

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	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
1	1月1日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥、鶏皮ボン酢、親子丼、ねぎ塩牛タン、鶏ナンコツの佃煮、おぼんざい	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	港区
2	1月15日	魚介類販売業	刺身	刺身(しめさば、アジ、イワシ等)	アニサキス		1	3	中野区
3	1月16日	魚介類販売業	ブリの刺身	ブリの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	品川区
4	1月17日	飲食店(すし)	飲食店の食事	刺身(アジ、タイ等)、にぎり寿司盛合せ(アジ、イワシ、タイ等)	アニサキス		1	3	目黒区
5	1月18日	飲食店(一般)	刺身	刺身盛合せ(ヒラメ、しめさば、タコ、イカ、アジ、シラス)、ブリしゃぶ	アニサキス		1	2	八王子市
6	1月21日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏わさ、鶏菜味ボン酢、ポテトサラダ、串焼き盛合せ、セセリ、ボンジリ、白子ボン酢、鶏茶漬(生の鶏肉をトッピング)、鮭おにぎり	カンピロバクター	ジェジュニ	4	6	江戸川区
7	1月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	刺身盛合せ(しめさば、ヒラスズキ、キンメダイ)、白子ボン酢	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	多摩府中
8	1月30日	飲食店(一般)	飲食店の食事	白身魚南蛮漬け、お造り(キハダマグロ、マダイ)、アマエビとアボカドサラダ、梅じゃこ御飯	ノロウイルス	G II	13	55	八王子市
9	1月31日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉(カルビ、ロース、ハラミ、タン等)、キムチ盛合せ(白菜キムチ、オイキムチ、カクテキ、長芋キムチ)、ナムル、サラダ、ビビンバ、クッパ、冷麺、飲料等	ノロウイルス	G II	56	982	台東区
10	2月1日	飲食店(すし)	刺身、寿司	刺身(しめさば、イワシ、ブリ)、寿司(サバ、イワシ、とろたく、イクラ)	アニサキス		1	2	中野区
11	2月4日	飲食店(一般)	ガパオライス	ガパオライス	黄色ブドウ球菌	コアグラゼ型: VII エンテロトキシン: A	4	4	豊島区
12	2月6日	飲食店(一般)	しめさばを含む食事	刺身(マグロ、ネギトロ、イカ、しめさば)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	世田谷区
13	2月6日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
14	2月10日	飲食店(一般)	会食料理(鶏たたきを含む。)	鶏たたき、焼き鳥(レバー、皮、つくね、ササミ、ナンコツ等)、鶏そぼろ飯、鶏スープ、お通し(大根おろしシラス乗せ)	カンピロバクター	ジェジュニ	3	4	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	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
15	2月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事	大根のしょうゆ漬け、馬刺し、ピリ辛ホルモン、とんぺい焼き、冷やしトマト、大根の浅漬け	ノロウイルス	G II.2	4	36	千代田区
16	2月11日	飲食店(旅館・ホテル)	カツオの刺身	カツオの刺身	アニサキス		1	1	島しょ
17	2月11日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉(ハラミ、カルビ、塩タン等)、ごはん等	腸管出血性大腸菌	O157 VT1・VT2	5	8	足立区
18	2月14日	飲食店(一般)	柔らかハラミ	焼肉(ハラミ、カルビ等)、サラダ、フライドポテト等	腸管出血性大腸菌	O157 VT1・VT2	2	3	八王子市
19	2月22日	飲食店(一般)	刺身	刺身(マカジキ、マダイ、キンメダイ、ブリ、アジ、シマエビ、マダコ(ボイル)、ホッキ貝(ボイル))	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	中央区
20	2月23日	飲食店(一般)	飲食店の食事	チャーハン、キュウリのニンニク和え、よだれ鶏、イカの和え物、エビチリ、エビのマヨネーズ和え、チンジャオロース、ユーリンチー、角煮の蒸しパン添え、豚肉のニンニクソースがけ	ノロウイルス	G II.4	11	16	世田谷区
21	3月3日	飲食店(すし)	寿司(キンメダイ、イワシ、コハダを含む。)	寿司盛合せ(キンメダイ、イワシ、コハダ等)、刺身盛合せ(しめさば、マグロ等)、鉄火巻き等	アニサキス		1	2	渋谷区
22	3月4日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	串焼き(つくね、ねぎま、ササミ等)、お通し(季節野菜の浅漬け、大根おろし)、白レバーパテ、ミニサラダ、そばろ井、唐揚げ等	カンピロバクター	ジェジュニ	11	22	多摩府中
23	3月4日	集団給食(要許可)	飲食店の食事	ナチョス(コーンチップス、ビーフソース、ビーンソース、チーズソース)、メキシカンマッシュルームスープ、パスタ等	ウエルシュ菌	Hobbs3	76	198	世田谷区
24	3月12日	飲食店(一般)	しめさば	刺身(マグロ、タコ、しめさば)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	千代田区
25	3月13日	飲食店(すし)	にぎり寿司(しめさば、マグロ)	にぎり(しめさば、マグロ、ツブ貝、蒸し海老)、のり巻き(鉄火巻、太巻き、かつぱ巻き)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	豊島区
26	3月13日	飲食店(一般)	生牡蠣を含む食事	生牡蠣、牡蠣燻製のオイル漬、牡蠣のなめろう、牡蠣の塩辛、サラダ等	ノロウイルス	G I・G II	4	6	新宿区
27	3月14日	飲食店(すし)	しめさば	刺身(しめさば、貝、トロ、タコ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	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	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
28	3月16日	飲食店(一般)	ゴマサバしょうゆ漬け	ゴマサバ、白子ボンズ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	豊島区
29	3月18日	飲食店(一般)	ゴマサバ	ゴマサバ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	港区
30	3月20日	飲食店(一般)	会食料理	焼き鳥、刺身、うなぎ(白焼き、うなぎ重)等	カンピロバクター	ジェジュニ	8	12	大田区
31	3月21日	飲食店(一般)	刺身盛合せ(しめさば含む。)	刺身盛合せ(しめさば、タイ等)、海鮮釜飯(イクラ、ウニ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	文京区
32	3月23日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	鶏わさ、鶏もも肉素揚げ、焼き鳥、野菜サラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ	4	8	大田区
33	3月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	コース料理(砂肝オイルがけ、白子豆腐、和え物、揚げ物、桜のチーズ豆腐、刺身、焼き物、卵とじ、茶わん蒸し、ごはん)	ノロウイルス	G I	9	14	品川区
34	3月29日	その他	調理イベントで提供された食品	煮卵、鶏の煮物、白飯、味噌汁、ゼリー	ウエルシュ菌	TW62	27	48	荒川区
35	3月29日	飲食店(一般)	刺身又は寿司	刺身(キンメダイ、コハダ等)、寿司(スマイカ、アジ、コハダ等)	アニサキス		1	1	千代田区
36	3月31日	飲食店(一般)	会食料理(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)	コース料理(鶏わさキムチ、鶏の唐揚げ、牛モツ鍋、サラダ等)	カンピロバクター	ジェジュニ	7	20	渋谷区
37	4月1日	魚介類販売業	イカ及びしめさばを含む刺身盛合せ	刺身盛合せ(イカ、しめさば、タイ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	3	世田谷区
38	4月1日	飲食店(一般)	会食料理	生ハムサラダ、カルボナーラ、グラタン、アイスクリーム等	ノロウイルス	G II	15	20	中央区
39	4月3日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類(サバ及びカツオを含む。)	カツオのたたき、サバの棒寿司等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	2	2	杉並区
40	4月8日	飲食店(すし)	生食用鮮魚介類	にぎり寿司(イカ、アジ、マグロ、イワシ、ウニ、イクラ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	杉並区
41	4月14日	飲食店(一般)、菓子製造業	飲食店の食事	前菜盛合せ(赤キャベツマリネ、タコと大豆マリネ等)、パスタ、肉料理、デザート等	ノロウイルス	G II	39	49	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	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
42	4月14日	飲食店(一般)	鶏刺し8種盛りを含む食事	鶏刺し盛(むねたたき、ももたたき、生ハム、レバ刺し、ハツ刺し、砂肝刺し、ササミ刺し)、ササミの梅肉サラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	13	千代田区
43	4月18日	飲食店(一般)	宴会料理	宴会メニュー(小松菜のおひたし、刺身、サラダ、鶏肉焼きのきのこソース、チンジャオロース、長芋の浅漬け、焼きそば等)	ノロウイルス	G II	24	38	世田谷区
44	4月21日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
45	4月22日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類	サバのごま和え、刺身盛合せ(ヒラマサ、キンメダイ、イサキ、メジナ、ヤリイカ)、しめさばサンド等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	杉並区
46	4月25日	飲食店(一般)	会食料理(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)	焼き鳥(ハツ、モモ、手羽先、ボンジリ、砂肝)、ササミのピリ辛ユッケ、鶏ハム等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	渋谷区
47	5月3日	飲食店(一般)	加熱不十分な鶏肉を含む食事	鶏刺し盛合せ(レバー、ハツ、砂肝、鶏わさ、鶏むね)、鶏の唐揚げ、ピザ、ポテトフライ等	カンピロバクター及びサルモネラ属菌	ジェジュニ	7	9	江戸川区
48	5月7日	魚介類販売業	カツオ刺身	カツオ刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	北区
49	5月11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。)	鶏わさ、串焼き盛合せ、鶏揚げ等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	6	港区
50	5月18日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉(鶏刺し)を含む。)	鶏の刺身5種盛、レア焼5種盛、焼き串、ポテトサラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	杉並区
51	5月23日	飲食店(一般)	未加熱の鶏肉料理を含む食事	鶏レバ刺し、砂肝唐揚げ、唐揚げ等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	千代田区
52	5月28日	家庭	しめさば	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	江東区
53	5月31日	家庭	しめさば	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	新宿区
54	6月3日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉、和牛ユッケ、タンユッケ、ハツ刺し、センマイ刺し等	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター	O103 VT1、ジェジュニD群	2	5	品川区
55	6月5日	飲食店(一般)	ヒラメ刺身	ヒラメ刺身、しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	葛飾区
56	6月5日	飲食店(すし)	飲食店の食事(イワシを含む。)	生イワシ刺身、生タコ、トリ貝の刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	2	2	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	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
57	6月9日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば、ホタテバター焼き、天ぷら、わかめポン酢	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i>	1	不明	台東区
58	6月15日	飲食店(一般)	刺身の盛合せ	刺身盛合せ(本マグロ、カツオ、マダイ、アオリイカ、タチウオ、シマアジ)、ヒラメの昆布締め寿司等	アニサキス		1	1	渋谷区
59	6月15日	飲食店(一般)	会食料理(加熱不十分な鶏肉を含む。)	鶏肉とアボカドのカルパッチョ、水餃子、鶏肉ともやしのサラダ、若鶏揚げ、手羽先大根、若鶏鍋、雑炊	カンピロバクター	ジェジュニ	5	13	墨田区
60	6月24日	飲食店(一般)	未加熱の鶏肉を含む会食料理	刺し盛り(鶏わさ、鶏ハツ、鶏レバー)、焼き鳥(砂肝、ねぎま、つくね)等	カンピロバクター		3	3	大田区
61	6月28日	飲食店(一般)	会食料理	鶏肉の刺身3種盛、サンチュ、ナムル、キムチ等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	44	台東区
62	6月28日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	冷奴、海鮮カルパッチョ、焼き鳥(ねぎま、つくね、レバー)、麺類等	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ	5	10	大田区
63	6月29日	飲食店(一般)	会食料理(焼き鳥を含む。)	焼き鳥、鶏の生ハムときのこのマリネ、アボカドとトマトのカプレーゼ、唐揚げ等	カンピロバクター	ジェジュニ	10	17	中央区
64	6月30日	飲食店(一般)	会食料理(未加熱状態の鶏肉料理を含む。)	鶏刺し3種盛合せ、鶏のなめろう、つくね、月見つくねハンバーグ、牛タン炭焼き、鶏もも唐揚げ、鶏皮ポン酢、鶏ユッケ、鶏ユッケ丼	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ	3	4	渋谷区
65	7月1日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏わさ、焼き鳥、サラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	4	目黒区
66	7月1日	飲食店(一般)	宴会料理	焼き鳥、唐揚げ、おにぎり、枝豆等	サルモネラ	O8 (Litchfield)	10	27	練馬区
67	7月2日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥、パテ、サラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	品川区
68	7月3日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉(カルビ、タン、ロース、ハラミ)、炙り寿司、さくらユッケ、サラダ、ごはん	腸管出血性大腸菌	O157 VT1・VT2	2	299	江東区
69	7月4日	飲食店(一般)	炙りしめさば	炙りしめさば等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	中央区
70	7月7日	飲食店(すし)	寿司	イワシ、アカサバ(ハチビキ)、イサギ、タコ、ツブ貝、ホタテ、ウニ等の寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	多摩立川
71	7月14日	魚介類販売業	生カツオお造り	生カツオお造り	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	目黒区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
72	7月23日	魚介類販売業	アジの刺身	アジの刺身定食	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	渋谷区
73	7月24日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば、パクチーサラダ、 焼きとん等	アニサキス		1	1	新宿区
74	7月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏のたたき、串焼(鶏レバー、ササミ、ボンジリ、砂肝、ハツ等)、鶏せんべい、 鶏の手羽揚げ	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	町田市
75	8月10日	飲食店(一般)	会食料理	レバ刺し(低温調理)、焼肉、 キムチ、ナムル、サラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	17	台東区
76	8月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事	炭焼き盛合せ(馬つくね、 鶏白レバー、ちょうちん)、 馬バラの生春巻き、馬刺し、 明太エビマヨ等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	7	品川区
77	8月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉、サラダ、さくらユッケ、 キムチ等	サルモネラ	O4(Typhimurium)	8	24	多摩府中
78	8月12日	飲食店(一般)	会食料理 (鶏刺しを含む。)	鶏刺し3点盛り(白レバー、 ササミ、もも肉)、刺身盛合せ、 馬刺し、牛すじ煮込み、 山芋の浅漬け等	カンピロバクター	ジェジュニ (推定)	4	4	豊島区
79	8月14日	飲食店(一般)	アジのにぎり寿司	にぎり寿司(アジ、ヤリイカ、 中トロ等)	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	2	江戸川区
80	8月15日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	江東区
81	8月28日	飲食店 (仕出し)	鶏香草焼き弁当	鶏香草焼弁当(ごはん、 鶏香草焼、ハンバーグ、 ウインナー、野菜炒め等)	ウエルシュ菌	TW94	93	不明	墨田区
82	9月7日	飲食店(一般)	飲食店の食事	宴会コース(白レバテギ、 唐揚げ、海鮮サラダ、 地鶏土鍋めし等)	カンピロバクター	ジェジュニ	5	19	多摩府中
83	9月9日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (鶏ハムを含む。)	前菜(鶏ハム、鴨ロース、 煮こごり等)、茶碗蒸し、 焼き鳥(鶏レバー串、 つくね串、鶏皮串、 キンカン串、セセリ串等)等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	7	千代田区
84	9月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ローストビーフ、サラダ等	腸管出血性大腸菌	O157 VT1・VT2	9	44	八王子市
85	9月18日	飲食店(一般)	飲食店の食事		不明		59	242	八王子市

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
86	9月25日	飲食店(一般)	飲食店の食事	串焼き盛合せ、つくね刺し、ポテトサラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ、コリ	9	16	江東区
87	9月30日	飲食店(一般)	飲食店の食事	宴会コース(サラダ、鶏と野菜の天ぷら、レバー刺し、串焼き(白レバー、ササミ、ハツ、セセリ及び銀杏)、モツ鍋等)	不明		10	12	多摩府中
88	9月30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。)	鶏刺し盛合せ(ササミ、レバー、ももたたき、むねたたき)、サラダ、豚モツ焼、モツ鍋、豚ハラミボン酢等	カンピロバクター	コリ	16	24	港区
89	10月1日	飲食店(一般)	飲食店の食事(鶏刺しを含む。)	鶏刺し2種盛り(ササミ、レバー)、モツ鍋、串焼き(豚タン、豚チレ、豚レバー)	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	中央区
90	10月5日	飲食店(一般)	弁当	弁当(俵おにぎり(ごま、ワサビ菜、梅)、サバの西京焼き、ひじき、レンコンのきんぴら、うずらの卵のしょうゆ漬、シュウマイ、スパゲティ)	セレウス菌	セレウリド産生性・ギルバートI型	20	35	墨田区
91	10月6日	飲食店(一般)	飲食店の食事(牡蠣の塩辛を含む。)	ワタリガニのしょうゆ漬、ワタリガニの辛味噌漬、牡蠣の塩辛とキムチがのった食肉、チャンジャ、サラダ等	ノロウイルス		6	6	港区
92	10月7日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏料理を含む。)	鶏レバーのたたき、牛すじワイン煮込み、カモの炭火焼き等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	中央区
93	10月9日	飲食店(一般)	飲食店の食事	コース(前菜、お椀、お造り、蒸し物、主菜、酢の物、ご飯、甘味)等	不明		12	144	千代田区
94	10月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事(刺身盛合せ、白子ボン酢を含む。)	白子ボン酢、刺身盛合せ等	シュードテラノーバ		1	2	墨田区
95	10月12日	飲食店(一般)	会食料理	焼き鳥(レバー、ササミ等)、鶏ギョーザ等	カンピロバクター		12	19	大田区
96	10月24日	飲食店(一般)	刺身盛合せ	刺身盛合せ(しめさば、シマアジ、カンパチ、シマエビ、ミズダコ、クロダイ、キンメダイ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	台東区
97	10月24日	飲食店(一般)	会食料理	串焼き(皮焼き、ナンコツ、ハツ、鶏レバー、ササミ等)、ササミのたたき、鶏皮ボン酢等	カンピロバクター		3	28	台東区
98	10月25日	飲食店(すし)	寿司会席料理	寿司(サンマ、コハダ等)、しめさば等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	港区
99	10月26日	飲食店(一般)	サンマ刺身	サンマの刺身等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	千代田区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
100	11月8日	その他	野外活動授業で調理した食事	焼き鳥、唐揚げ、ユーリンチー、フライドチキン、ササミの冷しゃぶわさびポン酢等	カンピロバクター	ジェジュニ	16	41	北区
101	11月8日	飲食店(一般)	ブリのみぞれ煮	ブリのみぞれ煮	ヒスタミン		7	69	千代田区
102	11月13日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
103	11月15日	飲食店(一般)	加熱不十分な鶏肉料理を含む食事	焼き鳥(白レバー、ササミ、手羽先、セセリ)等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	北区
104	11月17日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江戸川区
105	11月18日	飲食店(一般)	飲食店の食事	前菜3種盛合せ(長芋とツブ貝ワサビ漬け、刺身クラゲ、レンコンとナスと蒸し鶏の辛味和え)、鶏もも肉のたたき、鶏セセリ肉の炭火焼き	カンピロバクター	ジェジュニ	5	9	目黒区
106	11月20日	不明	イナダの冊、刺身盛合せ(ブリ、タイ等)	イナダの冊、刺身盛り(サーモン、ブリ、タイ、イカ、マグロ2種)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	練馬区
107	11月23日	飲食店(一般)	しめさば	なめろう、しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	5	世田谷区
108	11月23日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ギョーザ、サラダ、肉みそキュウリ等	ノロウイルス	G I.3	17	60	千代田区
109	12月1日	飲食店(すし)	寿司	バラチラシ、太巻き	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	44	台東区
110	12月2日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥、鶏皮ポン酢、唐揚げ、サラダ、鶏鍋	カンピロバクター	ジェジュニ	7	9	江東区
111	12月10日	不明	マイワシ刺身用、イナダ刺身	マイワシ刺身用、イナダ刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	墨田区
112	12月10日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
113	12月14日	飲食店(一般)	飲食店の食事(サバ、タイ、ヤイトガツオ、スルメイカを含む。)	サバの棒寿司、鯛めし(刺身あり)、ヤイトガツオの刺身、イカの塩辛等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
114	12月15日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉、ナムル、サラダ、韓国岩のり、チャプチェ、チヂミ等	ノロウイルス	G II	12	37	千代田区
115	12月18日	飲食店(一般)	飲食店の食事	牛ハラミステーキ、サラダ等	腸管出血性大腸菌	O157 VT2	6	10	港区
116	12月20日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉、サンチュ、野菜スティック、漬物、冷麺等	ノロウイルス	G II	30	63	杉並区
117	12月23日	飲食店(一般)	飲食店の食事	にぎり寿司(アジ、イワシ、ブリ等)、刺身(ホウボウ、キンメダイ等)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	渋谷区
118	12月24日	飲食店(一般)	刺し盛り (しめさば、イカ等)	刺し盛り(しめさば、アオリイカ、クロムツ、コハダ、ホッキガイ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	中央区
119	12月28日	飲食店(一般)	弁当	海老の卵炒め、揚げ豆腐の豚肉炒め、チンジャオロース、ご飯、漬物等	ノロウイルス	G II	26	39	新宿区

イ 事件の概要

番号	概 要	
1	<p>1月4日17時1分、「平成30年12月30日に、港区内飲食店を3名で利用し焼き鳥等を喫食したところ、3名全員が食中毒様症状を呈した。」と患者から北区保健所に通報があった旨、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は平成30年12月30日19時から当該飲食店を利用し、焼き鳥、鶏皮おろしポン酢、サラダ、親子丼等を喫食後、3名全員が平成31年1月1日8時から18時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便3検体及び食品参考品（加熱前の鶏ヒレ）1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、潜伏期間及び症状が同菌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」を原因とする食中毒事件と断定した。焼き鳥が、中心部まで完全には加熱されていなかったことと、サラダ等の二次汚染が発生原因と考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
2	<p>1月18日13時30分、患者から「購入した刺身を自宅で喫食したところ、腹痛等を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1月14日19時に中野区内の販売店で購入した刺身（しめさば、アジ、イワシ、マグロ等）を喫食後、15日5時から腹痛等を呈したため医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。しめさば、アジ、イワシは冷凍処理工程がなく、患者が発症前に喫食した生鮮魚介類は当該販売店で購入した刺身のみであった。</p> <p>医療機関で患者から摘出された虫体は、廃棄されていたため検査に供することはできなかったが、内視鏡画像により虫体が胃壁に窄孔していることを確認した。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、中野区保健所は「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
3	<p>1月18日16時、医療機関から「診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に通報があり、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は1月15日21時頃に品川区内の販売店で購入したブリの刺身を、21時30分頃に喫食後、16日3時から腹痛を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。発症前3日間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該販売店で購入した刺身のみであった。また、ブリは冷凍処理工程が無かった。</p> <p>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、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「ブリの刺身」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	
4	<p>1月18日14時、患者から「目黒区内の飲食店を利用したところ、腹痛等を呈し、医療機関を受診したところアニサキスが摘出された。」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1月16日19時から目黒区内の飲食店で刺身（アジ、タイ、マグロ等）、にぎり寿司（カンパチ、イワシ、タイ、イカ等）等を喫食後、1名が17日5時から腹痛、発疹を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。発症日を含む4日間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店で喫食した食事のみであった。また、アジ、イワシ、タイ、カンパチは冷凍処理工程がなかった。</p> <p>医療機関で患者から摘出された虫体は、廃棄されていたため検査に供することはできなかったが、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。また、患者を診察した医師から食中毒の届出があった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
5	<p>1月24日9時2分、患者から「八王子市内の飲食店を利用し、刺身等を喫食したところ激しい腹痛等を呈した。医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で1月17日20時頃に八王子市内の飲食店で刺身盛合せ（ヒラメ、アジ、しめさば、イカ等）等を喫食後、1名が18日7時から腹痛を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。当該飲食店で提供された刺身盛合せのうち、ヒラメ、アジ、しめさばは冷凍処理工程がなかった。発症前5日間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店で提供された刺身盛合せのほか、同月13日に旅館で提供された刺身類があった。</p> <p>医療機関から提供された内視鏡画像によりアニサキス様虫体を確認した。また、症状がアニサキスによるものと一致しており、潜伏期間内の鮮魚介類の喫食は当該飲食店に限られた。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「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）
6	<p>1月28日16時50分、患者から「1月19日に江戸川区内の飲食店を2家族6名で利用し生の鶏肉等を喫食したところ、同月21日夜から体調不良を呈した。一緒に利用した友人家族も体調不良を呈している。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2家族6名は1月19日17時から当該飲食店を利用し、鶏わさ、鶏薬味ポン酢、鶏茶漬け等の加熱不十分な鶏肉料理を喫食後、2家族4名が同月21日23時から24日18時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。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った。</p> <p>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、潜伏期間及び症状が同菌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「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。鶏わさ、鶏薬味ポン酢、鶏茶漬けには湯引きした鶏ササミ肉が使用されており、加熱が不十分であった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
7	<p>1月26日15時2分、医療機関から「本日診察した患者から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多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で1月25日19時過ぎに小金井市内の飲食店で刺身盛合せ（しめさば、キンメダイ、ヒラスズキ）、白子ポン酢等を喫食後、1名が26日2時から腹痛等を呈し、同日11時30分に医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。発症前4日間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店の食事のみであった。また、多摩府中保健所が当該飲食店を調査した結果、提供された刺身盛合せに使用されたキンメダイ、ヒラスズキ、しめさば及び白子ポン酢に使用されたタラの白子は十分な冷凍又は加熱の工程がなかった。</p> <p>検査の結果、患者から検出された虫体及び食品残品（しめさば）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、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。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）
8	<p>2月1日12時27分、八王子市内ホテルの支配人から「1月29日昼にランチを利用した客から、30日深夜におう吐、下痢の症状を呈したとの申し出があった。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>患者調査の結果、ホテル内の飲食店を1月29日ランチで利用した17グループ55名のうち5グループ13名が、30日4時から31日22時にかけておう吐、下痢、発熱等を呈した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。</p> <p>施設調査の結果、従事者の体調チェック表では体調不良者はいないとのことであったが、1月29日のランチ勤務の調理従事者1名が、当日に調理作業をした後、体調不良のため早退していたことが判明した。当該従事者はまな板の消毒、サラダの盛付け、刺身の準備を担当していた。また、当該飲食店では盛付け時や未加熱で提供する食品に触れる時には手袋を着用することになっているが、実際には着用していない従事者もいた。また、従事者用トイレの使用時には衣服、履物を変えずに、そのままトイレと調理場を行き来していた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便9検体及び調理従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡを検出し、潜伏期間及び症状が同ウイルスによるものと一致していた。ノロウイルスを検出した調理従事者には、体調不良で早退した1名が含まれていた。</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	
9	<p>2月4日13時30分、台東区内飲食店の営業者から「1月30日に5名で利用した客から、31日から4名が下痢、おう吐、発熱を呈したと店に申し出があった。さらに、2月1日に利用した客からも同様の申し出があり、ウイルス性胃腸炎と診断された者もいる。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>患者調査の結果、1月30日及び2月1日から3日の間に台東区内飲食店を利用した982名のうち、12グループ56名が1月31日18時から2月5日15時にかけて下痢、おう吐、発熱等を呈した。患者らが喫食したのは焼肉、サラダ、キムチ等で、共通食は当該施設で提供された食事のみであった。なお、1月31日の利用客は調査不能であった。</p> <p>施設調査の結果、従事者47名のうち16名が体調不良を呈していた。従事者で一番早い体調不良者はドリンク類の調製等を行うホール係で1月26日から、賄い食の調理も担当する調理従事者が1月28日から、発熱、下痢等を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便35検体及び従事者ふん便15検体からノロウイルスGⅡを、従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ、従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡを検出し、患者の潜伏期間及び症状が同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「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。賄い食やトイレ等共用設備を通じて、多数の従事者がノロウイルスに感染し、複数日にわたって食品を汚染したと推測された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
10	<p>2月1日11時頃、患者から「1月31日に中野区内の飲食店で刺身、寿司を喫食したところ、2月1日から腹痛等を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は1月31日18時30分から中野区内の飲食店で刺身（しめさば、イワシ、ブリ）、寿司（しめさば、イワシ、とろたく、イクラ）を喫食後、2月1日1時30分頃から腹痛、発疹等を呈し、医療機関で虫体が摘出された。発症前3日間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店の食事のみであった。また、当該飲食店で提供された魚介類のうちイワシ、ブリは冷凍処理工程がなかった。</p> <p>医療機関で患者から摘出された虫体は、廃棄されていたため検査に供することはできなかったが、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。また、患者を診察した医師から食中毒の届出があった。</p> <p>これらのことから、中野区保健所は「刺身、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）
11	食中毒事件の詳細（P. 108）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
12	<p>2月7日16時、医師から「本日診察した患者からアニサキスが摘出された。患者は、飲食店でしめさば、イカ、マグロ等を喫食したようだ。」との連絡が世田谷区世田谷保健所にあった。</p> <p>調査の結果、患者は3名で2月6日19時から世田谷区内の飲食店でしめさば、イカ、マグロ（ブツ、すき身）、コハダ等の刺身、おでんを喫食後、1名が同日23時から胃痛、吐き気、下痢を呈し、7日15時に医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。発症前の十数時間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店で喫食した食事のみであり、患者が喫食したしめさば、マグロブツ、コハダは冷凍処理工程がなかった。イカ、マグロすき身は、当該飲食店で下処理後、冷凍していたが、冷凍時間が不明確であった。</p> <p>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、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、世田谷保健所は「しめさばを含む食事」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）
13	<p>2月13日16時、患者から「2月7日に医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2月6日に都外の旅館を2名で利用し、夕食に刺身（キンメダイ、イサキ、クロムツ）等を喫食後、同日23時から1名が腹痛、吐き気等を呈した。当該旅館で刺身として提供された生鮮魚介類は冷凍処理されていなかったが、発症前5日間において、当該旅館の食事以外の喫食状況はほぼ不明であったため、管轄自治体は当該旅館を原因とする食中毒とは断定しなかった。</p> <p>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、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出された。</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判断した。</p>	
	原因施設	不明
14	<p>2月13日13時10分頃、患者から「豊島区内の飲食店を利用し、体調を崩した。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ4名は2月8日19時から当該飲食店を利用し、鶏たたき、焼き鳥等を喫食後、3名が同月10日19時から11日18時にかけて下痢、腹痛等を呈した。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。</p> <p>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、潜伏期間及び症状が同菌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「会食料理（鶏たたきを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。鶏たたきは、内部まで十分に加熱されずに提供されていた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
15	<p>2月11日17時44分、患者から「2月8日に千代田区内の飲食店を5名で利用したところ、10日から下痢、発熱等を呈した。医療機関を受診したところ、胃腸炎か食中毒だと言われた。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5名で2月8日22時30分から当該飲食店を利用し、冷やしトマト、馬刺し等を喫食後、同月10日3時から同日12時にかけて4名が下痢、発熱、吐き気等を呈した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。2月8日の利用者数は36名であったが、他の利用者からの申し出はなかった。当該飲食店の調理場内の手洗器は物が置かれ使用できず、調理従事者はシンクで手洗いを行っていた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便3検体、調理従事者ふん便1検体及び拭き取り1検体（トイレ便器内側）からノロウイルスGⅡを検出し、潜伏期間及び症状が同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、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。ノロウイルスを検出した調理従事者は、トイレの清掃を担当していたため、ノロウイルスに不顕性感染し、不十分な手洗いにより、食品を汚染することになったと推測された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
16	<p>2月13日15時30分、八丈町内の魚介類販売業の営業者から「2月11日に当店が旅館に配達したカツオの刺身を喫食した客が医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、島しょ保健所に申し出があった。</p> <p>調査の結果、患者は2月11日18時に宿泊先の旅館で提供された夕食のカツオの刺身等を喫食後、同日21時から腹痛、じんましんを呈したため、医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。旅館で提供されたカツオの刺身は、当該販売店が納品したものであり、販売店と旅館のどちらにもカツオの冷凍処理工程はなかった。発症前4日間において喫食した生鮮魚介類は当該旅館が患者に提供した刺身のみであり、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、島しょ保健所は「カツオの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（旅館・ホテル）
17	食中毒事件の詳細（P. 110）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
18	食中毒事件の詳細（P. 110）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
19	<p>2月25日10時20分、港区民の患者から「2月21日に4名で中央区内の飲食店を利用し、寿司及び刺身を喫食したところ、1名が翌22日から腹痛等を呈して医療機関を受診した。」旨、医療機関所在地の新宿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、患者は4名で2月21日22時30分から中央区内の飲食店で刺身（マカジキ、マダイ、キンメダイ、ブリ、アジ等）を喫食後、1名が22日4時から腹痛、おう吐、発疹等を呈し、同日17時に医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。発症前1週間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店で喫食した刺身のみであり、患者が喫食したマカジキ、マダイ、キンメダイ、ブリ、アジは冷凍処理工程がなかった。</p> <p>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、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、中央区保健所は「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）
20	<p>2月25日10時50分、患者から「2月22日に世田谷区内の飲食店を16名で利用したところ、11名が23日からおう吐、下痢等の食中毒様症状を呈した。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ16名は2月22日19時から当該飲食店を利用し、チャーハン、エビチリ、キュウリのニンニク和え等を喫食後、同月23日4時から25日2時にかけて下痢、おう吐、発熱等を呈した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。当該飲食店のトイレは従事者と客が兼用し、消毒装置は固定されていなかった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便10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、遺伝子型の一致を確認した。また、潜伏期間及び症状が同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、世田谷保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。ノロウイルスに不顕性感染した調理従事者が、手洗い不足等により食品を汚染したことが原因と考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
21	<p>3月8日13時50分、患者から「医療機関でアニサキスが摘出された。」旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で3月2日17時30分から渋谷区内の飲食店で寿司（キンメダイ、イワシ、コハダ等）、刺身（しめさば、マグロ等）を喫食後、1名が3日3時から腹痛、吐き気を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。発症前に、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店で喫食した食事のみであり、患者が喫食した寿司のキンメダイ、イワシ、コハダは冷凍処理工程がなかった。</p> <p>医療機関で患者から摘出された虫体は、廃棄されていたため検査に供することはできなかったが、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。また、患者を診察した医師から食中毒の届出があった。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「寿司（キンメダイ、イワシ、コハダを含む。）」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）

番号	概 要	
22	<p>3月8日14時27分、医師から「保育園のママ友の会で武蔵野市内の焼き鳥店を3月2日に利用したグループのうち、2名が下痢等を呈して受診しており、カンピロバクターを疑っている。他にも同様の症状を呈している者がいるらしい。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ27名は3月2日17時30分から当該飲食店を利用し、焼き鳥、白レバーパテ、サラダ等を喫食した。喫食状況が確認できたのは22名で、そのうち11名が、4日9時から6日11時にかけて下痢、発熱等を呈した。発症前2週間において患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。患者から焼き鳥のササミが加熱不十分に感じたとの供述があった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便3検体及び参考食品（ねぎま）からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、潜伏期間及び症状が同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「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。原材料のササミには完全に加熱するように表示されていたが、調理従事者は多少生の部分が残っていても提供できるものと誤認していた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
23	食中毒事件の詳細（P. 113）に掲載	
	原因施設	集団給食（要許可）
24	<p>3月13日15時52分、神奈川県から「鎌倉市内医療機関より、患者からアニサキスを摘出したと連絡があった。」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2名で3月11日19時頃に千代田区内の飲食店で会食後、1名が12日5時から吐き気、腹痛の症状を呈し、同日9時に医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。患者らは、刺身3点盛（マグロ、タコ、しめさば）を喫食しており、そのうちしめさばは冷凍処理工程がなかった。発症前1週間を遡って患者が冷凍工程のない鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店におけるしめさばのみであった。</p> <p>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。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が提供した「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）
25	<p>3月14日15時40分、患者から「3月14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、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で3月13日の12時から豊島区内の飲食店を利用し、1名が同日16時から腹痛の症状を呈し、14日に医療機関を受診してアニサキス様虫体が摘出された。患者は、当該飲食店でにぎり（しめさば、マグロ、ツブ貝、蒸しエビ）を喫食しており、しめさばとマグロは冷凍処理工程がなかった。患者が発症前5日以内に冷凍工程のない鮮魚介類を喫食したのは、当該施設におけるにぎり寿司のしめさばとマグロのみであった。</p> <p>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。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「にぎり寿司（しめさば、マグロ）」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	
26	<p>3月15日11時15分、患者から「新宿区内の飲食店を利用しておう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ6名は3月11日20時から当該飲食店で生牡蠣、牡蠣の塩辛、牡蠣の天ぷら等を喫食し、4名が13日7時から同日8時にかけて下痢、発熱、吐き気等を呈した。</p> <p>検査の結果、患者ふん便2検体からノロウイルスG I及びG IIを、1検体からノロウイルスG IIを検出し、ノロウイルス食中毒の潜伏期間及び症状と一致していた。複数の遺伝子型のノロウイルスを検出したことから、二枚貝が原因として考えられた。患者の共通食は、当該飲食店と二次会で利用した施設のみで、両施設ともに施設内でのおう吐や、従業員の体調不良等の情報はなかった。二次会施設で提供されたメニューは酒類と市販品のおつまみのみであり、二枚貝を含む調理品等の喫食はなかったことから、二次会施設が原因ではないと考えられた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「生牡蠣を含む食事」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)
27	<p>3月15日15時30分、患者から「3月13日に豊島区内の飲食店を利用後、14日に具合が悪くなり医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5名で3月13日の18時頃に当該飲食店で会食後、1名が14日1時30分から腹痛の症状を呈し、同日医療機関を受診してアニサキス様虫体が摘出された。患者は、刺身(しめさば、貝、トロ等)を喫食しており、しめさばに使用したサバは冷凍処理工程がなかった。患者が発症前5日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のみであった。しめさばに使用したサバは冷凍工程がなかった。</p> <p>検査の結果、残品のしめさばからアニサキスが検出され、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者から摘出された虫体も同様の結果であった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「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	飲食店(すし)
28	<p>3月27日13時、患者の妻から「3月16日20時45分頃から、2名で豊島区内の飲食店を利用し、サバを喫食したところ、21時20分頃から夫の具合が悪くなり、医療機関でアニサキスが摘出された。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は3月16日21時20分頃から腹痛、おう吐、発熱等の症状を呈し、同日救急搬送されて医療機関でアニサキス様虫体を摘出していた。患者は2名で3月16日20時45分頃から当該飲食店において、ゴマサバしょうゆ漬(マサバを調味液でしょうゆ漬にしたもの)、白子ポンズ等を喫食しており、患者が発症前5日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のみであった。ゴマサバしょうゆ漬に使用されたサバについては冷凍工程がなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「ゴマサバしょうゆ漬」を原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	
29	<p>3月18日、患者から「3月17日23時頃港区内の飲食店を利用後、3月18日2時からじんましん、呼吸困難を呈し受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、江東区保健所を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月17日23時頃に当該飲食店でゴマサバ（サバに調味液をかけたもの）等を喫食したところ、18日2時から腹痛、しびれ、発疹を呈していた。発症前日から遡って5日間間に患者が喫食した鮮魚介類は当該飲食店におけるゴマサバのみであり、ゴマサバに使用されていたサバは冷凍処理がされていなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。これらのことから、みなと保健所は「ゴマサバ」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)
30	<p>3月27日12時40分、大田区内医療機関から「水様性下痢等の体調不良で受診した患者が、職場の同僚12名で飲食店を利用し、翌日から複数名が同様の体調不良を訴えているとのことで、食中毒の疑いがある。」旨、大田区保健所に通報があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ12名は3月20日20時に大田区内の飲食店で焼き鳥、刺身、うなぎ等を喫食し、8名が3月20日22時から24日22時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び当該飲食店での飲食を起点とした患者の潜伏期間は同菌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。当該飲食店では鶏肉と魚（刺身）のカットに同じまな板を使用し、焼き鳥のタレを生肉用と加熱後で分けておらず、二次汚染の可能性があった。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
31	<p>3月27日、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、大田区保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月20日22時30分に文京区内の飲食店を2名で利用して、刺身（しめさば、タイ等）、海鮮釜飯（イクラ、ウニ等）を喫食し、21日2時ごろから1名が腹痛、頭痛等を呈していた。発症前4日間に患者が喫食した鮮魚介類は、当該飲食店における刺身や海鮮釜飯のみであり、刺身のしめさば及びタイは冷凍処理がされていなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。</p> <p>これらのことから、文京保健所は「刺身盛合せ(しめさば含む。)」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	
32	<p>3月26日9時14分、医療機関から「大田区内の飲食店を利用後、下痢、おう吐、発熱等の食中毒症状を呈した患者1名を診察した。」旨、大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ8名は3月21日18時30分に当該飲食店を利用後、4名が23日17時から25日0時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。患者らは、鶏もも肉素揚げ、鶏わさ、焼き鳥、野菜サラダ等を喫食しており、患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・コリ、1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び当該飲食店での飲食を起点とした患者の潜伏期間は同菌によるものと一致していた。鶏わさは、鶏肉の中心部まで十分に加熱せず、客に提供していた。また、加熱済みの鶏わさと、生の鶏肉を切るまな板を共用していた。</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「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)
33	<p>食中毒事件の詳細報 (P. 115) に掲載</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
34	<p>4月2日10時50分、医療機関から「当院のデイサービスで行なわれた調理イベント後に食中毒と思われる体調不良者が出ている。」旨、荒川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、デイサービス利用者及び職員48名は3月29日12時からデイサービス施設の調理イベントで提供された鶏肉の煮物、煮卵等を喫食後、27名が同日20時から31日8時にかけて下痢、腹痛等を呈した。患者の共通食は当該施設で提供された食品のみであった。鶏肉の煮物、煮卵は、前日に調理し、調理後18時間以上常温放置されており、温度管理が不適切であった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便19検体及び拭き取り（トイレ）からウエルシュ菌を検出し、潜伏期間及び症状が同菌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「調理イベントで提供された食品」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	その他
35	<p>4月2日、医師から「患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に通報があり、都食品監視課を通じて患者住所地の文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は3月28日19時から千代田区内の飲食店で寿司（スマイカ、アジ、コハダ等）、刺身（キンメダイ、コハダ等）を喫食後、29日3時30分から腹痛等を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。発症前4日間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店で喫食した食事のみであり、患者が喫食した寿司や刺身に使用されたキンメダイ、スマイカ、アジ、コハダは冷凍処理工程がなかった。</p> <p>医療機関で患者から摘出された虫体の検査は実施しなかったが、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出があった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「刺身又は寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
36	<p>4月6日12時30分、患者の母親から「娘が3月30日に勤務先の送別会で渋谷区内の飲食店を利用し、鶏刺しやモツ鍋を喫食したところ、4月2日から食中毒様症状を呈し入院している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ20名は3月30日21時頃から当該飲食店で会食し、鶏わさキムチ、鶏の唐揚げ、サラダ等を喫食後、7名が31日10時から4月7日9時頃にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。鶏わさキムチに使用された加熱用鶏ササミは10秒程度湯引きしたものであり、患者からほぼ生の状態であったとの供述があった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品（ボイル済み鶏ササミ）からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、潜伏期間及び症状が同菌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「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）
37	<p>4月3日14時10分、患者から「購入した刺身を自宅に持ち帰り、家族3名で喫食したところ、自分のみ胃痛等を呈した。」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1名は3月31日17時過ぎに世田谷区内の販売店で刺身盛合せ（イカ、しめさば、タイ等）を購入し、同日19時30分に家族3名で喫食後、1名のみ4月1日2時から胃痛及び吐き気を呈した。その後、4月3日に医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。当該販売店で販売された刺身に使用された魚介類のうち、しめさばは冷凍工程がなく、イカは冷凍処理が不十分であった可能性があった。患者が発症前4日間に喫食した生鮮魚介類は当該販売店で購入した刺身のみであった。</p> <p>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、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、世田谷保健所は「イカ及びしめさばを含む刺身盛合せ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
38	<p>4月2日11時58分、医療機関から「吐き気、おう吐、下痢の症状を呈している患者を診察した。本日、同じ会社の社員7名も受診した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>患者らの喫食状況調査の結果、全員に共通する食事として、3月31日18時から20名で新入社員歓迎会のため中央区内の飲食店の利用があったことが判明した。当該飲食店で、生ハムサラダ、カルボナーラ、グラタン、アイスクリーム等を喫食後、15名が4月1日14時から2日20時にかけて発熱、下痢、おう吐等を呈した。</p> <p>検査の結果、患者ふん便12検体及び拭き取り（従業員用トイレ便器裏側、便座裏側）2検体からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子型の一致を確認した。また、潜伏期間及び症状が同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「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）
39	食中毒事件の詳細（P. 117）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
40	<p>4月11日9時40分頃、患者から「4月7日19時30分頃から2名で杉並区内の飲食店を利用し、にぎり寿司を喫食したところ、1名が8日2時頃から腹痛、吐き気、おう吐等の食中毒様症状を呈した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は医療機関を受診してアニサキス様虫体が摘出されており、患者の喫食状況を確認したところ、発症7日前から胃アニサキス症と診断されるまでの間に、生食用鮮魚介類を喫食したのは、4月5日及び7日の当該飲食店のにぎり寿司（アジ、イワシ、イカ、マグロ等）のみであった。患者が喫食したアジ及びイワシは、丸魚を仕入れ当該飲食店にて加工したもので、冷凍処理工程はなかった。一方、イカやマグロは流通の時点で冷凍処理されているものを仕入れており、当該飲食店では解凍及び加工を行っていた。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。また、患者の症状及び潜伏期間がアニサキス症と一致した。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は「生食用鮮魚介類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
41	<p>4月17日11時45分、港区内飲食店の利用者から「食中毒様症状を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があり、4月18日11時30分、同じ飲食店を利用した別グループからも発症者がいる旨、都食品監視課を通じてみなと保健所に連絡があった。その後、4月14日、15日及び17日に当該飲食店を利用した別グループからも発症者が確認され、合計9グループから発症者がでていた。</p> <p>調査の結果、当該飲食店を4月14日、15日及び17日に利用した9グループ49名のうち39名が、4月14日20時から19日7時30分にかけて、下痢、おう吐、発熱等を呈していた。患者らの喫食したメニューは、前菜、パスタ、デザート等で、患者の共通食は当該飲食店で調理、提供された食事以外にはなかった。</p> <p>検査の結果、患者28名、調理従事者2名及びサービス担当者1名のふん便からノロウイルスGⅡを検出した。患者の症状及び潜伏期間は同ウイルスによるものと一致していた。ノロウイルスが検出された調理従事者のうち1名は、4月14日から17日まで調理に従事していた。もう1名は、4月15日に調理に従事し、16日の出勤後に体調不良となり従業員専用トイレでおう吐していた。このことから、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して継続的に厨房や食品が汚染されたと推定された。</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）、菓子製造業
42	<p>4月19日、患者から「4月13日19時からインターネットで知り合った13名で千代田区内の飲食店を利用したところ、14日4時頃から腹痛、下痢、発熱、おう吐等を発症した。他にも複数名が同様の症状を呈しており、他に共通行動や共通食はない。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ13名のうち4名が、4月14日4時から17日7時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者らの共通食は4月13日夜の当該飲食店における食事のみで、鶏刺し8種盛り（鶏もも肉たたき、鶏むね肉たたき、鶏レバ刺し、鶏ササミ刺し等）、ササミの梅肉サラダ等を喫食していた。鶏刺しは、中心部まで十分に加熱されていない鶏肉を使用していた。また、従事者は洗浄用シンクで手洗いを行っており、サラダ等への二次汚染の可能性もあった。</p> <p>検査の結果、患者のふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致した。また、患者を診察した医師から食中毒の届出があった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「鶏刺し8種盛りを含む食事」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	
43	<p>4月23日10時20分、世田谷区内の会社員から「4月17日夜、関連会社2社の約40名による宴会を世田谷区内の飲食店で行ったところ、19日頃から約20名が下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。」旨、世田谷区世田谷保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、宴会参加者38名中24名が、4月18日22時から20日18時にかけて、下痢、発熱、吐き気、腹痛等の食中毒様症状を呈した。患者の共通食は、4月17日に当該飲食店が提供した宴会料理のみであった。当日の利用客数は64名だったが、他に同様の苦情はなかった。宴会料理は、店内通常メニューと共通食が多く、宴会だけで提供された料理は、鶏肉焼きのきのこソース、チンジャオロース、長芋の浅漬け、豚骨しょうゆ焼きそばの4品であった。</p> <p>検査の結果、患者5名、調理従事者3名及びホール担当者1名の検便からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子型が一致することを確認した。患者の症状及び潜伏期間は同ウイルスによるものと一致した。また、当該施設において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、世田谷保健所は「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。ドリンク用シンクが手洗い場として共用されており、手洗いが不十分になって二次汚染する機会があったこと、従事者は普段から賄い料理を食べていたことから、複数の従事者が不顕性感染したことが原因と考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
44	<p>4月25日11時00分、医療機関から「4月24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>検査の結果、患者から摘出した虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明し、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。しかし、患者の調査協力が得られず喫食調査ができなかった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
45	<p>4月22日10時15分、医師から「4月22日に受診した患者の胃内部からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、杉並区杉並保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は4月21日19時頃から杉並区内の飲食店を3名で利用し、サバのごま和え、しめさばサンド、刺身盛合せ（キンメダイ、メジナ、ヒラマサ、イサキ、ヤリイカ）等を喫食したところ、22日0時から1名が腹痛、下痢、発熱、発疹等の症状を呈し医療機関を受診した。患者が、発症前5日間から発症後アニサキス様虫体が摘出されるまでの間、生食用鮮魚介類を喫食したのは、4月21日の当該飲食店で提供された食事のみであった。当該施設では、鮮魚介類はすべて冷蔵で仕入れた後、店舗にて加工し刺身用として提供しており、冷凍処理工程はなかった。</p> <p>検査の結果、生サバ残品から検出したアニサキス及び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、杉並保健所は「生食用鮮魚介類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
46	<p>4月27日11時55分、患者から食中毒疑いの旨、渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は4月23日20時30分頃から渋谷区内の飲食店を2名で利用し、焼き鳥、ササミのピリ辛ユッケ、自家製鶏ハム等を喫食したところ、同月25日10時から26日7時にかけて2名ともが下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。患者らが喫食した「ササミのピリ辛ユッケ」は、沸騰した湯で30秒加熱する程度であったことから加熱不十分なまま提供された可能性が高かった。また、患者から焼き鳥（手羽先）の中心部が赤かったとの申し出があった。</p> <p>検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者らの症状及び潜伏期間が同菌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「会食料理（加熱不十分な鶏肉料理を含む。）」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）
47	<p>5月9日14時45分、医師から「5月1日に江戸川区内の居酒屋を利用した1グループ3世帯9名のうち複数名が体調不良を呈し、そのうち1名が当クリニックを受診した。」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、患者グループ9名は5月1日18時から当該飲食店を利用し、鶏刺し盛合せ、鶏の唐揚げ、ピザ等を喫食後、同月3日9時から6日6時30分にかけて7名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。患者に共通する食事は、当該飲食店が提供した食事のみであった。</p> <p>検査の結果、患者4名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者1名及び非発症者1名のふん便からサルモネラ属菌を検出した。患者7名の症状及び潜伏期間は、カンピロバクター、サルモネラ属菌によるものと一致した。鶏刺しに使用する鶏肉には「要加熱」の表示がされていたが、営業者は提供当日に仕入れたものを加熱不十分な状態で提供していた。また、参考食品の鶏刺し用鶏肉類（ハツ、砂肝、レバー、ササミ、胸肉）からは、カンピロバクター・ジェジュニ、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌を検出した。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「加熱不十分な鶏肉を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
48	<p>5月10日9時19分、患者から「5月7日10時45分頃、北区内の販売店にてカツオ刺身を購入し、自宅で同日11時30分頃と16時30分頃に1名で喫食したところ、同日23時頃から激しい腹痛、吐き気、おう吐を呈した。その後も症状が治まらないため8日に医療機関を受診し、アニサキス2隻が摘出された。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者がアニサキス症の原因となる可能性がある生食用魚介類を喫食したのは、患者が当該販売店で5月7日に購入し喫食したカツオ刺身以外になかった。また、販売店を管轄する北区保健所が調査し、当該販売店では生カツオを仕入れ、店内で加工して刺身用として販売しており、冷凍処理は行っていないことがわかった。</p> <p>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。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、北区保健所は「カツオ刺身」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	
49	<p>5月14日16時20分、患者グループから「5月8日22時から港区内の飲食店を会社の同僚6名で利用し、鶏わさ、鶏の串焼き等を喫食したところ、5名が同月11日9時から同月12日11時にかけて下痢、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、患者らの共通食は当該飲食店での食事のみで、患者5名全員が鶏わさを喫食していた。鶏わさは、沸騰した湯で1分間ささみの表面を湯引きした後、氷水にくぐらせ、カットしたものを提供していた。</p> <p>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、病院での検便1検体からカンピロバクター（血清型不明）を検出しており、潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致した。また、参考食品として検査した湯引き後のササミから、サルモネラO4を検出し、加熱不十分であることが示唆された。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「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>	
	原因施設	飲食店（一般）
50	<p>5月22日12時30分、患者から「5月16日20時から2名で杉並区内の飲食店を利用したところ、2名とも下痢、発熱等の症状を呈したため医療機関を受診した。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは5月16日20時から当該飲食店で、鶏の刺身5種盛（レバー、ササミ、むね、ハツ、砂肝）、レア串4種盛（レバー、ササミ、むね、ハツ）等を喫食したところ、5月18日21時から同月20日8時にかけて下痢、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・ジェジュニを検出した。また、参考食品として原材料の鶏レバー、ハツ、むね、砂肝、ササミ、湯引き後の鶏むね、砂肝、ササミからカンピロバクター・ジェジュニを検出した。鶏の刺身は10秒程度湯引きして提供し、レア串は中心部まで完全に火を通していなかった。患者らの共通食は複数あったが、喫食内容や潜伏期間からカンピロバクターの感染が疑われる食品の喫食は当該飲食店の食事以外になく、症状も同菌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「飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉（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）
51	<p>5月27日9時34分、患者から「5月20日19時から会社の同僚3名で千代田区内の飲食店を利用したところ、3名全員が同月23日昼過ぎから夕方にかけて、食中毒様症状を呈した。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は5月20日19時から当該飲食店にて、鶏レバ刺し、唐揚げなどを喫食し、5月23日14時から17時にかけて、下痢、腹痛、発熱、おう吐等を呈した。</p> <p>検査の結果、患者3名全員のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、参考食品の原材料の鶏レバーからサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌を検出した。鶏レバ刺し用の鶏レバーは加熱用のものであった。鶏レバ刺し以外の料理は、十分に加熱されたものであったため、鶏レバーが強く疑われた。患者らの症状及び潜伏期間は、同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「未加熱の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	
52	<p>5月28日11時、医療機関から「5月28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5月27日20時に自家製のしめさばを喫食しており、28日1時から腹痛を呈し、同日に医療機関を受診してアニサキス様虫体を摘出された。発症前7日間に生食した魚介類は家庭でのしめさばのみであった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。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。患者は、自分で釣ったサバを冷凍処理せずにしめさばにしたため、サバに寄生していたアニサキスが喫食まで生残したものと考えられた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「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
53	<p>5月31日10時50分頃、医師から「診察した患者の内視鏡検査を行ったところ、アニサキス様虫体を摘出した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5月30日16時頃、新宿区内の販売店で購入したサバを自宅でしめさばに調理し、同日19時から2名で喫食した。翌5月31日3時から1名が腹痛を呈し、医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体2隻が摘出された。購入したサバは、仕入れから喫食まで冷蔵状態で保管されており、アニサキスを死滅させる冷凍処理はされていなかった。患者の喫食状況については、発症前の8時間以内での生食用鮮魚介類の喫食は自宅で調理したしめさばのみであった。</p> <p>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。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「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
54	<p>6月7日、世田谷区内の医療機関から「6月4日に受診した目黒区在住の患者検便から、腸管出血性大腸菌O103が検出された。」旨、世田谷区世田谷保健所を通じ、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5月30日22時から品川区内の飲食店を5名で利用し、2名が6月3日10時から22時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者らが喫食したメニューは、焼肉（ハラミ、タン、シビレ、マルチョウ等）、和牛ユッケ、タンユッケ、ハツ刺し、センマイ刺し等であった。検査の結果、患者2名のふん便から腸管出血性大腸菌O103（VT1）及びカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者周囲に感染症を疑う情報はなかった。患者2名の共通食は当該飲食店の食事のみであり、症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒と近似していた。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒と断定した。食肉や内臓肉を未加熱又は加熱不十分で喫食したことが原因と考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
55	<p>6月7日11時頃、患者から「6月7日9時頃に医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が摘出された。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で6月5日17時30分頃から足立区内の飲食店にて、刺身（ヒラメ、しめさば）を喫食したところ、1名が同日23時30分頃から腹痛を呈した。患者の喫食状況を確認したところ、発症5日前から胃アニサキス症と診断されるまでの間に、生食用鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店で提供された刺身以外になかった。当該患者が喫食した刺身類のうち、しめさばは冷凍処理されたものを仕入れて提供していたが、ヒラメについては冷凍処理を行わず、生の鮮魚から刺身として調理加工されていた。</p> <p>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。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、葛飾区保健所は「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	飲食店（一般）
56	<p>6月5日13時頃、患者から「腹痛を呈して病院を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。」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2名で6月4日23時頃、江戸川区内にある飲食店で刺身（イワシ、トリ貝、生タコ）等を喫食後、5日2時から3時にかけて2名ともが腹痛等の症状を呈したため、同日8時頃に医療機関を受診し、患者2名のうち1名からアニサキス様虫体が摘出された。患者らは、発症前7日間において魚介類の生食は当該飲食店での食事以外になかった。また、当該飲食店の立入調査で、6月4日に調理提供されたイワシに関して、冷凍処理工程がなかったことを確認した。</p> <p>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。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、江戸川保健所は「飲食店の食事（イワシを含む。）」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）
57	<p>6月13日14時18分、川崎市内の医師から「台東区内の飲食店でしめさばを喫食後、腹痛、発疹を呈した患者を診察し、胃内視鏡にてアニサキス様虫体を摘出した。」旨、川崎市に届出があり、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、患者は6月9日16時から19時にかけて2名で当該飲食店にて、しめさば等を喫食したところ、1名が同日23時頃から腹痛、発疹の症状を呈した。6月10日18時頃、川崎市内の医療機関を受診し、胃内視鏡検査によりアニサキス様虫体が摘出された。患者の喫食状況を調査したところ、発症前3日間で生又は生に近い魚介類を喫食したのは当該飲食店の食事以外になかった。また、しめさばに使用したサバは生の状態で仕入れ、提供まで冷凍処理は行っていなかった。</p> <p>検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i>であることが判明した。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、台東保健所は「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	飲食店（一般）

番号	概 要	
58	<p>6月18日13時00分、患者から「胃からアニサキス様虫体が摘出された。」旨、渋谷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時頃から2名で渋谷区内の飲食店を利用し、刺身の盛合せ（マグロ、カツオ、マダイ、アオリイカ、タチウオ、シマアジ）とヒラメの昆布締め寿司を喫食した。当該飲食店では、患者の喫食した「刺身の盛合せ」の全魚種について冷凍処理工程がなかった。また、患者の喫食状況を調査した結果、アニサキスの原因となる魚介類を生食したのは当該飲食店での食事のみであった。患者は6月15日4時頃から腹痛等の症状を呈し、医療機関で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、渋谷区保健所は「刺身の盛合せ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
59	<p>6月20日9時30分頃、患者から「会社同僚と6月12日に、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、患者は6月12日18時15分から職場の同僚13名で当該飲食店にて、鶏肉とアボカドのカルパッチョ、鶏肉ともやしのサラダ等のコース料理を喫食し、二次会として別の飲食店を10名で利用したところ、同月15日7時から17日22時30分にかけて5名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。当該グループの共通食は、二次会で利用した飲食店での食事もあったが、患者5名の共通食は当該飲食店のコース料理のみであった。また、患者1名からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたが、当該患者は二次会には出席していなかった。原因食品として、加熱不十分な鶏肉を使用した鶏とアボカドのカルパッチョが疑われたが、残品がなく、当該メニューを喫食していない患者もいたことから、原因食品の特定には至らなかった。患者らの症状及び潜伏期間は、同菌によるものと一致した。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「会食料理（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）
60	<p>6月26日18時13分、医療機関から「カンピロバクター食中毒を疑う患者を診察した。患者は大田区内の飲食店にて、加熱不十分な鶏肉を喫食しており、一緒に当該飲食店を利用した2名も食中毒症状を呈している。」旨、前橋市保健所に届出があり、都食品監視課を通じ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3名は6月22日20時頃から焼肉店を利用後、21時頃から当該飲食店で刺し盛り（鶏わさ、鶏ハツ、鶏レバー）、串焼き6本コース等を喫食していた。刺し盛りは生又は加熱不十分な状態で提供されていた。患者3名の共通食は、これら2店舗で提供された料理であったが、焼肉店では施設・設備の作業区分で洗浄消毒が徹底されていた。また、焼肉店では鶏肉の取扱いは一切なく、患者らが喫食した肉もマニュアルに基づき十分加熱したものが提供されており、原因施設とは考えられなかった。</p> <p>患者グループ3名は、全員が6月24日10時から25日13時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、発症後それぞれ別の医療機関を受診していたが、医療機関でのふん便検査で3名全員からカンピロバクターが検出された。当該飲食店で収去した参考品の鶏レバー及び生の鶏肉からカンピロバクターが検出され、患者の症状、潜伏期間は、同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は原因施設を当該飲食店とし、「未加熱の鶏肉を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
61	<p>7月1日10時頃、患者から「6月25日19時、台東区内の飲食店を3名で利用したところ、同月28日に下痢、発熱の症状を呈した。他の1名も発症しているようだ。」と、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2名が6月28日7時から29日22時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者2名の共通食は、6月22日に新宿区内で喫食したタピオカミルクティーと当該飲食店での食事で、当該飲食店では鶏肉の3種盛（レバー、もも、むね）、サンチュ、ナムル等を喫食していた。発症前1週間の喫食調査において、2名とも当該飲食店で喫食した鶏肉の刺身3種盛以外、食肉の生又は半生メニューの喫食はなかった。</p> <p>検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、参考食品の鶏レバー、鶏むねたたきからもカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致した。鶏レバー（加熱用）は、表面のみ加熱され中心部は生の状態で提供されていた。鶏むねたたき及び鶏ももたたきは、加工者により生食可と表示された冷凍品で、遡り調査の結果、管轄自治体の衛生対策に基づき加工されていた。当該飲食店では鶏レバーと同じ調理器具で加工しており、二次汚染の可能性もあった。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。当日は44名が利用し、患者グループ以外から同様の申出はなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
62	<p>7月1日16時30分、医療機関から「当院の職員らが6月26日に大田区内の居酒屋で会食をしたところ、同月28日から複数名が腹痛、下痢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10名の共通食は、6月26日夜の当該飲食店での食事のみであった。当該飲食店において、患者グループは6月26日18時30分から、焼き鳥（ねぎま、つくね、レバー）、冷奴、海鮮カルパッチョ等を喫食しており、焼き鳥は加熱不十分な状態であった。10名のうち5名が、6月28日20時から7月1日1時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、検査の結果、患者3名及び非発症者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを、非発症者1名のふん便からカンピロバクター・コリを検出した。</p> <p>また、参考食品の鶏もも肉、レバー、つくねから、カンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラを検出した。焼き鳥の加熱状況を確認することなく提供を行ったため、鶏肉に存在していたカンピロバクターを殺菌することができなかったと考えられた。また、調理に使用するまな板は複数枚用意されており、使用前に熱湯消毒を行っていたが、使用目的に応じた使い分けを行っていなかった。このため、原料の鶏肉の仕込みに使用したまな板が他の調理に使用された可能性があると考えられた。患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「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	
63	<p>7月5日17時15分、医師から「7月5日14時頃、食中毒が疑われる患者が受診した。」旨、北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6月28日18時頃から職場の同僚17名と中央区内の飲食店を利用したところ、6月29日14時から7月3日15時にかけて10名が、下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈した。発症前2週間において、患者10名全員の共通食は6月28日に利用した当該飲食店での会食のみであった。喫食メニューのうち患者の共通食は、アボカドとトマトのカプレーゼ、鶏の生ハムときのこのマリネ、焼き鳥（ねぎま、ササミわさび）の4種類であったが、聞き取り過程で「焼き鳥のササミわさびが生っぽかった。」との証言があった。</p> <p>検査の結果、患者2名のふん便及び菌株1検体から、カンピロバクター・ジェジュニを検出した。炭火焼きを再現したところ、ササミわさびの焼き上げ時の中心温度は64℃に達した程度であり、患者グループへ加熱不十分の鶏料理を提供していた可能性があった。患者の症状及び潜伏期間が同菌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「会食料理（焼き鳥を含む。）」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）
64	<p>7月6日9時30分、医療機関から「受診患者の検便からカンピロバクターを検出した。患者は6月29日の夜に「鶏刺し」を喫食しており、食中毒の疑いがある。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて、渋谷区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは会社の同僚で、6月29日18時30分から渋谷区内の飲食店を4名で利用し、3名が6月30日8時から7月2日11時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。患者3名の共通食は、6月29日に当該飲食店で喫食した食事限定された。喫食メニューは、鶏刺し3種盛合せ、鶏のなめろう、つくね、鶏ユッケ等であったが、このうち鶏刺しとなめろうは加熱用食肉を加熱せずに提供していた。</p> <p>検査の結果、患者1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニ、他の1名のふん便からカンピロバクター・コリを、参考食品の刺身用鶏ササミからカンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリ、サルモネラを検出した。患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「会食料理（未加熱状態の鶏肉料理を含む。）」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）
65	<p>7月3日16時41分、埼玉県内の患者から「6月29日に目黒区内の焼き鳥店を5名で利用したところ、4名が体調不良を呈した。」旨、埼玉県に通報があり、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、患者グループ5名は6月29日19時から当該飲食店を利用し、鶏わさ、焼き鳥（レバー、ササミ等）、サラダ等を喫食した。調査協力が得られた4名のうち3名が7月1日18時から発熱、下痢等を呈した。患者全員の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。患者から、焼き鳥のレバーが半生であったとの申出があった。また、鶏わさは沸騰した湯に9秒漬け込み、その後冷蔵庫に入れていた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便3検体及び参考食品（生レバー）からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
66	<p>7月4日10時、医療機関から「少年野球チームの会食に参加後に発熱、下痢の症状を呈した患者3名を診察した。」旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ27名は、6月30日18時30分から20時30分にかけて、練馬区内の飲食店で会食し、焼き鳥、おにぎり、サラダ等を喫食後、10名が7月1日9時から3日19時に発熱、下痢等の症状を呈した。患者の共通食は、当該飲食店が提供した宴会料理のみであった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便6検体及び調理従事者ふん便1検体からサルモネラO8を検出し、血清型も全員一致した。そのほか、医療機関の検便でサルモネラO8を検出した者が1名いた。患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致しており、サルモネラを検出した患者全員にカメや爬虫類等との接触歴がないことを確認した。当日、サルモネラを検出した調理従事者1名が調理を行っていたが、その際に素手で作業していたことから、作業切替時の手洗いや器具、設備の用途別の使い分けや洗浄消毒が不十分であった可能性が示唆された。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「宴会料理」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
67	<p>7月8日10時15分、医療機関から「入院した患者のふん便からカンピロバクターが検出された。患者は品川区内の飲食店を利用しており、同行者も同様の症状を呈して医療機関を受診しているようだ。」と、南多摩保健所に通報があり、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は6月29日20時に当該飲食店を利用し、焼き鳥（ササミ、ねぎま、つくね、レバー）、サラダ等を喫食後、2名とも7月2日15時から3日0時にかけて下痢、発熱等を呈した。患者2名の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。患者らが喫食した焼き鳥のレバー及びササミは加熱不十分な状態で提供されていた。また、包丁が用途別での使い分けをされておらず、二次汚染の可能性もあった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便2検体、患者菌株1検体及び参考食品（レバー）からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、潜伏期間及び症状が同菌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「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）
68	<p>7月10日、医療機関から1名の腸管出血性大腸菌感染症発生届が江東区保健所に提出された。また、7月18日、別の医療機関から1名の腸管出血性大腸菌感染症発生届が江戸川区江戸川保健所に提出され、どちらも江東区内の飲食店の利用があった。</p> <p>調査の結果、患者2グループ2名は、6月29日又は7月2日に江東区内の飲食店を利用し、焼肉、サラダ等を喫食した。その後、7月3日21時頃から8日20時頃にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。患者2名の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。当該飲食店は焼肉店であり、客自らが客席で食肉を加熱し喫食するが、肉の十分な加熱やトング等の使い分けについて注意喚起をしていなかった。また、調理場が狭いために、調理済み食品と生肉等の原材料の作業が交わる可能性もあったため、二次汚染も否定できなかった。</p> <p>検査の結果、患者菌株2検体及び参考食品（ハラミ）から腸管出血性大腸菌O157を検出した。潜伏期間及び症状も同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
69	<p>7月15日13時、医師から「7月3日に中央区内の飲食店で食事をした後に腹痛等の症状で受診した患者から、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。」旨、江東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、患者は2名で7月3日19時30分から当該飲食店で炙りしめさばを喫食後、1名が4日1時から腹痛、吐き気を呈し、同日10時に医療機関で虫体が摘出された。発症前5日間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店の炙りしめさばのほか、江東区内の飲食店で寿司を喫食していたが、患者が喫食した寿司ネタは冷凍品であったことが判明した。</p> <p>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、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、中央区保健所は「炙りしめさば」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）
70	<p>7月8日16時45分、患者から「7月7日14時頃に武蔵村山市内の飲食店を利用後、3時間程度で吐き気、胃痛等を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。」旨、多摩府中保健所に通報があり、都食品監視課を通じて多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は4名で7月7日14時頃から当該飲食店で寿司（イワシ、アカサバ（ハチビキ）、イサキ、タコ、ウニ等）を喫食後、同日17時頃から1名が腹痛、吐き気を呈し、8日9時に医療機関で虫体が摘出された。発症前4日間において、患者は当該飲食店で喫食した食事のほか、5日に飲食店でネギトロ丼を喫食していたが、ネギトロは冷凍処理工程があった。当該飲食店で患者が喫食した寿司に使用された魚介類のうち、イワシ、アカサバ（ハチビキ）、イサキ、タコ、ウニは冷凍処理工程がなかった。</p> <p>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、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、多摩立川保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
71	<p>7月16日、医療機関から「目黒区内の販売店で購入した刺身を喫食した患者からアニサキス様虫体が摘出された。」旨、世田谷区世田谷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1名は7月13日17時頃に目黒区内の販売店でカツオの刺身を購入し、同日20時に家族2名で喫食後、14日5時30分頃から胃痛を呈した。その後、同月16日9時頃に医療機関を受診し、虫体が摘出された。当該販売店で販売された刺身に使用されたカツオは冷凍工程がなかった。まな板は魚種が変わるごとに洗浄されていたが、多くの魚種を加工しており、カツオの刺身調理前にはサバ及びブリの刺身を調理していた。患者が虫体摘出前5日間に喫食した生鮮魚介類は当該販売店で購入した刺身のみであった。</p> <p>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、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、目黒区保健所は「生カツオお造り」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

番号	概 要	
72	<p>7月23日16時30分、患者から「アニサキス虫体が摘出された。」旨、目黒区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、患者は7月22日13時に、渋谷区内の飲食店で「アジの刺身」を喫食しており、23日0時から胃痛を呈し、医療機関にて胃からアニサキス様虫体が摘出されていた。患者が喫食した「アジの刺身」は、飲食店と同一店舗内で同一業者が別の屋号で営業している魚介類販売業の施設で調理されていた。当該飲食店で提供された「アジの刺身」は、流通から提供されるまで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>であることが判明した。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、渋谷区保健所は「アジの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
73	<p>7月29日8時40分頃、患者から「7月23日20時頃、新宿区内の飲食店を2名で利用し、しめさば、パクチーサラダ、焼とん等を喫食したところ、1名が24日4時から腹痛、吐き気等を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は7月26日に医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体4隻が摘出されていた。1週間の遡り喫食調査において、患者が喫食した鮮魚介類は当該飲食店が提供したしめさばのみであり、しめさばに使用されていたゴマサバは冷凍処理がされていなかった。また、参考食品として当該飲食店から収去したしめさばからアニサキス1隻が摘出され、検査の結果、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「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	飲食店(一般)
74	<p>8月6日15時10分、患者から「7月23日に友人2名と町田市内の飲食店を利用したところ、7月26日から発熱、下痢、腹痛等を呈した。同行した友人2名も同様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、患者グループ3名は7月23日21時頃から当該飲食店で鶏のたたき、鶏レバー串等を喫食し、その後3名全員が同月26日10時から20時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。鶏のたたきに使用された鶏肉は加熱用であったが、表面のみを炙って調理しており、患者全員から、中は生っぽかったとの申出があった。そのため、鶏のたたきは原因食品として強く疑われたが、複数のメニューを共通して喫食しており、特定するには至らなかった。</p> <p>これらのことから、町田市保健所は「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	
75	<p>8月22日17時13分、船橋市内の医療機関から「カンピロバクターが検出された患者が、台東区内の焼肉店を利用しており、食中毒の疑いがある。」旨、船橋市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、患者グループ3名は8月8日20時から当該飲食店においてレバ刺し(低温調理)、ナムル、キムチ、焼肉(カルビ、牛タン、ロース、ハラミ、ミノ、ハチノス、ホルモン)、サラダ等を喫食後、2名が同月10日20時から11日9時にかけて下痢、発熱、頭痛等の症状を呈した。</p> <p>検査の結果、患者ふん便1検体及び患者菌株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飲食店で提供された食事のみであった。レバ刺しは真空パックされた牛レバーを低温調理器で63℃、120分間加熱したものであった。加熱時には中心温度計による計測はしていなかった。また、当該飲食店に鶏肉メニューはなかったが、8月8日に賄い食として鶏肉を鍋で煮込んで喫食していた。鶏肉をカットするのに使用した肉用の包丁とまな板は洗剤で洗浄したのみで、消毒をしていなかったことから、近接して置かれた他の用途のまな板、シンク等を二次汚染し、未加熱調理品に汚染が広がったと推定された。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
76	<p>8月22日16時頃、医師から「下痢の症状を訴えた患者を診察し、検便検査を実施したところ、カンピロバクターを検出した。8月9日に品川区内の飲食店を複数名で利用し、同行者も同様の症状を呈している。」旨、品川区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ7名は8月9日19時30分から品川区内の飲食店において炭焼き盛合せ(馬つくね、鶏白レバー、ちょうちん)、馬バラの生春巻き、馬刺し、明太エビマヨ等を喫食後、4名が同月10日21時から12日16時にかけて下痢、発熱、頭痛等の症状を呈した。</p> <p>病院検便から検出されたカンピロバクターの菌株を検査した結果、カンピロバクター・ジェジュニであった。また、参考食品の生レバー及びかしわからカンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラを検出した。患者から、提供されたメニューのうち、白レバーが生っぽかった旨、申出があった。原材料に付着した菌が調理工程中で死滅しなかった、又は二次汚染があったと考えられた。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
77	<p>8月14日16時30分、医師から「8月14日に4名(祖母、子供3名)がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈し、うち子供3名が病院に搬送された。4名を含む家族7名は8月11日に三鷹市内の焼肉店を利用しており、食中毒の疑いがある。」旨、多摩府中保健所武蔵野三鷹地域センターに連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら7名(第1グループ)は8月11日18時から当該飲食店において焼肉(牛タン、ハラミ等)、サンチュ等を喫食し、4名が8月12日21時30分から8月13日17時にかけて、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。また、8月16日に同じ病院から「同時期に当該飲食店を利用し、同じ症状を呈している患者がいる。」旨、報告があり、調査の結果、8月11日に当該施設を利用し、焼肉(タン、ハラミ等)、サラダ等を喫食した5名(第2グループ)のうち1名が8月14日10時から発熱、下痢等の症状を呈していた。第1グループと第2グループの共通食は当該飲食店で提供された食事のみであり、検査の結果、患者ふん便2検体及び患者菌株4検体からサルモネラO4 (Typhimurium) を検出し、潜伏期間及び症状がサルモネラによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、多摩府中保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>なお、その後の調査で、当該飲食店を8月11日に利用した4名(第3グループ)のうち3名が、8月12日に利用した4名(第4グループ)のうち4名が、8月12日に利用した4名(第5グループ)のうち1名の計8名が同様の症状を呈していることが分かり、5名からサルモネラO4 (Typhimurium) を検出した。しかし、第3グループの有症者2名、第4グループの有症者3名については、当該飲食店での喫食後、発症まで72時間以上経過しており、グループ内で最初の発症者が出てから40時間以上経過して発症していたことから、グループ内での二次感染を否定できず、食中毒患者との判断に至らなかった。</p> <p>患者全員が喫食したメニューはなかったが、生食用の野菜を肉用包丁等の洗浄も行う下膳用シンクで洗浄しており、二次汚染の可能性があった。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
78	<p>8月20日16時27分、医療機関から「8月9日、豊島区内の飲食店を利用し、体調不良を呈した患者の検便からカンピロバクターを検出した。」旨、練馬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、患者は8月9日21時頃に友人と4名で当該飲食店を利用し、鶏刺し3点盛り(白レバー、ササミ、もも肉)、馬刺し、牛すじ煮込み等を喫食しており、8月12日3時から17時にかけて4名全員が下痢、腹痛等の症状を呈した。患者らの共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。喫食したメニューの鶏刺しは加熱処理が必要な鶏肉及び鶏レバーを短時間の湯通しや表面のみの加熱で提供しており、参考食品のもも肉からもカンピロバクター・ジェジュニを検出した。また、医療機関の検査で患者1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の症状及び潜伏期間が同菌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「会食料理(鶏刺しを含む。)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
79	<p>8月16日、江戸川区内の飲食店から「8月13日16時から17時頃に2名で利用した客のうち、1名が腹痛を呈し、病院を受診したところアニサキス症と診断されたとの申出を受けた。」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、当該飲食店が提供した寿司は、ヤリイカ、とろたく巻き、イクラ、アジ、中トロ等であり、このうちアジだけが冷凍処理工程がなかった。患者は2名で、8月13日16時から当該飲食店で寿司を喫食し、1名が14日2時から腹痛等を呈し、14日及び16日に医療機関を受診し、胃内視鏡検査によって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 pegreffii</i>と同定された。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。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「アジのにぎり寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
80	<p>8月15日13時15分、医療機関から「8月15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。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は8月14日19時頃、江東区内の飲食店でサバの刺身とタイのカルパッチョを喫食し、12日には販売店で購入したカツオの刺身を喫食していた。患者が2施設で喫食した魚介類の刺身はいずれも冷凍処理工程がなかったが、他から同様の届出はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と判明した。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明のアニサキスによる食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
81	<p>8月29日13時30分頃、医師から「8月29日2時頃から全寮制の学校の学生85名が下痢等の症状を呈している。学生らは学内の給食として、墨田区内の飲食店の仕出し弁当を喫食している。」旨、多摩府中保健所に通報があり、都食品監視課を通じて墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>患者調査の結果、患者は93名で8月28日18時から30日1時にかけて下痢、腹痛等を呈した。28日の昼食は11時45分から墨田区内の飲食店仕出し屋が提供した鶏香草焼き弁当（鶏の香草焼き、ハンバーグ、野菜炒め等）を喫食し、朝食及び夕食は寮の給食を喫食していた。</p> <p>検査の結果、寮の給食施設の拭き取り検体、従事者ふん便、検食は全て陰性であった。また、患者ふん便17検体、当該飲食店の従事者ふん便6検体、寮が保管していた検食（鶏香草焼き弁当のうち鶏香草焼き、幕の内弁当）2検体からウエルシュ菌を検出し、潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致していた。</p> <p>鶏香草焼きは、26日2時から4時に調味液で和えて冷蔵庫に保管し、27日18時から24時にかけてコンベアオーブンで236℃10分で焼き上げていた。その際に鉄板に並べるために鶏肉を冷蔵庫から出して室温に置いていた。加熱後、すみやかにチラーで冷却し、冷蔵庫で保管した。その後、3時から5時頃まで盛付け、エアコンの設定を20℃にした部屋で保管し、7時頃から12℃設定の冷蔵庫に積み込んで配達していた。弁当は段ボール箱に詰められ、保冷剤は使用していなかった。調理従事者は賄い食を喫食していた。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「鶏香草焼き弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(仕出し)

番号	概 要	
82	<p>9月17日11時10分、患者の勤務する医療機関から「9月6日、当院の職員が調布市内の居酒屋で食事をしたところ、5名が体調不良となった。検便検査で全員からカンピロバクターが検出されており、食中毒の疑いがある。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、会食参加者19名は同じ病院に勤務する同僚で、9月6日20時30分から当該飲食店にて宴会コース料理（白レバテキ、唐揚げ、海鮮サラダ、地鶏土鍋めし等）を喫食し、同月7日19時から10日15時にかけて、5名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者4名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が同菌によるものと一致した。</p> <p>喫食メニューのうち、白レバテキについては、表面は加熱されていたが、中心部は生のものであったとの証言があり、従業員も中心部まで加熱することにより食感が損なわれるため、若干生の部分が残る可能性があることは認識していた。白レバテキは、加熱後にカットして提供されており、調理等を介した二次汚染の可能性もあった。</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>	
	原因施設	飲食店（一般）
83	<p>9月19日13時30分、医師から「9月7日18時から5名で千代田区内の飲食店を利用したところ、4名が同月9日から13日にかけて腹痛、吐き気、下痢、発熱等の症状を呈した。うち1名が医療機関に入院し、病院検便でカンピロバクター・ジェジュニが検出された。」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、9月7日17時に当該飲食店を利用した別グループ2名のうち1名も、腹痛、吐き気、下痢、発熱等の症状を呈し、医療機関にてカンピロバクター・ジェジュニが検出されていたことが分かった。患者の共通食は、当該飲食店の食事以外にはなかった。患者らは前菜（鶏ハム、鴨ロース等）、焼き鳥（レバー、つくね、もも等）等を喫食していた。そのうち鶏ハムは、80℃の温湯が常温程度に下がるまで3時間程度ロール状に巻いた鶏むね肉を漬け込んだもので、加熱が不十分又は二次汚染の可能性があったと考えられた。患者の症状及び潜伏期間が同菌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「飲食店の食事（鶏ハムを含む。）」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	
84	<p>9月17日、医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届が八王子市保健所に提出された。</p> <p>患者は9月7日18時から家族4名で八王子市内の飲食店を利用し、ローストビーフ、ステーキ、アンチョビキャベツ等を喫食しており、3名が11日12時から19時にかけて腹痛、下痢等を呈し、入院した1名から腸管出血性大腸菌O157を検出していた。</p> <p>調査の結果、当該飲食店を9月7日又は11日に利用した5グループ9名が、同月10日16時から16日22時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者9名に共通する食事、行動は当該飲食店で提供された食事のみであった。なお、1名を除く患者全員がローストビーフを喫食していた。</p> <p>施設調査の結果、ローストビーフについて調理担当者からオーブンで180℃4時間と長時間の加熱を行っているとの供述があったが、立入時に確認した調理済み品は中心部が赤く、肉汁が滴っており、加熱不十分であった可能性も示唆された。また、シンクは肉と野菜で分けておらず、野菜を洗浄する際にシンクを洗浄してから水を張ってつけ洗いしていたほか、調理場内の手洗いの消毒液が補充されておらず、十分に手洗いができる状況ではなかったことから、シンクや手指を介した二次汚染の可能性もあった。</p> <p>検査の結果、患者菌株4検体、患者ふん便2検体、非発症者ふん便1検体及び従事者ふん便2検体から腸管出血性大腸菌O157を検出し、全て遺伝子型が一致した。潜伏期間及び症状も同菌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「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）
85	食中毒事件の詳細（P. 119）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
86	<p>10月1日9時、患者から「9月24日に同僚と江東区内の飲食店を利用したところ、25日から6名が下痢等を呈した。1名は医療機関の検便でカンピロバクターが検出された。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは16名で9月24日19時から当該飲食店を利用し、つくね刺し、串焼き（つくね、豚ハラミ等）、ポテトサラダ等を喫食後、9名が25日17時から29日14時にかけて下痢、腹痛等を呈した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであり、患者らが喫食したつくね刺しは、生の鶏ひき肉に薬味としょうゆをかけたもので加熱工程のない食肉メニューであった。</p> <p>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、患者ふん便2検体及び非発症者ふん便1検体からカンピロバクター・コリを検出し、潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
87	<p>10月7日16時45分、医師から「10月1日から胃腸炎症状を呈している患者が数名受診している。患者らによると、9月28日に同僚12名で武蔵野市内の飲食店を利用したところ、29日から10名が下痢等の症状を呈している。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ12名は9月28日18時に当該飲食店を利用し、鶏のレバ刺し、串焼き（白レバー、ササミ、ハツ、セセリ等）、サラダ等を喫食後、10名が30日2時から10月2日14時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。患者らから、喫食した鶏のレバ刺し、串焼きの白レバー及びササミは中心部が生っぽく、加熱不十分な状態で提供されたとの証言があった。鶏のレバ刺しは、ビニール袋に入れた鶏レバーを一定温度の湯が循環する低温調理器で60℃20分間加熱していた。ビニール袋の表面温度を確認しており、加熱が不十分であったと推察された。検査の結果、患者菌株1検体及び参考食品2検体（ハツ、ササミ）からカンピロバクター・ジェジュニを、参考食品2検体（セセリ、ササミ）からサルモネラO4を検出したが、患者ふん便からは細菌、ウイルスともに検出しなかったため病因物質の特定には至らなかった。</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>	
	原因施設	飲食店（一般）
88	<p>10月8日17時10分、医師から「9月30日に職場の送別会のため港区内の飲食店を利用した20名のうち10名程が体調不良を呈している。」旨、千代田区千代田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、患者グループ24名は9月30日に当該飲食店を利用し、鶏刺し盛合せ（ササミ、レバー、ももたたき、むねたたき）、サラダ、豚モツ焼き、モツ鍋、豚ハラミポン酢等を喫食後、16名が30日22時から10月7日7時30分にかけて下痢、腹痛等を呈した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであり、患者全員が加熱不十分な鶏刺しを喫食していた。ササミ及びレバーは1分間ゆでたものを、ももたたき及びむねたたきは冷凍品を電子レンジで解凍して提供していた。検査の結果、患者ふん便6検体からカンピロバクター・コリを検出し、潜伏期間及び症状が同菌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（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）
89	<p>10月3日、患者家族から「家族が病院で食中毒疑いの診断をされた。」旨、千葉県市川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、患者は9月23日から30日の間に5か所の飲食店を友人1名と共通利用しており、2名ともが10月1日6時から7時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。そのうち9月28日に利用した中央区内の飲食店において鶏刺し2種盛り（ササミ、レバー）、モツ鍋、串焼き（豚タン、豚チレ、豚レバー）を喫食していた。検査の結果、患者ふん便2検体及び当該飲食店調理従事者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、調理従事者は鶏刺しの仕込み及び盛付けを行っており、賄いや味見で日常的に提供メニューを喫食していた。患者に提供された鶏刺し2種盛りに使用されていたササミ及びレバーは加熱用と表示されており、当該飲食店では加熱工程として15秒ほどの湯引きをしていたが、中心部の加熱が不十分であった。参考食品として湯引きレバーを収去したところ、カンピロバクター及びサルモネラが検出された。当該飲食店の食事を起点とした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、中央区保健所は「飲食店の食事（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	
90	食中毒事件の詳細（P. 121）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
91	食中毒事件の詳細（P. 124）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
92	<p>10月10日11時30分、中央区保健所に患者が来所し、「10月5日夜、中央区内の飲食店を2名で利用し、レバーたたき等を喫食したところ、2名とも10月7日朝から食中毒様症状を呈した。」旨、届出があった。</p> <p>調査の結果、患者らは2名で10月5日20時30分から当該飲食店で鶏レバーのたたき、牛すじワイン煮込み、カモの炭火焼き等を喫食し、同月7日8時から2名とも下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者2名及び調理従事者1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、潜伏期間、症状は同菌によるものと一致していた。患者らの共通食は当該飲食店以外になく、メニューのうち鶏レバーのたたきは加熱が不十分であった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏料理を含む。）」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）
93	<p>10月11日12時、千代田区内飲食店の営業者から「10月10日昼に4名で利用した客から具合が悪くなった旨の申出があり、同日の利用者に体調不良の確認を行っている。」旨、千代田区千代田保健所に報告があった。</p> <p>調査の結果、10月9日から10日にかけて当該飲食店を利用した客のうち、5グループ12名が体調不良を呈していたことが判明した。患者らは10月9日20時40分から11日13時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。施設及び患者から本件の原因となりうる病因物質は検出されなかったが、患者らに感染症を疑うエピソードはなく、診察した医師から食中毒患者等届出票が提出された。患者らは、それぞれ異なるコース料理を喫食しており、共通する食品としてばれいしょ素麺及びマグロ料理があったが、患者全員が喫食していたため統計解析は実施できなかった。マグロは流通過程で冷凍処理されており、寄生虫食中毒の可能性は否定された。また、患者ふん便から寄生虫は検出されなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「飲食店の食事」を原因とする病因物質不明の食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
94	<p>10月12日、東京都保健医療情報センターを通じて江東区保健所に医療機関から「10月12日に受診した患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、届出があり、都食品監視課を通じて墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で10月10日18時から21時にかけて墨田区内の飲食店で刺身（カツオ、タイ、カンパチ、キビナゴ等）、白子ポン酢等を喫食後、1名が同日23時から腹痛等の症状を呈しており、検査の結果、患者から摘出された虫体はシュードテラノーバであった。当該飲食店で提供された刺身は冷凍処理がされておらず、マダラの白子も冷凍処理や十分な加熱処理がされていなかった。発症前1週間で鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店以外にスーパーで購入した寿司弁当があったが、当該弁当で使用された魚介類は冷凍処理がされていた。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「飲食店の食事(刺身盛合せ、白子ポン酢を含む。)」を原因とする食中毒と事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
95	<p>10月22日、医療機関から「食中毒と疑われる患者を診察した。」旨、大田区保健所に連絡があった。医師に確認したところ、「10月10日に大田区内の飲食店でレバーを喫食し、6名が発症している。そのうち1名から下痢原性大腸菌O8を検出した。」との話であった。</p> <p>調査の結果、患者グループ19名は10月10日20時から当該飲食店において焼き鳥（レバー、ササミ、もも、つくね、ねぎま）、鶏ギョーザ等を喫食後、12名が10月12日9時から10月16日9時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、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、医療機関での検便で患者ふん便2検体からカンピロバクターを検出した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。焼き鳥のうち、レバー及びササミは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、大田区保健所は「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)
96	<p>10月24日14時45分、医療機関から「診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は10月23日18時から2名で台東区内の飲食店を利用し、刺身盛合せ（しめさば、クロダイ、キンメダイ、カンパチ、シマアジ等）、イカの塩辛等を喫食した。10月24日2時頃から患者1名のみが腹痛、吐き気を呈し、同日13時頃に医療機関を受診したところ、胃からアニサキス様虫体が摘出された。刺身に使用された魚は全て生の状態で仕入れられ、冷凍処理は行っていない。患者が発症前4日間に、冷凍及び加熱処理を行っていない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>であることが判明した。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、台東保健所は「刺身盛合せ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
97	<p>11月5日8時35分、医療機関から「姉妹の患者2名からカンピロバクターが検出された。両名ともに発症前に台東区内の飲食店で鶏肉料理を喫食しており、食中毒の疑いがある。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは姉妹と友人2名の4名で、10月22日18時30分から台東区内の飲食店を利用し、串焼き（鶏レバー、鶏ササミ、ナンコツ等）、ササミたたき等を喫食していた。その後、全員が同月24日11時30分から25日14時にかけて、下痢、発熱の症状を呈していた。患者グループから、串焼きのうちレバー、ササミ、ナンコツが十分に加熱されていなかったとの回答があった。患者グループ4名のうち1名は、調査協力が得られなかったが、患者3名については肉類の生又は半生メニューの喫食は当該飲食店で食事以外になかった。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た。また、医療機関での検便で患者ふん便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が同菌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「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
98	<p>10月29日、医療機関から「10月25日に当院を受診した患者からアニサキスを摘出した。患者は10月24日に港区のすし店を利用しているようである。」旨、杉並区杉並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、患者は10月24日18時から20時にかけて3名で当該飲食店を利用し、寿司（サンマ、コハダ、カツオ等）、しめさば等を喫食したところ、1名が翌25日2時から手のかゆみ、みぞおちの痛みといった症状を呈していた。患者に提供された寿司会席料理に使用された鮮魚介類のうちサンマ、コハダ及びサバは冷凍処理されていなかった。また、コハダ及サバは加熱調理されておらず、サンマについては8分焼きで提供されたが、アニサキスを死滅させる程の十分な加熱ではない可能性があった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。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、みなと保健所は「寿司会席料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
99	<p>10月28日12時30分、患者から「10月25日、千代田区内の飲食店でサンマ刺身等を喫食したところ、腹痛や吐き気等を呈した。翌日、医療機関を受診したところ、胃アニサキス症と診断され、アニサキスが摘出された。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は10月25日21時頃から当該飲食店を利用し、サンマ刺身、納豆揚げ等を喫食した。10月26日0時頃から腹痛、発疹、吐き気の症状を呈したため、同日、医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。1週間の遡り喫食状況調査の結果、鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店で調理し提供されたサンマ刺身のみであった。当該飲食店及び流過程を調査した結果、サンマ刺身の冷凍工程はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。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、千代田保健所は「サンマ刺身」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）
100	食中毒事件の詳細（P.126）に掲載	
	原因施設	その他

番号	概 要	
101	<p>11月8日17時頃、医療機関から「千代田区内にある会社の社員2名が昼食として社員食堂を利用したところ、ヒスタミン様食中毒の症状を呈した。2名ともにブリのみぞれ煮を喫食していた。会社の人事担当に連絡したところ、他にも同様の症状を呈している社員がいるようだ。」と千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設でブリのみぞれ煮を喫食した69名のうち、7名が11月8日11時30分から16時にかけて頭痛、顔面紅潮、発疹(顔、首、足)、動悸、腹痛、下痢等の症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、ブリのみぞれ煮の検食からヒスタミン480mg/100g、加熱済みのブリの残品7検体からヒスタミン37～380mg/100gを検出し、ブリは1食あたり1切れ(100g)提供されており、検食及び残品には食中毒を起こす可能性のある量のヒスタミンが含まれていたと考えられた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「ブリのみぞれ煮」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
102	<p>11月15日11時50分、江東区内の医療機関から「11月15日に受診した患者から、アニサキス様虫体を摘出したが、患者は調査への協力はできないと言っている。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>検査の結果、医療機関が患者から摘出した虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定され、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
103	<p>11月21日16時30分、患者から「11月13日に北区内の飲食店を3名で利用し、レバー、半焼きのササミ等を喫食したところ、11月15日から3名とも発熱、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は11月13日19時30分から当該飲食店で焼き鳥（白レバー、ササミ、手羽先、セセリ等）を喫食しており、3名全員が15日15時から17日17時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。喫食状況の調査から3名の共通食は、当該飲食店での食事以外にはなかった。焼き鳥のうちササミは、鶏ササミ肉の表面を軽く焼く程度で、十分な加熱が行われていなかった。また、流水受槽式手洗い設備で、調理器具の洗浄を行っていたこと、手洗器に消毒装置がなかったことなどから、作業工程の中で二次汚染が生じた可能性もあった。</p> <p>検査の結果、患者2名、調理従事者1名のふん便及び参考食品のセセリ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が同菌による食中毒と一致していた。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「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	
104	<p>11月18日9時、医療機関から「11月17日に当院を受診し、内視鏡検査を受けた患者の胃壁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、患者は1名で11月13日から15日の各日19時頃、飲食店で刺身等、生に近い魚介類を喫食し、11月16日18時頃に、江戸川区内の販売店で購入したしめさばを喫食していた。11月17日3時から腹痛等の症状を呈し、同日夕方に医療機関にてアニサキス様虫体が2隻摘出された。しめさばに使われていたサバは、流通過程及び店内における調理に至るまでの間に冷凍工程がないことが判明した。発症前4日間に、複数の場所で冷凍工程のない生の魚介類を喫食していたため、原因食品の特定には至らなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者を診察した医師からは食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
105	<p>11月21日、患者グループから世田谷区世田谷保健所に食中毒疑いの連絡が入り、都食品監視課を通じて目黒区保健所に調査依頼があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ9名は、11月15日18時30分から目黒区内の飲食店にて前菜（長芋とツブ貝漬け、刺身クラゲ、レンコンとナスの蒸し鶏の辛味和え）、鶏もも肉のたたき、鶏セセリ肉炭火焼き等を喫食し、5名が同月18日2時から19日17時にかけて、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。患者の共通食は当該施設での食事以外になく、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。また、患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致していた。患者のうち1名は前菜のみ喫食していたことから、前菜が原因食品として強く疑われた。メニューのうち鶏もも肉のたたきについては、「生食用鶏肉」及び加工者の表示があるものを仕入れ、細切りにしたものを提供していた。生食用鶏肉に使用するまな板は、野菜及び調理用と同じものを使用していた。細切り等の作業は素手で行われ、蒸し鶏のほぐしや薬味の細切りなども同様の扱いであったことから、器具又は手指を介した二次汚染の可能性があった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
106	<p>11月20日14時20分、練馬区内の販売店から「利用客からアニサキス食中毒疑いの届出があった。」旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月19日19時39分に当該販売店で、イナダの冊（刺身用）と刺身の盛合せ（ブリ、タイ等）を購入し、同日20時頃自宅でイナダの冊を刺身用に一口大に切り、刺身の盛合せとともに2名で喫食した。20日1時頃から1名がじんましん、胃痛を呈した。同日11時頃医療機関を受診し、内視鏡にてアニサキス様虫体1隻が摘出された。検査の結果、虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者は、発症前に当該食品以外に生の魚介類の喫食はなく、症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致した。</p> <p>当該販売店では、刺身用の魚介類はいずれも目視確認を行っていたが、イナダ、ブリ、タイについて冷凍処理を行っていなかった。しかし、イナダについては冊であり、家庭での調理後に喫食していることから、責任の所在を当該販売店と断定するには至らなかった。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は原因施設不明の「イナダの冊、刺身盛合せ（ブリ、タイ等）」を原因とする食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
107	<p>11月26日13時30分、患者からの届出で「11月22日22時頃、5名で世田谷区内の飲食店を利用し、しめさば等を喫食したところ、1名が腹痛の症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5名で11月22日22時頃から世田谷区内の飲食店を利用し、しめさば、なめろう等を喫食していた。同月23日3時30分から、1名が腹痛等の症状を呈し、同日4時から医療機関を受診し、内視鏡でアニサキス様虫体が摘出された。喫食調査の結果、患者は発症前4日以内に、当該飲食店以外で刺身等の生食用鮮魚介類を喫食していなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。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。当該飲食店ではサバの冷凍処理は行っていなかった。また、なめろうはアジを細かく刻むため、虫体が傷つくと考えられた。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「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	飲食店（一般）
108	<p>11月25日14時、患者グループの代表者から「11月22日に社員22名で千代田区内の飲食店を利用したところ、複数名が23日以降に胃腸炎症状を呈した。この会食に参加していない者で同様の症状を呈している者はいない。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、探知グループを含めて11月22日18時30分から同日22時に当該飲食店を利用した3グループ27名のうち、3グループ17名が同月23日10時から25日6時にかけて下痢、発熱、吐き気等を呈していたことが判明した。患者らは、当該飲食店でギョーザ、サラダ、肉みそキュウリ等を喫食しており、共通食は当該飲食店で提供された食事のみであった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便12検体、調理従事者ふん便1検体及び拭き取り（トイレ便座）1検体からノロウイルスG Iを検出し、潜伏期間及び症状が同ウイルスによるものと一致していた。当該飲食店では、調理時に手袋を装着していたが、野菜のカットや千切りの際には素手で行っていた。野菜の多くは洗浄後に水さらしをしていた。調理場内の手洗器は物が置かれて使用できず、調理従事者はトイレの手洗器やシンクで手洗いをしていた。すべてのグループに未加熱の野菜の提供があり、二次汚染されていた可能性があった。</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>	
	原因施設	飲食店（一般）
109	<p>12月1日12時17分、営業者から「11月30日に当店で購入したバラチラシを喫食した人が胃痛を呈し、医療機関でアニサキスが摘出されたようだ。」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11月30日12時から台東区内の飲食店から宅配されたバラチラシ、太巻き等を職場で37名で喫食後、1名が12月1日1時から胃痛等を呈し、同月3時頃に医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出された。患者が喫食したバラチラシ及び太巻きに使われていた魚介類のうちしめさば、スルメイカ、ブリ、マグロは冷凍又は加熱工程がなかった。発症前3日間において、患者が喫食した冷凍処理されていない生鮮魚介類は、当該飲食店から宅配されたバラチラシのほかになかった。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、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「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。当日は寿司や海鮮丼が全部で44食提供されていたが、他に発症者はいなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）

番号	概 要	
110	<p>12月5日、患者グループから「11月30日に江東区内の飲食店を9名で利用したところ、12月3日頃から発熱、下痢、腹痛を発症した。」旨、茨城県つくば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、患者グループ9名は11月30日17時30分から当該飲食店を利用し、鶏皮ポン酢、サラダ、焼き鳥（レバー、ねぎま）等を喫食したところ、12月2日14時から4日17時にかけて、7名が下痢、腹痛、発熱等を呈した。患者からの聞き取り調査で「焼き鳥（レバー）が加熱不十分であり、サラダに鶏刺しがのっていた。」との証言があったことから、鶏肉の加熱不十分によって食中毒を発生させた可能性があると考えられた。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ており、患者の共通食は当該飲食店での食事以外なかった。患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
111	<p>12月11日16時、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1名は12月10日17時頃に墨田区内の販売店にて購入した「マイワシ刺身用」と「イナダ刺身」を12月10日19時頃に喫食したところ、同日22時から腹痛、おう吐等の症状を呈し、医療機関を受診して胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者が発症前1週間に喫食した生魚は、当該販売店で購入した「マイワシ刺身用」と「イナダ刺身」以外になかった。マイワシとイナダは、冷蔵で当該販売店に納品され、刺身用に調理し販売されるまで冷凍処理は行われていなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。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。しかしながら、「マイワシ刺身用」は半身のまま販売された中間加工製品であり、患者が刺身に加工していたため、当該販売店を原因施設と断定することはできなかった。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は原因施設不明、「マイワシ刺身用、イナダ刺身」を原因とする食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
112	<p>12月11日14時30分、江東区保健所に医療機関から「12月11日に受診した患者1名の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」との届出があった。</p> <p>患者は12月10日2時から腹痛、吐き気、おう吐の症状を呈しており、発症前日に利用した飲食店で刺身の盛合せを喫食していた。当該飲食店を管轄する自治体の調査の結果、しめさば等の冷凍処理されていない魚介類が刺身として提供されていたが、当該飲食店が原因と断定するには至らなかった。患者から摘出した虫体を検査した結果、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であり、医師から食中毒患者届出票が提出された。</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として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
113	<p>12月14日、医療機関から「受診患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じ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12月13日20時頃から港区内の飲食店を利用し、サバの棒寿司、鯛めし（刺身あり）、ヤイトガツオの刺身、イカの塩辛等を喫食後、同月14日7時頃から腹痛を呈した。同日医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。当該飲食店で提供されたメニューに使用されたサバ、タイ、ヤイトガイ及びスルメイカは、流通過程や店舗においても冷凍処理はなされていなかった。患者の喫食調査の結果から、遡って3日間は当該飲食店以外での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>であることが判明した。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、みなと保健所は「飲食店の食事（サバ、タイ、ヤイトガツオ、スルメイカを含む。）」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）
114	<p>12月16日11時30分、患者グループ幹事から「12月13日19時、千代田区内の飲食店にて忘年会を行ったところ、15日夜からおう吐、下痢等の症状を呈した。」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、参加者20名のうち8名が同様の症状を呈し、さらに、12月13日に当該施設を利用した別の2グループも体調不良を呈していたことが判明し、12月13日18時から20時50分に当該飲食店を利用した3グループ37名中12名が、15日3時から16日18時にかけて、下痢、発熱、おう吐等を呈していた。患者7名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。従事者の検便検査については、4名中2名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、うち1名は12月14日から下痢症状を呈しており、12月13日に調理に従事していたことが判明した。また、もう1名の無症状の従事者は配膳のほか、飲料の調製や韓国岩のりの盛付け等を素手で行っていった。患者らの共通食は当該飲食店での食事以外にはなかった。患者らが共通して喫食していたメニューは、韓国岩のり、ナムル、サラダ、チャプチェであったが、発症者の喫食内容に偏りが見られなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。患者の症状及び潜伏期間は同ウイルスによるものと一致しており、当該飲食店において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、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）
115	食中毒事件の詳細（P. 128）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
116	<p>12月21日17時頃、患者グループから「12月19日13時30分から、杉並区内の飲食店を19名で利用したところ、18名が同日夜からおう吐、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて、杉並区杉並保健所に連絡があった。その後、別の2グループから、世田谷区世田谷保健所及び渋谷区保健所にそれぞれ同様の届出があった。世田谷保健所へ届出たグループは、当該飲食店を12月20日の夜に40名で利用し、19名の体調不良者が出ており、渋谷区保健所に届出たグループは、12月19日の昼に4名で利用し、2名が体調不良になっているとのことだった。</p> <p>調査の結果、12月19日昼及び12月20日夜に当該飲食店を利用し、焼肉、サンチュ、野菜スティック、漬物、冷麺等を喫食した3グループ63名中30名が、12月20日14時頃から22日17時30分にかけて腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者28名及び調理従事者3名のふん便、拭き取り1検体（厨房トイレのふた内側、鍵部分）からノロウイルスGⅡを検出した。患者らの共通食は当該施設が調理、提供した食事以外になく、潜伏期間及び症状が同ウイルスによるものと一致した。また、当該飲食店で感染症を疑う情報はなかった。ノロウイルスを検出した調理従事者1名は、12月19日早朝から発熱、腹痛、下痢等を呈していたが、21日昼まで勤務していた。また、ホールスタッフ1名が19日午後に体調不良を呈していた。</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と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
117	<p>12月23日14時14分、医療機関から「診察した患者の内視鏡検査でアニサキス様虫体を摘出した。」旨、世田谷区世田谷保健所に届出があった旨、都食品監視課を通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは2名で12月22日16時30分頃から、渋谷区内の飲食店でにぎり寿司（アジ、イワシ、マグロ、ブリ、イクラ）、刺身（ホウボウ、キンメダイ等）等を喫食し、23日3時から1名が腹痛、下痢等を呈し、同日医療機関を受診して虫体が摘出された。患者の喫食状況を確認したところ、受診前4日間で、未加熱の魚介類を喫食したのは、当該飲食店で提供された「にぎり寿司」及び「刺身」に限定された。さらに、提供されたアジ、イワシ、ブリ、ホウボウ、キンメダイについては、流通過程から提供されるまで冷凍処理工程がなかった。</p> <p>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。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「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）
118	<p>12月24日16時43分、医師から「12月24日診察した患者の胃から、アニサキス様虫体を摘出した。患者は、同月23日18時30分から2名で中央区内の飲食店にて食事をしたところ、1名が24日2時から胃痛等の症状を呈した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で12月23日18時30分から当該飲食店で、刺し盛り（しめさば、アオリイカ、コハダ、クロムツ等）を喫食し、1名が24日2時から胃痛を呈して、同日受診しアニサキス様虫体が摘出された。提供されたメニューに使用された魚介類のうち、サバ、アオリイカ、クロムツは冷凍処理工程がなかった。患者は、発症前1週間以内に当該飲食店の食事以外、生の鮮魚介類を喫食していなかった。</p> <p>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。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、中央区保健所は「刺盛り（しめさば、イカ等）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
119	<p>12月29日15時20分頃、患者グループから「新宿区内の飲食店で調製された弁当を喫食し食中毒様症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は12月27日に埼玉県内で行われたイベントに参加したグループで、弁当注文サイトを通して当該飲食店に弁当（エビの卵炒め、チンジャオロース、漬物等）を注文し、夕食として12月27日16時から19時に喫食したところ、39名中26名が12月28日0時30分から29日16時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。患者グループの共通食は当該飲食店が提供した夕食の弁当と埼玉県内の施設で調製された昼食の弁当であったが、昼食の弁当を喫食していない者にも発症者がおり、患者に共通する食事は当該飲食店で調製された弁当のみであった。</p> <p>検査の結果、患者16名及び従事者1名からノロウイルスG IIを検出した。ノロウイルスを検出した従事者は、症状がなく主に弁当の盛付けを担当していた。患者の症状及び潜伏期間は同ウイルスによるものと一致しており、喫食場所であるイベント会場での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、新宿区保健所は「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）