

1 食中毒統計表

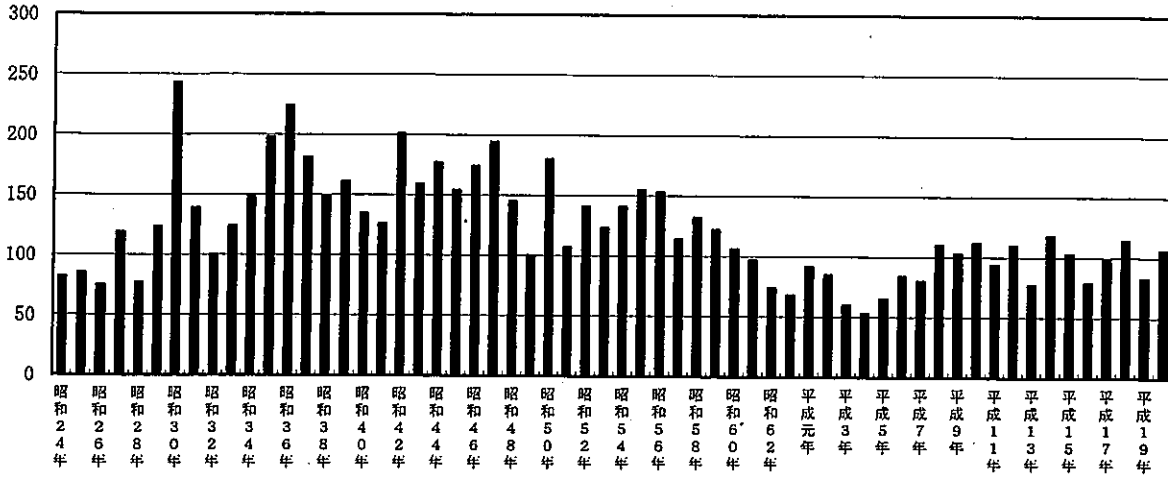
(1) 食中毒発生件数と患者数（昭和24年以降）

	件数	患者数	死亡者数
昭和24年	82	1,012	18
昭和25年	85	2,740	19
昭和26年	75	1,516	8
昭和27年	119	2,832	9
昭和28年	77	1,239	1
昭和29年	123	1,682	4
昭和30年	243	6,935	12
昭和31年	139	3,522	5
昭和32年	100	1,492	2
昭和33年	124	2,516	6
昭和34年	150	4,647	11
昭和35年	198	5,132	1
昭和36年	224	5,206	10
昭和37年	181	6,212	2
昭和38年	149	5,024	1
昭和39年	161	3,384	5
昭和40年	135	3,668	3
昭和41年	126	3,473	1
昭和42年	201	4,220	2
昭和43年	159	3,045	1
昭和44年	177	3,875	1
昭和45年	154	4,865	0
昭和46年	174	3,075	4
昭和47年	194	4,489	4
昭和48年	145	2,952	1
昭和49年	100	998	2
昭和50年	180	3,226	3
昭和51年	107	2,510	3
昭和52年	141	2,469	2
昭和53年	123	3,383	0
昭和54年	141	3,619	1
昭和55年	155	4,371	0
昭和56年	153	2,725	1
昭和57年	114	2,709	3
昭和58年	132	2,206	1
昭和59年	122	3,370	0
昭和60年	106	3,336	0
昭和61年	97	2,810	0
昭和62年	74	2,075	0
昭和63年	68	2,415	0

	件数	患者数	死亡者数
平成元年	92	3,958	0
平成2年	85	2,339	0
平成3年	60	1,937	0
平成4年	53	1,343	0
平成5年	65	1,394	0
平成6年	84	2,747	0
平成7年	80	2,444	1
平成8年	110	1,597	1
平成9年	103	1,992	0
平成10年	112	1,884	0
平成11年	94	2,367	0
平成12年	110	2,703	1
平成13年	77	934	1
平成14年	118	2,849	0
平成15年	103	2,322	0
平成16年	79	1,955	0
平成17年	99	2,518	0
平成18年	114	2,614	0
平成19年	83	2,050	0
平成20年	106	1,442	0

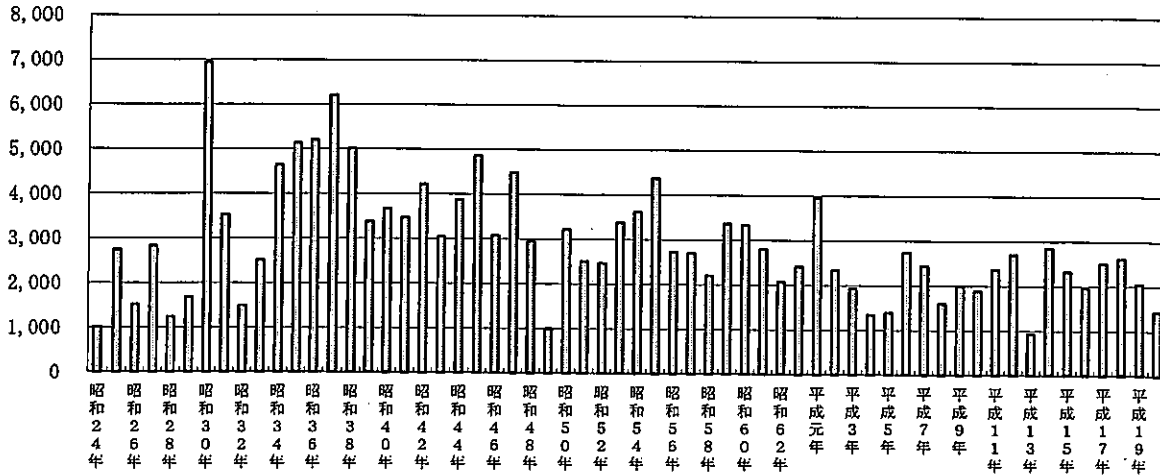
(件)

・昭和24年以降発生した食中毒発生件数グラフ



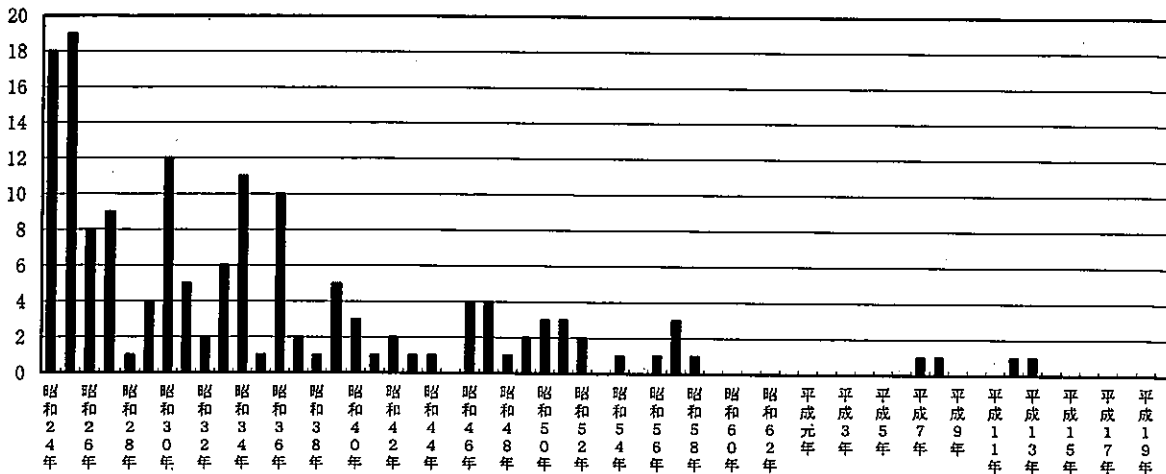
(人)

・昭和24年以降発生した食中毒患者数グラフ



(人)

・昭和24年以降発生した食中毒死亡者数グラフ

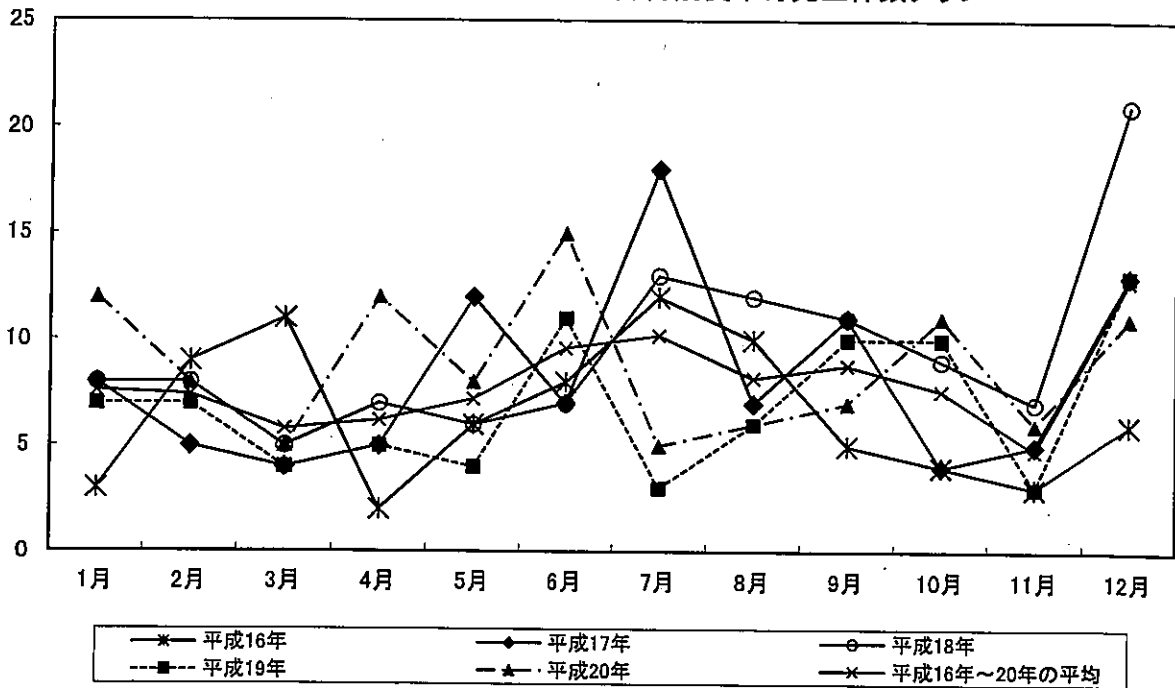


(2) 最近5年間（平成16年から平成20年まで）の食中毒発生状況

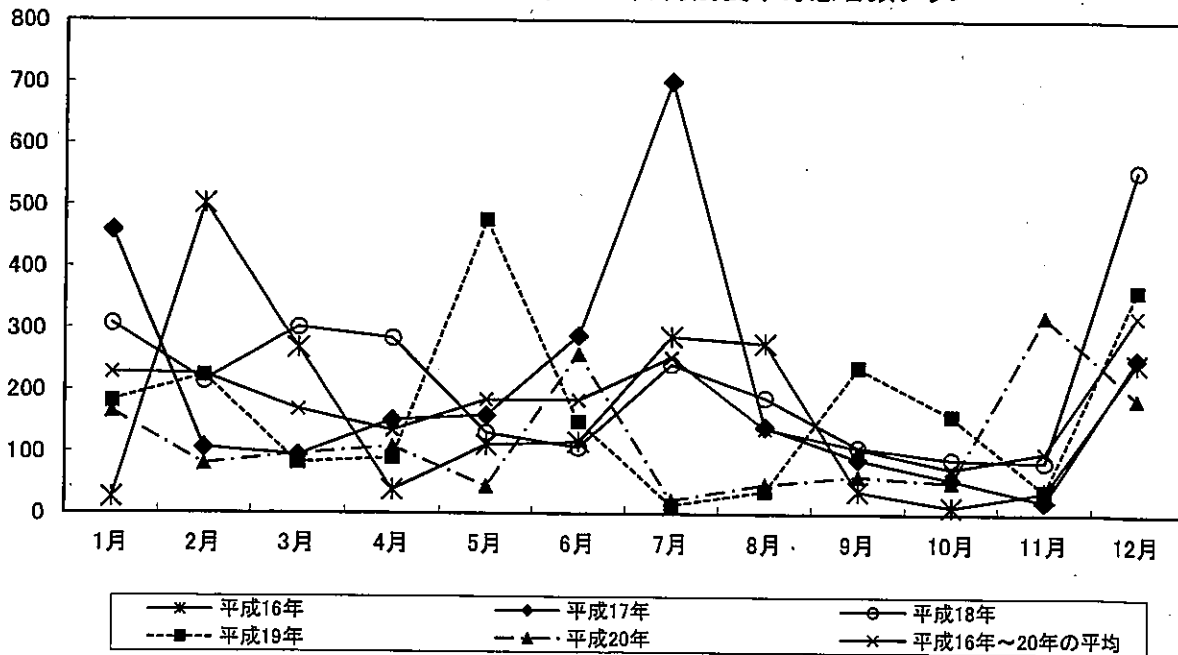
ア 月別食中毒発生状況

	平成16年		平成17年		平成18年		平成19年		平成20年		平成16年～20年の平均	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	79	(1,955)	99	(2,518)	114	(2,614)	83	(2,050)	106	(1,442)	96	(2,116)
1月	3	(26)	8	(459)	8	(307)	7	(182)	12	(165)	8	(228)
2月	9	(502)	5	(106)	8	(214)	7	(223)	8	(80)	7	(225)
3月	11	(268)	4	(94)	5	(301)	4	(82)	5	(96)	6	(168)
4月	2	(38)	5	(151)	7	(284)	5	(90)	12	(108)	6	(134)
5月	6	(111)	12	(159)	6	(131)	4	(476)	8	(44)	7	(184)
6月	8	(116)	7	(288)	7	(107)	11	(149)	15	(258)	10	(184)
7月	12	(287)	18	(701)	13	(242)	3	(14)	5	(22)	10	(253)
8月	10	(276)	7	(141)	12	(188)	6	(37)	6	(48)	8	(138)
9月	5	(37)	11	(89)	11	(108)	10	(237)	7	(61)	9	(106)
10月	4	(12)	4	(56)	9	(89)	10	(159)	11	(52)	8	(74)
11月	3	(36)	5	(21)	7	(85)	3	(38)	6	(320)	5	(100)
12月	6	(246)	13	(253)	21	(558)	13	(363)	11	(188)	13	(322)

最近5年間(平成16年~20年)月別食中毒発生件数グラフ



最近5年間(平成16年~20年)月別食中毒患者数グラフ



イ 原因食品別食中毒発生状況

	平成16年		平成17年		平成18年		平成19年		平成20年	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	79	(1,955)	99	(2,518)	114	(2,614)	83	(2,050)	106	(1,442)
魚介類	貝類	6 (68)	7 (70)	1 (37)					2 (10)	
	ふぐ						1 (1)		1 (1)	
	その他	4 (129)	5 (34)	4 (63)	2 (3)				5 (71)	
魚介類加工品			2 (10)	2 (11)	2 (220)			1 (16)		
肉類及びその加工品	10 (137)	11 (57)	5 (35)	6 (46)				11 (72)		
卵類及びその加工品	1 (33)	2 (32)						1 (4)		
穀類及びその加工品	1 (4)	1 (8)	4 (19)	4 (42)				2 (6)		
野菜類及びその加工品	きのこ類	1 (3)			1 (2)			1 (2)		
	その他		1 (3)	1 (77)				1 (5)		
菓子類	1 (25)									
肉類及びその加工品 卵類及びその加工品								1 (6)		
複合調理食品	5 (124)	6 (61)	2 (132)	1 (4)				11 (279)		
すし類	3 (71)	2 (21)	4 (87)	6 (138)				5 (80)		
その他	41 (1,351)	55 (2,212)	86 (2,136)	54 (1,570)				55 (856)		
不明	6 (10)	7 (10)	5 (17)	6 (24)				9 (34)		

ウ 病因物質別食中毒発生状況

	平成16年		平成17年		平成18年		平成19年		平成20年	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	79	(1,955)	99	(2,518)	114	(2,614)	83	(2,050)	106	(1,442)
サルモネラ	6 (93)	7 (511)	7 (74)	9 (93)	3 (25)					
黄色ブドウ球菌	4 (395)	7 (183)	5 (88)	6 (52)	7 (59)					
腸炎ビブリオ	15 (274)	9 (76)		3 (209)						
腸炎ビブリオ及び エロモナス・ソブリア										
ナグビブリオ										
プレシオモナス・ シゲロイデス										
カンピロバクター	12 (91)	24 (154)	28 (160)	21 (174)	42 (320)					
カンピロバクター及び サルモネラ	1 (4)				3 (23)					
腸管出血性大腸菌及び カンピロバクター		1 (6)								
腸管出血性大腸菌	4 (14)	4 (8)	4 (17)	7 (491)	3 (14)					
その他の病原大腸菌	1 (133)	2 (194)	2 (321)	2 (78)						
ウエルシュ菌	2 (116)	2 (74)	5 (257)	1 (4)	4 (188)					
セレウス菌	1 (2)	2 (74)	3 (13)	1 (2)	2 (5)					
ノロウイルス	26 (677)	33 (1,210)	44 (1,342)	27 (898)	31 (702)					
A型肝炎ウイルス										
ロタウイルス										
寄生虫		2 (2)	1 (1)	1 (1)	1 (1)					
化学物質	3 (48)	3 (19)	6 (74)	2 (32)	5 (86)					
植物性自然毒	2 (6)	1 (3)	1 (77)	1 (2)	2 (7)					
動物性自然毒		1 (1)		1 (1)	1 (1)					
不明	2 (102)	1 (3)	8 (190)	1 (13)	2 (11)					

エ 責任の所在別食中毒発生状況

	平成16年		平成17年		平成18年		平成19年		平成20年		
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	
合計	79	(1,955)	99	(2,518)	114	(2,614)	83	(2,050)	106	(1,442)	
飲食店	一般	41	(524)	60	(630)	58	(527)	46	(674)	68	(597)
	すし	5	(67)	3	(25)	5	(77)	6	(90)	6	(83)
	仕出し	3	(240)	8	(1,134)	12	(840)	3	(325)	3	(135)
	弁当	3	(436)	3	(102)	2	(53)	2	(29)	2	(19)
	旅館・ホテル	2	(143)			6	(304)	1	(34)	1	(118)
	屋形船	1	(10)								
	そうざい	1	(4)							2	(5)
	そば	1	(25)			2	(38)	3	(35)	2	(24)
	自動車			1	(7)						
	一般及び仕出し					1	(28)				
給食団	要許可	6	(208)	3	(360)	10	(397)	5	(565)	5	(306)
	届出	3	(122)	3	(153)	3	(103)	4	(231)	1	(43)
製造業及び飲食店(弁当)						1	(31)	1	(21)		
製造業・加工業											
販売業		2	(83)	1	(1)	1	(1)	1	(1)	1	(4)
家庭		4	(9)	4	(12)	4	(17)	4	(12)	2	(11)
その他		1	(9)	6	(84)	2	(85)	1	(9)	3	(58)
不明		6	(75)	7	(10)	7	(113)	6	(24)	10	(39)

オ 患者数が100名を超えた食中毒事件一覧

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
H14.5.22	176	下痢原性大腸菌	不明	旅行中の食事	不明	練馬区
5.30	887	ウェルシュ菌	飲食店(弁当)	海老のチリソース炒め	原材料の加熱殺菌が不十分であったため菌が残存し、その後急速冷却が行われず、調理から喫食にいたるまで半日以上時間が経過したことにより、菌が増殖したと考えられた。	江東区
10.17	121	不明	集団給食(要許可)	学生寮の食事	患者検便より高率にプロピデンシア・アルカリファシエンスが検出されたが、病原性について未知な部分が多いため、病因物質として特定することができなかった。	多摩立川
11.21	106	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	ノロウイルスに不顕性感染した調理従事者からの二次汚染が原因と考えられた。	池袋
12.6	130	ノロウイルス	飲食店(一般)	会食料理	ノロウイルスに感染した調理従事者からの二次汚染が原因と考えられた。	池袋
H15.1.15	314	ノロウイルス	菓子製造業	バターロールパン	複数の従業員からノロウイルスが検出された。事件前に下痢等の症状を呈していた従業員がおり、トイレ後の手の洗浄・消毒不足により、他の従業員らに感染させ、感染した従業員が、素手でパンを箱詰めしたため、パンがノロウイルスに汚染されたと推察された。	文京
1.15	179	ノロウイルス	集団給食(要許可)	老人ホームの食事	不明	南多摩
4.1	186	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	仕出し料理	ノロウイルスに不顕性感染した調理従事者からの二次汚染が原因と考えられた。	目黒区
5.6	259	不明	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	病因物質不明だが、患者、非発症者及び従業員のふん便から、病原性関連遺伝子「astA」を持つ大腸菌が分離された。	江戸川
H16.2.28	333	黄色ブドウ球菌	飲食店(弁当)	鮭野沢菜弁当	盛り付け時に従事者は使い捨て手袋を着用していたが、従事者から患者、検食と同じ型の菌を検出したため、従事者が食品に菌を付着させ、盛り付けから喫食までの17時間で増殖したと考えられた。	板橋区
8.11	133	毒素原性大腸菌	飲食店(仕出し)	仕出し弁当のおかず	複数の従事者から毒素原性大腸菌O169を検出した。盛り付けの一部は素手で行なっていたことから、不十分な手洗い等により食品が汚染されたものと推察された。	江戸川

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
12.23	120	ノロウイルス	飲食店 (旅館)	会食料理	従業員の手指を介して、ノロウイルスを食品に付着させたと推察された。	みなと
H17.1.3	109	ノロウイルス	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	患者及び調理従事者のふん便から検出したノロウイルスの遺伝子パターンが一致したことから、調理時に手指を介してノロウイルス汚染を受けたと推定された。	みなと
1.5	291	ノロウイルス	集団給食 (要許可)	サラダ用 キャベツ、 ごはん	従業員の手指を介してノロウイルスが原因食品に付着したと考えられた。	みなと
4.21	117	ノロウイルス	飲食店 (仕出し)	弁当	患者及び調理従事者のふん便から検出したノロウイルスの遺伝子パターンが一致したことから、調理時に手指を介してノロウイルス汚染を受けたと推定された。	世田谷
6.16	118	ノロウイルス	集団給食 (届出)	学校給食	原材料又は調理従事者由来のノロウイルスにより最終食品が汚染された(調理従事者からノロウイルスが検出されたが給食を喫食しているため本事件で感染したとも考えられた)。	練馬区
6.21	153	組織侵入性大腸菌	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	患者ふん便以外からは病因物質(組織侵入性大腸菌O164)が検出されなかったため、具体的な原因を特定できなかった。	世田谷
7.19	470	サルモネラ	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	弁当メニューに「目玉焼き」があり、その製造工場の排水溝から検出されたサルモネラと患者ふん便由来サルモネラの遺伝子パターンが一致したことから、目玉焼きがサルモネラに汚染されていたと推察された。しかし、仕出し屋従業員(原因食品製造前に発症)ふん便からも同一パターンのサルモネラが検出されており、そこからの汚染も否定できない。	大田区
8.14	121	黄色ブドウ球菌	飲食店 (仕出し)	地鶏の照焼 弁当	喫食調査から原因食品と推定された「地鶏の照焼」は鶏肉を焼成後に細切作業があったが、その際に従業員の手指から黄色ブドウ球菌が付着したと考えられた。また、弁当は、調理後喫食まで4-10時間、常温に置かれていたため増菌したと推定された。	渋谷区
H18.1.25	231	毒素原性大腸菌	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	調理従事者の手洗い不足または使い捨て手袋の取扱い不良等により調理後の食品を二次汚染した可能性が示唆された。	八王子
2.13	114	ノロウイルス	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	ノロウイルスに感染した調理従事者が盛付時に弁当を汚染したと推定された。	荒川区
3.27	117	ノロウイルス	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介し、食品が汚染されたと推定された。	多摩府中
3.27	139	ノロウイルス	飲食店 (旅館・ホテル)	定食	ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介し、食品が汚染された、又は食材からの汚染、若しくは空調からの汚染があったと推定された。	中央区
4.18	123	ウエルシュ菌	集団給食 (要許可)	ドライカレー	加熱調理後、調理場内に常温(26℃)で7時間放置されており、その間にウエルシュ菌が大量に増殖したものと推定された。	新宿区
12.14	132	ノロウイルス	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	ノロウイルスに感染した調理従事者の手指等を介し、食品を汚染させたと推定された。	練馬区
H19.5.16	445	腸管出血性大腸菌	集団給食 (要許可)	学生食堂の 食事	当該施設は、不適切な施設の構造、設備不足、従事者の健康管理、衛生教育の不徹底など数多くの問題があった。このような要因が複合的に重なり、生野菜等が腸管出血性大腸菌に複数日にわたって汚染され、被害が拡大したと推定された。	多摩小平
9.20	190	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し)	イカの塩辛	腸炎ビブリオに汚染されたイカの塩辛を仕出し弁当に提供したことによるものと推定された。なお本件のイカの塩辛は塩分濃度が2%程度であり、腸炎ビブリオの増殖が可能で、保存食と呼べるものではなかった。	荒川区
12.19	111	ノロウイルス	集団給食 (届出)	給食	施設内の調理器具・機器等がノロウイルスに汚染され、これに接触した調理員の手指によって刺身が汚染された可能性が示唆された。	八王子市
H20.6.12	118	ウエルシュ菌	飲食店 (旅館・ホテル)	弁当	加熱後に残ったウエルシュ菌の芽胞が喫食までの間に栄養型になって増殖したものと推定された。	港区
11.18	219	ノロウイルス	集団給食 (要許可)	給食	ノロウイルスに感染した調理従事者の手洗い不足等により調理後の食品を二次汚染した可能性が示唆された。	渋谷区

(3) 平成20年の食中毒発生状況

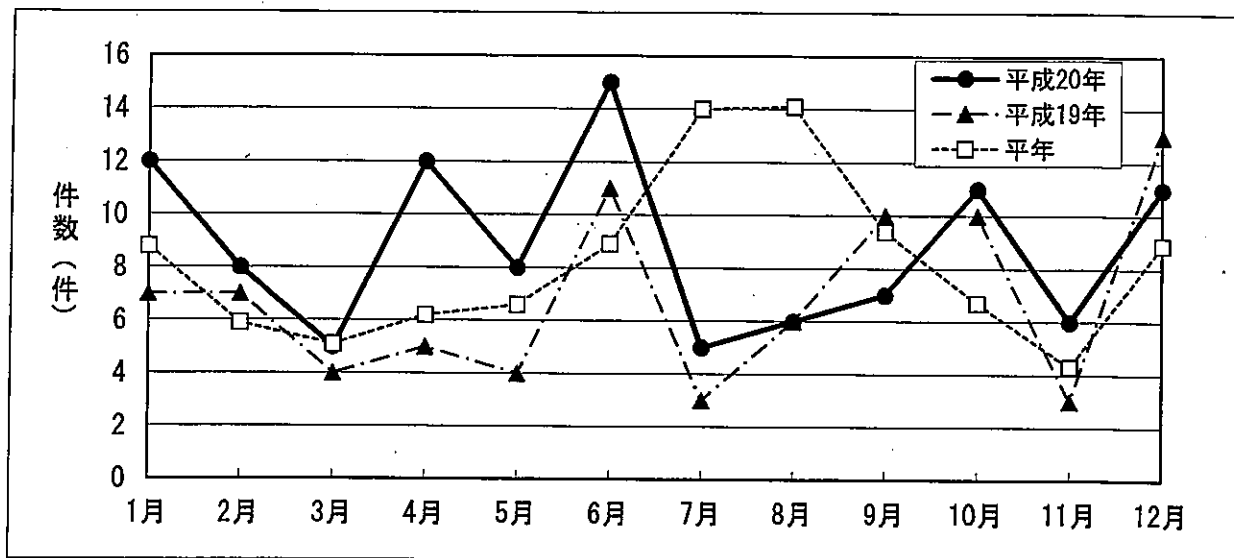
ア 月別食中毒発生状況（前年及び平年との比較）

区分		発生件数			患者数		
月	年	平成20年	平成19年	平年	平成20年	平成19年	平年
累 計		106	83	98.9	1,442	2,050	2,220
1月		12	7	8.8	165	182	248
2月		8	7	5.9	80	223	153
3月		5	4	5.1	96	82	120
4月		12	5	6.2	108	90	190
5月		8	4	6.6	44	476	358
6月		15	11	8.9	258	149	144
7月		5	3	14.0	22	14	237
8月		6	6	14.1	48	37	234
9月		7	10	9.4	61	237	141
10月		11	10	6.7	52	159	90
11月		6	3	4.3	320	38	58
12月		11	13	8.9	188	363	249

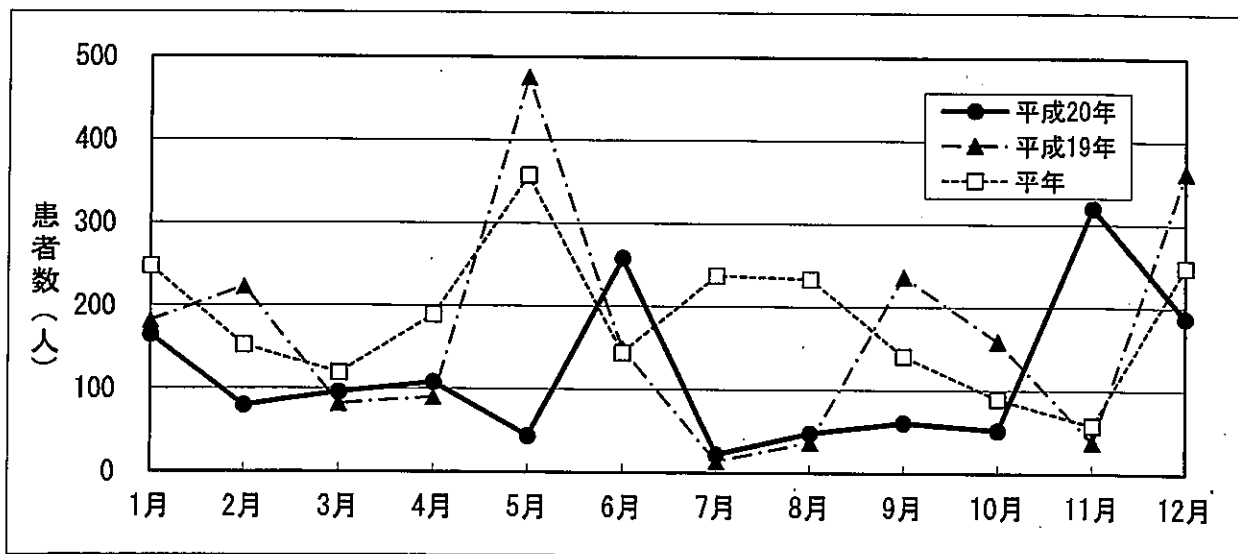
注1 平年とは最近10年間（平成10年から平成19年まで）の平均値

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。

月別食中毒発生件数グラフ



月別食中毒患者数グラフ



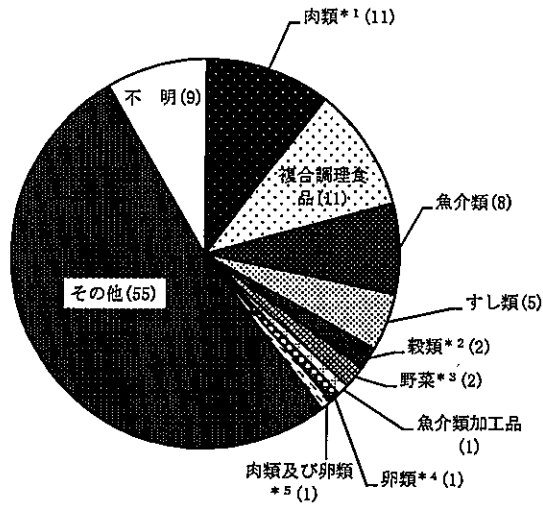
イ 原因食品別食中毒発生状況

発生状況 原因食品		件数	患者数	構成比 (%)		備 考
				件数	患者数	
合 計		106	1,442	100.0	100.0	
魚介類	貝類	2	10	1.9	0.7	生炊(NV), シシミのしょう油漬け(NV)
	ふぐ	1	1	0.9	0.1	ヒガソウゲ 肝臓(動)
	その他	5	71	4.7	4.9	かじきの揚げ漬け(化), ぶりの味噌漬(化), フリの照り焼き(化), しめさば(寄), マグロのグチャップ和え(化)
魚介類加工品		1	16	0.9	1.1	マグロのマヨネーズ焼き(化)
肉類及びその加工品		11	72	10.4	5.0	鶏レバー刺し(Camp), 牛レバー刺し(Camp), やきとり(Camp), とりわさを含むコース料理(Camp), たたき地鶏のねぎボン酢(Camp), 豚レバーチキ(Camp・Sal), 鶏刺身類含む会食料理(Camp), レバーレア焼き(Camp), チャシュー(Sta), 飲食店の食事(Camp・Sal), 焼き鳥・レバー刺し(Camp)
卵類及びその加工品		1	4	0.9	0.3	卵加工品(Sal)
穀類及びその加工品		2	6	1.9	0.4	さけおにぎり(Sta), 焼きおにぎり(Sta)
野菜類及びその加工品		2	7	1.9	0.5	パケイワ類(植), ツキヨク(植)
肉類及びその加工品 卵類及びその加工品		1	6	0.9	0.4	会食料理(Camp)
複 合 調 理 食 品		11	279	10.4	19.3	カレーライス(C.p), 生かきを含むコース料理(NV), 春巻弁当(C.p), 鮭いくら弁当(Sta), 弁当2件(C.p, NV), チャハン(B.c), アジアンそばろライス(Sta), スパゲティ・ナポリタン(B.c), 定食(NV), にぎりずしランチ(NV)
す し 類		5	80	4.7	5.5	すし2件(NV), にぎり寿司(NV), ちらし寿司【仕出し弁当】(NV), 持ち帰り寿司(Sal)
そ の 他		55	856	51.9	59.4	会食料理22件(NV 10, Camp 9, Sal, EHEC, C.p), 飲食店の食事10件(Camp5, NV4, EHEC), 会席料理6件(Camp 4, EHEC, 不), 宴会料理4件(Camp3, NV1), コース料理2件(NV), 宴会コース料理(NV), 仕出し料理(NV), 家庭内の食事(Sta), 給食(NV), おにぎり弁当(Sta), 調理実習での食事(Camp), 寮の食事(NV), 牛レバー刺しを含む会食料理(Camp), レバー刺し・ユッケを含む焼肉店の食事(Camp), 鶏肉刺身を含む焼き鳥店の食事(Camp・Sal), 生鶏レバー・ササミを含む会食料理(Camp)
不 明		9	34	8.5	2.4	不明9件(Camp 8, 不)

(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。

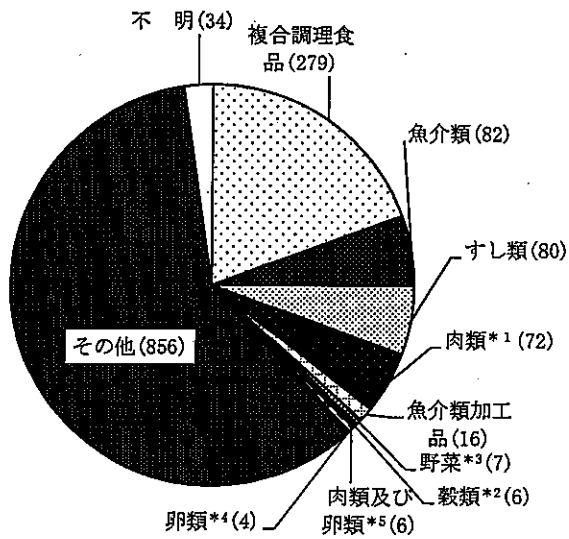
Sal (サルモネラ)、Sta (黄色ブドウ球菌)、V.p (腸炎ビブリオ)、EHEC (腸管出血性大腸菌)、ETEC (毒素原性大腸菌)、EPEC (病原血清型大腸菌)、C.p (ウエルシュ菌)、B.c (セレウス菌)、Camp (カンピロバクター)、NV (ノロウイルス)、寄 (寄生虫)、化 (化学物質)、植 (植物性自然毒)、動 (動物性自然毒)、不 (不明)

原因食品別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比(%)
合計	106	100.0
肉類及びその加工品 (肉類*1)	11	10.4
複合調理食品	11	10.4
魚介類	8	7.5
すし類	5	4.7
穀類及びその加工品 (穀類*2)	2	1.9
野菜類及びその加工品 (野菜*3)	2	1.9
魚介類加工品	1	0.9
卵類及びその加工品 (卵類*4)	1	0.9
肉類及びその加工品 卵類及びその加工品 (肉類及び卵類*5)	1	0.9
その他	55	51.9
不明	9	8.5

原因食品別食中毒患者数グラフ



	患者数	構成比(%)
合計	1,442	100.0
複合調理食品	279	19.3
魚介類	82	5.7
すし類	80	5.5
肉類及びその加工品 (肉類*1)	72	5.0
魚介類加工品	16	1.1
野菜類及びその加工品 (野菜*3)	7	0.5
穀類及びその加工品 (穀類*2)	6	0.4
肉類及びその加工品 卵類及びその加工品 (肉類及び卵類*5)	6	0.4
卵類及びその加工品 (卵類*4)	4	0.3
その他	856	59.4
不明	34	2.4

- *1 「肉類及びその加工品」はグラフ中では「肉類」と略す。
- *2 「穀類及びその加工品」はグラフ中では「穀類」と略す。
- *3 「野菜類及びその加工品」はグラフ中では「野菜」と略す。
- *4 「卵類及びその加工品」はグラフ中では「卵類」と略す。
- *5 「肉類及びその加工品、卵類及びその加工品」はグラフ中では「肉類及び卵類」と略す。

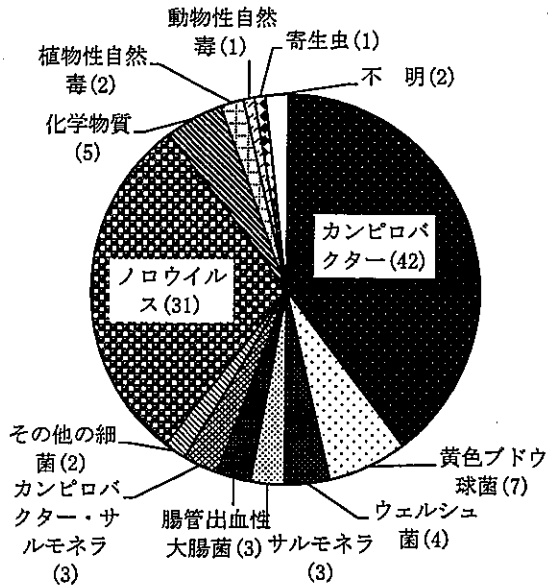
注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

ウ 病因物質別食中毒発生状況

発生状況		件数	患者数	構成比 (%)		備 考
				件数	患者数	
病因物質						
合 計		106	1,442	100.0	100.0	
細菌	サルモネラ	3	25	2.8	1.7	持ち帰り寿司, 会食料理, 卵加工品
	黄色ブドウ球菌	7	59	6.6	4.1	家庭内の食事, 鮭いくら弁当, おにぎり弁当, さけおにぎり, 焼きおにぎり, チャシュー, アンソボろライス
	腸管出血性大腸菌	3	14	2.8	1.0	飲食店の食事, 会食料理, 会席料理
	ウェルシュ菌	4	188	3.8	13.0	カレーライス, 春巻弁当, 会食料理, 弁当
	セレウス菌	2	5	1.9	0.3	チャーハン, スパゲティボリタン
	カンピロバクター	42	320	39.6	22.2	会食料理10件, 飲食店の食事5件, 会席料理4件, 宴会料理3件, 牛ハチ刺し, 牛ハチ刺しを含む会食料理, ハチ刺し, ハチ刺し・ユッケを含む焼肉店の食事, たたき地鶏のねぎポン酢, 調理実習での食事, 鶏刺身類含む会食料理, 鶏ハチ刺し, とりわさを含むコース料理, 生鶏ハチ刺しを含む会食料理, やきとり, 焼き鳥・ハチ刺し, 不明8件
	カンピロバクター・サルモネラ	3	23	2.8	1.6	鶏肉刺身を含む焼き鳥店の食事, 豚ハチ刺し, 飲食店の食事
ウイルス	ノロウイルス	31	702	29.2	48.7	会食料理10件, 飲食店の食事4件, コース料理2件, すし2件, 仕出し料理, 弁当, ちらし寿司(仕出し弁当), にぎり寿司, にぎりずしランチ, 宴会コース料理, 宴会料理, 給食, 寮の食事, 定食, ソウミのしょう油漬, 生炊, 生炊を含むコース料理
化学物質		5	86	4.7	6.0	かじきの揚げ漬, ぶりの味噌漬, マグロのマヨネーズ焼き, フリの照り焼き, マグロのケチャップ和え
自然毒	植物性自然毒	2	7	1.9	0.5	ハイイワ類, ツキヨク
	動物性自然毒	1	1	0.9	0.1	ヒカソクク 肝臓
寄生虫		1	1	0.9	0.1	しめさば
不明		2	11	1.9	0.8	会席料理, 不明

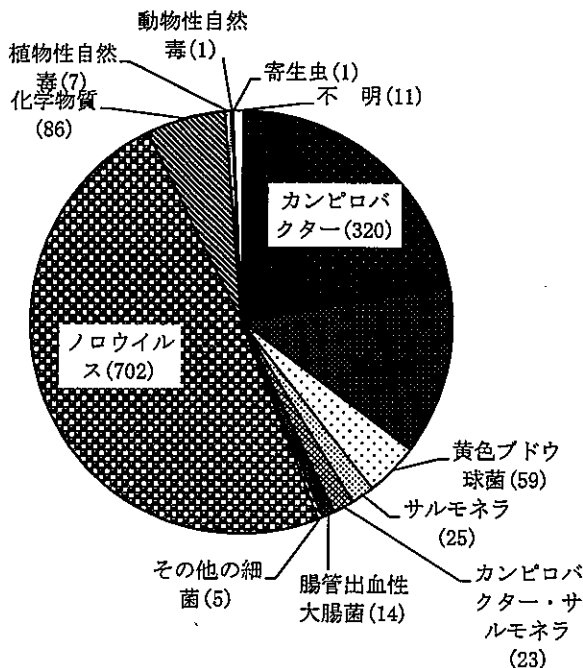
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とまらない場合がある。

病因物質別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比(%)
合計	106	100.0
カンピロバクター	42	39.6
黄色ブドウ球菌	7	6.6
ウエルシュ菌	4	3.8
サルモネラ	3	2.8
腸管出血性大腸菌 カンピロバクター・ サルモネラ	3	2.8
その他の細菌	2	1.9
ノロウイルス	31	29.2
化学物質	5	4.7
植物性自然毒	2	1.9
動物性自然毒	1	0.9
寄生虫	1	0.9
不明	2	1.9

病因物質別食中毒患者数グラフ



	患者数	構成比(%)
合計	1,442	100.0
カンピロバクター	320	22.2
ウエルシュ菌	188	13.0
黄色ブドウ球菌	59	4.1
サルモネラ カンピロバクター・ サルモネラ	25	1.7
腸管出血性大腸菌	14	1.0
その他の細菌	5	0.3
ノロウイルス	702	48.7
化学物質	86	6.0
植物性自然毒	7	0.5
動物性自然毒	1	0.1
寄生虫	1	0.1
不明	11	0.8

注) 構成比は末尾を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。

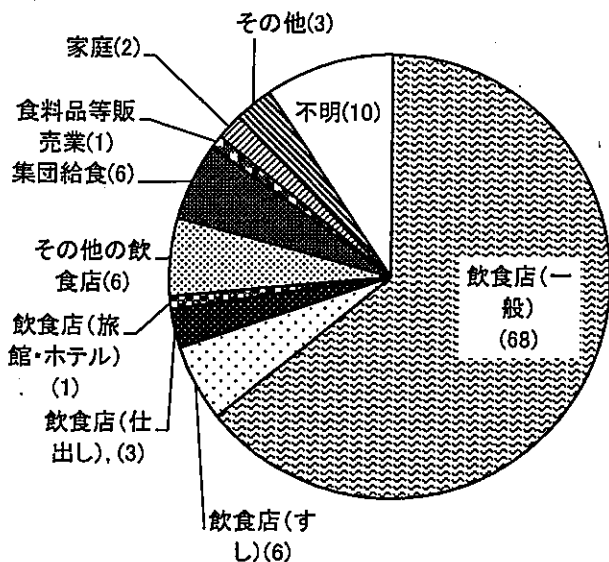
エ 責任の所在別食中毒発生状況

発生状況		件数	患者数	構成比(%)		備考
				件数	患者	
責任の所在						
合 計		106	1,442	100.0	100.0	
飲 食 店	一 般	68	597	64.2	41.4	会食料理21件(Camp10, NV9, EHEC, C. p), 飲食店の食事10件(Camp5, NV3, EHEC, Camp・Sal), 会席料理6件(Camp4, EHEC, 不), 宴会料理4件(Camp3, NV), コース料理2件(NV), アジアンそばろライス(Sta), 宴会コース料理(NV), 牛ハチ刺し(Camp), 牛ハチ刺しを含む会食料理(Camp), ハチ刺し・ユッケを含む焼肉店の食事(Camp), 鶏刺身類含む会食料理(Camp), 鶏肉刺身を含む焼き鳥店の食事(Camp・Sal), 生鶏ハチ・サミを含む会食料理(Camp), とりわさを含むコース料理(Camp), 焼き鳥・ハチ刺し(Camp), ハチ刺し焼き(Camp), たたき地鶏のねぎボン酢(Camp), 鶏ハチ刺し(Camp), 豚ハチチ(Camp・Sal), 生ハチを含むコース料理(NV), シシミのしょう油漬け(NV), 生ハチ(NV), しめさば(寄), スパゲティ・ボリタン(B. c), チャーハン(B. c), 春巻弁当(C. p), チャーシュー(Sta), フリの照り焼き(化), ぶりの味噌漬(化), ハチケイワ類(植)
	す し	6	83	5.7	5.8	すし2件(NV), にぎり寿司(NV), にぎりずしランチ(NV), ちらし寿司〔仕出し弁当〕(NV), 持ち帰り寿司(Sal)
	そ ば	2	24	1.9	1.7	飲食店の食事(NV), 会食料理(Sal)
	仕 出 し	3	135	2.8	9.4	仕出し料理(NV), 弁当(NV), カレーライス(C. p)
	弁 当	2	19	1.9	1.3	鮭いくら弁当(Sta), おにぎり弁当(Sta)
	旅館・ホテル	1	118	0.9	8.2	弁当(C. p)
	そ う ざ い	2	5	1.9	0.3	やきとり(Camp), さけおにぎり(Sta)
	集 団 給 食	要 許 可	5	306	4.7	21.2
届 出		1	43	0.9	3.0	マグロのキャップ和え(化)
食 料 品 等 販 売 業		1	4	0.9	0.3	卵加工品(Sal)
家 庭		2	11	1.9	0.8	家庭内の食事(Sta), ツキヨク(植)
そ の 他		3	58	2.8	4.0	会食料理(NV), 調理実習での食事(Camp), ヒカソウク 肝臓(動)
不 明		10	39	9.4	2.7	焼きおにぎり(Sta), 不明9件(不)

(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。

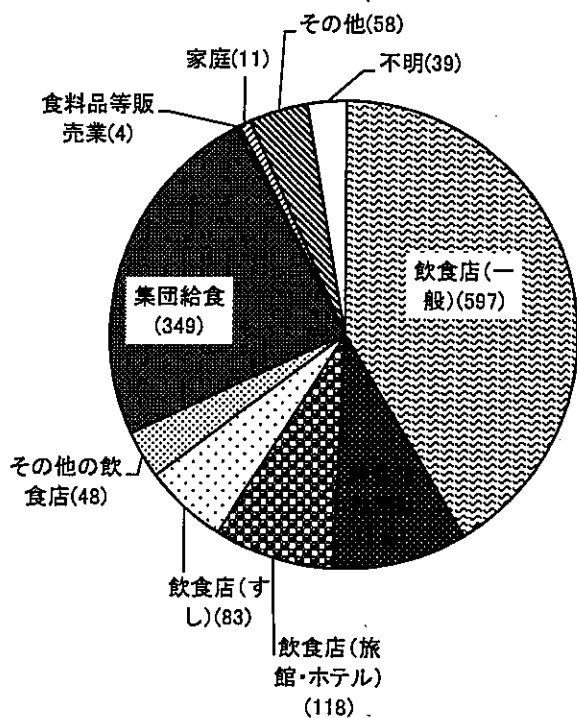
Sal (サルモネラ)、Sta (黄色ブドウ球菌)、V. p (腸炎ビブリオ)、EHEC (腸管出血性大腸菌)、ETEC (毒素原性大腸菌)、EPEC (病原血清型大腸菌)、C. p (ウエルシュ菌)、B. c (セレウス菌)、Camp (カンピロバクター)、NV (ノロウイルス)、寄 (寄生虫)、化 (化学物質)、植 (植物性自然毒)、動 (動物性自然毒)、不 (不明)

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	106	100.0
飲食店(一般)	68	64.2
飲食店(寿司)	6	5.7
飲食店(仕出し)	3	2.8
飲食店(旅館・ホテル)	1	0.9
その他の飲食店	6	5.7
集団給食	6	5.7
食料品等販売業	1	0.9
家庭	2	1.9
その他	3	2.8
不明	10	9.4

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



責任の所在	患者数	構成比(%)
合計	1,442	100.0
飲食店(一般)	597	41.4
飲食店(仕出し)	135	9.4
飲食店(旅館・ホテル)	118	8.2
飲食店(寿司)	83	5.8
その他の飲食店	48	3.3
集団給食	349	24.2
食料品等販売業	4	0.3
家庭	11	0.8
その他	58	4.0
不明	39	2.7

注) 構成比は末尾を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。

(4) 月別、食品別食中毒発生状況

食品名	月		1月	2月	3月	4月	5月	6月
	件数	(患者数)	12 (165)	8 (80)	5 (96)	12 (108)	8 (44)	15 (258)
魚介類	生カキ		NV 1 (5)					
	シジミのしょう油漬						NV 1 (5)	
	ヒガソフグ肝臓							
	かじきの揚げ漬					化 1 (23)		
	ぶりの味噌漬							
	ブリの照り焼き							
	しめさば							
マグロのケチャップ和え								
魚介類加工品	マグロのマヨネーズ焼き							
肉類 ⁽¹⁾	鶏レバー刺し		Camp 1 (4)					
	牛レバー刺し					Camp 1 (5)		
	やきとり					Camp 1 (4)		
	とりわさを含むコース料理						Camp 1 (10)	
	たき地鶏のねぎポン酢						Camp 1 (2)	
	豚レバテ						Camp 1 (4)	
	鶏刺身類含む会食料理						Sal	
	レバーレア焼き							Camp 1 (6)
	チャーシュー							
	飲食店の食事							
焼き鳥・レバ刺し								
卵類 ⁽²⁾	卵加工品							
穀類 ⁽³⁾	さけおにぎり							
	焼きおにぎり							
野菜 ⁽⁴⁾	パイケイソウ類					植 1 (5)		
	ツキョク							
肉類及び卵類 ⁽⁵⁾	会食料理					Camp 1 (6)		
複合 ⁽⁶⁾	カレーライス			C.p 1 (21)				
	生カキを含むコース料理			NV 1 (5)				
	春巻弁当				C.p 1 (34)			
	鮭いくら弁当					Sta 1 (5)		
	弁当							C.p 1 (118)
	チャーハン							
	アジアソぼろライス							
	スパゲティ・ナポリタン							
	定食							
	にぎりずしランチ							
すし類	すし		NV 1 (7)					
	にぎり寿司		NV 1 (9)					
	ちらし寿司〔仕出し弁当〕							
	持ち帰り寿司							Sal 1 (6)
その他	会食料理		NV 3 (31)	NV 1 (7) Camp 1 (8)	NV 1 (11)	NV 1 (14) C.p 1 (15) Camp 2 (15)	Camp 1 (10)	Camp 3 (26)
	飲食店の食事		Camp 1 (3)		NV 2 (45)		Camp 2 (11)	EHEC 1 (5)
	会席料理							Camp 3 (27)
	宴会料理							
	コース料理		NV 1 (15)		NV 1 (6)			
	宴会コース料理		NV 1 (15)					
	仕出し料理		NV 1 (67)					
	家庭内の食事		Sta 1 (9)					
	給食							
	おにぎり弁当							Sta 1 (14)
	調理実習での食事							Camp 1 (49)
	寮の食事			NV 1 (19)				
	牛レバ刺しを含む会食料理							
	レバ刺し・ユッケを含む焼肉店の食事			Camp 1 (3)				
	鶏肉刺身を含む焼き鳥店の食事						Camp 1 (11) Sal	
生鶏レバー・ササミを含む会食料理							Camp 1 (3)	
不明						Camp 1 (5)	Camp 1 (2)	Camp 2 (4)

(1) 肉類及びその加工品 (2) 卵類及びその加工品 (3) 穀類及びその加工品 (4) 野菜類及びその加工品
 (5) 肉類及びその加工品、卵類及びその加工品 (6) 複合調理食品

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計	施設別
5 (22)	6 (48)	7 (61)	11 (52)	6 (320)	11 (188)	106 (1442)	
						1 (5)	飲食店(一般)
						1 (5)	飲食店(一般)
			動 1 (1)			1 (1)	その他
						1 (23)	集団給食(要許可)
			化 1 (2)			1 (2)	飲食店(一般)
			化 1 (2)			1 (2)	飲食店(一般)
			寄 1 (1)			1 (1)	飲食店(一般)
				化 1 (43)		1 (43)	集団給食(届出)
			化 1 (16)			1 (16)	集団給食(要許可)
						1 (4)	飲食店(一般)
						1 (5)	飲食店(一般)
						1 (4)	飲食店(そうざい)
						1 (10)	飲食店(一般)
						1 (2)	飲食店(一般)
						1 (4)	飲食店(一般)
	Camp 1 (9)					1 (6)	飲食店(一般)
		Sta 1 (13)				1 (9)	飲食店(一般)
				Camp・1 (8) Sal		1 (13)	飲食店(一般)
					Camp 1 (7)	1 (8)	飲食店(一般)
		Sal 1 (4)				1 (7)	飲食店(一般)
Sta 1 (1)						1 (4)	食料品等販売業
	Sta 1 (5)					1 (1)	飲食店(そうざい)
						1 (5)	不明
		横 1 (2)				1 (5)	飲食店(一般)
						1 (2)	家庭
						1 (6)	飲食店(一般)
						1 (21)	飲食店(仕出し)
						1 (5)	飲食店(一般)
						1 (34)	飲食店(一般)
						1 (5)	飲食店(弁当)
						1 (118)	飲食店(旅館・ホテル)
					NV 1 (47)	1 (47)	飲食店(仕出し)
B.c 1 (3)						1 (3)	飲食店(一般)
			Sta 1 (12)			1 (12)	飲食店(一般)
			B.c 1 (2)			1 (2)	飲食店(一般)
				NV 1 (29)		1 (29)	集団給食(要許可)
					NV 1 (3)	1 (3)	飲食店(すし)
					NV 1 (26)	2 (33)	飲食店(すし)
						1 (9)	飲食店(すし)
					NV 1 (32)	1 (32)	飲食店(すし)
						1 (6)	飲食店(すし)
EHEC 1 (3)	Camp 1 (10)		Camp 1 (3)		NV 3 (37)	20 (190)	飲食店(一般)
						1 (8)	その他
	Sal 1 (15)					1 (15)	飲食店(そば)
Camp 1 (4)		Camp 1 (9)			NV 1 (8)	9 (85)	飲食店(一般)
						1 (9)	飲食店(そば)
	EHEC 1 (6)		不明 1 (8)		Camp 1 (5)	6 (46)	飲食店(一般)
		Camp 1 (20)		Camp 2 (21)	NV 1 (23)	4 (64)	飲食店(一般)
						2 (21)	飲食店(一般)
						1 (15)	飲食店(一般)
						1 (67)	飲食店(仕出し)
						1 (9)	家庭
				NV 1 (219)		1 (219)	集団給食(要許可)
						1 (14)	飲食店(弁当)
						1 (49)	その他
						1 (19)	集団給食(要許可)
		Camp 1 (9)				1 (9)	飲食店(一般)
						1 (3)	飲食店(一般)
						1 (11)	飲食店(一般)
						1 (3)	飲食店(一般)
Camp 1 (11)	不明 1 (3)	Camp 1 (4)	Camp 2 (5)			9 (34)	不明

(5) 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	NV 6 (66) Camp 2 (7)	NV 2 (12) Camp 2 (11)	NV 4 (62) C.p 1 (34)	Camp 4 (26) NV 1 (14) Camp 1 (11) Camp - Sal C.p 1 (15) 補 1 (5)	Camp 5 (33) Camp 1 (4) - Sal NV 1 (5)	Camp 8 (62) EHEC 1 (5)	Camp 1 (4) EHEC 1 (3) B.c 1 (3)	Camp 2 (19) EHEC 1 (6)	Camp 3 (38) Sta 1 (13)	化 2 (4) Camp 1 (3) Sta 1 (12) B.c 1 (2) 寄生虫 1 (1) 不明 1 (8)
	オシ	NV 2 (16)					Sal 1 (6)				
	そば		NV 1 (9)						Sal 1 (15)		
	仕出し	NV 1 (67)	C.p 1 (21)								
	弁当				Sta 1 (5)		Sta 1 (14)				
	旅館・ホテル						C.p 1 (118)				
	そうざい				Camp 1 (4)			Sta 1 (1)			
集団給食		NV 1 (19)		化 1 (23)							化 1 (16)
販売業									Sal 1 (4)		
家庭	Sta 1 (9)									補 1 (2)	
その他		NV 1 (8)					Camp 1 (49)				動 1 (1)
不明					Camp 1 (5)	Camp 1 (2)	Camp 2 (4)	Camp 1 (11)	Sta 1 (5) 不明 1 (3)	Camp 1 (4)	Camp 2 (5)
合計	計	12 (165)	8 (80)	5 (96)	12 (108)	8 (44)	15 (258)	5 (22)	6 (48)	7 (61)	11 (52)
細菌	サルモネラ						1 (6)		1 (15)	1 (4)	
	黄色ブドウ球菌	1 (9)			1 (5)		1 (14)	1 (1)	1 (5)	1 (13)	1 (12)
	腸炎ビブリオ										
	腸管出血性大腸菌						1 (5)	1 (3)	1 (6)		
	その他の病原大腸菌										
	ウエルシュ菌		1 (21)	1 (34)	1 (15)		1 (118)				
	セレウス菌							1 (3)			1 (2)
	カンピロバクター	2 (7)	2 (11)		6 (35)	6 (35)	11 (115)	2 (15)	2 (19)	4 (42)	3 (8)
カンピロバクター・サルモネラ				1 (11)	1 (4)						
ウイルス	9 (149)	5 (48)	4 (62)	1 (14)	1 (5)						
化学物質				1 (23)							3 (20)
毒物	植物性自然毒				1 (5)					1 (2)	
	動物性自然毒										1 (1)
寄生虫											1 (1)
不明									1 (3)		1 (8)

11月	12月	合計	Sal	Stu	V.p	EHEC	ETEC	C.p	B.c	Camp	Camp・Sal	NV	化	植	動	寄生虫	不明
Camp 2 (21) Camp 1 (8) - Sal	NV 5 (68) Camp 2 (12)	68 (597)		2 (25)		3 (14)		2 (49)	2 (5)	32 (236)	3 (23)	19 (227)	2 (4)	1 (5)		1 (1)	1 (8)
	NV 3 (61)	6 (83)	1 (6)									5 (77)					
		2 (24)	1 (15)									1 (9)					
	NV 1 (47)	3 (135)						1 (21)				2 (114)					
		2 (19)		2 (19)													
		1 (118)						1 (118)									
		2 (5)		1 (1)						1 (4)							
NV 2 (248) 化 1 (43)		6 (349)										3 (267)	3 (82)				
		1 (4)	1 (4)														
		2 (11)		1 (9)										1 (2)			
		3 (58)								1 (49)		1 (8)			1 (1)		
		10 (39)		1 (5)						8 (31)							1 (3)
6 (320)	11 (188)	106 (1,442)	3 (25)	7 (59)	0 (0)	3 (14)	0 (0)	4 (188)	2 (5)	42 (320)	3 (23)	31 (702)	5 (86)	2 (7)	1 (1)	1 (1)	2 (11)
		3 (25)															
		7 (59)															
		0 (0)															
		3 (14)															
		0 (0)															
		4 (188)															
		2 (5)															
2 (21)	2 (12)	42 (320)															
1 (8)		3 (23)															
2 (248)	9 (176)	31 (702)															
1 (43)		5 (86)															
		2 (7)															
		1 (1)															
		1 (1)															
		2 (11)															

(6) 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)

		年次	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	合計
血清型	件数 (患者数)	27 (317)	19 (254)	15 (206)	9 (66)	10 (138)	6 (93)	7 (511)	7 (74)	9 (93)	3 (25)	112 (1,777)	
	O4												
	Typhimurium	4 (17)		2 (32)					1 (5)		2 (11)		9 (65)
	Saintpaul			2 (10)						1 (15)		1 (4)	4 (29)
	Agona												0
	不明			1 (1)							2 (5)	1 (6)	4 (12)
	O7												
	Montevideo		1 (3)										1 (3)
	Infantis	2 (18)											2 (18)
	Thompson			3 (70)	2 (2)								5 (72)
	Bareilly									1 (9)			1 (9)
	Singapore						1 (1)						1 (1)
	Virchow		2 (58)	1 (1)									3 (59)
	Oranienburg	1 (1)											1 (1)
	O8												
	Newport							1 (3)					1 (3)
	Litchfield	1 (11)					1 (77)						2 (88)
	Hadar			1 (19)	1 (8)					1 (7)			3 (34)
	Corvallis												0
	O9												
	Enteritidis	19 (270)	14 (181)	5 (73)	6 (56)	7 (59)	4 (88)	6 (506)	4 (43)	5 (77)	1 (15)		71 (1,368)
	不明		2 (12)					1 (2)					3 (14)
O1, 3, 19	Senftenberg												0
O3, 10	London						1 (1)						1 (1)

イ 平成20年のサルモネラ食中毒事件一覧表

通し 番号	事件 番号	発生 月日	患者 数	喫食 者数	原因食品	原因施設	菌 型	
							○群	血清型
1	47	6月8日	6	8	持ち帰り寿司	飲食店(すし)	○4	不明
2	71	8月30日	15	41	会食料理	飲食店(そば)	○9	Enteritidis
3	73	9月10日	4	不明	卵加工品	食料品等販売業	○4	Saintpaul

表1 感染事例一覽

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
1	1/16	2/1	4	男	有	157	VT1&2
2		1/22	29	女	無	157	VT2
3	2/11	2/22	21	男	有	157	VT2
4	2/14	2/20	13	女	有	157	VT2
5	2/16	2/21	12	女	有	157	VT2
6		2/29	41	女	無	157	VT2
7	2月頃	3/28	23	女	有	128	VT1&2
8	3/1	3/21	0	女	有	157	VT1&2
9		3/4	64	女	無	91	VT1
10	3/10	3/19	30	女	有	157	VT1&2
11		3/10	65	男	無	91	VT1
12	3/21	4/9	85	女	有	157	VT1&2
13	4/1	4/8	8	男	有	26	VT1
14	4/11	4/18	22	女	有	157	VT1&2
15	4/16	4/28	17	男	有	157	VT1&2
16	4/18	5/1	9	女	有	121	VT2
17	4/21	4/24	1	男	有	121	VT2
18	4/21頃	4/24	73	男	有	便から直接VT検出	
19	4/24	5/1	11	男	有	157	VT1&2
20	4月下旬	5/14	17	男	有	157	VT1&2
21		5/1	7	女	無	121	VT2
22	5/9	5/20	29	女	有	103	VT1
23		5/9	20	女	無	157	VT1&2
24	5/11	5/15	6	男	有	157	VT1&2
25	5/13	5/20	29	女	有	157	VT2
26	5/22	5/30	7	男	有	26	
27	5/22	6/4	1	女	有	26	VT1
28	5/27	6/4	44	女	有	157	VT1&2
29	5/30	7/7	13	男	有	157	VT1&2
30	5/31	6/9	24	女	有	157	VT1&2
31	6/1	6/16	15	女	有	157	VT2
32		6/3	3	男	無	63	VT2
33		6/4	37	女	無	157	VT2
34	6/5	6/10	9	男	有	157	VT1&2
35	6/7	6/25	23	女	有	157	VT1&2
36	6/8	6/16	20	女	有	55	VT2
37	6/10	6/16	8	女	有	157	VT1&2
38	6/11	6/23	35	女	有	157	VT2
39	6/12	6/17	16	男	有	157	VT1&2
40	6/12	6/17	7	男	有	157	VT1&2
41	6/12	6/17	15	女	有	157	VT1&2
42	6/12	6/18	27	男	有	157	VT1&2
43	6/12	7/4	11	男	有	157	VT2
44	6/13	6/20	47	女	有	121	VT2
45		6/13	34	男	無	26	VT1
46	6/14	7/1	83	男	有	115	VT1
47	6/16	6/25	13	女	有	157	VT1&2
48		6/16	46	男	無	157	VT2
49	6/19	6/25	2	男	有	157	VT2
50	6/19	6/25	9	男	有	157	VT1&2

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
51	6/19	7/9	9	女	有	157	VT1&2
52	6/20	6/26	3	男	有	157	VT1&2
53	6/20	6/27	8	男	有	157	VT2
54	6/21	6/24	4	男	有	157	VT1&2
55	6/21	6/26	18	男	有	157	VT1&2
56	6/21	7/1	66	女	有	157	VT1&2
57	6/21	7/2	25	男	有	157	VT1&2
58	6/22	6/26	29	男	有	157	VT1&2
59	6/22	7/2	29	女	有	157	VT1&2
60	6/23	6/27	14	女	有	157	VT1&2
61	6/23	6/30	6	男	有	157	VT1&2
62	6/24	7/1	24	女	有	157	VT2
63	6/24	7/3	22	男	有	157	VT2
64	6/25	7/3	11	女	有	26	VT1
65	6/25	7/7	19	男	有	157	VT2
66	6/26	7/2	75	女	有	157	VT1&2
67		6/26	21	男	無	157	VT1&2
68	6/28	7/4	31	男	有	26	VT1&2
69	6/29	7/7	80	女	有	157	VT1&2
70	6/29頃	7/1	0	女	有	157	VT1&2
71	6/30	7/8	27	女	有	157	VT1&2
72	6/30	7/9	33	女	有	157	VT1&2
73	6/30頃	7/4	49	男	有	26	VT1
74	6月中旬	7/31	58	女	有	157	VT1&2
75	7/1	7/10	10	男	有	157	VT1&2
76	7/1	7/11	7	女	有	26	VT1
77	7/1	8/25	36	男	有	157	VT1&2
78		7/1	2	男	無	157	VT1&2
79	7/2	7/14	22	女	有	157	VT2
80	7/2	7/14	7	女	有	157	VT2
81	7/3	7/14	27	男	有	157	VT2
82	7/3	7/14	12	女	有	157	
83	7/3頃	7/7	26	女	有	157	VT1&2
84	7/4	7/9	59	男	有	157	VT1&2
85	7/4	7/10	27	女	有	157	VT1&2
86		7/4	16	男	無	157	VT1&2
87		7/4	33	女	無	157	VT1&2
88	7/8	8/25	54	女	有	157	VT1&2
89		7/8	82	女	無	115	VT1
90		7/9	9	男	無	157	VT2
91		7/9	30代	女	無	157	VT2
92	7/10	7/18	6	男	有	157	VT1&2
93	7/12	7/18	21	男	有	157	VT2
94	7/12	7/18	23	男	有	157	VT1&2
95	7/13	7/17	76	男	有	157	VT1&2
96	7/14	7/25	26	男	有	157	VT2
97		7/14	34	男	無	157	VT2
98		7/14	34	男	無	157	VT1&2
99	7/15	7/25	10	男	有	157	VT1&2
100	7/16	7/25	5	女	有	111	VT1

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
101	7/16	7/25	8	女	有	111	VT1
102	7/19	7/30	19	女	有	157	VT2
103	7/19	7/30	37	女	有	157	VT1&2
104	7/20	7/28	15	男	有	111	VT1
105	7/21	7/22	32	女	有	157	VT1&2
106	7/21	7/28	22	女	有	157	VT2
107	7/22頃	7/25	70	女	有	157	VT1&2
108	7/23	7/30	12	男	有	157	VT1&2
109	7/23	8/11	1	男	有	26	VT1
110		7/23	35	女	無	157	VT1&2
111		7/23	23	男	無	157	VT2
112	7/24	8/5	22	男	有	157	VT1&2
113	7/24	8/13	18	女	有	157	VT1&2
114	7/25	7/30	26	男	有	157	VT2
115	7/25	8/2	6	男	有	157	VT2
116	7/26	8/2	2	女	有	26	VT1
117	7/26	8/4	22	女	有	157	VT2
118	7/26	8/14	15	男	有	103	VT1
119	7/27	8/15	23	男	有	157	VT2
120	7/28	8/4	73	女	有	157	VT2
121	7/28	8/5	20	女	有	157	VT2
122		7/28	34	男	無	157	VT1&2
123		7/28	25	男	無	157	VT2
124	7/29	8/4	23	女	有	157	VT2
125	7/29	8/5	48	女	有	157	VT2
126	7/29	8/5	58	女	有	157	VT2
127	7/29	8/5	23	女	有	157	VT
128	7/29	8/6	24	男	有	157	VT2
129	7/30	8/5	25	男	有	157	VT2
130	7/30	8/6	22	男	有	157	VT2
131	7/30	8/7	24	女	有	157	VT2
132		7/30	53	男	無	157	VT2
133		7/30	48	男	無	157	VT2
134	7/31	8/11	27	男	有	157	VT2
135	7/31	8/20	20	女	有	145	VT2
136	7月上旬	7/17	13	女	有	157	VT1&2
137	8/1	8/13	53	女	有	157	VT2
138	8/1	8/19	4	女	有	26	VT1
139		8/1	50	男	無	157	VT2
140	8/2	8/9	8	女	有	103	VT1
141	8/2	8/12	16	男	有	26	VT1
142	8/2	8/12	22	女	有	157	VT2
143	8/2	8/12	23	男	有	157	VT2
144	8/2	8/13	3	男	有	157	VT2
145	8/2	8/19	65	男	有	157	VT1&2
146	8/3	8/12	8	女	有	26	VT1
147	8/3	8/12	27	男	有	157	VT2
148	8/4	8/15	2	女	有	26	VT1
149	8/5	8/8	10	女	有	157	VT1&2
150	8/5	8/14	7	男	有	157 103	VT1&2 VT1

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
151	8/5	8/15	9	女	有	157	VT2
152	8/5頃	8/8	0	女	有	26	VT1
153	8/5頃	8/8	1	男	有	26	VT1
154	8/5頃	8/8	1	男	有	26	VT1
155	8/5頃	8/8	1	女	有	26	VT1
156	8/6	8/10	4	女	有	157	VT1&2
157	8/6	8/12	22	女	有	157	VT1&2
158	8/6	8/13	0	男	有	111	VT1
159	8/6	8/21	5	男	有	26	VT1
160	8/6頃	8/8	2	男	有	26	VT1
161	8/6頃	8/8	1	男	有	26	VT1
162	8/6頃	8/8	2	男	有	26	VT1
163		8/6	49	男	無	157	VT1&2
164	8/7	8/13	53	女	有	157	VT1&2
165	8/7	8/14	2	女	有	26	VT1
166	8/7	8/15	23	女	有	157	VT2
167	8/7	8/27	2	男	有	157	VT1&2
168	8/7頃	8/9	1	男	有	26	VT1
169	8/7頃	8/11	0	女	有	26	VT1
170		8/7	29	男	無	157	VT2
171	8/8	8/12	22	男	有	157	VT1&2
172	8/8	8/14	22	女	有	157	VT2
173	8/8	8/20	51	男	有	157	VT1&2
174		8/8	1	男	無	26	VT1
175		8/8	1	女	無	26	VT1
176	8/9	8/13	3	男	有	26	VT1
177	8/9	8/13	2	女	有	26	VT1
178	8/9	8/14	10	女	有	157	VT1&2
179	8/9	8/15	11	男	有	157	VT1&2
180	8/9	8/18	58	女	有	157	VT1&2
181	8/9	8/18	24	女	有	157	VT2
182	8/9	8/18	11	女	有	26	VT1&2
183		8/9	0	女	無	26	VT1
184		8/9	2	女	無	26	VT1
185	8/10	8/13	35	女	有	26	VT1
186	8/10	8/14	48	女	有	157	VT2
187	8/10	8/15	22	女	有	157	VT2
188	8/10	8/15	35	男	有	157	VT2
189	8/10	8/19	0	女	有	26	VT1
190	8/11	8/18	4	男	有	157	VT1&2
191	8/11	8/20	2	女	有	26	VT1
192	8/11	8/20	21	男	有	157	VT2
193		8/11	24	女	無	157	VT2
194	8/12	9/2	18	女	有	157	VT2
195	8/12	8/20	10	女	有	157	VT2
196	8/13	8/19	59	女	有	157	VT2
197	8/13	8/20	27	男	有	157	VT2
198	8/13	8/26	12	男	有	157	VT1&2
199		8/13	3	男	無	26	VT1
200		8/13	50	女	無	26	VT1

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
201		8/13	23	女	無	157	VT1&2
202		8/13	5	女	無	26	VT1
203		8/13	0	男	無	26	VT1
204		8/13	6	女	無	26	VT1
205		8/13	4	男	無	26	VT1
206		8/13	75	女	無	157	VT2
207		8/13	42	男	無	157	VT2
208		8/13	4	女	無	157	VT2
209		8/13	8	男	無	157	VT2
210	8/14	8/15	3	女	有	26	VT1
211	8/14	8/15	8	男	有	26	VT1
212	8/14	8/21	2	女	有	26	VT1
213	8/14	8/21	25	男	有	157	VT2
214		8/14	24	女	無	157	VT2
215		8/14	30	女	無	26	VT1
216		8/14	28	女	無	26	VT1
217		8/14	19	男	無	157	VT2
218	8/15	8/20	16	男	有	157	VT1&2
219	8/15	8/22	7	男	有	157	VT1&2
220		8/15	22	男	無	157	VT2
221		8/15	39	女	無	111	VT1
222		8/15	40	男	無	111	VT1
223		8/15	5	男	無	26	VT1
224	8/17	8/25	20	男	有	145	VT1
225	8/17	8/26	67	女	有	157	VT1&2
226	8/19	8/27	8	女	有	157	VT1&2
227	8/19	8/28	85	男	有	157	VT2
228		8/19	39	女	有	157	VT1&2
229		8/19	10	女	無	103	VT1
230	8/20	9/5	1	男	有	26	VT1
231		8/20	8	女	無	157	VT2
232	8/21	8/29	50	女	有	157	VT2
233	8/21	9/2	8	女	有	157	VT2
234	8/21	9/8	23	女	有	157	VT1&2
235		8/21	17	男	無	157	VT1&2
236	8/22	8/29	6	女	有	157	VT2
237		8/22	23	女	無	157	VT2
238		8/22	2	男	無	26	VT1
239	8/23	8/28	21	男	有	157	VT2
240	8/23	9/1	47	女	有	103	VT1
241	8/24	9/1	21	女	有	157	VT1&2
242	8/25	9/1	14	女	有	157	VT2
243		8/25	25	男	無	157	VT1&2
244		8/25	29	女	無	26	VT1
245		8/25	2	女	無	26	VT1
246		8/25	3	男	無	26	VT1
247	8/26	9/1	11	男	有	157	VT2
248	8/26	9/3	2	男	有	145	VT1
249	8/26	9/4	15	男	有	157	VT1&2
250	8/26	9/11	32	女	有	121	VT2

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
251		8/26	7	男	無	157	VT2
252	8/27	9/1	55	男	有	157	VT2
253	8/27	9/1	5	女	有	26	VT1&2
254	8/27	9/4	2	女	有	157	VT1&2
255		8/27	1	女	無	157	VT1&2
256	8/28	9/3	4	女	有	157	VT2
257	8/28	9/4	4	女	有	157	VT1&2
258	8/28頃	8/28	3	男	有	26	VT1
259		8/28	3	男	無	26	VT1
260	8/29	9/18	26	女	有	165	VT2
261	8/30	9/4	39	男	有	157	VT1&2
262	8/30	9/16	67	女	有	157	VT1&2
263	8/30頃	9/4	30	女	有	157	VT1&2
264	8/31	9/5	22	男	有	157	VT1&2
265	8/31	9/10	63	女	有	157	VT2
266	8月初旬	9/8	17	女	有	157	VT2
267	8月下旬	8/29	30	男	有	157	VT1
268	9/1	9/11	54	男	有	157	VT1&2
269	9/1	9/11	20	男	有	121	VT2
270	9/1	9/18	79	男	有	157	VT2
271		9/1	4	男	無	157	VT2
272		9/1	7	女	無	26	VT1
273		9/1	8	男	無	26	VT1
274		9/1	4	男	無	26	VT1
275	9/2	9/12	59	女	有	157	VT1&2
276	9/3	9/11	11	男	有	157	VT2
277	9/3	9/12	1	男	有	26	VT1
278	9/3	9/25	83	男	有	103	VT1
279	9/4	9/10	23	男	有	157	VT1&2
280	9/4	9/12	19	男	有	157	VT2
281	9/5	9/16	28	男	有	157	VT2
282		9/5	2	女	無	26	VT1
283		9/5	4	男	無	26	VT1
284	9/6	9/10	76	女	有	157	VT1&2
285	9/6	9/16	9	女	有	157	VT1&2
286	9/7	9/19	26	男	有	157	VT1&2
287	9/7頃	10/7	1	女	有	26	VT1
288	9/8	9/16	15	女	有	157	VT1&2
289	9/8	9/16	9	女	有	157	VT2
290	9/8	9/16	3	男	有	157	VT1&2
291	9/8	9/17	31	男	有	157	VT2
292	9/8	9/17	20	女	有	157	VT1&2
293	9/8	10/3	25	男	有	157	VT2
294		9/8	3	男	無	157	VT1&2
295		9/8	4	女	無	145	VT1
296		9/8	36	男	無	145	VT1
297		9/8	3	男	無	26	VT1
298		9/9	10	女	無	157	VT2
299		9/9	37	女	無	157	VT2
300		9/9	41	男	無	157	VT2

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
301	9/10	9/19	47	女	有	157	VT2
302		9/10	5	女	無	157	VT1
303		9/11	39	男	無	157	VT2
304		9/12	34	女	無	26	VT1
305		9/12	0	男	無	26	VT1
306	9/15	9/24	9	男	有	157	VT2
307		9/16	26	男	無	157	
308		9/16	38	男	無	157	VT1&2
309		9/16	19	女	無	157	VT1
310		9/16	0	男	無	26	VT1
311		9/17	22	女	無	157	VT2
312		9/18	77	女	無	157	VT2
313	9/19	9/26	13	女	有	157	VT2
314	9/19	9/26	41	女	有	157	VT2
315		9/19	59	女	無	157	VT2
316	9/20	10/3	4	男	有	血中抗体	
317	9/20	10/14	1	女	有	55	VT1
318	9/21	9/29	1	男	無	157	VT1&2
319	9/22	9/29	50	女	有	26	VT1
320		9/24	35	女	無	157	VT2
321		9/24	26	女	無	157	
322		9/24	13	男	無	157	VT2
323		9/24	49	女	無	157	VT1&2
324	9/25	10/2	4	女	有	157	VT1&2
325	9/25	10/9	7	男	有	157	VT1&2
326	9/27	10/6	2	女	有	157	VT2
327	9/28	10/23	13	女	有	26	VT1
328	9/29頃	10/3	30	女	有	157	VT1&2
329		9/29	52	女	無	157	VT1
330		9/29	4	男	無	26	VT1
331	10/1	10/6	44	女	有	157	VT1&2
332	10/2	10/14	78	女	有	157	VT1&2
333	10/6	10/14	4	男	有	111	VT1&2
334	10/6	10/17	2	女	有	111	
335		10/6	36	女	無	157	VT2
336	10/7	10/16	4	男	有	157	VT1&2
337		10/7	38	男	無	157	VT1&2
338	10/8	10/11	3	男	有	111	VT1&2
339	10/8	10/16	3	男	有	111	VT1&2
340		10/9	34	女	無	157	VT1&2
341	10/10	10/16	2	男	有	111	VT1&2
342	10/11	10/18	38	女	有	111	VT1&2
343	10/11	10/22	32	男	有	157	VT2
344	10/12	10/17	8	男	有	111	
345	10/12	10/27	45	男	有	157	VT2
346	10/12頃	10/15	1	男	有	111	VT1&2
347	10/12頃	10/15	3	女	有	111	VT1&2
348	10/12頃	10/15	4	女	有	111	VT1&2
349	10/13	10/23	26	男	有	157	VT2
350	10/13頃	10/16	4	男	有	111	VT1&2

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
351	10/14	10/22	11	男	有	157	VT2
352	10/14頃	10/16	3	男	有	111	VT1&2
353	10/14頃	10/17	2	女	有	111	VT1&2
354	10/14頃	10/17	2	男	有	111	VT1&2
355	10/14頃	10/17	26	女	有	111	VT1&2
356	10/14頃	10/17	3	女	有	111	VT1&2
357		10/14	73	女	無	157	VT2
358		10/15	47	女	無	157	VT1&2
359		10/15	3	男	無	111	VT1&2
360		10/15	2	男	無	111	VT1&2
361		10/16	4	男	無	111	VT1&2
362		10/16	2	女	無	111	VT1&2
363		10/16	3	男	無	111	VT1&2
364		10/16	65	女	無	111	VT1&2
365		10/16	4	女	無	111	VT1&2
366		10/16	3	男	無	111	VT1&2
367	10/17	10/24	22	女	有	111	VT1&2
368	10/17	10/30	17	男	有	157	VT2
369	10/17	10/30	9	男	有	157	VT1&2
370		10/17	35	男	無	157	VT1
371		10/17	41	男	無	111	VT1&2
372		10/17	2	男	無	111	VT1&2
373		10/17	5	男	無	111	VT1&2
374		10/17	6	女	無	111	VT1&2
375		10/17	27	女	無	111	VT1&2
376		10/19	3	男	無	111	VT1&2
377		10/19	4	男	無	111	VT1&2
378		10/20	11	女	無	111	VT1&2
379		10/20	37	女	無	111	VT1&2
380		10/20	29	女	無	111	VT1&2
381	10/21	10/28	3	男	有	157	VT1&2
382	10/24	11/6	8	男	有	145	VT1
383		10/24	5	男	無	111	VT1&2
384	10/27	11/5	75	男	有	157	VT1&2
385		10/29	43	女	無	157	VT2
386	10/30	11/5	12	女	有	157	VT1&2
387	10/30	11/6	4	男	有	157	
388		10/31	43	女	無	157	VT2
389		10/31	25	女	無	157	VT1&2
390	11/3	11/10	15	男	有	157	VT1&2
391	11/5	11/19	22	女	有	103	VT1
392		11/7	36	男	無	157	VT2
393	11/8	11/14	70	女	有	157	VT2
394	11/9	11/13	36	女	有	111	VT1&2
395	11/11	11/27	2	女	有	145	VT2
396		11/17	53	女	無	157	VT1&2
397		11/18	31	女	無	UT	VT2
398	11/19	11/26	4	女	有	111	VT1&2
399		11/25	59	女	無	157	VT2
400	11/26	12/11	20	女	有	157	VT1&2

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
401		11/28	3	男	無	145	VT2
402		11/28	3	女	無	145	VT2
403		11/28	3	女	無	145	VT2
404		11/28	3	女	無	145	VT2
405		11/28	3	女	無	145	VT2
406	11/29	12/8	32	男	有	157	VT1&2
407		12/2	47	女	無	157	VT2
408		12/2	37	女	無	145	VT2
409		12/2	2	女	無	145	VT2
410		12/4	36	男	無	111	VT1&2
411		12/8	49	女	無	157	VT2
412	12/11	12/22	31	男	有	157	VT1&2
413		12/18	41	男	無	157	VT2
414		12/18	38	男	無	26	VT1
415	12/19	1/5	33	女	有	119	VT1
416		12/24	4	女	無	145	VT2

(8) ノロウイルス食中毒事件における発生要因（最近5年間）

年次	16年	17年	18年	19年	20年	合計	
発生要因	26 (677)	33 (1,210)	44 (1,342)	27 (798)	31 (702)	161 (4,729)	
二枚貝関与有*	カキ	3 (44)	9 (119)	6 (85)	1 (7)	4 (35)	23 (290)
	シジミ	5 (55)	3 (16)			1 (5)	9 (76)
	アサリ	1 (6)		1 (20)	1 (28)		3 (54)
	ハマグリ					2 (26)	2 (26)
従事者由来	15 (521)	19 (1,042)	36 (1,098)	23 (708)	24 (636)	117 (4,005)	
不明	2 (51)	2 (33)	1 (139)	2 (55)		7 (278)	

* 原因食品の特定に至らなかった場合でも、患者の喫食メニューに二枚貝が含まれている場合は計上している

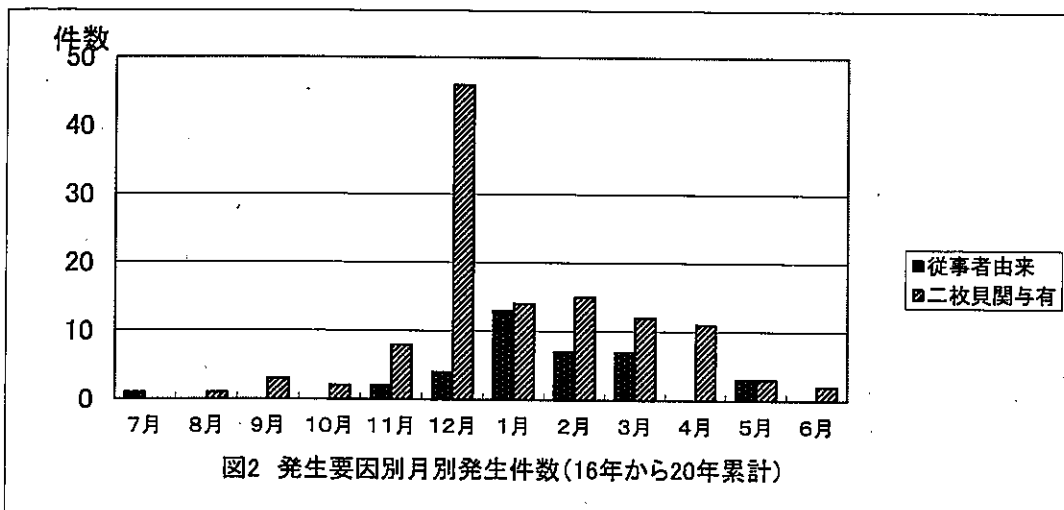
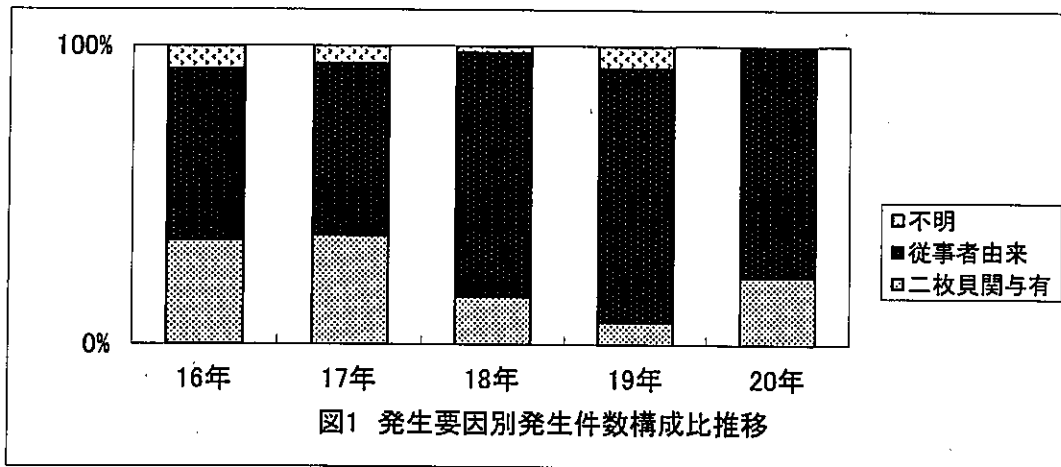


図2は、16年1月から20年12月までの発生件数累計であるが、ピークが中央となるよう月の配置を便宜的に変更してある

(9) 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 区 又は保健 所
1	1月12日	飲食店 (一般)	宴会コース料理	いくら醤油漬、刺身、活鯛姿造り、蛤しぐれ煮等	ノロウイルス	G I、G II	15	31	墨田区
2	1月13日	家庭	家庭内の食事	ホタテバター焼、豚の角煮、鯛の煮魚、野菜炒め等	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ III型・IV型、エンテロキシン A・C	9	14	葛飾区
3	1月14日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	牛レバ刺し、ハツ刺し、ホルモン焼き等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	3	14	多摩府中
4	1月14日	飲食店 (仕出し)	仕出し料理	煮物、寿司、刺身、精進揚げ、オードブル等	ノロウイルス	G II	67	225	練馬区
5	1月15日	飲食店 (一般)	会食料理	真鯛のカルパッチョ、殻つきカキのレモン添え等	ノロウイルス	G II	11	30	豊島区
6	1月16日	飲食店 (すし)	すし		ノロウイルス	G II	7	7	多摩小平
7	1月19日	飲食店 (一般)	会食料理	生カキ(殻付)、白身魚カルパッチョ等	ノロウイルス	G I、G II	17	27	千代田区
8	1月19日	飲食店 (すし)	にぎり寿司		ノロウイルス	G II	9	13	品川区
9	1月26日	飲食店 (一般)	生炊		ノロウイルス	G I、G II	5	6	港区
10	1月27日	飲食店 (一般)	鶏レバ刺し		カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	4	4	江東区
11	1月27日	飲食店 (一般)	コース料理	サラダ、お造り、鶏唐揚、ピザ、チャーハン等	ノロウイルス	G II	15	28	墨田区
12	1月28日	飲食店 (一般)	会食料理	しゃぶしゃぶ、白子ボン酢、カキのたたき等	ノロウイルス	G II	3	3	港区
13	2月1日	飲食店 (一般)	会食料理	豚しゃぶしゃぶ、鶏なべ、鶏の刺身等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	8	10	港区
14	2月5日	飲食店 (仕出し)	カレーライス		ウェルシュ菌	TW27、Hobbs9	21	41	江東区
15	2月10日	飲食店 (一般)	会食料理	焼肉、塩キャベツ、サンチュ、キムチ等	ノロウイルス	G II	7	9	杉並区
16	2月13日	飲食店 (一般)	レバ刺し、ユッケを含む焼肉店の食事	レバ刺し、ユッケ、焼肉、サラダ等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	3	12	北区
17	2月19日	その他	会食料理	カキフライ、カキご飯、焼ガキ、けんちん汁等	ノロウイルス	G I、G II	8	26	渋谷区
18	2月23日	集団給食 (要許可)	寮の食事	ハンバーグ、マリネ風サラダ等	ノロウイルス	G II	19	33	多摩小平
19	2月25日	飲食店 (そば)	飲食店の食事	焼魚、煮物、フライ等	ノロウイルス	G II	9	18	島しょ
20	2月25日	飲食店 (一般)	生炊を含むコース料理	生牡蠣、殻付牡蠣の磯焼き、牡蠣の焼き込みごはん等	ノロウイルス	G I、G II	5	14	中央区
21	3月1日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ホウレンソウのおひたし、きんぴらごぼう等	ノロウイルス	G II	18	33	多摩府中
22	3月12日	飲食店 (一般)	春巻弁当	春巻、鶏唐揚、焼肉、キムチ、サラダ等	ウェルシュ菌	TW43	34	41	江戸川区

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	区 又は保健 所
23	3月14日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身、ハマグリの 炙り焼、サラダ	ノロウイルス	G I、G II	11	33	渋谷区
24	3月21日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼肉、サラダ、キ ムチ等	ノロウイルス	G II	27	1110	練馬区
25	3月30日	飲食店 (一般)	コース料理	カレー、ナン、チ キンケバブサラダ 等	ノロウイルス	G I	6	11	荒川区
26	4月6日	飲食店 (弁当)	鮭いくら弁当		黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ VII 型、 エンテロトキシン G 及び I	5	5	新宿区
27	4月8日	飲食店 (一般)	会食料理	生春巻き、エビの トースト、タイ風 ビーフン等	ノロウイルス	G II	14	27	渋谷区
28	4月11日	不明	不明		カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i>	5	9	港区
29	4月13日	飲食店 (一般)	会食料理	前菜、酢の物、茶 碗蒸し、お造り、 天ぷら等	ウエルシュ菌	Hobbs12	15	21	足立区
30	4月14日	集団給食 (要許可)	かじきの揚げ漬け		化学物質	ヒスタミン	23	59	新宿区
31	4月16日	飲食店 (一般)	ハワイ料理類	山菜とキノコの天 ぷら	植物性自然毒	ハワイイワ、コハ ワイワ	5	5	多摩小平
32	4月19日	飲食店 (一般)	会食料理	地鶏炭火焼、鶏刺 身盛り合わせ、サ ラダ等	カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i> 、 <i>C. coli</i>	12	17	豊島区
33	4月21日	飲食店 (一般)	会食料理	焼き鳥、軟骨唐 揚、砂肝唐揚、手 羽餃子等	カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i>	3	21	江戸川区
34	4月22日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏肉の明太子乗 せ、ハツ焼き等	カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i>	6	8	中野区
35	4月23日	飲食店 (一般)	牛レバ*刺し		カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i>	5	6	中央区
36	4月24日	飲食店 (そうざい)	やきとり		カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i>	4	5	北区
37	4月29日	飲食店 (一般)	鶏肉刺身を含む焼 き鳥店の食事	焼き鳥、鳥刺身盛 り合せ、肉豆腐等	カンビ*ロバ*クタ* ー、サル モネラ	<i>C. jejuni</i> 、 <i>S. Enteritidis</i>	11	15	江戸川区
38	5月3日	飲食店 (一般)	シジミのしょう油 漬け		ノロウイルス	G I、G II	5	6	渋谷区
39	5月17日	飲食店 (一般)	とりわさを含むコ ース料理	とりわさ、鶏刺 し、串焼き等	カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i>	10	24	中央区
40	5月21日	飲食店 (一般)	会食料理	小鉢、レバパテカ ナッペ、お新香、 串焼き等	カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i> 、 <i>C. coli</i>	10	35	足立区
41	5月25日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	レバ刺、鶏もつ 鍋、焼豚串等	カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i>	7	17	多摩府中
42	5月27日	飲食店 (一般)	たたき地鶏のねぎ ポン酢		カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i>	2	6	中央区
43	5月29日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	鶏レバ刺し、牛心 臓刺し、牛ユッケ 等	カンビ*ロバ*クタ* ー	<i>C. jejuni</i> LI011, LI028	4	4	多摩府中
44	5月29日	飲食店 (一般)	豚レバ*テ		カンビ*ロバ*クタ* ー、サル モネラ	<i>C. coli</i> 、 <i>S. Typhimurium</i>	4	5	港区

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	世田谷区 又は保健 区
45	5月30日	不明	不明		カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	2	2	江戸川区
46	6月5日	不明	不明		カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	2	不明	文京区
47	6月8日	飲食店 (すし)	持ち帰り寿司	寿司、三色丼、ま ぐろ丼等	サルモネラ	04	6	8	大田区
48	6月8日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼肉、キムチ、ナ ムル、サンチュ等	腸管出血性大 腸菌	O157 VT1, 2(+)	5	20	杉並区
49	6月10日	飲食店 (一般)	会席料理	地鶏刺(ささみ、 レバー、砂肝)、 地鶏もも焼き等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	15	23	港区
50	6月12日	飲食店 (一般)	会食料理	レバ刺、焼肉、ホ ルモン、キムチ、 サラダ等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i> LI036	7	7	目黒区
51	6月12日	飲食店 (旅館・ホテル)	弁当	煮浸し、豚ヒレ竜 田揚げ、鰻巻玉子 等	ウエルシュ菌		118	434	港区
52	6月13日	その他	調理実習での食事	たけのこ炊き込み ご飯、魚のムニエ ル、野菜サラダ等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	49	371	杉並区
53	6月15日	不明	不明		カンビ [®] ロハ [®] クター		2	不明	江戸川区
54	6月21日	飲食店 (弁当)	おにぎり弁当	鮭おにぎり、たら こおにぎり、玉子 焼き等	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ [®] IV型、 エンテロキシンA	14	47	江東区
55	6月21日	飲食店 (一般)	会席料理	半生鶏レバ、焼鳥 等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	3	5	港区
56	6月27日	飲食店 (一般)	会食料理	地鶏レバーの刺 身、地鶏ユッケ、 地鶏砂肝の刺身等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	4	4	豊島区
57	6月27日	飲食店 (一般)	生鶏レバー、ササ ミを含む会食料理	焼鳥、生鶏ササ ミ、生鶏レバー等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	3	3	渋谷区
58	6月28日	飲食店 (一般)	会席料理	地鶏刺盛、焼鳥、 手羽先唐揚げ等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	9	14	港区
59	6月28日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏の鉄板焼き、鶏 レバ刺し等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	15	23	目黒区
60	6月29日	飲食店 (一般)	鶏刺身類含む会食 料理	鶏刺身、串焼き等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i> 、 <i>C. coli</i>	6	12	大田区
61	7月1日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	とり刺し、焼鳥、 もつ煮、サラダ等	カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	4	5	世田谷区
62	7月24日	飲食店 (そうざい)	さけおにぎり		黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ [®] VII型、 エンテロキシンA	1	不明	八王子市
63	7月27日	不明	不明		カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	11	不明	八王子市
64	7月30日	飲食店 (一般)	会食料理	焼肉、おしんこ、 キムチ、サラダ	腸管出血性大 腸菌	O157 VT2(+)	3	14	町田
65	7月31日	飲食店 (一般)	チャーハン	五目チャーハン、 高菜チャーハン	セリウス菌	Gilbert I	3	15	文京区
66	8月3日	不明	焼きおにぎり		黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ [®] IV型、 VII型、エンテロキシン A及びB	5	5	豊島区
67	8月7日	不明	不明		不明		3	4	世田谷区
68	8月10日	飲食店 (一般)	レバー焼		カンビ [®] ロハ [®] クター	<i>C. jejuni</i>	9	29	多摩府中

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	区 又は保健 所
69	8月24日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏串焼き、月見おろし、スープ等	カンビロバクター	<i>C. jejuni</i>	10	13	港区
70	8月27日	飲食店 (一般)	会席料理	焼肉(カルビ、レバー等)、石焼ビビンバ等	腸管出血性大腸菌	O157 VT1, 2(+) T0838b	6	11	港区
71	8月30日	飲食店 (そば)	会食料理	はちびき味噌漬け、焼き茄子お浸し、茗荷酢取り等	サルモネラ	<i>S. Enteritidis</i>	15	41	多摩立川
72	9月5日	飲食店 (一般)	牛レバー刺しを含む 会食料理	牛レバー刺し、サラダ、焼肉、キムチ、ビビンバ等	カンビロバクター	<i>C. jejuni</i>	9	19	江東区
73	9月10日	食料品等販売業	卵加工品	パロット、イトログナプロ	サルモネラ	<i>S. saintpaul</i>	4	不明	江戸川区
74	9月14日	飲食店 (一般)	チャーシュー		黄色ブドウ球菌	コアグラーゼVII型、 エンテロキシンA	13	不明	世田谷区
75	9月19日	飲食店 (一般)	宴会料理	焼き鳥、刺身、サラダ等	カンビロバクター	<i>C. jejuni</i>	20	24	多摩小平
76	9月19日	不明	不明		カンビロバクター	カンビロバクター属菌	4	4	世田谷区
77	9月28日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	鳥刺身、焼鳥、カルパッチョ(さしみ湯がき)等	カンビロバクター	<i>C. jejuni</i>	9	12	品川区
78	9月29日	家庭	ツキヨク	キノコの卵とじ	植物性自然毒	ツキヨク	2	2	八王子市
79	10月1日	不明	不明		カンビロバクター	<i>C. jejuni</i> LI010	3	不明	江戸川区
80	10月7日	飲食店 (一般)	ぶりの味噌漬		化学物質	ヒスタミン	2	3	千代田区
81	10月8日	集団給食 (要許可)	マグロのマヨネーズ焼き		化学物質	ヒスタミン	16	490	千代田区
82	10月11日	その他	ヒメツグ肝臓		動物性自然毒	ふぐ毒	1	1	渋谷区
83	10月15日	飲食店 (一般)	ブリの照り焼き		化学物質	ヒスタミン	2	12	品川区
84	10月17日	飲食店 (一般)	アジアンそばろライス		黄色ブドウ球菌		12	22	多摩府中
85	10月18日	飲食店 (一般)	しめさば		寄生虫	アニサキス	1	2	大田区
86	10月25日	飲食店 (一般)	会席料理	お造り(平目、鮪、鳥賊)、多喜合わせ等	不明		8	18	千代田区
87	10月27日	飲食店 (一般)	スパゲティボリタン		セウス菌	Gilbert I	2	6	渋谷区
88	10月27日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏の刺身、串焼き、サラダ等	カンビロバクター	<i>C. coli</i>	3	29	渋谷区
89	10月29日	不明	不明		カンビロバクター	<i>C. jejuni</i>	2	4	江戸川区
90	11月1日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	レバー刺し、やきとん、つくね、鶏唐揚げ等	カンビロバクター、サルモネラ	<i>C. coli</i> 、 <i>S. Typhimurium</i>	8	17	北区
91	11月4日	飲食店 (一般)	宴会料理	鳥たたき、鳥唐揚げ、つくね鍋、サラダ等	カンビロバクター	<i>C. jejuni</i>	13	16	品川区

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	世田谷区 又は保健 所
92	11月5日	集団給食 (要許可)	定食	八宝菜、ひじきの マリネ、春雨スー プ等	ノロウイルス	G I	29	127	中央区
93	11月18日	集団給食 (要許可)	給食	ツナスクランブル エッグ、牛丼、温 泉卵等	ノロウイルス	G II	219	431	渋谷区
94	11月22日	集団給食 (届出)	マクドナルドの 「和え」		化学物質	ヒスタミン	43	675	江戸川区
95	11月28日	飲食店 (一般)	宴会料理	鳥レバー刺し、さ さみのユッケ、鶏 鍋、サラダ等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	8	9	多摩立川
96	12月1日	飲食店 (一般)	焼き鳥、レバー刺し	焼き鳥、レバー刺 し、焼きおにぎり 等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	7	9	北区
97	12月7日	飲食店 (一般)	会席料理	レバー刺し、焼肉、 キムチ、お通し、 ライス	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	5	9	港区
98	12月9日	飲食店 (すし)	にぎりずしランチ	にぎり寿司、巻き 寿司、素うどん	ノロウイルス	G II	3	38	中央区
99	12月10日	飲食店 (すし)	すし	にぎり寿司、巻き 寿司、ちらし寿司 等	ノロウイルス	G II	26	50	中野区
100	12月10日	飲食店 (すし)	ちらし寿司(仕出 し弁当)		ノロウイルス	G II	32	41	港区
101	12月11日	飲食店 (仕出し)	弁当	豚肉の味噌漬け焼 き、チヂミ、串カ ツ、ハンバーグ等	ノロウイルス	G II	47	245	世田谷区
102	12月12日	飲食店 (一般)	宴会料理	鶏たたきとワカメ の酢の物、海鮮風 サラダ等	ノロウイルス	G II / 4	23	40	板橋区
103	12月17日	飲食店 (一般)	会食料理	あんきも豆腐、ふ ぐ皮、ふぐ刺し、ふ ぐちり、雑炊	ノロウイルス	G II	14	23	多摩府中
104	12月19日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼肉、レバー刺 し、ピビンバ丼、 サラダ等	ノロウイルス	G II	8	12	品川区
105	12月20日	飲食店 (一般)	会食料理	メダイのカルパッ チョ、アクアパッ ツア等	ノロウイルス	G II	17	21	町田
106	12月21日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身盛合せ、焼き 魚、かぼちヤコ ロツケ等	ノロウイルス	G II	6	8	町田

注 1) 「原因食品」には、原因として推定される食品を含む。

イ 事件の概要

番号	概 要		
1	<p>1月18日9時30分頃、墨田区内の会社社長から墨田区保健所に「11日に墨田区内の居酒屋で31名で新年会を開いたところ、翌12日夕方から13日にかけて、多数のものがおう吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>会社社員31名は、11日19時から21時にかけて墨田区内の居酒屋でいくら醤油漬、刺身、蛤しぐれ煮等の宴会コース料理を喫食し、うち15名が12日11時から14日16時にかけて、下痢、吐き気、おう吐等の症状を呈していた。患者の共通食は居酒屋の宴会コース料理のみであった。患者ふん便からノロウイルスGI及びGII、調理従事者1名のふん便からノロウイルスGIIを検出し、墨田区保健所は居酒屋の「宴会コース料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスGIIを検出した調理従事者は、刺身担当者で11日当日体調不良でありながら調理を行っており、調理従事者の手指から食材への汚染があった可能性が高いと考えられた。</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）
2	<p>1月13日21時19分、墨田区内医療機関の医師から、「13日16時、葛飾区内の家庭において親類14名で会食したところ、同日17時半頃から、うち9名が嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈し、病院に救急搬送された。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>患者ら14名は、13日16時からホタテパター焼、スペアリブ、豚の角煮、鯛の煮魚、野菜炒め、サラダ等を喫食し、うち9名が同日17時から18時30分にかけて嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者の吐物、ふん便からエンテロトキシン産生性の黄色ブドウ球菌を検出したこと、患者の症状等が黄色ブドウ球菌の食中毒によるものと一致すること、患者の共通食が当該家庭での食事のみであることから、葛飾区保健所は「家庭内の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、食材の購入及び調理は患者1名が行っていたが、当該患者の手指及び他の拭き取り箇所からは黄色ブドウ球菌が検出されていないことから、汚染経路の特定には至らなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 家庭
3	<p>1月18日13時、横須賀市内の患者から、「武蔵野市内の飲食店を利用した1グループ3名全員が下痢、おう吐等の症状を呈している」旨、横須賀市に連絡があり、都食品監視課を通じて多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>患者3名は12日19時から当該飲食店で牛レバ刺し、ハツ刺し、ホルモン焼き等を喫食し、14日20時から16日4時にかけて下痢、吐き気、発熱等の食中毒症状を呈していた。患者のふん便及び参考食品からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターの食中毒によるものと一致していることから、多摩府中保健所は当該施設が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、当該施設では、加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用として提供していた。また、器具や手指を介して食肉に付着していたカンピロバクターが他の食品を二次汚染した可能性も示唆された。</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）、飲食店（弁当）
4	<p>1月21日13時15分、練馬区の仕出し屋から「当店で製造している仕出し料理を搬入した葬儀社から、料理を食べた客が体調を崩していると届けがあった。」旨、練馬区保健所に連絡があった。また同日13時30分、埼玉県の患者から新宿区保健所に、「13日に新宿区内斎場でのお通夜に参加し、寿司等を喫食した9名のうち8名が食中毒様症状を呈している。」と連絡があり、都食品監視課を通じて練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>当該仕出し屋は、13日に約500食を調製し、25ヶ所に配達していた。調査の結果、18ヶ所225名が13日11時30分から19時30分にかけて仕出し料理を喫食し、うち13ヶ所67名が14日6時から16日12時30分にかけて下痢、おう吐、腹痛、発熱等の症状を呈していたことが判明した。</p> <p>検査の結果、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスGIIを検出したこと、患者の共通食が当該仕出し屋が調製した仕出し料理以外にないこと、患者の症状がノロウイルスによる食中毒症状と一致していることから、練馬区保健所は当該仕出し屋が調製した「仕出し料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>汚染経路としては、ノロウイルスに感染した当該施設の調理従事者により食品を二次汚染した可能性が示唆された。またメニューに寿司、刺身がある配達先での発症率が、メニューに寿司、刺身のない配達先に比べて高かった。</p>		
	原因食品の喫食場所	通夜が行われた斎場他	調査実施施設 飲食店（仕出し）

番号	概要			
5	<p>1月21日8時55分、豊島区内医療機関の医師から、「15日19時、豊島区内の飲食店でパーティーを行った30名のうち4名が腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈している。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>患者らはコーラス部のメンバー30名で、15日19時から21時にかけて当該飲食店で真鯛のカルパッチョ、殻つきカキのレモン添え、和風パスタ等を喫食し、うち11名が15日23時30分から17日21時にかけて、吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者6名及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスGIIが検出し、遺伝子型が一致したこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していること、患者の共通食が当該飲食店での食事のみであり、当該施設においておう吐、下痢等による感染の機会がなかったことから、豊島区池袋保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、当該飲食店が提供した食事には生カキが含まれていたが、患者及び調理従事者のふん便から検出したノロウイルスの遺伝子型が一致しており、調理従事者による二次汚染が原因である可能性が高いと判断された。</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
6	<p>1月17日11時30分、札幌市内の患者から、「14日夜に東久留米市内の魚屋で購入したすし等を親戚7名で喫食したところ、全員がおう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>3家族7名は14日18時30分頃から東村山市の家庭にて、当該店で購入したすしと自家製の食事（トマトサラダ、菜の花辛子和え、シジミのみそ汁等）を喫食し、7名とも16日0時から22時にかけて、おう吐、下痢等の症状を呈していた。患者の共通食はこの会食以外になかった。検査の結果、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスGIIが検出され、遺伝子型が一致したこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していること、患者と従事者の間に接触の機会は無く、感染源は当該施設が製造したすし以外にないことから、多摩小平保健所は当該飲食店が製造した「すし」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該店では、14日はすしを1865食調理していたが、他に同様苦情はなかった。なお、ノロウイルスが検出された調理従事者は無症状健康保菌者であり、作業中はグローブを着用し、頻繁に交換していた。</p>			
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設	飲食店（すし）
7	<p>1月21日16時8分に、千代田区の職場内にある診療所医師から、「18日の新年会に参加した職員27名のうち14名が、下痢、腹痛、おう吐等の食中毒症状を呈している。新年会では生カキを喫食したと聞いている。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>職員27名は18日18時30分から21時にかけて、千代田区内の飲食店で生カキ、サラダ、自身魚のカルパッチョ、ステーキ等を喫食し、うち17名が19日11時45分から22日7時30分にかけて、下痢、吐き気、おう吐、発熱等の食中毒症状を呈した。検査の結果、患者7名のふん便からノロウイルスGI及びGIIが検出したこと、患者の共通食が当該施設の食事のみであること、患者グループが勤務する建物はそれぞれ別であるとともに、当該施設においておう吐、下痢等による感染の機会がなかったことから、千代田区千代田保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者ふん便から検出したノロウイルスの遺伝子群はGI、GIIの混在であったことから、生カキが原因食品と疑われた。しかし、生カキを喫食した他グループに発症がなかったことや他の食品と比較を行っても有意差が認められず、断定には至らなかった。また、提供された生カキの表示ラベルは店に保管されておらず、加工者及び採取海域の特定はできなかった。</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）
8	<p>1月23日9時40分、品川区内の会社員から、「19日昼に職場の同僚13名が出前の寿司及びピザ等を喫食したところ、うち9名が21日から、おう吐、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈している。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日12時30分から13時30分にかけて品川区のすし店が調理した出前寿司及び宅配ピザ店が配達したピザを喫食した13名のうち9名が19日21時から22日3時にかけて、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者及び寿司の調理従事者からノロウイルスGIIが検出され、遺伝子型が一致した。また患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致しており、患者の共通食はすし店が製造した寿司のみであった。このことから品川区保健所は、すし店が製造した「にぎり寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した調理従事者は、すべての食材に触れており、汚染経路の特定には至らなかった。また、この調理従事者は、普段から生食用カキを喫食していた。</p>			
	原因食品の喫食場所	勤務先	調査実施施設	飲食店（すし）、飲食店（仕出し）

番号	概要		
9	<p>1月30日9時15分、横浜市内の患者から、「25日20時頃、港区内の飲食店を6名で利用したところ、うち5名が腹痛、おう吐、下痢等の症状を呈した。なお、当該施設では生カキを含む会食料理を喫食している。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者5名は26日20時から27日12時30分にかけて、下痢、吐き気、おう吐等の食中毒症状を呈していた。検査の結果、患者及び参考品の生カキからノロウイルスGI及びGIIを検出した。患者らは2次会に別の店舗を利用していたが、飲料の摂取のみで食事はしていなかった。患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致しており、患者から検出したノロウイルスの遺伝子型にばらつきがあった。このことから、港区みなと保健所は当該施設が提供した「生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、生カキの遡り調査を実施したが、同様の苦情はなかった。</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）、魚介類販売業
10	<p>2月5日15時30分、江東区内に勤務する患者から、「1月26日0時頃、江東区内の飲食店で4名が鶏レバー刺し、牛レバー刺し、焼鳥盛合せ等を喫食したところ、27日から4名全員が下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。病院に受診したところ、患者1名のふん便からカンピロバクターが検出された。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者4名は27日12時から28日18時にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者及び同一仕入日の鶏レバー刺しからカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターの食中毒によるものと一致していること、患者4名の共通食は当該飲食店の食事と勤務先の食事であったが、勤務先で患者以外に発症者がいなかったことから、江東区保健所は当該飲食店が提供した「鶏レバー刺し」を原因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）
11	<p>1月31日11時頃、埼玉県内の患者から「墨田区内の飲食店で同窓会に参加した30名のうち、約20名がおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、埼玉県に連絡があり、都食品監視課を通じて、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、26日19時から21時にかけて同窓会に参加した28名のうち15名が、27日から29日にかけて、腹痛、おう吐、発熱、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者及びホール担当を含む調理従事者のふん便からノロウイルスGIIを検出したこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していること、患者の共通食が当該飲食店での食事のみであり、当該施設においておう吐、下痢等による感染の機会がなかったことから、墨田区保健所は当該施設が提供した「コース料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、サラダ、お造り、鶏唐揚、ピザ、チャーハン等が提供されていたが、ドリンク類しか喫食していない患者がいたことから、ドリンク類がノロウイルスに汚染されていた可能性も示唆された。</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）
12	<p>1月31日16時30分、北区内の患者から、「26日22時30分に港区内の飲食店で3名がしゃぶしゃぶ、白子ボン酢、カキのたたき等を喫食したところ、28日13時から、3名全員がおう吐、下痢、発熱の食中毒様症状を呈した。なお、3名の共通食は当該飲食店の食事のみである。」旨、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は28日10時から29日5時にかけて、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者2名及び調理従事者3名のふん便からノロウイルスGIIを検出し、患者2名と調理従事者2名から検出したノロウイルスの遺伝子型が一致したこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していること、患者の共通食が当該飲食店での食事のみであり、当該施設においておう吐、下痢等による感染の機会がなかったことから、港区みなと保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、当該飲食店が提供した食事には、カキが含まれていたが、患者及び調理従事者のふん便から検出したノロウイルスの遺伝子型が一致していることから、調理従事者による二次汚染が原因である可能性が高いと判断された。</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		
13	<p>2月9日10時30分頃、横浜市内医療機関の医師から、「横浜市内の患者を診察したところ、1月30日夜に港区内の飲食店で鳥の刺身等を患者と一緒に喫食した10名程度のうち、8名から9名が同様の症状を呈していることが判明した。なお、患者のふん便検査の結果、病原性大腸菌015が検出された。」旨、横浜市に連絡があり、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡が入った。</p> <p>調査の結果、当該施設を利用した10名のうち8名が2月1日1時から2日20時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便及び参考食品からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターの食中毒によるものと一致していること、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであったことから、港区みなと保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、病原性大腸菌015の菌株を横浜市衛生研究所で検査したところ、病原性がないことが判明した。</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	食中毒事件の詳細（p.122）に掲載		
	原因食品の喫食場所	事業所	調査実施施設 飲食店（仕出し）
15	<p>2月13日16時20分、大田区の患者から、「9日に杉並区内の焼肉店にて9名で会食したところ、うち7名が翌10日から11日にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した」旨、杉並区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら9名は、9日17時30分から20時20分にかけて当該焼肉店を利用し、10日22時から11日16時にかけて、うち7名が下痢、吐き気、おう吐等の症状を呈していた。患者の共通食は焼肉店で喫食した焼肉、塩キャベツ、サンチュ、キムチ等の他に、9日昼に別の飲食店でチゲ鍋を喫食していた。しかしチゲ鍋のみを喫食した者からは発症はなく、ふん便の結果も陰性であった。患者ふん便、焼肉店の調理従事者2名のふん便からノロウイルスGIIを検出し、遺伝子型が一致した。このことから、杉並区保健所は当該焼肉店が提供した「会食料理」を原因とした食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、ふん便からノロウイルスを検出した調理従事者1名は1月13日から18日にかけて下痢、発熱等の症状を呈していたが、その後回復しており、2月9日には症状はなかった。またもう1名は、2月8日昼過ぎから倦怠感、下痢等の症状を呈しており、店長にも報告を行っていたが、店長の判断で調理従事を続けていた。</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）
16	<p>2月18日9時15分、板橋区内の患者から、「11日夜に北区内の飲食店を家族4名で利用し、生肉等を喫食したところ、うち3名が13日から下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈している。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、11日18時からレバ刺し、ユッケ、焼肉等を喫食した4名のうち3名が13日22時から14日21時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者及び調理従事者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、ふん便からカンピロバクターを検出した調理従事者がレバ刺しを試食していたこと、自宅でのペットの飼育がなく、動物に触れる機会がなかったことから、北区保健所は当該施設が提供した「レバ刺し、ユッケを含む焼肉店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、当該レバ刺しの仕入先を調査したところ、伝票に加熱用と明記して販売していることが判明した。</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）、食肉処理業
17	<p>2月21日10時30分、江東区内医療機関の医師から、「18日18時から、社員26名が渋谷区内の事業所で自炊のカキフライ、焼カキ、カキご飯等を喫食したところ、うち8名が20日16時頃から腹痛、下痢、おう吐等の食中毒症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者8名は19日3時から21日2時にかけて、腹痛、下痢、おう吐等の食中毒症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便からノロウイルスG1及びGIIを検出したこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していること、感染症が疑われる事例がないこと、患者の共通食が当該事業所で会食した自炊料理のみであることから、渋谷区保健所は当該事業所で自炊した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、喫食したカキの遡り調査を実施したところ、当該カキは加熱調理用として販売されていたが、同様の苦情はなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	事業所	調査実施施設 その他

番号	概 要			
18	<p>2月28日15時30分頃、杉並区内の会社員から多摩小平保健所に、「23日に小平市内の寮で夕食を食べた33名のうち18名が下痢、おう吐等の症状を呈している。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者19名の共通食は2月21日から23日の朝夕の「寮の食事」以外になく、患者は23日4時から25日8時30分かけて下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈していた。また、患者ふん便、従事者ふん便からノロウイルスGIIを検出し、23日以前の寮でのおう吐事例がない、患者の部屋に偏りが無い等感染症を疑うエピソードもなかったことから、多摩小平保健所は当該施設で提供した「寮の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、調理従事者は手洗い器に湯がでないため、シンクで手洗いを行っていた。また従事者用の居室にはガスレンジや給湯設備がないため、調理場で家庭の食事を作り、洗面も行っていた。</p>			
	原因食品の 喫食場所	会社の寮	調査実施施設	集団給食（届出）
19	<p>2月26日16時、利島村内診療所の医師から、「利島村内の会社に滞在している20名のうち、7名から8名が25日22時くらいから胃腸炎症状を呈している。」旨、島しょ保健所大島出張所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、同社に滞在した18名のうち9名が、25日15時から26日午後にかけて、吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。患者は平日はほとんど会社の宿泊所の食事を摂っていたが、休日である24日の朝昼夕の三食のみ宿泊所外の飲食店で焼魚や煮物、フライ等を喫食していた。検査の結果、患者のふん便及び当該飲食店の調理従事者のふん便からノロウイルスGIIを検出し、遺伝子型が一致したこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していること、会社内で感染を疑われる事例がなかったことから、島しょ保健所大島出張所は当該飲食店が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスに感染した調理従事者の手洗い不足等により調理後の食品が二次汚染されたと推定された。また、原因食品としては、患者の発症時間及び喫食調査から、昼食が原因である可能性が示唆された。</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）ほか
20	<p>2月29日14時45分、西多摩郡内の患者から、「23日19時30分から、中央区内の飲食店で生カキを含んだコース料理を3名で喫食したところ、3名全員が25日から吐き気、腹痛、おう吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した。3名は受診しており、うち1名は入院した。当該施設はカキ専門店、1人当たり生カキを4個ずつ喫食している。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、23日に飲食店を利用した別グループ4名のうち2名が発症しており、当日当該施設を利用した26名のうち5名が25日5時から26日10時にかけて、吐き気、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便からノロウイルスGI、GIIを検出し、遺伝子型にばらつきがあること、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していることから、中央区保健所は当該施設が提供した「生カキを含むコース料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、提供された生カキの遡り調査を実施したが、同様苦情はなかった。</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）
21	<p>3月3日13時11分、三鷹市内の患者から、「2月29日昼に、三鷹市内の飲食店にて23名で会食をしたところ、うち18名が3月1日から下痢、おう吐等の症状を呈した。共通食は当該飲食店が提供したランチのみである。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2月29日正午から会食に参加した23名のうち18名が3月1日1時から2日11時にかけて、下痢、おう吐、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスGIIを検出し、その遺伝子型が一致したこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していること、患者の共通食が当該飲食店での食事のみであり、当該施設においておう吐、下痢等による感染の機会がなかったことから、多摩府中保健所は当該飲食店が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原因食品として、ハウレンソウのおひたし、きんぴらごぼう、ぜんまい、白和え、浅漬、温泉卵、味噌汁、ご飯が疑われたが、特定には至らなかった。なお、調理従事者のうち1名は、2月28日から下痢等の症状があったにもかかわらず、調理に従事していた。</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）

番号	概 要		
22	<p>3月13日11時、江戸川区内の患者から、「12日昼に、江戸川区内の飲食店で38名で会食をしたところ、うち15名が食中毒症状を呈した。料理を持ち帰って、自宅で喫食した家族にも発症者がいる。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、会食参加者40名及び持ち帰りの食事を喫食した1名のうち計34名が、12日15時から13日22時にかけて腹痛、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便及び参加者が持ち帰った弁当箱のふきとり1検体から同じ血清型のウェルシュ菌を検出したこと、患者の共通食が当該施設の食事以外にないこと、患者の症状及び潜伏時間がウェルシュ菌の食中毒によるものと一致することから、江戸川区江戸川保健所は当該飲食店が提供した「春巻弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設が提供した「春巻弁当」のメニューは、春巻、鶏唐揚、焼肉、キムチ、マカロニサラダ、春雨の炒め物、米飯、味噌汁であったが、原因食品の特定には至らなかった。なお、春巻きの具材が、加熱調理後、調理場内に常温で16時間以上放置されており、その間にウェルシュ菌が増殖したものと推測された。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）、自宅	調査実施施設 飲食店（一般）
23	<p>3月19日10時40分頃、渋谷区内の患者から、「12日18時30分頃、渋谷区内の飲食店を社員10名が利用したところ、うち8名が14日朝から夕方にかけて食中毒様症状を呈した。」旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2グループ33名のうち、11名が14日5時から23時にかけておう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便4検体及び従業員のふん便1検体からノロウイルスGI及びGIIを検出したこと、患者の共通食が当該施設が提供した食事のみであること、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスの食中毒によるものと一致していることから、渋谷区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では刺身、ハマグリ、炙り焼、サラダ等が提供されていたが、原因食品の特定には至らなかった。またノロウイルスGIを検出した患者と従業員のノロウイルスの遺伝子型は異なっており、汚染経路としては、ノロウイルスに汚染されていたハマグリが加熱不十分であった可能性が示唆された。</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>3月25日16時、練馬区内の焼肉店の社員から練馬区保健所に「23日に当店で食事をした客7名が食中毒症状を呈し、医療機関に受診したところ食中毒の疑いがあると診断された。」旨連絡があった。</p> <p>20日から28日に焼肉店を利用した予約客34グループの調査を行ったところ、届出グループ以外にも20日12時30分から26日19時まで当該飲食店を利用した10グループ20名が、21日2時10分から28日11時にかけて、下痢、おう吐等を呈していた。患者の共通食は当該飲食店の提供した食事のみであった。検査の結果、患者ふん便10検体、調理従事者ふん便2検体からノロウイルスGIIを検出した。このことから練馬区保健所は当該焼肉店が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>20日から26日までの店舗利用者数は計1,100名であり、患者の喫食メニューは焼肉、キムチ、サラダ、ナムル等であった。また患者及び調理従事者のふん便から検出したノロウイルスの遺伝子型精密検査を実施したところ、遺伝子型は一致した。</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）
25	<p>4月2日12時35分、千葉県在住民から荒川区保健所に「3月29日に区内飲食店を8名で利用したところ、うち6名が30日から31日にかけて吐き気、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>29日19時から22時にかけて当該飲食店でカレー、ナン、チキンケバブサラダ等を喫食した11名のうち6名が30日21時から31日15時30分にかけて吐き気、腹痛、下痢等の症状を呈していた。当該飲食店の調理従事者3名のうち1名は日常的に下痢をしていたにもかかわらず調理作業を行っており、他の1名も31日15時30分に下痢症状を呈し、これら2名のふん便からノロウイルスGIを検出した。また、患者4名のふん便からもノロウイルスGIを検出したことから荒川区保健所は当該飲食店が調理提供した「コース料理」を原因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			
26	<p>4月8日18時頃、新宿区内の患者家族から「子供3名が新宿区内の飲食店で購入した弁当を喫食し、うち2名が食中毒様症状を呈した。」と新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>患者らは、届出者の子供及び友人2名であり、6日19時から20時にかけて2名が鮭いくら弁当を喫食し、1名がとんかつ弁当を喫食していた。鮭いくら弁当を喫食した2名のみ6日23時頃から吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。また6日17時30分頃に鮭いくら弁当2個を購入し、18時頃に3名で喫食した別グループも、3名全員が6日21時頃からおう吐を呈していた。検査の結果、患者及び従事者ふん便、残品並びに弁当容器の拭き取り検体から黄色ブドウ球菌を検出し、コアグラゼ型が一致した。また調理従事者の手指等の拭き取り検体からも黄色ブドウ球菌を検出した。このことから新宿区保健所は当該施設が提供した「鮭いくら弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>調理従事者2名のうち、鮭いくら弁当を調理した1名の手指には、手荒れによるひどいひび割れがあった。食材を素手で触れることはないが、手袋の着用が常に行われているとは言い切れず、調理の前には手指のアルコール消毒を行うことになっているが、消毒も怠ることがあったようである。当日も手袋の着用が完全に守られていたとは言いがたい。鮭、いくら、錦糸玉子等の食材は冷凍状態にあるものを解凍し、当日残ったものは閉店後に廃棄することとなっていた。しかし当該施設においては、食材の管理が守られておらず、鮭・いくらに関しては数日前に解凍したものとのことであったが、解凍日の記録はなかった。また当日鮭ほぐし身を常温で放置した事実もあり、数日間食材を使用しているうちに、食材が黄色ブドウ球菌に汚染され、短時間の常温放置が積み重なり、黄色ブドウ球菌が増殖し、毒素を産生させたと推測された。</p>			
	原因食品の喫食場所	職場及び自宅	調査実施施設	飲食店（弁当）
27	<p>4月11日10時10分、渋谷区内の飲食店から「7日に貸切パーティーで当該施設を利用した26名のうち13名が8日からおう吐、下痢等の症状を呈している。病院を受診した患者はウイルス性の腸炎と診断されているらしい。」旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>7日17時30分から19時30分にかけて当該施設で貸切パーティーを行った27名のうち、14名が8日20時から10日13時までおう吐、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。検査の結果、患者及び従事者ふん便からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子型が一致した。また患者全員の共通食は当該施設における会食料理のみであり、勤務先等における集団感染を示唆するような情報もなかった。このことから渋谷区保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>従事者ふん便2検体からノロウイルスを検出したが、1名は不顕性感染であり、もう1名は体調不良のため、会食当日は仕事を休んでいた。不顕性感染者が調理を行ったことにより、食品がウイルスに汚染されたことが原因と考えられた。</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	<p>4月16日、港区内の患者から「10日20時から会社の同僚8名で、港区内の焼肉店で食事をしたところ、うち6名が翌11日頃から下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>10日20時から港区内の焼肉店で、レバ刺、焼肉等を喫食した9名のうち5名が11日16時から14日20時にかけて下痢、おう吐、発熱等の食中毒様症状を呈しており、10日を起点とすると、カンピロバクターの潜伏期間と一致した。しかし、焼肉店には他の利用者から同様の症状を呈する報告が寄せられていないこと、また患者らは翌11日にホテル宴会場での共通食があり、ホテル宴会場にも患者グループの他に発症者はなかった。このことから原因施設の特定には至らず、港区みなと保健所は原因食品、原因施設不明のカンピロバクターによる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）
29	<p>4月17日12時、目黒区内の法要参加者から「13日に足立区内の寺で法要を行った後に、親族等18名で同区内の飲食店で会食したところ、同日夜から7、8割の者が下痢、腹痛の症状を呈している。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>患者らは13日14時頃から、法要後に足立区内の飲食店で前菜、酢の物、茶碗蒸し、お造り、天ぷら等を喫食した。また残った料理を折り詰めにして持帰り喫食した者が3名おり、喫食者計21名のうち15名が13日16時30分から14日9時30分頃にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便、調理従事者ふん便及び残品（天ぷら）から同一血清型のウェルシュ菌を検出した。また患者全員の共通食は当該飲食店での会食料理のみであり、足立区足立保健所は当該飲食店の「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>持帰った折り詰めの残品（天ぷら）からウェルシュ菌を検出したが、天ぷらを食べていない人からも発症が見られ、提供された料理の間で相互汚染があったと思われる。</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			
30	<p>4月14日、新宿区内の社会福祉施設から新宿区保健所に「14日12時頃、給食でかじきまぐろ等を喫食した十数名が顔面紅潮等の症状を呈している。」旨連絡が入った。</p> <p>調査の結果、14日12時にかじきの揚げ漬けを喫食した施設の職員19名、利用者40名の計59名のうち、職員13名、利用者10名の計23名が、14日12時10分頃から顔面紅潮、しびれ、吐き気等の症状を呈していた。検査の結果、残品のかじきの揚げ漬けからヒスタミン320mg/100g、検査のかじきの揚げ漬けから41mg/100g及び検査のかじきまぐろ原材料から230mg/100gを検出した。また患者全員の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから、新宿区保健所は「かじきの揚げ漬け」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>かじきまぐろは輸入業者からチャンク（ブロック状の切り身）の形で納入業者に入り、納入業者が切り身加工を行い、当該施設に納品されていた。納入業者及び当該施設においての取り扱い上の問題は確認できなかった。また納入業者が保管していた残品（同ロット品）の検査を世田谷区世田谷保健所が行ったが、ヒスタミンは検出しなかった。輸入業者は既に倒産していたため、更なる調査を行うことができず、ヒスタミンが産生した原因を特定することはできなかった。</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）
31	食中毒事件の詳細（p.124）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）
32	<p>4月28日17時50分、埼玉県内の公務員から豊島区池袋保健所に、「18日18時30分から18名で豊島区内の鳥料理店で宴会を行ったところ、うち13名が下痢、発熱等の症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、18日18時30分から20時30分にかけて、会食を行ったうち17名のうち12名が、19日8時から24日9時30分にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、参考食品、患者ふん便から、カンピロバクター・ジェジュニ又はコリを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が当該施設の食事のみであることから、豊島区池袋保健所は当該施設が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者はサラダ、地鶏炭火焼、鶏刺身盛り合わせのうち、少なくとも一品を喫食していた。刺身として提供された鶏肉は生食用として流通しているものではなかったが、原因食品の特定には至らなかった。</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）
33	<p>4月30日12時10分、江戸川区内医療機関の医師から江戸川区江戸川保健所に「ふん便からカンピロバクターを検出した患者1名が19日に友人2名とともに江戸川区内の焼き鳥店で会食をしている。友人2名も食中毒様症状を呈しており、食中毒の疑いがある。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日19時から22時まで会食を行った会社の同僚3名が21日12時から22日4時にかけて、発熱、下痢、腹痛を呈していることが判明した。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が当該施設の食事のみであることから、江戸川区江戸川保健所は当該施設が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>喫食メニューは、焼き鳥、手羽餃子、軟骨唐揚、サラダ（鶏ささみの湯通ししたものが添えられている）等であるが、原因食品の特定には至らなかった。肉の加熱不足や二次汚染により事件発生に至ったと推測された。</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）
34	<p>4月28日10時30分頃、杉並区の飲食店従業員から「従業員計8名で中野区の飲食店において、とりわさ、レバー等を喫食したところ、6名が食中毒様症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて中野区保健所に連絡があった。</p> <p>21日20時から22時にかけて、当該飲食店において鶏肉の明太子のせ、ハツ焼き等を喫食した8名のうち、6名が22日7時から25日20時にかけて発熱、下痢、頭痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便、参考食品及び拭き取りからカンピロバクターが検出された。また患者の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから中野区保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因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		
35	<p>4月26日14時28分、葛飾区の患者から「21日に会社の同僚6名で、中央区の飲食店においてもつ鍋やレバー刺し等を喫食したところ、22日から25日にかけて、うち4名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、21日19時から23時にかけて当該飲食店を利用した会社の同僚6名のうち5名が22日から25日にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が当該施設の食事のみであることから、中央区保健所は当該施設が調理提供した「牛レバー刺し」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>21日夜の利用客は5グループ17名であり、他に1グループ5名に「牛レバー刺し」が提供されているが、連絡先が不明のため、発症状況の確認ができなかった。</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）
36	<p>5月1日10時20分頃、墨田区内の医師から北区保健所に「受診した患者1名のふん便からカンピロバクターが検出され、食中毒の疑いがある。」旨、都食品監視課を通じて連絡があった。</p> <p>4月22日19時頃、北区のそうざい店にて焼鳥（ぼんじり、軟骨、正肉）1、2本づつを購入し、喫食した学校の部活仲間5名のうち4名が、24日13時から26日12時にかけて発熱、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈した。検査の結果、患者ふん便及び参考食品からカンピロバクターを検出した。また患者4名は22日にそうざい店を利用した後に、ラーメン店を利用していたが、ラーメン店には同様の苦情はなかった。このことから北区保健所は当該施設が提供した「やきとり」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>詳細な原因食品を特定することはできなかったが、加熱前の生のぼんじり及び生のレバー・ハツからカンピロバクターが検出されたことから、焼鳥の加熱不足あるいは生肉からの二次汚染が原因である可能性が高いと考えられた。</p>		
	原因食品の喫食場所	帰宅途中	調査実施施設 飲食店（そうざい）
37	<p>5月1日11時35分、江戸川区内の患者から江戸川区江戸川保健所に、「4月28日に職場の同僚13名で会食を行い、江戸川区内の焼鳥店で鳥レバー刺身等を喫食したところ、うち複数名が下痢、発熱等の食中毒様症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、4月28日18時から22時まで会食を行った15名のうち11名が4月29日3時から5月2日7時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、参考食品、調理従事者ふん便、患者ふん便からサルモネラ・エンテリティディスを検出し、一部の患者からはカンピロバクター・ジェジュニも検出された。患者の症状や潜伏時間がサルモネラ又はカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が当該施設の食事のみであることから、江戸川区江戸川保健所は当該施設が調理提供した「鶏肉刺身を含む焼き鳥店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>喫食メニューは、焼き鳥、鳥刺身盛り合わせ、肉豆腐、肉じゃが、チャーシュー等であるが、原因食品の特定には至らなかった。鶏肉の生食や、二次汚染が原因と推測された。</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7日10時頃、渋谷区内の患者から「2日21時頃から渋谷区内の中華料理店にて会食をした4名全員が4日の朝から嘔吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>2日21時頃から、当該施設で、シジミのしょう油漬け、腸詰、餃子等を喫食した4名のうち、3名が4日10時から5日17時30分にかけて下痢、発熱等の症状を呈した。さらに2日の営業終了後に残ったシジミのしょう油漬けを喫食した従業員2名も同様の症状を呈しており、2日21時から23時にかけてシジミのしょう油漬けを喫食した計6名のうち5名が3日23時から5日17時30分にかけて下痢、吐き気、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便からノロウイルスGI及びGIIを検出した。また患者の共通食はシジミのしょう油漬けのみであった。このことから渋谷区保健所は当該施設が提供した「シジミのしょう油漬け」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>シジミのしょう油漬けの調理方法は、仕入れたシジミを水洗いし、大型の中華なべに水とともに入れ、弱火で1時間くらい加熱を行っていた。シジミは少し口を開ける程度で、半生状態であった。その後、湯から上げ、醤油や酢、シジミのゆで汁等で調製した調味液に3～4時間、寸胴なべで漬け込んだ後に冷蔵保管されていた。このことから加熱が不十分であり、ノロウイルスが完全に失活しなかったことが原因と考えられた。</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			
39	<p>5月22日10時、山形県から中央区保健所に「山形県内の会社の社員9名が16日に東京の本社出張したところ、うち4名が発熱、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈している旨、山形県内の医療機関から連絡があった。この従業員9名は、本社従業員5名とともに16日18時から都内の飲食店を利用している。」旨、都食品監視課を通じて連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら14名は、16日に当該飲食店にてとりわさ等を喫食し、4名が発症していた。また、同日とりわさ等を喫食した別グループ10名のうち6名も同様の症状を呈していることが判明し、16日18時から21時にかけてとりわさを含むコース料理を喫食した2グループ計24名のうち10名が17日5時から21日11時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が当該施設の食事のみであることから、中央区保健所は当該施設が調理提供した「とりわさを含むコース料理」を原因とする食中毒事件として断定した。</p> <p>当該施設では、生食用ではない食肉類を日常的に生もしくは湯引き等の不十分な加熱処理による半生状態で提供していた。</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）
40	<p>6月2日15時、荒川区の医療機関から「受診した患者2名のふん便からカンピロバクターを検出した。患者は、5月23日夜に荒川区内飲食店にて12名で会食を行い、うち6名が24日朝から下痢等の症状を呈している。また、患者は20日夜に足立区内の飲食店を利用しており、20日宴会のみに参加した他の2名についても症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>患者は、同じ会社の同僚であり、数日にわたり複数の飲食店で宴会が行われ、共通する施設が多数存在したが、患者が共通して利用した施設は20日の宴会を実施した足立区内の飲食店のみであることが判明した。調査の結果、20日18時30分から20時30分にかけて宴会を行った35名のうち10名が、21日13時30分頃から26日9時頃にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニ又はコリを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致していたことから、足立区足立保健所は当該飲食店が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件として断定した。</p> <p>喫食メニューは、小鉢、レバパテカナッペ、お新香、串焼き、魚刺身、サラダ等であったが、原因食品の特定には至らなかった。鶏肉の加熱不十分や二次汚染が原因と推測された。</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）
41	<p>5月27日18時、調布市内の患者から「23日に武蔵野市内の飲食店にて、コース料理、レバ刺し等を喫食した会社の同僚4名が25日から下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、23日18時30分から当該施設を利用した2グループ17名がコース料理、レバ刺し等を喫食し、うち7名が24日5時から27日7時にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者及び従事者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また患者全員の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから多摩府中保健所は当該施設が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>加熱調理用の牛レバーが生食として提供されており、レバ刺しが原因食品として疑われたが、残品もなく、参考食品からはカンピロバクターを検出しなかったため、特定には至らなかった。</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）
42	<p>6月3日10時30分、千葉市内医療機関の医師から中央区保健所に「入院中の患者1名からカンピロバクターを検出した。患者は会社の同僚1名とともに中央区の飲食店で鶏たたきを喫食しており、同僚1名も症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて連絡があった。</p> <p>患者ら6名は5月26日12時30分頃から当該飲食店でたたき地鶏のねぎボン酢等を喫食し、うち2名が27日7時30分から30日にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便1検体及び参考食品からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者の共通食が当該施設の食事のみであることから、中央区保健所は当該施設が調理提供した「たたき地鶏のねぎボン酢」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>「たたき地鶏のねぎボン酢」に使われた鶏たたきは、鶏肉の表面を炭火で軽くあぶっただけで提供されており、カンピロバクターが残存していたことが原因と考えられた。</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		
43	<p>6月3日18時10分、相模原市内の患者から多摩府中保健所に「5月27日に4名で調布市内の飲食店で会食を行ったところ、4名全員が29日から31日にかけて発熱、腹痛、下痢等を呈し、うち2名が医療機関を受診した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて連絡があった。</p> <p>患者4名は27日18時30分から21時まで調布市内の飲食店を利用し、29日22時から31日15時にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者4名全員からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者の共通食が当該施設の食事のみであることから、多摩府中保健所は当該施設が調理提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件として断定した。</p> <p>喫食メニューは、鶏レバー刺し、牛心臓刺し、牛ユッケ、焼肉、サラダ等であった。牛心臓刺し及び牛ユッケは、調理工程中に肉の表面をボイル又は炙る工程があったことから、カンピロバクターに汚染された鶏レバーを生そのまま喫食したことが原因と推測された。</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）
44	<p>6月9日12時55分頃、江東区の患者から港区みなと保健所に、「5月28日18時頃、5名で港区内のもつ鍋屋で会食を行ったところ、5名全員が下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、28日18時から会食を行った5名のうち4名が29日7時から31日5時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・コリ又はサルモネラ04を検出し、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクター又はサルモネラによる食中毒症状に一致していた。提供されたメニューのうち、患者に共通する食事は、豚レバテキ（豚レバー）、もつなべ、つくね串であり、中でも豚レバテキは、表面を軽く炙っただけのほぼ生の状態で提供されていたことから、港区みなと保健所は当該施設が調理提供した「豚レバテキ」を原因とする食中毒事件として断定した。</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）
45	<p>5月31日13時、江戸川区内の患者から江戸川区江戸川保健所に「30日7時頃に妻と二人でミネラルウォーターを飲んだところ、同日昼頃から腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨東京都保健医療情報センターを通じて連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は27日夜に、飲食店で牛レバー刺し、焼き鳥、もつ焼き等を喫食し、30日11時から同日12時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したが、2名に共通する食事が他にもあること、他の利用グループからは同様の苦情がないことから、施設の特定には至らなかった。江戸川区江戸川保健所は、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	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
46	<p>6月10日17時5分、文京区内の医療機関の医師から文京区文京保健所に、カンピロバクターを検出した患者2名について食中毒の届出があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は5日23時から6日6時にかけて下痢、腹痛等を呈していた。しかし、2名に共通する食事が複数あり、いずれの施設にも同様の苦情がないことから施設の特定には至らなかった。なお、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。文京区文京保健所は、原因施設、原因食品不明のカンピロバクターによる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）
47	<p>6月14日13時14分、大田区内の医療機関から大田区保健所に「入院している患者2名のうち1名からサルモネラ菌を検出した。2名は別家族であるが、どちらも7日に大田区内の持ち帰り寿司店の寿司を喫食している。」旨東京都保健医療情報センターを通じて連絡があった。</p> <p>調査の結果、2名の患者は、それぞれの家族と同一日に同一の飲食店を利用しており、2家族8名のうち6名が8日8時から14日にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便及び従業員ふん便からサルモネラ04を検出したこと、患者の症状や潜伏時間がサルモネラによる食中毒症状に一致すること、患者の共通食が当該施設の食事のみであることから、大田区保健所は当該施設が調理提供した「持ち帰り寿司」を原因とする食中毒事件として断定した。</p> <p>当該施設では、サルモネラ食中毒において原因食品と疑われる食肉や鶏卵の取扱はなく、当日調理に携わっていた調理従事者1名からサルモネラ04を検出し、健康保菌者であることが判明した。患者が利用した時間帯は繁忙時で、従業員らは手洗いや使い捨て手袋の着用を怠っていた。このことから、従業員の手指を介して食材等を汚染したものと考えられた。</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）

番号	概要			
48	<p>6月16日22時、杉並区内の医療機関の医師から東京都保健医療情報センターを通じて、杉並区杉並保健所に腸管出血性大腸菌0157の患者が2名発生した旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者20名は、杉並区立中学校の同窓生で、8日19時から21時にかけて杉並区内の焼肉店において同窓会の会食で焼肉（カルビ、ロース、レバー）、キムチ、ナムル等を喫食し、5名が11日7時から12日8時にかけて下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈していた。患者の共通食は当該焼肉店の食事のみであり、患者2名のふん便から検出された0157はPFGEパターンが一致した。このことから杉並区杉並保健所は当該焼肉店が調理提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>また、原因食品について喫食調査をもとに統計処理を行った結果、焼肉店では生食用として提供していなかった牛レバーを「生で食べたこと」が推定された。</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>6月18日10時45分、港区内の会社に勤務する患者から港区みなと保健所に「9日19時30分から23名で港区内の飲食店において会食をしたところ、うち16名が腹痛、下痢等の食中毒症状を呈した。具合が悪い者は、鶏のレバ刺し又は砂肝刺しを喫食している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、9日19時30分から22時にかけて、当該施設にて会社の宴会で会食をした23名のうち15名が、10日12時から13日3時にかけて、腹痛、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が当該施設の食事のみであることから、港区みなと保健所は当該施設が調理提供した「会席料理」を原因とする食中毒事件として断定した。</p> <p>喫食メニューのうち、発症者は全員地鶏刺（ささみ、レバー、砂肝）のうち、少なくとも1種類を喫食していたため、三点盛りを用いた鶏肉について遡り調査を実施したところ、「生食用」ではないことが判明した。</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）
50	<p>6月17日11時20分頃、目黒区内の患者から目黒区保健所に「11日20時頃、目黒区内の飲食店にて会社の同僚7名で焼肉、サラダ、レバ刺し等を喫食したところ、14日昼過ぎに下痢、発熱、吐き気等の症状を呈した。他の参加者も同様の症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、11日20時から当該施設で焼肉、レバ刺し、ホルモン等を喫食した会社の同僚7名全員が12日13時から14日14時にかけて下痢、発熱、吐き気等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターの食中毒によるものと一致していること、患者の共通食は当該施設の食事のみであったことから、目黒区保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設において手洗設備の不備があったこと、新鮮であればレバーを生で提供しても大丈夫である等と当該施設の営業者が発言していること等から、不十分な手洗い及び衛生知識の不足が発生の要因として考えられた。</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）
51	食中毒事件の詳細（p.125）に掲載			
	原因食品の喫食場所	ホテル	調査実施施設	飲食店（旅館・ホテル）
52	食中毒事件の詳細（p.128）に掲載			
	原因食品の喫食場所	学校	調査実施施設	その他（学校）
53	<p>6月25日13時、江戸川区内医療機関医師から江戸川区江戸川保健所に「江戸川区在住の5歳女児からカンピロバクターを検出した。発症前に家族で焼肉店を利用し、ユッケ等を喫食しているようだ。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は14日夜に焼肉店を利用し、15日17時頃から発症していた。当該店舗では当日333人の来客があったが、患者家族以外に発症者はなかった。また、焼肉店を患者と利用した患者の父のふん便からもカンピロバクターを検出したが、同家族は日常的に鶏肉料理を喫食しており、原因施設を特定することはできなかった。このことから、江戸川区江戸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）

番号	概 要		
54	食中毒事件の詳細 (p. 130) に掲載		
	原因食品の 喫食場所	バス車内	調査実施施設 飲食店 (弁当)
55	<p>6月25日12時50分、港区内の会社に勤務している患者の妻から港区みなと保健所に「18日の夜に夫含む社員5名で港区内の鶏肉料理店を利用したところ、3名が20日頃から腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈した。症状を呈した3名は半生レバーを食べている。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、同僚5名は18日19時から当該店で半生鶏レバー、軟骨、つなぎ、砂肝等の焼鳥等を喫食しており、うち3名が21日9時から12時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈し、患者3名のふん便と非発症者1名のふん便、及び参考食品の鶏レバーからカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は当該店の食事以外になかった。このことから、港区みなと保健所は当該飲食店が調理提供した「会席料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>半生鶏レバーは、鶏レバーを串に刺し、表面と裏面を炭火で各3分焼くが、内部はほとんど生の状態で提供されており、原因食品として推定された。</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)
56	<p>7月2日17時24分、埼玉県医師から「6月27日に家族3名と豊島区内の飲食店で会食をした患者1名が、7月1日から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、入院している。他の3名も発症しているらしい。」旨、都食品監視課を通じて、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>6月27日19時から20時30分にかけて、当該施設で地鶏レバーの刺身、地鶏ユッケ、地鶏砂肝の刺身等を喫食した家族4名全員が、27日23時から7月1日6時にかけて下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また患者の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから豊島区池袋保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒と断定した。</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	<p>6月30日15時20分、患者から渋谷区保健所に「23日21時30分頃に渋谷区内の焼鳥屋を利用した友人3名全員が27日0時頃から腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は27日0時から28日0時にかけて、腹痛、下痢等の症状を呈しており、共通食は23日の当該焼鳥屋とその前に立ち寄った喫茶店のみであった。喫茶店での共通食は水のみで、施設の拭き取り検査等から食中毒起因菌の検出はなかった。当該焼鳥屋では患者3名は23日21時30分から23時まで焼鳥、生鶏ササミ、生鶏レバー等を喫食しており、患者3名のふん便と参考食品の鶏レバーからカンピロバクターを検出したことから渋谷区保健所は当該焼鳥屋が調理提供した「生鶏レバー、ササミを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該焼鳥屋は店舗が狭く、手洗い設備は設置されているものの使用が困難な状況であり、まな板も1枚で全て兼用されていた。</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)
58	<p>7月7日9時30分、品川区の医師から「患者8名のうち、5名からカンピロバクターを検出した。患者の共通食は6月26日に港区内の飲食店で開かれたコンパにおける鶏刺し等鶏料理である。」旨、品川区保健所を通じて、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>26日19時から当該施設で地鶏中もの刺盛 (レバー、ささみ、砂肝)、焼鳥、手羽先唐揚げ等を喫食した14名のうち9名が、28日10時から7月3日20時にかけて腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便及び参考食品のレバーからカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また患者の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから港区みなと保健所は当該施設が提供した「会席料理」を原因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			
59	<p>7月4日13時50分、目黒区の医師から「6月30日から7月1日にかけて下痢、腹痛の症状を呈し、7月2日に受診した患者2名のふん便からカンピロバクターを検出した。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、会社の送別会で、6月27日19時30分から21時30分にかけて、当該施設で鶏の鉄板焼き、和牛スジとて串、おでん等を喫食した11名のうち9名が、28日12時から7月1日12時にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈していた。また7月4日18時から23時にかけて当該施設で鶏レバ刺し、魚刺身、野菜サラダ等を喫食した2グループ12名のうち6名が、6日18時から7日8時にかけて同様の症状を呈していることがわかった。検査の結果、患者ふん便及び参考品の鶏レバ刺しからカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また患者の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから目黒区保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>探知グループは鶏レバ刺し等生肉を喫食していないことから、調理器具や手指、シンク等を介し、提供された食品がカンピロバクター等の二次汚染を受けていた可能性が考えられた。また別の2グループは参考品の鶏レバ刺しからカンピロバクターが検出されていることから、鶏レバ刺しが原因食品である可能性が考えられた。</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）
60	<p>7月3日16時30分、都内の大学生から大田区保健所に「6月27日21時に大学関係者12名で大田区内の串焼き店を利用したところ、30日に発熱、下痢（血便）、腹痛等を呈した。その他に5、6名発症しており、2、3名が受診している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者6名を含む当該グループ12名は大学の教員、学生であるが研究室も異なり、当日あった大学内のイベントで初めて会った者で構成され、普段の行動は別であり、27日21時から串焼き店での会食以外に共通食はなかった。会食では、串焼き店が酸性電解水に漬け込み処理した鶏刺身4点盛（ササミ、砂肝、レバー、ハツ）等が提供されており、患者全員が喫食していた。患者6名は29日23時30分から30日10時にかけて、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者4名のふん便、非発症者2名のふん便及び参考品の刺身用鶏肉2検体（砂肝、レバー）からカンピロバクター・ジェジュニ及びコロリを検出した。このことから大田区保健所は当該串焼き店が調理提供した「鶏刺身類を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該串焼き店は、酸性電解水を使用すれば、調理器具、手指、食品の全てが殺菌できると過信していた。</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）
61	<p>7月5日10時30分、葛飾区内の患者から「6月27日19時から21時にかけて5名で世田谷区内の飲食店を利用したところ、うち4名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>6月27日19時から21時にかけて、当該施設でお通し、とり刺し、焼鳥、もつ煮、サラダ、唐揚げ等を喫食した5名のうち4名が、7月1日4時から13時にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便及び参考食品（レバ刺し用肉、砂肝、なんこつ）及び拭き取り（とり用包丁の柄、とり胸肉）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また患者の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから世田谷区世田谷保健所は当該施設が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>施設の拭き取り検査の結果からカンピロバクターが検出された等、施設全体が汚染されており、また食材の取扱いも不衛生であることが示唆された。また当該施設は、鶏とたいの解体場所と厨房を共用していたが、食鳥とたい解体時に、カンピロバクターによる汚染を広げてしまい、その後汚染された食材を未加熱のまま提供したり、二次汚染防止が不十分だったために、厨房内の設備や食材を広範囲に汚染し、食中毒を発生させたと推測される。</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			
62	<p>7月25日10時頃、営業者から八王子市保健所に、「23日に当社で製造したおにぎりを男性1名が24日昼頃に購入し、喫食したところ、吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は24日11時46分に、当該施設でおにぎり等を購入し、同日12時に喫食したところ、同日13時45分から吐き気、おう吐等の食中毒症状を呈した。検査の結果、食品残品、拭き取り、患者ふん便、従業員ふん便から黄色ブドウ球菌を検出し、コアグララーゼ型及びエンテロトキシン型が一致した。また、患者の症状や潜伏時間が黄色ブドウ球菌による食中毒症状に一致することから、八王子市保健所は当該施設が調理販売した「さけおにぎり」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>おにぎりは通常7時30分から8時の間に製造され、9時から店頭へ並べて販売される。店頭では常温で販売され、当日売れ残ったものは20時以降冷蔵ショーケース内に保管し、翌日9時から再び常温で販売していた。患者は前日から売れ残った「さけおにぎり」を購入していた。またおにぎり類の消費期限は科学的な根拠がなく、製造から2日間に設定されていた。おにぎりはすべての製造の工程で素手で作業が行われており、調理従事者に手荒れがあったことから、手指からの汚染と長時間の常温販売により、菌が増殖したものと考えられた。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（そうざい）	調査実施施設	飲食店（そうざい）
63	<p>8月5日19時、埼玉県医療機関から埼玉県に「5日に診察した八王子市内の高校に通う患者2名からカンピロバクターを検出した。」旨連絡があり、都食品監視課を通じて八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は八王子市内高校のバスケットボール部の部員であり、部員等58名のうち11名が7月27日14時から28日22時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致した。部員らは24日から25日までの間、愛知県内で合宿を行っており、感染の機会として24日昼に利用した焼肉店での食事が疑われたが、調査の結果、他に同様の苦情がなく、原因施設を特定することは出来なかった。八王子市保健所は、原因施設、原因食品不明のカンピロバクターによる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）
64	<p>①7月28日、横浜市から都食品監視課を通じ、「10日に町田市内の飲食店で会食をした会社員8名のうち3名が下痢の症状を呈し、うち1名の患者ふん便から腸管出血性大腸菌O157(VT2産生)を検出した。」旨連絡が町田保健所にあった。</p> <p>②8月5日町田市内の医療機関職員から「7月26日、警察署職員9名が同飲食店で会食したところ、2名が腹痛、下痢等の症状を呈し、2名のふん便から腸管出血性大腸菌O157(VT2産生)を検出した。」旨連絡が町田保健所にあった。</p> <p>③8月12日川崎市から都食品監視課を通じ、「腸管出血性大腸菌O157(VT2産生)を検出した患者を診察した川崎市内の医療機関から届出があり、調査したところ、7月31日に患者を含む5名で同飲食店で会食していた。」旨連絡が町田保健所にあった。</p> <p>調査の結果、協力を得られた②と③の2グループ14名が7月26日13時から31日2時まで同飲食店で焼肉等を喫食し、3名が30日19時から8月2日20時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。参考食品（カルビ、軟骨、トントロ）、調理従事者8名中1名のふん便から腸管出血性大腸菌O157(VT2産生)が検出され、これらの菌株の疫学的性状検査を行ったところ、①の発症者も含めた4名の菌株とPFGE型が一致した。このことから町田保健所は当該飲食店が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、当該飲食店は客が自ら提供された生肉類を各自の箸で七輪の炭火で焼き、喫食する形であった。汚染経路としては、生肉の加熱不足や箸の使い分けが不十分であったこと、提供された生野菜が二次汚染を受けたことが推測された。</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			
65	<p>8月1日0時20分、中央区内の患者から東京都保健医療情報センターを通じて「7月31日12時30分に友人4名で文京区内の中華料理店を利用したところ、五日チャーハンを食べた2名が同日13時頃から、吐き気、おう吐等の症状を呈し、医療機関を受診した。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該店では当日昼に五日チャーハン12食、高菜チャーハン3食を調理提供しており、高菜チャーハンを喫食した別グループ1名も同日14時から同様の症状を呈していた。五日チャーハン及び高菜チャーハンは前日から保温ジャーで保管されていたごはんを使用し、調製されたものであり、患者3名の共通食はチャーハンのみであることが判明した。また、患者ふん便2検体、調理従事者ふん便1検体、参考食品のごはんとねぎ、従業員の手指の拭き取り3検体、施設の保温ジャー、しゃもじ等拭き取り8検体からセレウス菌を検出した。このことから文京区文京保健所は当該店が調理提供した「チャーハン」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、検査結果からセレウス菌の広範囲な汚染が認められたが、調理場には手洗い設備が不足しており、清掃状態が悪く、消毒装置には消毒液もなく、調理従事者の手洗いも不十分であった。</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）
66	<p>8月4日10時40分、豊島区内医療機関の医師から豊島区池袋保健所に、「食中毒が疑われる患者を診察した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、3日12時から13時にかけて、豊島区内の飲食店及び患者自宅において、賄い食の「焼きおにぎり」を喫食した店員及び調理従事者計5名全員が、3日14時から16時にかけて、下痢、おう吐、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者ふん便及び調理従事者手指の拭き取りから黄色ブドウ球菌を検出したこと、患者の症状や潜伏時間が黄色ブドウ球菌による食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が「焼きおにぎり」のみであることから、豊島区池袋保健所は勤務先で調製した「焼きおにぎり」を原因とする食中毒事件として処理した。</p> <p>「焼きおにぎり」は、患者が勤める飲食店にて、2日17時頃に販売用として8個が調製された。「焼きおにぎり」はカウンターのうえで同日23時まで常温で保存されていたが、すべて売れ残ったため、店員が自宅に3個を持ち帰り、3日0時30分頃に1個を喫食したが、発症しなかった。その後、店員が同日13時に残りの2個を喫食したところ、1時間30分後に発症した。また残りの5個のうち4個は調理従事者4名が同日12時に賄い食として1人1個ずつ喫食し、発症していた。このことから、「焼きおにぎり」が調整から喫食まで約19時間から20時間ほど常温保存されたことが原因と考えられた。</p>			
	原因食品の喫食場所	患者自宅又は勤務先	調査実施施設	飲食店（一般）
67	<p>8月7日11時20分頃、世田谷区内医療機関の医師から世田谷区世田谷保健所に「6日20時頃、家族4名で世田谷区内のうなぎ店を利用したところ、うなぎのレバー寄せを食べた3名が7日1時頃から下痢等の症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該うなぎ店では6日に208名が利用しており、うなぎのレバー寄せは5食提供されていたが、他からの同様の苦情はなかった。また、うなぎのレバー寄せの残品等の食品4検体、調理従事者の手指や施設の拭き取り6検体、調理従事者ふん便8検体、患者ふん便1検体を検査したところ、食中毒起因菌等は検出されなかったことから、当該うなぎ店を原因とする食中毒事件と断定することはできなかった。しかし、当該医師から食中毒の届出があったため、世田谷区世田谷保健所は原因食品及び原因施設が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）
68	<p>8月14日9時15分、府中市内医療機関の職員から多摩府中保健所に「食中毒の疑いのある患者2名を12日に診察し、検便検査で2名からカンピロバクターが検出された。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は同じ学校の生徒であり、8日18時30分から20時30分にかけて三鷹市内の飲食店で、鳥刺し、レバーのレア焼き、砂ざも刺身、馬刺し、焼き鳥等を喫食し、うち3名が10日20時から12日10時にかけて下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していた。また予約客の調査の結果、8日に当該飲食店を利用していた、3グループ25名のうち、6名が同様の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便及び参考食品（鶏レバー、砂ざも）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また患者の共通食は当該施設の食事のみであり、レバーレア焼き、お通しのつくねのみであった。このことから多摩府中保健所は当該施設が提供した「レバーレア焼き」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者全員の共通食であるつくねは十分に加熱されていたが、レバーのレア焼きは加熱調理用のレバーを内部が赤い半生状態で提供されており、参考品からもカンピロバクターを検出したことから、原因食品である可能性が推定された。</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		
69	<p>8月28日11時、千代田区内大学の職員から千代田区千代田保健所に、「21日17時頃から、港区内の飲食店で鶏の解体作業を見学した後にコース料理を喫食したところ、参加者13名のうち10名が24日から27日にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、21日17時30分から19時30分にかけて、当該施設で鶏串焼き等を喫食した13名のうち10名が、24日6時から27日にかけて、下痢、発熱、腹痛等を呈していた。検査の結果、参考食品及び患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者の共通食が当該施設の食事のみであることから、港区みなと保健所は当該施設が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件として断定した。</p> <p>当日、当該グループは授業の一環として当該施設において丸の鶏（内臓付き）の解体を見学していた。なお、解体の実演は営業用の調理施設内で行われたため、施設内や器具類等がカンピロバクターに汚染された可能性が考えられた。しかし、二次汚染によるものか、加熱不足によるものか、汚染経路を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）
70	食中毒事件の詳細（p.132）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）
71	食中毒事件の詳細（p.134）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）
72	<p>9月10日9時、江東区の会社社員から江東区保健所に、「4日18時30分に社員19名で江東区内の飲食店において会食を行ったところ、うち9名が、5日2時から下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、4日18時30分から当該施設を利用した19名のうち9名が、5日2時から9日9時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者及び非発症者のふん便からカンピロバクターを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が当該施設の食事のみであることから、江東区保健所は当該施設が調理提供した「牛レバ刺しを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>喫食メニューは、サラダ、牛レバー刺し、焼肉、キムチ、ピビンバ等であるが、原因食品の特定には至らなかった。</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）
73	<p>9月16日13時10分、江戸川区内の患者母から江戸川区江戸川保健所に「9日に江戸川区内の食品販売店で2種類の卵加工品を購入し、娘と娘の友人家族4名で食べたところ、10日2時30分頃から5時にかけて全員が下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈し、受診した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、娘と娘の友人家族は通常一緒に食事をとることがなく、共通食は9日18時に友人宅で喫食した2種類の卵加工品であるバロット（アヒルの孵化直前の半熟卵）及びイトログナプロ（塩味ゆで卵）、トマト、ご飯のみであった。トマトの販売先では同様の苦情はなく、卵加工品を喫食せずに、ご飯を喫食した友人家族に発症はなかった。また、検便の結果、患者4名全員からサルモネラ・セイントポールを検出した。このことから江戸川区江戸川保健所は当該食品販売店が販売した「卵加工品」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、卵加工品は、フィリピンから無届で輸入され、表示もなかった。また当該食品販売店では販売まで常温で保管されていた。</p>		
	原因食品の喫食場所	食料品等販売業	調査実施施設 食料品等販売業

番号	概 要			
74	<p>9月15日1時30分、世田谷区内医療機関の医師から世田谷区世田谷保健所に、「世田谷区内の飲食店を利用した2グループ3名が、14日深夜から15日未明にかけて、救急で受診した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、14日13時30分から23時にかけて当該飲食店を利用した6グループ14名のうち13名が、14日15時過ぎから15日3時にかけて、おう吐、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便、食品残品（チャーシュー、煮玉子）、拭き取り（従業員手指）から黄色ブドウ球菌を検出し、コアグラマーゼ型及びエンテロトキシン型が一致した。患者の症状等が黄色ブドウ球菌の食中毒によるものと一致すること、患者の共通食は当該飲食店の食事のうち「チャーシュー」であったことから、世田谷区世田谷保健所は当該施設が提供した「チャーシュー」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>「チャーシュー」は、手指拭き取りからエンテロトキシン産生性の黄色ブドウ球菌を検出した従業員が仕込みを行い、その後35℃前後で6～7時間保管されていた。仕込み時にこの従業員の手指から黄色ブドウ球菌が「チャーシュー」に汚染され、保管時に増殖し、エンテロトキシンが産生したと推定された。</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）
75	<p>9月24日10時50分、小平市内医療機関の医師から多摩小平保健所に、「22日に受診した小平市内の学校の学生計4名のふん便からカンピロバクターを検出し、食中毒の疑いがある。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、受診した学生のうち3名が属するグループ14名は、16日19時に小平市内の飲食店において、焼き鳥（タン、ハツ、カシラ、レバー、ねぎま）、刺身、サラダ等を喫食し、うち6名が19日8時から20日9時30分にかけて下痢、腹痛、発熱を呈していた。また、受診した学生1名が属する別グループ18名は、17日18時から当該施設で上記グループと同一メニューを喫食し、うち14名が19日21時から24日8時にかけて同様の症状を呈していた。検査の結果、喫食者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者の共通食が当該施設の食事のみであることから、多摩小平保健所は当該施設が調理提供した「宴会料理」を原因とする食中毒事件として断定した。</p> <p>非発症者から喫食調査の協力が得られず、原因食品の特定には至らなかった。</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）
76	<p>10月2日17時30分、多摩小平保健所から世田谷区世田谷保健所に、「小平市内医療機関の医師から、世田谷区内の飲食店を利用した患者1名のふん便からカンピロバクターを検出した旨連絡があった。」旨、都食品監視課を通じて連絡があった。また、11日に世田谷区内医療機関の医師から世田谷区世田谷保健所に、「患者1名のふん便からカンピロバクターを検出した。患者は、友人と2名で当該施設で鶏刺し等を喫食しており、友人も発症しているようである。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、先に届出があったグループは、9月18日22時頃に友人3名（1名は調査拒否）で当該施設にて鶏刺し、鶏ユッケ、豚レバたたき等を喫食し、うち2名が19日午前中から21日12時にかけて、腹痛、下痢、発熱等を呈しており、患者2名のふん便からカンピロバクターを検出した。また、後に届出があったグループは、29日18時から友人2名で当該施設にて鶏刺し等を喫食し、9月30日22時から10月2日12時にかけていずれも腹痛、下痢、発熱等を呈しており、1名のふん便からカンピロバクターを検出した。患者の症状や潜伏時間はカンピロバクターによる食中毒症状に一致していた。しかし、先に届出があったグループでは患者2名に店舗以外での共通行動が多かったことや、喫食調査やふん便の検査を充分に行うことができなかったことから、世田谷区世田谷保健所は原因食品、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）
77	<p>10月2日12時50分、品川区区内会社の社員から品川区保健所に、「9月25日夜に社員12名で品川区内の焼鳥店で会食をしたところ、うち7名が28日から発熱、下痢、腹痛等を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、9月25日20時から23時まで当該施設で会食をした社員12名のうち9名が、29日0時から10月1日7時にかけて、下痢、腹痛、発熱を呈していた。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致すること、患者に共通する食事が当該施設の食事のみであることから、品川区保健センターは当該施設が調理提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>喫食メニューは、刺身（鶏肉、レバー、ハツ）、焼き鳥、カルパッチョ（ささみ湯がき、サラダ菜、赤タマネギ）、ジャガイモサラダ、鶏の竜田揚げ等であったが、原因食品の特定には至らなかった。</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）

番号	概 要		
78	<p>9月29日14時15分、八王子市内の医療機関から八王子市保健所に「29日11時50分、キノコ中毒と思われる患者が救急搬送されてきた。患者は2名で夫婦である。」との連絡が入った。</p> <p>調査の結果、患者男性は、28日昼に山梨県小菅村の鶴峠にて倒木に大量に生えていたキノコを1名で採取した。自宅に持ち帰り、その日のうちに患者男性が柄の部分を取り除き、冷蔵庫にて保管した。29日9時頃、男性の妻が冷蔵保管していたキノコ4本程度を油で炒め、卵でとじ、食パンに挟んで夫婦2名で食べたところ、同日10時から2名ともにおう吐等の症状を呈し、救急搬送された。患者の発生状況、症状、並びに残品のキノコがツキヨタケと判明したことから、八王子市保健所は「ツキヨタケ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ツキヨタケは、8～25cmで黄褐色から暗褐色のカサを持ち、柄の付け根に黒色のシミがある。患者男性は10年以上のキノコ採取歴があり、ツキヨタケの毒性や形態も知り、実際に食べたことはないが見たことはあった。しかし、今回採取したツキヨタケは未熟であったため、大きさは5cm程度で色は黄白色、柄の部分に黒いシミも見られず、ヒラタケと間違えて採取、喫食していた。キノコは採取場所や採取時期により異なるので、長年の経験があっても十分に注意を払い、確実に食用と鑑定できたもの以外は食べないことが重要である。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 家庭
79	<p>10月2日16時30分、江戸川区内の患者から江戸川区江戸川保健所に、「1日から下痢、発熱の症状を呈しており、9月28日から3日間行動を共にした友人2名も同様の症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは江戸川区在住者2名及び岡山県在住者の計3名であり、1日7時から22時にかけて、下痢、発熱等を呈していた。患者らは、9月28日から30日まで都内各所の飲食店を利用してしたが、他に同様の届出はなかった。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・ジュジュニを抽出したこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによる食中毒症状に一致することから、江戸川区江戸川保健所は、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）
80	<p>10月7日15時15分、千代田区内の医師から千代田区千代田保健所に、「蕁麻疹、顔面紅潮、頭痛等のアレルギー症状を訴えて2名の患者が受診し、発症前に両名ともぶりの味噌漬を喫食していることから、ヒスタミン食中毒が疑われる」旨連絡があった。</p> <p>患者らは、7日12時から13時にかけて千代田区内の飲食店において3名で、本日の味噌漬焼き定食（ぶり味噌漬焼、茶わん蒸し、浅利の味噌汁、新香、小鉢等）を喫食し、うち2名が7日13時30分から14時にかけて蕁麻疹、顔面紅潮、頭痛等の症状を呈していた。検査の結果、残品のぶりの味噌漬（焼成後）からヒスタミン130mg/100g及びぶりの味噌漬（焼成前）から360mg/100gを抽出した。また患者の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから、千代田区千代田保健所は「ぶりの味噌漬」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、「ぶりの味噌漬」を日常的にメニューとして提供しており、セントラルキッチンから週に2回程度仕入れを行っていた。セントラルキッチンでは鯿を仕入れ味噌漬の加工を行い、真空パックにし、冷凍状態で店舗に配送していた。未開封のぶりの味噌漬からはヒスタミンを検出しなかったが、ヒスタミン生成菌を検出したことから、セントラルキッチンにおいて既にヒスタミン生成菌により汚染されていたが、ヒスタミンの生成の機会が店舗にあったと考えられた。</p> <p>店舗におけるヒスタミンの生成の原因は以下のように考えられた。①ぶりの味噌漬は製造日や賞味期限等の記載がなく、店舗では日付管理を行っておらず、先入れ先出しができていなかった。②前日から冷蔵庫で解凍することになっているが、立ち入り時の状況から解凍方法がきちんと守られていないことが推測された。③ぶりの味噌漬は提供日当日に串打ちを行い、焼成後提供されていたが、串打ちを行うが焼成しなかったものは、翌日提供される予定で保管中のものと混ぜてしまうことや再凍結を行うことがあった。したがって患者に提供したぶりの味噌漬がいつ解凍したものが不明であった。④ぶりの味噌漬は当日11時に予備加熱したものを提供前に再加熱して提供しており、予備加熱が不十分であった可能性がある。</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）
81	<p>食中毒事件の詳細（p.136）に掲載</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）
82	<p>食中毒事件の詳細（p.140）に掲載</p>		
	原因食品の喫食場所	勤務先飲食店	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概 要		
83	<p>10月15日16時50分、品川区医療機関の医師から品川区保健所に、「本日午後、会社員2名を診察した。2名は品川区内の飲食店でプリ照り焼き定食を喫食し、直後から30分後に顔面紅潮、発疹等を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>患者ら2名は15日12時40分から当該飲食店でプリ照り焼き定食を喫食し、同日13時10分から顔面紅潮、発疹、頭痛、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、残品のプリの照り焼きからヒスタミンを270mg/100g検出した。患者の共通食はプリの照り焼きのみであり、潜伏期間や症状がヒスタミン食中毒と一致したことから、品川区保健所は「プリの照り焼き」によるヒスタミン食中毒と断定した。</p> <p>当該店は、4日にプリを市場で1本仕入れ、半身に切り分け、一方の半身を2、3日、刺身や焼き魚として提供していた。残りの半身は冷蔵保管し、15日10時に12切りにカットし、タレに漬け冷蔵保管し、同日のランチに客の注文毎に焼き、提供していた。プリ照り焼き定食の提供数は11食であったが、他には同様の苦情はなかった。</p> <p>低温でも増殖できるヒスタミン産生菌の存在があることから、長期間冷蔵庫で保管したことにより、ヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが大量に生成したと考えられた。</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）
84	<p>10月20日8時50分、武蔵野市内デパートの食品衛生担当者から多摩府中保健所に、「当店内にある飲食店にて食事をした客5名から、喫食後に胃腸炎症状を呈したとの申し出を受けた。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、16日17時から18日15時に、当該飲食店にて「アジアンそばろライス」を喫食した22名のうち12名が、17日0時から18日19時にかけて、おう吐、下痢等の症状を呈しており、喫食後2時間から5時間で発症していた。なお、患者のうち1名は16日17時に、「アジアンそばろライス」の試食を行った同飲食店従業員1名であり、17日0時30分から同様の症状を呈していた。検査の結果、食品残品、拭き取り、調理従事者ふん便及び患者ふん便から黄色ブドウ球菌を検出し、コアグラーゼ型及びエンテロトキシン型が一致した。患者の症状や潜伏時間が黄色ブドウ球菌による食中毒症状に一致すること、患者の共通食事が当該施設の食事のみであることから、多摩府中保健所は当該施設が調理提供した「アジアンそばろライス」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、豚ひき肉を15日15時から18時の間にそばろに調理した後、冷蔵保管し、16日から18日の3日間に渡って「アジアンそばろライス」に使用し、簡単な加熱調理のみで提供していた。人の手指及び調理器具を介して豚そばろが黄色ブドウ球菌に汚染され、調理後の保管時に菌が増殖したと推定された。</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）
85	食中毒事件の詳細（p.141）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）
86	<p>10月27日10時10分、千代田区内ホテルの担当者から千代田区千代田保健所に、「25日昼にホテル内の飲食店を利用した2グループから、食中毒様症状を呈したとの苦情を受けた。」旨連絡があった。</p> <p>当該施設の予約客の調査を行った結果、他の1グループにも発症者がいることが判明し、計3グループ18名のうち8名が、25日15時から26日2時にかけて、下痢、おう吐、腹痛を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便からウエルシュ菌、セレウス菌を、食品検体から黄色ブドウ球菌を検出したが、患者の症状が本菌による症状とは異なっていたため、原因物質の特定には至らなかった。しかし、患者の症状や潜伏期間が一致すること、患者の共通食が当該施設の食事のみであることから、千代田区千代田保健所は、当該施設が提供した「会席料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>3グループが喫食した共通メニューの食材について調査を行ったが、原因食品の特定には至らなかった。</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）
87	食中毒事件の詳細（p.143）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）

番号	概要			
88	<p>11月4日、練馬区内の患者から渋谷区保健所に、「10月25日夜、友人2名と渋谷区内の飲食店で鶏刺し等を喫食したところ、28日から29日にかけて発熱、下痢等の食中毒様症状を呈した。友人2名も同様の症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は当該施設で鶏の刺身、串焼き、サラダ、そばろごはん、スープ等を喫食し、27日18時から28日16時にかけて下痢、発熱、腹痛などの症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便からカンピロバクター・コリを検出したこと、患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターの食中毒によるものと一致していること、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであったことから、渋谷区保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設で収去した参考食品である鶏刺しからカンピロバクター・ジェジュニを検出したことから、当該施設が提供している鶏肉が継続的にカンピロバクターに汚染されていた可能性があった。なお、当日の当該施設の利用者は患者グループを含めて29名であったが、他から同様の苦情の届出はなかった。</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）
89	<p>11月4日、江戸川区内医療機関の医師から江戸川区江戸川保健所に、「10月30日診察した患者1名から腸管出血性大腸菌O157(VT1,2)及びカンピロバクターが検出された。」旨連絡があった。</p> <p>病院検便で同一家族の患者1名よりカンピロバクターを検出した。患者ら1家族4名は、10月26日17時から18時にかけて江戸川区内の焼肉店で、焼肉、牛レバ刺等を喫食しており、うち2名が29日から30日にかけて下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していた。26日を起点とすると、カンピロバクターの潜伏期間と一致した。また参考品（加熱用食肉）からカンピロバクターを検出した。しかし、焼肉店には他の利用者から同様の症状を呈する報告が寄せられていないこと、患者らは同一家族であり日常からの共通食が多いこと等から、原因施設の特定には至らなかった。江戸川区江戸川保健所は原因食品、原因施設不明のカンピロバクターによる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）
90	<p>11月4日、文京区内の医療機関から北区保健所に、「下痢等で受診した患者5名について食中毒の疑いがある。」旨、文京区文京保健所を通じて連絡があった。</p> <p>調査の結果、10月31日18時頃、北区内の飲食店において、レバ刺し、やきとん、つくね、鶏唐揚げ等を喫食した17名のうち8名が、11月1日18時から3日2時にかけて発熱、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者のふん便からサルモネラ・ティフィムリウム及びカンピロバクター・コリを検出したこと、参考食品からサルモネラ・ティフィムリウムを検出したこと、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであったことから、北区保健所は当該施設が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>やきとんの原材料（加熱前）及び参考食品からサルモネラ・ティフィムリウムを検出したこと、発症者全員がレバ刺しを喫食していたこと、施設内の手洗い設備に消毒装置が設置されていなかったこと等から、肉の加熱不足、レバ刺しの喫食、あるいは肉を扱った後の手や器具の洗浄不足による二次汚染が原因である可能性が高いと考えられたが、汚染経路の特定には至らなかった。</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）
91	<p>11月10日14時10分、品川区内大学の職員から品川区保健所に、「2日19時から21時にかけて大学のサークルに所属する学生16名が品川区内の飲食店で食事をしたところ、4日から6日にかけて13名が発熱、下痢等の症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、2日19時から21時にかけて当該店舗において鳥たたき、鶏唐揚げ、つくね鍋、サラダ等を喫食した16名のうち13名が、4日9時30分から6日9時にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。患者13名のうち12名の検便を実施したところ、7名からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の共通食は当該店舗の食事のみであったことから、品川区保健所は当該飲食店が調理提供した「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>鳥たたきは、胸肉を約20秒湯引きした程度で提供されており、原因食の可能性が高かったが、断定はできなかった。また調理従事者がサラダ等を二次汚染させた可能性も考えられた。</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			
92	<p>11月7日8時50分頃、中央区内社員食堂の業者から中央区保健所に、「食堂を利用した職員が、おう吐、腹痛、下痢等の症状を呈し、6日に12名、7日に13名が休暇をとっており、数名は医療機関を受診している。他の社員の中にも発症者がいる模様である。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、4日12時から13時にかけて127名の社員が当該食堂で定食（八宝菜、ひじきのマリネ、春雨スープ、米飯）を喫食しており、うち29名が5日0時から7日6時にかけて、おう吐、腹痛、下痢等の症状を呈した。患者の共通食は当該食堂の提供した給食のみであり、患者17名のふん便からノロウイルスGIを検出した。当該食堂では3名の調理従事者がおり、そのうちの1名が4日13時30分頃トイレでおう吐しており、ふん便からノロウイルスGIを検出した。このことから中央区保健所は当該食堂が4日に調理提供した「定食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>また、4日の昼に提供されたひじきのマリネは発症していた調理従事者が素手で調製をしていた。</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）
93	食中毒事件の詳細（p.145）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）
94	食中毒事件の詳細（p.136）に掲載			
	原因食品の喫食場所	小学校	調査実施施設	集団給食（届出）
95	<p>12月1日14時5分、小平市内医療機関の医師から多摩立川保健所に、「下痢、発熱を呈して2名の患者が受診している。この2名は11月28日から発症しており、26日に同僚9名で立川市内の鳥料理店において食事をし、7名が発症している。メニューに生肉があり、食中毒の疑いがある。」旨、多摩小平保健所を通じて連絡があった。</p> <p>患者ら9名は同じ会社の社員であり、26日19時30分から鳥料理店で、鳥レバ刺し、ささみのユッケ、鶏鍋、サラダ等の宴会料理を喫食し、うち8名が28日21時から30日20時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便及び参考食品（鶏レバー刺し）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また患者の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから多摩立川保健所は当該鳥料理店が提供した「宴会料理」を原因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）
96	<p>12月8日9時45分、北区の医師から北区保健所に「検便の結果カンピロバクターを検出し、食中毒が疑われる患者2名を診察した。」旨連絡があった。</p> <p>11月29日18時から21時にかけて、同じ小学校の父兄等計4家族9名が北区内の焼鳥店で焼鳥、レバ刺し等の宴会料理を喫食し、うち7名が12月1日16時から3日13時にかけて下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また患者の共通食は当該施設の食事のみであった。このことから北区保健所は当該施設が提供した「焼き鳥、レバ刺し」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>肉の加熱不足又は生肉の提供が原因であると推定された。</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）
97	<p>12月12日15時49分、横浜市内医療機関の医師から横浜市に「5日に医療機関の職員56名で港区内の飲食店で忘年会（一次会）を開き、その後同区内の焼肉店で9名で忘年会（二次会）を開いたところ、職員が下痢等の症状を呈した。」旨連絡があり、都食品監視課を通じ、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、一次会のみに参加した者に発症はなく、患者1名は一次会ではサラダのピーマン以外に喫食がなかった。5日22時30分から焼肉店でレバ刺し、焼肉等を喫食した9名のうち、5名が7日12時から9日18時にかけて腹痛、発熱、下痢等の症状を呈した。また、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。このことから港区みなと保健所は焼肉店における「会席料理」を原因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			
98	<p>12月15日9時50分、千代田区内銀行の職員から千代田区千代田保健所に「9日11時30分から千代田区内の飲食店にて同僚10名で会食したところ、同日13時30分頃から下痢、吐き気、おう吐、発熱の症状を呈した。また他に2名が同時期に同様の症状を呈している。患者3名は8日昼に他の同僚3名と中央区内の寿司店を利用し、にぎりずしランチを喫食している。」旨連絡があり、都食品監視課を通じて中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該寿司店では8日は38名に、にぎりずしランチを提供していたが、他に同様の苦情はなかった。しかし、調理従事者6名の検便の結果、4名からノロウイルスGⅡを検出し、うち1名は8日に下痢、おう吐等の症状を呈し、9日に医療機関を受診していたことが判明した。また、患者2名のふん便からノロウイルスGⅡを検出し、調理従事者の遺伝子型と一致した。このことから中央区保健所は当該寿司店が調理提供した「にぎりずしランチ」を原因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)
99	<p>12月11日14時10分、中野区内弁当販売店の本社から中野区保健所に「8日に弁当販売店で調理したオードブルを喫食した社員が食中毒様症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出グループは8日18時から会社の同僚20名で職場において会食を行い、オードブル以外に中野区内の別の飲食店で調理、配達されたすしを喫食していることがわかった。また、8日に飲食店が調理したすしを喫食している別グループも発症していることがわかり、すし喫食者50名のうち6グループ26名が9日から10日にかけておう吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していた。検査の結果、患者及び従事者ふん便からノロウイルスGⅡを検出した。また患者の共通食は当該施設が調理したすしのみであった。このことから中野区保健所は当該施設が提供した「すし」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>従事者ふん便からノロウイルスを検出したこと、調理場及び便所の手洗い設備が故障しており、便所手洗い設備を使用している痕跡がなかったこと、また調理作業中の手袋の着用が徹底されていなかったことから、調理従事者の手指を介して食品がウイルスに汚染されたと推定された。</p>			
	原因食品の喫食場所	事業所	調査実施施設	飲食店(すし)
100	<p>12月11日15時35分、港区内医療機関の医師から港区みなと保健所に「港区内のすし屋に注文した弁当を食べた職員が食中毒様症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該すし屋が12月9日に調理したちらし寿司を喫食した3グループ41名のうち、32名が10日朝から12日にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈しており、患者ふん便16検体中12検体、調理従事者ふん便4検体中1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者の共通食は当該すし屋で調理された仕出し弁当のみであった。このことから、港区みなと保健所は当該店が調理提供した「ちらし寿司(仕出し弁当)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該すし店では、生カキの取扱いがあり、「ちらし寿司」には使用されていないが、従業員が検品時に味見をしていることがわかった。</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)
101	<p>12月12日16時30分、世田谷区内の仕出し弁当屋から世田谷区世田谷保健所に「12月11日に当店が調理提供した弁当を喫食した区内の会社員7名が、12日に下痢をして仕事を休んでいる。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、10日から11日にかけて当該施設が調理した弁当を昼に喫食した245名のうち47名が、11日6時から13日の1時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈していることがわかった。検査の結果、患者及び調理従事者ふん便からノロウイルスGⅡを検出した。また患者の共通食は当該施設の調理した弁当のみであった。このことから世田谷区世田谷保健所は当該施設が提供した「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>従業員4名は日常的に製造した弁当を食べており、調理従事者1名と配達員2名の計3名からノロウイルスGⅡを検出した。当該施設はトイレ専用の手洗い器がなく、調理従事者はトイレ内部のタンク水の注ぎ口受け皿上で手を洗っており、不顕性感染に気づかず、トイレ後の手洗いの不足や不衛生な食品の取扱い等により10日、11日の弁当を汚染したことが推測された。</p>			
	原因食品の喫食場所	自宅または外出先	調査実施施設	飲食店(仕出し)

番号	概 要		
102	<p>12月15日17時、板橋区内公務員から板橋区保健所に「11日に板橋区内飲食店で職場の忘年会をしたところ、12日からおう吐、下痢、発熱等の症状を呈するものが多数おり、同日に当該店を利用した同職場の別の2グループにも発症者がいる。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、11日18時30分から20時30分まで当該飲食店を利用した3グループ40名のうち23名が、12日0時30分から14日1時にかけて吐き気、発熱、下痢等の症状を呈していた。3グループは同じ職場の職員であったが、事務室の階層が異なること、出先事業所の職員のグループもいる等、共通食は当該飲食店の食事に限られた。また、患者ふん便13検体、調理従事者ふん便5検体からノロウイルスGⅡを検出したことから、板橋区保健所は当該飲食店が調理提供した「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、喫食メニューは3グループとも異なり、共通するものはなかった。また当該飲食店では従事者の体調不良の確認を行っておらず、盛り付け時の使い捨て手袋の使用も遵守されているとは言えない状況であった。</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）
103	<p>12月19日14時20分、府中市内団体職員から多摩府中保健所に「16日に府中市内の飲食店で会食した職員11名のうち、5名が17日から18日にかけて下痢、おう吐、腹痛、発熱等の症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>当該飲食店は予約客のみが利用しており、15日から18日までの利用客10グループ70名の調査を行ったところ、届出グループ以外に16日に利用した1グループ4名全員及び18日に利用した1グループ8名のうち5名が発症していた。16日及び18日の18時30分から21時にかけてふぐコース料理（ふぐ刺、ふぐちり）等を喫食した3グループ23名のうち14名が、17日23時から20日23時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。患者ふん便12検体、従事者ふん便1検体及び従業員ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。このことから、多摩府中保健所は当該飲食店が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該店では、14日に従業員達が生カキの試食会を行っており、ノロウイルスを検出した従事者も生カキを喫食し、16日の調理の際には下痢等の症状を呈していたことが判明した。</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）
104	<p>12月21日15時25分、文京区内会社医務室の看護師から品川区保健所に「18日20時頃から品川区内の焼肉店で12名で食事をしたところ、8名が19日22時頃から下痢、おう吐、腹痛、発熱等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあった12名は会社の同僚であり、18日20時から22時まで焼肉店で焼肉、レバ刺し、サラダ等を喫食し、うち8名が19日11時から20日23時にかけて、吐き気、下痢、発熱等の症状を呈した。複数の患者が社員食堂を利用していたが、利用日が異なっていることから共通食は当該飲食店の食事以外にはなかった。また、患者ふん便7検体、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスⅡを検出し、遺伝子型が一致した。このことから、品川区保健所は当該飲食店が調理提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した調理従事者1名は、仕込みや調理工程中にほとんどの食材に手を触れているので、食材が一様に汚染されたことが推定され、どの食品が原因かは特定できなかった。</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）
105	<p>12月25日9時50分、町田市の公務員から町田保健所に「19日18時30分頃から職員19名が町田市内の飲食店で忘年会の会食をしたところ、参加者のほとんどが20日から21日にかけて下痢・おう吐等の症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日18時30分から20時30分にかけて当該飲食店を利用した2グループ21名のうち17名が20日7時から22日8時にかけて吐き気、腹痛、下痢等の症状を呈しており、患者の共通食は当該飲食店の食事しかなかった。患者ふん便9検体、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子型が一致した。このことから、町田保健所は当該飲食店が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者2グループに共通するメニューはなかった。またノロウイルスを検出した調理従事者の家族が11日に下痢、おう吐等の症状を呈していたが、調理従事者は不顕性感染を受けた可能性があるとの認識がなかった。</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）

番号	概 要		
106	<p>12月25日9時30分、相模原市内の会社員から町田保健所に「20日19時頃から町田市内の飲食店で同僚8名で忘年会の会食をしたところ、うち6名が22日午前からおう吐、下痢等の症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、20日19時頃から当該飲食店で刺身盛合せ、焼き魚、かぼちゃコロッケ、モツ鍋等を喫食した8名のうち6名が、21日15時から23日0時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。届出者の会社には食堂はなく、患者の共通食は忘年会の会食だけであった。検査の結果、患者6名及び調理従事者3名のふん便からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子型が一致した。このことから町田保健所は当該飲食店が調理提供した「会食料理」を原因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）