

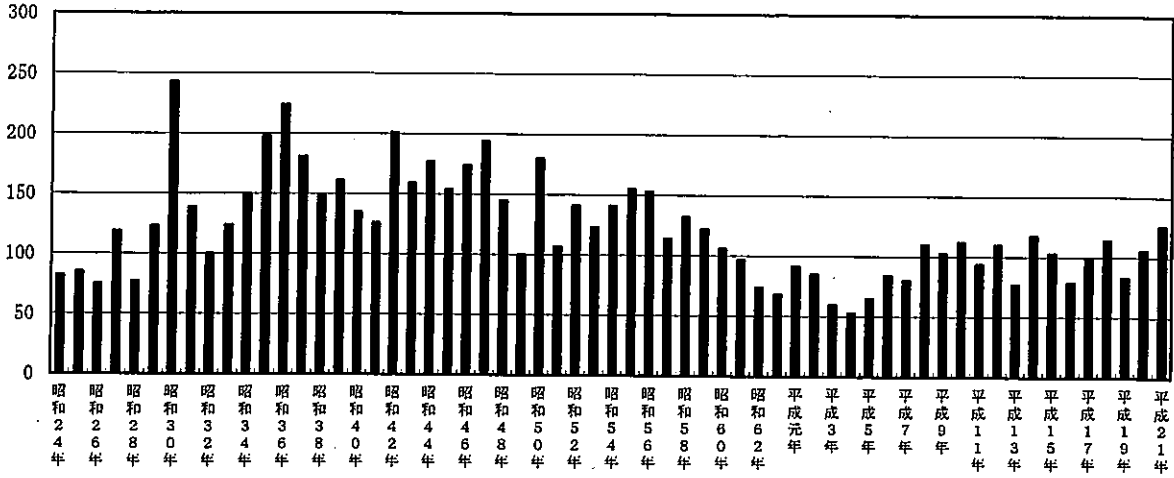
1 食中毒統計表

(1) 食中毒発生件数と患者数（昭和24年以降）

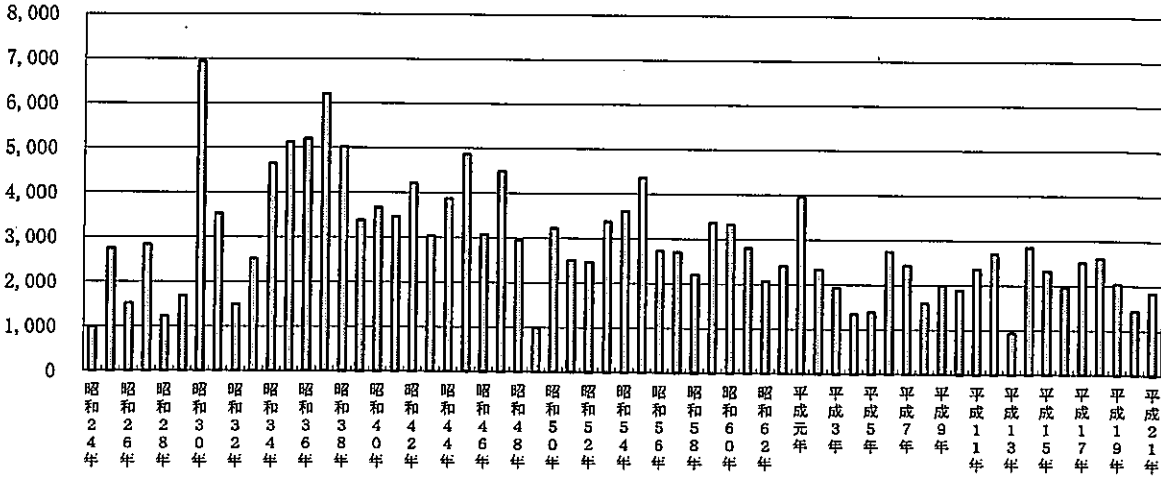
	件数	患者数	死亡者数
昭和24年	82	994	18
昭和25年	85	2,740	19
昭和26年	75	1,516	8
昭和27年	119	2,832	9
昭和28年	77	1,239	1
昭和29年	123	1,682	4
昭和30年	243	6,935	12
昭和31年	139	3,522	5
昭和32年	100	1,492	2
昭和33年	124	2,516	6
昭和34年	150	4,647	11
昭和35年	198	5,132	1
昭和36年	224	5,206	10
昭和37年	181	6,212	2
昭和38年	149	5,024	1
昭和39年	161	3,384	5
昭和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	997	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
平成21年	126	1,847	0

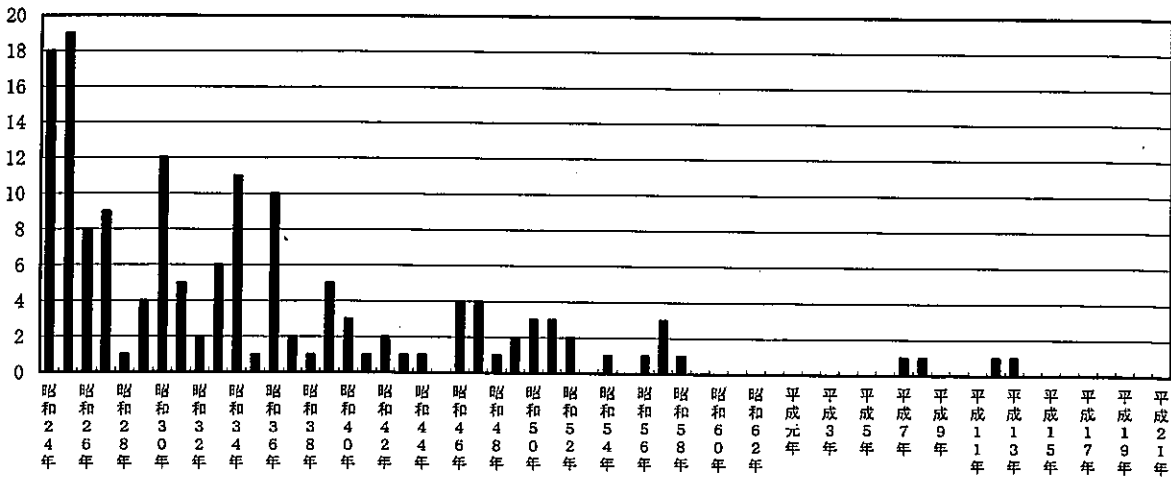
(件) ・昭和24年以降発生した食中毒発生件数グラフ



(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

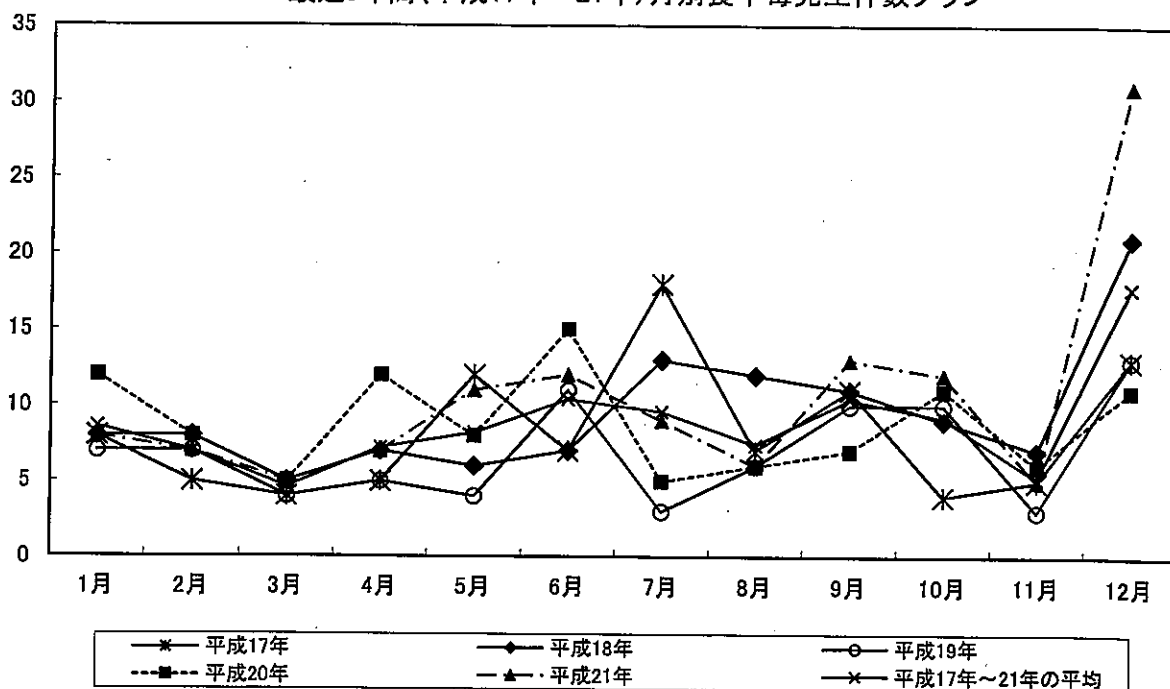


(2) 最近5年間（平成17年から平成21年まで）の食中毒発生状況

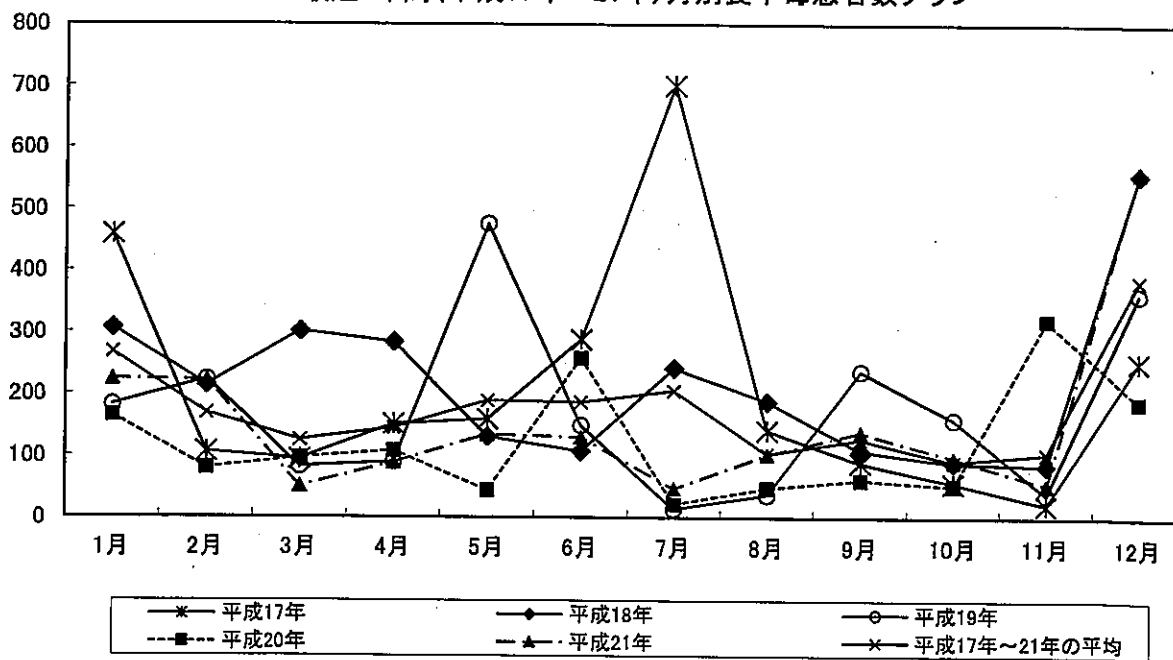
ア 月別食中毒発生状況

	平成17年		平成18年		平成19年		平成20年		平成21年		平成17年～21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	99	(2,518)	114	(2,614)	83	(2,050)	106	(1,442)	126	(1,847)	105.6	(2094)
1月	8	(459)	8	(307)	7	(182)	12	(165)	8	(224)	8.6	(267)
2月	5	(106)	8	(214)	7	(223)	8	(80)	7	(222)	7.0	(169)
3月	4	(94)	5	(301)	4	(82)	5	(96)	5	(50)	4.6	(125)
4月	5	(151)	7	(284)	5	(90)	12	(108)	7	(89)	7.2	(144)
5月	12	(159)	6	(131)	4	(476)	8	(44)	11	(134)	8.2	(189)
6月	7	(288)	7	(107)	11	(149)	15	(258)	12	(130)	10.4	(186)
7月	18	(701)	13	(242)	3	(14)	5	(22)	9	(47)	9.6	(205)
8月	7	(141)	12	(188)	6	(37)	6	(48)	6	(102)	7.4	(103)
9月	11	(89)	11	(108)	10	(237)	7	(61)	13	(138)	10.4	(127)
10月	4	(56)	9	(89)	10	(159)	11	(52)	12	(97)	9.2	(91)
11月	5	(21)	7	(85)	3	(38)	6	(320)	5	(53)	5.2	(103)
12月	13	(253)	21	(558)	13	(363)	11	(188)	31	(561)	17.8	(385)

最近5年間(平成17年～21年)月別食中毒発生件数グラフ



最近5年間(平成17年～21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17年		平成18年		平成19年		平成20年		平成21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	99	(2,518)	114	(2,614)	83	(2,050)	106	(1,442)	126	(1,847)
魚介類	貝類	7 (70)	1 (37)			2 (10)	9 (88)			
	ふぐ				1 (1)	1 (1)				
	その他	5 (34)	4 (63)	2 (3)	5 (71)	1 (8)				
魚介類/その他								1 (15)		
魚介類/その他									1 (1)	
魚介類加工品	2 (10)	2 (11)	2 (220)	1 (16)						
肉類及びその加工品	11 (57)	5 (35)	6 (46)	11 (72)	17 (87)					
卵類及びその加工品	2 (32)			1 (4)						
穀類及びその加工品	1 (8)	4 (19)	4 (42)	2 (6)	3 (8)					
野菜類及びその加工品	きのこ類			1 (2)	1 (2)					
	その他	1 (3)	1 (77)		1 (5)	1 (8)				
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	6 (61)	2 (132)	1 (4)	11 (279)	15 (260)					
すし類	2 (21)	4 (87)	6 (138)	5 (80)	1 (11)					
その他	55 (2,212)	86 (2,136)	54 (1,570)	55 (856)	72 (1,347)					
不明	7 (10)	5 (17)	6 (24)	9 (34)	5 (14)					

ウ 病因物質別食中毒発生状況

	平成17年		平成18年		平成19年		平成20年		平成21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	99	(2,518)	114	(2,614)	83	(2,050)	106	(1,442)	126	(1,847)
サルモネラ	7 (511)	7 (74)	9 (93)	3 (25)	6 (119)					
黄色ブドウ球菌	7 (183)	5 (88)	6 (52)	7 (59)	4 (49)					
腸炎ビブリオ	9 (76)		3 (209)		1 (15)					
カンピロバクター	24 (154)	28 (160)	21 (174)	42 (320)	35 (275)					
カンピロバクター及びサルモネラ					3 (23)	1 (15)				
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 (8)	4 (17)	7 (491)	3 (14)	16 (28)					
その他の病原大腸菌	2 (194)	2 (321)	2 (78)							
ウエルシュ菌	2 (74)	5 (257)	1 (4)	4 (188)	5 (157)					
セレウス菌	2 (74)	3 (13)	1 (2)	2 (5)	3 (16)					
ノロウイルス	33 (1,210)	44 (1,342)	27 (898)	31 (702)	39 (995)					
寄生虫	2 (2)	1 (1)	1 (1)	1 (1)	1 (1)					
化学物質	3 (19)	6 (74)	2 (32)	5 (86)	1 (8)					
植物性自然毒	1 (3)	1 (77)	1 (2)	2 (7)	1 (8)					
動物性自然毒	1 (1)		1 (1)	1 (1)	1 (2)					
不明	1 (3)	8 (190)	1 (13)	2 (11)	12 (159)					

エ 責任の所在別食中毒発生状況

	平成17年		平成18年		平成19年		平成20年		平成21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	99	(2,518)	114	(2,614)	83	(2,050)	106	(1,442)	126	(1,847)	
飲食店	一般	60	(630)	58	(527)	46	(674)	68	(597)	92	(965)
	すし	3	(25)	5	(77)	6	(90)	6	(83)	5	(36)
	仕出し	8	(1,134)	12	(840)	3	(325)	3	(135)	2	(42)
	弁当	3	(102)	2	(53)	2	(29)	2	(19)	2	(37)
	旅館・ホテル			6	(304)	1	(34)	1	(118)	3	(99)
	そうざい							2	(5)	1	(8)
	そば			2	(38)	3	(35)	2	(24)		
	自動車	1	(7)								
	一般及び仕出し			1	(28)						
給食	要許可	3	(360)	10	(397)	5	(565)	5	(306)	8	(236)
	届出	3	(153)	3	(103)	4	(231)	1	(43)	2	(291)
製造業及び飲食店			1	(31)	1	(21)			1	(22)	
販売業及び飲食店									1	(15)	
販売業	1	(1)	1	(1)	1	(1)	1	(4)			
家庭	4	(12)	4	(17)	4	(12)	2	(11)	1	(3)	
その他	6	(84)	2	(85)	1	(9)	3	(58)	3	(79)	
不明	7	(10)	7	(113)	6	(24)	10	(39)	5	(14)	

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
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、調製後喫食まで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

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
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
H21. 12. 9	262	ノロウイルス	集団給食 (届出)	給食	ノロウイルスに感染した調理従事者の手洗い不足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。	足立区

(3) 平成21年の食中毒発生状況

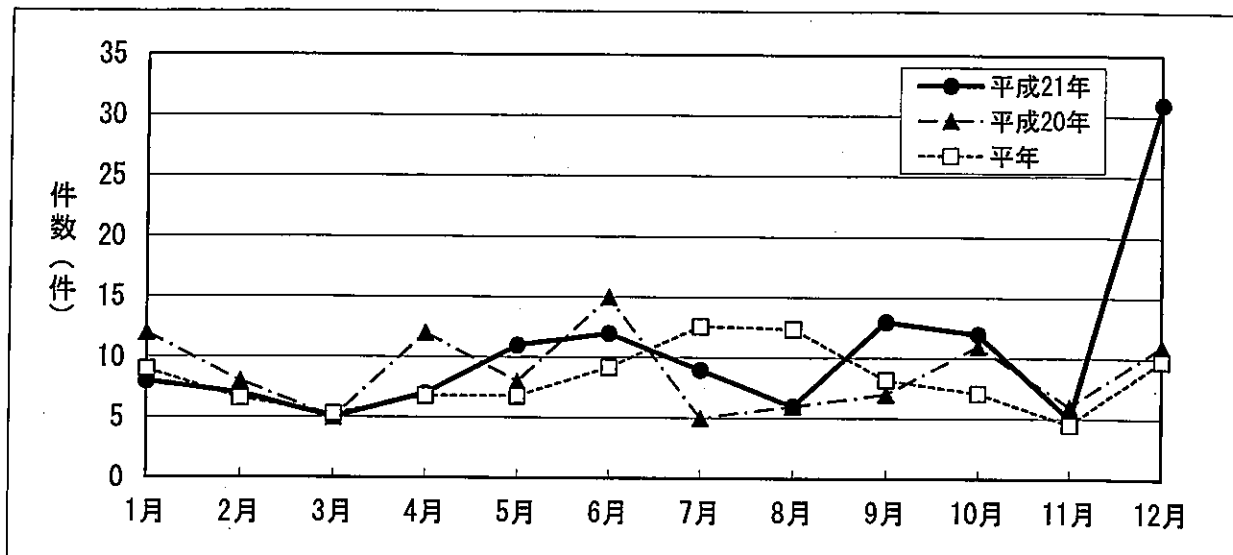
ア 月別食中毒発生状況（前年及び平年との比較）

月	区分 年	発生件数			患者数		
		平成21年	平成20年	平年	平成21年	平成20年	平年
累計		126	106	98.3	1,847	1,442	2,175
1月		8	12	9.0	224	165	254
2月		7	8	6.6	222	80	160
3月		5	5	5.3	50	96	125
4月		7	12	6.8	89	108	197
5月		11	8	6.8	134	44	332
6月		12	15	9.2	130	258	157
7月		9	5	12.6	47	22	204
8月		6	6	12.4	102	48	205
9月		13	7	8.2	138	61	116
10月		12	11	7.1	97	52	90
11月		5	6	4.5	53	320	83
12月		31	11	9.8	561	188	252

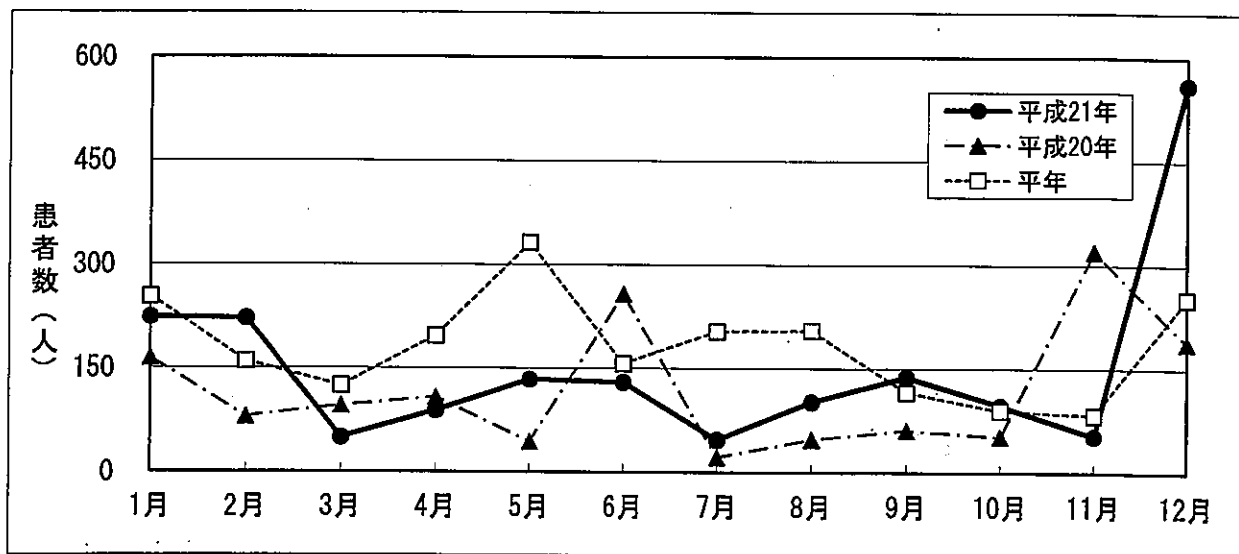
注1 平年とは最近10年間（平成11年から平成20年まで）の平均値

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



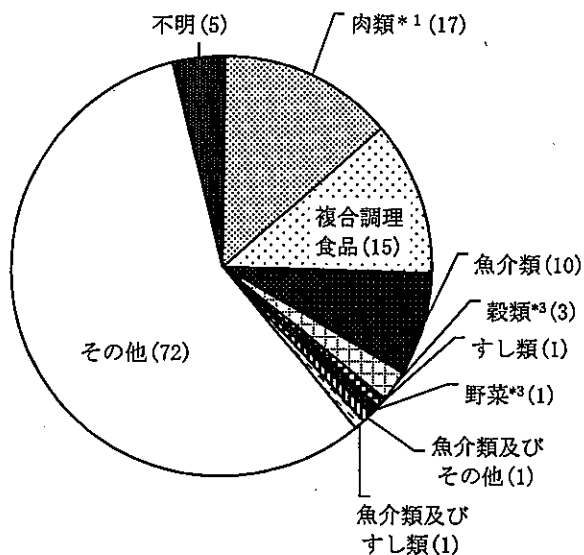
イ 原因食品別食中毒発生状況

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		126	1,847	100.0	100.0	
魚介類	貝 類	9	88	7.1	4.8	生食用かき7件(NV 7),かきの鉄板焼きを含むコース料理(NV),赤ハイ貝ステーキ(動)
	そ の 他	1	8	0.8	0.4	カジキムニョイリアソース(化)
魚介類 / その 他	魚 介 類 / そ の 他	1	15	0.8	0.8	海鮮丼及び宴会コース料理(V.p)
魚介類 / その 他	魚 介 類 / そ の 他	1	1	0.8	0.1	にぎりずし及び刺身(寄)
肉類及びその加工品		17	87	13.5	4.7	飲食店の食事2件(Camp, EHEC), 会食料理2件(EHEC 2), 宴会料理(Camp), 鴨ささ身と三つ葉の山葵浸し(Camp), 牛レハ ⁺ 刺し・牛ミノ刺しを含む会席料理(Camp), 牛レハ ⁺ 刺しを含む焼肉料理(Camp), 牛レハ ⁺ 刺しを含む肉刺盛り(Camp), コース料理(Camp), 鳥刺し(Camp), ステーキ(EHEC), レハ ⁺ 半生焼・ささみ半生焼・鶏刺身等を含む会食料理(Camp), ホストビ ⁺ 7(Sta), 和牛レハ ⁺ 刺し(Camp), 鶏刺身類含む会食料理(Camp), 鶏肉料理を含む会食料理(Camp)
穀類及びその加工品		3	8	2.4	0.4	米飯(B.c), おにぎり(Sta), 炒飯(B.c)
野菜類及びその加工品		1	8	0.8	0.4	ひょうたん(植)
複 合 調 理 食 品		15	260	11.9	14.1	給食2件(C.p, B.c), コース料理2件(NV 2), 親子丼及び他人丼(Sal), 会食料理(Sal), からあげ丼(Sta), 鉄火丼(Sal), 八宝菜(C.p), 平目のカハ ⁺ ツォ(不), 弁当・惣菜(Sal), 麻婆豆腐(C.p), 蒸鶏コマカかけ(C.p), 角切りステーキライス付(EHEC), 洋食コース料理(NV)
す し 類		1	11	0.8	0.6	寿司(不)
そ の 他		72	1,347	57.1	72.9	会食料理19件(NV 10, Camp 5, EHEC 3, 不), 飲食店の食事15件(Camp 5, NV 5, EHEC 4, 不), 会席料理8件(不4, NV 3, Camp), 宴会料理4件(Camp 2, Camp・Sal, 不), 給食4件(NV 2, Sal, 不), 焼肉店の食事3件(Camp, EHEC, NV), 焼肉料理2件(EHEC 2), コース料理2件(NV, 不), 弁当2件(NV, C.p), 仕出し弁当2件(NV 2), 研修所の食事(Camp), 自炊の食事(Camp), 仕出しの食事(NV), すしコース料理(不), ステーキ弁当(NV), 調理実習の食事(Sta), 鶏の刺身を含むコース料理(Camp), 鶏料理(Camp), 焼鳥会席料理(Camp), ユッケ刺し等の生食肉を含む焼肉メニュー(EHEC), レハ ⁺ ステーキ(NV)
不 明		5	14	4.0	0.8	不明5件(Camp 4, Sal)

(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。

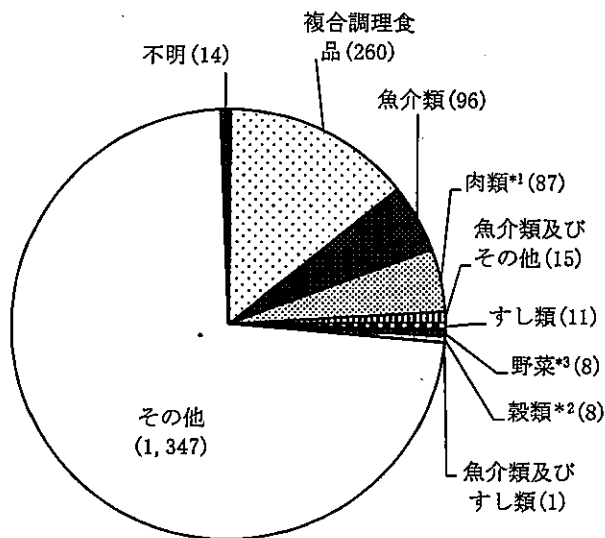
Sal (サルモネラ)、Sta (黄色ブドウ球菌)、V.p(腸炎ビブリオ)、EHEC (腸管出血性大腸菌)、ETEC (毒素原性大腸菌)、EPEC (病原血清型大腸菌)、C.p (ウエルシュ菌)、B.c (セレウス菌)、Camp (カンピロバクター)、NV (ノロウイルス)、寄 (寄生虫)、化 (化学物質)、植 (植物性自然毒)、動 (動物性自然毒)、不 (不明)

原因食品別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比(%)
合計	126	100.0
肉類及びその加工品 (肉類*1)	17	13.5
複合調理食品	15	11.9
魚介類	10	7.9
穀類及びその加工品 (穀類*2)	3	2.4
すし類	1	0.8
野菜類及びその加工品 (野菜*3)	1	0.8
魚介類及びその他	1	0.8
魚介類及びすし類	1	0.8
その他	72	57.1
不明	5	4.0

原因食品別食中毒患者数グラフ



	患者数	構成比(%)
合計	1,847	100.0
複合調理食品	260	14.1
魚介類	96	5.2
肉類及びその加工品 (肉類*1)	87	4.7
魚介類及びその他	15	0.8
すし類	11	0.6
野菜類及びその加工品 (野菜*3)	8	0.4
穀類及びその加工品 (穀類*2)	8	0.4
魚介類及びすし類	1	0.1
その他	1,347	72.9
不明	14	0.8

- * 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。

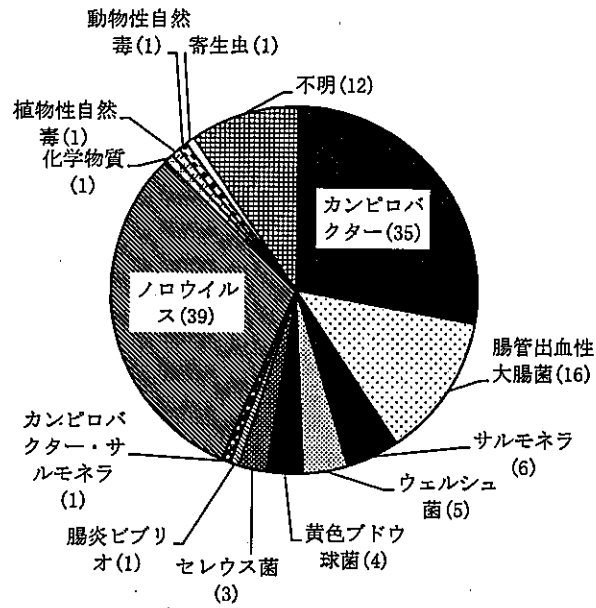
注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

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		126	1,847	100.0	100.0	
細菌	サルモネラ	6	119	4.8	6.4	弁当・惣菜、給食、鉄火丼、会食料理、親子丼及び他人丼、不明
	黄色ブドウ球菌	4	49	3.2	2.7	ローストビーフ、調理実習の食事、おにぎり、からあげ丼
	腸炎ビブリオ	1	15	0.8	0.8	海鮮丼及び宴会コース料理
	腸管出血性大腸菌	16	28	12.7	1.5	飲食店の食事5件、会食料理5件、焼肉料理2件、角切りステーキ付、ステーキ、焼肉店の食事、ユッケ刺し等の生食肉を含む焼肉メニュー
	ウエルシュ菌	5	157	4.0	8.5	給食、蒸鶏コマケかけ、麻婆豆腐、弁当、八宝菜
	セレウス菌	3	16	2.4	0.9	米飯、炒飯、給食
	カンピロバクター	35	275	27.8	14.9	飲食店の食事6件、会食料理5件、不明4件、宴会料理3件、会席料理、鴨ささ身と三つ葉の山葵浸し、牛ハ刺し・牛シ刺しを含む会席料理、牛ハ刺しを含む焼肉料理、牛ハ刺を含む肉刺盛り、研修所の食事、コース料理、自炊の食事、鳥刺し、鶏の刺身を含むコース料理、鶏料理、焼鳥会席料理、焼肉店の食事、ハーフ半生焼・ささみ半生焼・鶏刺身等を含む会食料理、和牛ハ刺し、鶏刺身類含む会食料理、鶏肉料理を含む会食料理
	カンピロバクター・サルモネラ	1	15	0.8	0.8	宴会料理
ウイルス	ノロウイルス	39	995	31.0	53.9	会食料理10件、生食用がき7件、飲食店の食事5件、会席料理3件、コース料理3件、給食2件、仕出し弁当2件、がきの鉄板焼きを含むコース料理、仕出しの食事、ステーキ弁当、弁当、焼肉店の食事、洋食コース料理、レディーズランチ
化学物質		1	8	0.8	0.4	ガジキムニルイクリアソース
自然毒	植物性自然毒	1	8	0.8	0.4	ひょうたん
	動物性自然毒	1	2	0.8	0.1	赤バイ貝ステーキ
寄生虫		1	1	0.8	0.1	にぎりずし及び刺身
不明		12	159	9.5	8.6	会席料理4件、飲食店の食事、宴会料理、会食料理、給食、コース料理、寿司、すしコース料理、平目のカルパッチョ

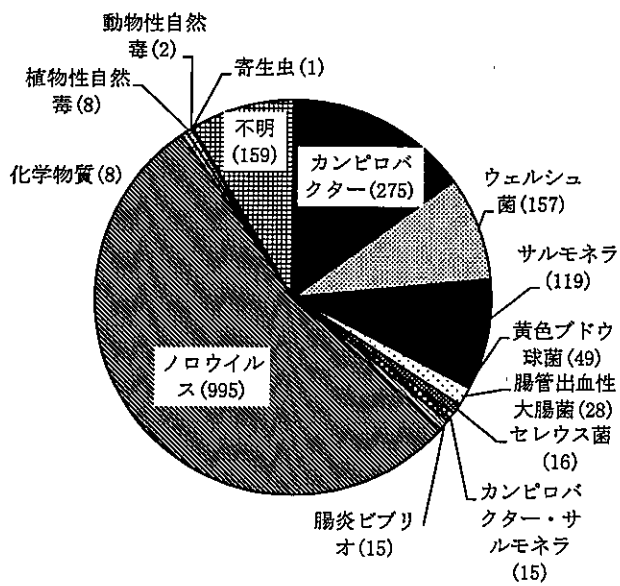
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

病因物質別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比(%)
合計	126	100.0
カンピロバクター	35	27.8
腸管出血性大腸菌	16	12.7
サルモネラ	6	4.8
ウェルシュ菌	5	4.0
黄色ブドウ球菌	4	3.2
セレウス菌	3	2.4
腸炎ピブリオ	1	0.8
カンピロバクター・サルモネラ	1	0.8
ノロウイルス	39	31.0
化学物質	1	0.8
植物性自然毒	1	0.8
動物性自然毒	1	0.8
寄生虫	1	0.8
不明	12	9.5

病因物質別食中毒患者数グラフ



	患者数	構成比(%)
合計	1,847	100.0
カンピロバクター	275	14.9
ウェルシュ菌	157	8.5
サルモネラ	119	6.4
黄色ブドウ球菌	49	2.7
腸管出血性大腸菌	28	1.5
セレウス菌	16	0.9
カンピロバクター・サルモネラ	15	0.8
腸炎ピブリオ	15	0.8
ノロウイルス	995	53.9
化学物質	8	0.4
植物性自然毒	8	0.4
動物性自然毒	2	0.1
寄生虫	1	0.1
不明	159	8.6

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。

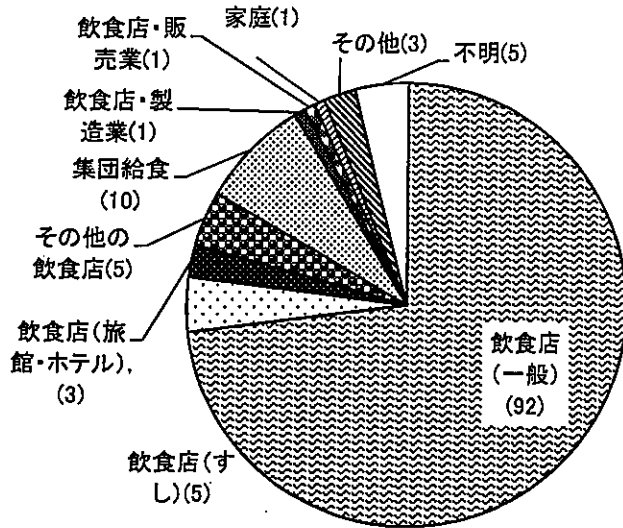
エ 責任の所在別食中毒発生状況

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		126	1,847	100.0	100.0	
飲食店	一般	92	965	73.0	52.2	会食料理20件(NV 8, Camp 5, EHEC 5, Sal, 不), 飲食店の食事17件(Camp 6, NV 5, EHEC 5, 不), 生食用かき7件(NV 7), 会席料理6件(NV 3, 不 2, Camp), 宴会料理5件(Camp 3, Camp・Sal, 不), コース料理4件(NV 2, Camp, 不), 焼肉店の食事3件(NV, Camp, EHEC), 焼肉料理2件(EHEC 2), 赤ハイルステーキ(動), おにぎり(Sta), 親子丼及び他人丼(Sal), かきの鉄板焼きを含むコース料理(NV), 角切りステーキライス付(EHEC), 鴨ささ身と三つ葉の山葵浸し(Camp), からあげ丼(Sta), 牛ハ刺し・牛シ刺しを含む会席料理(Camp), 牛ハ刺しを含む焼肉料理(Camp), 牛ハ刺しを含む肉刺盛り(Camp), ステーキ(EHEC), ステーキ弁当(NV), 鉄火丼(Sal), 鳥刺し(Camp), 鶏の刺身を含むコース料理(Camp), 鶏料理(Camp), ひょうたん(植), 平目のカルパッチョ(不), 米飯(B. c), 弁当(C. p), 焼鳥会席料理(Camp), ヌケ刺し等の生食肉を含む焼肉メニュー(EHEC), レディースランチ(NV), レハ半生焼・ささみ半生焼・鶏刺身等を含む会食料理(Camp), ローストビーフ(Sta), 和牛ハ刺し(Camp), 鶏刺身類含む会食料理(Camp), 鶏肉料理を含む会食料理(Camp)
	すし	5	36	4.0	1.9	会食料理(NV), 会席料理(不), 寿司(不), すしコース料理(不), にぎりずし及び刺身(寄)
	仕出し	2	42	1.6	2.3	仕出し弁当(NV), 仕出しの食事(NV)
	弁当	2	37	1.6	2.0	仕出し弁当(NV), 弁当・惣菜(Sal)
	旅館・ホテル	3	99	2.4	5.4	会食料理(NV), 会席料理(不), 洋食コース料理(NV)
	そうざい	1	8	0.8	0.4	弁当(NV)
集団給食	要許可	8	236	6.3	12.8	給食4件(C. p, B. c, Sal, 不), カシキムニエルイタリアソース(化), 八宝菜(C. p), 麻婆豆腐(C. p), 蒸鶏コマケルかけ(C. p)
	届出	2	291	1.6	15.8	給食2件(NV 2)
飲食店(一般)	菓子製造業	1	22	0.8	1.2	コース料理(NV)
飲食店(一般)	飲食店(そうざい) 魚介類販売業	1	15	0.8	0.8	海鮮丼及び宴会コース料理(V. p)
家庭		1	3	0.8	0.2	炒飯(B. c)
その他		3	79	2.4	4.3	調理実習の食事(Sta), 研修所の食事(Camp), 自炊の食事(Camp)
不明		5	14	4.0	0.8	不明5件(Camp 4, Sal)

(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。

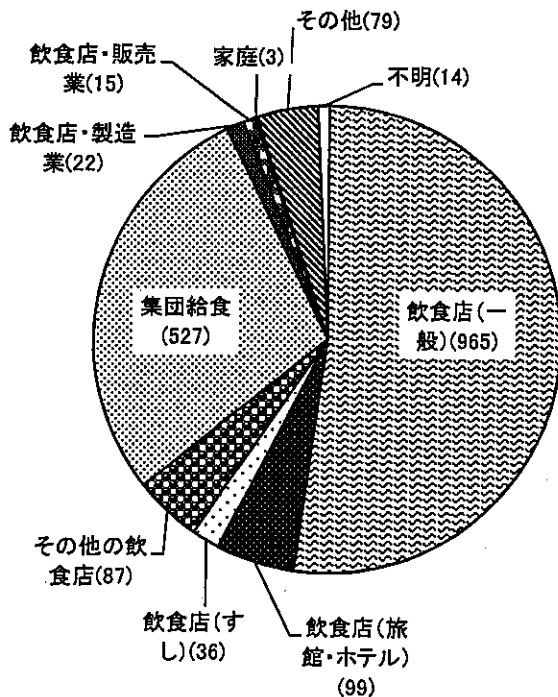
Sal (サルモネラ)、Sta (黄色ブドウ球菌)、V. p (腸炎ビブリオ)、EHEC (腸管出血性大腸菌)、ETEC (毒素原性大腸菌)、EPEC (病原血清型大腸菌)、C. p (ウエルシュ菌)、B. c (セレウス菌)、Camp (カンピロバクター)、NV (ノロウイルス)、寄 (寄生虫)、化 (化学物質)、植 (植物性自然毒)、動 (動物性自然毒)、不 (不明)

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比(%)
合計	126	100.0
飲食店(一般)	92	73.0
飲食店(寿司)	5	4.0
飲食店(旅館・ホテル)	3	2.4
その他の飲食店	5	4.0
集団給食	10	7.9
飲食店(製造業)	1	0.8
飲食店(販売業)	1	0.8
家庭	1	0.8
その他	3	2.4
不明	5	4.0

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



	患者数	構成比(%)
合計	1,847	100.0
飲食店(一般)	965	52.2
飲食店(旅館・ホテル)	99	5.4
飲食店(寿司)	36	1.9
その他の飲食店	87	4.7
集団給食	527	28.5
飲食店(製造業)	22	1.2
飲食店(販売業)	15	0.8
家庭	3	0.2
その他	79	4.3
不明	14	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。

(4) 月別、食品別食中毒発生状況

食品名 件数 (患者数)		1月	2月	3月	4月	5月	6月	
		8 (224)	7 (222)	5 (50)	7 (89)	11 (134)	12 (130)	
魚介類	生食用カキ			NV 1 (5)				
	カキの鉄板焼きを含むコース料理							
	赤パイ貝ステーキ							
	カジキムニエルイタリアンソース					化 1 (8)		
魚介類及びその他	海鮮井及び宴会コース料理							
	にぎりずし及び刺身							
肉類 ⁽¹⁾	飲食店の食事							
	会食料理							
	宴会料理							
	鴨ささ身と三つ葉の山葵浸し					Camp 1 (8)		
	牛レバ刺し・牛ミノ刺しを含む会席料理							
	牛レバ刺しを含む焼肉料理					Camp 1 (6)		
	牛レバ刺しを含む肉刺盛り					Camp 1 (14)		
	コース料理				Camp 1 (9)			
	鳥刺し							
	ステーキ							
	レバー半生焼・ささみ半生焼・鶏刺身等を含む会食料理							
	ローストビーフ				Sta 1 (8)			
	和牛レバ刺し							
	鶏刺身類含む会食料理						Camp 1 (4)	
鶏肉料理を含む会食料理								
穀類 ⁽²⁾	米飯						B.c 1 (2)	
	おにぎり							
野菜 ⁽³⁾	炒飯							
	ひょうたん							
複合 ⁽⁴⁾	給食		C.p 1 (53)					
	コース料理							
	親子井及び他人井							
	会食料理							
	からあげ井							
	鉄火井							
	八宝菜							
	平目のカルパッチョ							
	弁当惣菜							
	麻婆豆腐							
すし類	蒸鶏ゴマタレかけ		C.p 1 (72)					
	角切りステーキライス付き							
	洋食コース料理				NV 1 (10)			
	寿司							
	その他	会食料理	NV 3 (79)	NV 1 (10)		NV 1 (8)	NV 1 (57) Camp 1 (6)	Camp 1 (9)
		飲食店の食事	NV 1 (12)	NV 2 (46)		Camp 1 (4) 不明 1 (21)	Camp 2 (20)	Camp 1 (4)
		会席料理						
		宴会料理	不明 1 (18)	Camp 1 (8)	Camp・Sal 1 (15)		不明 1 (9)	Camp 1 (10)
		給食				NV 1 (29)		
		焼肉店の食事			NV 1 (3)			Camp 1 (11)
		焼肉料理						
		コース料理			NV 1 (22)			
		弁当						NV 1 (8)
		仕出し弁当	NV 1 (25)					
研修所の食事			NV 1 (33)				Camp 1 (20)	
自炊の食事								
仕出しの食事								
すしコース料理								
ステーキ弁当	NV 1 (16)							
調理実習の食事						Sta 1 (36)		
鶏の刺身を含むコース料理								
鶏料理						Camp 1 (19)		
焼鳥会席料理								
ユッケ刺し等の生食肉を含む焼肉メニュー								
レディースランテ			NV 1 (5)					
不明					Camp 2 (6)	Camp 1 (3) Sal 1 (4)		

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

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計	施設別
9 (47)	6 (102)	13 (138)	12 (97)	5 (53)	31 (561)	126 (1847)	
					NV 6 (78)	7 (83)	飲食店(一般)
					NV 1 (3)	1 (3)	飲食店(一般)
					動 1 (2)	1 (2)	飲食店(一般)
						1 (8)	集団給食(要許可)
	V.p 1 (15)					1 (15)	飲食店(一般)・飲食店(そうざい)・魚介類販売業(一般)
					寄 1 (1)	1 (1)	飲食店(すし)
Camp 1 (3)					EHEC 1 (1)	2 (4)	飲食店(一般)
			EHEC 1 (3)		EHEC 1 (1)	2 (4)	飲食店(一般)
					Camp 1 (9)	1 (9)	飲食店(一般)
						1 (8)	飲食店(一般)
			Camp 1 (2)			1 (2)	飲食店(一般)
						1 (6)	飲食店(一般)
						1 (14)	飲食店(一般)
Camp 1 (2)						1 (9)	飲食店(一般)
		EHEC 1 (1)				1 (1)	飲食店(一般)
		Camp 1 (5)				1 (5)	飲食店(一般)
						1 (8)	飲食店(一般)
		Camp 1 (7)				1 (7)	飲食店(一般)
						1 (4)	飲食店(一般)
					Camp 1 (4)	1 (4)	飲食店(一般)
Sta. 1 (3)						1 (2)	飲食店(一般)
						1 (3)	飲食店(一般)
	植 1 (8)					1 (3)	家庭
						1 (8)	飲食店(一般)
			B.c 1 (11)			2 (64)	集団給食(要許可)
					NV 2 (23)	2 (23)	飲食店(一般)
		Sal 1 (42)				1 (42)	飲食店(一般)
		Sal 1 (13)				1 (13)	飲食店(一般)
Sta 1 (2)						1 (2)	飲食店(一般)
		Sal 1 (3)				1 (3)	飲食店(一般)
					C.p 1 (5)	1 (5)	集団給食(要許可)
					不明 1 (7)	1 (7)	飲食店(一般)
Sal 1 (4)						1 (4)	飲食店(弁当)
					C.p 1 (14)	1 (14)	集団給食(要許可)
						1 (72)	集団給食(要許可)
	EHEC 1 (1)					1 (1)	飲食店(一般)
						1 (10)	飲食店(旅館・ホテル)
					不明 1 (11)	1 (11)	飲食店(すし)
	不明 1 (23)	Camp 1 (7)	Camp 1 (7)	NV 1 (44) Camp 1 (2) EHEC 2 (3)	NV 1 (29) EHEC 1 (1)	17 (285)	飲食店(一般)
						1 (74)	飲食店(旅館・ホテル)
					NV 1 (8)	1 (8)	飲食店(すし)
EHEC 2 (4)				Camp 1 (4)	NV 2 (30) EHEC 2 (2)	12 (124) 3 (23)	飲食店(一般)
		Camp 1 (9)	不明 2 (20)		NV 3 (59)	6 (88)	飲食店(一般)
		不明 1 (15)				1 (15)	飲食店(旅館・ホテル)
						1 (9)	飲食店(すし)
						4 (51)	飲食店(一般)
					NV 1 (262)	2 (291)	集団給食(届出)
	Sal 1 (53)	不明 1 (20)				2 (73)	集団給食(要許可)
					EHEC 1 (1)	3 (15)	飲食店(一般)
EHEC 1 (5)			EHEC 1 (2)			2 (7)	飲食店(一般)
		不明 1 (8)				1 (8)	飲食店(一般)
						1 (22)	飲食店(一般)・菓子製造業
					C.p 1 (13)	1 (13)	飲食店(一般)
						1 (8)	飲食店(そうざい)
						1 (25)	飲食店(仕出し)
						1 (33)	飲食店(弁当)
Camp 1 (23)						1 (20)	その他
						1 (23)	その他
				NV 1 (17)		1 (17)	飲食店(仕出し)
				不明 1 (7)		1 (7)	飲食店(すし)
						1 (16)	飲食店(一般)
						1 (36)	その他
					Camp 1 (24)	1 (24)	飲食店(一般)
						1 (19)	飲食店(一般)
		Camp 1 (5)				1 (5)	飲食店(一般)
EHEC 1 (3)						1 (3)	飲食店(一般)
						1 (5)	飲食店(一般)
			Camp 1 (1)			5 (14)	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 5 (107) 不明 1 (18)	NV 3 (56) Camp 1 (8)	NV 3 (13) Camp 1 (15) ・Sal	NV 1 (8) Camp 2 (13) Sta 1 (8) 不明 1 (21)	NV 1 (57) Camp 6 (54)	Camp 6 (57) B.c 1 (2)	Camp 2 (5) Sta 1 (3) EHEC 4 (12)	植 1 (8) Sta 1 (2) EHEC 1 (1) 不明 1 (23)	Camp 5 (33) Sal 3 (58) EHEC 1 (1) 不明 1 (8)	Camp 2 (9) EHEC 2 (5) C.p 1 (13) 不明 2 (20)
	飲食					不明 1 (9)					不明 1 (7)
	仕出し	NV 1 (25)									NV 1 (17)
	弁当		NV 1 (33)						Sal 1 (4)		
	旅館・ホテル	NV 1 (74)			NV 1 (10)					不明 1 (15)	
	そうざい						NV 1 (8)				
薬 団 給 食		C.p 2 (125)		NV 1 (29)	化 1 (8)				Sal 1 (53)	不明 1 (20)	C.p 1 (14) B.c 1 (11)
飲食店・製菓業			NV 1 (22)								
飲食店・販売業									V.p 1 (15)		
家庭										B.c 1 (3)	
その他							Camp 1 (20) Sta 1 (36)	Camp 1 (23)			
不明						Camp 2 (6)	Camp 1 (3) Sal 1 (4)				Camp 1 (1)
合 計		8 (224)	7 (222)	5 (50)	7 (89)	11 (134)	12 (130)	9 (47)	6 (102)	13 (138)	12 (97)
細菌	サルモネラ						1 (4)	1 (4)	1 (53)	3 (58)	
	黄色ブドウ球菌				1 (8)		1 (36)	1 (3)	1 (2)		
	腸炎ビブリオ								1 (15)		
	腸管出血性大腸菌							4 (12)	1 (1)	1 (1)	2 (5)
	ウェルシュ菌		2 (125)								2 (27)
	セレウス菌						1 (2)			1 (3)	1 (11)
	カンピロバクター		1 (8)		2 (13)	8 (60)	8 (80)	3 (28)		5 (33)	3 (10)
	カンピロバクター・サルモネラ			1 (15)							
ウイルス	7 (206)	4 (89)	4 (35)	3 (47)	1 (57)	1 (8)				1 (17)	
化学物質					1 (8)						
自然毒	植物性自然毒								1 (8)		
	動物性自然毒										
寄生虫											
不明	1 (18)			1 (21)	1 (9)				1 (23)	3 (43)	3 (27)

11月	12月	合計	Sul	Sta	V.p	EHEC	C.p	B.c	Camp	Camp・Sul	NV	化	植	動	寄生虫	不明
NV 1 (44) Camp 2 (6) EHEC 2 (3)	NV 15 (222) Camp 3 (37) EHEC 6 (6) 動 1 (2) 不明 1 (7)	92 (965)	3 (58)	3 (13)		16 (28)	1 (13)	1 (2)	29 (222)	1 (15)	29 (507)		1 (8)	1 (2)		7 (97)
	NV 1 (8) 寄 1 (1) 不明 1 (11)	5 (36)									1 (8)				1 (1)	3 (27)
		2 (42)									2 (42)					
		2 (37)	1 (4)								1 (33)					
		3 (99)									2 (84)					1 (35)
		1 (8)									1 (8)					
	NV 1 (262) C.p 1 (5)	10 (527)	1 (53)				4 (144)	1 (11)			2 (291)	1 (8)				1 (20)
		1 (22)									1 (22)					
		1 (15)			1 (15)											
		1 (3)						1 (3)								
		3 (36)		1 (36)						2 (43)						
		5 (14)	1 (4)							4 (10)						
5 (53)	31 (561)	126 (1,847)	6 (119)	4 (49)	1 (15)	16 (28)	5 (157)	3 (16)	35 (275)	1 (15)	39 (995)	1 (8)	1 (8)	1 (2)	1 (1)	12 (159)
		6 (119)														
		4 (49)														
		1 (15)														
2 (3)	6 (6)	16 (28)														
	1 (5)	5 (157)														
		3 (16)														
2 (6)	3 (37)	35 (275)														
		1 (15)														
1 (44)	17 (492)	39 (995)														
		1 (8)														
		1 (8)														
	1 (2)	1 (2)														
	1 (1)	1 (1)														
	2 (18)	12 (159)														

(6) サルモネラ関係

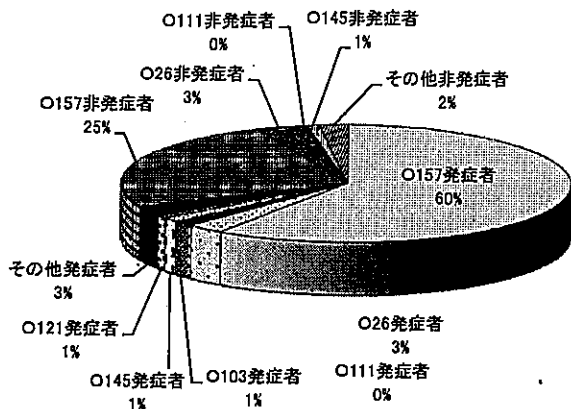
ア サルモネラ食中毒における血清型分類 (最近10年間)

血清型		年次	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	合計
		件数 (患者数)	19 (254)	15 (206)	9 (66)	10 (138)	6 (93)	7 (511)	7 (74)	9 (93)	3 (25)	6 (119)	91 (1,579)
O4	Typhimurium			2 (32)				1 (5)		2 (11)			5 (48)
	Saintpaul			2 (10)					1 (15)		1 (4)		4 (29)
	不明			1 (1)						2 (5)	1 (6)	1 (13)	5 (25)
O7	Montevideo	1 (3)											1 (3)
	Thompson		3 (70)	2 (2)								1 (42)	6 (114)
	Bareilly								1 (9)				1 (9)
	Singapore					1 (1)							1 (1)
	Virchow	2 (58)	1 (1)										3 (59)
O8	Newport						1 (3)						1 (3)
	Litchfield					1 (77)							1 (77)
	Hadar		1 (19)	1 (8)					1 (7)			1 (3)	4 (37)
O9	Enteritidis	14 (181)	5 (73)	6 (56)	7 (59)	4 (88)	6 (506)	4 (43)	5 (77)	1 (15)	3 (61)		55 (1,159)
	不明	2 (12)					1 (2)						3 (14)
O3,10	London					1 (1)							1 (1)

イ 平成21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	
							O群	血清型
1	45	6月22日	4	不明	不明	不明	O9	Enteritidis
2	58	7月26日	4	4	弁当・惣菜	飲食店(弁当)	O9	Enteritidis
3	64	8月18日	53	不明	給食	集団給食(要許可)	O9	Enteritidis
4	68	9月6日	13	15	会食料理	飲食店(一般)	O4	不明
5	69	9月7日	3	3	鉄火丼	飲食店(一般)	O8	Hadar
6	70	9月8日	42	42	親子丼及び他人丼	飲食店(一般)	O7	Thompson

(7) 腸管出血性大腸菌感染者発生状況



血清型	発症者	非発症者
O157	199	84
O26	9	11
O111	1	1
O103	4	0
O145	4	3
O121	3	0
O126	1	0
O164	1	0
O165	3	0
O18	0	1
O91	0	1
O128	0	2
不明	4	3
合計	229	106

図1 血清型別感染者数(合計335人)

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合がある。

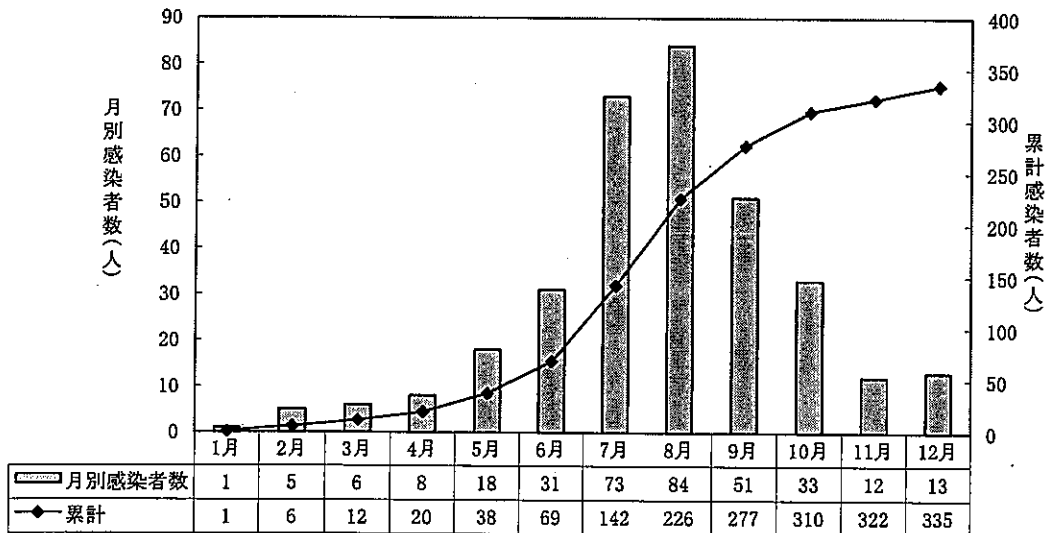


図2 月別感染者数

(注) 発症者は発症日、非発症者は採便日の属する月に計上している。

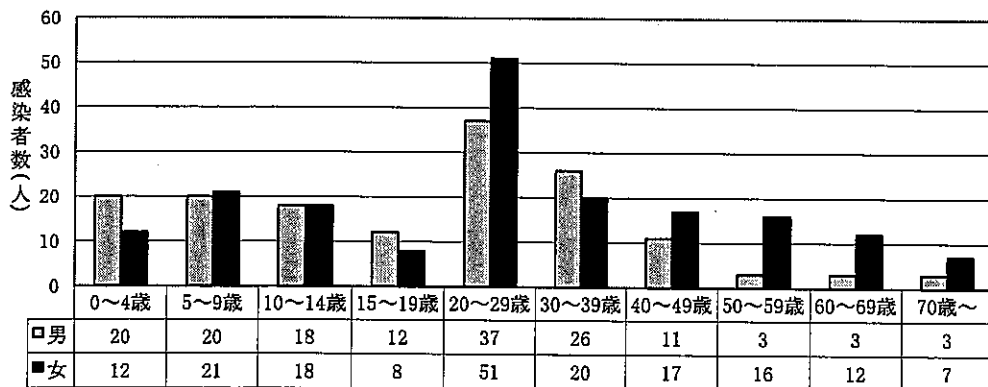


図3 年齢別、性別感染者数

表1 感染事例一覧

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
1	1/8	1/15	14	男	有	157	VT1&2
2	2/14	2/19	9	男	有	157	VT2
3	2/15	2/19	10	男	有	157	VT1&2
4		2/19	18	男	無	157	VT1
5	2/22	2/25	7	男	有	157	VT1&2
6		2/24	42	女	無	157	VT2
7	3/12	3/17	22	女	有	157	VT1&2
8		3/12	24	女	無	157	VT2
9	3/14	3/25	25	女	有	157	VT2
10		3/18	33	女	無	157	VT2
11		3/18	26	女	無	157	VT2
12	3/20	4/3	77	女	有	157	VT1&2
13	4/1	4/21	8	女	有	157	VT1&2
14	4/5	4/17	8	女	有	157	VT1&2
15		4/7	20	女	無	18	VT1
16	4/13	4/20	4	男	有	157	VT1&2
17	4/15	4/17	19	男	有	157	VT1&2
18		4/17	55	女	無	157	VT2
19		4/21	43	女	無	157	VT1&2
20		4/27	34	男	無	157	VT2
21		5/1	50	女	無	157	VT1&2
22	5/7	5/12	22	女	有	126	VT1
23	5/9	5/16	25	女	有	26	VT1
24	5/9	5/15	12	女	有	便から直接V T検出	
25	5/11	5/19	14	女	有	157	VT1&2
26	5/18	5/25	9	男	有	157	VT1&2
27		5/18	27	男	無	91	VT1
28	5/19	5/20	33	女	有	157	VT1&2
29	5/19	5/25	22	女	有	157	VT2
30	5/21	5/25	44	男	有	157	VT1&2
31	5/22	5/27	61	女	有	157	VT1&2
32	5/23	5/28	30	男	有	157	VT1&2
33		5/25	26	女	無	128	
34	5/26	5/29	29	男	有	157	VT2
35		5/28	33	女	無	157	VT2
36	5/29	6/3	31	男	有	121	VT2
37	5/31	6/8	66	女	有	157	
38	5月	7/29	30	女	有	103	VT1
39	6/2	6/6	82	男	有	157	VT2
40	6/2	6/10	15	男	有	157	VT2
41	6/2	6/8	28	女	有	145	VT2
42	6/4	6/10	29	女	有	164	VT1&2
43	6/5	6/10	20	女	有	157	VT1&2
44		6/5	27	男	無	157	VT2
45		6/5	57	男	無	157	VT1&2
46	6/6	6/6	26	女	有	157	VT1&2
47	6/6	6/15	37	男	有	157	VT1&2
48	6/7	6/16	25	女	有	157	VT1&2
49		6/8	34	男	無	128	
50	6/10	6/18	8	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
51		6/11	40	男	無	157	VT1&2
52	6/13	6/18	19	男	有	157	VT1&2
53	6/14	6/20	18	男	有	26	VT1
54	6/16	6/22	9	男	有	26	VT1
55	6/16	6/22	6	男	有	157	VT2
56	6/16	6/23	29	女	有	157	VT2
57	6/16	6/22	8	男	有	26	VT1
58		6/19	50	女	無	157	VT1
59	6/22	6/26	24	男	有	157	VT1&2
60	6/22	6/30	13	女	有	157	VT2
61	6/22	6/29	2	女	有	157	VT2
62	6/22	7/1	28	女	有	157	VT2
63	6/23	7/3	5	男	有	157	VT1&2
64		6/23	23	男	無	157	VT2
65		6/25	50	女	無	26	VT1
66		6/25	50	女	無	157	VT2
67	6/28	7/1	60	男	有	157	VT1&2
68	6/29	7/10	13	女	有	145	VT1
69	7/1	7/13	5	女	有	157	VT1&2
70	7/2	7/7	33	女	有	157	VT1&2
71		7/3	7	女	無	157	VT2
72		7/3	5	女	無	157	VT2
73	7/4	7/10	2	男	有	157	VT2
74	7/6	7/17	21	女	有	157	VT1&2
75	7/6	7/22	2	女	有	26	VT1
76	7/7	7/29	30	女	有	26	VT1
77	7/7	7/15	33	女	有	157	
78	7/7	7/13	8	女	有	157	VT2
79	7/8	7/14	28	女	有	157	VT1&2
80	7/8	7/11	16	男	有	157	VT1&2
81		7/8	40	女	無	157	VT2
82	7/9	7/17	39	女	有	157	VT2
83	7/10	7/16	8	男	有	157	
84		7/10	22	男	無	157	VT1&2
85	7/11	7/17	11	女	有	157	VT2
86	7/12	7/18	7	男	有	157	VT1&2
87	7/12	7/24	51	男	有	157	VT2
88	7/14	7/23	13	男	有	157	VT1&2
89	7/14	8/25	6	男	有	157	VT1&2
90	7/15	7/21	27	男	有	157	VT2
91	7/15	7/23	27	女	有	157	VT1&2
92	7/16頃	7/16	15	男	有	26	VT1
93		7/16	59	女	無	157	VT1&2
94	7/17	7/22	5	女	有	157	VT2
95		7/17	30	女	無	157	VT1&2
96		7/17	12	男	無	157	VT2
97	7/18	7/27	0	男	有	157	VT1&2
98	7/18	8/3	3	男	有	165	VT2
99	7/19	7/23	14	男	有	157	VT1&2
100	7/19	7/23	25	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
101	7/19	7/25	69	女	有	157	VT1&2
102	7/20	7/24	6	男	有	165	VT2
103	7/20	7/27	45	男	有	157	VT1&2
104	7/21	7/24	5	女	有	157	VT1&2
105	7/21	7/27	6	女	有	157	VT1&2
106	7/21	7/28	64	女	有	157	VT2
107	7/21	7/31	32	男	有	103	VT1
108		7/21	20	女	無	157	VT1&2
109	7/22	7/28	32	男	有	157	VT2
110		7/22	36	男	無	157	VT2
111		7/22	6	男	無	157	VT1&2
112		7/22	11	女	無	157	VT1&2
113		7/23	55	女	無	157	VT2
114		7/23	62	女	無	157	VT1&2
115		7/23	37	男	無	157	VT1&2
116	7/24	7/29	65	男	有	157	VT1&2
117	7/24	7/30	23	女	有	157	VT1&2
118	7/25	7/31	24	女	有	157	VT1&2
119	7/25	7/30	27	男	有	157	
120	7/25	8/4	24	女	有	157	VT2
121	7/26	7/31	8	男	有	157	VT2
122	7/27	7/31	3	男	有	157	VT1&2
123	7/27	8/3	48	女	有	157	VT2
124	7/27	7/31	24	女	有	157	VT1&2
125	7/27頃	8/13	38	女	有	157	VT2
126		7/27	13	男	無	26	VT1
127	7/28	7/31	25	女	有	157	VT1&2
128	7/28	8/10	3	男	有	157	VT1&2
129		7/28	23	男	無	157	VT1
130		7/28	59	女	無	157	VT1&2
131	7/29	8/5	6	男	有	157	VT1&2
132	7/29	8/4	29	女	有	157	VT1&2
133	7/29	8/7	4	女	有	157	VT1&2
134		7/29	31	男	無	26	VT1
135		7/29	7	女	無	26	VT1
136	7/30	8/4	37	女	有	157	VT1&2
137		7/30	26	女	無	157	VT2
138		7/30	20	男	無	便から直接VT検出	
139		7/31	1	男	無	157	VT1&2
140	8/1	8/24	22	女	有	157	VT1&2
141	8/2	8/5	54	女	有	157	VT1&2
142	8/2	8/7	12	男	有	157	VT1&2
143	8/2	8/7	27	男	有	157	VT1&2
144		8/3	43	女	無	157	VT1&2
145	8/4	8/10	24	男	有	157	
146		8/5	13	男	無	157	VT2
147	8/6	8/12	39	男	有	157	VT1&2
148	8/6	8/17	8	男	有	157	VT2
149	8/7	8/20	10	女	有	157	VT1&2
150		8/7	30	男	無	157	VT1&2

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
151		8/7	57	女	無	157	VT2
152		8/7	27	女	無	157	VT2
153		8/7	19	男	無	157	VT1&2
154	8/8	8/13	25	男	有	157	VT1&2
155	8/8	8/17	3	男	有	165	VT2
156	8/9	8/18	2	女	有	157	VT1&2
157	8/10	8/25	27	男	有	157	VT2
158		8/10	20	男	無	157	VT1&2
159	8/11	8/17	24	男	有	157	VT1&2
160		8/11	19	男	無	157	VT1&2
161		8/11	22	女	無	便から直接VT検出	
162	8/12	8/20	4	男	有	157	VT1&2
163	8/12	8/20	4	女	有	157	VT1&2
164	8/12	8/24	26	女	有	157	VT2
165		8/12	49	男	無	157	VT2
166		8/12	20	男	無	157	VT2
167	8/13	8/20	66	女	有	157	VT1
168	8/13	8/22	43	男	有	121	VT2
169	8/13	8/24	41	女	有	157	VT2
170	8/13	8/25	14	女	有	157	VT1&2
171	8/14	8/25	11	男	有	145	VT1
172		8/14	23	女	無	26	VT1
173		8/14	37	男	無	157	VT1
174	8/15	8/20	13	女	有	157	VT1&2
175	8/15	8/19	27	男	有	157	VT1&2
176	8/15	8/22	11	女	有	157	VT1&2
177	8/15	8/24	3	男	有	157	VT1&2
178	8/15	8/26	15	女	有	157	VT1&2
179	8/15	8/25	15	女	有	157	VT1&2
180	8/15	8/28	18	女	有	157	VT1&2
181	8/16	8/20	11	男	有	157	VT1&2
182	8/16	8/20	20	女	有	157	VT1&2
183	8/16	8/21	47	男	有	157	VT1&2
184	8/16	8/24	34	男	有	157	VT2
185	8/16	8/25	14	女	有	157	VT1&2
186	8/16	8/24	24	女	有	157	
187	8/17	8/21	29	女	有	157	VT1&2
188	8/17	8/24	28	女	有	157	VT1&2
189	8/17	8/26	3	男	有	157	VT1&2
190	8/17	8/25	18	女	有	157	VT2
191	8/17	9/1	31	男	有	103	VT1
192		8/17	58	女	無	157	VT1
193	8/18	9/10	13	女	有	血中抗体	
194	8/18	8/25	33	女	有	157	VT1&2
195	8/18	8/26	16	男	有	157	VT1&2
196	8/19	8/24	3	女	有	26	VT1
197	8/19	8/27	17	男	有	157	VT2
198	8/20	8/24	23	男	有	157	VT1&2
199	8/20	8/24	11	男	有	157	VT1&2
200	8/20	8/26	26	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
201	8/20	8/31	55	女	有	157	VT2
202		8/20	23	男	無	157	VT2
203		8/20	23	男	無	157	VT2
204	8/21	8/28	56	男	有	157	VT1&2
205		8/21	43	女	無	157	VT1&2
206	8/22	8/27	8	女	有	157	VT1&2
207	8/24	8/31	26	女	有	157	VT2
208		8/24	24	男	無	157	VT2
209	8/25	9/7	60	女	有	157	VT1&2
210	8/25	9/5	17	女	有	157	VT1&2
211	8/26頃	8/26	2	男	有	157	VT1&2
212	8/27	8/31	27	男	有	157	VT2
213	8/27	9/9	65	女	有	157	VT1&2
214		8/27	43	女	無	157	VT2
215		8/27	45	女	無	26	VT1
216		8/27	9	女	無	157	VT1&2
217	8/28	9/11	5	男	有	血中抗体	
218	8/29	9/7	3	女	有	26	VT1
219	8/31	9/9	23	男	有	157	VT1&2
220		8/31	31	女	無	157	VT2
221		8/31	39	男	無	157	VT1&2
222		8/31	65	女	無	26	VT1
223		8/31	9	女	無	26	VT1
224	9/1	9/4	2	男	有	111	VT2
225	9/1	9/7	35	女	有	157	VT1&2
226	9/1	9/7	79	女	有	157	VT1&2
227	9/1	9/7	1	男	有	便から直接V T検出	
228	9/2	9/8	6	男	有	157	VT2
229	9/2	9/8	8	女	有	157	VT1&2
230	9/2	9/14	14	男	有	157	VT2
231		9/2	4	女	無	145	VT1
232		9/2	48	女	無	157	VT1&2
233	9/3	9/9	26	女	有	157	VT1&2
234	9/3	9/10	12	女	有	157	VT2
235	9/3	9/15	22	女	有	157	VT2
236	9/3	9/17	3	男	有	157	VT1&2
237		9/3	40	女	無	157	VT2
238	9/5	9/10	10	女	有	157	VT1&2
239	9/5	9/11	13	男	有	157	VT1&2
240	9/6	9/11	1	男	有	145	VT1
241	9/6	9/14	10	女	有	157	VT2
242	9/7	9/10	42	女	有	157	VT2
243	9/7	9/11	6	男	有	157	VT1&2
244	9/7	9/11	19	女	有	157	VT1&2
245	9/7	9/14	3	男	有	157	VT1&2
246	9/8	9/18	1	女	有	103	VT1
247		9/8	22	男	無	157	VT1&2
248		9/8	58	女	無	157	VT2
249	9/9	9/18	9	女	有	157	VT2
250	9/10	9/24	4	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
251	9/11	9/17	3	男	有	157	VT1&2
252	9/11	9/18	9	男	有	157	VT1&2
253		9/11	38	女	無	26	VT1
254		9/11	37	女	無	26	VT1
255	9/12	9/24	22	女	有	157	VT1&2
256	9/13	9/24	60	女	有	157	VT1&2
257		9/14	39	女	無	111	VT2
258		9/14	10	女	無	157	VT1&2
259	9/15	9/24	65	女	有	157	VT1&2
260	9/16	9/24	11	男	有	157	VT1&2
261		9/16	25	男	無	157	VT1&2
262		9/17	8	男	無	157	VT1&2
263		9/17	41	男	無	145	VT1
264		9/17	42	女	無	145	VT1
265		9/17	5	女	無	157	VT1&2
266		9/18	43	男	無	157	VT1&2
267		9/18	20	男	無	157	VT1&2
268	9/19	9/25	31	男	有	157	VT2
269		9/19	38	男	無	157	VT2
270	9/21	9/28	36	女	有	157	VT1&2
271		9/23	55	女	無	157	VT2
272	9/24	9/28	28	女	有	157	VT1&2
273	9/24	9/29	19	女	有	157	
274	9/25	10/6	85	女	有	157	VT2
275		9/25	30	女	無	157	VT1&2
276		9/28	10	男	無	157	VT2
277	9/29	10/2	59	女	有	157	VT1&2
278	10/1	10/5	90	女	有	157	VT1
279	10/3	10/19	28	男	有	157	VT1&2
280	10/4	10/12	8	女	有	157	VT1&2
281	10/4	10/14	36	女	有	157	VT1&2
282	10/5	10/9	7	女	有	157	VT1&2
283	10/5	10/14	36	女	有	157	VT1&2
284	10/7	10/28	72	女	有	157	VT1&2
285	10/7	10/19	4	女	有	157	VT1&2
286	10/7頃	10/7	10	男	有	157	VT1&2
287		10/9	20	女	無	157	VT1&2
288		10/9	45	男	無	157	VT2
289	10/10	10/24	71	男	有	157	VT2
290	10/10	10/21	46	女	有	157	
291	10/12	10/16	26	女	有	157	VT1&2
292	10/13	10/19	3	女	有	157	VT2
293		10/13	38	男	無	157	VT1&2
294	10/14	10/20	14	女	有	157	VT1&2
295		10/16	45	女	無	157	VT2
296	10/17	10/26	3	男	有	157	VT1&2
297	10/19	10/23	30	男	有	157	VT1&2
298	10/19	10/26	23	女	有	157	VT2
299	10/20	10/26	23	男	有	157	VT1&2
300		10/20	37	男	無	便から直接V T検出	

番号	発症日	探知日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
301	10/23	10/30	64	女	有	157	VT1&2
302	10/23	10/28	24	女	有	157	VT2
303		10/23	36	男	無	157	VT1&2
304		10/23	30	男	無	157	VT2
305	10/26	11/10	21	女	有	157	VT2
306		10/28	29	女	無	157	VT2
307	10/29	11/9	65	男	有	157	VT1&2
308	11/2	11/9	2	男	有	157	VT2
309		11/2	49	女	無	157	VT2
310	11/3	11/10	11	男	有	157	VT1&2
311	11/4	11/10	21	男	有	157	VT1&2
312		11/4	32	男	無	157	VT2
313	11/6	11/16	19	男	有	157	VT1&2
314	11/7	11/14	40	女	有	157	VT1&2
315	11/7	11/16	37	男	有	157	VT2
316	11/18	11/25	6	女	有	157	VT2
317	11/19	11/27	72	女	有	121	VT2
318		11/19	22	男	無	157	VT2
319	11/23	11/30	44	男	有	157	VT2
320		11/25	24	男	無	157	VT2
321		11/30	76	女	無	157	VT2
322		12/1	40	男	無	157	VT2
323	12/5	12/11	24	女	有	157	VT2
324	12/7	12/11	24	女	有	157	VT1&2
325	12/9	12/16	19	女	有	157	VT2
326	12/9	12/17	25	女	有	157	
327		12/11	55	女	無	26	VT1
328	12/14	12/18	23	男	有	157	VT1&2
329	12/17	12/22	14	女	有	157	VT1&2
330	12/19	12/26	21	女	有	157	VT1&2
331	12/25	12/30	21	男	有	157	VT1&2
332		12/28	71	男	無	157	VT1&2
333		12/28	11	男	無	157	VT1&2
334		12/28	8	女	無	157	VT1&2
335	12/31	1/6	20	男	有	157	VT1&2

(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		17年	18年	19年	20年	21年	合計
発生要因	件数(患者数)	33 (1,210)	44 (1,342)	27 (798)	31 (702)	39 (995)	174 (5,047)
	二枚貝関与*						
	カキ	9 (119)	6 (85)	1 (7)	4 (35)	10 (140)	30 (386)
	シジミ	3 (16)			1 (5)		4 (21)
	アサリ		1 (20)	1 (28)		1 (47)	3 (95)
	ハマグリ				2 (26)		2 (26)
	従事者由来	19 (1,042)	36 (1,098)	23 (708)	24 (636)	26 (769)	128 (4,253)
	不明	2 (33)	1 (139)	2 (55)		2 (39)	7 (266)

* 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

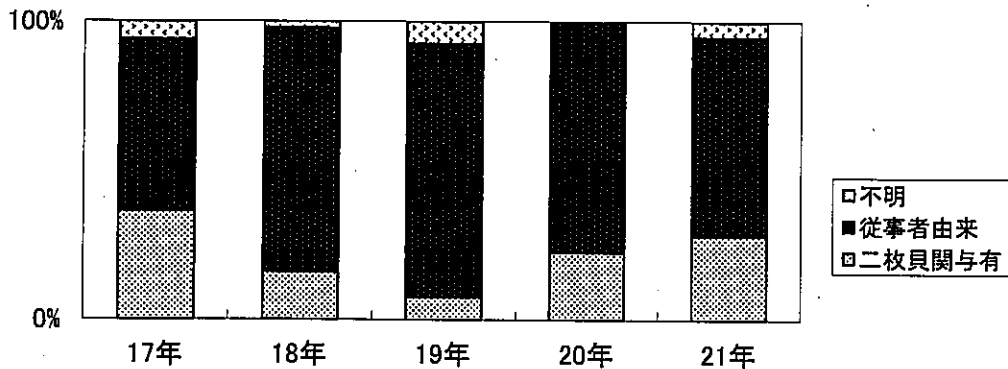


図1 発生要因別発生件数構成比推移

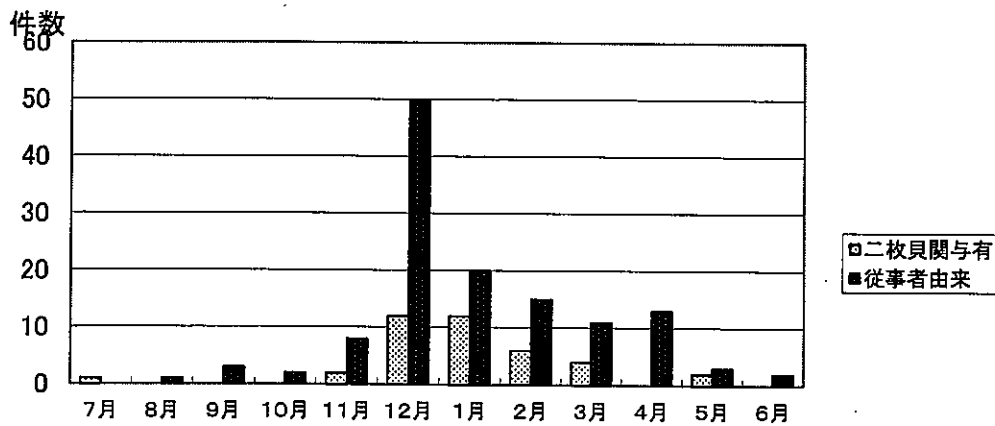


図2 発生要因別月別発生件数(17年から21年累計)

図2は、17年1月から21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な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	担当特別 区 又は保健
1	1月12日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	前菜、あんかけ チャーハン、五目 麺等	ノロウイルス	GII	12	470	世田谷区
2	1月14日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	とんかつ、ハン バーグ、煮物、サ ツマイモサラダ等	ノロウイルス	GI	25	45	品川区
3	1月18日	飲食店 (ホテル、旅館)	会食料理	オードブル、シー フードピラフ、フ ルーツ盛合せ等	ノロウイルス	GII	74	226	町田
4	1月20日	飲食店 (一般)	会食料理	ステーキ、サラ ダ、デザート等	ノロウイルス	GII	31	60	町田
5	1月26日	飲食店 (一般)	会食料理	胡麻とうふ、さよ り手巻寿司、油揚 げの炭火焼等	ノロウイルス	GI	37	不明	八王子市
6	1月27日	飲食店 (一般)	ステーキ弁当	ステーキ、ご飯、 ブロッコリー、ニ ンジン等	ノロウイルス	GII	16	48	港区
7	1月30日	飲食店 (一般)	宴会料理	カツオのタタキ香 味野菜添え、うな ぎの太巻き寿司等	不明		18	28	目黒区
8	1月31日	飲食店 (一般)	会食料理	生カキ、お造り盛 り合わせ、鱈チリ 白子鍋等	ノロウイルス	GII	11	18	新宿区
9	2月4日	飲食店 (弁当)	仕出し弁当	恵方巻、バタ井、 暮の内弁当、から あげ等	ノロウイルス	GII	33	96	八王子市
10	2月7日	集団給食 (要許可)	給食	豆腐のくず煮、里 芋の煮物、米飯、 味噌汁等	ウエルシュ菌	TW12	53	92	八王子市
11	2月10日	飲食店 (一般)	宴会料理	焼鳥(レバー、サ サミ等)、サラ ダ、軟骨唐揚げ等	カンピロバクター	C. jejuni LI036	8	不明	台東区
12	2月12日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	生カキ、パン、 カットバター等	ノロウイルス	GII	43	61	千代田区
13	2月20日	集団給食 (要許可)	蒸鶏コマレかけ		ウエルシュ菌	TW62	72	216	文京区
14	2月21日	飲食店 (一般)	会食料理	前菜、牛肉のオイ スター炒め、杏仁 豆腐等	ノロウイルス	GII	10	20	目黒区
15	2月28日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	紅白なます、トン コツとごぼうの煮 物、日本そば等	ノロウイルス	GII	3	6	千代田区
16	3月9日	飲食店 (一般)	焼肉店の食事	ユッケ、焼肉盛合 わせ、キムチ、ラ イス等	ノロウイルス	GII	3	3	新宿区
17	3月17日	飲食店 (一般)	生食用材		ノロウイルス	GI	5	17	中央区
18	3月24日	飲食店 (一般)	レディースランチ	刺身、筍の炊き込 みご飯、茶碗蒸し 等	ノロウイルス	GII	5	5	目黒区
19	3月28日	飲食店 (一般)	宴会料理	とりわさ、鳥レバ 刺、サラダ、鳥団 子の塩鍋等	カンピロバクター、サル モネラ	C. jejuni S. Manhattan	15	31	墨田区
20	3月29日	飲食店(一般)・ 菓子製造業	コース料理	アサリとえんどう 豆のスープ、帆立 貝のリゾット等	ノロウイルス	GII	22	62	新宿区
21	4月1日	飲食店 (一般)	会食料理	焼物(かに味噌、 大エビ等)、寿 司、刺身等	ノロウイルス	GII	8	14	江戸川区
22	4月4日	飲食店 (一般)	コース料理	とりわさ、生つく ね、焼きつくね (生卵付き)等	カンピロバクター	C. jejuni C. coli	9	10	中央区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別 区 又は保健
23	4月5日	飲食店 (一般)	ローストビーフ		黄色ブドウ球菌	コアグラーゼIV型、 エンテロキシンA	8	8	千代田区
24	4月11日	飲食店 (ホテル、旅館)	洋食コース料理	海の幸盛り合わせ (巻エビ、帆立貝 等)、ステーキ等	ノロウイルス	GII	10	45	千代田区
25	4月19日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	鯉のタタキ、海老 棒寿司、豆腐、茶 巾等	不明		21	274	多摩府中
26	4月25日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	とり刺し(白レ バー)、串焼、さ さみの炙り等	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i>	4	12	多摩府中
27	4月29日	集団給食 (届出)	給食	すし(本まぐろ、 しめさば等)、玉 子焼き等	ノロウイルス	GII	29	188	町田
28	5月1日	集団給食 (要許可)	カンキムニルイタリソース		化学物質	ヒスタミン	8	23	文京区
29	5月3日	飲食店 (すし)	会席料理	すし(マグロ、カ ツオ、マコカレイ 等)、椀物等	不明		9	14	港区
30	5月3日	飲食店 (一般)	牛レバ [®] 刺しを含む 焼肉料理	牛レバ刺し、ユツ ケ刺、焼肉等	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i>	6	7	江戸川区
31	5月9日	飲食店 (一般)	牛レバ [®] 刺を含む肉 刺盛り	肉刺盛り(牛レバ 刺、ガツ刺、セン マイ刺)	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i> LI07	14	42	墨田区
32	5月17日	飲食店 (一般)	会食料理	前菜、造り(鮪、 いか等)、煮物、 揚物等	ノロウイルス	GII	57	182	練馬区
33	5月21日	不明	不明		カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i>	2	不明	江戸川区
34	5月22日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	鶏ムネ肉刺し、鶏 モモ肉タタキ、牛 レバ刺し等	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i>	17	36	千代田区
35	5月24日	飲食店 (一般)	会食料理	串焼(ねぎま、砂 肝、レバー)、枝 豆、サラダ等	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i>	6	7	豊島区
36	5月25日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	レバ刺し、焼肉、 キムチ盛り合わせ 等	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. coli</i>	3	3	品川区
37	5月30日	飲食店 (一般)	鴨ささ身と三つ葉 の山葵浸し		カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i> LI022	8	10	墨田区
38	5月30日	不明	不明		カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i>	4	7	多摩府中
39	6月6日	飲食店 (一般)	鶏料理	鶏刺身(ユツケ、 レバー、モモ 肉)、串焼等	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター		19	102	台東区
40	6月10日	その他	調理実習の食事	玉子クリームコ ロッケ、サラダ等	黄色ブドウ球菌		36	98	世田谷区
41	6月10日	不明	不明		カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター		3	不明	江戸川区
42	6月11日	その他	研修所の食事	バンバンジー、あ んかけ焼そば、中 華スープ等	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i> TCK12	20	37	大田区
43	6月19日	飲食店 (そうざい)	弁当	野菜の旨煮、ビー マンじゃこ炒め、 漬物等	ノロウイルス	GII	8	13	板橋区
44	6月21日	飲食店 (一般)	宴会料理	鶏のささ身の湯引 き、鯉タタキ、サ ラダ等	カンビ [®] ロバ [®] ク [®] ター	<i>C. jejuni</i> LI07	10	18	多摩小平
45	6月22日	不明	不明		サルモネラ	<i>S. Enteritidis</i>	4	不明	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	担当特別 区 又は保健
46	6月22日	飲食店 (一般)	会食料理	ねぎま、焼鳥、水炊き、鶏のから揚げ等	カンビ*ロバ*クター	<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	9	11	江戸川区
47	6月23日	飲食店 (一般)	鶏刺身類含む会食料理	鶏ユッケ、鶏レバ刺、豚キムチ、手羽先等	カンビ*ロバ*クター	<i>C. jejuni</i> LI01	4	5	大田区
48	6月26日	飲食店 (一般)	焼肉店の食事	レバ刺、焼肉、サラダ等	カンビ*ロバ*クター	<i>C. jejuni</i>	11	19	中野区
49	6月29日	飲食店 (一般)	米飯		セレウス	Gilbert1	2	3	中央区
50	6月29日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	コブクロ刺、串物(半生ササミ、レバー等)等	カンビ*ロバ*クター	<i>C. jejuni</i>	4	100	中野区
51	7月1日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	牛ユッケ、焼肉(カルビ、タン塩等)、サラダ等	腸管出血性大腸菌	0157 VT1, 2(+)	2	29	多摩府中
52	7月5日	飲食店 (一般)	鳥刺し		カンビ*ロバ*クター	<i>C. coli</i>	2	2	中央区
53	7月14日	飲食店 (一般)	焼肉料理	焼肉、ユッケ、サラダ、キムチ等	腸管出血性大腸菌	0157 VT1, 2(+)	5	14	葛飾区
54	7月19日	飲食店 (一般)	おにぎり		黄色ブドウ球菌	コアク*ラー*ゼ*VII型	3	5	江東区
55	7月20日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	もも肉たたき、鶏ユッケ、とり井、串焼等	カンビ*ロバ*クター	<i>C. jejuni</i>	3	36	世田谷区
56	7月24日	飲食店 (一般)	ユッケ刺し等の生食肉を含む焼肉メニュー	ユッケ刺し、センマイ刺、焼肉(カルビ等)等	腸管出血性大腸菌	0157 VT1, 2(+)	3	5	北区
57	7月25日	その他	自炊の食事	焼き鶏肉、焼き牛肉、野菜炒め等	カンビ*ロバ*クター	<i>C. jejuni</i>	23	35	渋谷区
58	7月26日	飲食店 (弁当)	弁当・惣菜	餃子、焼そば、ビーフン、ごま団子等	サルモネラ	09群 <i>S. Enteritidis</i>	4	4	豊島区
59	7月29日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	サラダ、焼肉(カルビ、ロース等)等	腸管出血性大腸菌	0157 VT1, 2(+)	2	60	世田谷区
60	8月2日	飲食店 (一般)	会食料理	お造り(ヒラメ、メジマクロ等)、鮎塩焼等	不明		23	不明	八王子市
61	8月5日	飲食店(一般)・ 飲食店(そうざい)・ 魚介類販売業 (一般)	海鮮井及び宴会コース料理	海鮮井(ホタテ、イカ等)、刺身盛り合わせ(マグロ、赤貝等)等	腸炎ビブリオ		15	不明	台東区
62	8月15日	飲食店 (一般)	ひょうたん		植物性自然毒	クルビ*タシ(推定)	8	10	新宿区
63	8月16日	飲食店 (一般)	角切りステーキ付		腸管出血性大腸菌	0157 VT1, 2(+)	1	1	多摩立川
64	8月18日	集団給食 (要許可)	給食	冷やし中華、日替定食、そばセット等	サルモネラ	<i>S. Enteritidis</i>	53	不明	品川区
65	8月18日	飲食店 (一般)	からあげ井		黄色ブドウ球菌	コアク*ラー*ゼ*III型、 エンテロキシンA	2	2	千代田区
66	9月1日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏の白レバーレア焼、岩カキ、鳥からあげ等	カンビ*ロバ*クター	<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	7	8	品川区
67	9月5日	飲食店 (一般)	ステーキ		腸管出血性大腸菌	0157 VT1, 2(+)	1	11	多摩立川
68	9月6日	飲食店 (一般)	会食料理	ガツ刺し、串焼、チャンジャ等	サルモネラ	04群(04:i:-)	13	15	千代田区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別 区 又は保健
69	9月7日	飲食店 (一般)	鉄火丼		サルモネラ	08群 <i>S. hadar</i>	3	3	千代田区
70	9月8日	飲食店 (一般)	親子丼及び他人丼		サルモネラ	07群 <i>S. Thompson</i>	42	42	港区
71	9月9日	飲食店 (一般)	コース料理	お造り(ヒラメの 昆布、マグロ 等)、先付け等	不明		8	10	千代田区
72	9月10日	飲食店 (一般)	和牛レバ刺し	和牛レバ刺し、地 鶏ユッケ、とり皮 ポン酢等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i> LI01	7	8	多摩立川
73	9月11日	飲食店 (一般)	レバ半生焼、ささ み半生焼、鶏刺身 等を含む会食料理		カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	5	6	板橋区
74	9月12日	飲食店 (一般)	会席料理	鶏の刺身盛り合わ せ(レバー、ササ ミ等)等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	9	14	港区
75	9月13日	家庭	炒飯		セリウス	Gilbert1	3	3	多摩府中
76	9月25日	飲食店 (ホテル、旅館)	会席料理	お造り(マグロ、 ヒラメ等)、鱈白 焼き、香の物等	不明		15	17	墨田区
77	9月25日	集団給食 (要許可)	給食	なめこおろし、 ポークソテー、カ レーライス等	不明		20	100	大田区
78	9月28日	飲食店 (一般)	焼鳥会席料理	焼鳥(レバー、モ モ等)、刺身(マ グロ等)、煮物等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	5	10	新宿区
79	10月1日	飲食店 (一般)	会食料理	焼肉(豚ハラミ、 豚タン、豚トロ 等)、キャベツ等	腸管出血性大 腸菌	0157 VT1, 2(+)	3	4	渋谷区
80	10月3日	集団給食 (要許可)	麻婆豆腐		ウェルシュ菌	TW62	14	21	南多摩
81	10月3日	飲食店 (一般)	焼肉料理	焼肉(豚ハラミ、 豚タン、豚トロ 等)等	腸管出血性大 腸菌	0157 VT1, 2(+)	2	5	新宿区
82	10月4日	不明	不明		カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	1	不明	南多摩
83	10月6日	飲食店 (一般)	会席料理	ヒラメ刺身、菊花 の酢の物、芯とり 菜、つけもの等	不明		6	15	港区
84	10月11日	飲食店 (一般)	牛レバ刺し、牛ミ ノ刺しを含む会席 料理		カンピロバクター	<i>C. jejuni</i> 型別不能	2	2	大田区
85	10月14日	飲食店 (一般)	弁当	鳥ひき肉タイ風バ ジル炒め、韓国風 肉じゃが等	ウェルシュ菌	Hobbs1	13	不明	目黒区
86	10月16日	飲食店 (一般)	会席料理	前菜、刺身(ヒラ メ、車海老)、焼 き物、煮物等	不明		14	16	港区
87	10月22日	集団給食 (要許可)	給食	チキンライス、豚 肉と野菜みそ炒め 等	セリウス	Gilbert1	11	12	多摩府中
88	10月22日	飲食店 (すし)	すしコース料理	すし(中トロ、ヒ ラメ等)、お造り (カンパチ等)等	不明		7	7	中野区
89	10月26日	飲食店 (仕出し)	仕出しの食事	寿司(中トロ、う に等)、中華冷 菜、中華点心等	ノロウイルス	G I、G II	17	45	多摩府中
90	10月28日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏たたき、焼鳥 (つくね、レバー 等)、サラダ等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	7	9	多摩小平
91	11月15日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏ユッケ、豚のチ リトリ鍋、豚軟骨 唐揚げ等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>	2	2	渋谷区
92	11月16日	飲食店 (一般)	会食料理	焼肉(牛サガリ、 カルビ、ハラミ 等)、ライス等	腸管出血性大 腸菌	0157 VT2(+)	2	不明	町田

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	担当特別 区 又は保健
93	11月21日	飲食店 (一般)	会食料理	メキシカンチップ ス、ローストビー フ等	ノロウイルス	GII	44	不明	渋谷区
94	11月21日	飲食店 (一般)	会食料理	焼肉(牛サガリ、 カルビ、ハラミ、 ロース等)等	腸管出血性大 腸菌	O157 VT2(+)	1	不明	町田
95	11月25日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	牛レバ刺し、焼 肉、サラダ等	カンピロバクテ ル	<i>C. jejuni</i>	4	5	西多摩
96	12月4日	飲食店 (一般)	会席料理	刺身(鱒、真鯛、 ヒラメ等)、焼 魚、煮物等	ノロウイルス	GII	6	6	港区
97	12月4日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	生春巻き、ナン、 キーマカレー、サ ラダ等	ノロウイルス	GII	13	14	多摩府中
98	12月4日	飲食店 (一般)	赤ハイ貝ステーキ		動物性自然毒	テトラミン	2	2	港区
99	12月4日	飲食店 (一般)	平目のカルパッチョ		不明		7	15	千代田区
100	12月5日	飲食店 (一般)	会席料理	生春巻き、茶碗蒸 し、リゾット、デ ザート等	ノロウイルス	GI, GII	47	108	港区
101	12月6日	飲食店 (すし)	寿司	寿司(平目、マグ ロ、さば等)	不明		11	153	豊島区
102	12月6日	飲食店 (一般)	鶏肉料理を含む会 食料理	レバーの炭火烧、 ささみのさび焼、 月見つくね等	カンピロバクテ ル	<i>C. jejuni</i> TCK12	4	5	大田区
103	12月6日	飲食店 (一般)	会食料理	ハンバーグ、ライ ス、ミックスペジ タブル等	腸管出血性大 腸菌	O157 VT2(+)	1	4	渋谷区
104	12月9日	集団給食 (届出)	給食	あんかけ焼そば、 揚げワンタン、い もようかん等	ノロウイルス	GI	262	810	足立区
105	12月9日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ハンバーグ、ライ ス、ミックスペジ タブル等	腸管出血性大 腸菌	O157 VT2(+)	1	2	新宿区
106	12月13日	飲食店 (一般)	鶏の刺身を含むコ ース料理	鶏のもも肉の刺 身、鶏のレバ刺し 等	カンピロバクテ ル	<i>C. jejuni</i> LI011、 <i>C. coli</i>	24	51	新宿区
107	12月13日	飲食店 (一般)	生食用材		ノロウイルス	GI, GII	11	12	多摩府中
108	12月14日	飲食店 (一般)	焼肉店の食事	焼肉(牛サガリ、 カルビ、ハラミ、 ロース等)等	腸管出血性大 腸菌	O157 VT1, 2(+)	1	15	多摩府中
109	12月18日	飲食店 (一般)	生食用材		ノロウイルス	GI, GII	11	15	多摩府中
110	12月18日	飲食店 (すし)	会食料理	にぎり寿司、ちら し寿司、天ぷら、 茶碗蒸し等	ノロウイルス	GII	8	11	多摩府中
111	12月18日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	チヂミ、ユッケ、 キムチ、ナムル盛 り合わせ等	ノロウイルス	GII	17	不明	台東区
112	12月19日	飲食店 (一般)	生食用材		ノロウイルス	GI, GII	15	37	大田区
113	12月19日	飲食店 (一般)	コース料理	海老のチリソー ス、ショウロンボ ウ、杏仁豆腐等	ノロウイルス	GII	15	17	千代田区
114	12月19日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼肉(牛サガリ、 カルビ、ハラミ、 ロース等)等	腸管出血性大 腸菌	O157 VT1, 2(+)	1	2	新宿区
115	12月20日	飲食店 (一般)	コース料理	刺身盛合わせ、サ ラダ、ゆで蟹盛り 合わせ等	ノロウイルス	GII	8	30	中央区
116	12月20日	飲食店 (一般)	会席料理	吸い物(カキの葛 取等)、お造り (カンパチ等)等	ノロウイルス	GI	6	13	新宿区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別 区 又は保健
117	12月21日	飲食店 (一般)	かきの鉄板焼きを含む コース料理	鉄板焼き(カキ、 甘鯛、野菜等)等	ノロウイルス	G I, G II	3	3	渋谷区
118	12月21日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身、茶碗蒸し、 カニ味噌豆腐、ぶ りの照り焼き等	ノロウイルス	G II	29	33	多摩小平
119	12月21日	飲食店 (一般)	生食用材		ノロウイルス	G I, G II	22	40	千代田区
120	12月22日	飲食店 (一般)	宴会料理	焼鳥(ササミ、レ バー)、刺身、ご ぼうの煮付け等	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	9	34	葛飾区
121	12月23日	飲食店 (一般)	生食用材		ノロウイルス	G I, G II	4	13	渋谷区
122	12月23日	飲食店 (一般)	生食用材		ノロウイルス	G I, G II	15	42	台東区
123	12月24日	集団給食 (要許可)	八宝菜		カエルシュ菌	TW28	5	11	多摩府中
124	12月25日	飲食店 (すし)	にぎりずし及び刺 身	にぎり寿司(酢メ のサバ、やりいか 等)、刺身等	寄生虫	アニサキス	1	2	世田谷区
125	12月25日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼肉(牛サガリ、 カルビ、ロース 等)等	腸管出血性大 腸菌	O157 VT1, 2(+)	1	3	世田谷区
126	12月31日	飲食店 (一般)	会食料理	焼肉(牛サガリ、 カルビ、豚ホルモン 等)、サラダ等	腸管出血性大 腸菌	O157 VT1, 2(+)	1	2	渋谷区

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13日14時、町田市のお客様から町田保健所に「11日昼に親族16名で世田谷区内の中華料理店において新年会を行ったところ、翌12日夕方からほとんどの者が下痢、発熱等の症状を呈している。」旨連絡があり、都食品監視課を通じて世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、11日12時から当該飲食店で前菜、あんかけチャーハン、五目麺等の中華料理を喫食した16名のうち10名が12日9時から13日8時にかけて、下痢、吐き気、腹痛等の症状を呈していた。また当日の利用者470名のうち、予約客について確認したところ、11日18時30分から当該飲食店を利用した1グループ7名中2名が、13日8時から14日13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飲食店の食事のみであること、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から、世田谷区世田谷保健所は当該「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GⅡを検出した調理従事者は不顕性感染であった。</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）
2	<p>1月16日13時、品川区内の仕出し店から、「当店で製造した仕出し弁当を食べた客がおう吐、下痢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>当該店は朝8時から弁当の調理を開始し、11時30分までに配送していた。調査の結果、14日、15日の昼食に、当該店が調製した仕出し弁当を喫食した45名のうち25名が、14日21時から17日にかけて、下痢、おう吐、発熱、腹痛等の症状を呈していた。</p> <p>患者の共通食は当該店の仕出し弁当のみであること、調理従事者3名全員及び患者21名のふん便からノロウイルスGⅠが検出されたこと、潜伏期間及び症状がノロウイルスの食中毒によるものと一致したことから、品川区保健所は当該施設が調理提供した「仕出し弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該店では便所用の手洗器及び消毒装置が破損後撤去されており、従業員は用便後、調理場内の手洗器を使用していた。また、調理従事者のうち1名が前月初旬から風邪症状を呈していたが受診していなかった。調査時点で下痢やおう吐等の症状を呈していた調理従事者は認められなかったが、全員のふん便からノロウイルスGⅠを検出したことから、ノロウイルスを保菌した調理従事者により食品が汚染されたと推察された。</p>			
	原因食品の喫食場所	勤務先など	調査実施施設	飲食店（仕出し）
3	<p>1月19日11時50分、相模原市から都食品監視課を通じて、「相模原市内の職場グループ職員75名が、17日17時30分から町田市内のホテル宴会場で会食したところ、うち19名がおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、町田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、17日12時30分頃から18日18時頃に当該施設でオードブル、シーフードピラフ等を喫食した3グループ226名のうち74名が、18日18時から21日7時にかけて下痢、腹痛、おう吐、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>患者全員が共通して利用した施設は当該ホテルのみであり、食事以外にホテル内での感染が疑われる機会は認められなかった。患者18名及び調理従事者6名のふん便からノロウイルスGⅡが検出されたこと、患者の潜伏期間及び症状がノロウイルスの食中毒によるものと一致したことから、町田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>調理従事者のうち2名が、13日と15日に下痢等の症状を呈していたにもかかわらず17日、18日に調理に携わっていたことから、職場内で調理従事者がノロウイルスに感染し、さらに手指を介して食品を汚染したと推察された。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（旅館・ホテル）	調査実施施設	飲食店（旅館・ホテル）

番号	概要		
4	<p>1月23日10時30分、町田市内の患者グループ代表者から町田保健所に、「19日13時から町田市内のホテル内レストランで会食したところ、48名のうち5名から6名が下痢、おう吐等の症状を呈している。」との連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日13時から15時にかけてステーキ、サラダ、デザート等を喫食した4グループ60名のうち31名が、20日6時から21日10時30分にかけて下痢、腹痛、おう吐、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>当該施設はNo3の食中毒事件と同じホテル内の別の営業施設で、19日の調理について繁忙が見込まれていたため、No3の原因施設から調理従事者3名が臨時に調理に携わっていた。当該施設専任の調理従事者のふん便からノロウイルスは検出されなかったが、臨時の調理従事者3名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。患者の共通食は当該施設の食事のみであり、施設内において食事以外からの感染が疑われる状況がなかったこと、患者のふん便からノロウイルスGⅡが検出されたこと、潜伏期間及び症状がノロウイルスの食中毒によるものと一致したことから、町田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>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
5	<p>1月27日14時20分、八王子市内の飲食店から八王子市保健所に、「25日に当店で食事をした客9名のうち6名が、26日16時から27日にかけて吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈している。」との連絡があった。</p> <p>調査の結果、25日11時から19時30分にかけて当該施設で胡麻とうふ、さより手毬寿司等を喫食した37名が、26日6時30分から27日22時にかけて、吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。</p> <p>患者の共通食は当該飲食店の食事のみであり、飲食に利用した部屋は施設内の各所に散在し空間の共通性が薄く、食事以外からの感染が疑われる情報は得られなかった。患者28名及び盛り付け担当従業員のふん便からノロウイルスGⅠが検出されたこと、潜伏期間及び症状がノロウイルスによるものと一致したことから、八王子市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>汚染経路としては、ノロウイルスに感染した盛り付け担当従業員からの二次感染が原因であると推察された。</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）
6	<p>1月28日19時、新宿区内の医療機関の医師から都食品監視課を通じ港区みなと保健所に「26日17時30分から新宿区内にある大学病院で開催されたセミナーにおいて、港区内の飲食店が調製したステーキ弁当を喫食した病院職員10名が27日の夜中から下痢、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、当該ステーキ弁当は、当該グループに60食、他2グループに61食と計121食が提供されていたが、発症者が確認されたのは当該グループのみであった。当該グループで調査票が回収できた48名のうち16名の患者は26日18時から22時にかけて当該ステーキ弁当を喫食し、27日20時から28日18時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者4名及び従事者1名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、患者の共通食が当該弁当以外にないことから港区みなと保健所は当該飲食店が調製した「ステーキ弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスが検出された従事者は弁当包装担当者で直接食品に触れる作業は行っていなかった。しかし、トイレが職員共用であり専用の履物がなかったことから、トイレドアノブを介し調理従事者の手指への汚染や、履物で汚染された調理場内の床からの飛沫汚染などで食品が汚染されたことが原因として推定された。</p>		
	原因食品の喫食場所	外出先	調査実施施設 飲食店（一般）
7	<p>2月5日13時05分、目黒区内飲食店の支配人から目黒区保健所に「1月30日に当店で宴会をした客28名のうち約20名が、31日2時から下痢、おう吐等の症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、30日18時30分から20時30分にかけて、当該飲食店でカツオのタタキ香味野菜添え、海老の冷製カレー風味、うなぎの太巻き寿司等を喫食した28名のうち18名が同日22時から31日5時にかけて、下痢、吐き気、おう吐等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであること、患者は感染性胃腸炎の症状を呈しており、かつ潜伏期間もほぼ一致したことから、目黒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>		
	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			
8	<p>2月3日12時25分、千代田区内の患者から新宿区保健所に「1月30日に新宿区の飲食店において18名で会食を行ったところ、翌日からおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。コース料理に生カキが含まれていた。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、30日18時30分から当該飲食店で生カキ、カニと大根のマヨサラダ、鱈チリ白子鍋等を喫食した18名のうち11名が31日23時30分から2月2日0時にかけて、発熱、おう吐、下痢等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであること、患者は同じ職場の職員であるが、職場に他に類似の症状を呈している者はいないこと、患者の症状がノロウイルスの食中毒によるものと一致しており、患者ふん便からノロウイルスGⅡが検出されたことから、新宿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>検定の結果、生カキに有意差があり、遡り調査を行ったが、産地に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）、魚介類販売業
9	<p>2月5日9時10分、八王子市内の患者家族から八王子市保健所に、「家族が勤務先で食べた仕出し弁当によるものと思われる吐き気、下痢症状を呈している。」との連絡があった。</p> <p>調査の結果、3日12時頃に仕出し弁当を喫食した7グループ96名のうち6グループ33名が、4日16時から5日8時にかけておう吐、下痢等の症状を呈していた。患者の共通食は八王子市内の飲食店が調製した仕出し弁当のみであり、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスGⅡが検出されたこと、潜伏期間及び症状がノロウイルスの食中毒によるものと一致したことから、八王子市保健所は当該施設が調理提供した「仕出し弁当」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が検出された調理従事者のうち1名は、2日21時より下痢をしていた。この従業員は焼き物と盛り付けを担当しており、盛り付け工程で手指を介して弁当を汚染したと考えられた。また、手洗い設備が故障していたこと及びこの従業員は日頃から手袋の着用や手洗いが十分でなかったことも、汚染拡大の一因と考えられた。</p>			
	原因食品の喫食場所	勤務先	調査実施施設	飲食店（弁当）
10	<p>2月9日10時30分、八王子市内の介護老人保健施設から八王子市保健所に、「7日に20名以上の入所者から下痢症状の訴えがあった。」との連絡があった。</p> <p>当該介護施設内の給食施設では入所者、デイサービス利用者及び職員に食事を提供していた。調査の結果、7日に提供された朝食である豆腐のくず煮、里芋の煮物等を喫食した入所者及び職員92名のうち53名が、7日13時から9日0時にかけて下痢、腹痛、おう吐などの症状を呈していた。患者の共通食は給食のみであること、喫食者のふん便及び検食（豆腐のくず煮）からウエルシュ菌TW12が検出されたこと、潜伏期間及び症状がウエルシュ菌の食中毒によるものと一致したことから、八王子市保健所は当該給食施設が提供した「給食」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、調理後の食品は配膳までの間に1時間半ほど配膳車内（54℃）で保温されていたことから、加熱調理後にウエルシュ菌が増殖したものと推察された。</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）
11	<p>2月13日16時、台東区内の専門学校生から台東区台東保健所に「8日18時から20時にかけて同じクラスの学生11名が台東区内の飲食店で会食したところ、11日頃から8名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者8名は8日18時から20時にかけて当該飲食店の宴会料理で提供された焼き鳥等を喫食し、10日7時30分から12日5時20分にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、喫食者4名（患者3名、非発症者1名）のふん便及び参考品の鶏レバー串（加熱前）からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の共通食が当該施設の食事のみであったことから、台東区台東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断定した。</p> <p>宴会料理のメニューで焼き鳥（レバー及びササミ）は炭火で両面を3分間しか加熱しないことから、中心部まで十分に加熱されていないことが原因と推察された。</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			
12	<p>2月17日、千代田区内の患者から千代田区千代田保健所に「13日夜に千代田区内のオイスターバーにおいて友人2名で会食をしたところ、15日夜から下痢、吐き気等の症状を呈した。友人も発症している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、11日18時30分から18日19時30分にかけて当該飲食店を利用し、生カキ等を喫食した61名のうち、43名が12日18時から19日8時にかけて吐き気、腹痛、下痢等の症状を呈していることがわかった。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであること、患者及び調理従事者ふん便からノロウイルスGⅡが検出されたこと、患者の症状がノロウイルスの食中毒によるものと一致したことから、千代田区千代田保健所は当該「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>遺伝子解析の結果、患者から検出されたノロウイルスの遺伝子型はほぼ一致したが、調理従事者の遺伝子型とは異なるものであった。患者が喫食した11日から18日にかけては、カキの納品が何回かあることから、生カキが原因であれば患者の遺伝子型が一致するとは考えにくい。調理従事者の汚染による可能性が高いと考えられるが、原因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）、魚介類販売業ほか
13	食中毒事件の詳細（p.112）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）
14	<p>2月23日16時57分、大田区内医療機関から都食品監視課を通じて目黒区保健所に「大田区内の大学研究室関係者14名が20日に目黒区内の飲食店で会食をしたところ、うち2名が食中毒様症状を呈した。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出グループを含む2グループ20名が20日18時から21時30分にかけて当該施設で前菜、牛肉のオイスター炒め及び杏仁豆腐等のコース料理を喫食したところ、2グループ計10名が21日20時から22日23時にかけて下痢、吐き気、おう吐、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者4名及び調理従事者3名のふん便からノロウイルスGⅡが検出されたことから、目黒区保健所は当該施設の「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、ノロウイルスGⅡが検出された調理従事者は不顕性感染であり、シンクを利用して手洗いを行っていた。</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）
15	<p>3月2日、江東区内の患者から千代田区千代田保健所に、「2月27日夜に千代田区内の飲食店で2名で食事したところ、28日から3月1日にかけて2名とも腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。」との連絡があった。</p> <p>調査の結果、2月27日18時30分からコース料理の紅白なます、トンコツとごぼうの煮物等を喫食した2グループ6名中3名が、28日20時から3月1日1時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>患者の共通食が当該施設の食事のみであること、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が検出され、そのうち患者1名と調理従事者2名の遺伝子型が一致したこと、発症状況が一峰性であることから、千代田区千代田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断定した。</p> <p>ノロウイルスが検出された調理従事者のうち、食材の下処理及び食器等の洗浄を担当していた1名は、2月26日から軽い下痢症状を自覚していたが、勤務ができないほどではなかったため、医療機関を受診することなくそのまま調理に従事していた。また、同じ調理従事者から黄色ブドウ球菌も検出され、この調理従事者が触れた可能性のある場所や未加熱のなますからも黄色ブドウ球菌が検出された。このことから、手洗いが不十分であったことが示唆され、手指を介して食材がノロウイルスに汚染されたと考えられた。</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）

番号	概 要		
16	<p>3月11日12時45分頃、患者から新宿区保健所に「7日に3名で新宿区内の焼肉店で食事をしたところ、全員が9日1時ごろからおう吐、下痢、腹痛の症状を呈した。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは3名で7日23時から当該焼肉店でユッケ、焼肉盛合わせ等を喫食し、9日2時から4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3名及び調理従事者2名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、3名の共通食が当該施設店の食事以外になかったこと、患者の症状等がノロウイルスの食中毒によるものと一致したことから、新宿区保健所は当該施設が調理提供した「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、ノロウイルスGⅡが検出された調理従事者は不顕性感染であり、うち1名は当該グループの喫食1時間前から勤務していた。</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）
17	<p>3月19日15時20分、町田市内の患者から都食品監視課を通じて、「15日夜に5名で中央区内の飲食店を利用したところ、4名が下痢、おう吐、腹痛等の症状を呈している。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5名は15日18時から19時にかけて当該飲食店で生カキなどを喫食し、17日5時から18日10時にかけて全員がおう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>患者の共通食が当該施設の食事のみであること、患者4名のふん便からノロウイルスGⅠが検出されたこと、潜伏期間及び症状がノロウイルスの食中毒によるものと一致したことから、中央区保健所は当該施設が提供した「生食用カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、同ロットの生カキは当該グループ以外にフリー客12名に提供されていたが、同様の苦情はなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
18	<p>3月25日13時30分、静岡市内の医師から目黒区保健所に、「目黒区内のクリニックに勤務するスタッフ5名が、23日昼に目黒区内の飲食店で喫食したところ、24日夜からおう吐、下痢、発熱の症状を呈した。」との連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者5名は23日13時から14時にかけて当該施設で同一のランチメニュー（刺身、筍の炊き込みご飯等）を喫食し、24日17時から23時30分にかけて吐き気、おう吐、発熱、下痢等の症状を呈していた。</p> <p>患者の共通食が当該施設の食事のみであること、患者4名及び調理従事者4名全員のふん便からノロウイルスGⅡが検出されたこと、発症状況から単一曝露であると推定されたことから、目黒区保健所は当該施設が調理提供した「レディースランチ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設のトイレはビルの他のテナントと共用であり、不特定多数の者が利用していたことから、ドアノブ等を介して調理従事者がノロウイルスに不顕性感染した可能性が考えられた。また、調理場内の手洗器が破損しており、調理従事者は日常的にシンクで石けん等を使用せず手洗いをしていたことから、手指に付着したウイルスを手洗いで落とすことができず、食品を汚染したと考えられた。さらに、長年営業しているために食中毒を起こすはずはないといった思い込みや、事件発生を知った客から予約取り消しの連絡を受けるまで、口頭による営業停止命令に従わないといった、衛生管理や危害拡大防止に対する意識の欠如も見られた。</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）
19	<p>4月3日15時、患者の勤務先の産業医から「3月27日夜に送別会に参加した社員のうち、複数名が29日から4月2日にかけて食中毒症状を呈している。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、社員31名が27日18時45分から20時45分にかけて墨田区内の飲食店で送別会に参加し、とりわさ、鳥レバ刺等のコース料理を喫食したところ、うち15名が3月28日2時から4月2日2時にかけて腹痛、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・ジェジュニ及びサルモネラ・マンハッタンが検出されたこと、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の食中毒によるものと一致したことから、墨田区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断定した。</p> <p>肉を生又は生に近い状態で提供したこと、及び調理器具を肉と野菜で使い分けしていなかったこと等が発生原因として推定された。</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）

番号	概 要			
20	<p>4月9日14時40分、横浜市内の患者から新宿区保健所に「3月29日に新宿区内の飲食店で3名で食事をしたところ、3名全員が30日夜から下痢、おう吐の症状を呈した。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、29日11時から14時にかけて当該施設でアサリとえんどう豆のスープ、帆立貝のリゾット等の同一のランチコース料理を喫食した7グループ62名のうち、4グループ22名が29日17時から31日12時にかけて下痢、おう吐、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者9名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。患者の共通食が当該施設の29日の食事以外にないこと、当該施設においておう吐等の感染症が疑われるエピソードが29日になかったことから、新宿区保健所は当該施設が調理提供した「コース料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、4月12日以降採便した調理従事者ふん便からノロウイルスは検出されなかった。施設への聞き取り調査の結果、3月29日当日に体調不良を訴えた従業員はいなかったとの回答であったが、点検や記録は行われていなかった。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）、菓子製造業	調査実施施設	飲食店（一般）、菓子製造業
21	<p>4月6日8時40分、江戸川区内の患者から「3月31日18時30分から23時にかけて江戸川区内の飲食店で同僚と会食したところ、自分を含め6名以上が食中毒症状を呈している。」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、31日18時30分から23時にかけて同僚14名が同飲食店で焼物、寿司、刺身等を喫食したところ、うち8名が4月1日16時から2日6時にかけて腹痛、下痢、おう吐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2名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、患者の共通食が当該施設の食事のみであったこと、患者の症状や潜伏時間がノロウイルスの食中毒によるものと一致したことから、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>なお、当該施設の調理場には専用の手洗器がなく、従業員はシンクで手洗いをしていた。</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）
22	<p>4月8日19時、茨城県から「6日夕方から中央区内の会社の新入社員25名が、茨城県の研修所を訪れたところ、6日夕方から5名が食中毒様症状を呈し、茨城県内の医療機関を受診している。患者らは、2日夜及び3日夜に中央区内の別の飲食店で食事をしている。」旨、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>患者を含む新入社員10名は、3日夜に中央区内の居酒屋において、とりわさ、生つくね、サラダ、じゃこ豆腐等を喫食し、うち9名が4日15時から7日6時にかけて腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈した。また2日夜にも患者を含む社員45名が中央区内の別の飲食店において、ほうれん草のキッシュ、若鶏と根菜の煮込み等を喫食していたが、この施設のみの利用者35名に発症者はいなかった。患者ふん便、居酒屋の従業員のふん便及び参考食品の鳥もも肉からカンピロバクター・ジェジュニ及びコリが検出された。このことから、中央区保健所は居酒屋が調理提供した「コース料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>生つくねは、鶏ひき肉を生卵、塩、ごま油とよく練り、冷蔵庫で保管した後、注文に応じて、ネギ、ワサビ、塩、のりをつけて提供していた。</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）
23	食中毒事件の詳細（p.114）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）
24	<p>4月14日17時、文京区文京保健所を通じて千代田区千代田保健所に「文京区内の病院職員45名が10日19時から千代田区内のホテルにおいてパーティーを行い会食をしたところ、うち10名がおう吐、下痢、発熱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、当該グループは45名で10日19時から21時にかけて当該施設で海の幸盛り合わせ、ステーキ等のコース料理を喫食したところ、うち10名が11日0時から12日18時30分にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者6名、調理従事者2名及び配膳担当者1名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調理提供した「洋食コース料理」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が検出された調理従事者1名は8日に下痢症状を呈していたにもかかわらず、調理に従事していた。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（ホテル、旅館）	調査実施施設	飲食店（ホテル、旅館）

番号	概 要		
25	<p>4月23日11時20分、小金井市内の患者から多摩府中保健所に、「19日昼に3家族13人で法事を行い会食したところ、深夜から下痢、おう吐、発熱の症状を呈した。他の出席者7名も同様の症状がある。」との連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日12時6分から19時35分にかけて当該施設で鰹のタタキ、海老棒寿司等を喫食した32グループ274名のうち5グループ21名が、19日19時から23日14時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>患者の多くは喫食後4時間から16時間後にかけて発症しているが、患者及び調理従事者のふん便、拭き取り、食品のいずれからも病因物質を検出せず、疫学的調査からも原因物質及び原因食品の特定には至らなかった。患者5グループは、法事等で数家族が集まり会食していたため、患者の共通食が当該飲食店の食事のみであったことから、多摩府中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>		
	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）、魚介類販売ほか
26	<p>5月1日16時40分、東村山市内の患者から都食品監視課を通じて多摩府中保健所に、「4月24日に12名で武蔵野市内の飲食店を利用したところ、4名が下痢等の症状を呈し、うち1人から腸管出血性大腸菌0157が検出された。」との連絡があった。</p> <p>12名は24日18時から21時にかけて当該飲食店で串焼、ささみの炙り、とり刺し（白レバー）等を喫食し、うち4名が25日21時から27日14時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>患者の共通食が当該施設の食事のみであること、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、潜伏期間及び症状がカンピロバクターの食中毒によるものと一致したことから、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断定した。</p> <p>当該飲食店では調理場が狭く、また従業員用の手洗い設備に消毒液が備えられていなかった。刺身として提供された白レバーがカンピロバクターに汚染されていた可能性が疑われるが、調理場での取り扱い不良や、従業員の手指を介して他の食品が二次汚染された可能性もあり、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）
27	<p>4月30日12時20分、町田市内の老人ホームから町田保健所に「29日から30日にかけて入居者約20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、当該施設において28日にイベントで入居者やその家族、職員の計188名が11時30分から20時頃まで、寿司等を喫食しており、うち29名が29日20時45分から5月1日10時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者13名、非発症者1名及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。29日以前に感染症が疑われるようなエピソードはなく、イベントに参加した入居者の家族にも発症があるなど患者の共通食が当日のイベントでの食事以外になかったことから、町田保健所は当該施設が調理提供した「給食」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が検出された調理従事者はイベントのために出張してきた料理人で、28日4時から下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈していたにもかかわらず、すしネタの切り出し等を行っていた。</p>		
	原因食品の喫食場所	集団給食（届出）	調査実施施設 集団給食（届出）
28	食中毒事件の詳細（p.116）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）

番号	概 要		
29	<p>5月4日18時、東京都保健医療情報センターを通じて港区内のホテルから港区みなと保健所に「3日昼に当該ホテル内の飲食店ですし会席メニューを喫食した2グループ12名のうち8名が同日夜から下痢、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、当該ホテルの飲食店で3日12時30分から18時にかけて、寿司、椀物等の会席料理を喫食した3グループ14名のうち3グループ9名が同日19時から4日9時にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、調理従事者の手指の拭き取り検体から黄色ブドウ球菌が検出された以外は、検査、患者ふん便及び調理従事者ふん便から食中毒起因菌やノロウイルスは検出されなかった。患者の共通食が当該施設の食事以外にないこと、患者の主症状が下痢、発熱等で、潜伏時間が6時間から15時間などおおむね同一とみられ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断定した。</p> <p>会席料理の共通食材としてマユカレイ、マグロの寿司などがあったが、検査結果等から食材の特定はできなかった。</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）
30	<p>5月7日15時、埼玉県の患者関係者から「2日に7名が焼肉店を利用したところ、うち6名が腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じ江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2日23時から3日0時30分にかけて江戸川区内の飲食店を7名が利用しユッケ刺し、牛レバ刺し、焼肉等を喫食したところ、うち6名が3日12時から6日10時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の症状や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たこと、患者の共通食が当該施設の食事のみであることから、江戸川区江戸川保健所は当該施設が調理提供した「牛レバ刺しを含む焼肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、喫食調査の結果、原因食品の特定には至らなかったが、牛レバ刺しが食中毒の原因食品として強く疑われた。</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）
31	<p>5月14日14時30分、墨田区内の専門学校の職員から墨田区保健所に「8日に生徒30名ほどが墨田区内の飲食店で食事をしたところ、うち10名ほどが11日から13日にかけて発熱、腹痛、下痢を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、専門学校の生徒42名が8日16時30分から当該飲食店で肉刺盛り（牛レバ刺し、センマイ刺し、ガツ刺し）、タコワサ、ラーメン等を喫食したところ、うち14名が9日から13日にかけて発熱、下痢、腹痛等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであったこと、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の症状がカンピロバクターの食中毒によるものと一致したことから、墨田区保健所は当該飲食店が提供した「牛レバ刺しを含む肉刺盛り」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>肉刺盛りのセンマイ、ガツはボイル品を仕入れて処理し、提供していたが、牛レバーは生のものを仕入れて処理しており、仕入れ伝票には加熱用と記載されていた。</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）
32	<p>5月20日14時45分、板橋区内に勤務する患者から「練馬区内の飲食店で6名が会食したところ、うち5名がおう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、17日から19日にかけて練馬区内の飲食店を利用した182名のうち、57名が17日22時から21日4時30分にかけておう吐、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が検出されたこと、患者の共通食が当該施設の食事のみであったこと、座席による患者の偏りがなかったことから、練馬区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>なお、患者が喫食したメニューは前菜、造り（鮪、いか等）、煮物、揚物等であったが、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		
33	<p>5月24日、江戸川区内の患者から江戸川区江戸川保健所に「21日1時頃に同居人と2名でカルパスを食べたところ、同日8時から11時にかけて2名とも腹痛、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連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名はカルパスの他にも17日の夕食に墨田区内の飲食店で牛レバー刺しや焼肉等を喫食していることが判明した。また患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者2名の共通食が複数あり、墨田区内の飲食店において他の患者の発生がなかったため、原因施設の特定はできなかった。このことから、江戸川区江戸川保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、食肉製品製造業、食料品等販売業
34	<p>5月27日16時45分頃、千代田区内の飲食店利用者から千代田区千代田保健所に「21日夜、社員19名で千代田区内の飲食店を利用したところ、11名程度が22日夜頃から、発熱、下痢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、21日18時から22日17時40分にかけて当該施設で鶏刺し等を喫食した3グループ36名のうち3グループ17名が22日20時から25日9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9名及び調理従事者1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから、千代田区千代田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断定した。当該施設では、鶏ムネ肉刺し、鶏モモ肉タタキなど、生又は加熱不十分の鶏肉が提供されていた。</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）
35	<p>5月28日15時30分、三鷹市内の患者から豊島区池袋保健所に「22日20時30分から23時30分にかけて友人7名で豊島区内の飲食店を利用したところ、7名全員が発熱、おう吐、下痢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、届出者含む友人7名が22日20時30分から23時30分にかけて当該施設で串焼、枝豆及びサラダ等を喫食したところ、うち6名が24日21時から28日4時にかけて下痢、腹痛、頭痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者5名のふん便及び参考食品（鶏レバー）1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の共通食が当該施設の食事のみであったこと、患者の潜伏時間や症状がカンピロバクターの食中毒によるものと一致したから、豊島区池袋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>当該施設では鶏肉レバーの串焼等が提供されていたが、焼きあがりを表面で確認するのみで、中心温度を確認したことはなかった。</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）
36	<p>5月28日午後2時10分、大田区内の患者から都食品監視課を通じて品川区保健所に「22日21時から23時にかけて会社同僚3名で品川区内の焼肉店で食事をしたところ、25日から26日にかけて全員が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者の共通食は当該施設での食事以外になかった。検査の結果、患者2名のふん便、調理従事者1名のふん便及び参考食品（レバー刺し）からカンピロバクター・コリが検出されたこと、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たことから、品川区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断定した。</p> <p>レバー刺しについて、仕入れ業者から生食は控えるよう当該施設では説明を受けていたにもかかわらず、客に提供していた。</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）
37	食中毒事件の詳細（p. 118）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		
38	<p>6月2日11時25分、小金井市内の医師から多摩府中保健所に、「5月29日に武蔵野市内の飲食店で会食した学生7名のうち4名が、6月1日朝から下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈している。」との連絡があった。</p> <p>7名は大学研究室の学生及び教員で、5月29日18時から20時まで飲食店Aでしめさば、手羽先揚げ等のコース料理を、その後全員で23時30分まで飲食店Bで鶏白レバー刺等を喫食していた。また、飲食店Aではケーキ店で購入したケーキを持ち込み、全員が喫食していた。7名のうち4名が、30日9時から6月2日7時にかけて下痢、頭痛、腹痛、発熱などの症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、症状がカンピロバクターの食中毒によるものと一致した。5月29日18時から23時30分にかけての会食が原因と仮定すると、ほぼカンピロバクター食中毒による潜伏時間と一致するが、いずれも他に同様の苦情等はなく、原因施設及び原因食品を特定するには至らなかった。そのため、多摩府中保健所は原因施設及び原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、菓子製造業
39	<p>6月10日11時45分、台東区内在勤者から「5日の宴会に参加した同僚数名が6月8日頃から下痢、発熱等の症状を呈している。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5日19時に台東区内の飲食店で鶏刺身、串焼等を喫食した102名中3グループ19名が6日5時から9日20時にかけて下痢、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が検出されたこと、患者の症状や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、台東区台東保健所は当該施設が調理提供した「鶏料理」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）
40	<p>6月11日9時50分、世田谷区内専門学校の副校長から世田谷区世田谷保健所に「10日の給食実務実習で調製した食事を喫食した複数の学生がおう吐の症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、10日午前に栄養士科の学生が給食実務実習で玉子クリームコロッケ、サラダ等を100食調製し、同日12時10分から13時10分にかけて98名に提供したところ、同日13時45分から21時にかけて36名が吐き気、おう吐等の症状を呈していることがわかった。患者は専門学校の教職員及び学生で学年・クラスは複数にわたっており、共通の行事等はなかった。当該学校には、給食施設、学生食堂及び寮等はなく、患者の共通食は当該実習で提供された食事のみであった。患者ふん便、調理者のふん便、手指及び鼻前庭から黄色ブドウ球菌が検出され、患者の症状が黄色ブドウ球菌の食中毒によるものと一致した。このことから、世田谷区世田谷保健所は「調理実習の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、検出された黄色ブドウ球菌23検体のうちエンテロトキシン産生が認められたのは、7検体のみであり、コアグラレーゼ型及びエンテロトキシン型は複数あった。</p>		
	原因食品の喫食場所	学校	調査実施施設 その他（学校）
41	<p>6月19日16時、江戸川区医療機関の医師から江戸川区江戸川保健所に「腹痛、発熱、下痢を呈し診察した家族3名について検便をしたところ、2名からカンピロバクターが検出された。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は10日10時から12日10時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、5日、6日の夕食は江戸川区内の同じ焼肉店で牛レバー刺し、ホルモン盛り合わせ等を喫食していた。焼肉店を調査したところ、同様苦情はなく、患者の共通食が他にも自宅での食事等多数あったことから、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	不明	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概 要			
42	<p>6月13日10時30分、大田区内医療機関の医師から大田区保健所に「大田区内の高校野球部が10日から12日かけて合宿を行い、16名が下痢、腹痛等の症状を呈した。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該野球部の部員は高校の研修施設で10日から12日にかけて合宿しており、10日夕食から11日夕食にかけて同一メニューの食事をしてきた。10日夕食、11日朝食、11日夕食は部員の父母が研修所で調理提供した食事で、父母やコーチもあわせて計37名が喫食していた。うち20名が11日20時から13日7時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。11日昼食は大田区内の仕出し屋から購入した弁当、また、10日、11日におやつとして大田区内の和菓子店から購入したおにぎりを喫食していた。仕出し弁当施設、和菓子店については他に同様の苦情はなかった。検査の結果、患者5名及び非発症のコーチ1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから、大田区保健所は当該研修施設で部員の父母が調理提供した「研修所の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>喫食状況から原因食品の特定はできなかったが、10日の夕食に鶏肉を使用したパンバンジーが提供されていた。</p>			
	原因食品の喫食場所	その他	調査実施施設	その他、飲食店（仕出し）、菓子製造業
43	<p>6月22日、板橋区内の患者の勤務先から板橋区保健所に「板橋区内の弁当店の弁当を食べたところ、複数名がおう吐や下痢等の症状を呈している。」旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日12時から職場で弁当を喫食した13名のうち、8名が19日16時30分から21日8時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は当該施設の弁当以外にはないこと、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から、板橋区保健所は当該施設が調製した「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスが検出された調理従事者3名は調理及び盛付けの両方を実施しており、無症状であった。また、手洗い設備には消毒装置がなく、使い捨て手袋の使用も遵守されていなかった。調理器具のボールやザルは床から近い位置にむき出して保管されており、床からの跳ね水によって汚染を受けた可能性があった。</p>			
	原因食品の喫食場所	職場	調査実施施設	飲食店（そうざい）
44	<p>6月24日14時50分、清瀬市内医療機関の医師から多摩小平保健所に「当該医療機関職員17名が清瀬市内の飲食店で会食したところ、うち9名が20日から下痢、腹痛、発熱、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、当該グループは18名で19日20時から22時30分にかけて当該施設で会食をしており、うち10名が21日7時から23日17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7名及び非発症者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の共通食は当該施設の食事以外になかったこと、患者の症状や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たことから、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断定した。</p> <p>宴会料理では鶏肉のササミを湯通しした湯引きが提供されていた。</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）
45	<p>6月23日に患者の家族から「21日19時に葛飾区内の飲食店を2家族5名が利用したところ、うち4名が22日8時頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者4名は22日に発症しており、16日夜に患者宅で焼肉、21日夜に葛飾区内の飲食店でチャンプルー等を喫食していた。患者3名のふん便からサルモネラ・エンテリティディスが検出されたが、葛飾区内の飲食店を調査した結果、患者以外に発症者がなかったこと、施設の拭き取り、食品、従業員ふん便からもサルモネラ・エンテリティディスが検出されなかったことから、原因施設を特定するに至らなかった。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		
46	<p>6月26日8時40分、千葉県患者から江戸川区江戸川保健所に「20日に江戸川区内の飲食店を利用し、11名で同窓会を行ったところ、9名が下痢、発熱等の症状を呈している。」旨の連絡があった。調査の結果、当該グループ11名は20日20時から22時にかけて江戸川区内の飲食店で焼鳥等を会食しており、うち9名が22日14時から24日17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、参考食品2検体（レバー、ねぎま）、患者5名のふん便及び調理従事者1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニ及びビコリが検出された。患者の共通食は当該施設での会食以外になかったこと、患者の症状がカンピロバクターの食中毒によるものと一致したことから、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。当該施設では肉が軟らかさが残る状態までの加熱で、焼鳥を提供していた。</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）
47	<p>7月7日12時10分、大田区内患者から「6月20日に学校関係者5名が大田区内の飲食店で鶏ユッケ等を喫食したところ、うち4名が23日から24日にかけて、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、大田区保健所に連絡があった。調査の結果、20日20時に5名が大田区内の飲食店で鶏ユッケ、鶏レバ刺、豚キムチ、手羽先等を喫食したところ、うち4名が23日6時から24日22時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便及び参考食品の鶏ユッケに使用するささみからカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の症状や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たことから、大田区保健所は当該施設が調理提供した「鶏刺身類含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、営業者は鶏肉を刺身として提供できないことを認識していながら、提供を継続していた。</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）
48	<p>7月6日15時20分、中野区内に勤務している患者から「同僚15名が中野区内の飲食店で会食したところ、複数名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈している。医療機関で検便を実施したところ、カンピロバクター、大腸菌O26が検出された。」旨、中野区保健所に連絡があった。調査の結果、6月26日19時に同僚19名が中野区内の飲食店でレバ刺、焼肉、サラダ等を喫食したところ、うち11名が26日22時から30日23時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の症状や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たことから、患者の共通食が当該施設の食事のみであることから、中野区保健所は当該施設が調理提供した「焼肉店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、提供されたレバ刺しは加熱調理用であった。</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）、食肉販売業
49	<p>6月29日、中央区内に勤務する患者から「中央区内の医療機関を受診したところ、医師から食中毒疑いと診断された。」旨、中央区保健所に連絡があった。調査の結果、29日12時50分から13時10分にかけて3名が中央区内の飲食店でアジフライ定食、親子丼等を喫食したところ、うち2名が同日14時頃から15時頃にかけておう吐、吐き気、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者2名を含む喫食者3名及び調理従事者2名のふん便からセレウス菌が検出されたこと、患者の症状や潜伏時間がセレウス菌の食中毒によるものと一致したことから、3名の共通食が当該施設で提供された米飯以外にないことから、中央区保健所は当該施設が調理提供した「米飯」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、当該米飯の一部は26日に炊いて冷蔵庫で保存していたものを使用していた。炊飯ジャー内の拭き取り検体からもセレウス菌が検出されたことから、本件の発生要因は、炊飯ジャーの洗浄不良のほか、26日に炊飯した米飯にセレウス菌が付着し、冷蔵庫内で3日間保存されたことによりセレウス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（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概要			
53	<p>7月23日、葛飾区内の医療機関から葛飾区保健所に、腸管出血性大腸菌の患者の発生があった旨連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者を含む家族4名で11日18時30分から葛飾区内の焼肉店で焼肉、レバ刺等を喫食しており、うち2名が14日15時45分から15日22時30分にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。その後、11日午後7時30分から当該焼肉店で焼肉、ユッケ等を喫食した別グループの家族6名とその親族4名の計10名のうち3名が下痢、腹痛等の症状を呈していたことが判明した。検査の結果、患者2グループ4名のふん便及び参考食品（ホルモン）から腸管出血性大腸菌0157（VT1, VT2産生）が検出され、患者4名の菌株のDNAパターンが一致したことから葛飾区保健所は当該施設が調理提供した「焼肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設ではレバ刺、ユッケを提供していたが、患者の共通メニューではなかったことから、汚染された焼肉を加熱不十分のまま喫食したことが発生原因と推定された。</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）、食肉販売業
54	<p>7月21日13時18分、文京区内の医療機関から「江東区内の飲食店で購入したおにぎりを19日昼に喫食し、同日14時30分からおう吐、下痢等の症状を呈した患者1名が受診した。当該施設で購入したおにぎりを一緒に喫食した他の1名も同様の症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は江東区内の飲食店で19日11時頃おにぎり等を購入し、同日12時に5名で自宅において喫食していた。同日14時30分から16時にかけて、うち3名がおう吐、下痢、吐き気等の症状を呈しており、共通食は当該施設が製造したおにぎりのみであった。検査の結果、参考食品、拭き取り検体、患者ふん便及び従事者ふん便等から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者ふん便、おにぎりの具である鮭の参考品及び拭き取り検体等から検出された黄色ブドウ球菌のコアグラゼ型及びエンテロトキシン型が一致したこと、患者の症状や潜伏時間が黄色ブドウ球菌の食中毒によるものと一致したことから、江東区保健所は当該施設が調理提供した「おにぎり」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、おにぎりをにぎるときは使い捨て手袋を使用していたが、おにぎりの具である鮭をほぐすときは素手で作業していた。さらに、おにぎりの具は前日に残った具を使用前に再加熱し、当日朝に調理した具と合わせていた。前日に残った具は昼過ぎまで常温で放置された後、アルミホイルに包み冷蔵保管されていたことから、おにぎりの具をほぐす際に調理従事者の手指を介して具が汚染され、半日常温で放置されたために黄色ブドウ球菌が増殖したと考えられた。</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）
55	<p>7月31日9時10分、患者の家族から「21日以降、子供が所属する部活の複数名が発熱、下痢等の症状を呈している。病院の検便の結果、カンピロバクターが検出された。」旨、都食品監視課を通じて世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、18日19時に友人5名が世田谷区内の飲食店で、もも肉たたき、鶏ユッケ、とり井、串焼等を喫食したところ、20日23時から21日21時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。当該飲食店を18日に利用した客は36名であったが、他に同様の苦情はなかった。また、患者3名は20日昼にも部活の集まりで渋谷区内の飲食店で会食していたが、他の部員等32名に発症者はいなかった。検査の結果、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の症状や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たことから、世田谷区世田谷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断定した。</p> <p>なお、経営者は新鮮な肉は生食できると思っていたなど、食中毒に関する知識が欠けていた。</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）
56	<p>7月29日、板橋区内の医師から板橋区保健所に、「患者1名から腸管出血性大腸菌0157（VT1, VT2産生）が検出され、食中毒の疑いがある。」との連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら5名は22日19時から北区内の焼肉店でユッケ刺し、センマイ刺を含む焼肉メニューを喫食しており、そのうち3名が24日から28日18時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>患者3名は職場の同僚であるが、職場で感染症の発生はなかった。調理従事者のふん便、食品及び拭き取りから腸管出血性大腸菌が検出されず、また喫食状況調査からも原因食品の特定には至らなかったが、患者の共通食が当該飲食店の食事のみであること、患者3名のふん便から腸管出血性大腸菌0157（VT1, VT2産生）が検出されたことから、北区保健所は当該飲食店が調理提供した「ユッケ刺し等の生食肉を含む焼肉メニュー」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>主な焼肉メニューの肉は自社食肉処理場でスライス、調味加工後冷凍されたものを、店舗で冷蔵解凍後、皿に盛り提供していた。またユッケ刺し、センマイ刺は自社食肉処理工場で一日量の塊肉に加工後冷凍し、店舗で冷蔵解凍後、スライスシタレをつけて提供していた。参考食品のレバ刺しからカンピロバクター・コリが検出されたことから、日頃から食中毒細菌に汚染された肉を生食用として提供していたこと、あるいは焼肉の加熱不足が、本件の原因として推察された。</p>			

番号	概 要		
	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）