

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	集団給食 (要許可)	給食	12月31日(土)朝: ごはん、刻み昆布と 竹輪の煮物、青菜の 梅和え、味噌汁、 ヨーグルト 昼:年越しそば、玉 子豆腐の銀あんか け、小松菜のくるみ 和え 夕:ごはん、鶏肉の 生姜煮、南瓜のいと こ煮、めかぶの和え 物、味噌汁 1月1日(日)朝:ほ たて雑炊、伊達巻、 お多福豆、松風焼 き、桜大根漬 昼:お赤飯、刺身盛 り合わせ、煮しめ、 紅白なます、栗きん とん、数の子、寿か まぼこ、彩り羽子 板、雑煮風汁 夕:ごはん、すき焼 き風煮、いんげんの 錦糸和え、ピリ辛め かぶひじき、味噌汁 (軟菜食、ミキサー 食あり)	ノロウイルス	GII	13	37	西多摩
2	1月2日	集団給食 (要許可)	給食	12月31日(土)朝: ごはん、刻み昆布と 竹輪の煮物、青菜の 梅和え、味噌汁、 ヨーグルト 昼:年越しそば、玉 子豆腐の銀あんか け、小松菜のくるみ 和え 夕:ごはん、鶏肉の 生姜煮、南瓜のいと こ煮、めかぶの和え 物、味噌汁 1月1日(日)朝:ほ たて雑炊、伊達巻、 お多福豆、松風焼 き、桜大根漬 昼:お赤飯、刺身盛 り合わせ、煮しめ、 紅白なます、栗きん とん、数の子、寿か まぼこ、彩り羽子 板、雑煮風汁 夕:ごはん、すき焼 き風煮、いんげんの 錦糸和え、ピリ辛め かぶひじき、味噌汁 (軟菜食、ミキサー 食あり)	ノロウイルス	GII	28	116	西多摩
3	1月4日	集団給食 (要許可)	平成29年1月3日の 夕食又は平成29年 1月4日の朝食	3日夕食:豚肉の卵と じ、ブロッコリーサ ラダ等 4日朝食:さつま揚げ とかぶの煮物、胡麻 和え等	ノロウイルス	GII	13	27	豊島区

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
4	1月5日	飲食店（旅館）	平成29年1月4日に 提供された食事	和食（造り、おで ん、揚げ物、茶碗蒸 し、とろろ蕎麦、上 寿司）、洋食（ロー ストビーフの冷製、 山菜マリネ添え、魚 介のエスカベッ シュ、鴨の燻製サラ ダ仕立て、鯛の洋風 塩釜焼き、牡蠣と マッシュルームのア ヒージョ、魚のトマ ト・サフランソー ス、岩手ハーブ豚の 塩パイ焼き、牛ロー スの香草パン粉焼き マスタードソース、 タンドリーチキン 串、蟹ピラフ、明太 子のスパゲティ、 チーズリゾット、フ ルーツ盛合せ、デ ザート（ケーキ4種 類、プリン）、中 華（海老チリソー ス、フカヒレと蟹の 煮込み）、ドリンク	ノロウイルス	G II	41	193	文京区
5	1月5日	飲食店（すし）	出前寿司	出前寿司（赤貝、イ カ、マグロ赤身、マ グロ中トロ、エビ、 玉子、イクラ、ガリ +わさび入り寿司に はかつば巻、わさび 抜き寿司にはかん びょう巻）	ノロウイルス	G II	11	15	練馬区
6	1月12日	飲食店 （仕出し）	仕出し弁当	11日：とんかつデミ グラスソースかけ、 ジャーマンポテト、 マカロニサラダ、酢 もの、いかげそ唐揚 げ	ノロウイルス	G II	15	30	多摩立川
7	1月18日	飲食店（一般）	会食料理	ブリしゃぶ、あん 肝、まぐろ刺身、唐 揚げ、ホルモン焼き （鶏レバー等）	カンピロバク ター	ジェジュニ	3	3	豊島区
8	1月23日	不明	不明	かんぱちの寿司、マ サバの胡麻和え、ブ リのカルパッチョ、 ヒラスズキのカル パッチョ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> <i>sensu stricto</i>	1	不明	江東区
9	1月26日	飲食店（一般）	1月25日に当該施 設が調理し提供し た食事	宴会コース（お通し （ゴマ豆腐、3点切 り身）、お造り刺身 三種盛り、鯛の塩釜 焼、鍋（手羽元、つ くね、野菜）、かき 揚げ、デザート（オ レンジ半分）、単 品料理	ノロウイルス	G II	11	33	八王子市
10	1月28日	飲食店（一般）	会食料理	生ハムとパンチェッ タ、サーモンといく らのカルパッチョ、 シーザーサラダ、 ローストビーフ等	ノロウイルス	G I	19	58	豊島区

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
11	2月10日	飲食店（一般）	2月8日及び2月9日に提供した食事	梅水晶、ゆずと酒盗のサラダ、お刺身盛合せ（本まぐろ中とろ、ほたて、ひらめ、かんばち、しまあじ、たい、そい）、炙りしめさば、干物（鰯ほっけ）、揚げ物（ポテト、から揚げ）、巻き物（ねぎとろ、大葉、魚ぶつ切り、いくら）、珍味盛合せ（チーズ、貝）	ノロウイルス	GII.17	6	8	新宿区
12	2月12日	飲食店（一般）	2月10日に提供された食事	枝豆、季節の彩りサラダ、煮込み、地鶏の特製ソースの唐揚げ、スパイシーポテト、焼き鳥（皮串、はつ串、ねぎま串、砂肝串、ぼんじり串、ヤゲン軟骨串、豚トロ串、セセリ串）、揚げ物盛合せ（油淋鶏、皮付きポテト、海老煎餅、にんにく丸揚げ、唐揚げ等）	ノロウイルス	GII.2	4	4	新宿区
13	2月14日	飲食店（一般）	2月13日に提供された刺身類を含む会食料理	お通し（ノレソレ）、刺身盛り（しめさば、ウニ、マグロ、キンメ、クエ、ウマヅラハギの肝和え）、イカの塩辛他	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	2	2	港区
14	2月15日	飲食店（すし）	2月14日に提供された会食料理	握り（アンキモ手巻き、白エビ、赤身ヅケ、スミイカ、白川昆布、すけます、トロ、大トロ、小肌、ウニ、車エビ、穴子）、つまみ（のりウニ茶、サバ・タコ、カキ焼漬、キンメ炙り、ヒラメ2切、カツオ、煮蛤、毛ガニ、のど黒焼汁、みそ汁、お新香）	アニサキス	不明	1	2	港区
15	2月16日	集団給食（届出）	きざみのり		ノロウイルス	GII.17	1084	3078	多摩立川
16	2月17日	飲食店（一般）	2月15日当該店の提供した食事	ぼんじり、つくね、せせり、タン舌、とり皮、ねぎま、鳥レバテキ、ポテトサラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	4	北区
17	2月19日	家庭	蜂蜜	家庭で飲料にはちみつを混ぜたもの	ボツリヌス菌	ボツリヌス菌（A型）	1	1	足立区
18	2月22日	集団給食（届出）	平成29年2月21日に当該施設が供給した給食（きざみのり）	炊き込みご飯、手作りさつま揚げ、冬野菜汁、牛乳	ノロウイルス	GII.17	26	467	多摩小平
19	2月24日	集団給食（届出）	平成29年2月24日に当該施設が供給した給食（きざみのり）	きんぴらご飯、鮭のなんばん漬け、わかめ入り野菜スープ、果物（いちご）、牛乳	ノロウイルス	GII.17	81	645	多摩小平

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
20	2月24日	飲食店（一般）	コース及びアラカ ルト料理	すき焼き、大根サラ ダ、枝豆、冷やしト マト等	ノロウイルス	G II	32	40	中央区
21	2月25日	飲食店（一般）	鶏レバー串焼きを 含む鶏串焼き	焼鳥（レバー、ねぎ ま、つくね）	カンピロバク ター	ジェジュニ	4	46	千代田区
22	2月28日	集団給食 （届出）	きざみのり	ごはん、さばのごま 味噌だれかけ、じゃ がいもとさつま揚げ の煮物、ほうれん草 とえのきの磯和え	ノロウイルス	G II	2	19	西多摩
23	3月8日	不明	不明	サバ刺身、刺身盛合 せ（マグロ、イカ 等）	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> <i>sensu stricto</i>	1	不明	江東区
24	3月8日	その他	カレーライス	カレーライス	ウエルシュ菌	Hobbs1型	87	165	世田谷区
25	3月8日	飲食店（一般）	会席料理	先付（花卉サーモ ン、いくら醤油、ア スパラ、独活、焼玉 葱）、前菜（蛤の 鮓）、酢取茗荷黄身 チーズ、合鴨八幡巻 き、蚕豆の青煮、篠 竹胡麻和え、鮎魚女 葛打ち、エンドウ豆 豆腐、春子椎茸、魚 の造り（マグロ、 鯛、あおりいか）、 焼物（からす鰯の蒔 味噌焼き）、蝦蛄と 叩き海老筍巻き揚 げ、たらふぶ揚げ、 たらば蟹の羽二 重巻き、蒔のスー プ煮、若芽あん、蜆 鳥賊と新生姜ごはん、 赤だし、香の物、富 士柿とマスクメロン 水蜜ゼリー掛け	ノロウイルス	G II. 2	8	73	台東区
26	3月10日	飲食店（一般）	当該施設で提供さ れた食事	前菜盛合せ（生ハ ム、鶏タタキ、オニ オンスライス）、 ミックスサラダ、 ローストビーフ、エ ビとマッシュルーム のアヒージョ、ソー セージのグリル、 ミックスピザ、アイ スリーム	ノロウイルス	G II. 2	13	16	多摩小平
27	3月20日	飲食店（一 般）、（そう 菜）	会食料理	ロティサリーチキン ランチ（前菜盛合せ （サラダ、キッ シュ、チキンマリ ネ）、スープ、ロ ティサリーチキン （スパイス、レモ ン、イタリアンパセ リ添え）、チキンラ イス、デザート（サ クラとあずきのパ ウンドケーキ））・パ スタランチ（前菜盛 合せ（サラダ、キッ シュ、チキンマリ ネ）、スープ、アサ リと九条ネギ、フ レッシュトマトのオ イルパスタ、デザー ト（サクラとあずき のパウンドケー キ））	ノロウイルス	G II. 4	5	305	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
28	3月24日	不明	不明	カツオ刺身、けんちん汁、ごはん	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
29	3月27日	飲食店（一般）	平成29年3月26日に提供された食品	刺身（タイ、アジ、ヒラメ、ゴマサバ） 寿司（イカ、いくら、エビ、まぐろ、ヒラメ、カンパチ、タコ）、サラダ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	品川区
30	3月27日	飲食店（一般）	ローストビーフ	ブッフエスタイルで食事を提供していた	黄色ブドウ球菌		22	2277	台東区
31	3月30日	飲食店（一般）	3月27日に当該施設で調理、提供された食事	焼鳥（シギ焼き（わさび醤油）、かわ焼き10本盛り、ねぎま）、串もの（ししとう、しいたけ、チーズ）、一品（鶏キムチ、鶏かわ餃子、塩にぎり、もずく、塩だれキャベツ）ドリンク（桃酒、オレンジジュース、コーラ）	カンピロバクター		3	5	板橋区
32	4月5日	魚介類販売業	ヒラメ刺身	刺身（ヒラメ）	アニサキス		1	不明	台東区
33	4月5日	飲食店（一般）	しめさば及び魚介類の刺身を含む会食料理	しめさば、刺身盛合せ、マグロのカマ焼き、アジフライ、だし巻き卵、ローストポーク、白菜の浅漬け、豚の角煮	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	5	渋谷区
34	4月18日	飲食店（一般）	平成29年4月15日に当該施設で提供された食事	キャベツ、サラダ、ささみのカルパッチョ風サラダ、つくね串焼き（タレ）、肝（レバー）串焼き（タレ）、半生レバー串焼き（タレ）、皮串焼き（塩）、なんこつ串焼き（塩）、ねぎま串焼き（塩）、ぼんちり串焼き（塩）、砂肝串焼き（塩）、首肉串焼き（塩）、ししとう串焼き、ぎんなん串焼き、ささみ刺し、鶏皮ポン酢和え、鶏ガラスープ、鶏そぼろごはん、酒類、枝豆、れんこん肉詰め等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	不明	江戸川区
35	4月22日	飲食店（一般）	平成29年4月21日に提供された食事	刺身盛合せ（しめさば、カツオ、ブリ）、にぎり寿司3種（穴子、コハダ、アジ）、ネギトロ巻、イカ肝（加熱調理品）、酒	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	文京区
36	4月23日	魚介類販売業	平成29年4月23日に提供された食品	刺身盛合せ（本マグロ、真鯛、サーモン、甘えび、ヒラメ）、えんがわ、本マグロ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	品川区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別区 又は保健所
37	5月8日	飲食店（一般）	会食料理	串焼き、鶏ササミ刺し（湯引きして提供）、鶏レバー刺し、ハート刺し（鶏）、砂肝刺し（鶏）、ササミときゅうりの和え物、ポテトサラダ、大根おろしとシラス和え、ドリンク類	カンピロバクター	ジェジュニ	4	4	世田谷区
38	5月13日	飲食店（一般）	刺身盛合せ（しめさば、アジを含む）	刺身盛合せ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	6	千代田区
39	5月14日	飲食店（一般）	平成29年5月14日に提供した料理	刺身盛合せ（アジ、シマアジ、金目鯛、カツオ、タコ、イカ）、ザーサイ、豚汁、海鮮ばくだん、ホタルイカ天ぷら、行者にんにく天ぷら、あぶり3貫（金目鯛、サーモン、シマアジ）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	墨田区
40	5月17日	飲食店（一般）	イワシ握りを含む寿司ランチ	にぎり寿司ランチ（イワシ握り、イカゲソ（ゆで）握り、サーモン握り、タイ握り、マグロ握り）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	37	千代田区
41	5月18日	飲食店（一般）	5月15日に提供した食事	焼鳥（レバー、ハツ、ちょうちん、つくね、ササミ、うずら、かしわ、カモ、せせり）、野菜焼き（ゆりのめ、いも）、銀杏、食道のポン酢和え、野菜漬物	カンピロバクター	ジェジュニ	3	27	江東区
42	5月19日	その他	防災訓練において提供された食事	アルファ化米、水、乾パン、クラッカー	不明		112	382	江戸川区
43	5月20日	不明	アジ、イワシ、サーモンの刺身定食（推定）	アジ、イワシ、サーモンの刺身定食	シュードテラノーバ	<i>Pseudoterranova</i> sp. の第3期幼虫	1	1	多摩立川
44	5月27日	飲食店（一般）	5月26日に当該施設が提供したコース料理	タコとおくらの山芋ねばねば和え、濃厚生雲丹とズワイガニの卵豆腐、自家製ドレッシングとフレッシュ季節野菜のサラダ、朝メ！大山地鶏の贅沢3種盛合せ（ユッケ、山葵漬け、刺身）、甘海老とサーモンのカルパッチョ、自家製スパイスのタンドリーフライドポテト、匠の大山地鶏焼き鳥、浅利の純米酒酒蒸し～浦霞の香り～、大山地鶏の一枚肉山賊炙り焼き、大人の和風デザート	カンピロバクター	ジェジュニ	16	29	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
45	5月27日	飲食店（一般）	5月26日に当該施設で提供した食事（加熱不十分な鶏肉を含む）	タコ3種、サラダ、サーモン・甘えびカルパッチョ、サクサクポテトフライ、鶏の串焼き盛合せ、大山地鶏の三種盛合せ	カンピロバクター	ジェジュニP群およびZ群	30	66	八王子市
46	5月28日	飲食店（一般）	平成29年5月27日に提供した料理	タコとおくらの山芋ねばねば和え、濃厚生雲丹とズワイガニの卵豆腐、シーザーサラダ、鳥刺し、鳥山葵漬、鳥ユッケ、甘海老とサーモンのカルパッチョ、タンドリーフライドポテト、明太焼き串、アサリの純米酒蒸し、大山地鶏の山賊焼き、穴子のひつまぶし、鍋、うどん、雑炊、抹茶ブラウニー	カンピロバクター	ジェジュニ	5	7	墨田区
47	6月1日	飲食店（一般）	加熱不十分な鶏肉料理を含む食事	おび天、地鶏白レバーのタタキ、地鶏モモ焼き、スズキの刺身、なすと豚肉の味噌炒め、つくね、チキン南蛮、紫芋チップ、冷汁、酒類	カンピロバクター	ジェジュニ	12	52	千代田区
48	6月2日	飲食店（一般）	ごまさば盛り	ごまさば盛り、鳥天、ぶたしょうが焼、枝豆	アニサキス		1	2	港区
49	6月5日	飲食店（一般）	平成29年6月2日及び12日に当該店舗で提供された食事	鳥人コース（鶏正肉（胸肉）、もも肉、鶏の味噌漬焼、とり皮、ももニンニク醤油、ぼんじり、鶏ささみ、鶏カルビ、鶏レバー、鶏ハツ、鶏ハツもと、コリコリ砂肝、豚カルビ、気管、のどナンコツ、かしら、トントロ、シロ、にんにくオイル揚げ、たまねぎ、長ねぎなす、ピーマン、ししとう	カンピロバクター	ジェジュニ	43	102	江戸川区
50	6月8日	家庭	平成29年6月7日に家庭で調理した食品（アジの刺身、しめさば）	しめさば、アジの刺身（自分で釣って、家庭で調理した）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	品川区
51	6月8日	飲食店（一般）	会食料理（加熱不十分な鶏肉料理を含む）	きゅうりと鶏みそ、鶏刺し（ささみ、胸肉）、サラダ、名古屋コーチンのレバーパテ、串焼き（ささみ、砂肝、せせり）、キノコと砂肝のバター醤油炒め、なんこつの唐揚げ、そばろ井	カンピロバクター	ジェジュニ	17	56	足立区

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
52	6月11日	飲食店（一般）	平成29年6月10日に調理提供された食事	特ロース、ロース、ヒレカツ、海老フライ、チーズヒレカツ、ご飯、白菜の塩漬、豚汁、ポテトサラダ、ビール、レモンサワー	ノロウイルス	GII.4	5	6	文京区
53	6月13日	魚介類販売業	平成29年6月12日（月）に当該販売店が加工し、販売提供した「あじお造り」	あじお造り	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	多摩府中
54	6月15日	飲食店（すし）	6月14日に提供された寿司	アジ、ハマチ、マグロ、うに、いくら、あら汁、ビール等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	376	江東区
55	6月17日	飲食店（一般）	宴会料理	サラダ、レバ焼き、とりさし、麻婆豆腐、エビチリ炒め、もつ鍋、杏仁豆腐、飲み物	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	台東区
56	6月19日	飲食店（一般）	6月17日（土）に提供された会食料理	鶏串（ささみ、レバー、ハツ、つなぎ）、鶏ささみ炙り寿司	カンピロバクター	ジェジュニ	6	45	大田区
57	6月19日	飲食店（一般）	6月16日に当該施設で提供した食事（加熱不十分な鶏肉を含む）	2000円の食べ飲み放題コース（サーモン刺し、地鶏の刺身、シーザーサラダ、焼鳥盛合せ、出汁巻玉子、とりわさ、月見地鶏丼、鶏鍋等）	カンピロバクター	ジェジュニ	7	17	八王子市
58	6月20日	魚介類販売業	刺身類	刺身【さくらます（生）、うすめばる（生）、かつお（生）、しめさば】、太巻き（鯛、かつお）、サバの棒寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	40	中央区
59	6月23日	飲食店（一般）	バイキング料理	大山地鶏さし、イカ刺身、サーモン刺身、とりわさ、出汁巻き玉子、揚げ出し豆腐、チキン南蛮、チーズオムレツ、油淋鶏、冷やしトマト、シーザーサラダ、フライドポテト、から揚げ、軟骨から揚げ、揚げたこ焼、オニオンリング、とり白湯鍋、キムチチゲ等	カンピロバクター	ジェジュニ	9	297	台東区
60	6月26日	飲食店（一般）	平成29年6月24日に当該施設で提供された食事（加熱不十分な焼き鳥を含む）	串焼き（豚まきナス、ささみ、レバー、鶏もも）、ピザ、カルパッチョ等	カンピロバクター	ジェジュニ	9	35	練馬区
61	6月29日	飲食店（一般）	平成29年6月27日に提供された食事	お通し（キャベツ）、白レバー、レタス串、刺身盛合せ（イカ、サーモン、ホタテ）、ナポリタン、焼鳥盛合せ（ネギマ、モモ、スナギモ、ハツ、ボンジリ）、出汁巻き玉子、アイス	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	中野区

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
62	6月30日	飲食店（一般）	平成29年6月29日に調理提供された食事（鶏肉の刺身を含む）	鶏肉刺身盛合せ（ハツ、砂肝、レバー、ささみ）、刺身盛合せ（サーモン、まぐろ、アジ）、冷やしトマト、枝豆、梅キュウリ、唐揚げ、フライドポテト、出汁巻き玉子、焼き鳥（ねぎま、ぼんじり）、飲み物 等	カンピロバクター	ジェジュニ	8	9	文京区
63	6月30日	飲食店（一般）	当該施設が6月28日及び6月29日に調理し提供した食事	おんぼろ豆腐、炙りしめさば、つけもの、ローストビーフ、ねぎ串焼き、みょうがみそ串焼き、ささみわさび串、せせり串、豚舌串、鶏レバー串、豚レバー串、心のこり串、鶏ハツ串、飲み物	カンピロバクター	ジェジュニ	9	14	多摩立川
64	7月2日	飲食店（一般）	ヒラメお造り	お造り二点盛り（マグロ、ヒラメ）	クドア・セプテンブクタータ		14	19	港区
65	7月5日	飲食店（すし）	平成29年7月4日に当該施設が調理提供した食事	お刺身盛合せ（中トロ、きんめ、かつお、しめさば、たまご、生だこ、赤エビ、ホッキ貝）、にぎり寿司（サーモン、いわし、ゲソ、ひらめ、すずき、いか）、まぐろ血合いから揚げ、炙り寿司（えび、ほたて、サーモン）、さばへしこ、うなぎ肝さんしょう煮 等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	目黒区
66	7月7日	飲食店（一般）	7月7日昼に提供されたビュッフェ料理	スパニッシュオムレツ、ツナのカナッペ、生春巻き、サーモンの自家製マリネ、豚しゃぶうどん、シーザーサラダ等のビュッフェスタイルの料理	黄色ブドウ球菌	コアグラゼIV エンテロトキシンA	12	32	港区
67	7月7日	飲食店（一般）	7月6日に提供された会食料理	鶏レバ刺し、馬刺し、炙り牛タン刺し、レバーレア、モツ煮、生セロリ、鶏皮ポン酢	カンピロバクター、サルモネラ	ジェジュニ、04	14	21	港区
68	7月12日	飲食店（一般）	7月11日に提供された食事	しめさば、海鮮丼（マグロ、タイ、サーモン、タコ、赤エビ、ネギトロ、玉子焼き、しめさば又はアジ）、アジフライ、ホタテの干物バター焼き、カンパチのかぶと煮、のりサラダ、あら汁、ビール、カルピス	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	45	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
69	7月16日	飲食店（一般）	7月15日に提供された食事	しめさば、イシガレイ昆布締め、バイ貝の旨煮、イワシフライサンド、ローストビーフ、トウモロコシかき揚げ、枝豆、ザーサイ、もずく、飲み物	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	32	江東区
70	7月19日	飲食店（一般）	チャーハンを含む会食料理	蒸し鶏と黒胡椒のチャーハン、春雨の和え物、卵スープ、搾菜、ピータン	セレウス	Gilbert I型	2	3	渋谷区
71	7月20日	飲食店（一般）	平成29年7月18日に当該店舗で提供した加熱不十分な鶏肉料理を含む食事	焼鳥（ねぎま、レバー、つくね）、鶏もも肉のタタキ、豆腐入りアボカドとトマトの野菜サラダ、冷製蒸し鶏のコチュジャンソース、真タコの唐揚げ、厚切りベーコン炭火焼、チキン南蛮、ジャガイモ炭火焼、山うに豆腐とスティック野菜、炊き込み御飯	カンピロバクター	ジェジュニ	9	18	北区
72	7月24日	飲食店（一般）	平成29年7月22日に調理提供された食事	串焼（レバー、ねぎま、つくね、ハツ、砂肝、豚トロ、もも、白レバー等）、レバテキ、ひな鶏の磯部揚げ、蒸し鶏きゅうりもやしの和え物、生野菜サラダ、鶏皮ボン酢等	カンピロバクター	ジェジュニ	6	9	文京区
73	8月5日	飲食店（一般）	しめさば	刺身（しめさば、サーモン、活タコ）、馬刺し、鯛わたの塩辛、揚げそば、夏野菜の天ぷら、出汁巻き玉子、そば、お通し、あなごの白焼き	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	荒川区
74	8月5日	飲食店（一般）	鶏肉とキノコのソテー	鶏肉とキノコのソテー、フランクフルト、キュウリの1本漬、ペンネ、海老とブロッコリーの炒め、カポナータ	黄色ブドウ球菌		4	27	江東区
75	8月7日	飲食店（一般）	8月6日に提供されたサバの刺身	サバ刺身、サラダ、はさみ揚げ等	アニサキス		1	2	台東区
76	8月7日	飲食店（一般）	当該施設で調理した刺身	前菜（合鴨コース、トコブシの煮付、エシャレット、わさびの粕漬）、金目鯛の煮付け、出汁巻き玉子、刺身、高菜チャーハン、もずく雑炊、カラスミ蕎麦、天井のお茶漬、飲み物	アニサキス	<i>Anisakis simpkex</i> sensu stricto	2	4	足立区

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
77	8月12日	飲食店（一般）	平成29年8月9日に当該施設で提供した、加熱不十分な鶏肉料理を含む食事	お通し（こんにゃく、ゆば刺し、枝豆）、つくば茜鶏のおすすめ焼鳥5本セット、むね肉のたたきボン酢、鶏の塩ラーメン、卵かけご飯	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	北区
78	8月16日	飲食店（一般）	平成29年8月16日に調理提供された食事	生春巻き、グリーンサラダ、揚げ春巻き、魚の衣揚げ、アジアン玉子焼き、鶏肉ご飯、ベトナム風焼肉、なます、フォー、チュー、蓮花茶	黄色ブドウ球菌		4	4	文京区
79	8月17日	飲食店（一般）	8月13日に提供された食事（鶏レバーの刺身を含む）	お通し（鶏肉の煮込み）、ネギ塩厚切り牛タン、厚切り牛タン、タンたたき、カレー、牛サラダ、牛タンユッケ、レバ刺し、山芋鉄板焼き、ベーコン焼き、焼きそば、大ジョッキ、ハイボール、梅酒、サワー、焼酎	カンピロバクター	ジェジュニ	4	7	新宿区
80	8月19日	飲食店（一般）	会食料理	焼き鳥7種盛り（豚しそ巻、もも、ねぎま、ササミ、レバー、ハツ、ハツモト）、ポテトサラダ、おでん、サーモン炙り焼き、なすの揚げ浸し	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ	2	3	台東区
81	8月23日	飲食店（すし）	アジ、イワシ、ハマチを含むにぎり寿司	にぎり寿司（マグロ、サーモン、アジ、イワシ、タイ、ハマチ、いなり、ポイルタコ、たまご）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	渋谷区
82	8月25日	飲食店（仕出し）	8月25日昼に提供された和風のりパスタ及びオクラと竹輪の和え物	（大判厚切りハムカツ、和風のりパスタ、がんも煮、甘辛肉団子、オクラと竹輪の和え物、マグロの角煮、香の物）、（肉団子の五目あんかけ、和風のりパスタ、小判ひろうず、オクラと竹輪の和え物、フルーツ）	耐熱性毒素様毒素遺伝子（ <i>astA</i> ）保有大腸菌（ただし、本菌の病原性については未だ十分に解明されていない）		177	246	中野区
83	8月27日	飲食店（一般）	平成29年8月24日に提供した食品	串焼き（なんこつ、すなぎも、はつ、かしら、鳥皮、レバー、しいたけ、うずらたまご、やまいも、牛串、つくね、トマト巻）、一品料理（ささみ焼、煮込み、豆腐）、飲み物（ビール、サワー、ジュース、梅酒ソーダ）	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	目黒区
84	8月31日	不明	不明	炙りしめさば、サンマ刺身、さつま揚げ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	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
85	9月3日	家庭	しめさば	しめさば、サバのあら汁、モロッコインゲン、マスカット	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	大田区
86	9月4日	飲食店（一般）	鶏の生レバー及び鶏たたきを含む食事	焼鳥（モモ、ねぎま、ハツ、ボンジリ、つくね、セセリ、腎臓、レバー）、鶏の生レバー、鶏のたたき、ホヤの塩辛、モツ煮込み、鶏飯、鶏スープ、梅茶漬け、お通し（とうもろこしとアボガドの白和え）	カンピロバクター	ジェジュニ	4	6	新宿区
87	9月4日	飲食店（一般）	鶏のレバテキを含む食事	レバテキ、ダチョウ刺し、鶏唐揚げ、チキン南蛮、串焼き（ねぎま、もも）、長いも料理、牛モツ煮、ドリンク類	カンピロバクター	ジェジュニ	5	5	新宿区
88	9月4日	不明	不明	1次会：青森村越しゃもロックもも刺身、あぶりレバー自家製塩だれ和え、串5種盛り（こころ串、とろーりうずら串、せせり、もっちり餅まき串、ねぎま）、串物（すなぎも串、かんむり串（とさか）、ぼんじり串）、鯛の塩から、ポテトサラダ、から揚げ、5代目鶏そば、ふわっと鶏親子丼、おすすめサラダ（サラダ菜、オクラ等）、おすすめ厚揚げ豆腐、飲み物類）、二次会：おでん、えだ豆、もつ煮、から揚げ、飲み物類	カンピロバクター	ジェジュニ	6	6	町田市
89	9月4日	飲食店（一般）	当該施設が9月2日に調理し提供した食事(推定：鶏の串焼き)	串焼き（おまかせ7本コース（レバー、つくね、もも等）、及びつくね、さえずり、砂ずり等）馬刺しとルッコラのサラダ、カレーのカルパッチョ、タイの炙り、トリュフオムレット、ササミのフリット、デザート及び飲料等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	4	多摩立川
90	9月10日	飲食店（一般）	しめさば	お通し（キャベツ）、しめさば、焼きサンマ、手羽先等	アニサキス		1	2	千代田区
91	9月13日	飲食店（一般）	平成29年9月11日に当該施設で調理提供した鶏刺しを含む食品	鶏ささみ刺し、鶏たたき、焼鳥串合せ、ワカメサラダ、枝豆、酒等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	6	杉並区
92	9月13日	魚介類販売業	平成29年9月12日に当該店が調理販売した「真いわしの刺身」	真いわしの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江戸川区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別区 又は保健所
93	9月22日	不明	不明	にぎり寿司【単品】 カンパチ、中トロ、 赤貝ひも、ホタテ、 イクラ、サバ、ア ジ、いわし、こは だ、たい、するめい か、活だこ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	江東区
94	9月24日	不明	平成29年9月24日 に家庭で喫食した 「手巻き寿司（イ ワシ、ワラサ 等）」	手巻き寿司（イワ シ、イカ、マグロ、 ワラサ）	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	3	江戸川区
95	9月25日	飲食店（一般）	平成29年9月23日 に当該施設で提供 した加熱不十分な 鶏肉料理を含む食 事	刺身（カンパチ）、 阿波尾鶏のもも岩塩 焼き、せせりの生姜 焼き温玉のせ、ト リュフ塩の出汁巻き 玉子、朝ヶ古白鶏の レバーたたき等	カンピロバク ター	ジェジュニ、コリ	4	8	北区
96	9月27日	飲食店 （仕出し）	仕出し弁当	ミルフィーユカツ2 種盛り御膳（ご飯、 ミルフィーユカツ、 キャベツの千切り、 サラダ（トマト、レ タス、水菜）、卵焼 き、切干大根の煮 物、マカロニポテト サラダ、ソース）、 ミルフィーユカツと メンチカツ御膳（ご 飯（わかめ）、ミル フィーユカツ、メン チカツ、キャベツの 千切り、サラダ（ト マト、レタス、水 菜）、玉子焼き、き んぴらごぼう、酢の 物（蒸し鶏、きの こ、ほうれん草）、 ソース）	A群溶血性レ ンサ球菌	血清型別：T-B3264、 毒素型別：発熱性毒素 産生性B、C、 EMM型：emm89	27	60	八王子市
97	9月30日	飲食店（一般）	会食料理	鶏串3種、串盛合 せ、サンマの刺身、 くじら肉のベーコ ン、鶏刺し盛合せ （砂肝、レバー、胸 肉）、馬刺し等	カンピロバク ター	ジェジュニ	5	57	台東区
98	10月1日	魚介類販売業	平成29年9月30日 に当該施設が加工・販売した刺身	刺身（タイ、ハマ チ、マグロ、アジ、 カツオ、イカ、サー モン等）	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	4	北区
99	10月1日	飲食店（一般）	平成29年9月28日 に提供された加熱 不十分な鶏肉料理	グリーンサラダ、と り刺身（むね、レ バー、砂肝、ささ み）、鶏焼き盛（む ね、もも、せせり、 ハツ）、冷やしトマ ト、やみつき塩キャ ベツ、レバテキ、鶏 皮ボン酢、鶏塩ラー メン、ドリンク	カンピロバク ター	ジェジュニ	2	4	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
100	10月3日	飲食店（一般）	会食料理	唐揚げ、レバーしゃぶしゃぶ、レバしゃぶ後の雑炊、馬刺し、焼厚揚げ、鴨のカルパッチョ、焼きトン串焼き、牛のハラミステーキ、焼ショウロンボウ、アイスクリームパニラ	カンピロバクター	ジェジュニ	6	13	豊島区
101	10月4日	飲食店（すし）	2017年10月4日に当該施設が提供した寿司	ネギトロ、サンマ、金華サバ、シマアジ、トロ鉄火	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	町田市
102	10月7日	飲食店（一般）	平成29年10月6日に当該店が調理提供した「刺身盛合せ（シシャモ、サンマ、イワシ）」	刺身盛合せ（さんま、いわし、ししゃも）等	シュードテラノーバ	<i>Pseudoterranova sp.</i> の第3期幼虫	1	2	江戸川区
103	10月7日	飲食店（一般）	平成29年10月7、8、及び11日に提供された食事	馬肉ユッケ、鶏のからあげ、明太子チヂミ、炙りサーモン、ステーキのコマ切（牛）、フライドポテト、明太子おにぎり、うずらの卵煮、お通し（レンコンとごぼうの和え物）、ネギ間、モモ、塩だれキャベツ、香味野菜のサラダ、梅水晶、炙り明太子、鶏むねたたきネギ、ドリンク等	ノロウイルス	GII.17	14	22	千代田区
104	10月9日	飲食店（一般）	当該施設が10月8日に調理し提供した食事	クラゲの和え物、棒棒鶏、エビのチリソース、餃子等	ノロウイルス	GII.17	23	43	多摩立川
105	10月9日	飲食店（一般）	加熱不十分な鶏料理	白レバー刺し、刺身（マグロ、鯛）、鶏のから揚げ、もつ鍋、おでん7点盛り、エビマヨ、焼きおにぎり、玉子焼き等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	5	中央区
106	10月10日	飲食店（一般）	サンマのバッテラ風	サンマのバッテラ風等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	8	渋谷区
107	10月11日	飲食店（仕出し）	カレー	野菜たっぷりカレーライス、コロッケ、一口カツ、野菜サラダ、コンソメスープ、フルーツ、サンドイッチ盛合せ	ウエルシュ菌	TW85	37	70	練馬区
108	10月11日	飲食店（一般）	平成29年10月9日（月）に当該飲食店が調理し、提供した「ローストビーフ丼」	ローストビーフ丼	カンピロバクター	ジェジュニ	5	23	多摩府中
109	10月14日	飲食店（すし）	鮮魚介類を含む食事	サバ（塩メ）、春子（カスゴダイ酢メ）、コハダ（にぎり）、カツオタタキ、イワシ（にぎり）、ブリ（にぎり）、ボタンエビ（にぎり）、煮イカ、ベッタラ、馬刺し、スジコ・ウニ小丼等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	新宿区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別区 又は保健所
110	10月14日	飲食店（一般）	平成29年10月11日及び14日に当該店舗が提供した食事	焼鳥等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	10	江戸川区
111	10月16日	飲食店（すし）	平成29年10月15日に調理提供した食事	にぎり寿司（ウニ、中トロ、白身魚、かに天、アナゴ）、一品料理（生サバ刺身、鮎煮物、アナゴ、かきグラタン、あん肝、はも・たらこのスープ煮、トロシャブの酢味噌和え、にこごり）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	目黒区
112	10月18日	飲食店（一般）	サンマ刺身	サンマ刺身、あん肝、あら汁、きのこサラダ、ぶり大根、煎り銀杏	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	杉並区
113	10月30日	飲食店（一般）	平成29年10月28日に当該施設が調理し、提供した食事	べんてんサラダ、センマイ刺し、炭焼き（ハラミ、牛レバー、日替り4種盛）、牛筋ボンズ、牛すじ味噌煮、プリン、ドリンク等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	6	多摩小平
114	10月30日	飲食店（一般）	平成29年10月28日に当該施設で調理し提供した食事（提供した料理の中に加熱不十分な鶏肉を含む）	焼鳥串（鶏レバー、鶏ささみ、野菜等）、サラダ、鶏の煮込み、とりわか等	カンピロバクター	ジェジュニ、ジェジュニ・コリ※2	2	3	多摩府中
115	11月1日	飲食店（一般）	サバ刺身のごま醤油和え	お通し（モツ煮込み大根入り）、ごまさば（刺身）、カリカリゴボウサラダ、辛子高菜のポテサラ、サガリ串、杏仁ソフト（ミニ）、飲料	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	千代田区
116	11月5日	飲食店（一般）	11月2日に当該施設で提供した食事	白レバー刺し、鶏皮ボンズ、コラーゲンたっぷり豚足煮、トマトとアボカドのサラダ、出汁巻き玉子等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	葛飾区
117	11月7日	飲食店（一般）	11月4日に提供された食事（鶏肉の焼肉を含む）	鶏正肉（胸）、鶏カルビ、とりかわ、鶏のもも肉、鶏の味噌漬焼、ももニンニク醤油、ぼんじり、鶏ささみ、鶏レバー、鶏ハツ、鶏ハツもと、砂肝、豚カルビ、気管、トントロ、シロ、にんにくオイル揚げ、米飯、サワー類、ソフトドリンク類	カンピロバクター	ジェジュニ	8	12	新宿区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別区 又は保健所
118	11月17日	飲食店（一般）	平成29年11月17日に調理提供したランチバイキング料理	バイキングメニュー：チキンのトマト煮チーズ乗せ、カレーライス、サイコロステーキ、牛肉のコロッケ、豆乳担担麺、カニ肉炒飯、鮭のチャンチャン焼、たらこクリームスパゲッティ、サラダバー、ピザ、ジャガバターチーズケーキ、カボチャのプリン、紫芋と抹茶のケーキ、ご飯、味噌汁、ドリンク等	ウエルシュ菌	TW1	73	143	墨田区
119	11月22日	飲食店（一般）	平成29年11月21日に調理・提供したディナーバイキング料理	紅ずわい蟹のクリームピザ、渡り蟹とトマトのリングイネ、クリーミーマッシュポテト、から揚げ、フライドポテト、牛もも肉のローストビーフ、イタリアンオムレツ、ガーリックピラフ、5種野菜とソーセージのハーブソテー、ハンバーグステーキ、鶏もも肉のパン粉焼き、三元豚のソテー、スパゲティ、ピザ、カレー、スープ、サラダバー、デザート、ドリンク等	ノロウイルス	GII	40	98	墨田区
120	11月24日	飲食店（一般）	11月22日に提供された食事	もつ鍋、炙り鶏レバー、ハツ（豚串焼塩）、モツの柚子ポン酢和え、チャーハン、なんこつ揚、黒豆アイス	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	練馬区
121	11月26日	飲食店（一般）	会食料理	鶏ハラミ、キャベツ、浅漬け、ポテトフライ、チョレギサラダ、お酒	ノロウイルス	GII	4	7	豊島区
122	11月29日	不明	不明		アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江戸川区
123	11月30日	飲食店（すし）	にぎり寿司（サバを含む）	にぎり寿司（サバ、大トロ、中トロ、えんがわ、かいわれ、焼ホタテ）等	アニサキス		1	1	港区
124	12月4日	魚介類販売業	アジとサンマの刺身	アジとサンマの刺身、豚汁、ごはん、ゴボウキンピラ、カボチャの煮物	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
125	12月6日	飲食店（一般）	サバの棒寿司	サバの棒寿司、ポテトサラダ、野菜サラダ、出汁巻き玉子	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	2	2	新宿区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	菌型、血清型 又は物質名	患者 数	喫食 者数	担当特別区 又は保健所
126	12月7日	集団給食 (要許可)	12月6日の夕食として調理した南瓜の煮物	ごはん、さばのごま味噌だれかけ、じゃがいもとさつま揚げの煮物、ほうれん草とえのきの磯和え、鮭のきのこあんかけ、南瓜の煮物、人参と錦糸卵の和え物、豆腐と大根葉のみそ汁	ウエルシュ菌		79	122	北区
127	12月14日	飲食店（一般）	平成29年12月13日から18日に提供された食事	前菜、スパゲティ、ピザ、肉料理、魚料理、ドルチェ、各種飲料	ノロウイルス	G I、G II、G I・G II※1 (遺伝子型G I 1、G II 2)	71	252	千代田区
128	12月16日	不明	不明		アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	1	新宿区
129	12月20日	飲食店（一般）	刺身盛り	刺身盛合せ（イカ、しめさば、白身魚等）	アニサキス		1	3	港区
130	12月22日	集団給食 (要許可)	当該施設が平成29年12月21日夕食に提供した料理	ハヤシライス、水餃子、春雨、ロコモコ、コーンスロー、付け合せ野菜、じゃこもやし炒め、味噌汁、ご飯、オレンジゼリー	ノロウイルス	G II.4	47	217	世田谷区
131	12月25日	飲食店（一般）	平成29年12月23日に当該飲食店が調理提供した食品（加熱不十分な鶏白レバーを含む）	牛カルビ、牛ハラミ、鶏やげん軟骨、鶏白レバー等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	5	杉並区
132	12月28日	飲食店（すし）	平成29年12月27日に当該施設が調理提供した生食用鮮魚介類	にぎり寿司（しめさば握り、まぐろづけ握り、コハダ握り、とろたく）、刺身盛合せ、いかの塩辛等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	2	3	杉並区

(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コリを検出したもの

イ 事件の概要

番号	概要		
1、2	<p>1月4日9時48分、西多摩郡内の特別養護老人ホームから「入所者及び職員14名が1月1日から下痢・おう吐の症状を呈しており、系列の施設においても入所者及び職員約33名が下痢、おう吐、発熱の症状を呈している。」旨、西多摩保健所に連絡があった。同日10時20分、系列の特別養護老人ホームからも、「年末に発熱者があり、1月2日から下痢、おう吐等の患者が発生している。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは、12月31日及び1月1日に当該施設（施設1）及び系列施設（施設2）の給食を喫食していた入所者及び職員41名（施設1：入居者27名、介護職員1名、施設2：入居者13名）で、施設1では1月2日22時30分から1月4日23時25分にかけて、施設2では1月2日10時55分から1月3日0時にかけて、おう吐、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、施設1の入居者23名及び職員16名、施設2の入居者12名、職員4名及び調理従事者4名の計59名のふん便及び調理従事者用トイレの便座からノロウイルスを検出した。</p> <p>給食は、施設1の厨房で調理された同一メニューで、施設2へは調理後、保温・保冷のできる容器に入れて軽ワゴン車で配送され、施設2では、炊飯と盛付を行っていた。1月1日の朝食は、ノロウイルスを検出した調理従事者が施設1での調理に従事後、施設2への運搬及び施設2での炊飯、盛付、配膳、食器回収、洗浄作業を一人で行っており、時間に追われ手洗い不足等により給食を汚染した可能性が考えられた。また、調理従事者用トイレは男女共用であり、便座の上げ下げによる手指の接触が日常的にあったものと推測された。また、施設1の調理場の手洗器について、入室の際の出入口付近及び汚染区域のワゴン車置き場付近の2か所で使えない状態であり、日常的に手洗いがされていないことが推測された。患者の共通食は当該施設の給食のみであり、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>これらのことから、西多摩保健所は当該施設が提供した「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="209 1144 405 1211">原因施設</td> <td data-bbox="405 1144 1465 1211">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）		
3	<p>1月5日8時35分、寮の施設長から「1月4日23時から5日5時にかけて入寮者31名中12名がおう吐、腹痛、発熱の症状を呈している。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、寮の食堂で提供された3日夕食および4日朝食を喫食した27名中13名が、4日23時から5日20時にかけて発症していた。提供されたメニューは3日の夕食が豚肉の卵とじ、ブロッコリーサラダ等で、4日の朝食はさつま揚げとかぶの煮物、胡麻和え等であった。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が検出された。感染症も考えられたが、寮の生活スペースが男女で区分されているにも関わらず、発症に男女差がなかったことから感染症の可能性は否定された。患者の人数と潜伏期間は一峰性であり、ノロウイルスによる食中毒と推察された。</p> <p>以上のことから、池袋保健所は「平成29年1月3日の夕食又は平成29年1月4日の朝食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1724 405 1792">原因施設</td> <td data-bbox="405 1724 1465 1792">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）		

番号	概 要	
4	<p>1月11日10時30分、患者から「1月4日に文京区内の飲食店で新年会を行ったところ、翌日夜から体調不良者が出ている。」旨、渋谷区保健所に一報があり、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、当該グループは4日に3社合同で参拝後、12時から14時30分にかけて当該施設で新年会を行っており、新年会に参加した193名のうち41名が5日1時から7日8時にかけて下痢、発熱、おう吐の症状を呈していた。3社の共通喫食先は当該施設のみであり、初発患者以前でおう吐等の感染を疑う事例はなかった。検査の結果、患者ふん便31検体からノロウイルスGⅡが検出され、調理従事者ふん便2検体、当日にドリンクを担当した従事者ふん便1検体、ホールを担当した従事者ふん便2検体、洗浄を担当した従事者3検体からもノロウイルスGⅡを検出した。当該施設の手洗い設備は故障して水が出ないものや、手洗いに適した場所に手洗い設備がない等、手洗いへの意識の低さがみうけられた。これにより、ノロウイルスに感染していた従業員の手指を介して、直接食品を汚染したか、器具等が汚染されていた可能性が考えられた。</p> <p>以上のことから、文京保健所は「平成29年1月4日に提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（旅館）
5	<p>1月6日16時35分、医療機関から「患者を診察したところ、1月4日に職場で出前寿司を喫食した20名のうち10名が体調不良を呈したことを聞いた。」旨、練馬区保健所に連絡があった。その後、患者の母親から「娘の勤務先で1月4日に出前寿司を喫食した10名が体調不良になったらしい。」旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは4日に飲食店が調理し提供した寿司を喫食後、5日16時から7日2時にかけておう吐、下痢等を呈した。検査の結果、患者ふん便9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、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名の手指を介して食品にノロウイルスが付着したと推察された。患者らの共通食は、当該施設が調理し提供した出前寿司のみであり、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、練馬区保健所は当該施設が調理し提供した「出前寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
6	<p>1月13日12時50分、患者から「1月12日12時頃、勤務先で仕出し弁当を喫食した10名ほどのうち4名が、13日から体調不良になった。」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11日に飲食店が調理し提供した弁当を喫食後、12日5時から15日20時にかけて下痢、腹痛、おう吐等を呈した。検査の結果、患者ふん便10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事者2名のうち1名は、10日に下痢等を呈していたことを確認した。さらに、当該従事者は医療機関を受診し、ふん便検査を実施していたが、ノロウイルスは検出されなかったため、11日及び12日に従事していた。患者らの共通食は、当該施設が調理し提供した仕出し弁当のみであり、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、多摩立川保健所は当該施設が調理し提供した「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（弁当屋）

番号	概 要	
7	<p>1月24日18時45分、品川区内の医療機関から「1月20日、頭痛、腹痛、発熱を訴えて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、品川区保健所に連絡があり、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3名は豊島区内の飲食店で、半生状態の鶏レバー等を喫食後、1月18日12時から17時頃にかけて腹痛、下痢、発熱等の食中毒症状を呈していた。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。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであり、患者の潜伏期間及び症状はカンピロバクターによる食中毒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事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
8	<p>1月23日12時55分頃、医師から「診察した患者の胃からアニサキスを摘出した。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は23日6時頃から腹痛等を呈していた。患者は、発症前3日間にわたり複数の飲食店で魚介類を生食していたが、いずれの施設においても調理工程中に冷凍処理工程がなく、同様苦情もなかったため、原因施設の特定に至らなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因施設、原因食品不明の食中毒事件と処理した。</p>	
	原因施設	不明
9	<p>1月27日16時5分、患者から「1月25日、職場懇親会で飲食店を利用した17名のうち6名が、26日から27日にかけて胃腸炎症状を呈している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは25日に会食後、26日22時30分から27日13時にかけて下痢、発熱、おう吐等を呈した。検査の結果、患者ふん便8検体及び従事者ふん便1検体、施設拭き取り3検体からノロウイルスG IIを検出し、患者3グループ5名と従事者1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、手指を介して食品にノロウイルスが付着したと推察された。患者らの共通食は、当該施設が調理し提供した食事のみであり、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、八王子市保健所は「1月25日に当該施設が調理し提供した食事」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）

番号	概 要	
10	<p>1月30日16時20分頃、豊島区内飲食店の営業者から「1月27日に会食した61名のうち19名が、28日から発熱、おう吐、下痢を呈している旨、患者から申し出があった。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは27日19時30分から職場の同僚61名で会食し、28日から30日にかけて発熱、おう吐、下痢等を呈した。検査の結果、患者ふん便8検体及び従事者ふん便2検体からノロウイルスG Iを検出した。従事者は不顕性感染であり、当該施設では調理場内の手洗器が取り外され、調理用シンクを手洗い併用としていたため、2名の手指または器具、シンク等を介して食品にノロウイルスが付着したと推察された。患者らは医療機関従事者であるが感染症を疑う事象はなく、共通食は当該施設が調理し提供した会食料理に限られ、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、豊島区池袋保健所は当該施設が調理し提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
11	<p>2月13日14時頃、患者から「2月8日22時から23時に、飲食店を利用した職場の同僚4名のうち2名が、食中毒様症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。同日17時頃、当該店舗から「2月9日に利用した5名グループの客のうち5名が、10日から体調不良になった。」旨、当該保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは8日または9日に会食後、10日3時から12日1時にかけておう吐、下痢、腹痛等を呈した。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G IIを検出し、患者2グループ2名と従事者1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。患者らの共通食は、当該施設が調理し提供した食事のみであり、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、新宿区保健所は当該施設が「2月8日及び2月9日に提供した食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店
12	<p>2月14日11時30分頃、患者の母親から「2月10日に新宿区内の2軒の飲食店で会食した4名全員が、12日頃からおう吐、下痢、発熱等を呈している。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは10日17時頃から1軒目の飲食店で焼き鳥等を、その後、2軒目の飲食店でお茶漬け等を喫食したところ、12日0時から10時にかけておう吐、下痢、発熱等を呈した。検査の結果、患者ふん便3検体及び1軒目の飲食店の従事者ふん便1検体からノロウイルスG IIを検出し、患者2名と従事者1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、手指を介して食品にノロウイルスが付着したと推察された。患者らの共通食は、10日の会食料理のみであり、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、新宿区保健所は当該施設によって「2月10日に提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
13	<p>2月15日8時45分、患者から「2月13日に港区内の飲食店を夫婦2名で利用し、しめさば等を喫食したところ、2名とも14日1時から2時にかけて腹痛等を呈し、医療機関で胃から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2名は13日17時30分から当該施設でしめさばを含む刺身盛りを喫食後、14日1時から2時にかけて腹痛・吐き気を呈した。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。当該施設で提供された刺身類（サバ、マグロ等）は、仕入先及び当該施設において冷凍工程を経ていることが確認された。患者2名の発症前6日間で鮮魚介類を喫食する機会は、13日に当該施設で喫食した刺身類のみであり、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、みなと保健所は当該施設によって「2月13日に提供された刺身類を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
14	<p>2月16日14時30分、医師から「2月14日に港区内の飲食店を2名で利用したところ、1名が15日3時から吐き気、腹痛等を呈した。患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は14日19時00分から当該施設でスミイカ、真さば等を含む寿司を喫食後、15日3時から吐き気・腹痛を呈した。当該施設で提供されたスミイカ、真さば、ヒラメ、コハダは、仕入先及び当該施設において冷凍工程を経ていることが確認された。患者の発症前6日間で鮮魚介類を喫食する機会は、14日に当該施設で喫食した食事のみであり、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、みなと保健所は当該施設によって「2月14日に提供された会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
15	食中毒事件の詳細(P. 134)に掲載	
	原因施設	集団給食（届出）

番号	概 要	
16	<p>2月28日10時11分、埼玉県の医療機関から「診察した患者から腸管出血性大腸菌O91、サルモネラO8群、カンピロバクター・ジェジュニが検出された」旨、埼玉県に通報があり、都食品監視課を通じて北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は2月15日18時頃、北区内の飲食店において焼き鳥、鶏雑炊、鶏ラーメン等を喫食し、2名が2月17日20時頃から下痢、発熱、腹痛の症状を呈した。焼き鶏の鳥レバテキは半生で十分な加熱調理されずに提供されていた。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品1検体（レバテキ（生））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施設の他、職場で提供された弁当があった。しかし、職場で弁当を喫食した他15名に発症がないこと、弁当の製造施設に同様苦情がないこと、弁当を喫食していない患者からカンピロバクターが検出されたことから弁当が原因食品である可能性が否定された。</p> <p>これらのことから、北区保健所は当該施設が提供した「2月15日当該店の提供した食事」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）
17	食中毒事件の詳細(P. 132)に掲載	
	原因施設	家庭
18	食中毒事件の詳細(P. 134)に掲載	
	原因施設	集団給食（届出）
19	食中毒事件の詳細(P. 135)に掲載	
	原因施設	集団給食（届出）

番号	概 要		
20	<p>2月27日17時10分、営業者から「2月23日夜に当店ですき焼きコースを喫食した客から、約15名が2月25日から26日にかけて、下痢、発熱等の症状を呈したとの申し出があった。」旨、中央区保健所に連絡があった。また、別グループの患者からも「2月24日18時30分頃から、中央区内の飲食店を5名で利用し、すき焼きコースを喫食したところ、4名が2月26日朝から下痢、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、2月23日19時から24日20時に5グループ40名が当該施設を利用し、5グループ32名が2月24日6時から27日16時にかけて、吐き気、下痢、腹痛等を呈した。検査の結果、患者ふん便21検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者らは、すき焼きコースもしくはアラカルト料理として、すき焼き、大根サラダ、枝豆、冷やしトマト等を喫食しており、患者らの共通食は、当該施設が提供した食事のみであり、当該施設で感染症を疑う情報はなかった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は当該施設が調理し提供した「コース及びアラカルト料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 757 405 824">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）		
21	<p>3月2日16時57分、患者から「2月23日20時から21時にかけて、家族3名と親類1名の合計4名で当該施設を利用したところ、4名が2月25日から26日にかけて発熱、下痢及び腹痛等の食中毒様症状を呈した」旨、千葉市に通報があり、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4名は当該飲食店で、串焼き、ねぎ巻き焼き、鶏そぼろ丼、鶏雑炊等を喫食した。その後、4名が25日12時から26日18時にかけて発熱、頭痛、寒気等の症状を呈した。患者はいずれも鶏レバーを喫食しており、当該施設では、鶏レバー串焼きは加熱不十分で提供している旨の申し出があった。検査の結果、当該施設から参考食品1検体（鶏レバー（未加熱））、検食1検体（鶏レバー（未加熱））及び患者ふん便4検体から、カンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の共通する食事は当該施設を含め2施設あったが、当該施設以外の施設がカンピロバクターに感染する可能性は低かった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「鶏レバー串焼きを含む鶏串焼き」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 1308 405 1375">原因施設</td> <td data-bbox="405 1308 1465 1375">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
22	食中毒事件の詳細(P. 135)に掲載		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1563 405 1626">原因施設</td> <td data-bbox="405 1563 1465 1626">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	
23	<p>3月9日10時50分、江東区内の医療機関から「3月9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、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3月4日夜に刺身盛合せ（魚種は不明だが、マグロ、イカ、ブリ、タイ、アジ等）を、3月8日19時30分から20時にかけてマサバ刺身を、それぞれ江東区内の異なる販売店で購入し、家庭で喫食後、3月8日22時から腹痛を呈していた。マサバ刺身のサバは冷凍処理されておらず、刺身盛合せの鮮魚もタイ、ブリは冷凍処理をしていなかった。また、2施設ともに同様苦情はなかったが、刺身用まな板は魚種が変わる毎の洗浄はおこなっていなかった。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、患者の症状及び潜伏期間はアニサキス症と一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は、原因施設不明、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
24	<p>3月9日12時、世田谷区内の幼稚園から「本日、園児28名がおう吐・下痢等を呈して欠席している」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら165名は3月8日11時30分から12時にかけて当該施設でカレーライス（付け合せや副食はなく単品）を喫食した。その後、87名が3月8日18時から3月9日8時にかけて下痢、腹痛、倦怠感等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便39検体からエンテロトキシン産生性ウエルシュ菌を検出し、患者の症状はウエルシュ菌によるものと一致していた。患者の共通食はカレーライスのみであった。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は当該施設が提供した「カレーライス」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	その他
25	<p>3月15日9時30分、台東区内の飲食店の関連会社社員が台東区台東保健所に来所し「3月7日に6名で利用した客から、6名全員が下痢、おう吐を呈したとのメールがあった（グループ1）。さらに3月12日に5名で利用した別グループの客からも、5名全員が下痢、おう吐を呈したとの電話があった（グループ2）。」旨、報告があった。</p> <p>調査の結果、患者2グループのうち、グループ1は、3月7日18時から当該飲食店を6名で利用しており、6名全員が3月8日22時から3月9日17時頃にかけておう吐、吐気、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していた。また、グループ2は、3月12日12時30分から当該飲食店を5名で利用しており、5名全員が3月13日午前11時から3月14日午前5時にかけておう吐、吐気、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者らは当該飲食店で日本料理のコースを喫食しており、患者らの共通食は、当該飲食店での食事以外になかった。検査の結果、患者ふん便6検体（グループ1：2検体、グループ2：4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3月3日から4日にかけて体調不良のため欠勤していた。当該従事者は3月4日に医療機関を受診していたが、問題ないと判断され、3月7日及び9日に私用で休暇をとっていたが、3月5日、6日及び休暇後は出勤し、患者2グループが喫食した3月7日及び3月12日提供分の先付等の仕込み作業を行っていた。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>これらのことから、台東保健所は、当該飲食店が提供した「会席料理」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	
26	<p>3月14日15時、東村山市内の飲食店営業者から「3月9日18時30分から当店を利用した客から、14名中12名が11日夜から吐き気、おう吐、下痢の症状を訴えている、との連絡があった。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2グループ16名は、3月9日に当該施設で前菜盛合せ（生ハム、鶏タタキ、オニオンスライス等）、ミックスサラダ、フリッター盛合せ（鶏唐揚げ、チーズフライ等）等を喫食した。その後、10日16時から11日11時にかけて吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便9検体からノロウイルスGⅡが検出され、両グループの患者間における遺伝子検査の結果、塩基配列に相同性が認められた。患者の潜伏期間、症状はノロウイルスによるものと一致した。患者らは当該施設の食事の他に共通食はなく、施設内及び患者グループ周辺で感染症を疑わせる情報はなかった。</p> <p>これらのことから、多摩小平保健所は「当該施設で提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
27	<p>3月22日10時、患者から「3月19日11時30分から台東区内の飲食店を7名で利用したところ、3月20日20時頃から6名が下痢、おう吐の症状を呈した。」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3月19日11時30分から台東区内の飲食店を7名で利用し、ロティサリーチキンランチ、パスタランチ等を喫食後、3月20日19時から21日3時にかけて5名が下痢、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、従業員及び患者ふん便からノロウイルス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、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。なお、当該飲食店は、客席のある飲食店（飲食店営業（一般））にそうざいの製造販売をするデリ（飲食店営業（そう菜））が近接しており、患者の喫食したロティサリーチキンの製造はデリ部分で行っていた。</p> <p>これらのことから、台東保健所は、当該飲食店の「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）、飲食店（そう菜）
28	<p>3月27日8時30分、医療機関から「26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、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、24日に冊状の生カツオ（刺身用）を魚介類販売店から購入、自宅で調理し、刺身として家族と2名で喫食したところ、1名が同日23時からおう吐、発熱、腹痛を呈していた。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。原因食品として生カツオが疑われたが、患者の喫食状況に不明な点があったこと、また、同様の届出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、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
29	<p>3月27日15時30分、患者の妻から「26日17時30分から19時30分にかけて家族4名で品川区内の飲食店を利用したところ、夫が明け方から腹痛を呈し、医療機関でアニサキスが摘出された。」旨、目黒区保健所に一報があり、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4名は当該飲食店で刺身(サバ、アジ、タイ、ヒラメ)、ヒラメの唐揚げ、タイの煮付、寿司、タイの味噌汁等を喫食し、1名が27日5時から腹痛と吐き気を呈した。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。患者は1週間の遡り調査において、生鮮魚介類の喫食は当該飲食店の食事以外にはなく、また、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。当該飲食店は、客が店内の生簀で釣った魚を調理及び提供するシステムであったことから、刺身や寿司の一部は冷凍処理されていなかった。このため、調理の際の目視によるアニサキスの完全な除去が出来なかったと考えられる。</p> <p>以上から、品川区保健所は「平成29年3月26日に提供された食品」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）
30	食中毒事件の詳細(P. 139)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
31	<p>4月1日16時21分、患者から「3月27日に板橋区内の飲食店で会食をしたところ、3月30日以降に3名が下痢等を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて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19時頃から5名で会食し、30日10時から31日12時50分にかけて3名が下痢、発熱等を呈した。患者は串焼き等を中心に喫食しており、その中でも鶏ささみのシギ焼きは、串に刺した肉を表面のみ炙り、中心部は加熱不十分なまま提供されていた。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクターを、また患者らが喫食した鶏ささみ肉のシギ焼き（加熱前参考品）からカンピロバクター及びサルモネラを検出した。患者の共通食は、当該施設が調理し提供した食事のみであった。また、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>これらのことから、板橋区保健所は「3月27日に当該施設で調理、提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
32	<p>4月7日13時50分、販売業者から「販売したヒラメの刺身冊を購入した利用客から、喫食後に胃痛を呈し、医療機関を受診したところ、内視鏡でアニサキスを摘出したとの連絡があった。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、5日13時57分に患者がヒラメの刺身冊を購入し、妻が夕食時にスライスして19時に患者が一人で喫食したところ、同日21時から吐き気を、6日1時から激しい腹痛を呈した。その後、医療機関の内視鏡検査でアニサキス5匹が摘出された。患者の発症前4日間の喫食状況を確認したところ、魚介類の刺身の喫食は当該店舗から購入したヒラメの刺身冊のみであった。当該店舗のヒラメは流通工程や調理時において冷凍処理や加熱することなく、また、当該店舗で調理するまで1日丸のまま保管していたことが判明した。これにより、アニサキスが内臓から筋肉中に移行してしまったこと、処理の際の目視確認が十分に行われなかったことが推察された。</p> <p>以上から、台東保健所は「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
33	<p>4月11日13時、患者から「4日に渋谷区の飲食店を友人達と利用し、刺身等を喫食したところ、5日7時から激しい腹痛を呈し、医療機関を受診したところアニサキスを摘出した。」旨、中野区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5名は4日20時30分頃から当該飲食店を利用し、刺身盛合せ(さより、クロダイ、スマイカ、生タコ、アジ等)、しめさば、白菜の浅漬け等を喫食した。その後1名が5日7時から胃痛を呈した。検査の結果、摘出されたアニサキス虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによる食中毒のものと一致し、患者の発症前4日間においてアニサキスの寄生する魚介類を摂取したのは当該飲食店のみであった。</p> <p>以上から、渋谷区保健所は「しめさば及び魚介類の刺身を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
34	<p>4月20日17時5分、医療機関から「4月15日に江戸川区内の飲食店を利用し、うち1名が4月18日から腹痛、下痢等を呈した。同グループのうち、もう1名も体調不良を呈していると聞いた。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は15日19時頃から2家族6名で会食し、うち2家族2名が18日6時から21時にかけて発熱、腹痛、下痢等を呈した。患者は当該施設で鶏肉料理を喫食しており、そのうち半生レバー串焼き、ささみのカルパッチョサラダ、ささみ刺しは、生または加熱不十分な鶏肉を使用したメニューであった。検査の結果、患者ふん便2検体及び非発症者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを、またレバー（未加熱参考品）からカンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラ、黄色ブドウ球菌を検出した。患者の共通食は、当該施設が調理し提供した食事のみであった。また、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>これらのことから、江戸川保健所は「平成29年4月15日に当該施設で提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
35	<p>4月24日、患者から「4月21日に文京区内の飲食店を1名で利用したところ、22日1時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈した。医療機関を受診したところ、寄生虫が摘出された。」旨、台東区台東保健所を通じて文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は21日20時頃から当該施設で食事後、22日1時頃からげっぷ、腹痛、吐き気等の症状を呈した。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoであることが判明した。患者が発症前にアニサキスの寄生する可能性のある魚介類を喫食する機会は、21日に利用した施設のみであった。当該施設では、アニサキスが寄生している可能性のある魚介類を調理する際は加熱または冷凍処理を行っており、同様苦情はなかった。患者がアニサキスを摂取する機会は当該飲食店に限られており、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、文京保健所は当該施設によって「4月21日に提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
36	<p>4月27日9時、販売店の業者から「店で刺身の盛合せを購入、喫食した患者からアニサキス症の疑いがあるとの届出を受理した」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は23日に当該店舗で本マグロ、真鯛、サーモン、甘えび、ヒラメなどの刺身の盛合せ、生食用本マグロ中トロ冊を購入し喫食したところ4時間30分後の23時30分に下痢、おう吐、腹痛等の症状を呈した。その後、医療機関で患者の胃からアニサキスが摘出された。検査の結果、摘出された検体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定された。患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによる食中毒と一致したこと、甘えび以外は冷凍されていなかったことから、当該店舗が提供した刺身の盛合せ、または生食用本マグロ中トロ冊が疑われた。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「平成29年4月23日に提供された食品」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
37	<p>5月11日16時45分、患者から「5月6日に飲食店で会食した友人4名全員が下痢等を呈した。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは6日に会食後、8日18時から9日16時にかけて下痢、腹痛、吐き気等を呈した。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た。患者らは、鶏ササミ刺し、鶏刺し3種盛り(レバー、ハート、砂肝)、串焼き等を喫食しており、患者らの共通食は、当該施設が調理し提供した会食料理のみであった。また、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>これらのことから、世田谷保健所は当該施設が調理し提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
38	<p>5月18日14時15分、患者から「5月12日夜に千代田区内の飲食店でアジやしめさばを含む刺身等を喫食したところ、13日5時から激しい胃痛を呈し、アニサキスが摘出された。」旨、都食品監視課を通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は12日19時から当該施設で食事後、13日5時から腹痛、下痢等の症状を呈した。検査の結果、患者から摘出された虫体及びしめさばの参考品から摘出した虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者らは当該施設で、自家製しめさばを含む刺身盛合せ等を喫食していたが、冷凍処理を行っていない鮮魚介類が使用されていた。患者が発症前4日間に生の魚介類を喫食したのは当該施設のみであり、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、千代田保健所は当該施設が調理し提供した「刺身盛合せ（しめさば、アジを含む）」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）
39	<p>5月16日13時頃、医師から墨田区保健所に食中毒の届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は14日18時から飲食店で家族と食事後、14日22時30分から腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者らは当該施設で、刺身盛合せ（アジ、シマアジ、金目鯛、カツオ、タコ）、あぶり3貫（金目鯛、サーモン、シマアジ）等を喫食しており、タコ以外の魚介類は冷凍もしくは十分な加熱処理が行われていなかった。そのため、目視での確認が不十分であったためにアニサキスを取り除けずに提供したと推察された。患者が発症前1週間に生魚等を喫食する機会は、当該施設に限られており、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、墨田区保健所は当該施設によって「平成29年5月14日に提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
40	<p>5月18日15時30分、患者の妻から「5月17日に千代田区内の飲食店を利用し、寿司を喫食したところ、夫が17日16時から腹痛を呈した。18日に医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された。」旨、都食品監視課を通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は17日12時から飲食店で食事後、17日16時から腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者らは当該施設でイワシ握りを含む寿司を喫食しており、使用されていた魚介類のうちイワシのみ冷凍処理が行われていなかった。患者が発症前5日間に生魚等を喫食する機会は、当該施設に限られており、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、千代田保健所は当該施設が調理し提供した「イワシ握りを含む寿司ランチ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
41	<p>5月22日16時40分頃、患者から「5月15日夜に江東区内の飲食店において3名で会食したところ、全員が5月18日から下痢、腹痛等を呈した。」旨、都食品監視課を通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは15日19時に会食後、18日9時から19日23時30分にかけて下痢、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・ジェジュニを検出した。患者は、焼き鳥、野菜焼き、漬物等を喫食しており、患者の共通食は、当該施設が調理し提供した食事のみであった。また、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。当該施設では、レバーを含む焼き鳥は中心部まで十分に加熱せずに提供していたが、調理工程から二次汚染による可能性も否めなかった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は当該施設が「5月15日に提供した食事」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）
42	<p>5月26日、江戸川区内の高校から「5月19日から1泊2日で高校1年生を対象とした防災訓練を実施したところ、参加した複数の生徒が体調不良になっている。」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19日20時頃、アルファ化米わかめご飯、クラッカー、水等を喫食し、19日21時から22日20時にかけて腹痛、下痢等を呈していた。患者は同校の1年生の生徒のみで全クラスに万遍なく発生し、感染症を疑う事象はなく、また全クラスが一堂に会する機会もなかった。また、同校では給食を提供しておらず、患者らの共通食は、19日から20日にかけて同校で実施された1年生対象の宿泊防災訓練において提供された食事のみであった。検査の結果、アルファ化米わかめご飯のわかめ具材1検体及び患者ふん便1検体から、ウエルシュ菌(エンテロトキシン産生性)を検出した。しかし、患者ふん便からウエルシュ菌の検出率が非常に低かったこと、ウエルシュ菌は広く自然界に分布すること等から、原因物質の特定に至らなかった。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「宿泊防災訓練において提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	その他（学校）
43	<p>5月20日11時10分、医療機関から「アジ、イワシ、サーモンの刺身定食を食べ、腹痛を訴えて受診した患者の胃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多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5月20日に帰国するまで、インドネシアに2週間滞在しており、5月19日21時にインドネシアにある日本料理店を1名で利用し、アジ、イワシ、サーモンの刺身等を喫食後、日本に帰国直後の5月20日7時30分から胃部の腹痛を呈し、同日11時30分、医療機関を受診し胃から線虫1隻を摘出していた。検査の結果、患者から摘出された線虫は<i>Pseudoterranova</i> sp. の第3期幼虫であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間が同寄生虫によるものと一致していた。また、患者利用施設は日本国外にあることから、施設調査は実施できなかった。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は原因施設不明の「アジ、イワシ、サーモンの刺身定食（推定）」を原因とする食中毒として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
44	食中毒事件の詳細(P. 141)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
45	食中毒事件の詳細(P. 141)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
46	食中毒事件の詳細(P. 141)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
47	<p>6月7日9時30分、患者から「6月1日夜に千代田区内の飲食店を貸し切り、25～26名で送別会を実施したところ、複数名が5日以降に体調を崩した。宴会では鶏レバーを喫食した。」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、探知グループを含め当該飲食店の利用客に3グループ12名の発症者がいることを確認した。いずれの患者も当該飲食店で白レバーのタタキを含む宴会料理を喫食しており、2日から5日後にかけて下痢、腹痛等を呈していた。検査の結果、3グループの患者ふん便6検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また、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。患者の共通食は当該施設が調理し提供した食事のみであり、患者らに提供された白レバーのタタキは表面を炙ったのみで、中心部まで十分に加熱されていなかった。さらに、当該施設では、手洗い器が撤去されており、十分な手洗いが可能な環境ではなかった。よって、加熱不十分な鶏肉及び二次汚染による食中毒が推察された。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は当該施設が調理し提供した「加熱不十分な鶏肉料理を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
48	<p>6月6日11時10分、患者から「6月1日に飲食店を2名で利用したところ、うち1名が翌日に腹痛を呈し、医療機関でアニサキスが摘出された。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1日20時から飲食店で食事後、2日4時から腹痛を呈した。患者らは当該施設で、ごまさば盛り(しめさば)、鳥天、ぶたしょうが焼、枝豆等を喫食しており、ごまさば盛りに使用されたサバは冷凍処理が行われていなかった。患者が発症前6日間に生魚等を喫食する機会は、当該施設のほか、他の飲食店でまぐろ丼を喫食する機会があったが、まぐろ丼に使用されたマグロは適切に冷凍処理が行われたものであった。医療機関で患者からアニサキスが摘出されており、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、みなと保健所は当該施設が調理し提供した「ごまさば盛り」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）
49	<p>6月17日11時30分、教育委員会事務局から「6月16日に中学校の生徒数名が発熱、腹痛等の症状で欠席している。体調不良の生徒は、6月12日に江戸川区内の飲食店を利用した。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、探知グループを含め当該飲食店の利用客に5グループ43名の発症者がいることを確認した。いずれの患者も当該飲食店で時間制の食べ放題料理を喫食しており、共通食は当該施設が調理し提供した食事のみであった。患者らは当該施設を利用後、14時間から2日の潜伏期間を経て腹痛、下痢等を呈していた。検査の結果、4グループの患者ふん便6検体からカンピロバクターを検出し、さらに、1グループ2名の患者も医療機関で実施した検査でカンピロバクターを検出した。また、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。患者らが喫食した食べ放題料理は、客自らが生の鶏肉等を七輪で加熱して喫食する内容であった。当該施設では、調理用シンクと手洗いが区別せずに使用されるといった不適切な取扱いも確認した。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「平成29年6月2日及び12日に当該店舗で提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
50	<p>6月8日12時30分、医療機関から「6月7日に自身で釣った魚介類を家庭で調理し喫食した患者からアニサキスを摘出した。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は7日6時頃にアジ及びサバを釣った。16時頃に冷凍処理をせずアジの刺身としめさばを調理し、20時に喫食したところ、8日2時から腹痛、おう吐等を呈した。患者がアニサキス症の潜伏期間内に喫食した鮮魚介類は、7日に家庭で調理したアジ及びサバ以外になかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。また、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、品川区保健所は「平成29年6月7日に家庭で調理した食品(アジの刺身、しめさば)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭

番号	概 要	
51	<p>6月17日12時20分頃、患者から「6月7日に会社内の50名程で足立区内の飲食店を利用したところ、6名が体調不良である。うち1名からカンピロバクターが検出され、受診先の医師の指示により保健所へ通報した。」旨、埼玉県に届出があり、都食品監視課を通じて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56名は6月7日18時から20時まで、56名で当該施設を利用し、鶏刺し、串焼き、サラダ等を喫食した。その後、6月8日から14日にかけて17名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。鶏刺し及びささみの串焼きは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、症状はカンピロバクターによるものと一致した。患者らの共通食は、当該施設の会食料理のみであった。</p> <p>これらのことから、足立区保健所は、「会食料理（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>	
	原因施設	飲食店（一般）
52	<p>6月13日11時30分、患者から「6月10日19時頃に家族3世帯6名で文京区内の飲食店を利用したところ、翌11日深夜におう吐、下痢を呈した。他の家族にも確認したところ、6名中5名が同様に11～12日にかけておう吐、下痢等を呈している。」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6名は6月10日19時から当該施設を利用し、とんかつ、ヒレカツ、白菜の塩漬け、ポテトサラダ等を喫食した。その後、11日22時から12日19時にかけて、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1検体、当該施設従業員ふん便2検体及び食品残品1検体（白菜の塩漬け）からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状や潜伏期間がノロウイルスによるものと一致した。患者の共通食は当該施設の食事のみであり、当該施設において感染症を疑う情報はなかった。</p> <p>これらのことから、文京保健所は、「平成29年6月10日に調理提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
53	<p>6月13日18時35分、小金井市内の医療機関の医師から「6月13日に診察した患者からアニサキスを摘出した。患者は6月12日21時頃に小金井市内の販売店で購入したアジの刺身を喫食した。」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、患者は6月12日20時26分に、当該施設でアジの刺身、サラダ等を購入し、同日21時に自宅で喫食した。その後、13日3時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈した。患者が発症前4日以内に喫食した生食用鮮魚介類は、当該施設で購入した刺身のみであった。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、患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、多摩府中保健所は「平成29年6月12日(月)に当該販売店が加工し、販売提供した「あじお造り」」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（一般）

番号	概 要	
54	<p>6月16日14時15分頃、患者から「6月14日19時10分頃に江東区内の寿司屋を1名で利用したところ、15日2時頃から腹痛等を呈し、同日22時45分に救急で医療機関に搬送され、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月14日19時10分頃に当該施設で寿司（アジ、ハマチ、マグロ等）、あら汁等を喫食し、その後、15日2時頃から腹痛、寒気の症状を呈した。患者が胃アニサキス症の潜伏期間内に喫食した生食用鮮魚介類は、当該施設の寿司に使用された魚介類のみであった。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、患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致した。提供された寿司の中で、アジ及びハマチは流通経路及び当該施設において冷凍工程がなかった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「6月14日に提供された寿司」が原因の食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
55	<p>6月20日9時45分、患者から「13日に中華料理屋で友人1名とコース料理を喫食した。コースにはとりさしなどが含まれていた。17日1時から寒気を呈し、その後、発熱、下痢、腹痛を呈した。現在も下痢が続いており、血便を呈した。」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13日18時30分から当該飲食店を利用し、サラダ、レバ焼き、とりさし、麻婆豆腐等を喫食した。その後17日1時から9時にかけて2名とも下痢、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・ジェジュニを検出した。患者の共通食は当該店舗のみで、発症までの潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒と近似していた。当該施設には提供料理の残品がなかったため、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、台東保健所は「宴会料理」が原因の食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
56	<p>6月26日8時40分、患者から「6月17日に大田区内の飲食店を6名で利用したところ、20日から21日にかけて6名全員が下痢等の症状を呈した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら6名は6月17日18時に当該施設で鶏串（ささみ、レバー等）、鶏のささみ寿司等を喫食した。その後、6名が19日6時30分から21日19時にかけて下痢、腹痛、倦怠感等の症状を呈した。また、当該施設では、鶏串（ささみ、レバー）及び鶏ささみ炙り寿司を中心部まで十分に加熱していなかった。検査の結果、患者ふん便4検体及び参考食品4検体（鶏レバー、鶏ハツ、鶏つなぎ、鶏ささみ）からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者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。患者らの共通食は当該施設の食事のみであった。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は当該施設が提供した「6月17日（土）に提供された会食料理」が原因の食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
57	食中毒事件の詳細(P. 141)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要		
58	<p>6月23日9時03分、患者から「6月19日に千代田区内であった講習会に参加した後、交流会で刺身等を喫食したところ、翌朝7時30分頃から腹痛を発症した。受診したところ、アニサキスが摘出された。発症前数日間に生魚を食べたのは交流会の時だけである。」旨、中野区保健所に通報があり、都食品監視課を通じて中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら約40名は、6月19日21時30分頃、セミナー終了後の交流会で提供された刺身類、寿司、おにぎり等を喫食した。その後、1名が6月20日7時30分頃から腹痛の症状を呈した。患者が発症前3日間で喫食した生食用鮮魚介類は、交流会会場で喫食した刺身類、太巻き及び寿司のみであった。交流会で提供された食品のうち、生魚を使用している刺身類及び寿司は中央区内の施設で製造されたものを仕入れていた。原料である鮮魚類は、さくらますを除き、流通及び調理工程中に十分な冷凍及び加熱工程はなかった。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、患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は当該施設が提供した「刺身類」が原因の食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 759 405 819">原因施設</td> <td data-bbox="410 759 1466 819">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		
59	<p>食中毒事件の詳細(P. 141)に掲載</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1016 405 1077">原因施設</td> <td data-bbox="410 1016 1466 1077">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30日22時30分、患者から「6月24日13時からライブハウスでライブに参加後、16時から練馬区内の飲食店で出演者30～40名で打ち上げをした。29日7時頃から手感覚異常、関節痛、下痢等の症状を呈し、新潟県から参加した6人のうち5名が胃腸炎症状を呈している。また、ライブ主催者に連絡を取ったところ、他のバンドにも2名有症者がいた。」旨、新潟県に通報があり、都食品監視課を通じて練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは6月24日16時から当該飲食店を利用し、串焼き、サラダ、カルパッチョ等を喫食した。その後、9名が26日8時から7月1日18時にかけて、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。患者複数名から、串焼きの鶏肉が加熱不十分で提供されていたとの情報があった。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カンピロバクターによるものと一致した。患者らの共通食は、当該施設の他1施設あったが、同施設での喫食は各自異なるドリンクのみで共通の食品はなかった。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「平成29年6月24日に当該施設で提供された食事（加熱不十分な焼き鳥を含む）」が原因の食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="209 1644 405 1700">原因施設</td> <td data-bbox="410 1644 1466 1700">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	
61	<p>7月3日15時30分、患者から「6月27日に友人2名と中野区の飲食店で食事をしたところ、29日13時頃から吐き気と下痢、発熱を呈した。友人2名も同様の症状である。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3名は27日19時頃から当該施設を利用し、白レバー、焼き鳥盛合せ、ナポリタン等を喫食した。その後、22時頃から別の飲食店でナッツやビールを喫食したところ、29日13時30分から23時にかけて下痢、吐き気、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便2検体及び従事者ふん便1検体、参考食品(白レバー)1検体からカンピロバクターを検出し、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。患者から白レバーが生焼けに感じたとの証言があり、施設に確認したところ、白レバーは表面を炭火で炙る程度で提供しており、中心部は半生の状態とのことであった。患者らの共通食が27日に利用した店舗以外になく、また、22時頃に利用した店ではおつまみと飲み物しか食べていなかったことから、当該施設が提供した加熱不十分な食品が疑われた。</p> <p>以上から、中野区保健所は「平成29年6月27日に提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
62	<p>7月6日、患者父から「6月29日に、娘が友人9名と文京区内の飲食店を利用したところ、複数名が体調不良となっている。」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9名は6月29日20時から23時にかけて当該施設を利用し、鶏肉刺身盛合せ（ハツ、砂肝、レバー、ささみ）、刺身盛合せ、焼鳥、冷やしトマト等を喫食した。その後、8名が7月1日13時から7月3日22時にかけて、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。当該施設で調理提供された「鶏肉の刺身」の原材料の鶏肉は、加熱用として仕入れられたものであった。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品4検体（串打ち済み焼き鳥用（砂肝、レバー、ハツ、ささみ））からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状や潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒のものと一致した。患者らの共通食は、当該施設の食事のみであった。</p> <p>以上から、文京保健所は、「平成29年6月29日に調理提供された食事（鶏肉の刺身を含む）」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）
63	<p>7月3日13時5分、患者から「6月28日に友人と2名で国分寺市内の飲食店を利用したところ、7月1日から腹痛、下痢(水様性)、発熱を呈した。知人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。その後、7月6日14時30分に別の患者からも同じ飲食店を6月28日に利用し、体調を崩した旨の連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2グループ7名で、最初に届け出のあったグループは28日19時から21時頃にかけて2名で利用し、1名は30日9時からもう1名も7月1日16時から腹痛、下痢、発熱を呈していた。第2グループは28日19時から10名で利用し、串焼きを含むコース料理を喫食したところ、5名が30日13時から7月2日8時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便5検体からカンピロバクターが検出された。患者グループは当該施設でそれぞれ別のメニューを頼んでいたが、共通して豚レバー、鳥レバーのいずれかの串焼きを喫食しており、どちらのグループも、これらの串焼きの中が生であったとの証言があった。患者の共通食は当該施設の食事のみで、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ものと近似していた。</p> <p>以上から、多摩立川保健所は「当該施設が6月28日及び6月29日に調理し提供した食事」を原因とする食中毒事件と断定した。また、断定後、新たに29日に当該施設を利用して鳥レバー串焼きを喫食していた第3グループ2名中2名発症の届出についても、同一事件の患者とし、本事件の患者数は9名となった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
64	食中毒事件の詳細(P. 148)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
65	<p>7月6日17時、患者から「4日19時から目黒区のすし屋で刺身盛合せ、寿司などを食べた。翌日朝方からみぞおちの強い痛み等の症状を呈し、クリニックに受診したところ内視鏡で虫体が摘出された。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3名で4日19時から22時にかけて当該飲食店を利用し、刺身盛合せ(中トロ、カツオ、しめさば等)、寿司(イカ、エビ、帆立、サーモン)等を喫食したところ、5日3時から腹痛(みぞおちの痛み)、発熱、倦怠感を呈していた。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。当該施設以外に魚介類の生または生に近い状態での喫食はなく、また、サバ、イカ、カツオには冷凍工程がなかったことから、これら鮮魚に寄生していたアニサキスが完全に除去されず、食中毒の原因になったと考えられた。</p> <p>以上から、目黒区保健所は「平成29年7月4日に当該施設が調理提供した食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
66	<p>7月7日18時10分、営業者から食中毒疑いの旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、港区内の飲食店で7月7日13時から15時にかけてビュッフェ料理を喫食した32名のうち、12名が、7日15時30分から19時15分にかけて下痢、おう吐等を呈した。</p> <p>検査の結果、患者ふん便5検体及び拭き取り14検体、同ロット品を含む食品14検体から黄色ブドウ球菌を検出した。また、患者の共通食は当該施設が調理し提供した食事に限られ、潜伏期間及び症状が黄色ブドウ球菌によるものと一致していた。拭き取り検体から多く黄色ブドウ球菌を検出していることから、調理従事者の手指を介して食品を汚染させた可能性が示唆された。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は当該施設で「7月7日昼に提供されたビュッフェ料理」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）
67	<p>7月11日15時、患者から「7月6日に港区内の飲食店で22名で会食をしたところ、14名が7月7日から11日にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6日19時頃から22名で会食し、うち14名が7日10時から11日9時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈した。患者は当該施設で鶏肉料理を喫食しており、そのうち鶏レバ刺し、焼き鳥のレバーレアは、加熱不十分な鶏肉を使用したメニューであった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニ及び1検体からサルモネラO4、鳥レバー（参考品）からサルモネラO4を検出した。</p> <p>患者の共通食は、当該施設での会食のみであった。また、潜伏期間及び症状がカンピロバクターまたはサルモネラによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は当該施設で「7月6日に提供された会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
68	<p>7月14日9時10分、患者から「11日20時頃に江東区内の飲食店を2名で利用したところ、12日2時頃から胃痛等を呈し、同日に病院を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11日20時頃から当該飲食店でしめさば、海鮮丼(マグロ、タイ、サーモン、タコ、赤エビ等)、アジフライ、カンパチのかぶと煮等を喫食したところ、12日2時頃から腹痛、発疹、動悸等を呈した。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。患者は発症5日前に近所のスーパーで冷凍処理されていないキンメダイの刺身を購入、喫食していたが、アニサキス食中毒の潜伏期間から、キンメダイが原因食品である可能性は除外された。提供された料理の中で、しめさばに使用されたサバ、海鮮丼に使用されたサーモン、サバ又はアジ等は冷凍工程がなかったため、しめさば又は海鮮丼が原因食品と疑われた。</p> <p>以上から、江東区保健所は「7月11日に提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
69	<p>7月19日8時40分、医療機関から「16日に受診した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は15日に江東区内の飲食店を利用し、自家製しめさば、イシガレイ昆布締め、パイ貝の旨煮、イワシフライサンド等を喫食した。その後16日3時から腹痛を呈し、医療機関を受診していた。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。自家製しめさばは客に提供されるまで冷凍処理はされておらず、目視による除去も完全にできなかったことが疑われた。</p> <p>以上から、江東区保健所は「7月15日に提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
70	食中毒事件の詳細(P. 150)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
71	<p>7月25日、患者の勤務する医療機関から「7月18日に当院の職員18名が北区内の飲食店で会食したところ、数日後から10名ほどが下痢等を呈している。」旨、足立区足立保健所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9名は18日19時から当該飲食店で鶏もも肉のタタキを含む宴会料理を喫食し、20日11時から22日14時にかけて腹痛、下痢等を呈した。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た。また、患者の共通食は当該施設が調理し提供した食事に限られ、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。患者が喫食した鶏もも肉のタタキには加熱用の鶏肉が使用されていたが、当該施設では炭火で表面を焼いてから氷冷し、中心部が加熱不十分な状態で提供されていた。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「平成29年7月18日に当該店舗で提供された加熱不十分な鶏肉料理を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
72	<p>7月26日、患者から「7月22日に友人と飲食店で食事をしたところ、24日から26日にかけて複数名が体調不良になった。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は22日20時頃から当該飲食店を9名で利用し、焼き鳥等を喫食したところ、うち6名が24日18時から26日12時にかけて発熱、下痢等を呈した。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。また、患者の共通食は当該施設が調理し提供した食事に限られ、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。焼き鳥のレバーについて、中心部が半生であったと患者から申し出があり、また当該施設では串焼き場専門の従事者の感覚で、他の食肉に比べてレバーは短時間の加熱で提供していたことから、加熱不十分な状態で焼き鳥が提供された可能性が示唆された。</p> <p>これらのことから、文京保健所は当該店舗で「平成29年7月22日に調理提供された食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
73	<p>8月9日、患者から「8月4日に荒川区内の飲食店を1名で利用したところ、5日からおう吐、腹痛を呈した。7日に医療機関を受診し、寄生虫が摘出された。」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、患者は4日19時から当該施設でしめさば等を喫食後、5日1時からおう吐、腹痛を呈し、7日に医療機関で生きている寄生虫を摘出した。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者は発症前の7月28日、8月2日にも他の施設で鮮魚介類を喫食していたが、潜伏期間、喫食調査及び施設調査の結果、4日に当該飲食店で喫食したしめさばに付着していたアニサキスであった可能性が高かった。当該施設のしめさばに使用されたサバは冷凍工程及び加熱工程がなく、患者の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、荒川区保健所は当該施設によって調理し提供された「しめさば」を原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>8月6日11時55分、医療機関から「8月5日に納涼祭で販売されていた惣菜を喫食した家族2名が、同日23時30分から24時にかけておう吐、下痢を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2グループ4名いることが確認され、いずれも江東区内の飲食店で調理した鶏肉とキノコのソテーを、納涼祭で購入し5日19時30分から喫食したところ、5日23時から6日1時にかけて下痢、おう吐等を呈した。</p> <p>検査の結果、患者ふん便2検体及び調理従事者の手指の拭き取り1検体、鶏肉とキノコのソテーが入っていた容器の拭き取り1検体から黄色ブドウ球菌を検出した。また、患者の共通食は他になく、潜伏期間及び症状が黄色ブドウ球菌によるものと一致していた。患者らが喫食した鶏肉とキノコのソテーは納涼祭の前日に調製され、調理従事者2名に手荒れや火傷があったことから、調理中に調理従事者の手指から食品を汚染した可能性が高かった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は当該施設で調理し提供した「鶏肉とキノコのソテー」を原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>8月7日20時30分、患者から「8月6日に飲食店を2名で利用したところ、うち1名が7日2時から発疹、かゆみ、腹痛等を呈した。7日に医療機関を受診し、アニサキスが摘出された。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6日20時頃から当該施設を利用後、7日2時から発疹、かゆみ、腹痛等を呈し、医療機関で寄生虫を摘出した。医療機関では虫体を廃棄していたが、内視鏡写真でアニサキス虫体が胃に付着していることを確認できた。</p> <p>患者は当該施設で冷凍処理されていないサバの刺身等を喫食しており、患者が発症前に生魚等を喫食する機会は、当該施設に限られていた。潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致し、患者を診察した医師から食中毒の届け出があった。</p> <p>これらのことから、台東保健所は当該施設によって「8月6日に提供されたサバの刺身」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)
76	食中毒事件の詳細(P. 152)に掲載	
	原因施設	飲食店(一般)
77	<p>8月21日15時59分、医師から「入院患者の検便を実施したところカンピロバクターを検出した。患者は、友人と2名で焼鳥店を利用し、同行者も発症しているようである。」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9日19時から当該飲食店で胸肉のたたきポン酢、焼鳥等を喫食したところ、12日4時から14日13時にかけて発熱、下痢等を呈した。患者らが喫食した胸肉のたたきポン酢は、鶏肉の表面を焦げ目がつく程度に炙り、スライスして提供されていた。検査の結果、焼鳥として提供されるレバー(加熱前)の参考品及び患者2名の医療機関での菌株からカンピロバクターを検出した。また、当該施設では厨房内の手洗設備及び消毒装置が不備であったため、加熱不十分な鶏肉料理の提供や二次汚染が疑われた。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>これらのことから、北区保健所は「平成29年8月9日に当該店舗で提供した、加熱不十分な鶏肉料理を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
78	<p>8月16日19時30分、医療機関から「本日診察した患者について、本日正午頃から文京区内の飲食店を友人4名で利用しており、その後15時から4名全員が食中毒様症状を呈している。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該飲食店を8月16日正午頃から4名で利用し、小海老と豚肉の生春巻き、グリーンサラダ、揚げ春巻き、魚の衣揚げ等を喫食後、同日15時から16時30分にかけて4名全員が下痢、おう吐、吐き気等を呈していた。患者らの共通行動は、同日のみであり、共通食は、当該飲食店での飲食及びエステ店での飲料水のみであった。エステ店では同様の苦情はなく、参考品の飲料水から食中毒起因菌は検出されなかった。検査の結果、患者ふん便3検体、調理従事者ふん便3検体、拭取り6検体、参考食品1検体から黄色ブドウ球菌を検出し、うち患者ふん便3検体と拭取り4検体（シンク（洗浄・下処理エリア）、冷凍冷蔵庫取っ手・内部（洗浄・下処理エリア）、手洗い設備（ドリンカー）、作業台（ドリンカー））、参考食品1検体（小海老と豚肉の生春巻き）のコアグラゼ型、エンテロトキシン型が一致した。また、患者の潜伏期間と症状が黄色ブドウ球菌によるものと一致した。</p> <p>以上から、文京保健所は、本件を当該飲食店によって「平成29年8月16日に調理提供された食事」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
79	<p>8月23日17時頃、患者の母親から「8月13日に息子が友人と7名で飲食店を利用し、鶏レバーの刺身等を喫食したところ、うち4名が下痢、発熱等を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は13日20時頃から当該施設を7名で利用し、鶏レバーの刺身、牛タンユッケ等を喫食したところ、うち4名が17日6時から15時にかけて下痢、発熱等を呈した。</p> <p>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。また、患者の共通食は当該施設が調理し提供した食事に限られ、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。また、鶏レバーの刺身に利用されたレバーは、加熱用として納品されていたが、当該施設で生食用として提供していたことを確認した。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は当該店舗で「8月13日に提供された食事(鶏レバーの刺身を含む)」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)
80	<p>8月31日11時、患者から「16日19時から友人と2名で焼鳥屋を利用したところ、19日夕方から下痢、発熱、しびれ等を呈した。友人に確認したところ、20日の昼ごろから頭痛、下痢を呈している。」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2名は当該飲食店で焼鳥の盛合せ(豚しそ巻、もも、ねぎま、ささみ、鶏レバー等)、サーモン炙り焼き、なすの揚げ浸し等を喫食し、19日17時から下痢、頭痛、発熱、腹痛を呈した。患者から、鶏レバー焼きは表面を炙る程度でほぼ生の状態であったとの話があった。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と一致していた。</p> <p>以上から、台東保健所は「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	
81	<p>8月24日、医師から都食品監視課を通じて渋谷区保健所に食中毒の届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は22日13時からからすし店でにぎり寿司を喫食後、23日18時から腹痛を呈し、医療機関で寄生虫を摘出した。患者が発症前に鮮魚介類を喫食する機会は、20日にスーパーで購入したネギトロ巻の喫食と、22日の当該施設の利用に限られた。20日に購入したネギトロ巻に使用されたマグロのたたきは冷凍包装品が使用され、22日に喫食したにぎり寿司のアジ、イワシ、ハマチ等は冷凍処理工程がなかったことが判明した。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> であることが判明し、患者の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施設によって調理し提供された「アジ、イワシ、ハマチを含むにぎり寿司」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）
82	<p>食中毒事件の詳細（P. 154）に掲載</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）
83	<p>8月29日16時頃、患者から「目黒区内の飲食店を24日に友人と2名で利用したところ、27日から発熱、下痢等の症状を呈し、病院を受診したところ医師からウイルス性胃腸炎を疑われた。友人も発症しているようである。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は24日22時から当該飲食店で串焼き（なんこつ、すなぎも、はつ、かしら、鳥皮等）、ささみ焼、煮込み、豆腐等を喫食したところ、27日10時から正午にかけて下痢、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。当該飲食店では鶏ささみに限り、加熱不十分であることを認識しながら「ささみ焼」というメニューを提供していたことが判明し、加熱不十分であったことからカンピロバクターが内部に生残したことが推察された。</p> <p>以上から、目黒区保健所は「平成29年8月24日に提供した食品」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
84	<p>9月1日16時、医療機関から「31日に受診した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は30日18時頃に江東区内の飲食店を利用し、炙りしめさば、サンマ刺身等を喫食したところ、31日2時から腹痛と吐き気を呈した。当該飲食店で使用されたサンマは流通段階及び飲食店のいずれにおいても冷凍処理はされていなかったことから、サンマ刺身が疑われたが、患者は領収書を紛失し、飲食店の売上伝票においても患者が飲食店を利用した事実を確認することが出来なかった。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。</p> <p>以上から、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
85	<p>9月4日13時35分、医療機関からアニサキス食中毒の患者連絡があり、13時50分にアニサキスの食中毒患者等届出票が大田区保健所に提出された。</p> <p>調査の結果、2日17時頃に患者の夫が鮮魚店で冷凍処理をされていないサバを丸の状態で購入し、自宅で調理し、同日20時頃かしめさば、サバのあら汁を患者と夫で喫食した。その後、3日3時頃から腹痛、手の平の痒み等を発症した。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。患者の喫食状況を4日間遡って調査したところ、加熱されていない魚介類の喫食は自宅で喫食したしめさばのみであった。患者の夫がしめさばを調理したのは今回が初めてであり、アニサキスに関する知識が不足していたため、適切な除去が行われていなかった。</p> <p>以上から、大田区保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
86	<p>9月5日15時45分、医療機関より「4名が食中毒症状を呈している。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者を含む6名は1日19時から新宿区内の飲食店を利用し、鶏の生レバー、鶏のたたき、焼鳥(モモ、ねぎま、ハツ、ボンジリ、つくね等)、鶏飯、ホヤの塩辛等を喫食したところ、4名が9月4日6時から5日9時にかけて下痢、発熱、腹痛、頭痛等を呈した。患者らは同じ宿舎に住んでおり、宿舎では3食の食事が提供されていたが、同様の苦情はなかった。検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒と近似していた。</p> <p>以上から、新宿区保健所は「鶏の生レバー及び鶏たたきを含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
87	<p>9月7日16時、患者から「2日に新宿区内の飲食店を5名で利用し、鶏のレバテキを含む食事を喫食したところ、5名全員が4日頃から、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者5名は2日19時から当該飲食店を利用し、鶏のレバテキ、ダチョウ刺し、チキン南蛮、焼鳥(ねぎま、モモ)、塩ダレキャベツ等を喫食したところ、全員が4日2時から5日23時にかけて下痢、腹痛、頭痛等の症状を呈した。患者5名の共通食は当該飲食店での食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。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と近似していた。また、当該飲食店で提供された鶏のレバテキは加熱不足であった旨の証言が患者からあり、原因食品として疑われた。</p> <p>以上から、新宿区保健所は「鶏のレバテキを含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
88	<p>9月11日、医療機関から「2日に町田市内飲食店を利用し、体調を崩した患者1名からカンピロバクターを検出した。」旨、相模原市に通報があり、東京都食品監視課を通じて町田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6名は2日20時頃から町田市内において一次会および二次会として飲食店を2施設利用したところ、全員が4日18時から9日8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検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の共通食は当該2施設の食事のみであった。一次会利用施設では、シャモロックもも刺身やあぶりレバーといった加熱不十分な鶏肉料理を喫食していたため、原因施設として疑われたが、残品がなかったことや同様苦情がなかったことから原因食品および原因施設の特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、町田市保健所は原因施設及び原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
89	<p>9月20日10時30分、医療機関から「診察した患者の検便からカンピロバクターを検出した。患者に保健所の調査について説明し、協力を得られれば再度電話する。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。翌日、同医療機関から調査協力が得られたことと、利用した施設について連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は2日19時から立川市内の飲食店を利用し、串焼き(おまかせ7本コース、つくね、さえずり、砂ずり)、馬刺しとルッコラのサラダ、カレーのカルパッチョ、タイの炙り等を喫食した。その後、3名が4日17時から5日16時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。患者らはそれぞれ別の学校に通う大学生で、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ものと近似していた。患者からレバーとモモの中が半生であったとの証言があり施設を調査したところ、串焼きのおまかせ7本コースは、利用客の年齢、他メニューの注文状況等を勘案し、提供内容を決定していたが、提供内容は記録していなかった。患者が撮影していた当日のメニューの写真から、営業者はレバーの提供を確認した。当該飲食店での焼き時間について文書化されたマニュアルはなく、肉を触りその弾力で加熱の加減を確認しており、タイマーによる時間管理はされていなかった。</p> <p>以上から、多摩立川保健所は「当該施設が9月2日に調理し提供した食事(推定：鶏の串焼き)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
90	<p>9月12日11時15分、横浜市内の医療機関から「アニサキス症患者を診察した。」旨、横浜市に通報があり、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2名は当該施設で9月9日17時から19時30分にかけてお通し(キャベツ)、しめさば、焼きサンマ等を喫食し、その後、1名が10日2時に腹痛の症状を呈し、医療機関を受診した。患者が発症前7日間において生鮮魚介類を喫食したのは、当該施設の食事のみであり、患者の症状はアニサキスによるものと一致した。また、しめさばに使用されたサバは、流通経路及び当該施設において冷凍処理工程はなかった。</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「しめさば」が原因の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>9月15日12時40分頃、杉並区内の医療機関から「9月11日夜、区内飲食店を患者ら6名で利用したところ、うち3名が9月13日13時頃から下痢、腹痛等の症状を呈した。3名は鶏ささみ刺し等を喫食している。」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6名は9月11日19時から当該施設を利用し、サラダ、鶏ささみ刺し、地鶏たたき、焼鳥、枝豆等を喫食し、13日13時頃から14日19時頃にかけて下痢、腹痛、頭痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便3検体及び参考食品2検体（ささみ刺し、鶏レバー）からカンピロバクター・ジェジュニを抽出した。患者らの共通食は当該施設における会食のみであり、患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクターによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は「平成29年9月11日に当該施設で調理提供した鶏刺しを含む食品」が原因の食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
92	<p>9月13日16時20分頃、患者から「9月12日12時頃に江戸川区内の販売店にて真イワシの刺身を購入し、帰宅後すぐに一人で喫食したところ、13日0時からかゆみ、腹痛等の症状を呈している。」旨、また、14日14時45分に同患者から「受診した医療機関にてアニサキス様虫体が抽出された。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は9月12日に当該施設で調理し、販売された真イワシの刺身を、同日22時に自宅で喫食したところ、13日0時から発熱、腹痛、かゆみの症状を呈した。検査の結果、患者から抽出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者が発症日前7日間において生食用鮮魚介類を喫食したのは当該品のみであり、患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致した。真イワシは、流通経路及び当該施設において冷凍処理工程はなかった。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「平成29年9月12日に当該店が調理販売した「真イワシの刺身」」が原因の食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
93	<p>9月25日13時30分、江東区内の医療機関から「9月25日に診察した患者1名からアニサキス様虫体を抽出した。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は9月21日に都内の飲食店を利用し、にぎり寿司（カンパチ、サバ、アジ等）、アボカド海鮮サラダ等を喫食し、9月22日2時におう吐、腹痛、吐き気等の症状を呈した。検査の結果、患者から抽出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の発症前7日間及び発症後に医療機関を受診するまでの3日間における、生食用鮮魚介類の喫食は当該施設の食事のみであった。当該施設で提供された魚介類のうちカンパチ及び真鯛は、流通経路及び当該施設で冷凍処理工程がなかった。しかし、これらはアニサキスが寄生している可能性が低い養殖魚であること、また、同様苦情がないことから、管轄保健所は当該施設を原因とする食中毒の判断に至らなかった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因施設及び原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
94	<p>9月25日、江戸川区内の医療機関から「当医院を受診した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は9月24日13時頃、千葉県内の販売施設で魚介類（マグロセット、イカのお造り、ワラサ（冊）、イワシ（生食用の丸の魚体））を購入し、同日18時頃、刺身に加工し手巻き寿司として喫食した。その後、患者1名が24日21時30分、腹痛、吐き気、発疹の症状を呈した。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者は、発症前1週間に生食用鮮魚介類の喫食が当該食品以外に無く、患者の症状及び潜伏期間はアニサキスによるものと一致した。また、イワシとワラサは、流通から喫食までの間に冷凍工程がなかった。イワシは生の丸の魚体を家庭でさばっているが、ワラサは販売店で冊の状態に加工したことから、原因施設は特定できなかった。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は、原因施設不明、原因食品を「平成29年9月24日に家庭で喫食した「手巻き寿司（イワシ、ワラサ等）」」とした食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
95	<p>10月3日18時32分、北区内の医療機関から「患者ふん便を検査したところ、カンピロバクターを検出した。」旨、東京都保健医療情報センター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9月23日に北区内の飲食店を利用しており、鶏レバーたたき、ポテトサラダ、刺身等を喫食した。その後、4名が25日13時から26日14時にかけて、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。鶏レバーは表面を軽くあぶったタタキで提供されていた。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／コリが検出された。患者らの共通食は当該施設で提供された食事のみであり、症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「平成29年9月23日に当該施設で提供した加熱不十分な鶏肉料理を含む食事」を原因とした食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
96	食中毒事件の詳細(P. 156)に掲載	
	原因施設	飲食店（仕出し）
97	<p>10月6日9時43分、墨田区内の医療機関から「9月29日に台東区内の飲食店を利用した1グループ7名のうち5名が10月1日から下痢、発熱等の症状を呈し、受診している。」旨、墨田区保健所に通報があり、都食品監視課を通じ、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7名は9月29日18時から20時まで当該施設を利用し、鶏串3種、鶏刺し盛合せ、おにぎり等を喫食した。その後、5名が9月30日9時から10月2日1時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。当該施設では、加熱用の鶏肉及び肝臓を生または加熱不十分な状態で提供していた。検査の結果、患者ふん便3検体及び参考食品2検体（レバー、胸肉）からカンピロバクターが検出された。患者らに共通する食事は、発症前5日間において当該施設の食事のみであり、患者らの潜伏期間及び症状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、台東保健所は「会食料理」を原因とした食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
98	<p>10月6日13時、患者から「9月30日に北区内の販売施設で刺身盛合せ等を購入し、同日夜に家族4名で喫食したところ、1名が食中毒症状を呈した。10月1日に医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は、9月30日20時30分に当該施設で購入した刺身盛合せ（アジ、タイ、ハマチ等）を自宅で喫食した。その後、患者1名が10月1日7時に腹痛、吐き気、寒気の症状を呈した。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。患者の生食用魚介類の喫食は当該施設で購入、喫食した刺身以外になく、症状と潜伏期間がアニサキスによるものと一致した。当該品は当該施設で加工しており、加熱及び冷凍処理は行っていなかった。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「平成29年9月30日に当該施設が加工・販売した刺身」を原因とした食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
99	<p>10月6日9時45分、患者から「9月28日に中央区内の飲食店で4名の会食をしたところ、2名が下痢等を呈した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは9月28日18時から5名で会食し、1日7時から2日6時にかけて2名が下痢、頭痛、発熱等を呈した。患者は鳥刺身盛合せ等を喫食しており、それらは中心部が加熱不十分なまま提供されていた。検査の結果、患者ふん便2検体及び患者らが喫食した鶏ささみ湯引き（参考品）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>患者の共通食は、当該施設が調理し提供した食事及び同日昼の社員食堂の食事のみであった。しかし、社員食堂は同日約800名の利用があったが、同様苦情はなかった。また、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おり、医師から食中毒等患者届出票の提出があった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は当該施設によって「平成29年9月28日に提供された加熱不十分な鶏肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
100	<p>10月7日、秋田県内の医療機関から「下痢を主症状とする胃腸炎症状を呈し、10月6日に当院を受診した患者に食中毒の疑いがある。」旨、秋田県に通報があり、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、患者らは9月30日20時頃に13名で豊島区内の飲食店を利用し、鶏刺身盛り、馬刺し、串焼き等を喫食した。その後、6名が10月3日6時から8日2時30分にかけて、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便6検体からカンピロバクター・ジェジュニが、参考食品2検体（鶏刺し（ささみ湯引き）、鶏刺し（レバー））からカンピロバクターが検出された。鶏刺身は生の状態（ささみは湯引き程度）で提供されていた。13名は他の飲食店も利用しているが、患者6名の共通の食事は当該施設の食事のみであり、患者らの症状及び潜伏期間はカンピロバクターによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「会食料理」を原因とした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>10月6日10時37分、医療機関から町田市保健所に食中毒疑いの連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は4日14時から当該施設でサンマ、金華サバ、シマアジ等の寿司を喫食後、同日17時から腹痛等を呈し、医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。患者が喫食したサンマ、金華サバ、シマアジは、いずれも加熱及び冷凍工程を経ていないことが確認された。患者が発症前に鮮魚介類を喫食する機会は、当該施設で喫食した寿司のみであり、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、町田市保健所は「2017年10月4日に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（すし）
102	食中毒事件の詳細(P. 160)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
103	<p>10月9日、患者から「10月7日に千代田区内の飲食店を4名で利用し、馬刺しのユッケ等を喫食したところ、食中毒症状を呈した。」旨、東京都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、10月7日から11日までの間に当該飲食店を利用した5グループ22名のうち調査協力を得られた14名全員が発症していた。患者らは、当該飲食店で馬肉ユッケ、馬肉のたたき、サラダ等を喫食後、5時間（下痢、おう吐等の主症状は24時間後）から72時間以内に、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便8検体、拭取り1検体（男子トイレ便座）、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従事者は、お通し以外のすべてのメニューの調理に従事していた。なお、当該従事者の健康状態について、チェック表には記載がなかったが、10月7日に当該飲食店のトイレを頻繁に利用していたことが判明した。また、患者の潜伏期間と症状はノロウイルスによるものと一致した。</p> <p>以上から、千代田保健所は、当該飲食店によって「平成29年10月7日、8日及び11日に提供された食事」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	
104	<p>10月10日11時、医療機関から「昨晚からおう吐、下痢等の症状を訴えている13歳女兒を診察した。患者は8日に行われた法事の会食に出席し、他の参加者も同症状を訴えているらしい。」旨、西多摩保健所に一報があり、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、通報のあった患者のグループの他に、2グループが同じ施設を利用し、類似の症状を呈していたことが判明した。8日の正午から15時にかけて、また、同日18時から当該施設を利用した3グループ43名のうち、23名が9日3時から11日正午にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。全グループに共通する食事はなかった。感染症の可能性も考えられたが、発症状況が36～48時間後をピークとする一峰性であったこと、当該施設でのおう吐の事実が確認されなかったことから感染症でない判断した。検査の結果、患者ふん便15検体、調理従事者ふん便4検体、ホール担当の従事者ふん便1検体、拭取り1検体(調理従事者用トイレ便器)からノロウイルスGⅡが検出された。当該施設では生野菜のカットや料理の盛り付けも素手で扱っていたことから、調理従事者同士がトイレ又は賄食等を介して相互感染、もしくはトイレ利用後の調理従事者の手洗いが不十分であったことから食品を汚染したと推察された。</p> <p>以上から、多摩立川保健所は「当該施設が10月8日に調理し提供した食事(推定：鶏の串焼き)」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)
105	<p>10月12日10時30分、患者から「7日に中央区内の飲食店を利用し、9日から頭痛、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、7日20時から当該施設を友人5名で利用し、白レバー刺し、刺身三点盛り(マグロ、ホウボウ、カンパチ)、もつ鍋等を喫食した。その後、9日18時から4名が下痢、発熱、腹痛、頭痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクターを検出した。患者の共通食は当該施設で提供された食事のみで、喫食者の証言から当該店で提供されたメニューのうち、鶏の「白レバー刺し」が加熱不十分であった可能性が高かったことが判明した。</p> <p>以上から、中央区保健所は「加熱不十分な鶏料理」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)
106	<p>10月12日13時45分、大田区内の医療機関から「胃アニサキス症患者を診察した。」旨、大田区保健所へ届出があり、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、10月10日19時40分頃から渋谷区内の飲食店を8名で利用し、サンマのバッテラ風等を喫食したところ、このうち1名が同日23時頃から腹痛を呈し、医療機関で胃からアニサキスを摘出した。患者は発症前4日間及び発症から医療機関受診までの間に、当該施設以外でアニサキスの寄生する可能性のある鮮魚介類を喫食していなかった。また、サンマのバッテラ風に使用されたサンマは、提供までに加熱及び冷凍処理工程がなかった。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、患者の症状及び潜伏期間は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、当該施設が提供した「サンマのバッテラ風」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	
107	<p>10月12日9時55分、町田市内の事業所から「11日昼に、年1回の会議で集まった社員約70名が、ケータリングを昼食として利用したところ、同日の夜から20名以上が下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。」旨、町田市保健所に連絡があった。当該食事は、板橋区内のケータリング会社から練馬区内の仕出し屋に調理を依頼されていたことから、練馬区保健所が調査を開始した。</p> <p>調査の結果、社員約70名が11日12時10分からケータリング会社から提供されたカレーライス、コロッケ、ヒレカツ、野菜サラダ、コンソメスープ等を喫食したところ、同日16時から12日7時にかけて37名が下痢、腹痛等を呈した。患者らは年1回の会議のために集まった社員であり、患者の共通食はケータリングの食事のみであった。検査の結果、患者ふん便20検体からウェルシュ菌が検出された。カレーについては、昼食として提供されるとわかっていながら、喫食予定の12時間前から調理を開始し、調理終了後は小分け冷却することなく常温で10時間以上放置されていた。このことから、カレーの温度及び時間管理を怠ったことでウェルシュ菌の増殖機会を与えたと考えられた。</p> <p>以上から、練馬区保健所は「カレー」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）
108	<p>10月14日14時20分、患者の母親から「10月9日（月）、高等学校の陸上部員6名で府中市内の飲食店を利用したところ、ローストビーフ丼を喫食した5名が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、患者らは同じ高校に通う友人で、6名中5名が、10月11日20時から10月13日6時30分にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。患者5名は全員ローストビーフ丼を喫食しており、患者全員の共通食は10月9日に喫食したローストビーフ丼のみであった。検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクターを検出し、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。また、包丁及びまな板等の調理器具はローストビーフ用と鶏肉用とで使い分けをしておらず、使用前に消毒を行っていなかった。さらに、手指の洗浄は専用の手洗い器ではなく、ローストビーフ作業台横の洗浄用シンクを使用していた。このことから鶏肉に付着していたカンピロバクターによって汚染された器具やシンクを介し、ローストビーフが二次汚染されたことが原因と推察された。</p> <p>以上から、多摩府中保健所は、「平成29年10月9日（月）に当該飲食店が調理し、提供した「ローストビーフ丼」」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
109	<p>10月16日16時、医療機関から「受診した患者の胃からアニサキスを摘出した。」旨、目黒区保健所に一報があり、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、13日20時30分から22時30分にかけて3名で新宿区内の飲食店を利用し、煮はまぐり、白身刺身（メイチダイ、アイナメ）、煮イカ、サバ（塩ヅメ）、コハダにぎり、馬刺し、カツオタタキ等を喫食したところ、14日3時から1名が腹痛、吐き気を呈した。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。喫食メニューに寿司や刺身が複数含まれていた為、原因食品の特定には至らなかったが、当該飲食店で使用していた魚介類はマグロを除き、冷凍されたものはなかった。</p> <p>以上から、新宿区保健所は「鮮魚介類を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）

番号	概 要	
110	<p>10月19日、江戸川区内の医療機関から「当医院を受診した患者のふん便検査でカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者は江戸川区内の飲食店を利用しており、同行者複数名も食中毒症状を呈している。」旨（第1グループ）、さらに10月20日、同じ医療機関の職員から、「自分の友人も同じ施設を利用し、食中毒様症状を呈している。」旨（第2グループ）、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、第1グループは、10月11日17時30分頃から当該施設を2家族6名で利用後、うち2家族3名が14日7時から15日0時にかけて、第2グループは、10月14日17時30分頃から当該施設を1家族4名で利用後、うち2名が16日7時から18時にかけてともに発熱、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈していた。患者2グループの共通食は当該施設の食事のみであり、鶏刺し、鶏たたき等の生または加熱不十分な鶏肉を使用したメニューを喫食していた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便4検体及び非発症者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は当該施設が提供した食事のみであり、患者の潜伏期間及び症状はカンピロバクターによる食中毒の特徴と一致していた。</p> <p>以上のことから、江戸川保健所は、本件を「平成29年10月11日及び14日に当該店舗が提供した食事」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
111	<p>10月18日10時20分、患者から「10月15日22時頃、2名で目黒区内のすし屋でにぎり寿司、刺身等を喫食した。16日2時頃からおう吐、胃の痛みを呈し、同日に病院を受診したところ、内視鏡によりアニサキス虫体が摘出された。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は15日22時頃から2名で当該飲食店を利用し、にぎり寿司(ウニ、中トロ、白身魚、かに天、アナゴ)、生サバ刺身、鮎煮物、煮アナゴ、あん肝、はも・たらこのスープ煮、カキグラタン等を喫食した。その後、1名が腹痛、おう吐を呈した。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。患者への遡り喫食調査の結果、発症日を含めた4日間における加熱されていない魚介類の喫食は当該飲食店の食事のみであった。</p> <p>以上から、目黒区保健所は「平成29年10月15日に調理提供した食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
112	<p>10月18日11時20分、医療機関から「10月18日に診察した患者の胃からアニサキス様の虫体を摘出した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は10月17日21時頃から、杉並区内の飲食店を3名で利用し、サンマ刺身等を喫食後、1名が10月18日3時頃から腹痛、倦怠感、臥床等を呈していた。患者の発症前5日間及び発症から診断までの間にアニサキス感染が疑われる鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のサンマ刺身のみであった。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、患者の症状及び潜伏期間はアニサキス症と一致していた。</p> <p>以上のことから、杉並保健所は、当該飲食店が提供した「サンマ刺身」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	
113	<p>11月2日16時45分頃、医療機関から「当院の職員3名が発熱、下痢等の症状を呈している。3名は10月28日に清瀬市内の飲食店で会食をしている。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、28日19時から同院の職員5名と職員の子供1名の計6名で当該施設にてサラダ、センマイ刺し、炭焼き(ハラミ、牛レバー等)、牛すじポンス等を喫食した。その後、職員3名と子供1名が30日22時から11月1日0時にかけて発熱、下痢等の症状を呈し、うち2名が入院した。同院で行った検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクターが検出された。患者全員に共通する食事は当該施設のみで、同院の職員等に同様の症状を呈した者はおらず、感染症を疑わせる事象は認められなかった。患者の症状と潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒と近似していた。また、当該営業者は牛レバーを「サッと軽くあぶってどうぞ」とメニューに標記するなど食品の安全確保の知識が欠如していた。</p> <p>このことから、多摩小平保健所は「平成29年10月28日に当該施設が調理し、提供した食事」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
114	<p>11月7日16時20分、患者の母親から「28日に、武蔵野市内にある飲食店を3名で利用したところ、子どもが30日15時半から下痢の症状を呈した。医療機関を受診したところ、カンピロバクターが陽性であった。一緒に利用した友人も体調を崩したと聞いている。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、28日17時30分から19時にかけて、患者、患者の母親、友人の3名で当該店舗を利用し、おすすめ焼鳥七本コース(鶏レバー、鶏ささみ等)、とりわさ、モッツァレラチーズのさび焼き等を喫食した。その後、2名が30日6時30分から15時30分にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニが、別の患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニ及びコリが検出された。患者の症状や潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒と近似していた。当該店舗のメニューには「とりわさ、さび、血肝は半生で調理しております。お腹が弱い方はお申し付けください。」と記載していたが、注文時や提供時に口頭で伝えることはしておらず、当日も半生での調理、提供を行っていた。このため、加熱不十分な鶏肉により食中毒が発生したと推察された。</p> <p>以上から、多摩府中保健所は「平成29年10月28日に当該施設で調理し提供した食事(提供した料理の中に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。なお、当該店舗では以前から鶏の半生メニューの提供を行っており、幾度も指導してきた。平成29年6月には当該店舗で「とりわさ」を喫食した客が病院検便でカンピロバクターを検出していた。食中毒の断定には至らなかったものの、メニューの再考も含め再度十分な加熱による提供を検討するよう指導していた。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
115	<p>11月1日17時頃、横浜市内医療機関から「診察した患者から内視鏡でアニサキスを摘出した。」旨、横浜市に通報があり、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、患者は10月31日18時30分頃から当該飲食店を2名で利用し、サバ刺身のごま醤油和え、サラダ、串焼き等を喫食後、1名が11月1日3時から腹痛を呈し、医療機関にてアニサキス虫体を摘出していた。患者は、発症前1週間以内に、当該飲食店での食事以外に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は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であり、参考品のサバから<i>Anisakis pegreffii</i>を検出した。患者の症状及び潜伏期間はアニサキ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、当該飲食店が提供した「サバ刺身のごま醤油和え」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	
116	<p>11月9日9時、医療機関から「11月6日に診察した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。」旨、江戸川区江戸川保健所に通報があり、患者調査の結果、葛飾区内に同行者住所及び利用施設があることが判明し、都食品監視課を通じて葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で11月2日22時から葛飾区内の飲食店で鶏の白レバー刺し等を喫食後、11月5日7時から17時にかけて2名ともに下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考品の鶏白レバー刺し1検体からカンピロバクター及びサルモネラを検出した。患者の共通食は当該施設の食事のみであり、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症状と一致していた。</p> <p>以上から、葛飾区保健所は、「11月2日に当該施設で提供した食事」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
117	<p>11月10日14時、患者から「焼肉店を12名で利用したところ、8～9名が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、喫食者12名は異なる3校の大学生でサークル活動を共にしており、4日20時から新宿区内の飲食店で焼肉(鶏のもも肉、胸肉、ももニンニク醤油、ぼんじり、ささみ、鳥ハツ等)を喫食したところ、7日0時から8日15時にかけて8名が下痢、腹痛、頭痛等の症状を呈した。発症者8名の共通食は当該飲食店の食事に限られ、同じサークルで当日の食事に参加していない学生からの発症者はいなかった。検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、病院での検査から患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状と潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒と近似していた。当該施設は客がテーブルに置かれた七輪で焼いて喫食するシステムで、個人の嗜好で十分な加熱をしないで喫食したとの情報もあった。これにより、十分な加熱をせずに生残したカンピロバクターにより食中毒が発生したと推察された。</p> <p>以上から、新宿区保健所は「11月4日に提供された食事（鶏肉の焼肉を含む）」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）
118	<p>11月18日23時50分、宿泊施設従業員から「17日13時30分から当ホテルの飲食店でランチバイキングを喫食した1グループ10名が当日の20時から21時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈した。また、同日昼にバイキングを利用した修学旅行生グループ90名中約40名も腹痛等の症状を呈している。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、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、7グループ143名中73名が17日15時から20日0時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。患者は17日11時30分から14時30分にかけて当該施設でバイキング形式の食事(カレーライス、チキンのトマト煮チーズ乗せ、鮭のチャンチャン焼、点心、かぼちゃのプリン等)を喫食しており、患者全員の共通食は当該施設の食事以外になかった。検査の結果、5グループの患者ふん便35検体からウェルシュ菌を検出し、従事者ふん便5検体からもウェルシュ菌を検出した。</p> <p>以上から、墨田区保健所は「平成29年11月17日に提供したランチバイキング料理」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	
119	<p>11月24日9時20分頃、静岡市の学校教育課から「21日、22日に東京方面に行った小学校で22日の夜から生徒及び教師が腹痛、発熱、おう吐を発症している。」旨、都食品監視課に通報があり、墨田区の飲食店を利用していたことから墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、21日18時30分から19時50分にかけて当該飲食店が提供したディナーバイキング料理を喫食した修学旅行グループの98名中40名が22日9時から24日正午にかけて腹痛、下痢、発熱、おう吐の症状を呈した。修学旅行中、患者グループは当該飲食店の他に3ヶ所で食事をしていましたが、それぞれ他にも同時刻に複数グループが食事をしており、同様苦情はなかった。当該飲食店を20日20時頃に5名で利用したグループから、1名が21日に発熱、下痢等の症状を呈したと連絡が店舗に入ったが、調査協力は得られなかった。検査の結果、患者ふん便7検体、及び従事者ふん便4検体からノロウイルスGⅡが検出され、営業者が行った自主検便の従事者ふん便2検体からもノロウイルス(型別不明)が検出された。修学旅行中におう吐、下痢等の目撃者はなく、また、修学旅行中のおう吐、下痢等の発症者がいなかったことから、感染症の可能性は否定された。患者の流行曲線は一峰性であることを示し、症状と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、墨田区保健所は「平成29年11月21日に調理・提供したディナーバイキング料理」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）
120	<p>11月28日14時40分、患者から「11月22日20時30分から友人2名と練馬区内の飲食店で炙りレバー、もつ鍋等を食べた。3日後の25日8時頃から下痢、腹痛、頭痛、発熱症状を呈した。同行者2名も同様の症状を呈している。」旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は11月22日20時30分から当該施設を利用し、もつ鍋、炙りレバー、ハツ（豚串塩味）等を喫食していた。その後、3名が24日23時から25日9時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。当該施設では、肉類の加熱不足及び食材からの二次汚染の可能性が確認された。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者らの共通食は当該施設以外になく、症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「11月22日に提供された食事」を原因とした食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
121	<p>11月30日16時、患者から「11月25日22時頃から24時頃にかけて、豊島区内の飲食店を7名で利用したところ、5名が26日18時頃から27日にかけておう吐、下痢、発熱の症状を呈した。7名は同じ職場に勤めていたが、発症者5名のうち1名は退職したため、この飲食店以外に共通する食事や行動はない。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら7名は11月25日22時から24時頃にかけて、当該施設でサラダ、ポテトフライ、鶏ハラミ等を喫食していた。その後、26日から27日にかけて4名がおう吐、発熱、吐き気の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便2検体、従事者ふん便8検体からノロウイルスGⅡが検出された。患者4名の共通食は、当該施設の食事のみであり、患者ら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た。また、6名が勤務する職場内及び当該施設で感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「会食料理」を原因とした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	<p>11月29日11時50分、江戸川区内の医療機関から「本日、腹痛の症状を呈して当院を受診した患者からアニサキス様の虫体が摘出された。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月23日12時に宴会場にてコース料理（にぎり寿司（キンメダイ、カンパチ、バチマグロ等）を含む）を、11月28日23時に飲食店にて寿司（サバ、イカ、ブリ、タイ、鉄火巻等）、刺身（タコ）を喫食した。その後、29日6時から腹痛の症状を呈した。2施設で寿司に使用された魚介類のうち、それぞれ複数魚種に冷凍工程がないことが判明した。検査の結果、患者から摘出された虫体は <i>Anisakis simplex sensu stricto</i> であり、患者の症状はアニサキスによるものと一致した。患者は発症前6日間において、生食用鮮魚介類を2施設で喫食しており、2施設ともアニサキスに汚染されていた可能性がある冷蔵鮮魚介類を施設内で調理、提供していた。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は原因施設及び原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
123	<p>12月1日16時55分、横浜市内の医療機関から「12月1日に診察した患者の胃からアニサキス様虫体が摘出された。」旨、横浜市に通報があり、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3名は11月30日2時に当該施設でにぎり寿司（サバ、炙りサバ、大トロ、真イカ等）、ねぎとろ細巻等を喫食した。その後1名が同日6時に腹痛、げっぷの症状を呈した。にぎり寿司に使用されていたサバは、流通過程及び当該施設において冷凍処理工程はなかった。患者は発症前3日間及び医療機関を受診するまでにおいて、生食用魚介類の喫食はなかった。患者の症状及び潜伏期間はアニサキス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「にぎり寿司（サバを含む）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
124	<p>12月5日14時頃、医療機関から「5日に受診した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3日に魚介類販売店でアジとサンマの刺身を購入し、3日及び4日20時に自宅で喫食したところ、5日0時から腹痛を呈していた。検査の結果、摘出された虫体は <i>Anisakis simplex sensu stricto</i> と判明した。患者は発症前4日間において魚の生食は発症日の前日及び当日のみであった。アニサキス食中毒は喫食後8時間以内に発症することが多いことから、発症の当日に喫食した刺身が疑われた。刺身に使用された魚は、魚介類販売店及び流通段階で凍結処理をしていなかったため、魚に寄生していたアニサキスを除去できなかったことが推察された。</p> <p>以上から、江東区保健所は「アジとサンマの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業

番号	概 要	
125	<p>12月6日、医療機関から「12月5日に新宿区内の飲食店を6名で利用したところ、2名が6日3時から4時頃にかけて腹痛を呈した。患者2名の胃から、アニサキスとみられる寄生虫を摘出した。」旨、千代田区千代田保健所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2名は5日20時頃から当該施設で鯖の棒寿司を喫食後、6日3時頃から4時頃にかけて腹痛を呈した。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。当該施設で提供されたサバの棒寿司に使用された鯖は、水揚げから提供まで冷凍工程を経ていないことが確認された。患者2名の共通食は、5日に当該施設で喫食した鯖の棒寿司のみであり、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、新宿区保健所は当該施設で提供された「サバの棒寿司」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）
126	<p>12月7日16時、特別養護老人ホームから「入所者らが腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈している。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは当該施設で調理された食事を朝昼夕喫食しており、入所者ら126名中79名が発症していることが判明した。患者らは6日17時40分に提供された南瓜の煮物、鮭ときのこのあんかけ、人参と錦糸卵の和え物、豆腐と大根葉の味噌汁とご飯を喫食した。その後、7日0時から8日3時にかけて79名が下痢等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便21検体、残品1検体(南瓜の煮物)からウエルシュ菌が検出された。南瓜の煮物は提供前日に調理され、加熱により栄養状態のウエルシュ菌は死滅したが、芽胞状態のウエルシュ菌が生き残ったと考えられた。提供当日はスチームコンベクションで20分間再加熱されたものの、温度の測定はされていなかった。これにより、煮物の温度が十分に上がっていなかったと疑われた。</p> <p>以上から、北区保健所は当該施設が「12月6日の夕食として調理した南瓜の煮物」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）
127	<p>12月18日11時41分、患者から「12月13日19時30分から、千代田区内の飲食店を4名で利用したところ、14日20時頃から4名全員が食中毒症状を呈した。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは、12月13日から12月28日の間に当該飲食店を利用した11グループ89名中71名で、当該飲食店でパン、前菜、パスタ、デザート等を喫食後、腹痛、下痢、吐き気等を呈していた。検査の結果、施設内の拭取り2か所（1階トイレ内装、1階トイレ便器）からノロウイルスGⅡ、1か所（2階トイレ便器）からノロウイルスGⅠ及びGⅡ、調理従事者1名からノロウイルスGⅠ及びGⅡ、1名からノロウイルスGⅡ、その他従事者からノロウイルスGⅡ、患者ふん便31検体からノロウイルスGⅠ、GⅡ、GⅠ及びGⅡを検出した。一部、毒素原性大腸菌O1、病原性大腸菌O125及び黄色ブドウ球菌を検出した者もいたが、ほとんどの患者からノロウイルスを検出しており、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによる食中毒症状と一致していた。また、当該飲食店では、手洗い器が使えない状態であり、ノロウイルスGⅠ及びGⅡを検出した調理長は、食品を素手で取り扱っており、ほとんどの調理を担当していた。</p> <p>以上から、千代田保健所は当該飲食店により「平成29年12月13日から18日に提供された食事」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	
128	<p>12月20日、患者から「12月16日に港区内の飲食店を1名で利用したところ、同日21時から食中毒様症状を呈した。医療機関を受診したところ、アニサキス様の寄生虫が摘出された。」旨、港区みなと保健所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16日21時から吐き気、おう吐、腹痛を呈し、18日9時頃に医療機関を受診したところ胃からアニサキス様の虫体が摘出された。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis pegreffii</i> であることが判明した。また、発症前には、16日13時頃から当該施設で真アジ等を、14日に当該施設でしめさば、真アジ等を、13日に品川区内飲食店でマグロを喫食していたことが確認された。14日と16日に喫食した真アジ、13日に喫食したマグロは、いずれも冷凍または加熱工程を経ていないことが確認された。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が、鮮魚介類の喫食が複数施設に渡ることから原因施設、原因食品の断定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は原因施設、原因食品不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
129	<p>12月22日、患者から「12月20日に港区内の飲食店を3名で利用したところ、1名が同日23時30分に腹痛を呈し、医療機関でアニサキスが摘出された。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は20日20時30分から当該施設で刺身盛り（イカ、サバ、マグロ、コチ、スズキ、ホタテ、エビ）等を喫食後、同日23時30分から腹痛等を呈した。当該施設で提供された刺身盛りに含まれていたコチは、冷凍工程を経ていないことが確認された。患者が発症前6日間に鮮魚介類の喫食は当該施設で喫食した刺身盛りのみであり、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、みなと保健所は当該施設で提供された「刺身盛り」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	飲食店	飲食店（一般）

番号	概 要	
130	<p>12月23日10時、医療機関から「診察した患者の状態から食中毒の疑いがあり、患者と同様の症状を呈している者が他にも複数いるようだ。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は集団で大学の研修施設を利用しており、この研修施設を利用して別のグループも発症していることが判明した。患者は4つのグループに分かれており、合宿のために研修施設を利用した2グループ(A及びB)と学生寮の2グループ(C及びD)であり、217名の内47名が発症していた。全てのグループは共通して同じ食堂を利用していた。</p> <p>①Aグループは27名が20日の夕食から22日の昼食まで当該施設で食事の提供を受け、9名が22日17時から23日11時にかけて吐き気、おう吐、腹痛、下痢等の胃腸炎症状を呈していた。</p> <p>②Bグループは25名が20日の夕食から22日の昼食まで当該施設で食事の提供を受け、11名が22日16時から23日7時にかけて吐き気、おう吐、腹痛、下痢等の胃腸炎症状を呈していた。</p> <p>③Cグループの寮生は122名で、朝と夕の食事を当該施設でとっており、22日17時から25日9時にかけて12名が吐き気、おう吐、腹痛、下痢等の胃腸炎症状を呈していた。</p> <p>④Dグループの寮生は108名で、Cグループと同じく朝と夕の食事を当該施設でとっており、22日15時から25日1時にかけて15名が吐き気、おう吐、腹痛、下痢等の胃腸炎症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便29検体、調理従事者ふん便1検体、拭取り1検体(従事者用トイレ便器内側)からノロウイルスGⅡを検出した。ノロウイルス遺伝子精密検査の結果、調理従事者由来株との相同性が一致した。全てのグループに共通した食事はオレンジゼリー、味噌汁、ごはん、オレンジゼリーの調製に従事していた調理従事者からノロウイルスGⅡを検出しており、20日19時頃に当該施設の従業員用トイレで軟便の症状を呈していたことがわかった。この従事者の手洗い不足などにより、手指から器具類などを介して、食品を汚染させたことが強く疑われた。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「当該施設が平成29年12月21日夕食に提供した食事」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)
131	<p>12月28日11時、患者から「23日20時頃から5名で杉並区内の飲食店で鶏レバーを含む焼肉等を喫食したところ、25日21時から下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈した。ほかにも2名発症している。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者を含む5名は23日20時から23時30分にかけて当該飲食店を利用し、牛カルビ、牛ハツ、ぼんじり、鶏ハラミ、鶏セセリ、鶏白レバー、豚トロ等を喫食し、25日21時から26日10時にかけて3名が下痢、発熱、腹痛、頭痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は当該飲食店の食事のみで、患者の症状と潜伏期間はカンピロバクターによる食中毒と一致していた。また、「牛カルビ」と「鶏白レバー」はたれを和えていることから焦げ付き易く、このため営業者は長時間焼かない旨の注意を促していた。</p> <p>これにより、杉並保健所は「平成29年12月23日に当該飲食店が調理提供した食品(加熱不十分な鶏白レバーを含む)」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	
132	<p>1月11日13時頃、患者から「12月27日19時30分から21時30分頃にかけて、杉並区内の飲食店にて家族3名で寿司等を喫食したところ、自分は12月28日午前2時から午前3時頃、娘は同日2時頃から締め付けるような腹痛等の症状を呈した。娘は12月28日に受診し、内視鏡でアニサキス様の虫体が摘出された。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は12月27日19時30分から21時30分頃にかけて当該施設にて家族3名で寿司（しめさば、まぐろづけ、とろたく、のどぐろ炙り、コハダ、えび）、刺身（ハタまたはスズキ、カツオまたはブリ、ツブ貝）、イカ塩辛、たいら貝（磯辺焼きまたは生）等を喫食後、母親及び娘の2名が届出のとおり発症し、医療機関にて、娘からアニサキス様の虫体を摘出していた。患者2名は、発症6日前からアニサキス様虫体が摘出されるまで、または、発症後症状が消失するまでの間の鮮魚介類の喫食は、12月27日の当該施設での食事のみであった。当日患者に提供された魚介類のうち、寿司（しめさば、コハダ）、刺身（ハタまたはスズキ、カツオまたはブリ）には、流通、調理工程に、冷凍・加熱工程がないことを確認した。患者の胃内の内視鏡写真で、虫体が胃壁に穿孔していることが確認された。</p> <p>検査の結果、食品の参考品「サバ（酔じめ参考品）」から<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>を摘出した。患者の症状及び潜伏期間はアニサキス症と一致していた。</p> <p>以上のことから、杉並保健所は、「平成29年12月27日に当該施設が調理提供した生食用鮮魚介類」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）