

腸管出血性大腸菌による食中毒一覧(全国、平成19年)

No.	発病月日	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	発生要因
1	3月29日	不明	2	飲食店	牛レバ刺し	加熱調理用の肝臓を生食用として提供したため
2	3月30日	不明	1	飲食店	牛生レバー	
3	4月29日	19	4	飲食店		
4	5月1日	568	8	飲食店	ユッケ他	原材料の汚染(推定)
5	5月16日	不明	445	集団給食(学校)	当該施設が調理した食事及び弁当	
6	5月29日	3	2	家庭	牛レバ刺し	自宅で牛レバ刺しを喫食しており、これが感染経路と考えられる。 なお、患者が喫食した牛レバーは、加熱用として販売されていた。
7	6月11日	不明	17	飲食店	牛レバー	
8	6月25日	9	3	飲食店	焼肉	
9	6月25日	40	13	集団給食	給食	腸管出血性大腸菌O157に汚染された食品を提供したことによる。取り扱い状況や、喫食状況からメニューのひとつである「鶏の唐揚げ」が原因食品である可能性が高いと思われた。
10	6月30日	40	22	飲食店	会食料理	
11	7月1日	28	20	家庭	不明	中学校の部活慰労会の焼肉会での食事を原因とする食中毒と判断
12	7月26日	不明	11	飲食店	飲食店の食事	生レバー等腸管出血性大腸菌に汚染された食肉により、調理器具、手指等が汚染され、それらを介し喫食した食品を汚染した。
13	8月14日	35	15	飲食店	会食料理	原材料が既に汚染、他の原材料からの二次汚染、加熱不十分
14	8月14日	不明	4	飲食店	飲食店の食事	不明
15	8月20日	不明	19	飲食店	不明	
16	8月25日	6	2	飲食店	焼肉料理	営業者が、肉の生食の危険性を了知しておらず、生食用として提供したことが原因と考えられる。また、施設内での取り扱い不備による二次汚染も一因と考えられた。

No.	発病月日	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	発生要因
17	8月30日	3	3	飲食店	飲食店の食事	当該飲食店で提供した食事が、生レバー等の原料肉に付着していた腸管出血性大腸菌O157により二次汚染されたことによる食中毒
18	9月5日	20	4	飲食店	飲食店の食事	
19	9月21日	4243	314	飲食店(仕出し屋)	仕出し弁当	調理従事者と検食から病因物質が検出されていることから、調理従事者を介し汚染された「弁当」を摂食したことによるもの。
20	9月24日	10	4	飲食店	飲食店の生レバーを含む食事	加熱調理用の牛レバーを生食用として提供しており、これが原因となったと推測された。
21	9月24日	不明	6	飲食店	飲食店の食事	生食不可と表示されている食肉を生で提供していた。調理従事者から病因物質の検出は無く、両日の肉類仕入れ日は異なっていたが仕入れ元が同じであったことから、連続的に食肉が汚染されていたと考えられた。
22	9月26日	4	2	飲食店	焼肉	
23	10月4日	5	3	飲食店	焼肉を含むセットメニュー	食肉に付着していた腸管出血性大腸菌が、はしなどの器具を介して喫食者に感染したか、加熱不足が原因と考えられる。
24	10月8日	不明	2	飲食店	飲食店の食事	
25	10月29日	12	2	飲食店	飲食店の食事	