

## サルモネラ(混合感染を含む)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	血清型等	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
1	H15	4	4	不明	不明	不明	Enteritidis	不明	不明	不明	不明
2	H15	不明	4	不明	不明	不明	Enteritidis	不明	不明	不明	不明
3	H15	3	3	飲食店(一般)	生卵添え豚焼肉丼	その他	Enteritidis	サルモネラに汚染された卵を常温で長期間保管していた間に菌が増殖し、割卵した小鉢を介して、汚染が広がったと考えられた。	生卵添え豚焼肉丼	卵	生
4	H15	23	22	飲食店(一般)	会食料理	その他	Enteritidis	お通しのまぐろのムースには、無加熱の卵白が使用されていた。卵白は、容器に保存し、追加補充や冷凍を行いながら、数日間にわたって使用していた。卵白の保存中やムースの調製中、ムース調製後から客への提供までの時間に、菌が増殖したと考えられた。	まぐろのムース	卵	生
5	H15	4	1	家庭	家庭の食事	その他	London	不明	不明	不明	不明
6	H15	不明	1	不明	不明	不明	Singapore	不明	不明	不明	不明
7	H15	不明	1	不明	不明	不明	Enteritidis	不明	不明	不明	不明
8	H15	30	24	その他(学生寮)	サンドイッチ	複合調理食品	Enteritidis	不明	サンドイッチ	卵	生、二次汚染
9	H15	不明	1	不明	不明	不明	Enteritidis	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	血清型等	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
10	H15	233	77	飲食店(一般)	披露宴の会食料理	その他	Litchfield	事件当日は大量受注をうけ、前日から食材を長時間室温で取り扱っていた。室温放置、加熱不十分、連続的な二次汚染等の食品の取扱い不良により、食品にサルモネラが残存、付着、増殖したと考えられた。	会食料理	会食料理	二次汚染
11	H16	5	4	飲食店(一般)	会食料理	その他	カンピロバクター及びサルモネラ(C.jejuni及びS.Typhimurium)	メニューのうち、十分な加熱工程が無く病因物質に汚染されていた可能性の高い食品は、ユッケとレバ刺しであった。特に、レバ刺しは、軽く湯通しする程度の加熱工程であり、レバ刺しを喫食しなかった者が発症していないことから、原因食品として強く疑われた。	牛レバ刺し	牛	生
12	H16	2	2	家庭	不明	不明	Enteritidis	不明	不明	不明	不明
13	H16	327	25	飲食店(一般)	ティラミス	菓子類	Enteritidis	ティラミスに使用した殻付卵がサルモネラに汚染されていて、加熱工程がなかったために菌が残存したことが原因と推測された。製造後、ティラミスは三面ガラスの冷蔵ケースで保存されていたが、開閉が多く一定温度を保つのが困難であった。	ティラミス	卵	生
14	H16	44	33	飲食店(一般)	マヨネーズソース	卵類及びその加工品	Enteritidis	サルモネラ・エンテリティディスに汚染された鶏卵を原料とし、加熱工程が無かったため菌が生残したマヨネーズソースが、高温の鉄板付近に置かれたことから食品の温度が上昇し、菌が増殖したと推察された。	マヨネーズソース	卵	生
15	H16	83	28	飲食店(集団給食)	オムハヤシライス	複合調理食品	Enteritidis	生卵の取扱不良(常温放置)及び卵の加熱不足が原因と推察された。	オムハヤシライス	卵	加熱(加熱不足)

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
16	H16	4	2	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	O9 不明	従事者からサルモネラ(O9群)を検出した。患者が喫食した焼肉定食には割り置きした鶏卵が使用されており、このものから又は従事者の手指を介して食品が二次汚染されたものと推察された。	焼肉定食	卵	二次汚染
17	H16	3	3	不明	不明	不明	Newport	不明(患者は、焼肉店を利用し、自家製ケーキを喫食していたが、他に類症患者の発生はなかった。)	不明	不明	不明
18	H17	4	3	不明	不明	不明	Enteritidis	不明(患者グループが利用した喫食施設は2カ所あり、原因施設を特定できなかった。)	不明	不明	不明
19	H17	不明	14	飲食店(一般)	ドレッシング(鶏卵使用)	その他	Enteritidis	サルモネラに汚染されたドレッシングを喫食したことによる(ドレッシングは加熱殺菌処理がされていなかった。)	ドレッシング(鶏卵使用)	卵	生
20	H17	143	15	飲食店(一般)	うなぎの厚焼き玉子	卵類及びその加工品	Enteritidis	原料卵由来のサルモネラが、製造時の加熱で完全に死滅せず、その後の長期間にわたる常温保管時に増殖したことが原因と考えられた。	うなぎの厚焼き玉子	卵	加熱(加熱不足)
21	H17	不明	470	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	その他	Enteritidis	弁当メニューに「目玉焼き」があり、その製造工場の排水溝から検出されたサルモネラと患者ふん便由来サルモネラの遺伝子パターンが一致したことから、目玉焼きがサルモネラに汚染されていたと推察された。しかし、仕出し屋従業員(原因食品製造前に発症)ふん便からも同一パターンのサルモネラが検出されており、そこからの汚染も否定できない。	目玉焼き	卵	二次汚染
22	H17	6	5	家庭	家庭の食事	その他	Typhimurium	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	血清型等	発生要因	喫食メニュー	種別	加熱の有無
23	H17	不明	1	不明	不明	不明	Enteritidis	不明	不明	不明	不明
24	H17	4	3	家庭	家庭の食事	その他	Enteritidis	不明(共通食は家庭の食事のみ)	不明	不明	不明
25	H18	4	2	家庭	家庭の食事	その他	Enteritidis	サルモネラに汚染された鶏卵を生食したことが原因と推定された。	生卵かけ納豆	卵	生
26	H18	41	13	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	Enteritidis	サルモネラに汚染された卵料理を加熱不十分のまま提供したか、サルモネラに感染した調理従事者の手指等を介した二次汚染と推定された。	生春巻、オムライス	卵	加熱(加熱不足)、二次汚染
27	H18	66	25	集団給食(要許可)	給食	その他	Enteritidis	サルモネラに汚染された鶏卵を喫食したことが原因と推定された。	オムレツ	卵	加熱(加熱不足)
28	H18	215	15	飲食店(一般)	定食料理等	その他	Saintpaul	サルモネラに感染した調理従事者の手指等を介した二次汚染と推定された。	定食料理	定食料理	二次汚染
29	H18	10	9	飲食店(一般)	会食料理	その他	Bareilly	鶏卵を前日に割り置き保管したことにより、増殖したサルモネラが食品を汚染したと推定された。	オムライス、オムレツ	卵	加熱(加熱不足)
30	H18	7	7	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	Hadar	調理器具の使い分けがなされていないことから、調理器具類からの二次汚染、手洗いの不備により食材を汚染したと推定された。	飲食店の食事	飲食店の食事	二次汚染
31	H18	5	3	家庭	家庭の食事	その他	Enteritidis	サルモネラに汚染された鶏卵の取扱い不良に原因があったと推定された。	そばろ卵巻きおにぎり	卵	二次汚染
32	H19	8	3	飲食店(一般)	会食料理	その他	Typhimurium	サルモネラに汚染されたうずらの卵を喫食したことが原因と推定された。	和え物(納豆、とろろ、めかぶ、うずらの卵)	うずらの卵	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
33	H19	不明	66	飲食店(一般)	飲食店の食事	その他	Enteritidis	サルモネラに感染した調理従事者の手洗い不足等により調理後の食品を二次汚染した可能性が示唆された。	飲食店の食事	飲食店の食事	二次汚染
34	H19	4	4	不明	不明	不明	Enteritidis	患者は、飲食店2店舗を利用し、生卵のさかのぼり調査をしたが店を特定するにいたらなかった。	不明	不明	不明
35	H19	不明	1	不明	不明	不明	Enteritidis	患者は発症前日に生卵を喫食していたが、一緒に食べた家族は発症しておらず、卵の残品からもサルモネラが検出されなかったことから、発生原因の特定には至らなかった。	不明	不明	不明
36	H19	不明	4	不明	不明	不明	Enteritidis	患者家族は発症3日前に焼肉店で会食をし、前日には自宅で生卵を喫食しているが、どちらの調査によっても、発生要因の特定には至らなかった。	不明	不明	不明
37	H19	13	8	飲食店(一般)	会食料理	その他	Typhimurium	スッポン刺身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。	スッポン刺身	スッポン	生、二次汚染
38	H19	4	4	家庭	家庭の食事	その他	O4	患者の共通食は発症前日の家庭の食事のみであったが、残品等が残っていなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。	家庭の食事	家庭の食事	二次汚染
39	H19	不明	1	不明	不明	不明	O4	患者は発症前にタイに旅行しており、現地での感染が疑われたが同行者に同様の症状を呈したものがいないため、発生原因の特定には至らなかった。	不明	不明	不明
40	H19	不明	2	家庭	家庭の食事	その他	Enteritidis	患者は発症前日に生卵を喫食していたが、卵の残品からもサルモネラが検出されなかったことから、発生原因の特定には至らなかった。	家庭の食事	家庭の食事	不明