

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8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。)	焼き鳥(レバー、つくね、ねぎま、手羽元(かしわ)、もも、ハツ、ひざ軟骨、砂肝)、鶏レバ刺し(低温調理)、鶏皮ボン酢	カンピロバクター	ジェジュニ	4	6	新宿区
2	1月9日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類	刺身(ブリ、しめさば、フグ)、フグの白子ボン酢	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	杉並区
3	1月11日	飲食店(一般)	飲食店の食事	刺身(イワシ、キンメダイ)、タチウオの炙り、アジのなめろう、しめさば、生牡蠣	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	中野区
4	1月19日	飲食店(一般)	刺身定食	刺身定食(ヒラマサ、カジキ、しめさば、カツオ、ニシガイ、タコ、ホタテ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区
5	1月23日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
6	1月25日	飲食店(一般)	飲食店の食事	しゃぶしゃぶコース(牛肉、豚肉、鶏肉つみれ、野菜、きのこ類等)、豚のコース(豚肉、鶏肉つみれ、野菜、きのこ類、十穀米等)、生牡蠣(しゃぶしゃぶの具材)、飲み物等	ノロウイルス	G II	4	6	目黒区
7	1月28日	不明	不明	刺身盛合せ、サバの塩焼き	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	練馬区
8	1月30日	飲食店(すし)	飲食店の食事	寿司(イワシ、ブリ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	江東区
9	2月4日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	2	不明	台東区
10	2月4日	魚介類販売業	刺身等(アジのたたきを含む。)	アジのたたき、マグロの3点盛り、クジラ、ソイの刺身	アニサキス及びシュードテラノバ	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> 、 <i>Pseudoterranova</i> sp.	1	1	墨田区
11	2月13日	集団給食(届出)	給食	給食	ノロウイルス	G II.4	14	55	八王子市
12	2月14日	不明	不明	刺身盛合せ、サバ寿司	アニサキス		1	不明	品川区
13	2月14日	家庭	アユのいずし	アユのいずし	ボツリヌス菌	E型ボツリヌス毒素	1	1	杉並区
14	2月20日	不明	不明	不明	カンピロバクター	ジェジュニ	2	不明	江東区
15	2月24日	魚介類販売業	刺身	刺身(カツオ、イワシ)	アニサキス		1	2	板橋区
16	2月28日	飲食店(すし)	飲食店の食事	寿司(マグロ、コハダ、イクラ、ヒラメ昆布じめ、ミルガイ、アカガイ、押し寿司(サバ)、ノドグロ、ミスウニ)	アニサキス		1	2	目黒区
17	3月3日	飲食店(一般)	刺身	刺身(カンパチ、タイ、サバ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	江戸川区
18	3月3日	飲食店(一般)	しめさば及びブリの刺身	しめさば、ブリの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	多摩府中

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
19	3月4日	不明	不明	不明	アニサキス		1	不明	江東区
20	3月7日	魚介類販売業	イワシの刺身	イワシのお造り	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江戸川区
21	3月10日	飲食店(一般)	炙りしめさば	炙りしめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	世田谷区
22	3月13日	集団給食(届出)	給食	煮込み冷麦、スープ、ポテトサラダ、ゼリー	ノロウイルス	G II.2	18	173	板橋区
23	3月13日	不明	不明	漬け丼(マグロ、アジ、タイ又はカンパチ)、タチウオのマリネ、カツオの南蛮漬、マサバのマリネ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	江戸川区
24	3月18日	不明	不明	焼き鳥他(2施設利用)	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	江戸川区
25	3月19日	飲食店(一般)	飲食店の食事(胡麻サバ又は炙りしめさば刺しを含む。)	胡麻サバ、炙りしめさば刺し	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	目黒区
26	3月20日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	焼き鳥串盛合せ(ねぎま、砂肝、ハツ、ササミ、レバー)、白レバー、和牛の肉寿司、タン刺し	カンピロバクター	ジェジュニ	8	15	渋谷区
27	3月23日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば	アニサキス		1	2	文京区
28	3月25日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば	アニサキス		1	2	新宿区
29	4月1日	飲食店(一般)	カレー弁当	ボークカレー、ビーフカレー、野菜カレー、チキンカレー	ウェルシュ菌	TW62	15	33	新宿区
30	4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
31	4月11日	飲食店(一般)	刺身	刺身(しめさば、マグロ、ホタルイカ(ボイル))	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江戸川区
32	4月13日	魚介類販売業	刺身	刺身(ヒラメ、マグロ、ブリ、マダイ、サーモン)	アニサキス		1	2	荒川区
33	4月14日	飲食店(一般)	飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)	鶏ユッケ、レバ刺し、焼き鳥(とろレバー、かわ、ハツ、砂肝、セセリ、豚ねぎま、肉つくね)、串カツ(チキン、レバー、ハツ、砂肝、セセリ)、生フランク、鶏皮ポン酢	カンピロバクター	ジェジュニ	10	10	港区
34	4月18日	飲食店(一般)	海鮮ちらし丼	海鮮ちらし丼	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	中央区
35	4月19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。)	焼き鳥(ササミ、つくね等)	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	世田谷区
36	4月20日	飲食店(一般)	刺身等(イワシ刺身、イワシみそたたき、イカ塩辛)	イワシ刺身、イワシみそたたき、イカ塩辛	アニサキス		1	4	大田区
37	4月20日	飲食店(すし)	寿司	にぎり寿司(しめさば、カンパチ、マグロ、煮イカ、アカエビ)、鉄火巻き	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	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	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
38	4月21日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	ササミの梅和え、鶏レバ刺し、モツ煮、焼き鳥・串焼き(モモ(塩)、むね肉(塩)、セセリ(塩)、ハツ(塩)、レバー(塩)、つくね(タレ)、皮(タレ)、肉巻きトマト)	カンピロバクター	ジェジュニ	3	5	目黒区
39	4月23日	飲食店(一般)	弁当	ガパオライス、カリフラワーのピクルス、パクチーサラダ、豚バラ大根、湯葉とキクラゲの和え	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、いまだ十分に解明されていない)	O166:H15	29	123	港区
40	5月7日	家庭	刺身	刺身(タイ、サバ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	新宿区
41	5月16日	魚介類販売業	刺身盛合せ	カツオの刺身、ヒラメのお造り	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	新宿区
42	5月16日	飲食店(一般)	(牛)タンユッケ	牛タンユッケ	腸管出血性大腸菌	O157	5	6	千代田区
43	5月19日	魚介類販売業	マイワシの刺身	マイワシの刺身	アニサキス		1	1	杉並区
44	5月21日	飲食店(すし)	飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)	にぎり寿司(アジ、イカゲソ、ブリ、生シラス)、刺身(イワシ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	品川区
45	5月22日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	鶏刺し盛合せ(ササミ、砂肝、胸肉、ハツ等)、焼き鳥(ねぎま、砂肝、ボンジリ、ハツ、つくね)、鶏わさ、馬刺し	カンピロバクター	ジェジュニ	4	10	足立区
46	5月31日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏ササミボン酢を含む。)	サラダ、鶏ササミボン酢、お好み焼き	カンピロバクター	ジェジュニ	4	6	多摩立川
47	6月3日	飲食店(一般)	刺身(カツオ、カンパチ、アジ、イサキを含む。)	刺身(カツオ、カンパチ、アジ、イサキ)、ネギトロとアボカドディップ	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	2	町田市
48	6月4日	不明	不明	不明	アニサキス		1	不明	八王子市
49	6月4日	飲食店(すし)	飲食店の食事(寿司を含む。)	にぎり寿司(イサキ、カツオ、イワシ棒寿司、カスゴタイ、マグロ等)、海鮮卵かけごはん	アニサキス		1	1	港区
50	6月6日	飲食店(すし)	寿司	寿司(タイ、ヒラメ、マグロ、サーモン、ホタテ、アナゴ、ウニ、イクラ、イワシ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex type 1</i>	1	2	港区
51	6月7日	飲食店(一般)	白レバーたたき	白レバーたたき	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	世田谷区
52	6月8日	飲食店(一般)	刺身	刺身(カツオ、フグ、イカ、アジ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	港区
53	6月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	蒸し鶏サラダ、焼き鳥(ねぎま、ぼんじり、セセリ、かわ等)、白レバー、鶏わさ、親子丼、キャベツと鶏肉の和え物、卵かけごはん	カンピロバクター	ジェジュニ	4	4	文京区
54	6月10日	不明	不明	カツオの刺身、アジのなめろう、ネギトロ巻き	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
55	6月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)	鶏ユッケ、焼き鳥(砂肝、ハツ、レバー、ぼんじり、つくね、ふりそで、ねぎま、ササミ)、鶏の炙り	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	北区

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
56	6月13日	家庭	イワシの酢漬け	イワシの酢漬け	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	杉並区
57	6月13日	飲食店(一般)	刺身3種盛り(マグロ、スズキ、しめさば)	刺身(マグロ、スズキ、しめさば)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	千代田区
58	6月13日	不明	不明	生カツオ及び生イワシ、刺身盛り(2施設利用)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	南多摩
59	6月15日	その他	蒸しじゃがいも	蒸したじゃがいも	植物性自然毒	ソラニン類	8	270	南多摩
60	6月17日	飲食店(一般)	飲食店の食事(しめさばを含む。)	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	葛飾区
61	6月22日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	八王子市
62	6月26日	飲食店(すし)	生食用鮮魚介類	カツオの刺身、寿司(アジ、マグロ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	中央区
63	6月26日	不明	不明	ヒラメの刺身、マグロのマリネ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	品川区
64	6月27日	飲食店(すし)	生食用鮮魚介類	刺身、寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	中央区
65	7月1日	魚介類販売業	アジの刺身	アジの刺身	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	2	葛飾区
66	7月4日	飲食店(一般)	飲食店の食事	レバテキ、肉3種盛り(ハラミ、ハツ、イチボ)	カンピロバクター	ジェジュニ	3	5	北区
67	7月4日	飲食店(一般)	飲食店の食事(焼き鳥を含む。)	焼き鳥(ササミ、チョウチン、ボンジリ、つくね、ハツ、セセリ)、唐揚げ、鶏皮ボン酢	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	豊島区
68	7月5日	魚介類販売業	カツオの刺身	カツオお造り	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	八王子市
69	7月5日	集団給食(届出)	弁当	豚ひき肉たまごとじ丼	黄色ブドウ球菌	コアグラージェ型: IV エンテロトキシン 型: A, C	5	5	中野区
70	7月8日	飲食店(一般)	弁当	豚肉の香辛炒め、海老マヨ、豚肉の甘酢和え、海老チリ、副菜、チャーハン、白飯	セレウス菌	Gilbert1型	10	11	荒川区
71	7月10日	飲食店(すし)	寿司	寿司(カジキ、ブリ、キジハタ、ミシマオコゼ、カマス、トビウオ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	中央区
72	7月11日	集団給食(届出)	トウガンと鶏肉の煮物	冬瓜と鶏肉の煮物	ウエルシュ菌	TW67	27	120	西多摩
73	7月12日	飲食店(一般)	刺身	刺身(マグロ、ヒラメ、タイ)	アニサキス		1	3	新宿区
74	7月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉、ホルモン、サラダ、和牛の炙り寿司、ネギタン塩、ユッケジャンスープ	腸管出血性大腸菌	O157	5	6	江東区
75	7月15日	飲食店(仕出し)	弁当	牛バラカルビと白滝、白飯、大根なます、伊達巻、味付昆布、柴漬け、牛かつ、レアローストサラダ、牛タンシチュー	黄色ブドウ球菌	コアグラージェ型: VII 、V エンテロトキシン 型: A	7	8	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	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
76	7月16日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉(タン、ホルモン、ハラミ、カルビ等)、水冷麺、サラダ、キムチ、ナムル、アイス	ノロウイルス	G II. 17	4	7	新宿区
77	7月20日	飲食店(すし)	キンメダイの刺身	キンメダイの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	葛飾区
78	8月6日	飲食店(一般)	ヒラメ刺身	ヒラメの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	豊島区
79	8月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	焼き鳥(ももねぎ、ハツ、軟骨、つくね、皮、ササミ、砂肝)、サラダ、卵かけごはん	カンピロバクター	ジェジュニ	3	不明	目黒区
80	8月21日	飲食店(すし)	寿司(サバ、ハマチを含む。)	寿司(サバ、ハマチ、しめさば、マグロ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	千代田区
81	8月26日	飲食店(すし)	寿司	寿司(シラエビ昆布締め、カツオ、マグロ、キンメダイ、クロムツ、マダイ昆布締め、コチ、マグロ中トロ、クエ、イカ、シンコ、ホッキガイ、ノドグロ、ウニ)	アニサキス		1	1	港区
82	8月26日	飲食店(一般)	鶏そぼろ重	鶏そぼろ重	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシン型: A	4	9	千代田区
83	9月7日	集団給食(要許可)	寮の食事	朝食: ひじき煮、焼売 昼食: ヒレカツ、白身フライ、オクラの和え物 夕食: サバのみそ煮、小鉢(肉じゃが、ナポリタン、鶏そぼろ煮、チーズはんぺんフライ、鶏照り焼き、豆腐ハンバーグ、卵豆腐)	ウエルシュ菌	TW37	22	81	世田谷区
84	9月8日	飲食店(一般)	鶏ササミ串を含む串焼き料理	鶏ササミ串を含む串焼き料理	カンピロバクター	ジェジュニ	11	279	千代田区
85	9月12日	集団給食(届出)	給食	牛皿、海鮮シューマイ、チンゲンサイのツナ和え、ごはん、みそ汁	ウエルシュ菌	TW67, 47, 62	49	184	江戸川区
86	10月2日	飲食店(一般)	胡麻サバ	胡麻サバ	アニサキス		1	不明	台東区
87	10月25日	飲食店(一般)	弁当	ガレット(ホットケイジャンチキン、ハニーマスタードチキン)、唐揚げ、ラタトゥイユ、キャロットラペ、バジルポテト	サルモネラ	O4, Schwarzengrund	9	14	港区
88	10月29日	飲食店(一般)	刺身盛合せ	刺身(コハダ、タコ、ヒラメ、ブリ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	港区
89	11月3日	魚介類販売業	ブリ冊	海鮮丼(ブリ、釜揚げシラス、ねぎとろ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	足立区
90	11月4日	飲食店(一般)	レバー串	レバー串	カンピロバクター	ジェジュニ	8	14	多摩立川
91	11月6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。)	レバテキ、ハツテキ、焼き鳥	カンピロバクター	ジェジュニ	4	5	千代田区
92	11月9日	飲食店(一般)	飲食店の食事(加熱不十分な鶏レバーを含む。)	焼き鳥(レバー)、レバテキ、ホルモン焼き	カンピロバクター	ジェジュニ	2	59	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	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
93	11月14日	飲食店(一般)	刺身盛合せ	刺身(しめさば、カンパチ、カツオ、エビ、キンメダイ、サーモン、ホタテ、マグロ)、白子ボン酢、トロたく細巻き	アニサキス		1	2	渋谷区
94	11月17日	飲食店(一般)	寿司	寿司(アジ、イワシ、タイ、ヒラメ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> , <i>Anisakis pegreffii</i>	1	2	北区
95	11月21日	飲食店(弁当)	弁当	鶏弁当、鮭弁当	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシン型: A、B	18	21	港区
96	11月23日	集団給食(要許可)	給食	牛肉のうま煮丼、カブのサクラエビ炒め、オクラのナムル	ウエルシュ菌	Hobbs17	60	159	西多摩
97	11月25日	飲食店(すし)	飲食店の食事(寿司を含む。)	寿司(マツカワガレイ、キンメダイ、アジ、コハダ、マグロ、しめさば、カタボシイワシ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区
98	11月30日	飲食店(一般)	飲食店の食事(しめさば、ブリの刺身を含む。)	しめさば、ブリの刺身、白子ボン酢	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	豊島区
99	12月1日	魚介類販売業	しめさば	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	葛飾区
100	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
101	12月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事	パン、冷前菜、温野菜、魚のムニエル、パスタ、ロースト肉盛合せ、ガトーショコラ	ノロウイルス	G II	12	15	豊島区
102	12月16日	飲食店(一般)	サンドイッチ	サンドイッチ(照り焼きチキン、ツナ、玉子・ハム&チーズ、ポテトサラダ、ブルーベリージャム)	ノロウイルス	G II	48	105	世田谷区
103	12月23日	不明	不明	アジの刺身、イワシのにぎり、マグロの切り落とし	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	練馬区
104	12月25日	飲食店(一般)	刺身	刺身盛合せ(マグロ、イワシ、サーモン、ハガツオ(炙り)、カンパチもしくはシマアジ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	品川区

イ 事件の概要

番号	概要
1	<p>1月21日、患者グループの勤務先から「1月6日19時から新宿区内の飲食店を同僚6名で利用し、焼き鳥、鶏レバ刺し等を喫食したところ、4名が1月8日から10日にかけて腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは1月6日19時頃から6名で、当該飲食店にて焼き鳥（レバー、つくね、ねぎま、もも、ハツ、砂肝等）及び鶏レバ刺し等を喫食し、4名が1月8日23時30分から10日10時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。また、患者のうち1名は、ギラン・バレー症候群の診断を受け入院中であった。患者からは鶏レバ刺しが半生であったとの申告があった。当該飲食店では、低温調理器を用いて鶏レバ刺しの調理を行っていたが、中心温度の測定や加熱時間等の記録等は行っておらず、加熱不十分な状態で提供された可能性があった。また、患者らは焼き鳥も喫食しており、焼き鳥が加熱不十分であった可能性も考えられた。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者グループは職場の同僚だが普段はリモートワークをしており、共通食は当該飲食店での食事のみであった。患者の症状及び潜伏期間はカンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「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）
2	<p>1月11日10時40分頃、杉並区内の医療機関から「診察した患者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1名は1月8日18時頃から19時30分頃にかけて2名で杉並区内の飲食店にてブリの刺身、しめさば、フグの刺身等を喫食し、1月9日8時頃から腹痛及び吐き気を呈していた。患者が発症前5日間に生食用鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店での食事のみであり、当該飲食店で調理、提供されたブリ及びサバには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、潜伏期間及び症状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）
3	<p>1月11日13時30分頃、都食品監視課を通じ杉並区杉並保健所から「杉並区内の医療機関から、患者を診察したところアニサキス様虫体を摘出した。患者は中野区内の飲食店を利用している、との届出を受けた。」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10日19時から中野区内の飲食店で刺身（イワシ、キンメダイ）、タチウオの炙り、アジのなめろう、しめさば等を喫食し、1月11日4時頃から吐き気及び胃痛を呈していた。患者は発症日から遡り4日の間に当該飲食店以外で生鮮魚介類を喫食しておらず、当該飲食店で提供された刺身等には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、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「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	
4	<p>1月20日13時10分、港区内の医療機関から「港区内の飲食店を利用後体調不良となった患者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1名は1月19日13時から港区内の飲食店にて刺身定食（ヒラマサ、カジキ、しめさば、カツオ等）を喫食し、同日19時頃からアレルギー様症状の後、吐き気、おう吐、腹痛を呈していた。患者が発症から遡り5日間に鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店でのみであり、当該飲食店で提供されたヒラマサ、カジキ、しめさば、カツオには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、潜伏期間及び症状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、みなと保健所は「刺身定食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
5	<p>1月24日12時頃、江東区内の医療機関から「診察した患者から、アニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>医師の聞き取りによると、患者1名は1月22日夜に江東区内の飲食店で寿司を喫食していたが、患者の調査協力を得られず、原因食品及び原因施設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食品及び原因施設不明のアニサキス食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
6	<p>1月25日14時頃、患者から「目黒区内の飲食店を利用し、和牛のしゃぶしゃぶコース、生牡蠣等を喫食したところ、3名がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、1月23日の18時から当該飲食店を利用した探知のグループと、同日17時から利用していたグループの2組から計4名の患者が発生し、1月25日1時から同日3時にかけて、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していたことが確認された。両グループにはしゃぶしゃぶの具材として生食用生牡蠣が提供されていた。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであり、感染症を疑うエピソードはなかった。患者3名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び当該飲食店での食事を起点とした潜伏期間は、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、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）
7	<p>1月31日15時頃、練馬区内の医療機関から「1月29日にアニサキス食中毒の疑いがある患者1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1名は1月28日12時頃、練馬区内の飲食店にて刺身の盛合せ定食（サワラの炙り、イナダ、イカ、マグロ、サーモン等）を喫食し、同日15時頃胃に違和感を覚え、同日22時から腹痛（胃の激痛）を呈していた。患者は、胃に違和感を覚えたのち腹痛を呈する前の18時30分頃に、自宅で調理したサバの塩焼き等を喫食していた。当該飲食店で提供された刺身のうち、サワラとイナダには冷凍処理工程がなく、患者が自宅で喫食した塩焼きのサバも冷凍処理はされていなかった。患者からサバの取り扱いや調理方法について詳細な聞き取りができず、自宅での二次汚染の可能性を否定できなかった。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、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、練馬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	
8	<p>1月31日12時40分、墨田区内の医療機関から墨田区保健所に「1月30日に診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨の届出があり、都食品監視課を通じて患者所在地を所管する江東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29日19時から3名で江東区内の飲食店にて寿司（アジ、イワシ、コハダ、ブリ等）等を喫食し、1月30日1時から腹痛、おう吐等の症状を呈していた。患者は発症前5日間に当該飲食店以外で鮮魚介類を生食しておらず、患者に提供された鮮魚介類のうち、イワシとブリには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、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（すし）
9	食中毒詳報(P. 106)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
10	<p>2月4日11時40分頃、墨田区内の医療機関から「診察した患者を胃アニサキス症と診断した。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は墨田区内の魚介類販売店で1月28日にアジのたたき、マグロの刺身及びクジラを、2月3日にソイの刺身を購入し、購入当日に自宅で喫食していた。患者は2月4日3時頃から腹痛等を呈し、同日医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>及び<i>Pseudoterranova</i> sp.であることが判明し、当該販売店が調理、販売したアジのたたき及びソイの刺身を喫食した時刻を起点とすると、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。患者が発症日から遡って7日間に喫食した冷凍処理されていない鮮魚介類は、アジのたたきとソイの刺身のみであった。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「刺身等（アジのたたきを含む。）」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
11	食中毒の詳細（P. 108）に掲載	
	原因施設	集団給食（届出）
12	<p>2月17日10時30分、患者から「飲食店を利用後、体調不良を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2月13日20時頃から2名で富山県内の飲食店を利用し、刺身4種盛合せ（マトウダイ、メジママグロ、ブリ、カジキマグロ）、サバ寿司、ノドグロ塩焼き、唐揚げ、イカの黒作り等を喫食したところ、1名が2月14日8時から下痢、腹痛等の症状を呈していた。刺身4種盛合せは、いずれも冷凍処理工程がなかった。サバ寿司は、通常冷凍処理を行ってから客に提供することになっていたが、患者が喫食したものは冷凍処理されていない可能性があった。また、イカの黒作りの肝には冷凍処理工程がなかった。しかし、患者は当該飲食店を利用してから医療機関を受診するまでに複数の施設を利用していたことなどから当該飲食店は原因施設と断定されなかった。患者の胃内検査時に撮影した虫体の画像を確認したところ、アニサキスである可能性が非常に高く、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ていた。また、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、品川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	
13	食中毒の詳細 (P. 110) に掲載	
	原因施設	家庭
14	<p>2月22日10時30分、江東区内の医療機関から「食中毒症状を呈した患者2名を診察した。」旨、江東区保健所へ食中毒患者等届出票が提出された。</p> <p>調査の結果、患者2名は2月20日9時から同日15時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。2名は同居しており共通食が多く、2月17日から同日19日にかけて、自宅で馬肉ユッケ喫食や複数の飲食店で焼き鳥等を喫食していることが判明した。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状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、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
15	<p>2月25日13時50分、患者から「2月24日板橋区内の鮮魚店でカツオ刺身、イワシ刺身を購入し、同日自宅で喫食したところ、同日23時頃から腹痛を呈した。2月25日9時に医療機関でアニサキス様虫体を摘出した。」旨、板橋区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は2月24日11時頃に鮮魚店で購入したカツオ刺身及びイワシ刺身を同日22時頃自宅にて2名で喫食し、23時頃から腹痛を呈していた。患者が発症から遡って4日間に鮮魚介類を喫食したのは当該販売店で購入した刺身のみであり、患者が喫食したカツオ刺身及びイワシ刺身には冷凍処理工程がなかった。医療機関が民間検査機関に患者から摘出した虫体の同定検査を依頼した結果、アニサキスであることが判明し、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、板橋区保健所は「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
16	<p>3月1日10時30分、患者から「2月27日に友人と2名で目黒区内の飲食店でにぎり寿司等を喫食したところ、同月28日6時頃から腹痛、吐き気、おう吐を呈した。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。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2月27日18時頃から20時頃にかけて、当該飲食店にて2名で寿司各種（マグロ、コハダ、イクラ、ヒラメ昆布じめ、ミル貝、赤貝、押し寿司(サバ)、ノドグロ、水ウニ)、なまこ酢等を喫食したところ、1名が2月28日6時頃から腹痛、吐き気及びおう吐を呈していた。患者が発症前4日間に魚介類を生又は生に近い状態で喫食したのは当該飲食店の料理に限られており、当該飲食店で提供されたヒラメ、ミル貝、赤貝、サバ、ノドグロ、水ウニ及びナマコには冷凍処理工程がなかった。医療機関が虫体を廃棄していたため検査は実施できなかったが、内視鏡画像の提供を受けた。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おり、患者を診察した医師から病名を胃アニサキス症とする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、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)

番号	概要	
17	<p>3月4日、千葉県内の医療機関から「受診した患者1名の胃からアニサキス虫体を摘出した。」旨、千葉県内の保健所へ届出があり、都食品監視課を通じて、江戸川区江戸川保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは3月3日12時に2名で江戸区内の飲食店を利用し、カンパチ、タイ、しめさばの刺身等を喫食したところ、1名が同日21時より腹痛、吐き気、倦怠感を呈した。患者は発症から遡って4日以内に当該飲食店が調理提供した刺身以外に生食用鮮魚介類を喫食していなかった。また、当該飲食店で提供されたカンパチ及びタイには、冷凍処理工程がないことが判明した。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、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、江戸川保健所は「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）
18	<p>3月5日11時16分、小金井市内の医療機関より「3月2日に小金井市内の飲食店でしめさば等を喫食し、翌3日に腹痛、下痢を呈して4日に受診した患者からアニサキスを3隻摘出した。」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へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は3月2日20時に当該飲食店を利用して、しめさば、ブリの刺身等を喫食し、同月3日0時から腹痛、下痢等を呈していた。患者は発症前4日以内に、当該飲食店のしめさば及びブリの刺身以外に鮮魚介類を喫食しておらず、提供されたしめさば及びブリの刺身には冷凍処理工程がなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、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、多摩府中保健所は「しめさば及びブリの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
19	<p>3月4日16時頃、江東区内の医療機関から、「本日受診した患者1名からアニサキス様虫体1隻を摘出した。」旨、江東区保健所へ連絡があった。</p> <p>医師の聞き取りによると、患者は発症前日の3月3日に中央区内の寿司屋を利用していた。江東区保健所は患者との接触を試みるも連絡が取れず、喫食状況等の詳細は不明であった。</p> <p>医療機関は虫体を廃棄していたが、内視鏡画像の提供があり、医師から胃アニサキス症の診断名で食中毒患者等届出票の提出があった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
20	<p>3月7日12時40分頃、江戸川区内の販売店から、「3月6日にイワシのお造りを購入した方から、喫食数時間後に症状を呈し、3月7日医療機関を受診したところ胃からアニサキスが摘出されたとの申し出があった。」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1名は3月6日20時30分に当該販売店でイワシのお造りを購入し、同日20時50分に自宅にて喫食した後、3月7日1時から吐き気及び腹痛を呈していた。患者は3月2日から同月6日までの間に当該販売店で購入したイワシのお造り以外にアニサキスの感染原因になりうる生食用鮮魚介類を喫食していなかった。また、当該販売店が3月6日に加工し、販売したイワシのお造りには冷凍処理工程がなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し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、江戸川保健所は「イワシの刺身」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	
21	<p>3月15日、「患者から、3月9日に世田谷区内の飲食店を2名で利用し、炙りしめさば、なめろう等を喫食したところ、3月10日3時から腹痛、発熱を呈した。同月11日に医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出されたとの通報を受けた。」旨、中野区保健所から都食品監視課を通じて世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は3月9日21時から23時にかけて、当該飲食店を利用し炙りしめさば等を喫食したところ、うち1名が3月10日3時頃から発熱及び腹痛を呈していた。患者は発症前4日以内に当該飲食店以外で生食用鮮魚介類を喫食しておらず、当該飲食店で提供した炙りしめさばには冷凍処理工程がなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、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、世田谷保健所は「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）
22	<p>3月14日11時、板橋区内の医療機関から「入所者複数名がおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、板橋区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、入所者のうち18名が3月13日8時40分から同月15日20時にかけて、発熱、おう吐、腹痛、吐き気、下痢等を呈していた。患者らに共通する食事は当該施設で調理、提供された給食のみであった。また、患者らが入所している病棟は分散しており、施設内での感染症を疑う情報は確認されなかった。検査の結果、患者18名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、そのうちの病棟が異なる3名から検出されたウイルスの遺伝子精密検査を実施したところいずれもノロウイルスGⅡ.2であり、相同性が100%一致した。患者の症状はノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>入所者のうち、点滴による栄養管理を受けており昼食以外の食事を喫食しない者が発症していたことから、昼食として提供された給食が原因であると考えられた。しかし、患者の発生には3月14日9時から18時にかけて一峰性が認められたものの、その他の時間に発症したものも多く見られ、原因となった食事の提供日時特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、板橋区保健所は当該施設が調理、提供した「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では、衛生管理マニュアルは定められていたが従業員への周知が徹底されていなかった。使い捨て手袋は使用されていたが、着用前に手洗いを行わないなど使用方法が適切でなく、トイレの消毒はアルコールのみで次亜塩素酸ナトリウムは使用されていないといった点が確認された。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）
23	<p>3月16日10時15分、江戸川区内の医療機関から「3月14日に受診、入院し、同月15日に内視鏡検査を行った患者から、アニサキス様虫体が8隻摘出された。」旨、江戸川区江戸川保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は3月12日から同月13日にかけて、2名で静岡県へ旅行しており、飲食店3施設にて生食用鮮魚介類を喫食していた。患者は3月13日16時頃から腹部膨満感を感じ、その後腹痛、吐き気を呈したため、同月14日午後を受診、入院していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、症状はアニサキスによるものと一致していた。しかし、患者は3施設で冷凍処理工程のない生食用鮮魚介類を喫食していたことから、原因食品及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、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

番号	概 要	
24	<p>3月28日9時15分、江戸川区内飲食店から「3月15日夜、2名で当飲食店を利用した客から、利用後2名とも同月18日から発熱、腹痛、下痢等の症状を呈したという連絡があった。」旨、江戸川区江戸川保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは3月15日夜に2名で当該飲食店にて焼き鳥、もつ煮込み等を喫食していた。また、同日昼にも2名で別の飲食店を利用しパスタ、アヒージョ、前菜等を喫食していた。その後、3月18日11時30分から13時にかけて、2名とも発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。患者らの共通食は、この2施設のみであった。3月15日夜に利用した施設で提供された焼き鳥は、患者の証言から一部加熱が不十分だった可能性があった。しかし、同日昼に利用した施設でも厨房内で鶏肉の下処理を行っており、患者らは鶏肉を喫食していなかったものの二次汚染の可能性を否定できなかった。検査の結果、患者2名からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、カンピロバクターの潜伏期間から2施設のうちのいずれかでカンピロバクターに暴露した可能性が高いと考えられた。</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
25	<p>3月22日12時頃、患者から「3月19日17時頃から目黒区内飲食店を利用したところ、同日23時30分頃から腹痛を呈し、3月20日に受診した医療機関でアニサキスを摘出した。」旨、目黒区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は当該飲食店にて2名で胡麻サバ、炙りしめさば刺し等を喫食し、3月19日23時30分頃から腹痛を呈していた。また、患者が発症から4日間遡って生又は生に近い鮮魚介類を喫食したのは当該施設のこれらの料理に限られていた。当該施設で胡麻サバ及び炙りしめさば刺しに使用したマサバには、中心部までの十分な加熱又は冷凍処理がなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i> であることが判明し、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、目黒区保健所は「飲食店の食事（胡麻サバ又は炙りしめさば刺しを含む。）」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）
26	<p>3月22日18時頃、患者から「3月17日18時から、会社の同僚15名と渋谷区内の飲食店を利用したところ、同月20日12時頃から、食中毒様症状を呈し、同僚複数名も発症している。」旨、東京都医療情報センターを通じて渋谷区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは3月17日18時頃から20時30分頃にかけて、15名で当該飲食店を利用後、うち8名が3月20日1時から同日21時頃にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者らは、焼き鳥串盛合せ、白レバー、和牛の肉寿司、タン刺し等を喫食しており、共通食は、当該飲食店での食事のみであった。当該飲食店では、焼き鳥の仕上がり具合を目視で確認していたが、患者から焼き鳥串のササミが加熱不足と感じたとの申し出があった。検査の結果、患者ふん便6検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「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	
27	<p>3月25日16時40分、患者から「文京区内の飲食店を2名で利用したところ腹痛等を呈し、受診した医療機関でアニサキスが摘出された。」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1名は3月22日19時に2名で当該飲食店にてしめさば等を喫食し、3月23日1時から腹痛、おう吐の症状を呈していた。患者が3月16日から同月25日までの間に、生の鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店でのみであり、当該飲食店で提供されたしめさばには冷凍処理工程がなかった。患者を診察した医師が検査機関に依頼した検査の結果によると、患者から摘出された虫体はアニサキスであった。また、当該飲食店から参考食品として収去した別日に調理されたしめさばから<i>Anisakis simplex sensu stricto</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>これらのことから、文京保健所は「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）
28	<p>3月28日8時45分、患者から「3月24日20時、新宿区内の飲食店を2名で利用し、しめさば、ホタルイカ等を喫食したところ、25日7時頃から食道やみぞおちあたりに不快感を覚え、同日午後から吐き気を伴う腹痛を呈し医療機関を受診したところ、内視鏡にてアニサキス様虫体が摘出された。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は、3月24日20時頃から2名で当該飲食店にてしめさばを含む和食料理を喫食し、3月25日7時から食道やみぞおちに不快感を覚え、同日午後から吐き気を伴う腹痛を呈していた。患者は発症前8日間に当該飲食店以外で鮮魚介類を喫食しておらず、当該飲食店でしめさばとして提供されたマサバには冷凍処理工程がなかった。検査の結果、参考食品のしめさばからアニサキスが8隻検出され、うち2隻について<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることを確認した。また、登録検査機関による検査により、患者から摘出された虫体はアニサキスであることが判明し、潜伏期間及び症状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、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）
29	<p>4月1日15時20分、新宿区内の飲食店で調製された弁当の配達先から「当該飲食店で調製されたカレー弁当を3月31日18時から19時にかけて職場の同僚15名で喫食したところ、15名のうち5名が4月1日0時頃から腹痛、下痢、吐き気等を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>また、4月3日10時頃、当該飲食店で調製された弁当の別の配達先から「当該飲食店で調製されたカレー弁当を4月2日18時頃から職場の同僚18名で喫食したところ、18名のうち10名程度が4月3日頃から腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3月31日及び4月2日に当該飲食店で調製されたカレー弁当を喫食した2グループ33名のうち、15名が4月1日0時から4月3日10時にかけて、下痢、腹痛等を呈していた。また、4月2日に喫食したグループについては、当該カレー弁当を自宅に持ち帰り喫食した家族も発症しており、患者の共通食は当該飲食店が提供したカレー弁当に限られた。当該飲食店では、カレールーを提供前日の9時から8時間かけて調製していたが、ウエルシュ菌を制御するのに十分な加熱及び冷却がされておらず、また、提供当日におけるカレーの再加熱の温度や時間も不十分であった。さらに、カレー弁当の調製後に十分な冷却もされておらず、喫食までの間常温で置かれていた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便8検体及び4月2日に調製した弁当残品2検体からウエルシュ菌を検出し、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「カレー弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
30	<p>4月11日12時50分、江東区内の医療機関から「4月11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。患者は4月9日夜に江東区内の飲食店を利用し、同月10日の朝に発症している。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>医師の聞き取りによると、患者は4月9日に江東区内の飲食店にて刺身等を喫食していたが、患者の調査協力を得られず原因食品及び原因施設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
31	<p>4月13日10時15分、患者の妻から「夫が4月11日12時頃、江戸川区内の飲食店を1名で利用したところ、同日夜に激しい腹痛を呈し4月12日受診先の医療機関で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1名は4月11日12時頃から当該飲食店にて刺身（しめさば、マグロ、ホタルイカ（ボイル））を含む食事をし、同日17時頃から腹痛と吐き気を呈していた。患者が発症前4日以内に生の鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店での食事以外になく、患者に提供されたしめさばには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、潜伏期間及び症状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、江戸川保健所は「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）
32	<p>4月14日15時、患者から「4月12日に荒川区内の販売店で刺身を購入し、2名で喫食したところ翌13日5時頃に発疹、腹痛、吐き気、下痢の症状を呈した。同日17時に医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が3隻摘出された。」旨、荒川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1名で、4月13日の発症前4日以内に喫食した鮮魚介類は4月10日から同月12日に当該販売店が加工、販売した刺身及び寿司のみであった。また、当該販売店が刺身及び寿司に使用していたヒラメ、マダイ、生サーモン及びブリには冷凍処理工程がなかった。患者の潜伏期間及び症状はアニサキスによるものと一致しており、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、荒川区保健所は「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
33	食中毒の詳細（P. 113）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
34	<p>4月19日17時頃、都食品監視課を通じ台東区台東保健所から「4月19日に墨田区内の医療機関から届出られた胃アニサキス症の患者について墨田区保健所より調査依頼があった。患者の聞き取り調査により、発症前に中央区内の飲食店で海鮮ちらし丼を喫食していたことが判明した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は4月18日13時に当該飲食店にて海鮮ちらし丼（ヒラメ、シマアジ、マグロ、カツオ、サーモン、ごはん）を喫食し、同日18時30分から腹痛や皮膚のかゆみ等の症状を呈していた。患者がアニサキスの平均潜伏期間である発症前8時間以内に喫食した生の鮮魚介類は当該飲食店での食事のみであり、海鮮ちらし丼に使用された鮮魚介類にはサーモンを除き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、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、中央区保健所は「海鮮ちらし丼」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
35	<p>4月21日16時25分頃、患者の親から「4月16日夜に世田谷区内の飲食店を子が友人と3名で利用し、焼き鳥等を喫食したところ、4月19日から3名とも発熱、下痢等の症状を呈した。」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3名は当該飲食店を4月16日20時30分頃に利用し、焼き鳥（ササミ、つくね）等を喫食したところ、3名とも4月19日15時から23時30分にかけて、腹痛、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者から焼き鳥のメニューの一部は中心部に赤みが残る焼き加減であったとの申し出があった。当該飲食店では、焼き鳥の仕上がり具合は表面の焼き色のみで判断しており、加熱時間及び中心温度を測定していなかった。そのため、患者全員が喫食していた焼き鳥（ササミ、つくね）は加熱不十分な状態で提供されたことが考えられた。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「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）
36	<p>4月25日17時23分「患者から4月20日に大田区内の飲食店を4名で利用し、イワシ刺身等を喫食したところ、同日23時30分から自宅で胃に違和感を覚え、4月21日明け方に胃痛を呈した。同月22日11時頃に医療機関を受診し、胃からアニサキスが摘出されたとの通報を受けた。」旨、川崎市から都食品監視課を通じて大田区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は4名で4月20日19時30分から当該飲食店を利用し、イワシ刺身、イワシみそたたき、イカ塩辛等を喫食したところ、1名が同日23時30分頃から腹痛、吐き気を呈していた。患者の喫食状況をアニサキス摘出から6日間遡り確認したところ、当該飲食店以外で生又は加熱不十分な鮮魚介類の喫食はなかった。当該飲食店で使用されたイワシ及びイカには冷凍処理工程がなかった。虫体は検査不能であったが、患者を診察した医師は内視鏡検査にてアニサキス虫体を摘出し、食中毒（胃アニサキス症）と診断した。医療機関から内視鏡画像の提供があり、摘出されたアニサキス虫体の画像を確認した。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、大田区保健所は「刺身等（イワシ刺身、イワシみそたたき、イカ塩辛）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
37	<p>4月21日17時27分、「大田区内の医療機関から食中毒患者等届出票（アニサキス症）の提出があった。」旨、大田区保健所から都食品監視課を通じて中央区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は4月20日12時30分頃、中央区内の寿司店を2名で利用し、うち1名が同日22時頃から胃痛等を呈していた。患者はにぎり寿司（しめさば、カンパチ、マグロ、煮イカ、アカエビ）等を喫食しており、発症4日前までに鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店のみであった。当該飲食店で提供されたマサバ及びカンパチには冷凍処理工程がないことが確認された。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、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、中央区保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
38	<p>4月26日16時10分頃、目黒区内の飲食店から「利用客から体調不良を呈したとの申し出があった。3名で利用し3名とも体調不良になっている。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5名で当該飲食店を4月20日19時に利用し、鶏ササミの梅和え、焼き鳥、鶏レバ刺し（低温調理品）等を喫食したところ、うち3名が4月21日8時から4月23日8時にかけて下痢、腹痛及び発熱を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体及び従事者ふん便1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は同菌によるものと一致していた。患者の共通食は当該飲食店が調理し提供した鶏ササミの梅和え及び焼き鳥（レバー）に限られた。鶏ササミの梅和えは熱湯で約10秒湯引きした鶏ササミを使用していた。また、焼き鳥等の加熱状態については肉の焼き色等で判断していたことから、鶏肉が加熱不十分なまま患者らへ提供された可能性が考えられた。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「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）
39	食中毒の詳細（P.115）に記載	
	原因施設	飲食店（一般）
40	<p>5月9日11時30分頃、新宿区内の医療機関から「5月8日に診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、新宿区保健所へ連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5月6日に東京湾沖に釣りに行きタイ2匹とサバ1匹を釣り上げ、5月7日12時に自宅で刺身とあら汁に調理して2名で喫食し、うち1名が同日18時30分頃から腹痛、吐き気等の症状を呈していた。患者が喫食したタイとサバは、釣り上げ後、喫食まで冷凍処理をしていなかった。発症日から遡って6日間の喫食状況を確認したところ、生食用鮮魚介類の喫食は自宅で調理した当該刺身のみであった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、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、新宿区保健所は「刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭

番号	概 要	
41	<p>5月17日17時30分頃、千代田区内の医療機関から「受診した患者の胃からアニサキスを摘出した。」旨、千代田区千代田保健所に届出があり、都食品監視課を通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は5月16日12時30分頃、新宿区内の販売店で購入したカツオ及びヒラメの刺身を自宅で喫食したところ、うち1名が同日15時から軽い吐き気、みぞおちの痛み等の症状を呈していた。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状はアニサキスによるものと一致していた。患者が喫食した当該販売店のカツオ及びヒラメの刺身には冷凍処理工程がなく、患者は潜伏期間内にこの刺身以外に冷凍処理工程のない生食用鮮魚介類を喫食していなかった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「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	魚介類販売業
42	食中毒の詳細（P.118）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
43	<p>5月20日、中野区内の医療機関から「5月19日夜に救急搬送された患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、中野区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は5月19日に杉並区内の販売店で購入した刺身用のマイワシ（三枚おろし・皮引き済）を自宅でカットし、同日18時30分頃喫食したところ、22時15分から腹痛、おう吐を呈していた。患者が発症前5日間に喫食した鮮魚介類は、当該販売店で加工、販売されたマイワシ（刺身用）のみであり、このマイワシには冷凍処理工程がなかった。患者を診察した医師から診断名を「胃アニサキス症」とする食中毒患者等届出票が提出され、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「マイワシの刺身」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
44	<p>5月23日15時30分頃、都食品監視課を通じて渋谷区保健所から「5月21日に東京都保健医療情報センターを通じて通報のあった胃アニサキス症の患者の喫食調査から、5月20日に品川区内の飲食店を利用していることが確認された。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は5月20日22時頃から品川区内の飲食店でにぎり寿司（アジ、イカゲソ、ブリ、生シラス）、刺身（イワシ）を喫食したところ、1名が5月21日5時頃から胃痛を呈していた。当該飲食店で提供されたアジ、ブリ、イワシには冷凍処理工程がなく、患者は発症前5日以内に冷凍処理されていない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、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、品川区保健所は「飲食店の食事（生食用鮮魚介類を含む。）」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）

番号	概 要	
45	<p>5月24日11時15分頃、患者から「5月20日19時頃に足立区内の飲食店を10名で利用したところ、同月22日から複数名が体調を崩した。当該飲食店では鶏の刺身などの加熱が十分にされていないメニューを喫食している。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら10名は5月20日19時から当該飲食店において、焼き鳥、鶏刺し、鶏わさ、馬刺し等を喫食しており、うち4名が5月22日12時から5月24日14時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者の共通食は当該飲食店が調理し提供した料理に限られていた。鶏刺し及び鶏わさは多少の加熱をしているとのことであったが、中心温度及び加熱時間は計測しておらず、中心部までは加熱されていなかった。これらのことから、足立保健所は「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）
46	<p>6月3日10時、患者から「5月28日18時頃に立川市内の飲食店を友人と計6名で利用し、鶏ササミポン酢を含むコース料理を喫食したところ、5月31日18時から発熱、下痢を呈した。友人3名も同様の症状を呈している。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら6名は5月28日18時頃から当該飲食店において、サラダ、鶏ササミポン酢、お好み焼き等を喫食しており、うち4名が5月31日8時から6月2日3時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。患者4名に共通する食事は当該飲食店の食事のみであり、4名とも鶏ササミポン酢を喫食していた。また、患者らからは「鶏ササミポン酢が生であった。」旨の証言があった。鶏ササミポン酢は鶏ササミ肉を1分間ゆでていたが、営業者は中心温度の確認は行っておらず、中心部の加熱が不十分であったことを認識していた。検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。これらのことから、多摩立川保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏ササミポン酢を含む。）」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）
47	<p>6月6日16時45分、町田市内の医療機関から「6月4日に受診した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。患者は受診2日前に町田市内の飲食店で生のアジ等を喫食していた。」旨、八王子市保健所に届出があり、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、患者ら2名は6月2日20時30分頃に当該飲食店を利用し、刺身（カツオ、カンパチ、アジ、イサキ等）等を喫食したところ、うち1名が6月3日7時頃から腹痛、吐き気等を呈していた。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis pegreffii</i>であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。患者が発症日前3日間で喫食した生鮮魚介類は、当該飲食店で提供した刺身のみであった。当該飲食店で提供された刺身において、冷凍工程を経していない魚種は、カツオ、カンパチ、アジ、イサキであった。これらのことから、町田市保健所は「刺身（カツオ、カンパチ、アジ、イサキを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
48	<p>6月6日14時25分、「医療機関から横浜市に、患者からアニサキス様虫体を抽出したとの届出があった。」旨、都食品監視課を通じて患者所在地を所管する八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月3日に自宅で刺身（イワシ）を喫食しており、6月4日10時から腹痛を呈していたが、イワシを購入した店舗、購入時の状況、調理法、イワシ以外の喫食状況等の詳細な情報は調査協力が得られなかった。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、八王子市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
49	<p>6月7日17時、患者から「6月4日18時頃から港区内の飲食店を利用し、寿司コースを喫食したところ同日夜から吐き気、腹痛、おう吐等の症状を呈し、受診した医療機関でアニサキス様虫体が抽出された。」旨、港区みなど保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は6月4日18時から当該飲食店にて寿司を含むコース料理を喫食し、同日22時15分から吐き気、腹痛、おう吐、下痢等の症状を呈していた。患者は発症前5日間に当該飲食店以外で鮮魚介類を喫食しておらず、当該飲食店で提供された鮮魚介類のうち、イサキ、カツオ、イワシ、アマエビ、カスゴタイ、スズキには冷凍処理工程がなかった。医療機関が抽出した虫体を廃棄していたため、内視鏡画像の提供を受け、胃壁に付着するアニサキス様虫体を確認した。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おり、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出があった。</p> <p>これらのことから、みなど保健所は「飲食店の食事（寿司を含む。）」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）
50	<p>6月8日15時49分、都食品監視課を通じ埼玉県から「埼玉県内の医療機関から腹痛等を呈する患者から内視鏡でアニサキス様虫体を抽出した旨の届出を受けた。患者調査により、発症前に港区内の飲食店の利用が確認された。」旨、港区みなど保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は6月6日17時から当該飲食店にて寿司（タイ、ヒラメ、サーモン、イワシ等）等を喫食し、同日22時から腹痛と吐き気を呈していた。患者が発症前7日間に喫食した生鮮魚介類は当該飲食店の食事のみであり、当該飲食店で提供されたヒラメ及びイワシには冷凍処理工程がなかった。検査の結果、患者から抽出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> type 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、みなど保健所は「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）
51	<p>6月10日9時頃、患者から「世田谷区内の飲食店で白レバーたたき等を喫食したところ、食中毒症状を呈した。同行者も同様の症状がある。」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、患者は6月4日18時から2名で当該飲食店にて白レバーたたき等を喫食し、6月7日0時から16時にかけて2名とも腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジエジュニを検出し、潜伏期間及び症状は同菌によるものと一致していた。患者2名の共通利用施設は他にもあったが、加熱不十分な鶏料理を喫食した施設は当該飲食店に限られていた。当該飲食店で提供された白レバーたたきの原材料である鶏肉は加熱用として仕入れたもので、約150gの鶏レバーを炭火で約3分間炙り焼きにして提供したもので、加熱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、世田谷保健所は「白レバーたたき」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）

番号	概 要	
52	<p>6月10日15時頃、都食品監視課を通じて杉並区杉並保健所から「区内の医療機関より、腹痛等を呈する患者から内視鏡でアニサキス様虫体を摘出した旨の連絡を受けた。患者の聞き取り調査の結果、6月7日の夕食に港区内の飲食店にて刺身を喫食していたことが判明した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは4名で6月7日18時から港区内の飲食店にて刺身（カツオ、フグ、イカ、アジ）、等を喫食したところ、うち1名が6月8日2時30分から腹痛、吐き気を呈していた。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でのみであり、刺身のうち、患者が確実に喫食したと記憶していたカツオには冷凍処理工程がなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、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、みなと保健所は当該飲食店が提供した「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）
53	<p>6月13日、患者から「6月8日18時から19時30分に4名で文京区内の飲食店を利用したところ、全員が発熱、腹痛の症状を呈した。」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6月8日18時頃から19時30分頃にかけて4名で当該飲食店にて蒸し鶏サラダ、焼き鳥（ねぎま、ぼんじり、セセリ、かわ等）、白レバー、鶏わさ等を喫食し、全員が6月10日21時30分から同月11日23時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。提供された鶏わさ及び白レバーはともに加熱不十分な状態であった。患者全員の共通食でカンピロバクターへの感染が疑われる食事は当該飲食店で提供された料理のみであった。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、潜伏期間及び症状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、文京保健所は「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）
54	<p>6月16日12時ごろ、江東区内の医療機関から「本日診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は6月9日に千葉県内の飲食店でカツオの刺身やアジのなめろう、ネギトロ巻きを喫食しており、6月10日4時から腹痛を呈していた。患者は発症前5日間に当該飲食店以外で生の魚介類を喫食しておらず、患者が喫食した鮮魚介類（カツオ及びアジ）には冷凍処理工程がなかった。しかし、当該飲食店では伝票管理を行っておらず、患者もレシートを保管していなかったことから、当該飲食店を原因と断定するには至らなかった。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の提出があった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
55	<p>6月14日11時30分、北区内の医療機関から「食中毒が疑われる患者を診察した。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月9日21時から2名で北区内の飲食店を利用し、焼き鳥（レバー、つくね、ふりそで、ササミ、ハツ等）、鶏ユッケ、鶏の炙りを喫食し、6月12日10時から同日18時にかけて2名とも発熱、腹痛、下痢の症状を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。当該飲食店では焼き鳥の焼き上がりは調理担当者の感覚に任されており、患者からの聞き取りでは焼き鳥のササミ、ハツ、レバーが生焼けである可能性が高かった。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「飲食店の食事（鶏肉料理を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
56	<p>6月13日、新宿区内の医療機関から「本日受診した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、新宿区保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月11日に杉並区内の販売店で無包装の丸のイワシを10尾購入し、自宅で酢漬けに調理した。酢に一晩漬け込み、6月12日19時30分頃から20時頃にかけて2名で喫食したところ、1名が翌13日1時頃から腹痛を呈していた。患者が喫食したイワシには冷凍処理工程がなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状はアニサキスによるものと一致していた。患者には発症前の遡り喫食調査に協力を得られなかったが、胃アニサキス症の潜伏期間を考慮すると、発症前日に喫食したイワシの酢漬けが原因食品と推察された。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は家庭で調理した「イワシの酢漬け」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
57	<p>6月17日16時30分、患者から「6月12日の夕食として千代田区内の飲食店で刺身3種盛りを喫食したところ、6月13日早朝から腹痛を発症し、受診した医療機関でアニサキスを摘出した。」旨、千代田区千代田保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は、6月12日19時から21時50分にかけて2名で当該飲食店にて刺身3種盛り（マグロ、スズキ、しめさば）等を喫食し、6月13日4時から腹痛を呈していた。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飲食店が調理、提供した刺身のみであり、当該飲食店で提供されたたマグロ、スズキ、しめさばには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、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「刺身3種盛り（マグロ、スズキ、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）
58	<p>6月16日8時40分、多摩市内の医療機関から「診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は6月12日に稲城市内の販売店で購入した生食用のカツオ（冊）及びイワシ（頭と内臓が除去された開き）を自宅で刺身にして家族4名で喫食し、翌13日の1時頃から蕁麻疹等の症状を呈して医療機関を受診、点滴等の措置を受けた。その後患者は同13日14時頃から胃痛を発症、同日夜に探知の届出のあった別の医療機関を受診し痛み止めを処方されたが治まらず、同月15日に同医療機関を再受診してアニサキス様虫体が摘出された。患者は発症後アニサキスが摘出されるまでの6月14日に茨城県内の飲食店で刺身盛り（マグロ、マダイ、タコ）を喫食していた。患者は発症3日前からアニサキス様虫体を摘出するまでに上記の2回に渡り鮮魚介類を喫食しており、12日喫食のカツオ及びイワシ並びに14日喫食のマグロ及びマダイに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、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。患者がアニサキス摘出前に2施設の鮮魚介類を喫食していたことから、原因施設及び原因食品の特定に至らなかった。</p> <p>これらのことから、南多摩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
59	食中毒の詳細（P.121）に掲載	
	原因施設	その他

番号	概要	
60	<p>6月17日14時30分、墨田区内の医療機関から「患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、墨田区保健所に連絡があり、患者調査を行ったところ葛飾区内の飲食店で生鮮魚介類の喫食が確認されたため、6月21日、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1名は、6月16日20時から2名で葛飾区内の飲食店にてしめさば、サワラのカマ焼き等を喫食し、6月17日4時頃から腹痛を呈していた。患者は発症日から遡り7日の間に当該飲食店以外で生鮮魚介類を喫食しておらず、当該飲食店で提供されたしめさばには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、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「飲食店の食事（しめさばを含む。）」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）
61	<p>6月24日13時45分、八王子市内の医療機関から「本日診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、八王子市保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は6月22日6時から7時頃に腹痛を発症していた。患者への聞き取り調査によると、6月20日18時頃から中央区内の飲食店にて寿司を喫食していたが、遡りの喫食調査に協力が得られなかったため、原因施設及び原因食品の特定には至らなかった。検査の結果、患者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、八王子市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>	
61	原因施設	不明
62	<p>6月28日16時50分頃、患者から「中央区内の飲食店にて生魚を喫食後、腹痛を呈したため医療機関を受診したところ、胃アニサキス症と診断された。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は6月25日13時に当該飲食店を利用し、刺身（カツオ）、寿司（アジ、マグロ）等を喫食したところ、うち1名が6月26日12時から腹痛、吐き気等を呈していた。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。胃アニサキス症の潜伏期間内の生鮮魚介類の喫食は、当該飲食店での食事のみであった。当該飲食店で提供された生食用生鮮魚介類のうち、カツオ、アジ及びマグロは冷凍工程を経ず、また、目視確認についても周知徹底されておらず、アニサキス対策が適切に行われていなかった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「生食用生鮮魚介類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
62	原因施設	飲食店（すし）
63	<p>6月28日14時50分頃、患者から大田区に「6月25日に大田区内の販売店でヒラメの冊を購入し、夕方に喫食したところ、26日0時から腹痛等を呈した。医療機関を受診し、胃からアニサキスが摘出された。」との連絡があった旨、都食品監視課を通じて患者所在地を所管する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6月26日0時から腹痛及び吐き気を呈しており、発症前4日間に喫食した生食用生鮮魚介類は、6月22日18時に中央区内の飲食店で喫食した前菜（マグロ）及び6月25日19時に自宅で喫食した刺身（ヒラメ）であった。6月22日に喫食した前菜（マグロ）については、当該飲食店で生の状態で仕入れ、冷凍処理をしていたが、実施記録はなく、妥当性の確認も行っていなかったことから、アニサキスを完全に死滅させたか否かは不明であった。6月25日に喫食した刺身（ヒラメ）は、冊の状態で販売店から購入し、自宅で刺身に調理したものであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状は胃アニサキス症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患者等届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、品川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>	
63	原因施設	不明

番号	概要	
64	<p>6月30日15時30分頃、都食品監視課を通じ港区みなと保健所から「6月28日に港区内の医療機関からアニサキスを摘出した患者について届出を受け、調査をしたところ発症前に中央区内の飲食店で寿司を喫食していることが判明した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は6月26日夜に中央区内の飲食店を利用し、寿司のコース料理（マコガレイ及びカツオの刺身、にぎり（コハダ、シロアマダイ、クロムツ、マグロ、アジ他）等）を喫食したところ、1名が翌27日13時から腹痛を呈していた。患者が発症前4日間以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店のみであり、患者が喫食した全ての鮮魚介類には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、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、中央区保健所は当該飲食店が提供した「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）
65	<p>7月1日13時、患者から「7月1日の4時頃から腹痛を呈し、同日11時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。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は6月29日夜に葛飾区内の販売店にてアジの刺身を購入し、同日帰宅後と翌30日の19時頃に2名で喫食、7月1日4時頃から腹痛を呈していた。6月30日に喫食した際には、別の販売店で購入したコハダの酢漬けも一緒に喫食していたが、これは加工者により-20℃で24時間以上の冷凍処理がなされており、患者が発症日から遡って5日の間に喫食した冷凍処理されていない鮮魚介類は当該アジの刺身のみであった。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis pegreffii</i>であることが判明し、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、葛飾区保健所は「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
66	<p>7月6日8時45分、患者から「北区内の飲食店を7月1日に友人と利用したところ、7月4日から発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは7月1日19時から5名で当該飲食店を利用してレバテキ、低温調理した肉の3種盛り（ハラミ、ハツ、イチボ）等を喫食し、うち3名が7月4日4時から同日22時にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者全員が喫食していたレバテキは、切り分けた鶏レバーを調味料と共に合成樹脂製袋に入れ、75℃の湯で1時間低温調理したものを注文後にフライパンで加熱し、提供していた。調理の際、低温調理器を用いていたが、取扱説明書に記載された方法から逸脱した使用方法であったため、中心部まで均一に加熱されていない可能性があった。また、冷蔵庫や作業台を食材ごとに区分けすることなく使用していたことから、二次汚染の可能性も考えられた。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「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	
67	<p>7月6日11時頃、患者から「7月2日に豊島区内の飲食店を利用後、7月4日から発熱と下痢を呈している。同行者も発症している。」旨、埼玉県内の保健所に連絡があり、同日午後、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7月2日17時から2名で豊島区内の飲食店にて焼き鳥（ササミ、ちょうちん、ぼんじり、つくね等）、鶏皮ポン酢、等を喫食し、2名とも7月4日22時から6日6時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。患者の共通食は当該飲食店の食事以外にはなかった。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>患者は共通してササミ串がレアであったと申告しており、焼き鳥の加熱方法を確認したところ、調理従事者が経験により判断していた。そのためカンピロバクターに汚染された鶏肉が加熱不十分な状態で提供された可能性が高いが、他の食品への二次汚染も否定できなかった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「飲食店の食事（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）
68	<p>7月6日9時10分、八王子市内の医療機関から「7月5日に受診した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。患者は販売店で購入した刺身を喫食している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は7月2日12時に長野県内の販売店で購入した寿司（マグロ、イカ、サーモン等）及び同月4日20時に八王子市内の魚介類販売店で購入したカツオの刺身を喫食していた。患者は7月5日0時から腹痛を呈し、同日医療機関を受診していた。7月2日に患者が喫食した寿司の鮮魚介類については、全て-20℃以下で24時間以上凍結された状態で長野県内の販売店に納品され、納品後は-50℃で冷凍保管し、納品当日又は翌日に使用していた。7月4日に患者が喫食したカツオの刺身については、流通経路における冷凍工程がなく、患者が発症日を含む4日間に喫食した冷凍工程のない生食用鮮魚介類は当該魚介類販売店の刺身のみであることが確認された。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体2検体は、いずれも<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「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	魚介類販売業
69	<p>7月6日8時45分頃、中野区内の集団給食施設から「7月5日昼に販売した弁当を喫食した5名中5名がおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、中野区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者5名は7月5日12時10分から12時55分にかけて当該給食施設で調理、販売した弁当を喫食しており、5名とも7月5日14時から16時にかけて吐き気、おう吐、下痢等を呈していた。患者の共通食は当該弁当のみであった。検査の結果、患者ふん便4検体、従事者ふん便1検体、拭き取り3検体及び残品の豚ひき肉卵とじ丼から黄色ブドウ球菌が検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。また、コアグララーゼ型とエンテロトキシン型は、患者ふん便4検体と残品1検体で一致した。</p> <p>これらのことから、中野区保健所は「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>7月5日に提供された当該弁当は、7月1日昼にランチメニューとして提供した豚ひき肉卵とじ丼の余りを冷蔵したものを使いまわして調製したものであった。また、7月1日に提供した豚ひき肉卵とじ丼には、冷凍保存していた6月23日昼食の卵とじの余りが使用されていた。7月1日の調製から7月5日の提供までの間に再加熱が3度繰り返されており、再加熱は設定温度70から80℃の湯煎機で行われていた。中野区保健所が検証した結果、当該再加熱工程では食品の中心温度が約52℃までしか上がっておらず、不十分な再加熱が繰り返された結果、黄色ブドウ球菌が増殖し食中毒の発生につながったと推察された。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）
70	食中毒の詳細（P. 123）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
71	<p>7月22日16時30分頃、医療機関から川崎市に食中毒患者等届出票が提出された旨、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2名は7月10日13時に中央区内の飲食店を利用し、寿司（カジキ、ブリ、キジハタ、ミシマオコゼ、カマス、トビウオ等）を喫食したところ、うち1名が7月10日17時から腹痛、吐き気を呈していた。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。胃アニサキス症の潜伏期間内の生食用鮮魚介類の喫食は、当該飲食店における食事のみであった。当該飲食店で提供された生食用鮮魚介類のうち、カジキ、ブリ、キジハタ、ミシマオコゼ、カマス及びトビウオは冷凍工程を経ておらず、また、目視確認についても従業員に周知・徹底されていなかった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「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）
72	食中毒の詳細（P.125）に掲載	
	原因施設	集団給食（届出）
73	<p>7月27日16時30分頃、患者の家族から「7月12日18時頃、会社の同僚3名で新宿区内の飲食店を利用して刺身を含むコース料理を喫食し、同日21時頃から胃痛等の症状を呈した。患者は同月13日7時頃に医療機関を受診し入院、同月14日に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、患者ら3名は7月12日18時頃から、当該飲食店において刺身（マグロ、ヒラメ、タイ）、サワラの西京焼き等を喫食し、うち1名が7月12日21時から腹痛等を呈していた。患者の胃から摘出された虫体2隻は、医療機関において廃棄されていたため、検査することは出来なかったが、内視鏡画像からアニサキスであると推定され、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。患者の発症日から遡って4日間の生食用鮮魚介類の喫食は、当該飲食店における食事のみであった。当該飲食店で提供された生食用鮮魚介類のうち、マグロ、ヒラメ及びタイは冷凍工程を経ていなかった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「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）

番号	概要	
74	<p>7月19日、港区みなと保健所が腸管出血性大腸菌感染症の発生届を受理した。患者の発症前の喫食状況を調査したところ、同月10日夕方に江東区内の飲食店を家族4名で利用して焼肉、サラダ等を喫食し、当該患者を含む3名が同月12日から下痢、腹痛等を呈していた。</p> <p>また、7月22日、千葉県内の医療機関から「7月13日に下痢、発熱等を呈した患者1名を、同月22日に腸管出血性大腸菌感染症と診断した。」旨、千葉県内の保健所に届出があり、患者の喫食状況を確認したところ、同月10日19時頃に友人と2名で当該飲食店を利用して焼肉、サラダ、肉寿司等を喫食し、同行者も発症していたため、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、7月10日に当該飲食店を利用した2グループ6名中5名が7月12日から13日にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。また、患者らの共通食は、7月10日に当該飲食店が調理、提供した食事のみであった。検査の結果、患者1名の菌株から腸管出血性大腸菌O157、患者2名の菌株及び従事者1名のふん便から腸管出血性大腸菌O157V T1, 2が検出され、遺伝子解析の結果、MLVA型が一致した。患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>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> <p>当該飲食店では、食肉用及び野菜・その他用のシンクを使い分けていたが、シンクが隣接していた。サラダ等の生食用野菜の洗浄及び消毒は、朝一番に専用ボウル等に入れ、次亜塩素酸ナトリウム100ppm溶液に浸漬していたが、浸漬時間を決めていなかった。ホルモン類については、都度シンクで流水解凍及び洗浄していた。営業終了後にシンク内の洗浄は行っていたが消毒はしておらず、洗浄に使用するスポンジ等の使い分けも不明確であった。以上のことから、生食用野菜の消毒中にホルモン類を洗浄した水はねが混入した又は洗浄用具を介した二次汚染の可能性が示唆された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
75	食中毒の詳細（P. 128）に掲載	
	原因施設	飲食店（仕出し）
76	<p>7月19日10時20分、患者から「新宿区内の飲食店を会社の同僚7名で利用したところ、複数名がおう吐、下痢、発熱等の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、患者は7月15日19時から23時にかけて7名で当該飲食店にて、焼肉（タン、ホルモン、ハラミ、カルビ等）、サラダ、キムチ、ナムル、アイス類等を喫食し、うち4名が7月16日18時から24時にかけて下痢、発熱、腹痛、おう吐等の症状を呈していた。</p> <p>検査の結果、患者4名及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。また、遺伝子精密検査の結果、調理従事者1名と患者3名に由来するノロウイルスの遺伝子型がGⅡ.17で一致した。患者全員に共通する食事は当該飲食店での会食以外に無く、行動調査の結果、感染症が疑われる情報もなかった。患者の症状及び当該飲食店での食事を起点とした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、新宿区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>調理従事者は調理の際に手袋を使用していたが、適切な交換がされていなかった。手洗いの不徹底により手袋着用時に外側にもノロウイルスを付着させた可能性や、調理中の手洗いの不徹底により食品にノロウイルスを付着させた可能性が示唆された。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
77	<p>7月20日12時10分頃、江戸川区内の医療機関から「7月20日2時から腹痛を呈した患者を、同日12時に診察したところ、患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、7月19日18時から患者ら4名は葛飾区内の飲食店を利用し、刺身（マグロ、しめさば、キンメダイ等）、寿司、サバの塩焼き等を喫食したところ、うち1名が同月20日0時30分から腹痛、吐き気を呈していた。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。患者が発症日から遡って5日間に喫食した冷凍していない鮮魚介類は、当該飲食店における食事のみであった。当該飲食店で提供された生食用鮮魚介類のうち、刺身（キンメダイ、ホタテ、アカガイ、イシガキガイ）及び寿司ネタに使用されたタイラガイは、冷凍工程を経ていなかった。貝類はその生活環によりアニサキスが寄生する可能性がないと考えられているため、キンメダイに寄生していたアニサキスを除去し切れなかったものと考えられた。</p> <p>これらのことから、葛飾区保健所は「キンメダイの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
78	<p>8月8日10時、新宿区内の医療機関から「アニサキス症の患者を診察した。」旨、新宿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1名は8月5日18時30分頃から2名で豊島区内の飲食店にてヒラメの刺身等を喫食し、8月6日6時頃から激しい腹痛を呈し、同日医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出されていた。患者が発症前1週間で喫食した鮮魚介類は当該飲食店でのヒラメの刺身のみであり、当該飲食店で提供されたヒラメの刺身には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、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、池袋保健所は「ヒラメ刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該飲食店では、サバ等の青魚の刺身は必ず冷凍処理したものを使用していたが、ヒラメに関してはアニサキスの寄生があることを認識しておらず、冷凍処理等のアニサキス対策を講じていなかった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
79	<p>8月16日18時30分、「患者から8月7日夜に目黒区内の飲食店を3名で利用したところ、8月10日より発熱、下痢、筋肉痛等の症状を呈し8月11日、12日に医療機関を受診して検便をした。同行者2名も同様の症状で医療機関を受診しているとの通報を受けた。」旨、都食品監視課を通じて世田谷区世田谷保健所から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、8月7日20時から、目黒区内の飲食店で焼き鳥（ももねぎ、ハツ、つくね、ササミ等）、サラダ、玉子かけご飯等を喫食し、3名全員が8月10日14時30分から同日17時にかけ下痢、発熱、腹痛等を呈していた。提供された串焼きのササミについては、当日の写真の提供があり、ササミの断面は写真で見ると生に近く、加熱不十分な状態で提供されたと考えられた。</p> <p>検査の結果、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者の共通食は当該飲食店で調理された料理以外になかった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「飲食店の食事（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	
80	<p>8月23日16時45分頃、墨田区保健所から「8月23日に医療機関より、患者からアニサキス様虫体を摘出した旨の連絡があった。患者は千代田区内の飲食店で寿司を喫食していた。」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1名で8月21日16時30分から当該飲食店を利用し、寿司（生サバ、ハマチ、しめさば、マグロ等）を喫食したところ、8月21日20時から腹痛、吐き気等を呈していた。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。患者の発症日から遡って一週間に喫食した鮮魚介類は、当該飲食店における食事のみであった。当該飲食店で提供された鮮魚介類のうち、寿司ネタに使用した生サバ及びハマチは、冷凍工程を経ていなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「寿司（サバ、ハマチを含む。）」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）
81	<p>8月29日8時47分、患者から「港区内の飲食店を利用し寿司を喫食した後、医療機関で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1名は8月25日19時34分に当該飲食店を利用し、寿司（シラエビ昆布締め、カツオ、マグロ、キンメダイ、クロムツ、マダイ昆布締め、コチ、クエ、イカ、シンコ、ホッキガイ、ノドグロ及びウニ）等を喫食したところ、8月26日2時から腹痛を呈していた。</p> <p>患者の胃から摘出された虫体は、医療機関で保管していなかったため検査は出来なかったが、患者を診察した医師より胃アニサキス症である旨の食中毒患者等届出票の提出があり、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。患者が発症日から遡って6日間に喫食した鮮魚介類は、当該飲食店の食事のみであった。当該飲食店で提供された鮮魚介類の下処理等は同じ営業者が運営する中央区内の仕込み場所で行っており、当日中に当該飲食店に輸送されていた。患者に提供された鮮魚介類のうち、寿司ネタのシラエビ昆布締め以外は冷凍工程を経ていなかった。また、当該飲食店では包丁とまな板の使い分けがされておらず、調理器具を介して他の食品にアニサキスが付着した可能性も考えられた。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「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）
82	<p>8月30日10時30分、品川区内の医療機関から「8月26日に受診した患者について、課外活動で利用した飲食店で鶏そぼろ重を喫食し、4時間後に腹痛、おう吐等の症状を呈している。同行者も同様の症状を呈しており、食中毒の疑いがある。」旨、品川区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて患者所在地を所管する世田谷区世田谷保健所に連絡があった。患者調査の結果、患者の利用した飲食店が千代田区内と確認されたため、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9名が8月26日12時頃から当該飲食店にて鶏そぼろ重を喫食し、うち4名が同日15時から18時30分にかけて吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していたことが確認された。患者の共通食は当該飲食店の食事以外になかった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便3検体から黄色ブドウ球菌（うち2検体エンテロトキシンA型）が検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。また、従事者ふん便、ふき取り及び参考食品からも黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）が検出された。手指から黄色ブドウ球菌が検出された調理従事者の手には傷があり、コアグラゼ型及びエンテロトキシン型が患者らのふん便から検出されたものと一致していることから、調理工程中に調理従事者から食品に黄色ブドウ球菌の汚染があったものと推察された。鶏そぼろ重に使用した鶏そぼろは、調理の翌日に持ち越して提供されることもあり、不適切な温度管理により菌が増殖しエンテロトキシンが産生された可能性が示唆された。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「鶏そぼろ重」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
83	<p>9月8日13時40分、世田谷区内にある学校の養護教諭から「区内にある学生寮の寮生複数名が9月8日から下痢等を呈している。」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、当該学生寮の給食施設では寮生に三食を提供しており、9月7日の朝食（ひじき煮物、焼売、納豆、ふりかけ、味付けのり、みそ汁及び白飯）は73名、昼食（ヒレカツ、白身フライ、千切りキャベツ、オクラの和え物、中華スープ及び白飯）は80名、夕食（サバみそ煮、小鉢（鶏照焼き、豆腐ハンバーグ、肉じゃが、鶏そぼろ煮、ナポリタン、チーズはんぺんフライ、卵豆腐から選択する。）、たまごスープ及び白飯）は81名が喫食していた。患者22名は同月7日21時30分から同月8日20時45分にかけて下痢、腹痛等を発症しており、発症時間に一峰性が見られた。また、寮生のうち同月6日から7日にかけて寮に滞在しておらず、寮の食事を喫食しなかった11名は症状を呈していなかった。患者の共通食は当該給食施設が提供した食事以外になかった。食事ごとの喫食状況を調査し、発症との相関を調べたが、統計学的に有意な結果は得られなかった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便13検体及び従事者ふん便1検体からエンテロトキシン産生性ウエルシュ菌が検出され、血清型はTW37で一致した。9月7日の食事を起点とすると、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。一部の検査が保管されておらず、全てのメニューについて検査を行うことが出来なかったが、検査を行った検査19検体からは食中毒起因菌を検出しなかったため、原因となった食事（メニュー）を特定するに至らなかった。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「寮の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該給食施設では、調理後の食事は冷蔵又は温蔵し保存することになっており、温蔵は70℃に設定した温蔵庫又は85℃設定の湯煎器で保存することになっていた。温蔵庫は使用する1時間前に電源を入れ庫内が70℃になるよう運用していたが、温蔵庫等の稼働時間及び庫内温度は記録されていなかった。実際には温蔵庫の電源が入れないまま2時間以上常温保管されていた可能性が考えられ、加熱調理後提供するまでに不適切な温度管理下で保管されたことにより、ウエルシュ菌が増殖したものと考えられた。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
84	<p>9月12日10時50分、患者から「9月6日19時30分頃、2名で千代田区内の飲食店を利用し焼き鳥等を喫食したところ、同月9日8時に発熱、腹痛等の症状を呈した。同行者も同月11日から同様の症状を呈している。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、届出があった患者グループを含め9月5日から13日に当該飲食店を利用した9グループ計11名が9月8日19時から同月19日21時にかけて発熱、下痢、腹痛等の症状を呈していた。患者全員の共通食は当該飲食店における食事のみで、串焼き（鶏ササミ、鶏もも、鶏せぎも、鶏セセリ、鶏レバー等）、卵かけごはん、唐揚げ等を喫食していた。検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者からは表面が未加熱の状態を提供された鶏ササミ串の写真が提供され、調理従事者への聞き取りでは、鶏ササミ串及び鶏レバー串は十分加熱をせずに提供しているとの申し出があった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「鶏ササミ串を含む串焼き料理」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	
85	<p>9月13日10時頃、江戸川区内の高齢者施設から「9月12日23時頃から、入所者約40名と職員数名が下痢等の症状を呈しており、同じ食事を提供している系列の施設でも数名の発症者がいる。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。当該高齢者施設の給食施設で調理した給食の一部は系列の2施設（A、B）にも配送され、各施設で盛り付け等を行い提供されていた。</p> <p>調査の結果、9月12日の昼食（牛皿、海鮮シューマイ、チンゲン菜のツナ和え、ご飯、みそ汁）を喫食した入所者等3施設計184名中計49名が9月12日17時から13日12時にかけて下痢等の症状を呈していた（当該施設：喫食91名中43名発症、系列施設A：喫食43名中5名発症、系列施設B：喫食50名中1名発症）。患者の共通食は9月12日の昼食のみであり、感染症が疑われる事象はなかった。検査の結果、患者ふん便22検体及び調理従事者ふん便2検体（非発症、本件昼食を喫食）からウエルシュ菌が検出され、9月12日の昼食を起点とした潜伏期間及び症状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、江戸川保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>当該施設では一部献立をクックチル方式で調理し系列施設に提供しており、9月12日昼食分については9月10日から調理を開始、系列施設Aには喫食日当日の9月12日8時30分に配達し、盛り付け後は温蔵庫で保管していた。系列施設Bには喫食日前日の9月11日13時に配達され、当日提供前に施設Bで再加熱し、盛り付け後は温蔵庫で保管していた。なお、当該施設では当日の調理終了後、盛付けし、68℃設定の配膳ワゴン内に保管していた。</p> <p>検食からウエルシュ菌は検出されず、原因食品の特定には至らなかったが、調理従事者への聞き取りにより、牛皿を本来ブラストチラーで急冷すべきところ、入りきらなかったため1時間程調理台の上で室温放冷していたことが判明した。室温放冷していた牛皿は、当該施設と系列施設Aの提供分であった。患者が当該施設と系列施設Aに多いことから、牛皿を室温で放冷中にウエルシュ菌が増殖した可能性が示唆された。一方、系列施設Bでも患者が発生していることから、当日の再加熱が不十分であったことも一因と推察された。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）
86	<p>10月5日10時30分、患者から「台東区内の飲食店を10月1日21時から2名で利用したところ、翌2日2時から腹痛を呈した。港区内の医療機関を受診し、内視鏡検査でアニサキス様虫体が摘出された。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1名で、10月1日21時から当該飲食店にて胡麻サバ、酢もつ、明太子等を喫食し、翌2日2時から腹痛、吐き気等の症状を呈していた。患者が発症前4日以内に喫食した鮮魚介類は当該飲食店の胡麻サバのみであり、胡麻サバに使用したサバには冷凍処理工程がなかった。患者から摘出された虫体は廃棄されていたが、内視鏡画像から虫体はアニサキスであると推定され、潜伏期間及び症状はアニサキスによるものと一致していた。残品のサバからアニサキス虫体が8個体検出され、うち3個体について核酸検出検査を行い<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることを確認した。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「胡麻サバ」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
87	食中毒の詳細（P. 131）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
88	<p>10月31日17時、港区内の医療機関から「受診した患者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届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は10月29日18時から港区内の飲食店にて2名で刺身盛合せ（ブリ、コハダ、タコ、ヒラメ）、焼き魚等を喫食したところ、1名が同日22時から腹痛、寒気等を呈していた。患者が発症前5日間に鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店でのみであり、患者に提供された刺身には冷凍処理工程のない鮮魚介類が含まれていた。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、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、みなと保健所は「刺身盛合せ」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	
89	<p>11月4日11時40分、医療機関から「本日の診察で患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。また、同日12時45分、患者から「胃からアニサキス様虫体が摘出された。11月3日に販売店で購入したブリ冊を同日21時頃に喫食した。」旨、足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は11月3日17時48分に足立区内の魚介類販売店で購入したブリ冊を、自宅にてカットし海鮮丼として同日21時から22時にかけて喫食しており、うち1名が同日23時から腹痛等を呈していた。海鮮丼には釜揚げシラスとマグロのたたきも使用されていたが、マグロのたたきは冷凍工程があることを商品規格書にて確認した。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症によるものと一致していた。患者が発症前5日間に喫食した冷凍工程のない鮮魚介類は、11月3日に当該販売店で購入したブリ冊のみであった。11月3日に喫食したブリ冊は、当該販売店でブリ（天然）を丸の状態で作られ、冊に加工して販売しており、冷凍処理はしていなかった。当該ブリ冊には生食用の表示はなかったが皮は引かれた状態で販売されており、また、店頭に注意喚起を掲示していたことから、生食されることを想定して販売していると考えられた。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「ブリ冊」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
90	<p>11月11日9時30分、患者から「11月3日16時頃、国立市内の飲食店を友人と15名で利用し、鶏料理を含むコース料理を喫食したところ、複数名が11月5日から同月7日にかけて下痢、吐き気、発熱等を呈した。患者全員がレバー串を喫食しており、当該レバー串は生のようだった。」旨、多摩立川保健所に連絡があった。また、同日10時、同じグループの別の参加者から多摩小平保健所に同様の届出があった。</p> <p>調査の結果、患者ら14名が11月3日16時から当該飲食店にて鶏レバー串のほか、鶏もも串、よだれ鶏、鶏のステーキ、サラダ、グラタン、パスタ等を喫食し、うち8名が11月4日16時から同月7日6時にかけて、下痢、発熱、倦怠感等を呈していたことが確認された。患者8名のうち6名は11月3日11時から国立市内の弁当調製施設が調製したかつ弁当を喫食していたが、一緒にかつ弁当を喫食し、当該飲食店を利用していない13名について体調不良者がいないことを確認した。患者8名の共通食は当該飲食店における食事のみであった。</p> <p>検査の結果、患者3名のふん便、患者1名の菌株及び従事者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、当該飲食店の食事を起点とすると、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。当該飲食店では、レバー串の焼き加減は見た目や触感によって判断しており、加熱時間及び中心温度を測定しておらず、レバー串が加熱不十分な状態で提供されたことが考えられた。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「レバー串」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
91	<p>11月9日、患者から「11月4日17時30分から千代田区内の飲食店を5名で利用しレバテキ、ハツテキ、焼き鳥等を喫食したところ、同月7日8時30分から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。同行者3名も11月6日夜から8日夕方にかけて発症している。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月4日18時から20時にかけて、5名で当該飲食店にてレバテキ、ハツテキ、焼き鳥等を喫食し、4名が11月6日19時から同月8日18時30分にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。患者の共通食は当該飲食店の食事以外にないことが確認された。検査の結果、患者3名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者から「レバテキの中が少し赤かった。」や「レバテキ、ハツテキの焼き方がレアだった。」との証言があり、調理方法について業者に確認したところ、温度や加熱時間についての決まりはなく、焼き加減は見た目判断していた。「当日は忙しく加熱が十分ではなかったかもしれない。」との話もあり、鶏肉が加熱不十分な状態で提供された可能性があった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「飲食店の食事（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）

番号	概 要	
92	<p>11月16日13時10分、茨城県から「11月15日に県内の医療機関より、2名のカンピロバクター食中毒疑いの通報があった。患者の喫食状況を確認したところ、共通食として同月3日の県内飲食店と同月5日の台東区内の飲食店の利用が判明した。」旨、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2名は11月3日夕方に茨城県内の飲食店を利用し、ハンバーグとパエリアを喫食していたが、その飲食店の食品の取扱いに問題は確認されず同様苦情もなかった。一方、同月5日20時に利用した台東区内の飲食店では、レバテキ、焼き鳥（レバー）、ホルモン焼き等を喫食しており、患者からはレバテキは外観や食感から加熱不十分のように思えたとの回答があった。患者2名は同月9日6時30分から下痢、発熱、腹痛、吐き気等を呈していた。</p> <p>検査の結果、保健所で回収した患者2名のふん便から食中毒起因菌は検出されなかったが、医療機関で検査したふん便の菌株2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、当該飲食店の食事を起点とすると、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。患者が発症日前一週間で生又は半生の肉類を喫食したのは当該飲食店でのみであった。当該飲食店ではレバテキ、焼き鳥（レバー）の焼き加減は表面のみ目視で確認しており、レバテキは中心部にピンク色が残っているとのことであった。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏レバーを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
93	<p>11月14日16時50分頃、「患者から『渋谷区内の飲食店で刺身等を喫食後、腹痛等を呈し受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。』との通報を受けた。」旨、港区みなと保健所から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11月13日18時頃から渋谷区内の飲食店にて刺身（しめさば、カンパチ、カツオ、エビ、キンメダイ、サーモン、ホタテ、マグロ）、とろたく細巻き、白子ポン酢等を喫食し、翌14日0時から腹痛、吐き気等を呈していた。患者が発症前4日間に鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店でのみであり、患者が喫食したサバ、カンパチ、カツオ、キンメダイには、冷凍処理工程がなかった。医療機関における内視鏡検査で患者の胃内からアニサキス虫体が摘出され、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。患者を診察した医師から胃アニサキス症として食中毒患者等届出票の提出があった。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「刺身盛合せ」を原因とする食中毒と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
94	<p>11月17日12時50分頃、荒川区内の医療機関から「受診した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、荒川区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1名で、11月16日21時30分に北区内の飲食店にて2名で寿司（ヒラメ、タイ、アジ、イワシ、アカエビ、エンガワ、中トロ等）等を喫食し、同月17日5時から腹痛を呈していた。患者が発症前7日間に冷凍処理されていない鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店に限られており、患者が喫食した寿司に使用されたアジ、イワシ、タイ、ヒラメには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>及び<i>Anisakis pegreffii</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、北区保健所は「寿司」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	
95	<p>11月21日20時8分、港区内の医療機関から「11月21日昼に港区内の飲食店で調理、提供された弁当を喫食した社員18名のうち、11名が同日夕方頃から腹痛、吐き気、おう吐等の症状を呈している。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店が調製した弁当を11月21日11時30分から12時30分に喫食した21名中18名が、同日14時から17時30分にかけて吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈していた。当該飲食店では10種類以上の弁当を調製していたが、患者全員の共通食は、11月21日に当該飲食店が提供した弁当（鶏弁又は鮭弁）のみであることが確認された。検査の結果、患者10名のふん便から黄色ブドウ球菌が検出され、患者の症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。また、調理場内の複数のふき取り及び調理従事者2名のふん便並びに患者の食べ残した弁当からも黄色ブドウ球菌が検出され、施設に保管されていた弁当の残品を具材ごとに分けて検査したところ、すべての具材から同菌が検出された。当該飲食店では食器洗浄機が故障し、器具類が明らかに洗浄不足の状態であった。器具類からも黄色ブドウ球菌が検出されていることから、これらを介した汚染が推測されたが、汚染経路の特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「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）
96	<p>11月24日9時40分、青梅市内の高齢者施設から「11月23日夜から、入所者のうち51名が下痢症状を呈している。」旨、西多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、入所者54名、職員（栄養士）2名、調理従事者1名及び当該施設併設の保育室利用者3名の計60名が11月23日16時50分から翌24日10時にかけて下痢等の症状を呈しており、発症時間は一峰性であった。当該施設では入所者に三食とおやつ、職員には勤務時間に合わせた食事が提供されていたが、患者に共通する食事は11月23日の昼食（牛肉のうま煮丼、カブの桜海老炒め、オクラのナムル、みそ汁）のみであった。また、施設内で感染症を疑うエピソードはなかった。検査の結果、患者（利用者20名、調理従事者1名、栄養士1名）及び23日の昼食を喫食した非発症の調理従事者4名のふん便からウエルシュ菌を検出した。11月23日の昼食を起点とした潜伏期間及び症状は同菌によるものと一致していた。11月23日昼食の一部は前日から調理されプラスチックにて冷却後、冷蔵保管されており、23日の最終調理時の記録によると適切な温度で加熱されていた。給食は調理終了後、喫食開始まで3～4時間の間60℃設定の温冷配膳車で保管されていた。食事を積み込む際の扉の開閉などで配膳車の庫内温度が設定を下回り、ウエルシュ菌の増殖の機会があったと推察されたが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、西多摩保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
97	<p>11月28日11時、患者の同行者から「港区内の飲食店を利用した後、同行者が胃アニサキス症と診断された」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1名は11月24日19時から港区内の飲食店にてにぎり寿司（マツカワガレイ、キンメダイ、アジ、コハダ、マグロ、カタボシイワシ等）等を喫食していた。その後、患者は翌25日1時20分から吐き気、おう吐を呈し、同日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ていた。患者が発症前6日間に鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店の食事のみであり、当該飲食店で提供されたマツカワガレイ、キンメダイ、アジ、コハダ、マグロ、カタボシイワシには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、潜伏期間及び症状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、みなと保健所は「飲食店の食事（寿司を含む。）」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	
98	<p>11月30日18時頃、医療機関から北区保健所に「飲食店でしめさばを喫食した患者から5隻のアニサキス様虫体を摘出した。」との届出があった旨、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2名は11月29日19時頃から、豊島区内の飲食店でしめさば、ブリの刺身、白子ポン酢等を喫食したところ、うち1名が同月30日0時30分頃から腹痛、下痢、吐き気、発熱等の症状を呈していた。患者の発症前7日間に喫食した鮮魚介類は当該飲食店の食事のみであり、患者が喫食したメニューのうち、しめさばとブリの刺身は冷凍工程を経ていなかった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体（5検体）は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、患者の症状及び潜伏期間は胃アニサキス症によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「飲食店の食事（しめさば、ブリの刺身を含む。）」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）
99	<p>12月5日14時20分、患者から足立区足立保健所に「葛飾区内の販売店で購入したしめさばを喫食後、胃痛を呈し、受診した医療機関でアニサキスが摘出された。」との連絡があった旨、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1名は11月30日18時頃、葛飾区内の販売店で購入したしめさば、マグロ、タコ、サーモン及びハモの刺身を使用し、自宅で調理した海鮮丼を同日23時頃兄と2名で喫食していた。その後、12月1日6時から兄が吐き気、腹痛、発熱等を呈し、患者は同日7時から胃痛や吐き気等の症状を呈した。患者は同日16時に受診した医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が摘出されたが、兄は医療機関を受診しなかった。患者が発症前7日間に喫食した胃アニサキス症の原因となりうる鮮魚介類は当該販売店で購入した刺身以外になく、当該販売店で販売された刺身のうち、しめさばには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、潜伏期間及び症状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、葛飾区保健所は「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	魚介類販売業
100	<p>12月12日10時頃、江東区内の医療機関から「12月10日に診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。患者は発症前にしめさばを喫食している。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>医師の聞き取りによると、患者は1名で、発症前に江東区内の販売店で購入したしめさばを喫食していたものの詳細な調査協力が得られず、原因施設及び原因食品の特定には至らなかった。検査の結果、患者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の提出があった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明の食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明
101	<p>12月13日、患者から「12月10日18時に豊島区内の飲食店を5名で利用したところ、同月12日から3名がおう吐、下痢、発熱、筋肉痛の症状を呈した。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。また、12月16日に別グループからも「12月12日20時に当該飲食店を利用したところ、8名がおう吐、下痢、発熱等を呈した。」旨、池袋保健所に連絡があった。</p> <p>両グループは、いずれも当該飲食店のコース料理を喫食していた。</p> <p>調査の結果、12月13日に探知した第1グループは同月10日18時頃から当該飲食店を利用し、うち3名が同月12日7時から同日15時にかけて発熱、下痢、おう吐等を呈していた。また、16日探知の第2グループは同月12日20時から当該飲食店を利用し、うち9名が同月13日18時から14日18時にかけて同様に発症していることが確認された。当該飲食店で感染症を疑うエピソードはなく、患者2組12名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。検査の結果、両グループの患者ふん便計9検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び当該飲食店を起点とした潜伏期間は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、池袋保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概要	
102	<p>12月22日11時19分、都食品監視課を通じ台東区台東保健所から「台東区内の事業所から、インターネットで注文したサンドイッチを12月15日14時から16時に55名が喫食したところ、29名が同月16日から18日にかけて体調不良を呈したとの連絡を受けた。」旨、サンドイッチを製造した飲食店を所管する世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店では、インターネットサイト（デリバリー専用）で受注してサンドイッチを製造し、同サイトが手配した業者によって配送していた。台東区内の事業所では、12月15日に配送されたサンドイッチを同日14時から翌16日9時にかけて54名が喫食し、32名が12月16日9時30分から同月18日22時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。この他、12月18日に当該飲食店が製造し同サイトを通じて配送されたサンドイッチを喫食した2つのグループについて、計16名が同様の症状を呈していたことが確認された。検査の結果、患者9名のふん便からノロウイルスGⅡを検出し、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。患者の共通食は当該施設で製造したサンドイッチ以外になく、3グループの行動について感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>当該飲食店では、喫茶店の営業、サンドイッチ類の製造及び店頭販売、一部販売先への配送に加えデリバリーサイトを介した受注生産を行っていた。サンドイッチの製造は営業者がほぼ一人で行っており、日常の作業と受注をこなすことに手一杯で衛生管理を意識して行うことが困難な状況であった。そのため、サンドイッチの製造作業中にノロウイルスに汚染させる機会があったと推察された。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「サンドイッチ」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）
103	<p>12月26日9時頃、患者から「12月22日に練馬区内の飲食店を利用したところ、12月23日1時30分頃に腹痛、吐き気の症状を呈し、受診した医療機関でアニサキス虫体が摘出された。」旨、練馬区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は、12月22日18時30分から20時にかけて練馬区内の飲食店にてアジの刺身、イワシのにぎり、マグロ等を喫食し、翌23日1時30分頃に胃痛、吐き気等を呈していた。患者が発症前7日以内にアニサキス食中毒の原因となる魚介類を含む食事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、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。患者が12月22日に喫食した時刻を起点とする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。しかし、当該飲食店で提供されたアジ、イワシ及びマグロにはいずれも冷凍処理工程があり、原因食品との断定に至らなかった。</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
104	<p>12月27日14時30分頃、都食品監視課を通じて目黒区保健所より「医療機関から届け出のあったアニサキス食中毒疑いの患者を調査したところ、発症前に品川区内の飲食店にて刺身等を喫食していることが確認された。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1名で、12月24日20時から品川区内の飲食店にて2名で刺身盛り合わせ（マグロ、イワシ、サーモン、ハガツオ（炙り）及びカンパチ若しくはシマアジ）等を喫食し、翌25日2時頃から腹痛を呈していた。患者が発症前7日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店でのみであり、当該飲食店で刺身に使用されたイワシ、サーモン、ハガツオ、カンパチ、シマアジには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>であることが確認され、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、品川区保健所は「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）