

ア 食中毒事件一覧表

番号	発生月日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
1	1月7日	飲食店(そうざい)、 魚介類販売業	ブリの寿司又はイワシの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	荒川区
2	1月8日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (加熱不十分な鶏ササミを含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	5	6	渋谷区
3	1月15日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (刺身、寿司を含む。)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	港区
4	1月19日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	板橋区
5	1月20日	魚介類販売業	刺身	アニサキス		1	3	渋谷区
6	1月29日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	101	128	多摩府中
7	1月30日	家庭	イワシのマリネ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	新宿区
8	1月30日	飲食店(一般)	しめさば等の刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	葛飾区
9※	1月30日	不明 (※国内外不明扱い)	不明	ウエステルマン 肺吸虫		2	不明	大田区
10	2月8日	不明	不明	アニサキス		1	不明	杉並区
11	2月10日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	江東区
12	2月11日	飲食店(一般)	刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	6	中央区
13	2月12日	不明	タチウオ又はメバルの切身 (推定)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i>	1	2	八王子市
14	2月14日	そうざい製造業	弁当	ノロウイルス	G II	64	120	品川区
15	2月19日	家庭	イワシの酢じめ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	足立区

番号	発生月日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
16	2月26日	飲食店(一般)	弁当	ノロウイルス	G II	20	25	江戸川区
17	2月28日	飲食店(すし)	イワシの寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	豊島区
18	3月1日	集団給食(要許可)	給食	黄色ブドウ球菌		10	142	足立区
19	3月2日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	江戸川区
20	3月3日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	江東区
21	3月6日	飲食店(すし)	寿司 (アジ、イワシ、コハダを含む。)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	2	2	港区
22	3月7日	飲食店(一般)	鶏わさポン酢	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	4	9	世田谷区
23	3月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (生食用牡蠣を含む。)	ノロウイルス	G II	7	9	千代田区
24	3月13日	飲食店(すし)	寿司 (ブリ、サーモン、アジ)	アニサキス		1	1	千代田区
25	3月14日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (焼肉を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	2	2	豊島区
26	3月19日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G II.17	6	7	新宿区
27	3月27日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	3	新宿区
28	3月29日	飲食店(一般)	刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	新宿区
29	3月29日	飲食店(一般)	刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	中央区
30	3月30日	飲食店(一般)	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	江東区

番号	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
31	3月31日	飲食店(すし)	寿司	アニサキス		1	不明	大田区
32	4月3日	魚介類販売業	マイワシの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	八王子市
33	4月9日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	江東区
34	4月15日	飲食店(一般)	飲食店の弁当及び食事 (じゃがいものそばろ煮を含む。)	ウエルシュ菌	型別不能	69	107	多摩立川
35	4月20日	飲食店(一般)	レバ刺し	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	18	28	中央区
36	4月23日	魚介類販売業	生食用鮮魚介類 (マアジ及びヒラメを含む。)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	3	足立区
37	4月24日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	品川区
38	4月25日	不明	カツオの冊(推定)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	八王子市
39	4月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	GⅡ.2	4	4	台東区
40	4月27日	飲食店(すし)	寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	多摩府中
41	4月29日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (鶏焼肉を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	13	28	大田区
42	4月30日	飲食店(すし)	寿司(イワシ)	アニサキス		1	1	八王子市
43	5月1日	魚介類販売業	マイワシ	アニサキス		1	4	足立区
44	5月1日	不明	不明	アニサキス		1	不明	品川区
45	5月7日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター		3	4	新宿区

番号	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
46	5月12日	魚介類販売業	刺身(ハマチ、ヒラメ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	多摩小平
47	5月14日	その他	弁当	ウエルシュ菌	型別不能	16	40	中野区
48	5月16日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (焼き鳥を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	2	2	豊島区
49	5月19日	飲食店(一般)	コーヒージェイク	次亜塩素酸ナトリウム		2	2	大田区
50	5月19日	飲食店(一般)	刺身盛合せ	アニサキス		1	1	港区
51	5月21日	飲食店(一般)	刺身(サケ、コマイ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	2	2	江東区
52	5月25日	飲食店(一般)	ブリの西京みそ焼き	ヒスタミン		2	3	港区
53	5月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	8	139	千代田区
54	5月28日	飲食店(一般)	刺身盛合せ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	渋谷区
55	6月1日	飲食店(すし)	寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	目黒区
56	6月2日	集団給食(要許可)	給食	黄色ブドウ球菌		25	不明	八王子市
57	6月5日	その他	茹でたじゃがいも	植物性自然毒	ソラニン類	20	74	南多摩
58	6月5日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	品川区
59	6月5日	その他	刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	台東区
60	6月6日	不明	不明	アニサキス		1	不明	品川区

番号	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
61	6月12日	集団給食(届出)	エビのスープ煮	ウエルシュ菌		54	200	北区
62	6月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	3	台東区
63	6月16日	飲食店(一般)	串焼き料理	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	5	63	千代田区
64	6月16日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類(サバ)	アニサキス		2	3	杉並区
65	6月17日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉、 牛肉料理を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	2	2	渋谷区
66	6月18日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	4	11	新宿区
67	6月21日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類 (マイワシ、マダイを含む。)	アニサキス		1	2	杉並区
68	6月24日	飲食店(一般)	飲食店の食事	セレウス菌	Gilbert1	7	11	八王子市
69	6月25日	飲食店(すし)	飲食店の食事	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	港区
70	6月26日	飲食店(すし)	寿司(アジ、ハマチを含む。)	アニサキス		1	1	港区
71	6月30日	飲食店(一般)	飲食店の食事	サルモネラ	O8,Newport	25	25	北区
72	7月1日	魚介類販売業	アジのたたき、刺身 (カンパチ、生アトランティックサー モン、ヒラメ)	アニサキス		1	1	品川区
73	7月2日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G I.5	6	7	目黒区
74	7月2日	飲食店(一般)	飲食店の食事	腸管出血性大腸菌	O157VT2	3	不明	大田区
75	7月4日	飲食店(一般)	飲食店の食事	サルモネラ	O9,Enteritidis	5	7	杉並区

番号	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
76	7月7日	飲食店(一般)	焼き鳥	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	3	中央区
77	7月7日	飲食店(一般)	飲食店の食事	サルモネラ	O7	17	17	町田市
78	7月10日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (鶏肉料理を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	4	8	港区
79	7月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (寿司を含む。)	アニサキス		1	1	港区
80	7月12日	魚介類販売業	ブリ冊	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	足立区
81	7月13日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	GⅡ	14	18	千代田区
82	7月18日	飲食店(一般)	刺身類(サバ、トビウオを含む。)	アニサキス		1	2	足立区
83	7月18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。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	2	2	渋谷区
84	7月22日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	品川区
85	7月23日	家庭	ウリ科植物とハマグリ炒め物	植物性自然毒	ククルビタシン	3	3	足立区
86	7月30日	魚介類販売業	刺身(イワシ、ブリ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	多摩立川
87	8月6日	家庭	ヒラメの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	5	八王子市
88	8月10日	飲食店(すし)	飲食店の食事	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	中野区
89	8月23日	飲食店(すし)	飲食店の食事 (生食用鮮魚介類を含む。)	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	1	港区
90	8月24日	飲食店(仕出し)	弁当	サルモネラ	O7,Infantis	9	10	練馬区

番号	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
91	8月24日	飲食店(一般)	飲食店の食事	アニサキス		1	3	渋谷区
92	8月24日	①飲食店(自動車)、 ②飲食店(一般)	弁当	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシン A,B型、 コアグラゼⅦ型	6	6	中央区
93	8月28日	飲食店(一般)	刺身(サバ、マグロ、カンパチ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	2	2	千代田区
94	8月28日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (鶏刺しを含む。)	カンピロバクター	<i>coli</i>	3	4	台東区
95	8月31日	飲食店(一般)	次亜塩素酸ナトリウム入りの水	次亜塩素酸 ナトリウム		1	1	中央区
96	9月1日	不明	刺身盛合せ(推定)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	八王子市
97	9月3日	飲食店(一般)	刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	目黒区
98	9月6日	飲食店(一般)	飲食店の食事	アニサキス		1	2	渋谷区
99	9月10日	飲食店(すし)	飲食店の食事(寿司を含む。)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	港区
100	9月11日	不明	生食用鮮魚介類(推定)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	新宿区
101	9月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	4	4	墨田区
102	9月13日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (鶏肉料理を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	4	4	港区
103	9月18日	家庭	キノコの炒め物(テングタケ)	植物性自然毒	テングタケ	4	4	新宿区
104	9月19日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	6	葛飾区
105	9月24日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	13	17	北区

番号	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
106	9月30日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	6	17	港区
107	10月1日	不明	生食用鮮魚介類(推定)	アニサキス		1	不明	新宿区
108	10月1日	飲食店(すし)	刺身(サンマ)	アニサキス		1	1	豊島区
109	10月2日	家庭	刺身(ヒラメ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	杉並区
110	10月9日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	江東区
111	10月11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。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	8	29	渋谷区
112	10月24日	飲食店(一般)	鮮魚のカルパッチョ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	4	渋谷区
113	10月25日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (鶏料理を含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	6	8	豊島区
114	10月29日	飲食店(そうざい)	寿司	アニサキス		1	2	北区
115	10月29日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (ヒラメの刺身を含む。)	クドア・ セブテンブクタータ		9	12	台東区
116	11月5日	飲食店(一般)	寒ブリ塩たたき	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	渋谷区
117	11月6日	飲食店(一般)	飲食店の食事	サルモネラ	O4,Saintpaul	3	6	多摩小平
118	11月12日	飲食店(一般)	寿司(キンメダイ、ブリ、コハダ)、 マグロの山かけ	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	5	品川区
119	11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。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	4	北区
120	11月22日	飲食店(すし)	寿司(イワシ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	不明	大田区

番号	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
121	11月23日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G I	17	42	中央区
122	11月24日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G I	13	20	品川区
123	11月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	2	2	中野区
124	11月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	4	5	中央区
125	11月28日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G I.6	3	3	渋谷区
126	11月30日	飲食店(すし)	寿司(チダイ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	多摩立川
127	12月3日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (鶏刺し盛合せを含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	不明	大田区
128	12月6日	飲食店(一般)	刺身(しめさば、ヒラメ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	台東区
129	12月9日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G I	50	73	中央区
130	12月9日	集団給食(要許可)	給食(朝食)	ウエルシュ菌	TW67	10	100	多摩府中
131	12月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	32	220	千代田区
132	12月13日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (鶏レバ刺しを含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	5	8	杉並区
133	12月18日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類(イワシ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	杉並区
134	12月19日	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G I	7	44	台東区
135	12月21日	飲食店(一般)	寿司(マダイ、ワラサを含む。)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	江戸川区

番号	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
136	12月22日	飲食店(一般)	飲食店の食事 (生食用牡蠣を含む。)	ノロウイルス	G II	8	21	新宿区
137	12月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	5	7	新宿区

イ 事件の概要

番号	概 要
1	【探知】1月16日13時50分 墨田区内医療機関 → 墨田区保健所 → 都食品監視課 → 荒川区保健所 【調査結果】 患者らは、1月6日14時頃に荒川区内販売店でブリの寿司及びイワシの刺身を購入し、同日19時50分に自宅にて2名で喫食していた。その後、1名が翌7日8時から腹痛を呈し、医療機関にて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>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。患者が発症前7日以内に喫食した冷凍処理されていない鮮魚介類は当該販売店で購入したブリの寿司及びイワシの刺身のみであった。 これらのことから、荒川区保健所は「ブリの寿司又はイワシの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。
2	【探知】1月11日 患者 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者らは、1月6日19時30分から22時30分にかけて、渋谷区内飲食店にて同僚6名で、低温調理された鶏レバーや焼き鳥等を喫食していた。その後、うち5名が1月8日7時から同月11日3時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者5名の共通食は当該飲食店での食事のみであり、焼き鳥（ササミ）が半生であった旨の申し出があった。当該飲食店では、焼き鳥の仕上がり具合を目視により色調のみで判断しており、焼き鳥（ササミ）は中心部まで十分火を通さず半生の状態で提供していた。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カンピロバクターによるものと一致していた。 これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏ササミを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。
3	【探知】1月20日10時37分 患者 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者らは、1月14日17時に2名で港区内の飲食店を利用し、刺身の盛合せ、にぎり寿司等を喫食していた。そのうち1名が1月15日9時から腹痛、吐き気の症状を呈し、翌16日に医療機関にて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>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。患者は発症日から遡って5日間及び発症からアニサキス虫体が摘出されるまでの期間、当該飲食店が調理提供した刺身の盛合せ及びにぎり寿司以外に鮮魚介類を喫食しておらず、刺身の盛合せのイワシ、イナダ、タイ、サーモン及びにぎり寿司のイワシ、イナダには冷凍処理工程がなかった。 これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事（刺身、寿司を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。
4	【探知】1月20日13時50分頃 墨田区内医療機関 → 墨田区保健所 → 都食品監視課 → 板橋区保健所 【調査結果】 患者1名は、1月19日6時頃から腹痛を呈し、翌20日12時頃に医療機関を受診して胃から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>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。患者は発症までの7日間に複数回にわたり鮮魚介類を生食しているとのこととであったが、それ以上の調査協力を得られなかった。 これらのことから、板橋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。

番号	概 要
5	【探知】1月20日17時30分頃 患者 → 渋谷区保健所 【調査結果】 1月19日17時30分頃に渋谷区内の販売店で刺身（しめさば、アジ、赤貝等）を購入し、同日19時頃から自宅で喫食した3名中1名が、翌20日4時30分頃から腹痛、おう吐等を呈した。患者は同日受診し、15時頃胃からアニサキス虫体が摘出された。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。患者が喫食した当該販売店のしめさば及びアジの刺身には冷凍処理工程がなく、患者は虫体摘出前5日以内に他に未加熱あるいは冷凍処理のない鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、渋谷区保健所は「刺身」を原因とする食中毒と断定した。
6	【探知】1月30日14時18分頃 患者 → 多摩府中保健所 【調査結果】 調布市内の飲食店を1月28日から同月30日にかけて利用し、コース料理等を喫食した128名のうち40グループ101名が、1月29日3時から2月2日9時にかけて、下痢、吐き気、腹痛等を発症した。検査の結果、患者67名と従業員4名（調理従事者1、ホール担当3）のふん便、検食のフルーツ1検体及び調理従事者用トイレ便器のふき取り1検体からノロウイルスGⅡが検出された。患者の共通食は当該飲食店における食事のみであり、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。また、患者の発生以前に店内で感染症を疑わせる事象は認められなかった。ノロウイルスが検出された調理従事者は、患者全員が共通して喫食していたフルーツやアイスの調理作業を担当していた。 これらのことから、多摩府中保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
7	【探知】1月30日15時15分頃 新宿区内医療機関 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者は1月29日昼頃に新宿区内の販売店にてイワシの三枚おろしを購入し、自宅でマリネに調理して同日17時頃から2名で喫食していた。その後、うち1名が翌30日0時30分頃から腹痛と頭痛を呈し、同日午前中に医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定され、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。患者が購入したイワシの三枚おろしは流通から販売まで冷凍工程が無く、加熱調理を前提としたものであった。また、患者は発症前の潜伏期間内において当該イワシのマリネ以外に冷凍工程のない鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、新宿区保健所は自宅で調理した「イワシのマリネ」を原因とする食中毒事件と断定した。
8	【探知】1月31日14時頃 足立区内医療機関 → 足立区足立保健所 → 都食品監視課 → 葛飾区保健所 【調査結果】 患者らは、1月29日20時30分頃に葛飾区内飲食店にて2名でしめさば、マグロ、ヒラメの刺身を喫食していた。その後、うち1名が翌30日3時30分頃から腹痛、下痢、おう吐等を呈し、同日医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定され、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。当該飲食店が提供したしめさば及びヒラメには冷凍工程がなく、患者は発症前の潜伏期間内において当該店舗以外で冷凍工程のない鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、葛飾区保健所は当該飲食店が提供した「しめさば等の刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
9	【探知】6月5日13時30分頃 患者 → 大田区保健所 【調査結果】 患者は2名で、1名は1月下旬から2月上旬に動悸や不整脈の症状を呈し血液のスクリーニング検査により肺吸虫の弱陽性反応が出ていた。もう1名は3月に発症し、胸水のスクリーニング検査で弱陽性の反応が出た。患者らは、1月14日に飲食店にてモズクガニの醤油漬け等を喫食していたが、当該飲食店ではウエステルマン肺吸虫に対する対策が行われており、感染原因の特定には至らなかった。患者らの血清がウエステルマン肺吸虫抗体陽性であったことを受け、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。 これらのことから、大田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。
10	【探知】2月9日 杉並区内医療機関 → 杉並区杉並保健所 【調査結果】 患者1名は2月8日8時から腹痛を呈し、翌9日に医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。患者は2月7日16時頃、家族で茨城県内の飲食店を利用し、寿司やカルパッチョ等を喫食していた。患者は発症から遡って5日間以内に当該飲食店以外で生食用鮮魚介類を喫食していないとのことであったが、それ以上の調査協力を得られず、喫食状況の詳細は不明であった。患者を診察した医師からは食中毒患者等届出票が提出された。 これらのことから、杉並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。
11	【探知】2月13日13時頃 患者 → 江東区保健所 【調査結果】 患者1名は2月10日4時から胃痛を呈し、同日医療機関を受診したところ、アニサキス様虫体が摘出された。患者は2月9日16時に江東区内飲食店でイワシの刺身を喫食していたが、それ以外の喫食状況が明らかにならず、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、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。 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。
12	【探知】2月13日11時25分 埼玉県内医療機関 → 埼玉県 → 都食品監視課 → 中央区保健所 【調査結果】 患者らは、2月10日20時から中央区内の飲食店を6名で利用し、刺身（しめさば、スズキ、カツオのたたき）等を喫食していた。その後、1名が2月11日2時から腹痛と下痢の症状を呈し、翌12日に受診した医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。調査の結果、患者は当該飲食店での食事以外に潜伏期間内に生の鮮魚介類を喫食していなかった。当該飲食店では提供前の刺身を一時的に冷凍庫で保管していたが、アニサキス対策として十分ではなく、調理時の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。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。 これらのことから、中央区保健所は「刺身」を原因とする食中毒と断定した。

番号	概 要
13	【探知】2月13日14時10分 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所 【調査結果】 患者らは、2月11日11時41分に日野市内の販売店でタチウオとメバルの冊等10点を購入し、同日20時頃自宅にて刺身にしたタチウオとメバルを含む数点を2名で喫食していた。その後、1名が2月12日0時から腹痛、吐き気の症状を呈し、翌13日に医療機関にてアニサキス様虫体が摘出された。患者が虫体摘出日から遡って5日間以内に喫食した生魚は2月11日に当該販売店で購入したもののみであり、患者が購入したタチウオとメバルの冊には冷凍処理工程がなかった。当該販売店は丸魚のまま陳列販売しており、客の求めに応じて希望の形態に加工処理を行っていた。本件では、タチウオ及びメバルを三枚に下ろし、腹骨等を取り除く処理をしていたが、最終的には家庭で整形して刺身にする形態であった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</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。 これらのことから、八王子市保健所は「タチウオ又はメバルの切身（推定）」を原因とする原因施設不明の食中毒事件として処理した。
14	食中毒の詳細（P. 134）に掲載
15	【探知】2月20日14時頃 足立区内医療機関 → 足立区足立保健所 【調査結果】 患者1名は、2月19日9時30分頃埼玉県内の販売店で生イワシ4匹等を購入し、同日11時30分頃自宅にて2匹を三枚におろして酢締めにし、調理後すぐに喫食していた。その後、同日19時から腹痛の症状を呈し、翌20日に医療機関にて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>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。患者が発症日から遡って5日間以内に冷凍工程のない鮮魚介類を喫食したのは、当該販売店で購入し、自宅にて調理したイワシの酢締めのみであった。 患者が購入したイワシは丸魚の状態で、販売店は加熱用と認識しており生食用の表記はしていなかった。患者は、新鮮な魚介類であれば寄生虫による食中毒の心配はなく、たとえアニサキスが寄生していたとしても塩や酢などの調味料で死滅させることができると認識しており、調理時に目視での確認を行っていなかった。 これらのことから、足立保健所は「イワシの酢じめ」を原因とする家庭での食中毒事件と断定した。
16	【探知】3月7日9時13分 事業所 → 目黒区保健所 → 都食品監視課 → 江戸川区江戸川保健所 【調査結果】 患者らは、2月25日に複数の事業者が集まる打ち合わせにて、江戸川区内の飲食店が調理し配達した弁当を喫食しており、13名が体調不良を呈していた。調査の結果、当日の弁当配達先は探知の事業所を含め3か所で、うち2か所で計25名が喫食し、計20名が2月26日10時から28日13時30分にかけて下痢、おう吐、吐き気、腹痛、発熱等の症状を呈していたことが確認された。患者20名に共通した食事は当該飲食店が調理した弁当のみであり、感染症を疑うエピソードはなかった。検査の結果、患者3名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。 これらのことから、江戸川保健所は「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した

番号	概 要
17	【探知】3月1日12時40分頃 江東区内医療機関 → 江東区保健所 → 都食品監視課 → 豊島区池袋保健所 【調査結果】 患者1名は、2月28日19時頃から豊島区内飲食店にて寿司（マグロ、ヤリイカ、イワシ、タコ、エビ）等を喫食していた。その後、同日22時から吐き気、倦怠感、悪寒等の症状を呈し、翌3月1日11時頃、受診した医療機関にて胃からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定された。患者に提供された寿司のイワシには冷凍処理工程がなく、患者は発症前5日間及び発症からアニサキス摘出までの間に他に鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、池袋保健所は当該飲食店が提供した「イワシの寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。
18	【探知】3月2日11時5分頃 足立区内医療機関 → 足立区足立保健所 【調査結果】 足立区内医療機関の入院患者10名が3月1日22時30分から翌2日6時にかけて、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者5名と調理従事者1名のふん便及び調理従事者3名の手指ふき取り並びに3月1日の検食（朝食、昼食、夕食）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。患者の共通食は当該給食施設で提供された食事に限られた。 当該給食施設では調理済み食品を常温下においており、調理後提供までに約4時間30分が経過するなど黄色ブドウ球菌が増殖するのに十分な状況であった。 これらのことから、足立保健所は当該給食施設が提供した「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。
19	【探知】3月3日 葛飾区内医療機関 → 葛飾区保健所 → 都食品監視課 → 江戸川区江戸川保健所 【調査結果】 患者は1名で、3月2日11時から腹痛を呈し、翌3日に医療機関を受診して胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者は3月1日21時30分から江戸川区内の飲食店を4名で利用し、寿司、海鮮サラダ、海鮮ユッケ、ごまハマチ等を喫食していた。また、発症前の喫食調査により2月26日18時から江戸川区内の別の飲食店にて4名でキンメダイの刺身等を喫食していたことが判明した。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定され、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。両飲食店とも患者が喫食したメニューに冷凍処理工程がない鮮魚介類が使用されていたことから原因施設及び原因食品の特定には至らなかった。 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。
20	【探知】3月6日9時頃 江東区内医療機関 → 江東区保健所 【調査結果】 患者1名は、3月2日の夜に都内の飲食店、3日の昼及び夜に千葉県内の飲食店2店舗にてそれぞれ生の魚介類を喫食していた。その後、3月3日23時頃から腹痛を呈し、同月5日に医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定された。患者の症状はアニサキスによるものと一致しており、医師からはアニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出された。患者が利用した上記3軒の飲食店ではいずれも冷凍処理していない魚介類を生で提供していたため、原因の特定には至らなかった。 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。

番号	概 要
21	【探知】3月7日17時 患者 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者らは、3月6日17時頃から港区内飲食店にて2名でアジ、イワシ、コハダ等の寿司を喫食していた。その後、同日22時から22時30分にかけて2名とも腹痛、吐き気、おう吐等を呈し、翌7日に医療機関で患者1名からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定され、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。当該飲食店が提供したアジ、イワシ及びコハダには冷凍工程がなく、患者らは発症までの4日間に当該店舗以外で鮮魚介類を喫食していなかった。 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「寿司（アジ、イワシ、コハダを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。
22	【探知】3月9日16時頃 横浜市内医療機関 → 横浜市 → 都食品監視課 → 世田谷区世田谷保健所 【調査結果】 患者らは、3月4日17時頃から世田谷区内飲食店にて9名で、鶏わさポン酢等を喫食した。その後、うち4名が3月7日12時から翌8日7時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。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た。患者の共通利用施設は当該飲食店に限られており、症状及び潜伏期間はカンピロバクター・ジェジュニによるものと一致していた。鶏わさポン酢は加熱用として納品された鶏肉を加熱不十分な状態で提供しており、患者は全員が鶏わさポン酢を喫食していた。 これらのことから、世田谷保健所は当該飲食店が提供した「鶏わさポン酢」を原因とする食中毒事件と断定した。
23	【探知】3月14日11時 患者 → 千代田区千代田保健所 【調査結果】 探知のグループは、3月11日18時頃、千代田区内の飲食店を4名で利用しており、そのうち3名がおう吐、腹痛、発熱等の症状を呈していた。また、同日当該飲食店を利用した別の1グループでも4名が、同様の症状を呈していたことが判明した。検査の結果、3月11日15時から同日19時にかけて当該飲食店で生食用牡蠣を含む食事をした2グループ9名中7名が、同月12日6時から14日6時にかけて、腹痛、吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈したことが確認された。検査の結果、患者7名全員のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。 当該飲食店は生食用牡蠣を主に提供するオイスターバーで、産地の異なる牡蠣を3個もしくは6個、殻を開け盛り合わせて提供しており、患者全員が生食用牡蠣を喫食していた。当該飲食店では、生食用殻付き牡蠣の加工専門場所を厨房内に設け、使い捨て手袋を使用するなど、二次汚染の対策を行っており、仕入れた時点で生食用殻付き牡蠣がノロウイルスに汚染されていたと推察された。しかし、産地への遡り調査の結果同様苦情は確認されず、汚染経路の特定には至らなかった。 これらのことから、千代田保健所は「飲食店の食事（生食用牡蠣を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
24	【探知】3月22日9時40分 岩手県内医療機関 → 岩手県 → 都食品監視課 → 千代田区千代田保健所 【調査結果】 患者は1名で、3月12日16時30分頃から千代田区内の飲食店にてにぎり寿司（ブリ炙り、サーモン、アナゴ、アジ、イワシ、サバ）を喫食していた。その後、翌13日6時30分頃から腹痛等の症状を呈し、3月15日に医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者が発症前13日間及び発症から虫体摘出までの期間に鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店においてのみであり、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。また、当該飲食店で提供されたブリ、サーモン及びアジには冷凍処理工程がなかった。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が提出された。 これらのことから、千代田保健所は「寿司（ブリ、サーモン、アジ）」を原因とする食中毒と断定した。
25	【探知】3月27日13時30分 品川区内医療機関 → 品川区保健所 → 都食品監視課 → 豊島区池袋保健所 【調査結果】 患者らは、3月12日17時から豊島区内の飲食店にて2名で、焼肉（レバテキ、タン塩、カルビ、ハラミ、ロース）、キムチ等を喫食していた。その後、3月14日20時から翌15日8時30分にかけて2名ともが腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。喫食調査の結果、3月12日以外に患者2名に接点はなく、12日には当該飲食店以外の飲食店も利用していたが、それぞれ別メニューの飲料であり、カンピロバクターに感染する共通食は当該飲食店での食事のみであった。また、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。患者は2名とも医療機関の検便でカンピロバクターが検出されており、行政検便の結果1名からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。提供された焼肉は調理従事者が焼成しており、焼き加減は経験によるもので、加熱状態の確認は徹底されていなかった。そのため、カンピロバクターに汚染された原材料が、加熱不十分な状態で提供されたことが食中毒の原因と推察された。 これらのことから、池袋保健所は「飲食店の食事（焼肉を含む。）」を原因とする食中毒と断定した。
26	【探知】3月23日10時15分 神奈川県内医療機関 → 神奈川県 → 都食品監視課 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者らは、3月18日18時から20時30分にかけて新宿区内飲食店を7名で利用し、串焼き、刺身、サラダ等を喫食していた。その後、うち6名が3月19日22時から同月20日16時にかけて腹痛、吐き気、下痢、脱力感、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者6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。調理従事者及び患者2名から検出されたノロウイルスについて遺伝子精密検査を実施したところ、遺伝子型はGⅡ.17で一致した。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであり、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。当該飲食店において感染症を疑うエピソードはなく、患者1名は当該飲食店のトイレを使用していないことから、感染症の疑いを否定した。当該飲食店では、調理従事者は手洗い後にゴム手袋を着用することとなっていた。しかし、立入り時には手袋を装着せず調理にあたっていたこと、手洗設備が撤去され手洗いが徹底されていなかったことから、調理時にノロウイルスを付着させたと考えられた。なお、ノロウイルスが検出された調理従事者に体調不良はなかった。 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

番号	概 要
27	【探知】3月31日17時56分 患者 → 埼玉県 → 都監視課 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者らは、3月23日19時45分から新宿区内飲食店にて友人3名で、よだれ鶏、串焼き等を喫食していた。その後、3名全員が3月27日7時から同日13時にかけて下痢、腹痛、寒気、発熱等の症状を呈していた。患者3名の共通食は、当該飲食店で提供された食事のみであり、よだれ鶏が半生であった旨の申し出があった。よだれ鶏は低温調理品であり、加熱時に肉の大きさ、厚さを均一にする工程がなく、中心温度の測定もしていなかったため、加熱不十分で提供した可能性が考えられたが、二次汚染の可能性も否定できなかった。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カンピロバクターによるものと一致していた。 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。
28	【探知】3月31日9時頃 横浜市内医療機関 → 横浜市 → 食品監視課 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者1名は、3月29日13時30分頃新宿区内飲食店にて、魚介類刺身（マグロ、タイ、ハマチ、サーモン、カツオ、イワシ、ブリ、ゆでダコ）を含む定食を喫食していた。その後、同日19時頃から腹痛、吐き気、発熱等の症状を呈し、翌30日に医療機関にて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</i> sensu stricto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。患者が潜伏期間内に生食用鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店で提供された刺身のみであり、提供された刺身のうちマグロとゆでダコ以外には冷凍処理工程がなかった。 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。
29	【探知】3月30日16時6分 江東区内医療機関 → 江東区保健所 → 都食品監視課 → 中央区保健所 【調査結果】 3月28日20時頃、中央区内の飲食店で刺身の盛合せやホヤの刺身、ねぎま鍋を喫食した4名のうち1名が、翌29日5時頃から吐き気、腹痛、下痢等の症状を呈した。患者は3月30日10時に医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定され、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。患者はアニサキスの潜伏期間内に当該飲食店以外で生の鮮魚介類を喫食しておらず、患者に提供された刺身のサバ、マグロ、カンパチには冷凍処理工程がなかった。 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「刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。
30	【探知】3月31日 患者 → 江東区保健所 【調査結果】 3月29日22時に江東区内の飲食店でしめさばや菜の花のおひたし等を喫食した2名のうち1名が、翌30日4時から腹痛、吐き気、下痢の症状を呈した。同日、患者は医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定され、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。患者が喫食した当該飲食店のしめさばには流通過程を含め冷凍処理工程がなく、患者は発症前に他に鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、江東区保健所は当該飲食店が提供した「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
31	【探知】4月13日11時55分 患者 → 大田区保健所 【調査結果】 3月31日12時頃に大田区内の飲食店を2名で利用し、そのうち海鮮上にぎり（マグロ、タイ、アジ又はイワシ等）を喫食した1名が同日16時から腹部に違和感を覚え、翌4月1日に腹痛（胃上部）を呈した。患者は4月4日に職場の健康診断で症状を申告し、内視鏡検査により胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者は虫体摘出日から遡って7日間のうちに当該飲食店以外で鮮魚介類を喫食しておらず、患者に提供されたタイには冷凍処理工程がなかった。また、店舗にて冷凍処理を行ったアジかイワシのどちらかが提供されていたが、温度と時間の記録はなく、アニサキス対策として有効であったかを確認することはできなかった。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が食中毒（胃アニサキス症）と診断した。また、摘出されたアニサキス虫体の画像を確認した。 これらのことから、大田区保健所は当該飲食店が提供した「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。
32	【探知】4月4日12時頃 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所 【調査結果】 患者は、4月3日午後に八王子市内の販売店で加工されたマイワシの刺身を購入し、同日16時30分頃に自宅にて1名で喫食した。その後、同日19時45分に腹痛、おう吐等を呈し、翌4日9時過ぎに医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定され、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。当該販売店が販売したマイワシの刺身には冷凍工程がなく、患者は虫体摘出前4日間に当該販売店で購入したマイワシの刺身以外に冷凍工程のない鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、八王子市保健所は当該販売店が販売した「マイワシの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。
33	【探知】4月10日 江戸川区内医療機関 → 江戸川区江戸川保健所 → 都食品監視課 → 江東区保健所 【調査結果】 患者は、4月9日21時頃から腹痛を呈し、10日に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者は4月9日の発症前に自宅で刺身にしたヒラメを喫食していたが、当日以外の喫食状況の詳細は不明であった。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定された。患者の症状はアニサキスによるものと一致しており、医師から胃アニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出された。 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。

番号	概 要
34	【探知】4月17日16時30分 立川市内医療機関 → 多摩立川保健所 【調査結果】 患者らは医療機関の職員で、4月15日11時30分から同日15時にかけて107名が、医療機関に隣接する飲食店が調理した弁当、又は食事を喫食していた。その後、うち69名が4月15日18時から翌16日13時にかけて下痢、腹痛等を発症した。検査の結果、患者25名のふん便及び検食1検体（じゃがいものそぼろ煮）からウエルシュ菌が検出された。患者の共通食は、当該食堂が提供した昼食（弁当又は食事）のみであり、症状及び潜伏期間はウエルシュ菌によるものと一致していた。 これらのことから、多摩立川保健所は当該施設が提供した「飲食店の弁当及び食事（じゃがいものそぼろ煮を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。 当該「じゃがいものそぼろ煮」は提供前日の4月14日午前中に調理され、室温で放冷後冷蔵保管されたものであった。提供当日の朝に再加熱した後も長時間室温に置かれており、喫食までの間にウエルシュ菌が増殖したものと推察された。
35	【探知】4月27日9時27分 患者 → 中央区保健所 【調査結果】 患者らは4月19日18時30分から22時にかけて28名で中央区内の飲食店を利用し、レバ刺し、鶏わさ、焼き鳥等を喫食していた。その後、うち18名が4月20日7時から同月24日17時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、検査の結果、患者8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た。患者の共通食は当該飲食店での食事以外になく、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。当該飲食店では鶏レバーを加熱せずに「レバ刺し」として提供しており、原材料由来のカンピロバクターによる感染と推察された。 これらのことから、中央区保健所は「レバ刺し」を原因とする食中毒と断定した。
36	【探知】4月26日10時10分 北区内医療機関 → 北区保健所 → 都食品監視課 → 足立区足立保健所 【調査結果】 患者らは4月22日に足立区内の販売店で購入した刺身（中トロ、甘エビ、サーモン、ブリ、マアジ、ヒラメ）を、同日18時頃自宅にて3名で喫食していた。その後、うち1名が翌23日0時頃に腹痛を呈し、翌24日午前中に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者が喫食した刺身のうち、マアジとヒラメには冷凍処理工程がなく、患者が発症前5日以内に喫食した冷凍処理工程のない鮮魚介類は他になかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto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。 これらのことから、足立保健所は「生食用鮮魚介類（マアジ及びヒラメを含む。）」を原因とする食中毒と断定した。

番号	概 要
37	【探知】4月24日11時35分 大田区内医療機関 → 大田区保健所 → 都食品監視課 → 品川区保健所 【調査結果】 患者1名は4月23日に品川区内の飲食店で海鮮丼やサバ刺身等を喫食していた。その後、4月24日0時頃から腹痛、寒気等の症状を呈し、同日受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。発症前の喫食調査から、4月23日以外にも、21日に品川区内で購入した寿司弁当、20日には市販の冷凍ネギトロを使用したネギトロ丼で鮮魚介類の喫食が確認された。しかし、調査の結果いずれの鮮魚介類にも-20℃で24時間以上の冷凍処理工程があり、原因食品と特定することができなかった。 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、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。 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。
38	【探知】4月26日15時51分 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所 【調査結果】 患者は、4月25日19時頃八王子市内販売店で生食用カツオの冊を購入し、同日20時頃自宅にて細切して喫食したところ、同日21時から腹痛、吐き気の症状を呈し、翌26日に医療機関にて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>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。患者は詳しい調査を希望せず、詳細な喫食状況を確認できなかったが、発症日から遡って4日間以内に当該カツオ以外に魚介類の生食はしていないとのことであった。 これらのことから、八王子市保健所は「カツオの冊（推定）」を原因とする原因施設不明の食中毒事件として処理した。
39	【探知】4月28日11時頃 患者 → 台東区台東保健所 【調査結果】 患者らは、4月25日13時30分頃から台東区内飲食店を同僚4名で利用していた。患者らはランチメニューのポークジンジャーやカレー等をそれぞれ喫食しており、全員の共通喫食はランチメニューに付くサラダと水、コーヒーであった。その後、4名全員が4月26日20時頃から27日21時頃にかけて吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。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、精密検査を実施したところ、遺伝子型は全てGⅡ.2で一致した。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであり、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。当該飲食店及び患者グループの行動範囲周辺において感染症を疑うエピソードはなく、患者は当該飲食店のトイレを使用していなかった。ノロウイルスが検出された調理従事者に体調不良はなく、仕込みから盛り付けまで全ての調理業務を1名で担当していた。当該飲食店では調理場の手洗設備を器具洗浄等にも使用しており、手洗設備が常時利用できる状況になかったことから、手洗いが不十分な状態で調理に従事したことにより調理品を汚染したものと推測された。 これらのことから、台東保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した

番号	概 要
40	【探知】4月27日16時15分 飲食店 → 多摩府中保健所 【調査結果】 患者1名は、4月26日18時9分頃から府中市内飲食店にて、お通し（煮物）と寿司（イカゲソ、しめさば、マグロ、ハマチ、サーモン等）を喫食していた。その後、翌27日0時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈し、同日医療機関にて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</i> sensu stricto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。当該飲食店で提供されたハマチとサバには冷凍処理工程がなく、患者が発症前4日間で加熱又は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でのみであった。 これらのことから、多摩府中保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。
41	【探知】5月2日15時30分 患者 → 大田区保健所 【調査結果】 患者らは4月28日20時頃から大田区内飲食店にて、28名で鶏焼肉（モモ、ムネ、砂肝、セセリ、レバー）や鶏唐揚げ等を喫食し、そのうち13名が4月29日13時から5月4日23時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。検査の結果、患者6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。患者らは当該飲食店の利用前、同日18時頃に職場の懇親会で大田区内の他の飲食店2施設からテイクアウトした寿司やたこ焼き等を喫食していたが、懇親会のみに参加して20時からの会食に参加しなかった17名に発症者はいなかった。また、その2施設について同様苦情やカンピロバクターによる二次汚染が疑われる状況がないことが確認された。 これらのことから、大田区保健所は当該施設が提供した「飲食店の食事（鶏焼肉を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。 当該飲食店ではメニューに鶏焼肉をよく加熱するように記載していたが、複数名の利用者が半生の状態で鶏焼肉を喫食しており、菌が残存していた可能性があった。また、鶏焼肉用の生肉と同じ皿に薬味を載せて提供していたこと等から、二次汚染の可能性も否定できなかった。
42	【探知】5月8日18時25分 山梨県内医療機関→ 山梨県→ 相模原市→ 都食品監視課→ 八王子市保健所 【調査結果】 4月30日2時から腹痛と吐き気を呈し、5月2日に受診した医療機関で胃からアニサキス様虫体が検出された患者1名の調査により、八王子市内飲食店の利用が確認された。患者は4月29日に八王子市内の飲食店4軒を4名で利用しており、18時頃からそのうちの1軒で寿司（イワシ、サーモン等）を喫食していた。当飲食店で提供したイワシは凍結処理がされておらず、患者が虫体摘出前4日間で凍結処理工程のない鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店でのみであった。患者から摘出された虫体はアニサキスⅠ型幼虫と確認され、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。 これらのことから、八王子市保健所は当該飲食店が提供した「寿司（イワシ）」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
43	【探知】5月2日10時15分頃 患者 → 足立区足立保健所 【調査結果】 4月30日19時30分に自宅でマリネに調理したマイワシを喫食した4名中1名が、5月1日4時頃から腹痛と吐き気を呈し、翌2日の朝受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者が喫食したマリネのマイワシは4月30日の午前中に足立区内の販売店で購入したもので、おろして皮をひいた状態で販売されたものであった。当該販売店が販売したマイワシには冷凍工程がなく、患者が発症前5日間で喫食した冷凍工程のない鮮魚介類は他になかった。患者の内視鏡写真によりアニサキス様虫体が胃壁に刺入している様子が確認でき、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。 これらのことから、足立保健所は当該販売店で加工、販売された「マイワシ」を原因とする食中毒事件と断定した。
44	【探知】5月2日21時30分頃 患者 → 東京都保健医療情報センター → 品川区保健所 【調査結果】 患者1名は5月1日23時30分頃からおう吐や腹痛等の症状を呈し、翌2日に救急搬送された医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。喫食調査の結果、患者は発症日から遡って7日間のうちに飲食店2施設でアニサキス食中毒の原因となりうる鮮魚介類を喫食していたことから、原因施設の特定には至らなかった。患者の症状はアニサキスによるものと一致しており、胃内検査時に撮影された画像により虫体がアニサキスである可能性が非常に高いことが確認された。また、虫体を摘出した医師から胃アニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出された。 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。
45	【探知】5月12日10時頃 患者 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者らは5月5日17時から19時にかけて、新宿区内の飲食店にて4名で、焼き鳥（レバー、月見つくね等）、鴨の炭火焼、鶏の塩煮込み等を喫食し、そのうち3名が5月7日9時から同日22時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便からそれぞれカンピロバクター・ジェジュニとカンピロバクター属菌が検出された。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであり、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。当該飲食店では焼き鳥の中心温度を確認しておらず、患者からはレバー串が加熱不十分であったとの証言があった。また、鴨の炭火焼は中心部がレアに近い状態であった。食品や器具の不適切な取り扱いも確認されたことから、二次汚染の可能性も否定できなかった。 これらのことから、新宿区保健所は当該飲食店が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
46	【探知】5月15日9時46分頃 患者 → 多摩小平保健所 【調査結果】 患者らは5月11日15時30分頃に清瀬市内の販売店で購入したハマチとヒラメの刺身を、同日20時から21時頃にかけて2名で喫食した。その後、うち1名が翌12日3時から胃痛や吐き気等の症状を呈し、同日8時30分に受診した医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。当該販売店で販売したハマチ及びヒラメの刺身には流通過程を含め冷凍処理工程がなく、患者は発症前4日以内及び発症から虫体が摘出されるまでの間、他に加熱又は冷凍処理工程のない鮮魚介類を喫食していなかった。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定され、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。 これらのことから、多摩小平保健所は当該販売店が加工、販売した「刺身（ハマチ、ヒラメ）」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
47	【探知】5月15日13時30分頃 患者 → 中野区役所 → 中野区保健所 【調査結果】 患者は5月14日昼にボランティア事業で提供されたチキンカレー弁当を喫食した40名中16名で、当該弁当を5月14日11時30分から翌15日19時にかけて、提供場所や自宅で喫食した。その後、16名は5月14日14時30分から16日3時にかけて下痢、腹痛等の症状を呈していた。 検査の結果、患者ふん便11検体、調理従事者ふん便2検体、食品残品3検体（カレー2、ライス1）からウエルシュ菌を検出した。患者の共通食は当該弁当以外に無く、患者の症状及び弁当の喫食を起点とした潜伏期間は同菌によるものと一致していた。本件で検出されたウエルシュ菌は、いずれもイオタ毒素様エンテロトキシン（CPiLE）産生性であった。 当該弁当のチキンカレーは、スタッフが提供当日の朝4時から自宅で具材の加熱までを行い、提供場所の施設でカレールーと合わせて加熱し、仕上げたものであった。当日8時には完成しており、盛付けまでの間は弱火で断続的に加熱を繰り返していた。自宅での加熱後は粗熱をとった状態でタッパーやチャック付きの合成樹脂製袋に移して家庭用冷蔵庫で保管しており、冷却が不十分であった可能性が考えられた。また、提供場所での加熱の際も中心温度の測定はしておらず、再加熱が不十分であった可能性もあった。以上により、不適切な温度管理によって喫食までの間にウエルシュ菌が増殖したものと推察された。 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と断定した。
48	【探知】5月18日11時16分 豊島区内医療機関 → 豊島区池袋保健所 【調査結果】 患者らは、5月13日20時頃から豊島区内の飲食店にて2名で、焼き鳥（レバー、砂肝、ぼんじり、鶏かわ）、そばろ井、タコ唐揚げ等を喫食していた。その後、5月16日16時から同日19時にかけて、2名ともが腹痛、下痢、発熱の症状を呈し、検査の結果、患者2名のふん便及び参考食品の砂肝からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の共通食は当該飲食店の食事以外に無く、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。 当該飲食店では、焼き鳥の焼き時間に明確な規定はなく、目視で加熱状況を確認するのみであったため、加熱不十分な状態で提供された可能性があったが、他の食品への二次汚染も否定できなかった。 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。
49	食中毒の詳細（P.136）に掲載
50	【探知】5月24日9時30分 患者 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者は1名で5月18日18時から港区内飲食店にて、コース料理を喫食していた。その後、翌19日10時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈し、同日18時、受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者が喫食したコース料理では造りとしてイカ、シマエビ、キンメダイの刺身盛合せとウニが提供されていた。患者は、発症しアニサキスが摘出された19日から遡って5日間のうちに当該飲食店の食事以外で鮮魚介類を喫食しておらず、提供されたイカとキンメダイ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、医師からは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。 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。

番号	概 要
51	【探知】5月22日12時50分頃 患者 → 江東区保健所 【調査結果】 患者らは、5月21日18時頃から2名で江東区内の飲食店を利用し、サケ（トキシラズ）刺身、コマイ刺身、ツブ貝刺身等を喫食していた。その後、2名は同日21日23時と翌22日4時にそれぞれ腹痛、吐き気等の症状を呈し、同日医療機関にてアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、患者1名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。なお、もう1名の患者から摘出されたアニサキス様虫体は廃棄されていたため、画像にて虫体が摘出されたことを確認した。患者が潜伏期間内に鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店でのみであり、提供されたトキシラズとコマイの刺身には冷凍処理工程がなかった。 これらのことから、江東区保健所は「刺身（サケ、コマイ）」を原因とする食中毒事件と断定した。
52	【探知】5月25日15時40分 渋谷区内医療機関 → 港区みなと保健所 【調査結果】 5月25日13時頃に港区内飲食店を利用した4名のうち、ブリの西京みそ焼きを喫食した3名中2名が、喫食直後から顔面紅潮、発疹、動悸等の症状を呈し、救急搬送された。検査の結果、患者に提供されたブリの西京みそ焼き残品からヒスタミンが120mg/100g検出され、患者の症状及び喫食から発症までの時間はヒスタミンによるものと一致していた。また、患者はヒスタミンの潜伏時間内に、他の魚介類を喫食していなかった。当該ブリは5月20日13時にフィレの状態で当該飲食店に納品後冷蔵保管され、22日にカット、調味液への漬け込み後、再度冷蔵庫で保管されていた。当該飲食店では、漬け込んだブリを提供当日に数名分まとめて焼き、9割ほど火を通した状態で焼き台の横に置いておき、注文の都度中心部まで加熱して提供していた。同時に漬け込み、冷蔵保管していた加熱前のブリからヒスタミンは検出されず、冷蔵庫から出して患者に提供するまでの工程でヒスタミンが生成されたと考えられた。 これらのことから、みなと保健所は「ブリの西京みそ焼き」を原因とする食中毒事件と断定した。
53	【探知】①6月1日14時 患者 → 板橋区保健所 → 千代田区千代田保健所（情報提供） ②6月2日15時34分 足立区内医療機関 → 足立区足立保健所 → 都食品監視課 → 千代田区千代田保健所 【調査結果】 ①のグループは6名で、5月24日19時頃から千代田区内飲食店にて焼き鳥やササミの昆布締め等を喫食し、うち5名が同月26日から胃腸炎症状を呈しており、発症者4名について調査協力が得られた。 ②のグループは当該飲食店を5月26日19時頃から4名で利用しており、焼き鳥、ササミの昆布締め、ササミ揚げ等を喫食し、うち2名が同月29日から体調不良を呈していた。 5月24日から同月30日までの予約客の調査により、5月27日に当該飲食店を利用して焼き鳥やササミ揚げ等を喫食した3名グループのうち2名が発症していることが判明した。 最終的に、3グループ8名が、5月26日20時から同月31日19時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していたことが確認された。検査の結果、3グループ5名の患者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カンピロバクターによるものと一致していた。当該飲食店では納品書に加熱を要する旨が記載された鶏肉を使用していたが、ササミの昆布締めは未加熱の状態で、ササミ揚げは中心部がレアな状態で提供していた。 これらのことから、千代田保健所は「飲食店の食事（未加熱及び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。

番号	概 要
54	【探知】5月29日 患者 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者は1名で、5月27日22時頃から渋谷区内飲食店にて刺身盛合せを喫食していた。その後、翌28日6時から腹痛、下痢等の症状を呈し、同日医療機関にてアニサキス様虫体が摘出された。アニサキスが摘出された日から遡った5日間において、患者が喫食した鮮魚介類は、当該飲食店の刺身以外になく、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。 刺身盛合せとして提供された魚は冷凍工程がないか、冷凍工程があってもアニサキス対策に十分な条件を満たしていなかった。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、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。 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。
55	【探知】6月2日13時頃 患者 → 目黒区保健所 【調査結果】 患者1名は、6月1日18時頃から18時30分頃にかけて目黒区内の飲食店にて寿司（カンパチ、ハマチ、キンメダイ、アジ、エンガワ）等を喫食し、同日20時30分頃におう吐、腹痛の症状を呈し、翌2日に医療機関にてアニサキス様虫体が2隻摘出された。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は2隻とも<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アニサキスによるものと一致していた。患者が発症前6日間で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寿司のみであり、提供されたカンパチ、ハマチ、キンメダイには冷凍処理工程がなかった。 これらのことから、目黒区保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。
56	【探知】6月5日16時55分 八王子市内大学 → 八王子市保健所 【調査結果】 6月5日12時頃に学内の食堂を利用した学生が、同日15時30分頃から吐き気、おう吐、腹痛等を呈して複数名が救急搬送された。患者の共通食は当該食堂で提供された食事に限られ、冷やしラーメン、冷やし担々麺、つゆなしラーメン、醤油ラーメンのいずれかを喫食していた。最終的には6月2日、3日、5日に当該食堂を利用した25名が、同月2日18時から5日20時頃にかけて発症していたことが確認された。 検査の結果、患者のおう吐物5検体、患者ふん便18検体、食品残品8検体（トッピング用ほうれん草、メンマ、キュウリ、トマト、チャーシュー、ナルト、冷やし担々麺スープ、冷やしラーメンスープ）、拭き取り4検体、従事者ふん便4検体から黄色ブドウ球菌が検出された。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。 調理従事者の手指から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、手指から食材等を汚染したものと推察された。当該食堂では、麺類のトッピングの盛り付けにはトングを用いていたが、調理従事者は手袋を使用していなかった。また、トッピングの食材を営業時間中はゆで麺機横の作業台に常温で置いておく、翌営業日に持ち越すなど、不適切な管理が確認された。 これらのことから、八王子市保健所は当該食堂が調理、提供した「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
57	【探知】6月5日15時35分 日野市内小学校 → 南多摩保健所 【調査結果】 6月5日、日野市内小学校の小学5年生2クラスが、それぞれ1、2時間目と3、4時間目に、家庭科の調理実習でジャガイモを塩茹でて喫食した。塩茹でしたジャガイモは、各自好みで塩、コショウ、マヨネーズを付けて喫食しており、皮をむかずに喫食した児童もいた。3、4時間目に実習を行ったクラスが11時30分から11時45分にかけて茹でたジャガイモを喫食したところ、0時20分頃から19名が頭痛、吐き気、発熱、腹痛等の症状を呈した。その後、1、2時間目に実習を行ったクラスからも1名の発症が確認され、最終的にジャガイモを喫食した児童74名中20名の患者が確認された。児童への聞き取り調査では「じゃがいもの味が苦かった。」「ビリビリした。」という回答が複数あった。 当該小学校で保管していたジャガイモの残品及び生のジャガイモを検査した結果、子どもが中毒症状を呈するに足る量のソラニン類を検出した。また、患者の症状及び潜伏期間はソラニン類によるものと一致していた。 実習に使用したジャガイモは、教員が都外の農家から5月31日に購入し、実習当日の6月5日朝まで自宅ガレージで保管していたものであった。ガレージは3方向が囲われていたが、日光が差し込む時間帯もあり、ソラニン類を増加させる環境にあったと推察された。学校に残っていた調理前のジャガイモは、芽が出ているものはなかったが、緑化したものが確認された。 これらのことから、南多摩保健所は「茹でたじゃがいも」を原因とする食中毒事件と断定した。
59	【探知】6月7日12時30分 台東区内医療機関 → 台東区台東保健所 【調査結果】 患者1名は、6月5日2時から3時頃にかけて、台東区内飲食店にて調理された刺身（アジ、ホッケ、マグロ）を賄いとして喫食していた。その後、同日6時から7時頃に腹痛、吐き気、おう吐等の症状を呈し、翌7日に医療機関にて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</i> sensu stricto 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。患者が発症前4日間に喫食した生又は生に近い魚介類は当該まかないの刺身のみであり、提供されたアジとホッケには冷凍処理工程がなかった。 これらのことから、台東保健所は「刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。
60	【探知】6月8日10時頃 品川区内医療機関 → 品川区保健所 【調査結果】 患者は6月6日正午から胃の違和感、腹痛、倦怠感等の症状を呈し、翌7日に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者は発症日から遡って4日間のうちに旅行先等で複数の飲食店を利用しており、そのうち2施設でアニサキスによる食中毒の原因となりうる鮮魚介類を喫食していた。いずれの施設でも冷凍工程のない鮮魚介類の取り扱いがあったこと、他に同様苦情がなかったことから、施設を所管する保健所では原因施設の特定に至らなかった。 患者の症状はアニサキスによるものと一致しており、胃内視鏡検査時の写真により摘出された虫体はアニサキスである可能性が非常に高いと判断できた。医師から胃アニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出された。 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。

番号	概 要
61	【探知】6月13日9時30分頃 北区内医療機関 → 北区保健所 【調査結果】 患者は医療機関の入院患者及び併設する介護老人保健施設の入所者計54名で、6月12日14時から13日6時にかけて下痢、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者20名のふん便及び6月12日朝食の検食（エビのスープ煮）からウエルシュ菌が検出され、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。 患者は共通して6月12日朝食のエビのスープ煮を喫食していた（喫食者数200名）。 これらのことから、北区保健所は当該給食施設が提供した「エビのスープ煮」を原因とする食中毒事件と断定した。 当該「エビのスープ煮」は提供前日に回転釜で加熱調理され、大容量の鍋に移して放冷後、鍋ごとプラスチックで冷却されていたことから、中心部の温度が下がらずウエルシュ菌が増殖しやすい温度帯で保管されたことが主な発生要因と推察された。
62	【探知】6月15日16時30分 患者 → 埼玉県 → 都食品監視課 → 台東区台東保健所 【調査結果】 患者らは6月9日19時から21時にかけて、台東区内の飲食店にて3名でレバテキ（牛レバー焼き）やだし巻き卵、唐揚げ等を喫食し、3名全員が6月12日6時から翌13日5時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。患者らは友人同士であったが日頃の接触はなく、当該飲食店を利用後に同日21時頃から台東区内の別の飲食店も利用していたが、アルコール飲料を摂取したのみで食肉を使用した料理等の喫食はなかった。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。当該飲食店では盛り付け時にレバテキをカットし、断面が赤い場合には再加熱することとしていたが、忙しい時間には確認が不十分となることがあり、患者のうち1名は調査時にレバテキが生焼けの状態だったと回答していた。 これらのことから、台東保健所は当該飲食店が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
63	【探知】6月20日14時30分 患者 → 千代田区千代田保健所 【調査結果】 6月15日19時30分から22時頃にかけて千代田区内飲食店にて串焼き料理等を喫食した25グループ63名のうち3グループ5名が6月16日8時から19日12時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。調査の結果、患者全員の共通食は当該飲食店における食事のみであった。検査の結果、患者2名のふん便及び参考食品の鶏肉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。当該飲食店では串焼きの加熱状態を目視や触感で判断していたが、従業員への周知徹底が不足しており、加熱不十分な状態で提供されていたことが推測された。 これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が提供した「串焼き料理」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
64	【探知】6月19日16時頃 患者 → 杉並区杉並保健所 【調査結果】 患者らは、6月15日17時頃に4名で杉並区内飲食店を利用した。そのうち生のサバ料理を喫食した3名中2名が、翌16日2時頃から5時頃にかけて腹痛等を呈し、同日受診した医療機関で両名とも胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者に提供されたサバには漁獲されてから提供まで冷凍工程がなく、検査の結果、同ロットの参考品からアニサキスⅠ型第3期幼虫が57個体検出され、そのうち2個体について核酸検出検査により<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoであることが確認された。患者らが発症前4日間及び発症から虫体が摘出されるまでの間に喫食したアニサキス感染が疑われる食品は当該飲食店でのサバ料理のみであることが確認された。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、診察した医師から胃アニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出された。 これらのことから、杉並保健所は当該飲食店が提供した「生食用鮮魚介類（サバ）」を原因とする食中毒事件と断定した。
65	【探知】6月18日18時頃 患者 → 東京都保健医療情報センター → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者らは、6月13日18時頃から20時頃に渋谷区内の飲食店にて2名で、牛ハラミロースト、かしわ（鶏肉）焼き、ニョッキ、ヤンニョムチキン等を喫食していた。その後、2名とも6月17日12時から12時30分にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、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た。営業者は、牛ハラミ肉について内臓肉であるとの認識はありながら、一般的な牛ミディウムレアステーキと同様の加熱調理を行い、中心部まで十分な加熱をせずに提供していた。また、鶏肉についても中心部の十分な加熱状態を確認していなかった。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであり、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。 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、牛肉料理を含む。）」を原因とする食中毒と断定した。
66	【探知】6月20日15時26分 患者 → 多摩立川保健所 → 都食品監視課 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者らは、6月16日18時から22時に新宿内の飲食店を職場の同僚11名で利用し、焼き鳥（ササミ、レバー、もも、手羽先等）、サラダ、鶏そぼろご飯等を喫食していた。その後、4名が6月18日18時から19日22時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、検査の結果、患者ふん便4検体及び参考食品3検体（未加熱のもも、手羽先、レバー）からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであり、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。 当該飲食店では、焼き鳥の加熱状態について特に定めはなく、調理従事者の経験により判断していた。また、焼き鳥を焼き台に1度に乘せる本数を10本までとしていたが、当日は患者グループ11名に一斉に提供しようと11本乗せて焼いていた。そのため、加熱不十分な状態で提供された可能性が考えられた。 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と断定した。

番号	概 要
67	【探知】6月23日12時50分頃 飲食店 → 杉並区杉並保健所 【調査結果】 患者らは6月20日22時頃から2名で杉並区内の飲食店を利用し、刺身盛合せ（マイワシ、マダイ、エンガワ、タコ、マグロ）等を喫食していた。その後、うち1名が翌21日4時頃から腹痛、下痢、吐き気、おう吐等の症状を呈し、同日医療機関にてアニサキス様虫体が摘出された。患者が発症前4日間及び発症後アニサキス様虫体が摘出されるまでの間に喫食した生食用鮮魚介類は当該飲食店の刺身のみであり、提供されたマイワシとマダイには冷凍処理工程がなかった。患者の胃から摘出された虫体は医療機関にて廃棄されていたが、患者の症状及び当該飲食店での喫食を起点とした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及び診断画像が提出された。 これらのことから、杉並保健所は「生食用鮮魚介類（マイワシ、マダイを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。
68	【探知】6月26日15時16分 患者の関係者 → 八王子市保健所 【調査結果】 患者らは、6月24日13時頃から11名で八王子市内飲食店を利用し、麺と炒飯のセットや定食を喫食していた。その後、うち7名が同日14時から20時頃にかけて、下痢、吐き気、おう吐等を呈し、1名が救急搬送された。検査の結果、患者2名及び従事者2名のふん便並びに食品5検体（残品1、参考品4）並びに施設のふき取り18検体からセレウス菌が検出され、そのうち患者2名、従事者1名、残品1検体（チャーシュー）、参考品1検体（炒飯）、ふき取り1検体（しゃもじ）から検出されたセレウス菌について血清型を確認したところ、Gilbert1型で一致した。患者の共通食は当該飲食店での食事のみであり、患者の症状及び潜伏期間はセレウス菌によるものと一致していた。患者は麺と炒飯のセットか豚肉の生姜焼き定食のいずれかを喫食していた。 これらのことから、八王子市保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
69	【探知】6月26日10時 港区内飲食店 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者らは、6月24日17時から港区内飲食店にて、2名で造り（カツオ）、寿司（コハダ、キス、赤貝、イワシ、マグロ等）等を喫食していた。その後、1名が25日9時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈し、医療機関を受診したところ、患者の胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者が発症日から遡って5日間で生の鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店の食事のみであった。患者に提供された鮮魚介類にはアニサキス対策に必要な加熱及び冷凍処理工程がないものが含まれており、患者はその全てを喫食していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoであることが判明し、医師からは食中毒患者等届出票が提出されていた。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。 これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒と断定した。

番号	概 要
70	【探知】6月28日 患者 → 墨田区保健所 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者は6月25日18時から港区内飲食店にて、1名で寿司（アジ、マグロ、ハマチ等）を喫食していた。その後、翌26日0時から腹痛を呈し、同日受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者は、発症日から遡って7日間に当該飲食店での食事を除き鮮魚介類を喫食しておらず、患者に提供されたアジ、ハマチ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確保できなかったが、医師からアニサキスによる食中毒である旨の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。 これらのことから、みなと保健所は「寿司（アジ、ハマチを含む。）」を原因とする食中毒と断定した。
71	【探知】7月3日10時40分頃 患者 → 北区保健所 【調査結果】 患者は6月29日19時から7月2日16時にかけて北区内の飲食店を利用し、馬刺しや桜ユッケ等を喫食した6グループ25名で、6月30日11時から7月4日8時30分にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者16名及び調理従事者1名のふん便からサルモネラ（O8群）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、患者13名及び調理従事者1名に由来するサルモネラの血清型がNewportと確認された。発症前1週間で全患者グループに共通する喫食は当該飲食店の食事のみであった。 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。 当該飲食店で使用した馬刺し原材料の遡り調査で同様苦情はなく、サルモネラが検出された調理従事者は馬刺し等の生食用食品の調理を主に担当していたことから、従業員の手指等を介して食品を汚染した可能性が示唆された。
72	【探知】7月4日8時45分頃 品川区内販売店 → 品川区保健所 【調査結果】 患者は、6月30日18時頃に品川区内販売店にてアジのたたき、カンパチの刺身及び刺身の3種盛（生アトランティックサーモン、中トロ、ヒラメ）を購入し、同日19時頃、自宅にて1名で喫食した。その後、7月1日3時頃から腹痛と吐き気を呈し、同日11時に医療機関を受診してアニサキス様虫体が摘出された。胃内視鏡検査時に撮影された画像から虫体はアニサキスである可能性が高く、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。患者が喫食した当該販売店のアジのたたき及び刺身（カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ）には流通過程を含め冷凍処理工程がなく、患者は発症日から遡って4日以内に他に鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、品川区保健所は当該販売店が加工、販売した「アジのたたき、刺身（カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ）」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
73	【探知】7月5日12時頃 患者グループ → 目黒区保健所 【調査結果】 患者らは、6月30日19時頃から目黒区内の飲食店にて7名でキャベツ、焼肉、ガツポン酢等を喫食し、うち6名が7月2日6時から同日12時にかけて吐き気、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者6名及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスG I が検出され、患者5名及び調理従事者1名に由来するノロウイルスについて遺伝子精密検査を実施した結果、遺伝子型がG I .5で一致した。患者グループの共通食は当該飲食店での食事以外になく、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。 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。
74	食中毒の詳細（P. 138）に掲載
75	【探知】①7月7日 患者家族 → 杉並区杉並保健所 ②7月13日 千代田区内医療機関 → 千代田区千代田保健所 → 都食品監視課 → 杉並保健所 【調査結果】 探知①のグループは、7月3日19時から杉並区内の飲食店にて5名で鶏ユッケや鶏レバ刺し、ポテトサラダ等を喫食しており、そのうち4名が食中毒様症状を呈していた。探知②は医療機関でサルモネラO9が検出された散発患者1名で、杉並区内の同じ飲食店を7月2日及び3日の2回にわたり夫婦2名で利用し、鶏ユッケやサラダ、串カツ、ポテトサラダ等を喫食していた。 患者グループの調査により、2グループ7名中5名が7月4日9時から翌5日7時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していたことが確認された。検査の結果、患者5名のふん便及び7月7日に採取した参考食品のポテトサラダからサルモネラO9群Enteritidisが検出された。患者に共通した行動は当該飲食店での食事のみであり、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、杉並保健所は当該飲食店が提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。 当該飲食店では鶏卵や食肉を取り扱うメニューが多く、サルモネラO9群Enteritidisに汚染された原材料の取り扱い不備又は調理器具等への二次汚染の可能性が推察された。
76	【探知】7月10日14時30分 患者家族 → 中央区保健所 【調査結果】 患者らは、7月5日18時30分頃から3名で中央区内飲食店にて焼き鳥等を喫食し、3名全員が7月7日10時から同日22時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便及び焼き鳥の原材料の鶏肉（フリソデ、肉団子）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提供した食事のみであった。 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「焼き鳥」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
77	【探知】7月14日12時12分 患者 → 町田市保健所 【調査結果】 7月8日に町田市内の飲食店を利用し、翌朝から体調不良を呈した患者グループの探知により調査を開始した。最終的に、7月6日、8日、9日、10日、14日に当該飲食店を利用した7グループ17名が、7月7日19時30分から同月17日8時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していたことが確認された。患者17名は当該飲食店で魚介類を使用した丼や刺身、揚げ物、生卵など様々なメニューを喫食しており、全員に共通するメニューはなかった。検査の結果、行政検査で患者13名のふん便からサルモネラO7群が検出され、医療機関で行った検便でも複数名からサルモネラO7群が検出された。そのうち、血清型の検査を実施したものはすべてThompsonであった。また、当該飲食店では7月10日以降7名の従業員が食中毒症状を呈しており、従業員2名のふん便、参考食品3検体（刺身、惣菜類）及び拭き取り3検体からサルモネラO7群Thompsonが検出された。患者の症状及び潜伏期間はサルモネラによるものと一致していた。 これらのことから、町田市保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。 汚染経路の特定には至らなかったが、食材又は従業員由来のサルモネラが施設内に持ち込まれ、衛生管理の不備やまかないの喫食等により施設内で広がり、複数の食品が汚染されたと推察された。
78	【探知】7月14日 患者 → 栃木県 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者らは、7月9日17時50分頃から港区内の飲食店にて、8名で焼き鳥、鶏ユッケ、鶏刺し、鶏レバー等を喫食していた。その後、うち4名が7月10日7時から同月13日7時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、検査の結果、患者4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た。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事以外になく、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。当該飲食店では、袋に入れた鶏肉を湯に入れて加熱する方法で鶏ユッケや鶏刺し、鶏レバーの調理を調理しており、加熱が不十分であったことが原因と推察されたが、施設内での二次汚染の可能性も否定できなかった。 これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事（鶏肉料理を含む。）」を原因とする食中毒と断定した。
79	【探知】7月13日15時57分 横浜市内医療機関 → 横浜市 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者1名は、7月11日18時45分頃から港区内飲食店にて、にぎり寿司（マグロ、アオリイカ、クルマエビ等）や刺身（伊勢エビ、ウニ、マコガレイ）を含む寿司会席を喫食していた。その後、7月12日4時頃から腹痛の症状を呈し、翌13日に医療機関を受診してアニサキス様虫体が摘出された。患者は発症日以前の5日間及び発症からアニサキス様虫体が摘出されるまでの間、当該飲食店の食事以外で生食用鮮魚介類を喫食しておらず、患者に提供された鮮魚介類にはアニサキス対策に適切な加熱及び冷凍処理工程がないものが含まれていた。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、医師から胃アニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出された。 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と断定した。

番号	概 要
80	【探知】7月14日11時30分 足立区内医療機関 → 足立区足立保健所 【調査結果】 7月11日22時頃、足立区内の家庭でブリ冊をスライスした刺身とネギトロを喫食した家族4名中1名が、翌12日21時頃から腹痛を呈し、7月14日に医療機関を受診してアニサキス様虫体が摘出された。ブリ冊とネギトロは喫食当日に足立区内の販売店で購入したもので、ブリ冊には冷凍処理工程がなかった。患者が発症前5日間以内に喫食した冷凍処理工程のない鮮魚介類は当該販売店で購入したブリ冊のみであった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto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。 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と断定した。
81	【探知】7月14日11時40分 患者の勤務先 → 千代田区千代田保健所 【調査結果】 探知の患者らは、7月12日19時頃から千代田区内飲食店にて会社の同僚8名で、ポテトサラダ、マリネ、焼き鳥、親子丼等を喫食していた。その後、うち4名が13日夜からおう吐、下痢、発熱の症状を呈していた。その後、7月16日に横浜市内医療機関から、7月13日に当該飲食店を利用した7名が体調不良を呈しているとの届出があった。 予約客等の確認を行ったところ、最終的に7月12日19時から同月17日18時30分にかけて当該飲食店を利用した18名中14名が、7月13日22時から19日0時にかけて吐き気、おう吐、下痢、発熱等を発症したことが確認された。検査の結果、患者12名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。患者の共通食は原因施設における食事のみであり、感染症を疑う事象は確認されなかった。 これらのことから、千代田保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒と断定した。 調理従事者からの二次汚染が発生要因と考えられたが、従事者ふん便及び施設関係の検体からノロウイルスは検出されず、汚染経路は明らかにならなかった。
82	【探知】7月19日9時30分頃 患者 → 足立区足立保健所 【調査結果】 患者らは7月17日17時30分頃から足立区内飲食店を3名で利用し、2名が刺身類（サバ、トビウオ等）を喫食した。その後、刺身を喫食した2名中1名が7月18日1時頃から腹痛の症状を呈し、同日9時頃受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。当該飲食店が刺身に使用した鮮魚介類は、マグロ以外はアニサキス対策としての冷凍処理工程がなく、患者が発症前5日間以内に喫食した冷凍工程のない鮮魚介類は当該飲食店の刺身類のみであった。医療機関から提供された内視鏡写真によりアニサキス様虫体が胃壁に刺入している様子が確認でき、患者を診察した医師から胃アニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出された。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。 これらのことから、足立保健所は「刺身類（サバ、トビウオを含む。）」を原因とする食中毒と断定した。

番号	概 要
83	【探知】7月21日11時15分頃 患者 → 練馬区保健所 → 都食品監視課 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者は同居する2名で、7月15日18時頃から渋谷区内飲食店にて、焼き鳥や鶏肉のピンチョス等を喫食していた。その後、1名は7月18日13時頃、もう1名は翌19日20時頃から、下痢、腹痛、発熱等を発症した。患者2名は同居していたが、鶏肉料理の共通食は当該飲食店で提供された食事のみであり、喫食した「ササミ串」の内部が加熱不十分であった旨の申し出があった。当該飲食店では、焼き鳥の仕上がり具合を肉の弾力や色味を確認することで判断していたが、ササミ串に関してはレアな状態と認識して提供していた。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カンピロバクターによるものと一致していた。 これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。
84	【探知】7月24日午前中 品川区内医療機関 → 品川区保健所 【調査結果】 患者は、7月22日17時頃から腹痛、頭痛、発熱の症状を呈し、翌23日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。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、患者の症状はアニサキスによるものと一致していた。しかし、発症日から遡って4日間の喫食調査により、冷凍工程のない生食用鮮魚介類を2軒の飲食店で2回ずつ喫食していることが判明し、原因施設の特定には至らなかった。 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。
85	【探知】7月24日16時45分頃 患者 → 足立区足立保健所 【調査結果】 患者らは5人家族で、7月23日に知人から譲り受けたウリ科植物を自宅で炒め物に調理し、同日21時頃から3名が喫食したところ非常に強い苦みを感じ、3名とも喫食後約10分から5時間のうちに下痢、おう吐等の症状を呈していた。炒め物を喫食しなかった2名に体調不良はみられなかった。検査の結果、残品からクルビタシンが検出され、患者の症状及び潜伏期間はクルビタシンによるものと一致していた。 これらのことから、足立保健所は「ウリ科植物とハマグリの炒め物」を原因とする家庭での食中毒事件と断定した。 知人は数年前から別の栽培地でこのウリ科植物を栽培しており、本件の原因となったウリは前年に実ったウリの種子を、場所を移して栽培したものであった。元の種の入手経路は不明であったが購入したものではなく、前年までは苦み等の問題はなかったとのことであった。
86	【探知】7月31日11時45分 昭島市内医療機関 → 多摩立川保健所 【調査結果】 患者は、7月29日12時頃に昭島市内の販売店で加工されたイワシとブリの刺身を購入し、7月30日0時頃に自宅にて1名で喫食した。その後、同日4時頃から腹痛を呈し、翌31日9時頃に受診した医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者は発症前4日間及び発症から虫体が摘出されるまでの間、他に鮮魚介類を喫食しておらず、当該販売店が販売したイワシとブリの刺身には冷凍工程がなかった。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定され、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。 これらのことから、多摩立川保健所は当該販売店が加工し、販売した「刺身（イワシ、ブリ）」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
87	【探知】8月8日10時17分 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所 【調査結果】 親族宅で捌いたヒラメの刺身を8月6日16時頃に自宅で喫食した2名中1名が、同日19時から腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈し、翌7日に医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出された。当該ヒラメは8月5日の深夜から6日の明け方にかけて親族の知人が福島県小浜港で釣ったもので、8月6日の朝に丸魚の状態で見送られ、親族宅に持ち込まれ、刺身に調理されたものであった。親族宅では当該ヒラメを3名が喫食していたが、発症者はいなかった。ヒラメは患者宅へは保冷剤を添えた状態で運ばれていた。患者は発症日から遡って4日間、当該ヒラメの刺身以外に魚介類の生食をしておらず、検査の結果、患者から摘出された虫体は <i>Anisakis simplex</i> sensu stricto であることが確認された。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、医師から胃アニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出された。 これらのことから、八王子市保健所は「ヒラメの刺身」を原因とする食中毒と断定した。
88	【探知】8月12日14時40分頃 中野区内医療機関 → 東京都保健医療情報センター → 中野区保健所 【調査結果】 患者らは、8月10日19時から21時にかけて中野区内飲食店にて、2名でイワシの刺身やにぎり寿司（カレイのエンガワ、アジ、カンパチ等）等を喫食していた。その後、1名が同日24時頃から胃痛を呈し、8月12日に受診した医療機関でアニサキス様虫体が3隻摘出された。患者に提供された鮮魚介類にはアニサキス対策に必要な加熱及び冷凍処理工程がないものが含まれており、患者は発症日から遡って4日間に当該飲食店以外でアニサキス症の原因となり得る食品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すべて <i>Anisakis simplex</i> sensu stricto 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。 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と断定した。
89	【探知】8月23日13時30分 港区内医療機関 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者は1名で、8月22日18時から港区内の飲食店を利用し、生の鮮魚介類を含むコース料理（アジ、コハダの酢締め、にぎり寿司（メイチダイ、シロイカ、イワシ、マグロ）等）を喫食していた。その後、翌23日2時30分頃から腹痛、吐き気、おう吐等の症状を呈し、同日受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者が発症日から遡って4日間及び発症から虫体摘出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、患者に提供された鮮魚介類には流通過程を含みアニサキスの危害排除に必要な加熱、冷凍のいずれの処理もされていないものが含まれていた。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アニサキスによるものと一致していた。 これらのことから、みなと保健所は「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。
90	食中毒の詳細（P. 141）に記載

番号	概 要
91	【探知】8月25日20時頃 三鷹市内医療機関 → 東京都保健医療情報センター → 多摩府中保健所 → 都食品監視課 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者1名は、8月24日19時頃に渋谷区内飲食店にて3名で酢締めにして炙ったアジの料理や生エビの醤油漬け、生牡蠣、ヒラメのカルパッチョ等を喫食していた。その後、同日24日23時から腹痛とおう吐を呈し、翌25日に受診した医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者に提供されたアジとヒラメには冷凍処理工程がなく、患者は発症日を含め過去4日以内に他に鮮魚介類を喫食していなかった。これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
92	食中毒の詳細（P. 144）に掲載
93	【探知】8月28日16時頃 患者 → 千代田区千代田保健所 【調査結果】 患者らは8月27日19時30分頃、2名で千代田区内の飲食店を利用し、刺身の3種盛り（マグロ、カンパチ、ホタテ）やサーモンの刺身、とろサバ刺し等を喫食していた。その後、2名とも翌28日4時から7時にかけて腹痛、吐き気等の症状を発症した。初発の患者1名は発症当日に医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が4隻摘出された。もう1名の患者は翌29日に医療機関を受診したが、症状が治まっていたため内視鏡検査は行われなかった。患者から摘出された虫体2隻について、検査の結果、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定され、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。患者が喫食した当該飲食店のサバ、マグロ、サーモン及びカンパチには仕入れ先からの流通工程も含めて冷凍処理工程がなく、患者は発症から遡って7日間及び虫体摘出までの間、他に鮮魚介類を喫食していなかった。調査の結果、サーモンは完全な淡水養殖であることが判明し、原因食品から除外された。これらのことから、千代田保健所は当該飲食店が提供した「刺身（サバ、マグロ、カンパチ）」を原因とする食中毒事件と断定した。
94	【探知】8月29日9時50分 患者グループ → 台東区台東保健所 【調査結果】 患者らは、8月25日17時から台東区内の飲食店にて、4名で鶏刺身盛合せ（レバー、ハツ、ハツモト、ササミ、砂肝、きんかん）やアジのなめろうのフライ等を喫食していた。その後、うち3名が8月28日0時から同日19時にかけて下痢、発熱、吐き気等の症状を呈し、検査の結果、患者1名のふん便からカンピロバクター・コリが検出された。患者全員の共通食は当該飲食店での食事以外になく、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。当該飲食店では加熱用の鶏肉を仕入れ、生又は生に近い状態で「鶏刺身」として提供しており、発症していない1名は、鶏刺身を喫食していなかった。参考品（鶏ササミ）1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから、仕入れの段階でカンピロバクターに汚染されていた可能性が高いと推察された。これらのことから、台東保健所は「飲食店の食事（鶏刺しを含む。）」を原因とする食中毒と断定した。

番号	概 要
95	【探知】9月4日15時 患者家族 → 中央区保健所 【調査結果】 患者らは8月31日18時10分に2名で中央区内飲食店を利用し、うち1名が提供された水を飲んだ直後に喉の痛みを感じ、救急搬送された。患者はのどの痛みの他、胸の絞るような痛みと呼吸困難、手足のふるえ、めまい、腹痛、下痢等を呈していた。当日、当該飲食店ではパントリーの担当者が天つゆに使用するピッチャーを漂白中であり、ホールの担当者がそれを冷水用のピッチャーと誤り、漂白中の水をお冷として客に提供したことを営業者が認めていた。 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「次亜塩素酸ナトリウム入りの水」を原因とする食中毒事件と断定した。 当該飲食店ではピッチャーの漂白作業をする時間や漂白中の置き場所が決められておらず、記録も付けていなかった。また、天つゆ用と冷水用のピッチャーは大きさが異なるものの形が同じであり、用途を示す目印を記載したタグも同型同色で小さく、見分けが付きにくいものであった。
96	【探知】9月1日13時27分 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所 【調査結果】 患者らは、8月31日21時頃に八王子市内飲食店にて、4名で刺身の盛合せを喫食した。その後、うち1名が9月1日5時頃から腹痛を呈し、11時頃に救急搬送された医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定された。患者を診察した医師からはアニサキス症である旨の食中毒患者等届出票が提出されたが、患者は詳しい調査を希望しなかった。患者が利用した飲食店で提供された刺身盛合せの魚には凍結工程がないことが確認された。 これらのことから、八王子市保健所は「刺身盛合せ（推定）」を原因とする、原因施設不明の食中毒事件と断定した。
97	【探知】9月6日15時20分頃 品川区内医療機関 → 品川区品川保健所 → 都食品監視課 → 目黒区保健所 【調査結果】 患者は、9月2日17時頃に目黒区内飲食店にて、1名でソイ、カンパチ、キンメダイ、スズキの刺身等を喫食した。その後、翌3日3時頃から腹痛を呈し、4日に医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定され、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。当該飲食店が提供したソイ、カンパチ、キンメダイ、スズキは冷凍工程がなく、患者は発症前4日間において当該飲食店以外で生や生に近い魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、目黒区保健所は当該販売店が販売した「刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。
98	【探知】9月7日 目黒区内医療機関 → 目黒区保健所 → 都食品監視課 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者らは、9月6日12時頃から渋谷区内飲食店にて、2名で刺身定食を喫食した。その後1名が同日14時頃から腹痛、おう吐、寒気、発疹の症状を呈し、当日中に医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。刺身として提供されていたのはマグロ、サーモン、ブリの3種で、マグロとブリは冷凍処理を経たおらず、サーモンは仕入れ後に冷凍されていたものの、中心部まで-20℃以下で24時間以上の条件を満たしていることは確認されていなかった。患者が発症日を含め過去5日間において未加熱の鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店で食事に限られていた。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、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。 これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒と断定した。

番号	概 要
99	【探知】9月12日15時30分 港区内医療機関 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者1名は、9月10日18時から港区内飲食店にてカツオの刺身や寿司（マグロ、イワシ、カワハギ等）を含むコース料理を喫食していた。9月10日20時30分頃から腹痛、おう吐等の症状を呈し、同月12日に医療機関を受診してアニサキス様虫体が摘出された。患者は発症日を含む発症前5日間及び発症から虫体が摘出されるまでの間に、当該飲食店での食事以外で生食用鮮魚介類を喫食しておらず、患者に提供された料理にはアニサキス対策としての加熱又は冷凍処理のない生食用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</i> sensu stricto 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。 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。
100	【探知】9月13日15時28分 患者 → 品川区保健所 → 都食品監視課 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者1名は、9月11日16時頃から胃の不快感を覚え、翌12日3時頃から激しい腹痛と吐き気の症状を呈し、12日に医療機関を受診して胃からアニサキス様虫体が摘出された。 患者は9月11日の正午過ぎに品川区内飲食店を2名で利用し、にぎりランチ（マグロ、サンマ、スミイカ、アマダイ、サワラ等）を喫食していた。品川区による調査の結果、この飲食店でにぎりランチに使用された生食用鮮魚介類には、全て-20℃以下で24時間以上の冷凍処理がされていた。 患者は発症前日の9月10日18時には港区内飲食店を4名で利用しており、刺身盛合せ（マグロ、タイ、ブリ、カツオ等）を含む料理を喫食したとのことであったが、最終的には患者の喫食調査状況から原因施設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</i> sensu strictoであることが判明した。患者の症状はアニサキスによるものと一致しており、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。 これらのことから、新宿区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。
101	【探知】9月17日12時30分 患者 → 東京都保健医療情報センター → 墨田区保健所 【調査結果】 患者らは、9月9日20時から墨田区内飲食店を4名で利用して鶏刺しや低温調理した鶏レバーの料理等を喫食し、4名全員が9月12日0時から同月15日0時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者4名の共通食は、当該飲食店で提供された食事のみであった。検査の結果、患者4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カンピロバクターによるものと一致していた。 これらのことから、墨田区保健所は「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。

番号	概 要
102	【探知】9月19日 患者 → 港区みなと保健所 【調査結果】 患者は9月10日18時30分頃から港区内の飲食店にて鶏のハツ刺し、鶏のゴマ塩レバー、焼き鳥等を喫食した4名で、9月13日15時から同日23時30分にかけて下痢、発熱等を呈していた。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。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。当該飲食店の鶏のハツ刺し及び鶏のゴマ塩レバーは低温調理されていたが、加熱工程で原材料由来のカンピロバクターを殺菌しきれなかったものと推察された。 これらのことから、みなと保健所は「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。
103	食中毒の詳細（P.146）に掲載
104	【探知】9月22日11時頃 患者家族 → 葛飾区保健所 【調査結果】 患者らは、9月16日20時頃から葛飾区内飲食店にて2世帯6名で焼き鳥や揚げ物等を喫食しており、両世帯の計3名が9月19日10時から翌20日13時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。検査の結果、患者3名及び調理従事者1名のふん便並びに参考食品（生の手羽先）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。患者への聞き取りからレバー焼の加熱不足が示唆されたことに加え、当該飲食店ではまな板の使い分けが徹底されておらず、二次汚染の可能性も考えられた。 これらのことから、葛飾区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
105	【探知】10月4日11時30分 患者 → 北区保健所 【調査結果】 探知の患者ら5名は、9月23日17時30分から18時30分にかけて、北区内飲食店にて鶏白レバ刺し（低温調理品）等を喫食しており、うち3名が9月26日夜から下痢、腹痛等の症状を呈していた。9月23日に当該飲食店を利用した予約客の調査により、最終的に当該グループを含む4グループ17名のうち13名が、9月24日13時から同月30日17時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していたことが判明した。当該飲食店では低温調理の際に中心温度の確認等を行っていなかった。また、当日は予約客が多く、いつもの倍量のレバーを通常の加熱温度と時間の設定で一度に調理しており、加熱不十分であったと考えられた。しかし、鶏白レバ刺しを喫食していないグループからも患者が発生していることから、他の食品にも二次汚染があったことが推察された。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カンピロバクターによるものと一致していた。 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。

番号	概 要
106	【探知】10月2日 患者 → 港区みなと保健所 【調査結果】 9月28日12時30分から港区内飲食店を利用した会社の同僚10名のうち3名が、その後胃腸炎症状等を発症していた。また、その10名グループのうち1名が重複する同じ会社の別グループも29日12時30分から8名で当該飲食店を利用しており、そのうち4名が体調不良を呈していた。最終的に、調査協力が得られた2グループ17名のうち6名が、9月30日3時30分から10月1日6時にかけて下痢、腹痛、発熱、吐き気、おう吐等の症状を発症していたことが確認された。検査の結果、患者5名及び調理従事者3名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。2グループは同じ会社の社員であったが、患者の共通食は当該飲食店の食事のみであり、患者間の感染症を示唆するエピソード及び患者と調理従事者間の感染症を示唆するエピソードは認められなかった。当該飲食店では二枚貝の取扱いもあったが、十分な加熱工程があり、直接の原因となった可能性は低いと考えられた。ノロウイルスが検出された調理従事者に体調不良はなかったものの、調理従事者の手洗い不足等により手指等から食品を汚染した可能性が考えられた。 これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
107	【探知】10月2日12時3分 新宿区内医療機関 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者は、10月1日2時から腹痛、吐き気の症状を呈し、医療機関を受診したところアニサキス様虫体が摘出された。発症前4日間の喫食調査により、3軒の飲食店で生食用鮮魚介類の喫食が確認された。9月30日19時から中央区内の飲食店にて刺身盛合せ（マグロ、白エビ、イワシ、ヒラメ、タイ、スズキ）等を、9月29日20時から千代田区内の飲食店にてサンマ刺身等を、9月27日18時から中野区内の飲食店にて刺身盛合せ（マグロ、シャコ、アワビ、白身魚、ホッキ）等を喫食しており、いずれの施設でも冷凍工程のない生食用鮮魚介類を提供していたため原因施設の特定には至らなかった。患者の胃から摘出された虫体はすでに廃棄されていたが、潜伏期間中に冷凍工程のない魚介類の喫食が確認され、患者の症状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及び診断画像が提出された。 これらのことから、新宿区保健所は「生食用鮮魚介類（推定）」を原因とする原因施設不明の食中毒事件として処理した。
108	【探知】10月2日11時頃 横浜市内医療機関 → 横浜市 → 都食品監視課 → 豊島区池袋保健所 【調査結果】 患者1名は、10月1日14時頃に豊島区内の飲食店を5名で利用し、生サンマ刺身、すじこ巻き、焼きホタテ等を喫食していた。その後、同日22時頃から腹痛と頭痛を呈し、翌2日1時頃、医療機関を受診して胃からアニサキスが摘出された。内視鏡画像により胃からアニサキスが摘出された事実が確認でき、患者の症状及び潜伏時間はアニサキスによるものと一致していた。患者が喫食した生サンマ刺身には冷凍処理工程がなく、患者は発症日を含め発症前5日間及び発症から虫体摘出までの間に他に鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、池袋保健所は当該飲食店が提供した「刺身（サンマ）」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
109	【探知】10月2日13時頃 医療機関 → 杉並区杉並保健所 【調査結果】 患者は、10月1日19時30分頃に杉並区内販売店にてヒラメの柵を購入し、自宅で刺身にして同日20時30分頃、2名で喫食していた。その後、患者1名が翌2日3時30分頃から胃痛と吐き気を呈し、同日6時頃、医療機関を受診して胃からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定され、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。患者が購入したヒラメには流通過程を含め冷凍処理工程がなく、患者はアニサキス様虫体の摘出から遡って5日間、当該ヒラメ以外に生食用鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、杉並保健所は家庭で調理した「刺身（ヒラメ）」を原因とする食中毒事件と断定した。
110	【探知】10月13日13時頃 医療機関 → 江東区保健所 【調査結果】 患者は、10月9日2時頃から胃痛と吐き気を呈し、同月12日に医療機関を受診して胃からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定され、医師からは食中毒患者等届出票が提出された。患者の症状はアニサキスによるものと一致していた。患者は10月8日19時頃に飲食店で刺身を喫食していたが詳細な調査協力が得られず、原因食品及び原因施設の特定には至らなかった。 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。
111	【探知】10月19日13時30分頃 患者 → 文京区文京保健所 → 都食品監視課 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者らは、10月8日19時30分から22時にかけ渋谷区内飲食店にて29名で鶏むね肉のカルパッチョやローストチキン等を喫食し、うち8名が10月11日5時から同月14日にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈していた。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。検査の結果、患者6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。 当該飲食店で提供された鶏むね肉のカルパッチョは表面の色が変わる程度の加熱しかしておらず、加熱不十分な状態であった。また、食肉等を洗浄設備で水洗いし、同じ洗浄設備で生食用野菜の洗浄行うなどしていたことから、二次汚染の可能性も考えられた。 これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。
112	【探知】10月24日14時56分 患者 → 板橋区保健所 → 都食品監視課 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者らは、10月23日19時から22時30分頃に渋谷区内飲食店にて4名で鮮魚のカルパッチョ等を喫食した。その後、うち1名が翌24日6時頃から腹痛、吐き気等を呈し、同日9時頃に受診した医療機関で胃からアニサキス様虫体が摘出された。検査の結果、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoと同定され、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。患者が喫食した鮮魚のカルパッチョに使用したサバ、カツオ及びハマチには冷凍処理工程がなく、患者は発症から遡って7日間に当該飲食店以外で加熱又は冷凍処理されていない鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、渋谷区保健所は当該飲食店が提供した「鮮魚のカルパッチョ」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
113	【探知】10月30日9時40分頃 患者の上司 → 豊島区池袋保健所 【調査結果】 患者らは、10月23日17時45分から19時45分頃にかけ、豊島区内飲食店にて同僚8名で焼き鳥や白レバテキ、チキンステーキ等を喫食し、うち6名が10月25日20時から同月27日9時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈していた。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。検査の結果、患者4名のふん便及びレバー串の原材料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成時間を決めておらず目視確認のみであり、確実な加熱が徹底されていなかった。また、白レバテキは湯煎調理をしていたが、加熱時の温度や時間の記録はなかった。 これらのことから、池袋保健所は「当該飲食店の食事（鶏料理を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。
114	【探知】10月30日9時30分頃 患者 → 北区保健所 【調査結果】 患者らは、10月28日15時頃に当該飲食店にて、寿司（マグロ、ブリ、アジ、サワラ）を購入し、同日18時頃、自宅にて2名で喫食していた。その後、患者1名が翌29日0時頃から腹痛、蕁麻疹等の症状を呈し、同日医療機関を受診して胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者を診察した医師から摘出された虫体の画像及び胃アニサキス症である旨の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。患者が喫食した寿司に使用された鮮魚介類にはすべて冷凍処理工程がなく、患者は発症前7日間以内に他に鮮魚介類を喫食していなかった。 これらのことから、北区保健所は当該飲食店が提供した「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。
115	食中毒の詳細（P.148）に掲載
116	【探知】11月7日 目黒区内医療機関 → 目黒区保健所 → 都食品監視課 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者は、11月4日18時頃から渋谷区内飲食店にて、2名で寒ブリ塩たたき等を喫食していた。その後、うち1名が翌5日2時頃から腹痛を呈し、翌6日9時頃に受診先医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者が発症前4日間で喫食した生鮮魚介類は、上記の他は11月3日に他自治体の飲食店で喫食した漬けマグロのみであった。その漬けマグロの原材料には冷凍処理工程があったが、渋谷区内飲食店の寒ブリ塩たたきには冷凍処理工程がなく、アニサキス対策はブラックライトを用いた目視確認のみであった。また、当該寒ブリ塩たたきの加熱はバーナーで表面に焼き色を付ける程度であり、中心部までの加熱は行われていなかった。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。 これらのことから、渋谷区保健所は「寒ブリ塩たたき」を原因とする食中毒と断定した。

番号	概 要
117	【探知】11月13日16時35分 千葉市内医療機関 → 千葉市 → 都食品監視課 → 多摩小平保健所 【調査結果】 患者らは、11月3日11時30分から13時にかけ、西東京市内飲食店にて2世帯6名でうなぎを含むコース料理（インゲンの白味噌和え、シュウマイ、刺身、うなぎ、茶碗蒸し等）を喫食していた。その後、両世帯から計3名が11月6日11時から翌7日8時にかけて腹痛、下痢、発熱等を発症し、患者2名のふん便からサルモネラO4群（Saintpaul）が検出された。患者全員の共通食は当該飲食店での食事のみであり、患者の症状及び潜伏期間はサルモネラ属菌によるものと近似していた。 これらのことから、多摩小平保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。 当該飲食店では、ウナギはシンクや器具の備わった専用区画内で捌いていたが、捌いた生うなぎの細切や串打ちを専用区画外で行っており、串打ち作業後の調理台や共用シンクは洗浄せずに刺身やツマの調製に使用していた。また、板前はすべての作業工程で手袋を使用しておらず、手洗いも不十分であったことから、原材料のウナギに由来する菌の二次汚染があったと推察された。
118	【探知】11月13日 港区内医療機関 → 港区みなと保健所 → 都食品監視課 → 品川区保健所 【調査結果】 患者らは11月11日18時頃から品川区内飲食店にて、5名で寿司（キンメダイ、ブリ、コハダ）とマグロの山かけを喫食していた。その後、1名が翌12日6時頃から吐き気、おう吐、腹痛等の症状を呈し、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た。患者が発症前4日以内に冷凍処理をしていない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。 これらのことから、品川区保健所は「寿司（キンメダイ、ブリ、コハダ）、マグロの山かけ」を原因とする食中毒と断定した。
119	【探知】11月28日13時30分 患者 → 北区保健所 【調査結果】 患者らは、11月18日18時から北区内飲食店にて4名で、焼き鳥（つくね、ふりそで、セセリ等）や低温調理した鶏肉料理を喫食していた。その後、うち3名が11月20日19時から同月23日11時にかけて発熱、腹痛、下痢等の症状を呈し、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た。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであり、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。当該飲食店では合成樹脂製袋に封入した鶏肉を低温調理機にて60℃で1時間湯煎することでレバ刺しや蒸し鶏を調理しており、中心部まで75℃1分以上と同等の加熱がなされていなかったと推察された。また、調理器具の洗浄消毒や手洗いの不徹底により施設内で二次汚染があった可能性も考えられた。 これらのことから、北区保健所は「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と断定した。

番号	概 要
120	【探知】11月24日16時頃 患者 → 大田区保健所 【調査結果】 患者は1名で、11月22日14時30分頃から大田区内飲食店にて、寿司（サバ、イワシ、ネギトロ軍艦等）を喫食したところ、同日17時頃から腹痛、吐き気、発熱を呈した。11月23日6時30分頃、救急搬送された医療機関で胃アニサキス症が疑われたが内視鏡検査の設備がなく、翌日別の医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。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。患者は虫体摘出から遡って10日間で当該飲食店の寿司以外に鮮魚介類を喫食しておらず、提供されたイワシには冷凍処理工程がなかった。 これらのことから、大田区保健所は「寿司（イワシ）」を原因とする食中毒事件と断定した。
121	【探知】11月27日8時51分 患者 → 中央区保健所 【調査結果】 患者らは、11月22日12時15分から14時15分にかけて、中央区内飲食店にて42名でコース料理（サラダ、ハムとチーズの盛合せ、ブルスケッタ、ピザ、唐揚げ、ポテトフライ、ポークシチュー、トマトペンネ、ケーキ）をビュッフェ形式で喫食した。その後、17名が11月23日4時30分から同月25日9時にかけて下痢、発熱、腹痛、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便15検体、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅠが検出され、遺伝子型が一致した。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであり、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。ノロウイルスが検出された調理従事者は不顕性感染であり、不十分な手洗い等の要因で料理を汚染したと考えられた。 これらのことから、中央区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒と断定した。
122	【探知】11月27日9時 品川区内飲食店 → 品川区保健所 【調査結果】 11月23日17時30分から21時にかけ品川区内の飲食店にて焼き鳥や巻きずし等を喫食した7グループ20名中13名が、11月24日8時から翌25日18時30分にかけて倦怠感、下痢、吐き気等を呈していた。検査の結果、患者10名及び調理従事者1名（非発症）のふん便からノロウイルスGⅠが検出された。患者が共通して食事をした施設は当該飲食店のみであり、患者周囲及び当該飲食店にて感染症を疑う情報はなかった。 これらのことから、品川区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
123	【探知】12月1日 横浜市内医療機関 → 横浜市 → 都食品監視課 → 中野区保健所 【調査結果】 患者らは、11月23日18時頃から中野区内飲食店にて2名で、焼いて調味した鶏レバーや串焼き（鶏ハツ、鶏皮等）、鶏煮込み等を喫食した。その後、2名とも26日0時から18時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。検査の結果、患者2名のふん便及び参考食品1検体（鶏レバー串）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。当該飲食店では鶏レバーの中心温度を測定しておらず、表面の色の変化で焼き加減を確認していた。患者からはレバーが生っぽかったとの証言もあり、加熱不十分な状態で提供された可能性があった。患者らの共通食は当該飲食店以外にもあったが、他の利用施設では肉類の取扱いがないことが確認された。 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と断定した。

番号	概 要
124	【探知】11月30日17時54分 患者 → 埼玉県 → 都食品監視課 → 中央区保健所 【調査結果】 患者らは、11月24日18時から20時にかけて、中央区内飲食店を5名で利用し、焼き鳥等を喫食していた。その後、うち4名が11月26日12時から同月28日9時にかけて下痢、頭痛、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者5名の共通食は、当該飲食店で提供された食事のみであり、うち1名からササミ串が生焼けであった旨の申し出があった。検査の結果、患者4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カンピロバクターによるものと一致していた。 これらのことから、中央区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。
125	【探知】11月29日16時40分頃 患者 → 渋谷区保健所 【調査結果】 患者らは、11月26日20時頃から22時頃にかけ渋谷区内飲食店にて、3名でコース料理（前菜、カニクリームコロッケ、カツオの燻製、シュウマイ、ギンダラの西京焼き、和牛レア炙り、フォアグラご飯等）を喫食し、3名全員が11月28日3時から同日12時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者2名及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスGⅠが検出され、遺伝子精密検査により遺伝子型がGⅠ.6で一致した。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであり、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。ノロウイルスが検出された調理従事者は複数のメニューを調理しており、素手で盛り付けを行っていたことが二次汚染の原因として推定された。 これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒と断定した。
126	【探知】12月1日16時18分 練馬区内医療機関 → 練馬区保健所 → 都食品監視課 → 多摩立川保健所 【調査結果】 患者らは、11月29日午前中に立川市内の販売店で購入した寿司（マグロ、チダイ、イカ、アカガイ、サーモン、白身魚等）を、同日12時頃に2名で喫食していた。その後、1名が翌11月30日2時頃から胃痛、吐き気等の症状を呈し、翌12月1日9時に医療機関を受診して胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者は発症前7日以内及び発症からアニサキス様虫体が摘出されるまでの間に当該販売店で購入した寿司以外に鮮魚介類を喫食しておらず、寿司ネタのうちチダイと白身魚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。 これらのことから、多摩立川保健所は「寿司（チダイ等）」を原因とする食中毒と断定した。
127	【探知】12月5日 患者 → 大田区保健所 【調査結果】 患者らは、12月1日18時頃から大田区内飲食店にて、6名で鶏刺し盛合せ（ササミ、レバー）、揚げ物、サラダ等を喫食していた。その後、うち3名が3日7時から4日2時にかけて下痢、発熱等の症状を呈し、検査の結果、患者3名のふん便及び参考食品2検体（鶏ササミ、鶏レバー）からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者らに提供された鶏ササミ刺しは、周りが白くなる程度の加熱であったため中は半生状態であった。また、鶏レバーには加熱工程がなく生の状態で提供されていた。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであり、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。 これらのことから、大田区保健所は「飲食店の食事（鶏刺し盛合せを含む。）」を原因とする食中毒と断定した。

番号	概 要
128	【探知】12月6日17時45分 船橋市内医療機関 → 船橋市 → 都食品監視課 → 台東区台東保健所 【調査結果】 患者1名は、12月5日20時から台東区内の飲食店にてしめさばやヒラメの刺身等を喫食しており、翌6日2時頃に腹痛、吐き気の症状を呈し、同日医療機関にて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</i> sensu stricto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。患者が発症前7日間に喫食した生又は生に近い魚介類は当該飲食店のしめさばとヒラメ刺身のみであり、提供されたサバとヒラメには冷凍処理工程がなかった。また、残品のヒラメからアニサキス1隻が検出され、<i>Anisakis simplex</i> sensu strictoであることが判明した。 これらのことから、台東保健所は「刺身（しめさば、ヒラメ）」を原因とする食中毒事件と断定した。
129	【探知】12月11日12時30分 患者 → 中央区保健所 【調査結果】 探知の患者グループは、12月8日19時から中央区内飲食店にて、会社の同僚38名でコース料理（前菜、エビチリソース、牛肉の炒め物、春巻き、白身魚唐揚げ、酢豚、豆苗炒め、スープ、チャーハン、杏仁豆腐）を喫食し、翌9日から複数名が体調不良を呈していた。その後、当該飲食店を同日利用した別グループからも患者の発生が確認され、最終的に2グループ73名中50名が12月9日6時から同月11日6時にかけて発熱、下痢、吐き気、おう吐等を呈したことが判明した。検査の結果、患者ふん便36検体及び従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅠが検出された。患者らの共通食は当該飲食店が12月8日に提供したコース料理以外になく、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同ウイルスによるものと一致していた。 これらのことから、中央区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。 本件はノロウイルスの不顕性感染者となった従事者が不十分な手洗い等の要因で食品にノロウイルスを付着させたものと推察された。当該飲食店の従事者は施設内のトイレではなく公衆トイレを使用しており、当該公衆トイレには石鹸や消毒薬がなく、十分に手洗をすることができない状況であった。
130	食中毒の詳細（P. 150）に記載
131	【探知】12月16日12時32分 千代田区内飲食店 → 東京都保健医療情報センター → 千代田区千代田保健所 【調査結果】 12月13日に千代田区内飲食店を利用し、その後体調不良を呈したグループを探知し調査を開始したところ、他の利用客からも患者が発生していることが判明した。最終的に、12月11日、13日及び14日に当該飲食店を利用してコース料理を喫食した32名が12月12日20時から同月16日8時にかけて下痢、吐き気、おう吐等を発症したことが確認された。患者の共通食は当該施設が提供した食事のみであり、感染症を疑うエピソードは確認されなかった。検査の結果、患者18名及び調理従事者4名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。調理従事者は賄いを喫食しており、ノロウイルスが検出された4名のうち1名は12月14日22時頃から胃腸炎症状を呈していた。 これらのことから、千代田保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
132	【探知】12月18日9時30分頃 患者 → 杉並区杉並保健所 【調査結果】 患者らは、12月12日19時から21時30分にかけて杉並区内飲食店にて8名で鶏レバ刺しや串焼きを含むコース料理を喫食し、うち5名が12月13日14時から同月15日12時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便5検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。患者5名の共通食のうち、カンピロバクター・ジェジュニの感染が疑われる食事は当該飲食店が提供した食事のみであり、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。患者らに提供された鶏レバ刺しは5～10秒程度湯引きした生に近い状態であり、患者5名のみが喫食していたことから原因食品として疑われた。しかし、二次汚染の可能性も否定できず、原因食品の特定には至らなかった。 これらのことから、杉並保健所は「飲食店の食事（鶏レバ刺しを含む。）」を原因とする食中毒と断定した。
133	【探知】12月19日午後 世田谷区内医療機関 → 世田谷区世田谷保健所 → 都食品監視課 → 杉並区杉並保健所 【調査結果】 患者らは12月17日19時30分頃から杉並区内飲食店にて、2名でイワシの刺身や揚げ物、焼き鳥等を喫食していた。その後、うち1名が翌18日1時30分頃から腹痛、吐き気、おう吐等の症状を呈し、同日受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者が発症前4日間及び発症後アニサキス様虫体が摘出されるまでの間に喫食した冷凍工程のない生食用鮮魚介類は当該飲食店のイワシの刺身のみであった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto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。 これらのことから、杉並保健所は「生食用鮮魚介類（イワシ）」を原因とする食中毒と断定した。
134	【探知】12月20日14時15分 患者グループ → 台東区台東保健所 【調査結果】 患者らは、12月17日18時30分から21時頃にかけて台東区内飲食店にて、44名でコース料理（キムチ、ナムル、焼肉、牛タン等の炒め物、冷麺等）を喫食していた。その後、うち7名が12月19日3時から同日11時にかけて吐き気、下痢、腹痛、おう吐、発熱等を発症した。検査の結果、患者6名及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスGⅠが検出された。また、患者3名及び調理従事者から検出されたノロウイルスについて遺伝子精密検査を行ったところ、いずれも遺伝子型はノロウイルスGⅠ.1であった。患者グループに共通する行動は当該飲食店における会食のみであり、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。ノロウイルスが検出された調理従事者に症状はなく、感染に気付くことなく不十分な手洗いにより食品を汚染したと考えられた。 これらのことから、台東保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒と断定した。
135	【探知】12月22日 船橋市内医療機関 → 船橋市 → 都食品監視課 → 江戸川区江戸川保健所 【調査結果】 患者らは、12月20日19時から江戸川区内の飲食店にて、2名で寿司（マグロ、カジキ、マダイ、ワラサ）やマグロのたたきを喫食していた。その後、うち1名が翌21日15時から腹痛と下痢を呈し、翌22日に受診した医療機関で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</i> sensu stricto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。患者は発症日を含め発症前5日間に当該飲食店以外で鮮魚介類を喫食しておらず、当日提供された寿司のマダイとワラサには冷凍処理工程がなかった。 これらのことから、江戸川保健所は「寿司（マダイ、ワラサを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。

番号	概 要
136	【探知】12月23日 新宿区内飲食店 → 東京都保健医療情報センター → 新宿区保健所 【調査結果】 患者らは、12月20日18時から新宿区内飲食店にて、21名で生牡蠣を含むコース料理を喫食していた。その後、うち8名が12月22日0時30分から同日18時にかけておう吐、下痢、発熱等を発症した。検査の結果、患者ふん便7検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者の症状及び潜伏期間はノロウイルスによるものと一致していた。患者グループは同じ事業所に勤務していたが、他に共通食はなく、事業所内で他に体調不良者はいなかった。患者は全員生牡蠣を喫食しており、統計的にも有意差が認められた。当該飲食店では同日、他のグループには生牡蠣を提供しておらず、患者の発生もなかった。 これらのことから、新宿区保健所は「飲食店の食事（生食用牡蠣を含む。）」を原因とする食中毒と断定した。
137	【探知】12月27日14時30分 患者 → 新宿区保健所 【調査結果】 患者らは、12月23日18時30分から20時30分にかけ、新宿区内の飲食店にて7名でコース料理（白レバースモーク、シャモたたき、焼き鳥、親子丼等）を喫食した。その後、うち5名が12月26日3時から翌27日22時にかけて下痢、発熱、腹痛等を発症していた。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た。患者全員に共通する喫食は当該飲食店での食事以外になく、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。当該飲食店では鶏肉を炭火で焼いて提供していたが、加熱状態の確認は目視が中心で調理従事者の感覚に任されており、加熱不十分な鶏肉の提供による食中毒と推察された。 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と断定した。