

1 食中毒統計表

(1) 食中毒発生件数と患者数 (昭和24年以降)

月 年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	合 計
24	8/3 ②	3/2 ②	8/1	17/5 ①	41/3 ①	68/10④	210/8 ①	81/9 ①	494/34④	7/2	7/1	68/4 ②	1012/82 ⑯
25	12/1	4/3 ①	12/4 ③	51/3 ①	24/13⑦	66/13④	33/9	82/11①	2043/22	9/3 ②	41/1	3/2	2740/85 ⑱
26	12/3	1/1	1/1 ①	3/2 ①	101/4	29/6	53/9	200/12①	284/12	826/20	1/1	5/4 ⑤	1516/75 ⑧
27	1/1 ①	13/4	10/5 ①	8/2	3/2	28/8	154/20③	706/27	1071/32	223/10	609/5 ①	6/3 ③	2832/119⑨
28	5/1	8/1	4/2 ①	12/1	46/6	152/7	229/14	244/14	304/20	215/7	12/2	8/2	1239/77 ①
29	13/2	5/3	10/3 ①	14/4	56/5	12/4	75/15②	389/27	1028/53①	68/4	0/0	12/3	1682/123④
30	10/4 ①	3/2	1941/3	25/5 ③	78/6 ①	299/17①	1539/78③	660/58	2059/58①	310/8 ②	5/2	6/2	6935/243⑫
31	8/1	398/9	67/13③	49/6	234/9	1100/7 ①	155/9	239/23	833/30①	388/20	33/6	18/6	3522/139⑤
32	26/2	144/2	21/2	0/0	20/3	25/8	263/15①	459/32	193/16	161/14	128/3 ①	52/3	1492/100②
33	297/5 ②	23/5 ①	1/1 ①	34/5	100/5	216/13	79/9	756/34	914/35	70/5 ②	17/3	52/4	2516/124⑥
34	19/3 ①	30/4	3/1	15/3	87/7 ①	252/9 ②	1053/23	999/38②	990/42①	1176/17③	23/3 ①	0/0	4647/150⑪
35	0/0	374/5	54/4	83/6	59/5	392/10	1440/46	577/45	1151/59	990/12	6/3 ①	6/3	5132/198①
36	13/3 ①	66/1	33/1	94/6	85/8	425/10	328/21	1405/72④	2269/65①	400/22②	59/9 ②	29/6	5206/224⑩
37	7/2	25/4	423/4 ①	111/3	238/11	101/7	591/20	2217/47①	1175/64	970/11	181/5	173/3	6212/181②
38	6/2 ①	8/1	12/1	34/3	300/7	604/12	794/28	1091/61	1847/28	256/3	67/2	5/1	5024/149①
39	4/1	19/2	18/2	146/4	368/4	344/13	584/17①	1135/70①	590/32①	65/5	36/5 ①	75/6 ①	3384/161⑤

40	5/2 ①	14/2	31/1	135/5	159/8	427/13	1109/41①	1290/36①	280/19	31/3	149/3	38/2	3668/135③
41	14/1	8/2	21/1	706/3	87/7 ①	55/5	164/14	847/40	551/26	63/10	305/7	652/10	3473/126①
42	152/4	55/7	0/0	22/3 ①	163/14	580/16	425/44①	806/63	1639/32	193/7	39/4	146/7	4220/201②
43	8/3 ①	108/2	122/5	140/8	89/5	708/13	179/17	469/37	850/40	209/12	90/6	73/11	3045/159①
44	74/7	94/2	350/5	186/6	346/6	968/13	530/28	597/62①	505/30	164/13	16/2	45/3	3875/177①
45	87/5	255/3	600/4	3/2	531/20	709/13	374/20	593/38	343/24	1309/16	7/3	54/6	4865/154
46	19/5	246/7	3/1	87/6 ①	145/4	248/15	505/33	1081/66①	280/18①	111/9	184/5	166/5 ①	3075/174④
47	121/9	32/1	50/2	90/6	252/14②	1425/15①	203/24	1018/70①	498/32	690/14	82/4	28/3	4489/194④
48	155/4	336/7	2/2	125/4	104/8	130/9	1002/35①	394/38	343/21	177/8	68/4	116/5	2952/145①
49	32/4	12/3	102/2	37/9 ①	106/7	34/10①	67/13	164/27	287/15	118/5	3/2	35/3	997/100②
50	15/1	9/2	88/7	73/6	116/5 ①	410/16①	417/43	1165/44①	391/36	317/15	225/5	0/0	3226/180③
51	4/2	104/5	314/7	11/4	297/12	390/8	258/12	354/23②	502/16①	153/7	2/2	121/9	2510/107③
52	112/6 ①	5/1	130/1	88/5	282/6	426/15	687/55	289/14	306/23	7/3	128/10①	9/2	2469/141②
53	28/4	158/2	61/3	107/8	24/4	1408/13	130/19	402/41	200/17	684/5	92/2	89/5	3383/123
54	114/6	216/6	74/4	310/6	141/10	189/13①	545/23	435/31	228/22	1057/10	223/3	87/7	3619/141①
55	313/8	353/5	7/2	41/5	226/9	442/15	562/22	332/26	1134/44	170/9	557/2	234/8	4371/155
56	127/7	370/7	393/7 ①	65/5	175/5	325/12	364/30	188/30	441/27	160/9	22/3	95/11	2725/153①

患者数／発生件数 ○印内は死者数（再掲）

月 年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	合計
57	66/9	4/2	157/3	56/5	728/11	185/8 ①	131/11	351/36	129/11	670/9	44/2	188/7 ②	2709/114③
58	42/7	35/3	262/7	190/8	13/4 ①	135/10	445/20	240/22	347/33	300/10	103/1	94/7	2206/132①
59	77/6	328/5	744/4	36/4	23/3	285/11	780/33	176/27	437/18	19/4	360/3	105/4	3370/122
60	30/5	33/2	855/2	26/2	19/3	955/5	136/16	392/26	577/25	176/8	7/3	130/9	3336/106
61	86/7	31/5	190/2	15/2	39/3	841/10	221/13	339/19	782/24	40/8	150/1	76/3	2810/97
62	25/3	42/1	98/4	28/3	186/6	61/4	458/12	631/17	450/13	38/5	1/1	57/5	2075/74
63	530/4	21/2	21/1	140/2	1158/9	116/7	86/10	79/11	184/13	35/5	36/3	9/1	2415/68
元年	59/4	9/1	284/4	287/3	387/7	64/4	692/11	472/22	1600/24	74/7	5/2	25/3	3958/92
2年	90/3	15/1	173/4	59/2	97/2	249/10	873/13	77/18	629/22	74/9	0/0	3/1	2339/85
3年	71/5	0/0	173/1	25/1	96/3	329/7	404/15	169/8	583/12	60/5	23/2	4/1	1937/60
4年	101/3	27/1	0/0	116/3	175/3	86/6	214/9	362/11	47/6	127/6	48/2	40/3	1343/53

患者数／発生件数

○印内は死者数（再掲）

(2) 最近5年間の患者数100名を超えた事件一覧

発 生 年 月 日	事件 No.	患者数	病 因 物 質	責 任 の 所 在	原 因 食 品	担 当 保 健 所
63. 1.28	4	459	ウェルシュ菌	飲食店 (仕出し屋)	仕出し弁当	下 谷
4.24	9	138	ウェルシュ菌	飲食店 (一 般)	結婚披露宴の食事	芝
5.21	14	143	カンピロバクター ・ジェジュニ	集団給食 (学 校)	給食 (小学校)	武蔵調布
5.22	15~ 17	883*)	カンピロバクター ・ジェジュニ	飲食店 (一般) 2件 豆腐製造業 1件	水	青 梅
元. 3.23	7	257	サルモネラ	飲食店 (す し 屋)	すし種及び刺身類	日 野
4. 4	10	260	ウェルシュ菌	不 明	不明	武 蔵 野
5.10	13	149	カンピロバクター ・ジェジュニ	集団給食 (学 校)	給食 (小学校)	王 子
7.13	27	117	黄色ブドウ球菌	飲食店 (仕出し屋)	さけフレーク (弁当副食)	八 王 子
7.15	29	480	カンピロバクター ・ジェジュニ	集団給食 (学 校)	給食 (小学校)	町 田
8.21	48	103	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し屋)	仕出し弁当	江 戸 川
9. 8	60	262	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し屋)	仕出し弁当	江 戸 川
9.14	70	104	サルモネラ	集団給食 (事業所)	ババロア	玉 川
9.20	74	374	ウェルシュ菌	集団給食 (学 校)	給食 (小学校)	本 郷
9.22	76	105	サルモネラ	集団給食 (事業所)	ポテトサラダ	玉 川
9.29	78	385	サルモネラ	飲食店 (一 般)	自家製マヨネーズ	麴 町
2. 3.22	7	118	黄色ブドウ球菌	飲食店 (仕出し屋)	仕出し弁当	荏 原
6.26	22	116	腸炎ビブリオ	飲食店 (す し 屋)	仕出し弁当	小 石 川
7.20	27	146	黄色ブドウ球菌	飲食店 (仕出し屋)	五目御飯・幕の内弁当	練 馬
7.25	30	550	病原大腸菌	飲食店 (仕出し屋)	仕出し弁当	蒲 田
7.29	35	103	ウェルシュ菌	集団給食 (事業所)	小松菜とえのき茸の 煮びたし	板 橋
9. 2	55	208	腸炎ビブリオ	飲食店 (集団給食)	給食 (特別食)	麴 町
9.17	72	122	サルモネラ	飲食店 (一 般)	仕出し弁当	浅 草
3. 3. 6	6	173	ウェルシュ菌	飲食店 (仕出し屋)	チキンのソース煮	青 梅
6. 8	12	237	サルモネラ	飲食店 (仕出し屋)	仕出し弁当・会食料理	府 中
7.13	20	137	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅 館)	結婚披露宴の食事	赤 坂
9. 6	43	225	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出し屋)	仕出し弁当	赤 羽
4. 4.28	7	111	カンピロバクター ・ジェジュニ	集団給食 (学 校)	給食 (小学校)	赤 羽
5.24	9	161	黄色ブドウ球菌	飲食店 (仕出し屋)	弁当	浅 草
8.20	32	234	病原大腸菌	飲食店 (仕出し屋)	仕出し弁当 (ケータリング 給食を含む)	町 田

*) これら3件の事件は、同一の汚染された水源を原因としていた。

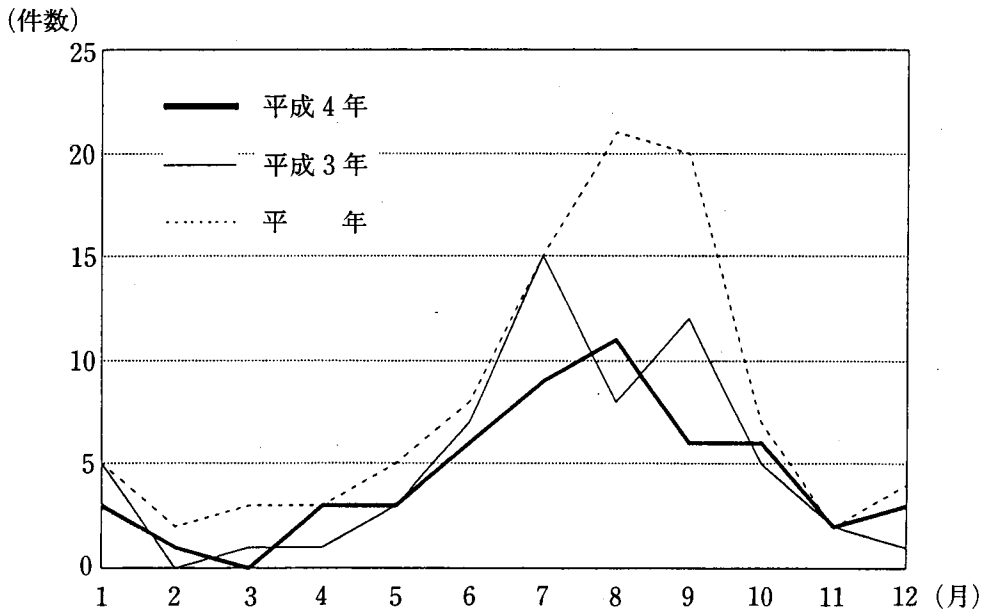
(3) 平成4年・平成3年・平年の食中毒月別比較

区分 月	発 生 件 数			患 者 数		
	4 年	3 年	平 年	4 年	3 年	平 年
合 計	53	60	95	1,343	1,937	2,718
1	3	5	5	101	71	108
2	1	—	2	27	—	52
3	—	1	3	—	173	296
4	3	1	3	116	25	86
5	3	3	5	175	96	275
6	6	7	8	86	329	322
7	9	15	15	214	404	423
8	11	8	21	362	169	293
9	6	12	20	47	583	572
10	6	5	7	127	60	149
11	2	2	2	48	23	73
12	3	1	4	40	4	69

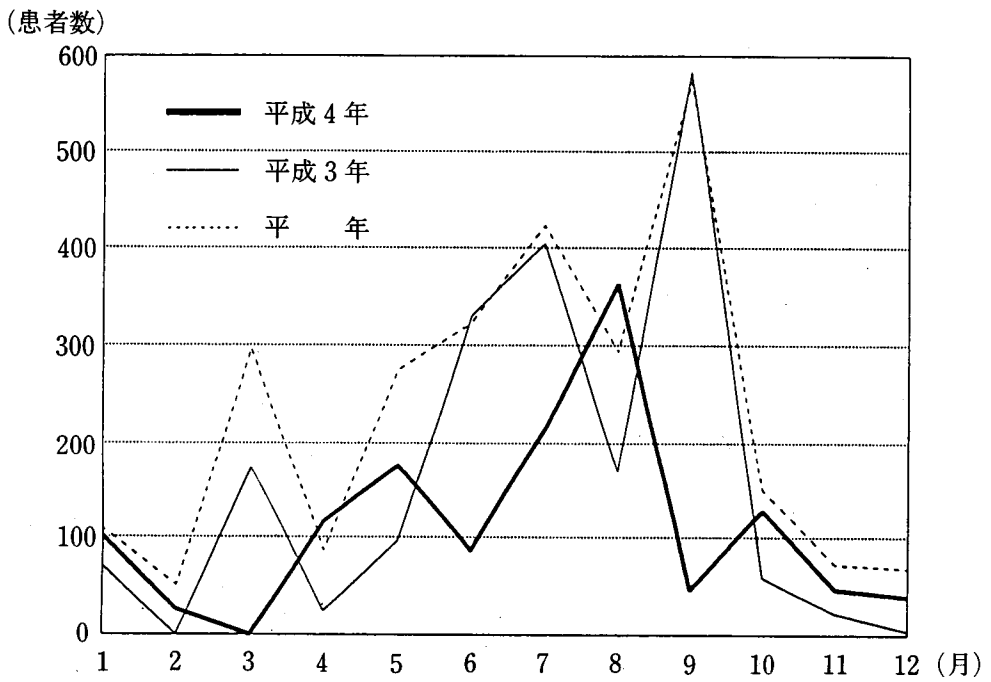
() 内は死者数

注) 平年とは過去10年間(昭和57～平成3年)の算術平均

①月別食中毒発生件数グラフ



②月別食中毒患者数グラフ

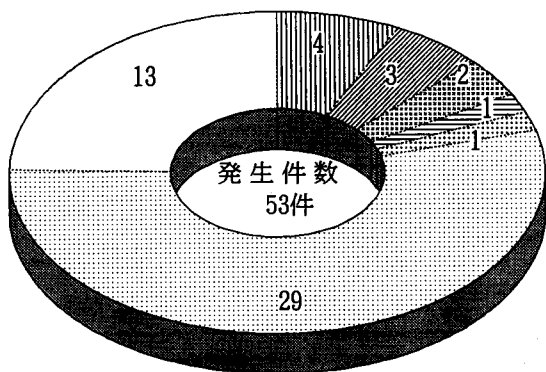


(4) 原因食品別食中毒発生状況

発生状況 原因食品		件数	患者数	死者数	構成比 (%)		備 考
					件数	患者数	
合 計		53	1,343	0	100.0	100.0	
魚介類	貝 類	—	—	—	—	—	—
	ふ ぐ	—	—	—	—	—	—
	そ の 他	2	78	0	3.8	5.8	刺身盛り合わせ2件
魚加工類	魚肉ねり製品	—	—	—	—	—	—
	そ の 他	1	25	0	1.9	1.9	イカ焼き
肉類及びその加工品		—	—	—	—	—	—
卵類及びその加工品		1	73	0	1.9	5.4	厚焼き玉子 (推定)
乳類及びその加工品		—	—	—	—	—	—
穀類及びその加工品		4	69	0	7.5	5.1	冷し中華ソバ、チャーハン、サケにぎりめし、スパゲッティ各1件
野菜の類及び加工品	豆 類	—	—	—	—	—	—
	きのこ類	—	—	—	—	—	—
	そ の 他	—	—	—	—	—	—
菓 子 類		—	—	—	—	—	—
複 合 調 理 食 品		—	—	—	—	—	—
す し 類		3	69	0	5.7	5.1	にぎりずし2件、ちらしずし弁当1件
そ の 他		29	986	0	54.7	73.4	会食料理9件、仕出し弁当7件、家庭の食事4件、弁当、給食各2件、会食料理及びランチ、仕出し弁当(ケータリング給食を含む)、焼肉料理、ステーキセット、飲用水各1件
不 明		13	43	0	24.5	3.2	—

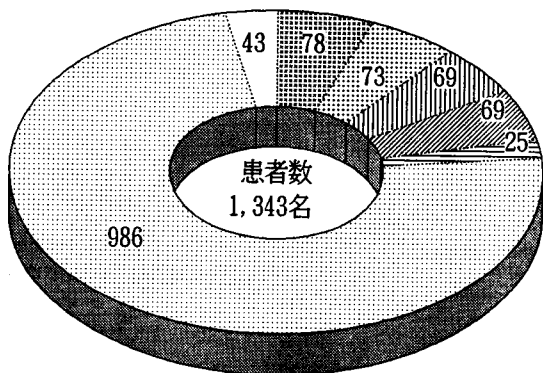
注) 構成比は、四捨五入の関係から必ずしも合計が100.0%とならない場合がある。

① 原因食品別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比
合計	53	(100.0%)
穀類及びその加工品	4	(7.5)
//// ずし類	3	(5.7)
魚介類	2	(3.8)
≡ 魚介類加工品	1	(1.9)
卵類及びその加工品	1	(1.9)
その他	29	(54.7)
□ 不明	13	(24.5)

② 原因食品別食中毒患者数グラフ



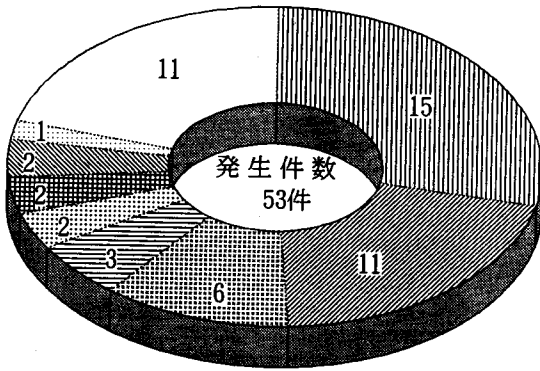
	患者数	構成比
合計	1,343	(100.0%)
魚介類	78	(5.8)
卵類及びその加工品	73	(5.4)
穀類及びその加工品	69	(5.1)
//// ずし類	69	(5.1)
≡ 魚介類加工品	25	(1.9)
その他	986	(73.4)
□ 不明	43	(3.2)

(5) 病因物質別食中毒発生状況

発生状況 原因食品		件数	患者数	死者数	構成比 (%)		備 考
					件数	患者数	
合 計		53	1,343	0	100.0	100.0	
細菌性	サルモネラ	11	193	0	20.8	14.4	家庭の食事4件、仕出し弁当2件、焼肉料理、厚焼き玉子(推定)各1件、不明3件
	黄色ブドウ球菌	6	193	0	11.3	14.4	弁当2件、会食料理、以出し弁当、サケにぎりめし、不明各1件
	ボツリヌス菌	—	—	—	—	—	—————
	腸炎ビブリオ	15	206	0	28.3	15.3	会食料理4件、仕出し弁当3件、刺身盛り合わせ、にぎりずし、ちらしずし弁当、イカ焼き各1件、不明4件
	病原大腸菌	3	273	0	5.7	20.3	給食、仕出し弁当(ケータリング給食を含む)、不明各1件
	バチルス・セレウス	2	14	0	3.8	1.0	チャーハン、スパゲッティ各1件
	ウェルシュ菌	2	78	0	3.8	5.8	会食料理、冷し中華ソバ各1件
	カンピロバクター・ジェジュニ	2	128	0	3.8	9.5	給食、会食料理各1件
化学物質	動物性	—	—	—	—	—	—————
	植物性	—	—	—	—	—	—————
	次亜塩素酸ナトリウム	1	2	0	1.9	0.1	飲用水
不 明	11	256	0	20.8	19.1	会食料理2件、会食料理及びランチ、仕出し弁当、ステーキセット、刺身盛り合わせ、にぎりずし各1件、不明4件	

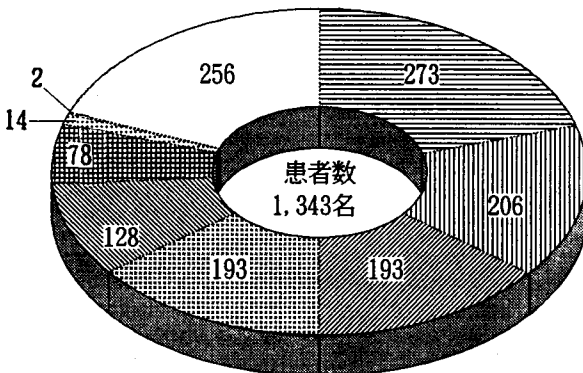
注) 構成比は、四捨五入の関係から必ずしも合計が100.0%とならない場合がある。

① 病因物質別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比
合計	53	(100.0%)
腸炎ビブリオ	15	(28.3)
サルモネラ	11	(20.8)
黄色ブドウ球菌	6	(11.3)
病原大腸菌	3	(5.7)
バチルス・セレウス	2	(3.8)
ウェルシュ菌	2	(3.8)
カンピロバクター	2	(3.8)
化学物質	1	(1.9)
不明	11	(20.8)

② 病因物質別食中毒患者数グラフ



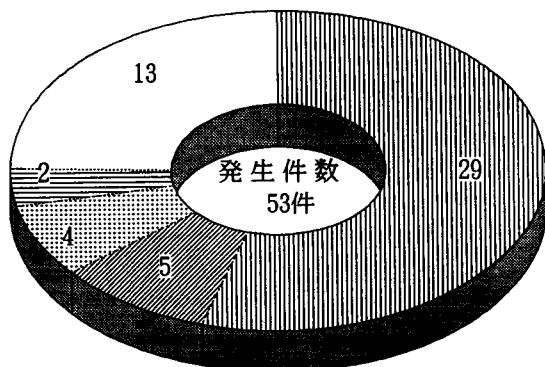
	患者数	構成比
合計	1,343	(100.0%)
病原大腸菌	273	(20.3)
腸炎ビブリオ	206	(15.3)
サルモネラ	193	(14.4)
黄色ブドウ球菌	193	(14.4)
カンピロバクター	128	(9.5)
ウェルシュ菌	78	(5.8)
バチルス・セレウス	14	(1.0)
化学物質	2	(0.1)
不明	256	(19.1)

(6) 責任の所在別食中毒発生状況

発生状況 原因食品		件数	患者数	死者数	構成比 (%)		備考
					件数	患者数	
合計		53	1,343	0	100.0	100.0	
飲食店営業	(小計)	(29)	(912)	(0)	(54.7)	(67.9)	—————
	一般飲食店	17	235	0	32.1	17.5	会食料理 8 件 (Vp×4, Camp×1, Sta×1, Cp×1, 不明×1) 仕出し弁当 4 件 (Vp×1, Sta×1, 不明×2) ステーキセット 1 件 (不明)、焼肉料理 1 件 (Sal)、チャーハン 1 件 (Bc)、スパゲッティ 1 件 (Bc)、飲用水 1 件 (化)
	すし屋	3	69	0	5.7	5.1	にぎりずし 2 件 (Vp, 不明)、ちらしずし弁当 1 件 (Vp)
	仕出し屋	5	545	0	9.4	40.6	仕出し弁当 3 件 (Sal×2, Vp×1) 仕出し弁当 (ケータリング給食を含む) 1 件 (Ec)、弁当 1 件 (Sta)
	弁当屋	1	4	0	1.9	0.3	弁当 1 件 (Sta)
	旅館・ホテル	1	27	0	1.9	2.0	会食料理 1 件 (不明)
	そば屋	1	7	0	1.9	0.5	サケにぎりめし 1 件 (Sta)
	臨時	1	25	0	1.9	1.9	イカ焼き 1 件 (Vp)
	(小計)	(5)	(297)	(0)	(9.4)	(22.1)	—————
集団給食	事業所	2	121	0	3.8	9.0	冷し中華ソバ 1 件 (Cp)、厚焼き玉子 (推定)、1 件 (Sal)
	学校	1	111	0	1.9	8.3	給食 1 件 (Camp)
	寮・寄宿舎	—	—	—	—	—	—————
	要許可給食	2	65	0	3.8	4.8	給食 1 件 (Ec) 会食料理及びランチ 1 件 (不明)
魚介類販売業	2	78	0	3.8	5.8	刺身盛り合わせ 2 件 (Vp, 不明)	
家庭	4	13	0	7.6	1.0	家庭の食事 4 件 (Sal×4)	
不明	13	43	0	24.5	3.2	不明 13 件 (Vp×4, Sal×3, Sta×1, Ec×1, 不明×4)	

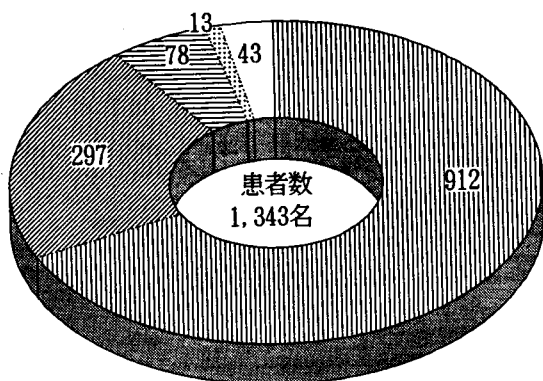
注) 構成比は、四捨五入の関係から必ずしも合計が100.0%とならない場合がある。

① 責任の所在別食中毒発生件数グラフ



	件数	構成比
合計	53	(100.0%)
飲食店営業	29	(54.7)
//// 集団給食	5	(9.4)
家庭	4	(7.6)
≡≡ 魚介類販売業	2	(3.8)
□ 不明	13	(24.5)

② 責任の所在別食中毒患者数グラフ



	患者数	構成比
合計	1,343	(100.0%)
飲食店営業	912	(67.9)
//// 集団給食	297	(22.1)
≡≡ 魚介類販売業	78	(5.8)
家庭	13	(1.0)
□ 不明	43	(3.2)

(7) 責任の所在別・月別・病因物質別食中毒発生状況

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	Sal	Sta	Vp	Ec	Cp	Bc	Camp	化	不	
飲食店営業	一般飲食店	不 1(44)			化 1(2)	不 1(10)	Camp1(17) Sal 1(2)	Vp 2(11) Bc 1(9)	Vp 1(9)	Vp 2(24) Bc 1(5)	Sta1(7) Vp 1(45)	Sta1(11)	Cp 1(30) 不 1(9)	17(235)	1(2)	2(18)	6(89)		1(30)	2(14)	1(17)	1(2)	3(63)	
	すし屋	不 1(53)						Vp 1(11)		Vp 1(5)				3(69)			2(16)						1(53)	
	仕出し屋					Sta 1(161)	Sal 1(32)	Vp 1(55)	Sal 1(63) Ec 1(234)					5(545)	2(95)	1(161)	1(55)	1(234)						
	弁当屋					Sta 1(4)								1(4)		1(4)								
	旅館・ホテル		不 1(27)											1(27)									1(27)	
	そば屋									Sta 1(7)					1(7)		1(7)							
	臨時									Vp 1(25)					1(25)			1(25)						
集団給食	事業所							Sal 1(73) Cp 1(48)						2(121)	1(73)				1(48)					
	学校				Camp1(111)									1(111)							1(111)			
	許可を要する給食						Ec 1(28)						不 1(37)	2(65)				1(28)					1(37)	
魚介類販売業									Vp 1(12)	不 1(66)			2(78)			1(12)						1(66)		
家庭				Sal 1(3)			Sal 1(4)		Sal 2(6)					4(13)	4(13)									
不明	不 1(4)						Sal 1(3)	Vp 2(7)	Sal 1(3) Sta 1(3) Vp 1(1) Ec 1(11)	Vp 1(1)	不 2(5) Sal 1(4)		不 1(1)	13(43)	3(10)	1(3)	4(9)	1(11)					4(10)	
合計	3(101)	1(27)	—	3(116)	3(175)	6(86)	9(214)	11(362)	6(47)	6(127)	2(48)	3(40)	53(1,343)	11(193)	6(193)	15(206)	3(273)	2(78)	2(14)	2(128)	1(2)	11(256)		
サルモネラ (Sal)					1(3)		4(41)	1(73)	4(72)		1(4)			11(193)										
黄色ブドウ球菌 (Sta)						2(165)			2(10)		1(7)	1(11)		6(193)										
腸炎ビブリオ (Vp)								6(84)	3(35)	5(42)	1(45)			15(206)										
病原大腸菌 (Ec)							1(28)		2(245)					3(273)										
ウェルシュ菌 (Cp)								1(48)					1(30)	2(78)										
バチルス・セレウス (Bc)								1(9)		1(5)				2(14)										
カンピロバクター (Camp)					1(111)		1(17)							2(128)										
化学物質 (化)					1(2)									1(2)										
不明 (不)		3(101)	1(27)			1(10)					3(71)	1(37)	2(10)	11(256)										

(8) ①サルモネラ食中毒における菌型分類 (最近10年間)

年次		58	59	60	61	62	63	元	2	3	4	合計
		18 (353)	13 (70)	9 (152)	10 (249)	7 (158)	11 (125)	25 (1,155)	20 (298)	22 (739)	11 (193)	146 (3,492)
O 4	S.Typhimurium	11 (53)	8 (31)	3 (37)	2 (3)	4 (14)	2 (31)	3 (19)	3 (6)	3 (124)	2 (5)	41 (323)
	S.Paratyphi B		1 (3)						1 (17)			2 (20)
	S.Heidelberg									1 (2)		1 (2)
	S.Derby							1 (4)				1 (4)
	S.Brandenburg		1 (7)									1 (7)
	不明									1 (1)		1 (1)
O 4 + O 8	S.Paratyphi B				1 (62)							1 (62)
O 7	S.Montevideo		1 (17)	1 (12)			2 (10)		2 (14)	1 (89)	3 (139)	10 (281)
	S.Infantis		1 (4)									1 (4)
	S.Thompson	1 (26)				1 (1)			2 (131)	1 (7)		5 (165)
	S.Thompson S.Potsdam									1 (43)		1 (43)
	S.Braenderup	1 (4)				1 (23)	1 (28)					3 (55)
	S.Singapore								1 (5)			1 (5)

菌 型		年 次										
		58	59	60	61	62	63	元	2	3	4	合 計
O 7	S.Mbandaka								1			1
	S.Tennessee								(56)			(56)
	S.Thompson											
O 7 +	S.Infantis							1				1
O 8	S.Hadar							(27)				(27)
O 8	S.Newport	1 (140)			1 (6)							2 (146)
	S.Litchfield		1 (8)		4 (23)		3 (45)	2 (261)				10 (337)
	S.Hadar			1*1 (70)		1 (120)		1 (7)		3 (19)		6 (216)
	S.Blockley								1 (4)			1 (4)
	不 明						1 (1)					1 (1)
O 7 +	S.Riggil			1								1
O 18	S.Cerro			(4)								(4)
O 9	S.Enteritidis	2 (101)			2 (155)		2 (10)	16 (835)	8 (64)	10 (453)	6 (49)	46 (1,667)
	S.Panama	1 (6)		1 (14)								2 (20)
	不 明								1 (1)			1 (1)
O 9 +	S.Enteritidis	1										1
O 3, 10	S.Anatum	(23)										(23)
O 3, 10	S.Anatum			1 (9)								1 (9)
O 18	S.Cerro			1 (6)								1 (6)
O 39	S.Champaign									1 (1)		1 (1)
不 明								1 (2)				1 (2)

*1 サルモネラ、黄色ブドウ球菌、ヒブリオフルビアリスの混合発生

②サルモネラによる食中毒一覧表

番号	事件 No.	発 生 月 日	原 因 施 設	患者数	喫 食 者 数	原 因 食 品	S a l 菌 群	菌 型 分 類
1	5	4.22	家 庭	3	不明	家庭の食事	O 9	S.Enteritidis
2	13	6. 7	不 明	3	不明	不明	O 4	S.Typhimurium
3	14	6. 9	飲食店 (一 般)	2	3	焼肉料理	O 9	S.Enteritidis
4	15	6.16	飲食店 (仕出し屋)	32	280	仕出し弁当 (目玉焼き推定)	O 9	S.Enteritidis
5	16	6.16	家 庭	4	6	家庭の食事	O 9	S.Enteritidis
6	24	7.28	集団給食 (事業所)	73	102	厚焼き玉子 (推定)	O 7	S.Montevideo
7	28	8. 4	家 庭	4	4	家庭の食事 (3日夕食疑い)	O 9	S.Enteritidis
8	31	8.19	家 庭	2	不明	家庭の食事	O 4	S.Typhimurium
9	33	8.20	飲食店 (仕出し屋)	63	104	仕出し弁当	O 7	S.Montevideo
10	36	8.31	不 明	3	不明	不明	O 7	S.Montevideo
11	46	10.12	不 明	4	不明	不明	O 9	S.Enteritidis

③サルモネラを検出した有症苦情、関連事件

有症苦情

番号	発生日	患者数	喫食品	S a l 菌 群	菌 型 分 類
1	1. 5	1	ちまきほか	O 8	S.Blockley
2	3.22	1	家庭の食事ほか	O 9	S.Enteritidis
3	6.11	15	旅行中の食事ほか	O 4	S.Typhimurium
4	6.29	1	店の食事ほか	O 4	S.Typhimurium
5	10.15	2	家庭の食事ほか	O 9	S.Enteritidis
6	10.24	3	店の食事ほか	O 9	S.Enteritidis

関連事件

番号	発生日	患者数	原因食品または喫食品	S a l 菌 群	菌 型 分 類	
1	4. 5	60	会食料理	O 9	S.Enteritidis	※
2	4.29	2,643	仕出し弁当	O 9	S.Enteritidis	※
3	5. 8	258	会食料理 (和食)	O 9	S.Enteritidis	※
4	6. 7	33	会食料理 (和食)	O 9	S.Enteritidis	※
5	6.23	54	旅館の食事	O 9	S.Enteritidis	※
6	6.28	21	旅行中の食事	O 4	S.Typhimurium	※
7	7.16	78	法事の会食	O 9	S.Enteritidis	※
8	7.20	25	法事の会食	O 4	S.Typhimurium	※
9	7.26	7	不明	O 7 O 8	S.Braenderup S.Newport	
10	7.28	131	旅館の食事	O 4 O 7 O 8	S.Typhimurium S.Thompson S.Hadar	※
11	7.31	103	旅館の食事	O 4	S.Typhimurium	※
12	8. 3	25	旅館の食事	O 9	S.Enteritidis	※

番号	発生日	患者数	原因食品または喫食品	S a l 菌 群	菌 型 分 類	
13	8. 4	25	旅館の食事	O 9	S.Enteritidis	※
14	8. 4	12	不明	O 9	S.Enteritidis	
15	8. 6	37	旅館の食事	O 4	S.Typhimurium	※
16	8.23	42	会食料理 (中華)	O 9	S.Enteritidis	※
17	8.30	29	旅館の食事	O 4	S.Typhimurium	※
18	9. 1	3	不明	O 9	S.Enteritidis	
19	9. 4	285	旅館の食事	O 9	S.Enteritidis	※
20	9. 9	33	法事の会食	O 7	S.Braenderup	※
21	9.24	261	給食	O 9	S.Enteritidis	※
22	9.27	206	ケーキ	O 9	S.Enteritidis	※
23	9.10	167	旅館の食事	O 4	S.Typhimurium	※
24	9.21	9	不明	O 9	S.Enteritidis	※
25	10. 5	469	旅館の食事	O 9	S.Enteritidis	※
26	12.22	104	スモークチキン	O 9	S.Enteritidis	※

注) ※は食中毒として処理したもの

(9) 月別・食品別食中毒発生状況

食品名		月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月
		件数 患者数	3 (101)	1 (27)	0 (-)	3 (116)	3 (175)	6 (86)	9 (214)
魚介類	刺身盛り合わせ								
魚介類 加工品	イカ焼き								
卵加工類	厚焼き王子 (推定)								Sal 1(73)
穀類 及び その 加工品	冷し中華ソバ								Cp 1(48)
	チャーハン								Bc 1(9)
	サケにぎりめし								
	スパゲッティ								
すし類	にぎりずし	不 1(53)							
	ちらしずし弁当								Vp 1(11)
その他	仕出し弁当	不 1(44)						Sal 1(32)	Vp 2(63)
	仕出し弁当(ケータリング給食を含む)								
	弁当						Sta 2(165)		
	給食					Camp 1(111)		Ec 1(28)	
	会食料理								
	会食料理(和食)								Vp 1(3)
	会食料理(洋食)			不 1(27)					
	会食料理(中華)							Camp 1(17)	
会食料理及びランチ									

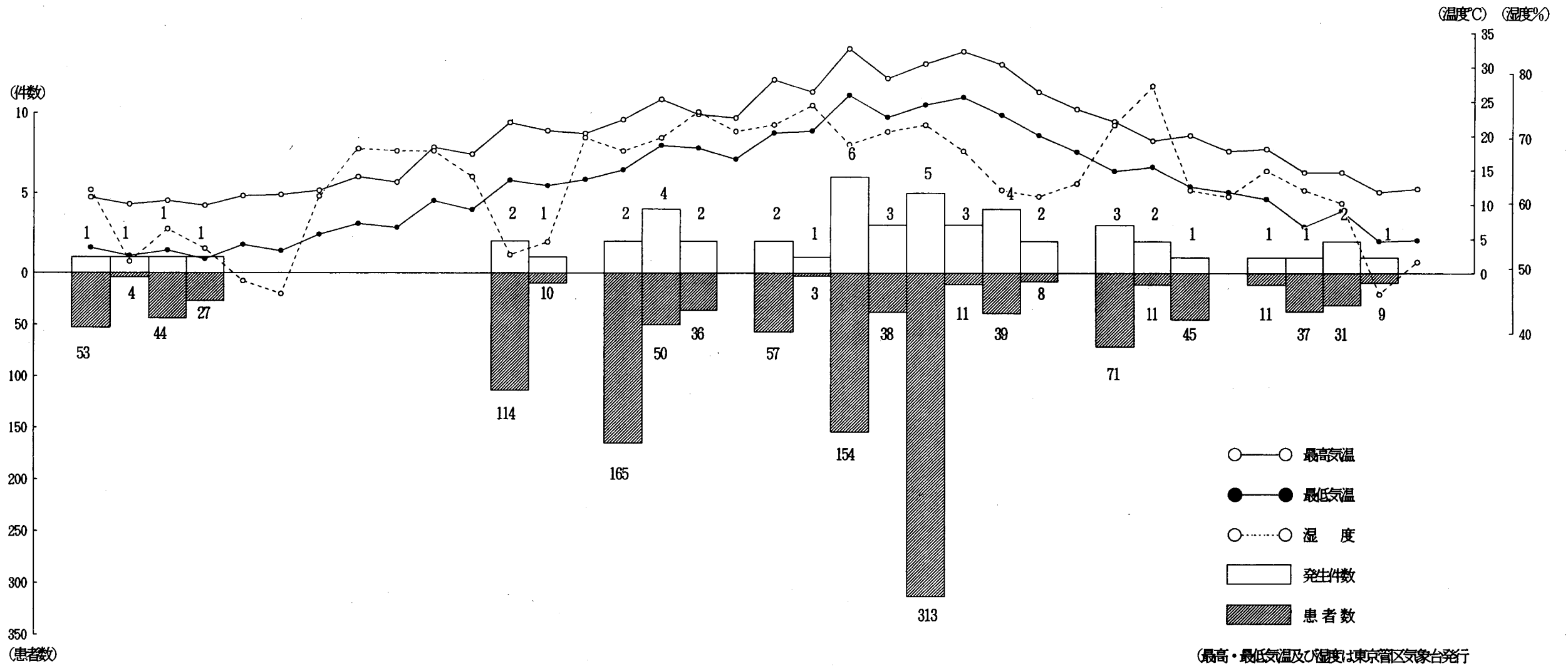
8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	合 計	備 考
11 (362)	6 (47)	6 (127)	2 (48)	3 (40)	53 (1,343)	
	Vp 1(12)	不 1(66)			2 (78)	魚介類販売業 2 件
Vp 1(25)					1 (25)	飲食店 (臨時)
					1 (73)	集団給食 (事業所)
					1 (48)	集団給食 (事業所)
					1 (9)	飲食店 (一般)
Sta 1(7)					1 (7)	飲食店 (そば屋)
	Bc 1(5)				1 (5)	飲食店 (一般)
	Vp 1(5)				2 (58)	飲食店 (すし屋) 2 件
					1 (11)	飲食店 (すし屋)
Sal 1(63)		Sta 1(7) Vp 1(45)			7 (254)	飲食店 (一般 4 件、仕出し屋 3 件)
Ec 1(234)					1 (234)	飲食店 (仕出し屋)
					2 (165)	飲食店 (仕出し屋、弁当屋各 1 件)
					2 (139)	集団給食 (学校、要許可各 1 件)
Vp 1(9)	Vp 2(24)			Cp 1(30) 不 1(9)	5 (72)	飲食店 (一般) 5 件
			Sta 1(11)		2 (14)	飲食店 (一般) 2 件
					1 (27)	飲食店 (ホテル)
					1 (17)	飲食店 (一般)
			不 1(37)		1 (37)	集団給食 (要許可)

		1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月
そ の 他	ステーキセッ ト					不 1(10)		
	焼肉料理						Sal 1(2)	
	家庭の食事				Sal 1(3)		Sal 1(4)	
	飲用水				化 1(2)			
不 明	不 明	不 1(4)					Sal 1(3)	Vp 2(7)

8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	合 計	備 考
					1 (10)	飲食店 (一般)
					1 (2)	飲食店 (一般)
Sal 2(6)					4 (13)	家庭 4 件
					1 (2)	飲食店 (一般)
Sta 1(3) Vp 1(1) Sal 1(3) Ec 1(11)	Vp 1(1)	不 2(5) Sal 1(4)		不 1(1)	13 (43)	不明13件

(10) 気象と食中毒発生状況 (化学性食中毒を除く)

月	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12		
	旬	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下		
最高気温	11.0	10.0	10.5	9.8	11.2	11.4	12.0	14.0	13.2	18.3	17.3	21.9	20.7	20.3	22.3	25.3	23.1	22.6	28.2	26.4	32.7	28.4	30.5	32.3	30.4	26.4	23.9	22.1	19.3	20.1	17.8	18.1	14.7	14.7	11.8	12.3
最低気温	3.7	2.5	3.3	2.0	4.1	3.2	5.6	7.2	6.6	10.5	9.2	13.5	12.7	13.6	15.0	18.6	18.2	16.6	20.4	20.7	25.9	22.7	24.5	25.6	23.0	20.1	17.7	14.9	15.5	12.6	11.2	10.8	6.8	9.1	4.7	4.8
温度	62	51	56	53	48	46	61	68	68	68	64	52	54	70	68	70	74	71	72	75	69	71	72	68	62	61	63	72	78	62	61	65	62	60	46	51



(11) 食中毒事件一覧表

※) ○付番号の事例は、食中毒事件概要に掲載

番号	喫食 月日 時	発生日 月日 時	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数		月別累計	年間累計		
1	1 月 6 日 20 時 00 分	1 月 10 日 7 時 2 分	中野区内 患者自宅 ほか	53 — 106		53	53	にぎりずし	不明 (参考) ウイルス 患便5/12(+) SRV 健便1/3(+) SRV
2	不 明	1 月 15 日 14 時 00 分	荒川区内 患者自宅 ほか	4 — 不明		57	57	不明	不明 (参考) ウイルス 患便0/4(-)
3	及1 び月 22 日 12 時 00 分	1 月 24 日 8 時 16 分	品川区内 患者自宅 ほか	44 — 55		101	101	仕出し弁当	不明 (参考) ウイルス 患便7/10(+) SRV 調便1/2(+) SRV
④	2 月 8 日 20 時 00 分	2 月 12 日 8 時 00 分	八王子市 内患者自 宅ほか	27 — 92		27	128	会食料理 (生カキ 疑い) —洋食—	不明 (参考) ウイルス 患便4/9(+) SRV
5	不 明	4 月 22 日 10 時 00 分	世田谷区 内患者自 宅ほか	3 — 不明		3	131	家庭の食事	サルモネラO9群 (S.Enteritidis)

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>2社の社員が出前のにぎりずしを喫食したところ翌日から53名が吐き気、腹痛、下痢等の症状を呈したため、1月8日に事業所から届け出があった。</p> <p>病因物質は不明となったが、患者便等からSRVが検出され、ウイルスの関与が疑われた。原因は、多種類の魚介類を洗浄後、消毒が不十分な同一のまな板やシンクを使い処理していたため、何らかの病因物質の汚染を受けたと考えられた。</p>	飲 食 店 (すし屋)	中 野 北	
<p>家族4名全員がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈し、翌日当家族から届け出があった。</p> <p>共通食は家庭の食事等があり、13日の夕食には全員が生カキを喫食していた。</p> <p>その他の喫食食品の調査、患者ふん便等の検査を実施したが、病因物質、原因食品共に不明となった。</p>	不 明	荒 川	宮城県産 (生食用むき身カキ)
<p>7事業所の社員44名が下痢、腹痛等の症状を呈し、1月24日に事業所から届け出があった。</p> <p>患者は1月21日及び22日の昼食として飲食店が調製した「仕出し弁当」を喫食していた。食中毒起因菌は検出されず、発生要因は不明となったが、患者及び調理従事者ふん便から高率にSRVが検出されたためウイルスの関与が疑われた。</p>	飲 食 店 (一 般) — 食 堂 —	荏 原	
<p>2月12日医師から届出があった。</p> <p>2月9日、会食を行った2グループ92名の内27名が、翌日から吐き気、下痢、腹痛等の症状を呈した。食中毒起因菌は検出されなかったが、患者ふん便からSRVが検出された。マスターテーブル及びχ^2検定から生カキが疑われた。同品は殻付カキを会食当日に市場から仕入れ、開殻後カクテルソースを添え提供された。</p>	飲 食 店 (ホ テ ル)	八 王 子	岩手県産 (生食用殻付カキ)
<p>家族6名のうち、子供3名が下痢、発熱等の症状を呈し入院した。患者ふん便からサルモネラが検出され、4月28日に医師から届け出があった。</p> <p>患者の共通食は家庭の食事以外には無く、発症前日の夕食は焼肉料理を喫食していた。その際、患者のみが生卵1個を分けてごはんにかけていたためこれを疑ったが、発生から探知までの期間が長かったため家族の記憶もあいまいで不明となった。</p>	家 庭	玉 川	

番号	喫食 月日 時	発 生 月日 時	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	患者数	月別累計	年間累計		
⑥	4 月 23 日 12 時 00 分	4 月 23 日 12 時 00 分	町田市内 原因施設 客席	2 <hr/> 2	2	5	133	飲 用 水	次亜塩素酸ナトリ ウム
⑦	4 月 27 日 12 時 00 分	5 月 4 日 11 時 30 分	北区内患 者自宅ほ か	111 <hr/> 243	111	116	244	給 食 (4月27日 昼食推定)	カンピロバクター ・ジェジュニ (Lio11, 30, UT)
8	4 月 30 日 20 時 30 分	5 月 1 日 14 時 00 分	中央区内 患者勤務 先ほか	10 <hr/> 12	10	10	254	ス テ ー キ セ ッ ト	不 明
⑨	5 月 24 日 12 時 00 分	5 月 25 日 10 時 00 分	埼玉県川 口市内会 場ほか	161 <hr/> 1,304	161	171	415	弁 当	黄色ブドウ球菌 (コアグラゼ) VII型 Ent A, B
10	5 月 30 日 15 時 00 分	5 月 30 日 17 時 30 分	足立区内 患者勤務 先	4 <hr/> 10	4	175	419	弁 当 (三色弁当)	黄色ブドウ球菌 (コアグラゼ) III型 Ent A

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>4月23日、患者が残品を持参して届け出た。 発症者2名が昼食時に飲食店でおひやを注文し飲んだところ、直後に口中の刺激及び胃部の強い痛みを感じた。残品は強い塩素臭を認め、塩素が1,500mg/ℓ検出された。前日の終業時に殺菌のため希釈した次亜塩素酸ナトリウム液を入れ、置いていたウオーターピッチャーから、誤ってこれをコップに注いで客に提供してしまった。</p>	<p>飲 食 店 (一 般) 一和 食一</p>	<p>町 田</p>	
<p>5月1日に区教育委員会から児童が下痢、発熱等で多数欠席している旨の連絡があった。 給食を実施していない1年生を除く生徒111名が発症した。患者ふん便から高率にカンピロバクター・ジェジュニが検出されたが、検食等からは検出されなかった。推定日の献立はパン、牛乳、マカロニのクリーム煮、和風サラダであったが、調理状況から和風サラダが最も疑われた。</p>	<p>集 団 給 食 (学 校) 一小学校一</p>	<p>赤 羽</p>	
<p>飲食店でステーキセットを食べた1グループ10名が翌日に腹痛、下痢等の症状を呈し、同日、患者を診察した医師から届け出があった。 検便、施設に対する細菌検査では食中毒菌は検出されなかった。メニューはステーキ、サラダ、スープ、米飯、デザート等で、ほかに同様発症者は確認されなかったが、まな板等の器具や流しの使用目的に応じた区分が適切ではなかった。</p>	<p>飲 食 店 (一 般) 一洋 食一</p>	<p>中 央</p>	
<p>趣味の会の全国大会が開催され、昼食として配布された弁当を食べた参加者が吐き気、おう吐、腹痛症状を呈したため、同日会場から届け出があった。 患者ふん便、残品等から同一菌型の黄色ブドウ球菌が検出された。同店では仕出し弁当を通常300~400食程度しか調製していないため、能力以上の受注により作業上の無理が生じて弁当が黄色ブドウ菌に汚染され、増菌させてしまった。</p>	<p>飲 食 店 (仕出し屋)</p>	<p>浅 草</p>	
<p>事業所の社員が昼食として弁当を喫食したところ4名が吐き気、おう吐、腹痛症状を呈し、同日2名を搬送した救急隊員から届け出があった。 喫食調査及び残品等の検査結果から高率に同一菌型の黄色ブドウ球菌が検出されたことから、三色弁当(サケ、ソボロ、錦糸玉子、メンチカツ等)が特定された。同店は食品衛生責任者も選任されてなく、衛生知識に欠けていた。</p>	<p>飲 食 店 (弁 当 屋)</p>	<p>足 立</p>	

番号	喫食 月日 時	発生日 月日 時分	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	不明	月別累計	年間累計		
11	不 明	6 月 10 日 17 時 00 分	豊島区内 患者勤務 先ほか	28 — 不明		28	447	給食	病原大腸菌 (O148:H28 耐熱性毒素 (ST) 産生)
12	6 月 4 日 21 時 00 分	6 月 10 日 2 時 00 分	大田区内 患者自宅 ほか	17 — 27		45	464	会食料理 (鶏の蒸し 物推定) —中華—	カンピロバクター ・ジェジュニ (Lio 30)
13	不 明	6 月 10 日 18 時 00 分	世田谷区 内患者自 宅	3 — 不明		48	467	不明	サルモネラO4群 (S.Typhimurium)
⑭	6 月 8 日 19 時 00 分	6 月 9 日 13 時 00 分	杉並区内 患者自宅 ほか	2 — 3		50	469	焼肉料理	サルモネラO9群 (S.Enteritidis)
⑮	6 月 16 日 12 時 00 分	6 月 20 日 6 時 30 分	青梅市内 患者自宅 ほか	32 — 280		82	501	仕出し弁当 (目玉焼き 推定)	サルモネラO9群 (S.Enteritidis)

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>6月11日、事業所から届け出があった。 同事業所の社員食堂を利用した社員が下痢、おう吐等の症状を呈した。同食堂では朝、昼、夕食合わせて約600~700食提供していた。また、自家製の豆腐を毎日、製造、提供していた。患者は毎日同施設を利用している上、メニューも不明な点が多く十分な喫食調査を行うことができなかった。給食が長期間同菌に汚染されていたものと考えられた。</p>	<p>集 団 給 食 (要 許 可) — 事 業 所 —</p>	<p>池 袋</p>	
<p>6月10日、患者から届け出があった。 社員が会食を行ったところ、17名が下痢、腹痛等の症状を呈した。発症者及び調理従事者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。 喫食調査、χ^2検定から原因食品として鶏の蒸し物が推定された。発生原因は、狭い調理場内の高温下での無理な作業により調理済食品を汚染させてしまったものと推察された。</p>	<p>飲 食 店 (一 般) — 中 華 料 理 店 —</p>	<p>赤 坂</p>	
<p>6月10日、患者の家族から、家族5名中3名下痢、発熱等の症状を呈した旨の届け出があった 患者のふん便からサルモネラが検出された。 3名の共通食は家庭の食事及び6月6日昼食のそば屋でのとろろそば、同日夕食の飲食店での雑炊、鶏の唐揚げ、ホウレン草とベーコンのソテー等があったが、それぞれの調査及び細菌検査の結果から原因食品は不明となった。</p>	<p>不 明</p>	<p>玉 川</p>	
<p>6月11日、発症者2名を診察した医師から届け出があった。 6月8日夕方に3名が焼肉料理（ロース、上ミノ、ユッケ、クッパ、キムチ等）を喫食していた。 喫食者3名のふん便及び参考品のロース肉から同一菌型のサルモネラが検出された。数日前からの仕込み行為や、容器の洗浄殺菌不良等により調理済食品を同菌が汚染、増菌してしまった。</p>	<p>飲 食 店 (一 般) — 焼 肉 料 理 店 —</p>	<p>東</p>	
<p>6月17日、事業所から、昼食として仕出し弁当を食べた社員の内4名が下痢等の症状を呈している旨の連絡があった。 同店では2種類の弁当を調製していたが10事業所から2名の患者が確認された。メニューに目玉焼きがあった弁当の喫食者のみから患者が発生していた。目玉焼きの製造所、流通経路を調査したがほかに発症者は無く、汚染源は不明となった。</p>	<p>飲 食 店 (仕出し屋)</p>	<p>青 梅</p>	

番号	喫食 月日 時	発生日 月日 時分	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	患者数	月別累計	年間累計		
16	不 明	6 月 16 日 22 15 時 時 00 00 分 分	立川市内 患者自宅 ほか	4 — 6	86	505	家庭の食事	サルモネラO9群 (S.Enteritidis)	
⑰	7 月 1 日 12 11 時 時 00 00 分 分	7 月 21 日 20 20 時 時 00 00 分 分	葛飾区内 患者自宅 ほか	48 — 114	48	553	冷し中華ソバ	ウェルシュ菌 (Hobbs3)	
⑱	7 月 10 日 14 13 時 時 00 00 分 分	7 月 10 日 18 14 時 時 00 30 分 分	渋谷区内 患者勤務 先	9 — 16	57	562	チャーハン	バチルス・セレウス (G1)	
19	7 月 16 日 18 時 00 分	7 月 18 日 17 時 00 45 分 分	葛飾区内 患者自宅 ほか	3 — 3	60	565	会食料理 —和 食—	腸炎ビブリオ (O3:K29)	
20	不 明	7 月 25 日 22 15 時 時 00 00 分 分	世田谷区 内患者自 宅ほか	2 — 不明	62	567	不 明	腸炎ビブリオ (O1:K56)	

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>家族6名の内4名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、入院した。6月18日、入院先の病院医師から届け出があった。</p> <p>発症者の共通食は家庭の食事以外にはなく、14日夕食の鶏肉のソテーソースかけ、15日夕食の親子丼、16日朝食の生卵入りバナナジュース（バナナ、牛乳、生卵）などが原因食品として疑われたが不明となった。</p>	家 庭	立 川	
<p>7月2日に区役所保育課から届け出があった。</p> <p>7月1日夜から保育園の職員14名、園児34名が下痢、腹痛等の症状を呈した。喫食調査及び検食の検査結果から原因食品は、7月1日に昼食として提供された冷し中華ソバが特定された。食材料は、麺、つゆ、煮豚、ゆでモヤシ、錦糸玉子等で、煮豚以外は同園で加熱調理していた。同菌の特性及び検査結果から、煮豚が強く疑われた。</p>	集 団 給 食 (事業所) — 保 育 園 —	葛 飾	
<p>飲食店でチャーハンを食べた会社員9名が、吐き気、おう吐等の症状を呈し、苦情を受けた同施設から届け出があった。</p> <p>参考食品、拭き取り検体、発症者及び従事者ふん便から高率にバチルス・セレウスが検出された。使用した米飯は前日の朝に炊飯し、当日使用するまで、夜間には冷蔵庫に保管したものの、室温下で10時間以上放置されていた。</p>	飲 食 店 (一 般) — 中 華 料 理 店 —	渋 谷	
<p>飲食店で会食を行った3名が下痢、腹痛等の症状を呈し、7月22日、このうち2名を診察した医師から届け出があった。</p> <p>患者ふん便、同店が使用していた刺身用バット及び残品のワカメから腸炎ビブリオが検出された。原因は魚介類の身下ろしと刺身の調理を同一まな板で行うなど、食品の取扱い不良によるものと推察された。</p>	飲 食 店 (一 般) — 日 本 料 理 店 —	葛 飾	
<p>7月31日に医師から腸炎ビブリオによる食中毒の届け出があった。</p> <p>患者の友人も発症しており、発症者2名の共通食は社員食堂での食事及び飲食店での夕食があったが、両施設とも他の発症者は確認されず、細菌検査からも原因施設を特定することができなかった。</p>	不 明	碑 文 谷	

番号	喫食 月日 時	発 生 月日 時	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	患者数	月別累計	年間累計		
21	不 明	7 月 27 日 16時 00分	杉並区内 患者自宅 ほか	5 不明		67	572	不 明	腸炎ビブリオ { O1 : K56 O4 : K12 }
22	7 月 27 日 12時 30分	7 月 28 日 11時 00分	埼玉県所 沢市内患 者自宅ほ か	8 10		75	580	仕出し弁当	腸炎ビブリオ (O1 : K56)
②③	7 月 28 日 12時 00分	7 月 31日 28日 5時 00分	豊島区内 事業所ほ か	55 149		130	635	仕出し弁当	腸炎ビブリオ { O1 : K56 O4 : K8 }
②④	及7 び月 29日 16時 30分	7 月 31日 28日 23時 30分	豊島区内 事業所ほ か	73 102		203	708	厚焼き玉子 (推 定)	サルモネラO7群 (S.Montevideo)
25	7 月 31 日 13時 30分	8 月 1日 31日 16時 00分	江東区内 患者自宅 ほか	11 25		214	719	ちらしずし 弁当	腸炎ビブリオ { O1 : K32 O4 : KUT O4 : K55 O8 : K41 }

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>職場の同僚5名が発症し、2名が入院した。発症者全員を診察した医師から届け出があった。</p> <p>5名は発症前日に海水浴に出かけた。当日の共通食としてラーメン、カレーライス、イカ焼き、飲食店での夕食があったため、それぞれについて調査を行ったが原因食品は特定されなかった。併せて職員食堂の調査も実施したが異常は認められなかった。</p>	不 明	本 郷	
<p>事業所の職員10名が昼食に仕出し弁当を喫食したところ、8名が発症し、翌日届け出た。</p> <p>献立はまぜご飯、あえ物、魚の焼き物、辛子レンコン、玉子焼き等であったが、原因食品は特定されなかった。魚介類は3～5日前に仕入れ、冷蔵保管されていた。また、猛暑の中、盛り付けから喫食するまで1時間半にわたって常温保管されていたために、調理済食品に付着した同菌を発症菌量まで増殖させてしまった。</p>	飲 食 店 (一 般) 一 日 本 料 理 店 一	赤 坂	
<p>昼食として仕出し弁当を喫食した事業所の社員が同日夜から腹痛、下痢等の症状を呈したため、翌日に同事業所から届け出があった。</p> <p>同弁当を注文した12事業所から55名の患者が発生していた。弁当は2種類あり、双方から患者が発生していること、メニューはすべて加熱調理品であったことなどから施設及び取扱い不良のために二次汚染、増菌させてしまった。</p>	飲 食 店 (仕出し屋)	池 袋	
<p>事業所の社員73名が下痢、腹痛等の症状を呈したため8月3日に同所から届け出があった。</p> <p>発症者の共通食は社員食堂の食事、毎日の朝、昼、夕、夜食の4食提供されていた。</p> <p>発生から探知までの期間が長かったため原因究明は難航したが、喫食状況、χ^2検定の結果、原因食品は購入後、再加熱せずに28、29日の夕食に提供された厚焼き玉子が推定された。</p>	集 団 給 食 (事 業 所) 一 事 業 所 一	池 袋	
<p>ちらしずし弁当を昼食に喫食した職員25名中11名が発症し、8月3日に患者が受診した病院から届け出があった。</p> <p>調理施設では持ち帰り弁当の注文を一時は断ったが、すぐ喫食することを条件に販売した。しかし、購入後に、外気温30℃以上の状況下で2時間余り室内に置かれていたため、弁当を汚染していた同菌が増殖してしまった。</p>	飲 食 店 (すし屋)	城 東	

番号	喫食 月日 時	発 生 月日 時	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	患者数	月別累計	年間累計		
26	7 月 31 日 20 時 00 分	8 月 21 日 8 時 00 分	八王子市 内患者自 宅ほか	9 <hr/> 19	9	728	会食料理	腸炎ビブリオ (O3 : K5) (O3 : KUT) (O4 : K8)	
27	8 月 1 日 21 時 00 分	8 月 2 日 20 時 00 分	板橋区内 患者自宅 ほか	25 <hr/> 不明	34	753	イカ焼き	腸炎ビブリオ (O2 : K3) (O4 : K8) (O4 : K53) (O8 : K3)	
28	8 月 3 日 19 時 30 分 (疑い)	8 月 4 日 6 時 30 分	東村山市 内患者自 宅	4 <hr/> 4	38	757	家庭の食事 (3日の夕食 疑い)	サルモネラO9群 (S.Enteritidis)	
29	不 明	8 月 12 日 14 時 30 分	目黒区内 患者自宅 ほか	3 <hr/> 不明	41	760	不 明	黄色ブドウ球菌 (コアグラゼ VII型)	
30	不 明	8 月 19 日 20 時 00 分	千葉県野 田市内患 者自宅ほ か	11 <hr/> 不明	52	771	不 明	病原大腸菌 (O169 : H41) 耐熱性毒素 (ST)産生	

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>社員19名が会食を行ったところ、9名が腹痛、下痢等の症状を呈し、8月3日、患者を診察した医師から届け出があった。</p> <p>原因食品は特定されなかったが、調理状況及び同菌の特徴から刺身盛り合わせと焼き蛤が疑われた。まな板等の調理器具の使用区分が明確でなかったため、調理済食品を汚染、増菌してしまった。</p>	<p>飲 食 店 (一 般) —酒 場—</p>	<p>八 王 子</p>	
<p>花火大会の見物客が露天商から購入したイカ焼きを食べ、腹痛、下痢等の症状を呈し、診察した医師から8月3日に届け出があった。</p> <p>大会主催者は露店の出店を禁止していたが、当該店舗は駐車場などの私有地内に出店しており、出店者は特定されなかった。</p>	<p>飲 食 店 (臨 時)</p>	<p>志 村</p>	
<p>家族5名中4名が発症し、8月4日に4名を診察した医師から届け出があった。</p> <p>患者ふん便、同宅の台所にあった複数の調理器具類、米飯から同一菌型のサルモネラが検出された。発病しなかった1名は3日の夕食を喫食していないなどの理由から3日の夕食(キュウリとエノキタケとチクワのあえ物、魚の煮付け、オムレツ、納豆と生卵、米飯、メロン、茶)が疑われた。</p>	<p>家 庭</p>	<p>東 村 山</p>	
<p>家族5名中3名が発症し、同日、患者を搬送した救急隊から連絡があった。</p> <p>非発症者を含む4名のふん便から同一菌型の黄色ブドウ球菌が検出された。共通食は発症4時間前の家庭での食事、献立中に前日に購入した天ぷら入りにぎりめしがあった。販売店、製造所を調査したが同様発症は無く、家庭の台所から同一菌型の菌が検出されたため原因食品は不明となった。</p>	<p>不 明</p>	<p>目 黒</p>	
<p>8月20日、患者を診察した医師から届け出があった。</p> <p>会食した4家族18名中11名が8月18日から下痢、腹痛等の症状を呈した。6名のふん便から同一菌型の病原大腸菌が検出された。共通食は出前すし、サラダ、冷や奴、モツ焼き等があり、それぞれについて調査したが原因食品は特定されなかった。</p>	<p>不 明</p>	<p>赤 塚</p>	

番号	喫食 月日 時	発 生 月日 時	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	患者数	月別累計	年間累計		
31	不 明	8 月 20 19 日 日 19 20 時 時 00 5 分 分	豊島区内 駅構内ほ か	2 — 不明		54	773	家庭の食事	サルモネラO4群 (S.Typhimurium)
③②	不 明	8 月 25 20 日 日 19 13 時 時 00 30 分 分	神奈川県 相模原市 内事業所	234 — 691		288	1,007	仕出し弁当 (ケータリ ング給食 を含む)	病原大腸菌 { O169 : H41 耐熱性毒素 (ST)産生 }
③③	及 8 び 月 25 20 日 日 12 12 時 時 00 00 分 分	8 月 27 20 日 日 20 18 時 時 00 00 分 分	府中市内 患者自宅 ほか	63 — 104		351	1,070	仕出し弁当	サルモネラO7群 (S.Montevideo)
③④	8 月 25 日 16 8 時 時 00 00 分 分	8 月 26 25 日 日 9 13 時 時 00 00 分 分	大田区内 患者勤務 先ほか	7 — 32		358	1,077	サケにぎり めし	黄色ブドウ球菌 { コアグラージェ IV型 Ent A }
35	不 明	8 月 27 日 13 時 30 分	渋谷区内 患者勤務 先	1 — 不明		359	1,078	不 明	腸炎ビブリオ { O2 : K3 O5 : KUT }

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>8月20日、発症者から届け出があった。 家族7名中2名が発症した。発症者の共通食は家庭の食事以外にはなく、家庭の台所のまな板、流し台から患者ふん便と同一型のサルモネラが検出された。原因食品は特定できなかったが、器具等の洗浄殺菌が不十分であったため発生したものと推察された。</p>	家 庭	赤 羽	
<p>8月24日、「仕出し弁当」を注文した事業所から届け出があった。 患者は30事業所から発生していた。発症者及び調理従事者のふん便から同一菌型の病原大腸菌が検出された。発症者は休日を除き毎日同店の弁当をほとんど残さず喫食していたため原因食品を特定することができなかった。同施設は、数項目の施設、取扱い不良箇所が指摘された。</p>	飲 食 店 (仕出し屋)	町 田	
<p>8月25日に開催された研修会の昼食に提供された仕出し弁当を喫食した46名が発症し、28日に主催者から届け出があった。 その後、20日に特別注文の仕出し弁当を喫食した17名も発症していることが判明した。両弁当に共通する献立がなかったことから、施設及び取扱い不良により、連続的に調理済食品を汚染させてしまったものと推察される。</p>	飲 食 店 (仕出し屋)	府 中	
<p>事業所の社員が購入した「サケにぎりめし」を喫食したところ、7名が吐き気、おう吐等の症状を呈し、同日、同所から届け出があった。 残品から黄色ブドウ球菌及びエンテロトキシンが検出された。この施設は立ち食いソバ店を営業していたが、事業所からの特別注文を受けて夜半から早朝にかけてにぎりめしを調製した。狭い調理場で能力以上の大量調理を行った上、喫食まで長時間経過したため、同菌が汚染、増殖してしまった。</p>	飲 食 店 (そば屋)	蒲 田	
<p>8月31日、医師から入院患者と発症前日に飲食店で会食した非発症者の両者のふん便から腸炎ビブリオが検出した旨の届け出があった。 同飲食店では刺身等を喫食していた。喫食調査及び当該店の調査を実施したが、他に同様発症者も確認されず、同店に対する細菌検査でも原因食品を特定できる結果は得られなかった。</p>	不 明	洪 谷	

番号	喫食 月日 時	発 生 月日 時	発生場所	患者数	患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	月別累計	年間累計		
36	不 明	8 月 31 日 16 時 30 分	多摩市内 患者自宅	$\frac{3}{\text{不明}}$	362	1,081	不 明	サルモネラO7群 (S.Montevideo)
③7	8 月 31 日 18 時 30 分	9 月 1 日 22 時 00 分	江東区患 者勤務先 ほか	$\frac{21}{34}$	21	1,102	会食料理	腸炎ビブリオ (O1:K56) (O4:KUT)
38	9 月 1 日 17 時 00 分	9 月 2 日 3 時 00 分	江東区内 患者勤務 先ほか	$\frac{12}{16}$	33	1,114	刺身盛り合 わせ	腸炎ビブリオ (O2:K3)
39	9 月 5 日 14 時 00 分	9 月 6 日 1 時 30 分	八王子市 内患者自 宅ほか	$\frac{5}{5}$	38	1,119	にぎりずし	腸炎ビブリオ (O3:K57)
40	不 明	9 月 10 日 19 時 00 分	豊島区内 患者自宅	$\frac{1}{\text{不明}}$	39	1,120	不 明	腸炎ビブリオ (O4:K12)

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>9月2日、患者から届け出があった。 家族5名のうち夫婦と子供1名が発症し、全員のふん便から同一菌型のサルモネラが検出された。患者らの共通食は家庭の食事、8月29日の夕涼み会での食事、8月30日のすし屋での夕食（にぎりずし）があった。それぞれについて調査を実施したが原因を特定する結果は得られなかった。</p>	不 明	多 摩	
<p>社員34名が会食を行ったところ、21名が下痢、腹痛等の症状を呈し、翌日患者を診察した医師から届け出があった。 会食では刺身盛り合わせ、玉子焼き、エビフライ、生野菜等が提供されていたが原因食品は特定されなかった。当日市場から仕入れた魚介類は猛暑の中、仕入れから到着まで自家用車内に3時間、下処理のため店舗内に2時間置かれていた。</p>	飲 食 店 (一 般) 一 酒 場一	深 川	
<p>事業所内で宴会が開催され、参加者のうち12名が腹痛、下痢等の症状を呈し、9月3日に患者を診察した医師から届け出があった。 原因食品は近所の魚介類販売店が調製した刺身盛り合わせ(マグロ、イカ、タコ、ホタテ、甘エビ、アオヤギ)であった。原材料の魚介類は、3日前から当日にかけて仕入れており、その間に同菌に汚染、増菌されたものと推察された。</p>	魚介類販売業	深 川	
<p>5名が出前のにぎりずしを喫食したところ、全員が同日の夜から下痢、腹痛等の症状を呈し、9月7日に発症者から届けられた。 5名の共通食はにぎりずしのみであった。当日に同店を利用した他の客に対して調査を実施したが、同様の症状を呈した者は確認されなかった。何らかの原因で発症者グループに提供された「にぎりずし」のみが同菌の汚染を受けたものと推察された。</p>	飲 食 店 (すし屋)	八 王 子	
<p>患者が受診した病院での検査の結果、ふん便から腸炎ビブリオが検出されたため、9月16日に同病院から届け出があった。 患者は9月9日の夜、友人と2名で出前のにぎりずしを喫食していたため、すし屋の調査を実施した。当日相当量提供されていたが同様発症者も確認されなかった。その他の喫食内容は不明な点が多く、原因食品は不明となった。</p>	不 明	池 袋	

番号	喫食 月日 時	発生 月日 時	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	患者数	月別累計	年間累計		
41	9 月 15 日 21 時 00 分	9 月 16 日 18 時 00 分	秋川市内 患者自宅 ほか	3 — 10		42	1,123	会食料理	腸炎ビブリオ (型別不明)
④2	9 月 17 日 11 時 45 分	9 月 17 日 16 時 00 分	中央区内 患者勤務 先	5 — 8		47	1,128	スパゲッティ	バチルス・セレウス (G1、UT)
43	不 明	10 月 2 日 23 時 00 分	清瀬市内 患者自宅	2 — 不明		2	1,130	不 明	不 明
44	不 明	10 月 4 日 18 時 00 分	町田市内 患者自宅	3 — 不明		5	1,133	不 明	不 明
④5	10 月 7 日 19 時 00 分	10 月 7 日 10 時 00 分	静岡県田 方郡内患 者自宅ほ か	66 — 119		71	1,199	刺身盛り合 わせ	不 明

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>飲食店で2家族10名が会食したところ、翌日に3名が発症し、2名が入院したため、9月18日に患者の家族から届け出があった。</p> <p>メニューは刺身盛り合わせ、シーフードサラダ、ユッケ、カルビクッパ、牛ステーキ等であったが、原因食品は特定できなかった。食品の取扱い不良により発生したものと考えられた。</p>	飲食店 (一般)	五日市	
<p>昼食に飲食店でスパゲッティを喫食した会社員4名が2時間後から吐き気、おう吐等の症状を呈したため病院に受診し、同日同院から届け出があった。</p> <p>調理場内の複数検体及び患者ふん便からバチルス・セレウスが検出された。原因は麺を前日ゆで上げた後、翌日に提供したため、取扱い不良により同菌に汚染されたものと考えられた。当日ゆで上げた麺を食べたグループからの発症は無かった。</p>	飲食店 (一般)	中 央	
<p>母子2名がおう吐、下痢等の症状を呈したため、医師に受診し、同日の夕食として喫食した飲食店の食事を疑い、10月7日に食中毒の診断書を所持し届け出た。</p> <p>受診医師に確認したところ届出票が提出された。発症者2名の共通食は飲食店の食事及び家庭の食事などがあり、それぞれについて調査を実施したが、原因は不明となった。</p>	不 明	東久留米	
<p>家族3名が吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈し、10月5日に患者を診察した医師から届け出があった。</p> <p>患者の共通食は家庭の食事と発症の3時間前に喫食した飲食店の川魚料理があった。飲食店に対し調査を実施したが、原因に結びつく結果は得られなかった。家庭の調査及び検便については患者の協力が得られず、原因食品、病因物質共に不明となった。</p>	不 明	町 田	
<p>10月9日に患者を診た医師から届けられた。</p> <p>10月7日に2店舗の船宿が所有している5隻の屋形船を利用したグループ中66名が下痢、腹痛等の症状を呈した。発症者の共通食は魚介類販売店が調製、両船宿に配達された刺身盛り合わせであった。原因は何らかの病因物質が能力以上の処理量、器具類の使用区分不明確等のために刺身を汚染し、増菌したものと考えられた。</p>	魚介類販売業	日 本 橋	

番号	喫食 月日 時	発 生 月日 時	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	不明	月別累計	年間累計		
46	不 明	10 月 13日 14時 00分	八王子市 内患者自 宅	4	不明	75	1,203	不 明	サルモネラO9群 (S.Enteritidis)
47	10 月 18日 14時 00分	10 月 18日 20時 00分	世田谷区 内患者自 宅ほか	7	47	82	1,210	仕出し弁当	黄色ブドウ球菌 (コアグラゼ II型)
④	10 月 25日 12時 00分	10 月 26日 5時 30分	港区内患 者自宅ほ か	45	103	127	1,255	仕出し弁当	腸炎ビブリオ (O1:K56)
49	11 月 18日 18時 30分	11 月 19日 7時 00分	府中市内 患者自宅 ほか	11	79	11	1,266	会食料理 一和食一	黄色ブドウ球菌 (コアグラゼ VII型)
50	及及11 びび月 212120 日日日 181217 時時時 000000 分分分	11 月 22日 23日 8時 00分	大田区内 患者自宅 ほか	37	106	48	1,303	会食料理及 びランチ	不 明 (参考) ウイルス 患便0/11(-)

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>10月13日に発症者の入院先から届け出があった。 家族6名中4名が発症、入院したが、非発症の2名の台所は別になっていた。発症者の共通食は家庭での食事のみであったが、食事の一部に購入したそう菜類があったため、家庭と共に販売店の調査も実施したが、原因食品は特定されなかった。</p>	不 明	八 王 子	
<p>10月19日に診察した医師から届け出があった。 法事で仕出し弁当を喫食した3グループ中2グループ7名がおう吐等の症状を呈した。煮物、天ぷら、刺身等があったが、原因食品は特定できなかった。調理従事者に手荒れがあり、患者ふん便と同一菌型の黄色ブドウ球菌が検出されたため、手指を介して調理済食品を汚染、増菌させてしまったものと推察された。</p>	飲 食 店 (一 般)	荒 川	
<p>法事等に提供された仕出し弁当を喫食した45名が発症し、10月26日に同店から届け出があった。 原因食品は特定されなかったが、同店が提供した食品の中には、4日前から仕込みを行ったものもあり、保管中に食品を二次汚染、増菌させてしまった。</p>	飲 食 店 (一 般) 一 日 本 料 理 店 一	牛 込	
<p>11月19日に患者を診察した医師から届け出があった。 11月18日の昼食及び夕食として会食料理を喫食した5グループ11名が吐き気、おう吐症状を呈した。献立は前菜、造り、焼物、煮物、蒸物等肉食のコースで、調理従事者の手指及び残品の煮物から患者ふん便と同一菌型の黄色ブドウ球菌が検出されたが、原因食品は特定されなかった。</p>	飲 食 店 (一 般) 一 日 本 料 理 店 一	小 石 川	
<p>11月26日に大学から届け出があった。 11月21日の夕方に学校内の食堂を利用して会食した1グループ中26名と、22日にランチを喫食した6名、同日夕方に会食した1グループ中5名が下痢、腹痛等の症状を呈した。施設、患者ふん便検査では食中毒起因菌は検出されず、メニューも異なるため、汚染の機会は不明となった。</p>	集 団 給 食 (要 許 可) 一 大 学 一	荏 原	

番号	喫食 月日 時	発生 月日 時	発生場所	患者数		患者数累計		原因食品	病因物質 (型別等)
				喫食者数	患者数	月別累計	年間累計		
51	12 月 2 日 19 時 00 分	12 月 7 日 22 時 30 分	千葉県船 橋市内患 者自宅ほ か	30 — 158		30	1,333	会食料理	ウェルシュ菌 (型別不能) 同一血清に凝集
52	不 明	12 月 9 日 21 時 55 分	世田谷区 内患者自 宅	1 — 不明		31	1,334	不 明	不 明
53	12 月 11 日 19 時 00 分	12 月 14 日 7 時 30 分	八王子市 内患者自 宅ほか	9 — 17		40	1,343	会食料理 (生カキ 疑い)	不 明 (参考) ウイルス 患便2/8(+) SRV

事 件 概 要	責任の所在	担当保健所	備 考
<p>飲食店で行われた、事業所の忘年会に参加した社員が腹痛、下痢等の症状を呈したため、12月4日に同施設から届け出があった。</p> <p>同日、他に15グループの利用があったが他グループからの発症は無かった。提供された料理の約半数は前日以前に調理され、当日はそのまま、あるいは簡単な加熱をして提供されていたため、いずれかの食品が同菌に汚染されたものと推察された。</p>	飲 食 店 (一 般)	赤 坂	
<p>患者が家庭でフグちりセットを調理して喫食したところ、5分後から口腔部、両手足のしびれ、頭部の鈍重感、息苦しさ、おう吐等を呈して病院に入院し、12月11日に同病院から届け出があった。</p> <p>フグちりセットは同日に魚介類販売店から購入したもので、加工場及び流通ルート进行调查したが同様発症も確認されず、参考品の検査でも異常は認められず、原因不明となった。</p>	不 明	世 田 谷	
<p>社員17名が会食を行ったところ、9名が吐き気、下痢等の症状を呈し、12月15日に患者を診察した医師から届け出があった。</p> <p>メニューは寄鍋、酢ガキ、刺身等であった。患者ふん便等の検体からは食中毒起因菌は検出されず、SRVが検出された。喫食調査、症状等から原因食品として酢ガキが疑われた。</p>	飲 食 店 (一 般) 一酒 場一	八 王 子	岩手県産 (生食用 殻付カキ)