

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2日	飲食店（一般）	ブリのいしる漬干し焼き	焼魚（ぶりのいしる漬干し焼き）	ヒスタミン		5	5	新宿区
2	1月3日	飲食店（一般）	ランチビュッフェで提供された食品	生春巻、サラダ、グリーンカレー、チャーハン、ガパオ、トムヤムスープ、茹でめん、チキングリル等	ウエルシュ菌	TW24他	10	12	豊島区
3	1月7日	飲食店（すし）	寿司	寿司	ノロウイルス	G II	16	91	八王子市
4	1月7日	飲食店（仕出し）	仕出し料理	にぎり寿司、刺身、煮物、天ぷら、焼魚、ご飯、吸物等	ノロウイルス	G II	26	51	杉並区
5	1月8日	飲食店（一般）	弁当	もやしのナムル、春雨サラダ、カシューナッツ肉みそ炒め等	ノロウイルス	G II	8	9	渋谷区
6	1月12日	飲食店（一般）	会食料理	生カキ、蒸しカキ、焼きカキ等	ノロウイルス	G I・G II**	8	8	目黒区
7	1月13日	飲食店（一般）	海鮮丼（シメサバ、ワラサを含む）	海鮮丼（シメサバとワラサの刺身を含む）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	千代田区
8	1月16日	飲食店（一般）	生カキ	生カキ、カキフライ	ノロウイルス	G II	10	12	千代田区
9	1月17日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ワカサギ甘露煮、牛乳羹、刺身、かき酢、煮物、焼き魚、天ぷら	ノロウイルス	G II、G I・G II**	60	98	墨田区
10	1月18日	飲食店（一般）	飲食店の食事	肉巻き串、焼き鳥串、ポテトフライ、シーザーサラダ、パンケーキ等	ノロウイルス	G II	7	10	足立区
11	1月21日	飲食店（一般）	会食料理	鶏のから揚げ、煮物、太巻き寿司、お造り（マグロ、タイ）、焼物等	ノロウイルス	G I	25	48	新宿区
12	1月21日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥、つくね、たくみサラダ、ささ身刺し等	カンピロバクター	jejuni/coli	4	4	新宿区
13	1月22日	飲食店（自動車）	弁当	鶏の唐揚げ、キャベツの千切り、ゆでもやし（味付け）、ご飯	ノロウイルス	G II	17	17	八王子市
14	1月23日	飲食店（一般）	飲食店の食事	田舎風バテ、サラダ、かぼちゃのポタージュ、特製シチュー、パン	ノロウイルス	G II	6	6	品川区
15	1月23日	飲食店（自動車）	弁当	鶏の唐揚げ、キャベツの千切り、ゆでもやし（味付け）、ご飯	ノロウイルス	G II	18	18	八王子市
16	1月23日	飲食店（自動車）	弁当	鶏の唐揚げ、キャベツの千切り、ゆでもやし（味付け）、ご飯/ガパオご飯	ノロウイルス	G II	20	21	八王子市
17	1月24日	飲食店（一般）	シメサバ	シメサバ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区

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	1月28日	魚介類販売業	刺身	刺身盛合せ、温野菜、 ご飯、味噌汁	ノロウイルス	G II	70	118	江東区
19	1月28日	飲食店 (仕出し)	仕出し弁当	並弁当、上弁当（1月 29日すき焼き風煮、手 作り白身フライ、細切 昆布煮、フルーツミッ クス、デリカカニ玉、 米飯、味噌汁、1月30 日ペッパーポロニア、 イカ天ぷら、鳥唐揚、 ポークカレー、肉野菜 炒め、酢物、にしんみ りん漬け焼き、米飯、 味噌汁、1月31日サ クッとメンチカツ、手 作り焼きそば、シュー マイ、酢豚、マカロニ サラダ、ミートオムレ ツ、米飯、味噌汁、2 月2日野菜チキンロー ルカツ、焼うどん、イ カ天串、サーモン塩 焼、パンプキンサラ ダ、ハス煮、もち巾 着、大根煮、米飯、味 噌汁、2月3日豚ロース 炒め、さばみそ煮、米 飯、味噌汁）	ノロウイルス	G II	321	950	葛飾区
20	1月28日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (生カキを含む)	生カキ、サザエオー プン、生ホタテバジル和 え等	ノロウイルス	G I、G II	24	39	港区
21	1月30日	飲食店（一般）	飲食店の食事	天ぷら（えび、なす、 ししとう）、煮物（里 芋、にんじん、湯葉昆 布、こんにゃく、竹の 子）、揚げ物（鳥の唐 揚げ、キャベツ）、漬 物、ご飯、味噌汁、 カットオレンジ等	ノロウイルス	G I	105	369	台東区
22	1月31日	不明	刺身	マグロ丼、刺身（シメ サバ、ホタテ、ブリ、 サーモン、マグロ、タ イ、ブリ等）	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> <i>sensu stricto</i>	1	不明	町田市
23	1月31日	飲食店（一般）	会食料理	白子ボン酢、ロースト ビーフ、だし巻玉子、 刺身、サラダ、金目鯛 の照焼き、りんごのコン ポート等	ノロウイルス	G II	17	32	新宿区
24	2月2日	飲食店（一般）	会食料理	牡蠣のオイル蒸し、 鯛・鮪・めじな昆布ヅ 等	ノロウイルス	G II	20	25	港区
25	2月2日	飲食店（一般）	会食料理	刺身盛り合わせ、 焼き魚、前菜等	ノロウイルス	G II	5	7	港区
26	2月7日	集団給食 (要許可)	原因施設が 提供した食事	若鶏の竜田揚げ	ノロウイルス	G II	42	126	港区
27	2月11日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥、ネギトロ丼、 とりわさ等	ノロウイルス	G II	8	12	多摩小平
28	2月12日	集団給食 (届出)	給食	給食	ノロウイルス	G II	16	不明	多摩立川
29	2月13日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ドリンク、ソーセー ジ、ケーキ	ノロウイルス	G II	5	7	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
30	2月16日	飲食店（一般）	カキ料理	焼きガキ、蒸しカキ、 カキ飯、カキの味噌汁	ノロウイルス	G II	12	不明	大田区
31	2月16日	飲食店（一般）	仕出し弁当	アジフライ、サバの塩 焼き、天ぷら等	ノロウイルス	G II	83	147	多摩府中
32	2月17日	飲食店（一般）	会食料理 (鶏ささみを含む)	ささみのなめろう、 鶏の丸揚げ、手羽先等	カンピロバク ター	je:juni	8	12	新宿区
33	2月18日	飲食店（一般）	生カキ	生カキ等	ノロウイルス	G I、G II	4	6	千代田区
34	2月18日	飲食店（一般）	生食用カキ	生カキ、魚類のカル パッチョ、ブイヤベース 等	ノロウイルス	G II	7	9	新宿区
35	2月26日	飲食店（一般）	会食料理	パン、野菜サラダ、 カットフルーツ等	ノロウイルス	G II	15	32	豊島区
36	2月26日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (加熱不十分な鶏 肉を含む)	鳥刺し、親皮の湯引き おろしポン酢	カンピロバク ター	je:juni	2	4	千代田区
37	3月1日	飲食店（一般）	焼肉等	焼肉食べ放題（鶏肉、 豚肉、野菜、ご飯、 スープ、ソフトドリンク）	カンピロバク ター	je:juni	12	18	北区
38	3月3日	飲食店（すし）	生カキ及び焼きカ キ	生カキ、焼きカキ、 にぎり寿司、焼きギン ダラ、茶わん蒸し等	ノロウイルス	G I、G II、G I・G II*	8	11	多摩小平
39	3月3日	飲食店（一般）	会食料理	寿司、刺身、サラダ等	ノロウイルス	G II	7	102	台東区
40	3月4日	飲食店（一般）	飲食店の食事	串焼き（白レバー、鶏 ハラミ、セセリ、ぼん じり、鶏皮）、カシワ 手羽先、鶏唐揚げ、焼 きおにぎり	カンピロバク ター	je:juni	2	23	江東区
41	3月5日	飲食店（一般）	カキ料理	焼きカキ、カキご飯、 カキの味噌汁	ノロウイルス	G I、G II	8	不明	大田区
42	3月7日	飲食店（一般）	生食用カキ	生カキ等	ノロウイルス	G I・G II*	6	6	八王子市
43	3月7日	不明	不明	焼鳥、鳥しそ巻、サラ ダ等その他複数店舗利 用	カンピロバク ター	je:juni	2	2	豊島区
44	3月8日	飲食店（一般）	焼きカキ	生カキ、焼きカキ、 ハマグリ等	ノロウイルス	G II	12	15	千代田区
45	3月11日	飲食店（すし）	会食料理	特上鮪(マグロトロ、 甘えび等)、サラダ、 ヒジキの小鉢、マン ゴープリン、杏仁豆腐	ノロウイルス	G II	12	23	江東区
46	3月11日	飲食店 (旅館・ホテル)	会食料理	ローストポーク、シー ザーサラダ、牛カルビ のおろしポンズ、フ ルーツ盛合せ等	ノロウイルス	G II	15	39	中央区

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
47	3月13日	飲食店（すし）	飲食店の食事	握り寿司（シメサバ、マグル、アジ、イワシ、カツオ、ウニ）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	中野区
48	3月14日	飲食店（一般）	原因施設が提供した食事	そば、天ぷら、刺身等	ノロウイルス	G I	35	70	町田市
49	3月17日	飲食店（一般）	焼きカキ	焼きかき、ソフトドリンク、酒類	ノロウイルス	G I、G II、G I・G II※	12	32	多摩立川
50	3月18日	飲食店（すし）	握り寿司	握り寿司（サバ、イカ、卵、マグル、ホタテ、ヒラメ、アナゴの握り、カップ巻、ネギトロ、鉄火巻等）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	2	2	目黒区
51	3月22日	飲食店（一般）	飲食店の食事（生カキを含む）	生カキ等	ノロウイルス	G II	3	3	北区
52	3月27日	飲食店（一般）	飲食店の食事	サラダ、ローストビーフ、ミートボール等	ノロウイルス	G II	53	100	渋谷区
53	3月28日	飲食店（一般）	飲食店の食事（カキを含む）	焼きかき等	ノロウイルス	G I・G II※	11	30	八王子市
54	3月29日	飲食店（一般）	コース料理	キャベツ、鶏肉のタタキ、焼鳥、ポテトフライ明太和え、漬物、シャーベット等	カンピロバクター	je:juni	9	97	品川区
55	3月30日	飲食店（一般）	飲食店の食事	串焼き、蒸し鶏のもやし和え、サラダ等	カンピロバクター	je:juni	15	28	西多摩
56	4月1日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼肉食べ放題（牛の焼肉、タン焼き、豚の焼肉、鶏の焼肉、キムチ盛合せ、ホルモン焼き、サラダ等）	カンピロバクター	je:juni	9	11	世田谷区
57	4月4日	集団給食（届出）	原因施設が提供した食事	定食、カレーライス、うどん、そば等	ノロウイルス	G II	44	124	渋谷区
58	4月4日	飲食店（一般）	会食料理（鶏わさを含む）	焼き鳥、とりわさ等	カンピロバクター	je:juni	3	4	渋谷区
59	4月5日	飲食店（一般）	生サバのカルパッチョ	魚介類（冷凍工程のないサバを含む）のカルパッチョ、シーザーサラダ、マルゲリータピザ、パン、チーズ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	豊島区
60	4月5日	飲食店（一般）	会食料理	焼き鳥、レバーたたき等	カンピロバクター	je:juni	3	4	豊島区
61	4月18日	飲食店（一般）	飲食店の食事	彩野菜とカルパッチョ、カンパチ（寿司）等	不明		32	446	千代田区
62	4月20日	飲食店（一般）	会食料理（鶏刺しを含む）	鶏刺し、鶏わさ、焼き鳥（レバー串等）	カンピロバクター	je:juni	3	3	新宿区
63	4月20日	飲食店（一般）	コース料理	地鶏の炙りレバー、酢モツ（豚）、西京もつ鍋（牛）、手羽先、サラダ等	カンピロバクター	je:juni	12	42	墨田区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別区 又は保健所
64	4月24日	飲食店（一般）	会食料理	鳥ササミポン酢、鶏唐揚げ、フライドポテト等	カンピロバクター	je:juni	25	211	台東区
65	4月25日	飲食店（すし）	ちらし寿司	ちらし寿司	ノロウイルス	GII	6	7	世田谷区
66	4月28日	不明	不明	豚レバ刺し、ハツ刺し、ガツ刺し、タン刺し、コブクロ刺し、焼鳥等	カンピロバクター	je:juni	4	24	江戸川区
67	4月29日	飲食店（一般）	会食料理	鶏むね肉のたたき、キムチ盛合せ、サラダ等	カンピロバクター	je:juni	4	10	目黒区
68	5月1日	家庭	バイケイソウ類（ユリ科シュロソウ属）の植物	群馬県で採取した山野草のお浸し	植物性自然毒	ユリ科シュロソウ属の植物	2	2	世田谷区
69	5月4日	飲食店（一般）	飲食店の食事	馬刺し、ユッケ、馬肉とニンニクの芽の天ぷら、焼き野菜、ローストホース、卵かけごはん	サルモネラ	Enteritidis	10	11	港区
70	5月4日	飲食店（一般）	飲食店の食事	セロリとエビの塩味炒め、鶏肉の四川風から揚げ、レバニラ炒め等	ノロウイルス	GII	5	10	新宿区
71	5月7日	飲食店（一般）	会食料理	蒸しカキ、カキフライ、フライドポテト、胡麻豆腐等	ノロウイルス	GI・GII*	4	106	台東区
72	5月10日	飲食店（一般）	つけめん	つけ麺、辛いつけ麺	サルモネラ	Stanley	2	40	品川区
73	5月12日	飲食店（一般）	飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む）	生親子丼、鶏がらスープ、鶏モモ肉、オニオンスライス、トマトスライス	カンピロバクター	je:juni	3	5	八王子市
74	5月14日	不明	不明	複数店舗にて刺身（サバ、マグロ等）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
75	5月20日	その他	調理実習での食事	鶏ガラスープ、千切りキャベツサラダ、ご飯	カンピロバクター	je:juni	17	45	多摩府中
76	5月22日	飲食店（一般）	飲食店の食事	串焼き、センマイ刺し、牛ハラミのたたき等	腸管出血性大腸菌	O157	3	4	品川区
77	5月26日	飲食店（一般）	焼肉等	レバー、マルチョウ、タン塩、カルビ等	カンピロバクター	je:juni/coli	7	12	北区
78	5月31日	家庭	家庭で調製した弁当	鶏肉の煮込み、魚（ブリ）の唐揚げ、味付けゆで卵、納豆のトマトソース煮、米飯	黄色ブドウ球菌		21	23	北区
79	5月31日	飲食店（一般）	会食料理	バーニャカウダ、鶏ささみの生ハム、ポテトサラダ、砂肝の鶏皮ねぎ和え等	カンピロバクター	je:juni	9	11	多摩立川
80	5月31日	飲食店（一般）	生親子丼	生親子丼、味噌汁、漬物	カンピロバクター	je:juni	3	5	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
81	5月31日	飲食店（一般）	日替わり定食	山芋とろろ、牛タン塩焼き、鶏レモンオイル焼き、サラダ（自家製ドレッシング）、鶏ささみカツ等	サルモネラ	Narashino	7	7	千代田区
82	6月3日	集団給食 （届出）	給食	米飯、銀ダラの柚庵焼き、おひたしインゲン添え、鉄骨サラダ、冷豆腐、豚汁（その他、病状に応じたメニューが多数あり）	ノロウイルス	G I	68	301	目黒区
83	6月8日	飲食店（一般）	とりわさ	とりわさ、サラダピザ、砂肝、ネギマ、チーズ、ポテトサラダ、串5本盛り等	カンピロバクター	je:juni	3	5	多摩立川
84	6月11日	飲食店（一般）	飲食店の食事	とりわさ、焼鳥他	カンピロバクター	je:juni	3	3	文京区
85	6月14日	飲食店（一般）	コース料理	蝦夷鹿のカルパッチョ、朝挽き鶏レバーのカルパッチョ、スモークチキン、牛スレーキ、ハラスステーキ、豚肉・豚レバーのパテ等	カンピロバクター	je:juni	2	6	目黒区
86	6月15日	飲食店（一般）	会食料理	串焼き、ホタルイカの沖漬け、海ぶどう等	カンピロバクター	je:juni	4	4	豊島区
87	6月16日	集団給食 （要許可）	原因施設が 提供した食事	完熟トマトのオムハヤシ、天ぷら、チーズハンバーグ、サラダバー等	ノロウイルス	G I	21	68	目黒区
88	6月16日	飲食店（一般）	飲食店の食事	とりの刺身、とりの丸焼き等	カンピロバクター	je:juni	2	2	中野区
89	6月17日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ナスの肉みそ丼、卵どんぶり、牛肉卵とじ丼	ノロウイルス	G II	11	11	千代田区
90	6月20日	飲食店（一般）	さけおにぎり	さけおにぎり	黄色ブドウ球菌	コアグラージェII型、 エンテロトキシンA 型	2	4	品川区
91	6月24日	飲食店（一般）	会食料理 （鶏刺しを含む）	生刺身盛り（鶏レバ刺し、鶏の炙りムネ刺身、馬刺し）、軍鶏刺身盛合せ（鶏もも、鶏むね、鶏ささみ）、鶏ささみの塩ユッケ	カンピロバクター	je:juni	4	4	新宿区
92	6月24日	飲食店（一般）	飲食店の食事	カルビ定食など	腸管出血性 大腸菌	O157	4	4	世田谷区
93	6月24日	飲食店（一般）	飲食店の食事	バイキング形式の食事（食肉（焼肉用）、寿司、サラダ、麺類、果物、ケーキ類、飲料等）	腸管出血性 大腸菌	O157	17	33	多摩府中
94	6月25日	飲食店（一般）	蒸しガキ	牡蠣のバブール（蒸ガキ）等	ノロウイルス	G I ・ G II ※	9	16	千代田区
95	6月30日	飲食店（一般）	ブリの粕漬け焼き	天然ブリの粕漬け焼き定食	ヒスタミン		9	9	港区
96	7月1日	飲食店（一般）	飲食店の食事	シュラスコ	ノロウイルス	G I	7	7	港区

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
97	7月2日	飲食店（一般）	ブリ唐揚げ	ブリ唐揚げ、ごはん、味噌汁等	ヒスタミン		3	3	新宿区
98	7月2日	飲食店（一般）	寿司	刺身類（鯛、鯡、鮪、イカ、ホタテ、車エビ、鮑、カンパチ）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	79	台東区
99	7月5日	飲食店（一般）	飲食店の食事	豚頭肉、丸焼き鳥、鶏ガラスモーク、鶏首肉炒め（鴨）	サルモネラ	Newport	19	21	板橋区
100	7月5日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥を含むコース料理	カンピロバクター	je:juni	5	7	文京区
101	7月12日	飲食店（一般）	鶏料理	生キャベツ、焼鳥盛合わせ、生つくね焼、白レバ刺し、レバテキ、ささみわさび	カンピロバクター	je:juni	4	15	台東区
102	7月12日	飲食店（一般）	飲食店の食事	鳥むね肉たたき、鳥レバ刺、豚しゃぶサラダ、焼鳥、鳥スープ、焼きおにぎり	カンピロバクター	je:juni	3	4	荒川区
103	7月17日	飲食店（一般）	飲食店の食事	地鶏ぶつもも石焼き、名物親子丼膳（親子丼、漬物、サラダ、小鉢）、焼き立て卵焼き、白肝炭火焼き	カンピロバクター	je:juni	3	3	目黒区
104	7月21日	飲食店（一般）	会食料理	レア焼きレバーのねぎまぶし他	カンピロバクター	je:juni	8	11	多摩立川
105	7月23日	飲食店（仕出し）	弁当	カレー弁当（カレールー、十六穀米、野菜煮揚げ、漬物）、季節の弁当（枝豆の炊き込みご飯、大根煮物、キス天ぷら等）	セレウス菌	Gillbert1型	5	33	大田区
106	7月25日	飲食店（一般）	会食料理（鶏刺しを含む）	鳥刺し4種盛合せ（レバー、ハツ、砂肝、ササミ）、チキン南蛮、地鶏の炭火焼、サラダ、かぼちゃのマヨネーズ和え	カンピロバクター	je:juni	3	5	渋谷区
107	7月25日	飲食店（旅館・ホテル）	飲食店の食事	前菜、冷やしトロロ、刺身、鯖山椒焼き、茶碗蒸し、煮物、もろこし揚げ、鰻茶漬け、デザート	サルモネラ	Saintpaul, Litchfield	47	81	西多摩
108	7月26日	飲食店（一般）	刺身盛り合わせ5種	刺身盛合せ5種（カンパチ、タイ、カツオ、メヌケ）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	多摩立川
109	7月28日	飲食店（一般）	飲食店の食事	トンカツ、海老フライ、千切りキャベツ、浅漬け等	腸管出血性大腸菌	O157	6	13	西多摩
110	7月29日	飲食店（一般）	会食料理	炙り胸肉のカルパッチョ、鳥のレバー焼き、鳥わさ等	カンピロバクター	je:juni	12	19	大田区
111	7月30日	集団給食（届出）	焼魚（イワシ）	焼魚（イワシ）他	ヒスタミン		29	69	多摩小平
112	8月8日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥（レバー、皮、ねぎま、砂肝、ぼんじり、せせりねぎ、せせりガーリック、せせり柚子等）	カンピロバクター	je:juni	4	4	品川区
113	8月22日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥串（レバー、ハツ、モモ、ボンジリ、砂肝、つくね、軟骨）、サラダ、鶏の唐揚げ、牛ハラミ焼き等	カンピロバクター	je:juni/coli	4	11	多摩府中

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	8月23日	飲食店（一般）	会食料理 （ナムルを含む）	焼肉（カルビ、ハラミ、タン、ハツ、ミノ、鶏せせり）、ナムル類、ご飯、オイキムチ、サンチュ、ピピンバ他	腸管出血性大腸菌	O157	2	6	葛飾区
115	8月31日	飲食店（そば）	サンマハンバーグ	さんまバーグ野菜あんかけ弁当（さんまハンバーグ、野菜あんかけ、玉子焼き、ミニトマト、レタス、春雨）、ごはん、味噌汁	ヒスタミン		6	6	港区
116	9月1日	飲食店（一般）	会食料理	前菜フルーツトマト、カニ肉、ブロッコリー、土佐酢ジュレ掛け）、刺身（戻りカツオのたたき、鯛）他	不明		31	38	豊島区
117	9月2日	魚介類販売業	真いわし刺身	真いわし刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	目黒区
118	9月2日	飲食店（一般）	黒チャーハンセット	黒チャーハンセット（黒チャーハン、スープ、サラダ、お新香、杏仁豆腐）	セレウス菌	Gillbert1型	3	3	千代田区
119	9月11日	飲食店（一般）	会食料理	砂肝刺し、軟骨唐揚げ、鶏唐揚げ、鶏トロ唐揚げ、焼鳥10種盛り（ししとう、ねぎ、ささみ、レバー、ねぎま、つくね、ハツ、砂肝、鶏皮、中落ち）、焼鳥3種盛り（せせり、鶏もも落ち、砂落ち）、軟骨串、白レバー串、サラダ	カンピロバクター	jejuni	5	5	江戸川区
120	9月14日	その他	ポテトサラダ	ポテトサラダ等	黄色ブドウ球菌	コアグラゼIV型、エンテロトキシンA型	4	10	町田市
121	9月21日	飲食店（一般）	会食料理	鶏刺し、鶏の唐揚げ、オクラのお通し	カンピロバクター	jejuni	3	5	目黒区
122	9月22日	飲食店（一般）	会食料理	刺身（カンパチ）、メカジキ照り焼き、湯葉飛龍頭、長芋こぶ締め、秋刀魚生姜煮他	不明		8	45	港区
123	9月28日	飲食店（一般）	焼き鳥	焼鳥、親子丼、砂肝、ポテトサラダ	カンピロバクター	jejuni	3	3	中野区
124	9月28日	飲食店（一般）	会食料理	鶏レバテキ、あぶり鶏ささみ、鶏もも・むねの炭火焼他	カンピロバクター	jejuni	8	9	渋谷区
125	9月29日	飲食店（一般）、 魚介類販売業 （店舗）	焼きサンマ	焼サンマ、炊き込みご飯、豚汁、大根おろし、ほうれん草のお浸し	腸炎ビブリオ		4	18	新宿区
126	9月30日	飲食店（一般）	秋サケの漬け	秋サケの漬け他	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	新宿区
127	10月2日	飲食店（一般）	飲食店の食事 （鶏肉料理を含む）	串焼き盛合わせ、白ギギモ（レバー）のレバテキ、ササミのなめろう、鶏ササミの梅かけジュレ、卵かけご飯	カンピロバクター	jejuni	6	78	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
128	10月4日	飲食店（すし）	ヒラメの握り寿司	ヒラメの寿司他	クドア・セプテンブククター		2	3	江戸川区
129	10月4日	飲食店（一般）	会食料理 （鶏わさを含む）	鶏わさ、焼鳥（ネギマ、ハツ、アカドリ、レバー）、出し巻卵他	カンピロバクター	jejuni	3	3	新宿区
130	10月6日	飲食店 （仕出し）	仕出し弁当	洋風ミニまつり弁当、杏子弁当、チキン南蛮弁当他	ノロウイルス	G II	58	111	新宿区
131	10月11日	飲食店（一般）	会食料理 （鶏わさを含む）	とりわさ、串盛合せ（鶏レバ焼を含む）、レバーペースト他	カンピロバクター	jejuni	4	不明	大田区
132	10月15日	飲食店（一般）	有効塩素510mg/L が混入した水	水	化学物質	塩素	5	5	中央区
133	10月22日	飲食店（一般）	飲食店の食事	串焼き（レバー、セセリ、ハラミ、つくね、手羽先他）、出汁巻きたまご、たたきキュウリ、ササミの湯引きの塩こぶ和え、親子丼他	サルモネラ、カンピロバクター	Enteritidis、 Jejuni	2	2	港区
134	10月23日	飲食店（一般）	飲食店の食事	豚しゃぶサラダ他	ノロウイルス	G II	103	143	品川区
135	11月8日	飲食店（一般）	会食料理	かにチャーハン、手作り豆腐、大根の梅紫蘇サラダ、フライドポテト、地鶏の一口竜田揚げ、蒸し餃子	黄色ブドウ球菌		4	14	多摩立川
136	11月9日	集団給食 （要許可）	合鴨のコンソメ煮	生ハムのサラダ、トマトクリームスープ、カレイのフリカッセ、合鴨のコンソメ煮、ラスベリーソース、クリームチーズケーキ、パン又はライス、コーヒー又は紅茶	ウエルシュ菌		53	148	多摩府中
137	11月10日	飲食店（一般）	会食料理	生ハムサラダ、スモークサーモンのカルパッチョ、エビとアボカドのタルタル、ごま香る照り焼きチキン、ピザ、ドリア、ガトーショコラ、チーズケーキ	ノロウイルス	G II	6	6	渋谷区
138	11月13日	飲食店 （仕出し）	親子丼弁当	親子丼弁当	サルモネラ	Enteritidis	23	不明	台東区
139	11月15日	飲食店 （一般）、 菓子製造業	会食料理	レタス等のサラダ、サラミとチーズの盛り合わせ、生ハム、クリームソースのペンネ、チキンのトマトソース煮込み、ローストビーフ、マッシュポテト、ケーキ、キノコとベーコンのキッシュ、ドリンク類等	ノロウイルス	G II	12	103	台東区
140	11月30日	飲食店（一般）	刺身又は寿司	刺身（マグロ、ブリ、カンパチ、アジ、シメサバ、ミズダコ）、握り寿司（マグロ、クエ、アジ、ウニ、ホタテ、カワハギ）等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	25	南多摩

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
141	12月6日	飲食店（一般）	飲食店の食事	地頭鶏たたき、湯引き盛合せ（レバー・ハツ・砂肝）、地頭鶏もも炭火烧、地頭鶏南蛮、とり天、鶏スモーク4種盛合せ、鶏ホルモン焼き等	カンピロバクター	je:juni	7	9	新宿区
142	12月10日	その他	もち	餅つき大会の餅（のり、きなこ、あんこ、納豆、ごま）	ノロウイルス	G II	38	95	八王子市
143	12月11日	飲食店（一般）	飲食店の食事（カンパチのお造りを含む）	お造り（鮪、海老、カンパチ）、生ハム、金目鯛のソテー他	不明		17	160	多摩府中
144	12月11日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥（かわ、手羽先、つくね、レバー等）、から揚げ、サラダ、海鮮天ぷら等	カンピロバクター	je:juni	6	8	西多摩
145	12月13日	飲食店（一般）	飲食店の食事	サラダ、ホタテとイクラのカルパッチョ、真たちのフリット、ペンネ、焼牡蛎、牛サーロインの網焼き等	ノロウイルス	G II	16	33	千代田区
146	12月14日	飲食店（一般）	会食料理（鶏わさを含む）	サラダ、もつ鍋、焼鳥の盛り合わせ、豚角煮	カンピロバクター	je:juni	4	不明	大田区
147	12月24日	飲食店（一般）	飲食店の食事	刺身（カワハギ、生ウニ、ヒラメ等）、生カキ、天ぷら、牛しゃぶ等	ノロウイルス	G II	11	13	品川区
148	12月29日	飲食店（そば）	刺身	ブリ刺身、ヒラメ刺身、シメサバ、ざるそば等	アニサキス		1	78	台東区
149	12月30日	飲食店（一般）	飲食店の食事	馬刺し、サラダ、アヒージョ、レバテキ、地頭鶏炙り焼き、鶏刺し盛合わせ	カンピロバクター	je:juni	2	13	多摩小平

(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3日、千代田区内の患者から「2日、2名で新宿区内の飲食店において焼魚御膳を喫食したところ、2名とも1時間後に吐き気、顔面紅潮、目の充血、頭痛、発熱、下痢（水様）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新宿区保健所に連絡があった。また、別のグループからも同様の情報があった。</p> <p>調査の結果、2日に利用した2名及び3日に利用した3名の計2グループ5名が、焼魚御膳を喫食したところ、直後から1時間45分の間に顔面紅潮、発疹、頭痛、下痢、吐き気等の症状を呈した。患者の共通食は、当該飲食店の食事のみであった。当該飲食店では、仕入れた冷凍食品のブリの調味液漬け干しを冷蔵庫で解凍し、注文に応じてオープン等で焼いて提供していた。患者に提供されたものと同じロットのブリの調味液漬け干し及びその切身を検査したところ、ヒスタミンを100g当たり460mg及び470mg検出した。これらのことから、新宿区保健所は、当該飲食店が提供した「ブリの漬け干し焼き」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>本件の発生により当該冷凍食品の製造所を管轄する青森県に情報提供したところ、同県の検査で当該製造所が製造し保管していた同ロットの製品3検体からヒスタミンを100g当たり280mg、399mg及び418mg検出したことから、同県は製造者に対し、営業停止及び製品の回収を命じた。</p> <table border="1" data-bbox="209 884 1465 952"> <tr> <td data-bbox="209 884 406 952">原因施設</td> <td data-bbox="406 884 1465 952">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）		
2	<p>1月5日、豊島区内の飲食店から「3日に利用した2グループから、利用後に体調不良になったと連絡を受けた。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。さらに、当該施設に連絡をした2グループのうちの1グループからも池袋保健所に届出があった。</p> <p>事件の探知を受け、連絡先が判明した3日の予約客の調査の結果、当該施設を利用した4グループ12名のうち10名が3日18時から4日10時にかけて下痢、腹痛等の食中毒症状を呈していた。患者の共通食は当該施設が3日昼にランチビュッフェとして提供した食品（タイ風焼きそば、鶏ガラスープ、茹でめん、チキングリル、ローストポーク、プリン等）のみだった。検査の結果、患者ふん便5検体及び参考食品2検体（生食用野菜、加熱調理された鶏肉）並びに従事者ふん便2検体からウエルシュ菌が検出された。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上から、池袋保健所は「ランチビュッフェで提供された食品」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <table border="1" data-bbox="209 1400 1465 1464"> <tr> <td data-bbox="209 1400 406 1464">原因施設</td> <td data-bbox="406 1400 1465 1464">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	
3	<p>1月9日10時、八王子市内の中学校から「飲食店から出前された寿司を喫食した7名のうち5名が下痢、おう吐等を発症している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店を利用した別グループにも発症者がいることが判明し、7日に利用した91名のうち16名が7日21時から9日11時にかけて下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していた。患者らは寿司(中トロ、メダイ、ふぐ、穴子、かんぴょう巻等)を喫食しており、検査の結果、患者ふん便12検体、調理及び配膳の従事者ふん便2検体、拭き取り(従業員トイレ便座)1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者ふん便4検体と従事者ふん便2検体から検出されたノロウイルスの遺伝子精密検査の結果、一致した。当該飲食店は調理場内、トイレの手洗い設備の固定式消毒装置が外されており、市販のポンプアップ式消毒装置で代用していたことから、調理従事者の不十分な手洗いと消毒により手指を介してノロウイルスを食品に付着させたと考えられた。</p> <p>以上から、八王子市保健所は当該飲食店が提供した「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)
4	<p>1月9日夜、世田谷区内の患者の関係者から「6日及び7日に行なわれた葬儀の参列者のうち複数名が、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世田谷区世田谷保健所に連絡があった。この葬儀で提供された食事は杉並区内の施設で調製されていたことが判明したため、杉並区杉並保健所が当該施設等の調査を行った。</p> <p>調査の結果、当該施設は、6日に通夜振舞い、7日に初七日の法要後の会食としてそれぞれ別グループに食事を提供し、患者は、①喫食者29名のうち16名及び②喫食者22名のうち10名の計26名で、7日19時から10日までにかけて、下痢、おう吐、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者ふん便18検体からノロウイルスGⅡを検出した。また、従事者ふん便1検体及び調理施設トイレの拭き取り検体からもノロウイルスGⅡを検出した。ノロウイルスを検出した従事者は洗浄担当で、料理の盛り付け等は行っておらず、トイレは同社の調理従事者以外の社員も使用していた。患者2グループに共通した行動は、当該施設が7日に提供した食事のみであり、感染症を疑うような事実は認められなかった。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は、当該施設が提供した「仕出し料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(仕出し)
5	<p>1月13日15時12分、患者の勤務先から「7日の昼食に近隣の飲食店から弁当を購入し、従業員9名のうち8名が翌日からおう吐、発熱、下痢等の症状を呈している。」旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら9名は当該飲食店にて海老チリふわ玉弁当、シューマイ若鶏唐揚げ弁当、豚しょうが焼き弁当等を12時30分から喫食し、その後、8名が8日8時からおう吐、発熱、下痢等を発症した。検査の結果、患者ふん便6検体及び従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡを検出した。従事者は弁当を調製する際、素手で付け合せの作業を行っていた。又、従事者用の手洗器の上部に作業台を設置していた為に、手洗いを適切に行うことが出来ず、手洗いの際は洗浄用のシンクを使用し、洗浄剤を常備していなかった。このことから、ノロウイルスに感染している従事者の手指を介して食品を汚染したと推察された。</p> <p>以上から、渋谷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(一般)

番号	概 要	
6	<p>1月13日16時45分、医療機関から「食中毒の疑いがある患者を1名診察している。患者は目黒区内の飲食店を5名で利用し、うち4名の具合が悪くなったと話している。」旨、多摩小平保健所に通報があり、都食品監視課を通じて目黒区保健所に連絡があった。その後、連絡のあった患者以外の別の患者からも当該施設での会食後に体調不良になった旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、10日23時から11日19時にかけて3グループ8名が当該飲食店を利用しており、生カキ、蒸しガキ、焼きガキ等を喫食したところ、全員が12日16時から13日正午にかけて下痢、発熱、おう吐、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便6検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡを検出し、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出、また参考食品(生カキ)からノロウイルスGⅡを検出した。生カキの仕入れ先を確認したところ、加熱用のものを生食用として販売した可能性があり、本件以外に同様苦情が1件あるとの報告があった。このことから、生食用カキが仕入れの段階でノロウイルスに汚染されていた可能性が考えられた。又、調理従事者2名は食中毒発生前に体調を崩していたにも関わらず従事していた。さらに、当該施設では手洗い用シンクを調理用として使用し、周辺には調理器具が多数置かれていた。消毒装置もなく、作業ごとの手指の洗浄・消毒は徹底されていなかった。このことから、従事者の手指や調理器具等を介して他の食品に二次汚染したことも推定された。</p> <p>以上から、目黒区保健所は当該飲食店の提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
7	<p>1月14日14時、患者から「13日12時30分頃から、千代田区内の飲食店で海鮮丼を喫食したところ、同日の18時30分頃から腹痛の症状を呈した。14日に医療機関を受診し、内視鏡で3cm位の糸状のものを摘出した。」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、患者は当該施設において1名で喫食後、13日18時30分頃から腹痛を呈していた。検査の結果、病院で内視鏡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。患者の喫食した海鮮丼に使用された魚介類のうち、シメサバ、ワラサは流通過程を含め冷凍又は加熱をしておらず、腹の肉を大きく切り落とすこともしていなかった。また、患者は発症日前の8日から13日の間で、当該施設での食事以外に生の魚介類を喫食していなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が提供した「海鮮丼(シメサバ、ワラサを含む)」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13時8分、患者から「14日夜に6名で千代田区内の飲食店で生カキを含む食事をしたところ、6名全員がノロウイルスによるものと思われる症状を呈した。」旨、千代田区千代田保健所にメールで連絡があった。</p> <p>調査の結果、連絡のあった患者らを含め、同日に当該飲食店を利用した12名のうち10名が16日3時から17日13時にかけて発熱、下痢、おう吐等を発症していることが判明した。患者らは共通して生カキとカキフライを喫食しており、検査の結果、患者ふん便6検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者らの共通食は当該飲食店のみであり、症状や潜伏期間がノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>以上から、千代田保健所は当該飲食店が提供した「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19日15時40分頃、墨田区内の飲食店経営者から「16日に当飲食店を利用し、体調を崩したと申し出があった。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、16日に日帰りバスツアーに参加した125名が12時30分から当該飲食店で食事をしたところ、同一メニューを喫食した98名のうち60名が16日15時40分から19日22時にかけておう吐、下痢等の症状を呈した。同一メニューの内容は、ワカサギの甘露煮、カキ酢、百合根饅頭、ヒメリンゴのコンポート等であった。検査の結果、患者ふん便2検体からノロウイルスGⅠ、33検体からノロウイルスGⅡ、2検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡを検出した。患者らは、当該飲食店の他に、グループに分かれての食事等があったが、全ての患者に共通する食事は当該飲食店での食事のみだった。さらに、ツアー参加者は普段からの交流はなかったこと、バス内においておう吐した者がいたが、乗車バスによる患者の偏りは認められなかったことから、感染症でもなく当該飲食店が提供した食事によるものと考えられた。</p> <p>以上から、墨田区保健所は「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)
10	<p>1月20日15時頃、足立区内医療機関の職員から「17日夜に利用した飲食店で肉巻き串、焼鳥串、お通し(キャベツ)等を喫食したところ、参加した職員の10名中7名がおう吐、下痢、発熱等の症状を訴えている。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは17日18時30分から当該飲食店を利用し、18日21時から20日0時にかけておう吐、下痢、発熱等を発症した。検査の結果、患者ふん便7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。ノロウイルスの遺伝子精密検査を行い、患者及び調理従事者ふん便から検出したノロウイルスの遺伝子型が一致した。また、調理従事者が16日から体調不良(吐き気等)であったことが判明し、これらのことから、調理従事者が提供する食事を汚染したものと考えられた。</p> <p>以上から、足立保健所は「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)
11	<p>1月23日13時40分、患者グループ代表者から「20日18時から新宿区内の飲食店を48名で利用したところ、21日から25名が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、患者らは当該飲食店にて南京豆腐、鶏の唐揚げ、お造り(マグロ、タイ)、太巻き寿司等を喫食後、25名が21日11時30分から23日19時にかけて下痢、発熱、腹痛等を発症していた。検査の結果、患者ふん便18検体及び従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅠを検出した。ノロウイルスを検出した従事者は無症状であったことから不顕性感染者であったことが判明した。また、当該飲食店では専用の手洗い設備の排水が故障していた為使用できず、消毒設備のない洗浄設備を使用していた。さらに従業員と客用のトイレは兼用であり、手洗い設備に消毒装置がなかったこと等から、従事者を介してノロウイルスが食品を汚染したものと考えられた。</p> <p>以上から、新宿区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
12	<p>1月28日、患者の母親から「19日19時頃、娘が友人3名と新宿区内の飲食店を利用し、22日10時頃から下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。他3名も同様の症状を呈している様である。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあった4名は当該施設において会食後、全員が21日23時から22日20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検体からそれぞれカンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリ、カンピロバクター・ジェジュニ及びコリ、参考食品のささみ刺し用ささみ（生）、レバー（生）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らは、ささみ刺し、焼き鳥等を喫食しており、患者の潜伏期間はカンピロバクターの潜伏期間と一致した。</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「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）
13	食中毒事件の詳細（P. 136）に掲載	
	原因施設	飲食店（自動車）
14	<p>1月27日15時30分、江東区内の医療機関から「26日及び27日に受診した患者が23日昼に会社の同僚と2グループ7名で品川区内の飲食店を利用したところ、24日19時頃からおう吐、下痢、発熱を呈した。他5名も発症している様である。」旨、江東区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、患者ら7名は、当該飲食店において会食後、6名が23日19時から24日22時にかけておう吐、下痢、発熱、腹痛等を呈していた。患者らは、田舎風パテ、サラダ、シチュー、パン等を喫食しており、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。検査の結果、患者ふん便6検体及び患者利用日に従事していた非発症の調理従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡを検出した。当該飲食店では、手洗い専用シンクで食材の洗浄も行っており、サラダやパン等の盛り付けは素手で行っていた。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「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）
15	食中毒事件の詳細（P. 136）に掲載	
	原因施設	飲食店（自動車）
16	食中毒事件の詳細（P. 136）に掲載	
	原因施設	飲食店（自動車）

番号	概 要	
17	<p>1月26日13時25分、患者から「23日夜に港区内の飲食店でシメサバ等を1名で喫食したところ、24日5時から腹痛・吐き気等を呈した。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、横浜市内の保健所に通報があり、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、患者は当該施設において1名で喫食後、24日5時より腹痛・吐き気等の症状を呈していた。患者から摘出されたアニサキス様虫体はすでに検査機関に送られ標本にされており、虫体検査は行えなかったが、検査機関からアニサキス虫体である旨の病理組織診断報告書の提出を受けた。また、患者の喫食したしめさばの遡り調査を行った結果、いずれの過程でも加熱工程及び冷凍工程はないこと、患者の発症前6日間の喫食状況を調査したところ、魚介類の生食はないことを確認した。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は当該飲食店が提供した「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）
18	<p>1月30日13時、江東区内の魚介類販売施設から「28日昼に江東区内の事業所の社員食堂へ刺身を配達したところ、29日の夕方から複数名がおう吐、下痢等の症状を呈していると事業所から連絡を受けた。」旨、江東区江東保健所に連絡があった。さらに、同日、同事業所から「28日から29日にかけて社員約60名が下痢、おう吐等の症状を呈している。発症者は社員食堂を利用している。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら118名は、事業所の社員食堂で当該魚介販売施設が配達した刺身を喫食しており、うち70名が28日23時から2月1日6時にかけて下痢、吐き気、発熱、おう吐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46検体、非発症者ふん便2検体、当該魚介類販売施設の調理従事者ふん便1検体及び拭き取り1検体（魚介類販売施設のトイレ便座）からノロウイルスGⅡを検出した。28日には事業所の社員食堂において定食2種類が約100食ずつ提供されていたが、患者は全員が当該魚介類販売施設から配達されたマグロ及びカンパチ並びにタコ、ヤリイカ、甘エビ、ホタテより2種の計4種類の刺身が入った刺身定食を喫食しており、患者の共通食は当該魚介類販売施設から配達された刺身のみであった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は当該魚介類販売施設から配達された「刺身」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4日9時、葛飾区内の飲食店から、「弁当の配送先の1社から社員がおう吐、下痢の症状を呈して休んでいるとの連絡を受けた。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店で調製した弁当を1月26日正午から2月3日12時30分までの間に喫食した950名中321名が、1月28日から2月7日18時にかけて下痢、吐き気、腹痛、おう吐等を呈していることが判明した。検査の結果、患者ふん便101検体、調理従事者ふん便2検体、拭き取り1検体（トイレ床）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2名中1名は非発症であり、もう1名は31日に下痢をしていたが、ともに調理に従事していた。患者らの共通食は、1月26日から2月3日にかけて当該飲食店で調製された弁当のみであった。</p> <p>これらのことから、葛飾区保健所は当該飲食店が調製し提供した「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	
20	<p>2月4日11時30分、港区内の飲食店から「1月26日に利用した1組19名中16名が28日深夜から、また、別グループで27日に利用した1組20名中11名が28日夕方から食中毒症状を呈している。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該飲食店で会食後、28日0時30分から30日6時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者ふん便7検体からノロウイルスG IまたはG IIを検出した。なお、従業員検便からはノロウイルスは検出されなかった。患者らは、生カキ、生カキと同じ皿に盛りつけられたサーモンマリネ等を喫食しており、患者の共通喫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、みなと保健所は当該飲食店が提供した「飲食店の食事（生カキを含む）」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）
21	<p>2月2日9時30分頃、大田区教育委員会から「1月29日に社会科見学で浅草、上野方面に行った区立中学校の1年生144名のうち50名が、30日から2月1日にかけて腹痛、おう吐、下痢等を呈している。」旨、大田区保健所に連絡があった。大田区保健所が調査を行ったところ、同中学校では、他の学年に同様の発症状況はなく、社会科見学に参加した生徒136名は、全員、台東区内の同じ飲食店で昼食を喫食しており、社会科見学に行かなかった生徒には発症者がいなかったことから、台東区台東保健所が当該飲食店の調査を行った。</p> <p>1月29日に当該飲食店を利用した団体客は369名で、予約客を調査したところ、同中学校以外にも発症者がいることが判明した。患者は当該飲食店を利用した3グループ105名で、1月29日15時から2月2日16時にかけて、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。患者全員に共通する行動はなく、患者全員に共通する食事は当該飲食店で調理し提供した食事のみであり、各グループ内及び当該飲食店において感染症を疑う情報はなかった。検査の結果、患者ふん便からノロウイルスG I、G I及びG IIを、調理従事者3名のふん便からノロウイルスG I、G IIを検出した。</p> <p>なお、ノロウイルスG Iを検出した調理従事者1名は、1月26日に下痢、腹痛、はき気等を呈していた。これらのことから、台東保健所は、「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）
22	<p>2月2日11時、町田市内の医療機関から「患者からアニサキス虫体を摘出した。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1月28日8時頃、一時的に激しい腹痛、悪心の症状を呈したものの症状が治まったが、31日10時頃再び激しい腹痛を呈し、同日正午頃市内の医療機関に緊急搬送された。2月2日にアニサキス虫体が摘出され、胃アニサキス症と診断されていた。検査の結果、アニサキス虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。また、患者は27日の昼食に飲食店でマグロ丼を、同日の夕食に別の飲食店で刺身（シメサバ、ホタテ、ブリ）を、28日の夕食にまた別の飲食店で刺身（サーモン、マグロ、タイ、ブリ）を喫食しており、いずれも同僚複数名と喫食していたが同僚に同様の症状を呈しているものはなかった。</p> <p>以上のことから、町田市保健所は原因施設不明の「刺身」を原因とする食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
23	<p>2月3日17時58分、中央区内の会社社員から「1月30日20時から6名で新宿区内の飲食店を利用したところ、2月1日未明から5名がおう吐、発熱等を呈した。」旨、中央区保健所に連絡があった。また、別のグループからも同様の連絡があった。届け出のあった2グループは新宿区内の同じ飲食店を利用しており、新宿区保健所が速やかに調査を開始した。</p> <p>調査の結果、患者は5グループ32名のうち17名で、当該飲食店の利用後概ね24時間から48時間後に下痢、発熱、おう吐、腹痛等を呈していた。患者全員に共通する行動はなく、患者全員に共通する食事は当該飲食店で調理し提供した食事のみであり、各グループ内及び当該飲食店において感染症を疑う情報はなかった。検査の結果、複数の患者ふん便及び調理従事者4名からノロウイルスGⅡを検出した。なお、ノロウイルスを検出した調理従事者の中には1月30日に体調を崩している者がいた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は、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）
24	<p>2月3日10時、港区内の飲食店から「1日に利用した客の複数のグループで、2日から下痢、おう吐等の発症者が多数発生している。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、協力の得られた患者ら8グループ25名は、1日正午から同日20時50分にかけて当該飲食店で会食後、2日2時から3日21時にかけて20名が下痢、吐き気、おう吐、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便18検体、調理従事者ふん便2検体、サービス従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡ、別のサービス従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅠが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者2名は、それぞれ1月30日及び31日におう吐、下痢の症状があったものの2月1日に出勤し、1名は調理補助作業に、もう1名は刺身等の作業にそれぞれ従事していた。患者らは、鯛・鮪・めじなの昆布メ等を含む会食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。また、患者ら8グループは、それぞれ職場、居住地等が異なっており、共通行動はないこと、1日に当該飲食店で感染症を示唆する情報はないことが判明した。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件として断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
25	食中毒事件の詳細(P. 139)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要		
26	<p>2月9日13時15分、港区内のホテルから「8日から9日にかけて様々な部署の従業員18名が食中毒症状を呈しており、発症者は共通して社員食堂を利用している。」旨、港区みなと保健所に連絡があり、患者ら126名の調査協力を得た。</p> <p>調査の結果、患者ら126名は、6日から8日にかけて当該施設において朝食、昼食、夕食、夜食、終日提供メニューの小鉢をそれぞれの勤務形態に合わせて選択して喫食後、42名が7日14時から10日22時にかけて下痢、吐き気、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便34検体、非発症者ふん便18検体、従業員ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。さらに、従業員及び患者ふん便から抽出したノロウイルス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。患者の共通食は当該施設の食事のみであり、ホテル内で感染症を疑う情報はなかった。患者らの喫食状況を解析したところ小鉢に有意差がみられたものの、当該施設では提供数や小鉢のメニューを把握しておらず、原因食品の特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「原因施設が提供した食事」を原因とする食中毒事件として断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 801 403 857">原因施設</td> <td data-bbox="411 801 1465 857">集団給食（要許可）</td> </tr> </table>	原因施設	集団給食（要許可）
原因施設	集団給食（要許可）		
27	<p>2月13日正午頃、西東京市内の病院から「食中毒症状を呈している患者が2名いる。」旨、多摩小平保健所に連絡があった（患者Aグループ）。また、同日15時34分、別グループの患者から「10日18時30分に7名で西東京市の飲食店で焼鳥、ネギトロ丼、とりわさ、サラダ等を喫食したところ、5名が11日夜から12日にかけて腹痛、おう吐、下痢の症状を呈している。患者に共通する食事はこの店の食事しかない。」旨、練馬区保健所に通報があり、都食品監視課を通じて多摩小平保健所に連絡があった（患者Bグループ）。</p> <p>調査の結果、患者Aグループは高校の同級生5名で10日22時から23時まで、患者Bグループは職場の同僚とその家族7名で同日18時30分から21時30分まで当該飲食店の同じ位置のテーブルで会食後、うちAグループで3名、Bグループで5名が11日19時30分から12日正午にかけて下痢、おう吐、吐き気等の症状を呈していることが判明した。検査の結果、患者ふん便8検体、調理従事者ふん便3検体、10日に勤務し店の賄を喫食していたホール従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。また、グループBの患者3名からはカンピロバクター・ジェジュニも検出した。患者らは、ネギトロ、さきいか天の2種、とりわさ、焼き鳥等を喫食しており、患者の共通喫食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。なお、当該飲食店で、おう吐や下痢等感染症を疑う情報はなかった。</p> <p>これらのことから、多摩小平保健所は当該飲食店が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1507 403 1563">原因施設</td> <td data-bbox="411 1507 1465 1563">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）		
28	<p>2月13日正午頃、東大和市内の高齢者施設から「入居者65名のうち12名が、おう吐、下痢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、患者は当該施設に入所している16名で、12日20時から13日14時にかけて、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は当該施設が提供した給食のみであり、患者は複数のフロアから発生しており、同施設内において事前におう吐者がいたなど感染症を疑う情報はなかった。検査の結果、患者ふん便13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。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は、「給食」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 1910 403 1966">原因施設</td> <td data-bbox="411 1910 1465 1966">集団給食（届出）</td> </tr> </table>	原因施設	集団給食（届出）
原因施設	集団給食（届出）		

番号	概 要	
29	食中毒事件の詳細(P. 141)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
30	<p>2月17日15時30分、患者から「15日18時頃、友人4名で大田区内の飲食店を利用し、生カキを自分で焼いて食べたところ、17日7時から吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈している。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、合計4グループ12名が15日18時から19時30分にかけて当該飲食店で会食後、16日17時から21時にかけて発熱、下痢、吐き気、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便11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。患者は焼きガキ食べ放題として、焼きガキ（加熱用の殻付き生カキを患者自らが炭火で焼く）、蒸しガキ、カキ飯、カキの味噌汁を喫食しており、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。焼きガキについては、片面各3分から4分炭火で焼く旨を記載した焼き方の説明書及びタイマーが各テーブルに用意されていたが、カキがノロウイルスに汚染されていた場合、この加熱方法ではノロウイルスを失活できなかった可能性が考えられた。また、ノロウイルスに感染していた調理従事者からの二次汚染の可能性も考えられた。なお、患者が利用したフロア及びトイレで感染症を疑う事例はなかった。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は当該飲食店が提供した「カキ料理」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）
31	<p>2月19日10時20分、大学から「17日昼に武蔵野市内の飲食店から宅配された仕出し弁当を食べた28名中15名が、同日夜から18日にかけて下痢やおう吐等の症状を呈し12名が欠勤している。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。その後、17日のみでなく16日及び18日に当該飲食店で調製された弁当を喫食した者も発症していることが判明した。</p> <p>調査の結果、16日から18日までの3日間で、15グループ147名に、のべ197食が提供され、そのうち13グループ83名が体調不良を呈していた。患者らは16日11時30分から18日12時30分にかけて当該弁当を喫食後、16日21時から21日4時にかけて吐き気、下痢、発熱、おう吐等を呈していた。検査の結果、患者ふん便36検体、調理従事者ふん便3検体、拭き取り7検体、参考食品2検体からノロウイルスGⅡを検出した。ノロウイルスに感染していた調理従事者のうち1名は、16日11時頃、盛り付け作業中に当該飲食店内のシンクでおう吐しており、吐物処理後そのまま作業を続け、17日及び18日の調理にも従事していた。患者全員の共通食は当該飲食店の弁当以外になく、調査対象グループ間に日常の接点はなかった。</p> <p>これらのことから、多摩府中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（一般）

番号	概 要	
32	<p>3月4日17時、医師から「2月15日に新宿区内の飲食店を利用し食中毒症状を呈した患者を診察した。」旨、千葉県内の保健所に届出があり、千葉県から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12名は15日18時から20時まで当該飲食店で会食後、8名が17日14時から18日17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（うち1検体は病院での検査）、従事者ふん便1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、鶏ささみの和え物、鶏ささみのなめろう等を喫食しており、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。調理従事者は、日常の賄で半生の鶏ささみを食べており、健康保菌者となったと推察される。また、仕込み用の作業台は一つしかなく、鶏肉の下処理とサラダ等の下処理を同じ作業台で同時に行うことがあったため、鶏肉料理以外の食品が原因となった可能性も否定できない。</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「会食料理（鶏ささみを含む）」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>2月20日11時、患者から「16日19時に中央区内の飲食店を利用したところ、複数名が下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、中央区保健所から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、患者ら6名は当該飲食店を利用後、4名が18日4時25分から19日0時にかけて下痢、発熱、倦怠感等を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体からノロウイルスGⅡを、別の患者ふん便1検体及び当日従事していた調理従事者のふん便1検体からノロウイルスGⅠをそれぞれ検出した。患者らはカキの燻製、刺身、生カキ、生春巻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。また、感染症を疑うエピソードも確認されなかった。なお、発症者全員が喫食していて、非発症者が喫食していないメニューは生カキのみであり、食材の性質、調理方法からノロウイルス遺伝子型の混在が疑われるメニューも生カキのみであった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が提供した「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>2月23日14時頃、医師から「おう吐、下痢等の症状を呈した患者を診察した。」旨、葛飾区保健所から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17日18時30分頃から新宿区内の飲食店を9名で利用後、7名が18日21時から19日20時30分にかけて下痢、発熱、おう吐等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便7検体、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを、参考食品（生カキ、当日の提供品と加工者は同一だが採取海域は異なるもの）1検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡを検出した。患者らは、生食用カキ（殻付）、とこぶし野菜炒め、ボタンエビのカルパッチョ等を喫食しており、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「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	
35	<p>3月3日、群馬県内の大学から「2月24日に学生41名が豊島区内のホテルに宿泊し、25日に宿泊施設内の飲食店で朝食を食べた学生のうち13名が、26日頃から下痢、おう吐、発熱等の症状を呈している。」旨、前橋市保健所に連絡があり、4日に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、届出のあった学生以外に24日の宿泊者で2グループの内の数名が発症していることが判明した。患者ら3グループ32名は、25日7時からホテル内の飲食店を利用後、26日3時から27日1時にかけて15名が吐き気、下痢、おう吐等を呈した。検査の結果、患者ふん便5検体、調理従事者ふん検2検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者らはサラダ、カットフルーツ、スクランブルエッグ、ベーコン、白米、焼き魚等を喫食しており、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。また、宿泊施設及び当該飲食店でおう吐があった等の感染症を疑うような事実はなかった。ノロウイルスが検出された調理従事者は2名とも発症しておらず、この従事者の手を介して、生野菜等の食品や器具を二次汚染した可能性が考えられた。</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「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）
36	<p>3月5日9時頃、埼玉県内の医療機関から「食中毒疑いの患者が入院しており、患者は2月23日17時30分から会社の同僚と4名で千代田区内の飲食店を利用し、鶏肉料理を含むメニューを喫食後2名が下痢等の症状を呈している。患者らの共通食は他にない。」旨、埼玉県内の保健所に連絡があり、6日に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、患者らは4名で当該飲食店を利用後、2名が26日8時から27日6時30分にかけて下痢、発熱、腹痛、頭痛等を呈した。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。患者らは、やきとり、霜降りささみと三つ葉の山葵醤油和え、親皮の湯引きおろしポンズ等を喫食しており、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が提供した「飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む）」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5日11時30分、北区内の医療機関から「食中毒が疑われる患者を診察した。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは18名で1日17時から19時にかけて北区内の飲食店で会食後、12名が1日22時38分から6日正午にかけて下痢、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。患者らは焼肉食べ放題（鶏肉、豚肉、野菜、ご飯、スープ、ソフトドリンク）を喫食しており、焼肉の肉は客が自ら七輪で焼いて喫食する形式であったが、患者らからの聞き取りによると、運ばれてくる焼肉用の肉、特に鶏肉が大きく、七輪の火力が弱かったことから、中心部までよく加熱できずに肉を喫食したとのことであった。また、患者の共通食は当該飲食店の食事及び学校給食以外は無く、学校給食は他の生徒に発症者がいないことから原因施設の可能性は否定された。</p> <p>これらのことから、北区保健所は当該飲食店が提供した「焼肉等」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）

番号	概 要	
38	<p>3月3日16時51分、横浜市内のホテルから「2日17時に4名でホテルの飲食店を利用したところ、3日0時以降に4名全員が胃腸炎症状を呈したとの申し出が利用客からあった。」との連絡が横浜市にあり、横浜市が調査した結果、この4名のほか、親族7名の計11名が1日19時から東久留米市内の飲食店で会食していることが判明した旨、都食品監視課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、患者ら11名は1日19時から当該飲食店で会食後、8名が3日0時から19時まで腹痛、寒気、吐き気、下痢、おう吐等を呈した。検査の結果、患者ふん便6検体からノロウイルスGⅡ、別の患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ、また別の患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡを検出した。患者らは、アンキモ、焼きギンダラ、にぎり寿司等を喫食しており、さらに患者8名のうち4名は生カキを、2名は焼きカキを、2名は生カキと焼きカキの両方を喫食していた。なお、喫食者によると、焼きカキは内部まで十分加熱されていなかったとのことであった。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであり、患者及び利用施設で感染症を疑うような事実は確認できなかった。</p> <p>これらのことから、多摩小平保健所は、当該飲食店が提供した「生カキ及び焼きカキ」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）
39	<p>3月5日10時20分、患者から「2日20時から台東区内の飲食店を8名で利用し、数名が3日から4日にかけて嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2日に当該飲食店を利用したのは102名で、患者グループの8名は20時から3時間食べ飲み放題コースを利用し、寿司、刺身、サラダ等を喫食した。その後、患者グループの7名が3日15時から4日11時にかけて嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、共通食は当該飲食店のみだった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便3検体からノロウイルスGⅡ、当該飲食店の従事者ふん便8検体中3検体からノロウイルスGⅡが検出された。又、参考食品(炙りサーモンライス)からノロウイルスGⅡを検出した。従事者と患者及びサーモンから検出されたノロウイルス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、調理従事者と食品の汚染、患者の発症との関連性が明確になった。</p> <p>以上から、台東保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
40	<p>3月6日、患者から「1日19時から、江東区内の飲食店において友人2名と焼鳥、唐揚げ等を喫食したところ、4日7時頃から発熱及び胃腸炎症状を呈し、医療機関を受診した。友人も発症しているようである。」旨、練馬区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、1日の当該施設の利用者は23名で、患者ら3名は1日19時から当該飲食店において焼鳥（白レバー、手羽元、せせり、鶏ハラミ、ぼんじり、とり皮）、鳥の唐揚げ、焼きおにぎり等を喫食後、2名が4日7時及び11時から腹痛、下痢、発熱、頭痛等を呈していた。患者の共通食は、当該飲食店における食事のみであり、焼鳥の白レバーが加熱不十分であったとのことであった。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</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）

番号	概 要	
41	<p>3月6日13時58分、大田区内の医療機関から「大田区内の飲食店でカキの食べ放題を喫食した5名のうち4名が5日9時より嘔吐、下痢等の症状を呈し、3名が受診している。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届け出のあった患者らをを含む8名が3日に当該施設で「焼きガキ食べ放題」を喫食したところ、5日2時から6日6時30分にかけて嘔吐、下痢、腹痛等を呈していた。探知グループの共通食は当該施設のみで、検査の結果、患者ふん便7検体からノロウイルスG I 及びG II が検出され、患者の発症及び潜伏時間はノロウイルスによる食中毒と一致した。当該施設は加熱用生カキの調理を客に委ねる形態を取っており、加熱工程の十分な衛生管理が常に行われているとは言えなかった。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「カキ料理」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、当該施設は同年2月にもノロウイルスによる食中毒を発生させて営業停止処分を受けていた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
42	<p>3月9日17時12分、患者から「5日に八王子市内の飲食店を6名で利用し、生食用カキ等を喫食したところ7日に5名が嘔吐、腹痛、発熱等を呈した。8日にもう1名も腹痛を呈している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者6名は5日21時45分から当該飲食店を利用し、生カキ、焼ガキ、豆腐サラダを喫食した。その後7日10時から8日20時にかけて6名全員が下痢、腹痛、吐き気、嘔吐等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便3検体からノロウイルスG II、患者ふん便1検体からノロウイルスG I 及びG II を検出した。6名に共通する食事は当該飲食店以外にはなく、患者の症状はノロウイルスによる食中毒と近似していた。焼きガキは客自らが生のカキを焼くシステムであったが、焼き過ぎなほど加熱したと患者からの聞き取りから加熱不足による食中毒は考えにくく、生食用カキが原因であると推察された。</p> <p>以上から、八王子市保健所は「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）
43	<p>3月16日11時20分、患者から「5日18時に友人と2名で豊島区内の飲食店において焼鳥等を喫食したところ、7日18時頃から腹痛、下痢、寒気、発熱（40℃）を呈した。9日に医療機関を受診して検便を行ったところ、カンピロバクター・ジェジュニを検出し、食中毒と診断された。友人も腹痛を呈しているが調査協力は難しい。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。その後、18日17時から同所において調査を実施した。</p> <p>調査の結果、患者2名は、5日18時から当該飲食店において焼鳥（もも肉ネギ間、ぼんじり、せせり、軟骨）、鳥しそ巻き（天ぷら）、サラダ等を喫食後、7日9時又は同日18時から腹痛、下痢、発熱等を呈し、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。</p> <p>当該飲食店について調査を実施したところ、同日は291名の利用客があり、他に同様の発症情報はなかった。また、調理従事者ふん便及び参考食品からは同菌を検出できなかった。患者2名の喫食状況について確認したところ、発症前に当該飲食店以外に共通利用施設が2店舗あり、喫食食品についても、不明な点が多かったことから原因施設を特定することができなかった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は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	
44	<p>3月10日17時40分、患者から「7日に千代田区内の飲食店を4名で利用したところ、9日頃から全員下痢、嘔吐等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、7日は56組155名が当該飲食店を利用しており、そのうちの予約者に対し調査を行ったところ、9グループ19名の中に12名の発症者が確認された。患者らは8日0時から10日11時にかけて下痢、おう吐、発熱、頭痛等の症状を呈しており、共通食はお通し(蒸しガキ、蒸しムール貝)、焼きガキであった。焼きガキについては客自らが客席で焼くシステムだった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便9検体からノロウイルスGⅡ、患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ、患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡが検出された。お通しの蒸しガキと蒸しムール貝は十分に加熱されていたことから、焼きガキの加熱不十分が推察された。</p> <p>以上から、千代田保健所は「焼きガキ」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）
45	<p>3月12日17時頃、品川区内の医療機関から「受診中の患者1名がノロウイルス食中毒様の症状を呈している。患者の同僚複数名も同様の症状を呈しているらしい。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者を含む調査協力の得られた23名は10日に江東区内の飲食店を利用していた。特上鮪(トロ、ヒラメ、甘エビ等)、サラダ、ひじきの小鉢等を12時15分より喫食し、この内12名が11日13時から13日3時にかけて下痢、嘔吐、発熱等を発症していた。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事以外になかった。検査の結果、患者全員のふん便及び従業員ふん便5検体からノロウイルスGⅡを検出した。さらに、参考食品から黄色ブドウ球菌が検出されたことから従業員の手によって食品を汚染する機会があったと考えられた。</p> <p>以上から、江東区保健所は「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）
46	<p>3月13日16時、江東区内の会社員から「9日19時から21時にかけて中央区内のホテル内宴会場で会食をしたところ、15名が腹痛、下痢、発熱、おう吐等の症状を呈した。」旨、江東区保健所に連絡があった。中央区のホテルを利用していたことから、中央区保健所が直ちに調査を開始した。</p> <p>調査の結果、9日19時から21時にかけて宴会に参加した39名の内、15名が11日0時から12日3時にかけて発症していた。患者らは、お造り(マグロ、かつお、タイ)、ローストポーク、シーザーサラダ等を喫食しており、患者の共通食は当該施設で提供された「会食料理」のみであった。検査の結果、患者ふん便13検体及び従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。こ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。</p> <p>以上のことから、中央区保健所は当該施設で提供された「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（旅館・ホテル）

番号	概 要	
47	<p>3月13日17時、患者が中野区保健所にアニサキス虫体を持参して来所し、自身からアニサキス虫体が摘出された旨、届け出た。</p> <p>調査の結果、患者は12日22時30分から中野区内の飲食店で握り寿司(シメサバ、マグロ、アジ、イワシ、カツオ、ウニ)、つぶ貝、生カキ等を喫食。その後、13日3時30分より腹痛を呈し、同日に治療を受けたところ、アニサキス虫体を摘出した。患者は発症前4日間に当該飲食店以外でアニサキス症の原因となり得る生鮮魚介類は喫食しておらず、また、当該飲食店が提供した魚介類はマグロを除き、冷蔵品であった。当該飲食店の調理従事者はアニサキスについて冷蔵してあれば死滅すると間違った認識をもっており、冷蔵品で仕入れたサバ、アジ等に付着していたアニサキスを肉眼で十分に確認して取り除くことができず食中毒に至ったものと推察された。</p> <p>以上から、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(すし)
48	<p>3月18日9時、町田市内の飲食店営業者から「14日に当店を利用した1グループ46名のうち、複数名がおう吐、下痢、発熱等を呈している。」旨、町田市保健所に連絡があった。その後、連絡のあった患者からも「14日の14時より会食したところ、複数名が16日から体調を崩している。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループを含む70名は14日に当該飲食店で会食をしており、14日17時30分から16日16時にかけて35名が吐き気、腹痛、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17検体、従事者ふん便2検体及び拭き取り(従業員用トイレ便器・水洗レバー)からノロウイルスGⅠが検出された。患者らはランチセット(そば、白米、刺身、天ぷら等)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>以上から、町田市保健所は「原因施設が提供した食事」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>3月20日16時30分、患者から「16日に、立川市内のいわゆるかき小屋で、職場の同僚25名と会食を行い、焼きガキを喫食したところ、18日午後から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。同僚11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、患者は4グループ32名のうちの12名で、17日21時から18日15時まで下に下痢、発熱、腹痛、吐き気、おう吐等を呈していた。当該施設では、加熱用カキを客席に置かれたバーベキューコンロの炭火で客自らが焼くようになっており、90分間の食べ放題であった。カキの焼き時間等については、従業員から説明することになっており、注意書きの掲示もあったが、焼き時間を計測する時計が電池切れであったり、カキの大きさによって焼き具合が変わることに対する検証も行われていなかった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便11検体からノロウイルス(GⅠ:1名、GⅡ:6名、GⅠ及びGⅡ:4名)を検出した。また、参考食品(カキ)からノロウイルスGⅡを検出した。なお、男子トイレ便器の拭き取り検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡを検出した。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は、「焼きカキ」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	
50	<p>3月19日14時、患者の家族から「18日正午頃、親子2名で目黒区内のすし屋において握り寿司を喫食したところ、うち1名（親）が同日14時頃から胃が痛くなり、近医を受診し、食あたりと診断された。その後も痛みが治まらないため、同日23時頃に病院の救急外来を受診したところ、19日朝、内視鏡によりアニサキスを検出した。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、摘出された虫体は既に廃棄されていた。子も18日から腹痛を呈していたが、翌日から合宿に出かけてしまった。患者2名の喫食状況を調査したところ、当該飲食店において自家製シメサバ、マグロ、ヒラメ、イカ、ホタテ等を含む数種類の握り寿司を喫食しており、発症前4日間において魚の生又は生に近い状態のものを喫食したのは、当該飲食店のみであった。また、当該飲食店でサバ及びヒラメの調理・加工時に冷凍工程はなかった。</p> <p>その後の調査により、21日8時30分に子からも医療機関でアニサキス様虫体が摘出され、検査の結果、<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、目黒区保健所は「握り寿司」を原因とする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）
51	<p>3月26日9時、患者から「北区の飲食店を4名で利用し、全員が食中毒様症状を呈した。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、調査協力の得られた3名は21日19時頃より当該飲食店を利用し、生ガキ、蒸しガキ、うに豆腐、生ハム盛合せ等を喫食、その後、別の飲食店にて焼き鳥等を喫食した。22日8時から23日8時にかけて全員が下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便3検体及び当該飲食店の参考品（生ガキ）からノロウイルスGⅡを検出した。別の飲食店の参考品からはノロウイルスは検出されなかった。</p> <p>このことから、北区保健所は「飲食店の食事（生ガキを含む）」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）
52	<p>3月28日15時35分、杉並区の医療機関から「26日19時頃から渋谷区内の飲食店で行われた立食パーティーに出席後、28日3時頃からおう吐、下痢、腹痛等の症状を呈した患者を診察した。他にも同様の発症者がいる。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、利用者はパーティーの参加者83名の他に、26日及び27日の予約客を含めた計100名で、うち53名が27日6時から30日正午にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。パーティーでは、サラダ、生ハム、ローストビーフ等が、パーティー以外ではパスタ各種、サラダ、バーニャカウダ等が提供された。検査の結果、患者ふん便33検体からノロウイルスGⅡが検出され、調理担当者のふん便2検体及びホール担当者のふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。サラダ等未加熱食品を調理する際、一部器具や手袋を使用しておらず、素手で作業を行っていたことからノロウイルスに感染している調理担当者の手指を介して食品若しくは施設や調理器具が汚染されたことが考えられた。</p> <p>以上から、渋谷区保健所は「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）

番号	概 要	
53	<p>3月31日14時、八王子市内の会社社員から「27日17時30分から複数名で八王子市内の飲食店を利用したところ、11名が28日からおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。医療機関を受診したところ胃腸炎と診断された。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は同じ会社の同僚11名で、28日2時から29日9時にかけて、吐き気、下痢、発熱、おう吐等を呈していた。患者ら30名は当該飲食店において、海鮮のカルパッチョ、海老のグリル、カキのオープン焼き、ピザ、パスタ等を喫食していた。患者全員は「カキのオープン焼き」を喫食しており、「カキのオープン焼き」を食べた患者から加熱不十分であったとの情報があった。又、患者勤務先及び当該飲食店内において事前におう吐者がいたなど感染症を疑う情報はなかった。検査の結果、複数の患者にふん便からノロウイルスGⅡ、GⅠ及びGⅡを検出した。なお、従事者1名のふん便からノロウイルスGⅡを検出したが、この従事者は27日にカキを生食していた。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は、「飲食店の食事(カキを含む)」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>4月1日、品川区内の会社社員から「3月27日18時30分から、38名で品川区内の飲食店において同僚の送別会を行ったところ、30日18時頃から複数名がはき気、発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは、当該飲食店において、鳥肉のタタキ、焼鳥、手羽先の唐揚げ、鶏ちゃんこ鍋、漬物等を喫食し、9名が28日17時から4月1日10時にかけて、腹痛、下痢、吐き気、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・ジェジュニを検出した。</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「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）
55	<p>3月31日14時、施設長から「3月27日19時30分から職員28名が福生市内の飲食店において会食したところ、30日から6名が下痢、発熱等を呈した。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら28名は当該飲食店において、シーザーサラダ、蒸し鶏もやし和え、焼鳥（ハツ、ボンジリ、ササミ）、もつ鍋、漬物等を喫食し、うち15名が30日10時から4月1日23時にかけて、下痢、発熱、腹痛、頭痛等を呈していた。患者の共通食は当該飲食店のみであった。検査の結果、複数の患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。なお、調理従事者1名のふん便からカンピロバクターを検出したが、同店では賄い食は喫食しておらず、感染源は不明であった。</p> <p>これらのことから、西多摩保健所は、「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	
56	<p>4月14日9時、医療機関より「受診した患者の検便からカンピロバクターが検出された。患者は世田谷区内の焼肉店を11名で利用し、患者の他にも同様の症状を呈している者が複数いるようである。」旨、新宿区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて世田谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者を含む11名は当該飲食店を3月30日19時から20時40分にかけて利用し、鶏せせり、炙りカルビ焼、牛ハツ塩焼き等の食べ放題プランを喫食したところ、9名が4月1日19時から3日未明までに下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。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。患者の共通食は当該飲食店で調理提供された食品のみであり、患者の症状はカンピロバクター・ジェジュニによる食中毒の症状と合致した。</p> <p>以上から、世田谷区保健所は「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)
57	<p>4月6日12時20分、渋谷区内の医療機関から「病院内にある職員食堂を利用した複数名の職員が4日から6日にかけておう吐、発熱、下痢等の症状を呈している。」旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、4日正午から124名が当該施設を利用し、鶏のチリソース、カニカマ大根グリーンサラダ、中華スープ、カレー、そば等を喫食した。その後、44名が4日23時から7日22時にかけて下痢、おう吐、腹痛の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便39検体からノロウイルスGⅡが検出され、拭き取り(調理従事者専用トイレ)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、当該施設の食事のみであり、調理従事者がサラダ用野菜のカット時に手袋をせず素手による作業を行っていた。</p> <p>以上から、渋谷区保健所は「原因施設が提供した食事」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)
58	<p>4月6日13時、飲食店の利用者から「2日20時頃から渋谷区内の飲食店を4名で利用し、3名が下痢、発熱等を呈した」旨、渋谷区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は当該飲食店において会食したところ、3名が4日19時から5日15時にかけて下痢、発熱、腹痛、頭痛等の症状を呈した。患者らは、鶏わさ、串焼き(皮、ぼんじり、つくね、砂肝等)、鶏皮ポン酢等を喫食しており、患者の共通食は、1ヶ月ぶりの再会であったことから当該飲食店が提供した食事のみだった。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た。当該飲食店は表面を熱湯に潜らせた程度の加熱不十分な鶏ささみを「鶏わさ」として提供しており、また手洗い設備が備わっているにも関わらず、洗浄用のシンクで手洗いを行っていたことから、鶏肉の不十分な加熱調理若しくは手洗い不十分の調理従事者の手指、器具を介した二次汚染が考えられた。</p> <p>以上から、渋谷区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理(鶏わさを含む)」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	
59	<p>4月6日12時50分、患者から「4日に豊島区内の飲食店を利用し、5日に激しい腹痛を呈した。胃内視鏡検査にてアニサキスが発見され、摘出された。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は家族3名で当該飲食店を利用し、魚介類のカルパッチョ、マルゲリータピザ、シーザーサラダ、パン、チーズを喫食後、1名が5日0時頃から腹痛を呈した。患者から摘出し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。患者のみが魚介類のカルパッチョを食べており、魚介類のカルパッチョは冷凍マグロ、冷凍サーモン、冷凍ホタテ、冷凍ボイルたこ、仕込み済冷凍ニシン、仕込み済冷蔵生サバをドレッシングで混合し、盛り付けたもので、生サバだけが冷蔵保管されていた。また、発症7日前までの遡り調査においても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>以上から、池袋保健所は当該飲食店が提供した「生サバのカルパッチョ」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)
60	<p>4月9日13時50分、患者から「3日21時30分から友人4名と豊島区内の飲食店を利用し、5日から発熱と下痢を呈した。他の友人2名も同様の症状を呈している。」旨、多摩小平保健所に届出があり、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、患者ら4名は当該飲食店において焼き鳥(ささみ、砂肝、つくね等)、レバーたたき、もち焼きを喫食。その後、3名が5日23時30分から7日22時にかけて下痢、頭痛、発熱の症状を呈した。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。患者の共通食は、当該施設の食事のみであった。</p> <p>以上のことから、池袋保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
61	<p>4月20日17時、千代田区内の営業者から「19日にランチバイキングとして提供した食事を喫食した3グループ8名が、喫食後5時間から7時間の間におう吐、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、千代田区千代田保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日昼の利用者以外にも、18日夜の利用者で同様の症状を呈している者がおり、2日間の利用者446名(18日夜203名、19日昼243名)、うち32名(18日夜7名、19日昼25名)が18日21時から19日21時30分にかけて下痢、おう吐等の症状を呈した。18日昼以前及び19日夜以降には患者が確認できず、18日夜及び19日昼に提供された食事が原因と考えられた。18日夜は、合鴨の炊き合わせ、筍と蒟の土佐煮、桜豆腐と白魚等が提供され、19日昼は筍と蒟の土佐煮、ビビンバ、松笠イカとそら豆の冷製等が提供された。検査の結果、食品残品(鮭検査カンパチ部分、寿司ネタ)より粘液胞子虫(<i>Uncinaria stenocephala</i>)の遺伝子が検出された。患者ふん便からは検出されなかった。なお、患者ふん便2検体からノロウイルスが検出されたが、潜伏時間が短く当該施設とは関連性がないものと考えられた。</p> <p>食品残品から摘出された<i>Uncinaria stenocephala</i>は病原性が証明されておらず、千代田保健所は病因物質が不明の「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	
62	<p>4月23日10時35分、患者から「新宿区内の飲食店を3名で利用し、全員が下痢、寒気、発熱等を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは18日18時から3名で新宿区内の飲食店を利用し、鶏刺し、鳥雑炊、レバー串等を喫食した。その後20時からカラオケルームで遊興した後、22時から別の飲食店でコーヒーとサンドイッチを喫食した。その後、20日10時から22日10時にかけて全員が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、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。当該患者らが利用したカラオケルーム及びコーヒーとサンドイッチを提供した飲食店はカンピロバクターが検出されるようなメニューの提供がないことから、18時から利用した飲食店が原因施設と考えられた。当該飲食店は平成26年9月と平成27年2月に生又は生に近い状態での鶏肉料理を提供し、有症苦情の発生があった。その際に鶏刺し等の提供自粛を指導されたにも関わらず、数秒程度の湯引きを行うのみで依然として提供を続けていた。本件で提供された焼鳥類(レバー串)も半生だったとの証言もあるため、鶏肉の加熱不十分が推察された。また、まな板や包丁類は鶏肉用と野菜用とで使い分けを行っていないことから、二次汚染の可能性も考えられた。</p> <p>以上から、新宿区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理(鶏刺しを含む)」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)
63	<p>4月24日11時50分、墨田区内の医療機関から「レバー等を喫食後、食中毒様症状を呈した患者を診察した。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該患者は、4月19日21時頃から職場の同僚42名で墨田区内の飲食店において、サラダ、酢モツ(豚のガツ)、手羽先の唐揚げ、鶏の炙りレバー、モツ鍋、ポテトフライ等を喫食し、12名が20日8時から23日21時にかけて、下痢、発熱、腹痛、頭痛等を呈していた。検査の結果、複数の患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は当該飲食店が提供した「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)
64	<p>4月28日9時40分、茨城県内の大学生から「23日18時30分頃から、50名ほどで台東区内の飲食店を利用したところ、26日から複数名が発熱、おう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、茨城県に連絡があり、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、当該飲食店の利用者は患者グループを含めて211名で、患者らは当該飲食店において、サラダ、鶏唐揚げ、鶏ささみポン酢、フライドポテト豚キムチ、焼きそば等を喫食し、25名が24日7時から30日8時にかけて、下痢、腹痛、発熱、頭痛等を呈していた。検査の結果、複数の患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>これらのことから、台東保健所は、当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概要		
65	<p>4月28日16時30分、世田谷区内公共施設のセンター長から「25日に従事した4名が、26日夕方から全員発熱、下痢、おう吐等の症状を呈した。4名は区内のすし屋から出前注文したちらし寿司を当日の昼食又は夕食として喫食していた。」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、同センターでは20日から25日までの6日間を2名ずつが従事し、延べ9名が携わっていた。9名の発症を確認したところ、7名が体調不良を呈していたことが判明した。7名は24日又は25日に当該寿司店から出前で提供されたちらし寿司を喫食し、25日9時から26日22時にかけて発症した。非発症2名は別施設で調製された弁当を喫食していた。同センター内でのおう吐等の情報はなかった。</p> <p>検査の結果、協力を得られた患者のふん便3検体、従事者ふん便3検体及び参考食品(さく取り済のまぐろ)からノロウイルスGⅡを検出した。ノロウイルスGⅡを検出しなかった1名は潜伏期間が1時間程度と短かったことから除外し、患者数は6名とした。調理従事者に体調不良者はなかったが、調理場内の手洗い設備が故障して使用されていなかったため、不顕性感染した従事者の手洗い不足によって食品を汚染したと考えられた。</p> <p>以上から、世田谷保健所は当該寿司店が提供した「ちらし寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 801 403 857">原因施設</td> <td data-bbox="411 801 1465 857">飲食店(すし)</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店(すし)
原因施設	飲食店(すし)		
66	<p>4月30日17時40分、医療機関から「24日22時から25日2時にかけて当医療機関のスタッフ24名が江戸川区内の飲食店2施設を利用したところ、4名が28日2時から食中毒様症状を呈した。」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、24名は22時から22時30分まで飲食店にてキャベツ、レバー、砂肝等を喫食し、その後23時から翌2時まで別の飲食店でシメサバと野菜の和え物、茸とモヤシの和え物等を喫食していた。28日2時から23時にかけて4名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状や潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒と近似していたが、2施設を利用した時間帯が近接していたこと、食肉類の提供をどちらも行っていたことから、原因施設の特定には至らなかった。</p> <p>以上から、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>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1317 403 1373">原因施設</td> <td data-bbox="411 1317 1465 1373">不明</td> </tr> </table>	原因施設	不明
原因施設	不明		
67	<p>4月30日15時、渋谷区内の医療機関から「29日から下痢、腹痛、発熱の症状を呈している患者が入院しており、聞くところによると、26日夕食に4家族10名で目黒区内の飲食店で加熱不十分な鳥肉料理を喫食しており、他にも患者がいるようである。」旨、渋谷区保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて目黒区に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4家族10名は、当該飲食店において、鳥ムネ肉のたたき、ミノ刺し、チャプチェ、チヂミ、キムチ盛合せ、サラダ、冷麺等を喫食し、4名が29日6時から30日10時にかけて、腹痛、下痢、発熱、頭痛等を呈していた。検査の結果、複数の患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1832 403 1888">原因施設</td> <td data-bbox="411 1832 1465 1888">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	
68	<p>5月2日、さいたま市から「群馬県内においてギョウジャニンニクと間違えて採取した有毒植物(バイケイソウかイヌサフランと推定)により食中毒様患者が発生している。この植物の採取に同行した世田谷区民の方も同じ植物を食べ、入院しているとの情報がある。」の旨、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、1日にさいたま市及び世田谷区在住の2名で群馬県にてこの植物を採取し、それぞれの自宅に持ち帰った。その日の19時頃におひたしにして患者と母親の2名で喫食したところ、同日20時頃から母親が吐き気等の症状を呈した。その後20時30分より本人もおう吐、吐血等を呈した。おひたしの残品はなく、一緒に山菜採取をしたさいたま市の知人から山菜の残品を分与してもらい、検査した結果、ユリ科シュロソウ属(バイケイソウ類)の植物であることが判明した。</p> <p>このことから、世田谷保健所は「バイケイソウ類(ユリ科シュロソウ属)の植物」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>5月6日12時00分、患者の妻から「3日夜、夫が広尾の飲食店を3名で利用したところ、4日0時から下痢、おう吐、腹痛、発熱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渋谷区に連絡があった。渋谷区が確認したところ当該飲食店の所在地が港区であると判明したため、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3日に当該施設を利用した2グループ11名であり、このうち10名が4日0時から15時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。共通食は当該施設の食事のみであり馬刺し、ユッケ、卵かけごはん等を喫食していた。検査の結果、患者ふん便3検体、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、同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上から、みなと保健所は「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）
70	<p>5月7日11時30分、患者から「3日正午頃から10名で新宿区内の飲食店を利用し、4日夜から下痢、発熱、おう吐を呈した。共に食事をした友人数名も同じように発症している。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら10名は当該飲食店において、鶏肉の四川風唐揚げ、セロリとエビ塩味炒め、レバニラ炒め等を喫食後、4日18時から23時にかけて5名が下痢、おう吐、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便5検体及び調理従事者ふん便3検体からノロウイルスGⅡを検出し、患者3名及び調理従事者3名のノロウイルス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。ノロウイルスGⅡを検出した調理従事者1名は患者らに提供した食材の仕込み作業を行っており、その際に素手で作業を行っていたことが判明した。さらに、調理場内の手洗い設備は作業台が覆いかぶさり使用できず、排水溝と配管の間から排水が漏れ出す等、施設にも不備があり、衛生管理が徹底されていなかった。</p> <p>以上から、新宿区保健所は「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）

番号	概 要	
71	<p>5月7日16時5分、患者から「5日18時30分頃から友人グループ6名で台東区内の飲食店でカキ料理等を喫食したところ、4名が7日3時頃からおう吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ6名は5日18時30分から20時30分にかけて当該飲食店(5日の利用者数:106名)で蒸しガキ、カキフライ、胡麻豆腐等を喫食し、その後、7日3時から21時にかけておう吐、下痢、寒気を発症した。患者グループは当該施設での会食以外にも二次会や三次会があったが、参加しても食事を喫食していない者や参加していない者の中にも患者がおり、患者の共通食は当該施設での会食以外になかった。さらに、当該施設でのおう吐情報等の感染症が疑われる事実はなかった。検査の結果、患者ふん便3検体中2検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡ、1検体からノロウイルスGⅠ、参考食品(カキ)からノロウイルスGⅡを検出した。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。</p> <p>以上から、台東保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。なお、患者喫食メニューに蒸しガキ及びカキフライがあったが、非発症者は両方を喫食していないか、カキフライのみを喫食していた。患者から蒸しガキの中心部が熱くなかったとの証言もあり、提供された蒸しガキが中心部まで十分に加熱されていないことが推察された。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
72	<p>5月15日、患者母親から「9日12時30分に息子が友人と3名で品川区内の飲食店を利用し、つけ麺等を喫食したところ10日13時頃から発熱、腹痛、下痢の症状を呈した。友人1名も同様の症状を呈し12日から入院している。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは友人3名で9日12時30分に品川区内の飲食店を利用し、2名がつけ麺を、もう1名が担担麺を喫食したところ、つけ麺を喫食した2名が10日10時から14時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。また、患者の共通食は当該店舗での食事だけであった。検査の結果、患者ふん便2検体、調理従事者ふん便1検体、参考食品3検体(チャーシュー、刻みねぎ、味玉)及びふき取り1検体(シンク内側(肉解凍))からサルモネラ属菌(<i>S. Stanley</i>)が検出され、それらの血清型は一致していた。患者の症状及び潜伏期間は、サルモネラによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから、品川区保健所は当該飲食店が提供した「つけめん」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>5月15日14時、患者の勤務先から「8日に八王子市内の飲食店を利用した社員5名のうち3名が胃腸炎症状を発症している。そのうち1名は14日から入院している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、8日19時から20時にかけて5名で当該飲食店を利用し、生親子丼(中心部まで加熱していない鶏ささみと卵黄、天かすをご飯の上に乗せたもの)、鶏がらスープ、鶏モモ焼等を喫食していた。食事後、更に1名が合流し6名で八王子市内のカラオケルームで遊興し、その際にソフトドリンクとおつまみを喫食していた。12日4時から正午にかけて3名が下痢、発熱、腹痛、頭痛等を呈したが、食事後に合流した1名については発症していなかった。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た。患者らの共通食には他に勤務先の仕出し弁当業者2社が提供した弁当があったが同様の苦情はなく、その他患者らの共通行動もないため、当該飲食店に限られた。</p> <p>以上から、八王子市保健所は「飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む)」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	
74	<p>5月15日9時、江東区内の医療機関から「14日に診察した患者の胃から、線虫が摘出された。」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13日に複数名で中央区内の飲食店でサバの刺身等を喫食し、14日7時30分頃から腹痛、吐き気等を呈したため医療機関を受診した。当該飲食店において、サバの調理・加工時に冷凍工程はなかった。患者の発症前1週間の喫食状況を調査したところ、当該飲食店の他に3施設においてマグロ等の魚介類の刺身を喫食していた。</p> <p>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
75	食中毒事件の詳細(P. 143)に掲載	
	原因施設	その他
76	<p>6月1日14時45分、大田区保健所から「大田区内の医療機関から、5月23日に受診した患者の腸管出血性大腸菌感染症発症届があり、患者の調査をした結果、医療機関の検便から腸管出血性大腸菌O157及びカンピロバクターを検出した。患者は品川区内に勤務しており、19日に品川区内の飲食店を会社の同僚4名で利用し、串焼、センマイ刺し等を喫食後、3名に腹痛等の症状があることが判明した。」旨、都食品監視課を通じて品川区に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は19日19時から当該飲食店において会食後、3名が22日6時から24日10時にかけて、下痢、腹痛、倦怠感、寒気等を呈していた。検査の結果、患者ふん便1検体から腸管出血性大腸菌O157及びカンピロバクターを、別の患者ふん便1検体から腸管出血性大腸菌O157及びO26を検出した。患者らは、牛ハラミのたたき、センマイ刺し、焼き物（豚つくね、豚カシラ、豚タン）、カツオのたた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、品川区保健所は「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）
77	<p>6月3日8時40分、北区内の医療機関から「職員数名が食中毒様症状を呈している。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、同医療機関職員12名が5月26日に北区内の飲食店で焼肉、チャーハン、サラダ、キムチ、スープ等を喫食し、7名が26日から31日にかけて下痢、腹痛等を呈していた。患者に共通する食事は当該飲食店での会食以外になかった。検査の結果、患者ふん便7検体中2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・コリを検出した。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上から、北区保健所は当該飲食店が提供した「焼肉等」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）

番号	概 要	
78	食中毒事件の詳細(p. 145)に掲載	
	原因施設	家庭
79	<p>6月3日11時、患者グループ代表者から「5月29日に11名で飲食店を利用後、食中毒様症状を呈した。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは大学の同好会メンバーで、29日19時から11名で利用し、コース料理(砂肝の鳥皮ねぎ和え、ささみの生ハム、バーニャカウダ等)を喫食した。その後、31日20時から6月1日21時にかけて9名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。一部の学生に共通した食事があるものの、11名全員が共通した食事は29日の会食の他になかった。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、患者の潜伏期間と症状はカンピロバクターの食中毒の特徴と近似していた。</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)
80	<p>6月4日、埼玉県の高校教諭から「5月29日12時30分頃、校外ホームルーム中の生徒6名が台東区内の飲食店を利用し、生親子丼やせいろそばを喫食したところ、生親子丼を喫食した4名が下痢、腹痛等の食中毒症状を呈した。発症しなかった2名はせいろそばを喫食していた。」旨、埼玉県へ通報があり、5日11時48分、埼玉県から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、調査協力の得られた3名は昼食の為に当該飲食店で生親子丼を喫食し、31日17時30分から6月1日16時にかけて下痢、発熱、頭痛、腹痛等を発症した。当日は当該飲食店の食事の他にメロンパンを喫食しており、発症前の1週間の間で患者の共通食は他になかった。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、患者の潜伏時間と症状はカンピロバクターによるものと近似していた。また、生親子丼の具には表面を炙る程度の十分に加熱されていない鶏肉が使用されていた。</p> <p>以上から、台東保健所は「生親子丼」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>6月5日11時30分、患者から「5月30日正午頃から千代田区内の飲食店を会社の同僚7名で利用したところ、数日後から全員が食中毒様症状を呈した。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、7名は当該飲食店にて日替わり定食(麦ごはん、山芋とろろ、牛タン塩焼き、鶏レモンオイル焼き等)を喫食、その後5月31日7時30分から6月3日17時にかけて下痢、腹痛、発熱等を発症した。検査の結果、患者ふん便6検体からサルモネラ属菌08群(<i>S. Narashino</i>)が検出された。また、当該飲食店の調理従事者が本件の発生後に体調を崩しており、検査の結果、サルモネラ属菌08群(<i>S. Narashino</i>)を検出した。清掃道具が調理場内に放置される等、当該飲食店の衛生状況についても良好とは言えなかった。</p> <p>以上から、千代田保健所は当該飲食店が提供した「日替わり定食」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	
82	<p>6月3日11時30分頃、目黒区内の医療機関から「2日深夜から病院入院者(以下「入院者」という)1名、併設している介護老人保健施設入所者(以下「入所者」という)5名又は6名がおう吐、下痢等の症状を呈している。発症した入所者の1名からノロウイルスを検出した。入院者と入所者の共通食として介護老人保健施設の給食がある。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、301名中68名が3日1時から5日8時30分にかけて下痢、おう吐、発熱等を発症しており、入院者、入所者の他にデイケア利用者(以下「通所者」という)や調理及び検食を担当する従事者も発症していた。発症していた検食実施者及び通所者の喫食状況により、共通食は1日正午から13時の昼食であると特定した。献立は米飯、銀たらの柚庵焼き、おひたしインゲン添え等であった。検査の結果、発症者ふん便39検体からノロウイルスG I が検出された。発症者の主症状及び潜伏期間はノロウイルスによる食中毒の症状と一致していた。</p> <p>以上から、目黒区保健所は「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(届出)
83	<p>6月18日9時20分、医療機関の医師から「12日に受診した患者の検便からカンピロバクターを検出した。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該患者は6日18時から21時まで立川市内の飲食店を友人ら5名で利用し、とりわさ、砂肝、ぼんじり、たまごかけごはん等を喫食したところ、8日7時から9日7時にかけて3名が下痢、発熱、頭痛等の症状を呈した。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、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと近似していた。患者らの共通食は当該飲食店の提供した食事のみであり、一部の喫食者から当該飲食店の提供したとりわさの内部が生だったとの情報提供があった。</p> <p>以上から、多摩立川保健所は当該飲食店が提供した「とりわさ」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>6月22日17時、医療機関から「13日に発熱、下痢を呈した患者を診察したところ、検便からカンピロバクターと大腸菌O153を検出した。心当たりを聞いたところ、患者を含む3名で文京区内の飲食店でとりわさを含む食事を喫食しており、3名全員が発症していることが判明した。」旨、多摩立川保健所に通報があり、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、患者らは8日19時30分から当該飲食店を利用し、とりわさ、ぼんじり、ハツ、ねぎま、タコの酢の物等を喫食した。その後11日21時から14日0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検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。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。患者らは全員同じ大学に通う学生であり、共通した喫食施設として当該飲食店と大学食堂が挙げられたが、大学食堂では個別に利用していること、喫食したメニューも全て異なること及び同様の体調不良等の訴えが確認されなかったことから、当該飲食店以外での感染の可能性は低いと判断した。</p> <p>以上から、文京保健所は「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	
85	<p>6月23日、医師から「受診した患者からカンピロバクター・ジェジュニ及び病原性大腸菌O18を検出した。患者は11日に目黒区内飲食店にて会社の同僚と6名で会食しており、他1名も発症している。」旨、大田区保健所に通報があり、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、患者ら6名は11日19時から当該飲食店にて蝦夷鹿のカルパッチョ、朝挽き鶏レバーのカルパッチョ、スモークチキン、パテ・ド・カンパーニュ等を喫食したところ、14日0時から23時にかけて2名が下痢、腹痛、発熱等を発症した。検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを、非発症者ふん便1検体からカンピロバクター・コリを検出した。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。</p> <p>以上から、目黒区保健所は当該飲食店が提供した「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)
86	<p>6月23日、医師から「受診した患者の検便からカンピロバクター及び大腸菌O18を検出した。」旨、新宿区保健所に通報があり、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、14日22時30分から23時30まで豊島区内の飲食店を4名で2施設を利用し、15日から19日6時にかけて全員が下痢、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。患者らの共通食は14日に利用した2施設のみであったが、カンピロバクターの汚染が疑われる食事を喫食したのは1施設だけで、串焼き(もも、皮、ねぎ間等)、ホタルイカの沖漬け、海ぶどう等を喫食していた。患者への聞き取りから一部の鶏の串焼きに半生状態のものがあったことが分かり、営業者に確認したところ半生状態で提供することも有り得ると回答があった。</p> <p>以上から、池袋保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
87	<p>6月17日16時40分、患者勤務先から「16日夕方から17日朝にかけて社員14名程度が下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、欠勤している者もいる。共通食は4階の社員食堂の食事である。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は同社1階に6名、3階に12名、別館に1名及び出張で訪れていた社員2名の計21名であり、16日3時から18日0時にかけて下痢、腹痛、吐き気等を呈していた。各部署において宴会、会合等の共通の行動は探知時点から1週間前までなく、社内におう吐等の目撃情報はなかった。患者は全員15日の昼食を当該食堂で食べており、そのうち18名は16日も利用していた。当該食堂は日替わりでAセット(15日:完熟トマトのオムハヤシ、16日:チーズハンバーグ・目玉焼き)、Bセット(15日:てんぷら、16日:ラー油そば)、カレー、うどん、そば、小鉢及びサラダバーを提供しており、患者の喫食メニューが特定の食品に集中することはなかった。検査の結果、拭取り1検体(調理従事者用トイレの便器内壁)、調理従事者ふん便1検体、及び患者ふん便14検体からノロウイルスG Iを検出した。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。</p> <p>以上から、目黒区保健所は「原因施設が提供した食事」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)

番号	概 要	
88	<p>6月16日12時45分、中野区内の医療機関から「食中毒疑いの患者を診察した。患者は12日に友人と飲食店でとりささみ刺し等を喫食し、15日から水溶性下痢、おう吐等を呈した。友人も発症しており、別の医療機関を受診している。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で12日23時30分から13日0時30分にかけて一次会で当該飲食店を利用し、とりの刺身、とりの丸焼き、お通し、酒等を喫食した。その後、二次会で別の飲食店を利用し、卵焼き、酒類を喫食したところ、2名とも16日6時から7時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。患者の共通食は当日の会食のみであり、生肉等を喫食する機会は一次会の施設のみであった。検査の結果、参考食品1検体（とりささみ）、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。更に、もう1名の患者も病院の検査により、ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者2名の発症日時がほぼ一致し、症状、潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上から、中野区保健所は一次会の施設が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
89	<p>6月18日11時30分、千代田区内の飲食店営業者から「16日昼の利用客10名のうち複数名が18日朝からおう吐、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、患者グループは会合で当該施設の昼食を喫食した23名であり、また患者グループ以外でも当日に当該施設を利用した中に発症者がいることが判明した。協力を得られた11名の患者を調査すると、17日11時30分から18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、共通食は当該施設の食事だけであった。検査の結果、患者ふん便5検体、従事者ふん便4検体及びふき取り2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期間は、ノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから、千代田保健所は「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）
90	<p>6月20日、医師から「食中毒症状を呈した患者が入院している。19日14時頃に品川区内の飲食店にて購入したさけおにぎりを4名で喫食し、おう吐、下痢、腹痛等を呈した為医療機関を受診した。共に喫食した1名も同様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品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は20日7時30分から8時までに品川区内の飲食店で購入したさけおにぎりを喫食し、同日10時30分から11時にかけて発症した。検査の結果、患者ふん便2検体から黄色ブドウ球菌が検出され、患者の症状及び潜伏期間は黄色ブドウ球菌による食中毒症状と一致した。また、さけおにぎりの調理従事者ふん便1検体、調理従事者の手指のふき取りからも黄色ブドウ球菌が検出された。調理は素手で行われていたことから、調理従事者の手指を介して食品を汚染したものと考えられた。また、施設の衛生状況について、器具類は洗浄後塩素剤で消毒され、逆性石鹼も併用していたが、手洗い専用のシンクは配水管が外されており、使用できなかった。その為、手洗いは調理用シンクで食器用洗剤を用いて行われていた。</p> <p>以上から、品川区保健所は「さけおにぎり」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)

番号	概 要	
91	<p>6月30日、患者から「22日に新宿区内の飲食店を複数名で利用したところ、全員が24日頃から下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、神戸市に通報があり、30日18時30分、都食品監視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名は22日19時から新宿区内の飲食店を利用し、生刺身盛り（鶏レバ刺し、鶏の炙りムネ刺身、馬刺し）、軍鶏刺身盛合せ（鶏もも、鶏むね、鶏ささみ）等を喫食し、全員が24日23時から26日22時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体及び参考食品1検体（レバー（刺身、焼用））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、同菌によるものと一致していた。患者らは同日2次会として同区内の寿司居酒屋を利用していたが、同様の苦情はなく、カンピロバクターの汚染が疑われる食事を喫食していなかった。</p> <p>以上のことから、新宿区保健所は当該飲食が提供した「会食料理（鶏刺しを含む）」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）
92	<p>6月30日、医師から「通院患者の検便から腸管出血性大腸菌O157を検出した。（第1グループ）」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。その後、別の医療機関からも「検便を行った患者から腸管出血性大腸菌O157を検出した。患者の娘も軟便症状を呈している。（第2グループ）」旨の連絡があり、それぞれから腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。患者らは面識こそなかったものの、共通して世田谷区内の同じ飲食店を利用していた。</p> <p>調査の結果、第1グループは当該飲食店を21日に利用し、第2グループは20日夜に利用していた。第1及び第2グループの4名は、カルビ定食、タン塩ランチ等を喫食しており、24日6時から26日18時にかけて全員が下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体から腸管出血性大腸菌O157を検出し、さらに菌株についてPFGE法により遺伝子パターンを比較したところパターンは一致し、同一起源と推察された。患者の共通食は当該飲食店のみであり、それ以外の接点はなかった。</p> <p>以上から、世田谷保健所は「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）
93	<p>7月3日16時30分頃、練馬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）が練馬区保健所に提出された。4日8時5分、「当該患者は6月24日19時から21時にかけて焼肉店を35名で利用し、26日18時頃から腹痛、下痢等の症状を呈した。同行者も発症している。」旨、都食品監視課を通じて多摩府中保健所に連絡があった（第1グループ）。7月6日、医療機関から多摩府中保健所に発生届が提出され、患者は6月24日に2名で当該焼肉店を利用し、2名とも25日15時から30日8時にかけて発症していた（第2グループ）。さらに7月6日、医療機関から南多摩保健所に発生届が提出され、患者は6月26日17時に4名で当該焼肉店を利用し、1名が27日9時から発症していた（第3グループ）。</p> <p>調査の結果、患者は3グループ17名であり、当該施設で焼肉、寿司、サラダ等を喫食後、6月25日6時から7月2日1時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈した。患者の共通食は当該施設における食事以外になく、施設内での感染症を疑うエピソードもなかった。検査の結果、患者ふん便11検体及び従事者ふん便1検体から腸管出血性大腸菌O157を検出した。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと近似していた。</p> <p>以上から、多摩府中保健所は「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		
94	<p>6月26日10時30分、文京区内の医療機関から「23日20時から生カキを含む料理を喫食した16名中約10名が下痢、おう吐等を呈している。」旨、文京区文京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。</p> <p>調査の結果、患者ら16名は23日20時から22時にかけて千代田区内の飲食店を利用し、コース料理（蒸しガキ、カツオカルパッチョ、パスタ、牛肉・豚肩ロースの炭火焼等）を喫食した。25日7時から26日8時にかけて9名が下痢、おう吐、腹痛等を呈しており、患者は全員蒸しガキを喫食していた。患者に共通する食事は当該施設における食事のみであり、当該施設においておう吐等の感染症を疑うエピソードはなかった。検査の結果、患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ、6検体からノロウイルスGⅡ、参考食品（冷凍殻付カキ）からノロウイルスGⅡを検出した。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。</p> <p>以上から、千代田保健所は「蒸しガキ」を原因とする食中毒事件と断定した。当該施設では、カキを電子レンジで加熱していたものの、カキの加熱前の品温や大きさ、レンジの加熱強度については正確に把握していなかった。調理従事者が検証結果等の根拠なく、自身の裁量により加熱をした結果、カキが加熱不十分となり、本件の発生原因となったと考えられた。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 842 403 898">原因施設</td> <td data-bbox="411 842 1465 898">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）		
95	<p>食中毒事件の詳細(p. 147)に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1099 403 1155">原因施設</td> <td data-bbox="411 1099 1465 1155">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）		
96	<p>7月6日10時10分、港区内の飲食店から「6月30日に当店を利用した複数グループから体調不良の連絡があった。」旨、港区みなと保健所に報告があった。</p> <p>調査の結果、当該施設を6月30日20時頃から利用した客のうち、調査協力を得られた3グループ7名中7名全員が7月1日18時から2日23時にかけて下痢、発熱、腹痛、吐き気等の症状を呈していた。患者らはサラダ、フライドポテト、シュラスコ（牛肉、豚肉、鶏肉、焼パイナップル等）等を喫食していた。患者の共通食は当該施設における食事のみであり、当該施設において感染症を示唆するエピソードはなかった。また、当日調理した従事者1名がおう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便4検体からノロウイルスGⅠ、1検体からノロウイルスGⅡ、従事者ふん便2検体（非発症者）からノロウイルスGⅠを検出した。当日症状を呈していた従事者のふん便はノロウイルス陰性だった。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>以上から、みなと保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1648 403 1704">原因施設</td> <td data-bbox="411 1648 1465 1704">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	
97	<p>7月2日15時頃、新宿区内の医療機関から「新宿区内の飲食店を本日正午頃に利用した3グループ3名が、喫食後40分から1時間で頭痛、発熱、発疹（顔面紅潮）、目の充血等の症状を呈し、搬送された。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は全員、2日の正午に当該飲食店でブリの唐揚げ、ご飯、味噌汁、サラダ、茶わん蒸し等を喫食し、同日12時40分から13時にかけて頭痛等を発症した。患者の共通食は当該飲食店での食事に限られていた。</p> <p>患者の喫食内容、症状及び潜伏期間から、新宿区保健所は当該施設で提供された「ブリ唐揚げ」を原因食品とするヒスタミンによる食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
98	<p>7月2日17時5分、患者から「1日17時30分頃、台東区内の飲食店を1名で利用したところ、2日2時30分頃から腹痛の症状を呈した。同日正午頃、医療機関を受診し、内視鏡検査で虫体が摘出された。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1日17時30分頃から当該飲食店で喫食後、2日2時30分から腹痛を呈した。医療機関で摘出された虫体を検査した結果、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。患者は、当該飲食店で貝類、イカ、生クジラ、ひらめ、イワシ等の寿司を喫食しており、このうち、生クジラ、ひらめ、イワシは冷凍処理をしておらず、特にイワシについては納品後内臓処理しないまま、冷蔵庫で1日保存されていた。患者は、6月28日夕食及び29日夕食に他施設で刺身を喫食しているが、施設調査の結果や潜伏時間から当該飲食が原因施設と推察された。</p> <p>これらのことから、台東保健所は当該飲食店が提供した「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（一般）
99	食中毒事件の詳細(p. 149)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
100	<p>7月8日10時、文京区内の医療機関から「2日に焼鳥コース料理を喫食した看護師5名が発熱、下痢を呈している。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは2日夜に7名で文京区内の飲食店を利用し、焼鳥コース料理を喫食し、このうち5名が5日21時から8日5時30分にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。共通食は当該施設の食事のみであり、患者らへの聞き取り調査により、コース料理の鶏むね肉わさび串及びレバー串は半生状態であったことが判明した。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、カンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから、文京保健所は「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	
101	<p>7月15日10時50分、患者から「9日20時頃に台東区内の飲食店を4名で利用し、生つくね、白レバ刺し等を喫食したところ、12日5時頃から下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。他の3名も発症しているようである。」旨、茨城県に連絡があり、15日17時30分、都食品監視を通じて台東区台東保健所に通報があった。</p> <p>調査の結果、患者らは友人4名で9日に台東区内の飲食店を利用し、生つくね、白レバ刺し、白レバテキ、ささみわさび等を喫食した。当該飲食店の当日の利用者数は15名であったが、4名以外に発症した人はいなかった。11日0時から14日7時にかけて4名全員が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。会食当日は、当該施設で集合、解散しており、共通食は当該施設の食事だけであった。検査の結果、患者ふん便3検体及び参考食品1検体（レバー串）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は、カンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから、台東保健所は当該飲食店が提供した「鶏料理」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）
102	<p>7月17日、茨城県及び埼玉県から「11日に荒川区内の飲食店を利用した1グループ4名のうち2名が14日から15日にかけて、下痢、発熱、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荒川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは11日に4名で荒川区内の飲食店を利用し鶏むね肉たたき、鶏レバ刺し、豚シャブサラダ等を喫食したところ、うち3名が12日から15日にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈しており、共通食は当該施設の食事だけであった。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品3検体（鶏レバー、軟骨、砂肝）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、同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上のことから、荒川区保健所は「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）
103	<p>7月21日11時15分、横浜市内の医療機関から「12日21時に目黒区内の飲食店で加熱不十分な鳥料理を喫食したところ3名中3名ともが17日から18日の朝にかけて水溶性の下痢等をした。3名は同じ職場の同僚で、他の共通食に勤務先の昼食の仕出し弁当がある。」旨、横浜市に連絡があり、都食品監視課を通じて目黒区保健所に通報があった。</p> <p>調査の結果、患者らは12日21時に3名で目黒区内の飲食店を利用し、地鶏ぶつもも石焼き、親子丼膳、白肝炭火焼き等を喫食したところ、3名全員が17日7時から18日4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、当該飲食店が提供した食事及び職場で利用している仕出し弁当であったが、仕出し弁当は2業者から仕入れた2種類があり、患者3名が共通して喫食した弁当は無いことが判明した。このため、共通食は当該飲食店の食事に限られた。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、患者の症状及び潜伏期間は、同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上のことから、目黒区保健所は「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）

番号	概 要		
104	<p>7月23日12時30分、患者から「18日19時に国立市内の飲食店をサークルメンバー約30名で利用したところ、21日午前から発熱、下痢、腹痛等の症状を呈し、同行者も発症している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出グループは大学の野球サークルのメンバーに同サークルOB及び他大学の学生を加えた52名で18日19時から国立市内の飲食店を利用していた。コースメニューで焼鳥盛り合わせ、レア焼きレバーのねぎまぶし等を喫食したところ、調査協力が得られた8名のうち7名が21日6時から22日18時にかけて発熱、下痢、腹痛等の症状を呈していた。また、他の予約客1グループにも発症者がいることが判明した。当該グループは18日19時から当該施設を利用し、レバーのネギまぶし等を喫食したところ3名のうち1名が、21日に下痢、腹痛の症状を呈していた。患者らの共通食は当該施設の食事だけであった。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、カンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから、多摩立川保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 797 405 857">原因施設</td> <td data-bbox="410 797 1465 857">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）		
105	<p>食中毒事件の詳細(p. 152)に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1055 405 1115">原因施設</td> <td data-bbox="410 1055 1465 1115">飲食店（仕出し）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（仕出し）
原因施設	飲食店（仕出し）		
106	<p>7月27日9時、患者の母親から「24日に息子が友人数名と渋谷区内の飲食店で食事をした。26日昼頃から頭痛、発熱等を発症したため友人に確認したところ、他の2名も同様の症状を呈しているとのことだった。店では鶏刺し等を喫食しており、食中毒と思い連絡した。」旨、横浜市に連絡があり、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、患者らは同じサークルに所属する大学生5名で、23日夜に渋谷区内の飲食店を利用し鶏刺身4点盛り合わせ（レバー、ハツ、砂肝、ささみ）等を喫食したところ、うち3名が25日10時30分から26日0時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。共通食は当該施設の食事だけであった。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、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。</p> <p>以上のことから、渋谷区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理（鶏刺しを含む）」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 1606 405 1664">原因施設</td> <td data-bbox="410 1606 1465 1664">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	
107	<p>7月29日11時、患者から「25日昼に法要で羽村市内の飲食店を利用した親族18名のうち11名が、27日頃から、吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、西多摩保健所に連絡があった。また、同日、当該飲食店の営業者から、「利用者から食中毒を呈しているとの申出を受けた。」旨、同所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、25日昼に当該飲食店利用した16名（届出グループ）の他に、26日昼に利用した23名（第2グループ）及び26日昼に利用した42名（第3グループ）がいることが判明した。25日または26日に懐石コースの料理を喫食し、3グループ81名中47名が25日21時から29日18時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、共通食は当該飲食店の食事だけであった。検査の結果、患者ふん便41検体及び調理従事者ふん便2検体からサルモネラ (<i>S. Saintpaul</i> 及び <i>S. Litchfield</i>) が検出され、患者の症状及び潜伏期間は、サルモネラによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから、西多摩保健所は「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(旅館・ホテル)
108	<p>7月30日、患者から「25日21時30分から23時過ぎにかけて、立川市内の飲食店で刺身盛り合わせ等を喫食したところ、26日19時から腹痛を呈し、受診した病院でアニサキスを摘出された。」旨、八王子市保健所に通報があり、都食品監視課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、患者は友人ら5名で当該飲食店を利用し、患者を含む3名が刺身盛り合わせ5種（かんぱち、たい、かつお、まぐろ、クロメヌケ）等を喫食し、1名が26日19時から腹痛、発熱を呈した。27日から医療機関に入院し、28日に内視鏡検査で虫体が検出された。患者は発症前3日間において当該店舗の提供した食事以外で生食用鮮魚介類を喫食していなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> であった。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。患者以外の2名は非発で、食べた刺身の種類は明確に覚えていなかった。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は当該施設が提供した「刺身盛り合わせ5種」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	食中毒事件の詳細(p. 155)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
110	<p>8月3日10時18分、大田区内の医療機関から「7月27日、当院の職員19名が飲食店で会食したところ11名が下痢、おう吐等の食中毒症状を呈した。1名が入院している。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは27日19時30分に19名で大田区内の飲食店を利用し、炙り胸肉のカルパッチョ、鶏わさ等を喫食したところ、うち12名が29日9時から8月1日7時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。共通食は当該飲食店の食事だけであった。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、患者の症状及び潜伏期間は、同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上のことから大田区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
111	<p>7月30日13時40分、保育所職員から「30日の昼食を喫食した20名ほどの園児が喫食後、発赤等の症状を呈している。職員1名もふらつき等の症状を呈している。特定のクラスのみ症状を呈しており、ヒスタミンによる食中毒と思われる。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3歳から5歳児クラスの園児28名と保育士1名であり、30日11時30分から給食で焼魚（イワシ）を喫食したところ、30日12時から15時30分にかけて発赤や頭痛等の症状を呈していた。焼魚（イワシ）の喫食がなかった0歳から2歳児クラスの園児44名には発症者はいなかった。検査の結果、食品残品3検体からヒスタミンをそれぞれ検体100g当たり、500mg、520mg、560mgを検出し、患者の症状及び潜伏期間は、ヒスタミンによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから多摩小平保健所は「焼魚（イワシ）」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）
112	<p>8月12日、患者から「6日に4名で品川区内の飲食店を利用したところ、3名が8日から10日にかけて、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。他の1名の症状は分かっていない。発症した3名は7日昼にも別の飲食店を共に利用していた。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは6日19時30分に品川区内の飲食店を4名で利用し、焼鳥等を喫食したところ4名全員が8日8時から10日5時にかけて腹痛、下痢等の症状を呈した。又、患者らは別の飲食店も利用していたが、カンピロバクターの汚染が疑われる食事はしていなかった。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品1検体（せせり）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、同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上のことから品川区保健所は「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）
113	<p>8月27日11時45分、品川区内の医療機関から「胃腸炎症状で受診した患者のふん便からカンピロバクターが検出された。患者は20日19時30分頃から武蔵野市内の飲食店において大学のサークル仲間13名で会食したところ、22日に発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。他にも同様の症状を呈している学生がいる模様である。」旨、品川区保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは同じサークルに所属する大学1年生であり20日19時30分から武蔵野市内の飲食店を利用し焼鳥串（レバー、ハツ等）を喫食したところ、調査協力の得られた11名のうち4名が22日19時30分から24日21時にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。提供メニューの焼鳥串は中心部まで十分加熱せずに提供されていた。患者らの共通食は当該飲食店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、カンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから多摩府中保健所は「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	
114	<p>9月8日11時、葛飾区内の医療機関から「腸管出血性大腸菌感染症で溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発したため転院した患者の検体からベロ毒素（VT2）を検出した。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は8月22日18時頃から家族4名と親族2名の6名で葛飾区内の飲食店を利用し、焼肉（カルビ、ハラミ、タン、ハツ、ミノ）、ナムル等を喫食したところ、うち2名が23日9時から25日19時にかけて下痢、腹痛の症状を呈していた。食品の調理工程では、未加熱そう菜のナムルを素手で絞る工程があることが確認された。検査の結果、患者ふん便1検体、患者ふん便由来菌株1検体、調理従事者1検体から腸管出血性大腸菌O157が検出され、患者の症状及び潜伏期間は、腸管出血性大腸菌O157によるものと一致していた。また、患者2名と調理従事者から検出された腸管出血性大腸菌O157のPFGE型は一致していた。</p> <p>以上のことから葛飾区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理（ナムルを含む）」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）
115	<p>8月31日14時30分頃、患者から「本日昼、港区内の飲食店でさんまハンバーグ弁当を購入し、12時5分頃会社の同僚と2名で喫食した。喫食直後に顔面が真っ赤になり、その後体中が赤くなった。その他に頭痛、吐き気、呼吸が苦しい、発疹の症状がでた。同僚も食後1時間後に体が赤くなる等の症状がでた。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、31日昼に港区内の飲食店の弁当を喫食した、届出グループを含めた3グループ6名のうち6名全員が31日12時45分から14時30分にかけて下痢、発熱、頭痛、発疹等の症状を呈していた。検査の結果、さんまハンバーグ（食品残品）からヒスタミンを100g当たり290mg検出した。患者の症状及び潜伏期間は、ヒスタミンによるものと一致していた。</p> <p>以上のことからみなと保健所は「サンマハンバーグ」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）
116	<p>9月3日14時、豊島区内の飲食店から「利用客2グループから、利用後数時間で複数の体調不良者が発生したと連絡を受けた。」旨、豊島区池袋保健所へ報告があった。その後、当該施設に4日及び7日にもそれぞれ別グループから同様の連絡があった。</p> <p>調査の結果、1日及び2日に当該施設を利用した合計8グループ31名が、喫食後4時間半から13時間半の間に腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈していた。全グループに共通して提供されたメニューはなかったものの、7グループに共通してカツオのタタキと鯛（刺身）が提供されていた。検査の結果、患者ふん便、従事者ふん便、ふき取り及び参考品から既知の病因物質は検出されなかった。</p> <p>8グループの患者に共通する行動及食事は当該施設が提供した食事のみであり、流行曲線が一峰性のピークを示したことから、池袋保健所は病因物質が不明の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）

番号	概 要	
117	<p>9月2日11時、大田区内の医療機関から「本日3時に患者が腹痛で救急受診し、内視鏡でアニサキスが摘出された。」旨、大田区保健所に通報があり、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1日21時に家族と食事をした際に、本人だけ真イワシ刺身を喫食していた。これは、同日昼に目黒区内のスーパーで購入したものだ。患者は2日2時頃から胃痛を呈し、その後過呼吸やおう吐等の症状が出たため、医療機関を救急受診した。患者が発症前3日間に喫食した生又は生に近い状態の魚介類は、当該真イワシ刺身だけだった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。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、目黒区保健所は「真イワシ刺身」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
118	<p>9月2日17時、患者の勤務先の同僚から「本日昼、飲食店でチャーハンを喫食した3名全員がおう吐している。現在、病院で点滴を受けている。」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、患者3名は2日11時20分頃より、黒チャーハンセットを喫食後、同日12時30分から55分にかけておう吐、吐き気等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便1検体、調理従事者ふん便1検体、食品4検体（ご飯（参考品）、カットネギ（残品）、割り置き玉子（残品）、杏仁豆腐（残品））、拭き取り7検体（コールドテーブル取っ手、コールドテーブル内部、縦型冷蔵庫取っ手、縦型冷蔵庫内部、野菜用まな板、調理人手指2検体）から患者ふん便と同型のセレウス菌を検出した。患者は、黒チャーハン、スープ、サラダ、杏仁豆腐等を喫食しており、共通食は当該飲食店での食事のみであった。なお、患者は当該飲食店の当日における最初の利用客であり、黒チャーハンに使用した米飯のうち、最初の3人分程度は前日に炊飯して持ち越した米飯を使用していることが判明した。また、米飯について、昼の営業終了後は冷蔵庫で保管しているとのことであったが、18時40分に立ち入りをした際は常温で放置していたことから、セレウス菌が増殖した結果、セレウリドが産生されたことが考えられた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「黒チャーハンセット」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>9月15日16時20分、患者から「8日18時から22時にかけて会社の同僚5名で江戸川区内の飲食店を利用したところ、5名全員が11日6時頃から翌12日7時頃にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。そのうち1名が病院に入院している。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは勤務先の異なる同じ会社の社員5名で、8日18時に江戸川区内の飲食店を利用し、砂肝刺し、焼鳥（白レバー等）、鶏唐揚げ等を喫食したところ5名全員が11日6時から12日7時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、共通食は当該飲食店の食事だけであった。検査の結果、患者ふん便3検体及び参考食品1検体（白レバー未加熱）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、同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上のことから江戸川保健所は「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	
120	<p>9月14日13時頃、町田市内のグループホームのスタッフから、「入居者3名とスタッフ1名が、食中毒様症状を呈している。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設の入居者8名及びスタッフ9名のうち入居者3名及びスタッフ1名が14日10時30分頃からおう吐、はき気等を呈し、入居者1名及びスタッフ1名が医療機関を受診した。患者の共通食は当該グループホームにおける食事のみであり、検査の結果、患者2名のふん便及び残品のポテトサラダから黄色ブドウ球菌を検出した。このポテトサラダは、13日11時頃から当該グループホームの入居者等が調理し、夕食のおかずとして喫食後、常温保存され、14日朝食として入居者8名及びスタッフ2名が喫食していた。</p> <p>これらのことから、町田市保健所は、「ポテトサラダ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	その他
121	<p>9月28日10時、患者の母親から「息子が、20日に久しぶりに会った友人達と目黒区内の飲食店で鶏刺し、鶏の唐揚げ等を喫食した。23日の夜から発熱、下痢等を呈し、25日に自宅近くの医療機関を受診したところ、別の医療機関を紹介されたので受診した。飲食店には7名で行き、鶏刺し等を喫食したのは5名程で、息子以外にも1名発症しており、同じ医療機関を受診している。医師には食中毒だと言われ、以前にも当該飲食店の利用者が受診したことがあると言っていた。19日に当該飲食店を利用した知人も具合が悪くなっているらしい。どうしたら良いか。」との旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは20日23時に目黒区内の飲食店を利用し、とり刺し、鶏の唐揚げ等を喫食したところ3名が21日21時から23日22時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、共通食は当該飲食店の食事だけであった。検査の結果、医療機関で患者ふん便2検体から分離されたカンピロバクター菌株のうち1株はカンピロバクターと同定され（もう1株は死滅していた）、参考食品1検体（鶏ささみ）からカンピロバクターが検出された。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。</p> <p>以上のことから目黒区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
122	食中毒事件の詳細(p. 157)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
123	<p>10月1日10時20分、患者から「9月25日に中野区内の飲食店でやきとりと親子丼を友人と3人で食べたところ、28日11時30分頃寒気がし、その後下痢、頭痛の症状が出た。他の2人に連絡したところ、2人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3名は25日20時30分から21時30分まで中野区内の飲食店を利用し、焼き鳥、親子丼、砂肝等を喫食したところ28日から29日にかけて発熱、頭痛、吐き気、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品1検体（鶏むね肉）からカンピロバクターが検出され、行政検査の結果、食中毒起因菌陰性であった。患者ふん便1検体についても医療機関の検査ではカンピロバクターが検出された。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。患者らに共通する食事としては他に26日12時30分にも中野区内の別の飲食店を利用しラーメン、つけ麺等を喫食していたが当該飲食店では加熱済みの食品を喫食しており、同様苦情はなかった。</p> <p>以上のことから中野区保健所は「焼き鳥」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>10月2日、患者の親から「9月26日、子供が9名で渋谷区の飲食店で食事をしたところ、8名が2日後から発熱、下痢を呈した。」旨、杉並区杉並保健所へ通報があり、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、高校で同じテニス部に所属していた8名と顧問教師1名の9名が、26日の18時30分頃から渋谷区内の飲食店を利用し、鶏レバテキ、あぶり鶏ささみ等を喫食していた。調査協力の得られた8名全員が28日1時から10月1日10時にかけて、下痢、腹痛、発熱、頭痛、寒気等の症状を呈した。患者全員に共通する食事は当該飲食店における会食のみだった。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。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</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）
125	食中毒事件の詳細報(p. 159)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）、魚介類販売業（店舗）
126	<p>10月1日15時15分頃、患者から「9月30日19時頃、新宿区内の飲食店を2名で利用したところ、3時間後から腹痛、嘔吐、下痢等を呈した。10月1日に医療機関を受診したところ、胃から寄生虫が4隻摘出された。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は9月30日19時から当該飲食店で秋サケの漬け、ローストビーフサラダ仕立て、キノコのスープポタテ貝等を喫食し、同日22時頃から届出者が吐き気、嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈した。患者は発症日から遡って3日間、当該施設以外で生食用鮮魚介類の喫食はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体及び秋サケの残品から検出した虫体は共に<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。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>以上から、新宿区保健所は当該施設が提供した「秋サケの漬け」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>10月8日14時35分、患者から「1日18時頃、台東区内の飲食店を7名で利用したところ、このうち6名が3日21時頃から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。会社の打ち上げで当該店舗を利用しており、普段の食事は別々であることから当該店舗以外に共通食はない。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは1日18時頃から7名で台東区内の飲食店を利用し、白チギモのレバテキ、レバー串等を喫食したところ、このうち6名が2日23時から6日19時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、共通食は当該飲食店の食事だけであった。検査の結果、患者ふん便3検体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、カンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>以上のことから台東保健所は「飲食店の食事（鶏肉料理を含む）」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）
128	食中毒事件の詳細報(p. 162)に掲載	
	原因施設	飲食店（すし）
129	<p>10月8日15時10分、患者から「1日に新宿区内の飲食店を3名で利用したところ、3名全員が発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は1日20時30分から当該施設でお通し（枝豆）、焼鳥（ぼんじり、ハツ、レバー、もも）、鶏わさ等を喫食し、3名全員が4日14時から5日0時にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。患者に共通する食事は当該施設以外になかった。検査の結果、参考食品1検体（レバー）及び患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び潜伏期間は同菌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「会食料理（鶏わさを含む）」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）
130	<p>10月8日、渋谷区内の会社から「6日12時30分頃に会社に届けられた仕出し弁当を喫食したところ、少なくとも15名が同日16時から7日朝にかけて、下痢、おう吐、発熱などの症状を呈した。」旨、渋谷区保健所に通報があった。当該弁当が新宿区内施設で製造されていたことが判明したため、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、別グループも体調不良を呈していることが判明した。5日及び6日に当該施設から提供された複数種類の仕出し弁当（チキン南蛮弁当、豚生姜焼き弁当、唐揚げ弁当等）を喫食した111名中10グループ58名が、6日0時から8日8時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者ふん便25検体及び従事者ふん便2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従業員のうち1名は5日に下痢を呈しており、別の1名も軟便気味だった。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。</p> <p>以上から、新宿区保健所は「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	
131	<p>10月14日13時、患者から「9日に4名で大田区内の飲食店を利用後、14日朝方から複数名が下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、電子メールで大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は当該飲食店で9日20時30分からとりわさ、串盛り合わせ（鳥レバー等）ポテトフライ、サラダ等を喫食し、全員が11日18時から14日4時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。患者全員の共通食は発症前8日間において当該飲食店での会食のみだった。また、当該施設で提供したメニューの製造工程を確認したところ、鶏わさおよび鶏串レバー焼きは中心部まで十分に加熱されていなかった。検査の結果、患者ふん便3検体（うち1検体は医療機関での検査）、従事者ふん便1検体及び参考食品2検体（鶏レバー、鶏わさ）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上から、大田区保健所は当該飲食店で提供された「会食料理（鶏わさを含む）」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>10月16日9時50分、患者から「15日11時に、友人4名で中央区内の飲食店に入り、出された水を飲んだところ、舌がピリピリするような感じがして、4名全員が気持ち悪くなり、後から頭痛等の症状を呈した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあった患者グループの他にも別のグループ3名中1名が同様の症状を呈していた。患者5名は15日11時頃出された水を飲んだところ、気持ち悪くなり、その後ムカムカし胃痛やげっぷ等の症状を呈した。登録検査機関の検査の結果、食品残品1検体（水）から残留塩素が510ppm検出された。</p> <p>以上のことから、中央区保健所は当該飲食店が提供した「有効塩素510mg/Lが混入した水」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）
133	<p>10月28日9時55分、世田谷区内の医療機関から「患者の検便からサルモネラ及び大腸菌O26が検出された。患者及び患者の友人は港区内の飲食店で半生の鶏ササミを喫食している。」旨、世田谷区世田谷保健所に届出があり、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2名は21日20時から当該飲食店で串焼き（レバー、アスパラ、ハラミ等）、ササミの塩こぶ和え、親子丼等を喫食し、22日13時から同日13時30分にかけて2名とも発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。患者2名に共通する食事は、当該施設での会食以外になかった。検査の結果、患者ふん便2検体（うち1検体は医療機関での検査）からサルモネラ・エンテリティディス及びカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の潜伏期間はサルモネラによるものと一致し、症状はサルモネラ及びカンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>以上から、みなと保健所は「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	
134	<p>10月26日、患者から「23日に31名で品川区内の飲食店で懇親会を行ったところ、24日から約20名がおう吐、下痢、発熱を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。更に、同日当該施設店長から「23日に17名で利用したグループから、利用後に食中毒様症状を呈したと連絡を受けた。」旨、報告があった。</p> <p>調査の結果、22日から24日に当該施設を利用した143名のうち103名が23日14時から26日8時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。当該施設では釣堀で釣った魚をお造り、揚げ物、焼き物、煮物、寿司等に調理して提供していた。患者の共通食は当該施設での食事以外になく、当該施設でのおう吐者がいた等の感染症を疑う情報もなかった。検査の結果、患者ふん便43検体及び調理従事者ふん便4検体及び拭取り2検体（男子トイレ奥便座縁、男子トイレ手前便座裏）からノロウイルスGⅡを検出した。従事者ふん便1検体についてはノロウイルスGⅠも検出しており、当該従事者は21日から体調不良を呈していた。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。</p> <p>以上から、品川区保健所は「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）
135	<p>11月9日17時10分、患者代表者から「8日19時30分から20時30分にかけて14名で立川市内の飲食店で会食したところ、同日夜中からおう吐、腹痛の症状を呈し、同行者5名も発症している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。さらに、同日17時15分に上記グループの患者の父親からも同様の連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは14名で当該施設を利用し手作り豆腐、かにチャーハン等を喫食したところ、4名が8日22時30分から同日23時30分にかけて下痢、おう吐、発熱等を呈していた。発症前7日間に於ける当該グループの共通食は、当該施設での会食のみだった。検査の結果、患者ふん便3検体、従事者ふん便3検体及び拭取り11検体（肉用包丁、野菜用包丁、シンク蛇口、盛付作業台、コールドテーブル取手、冷蔵庫取手、冷蔵庫内壁と棚、中華鍋とお玉、炊飯器、チャーハン用皿、男子トイレ便座）から黄色ブドウ球菌を検出し、患者の症状は同菌によるものと一致していた。</p> <p>以上から、多摩立川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）
136	食中毒事件の詳細(p. 164)に掲載	
	原因施設	集団給食(要許可)

番号	概 要	
137	<p>11月13日14時19分、埼玉県内の医療機関から「入院中の患者が8日に渋谷区内の飲食店を6名で利用していた。同行者も同じ時期に同様の症状を呈している。」旨、埼玉県内の保健所に連絡があり、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、患者ら6名は8日20時30分から当該飲食店を利用し、生ハムサラダ、スモークサーモンのカルパッチョ等を喫食したところ、全員が10日1時から11日9時にかけておう吐、吐き気、発熱、腹痛等を呈した。6名全員の共通食は当該施設での会食のみであった。検査の結果、患者ふん便4検体及び発症していた調理従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡが検出された。遺伝子精密検査を実施したところ、従事者ふん便1検体及び患者ふん便4検体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。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。ノロウイルスを検出した2名を含む当該施設の調理従事者3名は、6日から腹痛、水溶性下痢等の消化器症状を呈していた。</p> <p>以上から、渋谷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）
138	<p>11月20日14時40分、港区内の報道機関の産業医から「13日夜に、番組収録の現場でスタッフに配布された弁当を喫食した社員8名が、15日から腹痛、下痢、発熱等を呈し、医療機関を受診したところ、サルモネラを検出したとの情報を得た。」旨、港区みなと保健所に連絡があり、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、インターネットのサイトを介して当該飲食店に親子丼弁当75個、鳥かつ重弁当55個及び鳥めし弁当30個の計160個を注文し、13日17時頃に弁当を受領して喫食したところ、親子丼弁当を喫食した23名が13日22時から15日19時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、2名が入院した。検査の結果、患者7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。</p> <p>これらのことから、台東保健所は、「親子丼弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該弁当1個につき鶏卵を2個使用していたが、鶏卵を割り溶くカップは使用の都度洗浄せずに使い廻しており、溶き卵は中心部まで十分に加熱されていなかった。また、弁当に消費期限は表示されていなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）
139	<p>11月17日、患者から「14日に職場の19名で台東区内の飲食店で食事をしたところ、本日2名が胃腸炎症状で欠勤し、他にも10名が吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、江戸川区江戸川保健所に通報があり、同日11時40分、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、14日18時から19名が当該施設でコース料理（サラダ、ローストビーフ、キッシュ、ケーキ等）を喫食したところ、15日20時から17日2時にかけて12名が下痢、吐き気、腹痛等の症状を呈した。当該施設において、おう吐等の感染症を疑う情報はなかった。患者の共通食は、当該施設における食事と職場での給食とがあったが、職場において感染性胃腸炎の流行はなかった。検査の結果、従事者ふん便1検体及び患者ふん便10検体からノロウイルスGⅡを検出した。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。</p> <p>以上から、台東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）、菓子製造業

番号	概 要	
140	<p>12月1日18時11分、八王子市内の医療機関から「1日に受診した患者からアニサキスを摘出した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて八王子市保健所に通報があり、患者が11月29日に稲城市内の飲食店でサバ、アジ等の寿司を喫食していたことが判明したため、12月2日10時10分、都食品監視課を通じて南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月29日11時30分から14時にかけて当該施設を25名で利用し、刺身（ブリ、カンパチ、シメサバ等）、握り寿司（中トロ、白身魚、ホタテ、アジ等）等を喫食したところ、30日4時から胃痛を呈した。患者が発症前3日以内に喫食した生食用鮮魚介類は、当該施設の寿司、刺身以外になかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。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>以上から、南多摩保健所は当該施設が提供した「刺身又は寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
141	<p>12月8日、患者から「4日20時から23時にかけて9名が新宿区内の飲食店で食事をしたところ、7名が下痢、腹痛、発熱等を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは当該施設で地頭鶏たたき、湯引き盛り合わせ（レバー・ハツ・砂肝）、地頭鶏もも炭火焼等を喫食し、6日13時から8日8時にかけて、7名が下痢、腹痛、吐き気、頭痛、発熱等を呈した。当日2次会を行った者が2名いたが、患者全員の共通食は当該施設における食事以外になかった。検査の結果、患者ふん便5検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び潜伏期間は同菌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「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）
142	<p>12月11日10時30分、八王子市内の保育所から「11日から調理従事者4名中4名と園児、教職員数名が胃腸炎症状を呈し休んでいる。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該保育所の職員、園児、保護者であり、9日11時から当該施設の園庭で行われた餅つき大会でついた餅及び当該施設で調理した給食を喫食したところ、95名中38名が10日10時から12日13時にかけて、下痢、腹痛、吐き気、おう吐、発熱等の症状を呈していた。給食のみを喫食し、餅を喫食していない乳児クラス（0歳から2歳児）からは患者の発生はなかった。また、9日におう吐等の感染症が疑われる事例はなかった。検査の結果、患者ふん便13検体及びふき取り1検体（職員トイレの便器内側）からノロウイルスGⅡが検出され、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。</p> <p>以上のことから、八王子市保健所は「もち」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		
143	<p>12月14日16時50分、ホテル関係者から「11日に別々の宴会場を利用した2グループから、参加者に下痢、腹痛等を呈した人がいると申し出があった。」旨、多摩府中保健所に報告があった。</p> <p>第一グループは、11日18時から20時にかけてコース形式で前菜（生ハムメロン、鶏腿肉のガランティーマ風等）、お造り（鮪、甘海老、カンパチ）、オードブル等を60名で喫食したところ、同日19時から12日9時にかけて12名が下痢、腹痛等を呈した。第二グループは、11日19時から21時にかけてビュッフェ形式でお造り（鮪、烏賊、甘海老、カンパチ、カツオ）、オードブル、国産豚肉のロースト、ちらし寿司等を101名で喫食したところ、12日2時から同日22時にかけて5名が下痢、腹痛等の呈した。いずれのグループにおいても患者全員の共通食は、発症前7日間において当該施設における会食のみだった。検査の結果、検食1検体（カンパチ）から<i>Unicapsula seriolae</i>の遺伝子が検出され、喫食調査でカンパチが原因食品として優位に推定された。症状も近年都内で発生した<i>Unicapsula seriolae</i>の関与が疑われる有症事例の報告と類似しており、関与が強く示唆された。</p> <p>以上から、多摩府中保健所は「飲食店の食事（カンパチのお造りを含む）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 801 403 857">原因施設</td> <td data-bbox="411 801 1465 857">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）		
144	<p>12月15日、患者から「9日21時に忘年会で福生市内の飲食店を利用した職場の同僚8名のうち6名が、11日頃から、発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら8名は9日21時に職場の同僚8名で当該飲食店を利用し、串焼き等を喫食したところ、このうち6名が11日22時30分から12日22時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者グループは同一の職場の同僚であったが、患者の勤務日時は重なっておらず、共通食は当該飲食店の食事だけであった。検査の結果、患者ふん便5検体及び参考食品2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、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。</p> <p>以上のことから西多摩保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1249 403 1305">原因施設</td> <td data-bbox="411 1249 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）		
145	<p>12月22日12時30分、患者から「12日に千代田区内の飲食店にて職場の忘年会を行ったところ、翌13日18時頃から下痢、おう吐等を呈し、他にも7名程度発症している。」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、届出グループは12日17時から職場の忘年会で千代田区内の飲食店を利用し、コース料理（チキンハム、豚のリエット等）を喫食した29名であり、このうち12名が発症していた。また、当該グループ以外で同日、当該飲食店を利用した別のグループ4名も全員が発症していることが判明した。患者らは、13日16時30分から14日18時にかけて下痢、発熱、おう吐等の症状を呈しており、共通食は当該飲食店の食事だけであった。検査の結果、患者ふん便6検体からノロウイルスGⅡが検出され、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。</p> <p>以上のことから千代田保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1765 403 1814">原因施設</td> <td data-bbox="411 1765 1465 1814">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	
146	<p>12月16日13時25分、横浜市の医療機関から「本日、下痢、腹痛で受診した患者の検便を行っている。患者は12日に大田区内の飲食店を利用していたようだ。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は12日18時30分に4名で大田区内の飲食店を利用し、鶏のわさび和え、焼鳥の盛り合わせ等を喫食したところ、4名全員が14日正午から17日6時にかけて腹痛、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だけであった。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、医療機関の検査で検出されたカンピロバクター菌株もカンピロバクターと同定された。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。</p> <p>以上のことから大田区保健所は「会食料理（鶏わさを含む）」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）
147	<p>12月25日、患者から「22日に13名で品川区内の飲食店で忘年会を行い、生カキ等を喫食したところ、23日夜頃から全員がおう吐、下痢、発熱を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は22日19時から21時にかけて当該施設を13名で利用し、もずく、刺身、生カキ、牛しゃぶ等を喫食した。13名中11名が24日0時から25日0時にかけて、下痢、発熱、腹痛、おう吐等の症状を呈した。患者の共通食は当該施設での食事に限られ、施設内でのおう吐等の感染症を情報はなかった。</p> <p>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を検出した。ノロウイルスを検出した調理従事者は23日から下痢を呈していた。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。</p> <p>以上から、品川区保健所は当該施設が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
148	食中毒事件の詳細(p. 166)に掲載	
	原因施設	飲食店（そば）
149	<p>1月8日11時40分、小平市内の医療機関から「食中毒の疑いのある患者を診察した。患者は当院勤務の歯科衛生士であり、12月30日から下痢、発熱等の症状を呈し、検便の結果カンピロバクターが検出された。28日に職場の忘年会に参加しており、この他に4名が同様の症状を訴えている。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは28日18時30分から22時まで13名で小平市内の飲食店を利用し、馬刺し、レバテキ、鶏刺し盛合わせ等を喫食したところ、このうち2名が30日10時から20時にかけて腹痛、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だけであった。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品1検体（生レバー）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。</p> <p>以上のことから多摩小平保健所は「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）