

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 又は保健所
1	1月2日	飲食店 (すし)	すし屋の食事	寿司	ノロウイルス	G II	22	36	島しょ
2	1月8日	飲食店 (すし)	寿司を含む出前 料理	寿司、焼鳥、焼きそば 等	ノロウイルス	G II	47	137	江戸川区
3	1月21日	飲食店 (屋形船)	屋形船での食事	先付、八寸、刺身、焼 魚、海鮮鍋、天ぷら、 きのこご飯等	ノロウイルス	G II	18	36	江東区
4	1月24日	飲食店 (仕出し)	弁当	ご飯、ヒジキ、鶏唐揚 げ、小松菜のごま和 え、漬物等	ノロウイルス	G II	39	128	新宿区
5	1月26日	飲食店 (一般)	会食料理	海老のクリームサラダ、いか の和え物、フルーツ入り杏 仁豆腐	ノロウイルス	G II	19	129	世田谷区
6	1月30日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	お通し(鳥皮とわか)、 刺身、豚角煮、切干大 根、ぶり大根	ノロウイルス	G II	45	53	千代田区
7	2月3日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	すき焼き弁当	ノロウイルス	G II	28	42	中央区
8	2月4日	飲食店 (一般)	会食料理	前菜4種盛り合わせ、ア ボガドと海老の豆腐サ ラダ、パニヤカダ、魚介の トマトソース、デザート	ノロウイルス	G II	4	4	渋谷区
9	2月6日	集団給食 (届出)	病院給食	メンチカツ、イリングフライ、線 キャベツ、さんま塩焼、そ ば、うどん、豚汁、牡 蠣フライ、春巻き	ノロウイルス	G II	53	803	目黒区
10	2月13日	その他	クズ 付属の仔の 根茎		植物性自然毒 (シュウ酸カルシウムの 針状結晶)		1	1	練馬区
11	2月16日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ、はまちの刺身、 イクラすし	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	新宿区
12	2月16日	飲食店 (一般)	生食用生か	生か、焼き餃子、 水餃子等	ノロウイルス	G I・G II	4	不明	大田区
13	2月17日	飲食店 (一般)	生食用生か	生か、マグロ、サーモン の刺身、皿うどん	ノロウイルス	G II	8	16	足立区
14	2月18日	飲食店 (すし)	宅配寿司	握りずし、お浸し、 吸い物	ノロウイルス	G II	5	5	中野区
15	2月28日	飲食店 (すし)	会食料理	刺身、にぎり寿司、 レモン天ぷら等	ノロウイルス	G II	6	151	台東区
16	3月2日	飲食店 (すし)	飲食店の食事	握りずし、軍艦巻き、 天井	ノロウイルス	G II	112	172	町田市
17	3月14日	魚介類販売業	しめさば刺身		アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	北区
18	3月29日	飲食店 (一般)	生食用生か	いさぎの踊り食い、 生か、刺身、サダ等	サポウイルス		31	43	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 又は保健所
19	4月5日	飲食店 (一般)	会食料理	チキン南蛮、低温加熱レ バー、胸肉あぶりタタ	カンピロバク ター	jejuni	9	11	豊島区
20	4月7日	飲食店 (すし)	寿司類	いなり寿司、太巻き、 ホトトギス類	サボウイルス		14	36	港区
21	4月12日	飲食店 (一般)	会食料理	前菜、自家製ハム、刺身 盛り合わせ等	ノロウイルス	GII	12	21	新宿区
22	4月19日	集団給食 (要許可)	寮での食事 (野菜サラダ)	ポーカムカツ、スタックエントウと ヤングコーンソテー、味噌汁、 チョコレート、野菜サラダ等	エルシニア・ エンテロコリ チカ	08	52	92	北区
23	4月27日	不明	不明	鶏レバー刺し、焼きキョウ サ、冷奴、ポテトサラダ	カンピロバク ター	jejuni	2	不明	大田区
24	5月10日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	枝豆腐、カツとサーモンの カルパッチョ、鶏焼、牛もつ 鍋等	腸管出血性 大腸菌	O157VT2	17	61	新宿区
25	5月29日	その他	調理実習の食事	鴨胸肉のロースト、フォアグラ のボリバルサコ風味、ポテ トのカレット、オムレツ、チヂミ チーズ、仔コーンのリム	カンピロバク ター	jejuni	13	26	南多摩
26	5月31日	飲食店 (一般)	宴会料理	クリームチーズ豆腐、シーサー ダ、ササミ盛り、牛肉赤ワイン 煮込み、ローストビーフ	ノロウイルス	GII	13	16	豊島区
27	6月1日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏刺身盛り合せ (レバー、ハ ツ、砂肝、ささみ)	カンピロバク ター	jejuni	7	26	台東区
28	6月2日	飲食店 (一般)	鶏刺身を含む会食 料理	串10種、レバーパテ、ハツ刺 身、ササミ刺身、白レバータ タキ	カンピロバク ター	jejuni	14	18	新宿区
29	6月6日	飲食店 (一般)	豚レバー刺身を含む 料理	串レバー刺、串ハツ刺、串タ タキ、焼き物 (レバー、ハツ、 カツ、つくね、カツ)、煮 込みなど	サルモネラ、 カンピロバク ター	Typhimurium, coli	2	3	北区
30	6月7日	その他	調理実習の食事	牛肉のチリソース、空 豆とトマトの付け合せ、サラダ リゾット等	カンピロバク ター	jejuni/coli	16	25	文京区
31	6月15日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	鶏胸肉と水菜のとりわ さ風、鶏刺身5種盛り合 わせ、鶏ももの炙り握 り寿司、ササミ焼等	カンピロバク ター	jejuni/coli	7	15	墨田区
32	6月30日	飲食店 (一般)	弁当	チキン、目玉焼き、茹 でたブロッコリー、アチャコ (漬 物)、カレー (鶏肉の 白カレー)	ウエルシュ菌	TW-9	201	305	中央区
33	6月30日	飲食店 (すし)	刺身を含む会食 料理	サラダ、刺身盛り (マグロ、ヒ ラメ、コチ、ワカゲ、ア ジ、ホイル等) 焼ハマグ リ、にぎり等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	6	中央区
34	6月30日	飲食店 (一般)	会食料理	特製米粉、鶏肉チャーハン、 ハンバーグ、蒸し鶏肉等	ウエルシュ菌	TW-54	13	17	江戸川区
35	6月30日	魚介類販売業	ヒラメ刺身	ひらめ刺身	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	1	多摩小平
36	7月7日	魚介類販売業	刺身 (カツオ又はヒラメ)	カツオ刺身、ヒラメ刺身、寿 司 (いくら、エビ、穴 子、マグロ、玉子)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	1	豊島区
37	7月13日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	豚レバー刺、焼とん (カツ ラ、シロ、カツ、ハラ)、豚 タン刺、豚カツ刺	腸管出血性 大腸菌	O157VT1, VT2	3	5	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 又は保健所
38	7月18日	その他	茹でジャガイロ		植物性自然毒 (ソラニン 類)		4	12	品川区
39	7月27日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	笹身アボガドのサヒ和 え、韓国風ユッケ、月見つ くね、手羽先から揚げ 名古屋風等	カンピロバク ター	jejuni	4	4	港区
40	8月4日	飲食店 (一般)	鶏肉料理	蒸し鶏の梅シ和え、鶏 刺し、モのタタ、焼そ ば、串焼き、鍋等	カンピロバク ター	jejuni	8	20	練馬区
41	8月4日	飲食店 (一般)	会食料理	馬刺し、地鶏タタ、とり 皮ボン酢、焼きとん、煮 込み料理、焼き野菜、 焼きゅう等	カンピロバク ター	不明	4	11	目黒区
42	8月7日	飲食店 (一般)	刺身を含む会食 料理	玉子豆腐、生うに、刺 身、枝豆他	腸炎ビブリオ		4	7	江戸川区
43	8月11日	飲食店 (一般)	会席料理	焼鳥盛合わせ、とんか つ、サダ、ぞうすいう どん、サダ等	カンピロバク ター	jejuni/coli	4	5	港区
44	8月17日	その他	クレープ	クレープ	黄色ブドウ球 菌	コアグラーゼⅢ エンテロキシンA	11	不明	多摩立川
45	8月20日	飲食店 (一般)	会食料理	お造り、焼物、煮物、 てんぷら等	不明		6	7	豊島区
46	8月25日	飲食店 (弁当)	弁当	白ごはん、鶏そぼろ、 シューマイ、若鶏和風竜田揚 げ、チキンステーキ等	黄色ブドウ球 菌	コアグラーゼⅢ エンテロキシンA	12	20	中央区
47	8月25日	不明	刺身	マグロ、カンパチ、ハマチ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	町田市
48	8月26日	飲食店 (一般)	宴会料理	ムカツ、フタ串、砂肝、豚 レバ刺し、たたき盛(コ ブ、カツ、タタ、ハツ)、 ハラミ刺し	サルモネラ	O4群(i:-)	7	10	世田谷区
49	8月28日	飲食店(旅 館・ホテル)	ホテルでの食事	ハンパング、ハンバーグ、 豚肉の冷やしシャブシャ ブ、つみれ入りスープ	サルモネラ	Enteritidis	51	69	多摩府中
50	8月28日	飲食店 (すし)	サマ寿司	アジ、とり貝、ほたて、 活貝、赤いか、山ごぼ う手巻き寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	3	豊島区
51	8月29日	不明	不明	寿司(サマ、アジ、シサ バ、キタ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	杉並区
52	8月31日	飲食店 (一般)	冷や汁定食	ご飯、冷や汁等	サルモネラ	Typhimurium	2	2	中央区
53	9月2日	飲食店 (一般)	会食料理	串焼き、キチ、サダ、お もち、オムレツ、もつ鍋等	カンピロバク ター	jejuni	4	8	豊島区
54	9月3日	魚介類販売業	付ダの刺身	付ダの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	大田区
55	9月4日	飲食店 (すし)	サマ寿司	寿司(生サマ、サバ、イ サ、サモ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	中野区
56	9月8日	飲食店 (一般)	鶏白レバ-炙りを含 む会食料理	ささみアボガド、塩ユ ッケ、せせり、串10種(白 レバ-等)、白レバ-炙り 等	カンピロバク ター	jejuni	5	7	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 又は保健所
57	9月14日	飲食店 (すし)	刺身・寿司	寿司(しめさば、仿、タコ、ウニ、和牛あぶり)、刺身(かつお、あじ、さんま、お茶)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	20	多摩府中
58	9月18日	集団給食 (届出)	伊勢のつみれ汁	のりご飯、レバーのみそ煮、ハとほうれん草ごま和え、伊勢のつみれ汁	化学物質 (ヒスタミン)		109	307	多摩小平
59	9月28日	不明	不明	きのこそば	不明		2	2	町田市
60	9月29日	飲食店 (一般)	会食料理	焼鳥、焼とん、にんにく丸揚げ、厚揚げ、鶏皮パリ揚場、鶏チコワのから揚げ、もつ煮込み	カンピロバクター	jejuni	3	3	世田谷区
61	9月29日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ハンパンジー、マーボ豆腐、五目焼きそば、エラと卵炒め、焼餃子	サルモネラ	Enteritidis	13	17	中野区
62	9月30日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ハラミ、ライス、チヂミ、ナムル、カキ、コース、炒め等	ノロウイルス	GII	5	8	墨田区
63	9月30日	飲食店 (一般)	宴会料理	魚刺身、白レバー刺身、ささみ刺身、砂肝刺身、串揚げ盛、枝豆等	カンピロバクター	jejuni	5	9	練馬区
64	10月6日	集団給食 (要許可)	焼き魚(フリ)	焼き魚(フリ、キングダウ)、玉子焼き、明太子、ほうれん草、ご飯、味噌汁	化学物質 (ヒスタミン)		6	不明	西多摩
65	10月7日	飲食店 (一般)	会食料理	水炊き鶏鍋、白レバー炭火焼、地鶏ぶつもも石焼、せせり石焼、皮串焼き、親子丼等	カンピロバクター	jejuni	3	4	目黒区
66	10月21日	飲食店 (一般)	鮮魚類	サバの炙りずし、刺身盛り合わせ(マグロ、カンパチ、タイ等)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	品川区
67	11月2日	飲食店 (一般)	鶏刺身(ムネ、レバー、ハツ、砂肝)	鶏刺身盛合せ(レバー、ハツ、砂肝、ささみ)、鶏もも肉たたき、鶏白レバー炙り、焼鳥等	カンピロバクター	jejuni	3	4	新宿区
68	11月6日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	3	港区
69	11月10日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ他	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	杉並区
70	11月13日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	港区
71	11月19日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼鳥盛り合わせ、とりわさ他	カンピロバクター	jejuni	3	5	品川区
72	11月28日	集団給食 (要許可)	昼食	ご飯、味噌汁、白身魚の野菜あんかけ、ごぼう巻きの煮物、和食揚げ、キイ	ノロウイルス	GII	27	54	八王子市
73	11月29日	飲食店 (一般)	ドレッシング	ランチセット(チキチキ等)	化学物質 (界面活性剤)		1	1	杉並区
74	11月30日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ちぎも(レバー)、つくね、すなぎも、ぬか漬、喜チキ	カンピロバクター	jejuni/coli	4	7	墨田区
75	12月1日	飲食店 (一般)	ヒラメの昆布	平日の昆布、秋鮭、ぶり大根、すじこ醤油漬等	不明		10	15	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 又は保健所
76	12月1日	飲食店 (一般)	会食料理	地鶏たたき3種盛り (ささみ、レバ、砂 肝)、銘柄地鶏の竹串 炭火焼等	カンピロバク ター	jejuni	4	6	渋谷区
77	12月6日	飲食店 (一般)	会席料理	柚子胡麻豆腐、野菜寿 司、鱈親子蒸し、刺 身、すき焼き等	サルモネラ	Braenderup	14	19	品川区
78	12月8日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	スモークサーモン、茹で野菜盛 り、トトロ煮、エスニックピラ フ、パスタ、ウエディングケーキ 他	ノロウイルス	G II	29	34	港区
79	12月10日	飲食店 (一般)	会食料理	串焼盛り合わせ(ねぎ ま、砂肝、鶏レバー)、 串揚げ盛り合わせ(と りもも、豚バラ)他	カンピロバク ター	jejuni	5	9	世田谷区
80	12月11日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	コース料理(オトプurl、ロース トチキン、鯛カバッチョ、ポルビ チのパイ包み、パン)等	ノロウイルス	G II	33	64	千代田区
81	12月16日	飲食店 (一般)	和定食	鮮魚お造り三点盛り、 グリ照り焼き、酢の物	ノロウイルス	G II	4	7	八王子市
82	12月19日	飲食店 (一般)	串焼及びサミ	焼鳥串焼、シラスとりのチリ チリ、鶏スープ等	カンピロバク ター	jejuni	2	2	千代田区
83	12月20日	飲食店 (一般)	仕出し弁当	仕出し弁当(がんも、 きんめ鯛、サバ、巻き 湯葉、キノコ俵ご飯、 ナイルパーチ西京焼)	ノロウイルス	G II	6	6	港区
84	12月21日	飲食店 (一般)	ローストビーフ	ローストビーフ、グラタン、ラザニ ア、カレー、ポテトサラダ、フルーツ 等	ウエルシュ菌	Hobbs5	25	29	八王子市
85	12月25日	集団給食 (要許可)	給食	大根サラダ等	ノロウイルス	G II	11	82	杉並区
86	12月29日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身盛、串焼き盛、タコ チリ、だし巻き卵等	ノロウイルス	G II	9	15	世田谷区
87	12月30日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ごま豆腐、えびすし、 鴨のロース等	ノロウイルス	G II	10	69	杉並区

イ 事件の概要

番号	概 要	
1	食中毒事件の詳細（p.116）に掲載	
	原因施設	飲食店(すし)
2	<p>1月9日11時30分、江戸川区内の会社から「7日に社内で新年会を行い、寿司店等から取り寄せた食事を食べたところ、社員20～30名が下痢、おう吐等の症状を呈している。」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、当該グループは7日17時から18時30分にかけて社内の新年会を行い、江戸川区内の寿司店からにぎり寿司等を、焼鳥店から焼鳥（もも、ねぎま、レバー等）等を取り寄せ喫食したところ、社員137名のうち47名が8日3時から9日16時にかけて吐き気、下痢、発熱、倦怠感等の症状を呈した。当該グループは平成24年12月28日から1月6日まで休業しているため、新年会の食事以外に共通食はなく、患者47名のうち12名は寿司店のメニューのみを喫食し発症していた。また、感染症を疑うような事実は認められなかった。検査の結果、患者ふん便29検体中28検体、従業員ふん便2検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、江戸川保健所は「寿司を含む出前料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(すし)
3	<p>1月23日、営業者から「20日に施設（屋形船）を利用した1グループ36名中18名が、21日から22日にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈したとの連絡があった。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、20日に当該施設（屋形船）を36名で利用し、海鮮鍋、刺身、焼き魚等を喫食したところ、うち18名が21日6時から22日20時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。また、患者に共通する食事は当該施設の食事のみであり、感染症を疑うような事実は認められなかった。検査の結果、患者ふん便18検体中17検体、従事者ふん便22検体中1検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び潜伏時間が、ノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、江東区保健所は当該営業者が1月20日に提供した「屋形船での食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（屋形船）
4	<p>1月25日9時、営業者より「23日に従業員1名が弁当製造施設の外でおう吐した。24日から他の従業員3名も体調不良を訴えている。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、23日の弁当を喫食した128名のうち、3事業所の社員等39名が24日4時30分から25日22時にかけて、吐き気、発熱、下痢、おう吐等の症状を呈していた。また、患者3グループに共通する食事は当該施設が提供した弁当のみであった。検査の結果、患者ふん便23検体中20検体、調理従事者ふん便16検体中10検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、新宿区保健所は当該施設が提供した「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(仕出し)

番号	概 要	
5	<p>2月1日15時頃、世田谷区内の福祉施設から「1月26日の昼に福祉施設の通所者ら計129名が飲食店で新年会を行ったところ、27日に6名、28日に7名が発症し、現在19名が発症している」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、福祉施設の通所者、職員ら計129名が1月26日12時から14時にかけて当該飲食店にて新年会を行い、海老のクリームサラダ、いかの和え物等を喫食したところ、19名が26日21時から29日6時にかけて下痢、嘔吐、腹痛等の食中毒様症状を呈した。患者の共通食は、当該飲食店における会食料理のみであり、感染症を疑うような事実は認められなかった。検査の結果、患者ふん便18検体中17検体、調理従事者ふん便15検体中7検体、ホール担当者12検体中5検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。またノロウイルスGⅡが検出された患者には、普段通所していない通所者家族及び通所者OBが含まれていた。これらのことから、世田谷保健所は当該飲食店が「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
6	<p>2月4日16時30分、千代田区内の会社員から「社内研修終了後の1月31日夜、飲食店で宴会を行ったところ、2月1日から2日にかけて下痢、おう吐、微熱等の症状を呈した職員が複数出てきた。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、6グループ53名が1月30日11時40分から31日20時にかけて当該飲食店を利用し、刺身、豚角煮、ぶり大根等を喫食したところ、45名が30日23時30分から2月4日3時にかけて下痢、吐き気、発熱等を呈した。また、患者に共通する食事が当該飲食店の食事のみであり、各グループにおいて感染症のエピソードは認められず、患者の発症状況に性別や座席による偏りは認められなかった。検査の結果、3グループの患者ふん便23検体中12検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、千代田保健所は、当該飲食店が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
7	<p>2月4日10時10分、中央区内の会社から「1日から2日にかけて社内研修会を行ったところ、参加した41名のうち、複数名が体調不良を呈している。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループである社員及び外部講師3名の計42名が、研修期間中において中央区内の飲食店が製造した1日夕食のサンドイッチと2日昼食の弁当を喫食したところ、28名が3日12時から4日17時にかけて発熱、下痢、吐き気等を呈した。サンドイッチと弁当の製造施設の営業者は同一であるが、別店舗で製造されていた。サンドイッチのみを喫食した参加者3名は非発症であり、研修会に参加せず仕出し弁当のみを喫食した1名が発症していた。研修会参加者は普段の勤務先は異なり、研修会当日の体調不良者はなく、社内で感染症を疑うような事実は確認されなかった。検査の結果、患者ふん便16検体、調理従事者の家族ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、中央区保健所は「仕出し弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>弁当施設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、調理従事者の家族1名からノロウイルスGⅡが検出されたことから、家族間での2次感染の可能性が推察された。</p>	
	原因施設	飲食店(仕出し)

番号	概 要	
8	<p>2月7日16時40分、墨田区内在住者より「渋谷区内の飲食店を利用したところ、体調不良を呈した。」旨、都食品監視課を通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2日19時から友人4名で渋谷区内の飲食店にてサラダ、魚介のトマトソースパスタ等を喫食したところ、4名全員が4日1時から18時にかけて下痢、発熱、吐き気、おう吐等を呈した。当該4名に共通した行動は、当該飲食店での会食のみであり、感染症を疑うような事実は認められなかった。検査の結果、患者ふん便4検体、調理従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡが検出され、遺伝子精密検査の結果、患者2名及び調理従事者1名の遺伝子配列が一致した。また、患者の潜伏時間及び症状はノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、渋谷区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
9	<p>2月7日14時、目黒区内の医療機関から「病院の入院患者10名及び職員10名の計20名がおう吐及び水様の下痢症状を呈しており、迅速キットでノロウイルス陽性という結果が判明したので、対処法を教えて欲しい。」旨、目黒区保健所に連絡があった。その後、二次感染防止と食中毒調査の為の情報収集を指示していたところ、同日19時30分、再度医療機関より「おう吐及び下痢等を訴える発症者が39名に急増した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、4日及び5日に病院内の昼給食（メンチカツ、カキフライ、春巻き等）を喫食した803名中53名が、6日10時から8日20時にかけて下痢、おう吐、吐き気等の食中毒様症状を呈していた。発症は6日から7日に集中し、特に6日22時から7日4時までの間をピークとする一峰性の発症が確認され、感染時期が同一であると推定された。患者(入院者及び職員)の共通食は病院での昼給食に限定され、発症した入院患者の病室及び発症した職員の勤務場所に偏りはなく、感染症を疑うような事実は認められなかった。検査の結果、患者ふん便33検体中15検体、調理従事者ふん便25検体中3検体、職員のふん便5検体中1検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、目黒区保健所は当該病院の提供した「病院給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>4日及び5日の病院での昼給食が原因食品として推定されたため、メニューごとにχ^2検定を行ったが有意差が認められず、メニューの特定には至らなかった。また、検査の結果から調理従事者に不顕性感染者がいた事が判明したため、食品及び調理場環境が汚染された可能性が推察された。</p>	
	原因施設	集団給食(届出)
10	食中毒事件の詳細報 (p. 118) に掲載	
	原因施設	その他

番号	概 要	
11	<p>2月16日22時31分、患者から「15日23時30分頃、新宿区内の寿司店でシメサバを含む寿司を食べたところ、16日2時頃より腹痛を呈した。腹痛がおさまらないため新宿区内医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が発見され、現在は虫体を取り除いて回復している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は15日23時30分から1名で新宿区内の当該飲食店にてシメサバを喫食したところ、16日2時から激しい腹痛を呈していた。また、当該飲食店で提供されたシメサバは、アニサキスを死滅させる加熱工程及び冷凍工程は無かった。検査の結果、患者の胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏時間及び症状はアニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
12	<p>2月18日15時30分、千葉県在住者より「15日、会社の同僚6名で会食をし、4名が生カキを喫食したところ、16日夜から下痢等の症状を呈した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、15日19時15分頃から6名で大田区内の飲食店を利用し、生カキ、焼きギョウザ、水ギョウザ等を喫食したところ、4名が16日21時から17日13時にかけて下痢、おう吐、吐き気、発熱等を呈していた。当該グループ6名は会社の同僚であるが、所属部署は異なっており共通行動は当該飲食店での会食のみであり、発症者は全員生カキを喫食していた。また、感染症を疑うような事実は認められなかった。検査の結果、患者ふん便4検体中1検体からノロウイルスG I、3検体からノロウイルスG I /G II が検出され、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、大田区保健所は「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
13	<p>2月18日9時20分、患者から「15日18時から16名で飲食店を利用したところ、うち8名が17日13時頃から腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ16名は15日18時から当該飲食店を利用し、刺身盛り合わせ（生カキ、マグロ等）、鶏肉ソテー等を喫食したところ、8名が17日13時から18日7時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。患者に共通する食事は、当該施設での食事以外に職場の給食があったが、給食を喫食した他職員及び生徒に同様の食中毒様症状はなく、感染症を疑うような事実は認められなかった。また、患者は全員生カキを喫食しており、非発症者が喫食していないメニューは生カキのみであった。検査の結果、患者ふん便8検体中7検体からノロウイルスG II が検出され、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、足立保健所は当該飲食店が提供した「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
14	<p>2月20日14時30分、中野区内の医療機関から「本日、おう吐、下痢の症状で受診した患者より、家族5人で宅配寿司を喫食したところ全員が食中毒症状を呈していると問診した。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、17日19時から、中野区内の寿司店が調理宅配した寿司を喫食したところ、親族3世帯5名全員が18日18時から19日11時にかけて下痢、腹痛、吐き気等を呈していた。患者の共通食には、自宅で調理したほうれん草のお浸し及びお吸い物があったが、自宅での調理者に先行発症者はおらず、感染症を疑うような事実は確認できなかった。また、宅配寿司を調理した寿司店の従事者1名が当日下痢等の症状を呈していたにも係わらず、調理作業に従事していた。検査の結果、患者ふん便4検体、先行発症していた調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出され、遺伝子精密検査の結果、患者3名及び調理従事者1名の遺伝子配列が100%一致した。また、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、中野区保健所は当該飲食店が提供した「宅配寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(すし)
15	<p>3月1日18時頃、台東区台東保健所にデパートの従業員が来所し「2月26日22時に飲食店を同僚6名が利用したところ、6名全員が28日9時頃より食中毒症状を呈した。」旨、報告を受けた。</p> <p>調査の結果、26日22時頃に飲食店で寿司を含む宴会料理(刺身、レンコン天ぷら、にぎり寿司等)を喫食した6名中6名が、28日7時から23時にかけて下痢、発熱、吐き気等の食中毒様症状を呈していた。患者らは同一ビルで勤務しており、うち3名は同一事務所で勤務していたが、他の3名は勤務階も異なり、通常の勤務以外に共通行動はなく、共通食は当該会食のみであった。また当該飲食店では、先行発症後に勤務復帰した調理従事者がおり、26日は寿司を握る作業に携わっていた。検査の結果、患者ふん便6検体中6検体、先行発症していた調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出され、遺伝子精密検査の結果、患者2名及び調理従事者1名の遺伝子配列が100%一致した。また、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致しており、感染症の発生は認められなかったこと等から、台東保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(すし)
16	<p>3月4日14時30分、町田市内の医療機関から「2日に町田市内の寿司店を利用した4グループのうち複数名が3日から4日にかけて嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2日及び3日に複数グループ172名が当該飲食店にて寿司類を喫食及び寿司の持ち帰りを利用したところ、うち112名が2日11時から6日8時にかけて下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店での食事のみであり、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、患者ふん便94検体中52検体及び従業員ふん便40検体中4検体からノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスが検出された従業員2名と患者4名について、遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子配列が100%一致した。また、患者の潜伏時間及び症状はノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、町田市保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>また、2日に体調不良で早退した調理従事者から、ノロウイルスが検出されている。そのことから、調理従事者により食品及び調理場施設が2次的に汚染されたと推察された。</p>	
	原因施設	飲食店(すし)

番号	概 要	
17	<p>3月18日14時00分、豊島区内医療機関から「14日19時30分、北区内のスーパーで購入したしめさば刺身を喫食した患者が腹痛で受診された。16日の再受診で、内視鏡により2匹のアニサキス様寄生虫を摘出した。」旨、都食品監視課を通じて北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は13日、当該施設でしめさば刺身を購入し同日19時に当該品を喫食したところ、14日3時から腹痛、脱力感を呈していた。しめさば刺身は当該施設で調理・加工されており、冷凍処理は行っていなかった。また患者は、当該品以外にアニサキス症の原因となる可能性のある生食用魚介類を喫食していなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、参考品であるしめさば刺身からも<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>が摘出された。これらのことから、北区保健所は当該店が販売した「しめさば刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
18	<p>4月2日14時45分、患者から「3月29日18時から20時30分にかけて、社員23名で会食したところ、30日から1日にかけて複数の社員が腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈した。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3月29日に当該店を利用した届出グループの他、同日に路地を挟んだ姉妹店舗を利用した別の2グループの計3グループ43名のうち、31名が29日21時から4月2日16時にかけて下痢、腹痛、吐き気等を呈していた。3グループに共通して提供されたメニューは、ゆば、マグロ、カンパチ、サワラ、スマイカ、ミル貝、生カキ、スダレ貝酒蒸しであり、それぞれについてオッズ比を求めたところ、他メニューと比べ生カキが高い数値を示し、有意差が認められた。検査の結果、患者ふん便19検体中17検体からサポウイルスが検出され、遺伝子精密検査の結果、患者5名の遺伝子配列が100%一致した。また、患者の潜伏時間及び症状がサポウイルスによるものと一致しており、感染症を疑うような事実は認められなかった。これらのことから、千代田保健所は当該2施設で提供された「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該店で仕入れた殻付きカキは、必要数量が姉妹店の厨房に持ち込まれ、それぞれの厨房内でカキ剥きが行われていた。それぞれの施設で調理従事者に体調不良者や保菌者がいなかったことから、カキを仕入れた段階でサポウイルスに汚染されていたと推察された。しかしながら、カキの遡り調査より、他に同様苦情等が寄せられていなかったことから、出荷段階での汚染を証明するには至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
19	<p>4月11日9時15分、利用客より「5日19時から勤務先の同僚11名で区内の飲食店を利用し、鶏むね肉タタキ、鶏レバー生等を喫食したところ、5日から9日にかけて9名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5日19時から22時にかけて職場の同僚11名で当該施設を利用し、串焼き、白レバー焼き、鶏レバー低温加熱品等を喫食したところ、9名が5日22時から9日13時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。また、患者の共通食は当該施設での会食のみであった。検査の結果、患者ふん便9検体中5検体、従事者ふん便3検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、池袋保健所は当該施設で調理提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原因食品の特定には至らなかったが、加熱不足が疑われるメニューとして鶏胸肉を3分間ずつ2度焼きした「胸肉炙りたたき」及び鶏レバーを30分間塩漬けにし、芯温が58℃になるよう25分間ボイルした後、芯温75℃で1分間ボイルした「レバー低温加熱品」があり、鶏肉の加熱不足もしくは鶏肉からの二次汚染が原因であった可能性が推察された。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
20	<p>4月10日14時15分、千代田区内の会社から「5日19時から千代田区内の店からオードブル類を、港区内の店から寿司類を取り寄せ、社内パーティーを行ったところ、参加者約50名中15名前後が下痢、おう吐などの症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、会食に参加した36名のうち14名が7日14時から8日9時にかけて下痢、腹痛、発熱、おう吐等の症状を呈していた。喫食メニューについて統計学的検定を行ったところ、寿司類（いなり寿司、太巻き）に有意差が認められ、原因食品の可能性が示唆された。オードブル類を提供した千代田区内の飲食店については、同様苦情もなく感染症を疑う事象も認められなかった。また、社内及び宴会会場においても感染症を疑う事象は認められなかった。検査の結果、患者ふん便4検体及び港区内の飲食店従業員ふん便2検体からサポウイルスが検出され、サポウイルスが検出された患者3名と調理従事者2名について遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子配列が100%一致した。また、患者の潜伏時間及び症状はサポウイルスによるものと一致していた。これらのことから、みなと保健所は当該すし店が提供した「寿司類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(すし)
21	<p>4月12日13時及び15時45分に、千代田区内の医療機関2施設から「千代田区内の会社の同僚21名が10日会食をしたところ、複数名が食中毒様症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ21名は、10日19時30分から新宿区内の飲食店で会食を行ったところ、12名が12日2時から15時にかけて下痢、吐き気、おう吐、腹痛等を呈していた。当該グループの共通食は当該飲食店での食事の他はなく、また職場及び店舗等において感染症を疑わせる事実は確認できなかった。検査の結果、患者ふん便10検体、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。また、ノロウイルスが検出された患者3名と調理従事者1名について遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子配列が100%一致した。これらのことから、新宿区保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した従事者は配膳及び盛り付けの手伝いを行っていたことから、手指等を介して食品を汚染したものと推察された。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
22	食中毒事件の詳細（p.120）に掲載	
	原因施設	集団給食（要許可）
23	<p>5月7日15時37分、大田区内の医療機関から「診察した患者のふん便から、カンピロバクター・ジェジュニ及び病原大腸菌025を検出した。」旨、大田区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は友人と3名で、4月25日夜に千代田区内の飲食店を2店舗利用した。1店舗目で鶏唐揚げ等、2店舗目で鶏レバ刺等を喫食したところ、27日23時から28日9時にかけて2名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。患者の共通食は25日の2店舗での食事のみであった。検査の結果、届出のあった患者から検出された病原大腸菌は毒素産生能がないことを確認し、もう1名の患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致していた。これらの結果を踏まえ、2施設共に生の鶏肉の取り扱いがあったため原因施設の特定には至らなかったが、大田区保健所は、本件を原因施設及び原因食品不明のカンピロバクターによる食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
24	食中毒事件の詳細（p. 124）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
25	食中毒事件の詳細（p. 128）に掲載	
	原因施設	その他
26	<p>6月1日15時、患者から「5月30日夜に豊島区内の飲食店を利用した3名が6月1日から発熱、おう吐の症状を呈し、医療機関で胃腸炎と診断を受けた。」旨、東京都医療情報センターを通じて豊島区池袋保健所に連絡があった。また、6月3日、施設へ立入調査を行った際、施設側から「5月30日に利用した別グループ16名のうち数名が胃腸炎症状を呈していると利用客から連絡があった」旨、報告があった。</p> <p>調査の結果、上記2グループは30日18時から当該施設においてシーザーサラダ、クリームチーズ豆腐等を含むコース料理を喫食したところ、届出グループは3名中1名が、施設に申し出のあったグループは16名中12名が31日から下痢、おう吐等の症状を呈していた。2グループの共通食は当該施設での会食のみであり、調査から感染症を疑うエピソードは確認されなかった。検査の結果、患者ふん便11検体中10検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の潜伏時間及び症状はノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、池袋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>	
	原因施設	飲食店（一般）
27	<p>6月4日9時10分、文京区内の医療機関から「5月30日に病院職員18名で、台東区内の飲食店を利用したところ、6名が下痢、発熱等を呈した。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ21名で、5月30日19時から当該飲食店において鶏刺身盛合せ（レバー、ハツ、砂肝、ささみ）、焼鳥等を喫食したところ、7名が6月1日15時から4日7時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は、当該飲食店における食事のみであった。検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、台東保健所は、当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該飲食店では、手洗い器が撤去されており、シンクで手指を洗浄していた。調理場は狭く、まな板の使い分けは徹底されていなかった。鶏刺身及び他食品への2次汚染が原因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
28	<p>6月7日14時30分ごろ、患者グループ代表者から「5月31日19時から18名で新宿区内の飲食店で会食したところ、14名が2日11時30分ごろから腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ18名は、5月31日19時から新宿区内の飲食店で鶏刺身、白レバータキを含む会食料理を喫食したところ、うち14名が6月2日11時30分から6日6時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。また、患者の共通食は当該施設の食事のみであった。検査の結果、患者ふん便14検体中4検体、従事者ふん便5検体中1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、新宿区保健所は当該施設が調理提供した「鶏刺身を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
29	<p>6月10日18時39分、北区内の医療機関から「5日に北区内の飲食店を利用した3名のうち2名が6日から下痢、おう吐、発熱等の食中毒症状を呈し、うち1名が当院に入院中である。」旨、東京都保健所医療情報センターを通じて北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは3名で5日19時から21時にかけて北区内の飲食店にて豚刺し（レバ、タン、ハツ）、豚串焼き等を喫食したところ、うち2名が6日20時から7日13時にかけて腹痛、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈しており、届出のあった1名以外に別の1名も別の医療機関に入院していることが判明した。患者の共通食は当該飲食店での食事のみであった。検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクター・コリ及びサルモネラ・ティフィムリウムが、非発症者ふん便1検体からカンピロバクター・コリが、ふき取り8検体中1検体（仕込み用まな板）からサルモネラ・ティフィムリウムが検出された。これらのことから、北区保健所は当該施設が調理提供した「豚レバ刺身を含む料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、加熱用の豚肉の表面をトリミングした後串に刺し、注文時に客が生で食べるか焼いて食べるかを選べる形で提供していた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
30	<p>6月17日15時55分、文京区内の医療機関より「12日に受診した患者のふん便より、カンピロバクターが検出された。患者は専門学校の調理実習で鶏レバーを調理しており、クラスの半分が食中毒様症状を呈しているようで、食中毒の可能性がある。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、専門学校のクラスの生徒25名で3日及び5日に調理実習を行ったところ、うち16名が7日6時30分から11日22時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。また、生徒の共通食について確認したところ、調理実習の食事以外にはなかった。検査の結果、患者ふん便12検体中7検体からカンピロバクター・ジェジュニ／コリが検出された。患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、文京保健所は「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>当該クラスは3日と5日に調理実習を行っていたが、3日の実習に参加していない学生が数名発症しカンピロバクターが検出されたことから、5日12時に、調理実習で使用した鶏レバーを加熱不十分のまま喫食したことが原因と推察された。</p>	
	原因施設	その他

番号	概 要	
31	<p>6月18日17時15分、千葉県在住者から「13日19時頃から職場内知人とともに墨田区内の飲食店を利用し、鳥刺し、鳥たたきを含むコース料理を喫食したところ、自身含む3名が体調不良を呈している。」旨、都食品監視課を通じて墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、墨田区内の飲食店を12日18時30分から利用した友人2名のグループのうち2名、13日19時から利用した職場の同僚13名のグループのうち5名が15日12時から17日8時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。両グループの共通食は当該飲食店のみで、いずれのグループも鶏刺身や湯引きした鶏肉など、生又は加熱不十分な鶏肉を喫食していた。検査の結果、患者ふん便4検体中3検体からカンピロバクター・ジェジュニ/コリが検出され、患者の潜伏期間及び症状はカンピロバクターによる食中毒症状と一致していた。これらのことから、墨田区保健所は「飲食店の食事」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
32	食中毒事件の詳細報 (p. 130) に掲載	
	原因施設	飲食店 (一般)
33	<p>7月1日15時、北区内の医療機関より「1日午前中に外来患者よりアニサキスを摘出した。患者は中央区内の飲食店で会食を行っている。」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>調査の結果、6月29日20時30分から中央区内の飲食店で会社の同僚6名で会食を行い、サラダ、マグロ鰯肉の塩焼き、刺身(マグロ、白身、アジ等)、にぎり5種(うに、とり貝、ヒラメコブ、マグロ、アナゴ)等を喫食したところ、1名が30日7時から腹痛を呈していた。患者は、発症前7日間において生の鮮魚介類を喫食していなかった。検査の結果、患者胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、中央区保健所は「刺身を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>提供された料理に複数の生の魚介類があったこと、喫食調査から有意な食品が認められなかったことから魚種の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店(すし)
34	<p>7月2日15時、患者の親族から「6月30日、3家族計6名で江戸川区内の中華料理店を利用したところ7月1日から4名が体調を崩した。」旨、葛飾区保健所へ届出があり、都食品監視課を通じて江戸川区江戸川保健所へ連絡があった。同日15時50分、江戸川保健所にも当該グループから届出があった。</p> <p>調査の結果、届出グループ以外にも発症者が確認され、30日13時から同日19時にかけて当該飲食店を利用した17名が、特製米粉、海老チャーハン、バンバンジー、鶏肉チャーハン、酢豚等を喫食したところ、13名が30日20時から7月1日10時30分にかけて腹痛、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便11検体、賄いを喫食していた従事者ふん便4検体からウエルシュ菌を検出した。患者の共通食は当該飲食店の他にないこと、当該飲食店での食事を曝露起点とすると、患者の症状及び潜伏時間がウエルシュ菌によるものと一致すること等から、江戸川保健所は当該飲食店で調理提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)

番号	概 要	
35	<p>7月4日9時50分、西東京市内の施設の副店長から「6月30日夕方に当店で販売した「ヒラメ刺身」を喫食したお客様が、翌日0時過ぎから2回おう吐し、受診したところ、アニサキス症と診断された。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。また、同日11時50分、患者から同件について多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月30日20時30分、当該施設でヒラメ刺身、弁当等を購入し、同日21時頃自宅にて1名で喫食したところ、23時頃から胃痛、吐き気、おう吐症状を呈していた。喫食調査から、患者は当該施設で購入したヒラメのほか、28日に別の飲食店でシメサバを喫食していたが、食材の遡り調査から、シメサバの原材料のサバは-20℃で1ヶ月から1年間冷凍後に加工されていたことが判明した。検査の結果、患者の胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、多摩小平保健所は当該施設で加工、販売された「ヒラメ刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原因食品のヒラメは販売当日、鮮魚で仕入れられたものであり、冷凍処理されていなかった。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
36	<p>7月8日11時45分、患者から「7日18時23分頃、豊島区内のスーパーで購入した刺身と握り寿司を同日19時頃1名で喫食したところ、胃の激痛を呈し、受診先で虫体が摘出され、その後症状が消失した。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者はスーパーでカツオ刺身、ヒラメ刺身、マグロ刺身と握り寿司（イクラ、エビ、穴子、マグロ、玉子）を購入し、7日19時からマグロ刺身以外を喫食したところ、同日23時から吐き気、腹痛、寒気の症状を呈していた。患者は発症前7日以内に、他の魚介類を生で喫食していなかった。購入品のうち、刺身のカツオ、ヒラメのみが冷凍されていない生魚であった。検査の結果、患者から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、池袋保健所は当該店が販売した「刺身（カツオ又はヒラメ）」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
37	<p>①7月22日、港区内の医療機関より、受診した患者1名のふん便から腸管出血性大腸菌0157（VT1, VT2）を検出したとして、腸管出血性大腸菌発生届が港区みなと保健所へ提出された。</p> <p>②7月23日、八王子市内の医療機関より、受診した患者1名のふん便から腸管出血性大腸菌0157（VT1, VT2）を検出したとして、腸管出血性大腸菌発生届が八王子市保健所へ提出された。</p> <p>③7月22日、青梅市内の医療機関より、受診した患者1名のふん便から腸管出血性大腸菌0157（VT1, VT2）を検出したとして、腸管出血性大腸菌発生届が西多摩保健所へ提出された。</p> <p>①から③の各グループは7月11日及び12日の夜に新宿区内の同一の飲食店を利用し、豚肉の刺身（豚レバ刺し、豚タン刺し、豚ガツ刺し）を喫食していた。患者らは、13日10時から18日18時にかけて下痢、腹痛、血便等を呈していた。また、3グループ3名の患者の共通食は、新宿区内の飲食店の食事以外になかった。検査の結果から、患者3名から腸管出血性大腸菌0157（VT1, VT2）が検出され、PFGE型も全て一致した。また、患者らの潜伏期間及び症状が腸管出血性大腸菌によるものと一致していた。これらのことから、新宿区保健所は、「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>参考食品（牛ハラミ）を検査したところ、腸管出血性大腸菌0157（VT1, 2）を検出し、患者のものとPFGE型が一致した。このことから、牛内臓肉から豚刺し等未加熱にて提供される食品が2次汚染された可能性が推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
38	<p>7月18日12時20分、品川区内の小学校職員から「本日、学校で栽培し、茹でたジャガイモを生徒が喫食したところ、4名がおう吐、腹痛、吐き気等の体調不良を訴えた。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、18日8時頃、教職員が、校内で栽培したジャガイモを茹で、同日11時に12名の生徒が皮をむいて喫食したところ、4名の生徒が喫食後15分後から40分後に吐き気、おう吐、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、茹でジャガイモ残品から食中毒を発症するに足る量のソラニン類が検出された。また、患者の潜伏時間及び症状はソラニンによるものと一致していた。これらのことから、品川区保健所は「茹でジャガイモ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該ジャガイモは、栽培する際に土から少しはみ出しているものがあつた。このことから、栽培中のジャガイモに日光が当たり、ソラニン類の含有量が増加したことが推察された。</p>	
	原因施設	その他
39	<p>7月29日11時50分、港区内の医療機関から「食中毒疑いの患者1名を診察した。患者は26日20時から22時にかけて4名で世田谷区内の飲食店において鳥ユッケ等の鳥料理を喫食し、27日から3名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、26日20時から港区内の飲食店を4名で利用し、焼き鳥、ササミ・アボガドのワサビ和え、韓国風ユッケ等を喫食したところ、4名全員が27日15時から31日9時にかけて発熱、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈していた。また、患者4名の共通食は当該施設での食事のみであった。検査の結果、患者ふん便4検体中2検体、参考食品3検体中1検体（鶏ささみ肉）からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
40	<p>8月7日16時12分、世田谷区内の医療機関から「同じ職場の患者3名が入院しており、そのうち2名からカンピロバクターを検出した。患者は2日に宴会を行っており、鶏刺し等を喫食している。」旨、都食品監視課を通じて練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2日18時45分頃から、練馬区内の飲食店で職場の同僚20名で鶏刺し、鶏タタキ、串焼き、やきそば等を喫食したところ、8名が4日7時から6日8時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。また、患者は同じ職場に勤務しており、食堂の利用もあつたが、患者8名の共通食は当該飲食店の食事のみであった。検査の結果、患者ふん便8検体中4検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、練馬区保健所は当該飲食店が提供した「鶏肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
41	<p>8月6日17時、患者から「2日に11名で目黒区内の飲食店を利用し、鶏たたき等を喫食したところ、数名が5日頃から食中毒様症状を呈している。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは、2日18時から11名で当該飲食店にて馬刺し、地鶏タタキ、とり皮ボン酢、焼きとり等を喫食したところ、4日12時から4名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店での食事しかなかった。検査の結果、患者ふん便1検体、従事者ふん便1検体、非発症者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。他患者3名は抗生物質投与後の検便であり、検査では不検出であったが、患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、目黒区保健所は、当該飲食店で調理提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
42	<p>8月9日14時30分、患者から「6日夜に、テニス仲間7名で区内の飲食店にて魚の盛り合わせ等のコース料理を喫食したところ、翌日から4名が下痢、腹痛等の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、届出者ら7名は、6日18時30分から22時に当該飲食店にて生うに、刺身（石カレイ、アジ、シロイカ、平貝）を含むコース料理を喫食したところ、うち4名が7日6時から8日0時にかけて腹痛、下痢、吐き気等の食中毒症状を呈していた。なお、当該飲食店での会食の後、二次会で別の施設を利用していたが、デザートのみを喫食で、患者全員に共通するメニューはなかった。検査の結果、患者ふん便4検体中3検体、参考食品2検体中1検体（平貝）から腸炎ビブリオが検出され、患者の潜伏時間及び症状は腸炎ビブリオによるものと一致していた。これらのことから、江戸川保健所は「刺身を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>発生要因として、①事件発生時、中国産の生うにに対し規格基準違反で回収命令がかけられていたことから、回収対象品を患者グループに提供した②平貝等提供されていた魚介類が汚染されていた③調理器具を介しての二次汚染の3つが考えられたが、提供された生うにの伝票や梱包等は廃棄されており回収対象品か確認ができなかったこと及び患者の喫食状況にばらつきがなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
43	<p>8月14日13時25分、患者から「9日18時30分から20時にかけて5名で飲食店を利用したところ、11日21時頃から下痢、発熱等の症状を呈した。同行者3名も同様の症状で欠勤しており、受診した者もいる。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ5名は9日19時から20時にかけて港区内の飲食店を利用し、焼鳥5種盛り合わせ、鳥カツ、ささみアボガド、サムゲタン等を喫食したところ、4名が11日17時から12日12時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。また患者の共通食は、当該飲食店での会食以外になかった。検査の結果、患者ふん便4検体中3検体からカンピロバクター・ジェジュニが、1検体からカンピロバクター・コリが検出され、患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、みなと保健所は当該飲食店が提供した「会席料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
44	食中毒事件の詳細（p. 133）に掲載	
	原因施設	その他
45	<p>8月22日15時20分、営業者から「20日に患者から、19日20時30分から豊島区内飲食店にて勤務先職員7名で会食したところ、20日未明より6名が吐き気、嘔吐、下痢を発症した旨連絡を受けた。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、会社の同僚7名が19日20時30分から当該飲食店を利用し、お造り（ヒラメ、カンパチ）、焼き物、煮物等を喫食したところ、うち6名が20日1時から12時にかけて下痢、嘔吐、発熱等を呈していた。また、20日に利用した2グループから同様の苦情が店舗へ寄せられたが、調査協力は得られなかった。検査の結果、患者ふん便6検体から食中毒起因菌及び寄生虫は検出されなかった。患者の共通食は当該飲食店での会食料理のみで、感染症を疑う事実もなかったことから、池袋保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>潜伏時間及び症状からクドア・セブテンブクタータによる食中毒が疑われたが、残品もなく、最終的にお造りに使用された魚種が判明しなかったため、病因物質の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
46	<p>8月26日10時、墨田区内の医療機関から「25日正午、墨田区内にある事業所で研修中の社員20名が仕出し弁当を喫食したところ、10名以上が同日15時頃から吐き気、おう吐、腹痛等の症状を呈し、2名が当病院を受診している。」旨、墨田区保健所に連絡があった。また、同日10時10分、区内の別の医療機関からも同グループの患者5名を診察した旨、墨田区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて弁当の製造施設を所管する中央区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ20名は25日11時40分から12時30分にかけて墨田区内の研修会場で、中央区内の製造施設が調製した仕出し弁当を喫食したところ、うち12名が同日14時から16時にかけて吐き気、おう吐、下痢等の食中毒症状を呈していた。患者らは同じ会社の社員だが、普段は三つの営業所に分かれて勤務しており、共通食は当該弁当のみであった。検査の結果、患者ふん便11検体中4検体、弁当の残品7検体全てから黄色ブドウ球菌が検出され、コアグラーゼ型別、エンテロトキシン産生性、型別が一致し、患者の潜伏時間及び症状は黄色ブドウ球菌によるものと一致していた。これらのことから、中央区保健所は当該施設が提供した「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（弁当）
47	<p>8月25日10時頃、医療機関から「患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は25日3時頃に頭部及び胸腹部の重さ等の症状を呈したため医療機関を受診し、虫体摘出後に症状が治癒していた。患者は、発症前の24日13時から16時にスーパーにて刺身盛りを購入し同日18時頃喫食しており、さらに、患者の親族が飲食店で購入した寿司を同日19時頃から喫食していた。刺身盛りは、患者の喫食メニューを特定できず、寿司についてはアニサキスが生存できると考えられる状態で仕入れている魚介類はなかった。検査の結果、患者胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu strict</i>と判明した。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、町田市保健所は、原因施設不明の「刺身」を原因とする食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要		
48	<p>9月2日16時30分、目黒区内の医療機関から「入院患者からサルモネラを検出した。患者は8月25日に世田谷区内の飲食店で宴会を行い、豚のレバーを食べている。宴会の参加者にも発症者がいるようで、食中毒の疑いがある。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ10名は、8月25日昼間に世田谷区内で行われたイベントに参加後、同日19時から世田谷区内飲食店にて会食を行い、ハムカツ、豚串、豚レバ刺し、タタキ盛り等を喫食したところ、うち7名が26日18時から27日6時30分にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。患者らの共通食は、当該飲食店での食事の他に25日昼に喫食したスイカがあるが、スイカについては当該グループ以外に20名が喫食しており、発症者は他にいなかった。検査の結果、患者ふん便10検体中2検体からサルモネラが検出され、患者の潜伏時間及び症状はサルモネラによるものと一致していた。これらのことから、世田谷保健所は「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>発症者全員が豚レバ刺しを喫食しており、χ^2検定の結果「豚レバ刺し」に有意差が認められた。また、当該品は沸騰したお湯で数秒ほど加熱しただけであったことから、原因食品であったと推察された。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 763 403 824">原因施設</td> <td data-bbox="411 763 1465 824">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
49	<p>食中毒事件の詳細（p. 136）に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 994 403 1055">原因施設</td> <td data-bbox="411 994 1465 1055">飲食店（旅館・ホテル）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（旅館・ホテル）
原因施設	飲食店（旅館・ホテル）		
50	<p>8月30日11時05分、患者から「28日19時30分頃、豊島区内の飲食店で寿司を喫食したところ、同日深夜から激しい腹痛を呈したため、29日4時に医療機関を受診したところ、内視鏡検査から虫体が確認された。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名で28日19時30分に当該飲食店を利用し、サンマ、貝類、アジ等の寿司を喫食したところ、1名が28日深夜から激しい腹痛を呈していた。提供されたサンマは仕入後に冷凍工程はなく、サンマ寿司として提供されていた。患者は発症前3日以内に、他の魚介類の生食をしていなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であり、患者の潜伏期間と症状はアニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、池袋保健所は当該店飲食店が提供した「サンマ寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1471 403 1532">原因施設</td> <td data-bbox="411 1471 1465 1532">飲食店(すし)</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店(すし)
原因施設	飲食店(すし)		

番号	概 要	
51	<p>8月30日10時30分ごろ、杉並区の医療機関から「腹(胃)痛を訴える患者を診察したところ、胃壁から虫体を採取した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で28日21時頃から渋谷区内飲食店を利用し、サンマ、アジ、シメサバ等の寿司を喫食したところ、1名が29日8時頃から腹(胃)痛を呈していた。患者は発症前3日以内に、他の魚介類を生で喫食していないとのことだったが、その後の追加調査において患者及び同行者の調査協力が得られず、28日における患者の当該施設利用の確認が取れなかった。そのため、患者が当該施設以外で原因食品を喫食した可能性も否定できなかった。検査の結果、患者から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であり、患者の潜伏期間と症状はアニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、杉並保健所は、本件を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>	
	原因施設	不明
52	<p>9月2日10時10分、患者から「8月30日12時15分頃、同僚1名と計2名で中央区内の飲食店を利用したところ、2名共に下痢、腹痛、嘔吐、発熱の症状を呈し、同僚が入院中である。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ2名は、30日12時15分頃当該飲食店にて冷や汁定食を喫食したところ、2名共に31日3時から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は、28日及び29日の昼食に利用した飲食店があったが、いずれの店舗も同様苦情はなかった。検査の結果、患者ふん便1検体、従事者ふん便2検体、残品(漬物)及び参考品(冷や汁)からサルモネラを検出し、全ての検体において血清型が一致した。また、当該店で提供された食事を原因とすると、患者の発症までの潜伏時間及び症状がサルモネラによるものと一致していた。これらのことから、中央区保健所は当該飲食店が提供した「冷や汁定食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
53	<p>9月10日、患者から「1日17時から大学時代の友人8名で、豊島区内の飲食店を利用したところ、5名が3日から4日にかけて、下痢、発熱を起こした。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ8名は、1日17時頃から当該飲食店を利用し串焼き、キムチ、サラダ、もつ鍋等を喫食したところ、4名が2日10時から4日22時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。患者全員の共通食は、当該施設で提供されたメニューのみであった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、池袋保健所は、当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
54	<p>9月13日11時25分、大田区内の医療機関の医師から「胃アニサキス症の患者を診察した。」旨、大田区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は3日23時30分に腹痛、おう吐等の症状を呈しており、喫食遡り調査から、加熱されていない魚介類の喫食は、患者が大田区内のスーパーで購入し同日21時に喫食したイナダの刺身のみであった。イナダの刺身は当該スーパーで加工されており、冷凍工程がないまま販売されていた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。当該刺身の喫食を起点とすると、患者の症状及び潜伏時間はアニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、大田区保健所は当該スーパーで加工し販売された「イナダの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
55	<p>9月4日13時30分、横浜市の住民から「3日に中野区内の飲食店で1名で食事をしたところ、翌日3時頃胃痛の症状を呈したため病院を受診した結果、内視鏡でアニサキスを摘出した。」旨、都食品監視課を通じて中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3日13時30分に1名で当該飲食店を利用し、握り寿司（生サンマ、イカ、シメサバ等）を喫食したところ、4日3時から胃痛、腹痛等の症状を呈していた。ネタの刺身は、生サンマ以外全て冷凍品であり、生サンマのみ冷蔵状態で仕入れ上記飲食店でおろして寿司ネタにしていた。その他直近の生鮮魚介類の喫食は、8月31日に購入し自宅で喫食したマグロ刺身（ぶつ切り）のみであったが、当該食品は仕入時に冷凍保管されており、またアニサキスの潜伏時間を考慮すると原因食品とは考えられなかった。検査の結果、患者から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>で、患者の潜伏期間と症状はアニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、中野区保健所は当該飲食店で提供された「サンマ寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(すし)
56	<p>9月10日、千葉県内の医療機関から「6日20時から新宿区内飲食店で会食したところ、5名が8日7時頃から下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、6日20時から7名で当該飲食店を利用し、鶏白レバーあぶりを含む料理を喫食したところ、5名が8日7時から11日1時にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈していた。患者の他の共通食としては、当日2次会を行った店舗があったが、同様苦情等は無く、カンピロバクター食中毒の原因となるような喫食は無かった。検査の結果、患者ふん便4検体中4検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の発症状況はカンピロバクターによる食中毒の潜伏期間及び症状と一致していた。これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された「鶏白レバーあぶりを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
57	<p>9月17日9時0分、杉並区内の医療機関から「受診した患者からアニサキスを摘出した。患者は13日19時に寿司店を利用している。」旨、都食品監視課を通じて多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、13日19時から20時にかけて2名で調布市内の寿司店を利用し、寿司（しめさば、イカ、タコ等）、刺身（カツオ、アジ、サンマ等）を喫食したところ、1名が14日0時から腹痛（みぞおち）、倦怠感、脱力感等の症状を呈していた。また、患者の発症前5日以内に生鮮魚介類を喫食していたのは当該寿司店のみであり、当該寿司店で提供された生鮮魚介類は、流通過程及び仕込み過程での冷凍処理はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であり、患者の潜伏期間と症状はアニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、多摩府中保健所は当該飲食店が提供した「刺身・寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
58	食中毒事件の詳細報（p.139）に掲載	
	原因施設	集団給食（届出）
59	<p>9月30日10時、町田市内の医療機関から「29日夕方から患者2名が入院しており、2名共に毒キノコを喫食した疑いがあり、食中毒の可能性がある。また、血液検査からクレアチニンキナーゼ値が上昇しており、横紋筋融解の所見もみられる。」旨、町田市保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、親子2名で27日に山梨県内の林道にてキノコを採取し、同日夜自宅にてキノコそばを調理し喫食したところ、2名共に28日2時頃から下痢、おう吐等の症状を呈していた。採取したキノコは数種類あったが、一部苦みの強いキノコが混入しており、2名共にそのキノコを喫食していた。検査の結果、当該キノコは調理済みであったため、全て鑑別不能であった。家族3名中、キノコを喫食していない者が無症状だったこと、キノコを喫食した2名共に血液検査に異常所見がみられたことから、毒キノコによる食中毒が疑われたが、残品のキノコが鑑別不能であり共通食が他に多数あったため、町田市保健所は、原因食品及び病因物質不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
60	<p>10月3日13時25分、患者3名とその友人1名から「飲食店にて3名で食事をした後、食事をした3名全員が食中毒症状を呈した」旨、世田谷区世田谷保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、9月27日20時から3名で当該飲食店を利用し、焼鳥（半生上レバー、ハラミ等）、焼とん、もつ煮込み等を喫食したところ、3名が29日10時から30日11時にかけて下痢、発熱、腹痛、頭痛の症状を呈していた。また、患者の共通食は当該飲食店での食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者3名の症状及び潜伏時間は、カンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、世田谷保健所は、「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原因食品として半生上レバー等の加熱不足による肉料理及び二次汚染を受けた他食品が疑われたが、他に同様苦情がなく残品もなかったため、汚染経路の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
61	<p>10月4日16時30分、サークル活動の代表者から「9月28日13時、中野区内の飲食店をサークル参加者17名で利用したところ、13人が29日8時30分頃から食中毒様症状を呈した。」旨、中野区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ17名は28日13時から当該飲食店にて焼餃子、ニラと玉子炒め、バンバンジー、キムチ、五目焼きそば等を喫食したところ、うち13名が29日8時30分から30日7時にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店での食事のみであった。検査の結果、患者ふん便8検体、従事者ふん便2検体からサルモネラ・エンテリティディスを検出した。当該飲食店での食事を曝露起点とすると、患者の症状及び潜伏時間はサルモネラによるものと一致した。これらのことから、中野区保健所は、「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、当該飲食店では、調理従事者がサルモネラを保菌していたことに加え、素手による加熱後の肉の取扱いや卵の割り置きといった不適切な食品の取扱いが行われており、食材もしくは調理従事者由来の二次汚染等が原因で食中毒の発生に至った可能性が推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
62	<p>10月2日12時40分、患者から「9月29日18時30分から墨田区内飲食店を2名で利用したところ、1名が体調を崩している。」旨、墨田区保健所に連絡があった。また10月3日9時40分、別の患者から「9月30日昼に墨田区内飲食店を3名で利用したところ、3名ともに体調を崩している。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、別店舗を疑い10月1日10時20分に墨田区保健所に連絡があった患者グループ3名を含む、計3グループ8名が、9月29日13時30分から30日13時頃に当該飲食店にて焼肉（カルビ、ハラミ、ロース等）、キムチ、サラダ等を喫食したところ、うち5名が30日23時50分から10月2日0時にかけて腹痛、おう吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していた。3グループの共通食は当該飲食店での食事のみであり、感染症を疑う要因はなかった。検査の結果、患者ふん便5検体中5検体、調理従事者ふん便5検体中1検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによる食中毒と一致していた。これらのことから、墨田区保健所は「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が不顕性感染者だったため、その者から食品が2次的に汚染されたことが原因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
63	<p>10月4日夕方、豊島区内の医療機関より「受診した患者の検便からカンピロバクターが検出された。患者は友人と飲食店で会食後、参加者全員の具合が悪くなったと話していた。」旨、都食品監視課を通じて練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、9月28日18時30分から9名で練馬区内の飲食店にて串揚げ、枝豆、刺身盛り合わせ（白レバー、ササミ、砂肝を含む）、ポテトサラダ等を喫食したところ、うち5名が30日21時から10月6日11時にかけて腹痛、発熱、下痢等の症状を呈していた。患者の共通食は、当該飲食店の食事以外にはなかった。検査の結果、患者ふん便5検体中4検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、潜伏時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いた。これらのことから、練馬区保健所は当該飲食店が提供した「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
64	<p>10月6日午前9時39分、あきるの市内の医療機関から「大学の運動部の合宿所で、朝食を食べた5名が食後に発疹があり、うち2名が医療機関を受診した。」旨、東京都保健医療センターを通じて西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、6日7時頃から同合宿所内にて寮生93名が給食（焼魚（ブリ又はギンダラ）、卵焼き、明太子、ハウレンソウのお浸し、ご飯、味噌汁）を喫食したところ、うち6名が同日7時20分から9時にかけて発疹、頭痛等を呈していた。患者はいずれも焼魚（ブリ）を喫食しており、当該品は2日前に冷凍品を室温解凍後、冷蔵庫で保管し、提供当日にオープンで焼いたものであった。検査の結果、残菜入れから回収した焼魚（ブリ）から、ヒスタミンを100gあたり450mg検出した。また、当該施設での給食を原因とした場合の潜伏時間及び症状が、ヒスタミンによるものと一致していた。これらのことから、西多摩保健所は給食施設が朝食に提供した「焼き魚（ブリ）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
65	<p>10月10日12時50分、目黒区内飲食店の利用客から「5日に友人4名で目黒区内飲食店において鶏料理を喫食した。そのうち2名が7日頃から下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈し、2名で一緒に受診したところ1名からカンピロバクターが検出されたと言われた。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5日20時30分に4名が当該飲食店にて水炊き鶏鍋、白レバー炭火焼、せせり石焼等を喫食したところ、うち3名が7日8時30分から9日6時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。患者の共通食は、当該飲食店のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体中3検体、調理従事者ふん便5検体中1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間は、カンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、目黒区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該飲食店では、炙る程度の加熱、焼けた石での1分間程度の加熱、湯通し等の短時間の調理で提供している鶏肉メニューが多数ある事が確認された。本件はカンピロバクターに汚染された加熱不十分な鶏肉、もしくは二次的にカンピロバクターに汚染された食品を喫食したことが原因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
66	<p>10月24日14時、患者から「20日17時頃、品川区内飲食店を2名で利用しサバの炙りずし等を喫食したところ、21日5時頃から腹痛等の症状を呈した。21日午後に医療機関を受診し、22日午前中に内視鏡検査を実施した結果、胃からアニサキス様虫体が摘出された。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、20日17時頃から2名で当該飲食店にてサバの炙りずし、マグロ、カンパチ、タイの刺身の盛り合わせ等の鮮魚類を喫食したところ、うち1名が21日5時から腹痛の症状を呈していた。患者がアニサキスに寄生された鮮魚類を喫食した機会は、当該店舗の提供した食事以外なかった。検査の結果、患者から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、品川区保健所は当該飲食店で提供された「鮮魚類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
67	<p>11月6日17時、患者勤務先の保健師から「10月30日18時30分から4名で新宿区内の飲食店で会食したところ、3名が11月2日18時30分ごろから腹痛・下痢・発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ4名は当該飲食店にて30日18時30分から会食をし、鶏刺身（ムネ、レバー、ハツ、砂肝）やももたたき、白レバー炙り等を喫食したところ、11月2日18時から同日23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、患者ふん便2検体、調理従事者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び潜伏時間はカンピロバクターによるものと一致したこと、患者の共通食は当該飲食店の食事しかないこと等から、新宿区保健所は、当該飲食店で提供された「鶏刺身(ムネ、レバー、ハツ、砂肝)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
68	<p>11月7日14時00分、患者より「5日18時より、港区内の飲食店を3名で利用したところ、6日1時頃から腹痛等があり同日15時頃に医療機関を受診し、胃からアニサキス虫体が摘出された。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5日18時から3名で当該飲食店にてシメサバ、まぐろ、ぼたんえび等の刺身を喫食したところ、1名が6日1時から吐き気、腹痛等を呈していた。患者は10月31日から11月5日の間において、魚介類の生食は当該店のみであった。患者が喫食したシメサバは、冷凍処理のないサバを使用していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明し、患者が喫食した残品であるシメサバからも<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>が摘出された。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、みなと保健所は、当該飲食店が提供した「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
69	<p>11月28日17時40分、武蔵野市の住民より「9日20時頃、夫婦2名で杉並区内の飲食店を利用したところ、10日朝、妻が腹痛等を呈し11日に医療機関を受診したところ、虫体を摘出した。」旨、都食品監視課を通じて杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、9日20時頃2名で当該飲食店にてシメサバ等を喫食したところ、1名が10日4時から腹痛、発疹等の症状を呈していた。患者は発症前7日間において、当該施設の提供したシメサバ以外に鮮魚介類を喫食していなかった。シメサバは、冷蔵の状態で作成されたサバを仕入れ、店舗にて調理後冷凍庫にて保管していたが、アニサキスが死滅する時間冷凍保管をしていなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、杉並保健所は「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
70	<p>11月14日12時30分、患者から「13日14時に港区内の回転寿司を4名で利用したところ、患者のみ、同日18時から吐き気、22時から腹痛を呈し、翌日受診したところ、内視鏡検査でアニサキス様虫体を摘出した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は13日17時30分に発症し、おう吐、腹痛、吐き気等を呈した。患者は13日14時から15時にかけて当該施設にて寿司を喫食しており、当該品のうち冷凍品でないのはサバ（シメサバ）、カンパチ、カツオ、カワハギであった。患者の喫食廻り調査によると、発症6日前までにおいて、鮮魚介類の生食は当該施設での食事のみであった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明し、患者が喫食したものと同日仕入れのシメサバから同虫体が検出された。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、みなと保健所は当該飲食店で提供された「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
71	<p>11月26日12時、品川区内の医療機関から「17日18時頃、品川区内の飲食店を家族5名で利用したところ、子供3名が19日15時頃から下痢・発熱等を呈したため検便を行い、3名からカンピロバクターを検出した。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、17日18時から、家族5名で当該飲食店にて焼鳥、鶏わさ等を喫食したところ、3名が19日15時から下痢、発熱、腹痛等を呈していた。また、調理従事者への聞き取りから、鶏わさ及び鶏レバーの串焼きを半生で提供していたことが判明した。検査の結果、患者ふん便3検体、従事者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致した。これらのことから、品川区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
72	<p>11月28日18時30分、八王子市内の社会福祉施設から「入所者41名中5名が28日16時から18時にかけておう吐、下痢の症状を呈している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設の入居者、介護者、調理従事者54名のうち27名が28日16時から29日20時20分にかけておう吐、発熱、下痢等の症状を呈していた。同施設において28日以前に先行発症者等の感染症を疑う事実はなく、居室や風呂の利用状況による発症者の偏りは見られなかった。患者の発症状況も、単一暴露による一峰性のピークを示していた。また、患者の共通食は施設内での給食のみであった。検査の結果、患者ふん便19検体中17検体、調理従事者ふん便13検体中3検体からノロウイルスGⅡが検出され、調理従事者のうち2名が不顕性感染であった。これらのこと及び調理従事者の勤務状況、ノロウイルスの潜伏期間等から、八王子市保健所は当該給食施設が11月27日に提供した「昼食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）

番号	概 要	
73	<p>11月29日16時30分、患者より「杉並区内の飲食店を利用し、食中毒様症状を呈した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、29日11時30分2名で杉並区内の飲食店を利用しランチセット（サラダ等）を喫食したところ、1名が喫食直後に喉がやけるような痛み、めまい等を呈していた。当該飲食店には、同様苦情はなかった。サラダに使用した野菜は、一部洗剤にて洗浄しており、ドレッシングはサラダ油を使用し調製していた。サラダ油は、洗剤と類似した外観の一斗缶に入れて厨房に保管されており、従業員が誤って洗剤の一斗缶を用いてドレッシングを調製していたことが判明した。検査の結果、残品のドレッシングがけサラダから発泡試験が陽性となり、厨房内の洗剤と同様の界面活性剤が検出された。これらのことから、杉並保健所は11月29日に当該飲食店で提供された、サラダにかけられた「ドレッシング」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
74	<p>12月2日12時50分、患者から「11月27日18時30分から墨田区内の飲食店を利用したところ、30日夕方から腹痛、下痢、発熱の症状を呈した。同じ会社の同僚7名で利用し、うち4名が発症しているようである。」旨、墨田区保健所へ届出があった。</p> <p>調査の結果、27日18時30分から墨田区内の飲食店を会社の同僚7名で利用し、ちぎも（レバー）、ぬか漬け、サラダ等を喫食したところ、うち4名が30日16時から12月1日11時にかけて発熱、下痢、腹痛等の症状を呈していた。また、患者の共通食は当該飲食店のみであった。検査の結果、患者4名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニ／コリを検出し、患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致した。これらのことから、墨田区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
75	<p>12月2日13時45分、患者から「1日12時から、中央区内の飲食店にて4名で会食をしたところ、うち2名が同日15時頃から体調不良を呈した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、1日昼及び2日昼に当該飲食店を利用した6組15名のうち10名が、喫食後6時間程度で下痢、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での食事のみであり、患者に共通して提供されたメニューとしてヒラメの昆布ヅがかった。ヒラメの昆布ヅは昼のみに提供されたメニューであり、同日夜の利用者からは発症者は確認されなかった。検査の結果、患者ふん便及びヒラメ昆布ヅの残品等いずれも、何も検出されなかった。しかしながら、当該飲食店での食事を原因食とすると、患者の潜伏時間が平均6時間と一峰性のピークを示すこと、主症状が一致していること、感染症の可能性は否定されたこと等から、中央区保健所は、当該飲食店が提供した「ヒラメの昆布ヅ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>本件は、患者の潜伏時間及び症状、原因食品からクドア・セブテンブクタータによる食中毒が示唆されたが、残品のヒラメの昆布ヅ及び患者ふん便から何も検出されず、病因物質の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要		
76	<p>12月9日12時30分、患者から「11月29日20時頃から渋谷区内の飲食店を6名で利用したところ、うち4名が12月2日9時頃から下痢、発熱等を呈した。」旨、都食品監視課を通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは6名で29日19時45分から渋谷区内の飲食店を利用し、地鶏たたき3種盛り（ささみ、レバ、砂肝）、地鶏の竹串炭火焼等を喫食したところ、12月1日19時から3日20時までの間に4名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、医療機関を受診した2名の患者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飲食店の食事に限定されること、患者の潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致すること等から、渋谷区保健所は、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>当該施設では鶏の肉及び内臓について、表面を熱湯に潜らせた程度の不十分な加熱調理で提供していたこと、手洗いを洗浄用シンクで行うなど交差汚染防止が適切に行われていなかったこと等から、本事件につながったと推察された。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 730 403 790">原因施設</td> <td data-bbox="411 730 1465 790">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
77	<p>12月9日10時20分、品川区民より「5日18時50分頃友人4名で区内飲食店を利用し、会席料理を喫食したところ、4名全員が6日12時30分から17時にかけて下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5日18時に当該飲食店を利用した2グループ12名と、7日18時に利用した1グループ7名計3グループ19名のうち、14名が6日6時30分から9日20時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者グループが喫食したメニューはすき焼き、刺身盛り合わせ、鱈親子蒸し、柚子胡麻豆腐等であった。患者グループの共通する食事は、当該飲食店で食事のみであった。検査の結果、患者ふん便9検体からサルモネラ・ブラインドラップが検出され、潜伏時間及び症状がサルモネラによるものと一致していた。これらのことから、品川区保健所は「会席料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1211 403 1272">原因施設</td> <td data-bbox="411 1211 1465 1272">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
78	<p>12月12日9時、区議会議員から「7日に港区内の施設で行われた結婚披露宴で40名程度が発症しているとの相談を業者から受けている。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。また同日10時、新潟県内の医療機関から「当該施設を利用して体調を崩した患者がいる。」旨、都食品監視課を通じてみなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、7日18時から21時にかけて当該施設にてスモークサーモン、サラダ、トントロ煮、ピラフ、ケーキ等を喫食した患者グループ34名のうち、29名が8日8時から10日0時にかけて吐き気、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便19検体、従事者ふん便3検体からノロウイルスGⅡを検出した。また、ノロウイルスが検出された患者9名と従事者3名について遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子配列が100%一致した。患者の共通食は当該飲食店の食事以外にないこと、感染症を示唆する事実が認められなかったこと、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致すること等から、みなと保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した従事者1名は、ホットメニューを担当しており、加熱調理品の調整または盛り付け時に手指から食品を汚染した可能性が示唆された。また、他2名はパントリーにて飲み物の調整を行っており、手洗い不十分のため手指から飲み物を汚染したことも推察された。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1879 403 1939">原因施設</td> <td data-bbox="411 1879 1465 1939">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		

番号	概 要	
79	<p>12月13日9時30分、世田谷区内の医療機関から「食中毒疑いの患者が来院している」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、7日19時から9名で世田谷区内の飲食店を利用し大根とささみのサラダ、串焼き盛り合わせ（ねぎま、レバー、砂肝）等を喫食したところ、うち5名が10日8時50分から11日0時にかけて下痢、発熱、頭痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者らの共通食は当該飲食店以外にないこと、潜伏時間及び症状等がカンピロバクターによるものと一致すること等から、世田谷保健所は、当該飲食店で調理提供された「会食料理」を原因とするカンピロバクターによる食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
80	<p>12月12日11時、患者グループの代表者が千代田区千代田保健所へ来所され「10日夜に千代田区内の飲食店で職場の送別会を実施したところ、12日になり欠勤者が多く、全員発症している。」旨、連絡を受けた。</p> <p>調査の結果、10日12時40分から11日11時30分にかけて当該飲食店を利用した3グループ64名は、オードブル、ボルシチ、ローストチキン等を喫食したところ、33名が11日7時から14日6時にかけて発熱、おう吐、下痢等を呈した。検査の結果、患者ふん便16検体、従事者ふん便3検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者の潜伏時間は一峰性を示しており、その潜伏時間と症状がノロウイルスによるものと一致していたこと、感染症を疑うような事実は確認できなかったこと等から、千代田保健所は、当該飲食店で調理提供された「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、ノロウイルスを検出した調理従事者のうち1名は10日朝から発症し、従事者専用トイレでおう吐後も調理に従事していたことから、汚染が拡がり、結果として従事者の手指等を介して食品が二次汚染を受けたことが推察された。また、患者3グループはそれぞれ異なるコース料理を喫食しており、共通するメニューはパンとแฮมペーストであった。しかしながら、統計処理において有意な差は認められず、原因食品の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
81	<p>12月18日12時45分、八王子市内の飲食店店長から「15日に当該飲食店で会食した7名中5名が下痢、腹痛、おう吐等の食中毒症状を呈している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは15日12時から当該飲食店で会食を行い、ほうれん草の胡麻和え、お造り3点盛り、ブリ照り焼き、酢のもの等を喫食したところ、16日15時から17日4時にかけて4名が下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体、従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスを検出した従事者1名が14日に腹痛を呈していたが、翌日の調理に従事していたことが確認されている。さらに、遺伝子精密検査の結果、患者3検体、先行発症をしていた従事者1名から検出されたノロウイルスの遺伝子配列は100%一致した。患者の共通食が当該飲食店のみであること、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していること、感染症を疑う事実が確認されなかったこと等から、八王子市保健所は、「和定食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
82	<p>12月24日17時15分、江東区内の患者より「16日19時から千代田区内の飲食店で友人と会食したところ2名とも食中毒様症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、16日19時から20時にかけて2名で当該飲食店にて焼鳥串焼、シラスとノリのサラダ、釜飯、スープ等を喫食したところ、2名共に19日6時から12時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。また、患者の共通食は当該飲食店のみであった。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致した。また、串焼の中で唯一ササミが半生で表面が薄く白く加熱される程度で提供されていたこと等から、千代田保健所は当該飲食店が提供した「串焼及びササミ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
83	<p>12月21日16時頃、荒川区内の医療機関から「19日に行われた医療機関の勉強会で提供された仕出し弁当を12時30分頃に食べた5名のうち4名が、21日7時頃から、食中毒様症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日12時30分に患者グループ5名は港区内の飲食店に注文した仕出し弁当を喫食、同日14時に患者グループの他関係者1名が同じ仕出し弁当を持ち帰り喫食したところ、6名全員が20日2時から21日9時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便4検体、調理従事者1検体からノロウイルスGⅡを検出した。また、ノロウイルスが検出された患者4名と従事者1名について遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子配列が100%一致した。患者の共通食が当該飲食店の仕出し弁当のみであること、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していること、感染症を疑う事実は確認されなかったこと等から、みなと保健所は「仕出し弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した従事者は無症状だったことから、従事者を介して食品が二次汚染を受けたことが原因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
84	食中毒事件の詳細（p.143）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
85	<p>12月26日13時30分、作業施設の看護師から「26日から下痢、おう吐等の症状を呈した利用者及び施設職員が18名ほど発生している。」旨、杉並区杉並保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設では利用者及び職員に対して昼食を提供しており、患者の発症は25日15時30分から26日13時の間に集中し、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便7検体、従事者ふん便2検体、拭き取り3検体（従事者専用トイレの床、手洗器コック、和式便器内側）からノロウイルスGⅡを検出した。ノロウイルスを検出した従事者1名は24日8時に下痢の症状を呈していたが、調理に従事していたことが確認されている。患者の共通食は当該施設での食事のみであった。また、施設内での発症の偏りはなく、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致しており、感染症を疑うエピソードも確認できなかった。これらのことから、杉並保健所は、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>ノロウイルスを検出した従事者は、24日に下処理を担当しており、手袋の着用をせずに加熱処理のない大根サラダの調製を行っていたが、検食からノロウイルスが検出されず汚染経路の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
86	<p>平成26年1月6日15時20分、品川区内の患者から「12月28日18時から世田谷区内の飲食店を友人2名で利用したところ、12月29日18時頃からおう吐、下痢等の症状を呈した。医療機関を受診したところ、ノロウイルスと診断され、友人も同様の症状を呈している。」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、28日18時から20時30分にかけて、当該飲食店を利用した5グループ15名が刺身、串焼き、じゃがバター、出し巻き玉子等を喫食したところ、4グループ9名が29日18時から1月1日10時にかけて下痢、発熱、吐き気等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便2検体、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。さらに、遺伝子精密検査の結果、患者2検体と従事者2名から検出されたノロウイルスの遺伝子配列は100%一致した。患者の共通食は当該飲食店での食事のみで、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致しており、感染症を疑うエピソードも確認できなかった。これらのことから、世田谷保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>発症者に共通して提供されたメニューはなく汚染源となった食品を特定するには至らなかったが、不顕性感染者であった調理従事者から、食品が二次汚染を受けたことが原因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
87	<p>平成26年1月7日8時50分、医療機関から「12月30日に下痢、嘔吐等の症状を呈し入院した患者便からノロウイルスが検出された。患者は28日に18名で杉並区内の飲食店を利用しており、患者の他にも体調不良の者がいる。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、28日17時30分から8グループ69名が当該飲食店を利用し、ごま豆腐、えびすし、鴨のロール等を喫食したところ、うち3グループ10名が30日2時から22時30分にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体、従事者専用トイレ便器内側の拭き取り検体からノロウイルスGⅡが検出された。さらに、遺伝子精密検査の結果、拭き取り検体と患者ふん便2検体のノロウイルスの遺伝子型が100%一致した。患者の共通食が当該飲食店での食事のみで、感染症を疑うような情報がなかったこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致したこと等から、杉並保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）