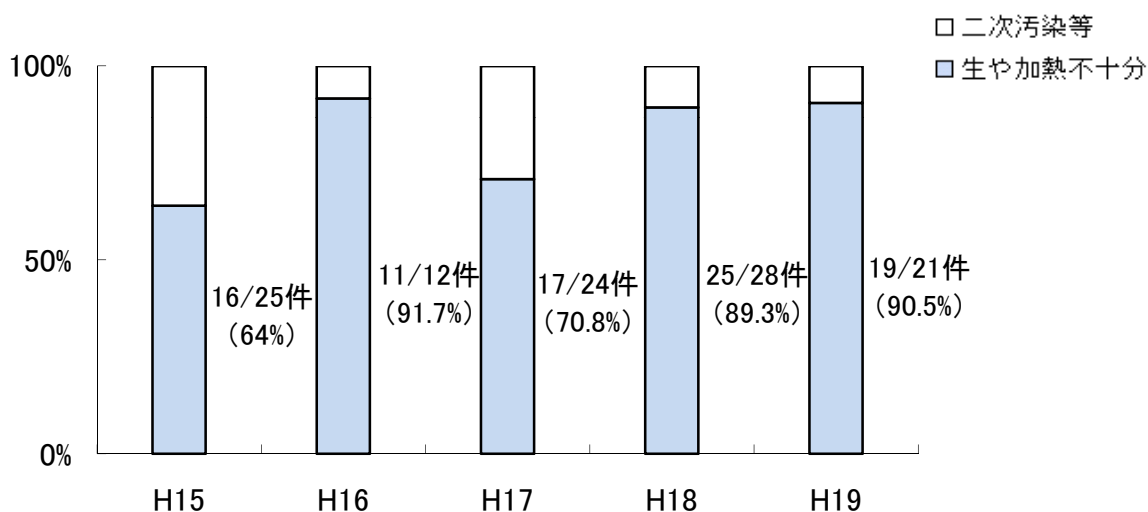


東京都内におけるカンピロバクターによる食中毒の発生状況 (平成15年～平成19年)

カンピロバクターによる食中毒発生件数の推移

	H15	H16	H17	H18	H19
カンピロバクター	25(24.3%)	12(15.2%)	24(24.2%)	28(24.6%)	21(25.3%)
食中毒発生件数	103	79	99	114	83

生もしくは加熱不十分の肉類が原因食品と考えられたカンピロバクター食中毒の発生割合



カンピロバクターによる食中毒の原因食品(食肉種別)(東京都、平成15年～平成19年)

	鶏	牛	鶏及び牛	豚	鴨	不明
H15	13	4				8
H16	10	1	1			
H17	15	3			1	5
H18	16	8		1		3
H19	13	6				2

カンピロバクターによる食中毒一覧(東京都、平成15年～平成19年)

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
1	H15	3	3	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生または湯通しや表面を軽くあぶる程度の不十分な加熱により喫食したこと、または、調理従事者の手指や器具を介して、他の食品に二次汚染したことが原因と考えられた。	鶏刺し(鶏レバ、砂肝)	鶏	生
2	H15	不明	4	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
3	H15	10	9	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉の加熱が不十分であったこと、または、調理従事者の手指や器具を介して、他の食品に二次汚染したことが原因と考えられた。	焼鳥	鶏	半生(加熱不足)
4	H15	9	3	飲食店(一般)	鶏レバーの刺身(会食料理)	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏レバーを生食したことによる。	鶏レバ刺し	鶏	生
5	H15	不明	2	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
6	H15	9	7	飲食店(一般)	牛レバーの刺身(飲食店の食事)	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された加熱用の牛レバーを生食したことによる。	牛レバ刺し	牛	生
7	H15	146	69	その他(調理実習室)	調理実習の食事	その他	別の日にそれぞれ調理実習を行った4クラスから患者が発生した。実習を行った教室と器具は同一であったため、連続して二次汚染があった可能性と、鶏肉とサラダ用の野菜等の加工に同じまな板を使用していたため、各回ごとに二次汚染があった可能性が考えられた。	実習の食事	鶏	二次汚染
8	H15	40	27	その他(調理実習室)	調理実習の食事	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を湯通し程度の不十分な加熱により喫食したこと、または、調理従事した学生の手指や器具を介して、他の食品に二次汚染したことが原因と考えられた。	鶏霜降り	鶏	半生
9	H15	15	7	不明	旅行中の食事	その他	不明	不明	不明	不明

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
10	H15	17	10	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を湯通し程度の加熱で喫食したことによる(疑い)。	鶏胸肉湯通し	鶏	半生
11	H15	不明	1	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
12	H15	144	13	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を湯通しや表面を軽くあぶる程度の不十分な加熱により喫食したこと、または、調理従事者の手指や器具を介して、他の食品に二次汚染したことが原因と考えられた。	鶏胸肉タタキ、サビ焼き	鶏	半生
13	H15	20	11	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏のレバーを生で喫食したこと、または、調理従事者の手指や器具を介して、他の食品に二次汚染したことが原因と考えられた。	鶏レバ刺し	鶏	生
14	H15	10	8	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏のレバーを生で喫食したこと、または、調理従事者の手指や器具を介して、他の食品に二次汚染したことが原因と考えられた。	鶏レバ刺し	鶏	生
15	H15	3	2	飲食店(一般)	焼鳥を含む会食料理	その他	カンピロバクターに汚染されたささみ串刺しを生に近い程度の不十分な加熱により、喫食したことによる(疑い)。	鶏ささみ串焼き	鶏	半生
16	H15	9	4	飲食店(一般)	鶏肉料理	肉類及びその加工品	不明(備考:鶏生肉の提供あり)	不明	不明	不明
17	H15	10	6	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された加熱用の牛レバーを生食したことによる(疑い)。	牛レバ刺し	牛	生
18	H15	3	3	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された加熱用の牛レバーを生食したことによる(疑い)。	牛レバ刺し	牛	生
19	H15	不明	1	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
20	H15	不明	3	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
21	H15	37	17	飲食店(一般)	鶏生肉を含む会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生または湯通し程度の不十分な加熱により喫食したことによる(疑い)。	鶏刺し	鶏	生
22	H15	10	8	飲食店(一般)	会食料理	その他	不明(備考:鶏生肉および鶏生レバーの提供あり)	不明	不明	不明
23	H15	6	3	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された加熱用の牛レバーを生食したことによる(疑い)。	牛レバ刺し	牛	生

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
24	H15	23	14	その他(生物室)	焼いた鶏肉	肉類及びその加工品	鶏の解剖実習を行った後、鶏肉をホットプレートで焼き喫食した。器具類の洗浄不足もしくは鶏肉の加熱不足が原因と推定される。	焼鳥	鶏	半生(加熱不足)
25	H15	不明	3	飲食店(一般)	鶏レバーの刺身(会食料理)	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏レバーを生食したことが原因と考えられる。	鶏レバ刺し	鶏	生
26	H16	7	5	飲食店(一般)	鶏白レバー	肉類及びその加工品	鶏白レバーは加熱されてはいたが、調理器具の使い分けや手指の消毒等が不十分であり、器具や従事者の手指を介して二次汚染されたものと推察された。	鶏白レバー	鶏	二次汚染
27	H16	9	6	飲食店(一般)	食肉類の刺身	肉類及びその加工品	刺身として提供した食肉類がカンピロバクターに汚染されていたと考えられた。	食肉類の刺身(牛レバ刺し、鶏レバ刺し、鶏わさ)	牛・鶏	生
28	H16	32	25	飲食店(そば)	鶏ササミのサビ焼き	肉類及びその加工品	サビ焼きは、鶏ささみの表面をあぶる程度で中心部まで十分に加熱されなかったため、カンピロバクターが生残したと推定された。	鶏ササミのサビ焼き	鶏	半生
29	H16	17	14	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を、生又は不十分な加熱調理により提供したことによるものと推察される。	鶏刺し(ハツ、レバー、砂肝、ささみ、胸肉)	鶏	生
30	H16	8	5	飲食店(一般)	食肉類の刺身	肉類及びその加工品	発症者全員が鳥刺しを喫食していた。原料肉に元々付着していたカンピロバクターを店の加工処理工程では除去できず、冷蔵保管中にも生存し続け、そのまま喫食されたことが原因と思われた。	鶏刺し(胸肉、ハツ、砂肝)	鶏	生
31	H16	5	4	飲食店(一般)	鶏肉料理	肉類及びその加工品	①何らかの原因で肉中心部に入り込んだカンピロバクターが不十分な加熱により生残、②鶏肉の下処理区域と加熱後の盛付区域が区別されていないため調理器具を媒介、③調理者の手指を媒介、以上3点が推察された汚染経路である。	鶏わさ	鶏	半生
32	H16	4	3	飲食店(一般)	会食料理	その他	提供されたメニューのうち鶏レバ刺しと地鶏ユッケの原料肉がカンピロバクターに汚染されていて、加熱不十分で菌が残存したことが原因と推定された。	鶏レバ刺し、鶏ユッケ	鶏	生

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
33	H16	16	3	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	シンクで手洗いを行っていたり、清掃が不十分であるなどの施設内の状況から、カンピロバクターに汚染された鶏肉や牛レバーからの二次汚染があったのではないかと考えられた。また、牛レバーは生で提供されていた。	牛レバ刺し	牛	生
34	H16	5	3	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生で提供したこと、又は鶏肉の保管状況、手洗い施設に不備があったことから二次汚染が原因であると考えられた。	鶏刺し	鶏	生
35	H16	10	5	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生又は加熱不足で提供したことが原因と考えられた。	鶏刺し	鶏	生
36	H16	7	4	飲食店(一般)	鶏肉料理	肉類及びその加工品	①何らかの原因で肉中心部に入り込んだカンピロバクターが不十分な加熱または未加熱により生残、②鶏肉の下処理区域と加熱後の盛付区域が区別されていないため調理器具を媒介、③調理者の手指を媒介、以上の点が推察された汚染経路である。	鶏たたき、鶏わさ	鶏	生
37	H16	15	14	飲食店(一般)	鶏わさ	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏肉を、湯通し程度の不十分な加熱により喫食したことによるものと推察された。	鶏わさ	鶏	半生
38	H17	17	9	飲食店(一般)	鶏刺身の盛合わせ	肉類及びその加工品	生または半生で提供された鶏肉類がカンピロバクターに汚染されていたと考えられた。	鶏刺身の盛合わせ	鶏	生
39	H17	9	6	飲食店(一般)	会食料理	その他	複数の喫食者ふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。疫学調査から原因食として鴨たたきの可能性が高かったが、特定するまでには至らなかった。	鴨タタキ	鴨	生
40	H17	5	5	飲食店(一般)	牛の生レバー	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された牛レバーの生食が原因と考えられた。	牛レバ刺し	牛	生
41	H17	20	11	飲食店(一般)	鶏肉料理	肉類及びその加工品	とりわさ、ささみ梅しそ等、生または加熱不足の状態を提供された鶏肉類がカンピロバクターに汚染されていたと考えられた。	鶏わさ	鶏	生
42	H17	203	4	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	カンピロバクター汚染を受けた鶏肉を半生調理をしたこと、または手指や調理器具類を介した二次汚染が原因と推察された。	鶏レバ刺し	鶏	半生
43	H17	48	26	飲食店(一般)	パーティー料理	その他	飲食店において原材料の鶏肉から、調理従事者を介してパーティー料理をカンピロバクターが二次汚染したと推定された。	パーティー料理	鶏	二次汚染

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
44	H17	30	17	飲食店(一般)	玉子焼き	卵類及びその加工品	飲食店において原材料の鶏肉から、調理従事者または器具を介して原因食品をカンピロバクターが二次汚染したと推定された。	玉子焼き	鶏	二次汚染
45	H17	2	2	飲食店(一般)	会食料理(鶏刺身)	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏肉の生食または店内での二次汚染が原因と考えられた。	鶏刺し	鶏	生
46	H17	不明	1	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
47	H17	11	6	飲食店(一般)	鶏白レバ刺	肉類及びその加工品	原材料由来のカンピロバクターが、未加熱により摂取されたことによる。	鶏白レバ刺	鶏	生
48	H17	4	4	飲食店(すし)	会食料理	その他	鶏レバ刺しがカンピロバクターに汚染されていたと考えられた。	鶏レバ刺し	鶏	生
49	H17	5	5	飲食店(一般)	牛肉類	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された牛肉類の生食が原因と考えられた。	牛レバ刺し	牛	生
50	H17	8	6	飲食店(一般)	鶏刺身	肉類及びその加工品	下処理したと体や刺身用の鶏内臓が消毒されていると過信した結果、消毒薬の取替えや手指の消毒がおろそかになり、刺身にカンピロバクターが残存、または、器具や手指を通じ二次汚染を起こしたと推察された。	鳥刺し	鶏	生
51	H17	33	7	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉の半生状態での喫食、または手指や器具を介しての二次汚染によると考えられた。	鶏ささみ 辛味和え	鶏	半生
52	H17	不明	2	不明	不明	不明	不明(親戚とバーベキューを行った際の鶏肉、牛肉の生食が強く疑われたが、他に発症者はなく、また患者には他にも共通食があったため特定には至らなかった。)	不明	不明	不明
53	H17	不明	1	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
54	H17	14	9	飲食店(一般)	宴会料理	その他	とりわさ等鶏肉の加熱不足での喫食、または手指や器具を介しての二次汚染が原因と推察された。	鶏わさ	鶏	半生
55	H17	6	5	飲食店(一般)	鶏刺身の盛合わせ	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏肉及び鶏内臓肉を生食したことが原因と推定された。営業者は、生食不可の鶏肉を生食可との認識で入荷し、お造りとして提供していた。	鶏刺身の盛合わせ	鶏	生
56	H17	16	7	飲食店(一般)	会食料理	その他	とりわさ等鶏肉の加熱不足での喫食、または手指や器具を介しての二次汚染が原因と推察された。	鶏わさ	鶏	半生

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
57	H17	6	3	飲食店(一般)	牛肉類	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された牛レバ刺しの喫食によると推定された。また、喫食日が異なる患者の発生があることから、施設内に同一の菌が残存し食品等を汚染した可能性も示唆された。	牛レバ刺し	牛	生
58	H17	9	9	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	患者糞便以外からは病因物質が検出されなかったため、原因の特定には至らなかった。	飲食店の食事	不明	不明
59	H17	5	4	飲食店(一般)	会食料理	その他	鶏肉の加熱不足での喫食、または手指や器具を介しての二次汚染が原因と推定された。	鶏レバ刺し	鶏	半生
60	H17	1	1	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
61	H17	8	4	飲食店(一般)	鶏刺しを含む宴会料理	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生もしくは加熱不十分な状態で提供したことが原因と推定された。	鶏レバ刺し、鶏ささみ湯引き	鶏	生
62	H18	4	4	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生又は半生状態で喫食したことによると考えられた。	肝刺盛り合わせ(砂肝、ハツ、レバ)	鶏	生
63	H18	11	5	飲食店(一般)	会食料理	その他	加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し、ユツケ、センマイ刺し	牛	生
64	H18	5	5	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を十分に加熱せずに喫食したことが原因と考えられた。	鶏ささみ湯引き・焼鳥	鶏	半生
65	H18	不明	13	不明	不明	不明	鶏の水炊き等の寮の食事が疑われたが、その他にも差し入れとして鶏肉類が喫食されており、原因食等を特定することができなかった。	不明	不明	不明
66	H18	15	9	飲食店(一般)	焼肉店の食事	その他	加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し	牛	生
67	H18	5	4	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉の半生状態での喫食、または手指や器具を介しての二次汚染によると考えられた。	焼鳥・サビ焼き	鶏	半生
68	H18	6	3	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を半生状態で喫食したことによると考えられた。	焼鳥	鶏	半生
69	H18	8	8	飲食店(一般)	コース料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を半生状態で喫食したことによると考えられた。	鶏ささみ串焼き	鶏	半生

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
70	H18	7	5	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉の半生状態での喫食したことによると考えられた。	鶏のタタキ	鶏	半生
71	H18	16	12	飲食店(一般)	牛レバ刺し及び加熱不十分な鶏肉	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された牛レバーの生食又は加熱不十分な鶏肉を喫食したことによると考えられた。	牛レバ刺し	牛	生
72	H18	11	8	飲食店(一般)	宴会料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生又は半生状態で喫食したことによると考えられた。	鶏レバ刺し、ささみ湯引き	鶏	生
73	H18	1	1	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
74	H18	32	7	飲食店(一般)	牛生レバー	肉類及びその加工品	加熱調理用の牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し、センマイ刺し	牛	生
75	H18	21	3	飲食店(一般)	焼き鳥屋の食事	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生又は半生状態で喫食したことによると考えられた。	つくね刺し	鶏	生
76	H18	7	3	飲食店(一般)	焼き鳥等	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏肉の半生状態での喫食、または手指や器具を介しての二次汚染によると考えられた。	焼鳥	鶏	半生(加熱不足)
77	H18	9	2	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉の半生状態での喫食、または手指や器具を介しての二次汚染によると考えられた。	焼鳥	鶏	半生(加熱不足)
78	H18	20	5	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を刺身やタタキで喫食したことによると推定された。	砂肝昆布じめ、ささみ湯引き、胸肉タタキ(湯引き)	鶏	生
79	H18	4	4	飲食店(一般)	会食料理	その他	加熱調理用の牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し	牛	生
80	H18	9	6	飲食店(一般)	レバーの焼き鳥	肉類及びその加工品	患者のすべてに鳥レバー串焼きの喫食が共通しており、発症者及び調理作業員の供述からも鳥レバー串焼きの加熱不足が明らかであった。	鶏レバー串焼き	鶏	半生(加熱不足)
81	H18	12	7	飲食店(一般)	会食料理	その他	加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し、センマイ刺し	牛	生

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
82	H18	10	5	飲食店(一般)	宴会料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉の加熱不十分での喫食、または器具等を介しての二次汚染によると考えられた。	鶏刺し3点盛合せ(鶏レバ刺し、砂肝、ささみ(湯引き))	鶏	半生
83	H18	189	4	飲食店(一般)	焼肉店の食事	その他	原因食品の特定が出来なかったが、牛レバ刺しの生食肉類の加熱不十分及び保管・調理中の二次汚染の可能性が考えられた。	牛レバ刺し	牛	生
84	H18	14	4	飲食店(一般)	宴会料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉の加熱不十分での喫食、または器具等を介しての二次汚染によると考えられた。	鶏わさ(湯引き)	鶏	半生
85	H18	不明	1	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
86	H18	6	6	飲食店(一般)	会食料理	その他	加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し、牛刺し、センマイ刺し、ユッケ	牛	生
87	H18	21	11	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	鶏肉の加熱不足あるいは二次汚染が原因と推定された。	串焼き、白レバポン酢	鶏	半生
88	H18	8	7	飲食店(一般)	鶏の刺身(ささみ、レバー)、鳥わさ	肉類及びその加工品	調理場内で丸と体を解体し、その鶏肉を刺身もしくは生に近い状態で提供したことが原因と推定された。	鶏刺し、鶏レバ刺し、鶏わさ(湯引き)	鶏	生
89	H18	8	8	その他(学生寮)	自炊料理(豚生レバー・焼肉疑い)	その他	寮生の1グループが寮室で豚生レバーや鳥もつ焼きを調理し喫食したことから、カンピロバクターに汚染された食肉の生食や食鳥肉の調理が不衛生であったことが推定され	豚レバ刺し	豚	生
90	H19	11	7	飲食店(一般)	会食料理	その他	加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し	牛	生
91	H19	6	3	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を半生状態で喫食したことによると考えられた。	鶏ささみ(表面炙り)	鶏	半生

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
92	H19	22	21	飲食店(一般)	会食料理	その他	鶏刺しの提供及び調理における食品への二次汚染による可能性が示唆された。	鶏刺し	鶏	生
93	H19	12	2	飲食店(そば)	とりわさ	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏肉を半生状態で喫食したことによると考えられた。	鶏わさ(湯通し)	鶏	半生
94	H19	18	9	飲食店(一般)	会食料理	その他	加熱が不十分な食肉の提供、または調理器具を介した二次汚染が推定された。	鶏たたき	鶏	半生
95	H19	9	7	飲食店(一般)	牛レバ刺しを含む会食料理	その他	加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	生牛レバー	牛	生
96	H19	11	8	飲食店(一般)	会食料理	その他	鳥わさ、さび焼き等の鶏肉の加熱不足あるいは手指、器具類からの二次汚染の可能性が示唆された。	鶏わさ(湯通し)	鶏	半生
97	H19	12	10	不明	不明	不明	患者らは6月23日に飲食店で「牛レバ刺し」を喫食していたが、患者には他に共通食があったことから発生原因の特定には至らなかった。	不明	不明	不明
98	H19	28	14	飲食店(一般)	生食肉及びサーロイン炙り寿司	肉類及びその加工品	牛レバー、牛もも肉、牛サーロイン肉がカンピロバクターに汚染されており、それを生食と加熱不足で提供したことによるものと推定された。	牛レバ刺し	牛	生
99	H19	15	9	飲食店(一般)	会食料理	その他	加熱されていない食肉の提供、または調理器具等を介した二次汚染が推定された。	牛レバ刺し	牛	生
100	H19	18	7	飲食店(一般)	鶏ササミの湯引き	肉類及びその加工品	加熱不十分な鳥ささ身をそのまま提供したことによるものと推定された。	鶏ささみ(表面炙り)	鶏	半生
101	H19	4	3	飲食店(一般)	鶏刺身を含む会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を半生状態で喫食したことによると考えられた。	鶏刺し	鶏	生
102	H19	3	3	飲食店(一般)	牛レバ刺しを含む会食料理	その他	加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し	牛	生

No.	年	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	原因食品の種別	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
103	H19	9	7	飲食店(一般)	会食料理	その他	鶏ささみ梅しそ焼は、表面が焼ける程度に炭火で約3分焼き、梅味噌を表面に塗り、再度、味噌が焦げない程度に焼いていたため、中心部まで加熱されていない。また、参考品2検体(焼き鳥モモ、ピーマン肉詰め、共に加熱前)と患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。これらのことから、鶏ささみに付着していたカンピロバクター・ジェジュニが加熱不足のため死滅されないまま喫食され、食中毒が発生した可能性が推定された。	鶏ささみ(表面炙り)	鶏	半生
104	H19	14	11	飲食店(一般)	鶏砂肝刺しを含む鶏肉料理	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生食及び半生状態で提供したことによると考えられた。	鶏刺し	鶏	生
105	H19	12	6	飲食店(一般)	レバ刺しを含むコース料理	その他	加熱調理用として仕入れた牛レバーを生食用とし提供したことが原因と推定された。	牛レバ刺し	牛	生
106	H19	17	11	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏レバーを生食で提供したことによると考えられた。	鶏レバ刺し	鶏	生
107	H19	22	7	飲食店(一般)	鮮鶏の盛合わせ	肉類及びその加工品	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生食で提供したことによると考えられた。	鶏刺し	鶏	生
108	H19	不明	4	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
109	H19	27	10	飲食店(一般)	会食料理	その他	会食料理のうち、原因食品を特定することができなかったが、むね肉ユッケ、レバー串焼きは半生焼きで提供されていたことから、鶏肉を半生で提供したことが発生要因であると推定された。特にレバー串焼きは、十分に加熱すると硬くなり、客からも半生がよいとの要望が時々あるため、日ごろから、半生で提供していた。	鶏ユッケ、鶏レバ串焼き(半生)	鶏	半生
110	H19	不明	15	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクターに汚染された鶏肉を生又は半生状態で喫食したことによると考えられた。	鶏刺し	鶏	生

カンピロバクター(混合感染を含む)による食中毒一覧(東京都、平成20年)(平成20年9月30日現在)

番号	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	発生要因
1	3	3	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
2	4	4	飲食店(一般)	鶏レバ刺し	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
3	10	8	飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
4	12	3	飲食店(一般)	焼肉店の食事	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
5	9	5	不明	不明	カンピロバクター		生肉の喫食あり
6	17	12	飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター		生肉の喫食あり
7	21	3	飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター		生肉の喫食あり
8	8	6	飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
9	6	5	飲食店(一般)		カンピロバクター		生肉の喫食あり
10	5	4	飲食店(そうざい)	やきとり	カンピロバクター	C.jejuni	
11	15	11	飲食店(一般)	会食料理	サルモネラ,カンピロバクター	S.Enteritidis,C.jejuni	
12	24	11	飲食店(一般)		カンピロバクター		

番号	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	発生要因
13	35	10	飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター		生肉の喫食あり
14	17	7	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
15	2	2	飲食店(一般)		カンピロバクター		生肉の喫食あり
16	4	4	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
17	5	4	飲食店(一般)	豚レバテキ	サルモネラ,カンピロバクター	S.Typhimurium,C.coli	生肉の喫食あり
18	2	2	不明	不明	カンピロバクター		生肉の喫食あり
19	不明	2	不明	不明	カンピロバクター	C.jejuni	
20	23	15	飲食店(一般)	会席料理	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
21	7	7	飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター		
22	371	49	その他	調理実習で調理・喫食した食品	カンピロバクター		生肉の喫食あり
23	不明	2	不明	不明	カンピロバクター	C.jejuni	
24	5	3	飲食店(一般)	会席料理	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり

番号	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	発生要因
25	3	3	飲食店(一般)	生鶏レバー、ササミを含む会食料理	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
26	4	4	飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
27	23	15	飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
28	14	9	飲食店(一般)	会席料理	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
29	13	6	飲食店(一般)		カンピロバクター		生肉の喫食あり
30	5	4	飲食店(一般)	飲食店で提供された食事	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
31	25	11	不明	不明	カンピロバクター		生肉の喫食あり
32	29	9	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	C.jejuni	生肉の喫食あり
33	13	10	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	C.jejuni	
34	19	9	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター		生肉の喫食あり
35	32	20	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター		