

3 特 集

病因物質不明の食中毒事件
(最近5年間)

平成18年に東京都で発生した食中毒事件で病因物質が判明しなかった事件は8件あり、うち7件が患者数2名以上であった。いずれも患者初発から探知・調査開始まで1～5日であったが、患者ふん便から既知の病因物質は検出されず、発症状況から類推することもできなかった。

食中毒の判断は、患者の共通食が他にないこと、患者の発症状況から単一曝露が考えられること、食事以外からの感染が否定されること、により行う。しかし、患者数が少なかったり、患者の属性が同一の場合は判断が難しく、病因物質も重要な判断材料となる。そのため、食中毒が疑われる状況であっても病因物質が検出されなかったことから有症苦情として処理された事例もある。そのような事例の中に、実は病因物質としては同一の、未知の物質が原因となっている可能性もある。

また、再発防止の措置を講じるにあたり、病因物質が明らかである場合は汚染経路の推測ができ、具体的な改善事項を示しやすいが、病因物質が判らなければ対策も困難である。

今まで病因物質不明の食中毒事件は個々の事件として取り扱ってきたが、発症状況や喫食状況をまとめ、それらを比較することで共通性が見出せるのではないかと考えた。発症状況が類似し、喫食内容で食材に共通点があれば、原因究明の糸口となるかもしれない。

今回は、東京都における最近5年間の病因物質不明の食中毒事件について発症状況等をまとめた。今後、食中毒とは断定できなかったものの食品が疑われた事例や他道府県市の事例を収集してデータを増やすことが望まれるが、参考資料としてお役立ていただければ幸いである。

表1. 東京都における病因物質不明の食中毒事件（平成14年～18年）

	事件数	患者数 2名以上 の件数	発生日	患者 数	喫食 者数	原因食品	喫食日 時特定	症状、検査結果からの推定
平成14年	7	6	1月3日	4	5	旅行中の食事	×	
			8月5日	17	22	飲食店の食事	○	
			8月29日	3	3	松茸せいろ弁当	○	パチルス属の関与
			10月17日	7	7	ガジキの照り焼き	○	ヒスタミン疑い
			10月17日	121	157	学生寮の食事	×	<i>Providencia alcalifaciens</i> の関与
			12月24日	3	不明	不明	×	
平成15年	7	6	1月18日	2	不明	不明	×	
			2月27日	4	不明	ガジキの照り焼き	×	
			3月30日	13	55	会食料理	○	
			5月6日	259	652	仕出し弁当	×	astA遺伝子の関与
			6月16日	9	11	そうざい	○	ウェルシュ菌の関与
			7月19日	10	17	会食料理	○	
平成16年	2	2	7月17日	67	92	キャンプ中の飲食物	×	
			12月4日	35	141	給食及び配食弁当	○	
平成17年	1	1	9月15日	3	23	さんまハンバーグ定食	○	ヒスタミン疑い
平成18年	8	7	5月31日	42	102	社員食堂の食事	○	
			6月3日	72	107	結婚披露宴の食事	○	
			9月20日	5	7	ちらしずしのセット	○	
			9月29日	21	39	懐石料理	○	
			10月1日	29	162	宴会料理	○	
			10月25日	16	25	会席料理	○	
			11月15日	4	7	会席料理	○	

表1は、最近5年間の事件一覧である。発症状況をまとめるにあたり、原因食品が特定できた事件でも連日にわたり喫食していた等により喫食日時が特定できなかった事件は、潜伏時間の起点を設定できないため除く。また、病因物質の特定には至らなかったものの、症状や検査結果から推定、考察で

きた事件も除き、表中色を付けた事件についてまとめる。経年的にみると、平成18年は病因物質を推定できない事件が多かった。月別にみて、事件発生に季節的な特徴はみられない。

各事件の喫食日時、発生期間、調査開始日時、喫食者数、患者数、喫食者検便実施数（項目の記載がないものは食中毒起因菌及びウイルスを検査。結果は陽性検体のみ記載。）、喫食メニューは下記のとおりである。発症状況は表2に掲載する。

【事件1】平成14年

[喫食日時] 8月4日17時30分～同日21時（7グループ）
[発生期間] 8月5日4時～同日17時
[調査開始日時] 8月12日16時30分
[喫食者数] 22名（7グループ）
[患者数] 17名（7グループ）
[検便実施数] 患者7名
[喫食メニュー] 7グループに共通した食事はお通し（里芋とカラの和風ジューがけイクラ添え）のみ
[備考] 8月6日に利用者から店舗に最初の苦情が寄せられ、その後7日、8日にも別グループから店舗へ苦情があったが、営業者が保健所に報告したのは12日であった。検便は14日から回収。

【事件2】平成15年

[喫食日時] 3月30日13時～同日18時30分（3グループ）
[発生期間] 3月30日17時30分～同日23時
[調査開始日時] 4月1日14時
[喫食者数] 55名（8グループ）
[患者数] 13名（3グループ）
[検便実施数] 患者2名、非発症者2名（その他、他自治体分 数名）
[喫食メニュー] 先付（蓬胡麻豆腐旨出し、山葵）、膳菜（桜寿司、筍木の芽和え、のれぞれ、菜花菜種和え、砂肝南蛮焼き）、椀（豌豆玉子寄せ、蟹擂り流し、独活、蕨、木の芽）、造り（鮪、桜鯛、飛魚、あしらい一式、山葵）、焼物（ムツゴイす焼き、ひじき白和え）、揚物（海老、地鶏、帆立、三色衣揚げ、タノ芽天、ラム、塩）、焚合（蕨、身欠き鱈、蒨、桜麩、木の芽）、進肴（蛍烏賊、春菜（うるい）、もろみ餡）、食事（白魚搔き揚げ蕎麦、浅月、針海苔、七味）、水菓子（パンコックインコトソス）

【事件3】平成15年

[喫食日時] 7月18日18時30分～同日22時15分
[発生期間] 7月19日1時～同日9時
[調査開始日時] 7月20日10時30分
[喫食者数] 17名
[患者数] 10名
[検便実施数] 患者10名（9名は食中毒起因菌のみ、1名はSRSVも検査）：1名からカビ菌検出
[喫食メニュー] 寿司（マグロ、モロウイカ、カンパチ、ホイルえび、玉子焼、イクラ、鉄火）、刺身（マグロ、シロイカ、カンパチ、酢だこ、コハダ、カツオ、トリカダイ、アサギ）

【事件4】平成16年

[喫食日時] 12月3日18時頃
[発生期間] 12月4日1時～同日11時
[調査開始日時] 12月5日15時
[喫食者数] 141名（老人ホーム2施設及び配食サービス利用者）
[患者数] 35名（老人ホーム2施設及び配食サービス利用者）
[検便実施数] 患者24名：4名からアストロウイルス検出
[喫食メニュー] 魚（ヒメダイ）の二色揚げ、きのこおろし、煮豆、むらくも汁（タコ、人参、水菜、

液卵)、ご飯

【事件5】平成18年(本概要No.34)

[喫食日時] 5月31日11時~同日14時

[発生期間] 5月31日17時~6月1日13時15分

[調査開始日時] 6月1日17時15分

[喫食者数] 102名(社員食堂)

[患者数] 42名

[検便実施数] 患者28名

[喫食メニュー] 山菜ナホおろしそば又はうどん、かやく御飯、コロッケ、コルスロー、ミニトマト、柴漬け、桜大根

【事件6】平成18年(本概要No.36)

[喫食日時] 6月3日12時30分~同日14時30分

[発生期間] 6月3日19時~7日10時

[調査開始日時] 6月8日17時55分

[喫食者数] 107名

[患者数] 72名

[検便実施数] 患者42名

[喫食メニュー] オードブル(生ハム、ピクルス、サーモンマリネ、オリーブ、トマト、モッツアレチーズ、チーズスティック)、前菜(カツオのタタキ、季節野菜、アボガド)、そら豆のスープ、魚料理(帆立貝のボウル、フルトマト、グリーンアスパラガス、アサリ)、グレープフルーツシャーベット、主菜(仔牛のロースト、季節野菜)

【事件7】平成18年(本概要No.76)

[喫食日時] 9月20日16時30分~同日17時30分(2グループ)

[発生期間] 9月20日20時~21日0時

[調査開始日時] 9月21日15時

[喫食者数] 7名(2グループ)

[患者数] 5名(2グループ)

[検便実施数] 患者3名:1名からセウス菌検出

[喫食メニュー] ご飯(酢飯、かんぴょうとがり、のり、白ごま)、刺身(大トロ、ホタテ、アサギ、ポイルクルマエビ、玉子、イクラ、カズノコ)、添え物(大葉、わかめ、大根ツマ、たくあん)、吸い物(かにしんじょ、しめじ、春菊)

【事件8】平成18年(本概要No.77)

[喫食日時] 9月29日11時40分

[発生期間] 9月29日14時~10月1日10時

[調査開始日時] 10月2日16時

[喫食者数] 39名

[患者数] 21名

[検便実施数] 患者13名:1名から黄色ブドウ球菌(エンテロキシンC)検出

[喫食メニュー] 向附(平目細造り昆布、山葵、防風、菊)、合せ味噌汁(辛子、焼目付粟麩)、煮物(芝海老真蒸、柚子、しめじ茸、つるな)、カマス棲折焼、鉢(石川芋、穴子、絹さや、柚子)、進肴(白ずいき、小茄子、隠元、焼椎茸)、吸物(玉アヲレ、妙芽)、八寸(車海老、栗、銀杏)、香物(沢庵、柴漬、白瓜)、飯

【事件9】平成18年(本概要No.78)

[喫食日時] 10月1日18時~同日20時

[発生期間] 10月1日22時30分~4日3時

[調査開始日時] 10月3日13時30分

[喫食者数] 162名

[患者数] 29名

[検便実施数] 患者18名：1名からロウウイルス検出

[喫食メニュー] 先付け（胡麻豆腐、キャビア山葵）、前菜（帆立山葵、柿豆腐、胡桃茶巾、柿きぬた巻き、丸十カステラ、姫サエ、稲穂）、椀（鱧、白髪葱、焼湯葉、木の芽）、造り（鮪、平目、ホタテ海老）、煮物（蟹饅頭、紅葉麩、丸十、隠元、長葱、合鴨字部煮、ベッコウ餡）、揚げ物（舞茸、あわび茸、エリンギ、椎茸、青唐、大根、生姜、天汁）、酢の物（生クラゲ酢、トビス、赤ピーマン、水菜、大根、レタス、合わせ酢）、食事（鮭ご飯、糸三つ葉）、止椀（赤だし汁、なめこ、若布、三つ葉）、香の物（たくあん、柴漬け、高菜）、水菓子（桃ババロア、梨）

【事件10】平成18年（本概要No. 85）

[喫食日時] 10月25日又は26日昼（7グループ）

[発生期間] 10月25日16時～27日5時

[調査開始日時] 10月26日16時50分

[喫食者数] 25名（7グループ）

[患者数] 16名（7グループ）

[検便実施数] 患者11名（食中毒起因菌のみ）

[喫食メニュー] ①先附（もみじ豆腐、ピーマン）、椀盛（小尼鯛姫昆布包み、粒椎茸 百合の芽）、造り（鯛 かずのこ、ワサビ、岩茸、レモン醤油）、焚き合わせ（菊花共地餡掛け）、キャベツ（海老）、鳥団子、針絹莢）、点心（京風出し巻き玉子、銀鱈西京紅葉焼、山クラゲ煎り煮、フチ丸十、才巻き持ちイクラ、穴子棒鮓、紅白カブ松葉差、子持若布山葵和、ゆずカステラ、ぎんなん豆腐）、ご飯（縮緬山椒ごはん香り大葉、飯蒸しシヤ和え）、香の物、甘味（梅の蜜煮）

②前菜（才巻きいくら射込み、子持昆布、ワサビ漬、玉子カステラ、サーモンズ巻、穴子寿し）、椀物（子尼鯛おぼろ包、椎茸、青梗菜）、お造り（ヒラメ・数の子和え、アオリイカ、ワサビ、ツマメ）、口代り（トコブシのウニ焼き、ヌカ和え、山くらげの煎り煮、丸十（サツマイモ）レモン煮、紅白カブ松葉差）、煮物（海老キャベツ包、鶏丸コロ煮、沢煮あん（白木耳・絹サ・菊花））、酢の物（蒸し雲丹・黄菊・大根おろしのみぞれ和え）、食事（縮緬山椒ご飯）、甘味（豊後梅酊掛け）

③先附（アノコ肝豆腐、ちり酢おろし、夕ヒコ、マイクトマト、セルフィーユ）、前菜（才巻アノコ、松茸寿し、銀杏、ゆずカステラ玉子、すじここのわた和え（長いも・ゆず）、椀（海老湯葉の包み、シタケ、花芽エリ、トウモロコシ豆腐）、造り（ヒラメ真砂（数の子）和え、戻りかつお、墨汁、ワサビ、大根の芽、ゆかり剣（大根）、花穂、シヨウガ）、焼物（ゆず釜ゴマクリーム焼、床節ウニ焼き（木の芽）、ヌカ和え（分葱、こんにゃく、ワカメ、鳥貝）、栗蜜煮、紅白カブ松葉差、煮物（京芋揚げ出し、ゴマ豆腐、クワイ、赤ピーマン、生姜）、食事（松茸菊花雑炊）、香物（晩菊、安岐紫（あきしばづけ）、ゆず大根）、水菓子（豊水（梨）、アレキサンドリア（ぶどう）、モン、フランボアーズ）

【事件11】平成18年（本概要No. 88）

[喫食日時] 11月15日19時30分

[発生期間] 11月15日22時30分～16日2時

[調査開始日時] 11月16日13時

[喫食者数] 7名（3グループ）

[患者数] 4名（3グループ）

[検便実施数] 患者4名（1名は吐物を検査）

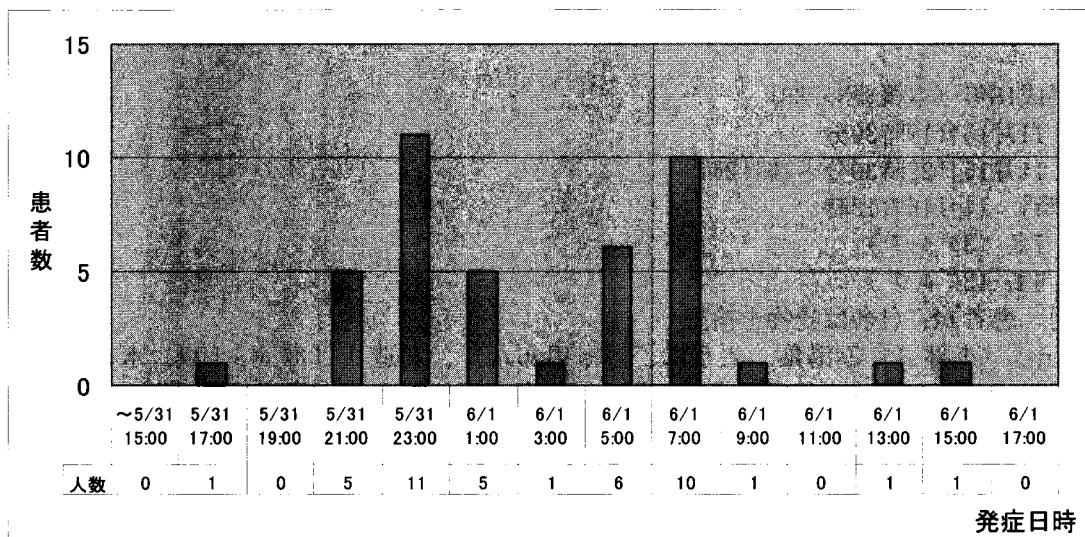
[喫食メニュー] 小鉢（くみ湯葉、生うに、べつ甲あん）、お造り（マグロ、ヒラメ、水佃、添え野菜）、焼物（サワラ西京焼、菊カブら、栗蜜煮）、煮物（海老芋揚げだし、ナス、絹さや、紅葉麩）、食事（白飯、赤飯添え）、香の物（三点盛り）、お椀（素麺、卵豆腐、昆布、青菜、柚子）、水物（モン）

表2に、前記11事件の発症状況をまとめた。主症状は上位5種程度を記載し、下痢の回数等が不明であった人数は省略している。潜伏時間が24時間を超える事件は、別にグラフを示した。グラフの横軸は、昼夜の状況を判りやすくするため発症日時としている。

表2. 発症状況一覧

番号	1	2	3	4	5
患者数	17	13	10	35	42
潜伏時間	7~22時間	4~10時間	6~14時間	7~18時間 (10~14時間にピーク)	6~28時間 (図1参照)
主症状	下痢 17名(100%) 腹痛 15名(88.2%) 吐き気 12名(70.6%) 発熱 7名(41.2%) 臥床 6名(35.3%) おう吐 3名(17.6%)	吐き気 11名(84.6%) 下痢 10名(76.9%) おう吐 8名(61.5%) 腹痛 7名(53.8%) 倦怠感 7名(53.8%) 発熱 6名(46.2%)	下痢 9名(90.0%) 腹痛 6名(60.0%) 吐き気 6名(60.0%) おう吐 4名(40.0%) 倦怠感 4名(40.0%)	下痢 35名(100%) 腹痛 8名(22.9%) 吐き気 6名(17.1%) 倦怠感 4名(11.4%) おう吐 3名(8.6%)	下痢 41名(97.6%) 腹痛 30名(71.4%) 吐き気 17名(40.5%) 倦怠感 17名(40.5%) しぶり腹 12名(28.6%)
下痢	1~5回 10名 6~10回 3名 11回以上 2名 21回以上 2名	1~5回 4名 6~10回 2名 11回以上 3名 水様 6名 軟便 1名	1~5回 6名 6回 3名 水様 7名 粘液 2名	1~5回 27名 6~10回 2名 水様 29名 粘液 1名 軟便 1名	1~5回 28名 6~10回 10名 11回以上 1名 水様 34名 粘液 5名 軟便 1名
おう吐	1~5回 3名	1~5回 4名 6~10回 2名 11回以上 3名	1回 2名 6~10回 2名	1~5回 3名	1回 1名 2回 2名
発熱	37.5~37.9℃ 5名 38.0~38.9℃ 1名 39.0~39.9℃ 1名	37.0℃未満 1名 37.5~37.9℃ 1名 38.0~38.4℃ 2名	38.0~38.4℃ 1名	37.0~37.4℃ 1名	37.0~37.4℃ 3名 38.0~38.4℃ 1名
初発症状	下痢 9名 腹痛 8名	吐き気 8名 腹痛 2名 下痢 1名 発熱 1名	吐き気 4名 腹痛 3名 下痢 2名 おう吐 1名 倦怠感 1名	下痢 23名	腹痛 20名 下痢 16名 吐き気 10名 倦怠感 2名 脱力感 2名 げっぷ 2名 (重複あり)

図1. 事件5の発症日時別患者数



6	7	8	9	10	11
72	5	21	29	16	4
6～96時間 (図2参照)	3～8時間	2～46時間 (2～10時間) (図3参照)	4～38時間 (4～18時間) (図4参照)	5.5～10時間	3～6.5時間
発熱 49名 (68.1%) 下痢 48名 (66.7%) 倦怠感 47名 (65.3%) 腹痛 38名 (52.8%) 吐き気 38名 (52.8%)	吐き気 5名 (100%) 下痢 3名 (60.0%) おう吐 3名 (60.0%) 発熱 3名 (60.0%) 頭痛 3名 (60.0%)	下痢 17名 (81.0%) 吐き気 13名 (61.9%) 腹痛 10名 (47.6%) おう吐 9名 (42.9%) 発熱 4名 (19.0%) 倦怠感 4名 (19.0%)	下痢 20名 (69.0%) おう吐 17名 (58.6%) 吐き気 17名 (58.6%) 腹痛 13名 (44.8%) 発熱 7名 (24.1%)	下痢 13名 (81.3%) 吐き気 13名 (81.3%) おう吐 9名 (56.3%) 寒気 9名 (56.3%) 発熱 8名 (50.0%)	下痢 4名 (100%) 吐き気 4名 (100%) おう吐 4名 (100%) 臥床 3名 (75.0%) 倦怠感 2名 (50.0%) 寒気 2名 (50.0%)
1～5回 33名 6～10回 10名 11回以上 1名 水様 38名 粘液 4名 軟便 3名	2回 1名 3回 2名 水様 3名	1～5回 13名 11回以上 2名 水様 10名 粘液 4名 軟便 1名	1～5回 15名 6～10回 2名 11回以上 1名 水様 14名 粘液 3名 軟便 2名	1～5回 4名 6～10回 6名 水様 10名 粘液 2名 軟便 1名	2回 1名 5回 1名 10回 2名 水様 4名
1～5回 16名 6～10回 3名	1回 1名 10回 2名	1～5回 6名 6～10回 2名 11回以上 1名	1～5回 10名 6～10回 5名 11回以上 1名	1～5回 5名 10回 1名	3回 2名 5回 1名 10回 1名
37.0℃未満 1名 37.0～37.4℃ 3名 37.5～37.9℃ 13名 38.0～38.9℃ 18名 39.0～39.9℃ 3名	37.0～37.4℃ 2名 37.5～37.9℃ 1名	37.0～37.4℃ 1名 37.5～37.9℃ 1名	37.0～37.4℃ 3名 37.5～37.9℃ 1名	37.0～37.4℃ 5名 37.5～37.9℃ 2名	
吐き気 17名 腹痛 11名 倦怠感 10名 下痢 8名 発熱 8名	吐き気 5名	吐き気 8名 腹痛 5名 下痢 4名	吐き気 13名 腹痛 5名 下痢 2名 おう吐 2名 倦怠感 1名	吐き気 8名 腹痛 3名 下痢 2名 発熱 1名	吐き気 4名 おう吐 2名

図2. 事件6の発症日時別患者数

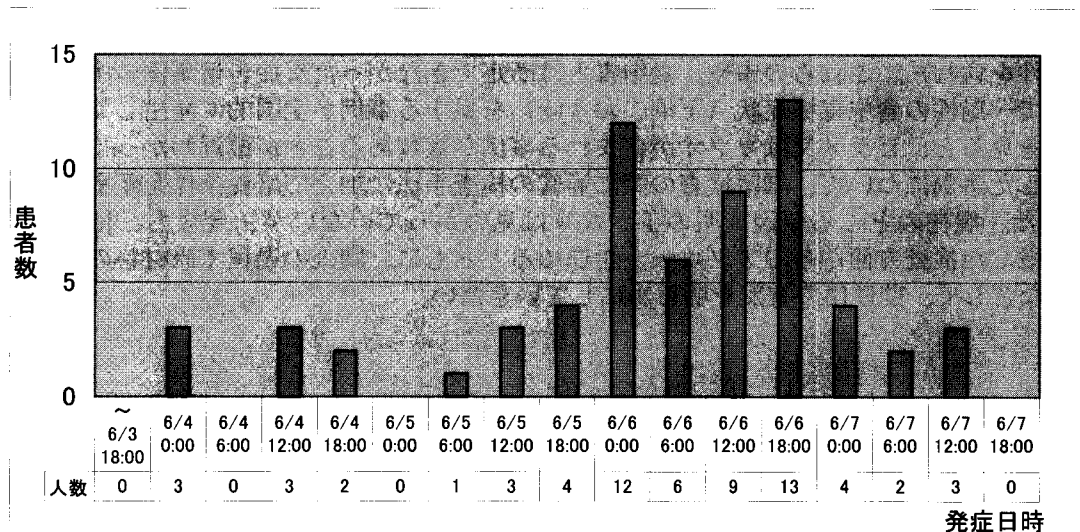
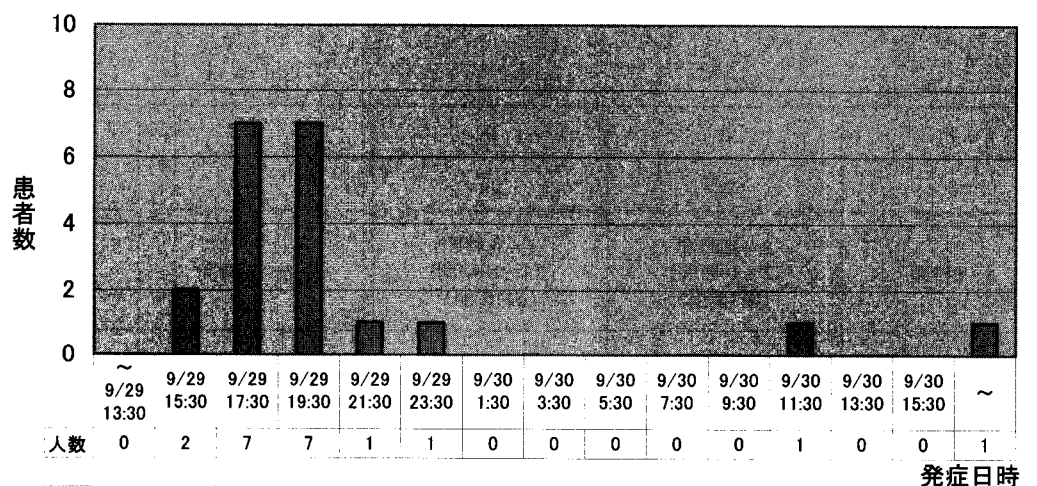
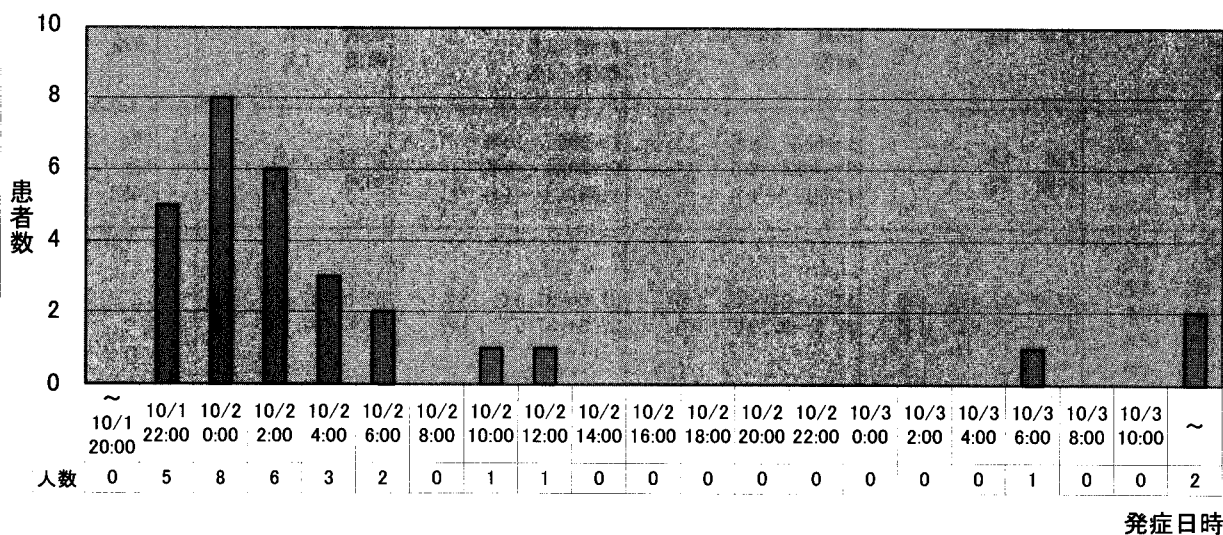


図3. 事件8の発症日時別患者数



* 最終発症者の発症日時は10月1日10時

図4. 事件9の発症日時別患者数



* 最終発症者2名の発症日時は10月4日2時及び3時であり、うち1名のふん便からロタウイルスが検出されている

平成18年に全国で発生した病因物質不明の食中毒事件は54件あり、うち51件が患者数2名以上であった（東京都の事件を含む）。これらの中や、食中毒とは断定できなかった有症苦情事例の中で、喫食後比較的短時間で一過性の食中毒様症状（下痢、おう吐）を呈する事例が全国的に発生している。それらの喫食内容を見ると、ヒラメ又はカツオが含まれる事例が複数あることが最近わかってきた。東京都では、そうした事例について、細菌検査の際に通常の検査手法に加えて培養条件を変更する等の検討を行ってきた。現在のところ原因究明の手がかりは見つかっていないが、今後も、化学物質（毒素）なども考慮した検査方面からのアプローチを進めるとともに、調査の過程で原材料の情報を積極的に収集するなどして、関連性の有無を明らかにしていきたい。

平成20年 3 月発行

登録番号 (19) 416

平成18年 東京都の食中毒概要

編集・発行 東京都福祉保健局健康安全室食品監視課
郵便番号163-8001 東京都新宿区西新宿二丁目 8 番 1 号
電 話 03 (5320) 4 4 0 5 ダイヤルイン
代 表 03 (5321) 1 1 1 1 内線34-381

印 刷 所 よしみ工産株式会社
郵便番号804-0094 北九州市戸畑区天神一丁目13番 5 号
電 話 093 (882) 1 6 6 1