

ア 食中毒事件一覧表

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
1	1月6日	飲食店(一般)	飲食店の食事	海鮮丼、寿司、刺身、日替わりランチ、厚焼き玉子、うな重等	ノロウイルス	G II.2	20	30	多摩立川
2	1月11日	飲食店(一般)	宴会料理	スモークサーモン、サラダ、ピザ、スパゲッティ、揚げ物盛合せ、デザートとフルーツの盛合せ等	ノロウイルス	G II.4	14	168	台東区
3	1月11日	集団給食(要許可)	ブリの照り焼き	ブリの照り焼き、付け合わせ、小鉢等	ヒスタミン		11	24	練馬区
4	1月20日	飲食店(一般)	しめさば・ヒラメの刺身を含む会食料理	しめさば、ヒラメ薄造り、殻付き牡蠣、タラ白子等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	大田区
5	1月20日	魚介類販売業	刺身用ヒラメ(冊)	刺身用ヒラメ(冊)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	南多摩
6	1月24日	飲食店(仕出し)	飲食店の食事	オードブル、煮物、寿司、ステーキ、シチュー、カレー、サラダ、デザート等	ノロウイルス	G II.4	14	41	多摩府中
7	1月25日	飲食店(一般)	刺身盛合せ	刺身盛合せ(マグロ、アジ、ブリ、しめさば、キンメダイ、マダイ、サメガレイ)等	アニサキス		1	1	新宿区
8	1月26日	飲食店(一般)	刺身5点盛り	刺身(マグロ、ブリ、イカ、キンメダイ、アジ等)	シュードテラノーバ	<i>Pseudoterranova sp.</i>	1	4	千代田区
9	1月26日	魚介類販売業	刺身(イワシ又はアジ)	刺身(イワシ、アジ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	世田谷区
10	1月31日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
11	1月31日	飲食店(すし)	にぎり寿司(マダイ及びマアジを含む。)	にぎり寿司(マグロ、マダイ、マアジ等)等	アニサキス		1	4	渋谷区
12	2月1日	飲食店(すし)	飲食店の食事(タイ、アジ、サバを含む。)	にぎり(タイ、アジ)、刺身(サバ、タイ)、タイのカブト焼き等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区
13	2月1日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥(レバー、ササミ、砂肝)、炭火鶏味噌和え、親子丼、ポテトサラダ	カンピロバクター		5	5	町田市
14	2月2日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼きレバー(鶏)のネギ和え、牛ハラミステーキ、豚ミノ、鶏肉、鶏ホルモン、シマチョウ等	カンピロバクター及びサルモネラ	ジェジュニ(R群)/O4 (Agona)	3	8	品川区
15	2月3日	飲食店(一般)	飲食店の食事	パン、みそ汁、鶏もも肉(ジンジャーソース)、キャベツの千切り、ニンジン千切り、オレンジジュース	ノロウイルス	G II.4	11	14	八王子市

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
16	2月6日	飲食店(一般)	飲食店の食事(イワシ及びサバを含む。)	イワシの刺身、しめさば等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	港区
17	2月6日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏刺し、もつ煮、鶏の唐揚げ、馬刺し、鍋	ノロウイルス	G II.3	5	6	板橋区
18	2月9日	飲食店(一般)	生牡蠣	生牡蠣、お通し、刺身、唐揚げ、サラダ等	ノロウイルス	G II、G I・G II*	4	6	千代田区
19	2月10日	飲食店(一般)	生牡蠣を含む食事	生牡蠣、牡蠣フライ、牡蠣スモーク等	ノロウイルス	G I、G II、G I・G II*	4	4	新宿区
20	2月14日	飲食店(一般)	生のイワシ料理	イワシのたたき、イワシのなめろう等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	千代田区
21	2月14日	集団給食(要許可)	ケータリング料理	野菜のスパイス炒め、サラダ、コロッケ、マリネ等	黄色ブドウ球菌		15	50	目黒区
22	2月15日	飲食店(一般)	しめさばを含む刺身	刺身盛合せ(しめさば、アジ、ホンマグロ、クロダイ、イカ等)等	アニサキス		1	3	品川区
23	2月17日	飲食店(すし)	生鮮魚介類の刺身及び寿司を含む会食料理	刺身(サワラのたたき、サクラマス等)、にぎり寿司(マグロ、ヒラメ、タイ、キンメダイ等)等	アニサキス		1	8	大田区
24	2月19日	飲食店(すし)	ブリ等を含む寿司	寿司(ブリ、シマアジ、マコガレイ、サバ、鉄火巻き等)等	アニサキス		1	5	品川区
25	2月20日	飲食店(すし)	寿司	にぎり寿司(マグロ、イカ、サーモン、ハマチ、タマゴ、アナゴ等)、みそ汁	ノロウイルス	G II.17	3	3	新宿区
26	2月23日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類を含む食事	刺身(しめさば、マダイ、マカジキ、ヒラメ、エボダイ等)、寿司等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	11	世田谷区
27	2月23日	集団給食(届出)	給食	ベースト食(ハヤシライス、サラダ、野菜スープ)	黄色ブドウ球菌		7	141	板橋区
28	2月24日	飲食店(一般)	飲食店の食事(刺身(しめさば、マグロ、イカ及びタイ))	刺身(マグロ、しめさば、イカ、タイ)、生牡蠣等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	港区
29	2月24日	魚介類販売業	しめさば	しめさば等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	中央区
30	2月26日	飲食店(仕出し)	飲食店の食事(チキンの煮込みを含む。)	ピュッフエ料理(チキンの煮込み、ミートボール、サーモンのマリネ風等)	ウエルシュ菌	TW43	184	266	渋谷区
31	3月3日	飲食店(一般)	刺身盛り(しめさば、ヒラメ、タイ、アジ、イカ、マグロ)	刺身盛り(しめさば、ヒラメ、タイ、アジ、イカ、マグロ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	豊島区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
32	3月4日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥盛合せ重、とりたま重、焼き鳥、サラダ等	ノロウイルス	G II.2	4	4	中央区
33	3月5日	不明	アジの刺身	アジの刺身	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	1	墨田区
34	3月6日	飲食店(すし)	海鮮丼	海鮮丼、寿司等	アニサキス		1	1	千代田区
35	3月7日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏レバテギ、豚もつ4点盛り、焼き物8種、サラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	8	12	品川区
36	3月7日	飲食店(一般)	鶏レバ刺し、砂肝刺しを含む食事	鶏レバ刺し、砂肝刺し、チキンカツ等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	世田谷区
37	3月8日	飲食店(すし)	生サバ寿司	寿司(生サバ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	品川区
38	3月13日	集団給食(要許可)	給食	米飯、大根と豚肉の旨煮、白菜のコールスローサラダ、ミートローフ、ビーンズサラダ、タラのピカタ等	ノロウイルス	G I	16	149	豊島区
39	3月14日	飲食店(一般)、そうざい製造業	弁当及びそうざい	丼、弁当、おにぎり、そうざい(サラダ、和え物、揚げ物等)等	ノロウイルス	G II.17	10	10	島しょ
40	3月16日	飲食店(一般)	飲食店の食事	生牡蠣、蒸し牡蠣、鮮魚のカルパッチョ、鶏レバーコンフィ、サラダ等	ノロウイルス	G II.4	12	14	品川区
41	3月27日	飲食店(すし)	寿司	寿司	ノロウイルス	G II	7	8	豊島区
42	4月11日	不明	不明	しめさば等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
43	4月20日	不明	不明	刺身盛合せ(ブリ、マグロ、カンパチ、キンメダイ、イシダイ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江戸川区
44	4月22日	家庭	スイセン	ニラスープ(実際はニラではなくスイセン)	植物性自然毒	スイセン	3	3	多摩立川
45	5月10日	飲食店(弁当)	寿司(イワシ)及びにぎり寿司8貫	寿司(イワシ、マダイ等)	アニサキス		1	1	南多摩
46	5月17日	飲食店(一般)	弁当	弁当(鶏肉(甘辛・うす塩)、だし巻き卵、貝のだし汁、ニンジンサラダ等)	ウエルシュ菌	TW30	71	86	多摩府中
47	5月19日	家庭	刺身(しめさばを含む。)	刺身(しめさばを含む。)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	江東区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
48	5月19日	飲食店(弁当)	寿司弁当	寿司(サヨリ、イトヨリダイ、キンメダイ、ヒラメ、マコガレイ、マゴチ、マダイ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	目黒区
49	5月21日	不明	不明	にぎり寿司(マグロ、イカ、アジ及びサバ)等	アニサキス		1	1	港区
50	6月4日	魚介類販売業	刺身切落とし	刺身切落とし(マグロ、ヒラメ、マダイ、ブリ、カンパチ、サーモン、イカ)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	北区
51	6月8日	不明	不明	しめさば等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
52	6月14日	飲食店(一般)	加熱不十分な鶏肉料理を含む食事	鶏の白レバー、唐揚げ等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	北区
53	6月20日	飲食店(すし)	しめさば	刺身(しめさば、カツオ、イカ等)、にぎり寿司(キンメダイ等)	アニサキス		1	2	北区
54	6月24日	飲食店(一般)	弁当	ローストビーフ重(ローストビーフ、ごはん、タレ、ネギ、グリーンカール、ガーリックチップ、温泉卵)	黄色ブドウ球菌	コアグラゼVII型、エンテロトキシンA、C型	3	3	北区
55	6月29日	飲食店(すし)	寿司	寿司(アジ、イワシ、キンメダイ、イサキ、アカイカ、マグロ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	南多摩
56	7月2日	飲食店(一般)	ねぎ塩鶏レバー	ねぎ塩鶏レバー等	カンピロバクター	ジェジュニ	6	6	中央区
57	7月4日	不明	不明	寿司(シロザケ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
58	7月4日	つけ物製造業	白菜キムチ	白菜キムチ	腸管出血性大腸菌	O157(VT1,2産生)(MLVA型:17m0143)	10	22	品川区
59	7月6日	飲食店(一般)	生食用鮮魚介類(イワシ及びマグロを含む。)	刺身(イワシ、マグロ)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	杉並区
60	7月13日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥(白レバー、ごま塩レバー等)、鶏唐揚げ、漬物等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	3	多摩立川
61	7月16日	飲食店(すし)	寿司	にぎり寿司(アジ、イワシ等)等	アニサキス		1	3	荒川区
62	7月19日	飲食店(一般)	水	水(塩素剤で漂白中のボトルから注いだもの)	化学物質(次亜塩素酸ナトリウム)		1	1	港区
63	7月19日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥、ササミ焼き、白レバーのたたき、鶏ユッケ等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	3	多摩府中

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
64	7月24日	不明	不明	刺身、寿司等	シュードテラノーバ	<i>Pseudoterranova</i> sp.	1	不明	江東区
65	7月29日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥、唐揚げ等	カンピロバクター及びサルモネラ	ジェジュニ/O7 (Thompson)	3	4	町田市
66	8月2日	飲食店(一般)	刺身5点盛り(しめさば、タイ、イナダを含む。)	刺身5点盛り(しめさば、イナダ、タイ、マグロ、サーモン)	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	千代田区
67	8月4日	不明	不明	不明	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	不明	江東区
68	8月8日	飲食店(すし)	飲食店の食事(にぎり寿司、刺身)	にぎり寿司、刺身等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	目黒区
69	8月26日	飲食店(一般)	飲食店の食事	タイのカルパッチョ、エビとマッシュルームのアーヒョ、うずら卵と野菜のピクルス、牛すじカレー、ステーキ	黄色ブドウ球菌	コアグラゼIV型、エンテロトキシンA型	4	6	杉並区
70	8月28日	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	仕出し弁当(ジンジャンロウス、スケソウダラのソテーナッツソース、海鮮真丈の竜田揚、野菜炒め、辛子キクラゲ、ドレッシング添え千切りキャベツ、割干大根漬)	毒素原性大腸菌	O25(LT産生)	2,548	37,441	大田区
71	8月28日	飲食店(一般)	会食料理(焼き鳥を含む。)	焼き鳥、串焼き、鶏の燻製、鶏雑炊等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	豊島区
72	8月29日	飲食店(一般)	鮮魚料理(サバ、タイ、カンパチを含む。)	刺身盛合せ(サバ、タイ、カンパチを含む。)、炙りボン酢(サバ又はタイ)等	アニサキス		1	3	千代田区
73	9月4日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏わさ、焼き鳥、白レバー	カンピロバクター	ジェジュニ	2	5	台東区
74	9月6日	魚介類販売業	アジの刺身	刺身(アジ、ホタテ)、ネギトロ	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	2	墨田区
75	9月8日	飲食店(一般)	加熱不十分な鶏肉料理	ネギニラだれ白レバー、よだれ鶏等	カンピロバクター	ジェジュニ	5	5	世田谷区
76	9月12日	飲食店(一般)	キンメダイのカルパッチョ	キンメダイのカルパッチョ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	4	中央区
77	9月12日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏刺し3種盛り(ササミ、もも肉、ハツ)、鶏肉の塩ユッケ、親子丼、セセリのねぎ塩焼き、鶏肉のチャンジャ、白肝串焼き等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	目黒区
78	9月16日	魚介類販売業	アジの刺身	刺身(アジ)	アニサキス		1	3	町田市

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
79	9月20日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥(ササミ、レバー、手羽先、ハツ)、白レバニラ炒め等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	江戸川区
80	9月25日	魚介類販売業	マアジ皮ひき(刺身用)	マアジ皮ひき(刺身用)	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	1	足立区
81	10月4日	飲食店(すし)	寿司	寿司(タイ、マグロ、サンマ、コハダ等)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	18	台東区
82	10月4日	飲食店(一般)	飲食店の食事	串焼き(鶏ハラミ、レバー、砂肝、ねぎま、セセリ、ササミチーズしそ)、もつ鍋、サラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	2	2	目黒区
83	10月6日	集団給食(届出)	魚のごまだれ焼き	魚(シイラ)のごまだれ焼き等	ヒスタミン		8	267	文京区
84	10月8日	飲食店(一般)	飲食店の食事及び弁当	豚角煮チャーハン、四川風チャーハン、高菜チャーハン、マーボーナス丼	セレウス菌	セレウリド産生性、ギルバート1型	4	15	八王子市
85	10月9日	飲食店(すし)	飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)	刺身盛合せ(マグロ、サバ、サンマ、カツオ等)寿司(アジ、コハダ、サバ、カツオ等)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	新宿区
86	10月11日	飲食店(そば)	しめさば	しめさば、天せいろそば等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	1	目黒区
87	10月12日	集団給食(届出)	給食	給食	カンピロバクター	ジェジュニ	109	720	中野区
88	10月13日	飲食店(一般)	飲食店の食事	鶏のたたき、焼き鳥(レバー、ぼんじり、セセリ、ハツ、砂肝、つくね)等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	葛飾区
89	10月14日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば、シャコの刺身、カツオのたたき等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	文京区
90	10月19日	不明	不明	鶏レバー、牛ハラミのグリル、焼き鳥等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	4	江戸川区
91	10月21日	飲食店(一般)	サンマを含む刺身	刺身(サンマ、生サバ又はしめさば、マグロ、サーモン、白身等)	アニサキス		1	3	品川区
92	10月21日	飲食店(一般)	刺身5点盛り	刺身5点盛り(アジ、マグロ、アマエビ等)、マグロ串焼き等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	8	北区
93	10月25日	集団給食(要許可)	カンパチ刺身	カンパチ刺身等	不明		4	95	世田谷区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
94	10月28日	飲食店(一般)	飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)	刺身盛合せ(アジ、サバ、シイラ)、ゴマサバ、アジのなめろう、しめさばの棒寿司等	アニサキス		3	4	新宿区
95	11月1日	飲食店(弁当)、魚介類販売業	寿司及び刺身	にぎり寿司(アジ、マダイ、ブリ等)、マトウダイ、マゴチ、スルメイカ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	3	南多摩
96	11月2日	不明	不明	鶏たたき盛合せ(もも、むね、ササミ、レバー、砂肝)等	不明		2	2	渋谷区
97	11月7日	飲食店(一般)	飲食店の食事	お通し(鴨のロースト)、砂肝とエリンギのアヒージョ、串盛8本(ねぎま、ささみ、ぼんじり、豚バラ、せせり、うずら、レバー、ハツ)等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	3	渋谷区
98	11月10日	集団給食(要許可)	研修施設の食事	ミックスフライ、豚の角煮丼、牛とじゃがいもの黒胡椒炒め、汁なし坦々、小鉢(そぼろ肉じゃが等)等	ウエルシュ菌	Hobbs1型	46	167	八王子市
99	11月11日	集団給食(要許可)	きつねうどん	きつねうどん等	ヒスタミン		28	91	墨田区
100	11月11日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼肉、キムチ等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	4	墨田区
101	11月13日	魚介類販売業	アジの刺身	アジの刺身	アニサキス	<i>Anisakis pegreffii</i>	1	1	墨田区
102	11月14日	飲食店(一般)	飲食店の食事	焼き鳥(レバー、ササミ、セセリ等)、卵かけごはん等	カンピロバクター	ジェジュニ	3	5	多摩小平
103	11月16日	飲食店(すし)	にぎり寿司	にぎり寿司(サンマ、ハマチ、マグロ、しめさば等)等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	新宿区
104	11月24日	飲食店(一般)	加熱不十分な牛レバーを含む焼肉料理	焼肉(牛レバー、和牛カルビ、ハラミ等)	カンピロバクター	ジェジュニ	3	5	千代田区
105	11月25日	集団給食(要許可)	給食	11月25日朝食(ごはん、肉野菜炒め、大根サラダ等)、昼食(五目麺、カリフラワーのカレーマヨ和え等)、夕食(ごはん、鮭のおろし煮、じゃが芋の味噌バター炒め等)	ウエルシュ菌	Hobbs16型	35	393	北区
106	11月27日	家庭	自宅で調理、喫食したフグの白子	フグの白子	フグ毒(テトロドトキシン)		1	1	大田区
107	11月28日	飲食店(一般)	刺身	刺身(しめさば、カツオ、トラフグ等)	アニサキス		1	11	江東区
108	11月29日	飲食店(すし)	会食料理(しめさばを含む。)	しめさば、カンパチ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>	1	2	豊島区

番号	発生日	原因施設	原因食品	主な食事の内容	病因物質	血清型等	患者数	摂食者数	保健所
109	12月5日	飲食店(一般)	刺身盛合せ(しめさば、カツオ、ヒラメ等)	刺身盛合せ(しめさば、カツオ、ヒラメ等)	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	世田谷区
110	12月9日	家庭	アジ又はサンマの刺身	刺身(アジ、サンマ、マグロ)、鮭かま等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	八王子市
111	12月11日	集団給食(届出対象外)	施設の朝食	挽肉納豆、キャベツと油揚げの味噌汁、海老シウマイ野菜添え	ノロウイルス	G I .7	7	13	多摩小平
112	12月13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。)	鶏刺し、生ハム、燻製ポテトサラダ等	カンピロバクター	ジェジュニ	4	5	港区
113	12月13日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	1	八王子市
114	12月27日	飲食店(一般)	しめさば	しめさば、ブリしゃぶ等	アニサキス	<i>Anisakis simplex</i> sensu stricto	1	2	中央区

* 1検体でG I 及びG IIを検出したもの

イ 事件の概要

番号	概 要	
1	食中毒事件詳報(P. 98)に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
2	<p>1月16日11時40分、台東区内飲食店の営業者から「1月10日に宴会で当飲食店を利用した27名のうち12名が体調不良を呈したとの連絡があった。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは1月10日19時から会社の新年会で当該飲食店を利用して、サラダ、マダイのポワレ、ピザ、フルーツ等を喫食し、14名が同月11日8時から13日13時にかけて下痢、腹痛、おう吐、発熱等を呈していた。患者グループは同じ会社の同僚であるが、勤務先は6か所に分かれており、新年会以外では全員に共通する食事及び行動はなかった。検査の結果、患者ふん便12検体及び調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出し、このうち患者ふん便5検体と調理従事者ふん便1検体のノロウイルスGⅡの遺伝子解析を行ったところ、遺伝子配列が100%一致した。</p> <p>これらのことから、台東保健所は本件を、当該飲食店で1月10日に提供された「宴会料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した調理従事者に体調不良はなく、1月10日の宴会料理ではフルーツの調製を担当していた。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
3	<p>1月11日15時10分頃、練馬区内の医療機関から「事業所内の食堂にて提供された昼食を喫食し、顔面紅潮、頭痛、発熱等の症状を呈した患者を複数名診察した。」旨、練馬区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者11名は1月11日11時30分から13時頃にかけて事業所内の従業員食堂で「ブリの照り焼き」を含むメニューを喫食しており、11日12時から13時30分にかけて顔面紅潮、頭痛等の症状を呈した。喫食日以外に共通する食事はなかった。喫食から発症までの時間は30分から1時間45分の間であり、潜伏期間及び症状がヒスタミン食中毒によるものと一致していた。</p> <p>また、施設に保存されていた検食（ブリの照り焼き）の検査を行ったところ、ヒスタミンを44mg/100g検出した。原材料のブリは、納入から調理、提供までの間において常温で放置されていた時間があり、施設での温度管理の不備によりヒスタミンが生成してしまったと考えられた。</p> <p>これらのことから、練馬区保健所は「ブリの照り焼き」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
4	<p>1月23日15時2分、横浜市から「当市内医療機関から、東京都内の飲食店を1月20日19時に利用後、同日21時30分頃から腹痛、吐き気等の症状を呈し受診した患者からアニサキス様虫体を摘出したとの届出があった。」旨、都食品監視課を通じ大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者を含む3名が1月20日19時に当該飲食店でしめさば、ヒラメ薄造りを含む会食料理を喫食したところ、患者1名のみが同日21時30分頃から腹痛、吐き気等の症状を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者は、発症前7日間において鮮魚介類を当該飲食店以外で喫食しておらず、サバ、ヒラメ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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「しめさば・ヒラメの刺身を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
5	<p>1月21日8時55分、多摩市内の医療機関から「1月20日にアニサキス症の患者を診察した。」旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1月19日に多摩市内の販売店で購入した刺身用「ヒラメ」(冊)を自宅で刺身に加工し、同日18時頃に喫食したところ、20日0時から腹痛の症状を呈し、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3日以内に喫食した鮮魚介類は当該施設で購入したヒラメのみであり、当該ヒラメ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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、南多摩保健所は「刺身用「ヒラメ」(冊)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
6	<p>2月6日11時00分、患者から「1月23日に三鷹市内の集會場で賀詞交歓会を開催し、同市内の仕出し料理店からケータリング料理の提供を受け喫食したところ、参加者が胃腸炎症状を呈している。」旨、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら41名は1月23日15時頃からステーキ、サラダ、にぎり寿司、筑前煮、ケーキ、フルーツ等のケータリング料理を喫食後、1月24日0時から26日5時にかけて14名が下痢、吐き気、おう吐等を呈していた。患者の共通食は当該飲食店が調理、提供した食事のみであった。検査の結果、患者ふん便3検体、従事者ふん便7検体及び施設の従業員用和式トイレからノロウイルスG IIを検出し、それらの検体の遺伝子型検査を実施したところ、シーケンスが一致した。患者の症状及び潜伏期間は同ウイルスによるものと一致していた。1月23日以前に、会場の周辺で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、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> <p>従事者は全員賄い食を喫食しており、1名が1月24日に発症し、その他の従事者は無症状であった。盛付けは手袋を着用していたが、手洗いが不十分で施設、調理器具、食材等を汚染した可能性があった。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）
7	<p>1月27日15時頃、患者から「1月24日20時頃、新宿区内の飲食店を16名で利用し、刺身盛合せ等を喫食したところ、25日6時頃から腹痛、吐き気を呈した。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は1名で、1月27日に医療機関を受診し、内視鏡検査によりアニサキス様虫体が摘出されていたが、調査時にはすでに廃棄されてしまっていた。内視鏡の画像から虫体はアニサキスと推定され、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。患者が潜伏期間内に喫食した冷凍処理工程のない鮮魚介類は、当該飲食店における刺身盛合せ6種（アジ等）のみであった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「刺身盛合せ」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
8	<p>1月27日、医療機関から「1月26日に診察した患者の胃壁からアニサキス様虫体を摘出した。患者は同月25日夜に千代田区内の飲食店を4名で利用し、生食用鮮魚介類を喫食している。」旨、世田谷区世田谷保健所に届出があり、都食品監視課を通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は1月25日21時から当該飲食店で刺身5点盛り等を喫食し、1名が26日3時30分から腹痛、おう吐等を呈した。刺身5点盛りは当日の仕入れ品9種（マグロ、ブリ、マダイ、キンメダイ、イサキ、サワラ、スズキ、アジ、コウイカ）の中から5種を選び刺身にしていたが、患者らに提供した魚種は特定できなかった。全ての魚介類で冷凍処理工程はなかった。</p> <p>また、患者が発症前7日間以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店の刺身のみであった。検査の結果、患者から摘出した虫体は<i>Pseudoterranova</i> sp. であり、患者らに提供したマダイの残品からも同じく<i>Pseudoterranova</i> sp. を検出した。患者の症状及び潜伏期間は同寄生虫によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「刺身5点盛り」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
9	<p>1月29日11時、患者から「1月25日17時30分頃、世田谷区内の販売店でイワシとアジの刺身を購入し、同日18時頃に自宅にて家族3名で喫食したところ、1名が26日0時から胃痛、おう吐等を呈した。27日に医療機関を受診し、28日の内視鏡検査でアニサキス様虫体を摘出した。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らが喫食したイワシとアジは、当該販売店に冷蔵状態で納品され、冷凍処理されることなく加工され販売されていた。患者が発症前4日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該販売店の刺身のみであった。検査の結果、患者の胃壁から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。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いた。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「刺身（イワシ又はアジ）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
10	<p>2月3日9時30分、医療機関から「2月1日に診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は1月31日2時に腹痛を呈しており、発症前3日以内に複数の飲食店で冷凍処理が確認されていない生の鮮魚介類を喫食していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の症状はアニサキスによるものと一致し、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。</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>	
	原因施設	不明

番号	概要		
11	<p>2月3日11時50分、渋谷区内飲食店の営業者から「1月30日に家族4名で利用した客の1名から、アニサキス様虫体が摘出されたとの連絡を受けた。客は住所地である港区みなと保健所に届け出ると言っていた。」旨、渋谷区保健所に連絡があった。同日13時35分、届出を受けたみなと保健所から、都食品監視課を通じて渋谷区保健所に調査依頼があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は1月30日20時から渋谷区内の飲食店でにぎり寿司（マダイ、マアジ等）を喫食後、同月31日2時30分から腹痛、おう吐等の症状を呈し、医療機関にてアニサキス様虫体が摘出された。発症前7日間において、患者が喫食した生鮮魚介類は当該飲食店のにぎり寿司のみであった。当該飲食店で提供されたマダイ及びマアジには冷凍処理工程がなかった。</p> <p>医療機関で患者から摘出された虫体は、廃棄されていたため検査に供することはできなかったが、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。患者を診察した医師から食中毒の届出があった。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「にぎり寿司（マダイ及びマアジを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="178 725 376 792">原因施設</td> <td data-bbox="376 725 1439 792">飲食店（すし）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（すし）
原因施設	飲食店（すし）		
12	<p>2月3日、患者から「1月31日18時から港区内の飲食店を利用したところ、2月1日3時からおう吐、腹痛の症状を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は1月31日18時から、当該飲食店でにぎり寿司（タイ、アジ）、刺身（サバ、タイ）、タイのカブト焼き等を喫食したところ、2月1日3時からおう吐、腹痛等の症状を呈し、医療機関でアニサキス様虫体が摘出された。患者は、発症前3日間において生鮮魚介類を当該飲食店以外で喫食しておらず、タイ、アジ、サバについては冷凍処理工程がなかった。</p> <p>検査の結果、サバ残品から検出したアニサキス及び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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事（タイ、アジ、サバを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="178 1240 376 1308">原因施設</td> <td data-bbox="376 1240 1439 1308">飲食店（すし）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（すし）
原因施設	飲食店（すし）		
13	<p>2月13日8時50分、甲府市から「当市内医療機関から、東京都内の飲食店を利用後、下痢及び腹痛症状を呈し、検便検査によりカンピロバクター及び病原性大腸菌を検出した患者が入院していると届出を受けた。」旨、都食品監視課を通じ町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5名で1月30日18時頃から町田市内の飲食店で、串焼き類（レバー、ササミ、砂肝、つくね等）、親子丼、ポテトサラダ等を喫食し、5名全員が2月1日0時から2日7時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。提供されたレバー串は、複数の患者から「生っぽかった」との証言が得られていたことから、加熱不十分の状態で作られたと考えられた。</p> <p>検査の結果、患者2名のふん便及び参考食品2検体（仕込み前のササミ、レバー）からカンピロバクターを検出し、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。また、洗浄後のまな板を含む複数箇所から黄色ブドウ球菌を検出したことから作業工程の中で二次汚染が生じた可能性も示唆された。潜伏期間内の5名の共通食は、当該飲食店で調理された食事以外になかった。</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>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="178 1832 376 1892">原因施設</td> <td data-bbox="376 1832 1439 1892">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		

番号	概 要	
14	<p>2月6日10時、患者グループの代表者から「2月2日20時から職場の同僚と品川区内の飲食店を利用したところ、2月2日23時30分から腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈した。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは8名で2月2日20時から当該飲食店を利用し、焼きレバー（鶏）のネギ和え、牛ハラミステーキ、上ミノ、鶏もも肉、鶏シビレ、セセリ等を喫食し、3名が同月2日23時30分から腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈した。喫食状況調査から、3名の共通食は当該飲食店の食事以外にはなく、また発症前7日間の期間で生又は生に近い食肉の喫食は当該飲食店の食事のみであった。患者から鶏レバーや牛ハラミステーキは「食感が生に近かった」、「中心部が赤かった」との証言もあった。</p> <p>検査の結果、患者3名のふん便と参考食品の鶏レバー及び鶏シビレから、カンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラO4 (Agona) を検出し、患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致していた。当該業者からは、中心部まで加熱しているとの申出はあったがその記録はなかった。また、調理器具や設備の使い分けが徹底されていなかったことから二次汚染の可能性を否定できず、そのため、原因食品を特定するには至らなかった。</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>	
	原因施設	飲食店（一般）
15	<p>2月4日11時、大学保健センターの管理医師から「2月3日朝から大学の寮生がおう吐、下痢等の胃腸炎症状を呈している。」旨、八王子市保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、寮生35名のうち11名が2月3日9時から4日4時にかけて、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。当該大学寮では月曜日から土曜日の朝食及び夕食を寮生に対し提供し、日曜日は大学内学食で希望者にのみ朝食提供を行っていた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便11検体、学食の調理従事者ふん便1検体及び学食の従業員用男性トイレ便座からノロウイルスG IIを検出した。潜伏期間及び症状が同ウイルスによるものと一致した。2月2日日曜日は、ノロウイルスを検出した調理従事者が1名で希望者14名に朝食を提供していた。調理従事者に体調不良はなく、不顕性感染であった。喫食メニューは、パン、みそ汁、鶏モモ肉（ジンジャーソース）、キャベツとニンジンの千切り等で、キャベツとニンジンの千切りは未加熱品であり、水で洗浄したのみで消毒は行っていなかった。2月2日の朝食を喫食していない寮生に発症者はいなかった。また、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、八王子市保健所は学食が2月2日朝に提供した「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
16	<p>2月13日11時26分、患者から「2月6日19時20分頃に港区内の飲食店を利用し、しめさば、イワシの刺身、もつ煮等を喫食した。同日21時頃から吐き気等の症状を呈し、同月8日に医療機関でアニサキス様虫体が7隻摘出された。」旨、港区みなと保健所に申出があった。</p> <p>調査の結果、当該飲食店で提供されたサバ（しめさばに使用）、イワシについては流通過程、店舗のいずれにおいても冷凍処理はされていなかった。喫食調査の結果、発症前3日間で患者が生鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店以外にはなかった。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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。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。</p> <p>これらのことから、みなと保健所は「飲食店の食事（イワシ及びサバを含む。）」を原因とした食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
17	<p>2月7日17時45分、埼玉県から「東京都内の飲食店を利用後、体調不良を呈した者が複数名いるとの届出があった。」旨、都食品監視課を通じて板橋区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは職場の同僚で、2月4日19時から22時頃にかけて板橋区内の飲食店を6名で利用し、鶏刺し、鶏の唐揚げ、馬刺し、鍋等を喫食したところ、5名が6日13時から22時にかけて発熱、下痢、おう吐、腹痛等の症状を呈していた。患者全員に共通する食事は当該飲食店での会食の他になく、行動調査の結果、感染症を疑う情報も認められなかった。検査の結果、患者ふん便4検体及び従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡを検出した。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、ノロウイルスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、板橋区保健所は本件を「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
18	<p>2月10日18時3分、患者から「2月7日19時から同僚6名と千代田区内の飲食店を利用したところ、3名が9日3時頃から下痢、腹痛、発熱、頭痛等の食中毒症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら6名は2月7日19時から当該飲食店で生牡蠣を含む食事を喫食し、4名が9日3時から10日7時にかけて、おう吐、下痢、腹痛、発熱、頭痛等を呈していた。患者4名に共通する食事は他になく、検査の結果、患者ふん便2検体からノロウイルスGⅠ、GⅡを、1検体からノロウイルスGⅡを検出した。施設の拭き取り検体、食品及び従事者ふん便からは、食中毒起因菌やノロウイルスを検出しなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は本件を「生牡蠣」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
19	<p>2月11日10時45分、患者から「新宿区内の飲食店を利用したところ、下痢、おう吐、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは2月8日20時30分から4名で新宿区内の飲食店を利用し、生牡蠣を含む食事を喫食したところ、4名全員が10日2時から22時30分にかけて下痢、おう吐、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者4名に共通する食事は他になく、検査の結果、患者ふん便1検体からノロウイルスGⅠ、2検体からノロウイルスGⅡ、1検体からノロウイルスGⅠ、GⅡを検出した。施設の拭き取り検体、食品及び従事者ふん便からは、食中毒起因菌やノロウイルスを検出しなかった。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は本件を「生牡蠣を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
20	<p>2月15日15時30分、患者及び医療機関から「千代田区内の飲食店で生のイワシ料理を含む食事を喫食したところ、翌日から腹痛等の症状を呈し、医療機関でアニサキスを摘出した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2月13日20時頃から2名で千代田区内の飲食店を利用し、イワシのたたき、イワシのなめろう等を喫食したところ、14日8時から1名が腹痛等の症状を呈していた。15日に医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。発症から遡った8日間において当該飲食店での食事のほかに鮮魚介類の喫食はなく、施設及び流通過程において、原料のマイワシ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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「生のイワシ料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
21	<p>2月15日12時、目黒区内の事業所から「2月14日に、社員食堂に注文したケータリング料理を社内会議室で喫食したところ、4名がおう吐症状を呈した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2月14日12時にサラダ、野菜のソテー、豆のコロッケ等のケータリング料理を喫食した50名のうち、15名が同日15時から19時40分にかけて吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈していた。患者らの共通食は当該ケータリング料理以外になかった。検査の結果、患者ふん便5検体及び従事者ふん便7検体から黄色ブドウ球菌を検出した。従事者は複数の者がケータリング料理を味見で喫食していたが、有症者はいなかった。ケータリング料理は、2月13日に食材のカット、加熱等を行い、ブラストチラーにより冷却して冷蔵保管していた。14日に温かいメニューは加熱をしてから盛付け、冷たいメニューも盛付けをし、時間を置かず喫食された。食材の運搬時や調理工程中の温度記録がなく、黄色ブドウ球菌の増殖至適温度帯に食材が長時間置かれた可能性があった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「ケータリング料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
22	<p>2月16日20時45分、患者から「2月14日18時30分頃、品川区内の飲食店を3名で利用したところ、1名のみ15日1時30分から激しい腹痛と吐き気を呈した。同日医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が摘出された。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は当該飲食店で刺身盛合せ（しめさば、アジ、ホンマグロ、クロダイ、アオリイカ、アオヤギ、ゆでだこ、カニカマ）を喫食していた。しめさば、アジ、ホンマグロ、クロダイは冷凍処理されていなかった。患者が発症前4日以内に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。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、品川区保健所は「しめさばを含む刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
23	<p>2月19日14時21分、医療機関から「診察した患者の胃からアニサキス様虫体を2隻摘出した。患者は2月16日18時頃、大田区内の飲食店を2名で利用したところ、17日1時から腹痛等を呈した。」旨、藤沢市に届出があり、都食品監視課を通じて大田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は当該飲食店で刺身（サクラマス、サワラのたたき等）、にぎり寿司（マグロ2種、ヒラメ、キンメダイ、タイ等）を喫食していた。当該飲食店が提供した鮮魚介類は、流通過程及び調理過程において冷凍処理工程はなかった。患者が発症前4日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店の刺身等のみであった。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いた。患者が受診した医療機関の内視鏡検査報告書からアニサキス虫体が摘出されたことを確認し、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。</p> <p>これらのことから、大田区保健所は「生鮮魚介類の刺身及び寿司を含む会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
24	<p>2月28日15時頃、医療機関から「診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。患者は2月19日19時頃、品川区内の飲食店を5名で利用したところ、2名が体調不良を呈しており、うち1名は同日22時頃腹痛等を呈した。」旨、宮城県に届出があり、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら5名は2月19日19時頃から当該飲食店で寿司（ブリ、シマアジ、マコガレイ等）を喫食していた。そのうち1名は同日22時頃から腹痛、吐き気等を呈して、医療機関でアニサキス様虫体が摘出され、もう1名は19日21時頃から吐き気、じんましんを呈したが、受診していなかった。当該飲食店が提供した寿司に使われた一部の鮮魚介類は冷凍処理工程がなかった。患者が発症前3日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店の寿司のみであった。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いた。患者を診察した医師から食中毒の届出があった。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「ブリ等を含む寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
25	<p>2月21日19時30分、患者から「2月18日13時頃、新宿区内の飲食店を会社の同僚3名で利用し、にぎり寿司を喫食したところ、3名とも20日からおう吐、下痢、腹痛等を呈した。同僚は部署が異なり共通行動は当該飲食店での食事のみである。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は2月18日13時から当該飲食店でにぎり寿司（マグロ、イカ、サーモン等）を喫食後、3名とも2月20日3時から12時にかけておう吐、下痢、発熱等を呈していた。患者らに共通する行動は当該飲食店における昼食のみであり、勤務先において、他に同様の症状を呈している社員はいなかった。検査の結果、患者ふん便3検体、従事者ふん便2検体からノロウイルスGⅡを検出し、それらの検体の遺伝子型検査を実施したところ、シークエンスが一致した。また、患者の症状及び潜伏期間は同ウイルスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>ノロウイルスを検出した従事者に症状はなく、寿司ネタの仕込みの際などに食品を二次汚染したと考えられた。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）

番号	概 要	
26	<p>2月25日、患者から「2月23日17時、世田谷区内の飲食店でしめさばを含む刺身盛合せ等を喫食したところ、同日22時頃から胃痛を呈した。24日に医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、江東区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは11名で2月23日17時から当該飲食店で刺身盛合せ7種（しめさば、マダイ、マカジキ、ヒラマサ、エボダイ、ツブ貝、ウニ）、箱寿司、生食用鮮魚介類入りの納豆等を喫食し、1名が23日22時頃から胃痛、おう吐等を呈して受診し、アニサキス様虫体が摘出された。他に1名が24日0時頃から胃痛を呈し受診したが、内視鏡検査で寄生虫の確認には至らなかった。刺身盛合せ7種、箱寿司、納豆に使用された鮮魚介類は同一で、冷凍処理工程がなかった。患者が発症前4日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店の刺身等のみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。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いた。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は「生食用鮮魚介類を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
27	<p>2月25日11時、医療機関の栄養士から「複数名の入所者がおう吐等の症状を呈した。」旨、板橋区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、2月23日17時から24日2時にかけて、入所者7名がおう吐、下痢、吐き気等を呈していた。検査の結果、患者6名のふん便から黄色ブドウ球菌を検出し、そのうち4名分について毒素産生能を確認した。原因食品として疑われた23日の夕食の検食からは黄色ブドウ球菌の検出はなかったが、23日の朝食及び昼食の検食からは同菌を検出し、食品の取扱いにおいて汚染が高頻度に発生していた可能性が示唆された。患者の共通食は当該施設が提供した給食のみで、給食は常食、刻み食、ペースト食のいずれかが提供され、発症があったのはペースト食を喫食した入所者だった。患者の症状及び2月23日の夕食を起点とした潜伏期間は黄色ブドウ球菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、板橋区保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）
28	<p>2月25日、患者から「2月23日19時、2名で港区内の飲食店を利用後、1名が腹痛、吐き気等の症状を呈し、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。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2月23日19時に当該店舗が提供した刺身（しめさば、マグロ、イカ、タイ）等を喫食し、同月24日4時30分から腹痛、吐き気、おう吐の症状を呈し、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た。患者が発症4日前までに喫食した生鮮魚介類は当該飲食店で喫食した食事のみであり、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</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（しめさば、マグロ、イカ及びタイ））」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
29	<p>2月26日9時5分、患者から「2月23日19時頃、中央区内の飲食店でしめさば、タコの刺身セット、生ウニを購入し、同日19時30分頃に夫婦2名で喫食後、24日6時に1名が腹痛を呈した。翌日医療機関を受診しアニサキス様虫体が2隻摘出された。」旨、中央区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、当該施設は下処理された生のサバを仕入れて加工しており、販売したしめさばには冷凍処理工程がなかった。アニサキスについての認識があまりなく、目視確認は不十分な状況であった。患者は発症前1週間以内に当該飲食店以外に生鮮魚介類の喫食はなかった。</p> <p>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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
30	<p>2月27日17時頃、利用者から「2月26日昼に、社員向け飲食店にてビュッフェ形式の食事を喫食後、約200名が同日夜から翌27日にかけて下痢、腹痛の症状を呈した。」旨、港区みなと保健所に通報があり、都食品監視課を通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら184名は会社の同一事業所の社員及び関係者で、渋谷区内の調理施設が調製し、2月26日11時30分から港区の事業所内飲食店（以下、喫食施設という。）において提供された料理（赤キャベツのピクルス、サーモンのマリネ風、グリーンピースサラダ、バターライス、ミートボール、フライドシュリンプ、チキンの煮込み等）を喫食し、2月26日16時から27日20時にかけて、下痢、腹痛、吐き気等を呈していた。料理はビュッフェ方式で提供されており、喫食施設内での盛付け及び調理は行われていなかった。検査の結果、患者ふん便5検体、調理施設の従事者ふん便1検体及び「チキンの煮込み」の残品からウエルシュ菌（エンテロトキシン産生性）を検出した。「チキンの煮込み」は、調理施設にて沸騰しない程度の弱火で約6時間加熱後、角チェーフィングに移し替えられ、喫食施設へ配送されるまでの約6時間と喫食施設に到着後提供されるまでに2時間以上常温保管されていた。提供時は保温陳列されていたが、調理完成後から提供までの間に十分な再加熱の工程はなくウエルシュ菌を死滅させる機会がなかった。これらのことから、「チキンの煮込み」が原因食品として疑われたが、当該メニューを喫食していない発症者が確認されたことから、原因食品の特定には至らなかった。患者らの共通食は当該の食事以外になく、潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致していた。同菌を検出した従事者は、配送及び陳列に従事し、提供した料理の味見をしていた。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は「飲食店の食事（チキンの煮込みを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（仕出し）

番号	概 要	
31	<p>3月3日、さいたま市内の医師から「本日腹痛の症状を呈し、受診した患者からアニサキス様虫体を抽出した。」旨、さいたま市保健所に通報があり、都食品監視課を通じて豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は4名で3月2日18時から豊島区内の飲食店を利用し、刺身盛り（しめさば、ヒラメ、タイ、アジ、イカ、マグロ）等を喫食したところ、同月3日6時から1名が腹痛の症状を呈した。当該飲食店で提供された刺身盛りに使用された鮮魚介類は、全て冷凍処理工程がなかった。患者の発症前5日間の喫食調査から、別の飲食店でも鮮魚介類を喫食していたことが判明したが、患者が喫食した鮮魚介類には適切な冷凍処理が行われていたことを確認した。検査の結果、患者の胃から抽出された虫体及び参考食品のしめさばから検出した虫体は、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、当該飲食店での食事を起点とした潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は当該飲食店が提供した「刺身盛り（しめさば、ヒラメ、タイ、アジ、イカ、マグロ）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
32	<p>3月11日11時、患者から「3月5日20時に2名で中央区内の飲食店を利用し、焼き鳥、サラダ等を喫食したところ、同月7日9時からおう吐、下痢等の症状を呈したため医療機関を受診し、カンピロバクター食中毒と診断された。同行者も同様の症状を呈している。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、連絡のあった患者2名（第1グループ）以外にも、3月3日12時に2名（第2グループ）が当該飲食店を利用し、とりたま重、焼き鳥重を喫食後、翌4日15時から2名ともおう吐、下痢、腹痛等を呈していた。また、3月5日19時頃3名（第3グループ）が当該飲食店で白レバー、ササミたたき等を喫食後、3名とも体調不良を呈していたが、第3グループについては調査協力が得られなかった。検査の結果、第1グループ及び第2グループの患者ふん便4検体、調理従事者ふん便1検体からノロウイルスGⅡを検出した。患者と従事者のふん便から検出したノロウイルスGⅡの遺伝子配列が100%一致しており、当該飲食店での感染症を疑うエピソードはなかった。患者2組4名の共通食は当該飲食店の食事以外になく、潜伏期間及び症状が同ウイルスによるものと一致していた。</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>	
	原因施設	飲食店（一般）
33	<p>3月5日11時頃、医療機関から墨田区保健所に、アニサキス様虫体を抽出した患者について食中毒患者等届出票により届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月4日18時頃に家族が販売店で購入し、自宅で刺身に加工した「アジの刺身」を同日20時頃に喫食したところ、5日3時から腹痛等の症状を呈した。患者の胃からアニサキス様虫体が抽出され、検査の結果、虫体は、<i>Anisakis pegreffii</i> 第3期幼虫であることが判明した。発症から遡って1週間以内に当該品以外に鮮魚介類の喫食はなく、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致していた。当該のアジは流通過程で冷凍処理工程はなかったが、販売店は客の求めに応じて三枚おろしにして中間加工製品として販売しており、患者家族が自宅で刺身に加工していたため、原因施設を特定することはできなかった。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は本件を「アジの刺身」を原因とする原因施設不明の食中毒事件と処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概要	
34	<p>3月12日13時頃、香川県から「医療機関から、東京都内の飲食店で海鮮丼を喫食後腹痛を呈し受診した患者から、アニサキスを摘出した旨、届出があった。」旨、都食品監視課を通じて千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月6日12時頃から、千代田区内の飲食店で海鮮丼（タイ、イワシ、マグロ等）、にぎり寿司（マグロ、エビ等）等を喫食したところ、同日14時10分から腹痛、下痢、発熱、おう吐の症状を呈していた。9日に受診し、10日に検査を行ったところ、アニサキス様虫体が摘出された。患者から摘出された虫体について医療機関が検査機関にて確認を行い、アニサキスである旨の結果を得た。発症から遡って7日間において鮮魚介類の喫食は当該飲食店で食事以外に無く、海鮮丼に使用されたイワシ及びタイには冷凍処理工程がなかった。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は本件を「海鮮丼」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
35	<p>3月12日15時30分、患者から板橋区保健所に「3月5日に品川区内の飲食店を利用した12名中9名が、7日21時から9日16時にかけて下痢、腹痛、発熱等の体調不良を呈した。」との通報があった旨、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは3月5日17時から品川区内の飲食店を12名で利用し、豚モツ、鶏レバテキ、サラダ、ナムル等を喫食したところ、8名が7日21時から9日16時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。当該グループは2次会で近隣の別店舗の利用があったが、2次会欠席者にも発症者がおり、患者全員に共通する食事は当該飲食店の食事のみであった。検査の結果、患者ふん便4検体及び参考品の鶏ハツからカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らに提供した鶏レバテキが加熱不十分であった可能性があったほか、肉用と肉以外用の冷蔵庫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。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は本件を「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
36	<p>3月13日10時25分、患者から「3月5日に世田谷区内の飲食店を3名で利用したところ、7日から3名とも下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは3月5日23時から当該施設を3名で利用し、鶏レバ刺し、砂肝刺し、しめさば等を喫食したところ、3名全員が7日23時から9日7時にかけて、下痢、発熱等の症状を呈していた。患者全員に共通する食事は他になかった。鶏レバ刺し及び砂肝刺しの調理工程を確認したところ、加熱用の原料肉を加熱せずに提供していることが判明した。また、調理器具類の使い分けもされておらず、他の食材への二次汚染があった可能性も考えられた。</p> <p>検査の結果、患者ふん便1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は本件を「鶏レバ刺し、砂肝刺しを含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
37	<p>3月9日16時30分、患者から「3月8日から腹痛等を呈し受診したところ、胃からアニサキス様虫体が摘出された。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3月8日12時30分から品川区内の飲食店を4名で利用し、寿司（生サバ、塩締めイワシ、サクラエビ、生シラス、貝類、アナゴ）を喫食したところ、1名のみが同日19時から腹痛、吐き気等の症状を呈していた。発症から遡って4日間において鮮魚介類の喫食は当該飲食店での食事以外になく、患者が喫食した寿司のうち、生サバ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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は本件を「生サバ寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
38	<p>3月14日13時40分、豊島区内の福祉施設から「入所者複数名が短時間の間におう吐しており、集団食中毒が疑われる。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設では3月13日8時から15日15時までに入所者、通所者、職員等16名の発症が確認され、主な症状はおう吐、発熱、下痢であった。患者の発生したフロアに偏りはなく、患者全員に関与している職員もいなかった。</p> <p>検査の結果、患者12名のふん便、調理従事者3名のふん便、拭き取り2検体（調理従事者用トイレ便器、入所者用トイレ便器）及び検食1検体（3月12日朝食の白菜のコールスローサラダ）からノロウイルスG Iを検出した。検査結果、患者の共通食及び潜伏期間等から、3月12日に提供された給食メニューが原因食品として疑われた。当日の提供食数は、朝食84食、昼食126食、夕食85食であった。朝食の検食からノロウイルスG Iを検出したが、通所者及び職員は昼食のみ喫食していたため、当該メニューを喫食していない患者もいたことから、原因食品と断定することはできなかった。</p> <p>当該施設では、衛生管理計画が策定されておらず、食材のロット管理やゾーニングが徹底されていなかった。調理従事者用トイレは清掃点検記録等がなく、清掃時期は不明であった。ふん便からノロウイルスを検出した調理従事者は症状はなく、調理、盛付け作業全般を担当していた。盛付けの際は使い捨て手袋を着用していたが、明確な手順や規定はなかった。適切な二次汚染防止対策が講じられなかったことにより、病因物質を食品へ付着させてしまったと考えられた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は本件を「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
39	<p>3月16日10時40分、医療機関から「3月14日から15日にかけて胃腸炎症状を呈する患者が複数受診している。患者は同じそうざい店で調理・製造された弁当やそうざいを喫食しているようだ。」との連絡が島しょ保健所にあった。</p> <p>調査の結果、3月13日12時から19時にかけて当該施設で調理された弁当及びそうざいを喫食した2グループ10名が、14日21時30分から16日6時にかけて発熱、下痢、おう吐等の症状を呈していた。患者全員に共通する食事は当該の弁当及びそうざいの他になかった。検査の結果、患者ふん便9検体及び従事者ふん便1検体からノロウイルスG IIを検出し、遺伝子型検査を行ったところ全検体の遺伝子配列が一致した。</p> <p>当該施設では調理責任者が3月12日12時におう吐していたが、翌日以降も調理を継続していた。また、別の従業員3名も14日から16日にかけておう吐、下痢、発熱等の胃腸炎症状を呈していたことが判明した。施設内のトイレは従業員専用ではなく、清掃もアルコール消毒のみで管理が不十分であった。</p> <p>これらのことから、島しょ保健所は本件を「弁当及びそうざい」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）、そうざい製造業

番号	概 要	
40	<p>3月19日15時30分、患者から「3月17日19時に品川区内の飲食店を4名で利用したところ、3名が19日10時から下痢、おう吐、発熱等の食中毒症状を呈している。」旨、品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、3月15日から同月18日にかけて当該施設を利用した5グループ14名のうち12名が、16日17時から20日6時30分にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。患者らに共通する食事は他になく、検査の結果、患者ふん便2検体からノロウイルスGⅡを検出した。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、ノロウイルスによるものと一致していた。患者グループ全てが生食用牡蠣を使用した料理を喫食していたが、患者ふん便から検出したノロウイルスGⅡの遺伝子配列が100%一致したこと、従業員1名が3月13日に発熱の症状を呈していたことから、従業員由来の可能性も考えられた。しかし、施設の拭き取り検体、食品及び従事者ふん便からはノロウイルスは検出しなかったことから、汚染経路の特定には至らなかった。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は本件を「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
41	<p>3月31日14時、患者から「3月26日昼に3施設のケータリングを利用し、勤務先で同僚7名で食事会を行ったところ、27日夕刻から6名がおう吐、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した。医療機関を受診した1名の検便からノロウイルスが検出された。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、連絡があった患者ら（グループA）は3月26日12時頃から、3施設から注文した料理（寿司、オードブル、ピザ）を7名で喫食したところ、6名が27日16時30分から28日6時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。患者らは職場の同僚であるが、職場内で感染症を疑う事象は確認されず、共通食は他になかった。</p> <p>池袋保健所が注文先の3施設に立ち入り、調理場内の拭き取り検査、参考食品の収去及び従業員ふん便の検査を実施したところ、寿司を注文した1施設の従業員ふん便からノロウイルスGⅡを検出した。そこで、当該施設で3月26日に寿司を購入した客に確認したところ、1組1名（グループB）が27日夜から胃腸炎症状を呈していたことが判明した。2グループ7名の患者ふん便の検査の結果、グループAの5名及びグループBの1名からノロウイルスGⅡを検出した。ノロウイルスを検出した従業員は、グループA・Bが喫食した寿司の調製に関与していた。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は本件を「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
42	<p>4月13日9時30分頃、江東区内の医療機関から「4月12日に受診した患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は4月11日20時15分に腹痛、おう吐等を呈しており、検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者は発症1時間前に、鮮魚店で調理され、冷凍処理が確認されていないしめさばを喫食していたが、発症3日前までの喫食調査において、喫食内容に不明な点があったことから、原因施設の特定には至らなかった。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。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は、原因施設及び原因食品不明の食中毒事件と判断した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
43	<p>4月21日9時20分、江戸川区内のスーパーの従業員から「4月19日18時41分に刺身3点盛りを購入し喫食後、腹痛がひどくなり受診したところ、アニサキスが消化器官にいたことが判明した旨、来店した客から苦情があった。」との届出が江戸川区江戸川保健所にあった。</p> <p>調査の結果、患者は4月20日1時から腹痛の症状を呈し、同日9時に江戸川区内の医療機関を受診し、アニサキス様虫体1隻が胃から摘出されていた。患者は、4月16日17時30分から18時にかけて、江戸川区外の魚介類販売店で購入した刺身盛合せ(ブリ、アマエビ及びマグロ)を喫食し、19日19時頃に江戸川区内の当該店舗で購入した刺身3点盛合せ(ホンマグロ中トロ、カンパチ及びキンメダイ又はイシダイ)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 sensu stricto</i>であった。患者が16日及び19日に喫食した魚介類のうち、ブリ、ホンマグロ中トロ、カンパチ、キンメダイ及びイシダイには冷凍処理工程はなかったこと、患者の喫食状況の一部に忘失があったことから、原因施設の特定には至らなかった。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。</p> <p>これらのことから、江戸川保健所は、原因施設及び原因食品不明の食中毒事件と判断した。</p>	
	原因施設	不明
44	食中毒事件詳報 (P.101) に掲載	
	原因施設	家庭
45	<p>5月11日12時45分、患者から多摩立川保健所に「5月9日に日野市内の販売店でイワシの寿司、にぎり寿司等を購入し2名で喫食したところ、1名が腹痛等の症状を呈し、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。」との届出があり、都食品監視課を通じて南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は当該販売店で購入した寿司(イワシ)及びにぎり寿司8貫(マダイ、マグロ、エビ等)を5月9日14時30分から喫食し、10日6時から腹痛、発熱の症状を呈していた。患者が喫食した寿司に使用された魚種のうち、イワシ及びマダイは冷凍処理工程がなかった。患者が発症前3日以内に生食用鮮魚介類を喫食したのは、当該施設が調理し、販売した寿司のみであった。医療機関で患者から摘出された虫体は、廃棄されていたため検査を実施することはできなかったが、内視鏡画像により虫体を確認することができた。</p> <p>これらのことから、南多摩保健所は「寿司(イワシ)及びにぎり寿司8貫」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店(弁当)
46	食中毒事件の詳報 (P.103) に掲載	
	原因施設	飲食店(一般)

番号	概 要	
47	<p>5月21日14時30分、江東区内の医療機関から「本日受診した患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は友人が釣って調理したしめさばを含む刺身を5月19日7時に喫食し、8時30分から腹痛、吐き気を呈していた。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。刺身の調理工程等は不明であったが、患者が発症までの5日間に生食した魚介類は、発症日の朝に喫食したしめさばを含む刺身のみであった。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は「刺身(しめさばを含む。)」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
48	<p>5月19日12時40分、目黒区内の販売店から「客が5月18日に当店で購入した寿司弁当を喫食したところ腹痛等を呈し、医療機関でアニサキスが摘出された。」旨、目黒区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は5月18日20時頃に当該販売店で寿司弁当を購入し、20時30分に喫食したところ、19日1時30分に腹痛、吐き気等を呈したため、19日9時に医療機関を受診しアニサキス様虫体を摘出していた。患者が喫食した寿司弁当に使用されていた魚種は、サヨリ、イトヨリダイ、マコガレイ、マゴチ、マダイ、キンメダイ、ヒラメの7種で、このうちイトヨリダイ、キンメダイ、マダイは湯引き処理が行われていたが、中心部までの十分な加熱ではなく、魚種全てにおいて冷凍処理工程はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者が発症前4日間において生食した魚介類は、当該寿司弁当のみであった。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「寿司弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（弁当）
49	<p>5月30日14時52分、患者から「港区内の飲食店を利用し、体調不良になった。」旨、港区に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は5月21日11時30分に2名で当該飲食店を利用し、にぎり寿司(マグロ、イカ、アジ、サバ)等を喫食したところ、患者1名が同日20時から腹痛を呈し、その後腸炎を発症した。患者からアニサキス虫体は摘出されなかったが、医療機関で血清検査を実施した結果、アニサキス抗体値の上昇が見られた。患者が喫食した寿司に使用されたイカ、アジには冷凍処理工程はなかったが、患者の発症前7日間の喫食状況において当該施設以外は不明であったこと、レシートや領収書がなく、店舗利用を客観的に証明ができなかったことから、原因施設の特定には至らなかった。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。</p> <p>これらのことから、港区みなと保健所は、原因施設及び原因食品不明の食中毒事件と判断した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
50	<p>6月5日14時頃、北区内の販売店店長から「6月4日に刺身を購入した客から、喫食後胃痛を呈したとの苦情を受けた。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月4日12時30分頃に当該店舗で刺身切落とし(ホンマグロ、スルメイカ、マダイ、ブリ、カンパチ、ヒラメ、サーモン)を購入し、13時頃に喫食したところ、21時30分頃から腹痛等を呈したため、5日午前に医療機関を受診しアニサキス様虫体を摘出していた。患者が喫食した刺身切落としの魚種のうち、マダイ、ブリ、カンパチ及びサーモンには冷凍処理工程はなかった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者が発症前3日間において生食した魚介類は、当該店舗で購入した刺身切落としのみであった。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「刺身切落とし」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
51	<p>6月9日9時15分頃、江東区内の医療機関から「6月8日に受診した患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月8日6時から腹痛、発熱を呈しており、検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。発症5日前までの患者の喫食内容を確認したところ、6月7日17時から飲食店で冷凍処理されていないしめさば等を喫食していたが、その他の喫食内容に不明な点が多かったため、原因施設の特定には至らなかった。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。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は、原因施設及び原因食品不明の食中毒事件と判断した。</p>	
	原因施設	不明
52	<p>6月22日11時頃、北区保健所感染症担当から食品衛生担当に「北区内の医療機関を受診した患者からカンピロバクターが検出された。」旨、連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは2名で6月12日19時頃に北区内の飲食店で鶏の白レバー、唐揚げ、刺身、ポテトサラダ等を喫食し、2名とも14日22時から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈して受診し、医療機関での検便でカンピロバクター・ジェジュニを検出した。行政での検査の結果、参考食品3検体（鶏もも肉（生）、鶏レバー（生）、鶏のたたき（生））からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らが当該飲食店で喫食した鶏の白レバーは、レンジで解凍後フライパンで全面を焼き、中心に赤みが残った状態を目安として提供されていた。患者らの共通利用施設は他にもあったが、カンピロバクターの汚染が疑われる食事は当該施設のものに限られ、当該飲食店での食事を起点とした潜伏期間及び症状はカンピロバクターによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、北区保健所は、「加熱不十分な鶏肉料理を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
53	<p>6月22日11時頃、医師から「患者からアニサキス虫体を摘出した。」旨、北区保健所宛てに連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で6月19日20時頃に、北区内の飲食店にて刺身（しめさば、カツオ、イカ等）やにぎり寿司（キンメダイ等）を喫食したところ、20日5時30分から1名が腹痛、吐き気、発熱等の症状を呈し、同日昼に医療機関を受診しアニサキス様虫体を摘出していた。患者が当該飲食店で喫食した鮮魚介類のうち、しめさばは冷凍処理工程がなかった。患者が発症前3日間において生食した冷凍処理工程のない魚介類は、当該飲食店のしめさばのみであった。しめさばの喫食を起点とした潜伏期間及び症状はアニサキスによるものと一致していた。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、北区保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
54	<p>6月25日8時45分、北区内の会社から「6月24日12時頃、社員3名が北区内の飲食店でテイクアウトの弁当を購入し喫食したところ、3名全員が体調を崩した。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は6月24日12時頃に飲食店で同じ弁当（ローストビーフ重）を購入し喫食したところ、同日14時45分から17時にかけて3名とも下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、当該弁当に使用した食材の残品1検体（ガーリックチップ）、患者ふん便1検体、従業員ふん便1検体、施設内拭き取り3検体及び患者が喫食した弁当の容器1検体から黄色ブドウ球菌を検出し、コアグラゼ型及びエンテロトキシン型は、拭き取り1検体を除いて全て一致していた。患者3名に共通する食事は当該飲食店の弁当のみであり、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。</p> <p>弁当に使用された食材のほとんどは当日調製していたが、ガーリックチップは既製品を開封後、密閉容器に入れて使用しており、施設内での二次汚染と推測された。ローストビーフのタレについては翌日に持越しをしていた。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「弁当」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
55	<p>6月30日11時59分、多摩市内の医療機関から「受診した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月29日15時30分に1名で多摩市内の飲食店で寿司（アジ、イワシ、キンメダイ、イサキ、アカイカ、マグロ等）を喫食したところ、21時30分から腹痛、吐き気等の症状を呈していた。患者が喫食した寿司に使用された魚種のうち、アジ、イワシ、キンメダイ、イサキ及びアカイカにおいて冷凍処理工程はなかった。</p> <p>検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者が発症日を含む4日間に魚介類を生食したのは当該飲食店の寿司のみであった。</p> <p>これらのことから、南多摩保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）

番号	概 要	
56	<p>7月6日17時31分、世田谷区内の医療機関から「食中毒が疑われる患者が受診した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は6月29日19時から中央区内の飲食店を6名で利用したところ、6名とも7月2日14時から3日21時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、患者ふん便3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者6名は鶏の唐揚げ定食、唐揚げ付きカレーなどの定食等を各々で注文していたが、ねぎ塩鶏レバーのみ全員で喫食しており、患者6名の共通食は当該店舗で提供されたねぎ塩鶏レバーのみであった。このねぎ塩鶏レバーは、生の鶏レバーをフライパンで1分加熱後、調味料で和えたもので、加熱不十分な状態で提供されたと考えられた。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「ねぎ塩鶏レバー」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
57	<p>7月4日13時22分、江東区内の医療機関から「7月4日に受診した患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、東京都保健医療情報センターを通じて中央区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は7月4日4時頃から腹痛、発熱を呈していた。発症前5日間の喫食内容としては、7月3日20時頃、中央区内の飲食店を2名で利用し、天然サケを炙った寿司等を喫食しており、患者が喫食したサケは中心部まで十分に加熱はされておらず、また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>であった。しかし、患者のその他の喫食内容に不明な点が多かったため、原因施設の特定には至らなかった。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。</p> <p>これらのことから、江東区保健所は原因施設及び原因食品不明の食中毒事件と判断した。</p>	
	原因施設	不明
58	食中毒事件詳報（P.106）に掲載	
	原因施設	つけ物製造業
59	<p>7月7日13時、医師から「本日7時に受診した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、杉並区杉並保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は7月6日19時30分から杉並区内の飲食店を2名で利用し、刺身（マグロ及びイワシ）、玉子焼き等を喫食したところ、1名が同日23時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈していた。患者が発症前5日間において喫食した冷凍処理工程のない魚介類は、当該飲食店で喫食した刺身（マグロ及びイワシ）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 sensu stricto</i>であった。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は「生食用鮮魚介類（イワシ及びマグロを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
60	<p>7月15日10時35分、医療機関から「下痢、発熱等の症状を呈した患者が受診しており、カンピロバクターの食中毒が疑われる。患者の話では武蔵村山市内の飲食店で鶏肉を喫食しており、一緒に行った友人も同様の症状を呈している。」旨、多摩立川保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は7月11日19時から3名で当該飲食店を利用し、焼き鳥(もも、ねぎま、白レバー、ごま塩レバー)、しし唐串焼き、鶏唐揚げ等を喫食したところ、2名が7月13日8時から腹痛、下痢、発熱等を呈しており、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者らは「白レバー及びごま塩レバーが生っぽかった。」と回答していたが、営業者は当該品の加熱確認方法を定めておらず、経験で行っていた。また、手洗いを洗浄用シンクで行っており、二次汚染の可能性も考えられた。調理従事者に体調不良者はいなかったが、従事者検便を行った結果、1名からカンピロバクター・ジェジュニ、1名からカンピロバクター・フェタスを検出した。患者2名の共通食は当該施設における食事のみであった。患者の潜伏期間及び症状が、カンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、多摩立川保健所は「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)
61	<p>7月21日9時、患者から「7月16日に荒川区内の飲食店で購入した寿司を家族3名で食べたところ、1名が16日23時頃から腹痛を呈し、18日に受診した医療機関で胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、荒川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者が喫食した寿司はアジ握り、イワシ握り、芽ネギ握り、かんぴょう巻きであり、寿司に使用されたアジとイワシには冷凍処理工程がなかった。患者が発症前7日以内に喫食した鮮魚介類は、当該飲食店で調理、提供された寿司のみであった。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、荒川区保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (すし)
62	<p>7月20日13時15分、港区内の飲食店の店長から「7月19日に4名で当店を利用した客へサービス用の水を提供する際に、誤って水に次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする漂白剤を加えたものをグラスに注ぎ提供した。4名のうち1名が当該水を摂取し、体調不良になった。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は当該水を7月19日20時に摂取後すぐに、喉の痛み、上気道炎、腹痛等の症状を呈していた。当該飲食店では水提供用のボトルに、従業員が6%次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする漂白剤を水で10倍程度に希釈したものをに入れて漂白作業をしていた。厨房内のパントリーで当該ボトルを保管していたところ、別の従業員が患者グループに当該水を提供した。ボトルに漂白中の掲示はなく、従業員間での情報共有は行われていなかった。</p> <p>患者の症状は、次亜塩素酸ナトリウムを含む漂白剤を摂取した際に見られる症状と酷似しており、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、みなと保健所は「水」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)

番号	概 要	
63	<p>7月28日15時17分、医師から「7月20日に受診した患者の検便からカンピロバクターを検出した。患者は、飲食店で友人と鶏たたき等を喫食しており、友人も同様の症状を呈しているようだ。」と、多摩府中保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループは7月16日19時30分から3名で武蔵野市内の飲食店を利用し、焼き鳥、白レバーのたたき、ササミ焼き等を喫食したところ、2名が19日4時から5時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、医療機関を受診していた。</p> <p>患者からは、当該施設で提供された鶏料理について、中心部まで加熱されておらず生っぽかったとの申し出があり、営業者自身もササミ焼きと白レバーのたたきについて、中心部が生に近い状態で提供していたことを認識していた。ササミ焼きに使用されたササミの包装には「要加熱」との表示があり、白レバーのたたきに使用された白レバーの包装にも「完全に加熱してお召し上がりください。」との表示があった。検査の結果、患者1名のふん便、患者1名の菌株、非発症者1名のふん便及び食品（参考品）2検体(ササミ、鶏レバー)からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致していた。</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>	
	原因施設	飲食店（一般）
64	<p>7月27日10時頃、江東区内医療機関から「7月25日に受診した患者1名からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は7月24日22時から胃痛、吐き気等を呈していた。患者の発症前7日間の喫食調査の結果、7月24日19時頃に飲食店で刺身、寿司等を喫食し、7月18日19時30分頃に別の飲食店で購入した寿司を自宅にて喫食していたことが判明した。7月24日に喫食した鮮魚介類は冷凍処理されていないものがあり、18日に購入した寿司の魚介類は全て冷凍処理されたものであったが、発症前7日間の喫食内容に不明な点があったため、原因施設の断定には至らなかった。</p> <p>検査の結果、患者から摘出された虫体は、<i>Pseudoterranova</i> sp. 第3期幼虫と判定され、医師からは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、江東区保健所は原因食品及び原因施設不明のシュードテラノーバによる食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
65	<p>8月3日11時52分、患者から「7月25日19時頃から4名で町田市内の飲食店を利用したところ、3名が下痢、発熱等の症状を呈した。また、同日に当該飲食店を利用した別グループも体調不良を呈している。」旨、世田谷区世田谷保健所に通報があり、都食品監視課を通じて町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、通報があった患者グループ4名のうち3名は7月29日8時15分から11時にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者3名の共通食は、当該飲食店の食事のみであり、そのうち全員が喫食していたメニューは焼き鳥、鶏の唐揚げ、たこさわであった。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを、1名からサルモネラO7を、参考食品の仕込み前鶏レバーからカンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラO4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及びサルモネラによるものと一致していた。なお、探知時に情報が寄せられた別グループからは調査協力が得られなかった。</p> <p>当該飲食店では、肉類の十分な加熱の確認方法についてマニュアルの整備はなく、中心部までの十分な加熱判断は担当者に委ねられており、加熱不十分であった可能性を否定できなかった。また、手洗い設備が使用できない状況で、従業員の手洗いは洗浄用シンクを使用していたことから、二次汚染の可能性も示唆された。</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>	
	原因施設	飲食店（一般）
66	<p>8月3日14時30分、患者家族から「8月1日、千代田区内の飲食店で刺身5点盛り（しめさば、マグロ、タイ、イナダ、サーモン）等を喫食したところ、2日3時30分から腹痛、吐き気を呈した。同月3日医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出された。」旨、千代田区千代田保健所に申出があった。</p> <p>調査の結果、患者が発症前7日間に喫食した生鮮魚介類は当該飲食店で喫食した食事のみであった。患者が喫食した刺身のうち、しめさばに使用したサバ、タイ、イナダは冷凍及び加熱工程がなかった。</p> <p>検査の結果、患者の胃から摘出された虫体及びしめさばに使用したサバの残品から検出した虫体が、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「刺身5点盛り（しめさば、タイ、イナダを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
67	<p>8月6日、江東区内医療機関から「8月6日に受診した患者から、アニサキス様虫体を2隻摘出した。」旨、江東区保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は8月4日2時に腹痛を呈しており、発症日前日に複数の飲食店を利用し、生鮮魚介類を喫食していた。施設調査の結果、原因施設の特定に至らなかった。医療機関で摘出された虫体2隻は<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。</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アニサキスによる食中毒事件として処理した。</p>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
68	<p>8月8日18時、横浜市から都食品監視課を通じて「8月8日13時頃、横浜市内医療機関から次のとおり連絡があった。『8月7日19時から2名で目黒区内の飲食店を利用し、しめさば、アジの刺身、にぎり寿司を喫食したところ、1名が8月8日2時から腹痛、おう吐、吐き気等を呈したため、同日9時に受診しアニサキス様虫体が摘出された。』」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名の喫食メニューはしめさば、アジの刺身、にぎり寿司（マグロ、シロイカ等）であったが、提供された鮮魚介類はいずれも冷凍処理工程はなかった。アニサキスは目視により確認していたが、見逃した可能性があった。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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、目黒区保健所は「飲食店の食事（にぎり寿司、刺身）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
69	<p>8月27日9時頃、患者の妻から「8月26日12時から15時頃にかけて、夫が杉並区内の飲食店を仕事仲間の5名と利用したところ、うち4名が15時から22時にかけて下痢、おう吐等の症状を呈し、2名は救急搬送された。」旨、杉並区杉並保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは8月26日12時から15時頃にかけて杉並区内の飲食店を6名で利用し、真鯛のカルパッチョ、カレー、ステーキなどを喫食したところ、4名が同日15時から22時頃にかけて吐き気、下痢、おう吐等の症状を呈していた。検査の結果、患者ふん便4検体、非発症者ふん便1検体、食品残品（真鯛）、従事者ふん便1検体、従事者手指拭き取り1検体及び施設の拭き取り2検体から黄色ブドウ球菌を検出した。さらに、コアグラージェ型別検査及び毒素型検査の結果、患者ふん便3検体、食品残品、従事者ふん便及び手指から検出された黄色ブドウ球菌のコアグラージェ型及び毒素型が一致した。</p> <p>当該グループは2次会で近隣の別店舗の利用があったが、別店舗利用時には既に症状を呈している患者がおり、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、黄色ブドウ球菌によるものと一致した。</p> <p>これらのことから、杉並保健所は本件を「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
70	食中毒事件の詳細（P. 109）に掲載	
	原因施設	飲食店（仕出し）

番号	概 要		
71	<p>9月7日17時45分、埼玉県から「8月25日に豊島区内の飲食店を利用し、食中毒症状を呈した患者からカンピロバクターが検出された旨、医療機関から届出があった。患者は当該店舗を2名で利用し、2名ともが発症している。共通食は他にないようだ。」との連絡が、都食品監視課を通じ豊島区池袋保健所にあった。</p> <p>調査の結果、患者らは8月25日20時頃から豊島区内の飲食店を2名で利用し、焼き鳥、おひたし等を喫食したところ、28日18時から29日20時にかけて2名ともが下痢、発熱等の症状を呈していた。患者2名に共通する食事は他になかった。患者が受診した医療機関が実施した検便で、カンピロバクター・ジェジュニが検出された。</p> <p>施設では、焼き鳥の加熱状況を表面の目視や勘に頼って実施しており、中心部まで十分に加熱するためのマニュアルや確認作業はなかった。参考食品の検査の結果、仕込み済の鶏肉からカンピロバクターを検出し、汚染された鶏肉を加熱不十分な状態で提供したことが食中毒の原因と推察された。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は本件を「会食料理（焼き鳥を含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="178 723 376 790">原因施設</td> <td data-bbox="376 723 1439 790">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
72	<p>9月2日10時、患者から「8月28日に千代田区内の飲食店を利用したところ、29日に腹痛を呈した。30日に医療機関を受診し、31日にアニサキス様虫体が摘出された。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は8月28日18時30分から3名で当該飲食店を利用し、刺身盛合せ（サバ、タイ、カンパチ等）、炙りポン酢（サバ又はタイ）等を喫食したところ、患者1名のみが29日22時から腹痛の症状を呈していた。当該施設の利用後に二次会として別施設の利用があったが、鮮魚介類の喫食はなく、発症から遡って8日間においても鮮魚介類の喫食は当該飲食店の食事の他になかった。また、患者が当該飲食店で喫食した鮮魚料理に使用した鮮魚介類のうち、サバ（天然）、タイ（養殖）及びカンパチ（養殖）には冷凍処理工程がなかった。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アニサキスによるものと一致し、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。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は本件を「鮮魚料理（サバ、タイ、カンパチを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="178 1317 376 1384">原因施設</td> <td data-bbox="376 1317 1439 1384">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
73	<p>9月7日15時20分頃、患者から「9月2日17時から19時頃にかけて台東区内の飲食店を2名で利用したところ、4日夜から発熱、頭痛、下痢の症状を呈した。同行者1名も発症しているようである。」旨、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者グループ2名は9月2日17時から当該飲食店で鶏わさ、白レバー皿盛り、焼き鳥等を喫食したところ、4日20時から5日8時にかけて2名ともが下痢、発熱、頭痛等の症状を呈していた。患者らに共通の食事は他になかった。検査の結果、患者ふん便2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。2日の利用客は4グループ5名で、患者グループ以外に同様の苦情はなかった。</p> <p>患者喫食メニューのうち、鶏わさ及び白レバー皿盛りは中心部まで加熱されていない状態であったとの申し出が、患者からあった。また、当該飲食店では肉用と野菜用で調理器具を分け、作業工程ごとに洗浄消毒を行っていたが、加熱前の鶏肉と加熱後の鶏肉は同じ肉用の調理器具を使用してカットしていた。鶏わさ及び白レバー皿盛りは、加熱後にカットする工程があった。</p> <p>これらのことから、台東保健所は本件を「飲食店の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="178 1910 376 1968">原因施設</td> <td data-bbox="376 1910 1439 1968">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		

番号	概 要	
74	<p>9月8日11時30分、医療機関から墨田区保健所宛て、アニサキス様虫体を摘出した患者について食中毒患者等届出票の提出があった。</p> <p>調査の結果、患者は9月6日16時30分頃に墨田区内の販売店で刺身等（アジ及びホタテの刺身、ネギトロ）を購入し、同日20時頃から2名で喫食し、同日22時頃から1名が腹痛等を呈していた。アジは仕入れから刺身として店頭で販売するまで冷凍処理工程がなかった。患者が発症前7日以内に鮮魚介類を喫食したのは、当該販売店の刺身等のみであった。検査の結果、患者の胃から摘出された虫体は<i>Anisakis pegreffii</i>であった。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いた。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「アジの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
75	<p>9月17日17時40分、「診察した患者からカンピロバクターを検出したが、患者は9月7日19時頃に友人5名で世田谷区内の飲食店を利用して、5名全員が発熱、下痢等の症状を呈しているとの連絡が、医療機関から北区保健所にあった。」旨、都食品監視課から世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら5名は当該飲食店でネギニラだれ白レバー、よだれ鶏、しめさば、卵焼き等を喫食後、9月8日20時から10日6時にかけて、発熱、下痢、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者のふん便1検体及び菌株2検体からカンピロバクター・ジェジュニを、食品（参考品）のネギニラだれ白レバーからサルモネラを検出した。「ネギニラだれ白レバー」は鶏レバーをポリエチレン袋に入れて、真空状態にし65℃の湯に60分間漬けたもの、「よだれ鶏」は広げた鶏ムネ肉を沸騰したスープに投入して、すぐに火を止め20分間漬けたもので、中心温度の測定等の検証は行われておらず、加熱不足の可能性が高かった。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事以外に二次会で別の飲食店の利用があったが、加熱不十分な鶏肉料理の喫食はなく、二次汚染を防止する衛生管理が実施されていた。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。</p> <p>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「加熱不十分な鶏肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
76	<p>9月15日10時15分、患者から「9月12日18時30分から21時にかけて、友人4名で中央区内の飲食店のコース料理を喫食したところ、同日夜からおう吐等を呈し、翌日病院で胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は当該飲食店でキンメダイのカルパッチョ等を喫食しており、1名が9月12日23時30分から腹痛、おう吐、発熱等を呈していた。キンメダイは冷凍処理工程がなかった。胃アニサキス症の潜伏期間である8時間以内に患者が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。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いた。</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」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
77	<p>9月17日18時10分、医療機関から「診察した患者の検便からカンピロバクターを検出した。」旨、多摩小平保健所に届出があり、都食品監視課を通じて目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3名で9月10日19時15分頃に目黒区内の飲食店を利用し、鶏刺し3種盛り（ササミ、もも肉、ハツ）、鶏肉ユッケ、冷ややっこ、焼きなす等を喫食後、9月12日9時から14日4時30分にかけて3名とも、下痢、腹痛、発熱等を呈していた。検査の結果、患者のふん便2検体及び菌株1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。鶏刺しのササミ及びハツは低温調理器で70℃1時間加熱したもの、鶏刺しのもも肉及び鶏肉ユッケは、鶏もも肉の両面を炭火で5分間焼いたもので、中心温度の測定による加熱状況の検証等は行われていなかった。患者からは鶏刺し3種盛り及び鶏肉ユッケの中心部が生であったとの証言があった。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。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。</p> <p>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。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
78	<p>9月17日15時15分、患者から「腹痛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。」旨、町田市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は9月16日11時に町田市内の販売店で加工されたアジの刺身を購入し、同日18時に3名で喫食し、1名が同日22時頃に腹痛、吐き気を呈していた。アジは仕入れから刺身として店頭で販売するまで冷凍処理工程がなかった。胃アニサキス症の潜伏期間内に患者が生鮮魚介類を喫食したのは、当該販売店の刺身のみであった。医療機関が虫体を破棄していたため検査は実施できなかったが、虫体の摘出画像を確認した。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。</p> <p>これらのことから、町田市保健所は当該販売店が加工、販売した「アジの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
79	<p>9月26日13時50分、江戸川区内の医療機関から「患者の便からエロモナス・ヒドロフィラが検出された。患者は9月17日20時30分から22時30分の間、2名で区内飲食店を利用し焼き鳥を喫食したところ、9月20日朝から下痢、腹痛、発熱の症状を呈している。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で9月17日に当該飲食店にて焼き鳥（ササミ、レバー、手羽先、ハツ）、豚タン、白レバニラ炒め、キムチ等を喫食し、9月20日5時から2名とも下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。検査の結果、患者1名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを、もう1名からはカンピロバクター・ジェジュニ及びエロモナス・ヒドロフィラを、焼き鳥に使用する鶏のレバー及びハツ（参考食品）から、カンピロバクター・ジェジュニ及びサルモネラを検出した。患者の共通食は当該飲食店で提供された食事以外になく、患者から「焼き鳥が少し生焼けに感じた」との申出があったことから、加熱不十分な状態で提供された可能性が示唆された。また、用途に応じたシンクの使い分けや食材保管時の二次汚染対策が徹底されていなかった。患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致していた。</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断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
80	<p>9月25日13時35分、足立区内の医療機関から「9月25日に患者からアニサキス様虫体を摘出した。患者はアジの刺身を喫食している。」旨、足立区足立保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は9月24日19時58分に足立区内の販売店でマアジ皮ひき（刺身用）を購入し、同日20時30分頃自宅にて食べやすい大きさにカットして喫食した。25日2時頃から腹痛及び吐き気の症状を呈したため、同日8時30分に医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出された。当該販売店で販売されたマアジには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販売店のマアジのみであった。</p> <p>検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis pegreffii</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、足立保健所は「マアジ皮ひき（刺身用）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	魚介類販売業
81	<p>10月6日9時、台東区内飲食店営業者から「10月4日に寿司を喫食した客が、その後胃痛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ようだ。」と、台東区台東保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で10月4日12時から当該飲食店を利用し、寿司（アオリイカ、タイ、マグロ、サンマ、コハダ等）等を喫食した。同日22時から胃痛等を呈し、翌5日9時頃に台東区内の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。寿司に使用された魚介類はアオリイカ以外は冷凍処理されておらず、目視確認によるアニサキス除去が十分に行われていなかった。喫食調査の結果、発症前3日間に冷凍処理されていない生鮮魚介類の喫食は、当該飲食店以外になかった。</p> <p>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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、台東保健所は「寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
82	<p>10月6日17時30分、横浜市から「10月1日19時30分から2名で目黒区内の飲食店を利用したところ、2名とも下痢等の症状を呈した。」旨、都食品監視課を通じて目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者2名は当該飲食店でもつ鍋、串焼き（レバー、ねぎま、セセリ）、鶏ハラミの炭火焼、蒸し鶏のサラダ等を喫食し、10月4日7時から下痢、腹痛等の症状を呈した。検査の結果、患者1名のふん便及び参考食品2検体（鶏レバー串焼き用、鶏もも肉ねぎま串焼き用）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみで、当該飲食店を除いた発症前7日間の食事において、生又は加熱不十分な肉類の喫食はなかった。症状及び潜伏期間は同菌によるものと一致していた。</p> <p>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。</p> <p>当該飲食店では、串焼きの加熱状況を目視や経験により判断しており、加熱不十分で同菌が残存した可能性があった。用途に応じた調理器具やシンクの使い分けがされておらず、二次汚染も否定できない状態であった。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
83	<p>10月6日16時頃、文京区役所から「区内学校において提供された給食の「魚（シイラ）のごまだれ焼き」を喫食した4名が口及び喉の違和感を訴えている。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該校で10月6日に提供された給食を喫食した267名のうち8名が、喫食後15分以内に舌や唇の痛み、かゆみ、腫れ等の症状を呈していた。検査の結果、10月6日の未加熱原材料（シイラ）1検体、検食（魚（シイラ）のごまだれ焼き）1検体からヒスタミンを各々100mg/100g、45mg/100g検出し、患者の症状及び潜伏期間がヒスタミンによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、文京保健所は「魚のごまだれ焼き」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>給食施設においてシイラが室温に置かれたのは短時間であり、シイラ切身を納入した施設での管理状況も問題がなかったことから、ヒスタミンがどの段階で生成したかを特定することはできなかった。</p>	
	原因施設	集団給食（届出）
84	食中毒事件の詳細（P. 113）に掲載	
	原因施設	飲食店（一般）
85	<p>10月9日15時15分、杉並区杉並保健所から「10月8日19時頃から新宿区内の飲食店を2名で利用し、刺身の盛合せ、寿司等を喫食したところ、1名が翌9日1時から吐き気、おう吐、腹痛等の症状を呈したため医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。」旨、都食品監視課を通じて新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は10月8日19時頃から当該飲食店にて刺身盛合せ（マグロ、カツオ、サンマ、サバ等）、寿司（アジ、コハダ、サバ、カツオ、エンガワ、マグロ等）等を喫食し、10月9日1時から吐き気、おう吐、腹痛等の症状を呈して同日医療機関を受診し、胃からアニサキス様虫体が摘出された。患者の遡り喫食調査を実施したところ、発症前1週間以内に当該飲食店以外での鮮魚介類の喫食はなかった。当該飲食店で提供されたカツオ、サバ、アジ、コハダは冷凍工程がないことが判明した。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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「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事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
86	<p>10月12日12時50分、患者から「10月10日20時から目黒区内飲食店でしめさば等を喫食し、同月11日4時頃から腹痛、おう吐の症状を呈したため、翌12日医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出された。」旨、目黒区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名の喫食メニューは天せいろそば（エビ、イカ等の天ぷら付）、しめさば、珍味三種盛り（酒盗おろし等）であった。天ぷらは当該飲食店で調理し十分に加熱されており、酒盗おろしは既製品に大根おろしを載せたものであった。患者の発症前4日間において生の魚介類を喫食したのは当該飲食店以外に無く、提供されたしめさばは当該飲食店が丸のゴマサバを仕入れて調理したもので、中心部までの十分な加熱又は冷凍処理が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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。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、目黒区保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（そば）

番号	概 要	
87	食中毒事件詳報 (P.116) に掲載	
	原因施設	集団給食 (届出)
88	<p>10月19日、医療機関から「入院患者の検便からカンピロバクターを検出した。患者は友人と葛飾区内の飲食店で加熱不十分の鶏肉を喫食しており、患者友人も発症している。」旨、葛飾区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら3名は10月10日20時、当該飲食店で鶏のたたき、焼き鳥 (レバー串)、サラダ等を喫食後、13日6時から20時にかけて3名とも、下痢、発熱、腹痛等を呈していた。検査の結果、患者のふん便1検体及び医療機関から提供を受けた菌株1検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者が喫食した鶏のたたきは70℃で1時間低温調理したもの、レバー串は70℃で30分低温調理した鶏レバーを串に刺し、炭火で焼いたもので、営業者の経験に基づいた加熱温度と時間であり、中心温度を測定するなど科学的な根拠はなく、加熱不十分な状況であった。また、従事者の手指や調理器具を介した二次汚染の可能性も考えられた。患者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみであった。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。</p> <p>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。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)
89	<p>10月14日14時30分、患者の父親から「10月13日21時30分に親子で文京区の飲食店でしめさば等を喫食後、14日1時頃から子供が腹痛、吐き気等の症状を呈した。同日、医療機関を受診し、アニサキス様虫体を摘出した。」旨、文京区文京保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら2名は当該飲食店でカツオのたたき、しめさば、シャコの刺身等を喫食していた。アニサキスの寄生の可能性のあるサバ、カツオ及びシャコについては、カツオは冷凍保管、シャコは加熱処理されていた。サバは流通過程及び調理工程の中で冷凍処理していなかった。患者が発症前4日以内に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。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いた。</p> <p>これらのことから、文京保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店 (一般)

番号	概 要	
90	<p>10月22日11時50分、患者から「10月17日夜、友人4名で江戸川区内の飲食店を2施設利用したところ、4名とも19日から20日にかけて発熱、腹痛、下痢等の食中毒症状を呈した。」旨、江戸川区江戸川保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は10月17日18時から24時にかけて2施設で会食後、4名とも19日22時から20日21時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈していた。会食をした2施設のうち、1施設では低温調理の鶏レバー、生ハム、プリン等を喫食しており、低温調理の鶏レバーは見た目が生のものであったと患者からの証言があった。もう1施設では、焼き鳥（レバー）、鶏の天ぷら等の鶏料理を喫食していた。2施設ともに生の鶏肉の状態から患者が喫食したメニューを仕込んでおり、他に同様の苦情はなかった。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の症状及び10月17日夜の会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。患者4名の共通食は、10月17日夜の2施設での会食のみであった。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、原因施設の特定には至らず、江戸川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。</p>	
	原因施設	不明
91	<p>10月26日12時45分、患者から「10月21日11時、腹部に違和感があり、翌日医療機関を受診しアニサキス様虫体が摘出された。」旨、大田区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて品川区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は3名で10月20日19時30分頃、品川区内の飲食店で刺身（サバ又はしめさば、サンマ、イカ、サーモン、マグロ、白身（イサキ、カンパチ、キハタのいずれか）等）を喫食し、1名が21日11時から腹痛、下痢、吐き気を呈していた。サバ、サンマ、サーモン、マグロ、白身は流通過程及び調理工程の中で冷凍処理が行われていなかった。患者が発症前4日以内に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。医療機関での内視鏡検査の結果、患者の胃から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。</p> <p>これらのことから、品川区保健所は「サンマを含む刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
92	<p>10月22日10時10分頃、医療機関から「本日診察した患者の胃からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は8名で10月20日18時頃に北区内の飲食店において刺身5点盛り（アジ、マグロ、アマエビ等）を喫食し、1名が21日1時頃から腹痛を呈していた。アジ等の一部の鮮魚介類は流通過程及び調理工程の中で冷凍処理が行われていなかった。患者が発症前7日以内に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。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いた。</p> <p>これらのことから、北区保健所は「刺身5点盛り」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
93	食中毒事件詳報（P.120）に掲載	
	原因施設	集団給食（要許可）

番号	概 要	
94	<p>11月6日8時40分頃、新宿区内の飲食店の営業者から「10月27日20時頃来店した4名の客が、サバの棒寿司、刺身盛合せ等を喫食し、内3名が医療機関でアニサキス様虫体が摘出されると28日に患者から連絡があった。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら4名は10月27日20時から当該飲食店でサバの棒寿司、刺身盛合せ（アジ、サバ、シイラ）等を喫食後、3名が10月28日2時から8時にかけて、腹痛、吐き気等を呈していた。3名とも医療機関を受診し、2名の胃からアニサキス様虫体が摘出された。アジ、サバ、シイラは流通過程及び調理工程の中で冷凍処理がなかった。患者が発症前4日以内に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。患者から摘出された虫体は医療機関において既に破棄されていたが、提供された内視鏡画像からアニサキスと推定され、医師から食中毒患者等届出票の提出があった。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いた。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「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事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
95	<p>11月2日14時45分、医療機関から「診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、八王子市保健所に届出があり、都食品監視課を通じて南多摩保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月1日13時頃に、日野市内の飲食店で調理販売された寿司（アジ、マダイ等8種）及び生食用魚介類（マトウダイ、マゴチ等7種）を喫食後、同日17時頃に腹痛を呈していた。11月2日に医療機関を受診したところ、小腸からアニサキス様虫体が摘出された。アジ、マダイ、マトウダイ、マゴチは流通過程及び調理工程の中で冷凍処理がなかった。患者が発症前4日以内に生の鮮魚介類を喫食したのは、当該飲食店で調理販売された食品のみであった。検査の結果、患者の小腸から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。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いた。</p> <p>これらのことから、南多摩保健所は「寿司及び刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（弁当）、魚介類販売業
96	<p>11月11日10時、大田区保健所から「大田区内の医師からカンピロバクター胃腸炎患者発生の連絡があった。」旨、都食品監視課を通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で10月29日に渋谷区内の飲食店にて、鶏たたき盛合せ（5点盛り：もも肉、むね肉、ササミ、レバー、砂肝）、鶏水炊き等を喫食し、11月2日5時から2名とも下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。患者らはそれぞれ医療機関を受診し、11月4日に受診した1名の病院での検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、食中毒と診断された。11月2日に受診後入院し、11月13日に退院したもう1名は病院での検便は陰性で、退院後の行政検便で同菌が検出された。当該飲食店で提供された鶏たたき盛合せ（5点盛り）は、中心部は生の状態であった。また、参考食品の鶏たたき（レバー）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>以上から、当該飲食店が提供した食事が原因の食中毒事件であることが疑われたが、患者1名は受診時ではなく退院後にカンピロバクターを検出しており、2名の検便結果を同一の感染源とみなすことができない可能性があったことから、病因物質の特定に至らなかった。</p> <p>これらのことから、渋谷区保健所は病因物質、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>	
	原因施設	不明

番号	概 要	
97	<p>11月9日14時40分、町田市民から「11月5日17時30分頃から、3名で渋谷区内飲食店を利用したところ、3名とも食中毒様症状を呈した。」旨、町田市保健所に通報があり、都食品監視課を通じて渋谷区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名は11月5日17時30分頃から当該飲食店を利用し、お通し（鴨のロースト）、砂肝とエリンギのアヒージョ、串盛り（ねぎま、ササミ、ぼんじり、豚バラ、セセリ、うずら、レバー、ハツ）等を喫食したところ、11月7日23時30分から3名とも下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。検査の結果、患者2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを、参考食品のレバー串（生）及びササミ串（生）からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者からは提供されたレバー串が生っぽかったとの申出があったが、食肉及び内臓の加熱時間や加熱状況の確認を定めるマニュアルはなく、串に刺す肉の大きさは統一されていなかった。レバーを含む串盛り8本が提供時十分に加熱されていたのかは不明であり、他メニューへの二次汚染の可能性も否定できなかった。患者の共通食が当該飲食店の食事以外ではなく、患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致していた。</p> <p>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。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
98	<p>11月11日10時56分、研修施設から「本日7時30分に研修生から腹痛、下痢の症状の訴えがあり確認したところ、研修生200名中46名が胃腸炎症状を呈していた。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該研修施設の研修生は全員入寮し食事は原則食堂を利用していたが、販売店で購入したものを喫食することは認められていた。患者は46名で、11月10日18時30分から11日6時30分にかけて下痢、腹痛、吐き気等を呈しており、発症状況は一峰性を示し単一暴露によるものと考えられた。研修所内での感染症を疑うエピソードはなかった。</p> <p>検査の結果、患者ふん便40検体及び検食（11月10日昼食おかず4検体、10日夕食おかず3検体）からウエルシュ菌（毒素産生性）を検出した。患者に共通する食事は11月10日夕食のみで、複数のメインメニューから1種類と複数の小鉢から自由に選択して喫食しており、このうちウエルシュ菌を検出している小鉢の「じゃがいもツナ（そばろ肉じゃが）」はカイニ乗検定で有意差が見られた。原因食品と考えられる10日夕食以外にもウエルシュ菌が検出されたことから、食材等から施設内が同菌に汚染され、施設や器具類の清掃・洗浄不足から調理中の食材が汚染されたものと推察された。夕食は17時30分からと18時15分から喫食され、18時30分に発症した患者の初発症状は腹痛（腹部違和感）で、11日1時から主症状の下痢を呈していた。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「研修施設の食事」を原因とする食中毒事件と断定した。</p> <p>そばろ肉じゃがは前日に調理し、冷却後冷蔵庫で保管し、当日100℃設定のスチームコンベクションで16時から1時間加熱し、盛付後温蔵庫に保管したものであった。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
99	食中毒事件詳報（P.122）に掲載	
	原因施設	集団給食（要許可）

番号	概 要		
100	<p>11月13日16時10分頃、患者から「11月9日19時から墨田区内の飲食店を4名で利用し、焼肉、キムチ、酒類等を喫食したところ、11日から4名がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、台東区台東保健所に連絡があり、都食品監視課を通じて墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは上記日時に当該飲食店を4名で利用し、焼肉(牛レバ焼、カルビ、牛ハラミ等)、サンチュ、キムチ等を喫食したところ、4名とも11月11日20時から12日13時にかけて下痢、腹痛、発熱等を呈し、検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。</p> <p>患者の話では、牛レバ焼については過去に当該飲食店で喫食した際に「うちのレバーは生でも大丈夫なくらい新鮮だ。」と従業員から言われた経験から、表面を炙っただけで大丈夫と考え、加熱不十分な状態で喫食していた。当該飲食店側は、レバーを提供する際には加熱して喫食するよう口頭で注意喚起を行っていたと話していたが、患者側は、加熱の注意喚起はなかったと話しており、両者の言い分は食い違っていた。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おり、患者の共通食は当該店舗の食事に限られた。牛レバ焼が原因食品として疑われたが、残品がなく、他にも肉を喫食していたこと等から、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、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>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="228 768 416 813">原因施設</td> <td data-bbox="416 768 1473 813">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
101	<p>11月16日11時5分頃、医療機関から「アジの刺身を購入し喫食したという患者が受診し、アニサキスを摘出した。」旨、墨田区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月9日19時頃に、墨田区内の販売店でアジの刺身を購入し、20時頃から1名で自宅にて喫食したところ、13日の8時頃から腹痛等の症状を呈し、医療機関にてアニサキス様虫体が摘出された。患者が喫食したアジは、仕入れから販売までにおいて冷凍処理工程はなかった。</p> <p>検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis pegreffii</i>であった。患者が発症前1週間で生の魚介類を喫食したのは当該販売店で購入したアジの刺身のみで、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、墨田区保健所は「アジの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="228 1249 416 1294">原因施設</td> <td data-bbox="416 1249 1473 1294">魚介類販売業</td> </tr> </table>	原因施設	魚介類販売業
原因施設	魚介類販売業		
102	<p>11月19日16時10分、医療機関から「11月16日に受診した患者の検便からカンピロバクターを検出した。患者は11日夜に西東京市内の飲食店を利用している。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月11日18時から5名で当該飲食店を利用し、焼き鳥(レバー、せせり、ササミ、他2種)、鶏皮ポン酢、冷やしトマト等を喫食したところ、3名が14日3時30分から15日15時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。</p> <p>患者が喫食した焼き鳥について、営業者は加熱の確認方法を特段定めておらず、炭の状態と鶏肉の大きさから経験で行っていた。特に焼き鳥のレバーについては、焼きすぎないように余熱で中まで火が通るようにはしていたとのことであった。また、手洗いシンクや野菜用シンクで肉の処理を行うことがあり、二次汚染の可能性もあった。検査の結果、患者2名のふん便、従事者1名のふん便及び食品(参考品)2検体(鶏レバー、鶏モモ肉)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が同菌によるものと一致していた。</p> <p>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。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="228 1843 416 1888">原因施設</td> <td data-bbox="416 1843 1473 1888">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		

番号	概 要	
103	<p>11月16日14時55分、患者から「11月15日19時30分頃から友人と2名で新宿区内の飲食店を利用し、サンマ、しめさば等のにぎり寿司を喫食したところ、1名が16日0時30分頃から、腹痛、吐き気等の症状を呈し、同日12時30分頃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。」旨、新宿区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は当該飲食店でにぎり寿司（サンマ、ハマチ、マグロ、しめさば、炙りサバ、エンガワ等）、鉄火巻、青のり汁を喫食しており、このうちサンマ及びハマチについて、冷凍処理工程はなかった。また、サバ及びエンガワについては、仕入後店舗で冷凍していたが、立ち入り時に冷凍庫内の温度を確認したところ、-20℃に達しておらず、アニサキスを死滅させるのに十分な温度ではなかった。</p> <p>虫体摘出前4日間の患者の喫食状況を調査した結果、11月14日に別の飲食店を2名で利用し、しめさば等のにぎり寿司を喫食していたことが判明した。しかし調査したところ、全て冷凍処理工程のある魚を使用しており、この飲食店が原因である可能性は低いと考えられた。</p> <p>患者が潜伏期間内に喫食した冷凍処理工程のない魚介類は、11月15日に当該飲食店で喫食したにぎり寿司のみであった。検査の結果、患者から摘出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。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、アニサキスによるものと一致した。</p> <p>これらのことから、新宿区保健所は「にぎり寿司」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）
104	<p>11月27日12時30分、患者から「11月21日19時に千代田区内の飲食店を5名で利用しレバーを喫食したところ、24日朝方から悪寒、発熱等の症状を呈した。レバーを喫食した同行者2名も同様の症状を呈している。非発症の2名はレバーを喫食していない。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者3名が喫食したメニューは和牛カルビ、ハラミ、牛レバー等であった。客が焼いて食べる方式だが、患者への聞き取り調査によると、牛レバーは従事者が焼いて提供し、中心部が半生であったが、従事者は「新鮮だからあまり焼かなくて大丈夫。」という話をしていたとのことであった。また、従事者から肉の焼き方の注意点やトングの使い分けの説明は特に受けていなかった。肉を十分に加熱することについて、店内掲示やメニューへの記載はなかった。患者3名は11月24日2時から下痢、発熱等の症状を呈しており、2名のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者の共通食は当該飲食店の食事以外にはなく、患者の症状及び潜伏期間が同菌によるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、千代田保健所は「加熱不十分な牛レバーを含む焼肉料理」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）

番号	概 要	
105	<p>11月26日9時30分、医療機関から「複数の入院患者が下痢の症状を呈している。」旨、北区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者らは病院の給食委託会社が調理提供した食事を喫食しており、入院患者33名、職員2名の計35名が11月25日18時30分から27日1時にかけて、下痢等の症状を呈していた。患者らの共通食は当該病院で提供された食事以外にはなく、患者19名のふん便からウエルシュ菌を検出した。調理については、昼食と夕食は当日調理を行い、朝食は前日に調理しクックチル方式を取っていた。加熱時の中心温度等が記録されていたが、矛盾が見受けられ、温度管理がしっかり行われていたか定かではなかった。また、メニューによっては盛付け開始から提供まで3時間以上かかるケースもあり、菌が増殖する機会となった可能性があったが、検食から原因菌は検出されず発生要因の特定には至らなかった。患者の症状が同菌によるものと一致しており、患者の発症時間に一峰性が見られた。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、北区保健所は「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（要許可）
106	食中毒事件の詳細（P. 125）に掲載	
	原因施設	家庭
107	<p>12月1日、患者から「11月27日18時30分頃から江東区内の飲食店を2名で利用し刺身等を喫食したところ、1名が11月28日3時頃からおう吐、吐き気、腹痛等を呈した。医療機関を受診しアニサキス様虫体が抽出された。」旨、江東区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名が喫食した刺身はしめさば、カツオ、トラフグ等であり、カツオ以外は流通及び調理の過程で冷凍処理されていなかった。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、患者が受診した医療機関で虫体がアニサキスであることを確認し、食中毒患者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「刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
108	<p>11月30日12時30分頃、医療機関から「本日、腹痛で受診した患者の胃からアニサキスを抽出した。」旨、豊島区池袋保健所に届出があった。</p> <p>調査の結果、患者は11月29日2時頃、豊島区内の飲食店を2名で利用し、寿司（しめさば、カンパチ、中トロ等）を喫食したところ、患者1名のみが同日9時頃から腹痛等の症状を呈していた。発症前5日間において鮮魚介類の喫食は当該飲食店での食事の他になく、患者が喫食したしめさば及びカンパチには冷凍処理工程がなかった。</p> <p>検査の結果、患者から抽出された虫体は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明し、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。また、しめさば（参考品）からアニサキスI型第3期幼虫が7隻抽出され、そのうち3隻の鑑別検査をした結果、<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であることが判明した。</p> <p>これらのことから、池袋保健所は本件を「会食料理（しめさばを含む。）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（すし）

番号	概 要	
109	<p>12月7日12時20分、医療機関から「本日、腹痛を呈し受診した患者からアニサキス様虫体を摘出した。患者は12月4日に世田谷区内の飲食店で刺身を喫食したとのことである。」旨、世田谷区世田谷保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者1名は12月4日20時45分から、世田谷区内の飲食店で刺身盛合せ（しめさば、カツオ、ヒラメ等）を喫食したところ、5日10時頃から腹痛、吐き気等の症状を呈していた。発症前4日以内に鮮魚介類の喫食は他になく、患者が喫食したしめさば、カツオ、ヒラメ等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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、世田谷保健所は本件を「刺身盛合せ（しめさば、カツオ、ヒラメ等）」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	飲食店（一般）
110	<p>12月10日12時8分、医療機関から「診察した患者からアニサキス様虫体を摘出した。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は12月8日に販売店で購入したアジとサンマを自宅で刺身に加工し、同日及び翌日9日に夕食として喫食後、9日23時に腹痛、吐き気、おう吐を呈していた。アジの表示には「フライに最適」と記載されていたが、患者が販売店の店員に確認したところ、当日中であれば生食可能であると案内を受け、自宅で刺身にしていた。サンマも加熱用の表示があったが、同様だと考えて刺身にしていた。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>であった。アニサキスの潜伏期間内における冷凍処理されていない鮮魚介類の喫食は、患者が家庭で調理したアジ、サンマのみであった。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いた。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「アジ又はサンマの刺身」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	家庭
111	<p>12月14日10時、福祉施設から「12月12日2時頃から複数名の入所者がおう吐等の症状を呈している。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、当該施設では朝食と夕食が提供されており、入所者6名及び職員1名の計7名が12月11日18時30分から12日19時にかけて、おう吐、発熱、下痢等を呈していた。検査の結果、患者ふん便3検体、調理従事者ふん便1検体、拭き取り1検体（職員・調理従事者用トイレのレバー）からノロウイルスG Iを検出した。ノロウイルスを検出した調理従事者は、12月9日におう吐、下痢等の症状を呈していたが10日朝には症状がおさまったことから、10日及び11日の朝食の調理を行っていた。患者の共通食は、当該施設が提供した食事のみであった。患者の症状及び潜伏期間は同ウイルスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、多摩小平保健所は「施設の朝食」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>	
	原因施設	集団給食（届出対象外）

番号	概 要		
112	<p>12月17日16時20分、医療機関から「当院を受診した患者が鶏刺しを喫食しており、診断結果から食中毒が疑われる。」旨、品川区保健所に届出があり、都食品監視課を通じて港区みなと保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者ら5名は12月10日20時から港区内の飲食店を利用し、鶏刺し、燻製ポテトサラダ、生ハム盛合せ等を喫食したところ、4名が13日1時から13時にかけて下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、検査の結果、患者ふん便4検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。患者全員が喫食した鶏刺しは、ササミを1日冷凍後、提供当日に流水解凍し、芯温が65℃に達することを目指して70℃のお湯で13～14分加熱する調理方法とのことで、加熱不十分で提供された可能性があった。しかし、患者が喫食した他の食品への二次汚染の可能性を否定できなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。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、カンピロバクターによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、港区みなと保健所は「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>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="228 734 416 784">原因施設</td> <td data-bbox="416 734 1473 784">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
113	<p>12月14日11時40分、医療機関から「13日に当院を受診し、入院中である患者の胃からアニサキスを摘出した。患者は12日夜に八王子市内の飲食店を利用し、しめさばを喫食している。」旨、八王子市保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は12月13日5時から腹痛、吐き気の症状を呈し、医療機関にてアニサキス様虫体2隻を摘出していた。患者の発症前4日間における鮮魚介類の喫食状況を確認したところ、八王子市内の販売店で12月11日19時に購入した寿司(マグロ、焼きハラス、ネギトロ、蒸しエビ等)を同日19時30分に喫食し、12月20時に八王子市内の飲食店でしめさばを喫食していた。患者が12月11日に販売店で購入し喫食した寿司に使用された魚種は全て冷凍処理工程があったため、当該販売店の寿司は原因食品から除外された。12日に飲食店で喫食したしめさばは、原材料のサバを11日に丸で仕入れ、冷蔵保管後、11日にしめさばに調製しており、アニサキス対策は目視による確認のみで、冷凍処理工程はなかった。患者が発症日を含む4日間以内に喫食した冷凍処理工程のない魚介類は、12月12日に当該飲食店で提供されたしめさばのみであった。検査の結果、患者から摘出された虫体2隻は<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>であった。患者の症状及び当該飲食店でのしめさば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た。</p> <p>これらのことから、八王子市保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="228 1438 416 1487">原因施設</td> <td data-bbox="416 1438 1473 1487">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		
114	<p>令和3年1月4日14時20分、医師から「12月26日、中央区内の飲食店を2名で利用し刺身を喫食した客から、28日にアニサキス様虫体を摘出した。」旨、杉並区杉並保健所に届出があり、都食品監視課を通じて中央区保健所に連絡があった。</p> <p>調査の結果、患者は2名で12月26日21時30分から当該飲食店でしめさば、ブリしゃぶ等を喫食したところ、1名が27日2時から腹痛、発熱等の症状を呈した。医療機関を受診し、アニサキス様虫体が摘出された。患者が喫食したしめさばのサバには冷凍処理工程がなく、患者が発症前に生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。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、潜伏期間及び症状がアニサキスによるものと一致していた。</p> <p>これらのことから、中央区保健所は「しめさば」を原因とする食中毒事件と断定した。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="228 1917 416 1966">原因施設</td> <td data-bbox="416 1917 1473 1966">飲食店（一般）</td> </tr> </table>	原因施設	飲食店（一般）
原因施設	飲食店（一般）		