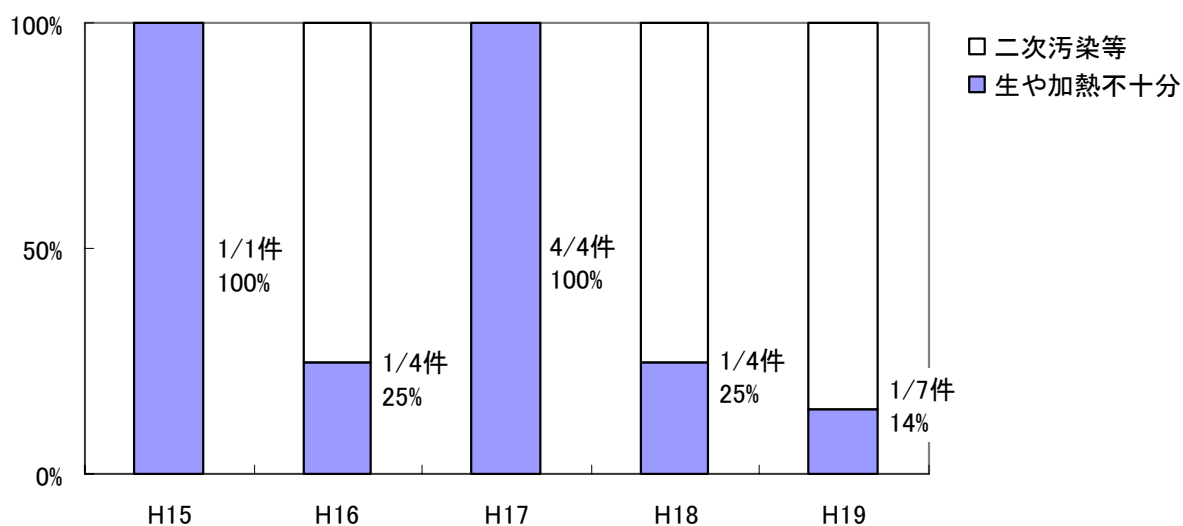


東京都内における腸管出血性大腸菌による食中毒の発生状況
(平成 15 年～平成 19 年)

腸管出血性大腸菌による食中毒発生件数の推移

	H15	H16	H17	H18	H19
腸管出血性大腸菌	1 (1.0%)	4 (5.1%)	4 (4.0%)	4 (3.5%)	7 (8.4%)
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腸管出血性大腸菌食中毒の発生割合

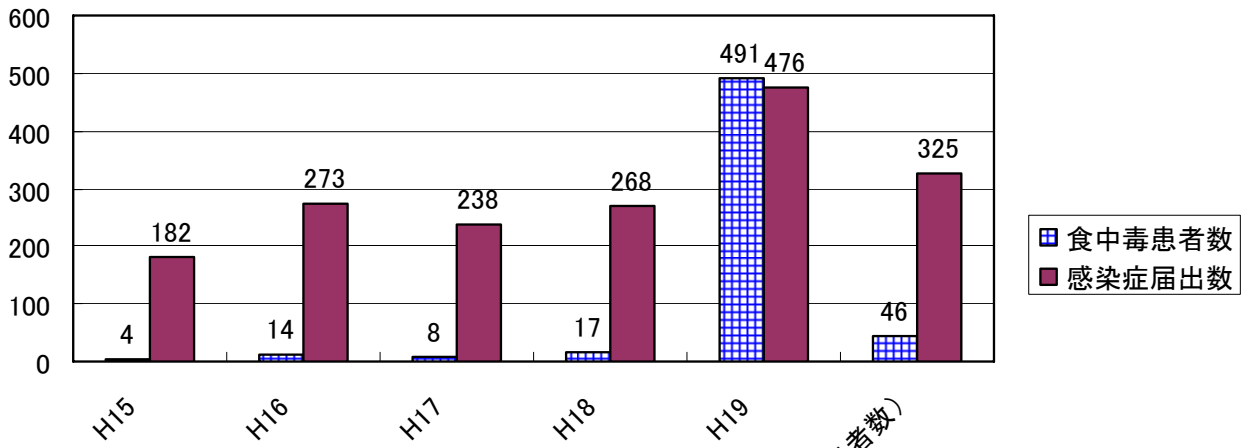


腸管出血性大腸菌による食中毒の原因食品(食肉種別)(東京都、平成 15 年～平成 19 年)

	牛	豚	鶏	その他の食品	不明
H15	1				
H16	2	1			1
H17	4				
H18	4				
H19	4		1	2	

腸管出血性大腸菌食中毒患者数及び感染症届出数
(東京都、平成 15 年～平成 19 年)

患者数



H19(大規模食中毒1件を除いた患者数)

腸管出血性大腸菌(混合感染を含む)による食中毒一覽(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	血清型等	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
1	H15	不明	4	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	O157 VT1,2	加熱用のレバーを生食したことによる(疑い)。	牛レバ刺し	牛	生
2	H16	174	9	その他	イベントの食事	その他	O157 VT1,2	メニューの中に「豚の丸焼き」があった。これは屋外で炭火により焼かれ、焼けた部分から削ぎ切りされて提供されており、生焼け肉又は調理器具等からの二次汚染によることも一因と推察された。	豚の丸焼き	豚	加熱(加熱不足又は二次汚染)
3	H16	1,570	2	飲食店(一般)	ユッケ及びユッケ加工品	肉類及びその加工品	O157 VT2	生食用以外の牛肉を生で提供したことや調理器具の区分や消毒等が不十分なために二次汚染があったものと推察される。	ユッケ、ユッケ加工品	牛	生
4	H16	不明	2	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	O157 VT1,2	不明(患者らは、焼肉のほか、ユッケ等の生肉を食べている。また調理に従事していない従業員(生肉の喫食はなし)からも同じ遺伝子パターン(O157を検出した。)	不明	不明	不明
5	H16	5	1	家庭	焼肉	肉類及びその加工品	O157 VT2	患者宅の焼肉はフライパンで焼いていたので、患者が生肉に触れる機会はなかったが、当日の調理者が日頃あまり料理をしていなかったため加熱不十分だったのではないかと考えられた。(家庭に冷凍保存されていた牛肉の残品からO157検出)	焼肉	牛	加熱(加熱不足)
6	H17	2	1	飲食店(一般)	牛レバ刺し	肉類及びその加工品	O157 VT1,2	同時期に系列店で牛レバ刺しを喫食してO157患者が発生したが、患者ふん便由来のO157遺伝子パターンが一致した。このことから、牛レバ刺しがO157に汚染されていたと推察された。	牛レバ刺し	牛	生
7	H17	6	1	飲食店(一般)	会食料理	その他	O157 VT1,2	同時期に系列店で牛レバ刺しを喫食してO157患者が発生したが、患者ふん便由来のO157遺伝子パターンが一致した。このことから、牛レバ刺しがO157に汚染されていたと推察された。	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	血清型等	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
8	H17	6	6	飲食店(一般)	会食料理	その他	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター(O157 VT1,2、C.jejuni LIO36)	①O157及びカンピロバクターが付着している牛肝臓を未加熱のまま「牛レバー刺し」として提供した。②牛肝臓または他の原材料である食肉がO157及びカンピロバクターに汚染されていて、冷蔵庫での保管中若しくは、まな板や包丁等の調理器具または調理従事者の手指を介して、キムチ、サラダ等の未加熱で提供される最終製品を二次汚染した。	牛レバー刺し	牛	生
9	H17	10	4	飲食店(一般)	焼肉店の食事	その他	O157 VT1,2	喫食日の異なる患者ふん便のO157遺伝子パターンが一致したことから、原材料肉由来のO157が施設内を汚染し、食品を汚染したと考えられた。	牛レバー刺し	牛	生
10	H17	5	2	飲食店(一般)	会食料理	その他	O157 VT1,2	O157に汚染された牛肉の生食、加熱不十分での喫食、または原料由来のO157の二次汚染が原因と推察された。	牛レバー刺し	牛	生
11	H18	6	2	飲食店(一般)	会食料理	その他	O157 VT2	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。	牛レバー刺し	牛	生
12	H18	9	3	飲食店(一般)	会食料理	その他	O157 VT1,2	調理従事者の手指等を介した汚染の可能性が推定されたが、客が好みに応じて食品を取ってくるバイキング形式のため、汚染経路等発生要因は特定することができなかった。	焼肉、サラダ、キムチ	牛	二次汚染
13	H18	13	4	飲食店(一般)	会食料理	その他	O157 VT2	患者らは焼肉店で牛レバー刺し、ユッケ等の生肉の他、焼肉を自ら調理し喫食したが、参考品のカルビから腸管出血性大腸菌が検出していることから、これらの食肉類の汚染の可能性が推定される。しかし、生肉を喫食せずに発症している者もいることから調理場内での汚染や、客の焼肉調理時の汚染も考えられる。	牛レバー刺し、ユッケ、焼肉	牛	生、二次汚染
14	H18	18	8	飲食店(一般)	会食料理	その他	O157 VT2	生肉を取り扱うためのトングは用意されておらず、患者が自分の箸で生肉を取り扱ったことによると推定された。	焼肉、サラダ	牛	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	血清型等	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
15	H19	不明	445	集団給食(要許可)	学生食堂の食事	その他	O157 VT2	当該施設は、不適切な施設の構造、設備不足、従事者の健康管理、衛生教育の不徹底など数多くの問題があった。このような要因が複合的に重なり、生野菜等が腸管出血性大腸菌に複数日にわたって汚染され、被害が拡大したと推定された。	学生食堂の食事	その他	二次汚染
16	H19	40	13	集団給食(届出)	給食	その他	O157 VT1,2	調理従事者が自宅に持ち帰った「鶏の唐揚げ」を食べた娘からも腸管出血性大腸菌が検出されたことから、腸管出血性大腸菌に汚染された鶏肉の加熱不足が原因と推定された。	鶏の唐揚げ	鶏	加熱不足
17	H19	9	3	飲食店(一般)	焼肉店の食事	その他	O157 VT1,2	生肉を取り扱うためのトングは用意されておらず、患者が自分の箸で生肉を取り扱ったことによると推定された。	焼肉	牛	二次汚染
18	H19	40	22	飲食店(一般)	会食料理	その他	O157 VT1,2	調理従事者の手指等を介した汚染の可能性が推定されたが、拭き取り、食品、水等から腸管出血性大腸菌が検出されず、汚染経路等発生要因は特定することができなかった。	会食料理	その他	二次汚染
19	H19	3	3	飲食店(一般)	焼肉店の食事	その他	O157 VT1	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。しかし、生肉を喫食せずに発症している者もいることから調理場内での汚染や、客の焼肉調理時の汚染も推定された。	ユッケ、牛レバー刺し、サラダ	牛	生
20	H19	4	2	飲食店(一般)	焼肉店の食事	その他	O157 VT2	腸管出血性大腸菌に汚染された肉の生食、または箸の混用による二次汚染と推定された。	ユッケ	牛	生、二次汚染
21	H19	12	3	飲食店(一般)	焼肉店の食事	その他	O157 VT1,2	生肉を取り扱うためのトングは用意されておらず、患者が自分の箸で生肉を取り扱ったことによると推定された。	焼肉	牛	二次汚染