5) 病因物質別食中毒発生状況

発生状況 病因物質		件数	患者数	死者数	構成比 (%)		備 考
					件数	患者数	
合 計		110	2,703	1	100.0	100.0	
細 菌	腸炎ビブリオ	26	316	0	23.6	11.7	会食料理(4)、仕出し料理(2)、にぎりずし及びちらしずし(2)、イカの醤油漬(1)、にぎりずし(1)、バカ貝(1)、バカ貝(舌切り)の刺身及びホタテ貝(貝柱)の刺身(1)、バカ貝の酢味噌和え(1)、わかめ及びかまぼこ(1)、飲食店の食事(1)、仕出し弁当(1)、病院内食堂の食事(1)、不明(9)
	サルモネラ	19	254	0	17.3	9.4	家庭の食事(3)、飲食店の食事(2)、会食料理(2)、ちらしずし(1)、学生食堂の食事(1)、病院の給食(1)、弁当(1)、不明(8)
	カンピロバクター	15	153	0	13.6	5.7	会食料理(6)、ホームパーティーの食事(1)、鶏肉のたたき(1)、鶏肉の刺身(1)、旅行中の食事(1)、不明(5)
	黄色ブドウ球菌	9	162	1	8.2	6.0	仕出し弁当(1)、仕出し料理(1)、弁当(1)、カボチャの煮物(1)、にぎりめし(1)、桜もち(1)、鮭のそぼろ(1)、社員食堂の給食(1)、焼豚(1)
	ウェルシュ菌	4	195	0	3.6	7.2	もつ煮(1)、蒸鶏及び中国麩(1)、仕出し弁当(1)、老人ホームの給食(1)
	腸管出血性大腸菌	3	6	0	2.7	0.2	飲食店の食事(2)、不明(1)
	下痢原性大腸菌	2	755	0	1.8	27.9	仕出し弁当(1)、不明(1)
	セレウス菌	1	3	0	0.9	0.1	飲食店の食事(1)
小型球形ウイルス		21	651	0	19.1	24.1	会食料理(9)、生カキ(7)、生カキの酢の物(2)、ネギトロ及びにぎりずし(1)、調理パン(1)、不明(1)
化 学 物 質		2	134	0	1.8	5.0	イワシの蒲焼(1)、やきそば(1)
自然毒	動物性自然毒	2	3	0	1.8	0.1	フグの肝臓の刺身(1)、フグ雑炊及びフグの刺身(1)、
	植物性自然毒	1	6	0	0.9	0.2	ツキヨタケ(1)
奇 生 虫		2	2	0	1.8	0.1	不明(2)
不 明		3	63	0	2.7	2.3	飲食店の食事(1)、会食料理(1)、学生寮の給食(1)

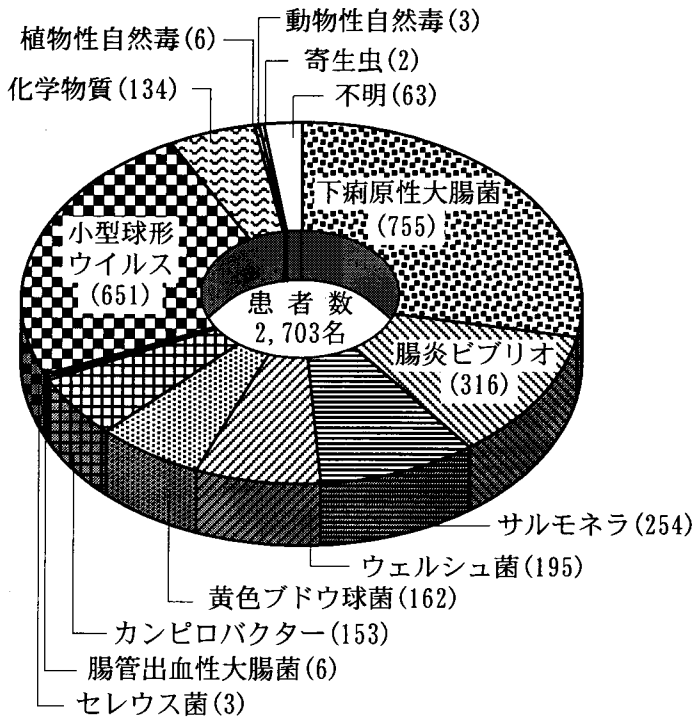
注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

### ア 病因物質別食中毒発生件数グラフ



合 計	件 数	構成比
腸炎ビブリオ	26	( 23.6 )
サルモネラ	19	( 17.3 )
カンピロバクター	15	( 13.6 )
黄色ブドウ球菌	9	( 8.2 )
ウェルシュ菌	4	( 3.6 )
腸管出血性大腸菌	3	( 2.7 )
下痢原性大腸菌	2	( 1.8 )
セレウス菌	1	( 0.9 )
小型球形ウイルス	21	( 19.1 )
化学物質	2	( 1.8 )
動物性自然毒	2	( 1.8 )
植物性自然毒	1	( 0.9 )
寄生虫	2	( 1.8 )
不 明	3	( 2.7 )

### イ 病因物質別食中毒患者数グラフ



合 計	患者数	構成比
下痢原性大腸菌	755	( 27.9 )
腸炎ビブリオ	316	( 11.7 )
サルモネラ	254	( 9.4 )
ウェルシュ菌	195	( 7.2 )
黄色ブドウ球菌	162	( 6.0 )
カンピロバクター	153	( 5.7 )
腸管出血性大腸菌	6	( 0.2 )
セレウス菌	3	( 0.1 )
小型球形ウイルス	651	( 24.1 )
化学物質	134	( 5.0 )
植物性自然毒	6	( 0.2 )
動物性自然毒	3	( 0.1 )
寄生虫	2	( 0.1 )
不 明	63	( 2.3 )

注) 構成比は四捨五入しているため合計が100.0%にならない場合がある。  
また、グラフ上1%以下については実際の割合と異なる。

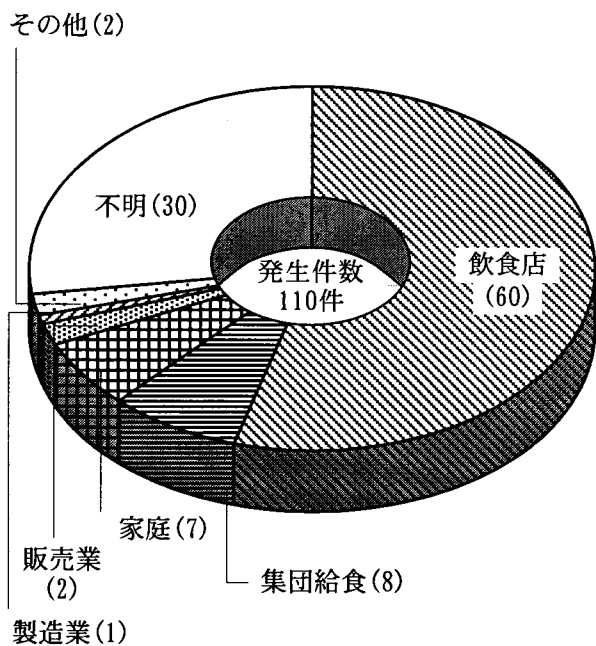
(6) 責任の所在別食中毒発生状況

発生状況 責任の所在		件数	患者数	死者数	構成比(%)		備考
					件数	患者	
合計		110	2,703	1	100.0	100.0	
飲食店	小計	60	2,184	1	54.5	80.8	
	一般	37	534	0	33.6	19.8	会食料理(17)、飲食店の食事(6)、生カキ(5)、仕出し弁当(1)、ネギトロ及びにぎりずし(1)、にぎりめし(1)、もつ煮(1)、鶏肉のたたき(1)、鶏肉の刺身(1)、焼豚(1)、生カキの酢の物(1)、蒸鶏及び中国麩(1)
	すし	6	74	0	5.5	2.7	会食料理(2)、にぎりずし及びちらしずし(2)、飲食店の食事(1)、にぎりずし(1)
	仕出し	5	900	0	4.5	33.3	仕出し弁当(3)、仕出し料理(2)
	弁当	4	352	0	3.6	13.0	ちらしずし(1)、やきそば(1)、調理パン(1)、弁当(1)
	旅館・ホテル*	3	80	0	2.7	3.0	会食料理(1)、生カキ(1)、生カキの酢の物(1)、
	そば	2	126	0	1.8	4.7	生カキ(1)、わかめ及びかまぼこ(1)
	屋形船	2	34	0	1.8	1.3	会食料理(2)
	そうざい	1	84	1	0.9	3.1	仕出し料理(1)
	小計	8	357	0	7.3	13.2	
集団給食	要許可	5	270	0	4.5	10.0	イワシの蒲焼(1)、学生食堂の食事(1)、学生寮の給食(1)、病院内食堂の食事(1)、老人ホームの給食(1)
	学生寮	1	16	0	0.9	0.6	カボチャの煮物(1)
	事業所	1	18	0	0.9	0.7	社員食堂の給食(1)
	病院	1	53	0	0.9	2.0	病院の給食(1)
	製造業 (菓子製造業)	1	2	0	0.9	0.1	桜もち(1)
販売業 (魚介類販売業)	2	16	0	1.8	0.6	バカ貝(舌切り)の刺身及びホタテ貝(貝柱)の刺身(1)、バカ貝(1)	
家庭	7	37	0	6.4	1.4	家庭の食事(3)、ツキヨタケ(1)、フグ雑炊及びフグの刺身(1)、ホームパーティーの食事(1)、弁当(1)	
その他	2	4	0	1.8	0.1	フグの肝臓の刺身(1)、鮭のそぼろ(1)	
不明	30	103	0	27.3	3.8	不明(27)、イカの醤油漬(1)、バカ貝の酢味噌和え(1)、旅行中の食事(1)	

注1 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

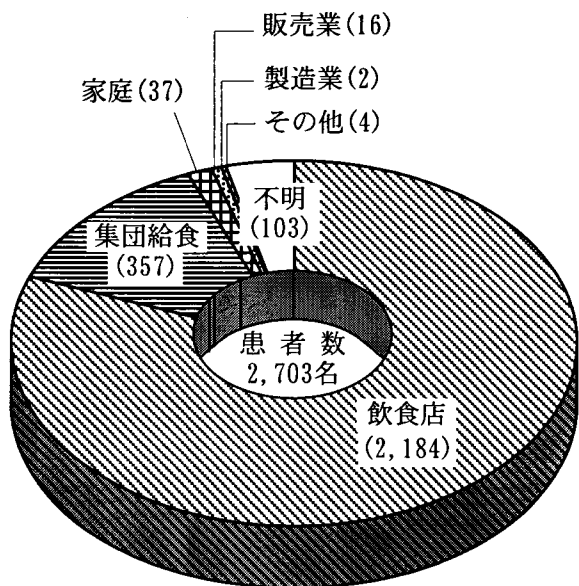
注2 飲食店(旅館・ホテル)\* このうち1件は同一施設内に菓子製造業及びアイスクリーム類製造業を有していたが、原因食品となった会食料理を主として製造していた「飲食店(旅館・ホテル)」に計上した。

### ア 責任の所在別食中毒発生件数グラフ



責任の所在	件数	構成比
合計	110	(100.0%)
飲食店	60	(54.5)
集団給食	8	(7.3)
家庭	7	(6.4)
販売業	2	(1.8)
製造業	1	(0.9)
その他	2	(1.8)
不明	30	(27.3)

### イ 責任の所在別食中毒患者数グラフ



責任の所在	患者数	構成比
合計	2,703	(100.0%)
飲食店	2,184	(80.8)
集団給食	357	(13.2)
家庭	37	(1.4)
販売業	16	(0.6)
製造業	2	(0.1)
その他	4	(0.1)
不明	103	(3.8)

注) 構成比は四捨五入しているため合計が100.0%にならない場合がある。  
また、グラフ上1%以下については実際の割合と異なる。

(7) 責任の所在別、月別、病因物質別食中毒発生状況

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
飲食店	一般	SRSV 7(116) Camp 1(21) 不明 1(23)	SRSV 2(19)		SRSV 2(52) Camp 1(5)	不明 1(7)	Camp 2(53) Sal 1(28) C. p 1(4) VTEC 1(2)	Sal 1(7) V. p 1(5) VTEC 1(1)	Sta 2(7) Sal 1(15) V. p 1(9)		Camp 3(13) V. p 1(9) Sal 1(8)
	すし					SRSV 1(6)		V. p 3(43)	V. p 2(25)		
	仕出し				Sta 1(21)	C. p 1(73)		V. p 1(32)	E. c 1(754) V. p 1(20)		
	弁当				Sal 1(22) Sta 1(12)	SRSV 1(311)		化 1(7)			
	旅館・ホテル	SRSV 1(19)	SRSV 1(29)								
	そば		SRSV 1(24)					V. p 1(102)			
	屋形船		SRSV 1(21)					V. p 1(13)			
そうざい				Sta 1(84)							
集団給食	要許可	C. p 1(17)					Sal 1(87)	不明 1(33)	V. p 1(6)		化 1(127)
	学生寮							Sta 1(16)			
	事業所								Sta 1(18)		
	病院									Sal 1(53)	
製造業					Sta 1(2)						
販売業							V. p 1(11)	V. p 1(5)			
家庭	Camp 1(14)						Sal 1(4)	Sal 1(3)	Sal 1(2)		Sal 1(7) 植 1(6)
その他		動 1(2)								Sta 1(2)	
不明	V. p 1(2) SRSV 1(2)		Camp 1(2) E. c 1(1)	Camp 1(4)	VTEC 1(3) Camp 1(1) Sal 1(1)	Sal 1(3)	V. p 4(23) Camp 1(1)	V. p 4(9) Sal 3(9) Camp 1(1)	V. p 2(2)		寄 2(2) Camp 1(32) Sal 1(1)
合計	14(214)	6(95)	2(3)	8(200)	8(404)	9(283)	18(195)	20(880)	4(57)	12(205)	
細菌	腸炎ビブリオ	1(2)					1(102)	11(127)	10(74)	2(2)	1(9)
	サルモネラ				1(22)	1(1)	4(122)	2(10)	5(26)	1(53)	3(16)
	カンピロバクター	2(35)		1(2)	2(9)	1(1)	2(53)	1(1)	1(1)		4(45)
	黄色ブドウ球菌				3(117)	1(2)		1(16)	3(25)	1(2)	
	ウェルシュ菌	1(17)				1(73)	1(4)				
	腸管出血性大腸菌					1(3)	1(2)	1(1)			
	下痢原性大腸菌			1(1)					1(754)		
	セレウス菌										
小型球形ウイルス	9(137)	5(93)		2(52)	2(317)						
化学物質							1(7)			1(127)	
自然毒	動物性		1(2)								
	植物性										1(6)
寄生虫											2(2)
不明	1(23)					1(7)		1(33)			

11月	12月	合計	V.p	Sal	Camp	Sta	C.p	VTEC	E.c	B.c	SRSV	化	動	植	寄	不明
B.c 1(3)	SRSV 2(20) C.p 1(101) Camp 1(6)	37(534)	3 (23)	4 (58)	8 (98)	2 (7)	2 (105)	2 (3)		1 (3)	13 (207)					2 (30)
		6(74)	5 (68)								1 (6)					
		5(900)	2 (52)			1 (21)	1 (73)		1 (754)							
		4(352)		1 (22)		1 (12)					1 (311)	1 (7)				
SRSV 1(32)		3(80)									3 (80)					
		2(126)	1 (102)								1 (24)					
		2(34)	1 (13)								1 (21)					
		1(84)				1 (84)										
		5(270)	1 (6)	1 (87)			1 (17)					1 (127)				1 (33)
		1(16)				1 (16)										
		1(18)				1 (18)										
		1(53)		1 (53)												
		1(2)				1 (2)										
		2(16)	2 (16)													
	動 1(1)	7(37)		4 (16)	1 (14)								1 (1)	1 (6)		
		2(4)				1 (2)							1 (2)			
Sal 2(4)		30(103)	11 (36)	8 (18)	6 (41)			1 (3)	1 (1)		1 (2)					2 (2)
4(39)	5(128)	110(2,703)	26 (316)	19 (254)	15 (153)	9 (162)	4 (195)	3 (6)	2 (755)	1 (3)	21 (651)	2 (134)	2 (3)	1 (6)	2 (2)	3 (63)

数字の見方：件数（患者数）

		26(316)
2(4)		19(254)
	1(6)	15(153)
		9(162)
	1(101)	4(195)
		3(6)
		2(755)
1(3)		1(3)
1(32)	2(20)	21(651)
		2(134)
	1(1)	2(3)
		1(6)
		2(2)
		3(63)

(8) サルモネラ関係

ア サルモネラ食中毒における血清型分類 (最近10年間)

血清型	年次	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	合計
	件数 (患者数)	22 (739)	11 (193)	17 (149)	22 (765)	22 (1,014)	23 (250)①	26 (561)	21 (175)	27 (317)	19 (254)	210 (4,417)①
O4	Typhimurium	3 (124)	2 (5)	3 (10)	3 (89)	3 (127)	2 (5)	2 (14)	3 (11)	4 (17)		25 (402)
	Heidelberg	1 (2)										1 (2)
	Agona								2 (2)			2 (2)
	不明	1 (1)										1 (1)
O4+O7	Typhimurium Thompson				1 (77)							1 (77)
O7	Montevideo	1 (89)	3 (139)	1 (1)							1 (3)	6 (232)
	Infantis			1 (12)	1 (272)		1 (1)	1 (2)	1 (5)	2 (18)		7 (310)
	Thompson	1 (7)		1 (1)			1 (4)	1 (7)				4 (19)
	Braenderup					1 (45)						1 (45)
	Bareilly			2 (37)								2 (37)
	Virchow			1 (28)			1 (1)	2 (17)			2 (58)	6 (104)
	Oranienburg									1 (1)		1 (1)
	Thompson Potsdam	1 (43)										1 (43)
O7+ O35+ O1, 3, 19	Thompson Anecho Senftenberg			1 (4)								1 (4)
O8	Newport					1 (5)						1 (5)
	Litchfield									1 (11)		1 (11)
	Hadar	3 (19)						1 (102)				4 (121)
	Corvallis							2 (113)				2 (113)
O9	Enteritidis	10 (453)	6 (49)	7 (56)	17 (327)	16 (816)	18 (239)①	17 (306)	14 (141)	19 (270)	14 (181)	138 (2,838)①
	Dublin					1 (21)						1 (21)
	不明										2 (12)	2 (12)
O1, 3, 19	Senftenberg							1 (16)			1 (16)	
O39	Champaign	1 (1)										1 (1)

注) ○内の数字は死者数 (再掲)



イ サルモネラによる都内食中毒事件一覧表

通し 番号	事件 番号	発生日	患者 数	喫食 者数	原因食品	原因施設	菌 型	
							O群	血清型
1	25	4月14日	22	不明	ちらしずし	飲食店（弁当）	O9	Enteritidis
2	32	5月2日	1	不明	不明	不明	O9	Enteritidis
3	40	6月17日	87	602	学生食堂の食事	集団給食（要許可）	O9	Enteritidis
4	44	6月24日	3	不明	不明	不明	O9	Enteritidis
5	46	6月27日	4	8	家庭の食事	家庭	O9	不明
6	47	6月29日	28	37	会食料理	飲食店（一般）	O9	Enteritidis
7	56	7月9日	7	19	会食料理	飲食店（一般）	O9	Enteritidis
8	58	7月18日	3	3	家庭の食事	家庭	O9	Enteritidis
9	74	8月14日	3	不明	不明	不明	O7	Montevideo
10	75	8月16日	5	不明	不明	不明	O7	Virchow
11	77	8月21日	15	43	飲食店の食事	飲食店（一般）	O9	Enteritidis
12	81	8月28日	2	5	家庭の食事	家庭	O9	Enteritidis
13	85	8月31日	1	不明	不明	不明	O9	Enteritidis
14	88	9月14日	53	476	病院の給食	集団給食（病院）	O7	Virchow
15	91	10月8日	7	8	弁当	家庭	O9	Enteritidis
16	94	10月12日	8	10	飲食店の食事	飲食店（一般）	O9	不明
17	97	10月17日	1	不明	不明	不明	O9	Enteritidis
18	102	11月4日	3	不明	不明	不明	O9	Enteritidis
19	104	11月8日	1	不明	不明	不明	O9	Enteritidis

## ウ サルモネラによる関連事件一覧表

通し 番号	事件 番号	発生日	患者数	食 品 ※1	施 設 ※2	菌 型	
						○群	血清型
1	B 20	4月18日	1	飲食店の食事	飲食店(すし)	○9	Enteritidis
2	B 26	5月4日	98	会食料理	飲食店(旅館・ホテル)	○4	Typhimurium
3	A 19	5月13日	7	旅館の食事	飲食店(旅館・ホテル)	○4	Typhimurium
4	A 20	5月14日	6	ティラミス	飲食店(一般)	○9	Enteritidis
5	A 22	6月3日	15	弁当及び会食料理	飲食店(弁当)	○9	Enteritidis
6	A 27	6月18日	24	会食料理	飲食店(旅館・ホテル)	○9	Enteritidis
7	B 48	7月13日	1	生卵	家庭		不明
8	A 33	7月17日	153	旅館の食事	飲食店(旅館・ホテル)	○4	Typhimurium
9	B 55	7月31日	2	ウナギの蒲焼	飲食店(一般)		不明
10	B 60	8月6日	26	トンカツの卵とじ	集団給食(事業所)	○9	Enteritidis
11	A 55	8月16日	114	仕出し料理	飲食店(一般)	○9	Enteritidis
12	A 56	8月19日	102	にぎりずし及び弁当	飲食店(すし)	○9	Enteritidis
13	A 59	8月23日	9	飲食店の食事	飲食店(一般)	○9	Enteritidis
14	B 81	8月23日	1	不明	不明		不明
15	B 91	9月3日	18	会食料理	飲食店(すし)	○9	不明
16	A 68	9月12日	49	旅館の食事	飲食店(旅館・ホテル)	○9	Enteritidis
17	B 104	9月22日	115	仕出し弁当	飲食店(すし)	○9	Enteritidis
18	B 114	10月6日	17	会食料理	飲食店(一般)	○9	Enteritidis
19	A 72	10月7日	52	会食料理	飲食店(一般)	○9	Enteritidis
20	A 74	10月13日	51	旅行中の食事	不明(国外)		不明
21	B 119	10月14日	27	弁当	飲食店(弁当)		不明
22	B 120	10月14日	10	会食料理	飲食店(一般)	○9	Enteritidis
23	A 77	10月26日	25	旅館の食事	飲食店(旅館・ホテル)	○9	不明
24	B 130	11月23日	1	不明	飲食店(一般)		不明

※1 食中毒の場合は原因食品、有症苦情の場合は主な喫食食品

※2 食中毒の場合は原因施設、有症苦情の場合は疑われた施設

エ 発症者ふん便からサルモネラが検出された苦情一覧表

通し 番号	事件 番号	発生日	発症 者数	主な喫食食品	菌 型	
					○群	血清型
1	17	1月12日	1	不明	○9	Enteritidis
2	104	3月7日	1	カレーライス (生卵かけ)	○9	Enteritidis
3	140	4月12日	1	不明	○4	Typhimurium
4	165	4月29日	2	サンドイッチ	○4	Derby
5	169	5月5日	1	不明	○9	Enteritidis
6	173	5月7日	3	焼鳥	○9	Enteritidis
7	183	5月15日	2	にぎりずし	○9	Enteritidis
8	184	5月16日	1	不明	○4	Typhimurium
9	194	5月21日	1	不明	○9	Enteritidis
10	198	5月27日	2	ウナギの蒲焼、 刺身	○7	Infantis
11	202	5月30日	3	スパゲティー	○9	Enteritidis
12	215	6月7日	1	不明	○9	Enteritidis
13	226	6月16日	9	中華料理	○9	Enteritidis
14	234	6月26日	1	不明	○8	Pakistan
15	237	6月26日	2	不明	○9	Enteritidis
16	250	7月1日	2	飲食店の食事	○7	Thompson
17	251	7月1日	4	ゆで卵	○9	Enteritidis
18	264	7月4日	1	不明	○9	Enteritidis
19	280	7月9日	1	不明	○4	Typhimurium
20	312	7月17日	1	スッポン料理	○4+ ○7	Typhimurium、 Thompson
21	314	7月19日	3	会食料理	○9	Enteritidis
22	329	7月25日	1	不明	○9	Enteritidis
23	348	8月3日	1	不明	○4	Stanley
24	365	8月6日	1	不明	○3, 10	London
25	368	8月7日	1	にぎりずし	○8	Litchifield
26	369	8月7日	2	不明	○4	Saintpaul
27	379	8月12日	1	レバー刺身	○4	Typhimurium

通し 番号	事件 番号	発生日	発症 者数	主な喫食食品	菌 型	
					O群	血清型
28	380	8月12日	2	酢漬けイカ	O7	Thompson
29	385	8月14日	1	不明	O4	Saintpaul
30	398	8月17日	1	不明	O4	Agona
31	420	8月24日	1	飲食店の食事	O9	Enteritidis
32	429	8月25日	1	飲食店の食事	O9	Enteritidis
33	447	9月1日	1	不明	O7	Oranienburg
34	448	9月1日	1	不明	O7	Infantis
35	468	9月14日	1	すきやき	O9	Enteritidis
36	492	9月26日	1	不明	O7	Braenderup
37	518	10月16日	1	不明	O8	Corvallis
38	519	10月16日	2	不明	O4	Sandiego
39	521	10月17日	1	不明	O9	Enteritidis
40	523	10月18日	1	不明	O9	Enteritidis
41	539	10月25日	1	不明	O9	Enteritidis
42	546	11月1日	1	鶏肉料理	O7	Infantis
43	554	11月7日	1	不明	O4	Typhimurium
44	589	12月1日	2	不明	O9	Enteritidis
45	609	12月11日	11	ユッケ	O9	Enteritidis

注 1名から検出の事例も計上している。

(9) 月別、食品別食中毒発生状況

食品名	月 件数 (患者数)	1月	2月	3月	4月	5月	6月
		14	6	2	8	8	9
		214	95	3	200	404	283
魚介類 加工品及び 生	カキ	SRSV 4(49) SRSV 1(19)	SRSV 1(12)				
	酢の物		SRSV 1(24) SRSV 1(7) SRSV 1(29)				
	貝						
	バカ貝(舌切り)の刺身及び ホタテ貝(貝柱)の刺身						
	バカ貝の酢味噌和え						
	フグの肝臓の刺身		動 1(2)				
	フグ雑炊及びフグの刺身						
	イカの醤油漬						
	イワシの蒲焼						
	鮭のそぼろ						
	肉類 <sup>1)</sup>	鶏肉の刺身					
鶏肉のたたき							
穀類 <sup>2)</sup>	焼						
	にぎりめし						
野菜 <sup>3)</sup>	ツキヨタケ						
	カボチャの煮物						
菓子類	桜もち					Sta 1(2)	
複合 <sup>4)</sup>	もつ煮						C.p 1(4)
	やきそば						
すし類	にぎりずし及びちらしずし						
	ちらしずし				Sal 1(22)		
	にぎりずし						
	ネギトロ及びにぎりずし	SRSV 1(14)					
その他	会食料理	SRSV 2(53) 不明 1(23) Camp 1(21)	SRSV 1(21)		SRSV 2(52) Camp 1(5)		Sal 1(28) Camp 1(6)
	飲食店の食事					SRSV 1(6)	
	仕出し弁当					不明 1(7)	VTEC 1(2)
	家庭の食事				Sta 1(21)	C.p 1(73)	
	仕出し料理						Sal 1(4)
	弁当				Sta 1(84)		
	ホームパーティーの食事	Camp 1(14)					
	旅行中の食事						
	わかめ及びかまぼこ						V.p 1(102)
	蒸鶏及び中国麩						
	調理パン					SRSV 1(311)	
	学生食堂の食事						Sal 1(87)
	病院内食堂の食事						
	学生寮の給食						
	社員食堂の給食						
病院の給食							
老人ホームの給食	C.p 1(17)						
不明	SRSV 1(2) V.p 1(2)			Camp 1(2) E.c 1(1)	Camp 1(4)	VTEC 1(3) Sal 1(1) Camp 1(1)	Sal 1(3)

1) 肉類及びその加工品

2) 穀類及びその加工品

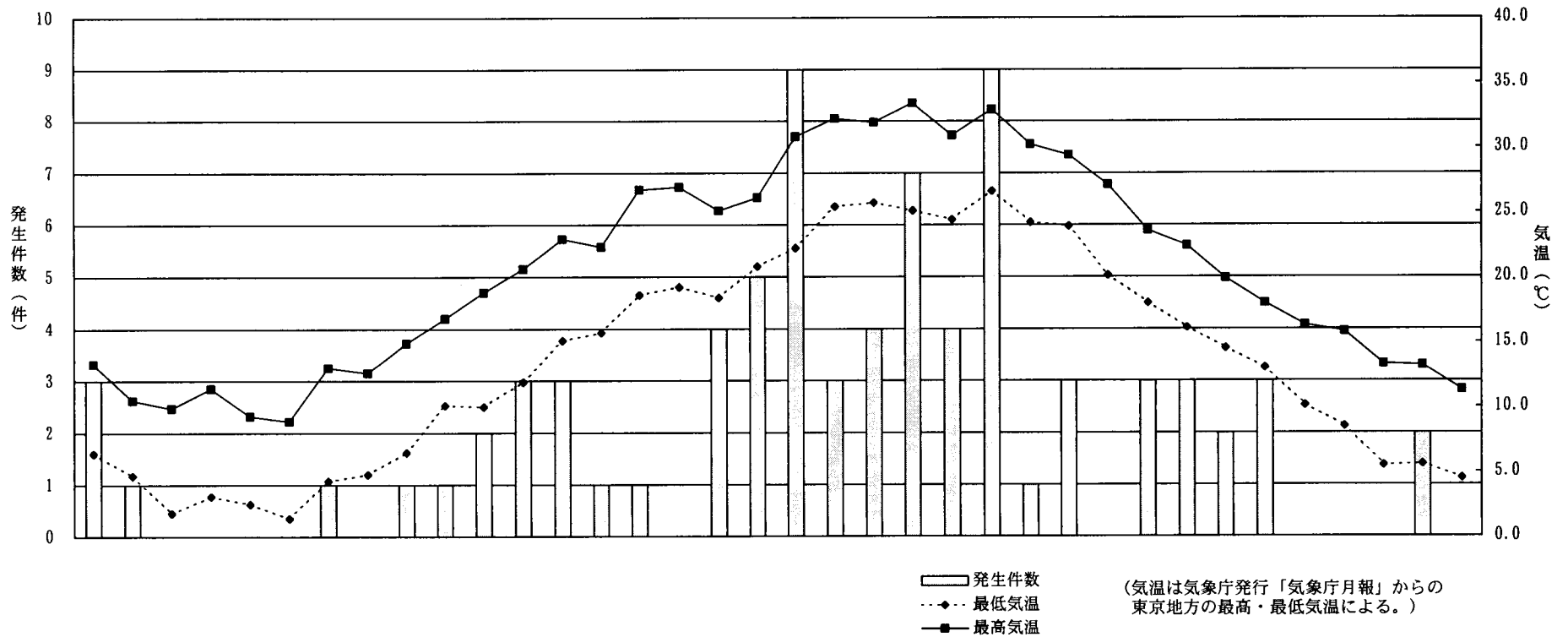
3) 野菜類及びその加工品

4) 複合調理食品

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計	施設別
18	20	4	12	4	5	110	
195	880	57	205	39	128	2,703	
						5(61)	飲食店(一般)
						1(19)	飲食店(旅館・ホテル)
						1(24)	飲食店(そば)
						1(7)	飲食店(一般)
						1(29)	飲食店(旅館・ホテル)
	V.p 1(5)					1(5)	魚介類販売業
V.p 1(11)						1(11)	魚介類販売業
V.p 1(2)						1(2)	不明
						1(2)	その他
					動 1(1)	1(1)	家庭
V.p 1(15)						1(15)	不明
			化 1(127)			1(127)	集団給食(要許可)
		Sta 1(2)				1(2)	その他
						1(47)	飲食店(一般)
			Camp 1(8)			1(8)	飲食店(一般)
	Sta 1(3)					1(3)	飲食店(一般)
	Sta 1(4)					1(4)	飲食店(一般)
			化 1(6)			1(6)	家庭
Sta 1(16)						1(16)	集団給食(学生寮)
						1(2)	菓子製造業
						1(4)	飲食店(一般)
化 1(7)						1(7)	飲食店(弁当)
V.p 1(32)	V.p 1(14)					2(46)	飲食店(すし)
						1(22)	飲食店(弁当)
V.p 1(6)						1(6)	飲食店(すし)
						1(14)	飲食店(一般)
Sal 1(7)	V.p 1(9)		Camp 2(5)		SRSV 2(20) Camp 1(6)	17(240)	飲食店(一般)
V.p 1(13)						2(34)	飲食店(屋形船)
V.p 1(5)						2(11)	飲食店(すし)
				SRSV 1(32)		1(32)	飲食店(旅館・ホテル)
VTEC 1(1)	Sal 1(15)		Sal 1(8)	B.c 1(3)		6(36)	飲食店(一般)
	V.p 1(11)					1(11)	飲食店(すし)
	E.c 1(754)					3(848)	飲食店(仕出し)
			V.p 1(9)			1(9)	飲食店(一般)
Sal 1(3)	Sal 1(2)					3(9)	家庭
						1(84)	飲食店(そうざい)
V.p 1(32)	V.p 1(20)					2(52)	飲食店(仕出し)
						1(12)	飲食店(弁当)
			Sal 1(7)			1(7)	家庭
						1(14)	家庭
			Camp 1(32)			1(32)	不明
						1(102)	飲食店(そば)
					C.p 1(101)	1(101)	飲食店(一般)
						1(311)	飲食店(弁当)
						1(87)	集団給食(要許可)
	V.p 1(6)					1(6)	集団給食(要許可)
不明 1(33)						1(33)	集団給食(要許可)
	Sta 1(18)					1(18)	集団給食(事業所)
		Sal 1(53)				1(53)	集団給食(病院)
						1(17)	集団給食(要許可)
V.p 2(6) Camp 1(1)	V.p 4(9) Sal 3(9) Camp 1(1)	V.p 2(2)	寄 2(2) Sal 1(1)	Sal 2(4)		27(54)	不明

(10) 気象と細菌性食中毒発生状況

月	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬			
最高気温	13.3	10.5	9.9	11.4	9.3	8.9	13.0	12.6	14.9	16.8	18.8	20.6	22.9	22.3	26.7	26.9	25.1	26.1	30.8	32.2	31.9	33.4	30.9	32.9	30.2	29.4	27.1	23.6	22.4	19.9	18.0	16.3	15.8	13.3	13.2	11.3
最低気温	6.4	4.7	1.8	3.1	2.5	1.4	4.3	4.8	6.5	10.1	10.0	11.9	15.1	15.7	18.6	19.2	18.4	20.8	22.2	25.4	25.7	25.1	24.4	26.6	24.2	23.9	20.1	18.0	16.1	14.5	13.0	10.1	8.5	5.5	5.6	4.5
発生件数	3	1	0	0	0	0	1	0	1	1	2	3	3	1	1	0	4	5	9	3	4	7	4	9	1	3	0	3	3	2	3	0	0	0	2	0



## (11) 食中毒事件等一覽



ア 食中毒事件一覧表

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
1	1月1日	家庭	ホーム・テイ-の食 事	焼鳥、刺身、ロ ルキャベツほか	カンピロバクテ リア	jejuni	14	21	小岩
2	1月4日	不明	不明	—	腸炎ビブリオ	O3:K6	2	不明	板橋区
3	1月9日	集団給食 (要許可)	老人ホームの給食	おでん、煮物ほ か	ウェルシュ菌	TW18	17	76	本所
4	1月10日	飲食店 (一般)	会食料理	イタリア料理(魚介 類の料理、サラダ ほか)	不明		23	57	千代田
5	1月13日	飲食店 (旅館・ホテル)	生妊		小型球形ウイルス		19	38	世田谷
6	1月15日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏肉料理(鶏レ バ-刺身、焼 鳥、サラダほか)	カンピロバクテ リア	jejuni	21	38	渋谷区
7	1月15日	飲食店 (一般)	生妊		小型球形ウイルス		7	9	品川区
8	1月15日	飲食店 (一般)	会食料理	フランス料理(生カ キ、フォアグラ、マリネ ほか)	小型球形ウイルス		19	47	みなと
9	1月17日	飲食店 (一般)	生妊		小型球形ウイルス		11	14	品川区
10	1月17日	飲食店 (一般)	生妊		小型球形ウイルス		16	20	みなと
11	1月21日	飲食店 (一般)	会食料理	和食(生妊、刺 身ほか)	小型球形ウイルス		34	50	三鷹 武蔵野
12	1月23日	不明	不明	—	小型球形ウイルス		2	不明	荒川
13	1月29日	飲食店 (一般)	社トロ及び にぎりずし		小型球形ウイルス		14	312	日本橋
14	1月30日	飲食店 (一般)	生妊		小型球形ウイルス		15	25	多摩立川
15	2月5日	飲食店 (屋形船)	会食料理	和食(刺身、天 ぷら、和え物ほ か)	小型球形ウイルス		21	26	大田区
16	2月6日	その他 (事業所の調 理場)	豚の肝臓の刺 身		動物性自然毒	テトロトキシン	2	8	小岩
17	2月10日	飲食店 (旅館・ホテル)	生妊の酢の物		小型球形ウイルス		29	59	深川
18	2月11日	飲食店 (一般)	生妊		小型球形ウイルス		12	13	多摩立川
19	2月20日	飲食店 (一般)	生妊の酢の物		小型球形ウイルス		7	11	新宿区
20	2月24日	飲食店 (そば)	生妊		小型球形ウイルス		24	50	千代田
21	3月10日	不明	不明	—	カンピロバクテ リア	jejuni	2	不明	多摩立川
22	3月31日	不明	不明	—	下痢原性大腸 菌	O6	1	不明	目黒区
23	4月2日	飲食店 (一般)	会食料理	フランス料理(フォアグ ラ、アサリ等を使っ た料理)	小型球形ウイルス		23	30	目黒区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
24	4月9日	不明	不明	—	カンピロバクター	jejuni	4	不明	文京
25	4月14日	飲食店 (弁当)	ちらしずし	—	サルモネラ	Enteritidis	22	不明	狛江調布
26	4月15日	飲食店 (弁当)	弁当	焼鮭、鶏唐揚げ ほか	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ VII型	12	21	台東
27	4月21日	飲食店 (一般)	会食料理	イタリア料理(マリネ、 スパゲッティほか)	小型球形ウイルス	—	29	44	八王子
28	4月22日	飲食店 (そうざい)	仕出し料理	和食(煮物、揚げ物 ほか)	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ IV型	84	183	多摩川
29	4月22日	飲食店 (一般)	会食料理	焼肉料理(牛レバ、 刺身、焼肉、キムチほか)	カンピロバクター	jejuni	5	16	八王子
30	4月28日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	鶏肉立田揚げ、 ニラの卵とじほか	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ IV型	21	不明	狛江調布
31	5月2日	菓子製造業	桜もち	—	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ III型	2	2	荒川区
32	5月2日	不明	不明	—	サルモネラ	Enteritidis	1	不明	町田
33	5月9日	不明	不明	—	腸管出血性大腸菌	O157 VT1,2(+)	3	不明	荒川区
34	5月13日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	韓国料理(ビビンバ、 キムチ、アサリの塩辛ほか)	不明	—	7	不明	荒川区
35	5月19日	飲食店 (すし)	会食料理	和食(生鮪ほか)	小型球形ウイルス	—	6	10	みなと
36	5月20日	飲食店 (弁当)	調理パン	—	小型球形ウイルス	—	311	681	池袋
37	5月20日	不明	不明	—	カンピロバクター	jejuni	1	不明	練馬区
38	5月25日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	肉野菜炒め、千切りキムチ、 チンカツほか	ウェルシュ菌	Hobbs III	73	131	品川区
39	6月13日	飲食店 (そば)	わかめ及びかまぼこ	—	腸炎ビブリオ	O3:K6	102	不明	千代田
40	6月17日	集団給食 (要許可)	学生食堂の食事	ハンバーグほか	サルモネラ	Enteritidis	87	602	新宿区
41	6月18日	飲食店 (一般)	もつ煮	—	ウェルシュ菌	TW12	4	4	村山大和
42	6月18日	飲食店 (一般)	鶏肉の刺身	—	カンピロバクター	jejuni	47	74	大田区
43	6月21日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼肉料理(焼肉、 キムチほか)	腸管出血性大腸菌	O157 VT1,2(+)	2	不明	小岩
44	6月24日	不明	不明	—	サルモネラ	Enteritidis	3	不明	北区
45	6月25日	飲食店 (一般)	会食料理	焼鳥ほか	カンピロバクター	jejuni	6	6	目黒区
46	6月27日	家庭	家庭の食事	不明	サルモネラ	O9(H抗原不明)	4	8	墨田区
47	6月29日	飲食店 (一般)	会食料理	中華料理(小籠包、 野菜炒め、炒飯ほか)	サルモネラ	Enteritidis	28	37	みなと

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
48	7月1日	飲食店 (一般)	会食料理	和食(刺身、煮物、唐揚げほか)	腸炎ビブリオ	O3:K6	5	18	練馬区
49	7月2日	魚介類販売業	バカ貝(舌切り)の刺身及び赤貝(貝柱)の刺身		腸炎ビブリオ	O3:K6	11	不明	江東区
50	7月3日	飲食店 (すし)	にぎりずし		腸炎ビブリオ	O3:K6、O1:K25	6	7	葛飾
51	7月4日	飲食店 (仕出し)	仕出し料理	和食(刺身、にぎりずし、煮物ほか)	腸炎ビブリオ	O3:K6	32	140	三鷹 武蔵野
52	7月5日	不明	バカ貝の酢味噌和え		腸炎ビブリオ	O3:K6	2	3	荒川区
53	7月6日	不明	不明	-	腸炎ビブリオ	O3:K6	4	不明	葛飾
54	7月8日	飲食店 (すし)	会食料理	和食(刺身、にぎりずしほか)	腸炎ビブリオ	O3:K6	5	12	新宿区
55	7月8日	集団給食 (学生寮)	カレーの煮物		黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ VII型	16	25	文京
56	7月9日	飲食店 (一般)	会食料理	和食(卵焼、揚げ物ほか)	サルモネラ	Enteritidis	7	19	狛江調布
57	7月18日	飲食店 (弁当)	やきそば		化学物質	銅	7	8	多摩小平
58	7月18日	家庭	家庭の食事	卵かけご飯ほか	サルモネラ	Enteritidis	3	3	池袋
59	7月18日	不明	不明	-	腸炎ビブリオ	O3:K6	2	不明	三鷹 武蔵野
60	7月18日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼肉料理(焼肉、バカ刺身、ビビンバほか)	腸管出血性大腸菌	O157 VT1,2(+)	1	4	文京
61	7月23日	飲食店 (すし)	にぎりずし及びちらしずし		腸炎ビブリオ	O4:K55	32	279	世田谷
62	7月24日	集団給食 (要許可)	学生寮の給食	押しずし、鶏肉のマヨネーズ焼きほか	不明		33	62	八王子
63	7月24日	不明	味の醤油漬		腸炎ビブリオ	O3:K6、O4:K11	15	22	目黒区
64	7月24日	飲食店 (屋形船)	会食料理	和食(刺身、焼鳥、天ぷらほか)	腸炎ビブリオ	O1:KUT	13	40	墨田区
65	7月28日	不明	不明	-	カンパネラ	不明	1	不明	板橋区
66	8月1日	不明	不明	-	腸炎ビブリオ	O3:K6	4	不明	葛飾
67	8月1日	飲食店 (仕出し)	仕出し料理	和食(刺身、天ぷら、煮物ほか)	腸炎ビブリオ	O3:K6	20	60	三鷹 武蔵野
68	8月2日	集団給食 (要許可)	病院内 食堂の食事	和食(刺身、天ぷらほか)	腸炎ビブリオ	O3:K6	6	7	三鷹 武蔵野
69	8月3日	飲食店 (すし)	飲食店の食事	にぎりずしほか	腸炎ビブリオ	O3:K6	11	15	多摩立川
70	8月4日	集団給食 (事業所)	社員食堂の給食	にぎりめし、ゆでたまごほか	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ III型	18	69	目黒区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
71	8月9日	不明	不明	—	カンパネラ	jejuni	1	不明	三鷹 武蔵野
72	8月10日	飲食店 (一般)	会食料理	和食(刺身、天 ぷら、焼物ほ か)	腸炎ビブリオ	O3:K6、O4:K8	9	13	品川区
73	8月13日	不明	不明	—	腸炎ビブリオ	O3:K6	3	不明	府中 小金井
74	8月14日	不明	不明	—	カンパネラ	Montevideo	3	不明	荒川区
75	8月16日	不明	不明	—	カンパネラ	Virchow	5	不明	多摩小平
76	8月20日	飲食店 (すし)	にぎりずし及び ちらしずし	—	腸炎ビブリオ	O3:K6、O4:K9、 O4:K11、 O4:K68	14	729	渋谷区
77	8月21日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	牛丼の生卵か け、ひじき炒め ほか	カンパネラ	Enteritidis	15	43	台東
78	8月22日	飲食店 (一般)	焼豚	—	黄色ブドウ球 菌	コアグラーゼ VII型	3	116	八王子
79	8月24日	飲食店 (一般)	にぎりめし	—	黄色ブドウ球 菌	コアグラーゼ II、III型	4	12	足立
80	8月25日	魚介類販売業	バカ貝	—	腸炎ビブリオ	O3:K6	5	7	多摩 東村山
81	8月28日	家庭	家庭の食事	卵かけご飯ほか	カンパネラ	Enteritidis	2	5	八王子
82	8月29日	不明	不明	—	腸炎ビブリオ	O3:K6	1	不明	池袋
83	8月29日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	—	下痢原性 大腸菌	ETEC O148 ST(+)	754	1,108	長崎
84	8月30日	不明	不明	—	腸炎ビブリオ	O3:K6	1	不明	多摩 東村山
85	8月31日	不明	不明	—	カンパネラ	Enteritidis	1	不明	荒川区
86	9月3日	不明	不明	—	腸炎ビブリオ	不明	1	不明	渋谷区
87	9月12日	その他 (研修所)	鮭のそぼろ	—	黄色ブドウ球 菌	コアグラーゼ VII型	2	10	多摩小平
88	9月14日	集団給食 (病院)	病院の給食	—	カンパネラ	Virchow	53	476	墨田区
89	9月19日	不明	不明	—	腸炎ビブリオ	不明	1	不明	荒川区
90	10月5日	飲食店 (一般)	仕出し弁当	刺身、卵焼、煮 物ほか	腸炎ビブリオ	O2:K3、O3:K6、 O6:K18	9	12	みなと
91	10月8日	家庭	弁当	にぎりめし、卵 焼き、ブロッコリ ほか	カンパネラ	Enteritidis	7	8	府中 小金井
92	10月9日	飲食店 (一般)	鶏肉のたたき	—	カンパネラ	jejuni	8	9	台東
93	10月10日	不明	不明	—	寄生虫	アヒス	1	不明	八王子
94	10月12日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	麦めし、とろろ いも、漬物ほか	カンパネラ	O9 (H抗原不明)	8	10	みなと

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
95	10月12日	不明	不明	—	寄生虫	アニサキス	1	不明	多摩立川
96	10月16日	家庭	ワヨク	—	植物性自然毒	ワヨク	6	6	練馬区
97	10月17日	不明	不明	—	サルモネラ	Enteritidis	1	不明	足立
98	10月18日	集団給食 (要許可)	ワシの蒲焼	—	化学物質	ヒスタミン	127	427	日本橋
99	10月21日	不明	旅行中の食事	すきやき、卵 焼、パ-ハ-キ-ほ か	カンピロバクテ リア	jejuni	32	49	多摩立川
100	10月27日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏肉料理(鶏レ バ-刺身、サ ダ、焼鳥ほか)	カンピロバクテ リア	不明	3	3	北区
101	10月30日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏肉料理(鶏肉 の刺身、焼鳥ほ か)	カンピロバクテ リア	jejuni	2	3	八王子
102	11月4日	不明	不明	—	サルモネラ	Enteritidis	3	不明	多摩川
103	11月7日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ナゴ(炒飯風 のイントネツ料理) ほか	セリシ菌	UT	3	不明	渋谷区
104	11月8日	不明	不明	—	サルモネラ	Enteritidis	1	不明	板橋区
105	11月19日	飲食店(旅館・ 料亭)、菓子製 造業、アイスク リーム類製造業	会食料理	フランス料理(魚介 類添えのサラダ、 肉料理、アイスク リーム、果物ほか)	小型球形ウイルス		32	88	千代田
106	12月17日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏肉料理(鶏肉 の刺身、焼鳥、 サラダほか)	カンピロバクテ リア	jejuni	6	16	渋谷区
107	12月20日	飲食店 (一般)	蒸鶏及び 中国麩	—	ウェルシュ菌	TW47	101	685	多摩立川
108	12月21日	飲食店 (一般)	会食料理	鍋料理(つぶ貝、 海鮮鍋、鶏肉の水 炊きほか)	小型球形ウイルス		13	14	渋谷区
109	12月23日	飲食店 (一般)	会食料理	和食(生炊、刺 身、鶏鍋ほか)	小型球形ウイルス		7	30	足立
110	12月25日	家庭	ワグ雑炊及び ワグの刺身	—	動物性自然毒	テトドトキソ	1	1	池袋

## イ 食中毒事件の概要

番号	概 要			
1	<p>1月11日9時、江戸川区内の医師から、診察した患者のふん便からカンピロバクターが検出された旨の通報が小岩保健所に寄せられた。</p> <p>患者は12月31日18時から1月1日午前中にかけて行われた会社の上司宅でのホームパーティーに出席しており、焼鳥、刺身、ロールキャベツ等を喫食後、参加者21名のうち14名が、おおむね1月2日0時から18時にかけて吐き気、下痢、発熱等の症状を呈した。共通食はこの他になく、小岩保健所は「ホームパーティーの食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設	家庭
2	<p>1月11日11時、板橋区内の医師から、1月4日7時に腹痛、下痢等を呈した患者のふん便から腸炎ビブリオが検出された旨、板橋区保健所に届出があった。</p> <p>患者は親子2名で、自宅の食事以外に、1月3日13時から北区内のすし店でにぎりずしを喫食していた。当該施設のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌は検出されず、他の利用客から類症患者の発生はなかった。また、患者宅のふき取り検査からも食中毒起因菌は検出されなかった。このため、板橋区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>			
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設	患者自宅、飲食店（すし）
3	<p>1月12日11時、墨田区内の老人ホームの栄養士から、数名の入居者が下痢を呈している旨、本所保健所に届出があった。</p> <p>患者は同施設で提供された給食を喫食した76名中の17名で、1月9日9時から12日9時にかけて下痢を呈し、ふん便からウェルシュ菌が検出された。患者の共通食はこの他になく、本所保健所は当該施設で提供された給食を原因食品とする食中毒と断定した。</p> <p>同施設は18年前に基本設計されたもので、原材料の下処理を行う区画と調理済みの食品を取り扱う区画の分別が不明確な上、当日のメニューを調理しながら翌日の仕込みを行っているなど、衛生的な取扱いがなされていなかった。</p>			
	原因食品の喫食場所	老人ホーム	調査実施施設	老人ホーム
4	<p>1月14日13時、狛江市在住の女性から、1月9日に千代田区内の飲食店で魚介類の料理、サラダ等を会食後、複数の者が吐き気、下痢等を呈している旨、千代田保健所に届出があった。</p> <p>その後、同日当該飲食店で会食を行った他のグループからも類症患者が発見され、患者数は7グループ23名にのぼった。当該施設のふき取り、参考食品の検査及び関係者の検便を実施したところ、従業員及び患者各1名のふん便からSRSVが検出されたが、病因物質と決定できなかった。しかし、患者の共通食は当該飲食店の会食以外になく、患者の発生したグループ同士の接点もこの他になかったことから、千代田保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）
5	<p>1月18日17時、世田谷区内の大学職員から、1月12日18時に世田谷区内のホテルで職員の新年会を行った後、複数の者が食中毒症状を呈している旨、世田谷保健所に届出があった。</p> <p>患者は新年会に参加した者に限られ、出席者38名中19名が1月13日18時から14日18時にかけて吐き気、発熱、下痢等を呈し、患者のふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、マスターテーブルの<math>\chi^2</math>検定から生カキに1%の危険率で有意差が認められたことから、世田谷保健所は当該ホテルの会食で提供された「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（ホテル）	調査実施施設	飲食店（ホテル）、魚介類販売業

番号	概 要			
6	<p>1月18日14時、中央区内の事業所の社員より、1月14日18時から38名で渋谷区内の飲食店で、鶏レバー刺身、焼鳥、サラダ等の会食後、複数の者が下痢、吐き気、悪寒、頭痛等を呈している旨、日本橋保健所に届出があった。</p> <p>患者数は21名にのぼり、1月15日10時から17日11時にかけて同様の症状を呈し、患者のふん便からカンピロバクターが検出された。また、当該飲食店のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したところ、参考食品の鶏レバー刺身及び串焼き用鶏肉からカンピロバクターが検出された。患者の共通食はこの他になく、渋谷区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>メニュー中の鶏レバー刺身は軽く湯通しした程度、焼鳥も一部に生焼け状態で提供されており、これらが原因食品である可能性が極めて高いが、発症者と非発症者の喫食状況にほとんど差が見られなかったこと、手指の洗浄設備が不良で、手指を介して他の食品への二次汚染が考えられたため、原因食品として限定されなかった。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）
7	<p>1月18日16時、品川区内の大学生より、1月13日19時から品川区内の飲食店でサークルの新年会を行ったところ、食中毒症状を呈した旨、品川区保健センターに届出があった。</p> <p>患者ら9名は、にぎりずし、生カキ等を喫食し、このうち7名が1月15日12時から吐き気、おう吐、発熱、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、喫食状況から、品川区保健所は当該飲食店で提供された「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）、魚介類販売業
8	<p>1月19日15時、港区内の飲食店営業者から、提供した生カキ、フォアグラ、マリネ等の会食料理を喫食した利用客のうち、複数名が体調を崩している旨、みなと保健所に届出があった。</p> <p>患者らは1月15日19時から当該飲食店において47名で会食後、おおむね1月16日16時から1月17日24時にかけて、19名が下痢、吐き気、腹痛、発熱等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、みなと保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）、魚介類販売業
9	<p>1月19日18時、品川区内の公務員より、1月16日17時から品川区内の飲食店で会食後、食中毒症状を呈した旨、品川区保健センターに届出があった。</p> <p>患者らは14名でにぎりずし、生カキ等を喫食した後、11名が1月17日4時から18日10時にかけて吐き気、おう吐、発熱、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、喫食状況から、品川区保健所は当該飲食店で提供された「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）、魚介類販売業
10	<p>1月20日17時、港区内の飲食店で会食後、食中毒症状を呈した者がいる旨、都庁を通じ、みなと保健所に通報があった。</p> <p>患者らは1月17日19時から、20名で生カキ、鶏肉料理等を喫食後、16名がおおむね1月18日12時から1月20日12時にかけて吐き気、おう吐、発熱、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、また、マスターテーブルの<math>\chi^2</math>検定から生カキが5%の危険率で有意差が認められた。このことから、みなと保健所は当該飲食店で提供された「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）、魚介類販売業
11	<p>1月24日15時、八王子市内の事業所の社員から、1月20日19時から武蔵野市内の飲食店で生カキ、刺身等を会食後、吐き気、下痢、発熱、腹痛等を呈した旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>その後、1月21日に当該飲食店で同じメニューを喫食した別の2グループからも類症患者の発生があり、喫食者50名中34名の患者が確認され、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、三鷹武蔵野保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）、魚介類販売業

番号	概 要		
12	<p>1月25日9時、荒川区内の女性から、知人と一緒に弁当店のそうざいを喫食後、食中毒症状を呈した旨、荒川保健所に届出があった。</p> <p>この2名は1月23日7時におう吐、腹痛、発熱、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。発症前の共通食は22日19時の同区内の弁当店のそうざいと21日18時の同区内の飲食店での会食（カキ鍋、刺身、酢の物等）であった。両施設のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌及びSRSVは検出されなかった。また、両施設の他の利用客から類症患者の発生はなかった。このため、荒川保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、飲食店（弁当）
13	<p>1月31日13時、中央区内の公務員より、1月28日18時から7名で中央区内の飲食店において刺身、にぎりずし等を会食後、全員がおおむね1月30日5時から14時にかけて吐き気、下痢、発熱、腹痛等を呈した旨、日本橋保健所に届出があった。</p> <p>その後、当日当該飲食店で喫食した別のグループから7名の類症患者の発生があり、ふん便からSRSVが検出された。マスターテーブルの<math>\chi^2</math>検定からネギトロ及びにぎりずしが5%の危険率で有意差が認められたことから、日本橋保健所は当該飲食店で提供された「ネギトロ及びにぎりずし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
14	<p>1月31日16時、国立市内の事業所の社員より、1月29日19時から社員25名で立川市内の飲食店において生カキ、サラダ、ローストポーク等を会食後、食中毒症状を呈した旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>患者は15名にのぼり、1月30日8時から31日20時にかけて下痢、腹痛、おう吐等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、マスターテーブルの<math>\chi^2</math>検定から生カキに0.1%の危険率で有意差が認められたことから、多摩立川保健所は当該飲食店で提供された「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
15	<p>2月7日16時、大田区内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、大田区保健所に届出があった。</p> <p>患者は2月4日19時から、屋形船にて26名で刺身、天ぷら、和え物等を会食後、21名が2月5日23時から6日12時にかけて下痢、腹痛、吐き気、おう吐等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、大田区保健所は当該屋形船で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（屋形船）	調査実施施設 飲食店（屋形船）、飲食店（一般）
16	<p>2月7日9時、墨田区内の医師から都庁を通じ、2月6日16時よりフグを喫食したところ、その1、2時間後に唇や足先のしびれ、吐き気を呈し、救急搬送された患者がいる旨、小岩保健所に通報があった。</p> <p>患者らは、自ら千葉県大原沖で釣り上げたショウサイフグ7匹、ヒガンフグ2匹を江戸川区内の勤務先で調理し、8名で刺身（肝臓、筋肉部）、鍋料理にして喫食したところ、2名が症状を呈し、患者の血液及びフグの肝臓からテトロドトキシンが検出された。このことから、小岩保健所は「フグの肝臓の刺身」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	勤務先	調査実施施設 勤務先の調理場
17	食中毒概要（詳報P.94）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（ホテル）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
18	<p>2月18日9時、足立区内の女性から「2月10日夕刻に国分寺市内の飲食店で行われた会食に参加した娘が2月12日朝から吐き気、下痢等の症状を呈している。他にも発症者がいるようだ。」との届出が多摩立川保健所に寄せられた。</p> <p>当該グループは生カキ、グラタン、ピザ、パスタを喫食後、12名がおおむね2月12日0時から12時にかけて吐き気、おう吐、発熱、下痢等を呈し、患者のふん便からSRSVが検出された。生カキ以外は当日調理され、かつ、熱い状態で提供されており、当該グループ以外の客にも提供されているが他からの類症患者は発見されなかった。このことから、多摩立川保健所は当該飲食店で提供された「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業



番号	概 要		
19	<p>2月23日17時、新宿区内の専門学校生より、2月18日20時から同区内の飲食店で食事後、下痢、吐き気、おう吐、発熱等を呈した旨、新宿区保健所に届出があった。</p> <p>その後、当日当該飲食店で会食を行った別グループからも類症患者が発見され、ふん便からSRSVが検出された。この2グループは各自が個々に料理を注文しており、患者の共通食は、唯一、生力キの酢の物であった。このことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された「生力キの酢の物」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
20	<p>2月29日9時、千代田区内の医師より、2月24日19時から千代田区内の飲食店で生力キ、刺身、煮物等を喫食した26名のうち十数名が下痢、腹痛、吐き気、おう吐等を呈している旨、千代田保健所に届出があった。</p> <p>その後、当日当該飲食店で会食を行った別グループからも類症患者が発見され、患者数は24名にのぼり、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、マスターテーブルの<math>\chi^2</math>検定から生力キに0.1%の危険率で有意差が認められたことから、千代田保健所は当該飲食店で提供された「生力キ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（そば）	調査実施施設 飲食店（そば）、魚介類販売業
21	<p>3月14日15時、国分寺市内の学生2名が3月6日から鹿児島県内を旅行し、3月10日1時から下痢、発熱、頭痛等を呈し、帰途広島市内の医療機関に受診し、ふん便からカンピロバクターが検出された旨、都庁を通じ、多摩立川保健所に通報があった。</p> <p>患者の共通食は鹿児島県内の食事に限られ、利用した施設のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌は検出されず、他の利用客から類症患者は発見されなかった。このため、多摩立川保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）
22	<p>4月5日11時、目黒区内の医師から、3月31日3時より下痢、おう吐、発熱を呈し、ふん便から下痢原性大腸菌が検出された患者1名を診察した旨、目黒区保健所に届出があった。</p> <p>患者は飲食店を一人で利用することが多く、他の者との共通食はなかった。発症前に利用した飲食店を調査したが、他の利用客に類症患者は発見されなかった。このため、目黒区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）
23	<p>4月7日15時、横浜市内の男性から、4月1日13時に娘が合計6人で目黒区内の飲食店でフォアグラ、アサリ等を使ったフランス料理を喫食後、下痢、腹痛、おう吐、発熱等を呈した旨、目黒区保健所に届出があった。</p> <p>その後、当日同じメニューを喫食した他の利用客からも類症患者が発見され、喫食者30名中、患者は23名にのぼり、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、目黒区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
24	<p>4月12日11時、文京区内の医師から、食中毒症状を呈し、診察した患者のふん便からカンピロバクターが検出された旨、文京保健所に届出があった。</p> <p>患者は1家族4名で、4月9日10時から4月10日3時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。この家族は4月6日から京都を経由して広島県内の実家に帰省しており、旅行中に利用した施設のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌は検出されず、広島県内の実家も含め、利用先から類症患者は発見されなかった。このため、文京保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、飲食店（旅館）

番号	概 要		
25	<p>4月27日16時、小金井市の住民から、4月13日に開催された会合で提供されたちらしずしを喫食後、22名が食中毒症状を呈した旨、府中小金井保健所に届出があった。</p> <p>このちらしずしは調布市内の弁当店で調製されたもので、喫食後8時間から18時間後に下痢、発熱等を呈し、ふん便からサルモネラが検出された。患者の共通食はこの他になく、狛江調布保健所は当該飲食店で提供された「ちらしずし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	集会場	調査実施施設 飲食店（弁当）
26	<p>4月17日10時、台東区内の事業所の社員から、4月15日12時に会議で提供された弁当（焼鮭、鶏唐揚げ等）を喫食後、15時から19時にかけて12名が吐き気、おう吐、下痢等を呈した旨、台東保健所に届出があった。</p> <p>当該弁当店のふき取り、検食の検査及び従業員の検便を実施したところ、従業員の手指をはじめ、複数から黄色ブドウ球菌が検出された。また、患者のふん便からも黄色ブドウ球菌が検出された。患者の共通食はこの他になく、台東保健所は当該弁当店で調製された「弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	事業所	調査実施施設 飲食店（弁当）
27	<p>4月26日14時、八王子市内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>患者らは44名で4月21日18時から八王子市内の飲食店においてマリネ、スパゲティー等を会食後、29名がおおむね4月22日6時から23日24時にかけて下痢、発熱、吐き気等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、八王子保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
28	食中毒概要（詳報P.96）に掲載		
	原因食品の喫食場所	集会場及び自宅	調査実施施設 飲食店（そうざい）
29	<p>4月28日15時、八王子市内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>患者らは16名で、4月21日18時から八王子市内の飲食店で牛レバー刺身、焼肉、キムチ等を会食後、5名が4月22日10時から26日5時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。患者の共通食はこの他になく、八王子保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、食肉販売業
30	<p>4月29日、ひまわりを通じ、新宿区内の勤務先で激しいおう吐を呈し、同区内の病院に救急搬送された患者がいる旨、狛江調布保健所に通報があった。</p> <p>この患者は4月29日0時に調布市内の仕出し店で調製された仕出し弁当（鶏肉立田揚げ、ニラの卵とじ等）を喫食後、同日3時からおう吐、下痢を呈していた。当該仕出し店の配達先を調査したところ、合計4グループ21名が喫食後同様の症状を呈していることが判明し、患者のふん便から黄色ブドウ球菌が検出された。患者の共通食はこの他になく、狛江調布保健所は当該仕出し店で調製された「仕出し弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	勤務先	調査実施施設 飲食店（仕出し）
31	<p>5月8日14時、荒川区在住の男性から、桜もちを2名で喫食したところ、2名とも3時間後におう吐を呈した旨、荒川区保健所に届出があった。</p> <p>この桜もちと同区内の菓子店において製造されたもので、5月1日19時、知人からもらった後、すぐに冷蔵庫に入れ、2日12時に喫食した。患者の吐物、ふん便、桜もち残品、当該施設のふき取りの検査を実施したところ、患者の吐物、ふん便及び桜もち残品から黄色ブドウ球菌が検出され、コアグラゼ型はⅢ型で一致した。このことから、荒川区保健所は当該菓子店で製造された「桜もち」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	勤務先	調査実施施設 菓子製造業

番号	概 要		
32	<p>5月12日、横浜市内の医師から、町田市在住の女性1名が5月2日21時から下痢、腹痛、発熱等を呈して受診し、ふん便からサルモネラが検出された旨、都庁を通じ、町田保健所に通報があった。</p> <p>患者は発症前、昼食として自宅で調製した弁当を喫食していたが、同居の家族に類症患者は発見されなかった。この他の喫食内容は覚えていなかった。このため、町田保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅
33	<p>5月12日17時、文京区内の医師から、都庁を通じ、VTECによる食中毒患者を診察した旨、荒川区保健所に連絡があった。</p> <p>患者は親子3名で、5月9日11時から14日13時にかけて下痢、腹痛、血便等を呈していた。患者家族が発症前に利用した飲食店、食肉販売店のふき取り、参考食品の検査を実施したがVTECは検出されず、他の利用客から類症患者の発生はなかった。このため、荒川区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、食肉販売業
34	<p>5月17日16時、荒川区内の男性から、5月13日12時、荒川区内の飲食店において7名でビビンバ、キムチ、アサリの塩辛等の韓国料理を喫食後、全員が5月13日17時から5月16日2時にかけて、おう吐、腹痛、下痢等を呈した旨、荒川区保健所に届出があった。</p> <p>当該飲食店のふき取り、参考食品の検査及び従業員、患者の検便を実施したところ、食中毒起因菌及びSRSVは検出されなかった。しかし、共通食はこの他になく、患者発生以前に周辺での類症患者は発見されなかった。このため、ヒトからヒトへの感染症とは考えられず、荒川区保健所は当該飲食店で提供された「飲食店の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
35	<p>5月22日16時、都庁を通じ、5月18日18時から港区内の飲食店で会食後、数名が食中毒症状を呈している旨、みなと保健所あて通報があった。</p> <p>患者らは、当日10名で生力キ等を喫食後、6名がおおむね5月20日12時から21日12時にかけて吐き気、腹痛、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、みなと保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（すし）	調査実施施設 飲食店（すし）、魚介類販売業
36	食中毒概要（詳報P.98）に掲載		
	原因食品の喫食場所	学校	調査実施施設 飲食店（弁当）、学校
37	<p>5月29日9時、練馬区内の飲食店営業者から、「5月18日夕食に来店し、焼肉、ユッケ等を喫食した家族4名のうち1名が5月20日10時から下痢、発熱、嘔吐等を呈し、医療機関に受診したところカンピロバクターによる食中毒であると診断された。」旨の届出が練馬区保健所あてに寄せられた。</p> <p>当該飲食店のふき取り、参考食品の検査を実施したところ、食中毒起因菌は検出されなかった。また、当該飲食店を含め、患者が発症前に利用した飲食店の客から類症患者は発見されなかった。このため、練馬区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
38	<p>5月26日16時、目黒区内の事業所の社員から、5月24日18時、渋谷区内のコンサート会場で提供された弁当（肉野菜炒め、千切りキャベツ、チキンカツ等）を喫食後、複数の者が腹痛、下痢等を呈している旨、都庁を通じ、品川区保健所に通報があった。</p> <p>この仕出し弁当は品川区内の仕出し店が調製したものであり、喫食者数131名中73名が5月25日4時から12時にかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便からウェルシュ菌が検出された。患者の共通食はこの他になく、品川区保健所は当該仕出し店で調製された「仕出し弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>マスターテーブルの<math>\chi^2</math>検定からは、肉野菜炒めが0.1%の危険率で有意差が認められた。しかし、この肉野菜炒めはとろみのかかったものではないため、ウェルシュ菌のような嫌気性細菌では増殖できないものと考えられた。このため、原因食品と決定することはできなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	コンサート会場	調査実施施設 飲食店（仕出し）

番号	概 要		
39	食中毒概要（詳報P.101）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（そば）	調査実施施設 飲食店（そば）
40	食中毒概要（詳報P.103）に掲載		
	原因食品の喫食場所	集団給食（要許可）	調査実施施設 集団給食（要許可）、鶏卵取扱い業者
41	<p>6月19日17時、東大和市内の女性より、6月17日19時から2家族4名で同市内の飲食店で馬刺し、焼鳥、もつ煮等を会食後、全員が18日10時から12時にかけて下痢、腹痛等を呈した旨、村山大和保健所に届出があった。</p> <p>当該飲食店のふき取り、参考食品の検査及び関係者の検便を実施したところ、患者のふん便からウェルシュ菌が検出された。提供されたもつ煮は6月12日に大きな鍋で煮込んだものを冷蔵庫に保管しており、その冷蔵庫内は食品等がぎっしりと詰め込まれていたため、庫内の温度管理は不十分であった。このことから、村山大和保健所は当該飲食店で提供された「もつ煮」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
42	食中毒概要（詳報P.105）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
43	<p>6月28日8時、都庁を通じ、6月23日18時から腹痛、下痢、血便等を呈し、ふん便からVTECが検出された患者1名について医療機関から届出があった旨、小岩保健所に通報があった。</p> <p>この患者は6月18日に家族6名で江戸川区内の飲食店で焼肉、キムチ等を喫食しており、当該飲食店で6月17日に焼肉等を喫食した別の客1名からも類症患者が発見された。2名の共通食はこの他になく、同店で食事をした無症状のVTEC感染者を含めた、3名のふん便由来菌株の遺伝子パターンが一致した。このことから、小岩保健所は当該飲食店で提供された「飲食店の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、食肉販売業、食料品販売業
44	<p>7月3日10時、北区内の医師から、食中毒症状を呈し、診察した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、北区保健所に届出があった。</p> <p>患者は親子3名で、母が6月24日18時から下痢、おう吐を呈し、その後子供2名が母親と同様の症状を呈した。患者は発症前の喫食内容は覚えていなかったため、北区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅
45	<p>6月29日14時、目黒区内の公務員から、職場の6名が下痢、腹痛を呈している旨、目黒区保健所に届出があった。</p> <p>この6名は6月23日21時、同区内の飲食店で焼鳥等を喫食後、6月25日0時から28日8時にかけて症状を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。患者の共通食はこの他になく、目黒区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
46	<p>7月3日10時、墨田区内の医師から、6月29日に食中毒症状を呈し、診察した患者からサルモネラが検出された旨、墨田区保健所に届出があった。</p> <p>患者は両親と子供2名の合計4名で、6月27日午後から7月2日午前中にかけて腹痛、発熱、下痢等を呈していた。この家族は外食をしておらず、家庭での食事以外に共通食はなかった。このことから、墨田区保健所は「家庭の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設 患者自宅

番号	概 要			
47	<p>6月30日10時、港区内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、みなと保健所に届出があった。</p> <p>患者らは、37名で6月28日19時から港区内の飲食店において、小籠包、野菜炒め、炒飯等の中華料理を会食後、28名が6月29日2時から6月30日12時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈し、ふん便からサルモネラが検出された。患者の共通食はこの他になく、みなと保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）
48	<p>7月4日12時、練馬区内の女性より、7月1日19時から同区内の飲食店で、刺身、煮物等を会食後、5名が7月1日23時から2日15時にかけて下痢、腹痛等を呈した旨、練馬区保健所に届出があった。</p> <p>患者の共通食はこの他になく、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。このことから、練馬区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）
49	<p>7月3日12時、墨田区内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>患者は7月1日、江東区内の鮮魚店でバカ貝を購入し、喫食後12時間から18時間後に下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。その後、当該魚介類販売店でバカ貝、ホタテ貝を購入し、喫食した類症患者は5家族11名発見された。購入後は短時間のうちに帰宅し、冷蔵庫に入れるなど、購入後の保管状況に問題はなかった。一方、当該施設のふき取り、食品の検査及び従業員の検便を実施したところ、7月3日に販売されたバカ貝及びホタテ貝を入れたトレーから腸炎ビブリオが検出された。このため、江東区保健所は当該鮮魚店で販売された「バカ貝（舌切り）の刺身及びホタテ貝（貝柱）の刺身」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設	魚介類販売業
50	<p>7月3日9時、葛飾区内の女性から、7月2日12時に同区内のすし店で注文したにぎりずしを家庭で喫食後、食中毒症状を呈した旨、葛飾保健所に届出があった。</p> <p>患者は家族7名のうち6名で、7月3日0時から22時にかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこの他になく、葛飾保健所は当該すし店で購入した「にぎりずし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設	飲食店（すし）
51	<p>7月6日13時、三鷹市内の仕出し店の業者から、7月4日に提供した仕出し料理を喫食後、食中毒症状を呈した客が発生している旨、三鷹武蔵野保健所に届出があった。</p> <p>患者は同日16時から19時にかけて斎場に配達された刺身、にぎりずし、煮物等の仕出し料理を喫食した3グループ140名のうち32名で、喫食後、おおむね12時間から24時間後に下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこの他になく、三鷹武蔵野保健所は当該仕出し店で調製された「仕出し料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	斎場（仕出し先）	調査実施施設	飲食店（仕出し）
52	<p>7月5日11時、荒川区の住民から、家族2名が7月5日5時から下痢、腹痛等を呈した旨、荒川区保健所に届出があった。</p> <p>患者は発症前日の夕方、同区内のスーパーでバカ貝を購入し、自宅で酢味噌に和えてから喫食しており、当該残品と患者のふん便から腸炎ビブリオが検出された。このため、荒川区保健所は「バカ貝の酢味噌和え」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>しかし、当該スーパーのふき取り、参考食品からは食中毒起因菌は検出されず、また、他の購入客からは類症患者の発生はなかった。このため、販売時、既に腸炎ビブリオが食中毒を発生させる菌数に達していたか否かは判明できなかった。これらのことから、原因施設を特定することはできなかった。</p>			
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設	患者自宅、魚介類販売業

番号	概 要		
53	<p>7月10日16時、葛飾区内の医師から、食中毒症状を呈し、診察した患者のふん便から腸炎ビブリオが検出された旨、葛飾保健所に届出があった。</p> <p>患者は家族4名で、7月6日15時から20時にかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。この家族は帰省先の千葉県内で購入したバカ貝等を7月5日20時に喫食していた。しかし、当該残品はなく、他の購入者から類症患者の発生はなかったため、原因食品として特定することはできなかった。このほかに原因食品として疑われるものはなく、葛飾保健所は原因施設、原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、魚介類販売業
54	<p>7月7日10時、中央区の住民から、家族の者が腹痛、下痢等を呈し、救急搬送された旨、中央保健所に届出があった。</p> <p>患者の喫食状況を調べたところ、7月7日18時、12名で新宿区内のすし店において刺身、にぎりずし等を会食後、5名が7月8日7時から7月9日12時にかけて、同様の症状を呈し、患者のふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこの他になく、新宿区保健所は当該すし店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（すし）	調査実施施設 飲食店（すし）
55	食中毒概要（詳報P.107）に掲載		
	原因食品の喫食場所	集団給食（学生寮）	調査実施施設 集団給食（学生寮）
56	<p>7月28日11時、調布市内の医師から、下痢、発熱等を呈し、診察した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、狛江調布保健所に届出があった。</p> <p>患者らは7月8日19時から、19名で市内の飲食店で卵焼き、揚げ物等を会食後、7名が7月9日19時から7月12日7時にかけて同様の症状を呈し、ふん便からサルモネラが検出された。患者の共通食はこの他になく、狛江調布保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
57	食中毒概要（詳報P.108）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（弁当）	調査実施施設 飲食店（弁当）
58	<p>7月24日午前、文京区内の医師から、7月18日16時から19日8時にかけて、腹痛、下痢、発熱等を呈して診察した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、文京保健所に届出があった。</p> <p>患者は豊島区内の家族3名で、共通食は家庭での食事以外になかった。このことから、池袋保健所は「家庭の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>この3名は7月18日の朝食に卵かけご飯を喫食していた。この卵は5個を混ぜ、3人で分け合って喫食した。しかし、卵かけご飯の残品がなかったこと、いずれの鶏卵生産者に同様の苦情はなかったため、原因食品と特定することはできなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設 患者自宅、鶏卵取り扱い業者
59	<p>7月21日、武蔵野市内の飲食店営業者より、利用客から食中毒症状を呈した者がいる旨、三鷹武蔵野保健所に届出があった。</p> <p>患者は7月17日19時、2名で当該すし店でにぎりずしを喫食後、18日7時から11時にかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。しかし、当日当該すし店を利用した他の客からは類症患者の発生はなく、自宅での食事による食中毒の可能性も否定できなかった。このため、三鷹武蔵野保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（すし）
60	食中毒概要（詳報P.109）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、食肉販売業、食料品販売業

番号	概 要		
61	<p>7月25日12時、世田谷区内の女性から、7月23日21時に同区内のすし店において2名でにぎりずしを喫食後、24日11時から腹痛、下痢等を呈した旨、世田谷保健所に届出があった。</p> <p>その後、同店でにぎりずし、ちらしずしを喫食した他の客からも類症患者が発見され、患者数は32名にのぼり、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこの他になく、世田谷保健所は当該すし店で提供された「にぎりずし及びちらしずし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（すし）	調査実施施設 飲食店（すし）
62	<p>7月27日16時、八王子市内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>患者は同市内の学生寮に住む33名で、7月24日19時から26日12時にかけて下痢、腹痛等を呈していた。患者は全員が既に服薬していたため、ふん便からは食中毒起因菌、ウイルスともに検出されなかった。また、学生寮の給食施設のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便からも食中毒起因菌、ウイルスは検出されなかった。患者の共通食は学生寮の給食（押しずし、鶏肉のマヨネーズ焼き等）以外、学生食堂の食事があったが、寮生以外から類症患者の発生はなかった。このことから、八王子保健所は「学生寮の給食」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	集団給食（要許可）	調査実施施設 集団給食（要許可）、集団給食（学校）
63	食中毒概要（詳報P.111）に掲載		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（旅館）
64	<p>7月31日13時、都庁を通じ、7月23日19時から墨田区内に船籍のある屋形船において40名で刺身、焼鳥、天ぷら等を会食後、13名が7月24日6時から24時にかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された旨、墨田区保健所に届出があった。</p> <p>患者の共通食はこの他になく、墨田区保健所は当該屋形船で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（屋形船）	調査実施施設 飲食店（屋形船）、飲食店（一般）魚介類販売業
65	<p>8月21日11時、埼玉県内の食品会社から、板橋区在住の女性1名が同社製のサラダを喫食したところ、2時間後に下痢、頭痛、発熱等を呈したという苦情を受けている旨、板橋区保健所に届出があった。</p> <p>患者のふん便からカンピロバクターが検出されたが、同菌の発症までの潜伏時間から、当該サラダが食中毒の原因食品とは考えられなかった。この他は何を喫食したか覚えていなかったため、板橋区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 そうざい製造所
66	<p>8月2日11時、葛飾区内の医師から、社員4名が食中毒症状を呈している旨、葛飾保健所に届出があった。</p> <p>この4名は8月1日21時から8月2日9時にかけて腹痛、下痢、おう吐等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。4名の共通食は7月31日18時に喫食したにぎりずしと8月1日昼食の仕出し弁当があり、それぞれ調製した施設のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌は検出されず、当日利用した他の客からも類症患者は発見されなかった。このため、葛飾保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（すし）、飲食店（仕出し）
67	<p>8月2日9時、武蔵野市の住民より、8月1日12時から同市内の飲食店で刺身、天ぷら、煮物等を会食後、同日18時から下痢、腹痛等を呈している者が複数いる旨、三鷹武蔵野保健所に届出があった。</p> <p>その後、同じ料理を喫食した別グループからも類症患者が発見され、患者は20名にのぼり、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。このことから、三鷹武蔵野保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（仕出し）	調査実施施設 飲食店（仕出し）

番号	概 要		
68	<p>8月2日13時、三鷹市内の病院の事務長から、8月1日に人間ドック（1泊コース）を受けた者から体調を崩した者がいる旨、三鷹武蔵野保健所に届出があった。</p> <p>患者は6名で、8月2日6時から14時にかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこの病院内での食事（刺身、天ぷら等）以外になく、三鷹武蔵野保健所は「病院内食堂の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	集団給食（要許可）	調査実施施設 集団給食（要許可）
69	<p>8月4日10時、品川区内の男性から、立川市内のすし店において8月3日12時から4名でにぎりずし等の食事をしたところ、3名が同日20時から4日6時にかけて下痢、腹痛等を呈した旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>その後、同日昼に当該すし店を利用した別の2グループからも類症患者が発見され、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこの他になく、多摩立川保健所は当該すし店が提供した「飲食店の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（すし）	調査実施施設 飲食店（すし）
70	<p>8月5日、目黒区内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、目黒区保健所に届出があった。</p> <p>患者は18名で、全員が同区内の事業所の食堂で毎日食事を摂っていた。当該食堂の施設のふき取り、食品残品の検査及び検便を実施したところ、食品残品、検食、患者のふん便から黄色ブドウ球菌が検出された。このことから、目黒区保健所は当該施設で提供された「社員食堂の給食」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	集団給食（事業所）	調査実施施設 集団給食（事業所）
71	<p>8月17日16時、三鷹市内の医師より、8月9日12時から頭痛、発熱、下痢等を呈し、受診した患者のふん便からカンピロバクターが検出された旨、三鷹武蔵野保健所に届出があった。</p> <p>発症前、患者の利用した飲食店及び同居の家族から類症患者の発生はなかった。このため、三鷹武蔵野保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（一般）
72	<p>8月10日17時、品川区内の医師から、下痢、腹痛等を呈した患者を診察した旨、品川区保健所に届出があった。</p> <p>患者らは8月9日18時から13名で品川区内の飲食店において刺身、天ぷら、焼物等を会食後、9名が8月10日1時から15時にかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこの他になく、品川区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
73	<p>8月15日16時、府中市内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、府中小金井保健所に届出があった。</p> <p>患者は1家族3名で、8月13日9時から17時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。この3名は8月12日の夕食に府中市内の鮮魚店で刺身を購入し、喫食していた。当該施設のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したところ、洗浄槽の床から腸炎ビブリオが検出された。しかし、当該鮮魚店で魚介類を購入した他の客から類症患者の発生はなかったことから、同施設で販売された刺身を食中毒発生の原因として断定することはできなかった。このため、府中小金井保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 魚介類販売業
74	<p>9月1日14時、荒川区内の医師から下痢、腹痛、発熱等を呈して診察した親子3名のふん便からサルモネラが検出された旨、荒川区保健所に届出があった。</p> <p>患者が発症前に利用した飲食店から類症患者の発生はなく、自宅のふき取りからも食中毒起因菌は検出されなかった。このため、荒川区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（一般）



番号	概 要		
75	<p>8月17日、田無市内の医師より、8月16日0時から18時にかけて、家族7名中5名が下痢、発熱、おう吐等の症状を呈し、このうち3名が入院している旨、多摩小平保健所に届出があった。</p> <p>患者の検便を実施したところ、サルモネラが検出された。この家族は8月15日、自宅で朝食を摂った後、秩父へ日帰り旅行に出かけ、昼食は自宅で作った弁当、夕食は埼玉県内の飲食店ですしと焼肉を喫食していた。自宅及び当該飲食店のふき取り、参考食品の検査を実施したところ、食中毒起因菌は検出されなかった。また、当該飲食店の他の利用客に類症患者の発生はなかった。このため、多摩小平保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（一般）
76	<p>8月25日9時、目黒区内の医師より、8月20日朝から夕方にかけて、下痢、腹痛等を呈する患者4名を診察したが、この4名はいずれも8月19日に渋谷区内のすし店を利用していた旨、目黒区保健所に届出があった。</p> <p>その後も類症患者が発生し、患者は14名のぼり、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこの他になく、渋谷区保健所は当該すし店で提供された「にぎりすし及びちらしすし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該すし店は開店後、常に満席で、次々と注文が入るため、すし種を入れる冷蔵ケースの扉は開け放した状態であった。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（すし）	調査実施施設 飲食店（すし）
77	<p>8月22日11時、台東区内の事業所の社員から、8月21日12時に台東区内の飲食店で日替わり定食（牛丼の生卵かけ、ひじき炒め等）を喫食後、同日22時から腹痛、下痢、発熱等を呈した旨、台東保健所に届出があった。</p> <p>当日同じ定食を喫食した他の客からも類症患者が発見され、患者は15名のぼり、ふん便からサルモネラが検出された。また、当該飲食店のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したところ、卵の泡だて器及び冷蔵庫内の卵置き場からサルモネラが検出された。このことから、台東保健所は当該店舗で提供された「飲食店の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>牛丼にかけた生卵は、ボールに20個を割り入れ、調味料と混ぜ合わせ、2時間程室温放置していた。このことから、当該鶏卵の仕入れ先、生産地での苦情の有無を調査したが、同様事例の発生は確認されず、原因食品として特定することはできなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、鶏卵取り扱い業者
78	<p>8月22日9時、日野市内の医師から、食中毒症状を呈した患者3名を診察した旨、南多摩保健所に届出があった。</p> <p>患者のうち2名は夫婦で、8月21日22時に八王子市内の飲食店で焼豚、餃子、炒飯等を喫食後、22日2時から腹痛、おう吐を呈した。残る1名は当該飲食店の従業員で、8月21日22時に同店の賄い食として焼豚入りのラーメンを喫食後、22日0時から同様の症状を呈した。患者、従業員ふん便及び参考食品の焼豚、調理場のふき取りから黄色ブドウ球菌が検出され、コアグラゼ型が一致したことから、八王子保健所は当該飲食店で提供された「焼豚」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該飲食店では、焼豚は冷蔵すると硬くなるため、余ったスライス品は閉店後も調理場内で室温放置されていた。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
79	<p>8月25日13時、足立区内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、足立保健所に届出があった。</p> <p>患者は4名で、8月24日20時、にぎりめし、焼鳥、たこ焼等を喫食後、同日23時から25日2時にかけておう吐、腹痛等を呈した。このにぎりめしは足立区内の飲食店で製造されたもので、にぎりめし残品、当該施設のふき取り及び患者ふん便から黄色ブドウ球菌が検出された。このことから、足立保健所は当該飲食店で調製された「にぎりめし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設 飲食店（一般）
80	食中毒概要（詳報P.113）に掲載		
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設 患者自宅、魚介類販売店

番号	概 要		
81	<p>8月31日16時、八王子市内の医師から、食中毒症状を呈し、診察した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>患者は5人家族の母子2名で、8月28日2時から10時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。家族全員、食事は全て自宅であって、家庭のふき取りの結果、流しの水切りかご及びまな板からサルモネラが検出された。このことから、八王子保健所は「家庭の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者2名は8月27日夕食に生卵を喫食しており、鶏卵生産者の調査を行ったが、同様の苦情はなく、原因食品として特定できなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設 患者自宅、鶏卵取り扱い業者
82	<p>9月5日16時、豊島区内の医師より、8月29日11時から下痢、腹痛、発熱等を呈した患者のふん便から腸炎ビブリオが検出された旨、池袋保健所に届出があった。</p> <p>患者は8月28日19時に新宿区内のすし店で刺身、にぎりずし等を喫食していた。当該すし店は当日400名の利用客があったが、他からの苦情はなく、調理場の衛生状態は良好であった。この他の喫食状況は不明であったため、池袋保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（すし）
83	食中毒概要（詳報P.115）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（仕出し）	調査実施施設 飲食店（仕出し）
84	<p>9月4日10時、田無市内の医師から、食中毒症状を呈した患者1名を診察した旨、多摩小平保健所に届出があった。</p> <p>患者は東久留米市在住の男性で、8月30日23時から下痢、おう吐等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。この患者は発症前の8月29日夕食にバカ貝の刺身等を喫食しており、購入先の施設のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌は検出されなかった。また、他の購入者から類症患者の発生はなかった。このため、多摩東村山保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、魚介類販売業
85	<p>8月31日10時、荒川区内の医師より、同日0時から下痢、腹痛、発熱等を呈し、食中毒であると診断した患者が1名いる旨、荒川区保健所に届出があった。</p> <p>患者のふん便からはサルモネラが検出されたが、発症前に利用した飲食店のふき取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したところ、食中毒起因菌は検出されなかった。このため、荒川区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p> <p>この患者は8月30日昼食に千代田区内の飲食店でメンチカツ定食と生卵3個を喫食していた。当該飲食店の営業者は都内に複数の店舗を経営しており、8月23日から30日にかけて、上記事例の他、2店舗から3名の類症患者が発生した。いずれの患者も生卵を喫食していたため、これら鶏卵の仕入れ先を調査したところ、12ヶ所の生産者から集められていることが判明した。しかし、患者はどの生産者の鶏卵を喫食したか特定することはできず、いずれの生産者あてに同様の苦情はなかった。また、発症者のふん便由来菌株の遺伝子パターンは一致せず、感染の起源が同一であるものと断定されなかった。他3名については、医師から食中毒の診断がなされなかったため、有症苦情として処理された。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、鶏卵取り扱い業者
86	<p>10月26日10時、渋谷区内の医師より、9月3日朝から下痢、腹痛等を呈して診察した患者のふん便から腸炎ビブリオが検出された旨、渋谷区保健所に届出があった。</p> <p>患者は発症前、新宿区内のすし店で食事をしたこと以外は覚えておらず、当該すし店から類症患者の発生はなかった。このため、渋谷区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（すし）

番号	概 要		
87	<p>9月12日午前、小平市内の医師より、同日9時から10時にかけておう吐、下痢、発熱等を呈した患者を2名診察した旨、多摩小平保健所に届出があった。</p> <p>この2名は、9月上旬より同市内の研修所内で集団生活しており、3食とも研修所の食堂を利用していたが、他から類症患者の発生はなかった。患者の発生したグループは、9月5日に茨城県内のスーパーで購入した鮭のそぼろを喫食していた。この鮭のそぼろ、患者のふん便から黄色ブドウ球菌が検出されたため、多摩小平保健所は「鮭のそぼろ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該鮭のそぼろは北海道で製造されたもので、製造状況に異常なく、他からの類症患者の発生はなかった。一方、患者グループの購入後の取扱い状況は、9月6日に開封後、各々のはしを使用して喫食し、冷蔵庫で保管していたが、9月8日から10日までは研修生がいないため、冷蔵庫の電源は切られていた。この間にはしを介して付着した黄色ブドウ球菌が増殖し、エンテロトキシンを産生したものと推定された。</p>		
	原因食品の喫食場所	研修所	調査実施施設 研修所、そうざい製造業、食料品販売業
88	<p>9月20日15時、墨田区内の病院から墨田区保健所に、入院患者と職員が9月14日から17日にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈したため、検便を行ったところサルモネラが検出されたという旨の電話連絡があった。</p> <p>墨田区保健所が調査したところ、食中毒様症状を呈した患者の共通食は当該病院の調理室で調製された給食以外になく、当該施設のふき取り、検食からもサルモネラが検出された。このことから、墨田区保健所は当該病院で提供された「病院の給食」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	病院	調査実施施設 集団給食（病院）
89	<p>9月21日16時、荒川区内の医師から、9月19日に下痢、腹痛等を呈した患者1名を診察した旨、荒川区保健所に届出があった。</p> <p>患者が発症前に利用した飲食店から類症患者の発生はなく、当該施設のふき取りからも食中毒起因菌は検出されなかった。このため、荒川区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（一般）
90	<p>10月6日9時、港区内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、みなと保健所に届出があった。</p> <p>患者らは12名で、10月5日昼に港区内の飲食店で調製された仕出し弁当（刺身、卵焼き、煮物、米飯等）を喫食後、9名が10月5日23時から6日13時にかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ピブリオが検出された。患者の共通食はこの他になく、みなと保健所は当該飲食店で調製された「仕出し弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	勤務先	調査実施施設 飲食店（一般）
91	<p>10月11日16時、府中市内の女性から、10月8日12時、自宅で調製したにぎりめし、卵焼き、ブロッコリ一等の弁当を8人で喫食したところ、7名が下痢、腹痛、発熱等を呈した旨、府中小金井保健所に届出があった。</p> <p>本件で喫食した8名は4家族であり、共通食は当該弁当のみであった。また、患者のふん便からサルモネラが検出された。このことから、府中小金井保健所は患者宅で調製された「弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	外出先	調査実施施設 患者自宅
92	<p>10月18日14時、横浜市内の女性から、10月8日16時に9名で台東区内の飲食店において鶏肉のたたき、魚介類の焼物、釜飯等を喫食後、おおむね10月10日18時から11日8時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した旨、台東保健所に届出があった。</p> <p>患者のふん便からカンピロバクターが検出され、発症者全員が喫食していたメニューは唯一鶏肉のたたきであったことから、台東保健所は当該飲食店で提供された「鶏肉のたたき」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概 要		
93	<p>10月10日11時、八王子市内の医師から、同日3時に激しい胃痛を呈し、診察した患者の胃壁からアニサキスが摘出された旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>患者は10月9日16時、同市内のすし店でにぎりずし等を喫食していたが、にぎりずしからアニサキスが摂取されたと特定できる客観的な事実を発見することはできなかった。このため、八王子保健所は寄生虫（アニサキス）を病因物質とする原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（すし）
94	<p>10月17日10時、港区内の飲食店業者から、同店を利用した客が食中毒症状を呈している旨、みなと保健所に届出があった。</p> <p>患者は3グループ8名で、それぞれ違うメニューの定食を喫食し、共通する部分は麦めし、スープ、とろろいも、漬物の4品であった。この他、患者の共通食はなく、ふん便からサルモネラが検出されたことから、みなと保健所は当該飲食店で提供された「飲食店の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
95	<p>10月16日16時、立川市内の女性から、10月12日20時に激しい胃痛を呈して医療機関に受診したところ、アニサキス症と診断された旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>患者は10月12日18時から、立川市内のすし店でにぎりずしを喫食していたが、このすし店は当日400名以上の利用客があり、類症患者の発生はなかった。また、にぎりずしからアニサキスが摂取されたと特定できる客観的な事実を発見することはできなかった。このため、多摩立川保健所は寄生虫（アニサキス）を病因物質とする原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（すし）
96	食中毒概要（詳報P.118）に掲載		
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設 患者自宅
97	<p>10月21日、文京区内の医師から、10月17日6時に下痢、腹痛、発熱を呈して診察した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、ひまわりを通じ、足立保健所に通報があった。</p> <p>患者は小学生で、朝と夕は自宅で家族と一緒に食事、昼食には学校給食を喫食しているが、周辺から類症患者の発生はなかった。このため、足立保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅
98	食中毒概要（詳報P.120）に掲載		
	原因食品の喫食場所	集団給食（要許可）	調査実施施設 集団給食（要許可）、食品の冷蔵業、魚介類加工業
99	<p>10月23日16時、国分寺市内の医師より、10月21日19時から下痢、発熱、腹痛等を呈した患者を診察し、この患者と同じクラスの生徒も同様の症状を呈している旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>このクラスは49名で10月18日から19日にかけて、静岡県、山梨県方面へ旅行に出かけ、帰宅後、おおむね10月21日7時から24日18時にかけて32名が同様の症状を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。患者の共通食は旅行中の食事（18日夕食：すきやき、鶏肉の焼物、揚げ物ほか 19日朝食：卵焼、ひじきの炒め物、サラダほか 19日昼食：バーベキュー）以外にない、利用した施設の拭き取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌は検出されず、食中毒発生の原因施設を特定することはできなかった。このことから、多摩立川保健所は原因施設は不明、「旅行中の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、飲食店（旅館）
100	<p>11月8日9時、北区内の医師から、10月27日20時より下痢、腹痛、発熱等を呈して診察した患者のふん便からカンピロバクターが検出された旨、北区保健所に届出があった。</p> <p>患者は3名で、10月25日19時から鶏レバー刺身、湯びきた鶏肉のサラダ、焼鳥等の会食を行っており、この他に共通食はなかった。このことから、北区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概 要			
101	<p>11月8日9時、八王子市内の医師から、食中毒症状を呈した患者を診察した旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>患者らは3名で八王子市内の飲食店において鶏肉の刺身、焼鳥等を喫食後、2名が10月30日12時から下痢、腹痛、発熱、関節痛等を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。患者の共通食はこの他になく、八王子保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）
102	<p>11月13日14時、福生市内の医師から、食中毒症状を呈し、ふん便からサルモネラが検出された患者を診察した旨、多摩川保健所に届出があった。</p> <p>患者は親子3名で、11月4日22時から6日13時にかけて下痢、発熱等を呈していた。発症前に利用した弁当店及び食材の購入先から類症患者の発生はなかった。このため、多摩川保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>			
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設	患者自宅、飲食店（弁当）、食料品販売業
103	<p>11月7日22時、渋谷区内の飲食店で食事をした3名が食中毒症状を呈し、救急搬送された旨、都庁を通じ、渋谷区保健所に通報があった。</p> <p>患者らは3名で、11月7日18時からナシゴレン（炒飯風のインドネシア料理）、春巻、エビのチリソース炒め等を喫食後、20時から21時にかけて3名ともおう吐、下痢等を呈し、ふん便からセレウス菌が検出された。また、当該飲食店のふき取り及び参考食品からもセレウス菌が検出された。このことから、渋谷区保健所は当該飲食店で提供された「飲食店の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ナシゴレンの調製に使用する米飯は、油脂、卵などと和えた後、室温に放置したまま、数日に渡って使用していた。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）
104	<p>11月16日17時、板橋区内の医師より、11月8日19時から下痢、腹痛、発熱等を呈して診察した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、板橋区保健所に届出があった。</p> <p>患者は発症前に何を食べたか、ほとんど覚えていなかった。このため、板橋区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。（なお、患者は11月5日から7日まで、韓国旅行に出かけており、原因施設は国内であるか国外であるか不明である。このため、厚生労働省の統計では本件は国内外不明の食中毒として計上されている。）</p>			
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設	患者自宅、飲食店（一般）
105	<p>11月21日12時、都庁を通じ、11月18日12時から千代田区内のホテルで行われた結婚披露宴に出席した複数の家族が、腹痛、吐き気、下痢等を呈している旨、千代田保健所に通報があった。</p> <p>患者の調査を行ったところ、出席者88名のうち32名がおおむね11月19日18時から20日10時にかけて、同様の症状を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になかったことから、千代田保健所は当該ホテルで提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（ホテル）	調査実施施設	飲食店（ホテル）、菓子製造業 アイスクリーム類製造業
106	<p>12月25日15時、武蔵野市内の女性より、12月15日20時から渋谷区内の飲食店で鶏肉の刺身、焼鳥、サラダ等を会食後、下痢、発熱、頭痛等を呈した旨、渋谷区保健所に届出があった。</p> <p>当該グループは16名で会食を行っており、このうち6名が12月17日18時から19日5時にかけて同様の症状を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。患者の共通食はこの他になく、渋谷区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）

番号	概 要		
107	<p>12月22日19時、国立市内の会社員から、12月20日19時に同市内の飲食店で中華料理を喫食後、複数の者が下痢等の症状を訴えている旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>その後、12月20日から23日に利用した客からも類症患者が発見され、患者数は101名にのぼり、ふん便からウェルシュ菌が検出された。患者の発生したグループのコースメニューは4種類あったが、共通する食品は前菜として提供された蒸鶏と中国麩であった。蒸鶏は丸のままの鶏をスープの中で45分間煮込み、放冷後に骨を抜き、調味液に漬け込み、冷蔵保管されていた。また、中国麩は油揚げ後、油分を水洗いした後、調味液に漬け込み、冷蔵保管されていた。これらは喫食前に再加熱されることなく客へ提供されていた。また、参考食品として収去検査した蒸鶏及び中国麩からも同一血清型のウェルシュ菌が検出されており、これら2種類の料理が食中毒発生時にも同様にウェルシュ菌による汚染を受けたものと考えられた。このことから、多摩立川保健所は本件を食中毒事件と断定し、その原因食品は当該飲食店で提供された会食料理の中の「蒸鶏及び中国麩」であると推定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
108	<p>12月22日17時、横浜市内の女性が渋谷区内の飲食店で会食後、食中毒症状を呈した旨、都庁を通じ、渋谷区保健所に通報があった。</p> <p>患者らは14名でつぶ貝、カキ鍋、鶏肉水炊き等を喫食後、13名が12月21日20時から22日21時にかけて下痢、発熱、吐き気、おう吐等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他になく、渋谷区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
109	<p>12月26日13時、足立区内の飲食店営業者から、生カキ、刺身、鶏鍋等の会食を行った客の中から食中毒症状を呈した者がいる旨、足立保健所に届出があった。</p> <p>この会食は12月22日17時から30名で行われ、7名が23日15時から24日17時にかけて下痢、吐き気、腹痛等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこの他に給食があるが、患者の発生したグループ以外から類症患者の発生はなかった。このことから、足立保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
110	食中毒概要（詳報P.123）に掲載		
	原因食品の喫食場所	患者自宅	調査実施施設 患者自宅