

事 件 番 号	No. 2		
発 生 期 間	1月8日18時～1月11日8時	原因施設	集団給食 (届出)
患者数/喫食者数	24/40 (人)	発 症 率	60.0 %
原 因 食 品	オムレツ (レタス、湯剥きトマト添え)		
病 因 物 質	ノロウイルス (GII)		

<検査結果>

	【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】	
食品 (検食)	0/ 5(-)	1/ 5(+)	GII オムレツ(レタス湯剥きトマト添え)
拭き取り	0/ 9(-)	0/ 1(-)	
患者吐物		0/ 1(-)	
患者等ふん便	0/17(-)	17/17(+)	GII
従事者ふん便	0/ 6(-)	2/ 7(+)	GII

<症 状>

おう吐	有	17名	無	8名	不明	0名	70.8 %					
一日の回数		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数		6	4	2	1	3					1	

下痢	有	19名	無	5名	不明	0名	79.2 %					
一日の回数		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数		5	1	6	2	1	1		1		1	1
便の性状		水様	8名	粘液	4名	軟便	7名	血便	0名	不明	1名	

発熱	有	8名	無	16名	不明	0名	33.3 %					
体温		37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明				
		未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上					
患者数			4		3							1

その他

腹痛	7名 (29.2%)	吐き気	13名 (54.2%)	頭痛	2名 (8.3%)
ふるえ	0名 (0.0%)	寝込んだ	7名 (29.2%)	倦怠感	4名 (16.7%)
脱力感	4名 (16.7%)	しびれ	0名 (0.0%)	寒気	3名 (12.5%)
げっぷ	2名 (8.3%)	喉の痛み	0名 (0.0%)		

1 事件の概要

1月10日11時、福祉施設の施設長から、「8日利用者のうち、1階デイサービス利用者13名中4名、2階デイサービス及び宿泊利用者12名中4名が、おう吐・下痢等の症状を呈している。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。

調査の結果、当該施設で8日の12時から13時にかけて昼食を喫食した40名中24名が、同日18時から11日8時にかけて吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。また、施設内で感染症を疑うような事実は確認できなかった。検査の結果、8日昼食のオムレツ（レタス、湯剥きトマト添え）の検食、調理従事者ふん便7検体中2検体、患者ふん便、吐物18検体中ふん便17検体からノロウイルスGⅡを検出した。体調不良であった調理従事者（ふん便でノロウイルスGⅡを検出）が8日昼食のオムレツに添えているレタス及び湯剥きトマトを素手で盛り付けていたこと、患者の発症時間と症状がノロウイルスを起因とする症状と一致していたことから、文京保健所は、「オムレツ（レタス、湯剥きトマト添え）」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) 原因食品を決定するまでの経過

喫食状況を調査したところ、発症者の共通食は、8日に当該施設で調理された昼食であった。発症者と非発症者共に8日の昼食メニュー（肉野菜炒め、オムレツ（レタス、湯剥きトマト添え）、ツナ和え、すまし汁、ご飯）を全て喫食していたため、 χ^2 検定とフィッシャー直接確率法により、有意差のある食品を見出すことはできなかった。

8日昼食のオムレツ（レタス、湯剥きトマト添え）の検食からノロウイルスGⅡを検出されたこと、7日から体調不良であった調理従事者（ふん便からノロウイルスGⅡを検出）が調理に従事し、素手でオムレツに添えているレタスをちぎり、湯剥きトマトとともに盛り付けていたことから、オムレツ（レタス、湯剥きトマト添え）を原因食品と断定した。

(2) 汚染経路の追及

8日に出勤していた調理従事者は2名であった。うち1名が7日から体調を崩していた。調理従事者の検便を実施したところ、体調不良の1名のふん便からノロウイルスGⅡを検出した。

調理工程のうち、オムレツに添えてあるレタス、湯剥きトマトに関しては、調理従事者が直接手で触れていたこと、原因施設には手洗い器が二つ設置されているが、両方とも使用できない状況であり、適切な手洗いを行っていなかったことが判明した。

以上のことから、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指から食品が汚染されたと考えられた。

事 件 番 号	No. 6											
発 生 期 間	1月17日23時	原因施設	飲食店（一般）									
患者数／喫食者数	1／1（人）	発 症 率	100.0%									
原 因 食 品	サクラマス刺身											
病 因 物 質	アニサキス (<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>)											
<p><検査結果></p> <table> <tr> <td></td> <td>【魚介類寄生虫検査】</td> <td>【核酸検出検査（PCR1回法）】</td> </tr> <tr> <td>食品（参考）</td> <td>3/9(+) AnisakisI型の第3期幼虫 （内訳） サクラマスA 13個検出 サクラマスB 11個検出 サクラマスC 1個検出</td> <td><i>Anisakis simplex sensu stricto</i> <i>Anisakis simplex sensu stricto</i> <i>Anisakis simplex sensu stricto</i></td> </tr> <tr> <td>虫体</td> <td>【寄生虫鑑別試験】 AnisakisI型の第3期幼虫</td> <td><i>Anisakis simplex sensu stricto</i></td> </tr> </table>					【魚介類寄生虫検査】	【核酸検出検査（PCR1回法）】	食品（参考）	3/9(+) AnisakisI型の第3期幼虫 （内訳） サクラマスA 13個検出 サクラマスB 11個検出 サクラマスC 1個検出	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> <i>Anisakis simplex sensu stricto</i> <i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	虫体	【寄生虫鑑別試験】 AnisakisI型の第3期幼虫	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>
	【魚介類寄生虫検査】	【核酸検出検査（PCR1回法）】										
食品（参考）	3/9(+) AnisakisI型の第3期幼虫 （内訳） サクラマスA 13個検出 サクラマスB 11個検出 サクラマスC 1個検出	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> <i>Anisakis simplex sensu stricto</i> <i>Anisakis simplex sensu stricto</i>										
虫体	【寄生虫鑑別試験】 AnisakisI型の第3期幼虫	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>										
<p><症 状></p> <p>腹 痛 1名（100 %） 吐き気 1名（100 %） ふるえ 1名（100 %） 寒 気 1名（100 %）</p>												

1 事件の概要

1月18日16時、患者から「17日20時頃、新宿区内の飲食店にて、刺身三種盛り等を喫食したところ、同日23時頃から、腹痛・吐き気等の食中毒様症状を呈した。医療機関を受診したところ、胃にアニサキスが認められ、摘出してもらった。」旨、新宿区保健所に届出があった。

調査の結果、患者は発症の約3時間前に刺身を喫食しており、この他には魚介類を喫食していないことが確認された。検査の結果、患者から摘出された虫体が*Anisakis simplex sensu stricto*と同定され、患者が喫食したサクラマスと同一個体の柵からも同型のアニサキスを検出した。サクラマスの冷凍処理が行なわれていなかったこと、患者の症状等から、新宿区保健所は、「サクラマス刺身」を喫食したことによる食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) 特定の原因食品を決定するまでの経過

患者の胃から摘出された虫体を検査したところ、アニサキスI型の第3期幼虫 (*Anisakis simplex sensu stricto*) であることが確認された。胃アニサキス症は通常海産魚介類の生食に起因し、喫食後8時間以内に発症する。患者は発症の約3時間前に当該施設において刺身三種盛り合わせ（サクラマス、イナダ、黄ソイ）を喫食しており、この他には魚介類を喫食していなかった。

当該施設から収去した参考食品（同日仕入れ品）のサクラマス3検体中3検体（うち1検体は患者が喫食したサクラマスと同一個体の柵取りのもの）からアニサキスI型の第3期幼虫 (*Anisakis simplex sensu stricto*) が検出された。イナダと黄ソイの参考食品からはアニサキス科幼虫は検出されなかった。

これらのことから原因食品を当該施設で提供された「サクラマス刺身」と決定した。

(2) サクラマス刺身の流通経路及び調理方法

刺身盛り合わせの鮮魚類は北海道の業者から仕入れており、17日11時30分に冷蔵状態（発砲

スチロール箱に氷詰)で納品された。

納品後、ただちに開封し、内臓除去等の下処理を開始し、目視で確認できたアニサキスは除去した。下処理後、柵状に加工し、水に浸したクッキングペーパーで包み、その上からラップして魚用冷蔵庫(1℃)に入れ、同日20時まで保管した。

同日20時、客から注文を受けた後、冷蔵庫から柵状のサクラマスを取り出し、刺身に調理した。

(3) 汚染経路の追及

サクラマスは北海道の業者から未処理の形態で納品され、流通及び保管時は冷蔵状態にあり、冷凍過程がなかったことが確認された。このことから、海洋中でサクラマスの体内に寄生したアニサキスが、調理前に不活化されず、調理工程における除去も不完全であったため、「サクラマス刺身」中に残存し、食中毒の原因となったと推察された。

事 件 番 号	No. 1 4																																																																																																																																																																																										
発 生 期 間	1月27日17時～不明						原因施設	飲食店（仕出し）																																																																																																																																																																																			
患者数／喫食者数	263／不明（人）						発 症 率	不明																																																																																																																																																																																			
原 因 食 品	弁当																																																																																																																																																																																										
病 因 物 質	ノロウイルス（GⅡ）																																																																																																																																																																																										
<検査結果> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">【食中毒起因菌】</td> <td style="text-align: center;">【ノロウイルス】</td> </tr> <tr> <td>食品（検食）</td> <td>1/ 9(+) Sta 1月25日定番弁当副菜</td> <td>0/51(-)</td> </tr> <tr> <td>拭き取り</td> <td>2/26(+) Sta 調理従事者1名 盛付担当者1名</td> <td>2/ 6(+) GⅡ 女子便器内側 男子便器内側</td> </tr> <tr> <td>従事者ふん便</td> <td>0/26(-)</td> <td>13/26(+) GⅡ</td> </tr> <tr> <td>患者ふん便</td> <td>0/20(-)</td> <td>65/81(+) GⅡ</td> </tr> </table>														【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】	食品（検食）	1/ 9(+) Sta 1月25日定番弁当副菜	0/51(-)	拭き取り	2/26(+) Sta 調理従事者1名 盛付担当者1名	2/ 6(+) GⅡ 女子便器内側 男子便器内側	従事者ふん便	0/26(-)	13/26(+) GⅡ	患者ふん便	0/20(-)	65/81(+) GⅡ																																																																																																																																																																
	【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】																																																																																																																																																																																									
食品（検食）	1/ 9(+) Sta 1月25日定番弁当副菜	0/51(-)																																																																																																																																																																																									
拭き取り	2/26(+) Sta 調理従事者1名 盛付担当者1名	2/ 6(+) GⅡ 女子便器内側 男子便器内側																																																																																																																																																																																									
従事者ふん便	0/26(-)	13/26(+) GⅡ																																																																																																																																																																																									
患者ふん便	0/20(-)	65/81(+) GⅡ																																																																																																																																																																																									
<症 状> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>おう吐</td> <td>有 178名</td> <td>無 85名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8">67.7%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10以上</td><td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>33</td><td>29</td><td>29</td><td>11</td><td>26</td><td>7</td><td>7</td><td>4</td><td>0</td><td>13</td><td>19</td> </tr> <tr> <td>下 痢</td> <td>有 223名</td> <td>無 40名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8">84.8%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10以上</td><td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>9</td><td>14</td><td>34</td><td>14</td><td>41</td><td>5</td><td>6</td><td>12</td><td>2</td><td>64</td><td>22</td> </tr> <tr> <td>便の性状</td> <td>水様 195名</td> <td>粘液 7名</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>発 熱</td> <td>有 161名</td> <td>無 102名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8">61.2%</td> </tr> <tr> <td>体温</td> <td>37.0℃</td><td>37.0℃</td><td>37.5℃</td><td>38.0℃</td><td>38.5℃</td><td>39.0℃</td><td colspan="5">不明</td> </tr> <tr> <td></td> <td>未満</td><td>～37.4℃</td><td>～37.9℃</td><td>～38.4℃</td><td>～38.9℃</td><td>以上</td><td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>3</td><td>22</td><td>42</td><td>47</td><td>19</td><td>9</td><td colspan="5">19</td> </tr> <tr> <td colspan="13"> その他 <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>151名 (57.4%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>198名 (75.3%)</td> <td>頭 痛</td> <td>59名 (22.4%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>41名 (15.6%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>44名 (16.7%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>101名 (38.4%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>73名 (27.8%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>171名 (65.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>134名 (51.0%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>49名 (18.6%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>													おう吐	有 178名	無 85名	不明 0名	67.7%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	33	29	29	11	26	7	7	4	0	13	19	下 痢	有 223名	無 40名	不明 0名	84.8%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	9	14	34	14	41	5	6	12	2	64	22	便の性状	水様 195名	粘液 7名										発 熱	有 161名	無 102名	不明 0名	61.2%								体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明						未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上						患者数	3	22	42	47	19	9	19					その他 <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>151名 (57.4%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>198名 (75.3%)</td> <td>頭 痛</td> <td>59名 (22.4%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>41名 (15.6%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>44名 (16.7%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>101名 (38.4%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>73名 (27.8%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>171名 (65.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>134名 (51.0%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>49名 (18.6%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table>													腹 痛	151名 (57.4%)	吐 き 気	198名 (75.3%)	頭 痛	59名 (22.4%)	ふ る え	41名 (15.6%)	し ぶ り 腹	44名 (16.7%)	倦 怠 感	101名 (38.4%)	脱 力 感	73名 (27.8%)	寝 込 ん だ	171名 (65.0%)	寒 気	134名 (51.0%)	げ っ ぷ	49名 (18.6%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	0名 (0.0%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)
おう吐	有 178名	無 85名	不明 0名	67.7%																																																																																																																																																																																							
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																																
患者数	33	29	29	11	26	7	7	4	0	13	19																																																																																																																																																																																
下 痢	有 223名	無 40名	不明 0名	84.8%																																																																																																																																																																																							
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																																
患者数	9	14	34	14	41	5	6	12	2	64	22																																																																																																																																																																																
便の性状	水様 195名	粘液 7名																																																																																																																																																																																									
発 熱	有 161名	無 102名	不明 0名	61.2%																																																																																																																																																																																							
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明																																																																																																																																																																																				
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上																																																																																																																																																																																					
患者数	3	22	42	47	19	9	19																																																																																																																																																																																				
その他 <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>151名 (57.4%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>198名 (75.3%)</td> <td>頭 痛</td> <td>59名 (22.4%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>41名 (15.6%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>44名 (16.7%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>101名 (38.4%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>73名 (27.8%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>171名 (65.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>134名 (51.0%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>49名 (18.6%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table>													腹 痛	151名 (57.4%)	吐 き 気	198名 (75.3%)	頭 痛	59名 (22.4%)	ふ る え	41名 (15.6%)	し ぶ り 腹	44名 (16.7%)	倦 怠 感	101名 (38.4%)	脱 力 感	73名 (27.8%)	寝 込 ん だ	171名 (65.0%)	寒 気	134名 (51.0%)	げ っ ぷ	49名 (18.6%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	0名 (0.0%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																	
腹 痛	151名 (57.4%)	吐 き 気	198名 (75.3%)	頭 痛	59名 (22.4%)																																																																																																																																																																																						
ふ る え	41名 (15.6%)	し ぶ り 腹	44名 (16.7%)	倦 怠 感	101名 (38.4%)																																																																																																																																																																																						
脱 力 感	73名 (27.8%)	寝 込 ん だ	171名 (65.0%)	寒 気	134名 (51.0%)																																																																																																																																																																																						
げ っ ぷ	49名 (18.6%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																						
目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	0名 (0.0%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																						

1 事件の概要

1月31日16時20分、墨田区内の会社員から「27日昼に会社の同僚2名で墨田区内の弁当店が調製した弁当を喫食したところ、2名がおう吐、下痢、腹痛等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて墨田区保健所に連絡があった。

調査の結果、当該施設では98か所の事業所や売店で、注文に応じて毎日1500食から1800食の弁当を提供していた。25日から31日にかけて当該施設が製造した弁当を喫食した者について、配達リストをもとに調査した結果、484名の調査票を回収し、症例定義に該当した患者は263名となった。患者らは27日17時から下痢、吐き気、おう吐、発熱などの症状を呈していた。また、25日から28日までの弁当について、統計処理を行ったところ、27日の弁当のみが統計的に有意であり、27日の弁当が原因食品として示唆された。

検査の結果、検食や調理器具等のふき取り検査からはノロウイルスは検出されなかったが、患者

65名と従事者13名の検便及び従事者が利用する洋式トイレ便器内側のふき取り検体からノロウイルスGⅡを検出した。従事者1名は26日20時に自宅で発症、おう吐した後、27日2時に出勤して、職場のトイレで再度おう吐、下痢を呈し、その後27日の弁当を製造していた。

患者の発症状況は一峰性で、単一暴露を示しており、患者、調理従事者の検便及び施設トイレの拭き取り検査からノロウイルスGⅡが検出され、潜伏時間、症状ともにノロウイルスによるものと一致しており、患者を診断した医師から食中毒の届出があったことから墨田区保健所は「弁当」を原因とする食中毒と断定した。

2 発生原因等

当該施設では、多くの従業員が自社で製造した弁当を喫食していた。ノロウイルスを検出した従業員13名のうち6名は発症しており、そのうち5名は28日15時から29日3時の発症であったが、1名は26日に自宅で発症し、27日の弁当の調理に従事していた。この従業員は煮物、炒め物の製造を行い、多くのおかずの製造に携わっていたことから、食中毒の発生につながったと考えられた。

この従業員は27日に職場のトイレでおう吐、下痢を呈し、トイレの手洗いでうがいをしていた。その後、煮物や炒め物の味見を行い、多種のおかずを味見する必要があることから、口直しのために調理場で口をゆすぎ、床のグレーチングや流し等に吐き出していた。調理場はウェットタイプであり、30cm程度の高さでザルを用いた脱水行為もあり食品の取扱いに不備な点もあった。

以上のことから、ノロウイルスに感染した従業員が、食品を取り扱ったことにより直接食品を汚染した、あるいは、調理器具や施設を汚染し、手洗い不足や食品の取扱いの不備などにより食品が二次汚染されたことが食中毒の原因と考えられた。

本件では、調理従事者1名が26日の夜から体調を崩したものの、他の要因によるものと判断し、深夜2時に出勤、体調チェック表に「？」と記載し、仕事中に職場のトイレでおう吐、下痢を呈したにもかかわらずそのまま調理作業を続けていた。作業時間が深夜で、多くの作業を限られた人数で行っていたため、代替要員の確保が困難であった。調理従事者が体調不良になった場合について、日頃からシミュレーションし、連絡網の整備、メニューや食数の変更など、緊急の際に対応できる体制づくりが必要と考えられた。

事 件 番 号	No. 6 1																										
発 生 期 間	5月30日13時～14時	原因施設	その他																								
患者数／喫食者数	7／21（人）	発 症 率	33.3 %																								
原 因 食 品	天つゆ																										
病 因 物 質	化学物質（界面活性剤）																										
<p><検査結果></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食品（残品）</th> <th>【発泡試験】</th> <th>【pH】</th> <th>【界面活性剤】</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 味のおかしい天つゆ （斎場調理場にあった残品）</td> <td>持続性の発泡を認める</td> <td>6.6</td> <td>薄層クロマトグラフィにおいて、参考洗剤のパターンと①②は酷似するが、③④⑤は異なるパターンを示す</td> </tr> <tr> <td>② 味のおかしい天つゆ （患者が持ち帰った残品）</td> <td>持続性の発泡を認める</td> <td>6.6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>③ 苦情後に再調製した天つゆ （斎場調理場にあった残品）</td> <td>発泡を認めない</td> <td>5.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>④ みりん</td> <td>発泡を認めない</td> <td>5.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>⑤ しょうゆ</td> <td>発泡を認めない</td> <td>4.7</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>参考洗剤：斎場調理場にあった洗濯用洗剤（みりんの空容器に入れられたもの）</p>				食品（残品）	【発泡試験】	【pH】	【界面活性剤】	① 味のおかしい天つゆ （斎場調理場にあった残品）	持続性の発泡を認める	6.6	薄層クロマトグラフィにおいて、参考洗剤のパターンと①②は酷似するが、③④⑤は異なるパターンを示す	② 味のおかしい天つゆ （患者が持ち帰った残品）	持続性の発泡を認める	6.6		③ 苦情後に再調製した天つゆ （斎場調理場にあった残品）	発泡を認めない	5.3		④ みりん	発泡を認めない	5.3		⑤ しょうゆ	発泡を認めない	4.7	
食品（残品）	【発泡試験】	【pH】	【界面活性剤】																								
① 味のおかしい天つゆ （斎場調理場にあった残品）	持続性の発泡を認める	6.6	薄層クロマトグラフィにおいて、参考洗剤のパターンと①②は酷似するが、③④⑤は異なるパターンを示す																								
② 味のおかしい天つゆ （患者が持ち帰った残品）	持続性の発泡を認める	6.6																									
③ 苦情後に再調製した天つゆ （斎場調理場にあった残品）	発泡を認めない	5.3																									
④ みりん	発泡を認めない	5.3																									
⑤ しょうゆ	発泡を認めない	4.7																									
<p><症 状></p> <p>しびれ 1名（14.3%） 発 疹 2名（28.6%） 喉の痛み 6名（85.7%）</p>																											

1 事件の概要

5月30日15時20分、調布市内の医療機関から「本日、斎場で14時30分頃から食事をしたグループが提供された天ぷらを喫食したところ、その直後から舌のしびれ、咽頭および喉頭部の痛みを訴え、数名が当院を受診している。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。

調査の結果、葬儀後の会食に参加した33名中のうち調査協力が得られた21名中7名が斎場で提供された天つゆを口に入れたところ、明らかに味がおかしいと感じ、直後に強い苦みと喉の痛み等を呈していた。提供された食事は当日11時40分に神奈川県にある施設で製造され、配達されたものであったが、天つゆは斎場の調理場にて仕出し料理提供者が調製していた。仕出し料理提供者に天つゆの調製方法について聞き取りを行ったところ、斎場内の厨房で天つゆを調製した際に、みりんと誤って洗濯用洗剤を入れてしまっていたことが判明し、検査結果から原因食品と疑われた天つゆに洗剤が混入していたと判断された。

このことから、多摩府中保健所は当該施設が提供した「天つゆ」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

当該施設では、天つゆの原材料であるみりん（1.8L入り）や醤油（1.8L入り）は調理場シンクの下に保管されていた。また、調理場作業台の上には、みりんと似た色の液体（みりん様液体）が置かれており、みりん様液体は、みりんのラベルが剥がされたみりんの空容器に入っていた。当該品は洗濯用洗剤で、ふきんの洗浄に使用されており、神奈川県のある施設で容器に分注され持ち込まれたものであった。

これらの状況から、当該施設において天つゆを調製する際に、みりんの空容器に入れた洗剤とみりんを取り違えてしまったことが本件の発生原因と考えられた。

本件を受け、当該施設では、洗剤用の専用容器を購入し、洗剤の置き場所を固定するとともに、今後はミーティングを開き、従業員に周知を行うよう再発防止策を講じた。

(参考：都内における洗剤等の誤用による食中毒事件一覧（平成15年から平成24年）)

NO.	担当 保健所	発生年 (平成)	発生日	摂食 者数	患者 数	死者 数	原因食品	病因物質 (詳細)	原因施設	摂取場所	症状	発生意因
1	港区	24年	6月16日	3	3	0	さつまいもの天ぷら	界面活性剤 (パイプ洗浄 剤)	飲食店	飲食店	喫食直後から苦味と舌のピリピリ 感、継続する味覚異常と喉の麻痺 感等の症状	界面活性剤(洗浄剤)を食用油と誤認 して使用した。食用油と界面活性剤 (洗浄剤)を同じ場所に保管しており、 容器が類似していた。
2	多摩府中	24年	5月30日	21	7	0	平成24年5月30日に提 供された天つゆ	界面活性剤	その他	その他	喫食直後から、強い苦み、喉が焼 けるような痛み等の症状。 3名が医療機関を受診。	みりんの空き容器に入れていた洗濯 用洗剤をみりんと誤用し、調製した天 つゆを提供した。調味料と洗剤を同じ 場所に保管していた。
3	豊島区	23年	12月23日	7	7	0	焼酎(洗剤)	アルカリ系界 面活性剤	飲食店	飲食店	喫食直後に異味、喉の痛み、吐き 気の症状。 1名が医療機関を受診(舌、食道、 粘膜傷害)。	焼酎ビンに保管していた施設清掃用 の洗剤を、焼酎と誤って提供した。詰 替者と提供者が別の従業員であり、周 知徹底がなされていた。
4	品川区	23年	4月21日	2	2	0	アイスゆず茶	次亜塩素酸ナ トリウム	飲食店	飲食店	喫食直後に吐き気、喉の痛み。 翌日に医療機関を受診(咽頭から 喉頭にかけての炎症)。	漂白剤を希釈したものを、水と誤用し て調製したゆず茶を提供した。漂白剤 を希釈する容器と飲用水の容器が同 型であった。調理作業をしている時間 帯に、すぐそばで漂白剤の希釈液を 調整していた。さらに、従業員間の連 絡が不徹底であった。
5	三鷹武蔵野 (現多摩府 中武蔵野三 鷹地域セン ター)	16年	3月6日	2	2	0	酒ダレ	廃油処理剤 (非イオン系 界面活性剤)	飲食店	飲食店	喫食直後に苦味と口中(主に舌)の しびれの症状。 2名ともに医療機関を受診。	客席の卓上調味料(タレ)を小分けす る際に、廃油処理剤を誤って使用し た。タレと廃油処理剤の容器が類似し ており、調味料棚に廃油処理剤が陳 列されていた。誤用した従業員は新 規アルバイト店員であった。

事 件 番 号	No. 85										
発 生 期 間	7月10日22時～11日0時10分					原因施設	飲食店（一般）				
患者数／喫食者数	4／4（人）					発 症 率	100.0 %				
原 因 食 品	白身魚（ヒラメ）のカルパッチョ										
病 因 物 質	クドア・セプトエンブクタータ										
＜検査結果＞											
		【食中毒起因菌】			【ノロウイルス】			【寄生虫】			
食品（残品）	1/6(+) Sta サラダ						クドア・セプトエンブクタータ 孢子数 1.0×10 ⁷ 個/g ヒラメ				
拭き取り	3/4(+) Sta まな板（内臓処理用） 調理台 魚用冷蔵庫の取っ手										
患者ふん便	0/4(-)			0/4(-)			1/3(+)クドア・セプトエンブクタータ				
＜症 状＞											
おう吐	有 3名	無 1名	不明 0名	75.0%							
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数				1	1						1
下 痢	有 4名	無 0名	不明 0名	100.0%							
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数	1		1		2						
便の性状	水様 3名	軟便 1名	不明 0名								
発 熱	有 3名	無 1名	不明 0名	75.0%							
体温	37.0℃ 未満	37.0℃ ～37.4℃	37.5℃ ～37.9℃	38.0℃ ～38.4℃	38.5℃ ～38.9℃	39.0℃ 以上	不明				
患者数	1		1		1						
その他											
腹 痛	0名（0.0%）		吐 き 気	3名（75.0%）		頭 痛	0名（0.0%）				
ふ る え	0名（0.0%）		し ぶ り 腹	1名（25.0%）		倦 怠 感	2名（50.0%）				
脱 力 感	1名（25.0%）		寝 込 ん だ	1名（25.0%）		寒 気	0名（0.0%）				
げ っ ぷ	0名（0.0%）		し び れ	1名（25.0%）		発 疹	0名（0.0%）				
目の異常	0名（0.0%）		喉の痛み	0名（0.0%）		上気道炎	0名（0.0%）				

1 事件の概要

7月11日9時10分、北区内の患者から「10日19時から21時に友人3名と計4名で北区内の飲食店を利用したところ、11日0時過ぎから吐き気、おう吐、下痢の症状を呈した。他3名も発症しており、内1名は10日11時30分に病院に救急搬送された。」旨、北区保健所に連絡があった。

調査の結果、当該グループ4名は10日19時からヒラメのカルパッチョ、かぼちゃのスープ、サラダ、牛ほほ肉のワイン煮等を喫食しており、10日22時から11日0時10分にかけて全員が吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。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、食品残品のヒラメからクドア・セプトエンブクタータが検出された。また、患者ふん便1検体からクドア・セプトエンブクタータが検出された。なお、患者ふん便4検体からは食中毒起因菌、ウイルスともに検出されなかった。

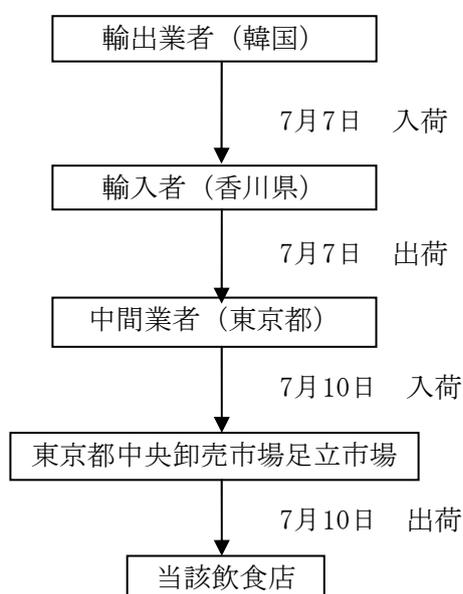
これらのことから、北区保健所は「白身魚（ヒラメ）のカルパッチョ」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

原因食品の白身魚（ヒラメ）のカルパッチョの調理・提供方法は次の通りである。

- ① ヒラメ（当日仕入れ）の内臓および皮引きの下処理をして、冷蔵保管
- ② 注文後、身をスライス
- ③ 皿に並べ、周りにカイワレを配置する
- ④ ドレッシング（オリーブオイル、タバスコ、レモン、胡椒）をかける
- ⑤ 青ネギを全体に散らし提供する

原材料の生ヒラメ残品から1gあたり 1.0×10^7 孢子数のクドア・セプテンpunkタータが検出されたことから、当該品の流通状況について調査を実施したところ、以下のとおりであった。



また、流通状況の調査を実施していたところ、同一ロット品が7月12日に山形県内の飲食店に出荷されており、食中毒事件が発生していたことが判明した。

(参考：平成24年に発生したヒラメによる食中毒事件（本件含む）)

都道府県名等	発生日	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数
徳島県	1月27日	ヒラメの刺身	飲食店	8	7
岐阜市	2月12日	2月12日に提供されたヒラメ(生食)	飲食店	47	23
広島県	2月24日	ヒラメの刺身	旅館	7	4
船橋市	2月28日	ヒラメ刺身	飲食店	22	10
兵庫県	3月15日	ヒラメの刺身	旅館	13	8
東京都	3月23日	ヒラメお造り	飲食店	8	3
大阪府	4月26日	ヒラメ刺身	飲食店	2	2
倉敷市	4月27日	ヒラメ刺身	旅館	11	8
兵庫県	4月29日	ヒラメの刺身	飲食店	14	12
兵庫県	4月29日	ヒラメの造り	飲食店	64	17
兵庫県	5月5日	ヒラメの刺身	仕出屋	25	12
石川県	5月13日	仕出し料理(ひらめの刺身)	飲食店	21	10
高松市	5月24日	ヒラメ	飲食店	16	12
山梨県	5月26日	ヒラメの刺身	飲食店	6	6
滋賀県	5月28日	ヒラメの刺身	飲食店	5	5
大阪府	6月3日	ヒラメの刺身	飲食店	35	3
堺市	6月3日	ヒラメのにぎり	飲食店	2	2
大阪府	6月7日	ヒラメ刺身	飲食店	11	5
大津市	6月10日	ヒラメの刺身	旅館	23	21
奈良県	6月10日	ヒラメ(推定)	飲食店	18	11
大阪府	6月11日	ヒラメの寿司	飲食店	5	5
福岡県	6月15日	ヒラメ刺身及びヒラメ昆布じめ	飲食店	36	24
京都市	6月23日	ヒラメの刺身	飲食店	39	13
大阪府	6月26日	ヒラメの寿司	飲食店	2	2
福岡県	6月30日	ヒラメ刺身	仕出屋	11	5
大阪市	7月3日	ヒラメを含む生食用鮮魚介類 (コース料理)	飲食店	23	16
大阪府	7月4日	ヒラメの刺身	飲食店	15	13
静岡県	7月6日	ひらめの刺身	旅館	52	16
茨城県	7月8日	ひらめのお造り	飲食店	24	12
東京都区部	7月10日	自身魚(ひらめ)のカルパッチョ	飲食店	4	4
山形県	7月13日	ヒラメ(養殖)の刺身	飲食店	23	7
大阪市	7月26日	ヒラメを含む生食用鮮魚介類 (コース料理)	飲食店	12	7
福山市	8月13日	8月13日に提供した夕食のヒラメの刺身	旅館	7	6
広島県	8月17日	ヒラメの刺身	販売店	11	9
奈良県	8月19日	ヒラメ	飲食店	28	13
神奈川県	10月21日	カルパッチョ(ヒラメ)(推定)	旅館	30	9
徳島県	11月10日	ヒラメの刺身	飲食店	57	22
愛知県	11月27日	ヒラメの薄造り(刺身)	旅館	10	9
山口県	12月7日	ヒラメの刺身(仕出し弁当)	仕出屋	46	22
島根県	12月19日	12月19日に提供した食事 (推定:ヒラメの昆布締め)	飲食店	21	10

厚生労働省「平成24年食中毒発生状況」より作成

事 件 番 号	No. 86												
発 生 期 間	7月12日13時～13日13時						原因施設	飲食店（一般）					
患者数／喫食者数	5／18（人）						発 症 率	27.8%					
原 因 食 品	マグロレアステーキ												
病 因 物 質	化学物質（ヒスタミン）												
<検査結果>													
													【ヒスタミン】
食品（残品）													
（内訳）													
マグロのレアステーキ①													470mg/100g
マグロのレアステーキ②													450mg/100g
マグロのレアステーキ③													360mg/100g
生マグロ													不検出
<症 状>													
おう吐	有 0名	無 5名	不明 0名		0.0 %								
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明		
患者数													
下 痢	有 0名	無 5名	不明 0名		0.0 %								
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明		
患者数													
便の性状	水様 名	粘液 名	不明 名										
発 熱	有 1名	無 4名	不明 0名		20.0 %								
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明						
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上							
患者数	1												
その他													
腹 痛	0名 (0.0%)		吐 き 気	0名 (0.0%)		頭 痛	5名 (100.0%)						
ふ る え	0名 (0.0%)		し ぶ り 腹	0名 (0.0%)		倦 怠 感	0名 (0.0%)						
脱 力 感	0名 (0.0%)		寝 込 ん だ	0名 (0.0%)		寒 気	0名 (0.0%)						
げ っ ぷ	0名 (0.0%)		し び れ	0名 (0.0%)		発 疹	0名 (0.0%)						
目 の 異 常	0名 (0.0%)		喉 の 痛 み	0名 (0.0%)		上 気 道 炎	0名 (0.0%)						
顔 面 ・ 身 体 の 紅 潮	5名 (100.0%)		ほ て り	4名 (80.0%)		動 悸	4名 (80.0%)						

1 事件の概要

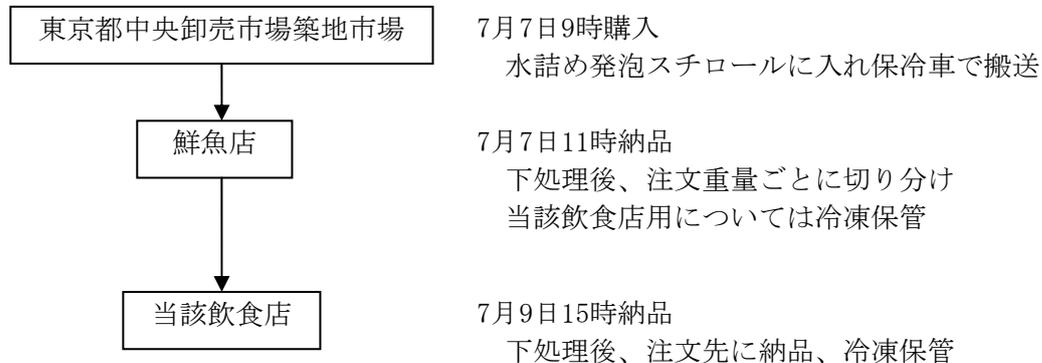
7月13日13時40分、立川市内の飲食店営業者より「本日のランチに提供したマグロのレアステーキを食べた7名のグループのうち4名が症状を訴え受診したと医師から連絡があり、ランチが原因の食中毒の疑いがあるので、マグロの提供は見合わせて、保健所に連絡するよう医師から言われた。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。

調査の結果、12日12時に利用した1名と13日12時に利用した7名のうち4名が、喫食後1時間以内に顔面、身体の紅潮、ほてり、動悸、頭痛等の症状を呈していた。患者全員に共通する食事は当該施設でのランチ（まぐろのレアステーキ大根おろしソース、ラタトゥイユ、サラダ等）のみであった。

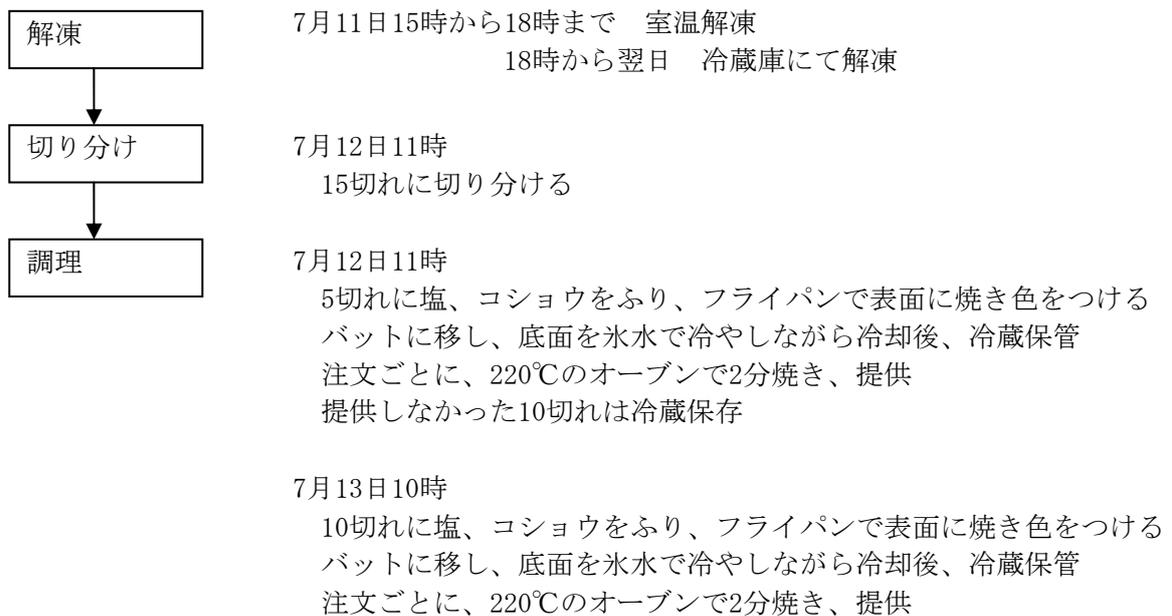
検査の結果、マグロのレアステーキ残品3検体からヒスタミンが検出された。
このことから、多摩立川保健所は当該施設が調理提供した「マグロレアステーキ」による食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) マグロの入手経過



(2) マグロレアステーキの調理方法



鮮魚店から提出された生マグロからはヒスタミンが検出されなかったこと、納品先から同様の苦情がないことから、当該飲食店での室温による解凍、仕込み時の温度管理の不徹底によりヒスタミンが増殖したと考えられた。さらに、ブロック状態で納品された冷凍状態のマグロは、冷蔵庫での解凍は時間がかかり、また他の食材の保管のために冷蔵庫内の場所を確保できないため、一時的ではあるが室温で解凍していたことがヒスタミン生成菌の増殖に繋がったと推察された。

事 件 番 号	No. 1 0 6																																																																																																																																																																																																																									
発 生 期 間	9月26日8時30分～10月1日9時					原因施設	その他																																																																																																																																																																																																																			
患者数／喫食者数	17／37（人）					発 症 率	45.9%																																																																																																																																																																																																																			
原 因 食 品	調理実習の食事																																																																																																																																																																																																																									
病 因 物 質	カンピロバクター・ジェジュニ																																																																																																																																																																																																																									
<検査結果> <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td></td> <td style="text-align:center;">【食中毒起因菌】</td> <td style="text-align:center;">【ノロウイルス】</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>拭き取り</td> <td style="text-align:center;">0/10(-)</td> <td style="text-align:center;">0/ 5(-)</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>患者ふん便</td> <td style="text-align:center;">9/16(+) Camp</td> <td style="text-align:center;">0/16(-)</td> <td colspan="9"></td> </tr> </table>													【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】										拭き取り	0/10(-)	0/ 5(-)										患者ふん便	9/16(+) Camp	0/16(-)																																																																																																																																																																																				
	【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】																																																																																																																																																																																																																								
拭き取り	0/10(-)	0/ 5(-)																																																																																																																																																																																																																								
患者ふん便	9/16(+) Camp	0/16(-)																																																																																																																																																																																																																								
<症 状> <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td>おう吐</td> <td>有 2名</td> <td>無 15名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8"></td> <td style="text-align:right;">11.8 %</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>下 痢</td> <td>有 16名</td> <td>無 1名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8"></td> <td style="text-align:right;">94.1 %</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>便の性状</td> <td>水様</td> <td>11名</td> <td>粘液</td> <td>1名</td> <td>不明</td> <td>5名</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>発 熱</td> <td>有 15名</td> <td>無 2名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8"></td> <td style="text-align:right;">88.2 %</td> </tr> <tr> <td>体温</td> <td>37.0℃</td> <td>37.0℃</td> <td>37.5℃</td> <td>38.0℃</td> <td>38.5℃</td> <td>39.0℃</td> <td colspan="5">不明</td> </tr> <tr> <td></td> <td>未満</td> <td>～37.4℃</td> <td>～37.9℃</td> <td>～38.4℃</td> <td>～38.9℃</td> <td>以上</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>3</td> <td colspan="5">2</td> </tr> <tr> <td colspan="12">その他</td> </tr> <tr> <td>腹 痛</td> <td>13名 (76.5%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>3名 (17.6%)</td> <td>頭 痛</td> <td>9名 (52.9%)</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>3名 (17.6%)</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>1名 (5.9%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>6名 (35.3%)</td> <td>寒 気</td> <td>7名 (41.2%)</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>し び れ</td> <td>1名 (5.9%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>3名 (17.6%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td colspan="6"></td> </tr> </table>												おう吐	有 2名	無 15名	不明 0名									11.8 %	一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	下 痢	有 16名	無 1名	不明 0名									94.1 %	一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	1	1	0	2	2	3	0	1	0	1	5	便の性状	水様	11名	粘液	1名	不明	5名						発 熱	有 15名	無 2名	不明 0名									88.2 %	体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明						未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上						患者数	0	1	2	3	4	3	2					その他												腹 痛	13名 (76.5%)	吐 き 気	3名 (17.6%)	頭 痛	9名 (52.9%)							ふ る え	0名 (0.0%)	し ぶ り 腹	0名 (0.0%)	倦 怠 感	3名 (17.6%)							脱 力 感	1名 (5.9%)	寝 込 ん だ	6名 (35.3%)	寒 気	7名 (41.2%)							げ っ ぷ	0名 (0.0%)	し び れ	1名 (5.9%)	発 疹	0名 (0.0%)							目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	3名 (17.6%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)						
おう吐	有 2名	無 15名	不明 0名									11.8 %																																																																																																																																																																																																														
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																																																															
患者数	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																															
下 痢	有 16名	無 1名	不明 0名									94.1 %																																																																																																																																																																																																														
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																																																															
患者数	1	1	0	2	2	3	0	1	0	1	5																																																																																																																																																																																																															
便の性状	水様	11名	粘液	1名	不明	5名																																																																																																																																																																																																																				
発 熱	有 15名	無 2名	不明 0名									88.2 %																																																																																																																																																																																																														
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明																																																																																																																																																																																																																			
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上																																																																																																																																																																																																																				
患者数	0	1	2	3	4	3	2																																																																																																																																																																																																																			
その他																																																																																																																																																																																																																										
腹 痛	13名 (76.5%)	吐 き 気	3名 (17.6%)	頭 痛	9名 (52.9%)																																																																																																																																																																																																																					
ふ る え	0名 (0.0%)	し ぶ り 腹	0名 (0.0%)	倦 怠 感	3名 (17.6%)																																																																																																																																																																																																																					
脱 力 感	1名 (5.9%)	寝 込 ん だ	6名 (35.3%)	寒 気	7名 (41.2%)																																																																																																																																																																																																																					
げ っ ぷ	0名 (0.0%)	し び れ	1名 (5.9%)	発 疹	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																																																					
目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	3名 (17.6%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																																																					

1 事件の概要

10月1日9時40分、調布市内の高校に通う生徒の父親から多摩府中保健所に「子供が9月28日の夜から発熱や下痢等を起こしている。子供と同じクラスで他にも同様の症状で休んでいる生徒がいる。25日に調理実習があり、同じクラスの生徒が同じ食品を喫食しているため、調理実習が原因の可能性がある。」旨、連絡があった。

調査の結果、同校の生徒17名が9月26日8時30分から10月1日9時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、患者は特定のクラスにのみ存在していることが判明した。当該クラスは25日に調理実習を行い、棒々鶏サラダ、麻婆豆腐、中華風卵のスープを調理、喫食しており、調理実習での食事以外に共通食はなかった。調理実習での食事を暴露起点とした潜伏期間及び患者の症状がカンピロバクターによるものと一致しており、検査の結果、患者ふん便9検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

このことから、多摩府中保健所は9月25日に行われた「調理実習の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

当該調理実習は、レシピを基に生徒が各班の調理台で一斉に調理を行う形式で、棒々鶏と麻婆豆腐を同時に調理した後、卵スープが作られていた。各食品の調理工程は以下のとおりである。

【棒々鶏サラダ】

- 作り方：①湯を900cc沸騰させ、ねぎ、生姜、4等分に切った鶏肉を20分ほど弱火で茹でる。
②茹で上がった後氷水に取り、冷めたら1cm位にスライスする。
③キュウリとトマトを細切りする。
④調味料、ねぎ、生姜を混ぜる。
⑤皿に野菜を盛りつけ、鶏肉をのせる。食べる直前に④をかける。

【麻婆豆腐】

- 下準備：①豆腐を湯に30秒通し、ざるにあげて水気を切る。
②長ねぎ、にんにくをみじん切りにする。
作り方：①にんにく、ひき肉を炒める。（肉の色が変わるまで）
②調味料、スープ、豆腐を加え、混ぜながら煮込む。
③長ねぎのみじん切り、水溶きかたくり粉と油を加える。

【中華風卵のスープ】

- 作り方：①鍋に鶏肉のゆで汁800ccを入れ、調味料を加える。
②水溶きかたくり粉を流し入れ、ワカメを加える。
③強い火にし、溶き卵を箸に沿わせて入れる。

上記品目の中で、棒々鶏は、加熱食材と未加熱食材からなる食品である。棒々鶏にはカンピロバクター汚染率の高い鶏肉が使用されており、次の要因により手指や調理器具類を介し、キュウリ等の生野菜へカンピロバクターの二次汚染が起きたことが本件の発生原因と推察された。

- (1) 棒々鶏の調理では、生の鶏肉のカットとキュウリ等の生野菜の調理が同時に行われていた。
- (2) 調理と手洗いに使用するシンクの使い分けが徹底されていなかった。
- (3) 調理作業中に手袋の着用はなく、盛り付けも素手で行われていた。

事 件 番 号	No. 107																																																																																																																																																																																																				
発 生 期 間	10月5日12時30分～9日19時					原因施設	その他																																																																																																																																																																																														
患者数／喫食者数	91／413（人）					発 症 率	22.0 %																																																																																																																																																																																														
原 因 食 品	おにぎり弁当																																																																																																																																																																																																				
病 因 物 質	不明																																																																																																																																																																																																				
<p><検査結果></p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>【食中毒起因菌】</td> <td>【ノロウイルス】</td> <td>【耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌】※</td> </tr> <tr> <td>食品（残品）</td> <td>0/ 5(-)</td> <td>0/ 5(-)</td> <td>1/ 5(+) おにぎりセット</td> </tr> <tr> <td>拭き取り</td> <td>1/39(+)Sta 手洗い用シンク蛇口</td> <td>0/10(-)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>患者ふん便</td> <td>0/62(-)</td> <td>0/62(-)</td> <td>37/62(+)</td> </tr> <tr> <td>従事者ふん便</td> <td>0/12(-)</td> <td>0/12(-)</td> <td>7/12(+)</td> </tr> </table> <p>※本菌の病原性については、未だ十分に解明されていない。</p>													【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】	【耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌】※	食品（残品）	0/ 5(-)	0/ 5(-)	1/ 5(+) おにぎりセット	拭き取り	1/39(+)Sta 手洗い用シンク蛇口	0/10(-)		患者ふん便	0/62(-)	0/62(-)	37/62(+)	従事者ふん便	0/12(-)	0/12(-)	7/12(+)																																																																																																																																																																						
	【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】	【耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌】※																																																																																																																																																																																																		
食品（残品）	0/ 5(-)	0/ 5(-)	1/ 5(+) おにぎりセット																																																																																																																																																																																																		
拭き取り	1/39(+)Sta 手洗い用シンク蛇口	0/10(-)																																																																																																																																																																																																			
患者ふん便	0/62(-)	0/62(-)	37/62(+)																																																																																																																																																																																																		
従事者ふん便	0/12(-)	0/12(-)	7/12(+)																																																																																																																																																																																																		
<p><症 状></p> <table border="0"> <tr> <td>おう吐</td> <td>有 6名</td> <td>無 85名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8">6.6%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> <td colspan="8">1</td> </tr> <tr> <td>下 痢</td> <td>有 77名</td> <td>無 14名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8">84.6%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>6</td> <td>11</td> <td>15</td> <td>6</td> <td>14</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>便の性状</td> <td>水様 6 2名</td> <td>粘液 4名</td> <td>水様のち血便 1名</td> <td colspan="8"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>軟便 4名</td> <td>不明 6名</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>発 熱</td> <td>有 21名</td> <td>無 70名</td> <td>不明 0名</td> <td colspan="8">23.1%</td> </tr> <tr> <td>体温</td> <td>37.0℃</td> <td>37.0℃</td> <td>37.5℃</td> <td>38.0℃</td> <td>38.5℃</td> <td>39.0℃</td> <td colspan="5">不明</td> </tr> <tr> <td></td> <td>未満</td> <td>～37.4℃</td> <td>～37.9℃</td> <td>～38.4℃</td> <td>～38.9℃</td> <td>以上</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>4</td> <td>7</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td colspan="5">3</td> </tr> <tr> <td colspan="12"> <p>その他</p> <table border="0"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>74名 (81.3%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>23名 (25.3%)</td> <td>頭 痛</td> <td>21名 (23.1%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>52名 (57.1%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>17名 (18.7%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>11名 (12.1%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>17名 (18.7%)</td> <td>寒 気</td> <td>16名 (17.6%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>6名 (6.6%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>1名 (1.1%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>2名 (2.2%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>												おう吐	有 6名	無 85名	不明 0名	6.6%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	2	1	2	1								下 痢	有 77名	無 14名	不明 0名	84.6%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	6	11	15	6	14	1	2	2	1	9	10	便の性状	水様 6 2名	粘液 4名	水様のち血便 1名										軟便 4名	不明 6名										発 熱	有 21名	無 70名	不明 0名	23.1%								体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明						未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上						患者数	1	4	7	2	2	2	3					<p>その他</p> <table border="0"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>74名 (81.3%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>23名 (25.3%)</td> <td>頭 痛</td> <td>21名 (23.1%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>52名 (57.1%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>17名 (18.7%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>11名 (12.1%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>17名 (18.7%)</td> <td>寒 気</td> <td>16名 (17.6%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>6名 (6.6%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>1名 (1.1%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>2名 (2.2%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table>												腹 痛	74名 (81.3%)	吐 き 気	23名 (25.3%)	頭 痛	21名 (23.1%)	ふ る え	0名 (0.0%)	し ぶ り 腹	52名 (57.1%)	倦 怠 感	17名 (18.7%)	脱 力 感	11名 (12.1%)	寝 込 ん だ	17名 (18.7%)	寒 気	16名 (17.6%)	げ っ ぷ	6名 (6.6%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	1名 (1.1%)	喉 の 痛 み	2名 (2.2%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)
おう吐	有 6名	無 85名	不明 0名	6.6%																																																																																																																																																																																																	
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																																										
患者数	2	1	2	1																																																																																																																																																																																																	
下 痢	有 77名	無 14名	不明 0名	84.6%																																																																																																																																																																																																	
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																																										
患者数	6	11	15	6	14	1	2	2	1	9	10																																																																																																																																																																																										
便の性状	水様 6 2名	粘液 4名	水様のち血便 1名																																																																																																																																																																																																		
	軟便 4名	不明 6名																																																																																																																																																																																																			
発 熱	有 21名	無 70名	不明 0名	23.1%																																																																																																																																																																																																	
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明																																																																																																																																																																																														
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上																																																																																																																																																																																															
患者数	1	4	7	2	2	2	3																																																																																																																																																																																														
<p>その他</p> <table border="0"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>74名 (81.3%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>23名 (25.3%)</td> <td>頭 痛</td> <td>21名 (23.1%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>52名 (57.1%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>17名 (18.7%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>11名 (12.1%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>17名 (18.7%)</td> <td>寒 気</td> <td>16名 (17.6%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>6名 (6.6%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>1名 (1.1%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>2名 (2.2%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table>												腹 痛	74名 (81.3%)	吐 き 気	23名 (25.3%)	頭 痛	21名 (23.1%)	ふ る え	0名 (0.0%)	し ぶ り 腹	52名 (57.1%)	倦 怠 感	17名 (18.7%)	脱 力 感	11名 (12.1%)	寝 込 ん だ	17名 (18.7%)	寒 気	16名 (17.6%)	げ っ ぷ	6名 (6.6%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	1名 (1.1%)	喉 の 痛 み	2名 (2.2%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																												
腹 痛	74名 (81.3%)	吐 き 気	23名 (25.3%)	頭 痛	21名 (23.1%)																																																																																																																																																																																																
ふ る え	0名 (0.0%)	し ぶ り 腹	52名 (57.1%)	倦 怠 感	17名 (18.7%)																																																																																																																																																																																																
脱 力 感	11名 (12.1%)	寝 込 ん だ	17名 (18.7%)	寒 気	16名 (17.6%)																																																																																																																																																																																																
げ っ ぷ	6名 (6.6%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																																
目の異常	1名 (1.1%)	喉 の 痛 み	2名 (2.2%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																																

1 事件の概要

10月8日17時37分、町役場から島しょ保健所に「5日の防災訓練後、訓練会場となった高等学校の生徒に体調不良者が多数出ている。」旨の連絡があった。

調査の結果、患者らは5日12時から6日17時にかけて、訓練の一環で公民館の厨房で調製されたおにぎり弁当を413名が喫食し、5日12時30分から9日19時にかけて91名が下痢、腹痛、吐き気等を呈していた。検査の結果、患者ふん便37検体、調理従事者ふん便7検体及び残品のおにぎりセット1検体から耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌が検出された。耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌の病原性は未だ十分に解明されていないことから、島しょ保健所はおにぎり弁当を原因食品とする病因物質不明の食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

本事例は、発症が一峰性であり症状も共通していること、患者が防災訓練で提供された食事（おにぎり弁当、わかめご飯）以外に共通食が無いことから、防災訓練で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。その後の疫学調査の結果で有意差が認められたことから、おにぎり弁当を原因食品と決定した。

当該おにぎり弁当のメニューは、おにぎり2個（梅干、鮭）、さば文化干し、ウィンナー、たくあんであった。おにぎり弁当は、町が地域住民の団体に調理を依頼して、公民館の厨房で炊き出し訓練の一環として620食分調製された。例年は300食程度であったが、今年は参加者の関係で620食という大量の食数の調理を行った。調理は前日11時から調理従事者11名で開始され、鮭及びさばの文化干しは、カットして焼き上げその後、鮭はほぐし、放冷した後に冷蔵保存した。たくあんは、細切後に冷蔵保存した。米は5時から8釜分洗米した後、常温保存された。

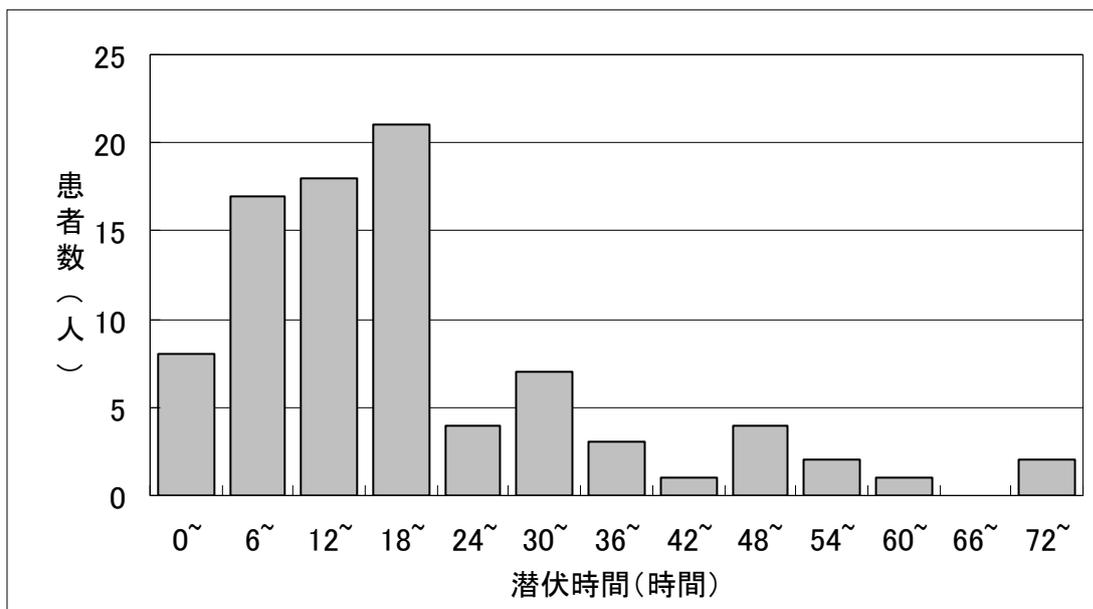
当日の調理従事者は11名で、午前5時から調理を開始した。おにぎりは、前日の8釜分の米を炊飯しながらさらに15釜分を洗米し、炊き上がり順に7時40分から握り始めた。具は冷蔵保存されていた梅干と鮭を使用し、海苔は冷凍保管されていたものを使用し、握られたおにぎりは常温で置かれていた。ウィンナーは8時から茹で、放冷した。9時から弁当の詰め合わせ作業を開始し、たくあん及びさばの文化干しは前日に仕込んで冷蔵保存したものを詰め合わせた。10時30分から搬送を開始し、会場では常温保管され、11時30分から配布された。なお、おにぎりを扱う際及び詰め合わせ作業をする際には、使い捨ての手袋を使用していた。

このように、620食という大量の食数を調理するため、前日から調理を行っており、参加者に配布されるまで常温で保管され、また参加者の中には持ち帰ってさらに保管し夕食時等に家庭で食べた者もいた。調理時及び完成後の保管が常温で長時間されたため、細菌が増殖しやすい環境であったと考えられた。

細菌検査の結果、患者ふん便、調理従事者（当該おにぎり弁当を喫食）ふん便及びおにぎりの残品から耐熱性毒素様毒素遺伝子（astA）保有大腸菌が検出され、本菌が病因物質であると強く示唆された。ただし、本菌の病原性は未だ解明されておらず、病因物質と決定するまでには至らなかった。

今後、このような事例の疫学的調査を元に、本菌の病原性について研究していく必要があると考えられる。

（参考：本件における発症状況）



事 件 番 号	No. 1 2 5																																																																																																																																																																																								
発 生 期 間	12月6日12時～9日2時					原因施設	飲食店（一般）																																																																																																																																																																																		
患者数／喫食者数	41／61（人）					発 症 率	67.2%																																																																																																																																																																																		
原 因 食 品	居酒屋の食事																																																																																																																																																																																								
病 因 物 質	ノロウイルス（GⅡ）																																																																																																																																																																																								
<p><検査結果></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">【食中毒起因菌】</th> <th colspan="7">【ノロウイルス】</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品（参考品）</td> <td colspan="5">0/ 9(-)</td> <td colspan="7">0/ 8(-)</td> </tr> <tr> <td>ふきとり</td> <td colspan="5">0/13(-)</td> <td colspan="7">1/ 7(+) GⅡ 厨房内壁</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="5">1/ 1(-) Sta 壁浸出液</td> <td colspan="7">1/ 1(+) GⅡ 壁浸出液</td> </tr> <tr> <td>患者ふん便</td> <td colspan="5">1/11(+) Sal</td> <td colspan="7">20/21(+) GⅡ</td> </tr> <tr> <td>従事者ふん便</td> <td colspan="5">0/15(-)</td> <td colspan="7">7/22(+) GⅡ</td> </tr> </tbody> </table>													【食中毒起因菌】					【ノロウイルス】							食品（参考品）	0/ 9(-)					0/ 8(-)							ふきとり	0/13(-)					1/ 7(+) GⅡ 厨房内壁							その他	1/ 1(-) Sta 壁浸出液					1/ 1(+) GⅡ 壁浸出液							患者ふん便	1/11(+) Sal					20/21(+) GⅡ							従事者ふん便	0/15(-)					7/22(+) GⅡ																																																																																																						
	【食中毒起因菌】					【ノロウイルス】																																																																																																																																																																																			
食品（参考品）	0/ 9(-)					0/ 8(-)																																																																																																																																																																																			
ふきとり	0/13(-)					1/ 7(+) GⅡ 厨房内壁																																																																																																																																																																																			
その他	1/ 1(-) Sta 壁浸出液					1/ 1(+) GⅡ 壁浸出液																																																																																																																																																																																			
患者ふん便	1/11(+) Sal					20/21(+) GⅡ																																																																																																																																																																																			
従事者ふん便	0/15(-)					7/22(+) GⅡ																																																																																																																																																																																			
<p><症 状></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>おう吐</th> <th>有 27名</th> <th>無 14名</th> <th>不明 0名</th> <th colspan="8">65.9%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>下 痢</td> <th>有 32名</th> <th>無 9名</th> <th>不明 0名</th> <th colspan="8">78.0%</th> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>便の性状</td> <td colspan="2">水様 23名</td> <td colspan="2">粘液 3名</td> <td colspan="2">軟便 1名</td> <td colspan="5">不明 7名</td> </tr> <tr> <td>発 熱</td> <th>有 27名</th> <th>無 14名</th> <th>不明 0名</th> <th colspan="8">65.9%</th> </tr> <tr> <td>体温</td> <td>37.0℃</td> <td>37.0℃</td> <td>37.5℃</td> <td>38.0℃</td> <td>38.5℃</td> <td>39.0℃</td> <td colspan="5">不明</td> </tr> <tr> <td></td> <td>未満</td> <td>～37.4℃</td> <td>～37.9℃</td> <td>～38.4℃</td> <td>～38.9℃</td> <td>以上</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>4</td> <td>6</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>2</td> <td colspan="5">2</td> </tr> <tr> <td colspan="12"> <p>その他</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>腹 痛</td> <td>23名 (56.1%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>35名 (85.4%)</td> <td>頭 痛</td> <td>11名 (26.8%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>4名 (9.8%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>9名 (22.0%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>17名 (41.5%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>15名 (36.6%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>19名 (46.3%)</td> <td>寒 気</td> <td>20名 (48.8%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>8名 (19.5%)</td> <td>し び れ</td> <td>1名 (2.4%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>2名 (4.9%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody></table>												おう吐	有 27名	無 14名	不明 0名	65.9%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	4	4	5	3	1	1				4	5	下 痢	有 32名	無 9名	不明 0名	78.0%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	1	3	3	2	5	2				10	6	便の性状	水様 23名		粘液 3名		軟便 1名		不明 7名					発 熱	有 27名	無 14名	不明 0名	65.9%								体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明						未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上						患者数	1	4	6	10	2	2	2					<p>その他</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>腹 痛</td> <td>23名 (56.1%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>35名 (85.4%)</td> <td>頭 痛</td> <td>11名 (26.8%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>4名 (9.8%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>9名 (22.0%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>17名 (41.5%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>15名 (36.6%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>19名 (46.3%)</td> <td>寒 気</td> <td>20名 (48.8%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>8名 (19.5%)</td> <td>し び れ</td> <td>1名 (2.4%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>2名 (4.9%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </tbody> </table>												腹 痛	23名 (56.1%)	吐 き 気	35名 (85.4%)	頭 痛	11名 (26.8%)	ふ る え	4名 (9.8%)	し ぶ り 腹	9名 (22.0%)	倦 怠 感	17名 (41.5%)	脱 力 感	15名 (36.6%)	寝 込 ん だ	19名 (46.3%)	寒 気	20名 (48.8%)	げ っ ぷ	8名 (19.5%)	し び れ	1名 (2.4%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	2名 (4.9%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)
おう吐	有 27名	無 14名	不明 0名	65.9%																																																																																																																																																																																					
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																														
患者数	4	4	5	3	1	1				4	5																																																																																																																																																																														
下 痢	有 32名	無 9名	不明 0名	78.0%																																																																																																																																																																																					
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																														
患者数	1	3	3	2	5	2				10	6																																																																																																																																																																														
便の性状	水様 23名		粘液 3名		軟便 1名		不明 7名																																																																																																																																																																																		
発 熱	有 27名	無 14名	不明 0名	65.9%																																																																																																																																																																																					
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明																																																																																																																																																																																		
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上																																																																																																																																																																																			
患者数	1	4	6	10	2	2	2																																																																																																																																																																																		
<p>その他</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>腹 痛</td> <td>23名 (56.1%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>35名 (85.4%)</td> <td>頭 痛</td> <td>11名 (26.8%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>4名 (9.8%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>9名 (22.0%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>17名 (41.5%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>15名 (36.6%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>19名 (46.3%)</td> <td>寒 気</td> <td>20名 (48.8%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>8名 (19.5%)</td> <td>し び れ</td> <td>1名 (2.4%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>2名 (4.9%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </tbody> </table>												腹 痛	23名 (56.1%)	吐 き 気	35名 (85.4%)	頭 痛	11名 (26.8%)	ふ る え	4名 (9.8%)	し ぶ り 腹	9名 (22.0%)	倦 怠 感	17名 (41.5%)	脱 力 感	15名 (36.6%)	寝 込 ん だ	19名 (46.3%)	寒 気	20名 (48.8%)	げ っ ぷ	8名 (19.5%)	し び れ	1名 (2.4%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	2名 (4.9%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																
腹 痛	23名 (56.1%)	吐 き 気	35名 (85.4%)	頭 痛	11名 (26.8%)																																																																																																																																																																																				
ふ る え	4名 (9.8%)	し ぶ り 腹	9名 (22.0%)	倦 怠 感	17名 (41.5%)																																																																																																																																																																																				
脱 力 感	15名 (36.6%)	寝 込 ん だ	19名 (46.3%)	寒 気	20名 (48.8%)																																																																																																																																																																																				
げ っ ぷ	8名 (19.5%)	し び れ	1名 (2.4%)	発 疹	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																				
目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	2名 (4.9%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																				

1 事件の概要

12月7日15時、患者より「5日に千代田区内の飲食店で会食をしたところ、体調不良を呈した。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。

調査の結果、当該施設を5日及び6日に利用した6グループ56名のうち36名及び施設の従業員で賄いを喫食していた5名全員が6日12時から9日2時にかけて、吐き気、下痢、おう吐、発熱等の食中毒様症状を呈していた。

患者らは学生や社会人など全く異なるグループで、共通する行動は当該施設での食事以外にはなかった。また、客席やトイレ等でのおう吐に関する申し出など感染症を疑わせるエピソードはなかった。検査の結果、患者ふん便20検体、従事者ふん便7検体からノロウイルスGⅡが検出された。

このことから、千代田保健所は「居酒屋の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) 原因食品の追究

患者の喫食状況についてマスターテーブルを作成したが有意差が認められた食品はなかった。しかし、患者のうち従業員1名を除いた40名は、何らかの揚げ物を喫食していた。

(2) 汚染経路の追及

揚げ物は調理場のフライヤーで調理しており、フライヤー及び油きりトレイ置き場の真上にある排気ダクト周辺（床から150cm）及び厨房内壁面（床から50cm）から漏水が確認された。施設が自粛している際に監視員が立ち入り調査を実施した際にも漏水及び流水音がしたことから、事情を確認したところ、以前から漏水が続いていたことが確認された。

環境衛生監視員と再度立ち入り調査を実施し、漏水の採取及び漏水箇所のふき取り検体を採取した。保健所検査室においてネスラー試薬により明らかな褐変が認められたことから、漏水はし尿等のアンモニアが含まれた汚水であることが確認された。また、漏水と厨房内壁のふき取り検体を健康安全研究センターで検査を行ったところ、漏水検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡ、ふき取り検体からノロウイルスGⅡが検出された。

以上のことから、排気設備からもれ出た汚水が揚げ物を汚染した可能性が強く示唆された。以下に漏水発生から本件探知までの流れを示す。

日付	施設の状況
10月5日	壁面からの漏水を確認。「湧水」との認識によりドレン管敷設等で対応
11月28日	排気ダクト周辺での漏水を確認
12月2日	工事実施
12月5日	患者グループ利用
12月6日	患者グループ利用
12月7日	工事実施。保健所事件探知、立ち入り
12月9日	施設営業自粛
12月10日	保健所2回目の立ち入り

(3) 漏水原因の追究

当該施設はビルの地下1階にある。また、ビルに隣接して川が流れていることから、漏水確認当初は川からの湧水ではないかと考えられていた。本件探知後、施設が営業を自粛しているにも関わらず、漏水が続いていたことから、同ビル内の1階及び2階の飲食店の汚水の可能性を疑い、汚水層のポンプを停止してみたが、流量の変化が認められず、原因とは考えられなかった。

漏水の流入源をたどってみたところ、隣接するビルから水が流入していることが確認され、ビル管理者に改善を依頼したところ、漏水は止まった。

漏水は、隣接するビルの汚水管がつまり、汚水ます内に充満した汚水が、汚水ますのクラックから漏れ出し、ビル境界面の隙間から当該飲食店のあるビルのドライエリアに流入した。ドライエリアに貫通するように設置された排気ダクトを伝って汚水が構造壁と厨房内壁の間に流入し、幅10cm、長さ5m、水深160cmにわたって汚水を充満させた。さらに充満し、あふれた水が排水ダクトを伝って厨房内に流入したものと考えられた。

