

ア 食中毒事件一覧表

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
1	1月2日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	81	197	練馬区
2	1月7日	臨時出店	牡蠣料理	ノロウイルス		80	不明	台東区
3	1月8日	その他	施設の食事 (朝食又は昼食)	ノロウイルス	G II	14	28	多摩小平
4	1月12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>	3	3	港区
5	1月13日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (刺身を含む。)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区
6	1月13日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	23	45	中野区
7	1月13日	飲食店（一般）	弁当類	ノロウイルス	G II	20	56	杉並区
8	1月15日	飲食店（一般）	生食用牡蠣	ノロウイルス	G II	5	5	千代田区
9	1月18日	飲食店（一般）	殻付生牡蠣	ノロウイルス	G II	2	4	中央区
10	1月20日	集団給食 (要許可)	給食	ノロウイルス	G II	111	352	千代田区
11	1月20日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
12	1月21日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	20	22	豊島区
13	1月23日	飲食店（一般）	弁当	セレウス菌	Gilbert 1 型	38	298	千代田区
14	1月23日	飲食店（一般）	鮮魚のぬた（ブリ・タイ（養殖）・イワシ）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	新宿区
15	1月24日	飲食店（一般）	弁当	ウエルシュ菌	TW37	26	31	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
16	1月26日	飲食店（すし）	飲食店の食事	ノロウイルス	G I. 3	6	9	足立区
17	1月27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>jejuni</i> , <i>coli</i>	2	2	江東区
18	1月30日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	191	240	足立区
19	1月30日	飲食店（一般）	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	4	多摩府中
20	2月7日	飲食店（一般）	弁当	ノロウイルス	G II. 4	5	31	多摩小平
21	2月8日	集団給食 (要許可)	給食	ノロウイルス	G II	23	172	中央区
22	2月8日	魚介類販売業	マイワシの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	北区
23	2月11日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G I	5	6	墨田区
24	2月12日	不明	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	10	17	杉並区
25	2月15日	飲食店（一般）	飲食店の食事 及び弁当	ノロウイルス	G II	12	22	台東区
26	2月15日	集団給食 (要許可)	給食	ノロウイルス	G II	37	450	品川区
27	2月16日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II. 3	3	4	港区
28	2月17日	飲食店（すし）	寿司・刺身料理	アニサキス		1	2	中央区
29	2月17日	飲食店（一般）	飲食店の食事	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	江東区
30	2月18日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	43	75	港区

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	2月20日	集団給食 (届出)	給食	ノロウイルス	G I	53	181	西多摩
32	2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>	4	6	墨田区
33	2月24日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G I・G II	6	13	品川区
34	2月25日	飲食店 (一般)	飲食店の食事 (生牡蠣を含む。)	ノロウイルス	G I・G II	13	24	足立区
35	3月3日	飲食店 (すし)	寿司類	ノロウイルス	G I.2	15	26	豊島区
36	3月5日	魚介類販売業	イワシの刺身	アニサキス		1	1	渋谷区
37	3月11日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G I	10	14	中央区
38	3月17日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	17	28	町田市
39	3月18日	飲食店 (一般)	飲食店の食事 (鶏わさを含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	5	9	台東区
40	3月20日	飲食店 (一般)	飲食店の食事 (刺身盛合せ)	アニサキス		1	1	目黒区
41	3月23日	飲食店 (一般)	飲食店の食事	ノロウイルス	G II.7	18	54	板橋区
42	3月28日	飲食店 (一般)	ウナギ料理	サルモネラ	O4, Saintpaul	3	3	中央区
43	3月28日	集団給食 (要許可)	寿司 (ヒラメを含む。)	クドア・セブテン ブクタータ		18	56	練馬区
44	3月30日	飲食店 (一般)	キンメダイのカルパッ チョ生ウニのせ	アニサキス		1	2	中央区
45	3月30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>	5	15	目黒区

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	3月31日	飲食店（すし）	寿司	アニサキス		1	1	渋谷区
47	4月9日	飲食店（一般）	刺身盛合せ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	足立区
48	4月11日	飲食店（一般）	ササミ串を含む串焼き料理	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	15	15	千代田区
49	4月19日	飲食店（一般）	刺身盛合せ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	台東区
50	4月19日	飲食店（一般）	刺身（しめさば、カツオたたき、マグロ、マダイ、ヒラメ、シマアジ、ボタンエビ）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	江戸川区
51	4月20日	飲食店（すし）	刺身（マグロ、アジ、イワシ）	アニサキス		1	不明	大田区
52	4月21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>	10	21	杉並区
53	4月23日	飲食店（一般）	飲食店の食事（蒸し牡蠣を含む。）	ノロウイルス	G I・G II	3	3	台東区
54	4月24日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II.7	11	11	新宿区
55	4月25日	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
56	4月28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>	7	10	大田区
57	5月2日	飲食店（一般）	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	4	江戸川区
58	5月4日	飲食店（一般）	鶏肉料理（ササミュックを含む。）	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	6	9	千代田区
59	5月5日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	11	13	北区
60	5月11日	飲食店（すし）	飲食店の食事	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	中央区

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	5月18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	21	目黒区
62	5月20日	魚介類販売業	刺身3点盛合せ（サーモン、本マグロ赤身、スズキ）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	町田市
63	5月25日	集団給食（要許可）	給食	ウエルシュ菌	TW37、TW62、型別不能	57	164	町田市
64	5月30日	飲食店（一般）	飲食店の食事（焼き鳥を含む。）	カンピロバクター及びサルモネラ	<i>jejuni</i> 、O4	4	4	港区
65	6月3日	その他	弁当	ウエルシュ菌	TW67	24	不明	町田市
66	6月7日	魚介類販売業	生食用のタイ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	大田区
67	6月12日	飲食店（一般）	ヒラメのカルパッチョ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区
68	6月12日	飲食店（すし）	寿司	アニサキス		1	1	港区
69	6月14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	北区
70	6月18日	飲食店（一般）	しめさば	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	品川区
71	6月21日	不明	刺身（推定）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	八王子市
72	7月2日	飲食店（一般）	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	5	5	新宿区
73	7月5日	飲食店（一般）	刺身盛合せ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区
74	7月9日	集団給食（届出）	給食（昼食）	ウエルシュ菌	TW37	33	161	港区
75	7月11日	飲食店（一般）	弁当	ウエルシュ菌	TW21	12	20	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
76	7月13日	家庭	マルソウダ、アジの刺身	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	八王子市
77	7月21日	飲食店（一般）	ヒラマサの刺身	アニサキス		1	2	葛飾区
78	7月21日	家庭	カツオの刺身、イサキ及びアジのなめろう	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	八王子市
79	7月27日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	8	11	新宿区
80	7月27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
81	7月30日	飲食店（弁当）	弁当類	ノロウイルス	G II	80	126	多摩府中
82	8月1日	飲食店（一般）	飲食店の食事	赤痢菌	<i>sonnei</i>	12	25	港区
83	8月8日	飲食店（一般）	しめさば	アニサキス		1	2	多摩府中
84	8月10日	不明	不明	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	3	不明	八王子市
85	8月18日	飲食店（弁当）	弁当	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシンA型、コアグラゼVII型、	17	17	豊島区
86	8月20日	飲食店（一般）	刺身盛合せ	アニサキス		1	1	港区
87	9月8日	飲食店（一般）	白身魚と青唐辛子の和え物（マトウダイとツバメウオを含む。）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	豊島区
88	9月11日	飲食店（一般）	次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする漂白剤入りの水	次亜塩素酸ナトリウム		2	2	港区
89	9月12日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ウエルシュ菌	TW37	4	4	港区
90	9月16日	飲食店（一般）	飲食店の食事	腸管出血性大腸菌	O157 (VT1, VT2)、O157 (VT不明)、OUT (VT2)	4	9	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
91	9月24日	飲食店（一般）	刺身盛合せ（カツオ（タタキ）、タイ、ワラサ、ニシン、イワシを含む。）	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	豊島区
92	9月28日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G I・G II	9	17	台東区
93	9月28日	家庭	刺身（ヒラメ、マトウダイ）	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	1	江東区
94	10月6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>	2	2	墨田区
95	10月11日	飲食店（一般）	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	22	34	多摩府中
96	10月13日	飲食店（弁当）	弁当	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシンA, B型	9	25	江戸川区
97	10月15日	飲食店（仕出し）	弁当	ノロウイルス	G I	67	93	文京区
98	10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>	8	11	中央区
99	10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	4	江東区
100	10月28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>	5	8	目黒区
101	10月28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>	7	9	杉並区
102	11月6日	飲食店（一般）	焼肉等	腸管出血性大腸菌	O111 (VT1, VT2)	3	186	練馬区
103	11月11日	集団給食（要許可）	給食	ウエルシュ菌		8	74	多摩府中
104	11月25日	集団給食（要許可）	ブリの照り焼き	ヒスタミン		20	158	中央区
105	11月27日	飲食店（そば）	刺身盛合せ	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区

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	12月6日	不明	不明	アニサキス		1	不明	江東区
107	12月8日	飲食店（一般）	牡蠣のワイン蒸し	ノロウイルス	G I	9	13	中央区
108	12月14日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	32	79	江東区
109	12月16日	飲食店（一般）	飲食店の食事	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	5	6	中央区
110	12月16日	飲食店（一般）	飲食店の食事 (鶏ササミの昆布締めを含む。)	カンピロバクター	<i>jejuni</i>	7	9	港区
111	12月18日	飲食店（すし）	寿司	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	港区
112	12月21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>	4	8	港区
113	12月25日	飲食店（一般）	生食用殻付牡蠣	ノロウイルス	G II	10	11	中央区
114	12月25日	飲食店（一般）	飲食店の食事	ノロウイルス	G II	3	7	多摩府中

イ 事件の概要

番号	概要
1	<p>【探知】1月4日14時14分 練馬区内ホテル → 練馬区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者28グループ62名は、1月1日から3日のいずれかで練馬区内のホテル内にある飲食店で懐石料理等を喫食していた。その後、2日1時から5日18時にかけて、下痢、吐き気、発熱等を呈した。検査の結果、患者46名及び調理従事者2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。患者らの共通食は当該飲食店で提供した食事以外になく、感染症を疑うエピソードもなかった。ノロウイルスGⅡが検出された従事者のうち1名は、発症しておらず不顕性感染者と考えられた。当該従事者は、魚や刺身のカット、盛り付け作業に従事しており、調理中は手袋を着用していたが、手袋を交換する頻度等のマニュアルがなく、不十分な手洗い及び不適切な手袋の着用により食品を汚染させたと推定された。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
2	<p>【探知】1月10日 荒川区内医療機関 → 荒川区保健所 → 都食品監視課 → 台東区台東保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者80名は、1月6日から8日に開催された台東区内の牡蠣料理イベントに参加し、焼き牡蠣や蒸し牡蠣等を喫食していた。その後、7日0時から11日0時にかけて下痢、腹痛、吐き気等を呈した。検査の結果、患者ふん便4検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡ、13検体からノロウイルスGⅠ、12検体からノロウイルスGⅡが検出され、ウイルス遺伝子型による偏りはなかった。患者らの症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致していた。患者らの共通食は当該イベントで提供された牡蠣料理のみであり、患者からは喫食した「牡蠣のバター醤油焼き」や「蒸し牡蠣食べ比べ」等について加熱が不十分であった旨の証言があった。患者らが喫食していた「牡蠣のバター醤油焼き」について調理工程を確認したところ、多くの提供数を確保するため、加熱用の牡蠣を調理マニュアルの加熱時間より半分に短縮し、さらに、鉄板の温度が低めになる鉄板中央部以外も使用して調理を行っていた。このことから、十分な加熱温度が確保できないまま調理していた可能性が考えられた。また、「蒸し牡蠣食べ比べ」は、多くの注文数に対応するため、蒸し器の運用を途中から変更していたことから、加熱温度や加熱時間の管理に影響した可能性が考えられた。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「牡蠣料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
3	<p>食中毒の詳細(P.124)に掲載</p>
4	<p>【探知】1月15日 患者 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、1月10日19時から港区内の飲食店で白レバー串、もも串焼き、野菜サラダ、鮮魚等を3名で喫食した。その後、3名全員が1月12日21時から13日23時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者3名及び従事者1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。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になかった。当該飲食店では、鶏肉料理の中心温度を確認しておらず、目視や弾力、味見といった経験上の感覚で確認していた。また、味見を行った従業員からもカンピロバクターが検出されていることから、鶏肉料理が加熱不十分な状態で提供された可能性があった。</p> <p>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して断定した。</p>

番号	概要
5	<p>【探知】1月17日15時10分 患者 → 中央区保健所 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、1月12日19時から港区内の飲食店を3名で利用し、刺身盛合せ（ヒラスズキ、クロソイ、イワシ、サバ等）、アジフライ、ホッケ塩焼き等を喫食していた。その後、うち1名が翌13日9時頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、受診した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。患者の食事を発症日から4日間遡って調査した結果、当該飲食店の食事以外に鮮魚介類の喫食はなかった。また、患者が喫食した刺身のうち、ヒラスズキ、クロソイ、イワシ、サバ、サワラ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届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事（刺身を含む。）」を原因とする食中毒と断定した。</p>
6	<p>【探知】1月17日 患者 → 中野区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>探知のグループは、1月13日12時から中野区内の飲食店でコース料理（エシャロット、刺身（マグロ、ブリ）、寄せ鍋、蒲焼き（ウナギ）等）を44名で喫食したところ、うち22名が13日15時から17日14時にかけておう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。また、1月15日12時30分に当該飲食店を利用し、焼き魚定食を喫食した1名も17日5時頃から吐き気、下痢、発熱等の症状を呈していたことが判明した。発症した2グループ23名の共通食は当該飲食店での食事のみであり、検査の結果、患者ふん便9検体、従事者ふん便4検体からノロウイルスGⅡが検出された。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おり、当該飲食店でおう吐等の感染症を疑うエピソードはなかった。ノロウイルスが検出された従事者4名はいずれも体調不良を呈していなかったことから、従事者の手指等から食品を汚染したと考えられた。なお、患者2グループ以外に1月12日に利用したグループからも同様苦情の申し出が当該飲食店に寄せられていたが、調査協力は得られなかった。</p> <p>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事件と断定した。</p>
7	<p>食中毒の詳細(P.126)に掲載</p>
8	<p>【探知】1月18日10時20分 患者 → 千代田区千代田保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>1月14日16時から千代田区内の飲食店で生食用牡蠣の盛合せ等を喫食した3グループ5名のうち、5名全員が1月15日23時から21日9時にかけて下痢、発熱、おう吐等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便4検体、参考食品（生牡蠣）1検体からノロウイルスGⅡ、別の参考食品（生牡蠣）1検体からノロウイルスGⅠ及び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。患者は全員、当該飲食店が提供した生食用牡蠣を喫食しており、ほかに共通する食事及び行動はなく、感染症を疑うエピソードもなかった。ノロウイルスが検出された2種類の生牡蠣は、同じ仕入れ元から納品されたもので、産地までの遡り調査の結果、本件以外に6件の苦情があったことを確認した。そのため、原材料の牡蠣がノロウイルスに汚染されていたと推定された。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「生食用牡蠣」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
9	<p>【探知】1月19日13時30分 患者 → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、1月17日18時頃から中央区内の飲食店で生牡蠣を含む牡蠣料理等を4名で喫食した。その後、うち2名が1月18日0時30分から1月19日1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、患者ふん便2検体、従事者ふん便1検体及び参考食品（殻付き生牡蠣）1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2名はいずれも殻付き生牡蠣を喫食しており、ノロウイルスが検出された従事者も味を確認するため殻付き生牡蠣を試食していた。また当該飲食店において感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「殻付き生牡蠣」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
10	<p>【探知】1月22日10時 患者勤務先 → 千代田区千代田保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>1月19日10時15分から20日17時にかけて、社員食堂を利用した従業員352名のうち111名が同月20日から22日21時にかけて下痢、吐き気、おう吐、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者109名及び従事者2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。また、患者に共通する食事は当該社員食堂で提供された食事のみであり、当該社員食堂及び患者間において、感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>千代田保健所は、汚染経路追求のため、営業停止中の原因施設に立ち入り、手指の触れる箇所を中心にATP検査を実施したところ、手指が日常的に触れる箇所においても清掃が行き届いていなかったと考えられた。このことからノロウイルスが検出された従事者の手指を介して提供食品を広範囲に汚染したと推察された。</p>
11	<p>【探知】1月24日13時頃 江東区内医療機関 → 江東区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、1月20日4時頃から腹痛、下痢を呈し、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。患者の食事を発症日から5日間遡って調査した結果、患者は発症前に2施設で鮮魚介類を喫食しており、利用施設を調査したところ2施設とも冷凍処理工程がない鮮魚介類が提供されていた。</p> <p>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。</p>
12	<p>【探知】1月25日 患者 → 豊島区池袋保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、1月20日17時30分から20時頃にかけて豊島区内の飲食店を69名で利用し、コース料理（刺身盛合せ、バーニャカウダー、鯛カマと野菜の焼き物、うな玉棒寿司等）及び子ども用料理（カツオポテト、鶏唐揚げ、あんかけチャーハン等）を喫食したところ、うち13名が21日9時から23日5時にかけておう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。また、1月23日19時から21時にかけて当該飲食店を7名で利用し、お通し、刺身盛合せ、水タコ唐揚げ、だし巻き卵、カニ味噌バター、鶏の唐揚げ等を喫食した別グループでも同様の症状を呈していたことが判明した。最終的に、2グループ合わせて22名から調査協力を得ることができ、発症者は合計で20名であった。両グループの共通食は当該飲食店での食事のみであり、検査の結果、患者17名のふん便からノロウイルスGⅡが検出された。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おり、当該飲食店にて感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>また、従事者からノロウイルスは検出されなかったが、従事者の中に不顕性感染者が存在し、不十分な手洗い等により食品が汚染された可能性が高いと考えられたが、感染経路の特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
13	食中毒の詳細(P. 128)に掲載
14	<p>【探知】1月24日14時頃 患者 → 新宿区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は1月22日23時30分に新宿区内の飲食店で、鮮魚のぬたを1名で喫食した。その後、翌23日0時30分頃から腹痛、おう吐、ふるえ等の症状を呈し、同日8時30分頃、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、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。患者の喫食調査の結果から、アニサキス食中毒の潜伏期間内に鮮魚介類の喫食は当該飲食店以外にはなく、提供された鮮魚のぬたに使用されたブリ、タイ、イワシには冷凍処理工程がなかった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「鮮魚のぬた（ブリ、タイ（養殖）、イワシ）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
15	食中毒の詳細(P. 130)に掲載
16	<p>【探知】1月30日11時頃 足立区内飲食店 → 足立区足立保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>探知グループは、1月25日に足立区内の飲食店に宅配寿司を注文し、同日19時頃、自宅にて5名で寿司（マグロ、イカ、生エビ、サーモン）等を喫食した。その後、うち4名が頭痛、発熱、下痢等を呈した。また、1月25日に当該飲食店で宅配寿司を注文した別グループ4名中2名も同様の症状を呈していることが判明した。患者らの共通食は当該飲食店で調理提供された食事に限られ、2グループ間に当該飲食店の食事以外に共通性はなく、感染症を疑うエピソードはなかった。検査の結果、患者2グループ4名のふん便からノロウイルスG Iを検出し、両グループの患者各1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行ったところ、双方の遺伝子配列が100%一致した。施設調査の結果、従事者の定期検便は実施しておらず、健康状態の確認の記録もなかった。また、専用の手洗い器は使用せず、器具洗浄等を行うシンクを用いて手洗いを行う、もしくは手洗いを行わずに調理を行っていた。さらに、外履きを履きかえずに調理場内に入り、トイレ清掃は従事者が作業着を着たまま行っていたことから、施設内にノロウイルスが持ち込まれ、食品を汚染した可能性が考えられた。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
17	<p>【探知】1月30日12時30分頃 患者→ 江東区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、1月25日19時頃から江東区内の飲食店を2名で利用し、鶏刺し、串焼き、唐揚げ等を喫食した。その後、2名とも27日17時から同日22時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈した。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクターが検出され、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。調査の結果、鶏刺しは加熱調理用の鶏肉を加熱せず、カットして提供しており、原材料の鶏肉がカンピロバクターに汚染されており、生や加熱不十分な状態で喫食したことにより食中毒を起こした可能性が高いと推測された。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事（鶏刺しを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概 要
18	<p>【探知】2月2日10時23分 患者 → 足立区足立保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>探知グループは、1月31日12時頃、足立区内の飲食店を4名で利用し、刺身定食を喫食した。その後、4名全員が2月1日から下痢、おう吐、発熱等を呈していた。調査の結果、探知のグループ以外にも1月30日から2月3日にかけて複数グループが当該飲食店を利用し、コース料理等を喫食していた。その後、23グループ191名が1月30日23時から2月6日17時にかけて、吐き気、下痢、おう吐等を呈した。検査の結果、患者68名及び従事者2名のふん便からノロウイルスGⅡが検出され、患者の潜伏期間及び症状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従事者2名は、魚介類の仕込みなどの多くの調理工程に関わっており、仕込み及び盛り付けの工程で調理品を汚染したと考えられた。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
19	<p>【探知】2月2日11時15分 小金井市内医療機関 → 多摩府中保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、1月28日19時30分頃から小金井市内の飲食店を4名で利用し、焼き鳥（レバー、むね、つくね等）、ひざなんこつ唐揚げ等を喫食した。その後、うち3名が30日9時から31日21時にかけて発熱、下痢、腹痛等を呈した。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。また、患者らの共通食は当該施設が提供した食事以外になかった。患者3名は全員レバー串を喫食しており、「レバーの中心部が生のようなだった。」との証言があり、加熱不十分な食肉等の喫食は当該飲食店の食事以外になかった。マニュアルでは焼き鳥の焼成時間等が定められていたが、焼成不足の焼き鳥を誤って提供した可能性があるかと推察された。</p> <p>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。</p>
20	<p>【探知】2月9日11時17分 東村山市内事業所 → 多摩小平保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>同じ事業所に勤務する31名は、2月6日12時から同日13時頃にかけて、東村山市内の飲食店が調製した宅配弁当を喫食した。その後、うち5名が7日3時から8日3時にかけて下痢、おう吐、発熱等を呈した。検査の結果、患者3名及び従事者2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。また、患者3名及び調理従事者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行ったところ、遺伝子型は100%一致した。患者の共通食は2月6日の昼食の弁当のみで、感染症を疑うエピソードはなかった。当該飲食店の調理場に設置されていた手洗い設備は撤去されており、従事者はパントリーの手洗い器又は調理場内の2槽シンクで手洗いを行っていた。2槽シンクには手洗用の石鹸がなく、必要なタイミングで十分な手洗いが行われていなかったことから、手指等を介して食品及び調理器具を汚染した可能性が示唆された。</p> <p>これらのことから、多摩小平保健所は「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
21	<p>【探知】2月13日15時30分 中央区内給食施設 → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>2月6日から2月8日にかけて中央区内の社員食堂を利用した172名のうち23名が同月8日18時から同月10日22時にかけて、下痢、腹痛、吐き気等を呈した。検査の結果、患者ふん便13検体、調理従事者ふん便1検体、拭き取り（従事者用トイレ便座）1検体からノロウイルスGⅡを検出し、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。患者の共通食は当該給食施設が提供した食事以外にはなく、感染症を疑うエピソードはなかった。ノロウイルスが検出された調理従事者は不顕性感染者で、トイレ使用後の手指の消毒が不十分なまま、複数日にわたり調理作業に従事していたことからさまざまな調理品を汚染したものと推察された。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概 要
22	<p>【探知】2月10日13時頃 北区内医療機関 → 東京都保健医療情報センター → 北区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、2月7日12時頃、北区内の販売店でマイワシの刺身を購入し、同日19時頃に自宅で喫食した。その後、8日1時30分頃から腹痛、下痢を呈し、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。患者が発症日前に鮮魚介類を喫食したのは、当該販売店で購入したマイワシの刺身のみであり、マイワシは冷凍処理工程がなかった。また、患者の内視鏡写真から、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食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「マイワシの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
23	<p>【探知】2月16日9時30分頃 患者 → 墨田区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>探知のグループは、2月12日11時頃、墨田区内の飲食店を4名で利用し、サラダ、パスタ、ピザ等を喫食したところ、うち3名が下痢、発熱、おう吐等の症状を呈した。また、同月10日12時30分に別の1グループ2名が当該飲食店を利用し、サラダ、パスタ等を喫食したところ、同様の症状を呈していたことが判明した。発症した2グループ5名の共通食は当該飲食店での食事のみであり、検査の結果、患者4名及び調理従事者7名のふん便からノロウイルスG Iが検出された。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おり、当該飲食店にておう吐等の感染症を疑うエピソードはなかった。ノロウイルスが検出された調理従事者7名はいずれも体調不良を呈していなかったことから、手洗いが十分に行われず、手指に残ったノロウイルスにより、提供食品が汚染された可能性が考えられた。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
24	<p>【探知】2月16日 患者家族 → 杉並区杉並保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは17名で2月10日17時から23時20分にかけて、杉並区内の2か所の飲食店にて一次会及び二次会の会食を行っていた。その後、うち10名が同月12日7時30分から13日20時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈した。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。患者全員の共通食は2月10日に一次会及び二次会で利用した飲食店が提供した食事のみであった。一次会で利用した飲食店では刺身盛合せ、鶏炭火焼、鶏の水炊き鍋等を、二次会で利用した飲食店では、だし巻きたまご、若鶏の唐揚げ、焼きそば等をそれぞれ喫食しており、いずれの飲食店でもカンピロバクターに感染する可能性のある食事の喫食があった。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は「飲食店の食事」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。</p>
25	<p>【探知】2月19日11時20分頃 患者 → 台東区台東保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>2月14日から同月15日にかけて台東区内の飲食店で調理、提供した食事及び弁当を喫食した5グループ24名のうち12名が、15日10時から同月17日9時にかけて、下痢、腹痛、吐き気、おう吐等を呈した。検査の結果、患者9名及び調理従事者2名のふん便からノロウイルスG IIが検出された。利用した5グループは同じ職場に勤務していたが、患者全員に共通する食事は当該飲食店が提供した食事及び弁当のみであった。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おり、患者の職場及び当該飲食店で感染症を疑うエピソードはなかった。また、同一職場以外の利用者からも同様の苦情が2件寄せられていたが、調査協力は得られなかった。</p> <p>ノロウイルスが検出された調理従事者2名のうち、1名は2月10日から同月11日にかけて体調不良を呈していたものの、回復後、自己判断で調理業務に復帰していた。もう1名については体調不良を呈していなかった。これらの状況から、調理従事者がノロウイルスを保有した状態で、手洗いが不十分なまま調理や盛り付け作業を継続したことにより、調理品が汚染されたものと推測された。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「飲食店の食事及び弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概 要
26	<p>【探知】2月16日11時30分頃 品川区内給食施設 → 品川区保健所  【調査結果】  2月14日11時から17時にかけて品川区内給食施設にて調理、提供した食事を喫食した450名のうち37名が翌15日9時から16日11時40分にかけて、下痢、吐き気、おう吐等を呈した。検査の結果、患者23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。患者は同じ職場に勤務していたが、勤務場所などに偏りはなく、患者の共通食は、当該給食施設が提供した給食のみであった。患者の症状及び発症までの潜伏期間はノロウイルスによるものと一致しており、患者の発生は一峰性を示していた。</p> <p>ノロウイルスが検出された調理従事者は体調不良を呈していなかったが、手洗いが不十分であったこと、さらに、使い捨て手袋の着用時に手袋の表面を汚染し、その状態で複数の調理品を汚染したと推測された。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
27	<p>【探知】2月19日10時30分 患者 → 千代田区千代田保健所 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所  【調査結果】  患者らは、2月15日20時から港区内の飲食店を4名で利用し、焼き餃子、水餃子、馬刺し等を喫食した。その後、うち3名が翌16日23時から18日9時にかけて吐き気、下痢、発熱、おう吐等を呈した。検査の結果、患者3名及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子型別検査の結果、患者と調理従事者から検出したノロウイルスの遺伝子型が100%一致した。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ノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>ノロウイルスが検出された調理従事者は体調不良を呈していなかったことから、手洗いが不十分な状態で調理し、手指等から食品を汚染したと考えられた。</p> <p>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。</p>
28	<p>【探知】2月26日13時30分 港区内医療機関 → 港区みなと保健所 → 都食品監視課 → 中央区保健所  【調査結果】  患者らは、2月16日21時30分頃に中央区内の飲食店を2名で利用し、寿司（しめさば、イカ、コハダ等）、刺身（しめさば、ヒラメの昆布締め等）等を喫食していた。その後、うち1名が2月17日8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、小腸アニサキス症と診断された。小腸は内視鏡検査でアニサキスを確認できないため、医療機関から取り寄せた検査結果の検討を行った。患者の食事を発症日から4日間遡って調査した結果、当該飲食店以外に鮮魚介類の喫食はないことが判明した。また、当該飲食店で提供されたサバ、コハダ、ヒラメには冷凍処理工程がなかった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「寿司、刺身料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
29	<p>【探知】2月19日 江東区内医療機関 → 江東区保健所  【調査結果】  患者は、2月16日19時30分から江東区内の飲食店を1名で利用し、刺身盛合せ（キンメダイ、ノドグロ、サヨリ等）、白子ポン酢等を喫食した。その後、翌17日7時30分頃から腹痛、吐き気等を呈し、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。患者の食事を発症日から5日間遡って調査した結果、当該飲食店の食事以外に鮮魚介類の喫食はなかった。また、当該飲食店で提供されたキンメダイ等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。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
30	<p>【探知】2月20日 患者 → 目黒区保健所 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、2月17日13時から港区内の飲食店で、コース料理（前菜、スープ、牛フィレ肉ポワレ、ゼリー、フルーツ等）、二次会料理（カルパッチョ、トルティーヤ、スペアリブ、デザート等）を75名で喫食していた。その後、うち43名が2月18日1時頃から20日7時頃にかけて、下痢、発熱、吐き気、倦怠感等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便32検体、従事者ふん便5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。患者らの共通食は当該飲食店が2月17日に提供したコース料理以外になかった。二次会は同一施設内で行われていたが、参加人数の把握がなされておらず喫食人数は不明であった。また、当該飲食店で感染症を疑うエピソードはなかった。ノロウイルスが検出された調理従事者は体調不良を呈していなかったことから、従事者の不十分な手洗い等が原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。</p> <p>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。</p>
31	<p>【探知】2月22日13時55分 青梅市内医療機関 → 西多摩保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>2月20日11時45分から14時15分にかけて青梅市内の給食施設で調理、提供された給食を喫食した181名のうち、53名が2月20日23時から23日7時にかけて、下痢、吐き気、腹痛、おう吐等の症状を呈した。検査の結果、患者37名及び調理従事者7名のふん便からノロウイルスGⅠが検出され、患者の症状及び発症までの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、患者の発生は一峰性を示していた。患者は同じ職場に勤務していたが、勤務場所などに偏りはなく、患者の共通食は当該給食施設で提供された給食のみであった。</p> <p>ノロウイルスが検出された調理従事者1名は調理の主担当であり、当日8時から吐き気を呈していたが、調理業務を継続し、終了後に体調不良のため退勤していた。このことから、当該従事者の手指を介して、食品が汚染されたことが原因であると推察された。</p> <p>これらのことから、西多摩保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
32	<p>【探知】2月27日16時30分頃 患者 → 墨田区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、2月22日17時から墨田区内の飲食店を6名で利用し、おでん盛合せ（大根、じゃがいも、卵、練り物等）、鶏レバー、タンユッケ、チキン南蛮等を喫食した。その後、うち4名が2月24日8時から26日21時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。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、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。また、患者全員に共通する食事は当該飲食店の食事以外になかった。当該飲食店への調査では、残品はなく、患者らは複数の調理品を喫食していることから、原因食品の特定には至らなかったが、患者からタンユッケが生のように感じたとの証言があったことから、低温調理品の加熱方法が不適切であったことが推測された。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
33	<p>【探知】2月29日 患者 → 品川区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>2月23日12時頃から品川区内の飲食店で生牡蠣、スモークサーモンのマリネ、アジのカルパッチョ等を喫食した2グループ10名のうち、6名が腹痛、吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便1検体からノロウイルスG I、1検体からノロウイルスG II、3検体からノロウイルスG I及びG IIが検出された。また、従事者ふん便2検体からノロウイルスG IIを、さらに、拭き取り（男性用トイレ便器内）1検体からノロウイルスG II、1検体（女性用トイレ便器内）からノロウイルスG I及びG IIが検出された。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。患者全員に共通する食事は当該飲食店の食事以外になく、感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>なお、患者グループに提供された生牡蠣が加熱用の牡蠣であったこと、患者ふん便から複数の遺伝子型のノロウイルスが検出されたことから、当生牡蠣が原因食品として疑われた。しかし、生牡蠣を喫食していない者も発症していた。また、ノロウイルスが検出された従事者2名はいずれも体調不良を呈しており、不適切な手洗い等により、提供した食品を汚染させた可能性も考えられたことから、原因食品の特定には至らなかった。</p> <p>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。</p>
34	<p>【探知】2月26日13時 患者 → 足立区足立保健所</p> <p>【調査の結果】</p> <p>患者らは、2月24日18時から足立区内の飲食店を24名で利用し、生肉のユッケ、レバ刺し、生牡蠣のキムチ等を喫食した。その後、うち13名が2月25日18時から26日19時にかけて発熱、吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便6検体からノロウイルスG I、2検体からノロウイルスG II、4検体からノロウイルスG I及びG IIが検出され、従事者ふん便1検体からはノロウイルスG I及びG IIが検出された。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。患者全員に共通する食事は当該飲食店の食事以外になく、感染症を疑うエピソードはなかった。患者ふん便からは複数の遺伝子型のノロウイルスが検出されたことから、生牡蠣のキムチが原因食品と推察されたが、当日使用された生牡蠣の残品はなく、検査ができなかったことから原因食品としての断定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「飲食店の食事（生牡蠣を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
35	<p>【探知】3月5日 患者 → 豊島区池袋保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、3月2日11時30分頃から豊島区内の飲食店を6名で利用し、寿司（マグロ、サーモン、サバ、ハマチ等）、エビのバターチーズ焼き、サーモンちゃんちゃん焼き、白子ポン酢等を喫食した。その後、6名全員が3月3日10時から22時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈した。また、同日、当該飲食店を9名で利用した別グループについても、寿司等を喫食後、3月4日2時30分から23時にかけて同様の症状を呈していたことが判明した。検査の結果、2グループ9名の患者及び従事者1名ふん便からノロウイルスG Iを検出し、遺伝子型別検査の結果、患者と調理従事者から検出したノロウイルスの遺伝子型が100%一致した。発症した2グループ15名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ノロウイルスによるものと一致していた。また、当該飲食店でおう吐等の感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>ノロウイルスが検出された従事者は体調不良を呈していなかったことから、不十分な手洗い等により、調理器具や食品を汚染したことが原因と考えられた。また、患者2グループ以外にも2名で当該飲食店を利用した別グループから同様苦情の届出があったが、調査協力は得られなかった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「寿司類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
36	<p>【探知】3月6日11時57分 患者 → 渋谷区保健所</p> <p>【調査の結果】</p> <p>患者は3月4日14時52分から、渋谷区内の販売店で購入したイワシの刺身を自宅にて1名で喫食した。その後、3月5日6時頃から腹痛、倦怠感等の症状を呈し、受診した医療機関の内視鏡検査によりアニサキス様虫体が摘出された。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。なお、虫体は医療機関で廃棄されていたため、検査はできなかった。患者が発症日から遡って5日以内に喫食した鮮魚介類は、当該販売店で購入したイワシの刺身以外になかった。当該販売店でのアニサキス対策は、ブラックライトを用いた目視確認のみであり、患者が喫食したイワシについては冷凍処理工程が実施されていなかった。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「イワシの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
37	<p>【探知】3月12日21時30分 患者 → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、3月10日18時30分から21時にかけて中央区内の飲食店を11名で利用し、夜のコース料理（スープ、北京ダック、回鍋肉、焼売等）を喫食した。その後、うち7名が12日4時頃からおう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。また、同日12時頃に当該飲食店を5名で利用し、昼のコース料理（前菜、フカヒレ煮込み、北京ダック、ホタテとエビの炒め物等）を喫食した別グループについても、3名が同様の症状を呈していたことが判明した。</p> <p>検査の結果、患者2グループ8名のふん便及び従事者1名のふん便からノロウイルスGⅠ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。発症した2グループ10名の共通食は、当該飲食店で提供された食事のみであり、当該飲食店において感染症を疑うエピソードはなかった。ノロウイルスが検出された従事者は体調不良を呈していなかったことから、当該従事者の手指等を介して食品が汚染され、感染が発生したものと推定された。</p> <p>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。</p>
38	<p>【探知】3月19日12時40分 患者代表者 → 町田市保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>調査協力を得られた患者ら3グループ28名は、3月16日17時30分から19時にかけて、町田市内の飲食店を利用し、おばんざい盛合せ（ポテトサラダ、メヒカリ南蛮、酢モツ等）、野菜と合鴨のサラダ、刺身盛合せ、鍋、ちゃんぽん又は雑炊等を喫食した。その後、3グループのうち17名が、3月17日13時から20日2時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者ふん便11検体及び従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡが検出され、患者ら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。患者グループの共通食は当該飲食店の食事のみであり、各グループ内や当該飲食店で感染症を疑うエピソードはなかった。患者グループに提供された宴会メニューには、一部共通するメニューがあり、喫食調査結果について統計処理を行ったところ、ブリの刺身及びちゃんぽんについて有意差が認められた。しかし、ブリを喫食していない者やちゃんぽんを注文していないグループからも発症者がいることから、従事者の手指を介したさまざまな食品への二次汚染が疑われ、原因食品の特定には至らなかった。</p> <p>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。</p>
39	食中毒の詳細(P. 132)に掲載

番号	概要
40	<p>【探知】3月22日 患者 → 世田谷区世田谷保健所 → 都食品監視課 → 目黒区保健所</p> <p>【調査の結果】</p> <p>患者は、3月19日18時頃に目黒区内の飲食店を1名で利用し、刺身盛合せ（しめさば、カツオ、マグロ、ワラサ等）、サラダ、よだれ鶏等を喫食した。その後、3月20日6時から腹痛、吐き気の症状を呈し、同日12時頃に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。摘出した虫体は医療機関で廃棄されていたが、診断画像より患者からアニサキス様虫体が摘出されたことが確認され、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。患者の食事を発症日から4日間遡って調査した結果、当該飲食店の食事以外に鮮魚介類の喫食はなかった。また、当該飲食店で提供した刺身の中で、カツオ及びワラサについては冷凍処理工程がなかった。患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出があった。これらのことから、目黒区保健所は「飲食店の食事（刺身の盛合せ）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
41	<p>【探知】3月25日10時30分 患者代表者 → 板橋区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>探知のグループは、3月22日19時から21時にかけて板橋区内の飲食店を52名で利用し、コース料理（サラダ、カルパッチョ、レバーペースト、オムレツ、リゾット、パスタ等）を喫食した。その後、うち16名が3月23日7時から24日23時にかけて吐き気、腹痛、下痢等の症状を呈した。患者グループはいずれも同じ職場の同僚であったが、勤務地は複数に分かれており、各勤務地において感染症を疑うエピソードはなかった。さらに、当該飲食店の予約簿をもとに他の予約客に連絡をとったところ、別グループの2名についても同様の体調不良を呈していることが判明した。</p> <p>検査の結果、2グループ12名の患者ふん便及び従事者2名のふん便からノロウイルスGⅡを検出し、遺伝子精密検査の結果、患者と従事者から検出したノロウイルスの遺伝子型が100%一致した。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おり、当該飲食店でおう吐等の感染症を疑うエピソードはなかった。ノロウイルスが検出された従事者2名はいずれも体調不良を呈していなかったが、当該飲食店では手洗い用の消毒液が使用できない状態であり、衛生的な手洗いの実施に支障が生じていたことが判明した。このことから、ノロウイルスを保有していた従事者の手指を介して、調理器具又は食品が汚染され、感染が拡大したものと推定された。</p> <p>これらのことから、板橋区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
42	<p>【探知】4月3日11時10分 患者 → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、3月26日19時頃、中央区内の飲食店を3名で利用しウナギ料理等を喫食した。その後、3名全員が3月28日から30日にかけて発熱、腹痛、下痢等を呈した。検査の結果、患者ふん便1検体からサルモネラO4群及びO8群、従事者ふん便2検体及び参考食品（八幡巻（完成品））からサルモネラO4群が検出された。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。患者らの食事を発症日から1週間遡って調査した結果、患者3名の共通食は当該飲食店が提供したウナギ料理のみであった。</p> <p>当該飲食店では、複数の調理従事者がウナギの下処理に従事しており、手洗いが不十分な状態でウナギを取り扱った調理従事者、又はサルモネラO4群が検出された不顕性感染の従事者の手指を介して、完成品の料理にサルモネラが付着した可能性が示唆された。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「ウナギ料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
43	<p>【探知】 3月29日13時頃 練馬区内高齢者施設 → 練馬区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>3月28日11時30分から17時30分にかけて練馬区内の高齢者施設で調理したヒラメを含む寿司を喫食した56名のうち18名が、同日19時から翌29日10時にかけて、おう吐、下痢等を呈した。検査の結果、患者ふん便2検体、28日に提供された保存食（ヒラメ昆布締め）1検体及び参考食品（ヒラメ）1検体からクドア・セプテンpunkタータが検出された。患者の共通食は28日の寿司のほか、当該施設が調理した27日の給食があったが、28日の寿司を起点とした場合、潜伏期間及び症状はクドア属による食中毒と近似していた。納品されたヒラメについて遡り調査を実施したところ、流通から提供されるまでの間、冷凍処理は行われていないことが判明した。そのため、クドア・セプテンpunkタータが死滅せず、汚染された状態で提供されたことが原因であると推察された。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「寿司（ヒラメを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
44	<p>【探知】 4月2日16時40分頃 患者 → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、3月29日18時から中央区内の飲食店を2名で利用し、コース料理（車海老のネギ塩炒め、インゲンの胡麻和え、キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ等）を喫食した。その後、うち1名が翌30日3時から蕁麻疹及び胃痛等を呈し、同日16時に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者の食事を発症日から4日間遡って調査した結果、発症前に喫食した生食用鮮魚介類は当該飲食店で提供された「キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ」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、「キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ」に使用されたキンメダイは冷凍処理工程がなかった。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。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
45	<p>【探知】 4月2日17時頃 台東区内事業所 → 台東区台東保健所 → 都食品監視課 → 目黒区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、3月28日18時頃、目黒区内の飲食店を15名で利用し、鶏刺身盛り（ハツ、もも、ササミ）、よだれ鶏、焼き鳥等を喫食していた。その後、うち5名が3月30日20時から4月1日9時にかけて、下痢、頭痛、腹痛等を呈した。検査の結果、患者ふん便1検体及び参考食品（ササミ）1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。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。また、患者の共通食は3月28日に当該飲食店が調理提供した食事のみであった。「鶏刺身盛り」のハツ及びササミは、沸騰した湯に入れた後、火を止めて余熱調理を行い一口大にカットして提供した。ももについては、炭火で加熱後に同様にカットし提供した。しかし、いずれも中心温度の測定による加熱状況の検証は行われておらず、加熱不十分で提供された可能性が示唆された。また、手洗い設備に消毒装置が設置されていなかったことから、手指や調理器具を介して食品が二次汚染された可能性も否定できなかった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「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。</p>

番号	概要
46	<p>【探知】4月2日9時30分頃 目黒区内医療機関 → 渋谷区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、3月31日19時頃から渋谷区内の飲食店を1名で利用し寿司（アジ、シマアジ）等を喫食したところ、同日22時頃から腹痛、吐き気、おう吐等を呈した。4月1日に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出され、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た。患者の発症日から遡り5日間の喫食状況において、当該施設の寿司以外に鮮魚介類の生食はなかった。患者に提供された鮮魚介類のうち、アジ及びシマアジは冷蔵で仕入れ、冷凍処理工程がないまま提供されていた。患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
47	<p>【探知】4月2日14時45分頃 名古屋市内医療機関 → 名古屋市 → 都食品監視課 → 足立区足立保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、4月9日19時頃に足立区内の飲食店で刺身盛合せ（マグロ、コハダ、ホタルイカ、タイ、しめさば）を2名で喫食した。その後、うち1名が同日23時頃に腹痛、おう吐、発熱等を呈し、11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、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。患者の発症日から遡り7日間の喫食状況において、当該施設の刺身の盛合せ以外に鮮魚介類の生食はなかった。患者に提供された刺身の盛合せのうち、しめさばは丸魚を仕入れた後、半身の状態にして冷凍していたが、冷凍庫内に温度計の設置がなく、冷凍時間の記録も行っていなかったため、アニサキスを死滅させる条件で冷凍されていたか確認ができなかった。また、タイについては冷凍処理工程がないまま提供されていた。患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「刺身盛合せ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
48	<p>【探知】4月15日12時 患者 → 千代田区千代田保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>4月9日19時から13日19時にかけて千代田区内の飲食店を利用し、串焼き料理（ササミ串、セセリ串、ハツ串等）等を喫食した者のうち、9グループ15名が11日8時から16日8時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。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、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。患者の共通食は、当該飲食店が提供した「ササミ串を含む串焼き料理」以外になかった。当該飲食店では、目視や弾力等で串焼き料理の焼き具合を判断しており、串焼き料理の中心温度を計測していなかったことから、加熱不十分な状態で提供したと推測された。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「ササミ串を含む串焼き料理」を原因とする食中毒事件として断定した。</p>
49	<p>【探知】4月19日14時30分 患者 → 台東区台東保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、4月18日20時から台東区内の飲食店を2名で利用し、刺身盛合せ（しめさば、イサキ、タイ、イカ等）等を喫食した。その後、うち1名が翌19日3時頃から腹痛、吐き気、下痢等を呈し、同日9時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。患者の食事を発症日から7日間遡って調査した結果、発症前に喫食した生食用鮮魚介類は当該飲食店の「刺身盛合せ」以外にはなかった。なお、提供された刺身には冷凍処理工程はなく、目視確認によるアニサキス除去も不十分であった。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届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「刺身盛合せ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
50	<p>【探知】4月19日15時50分 江戸川区内医療機関 → 江戸川区江戸川保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、4月18日20時から江戸川区内の飲食店を2名で利用し、刺身(しめさば、カツオたたき、マグロ、マダイ、ヒラメ、シマアジ、ボタンエビ)等を喫食した。その後、うち1名が翌19日3時からおう吐、腹痛等を呈し、同日10時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、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。患者の食事を発症日から4日間遡って調査した結果、発症前に喫食した鮮魚介類は当該飲食店の「刺身」のみであり、当該刺身には流通過程及び当該飲食店において冷凍処理工程がなかった。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「刺身(しめさば、カツオたたき、マグロ、マダイ、ヒラメ、シマアジ、ボタンエビ)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
51	<p>【探知】4月22日10時頃 患者 → 大田区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、4月19日20時頃に大田区内の飲食店を1名で利用し、刺身(マグロ、アジ、イワシ)等を喫食した。その後、20日1時30分頃から腹痛を呈し、同日11時に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。虫体は既に廃棄されていたが、患者の内視鏡写真より、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。患者の発症日から遡って7日間の喫食状況調査の結果、当該飲食店が提供した刺身以外に鮮魚介類の喫食はなかった。当該飲食店が提供した鮮魚介類のうち、マグロ、アジ、イワシは目視でアニサキスを確認していたが、冷凍処理工程はなかった。また、患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「刺身(マグロ、アジ、イワシ)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
52	<p>【探知】4月26日14時30分 患者 → 練馬区保健所 → 都食品監視課 → 杉並区杉並保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは4月19日22時から杉並区内の飲食店を21名で利用し、焼き鳥(レバー、ぼんじり、もも、ササミ等)等を喫食した。その後、うち10名が21日8時30分から24日10時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者5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。</p> <p>患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になかった。患者10名はいずれも焼き鳥(レバー)を喫食しており、複数名から「生っぽかった。」との証言があった。また、患者らに提供した焼き鳥は、急いで提供したとのことであり、中心部まで十分に加熱されなかった可能性が推測された。また、洗浄シンクで手洗いを行っていたことから、二次汚染の可能性も考えられた。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は「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して断定した。</p>
53	<p>【探知】4月24日10時頃 患者 → 台東区台東保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は4月21日17時30分から台東区内の飲食店を3名で利用し、牡蠣の缶蒸し等を喫食した。その後、3名全員が同月23日7時から15時にかけて発熱、おう吐、下痢等を呈した。検査の結果、患者ふん便1検体からノロウイルスG I、2検体からノロウイルスG IIが検出された。患者の共通食及び共通行動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。調理従事者のふん便からノロウイルスは検出されず、患者ふん便からはノロウイルスG I及びG IIの2つの遺伝子型が検出されたことから、加熱不十分の蒸し牡蠣を喫食したことが原因と推測された。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「飲食店の食事(蒸し牡蠣を含む。)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
54	<p>【探知】4月25日17時24分 患者 → 横浜市 → 都食品監視課 → 新宿区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、4月23日12時から13時及び翌24日11時から12時30分にかけて新宿区内の飲食店をそれぞれ利用した2グループ11名で、11名全員が同月24日10時から26日22時にかけて下痢、おう吐、発熱等を呈した。検査の結果、患者10名及び調理従事者2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。また、患者6名及び調理従事者1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行ったところ、遺伝子型は100%一致した。患者11名は同じサークルに所属していたが、2グループに分かれ、別々の日に当該飲食店を利用していた。喫食状況を確認した結果、患者11名に共通する食事は当該飲食店の食事のみであった。</p> <p>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とから、調理従事者の手指等から食品を汚染したと考えられた。</p> <p>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。</p>
55	<p>【探知】4月26日12時50分頃 江東区内医療機関 → 江東区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は1名で4月25日18時頃、販売店で購入したカツオの刺身を自宅で喫食した。その後、同日23時頃に腹痛、おう吐を呈し、26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、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定された。しかし患者から詳細な調査の協力が得られず、当該カツオの刺身以外の鮮魚介類の喫食状況は不明であった。</p> <p>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。</p>
56	<p>【探知】5月2日11時50分 患者 → 大田区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは4月26日18時30分から大田区内の飲食店を10名で利用し、会食料理（前菜、焼き鳥（ササミ、砂肝、レバー）、低温調理品盛合せ（砂肝、レバー、ハツ））を喫食した。その後、うち7名が28日6時から29日23時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。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。</p> <p>患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になかった。当該飲食店では、患者らの利用日は通常より繁忙であり、同時に調理する量が多かったことからレバー等の加熱が不十分であった可能性が考えられた。また、器具類の洗浄・消毒不足による二次汚染の可能性も否定できなかった。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「飲食店の食事（焼き鳥を含む。）」を原因とする食中毒事件として断定した。</p>
57	<p>【探知】5月7日 患者 → 江戸川区江戸川保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは4月30日18時30分から江戸川区内飲食店を4名で利用し、焼き鳥（レバー、ねぎま、つくね）等を喫食した。その後、うち3名が5月2日8時から3日19時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。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。</p> <p>患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になかった。当該飲食店では焼き鳥を日常的にレア状態で提供しており、患者からは「レバーの内部が柔らかかった。」との証言があった。焼き鳥の加熱が不十分であったため、カンピロバクターが死滅せず汚染された状態で提供したことが原因と推察された。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件として断定した。</p>

番号	概要
58	<p>【探知】5月7日14時20分 患者 → 千代田区千代田保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、5月1日19時30分頃から千代田区内の飲食店を9名で利用し、ササミュッケ、焼き鳥（ぼんじり、砂肝、もも等）等を喫食した。その後、うち6名が同月4日6時30分から5日22時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者4名のふん便及び参考食品（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、患者の症状はカンピロバクターによるものと一致していた。患者らの共通食は当該飲食店が提供した食事以外になく、患者全員が「ササミュッケ」を喫食していた。従業員への聞き取り調査で、ササミュッケの原材料の鶏ササミについて「提供日当日に仕入れた鶏肉を表面加熱し、当日中に提供すれば問題ない。」という認識を持っていたことが判明し、加熱方法は不十分であったと推測された。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「鶏肉料理（ササミュッケを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
59	<p>【探知】5月8日 患者 → 埼玉県 → 都食品監視課 → 北区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>5月4日12時から同月12日14時にかけて北区内の飲食店にて、カレー（バターチキン、キーマ等）、サラダ、ナン等を喫食した4グループ13名のうち、11名が5月5日17時30分から同月13日22時30分にかけておう吐、下痢、発熱等を呈した。検査の結果、患者10名のふん便からノロウイルスG II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、当該飲食店が提供した食事以外になかった。また、当該飲食店では厨房機器の入れ替え作業に伴い、一時的に手洗い器が取り外されていた。そのことで、従事者の手洗いが不十分となっていたと考えられるほか、手洗い器の代わりに洗浄用シンクで手洗いをしていたため、サラダ等への二次汚染の可能性も考えられた。</p> <p>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。</p>
60	<p>【探知】5月22日 港区内医療機関 → 港区みなと保健所 → 都食品監視課 → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、5月11日18時から20時にかけて中央区内の飲食店を2名で利用し、刺身（シマアジ、ミルガイ等）、寿司（マグロ、イサキ、アジ）を喫食した。その後、うち1名が同日23時頃に腹痛、おう吐、下痢等を呈し、17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、摘出された虫体は <i>Anisakis simplex sensu stricto</i> と同定された。患者の食事について調査した結果、発症の4日前から医療機関受診までに喫食した生食用鮮魚介類は、当該飲食店の刺身及び寿司以外になかった。また、当該飲食店で提供された鮮魚介類のうちアジ、マグロ等には冷凍処理工程がなかった。</p> <p>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。</p>
61	<p>【探知】5月29日13時15分 患者 → 世田谷区世田谷保健所 → 都食品監視課 → 目黒区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは5月17日19時30分から目黒区内の飲食店を21名で利用し、鶏刺し盛合せ（もも刺し、ムネ刺し）、焼き鳥（もも、ぼんじり、ササミ、セセリ）、鶏の肝ポン酢、サラダ等を喫食した。その後、うち3名が同月18日21時から下痢、腹痛、発熱等を呈した。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。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になかった。当該飲食店では加熱用鶏肉の表面のみを炙った状態で鶏刺しとして提供していたほか、鶏もも肉及び鶏レバーの低温調理品は中心温度の確認を行っていなかったことから、鶏肉が加熱不十分な状態で提供されていた可能性が考えられた。また、鶏の解体で使用するまな板、包丁は鶏刺し調理をする際にも共用されていたことから、調理器具を介した二次汚染の可能性も考えられた。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「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。</p>

番号	概要
62	<p>【探知】5月21日13時23分 横浜市内医療機関 → 横浜市 → 都食品監視課 → 町田市保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、5月19日18時頃に町田市内の販売店にて処理された刺身3点盛合せ(サーモン、本マグロ赤身、スズキ)を購入し、同日19時30分頃に自宅にて2名で喫食した。その後、うち1名が翌20日2時頃から腹痛、発疹の症状を呈し、同日13時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、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。また、患者の食事を発症日から7日間遡って調査した結果、発症前に喫食した生食用鮮魚介類は当該販売店で購入した刺身3点盛合せのみであった。なお、当該盛合せのうち、スズキについては冷凍処理工程がなかった。</p> <p>これらのことから、町田市保健所は「刺身3点盛合せ(サーモン、本マグロ赤身、スズキ)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
63	<p>【探知】5月26日15時5分 町田市内高齢者施設 → 町田市保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>町田市内の高齢者施設の入所者、職員及び調理従事者164名が、5月25日に当該給食施設が調理、提供した食事を喫食し、うち57名が同月25日20時30分から26日19時にかけて下痢、腹痛等を呈した。検査の結果、患者22名のふん便及び調理従事者5名のふん便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ウエルシュ菌によるものと一致した。また、施設内で感染症を疑う事象は認められなかった。</p> <p>これらのことから、町田市保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
64	<p>【探知】6月4日16時05分 患者 → 横浜市 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、5月29日19時から港区内の飲食店を4名で利用し焼き鳥(かしわ、砂肝、手羽先等)等を喫食した。その後、4名全員が翌30日12時から6月1日20時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者ふん便1検体からサルモネラO4群、1検体からカンピロバクター・ジェジュニ、1検体からカンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラO4群が検出され、患者の症状及び発症までの潜伏期間はカンピロバクター及びサルモネラによるものと一致していた。また、患者らの共通食は当該飲食店が提供した食事のみで、患者4名はいずれも「焼き鳥」を喫食していた。当該飲食店では焼き鳥の焼き加減を見た目等の感覚で判断しており、中心温度は測定していなかった。また、患者から「焼き鳥に生焼けの部分があった。」旨の申出もあったことから、焼き鳥の加熱が不十分であったと推測された。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「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。</p>
65	<p>食中毒の詳細(P.134)に掲載</p>
66	<p>【探知】6月7日14時50分 大田区内医療機関 → 大田区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、6月6日12時頃に大田区内の販売店で生食用のタイを購入し、同日20時頃に自宅に引き、2名で喫食した。その後、うち1名が翌7日2時から腹痛を呈し、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、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。患者の食事を発症日から9日間遡って調査した結果、発症前に喫食した生食用鮮魚介類は当該販売店が販売した生食用のタイのみであった。また、患者を診察した医師からアニサキス症として食中毒患者等届出票が提出された。患者が喫食した生食用のタイは、当該販売店が活締め天然タイを仕入れ、冊に加工したもので、寄生虫対策としてブラックライトを用いた目視確認はしていたが、冷凍処理は行っていなかった。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「生食用のタイ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概 要
67	<p>【探知】6月12日11時15分 港区内医療機関 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、6月11日18時頃に港区内飲食店にてヒラメのカルパッチョ等を喫食した。その後、同月12日1時頃に腹痛、吐き気等を呈し、同日8時30分頃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、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。患者が発症日前5日間に喫食した生食用鮮魚介類は、当該飲食店で提供されたヒラメのカルパッチョ以外になかった。当該ヒラメのカルパッチョに使用されたヒラメは、流通過程を含め冷凍処理工程がなかった。患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。これらのことから、みなと保健所は「ヒラメのカルパッチョ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
68	<p>【探知】6月20日15時 港区内医療機関 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、6月11日19時頃から港区内の飲食店を2名で利用し、寿司（カツオ、タイ、イワシ等）を含むコース料理を喫食した。その後、うち1名が翌12日3時30分から腹痛、頭痛等を呈し、受診した医療機関にてアニサキス様虫体が摘出され、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。患者の食事をアニサキス様虫体が摘出された日から6日間遡って調査した結果、患者が喫食した生食用鮮魚介類は当該飲食店で提供された寿司のみであった。患者に提供された寿司に使用された魚介類のうち、カツオ、タイ、イワシ、メヒカリ、アジ、トロ、コハダはアニサキス危害排除に必要な加熱または冷凍処理を行っていなかった。また、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、みなと保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
69	<p>【探知】6月17日10時頃 患者 → 多摩小平保健所 → 都食品監視課 → 北区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、6月12日19時頃、北区内の飲食店を3名で利用し、焼き鳥の盛合せ、鶏ササミ（串に刺して焼いたもの）等を喫食した。その後、3名全員が14日19時から16日8時にかけて、下痢、発熱、腹痛等を呈した。検査の結果、患者ふん便2検体及び参考食品（ササミ（生））1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、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。患者の共通食は、6月12日に当該飲食店で調理、提供された食事のみで、加熱不足の食肉の喫食は当該飲食店以外になかった。また、焼き鳥や鶏ササミ等は、炭火で加熱調理を行っていたが、加熱時間は決められていなかった。さらに、患者からは「鶏ササミが生のように感じた。」との証言があり、加熱が不十分であった可能性が推測された。また、手洗い器と洗浄用シンクの使い分けがされておらず、参考食品（ササミ（生）、ねぎま（生）、皮（生））3検体及び拭き取り（盛り付け用作業台）1検体から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、従業員の手洗いが不十分であり、従業員の手指を介して食品が二次汚染され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」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
70	<p>【探知】6月19日16時15分 患者 → 品川区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、6月17日19時頃に品川区内の飲食店を4名で利用し、しめさばを喫食した。その後、うち1名が18日2時頃に腹痛を呈した。同日8時30分頃、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、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。患者の発症日から遡って7日間の喫食状況調査の結果、当該飲食店を含む2施設で鮮魚介類を喫食しており、当該飲食店で提供されたしめさばに使用されたサバには、冷凍処理工程がなかった。一方、別の1施設を調査した結果、患者が喫食していた「ネギトロ」には冷凍処理工程があることを確認した。患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。これらのことから、品川区保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
71	<p>【探知】6月21日16時47分 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者1名は、6月20日18時頃、都外の飲食店にて刺身（ヒラメ、マグロ等）、寿司等を含むコース料理を喫食した。その後、6月21日2時頃から腹痛、背部痛等を呈し、同日4時頃、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、医師から食中毒患者等届出票（胃アニサキス症）の届出があった。検査の結果、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。6月20日に利用した飲食店を調査した結果、一部の魚種は冷凍処理を行っていなかったことから、冷凍処理が行われていない刺身が原因であると推定されたが、患者からは詳細な調査の協力が得られず、当該飲食店での刺身等以外の鮮魚介類の喫食状況は不明であった。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は原因施設不明の「刺身(推定)」を原因とする食中毒事件として処理した。</p>
72	<p>【探知】7月5日 患者 → 船橋市 → 都食品監視課 → 新宿区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、6月29日17時から新宿区内の飲食店を5名で利用し、焼き鳥（ササミ、レバー、つくね、ハツ、ハラミ）等を5名で喫食した。その後、5名全員が7月2日12時から同月4日1時にかけて腹痛、下痢、発熱等を呈した。検査の結果、患者ふん便4検体及び参考食品（ササミ（生））1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者の症状及び発症までの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。また、患者らの共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。当該飲食店では、焼き鳥について目視及び中心温度計を使用して加熱状態の確認を行っていたが、ササミについては8割程度火が入るようにと、メニューによって焼き加減を調整していた。また、患者への聞き取り調査でも「ササミが生焼けであった。」との証言があり、加熱が不十分であった可能性が考えられた。</p> <p>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。</p>
73	<p>【探知】7月6日16時50分 港区内飲食店 → 東京都保健医療情報センター → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、7月5日18時から港区内の飲食店を1名で利用し、刺身盛合せ（タイ、サワラ、ヒラメ、カツオ）、ジャコサラダ等を喫食した。その後、同日23時頃から腹痛、吐き気等を呈し、翌6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、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。患者が発症前4日間で生食用鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店の「刺身盛合せ」のみであった。当該刺身盛合せには冷凍処理が行われていない鮮魚介類が含まれていた。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届出票が提出された。</p> <p>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事件と断定した。</p>
74	<p>食中毒の詳細(P. 136)に掲載</p>

番号	概要
75	<p>【探知】7月17日 患者 → 品川区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは7月11日12時から品川区内の飲食店が調製した弁当を20名で喫食していた。その後、うち12名が7月11日16時から同月12日9時にかけて下痢、腹痛等を呈した。検査の結果、患者3名のふん便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ウエルシュ菌によるものと一致していた。患者の共通食は、当該飲食店が調製した弁当以外になかった。弁当の残品がなく検査を行うことができなかつたため、原因食品の特定には至らなかつた。しかし、加熱調理を行っている食品はご飯と鶏肉のコンフィに限られ、ウエルシュ菌の特徴から鶏肉のコンフィが原因と推定された。営業者に鶏肉のコンフィの調理工程を確認したところ、鶏肉は低温で加熱しており、加熱時の中心温度の確認は行っていなかつた。さらに、加熱後の鶏肉は塊の状態、バットに入れたまま氷水に浸けて冷却していたことから、鶏肉全体の温度低下に時間を要したと考えられた。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
76	<p>【探知】7月16日11時20分 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は7月12日に、自ら釣ったマルソウダ及びアジを冷蔵状態で自宅に持ち帰り、同日20時頃、刺身にして4名で喫食した。その後、うち1名が翌13日5時30分から腹痛を呈し、受診した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、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。患者の食事を発症日から遡って4日間調査した結果、患者が喫食した生食用鮮魚介類は、12日に喫食したマルソウダ及びアジのみであった。また、医師から食中毒患者等届出票（胃アニサキス症）の届出があった。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「マルソウダ、アジの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
77	<p>【探知】7月23日15時頃 患者 → 葛飾区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、7月19日20時から23時にかけて葛飾区内の飲食店を2名で利用し、ヒラマサの刺身、炙りしめさばを喫食した。その後、うち1名が同月21日5時頃から腹痛を呈し、同月23日12時30分頃に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者の食事を発症日から遡って4日間及び発症日からアニサキス様虫体が摘出された日まで調査した結果、冷凍処理工程のない鮮魚介類の喫食は当該飲食店で提供された「ヒラマサの刺身」のみであった。また、患者を診察した医師から、患者の胃にアニサキスが附着している画像の提出があった。</p> <p>これらのことから、葛飾区保健所は「ヒラマサの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
78	<p>【探知】7月23日9時30分 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、7月21日19時頃に自身で釣った魚を自宅にてカツオの刺身、イサキ及びアジのなめろうに調理し2名で喫食した。その後、うち1名が同日22時頃に腹痛、吐き気、おう吐を呈し、22日16時頃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、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。患者の発症日から遡って4日間に喫食した生食用鮮魚介類は、自宅で喫食したカツオの刺身、イサキ及びアジのなめろう以外になかつた。また、患者が自宅で喫食したカツオ、イサキ及びアジは、自身が釣ってから調理するまで冷凍処理工程はなかつた。患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「カツオの刺身、イサキ及びアジのなめろう」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
79	<p>【探知】7月28日 患者 → 東京都保健医療情報センター → 新宿区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>7月26日19時30分から同月27日19時30分にかけて新宿区内の飲食店にて焼肉、サラダ等を喫食した3グループ11名のうち8名が7月27日21時から同月28日20時にかけて下痢、発熱、吐き気等を呈した。検査の結果、患者8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。</p> <p>患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になく、当該飲食店で感染症を疑う情報はなかった。調理従事者のふん便からノロウイルスは検出されなかったが、当日勤務していた調理従事者1名が発熱を呈していたことが確認された。そのため、当該調理従事者がノロウイルスに感染しており、提供した食品の調理及び盛り付け時に汚染させた可能性が考えられた。</p> <p>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して断定した。</p>
80	<p>【探知】7月30日11時 患者 → 渋谷区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは7月24日21時30分から渋谷区内の飲食店を2名で利用し、鶏ムネ肉焼き、サラダ、牛すじと鶏皮の塩煮込み等を喫食した。その後、2名全員が7月27日10時から21時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。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。</p> <p>患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になかった。当該飲食店の営業者は、カンピロバクターは肉の表面にのみ存在するとの認識に基づき、肉の表面のみを加熱し、中心部まで十分に加熱しないまま提供したことが原因と推察された。また、洗浄シンクで手洗いを行うなど、洗浄設備の適切な使い分けが行われていなかったことから、他の食品への二次汚染の可能性も考えられた。</p> <p>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。</p>
81	<p>【探知】7月31日 武蔵野市内の飲食店 → 多摩府中保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>7月29日12時から同月30日18時30分にかけて武蔵野市内の弁当店が調製した弁当類を喫食した3グループ126名のうち80名が7月30日7時から8月1日19時にかけて下痢、発熱、吐き気等を呈した。検査の結果、患者41名及び従事者6名のふん便並びに拭き取り（従事者用トイレ）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、当該弁当店が調製した弁当以外になく、また、患者各グループにおいて感染症を疑うエピソードはなかった。ノロウイルスが検出された従事者のうち1名は、7月28日の夜から下痢、吐き気、発熱等の症状を呈していたが、翌29日は調理に従事しており、食品だけでなくトイレ等の設備や器具類を汚染させた可能性が考えられた。</p> <p>これらのことから、多摩府中保健所は「弁当類」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
82	<p>食中毒の詳細(P.138)に掲載</p>

番号	概要
83	<p>【探知】8月8日17時16分 患者 → 横浜市 → 都食品監視課 → 多摩府中保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、8月7日20時から武蔵野市内の飲食店を2名で利用し、刺身盛合せ（しめさば、赤貝、ツブ貝、ミズダコ）等を喫食した。その後、うち1名が翌8日1時から医療機関で腹痛等を呈し、同日10時30分に受診した医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。摘出された虫体は医療機関で廃棄されていたが、内視鏡写真より患者の胃からアニサキス様虫体が摘出されたことが確認され、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。患者が発症前4日間で生食用鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店のしめさばを含む刺身盛合せのみであった。当該しめさばは、流通過程から提供されるまで冷凍処理工程がないマサバを使用しており、調理時に目視確認によってアニサキスを発見することができなかった。患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、多摩府中保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
84	<p>【探知】8月27日11時24分 八王子市内医療機関 → 八王子市保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、8月8日夜、八王子市内の飲食店を3名で利用し焼き鳥、牛ホルモン串等を喫食した。その後、3名全員が同月10日23時から翌11日0時にかけて、下痢、発熱、腹痛等を呈した。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た。患者らは当該飲食店を利用後、別の飲食店の利用もあったが、この施設での喫食は、患者らが持ち込みをした菓子類のみであった。カンピロバクターが検出されたことから、1件目の飲食店が提供した鶏肉料理が疑われたが、患者の喫食状況について不明な点が多く、原因施設の特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、八王子市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。</p>
85	<p>食中毒の詳細(P. 140)に掲載</p>
86	<p>【探知】8月21日 患者 → 渋谷区保健所 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、8月19日20時30分頃から港区内の飲食店を1名で利用し、刺身盛合せ（サンマ、メイチダイ、ヒラメ等）、牛ステーキ等を喫食した。その後、翌20日5時頃から腹痛、おう吐等を呈した。同日10時頃、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、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。患者の発症日から遡り6日間の喫食を調査した結果、当該飲食店が提供した刺身以外に生食用鮮魚介類の喫食はなかった。患者に提供された刺身盛合せには、流通過程を含めアニサキス危害排除に必要な冷凍処理工程はなかった。また、医師からは食中毒患者等届出票（胃アニサキス症）の届出があった。</p> <p>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事件と断定した。</p>

番号	概要
87	<p>【探知】 9月9日10時15分 北区内医療機関 → 北区保健所 → 都食品監視課 → 豊島区池袋保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、9月7日23時頃から豊島区内の飲食店を2名で利用し、ホッケ刺身、白身魚と青唐辛子の和え物(マトウダイとツバメウオを含む)、ホタルイカ漬け等を喫食した。その後、うち1名が同月8日3時頃から腹痛、吐き気、下痢等を呈し、翌9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、摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>と同定され、患者の潜伏期間はアニサキスによるものと一致していた。患者の食事を発症日から6日間遡って調査した結果、当該飲食店以外にも別の1施設で鮮魚介類を喫食していたことが判明した。当該飲食店で喫食した白身魚と青唐辛子の和え物には、流通過程及び当該飲食店において冷凍処理工程がないマトウダイとツバメウオが使用されていた。また、患者が利用した別の1施設についても調査を行ったところ、患者が喫食した鮮魚介類は全て冷凍処理工程があることを確認した。患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「白身魚と青唐辛子の和え物(マトウダイとツバメウオを含む。)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
88	<p>食中毒の詳細(P. 144)に掲載</p>
89	<p>【探知】 9月13日10時 港区内飲食店 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>9月11日18時及び12日13時にそれぞれ港区内の飲食店にてローストビーフを含むコース料理を喫食した2グループ4名のうち、4名全員が、12日8時から13日4時にかけて、下痢、腹痛等を呈した。検査の結果、患者2名のふん便、調理従業員2名のふん便及び11日、12日にそれぞれ調理提供されたローストビーフ残品2検体からウエルシュ菌が検出され、血清型はTW37で一致した。また、患者の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。当該飲食店ではローストビーフをオーブンで加熱後、70℃設定のウォーマーにより保温しており、その際、中心温度の測定を行っていた。11日及び12日に調理、提供されたローストビーフの中心温度記録を確認したところ、いずれも約50℃であった。これらの状況から、ウォーマーによる保温時にウエルシュ菌を増殖させてしまった可能性が高いと推察された。</p> <p>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。</p>
90	<p>【探知】 ①9月24日 兵庫県内医療機関 → 兵庫県 → 都食品監視課 → 新宿区保健所  ②9月25日 板橋区内医療機関 → 板橋区 → 都食品監視課 → 新宿区保健所  ③10月4日 千葉県内医療機関 → 埼玉県 → 都食品監視課 → 新宿区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>腸管出血性大腸菌 (O157V T1, 2、O157V T不明及びOUTV T2) が検出された散発患者3名についてそれぞれ腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。患者調査の結果、3名とも発症前の9月12日12時から同月15日12時にかけて新宿区内の飲食店にて焼肉等を喫食しており、同行者3グループ6名のうち1名も発症していたことが判明した。検査の結果、従事者ふん便2検体から腸管出血性大腸菌OUTV T2、1検体からO143V T1が検出された。なお、従事者は当該飲食店で調理された賄いを喫食していた。</p> <p>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腸管出血性大腸菌によるものと一致していた。複数の従事者から腸管出血性大腸菌が検出されたものの、血清型が患者らと異なることから、特定の従事者や食品が汚染源となったのではなく、汚染された食品の不適切な取扱いにより器具や手指を汚染した可能性が考えられた。</p> <p>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。</p>

番号	概要
91	<p>【探知】9月24日12時03分 患者 → 板橋区保健所 → 都食品監視課 → 豊島区池袋保健所</p> <p>【調査の結果】</p> <p>患者らは、9月23日19時から21時にかけて、豊島区内の飲食店を2名で利用し、刺身の盛合せ（マグロ、カツオ（たたき）、タイ、ワラサ、ニシン、イワシ等）等を喫食した。その後、うち1名が同月24日6時頃から吐き気、おう吐、腹痛を呈し、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。患者の食事を発症日から7日間遡って調査した結果、生食用鮮魚介類を喫食したのは当該飲食店以外になかった。また、患者に提供された刺身の盛合せに使用されたカツオ、タイ、ワラサ、ニシン、イワシには冷凍処理工程がなかった。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は「飲食店の食事（刺身盛合せ（カツオ（たたき）、タイ、ワラサ、ニシン、イワシを含む。））」を原因とする食中毒と断定した。</p>
92	<p>【探知】9月30日10時50分 患者 → 高崎市 → 都食品監視課 → 台東区台東保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、勤務地が異なる会社の同僚17名で、9月27日20時30分から22時30分にかけて台東区内の飲食店にて生牡蠣、牛肉寿司、サラダ等を喫食した。その後、うち9名が同月28日10時から同月30日7時にかけて、下痢、発熱等を呈した。検査の結果、患者4名のふん便からノロウイルスG I、患者3名のふん便からノロウイルスG I及びG IIを検出し、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。患者らは当該飲食店での食事のほかにも共通食や共通行動はなく、当該飲食店内において感染症を疑うエピソードはなかった。従事者のふん便からはノロウイルスが検出されず、調理従事者に体調不良を呈した者がいなかったことから、生牡蠣が原因食品として疑われた。そこで統計学的推計を行ったが、原因食品の特定には至らなかった。また、調理場内の手洗い設備は器具洗浄等の他の用途にも使用していたことから、手指を介して器具や食品等が汚染された可能性も示唆された。</p> <p>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。</p>
93	<p>【探知】10月1日10時頃 荒川区内販売店 → 荒川区保健所 → 都食品監視課 → 江東区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、9月27日16時頃に荒川区内の販売店にてヒラメ及びマトウダイの柵等を購入し、同日20時頃、自宅で刺身にして1名で喫食した。その後、翌28日5時頃から腹痛を呈し、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、摘出された虫体は<i>Anisakis pegreffii</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。患者の食事を発症日から遡って調査した結果、発症前に喫食した生食用鮮魚介類は、自宅で喫食したヒラメ及びマトウダイの刺身以外になかった。また、患者が購入したヒラメ及びマトウダイは流過程において冷凍処理工程はなかった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「刺身（ヒラメ、マトウダイ）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
94	<p>【探知】10月17日16時20分 北区内医療機関 → 北区保健所 → 都食品監視課 → 墨田区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは10月3日17時から墨田区内の飲食店を2名で利用し、鶏レバ刺し、焼き鳥（ムネ、もも、ハラミ等）等を喫食した。その後、2名が同月6日12時から18時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。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。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になかった。当該飲食店では鶏レバーを低温調理したものを鶏レバ刺しとして提供していたが、中心部の温度確認はしておらず、鶏肉が加熱不十分な状態で提供されていた可能性が考えられた。また、洗浄シンクで手洗いを行うなど、洗浄設備の使い分けができていなかったことから、鶏肉から他の食品への二次汚染の可能性も考えられた。</p> <p>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。</p>

番号	概要
95	<p>【探知】10月17日8時55分 患者研修先 → 多摩府中保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>10月10日17時45分から21時にかけて府中市内の飲食店を利用し、串焼き等を含むコース料理を喫食した4グループ34名のうち、22名が同月11日5時から15日22時にかけて下痢、発熱、腹痛等を呈した。検査の結果、患者18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。当該飲食店を利用した4グループは同一の研修先に所属する研修生及び講師であり、当日はそれぞれ別々に当該飲食店を利用していた。患者らの共通食は当該飲食店の食事のほか、研修先の食堂の利用もあった。しかし、患者の中には食堂を全く利用していない者もいる一方、当該飲食店を利用していない食堂利用者に体調不良者は確認されなかった。</p> <p>当該飲食店では食肉類の加熱温度及び加熱時間について検証は行われておらず、患者からもレアな状態で提供されたとの証言があったことから、食肉類の加熱不足が原因であると推測された。さらに、調理器具の適切な使い分けが行われていなかったことから、他の食品への二次汚染の可能性も考えられた。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。</p>
96	<p>【探知】10月13日14時30分 患者 → 東京都保健医療情報センター → 墨田区保健所 → 都食品監視課 → 江戸川区江戸川保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは10月12日21時30分から同月13日1時40分にかけて江戸川区内の飲食店が調製し配達した弁当を25名で喫食した。その後、うち9名が10月13日0時から10時にかけて下痢、吐き気、腹痛等を呈した。検査の結果、患者ふん便6検体、調理従事者ふん便2検体、弁当残品4検体、調理従事者の手指1検体及び施設の拭き取り8検体から黄色ブドウ球菌が検出され、毒素型も一致した。患者の共通食は、当該飲食店が調製した弁当以外になく、患者の症状及び潜伏期間は黄色ブドウ球菌によるものと一致していた。調理従事者の手指及び調理器具の拭き取り検体から黄色ブドウ球菌が検出されていることから、弁当の盛付工程で調理器具等から食品を汚染したと考えられた。また、調整後の弁当は数個の保冷剤とともに段ボールで梱包されていたが、弁当の数量に対して保冷材の数が明らかに少なかったことから、保冷効果が十分に得られず、喫食するまでの間に黄色ブドウ球菌が増殖したと推測された。</p> <p>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。</p>
97	<p>【探知】10月17日11時 板橋区内事業者 → 板橋区保健所 → 都食品監視課 → 文京区文京保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>10月15日から17日にかけて、文京区内の弁当屋が調製した弁当を喫食した93名のうち67名が、15日21時15分から20日未明にかけて下痢、発熱、吐き気等の症状を呈した。検査の結果、患者23名及び従事者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。患者全員に共通する食事は、当該施設で調製した弁当以外になかった。なお、患者らの喫食した弁当は各調製日において複数種類あったが、弁当の違いによる患者の偏りはなかった。このことから、原因となった弁当の種類、そう菜等の特定には至らなかった。ノロウイルスが検出された従事者は、10月14日から胃腸炎症状を呈していたが、自身の代わりとなる従事者がおらず、注文のキャンセルも出来なかったことから通常どおり調理業務に従事していた。このことから、ノロウイルスを検出された従事者の手指を介し、調理器具や食品を汚染したことが原因と考えられた。</p> <p>これらのことから、文京保健所は「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
98	<p>【探知】10月28日 川崎市内医療機関 → 川崎市 → 都食品監視課 → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、10月23日18時頃、中央区内の飲食店を11名で利用し、鶏わさ、焼き鳥等を喫食した。その後、うち8名が、26日8時から同日23時30分にかけて、下痢、腹痛等を呈した。検査の結果、患者5名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、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。患者の共通食は、10月23日に当該飲食店で調理、提供された食事のみであった。鶏わさは、冷蔵保管していたササミを約30秒湯通し後、冷水で熱を取り、カットして提供されていた。そのため、鶏肉が加熱不十分な状態で提供された可能性が高いと考えられた。</p> <p>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。</p>
99	<p>【探知】11月1日20時30分頃 患者 → 東京都保健医療情報センター → 江東区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、10月25日に江東区内の飲食店を4名で利用し、串焼き（レバー、つくね、もも、セセリ等）、等を喫食した。その後、うち3名が同月27日から29日にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。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。また、患者らの共通食は当該飲食店が提供した食事のみであった。江東区保健所では、本件発生以前から加熱不十分な焼き鳥の喫食による有症苦情が複数回寄せられていたことから、当該飲食店に対し、十分な加熱の必要性について指導を行っていた。当該飲食店においても、加熱時間を長くするなどの改善を行っていたが、焼き鳥が焦げるおそれがあることを理由に、依然として十分な加熱が行われていなかった可能性が推測された。また、下処理用の包丁を食肉と鮮魚で使い分けがされていなかったことから、他の食品への二次汚染の可能性も考えられた。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
100	<p>【探知】11月5日 港区内医療機関 → 港区みなと保健所 → 都食品監視課 → 目黒区保健所</p> <p>【調査の結果】</p> <p>患者らは、10月26日18時30分から目黒区内の飲食店を8名で利用し、鶏のたたき、ぼんじり、ナンコツ、鶏わさ、ササミ、レバー等を喫食した。その後、うち5名が10月28日10時から同月31日20時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者3名のふん便及び菌株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。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。患者らに提供された「鶏のたたき」及び「鶏わさ」は、調理工程及び加熱時間から鶏肉が加熱不十分な状態で提供されていた可能性が示唆された。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「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。</p>
101	<p>【探知】10月31日16時10分頃 患者 → 杉並区杉並保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>10月25日19時から同月27日16時にかけて杉並区内の飲食店にて調理、提供した焼き鳥（もも、レバー、鶏皮、ササミ等）を含む食事を喫食した3グループ9名のうち7名が、同月28日15時から29日21時にかけて、腹痛、下痢等を呈した。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。患者7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。当該飲食店では、焼き鳥の加熱時間については時計による計測を行っていたが、各患者グループが当該飲食店を利用した日は金曜日から日曜日であり、他の曜日と比較して調理場が多忙であった。このため、患者グループに提供された焼き鳥の加熱が不十分であった可能性が高いと考えられた。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は「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。</p>

番号	概要
102	食中毒の詳細(P. 146)に掲載
103	食中毒の詳細(P. 148)に掲載
104	<p>【探知】11月25日10時 中央区内医療機関 → 中央区</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは11月25日11時30分から13時30分にかけて、158名が中央区内の給食施設が提供したブリの照り焼きを含む定食を喫食した。その後、うち20名が11月25日12時20分から17時にかけて舌にピリピリとした刺激を感じ、顔面紅潮、蕁麻疹等を呈した。検査の結果、検食のブリの照り焼きからヒスタミン200mg/100gが検出され、患者の症状及び潜伏期間はヒスタミンによるものと一致していた。患者らに提供されたブリの切り身は、11月22日10時30分に冷蔵状態で給食施設に納品されたものを冷蔵庫で保管していた。その後、同日15時頃、調味液を加え、患者らに提供される25日まで冷蔵庫で保管し、スチームコンベクションで加熱後に提供された。本事案は、長時間冷蔵保存されたことによりヒスタミンが生成されたものと推察された。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「ブリの照り焼き」を原因とする食中毒事件として断定した。</p>
105	<p>【探知】11月27日10時52分 港区内医療機関 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、11月26日21時頃から港区内の飲食店を利用し、刺身盛合せ（マグロ、ブリ、ヒラメ等）、マグロ山かけ、牡蠣そばを喫食した。その後、翌27日3時頃から腹痛、吐き気等を呈した。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。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。患者が虫体を摘出された日から遡って6日間に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。なお、患者に提供された刺身盛合せのうち、ブリ及びヒラメについては、流通過程から提供されるまで、冷凍処理工程がなかった。また、医師から食中毒患者等届出票（胃アニサキス症）の届出があった。</p> <p>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事件と断定した。</p>
106	<p>【探知】12月11日 墨田区内医療機関 → 墨田区保健所 → 都食品監視課 → 江東区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、12月5日20時頃、飲食店を利用し、サバ、イワシ、ヒラメ等の鮮魚介類を喫食した。その後、12月6日から下痢、腹痛等を呈し、受診した医療機関にてアニサキス様虫体が摘出され、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、医師から食中毒患者等届出票（胃アニサキス症）の届出があった。患者からは、当該飲食店以外での鮮魚介類の喫食状況について調査協力が得られなかったため、原因施設の特定には至らなかった。</p> <p>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。</p>
107	<p>【探知】12月9日14時 患者勤務先 → 中央区保健所</p> <p>【調査の結果】</p> <p>患者らは、12月6日19時から中央区内の飲食店を11名で利用し、コース料理（牡蠣のワイン蒸し、鴨の冷製ローストとサーモンのタルタルソース、真鯛のポワレ等）を喫食した。その後、うち9名が12月8日3時から17時にかけて吐き気、発熱、下痢、腹痛を呈した。また、12月6日に同じコース料理を喫食した別の1グループ2名中1名も同様の症状を呈した。検査の結果、2グループ9名の患者ふん便からノロウイルスG Iが検出され、患者ら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。患者らの共通食は当該飲食店が提供したコース料理以外になく、感染症を疑うエピソードもなかった。牡蠣のワイン蒸しに使用した牡蠣は、中心温度が85～90℃以上で90秒間以上の加熱工程を経ていないことから、ノロウイルスを不活化できず患者を発生させたものと推察された。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「牡蠣のワイン蒸し」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
108	<p>【探知】12月16日 江東区内医療機関→江東区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>12月13日及び14日に、江東区内の飲食店で調理、提供された食事を喫食した複数グループ79名のうち32名が、同月14日から16日にかけて下痢、発熱、腹痛、おう吐等の症状を呈した。検査の結果、患者24名のふん便及び従事者2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。また、当該飲食店において感染症を疑うエピソードはなかった。患者グループにおける共通の利用施設は当該飲食店のみであったが、全ての患者に共通する食品は確認されず、また食品残品も存在しなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。</p> <p>当該飲食店の調理従事者6名のうち、自主検便及び行政検便の結果、5名からノロウイルスが検出された。このうち3名は12月13日から15日にかけて下痢やおう吐等の体調不良を呈しており、非加熱食品（冷菜等）の調理を担当していた者も含まれていた。また、健康保菌者が2名いたことから、手洗いの不十分等により調理従事者の手指を介して提供食品が汚染された可能性が高いと推定された。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
109	<p>【探知】12月19日21時25分 患者 → 東京都保健医療情報センター → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、12月13日18時30分から中央区内の飲食店を6名で利用し、串焼きのコース料理（串焼き（アスパラ肉巻き、つくね、砂肝等）、手羽先、レバー、鶏ササミわさびのせ等）を喫食した。その後、うち5名が12月16日4時から17日22時にかけて、下痢、発熱、腹痛等を呈した。検査の結果、患者ふん便2検体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。患者の共通食は当該飲食店の食事以外になかった。患者が喫食した串焼きについて、再現実験を行ったところ、中心温度が49.3℃と加熱不十分な状態であった。しかし、鶏ササミを喫食していたが発症していない者もあり、喫食日におけるほかの鶏肉料理の加熱状況が不明であることから、原因食品の特定には至らなかった。</p> <p>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。</p>
110	<p>【探知】12月18日 患者 → 多摩府中保健所 → 都食品監視課 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、12月13日19時30分から21時30分にかけて、9名で港区内の飲食店を利用し、鶏ササミの昆布締め茶漬け、和牛炭火焼き、ローストビーフのカルパッチョ等を喫食した。その後、うち7名が、同月16日8時から18日10時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者ふん便7検体及び参考食品（鶏ササミ）1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、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。患者の共通食は、12月13日に当該飲食店で調理、提供された食事のみであった。鶏ササミの昆布締め茶漬けは、冷凍保管していた昆布締めした鶏ササミを、提供時に解凍してカットしたものをネギ等と共にご飯の上のにのせた状態で提供し、客がポットに入れた出汁をかけて喫食するものであった。昆布締めにした鶏肉が加熱不十分で提供された可能性が推定された。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事（鶏ササミの昆布締めを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
111	<p>【探知】12月20日 港区内医療機関 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者は、12月18日18時から港区内の飲食店にて寿司（イワシ、コハダ、マグロ等）、アジのなめろう等を1名で喫食していた。その後、同日22時頃から腹痛、おう吐、吐き気等を呈し、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。患者の食事を発症日から3日間遡って調査した結果、当該飲食店の食事以外に鮮魚介類の喫食はなかった。また、当該飲食店で提供されたマグロ、コハダ、イワシには冷凍処理工程がなく、患者を診察した医師からアニサキス症として食中毒患者等届出票が提出された。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
112	<p>【探知】12月23日 患者 → 港区みなと保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、12月17日18時から港区内の飲食店を8名で利用し、焼き鳥（砂肝、ハツ、セセリ、ボンジリ、もも、ねぎま、ササミ、レバー等）、鶏のたたき、卵かけごはん等を8名で喫食した。その後、うち4名が12月21日1時から22日10時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈した。検査の結果、患者ふん便4検体、従事者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致した。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外になかった。本件では、原因食品の特定には至らなかったが、患者から「ササミ串が生焼けだった。」との証言があり、営業者からもササミ串を意図的に半生状態で提供していると報告があった。また、鶏のたたきについても加熱不十分な状態で提供されていたことから、鶏肉料理が加熱不十分な状態で提供されたことが原因であると推察された。</p> <p>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。</p>
113	<p>【探知】令和7年1月6日8時30分 患者 → 中央区保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>探知のグループは、12月23日19時頃から4名で中央区内の飲食店を利用し、生食用殻付牡蠣を喫食したところ、4名全員が同月25日から、腹痛、下痢等を呈した。また、探知のグループ以外にも、12月24日13時から同月29日12時にかけて当該飲食店を利用した5グループ10名が、同月25日21時から31日にかけて発熱、下痢、吐き気等を呈していたことが判明した。検査の結果、患者ふん便4検体及び食品残品（生食用殻付牡蠣）1検体からノロウイルスGⅡを検出し、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。患者らの共通食は当該店舗が提供した食事のみで、患者全員が生食用殻付牡蠣を喫食していた。また、食事以外に感染症を疑う事象はなかった。当該飲食店の仕入れ先について調査したところ、仕入れ先営業者は牡蠣を販売する際、「加熱用」又は「生食用」の表示を行っておらず、患者らに提供された「生食用殻付牡蠣」についても、加熱用牡蠣であることを把握していながら、適切な表示を行っていなかった。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「生食用殻付牡蠣」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>

番号	概要
114	<p>【探知】12月27日10時15分 患者家族 → 多摩府中保健所</p> <p>【調査結果】</p> <p>患者らは、12月24日11時30分頃から7名で武蔵野市内の飲食店を利用し、デリプレート（サニーレタス、豆サラダ、オムレツ等）、ハンバーグプレート（サニーレタス、ニンジンラベ、ハンバーグ等）を喫食した。その後、うち3名が同月25日18時から翌26日1時にかけて、下痢、おう吐、発熱等を呈した。検査の結果、患者3名のふん便及び調理従事者3名のふん便からノロウイルスGⅡを検出し、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。ノロウイルスを検出した調理従事者3名のうち、2名が同月23日の勤務後から、1名が同月24日勤務中に体調不良を呈していた。12月23日に体調不良を呈した調理従事者2名は、患者の利用日である24日は出勤していなかったが、提供前日の仕込み作業を素手で行っていた。また、当該飲食店の手洗い器の設置場所が適切でなかったことから、手洗いが十分に行われていなかった可能性があり、仕込み作業又は調理時に調理従事者を介して食品を汚染させたと考えられた。</p> <p>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。</p>