

## ア 食中毒事件一覧表

番号	発生月日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
1	1月7日	飲食店(一般)	飲食店の食事	牛肉ユッケ、タン塩、ごはん	ノロウイルス	G I.6	2	不明	台東区
2	1月7日	飲食店(一般)	飲食店の飲料	ジンジャーエール	次亜塩素酸ナトリウム		1	1	多摩府中
3	1月7日	家庭	刺身(しめさば、イカ等)	刺身(しめさば、スミイカ、メジマグロ、ホタテ(貝柱))	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	足立区
4	1月31日	家庭	しめさば(自家製)	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	江東区
5	2月6日	飲食店(一般)	飲食店の食事(推定)	レバニラ定食、生姜焼き定食	カンピロバクター	ジェジュニ	4	4	足立区
6	2月6日	飲食店(一般)	飲食店の食事(鶏刺しを含む。)	焼き鳥井(ねぎま、つくね)、鶏刺し等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	4	江東区
7	2月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)	にぎり寿司(サワラ、キンメダイ、カンパチ、ノドグロ等)、刺身(しめさば、ヒラメ、信州サーモン(淡水養殖)等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	新宿区
8	2月18日	集団給食(要許可)	給食	ごはん、味噌汁、ササミチーズかつ、煮物、白菜のゆず和え、フルーツ	ウエルシュ菌	Hobbs17型	112	186	町田市
9	2月21日	飲食店(すし)	寿司種、刺身	寿司、刺身(マグロ等)、海鮮丼等	ノロウイルス	G II.17	12	不明	多摩立川
10	2月22日	飲食店(一般)	会食料理(寿司を含む。)	寿司、茶碗蒸し等	ノロウイルス	G II	22	22	豊島区
11	2月28日	飲食店(すし)	飲食店の食事(刺身、寿司を含む。)	刺身盛合せ(カツオ、しめさば、マグロ赤身等)、寿司(アジ、ヒラメ昆布締め等)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	江東区
12	3月6日	家庭	しめさば(自家製)	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江東区
13	3月6日	飲食店(一般)	コース料理の冷前菜	芽キャベツと塩タラのタルト、サバ・ビーツ・サワーチェリー、牡蠣と葉タマネギ、ヒラメのソテー等	アニサキス		1	1	渋谷区
14	3月9日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ヒレカツ定食(豚ヒレカツ、千切りキャベツ、ごはん等)、焼魚定食(塩焼きサバ、大根おろし、ごはん等)	ノロウイルス	G II	4	14	千代田区
15	3月14日	飲食店(一般)	海鮮丼	海鮮丼(サワラ、マダイ、カツオ等)等	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	1	目黒区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
16	3月15日	飲食店(すし)	寿司	寿司(イワシ、キンメダイ、ブリ、サーモン、マグロ、クロムツ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i>	1	1	八王子市
17	3月15日	不明	生鮮魚介類	刺身(ホウボウ、サワラ、コチ)、寿司(カスゴタイ、ノドグロ、コハダ、イワシ等)等	アニサキス		1	2	新宿区
18	3月16日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば、ギンダラの西京焼き等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	墨田区
19	3月17日	飲食店(一般)	白身3種盛り(キンメダイ、タイ、ヒラメ)	刺身(キンメダイ、タイ、ヒラメ)、ホタルイカの味噌和え、生牡蠣等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	新宿区
20	3月17日	飲食店(仕出し)	弁当	弁当	黄色ブドウ球菌		21	875	葛飾区
21	3月17日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類を含む食事	イワシのなめろう、刺身(マグロ、サワラ、ヒラメ、クルマエビ)等	アニサキス		1	2	新宿区
22	3月21日	飲食店(すし)	刺身、寿司	刺身(しめさば、タイ、シマエビ、ホッキガイ)、寿司(スマイカ、マグロ、キンメダイ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	千代田区
23	3月21日	飲食店(一般)	寿司(イワシを含む。)	寿司(しめさば、アジ、イワシ、ネギトロ、軍艦巻き)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	豊島区
24	3月22日	飲食店(一般)	牛ハラミ丼	牛ハラミ丼	腸管出血性大腸菌	O157(VT1, VT2)	3	5	新宿区
25	3月26日	魚介類販売業	天然ブリ(刺身用)	ブリ刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	足立区
26	3月30日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば、アジのなめろう、マグロ中落ち等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	千代田区
27	3月31日	飲食店(すし)	コース料理(鮮魚介類を含む。)	寿司(ホタルイカ、マグロ、コハダ、イカ、アジ、キンメダイ、トロタク巻き等)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区
28	4月4日	飲食店(一般)	飲食店の食事(鶏の低温調理品を含む。)	焼き鳥(ぼんじり、レバー、砂肝、セセリ、ねぎま、つくね等)、レバ刺し等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	多摩立川
29	4月6日	飲食店(一般)	会食料理(鶏料理を含む。)	レバ刺し、焼き鳥(ササミ、ハラミ、つくね、ぼんじり)等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	6	豊島区
30	4月13日	飲食店(一般)	漂白剤入りの酒類等	レモンサワー、梅酒サワー	次亜塩素酸ナトリウム		2	2	港区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
31	4月26日	魚介類販売業	生食用切身(イワシ、アジ)	生食用切り身(イワシ、アジ)、ホンマグロ中トロ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	北区
32	5月15日	菓子製造業	豆大福	豆大福	ノロウイルス	G II.4	6	10	中央区
33	5月27日	魚介類販売業	生食用鮮魚介類(イワシの刺身)	イワシの刺身、マグロ(魚介類加工品)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	杉並区
34	6月8日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏のたたき、焼き鳥(レバー、鶏皮、ぼんじり、ハツ、もも、砂肝、軟骨、つくね等)等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	不明	葛飾区
35	6月9日	集団給食(届出)	給食	米飯、エビ野菜スープ煮、かぶの梅しそ和え、味噌汁	ウエルシュ菌	Hobbs13型 TW18型 TW47型	72	155	江東区
36	6月17日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な焼き鳥を含む。)	焼き鳥(ササミ、手羽先、ぼんじり、ちょうちん)、鶏茶漬け、トロレバー等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	不明	多摩立川
37	6月19日	集団給食(要許可)	厚揚げ野菜のあんかけ煮	塩焼きそば、紅ショウガ、厚揚げ野菜のあんかけ煮、玉子中華スープ、温玉、納豆、サラダ、ごはん	ウエルシュ菌	Hobbs3型	37	94	八王子市
38	6月27日	飲食店(一般)	にぎり寿司(ホウボウ、サワラ、マダイ)	にぎり寿司(ホウボウ、サワラ、マダイ、赤身(パチマグロ)、クルマエビ等)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	大田区
39	7月5日	飲食店(一般)	鶏刺し	鶏刺し、串焼き(もも、皮、レバー等)、豚バラ等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	世田谷区
40	7月12日	飲食店(一般)	会食料理(焼き鳥を含む。)	焼き鳥等(白レバー、つくね、手羽元、セセリ、砂肝、椎茸の肉詰め等)、鶏皮おろしポン酢等	カンピロバクター		4	4	大田区
41	7月18日	飲食店(一般)	飲食店の食事	串焼き(ぼんじり、豚シロ、鶏レバー等)、ガツ刺、鶏唐揚げ等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	杉並区
42	7月19日	飲食店(すし)	ちらし寿司(鮮魚介類を含む。)	ちらし寿司(イカ、イワシ、コハダ、いくら等)	アニサキス		1	1	品川区
43	7月28日	飲食店(一般)	飲食店の食事	海鮮麺、炒飯	セレウス菌	Gilbert1	2	2	港区
44	8月14日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉(牛ロース、牛レバー、牛ハラミ等)、牛ユッケ、ナムル等	腸管出血性大腸菌	O157 (VT1, VT2)	4	10	中野区
45	8月15日	飲食店(一般)	弁当	弁当(ハンバーグ(グレービーソースとゆで卵付き)、麻婆春雨、コーンコロッケ、ごはん)	ウエルシュ菌	TW6型	29	30	港区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
46	8月20日	飲食店(そうざい)	しめさば	しめさば等	アニサキス		1	1	足立区
47	8月26日	飲食店(一般)	寿司ランチコース(鮮魚介類を含む。)	寿司(赤身、ヒラメ、コハダ、イワシ、コチ等)、小井(イクラ、中落ち、カニ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	港区
48	8月28日	飲食店(自動車)	飲食店の食事	グリルチキン、ローストポーク、ローストビーフ弁当、ローストポーク弁当等	黄色ブドウ球菌		5	5	港区
49	9月14日	魚介類販売業	アジの刺身	アジの刺身等	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	1	墨田区
50	9月22日	飲食店(すし)	寿司	寿司(サンマ、カンパチ、ブリ、マダイ、キンメダイ、アジ、カツオ、タラの白子等)	アニサキス		1	4	目黒区
51	9月26日	家庭	しめさば	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	品川区
52	9月29日	集団給食(届出)	サンマの梅味噌焼き	サンマの梅味噌焼き等	ヒスタミン		17	43	多摩立川
53	9月29日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	焼き鳥(軟骨、もも、ねぎま、レバー)等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	渋谷区
54	9月30日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ホルモン、牛レバー等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	不明	江戸川区
55	10月2日	飲食店(一般)	刺身類(しめさばを含む。)	しめさば、刺身(生タコ、ツブ貝)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	南多摩
56	10月9日	飲食店(一般)	焼き鳥	焼き鳥(ササミ、ハツ、鶏皮)等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	4	豊島区
57	10月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	焼き鳥(ねぎま、もも、レバー、ぼんじり等)等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	3	渋谷区
58	10月12日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江東区
59	10月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)	タラの白子、しめさば、アジなめろう等	アニサキス		1	2	江東区
60	10月13日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥(つくね、ねぎま、レバー、セセリ、砂肝)、そぼろごはん等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	杉並区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
61	10月13日	飲食店(一般)	しめさばを含む鮮魚介類	しめさばの炙り、刺身盛り等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	豊島区
62	10月16日	飲食店(一般)	未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理	焼き鳥(ちょうちん、ぼんぼち、ササミ、レバー等)、ササミ昆布締め等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	20	千代田区
63	10月17日	飲食店(一般)	飲食店の食事	よだれ鶏、鶏むねとろボン酢等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	目黒区
64	10月21日	飲食店(一般)	飲食店の食事(サバのカルパッチョを含む。)	サバのカルパッチョ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	練馬区
65	10月25日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏焼き盛合せ(こころ、ハラミ、ふりそで、ソリレス、ぼんじり、セセリ、砂ずり)、白レバー塩、親子丼等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	7	目黒区
66	10月29日	飲食店(一般)	刺身	刺身(ブリ、サンマ)等	アニサキス		1	1	港区
67	11月6日	飲食店(すし)	飲食店の食事	寿司(マグロ、マダイ、サワラ、キンメダイ等)、カボチャのお新香、茶碗蒸し、ツブ貝味噌和え等	ノロウイルス	G II.2	9	9	台東区
68	11月11日	飲食店(一般)	刺身5点盛り	刺身5点盛り(キンメダイ、カツオ、タイ、マゴチ、しめさば)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	大田区
69	11月13日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば、タコの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	多摩府中
70	11月17日	魚介類販売業	イワシの刺身	イワシの刺身、スズキの刺身、シラウオ(生食用)等	アニサキス		1	1	江東区
71	11月17日	飲食店(一般)	生又は生に近い状態の鶏肉料理を含む食事	鶏唐揚げ、白レバユッケ、串焼き(ササミ、ハツ、ぼんじり)、レバパテ等	カンピロバクター及びサルモネラ属菌	ジェジュニ、O4群	5	21	新宿区
72	11月17日	飲食店(一般)	お造り盛合せ(しめさば、タイ、カンパチ、マグロを含む。)	お造り盛合せ(しめさば、タイ、マグロ、クジラ、カンパチ)等	アニサキス		1	2	豊島区
73	11月18日	飲食店(一般)	イワシのたたき	イワシのたたき等	アニサキス		1	1	渋谷区
74	11月23日	飲食店(一般)	加熱不十分な鶏肉料理	鶏白レバーのオイル漬け、鶏ササミとクレソンの本わさび和え等	カンピロバクター		2	2	世田谷区
75	11月29日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏わさ、鶏マヨ、炙り白レバー、カルビ等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	10	品川区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
76	12月4日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば	アニサキス		1	3	北区
77	12月8日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば等	アニサキス		1	1	品川区
78	12月18日	飲食店(仕出し)	鰻ちらしと豚しゃぶ弁当	鰻ちらし、豚しゃぶ、ガリ、なすの煮びたし、カニ風味つみれ、わらび餅	ノロウイルス	G I	28	36	江戸川区
79	12月18日	飲食店(一般)	サンマの刺身	サンマの刺身等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	豊島区
80	12月24日	飲食店(すし)	アジ、イワシを含む寿司	寿司(ホンマグロ中トロ、アジ、イワシ、生牡蠣、ネギトロ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	千代田区
81	12月24日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江東区
82	12月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	タコライス、タコス、ポテトフライ	黄色ブドウ球菌	コアグラージェ型: VII エンテロトキシン型: A, B	4	5	多摩小平
83	12月30日	飲食店(すし)	寿司	にぎり寿司(中トロ、サーモン、ブリ、アカエビ、しめさば、アカイカ等)、巻物(かつば巻き、とろたく巻き)等	ノロウイルス	G II. 2	110	197	練馬区

## イ 事件の概要

番号	概 要		
1	<p>1月7日16時頃、患者から「1月5日12時に浅草の焼肉店に家族3名で行ったところ、3名のうち2名が1月7日2時から、おう吐、下痢、発熱を呈した。発症していない1名は子供で、当該飲食店で喫食していない。」旨、台東区台東保健所に通報があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該飲食店を1月5日12時から利用し、2名が牛肉ユッケ、タン塩、ごはんを喫食したところ、2名とも1月7日2時からおう吐、下痢、発熱等を呈した。検査の結果、患者2名、調理従事者1名及びホール担当者1名のふん便からノロウイルスG Iを検出した。当該飲食店で喫食しなかった子供からは、ノロウイルスを検出しなかった。ノロウイルスを検出した調理従事者1名は1月4日20時に自宅でおう吐及び下痢の症状を呈していた。当該飲食店での感染症を疑うエピソードはなく、患者の症状及び当該飲食店での食事を起点とした潜伏期間は、ノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者と従事者のふん便から検出したノロウイルスG Iの遺伝子型別検査を実施したところ、遺伝子配列が100%一致していた。調理場内では、手洗い用の石けんを常に使用できる位置に設置せず、シンクで手洗いと器具類洗浄を行い、手洗いが不十分となり得る状況であった。牛肉ユッケは、調理従事者が手袋をせずに細切りしていた。そのため、食品がノロウイルスにより汚染されたものと考えられた。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="220 824 418 891">原因施設</td> <td data-bbox="418 824 1481 891">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）		
2	<p>食中毒の詳細（P. 86）に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="220 1003 418 1070">原因施設</td> <td data-bbox="418 1003 1481 1070">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）		
3	<p>1月7日10時25分、足立区内の医療機関から「1月7日の診察で、患者からアニサキス様虫体を摘出した。患者はしめさばを喫食している。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1月6日8時頃に魚介類販売店でサバ、スマイカ、メジマグロ（冊）及びホタテを購入していた。患者は、1月6日9時頃から自宅でサバをしめさばに調理し、その他の鮮魚介類は刺身用に一口大に切り分け、6日22時から3名で喫食したところ、患者1名が7日4時から腹痛の症状を呈した。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。患者が発症前4日間以内に喫食した冷凍処理工程のない鮮魚介類は、上記の刺身のみであった。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「刺身（しめさば、イカ等）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="220 1485 418 1547">原因施設</td> <td data-bbox="418 1485 1481 1547">家庭</td> </tr> </table>	原因施設	家庭
原因施設	家庭		

番号	概 要	
4	<p>2月3日、江東区内の医療機関から「受診した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者の家族が1月30日に魚介類販売店で購入したマサバをしめさばに調理し、同日18時に患者を含め2名で喫食したところ、1名が同月31日1時から腹痛を呈した。当該のマサバは加熱用として販売され、販売店及び家庭で冷凍処理工程がなく、患者が発症前5日間に喫食した生鮮魚介類は発症日前日に喫食したしめさば（自家製）のみであった。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「しめさば（自家製）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
5	<p>2月9日10時30分頃、患者から「2月5日の昼に同僚5名で足立区内の飲食店を利用し、4名がレバニラ定食、1名が生姜焼き定食を注文したところ、レバニラ定食のレバーが生焼けの状態であった。そのレバニラ定食を喫食した後、2月6日から寒気、発熱等を呈し、レバニラ定食を食べた他の3名も体調を崩している。」旨、足立区足立保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は2月5日の12時頃に5名で当該飲食店を利用したところ、レバニラ定食を喫食した4名が同月6日から7日にかけて発熱、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に限られていた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致していた。さらに、調理従事者2名の検便を実施したところ、1名からカンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラO4を、1名からサルモネラO4を検出した。患者が喫食したレバニラには鶏レバーが使用されており、レバーは約1分油通しし、ニラと混ぜて約1分炒めていた。加熱不足の鶏レバーが原因と疑われたが、原因食品の特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「飲食店の食事（推定）」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12日12時15分頃、千葉県内の医師から「当院を受診した患者1名がカンピロバクター食中毒の疑いがある。患者は2月4日に都内飲食店で鶏刺しを食べている。」旨、千葉県に届出があり、都食品監視課を通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2月4日12時30分頃に2名で江東区内の飲食店で焼き鳥井、鶏刺し等を喫食後、2名とも同月6日19時から7日20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2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致していた。患者が喫食した鶏刺しは、原材料のササミの伝票に加熱用である旨の表示があったが、加熱工程は3秒間の湯引きのみであった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事（鶏刺しを含む。）」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	
7	<p>2月15日10時35分、患者から「2月10日18時30分頃から新宿区内の飲食店を2名で利用し、刺身やにぎり寿司等を喫食したところ、1名が同日22時30分頃から吐き気、おう吐、腹痛、下痢の症状を呈した。同月15日に医療機関でアニサキス様虫体を2隻摘出した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は新宿区内の飲食店でにぎり寿司（サワラ、キンメダイ、カンパチ、ノドグロ等）、刺身（しめさば、信州サーモン、ヒラメ）等を喫食していた。提供された料理に含まれていたサワラ、キンメダイ、カンパチ、ノドグロ、サバ、信州サーモンには加熱及び冷凍処理工程がなかった。患者が発症から虫体摘出までの6日間及び発症前4日間に生食用鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店の食事のみであった。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「飲食店の食事（生食用鮮魚介類を含む。）」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）
8	<p>2月19日14時、町田市内の高齢者施設から「入所者、通所者、職員合わせて100名以上が腹痛、下痢症状を呈しており、発症者は全員給食を喫食している。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該給食施設では、入所者に三食とおやつ、通所者に昼食とおやつ、職員に昼食を提供していた。患者は入所者78名、通所者10名及び職員24名の計112名で、2月18日16時から同月20日18時30分にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈し、発症時間は一峰性であった。患者に共通する食事は2月18日に提供された昼食のみで、施設内で感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便58検体及び2月18日の昼食の検食2検体（煮物、白菜のゆず和え）からウエルシュ菌（毒素産生性）を検出した。2月18日の昼食を起点とした潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致していた。ウエルシュ菌を検出した煮物は、患者全員が喫食していた。</p> <p>これらのことから、町田市保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>仕込み作業の際、煮物の原材料の練り物を、白菜のゆず和えの原材料である丸の白菜を切った後のまな板を使用して切っていたが、その際のまな板の洗浄は流水で汚れを落とす程度であった。煮物の調理は提供当日に行われ、煮込み終了時の温度は中心温度計にて測定し98℃と記録していた。しかし、練り物は煮崩れを起こすため十分な加熱やかき混ぜることが難しいことを認識しており、加熱温度が正確に測定できていたかは不明であった。そのため、白菜に付着していたウエルシュ菌が練り物を汚染し、十分な加熱が行われなかったことが同菌の残存、増殖につながったと考えられた。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
9	食中毒事件の詳細（P.88）に掲載	
	原因施設	飲食店（すし）
10	食中毒事件の詳細（P.88）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
11	<p>3月1日12時15分頃、江東区内の医療機関から「診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。患者は2月28日に寿司店を利用している。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で2月28日17時30分頃に江東区内の飲食店で刺身（マグロ、カツオ、サヨリ、しめさば、カワハギ等）、寿司（アジ、ヒラメ昆布締め、中トロ等）を含むコース料理を喫食したところ、1名が同日22時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈し、翌3月1日に医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者は、2月23日から発症までに当該飲食店以外で鮮魚介類を生食しておらず、当該飲食店で刺身、寿司等に使用されたほぼ全ての魚介類には冷凍処理工程がなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事（刺身、寿司を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>同じコース料理は当日に全部で4食提供されていたが、発症したのは1名のみであった。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
12	<p>3月6日12時30分頃、江東区内の医療機関から「受診した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月5日に販売店でサバを購入し、自宅でしめさばに調理して同日19時頃1名で喫食したところ、6日3時から腹痛、吐き気を呈した。患者が発症前4日間に生食した魚介類は、発症日前日に自宅で喫食したしめさば以外になかった。購入したサバは当該販売店及び家庭内での冷凍処理工程はなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「しめさば（自家製）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
13	食中毒事件詳報（P. 91）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
14	<p>3月15日13時30分頃、患者から「3月8日12時30分頃から千代田区内の飲食店を6名で利用し、ヒレカツ定食等を喫食したところ、4名が9日21時頃から下痢、おう吐等の症状を呈した。」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、患者らは6名で3月8日12時30分頃から当該飲食店を利用し、5名が豚ヒレカツ定食、1名が焼魚定食を喫食したところ、豚ヒレカツ定食を喫食した4名が3月9日21時から10日10時にかけて発熱、吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者2名のふん便及び従事者2名のふん便からノロウイルスG IIを検出し、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ていた。ノロウイルスを検出した従事者2名のうち1名は、3月4日10時30分頃に吐き気、おう吐を呈しており、患者グループが利用した3月8日に勤務していたこと、また賄い食の調理をしていたことが判明した。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該飲食店では、調理場内の手洗い器の消毒装置に消毒液が充てんされておらず、手指の消毒が適切に行えない状況であった。また、従事者の体調について記録を行っていなかったため、体調不良の状態での調理に従事していたことを把握できなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
15	<p>3月15日、患者から「3月14日19時に目黒区内飲食店から宅配にて注文した海鮮丼等を自宅で喫食したところ、1時間後に腹痛、おう吐等を呈した。15日に医療機関を受診したところ、内視鏡検査でアニサキス様虫体を摘出した。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月14日19時から1名で海鮮丼（ホンマグロ、サワラ、マダイ、カツオ、タコ等）等を喫食したところ、同日20時から腹痛、おう吐等の症状を呈していた。海鮮丼に使用されたサワラ、マダイ及びカツオは、アニサキスを死滅させるための中心部までの十分な加熱や冷凍処理工程はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis pegreffii</i>であり、患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。患者が発症前4日間において喫食した生鮮魚介類は、当該飲食店が調理、提供した海鮮丼のみであった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「海鮮丼」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）
16	<p>3月18日13時50分、患者から「3月14日14時から15時頃に1名で八王子市内の飲食店を利用したところ、翌15日5時頃から腹痛を呈した。同日医療機関で内視鏡による処置を受け、アニサキス症と診断された。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は当該飲食店で寿司（イワシ、ブリ、サーモン、マグロ、キンメダイ、クロムツ、白身魚等）を喫食しており、喫食した鮮魚介類はマグロ以外は生の状態で仕入れたもので、冷凍処理されていなかった。患者が発症前4日間で生の鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店のみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex</i> であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「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）
17	<p>3月15日15時30分、患者から「3月14日18時に飲食店を2名で利用したところ、1名が15日5時から腹痛等の症状を呈した。同日13時に医療機関を受診し、内視鏡検査によりアニサキス様虫体が摘出された。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>患者ら2名は当該飲食店で刺身（ホウボウ、ワラサ、コチ）、寿司（カスゴタイ、ノドグロ、コハダ、イワシ、マグロ、イカ等）、カツオ漬け等を喫食していた。当該飲食店を管轄する保健所の調査の結果、ホウボウ、ワラサ、コチ、カスゴタイ、ノドグロは当該飲食店に冷蔵状態で納品され、内臓除去後に三枚におろして冷蔵庫で保存しており、冷凍処理は行っていなかった。患者は喫食日から遡って8日間、当該飲食店以外に生食用鮮魚介類の喫食はなかった。そのため、当該飲食店を原因施設としたアニサキス食中毒である可能性が高かったが、医療機関で摘出された虫体は調査時に廃棄されており、鑑別試験を実施できず原因施設の特定には至らなかった。しかし、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致しており、生鮮魚介類の喫食が原因である可能性を否定することはできなかった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「生鮮魚介類」を原因とする原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
18	<p>3月17日16時頃、墨田区内の医療機関から「診察した患者からアニサキスを摘出した。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で3月16日18時から墨田区内の飲食店を利用し、しめさば等を喫食していた。そのうち1名が同日23時から腹痛、吐き気等の症状を呈して、17日に受診し胃からアニサキス様虫体が摘出された。しめさばは当該飲食店が丸のサバを仕入れて調製したもので、サバは流通時から提供まで冷凍処理工程がなかった。患者が発症前7日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は当該飲食店が提供した「しめさば」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）
19	<p>3月21日16時40分頃、患者代理人から「3月16日22時10分頃、新宿区内の飲食店を1名で利用したところ、17日4時から吐き気、腹痛を呈した。同日医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が摘出された。」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1名は当該飲食店で白身3種盛り（キンメダイ、タイ、ヒラメ）等を喫食していた。白身3種盛りに使用されたキンメダイ、タイ及びヒラメは冷凍処理工程がなかった。患者が発症前4日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店の刺身盛合せのみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店が提供した「白身3種盛り（キンメダイ、タイ、ヒラメ）」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	
20	<p>3月18日16時、品川区内の医療機関の医師から「弁当を喫食した区内在住の患者が下痢等の食中毒様症状を呈しており、同じ弁当を喫食した複数の者が同様の症状を呈している。」旨、品川区保健所に連絡があった。品川区保健所の調査の結果、患者は3月17日11時30分に千代田区内の事業所に配送された弁当を4名で喫食し、3名が腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈していた。</p> <p>さらに3月18日19時40分、警察署から「台東区内で集団食中毒が発生している。」旨、台東区台東保健所に届出があった。台東保健所の調査の結果、3月18日に台東区内の事業所で同じ弁当を喫食した24名中6名が弁当喫食後に体調不良を呈していたことが判明した。</p> <p>各保健所の調査の結果、患者に提供された弁当は葛飾区内の飲食店で調製されたことが判明した旨、都食品監視課を通じて葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3月17日及び18日に当該飲食店で調製された弁当を喫食した875名のうち、21名が3月17日16時から19日1時にかけて下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便11検体、従事者ふん便2検体、調理従事者の手指及び施設内の拭き取り各1検体、残品の入っていた弁当容器の拭き取り4検体、18日に調製した弁当残品3検体及び参考食品2検体（生の鶏肉、片面グリル済の鶏肉）から黄色ブドウ球菌を検出した。患者の共通食は当該飲食店が提供した弁当に限られ、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、葛飾区保健所は「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該飲食店では多種類の弁当を調製しており、昼食用の弁当は当日5時ごろから、夕食用の弁当は注文を受けてから調製し、3～4時間程度で完成させて段ボール箱に保冷剤と一緒に入れて車で配送していた。鶏肉を使用しおかずは、前日仕込みがほとんどであったことから、調理従事者の手指や調理器具を介して食材が汚染され、当日の調理や配送の過程で黄色ブドウ球菌が増殖したと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）
21	<p>3月18日13時頃、港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3月17日17時30分から20時にかけて飲食店で鮮魚介類を喫食し、18日朝から腹痛を呈している。」と港区みなと保健所に連絡があった旨、都食品監視課を通じて患者の住所地を所管する新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月17日17時40分から新宿区内の飲食店を2名で利用し、イワシのなめろう、刺身盛合せ（マグロ、サワラ、ヒラメ）等を喫食したところ、1名が同日23時30分から腹痛、吐き気等の症状を呈していた。患者から摘出された虫体は廃棄されていたが、医療機関から提供された内視鏡画像から虫体はアニサキスであると推定され、患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。当該飲食店で提供された鮮魚介類は仕入れから喫食まで冷蔵状態で保管されており、アニサキスを失活させる加熱及び冷凍処理工程はなかった。患者が発症前7日間において生食用鮮魚介類を喫食していたのは、当該飲食店における食事のみであった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「生食用鮮魚介類を含む食事」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）

番号	概 要	
22	<p>3月23日16時、患者から「医療機関にてアニサキスを摘出した。発症前に飲食店で寿司、刺身等を喫食している。その前1週間は刺身を喫食していない。」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、患者は3月21日18時から千代田区内の飲食店を2名で利用し、刺身（しめさば、タイ、シマエビ、ホッキガイ）、寿司（スマイカ、マグロ、タイ、アカガイ、コハダ、キンメダイ、ウニ、イクラ）、煮サザエ等を喫食したところ、同日22時30分から腹痛等の症状を呈し、22日に医療機関を受診しアニサキス様虫体を摘出した。当該飲食店で刺身及び寿司に使用された鮮魚介類は、マグロを除いて加熱及び冷凍処理工程はなかった。患者が発症前1週間に鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店の食事のみであった。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「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）
23	<p>3月24日、患者から「3月21日17時50分、豊島区内の飲食店でしめさば、アジ、イワシ等の寿司を喫食したところ、同日23時30分頃から腹痛を呈した。その後、23日に医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出された。」旨、豊島区池袋保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は当該飲食店でしめさば、アジ、イワシ、魚種不明の白身魚等の寿司を喫食していた。患者が発症前5日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のみであり、イワシについては流通過程から提供まで冷凍処理工程がなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は当該飲食店が提供した「寿司（イワシを含む。）」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）
24	食中毒事件詳報（P. 93）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
25	<p>3月29日16時13分、患者から「3月29日に胃痛のため病院を受診したところ、アニサキスが摘出された。3月25日夕方、足立区内の販売店にて購入したブリの刺身を同日夜に喫食した。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月25日夕方に当該販売店にて「天然ブリ（刺身用）」の冊を購入し、3月25日20時頃に自宅でカットし喫食後、3月26日6時頃から腹痛及び吐き気の症状を呈した。また、患者が発症前5日間以内に喫食した冷凍処理工程のない鮮魚介類は、当該販売店で加工、販売された当該品のみであった。当該販売店はブリを丸の状態仕入れており、速やかな内臓除去、目視確認の徹底、冷やし込み等はルール化されていたが、冷凍処理工程がない状態で冊として販売していた。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「天然ブリ（刺身用）」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

番号	概 要	
26	<p>4月6日14時00分、横浜市から「横浜市民1名が4月1日医療機関を受診し、アニサキス様虫体2隻が摘出された。3月30日18時から千代田区内の飲食店にて同僚3名でしめさば等を喫食し、うち1名が同日21時から腹痛及びおう吐を呈した。」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、患者は当該飲食店でしめさば、アジのなめろう等を喫食しており、発症前一週間で鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店が調理、提供した食事のみであった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。サバ及びアジについては冷凍処理工程がなかったが、アジのなめろうはペーストになるまでたたくことから、しめさばが原因だと考えられた。また、検査の結果、患者の胃から摘出された虫体及び参考食品のしめさば（フィレ）から検出した虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> であった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「しめさば」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>4月1日16時14分、患者の知人から「3月30日17時から20時にかけて、港区内の飲食店を3名で利用し、コース料理を喫食したところ、患者が翌31日0時から吐き気、おう吐、腹痛を呈し、同日15時に医療機関で処置を受けてアニサキス様虫体が摘出された。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名はマダイの刺身や寿司（クロムツ、アジ、コハダ、キンメダイ、シロエビ）等を含むコース料理を喫食しており、うち1名が症状を呈していた。患者に提供された料理の中で、マダイ、キンメダイ、クロムツ、アジ、コハダ、シロエビは当該飲食店では加熱又は冷凍処理工程がなかった。患者の遡り調査をしたところ、発症前3日間及び発症から医療機関を受診するまでに当該飲食店以外で魚介類の生食がないことが判明した。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「コース料理（鮮魚介類を含む。）」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）
28	<p>4月8日10時10分、患者から「4月2日17時30分から20時にかけて、国立市内の飲食店を2名で利用し、焼き鳥、レバ刺し等を喫食したところ、4月4日16時から発熱、下痢等を呈し救急搬送された。同行者も同様の症状を呈している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は4月2日17時30分から20時にかけて当該飲食店で、お通し（油揚げ）、焼き鳥（レバー、砂肝、セセリ、ねぎま、つくね等）、レバ刺し、焼きおにぎりを喫食し、2名とも4日16時から5日0時にかけて発熱、腹痛、下痢等を呈していた。提供された焼き鳥のうちレバー及び砂肝は、半生状態であったとの証言が患者からあった。焼き鳥の焼き加減は焼き目の目視確認や触った弾力により確認しており、加熱不十分で提供されたものと考えられた。レバ刺しは、合成樹脂製袋に入れた鶏レバーを53℃に設定したコンベクションオーブンに入れて加熱しており、食肉の中心部が75℃1分間又はこれと同等の加熱条件になっているかの検証は行っていなかった。また、食器用のシンクで手を洗っており、食品を二次汚染させた可能性があった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品の未加熱ササミ、未加熱ふりそで及び未加熱セセリ（串）の3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の潜伏期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。患者2名の共通食は他にもあったが、当該飲食店以外でカンピロバクターに感染する機会はなかったことを確認した。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「飲食店の食事（鶏の低温調理品を含む。）」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	
29	<p>4月9日8時30分、患者から「4月3日18時30分から20時にかけて、豊島区内の飲食店を6名で利用したところ、4名が食中毒様症状を呈した。」旨、豊島区池袋保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者ら6名は当該飲食店を4月3日18時30分から20時にかけて利用し、焼き鳥（ササミ梅しそ、ハラミ、つくね、ササミわさび、ぼんじり、かわ、セセリ）、レバ刺し、サラダ、だし巻き卵等を喫食したところ、4名が4月6日12時から8日1時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。</p> <p>検査の結果、患者ふん便2検体及び医療機関から提供を受けた患者菌株1検体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期間はカンピロバクターによるものと一致していた。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事以外になかった。当該飲食店では、焼き鳥の焼き加減は経験により判断していて確実に加熱が徹底されていなかったため、カンピロバクターが死滅せず汚染された状態で提供されたか、他の食品が二次汚染されていた可能性も考えられた。また、レバ刺しはレバーを65℃で40分低温調理したものであった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「会食料理（鶏料理を含む。）」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）
30	<p>4月14日11時、医療機関から「診察した患者を含む3名が、4月13日18時40分頃に飲食店を利用し、患者がレモンサワーを飲んだところ、異味、口腔内に焼けるような痛みがあった。店側に申し出たところ漂白剤が混入していたことを認めた。他に同行者1名が飲んだ梅酒サワーにも漂白剤が混入していた。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは3名で港区内の飲食店を4月13日18時40分頃に利用し、そのうち1名がレモンサワー、別の1名が梅酒サワーを飲んだところ、2名とも直後から喉の痛み、胸焼け、胃の荒れ等の症状を呈した。当該施設では、サワー用のシロップが入っていた空のペットボトルに「殺菌」と手書きして、次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする漂白剤の保管容器として再利用していた。通常は漂白剤は洗剤と一緒にシンク付近に保管していたが、当日は漂白剤入りペットボトルが誤ってサワー用シロップが保管されている食材用冷蔵庫に入れられていて、従業員が漂白剤をサワー用シロップと誤認してレモンサワーに使用した。その後、レモンサワー調製時に使用したメジャーカップを洗浄せずに梅酒の計量に使用し、梅酒サワーにも漂白剤が混入した。レモンサワー用シロップと漂白剤の色調が似ていたこと、同一フロアの運営を1人で行っていたため異常確認を十分に行えなかったこと、マスク着用により臭いの異常に気づきにくい状態であったことも本件発生の原因と考えられた。</p> <p>患者の症状は、次亜塩素酸ナトリウムを含む漂白剤を摂取した際に見られる症状と酷似しており、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「漂白剤入りの酒類等」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	
31	<p>4月30日9時、患者から「4月26日昼頃、北区内の販売店で生食用切身（イワシ、アジ）、ホンマグロ中トロ（冷凍品）を購入し自宅で喫食したところ、同日23時頃から胃痛等の症状を呈した。27日午前中に医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は4月26日19時頃に自宅で1名で当該品を喫食していた。患者が喫食した生食用切身（イワシ、アジ）は、流通から販売までを通じて冷凍処理工程がなく、当該施設で丸のイワシ及びアジを生食用として三枚おろしに加工して販売していた。患者の喫食調査の結果、発症前に当該施設で購入したもの以外の生食用鮮魚介類の喫食はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「生食用切身（イワシ、アジ）」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
32	<p>5月17日12時20分、中央区内の会社から「5月14日昼頃に中央区内の店舗で豆大福を購入し、社員らが喫食したところ、16日から複数名が発熱、下痢等の症状を呈した。当該菓子を喫食していない社員に発症はない。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら10名は5月14日15時から16時にかけて、当該施設が製造及び販売している豆大福を喫食し、そのうち6名が5月15日15時から17日7時にかけて、下痢、吐き気、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者6名の共通食は当該菓子以外になく、検査の結果、患者6名及び従業員3名のふん便、拭き取り3検体（従業員用トイレ便座裏、便器内、縁）からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子型別検査の結果、患者、従業員及び拭き取り検体から検出したノロウイルスの遺伝子型が一致した。当該菓子の喫食を起点とする潜伏期間及び症状はノロウイルスによるものと一致しており、感染症を疑う報告はなかった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「豆大福」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>製造を担当した従業員1名が5月13日から体調を崩し、14日は下痢等の症状があったが、豆大福を含む菓子の製造をした後に早退していた。他の従業員3名は、5月16日から頭痛、下痢、吐き気等の症状を呈した。</p>	
	原因施設	菓子製造業
33	<p>5月29日、医療機関から「5月29日に受診した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、杉並区杉並保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は5月27日に杉並区内の販売店でイワシの刺身及びマグロ（魚介類加工品）を購入し、同日16時頃2名で喫食したところ、1名が同日20時から腹痛を呈したため29日に医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。患者が喫食したイワシには冷凍処理工程がなく、マグロ（魚介類加工品）は原材料のビンチョウマグロが-40℃以下で5日以上冷凍されていた。患者が発症前7日間において喫食した冷凍処理工程のない生食用鮮魚介類は、当該販売店で購入したイワシの刺身のみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は「生食用鮮魚介類（イワシの刺身）」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

番号	概 要	
34	<p>6月10日14時25分、患者から「葛飾区内の飲食店を6月5日18時から5名で利用したところ、加熱不十分な鶏肉の提供を受けて、4名が8日未明から発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5名で6月5日18時から葛飾区内の飲食店を利用し、焼き鳥、鶏のたたき、白菜漬物等を喫食したところ、4名が6月8日1時から14時にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。また、発症した4名は同月6日に宅配ピザ店から配達された、鶏肉を使用したピザを喫食していた。</p> <p>検査の結果、発症した4名と非発症の1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。当該飲食店から収去した参考食品（ハツ、もも）からはカンピロバクター、サルモネラ及び黄色ブドウ球菌を検出したが、宅配ピザ店の収去検体（ローストチキン等）からは何も検出しなかった。カンピロバクターを検出した非発症の1名は宅配ピザ店のピザを喫食しておらず、宅配ピザ店が原因施設である可能性は否定された。一方、当該飲食店で提供された鶏のたたきで使用されたササミは加熱用と表示がされていたが、10秒程度の湯引きしか行われていなかった。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おり、カンピロバクターを検出した患者ら5名の共通食は飲食店の食事以外になかった。従業員が手洗いを洗浄用シンクで行うなど、二次汚染の可能性は否定できなかった。</p> <p>これらのことから、葛飾区保健所は「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）
35	食中毒事件の詳細（P.96）に掲載	
	原因施設	集団給食（届出）
36	<p>6月25日12時55分、医療機関から「6月18日に胃腸炎症状を呈して当院を受診した患者のふん便からカンピロバクターを検出した。この患者は6月15日に職場の同僚と2名で飲食店で焼き鳥等を喫食しており、同僚も同様の症状を呈している。」旨、南多摩保健所に届出があり、都食品監視課を通じて多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月15日19時から2名で国分寺市内の飲食店を利用し、焼き鳥（ササミ、手羽先他）、トロレバー、鶏茶漬け等を喫食したところ、2名とも6月17日16時30分から18日15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、患者の症状は本菌によるものと一致していた。患者からは、当該飲食店で提供された焼き鳥（ササミ）の中は生の状態であったとの証言があり、当該飲食店の調理従事者からも、焼き鳥（ササミ）は中心部までしっかり加熱するのではなく、半生にしているとの証言が得られた。また、トロレバーは調味料に漬けた鶏レバーを合成樹脂製袋に脱気包装し、57℃30分湯煎で加熱したもので、中心温度の測定はされておらず、中心部が75℃で1分間又はこれと同等の加熱条件であるかの検証は行っていない。</p> <p>患者2名は当該飲食店のほかに、6月16日18時から職場の同僚2名（非発症）を加えた計4名で別の飲食店を利用し、焼きギョウザ、チーズ包み揚げ、塩キャベツ等を喫食していたが、管轄保健所の調査の結果、別の飲食店で提供された食事でカンピロバクターに感染する可能性は否定された。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な焼き鳥を含む。）」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）
37	食中毒事件の詳細（P.99）に掲載	
	原因施設	集団給食（要許可）

番号	概 要	
38	<p>6月28日13時45分、港区内の医療機関から「救急外来で診察した患者からアニサキスを摘出した。」と、港区みなと保健所に連絡があった旨、都食品監視課を通じて大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月27日17時から大田区内の飲食店を2名で利用し、にぎり寿司（ホウボウ、サワラ、マダイ、中トロ、メバチマグロ、ズワイガニ、ホタテ、イクラ、生サクラエビ、生シラス、クルマエビ、数の子、アナゴ）を喫食したところ、1名が同日19時30分から腹痛、吐き気の症状を呈していた。患者が喫食したにぎり寿司に使用された魚種のうち、ホウボウ、サワラ、マダイについては、流通から提供までアニサキスを死滅させるための冷凍処理工程はなかった。患者の発症日時から遡り7日間の喫食状況において、当該飲食店が提供したにぎり寿司以外に鮮魚介類の喫食はなかった。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「にぎり寿司（ホウボウ、サワラ、マダイ）」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）
39	<p>7月9日9時40分、群馬県から「7月2日から3日に3名で東京へ旅行に行ったが、7月5日から3名全員が発熱、下痢等の症状を呈した。都内飲食店で7月2日に鶏の生肉を喫食した。」との連絡が患者からあった旨、都食品監視課を通じ世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3名で7月2日18時から20時にかけて世田谷区内の飲食店で鶏刺し、焼き鳥等を喫食し、3名全員が7月5日8時から12時30分にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。焼き鳥は中心部まで十分加熱した状態で提供されていたが、鶏刺しは加熱用鶏肉（ササミ）を沸騰した湯で10秒弱ゆでたもので、中心部が生の状態であった。患者3名は全員鶏刺しを喫食していた。</p> <p>検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致していた。また、参考食品として原材料の鶏肉3検体を検査した結果、1検体（胸肉）からサルモネラを、3検体（胸肉、もも肉、ササミ）から黄色ブドウ球菌を検出した。患者の共通食としては他の旅行中の食事もあったが、調査により当該飲食店以外でカンピロバクターに感染する可能性は否定された。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「鶏刺し」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>7月20日、大田区内の医療機関から「診察した患者1名からカンピロバクターを検出した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は4名で7月9日18時30分から大田区内の飲食店を利用し、焼き鳥（つくね、セセリ、手羽元、白レバー等）、鶏皮おろしポン酢、冷やしトマト等を喫食後、4名全員が7月12日16時から13日19時にかけて、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者のふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また、医療機関で実施した別の患者2名のふん便からカンピロバクターが検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者の共通食は、当該飲食店の会食料理以外にはなかった。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「会食料理（焼き鳥を含む。）」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、焼き鳥の加熱方法について、見た目（外観、肉汁の色）や弾力で判断しており、肉の中心部まで十分に加熱できていなかったものと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
41	<p>7月19日13時10分、医療機関から「診察した患者に食中毒の疑いがある。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は7月15日17時30分から杉並区内の飲食店で串焼き（ぼんじり、豚シロ、鶏レバー等）、鶏の唐揚げ等を喫食後、同月18日10時から19時にかけて3名全員が腹痛、下痢、発熱等を呈していた。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。検査の結果、患者ふん便2検体、従事者ふん便1検体、参考品であるぼんじり串（生）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期間は同菌によるものと一致していた。当該飲食店の串焼きは炭火で焼く調理方法であり、焼き加減は指で弾力を確認する、トングで串の肉類をずらして間の加熱状況を目視で判断するなどの方法で確認していた。炭火の火力の調整、串打ちされた原材料の大きさの違い等による焼き加減に調理者の技量が大きく求められることから、不十分な加熱で提供してしまったことが考えられた。</p> <p>これらのことから、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）
42	<p>7月21日、患者から「品川区内の飲食店に宅配を注文し、7月18日20時頃に自宅において2名でちらし寿司、細巻き等を喫食したところ、1名が19日0時30分頃から腹痛、吐き気等の症状を呈した。同日医療機関を受診し、アニサキスを摘出した。」旨、港区みなと保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者が喫食したちらし寿司に使用された鮮魚介類のうち、イカ及びイワシには冷凍処理工程がなかった。患者が発症日を含め5日間以内に喫食した鮮魚介類は当該施設で喫食したちらし寿司のみであった。非発症の1名は、ちらし寿司は喫食していなかった。</p> <p>患者がちらし寿司を喫食した時間を起点とした潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致しており、患者を診察した医師からアニサキスによる食中毒の届出があった。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「ちらし寿司（鮮魚介類を含む。）」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）
43	<p>7月28日14時40分、中央区内の医療機関から「7月28日に港区内飲食店を利用した2名が、喫食後30分から1時間後におう吐、下痢を呈し、現在受診している。」旨、中央区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は7月28日11時30分から当該飲食店で海鮮麺と半チャーハンのセットを喫食後、7月28日12時30分から2名ともおう吐、下痢等の症状を呈した。患者2名の共通食は当該飲食店が調理、提供した食事のみであった。検査の結果、患者ふん便1検体、従事者ふん便1検体、参考食品の白米1検体及び施設の拭取り8検体からセレウス菌を検出した。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。セレウス菌を検出した従事者は、症状はなかったが賄いを喫食していた。</p> <p>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> <p>白米は提供当日11時前に炊き上げ、白米用とチャーハン用に分けて、チャーハン用はランチ営業中は常温で作業台に置いていた。また、厨房全体がセレウス菌に汚染されて、食品に付着するような状況にあったと推測された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
44	<p>8月18日、中野区保健所に1名の腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。患者は8月11日に中野区内の飲食店を2名で利用しており、焼肉(牛ロース、牛レバー、牛ハラミ)、ナムル等を喫食したところ、患者1名が8月14日から腹痛、下痢の症状を呈していた。</p> <p>また、8月23日に、中野区保健所に1名の腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。この患者は8月12日に当該飲食店を家族及び友人の計6名で利用し、ステーキ(牛ロース)、焼肉(牛レバー、牛タン)、ナムル等を喫食したところ、2名が8月16日から8月17日にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>さらに、8月23日に、中野区保健所にもう1名の腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。この患者は8月11日に当該飲食店を2名で利用し、焼肉(牛ロース、牛レバー、牛ハラミ)、牛あぶりユッケ等を喫食したところ、1名が8月16日から腹痛、下痢等の症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者3名から腸管出血性大腸菌O157(VT1, 2)を検出し、MLVA型が一致したことから、同一の感染源であると考えられた。患者は3グループ計10名のうち4名で、当該飲食店の利用日が8月11日又は12日と異なるものの、当該飲食店での食事を起点とした潜伏期間は同菌によるものと一致した。また、患者らに共通する感染源は当該飲食店での食事以外になかった。</p> <p>焼肉は客自身が加熱して喫食するものであったが、「焼肉(牛ロース)」及び「焼肉(牛レバー)」について、メニュー表に「レアでお召し上がりください。」や「新鮮なので焼きすぎにご注意」と、消費者に加熱不十分な肉の喫食を促しかねない不適切な記述があり、提供時にも「焼きすぎず食べてください。」と説明していた。患者4名全員が焼肉(牛レバー)を喫食していた。</p> <p>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>	
	原因施設	飲食店(一般)
45	<p>8月17日11時頃、港区内の飲食店から港区みなと保健所に、「8月15日の昼食用にイベント施設へ弁当を配送したが、それを食べたスタッフのほとんどがその日の夕方以降下痢等の症状を呈した。」旨、報告があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ30名は港区内の飲食店が調理し配送した弁当(グレービーソース付きハンバーグ、コロッケ、ごはん等)を8月15日11時から15時にかけて喫食したところ、29名が同日16時から16日3時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便12検体、従事者ふん便1検体からウエルシュ菌を検出した。患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致し、患者に共通する食事は当該飲食店が調理、提供した弁当のみであった。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該弁当は、8月15日当日は6時30分頃から調理し、8時30分頃から盛付けを行い、冷媒を入れずに9時30分頃にタクシーでイベント施設へ配送され、10時頃から会場で室温保管された。おかずのうち、ハンバーグは前日の8月14日にひき肉、パン粉、調味料等を混ぜたものを成型し、オーブンで中心温度が75℃2分間になるように中心温度を測定しながら焼いて冷蔵保管し、当日再加熱していた。グレービーソースは、前日に焼き上げたハンバーグの肉汁を真空包装して冷蔵し、翌朝、中濃ソースやケチャップと混ぜて加熱し氷冷したものを、盛付け後のハンバーグに塗っていた。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
46	<p>8月23日8時30分頃、患者から「8月20日18時頃、足立区内のそうざい店でしめさば、鹿のローストを購入し、同日18時30分から1名で喫食したところ、同日22時頃から腹痛を呈した。翌21日8時30分に医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。」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1名が喫食したしめさばは、当該施設で生のサバを仕入れてしめさばに加工したもので、冷凍処理工程がなかった。患者が発症前4日間以内に冷凍処理工程のない鮮魚介類を喫食したのは、当該施設で調理、販売したしめさばのみであった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。患者の胃から虫体を摘出した際の内視鏡画像からアニサキスを確認し、診察した医師から食中毒患者等届出票の提出があった。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（そうざい）
47	<p>8月27日15時10分、台東区内の医療機関から「8月27日に診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。患者は8月26日に飲食店で寿司を喫食していたようだ。」旨、台東区台東保健所に通報があり、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で8月26日12時30分頃に、港区内の飲食店で寿司ランチコース（にぎり寿司（マグロ、ヒラメ、タイラガイ、コハダ、イワシ、コチ等）、巻物（マグロ）、小井（イクラ、マグロ、カニ）、みそ汁、ワカメの酢の物を喫食し、1名が同日22時から下痢、腹痛、吐き気を呈していた。寿司に使用されたヒラメ、コハダ、イワシ、コチは流過程及び当該飲食店での冷凍処理工程がなく、患者の発症日前4日間の喫食調査の結果、鮮魚介類を喫食していたのは当該飲食店のみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「寿司ランチコース（鮮魚介類を含む。）」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）
48	食中毒の詳細（P.102）に掲載	
	原因施設	飲食店（自動車）
49	<p>9月14日16時10分、江東区保健所から「江東区内の医療機関から『アニサキス様虫体を摘出した。』という届出があり、患者は墨田区内の販売店で購入したアジの刺身を喫食している。」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、患者は9月13日18時57分に当該販売店で加工されたアジの刺身、ざるそばを購入し、同日19時に自宅で1名で喫食したところ、14日0時から腹痛を呈したため、同日10時に医療機関を受診し患者の胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者に提供されたアジは、水揚げから当該販売店で調理・販売されるまで冷凍処理がされていなかった。また、患者は発症日から遡って7日間に当該品以外に生の魚介類を喫食していなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis pegreffii</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「アジの刺身」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

番号	概 要	
50	<p>9月27日13時40分、港区みなと保健所から「9月26日に東京都保健医療情報センターからアニサキスの摘出患者に関する探知連絡があり、同月27日に患者調査を実施した結果、目黒区内の飲食店を利用していたことが判明した。」旨、都食品監視課を通じて目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は9月21日21時30分に当該飲食店を利用し、寿司（ホンマグロ、サンマ、ブリ等）を喫食したところ、患者1名が9月22日0時から腹痛等の症状を呈し、同日11時30分に医療機関を受診し、内視鏡検査でアニサキス様虫体を摘出した。患者が当該飲食店で喫食した鮮魚介類のうち、サンマ、ブリ、カツオ、タラの白子、マダイ、キンメダイ、アジ、カンパチは流通から提供までを通じて冷凍処理工程がなかった。当該飲食店の食品衛生責任者及び調理従事者はサバ以外にアニサキスが寄生することを認識していなかったため、アニサキス対策を講じておらず、目視による確認も不十分であった。また、サンマは下処理せず内臓付きのまま3日間以上保管していた。患者が発症前5日間において魚介類を生食又は生に近い状態で喫食したのは当該飲食店での寿司に限られていた。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。医療機関が虫体を廃棄していたため検査は実施できなかったが、画像データを含む上部内視鏡検査結果説明書の提供を受け、医師からアニサキス症として食中毒患者等届出票の提供があった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「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）
51	<p>9月26日15時15分、医療機関から東京都保健医療情報センターに「腹痛を訴えて受診した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨の届出があり、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は友人が釣った冷蔵のサバをもらい受け、自宅で冷凍処理を行わずにしめさばに調理し、9月25日19時に喫食したところ、同月26日2時30分に腹痛、吐き気等の症状を呈していた。発症日の前日から4日間遡って喫食状況について確認したところ、鮮魚介類を喫食したのは当該しめさばのみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭

番号	概要		
52	<p>10月1日11時30分、保育園から「9月29日昼に提供した給食（生姜ごはん、サンマの梅味噌焼き、なめこのおろし和え、椎茸と白菜の吸い物、フルーツ）を喫食した園児のうち17名が、喫食後、発疹等の症状を呈している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、9月29日10時55分から低年齢のクラスから順次、当該施設で調理した給食を提供したところ、給食を喫食した0歳児、1歳児及び2歳児クラスの園児43名のうち、園児17名が同日11時20分から11時35分にかけて発疹、顔の赤みを呈していた。発疹の症状がある旨の連絡を受けた後、当該施設の栄養士がサンマの梅味噌焼きを試食したところ、舌にしびれを感じたことから、11時47分にサンマの梅味噌焼きを食べないように園内放送を行った。その結果、3歳児、4歳児及び5歳児クラスでは患者の発生はなかった。患者の共通食は当該施設の給食以外にはなかった。</p> <p>検査の結果、当該施設に保存されていた検食のサンマの梅味噌焼き1検体からヒスタミンを8.8mg/100g、提供後に回収したサンマの梅味噌焼き21検体からヒスタミンを18～260mg/100g検出し、患者の症状及び潜伏期間がヒスタミンによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「サンマの梅味噌焼き」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原料の仕入先では、冷凍のサンマを保冷装置のない自動車に積んで40分かけて運ぶ等、食品等の取扱いに問題が見られたが、他の納品先では患者の発生はなかった。また、当該施設では、解凍して切り身加工されたサンマが冷蔵状態で9月29日朝に納品され、すぐにサンマを調味し、加熱するまでに45分程度は室温に置かれていたが、どの段階でヒスタミンが生成されたか特定することはできなかった。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="185 875 384 938">原因施設</td> <td data-bbox="384 875 1444 938">集団給食（届出）</td> </tr> </table>	原因施設	集団給食（届出）
原因施設	集団給食（届出）		
53	<p>10月2日、患者の親から「9月27日に渋谷区内の飲食店を利用した子供が体調を崩した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は9月27日17時30分に渋谷区内の飲食店を利用し、焼き鳥（レバー、ねぎま、もも他）、マヨネーズ添えキャベツ等を喫食したところ、2名が9月29日17時00分から同月30日17時00分にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致した。患者から焼き鳥のレバーが十分に火が通っていないと申し出があった。当該飲食店では、焼き鳥の仕上がり具合は目視で判断しており、中心温度は計測していなかった。そのため、食肉を不十分な加熱調理の状態で提供したと考えられた。患者グループは当該飲食店利用前に別の飲食店を利用していたが、その飲食店を含めてカンピロバクターの潜伏期間内に当該施設以外でカンピロバクターに感染する可能性がなかったことを、調査により確認した。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="185 1503 384 1563">原因施設</td> <td data-bbox="384 1503 1444 1563">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	
54	<p>10月13日14時30分、患者から「9月29日に江戸川区内にある焼肉店を3名で利用し、レバー等を喫食したところ、9月30日に微熱、頭痛を発症、10月2日から40℃以上の高熱、下痢と症状が悪化した。病院を受診したところ、検便でカンピロバクターが検出された。同行者も発症しており、その内1名も検便でカンピロバクターが検出されている。」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、患者ら3名は9月29日18時に当該飲食店を利用し、ホルモン、牛レバー、牛すじ煮込み等を喫食したところ、3名全員が9月30日14時から10月3日13時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。当該飲食店は客自らが炭火で加熱して喫食する形態で、牛レバーについて、当該飲食店は客に対して十分に加熱が必要な旨の案内を行っておらず、メニューに「加熱用である旨」の記載もなかった。患者らからの聞き取りによると、牛レバーの焼き加減は表と裏を軽くあぶって召し上がってください、という旨の案内が従業員からあったため、患者らは牛レバーを軽くあぶった状態で喫食したとのことであった。検査の結果、患者1名のふん便及び菌株からカンピロバクター・ジェジュニ、患者1名のふん便から血清型不明のカンピロバクターを検出し、牛レバー（参考品）1検体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期間がカンピロバクターによるものと一致した。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「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）
55	<p>10月4日14時30分、医療機関から「受診した患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は10月1日18時00分に多摩市内の飲食店を利用し、しめさば、刺身（生タコ、ツブ貝）等を喫食したところ、10月2日1時から吐き気、腹痛等の症状を呈していた。同日医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体を摘出した。患者の喫食状況を調査したところ、発症前4日間は当該飲食店の食事以外には生の鮮魚介類を喫食していなかった。生タコは冷凍してあり、加熱又は冷凍処理されていない魚介類はしめさば及びツブ貝であった。ツブ貝についてはアニサキスの寄生を示す報告等は見当たらないことから、アニサキス食中毒の危害は極めて低いものと考えられた。しめさばに使用したサバは、魚介類販売店から購入した半身2枚入りのパックのもので、生食用とは表示されておらず、冷凍処理工程を経ていなかった。当該飲食店では、加工処理時には目視で寄生虫の有無を確認していたが、冷凍等のアニサキスを死滅させる処理を行っていなかった。</p> <p>検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、南多摩保健所は「刺身類（しめさばを含む。）」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	
56	<p>10月19日0時36分、患者から「10月14日に豊島区内の飲食店を2名で利用した後、2名とも食中毒様症状を呈した。」旨、豊島区役所宛てに連絡があった。また、同日16時12分、別グループの患者から同じ飲食店について豊島区池袋保健所に連絡があり、「10月7日、豊島区内の飲食店にて2名で会食したところ、数日後に食中毒様症状を呈した。」とのことであった。</p> <p>調査の結果、10月7日に利用していた患者ら2名は19時から当該飲食店を利用し、焼き鳥（ササミ、鶏皮、ハツ）、生キャベツ、フライドポテト等を喫食した後、2名とも10月9日18時から10日0時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。また、10月14日に利用していた患者らは2名で16時から当該飲食店を利用し、焼き鳥（ササミ、鶏皮、砂肝他）、生キャベツ、フライドポテト、刺身等を喫食後、2名とも10月16日8時から13時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。両グループとも焼き鳥（ササミ）が加熱不十分な状態だったとの申出があった。当該飲食店では焼き鳥の焼成完了を判断する明確な基準はなく、完了までの所要時間は5～12分程度と大まかなもので、中心温度測定による検証はなかった。</p> <p>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、従事者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニ、参考食品のササミ串（未加熱）1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。カンピロバクターを検出した従事者は、体調不良はなかったが、焼成作業の習熟度確認を兼ねて、調理した焼き鳥を高頻度で喫食していた。当該飲食店での食事を起点とした潜伏期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。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「焼き鳥」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）
57	<p>10月14日15時30分頃、患者から「10月8日、友人と3名で渋谷区内の飲食店を利用したところ、11日朝から下痢、発熱等を呈した。友人1名も発症している。」旨、足立区足立保健所に通報があり、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、患者ら3名は10月8日20時から22時に当該飲食店で焼き鳥（ねぎま、もも、レバー他）、サラダ等を喫食し、10月10日21時から11日10時にかけて、2名が下痢、発熱等の症状を呈した。患者らの共通食は当該飲食店での食事以外になかった。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者から焼き鳥のレバーが加熱不足と感じたとの申出があり、患者は2名ともレバーを喫食していた。焼き鳥の加熱状態は、専用トングで羊串の肉をずらして内部の色味を目視で確認して判断しており、中心温度の測定はなかったことから、加熱不十分となっていたと推定された。また、他の食品への二次汚染の可能性も否定できなかった。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む。）」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）
58	<p>10月12日12時40分頃、医療機関から「本日診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は10月12日午前2時30分から腹痛等を呈しており、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。発症日の前日に飲食店でしめさばや寿司を、2日前の昼食にちらし寿司、夕食に自家製のカツオのたたきを喫食していた。このことから、原因食品の特定には至らなかった。患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出があった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
59	<p>10月13日11時46分、患者知人から「10月12日、江東区内の飲食店を2名で利用したところ、知人が胃痛を呈して医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は10月12日18時から当該飲食店でタラの白子、しめさば、アジのなめろう等を喫食し、1名が同日20時30分から腹痛、下痢等の症状を呈していた。患者が当該飲食店で喫食した鮮魚介類（タラの白子、サバ、アジ）は、流通過程で冷凍処理工程がなく、患者が発症前5日以内に鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店の食事のみであった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出があった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事（生食用鮮魚介類を含む。）」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）
60	<p>10月16日13時7分、患者から「10月11日、杉並区内の飲食店を3名で利用したところ、10月13日から3名全員が下痢、発熱等を呈した。入院し、医師からカンピロバクターによる食中毒ではないかと言われた。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は10月11日19時から杉並区内の飲食店を利用し、串焼き（ねぎま、セセリ、レバー他）、ゴマ豆腐等を喫食したところ、同月13日23時から14日20時にかけて、3名全員が腹痛、下痢発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また、参考食品の生のレバーからカンピロバクター・ジェジュニ及びカンピロバクター・コリを検出した。患者3名ともレバーを喫食しており、レバーが原因食品として疑われたが、参考食品として検査したレバー串の完成品からはカンピロバクターを検出せず、残品もないことから原因食品の特定には至らなかった。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おり、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであった。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は本件を「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）
61	<p>10月13日、患者から「10月12日に飲食店にて、しめさば、刺身盛りを喫食したところ、体調不良を呈し、受診先の医療機関でアニサキスが摘出された。」旨、豊島区池袋保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は10月12日20時頃、豊島区内の飲食店でしめさば、刺身盛り等を喫食したところ、1名が同月13日2時から腹痛等を呈した。患者が喫食したしめさば及び刺身盛りに使用された鮮魚介類は、冷凍処理工程がなかった。患者が発症前5日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の症状と潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は当該飲食店が提供した「しめさばを含む鮮魚介類」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	
62	<p>10月20日16時45分、患者から「10月15日18時30分から5名で千代田区内の飲食店を利用したところ、18日12時から下痢、腹痛、発熱等を呈した。同行者4名も16日夕方から19日昼にかけて食中毒様症状を呈した。」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、患者ら5名は10月15日18時30分から当該飲食店で、串焼き（ササミ、レバー等）、ササミの昆布締めを喫食したところ、同月16日16時から19日9時にかけて5名とも下痢、腹痛、発熱等を呈していた。当日は、全部で20名が当該飲食店を利用していたが、他に発症者は確認されなかった。当該飲食店で提供したササミの昆布締めは、調理工程で全く加熱をしていなかった。串焼きは患者からササミが生だったとの申出があり、調理中に加熱時間及び温度を確認していなかったことから、加熱が十分ではなかったと考えられた。患者らの共通食は、他に販売店で購入した菓子及び飲料があったが、カンピロバクターに感染する可能性は否定された。検査の結果、患者5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。患者の症状と潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理」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）
63	<p>10月21日17時10分、患者から「10月15日に目黒区内の飲食店を友人と計3名で利用し、「よだれ鶏」という湯通ししただけの鶏肉を喫食したところ、17日に下痢、発熱等を呈した。19日から入院し、本日検便からカンピロバクターが検出された。友人2名も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、患者は10月15日19時から当該飲食店を3名で利用し、よだれ鶏、マカロニサラダ、白子ボン酢等を喫食したところ、同月17日19時から18日18時にかけて3名とも下痢、発熱等を呈していた。当該飲食店で患者3名全員が喫食したのは、よだれ鶏及びマカロニサラダであった。よだれ鶏は加熱用の鶏胸肉を熱湯で10秒程度湯通しし、タレをかけたもので、加熱不十分であった。検査の結果、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また、従業員1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したことから、マカロニサラダ等が二次汚染を受けた可能性もあった。患者の症状と潜伏期間は同菌によるものと一致しており、患者の共通食は当該飲食店の食事以外になかった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「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）

番号	概 要	
64	<p>10月21日17時頃、「医療機関から、アニサキス食中毒疑いがある患者1名を診察したとの届出があった。」旨、杉並区杉並保健所から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、患者は10月20日18時頃から練馬区内の飲食店を2名で利用し、サバのカルパッチョ、サラダ等を喫食後、1名が10月21日2時頃から腹痛等を呈した。カルパッチョに使用されたサバは冷蔵で納品され、当該飲食店で三枚おろしにして酢じめした後、フライパンを活用してサバの身の3分の1程度まで火が通るくらいに6分間くん製し、オイルをかけて200℃のオーブンで5分加熱していた。この加熱条件でアニサキスが死滅するかは検証されておらず、提供時に1.5～2cmにカットするが、目視等のアニサキス対策は行っていなかった。患者が発症前5日以内に冷凍処理されていない魚介類を喫食したのは、当該飲食店のみであった。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の症状と潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。また、当該飲食店で調理した参考食品のサバのカルパッチョからアニサキス2隻を検出し、2隻とも<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「飲食店の食事（サバのカルパッチョを含む。）」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）
65	<p>10月27日15時頃、医療機関から「10月27日6時頃、腹痛、下痢を呈した患者2名を診察したところ、うち1名の検便から電子顕微鏡にてカンピロバクター属菌を確認した。患者は10月23日に、目黒区内の飲食店を複数名で利用している。」旨、世田谷区世田谷保健所に届出があり、都食品監視課を通じて目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は10月23日21時から会社の同僚と計7名で当該飲食店を利用し、鶏の盛合せ、白レバー、親子丼、ナムル等を喫食したところ、うち4名が10月25日23時から27日3時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便、患者1名の菌株及び参考食品である生のササミからカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らは客席に設置したガスロースターで鶏の盛合せ及び白レバーを焼いて喫食しており、加熱不十分な状態で喫食したことが考えられた。また、手洗い用シンクで肉用まな板を洗浄しており、調理従事者の手指やシンクを介して他の食材を二次汚染した可能性も否定できなかった。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「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）

番号	概 要	
66	<p>11月3日14時8分、患者から「港区内飲食店を利用後、体調不良となった。11月2日に医療機関で寄生虫を摘出した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は10月29日19時から2名で港区内の飲食店を利用し、サンマ刺身、ブリ刺身、ホタテ焼き等を喫食したところ、うち1名が同日23時50分から腹痛等を呈した。患者は11月1日に港区内の医療機関を受診し、2日に同医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。当該飲食店で提供されたサンマ及びブリは、流通過程から提供までに冷凍処理工程がなかった。患者が発症前5日間及び発症からアニサキス様虫体が摘出される11月2日までの期間、鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店の刺身のみであった。患者の症状と潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。患者を診察した医師から食中毒の届出があった。</p> <p>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「刺身」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）
67	<p>11月9日9時40分、患者から「11月7日に台東区内飲食店を家族5名で利用したところ、5名全員が11月8日の夕方以降から下痢、おう吐等を呈している。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、連絡を受けた患者グループは3世帯の家族5名で、11月7日12時から当該飲食店を利用し、寿司、茶わん蒸し、ゴボウ肉みそ和え、漬物等を喫食したところ、11月8日19時30分から11月9日5時にかけておう吐、倦怠感等の症状を呈した。また、11月4日20時から当該飲食店を利用した別の1グループ4名で、4名全員が11月6日5時30分から11月6日12時にかけて下痢、腹痛、吐き気等を呈していたことがわかった。4名は当該飲食店で、寿司、茶わん蒸し、ツブ貝みそ和え、漬物等を喫食していた。2グループ患者計9名の共通食は、当該飲食店が調理、提供した食事のみであった。検査の結果、患者ふん便7検体、従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出し、それらの検体の遺伝子型別検査によりシークエンスが100%一致した。また、当該飲食店内にておう吐情報等、感染症が疑われる情報はなかった。患者の症状及び潜伏期間は同ウイルスによるものと一致していた。ノロウイルスを検出した従事者は、体調不良はなく、仕込み、調理作業等幅広い調理業務を担当していた。11月7日は調理に従事していなかったが、11月7日に提供された食品の仕込み作業をその前日までに行っていた。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「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（すし）
68	<p>11月12日16時15分、患者から「11月11日22時頃から胃痛があり、12日9時に医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。10日に大田区内の飲食店で購入した刺身を4名で喫食した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、11月10日19時頃、患者ら4名は大田区内の飲食店で購入した刺身5点盛り（キンメダイ、カツオ、しめさば、タイ、マゴチ）を自宅で喫食したところ、患者1名が11日22時から腹痛の症状を呈したため、12日9時に医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出された。患者が喫食した刺身5点盛りは、カツオ以外にはアニサキスを死滅させるのに十分な冷凍処理工程はなかった。また、虫体の摘出日から遡り7日間に、患者は当該刺身5点盛り以外に鮮魚介類を喫食していなかった。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「刺身5点盛り」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	
69	<p>11月15日14時40分、医療機関から「11月14日、腹痛を呈した患者を診察し、内視鏡にてアニサキス様虫体を確認し、摘出した。患者は11月12日に調布市内の飲食店でしめさばを喫食していた。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月12日19時に当該飲食店を2名で利用し、患者はしめさばとタコの刺身を、同行者はつみれ汁とウナギ串焼を喫食したところ、11月13日7時から患者1名が腹痛等の症状を呈し、15日8時15分に医療機関を受診し、内視鏡検査にて胃からアニサキス様虫体を摘出した。患者の喫食状況を調査した結果、発症前4日間で鮮魚介類の喫食は当該飲食店のみであった。タコの刺身はゆでられた状態のものを仕入れて提供していた。しめさばに使用されたサバは、当該飲食店では目視で確認しながら内臓除去等を行っていたが、流通段階から提供までに冷凍処理工程はなかった。</p> <p>検査の結果、患者から摘出された虫体はAnisakis simplex sensu strictoであることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、多摩府中保健所は「しめさば」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）
70	<p>11月20日14時頃、江東区内の魚介類販売店の責任者から「11月16日にイワシの刺身を購入した客が、翌日腹痛を呈し医療機関を受診したところアニサキス様虫体を摘出したとの連絡を受けた。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて江東区保健所に通報があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は11月16日17時に当該販売店でイワシの刺身を購入し、同日19時に喫食したところ、11月17日5時から腹痛、吐き気の症状を呈した。患者は11月18日に医療機関を受診し、アニサキス様虫体を摘出した。患者が喫食したイワシは、当該販売店に冷蔵状態で納品され、冷凍処理されることなく加工され販売されていた。患者の喫食状況を調査した結果、急性胃アニサキス症の潜伏期間内に患者が生食した鮮魚介類は、当該販売店の刺身のみであった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「イワシの刺身」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

番号	概 要	
71	<p>11月20日、イベント主催者から「11月14日17時30分から20時30分にかけて、イベントの参加者21名が新宿区内の飲食店を打ち上げで利用したところ、そのうち5名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈し、4名が医療機関を受診している。当該飲食店以外の共通食は存在せず、イベント会場ではお茶などの飲み物のみである。」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、イベントのみ参加した人に体調不良者はいなかった。患者グループは11月14日17時30分から20時30分にかけて当該飲食店にて21名で会食し、鶏の唐揚げ、白レバユッケ、ササミ串焼き等を喫食したところ、5名が11月17日11時から18日13時にかけて下痢、腹痛、倦怠感等の症状を呈していた。患者5名の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。鶏の唐揚げ、白レバユッケ及びササミ串焼きは生又は生に近い状態で提供されており、患者全員が喫食していたのは鶏の唐揚げ及びササミ串焼きであった。鶏の唐揚げは鶏ムネ肉に唐揚げ粉をつけて、数分常温で置いた後、フライヤーで1分揚げてカットしており、白レバユッケは鶏レバーをバーナーで両面が焦げる程度に炙って、ササミ串焼きは串焼き器で両面を焼いて提供していた。当該飲食店は加熱用鶏肉を使用していると認識しながら、生又は生に近い状態の鶏肉料理を提供していた。また、鶏の唐揚げを調理する際は、肉以外の非加熱食材を扱うエリアで作業していた。</p> <p>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、患者ふん便1検体からサルモネラO4群、参考食品の白レバユッケからカンピロバクター・ジェジュニを検出した。ふん便からカンピロバクターを検出した患者2名及び発症者でふん便から食中毒起因菌が検出されなかった2名については、潜伏期間は68時間30分から91時間30分であり、症状は水様性下痢、発熱（37.4～39.0℃）、腹痛等を呈しており、カンピロバクターによる食中毒の症例と一致していた。また、サルモネラを検出した患者の潜伏期間は65.5時間で、症状は水様性下痢、腹痛を呈しており、サルモネラ食中毒の症例と一致していた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「生又は生に近い状態の鶏肉料理を含む食事」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19日、千葉県から「胃アニサキス症の患者を診察したとの届出が医療機関からあり、患者調査の結果、豊島区内の飲食店で刺身を喫食していた。」旨、都食品監視課を通じて豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は11月16日22時に当該飲食店を利用し、お造り盛合せ（しめさば、タイ、カンパチ、マグロ等）、フグの唐揚げ等を喫食したところ、1名が17日5時から腹痛等の症状を呈し、18日9時に医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者は発症前3日間、鮮魚介類は当該飲食店以外に喫食していなかった。患者が喫食したお造り盛合せには、冷凍工程を経ずに処理したタイ、カンパチ、マグロが使用されていた。また、しめさばは当該飲食店で3枚おろしにしたサバを冷凍庫で約50時間保管してから加工していたが、冷凍庫内の温度が-11℃から-14℃であったため、アニサキスを死滅させる-20℃の条件を満たしていなかった。医療機関が虫体を廃棄していたため検査は実施できなかったが、内視鏡画像データの提供があり、アニサキス虫体の確認ができた。また、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出があった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「お造り盛合せ（しめさば、タイ、カンパチ、マグロを含む。）」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	
73	<p>11月22日17時34分、目黒区保健所から「11月17日夜に2名で渋谷区内の飲食店を利用し、イワシのたたき他を喫食したところ、1名が翌18日3時頃から胃痛等の症状を呈した。18日及び19日にクリニックを受診し、19日に内視鏡検査でアニサキス様虫体が発見、除去された。」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、患者は11月17日20時に当該飲食店を利用し、イワシのたたき、メヒカリの唐揚げ、サケの西京焼き等を喫食していた。アニサキス様虫体が摘出された日から遡った7日間において、患者が喫食した原材料に鮮魚介類を使用した冷凍及び加熱処理工程がない料理は、当該飲食店で喫食したイワシのたたきに限定された。医療機関が虫体を廃棄していたため検査は実施できなかったが、内視鏡画像データでアニサキス虫体の確認ができた。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。イワシのたたきについては、当該飲食店では冷凍又は冷蔵のイワシを使用していたが、本事例においては、冷凍処理工程のない鮮魚介類の調理提供時に目視確認が不十分だったことが原因と考えられた。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「イワシのたたき」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	食中毒の詳細（P.105）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
75	<p>11月30日15時30分、医療機関から「11月26日に品川区内の飲食店で食事をした1グループ10名中5名が、11月28日19時から11月29日17時にかけて下痢、腹痛、発熱等の体調不良を呈した。参加者全員が生鶏ササミや中心部まで加熱されていないレバーを喫食した。」旨、品川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11月26日18時に当該飲食店を利用し、鶏わさ、炙り白レバー等を喫食していた。当該飲食店から鶏わさ及び炙り白レバーは中心部まで十分に加熱せずに提供しているとの申告があった。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであり、発症日の7日前から行政機関による検便を実施するまでに、生又は生に近い食肉の喫食は当該飲食店の食事のみであった。当該飲食店において、鶏わさは、カットしたササミの外側に火が通る程度に加熱した状態で、炙り白レバーは、炭火で2～3分程度加熱した状態で提供されていた。検査の結果、患者ふん便5検体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期間がカンピロバクターによるものと一致した。</p> <p>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）
76	<p>12月6日12時30分、患者から「12月3日18時30分に北区内の飲食店でしめさば等を喫食したところ、12月4日1時から腹痛、じんましん、吐き気等の症状を呈した。12月4日18時にアナフィラキシーショックにより緊急搬送されたところ、アニサキスが摘出された。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は当該飲食店においてしめさば等を喫食後、うち1名が医療機関を受診し、患者の内視鏡検査を実施したところ、アニサキス様虫体が摘出された。患者の喫食状況を遡り調査した結果、生の魚介類は12月3日に当該飲食店で喫食したしめさばのみであった。しめさばについては、冷蔵状態のサバを仕入れており、当該飲食店において、早期に内臓除去を行い、アニサキスの有無を目視確認はしていたが、冷凍はされていなかった。</p> <p>医療機関が虫体を廃棄していたため検査は実施できなかったが、内視鏡画像の提供があり、アニサキスであることを確認した。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「しめさば」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	
77	<p>12月14日、港区みなと保健所から「12月8日昼に品川区内の飲食店を2名で利用したうちの1名が、同日16時から吐き気、おう吐、腹痛等の症状を呈し、同日18時に港区内の医療機関受診後そのまま入院した。胃アニサキス症及び小腸アニサキス症と診断された。」旨、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は12月8日12時10分頃、当該飲食店を2名で利用し、患者はしめさばとサバ塩焼きセットを、同行者は別のメニューを喫食し、患者1名が同日16時から腹痛、おう吐、下痢等を呈した。同日受診した医療機関で、胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者が発症前4日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のしめさばのみであった。しめさばに使用されたサバは、流通過程から提供まで冷凍処理工程がなかった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。患者を診察した医師から、胃アニサキス症として食中毒の届出があった。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は当該飲食店が提供した「しめさば」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）
78	<p>12月21日10時45分、江戸川区内の弁当製造施設から「12月17日に調製した弁当を喫食した複数名が体調不良を呈していると、患者からの通報を受けた新宿区保健所から連絡があった。」旨、江戸川区江戸川保健所に報告があった。また、港区内においても同様に発症者がいることが判明した。</p> <p>調査の結果、患者らは2グループ計36名のうち28名が発症しており、12月18日23時30分から20日13時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。2グループには複数の種類の弁当が提供されていたが、患者が喫食していたのは「ウナギちらしと豚しゃぶ弁当（ウナギちらし、豚しゃぶ、ナスの煮びたし、カニ風味つみれ等）」で、12月17日18時から21時に喫食していた。検査の結果、患者ふん便22検体、従事者ふん便1検体からノロウイルスG Iを検出し、患者の症状及び当該弁当の喫食時間を起点とする潜伏期間がノロウイルスによるものと一致した。患者の共通食は当該弁当以外になかった。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「ウナギちらしと豚しゃぶ弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、従事者の健康状態の記録はなかったが、口頭で体調不良がないことを確認していた。ノロウイルスを検出した従事者は、家庭で汚物処理を行う機会があり、家庭内でノロウイルスに感染したと推測された。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）
79	<p>12月20日12時25分、江戸川区内の医療機関から「12月18日に診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。患者は12月17日に、豊島区内の飲食店でサンマの刺身等を喫食している。」旨、江戸川区内江戸川保健所に連絡があり、都食品監視課を通じ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1名で12月17日20時30分頃から豊島区内の飲食店でサンマの刺身等を喫食し、18日3時頃から腹痛を呈して同日9時頃医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。患者が当該飲食店で喫食したサンマには冷凍処理工程はなく、発症前3日間に当該飲食店以外で鮮魚介類の喫食はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「サンマの刺身」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	
80	<p>12月27日16時55分、「医療機関から横浜市に、診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出し、患者は発症の前日に寿司店を利用している。」との届出があった旨、都食品監視課を通じ千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は12月23日16時から千代田区内の飲食店を2名で利用し、寿司（ホンマグロ、アジ、イワシ、生牡蠣、ネギトロ等）を喫食したところ、患者1名のみが24日9時から腹痛、下痢等の症状を呈していた。患者が喫食した寿司に使用されたアジ及びイワシは、冷凍処理工程がなかった。患者は当該飲食店以外に12月22日12時にタコの刺身を喫食していたが、タコはアニサキス食中毒の原因食品である可能性が低かった。</p> <p>検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、当該飲食店での食事を起因とする潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>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「アジ、イワシを含む寿司」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）
81	<p>12月24日、江東区内の医療機関から「受診した患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は12月24日5時30分に腹痛を呈し、医療機関でアニサキス様虫体を摘出された。本件は、患者の調査協力が得られなかったため、原因食品及び原因施設の特定に至らなかった。医療機関で摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明のアニサキス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	
82	<p>12月27日14時15分、医師から「12月26日22時から3名が小平市内の飲食店から配達されたタコライス等を喫食したところ、2名が12月27日0時30分からおう吐等の症状を呈した。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、連絡のあった患者ら3名は当該飲食店から12月26日18時30分頃に配達されたタコライス、タコス等を同日22時から22時30分にかけて喫食し、タコライスを食べた2名が27日0時30分から1時30分にかけておう吐、下痢等の症状を呈した。他の利用客について調査したところ、1グループ2名が当該飲食店から12月25日18時45分頃に配達されたタコライス、ポテトフライ等を同日21時30分から喫食したところ、2名とも翌26日2時頃から吐き気、おう吐等の症状を呈していた。2グループの患者計4名の発症前7日間における共通食は、12月25日又は26日に当該飲食店が調理提供した食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体及び従事者ふん便1検体から検出した黄色ブドウ球菌のコアグラマーゼ型及び毒素型が一致しており、患者の症状及び当該飲食店の食事の喫食を起点とする潜伏期間は黄色ブドウ球菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、多摩小平保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者の共通食であるタコライスは、ターメリックライスの上に生野菜、チリコンカン、温泉卵、サルサソース等をのせたものであった。チリコンカンはまとめて作って冷蔵又は冷凍保管したものを2日から3日間使用していたが、ロット管理はしておらず、仕込日は不明であった。営業中はチリコンカンを入れた容器を鉄板の上にある棚に置いており、提供前に鉄板で十分に加熱するルールになっていたが、棚の上で品温が上がりやすいことから繁忙時は加熱せずにそのまま提供していた。チリコンカンの盛付けは水を入れた容器に先端を漬けたディッシャーを使用し、ディッシャー使用の際に手袋をしていないことがあった。自家製のサルサソース、ドレッシング等は調理台上に長時間置かれた状態にあった。従事者由来で食品に菌が付着し、高温又は室温下で増殖したと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
83	<p>12月31日13時30分、患者から「12月29日13時頃、練馬区内の寿司店を利用したところ、翌30日17時頃から胃腸炎症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店が12月28日から令和4年1月1日に調理、提供した食事（にぎり寿司、巻物等）を喫食した53グループ197名のうち50グループ110名が、12月30日2時から令和4年1月3日18時にかけて吐き気、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。患者らに共通する食事は他になく、検査の結果、患者ふん便35検体、調理従事者ふん便1検体及び拭取り検体（トイレ）1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者11名及び調理従事者1名から検出したノロウイルスの遺伝子型別検査を行ったところ、ノロウイルスGⅡ.2で100%一致しており、患者の症状及び当該飲食店の食事喫食を起点とした潜伏期間は、ノロウイルスによるものと一致した。当該飲食店で感染症を疑う情報はなかった。ノロウイルスを検出した調理従事者は不顕性感染者であり、不十分な手洗によりノロウイルスの汚染が広がったと推察された。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「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）