

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3日	飲食店（一般）	会食料理	懐石ランチ、三段弁当	ノロウイルス	G II	13	20	港区
2	1月8日	飲食店（一般）	生食用カキ	生カキ他	ノロウイルス	G I、G II	7	12	港区
3	1月9日	飲食店 （仕出し）	仕出し弁当	赤飯弁当（赤飯、天ぷら、焼きエビ、かまぼこ、煮物、漬物等）、寿司弁当（握り寿司、天ぷら、焼きエビ、かまぼこ、煮物、漬物等）	ノロウイルス	G II	36	58	多摩小平
4	1月11日	飲食店（一般）	生食用カキ	海鮮刺身7点盛り、生カキ、真鯛の白子ボン酢、カキフライ、たこの唐揚げ、キュウリ1本漬け、あさりの塩バター等	ノロウイルス	G II	4	26	台東区
5	1月13日	集団給食 （要許可）	原因施設が提供した食事	鶏唐揚げ又は鱈西京焼、蒸し野菜（キャベツ、ニンジン、アスパラガス）、パンブキンサラダ、沢煮、ご飯、オレンジ	ノロウイルス	G II	59	140	品川区
6	1月20日	飲食店（一般）	飲食店の食事	国産真牡蠣、海老のカクテル、サラダ、牡蠣スープ、グラタン、牡蠣パスタ、パン等	ノロウイルス	G I・G II ^{*1}	15	17	豊島区
7	1月23日	飲食店（一般）	中華コース料理	前菜、スープ、点心、北京ダック、蝦料理、肉料理、ふぐ料理、アワビ料理、炒飯、坦々麺、デザート（杏仁豆腐、エッグタルト等）	ノロウイルス	G II	54	148	中央区
8	1月28日	飲食店（一般）	会食料理	自家製レバーパテ、軍鶏のタタキ、軍鶏にぎり寿司他	ノロウイルス	G II	8	10	新宿区
9	1月30日	飲食店（一般）	殻付きカキ	殻付きカキ他	ノロウイルス	G II	10	21	西多摩
10	2月1日	飲食店（一般）	生カキ	ガリガリきゅうり、おでん（10種）、生カキ、骨付き手羽揚げ等	ノロウイルス	G II	3	6	多摩立川
11	2月3日	集団給食 （届出）	つみれ汁	ピザトースト、ワインナー、フレンチサラダ、つみれ汁、いちご	ヒスタミン		4	136	西多摩
12	2月3日	集団給食 （届出）	つみれ汁中のいわしだんご	つみれ汁中のいわしだんご	ヒスタミン		8	137	八王子市
13	2月3日	飲食店（一般）	弁当	プレミアムステーキ弁当、和牛おろししゃぶしゃぶ御膳	ノロウイルス	G II	14	30	世田谷区
14	2月4日	飲食店（一般）	飲食店の食事 （生カキを含む）	生カキ、蒸しカキ、あん肝、天ぷら、刺身、煮物	ノロウイルス	G II、G I・G II ^{*1}	5	5	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
15	2月6日	飲食店（一般）	会食料理 (シメサバ及び魚 介類の刺身を含 む)	シメサバ、刺身（ブ リ、マグロ、タイ、 エビ）	アニサキス		1	4	渋谷区
16	2月10日	飲食店（一般）	会食料理	ブリのカルパッチョ、 豚のタン串焼き等	ノロウイルス	G II	4	4	新宿区
17	2月15日	飲食店（一般）	若鶏の照焼重	若鶏の照焼重	黄色ブドウ球菌	コアグラーゼⅦ型、 エンテロトキシン A, B型	3	12	墨田区
18	2月20日	集団給食 (要許可)	原因施設が提供し た食事	19日：鶏肉と大根の カレー煮、鰯の柚子 焼き等 20日：もつ煮、豚肉 ときのこの粒胡椒炒 め等	ノロウイルス	G II	24	61	南多摩
19	2月22日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥（ねぎま、つく ね、砂肝、牛串焼き 他）、からあげ、 キャベツ、枝豆等	カンピロバク ター	ジェジュニ	8	11	南多摩
20	2月24日	飲食店（一般）	鶏肉、大根、人参 の煮物	煮物、サラダ、和え 物、ゆで卵、米飯、 味噌汁	ウエルシュ菌	Hobbs1	29	30	多摩府中
21	2月27日	飲食店（一般）	蒸しカキ	蒸しカキ他	ノロウイルス	G II	9	16	多摩立川
22	2月27日	飲食店（一般）	飲食店の食事	テリーヌ、カルパッ チョ、デザート盛合 せ他	ノロウイルス	G II	8	16	八王子市
23	2月27日	飲食店（一般）	カキ料理 (生カキ又は焼き カキ、カキフライ)	生カキ、焼きカキ、 カキフライ、牛タタ キ、刺身（マグロ、 ニシン、ヒラメ等） 等	ノロウイルス	G I、G II	5	23	千代田区
24	3月4日	飲食店（一般）	生食用カキ	生カキ、生ハム、サ ラダ、チーズ等	ノロウイルス	G I、G II	3	3	新宿区
25	3月5日	飲食店（一般）	会食料理	鴨スモーク、馬刺 し、トマトと豚肉の せいり蒸し、いちご ケーキ等	ノロウイルス	G II	9	22	新宿区
26	3月11日	飲食店（一般）	飲食店の食事	刺身、寿司等	ノロウイルス	G II	9	12	島しょ
27	3月11日	魚介類販売業	魚介類の刺身類	舟盛り（マグロ、ブ リ、イカ他）、生カ キ他	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	230	台東区
28	3月12日	家庭	さば寿司	さば寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	3	八王子市
29	3月13日	飲食店（一般）	飲食店の食事	バーニャカウダ、生 ハム、カルパッチョ、 タコのマリネ、カポ ナータ他	ノロウイルス	G II	9	11	多摩小平
30	3月16日	集団給食 (届出)	給食	鶏肉の照煮又はカレ イの煮付け、キャベ ツサラダ、里芋のゴ マ煮、フルーツの ヨーグルトかけ、豆 乳等	ノロウイルス	G II	51	205	町田市

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別区 又は保健所
31	3月17日	飲食店（一般）	会食料理	お通し（シジミの醤油漬け）、餃子、チューシューとキムチの和え物、チンジャオロースー、かた焼きそば、イカゲソのから揚げ、レタスチャーハン	ノロウイルス	GII、GI・GII ^{※1}	7	89	江東区
32	3月17日	飲食店（一般）	海鮮ランチ丼（シメサバ、イナダの刺身を含む）	海鮮丼（シメサバ、イナダの刺身を含む）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	新宿区
33	3月20日	飲食店（一般）	会食料理（カキフライを含む）	魚介類刺身盛り合わせ、サラダ、銀鱈西京焼、カキフライ等	ノロウイルス	GI、GII	4	223	台東区
34	3月20日	飲食店（一般）	飲食店の食事		ノロウイルス	GII	9	11	千代田区
35	3月21日	飲食店（一般）	会食料理（牡蠣燻製の串揚げを含む）	串揚げ（レンコンとチーズ、カキ燻製、牛肉とチーズ）他	ノロウイルス	GI、GII	3	6	大田区
36	3月26日	飲食店（一般）	会食料理	うどの天婦羅、しらすとみず菜の梅肉和え、ニシンの甘露煮、馬刺し、さわらのバジル香味揚げ、かじきまぐろのしょうが焼きとろろがけ、土鍋ごはん、さくら最中アイス	ノロウイルス	GII	17	27	新宿区
37	3月27日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥（皮、ハツ）、豚カルビ、ホルモン、もつ鍋、明太サラダ、牛タン、チキン南蛮、鶏あみレバー焼き（半生）、漬物等	カンピロバクター	ジェジュニ	7	9	中野区
38	3月28日	魚介類販売業	真いわし刺身	真いわし刺身、するめいか刺身、刺身盛合せ（マグロ、サーモン、甘えび）、たらこ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	大田区
39	3月28日	飲食店（一般）	飲食店の食事（焼鳥を含む）	串焼き（レバーの串焼き、あみレバー串焼き、つくね串焼き、豚肉のトマトまき、豚肉のカマンベールまき、ねぎま、うずらの卵）、フライドポテト（チーズ・のり塩）、もつ鍋（しょうゆ・みそ）、ちゃんぽん麺、おじや、ポテトサラダ、お通し（キャベツ）等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	8	北区
40	4月4日	飲食店（一般）	飲食店の食事（鶏ささみの鶏わさ、鶏胸肉のこぶじめ炙りを含む）	揚げ鳥、レバー串焼き、鳥ささみの鳥わさ他	カンピロバクター及びサルモネラ		12	17	中央区
41	4月6日	飲食店（一般）	飲食店の食事	海鮮丼、マグロ丼	ノロウイルス	GI	4	5	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
42	4月8日	飲食店（一般）	飲食店の食事	正肉（ねぎ間）、ロース（胸肉）、フリソデ（肩肉）、ハラミ、ボンジリ（尾）、ち肝（レバー）、砂肝、とりさしの盛り合わせ、日本酒	カンピロバクター	ジェジュニ	3	6	杉並区
43	4月6日	飲食店（一般）	飲食店の食事	お通しキャベツ、白レバー、漬け南蛮、もも一枚焼、かき菜、焼き鳥4串盛、枝豆、鶏むねたたき、出汁巻玉子、ささみのなめろう、ホタルイカの酢味噌和え、ホンピノス貝、ジェラート	カンピロバクター	ジェジュニ	5	7	港区
44	4月9日	飲食店（一般）	会食料理	ささみカルパッチョ、ささみたたき、とりわさ、ささみのユッケ仕立て温泉卵添え	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ	5	12	目黒区
45	4月9日	飲食店（一般）	会食料理 (鶏わさ、鶏刺しを含む)	地鶏ささみとりわさ、地鶏刺3種盛（もも、むね、ささみ）、地鶏ユッケ、むねたたきボン酢、もも炙り、和牛握り、和牛炙り刺	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ	7	21	渋谷区
46	4月11日	飲食店（一般）	会食料理	よだれ鶏(蒸し鶏)、もも肉、月見つくね	カンピロバクター	ジェジュニ	4	5	新宿区
47	4月12日	家庭	ニラ玉炒め	ニラ玉(実際はニラではなくスイセン)、おにぎり、あさりの味噌汁等	植物性自然毒	スイセン	1	1	江戸川区
48	4月15日	集団給食 (要許可)	サラダバー	野菜天ぷらそば、いなり寿司、定食(照焼きハンバーグ・鱈のきのこあんかけ・ふくさ焼、きんぴらこんにゃく、ご飯、味噌汁)、サラダバー	ノロウイルス	GII	150	291	千代田区
49	4月17日	飲食店（一般）	飲食店の食事	穴子の玉子焼き、サーモンとスモークチーズのカナッペ、プレミアムレバーのゴロ焼き、若鶏のオープン焼きトマトソースがけ、サムゲタン	カンピロバクター及びサルモネラ	ジェジュニ及び04	8	23	港区
50	4月18日	飲食店 (仕出し)	弁当	ご飯、鶏肉のネギ塩炒め、じゃが芋の甘辛煮、ほうれん草のお浸し、カットマンゴー	ウエルシュ菌	TW54	33	62	八王子市
51	4月23日	飲食店（一般）	会食料理	串5種盛り、サラダ、漬物盛合せ、ごまレバー等	カンピロバクター	ジェジュニ	8	15	豊島区
52	4月28日	飲食店（一般）	鶏ささみ寿司	鶏ささみ寿司	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ、 型別不能	609	不明	江東区

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
53	4月30日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (鶏生肉メニュー を含む)	つくね串焼、オクラ 焼、しそ焼、ねぎま 焼、手羽先焼、つく ねさし、レバー刺 身、椎茸焼、砂肝和 え、梅きゅうり和 え、ドリンク類	カンピロバク ター	ジェジュニ	3	3	世田谷区
54	5月7日	飲食店（一般）	シメサバ	シメサバ、塩辛、え いひれ、うめQ、ア ルコール類	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	3	港区
55	5月16日	飲食店（一般）	飲食店の食事	大根サラダ、お刺身 (まぐろ、鮭、タ イ)、鶏のたたき、 鍋(野菜、きのこ、 豆腐)、雑炊	カンピロバク ター	ジェジュニ、コリ	9	19	豊島区
56	5月17日	飲食店（一般）	会食料理	焼鳥(レバー、ぼん じり、砂肝、皮)、 豚トロ、サラダ、 サーロイン炙り握 り、チーズケーキ、 ドリンク類	カンピロバク ター	ジェジュニ	3	4	渋谷区
57	5月20日	家庭	チョウセンアサガ オ	ルッコラのサラダ (実際はルッコラで はなく、チョウセン アサガオ)	植物性自然毒	チョウセンアサガオ	1	2	江東区
58	5月21日	飲食店（一般）	飲食店の食事	串揚げ類、鶏白レ バーたたき、砂肝さ し、鶏ももたたき、 牛ハツ刺し、鶏ムネ 肉カルパッチョ、馬 刺し等	カンピロバク ター	ジェジュニ	3	3	町田市
59	5月30日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (鶏のたたきを含 む)	新筍のゆば風味、生 しらすおろし、鰹と ジャコと和風おろし サラダ、鶏のたた き、もつ鍋、鍋メの ちゃんぼん麵、デ ザート等	カンピロバク ター	ジェジュニ	7	14	多摩立川
60	6月3日	飲食店（一般）	タンタンソース	汁なし坦々麵、焼 売、菓子、坦々丼	ウエルシュ菌	TW43	65	70	港区
61	6月4日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (加熱不十分な鶏 肉料理を含む)	串焼き盛合わせ(レ バー、手羽先、ぼん じり、せせり、カル ピ)、串焼き(気 管、ナンコツ、つく ね、ハツ、砂肝)、 鶏のたたき	カンピロバク ター	ジェジュニ	3	18	千代田区
62	6月6日	飲食店 (仕出し)	仕出し料理	寿司(トロ、カニ、 ウニ等)、煮物、揚 げ物、オードブル	ノロウイルス	G I、G II、G I・G II ※1	13	25	多摩府中
63	6月6日	飲食店（一般）	飲食店の食事	串焼き(ねぎま、つ くね、手羽先、も も、ハツ、鶏レ バー)、鶏からあ げ、おでん、焼きそ ば、おにぎり、浅漬 け	カンピロバク ター	ジェジュニ	12	33	多摩府中
64	6月6日	集団給食 (届出)	保育園での食事	白飯、おかゆ、スー プ、チキンピカタ、 ポテトサラダ、肉 じゃが、くだもの、 ミルク等	ノロウイルス	G II	43	97	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
65	6月13日	家庭	つぶ貝 (自宅調理)	つぶ貝の塩茹で、野菜スープ、豚肉と木耳の炒め物、ご飯	動物性自然毒	テトラミン (推定)	2	2	練馬区
66	6月25日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	炙りにぎり、前菜 (豆腐、サラダ、和え物)、スープ、ローストビーフ、すき焼き等	ノロウイルス	G I	17	137	千代田区
67	6月27日	飲食店 (一般)	コース料理	蒸し鶏と青菜のさっぱり和え、枝豆、もんじゃサラダ、鶏刺し (2点盛り)、鶏もつ焼肉 (レバー、はつ、砂肝、もも、ロース、カルビ)、手羽餃子とえびせん揚げ、キムチとカクテキの盛り合わせ、鶏出汁茶漬等	カンピロバクター	ジェジュニ	9	16	墨田区
68	6月28日	飲食店 (一般)	鶏料理 (鶏わさを含む)	鶏わさ、焼鳥 (砂肝、レバー、つくね、ささみ、手羽先、軟骨等)	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	台東区
69	6月29日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	焼鳥 (ささみ、レバー、ハツ、砂肝など)、つくね刺し、ブリ大根、唐揚げ、ささみのたたき、ささみのユッケ等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	22	墨田区
70	7月3日	飲食店 (一般)	親子丼及び玉子丼	親子丼、玉子丼、チキン南蛮等	サルモネラ	エンテリティディス	28	114	千代田区
71	7月5日	飲食店 (一般)	会食料理 (刺身 (シメサバ、カツオ、イサキ、及びウニ) 及び炙りシメサバの棒寿司を含む)	刺身 (シメサバ、カツオ、イサキ、ウニ)、サバ棒寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	渋谷区
72	7月5日	飲食店 (一般)	不明	刺身等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
73	7月6日	飲食店 (一般)	会食料理 (4種のカルパッチョを含む)	4種のカルパッチョ (アジ、コチ、サーモン、不明)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	6	港区
74	7月10日	飲食店 (一般)	会食料理 (鶏料理を含む)	①オードブル、サラダ、パテ②トビウオのフライとピラフ③鶏肉の煮込み④コンソメゼリー⑤パン⑥コーヒーゼリーヨーグルト等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	19	台東区
75	7月13日	不明	不明		カンピロバクター	ジェジュニ	1	1	練馬区
76	7月22日	飲食店 (一般)	飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉メニューを含む)	とりささみのたたき、ネックバジル、ネックチーズ、ネック、砂肝、竜田揚げ	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ	3	3	世田谷区
77	7月26日	飲食店 (一般)	シメサバ (生食用鮮魚貝類)	刺身盛り合わせ (シメサバ、イカ等)、ウニの握り、天ぷら盛り合わせ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	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
78	7月29日	魚介類販売業	ヒラメ刺身	ヒラメの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	江東区
79	7月31日	飲食店（一般）	糸瓜の煮びたしハ スイモ添え	糸瓜の煮びたしハ スイモ添え、うなぎと ゴーヤの酢の物	不明		2	2	台東区
80	7月31日	飲食店（一般）	飲食店の食事	牛カルビ、ホルモン、 キムチ	腸管出血性大腸 菌	O157	4	453	千代田区
81	7月31日	飲食店(弁当)	うな重	うな重	黄色ブドウ球菌		12	16	豊島区
82	8月1日	飲食店（一般）	飲食店の食事	キャベツサラダ、卵 スープ、チョレギサ ラダ、牛肉盛り合 わせ（カルビ、ハラ ミ、ロース）、タン 塩、ナムル、カクテ キ、センマイ、焼き 野菜盛り合わせ、ラ イス、石焼チーズ、 ビビンバ、カルビ、 上カルビ、タン塩、 チョレギサラダ、 チャンジャキムチ盛 り合わせ、にんにく バター、鶏のもも	腸管出血性大腸 菌	O157	7	不明	江戸川区
83	8月6日	魚介類販売業	アジの刺身	刺身盛り合わせ（マ グロ（冷凍）、カツ オ、アジ）	アニサキス	pegreffii	1	1	練馬区
84	8月7日	飲食店（一般）	飲食店の食事	牛レバー、カルビ、 ロース、タン塩、カ クテキ、冷麺、ホル モン、センマイ	腸管出血性大腸 菌	O157	3	不明	江戸川区
85	8月8日	飲食店（すし）	出前寿司	握り寿司（赤貝、ホ タテ、エゾシカゲ ガイ、小柱）	腸炎ピブリオ ガイ	04:KUT	2	7	杉並区
86	8月10日	飲食店（一般）	鶏料理 (焼鳥を含む)	焼鳥（ささみ、レ バー、カモ、砂肝、 つくね、もも）、か ぼちゃスープ、サラ ダ、レバーパテ等	カンピロバク ター	ジェジュニ	5	41	台東区
87	8月11日	飲食店（一般）	飲食店の食事	いわし刺身、いわし のマリネ風、いわし の握り寿司、茶わん 蒸し、麺類	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	八王子市
88	8月12日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥（白レバー、せ せり、とりはらみ、 手羽先、レバー）、 ゆず大根、焼きおに ぎり、炊き餃子、 ラーメン、おじや	カンピロバク ター	ジェジュニ	3	7	八王子市
89	8月12日	飲食店（一般）	会食料理 (鶏のささみ串を 含む)	鶏のささみ串、唐揚 げ、ポテトフライ他	カンピロバク ター	ジェジュニ、コリ、 ジェジュニ・コリ※2	3	不明	大田区
90	8月13日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥串（ささみ2 種）、カツオのたた き、マグロのカル パッチョ、冷製野 菜、ポテトサラダ、 鮭とイクラの釜飯	カンピロバク ター	ジェジュニ	4	5	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
91	8月23日	集団給食 (要許可)	タコとわかめの酢 味噌かけ	タコと若布の酢味噌 かけなど	腸炎ビブリオ	03:K6	52	216	中央区
92	8月23日	集団給食 (要許可)	タコとわかめの酢 味噌かけ	タコと若布の酢味噌 かけなど	腸炎ビブリオ	03:K6	18	117	中央区
93	8月26日	集団給食 (要許可)	原因施設が提供し た食事	25日:冷やしつけ 麺・炒飯、ミニ春巻 き 26日:豚丼、豆腐サ ラダ 27日:茄子はさみ揚 げ、切り干し大根 28日:ベーコンオム レツ、ポテトサラダ 29日:チキン南蛮、 きんぴらごぼう 30日:ミートソース スパゲティ・玉子ピ ラフ、ツナサラダ	毒素原性大腸菌	O6	34	171	多摩小平
94	8月27日	集団給食 (要許可)	きゅうりのうめし そ和え		腸管出血性大腸 菌	O157	32	94	西多摩
95	8月29日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	鶏レバテキ (中心部 未加熱)、豚ガツ刺 し (加熱済)、牛ハ ツのたたき、馬刺 し、パクチーサラ ダ、おまかせ串5本 盛り (内容不明) 等	カンピロバク ター	ジェジュニ	4	4	新宿区
96	9月3日	飲食店 (一般)	生食用鮮魚貝類	サンマ刺身、マグロ 刺身、豚肩ロース焼 等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> <i>sensu stricto</i>	1	5	杉並区
97	9月6日	飲食店 (弁当)	寿司	握り寿司 (イカ、サ ヨリ、ヒラマサ、マ ダイ、スズキ、ア ジ、メバチ等)	アニサキス	pegreffii	1	1	足立区
98	9月8日	飲食店 (すし)	握り寿司	生とろさんまにぎ り、生しらす軍艦、 まぐろ、とびっこ等	アニサキス		1	4	多摩府中
99	9月10日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	海鮮丼 (17種類の魚 介類が入った海鮮 丼)、あら汁	腸炎ビブリオ	03:K6	5	6	足立区
100	9月21日	飲食店 (一般)	イナダの一夜干し	イナダの一夜干し (自家製)、イカフ ライ、キャベツ、味 噌汁、白米	ヒスタミン		3	6	品川区
101	9月28日	飲食店 (一般)	飲食店の食事 (レバーの炙りを 含む)	レバーの炙り、焼き 鳥 (もも、せせり、 ささみ、皮、食道、 砂肝)、お茶漬け (明太子、鮭)、な すの串焼き等	カンピロバク ター	ジェジュニ	5	5	多摩府中
102	9月29日	その他	仔羊肉のアミ脂包 み焼き	スズキのパイ包み焼 き、ソース・ショロ ン、仔羊の低温調理 ラタテューユ添え	サルモネラ	i:-	26	39	大田区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別区 又は保健所
103	10月2日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (加熱不十分な鶏 肉を含む)	茶わん蒸し、ハツの 南蛮漬、ハツ元のア ヒージョ、蒸し鶏の サラダ、砂肝刺し、 レバ刺し、鶏胸肉刺 し、マグロ刺身、タ コ刺身、カレイの煮 付け、豚焼き盛合わ せ、とめ鳥羽、炊き 込みご飯、シャー ベット	カンピロバク ター	ジェジュニ	8	14	八王子市
104	10月3日	飲食店（すし）	握り寿司	握り寿司（さんま、 こはだ、まぐろ等）	アニサキス		1	2	港区
105	10月4日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ランチビュッフェ	ウエルシュ菌	Hobbs型不明	21	91	新宿区
106	10月6日	集団給食 (要許可)	原因施設が提供し た食事	朝食：黒豚しゅうま い、筍の土佐煮、ひ じきの煮物、味噌汁 昼食：ナポリタン、 イタリアンサラダ、 コンソメスープ、ス イーツ 夕食：豚肉 の竜田揚げ、キャベ ツの千切り、タラモ サラダ、吸い物	ノロウイルス	GII	14	45	多摩小平
107	10月16日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (鶏肉料理を含 む)	串焼き、鶏生ハム、 タン刺しネギソー ス、ポテトサラダ	カンピロバク ター	ジェジュニ	4	6	千代田区
108	10月24日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥2種盛り、唐揚 げ、鶏レバテキ、鶏 チャン焼き等	カンピロバク ター及びサルモ ネラ	O7	7	9	港区
109	10月27日	飲食店(弁当)	仕出し弁当	弁当（そばろ、たま ご、ごはん、グリー ンピース、しば漬 け、ポテトサラダ、 煮物、かまぼこ、唐 揚げ、山芋の磯辺揚 げ、肉団子、シュー マイ、サワラ、かま ぼこ、麩、レンコ ン）	黄色ブドウ球菌		11	17	板橋区
110	10月30日	飲食店（すし）	握り寿司	握り寿司（イクラ、 サーモン、玉子焼、 カンパチ、ホタテ、 マグロ、甘エビ）	ノロウイルス	GII	8	40	南多摩
111	11月2日	飲食店（一般）	サンマの刺身	サンマの刺身、たま ご焼き、カキフラ イ、なんこつ唐揚げ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> <i>sensu stricto</i>	1	不明	多摩府中
112	11月6日	飲食店（一般）	会食料理	焼鳥（鶏レバー、ウ ズラ、しそ肉巻 （豚）、さび焼き、 ぼんじり、ハツ、ト マト巻、鶏ナンコ ツ、砂肝、鶏皮）、 焼き鳥井、馬刺し等	カンピロバク ター	ジェジュニ	4	5	大田区
113	11月7日	飲食店（一般）	宴会料理	刺身盛合せ（マグロ 赤身、白身魚、貝 類）、焼鳥、あさり 酒蒸し、あさりバ ター	ノロウイルス	GII	8	不明	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
114	11月12日	飲食店（一般）	定食	ハンバーグ定食、生姜焼き定食、酢豚定食	ノロウイルス	G II	19	64	台東区
115	11月15日	飲食店（すし）	にぎり寿司 （ニシン、アジ 等）	寿司（カマス、ニシン、アジ、マグロ、イカ、シメサバ）	アニサキス		1	1	千代田区
116	11月15日	飲食店（一般）	飲食店の食事	からあげ他	ノロウイルス	G II	15	86	品川区
117	11月17日	飲食店（弁当）	弁当	焼肉弁当、幕の内弁当、から揚げ弁当、のり弁当、特注の盛合せ弁当等	ノロウイルス	G II	46	102	千代田区
118	11月23日	家庭	チヂミエゾボラの煮貝		動物性自然毒	テトラミン	2	2	北区
119	11月26日	飲食店（一般）	飲食店の食事	日替わりランチ（ハンバーグ）、カレーランチ、コーヒー等	ノロウイルス	G II	8	9	八王子市
120	11月27日	飲食店（一般）	会食料理 （シメサバ及び魚介類の刺身を含む）	ヤリイカ、本マグロ、松皮カレイ、キンメ、真鯛、かんぱち、シマアジ、かまず、エビ類、貝類、シメサバ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	渋谷区
121	11月28日	飲食店（一般）	鰯と野菜の瞬間燻製	鰯と野菜の瞬間燻製、玄米、スープ等	ヒスタミン		11	13	多摩府中
122	12月1日	飲食店（一般）	飲食店の食事 （シメサバを含む）	しめさば、餃子、玉子焼き、唐揚げ、おしんこ、ビール等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	西多摩
123	12月3日	飲食店 （屋形船）	宴会料理	（屋形船で提供）天ぷら、枝豆、おしんこ、味噌汁、あさり佃煮、煎餅、アイスクリーム	ノロウイルス	G II	13	22	墨田区
124	12月4日	飲食店（すし）	会食料理	生シラス、かつおたたき、かわはぎ、のどぐろ、穴子の白焼、からすみ、いかの塩辛、とろ、まぐろ赤身、うに、こはだ、玉子、みそ汁）	ノロウイルス	G II	5	6	江東区
125	12月9日	飲食店（一般）	飲食店の食事	蛤の土瓶蒸し、ヒラメとイカのお造り、銀だらの西京焼き他	ノロウイルス	G II	3	3	港区
126	12月12日	飲食店（一般）	会食料理	トマトとバジリコのブルスケッタ、スモークサーモンとクスクスのサラダ、パスタ、リゾット、旬魚介と野菜の串焼き、豚肉のロースト、牛ほほ肉の煮込み、ティラミス、パンナコッタ、ケーキ等	ノロウイルス	G II	76	136	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
127	12月16日	飲食店（一般）	飲食店の食事	Aコース:たこ辛子酢味噌、チョレギサラダ、馬刺し2点盛り等 Bコース:鶏の辛味噌湯豆腐、馬刺し2点盛り、豚しゃぶのサラダ、たまり醤油チーズ等	ノロウイルス	GII	44	75	港区
128	12月17日	飲食店（一般）	飲食店の食事	焼鳥（ねぎま、レバー、もも、ハツ、白レバー、つくね、ハラミ、皮）、サラダ、ハムカツ	カンピロバクター	ジェジュニ	2	4	中央区
129	12月19日	飲食店（一般）	コース料理及びビュッフェ料理		ノロウイルス	GII	59	74	世田谷区
130	12月19日	集団給食 (届出)	原因施設が提供した食事		サルモネラ	エンテリティディス	4	199	多摩小平
131	12月21日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ずわい蟹酢の物、手毬寿司、つぶ貝煮、玉子焼、あん肝、活鯛姿造と新鮮三点盛り、ちゃんこ、鮭素焼いくら、天ぷら、帆立酒蒸し、青海苔雑炊、白菜漬、りんごプリン	ノロウイルス	GI、GII	5	19	墨田区
132	12月23日	飲食店（一般）	飲食店の食事	飯蛸柔らか煮、レディサラダ（大根）の柚子なます、鮮魚の刺身、生ハムのクリームチーズ巻、帆立貝と牡蠣の磯辺揚げ、豚しゃぶ、もつ鍋等	ノロウイルス	GII	37	87	品川区
133	12月23日	飲食店（一般）	飲食店の食事	野菜サラダ、ナムル、キムチ、生カキ、カルビ、冷麺等	ノロウイルス	GI、GII	12	56	文京区
134	12月23日	飲食店（一般）	飲食店の食事	トマトのカルパッチョ、3色サラダ、チキンバスケット、フレンチフライ等	ノロウイルス	GII	33	46	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
135	12月24日	飲食店（一般）	会食料理	バイキング料理メニュー（オードブル3種盛合わせ、ノルウェーサーモンとワカサギのマリネ、カキフライ、エビフライ、白菜とチキンの春雨サラダ、エビシューマイ、エビ春巻き、ペンネのミートグラタン、ふわふわ玉子のエビチリ炒め、ソーセージとベーコンのポトフ、博多風焼きそば、ビーフシチュー、寿司盛合わせ（玉子、イカ、エビ、マグロ、カンパチ、サーモン、赤貝、シメサバ、つぶ貝）、デザート（シュークリーム、ワッフル、ブラウニー、フランポワーズ、レアチーズ）	ノロウイルス	G II	13	66	新宿区
136	12月27日	飲食店（一般）	飲食店の食事		ノロウイルス	G II	25	61	千代田区

(注)「原因食品」には、原因として推定される食品を含む。

※1 1検体でG I 及びG II を検出したもの

※2 1検体でジェジュニ及びビコリを検出したもの

イ 事件の概要

番号	概 要	
1	<p>1月7日8時45分、港区内の飲食店から「1日昼に利用したお客から体調不良の連絡があった。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、1日昼に利用した1グループ10名、2日昼に利用した2グループ11名のうち、13名が3日0時から4日17時にかけて、吐き気、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者らの共通食は当該飲食店での食事のみであり、また、12月30日朝から31日夜まで泊りがけで調理に従事していた調理従事者が、1月1日3時30分頃からおう吐、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、体調を崩していた調理従事者ふん便からノロウイルスGⅡが検出された。このほか、患者ふん便9検体、調理従事者ふん便2検体からもノロウイルスGⅡが検出された。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、みなと保健所は当該飲食店で調理提供された「会食料理」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
2	<p>1月13日11時50分、飲食店利用者から「6日18時頃から12名で港区内の飲食店を利用したところ、7名が8日朝から胃痛、吐き気、下痢、発熱等の症状を呈している。」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12名は6日18時から当該飲食店を利用し、生カキのリンゴソースかけ、カニのクレール巻風等を喫食した。その後7名が8日6時から9日13時にかけて下痢、腹痛等を呈した。検査の結果、生食用カキの参考品はウイルス陰性であったが、患者ふん便4検体からノロウイルスGⅡ、1検体からノロウイルスGⅠ、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者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、みなと保健所は当該飲食店で提供された「生食用カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
3	<p>1月12日10時、飲食店経営者が多摩小平保健所に来所し、「8日昼食用に提供した弁当を喫食した市内の事業所から、社員30名のうち20名が体調不良となった旨の連絡があった。原因が解明されるまで営業を自粛する。」旨の申し出があった。また、同日10時10分、弁当を喫食した事業所からも同様の内容の通報が多摩小平保健所にあった。</p> <p>調査の結果、8日から10日にかけて届出のあったグループを含んだ3グループ58名がそれぞれ赤飯弁当、寿司弁当、幕の内弁当を喫食しており、そのうち36名が9日12時から12日6時30分にかけて、下痢、吐き気、発熱、おう吐等の症状を呈していた。調理従事者は多忙時に手洗いが不十分になる可能性がある旨証言していた。検査の結果、患者ふん便26検体、患者おう吐物1検体、当該施設トイレ拭き取り1検体、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。調理従事者は不顕性感染者であった。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>これらのことから、多摩小平保健所は、当該施設の「仕出し弁当」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）

番号	概 要	
4	<p>1月14日10時25分、患者から「10日20時45分頃から台東区内の飲食店を5名で利用し、生カキ等を喫食したところ、11日21時頃から5名中4名がおう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは高校時代の旧友同士であり、当該店舗での会食以外で集まることはなかった。5名は10日20時45分から23時15分まで当該店舗で海鮮刺身7点盛り、生カキ(殻つき)、真鯛の白子ポン酢、カキフライ、たこの唐揚げ等を喫食し、11日21時から12日17時にかけて4名が腹痛、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者への調査により、患者は共通して生カキ(殻つき)を喫食しており、ノロウイルスに汚染された生食用カキを喫食したことにより発症したものと推察された。患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>以上から、台東保健所は当該施設が提供した「生食用カキ」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
5	<p>1月14日10時、福祉施設看護師から「12日に当該福祉施設の調理場で調理された給食を喫食した約140名のうち、約40名が13日13時30分頃からおう吐している。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、12日11時45分から12時45分に給食を食べた施設利用者及び職員140名のうち、59名が13日13時30分から14日23時30分にかけておう吐、下痢、吐き気、発熱等の症状を呈していた。当該施設では、調理場の下処理室とトイレの手洗い設備が小さく、適切な手洗いが行い難い状況であった。また、調理従事者1名が11日から12日頃に胃のむかつきを呈していたが、健康記録票に記録されていなかった。検査の結果、胃のむかつきを呈していた調理員を含む調理従事者ふん便2検体、患者ふん便27検体、トイレのふき取り3検体からノロウイルスGⅡを検出した。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>これらのことから品川区保健所は「原因施設が提供した食事」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食(要許可)
6	<p>1月23日、患者から「19日正午、豊島区内の飲食店を妻と二人で利用し、生カキ8個とランチセットを喫食したところ、20日夜から妻がおう吐、下痢、届出者が吐き気、下痢の症状を呈した。自分は医師であり、食中毒と判断した。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、19日に当該飲食店を利用した届出者を含む17名のうち15名が、20日3時から21日19時30分にかけて、吐き気、下痢、発熱等を呈していた。患者らは、ユニ・カキ・エビのスパゲティ、ムール貝の白ワイン蒸し、カキフライ等を喫食していたが、患者15名に共通するメニューはなかった。検査の結果、患者ふん便8検体、従事者(ホール担当)ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。従事者は不顕性感染者であった。患者らには当該飲食店での食事以外に共通食はなく、潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから池袋保健所は「飲食店の食事」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
7	<p>1月26日11時30分、患者から「23日正午から中央区内の飲食店において大学時代の友人14名で中華コース料理を喫食したところ、このうち9名が24日夕方から夜にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、22日及び23日に当該飲食店を利用した46グループ148名中26グループ54名が、23日16時30分から25日19時にかけて、下痢、おう吐、腹痛、発熱等の症状を呈していた。提供されたコースはランチコースが2種類、ディナーコースが4種類で、全てのコースに共通していたメニューは黄桃のゼリー寄せ、蜜製チャーシュー、豚トロ、坦々麺、杏仁豆腐、エッグタルトであった。検査の結果、患者ふん便31検体、従事者（ホール担当）2検体からノロウイルスGⅡを検出し、患者4名と従事者2名の遺伝子解析を行った結果、双方の遺伝子配列の一部が100%一致した。従事者は不顕性感染であったことから、2名の手指を介して料理や飲み物にノロウイルスが付着したと推察された。患者らは当該飲食店での食事以外に共通食はなく、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。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は当該飲食店の「中華コース料理」によ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29日13時40分頃、新宿区内の事業所から「27日19時30分から新宿区内の飲食店を10名で会食したところ、8名が28日21時頃から下痢、おう吐、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、患者ら10名は当該店舗を27日に利用し、鶏だんご鍋コース（自家製レバーパテ、バンバンジーサラダ等）を喫食したところ、8名が28日21時から29日19時30分にかけて、下痢、嘔吐、発熱の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便6検体、従事者ふん便7検体中5検体からノロウイルスGⅡを検出し、このうち患者由来株3検体と従事者由来株2検体の遺伝子解析を行った結果、双方の遺伝子配列の一部が100%一致した。従事者の中には風邪気味で普段よりおなかがゆるいものが数名いたにもかかわらず、体調不良との認識はなく調理等に従事していた。患者らには当該飲食店での食事以外に共通食はなく、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。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「会食料理」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
9	<p>2月2日13時、管内市役所から「1月29日18時ごろから、課の新年会をあきる野市の飲食店にて実施したところ、参加者21名中8名が、30日から発熱、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、29日18時30分から21時にかけて当該飲食店で合鴨スモーク、あん肝、殻付きカキ、あんこう鍋等を喫食したところ、参加者21名のうち10名が29日23時から31日22時にかけて、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。また、患者は全員が殻付きカキを喫食しており、喫食していないものからの患者発生はなかった。殻付きカキについて遡り調査を実施したところ、同産地品において同様苦情が発生していた。検査の結果、患者ふん便9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での食事しかなく、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。</p> <p>これらのことから、西多摩保健所は当該飲食店が提供した「殻付きカキ」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
10	<p>2月4日正午、患者から「1月30日夜に立川市内の飲食店を6名で利用し、生カキ等を喫食したところ、2月1日から2日朝にかけて3名がおう吐、下痢等の症状を呈した」旨、南多摩保健所に連絡があり、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、患者ら6名は1月30日20時から21時20分にかけて当該飲食店で生カキ、おでん10種盛り等を喫食したところ、2月1日3時から2日2時にかけて3名が下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者3名全員のふん便からノロウイルスGⅡを検出し、参考食品(沖アサリ)1検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡ、参考食品(生カキ)1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おり、また、患者の共通食は当該飲食店のみであった。</p> <p>以上から、多摩立川保健所は当該飲食店が提供した「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）
11	食中毒事件の詳細(P. 138)に掲載	
	原因施設	集団給食(届出)
12	食中毒事件の詳細(P. 138)に掲載	
	原因施設	集団給食(届出)
13	<p>2月5日12時15分、患者から「2日13時30分頃に、飲食店に注文した弁当を喫食後、4日昼頃から発熱、吐き気、下痢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。患者は弁当発注の仲介業者にプレミアムステーキ弁当を12食注文し、複数名に配布した後、2日13時30分頃から本人も喫食していた。4日の夜に仲介業者より連絡があり、他の注文者の具合が悪くなっている旨を伝えられていた。</p> <p>調査の結果、2日に当該施設で製造された弁当(プレミアムステーキ弁当、しゃぶしゃぶ弁当)を喫食した2グループ28名のうち14名の患者を確認した。患者は3日18時から4日18時にかけて発熱、おう吐、下痢の症状を呈していた。2グループの共通食は当該施設で製造された弁当以外になく、それぞれのグループにおいて感染症を示唆する情報はなかった。また、患者の症状及び潜伏時間はノロウイルス食中毒の特徴と合致していた。検査の結果、2グループ10名の患者ふん便、従事者ふん便1検体及び拭き取り1検体(従業員トイレ便器)からノロウイルスGⅡを検出した。さらに、従事者1名、届出者のグループの患者4名及び拭き取り検体から検出されたノロウイルスGⅡの遺伝子配列の一部が一致した。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は2日に当該施設において調製された「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	
14	<p>2月5日10時10分、患者から「2日19時頃に、港区内の飲食店を利用し、焼カキを喫食したところ、5名全員が4日夕方頃から発熱、吐き気、腹痛を呈した。」旨、品川区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5名は2日19時から当該施設で生カキ、蒸しカキ、刺身等を喫食し、全員が4日0時から16時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者は当該施設以外の共通食がなく、4名は生カキを、1名は生カキ又は蒸しカキを喫食しており、生カキと蒸しカキは同じ生食用カキを使用して調理されていた。また、患者ふん便4検体からノロウイルスGⅡを、患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡを検出し、会食から発症までの時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「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）
15	<p>2月12日11時12分、患者の夫から「5日21時頃、4名で当該飲食店にて会食をしたのち1名が腹痛、吐き気、悪寒を生じ、医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが検出された。」旨、横浜市に通報があり、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、患者らは当該飲食店にてしめサバを含む刺身（ブリ、マグロ、鯛、エビ）、イカの塩辛、サラダ、雑煮等を喫食していたが、1名が6日12時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈していた。当該飲食店ではしめサバ用のサバは丸のまま仕入れ、店内で加工していた。その他刺身については、冷凍処理されていない柵の状態ですべて仕入れて使用していた。いずれも調理工程中に冷凍処理工程はなく、営業者は寄生虫に関する知識が乏しく、目視によるアニサキスの除去も不十分であった。医療機関での診察の結果、患者の胃内から寄生虫1隻が検出され、アニサキスであることが判明した。患者のアニサキスへの感染機会は当該飲食店での食事しかなく、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は当該飲食店が提供した「会食料理（シメサバ及び魚介類の刺身を含む）」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
16	<p>2月12日12時15分、患者から「8日18時から21時にかけて知人4名で新宿区内の飲食店で会食後、10日12時頃から下痢、発熱等を発症。同日16時に医療機関を受診したところ、食中毒又はノロウイルスに罹患した可能性があるとの診断を受けた。」旨、板橋区保健所に通報があり、都食品監視課を通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設でこのガーリック煮、ブリのカルパッチョ、にんにくの丸揚げを喫食し、4名全員が10日0時頃から、下痢、おう吐、発熱等を呈し医療機関を受診していた。検査の結果、患者ふん便4検体及び8日に出勤していた1名を含む調理従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡを検出した。当該施設の調理従事者4名のうち1名は8日に勤務後、9日夜からおう吐、下痢を呈し、10日に医療機関を受診したところウイルス性胃腸炎の診断を受け、その後の出勤を控えていたことが判明した。さらに、当該施設における潜伏期間及び症状がノロウイルスによる食中毒と一致し、患者グループが利用した時間帯で感染症を疑う情報はなかった。当該グループにおける他の共通喫食及び行動として、3日夜に豊島区内の飲食店の利用があったが、この飲食店では従業員の体調不良者は1日から17日にかけてなく、店内でのおう吐情報及び同様苦情も確認されず、この飲食店での喫食が原因と考えても、潜伏期間及び症状はノロウイルスによる症例と合致しなかった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は当該施設において「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）
17	食中毒事件の詳細(P. 140)に掲載	
	原因施設	飲食店(一般)
18	<p>3月1日10時10分、医療機関の医師から「2月20日から、多摩市の会社従業員におう吐、下痢、発熱の症状を呈する者が散発している。当該従業員らは、会社の社員食堂を利用している者が多いが、利用者と発症者との関係は不明である。」旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は、社員食堂及び喫茶室の利用者並びに会社内にある売店で弁当を購入し、喫食していた24名であった。患者は20日2時から22日13時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。社員食堂の調査の結果、19日のメニューはカルボナーラ、ポークカレー等、20日のメニューはうどん、そば、塩麴バジルチキン等を提供していた。調理従事者1名が、19日7時30分頃から体調不良を呈し、調理場内のシンクでおう吐していたことを確認した。当該調理従事者は、シンクを次亜塩素酸ナトリウムで消毒後、ランチメニューの調理、盛り付けなどの作業を続けていた。その後、21日及び28日を除き、通常通り出勤して調理作業を行っていた。喫茶室の調査の結果、調理従事者に体調不良者及び、感染を疑う事実はなく、当該喫茶室のみを利用した者に、体調不良者は確認できなかった。売店の調査の結果、当該売店で販売した弁当は、日野市内の製造業者が製造した弁当であった。当該製造業者を調査したところ、同様苦情の届出はなく、調理従事者に体調不良者はいないことを確認した。検査の結果、社員食堂の拭き取り2検体(モップと男子トイレ(洋式))及び患者ふん便16検体からノロウイルスGⅡを検出した。また、社員食堂の先行発症者が調理に従事した19日、20日又はその両日に当該社員食堂でランチメニューを喫食し、その後20日2時から22日1時にかけておう吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した24名について、当該社員食堂の利用日を暴露起点とすると、ノロウイルスによる食中毒の症状、潜伏期間と一致していた。</p> <p>これらのことから、南多摩保健所は「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	
19	<p>2月27日9時5分、大学サークルの代表者から「20日に多摩市内の飲食店を11名で利用し焼き鳥等を喫食したところ、8名が22日から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。1名が医療機関を受診し急性腸炎と診断された。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは大学のサークル仲間で、20日18時30分から当該飲食店を11名で利用し、焼き鳥、釜飯、から揚げ、ポテトフライ、ラーメン、キャベツ、枝豆等を喫食していた。このうち8名が22日19時から24日13時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、5名が医療機関を受診していた。一部の喫食者からは、焼き鳥（砂肝）が生焼けだったとの証言があった。当該飲食店の調査では、作業手順のマニュアルはあったが、加熱時間の記載がなく、担当者の勘と目視により焼き上がりを判断していた。また、鶏肉の下処理は時間を分けて専任の担当者が行っていたが、作業空間は他と区画されたものではなく、二次汚染や交差汚染の可能性も否定できなかった。予約者名簿が破棄されていたため他グループの調査はできなかった。検査の結果、患者ふん便7検体中5検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らの共通食は当該飲食店での食事しかなく、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>これらのことから、南多摩保健所は「飲食店の食事」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
20	<p>2月25日、大学の部活動監督から「24日13時頃、部員ら50名が、小金井市内の飲食店に注文していた食事を大学内で喫食したところ、同日16時30分ごろから約28名が腹痛、下痢等の症状を呈し、このうち17名を本日8時頃、医療機関を受診させた。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは同じ部の部員で、練習後の昼食として、当該飲食店が調理した料理を部員が食缶ごと大学に運び自分たちで盛り付けて喫食していた。喫食後、24日16時から23時45分にかけて29名が下痢、腹痛等の症状を呈していた。当日のメニューは鶏肉、人参、大根の煮物、サラダ、和え物、味噌汁等であった。喫食時、一部の学生から「煮物が腐った臭いがする。」旨の証言があり、この煮物を喫食しなかったものは発症していないことが判明した。当該飲食店の調査の結果、煮物は前日夜から調理され、粗熱を取った鍋ごと冷蔵庫で保管し、翌日再加熱して食缶に盛り付けていた。検査の結果、患者ふん便22検体及び食品残品1検体(大学に残っていた鶏肉、人参、大根の煮物)からウエルシュ菌を検出した。患者らの共通食はこの日の食事しかなく、潜伏期間及び症状が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、多摩府中保健所は当該飲食店が調理した「鶏肉、大根、人参の煮物」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
21	<p>3月2日15時、患者から「2月26日夜に、立川市内の飲食店において会社同僚16名で会食後、6名が28日昼頃から、下痢、腹痛の症状を呈した。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、会食に参加した1グループ16名は26日18時30分から21時にかけて、蒸しカキ、気まぐれサラダ等のコースメニューを喫食していた。その後9名が27日19時から29日18時にかけて下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈した。患者全員の共通食は当該施設で提供された食事のみであり、患者全員が蒸しカキを喫食していた。検査の結果、患者ふん便5検体からノロウイルスが検出され、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルス食中毒によるものと近似していた。会食参加者の中で会食前に下痢等の体調不良を呈していた者はいなかった。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は当該施設が26日に提供した「蒸しカキ」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	
22	<p>3月1日8時30分、患者から「2月26日昼に八王子市内の飲食店を4名で利用後、3名が27日夕方から吐き気、おう吐、下痢等の食中毒症状を呈している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出グループを含めた3グループ8名の患者がいることが判明し、共通喫食は当該飲食店のみであった。3グループはそれぞれ26日の11時30分、正午、19時に当該飲食店を利用していた。検査の結果、患者ふん便6検体、調理従事者ふん便1検体、拭き取り2検体(従事者用トイレ便座、便器内部)からノロウイルスGⅡを検出した。患者らの症状は、ノロウイルスによるものとほぼ一致した。当該飲食店において、2月26日及び同日以前に、客席でおう吐した者や吐物があった事実はなく、感染症の可能性は否定できた。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「飲食店の食事」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）
23	<p>3月1日9時30分、患者から「2月26日17時30分から20時にかけて、千代田区内の飲食店で会社の同僚17名で宴会を実施後、6名が同日21時頃より吐き気、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。」旨、文京区文京保健所に連絡があり、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、同日に当該飲食店でコース料理(生カキ、カキフライ、牛肉のたたき等)を喫食した、患者グループを含む2グループ23名のうち5名が、27日10時から28日7時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していることが判明した。2グループ5名の患者に共通する食事及び行動は、26日夜に当該施設で提供されたカキ料理を含む食事のみであった。検査の結果、2グループ5検体の患者ふん便からノロウイルスGⅠまたはGⅡが検出された。また、症状がノロウイルスによるものと一致し、流行曲線は一峰性を示した。さらに、当該施設において感染症を疑う事実は認められなかった。患者は全員、生カキ又は焼きカキ、カキフライを喫食していたが、喫食状況に「患者」と「非発症者」、「生カキ又は焼きカキ」と「カキフライ」でχ²検定にて有意差はみられなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は当該施設が提供した「カキ料理（生カキ又は焼きカキ、カキフライ）」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>3月5日、患者から「2日17時5分から、友人2名と新宿区内の飲食店で生食用カキを含む料理を喫食後、3名全員が4日からおう吐、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。」旨、新宿区区民意見システムに連絡があった。また、6日にも当該施設を利用した前述の患者の配偶者及び友人の1グループ2名中2名が4日から食中毒様症状を呈した旨、当該システムに連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあった2グループ5名のうち協力が得られた2グループ3名の患者の共通食は、当該施設の食事のみであった。提供されたメニューは生食用カキ、生ハム、チーズの盛り合わせ等があり、患者3名は全員生食用カキを喫食していた。検査の結果、患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠが、2検体からGⅡが検出され、発症までの潜伏期間、主症状がノロウイルスによる食中毒と一致した。患者らのグループに夫婦が含まれていたが、検出されたノロウイルスの型別が異なっており、家庭内での暴露は否定された。患者らのグループが利用した時間帯に当該施設での感染症を疑う情報はなかった。また、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、生食用カキを含む賄い食の喫食又は環境由来等による感染が考えられた。患者らの主症状は、下痢、おう吐、腹痛等であり、一峰性の流行曲線が得られた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は当該施設が2日及び3日に提供した「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	
25	<p>3月7日、患者から「4日20時30分から23時30分頃に、新宿区の飲食店を会社関係者22名で利用後、7日に5名が発熱、おう吐、下痢等を呈し会社を休んでいる。また、同様の症状を呈した者が2、3名いる。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは同じ会社の社員で、当該施設を利用後、9名が5日9時から6日15時50分にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈した。会社内で当該施設の利用者以外に同様の症状を呈しているものはいなかった。当該施設利用後、二次会を行った3名のうち2名が発症していたが、二次会に参加していない7名も発症していた。患者の共通食は当該施設の食事のみであり、会社等で感染症を疑う事例はなかった。検査の結果、患者ふん便5検体からノロウイルスGⅡを検出し、発症までの潜伏時間は12時間から43時間でノロウイルスの潜伏時間と一致した。また、従事者ふん便3検体からノロウイルスGⅡが検出され、うち2名は当該患者グループに提供した食材の仕込みや調理、盛り付け作業を行っていた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は当該施設の「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
26	<p>3月11日正午、小笠原村の診療所から「旅行のツアーグループ7名のうち3名が11日2時から3時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈している。全員が同じ食事、同じ行動をとっていた。」旨、島しょ保健所小笠原出張所に連絡があった。その後、胃腸炎症状で複数名が同診療所を受診し、いずれもツアー客と同じ同島の飲食店を利用していたことが判明した。</p> <p>調査の結果、9日18時から12日18時にかけて当該飲食店をそれぞれ利用した9名が11日1時から14日正午にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈しており、患者の共通食は9日から12日までに当該施設で提供された料理又は仕出し料理のみであった。検査の結果、患者ふん便8検体からノロウイルスGⅡが検出された。当該施設の調理従事者1名が6日から10日にかけて、胃部不快感、水様性下痢の症状を呈していたにもかかわらず、通常通り調理作業を行っていたことが判明した。また、患者全員の潜伏期間と症状がノロウイルスによる食中毒と一致した。</p> <p>これらのことから、島しょ保健所小笠原出張所は「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	
27	<p>3月15日9時50分、患者から「10日18時30分から22時にかけて台東区内の飲食店を利用したところ、11日4時頃から腹痛を呈した。医療機関を受診したところ、胃から虫体を検出した。」旨の連絡が台東区台東保健所にあった。</p> <p>調査の結果、10日、患者は同じ職場の同僚23名で当該飲食店を利用し、舟盛り（マグロ、ブリ、タイ、タコ、イカなど）、あんこう鍋、生カキ、クリームコロッケ、お新香、松前漬、りんごを食べていた。このうち1名が翌11日4時ごろから腹痛を呈し、13日に医療機関を受診して胃から虫体を摘出していた。当該飲食店は魚介類販売業から転業した施設で、日頃から客数が多く、10日の利用者数も230名であった。このため取扱量に応じた調理場や冷蔵設備が十分になく、仕入れた魚介類を流れ作業で仕込み調理していた。アニサキス除去は目視により行っていたが、多忙なことから十分に時間をかけて行っていなかった。使用する魚介類は冷凍品、冷蔵品ともにあったが、当日使用したブリは冷凍処理をしていない冷蔵品であった。検査の結果、患者から検出した虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者のアニサキスの感染機会は当該飲食店での食事以外にはなく、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、台東保健所は、当該飲食店で提供した「魚介類の刺身類」による食中毒事件と断定した。なお、同じグループ内の3名が10日23時30分から12日22時にかけて、下痢、吐き気等の症状を呈していた。患者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出したが、発症者らには共通行動や共通喫食が他にもあることから当該飲食店の食事との因果関係を特定するには至らなかった。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
28	<p>3月14日9時30分、市内医療機関から「13日に診察した患者をアニサキス症と診断した。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、12日14時頃、すし店を営んでいる自宅にて、自家用に調理したさば寿司（しめさばのにぎり）を家族3名で喫食していたところ、1名が同日18時から13日13時まで胃痛の症状を呈した。しめさばのにぎりの調理工程は当日仕入れた冷蔵のマサバを10時頃からさばき、塩をふって1時間しめ、塩を洗ったのち酢で1時間しめていた。通常店で提供する場合はその後-60℃の冷凍庫で冷凍しているが、自家用のため冷凍せずに喫食していた。検査の結果、患者から検出した虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者のアニサキスの感染機会はこの時の喫食しかなく、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>このことから、八王子市保健所は自家用に調理した「さば寿司」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭

番号	概 要	
29	<p>3月15日10時25分、西東京市民から「12日の夜に西東京市内の飲食店での送別会に参加した11名中9名が13日夜から発熱、おう吐等の症状を呈している。参加者11名は社会人サークルの仲間で、週に1回程度顔を合わせるが、直近で集まったのは12日の会食のみであり、それ以外の共通食はない。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、11名は12日19時から21時45分にかけて、当該施設でコース料理(タコのマリネ、カポナータ、バーニャカウダ、ピザ等)を喫食したところ、9名が13日16時から14日8時にかけて発熱、腹痛、吐き気等の症状を呈していた。送別会終了後は7名が帰宅、3名が当該施設とは別の飲食店で軽食を喫食、更に1名が別グループの集まりに参加していたが、患者らの共通食は当該施設での食事のみであった。送別会参加者が所属するサークル及び送別会当日の当該施設でのおう吐物等の目撃情報はなく、感染症を疑わせる事象は認められなかった。検査の結果、患者ふん便8検体及び当該施設の調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。また、12日に当該施設が提供した食事を暴露とすると、患者の潜伏期間及び症状がノロウイルスによる食中毒と一致した。</p> <p>これらのことから、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）
30	<p>3月17日13時30分頃、町田市内の老人ホームのスタッフから「入所者等数十名がおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は特別養護老人ホームの入所者15名、養護老人ホームの入所者18名、ショートステイ利用者2名、デイサービス利用者13名、調理従事者2名及びその他1名の計51名で、16日10時から18日5時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。当該老人ホームは、特別養護老人ホームと養護老人ホームが併設されているが、入所者や介護スタッフの交流や行き来はなかった。入所者や利用者へ給食を提供する調理室は、それぞれのホームで集団給食の届出があったが、調理作業等は個々の調理室で完結せず、仕込みと調理作業をメニューごとに分担しており、調理中の食品が特別養護老人ホームと養護老人ホームの調理室を行き来している状況であった。検査の結果、患者ふん便18検体及び調理従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡが検出され、発症者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致した。ノロウイルスの潜伏期間から、14日又は15日の昼食として提供された給食が原因と推測され、患者全員の共通食は15日であった。メニューは鶏肉の照煮、キャベツサラダ、里芋のゴマ煮、フルーツのヨーグルトかけ等であり、原因食品を特定するためには詳細な喫食調査が必要であったが、調理従事者を除く発症者は高齢者のため調査が不能であった。また、発症した調理従事者2名の共通食品は複数あり、原因食品を結論づけるまでには至らなかった。</p> <p>これらのことから、町田市保健所は当該施設の提供した「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）

番号	概 要	
31	<p>3月18日16時、江東区内の中学校の養護教員から「16日19時から江東区内の飲食店を4名で利用したところ、17日の深夜から教員4名が体調不良になっている。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、16日夜に当該飲食店を利用した89名のうち、届出グループを含めた7名が、17日20時から18日10時にかけて、おう吐、腹痛、下痢等の食中毒症状を呈していた。患者らは当該施設でシジミの醤油漬け、餃子、チャーハン等を喫食しており、共通食は16日の当該店舗での食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体からノロウイルスG I及びG IIを、患者ふん便1検体からノロウイルスG IIを検出した。また、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによる食中毒のものと一致していた。</p> <p>以上から、江東区保健所は当該店舗が提供した「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）
32	<p>3月20日13時50分頃、「17日正午から新宿区内の飲食店で海鮮ちらし丼を食べた1名が、同日15時30分頃から胃痛、吐き気等の症状を呈し、医療機関を受診したところ内視鏡検査により虫体を摘出した。」旨、横浜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に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は同僚ら4名で17日昼に当該飲食店を利用し、患者のみが海鮮チラシ丼を喫食していた。海鮮チラシ丼にはしめサバ、マグロ、イカ、タコ、タイ、イナダが使用されており、このうちしめサバ、イナダ、タイは冷蔵品を使用していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者は発症の4日前に刺身を喫食していたが、潜伏期間から患者のアニサキス感染機会は当該飲食店での喫食しかなく、症状もアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>以上から、新宿区保健所は当該飲食店が提供した「海鮮ランチ丼（シメサバ、イナダの刺身を含む）」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
33	<p>3月22日9時5分、患者から「18日19時頃から22時にかけて台東区内の飲食店で会食をしたところ、グループ5名のうち、4名がおう吐、腹痛、下痢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5名は2つの別の会社に属しており、18日19時頃から当該店舗で刺身の五点盛合せ、サラダ、揚げ物(コロッケ、カキフライ)等を喫食後、20日2時から21時にかけて4名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。当日の当該飲食店の利用者は223名であったが、患者グループ以外の同様の苦情はなかった。患者グループ共通食は当該店舗の食事のみであり、おう吐物をみかけたなどの感染症を疑う情報もなかった。検査の結果、患者ふん便1検体からノロウイルスG I、患者ふん便2検体からノロウイルスG II、参考食品1検体(カキフライ冷凍品・未加熱)からノロウイルスG I及びG IIを検出し、カキフライの加熱不足が原因として疑われた。また、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。</p> <p>以上から、台東保健所は当該店舗が提供した「会食料理（カキフライを含む）」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	
34	<p>3月25日、患者の勤務先から「19日14時から17時まで、千代田区内の飲食店で社員及び会社の0B12名で食事をしたところ、20日夕方以降に9名がおう吐、下痢、発熱等の胃腸炎症状を呈した。」旨、千葉県印旛保健所に一報があり、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12名は19日14時から千代田区内の飲食店を利用し、かにみそ、ホタルイカ沖漬、刺身（タイ、のどぐろ、まぐろ赤身、はまち）、青菜お浸し、のどぐろ押し寿司、あんこう鍋、漬物（なす・赤カブ）等を喫食した。その後20日8時から22日6時にかけて9名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。患者らは千代田区内の別の飲食店で2次会、3次会を実施しているが、患者ら全員の共通の食事は当該飲食店のみであった。検査の結果、患者ふん便9検体及び調理従事者ふん便2検体、トイレ内ふき取りからノロウイルスGⅡが検出され、患者のほぼ全員がノロウイルスを検出した調理従事者の調理した食品を喫食していた。また、原因施設の複数のふき取り及び参考食品から黄色ブドウ球菌が検出されており、調理従事者の手洗いや施設内の清掃・消毒、食品の取り扱いが不適切であることが考えられた。</p> <p>以上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）
35	<p>3月22日11時55分、大田区内の医療機関の医師から、「下痢等の症状で受診した患者の検便からノロウイルスが検出された。19日に大田区内の飲食店を利用し、数名が同様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、患者グループは、19日19時から当該施設を利用後、21日3時から19時にかけて6名中3名が吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈した。患者らは、当該施設にてサザエのつぼ焼き、牡蠣燻製の串揚げ等を喫食しており患者らの共通食は当該施設での食事のみであった。患者らは同じ病院に勤務しているが、勤務先に入院している患者及び職員に同様の症状を呈しているものはいなかった。検査の結果、患者ふん便3検体及び参考食品1検体（燻製の牡蠣）からノロウイルスが検出された。また、患者3名全員の症状及び潜伏期間がノロウイルスによる食中毒と一致した。</p> <p>以上から、大田区保健所は「会食料理（牡蠣燻製の串揚げを含む）」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）
36	<p>3月29日11時頃、患者から「25日19時から、新宿区にある飲食店で、会社同僚と会食したところ、参加者17名中複数名が、27日から寒気、吐き気、おう吐、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。また、28日に受診した医師より、ノロウイルスが原因の可能性が高いとの診断を受けた。」旨、新宿区保健所に連絡があった。その後、届出のあったグループとは別の患者から「30日18時30分から同店舗を利用し、13名中複数名が、4月1日朝から吐き気、下痢、胃痛などの食中毒様症状を呈した。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は届出のあった25日利用の11名と、30日利用の6名で、喫食後それぞれ20時間から43時間、32時間から48.5時間で下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、25日利用の患者ふん便9検体、30日利用の患者ふん便5検体及び調理従事者4検体からノロウイルスGⅡを検出した。2グループの共通食はしらすと水菜の梅肉和えであったが、調理従事者もノロウイルスを保有していたことから原因食品の特定には至らなかった。両グループともに発症状況から一峰性の流行曲線が得られ、潜伏期間及び症状がノロウイルスによる食中毒と一致した。複数利用日で患者が発生した原因として、従業員が25日以前からノロウイルスGⅡの不顕性感染者であり、25日以降も手洗いが不十分なまま調理し、食品や調理器具類を汚染したことが考えられた。</p> <p>以上から、新宿区保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
37	<p>3月30日、患者の親から「25日19時頃から9名で中野区内の飲食店にて会食したところ、7名が27日23時から食中毒様症状を呈した。」旨、朝霞保健所に通報があり、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、患者らは9名で25日19時頃から21時にかけて、当該飲食店で焼き鳥（皮、ハツ）、焼肉（豚カルビ、テッポ等）、もつ鍋、サラダ、チキン南蛮、漬物盛合せ等を喫食していた。うち7名が27日23時から29日9時にかけて、腹痛、下痢、発熱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・ジェジュニを検出した。患者らの共通食は当該飲食店での食事しかなく、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>以上から、中野区保健所は「飲食店の食事」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
38	<p>3月29日9時24分、大田区の医療機関から胃アニサキス症による食中毒患者等発生届出票が大田区保健所に提出された。</p> <p>調査の結果、27日18時49分、患者は大田区内の店舗で真いわし刺身、するめいか刺身、刺身盛合せ（マグロ、サーモン、甘えび）、たらこを購入し、同日20時に患者自宅において妻と喫食後、28日6時より患者本人のみが下痢、発熱、背部痛を呈していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。当該店舗では、アニサキス対策として「真いわし刺身」の加工方法についてのマニュアルがあった。マニュアルには、「アニサキスの存在の有無を必ず2名で目視確認すること」及び「いわしの身の内部にいるアニサキスに損傷を与えることを目的に、隠し包丁等を入れること」と明記されていた。当日もマニュアル通り、3枚おろしにした調理者及びさしみ用にカットした調理者の2名が目視確認を行うとともに、隠し包丁等の処理を行っていたが、当該いわしに付着していたアニサキスを完全には除去できず、刺身内部にアニサキスが生残したものと考えられた。患者の症状及び潜伏期間がアニサキス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「真いわし刺身」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
39	<p>4月7日18時頃、埼玉県内の医療機関から「3月30日に受診した患者2名の検便からカンピロバクター・ジェジュニまたはコリを検出した。」旨、埼玉県内の保健所に届出があり、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、患者ら8名は26日18時から20時にかけて、北区内の飲食店において串焼き（レバー、つくね等）や鍋、フライドポテト等を喫食後、5名が28日15時から31日7時にかけて下痢、腹痛等を呈していた。検査の結果、参考食品2検体（鶏のレバー、鶏の胸肉）及び患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者からは「焼き鳥が生焼けだった。」との証言があった。当該飲食店では、焼成方法のマニュアル等はなく、調理担当者の経験により調理を行っており、加熱不足の可能性が考えられた。また、肉用包丁と加熱済み食品用包丁を同じフキンで拭う等、2次汚染の可能性も否定できなかった。患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクター・ジェジュニによる食中毒の特徴と一致し、患者らの共通食は、当該飲食店の食事のみであった。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「飲食店の食事（焼鳥を含む）」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		
40	<p>4月6日10時30分、大学の教職員から「2日夜に学生15名、教職員及び教職員の妻の計17名で中央区内の飲食店を利用後、5日頃から約10名がおう吐、下痢及び発熱等の症状を呈しており、数名は医療機関を受診している。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループは2日17時30分から当該飲食店で、鳥ささみの鳥わさ、鳥胸肉の炙り等のコース料理を喫食しており、グループ17名中12名が、4日9時から6日19時30分にかけて、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。また、当該施設利用後に二次会もあったが、患者のうち6名は二次会に参加しておらず、患者らの共通食は当該施設以外にはなかった。検査の結果、患者ふん便8検体からカンピロバクター、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラ、非発症者のふん便1検体からサルモネラを検出し、症状及び潜伏期間がこれらの菌によるものと一致していた。さらに、提供されたメニューの「鶏胸肉の炙り」は、皿に刺身用の生の鶏肉を盛り付け、客席でバーナーを用いて片面を炙るのみで提供されており、中心部まで十分に加熱されていなかった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「飲食店の食事（鶏ささみの鶏わさ、鶏胸肉のこぶじめ炙りを含む）」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）		
41	<p>4月7日15時、患者から「4日の昼に調布市場内の飲食店を利用した会社の同僚5名中4名が体調不良になっている。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら5名は、4日11時30分頃、当該飲食店において3名が海鮮丼を、各1名がマグロ丼及び天丼をそれぞれ購入し、勤務先に持ち帰り12時に喫食後、6日6時から16時にかけて、海鮮丼及びマグロ丼を喫食した4名が下痢、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便4検体及び調理従事者ふん便1検体からノロウイルスG I を検出した。当該飲食店では、調理従事者は手洗い設備を使用せず、シンクで手洗いを行っていた。また、食品に触れる際に手袋を使用していなかった。患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによる食中毒の特徴と近似しており、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、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>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1317 403 1373">原因施設</td> <td data-bbox="411 1317 1465 1373">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）		
42	<p>4月13日14時15分、患者から「4日21時頃から、3名で杉並区内の飲食店で鳥刺し盛り合わせ、鳥串焼き等を喫食後、2名が8日7時から9時にかけて下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。」旨、練馬区保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあったグループ以外にも発症しているグループがいることが判明し、患者ら2グループ6名が当該施設を4日に利用後、8日7時から11日11時にかけて3名が下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈していた。患者の共通メニューは鳥刺し盛り合わせ、焼鳥おまかせ7本、親子丼であった。検査の結果、患者ふん便1検体及び非発症者のふん便1検体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食中毒の特徴と近似していた。また、焼鳥おまかせ7本の一部を半生で提供していたことから、焼鳥おまかせ7本、もしくは鳥刺し盛り合わせが原因食品として疑われた。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は「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 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	
43	<p>4月11日16時42分、品川区内の医療機関から「食中毒の疑いのある患者を診察した。」旨、品川区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、患者らは4日18時30分から、港区内の飲食店を7名で利用し、焼き鳥、ささみのなめろう等を喫食後、5名が6日10時から9日2時30分にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。検査の結果、参考食品1検体（ささみ）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、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>これらのことから、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）
44	<p>4月15日14時30分、渋谷区内の会社員から「7日19時から目黒区内の飲食店で加熱不十分な鶏料理等を喫食した12名中5名が12日夕方から吐き気、下痢等の症状を呈している。」旨、渋谷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、患者らは同じ会社の同僚で、5名が9日12時から12日16時にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈していたが、感染症のエピソードはなく、共通食は当該飲食店での食事に限られていた。メニューは枝豆、サラダ等、唐揚げ等の揚げ物、だし巻き玉子、そうめん、茶漬け、串焼き、ささみカルパッチョ、ささみたたき、とりわさ、ささみのユッケ等のささみの半生料理が提供されていた。当該飲食店では手洗いの消毒装置がなく、作業工程ごとの手指の洗浄消毒が徹底されていなかった。また包丁・まな板の用途別使い分けや、冷蔵庫内の区分保管がなされておらず、鶏肉の加熱不足だけでなく、手指や調理器具等を介した二次汚染等の可能性も考えられた。さらに、当該飲食店は鶏肉の生食に関する危険性やカンピロバクターに関する知識が乏しいことが判明した。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、さらに1検体からカンピロバクター・コリを検出した。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、目黒区保健所は当該飲食店の「会食料理」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
45	<p>4月13日9時10分頃、患者から「6日の夜、21名で渋谷区内の飲食店を利用したところ、数名が体調不良を呈した。」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渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは6日20時から、同じ会社の社員21名で渋谷区内の飲食店を利用し、とりわさ、もも炙り、むねたたき、鳥刺し3種盛等、加熱不十分な鶏肉料理を喫食した。その後、7名が9日10時から12日9時にかけて水様性下痢、腹痛、発熱、頭痛及び寒気等を呈していた。検査の結果、参考食品3検体（加熱用ささみ、加熱用せせり、加熱用むね）及び患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを、患者ふん便2検体からカンピロバクター・コリを検出した。また、患者の潜伏期間と症状は、カンピロバクターによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「会食料理（鶏わさ、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）

番号	概 要	
46	<p>4月19日11時頃、患者から「8日22時から新宿区内の飲食店を同窓生5名で利用したところ、4名が下痢、腹痛、発熱等を呈し体調を崩している。うち1名が12日に医療機関を受診したところ、カンピロバクター属菌が検出された。」旨、千葉県を通じて都食品監視課に通報があり、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該グループ5名は同じ専門学校の同窓生であり、3月下旬以降は共通食がないことが判明した。患者4名は4月11日23時から12日20時にかけて、下痢、腹痛、発熱の症状を呈していた。当該飲食店ではキャベツ、蒸し鶏のサラダ、焼きつくね、焼き鳥を喫食しており、患者4名の共通食は焼きつくねと焼き鳥であったことから、これらの加熱不足が要因として推測された。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。患者らの共通食は当該飲食店での食事しかなく、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、新宿区保健所は「会食料理」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
47	食中毒事件の詳細(P. 142)に掲載	
	原因施設	家庭
48	<p>4月18日11時20分、患者の勤務先から「社員約300名中95名が、土日におう吐、吐き気、発熱、腹痛、下痢等を呈し、本日18名が休んでいる。発症者は3フロアにわたって発生しており、事業所内でのおう吐情報は無い。社員のほぼ全員が昼食時に社員食堂を利用している。」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、15日11時から13時50分にかけて、当該社員食堂を利用し、照焼きハンバーグ、ふくさ焼き、サラダバー等を喫食した社員291名中150名が15日20時から19日3時半にかけて下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していた。加熱工程のあるメニューは、中心温度測定が正しく行われ記録されており、加熱工程のない、あるいは加熱工程後に調理工程のあるメニューは「サラダバー」と「なめこおろし」のみであった。χ²検定の結果「サラダバー」に統計的な有意差が認められた。検査の結果、患者ふん便8検体、拭取り検体1検体（男子トイレ（右）便器内部）からノロウイルスGⅡを検出した。調理従事者ふん便はいずれも陰性であったが、18日以降に検便を実施したことから、15日時点でノロウイルスを保有していたものがいた可能性は否定できなかった。また、当該社員食堂は調理従事者専用のトイレがなく、拭取りでノロウイルスを検出した男子トイレは、調理従事者も利用していたビルの共用トイレであった。調理従事者はトイレ利用時に上着と靴の履き替えを行うことになっていたが記録はなく、調理用の服装のままトイレを利用した可能性があった。また、ズボンの履き替えはおこなっていなかったことから、ズボンや調理用の服装のままトイレを利用したことにより、ノロウイルスが衣服に付着し、調理場にノロウイルスが持ち込まれた、また、トイレ利用後の手洗いが不十分だった可能性も考えられた。患者は各フロアからまんべんなく発生しており、流行曲線も4月16日をピークとする一峰性で、感染症に関するエピソードは確認できなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は当該施設が提供した「サラダバー」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	
49	<p>4月21日10時50分、患者グループ代表者から「23名で港区内の飲食店を利用したところ、8名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。」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23名は15日18時から当該飲食店を利用し、8名が17日17時から22日7時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。当該飲食店ではレバー串焼き、若鶏のオープン焼き、サムゲタン、煮物、卵焼き、カナッペ、サラダ、デザート等を喫食していた。患者が共通して食べていたレバー串焼きについては、焼き加減のマニュアルはなく、焼き上がり後も中心が赤い状態であった。しかし、他の鶏肉料理が加熱不十分であった可能性、器具等による二次汚染の可能性も否定できなかった。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、1検体からサルモネラO4を検出した。患者らの共通食は当該飲食店で提供した食事以外になく、潜伏期間及び症状がカンピロバクター及び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、みなと保健所は「飲食店の食事」による食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
50	<p>4月19日9時45分、八王子市内の有料老人ホームの職員から「19日1時からホーム入所者49名中23名が下痢の症状を呈している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあったグループの他にも患者がいることが判明し、3グループ33名の患者が確認された。患者らは、18日正午から八王子市内の飲食店で調製した弁当を喫食後、同日15時から19日11時15分にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。患者3グループに交流はなく、共通する食事は当該施設で調製した弁当のみであった。検査の結果、検食1検体（ごはん、カットマンゴー）及び患者ふん便24検体からウエルシュ菌 TW54を検出した。患者の潜伏期間と症状はウエルシュ菌による食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、八王子市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（仕出し）
51	<p>4月28日9時20分、患者から「22日18時30分ごろから21時前にかけて、職場の14名が豊島区内の飲食店を利用したが、そのうち7名が腹痛、発熱、寒気の症状を呈している。職場内で体調を崩したのは当該施設を利用した者のみである。当該施設では半生の鶏料理が提供されたという話があり、発症した者は全員それを喫食した。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあったグループ以外にも発症者がいることが判明した。患者8名は当該飲食店でとりわさ、蒸し鶏のサラダ、串焼き（ハツ、ササミ等）、漬物の盛合せ等を喫食し、23日から26日にかけて下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便7検体中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8名の共通食は、当該施設で提供された会食料理のみであった。発症者から当該店舗で提供された鶏料理が一部半生状態であったとの話があり、営業者に確認したところ半生状態で提供することもあり得るとの回答があった。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>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と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
52	食中毒事件の詳細(P. 144)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
53	<p>5月11日11時57分、患者から「4月27日17時30分、世田谷区内の飲食店を3名で利用したところ、発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、横浜市に一報があり、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、患者らは27日の17時30分頃から3名で当該施設で、つくね串焼き、ねぎま焼、手羽先焼、つくね刺し、レバー刺し、砂肝和え、梅きゅうり和え等を喫食したところ、全員が30日8時以降、発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。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3名の共通食は当該飲食店での食事以外にはなかった。患者共通喫食メニューにはつくね刺しやレバー刺しといった鶏の生肉が含まれており、これらがカンピロバクターに汚染されていたことが推察された。患者の潜伏期間、症状がカンピロバクターによる食中毒の特徴と一致した。</p> <p>以上から世田谷保健所は「飲食店の食事（鶏生肉メニューを含む）」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>5月11日10時45分、患者から「6日22時に港区内の飲食店を4名で利用し、シメサバを喫食した自分のみが、7日3時より吐き気・腹痛を発症し、医療機関で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、患者らは6日22時に当該飲食店を利用し、シメサバ、塩辛、えいひれ等を喫食した。7日3時から届出者のみが吐き気・腹痛等の症状を呈し、医療機関でアニサキス虫体が摘出された。検査の結果、摘出されたアニサキス様虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定された。患者の症状及び当該施設での喫食から発症までの時間がアニサキス症による症状と一致していた。患者は6日の夜に当該施設でシメサバを喫食している以外は、発症5日前まで遡っても魚介類の生食はないことが判明した。また、提供されたシメサバは当該施設及び仕入先、いずれにおいても冷凍処理はされていなかった。</p> <p>以上から、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）
55	<p>5月19日、品川区内の医療機関の医師から「食中毒疑いのある患者を診察した。」旨、品川区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、患者らは14日19時から21時頃にかけて、友人17名と豊島区内の飲食店を利用し、鶏のささ身等を喫食後、6名が16日から18日にかけて下痢、腹痛、吐き気、発熱等を呈していた。14日の利用客のうち、別グループ3名も発症していることが判明し、患者らは共通して当該飲食店で提供された鶏わさ及び鶏のたたきを喫食していた。検査の結果、参考食品1検体（鶏のたたき）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、患者ふん便1検体からカンピロバクター・コリを検出した。患者9名の共通食は、当該飲食店で提供された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>これらのことから、池袋保健所は「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>5月20日11時頃、患者から「15日20時15分から、渋谷区内の飲食店を利用後、体調不良を呈した。」旨、神奈川県相模原市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、届出者グループは当該施設で焼鳥、豚トロ、季節の野菜、枝豆のくんせい、ジャガイモのサラダ、コロッケ、サーロイン炙りにぎり等の会食メニューを喫食し、4名のうち3名が17日正午から18日10時にかけて、下痢、発熱等を発症していた。共通食は当該施設での会食に限定され、発症者の潜伏時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致していた。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。当該施設で提供された焼肉は炭火で加熱されていたが、表面の色のみで加熱状況を判断しており、加熱不十分の可能性があった。また、厨房内において、包丁、まな板の使い分けが適切にされておらず、生の鶏肉等から調理器具及び手指を介して他の食品を汚染させた可能性が考えられた。</p> <p>これらのことから、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）
57	<p>5月25日15時5分、墨田区内の医療機関から「5月20日昼に意識不明で救急搬送された患者について意識が回復したため事情を聴いたところ、発症直前に自宅で採取した植物を喫食していた。」旨、墨田区保健所に届出があり、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、患者は以前から持っていたルッコラの袋に入っていた種を自宅屋上のプランターに植え、生えてきた葉を妻とともに20日11時30分にサラダやお浸しにして、患者は10枚、妻は3枚程度食べていた。その後患者のみが同日12時頃に意識不明に陥り散瞳の症状を呈した。検査の結果、自宅の当該植物はルッコラではなく、ナス科チョウセンアサガオ属と鑑別された。また、チョウセンアサガオの毒成分であるスコポラミン及び極微量のアトロピンを検出した。患者の症状がチョウセンアサガオを喫食したことによる中毒症状と一致した。</p> <p>以上から、江東区保健所は「チョウセンアサガオ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
58	<p>5月24日18時03分、医療機関から「18日21時頃から町田市内の飲食店を大学の友人と計3名で利用し、鶏の生レバーと思われるものを喫食したと言っている患者1名が、下痢、腹痛等を主症状として受診している。」旨、東京都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。さらに、27日、同医療機関から「当該患者ふん便からカンピロバクターを検出した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは大学の友人グループであり、当該施設で鶏白レバーたたき、まぐろの刺身、馬刺し等を喫食していた。当該グループ3名全員が、21日16時から20時30分にかけて、水様性下痢、腹痛、発熱を呈していた。共通喫食として、当該施設利用直前のラーメン店及び大学食堂があったが、ラーメン店では鶏肉の取扱い、加熱不十分な食肉メニューの提供及び同様苦情は無く、大学食堂では、毎日1400名程度の利用者がいたが、同様苦情は無く、大学内で感染症を疑うエピソードは無かった。検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクターを検出した。患者らは当該施設以外で、生又は生に近い状態の食肉を喫食しておらず、カンピロバクターに暴露する機会は当該施設での食事以外に無かった。また、患者ら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た。</p> <p>これらのことから、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。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要		
59	<p>6月3日23時18分、患者から「5月28日夜に立川市内の飲食店を15名で利用したところ、鶏たたきを喫食した11名中7名が6月3日までの間に下痢、おう吐、発熱等の食中毒症状を呈している。」旨、メールにより多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者らは28日の19時から15名で当該飲食店を利用し、鶏のたたき、もつ鍋、手羽等を喫食後、30日19時から6月1日14時にかけて7名が発熱、下痢、おう吐等の症状を呈していた。鶏のたたきは、加熱用の鶏肉を概ね3分の1に火が通る程度に炭火で加熱後、氷水で急冷し、冷蔵庫に保管後スライスして、当該グループに提供予定だったカツオのたたきの代わりに提供していた。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、従事者ふん便からカンピロバクター・コリを検出した。当該施設以外に患者が集まることはなく、共通食は当該施設の食事のみであった。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た。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「飲食店の食事（鶏のたたきを含む）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 757 405 824">原因施設</td> <td data-bbox="405 757 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）		
60	<p>6月6日13時30分、給食を提供する業者から「学校の食堂利用者に、複数体調不良者が発生している。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は学校の食堂を利用した70名のうちの65名で、3日13時から5日17時にかけて下痢、腹痛等を呈していた。患者の共通食は3日昼に提供された坦々麺、小鉢、デザートの設定であることが判明した。検査の結果、検食1検体(タンタンソース)からウェルシュ菌を検出した。また、患者及び従業員ふん便9検体からウェルシュ菌を検出し、患者の発症時間及び症状ともにウェルシュ菌食中毒によるものと一致した。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「タンタンソース」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 1196 405 1263">原因施設</td> <td data-bbox="405 1196 1465 1263">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）		
61	<p>6月9日11時45分、患者から「2日20時30分頃、千代田区内の飲食店を会社の同僚3名で利用後、発熱、下痢、おう吐等の症状を呈した。他の利用者2名についても同様の症状を呈している。」旨、北区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、2日20時30分に3名で当該施設を利用し、串焼きの盛り合わせ、串焼き単品、鶏のたたき等を喫食したところ、3名全員が4日20時頃から5日10時頃にかけて、水様性下痢、腹痛、発熱、おう吐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が、参考食品2検体(鶏たたき、鶏レバー)からカンピロバクター、サルモネラ、黄色ブドウ球菌が検出された。患者は会社の同僚であるが、勤務地が異なっていたため共通する食事は当該施設での食事しかなく、患者らの症状はカンピロバクターによるものと一致していた。鶏たたきの加熱不足及び、営業者の食品衛生に関する知識の欠如も明らかで、手洗いが使えないなど、他の食品が二次汚染された可能性が考えられた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む）」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 1787 405 1850">原因施設</td> <td data-bbox="405 1787 1465 1850">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	
62	<p>6月8日9時45分、患者から「4日19時頃に、葬祭場で、武蔵野市内の仕出し屋から取った寿司等を11名で喫食したところ、6名が6日昼頃から下痢、発熱などの症状を呈し、うち1名が入院している。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。その後、届出のあった患者以外にも4日に当該施設で会食を行った1グループから複数の体調不良者がいることが判明した。</p> <p>調査の結果、届出のあった患者ら11名は4日19時から20時にかけて当該施設が調製した仕出し料理（寿司、煮物、オードブル、揚げ物等）を喫食していた。その後、6名が6日5時から22時にかけて、下痢、発熱の症状を呈し、そのうち1名が武蔵野市内の医療機関に入院していた。別の会食を行った39名は4日19時から20時にかけて調布市内の葬祭場にて当該施設の調製した仕出し料理（寿司、煮物、オードブル、揚げ物等）を喫食し、7名が6日4時18分から同日22時にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。両グループは互いに面識はなく、全員が一堂に会する機会には他になかった。遡り喫食によると両グループの患者全員の共通食は当該施設が調製した仕出し料理のみであった。さらに、患者への周辺状況調査から、葬祭場内でのおう吐等、感染症に結びつくエピソードはないことを確認した。検査の結果、患者ふん便6検体からノロウイルスGⅠ、3検体からノロウイルスGⅡ、3検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡが検出された。患者の流行曲線は一峰性となっており、ノロウイルスによる食中毒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）
63	<p>6月8日16時55分、学校職員から「学校の同一クラスの学生9名が7日から胃腸炎症状を呈し、うち3名がウイルス性胃腸炎の診断を受けている。発症者は、同じ飲食店で食事をしていると聞いたが、真偽は不明である。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。その翌日、当該学校職員から「4日18時頃から、小金井市内の飲食店で、同学校の学生35名が懇親会を行っていた。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、学生らは4日18時から20時30分にかけて、当該施設で懇親会を行い、焼鳥（ねぎま、つくね、手羽先、もも、ハツ、レバー等）、鶏唐揚げ、焼きそば、おにぎり、浅漬け等を喫食しており、懇親会参加者33名中12名が、6日12時から8日10時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者全員の共通食は当該施設の食事のみであった。検査の結果、患者ふん便9検体からカンピロバクターが検出され、患者らの症状、潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒と一致していた。</p> <p>これらのことから、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）
64	<p>6月8日11時頃、渋谷区内の保育園から「7日の夜から、30名近くの園児がおう吐、下痢症状を呈していることが、8日の朝の保護者からの連絡により判明した。」旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者を含む97名は当該施設が6日に提供した給食（青菜がゆ、スープ、マッシュポテト、ミルク、おかゆ、煮込みハンバーグ、すまし汁、肉じゃが、春雨スープ、チキンピカタ、ポテトサラダ、牛乳等）を喫食し、うち43名が同日23時から9日15時にかけて下痢、おう吐、発熱、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便36検体からノロウイルスGⅡが検出された。潜伏時間、主な症状についてノロウイルスによる食中毒によるものと一致していた。一方で、6日から8日までの保存検食、調理室内及び便所のふき取りからは病因物質は検出されなかった。患者の共通食は6日に当該保育園の調理室で調理提供された食事限定されたことから6月6日に当該施設が調理提供した食事が原因と考えられたが、患者は提供されたほぼすべての食事を喫食しており、原因食品の特定までには至らなかった。</p> <p>以上から、渋谷区保健所は「保育園での食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）

番号	概 要	
65	<p>6月17日16時20分、練馬区内の医療機関から「テトラミン中毒様の患者を診察した。」旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は13日15時30分頃区内のスーパーで殻付きツブ貝（4個入/パック）を2パック購入し、自宅でツブ貝を塩茹でし、同日17時頃に2名で4個ずつ喫食していた。1名は、喫食後1時間ほど仮眠し、19時頃起床した際に目を開けるとめまいがしてしばらく起き上がれなかった。一緒に喫食したもう1名も同様の症状を呈した。起き上がることができず、5時間ほど経過後症状が治まった。患者宅にはツブ貝の残品はなかったが、患者は唾液腺を除去しないままツブ貝を調理し喫食していたことが判明した。</p> <p>以上から、練馬区保健所は「つぶ貝（自宅調理）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
66	<p>6月28日11時30分、患者から「24日18時に5名で焼肉店にてコース料理を喫食したところ26日夕方からおう吐、腹痛、発熱等の症状を呈したため、医療機関を受診し入院した。他の2名も同様の症状を呈している。」旨、墨田区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、24日昼に利用した1組4名、24日夜に利用した5組13名の合計6組17名に体調不良者がいたことが判った。患者らは当該飲食店で定食、焼肉コース料理又は焼肉会席コース料理を喫食し、提供された食事をまんべんなく喫食していた。その後、17名が25日14時30分から27日10時にかけて下痢、吐き気、臥床、おう吐等を呈した。検査の結果、患者ふん便5検体及び従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅠが検出された。当該調理従事者に確認したところ、24日当日、下痢、おう吐の症状がある状態でサラダの盛り付け、焼いた肉のカット及び冷麺の盛り付け等を行っていたことが判明し、従事者によって食品を汚染した可能性が推察された。</p> <p>以上から、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）
67	<p>7月5日9時頃、患者から「会社の同僚と一緒に墨田区内の飲食店を利用し、その後体調不良を呈した。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは、6月26日18時頃から同じ会社に勤める16名で墨田区内の飲食店を利用し、鶏刺身2点盛り（レバー、胸肉）等を喫食後、うち9名が27日8時30分から30日4時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らの共通食は、当該飲食店で提供された会食料理のみであり、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>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）

番号	概要		
68	<p>7月4日12時30分、台東区内の医療機関から「6月26日に診察した患者が、3名で鶏わさを喫食し、全員が下痢等の症状を呈したようだ。」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、母親とその娘、及び母親の友人の3名で、6月26日18時から当該店舗を利用し、鶏わさ、焼鳥（砂肝、レバー、つくね、ささみ、手羽先、軟骨等）等を喫食し、その後、3名全員が28日13時から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクターを検出した。患者の共通食はメロンパン専門店等、複数店舗あったが、カンピロバクターが疑われる施設は当該飲食店のみであった。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>これらのことから、台東保健所は「鶏料理（鶏わさを含む）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 656 403 712">原因施設</td> <td data-bbox="411 656 1465 712">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）		
69	<p>7月2日21時30分頃、船橋市保健所から「船橋市在住の患者を診察した医師から食中毒疑いの通報があった。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は、6月28日19時から23時まで墨田区内の飲食店を会社の同僚と利用しており、利用した22名中5名が29日18時30分から7月2日8時00分にかけて下痢、発熱等の症状を呈していた。患者らは、串焼き（レバー、くび肉、ハツ、軟骨、砂肝等、ささみ、牛ハラミ）、つくね刺し、筍とジャガイモの煮物、ブリ大根、ホンビノス貝の酒蒸し、唐揚げ、ゆでとうもろこし、鶏ささみのたたき、鶏ささみのユッケ、大根サラダ等のコース料理を喫食していた。6月28日の当該施設利用者数は26組75名であったが、鶏ささみのユッケ、串焼きの一部等は、当該グループのみの提供であった。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクターが、参考食品1検体（鶏レバー）からカンピロバクター及びサルモネラが検出された。患者の共通食は、当該施設が28日に提供したコース料理のみであった。</p> <p>これらのことから、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>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1205 403 1261">原因施設</td> <td data-bbox="411 1205 1465 1261">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）		
70	<p>食中毒事件の詳細報(P.147)に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1462 403 1518">原因施設</td> <td data-bbox="411 1462 1465 1518">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）		
71	<p>7月5日9時50分、患者の妻から「4日19時頃、渋谷区内の飲食店を3名で利用し、刺身、サバ棒寿司等を喫食したところ、5日0時頃から腹痛（胃痛）、発疹、吐き気及びおう吐等の症状を呈した」旨、世田谷区世田谷保健所に一報があり、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、患者らは4日19時から当該飲食店を利用し、刺身（シメサバ、カツオ、イサキ、ウニ）、炙りシメサバ棒寿司、メンチカツ等を喫食したところ、1名が5日の0時から下痢、おう吐、胃周辺の腹痛、吐き気、発疹の症状を呈した。その後、受診した医療機関でアニサキスを摘出した。検査の結果、アニサキスⅠ型第3期幼虫であることが判明した。当該施設では、サバ、カツオ、イサキの冷蔵品を丸のまま仕入れ、冷凍処理することなく冷蔵保存していた。患者は発症前7日間は当該施設以外で魚介類を喫食しておらず、当該施設で魚介類を調理した際にアニサキスを除去、死滅できなかったと考えられた。</p> <p>以上から、渋谷区保健所は「会食料理（刺身（シメサバ、カツオ、イサキ、及びウニ）及び炙りシメサバの棒寿司を含む）」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 2011 403 2067">原因施設</td> <td data-bbox="411 2011 1465 2067">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	
72	<p>7月6日13時30分頃、江東区内の医療機関から「6日に診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は5日5時から下痢、発熱、頭痛等を呈し、6日にアニサキスを摘出した。発症前4日間に2か所の飲食店を利用しており、一方の飲食店では4日19時から20時にかけてサバ、イカ、マグロ、カンパチ等の刺身を、もう一方の飲食店では、1日夜にカルパッチョ（鮮魚を含む、施設の特定には至らず魚種は不明）を喫食していたため、原因施設及び原因食品の特定には至らなかった。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>と判明し、患者の潜伏期間と症状は、アニサキスによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
73	<p>7月14日15時57分、横浜市の医療機関から「5日20時に港区内の飲食店を利用した6名のうち1名が、6日4時より吐き気・腹痛等を発症し、アニサキス様虫体を摘出した」旨、横浜市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、患者ら6名は5日20時頃、当該飲食店でカルパッチョ（サーモン、アジ、コチ等）、グラタン、豚肉のロースト、パスタ等を喫食したところ、6日4時から1名が吐き気、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者は5日の夜に当該飲食店においてカルパッチョを喫食した以外は、発症6日前まで魚介類の生食はなかった。また、カルパッチョとして提供されたアジ、コチ、サーモン等は当該施設及び仕入先、いずれにおいても冷凍処理はされておらず、調理工程中において何れかの魚介類に寄生していたアニサキスを除去できずに提供してしまったことが考えられた。</p> <p>以上から、みなと保健所は「会食料理（4種のカルパッチョを含む）」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）
74	<p>7月14日15時59分、患者から「8日夕方に台東区内の飲食店で喫食した9名のグループのうち、5名が食中毒症状を呈し、うち1名から病院の検査でカンピロバクターが検出された。」旨、墨田区保健所に届出があり、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、患者らは、8日18時から9名で当該飲食店を利用し、コース料理（オードブル、サラダ、パテ、トビウオのフライとピラフ、鶏肉の煮込み、コンソメゼリー、パン等を喫食後、10日21時から12日3時にかけて5名が下痢、発熱、おう吐等を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らの共通食は職員食堂、職場内研修時に提供されたケーキ及び当該飲食店での食事のみであった。職員食堂及びケーキの販売店に同様苦情は無く、ケーキを喫食した他の研修参加者に発症者はいなかった。患者の潜伏期間と症状は、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>これらのことから、台東保健所は「会食料理（鶏料理を含む）」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）

番号	概 要	
75	<p>7月14日14時、練馬区内の医療機関から「カンピロバクター腸炎様の患者を診察し、食中毒と診断した。」旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、練馬区内の飲食店2軒を9日20時から21時まで、同日21時から23時にかけて2名で利用し、最初の店でハラミ焼（焼豚）明太ささみ（焼鳥）、スパムエッグ、イカの塩辛等を喫食し、次の店で鮭茶漬け、冬瓜の漬物等を喫食していた。その後、13日10時から1名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、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、同行していた非発症者ふん便1検体からカンピロバクター・コリが検出された。カンピロバクター潜伏期間内における患者ら2名の共通食は上記の2施設であったが、遡り喫食調査を行ったところ、発症一週間以内に外食施設を利用し、肉料理を喫食していたことから、カンピロバクターが検出された要因として、対象施設以外にも可能性が残された。</p> <p>以上から、練馬区保健所は施設の特定には至らず、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
76	<p>7月25日9時50分頃、患者の母から「川崎市在住の息子が世田谷区内の飲食店を利用したところ体調を崩して入院した」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。その後、患者から「19日21時頃から、世田谷区の飲食店にて、友人3名で食事をしたところ、22日10時以降、発熱、下痢等の食中毒様症状を呈した。同行の友人2名も下痢等の体調不良を起こしている。」旨、27日に都食品監視課を通じて川崎市から当該飲食店に対する食中毒疑いの施設調査依頼があった。</p> <p>調査の結果、届出のあった患者を含む3名は19日21時頃から当該施設にて鶏のささみのたたき、ネックバジル、ネックチーズ、枝豆、モロキュー等を喫食し、全員が22日から23日にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈した。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、患者ふん便1検体からカンピロバクター・コリを検出した。とりのささみのたたきはとりのささみを湯引きしたもので中心部は未加熱状態であった。</p> <p>以上から、世田谷保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉メニューを含む）」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）
77	<p>7月27日11時50分、患者から「25日19時30分頃から7名で杉並区内の飲食店を利用したところ、26日4時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈し、27日に病院を受診したところ、虫体を摘出した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら7名は25日19時30分から当該飲食店にて刺身盛合せ（シメサバ、イカ、赤貝）、ウニのにぎり、わかさぎの南蛮漬等を喫食した。その後、26日4時から1名が腹痛、吐き気、倦怠感、脱力感を呈した。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であると同定された。患者の症状及び潜伏期間はアニサキス症と一致し、患者が発症前3日間及び発症後の間にアニサキス感染の疑われる鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のみであった。</p> <p>以上から、杉並保健所は当該施設で提供された「シメサバ（生食用鮮魚貝類）」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）

番号	概 要	
78	<p>8月3日、江東区内の医療機関から「7月30日に診察した患者1名の胃からアニサキス様虫体を摘出した。胃アニサキス症だと思われる。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は29日に江東区内の鮮魚店で購入した刺身（ヒラメ、本マグロ、甘エビ）を同日19時頃に喫食し、同日23時頃から、悪心、腹痛等を発症していた。患者は発症前6日間で、当該刺身以外に魚介類を生食していなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であり、患者症状及び潜伏時間は胃アニサキス症によるものと一致していた。当該鮮魚店では、刺身にした魚介類のうち、甘エビは冷凍で仕入れていたが、ヒラメ及び本マグロは冷蔵で仕入れ、冷凍処理をしていなかった。ヒラメは天然ものを1尾丸ごと仕入れていたことから、当該施設の加工時にアニサキスの死滅もしくは除去が徹底されず、喫食に至ったと推察された。</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「ヒラメ刺身」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
79	<p>8月2日19時頃、医療機関から「7月31日夕方に台東区内の飲食店で食事をした2名が喉に針を刺すような痛みとしびれ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台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は31日18時30分頃に当該飲食店を利用し、うなぎとゴーヤの酢の物、糸瓜の煮びたしハスイモ添えの順で喫食していたところ、糸瓜の煮びたしハスイモ添えを食べてすぐに2名とも喉のしびれや痛み、めまい等を呈した。ハスイモの残品は廃棄されており、汚染経路の特定には至らなかったが、当該店舗以外での共通した食事はなかったことや、患者の症状がハスイモに類似している有毒植物のクワズイモと共通していたことから、当該飲食店が提供した食事が原因であると推測された。</p> <p>以上から、台東保健所は「糸瓜の煮びたしハスイモ添え」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	
80	<p>8月8日、さいたま市から「腸管出血性大腸菌O157に感染した患者Aの調査を実施したところ7月27日に千代田区内の飲食店（施設X）を利用していたため施設調査を依頼する。」旨、8月10日、多摩府中保健所から「腸管出血性大腸菌O157に感染した患者Bの調査を実施したところ7月28日に施設Xを利用していたため施設調査を依頼する。」旨、8月16日、多摩府中保健所武蔵野三鷹地域センターから「腸管出血性大腸菌O157に感染した患者Cの調査を実施したところ8月3日に施設Xを利用していたため施設調査を依頼する。」旨、千代田区千代田保健所に3件の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らの利用日が異なり、上記3件の他は同様苦情を確認できなかったが、施設Xと同一の食材を仕入れている。台東区及び江戸川区にある施設Xの系列店を利用した患者E及びFが腸管出血性大腸菌O157に感染していることが判明した。また、8月22日に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が出され、施設Aを8月8日に利用した患者Dが腸管出血性大腸菌O157に感染していることを確認した。検査の結果、食品1検体（ホルモン小腸）から腸管出血性大腸菌O157が検出された。施設Xを利用した患者に共通する食事及び行動は施設Xにおける食事のみであり、感染症の可能性は極めて低く、施設Xの利用者2名と系列店の利用者1名の腸管出血性大腸菌O157の遺伝子型が一致した。</p> <p>これらのことから、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> <p>本件のほか、台東区及び江戸川区にある施設Xの系列店を利用した患者E及びFについては、調査の結果、食中毒の断定に至らなかったが、患者A、B、C、D、E及びFの6名全員の腸管出血性大腸菌O157の遺伝子型は一致した。施設X及び系列店では、焼肉をメインとした料理が提供されており、発症者の共通原因食を特定することはできなかったが、製造段階で汚染された食品が最終加熱工程のない食品等を相互汚染・二次汚染したことによって腸管出血性大腸菌O157に感染した可能性も考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
81	<p>8月1日10時15分頃、患者から「7月31日12時25分に豊島区内でうな重の弁当を2個購入し、母と喫食したところ同日中におう吐し、母も同様の症状を呈した。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。その後、届出のあった患者以外にも当該施設のうな重の弁当（以下、うな重）を購入及び喫食し、発症している者がいることが判明した。</p> <p>調査の結果、患者ら4グループ16名は7月31日正午から20時にかけて当該施設で購入したうな重を喫食し、その後31日から8月1日にかけて12名が下痢、おう吐、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便5検体、調理従事者ふん便6検体及び食品残品2検体（うな重のたべかけ）から黄色ブドウ球菌を検出した。患者12名に共通した食事はうな重の他になく、症状及び潜伏期間は黄色ブドウ球菌によるものと一致していた。当該施設では手袋を着用することになっていたが、当日は作業速度をあげるため素手で作業していたことがわかった。さらに、うな重が出来上がってからの放冷時間がなかったことから菌の増殖に適した温度帯が続いていたと推測された。</p> <p>以上から、池袋保健所は当該施設が提供した「うな重」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)
82	食中毒事件の詳細(P. 151)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要		
83	<p>8月7日、練馬区内の魚介類販売業者から「7日11時30分頃、患者から、6日に購入した刺身の盛合せ（マグロ、カツオ、アジ）を喫食し、アニサキス症になったとの連絡があった。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は、6日18時から練馬区内の施設で購入した刺身の盛合せ（マグロ、カツオ、アジ）を喫食後、同日22時頃から腹痛、発疹を呈していた。直近では他にアニサキス感染の可能性のある食事を喫食しておらず、当該施設が販売した刺身盛合せに使用したカツオ及びアジは鮮魚の丸の魚体を処理していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis pegreffii</i>であった。また、当該施設では、アジの下処理時にアニサキス幼虫を発見、除去していたが、刺身に使用したアジは内臓を除去せずに2日間冷蔵保管していた為、アニサキスが筋肉内に移行してしまったと推察された。なお、患者の潜伏期間と症状は、アニサキスによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は、当該施設が販売した「アジの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 768 403 824">原因施設</td> <td data-bbox="411 768 1465 824">魚介類販売業</td> </tr> </table>	原因施設	魚介類販売業
原因施設	魚介類販売業		
84	<p>食中毒事件の詳細(P. 151)に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="212 1025 403 1081">原因施設</td> <td data-bbox="411 1025 1465 1081">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）		
85	<p>8月9日8時45分、患者家族から「7日夜に家族7名で出前した寿司を喫食した。妻が8日15時からおう吐、下痢の症状を呈し、その後立ってられない程の激しい腹痛になり病院を受診した。病院内で母もおう吐、下痢の症状を呈し、2名とも入院した。2名だけがほたて寿司を喫食しており、他5名は症状がない。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、7日18時から20時かけて7名で寿司(まぐろトロ、鯛、石ガキ貝、ホタテ、小柱、ボイルされた車エビ、ウニ等)を喫食し、8日15時から18時にかけて2名が下痢、おう吐、発熱、腹痛等を呈した。検査の結果、患者ふん便1検体及び参考食品1検体(小柱)から腸炎ビブリオが検出され、また参考食品1検体(石ガキ貝)から腸炎ビブリオと黄色ブドウ球菌が検出された。患者の症状は腸炎ビブリオ食中毒によるものと一致し、患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>以上から、杉並保健所は「出前寿司」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 1541 403 1597">原因施設</td> <td data-bbox="411 1541 1465 1597">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）		

番号	概 要	
86	<p>8月12日、山形市内の医療機関から「感染症胃腸炎の患者1名を診察しているが、8日台東区内の飲食店を利用しており、その際行動を共にしていた2名も同様の症状を呈している。」旨、山形県村山保健所に一報があり、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、患者ら6名はそれぞれ山形市及び仙台市から東京に集まり、8日の午後から研修を行っていた。研修後、同日18時から当該飲食店を利用し、レバーパテ、サラダ、だし巻玉子、焼鳥(ササミ、レバー、カモ、砂肝等)、焼売等を喫食した。その後、5名が10日0時から12日21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4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、調理従事者ふん便1検体からカンピロバクター・コリを検出した。カンピロバクターを検出した調理従事者は焼鳥の焼き加減を味見で確認していた焼き場担当者であり、不顕性感染していた。当該飲食店では焼鳥のササミとレバーは半生で提供していることを認めており、患者からも半生であった旨の回答があった。このため鶏料理の加熱不足による食中毒事件も疑われたが、ササミとレバーの残品や参考食品等がなく、食品の検査を行うことが出来なかったため、原因食品の特定には至らなかった。</p> <p>以上から、台東保健所は当該飲食店が提供した「鶏料理(焼鳥を含む)」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)
87	<p>8月13日10時28分、患者家族から「先程、病院で家族1名の胃からアニサキスを摘出した。」旨、東京都医療情報センターを通じて八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11日正午から八王子市内の飲食店を2名で利用し、生のイワシを含むイワシのマリネ風、イワシのフライ、イワシの刺身、イワシのにぎり鮭等の料理を喫食後、同日16時頃から腹痛、吐き気、おう吐の食中毒症状を呈していた。患者は8日から12日まで、当該施設以外で生魚を喫食しておらず、アニサキス感染経路は当該施設で調製、提供した調理品以外に考えられなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であり、患者の発症日時及び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、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。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
88	<p>8月18日15時41分、患者から「10日に八王子市内の飲食店を同僚2名で利用後、2名とも12日頃から胃腸炎症状を呈した。うち1名から、勤務先の定期検便でカンピロバクターが検出された。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、10日18時30分から20時にかけて当該飲食店を2名で利用し、焼鳥(白レバー、せせり、とりはらみ、手羽先、レバー)等を喫食後、12日8時30分から14日8時にかけて2名とも、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。当該飲食店はフランチイズ店であり、鶏肉を加熱不十分の状態で提供するメニューはなかったが、鶏肉の加熱マニュアルのようなものは特になく、患者の証言によると、白レバーは生っぽかったとのことであった。また、別の予約客についても、5名中1名が発症していることが判明した。検査の結果、参考食品1検体(鶏肉(白レバーの生))及び患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。また、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであり、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>これらのことから、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。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
89	<p>8月16日16時10分、大田区内の医療機関から「食中毒が疑われる患者が入院している。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は9日に大田区内の飲食店3店舗を4名で利用し、うち3名が12日8時から13日0時にかけて下痢、発熱等の症状を呈しており、患者1名は病院の検便によりカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らのグループは最初に利用した施設で鶏ささみ串、砂肝、つくね、ねぎま、鶏揚げ、なめたけと大根おろし（鶏肉入り）、ポテトサラダ、チョレギサラダ等を喫食していた。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、別の患者ふん便1検体からカンピロバクター・コリ、参考食品1検体（ねぎま）からカンピロバクター・ジェジュニ及びコリ、サルモネラを検出した。患者らは最初の店の他に2店舗でも飲食していたが、鶏肉を使用した料理は当該飲食店のみであった。症状及び潜伏期間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、大田区保健所は「会食料理（鶏のささみ串を含む）」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）
90	<p>8月24日13時40分、狛江市内の医療機関から「小児科を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」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は、11日17時頃から18時45分頃にかけて三鷹市内の飲食店にて同居する家族3名と離れて暮らす叔母との計5名で会食したところ、4名が13日20時から15日7時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈し、うち2名が医療機関を受診していた。当該施設で患者らが喫食したメニューは、焼鳥串（ささみ2種（梅じそ、柚子こしょう）、つくね、軟骨）、カツオのたたき、マグロのカルパッチョ、冷製野菜、ポテトサラダ及び鮭とイクラの釜飯等で、非発症者は、このうち焼鳥串、カツオのたたき及び鮭とイクラの釜飯を喫食していなかった。また、焼鳥串（ささみ2種）については「中心部が生だった」との申し出があった。発症前7日間の患者全員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、患者の潜伏期間は一峰性が見られ、カンピロバクターによる食中毒の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）
91及び92	<p>9月1日15時35分、患者の所属する会社から「8月23日に社員食堂を利用した社員11名が下痢、腹痛等を呈し、医療機関を受診したところ、2名の検便から腸炎ビブリオが検出された。」旨、中央区保健所に連絡があった。届出のあった会社の所在地はA町（食堂A）とB町（食堂B）にあり、両社員食堂とも同じ業者に運営を委託していた。患者はその両方の社員食堂から出ていた。</p> <p>調査の結果、23日11時30分から14時にかけてそれぞれの食堂で、タコとわかめの酢味噌かけを喫食した333名（食堂A：216名 食堂B：117名）の内70名（食堂A：52名 食堂B：18名）が23日から27日かけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。23日に提供されたメニューはタラモサラダや鰹の漬け丼、鮪カツ等で、医療機関を受診した38名は共通してタコとわかめの酢味噌かけを喫食していた。検査の結果、患者ふん便3検体及び拭き取り4検体（ゆでダコ、生みずダコ、作業台、イケスの淵）から腸炎ビブリオが検出された。また、治療を受けた医療機関の検便により患者ふん便4検体からも腸炎ビブリオを検出した。ゆでダコは同じ仲卸業者がそれぞれの食堂に配送していた。別々に調理していたにも関わらず、どちらにも患者が発生していたことから納品前に腸炎ビブリオに汚染されていたと考えられた。食堂A及びBで患者の偏りがみられた理由は食堂の冷蔵庫が考えられ、患者の多かった食堂Aの冷蔵庫はゆでダコを冷やすまでに食堂Bよりも時間がかかっていた。</p> <p>以上から、中央区保健所は「タコとわかめの酢味噌かけ」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	
93	食中毒事件の詳細(P. 156)に掲載	
	原因施設	集団給食 (要許可)
94	特集(P. 171)に掲載	
	原因施設	集団給食(要許可)
95	<p>8月31日10時25分頃、患者から「27日17時から20時頃まで新宿区内の飲食店を4名で利用し、別の飲食店で二次会を行ったところ、二次会から参加した1名を除く4名が体調不良となった。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、4名は27日17時から20時にかけて当該飲食店を利用し、鶏レバテキ、豚ガツ刺し、パクチーサラダ、おまかせ串5本盛り、牛ハツのたたき等を喫食した。その後、29日9時から30日4時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。患者らの共通食は、1次会と2次会で利用した飲食店のみであった。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。2次会のみ参加者は発症していないこと及び、1次会での食事以外にカンピロバクターが疑われる共通食が無いことから当該飲食店での食事が原因施設と考えられた。また、当該店舗では鶏レバテキ及び牛ハツのたたきは表面を炙る程度で中心は生の状態で提供していたことが判明し、原因食品として疑われたが、残品がなかったことから特定には至らなかった。</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)
96	<p>9月5日12時、大田区内の医療機関から「4日11時30分に受診した患者からアニサキスを摘出したため胃アニサキス症の食中毒患者等届出票を出した。」旨、大田区保健所に一報があり、都食品監視課を通じて杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2日19時から、会社同僚5名と杉並区内の飲食店でサンマ刺身、マグロ刺身等を喫食していた。その後、届け出のあった患者のみが3日2時頃から腹痛、吐き気、おう吐、めまいの症状を呈した。患者がアニサキスを摘出した日以前の6日間に生の魚介類を喫食したのは当該飲食店のみであった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であり、患者症状及び潜伏時間は胃アニサキス症によるものと一致していた。</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「生食用鮮魚貝類」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)

番号	概 要	
97	<p>9月14日10時頃、患者から「5日夜に寿司店で購入した寿司を自宅で食べたところ、6日の朝に胃の痛みが発生した。9日に目黒区内の医療機関を受診し、内視鏡により寄生虫が摘出された。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は、5日20時18分に当該施設で寿司を購入し、同日21時から22時にかけて喫食。6日の6時頃から胃の痛みを呈していた。患者が医療機関を受診した9日以前の1週間に生の魚介類を喫食したのは当該施設で製造・販売された寿司のみであった。検査の結果、患者から摘出された寄生虫は<i>Anisakis pegreffii</i>であることが同定され、患者の症状及び潜伏期間はアニサキス症によるものと一致した。また、患者が喫食した寿司ネタの一部には冷凍処理工程のない魚の使用が認められた。</p> <p>これらのことから、足立保健所は当該施設が提供した「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（弁当）
98	<p>9月11日20時30分、患者の家族から「8日夜、家族4名で三鷹市内の飲食店で寿司等を喫食したところ、1名が同日22時から胃痛、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多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は8日18時から19時にかけて当該飲食店を利用し、握り寿司(生トロさんまにぎり、生しらす軍艦、まぐろ等)、ポテトフライ、穴子骨せんべいを喫食したところ同日22時から1名が胃痛、発熱、頭痛等の症状を呈した。10日に受診した医療機関でアニサキス虫体を摘出し、その際に虫体は廃棄されていた。患者に発症日を含めた8日間の喫食調査を行うと、魚介類を生食したのは当該施設のみでその他アニサキス症の可能性のある食事はなかったことが判明した。また、当該施設で提供されたさんまは冷凍処理がされていなかったことから、さんまの筋肉内に移行したアニサキスを除去できなかった可能性も考えられた。</p> <p>以上から、多摩府中保健所は当該飲食店が提供した「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）
99	食中毒事件の詳細(P. 158)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
100	<p>9月21日17時、品川区内の医療機関から「21日に診察した患者3名がアレルギー様食中毒症状を呈している。患者3名は、21日の昼に区内の居酒屋を利用し、イナダの一夜干しを含む定食を喫食し、30分後にアレルギー様（アナフィラキシー）の症状を呈したとのことである。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3名で21日正午に当該飲食店を利用し、イナダの一夜干し等を喫食後、3名全員が同日12時30分に上半身紅潮、目の充血、かゆみ等を呈していた。検査の結果、食品残品1検体（イナダの一夜干し）からヒスタミン750mg/100gを検出した。イナダの一夜干しは、当該飲食店で製造しており、20日22時から23時頃、イナダ（丸の魚体）をさばいた後、常温で1時間濃い食塩水に浸漬し、1時間常温で乾かし、ラップをして冷蔵庫で保管しており、翌日、患者の注文を受け、焼いて一人前2切れ（約70g）を提供していた。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであり、患者の症状及び潜伏期間はヒスタミンによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「イナダの一夜干し」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>10月7日17時5分、患者から「9月26日に、大学の友人5名で小金井市内の飲食店を利用したところ、29日3時30分に高熱が出て医療機関に搬送された。検便の結果からカンピロバクター陽性と判定された。一緒に食事をした4名も同じような症状を呈しているようだ。」旨、川越市保健所に通報があり、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5名は同じ大学に通う友人で、26日18時から当該飲食店でレバーの炙り、焼き鳥（もも、せせり、ささみ等）、お茶漬、なすの串焼きを喫食した。その後全員が28日16時から29日11時にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。発症前7日間において、患者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検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者への聞き取り調査から、レバーの炙りについては中心部が生であったことが判明したが、参考食品のレバー（生）及びレバーの炙りからは食中毒起因菌は検出されず、原因食品の断定には至らなかった。</p> <p>以上から、多摩府中保健所は「飲食店の食事（レバーの炙りを含む）」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	
102	<p>10月3日13時55分、患者の祖母から「孫が通う専門学校で、複数の生徒が食中毒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、患者らは大田区内の専門学校にて、9月28日15時から生徒39名及び先生と助手2名で調理実習の授業を行い、スズキのパイ包み焼き、仔羊肉のアミ脂包み焼き等を調理し、喫食していた。その後、29日0時から10月4日6時にかけて26名が下痢、腹痛、発熱を呈していた。検査の結果、食品残品1検体（冷凍アミ脂 国内産）及び患者ふん便20検体からサルモネラO4群(i:-)を、食品残品1検体（冷凍アミ脂 国内産）についてはさらに2種のサルモネラ（S. Bredeney、S. Derby）を検出した。冷凍アミ脂は、冷凍で納品されており、27日の19時頃から28日14時頃まで約19時間、室温にて少量の水による流水解をおこなっており、この間にサルモネラを大量に増殖させたと考えられた。実習では、解凍したアミ脂を適当な大きさに切った後、低温調理した仔羊肉に巻いてフライパンでアミ脂に焼き目をつけるよう転がしながら加熱をしていたが、大量に増殖したサルモネラを十分殺菌できなかった可能性が考えられた。加熱後、まな板でカットして盛付けていたが、包丁、まな板等の器具は、洗浄消毒をせず、加熱前と加熱後で同じものを使用していた可能性が高い。さらに、生徒らの手洗いは、専用の手洗い器を使用せず、調理台のシンクで行い、消毒をしていなかったことなどから、器具や手指を介し、試食した料理にもサルモネラを付着させてしまったことが推測された。また、患者らの症状及び潜伏期間はサルモネラによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は当該専門学校の調理実習で調理した「仔羊肉のアミ脂包み焼き」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	その他
103	<p>10月5日10時52分、患者から「9月30日に職場の懇親会として14名で八王子市内の飲食店を利用したところ10月2日から4日にかけて8名が胃腸炎症状を呈した。なお、喫食メニューには鶏刺しがあった。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは、9月30日の18時30分から14名で当該飲食店で会食後、10月2日17時から4日18時にかけて8名が下痢、発熱、寒気、腹痛等の症状を呈していた。患者らは、当該飲食店にて茶わん蒸し、ハツの南蛮漬、ハツ元のアヒージョ、砂肝刺し、レバー刺し、胸肉刺し、マグロ刺身、タコ刺身、カレイの煮つけ、とめ手羽等を喫食していた。検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らの喫食した鶏刺しは、胸、レバー、砂肝を沸騰水浴中で90秒加熱し、氷水で急冷、ふきんで包み冷蔵保管し、注文に応じて、細切し提供しているものであり、加熱不十分であったことが否定できなかった。また、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>これらのことから、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	
104	<p>10月6日15時48分、患者から「2日23時に港区内の飲食店を2名で利用し、握り寿司を喫食したところ自分のみが3日6時から胃痛、おう吐等の症状を呈した。病院を受診し、内視鏡検査でアニサキス虫体が摘出された。」旨、渋谷区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、2日23時に当該飲食店を2名で利用し、白魚の大根おろし和え、握り寿司(こはだ、さんま、白身、平貝等)、野菜焼き、やきとりを喫食した。その後、1名が3日5時30分頃より胃痛、おう吐、発熱等の症状を呈し、医療機関でアニサキス虫体が摘出された。残品は残っておらず、原因魚介類の特定には至らなかったが、さんま、こはだ及びまぐろは冷凍されていなかったことが判明し、また、患者は当該施設以外での魚介類の生食はなかった。</p> <p>以上から、みなと保健所は当該飲食店が提供した「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)
105	食中毒事件の詳細(P. 161)に掲載	
	原因施設	飲食店(一般)
106	<p>10月6日17時20分、東村山市内の施設で食堂業務を受託している業者から「4日から実施している宿泊研修の研修生39名のうち、3名が6日15時から16時にかけておう吐した。他にも同時刻頃から体調不良を訴えている。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、研修生39名のうち14名が、6日12時30分から7日12時にかけて、吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈し、医療機関を受診した。患者グループは同じ会社の社員で、研修の為に全国から集まっていた。3日から6日までの間を研修会館で過ごし、食事は4日の朝食から6日の昼食まで研修会館厨房で調理されたものが提供され、調理従事者6名も同一メニューを喫食していた。全国から集まっていたことから研修前の行動に共通性はなく、研修後の外食や購入品においても共通するものはなかった。検査の結果、患者ふん便7検体、調理従事者ふん便1検体、拭き取り1検体(調理従事者専用トイレの便器)、患者吐物を受けた紙コップ1検体から全てノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスを検出した調理従事者は不顕性感染者であったが、調理従事者の子供が下痢をしていた証言があり、家族内で感染し、調理従事者の手指を介して食品を汚染した可能性が考えられた。</p> <p>以上から、多摩小平保健所は「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	
107	<p>10月25日17時頃、大学職員健康管理室の医師より「14日に千代田区内の飲食店を利用した大学関係者が、翌週から下痢、発熱を訴えた。」旨、千代田区千代田保健所にメールにて連絡があった。</p> <p>調査の結果、同一の研究室に所属する大学関係者のグループ6名は14日22時30分から当該飲食店を利用し、鶏一枚肉柚子胡椒焼き、串焼き(鶏モモ、せせり、ハツ、砂肝、ししとう、椎茸)、鶏生ハム等を喫食したところ、16日21時から18日22時にかけて4名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便3検体、従事者ふん便1検体、参考食品3検体(砂肝串、せせり串、レバー串)からカンピロバクターが検出された。患者の症状はカンピロバクターによる食中毒の典型的な症状であったが、同菌を検出した従事者は不顕性感染者だった。</p> <p>以上から、千代田保健所は「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)
108	<p>10月31日10時25分、港区内の看護師から「病院研修中の学生9名が21日17時30分頃に区内の飲食店にて会食を行ったところ、うち7名が24日から27日にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、9名は21日17時30分から当該飲食店にて枝豆、豆腐サラダ、焼き鳥2種(砂肝、ぼんじり)、レバテキ、たまごチャーハン等を喫食し、24日6時から27日20時にかけて7名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター、1検体からサルモネラが検出された。また、参考食品1検体(鶏レバー)からサルモネラが検出された。患者の共通食は当該施設の会食のみで、コースに含まれていたレバテキは中心部まで十分に加熱されたものではなかったことが判明した。</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)
109	<p>10月28日10時20分、患者勤務先の総務担当者から「27日に江東区内で開催されたセミナーにおいて、板橋区内の飲食店から弁当を購入し、セミナーの参加者及び社員に配布し喫食したところ、数時間後に社員7名が吐き気、おう吐等の症状を呈した。」旨、江東区保健所に連絡があり、食品監視課を通じて板橋区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは27日正午から当該セミナーで配られた弁当を喫食したところ、同日15時30分から27日22時30分にかけて11名が下痢、吐き気、おう吐の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体及び従事者ふん便6検体から黄色ブドウ球菌を検出した。また、従事者も賄いとして当該弁当を喫食していた。患者の潜伏期間は黄色ブドウ球菌による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「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(弁当)
110	食中毒事件の詳細(P. 164)に掲載	
	原因施設	飲食店(すし)

番号	概 要	
111	<p>11月4日11時、患者から「医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された。1日に調布市内の飲食店でサンマの刺身を喫食しており、これ以外に生魚の喫食はない。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1日18時頃から22時頃にかけて、当該飲食店でサンマの刺身を喫食後、2日7時から発熱及び腹痛を呈していた。検査の結果、受診先の医療機関にて摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。発症前後の喫食状況を調査したところ、魚介類を喫食したのは当該飲食店のみであった。また、患者の潜伏期間と症状は、アニサキスによる食中毒の特徴と一致していた。</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「サンマの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
112	<p>11月8日12時30分、大田区内の医療機関から「8日に下痢などの症状を呈した患者を診察し、喫食状況を聞いたところ4日に5名で会食し、他3名が発症していることから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、患者ら5名は4日19時から大田区内の飲食店を利用し、焼き鳥(鶏レバー、ウズラ、しそ肉巻(豚)、さび焼き等)、馬刺し、唐揚げ、焼きそば等を喫食した。その後6日20時から8日4時30分にかけて4名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。患者の共通食は当該飲食店のみで、患者への聞き取り調査から、焼き鳥の鶏レバー、さび焼きが生焼きの様だったとの証言があった。検査の結果、患者ふん便2検体及び調理従事者ふん便1検体、参考食品1検体(鶏生レバー)からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。当該飲食店は加熱調理済み用や馬刺し用のまな板がなく、まな板にアルコール消毒を行っているとのことであったが、濡れたままアルコール消毒をしていたため効果が十分ではなく、二次汚染の可能性も考えられた。</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。当該飲食店は平成26年8月にもカンピロバクター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）
113	<p>11月11日11時25分、患者から「6日、台東区内の居酒屋を12人で利用したところ、8日から9人がおう吐、下痢等の症状を呈し、食中毒を疑ったため連絡した。」旨、横浜市に通報があり、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、6日17時から19時30分にかけて当該飲食店を12名で利用し、刺身盛り合わせ(マグロ赤身、白身魚、貝類)、枝豆、ポテトフライ、ワカサギのフライ、焼き鳥等を喫食した。その後、7日10時から8日13時までに8名が下痢、おう吐、発熱を呈した。当該飲食店を利用後は2次会も開かれたが、2次会には参加しなかった3名が発症しており、患者の共通食は当該飲食店のみであった。検査の結果、患者ふん便5検体及び調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。このことから、ノロウイルスに不顕性感染した調理従事者が食品を汚染したことが疑われた。しかしながら、調理従事者が患者に提供したメニューの正確な仕込み時刻や調理作業の確認が出来ず、原因食品の特定には至らなかった。</p> <p>以上から、台東保健所は当該飲食店の「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
114	<p>11月14日13時40分、患者の同僚から「11日正午から台東区内の飲食店で送別会を行った。その後13日をピークに18名が発熱、下痢、おう吐、頭痛などの症状を呈した。本日、体調不良で13名が休んでいる。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあった会社の社員22名は正午から当該施設で海鮮丼、ハンバーグ定食、生姜焼き定食等を喫食した。その後、12日3時から13日22時30分にかけて19名が発熱、下痢、おう吐、吐き気等の症状を呈していた。会社内には社員食堂はなく、社員の共通食は当該飲食店のみであった。また、送別会に参加しなかった社員に発症はなく、感染症を疑う事実もなかった。検査の結果、患者ふん便14検体、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。調理従事者の家族が10日から胃腸炎症状を呈しており、調理従事者も12日10時頃から下痢、発熱、寒気を呈していたことが判明した。これらのことから、ノロウイルスに感染した調理従事者を通して汚染を広げてしまったと推測された。</p> <p>以上から、台東保健所は当該施設が提供した「定食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
115	<p>11月16日16時50分、患者から「15日に千代田区内の寿司店を利用したところ、1時間後に腹痛を呈した。16日に医療機関を受診し、アニサキスの虫体が摘出された。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。その10分後、本件施設営業者からも同様の届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は15日12時15分に当該飲食店でにぎり寿司(ニシン、アジ、シメサバ等)を喫食し同日13時30分からおう吐、腹痛等の症状を呈した。患者を診察した医師から患者体内に寄生していたアニサキス虫体の写真を入手し、アニサキス科の寄生虫であることは確認できたが、虫体は既に廃棄されていた。患者は発症から遡った6日間において生鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店の食事のみであった。</p> <p>以上から、千代田保健所は「にぎり寿司（ニシン、アジ等）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
116	<p>11月17日9時45分、患者から「14日昼ごろに2グループ10名で品川区内の飲食店を利用したところ、7名が15日朝から16日にかけて下痢、発熱、悪寒、おう吐等の症状を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。その後、届出のあったグループとは別のグループからも同じ飲食店を利用し、8名が受診している旨、医療機関を通じて連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店を14日正午から19時にかけて利用した86名は、盛り合わせ定食及び日替わり定食を喫食していた。その後15日20時から16日10時にかけて15名が下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便9検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであり、感染症を疑う施設でのおう吐、下痢の情報もなかった。</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）

番号	概 要	
117	<p>11月19日、大会の運営者から「横浜市内の会場で開催されたスポーツ大会の運営スタッフ30名中9名が下痢、おう吐等の症状を呈している。発症者の共通食は17日と18日に提供された弁当である。」旨、横浜市に通報があった。その後、21日9時、企業向けの弁当配送を手配した者から「企業スタッフ用に配布した仕出し弁当を喫食した150名中13名がおう吐等の食中毒症状を呈し、うち1名が入院し急性胃腸炎と診断された。」旨、江東区保健所に連絡があった。両グループに提供された弁当は千代田区内の同一施設で調製された弁当であったことから、直ちに千代田区千代田保健所が調査を開始した。</p> <p>調査の結果、当該施設は店頭での弁当販売の他、複数個所に仕出し弁当、オードブルを配送しており、届出のあったグループ以外にも発症者が確認された。発症者が確認されたのは届出グループも含めて3グループ46名で、幕の内弁当、特注弁当、親子丼等を、グループごとに複数種類の弁当から選んで喫食していた。その後、17日23時から21日10時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。弁当の原材料は全て下処理済みの半加工食品(冷凍品及び冷蔵品)及び完成品を使用しており、当該施設内における調理は、炊飯、惣菜類の加熱調理及び盛り付けのみであった。18日の時点で複数の発症者が確認出来たことから、共通した食事は17日に調製、配送された弁当であることが判明した。検査の結果、患者ふん便18検体、調理従事者ふん便2検体、拭き取り1検体(トイレ便器内)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2名のうち1名は発症者のいたグループ全ての弁当の米飯盛り付けに携わっていたことが判明し、また、もう1名も17日及び18日に調理を行っていたが、18日調理作業終了後の夜に体調を崩して翌日から休んでいた。このことからノロウイルスを保有していた調理従事者の手指を介して、施設内及び食品を汚染したものと推察された。</p> <p>以上から、千代田保健所は当該施設の「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)
118	<p>11月24日16時30分、患者から「近所の魚介類販売店で巻貝を2個購入し、自宅で調理し、家族2名で喫食したところ、約1時間後に2名とも手や口のしびれ、嘔吐、下痢、運動障害等の症状を呈したため、救急車で医療機関に搬送された。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は23日に魚介類販売店でバイ貝2個を購入し、自宅でボイルして喫食したところ、30分から1時間後に手や口のしびれ、嘔吐、下痢、運動障害、視覚障害等の症状を呈した。魚介類販売店では、貝毒の説明、除去の方法、申し出により除去する旨を掲示により周知し、さらに購入者に対して積極的に呼びかけていた。患者らは以前からバイ貝を喫食することがあり、貝毒やその除去方法についての知識はあったと申告しているが、完全に除去できなかったと推察された。検査の結果、当該貝は「チヂミエゾボラ」と考えられ、患者らの喫食した残品からテトラミンを検出した。患者らは発症前の数時間は当該貝以外の食品を喫食しておらず、潜伏期間及び症状がテトラミンによるものと一致していた。</p> <p>このことから、北区保健所は家庭で調理した「チヂミエゾボラの煮貝」を原因食品とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭

番号	概 要	
119	<p>11月27日19時2分、患者から「25日昼に友人3家族と8名で八王子市内の施設を利用したところ、8名中7名がおう吐、胃痛、頭痛等の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八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届け出のあったグループも含めた9名が当該施設でチーズインハンバーグ、ポテトサラダ、カレーライス、ポテトフライ、素揚げ野菜等を喫食したところ、26日11時から27日17時にかけて8名が下痢、おう吐、腹痛等の症状を呈した。届出のあったグループは当該施設で集合し、食事後はそのまま解散しており、患者の共通する食事は当該施設のみであった。検査の結果、患者ふん便5検体、調理従事者ふん便2検体(発症者及び非発症者各1名)、拭き取り1検体(男女共用便所便器内)からノロウイルスGⅡを検出した。当該施設では調理時、手袋を使用していなかったことが判明し、ノロウイルスを保有した調理従事者が用便後等の手指の洗浄消毒不足により、調理の際、手指を介して食品を汚染したことが疑われた。</p> <p>以上から、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。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
120	<p>11月28日12時50分、世田谷区内の医療機関から「診察した患者からアニサキスを摘出した。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。喫食状況等を確認したところ、27日に渋谷区内の飲食店を利用していたことから、都食品監視課を通じて渋谷区保健所が調査を開始した。</p> <p>調査の結果、27日19時頃、夫婦2名で当該飲食店を利用し、刺身盛り合わせ(シメサバ、ヤリイカ、本マグロ、カレー、キンメ等)、カニ身、白子焼等を喫食した。その後、同日21時頃から1名が胃痛、吐き気、悪寒等の症状を呈した。検査の結果、摘出されたアニサキスは<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明し、また、参考食品1検体(シメサバ)からも<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>が検出された。症状と潜伏期間はアニサキスによるものと一致しており、患者が発症前7日間に喫食した鮮魚貝類は当該施設で調理及び提供された食事に限られた。</p> <p>以上から、渋谷区保健所は「会食料理（シメサバ及び魚介類の刺身を含む）」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）
121	<p>12月2日15時45分、患者から「本日13時30分から友人と2名で武蔵野市内の飲食店を利用し、鰯の燻製等を喫食したところ、2名とも喫食後すぐに発疹、頭痛、動悸等の症状を呈した。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、11月28日14時から12月2日15時にかけて、当該飲食店で鰯と野菜の瞬間燻製を喫食した5グループ26名のうち届出者も含めた11名が28日16時から2日16時の間に発疹、頭痛、動悸、口腔内の紅潮の症状を呈していた。患者全員が喫食直後から4時間の間に発症しており、症状も含めてヒスタミンによるものと類似していた。検査の結果、食品残品1検体(鰯の瞬間燻製)と参考食品1検体(鰯の塩麴漬)からヒスタミンを100gあたりそれぞれ490mg、170mgを検出した。当該飲食店では鰯の仕込みから提供までに7日間を要しており、その間は冷蔵状態で保管されていた。患者の発生は仕込みから数えて7日目に集中しており、長期間の冷蔵保管によりヒスタミンの生成が進んだことが考えられた。</p> <p>以上から、多摩府中保健所は「鰯と野菜の瞬間燻製」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	
122	食中毒事件の詳細(P. 166)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
123	<p>12月8日9時頃、屋形船の営業者から「3日17時出船の屋形船を利用した客24名中約10名が、おう吐、下痢等の症状を呈した。」旨、屋形船の船宿を所管する台東区台東保健所から墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは3日17時頃から、24名で当該屋形船に乗船し、船内で調理及び提供した天ぷら、船宿で盛付けたつまみ類、仕出し提供された寿司及び刺身等を喫食後、13名が3日22時から5日8時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便11検体、従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子相同性が100%一致した。また、患者の潜伏期間と症状は、ノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（屋形船）
124	<p>12月5日、江戸川区内の患者から「2日に江東区内の飲食店を6名で利用したところ、4日朝からおう吐、下痢等の症状を呈した。医療機関を受診したところ、一緒に喫食した友人が救急搬送され、他4名に連絡をとってみると自分も含め6名中5名が体調不良を呈していることが分かった。二次会もなく、当該施設しか共通食がないため食中毒ではないかと考え保健所に通報した。」旨、江戸川区江戸川保健所に通報があり、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、患者ら6名は2日19時から21時にかけて当該飲食店で生シラス、刺身(かつおたたき、かわはぎ)、焼魚(のどぐろ、穴子の白焼)、からすみ、握り寿司(とろ、まぐろ赤身、うに、つぶ貝、いか等)、味噌汁等を喫食したところ、5名が4日4時から18時にかけて下痢、発熱、おう吐、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者5名全員からノロウイルスGⅡが検出され、調理従事者ふん便1検体及びホール担当の従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスGⅡを検出した調理従事者は2日に患者グループに握り寿司を提供していたことが判明し、非発であった1名は握り寿司を食べていなかった。これにより調理従事者の手指を介して食品をノロウイルスに汚染したことが考えられた。</p> <p>以上から、江東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（すし）

番号	概 要	
125	<p>12月12日15時15分、患者から「8日13時頃から港区内の飲食店で取引先との会食を行ったところ、9日15時から3名全員が下痢、おう吐等の症状を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3名は8日13時から当該飲食店でたらの白子、うなぎのかば焼きともち米、銀だらの西京焼き、お造り(ヒラメ、イカ)、蛤の土瓶蒸し等を喫食した。その後、9日15時から22時にかけて全員が下痢、おう吐、倦怠感等の症状を呈した。検査の結果、患者全員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他にはなく、患者ふん便及び調理従事者ふん便の遺伝子精密検査を実施したところ一致した。ノロウイルスを検出した調理従事者は不顕性感染者であり、主に魚介類の下処理作業に従事していた。このことから、ノロウイルスに感染した従事者が手洗い不十分なまま作業したことにより食品を汚染し、食中毒を発生させたと推察された。</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）
126	<p>12月13日15時10分、施設営業者から「パーティー主催者より連絡があり、パーティーに参加した136名のうち76名がおう吐、下痢等の体調不良を訴えている。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、11日16時30分から20時にかけて当該施設で行われたパーティーで、トマトとバジリコのブルスケッタ、スモークサーモン、クスクスのサラダ、アリオオーリオとブロッコリーのオレキエツテ等を喫食した136名のうち76名が、12日5時から14日14時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。患者の共通食は当該施設の食事のみで、2次会も開催されていたが、2次会に参加していない人からの発症が多数確認されていた。検査の結果、患者ふん便67検体及び調理従事者ふん便4検体、サービスの従事者ふん便9検体からノロウイルスGⅡを検出した。パーティー当日は従事者の中に体調不良者はいなかったが、翌日から調理従事者3名とサービススタッフ11名が胃腸炎症状等の体調不良を訴えていたことがわかった。これにより、手袋を着用して調理、盛り付けの作業に広くに携わっていた調理従事者の手洗いが不十分であったため食品にウイルスを付着させた可能性が考えられた。また、サービススタッフからもノロウイルスが検出されていることから、飲み物を介しての汚染も考えられた。</p> <p>以上から、中央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）
127	<p>12月19日8時35分、患者から「15日18時から港区内の居酒屋で従業員8名で忘年会を行い、馬刺し、もつ、れんこん揚げを喫食したところ、16日23時頃から吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈した。居酒屋を利用した8名中7名が同様の症状を呈しており、3名は欠勤している。」旨、大田区保健所に通報があり、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出のあった患者の他にも当該施設を利用し同様の症状を呈した患者がいることが判明した。その中で協力の得られた6グループ56名は15日から16日にかけて提供された食事を喫食し、16日0時から19日6時にかけて44名が下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。患者らは2つのコース料理をそれぞれ喫食しており、チョレギサラダ、馬刺し2点盛り、もつ鍋、からし蓮根等のコースと辛味噌湯豆腐、馬刺し2点盛り、チキン南蛮、もつ鍋等のコースであった。検査の結果、患者ふん便21検体及び従事者ふん便9検体からノロウイルスGⅡを検出した。原因となった食品の特定には至らなかったが、患者の共通食は当該施設のみであり、症状も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）

番号	概 要	
128	<p>12月21日13時40分、新宿区の医療機関から「入院している女兒より血液検査でカンピロバクターを検出した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。中央区の飲食店を利用していたことからすぐに中央区保健所が調査を開始した。</p> <p>調査の結果、14日17時30分頃、中央区内の飲食店を2家族4名(共に母と小学生の娘)で利用し、焼鳥串(ねぎま、もも、ハツ、白レバー、つくね等)、サラダ、ハムカツ、おにぎり等を喫食したところ、双方の女兒が17日9時及び19日6時から下痢、発熱、腹痛、頭痛等の症状を呈した。検査の結果、血液検査を行った女兒の他に、患者ふん便1検体、非発症者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。喫食者への聞き取り調査により、焼鳥串の中には加熱不十分の串が含まれていた可能性が高いことが判明した。調理従事者にも確認したところ、食感を重視したことと、焼き加減で苦情はなかったことから焼き加減をややあまめにしていたことがわかった。</p> <p>以上から、中央区保健所は「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)
129	<p>12月21日16時20分、飲食店経営本部から「世田谷区内の店舗にて、18日昼の利用客1組4名で利用したところ4名とも有症との連絡が20日夜に入った。また、20日朝より従業員数名が体調不良のため休んでいる。21日、22日は店舗を休業する。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。その後、当該店舗から届出のあったグループとは別のグループが18日夜に当該店舗を利用し、36名のうち30名が有症である旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、18日11時30分から20日18時30分にかけて当該施設を利用した9グループ74名が、コース料理及びビュッフェ料理を喫食し、その後、19日7時から22日18時にかけて59名が下痢、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27検体及び従事者ふん便20検体からノロウイルスGⅡを検出した。当該施設の調理従事者1名が18日5時頃に自宅でおう吐したが、そのまま出勤し加熱工程のないほぼ全てのデザート調製や盛付を担当していたことが判明した。また、19日には7名、20日には6名の従事者が下痢、おう吐等を発症していたにも関わらず、調理に従事していた。このことから、体調不良の調理従事者の手洗い不足により手指、調理器具を介して食品を汚染させたものと推察された。</p> <p>以上から、世田谷保健所は当該施設が提供した「コース料理及びビュッフェ料理」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)
130	<p>12月27日11時30分、医療機関から「入院患者2名が20日に下痢、発熱、吐き気等を呈した。患者の検便を実施した結果、この2名からサルモネラを検出した。その後、この2名と同部屋または同食事テーブルの数名も同様の症状を呈している。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は届出のあった医療機関の入院患者及び同じ敷地内の老人保健施設の入所者199名のうちの4名で、当該施設が調理し提供した給食を喫食しており、他に共通する食事は認められなかった。患者は19日18時から25日6時にかけて下痢、発熱、吐き気、おう吐の症状を呈していた。検便の結果、患者4名及び拭き取り1検体(ペースト食調理専用の洗浄シンクの排水パッキン、上部オーバーフロー、専用スポンジの3ヶ所を同時に拭き取ったもの)からS. Enteritidisを検出し、PFGE型がほぼ一致した。また、患者の症状はサルモネラによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>これらのことから、多摩小平保健所は「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)

番号	概 要	
131	<p>12月24日19時40分頃、患者から「20日20時頃から、会社の忘年会で社員及び取引先関係者の計19名で墨田区内の飲食店を利用したところ、複数名が22日6時頃から食中毒様症状を呈した。」旨、東京都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、患者ら19名は当該施設において会食後、21日4時から22日18時にかけて5名が発熱、下痢、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者ふん便1検体からノロウイルスG I を、7検体からノロウイルスG II を検出した。患者らは、ずわい蟹酢の物、つぶ煮貝、あん肝、帆立酒蒸し等を喫食しており、患者の共通食は当該飲食店が提供した料理のみであった。また、患者の症状及び潜伏期間は、ノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していた。調理時間を測らず、感覚的に調製されていた帆立酒蒸しが原因食品として強く疑われたが、参考食品や残品がなく、特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、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）
132	<p>12月26日17時頃、患者から「22日18時30分から23時30分にかけて品川区内の飲食店で忘年会を行ったところ、23日15時から参加者10名のうち8名が吐き気、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。その後、届け出のあったグループの他にも発症者がいることが判明した。</p> <p>調査の結果、11グループ87名のうち4グループ37名が23日3時から25日正午の間に下痢、吐き気、発熱等の症状を呈していた。患者のいたグループは3種類のコース料理をそれぞれ喫食しており、全てのコースに共通したメニューは飯蛸柔らか煮、サラダの柚子なます、生ハムのクリームチーズ巻きであった。検査の結果、患者ふん便18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。患者の共通食は当該施設のみであり、症状と潜伏期間は同菌によるものと一致していた。また、調理従事者1名が体調を崩していたにもかかわらず、22日に提供する前菜や揚げ物の盛り付け、調理を行っていたことが判明した。このことから、従業員の手洗いが不十分であったことにより手指や調理器具を介して食品を汚染した可能性が考えられた。</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）
133	<p>12月28日12時30分、文京区内の大学生から「23日18時30分に文京区内の飲食店を利用したところ、宴会に参加した31名中7名が体調不良となっている。病院検便でノロウイルスを検出した者もいる。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。その後、届出のあったグループ以外にも同じ飲食店を利用し、発症したグループがいることが判明した。</p> <p>調査の結果、7グループ56名は23日に当該飲食店を利用し、23日22時30分から26日18時にかけて12名が下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。喫食内容は焼肉、季節野菜、チヂミ、チャンジャ等であった。検査の結果、患者ふん便7検体及び従事者ふん便2検体からノロウイルスG II を検出し、患者ふん便1検体からノロウイルスG I を検出した。また、従事者ふん便1検体からノロウイルスG I 及びG II を検出した。当該施設及びその周辺について感染症を疑うおう吐の事例もなく、当該施設の便所を使用していない患者からもノロウイルスを検出していたことから、当該施設の従事者がノロウイルスに不顕性感染し、食品を汚染したと考えられた。</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	
134	<p>12月26日正午頃、港区内の医療機関から「当医療機関のスタッフ46名が22日18時30分から渋谷区内の飲食店を利用したところ、33名が下痢、発熱、腹痛等を呈した。」旨、港区みなと保健所に通報があり、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、患者らは同じ医療機関の関係者46名で、22日18時30分から21時にかけて当該飲食店にてトマトのカルパッチョ、チキンバスケット、フレンチフライ、ハンバーガー(スモール)、ソーセージのグリル等を喫食した。その後23日午後から24日13時にかけて33名が腹痛、吐き気、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便19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。患者の共通食は当該飲食店での食事のみで、職場内での感染症の流行はなく、部署ごとの偏りもなかった。ノロウイルスに感染した従事者の手洗いが不十分であったため、食材のカット、盛り付けの作業時に食品を汚染した可能性が考えられた。</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)
135	<p>12月26日11時45分、患者から「23日18時頃から20時にかけて、新宿区内の飲食店を66名で利用したところ、13名が24日17時から26日10時にかけて、下痢、おう吐、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら66名は23日18時から当該施設を貸切り、バイキング形式の会食料理を喫食したところ、13名が24日17時から26日10時にかけて下痢、おう吐、発熱等を呈した。検査の結果、患者ふん便11検体並びに当該施設の調理従事者2名及びホール担当の従事者1名からノロウイルスGⅡを検出した。患者らは、コース料理(オードブル、サーモンとワカサギのマリネ、カキフライ、エビフライ、春雨サラダ、エビシューマイ、エビ春巻、ミートグラタン、卵のエビチリ炒め、ポトフ、焼きそば、ビーフシチュー、寿司、デザート)を喫食しており、患者の共通食は当該施設の会食料理のみであった。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>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)
136	<p>12月28日14時30分、患者の勤める会社から「26日夜に千代田区内の飲食店にて54名で宴会を行ったところ、27日から複数名が胃腸炎症状を呈している。」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、患者ら54名は26日17時30分から20時にかけて当該飲食店を貸切り、忘年会を行った。当該飲食店では水牛モツァレラとフレッシュトマトのカプレーゼ、グリーンサラダ、ローストビーフのサラダ、寒ブリのカルパッチョ、若鶏のインボルティニー等のコースメニューが提供され、その後27日6時30分から29日1時30分にかけて24名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。患者らは原因施設に集合して会食しており、他に共通食はなかった。また、当該飲食店を利用した患者の他に、ホール担当の従業員1名も発症していることが判明した。従業員は26日から28日にかけて患者らと同じ食材をまかない食として喫食しており、29日1時30分からおう吐症状を呈していた。発症状況及びまかない食の喫食状況から、届出グループの患者同様に患者とした。検査の結果、患者検便(発症した従事者を含む)9検体、従事者1検体からノロウイルスGⅡが検出された。従事者由来で食品が汚染されたかは不明だが、施設の衛生面は十分ではなかった。調査時の調理場内及び調理器具のATP検査を行ったところ、ピザ釜の取っ手やオーブンの取っ手など施設内の至る箇所での数値が高く、施設の清掃が不十分であることは明らかだった。</p> <p>以上から、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)