

大 事 項	小 事 項	回 答 欄			
1 事例番号					
2 概要	1 都道府県市区名 2 発生日 3 摂食場所 4 原因施設 5 摂食者数 6 患者数 7 受診者数 8 入院者数 9 死者数 10 原因食品名及びその分類 11 病因物質	月 日 a 事業所 e 飲食店 i 行商 (臨時営業) m 家庭 a 事業所 e 飲食店 i 行商 (臨時営業) m 家庭 人 人 人 人 人 食品名 a SE e プ菌 i エルシニア m SRSV q 動物性自然毒	b 学校 f 販売店 j 採取場所 n 不明 b 学校 f 販売店 j 採取場所 n 不明 記号 b その他の雑糵 f EHEC j Gampylobacter n その他VIRUS r その他	c 病院 g 製造所 k 保育所・幼稚園 o その他 c 病院 g 製造所 k 保育所・幼稚園 o その他 c ブドウ球菌 g 他の病原大腸菌 k ナグビブリオ o 化学物質 s 不明	d 旅館 h 仕出屋 l 他の社福施設 d 旅館 h 仕出屋 l 他の社福施設 d ボツリヌス h ウエルシユ菌 l その他細菌 p 植物性自然毒
3 探知	1 喫食日から探知までの日数 2 発生から探知までの日数 3 通報者 4 通報時点での医師の診断 5 最終的な医師の届出 6 探知が遅延した理由	日 日 a 医師 e 学校関係者 a あり a あり a 自己調査 e その他	b 患者 f その他 b なし b なし b 検査結果待ち	c 患者家族 c 他疾病の診断	d 営業者 d 施設側の隠匿
4 症候学的調査	1 症候学的調査 2 性年齢階級別患者死者数 3 発病率 4 潜伏時間別患者発生数 5 平均潜伏期間	a あり a あり a % a あり 時間 時間	b なし (理由) b なし b なし b なし 日		
5 喫食調査	1 喫食調査 2 調査項目 3 対象者 4 調理後喫食までの時間	a あり a 献立毎 a 喫食者全員 時間 時間	b なし (理由) b なし (理由) b 一部 (理由) 日	c その他 (理由)	
6 原因食品	1 原因食品の決定レベル 2 決定の根拠となった調査結果 3 調理加工保存状況 4 再現試験 5 汚染経路 6 汚染源	a 食材 a 喫食状況 a あり a あり a 確定 a 確定	b 献立 b 食品菌検出 b なし b なし b 推定 b 推定	c その他 c 症状 c 不明 c 不明	d 不明 d その他 d なし d なし
7 廻り調査	1 流通経路 2 菌検査	a あり a あり	b なし b なし		
8 食品取扱施設	1 1日の調理食数、製造数 2 衛生状況 3 給排水 4 ふき取り検査	食 a あり a あり a あり	b なし b なし b なし		
9 従業員	1 従業員数 2 健康状態 3 検便	人 a あり a 全員	b なし b 一部 (理由)	c 実施せず	d その他
10 検査	1 食品 (複数回答可) 2 喫食者検便 (複数回答可)	a 残品 a 有症者	b 検査 b 無症者	c 食材	d なし
11 結論	1 結論 2 発生との直接的関連性 3 発生要因の解析 4 発生要因	a 確定 a 高い a 十分 a 二次汚染 e 原材料由来	b 推定 b 低い b 不十分 b 加熱不足 f その他	c 不明 c なし c なし c 長時間放置 g 不明	d その他 d 調理従事者
12 措置	1 禁止 2 禁停止期間 (日) 3 自粛期間 (日) 4 探知から禁停止自粛までの期間 5 改善内容	a あり 日 日 日 日 日 日 a 衛生教育 c 管理改善	b なし b 施設改善	c 広報	d その他
13 関連事例	1 関連事例 2 関連事例の調査結果	a あり a あり	b なし b なし		