

## 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8日	飲食店 (一般)	シメサバ		アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	20	千代田区
2	1月12日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	前菜盛り合わせ、 杏仁豆腐 他	ノロウイルス	GII	70	239	多摩立川
3	1月13日	飲食店 (すし)	生食用生カキ		ノロウイルス	GI、GII、GI・GII*	15	25	足立区
4	1月13日	飲食店 (すし)	会食料理	温泉卵、寿司、焼物、 フルーツ等	ノロウイルス	GII	9	11	大田区
5	1月15日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当		ノロウイルス	GII	85	不明	台東区
6	1月15日	飲食店 (一般)	生カキを含む会食 料理	やきとり、生カキ、 刺身、サラダ 他	ノロウイルス	GII	15	17	南多摩
7	1月18日	飲食店 (一般)	会食料理	カキの湯引き油かけ香り ソース、ローストビーフ、 ピラフ 他	ノロウイルス	GII	21	67	江東区
8	1月19日	飲食店 (一般)	生食用生カキ	お通し、生カキ、 刺身盛り合わせ 他	ノロウイルス	GII	5	6	新宿区
9	1月21日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	真鯛のカルパッチョ、 シーザーサラダ、タコと ブロッコリーのガリシア 風、厚切りパケット、お すすめスイーツ 他	ノロウイルス	GII	23	65	多摩府中
10	1月28日	不明	不明	ぶりの漬け丼定食、刺身 盛合せ(サバ、イカ、白 子、メジナ、ヒラメ、タ コ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	江東区
11	1月30日	飲食店 (一般)	鮮魚類	刺身の盛り合わせ(マグ ロ、ヒラメ、カンパチ、 シメサバ、ホタテ、甘え び、アオリイカ)、白子 のボン酢、おでん盛り合 わせ、カニサラダ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	6	品川区
12	2月2日	飲食店 (一般)	生食用生カキ		ノロウイルス	GI、GII、GI・GII*	10	12	品川区
13	2月8日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼き鳥を中心とした串焼 類、一品料理、漬物 他	カンピロバク ター	jejuni	11	20	町田市
14	2月21日	飲食店 (一般)	飲食店の食事		ノロウイルス	GI	29	52	八王子市
15	3月1日	飲食店 (一般)	和え物		ノロウイルス	GII	20	23	千代田区
16	3月12日	不明	不明		カンピロバク ター	jejuni	4	4	江戸川区
17	3月13日	飲食店 (一般)	焼肉	鶏肉、キカン、ぼんじ り、ネギ、たまねぎ、に んにく 他	カンピロバク ター	jejuni	10	32	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
18	3月14日	飲食店 (一般)	居酒屋料理	海老のコブサラダ、新玉 サーモンサラダ他	ノロウイルス	GII	5	7	八王子市
19	3月18日	飲食店 (一般)	コース料理	大根サラダ、デミシチュー バケット添え、つくね筒焼 き、炙りシメサバ、ネギト ロやっこ、揚げ盛り(ポテ ト、甘海老、ししやもフライ)	サポウイルス		11	19	墨田区
20	3月26日	飲食店 (一般)	生食用生カキ	生カキ、白子のフリット 他	ノロウイルス	GII、GI・GII*	5	5	港区
21	3月29日	飲食店 (一般)	カキ料理を含む食 事	生カキ、カキフライ他	ノロウイルス	GI、GII	5	20	千代田区
22	3月31日	飲食店 (一般)	鶏肉料理を含む食 事	焼き鳥類(レバー・ささ み・とり皮)、揚げ物類 他	カンピロバク ター	jejuni	10	14	千代田区
23	3月31日	飲食店 (一般)	馬刺し	馬刺し他	腸管出血性大 腸菌	O157	1	1	新宿区
24	4月1日	飲食店 (一般)	馬刺し	馬刺し、焼き鳥、鳥料 理、きゅうりスティッ ク、人参スティック、お 茶漬け、他	腸管出血性大 腸菌	O157	1	3	千代田区
25	4月2日	飲食店 (一般)	馬刺し	桜肉のお造り他	腸管出血性大 腸菌	O157	6	7	港区
26	4月14日	飲食店 (一般)	会食料理	レバブツハーフ、大山地 鳥胸肉タタキ風ステーキ	カンピロバク ター	jejuni/coli	2	2	新宿区
27	4月15日	飲食店 (一般)	魚介類の刺身を含 む会食料理	サバ、キンメダイ、アオ リイカ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	港区
28	4月16日	飲食店 (弁当)	弁当	煮物(豚切り落とし、ニ ンジン、れんこん、たけ のこ)、シュウマイ、唐 揚げ、ポテトサラダ等	ウエルシュ菌	TW80	12	19	中野区
29	4月17日	飲食店 (一般)	生鶏肉及び鶏内臓 肉を含む宴会料理	鶏レバー(未加熱)、鶏 刺身、おにぎり、赤だ し、カキフライ他	カンピロバク ター	jejuni/coli	13	33	千代田区
30	4月19日	飲食店 (一般)	にぎり寿司		ノロウイルス	GII	82	457	千代田区
31	4月23日	不明	不明	ブリの刺身、刺身の盛り 合わせ(ブリ、サバ、マ グロ、サケ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	中野区
32	4月30日	飲食店 (一般)	鶏肉料理	生親子丼(米飯に鳥ササ ミ湯引きスライス、生 卵、天カスを載せたも の)、焼鳥類	カンピロバク ター	jejuni	9	10	世田谷区
33	5月15日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏むね肉のカルパッ チョ、サラダ、ミックス 焼き(鶏もも肉、せせ り、軟骨を含む)他	カンピロバク ター	jejuni/coli	7	13	目黒区
34	5月24日	飲食店 (一般)	ササミの炙りたた きを含む会食料理	ササミの炙りたたき、鶏 胸肉の昆布ぐ、焼鳥他	カンピロバク ター	jejuni	3	5	新宿区
35	6月2日	飲食店 (一般)	そうざい類	4種弁当(ハンバーグ、 唐揚げ、コロッケ、マカ ロニグラタン、米飯(白 米))	黄色ブドウ球 菌	エンテロトキシンA型、 コアグラゼIII型	3	3	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
36	6月10日	飲食店 (そば)	魚介類の刺身を含む会食料理	炙りシメサバ他	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	港区
37	6月11日	飲食店 (一般)	会食料理	ササミの梅肉和え、おまかせ焼鳥10本、レバータタキ、つくね鍋他	カンピロバクター	jejuni	2	3	葛飾区
38	6月14日	その他	調理実習の食事		カンピロバクター	jejuni	10	31	町田市
39	6月15日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	豚レバテキ、ガツ刺し、ささみわさび等	サルモネラ	Typhimurium	2	4	板橋区
40	6月16日	その他	たらこスパゲティ	たらこスパゲティ	黄色ブドウ球菌・セレウス菌	コアグラージェIII型、Gilbert1型	5	6	町田市
41	6月18日	飲食店 (一般)	親子丼弁当	親子丼弁当	サルモネラ	Enteritidis	5	18	台東区
42	6月21日	飲食店 (一般)	生鶏卵	棒ラーメンサラダ(生卵有)他	サルモネラ	Enteritidis	4	4	千代田区
43	6月24日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	馬刺し3点盛り合わせ、三島産会津鶏のしゃぶしゃぶorすき焼き、おひょう、クロダイ、アイナメの素揚げ等	ノロウイルス、サポウイルス	G I、G II	23	36	千代田区
44	7月6日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	レバー、ハツ、チキン南蛮、ホルモンのスタミナ焼き等	カンピロバクター	jejuni/coli	2	3	中野区
45	7月9日	集団給食 (届出)	給食	肉じゃが、キムチもやし、クリームシチュー、春雨サラダ、味付け肉団子、刻みキャベツ、マカロニサラダ、ビーフ生姜風煮、海草サラダ、さば味噌煮、シルバーサラダ、のり佃煮等	不明		40	174	八王子市
46	7月20日	飲食店 (一般)	とりわさを含む会食料理	焼鳥もも、うなぎ肝やき、とりわさ、焼鳥井等	カンピロバクター	jejuni/coli	8	16	大田区
47	7月21日	飲食店 (一般)	会食料理	和牛たたき、地鶏たたきのカルパッチョ、しらすサラダ等	カンピロバクター	jejuni	3	5	多摩立川
48	7月22日	飲食店 (一般)	生鶏卵を含む食事	地どり肝串(生卵付き)、鶏炭火焼き、牛ホルモン炭火焼他	サルモネラ	Enteritidis	1	1	多摩府中
49	7月24日	飲食店 (すし)	寿司	寿司(サバ、スズキ、大トロ、イカ等)他	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	板橋区
50	7月26日	飲食店 (一般)	おにぎり	おにぎり(シャケ、コンブ、スジコ、焼タラコ)	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシンA型、コアグラージェIV型	3	3	墨田区
51	7月26日	飲食店 (一般)	生鶏卵	ちりめんおろし(生卵有)、地鶏炭火焼、地鶏胸たたき他	サルモネラ	Enteritidis	3	4	千代田区
52	7月26日	飲食店 (仕出し)	おにぎり	おにぎり(しゃけ、ウィンナー、辛子明太子、こんぶ)、卵焼き、ハンバーグ、たくあん、海老フライ、コロッケ、きんぴら)	セレウス菌	Gilbert1型	8	30	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
53	7月28日	飲食店 (一般)	鶏内臓肉を含む食 事	砂肝の刺身、パカ盛りか らあげ、串皮、串せせ り、串さんかく、つくね 他	カンピロバク ター	jejuni	2	3	千代田区
54	8月10日	飲食店 (一般)	会食料理	鶏刺し、鶏レバー他	カンピロバク ター	jejuni	3	8	葛飾区
55	8月15日	飲食店 (一般)	生サラダ	【ランチボックス】 カレー（野菜、チキン、 マトン、シーフード）、 シークカバブ、タンド リーチキン、サフランラ イス、ナン、サラダ 【その他、飲食店のメ ニュー】 バターチキンマサラ、 チーズナン、スープ、 ラッシー、チャイ等	チフス菌		18	35	千代田区
56	8月16日	飲食店 (一般)	会食料理	レバー炙り焼き、つくね 他	サルモネラ	i:-	7	7	多摩立川
57	8月19日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	豚カルビ御膳、豚トロ御 膳、和牛カルビ御膳、地 鶏御膳等	腸管出血性大 腸菌	O157	3	不明	江東区
58	8月20日	飲食店 (一般)	会食料理	鳥刺し、唐揚げ等	カンピロバク ター	jejuni	21	39	多摩立川
59	8月28日	飲食店 (一般)	会席料理	焼鳥、サラダ他	カンピロバク ター	jejuni	14	20	港区
60	8月30日	飲食店 (一般)	ヒラメの刺身を含 む会食料理	お造り（ヒラメ、マグ ロ、イカ等）、煮物、甘 鯛等	クドア・セブ テンブク タータ		9	17	江東区
61	8月30日	飲食店 (一般)	鶏レバ刺しを含む コース料理	鶏レバ刺し、ホルモン焼 き、牛モツ鍋他	カンピロバク ター	jejuni	2	4	墨田区
62	8月31日	飲食店 (一般)	会食料理	焼き鳥（レバー、とり 皮）、焼き鳥井、鳥から 揚げ、野菜サラダ他	カンピロバク ター	jejuni	4	9	大田区
63	9月1日	飲食店 (一般)	ヒラメの刺身を含 む宴会料理	ヒラメの刺身他	不明		12	20	千代田区
64	9月1日	飲食店 (一般)	会席料理	鳥串焼き（ねぎ間、つく ね卵、手羽塩、うずら 卵、ささみ、レバー、モ モ、ハツ、砂肝、鶏 皮）、飲料	カンピロバク ター	jejuni	3	4	港区
65	9月5日	不明	不明		サルモネラ	O4群	1	1	豊島区
66	9月6日	飲食店 (一般)	ヒラメの刺身	ヒラメ刺身他	クドア・セブ テンブク タータ		15	24	台東区
67	9月7日	飲食店 (一般)	会食料理	焼鳥（ハツ、レバー、サ サミわさび、ササミバジ ルチーズ串）、水炊き （鶏もも肉、つくねを含 む）他	カンピロバク ター	jejuni	3	5	多摩立川
68	9月9日	家庭	家庭の食事	卵入り納豆、ご飯、トン テキ、キャベツ、野沢菜 の漬物	サルモネラ	Enteritidis	3	4	品川区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	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
69	9月15日	飲食店 (一般)	焼鳥を含む会食料理	お通し、特選ささみ串、 砂肝、しし唐他	カンピロバク ター	jejuni	6	8	新宿区
70	9月16日	飲食店 (一般)	会食料理	美桜鶏の鳥刺し、シー ザーサラダ、サーモンの カルパッチョ、美桜鶏の 炭火焼き串、鶏のから揚 げ等	カンピロバク ター	jejuni	5	9	多摩立川
71	9月19日	飲食店 (一般)	会食料理	レバー串、ハツ串、モ モ、サビ焼き、つくね、 手羽先の唐揚げ、鶏もも 肉の一枚焼、ドカネギ厚 揚げ、鶏の唐揚げ、そば ろ丼、生キャベツ、砂肝 の冷やしポン酢 等	カンピロバク ター	jejuni	6	6	多摩立川
72	9月22日	飲食店 (一般)	ブリの照り焼き	ブリの照り焼き、弁当 (ブリの照り焼き入り)	ヒスタミン		2	6	品川区
73	9月22日	飲食店 (すし)	出前寿司		不明		19	28	多摩小平
74	9月26日	飲食店 (仕出し)	親子鶏そばろ弁当	鶏そばろ弁当、鯖の竜田 揚げ胡麻ダレ弁当、幕の 内弁当	セレウス菌	Gilbert1型	12	46	北区
75	9月26日	飲食店 (一般)	飲食店の食事		カンピロバク ター	jejuni	3	3	多摩立川
76	9月29日	飲食店 (一般)	鶏肉料理を含む食 事	焼鳥(ささみ、つくね、 うずら、レバー、ぼんじ り)、生野菜、長芋あぶ り、だし巻き玉子、焼き おにぎり、生ビール等	カンピロバク ター	jejuni	3	3	千代田区
77	10月1日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼鳥、手羽先、ラーメ ン、漬物、サラダ、揚げ 出し豆腐等	カンピロバク ター	jejuni	3	177	江東区
78	10月2日	家庭	ヨウシュヤマゴボ ウの甘酢漬け		植物性自然毒	ヨウシュヤマゴボウ	1	1	新宿区
79	10月4日	飲食店 (一般)	会席料理	枝豆、サラダ、鶏レバ刺 し、焼鳥(つくね、ささ み、せり、はつ)、から あげ、チャーハン	カンピロバク ター	jejuni	13	19	港区
80	10月6日	飲食店 (一般)	鶏肉料理を含む会 食料理	焼鳥盛り合わせ(もも 肉、上レバー、砂肝、や げん軟骨、ささみわさ び、生つくね他)、鶏も ものたたき、とりわさ等	カンピロバク ター	jejuni	4	53	台東区
81	10月6日	飲食店 (一般)	鶏刺身盛合せ	鶏刺し盛り合わせ(レ バー、鶏わさ、砂肝、鶏 ユッケのいずれか3 点)、鶏わさ、刺身盛り 合わせ(海鮮)、もつ 鍋、サラダ、鶏のから揚 げ、ポテトフライ、飲料	カンピロバク ター	jejuni	4	4	豊島区
82	10月6日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	地鶏たたき、鶏節サラ ダ、チキン南蛮、もも 串、レバ串、水炊き他	カンピロバク ター	jejuni	4	5	新宿区
83	10月9日	飲食店 (一般)	刺身定食	刺身定食(アジ、タイ、 クエ、ボイルタコ)、い かの煮物	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> <i>sensu stricto</i>	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
84	10月14日	飲食店 (一般)	ヒラメの刺身	お造り(ヒラメ、カンパチ、マグロ)他	クドア・セブテンブクター		7	16	中央区
85	10月16日	飲食店 (すし)	ヒラメの刺身	ちらし寿司セット、にぎり寿司セット(寿司には、白身魚としてヒラメ・カンパチ・タイの内、いずれか1つを含む。)サラダ、シジミ味噌汁、あんみつ、コーヒ、お茶	クドア・セブテンブクター		9	40	江戸川区
86	10月29日	飲食店 (一般)	サバの炙り漬け又はアジの刺身	刺身(さばあぶり漬け、アジ他)、さんま棒寿司、寿司(アジ他)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	大田区
87	10月30日	飲食店 (すし)	サンマ握り寿司	サンマ握り寿司、ネギトロ巻等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
88	10月31日	飲食店 (すし)	魚介類の刺身を含む会食料理	しめさば、イカ、ハマチ、マグロ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	5	港区
89	11月9日	不明	さばの味噌漬	さば味噌漬	ヒスタミン		3	3	町田市
90	11月14日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	コスモドリア、サラダ、キッズハンバーグセット、黒×黒ハンバーグ、オムライス他	腸管出血性大腸菌	O157 (VT2)	3	8	世田谷区
91	11月16日	不明	シメサバ又は魚介類の刺身	飲食店Aでシメサバ、飲食店Bでブリ又はマグロ等を喫食	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
92	11月18日	飲食店 (一般)	弁当	コールドビーフ、サンドイッチ、野菜とベーコンのグリル、ミートローフ他	ノロウイルス	GII	35	84	中野区
93	11月27日	飲食店 (一般)	焼鳥ひつまぶし丼	鳥肉ひつまぶし丼、スープ、温泉卵、漬物(きゅうり、大根)	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシンA型、コアグラゼVI型	6	7	中央区
94	11月29日	飲食店 (一般)	鶏肉料理を含む食事	焼鳥盛り合わせ(ささみ、つくね等)、たこ焼きチーズ、生春巻き、梅もろきゅう等	カンピロバクター	jejuni	2	2	大田区
95	12月1日	飲食店 (仕出し)	クラムチャウダー	クラムチャウダー、おにぎり弁当、丼物弁当	ウエルシュ菌	TW27	38	不明	多摩立川
96	12月5日	飲食店 (一般)	会食料理	ユッケ(ローストビーフ)、厚切りステーキ、カルビ、ロース、レバー、ホルモン、豚カルビ海鮮盛り合わせ、焼き野菜、コーンサラダ、キムチ、カルビクッパ、冷麺、シャーベット、杏仁豆腐等	ノロウイルス	GII	67	580	豊島区
97	12月8日	飲食店 (一般)	会食料理	焼鳥、とりものから揚げ、アンチョビじゃがバター、サラダ、杏仁豆腐、豆乳鍋、雑炊等	カンピロバクター	jejuni	3	6	多摩立川
98	12月11日	飲食店 (一般)	会食料理	砂肝刺し、あぶり目ネ肉、つくね蒸し他	カンピロバクター	jejuni	5	7	世田谷区
99	12月14日	集団給食 (届出)	給食	おじや、ひじき煮、白身魚のチリソース、ポイル野菜、ホタテの和え物他	ノロウイルス	GII	17	不明	多摩立川

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
100	12月18日	飲食店 (一般)	宴会料理	小鉢(ふぐ皮刺、ふぐ煮 こごり、白菜とふぐ皮の ゴマ和え)、とらふぐサ ラダ、てっさ、てっち り、とらふぐ唐揚げ、雑 炊、たくあん、しば漬 け、デザート、ふぐ皮せ んべい	ノロウイルス	G I	23	26	港区
101	12月26日	飲食店 (一般)	鶏内臓肉を含む食 事	生カキ、鶏レバー (白)、串焼き、ふぐの から揚げ、そば他	カンピロバク ター	jejuni/coli	4	4	千代田区
102	12月29日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	刺身、天ぷら、煮物等	ノロウイルス	G II	20	33	豊島区
103	12月29日	飲食店 (一般)	居酒屋料理		ノロウイルス	G II	16	22	八王子市

(注) 「原因食品」には、原因として推定される食品を含む。

※1検体でG I及びG IIを検出したもの。

## イ 事件の概要

番号	概要	
1	<p>1月9日15時30分、患者から「7日19時30分頃から、職場の同僚20名で千代田区内の飲食店を利用したところ、1名が翌日5時頃から腹痛、吐き気等の食中毒症状を呈した。発症者が医療機関を受診したところ内視鏡でアニサキスの虫体が検出された。」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7日19時30分頃から20名で当該施設を利用し、旬の魚三点盛り（メサバ、マグロ、カツオ又はブリの3点）等を喫食したところ、8日5時に腹痛、吐き気、嘔吐を呈した。8日9時頃、患者が医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体2隻が摘出された。患者が発症から遡った4日間において生鮮魚介類を喫食したのは、当該施設のみであった。検査の結果、虫体2隻は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定された。当該施設で提供された鮮魚介類のうち、サバ（ゴマサバ）、カツオ、ブリは冷凍されずに配送され、当該施設においても冷凍処理を行っていなかった。更に、メサバの残品から生きた<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>が検出されたため、原因食品であったと推定された。</p> <p>以上から、千代田保健所は「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）
2	<p>1月15日16時30分、昭島市内の施設から「12日に施設内の飲食店を利用したお客様のうち、2グループから1月13日におう吐、下痢、発熱等の食中毒症状を呈したと連絡を受けた。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>事件の探知を受け、同保健所で10日から15日までの予約名簿をもとに調査を行ったところ、探知時に情報が得られていた2グループを含め、当該飲食店を12日11時30分から19時30分にかけて利用した56グループ230名のうち13グループ66名、及び13日昼に利用した1グループ1名が13日0時30分から16日12時にかけておう吐、下痢、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。喫食メニューはグループ毎に異なるものであったが、患者全員に共通する行動は当該飲食店で食事のみであり、施設において感染症を疑う情報はなかった。検査の結果、患者48名及び調理従事者3名のふん便並びに拭き取り1検体（男子トイレ便座裏側）からノロウイルスGⅡが検出された。</p> <p>ノロウイルスが検出された3名を含む調理従事者4名は9日から15日にかけておう吐、下痢等の症状を呈していた。このうち1名は11日から家族がおう吐、下痢の症状を呈しており、12日に料理の盛付けやデザート調理等に携わり、13日出勤後に体調不良を呈し、帰宅していた。</p> <p>上記のことから、多摩立川保健所は、当該飲食店で1月12日に提供された「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、当該飲食店では賄食が提供されていたため、12日の利用者66名、13日の利用者1名の他、12日または13日に賄食を喫食し、16日午前0時までに発症した調理従事者3名も本件の患者とした。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
3	<p>1月15日11時20分頃、足立区内の会社から「12日昼に区内のすし屋で新年会を行ったところ、出席した社員35名中14名が下痢、おう吐等の症状を呈した。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは12日11時30分から足立区内のすし屋において35名で酢ガキ等を喫食しており、13日1時30分頃から15日9時頃にかけて15名が下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便からノロウイルスGⅠ、患者6名のふん便からGⅡ、患者2名のふん便からGⅠ・GⅡがそれぞれ検出された。</p> <p>酢ガキを喫食した25名おり、患者15名は全員喫食していたこと、当該施設で提供された生食用カキの産地における自主検査でノロウイルスが検出され、17日から生食用カキの出荷を自粛していたこと及び患者ふん便の結果から、足立保健所は「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（すし）
4	<p>1月15日9時30分、患者から「親戚らと大田区内の飲食店を利用したところ、複数名が食中毒様症状を呈した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、親戚6世帯12名が12日18時30分から20時30分にかけて当該施設で会食を行い、寿司、焼魚、フルーツ等を喫食した9名が13日20時から15日2時にかけて下痢、発熱、吐き気等の症状を呈していた。患者らの共通行動及び共通食は当該施設での食事以外になかった。検査の結果、患者ふん便10検体、調理従事者ふん便2検体及び施設拭取り1検体からノロウイルスGⅡが検出された。更に患者ふん便2検体及び従事者ふん便2検体の遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子型が完全に一致した。</p> <p>以上から、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（すし）
5	<p>1月20日16時、台東区内の弁当製造者から「仕出し弁当を喫食した4グループが食中毒様症状を呈している。賄い食を食べた従事者1名も18日の朝におう吐している。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設で調製された仕出し弁当を15日から18日に喫食した人のうち、85名が15日18時から21日12時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。共通食は当該施設で調製された仕出し弁当のみであることが判明した。検査の結果、患者43名及び調理従事者3名のふん便並びに拭き取り1検体(便器)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従事者のうち1名は15日に下痢を呈していたが、そのまま盛付作業を行っていた。また、調理従事者7名はほぼ全員14日から18日の弁当を賄いとして喫食していた。</p> <p>上記のことから、台東保健所は、当該施設が15日から18日に調製した「仕出し弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、仕出し弁当の特性上、毎日注文する人が多く、原因食品の提供日の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）

番号	概 要	
6	<p>① 1月17日、患者から「日野市内の飲食店を親族5名で利用したところ、お土産を食べた1名を含む6名が翌日からおう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、南多摩保健所連絡があった。</p> <p>② 同月21日、八王子市保健所から「会社員11名が当該施設で会食し、生カキ等を喫食したところ、9名が19日からおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、都食品監視課を通じて南多摩保健所にあった。</p> <p>調査の結果、①は、13日17時30分から18時30分ごろにかけて、当該施設において5名で会食をしたところ、会食に参加せずお土産を喫食した1名を含めた6名が15日2時から発症していた。グループ全員の共通食は当該施設の食事のみであった。②は、18日17時から当該施設を11人で利用し、19日1時から発症していた。患者9名は勤務する会社の社員食堂も利用していたが、9名以外に発症者はおらず、20日以前に社内で感染症が疑われる情報等はなかった。検査の結果、患者ふん便15検体、調理従事者ふん便4検体及び施設の拭取り2検体からもノロウイルスGⅡが検出された。また、当該施設の調理従事者1名は13日に軽い下痢症状を呈していた。</p> <p>以上から、南多摩保健所は当該施設が提供した「生カキを含む会食料理」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）
7	<p>1月23日15時10分、江東区内の飲食店から「17日に当店で新年会を行った1グループ67名中21名が下痢等の症状を呈したと連絡があった。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ67名は17日16時から当該施設においてローストビーフ、カキの湯引き油かけ香りソース等を喫食し、うち21名が18日4時から21日20時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、共通食は当該施設での会食のみであった。検査の結果、患者21名中16名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。</p> <p>上記の結果及び当該施設において感染症を疑う情報がなかったことから、江東区保健所は当該施設で17日に調理し提供された「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）
8	<p>1月21日12時30分、患者から「17日6名で新宿区内の飲食店を利用し、生カキ、刺身等を喫食したところ、5名が18日深夜から吐き気、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、患者グループは17日19時から23時にかけて新宿区内の飲食店で生カキ等を喫食し、5名が19日4時から17時にかけて発熱、下痢、おう吐等の症状を呈しており、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであった。検査の結果、患者5名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。</p> <p>患者全員が殻付の生食用カキを喫食していたこと及び調理従事者からノロウイルスが検出されなかったことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された「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		
9	<p>1月23日15時30分、患者の勤務先本社から「当社の関連施設の従業員がノロウイルス様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、届出グループは25名で20日19時から21時30分にかけて調布市内の施設を利用し、13名が22日1時30分から22時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。予約名簿から調査を行ったところ、同日当該施設を利用した届出とは別の2グループ20名中7名及び21日に利用した1グループ20名中3名が、21日19時30分から24日15時にかけて同様の症状を呈していることが判明した。各グループの共通食は当該施設における食事のみであり、施設において感染症を疑う情報はなかった。検査の結果、患者20名及び従事者2名のふん便並びに拭き取り1検体（男子トイレ便座の裏）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のうち1名は20日に施設で下痢、おう吐等の症状を呈していながら責任者に申告せず調理業務に従事し、トイレ使用後は調理場の手洗器で手を洗っていた。</p> <p>上記のことから、多摩府中保健所は、20日及び21日に当該施設が調理し提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。当該施設では、日常的に調理場内のシンクで手洗いを行っており、このことが厨房内を汚染したと推察された。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 792 405 860">原因施設</td> <td data-bbox="405 792 1465 860">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
10	<p>1月30日18時、江東区内の医療機関から「本日受診した患者からアニサキス様の虫体を摘出した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は27日昼に千代田区内の飲食店、同日夜に港区内の飲食店で刺身を喫食していた。2施設とも刺身に使用する魚介類に冷凍工程はなかった。また、患者は28日6時に腹痛、吐き気を呈していたが、同行者や他の利用者は発症していなかった。検査の結果、患者から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は、原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1196 405 1263">原因施設</td> <td data-bbox="405 1196 1465 1263">不明</td> </tr> </table>	原因施設	不明
原因施設	不明		
11	<p>1月30日15時40分、町田市内の医療機関から「上部腹痛を呈した外来患者に対し内視鏡検査を行ったところ、胃からアニサキス様虫体を検出した。」旨、町田市保健所に通報があり、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、29日21時に品川区内の飲食店を会社の上司と6名で利用し、シメサバ、マグロ、カンパチ、ヒラメ、アオリイカ等の刺身盛り合わせ等を喫食したところ、1名が30日3時から腹痛等の症状を呈した。患者が鮮魚類を喫食した機会は、アニサキス摘出日を含めて8日前までに、当該店舗の提供した食事以外なかった。検査の結果、患者の胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。これらのことから、品川区保健所は当該施設が提供した「鮮魚類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1675 405 1738">原因施設</td> <td data-bbox="405 1675 1465 1738">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		

番号	概 要	
12	<p>2月4日15時20分、品川区内の会社から「1月31日夕方、社員14名で品川区内の飲食店で新年会を開催し、生カキ等を喫食したところ、2月2日頃から10名が消化器症状を呈し、2月4日現在10名が会社を欠勤している。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ14名は1月31日18時30分から当該施設で職場の新年会を開催し、12名が生カキを喫食したところ、12名中10名が2月2日3時から18時30分にかけて下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈した。また、患者の共通食は当該施設での会食のみであり、患者は全員生カキを喫食していた。検査の結果、患者ふん便2検体からノロウイルスGⅠ、3検体からノロウイルスGⅡ、2検体からノロウイルスGⅠ、GⅡを検出し、二枚貝による食中毒の際にみられるノロウイルスの検出状況と一致していた。また、患者の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。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は、当該飲食店が提供した「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）
13	<p>2月11日22時10分、患者から「5日19時30分から町田市内の飲食店において20名で会食したところ、8日から11名が下痢、腹痛、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町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは5日19時30分から20名で町田市内の飲食店で、串焼き類（ささみ、ねぎま、つくね等）、サラダ、鶏のから揚げ等を喫食し、11名が8日0時から10日7時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、患者全員の共通食は当該飲食店の食事のみであった。検査の結果、参考食品2検体（串焼用ささみ、串焼用もも肉）及び患者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。</p> <p>上記のことから、町田市保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。串焼類のささみが半生であったことが営業者及び患者への聴取で判明しており、鶏肉の加熱不足及び当該飲食店では肉類、魚類、野菜等の原材料の洗浄を同一シンクで行い、肉類の串打ちと料理の盛付を同一の調理台で行っていたことから、サラダ等の非加熱摂取食品への二次汚染の2点が発生要因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
14	<p>2月24日11時45分、八王子市内の会社社員から「21日18時30分から20時45分に、市内の飲食店で歓送迎会を行ったところ、参加者23名のうち複数名が体調不良を訴えている。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、21日夜の利用者3グループ55名のうち、2グループ52名中29名が21日22時30分頃から24日1時頃にかけておう吐、下痢、腹痛等の症状を呈していた。また、患者グループ間の交流等はなく、共通する食事は当該飲食店の食事のみであり、施設内でのおう吐、下痢等の感染症エピソードもなかった。患者の発症状況も食中毒特有の一峰性を示していた。検査の結果、患者ふん便23検体、従事者ふん便2検体、拭き取り2検体（1階男トイレ便座、2階女トイレ便座）からノロウイルスGⅠを検出した。</p> <p>以上の結果に加え、患者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たことから、八王子市保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、ノロウイルスGⅠが検出された従事者のうち1名は調理従事者であるが、患者グループと同じ21日にまかない食を喫食しており、発症日時もほぼ同時期であったため、本件の患者とした。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
15	<p>3月3日15時50分、千代田区内の施設管理者から「2月28日12時、当施設内で営業している飲食店で調製した弁当を2グループに提供したところ、1グループからおう吐、下痢、発熱等の症状を呈しているとし出があった。」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、2月28日に当該飲食店で調製された弁当を喫食したAグループ9名中6名が3月1日18時よりおう吐、下痢、発熱等の症状を呈しており（探知グループ）、更に別のBグループ14名中14名も3月1日16時より同様の症状を呈していたことが判明した。当該飲食店では3種類の弁当を調製しており、Aグループは全員中華弁当、Bグループは5名が中華弁当、5名が幕の内弁当、4名が洋食弁当を喫食していた。検査の結果、患者15名及び従事者1名のふん便並びに拭き取り1検体（従業員専用男子トイレ手洗い器）からノロウイルスGⅡを検出した。ノロウイルスが検出された調理従事者1名は2月21日から喉の痛み及び咳の症状で通院していたが、胃腸炎症状はなかった。</p> <p>3種類の弁当に共通する食品は市販品のツボ漬、当該飲食店で当日炊飯されたご飯及び当日調製された和え物（トリササミ等）の3点であり、ツボ漬の残品からノロウイルスは検出されなかった。また、ノロウイルスが検出された調理従事者は素手であえ物に使用したキュウリ等の細切を行っていたことから、千代田保健所は当該飲食店で調製された「和え物」（トリササミ等）を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
16	<p>3月18日11時、墨田区内の医療機関から「18日に発熱、腹痛等の症状を訴えている患者が受診し、食中毒の疑いがある。」旨、墨田区保健所に通報があり、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、患者は友人と4名で10日18時から22時にかけて江戸川区内の飲食店を2施設利用しており、1施設目で焼鳥等を2施設目でカレー等を喫食したところ、4名全員が12日0時から14日12時にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していた。また、患者グループは久しぶりに会って会食したとのことで、当日以外の接触はなかった。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た。また、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。</p> <p>このことから、江戸川保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
17	<p>3月17日17時頃、横浜市から「市内の医療機関から、受診した患者からカンピロバクター・ジェジュニが検出された旨届出があった。患者は10日に新宿区内の焼肉店において32名で会食をし、8名ほど体調不良者がいる。」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、患者らは同じ学校に通う学生であり、10日18時に32名で新宿区内の焼肉店で鶏肉、豚肉を含む焼肉の食べ放題を喫食し、うち10名が13日5時30分から15日21時にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食として前日学校で全校生徒に配布された饅頭があったが、発症者は当該焼肉店での会食参加者に限定されていた。検査の結果、患者6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、さらに医療機関受診者1名から検出された菌株が、横浜市の検査で同菌と同定された。</p> <p>上記のことから、新宿区保健所は当該施設で提供された「焼肉」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	
18	<p>3月19日16時15分、八王子市内の医療機関から「17日に発熱、下痢、腹痛の症状で受診した患者が15日に8名で市内の飲食店を利用し、うち5名が発症している。」旨、八王子市保健所に連絡があった(Aグループ)。また、16日、別グループの患者から「14日に同飲食店を8名で利用したところ、食中毒症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて同保健所に連絡があった(Bグループ)。</p> <p>調査の結果、Aグループは15日19時から翌16日2時にかけて当該飲食店を利用し、調査協力の得られた6名中4名が16日13時から17日9時にかけて吐き気、下痢、腹痛等の症状を呈しており、患者の共通食はお通しのマカロニサラダとチャンジャであった。また、Bグループは14日0時から3時にかけて8名で当該飲食店を利用し、調査協力の得られた1名が14日18時から同様の症状を呈しており、当該患者はお通しと刺身のツマのみを喫食していた。検査の結果、Aグループの患者3名のふん便及びBグループの患者1名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、遺伝子精密検査を実施したAグループの患者2名及びBグループの患者1名から検出されたノロウイルスGⅡの遺伝子相同性が一致した。</p> <p>2グループに共通する行動は当該飲食店における食事のみであること及び感染症を疑う情報がなかったことから、八王子市保健所は本件を、当該飲食店で調理し提供された「居酒屋料理」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）
19	<p>3月25日8時34分、患者から「16日18時から墨田区内の飲食店を19名で利用しコース料理を喫食したところ、18日から19日の未明にかけて、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは19名で墨田区内の飲食店を利用し、大根サラダ、デミシチュー等のコース料理を喫食したところ、うち11名が18日17時から19日19時にかけて下痢、腹痛、おう吐、発熱等の症状を呈していた。患者11名は同じ職場に勤めていたが、勤務はシフト制で持ち場の担当も異なっており、患者グループが同一の食事をしたのは当該施設のみであった。また、職場でのおう吐や下痢等の情報もなかった。検査の結果、患者ふん便4検体からサポウイルスが検出された。また、患者の潜伏期間及び症状がサポウイルスによるものと一致していた。</p> <p>このことから、墨田区保健所は「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）
20	<p>3月28日14時45分、台東区台東保健所から「患者から同僚5名で3月25日に港区内の飲食店を利用したところ、5名全員が26日17時頃からおう吐、下痢、発熱等の症状を呈したとの通報があった。」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、患者グループ5名は25日19時から22時にかけて当該飲食店で生カキを含むコース料理を喫食し、5名とも26日17時から27日14時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、共通食は当該飲食店の食事のみであった。検査の結果、患者3名のふん便からノロウイルスGⅡが、患者2名のふん便からノロウイルスGⅠ及びGⅡが検出された。</p> <p>患者は全員生カキを喫食しており、患者ふん便から複数の遺伝子型のノロウイルスが検出されたこと及び調理従事者からノロウイルスが検出されなかったことから、みなと保健所は本件を、当該施設で提供された「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		
21	<p>4月1日9時7分、患者から「3月28日19時頃から会社の同僚10名で千代田区内の飲食店を利用したところ、食中毒症状を呈した。」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、連絡を受けたグループは当該飲食店を28日19時から23時頃に11名で利用し、うち3名が29日21時から30日15時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。また、予約名簿から調査を行ったところ、28日18時から22時に当該施設を利用した別グループ9名中2名が30日9時から19時にかけて発熱、下痢等の症状を呈していることが判明した。両グループに共通するメニューは生カキ及びカキフライであり、当該施設において感染症を疑う情報はなかった。検査の結果、患者1名のふん便からノロウイルスGI、患者3名のふん便及び参考食品1検体（殻付き生カキ）からノロウイルスGIIを検出した。</p> <p>上記のことから、千代田保健所は当該飲食店で28日に提供された「カキ料理を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。ノロウイルスが検出された生カキについて産地に遡り調査を行った結果、「自主検査においてノロウイルスの痕跡が数回確認された。」と回答があり、生産海域でのノロウイルスの汚染が少なからずあったものと推察された。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 759 405 819">原因施設</td> <td data-bbox="410 759 1466 819">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
22	<p>4月4日、患者から「3月29日18時から千代田区内の飲食店で勤務先の従業員と元従業員で会食したところ、体調不良者が複数名いる。」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、会食参加者14名のうち10名が、3月31日11時から4月2日7時にかけて下痢、頭痛等の症状を呈していた。会食参加者のうち13名は同一の飲食店に勤務しており、共通して勤務先の賄い食を喫食していた。しかし、前年9月まで勤務していた元従業員や発症日から遡って1週間前まで賄い食を喫食していない者からも検便でカンピロバクター・ジェジュニが検出されたため、29日の会食のみが感染の機会であったと考えられた。また、勤務先である飲食店の利用者から同様苦情はなかった。検査の結果、患者ふん便6検体及び会食を行った飲食店の参考食品1検体（鶏レバー）からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の潜伏期間及び症状はカンピロバクターによる食中毒症状と一致していた。</p> <p>以上から、千代田保健所は会食を行った飲食店が提供した「鶏肉料理を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1314 405 1375">原因施設</td> <td data-bbox="410 1314 1466 1375">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
23	<p>特集(p. 147)に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1538 405 1599">原因施設</td> <td data-bbox="410 1538 1466 1599">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
24	<p>特集(p. 147)に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1762 405 1823">原因施設</td> <td data-bbox="410 1762 1466 1823">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
25	<p>特集(p. 147)に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1986 405 2047">原因施設</td> <td data-bbox="410 1986 1466 2047">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		

番号	概 要	
26	<p>4月16日11時、患者から「4月12日17時30分から新宿区内の飲食店において友人と2名で豚レバ刺し、鶏たたき等を喫食したところ、2名とも下痢、頭痛、腹痛等の症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は12日17時30分、当該飲食店で豚レバ刺し、鶏胸肉タタキ等を喫食し、14日11時から15日2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1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが、別の1名からカンピロバクター・コリが検出された。また、参考食品1検体（タタキ用鶏胸肉）及び調理従事者（非発症）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。</p> <p>患者2名の共通食は当該飲食店における食事以外に、当日、当該飲食店利用後に他の施設で喫食したアルコール並びに更にその後患者宅で喫食したアルコール及び乾き物しかなかったことから、新宿区保健所は当該飲食店で提供された豚レバ刺し、鶏胸肉タタキを含む「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）
27	<p>4月16日15時58分、埼玉県内の医療機関から「内視鏡検査で、患者の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港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは会社の同僚4名で港区内の飲食店を14日19時30分から22時00分にかけて利用して、刺身三点盛（サバ、アオリイカ、キンメダイ）等を喫食したところ、1名が15日1時30分から吐き気、腹痛等の症状を呈していた。患者は発症6日前まで遡って当該施設以外では魚介類の生食をしていなかった。検査の結果、患者の胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は当該施設が提供した「魚介類の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>	
	原因施設	飲食店（一般）
28	<p>4月17日9時25分、患者から「16日に台東区内の施設で開催されたバドミントン大会にて中野区の弁当業者に注文した弁当を食べたところ、17日0時過ぎ頃から3、4回下痢をした。自分だけかと思っていたが、大会に参加して弁当を食べた他の人も発症していることがわかった。」旨、多摩府中保健所へ通報があり、同日15時、都食品監視課を通じて中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ19名は、弁当業者が調製した弁当（煮物、から揚げ、ポテトサラダ、シューマイ）の配達を受け、16日11時30分から13時にかけて喫食したところ、同日20時から17日7時にかけて、12名が下痢、腹痛等の食中毒症状を呈していた。12名の共通食は、当該施設が提供した弁当以外にはなかった。検査の結果、患者ふん便12検体からウエルシュ菌を検出した。また、患者の潜伏期間と症状は、ウエルシュ菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、中野区保健所は当該施設が提供した「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）

番号	概要		
29	<p>4月24日17時32分、千代田区内の会社員から「会社の宴会で千代田区内の飲食店を利用したところ、2日後あたりから複数名が腹痛、下痢、発熱の症状を呈した。飲食店では生の鶏肉なども喫食しており、カンピロバクター食中毒が疑われるため、医師から保健所への届出を勧められた。」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、33名中13名が17日9時から20日11時まで発症しており、共通食は16日夜に当該施設で喫食した食事のみであった。患者らは鶏レバー刺身、鶏肉（ささみ）刺身等を喫食していた。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／コリ、7検体からカンピロバクター・コリ、2検体からカンピロバクター・ジェジュニ、参考品2検体（鶏レバー及び鶏ささみ）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は共通しており、カンピロバクターによる食中毒症状と一致していた。</p> <p>以上から、千代田保健所は「生鶏肉及び鶏内臓肉を含む宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 757 403 824">原因施設</td> <td data-bbox="411 757 1465 824">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
30	<p>4月21日、港区内の医療機関の医師から「千代田区内の会社の社員3名が食中毒症状を呈している。」旨、港区みなと保健所あて通報があり、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、19日15時から18時にかけて当該会社関係者が千代田区内のホテル宴会場で、祝賀会を開催し、buffetスタイルで食事を喫食したところ、457名中82名が19日20時から22日16時にかけて、下痢、おう吐、発熱を呈した。検査の結果、患者ふん便42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。ノロウイルスを検出した調理従事者は「巻き寿司盛合せ」の調理に携わっており、「巻き寿司盛合せ」はカイ二乗検定において、5%以下で有意差があった。患者に共通する食事は祝賀会以外になく、祝賀会における感染症を疑うエピソードが確認できなかった。</p> <p>以上から、千代田保健所は本件を「にぎり寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1238 403 1305">原因施設</td> <td data-bbox="411 1238 1465 1305">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
31	<p>4月25日13時、豊島区の医療機関から「23日に背の痛みや胃痛を訴えて受診して、25日に再診した中野区在住の患者の胃内からアニサキスが摘出されたとの通報があった。」旨、豊島区池袋保健所あてに通報があり、同月30日、都食品監視課を通じて中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で21日夜に三重県内の飲食店を利用し、ブリ（生）等を喫食、22日夜に豊島区内の飲食店を3名で利用し刺身盛り合わせ（ブリ、サバ、マグロ、サケ）等を喫食したところ23日12時頃背の痛みや胃痛を呈していた。いずれの施設においても同行者は発症しておらず、同様苦情はなかった。また、患者が喫食した刺身は両施設とも冷蔵状態で仕入れられていた。検査の結果、患者の胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、中野区保健所は、原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1753 403 1814">原因施設</td> <td data-bbox="411 1753 1465 1814">不明</td> </tr> </table>	原因施設	不明
原因施設	不明		

番号	概 要	
32	<p>5月3日14時40分、世田谷区在住の患者より「4月28日夜、世田谷区内の飲食店において生親子丼、焼鳥等を喫食した5名のうち4名が腹痛、下痢等を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて世田谷区世田谷保健所に連絡があった。その後、別の患者からも当該施設で会食後に腹痛、下痢等を呈した旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、4月28日及び30日に当該施設を利用した3グループ10名のうち9名が、4月30日0時から5月4日19時30分にかけて、腹痛、下痢等を呈し、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。患者らは、生親子丼、鳥わさ、半生ささ身の酢の物等、ささ身肉を使用した加熱不十分な鳥肉料理を喫食しており、患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「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）
33	<p>5月21日、患者から多摩立川保健所あて「14日夜、13名で目黒区内の飲食店を利用したところ、17日頃から下痢、発熱等を発症した。患者は全員生の鶏肉を喫食していた。1名は医療機関を受診しており、ウイルス性胃腸炎と診断されている。」旨、通報があり、22日10時、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、グループの13名は14日に久しぶりに集まって会食したもので2次会等はなく、当該店舗以外の共通食はなかった。調査協力が得られたのは患者のうち7名のみであった。当該店舗では鶏むね肉のカルパッチョ等を喫食し、15日10時から17日21時までの間に下痢、腹痛、頭痛等を呈していた。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、1検体からカンピロバクター・コリ、参考品の鶏むね肉からカンピロバクター・コリが検出された。患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクター属菌による食中毒の発症状況と一致していた。</p> <p>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事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
34	<p>5月28日12時50分、患者から「5月22日20時、新宿区内の飲食店で、鳥わさ、ささ身の炙りたたき等を喫食した5名のうち3名が24日から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、患者ら5名は当該施設において会食後、24日8時から25日11時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈しており、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。患者らは、ササミの炙りたたき、鶏胸肉の昆布締め、串焼き等を喫食しており、患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店が提供した「ササミの炙り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>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
35	<p>6月4日13時15分、患者から「2日17時06分に世田谷区内店舗で購入したそうざい5品目を帰宅後19時に自分と娘2名で喫食したところ、3名ともおう吐等の食中毒症状を呈した。」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、患者らは4人家族（父、母、子2名）で、父親を除く3名は当該施設が製造したそうざい類を喫食し、2日22時30分から23時30分の間におう吐、下痢等を発症していた。同日中の患者3名の共通食は16時に別店舗で購入した肉まん及び患者宅で調製されたサンドイッチの2つであったが、どちらも非発症である父親も喫食していた。検査の結果、当該施設の従事者ふん便6検体、患者ふん便2検体、従事者手指ふき取り2検体、原材料用冷蔵庫取っ手及び残弁当容器のふき取り2検体から黄色ブドウ球菌を検出した。患者の潜伏期間及び症状は共通しており、黄色ブドウ球菌による食中毒症状と一致していた。</p> <p>以上から、世田谷保健所は当該施設において提供された「そうざい類」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）
36	<p>6月12日12時16分、患者から「9日21時30分に港区内の飲食店を4名で利用したところ1名が、10日0時30分から胃のむかつきを覚え、11日に医療機関で処置を受けたところ、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は9日21時30分に当該施設を4名で利用して、炙りシメサバ等を喫食したところ、1名が10日0時30分から吐き気、腹痛等を発症していた。患者は、発症6日前まで遡っても当該施設以外で魚介類の生食をしていなかった。また、サバは当該施設及び仕入先、いずれにおいても冷凍処理をされていなかった。検査の結果、患者の胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は当該施設が提供した「魚介類の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>	
	原因施設	飲食店（そば）
37	<p>6月11日14時、患者から「6月8日18時から3名で葛飾区内の飲食店を利用し、鶏の生食を含む会食料理喫食したところ11日3時頃から腹痛、下痢、発熱等を呈した。症状が重いため同日受診した。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは8日18時から20時頃に大学の友人と3名で当該飲食店を利用し、ササミの梅肉和え、加熱不十分な鶏レバーたたき等を喫食したところ、2名が11日3時から8時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は8日に提供された当該飲食店の会食に限定されていた。検査の結果、当該飲食店を利用した3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、患者の潜伏期間と症状は、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、葛飾区保健所は当該施設が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
38	食中毒事件の詳細(p. 118)に掲載	
	原因施設	その他

番号	概 要	
39	<p>6月21日9時頃、板橋区内の医療機関より「飲食店で豚レバー等を喫食後に発症し、当院を受診した患者の検便の結果、サルモネラを検出した。同行者も発症しているとの情報がある。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて板橋区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は、板橋区内の飲食店を14日23時頃利用し、レバテキ、ガツ刺し、ササミわさび等を喫食後、このうち2名が15日22時30分頃から腹痛、下痢、発熱等を呈し、検査の結果、サルモネラ04群 (<i>S. Typhimurium</i>) を検出した。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。当該施設で使用しているまな板は1枚で、生肉を切った後は特に洗浄せず、アルコールを噴霧してペーパータオルで拭き取る程度で次の作業に使用していた。また、未加熱の食肉等を扱った後でも、特に手指を洗浄することは心がけておらず、食材由来の菌が調理後の食品を汚染したものと考えられた。</p> <p>これらのことから、板橋区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
40	<p>6月16日16時40分、町田市内の児童養護施設から「同じ建屋で生活する子供6名のうち5名がおう吐、下痢等の症状を呈している。15日昼に施設で調理したたらこスパゲティの残りを16日朝又は昼に喫食した者だけが発症している。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは家族と同様の生活形態のため、喫食内容は日々共通であるが、発症者に限定すると16日6時から13時の間に当該品を喫食し、11時30分から14時40分の間に吐き気、応答、下痢、発熱の症状を呈していた（潜伏時間：1時間30分から5時間30分）。また、当該品は15日昼に調理した後、残りはラップをかけて室温で保管されていた。検査の結果、当該品（残品）、患者ふん便及び吐物から黄色ブドウ球菌及びセレウス菌が検出され、患者の潜伏期間及び症状は、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌によるものと特徴が一致していた。</p> <p>以上から、町田市保健所は本件を「たらこスパゲティ」を原因とする黄色ブドウ球菌及びセレウス菌による食中毒事件であると断定した。</p>	
	原因施設	その他
41	<p>6月23日、文京区内の医療機関から「病院内売店で購入した親子丼弁当を喫食した職員4名が下痢・発熱等の食中毒症状を呈し、このうち検便を実施した3名からサルモネラが検出された。」旨、文京区文京保健所保健所に通報があり、都食品監視課を通じて台東区台東保健所あて連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあった医療機関職員で当該弁当を喫食して発症した者は5名おり、18日12時から13時にかけて弁当を喫食し、同日17時30分から19日2時に下痢、発熱、腹痛、吐き気等を呈した。患者らは同じ医療機関に勤務していたが、当該弁当以外の共通食はなかった。当該弁当は18日に台東区内飲食店で19個製造された。常温での配達の後、各販売所において常温で販売され、18個が消費された。検査の結果、患者ふん便4検体及び調理従事者ふん便1検体からサルモネラ・エンテリティディスが検出され、患者の症状及び潜伏期間はサルモネラによる食中毒の発症状況と一致していた。</p> <p>以上から、台東保健所は当該施設が製造した「親子丼弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、具の鶏肉及び玉ねぎは中心まで十分加熱されていたが、溶き卵は半熟状態の仕上がりであり、加熱不足が推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
42	食中毒事件の詳細(p. 122)に掲載	
	原因施設	飲食店 (一般)
43	<p>6月30日、医師から「胃腸炎症状を発症した患者を診察した。患者によると6月24日夜に千代田区内の施設において5名で会食し、全員 (以下、探知グループ) が発症している。」旨、多摩立川保健所に通報があり、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。さらに、当該施設を27日に利用した別グループ (第2グループ) から17名中13名が29日朝から下痢、腹痛等を呈した旨、千代田保健所に通報があった。</p> <p>調査の結果、23日に当該施設を利用したグループ (第3グループ) も6名中6名が24日6時30分から29日18時の間に下痢、おう吐等の症状を呈していたことが判明した。加えて26日に賄いを食べた従事者1名も28日0時に発症していた。行政で確認できた患者数は23名だった。各グループに共通する食事は当該施設のみであり、共通メニューは馬刺し3点盛り、サラダ等だった。また、当該施設の客席やトイレにおいて感染症を疑う情報はなかった。検査の結果、患者ふん便17検体からノロウイルスGⅠ、GⅡ、サポウイルスが不均一に検出した (内訳は次のとおり)。3検体からノロウイルスGⅠ、5検体からノロウイルスGⅡ、2検体からサポウイルス、3検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡ、3検体からノロウイルスGⅠ及びサポウイルス、1検体からノロウイルスGⅡ及びサポウイルスを検出した。</p> <p>以上から、千代田保健所は本件を当該施設が「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)
44	<p>7月14日11時40分、患者から「4日夜、会社の同僚4名で中野区内の飲食店を利用し、3名がレバーのあぶり焼きを食べた。6日の夕方頃から全身がだるくなり、7日から下痢、腹痛の症状が出て10日まで治らなかったため病院へ行き薬をもらった。同僚に確認したところ、レバーを食べた他の2名も同じ症状が出ていた。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは4日21時20分から23時にかけて4名で当該飲食店を利用し串焼き (レバー、ハツ、シロコロホルモン等)、ホルモンのスタミナ焼き、チキン南蛮等を喫食したところ、調査協力の得られた喫食者3名中2名が6日20時から7日10時にかけて、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈していた。また、患者2名の共通食は当該飲食店での食事以外にはなかった。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクターが検出された。また、患者の潜伏期間と症状は、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、中野区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)
45	食中毒事件の詳細(p. 120)に掲載	
	原因施設	集団給食 (届出)

番号	概 要		
46	<p>7月28日16時、大田区内の飲食店従業員から「10日前に16人で利用したところ、そのうち5人が下痢をした。店で食べたとりわさが原因ではないか、と客から連絡があった。」旨、大田区保健所に連絡があった。また、同日16時20分、上記患者グループの代表である小学校校長から「18日18時から当該店にて教員16名で宴会を行ったところ、とりわさを食べた14名のうち8名が食中毒様の症状を呈した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは18日18時から当該飲食店を教員16名で利用し、焼鳥もも、うなぎ肝焼き、とりわさ、焼き鳥丼等を喫食したところ、20日21時30分から23日17時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は、18日の会食と職場である学校の給食であったが、学校給食は児童及び教職員420名分を一度に調理し提供しており、患者以外に同様の症状を呈したものはいなかった。また患者は教員のみと発症状況に大きな偏りがあることから原因食品である可能性は否定された。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2名、コリ1名）が検出され、患者の潜伏期間と症状は、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、大田区保健所は「とり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>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 792 405 860">原因施設</td> <td data-bbox="405 792 1465 860">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
47	<p>7月28日18時23分、患者の母親より「19日に立川市内の飲食店を利用した息子が、23日から腹痛、下痢、発熱等を呈し、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多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら5名は同じ学校の同窓生で、19日13時からカラオケルームで遊興した後、同日19時から当該飲食店で鶏たたきのカルパッチョ、焼鳥、サラダ等を喫食し、このうち3名が21日正午から23日正午にかけて、食中毒様症状を呈した。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。当該患者らが利用したカラオケルームでは飲料のみの提供であり、同菌による暴露の機会は無いのと考えられ、患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1272 405 1339">原因施設</td> <td data-bbox="405 1272 1465 1339">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
48	食中毒事件の詳細(p. 122)に掲載		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1491 405 1554">原因施設</td> <td data-bbox="405 1491 1465 1554">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		

番号	概 要	
49	<p>7月28日10時04分頃、患者から「24日昼に板橋区内の飲食店でランチセットを喫食したところ、約2時間後に胸焼け、胃痛等の症状を呈した。26日に出張先の広島県内の医療機関を受診したところアニサキス症と言われた。」旨、板橋区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は24日12時頃に当該飲食店を1名で利用し、ランチセット（サバ、イカ、スズキ、マグロ、エビ、タマゴ、巻物3種等）を喫食したところ、同日14時10分に胸焼け、おう吐、胃痛等の胃腸炎症状を呈していた。また、患者は当該施設以外にも発症2日前にマグロの刺身を、3日前にマグロ、サバ、イカ、サーモン等の握り寿司を喫食していた。これらの店舗において患者が喫食した魚介類は全て冷凍処理されたものであり、他に同様の苦情はなかった。一方、板橋区内の飲食店で提供されたすし種に使われた魚介類は冷凍処理されていなかった。検査の結果、患者の胃から摘出されたアニサキス様虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、板橋区保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
50	<p>7月26日17時00分、警視庁本所警察署生活安全課から「7月26日8時頃に墨田区内の会社社員が墨田区内の飲食店でおにぎりを買ひ、8時30分頃に食べたところ、同日10時頃からおう吐、下痢、腹痛などの症状を呈した。患者2名は救急車で別々の病院に搬送され、点滴を受けた。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は、26日6時から8時の間に各自が別々に当該飲食店でおにぎりを購入し、職場にて6時から8時30分までに喫食したところ、3名とも9時から10時の間におう吐、腹痛、下痢等の症状を呈していた。患者3名のうち2名は勤務先が同じであったが、建物が違うためほとんど会う機会がなかった。もう1名の患者は勤務先が異なるため、患者3名に共通するのは当該飲食店で購入したおにぎりだけであった。検査の結果、患者ふん便2検体、患者吐物1検体、従事者ふん便1検体、拭き取り3検体（洗浄後作業台、冷蔵庫取っ手、二槽シンク内側）から黄色ブドウ球菌が検出され、エンテロトキシン型、コアグラゼ型が一致していた。また、患者の潜伏期間と症状は、黄色ブドウ球菌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「おにぎり」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）
51	食中毒事件の詳細(p. 122)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
52	食中毒事件の詳細(p. 127)に掲載	
	原因施設	飲食店（仕出し）

番号	概 要	
53	<p>8月1日16時10分、患者から「7月25日に会社の同僚3名で21時から23頃に千代田区内の飲食店で会食したところ、2名が28日6時から13時にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。」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、患者グループは会社の同僚3名で7月25日21時から23時にかけて当該飲食店を利用し、串皮、串せせり、串さんかく、砂肝の刺身等を喫食したところ、2名が28日6時から13時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者2名の共通食は、25日に利用した当該飲食店のみであった。検査の結果、患者ふん便2検体中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、患者の潜伏期間と症状は、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、千代田保健所は「鶏内臓肉を含む飲食店の食事」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）
54	<p>8月13日11時45分頃、医師から「治療中の2名の検便からカンピロバクターを検出した。この2名は同一家族（A家）である。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、7日20時頃からA家4名はB家4名と共に葛飾区内の飲食店で会食し、鶏刺し及び鶏レバ刺しを含むメニューを喫食した。10日3時から12日6時にかけて3名（A家2名、B家1名）が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。両家8名の共通食は当該施設での会食に限られた。検査の結果、患者ふん便3検体、非発者ふん便2検体及び参考品（鶏レバー）からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。また、患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>以上から、葛飾区保健所は本件を「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）
55	食中毒事件の詳細(p. 129)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
56	<p>8月19日17時、患者から「15日に7名で国分寺市内の飲食店を利用したところ、全員が8月16日から下痢、発熱等を発症した。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは15日20時から7名で当該飲食店を利用し、焼とん（タン、ハツ、レバ等）、レバの炙り串、焼とり（もも肉、つくね、鶏ハツ等）を喫食したところ、7名が16日0時から18日3時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者グループは大学の通信学部の学生であり、スクーリングのため各地から上京し滞在しており、15日の夜の会食以外で共通食はなかった。検査の結果、患者ふん便5検体からサルモネラが検出された。また、患者の潜伏期間と症状は、サルモネラによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「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	
57	<p>8月26日、長野県から「松本市内の医療機関より腸管出血性大腸菌O157発生届があり、患者が江東区内の飲食店を利用していた。」旨、都食品監視課を通じて江東区保健所に連絡があった。さらに、9月2日及び4日に千葉県及び群馬県の医療機関からも腸管出血性大腸菌O157発生届があり、この患者2名も当該施設を利用していた。</p> <p>調査の結果、患者3名はそれぞれ長野県、千葉県、群馬県に居住しており、当該施設でランチの御膳を喫食していた。共通食は14日の当該施設における食事だけであり、患者が利用した他の施設に同様苦情はなかった。当該施設のランチの御膳は一つの皿に焼肉用の生肉（豚カルビ、豚トロ、牛カルビ、鶏等）とナムル、キムチを盛り付ける形式であり、生肉のドリップでナムルやキムチが汚染されたと推察された。検査の結果、患者3名から検出された腸管出血性大腸菌O157の菌株の遺伝子型が全て一致した。</p> <p>以上から、江東区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
58	<p>8月24日9時30分、立川市内の医療機関より「8月19日、立川市内の飲食店を利用し、鶏刺し等を喫食した後、11名が同月21日から腹痛、発熱等を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて多摩立川保健所に連絡があった。その後、別の患者からも当該施設で会食後に腹痛、下痢等を呈した旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、8月19日、同月22日及び同月24日に当該施設を利用した3グループ39名のうち21名が、8月20日6時から同月28日7時までにかけて、腹痛、下痢等を呈し、検査の結果、患者21名、非発症者1名及び当該施設のホールスタッフ1名からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らは、鶏刺し、鶏わさ、砂肝刺し、焼鳥等を喫食しており、患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「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）
59	<p>9月3日14時30分、患者グループ代表者から「8月27日に港区内の飲食店にて同僚20名で飲食したところ、12名が腹痛、下痢、発熱等を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは8月27日19時30分に同僚20名で当該飲食店を利用し、中心部までの加熱が不十分であった鶏ムネ肉の炙りタタキ、鶏レバー串、ししとうと鶏ムネ肉串等を喫食したところ、うち14名が28日19時から9月1日8時50分にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便4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、患者の潜伏期間と症状は、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、みなと保健所は「会席料理」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	
60	<p>9月1日9時30分、江東区内の飲食店から「8月30日昼に利用した客から、複数名が同日18時頃から発熱、下痢、おう吐等の症状を呈したとの連絡があった。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、8月30日の利用者2グループ17名中9名が同日16時から31日6時の間に発症していた。当該施設を法事で利用したグループ15名は、30日以前に共通行動及び共通食はなく、当日は会食前に寺で茶菓子の提供を受けていたが発症者の中にはこれらを喫食していない者がいた。別のグループについては、当該施設での食事以外に共通行動及び共通食はなかった。検査の結果、患者ふん便1検体からクドア・セブテンクタータが検出された。喫食調査の結果、発症者は全員当該施設で提供された刺身（ヒラメ、マグロ、イカ）を喫食しており、患者の症状及び潜伏期間がクドアによるものと一致した。</p> <p>以上から、江東区保健所は当該施設が提供した「ヒラメの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>	
	原因施設	飲食店（一般）
61	<p>9月5日16時、江東区内の医療機関から「患者らが8月28日、墨田区内の飲食店を2名で利用し、レバ刺し等を喫食したところ、1名が30日に下痢等の食中毒症状を呈し受診した。もう1名も31日に下痢等の食中毒症状を呈し受診した。本日、2名とも検便でカンピロバクターが検出された。」旨、江東区保健所へ通報があり、都食品監視課を通じて墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは同じ職場の4名で8月28日18時25分に当該飲食店を利用し、鶏レバ刺しを含むコース料理を喫食したところ、1名が30日11時30分頃、もう1名が31日14時に腹痛下痢、発熱等の症状を呈していた。発症前1週間で4名の共通食は当該飲食店での食事しかなかった。検査の結果、病院で実施した検便で検出されたカンピロバクターの菌株2検体の血清型が一致した。また、患者の潜伏期間と症状は、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「鶏レバ刺しを含むコース料理」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）
62	<p>9月3日14時17分、大田区内の医療機関から「2日に下痢、発熱などの症状を呈した患者が受診し、喫食状況を聞いたところ8月30日に9名で会食し、他にも2名が発症しているので食中毒の疑いがある。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは4家族9名（大人4名、子供5名）で8月30日19時に大田区内の飲食店を利用したところ、子供4名が8月31日22時から9月2日12時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店での会食のみであり、大人と子供では別々の席で注文をしていた。焼き鳥井、鳥唐揚げ、焼き鳥等は子供だけが喫食していた。検査の結果、患者ふん便1検体及び医療機関で検査をした2名の患者のふん便からカンピロバクターが検出された。また、患者の潜伏期間と症状は、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、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）

番号	概 要	
63	<p>9月4日14時20分、千代田区内の飲食店の業者から「1日に利用したグループからおう吐、下痢、吐き気等の食中毒症状を呈した旨の連絡があったため、1日昼、1日夜、2日昼の予約者10グループに確認したところ、4グループの方々に体調不良者がいることがわかった。」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、調査協力が得られた2グループ19名は、1日18時から20時頃に当該飲食店を利用し、11名が1日22時頃から2日3時頃にかけて下痢、腹痛、おう吐、吐き気、発熱等の食中毒症状を呈していた。また、2日11時30分から12時30分にかけて2名で利用したもう1グループは、うち1名が同日15時30分から頃から同様の症状を呈していた。3グループの共通食は当該飲食店で1日と2日に提供された食事（ヒラメの刺身を含む）のみであった。検査の結果、患者ふん便からクドア・セブテンpunkタータは検査されなかったが、患者は全員ヒラメの刺身を喫食しており、潜伏期と症状はクドア・セブテンpunkタータによるものと一致していた。また、ヒラメは提供までのすべての工程において、冷凍及び加熱工程はなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「ヒラメの刺身を含む宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、共通食であるヒラメを業者は大分産として仕入れていたが、遡り調査の結果、韓国産のヒラメであったことが判明した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
64	<p>9月9日14時50分、大学内にある診療所から「8月28日、港区内の飲食店で学生4名が会食したところ、3名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。うち2名が当診療所を受診し、検便からカンピロバクターが検出された。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ4名は8月28日20時30分から23時30分にかけて、港区内の飲食店で焼き鳥等を喫食し、うち3名が1日6時から2日14時にかけて下痢、発熱、頭痛等の症状を呈していた。患者及び業者への聴取により、提供されたメニューのうち、さしみ串及びレバー串が中心部まで十分に加熱されていなかった可能性が示唆された。検査の結果、参考食品1検体（レバー）及び患者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。</p> <p>上記のことから、みなと保健所は、当該飲食店で調理し提供された「会席料理」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>9月9日23時09分、豊島区内の医療機関から豊島区池袋保健所に「食中毒の疑いがある患者を診察し、検便を実施したところ、サルモネラO4群が検出された。」旨、届出があった。</p> <p>当該患者は9月5日0時30分から下痢、発熱、腹痛等の症状を呈したため、同日、医療機関を受診し、検便の結果、サルモネラO4群が検出された。患者の遡り喫食調査の結果、9月4日に豊島区内の飲食店を友人1名と利用し、同行した友人も体調不良を呈していたことが判明したが、友人の調査協力は得られなかった。検査の結果、当該飲食店から収去した参考食品、ふき取り検体及び従事者のふん便から食中毒起因菌は検出されず、同様苦情は寄せられていなかった。</p> <p>このことから、池袋保健所は本件を、原因施設及び原因食品不明のサルモネラO4群による食中毒事件として処理した。なお、医療機関で患者のふん便から検出されたサルモネラO4群の菌株は既に破棄されており、行政において検査を実施することはできなかった。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
66	食中毒事件の詳細(p. 131)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
67	<p>9月11日10時30分、患者から「4日に立川市内の飲食店において職場の同僚5名で会食を行ったところ、7日15時頃から下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。同行者2名も同様の症状を呈している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは4日21時から23時にかけて当該飲食店において5名で焼鳥、水炊き等を喫食し、3名が7日13時から9日13時にかけて、下痢、発熱、腹痛等の食中毒症状を呈しており、共通食は当該飲食店の食事のみであることが判明した。検査の結果、患者2名及び従事者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが、従事者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>上記のことから、多摩立川保健所は本件を、当該飲食店で調理し提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、患者グループへの聞き取りにおいて、焼鳥のササミわさび及びバジルチーズ串は生焼けであったとの情報があり、加熱不十分な食肉の提供が発生要因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
68	<p>9月12日10時30分、患者から「8日13時にスーパーで卵を購入し、帰宅後速やかに冷蔵保存して同日20時に納豆と生卵を合わせたものを家族4名中3名が喫食した。9日4時30分から13時にかけて喫食した3名が下痢、発熱、吐き気等の症状を呈した。」旨、品川区保健所あて連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは8日の夕食としてご飯、トンテキ、キャベツ、野沢菜の漬物、卵入り納豆を品川区内の自宅で喫食した。検査の結果、患者ふん便1検体、鶏卵（残品）、野沢菜（残品）、ふき取り検体1検体（シンク内側）からサルモネラ・エンテリティディスが検出され、患者らの症状及び潜伏期間はサルモネラによるものと一致した。患者の共通食は上記の他に毎日の夕食があったが、潜伏期間等を考慮すると、8日夕食が原因と疑われた。</p> <p>以上から、品川区保健所は「家庭の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
69	<p>① 9月18日、厚木市内の医療機関から「友人と新宿区内の飲食店を利用し、食中毒様症状を呈している患者を診察した。友人も発症している。」旨、厚木保健福祉事務所に通報があり、神奈川県から都食品監視課を通じて新宿区保健所あて連絡があった。</p> <p>② 10月2日、相模原市内の医療機関から「食中毒が疑われる患者がいる。」旨、相模原市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あて連絡があった。</p> <p>調査の結果、①②グループともに当該施設において、ささみ串、砂肝串等を喫食していた。①は、9月13日19時30分から当該施設を3名で利用し、9月15日12時から14時までに全員が発症したが、調査協力が得られたのは2名だった。②は、9月21日18時頃から当該施設を5名で利用し、23日7時から25日8時にかけて全員が発症したが、調査協力が得られたのは4名だった。①②グループとも同日内に当該施設以外施設を利用していましたが、それらの従業員の体調不良や同様苦情はなかった。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の潜伏期間及び症状はカンピロバクターによる食中毒症状と一致していた。</p> <p>以上から、新宿区保健所は「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	
70	<p>9月18日14時30分、患者から「13日夜に立川市内の飲食店において知人と会食をしたところ、16日頃から腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。同行者5名も同様の症状を呈している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループのうち調査協力が得られた9名は、13日19時30分から21時30分まで当該飲食店において鶏刺し、鶏の唐揚げ、焼き串等を喫食し、うち5名が16日10時から22時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであった。検査の結果、患者2名及び喫食者（非発症）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。</p> <p>上記のことから、多摩立川保健所は本件を、当該飲食店で調理し提供された「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）
71	<p>9月22日15時30分、患者から八王子市保健所に「立川市内の飲食店でアルバイト仲間6名が17日20時から会食を行い、焼鳥等を喫食したところ、全員が19日夜から20日にかけて発熱、下痢等の症状を呈した。6名に共通する食事はこの会食のみである。」旨、連絡があり、都食品監視課を通じて多摩立川保健所あて連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該施設でレバー串、ハツ串、モモ、サビ焼き、つくね等を喫食しており、全員の共通食は当該施設の会食のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体及び当該施設の従事者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒の症状と近似していた。</p> <p>以上から、多摩立川保健所は本件を「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）
72	食中毒事件の詳細(p. 134)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
73	<p>9月25日11時20分、大学職員から「22日に小平市内の飲食店からすしの出前を取り寄せ、19時頃教員4名で喫食したところ、同日22時から23時頃2名がおう吐、下痢を引き起こした。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは夏休み明けの初会合でにぎり寿司を喫食しており、共通食は当該飲食店から出前されたにぎり寿司以外になかった。また、出前先各グループに患者の有無を確認したところ、連絡の取れた7グループのうち6グループ28名中19名が発症していた。患者の主な症状は、吐き気、下痢、倦怠感、おう吐などであり、全員が喫食後1時間から19時間以内に発症していた。また、6グループの患者の共通食は、当該施設から提供したにぎり寿司、ちらし寿司以外になかった。検査の結果、患者ふん便から既知の食中毒細菌、ウイルス、寄生虫は検出されなかった。</p> <p>これらのことから、多摩小平保健所は病因物質不明の「出前寿司」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）

番号	概 要	
74	<p>9月26日16時05分、江戸川区内の公共施設の館長から「26日にテレビ番組の収録を行っていたテレビ局スタッフ数名が、昼食後おう吐、下痢等の食中毒様症状を呈した。患者は全員北区の施設が製造した弁当を喫食していた。」旨、江戸川区保健所に通報があり、都食品監視課を通じて北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、テレビ局スタッフ133名のうち患者は12名であり、患者全員が親子鶏そぼろ弁当を喫食していた。他の弁当を喫食したスタッフは発症していなかった。また、患者らに共通する食事は親子鶏そぼろ弁当に限られた。当該施設は26日にテレビ局以外の2グループに対して弁当を提供していたが「親子鶏そぼろ弁当」の提供はテレビ局以外にはなく、患者が発生したのはテレビ局のみであった。検査の結果、親子鶏そぼろ弁当の残品からセレウス菌が検出され、患者の症状及び潜伏期間はセレウス菌によるものと一致していた。</p> <p>以上から、北区保健所は本件を「親子鶏そぼろ弁当」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）
75	<p>9月30日12時30分、患者から「24日に立川市内の飲食店で友人2名と会食を行い、焼鳥等を喫食したところ、27日朝になって高熱、翌28日になって下痢を呈した。友人2名も同様の症状を呈している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ3名は24日19時10分から21時40分にかけて当該飲食店で串焼き、豆腐、ピザ等を喫食し、3名全員が26日18時から27日15時にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。3名は当該飲食店での会食後、コンビニエンスストアで購入した缶チューハイとポテトチップを一緒に喫食していたが、その他の共通食はなかった。検査の結果、患者1名のふん便、拭き取り1検体（調理器具用シンク）及び参考食品2検体（レバー串、ハツ）からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。</p> <p>上記のことから、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。当該飲食店への聞き取り調査において、串焼きを提供する際は、店長がしっかり加熱して提供しているとのことだったが、作業マニュアルはなかった。患者調査においてレバー串が生焼けだったとの証言もあることから、鶏肉の加熱不足が発生要因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
76	<p>10月7日14時15分、文京区内の医療機関より「9月25日、当医療機関のスタッフ3名が千代田区内の飲食店で焼鳥、生のささみを喫食したところ、3名全員が同月29日から下痢等を呈し、検便の結果、カンピロバクター・ジェジュニを検出した。」旨、文京区文京保健所に届出があり、都食品監視課を通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は当該施設において、ささみ、つくね、ぼんじり等の焼鳥、サラダ、だし巻玉子等を喫食後、9月29日6時から10月1日6時までにかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈しており、行政検査の結果では、食中毒起因菌は陰性であったが、同医療機関から入手した患者由来菌株3検体を検査したところ、3検体ともカンピロバクター・ジェジュニと同定された。</p> <p>患者は当該飲食店の他に、文京区内の飲食店を利用していたが、同店に衛生管理上の問題点はなく、患者3名が喫食したメニューはそれぞれ別のものであった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「鶏肉料理を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
77	<p>10月9日10時、中央区内の医療機関から中央区保健所へ「10月3日に夜間診療で診察した患者2名の検便からカンピロバクターを検出した。患者2名は2家族で9月28日に江東区内の飲食店で食事をしていた。」旨、連絡があり、都食品監視課を通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは9月28日に2家族8名で当該飲食店を利用し、焼鳥、手羽先等を喫食したところ、3名が10月1日12時から2日18時かけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。また、患者に共通する行動は当該飲食店での会食以外になく、共通食は当該飲食店での食事だけであった。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。また、患者の潜伏期間と症状は、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「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）
78	食中毒事件の詳細(p. 136)に掲載	
	原因施設	家庭
79	<p>10月7日10時30分頃、患者グループ代表者から「3日19時に港区内飲食店を19名で利用したところ、出席者の半数程度が下痢、発熱、腹痛等を呈した。」旨、港区みなと保健所あて連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該施設で、鶏レバ刺し、焼鳥（つくね、ささみ、せり、はつ）、からあげ等を喫食し、13名が4日20時から8日20時にかけて発症した。患者らの共通食は当該施設での会食以外にはなかった。検査の結果、患者ふん便10検体、非発症者ふん便1検体及び鶏レバ刺し（参考品）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食中毒と一致した。</p> <p>以上から、みなと保健所は当該施設が提供した「会席料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
80	<p>10月10日9時50分、患者から「4日20時15分から台東区内の飲食店を4名で利用し、とりわさ、鶏もも肉のタタキ、焼き鳥等を喫食したところ、全員が6日から8日にかけて下痢・腹痛・発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、4名全員に共通する行動は当該施設の食事のみであり、家族や職場において体調不良者はいなかった。検査の結果、患者ふん便2検体、参考食品の鶏ささみ及び調理従事者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクター食中毒によるものと一致していた。</p> <p>以上から、台東保健所は本件を当該施設が4日に提供した「鶏肉料理を含む会食料理」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	
81	<p>10月10日17時50分、文京区内医療機関の医師から「入院中の患者のふん便からカンピロバクターが検出された。」旨、文京区文京保健所へ通報があり、都食品監視課を通じて豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3日19時から友人達と豊島区内の飲食店を利用し、4名が鶏の刺身を喫食したところ、6日8時30分から8日0時にかけて4名とも下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便3検体及び鶏肉（参考食品）からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、行政検体では同菌が非検出だった1名についても入院先の医療機関で実施した検便からカンピロバクターが検出された。患者らの共通食は当該施設での会食料理のみであり、患者らの症状及び潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>以上から、池袋保健所は「鶏刺身盛合せ」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）
82	<p>10月14日、医師から「患者の検便からカンピロバクターを検出した。患者は数日前に鶏刺身を喫食している。」旨、多摩小平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、4日19時から5名が新宿区内の飲食店で会食をし、地鶏のたたき、若鶏のもも串等を喫食したところ、6日21時頃から8日16時にかけて4名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していた。4名は職場の同僚で、共通する食事は当該飲食店における会食及び同日実施されたイベントでの昼食であった。昼食ではカンピロバクターの検出が疑われる食品の提供はなく、同様苦情もなかった。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品の鶏もも串（生）からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクター食中毒によるものと一致していた。</p> <p>以上から、新宿区保健所は本件を「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
83	<p>10月14日、渋谷区内の飲食店の店長から「当該施設の利用者の妻から、夫が9日昼に当該施設で刺身定食を喫食後、19時頃から腹痛等を呈し、医療機関を受診したところ内視鏡でアニサキスが摘出されたと連絡があった。」旨、渋谷区役所宿直を通じて渋谷区保健所へ報告があった。</p> <p>調査の結果、患者のアニサキス感染の原因となる鮮魚類の摂取は9日の当該施設での食事に限定された。また、当該施設では海産鮮魚介類（タイ、アジ、クエ）を丸の状態のまま冷蔵で仕入れ、刺身として調理提供していた。検査の結果、患者から摘出された虫体2隻はアニサキス I 型第3期幼虫 <i>Anisakis simplex sensu stricto</i> と同定された。患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによる食中毒と一致していた。</p> <p>以上から、渋谷区保健所は当該施設が「刺身定食」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	
84	<p>10月16日17時頃、中央区内の営業者より「10月14日及び15日に利用があった複数グループの客から、喫食後、数時間でおう吐、下痢等を呈したと連絡があった。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、協力の得られた4グループ10名のうち6名が、10月14日夜及び15日夜に当該飲食店で喫食し、数時間後におう吐、下痢等を呈していた。患者グループに提供された食事の内容はそれぞれ別のコース料理であったが、お造り3種（カンパチ、ヒラメ、マグロ）が共通していた。検査の結果、患者ふん便及び参考食品等からは病因物質を検出しなかったが、調理従事者7名中2名からクドア・セプテンpunkタータを検出し、うち1名は患者と同様に発症していた。調理従事者は、賄い食として、ヒラメの刺身を喫食していた。</p> <p>以上から、中央区保健所は「ヒラメの刺身」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）
85	<p>10月16日20時20分、医師から「同日昼に家族3人で江戸川区内の飲食店で握り寿司等を喫食したところ、食後数時間で夫婦2名が下痢、おう吐等食中毒様症状を呈して病院を受診している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて江戸川区江戸川保健所に連絡があった。17日10時、別の医師から「16日に当該施設を利用した4名中4名が発症している。」との連絡があった。</p> <p>調査の結果、16日12時から12時30分にかけて別グループ2名中2名も当該施設を利用して、吐き気、おう吐等を呈したことが判明した。合計3グループ9名が16日に当該施設でちらし寿司、にぎり寿司等を喫食し、同日15時から18時30分にかけておう吐、下痢等を呈した。患者の共通食は当該施設で提供された食事のみだった。検査の結果、患者のふん便4検体からクドア・セプテンpunkタータが検出された。寄生の可能性がある食材は、患者らが喫食したちらし寿司セット及びにぎり寿司セットの具材に含まれていたヒラメのみであった。患者の症状や発症までの潜伏期間が過去のクドア・セプテンpunkタータ食中毒の事例と一致した。</p> <p>以上から、江戸川保健所は本件を「ヒラメの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
86	<p>10月29日16時頃、患者から「28日17時半頃、大田区内の飲食店を5名で利用したところ、自分だけが29日0時から胸焼けがあり、同日5時から胃痛がした。医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出された。」旨、横浜市に通報があり、30日11時40分、都食品監視課を通じて大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は28日17時30分から20時に当該施設で提供されたサバの炙り漬け及びアジの刺身を喫食し、29日0時から腹痛、吐き気等の症状を呈した。患者の喫食状況を発症日から4日間遡ったところ、アニサキスの寄生が疑われる魚を使用し、冷凍処理をせずに未加熱で喫食したのは当該施設での食事のみであった。サバの炙り漬けは表面を炙っていたが、中心部までは加熱されていなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> と同定された。</p> <p>以上から、大田区保健所は当該施設が提供した「サバの炙り漬け又はアジの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
87	<p>10月31日11時55分、千代田区内の医療機関から「31日10時40分に診察した患者1名からアニサキス虫体と思われるものを摘出した。患者は30日22時40分頃、江東区内のスーパーで購入したサンマ握り寿司を喫食していた。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は30日に江東区内の施設で購入したサンマ握り寿司を同日22時40分頃自宅にて1名で喫食したところ、同日23時30分頃腹痛、吐き気、おう吐等の症状を呈していた。25日にも同一施設で購入した握り寿司を喫食していたが、発症前7日間にそれ以外には魚介類の生食はしていなかった。また、当該施設ではサンマを冷凍せずに提供していた。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキス食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は当該施設が提供した「サンマ握り寿司」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）
88	<p>10月31日17時30分、横浜市から都食品監視課を通じて港区みなと保健所に「30日港区内の飲食店を利用した市内在住の患者が医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら5名は30日19時から21時にかけて港区内の飲食店を利用し、冷凍処理されていないやりいか、関さば（塩メ）、さば（酢メ）、さんま等の刺身または寿司を喫食した。1名が31日5時から吐き気、腹痛等の症状を呈し、同日、受診した医療機関で虫体が摘出された。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、発症前6日前までの遡り喫食調査において魚介類の生食は当該飲食店における食事のみであることが確認された。</p> <p>上記のことから、みなと保健所は、当該飲食店で調理し提供された「魚介類の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>	
	原因施設	飲食店（すし）
89	<p>11月10日10時15分、患者から「家族でさば味噌漬けを喫食したところ、発疹や発赤などのアレルギー症状が出た。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出者は9日16時49分に販売店でさば味噌漬1パックを購入し、17時30分頃帰宅して調理を開始した。18時50分から家族4名で夕食を食べたところ、当該品を喫食した3名が19時30分から20時00分にかけて、顔・胸に赤い発疹や発赤、頭痛、目の痛み、舌のしびれ等を呈した。</p> <p>残品の検査の結果、270mg/100gのヒスタミンが検出され、患者3名の喫食から発症までの時間及び症状がヒスタミンを多く含む食品を摂取した場合の症状と一致していた。</p> <p>以上から、町田市保健所は本件を「さばの味噌漬」を原因とするヒスタミン食中毒事件と断定した。なお、当該品が産地からの流通段階や家庭において長時間にわたって常温放置されていた状況はなく、汚染経路は不明だった。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
90	<p>11月21日、世田谷区内の医療機関から「腸管出血性大腸菌感染症発生届」（以下「発生届」という。）が世田谷区世田谷保健所に提出された。調査の結果、患者は13日18時頃に世田谷区内の飲食店を4名で利用し、ハンバーグセットを喫食後、当人が16日8時から発熱、腹痛、下痢等を呈し、医療機関で実施した検便から腸管出血性大腸菌O157(VT2)が検出されたことが判明した。</p> <p>26日、同区内の医療機関から腸管出血性大腸菌O157(VT2)が検出された患者について発生届が同所に提出された。調査の結果、患者は11日夜及び13日18時頃に2名で上記の患者と同じ飲食店を利用し、11日はオムライス、サラダ及びドリンクバーを、13日はハンバーグ及びドリンクバーを喫食し、当人が19日14時より腹痛、下痢、発熱を呈したことが判明した。</p> <p>先の2名の患者発生を受け、同所が都食品監視課に当該施設に関する有症事例等を照会したところ、19日に三鷹市内の医療機関から多摩府中保健所に提出された発生届に係る患者も同じく腸管出血性大腸菌O157(VT2)が検出されており、13日に2名で当該飲食店においてドリア、サラダ、ドリンクバーを喫食し、14日夜から腹痛、下痢を呈していたことが判明した。</p> <p>患者3名から検出された腸管出血性大腸菌O157(VT2)菌株について、健康安全研究センターにおいてパルスフィールド電気泳動法(PFGE)により遺伝子パターンを比較したところ、遺伝子パターンがほぼ一致した。</p> <p>上記のことから、世田谷保健所は、11日から13日の間に当該飲食店で調理し提供された「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。患者3名の喫食メニューは異なるものであったが、何らかの生野菜を喫食していた。しかし、施設の拭き取り、食品及び従事者ふん便から同菌は検出されず、感染源の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
91	<p>11月17日9時30分、患者より「16日2時頃に激しい腹痛を呈したため、同日9時頃、中央区内の医療機関を受診したところ、胃からアニサキスを検出した。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該患者は15日夜に飲食店でシメサバ、焼鳥等を、同日夜に別の飲食店で魚介類の刺身（ブリ又はメジマグロ）、天ぷら等を喫食していた。両飲食店において、シメサバ及び魚介類の刺身の調理・加工時に冷凍工程はなかった。患者から摘出された虫体を検査したところ、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが確認された。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「シメサバまたは魚介類の刺身」を原因食品とする原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
92	<p>11月19日14時、杉並区内の医療機関から「本日、おう吐、下痢を呈した患者が8名来院した。患者は区内で行われたセミナーに参加しており、数日前に会食が行われた。」旨、杉並区杉並保健所へ通報があった。杉並保健所の調査の結果、当該セミナーでは中野区内の飲食店で調製された弁当が提供されていたため、都食品監視課を通じて中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは杉並区内の研修所で開催されたセミナーの参加者59名及び講師30名の計89名であり、うち44名が11月17日20時から21時30分にかけて、別の36名が同月18日20時から21時30分にかけて、中野区内の飲食店で調製された仕出し弁当を喫食しており、当該弁当を喫食した80名中34名が、喫食後16時間から59時間にかけて下痢、吐き気、発熱等の症状を呈していた。また、同月18日18時から18時15分にかけて、同研修所内において当該飲食店で調製された弁当を喫食した別の1グループ7名中1名も、喫食33時間後から同様の症状を呈していることが判明した。検査の結果、2グループ28名の患者及び当該飲食店の調理従事者2名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。いずれのグループも共通食は当該飲食店で調製された弁当のみであり、研修所内で感染症を疑う情報はなかった。</p> <p>このことから、中野区保健所は当該飲食店で調製された「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。ノロウイルスが検出された調理従事者は不顕性感染であり、残品から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、手洗い不足の常態化が発生要因と推察された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
93	食中毒事件の詳細(p. 138)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
94	<p>12月6日11時42分、大田区内の医療機関から「当病院の看護師2名が11月30日に発熱、腹痛等を呈し受診した。この2名は焼鳥を喫食している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月28日20時に2名で大田区内の飲食店を利用し、焼鳥盛合わせ（ささみ、つくね等焼鳥5本）等を喫食したところ、2名とも29日22時から12月1日9時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。また、患者の共通食は当該施設で喫食した食事のみであった。検査の結果、医療機関で実施した検便で患者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。また、患者の潜伏期間と症状は、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、大田区保健所は「鶏肉料理を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
95	食中毒事件の詳細(p. 140)に掲載	
	原因施設	飲食店（仕出し）
96	食中毒事件の詳細(p. 142)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
97	<p>12月10日10時20分、患者から「5日に立川市内の飲食店を同僚6名で利用し、焼鳥、炙りレバー串等を喫食したところ、8日3時頃から下痢、腹痛、発熱等を呈した。共に会食をした同僚4名も同じように発熱している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、協力の得られた3名は5日18時から当該施設において会食し、8日3時から6時20分までにかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈した。患者らは、焼鳥（加熱不十分なレバー串を含む）、鶏もも唐揚げ、サラダ、豆乳鍋等を喫食しており、患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。通常、当該施設では、焼鳥は十分加熱して提供するが、当日当該グループにレバーを半生で提供するように要求され、加熱不十分なまま提供したとのことであった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>以上から、多摩立川保健所は「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）
98	<p>12月15日14時50分、患者グループの代表者から「10日、会社の忘年会で世田谷区内の飲食店を7名で利用したところ、13日頃から3名が下痢、発熱、頭痛等の症状を呈し、更にもう1名が体調不良で欠勤している。」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、患者ら7名は10日18時38分から21時8分にかけて世田谷区内の飲食店で鶏の砂肝刺し、あぶりムネ肉、つくね蒸し等を喫食した。7名中5名が11日9時から13日22時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであることが判明した。検査の結果、参考食品2検体（鳥むね肉生、鳥むね肉表面加熱）及び患者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。</p> <p>上記のことから、世田谷保健所は、当該飲食店が10日に調理し提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
99	<p>12月15日11時頃、障害者施設から「複数の病棟の入所者約10名が胃腸炎症状を呈している。調理場の対応について教えて欲しい。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設の入所者114名及び病棟職員140名のうち入所者17名が14日13時10分から16日0時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈しており、患者は全員当該施設が調理し提供した食事を朝、昼及び晩の3食喫食していた。また、患者は特定の病棟に集中することなく、複数の病棟から発生しており、施設で感染症を疑う情報もなかった。検査の結果、患者ふん便16検体及び調理従事者ふん便6検体からノロウイルスGⅡを検出した。ノロウイルスが検出された調理従事者のうち3名は、14日に下痢、発熱等の症状を呈しており、そのうち2名は12日まで、もう1名は13日まで勤務していた。</p> <p>上記のことから、多摩立川保健所は、当該施設が調理し提供した「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。調理従事者は調理した食事を賄食として喫食しておらず、2名が味見で喫食する程度であった。患者17名のうち8名が経管栄養食を喫食していたが、市販の栄養剤による食中毒は他の施設において発生していないことから、調理の過程でノロウイルスに汚染された可能性が示唆された。調理場内の手洗器2か所（調理室及び経管栄養食の調理室）については使用されている形跡がなく、消毒液が補填されていない状態であったことから、不十分な手洗により調理従事者の手指または手袋に付着したノロウイルスが残存し、食器や調理器具を汚染したと推察された。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）

番号	概 要	
100	<p>12月22日14時55分、患者グループ代表者から「17日18時30分頃から港区内飲食店にて勤務する会社の宴会を行い、提供されたメニューを喫食後、19日頃から複数名が下痢、おう吐の症状を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは17日19時から当該施設を利用し、26名中23名が18日22時から19日21時の間に症状を呈した。患者の共通食は当該施設における宴会料理以外になく、感染症を示唆する情報はなかった。検査の結果、患者ふん便15検体及び調理従事者ふん便1検体からノロウイルスG I が検出された。さらに、調理従事者ふん便1検体及び患者ふん便6検体から検出されたノロウイルスG I が遺伝子精密検査によって一致した。患者の潜伏期間及び症状はノロウイルスによるものと一致しており、みなと保健所は本件を「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）
101	<p>平成27年1月7日14時20分、患者から千代田区千代田保健所に「平成26年12月25日18時30分頃から同僚と4名で千代田区内の飲食店で会食をしたところ、2、3日後に全員が下痢等の胃腸炎症状を呈した。医療機関を受診したところ、医師から保健所に申し出るよう言われた。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ4名は12月25日18時30分から千代田区内の飲食店で、鶏白レバー焼、焼鳥、ふぐの唐揚げ、生カキ、お造り等を喫食し、4名全員が12月26日19時から29日8時にかけて、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、患者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が判明した。検査の結果、患者1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが、別の患者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>上記のことから、千代田保健所は、12月25日に当該飲食店で調理し提供された「鶏内臓肉を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。飲食店への聞き取りから、鶏白レバー焼は中心部まで加熱せずに提供されていたことが判明したが、喫食内容に偏りがないため、原因食品の特定には至らなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
102	<p>平成27年1月2日10時頃、豊島区内の業者より「平成26年12月28日11時から葬儀を行った2グループに仕出し弁当を提供したところ、14名が同月29日夜から30日にかけて、おう吐、下痢、発熱等を呈している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2グループ33名のうち20名が、12月28日17時から同月30日13時までにかけて下痢、おう吐、発熱等を呈しており、検査の結果、患者ふん便12検体及び調理従事者ふん便2検体からノロウイルスG II を検出した。患者全員に共通する食事は、当該施設から提供された仕出し弁当のみであり、2グループに共通した行動や感染症を疑うような事実は認められなかった。また、患者の潜伏時間及び症状はノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は当該飲食店が提供した「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）

番号	概 要		
103	<p>平成27年1月7日10時14分、患者から「平成26年12月28日16時から同級生7名で八王子市内の飲食店で忘年会を開催したところ、同月30日6時頃から下痢、おう吐等の症状を呈した。同行者3名も同様の症状を呈している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。さらに、8日10時45分、別の患者から「12月28日18時から6名で同飲食店を利用したところ、29日から5名が下痢、おう吐等の症状を呈した。」旨、同所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、保健所に連絡があった2グループを含め、12月28日16時から18時30分にかけて当該飲食店を利用した4グループ22名のうち16名が、29日9時から31日0時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していたことが判明した。喫食メニューは、魚介類の刺身、サラダ類、枝豆等の居酒屋料理であり、全グループに共通したものはなかった。検査の結果、4グループ8名の患者及び調理従事者（非発症）2名のふん便及び拭き取り2検体（男性用大便器、女性用大便器）からノロウイルスGⅡを検出した。</p> <p>4グループに共通する行動が当該飲食店における会食のみであったこと及び施設において感染症を疑う情報が確認されなかったことから、八王子市保健所は当該飲食店で調理し提供された「居酒屋料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 797 403 855">原因施設</td> <td data-bbox="408 797 1452 855">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		