

## ア 食中毒事件一覧表

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食者 数	担当特別区 又は保健所
1	1月7日	集団給食 (要許可)	給食	目玉焼き、野菜汁、パン、ヨーグルト	ノロウイルス	G II	7	47	杉並区
2	1月8日	集団給食 (届出)	オムレツ(レタス、湯剥きトマト添え)	肉野菜炒め、オムレツ、ツナ和え、すまし汁、ご飯	ノロウイルス	G II	24	40	文京区
3	1月11日	集団給食 (要許可)	社員食堂の食事	ねぎチャーシュー丼、はまち照焼、山菜うどん等	ノロウイルス	G II	78	174	台東区
4	1月16日	飲食店 (一般)	会食料理	串焼き盛り合わせ、海苔と大根のサカナ、ポテトフライ等	ノロウイルス	G II	11	17	多摩立川
5	1月16日	飲食店 (一般)	会食料理	蒸しがき、焼きがき等	ノロウイルス	G I・G II	3	5	目黒区
6	1月17日	飲食店 (一般)	サクラマス刺身	刺身三種盛り合わせ(サクラマス、イサギ、黄ソイ)、クジラベーコン、アノコ天ぷら等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	1	新宿区
7	1月18日	不明	不明		アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	1	文京区
8	1月18日	その他	昼食	豚キチ、厚揚げとタノコの煮物、春雨サラダ、玉子スープ等	ノロウイルス	G II	12	26	杉並区
9	1月24日	飲食店 (弁当)	弁当	惣弁当、惣弁当、惣弁当等	ノロウイルス	G II	54	88	多摩立川
10	1月24日	飲食店 (すし)	焼き鯖の棒すし		アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	4	品川区
11	1月24日	飲食店 (すし)	寿司	寿司(マグロ、メ、イ、ホタテ等)	ノロウイルス	G II	24	119	島しょ
12	1月24日	飲食店 (一般)	定食	チキン定食、ステーキ定食	ノロウイルス	G II	11	15	世田谷区
13	1月25日	飲食店 (一般)	会食料理	鍋料理、鉄板料理、シチュー等	ノロウイルス	G II	6	7	大田区
14	1月27日	飲食店 (仕出し)	弁当	日替わり弁当(ご飯、肉天、筑前煮、ニシンの照焼、菜の花の辛し和え等)	ノロウイルス	G II	263	不明	墨田区
15	1月28日	飲食店 (一般)	生食用生蛸	生蛸等	ノロウイルス	G I・G II	8	10	中央区
16	1月30日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ、野菜サラダ、冷奴等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	2	新宿区
17	2月3日	不明	蒸かしたじゃがいも		植物性自然毒 (ソラニン類)		3	3	大田区
18	2月5日	魚介類販売業	アサギお造り生食用		アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	1	渋谷区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食者 数	担当特別区 又は保健所
19	2月17日	飲食店 (一般)	シメサバ	刺身盛り(シメサバ、タコ、 ホタテ、アヒ、マグロ)、ぶ りしゃぶ等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	2	3	港区
20	2月19日	飲食店 (一般)	ビュッフェ形式の食事	昼食(蕎麦、ちらし寿 司、シーザーサラダ等)、デ パートビュッフェ(苺タル ト、ショートケーキ等)	ノロウイルス	G II	41	120	港区
21	2月23日	不明	生食用生牡	カレーライス、味噌汁、生牡	ノロウイルス	G I・G II	3	3	葛飾区
22	2月25日	その他	弁当	ご飯、玉子焼き、サ、イ カフライ、等	ノロウイルス	G II	9	12	島しょ
23	2月25日	飲食店 (一般)	宴会料理	シーザーサラダ、刺身盛り合 わせ、寿司、天ぷら盛 り合わせ等	ノロウイルス	G II	9	28	西多摩
24	2月25日	飲食店 (一般)	宴会料理	タイのカパッパ、サラダ、パ スタ、オムツ	ノロウイルス	G II	6	9	八王子市
25	2月25日	飲食店 (一般)	会食料理	レバー刺身、串焼等	カンピロバク ター	jejuni	4	4	中野区
26	3月3日	飲食店 (すし)	会席料理	刺身、にぎり寿司、水 菓子等	ノロウイルス	G II	22	41	西多摩
27	3月6日	その他	給食	春雨サラダ、エビと白菜の 炒め物、マホー豆腐、味 噌汁、米飯	ノロウイルス	G II	9	10	多摩立川
28	3月8日	飲食店 (仕出し)	弁当	穴子弁当	黄色バドゥ球菌	コアクラーゼ VI、エンテロキ ニンA	25	不明	江東区
29	3月10日	飲食店 (一般)	会食料理	生牡、鯛カパッパ、鶏肉 炙り、串焼き等	ノロウイルス	G I、G II、G I・G II	27	58	多摩立川
30	3月13日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ、タコの刺身、ホタ テ、あんきも等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	2	南多摩
31	3月18日	飲食店 (一般)	鶏刺身を含む食事	鶏の刺身、だしまき玉 子等	カンピロバク ター	jejuni	4	12	多摩小平
32	3月19日	飲食店 (一般)	焼鳥を含む食事	鶏皮ボン酢、焼鳥等	カンピロバク ター	jejuni	2	不明	杉並区
33	3月20日	飲食店 (一般)	生食用生牡	生牡、パエリア、ソフトシェ ラフ、ムール貝香草焼等	ノロウイルス	G I・G II	3	4	品川区
34	3月20日	飲食店 (一般)	焼肉を含む食事	焼肉、レバー刺し、ヒレ ンガ等	カンピロバク ター	jejuni	2	2	墨田区
35	3月22日	飲食店 (一般)	居酒屋の食事	海鮮丼、串焼き、ミート P、冷やしトマト等	ノロウイルス	G II	85	104	千代田区
36	3月23日	飲食店 (一般)	ヒラメお造り	お造り(ヒラメ、中トロ、ウ ニ)、天ぷら、蒸し物等	トリアセプトン クター		3	8	南多摩
37	3月25日	飲食店 (一般)	鶏刺身を含む食事	鶏の刺身3点盛り等	カンピロバク ター	jejuni	7	19	世田谷区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食者 数	担当特別区 又は保健所
38	3月26日	飲食店 (一般)	居酒屋の食事	かかごぼうと大根のサラダ、サモンのカルパッチョ等	ノロウイルス	G II	15	35	足立区
39	3月30日	飲食店 (一般)	昼の食事	刺身、生炊、煮物、みそ汁等	ノロウイルス	G I、G II、G I・G II	11	21	千代田区
40	3月31日	飲食店 (一般)	定食及び宴会料理	海鮮丼、刺身定食、卵豆腐、蛸烏賊の酢味噌和え	ノロウイルス	G II	21	35	世田谷区
41	4月1日	飲食店 (一般)	生食用生炊	前菜(生炊、菜の花のからしマヨネーズ和え等)、刺身盛り合わせ、揚物等	ノロウイルス	G I・G II	8	16	世田谷区
42	4月3日	飲食店 (一般)	会食料理	シーザーサラダ、焼鳥串、玉子かけご飯等	カンピロバクター	je juni	4	5	豊島区
43	4月7日	飲食店(一般)及び飲食店(旅館・ホテル)	季節のフルーツ盛合せ	アップル: シーフードと野菜のサラダ、サントイッチ、フルーツなど	ノロウイルス	G II	72	110	千代田区
44	4月9日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ、タコの刺身、焼きおにぎり等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	不明	葛飾区
45	4月10日	飲食店 (一般)	会食料理	まぐろ漬井、冷奴、刺身3点盛り等	ノロウイルス	G I・G II	12	63	練馬区
46	4月11日	飲食店 (一般)	宴会料理	エビのフリット、お造り、鶏から揚げ、散らし寿司等	ノロウイルス	G II	38	115	中野区
47	4月12日	飲食店 (一般)	宴会料理	ささみサラダ、とりから揚げ、おにぎり等	ノロウイルス	G II	15	23	文京区
48	4月12日	飲食店 (一般)	牛レバー刺しを含む食事	肉10点盛り、おもん盛り合わせ、牛レバー刺し、キムチ等	カンピロバクター	je juni	11	15	江東区
49	4月14日	飲食店 (一般)	パイン料理	グラタン、ピザ、エビフライ、サラダ、マネ、ケーキ等	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼ III、エントロキニンA、D	27	46	葛飾区
50	4月16日	飲食店 (一般)	鶏肉料理	生親子丼、とりわさ、半生ササミの酢の物、鶏唐揚げ、鶏串焼き等	カンピロバクター	je juni	12	16	八王子市
51	4月16日	飲食店 (一般)	生の鶏肉を含む会食料理	串盛り合わせ、鶏レバー刺し、鶏ユッケ、鶏のたたき、鶏からあげ等	カンピロバクター	je juni	6	63	台東区
52	4月17日	不明	不明	マグロ刺身、ニン	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	不明	杉並区
53	4月27日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	寿司、煮物、天ぷら、ポテトサラダ、イチゴ、柏餅等	ノロウイルス	G II	18	23	多摩小平
54	4月30日	飲食店 (すし)	寿司	寿司食べ放題	ノロウイルス	G II	4	8	港区
55	5月20日	飲食店 (一般)	鶏刺しを含む宴会料理	焼鳥、鶏刺し、親子丼、麺、ポテトフライ等	カンピロバクター	je juni	2	30	練馬区
56	5月21日	不明	不明	かつお刺身、焼鳥、ちゃんこ鍋	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	不明	杉並区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食者 数	担当特別区 又は保健所
57	5月21日	飲食店 (一般)	鳥料理店の食事	焼鳥8種盛り、鶏ささみ 入りサラダ、鶏唐揚げ 等	カンピロバク ター	jejuni	6	30	練馬区
58	5月21日	飲食店 (一般)	牛しゃぶ刺しを含む 焼肉料理	牛しゃぶ刺し、カルビ、 塩、ハラミ等	カンピロバク ター	jejuni	15	不明	台東区
59	5月24日	飲食店 (すし)	にぎり寿司	にぎり寿司(イワシ、サバ、 マグロ等)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	2	新宿区
60	5月29日	飲食店 (一般)	鶏刺しを含む会食 料理	魚刺身3種、鶏刺し盛り 3種、牛たたき、冷汁、 豆腐サラダ等	カンピロバク ター	jejuni	7	17	新宿区
61	5月30日	その他	天つゆ		化学物質(界 面活性剤)		7	21	多摩府中
62	6月1日	集団給食 (要許可)	給食(極ささみ 食)		腸炎ビブリオ	O3:K6	8	22	南多摩
63	6月7日	飲食店 (一般)	魚の天日干し	サバ又はアジの天日干 し、サラダ、ごはん、み そ汁	化学物質(ヒ スタミン)		3	4	大田区
64	6月8日	飲食店 (一般)	鶏しゃぶ刺しを含む 会食料理	串焼き、手羽先揚げ、 鶏しゃぶ刺し、鶏湯引き等	カンピロバク ター	jejuni	4	6	江戸川区
65	6月14日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ、厚揚げ、焼き鳥 等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	1	大田区
66	6月16日	飲食店 (一般)	さつまいもの天ぷ ら		化学物質(界 面活性剤)		3	3	港区
67	6月19日	飲食店 (一般)	鶏ささみ焼きを含 む食事	鶏しゃぶ刺し、サラダ、もつ 鍋、鶏ささみ焼き等	カンピロバク ター	jejuni/coli	3	11	杉並区
68	6月19日	飲食店 (一般)	鶏刺身を含む会食 料理	鶏刺身、唐揚げ、サラダ等	カンピロバク ター	jejuni/coli	10	39	葛飾区
69	6月21日	魚介類販売業	シメサバ		アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	3	品川区
70	6月25日	飲食店 (一般)	まぐろのペーコン きのこコース	まぐろのペーコンきの こコース、ご飯、味噌汁、卵 の花の和え物	化学物質(ヒ スタミン)		13	18	多摩府中
71	6月25日	飲食店 (一般)	焼き鳥店の食事	串焼き、海鮮サラダ、親 子丼等	カンピロバク ター	jejuni	7	8	足立区
72	6月25日	飲食店 (一般)	会食料理	サラダ(鶏ササミ入り)、鶏 炙り焼き(もも、皮、 砂肝、ぼんじり)等	カンピロバク ター	jejuni	11	51	目黒区
73	6月28日	飲食店 (一般)	焼肉店の食事	牛しゃぶ刺し、焼肉ランチ、 ナポリ等	腸管出血性大 腸菌	O157	5	13	板橋区
74	6月28日	不明	不明	串揚げ、とり唐揚げ、 かぼちゃの煮物等	カンピロバク ター	jejuni	2	不明	大田区
75	6月30日	飲食店 (一般)	牛しゃぶ刺しを含む 食事	牛しゃぶ刺し、生ハツ、ね ぎ塩カルビ等	カンピロバク ター	jejuni	5	5	八王子市

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食者 数	担当特別区 又は保健所
76	6月30日	飲食店 (一般)	コース料理	串焼き、サラダ、鶏唐揚げ等	カンピロバクター	jejuni	9	29	中央区
77	7月1日	飲食店 (一般)	牛レバー刺しを含む 食事	牛レバー刺し、カビ、タン、パミ、シ、ネギ等	カンピロバクター	jejuni	3	6	北区
78	7月1日	飲食店 (一般)	牛レバー刺しを含む 焼肉店の食事	焼肉、牛レバー刺し、ネギ盛り合わせ等	カンピロバクター	jejuni	7	7	豊島区
79	7月1日	飲食店 (一般)	牛レバー刺し	焼肉、牛レバー刺し、焼野菜等	カンピロバクター	jejuni	2	2	江東区
80	7月1日	飲食店 (一般)	牛レバー刺しを含む 会食料理	牛レバー刺し、とろろユッケ、牛炙り握り寿司、焼肉等	カンピロバクター	jejuni	4	4	新宿区
81	7月2日	飲食店 (一般)	牛レバー刺しを含む 食事	焼肉、牛レバー刺し、フォレギサラダ等	カンピロバクター	jejuni	3	4	江東区
82	7月6日	飲食店 (一般)	焼鳥を含む食事	鶏レバー、鶏サシ、豚レバー等	カンピロバクター	jejuni	4	6	港区
83	7月7日	飲食店 (一般)	鶏わさを含む会食 料理	鶏わさ、チキ南蛮、めんま等	カンピロバクター	jejuni	2	2	豊島区
84	7月9日	その他	七夕行事での食事	やきそば、フルーツポンチ、カキ氷	ノロウイルス	G I	17	37	墨田区
85	7月10日	飲食店 (一般)	白身魚（ヒラメ）のカルパッチョ	白身魚のカルパッチョ、かぼちやのスープ、サラダ、牛ほほ肉のワイン煮等	トリアセプトン	4	4	北区	
86	7月12日	飲食店 (一般)	マグロステーキ	マグロステーキ、サラダ、スープ等	化学物質（ヒスタミン）	5	18	多摩立川	
87	7月16日	飲食店 (一般)	鶏レバーたたきを含む 会食料理	地鶏むねたたき、鶏レバーたたき等	カンピロバクター	jejuni	3	13	江戸川区
88	7月17日	飲食店 (一般)	海鮮丼	海鮮丼（ヒラメ、マグロ、タイ、サモーン等）	不明	6	6	新宿区	
89	8月14日	不明	不明	バーベキュー 他	カンピロバクター	jejuni	16	80	多摩小平
90	8月15日	集団給食 (要許可)	給食	インゲンと挽肉のソテー、温泉卵、ご飯、味噌汁、等	ウエルシュ菌	UT	14	61	足立区
91	8月18日	集団給食 (届出)	寮の食事	マグロ刺身、豆腐ステーキ、ご飯、味噌汁	サルモネラ	Enteritidis	5	28	多摩府中
92	8月25日	飲食店 (一般)	刺身	刺身定食（しめ鯖、マグロ、カ、タイの盛り合わせ、煮付、ご飯、味噌汁）	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	3	豊島区
93	8月27日	飲食店 (一般)	鶏わさを含む会食 料理	鶏わさ、鶏レバー刺し、焼鳥等	カンピロバクター	jejuni	3	5	杉並区
94	8月29日	飲食店 (一般)	白レバーゲルを含む 会食料理	白レバーゲル、クラファン、サラダ等	カンピロバクター	jejuni	3	4	新宿区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食者 数	担当特別区 又は保健所
95	8月30日	飲食店 (一般)	サマの刺身	サマの刺身、馬刺し、ト トの冷麺等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	1	文京区
96	9月2日	飲食店 (一般)	鶏刺しを含む会食 料理	串焼き、鶏わさと温泉 卵のサガ、鶏刺身(レ バ、サミ、砂肝)等	カンピロバク ター	jejuni	3	10	港区
97	9月3日	飲食店 (屋形船)	生食魚介類を含む 会食料理	突出し、お刺身、煮 物、天ぷら等	腸炎ビブリオ	O3:K6	37	112	江戸川区
98	9月6日	家庭	家庭での食事	卵かけご飯、秋刀魚、 かぼちゃのサガ、ブロッ コリとしそのサガ	サルモネラ	Enteritidis	6	6	西多摩
99	9月9日	魚介類販売業	手巻き寿司用刺身 盛り合わせ	手巻き寿司用刺身(マ グロ、ヒラメ、カバチ、甘 エビ、ホタテ、トリガイ)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	3	目黒区
100	9月10日	不明	不明	鶏の水炊き	カンピロバク ター	jejuni	1	不明	杉並区
101	9月14日	飲食店 (一般)	焼鳥を含む会食料 理	塩キャベツ、レバー焼き、冷 やしトマト、鶏唐揚げ等	カンピロバク ター	jejuni	19	28	南多摩
102	9月16日	飲食店 (一般)	刺身等鮮魚介類	シメサバ、マグロ、カツオのた たき等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	4	世田谷区
103	9月17日	飲食店 (一般)	デイナービュッフェ	味噌カツ、オムツ、茄子の おひたし、サガバー等	ノロウイルス	G II	3	3	港区
104	9月19日	不明	不明		アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	不明	目黒区
105	9月23日	飲食店 (一般)	焼きかき	天ぷら、焼きかき、ミト ビザ、手羽から揚げ等	ノロウイルス	G I・G II	6	7	多摩府中
106	9月26日	その他	調理実習の食事	ハンパツン、麻婆豆腐、卵 スープ、ご飯	カンピロバク ター	jejuni	17	37	多摩府中
107	10月5日	その他	おにぎり弁当	おにぎり、サガ文化干 し、ウインナー、たくあん	不明		91	413	島しょ
108	10月11日	飲食店 (一般)	鮮魚介類調理品	かんぱち刺身、シメサバ、 豚モツの煮込み等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	2	千代田区
109	10月12日	飲食店 (一般)	仕出し弁当	炊き込みご飯、サシロー ル、牛みそ煮、白菜と豚 の重ね蒸し、天ぷら、 鯖塩焼き、タモサガ	ノロウイルス	G II	9	20	杉並区
110	10月14日	飲食店 (一般)	シメサバ料理	キャベツ、伊豆明太子、鉄 鍋餃子、サガのゴマ和え 等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	2	中央区
111	10月15日	不明	野外宿泊行事での 食事	弁当、おにぎり、野外 炊飯料理	カンピロバク ター	jejuni	16	51	中野区
112	10月27日	飲食店 (一般)	鶏炭火焼を含む会 食料理	鶏の炭火焼、白レバーグリ ル、サガ等	カンピロバク ター	jejuni	4	17	新宿区
113	10月28日	不明	不明	鶏レバー刺し、鶏サ、馬刺 し、焼き鳥	カンピロバク ター	jejuni	2	不明	西多摩

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食者 数	担当特別区 又は保健所
114	11月1日	飲食店 (一般)	鶏ハーフ刺しを含む 会食料理	鶏刺身、鶏ハーフ刺身、 鶏肉と野菜の煮物等	カンピロバク ター	jejuni	10	11	新宿区
115	11月8日	飲食店 (一般)	未加熱魚類を含む 料理	カワムツ、秋鯖ずし、金 目鯛等	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	1	4	渋谷区
116	11月18日	飲食店 (一般)	コース料理	蟹サラダ、若鶏のシチューパ イ包、ウェディングケーキ	ノロウイルス	G II	41	100	中央区
117	11月23日	飲食店 (一般)	シメサバ	シメサバ	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	2	4	品川区
118	11月25日	飲食店 (一般)	会食料理	冷やしトマト、もろきゆ う、サラダ	ノロウイルス	G II	7	19	台東区
119	11月25日	飲食店 (一般)	宴会料理	かき揚げポン酢、サラダ、 ほっけ焼き等	ノロウイルス	G I・G II	4	7	杉並区
120	11月26日	飲食店 (一般)	焼鳥を含む会食料 理	焼鳥、キャベツ盛、ポテトフ ライ	カンピロバク ター	jejuni	3	4	新宿区
121	11月27日	飲食店 (すし)	寿司	寿司(サメシ、マグロ等)	ノロウイルス	G II	4	286	台東区
122	11月30日	集団給食 (届出)	寮の食事	みそ汁、蛸とわかめの酢の 物	ノロウイルス	G II	47	125	西多摩
123	12月2日	飲食店 (一般)	会食料理	串焼き、味付け玉子、 ジャガバター	カンピロバク ター	jejuni	7	10	江東区
124	12月4日	飲食店 (一般)	生食用生か	前菜盛り合わせ、刺身 盛り合わせ(中トロ、金 目鯛、生かき等)、お でん等	ノロウイルス	G II	20	32	中央区
125	12月6日	飲食店 (一般)	居酒屋の食事	キムチ鍋、みぞれ鍋、刺 身、唐揚げ、サラダ等	ノロウイルス	G II	41	61	千代田区
126	12月6日	飲食店 (一般)	生食用生か	生かき、ロースビーフ、ピ ザ、 ケーキ等	ノロウイルス	G I・G II	13	17	世田谷区
127	12月9日	飲食店 (すし)	生食用生か	生かき、寿司等	ノロウイルス	G I・G II	4	不明	台東区
128	12月13日	飲食店 (一般)	焼肉店の食事	焼肉、キムチ、野菜サラダ等	ノロウイルス	G II	8	13	江東区
129	12月13日	飲食店 (一般)	ピュウ形式の食事	ロースビーフ、カレー、サ ラダ バー、フルーツ盛り合わせ等	ノロウイルス	G II	99	3,195	港区
130	12月15日	飲食店 (すし)	寿司店の食事	つきだし、お刺身6点 盛、天ぷら、すし等	ノロウイルス	G II	4	4	杉並区
131	12月15日	飲食店 (一般)	生食用生か	お好み焼き、生かき、タイ刺身 等	ノロウイルス	G I・G II	12	24	八王子市
132	12月16日	飲食店 (一般)	会食料理	前菜、刺身、鶏焼き、 きりたんぼ鍋等	ノロウイルス	G II	31	164	台東区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食者 数	担当特別区 又は保健所
133	12月16日	飲食店 (一般)	会食料理	お造り、煮物、天ぶ ら、すし等	ノロウイルス	G II	8	9	杉並区
134	12月16日	飲食店 (一般)	生食用生か	殻付き生か、サマ甘露 煮、鶏肉ロール焼、お造り 等	ノロウイルス	G I・G II	9	11	台東区
135	12月17日	飲食店 (すし)	寿司店の食事	刺身(マグロ、タコ、サメ シ)、酢の物、握り寿 司、煮物、天ぶら等	ノロウイルス	G II	56	131	西多摩
136	12月17日	飲食店 (一般)	会食料理	みそ汁、ハンバーグ、ドリア、 人参ポトージュ等	サルモネラ	Enteritidis	4	4	新宿区
137	12月18日	飲食店 (すし)	寿司店の食事	刺身、小鍋、茶碗蒸 し、天ぶら、握り寿 司、お椀、水菓子)	ノロウイルス	G II	13	22	西多摩
138	12月19日	飲食店 (仕出し)	すき焼き弁当		ノロウイルス	G II	42	138	江東区
139	12月21日	飲食店 (一般)	サントイッチ	寿司、巻物、唐揚げ盛 り、角煮盛り、サントイッチ 等	ノロウイルス	G II	18	41	品川区
140	12月24日	飲食店 (一般)	生食用生か	生かき、シーザーサラダ等	ノロウイルス	G II	70	91	千代田区
141	12月24日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	キノコ、ソーゼン、サラダ 等	ノロウイルス	G II	7	10	多摩立川
142	12月29日	飲食店 (一般)	会食料理	刺身、サラダ、串焼き、 天ぶら等	ノロウイルス	G II	23	36	新宿区



## イ 事件の概要

番号	概 要	
1	<p>1月8日16時頃、福祉施設の施設長から、杉並区役所休日電話を経由して、「7日夜から8日にかけて施設利用者に下痢、おう吐などノロウイルスが疑われる患者が複数発生した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設で6日に調理提供された朝食(目玉焼き、野菜ソテー、パン、ヨーグルト)を喫食した47名中7名が、7日21時から8日13時の間に下痢、発熱、吐き気、おう吐等を呈していた。検査の結果、患者のふん便及び調理従事者専用トイレ内の拭き取り検体からノロウイルスGⅡが検出され、遺伝子精密検査を実施した結果、遺伝子配列が100%一致していた。なお、患者は各フロアにまたがっており、施設においておう吐等の目撃情報はなく、発症日前に具合の悪い患者もいなかったことから、感染症の可能性は低いと考えられた。また、潜伏期間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、杉並保健所は当該施設が1月6日の朝食に調理提供した「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
2	<p>食中毒事件の詳細（p. 122）に掲載</p>	
	原因施設	集団給食（届出）
3	<p>1月12日16時10分、台東区内の会社員から「本日、社員32名が会社を休んでおり、出勤者にも具合の悪いものが22名程度いる。当社では社員食堂の利用者が多数おり、食中毒の可能性を考え、保健所の指示を受けたい。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、食堂を利用した174名の社員のうち、78名が11日3時から13日7時20分にかけて吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。5日に社員100名程度が参加した集会在開催されたが、発症者のうち14名が欠席していたこと等、社内での感染症を疑わせる事実はなかった。<math>\chi^2</math>検定の結果、10日のメニューに有意差を認めたと、また10日のみ当該施設で喫食した1名が発症していたことから、原因食品は10日に提供した食事と断定した。当該施設で調理従事者4名が作業を行っていたが、そのうちの1名が9日に胃痛、軟便、発熱の症状を呈していたが、翌10日に症状が回復したので調理作業に従事していたことが判明した。検査の結果、患者ふん便42検体のうち40検体から、調理従事者ふん便4検体のうち2検体からノロウイルスGⅡが検出された。これらのことから、台東保健所は「社員食堂の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
4	<p>1月18日17時、立川市内の患者から「15日夜から16日明け方にかけて、職場仲間20名で立川市内の飲食店にて送別会を開催したところ、17日朝から少なくとも4名がおう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、15日22時から16日0時30分にかけて当該飲食店を17名で利用し、串焼き盛り合わせ、海苔と大根のサラダ、ポテトフライ等を喫食したところ、そのうち11名が16日7時から18日14時にかけて吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便8検体及び調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者グループの共通食は、当該施設での食事のみであったこと、患者の症状がノロウイルスによるものと一致していたこと等から、多摩立川保健所は、当該施設が1月15日に調理提供した「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。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
5	<p>1月18日22時30分、世田谷区内の患者から東京都保健医療情報センターを通じて「15日に目黒区内の飲食店を利用したところ下痢、おう吐の症状を呈し、病院を受診したところ、ノロウイルスが原因と言われた。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、15日に当該飲食店を利用した2グループ5名うち3名が、16日0時から17日12時にかけて吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者3名に共通する食事は当該飲食店が提供した食事しかなく、潜伏時間、症状も一致していた。提供されていたメニューは蒸しガキ、焼きガキ等であった。検査の結果、患者ふん便3名及び加熱用殻付きカキ（参考品）からノロウイルスが検出された。これらのことから、目黒区保健所は「会食料理」を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>殻付きカキの加熱調理行為は客に任せられており、加熱不十分で喫食した可能性が強く疑われた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
6	食中毒事件の詳細（p. 124）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
7	<p>1月19日15時20分、「千代田区内の医師より診察した患者から、アニサキスが摘出されたとして、千代田区千代田保健所に食中毒発生の届出があった。」旨、都食品監視課を通じて文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は18日1時に腹痛を呈して医療機関を受診していた。発症前の喫食状況を確認したところ、16日19時頃に千代田区内の飲食店で刺身等の懷石料理を喫食していたが、利用店舗の特定には至らなかった。また17日18時頃に中央区内の寿司店で刺身盛り合わせ、寿司盛り合わせを喫食していたことが判明した。刺身盛り合わせには中トロ、カワハギ、シメサバ等が含まれていた。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。アニサキス症の潜伏期間に生鮮魚類等を喫食している施設が2箇所あり、その内の1施設は調査できなかったことから、原因施設の特定には至らなかった。これらことから、文京保健所は原因施設不明、原因食品不明のアニサキスによる食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
8	<p>1月19日16時30分、杉並区内のNPO法人から杉並区杉並保健所に「17日に施設で昼食を調理して食べた施設通所者及び職員が、18日夕方から夜にかけておう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設では利用者が日替わりで当番となり、職員及びボランティアスタッフと一緒に施設内で昼食（豚キムチ、厚揚げとタケノコの煮物、春雨サラダ、玉子スープ等）を調理、喫食していた。17日は施設利用者32名のうち7名が昼食を調理し、この7名を含む26名が昼食を喫食、このうち12名が18日17時30分から19日8時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈していたことが判明した。患者12名の共通食は17日の昼食のみであり、昼食を食べていない者に発症者はいなかった。検査の結果、17日の調理担当者4名を含む9名（発症者7名、非発症者2名）からノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスが検出された調理担当者のうち1名は16日朝から下痢を呈しており、もう1名は不顕性感染者であったことから、この2名の調理行為により食品を汚染した可能性が推察された。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は当該施設で調理提供された1月17日の「昼食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	その他

番号	概 要	
9	<p>1月26日10時20分、国分寺市内の診療所事務長より、「診療所で仕出し弁当を喫食した職員6名が25日16時から26日0時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは国分寺市内の飲食店が24日に調理提供した弁当を喫食しており、当該グループを含めて弁当が提供された5グループ88名のうち、54名が24日21時から27日11時にかけておう吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。検査の結果、患者ふん便48検体、調理従事者ふん便3検体よりノロウイルスGⅡが検出された。調理従事者1名が23日夕方及び深夜におう吐、4日朝の調理作業途中に下痢を呈していたにもかかわらず、弁当の盛り付け等食品に直接接する調理作業に従事していたことを確認した。これらのことから、多摩立川保健所は当該飲食店が調理提供した「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（弁当）
10	<p>1月25日14時46分、世田谷区内の患者の夫（医師）から「品川区内のすし屋で妻が、23日に焼さばの棒すしを購入し、同日20時から21時にかけて家族4名で喫食したところ、24日4時ごろから妻が腹痛を呈した。内視鏡で診察をし、妻の胃体下部大湾からアニサキス様線虫を摘出した。」旨、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者が発症前3日間で食べた生鮮魚介類は当該施設で購入した当該食品のみであり、サバは処理の前に冷凍されていなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された線虫は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。これらのことから、品川区保健所は、当該施設が販売した「焼き鯖の棒すし」が原因の食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
11	<p>1月27日12時、大島町内の社会福祉施設から「入所者4、5名が朝から下痢・おう吐等の症状を呈しており、内1名が医療機関でノロウイルスと診断された。」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、施設内の発症者は25日の昼食で大島町内の飲食店から出前注文した寿司（マグロ、ムツ、イカ、ホタテ等）を喫食しており、23日から27日にかけて当該飲食店を利用した計119名のうち、3グループ24名の患者が確認された。検査の結果、患者ふん便14検体、従業員ふん便3検体、トイレ拭き取り1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者の共通食が当該飲食店の提供した寿司のみであったこと、患者の症状等がノロウイルスによるものと一致していたこと等から、島しょ保健所は、当該飲食店が調理提供した「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
12	<p>1月25日17時25分、川崎市消防局より「市内にある大学の合宿所の学生2名を救急搬送した。共通食として24日20時に15名で世田谷区内の飲食店で食事をしている。」旨、都食品監視課を通じて世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、川崎市内の大学合宿所にいる運動部員15名のうち11名が24日23時から25日21時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。学生は同じ運動部員であるが学年、学部が様々で、日中は3箇所のキャンパスに通学していた。合宿所及び部活動練習場においては感染症の原因となる情報はなかった。発症前1週間の遡り喫食状況を調査したところ、朝練習がある朝は全員で学生が調理した朝食を喫食し、昼食は各自で喫食していた。また、23日及び24日の夕食を世田谷区内の飲食店において全員で喫食していたことが判明した。当該飲食店の調理従事者2名のうち1名が19日から下痢症状を呈していた。検査の結果、非発症者3名を含む当該グループのふん便14検体及び調理従事者及び接客担当のふん便3検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者2検体と調理従事者及び接客担当3検体の遺伝子精密検査の結果、遺伝子配列が100%一致した。これらのことから、世田谷保健所は当該飲食店が調理提供した「定食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
13	<p>1月26日17時、大田区内の患者から「24日23時30分、会社同僚と区内の飲食店で喫食したところ、6名が26日から腹痛、吐き気等の症状を呈した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、24日23時30分頃から当該飲食店を利用した7名のうち、6名が25日20時から26日13時にかけて下痢、吐き気、おう吐、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店の食事（鍋料理、鉄板料理、シーザーサラダ等）のみであり、普段行動を共にすることはないとのことであった。当日、調理担当していた1名は19日に発熱、むかつきの症状があったにもかかわらず責任者に報告せずに19日から24日まで調理業務を行っていた。検査の結果、患者ふん便4検体及び24日に調理を担当した2名の調理従事者のふん便2検体からノロウイルスGⅡが検出された。患者3検体と調理従事者2検体の遺伝子精密検査の結果、患者由来検体と遺伝子配列が100%一致した。これらのことから、大田区保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
14	食中毒事件の詳細（p.126）に掲載	
	原因施設	飲食店（仕出し）
15	<p>1月30日20時すぎ、中央区内の会社員から「27日に友人2名と会食し、生カキ等を喫食したところ、28日2時から29日17時にかけて2名が吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当日の予約客23組91名に確認したところ、届出グループの他に4組6名が同様の症状を呈していることが判明した。患者8名は27日18時から23時にかけて当該飲食店で生カキ等を喫食し、28日2時から30日8時にかけて腹痛、吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便5検体からノロウイルスGⅡを、1検体からノロウイルスGⅠを検出した。患者の共通食が当該飲食店での食事しかないこと、患者の症状及び潜伏時間がノロウイルスによるものと一致したこと等から、中央区保健所は「生食用生カキ」を原因（推定）とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
16	<p>1月31日18時10分、患者から「30日23時30分から胃痛、腹痛、かゆみ等の症状を呈し、31日15時に医療機関でアニサキス様虫体を摘出してもらった。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は友人と30日22時にしめサバ、野菜サラダ、冷奴等を喫食し、患者のみが30日23時30分に腹痛、おう吐、発疹、かゆみ等の症状を呈していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は、アニサキスⅠ型第3期幼虫の<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者の症状がアニサキス食中毒の症状と一致したこと、喫食状況調査により、患者は発症前日にさんまのすしを喫食していたことが判明したが、当該品のさんまは解凍品であることが確認されたこと、提供されていたしめサバにはアニサキスを死滅させる加熱や冷凍工程がなかったこと等から、新宿区保健所は当該飲食店が調理提供した「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
17	<p>2月6日12時30分、大田区内スーパーの店長が大田区保健所へ来所し、「3日に購入したじゃがいもを食べた家族3名が舌のしびれやおう吐の症状を呈した。医療機関を受診したところ、ソラニンによるものではないかと言われた。」旨、報告があった。</p> <p>調査の結果、当該店で3日にじゃがいも2袋を購入し、1袋半を蒸かして3人で食べたところ、数分後に腹痛、吐き気、舌のしびれ等を呈したとのことであった。調査の結果、残品からソラニン類（730～770<math>\mu</math>g/g）を検出した。患者は発症前は当該じゃがいもしか喫食していないこと、症状がソラニン類によるものと類似していること等から、大田区保健所は、「蒸かしたじゃがいも」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	不明
18	<p>2月8日11時20分、患者から「1日に渋谷区内の販売店で「<i>メ</i>さばお造り生食用」を購入し喫食したところ、胃痛がした。」旨、杉並区杉並保健所へ連絡があった。同日15時、当該販売店から渋谷区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1日に当該販売店にて当該品（消費期限2日）を購入し、4日20時頃に喫食したところ、9時間後に胃痛がし、胃からアニサキスが摘出されたことが確認された。検査の結果、当該寄生虫は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、<i>メ</i>さばお造りの参考食品からも<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>が検出された。患者が1日から4日まで喫食した生食用鮮魚介類は当該品のみであること等から、渋谷区保健所は、「<i>メ</i>さばお造り生食用」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
19	<p>2月24日10時20分頃、東京都消費者センターから「16日に飲食店を3名で利用したところ、1名が17日の2時頃から腹痛を呈し、もう1名が17日の10時頃から腹痛を呈し、病院で診察を受けたところ、この2名からアニサキスが摘出されたとの相談があった。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは3名で16日20時に刺身盛り（しめさば、タコ、ホタテ、ブリ、マグロ）、ぶりしゃぶ等を喫食し、2名が17日2時から12時に腹痛等の症状を呈し、1名は胃アニサキス症となり、もう1名は小腸アニサキス症を発症し開腹手術を受けていた。検査の結果、患者1名から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。なお、もう1名の患者の虫体は廃棄されており、検査はできなかった。また、当該施設から収去した参考食品のサバを検査したところ<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>が検出された。患者1名が14日にマグロ料理を喫食していたが、担当保健所の調査で冷凍品を使用していることが確認され、当該施設で提供されていたしめサバにはアニサキスを死滅させる加熱や冷凍工程がなかった。これらのことから、みなと保健所は当該施設が提供した「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
20	<p>2月23日20時、港区内の飲食店業者から、「19日8時から同日15時にかけて提供した食事を喫食した102名中21名が、20日から21日にかけて微熱、おう吐、下痢症状を呈している。」旨、港区みなと保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日に当該飲食店の朝食利用者423名中1名、昼食ビュッフェ利用者196名中37名、デザートビュッフェ利用者100名中3名が19日21時から22日5時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈していたことが確認された。また、患者41名の共通行動は当該飲食店の食事のみであり、感染症を示唆する事実は確認できなかった。検査の結果、患者16名及び当該飲食店の従業員4名のふん便からノロウイルスGⅡを検出した。これらのことから、みなと保健所は、当該飲食店で19日に提供された「ビュッフェ形式の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
21	<p>2月24日13時30分、患者から「21日に葛飾区内のスーパーで生食用生カキを購入し、同日20時頃家族3名で喫食したところ、23日6時から10時にかけて3名が下痢、吐き気等の食中毒様症状を呈した。医療機関を受診したところ、ノロウイルス症状であると診断された。」旨、葛飾区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者家族は4名で、通常は朝食及び夕食は家庭内で喫食するが、21日の夜のみ患者3名で喫食しており、メニューはカレーライス、味噌汁、生カキであった。検査の結果、患者2名からノロウイルスGⅠ・GⅡ、1名からノロウイルスGⅡ、参考品の生カキ1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者3名全員が生カキを喫食していること、潜伏時間や症状がノロウイルスのものとは一致していること等から、葛飾区保健所は、「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	不明
22	<p>2月26日11時01分、三宅村の医師より「民宿に宿泊している建設業者が食中毒疑いで8名ほど受診している。」旨、東京都保健情報医療センターを通じて、島しょ保健所三宅出張所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、建設現場作業員12名のうち9名が25日16時から26日6時にかけて下痢、吐き気、腹痛等の症状を呈していた。患者9名のうち8名は同じ民宿に宿泊しており、民宿が提供した朝食、夕食を喫食していた。また患者1名は島内の自宅に居住しており、民宿の食事を喫食していなかった。昼食は別施設が調理した弁当を喫食し、民宿の食事を喫食している別グループの宿泊客に発症者は認められず、患者に共通していた食事は昼食に提供された弁当のみであった。検査の結果、患者ふん便5検体、弁当調理者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。これらのことから、島しょ保健所は昼食に提供された「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>弁当調理者は15日ごろから胃痛、吐き気等の症状を呈しており、また当該施設のトイレドアノブの拭き取り検体からノロウイルスGⅡが検出されたことから、弁当調理者の手指を介して食品がノロウイルスに汚染されたものと推察された。</p>	
	原因施設	その他
23	<p>2月29日9時30分、福生市内の患者から「24日に福生市内の飲食店を同僚11名で利用したところ、7名が下痢、おう吐等を症状を呈している。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、対象者11名は、24日18時頃から福生市内飲食店にて、刺身盛り合わせ、寿司等を含む宴会料理を喫食しており、うち8名が25日10時から27日22時にかけておう吐、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈していた。さらに、24日に当該施設を利用した別グループ7名のうち1名も同様の症状を呈していることが判明した。検査の結果、患者ふん便9検体及び従業員ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者の共通食は、24日に利用した当該施設の宴会料理以外になかったこと、24日の食事を曝露起点とすると患者の潜伏期間及び症状がノロウイルスによるものとは一致していたこと等から、西多摩保健所は、当該施設で2月24日に調理提供された「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
24	<p>3月1日9時10分、八王子市内の事務所従業員から「2月24日18時から、八王子市内の飲食店で事務所の歓送迎会を実施したところ、9名中6名が、25日の夜中から26日の明け方にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2月24日に当該飲食店で宴会料理を喫食した1グループ9名のうち6名が25日20時から26日6時にかけて、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。喫食したメニューは、タイのカルパッチョ、サラダ、パスタ等であった。検査の結果、患者ふん便6検体及び調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。患者の共通食は、当該飲食店の食事のみであり、発症までの潜伏時間、症状等がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから八王子市保健所は、当該飲食店が調理提供した「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
25	<p>2月27日0時45分、日野市内の医師より東京都保健医療情報センターを通じて「22日19時30分、友人4名で飲食店を利用し、鶏のレバ刺し、串焼き盛合せ等を喫食したところ、全員が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈し、2名が26日23時に受診した。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者4名は、22日19時30分に当該施設にて会食し、25日から26日にかけて下痢、発熱、腹痛を呈していた。患者4名の共通食はレバー刺身、串焼等、当該施設で調理提供された食事のみであり、検査の結果、患者4名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、中野区保健所は当該施設が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
26	<p>3月7日16時30分、青梅市内の会社員から「2日19時から21時にかけて、青梅市内のすし屋で送別会を行った社員45名のうち19名が、翌3日夜から吐き気、おう吐、腹痛、下痢発熱の胃腸炎症状を呈している。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、会社の本社社員、事業所社員、工場勤務者の合計41名のうち本社社員17名、事業所社員4名、工場勤務者1名の計22名が3日6時30分から6日19時にかけて下痢、吐き気、おう吐、発熱などの症状を呈していた。二次会は行われておらず、患者に共通する食事は送別会の食事に限定されていた。検査の結果、患者ふん便19検体のうち、14検体からノロウイルスGⅡが検出された。また調理従事者10名のうち1名のふん便及び拭き取り検体（調理員専用トイレ便座）からノロウイルスGⅡが検出され、遺伝子精密検査の結果、患者2名と調理従事者及び拭き取り検体の遺伝子配列が100%一致した。これらのことから、西多摩保健所は当該飲食店が調理提供した「会席料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した調理従事者は、1日朝から吐き気、腹痛、下痢の症状を呈していたが、出勤する調理員が少ないことから休むことができず、調理作業に従事していた。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）

番号	概 要	
27	<p>3月7日11時、立川市内の医療機関より「本日、会社の職員7名がおう吐、下痢、発熱等の症状で受診した。患者は銀行内の食堂を利用している。食中毒か感染症の可能性はある。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは、立川市内の会社に勤務している職員であり、会社の社員食堂にて5日の給食を利用した10名中9名が、6日21時から7日6時15分にかけて下痢、吐き気、発熱等を呈していた。会社内及び会社が所在するビル内のテナント等関係者に同様の症状を呈するものはいなかった。食堂は調理従事者1名が勤務し、5日8時30分頃に自宅でおう吐症状を呈していたにもかかわらず、給食調理を行っていたことが判明した。検査の結果、患者ふん便9検体及び調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出され、代表患者3名と調理従事者のノロウイルス遺伝子精密検査の結果、患者と調理従事者の遺伝子配列が100%一致した。これらのことから、多摩立川保健所は当該施設が調理提供した「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	その他
28	<p>3月8日23時23分、文京区内の警察署から「8日に文京区内で行われた番組収録において、17時過ぎにスタッフが提供された弁当を食べたところ、同日20時50分頃より一部のスタッフがおう吐、下痢を呈し、3カ所の医療機関に救急搬送された。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、8日に江東区内の仕出し屋が調製した弁当を喫食した6グループのうち、2グループ25名が8日18時から9日12時30分にかけて下痢、おう吐、吐き気等を呈していた。患者の弁当喫食時間はそれぞれ異なっており、潜伏時間は2時間から16時間であった。患者は全員、穴子弁当を喫食していた。検査の結果、患者ふん便10検体、従事者ふん便1検体から黄色ブドウ球菌が検出された。また、施設内拭き取り、従業員手指、弁当残品からも黄色ブドウ球菌が検出され、コアグラーゼ型別、エンテロトキシン型別が一致した。また未開封品の弁当からエンテロトキシンが検出された。これらのことから、江東区保健所は当該施設が製造した「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）
29	<p>3月12日17時、多摩府中保健所から都食品監視課を通じ多摩立川保健所に「12日15時10分、府中市内の医療機関から次の連絡を受けた。9日、国分寺市内の飲食店を職員22名で利用したところ、うち11名が10日10時から下痢、吐き気、おう吐等を呈した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、9日から11日にかけて当該施設を利用した4グループ計58名中27名の発症が確認された。各グループに共通する食事は当該施設の食事のみであり、患者の症状は下痢、おう吐、発熱等で、当該施設の食事を曝露起点とすると、ノロウイルスによる症状及び潜伏期間と近似していた。検査の結果、殻付生カキ1検体（10、11日に患者に提供した残品）からノロウイルス（GⅠ・GⅡ）を、患者19名のふん便からノロウイルス（GⅠ、GⅡ、GⅠ・GⅡ）を検出した。これらのことから、多摩立川保健所は当該施設で調理提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>全ての患者は生カキを喫食していたが、当該施設において生カキから他の食品等へのノロウイルスの二次汚染の可能性も考えられたため、原因食品と決定するまでには至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）



番号	概 要	
30	<p>3月14日16時30分、飲食店から「12日の夜に当社が運営する飲食店を利用した客より、シメサバを含む刺身を喫食したところ、翌13日未明から腹痛を訴え、受診した病院でアニサキス症と診断を受けたとの連絡を受けた。」旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、12日17時20分から、患者を含む2名で、当該飲食店が調理提供したシメサバ、タコの刺身、ホタルイカ、あんきも等を喫食したところ、13日3時からおう吐、腹痛等の症状を呈していた。医療機関にて患者の胃から摘出されたアニサキス虫体について検査を行ったところ、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> であることが判明した。患者が発症前3日以内に喫食した生食用鮮魚介類（凍結処理していないもの）は、当該飲食店のシメサバのみであり、患者の潜伏時間及び症状はアニサキス食中毒によるものと一致していた。これらのことから、南多摩保健所は当該飲食店が調理提供した「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該飲食店でのシメサバの調理工程には、アニサキスを死滅させる工程が無く、生きたアニサキスが完全に除去されずに提供されたことが原因と考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
31	<p>3月21日18時38分、武蔵野市内の会社員から「16日19時から21時まで職場の同僚ら12名で会食をしたところ、4名が吐き気、おう吐、下痢、腹痛等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは職場の同僚10名と研修に来ていた学生2名であり、当該飲食店で鶏の刺身、だしまき玉子等を喫食していた。調査協力が得られた同僚10名のうち、4名が18日22時から21日10時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体、喫食者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。また、当該飲食店での食事を曝露起点とすると、患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致した。これらのことから、多摩小平保健所は当該施設が調理提供した「鶏刺身を含む料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
32	<p>3月26日9時30分、患者から「16日23時頃、2名で杉並区内の飲食店を利用したところ、1名は19日8時頃から、もう1名は20日21時から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈し、病院で診察を受けたところ、1名のふん便からカンピロバクターが検出された。」旨、杉並区杉並保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1グループ2名であり、16日23時頃から当該飲食店を利用し、鶏皮ポン酢、焼鳥等を喫食しており、19日8時頃から20日21時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。また、当該飲食店の従事者よると、焼鳥の一部を半生で提供しているとのことであった。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の共通食は当該飲食店での食事しかないこと、患者の潜伏期間及び症状がカンピロバクターによるものと一致したこと等から、杉並保健所は、当該飲食店で調理提供された「焼鳥を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
33	<p>3月21日10時30分、患者から「18日22時30分から区内飲食店を4名で利用し、生カキ、パエリア、ソフトシェルクラブ、ムール貝香草蒸し等を喫食したところ、20日14時30分から17時にかけて3名がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、喫食者4名中発症した患者3名は全員当該飲食店で生食用カキを喫食しており、かつ患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。検査の結果、患者1名からノロウイルスGⅠが、2名からGⅠ・GⅡが検出された。当該飲食店での食事を起点とすると患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致したこと、患者から検出されたノロウイルスの遺伝子群の結果等から、ノロウイルスに汚染された生かきを喫食したことが原因と考えられた。これらのことから、品川区保健所は「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
34	<p>3月22日11時45分、患者から「17日、友人と2名で飲食店を利用したところ、20日3時30分頃から寒気、発熱、吐き気、水溶性下痢を呈した。21日に病院を受診したが、現在も下痢が続いている。同行した友人も同様に体調を崩している。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は17日に当該飲食店を利用したほか、18日にも2名で別の飲食店1軒を利用していた。しかし、18日に利用した飲食店では2名は別のメニューを喫食しており、当該施設にも同様苦情は寄せられていなかった。患者2名が17日に当該飲食店で喫食したメニューは、焼肉、レバ刺し、ビビンバ等であり、レバーは加熱用と仕入れ伝票に記載されているものがレバ刺しとして提供されていた。検査の結果、患者及び調理従事者のふん便、参考品の加熱用レバーからカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、墨田区保健所は3月17日に当該飲食店で調理提供された「焼肉を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
35	<p>3月26日9時50分、千代田区内の医療機関より「23日、社員17名が飲食店にて歓送迎会を行ったところ、そのうち12名が25日より発熱、下痢等の症状を呈している。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、21日の昼食から26日の昼食まで当該飲食店を利用した104名のうち85名（27グループ）の患者が確認された。発症期間は22日16時から28日2時にかけてで、主な症状は下痢、発熱、腹痛、吐き気、おう吐等であった。患者に共通する食事は当該飲食店の食事のみであり、当該飲食店内でのおう吐及び患者集団の事業所等内に感染症の流行などはなかった。検査の結果、患者ふん便39検体中36検体、従事者ふん便16検体中9検体、食品の残品1検体からノロウイルスGⅡが検出された。これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が3月21日昼から26日昼にかけて調理提供した「居酒屋の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
36	<p>3月24日15時22分、病院医師から東京都保健医療情報センターを通じて南多摩保健所に「23日12時から13時にかけて病院の食堂にて入院患者及び見舞いに来た家族等5グループ計15名が刺身、天ぷら等を喫食し、うち6名が23日20時からおう吐、下痢の症状を呈した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者が喫食したメニューは完全予約制の特別メニューであり、5グループ8名のうち2グループ3名が23日21時から24日0時にかけて、下痢、おう吐等を呈していた。患者の共通食は当該飲食店が提供した会食料理に限られており、検査の結果、検食2検体（ヒラメお造り及びヒラメお造り用サク）及び参考食品1検体からクドア・セプテンブクタータを検出した。患者の発生状況は一峰性の傾向が見られ、23日の当該飲食店での会食を起点とする潜伏時間及び症状はクドア・セプテンブクタータによるものと一致していた。これらのことから、南多摩保健所は当該飲食店が3月23日に調理提供した会食料理の「ヒラメお造り」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
37	<p>3月29日12時頃、世田谷区内の病院から「24日夜に、当病院の職員が送別会を行い、区内の飲食店を利用した後、下痢、腹痛などの食中毒症状を呈している。」旨の連絡が世田谷区世田谷保健所にあった。</p> <p>調査の結果、当該グループ19名は区内の飲食店で24日18時30分から21時30分まで送別会を行い、そのうち7名が25日1時から28日17時にかけて下痢、腹痛、倦怠感などの症状を呈していたことが判明した。当該グループは2次会、3次会を行っていたが、患者の共通食は鶏の刺身3点盛りを含む当該飲食店で調理提供された会食料理のみであった。鶏の刺身は生、又は湯通し程度で提供されており、加熱によりカンピロバクター属菌が完全に死滅されていたとは言えなかった。また、検査の結果、患者7名中5名及び非発症者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。これらのことから、世田谷保健所は3月24日の夜に当該飲食店で調理提供した「鶏刺身を含む食事」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
38	<p>3月28日9時30分、足立区内の飲食店の利用者から「25日に4家族15名で食事をしたところ、5名が27日早朝から腹痛、下痢、おう吐等を発症している。」旨、足立区足立保健所に届出があった。また、同日当該飲食店を利用した別のグループからも28日夜、同様の通報があった。</p> <p>調査の結果、上記2グループ計35名中15名が26日18時から28日18時にかけて、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は、25日に当該飲食店が調理提供した食事（カリカリごぼうと大根のサラダ、サーモンのカルパッチョ等）のみであった。検査の結果、患者13名、非発症者1名及び調理従事者3名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、潜伏時間及び患者の症状がノロウイルスによるものと一致していた。また、25日に当該飲食店を利用した客は136名であったが、届出のあった2グループ以外に患者はいなかった。2グループは共通メニューを喫食しており、その他の客は別のメニューを注文していた。これらのことから、足立保健所は当該飲食店で調理提供された「居酒屋の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
39	<p>4月3日9時40分、千代田区内の会社員より「3月30日に会社の職員20名で会食をしたところ、4月1日から2日にかけて3分の1くらいのもので、おう吐や下痢の食中毒症状を呈した。30日のランチでカキを食べたのが原因かもしれない。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、職場の同僚21名で3月30日12時から当該飲食店で会食し、うち11名が31日20時から4月2日10時30分にかけて下痢、おう吐、発熱、腹痛等の症状を呈していた。当該グループは、同じ会社に勤務しているが所属部署が異なり、階層による発症状況の偏りはなかった。また社内で感染症を疑わせる情報は認められなかった。患者の共通食は当該飲食店での食事に限られていた。喫食メニューは、刺身、生カキ、煮物、みそ汁等であった。検査の結果、患者ふん便6検体からノロウイルスが検出され、遺伝子群の内訳はGⅠが1名、GⅡが4名、GⅠ・GⅡが1名であった。調理従事者ふん便、非発症者ふん便からノロウイルスは検出されなかった。患者11名は全員生カキを喫食していた。これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が調理提供した「昼の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
40	<p>4月3日10時30分、世田谷区世田谷保健所に区内に勤務する会社員から「3月30日の昼食に、職場の同僚12名で飲食店を利用し、定食(海鮮丼、刺身定食等)を食べたところ、3月31日から4月1日にかけて8人が吐き気、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、連絡があった。また、30日夜に当該飲食店で宴会を行った届出者と同じ会社に勤務する別グループ23名中13名が同様の食中毒症状を呈していることが判明した。</p> <p>調査の結果、当該飲食店では30日11時から13時の時間帯に計40食の定食を、夜は1グループ23名の予約客に対して宴会料理を提供しており、定食利用グループ12名中8名が31日19時頃から、宴会グループ23名中13名が31日9時頃から腹痛、吐き気、下痢等の食中毒症状を呈していたことが判明した。遡り喫食調査において患者の共通食は当該施設での食事のみであることを確認した。検査の結果、患者21名中検便を実施した17名中17名及び従業員2名中1名からノロウイルスGⅡを検出した。また、患者2グループの職場にて、感染症が疑われる情報はなかった。これらのことから、世田谷保健所は3月30日に当該飲食店が調理提供した「定食及び宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。原因食品は調理従事者を介してノロウイルスに汚染されたと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
41	<p>4月2日11時、世田谷区内の病院職員から世田谷区世田谷保健所に「3月30日の夜に区内の飲食店において職員16名で歓送迎会を行ったところ、4月1日から8名がおう吐、下痢、発熱等の食中毒症状を呈している。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、30日19時から歓送迎会にて職員16名がコース料理を喫食し、うち8名が4月1日7時から23時にかけて、おう吐、下痢、発熱、倦怠感などの食中毒様症状を呈していたことが判明した。コース料理の中には生カキが含まれており、16名中患者8名を含む13名が喫食していた。検査の結果、患者8名中6名のふん便からノロウイルスGⅠが、1名からGⅡが、1名からGⅠ・GⅡが検出された。なお、遡り喫食調査の結果、患者の共通食は当該飲食店で調理提供された食事以外になく、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、世田谷保健所は当該飲食店で3月30日に調理提供された「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
42	<p>4月6日12時35分、豊島区内の飲食店Aから豊島区池袋保健所に「利用客から1日に5名で当店で会食したところ、3日以降4名が下痢、腹痛の症状を呈したと連絡があった。」旨、連絡があった。また12日13時32分、上記利用客の母親から、池袋保健所に「子供が3日夜から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈し、6日に受診した医療機関で実施した検便でカンピロバクターが検出された。同席者3名も同様に発症している。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者4名の共通食は1日17時30分から21時に利用した飲食店A及び同日21時20分から23時に利用した飲食店Bでの食事のみであり、3日18時から4日22時にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。喫食調査の結果、飲食店Aで鶏レバー串焼きを喫食した者は全員発症、喫食しなかった者は発症していなかった。また、患者4名のうち2名は飲食店Bでほとんど飲食していない一方、非発症者は飲食店Bで提供された全メニュー（飲料を除く）を喫食しており、喫食したメニューの使用食材や調理方法からもカンピロバクターの汚染源となりうる可能性は低いと考えられた。検査の結果、患者ふん便1検体、飲食店Aの従事者ふん便3検体及び参考食品3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。当該従業員は全員賄い料理を喫食しており、串焼き作業をした際には加熱中のものを試食していた。これらのことから、池袋保健所は飲食店Aで調理提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
43	<p>4月9日11時30分、千代田区内のホテルから千代田区千代田保健所に「7日11時35分から15時にかけて当該ホテルで会食した会社員48名中23名が、8日夜よりおう吐、下痢、発熱の食中毒症状を呈した。」旨の連絡があった。また、同日13時、会社員から保健所に同様の届出があった。</p> <p>調査の結果、当該ホテルでは7日昼夜で合計15グループ110名に食事を提供しており、うち3グループ72名が発症していることが判明した。患者の症状は下痢、発熱、腹痛、吐き気等であり、検査の結果、患者34名のふん便からノロウイルスGⅡを検出した。また、当該ホテルの従業員145名のふん便を検査したところ、調理従事者1名、接客従業員2名からノロウイルスGⅡを検出した。患者が発生した3グループの食事はbuffet形式であり、共通メニューである「季節のフルーツ盛合せ」は3グループ分ともノロウイルスGⅡが検出された従業員が一人で担当しており、患者の喫食率が90.3%と他の食品と比べ高率であった。これらのことから、千代田保健所は「季節のフルーツ盛合せ」を原因(推定)とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）及び飲食店（旅館・ホテル）
44	<p>4月11日15時20分頃、埼玉県から都食品監視課を通じて葛飾区保健所に「8日19時から20時にかけて、葛飾区内の飲食店でシメサバを喫食したところ、9日2時頃から胃痛症状を呈した。患者は同日9時頃、医療機関を受診し、内視鏡による検査で胃からアニサキスが摘出された。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該患者は8日18時頃から友人12名程度で当該飲食店を利用し、シメサバ等を喫食していた。シメサバは2名又は3名で喫食していたが、胃痛を呈したのは当該患者のみであり、発症日3日前から生の魚介類を一切食べていないことが確認された。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、参考品のシメサバからも同種のアニサキスが検出された。当該シメサバは自家製造であり、施設では原料のサバを冷凍処理する等アニサキス食中毒の予防措置を行っていなかった。これらのことから、葛飾区保健所は当該施設で調理提供された「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
45	<p>4月12日9時30分、患者より「9日昼に飲食店を2家族6名で利用したところ、10日から6名全員が、おう吐や下痢等の食中毒症状を呈した。」旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、9日の当該飲食店の利用者は63名で、3グループ4家族で12名の発症者が確認された。発症期間は10日8時から11日23時にかけてであり、主な症状は下痢、発熱、腹痛、吐き気、おう吐等であった。患者に共通する食事は当該飲食店の食事のみであり、それ以外の共通行動や利用施設はなかった。調理従事者1名が4日夜に調理従事者用のトイレでおう吐、下痢をしており、もう1名の従事者も患者と同時期に吐き気等の症状があった。検査の結果、患者ふん便11検体及び従事者ふん便2検体からノロウイルスが検出され、調理従事者用トイレのふき取り検査からもノロウイルスが検出された。これらのことから、練馬区保健所は当該飲食店が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設の主な料理は、刺身等未加熱のもので、調理や盛り付け等は素手で行っていた。調理従事者の用便後及び調理前の手洗い不足により食品を汚染し食中毒に至ったと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
46	<p>4月12日10時、中野区内の病院長から中野区保健所に「当病院の職員が10日19時から21時30分頃まで中野区内の飲食店で歓送迎会を行ったところ、数名が食中毒症状を呈した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、歓送迎会参加者115名のうち38名が11日6時30分から14日14時にかけて吐き気、発熱、おう吐、下痢等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店での食事のみであり、発生は12日の午前中に集中し一峰性が認められた。検査の結果、ふん便を実施した31名の患者のうち16名及び当該飲食店の調理従事者5名のうち3名のふん便からノロウイルスGⅡを検出した。これらのことから、中野区保健所は「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
47	<p>4月13日11時50分頃、文京区内の大学生より「OBを含むサークルメンバー約20名で、11日22時から24時にかけて会食を行ったところ、8名が12日夜からおう吐、下痢等の症状を呈し、一部受診している。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループはOBを含むサークルメンバー計23名で、一部はサークル活動に参加した後、当該飲食店に集合していた。また二次会としてメンバー宅に集まっているものもいたが、サークル活動及び二次会不参加者からも体調不良者が出ていたことから、当該飲食店以外での感染の可能性は低いと判断された。患者は15名で、12日11時から13日17時30分にかけて吐き気、発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便12検体、調理従事者ふん便3検体からノロウイルスGⅡが検出された。また、患者の症状及び潜伏時間が、ノロウイルスによる症状及び潜伏時間と一致していた。これらのことから、文京保健所は当該施設が調理提供した「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
48	<p>4月16日8時55分、千葉県内の患者家族から「10日夜、江東区内の焼肉店を利用した大学のゼミ学生ら15名のうち11名が12日から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。複数名が医療機関を受診した。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは10日に当該飲食店を15名で利用し、肉10点盛り、ホルモン盛り、牛レバー刺し、キムチ等を喫食し、11名が12日18時から14日5時にかけて下痢、腹痛、発熱の症状を呈していた。患者グループは同じ大学のゼミ学生であったが、キャンパスが別れていたことから、共通する食事は当該施設のみであった。検査の結果、患者ふん便5検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、江東区保健所は「牛レバー刺しを含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
49	<p>4月15日23時頃、葛飾区内の病院医師より東京都保健医療情報センターを通じて葛飾区保健所に「15日に葛飾区内のホテルのバイキング料理を喫食した複数グループのうち数名が2～3時間後におう吐、下痢等の食中毒症状を呈している。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、14日18時及び15日17時に当該ホテルでバイキング料理を喫食した8グループ46名中7グループ27名が14日夜から16日0時にかけておう吐、下痢等の症状を呈していたことが判明した。検査の結果、患者吐物2検体、患者ふん便17検体、調理従事者ふん便2検体、残品のオードブル3検体及び鶏から揚げ原材料肉（半製品）と拭き取り2検体から黄色ブドウ球菌を検出した。これらのことから、葛飾区保健所は当該ホテルで調理提供された「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>調理従事者ふん便及び拭き取り検体から黄色ブドウ球菌が検出されていることから、手指、調理器具等を介しての二次汚染があったと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
50	<p>4月18日12時50分、八王子市内の病院に勤務する医師から八王子市保健所に「本日、下痢、腹痛、発熱の症状を呈した患者2名を診察したが、両名とも14日と15日に市内の同じ飲食店で生の鶏肉を喫食している。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店を14日及び15日に利用した4グループ12名が16日12時から18日10時の間に下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。4グループの共通食は当該飲食店で調理提供した食事のみであり、調査協力を得られた患者11名は全員当該飲食店でとりわさ、半生ササミの酢の物、生親子丼のいずれかを喫食していた。これらにはすべて半生の鶏ささみが使用されていた。検査の結果、3グループ6名の患者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。これらのことから、八王子市保健所は当該飲食店が調理提供した「鶏肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
51	<p>4月19日15時45分、都内在住者より「14日11名で会食を行ったところ、16日より数名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは14日14時30分頃、9名でカラオケ店を利用し、その後19時から11名で別の店舗で串盛り合わせ、鶏ユッケ、鶏レバー刺し、鶏のたたき等の食事を喫食していた。喫食者11名のうち6名が16日20時から18日8時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者グループの共通食は11名で会食した食事のみであった。検査の結果、患者3名及び非発症者1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致した。これらのことから、台東保健所は当該施設が調理提供した「生の鶏肉を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
52	<p>4月18日8時40分、杉並区内の医師から「アニサキス症の患者を診察した」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>患者調査を実施したところ、患者は17日5時から腹痛を呈しており、その症状はアニサキス症と一致した。遡り喫食調査の結果、患者は発症前の4日間に自宅や飲食店等で計4回の魚介類の生での喫食があり、そのうち1回は16日の夜に友人1名と都内の飲食店でメジマグロ刺身を喫食し、同日の夜一人で別の飲食店を利用し、ニシン（生）を喫食していた。どちらも冷凍等アニサキスを失活させる工程を経ず、生で提供されていたことから原因食品として疑われたが、同行者の調査協力が得られなかったこともあり、原因施設及び原因食品を特定することはできなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体はアニサキスI型の第3期幼虫（<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>）であることが判明した。これらのことから、杉並保健所はアニサキスによる原因施設、原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
53	<p>4月29日23時、小金井市の住民より「26日11時に小金井市内の集会所で開催された懇親会に参加した23名が、小平市内の業者に注文した仕出し弁当を喫食したところ27日から10数名がおう吐、下痢、腹痛及び発熱の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて多摩府中保健所に連絡があった。翌30日12時20分頃、都食品監視課を通じて、当該施設を所管する多摩小平保健所に調査依頼があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは27日12時頃から23名で懇親会にて仕出し弁当を喫食していた。仕出し弁当のメニューは寿司、煮物、天ぷら、ポテトサラダ、イチゴ、柏餅等であった。喫食者23名のうち18名が27日1時頃から28日20時頃にかけておう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。仕出し弁当を調製した従業員の子供3名が数日前から胃腸炎症状のあったことが判明した。検査の結果、16名の患者ふん便及び2名の調理従事者及び1名の調理従事者家族のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。さらに、患者及び調理従事者ふん便の遺伝子精密検査の結果、遺伝子配列が100%一致した。これらのことから、多摩小平保健所は当該施設が調理提供した「仕出し弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）
54	<p>5月7日9時17分、港区内の患者より「4月30日の昼に港区内の寿司店を4名で利用したところ、5月2日から4名が吐き気、下痢等の体調不良を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、4月28日、30日、5月5日に当該施設を利用した3グループ8名のうち4名が4月30日1時から5月6日18時にかけて下痢、腹痛、おう吐、発熱等を呈していた。また、施設調査の結果、従業員1名が5月3日朝から下痢・おう吐等の症状を呈し、自宅待機させていることが判明した。検査の結果、患者ふん便2検体及び従事者ふん便4検体からノロウイルスGⅡが検出され、遺伝子精密検査の結果、遺伝子配列が100%一致していた。患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致しており、共通食は当該飲食店の食事以外になかった。これらのことから、みなと保健所は「寿司」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）



番号	概 要	
55	<p>5月30日16時30分、練馬区保健所に患者が来所し、「18日19時30分頃に練馬区内の鳥料理店を3名で利用したところ、21日から高熱、腹痛、下痢等の症状を呈し入院し、検便の結果カンピロバクター・ジェジュニを検出し、もう一名も体調を崩している。」旨、相談があった。</p> <p>調査の結果、3名は18日19時30分から当該施設を利用し、鶏刺し、焼鳥、ポテトフライ、親子丼等を喫食し、2名が20日20時30分から21日0時にかけて下痢、腹痛、吐き気、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致しており、共通食は当該飲食店の食事以外になかった。これらのことから、練馬区保健所は「鶏刺しを含む宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
56	<p>5月22日9時頃、杉並区内の医師から杉並区杉並保健所に「腹痛を訴える患者を診察したところ、胃壁から虫体を採取した。」旨、連絡があった。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体はアニサキスI型の第3期幼虫（<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>）であった。患者調査を行ったところ、患者は21日3時頃から腹痛を呈しており、遡り喫食調査から20日に墨田区内の飲食店でカツオ刺身を喫食していること及び18日に別の寿司店を利用していることが判明した。当該施設について食品の取扱等について調査を行ったが、施設に同様苦情がないこと、患者が当該施設を利用した確認が十分に取れなかったこと等の理由から原因施設、原因食品の特定には至らなかった。これらのことから、杉並保健所はアニサキスによる原因施設、原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
57	<p>5月24日15時24分、埼玉県より「練馬区内の飲食店で食事をしたグループの1人が、23日に下痢、発熱等の症状を呈し、医療機関を受診した。」旨、都食品監視課を通じて、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは18日20時から当該飲食店を利用し、焼鳥8種盛り、鶏ささみ入りサラダ、鶏唐揚げ等を喫食し、6名が21日13時から22日21時にかけて腹痛、発熱、下痢等の症状を呈していた。患者6名には当該飲食店での食事以外に共通する食事はなかった。検査の結果、患者ふん便6検体中、4検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。これらのことから、練馬区保健所は「鳥料理店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
58	<p>5月28日19時45分、台東区内で開催された祭の参加者から「20日12時頃から14時頃、祭の参加者20名で台東区内の飲食店を利用したところ、18名が21日頃からおう吐、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ23名は祭の同好会のメンバー及びその家族で、20日12時から台東区内の飲食店において牛レバー刺し、カルビ、タン塩、ハラミ等を喫食していた。喫食者のうち15名が21日5時から26日7時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、患者全員に共通する食事は当該飲食店での食事のみであった。検査の結果、患者15名中5名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また、患者の潜伏時間・症状がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、台東保健所は当該施設が提供した「牛レバー刺しを含む焼肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>牛レバー刺しを発症者15名のうち14名が喫食していたことから、原因食品として強く疑われた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
59	<p>5月25日13時30分、患者から新宿区保健所に「24日18時30分頃、新宿区内の寿司屋で2名でにぎり寿司を喫食したところ、同日20時頃から1名が皮膚のかゆみ、腫れ、胃部の違和感、胃の激痛の食中毒症状を呈した。25日に医療機関を受診し、胃部よりアニサキス様虫体を摘出された。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者の胃から摘出されたアニサキスは<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者は発症の2時間前に当該施設においてにぎり寿司（イワシ、サバ、マグロ他）を喫食しており、21日から24日の期間においてこの他には魚介類を喫食していないことが確認された。これらのことから、新宿区保健所は当該施設で調理提供された「にぎり寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設における食品の取扱いについて調査したところ、提供されたイワシは冷凍処理されておらず、イワシに寄生したアニサキスが残存したまま寿司として提供されたと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
60	<p>6月2日16時38分、患者から東京都保健医療情報センターを通じて新宿区保健所に「5月27日19時45分から新宿区内の飲食店にて17名で宴会料理を喫食したところ、7名が29日頃から下痢、発熱、頭痛等の食中毒症状を呈した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、参加者17名のうち7名が喫食から約42時間から122時間後に下痢、腹痛、発熱、頭痛等の症状を呈していた。患者の共通食は鶏刺し盛り3種を含む当該施設での食事のみであり、その食事を曝露起点とすると、潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致していた。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。これらのことから、新宿区保健所は当該施設で調理提供された「鶏刺しを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
61	食中毒事件の詳細（p. 128）に掲載	
	原因施設	その他
62	<p>6月5日11時30分、医師から、「日野市内の介護老人保健施設にて、1日16時頃から、入居者9名がおう吐、下痢を呈した。現在は、1名を除いて快方に向かっているが、1名は発熱が続いているため入院している。」旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該施設に入居しており、22名中8名が1日15時50分から2日3時10分にかけて下痢、発熱、おう吐、腹痛等の症状を呈していた。家族等からの食品の差し入れは禁止されており、入居者は当該施設の給食（極きざみ食：通常食をフードプロセッサで細切にしたもの）を3食喫食していて、患者の共通食は給食のみであった。また、患者は施設内の各階から発生しており、偏りはみられなかった。検査の結果、患者ふん便7検体より腸炎ビブリオが検出された。これらのことから、南多摩保健所は当該施設が調理提供した「給食（極きざみ食）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>極きざみ食を調理する際に使用したフードプロセッサの汚染が疑われたが、検食が保管されていなかったことなどから、汚染経路の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）

番号	概 要	
63	<p>6月7日16時30分、大田区内の医療機関より「食中毒様の症状を呈している患者3名を診察した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は同じ大学の学生で、7日12時30分から13時30分にかけて学校近くの飲食店を4名で利用し日替わり定食（サバ又はアジの天日干し等）を喫食したところ、3名が同日13時から15時にかけて発疹、動悸、頭痛、下痢等の症状を呈していたことが判明した。検査の結果、日替わり定食として提供されていたサバの天日干しからヒスタミンを検出した。さらに、当該施設での食事を原因とした場合の潜伏時間、症状がヒスタミンによる症状と一致していた。これらのことから、大田区保健所は当該施設が提供した「魚の天日干し」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ヒスタミンが検出されたサバは営業者が知人から譲り受けたものを、当該施設で天日干しにしたものであり、加工の過程でヒスタミンが生成したと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
64	<p>6月13日9時30分、江戸川区内の会社員から「6日18時から22時頃にかけて同僚6名が会食したところ、4名が下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈している。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは6日18時から22時にかけて、江戸川区内の飲食店にて焼鳥、手羽先揚げ、鶏レバ刺し、鶏湯引き等を喫食したところ、4名が8日14時から9日6時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者の発症前の喫食状況を確認したところ、患者に共通する食事は当該飲食店での食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクター食中毒によるものと一致した。これらのことから、江戸川保健所は当該飲食店が提供した「鶏レバー刺しを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
65	<p>6月14日13時10分、患者から「13日20時頃、1人で飲食店を利用したところ、14日1時から2時頃に腹痛を呈し、医療機関を受診したところ、内視鏡検査を受けアニサキスが摘出された。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は大田区内の飲食店にて、13日20時頃にシメサバ、厚揚げ、焼き鳥等を喫食し、14日2時頃に腹痛、吐き気の症状を呈していた。患者の発症前4日間の喫食状況を確認したところ、未加熱の魚介類の喫食は当該飲食店でのシメサバ以外になかった。また、シメサバの調理工程に冷凍及び加熱の工程はなく、検査の結果、同一仕入れのシメサバから、アニサキスの第3期幼虫1個体を検出した。シメサバから検出したアニサキスと患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoであることが判明した。これらのことから、大田区保健所は「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
66	<p>6月17日16時30分、港区内の営業者から「16日13時頃、揚げ油に合成洗剤を油と勘違いして混入してしまったことに気づかないまま、さつまいもの天ぷらを揚げ、1グループ3名の客に提供したところ、喫食直後に苦みと舌のピリピリ感等を呈し、3名とも受診した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、16日の開店準備中に、従業員がフライヤーに揚げ油と間違えて合成洗剤を投入し、それに気づかないまま天ぷらを揚げて提供していたことが判明した。天ぷらは当該グループのみに提供されていた。患者は喫食直後から苦味、継続する舌のピリピリ感、喉の違和感、味覚異常を呈していた。検査の結果、食品残品のさつまいもの天ぷら及び揚げ油残品から界面活性剤が検出された。これらのことから、みなと保健所は当該施設が調理提供した「さつまいもの天ぷら」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>揚げ油と合成洗剤が同じ場所に保管されていたこと、洗剤のボトルと油のボトルの形状が似ていること、従業員は雇用後日が浅く作業に不慣れであったことなどが重なって発生したものと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
67	<p>6月22日11時、患者から「17日19時頃に夫婦2名で杉並区内の飲食店を利用したところ、19日夜から20日朝にかけて2名とも体調不良を呈した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループと同日に当該飲食店を利用していた別グループ9名のうち、1名に体調不良者がいることが判明した。患者3名は17日19時から当該飲食店において鶏レバ刺し、サラダ、もつ鍋、鶏ささみ焼き等を喫食したところ、19日23時から20日14時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者3名全員からカンピロバクターが検出され、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、杉並保健所は「鶏ささみ焼きを含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
68	<p>6月29日11時頃、患者の母親より葛飾区保健所に「17日18時に居酒屋で会食料理を喫食した息子が20日に腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈し医師の診断を受け、22日まで下痢が続いた。再度医療機関を受診し、検便、血液検査を行ったところ、29日、ふん便からカンピロバクターが検出された。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出を受けたグループは17日18時頃から葛飾区内の飲食店にて39名で会食を行ったところ、うち10名が19日0時頃から21日午後にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は17日に提供された当該飲食店の食事のみであり、当該飲食店での会食を曝露起点とした潜伏時間及び患者の症状はカンピロバクターによるものと一致していた。検査の結果、患者3名のふん便及び患者1名から得られた菌株からカンピロバクター・ジェジュニが、患者1名のふん便からカンピロバクター・コリが検出された。</p> <p>これらのことから、葛飾区保健所は、当該飲食店で調理提供された「鶏刺身を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>提供された料理に胸肉炙り刺身が含まれており、生胸肉の加熱時間が短すぎたこと及び調理従事者の消毒方法が適切でなかったことが原因である可能性が高いと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
69	<p>6月22日13時45分、品川区民から「20日、品川区内の魚介類販売店で購入したシメサバを同日21時に自宅にて家族3名で喫食したところ、1名が激しい腹痛を呈した。医療機関を受診したところ、胃からアニサキス様虫体が検出された。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は20日21時にシメサバを喫食後、21日4時30分から激しい腹痛を呈し、21、22日に医療機関を受診し、内視鏡検査によりアニサキス様虫体が摘出されていた。患者が発症前3日間及び胃から虫体が摘出されるまでの間に喫食した生鮮魚介類は、20日に喫食したシメサバのみであった。シメサバの調理行程を確認したところ、冷凍および加熱処理がされていなかった。検査の結果、参考品のシメサバからアニサキスが検出され、その虫体と患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。これらのことから、品川区保健所は当該施設が販売した「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
70	<p>6月25日15時頃、医療機関の医師から「食堂を利用した病院職員がヒスタミン様の食中毒様症状を呈している。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、25日にまぐろ（マカジキ）のベーコンきのこソース、味噌汁、卵の花の和え物を含む定食を喫食した病院職員16名のうち13名が、喫食後約30分から1時間で発疹、頭痛、顔面紅潮等の症状を呈した。検査の結果、参考食品の焼きマカジキ2検体、まぐろのベーコンきのこソースからヒスタミン（540mg～770mg/100g）を検出した。患者の共通食は25日に当該施設で提供された当該定食のみであった。患者の症状及び潜伏時間がヒスタミンによるものと一致していたこと等から、多摩府中保健所は、「まぐろのベーコンきのこソース」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
71	<p>6月29日11時30分、「24日20時頃、友人8名で足立区内の焼き鳥店で食事をしたところ、7名が25日朝から腹痛、下痢等を発症している。」旨、当該飲食店利用者から足立区足立保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは24日20時から22時にかけて、串焼き、海鮮サラダ、親子丼等を喫食したところ、25日7時から27日17時頃にかけて腹痛、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者7名中5名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は24日に当該飲食店の食事のみであること、患者の発症までの潜伏時間、症状がカンピロバクター・ジェジュニによるものと一致していること等から、足立保健所は、当該提供飲食店で調理提供された「焼き鳥店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
72	<p>7月4日10時45分、大田区民から「23日19時30分から目黒区内の飲食店を約50名で利用したところ、25日頃から7名が食中毒様症状を呈した。病院を受診した1名のふん便からカンピロバクターが検出された。」旨、都食品監視課を通じて目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ51名は、23日19時30分から22時30分の間当該飲食店にてサラダ（鶏ささみ入り）、鶏炙り焼き（もも、皮、砂肝、ぼんじり等）等を喫食し、そのうち11名が、25日15時から29日8時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者11名のうち4名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。当該グループの共通食は、他に会食前のスポーツドリンクと当日23時からの二次会のすし屋があったが、スポーツドリンクと発症との相関関係はなかったこと、患者のうち5名は二次会に参加していなかったことから、共通食は当該施設で提供された食事に限られた。さらに、患者の主症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致したこと等から、目黒区保健所は当該飲食店で調理提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
73	<p>①7月2日、板橋区内の医療機関より受診した患者1名のふん便から腸管出血性大腸菌O157（VT1, VT2）を検出したとして、腸管出血性大腸菌感染症の発生届が板橋区保健所へ提出された。</p> <p>②7月5日、北区保健所より、入院患者1名から腸管出血性大腸菌O157（VT1, VT2）を検出し、患者調査を行ったところ、板橋区内の焼肉店を利用していた旨、都食品監視課を通じて板橋区保健所に連絡があった。</p> <p>③7月6日、板橋区内の医療機関より入院中の患者2名から腸管出血性大腸菌O157（VT1, VT2）を検出したとして、腸管出血性大腸菌感染症の発生届が板橋区保健所へ提出された。</p> <p>①から③の各グループは6月24日の昼又は夜に板橋区内の焼肉店を利用し、牛レバー刺し、焼肉ランチ、ナムル等を喫食していた。患者は28日0時から7月1日にかけて腹痛、下痢、血便等の症状を呈していた。3グループの5名の患者の共通食は、板橋区内の焼肉店の食事以外にはなく、患者から腸管出血性大腸菌O157（VT1, VT2）が検出されており、潜伏期間及び症状が腸管出血性大腸菌によるものと一致していた。これらのことから、板橋区保健所は当該施設が調理提供した「焼肉店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
74	<p>7月6日16時10分、大田区内の医師から「診察した患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。」旨、大田区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は6月28日22時から29日0時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。喫食状況を調査したところ、25日に患者2名を含む4名で串揚げ、焼レバ串、かぼちの煮物等を喫食し、26日に患者2名を含む9名でとり唐揚げ、梅じゃこチャーハン、ラーメンサラダ等を喫食していた。いずれの施設においても生または生に近い状態での食肉のメニューはなかった。26日の施設を利用した同行者のうち2名の発症者が確認されたが、検査の結果カンピロバクター不検出であった。これらのことから、大田区保健所は原因施設及び原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
75	<p>7月4日13時20分、八王子市内の医療機関より「食中毒疑いの患者3名が本日受診しており、友人5人で会食したところ、5人が発症しているようである。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは大学の友人で、6月28日18時頃から5名で市内の焼肉店を利用し、牛レバー刺し、生ハツ、ねぎ塩カルビ等を喫食したところ、全員が30日12時から7月2日19時にかけて腹痛、下痢、発熱、頭痛等を呈していた。患者5名の共通食は当該焼肉店の食事のみであった。また患者は全員牛レバー刺しを喫食していた。検査の結果、患者ふん便5検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の潜伏期間及び症状がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、八王子市保健所は当該施設が調理提供した「牛レバー刺しを含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
76	<p>7月3日11時15分、患者から「6月29日18時から20時にかけて会社員29名で中央区内の飲食店で食事をしたところ、うち9名が30日14時から7月4日3時にかけて、発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、中央区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは当該飲食店で29日18時にコース料理（串焼き、サラダ、鶏唐揚げ等）を喫食しており、うち9名が喫食後約20時間から100時間で下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者2名及び喫食者1名のふん便と参考食品2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。また、患者グループの共通食は、当該店でのコース料理しかなかったこと、患者の症状や潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致したこと等から、中央区保健所は、当該飲食店が調理提供した「コース料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
77	<p>7月4日16時45分、北区内医療機関の職員より「6月28日に病院の同僚6名で焼肉店を利用し、レバー刺しや焼肉を食べたところ、3名が腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を呈した。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは28日18時30分から20時30分にかけて、当該飲食店を利用し、牛レバー刺し、カルビ、タン、ハラミ、ミノ、キムチ等を喫食したところ、3名が7月1日4時から2日12時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者らの共通食は当該飲食店での食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。これらのことから、北区保健所は当該施設が調理提供した「牛レバー刺しを含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
78	<p>7月4日9時20分、患者より「6月29日19時から勤務先の同僚7名で焼肉店を利用したところ、7月1日から4日にかけて全員が、下痢、腹痛、発熱の症状を呈し、数名が医療機関を受診している。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは、29日19時から22時頃にかけて焼肉店において焼肉、牛レバー刺し、キムチ盛り合わせ等を喫食したところ、7名全員が、1日21時から3日19時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は当該施設が調理提供した「牛レバー刺しを含む焼肉店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
79	<p>7月6日17時、墨田区内の医師から「3日と5日に受診した患者が下痢、腹痛、血便等の症状を呈しており、江東区内の飲食店でレバー刺しを喫食したとこのことで、食中毒の疑いがある。」旨、都食品監視課を通じて江東区江東保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月29日18時から3名で江東区内の飲食店を利用し、牛レバー刺し、焼肉、焼き野菜等を喫食したところ、7月1日15時から2日13時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の共通食は当該飲食店での食事のみであること、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致していること等から、江東区保健所は、当該飲食店で調理提供された「牛レバー刺し」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、牛レバー刺しについては、使用していた牛肝臓は加熱用であった。それ以外の料理は従業員が客の前の鉄板で焼いて提供しており、これらが二次汚染や菌の生残となって原因食品となった可能性は極めて低いこと等から、牛レバー刺しが原因食品として推定されたものの、残品がない等から原因食品として断定をするまでには至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
80	<p>7月6日11時20分頃、多摩府中保健所に福祉施設の事務長から「6月28日夜に当所職員4名が新宿区内の焼肉店で牛レバー刺し等を喫食したところ、4名が発熱、腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈し、各自病院を受診し検便を実施している。」旨連絡があり、都食品監視課を通じ、同日16時44分、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、6月28日21時30分に当該施設を4名で利用したところ、7月1日21時50分から5日1時にかけて4名が発熱、下痢、腹痛等の症状を呈していた。患者グループに共通する食事は当該施設での食事のみであり、患者の症状及び潜伏時間はカンピロバクターによるものと一致していた。検査の結果、患者4名中3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。これらのことから、新宿区保健所は当該施設で調理提供された「牛レバー刺しを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
81	<p>7月6日、患者から「6月30日夜、江東区内の飲食店を利用した家族4名のうち3名が2日から3日にかけて腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、30日に4名で当該店にて焼肉、牛レバー刺し、カルビ、チョレギサラダ等を喫食したところ、うち3名が7月2日8時から同日20時にかけて、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状と潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は、当該飲食店が提供した「牛レバー刺しを含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）



番号	概 要	
82	<p>7月9日12時36分、医療機関から「3日に19時30分頃から6名で港区内の飲食店を利用したところ、うち4名が7日から腹痛、下痢等の症状を呈している。」旨、港区みなと保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ6名は3日19時30分に当該飲食店にて鶏レバー、鶏ササミ、豚レバー等を喫食し、うち4名が6日4時から7日14時30分にかけて下痢、発熱、頭痛、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者4名中3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事しかなく、患者の症状及び発症時間がカンピロバクターによるものと一致したこと等から、みなと保健所は、当該飲食店が調理提供した「焼鳥を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
83	<p>7月11日15時10分、患者の母親から「4日18時30分から2名で豊島区内の飲食店を利用したところ、2名とも7日早朝頃から発熱と下痢を呈した。」旨、豊島区池袋保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は、4日18時30分から20時30分にかけて当該飲食店で鶏わさ、チキン南蛮、めんま等を喫食したところ、7日3時から8日23時にかけて下痢、発熱、腹痛、倦怠感等の症状を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は、当該飲食店で提供された食事のみであり、カンピロバクターに汚染されている可能性が高い鶏肉を使った料理を喫食していたこと、患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致していたこと等から、池袋保健所は、当該施設で調理提供された「鶏わさを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
84	<p>7月10日9時50分、墨田区内児童福祉施設の職員から「7日に施設内で縁日を行い、施設職員が調理した焼そば、フルーツポンチ等を喫食した施設職員と入所者計15名が、おう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、墨田区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、7日に当該施設で行なわれた縁日で37名が喫食しており、施設職員及び入所者計17名が9日4時から19時にかけておう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者11名及び調理を担当した2名のふん便からノロウイルスG I が検出された。当初は感染症の面からも調査を実施していたが、7日に当該施設でおう吐した者はおらず、ノロウイルスを含む粉塵による感染症の可能性は低く、その他の感染症の要因はなかった。患者の共通食は当該施設の縁日の食事以外にないこと、患者の症状と潜伏時間がノロウイルスによるものと一致したことから、墨田区保健所は、当該施設で調理提供された「七夕行事での食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	その他
85	食中毒事件の詳細（p. 130）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
86	食中毒事件の詳細（p. 133）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
87	<p>7月25日18時00分、千葉県内の医療機関から、「診察した患者のふん便から、カンピロバクターが検出された。この患者は14日18時から22時頃に葛飾区内の飲食店で友人複数名と食事をしており、そのうち3名が下痢・腹痛等の食中毒様症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループのうち調査協力の得られた13名中3名が16日22時から18日1時にかけて下痢、発熱、腹痛、吐き気等の症状を呈しており、その潜伏時間及び症状はカンピロバクター食中毒によるものと一致していた。患者グループの共通食は当該飲食店における食事のみであり、地鶏むねたたき、鶏レバーたたき等を喫食していた。検査の結果、患者ふん便2検体及び鶏レバー（非加熱品、参考食品）からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。これらのことから、江戸川保健所は、14日に当該飲食店が調理提供した「鶏レバーたたきを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、原因食品の特定には至らなかったが、発症者と非発症者の喫食率に差がみられ、調理の際にレバーを中心部まで加熱をせず半生の状態で提供していたことから、原因食品として「鶏レバーたたき」が強く疑われた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
88	<p>7月17日18時、さいたま市内の医療機関から「17日13時ごろ、市内の友人6名が新宿区内の飲食店において会食したところ、海鮮丼を喫食した4名が同日16時から17時にかけておう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて、新宿区保健所に連絡があった。また、18日9時、患者から「17日12時15分に友人と新宿区内の飲食店において海鮮丼を喫食したところ、2名とも同日15時から17時にかけておう吐等の食中毒様症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2グループ8名は17日12時15分から13時にかけて当該飲食店を利用し、6名が海鮮丼を喫食したところ、全員が17日15時から17時にかけて吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈していた。患者に共通する食事は当該飲食店で食事しかなかった。海鮮丼にはヒラメ、マグロ、タイ、ホタテ、サーモン等が含まれていた。検査の結果、患者ふん便4検体から食中毒起因菌およびウイルスは検出されなかった。潜伏時間及び症状がから寄生虫による食中毒が疑われたが、ヒラメの残品はなく、病因物質の特定には至らなかった。これらのことから、新宿区保健所は「海鮮丼」を原因とする病因物質不明の食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
89	<p>8月17日12時30分、東村山市内の医師から、「当病院に胃腸炎症状で15日から入院している患者のふん便からカンピロバクターを検出した。患者は野球クラブに所属していて、他の部員も同様の症状を呈している。野球クラブは11日から13日にかけて合宿をしており、その宿泊先として埼玉県内の施設を利用していた。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは近隣各市の中学生が在籍する少年野球チームであり、11日から13日に埼玉県内の施設で合宿を行っていた。合宿では当該施設及び別の1施設が調理した食事が提供されており、患者の共通食は当該合宿での食事以外にないことが確認された。喫食者80名中16名が14日15時から17日17時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、合宿で提供された食事を曝露起点点とすると潜伏時間及びその症状がカンピロバクターによるものと一致していた。検査の結果、患者16名中7名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の発症状況が一峰性を示しており、単一曝露を受けている可能性が強く示唆されたが、合宿での食事を提供した2施設を調査した結果、当該グループ以外に同様苦情はなく、従事者ふん便及び拭き取り検体からカンピロバクターは検出されなかった。これらのことから、多摩小平保健所は本件を原因施設、原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
90	<p>8月16日9時40分、足立区足立保健所に「15日深夜から、病院の入院患者14名が下痢、おう吐、発熱等の症状を発症している。」旨、病院の医師から届出があった。</p> <p>調査の結果、喫食者61名中、発症者は14名で共通食は当該病院で提供された食事のみであり、15日23時から16日9時にかけて下痢、腹痛等を呈していた。発症者は全員給食を食べており、経管食や点滴のみの患者には発症者はいなかった。検査の結果、患者ふん便12検体及び15日8時頃に提供された朝食のインゲンと挽肉のソテイからウエルシュ菌が検出されたが、喫食したメニューの記録がなく検査も通常食しか保存されていなかったため原因食品の特定には至らなかった。患者の症状及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致しており、共通食は当該施設で調理提供された食事以外になかった。これらのことから、足立保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
91	<p>8月21日11時40分、医療機関から「調布市内の寮に住んでおり、給食を喫食している社員3名が下痢、腹痛等の症状を呈している。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、15日の朝食から17日の夕食まで主に寮の給食を喫食しており、31名中5名が18日10時から19時にかけて下痢、腹痛、吐き気、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者5名中4名のふん便からサルモネラ・エンテリティディスが検出された。17日の夕食（豆腐ステーキ、マグロ刺身等）は患者全員が喫食している唯一のメニューではあったが、潜伏時間を考慮するとこの夕食が原因とは断定できなかった。本件における患者の共通食は、当該寮の給食以外にないこと、患者の症状がサルモネラ・エンテリティディスによるものと近似していたこと等から、多摩府中保健所は、当該寮が15日から17日までの間に調理提供した「寮の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）
92	<p>8月28日14時50分、患者から「25日12時頃、豊島区内の飲食店を3名で利用し、2名は刺身定食を、もう1名はマグロ丼を喫食したところ、届出者のみ同日15時頃から激しい腹痛を起こした。27日に病院で内視鏡検査をしたところ、虫体が確認された。」旨、豊島区池袋保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は25日12時から12時30分にかけて、当該飲食店にて刺身定食（しめ鯖、マグロ、タコ、タイ等）を喫食し、同日14時30分から激しい腹痛とおう吐を呈した。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定された。患者の症状と潜伏時間がアニサキスによる食中毒の特徴と一致していたこと、患者は発症前3日以内に、他の魚介類を生食していなかったこと等から、池袋保健所は、当該飲食店で提供された「刺身」を原因とするアニサキスによる食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
93	<p>9月1日19時48分、患者から「8月26日20時から22時に友人等計5名で会食したところ、28日から体調不良を呈し、受診先医療機関でカンピロバクターが検出された。3名が発症しており、共通食はこの会食のみである。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ5名は、杉並区内の飲食店で鶏わさ、鶏レバー刺し、焼鳥等を喫食していた。発症日時は27日11時頃から28日20時で、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。発症していた3名のうち、2名は受診先医療機関での検便でカンピロバクターが検出されていた。カンピロバクターの潜伏時間前後に鶏わさ等を含むメニューを喫食したのは当該施設においてのみであった。検査の結果、患者から検出されたカンピロバクターの血清型はいずれもジェジュニであった。さらに、当該料理の喫食時間を曝露時点とすると、潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、杉並保健所は、当該施設が調理提供した「鶏わさを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
94	<p>8月31日10時頃、千代田区内に勤務する会社員から「25日20時30分から新宿区内の飲食店において会社員4名で会食したところ、うち3名が29日7時前頃から腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ4名は当該飲食店において白レバーグリルを含む会食料理を喫食しており、うち3名が29日6時50分から29日13時に下痢、腹痛、発熱、頭痛等を呈していた。その潜伏時間及び症状はカンピロバクターによるものと一致しており、検査の結果、医療機関が行った患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店で調理提供された「白レバーグリルを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者調査によると、白レバーグリルは2皿目がレアだったとの証言もあり、感染経路として、加熱不足によりカンピロバクターが残存していたこと、又は食肉類から従事者の手指や調理器具等を介し他の食品を二次汚染したことが推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
95	<p>8月31日19時10分、文京区文京保健所に「29日20時頃に文京区内の飲食店を1名で利用し、サンマの刺身、馬刺し、トマトの冷麺等を喫食したところ、30日0時から吐き気、おう吐、腹痛等の症状を発症した。30日午前を受診し、31日に再度受診したところ、胃から寄生虫が発見された。」旨、患者から通報があった。</p> <p>調査の結果、患者は29日の当該店の食事の他、27日に、にぎりずしを喫食していた。ネタのサーモンは冷凍品、いくらは醤油漬けであり、店舗に同様苦情はなかった。一方、患者が受診した医療機関に保管してあった寄生虫の虫体の提供を受けて検査したところ、寄生虫は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。アニサキス由来の食中毒の潜伏時間を考慮すると、当該店のサンマの刺身以外でのアニサキス摂取の機会はなかった。これらのことから、文京保健所は「サンマの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
96	<p>9月6日9時30分、グループ代表者より「8月30日18時から21時30分に港区内の飲食店で10名で会食をしたところ、翌日から3名が下痢等の症状を呈した。患者3名のうち1名が受診、1名が入院した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ10名は港区内の飲食店で串焼き、鶏わさと温泉卵のサラダ、鶏刺身（レバー、ささみ、砂肝）等を喫食したところ、3名が9月2日13時から23時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。患者に共通する食事は当該飲食店での食事の他にはなかった。検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。さらに、当該料理の喫食時間を曝露時点とすると、潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、みなと保健所は「鶏刺しを含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
97	<p>9月4日11時、江東区保健所から「江戸川区内の屋形船を利用した複数名が下痢などの症状を呈したとの通報を受けた。」旨、江戸川区江戸川保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、2日18時から屋形船を利用した112名中37名が3日2時から4日16時頃にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。提供メニューには、刺身、天ぷら等が含まれていた。検査の結果、患者のふん便から腸炎ビブリオを検出した。患者の共通食は、当該施設が提供した食事の他にないこと、患者の症状、潜伏期間が腸炎ビブリオによるものと一致すること等から、江戸川保健所は、当外施設が調理提供した「生食魚介類を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（屋形船）
98	<p>9月13日15時20分、医師から「9日から入院している兄弟4名の検便で、サルモネラ属菌が検出された。家族で生卵を喫食しており、両親も体調不良になっている。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者家族6名は、6日2時頃から7日13時まで下痢、発熱、腹痛、おう吐等の症状を呈していた。患者の共通食は朝食と夕食であり、サルモネラの潜伏時間とされる72時間以内に外食はしておらず、家庭で食事を摂っていた。発症直前の5日夕食には、卵かけご飯が含まれていた。検査の結果、患者6名のふん便のうち4名からサルモネラ・エンテリティディスを検出した。原因食品として、卵かけご飯が疑われたが、残品がなかったこと、食べていない父親が発症していることにより、家庭で調査したほかの食品の可能性も否定できないこと等から断定するにいたらなかった。しかし、患者の症状が下痢、おう吐、発熱症状を呈し、サルモネラによるものと一致したこと、患者の朝夕食は家庭で同じものを食べていたこと等から、西多摩保健所は、「家庭での食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭

番号	概 要	
99	<p>9月13日14時15分、患者から「8日18時頃、目黒区内の魚介類販売店で刺身盛り合わせ（手巻き寿司用）を購入し、同日20時ごろに家族3名で喫食した。9日4時頃、胃部に差し込むような痛みがあり、病院へ行ったところアニサキス症と診断され、内視鏡で虫体を摘出された。家族2名は発症していない。」旨、目黒区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は8日20時に当該販売店で購入した「手巻き寿司用刺身盛り合わせ（まぐろ、ひらめ、かんぱち、甘エビ、ほたて、トリガイ）」を喫食し、9日4時に差し込むような胃痛を呈した。検査の結果、患者の胃から摘出した虫体はアニサキスI型第3期幼虫（<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>）であり、参考食品のひらめ刺身からも同寄生虫が検出された。患者の症状がアニサキスによる食中毒と一致していたこと、患者は魚介類の生食は当該品のみであったこと等から、目黒区保健所は、当該販売店で販売された「手巻き寿司用刺身盛り合わせ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
100	<p>9月14日14時、広島市から東京都食品監視課を通じて、「医師からカンピロバクター食中毒患者等届出票の提出があった。」旨、杉並区杉並保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は10日12時に下痢、発熱、頭痛等の症状を呈していた。発症前1週間の喫食状況は、学校給食以外の外食はなく、家庭で鶏の水炊き等を喫食しているが、同居家族2名は発症していなかった。そのため、原因食品の特定には至らなかった。一方で患者のふん便からは、カンピロバクター・ジェジュニが検出されていること、患者の臨床症状がカンピロバクターによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたこと等から、杉並保健所は、原因施設及び原因食品不明のカンピロバクターによる食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
101	<p>9月18日16時25分、多摩市内の診療所から「同じ会社の社員4名が下痢、発熱の症状で受診した。会社の保健室にも社員5名が相談に行っているようで、全員12日に多摩市内の飲食店で宴会に参加しており、食中毒の可能性がある。」旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、同じ会社の2部署の社員28名が、それぞれ多摩市内の同じ飲食店で、12日18時30分から22時30分にかけて会食を行い、そのうち19名が14日8時から19日10時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。2グループに共通して提供されたメニューは塩キャベツ、レバー焼き、冷やしトマト、鶏唐揚げ等であった。2グループは、同じ会社に所属しているが、社員食堂や飲食店等の利用に共通性はなく、患者に共通する食事は当該飲食店での会食のみであった。検査の結果、患者ふん便4検体、調理従事者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、南多摩保健所は当該飲食店が調理提供した「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>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
102	<p>9月18日15時、世田谷区世田谷保健所に、患者から「15日18時頃に世田谷区内の飲食店で食事をしたところ、16日0時30分に腹痛をおこした。虫体は受診先で摘出されて自宅に保管してある。」旨、通報があった。</p> <p>調査の結果、15日18時から当該店において4名で食事をし、1名が16日0時30分から激しい腹痛を呈した。患者は、当該施設でシメサバ、マグロ、カツオのたたき等を喫食しており、発症日から3日間の遡りの喫食調査で、当該施設以外でアニサキス食中毒の原因となるような鮮魚介類を喫食していなかった。検査の結果患者が病院を受診した際に胃中から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。これらのことから、世田谷保健所は「刺身等鮮魚介類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
103	<p>9月18日16時49分、患者から「15日19時頃、港区内にある飲食店を大人4名、子供2名で利用したところ、17日未明から大人4名が下痢、腹痛、発熱を呈した。」旨、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、15日19時から6名で港区内の飲食店にて味噌カツ、オムレツ、茄子のおひたし、サラダバー等を喫食したところ、うち3名が、17日1時から9時にかけて下痢（水様性）、発熱、腹痛、吐気等の症状を呈した。検査の結果、調理従事者1名及び患者3名のふん便からノロウイルスGⅡを検出し、それらの遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子配列が一致した。患者グループの共通食は当該飲食店で提供された食事のみであること、患者の症状の潜伏期間及び症状がノロウイルスによるものと一致していること、感染症を疑う要因がないこと等から、みなと保健所は、9月15日に当該飲食店で調理提供された「ディナービュッフェ」を原因とする食中毒事件として断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
104	<p>9月19日17時、大田区保健所から、「大田区内の医師より、外来で診察した患者よりアニサキスを摘出したとして、食中毒の届出があった。」旨、都食品監視課を通じて目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は19日4時に腹痛の症状を呈していた。8日の朝食に購入したサンマ押し寿司を喫食し、同日の昼食に回転寿司店においてイカ、サーモン、サンマ等の寿司を喫食しており、どちらも1名で利用していた。管轄保健所の調査の結果、販売店および回転寿司店において同様の苦情はなく、原因食品及び原因施設の特定には至らなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体はアニサキスⅠ型第3期幼虫（<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>）であった。これらのことから、目黒区保健所は原因施設及び原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
105	<p>9月25日8時50分、市民から「22日夜に7名で会食したところ、参加者のうち6名が23日1時以降に発熱、下痢、おう吐等を発症している。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、7名は会社の同僚で、22日18時30分から19時15分にかけて府中市内の飲食店にて、天ぷら、焼きかき、ミートピザ、手羽から揚げ等を喫食し、23日1時から24日20時にかけて5名が下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者グループは同じ会社に勤めていたが、所属部署が異なり、共通した行動は当該施設での会食のみであった。また患者勤務先では弁当の注文があったが、患者全員が同じメニューを喫食したことはなく、同様の苦情はなかった。焼きかきの調理工程を確認したところ、当該施設のマニュアルでは加熱不十分になる恐れがあることが判明した。検査の結果、患者ふん便6検体のうち、2検体からノロウイルスGⅠ、1検体からノロウイルスGⅡが検出された。当該施設での会食を曝露起点とすると、潜伏期間及び症状がノロウイルスによるものと一致した。これらのことから、多摩府中保健所は「焼きかき」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
106	食中毒事件の詳細 (p. 135) に掲載	
	原因施設	その他
107	食中毒事件の詳細 (p. 137) に掲載	
	原因施設	その他
108	<p>10月16日15時20分、営業者より「10日に食事をした客から、アニサキス症になり、病院で虫体を2隻とったという連絡があった。」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、患者は10日18時から友人1名と当該施設を利用し、カンパチ刺身、しめサバ、豚モツの煮込み等の料理を喫食していた。患者は11日1時から激しい腹痛と吐き気を呈し、同日23時に受診した医療機関にて虫体2隻を摘出していった。喫食調査の結果、発症日から遡って4日間に患者が生鮮魚介類を喫食したのは当該施設での食事のみであった。施設調査の結果、カンパチ及びサバは凍結処理をされていなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体2隻はアニサキス科の線虫 (<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>) であった。これらのことから、千代田保健所は当該施設が調理提供した「鮮魚介類調理品」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)
109	<p>10月17日14時40分、杉並区内の営業者より「11日に区内高等学校において職員等が行った昼食会に弁当を配達したところ、参加者10名のうち数名が下痢、おう吐、微熱等の症状を呈していると、学校職員から連絡があった。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、連絡があった高等学校職員グループ10名と同日に当該施設が調理した弁当を喫食した別グループ10名の計20名のうち9名が12日7時から13日12時にかけて下痢、おう吐、発熱、腹痛等を呈していた。患者の共通食は当該施設が調理した弁当以外になかった。検査の結果、患者ふん便6検体、調理従事者ふん便1検体、施設の拭取り1検体からノロウイルスGⅡが検出され、遺伝子精密検査の結果、患者1名、調理従事者及び拭き取り検体の遺伝子配列が一致した。さらに、患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、杉並保健所は当該施設が調理提供した「仕出し弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)
110	<p>10月15日16時、江東区内の医療機関から「本日受診した患者から胃カメラにて寄生虫を摘出し、虫体は確保している。患者は友人と2名で飲食店を利用し、サバのゴマであえたものを喫食している。」旨、都食品監視課を通じて中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は友人1名と13日20時に中央区内の飲食店でサバのゴマ和え等を喫食したところ、14日4時から吐き気、腹痛(胃部)、臥床の症状を呈しており、潜伏時間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。発症前5日間の喫食状況を確認したところ、生食用鮮魚介類の喫食は当該施設で提供されたシメサバ料理のみであった。提供されていたシメサバ料理の調理工程を確認したところ、冷凍等の工程を経ていなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体はアニサキスⅠ型第三期幼虫 (<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>) であった。これらのことから中央区保健所は当該施設が調理提供した「シメサバ料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)



番号	概 要	
111	<p>10月25日10時20分、中野区内の学校教諭から「15日から18日にかけて山梨県にて野外宿泊行事が行われ、参加した生徒1名が22日に体調不良を訴え、医療機関に受診したところ、カンピロバクターが検出され、食中毒の疑いがあると診断された。教諭が参加者40名の体調を調べたところ、11名が腹痛、発熱、下痢等の症状を呈している。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、学生40名と教諭等11名は山梨県内にあるキャンプ場で野外宿泊行事を行っていた。期間中の食事は野外炊飯料理及び購入した弁当などであった。弁当を調理した施設について調査を行ったところ、同様の苦情はなかった。患者16名は15日16時30分から23日20時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便5検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。これらのことから、中野区保健所は原因施設不明の「野外宿泊行事での食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>患者の共通食が多く、原因食品の特定には至らなかったが、衛生状態の不備（加熱や手洗い等）による野外炊飯が原因食品と考えられた。</p>	
	原因施設	不明
112	<p>11月1日8時50分、新宿区内の医療機関より「当該病院の職員17名が10月24日19時30分頃から新宿区内の飲食店にて会食をしたところ、4名が27日1時ごろから下痢、発熱等の食中毒症状を呈している。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ17名のうち、4名が10月27日1時から28日19時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。喫食メニューは、鶏の炭火焼き、白レバーグリル、サラダ等であった。各メニューについてマスターテーブルを作成し、原因食品の追究を試みたが、有意差の判定はできなかった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致していた。これらのことから、新宿区保健所は「鶏炭火焼を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
113	<p>10月30日11時30分頃、医師から「診察中の患者が激しい下痢を呈しており、食中毒の疑いがある。25日の夜、2名で鶏レバ刺し、馬刺し、鶏ワサ等を喫食し、2名とも発症しているとのことである。」旨、西多摩保健所へ通報があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は28日18時頃から、下痢、おう吐、発熱、腹痛等の症状を呈していた。喫食調査の結果、患者2名の共通食は複数あり、中でも25日の夕食として利用した福生市内の飲食店の食事が原因と疑われたが、共通食が多く、利用店舗に関わる同様患者の報告がないことから原因食品を特定することはできなかった。一方で患者2名のふん便からは、カンピロバクター・ジェジュニが検出されていること、患者の臨床症状がカンピロバクターによるものと一致したこと等から西多摩保健所は、原因施設及び原因食品不明のカンピロバクターによる食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
114	<p>11月7日11時、医師より「10月30日20時頃から、新宿区内の飲食店において会食をしたグループ11名のうち1名が1日24時頃から下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈し、2日に受診した。他にも同様の症状を呈しているものがある。」旨、練馬区保健所に通報があり、都食品監視課を通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ11名は大学生で、10月30日20時から新宿区内の飲食店で鶏刺身、鶏レバー刺し、鶏肉と野菜の煮込み等を喫食し、そのうち10名が11月1日23時から3日18時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者全員に共通する食事は当該飲食店での会食のみであった。検査の結果、患者ふん便6検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の発症までの潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致した。これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店が調理提供した「鶏レバー刺しを含む会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
115	<p>11月13日9時47分、杉並区内の医師から、「7日21時ごろに渋谷区内の飲食店で4名にて食事をしたところ、そのうち1名が8日3時に腹痛、吐き気、頭痛をおこし、胃からアニサキスが摘出された。」旨、都食品監視課を通じて、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者はアニサキスが摘出される前4日間において、加熱調理のない魚類を喫食していたのは当該飲食店の食事のみであり、喫食から発症までの時間が約6時間とアニサキス症の潜伏時間と一致していた。また、当日当該飲食店で提供されていた加熱工程のない魚類は、イカソーメン、秋鯖ずし、金目鯛等であり、そのうち冷凍工程のない金目鯛と鯖が原因食品であると考えられた。一方、患者が病院を受診した際に胃中から摘出された寄生虫について検査したところ、寄生虫は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。これらのことから、渋谷区保健所は「未加熱魚類を含む料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
116	<p>11月22日10時30分「18日12時30分から中央区内の施設で行われた結婚披露宴に参加した100名のうち、約25名が体調不良を呈している。」旨、患者の勤務先から中央区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、調査協力の得られた81名中41名が、喫食後平均40時間ほどで下痢、おう吐、発熱等を呈していた。患者の共通食は当該施設での食事のみであり、当該施設内での感染症を疑う事実は確認できなかった。検査の結果、患者ふん便30検体中28名、当該披露宴の調理を担当した従事者ふん便4検体からノロウイルスGⅡを検出した。当該施設での食事を起点とすると潜伏期間及び症状はノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、中央区保健所は、当該施設で提供された「コース料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>また、調理従事者2名が事前に発症していたにも関わらず調理に従事しており、調理場内でノロウイルスの汚染を拡げた可能性が示唆された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
117	<p>12月6日17時、品川区保健所に患者から「11月22日19時頃、品川区の飲食店にて4名で会食したところ、1名が23日2時頃、腹痛、吐き気、おう吐、発疹等を呈した。23日14時頃医療機関を受診したところ、内視鏡検査により胃からアニサキス様虫体が摘出された。また、もう1名も同日4時30分に同様の症状を呈し、10時に医療機関を受診したところ、胃からアニサキス様虫体が摘出された。」旨、届出があった。</p> <p>調査の結果、患者が発症前3日間で喫食した食品のうち、アニサキスが生きてそのまま混入している恐れのある食品は、当該施設で喫食したシメサバのみであった。検査の結果、患者胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。これらのことから、品川区保健所は当該飲食店で調理提供された「シメサバ」を原因とする食中毒事件と断定した。サバは調理前に冷凍されていなかったため、アニサキスが生存したまま提供されたと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
118	<p>11月27日0時1分、都内の病院の医師より「当病院受診者が、同僚14名と23日から24日にかけて旅行し、そのうち19名が24日19時台東区内の飲食店を利用したところ、数名が26日より下痢、おう吐等の症状を呈している。食中毒が疑われる。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、19名中7名が発症しており、25日5時から26日21時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、患者7名の共通食は旅行先の宿泊施設と当該飲食店の食事であった。検査の結果、患者7名中6名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。宿泊施設では食品や従事者ふん便等から食中毒起因菌及びノロウイルスは検出せず、同様苦情もなかった。また旅行中に感染症を疑わせる情報もなかった。当該飲食店では調理従事者が先行して発症しており、2名のふん便からノロウイルスGⅡを検出した。これらのことから、台東保健所は当該施設が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
119	<p>11月27日10時5分、福祉施設所長から「居酒屋で会食した職員が体調を崩し、医師にかかった職員はノロウイルスと診断されている。」旨、杉並区杉並保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、24日19時から杉並区内の飲食店を7名で利用し、宴会料理（カキ釜揚げポン酢、サラダ等）を喫食したところ、4名が25日3時から26日7時にかけて下痢、おう吐、発熱、腹痛、倦怠感等の症状を呈した。検査の結果、患者4名のふん便3検体からノロウイルスGⅡ、1検体からノロウイルスGⅠ・GⅡを検出した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであったこと、患者の症状及び潜伏時間がノロウイルスによるものと一致したこと、感染症が疑われる要因がなかったこと等から、杉並保健所は、11月24日に当該飲食店で調理提供された「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
120	<p>11月27日12時55分、患者から「23日20時30分から学生4名で新宿区内の飲食店にて会食をしたところ、3名が26日9時頃から下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、23日20時頃から4名で新宿区内飲食店にて焼鳥、キャベツ盛り等を喫食したところ、3名が26日9時頃から27日7時頃にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、焼鳥のレバーが生っぽかったとの証言もあった。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食が当該飲食店で提供されたものしかないこと、患者の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致したこと等から、新宿区保健所は、当該飲食店で調理提供された「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>	
	原因施設	飲食店（一般）
121	<p>11月29日11時3分、茨城県内の医師から「25日18時30分頃、台東区内の飲食店を5名で利用したところ、うち4名が27日2時頃から食中毒症状を呈し、同日20時30分に同名が医療機関を受診した。」旨、都食品監視課を通じて台東区台東保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは大学の寮生であり、寮の食堂で提供された食事のほか共通食が多くみられた。しかし、寮内及び患者グループの共通行動の中で食中毒及び感染症が疑われる事例はなかった。患者グループの喫食日25日の当該飲食店利用数は286名であり、うち患者グループのみが、18時30分頃利用したところ、27日2時頃から下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者4名とホール従事者1名からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子精密検査を実施したところ、これらの遺伝子配列が100%一致した。ノロウイルスが検出されたホール従事者は、当日繁忙時に軍艦巻の調理に従事していたことが確認されており、当該施設のトイレ及び手洗い設備には消毒装置がなかったことから、手洗い不十分のまま調理に従事したことにより、「寿司」が汚染された可能性が高いと推測された。また、患者の潜伏期間、症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、台東保健所は、当該飲食店が調理提供した「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
122	<p>12月1日18時50分、施設の職員から西多摩保健所に「当施設において11月30日から44名の児童等及び6名の職員がおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は47名で30日0時から1日18時にかけて発熱、吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈していた。患者に共通する食事は、当該施設内調理室で調理された食事以外にはなく、その食事を喫食していない職員からの発症は認められなかった。また、調理従事者1名が27日に発症しており、29日は症状がなくなったため調理業務を行っていた。検査の結果、患者47名中37名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、事前発症した調理従事者ふん便からもノロウイルスGⅡ検出された。患者の症状はノロウイルスによるものと一致しており、また、患者の生活状況など周辺状況調査を行ったが、食事以外の感染症を疑う事実は確認できなかった。これらのことから、西多摩保健所は「寮の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）

番号	概 要	
123	<p>12月5日10時30分、患者の上司から「11月30日夜、江東区内の飲食店を利用した会社の同僚10名のうち7名が12月2日から4日にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、江東区保健所へ届出があった。</p> <p>調査の結果、11月30日夜に同僚10名で当該飲食店を利用し、串焼き、味付け玉子、ジャガバター等を喫食したところ、12月2日1時から4日6時にかけて7名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者から串焼き鶏レバーが中心部まで加熱されていなかったとの証言があり、営業者もそれを認めた。さらに、患者グループの発症前7日間の共通食は当該飲食店の会食のみであり、患者の症状と喫食から発症までの時間がカンピロバクターによる食中毒の潜伏期間と一致していた。これらのことから、江東区保健所は、当該飲食店で調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
124	<p>12月6日15時30分、千代田区内の会社から「3日夕方から会社の同僚35名で中央区内の飲食店で忘年会を行ったところ、4日昼頃から体調不良者が現れ、複数名が会社を休んでいる。」旨、都食品監視課を通じて中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店で会食を行った1グループ32名のうち20名が4日22時から7日2時にかけて吐き気、発熱、腹痛、おう吐、下痢等の症状を呈していた。患者は全員生カキを喫食しており、<math>\chi^2</math>検定により特異的に高い数値を示しており、原因食品と推定された。患者は会社の同僚であったが、感染症を疑う事実が確認されなかった。検査の結果、患者ふん便6検体からノロウイルスGⅡが検出された。これらのことから、中央区保健所は「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
125	食中毒事件の詳細（p. 139）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
126	<p>12月11日8時45分、世田谷区内の医療機関から「患者ら7名が世田谷区内の飲食店で6日に生カキ等を食べたところ、患者を含め4名が下痢など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、当該グループは職場の同僚7名で、6日18時30分から当該施設で忘年会を行ったところ、8日4時から22時にかけて7名全員がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。当該施設以外の共通食はなく、同じ職場に所属する他17名に体調不良者はいなかった。喫食したメニューはローストビーフ、ピザ、生カキ（殻付）等であった。別グループにも患者が確認され、4日18時に17名で当該施設において会食を行ったところ、6日3時30分から23時にかけて17名中6名が下痢、発熱等の食中毒症状を呈していた。メニューは、ローストビーフ、生カキ（殻付）等であり患者6名が生カキを喫食していた。当該グループには4日に仕入れた同一ロットの生カキが提供されていた。検査の結果、患者ふん便3検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ・GⅡ、検食として冷凍保存されていた生カキからノロウイルスGⅡが検出された。これらのことから、世田谷保健所は当該飲食店が調理提供した「生食用カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
127	<p>12月13日9時30分、台東区台東保健所に都内在勤者より「7日22時頃に7名で台東区内の飲食店Aで生カキ、寿司等を喫食したところ、生カキを喫食した4名が9日14時頃からおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは7日、当該施設以外に3軒飲食店を利用していたが、患者4名の共通食は飲食店A及び飲食店Bに限られていることが判明した。飲食店Bでは飲物と乾き物のみの喫食であり、食品の取扱いについて衛生的な問題はなかった。患者4名は9日14時から21時に下痢、腹痛、発熱、おう吐等の症状を呈しており、飲食店Aでの食事を曝露起点とするとその潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。患者は生カキを喫食した人に限られており、検査の結果、患者2名のふん便からノロウイルスGⅠ・GⅡを、もう2名のふん便からノロウイルスGⅡを検出した。これらのことから、台東保健所は飲食店Aで調理提供された「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
128	<p>12月14日16時、江東区内の会社員から「11日19時から同僚6名で会食したところ、4名がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、江東区保健所に連絡があった（第一グループ）。さらに、17日20時45分に江東区内の別会社の社員から「15日19時から同僚7名で会食したところ、4名がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて江東区保健所に連絡があった（第二グループ）。</p> <p>調査の結果、いずれのグループも江東区内の同じ焼肉店を利用し、焼肉、キムチ、野菜サラダ等を喫食していた。第一グループは11日19時から利用し、13日2時から15時にかけて4名が発症し、第二グループは15日19時から利用し、16日22時から18日23時にかけて4名が発症していた。患者の症状は下痢、おう吐、発熱、吐き気であった。各グループは別会社であり、共通行動はなく、またグループ内においても患者に共通する行動はなかった。検査の結果、患者ふん便4検体、従業員ふん便3検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者の症状及び発症までの潜伏時間がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、江東区保健所は「焼肉店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
129	<p>12月17日16時、港区みなと保健所に区内の飲食店の営業者が来所し、「12日の夜にバスツアーのグループが当該飲食店でビュッフェ料理を喫食したところ、30名中15名が13日夜から14日にかけておう吐、下痢症状を呈した。また、14日の時点で同じく12日夜に利用した別の5名グループから5名とも発症しているとのメールを受け取っていた。」旨、報告を受けた。</p> <p>調査の結果、12日のほか13日昼、夜の当該施設利用者にも発症者がおり、確認がとれた134名中99名が13日6時から19日20時にかけて吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈していたことが判明した。検査の結果、患者41名及び従事者58名中19名並びに13日夜提供のビーフピラフの検食からノロウイルスGⅡが検出された。また患者と調理従事者3名から検出されたノロウイルスGⅡの遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子配列は100%一致した。患者の共通食は当該施設での食事のみであり、当該施設での食事を曝露起点とした潜伏時間及び患者の症状がノロウイルスによるものと一致した。これらのことから、みなと保健所は12月12日夜及び12月13日昼、夜に当該施設で調理提供した「ビュッフェ形式の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスに感染した従事者の手洗いが不十分なため、手指から調理後の食品を二次汚染した可能性が示唆された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
130	<p>12月17日11時50分、杉並区内の患者より「14日に友人2名と寿司店で会食をしたところ、全員が15日から16日にかけて食中毒症状を呈した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ3名が14日21時から24時頃にかけて、刺身盛り、天ぷら、すし等を喫食したところ、15日22時頃から16日9時30分にかけて、下痢、腹痛、吐き気、発熱等の症状を呈していた。また当該グループの1名が土産に寿司を持ち帰っており、それを15日0時30分頃に喫食した家族1名が17日7時頃から下痢、腹痛、吐き気、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は当該寿司店の食事のみであった。また、当該寿司店の従業員1名が腸の風邪と診断されたにも関わらず、調理を行っていたことが判明した。検査の結果、患者ふん便3検体及び従事者ふん便4検体からノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスが検出された従事者は寿司の握り、当日の仕込み及び調理を担当していた。これらのことから、杉並保健所は「寿司店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
131	<p>12月18日11時、「市内の病院勤務の患者3名がおう吐、発熱、下痢の症状で受診し、胃腸炎症状を呈していた。」旨、八王子市内の医療機関の医師から八王子市保健所へ電話連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは、14日18時30分頃に同市内の飲食店を24名で利用し、生カキ、ホタテ焼き、タイの刺身等を喫食したところ、うち12名が15日13時から16日17時にかけて下痢、発熱、おう吐等の食中毒症状を呈した。当日の当該飲食店の利用数は145名であったが、生カキを提供したのは当該グループのみであり、他グループからの苦情はなかった。生カキは、殻付カキに万能ネギ等を乗せポン酢を掛けて提供していた。検査の結果、患者10名のふん便からノロウイルス（GⅠ、GⅡ、GⅠ・GⅡ）を検出した。さらに、患者12名が同時に会食したのは当該飲食店だけであること、患者の症状や潜伏期間がノロウイルスによるものと一致したこと等から、八王子市保健所は、当該飲食店で提供した「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
132	<p>12月17日9時33分、台東区内の事業所から「14日19時に25名で飲食店を利用したところ、12名がおう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、14日に利用した2グループのうち21名と、15日に利用した4グループのうち10名が16日5時から18日10時にかけて下痢、吐き気、腹痛等の症状を呈していた。主な提供メニューは、前菜、刺身、鶏焼き、きりたんぼ鍋等であった。各グループで共通する行動は当該飲食店における会食のみであった。また、14日から遡って1週間以内に、おう吐等の情報はなく、感染症の可能性は低いと考えられた。検査の結果、患者ふん便20検体、調理従事者ふん便6検体からノロウイルスGⅡが検出された。患者の潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、台東保健所は当該飲食店が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
133	<p>12月17日21時、杉並区民から「飲食店で会食を行ったところ、9名中8名が16日夜から17日夕方にかけて食中毒様症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ9名は15日13時から15時にかけて当該飲食店で会食を行い、お造り、煮物、天ぷら、すし等を喫食したところ、8名が16日20時から17日14時30分にかけて下痢、発熱、おう吐、腹痛などを呈していた。患者に共通したメニューは、お造りと寿司であった。検査の結果、患者ふん便7検体及び従業員ふん便2検体からノロウイルスGⅡが検出された。さらに、従業員専用のトイレの拭き取り検査を実施したところ、2検体からノロウイルスGⅡが検出された。これらのことから、杉並保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した従事者のうち1名は寿司・刺身を担当していたことから、ノロウイルスに感染した従事者の手指や調理器具を介して汚染を広げたものと推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
134	<p>12月17日16時、千代田区内の事業者から「14日18時30分から台東区内の飲食店で会食した社員11名のうち7名がおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは会社の同僚11名で14日18時30分から21時にかけて会食し、生カキ、サンマ甘露煮、鶏肉ロール焼、お造り等を喫食したところ、9名が16日9時30分から17日12時にかけて発熱、吐き気、倦怠感、下痢等を呈していた。患者は同一職場に勤務していたが、共通食は当該飲食店での会食のみであった。また、当日当該飲食店での利用者数は16組47名であったが、生カキの提供は当該グループのみであった。検査の結果、患者ふん便5検体からノロウイルスGⅡ、1検体からノロウイルスGⅠ、1検体からノロウイルスGⅠ・GⅡが検出された。また、提供された生カキについて遡り調査を実施したところ、出荷団体に同様の苦情は寄せられていなかったものの、当該採取海域の自主検査において、ノロウイルスが検出されていたことが判明した。これらのことから、台東保健所は当該飲食店が調理提供した「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
135	<p>12月20日9時30分、奥多摩町の住民から「16日に寿司店から出前をとったところ、8名のうち4名が17日夜からおう吐、下痢を呈した。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ以外にも同様の発症者がいることが判明し、16日12時から18日12時にかけて当該施設の出前を喫食した131名のうち、56名が17日0時から21日にかけて発症していた。患者グループに共通する食事は、当該寿司店の寿司のみであった。また、16日以前に刺身、寿司専門の調理従事者1名が風邪の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便24検体、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。これらのことから、西多摩保健所は当該飲食店が調理提供した「寿司店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスに感染した調理従事者の手洗い不十分により食品を汚染したものと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）



番号	概 要	
136	<p>12月27日15時57分、患者の母親から「子供が体調不良を呈し、調布市内の病院を受診したところ、ふん便からサルモネラを検出したとの届出があった。」旨、都食品監視課を通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者4名のグループで16日20時30分に新宿区内の飲食店にてオムライス等を喫食したところ、全員が17日15時から20日11時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。遡り喫食調査の結果、患者グループの共通食は当該飲食店での食事のみであり、検査の結果、患者2名及び調理従事者2名のふん便からサルモネラ・エンテリティディスを検出した。当該飲食店での食事を曝露起点とすると、患者の潜伏時間及び症状がサルモネラによるものと一致した。調理従事者は毎回調理場にある卵等の食材で作った賄い料理を喫食していた。これらのことから、新宿区保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>本件では卵料理を食べていない人も発症しており、調理従事者から食品等への二次汚染が原因と考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
137	<p>12月19日16時45分、青梅市内の飲食店から「17日の夜に宴会をした1グループ62名中15名が18日の夜から朝にかけておう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当日の予約客5グループ中13名が18日20時から19日18時にかけて吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。患者に共通する食事は、当該飲食店の食事以外にはなかった。検査の結果、患者13名のふん便と客席担当従事者2名及び調理補助担当1名のふん便からもノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスを検出した3名の従業員はいずれも賄い食を食べており、宴会グループと同様に体調不良を呈していた。症状、潜伏時間から病因物質はノロウイルスと断定された。空間的な共通性に由来する感染原因は認められなかった。</p> <p>これらのことから、西多摩保健所は「寿司店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
138	<p>12月21日13時40分、墨田区内の医療機関から「入院していた患者10名と病院職員1名が、19日から20日にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した旨、連絡があり、調査を行ったところ18日昼食で喫食した弁当が共通食としてあることが判明した。」旨、都食品監視課を通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループを含め18日にすき焼き弁当138食を配達した9事業所において計42名が19日11時から21日3時にかけて下痢、吐き気、発熱等を呈していたことが判明した。各事業所において感染症を疑う事実は確認されなかった。検査の結果、患者ふん便27検体、喫食者ふん便3検体からノロウイルスGⅡが検出された。患者の症状及び潜伏時間がノロウイルスによるものと一致していたこと、患者の共通食がすき焼き弁当のみであること等から、江東区保健所は「すき焼き弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>弁当の製造に携わった従業員35名のふん便からはノロウイルスは検出されなかったことから、従業員または包装資材等を介し外部から持ち込まれたノロウイルスが食材を汚染したと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）

番号	概 要	
139	<p>12月23日15時30分、新宿区内の医療機関より「事業所職員15名がおう吐、下痢、発熱等を呈し受診している。20日18時から職員寮の食堂で会食をしている。」旨、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、職員寮の職員等41名が20日18時から、寮内の食堂において寿司、煮物、サンドイッチ等を取り寄せて会食を行ったところ、うち18名が21日20時から22日23時30分にかけて吐き気、発熱、下痢、おう吐等の症状を呈していた。取り寄せた食事は品川区内の2箇所の施設で製造していた。会食以前に寮内で感染症を示唆する事実は認められなかった。検査の結果、患者ふん便14検体からノロウイルスGⅡが検出された。またサンドイッチを製造した施設の従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者ふん便4検体との遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子配列が一致していた。これらのことから、品川区保健所は「サンドイッチ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
140	<p>12月25日16時39分、患者から「23日18時頃、友人と2名で千代田区内の飲食店を利用し、生カキ等を喫食したところ、24日18時から吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱等を呈した。」旨、都食品監視課を通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、23日から27日にかけて千代田区内の飲食店を利用した446グループ1,187名のうち70名が、喫食後約12～36時間後に吐気、おう吐、下痢等の食中毒様症状を呈していた。当該飲食店での提供メニューの中に生カキが含まれており、患者70名のうち69名が生カキを喫食していた。検査の結果、16名の患者ふん便からノロウイルスGⅡを検出した。また、従事者ふん便からはノロウイルスを検出できなかったこと、感染症等が疑われる状況はないこと、患者の症状及び潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること等から千代田保健所は、当該施設で12月23日から27日にかけて提供された「生食用生カキ」を原因とする食中毒事件として断定した。</p> <p>なお、不利益処分実施後、営業者の自主検査で残品の殻付き生カキからノロウイルスを検出した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
141	<p>12月27日15時、患者の代表者から「23日に大学時代の友人13名で飲食店にて会食をしたところ、自分を含め11名が25日朝からおう吐、発熱等の症状を呈した。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループのうち調査協力の得られた10名が、23日19時から21時にかけて、チキンレッグ、ソーセージ、サラダ等を喫食したところ、うち7名が24日0時から25日10時30分にかけて発熱、吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈していた。患者に共通する食事は、当該飲食店で調理し提供された食事のみであった。検査の結果、患者ふん便5検体及び調理従事者4名中2名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。患者の症状、潜伏時間はノロウイルスによるものと一致していた。また、当該施設以外に患者グループの集まる機会はなく、感染症を疑う事実は確認できなかった。これらのことから、多摩立川保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
142	<p>平成25年1月7日14時40分、新宿区内の飲食店業者から「12月28日13時から当該店を利用した25名のグループのうち、20名程度が12月29日夕方頃からおう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していると連絡を受けた。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、28日13時から17時にかけて当該飲食店を利用した2グループ36名のうち、23名が29日2時から31日20時にかけて発熱、下痢、おう吐等の症状を呈していた。各グループは異なる職場の同僚であり、それぞれの勤務先において感染症を疑うような事実は確認できなかった。また、2グループには共通する行動が当該飲食店での会食以外になかった。さらに当日、調理従事者1名が下痢、腹痛、吐き気を呈していたことが判明した。検査の結果、患者ふん便22検体中18検体及び従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。患者の症状及び潜伏時間はノロウイルスによるものと一致していた。これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店が調理提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）