

2 食中毒事件概要（抜粋）

掲 載 事 件 一 覧

事件 番号	発生日	患者数/ 摂食者数	原因食品	病因物質	原因施設	頁
2	2月3日	462 / 不明	生食用カキ (推定)	不明	不明	90
17	6月4日	21 / 40	寮の食事 (ファースト推定)	ウェルシュ菌	集団給食(要許可)	93
20	6月10日	22 / 73	寄宿舎の食事	毒素原性大腸菌	集団給食(要許可)	95
22	6月15日	5 / 5	調理実習の食事	カンピロバクター・ジェジュニ	その他(実習)	97
26	6月30日	63 / 210	食堂の定食	サルモネラ (コルバリス)	集団給食(要許可)	99
57	8月4日	2 / 2	蟹チャーハン	バチルス・セレウス	飲食店(一般)	101
71	8月26日	25 / 38	仕出し弁当	腸炎ビブリオ	飲食店(民生)	103
74	8月29日	93 / 138	中華幕の内弁当	サルモネラ (エンテリテイディス)	飲食店(一般)	106
77	9月7日	34 / 63	にぎりめし	黄色ブドウ球菌	飲食店(弁当)	108
84	9月25日	102 / 不明	仕出し弁当	サルモネラ (ハーダー)	飲食店(仕出し)	111
93	11月10日	45 / 73	仕出し弁当	サルモネラ (エンテリテイディス)	飲食店(一般)	113
94	11月22日	50 / 77	披露宴食事	サルモネラ (エンテリテイディス)	飲食店(一般)	115
95	12月7日	7 / 8	会食料理	S R S V	飲食店(一般)	117
101	12月20日	39 / 66	コース料理	S R S V	飲食店(一般)	120

事 件 番 号	No. 2																																																																																																																																		
発 生 期 間	2月3日～12日 (Mo. 20 ~55h)					原 因 施 設	不明																																																																																																																												
患者数／喫食者数	462／不明(人)					発 症 率	不明																																																																																																																												
原 因 食 品	不明(生食用カキ推定)																																																																																																																																		
病 因 物 質	不明(SRSV推定)																																																																																																																																		
検 査 結 果	(ウイルス検査) 患者ふん便 4/13 (+) SRSV 食品(カキ残品) 3/31 (+) SRSV (細菌検査) 喫食者ふん便 0/369 (-) 食品(カキ残品) 0/31 (-)																																																																																																																																		
症 状	<table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td colspan="5">282名</td> <td colspan="6">61.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>62</td> <td>62</td> <td>37</td> <td>14</td> <td>22</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>9</td> <td>0</td> <td>8</td> <td>59</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td colspan="5">415名</td> <td colspan="6">89.8%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>64</td> <td>67</td> <td>63</td> <td>44</td> <td>48</td> <td>13</td> <td>11</td> <td>16</td> <td>1</td> <td>37</td> <td>51</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td colspan="5">209名</td> <td colspan="6">45.2%</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">36.0℃台</td> <td colspan="2">37.0℃台</td> <td colspan="2">38.0℃台</td> <td colspan="2">39.0℃台</td> <td colspan="2">40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td colspan="2">6</td> <td colspan="2">106</td> <td colspan="2">62</td> <td colspan="2">5</td> <td colspan="2">0</td> <td>30</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>腹痛</td> <td colspan="5">264名</td> <td colspan="6">57.1%</td> </tr> </table> その他 吐き気 388名(84.0%) 倦怠感 129名(27.9%) 脱力感 124名(26.8%) 悪寒 116名(25.1%) 頭痛 85名(18.4%) 暖気 40名(8.7%) 戦慄 32名(6.9%) 悪心 11名(2.4%) 膨満感 8名(1.7%) 関節痛 6名(1.3%) 発疹 4名(0.9%) 眼症状 2名(0.4%)											おう吐	282名					61.0%						一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	62	62	37	14	22	4	5	9	0	8	59	下痢	415名					89.8%						一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	64	67	63	44	48	13	11	16	1	37	51	発熱	209名					45.2%							36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明	患者数	6		106		62		5		0		30	腹痛	264名					57.1%					
おう吐	282名					61.0%																																																																																																																													
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																								
患者数	62	62	37	14	22	4	5	9	0	8	59																																																																																																																								
下痢	415名					89.8%																																																																																																																													
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																								
患者数	64	67	63	44	48	13	11	16	1	37	51																																																																																																																								
発熱	209名					45.2%																																																																																																																													
	36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明																																																																																																																								
患者数	6		106		62		5		0		30																																																																																																																								
腹痛	264名					57.1%																																																																																																																													

1 事件の概要

2月10日16時5分、協同組合本部から同組合員自宅に配達販売された生食用カキを食べた複数の配達先の家族が下痢、おう吐等の症状を訴えている旨、石神井保健所に届出があった。

同組合の都内32の商品配送センターは、当該カキを2月3日(月)から7日(金)の5日間に、あらかじめカタログで注文を受けていた5730家庭へ、6029パック(複数購入者有り)を配送していた。当初、配達先の6家庭から2月5日から8日にかけて下痢・おう吐等の症状を呈したと同組合に届出があったが、同組合が石神井保健所に届出た後も、配達先から同組合あて新たに複数の届出があり、2月13日までに計13件もの届出があった。

同組合が各組合員に発病の有無を確認したところ、何らかの症状があったとの申し出が816件あった。このため石神井保健所をはじめ都内各関係保健所が症状を呈したと申し出のあった配達販売先の家庭を調査したところ、2月3日20時から12日24時にかけて当該生食用カキを喫食した462名が吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。

検査の結果、患者ふん便、食品（生カキ残品）からは食中毒起因菌は検出されなかったが、SRSVが、患者ふん便、食品（生カキ残品）の複数から検出されたことから、その関与が疑われた。

2 発生原因等

患者の共通食は、各家庭で喫食した当該生食用カキのみであることが明らかであった。

(1) 患者の発生状況について

都内32ヶ所配送センターいずれの配達先からも患者は発生していた。

また、2月3日から7日にかけての全配達販売日から患者は発生していた。

(2) 患者のカキの喫食方法

患者のカキの喫食方法は下表のとおりであった。

表 カキの喫食方法別患者数

喫食方法	患者数	%
生食	385	83.3
半生	6	1.3
加熱	25	5.4
不明	46	10.0
計	462	100.0

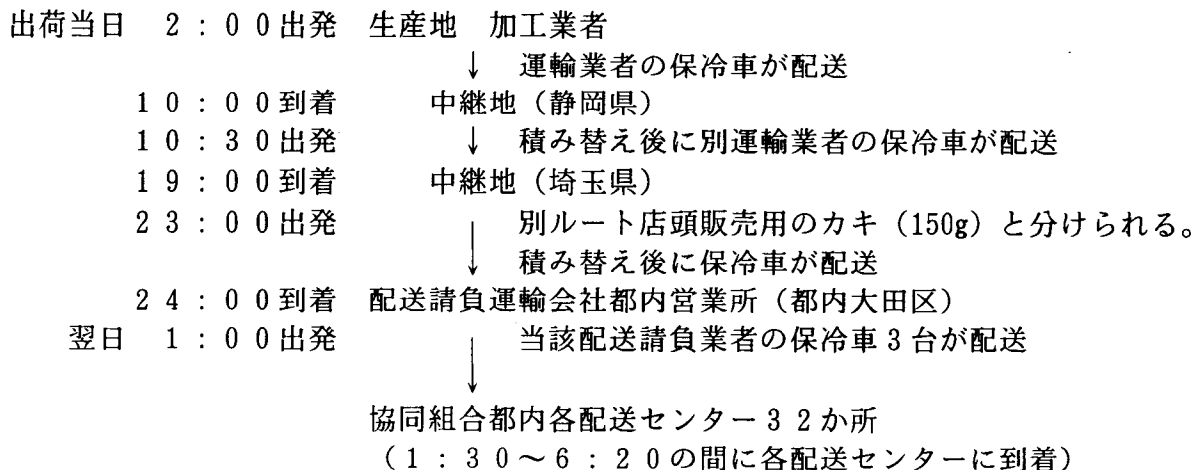
半生：湯がいておろしあえ	1	
湯通し	1	
軽く炒める	1	
回りのみ加熱	1	
軽く加熱	1	計 5
加熱：鍋	10	
フライ	4	
ホイル焼き	2	
ソテー	2	
茹でる	1	
バター炒め	1	
煮る	1	
ぞうすい	2	
加熱方法不明	2	計 25

(3) 生カキの流通時の状況

当該生食用カキは、生産地の加工センターで300g入り7ミラネートフィルム製のパック詰めになされ、発送用発泡スチロール製ケース（縦31.5cm×横40.0cm×高さ21.5cm 22パックまで、縦31.5cm×横40.0cm×高さ27.5cm 28パックまで）に、蓄冷剤とともに密封のうえ発送されている。

協同組合各センターに到着した生カキは、そのまま冷蔵庫で保管される。配送に先立ち発泡スチロール製の専用運搬ボックス（縦29.0cm×横38.0cm×高さ30.0cm上部に800g蓄冷剤、下部に500g蓄冷剤入り）に各班毎に仕分けされ配送トラック（断熱材構造であるが冷凍機なし）により、午前便（9:30頃出発）午後便（13:30頃出発）にて配送される。所定の配達場所で組合員に手渡されるが、その際に組合員が不在の場合は、専用の発泡スチロール製保管容器に蓄冷剤とともに入れられる。以下に生カキの生産地から協同組合都内各配送センターへの流通の経過を示す。

生カキ流通の経過（時刻はいずれも概ねの数字で道路事情により若干の変動がある。）



流通過程では、いずれの段階でも概ね低温保持に配慮されていた。また、配送センター以後も消費者に渡るまで、特に問題となる事項は見当たらなかった。なお、原因物質がウイルスである場合は、流通時の汚染、増殖は考えられない。

一方、当該カキの加工業者を管轄する自治体に調査依頼をしたが、原因施設と断定できる調査結果は得られなかったとの回答があり、発生原因を明らかにすることはできなかった。

事 件 番 号	No. 17										
発 生 期 間	6月4日～26日 (Mo. 4～17h)					原 因 施 設		飲食店 (集団給食)			
患者数/喫食者数	21 / 40 (人)					発 症 率		52.5 %			
原 因 食 品	チャーシューメン (寮の食事) (推定)										
病 因 物 質	ウェルシュ菌 (Hobbsの血清型: 3)										
検 査 結 果	食品 (寮・参考品)		1/13 (+) Sta (チャーシュー)								
	食品 (セントラルキッチン・参考品)		0/6 (-)								
	拭き取り (寮)		0/30 (-)								
	拭き取り (セントラルキッチン)		0/30 (-)								
	患者ふん便		7/14 (+) ウェルシュ菌 Hobbsの血清型 3								
	従事者ふん便		2/8 (+) ウェルシュ菌 Hobbsの血清型 3								
症 状											
おう吐	2名		9.5 %								
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数	2										
下痢	15名		71.4 %								
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数	15										
発熱	2名		9.5 %								
	36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明
患者数	2										
腹痛	15名		71.4 %								
その他											
吐き気	8名 (14.3%)		脱力感		8名 (38.1%)		渋り腹		4名 (19.0%)		
寒 け	3名 (14.3%)		倦怠感		2名 (9.5%)		ふるえ		2名 (9.5%)		
しびれ	2名 (9.5%)		頭 痛		1名 (4.7%)						

1 事件の概要

6月4日7時49分、東京都保健医療情報センター（健康案内ひまわり）から、府中小金井保健所に「7時25分、東京消防庁多摩指令センターから、食中毒と疑われる患者を救急病院に搬送した旨の届出があった。」との通報があった。

府中小金井保健所が発症状況を調査したところ、探知の患者の生活する学生寮内で6月3日22時頃から6月4日10時40分にかけて、21名が腹痛、下痢、吐き気等の食中毒症状を呈していたことが判明した。

細菌検査の結果、患者及び従事者ふん便からウェルシュ菌が検出された。

当該営業者はセントラルキッチン・カチンシステムを採用しており、他にも同様な給食施設を都内で14カ所経営している。食事は全施設同一メニューで他の給食施設では同様の発症者はなかった。

当該施設は、別々の各種学校、大学に通う学生が生活しており、患者らの共通食は施設で提供された食事だけであったことから、府中小金井保健所は当該給食施設を原因施設と断定した。

また、患者の発症状況、喫食調査から6月3日夕食のチャーシューメンが原因食品として推定された。

2 発生原因等

当該給食施設は、三鷹武蔵野保健所管内のセントラルキッチンから調製済の食材を仕入れ、適宜再加熱や盛りつけを行い提供していた。

原因食品として推定されたチャーシューメンの調理方法を以下に示す。

① セントラルキッチンでの調理

チャーシューは卸業者がスライスシトレーに入れたものを、麺は冷凍品を仕入れ保管した後そのまま各給食施設へ搬入。

スープは10時より作業が開始され、濃縮スープ（市販缶詰）を湯で延ばし、細切したタマネギモヤシ、ニンジンを加え煮込む。加熱が終了したら、放冷し、各施設毎の食缶へ小分けし搬入。（調理時間4時間）

三鷹武蔵野保健所の調査の結果、セントラルキッチンの検査では食中毒起因菌の検出はなく、また、同一メニューを提供していた他14施設での同様患者の発生もないことが確認された。

② 当該給食施設での調理

寮長（従事者）が14時30分頃、セントラルキッチンからライトバンで当日の夕食と翌日の朝食の食材を当該施設に常温搬送した。（他施設のうち多数は冷凍冷蔵車で搬送）

給食施設に到着したチャーシューメンのスープは、再加熱されることなく電気式保温器で保温されていた。さらに提供前にも再沸騰されることはなく、加温した程度のスープに解凍した麺とチャーシューを入れ提供されていた。

これらのことから、何らかの理由でウェルシュ菌の混入したスープが再加熱不十分であったために、ウェルシュ菌の発芽増殖が促され発症菌量に至ったものと思われる。

また、従事者は事故直前に採用され、食品衛生責任者資格の取得もなく、検食の保存も冷蔵で行うなど、食品の衛生知識、衛生管理意識の不足がみられ、今回の食中毒は当該給食施設の食品の取扱いの不備によって引き起こされたものと考えられた。

事 件 番 号	No. 20																				
発 生 期 間	6月10日～12日	原 因 施 設	集団給食（要許可）																		
患者数／喫食者数	22／73（人）	発 症 率	30.1%																		
原 因 食 品	不明（寮の食事）																				
病 因 物 質	毒素原性大腸菌																				
検 査 結 果	食品（検食） 0/36（-） 食品（水、氷） 0/2（-） 拭き取り 0/12（-） 従事者ふん便 0/2（-） 喫食者ふん便 18/61（+）毒素原性大腸菌O25NM（NM：運動性なし） （検出内訳：発病者13人、非発病者5人）																				
症 状	<table border="0"> <tr> <td>おう吐</td> <td>5名</td> <td>22.7%</td> </tr> <tr> <td>下痢</td> <td>19名</td> <td>86.4%</td> </tr> <tr> <td>発熱</td> <td>17名</td> <td>77.3%</td> </tr> <tr> <td>腹痛</td> <td>20名</td> <td>90.9%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>吐き気</td> <td>13名（59.1%）</td> <td>頭痛 12名（54.5%）</td> </tr> </table>			おう吐	5名	22.7%	下痢	19名	86.4%	発熱	17名	77.3%	腹痛	20名	90.9%	その他			吐き気	13名（59.1%）	頭痛 12名（54.5%）
おう吐	5名	22.7%																			
下痢	19名	86.4%																			
発熱	17名	77.3%																			
腹痛	20名	90.9%																			
その他																					
吐き気	13名（59.1%）	頭痛 12名（54.5%）																			

1 事件の概要

6月11日14時40分頃、世田谷区内の病院医師から大学の運動部寮生7名が下痢、腹痛、発熱、おう吐の症状を呈している旨、世田谷保健所に食中毒の届出があった。

同保健所で調査したころ、この運動部寮の寮生72名と寮長1名の計73名中22名が6月10日2時から12日22時にかけて、下痢、腹痛、吐き気、おう吐、発熱等の症状を呈していた。

寮生は、朝、昼、夕の三食とも寮の食事を摂っており、また、寮生以外の通学生からの患者発生はなかった。患者に共通する食事は寮での食事のみであり、マスターテーブルによる解析を実施したが、メニューの中から原因食品を特定するには至らなかった。

一方、細菌検査の結果、喫食者ふん便複数から同一血清型の毒素原性大腸菌が検出されたが、検食等からは同菌は検出されなかった。

以上のことから、世田谷区保健所において寮の食堂を原因施設とする食中毒と断定した。

2 発生原因等

喫食状況調査で得られたマスターテーブルからは寮の食事のいずれが原因食品であるかを特定するには至らなかった。

患者の発病状況及び、病因物質である毒素原性大腸菌の潜伏時間を考慮した場合、9日の食事が疑われたが、検食からは同菌は検出されなかった。

次頁に発症前の寮食事献立内容、運動部寮及び食堂施設の状況について示す。

(1) 寮食事献立内容

- 6月10日夜 御飯、鶏肉包焼、コールスロー、ロールキャベツ煮、ゆで玉子炒煮
シューマイ天、キーウィフルーツ、煮豆、ワンタンスープ
- 6月10日昼 五目ピラフ、汁物、中華湯豆腐、バナナ
- 6月10日朝 御飯、みそ汁、生卵、漬物、フリカケ
- 6月9日夜 御飯、ソフトメンチカツ、コールスロー、大豆・コンニャク油炒め
ベーコンオムレツ、しそ餃子、シューマイ、乳酸菌飲料、なめこ汁、もち巾着煮
- 6月9日昼 鮭茶漬、漬物、肉もやし、ゼリー
- 6月9日朝 御飯、みそ汁、生卵、漬物、フリカケ
- 6月8日夜 ビーフカレー、福神漬、サラダ、フルーツゼリー
- 6月8日昼 五目あんかけそば、豚汁、タイ焼、御飯
- 6月8日朝 御飯、みそ汁、生卵、漬物、味付のり

(2) 運動部寮及び食堂施設の状況

- ①寮では、寮生72名と寮長1名（大学助手）の計73名が朝、昼、夕の三食とも寮の食事を摂っている。（昼食は午前の授業終了後に帰宅して喫食する。）
- ②寮生は4つの運動部に所属するものに分かれるが、患者は特定の部とは限られていない。
- ③寮内での祭事、パーティーなどの特別な催しはなかった。また、寮生以外から患者発生はない。
- ④寮の給水は受水槽を使用しているが、年1回の清掃と水質検査を実施している。
- ⑤食堂の調理従事者は専従者1名、パート1名、計2名である。毎月検便を実施している。調理従事者2名は、寮の食事は米飯以外は食べていない。
- ⑥調理場の給水は直結栓である。
- ⑦食材のうち、乾物と鶏卵は当該寮と近くの他2寮でまとめて購入しており、また、生鮮食品も共通の業者から当日または前日購入している。献立は冷凍食品の使用が多く、他寮と共通している部分もあるが、他寮から食中毒の発生はない。
- ⑧調理開始は朝6時に始まり朝食終了後、片付けと昼食の準備をする。昼食終了後片付けを行い、休息の後16時頃より夕食の準備を行い18時に提供できるようにしている。
- ⑨寮生の喫食時間は、朝食7時から8時、昼食12時から13時、夕食18時から20時である。ただし、夕食は22時頃までの長時間に及ぶ場合があり、その際には食事が食堂に常温で置かれている。

本件は、毒素原性大腸菌による寮の食堂を原因施設とする食中毒であるが、施設調査、患者等の疫学調査により発生原因の追求に努めたが、原因飲食物を確定し得なかった。

事 件 番 号	No. 22																																											
発 生 期 間	6月15日～16日 (Mo. 60～90h)	原 因 施 設	その他(実習)																																									
患者数/喫食者数	5/5 (人)	発 症 率	100%																																									
原 因 食 品	調理実習の食事																																											
病 因 物 質	カンピロバクター・ジェジュニ(LI04)																																											
検 査 結 果	食品(参考品) 1/1 (+) Sta (黽) 拭き取り 0/11 (-) 患者ふん便 2/5 (+)カンピロバクター・ジェジュニ(LI04)																																											
症 状	<table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td>1名</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>下痢</td> <td>5名</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>発熱</td> <td>4名</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>1 1 1 1</td> </tr> <tr> <td>腹痛</td> <td>5名</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>吐き気</td> <td>1名(20%)</td> <td>悪寒 3名(60%)</td> <td>頭痛 2名(40%)</td> </tr> <tr> <td>脱力感</td> <td>3名(60%)</td> <td>倦怠感 3名(60%)</td> <td></td> </tr> </table>			おう吐	1名	20%	一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明	患者数	1		下痢	5名	100%	一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明	患者数	1	4	発熱	4名	100%		36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上	不明	患者数	1	1 1 1 1	腹痛	5名	100%	その他			吐き気	1名(20%)	悪寒 3名(60%)	頭痛 2名(40%)	脱力感	3名(60%)	倦怠感 3名(60%)	
おう吐	1名	20%																																										
一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明																																										
患者数	1																																											
下痢	5名	100%																																										
一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明																																										
患者数	1	4																																										
発熱	4名	100%																																										
	36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上	不明																																										
患者数	1	1 1 1 1																																										
腹痛	5名	100%																																										
その他																																												
吐き気	1名(20%)	悪寒 3名(60%)	頭痛 2名(40%)																																									
脱力感	3名(60%)	倦怠感 3名(60%)																																										

1 事件の概要

6月24日8時30分、新宿区内私立学校の教頭より、牛込保健所に「6月12日午前中、調理実習を行った高等部の1年生1クラス43名中5名が腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。」との届出があった。

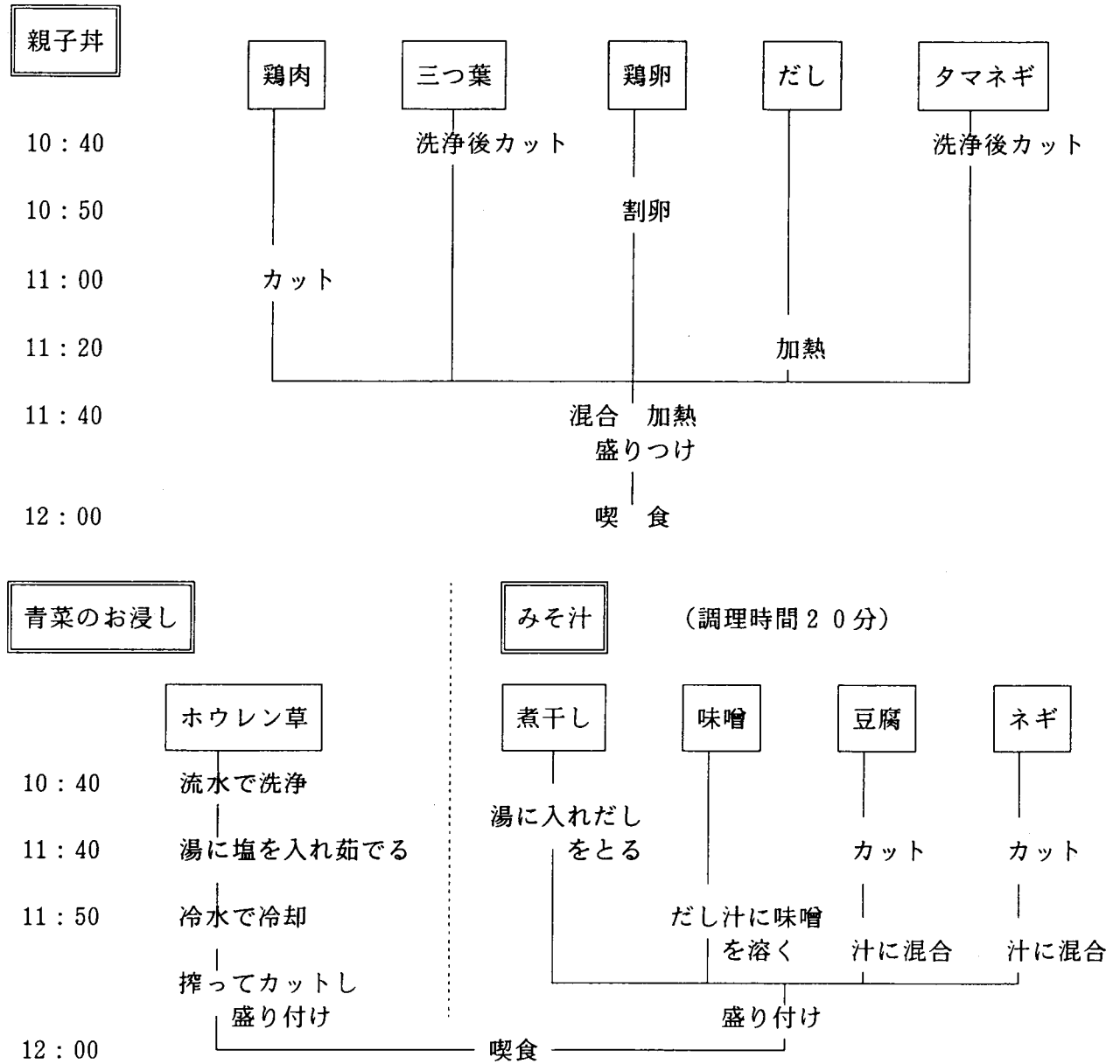
牛込保健所が調査したところ、患者はいずれも調理実習をした同一班の5名で、他38名の生徒に同様の患者はなく、異常な欠席状態もなかった。患者の共通食は実習の食事しかなく、牛込保健所はこれを原因食と断定したが、6月12日当日の実習の献立は、親子丼、青菜のお浸し、みそ汁の3品であり、患者らは全ての食品を喫食していたため原因食品の特定はできなかった。

細菌検査の結果、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

2 発生原因等

原材料は6月12日10時に新宿区内スーパーマーケットから納入され、3時限目開始の10時40分から1班5～6名で実習が行われた。当日の調理工程は次頁のとおりである。

6月12日調理実習での調理工程



細菌検査、喫食状況調査の結果いずれからも原因食品を特定することはできなかったが、病因物質が*カンピロバクター・ジェジュニ*であることから、鶏肉を汚染していた本菌が、親子丼の加熱不良により残存した、または調理時の手洗い、器具等の洗浄、殺菌不足によるホウレン草への二次汚染があった、あるいはそのいずれのどれかであると考えられた。

事 件 番 号	No. 26																																																											
発 生 期 間	6月30日～7月1日			原 因 施 設	集団給食（要許可）																																																							
患者数／喫食者数	63／210（人）			発 症 率	30.0%																																																							
原 因 食 品	不明（食堂提供の食事）																																																											
病 因 物 質	サルモネラ・コルバリス																																																											
検 査 結 果	食品（検食） 4/27（+）Sal. Corvallis ① 6月30日夕 生野菜類とマカロニサラダ ② 7月1日朝 みそ汁具（油揚げ、白菜） ③ 7月1日昼 コシコシのソー とコーンスロー ④ 7月1日夕 みそ汁具（白菜、キャベツ） 拭き取り 1/12（+）Sal. Corvallis 野菜類洗浄用流し内面 患者ふん便（学生） 34/49（+）Sal. 08群 非発病者ふん便（学生） 73/91（+）Sal. 08群 1/91（+）Sal. Typhimurium 調理従事者（1名は発病者） 1/3（+）Sal. 08群 検出者は非発病者 職員（非発） 8/14（+）Sal. 08群 患者等菌株 51 検体中うち50検体 Sal. Corvallis 確認 1検体 サルモネラ非該当																																																											
症 状	<table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td>40名</td> <td colspan="5">63.4%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>36.0℃台</td> <td>37.0℃台</td> <td>38.0℃台</td> <td>39.0℃台</td> <td>40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>0</td> <td>17</td> <td>19</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td>60名</td> <td colspan="5">95.2%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>7</td> <td>12</td> <td>11</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>6</td> <td>3</td> </tr> </table> 腹痛 44名 69.8% （部位 主に下腹部） その他 吐き気 18名（28.5%） 頭痛 17名（26.9%） 倦怠感 13名（20.6%） おう吐 7名（11.1%） その他（脱力感1名、寒気1名、けいれん1名）						発熱	40名	63.4%							36.0℃台	37.0℃台	38.0℃台	39.0℃台	40.0℃以上	不明	患者数	0	17	19	3	0	1		下痢	60名	95.2%					一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	7	12	11	10	5	4	0	1	1	6	3
発熱	40名	63.4%																																																										
		36.0℃台	37.0℃台	38.0℃台	39.0℃台	40.0℃以上	不明																																																					
患者数	0	17	19	3	0	1																																																						
下痢	60名	95.2%																																																										
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																	
患者数	7	12	11	10	5	4	0	1	1	6	3																																																	

1 事件の概要

7月3日9時、品川区内病院医師から同病院附属看護学校食堂を利用した者から食中毒様患者が発生している旨、品川保健所に届出があった。

同保健所が調査したところ、同学校の学生等63名が6月30日から7月1日にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。また、これら患者の共通食は、同学校食堂での食事のみであることが判明した。

一方、細菌検査の結果、検食、拭き取り、喫食者ふん便からサルモネラ・コルバリスを検出した。

以上のことから、品川保健所は当該食堂調理施設が原因の食中毒と断定した。

2 発生原因等

患者発生は、7月1日夜から2日午前集中していた。また、当該学校は6月28日（土）、29日（日）は休校であり、食堂での食事の提供は行なわれていなかった。

探知当初、すでに病院の検査で複数の患者ふん便からサルモネラが検出されていたことから、6月30日、7月1日の食事が疑われた。

(1) 献立

6月30日朝食 パン、牛乳、ゆで卵、生野菜
米飯、味噌汁、生卵、生野菜
昼食 米飯、八宝菜、中華サラダ、味噌汁
夕食 米飯、アジフライ、コールスロー、マカロニサラダ
7月1日朝食 パン、牛乳、オムレツ、生野菜
米飯、味噌汁、オムレツ、生野菜
昼食 米飯、ヒレカツ、コールスロー、ニンニクの芽のソテー、味噌汁
夕食 米飯、肉じゃが、もやしナムル、味噌汁

(2) 食事毎の喫食状況

① 生徒

食事	発病者（62名）			非発病者（125名）			
	食べた	食べない	喫食率%	食べた	食べない	喫食率%	
6月30日	朝	37	25	59.7%	62	63	49.6%
	昼	58	4	93.5%	119	6	95.2%
	夕	31	31	50.0%	43	82	34.4%
7月1日	朝	39	23	62.9%	57	73	45.6%
	昼	60	2	96.8%	117	8	93.6%
	夕	28	34	45.2%	74	79	59.2%

② 職員14名（全て非発病）

職員は昼食のみ利用しており、6月30日昼は13名、7月1日昼は12名が喫食している。

③ 調理従事者4名（発病1名、非発病3名）

4名とも、毎回事食を喫食している。

喫食調査結果では、発病、非発病者とも喫食者は献立品をほとんど全て喫食しているため、マスターテーブルから原因食品の特定はできなかった。

当該施設では、従業員の健康管理（月1回検便実施）と、自主検査（年1回施設調理器具、従事者手指の拭き取り検査等）は定期的に行われていた。なお、6月実施の自主検査の検便成績書を確認したが、調理員4名とも異常はなくサルモネラ陰性であった。

また、当該食堂における学生等への食事の提供は、朝食は7時から8時30分、昼食は11時45分から13時15分、夕食は17時から19時まで行なわれていた。また、その提供方法は、一部の食品を除き利用者がカウンターから自ら持って行くセルフサービス方式であった。

各献立毎の調理方法を確認したところ、以下の不適切な食品取扱いが認められ、原因菌の汚染、増菌の機会があったと考えられた。

① 前日仕込・長時間放置（生野菜、みそ汁の具）

② 加熱不足（みそ汁の具等）

③ 野菜、器具類の洗浄消毒が不適切

（野菜の洗浄消毒後の水すすぎを、野菜類洗浄用流し内で行い、汚染された野菜と水切りザルを未洗浄未殺菌状態で使用していた。なお、拭き取り検査の結果、野菜類洗浄用の流し内面から原因菌が検出されている。）

2 発生原因等

蟹チャーハンの調理行程を調査したところ、以下のことが判明した。

8月3日 20:00	米4.5升を炊飯する。
	アルミ製のばんじゅうに炊飯した米飯を入れ、上からキッチンペーパーを掛けて、約20℃の室温で放冷する。
	ステンレスバット5～6個に分け、ラップがけした状態で冷蔵庫にて保管する。
8月4日 11:15	油、溶き卵、長ねぎ、カニを入れて加熱したものに、冷蔵保存していた米飯を入れ加熱する。
	その後味付けをしてバットにて室温放置する。
12:30	客からの注文が入ると調製しておいたチャーハンを再加熱し、きざみ万能ネギ、レモンを加える。
	提供する。

当日の昼に提供された食品残品の米飯と蟹チャーハンから、それぞれ 9.2×10^7 個/g、 2.6×10^8 個/gと大量の肝臓・セクスが検出されたことから、米飯を室温にて長時間放置した結果、当該菌が爆発的に増殖し、食中毒に至ったものと推測された。

また、施設拭取り、従事者手指、従業員ふん便からも肝臓・セクスが高頻度で検出されていることから、営業施設全体が同菌による汚染を受けていたものと考えられた。

事 件 番 号	No. 71																																																																																																																																																																						
発 生 期 間	8月25日～26日					原 因 施 設	飲食店（一般）																																																																																																																																																																
患者数／喫食者数	25／38（人）					発 症 率	65.8%																																																																																																																																																																
原 因 食 品	キャベツとキュウリの一夜漬																																																																																																																																																																						
病 因 物 質	腸炎ビブリオ																																																																																																																																																																						
検 査 結 果	食品（参考品） 2/24（+）Sta.（ワタリガニ、甘エビ） 拭き取り 2/52（+）V. 77-ニシ（冷蔵庫の内部、床排水口） 従事者ふん便 0/5（-） 患者ふん便 6/22（+）V. p(O3:K6) 非発病者ふん便 2/12（+）V. p(O3:K6)																																																																																																																																																																						
症 状	<table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td colspan="2">13名</td> <td colspan="2">52.0%</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10以上</td><td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>4</td><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td colspan="2">25名</td> <td colspan="2">100.0%</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10以上</td><td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>15</td><td>2</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td colspan="2">7名</td> <td colspan="2">28.0%</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">36.0℃台</td> <td colspan="2">37.0℃台</td> <td colspan="2">38.0℃台</td> <td colspan="2">39.0℃台</td> <td colspan="2">40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td colspan="2">0</td> <td colspan="2">1</td> <td colspan="2">4</td> <td colspan="2">0</td> <td colspan="2">0</td> <td>2</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>腹痛</td> <td colspan="2">19名</td> <td colspan="2">76.0%</td> <td colspan="7"></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>その他</td> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td>吐き気</td> <td colspan="3">14名（56.0%）</td> <td colspan="3">脱力感 12名（48.0%）</td> <td colspan="5">悪寒 9名（36.0%）</td> </tr> <tr> <td>倦怠感</td> <td colspan="3">9名（36.0%）</td> <td colspan="3">頭痛 5名（20.0%）</td> <td colspan="5">眼症状 1名（4.0%） （目のかすみ）</td> </tr> </table>											おう吐	13名		52.0%									一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	4	4	3	1	0	0	0	0	0	0	1	下痢	25名		100.0%									一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	1	0	1	1	1	2	0	2	0	15	2	発熱	7名		28.0%										36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明	患者数	0		1		4		0		0		2	腹痛	19名		76.0%									その他												吐き気	14名（56.0%）			脱力感 12名（48.0%）			悪寒 9名（36.0%）					倦怠感	9名（36.0%）			頭痛 5名（20.0%）			眼症状 1名（4.0%） （目のかすみ）				
おう吐	13名		52.0%																																																																																																																																																																				
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																												
患者数	4	4	3	1	0	0	0	0	0	0	1																																																																																																																																																												
下痢	25名		100.0%																																																																																																																																																																				
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																												
患者数	1	0	1	1	1	2	0	2	0	15	2																																																																																																																																																												
発熱	7名		28.0%																																																																																																																																																																				
	36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明																																																																																																																																																												
患者数	0		1		4		0		0		2																																																																																																																																																												
腹痛	19名		76.0%																																																																																																																																																																				
その他																																																																																																																																																																							
吐き気	14名（56.0%）			脱力感 12名（48.0%）			悪寒 9名（36.0%）																																																																																																																																																																
倦怠感	9名（36.0%）			頭痛 5名（20.0%）			眼症状 1名（4.0%） （目のかすみ）																																																																																																																																																																

1 事件の概要

8月27日10時25分、墨田区内の会社関係者から社員4名が8月25日昼に同区内飲食店が調製した仕出し弁当を喫食し、うち3名が激しい下痢や腹痛等の症状を呈している旨、本所保健所に届出があった。なお、この届出以前の8月26日15時30分及び27日10時15分にも施設を明らかにしていないが同様のメニュー内容で苦情の有無について、匿名で同保健所に問い合わせがあった。

調査可能であった13グループ40名（原因食品喫食者は38名）のうち25名が8月25日20時から翌26日9時にかけて下痢、腹痛、吐き気、おう吐等の症状を呈していた。これらの発病者25名は、25日に同店が調製した仕出し弁当か、店舗での定食を喫食していることが判明した。喫食状況調査から得た共通する各食品についてのマスターテーブルを作成し χ^2 検定を行ったところ、キャベツとキュウリの一夜漬のみ有為の差を認めた。

検査の結果、患者ふん便複数から腸炎ビブリオが検出された。

2 発生原因等

(1) 喫食状況について

- ① 発症者25名は、25日に当該飲食店が調製した仕出し弁当か、店舗での定食を喫食している。当日38名が仕出し弁当か定食を喫食していた。
- ② 共通する各食品について、マスターテーブルを作成し、 χ^2 検定を行った。
(25日仕出し弁当食品別 χ^2 検定結果)

食品名	χ^2 値
あこう鯛の焼き物	0.067
ジャガイモとナスの炒め物	ありえない
大根とマグロの煮物	ありえない
キャベツとキュウリの一夜漬	5.641
ごはん	ありえない

キャベツとキュウリの一夜漬のみ、 $\chi^2 = 5.641$ の値が得られたが、他の食品は有為の差は認められなかった。

(2) 原因食品の汚染経路

本件は、原因食品、患者の状況等から典型的な食品への二次汚染による腸炎ビブリオ食中毒と考えられた。

また、原因食品（キャベツとキュウリの一夜漬）と仕出し弁当に詰められたその他の食品の調理工程は、次頁図-1のとおりである。

検査の結果、喫食者ふん便複数から腸炎ビブリオが検出されたが、拭き取り、食品の検査では同菌は検出されなかった。しかし、当該施設で以下のような食品、調理器具の不適切な取扱いにより二次汚染を招いたと推定された。

- ① 当該施設は、30食前後の仕出し弁当の調製と昼の定食の提供、夜は酒類の提供を伴う営業を行っており、メニューにはイワシ、アジのたたき等の刺し身類、イカや各種の焼魚類がある。
- ② 調理場が二部屋に分かれており、一部屋は物置を改造したもので設備は1槽の流しとガス台、大型冷蔵庫と故障したショーケース型冷蔵庫のみで、出入りには一度建物の外に出なければならない。
- ③ 調理器具の数が少なく、金ザルや金属ボール等は原材料用、調理済食品用の使用区分もされず使い廻されており、専用の保管場所もない。

調理器具数量

〔まな板：調理場に合成樹脂製大小2枚、物置調理場に木製大1枚、計3枚
金ザル：大1、中1、小1、計3個 金属ボール：大1、中1、小2、計4個〕

- ④ 食材の無包装状態での保管や、身おろし済の魚介の発泡スチロール容器への戻しが認められ、また、大型冷蔵庫内にはビニール袋に入れられた内容不明の食材が多量の霜とともに詰め込まれており、冷蔵庫内の食品取扱いが不適切であった。
- ⑤ 調理済食品の詰め合わせまでの保管は、鍋などの調理器具に入れたままや、他食品の空容器等の使用が認められ、ガス台や調理台の上に放置されていた。
- ⑥ 野菜類、乾物類、調味料（味噌、砂糖、醤油、ソース等）、その他食材（乾麺、パン粉、油、漬物類等）、食材等の空容器や漬物樽が、施設の外の簡単な雨避けを設けただけの棚に保管されていた。

当該飲食店は家族従事者2名とパート3名で運営されているが、献立立案、食材の仕入、調理、保管等の役割や仕事の責任や分担は明確でなく、食品衛生に対する意識や、仕事意識の欠如が事故発生につながったものと推測された。

事 件 番 号	No. 74																																
発 生 期 間	8月29日～9月3日(Mo12-48h)	原 因 施 設	飲食店（一般）																														
患者数／喫食者数	93／138（人）	発 症 率	67.4%																														
原 因 食 品	中華幕の内弁当																																
病 因 物 質	サルモネラ・エンテリティディス																																
検 査 結 果	食品（参考品） 1/17（+）S. Enteritidis(エド) 1/17（+）S. Schleisshei（牛肉） 拭き取り 0/20（-） 従事者ふん便 0/6（-） 患者ふん便 57/126（+）S. Enteritidis																																
症 状	<table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td>6名</td> <td>6.5%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>3 1 1 1</td> <td></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td>89名</td> <td>95.7%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6～10 11～15 16以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>8 11 19 7 6 25 7 2</td> <td>4</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td>45名</td> <td>45.5%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1 1 3 1 2 1 2 3</td> <td>4</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>腹痛</td> <td>57名</td> <td>61.3%</td> </tr> </table> その他 脱力感 46名（49.5%） 頭 痛 42名（45.2%） 倦怠感 38名（40.9%） 寝込んだ 37名（39.8%） 悪 寒 23名（24.7%） しぶり腹 19名（20.4%） 吐き気 15名（16.1%） ふるえ 7名（7.5%） げっぷ 5名（5.4%） 目の異常 5名（5.4%） 発 疹 2名（2.2%）			おう吐	6名	6.5%	一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明	患者数	3 1 1 1		下痢	89名	95.7%	一日の回数	1 2 3 4 5 6～10 11～15 16以上	不明	患者数	8 11 19 7 6 25 7 2	4	発熱	45名	45.5%		36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上	不明	患者数	1 1 3 1 2 1 2 3	4	腹痛	57名	61.3%
おう吐	6名	6.5%																															
一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明																															
患者数	3 1 1 1																																
下痢	89名	95.7%																															
一日の回数	1 2 3 4 5 6～10 11～15 16以上	不明																															
患者数	8 11 19 7 6 25 7 2	4																															
発熱	45名	45.5%																															
	36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上	不明																															
患者数	1 1 3 1 2 1 2 3	4																															
腹痛	57名	61.3%																															

1 事件の概要

9月3日9時、狛江調布保健所に「8月29日夕方、組合主催のスポーツ大会で、仕出し弁当を提供したところ、多数の者が食中毒様症状を呈している。」との届出が、スポーツ大会主催者からあった。

狛江調布保健所が調査したところ、8月29日20時から20時30分にかけて、中華幕の内弁当を喫食したスポーツ大会参加者及び、関係者 138名のうち78名が、8月20日未明から9月3日にかけて、下痢、腹痛、発熱、頭痛等の症状を呈していたことが判明した。

患者の共通食は、8月29日夜のスポーツ大会で提供された弁当のみであり、この中華幕の内弁当が原因食品と特定された。

細菌検査の結果、患者ふん便、参考食品のエビから、サルモネラ・エンテリティディスが検出されたことから、狛江調布保健所は、サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

共通食は大会終了後に喫食した中華幕の内弁当のみであった。
中華幕の内弁当のメニューを表-1に示す。

○表-1 8月29日中華幕の内弁当メニュー

エビチリソース
牛肉のオイスターソース炒め
ブロッコリー
砂肝の塩漬け
カニ玉
春巻
レンコンの酢漬け
香の物
米飯

個々の食品について、 χ^2 検定を実施したが、有意差は見られなかった。

検査の結果、参考食品のエビから同菌が検出されたものの、当日提供された弁当の検食及び原材料は残っておらず、また施設拭き取り、従事者ふん便から食中毒起因菌は検出されなかったことから、中華幕の内弁当中のいずれの食品が原因であったかを特定することはできなかった。

しかし、当該施設では以下のような不適切な食品の取り扱いが見受けられた。

- ①食材として、鶏卵、食肉を多く使用していたが、調理台に十分なスペースがなく、複数の作業を同じ調理台で行っていた。また作業変更時に、調理台の消毒を行っていなかった。
- ②調理器具を様々な食品に使い廻ししており、またその時、水で流す程度の洗い方で使っていた。
- ③下処理から最終調理まで、長時間経過していた。
- ④大量の食材を何回かに分けて調理を行ったものの、鍋の容量に対して過量な量で調理を行っていたため、加熱不足が起こったものと考えられた。
- ⑤調理後冷却過程なしで食品を詰め合わせ、喫食するまで約2時間室温放置していた。

このような食品の取り扱いの結果、何らかの食材を通じて調理場内に持ち込まれたカビ菌が、手指、調理器具、調理台を介して食品を汚染し、調理加熱不足や喫食までの室温放置等の結果、食中毒が発生したものと考えられた。

事 件 番 号	No. 77																																																																																																																																																																																		
発 生 期 間	9月7日～8日 (Mo. 2～4h)					原 因 施 設			飲食店 (弁当)																																																																																																																																																																										
患者数/喫食者数	34 / 63 (人)					発 症 率			不明																																																																																																																																																																										
原 因 食 品	にぎりめし																																																																																																																																																																																		
病 因 物 質	黄色ブドウ球菌																																																																																																																																																																																		
検 査 結 果	食品 (残品) 0/5 (-) 拭き取り 4/14 (+) Sta. コアグラ-ゼ VI型 冷蔵庫把手、水道蛇口、ばんじゅう (ふち)、従事者手指 従事者ふん便 0/2 (-) 患者ふん便 3/11 (+) Sta. 2 検体コアグラ-ゼVI型、1検体コアグラ-ゼIII型 喫食者ふん便 0/4 (-)																																																																																																																																																																																		
症 状	<table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td colspan="2">23名</td> <td colspan="9">67.6%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10以上</td><td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>2</td><td>5</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>6</td><td>1</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td colspan="2">18名</td> <td colspan="9">52.9%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10以上</td><td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td><td>0</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>5</td><td>1</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td colspan="2">4名</td> <td colspan="9">11.8%</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">36.0℃台</td> <td colspan="3">37.0～37.4℃</td> <td colspan="3">37.4～38.0℃</td> <td colspan="2">38.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td colspan="2">0</td> <td colspan="3">3</td> <td colspan="3">1</td> <td colspan="2">0</td> <td>0</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>腹痛</td> <td colspan="2">20名</td> <td colspan="9">58.8%</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>その他</td> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td>吐き気</td> <td colspan="2">29名 (85.3%)</td> <td colspan="2">頭 痛</td> <td colspan="3">9名 (26.5%)</td> <td colspan="2">悪 寒</td> <td colspan="2">7名 (20.6%)</td> </tr> <tr> <td>倦怠感</td> <td colspan="2">6名 (17.6%)</td> <td colspan="2">脱力感</td> <td colspan="3">5名 (14.7%)</td> <td colspan="2">戦 慄</td> <td colspan="2">5名 (14.7%)</td> </tr> <tr> <td>眼症状</td> <td colspan="2">3名 (8.8%)</td> <td colspan="2">おくび</td> <td colspan="3">2名 (5.9%)</td> <td colspan="4"></td> </tr> </table>											おう吐	23名		67.6%									一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	2	5	2	3	1	1	0	2	0	6	1	下痢	18名		52.9%									一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	1	0	5	3	1	2	0	0	0	5	1	発熱	4名		11.8%										36.0℃台		37.0～37.4℃			37.4～38.0℃			38.0℃以上		不明	患者数	0		3			1			0		0	腹痛	20名		58.8%									その他												吐き気	29名 (85.3%)		頭 痛		9名 (26.5%)			悪 寒		7名 (20.6%)		倦怠感	6名 (17.6%)		脱力感		5名 (14.7%)			戦 慄		5名 (14.7%)		眼症状	3名 (8.8%)		おくび		2名 (5.9%)						
おう吐	23名		67.6%																																																																																																																																																																																
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																								
患者数	2	5	2	3	1	1	0	2	0	6	1																																																																																																																																																																								
下痢	18名		52.9%																																																																																																																																																																																
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																								
患者数	1	0	5	3	1	2	0	0	0	5	1																																																																																																																																																																								
発熱	4名		11.8%																																																																																																																																																																																
	36.0℃台		37.0～37.4℃			37.4～38.0℃			38.0℃以上		不明																																																																																																																																																																								
患者数	0		3			1			0		0																																																																																																																																																																								
腹痛	20名		58.8%																																																																																																																																																																																
その他																																																																																																																																																																																			
吐き気	29名 (85.3%)		頭 痛		9名 (26.5%)			悪 寒		7名 (20.6%)																																																																																																																																																																									
倦怠感	6名 (17.6%)		脱力感		5名 (14.7%)			戦 慄		5名 (14.7%)																																																																																																																																																																									
眼症状	3名 (8.8%)		おくび		2名 (5.9%)																																																																																																																																																																														

1 事件の概要

9月8日9時30分、中野区内病院関係者から中野区内の専門学校生9名が食中毒症状を呈して受診し、うち1名が入院しているとの届出が中野保健所にあった。

中野保健所が調査したところ、患者は同専門学校の学生、教員、卒業生等で9月7日に新宿区内で開催された祭礼にアルバイトとして参加していた。このことから新宿保健所を中心に祭礼関係者の調査を行ったところ、調査可能であった祭礼の参加者64名のうち34名が、9月7日18時から翌8日5時にかけて吐き気、おう吐、腹痛等の症状を呈していたことが判明した。祭礼の当日には、複数の食品がアルバイト等関係者に、昼食並びに夕食として提供されていた。患者の喫食状況から、同日17時20分頃に提供された立川市内の飲食店が調製したにぎりめし以外に共通する食品はないことが判明した。

細菌検査の結果、患者ふん便及び当該飲食店の拭き取り検体から黄色ブドウ球菌が検出された。

以上のことから、多摩立川保健所は当該飲食店が調製したにぎりめしを原因とする食中毒と断定した。

2 発生原因等

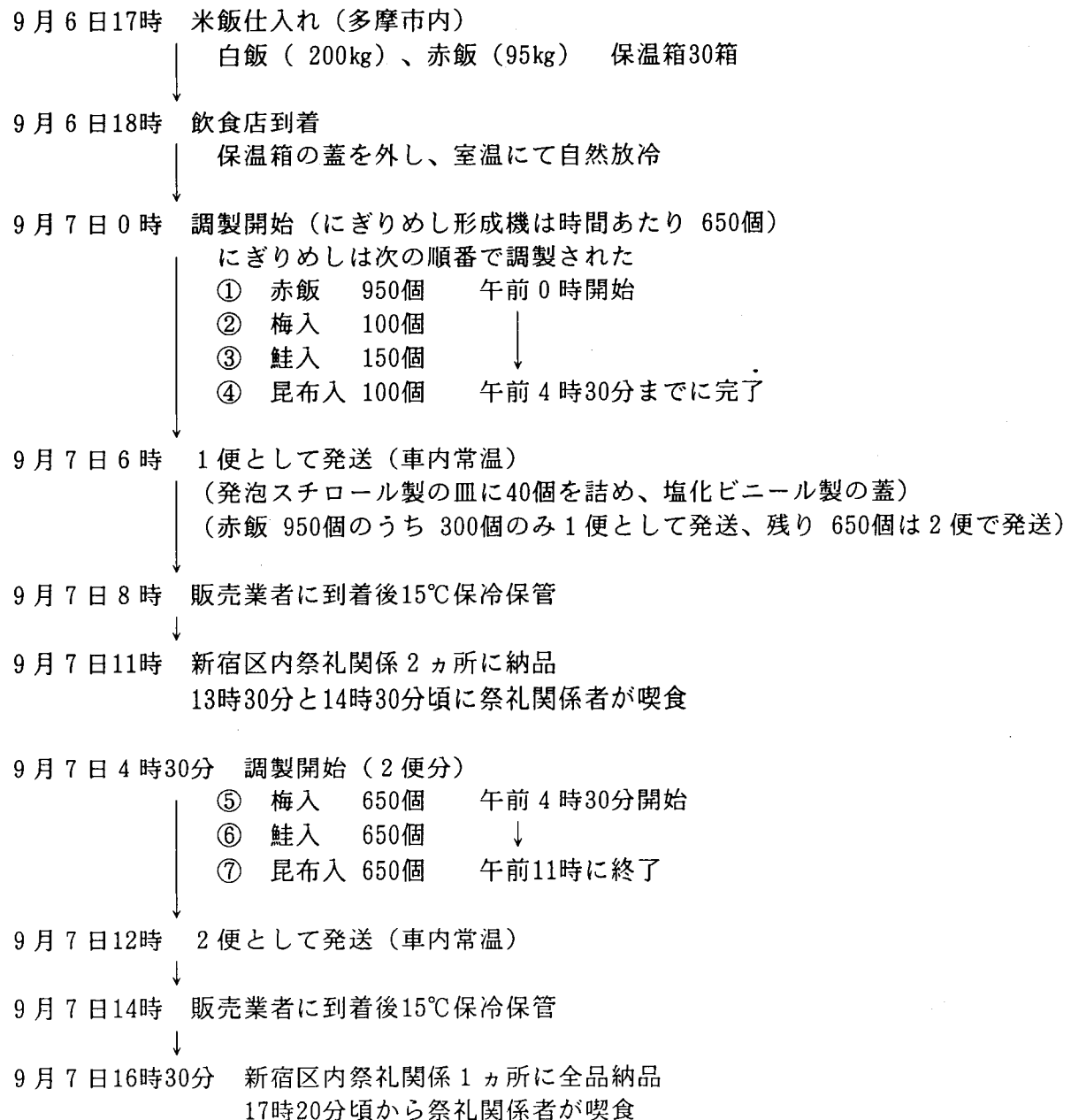
祭礼の参加者には、昼食並びに夕食として5890個ものにぎりめしが提供されていた。このにぎりめしは、埼玉県内の施設で調製された2640個と本事件の原因施設である立川市内の飲食店で調製された3250個である。埼玉県内の施設では、祭礼の参加者へ提供されたにぎりめしを含め当日7720個を調製しているが、他販売分について苦情等のないことが確認された。また、施設の調査でも特に問題は認められなかった。

喫食状況の調査から、患者の共通食は当該飲食店のにぎりめしのみであること、また、埼玉県内の施設で調製されたにぎりめしを喫食していない者が発病していることが確認された。

一方、細菌検査の結果から患者ふん便、当該飲食店における拭き取り検体から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者の発病が喫食日の20時から22時の間に集中していることから、多摩立川保健所は、夕食として提供されたにぎりめしを原因食品とする黄色ブドウ球菌による食中毒であると断定した。

夕食として提供されたにぎりめしのうち、赤飯のにぎりめしは7日2時前に、その他のにぎりめしについても8時から9時には形成が終了していると考えられ、調製中に黄色ブドウ球菌に汚染されたにぎりめしは、販売業者に納品される14時まで室温に放置されていたことから、増菌の機会が十分に与えられたものと考えられる。

にぎりめしの調製方法



拭き取り検査の結果から、当該施設は黄色ブドウ球菌により汚染されていたと考えられた。更に能力以上の受注を受け当日の午後に喫食することが明らかになぎりめしを、調製終了後に長時間常温に置き、菌の増殖の機会を与えていた。

また、施設ではにぎりめし形成機の清掃、殺菌を適切に行っておらず、アルコールによる消毒で十分であると考えていたことなどが示すとおり、営業者の衛生管理についての意識の低さと知識の不足が本事件を招いたと考えられた。

事 件 番 号	No. 84											
発 生 期 間	9月25日～27日 (Mo.12～26h)					原 因 施 設			飲食店 (仕出し)			
患者数/喫食者数	102/不明 (人)					発 症 率			不明			
原 因 食 品	仕出し弁当											
病 因 物 質	サルモネラ・ハーダー											
検 査 結 果	食品 (検食)		2/31 (+)S. Hadar		9月25日検食 (ワタス、ビ-7カレ-)							
	拭き取り		0/10 (-)									
	従事者ふん便		3/6 (+)S. Hadar									
	患者ふん便		56/78 (+)S. Hadar									
	喫食者ふん便		0/2 (-)									
症 状												
おう吐	22名		21.6%									
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	
患者数											22	
下痢	101名		99.0%									
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	
患者数	2	13	7	9	15	6	6	7	0	29	7	
発熱	66名		64.7%									
	36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明	
患者数	1	14		21		18		0		12		
腹痛	67名		65.7%									
その他												
寝込んだ	56名 (54.9%)		寒 気		56名 (54.9%)		脱力感		43名 (42.2%)			
倦怠感	42名 (41.2%)		頭 痛		39名 (38.2%)		吐き気		28名 (27.5%)			
ふるえ	20名 (19.6%)		しぶり腹		14名 (13.7%)		げっぷ		6名 (5.9%)			
しびれ	3名 (2.9%)		目の異常		3名 (2.9%)		発 疹		1名 (1.0%)			
けいれん	1名 (1.0%)											

1 事件の概要

9月29日10時30分、池袋保健所に「9月27日昼に新宿区内の仕出し業者が調製した弁当を喫食した者のうち多数が、食中毒症状を呈している。」との連絡が、豊島区内医師からあった。

新宿保健所が仕出し弁当を調製した飲食店を調査したところ、当該飲食店が9月25日昼から9月27日昼に調製した弁当を喫食した、34カ所の事業所の102名が、9月25日19時から10月1日4時にかけて下痢、腹痛、発熱、寒気等の症状を呈していることが判明した。

検査の結果、患者ふん便、従事者ふん便、9月25日の検食等から、サルモネラ・ハーダーが検出された。9月25日から9月27日にかけて提供された弁当のメニューの内容は、いずれも異なっていたが、共通食は当該飲食店が調製した仕出し弁当だけであり、新宿保健所は、当該飲食店を原因施設とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

当該飲食店も正確な配送先、配送数を把握していなかったが、調査できただけでも配達先は130ヶ所にのぼった。したがって、正確な喫食者数や製造数は確認できなかった。患者は弁当配達先の事業所(34ヶ所)から102名が発病していたが、発生期間は9月25日から10月1日までの7日間に渡っていた。これは、当該弁当を複数日にわたり喫食し、発病していたためである。喫食日別患者発生状況を表-1に示す。

○表-1 仕出し弁当喫食日別患者発生状況

25日弁当喫食	○			○	○		○
26日弁当喫食		○		○	○	○	
27日弁当喫食			○	○		○	○
患者発生数	44名	3名	1名	13名	33名	4名	4名

以上の結果から、9月25日に提供された弁当を喫食した者から、多くの患者発生が見られたが、いずれかの日の弁当だけを喫食して発病している者もいることから、いつ提供された弁当が原因であったかを特定することはできなかった。それぞれの日の弁当メニューを表-2に示す。

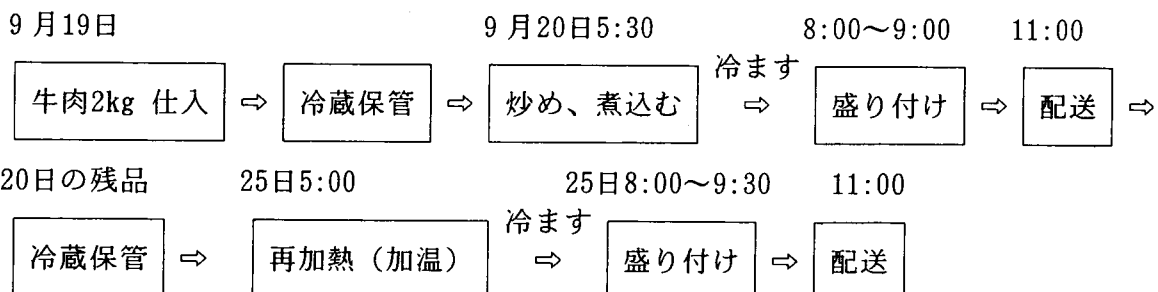
○表-2 仕出し弁当メニュー

9月25日メニュー	9月26日メニュー	9月27日メニュー
秋鮭もろ味噌焼き 生春巻 つくね串照焼き ○レタス 豚肉と突きコンニャク煮 やきのり(袋入り) ○ビーフカレー ビーフカツレツ	ジャンボチキン串カツ ミニウインナーオムレツ ナポリタンスパゲッティ 千切りキャベツ 切り干し大根煮 細切り椎茸昆布 佃煮 カニ玉	牛肉とピーマンソテー イカ下足醤油焼き ソーセージ生姜焼き 千切りキャベツ さつま揚げ煮 味付けメンマ 佃煮 沖ブリ塩焼き

○印はサルネラ・ハーダが検出された食品

細菌検査の結果、25日の検食の「ビーフカレーライス」及び「レタス」からサルネラ・ハーダが検出された。しかし、26日、27日に同じメニューはなく、その他検食からは食中毒起因菌は検出されなかったため、原因食品を特定するには至らなかった。ビーフカレーの調理行程を示す。

○ビーフカレーの調理行程



調査の結果、この「ビーフカレー」は提供する5日前の20日(土)に調理したものを、25日に再加熱して提供していたことが判明した。調理当日は土曜日であり、食数が少ないにもかかわらず、通常と同量を業務用寸胴鍋で製造し、残ってしまったものであった。これを5日後の25日に、十分な加熱調理を行わず提供していた。また、当日ビーフカレーを盛り付けた調理台でレタスを調理していたこと、25日の弁当以外の喫食者からも患者が発生していることから、調理器具や手指を通じて二次汚染が起ったものと考えられた。

事 件 番 号	No. 93																																																																																																																																														
発 生 期 間	11月10日～13日					原 因 施 設			飲食店（一般）																																																																																																																																						
患者数／喫食者数	45／73（人）					発 症 率			61.6%																																																																																																																																						
原 因 食 品	仕出し弁当																																																																																																																																														
病 因 物 質	サルモネラ・エンテリティディス																																																																																																																																														
検 査 結 果	食品（参考品） 0/1 （-） 拭き取り 1/31 （+） Sta.（従事者手指） 従事者ふん便 2/2 （+） S.E 患者ふん便 17/34 （+） S.E 非発病者ふん便 6/16 （+） S.E 菌株（サルモネラ2検体） S.E 確認 （黄色ブドウ球菌） 型別不能 （大腸菌O153） LT, ST, VT（-） S R S V 検 査 ふん便 0/53																																																																																																																																														
症 状	<table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td colspan="2">43名</td> <td colspan="2">95.6%</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>9</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td colspan="2">30名</td> <td colspan="2">66.7%</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">36.0℃台</td> <td colspan="2">37.0℃台</td> <td colspan="2">38.0℃台</td> <td colspan="2">39.0℃台</td> <td colspan="2">40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td colspan="2">0</td> <td colspan="2">9</td> <td colspan="2">9</td> <td colspan="2">1</td> <td colspan="2">1</td> <td>10</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>腹痛</td> <td colspan="2">42名</td> <td colspan="2">93.3%</td> <td colspan="7"></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>その他</td> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td>吐き気</td> <td>10名 (22.2%)</td> <td>頭痛</td> <td>14名 (31.1%)</td> <td>しぶり腹</td> <td>8名 (17.8%)</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>ふるえ</td> <td>5名 (11.1%)</td> <td>倦怠感</td> <td>11名 (24.4%)</td> <td>脱力感</td> <td>9名 (20.0%)</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>寒気</td> <td>21名 (46.7%)</td> <td>腰痛</td> <td>3名 (6.7%)</td> <td>眼症状</td> <td>2名 (4.4%)</td> <td colspan="6"></td> </tr> </table>											下痢	43名		95.6%									一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	2	5	5	6	7	2	1	1	0	5	9	発熱	30名		66.7%										36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明	患者数	0		9		9		1		1		10	腹痛	42名		93.3%									その他												吐き気	10名 (22.2%)	頭痛	14名 (31.1%)	しぶり腹	8名 (17.8%)							ふるえ	5名 (11.1%)	倦怠感	11名 (24.4%)	脱力感	9名 (20.0%)							寒気	21名 (46.7%)	腰痛	3名 (6.7%)	眼症状	2名 (4.4%)						
下痢	43名		95.6%																																																																																																																																												
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																				
患者数	2	5	5	6	7	2	1	1	0	5	9																																																																																																																																				
発熱	30名		66.7%																																																																																																																																												
	36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明																																																																																																																																				
患者数	0		9		9		1		1		10																																																																																																																																				
腹痛	42名		93.3%																																																																																																																																												
その他																																																																																																																																															
吐き気	10名 (22.2%)	頭痛	14名 (31.1%)	しぶり腹	8名 (17.8%)																																																																																																																																										
ふるえ	5名 (11.1%)	倦怠感	11名 (24.4%)	脱力感	9名 (20.0%)																																																																																																																																										
寒気	21名 (46.7%)	腰痛	3名 (6.7%)	眼症状	2名 (4.4%)																																																																																																																																										

1 事件の概要

11月14日16時30分、府中市内の医療機関から食中毒が疑われる患者7名を診察した旨、府中小金井保健所に届出があった。

同保健所が調査したところ、患者7名はいずれも府中市内の会社の社員で、この7名を含む同社社員29名が吐き気、おう吐、腹痛、下痢等の食中毒症状を呈していた。同社には、毎日3施設から昼食用の仕出し弁当が配達されているが、患者らはこの3施設のうち府中市内の飲食店で調製された弁当を共通して喫食していることが判明した。他の2施設で調製された仕出し弁当の喫食者からは、患者発生はなかった。

また、11月15日、当該飲食店から10日に仕出し弁当が配達されていた別の会社員グループの喫食者23名のうち16名が、同様に発病していたことが確認された。

検査の結果、喫食者（患者、非発病者）ふん便、調理従事者ふん便から共通してサルモネラ・エンテリティディスが検出された。

以上のことから、府中小金井保健所は当該飲食店が調製した仕出し弁当を原因食品とする食中毒と断定した。

2 発生原因等

(1) 喫食状況等について

当該飲食店から仕出し弁当が配達されていた2社の社員それぞれ29名、16名の計45名が、11月10日17時から13日12時にかけて発病していた。この45名の患者に共通する食事は、当該飲食店の10日昼あるいは11日昼の仕出し弁当であった。両社あわせて10日の仕出し弁当は68名、11日には52名が喫食しており、10日と11日いずれか、もしくは両日とも仕出し弁当を喫食した者は、45名であった。患者の喫食、発病状況から10日及び11日の仕出し弁当が原因食と推定された。

日別の弁当毎のマスターテーブルは、表-1のとおりで、 χ^2 検定の結果では、10日の弁当の χ^2 値が3.94と有為差が認められたが、10日の弁当を喫食せずに発病した者がいること、また原因であるサルモネラの一般的な潜伏時間を考慮した場合、13日昼に発病した者がいることなどから10日の仕出し弁当のみを原因食とは断定しがたい。

また、10日及び11日の仕出し弁当の献立毎のマスターテーブルは、表-2のとおりで、 χ^2 検定の結果いずれも有為差は認められず、原因食品を確定することはできなかった。

表-1 日別の配達仕出し弁当毎のマスターテーブル

	発病者			非発病者			χ^2 値
	食べた	食べない	喫食率%	食べた	食べない	喫食率%	
10日昼	44	1	98%	24	4	86%	3.94
11日昼	34	11	76%	18	10	64%	1.07

表-2 10日及び11日の仕出し弁当の献立毎のマスターテーブル

		発病者			非発病者			χ^2 値
		食べた	食べない	喫食率%	食べた	食べない	喫食率%	
10日昼	鳥から揚げ	24	20	55%	12	12	50%	0.13
	カキフライ	15	29	34%	5	19	21%	1.31
	ポテトサラダ	28	16	64%	15	9	63%	0.01
	干しほっけ	19	25	43%	7	17	29%	1.29
	漬物	33	11	75%	18	6	75%	0
	もつ煮	13	31	30%	11	13	46%	1.80
	キャベツ	27	17	61%	12	12	50%	0.81
11日昼	アジ立田揚げ	19	15	56%	10	8	56%	0.00
	牛焼肉	14	20	41%	7	11	39%	0.03
	がんも煮付け	29	5	85%	14	4	78%	0.46
	ワザマリネ	23	11	68%	7	11	39%	3.99
	野菜炒め	21	13	62%	15	3	83%	2.57
	カニ玉	26	8	76%	11	7	61%	1.35
	ご飯	34	0	100%	18	0	100%	—

(2) 施設の状況

当該施設は、夫婦2名で営んでおり、2名はそれぞれ11日18時、11日20時30分に下痢、腹痛、発熱の症状を呈しており、この2名の検便からもサルモネラ・エンテリティスが検出されている。(10日、11日の当該仕出し弁当を喫食していないことから、患者に含まず。)

この2名の喫食を確認したところ、10日の仕出し弁当に使用したポテトサラダ(仕入品)を共通して喫食していることから、当該品の製造施設、販売店の調査を行ったが、特に問題はなかった。また、販売店では、当該飲食店に2袋(1袋1kg入り)、他の3店舗に5袋を販売していたが、この3店舗での患者発生がないことを確認した。

当該施設は、夜間営業が主な飲食店であるが、午前中に仕出し弁当を調製配達し、その後昼食の営業を行っており、調理能力を超えていた。また、仕出し弁当は副業の感覚で営業していたため献立の作成、検食の実施等はされておらず、迅速な調査、原因究明に支障をきたした。

本件は発症率が高く、症状も激しいことから原因食は原因菌であるサルモネラ・エンテリティスに濃厚に汚染されていたと考えられるが、細菌検査の結果、拭き取り検体からは同菌は検出されず、検食、残品がなく検査ができなかったこと、疫学的調査から原因食品の絞り込みが困難であったことなどから発生原因の究明には至らなかった。

事 件 番 号	No. 94																																																					
発 生 期 間	11月22日～26日 (Mo. 8～48h)	原 因 施 設	飲食店 (一般)																																																			
患者数/喫食者数	50/77 (人)	発 症 率	65.0%																																																			
原 因 食 品	披露宴食事																																																					
病 因 物 質	サルモネラ・エンテリティディス																																																					
検 査 結 果	食品 (参考品) 0/14 (-) 拭き取り 1/28 (+) Sal. Enteritidis (排水口) 従事者ふん便 1/42 (+) Sal. Enteritidis 患者ふん便 17/42 (+) Sal. Enteritidis																																																					
症 状	<table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td>8名</td> <td>16.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上 不明</td> <td></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>4 2 1 1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>下痢</td> <td>48名</td> <td>96.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上 不明</td> <td></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>4 5 6 2 5 2 3 3 1 16 1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>発熱</td> <td>30名</td> <td>60.0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上 不明</td> <td></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1 5 1 3 7 2 2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>腹痛</td> <td>18名</td> <td>36.0%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>悪寒</td> <td>26名 (52.0%)</td> <td>頭痛 24名 (48.0%)</td> </tr> <tr> <td>寝込んだ</td> <td>15名 (30.0%)</td> <td>倦怠感 14名 (28.0%)</td> </tr> <tr> <td>眼症状</td> <td>8名 (16.0%)</td> <td>脱力感 13名 (26.0%)</td> </tr> <tr> <td>戦慄</td> <td>6名 (12.0%)</td> <td>しぶり腹 8名 (16.0%)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>暖気 3名 (6.0%)</td> <td>関節痛 7名 (14.0%)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>膨満感 2名 (4.0%)</td> </tr> </table>			おう吐	8名	16.0%	一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上 不明		患者数	4 2 1 1		下痢	48名	96.0%	一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上 不明		患者数	4 5 6 2 5 2 3 3 1 16 1		発熱	30名	60.0%		36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上 不明		患者数	1 5 1 3 7 2 2		腹痛	18名	36.0%	その他			悪寒	26名 (52.0%)	頭痛 24名 (48.0%)	寝込んだ	15名 (30.0%)	倦怠感 14名 (28.0%)	眼症状	8名 (16.0%)	脱力感 13名 (26.0%)	戦慄	6名 (12.0%)	しぶり腹 8名 (16.0%)		暖気 3名 (6.0%)	関節痛 7名 (14.0%)			膨満感 2名 (4.0%)
おう吐	8名	16.0%																																																				
一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上 不明																																																					
患者数	4 2 1 1																																																					
下痢	48名	96.0%																																																				
一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上 不明																																																					
患者数	4 5 6 2 5 2 3 3 1 16 1																																																					
発熱	30名	60.0%																																																				
	36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上 不明																																																					
患者数	1 5 1 3 7 2 2																																																					
腹痛	18名	36.0%																																																				
その他																																																						
悪寒	26名 (52.0%)	頭痛 24名 (48.0%)																																																				
寝込んだ	15名 (30.0%)	倦怠感 14名 (28.0%)																																																				
眼症状	8名 (16.0%)	脱力感 13名 (26.0%)																																																				
戦慄	6名 (12.0%)	しぶり腹 8名 (16.0%)																																																				
	暖気 3名 (6.0%)	関節痛 7名 (14.0%)																																																				
		膨満感 2名 (4.0%)																																																				

1 事件の概要

11月27日11時20分頃、練馬区保健所及び大田区保健所から、「11月23日頃から区内の住民がおう吐、下痢等の食中毒症状を呈しているとの連絡が入った。」との通報がほぼ同時にあった。

両患者は、いずれも目黒区内結婚式場で開かれた、同じ結婚式披露宴に参加していたため、11月27日11時30分、目黒区保健所に当該施設の調査を依頼した。

目黒区保健所が調査したところ、11月22日12時30分から行われた結婚披露宴に参加した1グループ77名中50名が、11月23日18時～11月24日12時にかけて、下痢、発熱、腹痛、頭痛等の症状を呈していることが判明した。

検査の結果、施設拭き取り、従事者ふん便、患者ふん便からサルモネラ・エンテリティディスが検出された。

また、患者グループの共通食は披露宴の食事のみであったことから、当該施設を原因とするサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒事件と特定された。

2 発生原因等

当日、当該発病グループの他に9組の披露宴が開催されていたが、他の組からは発病はなかった。これは、提供された食事の内容が異なるためであると考えられた。当日発病グループに提供されたメニューを示す。

○披露宴食事メニュー（和食）

御祝肴：子持昆布黄身博多、年輪サーモン、長芋のし梅巻、松笠床伏柔煮、青豆蜜おねば、帆立うに化粧、烏賊鳴門巻
御吸物：重餅清仕立、短冊紅白、一文字立海老、芽かぶ、亀甲椎茸、黒豆、うかし桜花
御造り：中とろ重、鯛花造り、車洗い、生麩、苺赤貝、あおり南瓜、添妻一式
御祝皿：伊勢海老はさみ焼、鮭粕漬木ノ実焼、青身大根からすみ、替り白衣なます、菊花百合根はじかみ
御多喜合せ：蛸柔煮、小芋黄身煮、花蝦宇治衣、手鞠麩、結び青菜、香り菜
御強肴：和牛和風焼、ブロッコリー、名残松茸、人参
御油物：穴子瀧目揚げ、湯葉宝包揚げ、竹の子はさみ揚げ、菜多豆の花、茶煎茄子、青唐、卸し美味出汁、葛素麺
御温物：白むく蒸し、寿あん、正賀、ふかひれ、甘鯛、木の芽
御寿の物：才巻赤かぶら奉書、ズワイ酢風味、うど甲州漬け、結び人参、防風、軸蓮草、しのび梅加減酢
御留椀：おくら摺り流し、サイコロ玉子豆腐、ジュンサイ、丸とり人参
御食事：祝寿司、賀里
御果物：マスクメロン
御食後：コーヒー又は紅茶

検査の結果、施設拭き取り、患者ふん便、従事者ふん便から、*サルモネラ・エンテリティス* が検出されたが、上記メニューの検食は残っておらず、検査結果から原因と思われる食品を特定することはできなかった。

また、喫食状況からも、患者の喫食に偏りが見受けられなかったため、原因食品を特定する事は出来なかった。 χ^2 検定を用いて原因食品の推定を実施したが、有意な値は得られず、原因食品を特定することはできなかった。

事 件 番 号	No. 95																																																																																																																																																																													
発 生 期 間	12月7日 (Mo. 32 ~43h)					原 因 施 設	飲食店 (一般)																																																																																																																																																																							
患者数/喫食者数	7/8 (人)					発 症 率	87.5%																																																																																																																																																																							
原 因 食 品	シジミ醤油漬け																																																																																																																																																																													
病 因 物 質	S R S V																																																																																																																																																																													
検 査 結 果	(ウイルス検査) 患者ふん便 6/7 (+) S R S V 非発病者ふん便 0/1 (-) 食品 (参考品) 1/1 (+) S R S V (シジミ醤油漬け) (細菌検査) 喫食者ふん便 0/8 (-) 従事者ふん便 0/4 (-) 食品 0/6 (-) 拭き取り 0/13 (-)																																																																																																																																																																													
症 状	<table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td colspan="2">2名</td> <td colspan="2">28.6%</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td colspan="2">1</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">1</td> <td colspan="5"></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td colspan="2">7名</td> <td colspan="2">100.0%</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td colspan="2">1</td> <td colspan="6">3</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td colspan="2">2名</td> <td colspan="2">28.6%</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">36.0℃台</td> <td colspan="2">37.0℃台</td> <td colspan="2">38.0℃台</td> <td colspan="2">39.0℃台</td> <td colspan="2">40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">2</td> <td colspan="6"></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>腹痛</td> <td colspan="11">0名</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td>悪寒</td> <td colspan="2">3名 (42.9%)</td> <td>脱力感</td> <td colspan="2">3名 (42.9%)</td> <td>倦怠感</td> <td colspan="5">3名 (42.9%)</td> </tr> <tr> <td>吐き気</td> <td colspan="2">1名 (14.3%)</td> <td>頭痛</td> <td colspan="2">1名 (14.3%)</td> <td>戦慄</td> <td colspan="5">1名 (14.3%)</td> </tr> <tr> <td>(臥床</td> <td colspan="11">5名 (71.4%))</td> </tr> </table>											おう吐	2名		28.6%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	1				1							下痢	7名		100.0%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	1	2	1		3						発熱	2名		28.6%									36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明	患者数			2								腹痛	0名											その他												悪寒	3名 (42.9%)		脱力感	3名 (42.9%)		倦怠感	3名 (42.9%)					吐き気	1名 (14.3%)		頭痛	1名 (14.3%)		戦慄	1名 (14.3%)					(臥床	5名 (71.4%))										
おう吐	2名		28.6%																																																																																																																																																																											
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																			
患者数	1				1																																																																																																																																																																									
下痢	7名		100.0%																																																																																																																																																																											
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																			
患者数	1	2	1		3																																																																																																																																																																									
発熱	2名		28.6%																																																																																																																																																																											
	36.0℃台		37.0℃台		38.0℃台		39.0℃台		40.0℃以上		不明																																																																																																																																																																			
患者数			2																																																																																																																																																																											
腹痛	0名																																																																																																																																																																													
その他																																																																																																																																																																														
悪寒	3名 (42.9%)		脱力感	3名 (42.9%)		倦怠感	3名 (42.9%)																																																																																																																																																																							
吐き気	1名 (14.3%)		頭痛	1名 (14.3%)		戦慄	1名 (14.3%)																																																																																																																																																																							
(臥床	5名 (71.4%))																																																																																																																																																																													

1 事件の概要

12月8日、練馬区内の医療機関医師から、飲食店で会食を行った複数名が食中毒様症状を呈しているとの通報が練馬保健所にあった。

保健所が調査したところ、12月5日18時30分から練馬区内の事業所職員8名が豊島区内の飲食店で会食を行ったところ、うち7名が12月7日3時から同日13時にかけて下痢、吐き気等の症状を呈していた。また、この7名の患者の共通食は当該飲食店での会食のみであることが判明した。

検査の結果、患者ふん便等からS R S Vが検出された。また、当該飲食店での食品の調理方法を確認したところ、提供食品の一つであるシジミ醤油漬けを調理する際に、殻が開く程度の加熱しか行なわれていなかったことが判明した。

以上のことから、池袋保健所は当該飲食店が調理提供したシジミ醤油漬けを原因食品と断定した。

2 発生原因等

(1) 喫食状況について

発症者の共通食は当該飲食店の会食のみであった。

当該飲食店で会食メニューにおける食品毎のマスターテーブルは表-1のとおりである。

また、フィッシャーの直接確率法により検定したところ、表-2のとおり、全ての食品のP値が0.05よりも大きく有為差は認められなかった。

表-1 食品毎のマスターテーブル

食品名	発病者			非発病者			
	食べた	食べない	喫食率%	食べた	食べない	喫食率%	
前菜	ピータン	5	2	71%	0	1	0%
	腸詰め	7	0	100%	1	0	100%
	豚のタン	6	1	86%	1	0	100%
	クラゲ	6	1	86%	0	1	0%
	トマト	6	1	86%	1	0	75%
	キュウリ	5	2	71%	0	1	0%
	レタス	4	3	57%	1	0	100%
シジミ醤油漬	7	0	100%	0	1	0%	
中国野菜と牛肉の炒め物	7	0	100%	1	0	100%	
芝罘とパナップのマネズ和え	6	1	86%	1	0	100%	
生貝柱のカキ油炒め	7	0	100%	0	1	0%	
二色の揚げ物	7	0	100%	1	0	100%	
フカヒレスープ	7	0	100%	1	0	100%	
パプリカ唐揚げの蜂蜜炒め	6	1	86%	1	0	100%	
イシモチの油かけ白髪ねぎ	3	4	43%	1	0	100%	
杏仁豆腐	4	3	57%	1	0	100%	
ビール	5	2	71%	1	0	100%	
紹興酒	7	0	100%	0	1	0%	

表-2 検定結果（方法：フィッシャーの直接確率法）

食品名	P値	食品名	P値	
前菜	ピータン	0.375	芝罘とパナップのマネズ和え	0.875
	腸詰め	1.000	生貝柱のカキ油炒め	0.125
	豚のタン	0.875	二色の揚げ物	1.000
	クラゲ	0.25	フカヒレスープ	1.000
	トマト	0.875	パプリカ唐揚げの蜂蜜炒め	0.875
	キュウリ	0.375	イシモチの油かけ白髪ねぎ	0.500
	レタス	0.625	杏仁豆腐	0.625
シジミ醤油漬	0.125	ビール	0.75	
中国野菜と牛肉の炒め物	1.000	紹興酒	0.125	

(2) 原因食品の汚染経路等

原因食品であるシジミ醤油漬の調理方法を次頁図-1に示す。

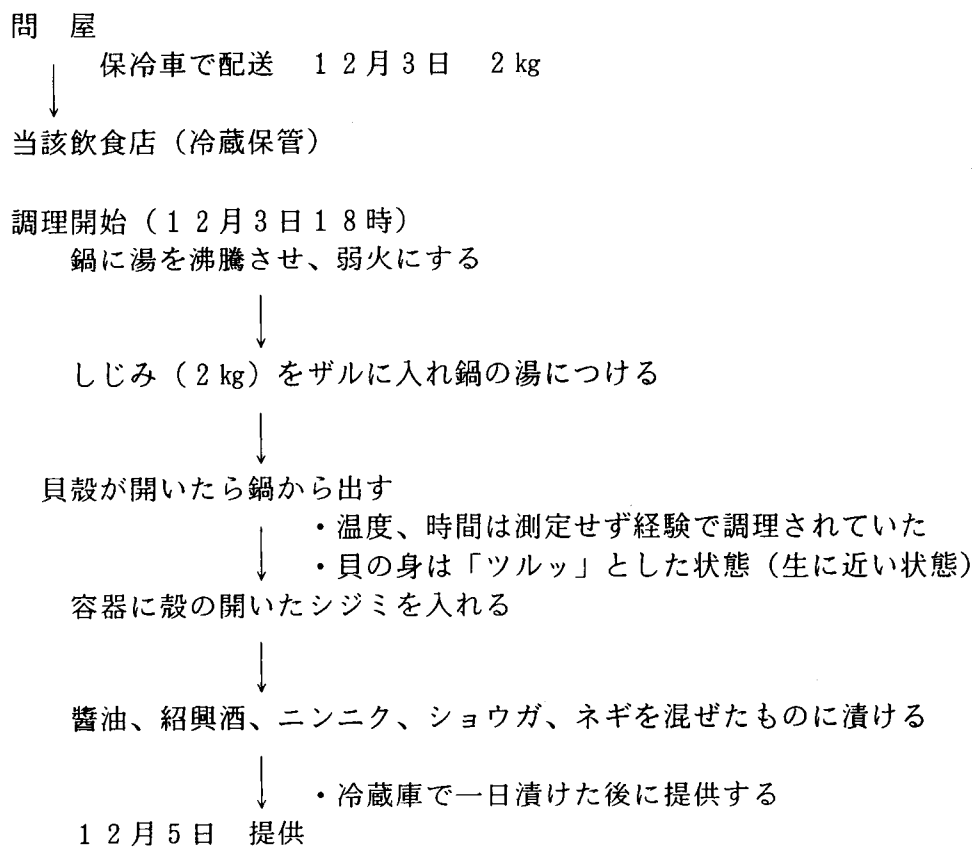
本件は、生に近い調理方法で提供されたシジミの醤油漬が原因で発生しており、調査時に検査した別調理日の参考品からSRSVが検出されるなど、シジミのSRSV汚染率の高さがうかがわれた。

原材料のシジミの仕入先などの廻り調査を行ったが、産地において国内産と輸入物を混ぜて出荷する場合があります。また中間卸業者等でも粒の大きさに応じて複数産地のものを混ぜる場合があるため、使用したシジミの産地は特定できなかった。

二枚貝のウイルス汚染については従来から指摘されており、その調理の際には、ウイルスが存

在していても、その活性が失活するように適切な加熱調理を行うことが必要である。

図-1 シジミ醤油漬け調理方法



事 件 番 号	No. 101																																																			
発 生 期 間	12月20日～21日 (Mo. 12 ~52h)	原 因 施 設	飲食店 (一般)																																																	
患者数/喫食者数	39 / 66 (人)	発 症 率	59.1 %																																																	
原 因 食 品	コース料理																																																			
病 因 物 質	S R S V (小型球形ウイルス)																																																			
検 査 結 果	細菌検査 食品 (参考品) 0/10 (-) 拭き取り 0/6 (-) 従事者ふん便 0/5 (-) 患者ふん便 0/22 (-) 非発症者ふん便 0/4 (-) ウイルス検査 食品 (参考品) 1/7 (+)SRSV(開きエビ) 患者ふん便 19/22 (+)SRSV																																																			
症 状	<table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td>11名</td> <td>28.2 %</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>4 4 3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>下痢</td> <td>32名</td> <td>82.1 %</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>8 7 5 7 1 1 1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>発熱</td> <td>17名</td> <td>43.6 %</td> </tr> <tr> <td></td> <td>36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1 9 2 1</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>腹痛</td> <td>24名</td> <td>61.5 %</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>悪寒</td> <td>24名 (61.5%)</td> <td>吐き気 23名 (59.0%)</td> <td>倦怠感 18名 (46.2%)</td> </tr> <tr> <td>脱力感</td> <td>14名 (35.9%)</td> <td>頭痛 9名 (23.1%)</td> <td>戦慄 4名 (10.3%)</td> </tr> <tr> <td>膨満感</td> <td>2名 (5.1%)</td> <td>痙攣 1名 (2.6%)</td> <td>暖気 1名 (2.6%)</td> </tr> <tr> <td>発疹</td> <td>1名 (2.6%)</td> <td>悪心 1名 (2.6%)</td> <td></td> </tr> </table>			おう吐	11名	28.2 %	一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明	患者数	4 4 3		下痢	32名	82.1 %	一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明	患者数	8 7 5 7 1 1 1	2	発熱	17名	43.6 %		36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上	不明	患者数	1 9 2 1	4	腹痛	24名	61.5 %	その他			悪寒	24名 (61.5%)	吐き気 23名 (59.0%)	倦怠感 18名 (46.2%)	脱力感	14名 (35.9%)	頭痛 9名 (23.1%)	戦慄 4名 (10.3%)	膨満感	2名 (5.1%)	痙攣 1名 (2.6%)	暖気 1名 (2.6%)	発疹	1名 (2.6%)	悪心 1名 (2.6%)	
おう吐	11名	28.2 %																																																		
一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明																																																		
患者数	4 4 3																																																			
下痢	32名	82.1 %																																																		
一日の回数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上	不明																																																		
患者数	8 7 5 7 1 1 1	2																																																		
発熱	17名	43.6 %																																																		
	36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上	不明																																																		
患者数	1 9 2 1	4																																																		
腹痛	24名	61.5 %																																																		
その他																																																				
悪寒	24名 (61.5%)	吐き気 23名 (59.0%)	倦怠感 18名 (46.2%)																																																	
脱力感	14名 (35.9%)	頭痛 9名 (23.1%)	戦慄 4名 (10.3%)																																																	
膨満感	2名 (5.1%)	痙攣 1名 (2.6%)	暖気 1名 (2.6%)																																																	
発疹	1名 (2.6%)	悪心 1名 (2.6%)																																																		

1 事件の概要

12月22日19時30分、衛生局に「12月19日夜に中央区内の飲食店で忘年会を催したところ、複数名が12月21日から吐き気、おう吐、腹痛等の食中毒症状を呈している。」との連絡が、同パーティーの出席者からあった。

中央保健所が調査したところ、当日、当該飲食店を利用した4グループ66名中、4グループ39名が、12月20日4時から12月21日22時にかけて、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈している事が判明した。

検査の結果、患者ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食は、当該飲食店での会食以外にないことから、中央保健所は当該飲食店を原因とするSRSVによる食中毒と断定した。

2 発生原因等

患者はすべて忘年会向けのコースメニューを喫食しており、当日このコース以外の単品料理を喫食した客からの発病はなかった。また、12月19日の前後2日間に同一のコースメニューを喫食した利用者からの発病もなかった。忘年会プランコースメニューを表-1に、食品別患者喫食率（喫食率の高いもののみを記載）を表-2に示す。

○表-1 忘年会コースメニュー

(1) 殻付き生カキ
(2) 七面鳥のサラダ（七面鳥ハム、生野菜）
(3) ネギトロちらし寿司（ネギトロ、錦糸卵、エビ、チカ鯛、イクラ、大葉、ノリ、寿司飯）
(4) 寄せ鍋（白菜、椎茸、長ねぎ、春菊、エノキ、はるさめ、渡り蟹、ハマグリ、鮭、鶏）
(5) 舌平目のトスカ風（舌平目、ムキエビ）
(6) 牛肉朴葉焼き
(7) デザート（ミカン）
(8) 生ビール、ワイン、ソフトドリンク

○表-2 食品別患者喫食率（喫食率の高いもの）

食 品 名	有 症			無 症		
	食 べ た	食 べ ない	喫食率	食 べ た	食 べ ない	喫食率
殻付き生カキ	38	1	97%	17	10	63%
生野菜	38	1	97%	19	8	70%
ネギトロ	37	2	95%	20	7	74%
錦糸卵	37	2	95%	18	9	67%
エビ	32	7	82%	17	10	63%

以上の結果から、殻付き生カキが疑われたが、原因食を特定することはできなかった。

平成11年3月発行

登録番号(10)417

平成9年 東京都の食中毒概要

編集・発行 東京都衛生局生活環境部食品保健課
郵便番号163-8001 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号
電話 03 (5320) 4405 ダイヤルイン
代表 03 (5321) 1111 内線34-645

印刷所 よしみ工業株式会社
電話 093 (882) 1661 (代)