

1 食中毒統計表

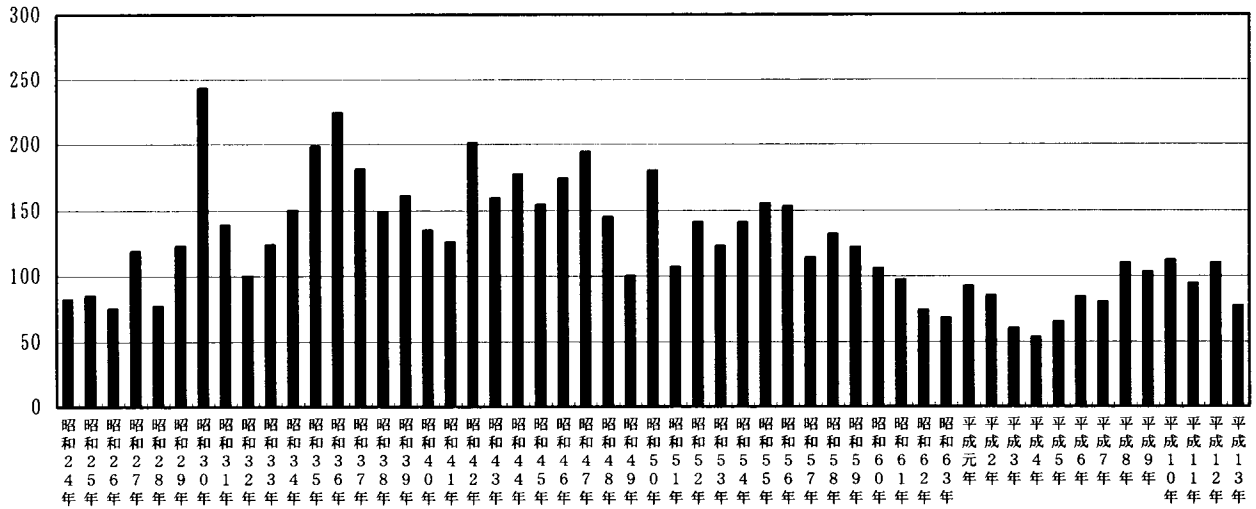
(1) 食中毒発生件数と患者数（昭和24年以降）

	件数	患者数	死亡者数
昭和24年	82	994	18
昭和25年	85	2,740	19
昭和26年	75	1,516	8
昭和27年	119	2,832	9
昭和28年	77	1,239	1
昭和29年	123	1,682	4
昭和30年	243	6,935	12
昭和31年	139	3,522	5
昭和32年	100	1,492	2
昭和33年	124	2,516	6
昭和34年	150	4,647	11
昭和35年	198	5,132	1
昭和36年	224	5,206	10
昭和37年	181	6,212	2
昭和38年	149	5,024	1
昭和39年	161	3,384	5
昭和40年	135	3,668	3
昭和41年	126	3,473	1
昭和42年	201	4,220	2
昭和43年	159	3,045	1
昭和44年	177	3,875	1
昭和45年	154	4,865	0
昭和46年	174	3,075	4
昭和47年	194	4,489	4
昭和48年	145	2,952	1
昭和49年	100	997	2
昭和50年	180	3,226	3
昭和51年	107	2,510	3
昭和52年	141	2,469	2
昭和53年	123	3,383	0
昭和54年	141	3,619	1
昭和55年	155	4,371	0
昭和56年	153	2,725	1
昭和57年	114	2,709	3
昭和58年	132	2,206	1
昭和59年	122	3,370	0
昭和60年	106	3,336	0
昭和61年	97	2,810	0
昭和62年	74	2,075	0
昭和63年	68	2,415	0

	件数	患者数	死亡者数
平成元年	92	3,958	0
平成2年	85	2,339	0
平成3年	60	1,937	0
平成4年	53	1,343	0
平成5年	65	1,394	0
平成6年	84	2,747	0
平成7年	80	2,444	1
平成8年	110	1,597	1
平成9年	103	1,992	0
平成10年	112	1,884	0
平成11年	94	2,367	0
平成12年	110	2,703	1
平成13年	77	934	1

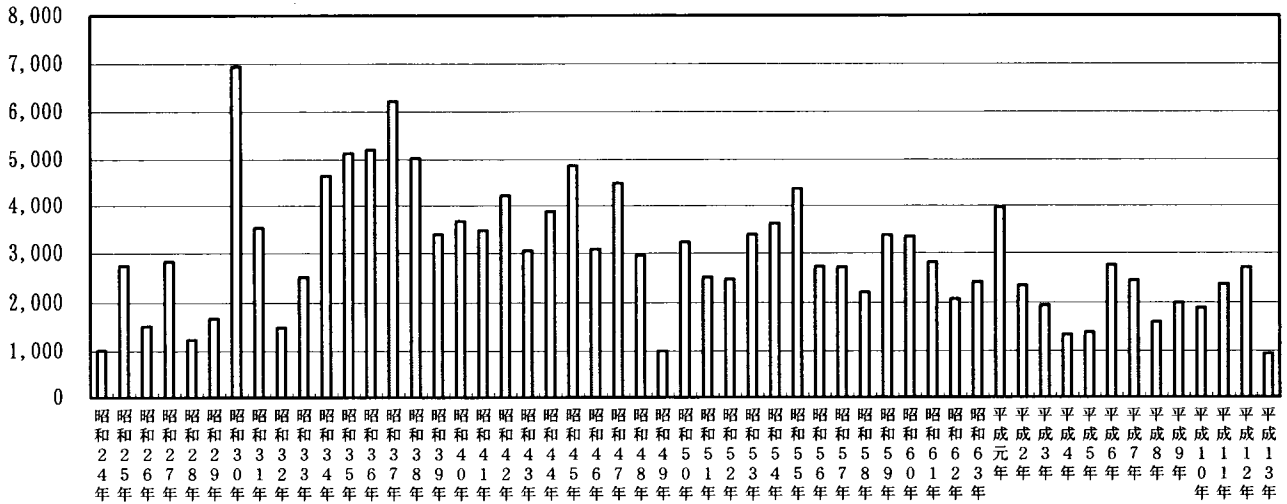
(件)

・昭和24年以降発生した食中毒発生件数グラフ



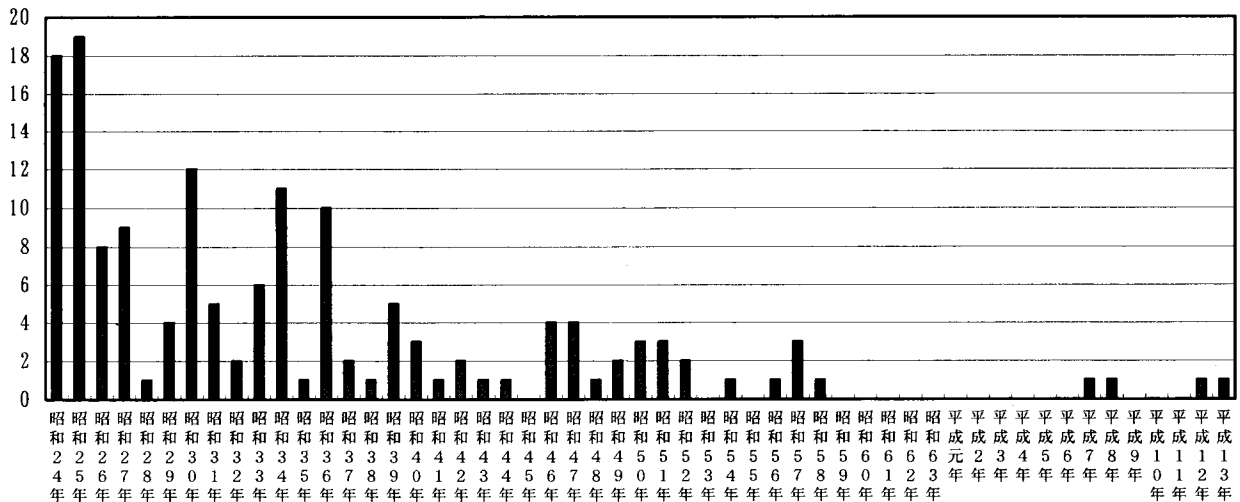
(人)

・昭和24年以降発生した食中毒患者数グラフ



(人)

・昭和24年以降発生した食中毒死亡者数グラフ

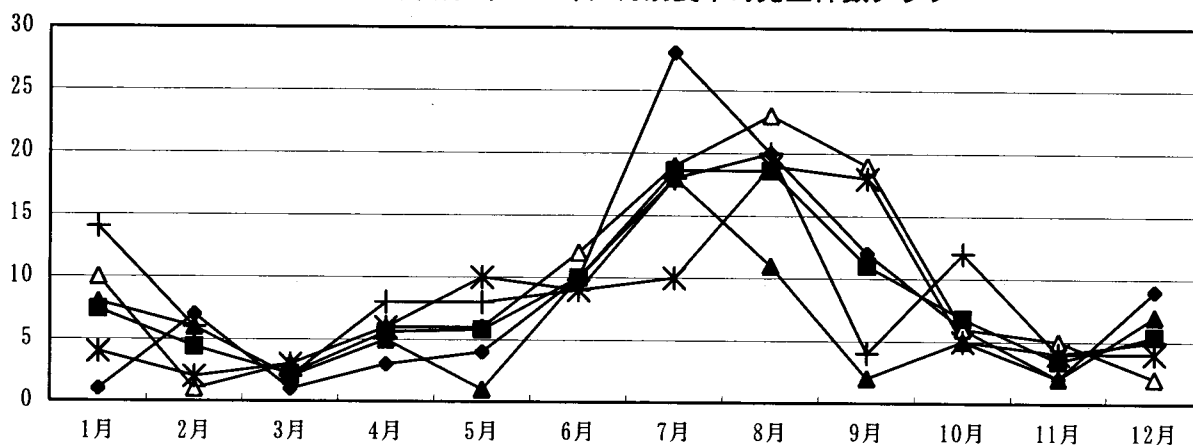


(2) 過去5年間（平成9年から平成13年まで）の食中毒発生状況

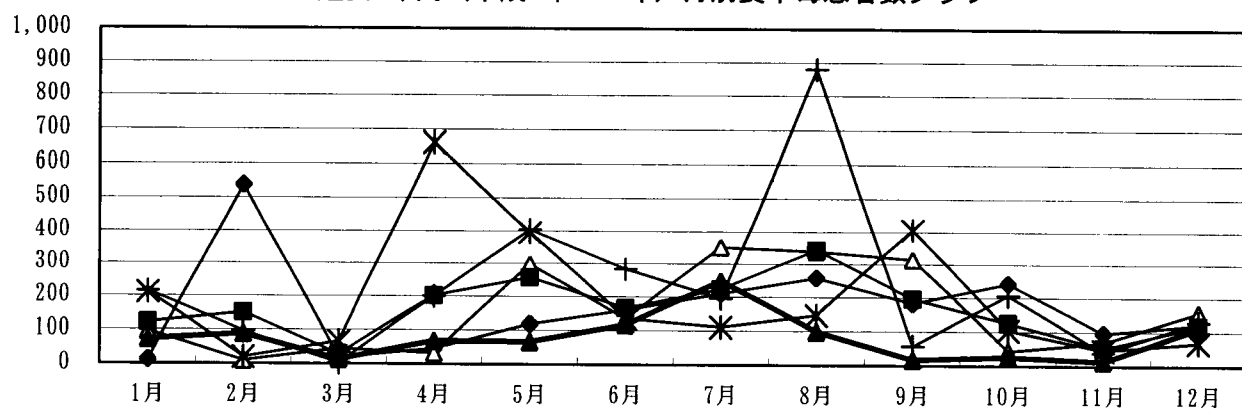
ア 月別食中毒発生状況

	平成9年		平成10年		平成11年		平成12年		平成13年		平成9年～13年の平均	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	103	(1,992)	112	(1,884)	94	(2,367)	110	(2,703)	77	(934)	99.2	(1976.0)
1月	1	(12)	10	(96)	4	(211)	14	(214)	8	(72)	7.4	(121.0)
2月	7	(537)	1	(10)	2	(20)	6	(95)	6	(87)	4.4	(149.8)
3月	1	(18)	3	(45)	3	(66)	2	(3)	2	(13)	2.2	(29.0)
4月	3	(46)	6	(33)	6	(661)	8	(200)	5	(68)	5.6	(201.6)
5月	4	(117)	6	(297)	10	(395)	8	(404)	1	(66)	5.8	(255.8)
6月	10	(159)	12	(133)	9	(134)	9	(283)	10	(116)	10.0	(165.0)
7月	28	(209)	19	(351)	10	(110)	18	(195)	18	(248)	18.6	(222.6)
8月	20	(257)	23	(339)	19	(146)	20	(880)	11	(98)	18.6	(344.0)
9月	12	(181)	19	(314)	18	(406)	4	(57)	2	(17)	11.0	(195.0)
10月	6	(241)	6	(43)	5	(104)	12	(205)	5	(26)	6.8	(123.8)
11月	2	(95)	5	(68)	4	(46)	4	(39)	2	(13)	3.4	(52.2)
12月	9	(120)	2	(155)	4	(68)	5	(128)	7	(110)	5.4	(116.2)

・過去5年間（平成9年～13年）月別食中毒発生件数グラフ



・過去5年間（平成9年～13年）月別食中毒患者数グラフ



平成9年
 平成10年
 平成11年
 平成12年
 平成13年
 平成9年～13年の平均

イ 原因食品別食中毒発生状況

	平成9年		平成10年		平成11年		平成12年		平成13年	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	103	(1,992)	112	(1,884)	94	(2,367)	110	(2,703)	77	(934)
魚介類	貝類	3 (496)	8 (104)	2 (28)	12 (158)	11 (123)				
	ふぐ				2 (3)	2 (2)				
	その他	3 (12)	5 (103)	4 (72)	3 (144)	3 (69)				
	魚介類加工品				2 (29)					
肉類及びその加工品			4 (17)			3 (58)	5 (77)			
卵類及びその加工品			1 (101)	1 (98)						
穀類及びその加工品	2 (36)	4 (27)	1 (10)	1 (4)	3 (8)					
その野菜類及び加工品	きのこ類		2 (17)	1 (6)						
	その他	1 (25)	1 (18)	1 (3)	1 (16)	3 (19)				
菓子類	3 (14)	1 (3)	3 (256)	1 (2)	1 (35)					
複合調理食品	4 (53)	10 (266)	3 (272)	2 (11)	3 (49)					
菓子類及び複合調理食品	1 (18)									
すし類	6 (72)	9 (100)	5 (29)	5 (88)	1 (16)					
その他	47 (974)	39 (1,040)	40 (1,387)	52 (2,159)	27 (506)					
不明	33 (292)	28 (88)	32 (183)	27 (54)	18 (30)					

ウ 病因物質別食中毒発生状況

	平成9年		平成10年		平成11年		平成12年		平成13年	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	103	(1,992)	112	(1,884)	94	(2,367)	110	(2,703)	77	(934)
サルモネラ	26	(561)	21	(175)	27	(317)	19	(254)	15	(206)
腸炎ピブリオ	25	(212)	41	(712)	24	(308)	26	(316)	16	(230)
カンピロバクター	6	(257)	3	(41)	14	(201)	15	(153)	11	(107)
黄色ブドウ球菌	6	(66)	7	(104)	4	(51)	9	(162)	4	(20)
下痢原性大腸菌	1	(22)	4	(178)	4	(725)	2	(755)	2	(49)
腸管出血性大腸菌	2	(2)	5	(5)			3	(6)	3	(5)
ウェルシュ菌	1	(21)	4	(188)	1	(197)	4	(195)	1	(26)
セレウス菌	2	(5)	4	(24)	1	(5)	1	(3)	1	(2)
ボツリヌス菌			1	(18)	1	(1)				
小型球形ウイルス	7	(114)	13	(162)	11	(506)	21	(651)	17	(228)
化学物質			2	(35)			2	(134)	4	(57)
動物性自然毒							2	(3)	3	(4)
植物性自然毒			2	(17)	1	(3)	1	(6)		
寄生虫							2	(2)		
不明	27	(732)	5	(225)	6	(53)	3	(63)		

エ 責任の所在別食中毒発生状況

		平成9年		平成10年		平成11年		平成12年		平成13年	
		件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計		103	(1,992)	112	(1,884)	94	(2,367)	110	(2,703)	77	(934)
飲食店	一般	26	(528)	33	(604)	28	(585)	37	(534)	32	(489)
	すし	7	(113)	13	(209)	6	(48)	6	(74)	2	(21)
	仕出し	4	(184)	5	(257)	8	(569)	5	(900)	5	(182)
	弁当	4	(53)	3	(128)	1	(70)	4	(352)	3	(26)
	旅館・ホテル	1	(3)	3	(176)	1	(11)	3	(80)	1	(25)
	屋形船	1	(10)	3	(45)			2	(34)		
	そうざい		()	1	(9)	1	(16)	1	(84)		
	そば	1	(17)			1	(2)	2	(126)		
	民生食堂	1	(25)								
集団給食	要許可	10	(227)			2	(371)	5	(270)	1	(26)
	届出	1	(11)	8	(210)	3	(134)	3	(87)		
製造業及び加工業		3	(18)			2	(223)	1	(2)	1	(1)
販売業				2	(56)	1	(7)	2	(16)	1	(2)
家庭		5	(16)	13	(63)	5	(19)	7	(37)	6	(20)
その他		2	(23)	2	(64)	2	(119)	2	(4)	2	(40)
不明		37	(764)	26	(63)	33	(193)	30	(103)	23	(102)

オ 患者数が100名を超えた食中毒事件一覧

発生年月日	患者数	病因物質	責任の所在	原因食品	発生要因等	担当保健所
H9.2.3	462	不明	不明	生食用絆(推定)	SRSVに汚染された生絆を喫食した。	石神井
9.25	102	サルモネラ	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	加熱不十分なビフカレーが絆絆に汚染され、盛りつけ時に、他の食品への二次汚染が発生した。	新宿
10.20	113	カンピロバクター	不明	不明	修学旅行中の食事による食中毒事件。	新宿
H10.5.14	180	不明	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	設備の清掃状況は不良で、製造能力を超えた注文を受け入れた。	秋川
5.22	101	サルモネラ	飲食店(絆)	卵料理	前日に割り置いた鶏卵を使用した。	中央
12.12	122	下痢原性大腸菌	飲食店(一般)	会食料理	大量調理されたビフカツ炒めが加熱不十分であった。	四谷
H11.1.29	197	ウェルシュ菌	飲食店(仕出し)	牛肉と玉ねぎの煮物	前日に調理し、10時間近く室温放置した。	池袋
4.7	183	下痢原性大腸菌	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	検食の一部から下痢原性大腸菌が検出されたが、食器の洗浄方法等、他の要因も考えられた。	足立
4.22	342	下痢原性大腸菌	集団給食(要許可)	事業所の給食	未殺菌の井戸水を使用していた。	八王子
5.28	215	小型球形ウイルス	菓子製造業	ケーキ	参考食品のケーキからSRSVが検出され、当日製造されたケーキも同様の汚染を受けたものと推定された。	本所
9.8	117	下痢原性大腸菌	飲食店(一般)	事業所の給食	洗浄設備が不十分な青果店で製造された漬物が疑われた。	みなと
H12.5.20	311	小型球形ウイルス	飲食店(弁当)	調理パン	従業員2名のふん便からSRSVが検出され、手指を介しての汚染が考えられた。	池袋
6.13	102	腸炎ビブリオ	飲食店(そば)	わかめ及びかまぼこ	冷凍ビブを解凍時のドリップ水がそば類の具材を汚染した。	千代田
8.29	754	下痢原性大腸菌	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	施設の清掃、消毒が不良な上、下痢を呈した従業員が調理従事していた。	長崎
10.18	127	化学物質(ヒスタミン)	集団給食(要許可)	ワシの蒲焼	すでにヒスタミンの産生されたワシの開きを使用した。	日本橋
12.20	101	ウェルシュ菌	飲食店(一般)	蒸鶏及び中国麩	長時間調味液に漬け込んだ料理を加熱せずに提供した。	多摩立川

平成13年は患者数100名を超える食中毒事件の発生はなかった。

(3) 平成13年の食中毒発生状況

ア 月別食中毒発生状況（前年及び平年との比較）

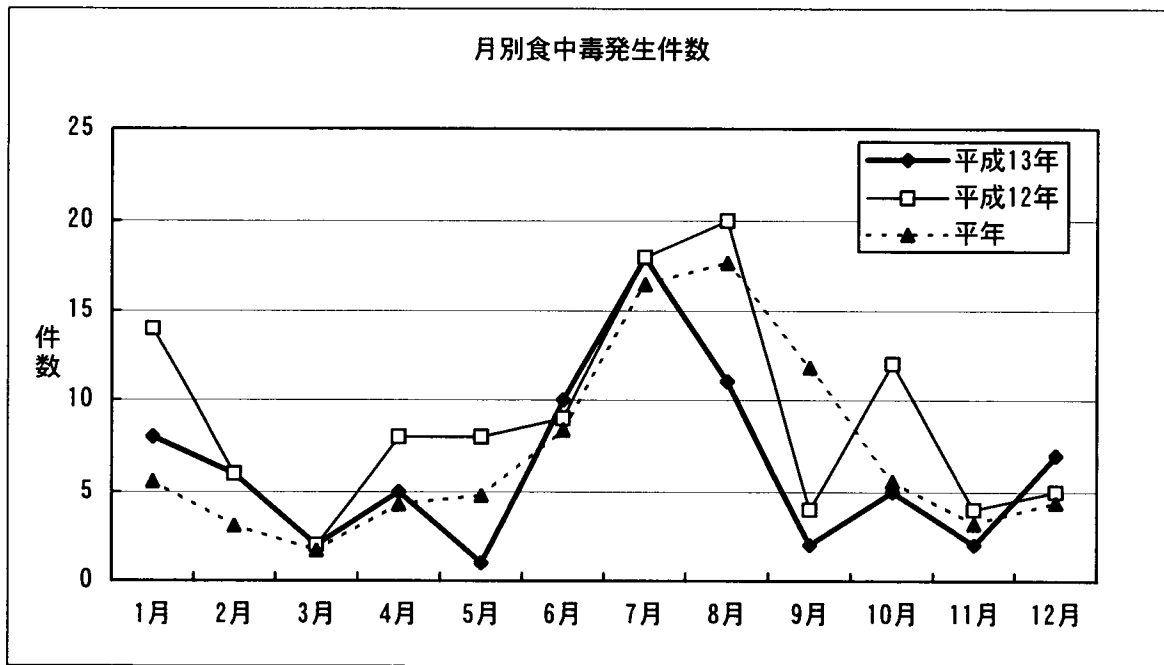
区分 月 年	発生件数			患者数		
	平成13年	平成12年	平年	平成13年	平成12年	平年
累 計	77*	110*	87.1	934*	2,703*	2,041
1月	8*	14	5.6	72*	214	101
2月	6	6	3.1	87	95	97
3月	2	2	1.7	13	3	73
4月	5	8	4.3	68	200	140
5月	1	8	4.8	66	404	212
6月	10	9	8.4	116	283	254
7月	18	18	16.5	248	195	252
8月	11	20	17.7	98	880	385
9月	2	4	11.8	17	57	298
10月	5	12	5.6	26	205	95
11月	2	4*	3.2	13	39*	54
12月	7	5	4.4	110	128	80

注1 平年とは最近10年間（平成3年から平成12年まで）の平均値

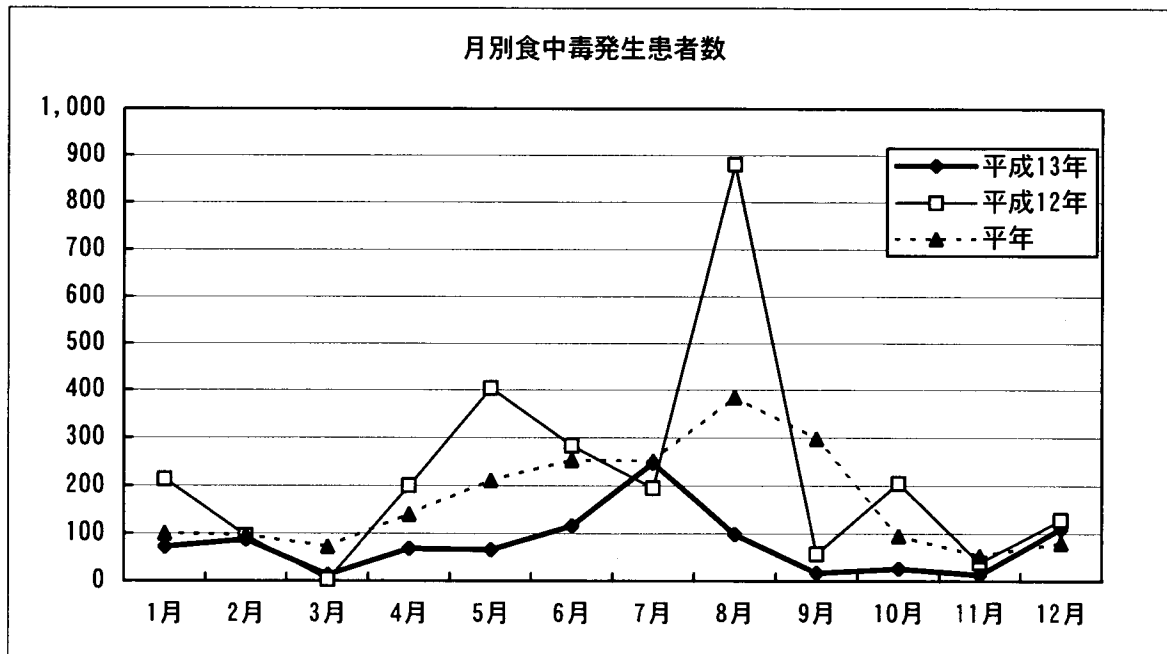
注2 平年の数値は末尾を四捨五入しているため、累計と1月から12月までの合計値は一致しないことがある。

※を付した平成12年及び平成13年のそれぞれ事件数1及び患者数1については、責任の所在が国内であるか国外であるか不明である。このため、厚生労働省の集計では「国内外不明」の事件として取り扱われ、東京都の事件として計上されていない。

月別食中毒発生件数グラフ



月別食中毒患者数グラフ



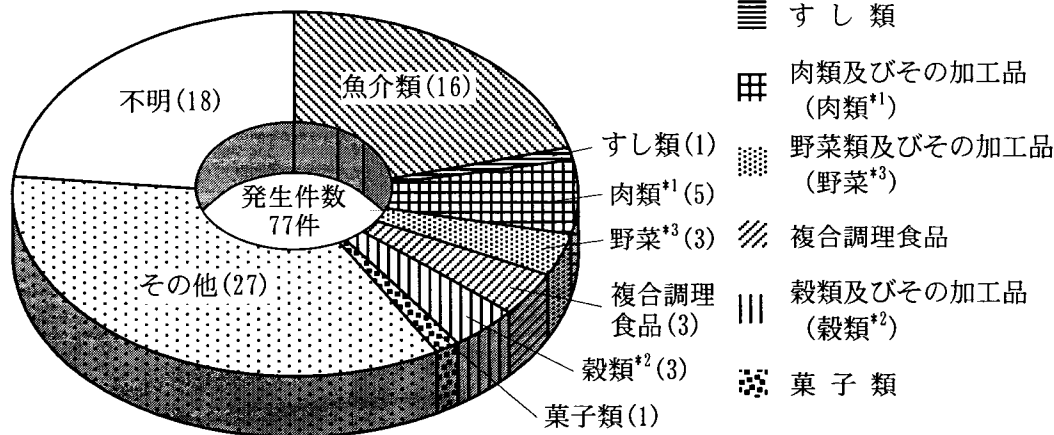
イ 原因食品別食中毒発生状況

発生状況 原因食品		件数	患者数	死者数	構成比 (%)		備 考
					件数	患者数	
合 計*		77	934	1	100.0	100.0	
魚介類	貝 類	11	123	0	14.3	13.2	生カキ6件(SRSV 5, V. p 1)、カキの酢の物(SRSV)、カキのバター炒め(SRSV)、生カキのゼリー寄せ(SRSV)、シジミの醤油漬(SRSV)、ツブ貝(動)
	ふ ぐ	2	2	1	2.6	0.2	マフグの卵巣(動)、コモンフグ(動)
	そ の 他	3	69	0	3.9	7.4	アジの刺身(V. p)、マグロの照り焼き(化)、ゆでエビ及びゆでカニ(V. p)
肉類及びその加工品		5	77	0	6.5	8.2	鶏肉の刺身3件(Camp)、鶏肉の刺身及び鶏肉のにぎりずし(Camp)、鶏肉の串焼(Camp)
穀類及びその加工品		3	8	0	3.9	0.9	オムライス及びドライカレー(B. c)、ナン(Sta)、にぎりめし(Sta)
野菜類及びその加工品		3	19	0	3.9	2.0	コールスローサラダ(化)、ブロッコリーソテー(Sta)、野菜の浅漬(V. p)
菓 子 類		1	35	0	1.3	3.7	ゼリー(SRSV)
複 合 調 理 食 品		3	49	0	3.9	5.2	やきそば2件(化)、きのこソース(C. p)
す し 類		1	16	0	1.3	1.7	にぎりずし(V. p)
そ の 他		27	506	0	35.1	54.2	会食料理12件(SRSV 4, Sal 3, V. p 3, Camp 2)、家庭の食事3件(E. c, Sal, V. p)、飲食店の食事2件(Sal, VTEC)、仕出し弁当2件(Sal, V. p)、燻製食品(Sal)、刺身定食(V. p)、弁当(Sta)、旅行中の食事(E. c)、野菜の煮物、姫サザエの煮物及びムツの煮物(V. p)、仕出し料理(Sal)、中華コース料理の冷菜(Sal)、調理実習の食事(Camp)
不 明*		18	30	0	23.4	3.2	不明18件(Sal 6, V. p 4, SRSV 3, Camp 3, VTEC 2)

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

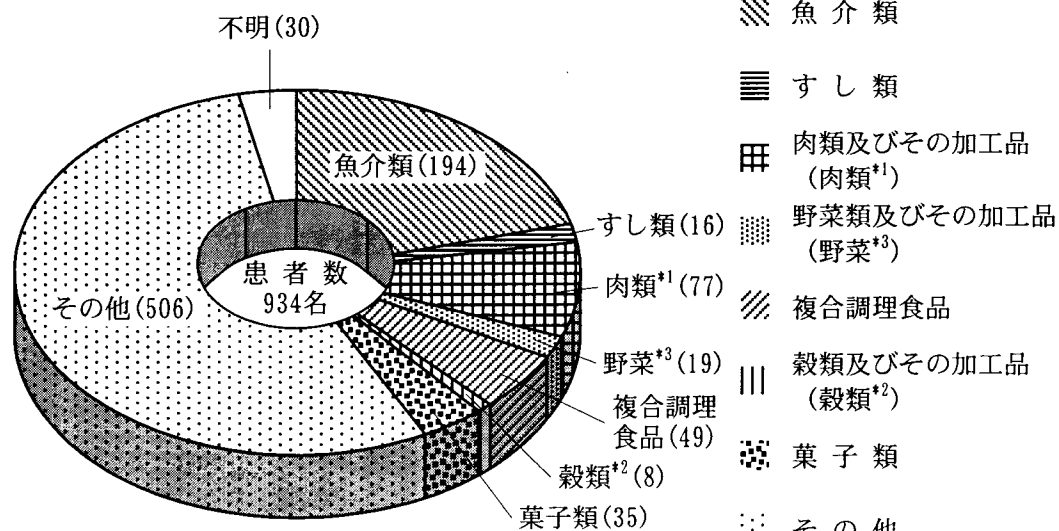
※ このうち、事件数1及び患者数1については、責任の所在が国内であるか国外であるか不明である。このため、厚生労働省の集計では「国内外不明」の事件として取り扱われ、東京都の事件として計上されていない。

原因食品別食中毒発生件数グラフ



合 計	件 数	構成比
	77	(100.0%)
魚介類	16	(20.8)
すし類	1	(1.3)
肉類及びその加工品 (肉類* ¹)	5	(6.5)
野菜類及びその加工品 (野菜* ³)	3	(3.9)
複合調理食品	3	(3.9)
穀類及びその加工品 (穀類* ²)	3	(3.9)
菓子類	1	(1.3)
その他	27	(35.1)
不 明	18	(23.4)

原因食品別食中毒患者数グラフ



合 計	患者数	構成比
	934	(100.0%)
魚介類	194	(20.8)
すし類	16	(1.7)
肉類及びその加工品 (肉類* ¹)	77	(8.2)
野菜類及びその加工品 (野菜* ³)	19	(2.0)
複合調理食品	49	(5.2)
穀類及びその加工品 (穀類* ²)	8	(0.9)
菓子類	35	(3.7)
その他	506	(54.2)
不 明	30	(3.2)

注) 構成比は四捨五入しているため合計が100.0%にならない場合がある。
また、グラフ上1%以下については実際の割合と異なる。

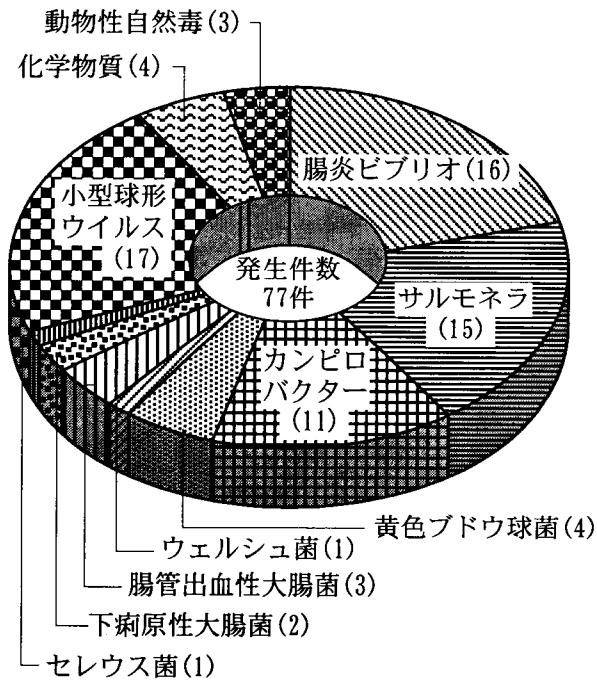
ウ 病因物質別食中毒発生状況

発生状況 病因物質		件数	患者数	死者数	構成比 (%)		備 考
					件数	患者数	
合 計*		77	934	1	100.0	100.0	
細 菌	腸炎ビブリオ	16	230	0	20.8	24.6	不明(4)、会食料理(3)、家庭の食事(1)、仕出し弁当(1)、刺身定食(1)、にぎりずし(1)、野菜の煮物、姫サザエの煮物及びムツの煮物(1)、ゆでエビ及びゆでカニ(1)、アジの刺身(1)、野菜の浅漬(1)、生カキ(1)
	サルモネラ*	15	206	0	19.5	22.1	不明(6)、会食料理(3)、仕出し弁当(1)、仕出し料理(1)、飲食店の食事(1)、中華コース料理の冷菜(1)、燻製食品(1)、家庭の食事(1)
	カンピロバクター	11	107	0	14.3	11.5	不明(3)、鶏肉の刺身(3)、会食料理(2)、調理実習の食事(1)、鶏肉の串焼(1)、鶏肉の刺身及び鶏肉のにぎりずし(1)
	黄色ブドウ球菌	4	20	0	5.2	2.1	弁当(1)、ナン(1)、にぎりめし(1)、ブロッコリーソテー(1)
	腸管出血性大腸菌	3	5	0	3.9	0.5	不明(2)、飲食店の食事(1)
	下痢原性大腸菌	2	49	0	2.6	5.2	家庭の食事(1)、旅行中の食事(1)
	ウェルシュ菌	1	26	0	1.3	2.8	きのこソース(1)
	セレウス菌	1	2	0	1.3	0.2	オムライス及びドライカレー(1)
小型球形ウイルス	17	228	0	22.1	24.4	生カキ(5)、会食料理(4)、不明(3)、カキの酢の物(1)、カキのバター炒め(1)、生カキのゼリー寄せ(1)、シジミの醤油漬(1)、ゼリー(1)	
化 学 物 質	4	57	0	5.2	6.1	やきそば(2)、マグロの照り焼き(1)、コールスローサラダ(1)	
動物性自然毒	3	4	1	3.9	0.4	マフグの卵巣(1)、コモンフグ(1)、ツブ貝(1)	

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

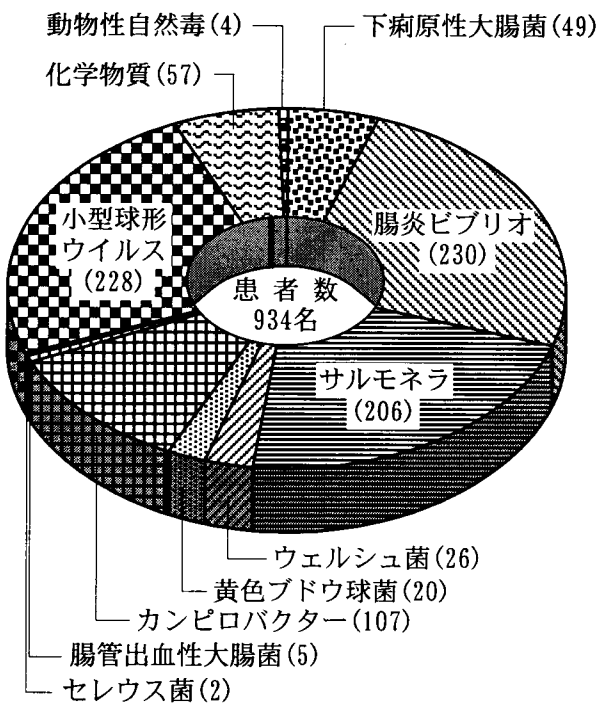
※ このうち、事件数1及び患者数1については、責任の所在が国内であるか国外であるか不明である。
このため、厚生労働省の集計では「国内外不明」の事件として取り扱われ、東京都の事件として計上されていない。

病因物質別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比
腸炎ビブリオ	16	(20.8)
サルモネラ	15	(19.5)
カンピロバクター	11	(14.3)
黄色ブドウ球菌	4	(5.2)
ウェルシュ菌	1	(1.3)
腸管出血性大腸菌	3	(3.9)
下痢原性大腸菌	2	(2.6)
セレウス菌	1	(1.3)
小型球形ウイルス	17	(22.1)
化学物質	4	(5.2)
動物性自然毒	3	(3.9)

病因物質別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比
下痢原性大腸菌	49	(5.2)
腸炎ビブリオ	230	(24.6)
サルモネラ	206	(22.1)
ウェルシュ菌	26	(2.8)
黄色ブドウ球菌	20	(2.1)
カンピロバクター	107	(11.5)
腸管出血性大腸菌	5	(0.5)
セレウス菌	2	(0.2)
小型球形ウイルス	228	(24.4)
化学物質	57	(6.1)
動物性自然毒	4	(0.4)

注) 構成比は四捨五入しているため合計が100.0%にならない場合がある。
また、グラフ上1%以下については実際の割合と異なる。

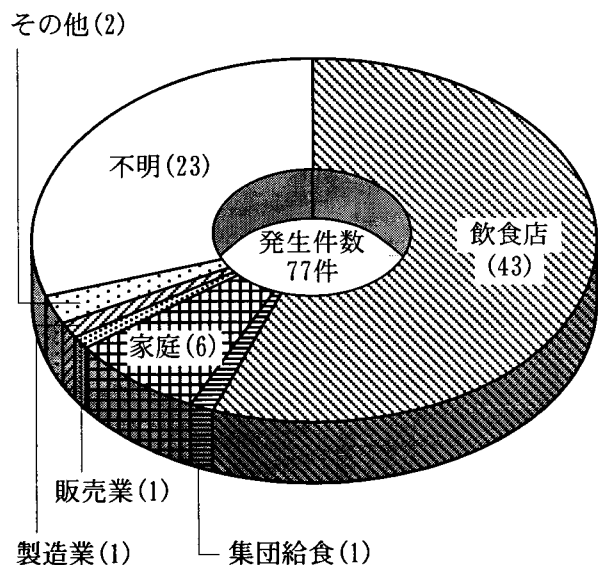
エ 責任の所在別食中毒発生状況

発生状況 責任の所在		件数	患者数	死者数	構成比(%)		備 考
					件数	患者	
合 計*		77	934	1	100.0	100.0	
飲 食 店	小 計	43	743	0	55.8	79.6	
	一 般	32	489	0	41.6	52.4	会食料理11件(Sal 3, SRSV 3, V. p 3, Camp 2)、生カキ3件(SRSV)、鶏肉の刺身3件(Camp)、飲食店の食事2件(Sal, VTEC)、生カキのゼリー寄せ(SRSV)、カキのバター炒め(SRSV)、カキの酢の物(SRSV)、燻製食品(Sal)、シジミの醤油漬(SRSV)、仕出し弁当(V. p)、オムライス及びドライカレー(B. c)、鶏肉の串焼(Camp)、ナン(Sta)、野菜の浅漬(V. p)、ゆでエビ及びゆでカニ(V. p)、鶏肉の刺身及び鶏肉のにぎりずし(Camp)、中華コース料理の冷菜(Sal)
	仕 出 し	5	182	0	6.5	19.5	ブロッコリーソテー(Sta)、マグロの照り焼き(化)、仕出し弁当(Sal)、仕出し料理(Sal)、野菜の煮物、姫サザエの煮物及びムツの煮物(V. p)
	弁 当	3	26	0	3.9	2.8	やきそば2件(化)、弁当(Sta)
	す し	2	21	0	2.6	2.2	にぎりずし(V. p)、刺身定食(V. p)
	旅館・ホテル	1	25	0	1.3	2.7	会食料理(SRSV)
	集団給食(要許可)	1	26	0	1.3	2.8	きのこソース(C. p)
製 造 業 (そうざい製造業)	1	1	0	1.3	0.1	コールスローサラダ(化)	
販 売 業 (魚介類販売業)	1	2	0	1.3	0.2	ツブ貝(動)	
家 庭	6	20	1	7.8	2.1	家庭の食事2件(E. c, Sal)、生カキ(SRSV)、コモンフグ(動)、アジの刺身(V. p)、にぎりめし(Sta)	
そ の 他	2	40	0	2.6	4.3	調理実習の食事(Camp)、ゼリー(SRSV)	
不 明*	23	102	0	29.9	10.9	不明18件(Sal 6, V. p 4, Camp 3, SRSV 3, VTEC 2)、生カキ2件(V. p, SRSV)、マフグの卵巣(動)、旅行中の食事(E. c)、家庭の食事(V. p)	

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

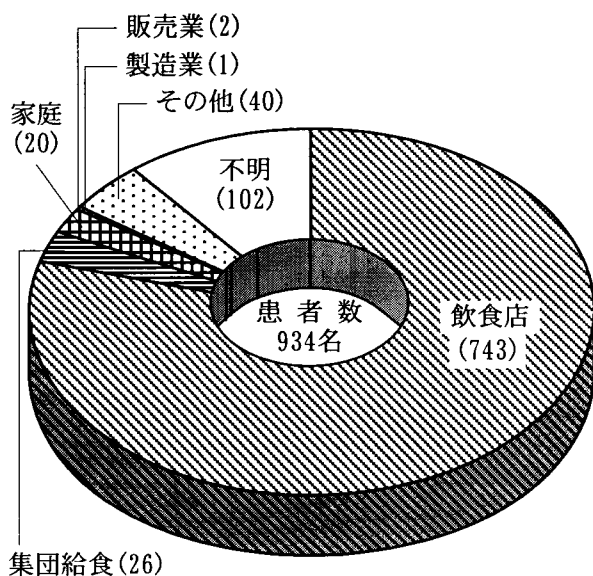
※ このうち、事件数1及び患者数1については、責任の所在が国内であるか国外であるか不明である。このため、厚生労働省の集計では「国内外不明」の事件として取扱われ、東京都の事件として計上されていない。

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比
合計	77	(100.0%)
飲食店	43	(55.8)
集団給食	1	(1.3)
家庭	6	(7.8)
販売業	1	(1.3)
製造業	1	(1.3)
その他	2	(2.6)
不明	23	(29.9)

責任の所在別食中毒患者数グラフ



	患者数	構成比
合計	934	(100.0%)
飲食店	743	(79.6)
集団給食	26	(2.8)
家庭	20	(2.1)
販売業	2	(0.2)
製造業	1	(0.1)
その他	40	(4.3)
不明	102	(10.9)

注) 構成比は四捨五入しているため合計が100.0%にならない場合がある。
また、グラフ上1%以下については実際の割合と異なる。

(4) 月別、食品別食中毒発生状況

食品名		月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
		件数 (患者数)	8	6	2	5	1	10
			72	87	13	68	66	116
魚介類 加工品	生カキ		SRSV 1(4)	SRSV 1(16)		SRSV 1(8)		
	カキの酢の物		SRSV 1(9)	SRSV 1(15)				
	カキのバター炒め			SRSV 1(6)				
	生カキのゼリー寄せ			SRSV 1(23)				
	シジミの醤油漬							
	ツブ貝							
	マフグの卵巣			動 1(1)				
	コモング					動 1(1)		
	アジの刺身							
	マグロの照り焼き					化 1(33)		
	ゆでエビ及びゆでカニ							
肉類 ⁽¹⁾	鶏肉の刺身							Camp 2(39)
	鶏肉の刺身及び鶏肉のにぎりずし							Camp 1(6)
	鶏肉の串焼							
穀類 ⁽²⁾	オムライス及びドライカレー							
	ナシ		Sta 1(5)					
	にぎりめし							
野菜 ⁽³⁾	コールスローサラダ							化 1(1)
	ブロッコリーソテー					Sta 1(11)		
	野菜の浅漬							
菓子類	ゼリー							
複合 ⁽⁴⁾	やきそば							
	きのこソース			C.p 1(26)				
すし類	にぎりずし							
その他	会食料		SRSV 2(25)		Camp 1(9)	SRSV 1(15)		Sal 1(56)
			SRSV 1(25)					
	家庭の食事				E.c 1(4)			
	飲食店の食事							
	仕出し弁当						Sal 1(66)	
	燻製食品							
	刺身定食							
	旅行中の食事							
	弁当							
	野菜の煮物、姫サザエの煮物 及びムツの煮物							
	仕出し料理							
	中華コース料理の冷菜							
調理実習の食事							Camp 1(5)	
不明		SRSV 1(3) Sal 1(1)						Camp 2(3) SRSV 1(5) VTEC 1(1)

(1) 肉類及びその加工品

(2) 穀類及びその加工品

(3) 野菜類及びその加工品

(4) 複合調理食品

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計	施設別
18	11	2	5	2	7	77	
248	98	17	26	13	110	934	
					SRSV 1(28)	3(52)	飲食店(一般)
						1(4)	家庭
V.p 1(4)						2(19)	不明
						1(9)	飲食店(一般)
						1(6)	飲食店(一般)
						1(23)	飲食店(一般)
					SRSV 1(8)	1(8)	飲食店(一般)
					動 1(2)	1(2)	魚介類販売業
						1(1)	不明
						1(1)	家庭
	V.p 1(6)					1(6)	家庭
						1(33)	飲食店(仕出し)
V.p 1(30)						1(30)	飲食店(一般)
					Camp 1(28)	3(67)	飲食店(一般)
						1(6)	飲食店(一般)
					Camp 1(4)	1(4)	飲食店(一般)
	B.c 1(2)					1(2)	飲食店(一般)
						1(5)	飲食店(一般)
			Sta 1(1)			1(1)	家庭
						1(1)	そうざい製造業
						1(11)	飲食店(仕出し)
	V.p 1(7)					1(7)	飲食店(一般)
					SRSV 1(35)	1(35)	その他
			化 1(18)		化 1(5)	2(23)	飲食店(弁当)
						1(26)	集団給食(要許可)
		V.p 1(16)				1(16)	飲食店(すし)
V.p 2(40) Sal 2(14)	V.p 1(7)			Camp 1(12)		11(178)	飲食店(一般)
						1(25)	飲食店(旅館・ホテル)
	Sal 1(4)					2(8)	家庭
V.p 1(7)						1(7)	不明
VTEC 1(2)	Sal 1(7)					2(9)	飲食店(一般)
	V.p 1(39)					1(39)	飲食店(一般)
						1(66)	飲食店(仕出し)
	Sal 1(19)					1(19)	飲食店(一般)
	V.p 1(5)					1(5)	飲食店(すし)
E.c 1(45)						1(45)	不明
			Sta 1(3)			1(3)	飲食店(弁当)
V.p 1(63)						1(63)	飲食店(仕出し)
Sal 1(9)						1(9)	飲食店(仕出し)
Sal 1(25)						1(25)	飲食店(一般)
						1(5)	その他
V.p 3(5) VTEC 1(2) Camp 1(1) Sal 1(1)	Sal 2(2)	V.p 1(1)	SRSV 1(3) Sal 1(1)	Sal 1(1)		18(30)	

(5) 責任の所在別、月別、病因物質別食中毒発生状況

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
飲食店	一般	SRSV 3(34) Sta 1(5)	SRSV 3(45)	Camp 1(9)	SRSV 2(23)		Camp 3(45) Sal 1(56)	V.p 3(70) Sal 3(39) VTEC 1(2)	V.p 3(53) Sal 2(26) B.c 1(2)		
	仕出し				化 1(33) Sta 1(11)	Sal 1(66)		V.p 1(63) Sal 1(9)			
	弁当										化 1(18) Sta 1(3)
	すし								V.p 1(5)	V.p 1(16)	
	旅館・ホテル	SRSV 1(25)									
集団給食		C.p 1(26)									
製造業							化 1(1)				
販売業											
家庭	SRSV 1(4)		E.c 1(4)	動 1(1)					V.p 1(6) Sal 1(4)		Sta 1(1)
その他							Camp 1(5)				
不明	SRSV 1(3) Sal 1(1)	SRSV 1(15) 動 1(1)					Camp 2(3) SRSV 1(5) VTEC 1(1)	V.p 5(16) E.c 1(45) VTEC 1(2) Sal 1(1) Camp 1(1)	Sal 2(2)	V.p 1(1)	SRSV 1(3) Sal 1(1)
合計	8(72)	6(87)	2(13)	5(68)	1(66)	10(116)	18(248)	11(98)	2(17)	5(26)	
細菌	腸炎ビブリオ							9(149)	5(64)	2(17)	
	サルモネラ	1(1)				1(66)	1(56)	5(49)	5(32)		1(1)
	カンピロバクター			1(9)			6(53)	1(1)			
	黄色ブドウ球菌	1(5)			1(11)						2(4)
	腸管出血性大腸菌						1(1)	2(4)			
	下痢原性大腸菌			1(4)				1(45)			
	ウェルシュ菌		1(26)								
	セレウス菌								1(2)		
小型球形ウイルス	6(66)	4(60)		2(23)			1(5)				1(3)
化学物質				1(33)			1(1)				1(18)
動物性自然毒		1(1)		1(1)							

11月	12月	合計	V. p	Sal	Camp	Sta	VTEC	E. c	C. p	B. c	SRSV	化	動
Camp 1 (12)	SRSV 2 (36) Camp 2 (32)	32 (489)	6 (123)	6 (121)	7 (98)	1 (5)	1 (2)			1 (2)	10 (138)		
		5 (182)	1 (63)	2 (75)		1 (11)						1 (33)	
	化 1 (5)	3 (26)				1 (3)						2 (23)	
		2 (21)	2 (21)										
		1 (25)									1 (25)		
		1 (26)							1 (26)				
		1 (1)										1 (1)	
	動 1 (2)	1 (2)											1 (2)
		6 (20)	1 (6)	1 (4)		1 (1)		1 (4)			1 (4)		1 (1)
	SRSV 1 (35)	2 (40)			1 (5)						1 (35)		
Sal 1 (1)		23 (102)	6 (17)	6 (6)	3 (4)		2 (3)	1 (45)			4 (26)		1 (1)
2 (13)	7 (110)	77 (934)	16 (230)	15 (206)	11 (107)	4 (20)	3 (5)	2 (49)	1 (26)	1 (2)	17 (228)	4 (57)	3 (4)

数字の見方：件数(患者数)

		16 (230)
1 (1)		15 (206)
1 (12)	2 (32)	11 (107)
		4 (20)
		3 (5)
		2 (49)
		1 (26)
		1 (2)
	3 (71)	17 (228)
	1 (5)	4 (57)
	1 (2)	3 (4)

(6) サルモネラ関係

ア サルモネラ食中毒における血清型分類（最近10年間）

血清型		年次	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	合計
		件数（患者数）	11 (193)	17 (149)	22 (765)	22 (1,014)	23 (250)①	26 (561)	21 (175)	27 (317)	19 (254)	15 (206)	203 (3,884)①
○4	Typhimurium	2 (5)	3 (10)	3 (89)	3 (127)	2 (5)	2 (14)	3 (11)	4 (17)		2 (32)		24 (310)
	Saintpaul										2 (10)		2 (10)
	Agona							2 (2)					2 (2)
	不明										1 (1)		1 (1)
○4+○7	Typhimurium Thompson			1 (77)									1 (77)
○7	Montevideo	3 (139)	1 (1)								1 (3)		5 (143)
	Infantis		1 (12)	1 (272)		1 (1)	1 (2)	1 (5)	2 (18)				7 (310)
	Thompson		1 (1)			1 (4)	1 (7)					3 (70)	6 (82)
	Braenderup				1 (45)								1 (45)
	Bareilly		2 (37)										2 (37)
	Virchow		1 (28)			1 (1)	2 (17)				2 (58)	1 (1)	7 (105)
	Oranienburg									1 (1)			1 (1)
○7+ ○35+ ○1, 3, 19	Thompson Anecho Senftenberg		1 (4)										1 (4)
○8	Newport				1 (5)								1 (5)
	Litchfield									1 (11)			1 (11)
	Hadar						1 (102)					1 (19)	2 (121)
	Corvallis						2 (113)						2 (113)
○9	Enteritidis	6 (49)	7 (56)	17 (327)	16 (816)	18 (239)①	17 (306)	14 (141)	19 (270)	14 (181)	5 (73)		133 (2,458)①
	Dublin				1 (21)								1 (21)
	不明									2 (12)			2 (12)
○1, 3, 19	Senftenberg							1 (16)					1 (16)

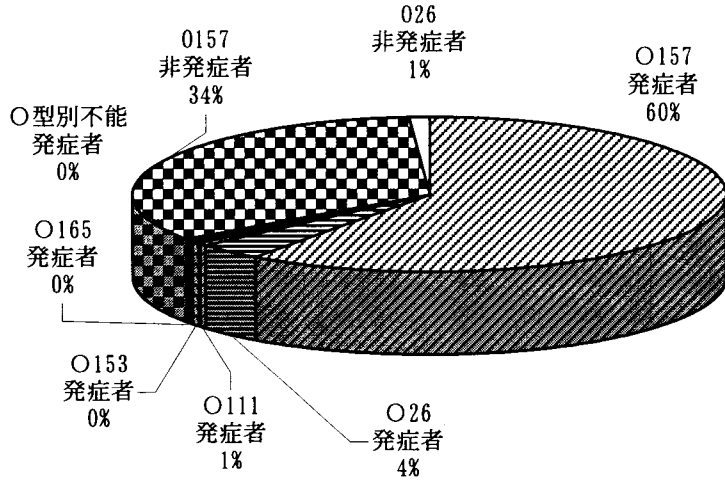
注) ○内の数字は死者数（再掲）

イ 平成13年のサルモネラ食中毒事件一覧表

通し 番号	事件 番号	発生 月日	患者 数	喫食 者数	原因食品	原因施設	菌 型	
							O群	血清型
1	1	1月9日	1	不明	不明	不明	O7	Virchow
2	22	5月21日	66	不明	仕出し弁当	飲食店（仕出し）	O9	Enteritidis
3	25	6月9日	56	153	会食料理	飲食店（一般）	O7	Thompson
4	33	7月3日	9	21	会食料理	飲食店（一般）	O7	Thompson
5	35	7月8日	9	18	仕出し料理	飲食店（仕出し）	O4	Saintpaul
6	37	7月12日	25	37	中華コース 料理の冷菜	飲食店（一般）	O4	Typhimurium
7	47	7月26日	5	6	会食料理	飲食店（一般）	O7	Thompson
8	48	7月26日	1	不明	不明	不明	O4	血清型不明
9	51	8月3日	4	4	家庭の食事	家庭	O9	Enteritidis
10	52	8月7日	19	34	燻製食品	飲食店（一般）	O8	Hader
11	53	8月7日	1	不明	不明	不明	O4	Saintpaul
12	56	8月20日	1	不明	不明	不明	O9	Enteritidis
13	57	8月21日	7	63	飲食店の食事	飲食店（一般）	O4	Typhimurium
14	64	10月5日	1	不明	不明	不明	O9	Enteritidis
15	69	11月1日	1	不明	不明	不明	O9	Enteritidis

(7) 腸管出血性大腸菌感染者発生状況

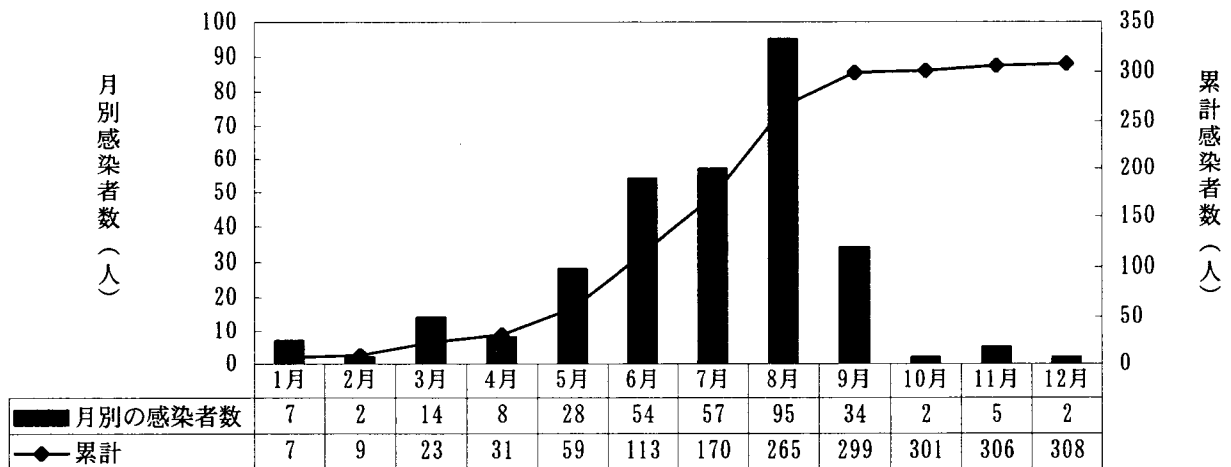
図1 血清型別感染者数 (合計308名)



血清型及び毒素型	発症者	非発症者
O157	185	104
O26	11	3
O111	2	0
O153	1	0
O165	1	0
O型別不能	1	0
合計	201	107

(注) %の小数点第一位を四捨五入している。

表1 月別感染者数



(注) 発症者は発症日、非発症者は探知日の属する月に計上している。

表2 年齢別、性別感染者数

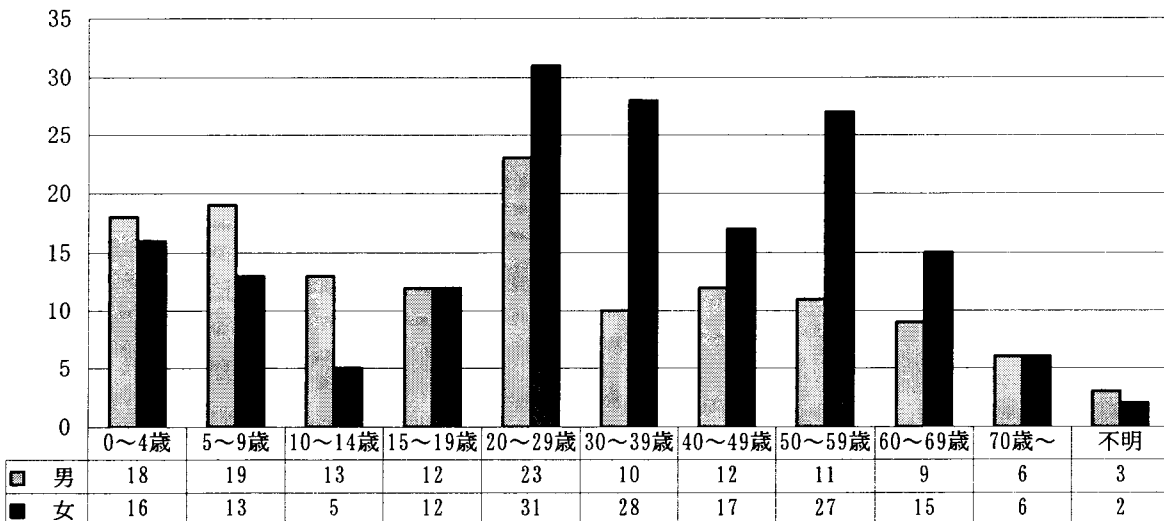


表3 感染事例一覽

番号	探知日	発症日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
1	1/9	1/3	16	女	有	O157	VT1&VT2
2	1/10		35	女	無	O157	VT2
3	1/10		44	男	無	O157	VT2
4	1/12	1/3	14	女	有	O157	VT1&VT2
5	1/16		54	女	無	O157	VT2
6	1/22	1/15	44	男	有	O157	VT1&VT2
7	1/29	1/24	6	男	有	O157	VT2
8	2/24	2/19	19	男	有	O157	VT1&VT2
9	3/5	2/26	53	女	有	O157	VT2
10	3/12		23	女	無	O157	VT2
11	3/19	3/12	4	女	有	O157	VT2
12	3/19	3/12	6	女	有	O157	VT2
13	3/19	3/11	23	男	有	O157	VT1&VT2
14	3/22	3/18	29	女	有	O157	VT2
15	3/22	3/14	7	女	有	O157	VT1&VT2
16	3/22	3/16	28	女	有	O157	VT1&VT2
17	3/23		22	男	無	O157	VT1&VT2
18	3/23		23	男	無	O157	VT1&VT2
19	3/26	3/13	22	男	有	O157	VT1&VT2
20	4/3	3/30	7	男	有	O157	VT1&VT2
21	4/3		37	男	無	O157	VT1&VT2
22	4/3		34	女	無	O157	VT1&VT2
23	4/3	3/26	1	女	有	O157	VT1&VT2
24	4/3	3/26	30	女	有	O157	VT1&VT2
25	4/11	3/21	0	男	有	O157	VT1&VT2
26	4/13	4/7	77	男	有	O157	VT1&VT2
27	4/17		43	男	無	O157	VT1&VT2
28	4/20		16	男	無	O157	VT2
29	4/23	4/10	21	女	有	O157	VT1&VT2
30	4/24	4/17	40	女	有	O157	VT2
31	4/27	4/20	55	女	有	O157	VT1&VT2
32	5/11	5/2	1	男	有	O157	VT1&VT2
33	5/16	5/7	69	男	有	O157	VT1&VT2
34	5/16	5/11	19	女	有	O157	VT1&VT2
35	5/17		30	女	無	O157	VT1&VT2
36	5/18	5/6	56	女	有	O157	VT1&VT2
37	5/18		33	女	無	O157	VT2
38	5/18		35	男	無	O157	VT2
39	5/23	5/18	9	男	有	O157	VT2
40	5/24	5/15	9	女	有	O157	VT1&VT2
41	5/24	5/22	67	女	有	O157	VT2
42	5/28	5/25	88	女	有	O157	VT2
43	5/28	5/22	53	女	有	O26	VT1&VT2
44	5/28		26	男	無	O157	VT2
45	5/28	5/17	11	男	有	O157	VT2
46	5/29	5/18	44	女	有	O157	VT2
47	5/29	5/19	64	女	有	O157	VT1&VT2
48	5/31	5/22	7	女	有	O157	VT1&VT2
49	6/1	5/28	64	女	有	O157	VT2
50	6/1	5/29	26	男	有	O157	VT2
51	6/1	5/25	57	女	有	O157	VT2
52	6/2	5/23	18	男	有	O157	VT1&VT2
53	6/4	5/24	26	女	有	O157	VT2

番号	探知日	発症日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
54	6/4	5/21	17	女	有	O111	VT1
55	6/4		3	女	無	O157	VT1&VT2
56	6/4	5/29	3	男	有	O111	VT1
57	6/4		42	女	無	O157	VT2
58	6/6	5/27	81	女	有	O157	VT2
59	6/6		25	男	無	O157	VT2
60	6/7	6/1	10	男	有	O157	VT1&VT2
61	6/7	5/30	60	女	有	O157	VT1&VT2
62	6/7	5/31	4	男	有	O157	VT1&VT2
63	6/8	6/7	7	男	有	O157	VT1&VT2
64	6/8		59	女	無	O157	VT2
65	6/8	6/1	8	男	有	O157	VT1&VT2
66	6/11	6/5	3	男	有	O157	VT1&VT2
67	6/13	6/6	28	男	有	O157	VT2
68	6/13	6/7	3	男	有	O157	VT1&VT2
69	6/14	5/31	6	女	有	O153	VT1&VT2
70	6/15		29	女	無	O157	VT1&VT2
71	6/15		26	女	無	O157	VT1&VT2
72	6/15		64	男	無	O157	VT2
73	6/16	6/5	4	女	有	O157	VT1&VT2
74	6/16		3	男	無	O157	VT1&VT2
75	6/16	6/7	5	女	有	O157	VT1&VT2
76	6/17		4	男	無	O157	VT1&VT2
77	6/17	6/7	5	女	有	O157	VT1&VT2
78	6/17	6/7	3	男	有	O157	VT1&VT2
79	6/18	6/9	27	男	有	O157	VT1&VT2
80	6/18		4	女	無	O157	VT1&VT2
81	6/18		31	女	無	O157	VT2
82	6/18		19	男	無	O157	VT1&VT2
83	6/19	6/17	0	女	有	O157	VT1&VT2
84	6/20		56	女	無	O157	VT1&VT2
85	6/20	6/1	3	女	有	O157	VT1&VT2
86	6/20		46	男	無	O157	VT1&VT2
87	6/21	6/16	82	女	有	O157	VT2
88	6/21	6/16	75	男	有	O157	VT1&VT2
89	6/22	6/16	64	男	有	O157	VT2
90	6/22	6/15	15	男	有	O157	VT1&VT2
91	6/22	6/14	13	男	有	O157	VT1&VT2
92	6/22		30	女	無	O157	VT1&VT2
93	6/25	6/21	69	男	有	O157	VT1&VT2
94	6/25	6/20	3	女	有	O157	VT(+)
95	6/26		49	女	無	O157	VT2
96	6/26		55	女	無	O157	VT1&VT2
97	6/26		24	女	無	O157	VT2
98	6/28	6/21	64	男	有	O157	VT1&VT2
99	6/29	6/18	9	女	有	O157	VT1&VT2
100	6/29	6/22	68	女	有	O157	VT1&VT2
101	6/29		12	女	無	O157	VT1&VT2
102	6/29		30	女	無	O157	VT2
103	6/30		68	女	無	O157	VT1&VT2
104	7/2	6/26	20	女	有	O157	VT1&VT2
105	7/2	6/25	57	男	有	O157	VT1&VT2
106	7/3	6/21	93	男	有	O157	VT1&VT2

番号	探知日	発症日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
107	7/3		66	男	無	O157	VT2
108	7/5	6/23	18	男	有	O157	VT1&VT2
109	7/5	6/27	2	女	有	O165	VT2
110	7/5	6/25	13	男	有	O26	VT1&VT2
111	7/6	6/27	15	女	有	O157	VT1&VT2
112	7/6	6/28	64	女	有	O157	VT1&VT2
113	7/6		51	女	無	O157	VT2
114	7/9	6/24	21	女	有	O157	VT2
115	7/9	7/4	24	男	有	O157	VT2
116	7/10		52	女	無	O157	VT2
117	7/11	7/3	2	男	有	O26	VT1
118	7/11	7/6	2	女	有	O26	VT1
119	7/11	6/29	29	女	有	O157	VT1&VT2
120	7/12	7/6	34	男	有	O157	VT1&VT2
121	7/12		20	男	無	O157	VT2
122	7/12		49	男	無	O157	VT2
123	7/12		34	女	無	O157	VT1&VT2
124	7/13	7/6	5	男	有	O157	VT2
125	7/14	7/2	12	男	有	O26	VT1
126	7/14		29	女	無	O157	VT2
127	7/16	7/6	33	女	有	O157	VT2
128	7/16	7/7	58	女	有	O157	VT1&VT2
129	7/17	7/6	5	男	有	O157	VT1&VT2
130	7/17	7/11	3	男	有	O157	VT1&VT2
131	7/18	7/13	4	女	有	O157	VT1&VT2
132	7/19	7/16	23	女	有	O157	VT2
133	7/23	7/11	22	女	有	O157	VT1&VT2
134	7/23		5	女	無	O26	VT1
135	7/23		25	男	無	O157	VT2
136	7/24	7/18	65	女	有	O157	VT1&VT2
137	7/26	7/16	59	女	有	O157	VT1&VT2
138	7/26		48	女	無	O157	VT1&VT2
139	7/26	7/23	56	女	有	O157	VT2
140	7/27	7/23	3	男	有	O157	VT1&VT2
141	7/27		41	女	無	O157	VT1&VT2
142	7/27		45	男	無	O157	VT1&VT2
143	7/27	7/13	7	女	有	O157	VT1&VT2
144	7/27	7/18	1	男	有	O26	VT1&VT2
145	7/28	7/24	20	女	有	O157	VT1&VT2
146	7/29	7/25	63	女	有	O157	VT1&VT2
147	7/30	7/21	15	男	有	O157	VT1&VT2
148	7/30	7/23	36	女	有	O157	VT1&VT2
149	7/31		34	男	無	O157	VT1&VT2
150	7/31		43	女	無	O157	VT2
151	8/1	7/25	39	女	有	O157	VT2
152	8/1	7/20	42	女	有	O157	VT1&VT2
153	8/1	7/24	15	男	有	O157	VT1&VT2
154	8/1	7/28	8	男	有	O157	VT1&VT2
155	8/2	7/28	28	男	有	O157	VT2
156	8/2	7/23	1	女	有	O157	VT1&VT2
157	8/2	7/28	16	男	有	O157	VT1&VT2
158	8/3	7/25	5	男	有	O157	VT1&VT2
159	8/3	7/23	36	女	有	O157	VT2

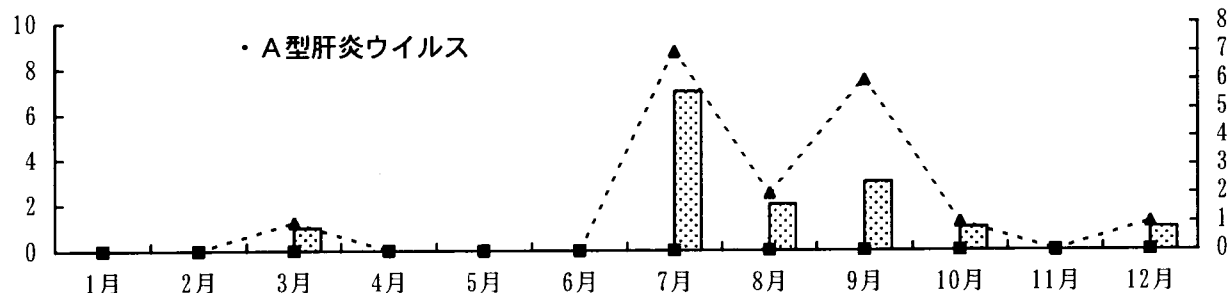
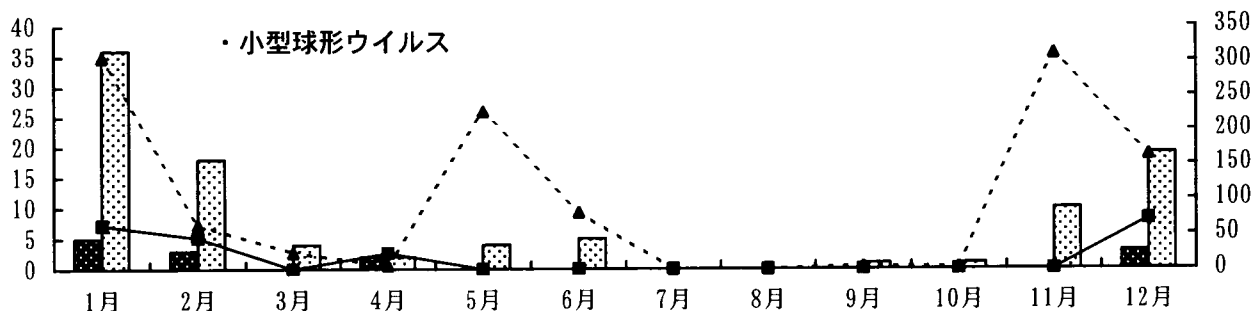
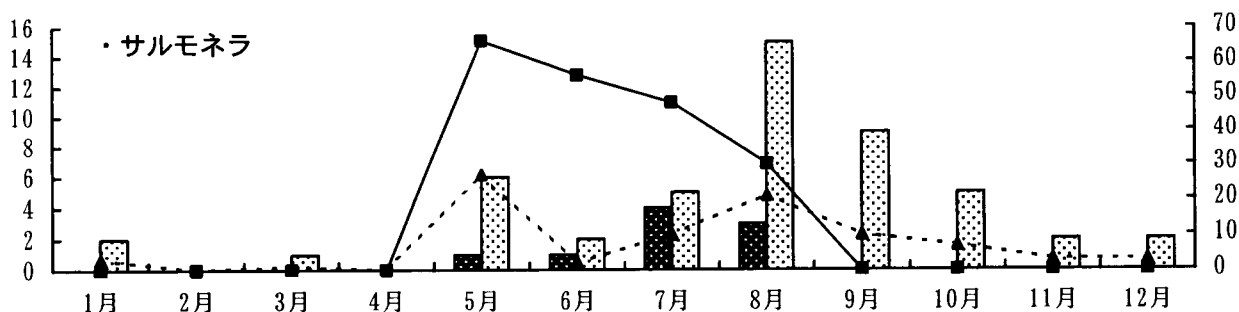
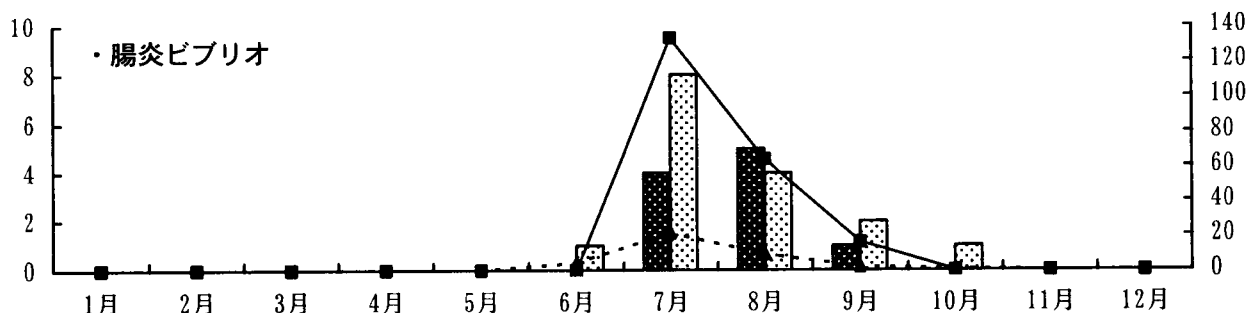
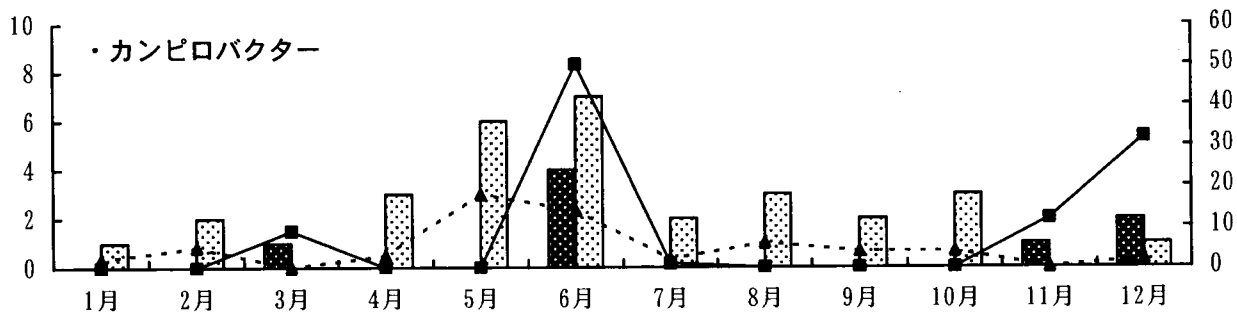
番号	探知日	発症日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
160	8/3	7/30	15	女	有	O157	VT1&VT2
161	8/3	7/30	29	男	有	O157	VT1&VT2
162	8/3	7/31	7	女	有	O157	VT2
163	8/3		43	男	無	O157	VT2
164	8/4	7/31	22	女	有	O157	VT1&VT2
165	8/4	8/4	21	男	有	O157	VT2
166	8/6	7/30	34	女	有	O157	VT1&VT2
167	8/6		41	女	無	O157	VT1&VT2
168	8/6		41	女	無	O157	VT2
169	8/6		21	女	無	O157	VT1&VT2
170	8/6	7/29	49	女	有	O157	VT1&VT2
171	8/7	8/1	6	男	有	O157	VT1&VT2
172	8/8	7/26	18	男	有	O157	VT1&VT2
173	8/8	7/27	25	男	有	O157	VT1&VT2
174	8/8	8/4	2	女	有	O26	VT1
175	8/8	8/5	8	男	有	O157	VT1&VT2
176	8/8	8/5	7	男	有	O157	VT1&VT2
177	8/8		57	男	無	O157	VT1&VT2
178	8/8		68	女	無	O157	VT1&VT2
179	8/8		6	男	無	O157	VT2
180	8/9	7/30	4	男	有	O157	VT1&VT2
181	8/9	8/7	83	女	有	O157	VT1&VT2
182	8/10		36	男	無	O157	VT1&VT2
183	8/10		38	女	無	O157	VT1&VT2
184	8/10	8/6	18	男	有	O157	VT1&VT2
185	8/10	8/4	32	女	有	O157	VT1&VT2
186	8/10	8/9	28	男	有	O157	VT1&VT2
187	8/10	8/7	23	女	有	O157	VT1&VT2
188	8/10	7/29	6	男	有	O157	VT2
189	8/13	8/5	60	男	有	O157	VT1&VT2
190	8/14	8/1	5	男	有	O157	VT1&VT2
191	8/14	8/10	9	男	有	O157	VT2
192	8/14	8/2	52	女	有	O157	VT1&VT2
193	8/14	8/9	9	男	有	O157	VT1&VT2
194	8/14		71	女	無	O157	VT2
195	8/14		44	女	無	O157	VT1&VT2
196	8/15		55	女	無	O157	VT2
197	8/15	7/30	28	女	有	O157	VT1&VT2
198	8/15		44	女	無	O157	VT1&VT2
199	8/16	8/7	28	女	有	O157	VT1&VT2
200	8/16	8/10	3	男	有	O157	VT2
201	8/16	8/8	33	男	有	O157	VT2
202	8/17	8/12	17	女	有	O157	VT1&VT2
203	8/18	8/10	2	男	有	O157	VT2
204	8/18		51	男	無	O157	VT2
205	8/19		42	女	無	O157	VT1&VT2
206	8/20	8/14	69	女	有	O157	VT1&VT2
207	8/20		71	男	無	O157	VT2
208	8/20	8/7	24	女	有	O157	VT1&VT2
209	8/20		55	女	無	O157	VT1&VT2
210	8/20	8/12	48	女	有	O157	VT1&VT2
211	8/20	8/12	21	女	有	O157	VT1&VT2
212	8/20	8/7	24	女	有	O157	VT1&VT2

番号	探知日	発症日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
213	8/21	8/11	10	男	有	○157	VT2
214	8/21		32	女	無	○157	VT2
215	8/21	8/15	55	男	有	○157	VT1&VT2
216	8/21	8/17	4	女	有	○157	VT2
217	8/22	8/21	2	女	有	○157	VT1&VT2
218	8/22	8/13	24	女	有	○157	VT2
219	8/22	8/3	30	女	有	○157	VT2
220	8/22		31	女	無	○157	VT2
221	8/23	8/16	33	女	有	○157	VT2
222	8/23		38	男	無	○157	VT2
223	8/23		12	女	無	○157	VT2
224	8/24	8/14	54	女	有	○157	VT2
225	8/24		42	女	無	○157	VT1&VT2
226	8/24		59	男	無	○157	VT2
227	8/25	8/15	79	男	有	○157	VT1&VT2
228	8/25	8/18	7	男	有	○157	VT1&VT2
229	8/25	8/22	8	女	有	○157	VT1&VT2
230	8/27	8/21	11	男	有	○157	VT1&VT2
231	8/27	8/22	20	女	有	○157	VT1&VT2
232	8/27	8/21	66	男	有	○157	VT1&VT2
233	8/27	8/18	33	男	有	○157	VT1&VT2
234	8/27		24	女	無	○157	VT2
235	8/27	8/18	13	女	有	○157	VT(+)
236	8/27		54	女	無	○157	VT2
237	8/28	8/21	59	女	有	○157	VT1&VT2
238	8/28	8/23	59	男	有	○157	VT1&VT2
239	8/28	8/5	13	男	有	○157	VT1&VT2
240	8/29		不明	男	無	○157	VT2
241	8/29	8/25	58	女	有	○157	VT2
242	8/30	8/25	19	女	有	○157	VT1&VT2
243	8/31	8/27	42	男	有	○157	VT1&VT2
244	8/31		38	女	無	○157	VT1&VT2
245	8/31	8/30	14	男	有	○157	VT1&VT2
246	8/31		不明	女	無	○157	VT1&VT2
247	8/31		20	男	無	○157	VT2
248	8/31		不明	女	無	○157	VT1&VT2
249	8/31	8/26	52	女	有	○157	VT1&VT2
250	8/31		64	女	無	○157	VT1&VT2
251	8/31		35	男	無	○157	VT1&VT2
252	8/31		24	男	無	○157	VT1&VT2
253	8/31	8/21	31	女	有	○157	VT1&VT2
254	8/31		43	男	無	○157	VT1&VT2
255	8/31		38	女	無	○157	VT1&VT2
256	8/31		24	男	無	○157	VT2
257	8/31		68	女	無	○157	VT2
258	8/31		11	男	無	○157	VT1&VT2
259	9/1	8/26	53	女	有	○157	VT1&VT2
260	9/2		39	男	無	○157	VT1&VT2
261	9/2		38	女	無	○157	VT1&VT2
262	9/3		37	女	無	○157	VT1&VT2
263	9/3		47	女	無	○157	VT1&VT2
264	9/3		25	男	無	○157	VT1&VT2
265	9/3		38	女	無	○157	VT1&VT2

番号	探知日	発症日	年齢	性別	症状	血清型	毒素型
266	9/3		38	女	無	○157	VT1&VT2
267	9/3		63	男	無	○157	VT1&VT2
268	9/4	8/29	27	女	有	○157	VT1&VT2
269	9/5	8/25	54	男	有	○157	VT1&VT2
270	9/5	8/30	89	男	有	○157	VT1&VT2
271	9/5	8/30	43	男	有	○157	VT1&VT2
272	9/6	8/29	17	女	有	○157	VT1&VT2
273	9/7		58	男	無	○157	VT1&VT2
274	9/7		45	男	無	○157	VT2
275	9/8		41	男	無	○157	VT1&VT2
276	9/8		15	女	無	○157	VT1&VT2
277	9/8		13	女	無	○157	VT1&VT2
278	9/10	8/31	54	女	有	○157	VT(+)
279	9/10		27	男	無	○157	VT2
280	9/12	9/4	3	男	有	○157	VT1&VT2
281	9/12	9/2	33	女	有	○157	VT1&VT2
282	9/13	9/8	78	女	有	○157	VT1&VT2
283	9/13		57	女	無	○157	VT1&VT2
284	9/13	9/3	2	女	有	○26	VT1
285	9/13	9/4	5	女	有	○26	VT1
286	9/13	9/7	14	男	有	○26	VT1
287	9/13		1	男	無	○157	VT1&VT2
288	9/14	9/6	18	女	有	○26	VT1
289	9/17		55	男	無	○157	VT1&VT2
290	9/20	9/14	14	男	有	○157	VT1&VT2
291	9/20		66	女	無	○157	VT2
292	9/20	9/9	56	男	有	○157	VT1&VT2
293	9/21		不明	男	無	○26	VT1
294	9/22	9/19	64	女	有	○157	VT1&VT2
295	9/22		不明	男	無	○26	VT1
296	9/25	9/10	26	女	有	○157	VT2
297	9/28	9/25	18	女	有	○157	VT2
298	10/3	9/19	52	女	有	○157	VT2
299	10/3	9/24	50	男	有	○157	VT2
300	10/12	10/7	11	男	有	○157	VT1&VT2
301	10/22	10/16	54	女	有	○157	VT2
302	11/12	11/5	28	女	有	OUT	VT1
303	11/13	11/8	19	女	有	○157	VT1&VT2
304	11/19	11/10	24	男	有	○157	VT2
305	11/21	11/14	19	男	有	○157	VT1&VT2
306	11/22	11/14	9	男	有	○157	VT1&VT2
307	12/21	12/14	22	女	有	○157	VT1&VT2
308	1/7	12/29	24	女	有	○157	VT1&VT2

(8) その他の病原微生物による発生状況

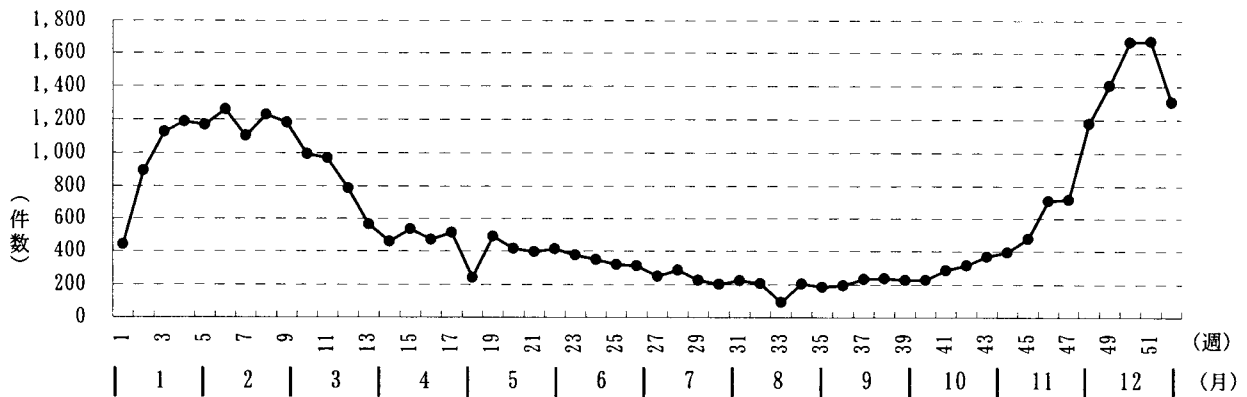
左軸：発生件数(件) 右軸：類症患者数(人)



責任の所在が特定された事件数
 責任の所在が特定されなかった事例件数
 責任の所在が特定された事件の患者数
 責任の所在が特定されなかった事例の患者数

<参考資料>

・平成13年 感染性胃腸炎患者届出件数



届出数

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に基づき、都内の小児科医療機関のうち142ヶ所を定点とし、この定点医療機関が診察した患者のうち、下記の「定義」及び「報告のための基準」を満たした各週ごとの合計値をいう。

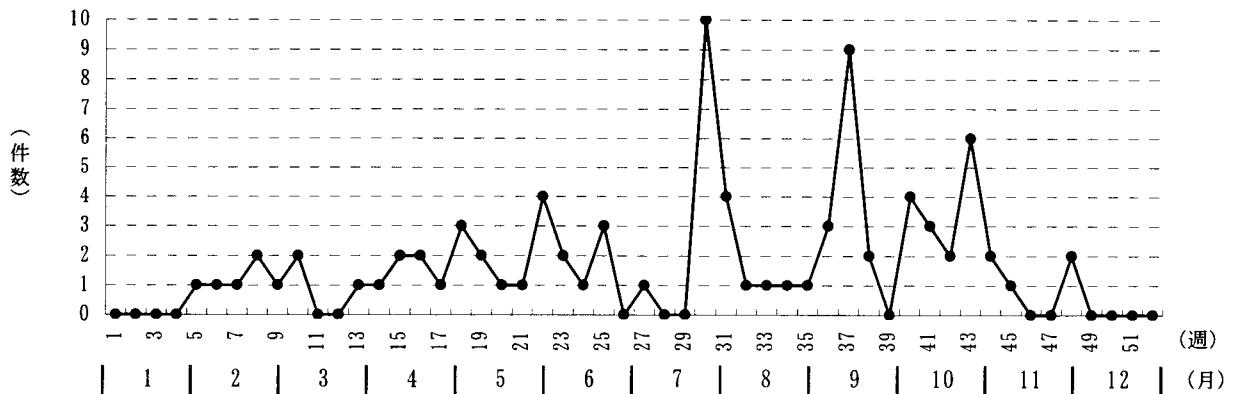
「定義」

細菌あるいはウイルスなどの感染性病原体によるおう吐、下痢を主症状とし、その結果種々の程度の脱水、電解質喪失症状、全身症状が加わるものである。

「報告のための基準」

- 診断した医師の判断により、症状や所見から当該疾患が疑われ、かつ、以下の2つの基準を満たすもの
 1. 急に発症する腹痛（新生児や乳児では不明）、おう吐、下痢
 2. 他の原因によるものの排除
- 上記の基準は必ずしも満たさないが、診断した医師の判断により、症状や所見から当該疾患が疑われ、かつ、病原体診断や血清型診断によって当該疾患と診断されたもの

・平成13年 A型肝炎患者届出件数



届出数

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に基づき、都内の全医療機関が診察した患者のうち、下記の「定義」及び「報告のための基準」を満たした各週ごとの合計値をいう。

「定義」

ウイルス感染が原因と考えられる急性のA型肝炎である。慢性肝疾患、無症候性キャリア及びこれらの急性増悪例は含まない。

「報告のための基準」

- 診断した医師の判断により、症状や所見から当該疾患が疑われ、かつ、以下のいずれかの方法によって検査所見による診断がなされたもの
 - ・ 血清抗体の検出
 - 例：血清中のIgM・HA抗体が陽性のもの

(9) 食中毒事件等一覽

ア 食中毒事件一覧表

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
1	1月9日	不明	不明		サルモネラ	Virchow	1	不明	目黒区
2	1月15日	飲食店 (一般)	ナン(インド料理)		黄色ブドウ 球菌	コアグラーゼ II型、III型、IV型	5	不明	墨田区
3	1月19日	飲食店 (一般)	酢の物の物		小型球形ウイルス		9	10	新宿区
4	1月23日	飲食店 (一般)	会食料理	生牡蠣、サラダ、ロ ーストチキンほか	小型球形ウイルス		13	20	新宿区
5	1月26日	不明	不明		小型球形ウイルス		3	不明	葛飾
6	1月28日	飲食店 (一般)	会食料理	生牡蠣、にぎりず し、刺身ほか	小型球形ウイルス		12	31	八王子
7	1月29日	飲食店 (旅館・ホテル)	会食料理	中華コース料理	小型球形ウイルス		25	54	府中 小金井
8	1月30日	家庭	生牡蠣		小型球形ウイルス		4	4	多摩立川
9	2月1日	不明	マワの卵巣		動物性自然毒	テトロドトキシン	1	1	足立
10	2月3日	飲食店 (一般)	酢の物のバター炒め		小型球形ウイルス		6	14	荒川区
11	2月10日	飲食店 (一般)	生牡蠣のゼリ寄せ		小型球形ウイルス		23	51	三鷹 武蔵野
12	2月16日	飲食店 (一般)	生牡蠣		小型球形ウイルス		16	22	八王子
13	2月16日	不明	生牡蠣		小型球形ウイルス		15	23	台東
14	2月22日	集団給食 (要許可)	きのこソース		ウェルシュ菌	TW40	26	169	多摩小平
15	3月2日	飲食店 (一般)	会食料理	焼肉、牛ハシ肉 の刺身、キムチほ か	カンピロバクター	jejuni LIOR 50	9	9	多摩立川
16	3月15日	家庭	家庭の食事		下痢原性 大腸菌	O148 ST(+)	4	5	大田区
17	4月6日	飲食店 (一般)	生牡蠣		小型球形ウイルス		8	14	新宿区
18	4月7日	飲食店 (一般)	会食料理	鍋料理、刺身、 サラダほか	小型球形ウイルス		15	20	八王子
19	4月9日	家庭	モモガ		動物性自然毒	テトロドトキシン	1	1	江東区
20	4月9日	飲食店 (仕出し)	ブロッコリーステーキ		黄色ブドウ 球菌	コアグラーゼ IV型	11	41	世田谷
21	4月23日	飲食店 (仕出し)	マグロの照り焼き		化学物質	ヒスタミン	33	906	葛飾
22	5月21日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	かまぼこ、厚焼 き卵、コーンスロウ ダほか	サルモネラ	Enteritidis	66	不明	品川区
23	6月2日	飲食店 (一般)	鶏肉の刺身及び 鶏肉のにぎりず し		カンピロバクター	jejuni TCK-1	6	21	品川区
24	6月7日	不明	不明		小型球形ウイルス		5	不明	墨田区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
25	6月9日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身、天ぷら、 茶碗蒸しほか	サルモネラ	Thompson	56	153	池袋
26	6月11日	不明	不明		カンピロバクター	血清型別不明	1	不明	台東
27	6月18日	不明	不明		カンピロバクター	jejuni LIOR 18	2	不明	葛飾
28	6月21日	そうざい製造 業	コ-ルスロ-サダ		化学物質	塩化ベンザルコニウム	1	不明	中野区
29	6月25日	飲食店 (一般)	鶏肉の刺身		カンピロバクター	jejuni LIOR 27	23	48	台東
30	6月28日	その他	調理実習の食事	親子丼、アスパラ ガスの和え物、 水ようかん、吸 い物	カンピロバクター	jejuni LIOR 7	5	6	千代田
31	6月29日	不明	不明		腸管出血性 大腸菌	O157 VT1&VT2(+)	1	不明	墨田区
32	6月29日	飲食店 (一般)	鶏肉の刺身		カンピロバクター	jejuni LIOR 6, LIOR 10	16	24	中央区
33	7月3日	飲食店 (一般)	会食料理	煮ごごり、魚介 類の揚げ物、蒸 し鶏ほか	サルモネラ	Thompson	9	21	みなと
34	7月3日	不明	旅行中の食事		下痢原性 大腸菌	O169 ST(+)	45	100	江戸川
35	7月8日	飲食店 (仕出し)	仕出し料理	刺身、煮物、酢 の物ほか	サルモネラ	Saintpaul	9	18	みなと
36	7月11日	不明	不明		腸管出血性 大腸菌	O157 VT1&VT2(+)	2	不明	江戸川
37	7月12日	飲食店 (一般)	中華コ-ス料理の 冷菜	クワゲの酢の物、 ピ-タン、蒸し 鶏、砂ぎものく ん製	サルモネラ	Typhimurium	25	37	北区
38	7月13日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身、煮物、漬 物ほか	腸炎ビブリア	O3:K6	16	68	中央区
39	7月13日	不明	家庭の食事	天ぷら、かつお 南蛮漬け、にぎ りずし、漬物ほ か	腸炎ビブリア	O3:K6	7	14	足立
40	7月14日	飲食店 (仕出し)	野菜の煮物、姫サ ザエの煮物及びム ツの煮物		腸炎ビブリア	複数の血清型	63	101	世田谷
41	7月20日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身、ゆでた、 サダ、にぎりず しほか	腸炎ビブリア	O3:K6	24	31	足立
42	7月20日	不明	不明		腸炎ビブリア	O1:KUT	1	不明	台東
43	7月20日	不明	不明		腸炎ビブリア	O3:K6	2	不明	みなと
44	7月22日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼肉、牛ハ-肉 の刺身、ビビン バほか	腸管出血性 大腸菌	O157 VT1&VT2(+)	2	4	江戸川
45	7月23日	不明	不明		腸炎ビブリア	O3:K6	2	不明	練馬区
46	7月26日	不明	不明		カンピロバクター	jejuni(血清型 別不明)	1	不明	大田区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
47	7月26日	飲食店 (一般)	会食料理	中華料理	サルモネラ	Thompson	5	6	池袋
48	7月26日	不明	不明		サルモネラ	O4(血清型不明)	1	不明	多摩小平
49	7月28日	飲食店 (一般)	ゆで比及びゆでか		腸炎ビブリア	複数の血清型	30	219	大田区
50	7月28日	不明	生蚌		腸炎ビブリア	O3:K6	4	6	品川区
51	8月3日	家庭	家庭の食事		サルモネラ	Enteritidis	4	4	三鷹 武蔵野
52	8月7日	飲食店 (一般)	燻製食品		サルモネラ	Hader	19	34	中央区
53	8月7日	不明	不明		サルモネラ	Saintpaul	1	不明	板橋区
54	8月14日	飲食店 (一般)	お土産及びドリンク		セリウム菌	ギルバートI型	2	3	多摩立川
55	8月14日	家庭	アジの刺身		腸炎ビブリア	O3:K6	6	8	杉並
56	8月20日	不明	不明		サルモネラ	Enteritidis	1	不明	多摩小平
57	8月21日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	がんもどきの煮物、冷やっこ、焼肉ほか	サルモネラ	Typhimurium	7	63	中央区
58	8月22日	飲食店 (一般)	野菜の浅漬		腸炎ビブリア	O1:K25	7	不明	千代田
59	8月26日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身、揚げ物、焼き物ほか	腸炎ビブリア	O3:K6	7	不明	池袋
60	8月27日	飲食店 (一般)	仕出し弁当	刺身、煮物、ごま豆腐、卵焼きほか	腸炎ビブリア	O3:K6、 O4:K68	39	59	千代田
61	8月28日	飲食店 (すし)	刺身定食		腸炎ビブリア	O3:K6	5	6	北区
62	9月9日	不明	不明		腸炎ビブリア	O3:K6	1	不明	江東区
63	9月9日	飲食店 (すし)	にぎりずし		腸炎ビブリア	O1:K1	16	59	中野区
64	10月5日	不明	不明		サルモネラ	Enteritidis	1	不明	多摩立川
65	10月8日	家庭	にぎりめし		黄色ブドウ球菌	コアグラセ III型	1	1	南多摩
66	10月11日	飲食店 (弁当)	やきそば		化学物質	銅	18	117	葛飾
67	10月15日	飲食店 (弁当)	弁当		黄色ブドウ球菌	コアグラセ VII型	3	不明	葛飾
68	10月23日	不明	不明		小型球形ウイルス		3	不明	足立
69	11月1日	不明	不明		サルモネラ	Enteritidis	1	不明	目黒区
70	11月24日	飲食店 (一般)	会食料理	焼鳥丼、サガほか	カンピロバクター	jejuni LIOR 7	12	22	大田区
71	12月1日	魚介類販売業	ツブ貝		動物性自然毒	テトラミン	2	2	板橋区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当 保健所
72	12月4日	飲食店 (一般)	鶏肉の串焼		カンピロバクター	jejuni LIOR 27, LIOR UT	4	9	池袋
73	12月6日	その他	ゼリ-		小型球形ウイルス		35	56	新宿区
74	12月16日	飲食店 (一般)	鶏肉の刺身		カンピロバクター	jejuni LIOR 7, LIOR 28	28	44	渋谷区
75	12月16日	飲食店 (一般)	ジミの醤油漬		小型球形ウイルス		8	18	池袋
76	12月18日	飲食店 (弁当)	やきそば		化学物質	銅	5	5	多摩小平
77	12月22日	飲食店 (一般)	生蚌		小型球形ウイルス		28	90	千代田

イ 事件の概要

番号	概 要		
1	<p>1月19日16時、大田区内の医師から、1月9日7時から下痢、腹痛、発熱等を呈して受診した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、都庁を通じ、目黒区保健所へ通報された。</p> <p>患者は発症前に何を食べたか、ほとんど覚えていなかった。このことから、目黒区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。（なお、患者は1月3日から同月7日まで、タイへ旅行に出かけており、原因施設は国内であるか国外であるか不明である。このため、厚生労働省の統計では本件は国内外不明の食中毒事件として扱われ、東京都の事件として計上されていない。）</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 旅行会社
2	食中毒事件の詳細（P.88）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
3	<p>1月22日11時、新宿区内の飲食店業者から、1月19日19時から同店で会食した10名中9名が食中毒様症状を呈している旨、新宿区保健所に届出があった。</p> <p>患者らは、カキの酢の物、刺身、鍋料理等を喫食後、おおむね1月20日22時から同月21日12時までにかけて吐き気、おう吐、発熱、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。カキの酢の物を喫食しなかった1名は発症しなかったこと、患者の共通食はこのほかになかったことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された「カキの酢の物」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
4	<p>1月25日12時、北区内の医師から、1月23日18時から新宿区内の飲食店で会食を行ったグループの中に、下痢、発熱、おう吐を訴えている患者が複数発生している旨、都庁を通じ、新宿区保健所へ通報された。</p> <p>患者らは20名で生カキ、サラダ、ローストチキン等を喫食後、おおむね1月24日19時から同月25日12時までにかけて13名が発症し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこのほかになかったことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
5	<p>1月26日16時、葛飾区内の医師から、同日の3時から13時にかけて、下痢、発熱、おう吐を呈して受診し、食中毒と診断された一家族3名の患者がいる旨、葛飾保健所に届出があった。</p> <p>患者らが利用した飲食店、魚介類販売店の利用者からは類症患者は発見されなかった。このことから、葛飾保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p> <p>患者らは、1月24日20時から生カキを喫食していた。流通過程の調査を行ったが、販売店及び生産地で類似事例は発生しておらず、生カキの取扱いにも問題点は見出されなかったため、生カキを食中毒の原因食品として断定することはできなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
6	<p>1月31日12時、八王子市内の医師から、同市内の飲食店で会食を行った複数の家族が吐き気、腹痛、下痢等を呈し、受診した旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>患者らは1月28日に生カキ、刺身、にぎりずし等を会食し、このうち10名が、おおむね1月29日3時から同月30日15時までにかけて発症し、ふん便からSRSVが検出された。さらに、この食事を持ち帰って喫食した2名も同様の症状を呈していることが判明した。これらのことから、八王子保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
7	<p>2月1日16時、都庁を通じ、1月28日16時から府中市内で行われた結婚披露宴に出席した2名が、腹痛、吐き気、下痢等を呈している旨、府中小金井保健所に通報があった。</p> <p>患者の調査を行ったところ、出席者54名のうち25名がおおむね1月30日0時から同日20時までにかけて同様の症状を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこのほかになかったことから、府中小金井保健所は当該ホテルで提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（旅館・ホテル）	調査実施施設 飲食店（旅館・ホテル）

番号	概 要			
8	<p>2月6日16時、立川市在住の女性から、1月29日19時に宅配便で購入した生カキを一家4人で喫食したところ、1月30日10時から同月31日15時までにかけて全員が下痢、腹痛、おう吐等を呈した旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>4名の患者全員が喫食した食品はこの生カキ以外はなかった。また、患者のふん便及び生カキ残品からSRSVが検出されたことから、家庭で喫食した「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>カキの外装には「加熱調理用」の表示がされていたが、この家族は産地直送のカキは生食できるものと思込み、加熱せずに喫食した。</p>			
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設	家庭
9	<p>2月2日11時、足立区内の医師から、フグによる食中毒の疑いがある患者を診察した旨、足立保健所へ届出があった。</p> <p>患者は路上生活者で、2月1日朝、廃棄物置場に捨てられていたフグの卵巣等を居住先に持ち帰り、煮て食べたところ、同日11時からおう吐、発汗、手指及び口のしびれを訴え、自力で足立区内の医療機関に受診したが、意識不明となり、荒川区内の病院に転送された。その後、患者は快方に向かい、2月5日退院した。居住先付近に廃棄されていた残さを鑑別したところ、マフグと断定された。このことから、足立保健所は「マフグの卵巣」による食中毒事件と断定した。</p> <p>患者の証言によると、喫食した量は親指の先ほどのことであった。また、犬に与えたが、すぐに吐き出してしまったとのことであった。</p>			
	原因食品の喫食場所	居住先	調査実施施設	居住先
10	<p>2月6日13時、千代田区内の会社員から、2月2日20時から荒川区内の飲食店で会食をしたところ、食中毒様症状を呈した旨、荒川区保健所に届出があった。</p> <p>患者らは、お好み焼き、焼肉、カキのバター炒め等を喫食後、2月3日9時から同月4日18時までにかけて吐き気、おう吐、発熱、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。提供された食品の中で、カキのバター炒めを喫食しなかった者は発症しなかったことから、荒川区保健所は当該飲食店で提供された「カキのバター炒め」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）
11	<p>2月13日11時、三鷹市内の医師から、下痢、おう吐等の症状を呈している患者3名を診察し、この3名は武蔵野市内の飲食店で会食を行っていたため、食中毒の疑いがある旨、三鷹武蔵野保健所に届出があった。</p> <p>この会食は2ヶ所の事業所から51名が集まり、2月9日18時から生カキのゼリー寄せ、カルパッチョ、グラタン等のメニューで行われた。このうち23名が2月10日9時から同月12日9時にかけて同様の症状を呈していた。喫食状況のマスターテーブルを作成しχ^2検定を行ったところ、「生カキのゼリー寄せ」が原因食品として有意であると推定されたことから、三鷹武蔵野保健所は当該飲食店が提供した「生カキのゼリー寄せ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）、魚介類販売業
12	<p>2月17日20時、「ひまわり」を通じ、八王子市内の医師から、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨、八王子保健所へ通報された。</p> <p>患者らは、2月15日18時から22名で八王子市内の飲食店において、生カキ、刺身、焼鳥、揚げ物等を喫食後、2月16日16時から18日8時にかけて吐き気、発熱、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこのほかにないこと、店内に残されていた生カキ（患者グループに提供されたものと同じロット）からSRSVが検出されたことから、八王子保健所は当該飲食店で提供された「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）、魚介類販売業

番号	概 要		
13	<p>2月22日14時、台東区内の会社員から、2月15日17時から社内の懇親会で生カキ、中華料理、焼鳥等を喫食後、食中毒様症状を呈した旨、台東保健所に届出があった。</p> <p>患者らは2月16日19時から同月19日17時までにかけて吐き気、おう吐、発熱、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。生カキを喫食せずに発症した者はなく、また、中華料理及び焼鳥を購入した店舗の利用客からは類症患者の発生がなかったことから、台東保健所は社内の懇親会で喫食した「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	勤務先	調査実施施設 飲食店（一般）、飲食店（そうざい）、魚介類販売業
14	<p>食中毒事件の詳細（P.90）に掲載</p>		
	原因食品の喫食場所	勤務先	調査実施施設 集団給食（要許可）
15	<p>3月6日9時、杉並区内の男性から、国立市内の飲食店で会食後、食中毒様症状を呈した旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>患者らは2月27日20時から9名で焼肉、牛レバー肉の刺身、キムチ等を喫食後、全員が3月2日8時から同月3日5時までにかけて下痢、腹痛、発熱、頭痛等を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。患者の共通食はこのほかになかったことから、多摩立川保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
16	<p>3月16日13時、大田区内の医師から、食中毒様症状を呈する患者を診察した旨、大田区保健所に届出があった。</p> <p>患者は父親と子供3名の合計4名で、3月15日7時から同日19時までにかけて下痢、腹痛、吐き気等を呈し、ふん便からETECが検出された。この家族は外食をしておらず、家庭での食事以外に共通食はなかった。このことから、大田区保健所は「家庭の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 家庭
17	<p>食中毒事件の詳細（P.93）に掲載</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業
18	<p>4月9日11時、八王子市内の会社員から、同市内の飲食店で会食後、食中毒様症状を呈する社員が複数発生している旨、八王子保健所に届出があった。</p> <p>この社員一行は20名で4月6日18時から鍋料理、刺身、揚げ物、サラダ等を喫食し、このうち15名が4月7日6時から同月8日21時までにかけて下痢、発熱、吐き気、おう吐等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。患者の共通食はこのほかになかったことから、八王子保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
19	<p>4月10日9時、墨田区内の医師から、「フグを喫食したと思われる江東区在住の男性が死亡した。」との連絡が、都庁を通じ、江東区保健所へ通報された。</p> <p>この男性は4月8日に友人3人と茨城県鹿島沖でフグを釣り、持ち帰った。同月9日17時、自宅で自らさばき、刺身にして同日18時30分から1人で喫食した。同日21時30分ごろ、この男性が台所で倒れているところを家族が発見し、救急車を要請し、医療機関で治療を受けたが、翌日8時20分に死亡した。ゴミ箱に捨てられていたフグの残品はコモンフグと鑑別され、患者の胃内容物からテトロドトキシンが検出されたことから、江東区保健所は「コモンフグ」による食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 家庭

番号	概 要		
20	<p>4月10日9時、「ひまわり」を通じ、激しいおう吐を呈し、練馬区内の病院に救急搬送された患者がいる旨、世田谷保健所へ通報された。</p> <p>この患者は練馬区内の勤務先で、4月9日の夕食として世田谷区内の仕出し店で調製された仕出し弁当を喫食しており、勤務先では合計11名がこの仕出し弁当を喫食後、1～6時間に吐き気、おう吐を呈していることが判明した。当該仕出し弁当を製造した仕出し店の拭き取り及び検食を検査したところ、作業台、従業員の手指及び検食から黄色ブドウ球菌が検出され、コアグラゼ型はIV型で一致した。また、ブロッコリーソテーからエンテロトキシンが検出されたため、世田谷保健所は当該仕出し店で調製された「ブロッコリーソテー」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（仕出し）	調査実施施設 飲食店（仕出し）
21	<p>食中毒事件の詳細（P.95）に掲載</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（仕出し）	調査実施施設 飲食店（仕出し）
22	<p>5月28日9時、品川区内の会社員から、5月21日ごろから複数の社員が下痢、発熱等を呈している旨、品川区保健所に届出があった。</p> <p>この会社では、品川区内の仕出し店から毎日仕出し弁当を注文しており、すべての患者がこの仕出し弁当を喫食していた。当該仕出し店の配達先を調査したところ、19事業所から66名の類症患者が発見され、ふん便からサルモネラが検出された。また、当該仕出し店の従業員ふん便からもサルモネラが検出された。これらのことから、品川区保健所は当該仕出し店で調製された「仕出し弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（仕出し）	調査実施施設 飲食店（仕出し）
23	<p>6月6日12時、大田区内の医師から、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨、都庁を通じ、品川区保健所へ通報された。</p> <p>患者らは、6月1日18時から品川区内の飲食店で鶏肉料理等を会食後、6月2日7時から同月5日7時までにかけて下痢、発熱、腹痛等を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。当該飲食店では食鳥処理業の許可を受け、丸のままの鶏を解体し、このむね肉及びささみ肉から鶏肉の刺身及び鶏肉のにぎりずしを調理、提供していた。当該施設で処理された鶏肉から高率にカンピロバクターが検出されたことから、品川区保健所は当該飲食店で提供された「鶏肉の刺身及び鶏肉のにぎりずし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、食鳥処理業
24	<p>6月8日12時、墨田区内の医師から、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨、墨田区保健所に届出があった。</p> <p>患者らは、6月7日12時から同月8日2時までにかけて、吐き気、おう吐、腹痛、下痢等を呈し、ふん便からSRSVが検出された。発症前の共通食は勤務先での賄い食と、6月6日19時から同区内の飲食店での会食（サラダ、揚げ物、串焼き等）であった。当該飲食店の拭き取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌及びSRSVは検出されなかった。また、両施設ともに、他の利用客から類症患者の発生はなかった。これらのことから、墨田区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）
25	<p>6月20日13時、豊島区内の式場で6月9日に結婚披露宴を開いた男性から、出席者のうち約20名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した旨、池袋保健所に届出があった。</p> <p>この式場では、当日4グループの結婚披露宴が行われ、日本料理が提供された2グループ56名が、おおむね6月9日20時から同月11日24時までにかけて発症し、ふん便からサルモネラが検出された。このことから、池袋保健所は当該式場で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概 要		
26	<p>6月18日15時、墨田区内の医師から、6月11日23時から腹痛、吐き気、下痢等を呈し、受診した患者のふん便からカンピロバクターが検出された旨、都庁を通じ、台東保健所へ通報された。</p> <p>発症前に患者が利用した飲食店及び同居の家族から類症患者の発生はなかった。このことから、台東保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（一般）
27	<p>6月22日12時、葛飾区内の医師から、6月18日23時から腹痛、発熱、下痢等を呈し、受診した患者のふん便からカンピロバクターが検出された旨、葛飾保健所に届出があった。</p> <p>患者は2名で、発症前に患者が利用した飲食店から類症患者の発生はなかった。このことから、葛飾保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 患者自宅、飲食店（一般）
28	食中毒事件の詳細（P.97）に掲載		
	原因食品の喫食場所	病院	調査実施施設 そうざい製造業
29	<p>7月2日9時、台東区内の飲食店を利用した客から、6月24日昼に行った法事の会食後、複数の者が腹痛、発熱、下痢等を呈した旨、台東保健所に届出があった。</p> <p>台東保健所が当日の利用客について調査を行ったところ、すべてのグループから患者が発生していることが確認され、患者のふん便からカンピロバクターが検出された。いずれの利用客にも共通するメニューはうな重と鶏肉の刺身であり、うな重は熱い状態で提供されるため、カンピロバクターによる汚染は考えられなかった。このことから、台東保健所は当該飲食店で提供された「鶏肉の刺身」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
30	食中毒事件の詳細（P.98）に掲載		
	原因食品の喫食場所	調理実習教室	調査実施施設 調理実習教室
31	<p>7月7日11時、荒川区内の医師から、6月29日から下痢、腹痛等を呈した患者のふん便からVTECが検出され、食中毒と診断された墨田区在住の患者を診察した旨、都庁を通じ、墨田区保健所へ通報された。</p> <p>患者が発症前に利用した飲食店を調査したところ、ほかの利用客に類症患者は発見されず、各飲食店内の拭き取り、参考食品の検査及び従業員の検便を実施したが、VTECは検出されなかった。このことから、墨田区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）
32	<p>7月4日18時、広島市内の医師から、下痢、腹痛、発熱等を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された患者を診察した旨、都庁を通じ、中央区保健所へ通報された。</p> <p>この患者は6月28日18時から、中央区内の飲食店で鶏肉の刺身、サラダ、鍋料理等の会食を行っており、同席者にも類症患者が発生していることが確認された。中央区保健所が当日の利用客について調査を行ったところ、他1グループからも患者が発生していることが確認され、患者のふん便からカンピロバクターが検出された。当日提供された鶏肉の刺身を喫食した従業員のふん便からもカンピロバクターが検出されたことから、中央区保健所は当該飲食店で提供された「鶏肉の刺身」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
33	<p>7月9日17時、横浜市内の医師から、下痢、腹痛、発熱等を呈し、ふん便からサルモネラが検出され、食中毒と診断された患者を診察した旨、都庁を通じ、みなと保健所へ通報された。</p> <p>この患者は7月2日19時から、港区内の飲食店で魚介類の揚げ物、鶏肉の蒸し物、炒め物、煮ごり等の会食をしており、同席した21名中9名が7月3日12時から同月5日0時にかけて同様の症状を呈していた。患者の共通食はこのほかになかったことから、みなと保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概 要		
34	<p>7月6日12時、江戸川区内の医師から、下痢、腹痛、おう吐等を呈する患者を診察し、この患者と同じ学校の生徒も同様の症状を呈している旨、江戸川保健所に届出があった。</p> <p>この学校ではクラスごとに分かれて、一泊二日で静岡県方面へ旅行に出かけ、帰宅後各クラスから合計45名の患者が発生し、ふん便からETECが検出された。患者の共通食は旅行中の食事以外になかったことから、江戸川保健所は「旅行中の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。一方、利用した各施設の拭き取り、参考食品の検査及び従業員の検便からは食中毒起因菌は検出されず、食中毒発生の原因施設を特定することはできなかった。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般、旅館・ホテル）
35	<p>7月13日13時、都庁を通じ、7月7日13時から目黒区内の寺院で執り行われた法事に列席後、複数の者が下痢、発熱、頭痛等を呈している旨、みなと保健所へ通報があった。</p> <p>この法事では、全員が港区内の仕出し店で調製された仕出し料理を喫食しており、列席者18名中9名が7月8日13時から同月11日18時までにかけて、同様の症状を呈し、ふん便からサルモネラが検出された。患者の共通食はこのほかになかったことから、みなと保健所は当該仕出し店で調製された「仕出し料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	寺院	調査実施施設 飲食店（仕出し）
36	<p>7月15日12時、墨田区内の医師から、都庁を通じ、VTECによる食中毒患者を診察した旨、江戸川保健所へ通報された。</p> <p>患者は姉と弟2名で、7月11日2時から同月13日19時までにかけて下痢、腹痛等を呈していた。患者の家族が発症前に利用した飲食店、食肉販売店及び患者自宅の拭き取り、参考食品の検査を実施したがVTECは検出されず、ほかの利用客から類症患者の発生はなかった。このことから、江戸川保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、食肉販売業、家庭
37	<p>7月16日16時、板橋区内の公務員から、北区内の飲食店で会食後、下痢、腹痛、倦怠感等を呈している旨、都庁を通じ、北区保健所へ通報された。</p> <p>患者らは7月11日17時から37名で中華料理を喫食し、このうち25名が7月12日0時から同月15日5時までにかけて同様の症状を呈し、ふん便からサルモネラが検出された。患者の共通食はこのほかになく、冷菜以外は提供直前に加熱調理され、熱い状態で提供されていることから、サルモネラは死滅していたと考えられた。これらのことから、北区保健所は当該飲食店で提供された「中華コース料理の冷菜」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
38	<p>7月16日13時、中央区内の飲食店業者から、7月12日に提供した会食料理を喫食後、食中毒様症状を呈した客が発生している旨、中央区保健所に届出があった。</p> <p>患者は5グループから16名発見され、当該会食料理を喫食後10～18時間後に腹痛、下痢等を呈していることが判明した。患者のふん便から腸炎ビブリオが検出され、共通食はこのほかになかったことから、中央区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、事故の前夜、加工済み食品用の冷蔵庫が故障した。このことから、調理済み食品に二次汚染していた腸炎ビブリオが増殖して食中毒を引き起こしたものと考えられた。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
39	<p>7月14日14時、「ひまわり」を通じ、食中毒様症状を呈する患者の発生が足立保健所に通報された。</p> <p>患者らは7月13日に足立区内の実家に集まり、各自が持ち寄った天ぷら、ワカサギの南蛮漬、にぎりずし、漬物等を喫食した。その後、14名のうち7名がおおむね7月14日4時から同日10時までにかけて、下痢、発熱、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。実家の台所の拭き取り検査を実施したが、食中毒起因菌は検出されなかった。このことから、足立保健所は原因施設不明で「家庭の食事」を原因食品とする食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 飲食店（弁当）、家庭

番号	概要		
40	<p>7月16日13時、世田谷区内の飲食店業者から、7月14日に製造、配達した仕出し弁当を喫食後、食中毒様症状を呈した客が発生している旨、世田谷保健所に届出があった。</p> <p>患者は4グループから63名発見され、当該仕出し弁当を喫食後10～18時間後に腹痛、下痢等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。このことから、世田谷保健所は4グループに提供された仕出し弁当の中で重複するメニューの「野菜の煮物、姫サザエの煮物及びムツの煮物」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、加熱済みのそうざいは鮮魚介類と一緒に保管していたため、腸炎ビブリオの汚染を受けやすい状況にあった。さらに、再加熱させることなく2日以上に渡って提供し続けていたため、食中毒発生につながったものと考えられた。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭、集会場	調査実施施設 飲食店（すし）、飲食店（仕出し）
41	<p>7月20日14時、足立区内の医師から、食中毒様症状を呈する患者を診察した旨、足立保健所に届出があった。</p> <p>患者らは31名で、7月19日18時から同区内の飲食店において、刺身、ゆでカニ、サラダ、にぎりずし等を喫食後、24名が7月20日2時から同日18時までにかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこのほかになく、足立保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、当日は一度に大量注文を受け、同時進行で様々な調理を行っていた。このことから、食品の温度管理や器具類の洗浄が不十分となり、腸炎ビブリオが増殖したものと考えられた。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
42	<p>7月24日10時、荒川区内の医師から、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨、都庁を通じ、台東保健所へ通報された。</p> <p>患者は、7月20日1時から腹痛、下痢、おう吐等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。この患者は発症前の7月19日昼、友人と二人で焼サザエを喫食していたが、友人は健康であった。また、患者の利用した飲食店からは類症患者の発生はなかった。このことから、台東保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、家庭
43	<p>7月30日13時、港区内の医師から、食中毒様症状を呈する患者を診察した旨、みなと保健所に届出があった。</p> <p>患者は、7月20日15時から同日19時までにかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。この患者は発症前の7月29日夕食に港区内の飲食店で刺身、蒸し物、ステーキ等を喫食しており、当該施設の拭き取り検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌は検出されなかった。また、患者宅の台所のふき取りについても同様であった。このことから、みなと保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、家庭
44	<p>7月27日8時、都庁を通じ、7月22日から腹痛、下痢等を呈する患者のふん便からVTECが検出された旨、江戸川保健所へ通報された。</p> <p>患者は7月20日19時から家族4名で江戸川区内の飲食店で焼肉、牛レバー肉の刺身、ピビンバ等を喫食しており、当該飲食店の従業員ふん便及び洗浄槽からもVTECが検出され、ふん便由来のVTECと遺伝子パターンが一致した。これらのことから、江戸川保健所は当該飲食店で提供された「飲食店の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）、食肉販売業

番号	概 要		
45	<p>7月27日20時、板橋区内の医師から、腹痛、下痢等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された患者を診察した旨、都庁を通じ、練馬区保健所へ通報された。</p> <p>患者は7月23日1時から同日6時までにかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。この患者は発症前の7月22日昼食に武蔵野市内の飲食店で中華料理、同日夕食に練馬区内の鮮魚店で購入した刺身を喫食していた。これら施設の拭き取り検査及び従業員の検便を実施したが、食中毒起因菌は検出されなかった。また、患者宅の台所の拭き取りについても同様であった。これらのことから、練馬区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）、魚介類販売業、家庭
46	<p>7月30日16時、広島市内の医師から、7月26日17時から腹痛、発熱、下痢等を呈し、受診した患者のふん便からカンピロバクターが検出された旨、都庁を通じ、大田区保健所へ通報された。</p> <p>発症前、患者が利用した飲食店から類症患者の発生はなかった。このことから、大田区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）
47	<p>8月7日14時、板橋区内の医師から、下痢、発熱等を呈し、診察した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、都庁を通じ、池袋保健所へ通報された。</p> <p>患者らは7月25日20時から、6名で豊島区内の飲食店で中華料理を会食後、5名が7月26日8時から同月27日22時までにかけて同様の症状を呈し、ふん便からサルモネラが検出された。患者の共通食はこのほかになく、池袋保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
48	<p>8月7日17時、山梨県内の医師から、7月26日16時から下痢、腹痛、発熱等を呈し、患者のふん便からサルモネラが検出され、食中毒であると診断された旨、都庁を通じ、多摩小平保健所へ通報された。</p> <p>患者は発症前に何を食べたか、ほとんど覚えていなかった。このことから、多摩小平保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 なし
49	食中毒事件の詳細（P.100）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
50	<p>8月1日16時、品川区内の医師から、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨、品川区保健所に届出があった。</p> <p>患者は2家族の4名で、いずれも下痢、腹痛等の症状を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食は知人からもらった生カキのみであった。残品の生カキから腸炎ビブリオが検出されたこと、加熱して喫食した者は発病しなかったことから、品川区保健所は「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>採取元では、類似事例の発生はなかったことから、東京へ向けて発送した以後の流通過程で腸炎ビブリオが増殖したものと推測された。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 魚介類販売業、家庭
51	<p>8月6日9時、墨田区内の医師から、8月3日に腹痛、発熱、下痢等を呈し、診察した患者からサルモネラが検出された旨、都庁を通じ、三鷹武蔵野保健所へ通報された。</p> <p>患者は両親と子供2名の合計4名であった。この家族は外食をしておらず、家庭での食事以外に共通食はなかった。このことから、三鷹武蔵野保健所は「家庭の食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 家庭
52	食中毒事件の詳細（P.102）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概 要		
53	<p>8月15日15時、板橋区内の医師から、8月7日14時から下痢、腹痛を呈し、入院した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、板橋区保健所に届出があった。</p> <p>患者は母と二人暮らしで、母は健康であった。患者の家族が発症前に利用した食品販売店及び患者自宅の拭き取り、参考食品の検査を実施したがサルモネラは検出されず、当該食品販売店の利用客から類症患者の発生はなかった。これらのことから、板橋区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 食品販売業、家庭
54	<p>8月15日9時、日野市内の男性から、立川市内の飲食店で食事後に吐き気、おう吐等を呈し、医療機関に受診した旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>患者らは3名で、8月14日12時からドライカレー又はオムライス等を喫食後、同日14時に2名が発症し、ふん便からセレウス菌が検出された。また、当該飲食店の拭き取り、参考食品及び従業員ふん便からもセレウス菌が検出された。これらのことから、多摩立川保健所は当該飲食店で提供された「ドライカレー又はオムライス」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
55	<p>8月16日10時、中野区内の医師から、下痢、腹痛等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された旨、都庁を通じ、杉並保健所へ通報された。</p> <p>患者は2家族から6名発生しており、共通食は8月13日19時からの夕食（アジの刺身及び唐揚げ、カワハギの煮付け等）のみであった。使用した魚は8月12日夕方、静岡県で釣ったもので、わた抜き後、市販の氷を入れたクーラーボックスに保管し、翌朝まで車内で放置されていた。クーラーボックス内の保冷は十分であったとは言い難く、また、丸のままの魚は真水で洗わずに刺身として喫食していた。他の料理については加熱後に喫食していたため、腸炎ビブリオは死滅したものと考えられた。これらのことから、杉並保健所は家庭で調理した「アジの刺身」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 家庭
56	<p>8月24日17時、武蔵野市内の医師から、8月20日12時から発熱、頭痛、おう吐等を呈し、受診した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、都庁を通じ、多摩小平保健所へ通報された。</p> <p>発症前、患者の利用した飲食店から類症患者の発生はなかった。このことから、多摩小平保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般、旅館・ホテル）、食品販売業
57	<p>8月29日14時、板橋区内の男性から、8月20日夜、3名で中央区内の飲食店で食事をしたところ、全員が腹痛、下痢、発熱等を呈し、ふん便からサルモネラが検出された旨、中央区保健所に届出があった。</p> <p>届出者と同じ8月20日に利用した他の客を調査したところ、合計7名の類症患者が発見された。このことから、中央区保健所は当該飲食店で提供された食事を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該飲食店では、器具が食材ごとに使い分けがされておらず、日常的に魚用のまな板を使用して鶏肉の調理を行っていた。魚下処理用まな板と刺身用まな板からサルモネラが検出されたことから、器具を介してサルモネラの二次汚染があったものと考えられた。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
58	<p>9月7日14時、台東区内の医師から、下痢、腹痛等を呈し、受診した患者のふん便から腸炎ビブリオが検出された旨、都庁を通じ、千代田保健所へ通報された。</p> <p>この患者は、8月28日昼、同僚と2名で千代田区内の飲食店でトンカツ定食を喫食し、その同僚も同様の症状を呈していることが判明した。その後、当該飲食店の利用客から合計7名の類症患者が発見された。各患者が喫食した定食のメニューは異なるものの、野菜の浅漬は共通して提供されていた。この浅漬けに使用したまな板はエビフライの仕込みと共用されており、使い分けはされていなかった。また、漬込み後3時間、小鉢に盛り付け後1時間以上の室温放置があり、この間に腸炎ビブリオが増殖したものと考えられた。これらのことから、千代田保健所は当該飲食店で提供された「野菜の浅漬」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概 要		
59	<p>8月27日8時、板橋区内の男性から、8月25日21時から豊島区内の飲食店で会食後、下痢、腹痛等を呈した旨、池袋保健所に届出があった。</p> <p>患者らは刺身、揚げ物、焼き物等を会食後、8月26日9時から同月27日8時までにかけて同様の症状を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこのほかになく、池袋保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
60	<p>8月29日12時、千代田区内の会社員から、8月28日昼に提供された仕出し弁当を食べた者のうち、約20名が翌日から食中毒様症状を呈している旨、千代田保健所に届出があった。</p> <p>同保健所が調査したところ、8月27日及び同月28日に千代田区内の勤務先において、昼食として提供された仕出し弁当を喫食した59名のうち39名が、下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈していたことが確認された。患者らの共通食は、千代田区内の飲食店が調製した当該仕出し弁当のみであったことから、千代田保健所は当該飲食店で調製された「仕出し弁当」を原因とする食中毒と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
61	<p>8月28日11時、北区内の女性から、前日の昼に2名で北区内のすし店で刺身定食を喫食したところ、2名とも腹痛、下痢等を呈した旨、北区保健所に届出があった。</p> <p>その後も類症患者が発生し、合計5名の患者が確認され、ふん便から腸炎ビブリオが検出された。患者の共通食はこのほかになく、北区保健所は当該すし店で提供された「刺身定食」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（すし）	調査実施施設 飲食店（すし）
62	<p>9月12日14時、墨田区内の医師から、9月9日14時から下痢、腹痛等を呈し、患者のふん便から腸炎ビブリオが検出された旨、都庁を通じ、江東区保健所へ通報された。</p> <p>患者は9月8日、31名で栃木県方面へ旅行に出かけ、刺身、揚げ物、豆腐料理等を喫食していたが、当日の利用者から類症患者の発生はなく、検食、施設の拭き取り及び従業員ふん便から腸炎ビブリオは検出されなかった。そのほか、発症前に患者が利用した飲食施設からも類症患者の発生はなかった。このことから、江東区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（旅館・ホテル）
63	<p>9月18日14時、江東区内の医師から、下痢、腹痛を呈し、ふん便から腸炎ビブリオが検出された患者を診察した旨、都庁を通じ、中野区保健所へ通報された。</p> <p>この患者は9月9日昼、中野区内のすし店からにぎりずしを注文し、家族3名で喫食したところ、3名とも翌日未明に同様の症状を呈していることが判明した。この患者と同じ日に出勤注文したほかの客を調査したところ、合計16名の類症患者が発見された。このことから、中野区保健所は当該飲食店で提供された「にぎりずし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者は出勤注文をした客からのみ発生していたことから、元から付着していた腸炎ビブリオが配達中及び喫食までの間に食中毒を発生させる菌数に増殖したものと考えられた。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（すし）	調査実施施設 飲食店（すし）
64	<p>10月12日16時、立川市内の医師から、10月5日夜から下痢、脱力感等を呈し、受診した患者のふん便からサルモネラが検出された旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>患者宅の台所の拭き取り検査を実施したが、サルモネラは検出されなかった。また、食材の購入先から類症患者の発生はなかった。このことから、多摩立川保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 食料品等販売業

番号	概 要		
65	<p>10月9日9時、多摩市内の女性から、10月7日19時に天井を食べ、翌朝7時40分から吐き気、おう吐等を呈した旨、南多摩保健所に届出があった。</p> <p>この天井を製造した飲食店では当日493食提供されていたが、苦情の発生はなく、当該施設の拭き取り検査及び従業員のふん便からは食中毒起因菌は検出されなかった。一方、患者の家庭では10月7日7時、にぎりめしを14個作り、子どもに持たせ、残った2個を患者が翌朝7時に喫食していたことが判明した。患者の手指からは黄色ブドウ球菌、また、にぎりめし残品からエンテロトキシンが検出された。黄色ブドウ球菌食中毒の潜伏時間から、南多摩保健所は家庭で調製した「にぎりめし」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 飲食店（一般）、家庭
66	<p>10月11日13時、葛飾区内の弁当店業者から、同店が製造した弁当を食べた複数の幼稚園児がおう吐している旨、葛飾保健所に届出があった。</p> <p>おう吐を呈した幼稚園児は、いずれも弁当を喫食し始めてから10分以内におう吐を呈していた。当該弁当店では、銅なべを使用してやきそばを調理しており、やきそばの残品を検査したところ、48～51$\mu\text{g/g}$の銅が検出された。これらのことから、葛飾保健所は当該弁当店が製造した「やきそば」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	幼稚園	調査実施施設 飲食店（弁当）
67	<p>10月16日8時、「ひまわり」を通じ、おう吐、下痢を呈し、葛飾区内の医療機関に受診した患者がいる旨、葛飾保健所に届出があった。</p> <p>この患者は葛飾区内の勤務先で、10月15日昼に同区内の弁当店で調製された弁当を喫食し、その3時間に吐き気、おう吐を呈していた。当該弁当店の拭き取り及び検食を検査したところ、黄色ブドウ球菌が検出され、コアグラ－ゼ型はⅦ型で一致した。このことから、葛飾保健所は当該弁当店で調製された「弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	勤務先、家庭	調査実施施設 飲食店（弁当）
68	<p>10月26日16時、足立区内の医師から、10月24日に同じ会社に勤務する3名がおう吐、下痢、発熱を呈して受診しており、食中毒の疑いがある旨、足立保健所に届出があった。</p> <p>この3人は他の同僚2名と一緒に10月22日及び同月23日の昼食に足立区内の飲食店で食事をしていて、他の共通食はなかったが、両店ともに他の利用者から類症患者の発生はないため、原因食品の特定はできなかった。このことから、足立保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
69	<p>11月6日16時、目黒区内の男性から、11月1日15時から腹痛、下痢、寒気等を呈し、受診先で実施した検便の結果、サルモネラが検出され、食中毒であると診断された旨、目黒区保健所に届出があった。</p> <p>発症前、患者の利用した飲食店から類症患者の発生はなかった。このことから、目黒区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	原因食品の喫食場所	不明	調査実施施設 飲食店（一般）
70	<p>11月29日10時、大田区内の男性から、同区内の飲食店で会食後、食中毒様症状を呈した旨、大田区保健所に届出があった。</p> <p>患者らは11月22日12時から22名で焼鳥丼、サラダ、味噌汁を喫食後、12名が11月24日14時から同月28日6時までにかけて下痢、発熱、頭痛等を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。患者の共通食はこのほかになかったことから、大田区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
71	食中毒事件の詳細（P.104）に掲載		
	原因食品の喫食場所	家庭	調査実施施設 魚介類販売業、家庭

番号	概 要		
72	<p>12月10日14時、豊島区内の女性から、同区内の飲食店で会食後、食中毒様症状を呈した旨、池袋保健所に届出があった。</p> <p>患者らは12月1日18時から9名で煮物、キムチ鍋、鶏肉の串焼き、カキフライ等を喫食後、4名が12月4日13時から同月5日16時までにかけて下痢、腹痛等を呈し、ふん便からカンピロバクターが検出された。鶏肉の串焼き以外の食品は熱い状態で提供されていたこと、また、鶏肉の串焼きの中心部は生のままで提供されていたことから、池袋保健所は当該飲食店で提供された「鶏肉の串焼き」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
73	食中毒事件の詳細（P.105）に掲載		
	原因食品の喫食場所	幼稚園	調査実施施設 幼稚園
74	<p>12月21日14時、町田市内の医師から、下痢、腹痛、発熱等を呈し、診察した患者のふん便からカンピロバクターが検出された旨、都庁を通じ、渋谷区保健所へ通報された。</p> <p>患者らは12月14日19時から、44名で渋谷区内の飲食店でサラダ、鶏肉の刺身、鍋料理、酒類を飲食後、28名が12月16日8時から同月19日10時までにかけて同様の症状を呈していることが判明した。サラダは発症者のうち3名が喫食していないこと、鍋料理は熱い状態で提供されていたことから、渋谷区保健所は当該飲食店で提供された「鶏肉の刺身」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
75	<p>12月19日13時、文京区内の男性から、豊島区内の飲食店で会食後、吐き気、おう吐、下痢等を呈した旨、池袋保健所に届出があった。</p> <p>患者らは12月15日19時から18名で中華料理を喫食後、8名がおおむね12月17日4時から同日16時までにかけて同様の症状を呈し、ふん便からSRSVが検出された。提供されたシジミの醤油漬については、シジミの口がわずかに開く程度の加熱後に調味料に漬け込まれていた。患者は全員このシジミの醤油漬を喫食していたこと、ふん便からSRSVを検出した従業員はシジミの醤油漬の試食をしていたことから、池袋保健所は当該飲食店で提供された「シジミの醤油漬」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
76	食中毒事件の詳細（P.108）に掲載		
	原因食品の喫食場所	飲食店（弁当）	調査実施施設 飲食店（弁当）
77	<p>12月25日16時、千代田区内の会社員から、同区内の飲食店において12月22日16時から会食後、複数の者がおう吐、下痢、腹痛等を呈している旨、千代田保健所に届出があった。</p> <p>その後、同月23日18時から利用した別のグループからも類症患者が発見され、患者のふん便からSRSVが検出された。喫食状況のマスターテーブルから生カキに有意差が認められたことから、千代田保健所は当該飲食店で提供された「生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>		
	原因食品の喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）