

## イ 事件の概要

番号	概 要			
1	食中毒事件の詳報（p. 101）に掲載			
	原因食品の 喫食場所	患者自宅	調査実施施設	家庭
2	<p>1月9日10時20分、練馬区内の福祉作業所の看護師から施設内で吐き気・下痢を呈した人が複数いるとの連絡が、練馬区保健所にあった。</p> <p>この施設では、7日の10時30分から14時に利用者30名、利用者の家族24名、職員11名、来賓3名（1名は食事を食べていない）の計68名で新年会を行っており、新年会参加者67名中27名、持ち帰った食品を喫食した家族8名中4名の計75名中31名が8日午後から9日午後にかけておう吐、下痢、発熱、腹痛等を呈した。新年会の食事は、仕出しのオードブル、別の業者からの仕出しの握りずし、漬物、みかん等で、患者の共通食はこのほかになかった。患者、非発症者、オードブルの調理従事者のふん便からノロウイルスを検出し、喫食調査からは「オードブル（仕出し）」が原因食品であると推定された。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「オードブル」を提供した飲食店（そうざい）を原因施設とする食中毒事件であると断定した。</p>			
	原因食品の 喫食場所	福祉作業所、参加者自宅	調査実施施設	飲食店（そうざい、すし）
3	<p>1月10日13時、都食品監視課を通じ千葉県から、7日19時から中央区内の飲食店を13名で利用し、うち8名が8日20時から9日20時にかけておう吐等の症状を呈している旨、中央区保健所に連絡があった。また、14日10時、別グループの患者から中央区中央保健所に、9日18時から同店で会食した14名中9名が10日21時から11日18時にかけておう吐、下痢等を呈した旨、連絡があった。</p> <p>患者らの利用日は異なるが、提供されている料理は生カキ、刺身、スペaghetti、サラダ等同一の内容であり、発症者は全員生カキを食べていたこと、患者ふん便からノロウイルス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「生食用生カキ」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）
4	<p>1月10日13時、患者から、江東区内飲食店にて8名で会食したところ、全員が食中毒様症状を呈した旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、8名は1月7日17時30分頃から生カキ、刺身等を喫食し、9日1時から10日3時にかけて全員が吐き気、おう吐、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスを検出し、患者の共通食は当日の会食のほかにはないことから、江東区保健所は当該飲食店の提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原因として生カキが疑われたが、同一仕入れの生カキを喫食した他の利用客から発症等の届出がなかったこと、ノロウイルスを検出した調理従事者の手指を介して他の食品が汚染された可能性もあることから、原因食品の特定には至らなかった。</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）
5	<p>1月14日20時47分、東京都保健医療情報センターから、10日に千代田区内の飲食店で会食をした同区内の会社の社員複数が食中毒症状を呈している旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>患者グループは10日の18時10分から刺身、豆腐サラダ、天ぷら等を喫食しており、13名のうち10名が11日18時頃から下痢、腹痛、吐き気、発熱等を呈していた。患者グループは、8日にホテルで行われた社内パーティーにも出席していたが、患者グループ以外に発症者はなく、ホテルでは他に苦情もないことからホテルの食事が原因である可能性は低かった。また、同日18時から当該飲食店を利用した別グループ6名のうち3名も11日午前から頭痛、腹痛等の症状を呈しており、患者と従事者のふん便からノロウイルスが検出された。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因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			
	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）			
6	<p>1月16日10時30分、港区内の飲食店関係者から、11日18時30分から20時30分に同店で会食した複数の者が下痢等を呈している旨、港区みなど保健所に連絡があった。</p> <p>会食者129名は生カキ、サラダ、デザート等の会食料理を喫食し、うち75名が12日0時から15日0時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。患者ふん便からノロウイルスを検出したこと、患者の共通食が当該飲食店の会食料理だけであったこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、みなと保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>			
7	<p>1月14日10時、三鷹市内医療機関関係者から、11日の新年会の参加者数名が食中毒様症状を呈している旨、三鷹武蔵野保健所に連絡があった。</p> <p>新年会は17名が参加して武蔵野市内飲食店で開催され、生カキ、刺身等が提供されていた。このうち8名が13日2時から19時にかけて、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱等を呈していた。患者らは職場が同じであるが、職種や勤務体制は異なり、この新年会のほかには共通食はなかった。</p> <p>検査の結果、患者2名のふん便からノロウイルスを検出し、症状も同ウイルスによるものと一致したことから、三鷹武蔵野保健所では当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とするノロウイルスによる食中毒事件と断定した。原因食品としては、生カキが疑われたが、決定には至らなかった。</p> <p>なお、当該営業者は当該患者らが利用した11日の営業終了後、廃業しており、調査時にはすでに施設設備も撤去された状態であった。このため、営業停止等の行政処分は執行せず、元営業者から始末書を徴収した。</p>			
8	<p>食中毒事件の詳報 (p. 102) に掲載</p>			
9	<p>1月16日23時30分、多摩市内の高齢者施設の関係者から施設入所者等複数の者がおう吐、下痢、発熱等を呈している旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>入所者、職員、通所者、外部委託業者職員のうち当該施設で提供された15日の昼食を喫食した236名中179名が同日14時から19日6時にかけて発症しており、患者の発生に偏りが見られないことから感染症の可能性は否定された。患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスを検出し、南多摩保健所は当該施設で提供された「15日の昼食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>			
10	<p>1月17日20時30分、千代田区内医師から、食中毒症状を呈する患者を診察した旨、東京都保健医療情報センターに届出があった。</p> <p>患者らは同一会社の社員11名で、15日19時から、文京区内の飲食店で生カキ、刺身、鍋等を喫食し、うち6名が17日3時から18時にかけて吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者5名のふん便からノロウイルスを検出し、症状も同ウイルスによるものと一致した。また、患者の共通食は当該飲食店の食事のほかにはないことから、文京区文京保健所はこれを原因とする食中毒事件と断定し、患者の喫食状況、発症状況から「生カキ」を原因食品と決定した。</p>			
11	<p>1月18日12時40分、府中市内の医療機関から東京都保健医療情報センターに、17日21時頃多摩市内の飲食店で購入したピザ等を喫食した2名が、18日2時から腹痛、おう吐、下痢等を呈し受診したとの通報があつた旨、食品医薬品安全部を通じて南多摩保健所に連絡があつた。</p> <p>患者2名が喫食したものは、グラタン、ピザ、フライドチキン、フライドポテトで当該喫食以外には喫食状況を覚えていなかった。患者のふん便及び食品残品から食中毒起因菌は検出されなかつた。またウイルス及び化学物質の潜伏時間と合致しないため、当該飲食店が原因施設である可能性は否定された。2名を診察した医師から臨床診断により食中毒の届出があり、南多摩保健所は原因食品、原因施設、病因物質不明の食中毒として処理した。</p>			

番号	概 要			
	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）
12	<p>1月23日10時40分、新宿区内の医師から、20日19時から新宿区内の飲食店で会食した11名中9名がおう吐、下痢、発熱等を呈した旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>患者らは、20日19時から21時にかけて生カキ、刺身、焼肉等を喫食後、22日3時から21時にかけて発症し、ふん便からノロウイルスを検出した。患者の共通食は当該飲食店での会食以外になかったこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された「生食用生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
13	<p>1月25日13時30分、葛飾区在住の女性から、22日に5名で区内回転すし店で会食したところ、翌23日の19時から20時にかけて全員が食中毒様症状を呈した旨、東京都保健医療情報センターに連絡があった。</p> <p>調査の結果、5名は当該すし店でそれぞれが好みのすしを食べたが、マグロ中落ちは全員が喫食していた。なお、患者全員に共通する食事は当該すし店のほかにはなかった。検査の結果、患者3名と調理従事者5名のふん便からノロウイルスを検出し、患者3名とすし種の仕込み等を担当した調理従事者2名の遺伝子配列が一致した。以上から、葛飾区保健所では当該すし店が提供した「すし料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原因食品としては、全員が喫食したマグロ中落ちが疑われたが、当日の他の利用客から患者発生の届出がなかったことから、特定には至らなかった。</p>			
14	<p>2月6日10時30分、患者本人から渋谷区保健所に、3日夜に渋谷区内の飲食店で5名で生カキ等を食べたところ、4名が4日から食中毒症状を呈した旨の連絡があった。</p> <p>患者らは当該飲食店で生カキ、カツ盛り合わせ、漬物等を喫食し、4日22時から5日12時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、ふん便からノロウイルスを検出した。ノロウイルスの潜伏時間と発症時間が一致することから、渋谷区保健所は当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>生カキを喫食した4名全員が発症し、喫食しなかった1名は発症していないことから生カキが原因食品として疑われたが、調理場内の施設設備及び食品の取扱いがきわめて不適切で二次汚染も疑われたため、原因食品として特定するには至らなかった。</p>			
15	<p>2月17日14時30分、目黒区内の飲食店従業員から、14日に飲食店で会食した1グループ27名中複数の者が食中毒様症状を呈しているとの申し出をグループの代表者から受けた旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、カキ刺し等を喫食した27名中14名が15日9時から16日10時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈し、患者ふん便からノロウイルスを検出した。喫食調査から、生食用生カキが<math>\chi^2</math>検定で有意差が認められたことと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、目黒区保健所は当該飲食店で提供された「生食用生カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
16	<p>2月20日14時、患者から、16日18時に3名で世田谷区内の焼肉店にて会食したところ、18日3時頃から下痢、おう吐、腹痛等の食中毒様症状を呈し、他2名も同様の症状を呈している旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名の共通食は当該飲食店での食事のほかには、喫茶店での紅茶等の飲み物しかなかった。検査の結果、患者2名のふん便からノロウイルスを検出し、症状もノロウイルスによるものと一致した。会食のメニューに「カキとホウレン草のホイル蒸し」があった。これは、ホウレン草等の野菜と加熱調理用のカキをホイルに包んだものを、客自らが鉄板上で焼くもので、加熱不十分のまま喫食する可能性が示唆された。また、当日患者に提供した加熱調理用カキと同一加工者の参考品を検査したところノロウイルスを検出し、当日のカキも同様に汚染を受けていたことも推測された。</p> <p>以上から、世田谷保健所は当該飲食店が提供した食品による食中毒事件と断定し、原因食品としては「カキとホウレン草のホイル蒸し」と推定した。</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			
	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）
17	2月24日8時45分、世田谷区内公務員から世田谷区世田谷保健所に同区内の飲食店で11名で会食したところ、5名が食中毒症状を呈した旨の連絡があった。 患者グループ11名は21日18時から当該飲食店で会席料理を喫食し、6名が22日12時から24日2時にかけて下痢、腹痛、吐き気、おう吐、発熱等を呈していた。患者らの共通食はこの会席料理のみで、11名全員が生食用生カキ（レモン汁）を喫食していた。検査の結果、患者のふん便と参考食品の殻付カキからノロウイルスを検出し、患者らが喫食した生カキもノロウイルスにより汚染されていたと推測された。 これらのことから、世田谷保健所は「生食用生カキ（レモン汁）」を原因食品とする食中毒事件と断定した。			
18	2月26日10時、千代田区内の飲食店で23日に行われた結婚披露宴の参加者から、参加者の中に下痢、おう吐等を呈している者がいる旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。 患者調査を行ったところ、22日と23日に会食した客及び会食料理の残品を喫食した従業員148名中49名が下痢、腹痛、おう吐、発熱等を呈しており、患者及び従業員ふん便からノロウイルスを検出した。患者の発症状況がノロウイルスによるものと一致していること、当該飲食店以外に共通食がないこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、千代田保健所は当該飲食店で提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。			
19	2月26日16時、患者が豊島区池袋保健所に来所し、21日20時頃から区内飲食店にて3名で鶏刺身盛り合わせ等の鶏肉料理を会食したところ、23日14時から24日18時にかけて3名とも下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した旨、相談があった。 検査の結果、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、症状も一致することからこれを原因物質に決定した。当該飲食店では、他からの患者発生の届出はなかったが、調理従事者3名のふん便と参考食品の刺身用の鶏レバー、砂肝等4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、一部検体では患者と血清型も一致した。患者らは当該飲食店のほかに2施設でハンバーグ、ラーメン等の共通食があり調査を行ったが、類似の苦情はなく、カンピロバクターも検出しなかった。 以上から、池袋保健所は当該飲食店の「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。			
20	2月26日12時30分、新宿区内の病院の医師から職員3名が食中毒症状を呈しているとの届出が新宿区保健所にあった。 調査の結果、同じ部署の4名が24日16時から25日19時にかけて下痢、発熱、腹痛、吐き気等を呈しており、ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らの共通食は22日昼の仕出し弁当、22日夜の鶏肉料理、23日昼のトンカツ、23日夜の刺身、すし等であった。22日昼、23日昼、23日夜は、他の同行者は発症しておらず同様の苦情もなかった。22日の夜は4名で鶏の刺身、鶏肉と野菜の鉄板焼き、つくね焼き等を喫食していた。この飲食店での喫食から発症までの潜伏時間は43時間30分から70時間30分でカンピロバクター食中毒の潜伏時間と一致しており、当該飲食店が原因施設である可能性が強く疑われた。しかし、他に同様の苦情はないこと、当該飲食店以外の共通食からの感染の可能性を完全には否定できないことから、新宿区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒として処理した。			
21	原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）
21	食中毒事件の詳報（p. 104）に掲載			
21	原因食品の 喫食場所	集団給食（要許可）	調査実施施設	集団給食（要許可）
22	2月28日9時40分、患者から、26日夕食に自宅ですき焼きを調理し家族4名で食べたところ、翌朝から全員が下痢、おう吐、腹痛等の食中毒様症状を呈した旨、足立区足立保健所に連絡があった。 患者4名は毎日の夕食と一緒に食べており、検査の結果、患者1名のふん便からノロウイルスを、すき焼きの残品から黄色ブドウ球菌を検出したが、原因の特定には至らなかった。 28日16時、患者を診察した医師から足立保健所に食中毒患者の届出があったことから、保健所では本件を原因食品、施設及び原因物質不明の食中毒として処理した。			
22	原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	家庭

番号	概要			
23	<p>3月5日22時15分、清瀬市内の病院長から複数の入院患者、職員が食中毒症状を呈しているとの通報があった旨、東京都保健医療情報センターから多摩東村山保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、入院患者17名、職員4名の計21名が5日1時から19時30分にかけて下痢、吐き気、おう吐、発熱、腹痛等を呈しており、入院患者及び職員のふん便からノロウイルスを検出した。検出したウイルスの遺伝子型が一致したこと、ノロウイルスを検出した職員と入院患者との直接接触はないこと、患者全員が3日と4日の病院給食を喫食していること、水系汚染と空調による汚染の可能性はなかったことから、多摩東村山保健所は「病院給食」が原因の食中毒事件と断定した。</p> <p>患者の発生は5日19時30分にいったん収束したが、6日16時から10日23時20分にかけて入院患者、職員に同様の症状を呈する者が発生した。しかし6日以降発症した職員は、いずれも2日から4日の病院給食を喫食していないこと、5日に発症した患者が入院している病棟を担当していたことから、二次感染によるものと推定された。</p>			
	原因食品の 喫食場所	病院	調査実施施設	集団給食（病院）
24	<p>3月14日15時45分、港区内の飲食店を10日に利用した者から、3名中3名が食中毒様症状を呈している旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>患者調査の結果、10日の利用者27名中3グループ9名がおう吐、下痢、発熱等を呈していた。9名の共通食は当該飲食店以外にないことと、患者及び従事者ふん便からノロウイルスを検出したことから、みなと保健所は、当該飲食店で提供された食事を原因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）
25	<p>3月17日16時、患者から、13日19時頃に自宅で家族3名と友人1名で夕食を食べたところ、14日5時から15日にかけて4名とも下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者4名の共通食は13日の夕食のみで、赤貝を酢と生姜に漬けたもの、市販ピータンを醤油で味付けしたものや野菜炒め等を自宅で調理していた。患者全員のふん便からサルモネラ・エンテリティディスを検出し、その潜伏時間から13日の夕食が原因食品として疑われた。家庭の拭き取り検査とピータン残品及び購入店でピータンと赤貝の参考食品を検査したが、いずれからもサルモネラは検出しなかった。また、使用した食材について、他からの苦情はなかった。</p> <p>以上から池袋保健所は原因施設、原因食品不明のサルモネラによる食中毒として処理した。</p>			
	原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	家庭、魚介類販売業
26	<p>3月24日8時45分、武蔵野市在住の患者から三鷹武蔵野保健所に、17日の18時15分から20時に2名で同市内のホテルのバイキング料理を喫食したところ、2名とも同日22時30分から吐き気、おう吐の症状を呈した、ホテルに確認したところほかにも具合が悪い人がいるようだった、との通報があった。</p> <p>調査の結果、3グループ9名中6名が17日21時30分から22時30分にかけて発症しており、共通食は17日17時から20時30分の間に当該飲食店で喫食したバイキング料理のみであることが判明した。食品残品、従業員の手指と調理器具類の拭き取り、患者と調理従事者の検便から黄色ブドウ球菌が検出された。これらのことから、三鷹武蔵野保健所は「バイキング料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>発症者が共通して喫食したローストビーフが原因食品である可能性が高かったが、他の複数の検食から黄色ブドウ球菌を検出したことから、複数の食品が汚染されていたと考えられた。</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）
27	<p>3月24日9時、町田市内の医師から、17日に町田市内の飲食店で焼き鳥等会食料理を喫食し19日から下痢、発熱等を呈した3名が23日に受診し、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した旨、町田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該飲食店を10名で利用し、うち9名が発症していた。患者らが会食料理のほとんどを喫食していたため原因食品の特定には至らなかったが、共通食が当該飲食店以外にないこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、町田保健所は当該飲食店の「会食料理」を原因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							
28	<p>3月20日20時40分、八王子市内の飲食店営業者から、20日に配達した中華弁当の喫食者がおう吐、下痢等の食中毒様症状を呈している旨の相談があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店は店内利用のほか、特定事業所に弁当を配達していた。20日は昼食用に中華弁当12食を配達したが、このうち8名が同日14時から18時にかけて吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈した。さらに、同事業所には19日にも同じ中華弁当10食が昼食に配達されており、うち5名が19日の16時から17時にかけて同様の症状を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便から黄色ブドウ球菌を検出した。当該飲食店の食品残品、参考食品、調理従事者の手指及び施設拭き取りから高率に黄色ブドウ球菌を検出し、一部はコアグラーゼ型、エンテロトキシン産生性が患者と一致した。以上から、八王子保健所は当該飲食店が調製した「中華弁当」を原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒と断定した。</p> <p>なお、2日間とも店内利用者に同じ副食が提供されていたが、患者の発生はなかった。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>患者勤務先</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	患者勤務先	調査実施施設	飲食店（一般）
原因食品の 喫食場所	患者勤務先	調査実施施設	飲食店（一般）					
29	<p>3月22日10時、東京都保健医療情報センターを通じ、清瀬市内の病院の医師から病院の職員8名が食中毒症状を呈したとの連絡が多摩東村山保健所にあった。</p> <p>患者らは20日1時から同日16時に腹痛、下痢、吐き気、おう吐、発熱などを呈し、入院患者に同様の症状を呈している者はいなかった。喫食調査の結果、患者らの共通食は18日19時からの清瀬市内飲食店での会食のみで、岩カキ、真鯛刺身、握り寿司等を喫食していた。患者のふん便からはノロウイルスを検出した。これらのことから、多摩東村山保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者らは全員生カキを喫食していたが、ほかにも全員が喫食している食品があり、カキを原因食品として特定することはできなかった。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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	<p>3月28日12時、新宿区内の医師から、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、21日19時から新宿区内の飲食店で鶏肉の刺身等会食料理を喫食した9名中3名が、24日5時50分から7時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。9名の共通食は当該飲食店以外では二次会の飲物のみであった。検査の結果、参考食品及び患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者ふん便から検出した菌と血清型が一致した。<math>\chi^2</math>検定を行ったところ、鶏レバーの刺身に有意差が認められた。これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された「鶏レバーの刺身」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
31	<p>3月31日16時40分、患者から、千代田区内飲食店で29名で会食をしたところ、9名が食中毒様症状を呈した旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら29名は28日18時30分から刺身、蒸し鶏、天ぷら等のコース料理の会食をし、当日の22時から9名が吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。また、当日同じコース料理を注文した他の2グループ47名から同様の症状を呈する患者8名が確認され、共通食は当該飲食店の食事のほかにはないことが判明した。検査の結果、患者5名のふん便から黄色ブドウ球菌を検出し、症状も同菌によるものと一致した。また、当該飲食店からは、従事者の手指、器具、参考食品等多数から黄色ブドウ球菌を検出し、コアグラーゼ型も患者のものと一致した。</p> <p>以上から、千代田保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
32	<p>3月31日17時5分、杉並区在住の患者から、28日19時から21時にかけて3家族6名が集まり武蔵野市内の飲食店で会食をしたところ、5名が29日20時から食中毒症状を呈した旨、杉並区杉並保健所に連絡があり、都庁を通じて三鷹武蔵野保健所に通報があった。</p> <p>患者らは29日20時から30日18時にかけて腹痛、おう吐、発熱、下痢等を呈しており、患者のふん便からノロウイルスを検出した。当該飲食店での会食以外に共通食はなかったことから、三鷹武蔵野保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>喫食調査から原因食品としてトコブシ入りの冷菜、ハスの実餡入り揚げ餅、蒸しハマグリ（大アサリ）が疑われた。しかし、食品からはノロウイルスを検出せず、原因食品を特定することはできなかった。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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			
	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				
	4月1日10時10分、立川市内の飲食店の利用者から、3月30日13時から18時30分にかけて当該飲食店で会食料理を喫食した7名全員がおう吐、腹痛、下痢等を呈した旨、多摩立川保健所に連絡があった。 調査の結果、同じコース料理を喫食している8グループ55名中3グループ13名が3月30日17時30分から23時にかけて吐き気、下痢、おう吐等を呈し、当該飲食店以外の共通食はないことが判明した。他のコース料理を喫食している者に発症者はなかった。飲食店の拭き取り、食品、従業員手指から黄色ブドウ球菌が検出されたもののエンテロトキシン非産生性であり、発症状況から黄色ブドウ球菌の関与が強く示唆されたが、病因物質を特定することはできなかった。 以上のことから、多摩立川保健所は当該飲食店の「会食料理」を原因とする原因物質不明の食中毒事件と断定した。			
34				
	4月2日12時15分、目黒区内医師から食中毒症状を呈する大田区内の会社の社員5名を診察した旨、目黒区保健所に届出があった。 調査の結果、3月31日と4月1日に目黒区内の仕出し弁当屋が配達した弁当及び3月31日に調製したオードブルを喫食した50事業所の381名のうち186名が、4月1日未明から3日にかけて吐き気、おう吐、腹痛、下痢等の症状を呈しており、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスを検出した。 患者の共通食はこのほかにはなかったことから、目黒区保健所では当該仕出し弁当屋が調製した「仕出し弁当」及び「オードブル」を原因とするノロウイルスによる食中毒事件と断定した。 当該施設では手洗い設備が使用されていた形跡が認められなかったことから、ノロウイルスに不顕性感染した従事者の手洗い等の不備から、手指を介して弁当等がノロウイルス汚染を受けたものと考えられた。			
35				
	4月9日16時45分、世田谷区内の公務員から、夫婦2名が食中毒様症状を呈した旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。 調査の結果、家族3名のうち2名が、8日3時から6時にかけて吐き気、腹痛、下痢、おう吐、発熱等を呈し、ふん便からノロウイルスを検出した。喫食状況調査から、患者2名の共通食として、6日の夕食として家庭において冷凍カキをベーコンで巻いたものをフライパンで加熱して喫食していたことが判明した。患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、世田谷保健所は「カキのベーコン巻き」を原因食品とする食中毒と断定した。 当該冷凍カキは調理前日から解凍していたが、ベーコンで巻いたために中心部まで十分な加熱がされていなかったものと推察された。なお、当該冷凍カキの水揚げ時における同ロット品の自主検査ではノロウイルスは検出していなかった。			
36				
	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
37				
	4月14日15時10分、中央区内の会社員から、仕出し弁当を喫食した同僚6名が食中毒様症状を呈した旨、中央区保健所に連絡があった。 調査の結果、患者らが喫食した仕出し弁当は中央区内の給食施設が11日の昼食として配達したもので、当該弁当の配達先14事業所181名のうち8事業所35名及び給食を喫食した30名のうち5名が、12日0時から13日正午にかけて、吐き気、おう吐、下痢、発熱等を呈し、患者のふん便からノロウイルスを高率に検出した。また、当該給食施設の調理従事者のふん便からもノロウイルスを検出した。 患者の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給食施設が提供した「仕出し弁当及び給食」を原因とする食中毒事件と断定した。			
	原因食品の 喫食場所	患者の勤務先等	調査実施施設	集団給食（要許可）

番号	概要		
	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	家庭、食肉販売業
38	4月17日20時30分、葛飾区内の医師から、東京都保健医療情報センターに食中毒の届出があった。患者は家族4名のうち2名であり、カンピロバクターを検出していた。 葛飾区保健所が調査したところ、患者2名及び非発症の家族1名から血清型が同じカンピロバクター・ジェジュニを検出し、家庭で調理した11日夕食の鳥刺しおよび12日夕食の焼き鳥が原因食品として疑われた。しかし、鶏肉購入先の検査でカンピロバクターを検出したが血清型は一致しなかったこと、残品がなかったこと、焼き鳥の加熱状況が不明であったことから、原因食品の特定には至らず、葛飾区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒として処理した。	不明	調査実施施設 家庭、食肉販売業
39	4月23日10時30分、日野市内医師から食中毒症状を呈する患者5名を診察した旨、南多摩保健所に届出があった。 調査の結果、患者らは同じ大学に在籍しており、14日22時頃から日野市内の焼肉店で9名で牛レバー刺身と焼肉を食べたところ、うち7名が17日22時から21日10時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者は昼食を学生食堂で喫食していたが、それぞれの喫食メニューは異なり、共通食としては当該焼肉店の食事のほかにはないことが判明した。検査の結果、患者2名からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の症状もこれによるものと一致した。 以上のことから、南多摩保健所は当該飲食店の食事を原因とする食中毒事件と断定した。当日の牛レバー刺身の提供は患者グループのみであり、他の焼肉利用客から患者の発生は確認されなかつたことから、保健所では「牛レバー刺身」を原因食品と決定した。なお、この牛レバーは加熱調理用のものを使用していた。	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
40	4月22日8時45分、三鷹消防署から三鷹武蔵野保健所に、21日夕方に食中毒症状を呈した武蔵野市内の大学の学生2名を病院に搬送した旨、連絡があった。 調査の結果、患者2名の共通食は21日昼に学内の売店で購入したフレンチトーストのみであることが判明した。2名とも同日12時に喫食し、同日16時から16時30分にかけて吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈しており、ふん便から黄色ブドウ球菌が検出された。フレンチトーストの製造者を調査したところ、当該品は東村山市と東大和市にある2工場のどちらかで製造されたものであった。検査の結果、両工場の従業員の検便と東大和市の工場の従業員の手指、食品（参考品）から黄色ブドウ球菌を検出したが、無包装、無表示であり原因食品がどちらの工場の製品かは特定できなかった。 以上のことから三鷹武蔵野保健所は、「フレンチトースト」が原因食品の原因施設不明の食中毒事件として処理した。	大学内	調査実施施設 菓子製造業
41	4月25日17時30分、武蔵野市内の医師から、家庭で作ったおにぎりが原因で発症したと思われる患者が入院した旨、三鷹武蔵野保健所に連絡があった。 患者調査の結果、家族3名中2名が、24日14時30分から25日12時にかけて、下痢、腹痛、吐き気等を呈し、ふん便からノロウイルスを検出した。家族内の共通食が多く原因食品は特定できなかつたことから、三鷹武蔵野保健所は、家庭内で発生した原因食品不明の食中毒として処理した。	不明	調査実施施設 家庭
42	4月28日8時30分、板橋区内学生寮の給食受託業者から、寮生の一部がおう吐等の食中毒様症状を呈している旨、板橋区保健所に連絡があった。 調査の結果、学生寮の食事を喫食する71名のうち28名が24日7時30分から28日19時にかけて吐き気、おう吐、腹痛、下痢等の症状を呈していた。共通食としては寮の食事のほかに学校で喫食する昼食の仕出し弁当があつたが、当該寮生のほかに患者の発生はなかつた。患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスを検出し、その遺伝子配列が一致した。調理従事者は寮生と接触の機会がなく、また寮内では特に感染症につながる事例はなかつた。これらのことから、板橋区保健所は「寮の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。	学生寮	調査実施施設 集団給食（要許可）

番号	概要						
	<p>5月12日、江戸川区内の飲食店営業者から、配達した弁当を喫食した客が食中毒様症状を呈した旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、江戸川区内の飲食店が6日から10日までに調製し配達した弁当を喫食した88グループ652名のうち259名が、6日から13日にかけて下痢、腹痛、発熱、おう吐等を呈していた。患者の共通食はこのほかになかったことから、江戸川保健所は当該飲食店が調製した「仕出し弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原因究明のため、患者ふん便、施設の拭き取り、食品、従事者ふん便について検査を実施したところ、原因と考えられる既知の食中毒起因菌は検出しなかった。なお、患者、非発症者及び従事者のふん便112検体のうち25検体からastA遺伝子（下痢性因子の産生に関与するとされるが詳細は研究中）を保有する大腸菌を検出したが、血清型や薬剤耐性は同一ではなく、患者からの検出率は非発症者と比較して有意に高いものではなかったため、原因物質は不明とした。</p> <p>当該施設は老朽化しており、掃除も行き届いておらず、能力を超える食数をこなすために前日調理や残ったご飯を翌日の弁当に使うなど、基本的な衛生管理ができていなかった。</p>						
43	<table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td> <td>患者の勤務先等</td> <td>調査実施施設</td> <td>飲食店（仕出し）</td> </tr> </table>			原因食品の 喫食場所	患者の勤務先等	調査実施施設	飲食店（仕出し）
原因食品の 喫食場所	患者の勤務先等	調査実施施設	飲食店（仕出し）				
44	<p>食中毒事件の詳報 (p. 108) に掲載</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td> <td>その他（調理実習室）</td> <td>調査実施施設</td> <td>その他（調理実習室）</td> </tr> </table>			原因食品の 喫食場所	その他（調理実習室）	調査実施施設	その他（調理実習室）
原因食品の 喫食場所	その他（調理実習室）	調査実施施設	その他（調理実習室）				
	<p>5月21日16時15分、文京区内の大学関係者から、13日の大学の調理実習の受講者が食中毒様症状を呈している旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>13日の調理実習のメニューは鶏霜降り、鰹土佐造り等で受講者40名が18時30分頃喫食し、そのうち27名が15日6時30分から19日20時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈しており、複数の患者ふん便からカンピロバクターを検出した。これらのことから、文京保健所は「調理実習での食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ほとんどの人がすべての料理を喫食していたため原因食品を特定することはできなかったが、「鶏霜降り」は半生の状態でカンピロバクターを殺菌するには不十分な加熱であり、また他の料理との作業錯綜により調理器具及び手指を介しての二次汚染も考えられた。</p>						
45	<table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td> <td>その他（調理実習室）</td> <td>調査実施施設</td> <td>その他（調理実習室）</td> </tr> </table>			原因食品の 喫食場所	その他（調理実習室）	調査実施施設	その他（調理実習室）
原因食品の 喫食場所	その他（調理実習室）	調査実施施設	その他（調理実習室）				
	<p>5月22日19時34分、大阪市から、17日に大阪市内飲食店で焼き鳥、鶏たたき等を喫食した会社員14名のうち7名が食中毒様症状を呈している件に関連して、都内関係者の調査依頼があり、都食品監視課を通じて台東区台東保健所に通報した。</p> <p>患者らは14日から17日の日程で大阪に出張し、大阪滞在中の患者7名に共通する食事として、大阪市及び神戸市内の飲食店3施設における食事があった。しかし、いずれも他の利用客から患者の発生は確認されなかつたことから、原因施設の特定には至らなかつた。なお、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、診察した医師から食中毒患者の届出があつたことから、台東保健所では原因施設不明で「旅行中の食事」が原因の食中毒として処理した。</p>						
46	<table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td> <td>不明</td> <td>調査実施施設</td> <td>飲食店（一般）</td> </tr> </table>			原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）
原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）				
	<p>5月27日17時、江東区内の飲食店営業者から、同店の利用客が食中毒様症状を呈した旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、25日19時に当該飲食店でコース料理を喫食した3家族10名が、26日1時から11時30分にかけて、下痢、腹痛等を呈しており、ふん便から毒素産生性のウエルシュ菌を検出した。また、当該飲食店の調理従事者並びに残品及び参考食品のローストビーフと原料肉からも同じ型のウエルシュ菌を検出した。</p> <p>患者の共通食はこのほかになかったことから、江東区保健所は当該飲食店が調製した「ローストビーフ」を原因食品とする食中毒と断定した。</p> <p>当該飲食店においてローストビーフの調製方法を再現したところ、中心部まで十分に加熱されていなかつた。よって、原料肉塊の成形時に表面に付着していたウエルシュ菌が中心部に浸入し嫌気状態となり、加熱不十分で提供されたことが原因と推察された。</p>						
47	<table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td> <td>飲食店（一般）</td> <td>調査実施施設</td> <td>飲食店（一般）</td> </tr> </table>			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）
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		
	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	飲食店（一般）
48	6月4日13時35分、足立区内の会社の社員から足立区足立保健所に、5月30日に会社の同僚17名で同区内の飲食店で会食をしたところ、半数程度が食中毒症状を呈した旨、連絡があった。 患者らは5月30日19時から21時30分に当該飲食店で鶏胸肉湯通し、刺身、串焼き等を喫食しており、6月1日7時から6月21時における10名が下痢、発熱、腹痛等を呈した。検査の結果、患者のふん便、参考食品の鶏胸肉及び従事者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らの共通食はこの会食以外にはなかったことから、足立保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。 患者グループに提供された宴会メニューの喫食は当該グループのみで、他の宴会グループとフリー客から発症の届出はなかった。参考食品の鶏胸肉からカンピロバクター・ジェジュニを検出したことから、鶏肉が汚染源であると推定された。	飲食店（一般）	調査実施施設 飲食店（一般）
49	6月13日、渋谷区内の病院の職員から、入院患者の検便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した旨、渋谷区保健所に連絡があった。 調査の結果、患者は8日15時頃から腹痛、下痢、吐き気、発熱等を呈していたが、発症前に喫食した食事については、コンビニエンスストアで購入した弁当等以外には記憶が定かではなく、関連施設の調査は十分にできなかったが、弁当等の調製施設において他に類似症状の患者の発生情報はなかった。 のことから、渋谷区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒として処理した。	不明	調査実施施設 食料品等販売業、そう菜製造業
50	6月15日15時20分、杉並区内の医療機関から東京都保健医療情報センターを通じて、販売店で購入したサンドイッチ及び弁当を食べて、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。 患者らは14日18時30分に中央区内のデパートで購入したサンドイッチとつくね弁当を、15日8時に家族4名で喫食していた。そのうち消費期限が14日21時までであったつくね弁当を喫食した3名が15日10時30分からおう吐・下痢等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便、弁当の空箱及び施設の拭き取り検体から黄色ブドウ球菌を検出した。しかし、弁当の製造施設を管轄する台東区台東保健所では、患者らが弁当を室温で放置し消費期限後に喫食したこと、他に同様の苦情がないことから、弁当製造施設を原因と判断しなかった。よって、杉並保健所では原因施設及び原因食品不明の黄色ブドウ球菌による食中毒として処理した。	不明	調査実施施設 飲食店（弁当）
51	6月16日15時45分、港区内の主婦から、千代田区内の飲食店で購入したそうざいを友人宅で喫食したところ、食中毒様症状を呈した旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。 調査の結果、15日19時30分に飲食店で購入したそうざいを友人宅で同日20時に6名で喫食したところ、6名全員が16日1時から15時30分にかけて、下痢、腹痛等を呈していた。また、このグループのほかに当該飲食店のそうざいを喫食した2家族5名のうち3名が同様の症状を呈していることが判明した。患者の共通食はこのほかになかったことから、千代田保健所は当該飲食店が提供した「そうざい」を原因とする食中毒事件と断定した。 なお、患者及び従事者ふん便、食品残品から同じ血清型のウエルシュ菌を検出したが、既知の毒素の産生性が確認できなかったことから原因物質は不明とした。 患者らの喫食状況から原因食品として「羊肉の煮込み」が疑われた。当該食品は販売前日に加熱調理され、放冷後冷蔵庫に保管されていた。翌日、再加熱の後に40℃に設定された陳列ケース内で保管されたことから、この間に細菌の増殖があったものと推察された。また、拭き取り検査の結果、施設内が広範囲に黄色ブドウ球菌に汚染されていることが判明し、食品の保管方法及び手指の洗浄等について、基本的な食品衛生管理ができていなかったことが明らかとなった。	家庭	調査実施施設 飲食店（一般）

番号	概要		
	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	魚介類販売業
52	<p>6月23日10時30分、患者の父親から息子が食中毒様症状で入院したが、発症前日に食べたアオヤギが疑われるので、調査して欲しい旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1名で、17日2時頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、病院のふん便検査で腸炎ビブリオを検出した。患者はスーパーで購入したボイルアオヤギを発症前日の昼の弁当と夕食に食べており、弁当は自宅調製の後、喫食まで4時間常温保管されていたため、この間に菌が増殖したものと推定された。しかし、夕食に同じボイルアオヤギを食べた患者の妻は発症していないこと、購入先に他の患者の届出がなかったことから、原因の特定には至らなかった。</p> <p>患者を診察した医師から食中毒患者の届出があったことから、足立保健所は原因施設、原因食品不明の腸炎ビブリオによる食中毒として処理した。</p>		
53	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	魚介類販売業
54	<p>6月24日14時20分、足立区内の病院の医師から、食中毒様症状を呈して入院していた家族4名の検便の結果、全員からサルモネラを検出した旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は足立区内の同一世帯の家族で、17日19時30分から18日20時にかけておう吐、腹痛、下痢、発熱等を呈していた。患者から検出されたのはサルモネラ・エンテリティディスであり、非発症の家族のふん便からもサルモネラ・エンテリティディスを検出した。患者の共通食は毎朝夕食であり、特に16日夜に調製したオムレツを一晩常温保存後、発症日の17日の朝食として喫食していたことから家庭の食事が原因として疑われたが、家庭の拭き取り等の協力が得られず、原因の特定には至らなかった。</p> <p>足立保健所は、原因施設、原因食品不明の食中毒として処理した。</p>		
55	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	魚介類販売業、家庭
56	<p>6月23日10時5分、渋谷区内の病院の医師から18日に救急で入院した荒川区在住の患者ふん便から腸炎ビブリオを検出したと渋谷区保健所に連絡があった旨、都庁を通じて荒川区保健所に連絡があった。</p> <p>患者は1名で18日11時30分から腹痛、下痢、吐き気を呈しており、17日夜、自宅でマグロの刺身を喫食していた。同じ刺身を17日夕方に家族2名も喫食していたが、発症していないかった。家庭及び魚介類販売業の検査を実施し、参考食品のメバチマグロから腸炎ビブリオを検出したが、当該店舗に他に同様の苦情はなかった。医師から食中毒の届出があり、荒川区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒として処理した。</p>		
	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	飲食店 (すし)
	<p>6月26日19時から当該飲食店において、鶏むね肉のタタキ、ささみわさび焼き、サラダ等を、同じ会社の社員16名で喫食し、このうち13名が27日8時から30日15時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈し、ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。施設内の拭き取り、従事者ふん便、参考食品からは食中毒起因菌を検出せず、他の利用者から同様の苦情等はなかったが、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」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、加熱が不十分な鶏肉料理を提供しており、またサラダ用のシンクで鶏肉用の器具を洗浄するなど、基本的な衛生管理ができていなかった。</p>		
	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	飲食店 (一般)

番号	概 要							
	<p>7月7日13時40分、清瀬市内医師から、国分寺市内飲食店を利用し食中毒症状を呈した患者を診察した旨、多摩東村山保健所に連絡があった。</p> <p>患者は3名で、1日5時から13時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈しており、共通食は6月30日21時頃に食べた「生卵添え 豚焼肉丼」のほかにはないことが判明した。検査の結果、全員からサルモネラ・エンテリティディスを検出した。</p> <p>当該丼は1日約300食が提供されるが、他からの患者発生の届出はなかった。しかし、鶏卵については、常温保管のほか、前日残った卵の上に新しい卵を山積みにするため、保管容器の底には古い卵が据え置かれる可能性があった。卵は小鉢に割り入れ異常のないことを確認後、そのまま豚焼肉丼の上にかけてすぐに提供されていたが、割卵に使用する小鉢は続けて提供する数食分は同じものを使用するため、サルモネラ汚染卵が混入すると、汚染が拡がる可能性が示唆された。</p> <p>以上から、多摩立川保健所は本件を当該飲食店が提供した「生卵添え 豚焼肉丼」による食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
57	<p>7月10日、江東区内の医師から江戸川区江戸川保健所に、8日から下痢、腹痛、発熱等を呈している患者1名を診察したが、江戸川区内の患者の職場の同僚も同様の症状を呈しているとの通報があった。</p> <p>調査の結果、患者の職場である保育園の職員30名のうち11名が6日13時から9日9時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。保育園の給食を職員も喫食しているが、園児に発症はなく、発症者は4日18時30分からの江戸川区内の飲食店での会食参加者に限られていた。4日の会食では鶏レバー刺、鶏の唐揚げ、串焼き等が提供されており、患者のふん便、参考食品のレバー及び唐揚げ用肉からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。これらのことから、江戸川保健所は当該飲食店での「会食料理」が原因の食中毒事件と断定した。</p> <p>営業者は生肉を提供することの危険性を認識していたが、今まで事故がなく、肉の仕入れ先からカンピロバクターが検出されない清浄鶏肉と言われていたことから提供をしていた。また、夏期は自肃していたが、客からの要望もあり提供してしまった。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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>食中毒事件の詳報（p. 112）に掲載</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
59	<p>食中毒事件の詳報（p. 114）に掲載</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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>食中毒事件の詳報（p. 116）に掲載</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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>7月24日17時、豊島区在住者から、10日に練馬区内の飲食店で会食した者の中に12日から13日にかけて食中毒様症状を呈した者がいる旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>患者らは、焼鳥、鶏レバ刺し等を10名で喫食し、そのうち8名が腹痛、下痢、発熱等を呈しており、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。共通食はこの会食のみであった。当該飲食店を調査したところ、鶏レバーには生食を避けるよう表示されているにもかかわらず生で提供しており、参考食品の鶏レバ刺しからカンピロバクター・ジェジュニを検出した。これらのことから、練馬区保健所は当該飲食店の「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
62	<p>食中毒事件の詳報（p. 116）に掲載</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>その他（調理実習室）</td><td>調査実施施設</td><td>その他（調理実習室）</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	その他（調理実習室）	調査実施施設	その他（調理実習室）
原因食品の 喫食場所	その他（調理実習室）	調査実施施設	その他（調理実習室）					

番号	概 要							
63	<p>7月19日20時50分、調布市内医療機関から東京都保健医療情報センターを通じ、食中毒が疑われる患者が受診した旨、狛江調布保健所に連絡があった。</p> <p>患者らは17名で18日18時30分から府中市内のすし店で刺身、にぎり寿司等を会食し、そのうち10名が19日1時から9時にかけて吐き気、腹痛、下痢等の症状を呈した。患者の共通食はこの会食のほかにはなく、多摩府中保健所は当該すし店での「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、検査の結果、参考食品1検体から腸炎ビブリオを、また患者1名からカンピロバクターを検出したが、原因物質の特定はできなかった。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（すし）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（すし）</td></tr> </table>				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）
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>8月4日10時40分、足立区内の病院の医師から、入院患者の検便からサルモネラを検出した旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>患者は1名で、7月28日22時から下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者以外の家族3名は発症しておらず、家族のふん便、家庭の拭き取りからはサルモネラを検出しなかったが、患者は外で食事をとることは皆無であったことから、足立保健所は「家庭の食事」を原因とする食中毒として処理した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>家庭等</td><td>調査実施施設</td><td>家庭</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	家庭等	調査実施施設	家庭
原因食品の 喫食場所	家庭等	調査実施施設	家庭					
65	<p>8月4日17時頃、大島町の診療所の医師から、食中毒様症状を呈した患者数人を診察した旨、島しょ保健所大島出張所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは都内の高校に通う生徒及び教諭の25名で、クラブ活動の合宿のため4日の午前中の船で大島に来ていた。このうち高校生5名が4日14時から16時までにかけて吐き気、おう吐、発熱、下痢等を呈し、発症者全員のふん便から黄色ブドウ球菌（コアグラーゼ型別不明）を検出した。患者の共通食は4日11時に喫食した自家製の「おにぎり弁当」のみで、弁当の空容器を拭き取り検査したところ、黄色ブドウ球菌（コアグラーゼ型別不明、V型、VI型）を検出した。患者らは3日に6名でこのうちの1名の自宅に泊まり、当該弁当を4日5時に調製し喫食するまで常温で保管していた。なお、朝食は各自別であった。</p> <p>島しょ保健所は、本件について「おにぎり弁当」を原因とする食中毒として処理した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>不明</td><td>調査実施施設</td><td>なし</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	なし
原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	なし					
66	<p>8月12日12時50分、練馬区内の医師から練馬区保健所に、食中毒の疑いのある患者を診察し、ふん便から腸炎ビブリオ、エロモナス・ヒドロフィア、ビブリオ・フルビアリスを検出した旨の届出があった。</p> <p>患者は4日18時から下痢、腹痛の症状を呈していた。喫食調査の結果、4日12時30分頃、文京区内の飲食店でお魚定食を喫食していることが判明し、文京区文京保健所は当該飲食店を調査した。その結果、4日昼に当該飲食店でお魚定食、うな丼定食等を喫食した3名中2名が同日21時から下痢、腹痛等の症状を呈していたことがわかり、ふん便から腸炎ビブリオを検出した。また、当該飲食店の検査の結果、参考食品の刺身、拭き取り、従事者のふん便から腸炎ビブリオを検出した。患者らの共通食がほかになかったことから、文京保健所は当該飲食店が提供した「定食」が原因の食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
67	<p>8月11日11時、渋谷区内の医師から、入院患者の検便からカンピロバクターを検出した旨、都庁に連絡があった。</p> <p>渋谷区保健所が患者調査を行ったところ、患者は家族と友人の3名で新宿区内の飲食店で焼鳥等会食料理を喫食し、うち2名が7日12時から10日19時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していることが判明した。2名の共通食はほかになく、患者及び調理従事者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らはほとんどすべての食品を食べているため原因食品を特定することはできなかったが、患者から焼鳥は生に近い状態であったとの情報があり、当該飲食店も「ささみ」などは生に近い焼き加減で提供していることを認めたことから、原因食品である可能性が高いと推定された。これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店での「焼鳥を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
68	<p>食中毒事件の詳報（p. 118）に掲載</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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			
原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	家庭、飲食店（一般）	
69	<p>8月20日13時30分、足立区内の診療所の職員から、食中毒様症状を呈して入院していた患者のふん便からサルモネラを検出した旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>患者は1名で、12日0時から発熱、吐き気、腹痛、下痢等を呈していた。患者が発症前に利用した飲食店及び家族からは類似症状の患者の発生はなかった。</p> <p>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として処理した。</p>			
70	<p>8月28日10時、さいたま市保健所から、病院で実施した検便からカンピロバクターを検出したと届出のあった患者について調査したところ、21日夜、9名で千代田区内飲食店で会食しており、他に3名ほど発症者がいる旨、都食品監視課に通報があった。</p> <p>9名は鶏たたき、焼き鳥等の鶏肉コース料理を食べており、うち4名が24日9時から25日8時にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者3名からカンピロバクター・ジェジュニを検出したほか、参考食品の焼き鳥用鶏肉等2検体から同菌を検出した。患者の共通食は当該会食のほかにはないことから、千代田区千代田保健所は当該飲食店が提供した「鶏肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>			
71	<p>8月27日13時15分、長野県在住の患者から八王子保健所に八王子市内の飲食店で食事をした4名中3名が食中毒症状を呈した旨、通報があった。</p> <p>患者らは24日20時から21時にかけて当該飲食店ですし料理を喫食し、25日6時30分から11時にかけて腹痛、おう吐、下痢等を呈していた。検査の結果、患者のふん便、参考食品のすし種から腸炎ビブリオを検出した。患者らの共通食、症状、潜伏時間等から、八王子保健所は当該飲食店が提供した「すし料理」が原因の食中毒事件と断定した。</p>			
72	<p>8月26日9時10分頃、江戸川区内の主婦から、子供が食中毒様症状を呈して入院している旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2家族5名は、25日16時頃、江戸川区内の飲食店で2種類の弁当を購入し、同日19時30分に喫食したところ、三色弁当（そぼろ弁当）を喫食した1名が同日23時から下痢、激しいおう吐等を呈し、ふん便から黄色ブドウ球菌（コアグラーゼ型VIII、エンテロトキシンB産生）を検出した。また、当該弁当を一口喫食した非発者1名のふん便、弁当の調製施設及び従事者手指等の拭き取り、同ロット品及び参考食品の三色弁当からも患者と同じ型の黄色ブドウ球菌を検出し、同ロット品からはエンテロトキシンBを16及び64ng/g検出した。</p> <p>以上のことから、江戸川保健所は本件について当該飲食店が調製した「三色弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、弁当等の調製の際に手袋を使用していたが、頻繁に着脱し、取った手袋を裏返して不注意に作業台に置くなどしていた。また、施設内は十分な清掃ができていない様子であった。さらに、弁当を調製後6時間30分の間、常温で保管、陳列しており、基本的な衛生管理ができていなかった。</p>			
73	<p>食中毒事件の詳報（p. 120）に掲載</p>			
74	<p>原因食品の 喫食場所</p>			
	<p>原因食品の 喫食場所</p>			

番号	概 要			
	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	飲食店 (一般)	
75	8月30日21時36分、杉並区内の病院の医師から東京都保健医療情報センターに、食中毒様症状を呈した患者を診察したとの連絡があった旨、練馬区保健所に通報があった。 患者ら8名は、28日18時30分から練馬区内の飲食店において、刺身、焼魚、イクラおろし等を喫食し、このうちの2名が29日13時30分から21時にかけて腹痛、おう吐、下痢、発熱等を呈し、ふん便から腸炎ビブリオを検出した。当該飲食店の検査の結果、参考食品から腸炎ビブリオ及びビブリオ・フルビアリスを検出した。しかしながら、以後患者らの調査協力が得られず、共通食等についても確認できなかつたことから、練馬区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒として処理した。	不明	調査実施施設	飲食店 (一般)
76	9月2日10時、患者の勤務先上司から、8月28日18時30分から中央区内飲食店で会食した社員12名のうち11名が29日13時頃から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈している旨、中央区保健所に連絡があった。 調査の結果、患者らは同じ会社に勤務するが共通食は当日の会食のほかにはなかつた。また、患者8名のふん便から耐熱性毒素（S T）陽性の大腸菌O25を検出した。以上から、中央区保健所は当該飲食店の「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。	飲食店 (一般)	調査実施施設	飲食店 (一般)
77	9月2日19時、杉並区内の医師から東京都保健医療情報センターに、食中毒の疑いがある患者を診察した旨の通報があり、杉並区保健所に連絡があった。 患者らは8月28日昼に4名で千葉市内のホテルでちらし寿司を喫食し、29日4時から全員が下痢、腹痛、発熱等を呈しており、ふん便から腸炎ビブリオを検出した。患者らの共通食は当該ちらし寿司のほかではなく、潜伏時間からも原因食品として疑われた。しかし、千葉市が当該飲食店を調査したところ、ほかに発症の届出はなく、検査の結果、食中毒起因菌は検出されなかつたため、当該飲食店が原因施設とは断定できないと判断した。このため、杉並区保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒として処理した。	不明	調査実施施設	飲食店 (一般)
78	9月5日8時52分、稻城市内の医師から、南多摩保健所に食中毒の届出があった。 患者1名は、8月29日21時から下痢、腹痛を呈し、9月1日10時に受診した。患者ふん便からサルモネラ・エンテリティディスを検出したが、患者の喫食状況が不明であり患者の周囲では同様の発症者がいなかつたことから、南多摩保健所は、原因施設、原因食品不明の食中毒として処理した。	不明	調査実施施設	なし
79	9月12日16時50分、清瀬市内の病院の医師から多摩東村山保健所に、病院併設の学校の職員と生徒が食中毒症状を呈し、ふん便からカンピロバクターを検出した旨、連絡があった。 患者らは5日18時から清瀬市内の飲食店で牛レバ刺、つくね、鳥唐揚げ等を喫食し、7日9時から9日21時にかけて10名中6名が下痢、発熱、腹痛等を呈していた。この会食以外に共通食はないことから、多摩東村山保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」が原因の食中毒事件と断定した。 当日提供された牛レバ刺は1日に仕入れた加熱用のレバーを5日に提供しており原因食品として疑われたが、残品がなく特定することはできなかつた。	飲食店 (一般)	調査実施施設	飲食店 (一般)
80	9月13日13時、川崎市から、11日夕方に川崎市内の医療機関で開催された講演会終了後に配られた仕出し弁当を食べた28名のうち12名が12日正午頃から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した旨、都食品監視課に通報があった。 当該仕出し弁当は新宿区内飲食店が40食を調製し配達したもので、患者の共通食はこのほかにはなかつた。検査の結果、患者5名から腸炎ビブリオを検出し、症状も同菌によるものと一致した。また、残品の「白貝旨煮、桜海老オクラえのき茸浸し及び明太巻き卵」から腸炎ビブリオを検出した。以上から、新宿区保健所は「白貝旨煮、桜海老オクラえのき茸浸し及び明太巻き卵」を原因食品とする食中毒事件と断定した。 当該飲食店は、日本料理店としての営業が主であり、刺身用の魚介類の下処理と調理済食品のカットや盛り付けなどが隣接する調理台で行われていた。また、調理器具の使用区分も明確ではなかつたことから、弁当の調製時に器具や従事者の手指等を介して腸炎ビブリオの二次汚染があつたものと推定された。	患者勤務先ほか	調査実施施設	飲食店 (一般)

番号	概 要							
81	<p>9月16日10時、杉並区内の医師から、患者2名が食中毒の疑いで入院している旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>患者らは15日17時から下痢、おう吐等を呈しており、黄色ブドウ球菌を検出した。2名の共通食は3ヶ所の飲食店における喫食であり、原因食品の特定には至らなかった。杉並保健所は原因施設、原因食品不明の食中毒として処理した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>不明</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）
原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）					
82	<p>9月25日10時、板橋区内の病院の医師から、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該患者及び友人2名は15日19時から豊島区内の飲食店において焼鳥、鳥わさ、鳥ユッケ等を喫食し、3名とも18日15時から19日19時にかけて、下痢、発熱、腹痛等を呈し、ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また、参考食品の湯通ししたササミ等からもカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>患者の共通食はこのほかになかったことから、池袋保健所は当該飲食店が調製し、提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
83	<p>9月29日14時、羽村市内の団体関係者から、20日昼に自家製サンドイッチを食べたあと、20名程度が発熱、下痢、腹痛等の症状を呈している旨、多摩川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、羽村市内の団体施設の寮生活者と通いの者を合わせて24名が20日20時から24日7時30分にかけて発症し、いずれも20日の昼食にサンドイッチを食べていることが判明した。サンドイッチは19日の午後に寮生が手分けして調製したあと、冷蔵庫で保管していた。検査の結果、患者のふん便からサルモネラを検出し、症状も一致したことから、多摩川保健所は「サンドイッチ」を原因食品とするサルモネラによる食中毒事件と断定した。</p> <p>サンドイッチには生卵を和えた具を使用したものもあり、これが原因として疑われたが、それを食べないで発症した者もいた。また、寮生のなかには、それ以前から症状を呈すものが複数いて、サンドイッチの調理も担当していたことから、当該施設では以前からサルモネラ汚染があったと推定された。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>その他</td><td>調査実施施設</td><td>その他</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	その他	調査実施施設	その他
原因食品の 喫食場所	その他	調査実施施設	その他					
84	<p>9月26日、文京区在住の患者から文京区文京保健所に、21日13時から食中毒症状を呈し入院したと連絡があった。さらに29日にふん便からカンピロバクターを検出した旨、連絡があった。</p> <p>患者の喫食状況調査では、18日に2名で文京区内の飲食店で焼き鳥を食べていて、同行者は発症していないかった。当該飲食店の調査の結果、複数の参考食品の鶏生肉からカンピロバクター・ジェジュニを検出したが、従業員のふん便、拭き取りからは食中毒起因菌の検出はなかった。また他の利用者からの苦情等もなかった。これらのことから、文京保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒として処理した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>不明</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）
原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）					
85	食中毒事件の詳報（p. 122）に掲載							
86	<p>10月9日13時20分、大田区内の患者家族から、3名が下痢等を呈し、うち1名が医療機関を受診したところ保健所に相談するよう助言された旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>患者調査の結果、6日22時から7日6時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈し、患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。3名の共通食は、家庭の食事、飲食店の食事等があり、原因食品は特定できなかった。大田区保健所は、原因食品、原因施設不明の食中毒として処理した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>不明</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（仕出し）</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（仕出し）
原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（仕出し）					
	<table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>不明</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）
原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）					

番号	概 要			
87	<p>10月7日18時、小笠原村父島の診療所から、同日6時頃から腹痛、吐き気、おう吐等を呈した患者1名について食中毒患者の届出が、島しょ保健所小笠原出張所にあった。</p> <p>調査の結果、患者は7日の昼食に飲食店でカキフライ定食を食べていたが、他の食事は自宅で喫食していた。当該飲食店では他の類似患者の発生はなく、患者ふん便、飲食店の検査から食中毒起因菌は検出しなかった。以上から、島しょ保健所小笠原出張所では原因不明の食中毒として処理した。</p>			
	原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（一般）
88	<p>10月21日16時50分、足立区内の医師から足立区足立保健所に、入院患者のふん便からサルモネラを検出した旨、届出があった。</p> <p>患者は16日16時から下痢、腹痛、発熱等を呈しており、検出されたのはサルモネラ・エンテリティディスであった。患者が1日おきに利用していた千葉県内の飲食店（仕出し）を調査したが、他に苦情はなかった。15日の夕食は自宅で錦糸卵入りの混ぜご飯を喫食していたが、家族は発症しておらず、感染源は不明であった。足立保健所は原因食品、原因施設不明の食中毒として処理した。</p>			
	原因食品の 喫食場所	不明	調査実施施設	飲食店（仕出し）
89	<p>10月29日14時50分、新宿区内の会社員から、同僚12名が食中毒様症状を呈している旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>患者ら28名は23日19時から新宿区内の飲食店において鳥レバ刺し、鳥刺し、冷奴等のコース料理を喫食したところ、このうち12名が24日19時から29日12時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈し、ふん便からカンピロバクターを検出した。また、25日に当該飲食店で同じコース料理を喫食した別グループ9名のうち5名も同様の症状を呈していることが判明し、ふん便からカンピロバクターを検出した。</p> <p>患者の共通食は当該飲食店での会食のみであったことから、新宿区保健所は当該飲食店が調製した「鶏生肉を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>			
	原因食品の 喫食場所	飲食店（一般）	調査実施施設	飲食店（一般）
90	<p>11月6日8時50分、江戸川区在住の患者から、10月28日19時30分から葛飾区内の飲食店で会食した10名中8名が、29日から31日にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者の共通食は当該飲食店での鶏刺し、焼き鳥等の会食料理のみであり、患者ふん便からカンピロバクターを検出した。また、参考食品の焼き鳥用鶏肉からもカンピロバクターを検出した。これらのことから、葛飾区保健所は当該飲食店の「会食料理」を原因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）
91	<p>11月13日9時、清瀬市内の病院の医師から、食中毒様症状を呈した患者2名のふん便からカンピロバクターを検出した旨、多摩東村山保健所に連絡があった。</p> <p>患者ら6名は6日19時から東村山市内の飲食店において焼鳥、モツの煮込み、牛レバ刺し等を喫食したところ、このうち3名が10日7時から12日22時にかけて、腹痛、下痢、発熱等を呈し、受診者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出していった。また、当該飲食店の検査の結果、参考食品及び従事者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食はこのほかに仕出し弁当があつたが、毎日約4,000食を提供しており、他の配達先からは類似症状の患者発生はなかつたこと等から、多摩東村山保健所は、当該飲食店が調製した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、食品別のまな板等の使い分けなどの基本的な食品衛生管理ができていなかつた。</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							
92	<p>11月21日、中野区内の学校から中野区保健所に、18日の解剖実習終了後に解剖に用いた鶏を焼いて食べた生徒のうち6名が食中毒症状を呈した旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、18日13時10分から生物室で生徒と教師10名が鶏を解剖し、終了後に解剖に用いた鶏肉をホットプレートで焼いて喫食していた。また、同日15時30分にも生物室で生徒6名が鶏を解剖し、同じホットプレートを引き続き使用して生徒と教師14名で解剖後の鶏肉を喫食した。鶏肉を喫食した23名中14名が18日21時から21日12時50分にかけて腹痛、発熱、吐き気、下痢等を呈し、ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らの共通食はこの鶏肉のみであり、中野区保健所は「焼いた鶏肉」が原因食品の食中毒事件と断定した。</p> <p>解剖に用いた鶏は、食肉販売店から解剖用として内臓の入ったと体を購入しており、保健所は学校に対し食用でないものは喫食しない、調理実習等正規の課程以外で調理行為を行わない等の改善指導を行った。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>その他（生物室）</td><td>調査実施施設</td><td>その他（生物室）</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	その他（生物室）	調査実施施設	その他（生物室）
原因食品の 喫食場所	その他（生物室）	調査実施施設	その他（生物室）					
93	<p>11月25日11時50分、昭島市内の主婦から、家族が食中毒様症状を呈している旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該家族5名は、23日18時30分から昭島市内の飲食店においてバイキング形式でしゃぶしゃぶ、サラダ、ケーキ等を喫食したところ、このうち4名が23日20時から25日6時にかけておう吐、下痢、発熱等を呈していた。また、当日の利用客でこの家族の他に3グループ26名のうち12名が同様の症状を呈していることが判明し、患者ふん便からノロウイルスを検出した。</p> <p>当該飲食店では、前日におう吐した客があったことから感染症も疑われたが、患者の喫食時間が16時から20時に集中していたこと、患者が利用した席は施設全体に散らばっていたこと、複数の従事者ふん便からもノロウイルスを検出したこと等から、多摩立川保健所は「バイキング料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
94	<p>11月29日20時、目黒区内医療機関の医師から東京都保健医療情報センターに、看護師等10名が食中毒様症状を呈している旨の届出があった。</p> <p>目黒区保健所で調査したところ、患者らは27日19時30分から区内飲食店で43名が参加して会食を行っており、14名が29日23時30分から30日12時にかけて下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈していた。また、同じ日に当該店を利用した別グループ3名のうち1名も同様の症状を呈していたことが判明した。検査の結果、患者3名からノロウイルスを検出したことから、目黒区保健所では、当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>飲食店（一般）</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				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）
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）					
95	<p>12月9日17時、中野区内の主婦から、品川区内のホテルで行われた結婚披露宴の参加者が食中毒様症状を呈している旨、中野区保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて品川区保健センターに通報があった。</p> <p>調査の結果、6日に当該ホテルにおいて8組の結婚披露宴が行なわれ、このうち3組233名中77名が6日から10日にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈し、ふん便からサルモネラを検出した。患者の共通食は、当該ホテル内の飲食店で調製し、提供された和食料理のみであったことから、品川区保健センターは本件について「披露宴の会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>原因施設となった飲食店は比較的小規模の和食専門店で、ホテルの宴会料理の提供を前提とした施設ではなく、処理能力以上の食数を調製しなければならず、前日から徹夜で仕込みを行なうなどしていたため、食品等の衛生的な取扱いが不良であったものと考えられた。</p> <table border="1"> <tr> <td>原因食品の 喫食場所</td><td>披露宴会場</td><td>調査実施施設</td><td>飲食店（一般）</td></tr> </table>				原因食品の 喫食場所	披露宴会場	調査実施施設	飲食店（一般）
原因食品の 喫食場所	披露宴会場	調査実施施設	飲食店（一般）					

番号	概要			
	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）
96	<p>12月11日11時45分、大田区内の医師から、下痢等を呈し受診している患者が6日に4名で大田区内の飲食店を利用し、うち3名が同様の症状を呈しているとの申し出があった旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>患者調査の結果、4名は6日23時から7日2時にかけて当該飲食店で鶏レバ刺し等を喫食し、3名が7日18時から8日19時にかけて吐き気、下痢、腹痛、発熱等を呈しており、4名全員のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また、参考食品の鶏レバーからもカンピロバクター・ジェジュニを検出した。これらの調査結果と、発症前の共通食が当該飲食店での食事のみであること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、大田区保健所は、当該飲食店で提供された「鶏レバ刺し」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>			
97	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）
98	<p>12月15日9時30分、三鷹市内の仕出し弁当店から、弁当の配達先で10数名がおう吐、下痢等の食中毒様症状を呈している旨、三鷹武蔵野保健所に相談があった。</p> <p>当該仕出し店は1日あたり平均500食を配達していたが、22カ所の配達先で96名が11日20時から16日7時にかけて発症していることが判明し、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスを検出した。患者の共通食はこのほかにはなかったことから、三鷹武蔵野保健所では当該仕出し店で調製した「仕出し弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、原因となった弁当の提供日は患者の発生状況から11日と推定されたが、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して、弁当が継続的に汚染されていた可能性も示唆された。</p>			
99	原因食品の 喫食場所	患者勤務先ほか	調査実施施設	飲食店（仕出し）
100	<p>12月17日8時30分、豊島区内の飲食店から豊島区池袋保健所に、12日に宴会を行った3グループからそれぞれに食中毒症状を呈した人がいるとの申し出があった、との届出があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店を12日に利用した3グループ39名中30名が13日5時から16日16時にかけて、15日に利用した1グループ2名中2名が16日10時から同日14時30分にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者及び従事者のふん便からノロウイルスを検出し、従事者は12日に腹痛、下痢を呈していたが調理をしていたことが判明した。これらのことから、池袋保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>4グループに共通したメニューはなかったため、原因食品を特定することはできなかった。</p>			
99	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）
100	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		
	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	飲食店 (一般)
101	<p>12月25日11時30分、渋谷区内の会社員から、同僚が食中毒様症状を呈した旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ38名は、22日20時頃から渋谷区内の飲食店において、刺身、煮物、サラダ等を喫食したところ、このうち16名が24日からおう吐、下痢、発熱等を呈しており、ふん便からノロウイルスを検出した。また、当該グループを含め同日利用客5グループ47名のうち26名が23日12時から25日1時にかけて、同様の症状を呈していることが判明し、調理従事者のふん便からもノロウイルスを検出した。患者の共通食は当該飲食店における会食料理のみであり、患者グループ間に日常生活での接点はなく、当該施設で前日におう吐した者もいなかったこと等から、渋谷区保健所は、本件について当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では手洗い設備が破損しており、十分な手洗いができない状態であった。</p>		
102	<p>12月29日16時頃、中野区内の病院の医師から東京都保健医療情報センターに、同病院の医師らが26日に新宿区内の飲食店で会食し、28日朝から食中毒症状を呈したとの連絡があった。</p> <p>患者らは67名で26日19時頃からカキのみぞれ酢、魚介盛り合わせ等を喫食し、20名が27日19時から29日19時にかけて下痢、おう吐、発熱等を呈していた。患者及び従事者のふん便からノロウイルスを検出し、患者らの共通食は当該飲食店での会食以外になかった。これらのことから新宿区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」が原因の食中毒事件と断定した。</p> <p>カキのみぞれ酢が原因食品として疑われたが、喫食していない患者がいたこと、従事者のふん便からノロウイルスを検出したことから従事者からの二次汚染の可能性があり、原因食品を特定することはできなかつた。</p>		
103	<p>12月29日19時30分、愛知県豊田市内の病院の医師から豊田市保健所に、食中毒様症状を呈した患者を診察した旨の連絡があり、都庁を通じて千代田区千代田保健所に通報があった。</p> <p>調査の結果、患者ら18名は、スポーツの試合に参加するため27日夕方から29日朝まで千代田区内のホテルを利用し、当該ホテル内の飲食店で食事をしたところ、このうち10名が発熱、おう吐、下痢等を呈し、ふん便からノロウイルスを検出した。また、調理従事者のふん便からも高率にノロウイルスを検出した。当該飲食店の予約利用者等について調査したところ、このグループのほかに26日から28日までの利用者にも同様の症状を呈した者がおり、合計59名の患者を確認した。</p> <p>患者の共通食は当該ホテルにおける食事のみであったことから、千代田保健所は飲食店が調製した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
国外	<p>8月21日、大田区内の医師から、受診患者1名のふん便から腸炎ビブリオを検出し、食中毒である旨の届出が、大田区保健所にあった。</p> <p>患者は、14日から19日に韓国に旅行しており、18日22時から下痢、発熱等を呈していた。腸炎ビブリオによる食中毒の潜伏期間から旅行中の食事が原因と考えられた。大田区保健所は、原因施設、原因食品不明の腸炎ビブリオによる食中毒として処理した。</p>		
	原因食品の 喫食場所	調査実施施設	飲食店 (旅館・ホテル)
	不明	なし	