

ISO22000構築のための文書名の事例																	
条項番号	条項	規格要求事項概要	一次文書または社内規程			二次文書			三次文書(帳票、一覧等)			記録					
					機器の管理とその方法の採用条件 使用機器は、常に国際標準または国家標準と同等レベルである。そのような標準がない場合は、国際的または国内で広く認められているものや専門メーカーの技術サービスなど利用関係者や専門家が納得する基準を使用する。 校正または検証に用いた基準は識別し記録する。 機器またはモニタリングおよび測定方法が要求されている精度を満たしていない場合は、それまでの影響を受けた結果に対して妥当性の確認を行い処置をする。 その判定および記録は維持する コンピュータソフトウェアは、実施する前に計画通りの能力かを確認する。また、必要に応じて再確認する				モニタリング管理規程 計測機器管理規程 食品安全記録管理規程 各機器管理に関する手順書	校正証明の記録 校正記録、定期点検記録、日常点検記録							
8.4	食品安全マネジメントシステムの検証																
8.4.1	内部監査	あらかじめ定められた間隔での監査 規格への適合性 パフォーマンスと更新 監査の範囲および項目は重要性および今までの監査結果を考慮して計画する。 自らの仕事を監査しない 文書化した監査の手順で規定する 是正処置を確実に実施する。また処置の検証を実施する。 検証計画により実施された検証結果の体系的な評価 検証によって適合が実証されない場合の適合を要証するため処置 監査を含めた検証活動の結果分析の目的	食品安全マニュアル (内部監査)	内部監査規程	内部監査チェックシート	内部監査計画の記録 内部品質監査報告の記録											
8.4.2	個々の検証結果の評価						検証プラン管理規程			内部監査不適合報告書フォーマット		不適合の原因、是正処置実施、処置の検証の記録					
8.4.3	検証活動の結果分析	システム全体の適合性 更新または改善の必要性の確認 不適合製品(安全でない可能性のある製品)の増加傾向の分析 内部監査の範囲および項目の適切性 不適合に対する修正および是正処置の有効性	食品安全マニュアル (検証結果の評価) 食品安全マニュアル (検証活動の結果分析)	検証プラン管理規程	検証プラン管理規程	検証活動の結果分析および活動記録											

ISO22000構築のための文書名の事例						
発項番号	条項	規格要求事項概要	一次文書または社内規程	二次文書	三次文書(帳票、一覧等)	記録
		分析および活動結果の記録と報告		検証プラン管理規程 食品安全記録管理規程 (マネジメントレビューインプット実施手順)	マネジメントレビューインプット情報表	マネジメントレビューインプット情報記録
8.5	改善					
8.5.1	継続的改善	食品安全マネジメントシステムの継続的改善	食品安全マニュアル (継続的改善)			
8.5.2	食品安全マネジメントシステムの更新	食品安全マネジメントシステムの継続的更新	食品安全マニュアル (継続的更新)	食品安全マネジメントシステム見直し規程		
		食品安全チームによる評価および更新	食品安全マニュアル (評価更新)	食品安全マネジメントシステム見直し規程 食品安全記録管理規程 (マネジメントレビューインプット実施手順)	マネジメントレビューインプット情報表	FSMSの更新活動記録 マネジメントレビューインプット情報記録

GAP一覧：基本的確認事項

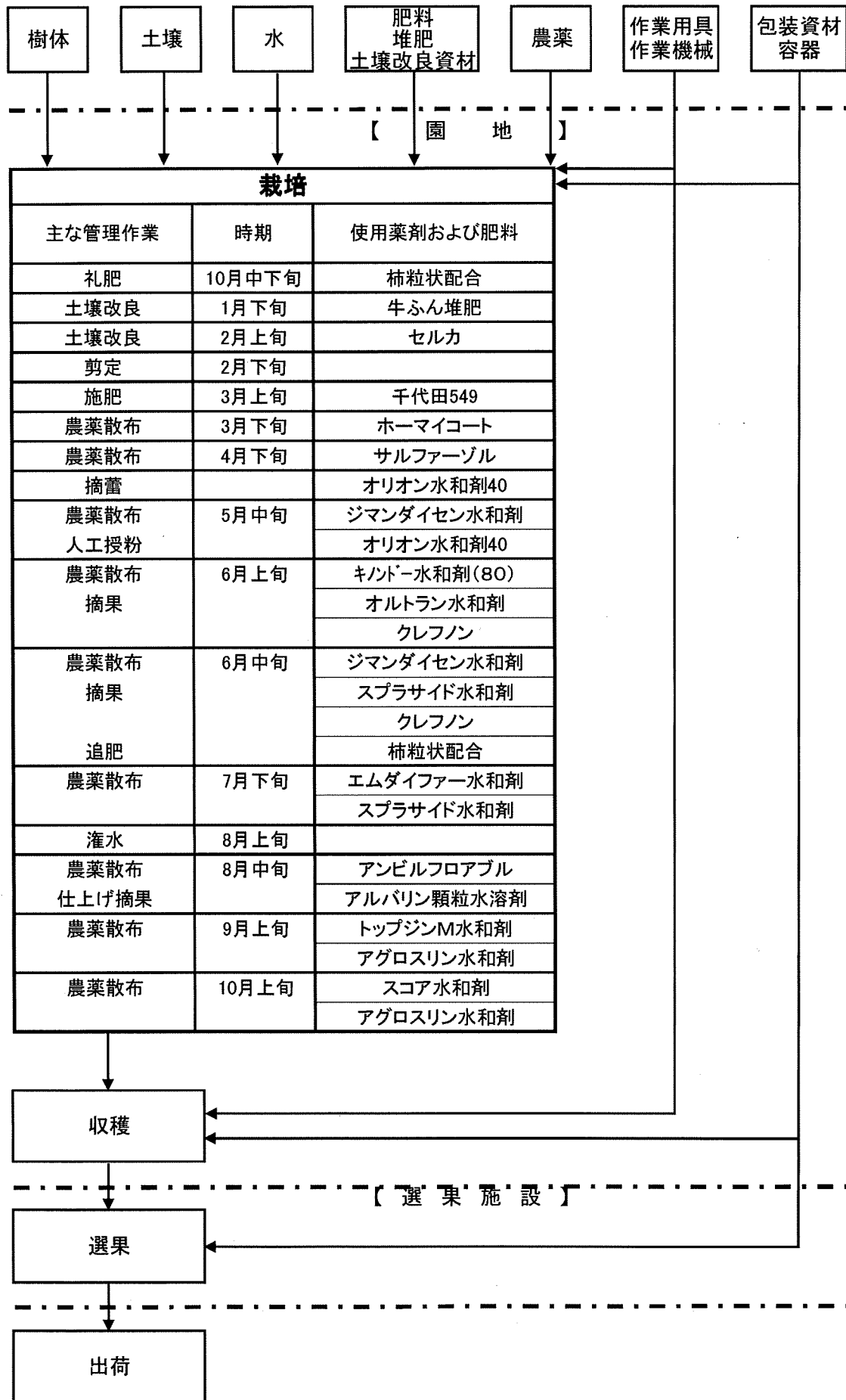
1. 基本的考え方として、工程の詳細、作業内容を分析し、HACCP あるいはPRP のいずれかかで管理するかという判断。 2. しかし、GAP である観点から HACCP 管理はなじまないから OPRP (ニアリーコール SSOP) で、モニタリング、検証、記録を実施。 3. OPRP でのモニタリング、検証、記録を実施は、HACCP の CCP モニタリングのように結果の迅速性を求めるものではない。 4. この概念で6. HACCP/PRP と7. OPRP (SSOP) のカラムを見ていただければよいと思います。むしろ、GAP における CCP においても、HACCP についても、現在使用されている文書名 (タイトル) を記載されればよいと思います。 6. 作業内容についての作業手順は、作業を簡潔書きにしたものでよいと思います。 7. 使用農薬及び肥料については、農薬、肥料、堆肥の区分が必要だと思います。 8. 農水省のリンゴGAP 参照

参考：近畿大学果実GAP一覧 布

1. 工程	2. 詳細	3. 時期	4. 使用薬剤及び肥料	5. 作業内容	6. HACCP/PRP	7. OPRP/SSOP	8. 管理文書名
樹体・資材	1. 樹体		購入伝票、納品伝票確認	防除確認	PRP 管理：行政発行資料	OPRP 管理：樹体の正常の確認	
	2. 土壌		土壌改良剤、堆肥、肥料	土壌を畑地に入れられる時の問題点 微生物危害：土壌の性質など 水源から散布までの手順 水源管理及び水質検査	PRP で管理	土壌消毒を SSOP で規定し、モニタリング、検証、記録を実施 (塩素濃度測定)	土壌消毒記録表
	3. 水				PRP で管理	飲用適の使用水を使用するなら SSOP に規定し、モニタリング、検証、記録を実施 (塩素濃度測定)	使用水管理文書
	4. 肥料			肥料の散布手順	PRP で管理	OPRP 管理：肥料に関する配合及びその比率と安全に関する検査などの証明書を要求すること	
	5. 堆肥			堆肥製造手順及び散布手順	PRP で管理	堆肥製造における SSOP を規定し、モニタリング、検証、記録を実施 (堆肥温度、切り返し回数、発酵期間など)	堆肥製造記録
	6. 土壌改良資材			散布手順	PRP で管理	OPRP 管理：土壌改良材に関する配合及びその比率と安全に関する検査などの証明書を要求すること	
	7. 農薬			農薬調整手順 散布手順	PRP で管理	農薬調整及び散布手順を SSOP で規定し、モニタリング、検証、記録を実施 (農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など)	農薬使用記録、 農薬調整記録、 農薬散布記録、 使用残農薬取扱 記録
	8. 作業用具			洗浄手順	PRP で管理	農薬などに使用する作業用具はその洗浄手順を SSOP で規定し、モニタリング、検証、記録を実施 (目視など)	農薬使用器具類の洗浄マニュアル
	9. 作業機械			洗浄手順	PRP で管理	OPRP 管理：作業機械は定期的に洗浄すること、特に、多々地使用する作業機械は、選果場へ持ち込まないこと。	
	10. 包装資材/容器 (栽培資材と出荷資材を分ける)				PRP で管理	OPRP 管理：包装資材/容器に関する材質と安全・環境に関する検査などの証明書を要求すること。また、栽培資材と製品包装資材とは区分し、それぞれの安全・環境に関する情報を得ること。	
栽培	施肥	10月下旬	柿粒が配合	肥料製造手順及び散布手順 栽培日誌	PRP で管理	施肥作業における SSOP を規定し、モニタリング、検証、記録を実施。	肥料使用記録、 肥料成分規格記 録
	土壌改良	1月下旬	牛糞堆肥	堆肥製造手順及び散布手順 栽培日誌	PRP で管理	堆肥製造における SSOP を規定し、モニタリング、検証、記録を実施 (堆肥温度、切り返し回数、発酵期間など)	堆肥製造記録
	土壌改良	2月上旬	セルカ	散布手順 栽培日誌	PRP で管理	OPRP 管理：土壌改良材に関する配合及びその比率と安全に関する検査などの証明書を要求すること	
	剪定	2月下旬		栽培日誌	PRP 管理		
	施肥	3月上旬	千代田549	肥料の散布手順 栽培日誌	PRP で管理	OPRP 管理：肥料に関する配合及びその比率と安全に関する検査などの証明書を要求すること	
	農薬散布	3月下旬	ホーマイコート	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRP で管理	農薬調整及び散布手順を SSOP で規定し、モニタリング、検証、記録を実施 (農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など)	農薬使用記録、 農薬調整記録、 農薬散布記録、 使用残農薬取扱 記録
	農薬散布	4月下旬	サルファアゾール	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRP で管理	農薬調整及び散布手順を SSOP で規定し、モニタリング、検証、記録を実施 (農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など)	農薬使用記録、 農薬調整記録、 農薬散布記録、 使用残農薬取扱 記録

摘蕾			オリオン水和剤40	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
農薬散布	5月中旬		ジマンダイセン水和剤	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
人工授粉	5月中旬		オリオン水和剤40	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
農薬散布	6月中旬		キノンドー水和剤(80)	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
摘果	6月上旬		オルトラン水和剤 クレフノン	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
農薬散布	6月中旬		ジマンダイセン水和剤	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
摘果	8月中旬		オルトラン水和剤 クレフノン	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
追肥	6月中旬		柘榴球配合	肥料製造手順及び散布手順 栽培日誌	PRPで管理	施肥作業におけるSSOPを規定し、モニタリング、検証、記録を実施。	肥料使用記録、肥料成分規格記 録
農薬散布	7月下旬		エムダイフアワー水和剤 スプラサイド水和剤	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
灌水	8月上旬			水源状況確認	PRPで管理	栽培中であるので飲用適でなくよい	(収穫前散布の場合のみ)
農薬散布	8月中旬		アンピルフロブル	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
仕上げ摘果	8月中旬		70%リン酸粒水溶剤	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
農薬散布	9月上旬		トップジンM水和剤 アグロスリン水和剤	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
農薬散布	10月上旬		アグロスリン水和剤	農薬調整手順 散布手順 防除日誌	PRPで管理	農薬調整及び散布手順をSSOPで規定し、モニタリング、検証、記録を実施（農薬散布濃度、散布面積に対する散布量、使用残量の計量など）	農薬使用記録、農薬調整記録、 農薬散布記録、使用残量取 記録
収穫	収穫から選果場 への運搬工程			収穫手順 選果手順	PRPで管理	OPRP管理：柿を落させないこと、腐敗果等は速やかに処分すること、	収穫伝票
選果	選果場での作業 手順			選果基準（規格） 選果・包装など作業手順	PRPで管理	OPRPで管理：ラインのアルコール洗浄、作業員の使い捨て手袋の着用、集荷コンテナと出荷コンテナの区分	受注伝票
検品・出荷				検品手順 出荷手順	PRPで管理	OPRP管理：数量・規格などの確認	出荷伝票

# カキの生産工程図



調査現場文書		文書要求事項	
製造現場文書	監督者文書	Codex PRP	Codex HACCP
調査現場文書	監督者文書	Codex PRP	Codex HACCP
製造現場文書	監督者文書	Codex PRP	Codex HACCP
<p>タイトル 工程番号</p> <p>3. 練水作成</p> <p>製造現場文書              練水作成工程            作業表            うどん練り水仕様            サイロ動作確認            ポーメ度・水温            (ポーメ度10.0°)            至温・湿度            うどん配合表            記録</p> <p>監督者文書            製麺ライン生産計画書            製麺ライン生産管理日報            うどん手順書            麵糰練り水pH測定結果            安全衛生始業時点検            練水作成工程作業表</p> <p>Codex PRP            装置適正規範            装置取扱手順書            水使用適正規範            水使用手順書            時間・温度制御適正規範            食品管理用適正規範            食品制御手順書</p> <p>Codex HACCP            個別製造工程確認書            危害要因管理書            必須管理点決定書            許容限界確認書記録</p> <p>ISO22000:2005            食品安全マニュアル(HACCPプラン)            HACCPプラン管理規程            食品安全マネジメントシステム見直し規程            管理手段の決定樹            許容限界値の設定方法            ハザード評価手順            HACCPプラン更新情報表            HACCPプラン更新記録</p>	<p>4. 材料粉計量</p> <p>製造現場文書            材料粉混合工程作業表            うどん配合表            記録</p> <p>監督者文書            製麺ライン生産計画書            製麺ライン生産管理日報            材料粉混合工程作業表</p> <p>Codex PRP            時間・温度制御適正規範            食品管理用適正規範            食品制御手順書</p> <p>Codex HACCP            個別工程確認書            危害要因管理書            必須管理点決定書            許容限界確認書記録</p> <p>ISO22000:2005            食品安全マニュアル(HACCPプラン)            HACCPプラン管理規程            食品安全マネジメントシステム見直し規程            管理手段の決定樹            許容限界値の設定方法            ハザード評価手順            HACCPプラン更新情報表            HACCPプラン更新記録</p>		

付表1：平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病因物質	施設大分類	施設小分類	原因食品	原因(疑)喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者健康状態	食品・拭取り原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者発生日
カンピロバクター・ジエジュニ・サルモネラ・エンテリテディ	飲食店	酒場(焼鳥)	鶏刺を含む食事	鶏肉(生)	C-4.5/1	G-14/5	S-7/5	便サル1/2+ 体調不良なし	鶏肉(同一品)サル+			15	11	4月29日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	結婚式場	不明(6/8の料理)	鴨肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便3/13+ 体調不良なし				64	11	6月10日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	8/2.3の料理	肉(加熱)	C-13/5	G-14/5	S-7/5	便2/8+ 体調不良なし				40 3グループ	10	8月3日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	6/20の料理	汚染されたサラダ 鶏肉or従事者 鶏肉(半生)	C-5/1	G-15/5	S-7/5	便2/5+ 体調不良なし				18 同グループ	15	6月20日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明(12/12の料理)	鶏肉(半生)あぶり	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便2/3+ 腹痛1 便2/23(洗い物担 当)+ 体調不良なし				25 同グループ	9	12月14日
カンピロバクター・ジエジュニ/コリ	病院	給食	不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便2/2+ 体調不良なし				不明	32	6月18日
カンピロバクター・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場	不明(5/1の料理)	鶏肉(生)レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便2/2+ 体調不良なし				5 同グループ	5	5月2日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	8/1の料理	鶏肉(生)とりわさ	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1+ 体調不良なし				10 同グループ	3	8月2日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	不明	不明(1/31の料理)	鶏肉(生)レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1+ 体調不良なし				5 同グループ	5	2月1日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	日本料理(すき焼)	不明(9/6の料理)	牛肉(生)レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/9+ 体調不良なし				18 複数グループ	4	9月8日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	不明(8/7の料理)	鶏肉(加熱)	C-4or6/1	G-15/5	S-8/5	便1/9+ 体調不良なし				5 同グループ	3	8月10日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明	牛肉(生)レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/7+ 体調不良なし				12 2グループ	9	6月28日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明(6/13の料理)	鶏肉(加熱) 調理工程不明 のため推定	C-4or5/1	G-15/5	S-8/5	便1/7+ 体調不良なし				4 同グループ	3	6月16日
カンピロバクター・ジエジュニ	不明		不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便1/7+ 体調不良なし				不明	3	8月10日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏レバ刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/6+(事件日休 暇) 体調不良なし				3 同グループ	3	9月14日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食点	酒場	不明(6/6の料理)	鶏肉(半生)カルパッチョ	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便1/6+ 体調不良なし	鶏ササミ(別ロット)+			26 同グループ	13	6月7日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	8/24の料理	鶏肉(半生)添引き	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/5+(喫食) 体調不良なし				23	12	8月25日

付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(数) 喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者 健康状態	食品・採取 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明	鶏肉(加熱) 鶏肉(生)	C-5/1 C-4/1	G-15/5	S-3/1 S-8/5	便1/5+ 体調不良なし	鶏レバー (別ロット)+		Aグループ 6/27喫食 生食なし B,Cグループ 7/4喫食 生食あり	23 3グループ	15	6月28日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (7/5の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/5+ 体調不良なし				27	21	7月4日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏ささみたたき	鶏肉(半生) ささみ/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便1/5+ 体調不良なし	ささみ (別ロット)1/2+			13	5	6月28日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場	鶏ささみ料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-7/5	便1/4コリ+				19	12	7月19日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明	牛肉(生) レバー刺	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/4+ 体調不良なし				18 同グループ	8	5月25日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	レバー刺、ユッケ を含む食事	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/4+ 同ロット生レバー喫食				4 同グループ	3	2月13日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明	牛、鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便1/4 体調不良なし				不明	28	6月8日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (6/8の料理)	鶏肉(生) 知識不足	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/4				11	10	10月15日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	洋風料理	不明 (7/29の料理)	鶏肉(半生) とりわか、湯通し	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便1/3+ 体調不良なし				6 同グループ	3	7月31日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	日本料理	不明 (10/18の料理)	牛肉(生) 知識不足	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/3+ 体調不良なし				41 3グループ	19	10月18日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	9/19の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/3+ 体調不良なし				17 同グループ	13	9月20日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (10/10の料理)	鶏肉(半生) あぶり	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便1/3+ 体調不良なし				76	20	10月11日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (10/4の料理)	鶏肉(生)	C-4/1 4or5or6 /1	G-15/5	S-8/5	便1/3+ 体調不良あり	ささみ (別ロット)+			28 同グループ	17	12月18日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	6/20の料理	鶏肉(半生) たたき/あぶり	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/3+ 体調不良なし				14 同グループ	11	6月21日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (7/24の料理)	鶏肉(生、半生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/3(喫食・試食)				3	3	7月25日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明	牛レバー(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/3 体調不良なし				17	7	5月24日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (9/12の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/2+ 体調不良なし				13 同グループ	9	9月13日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場	不明 (6/16の料理)	鶏肉(生) 鶏刺、たたき	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/2+ 体調不良なし	鶏胸肉、レバー、 砂ずり (別ロット)+			11 同グループ	3	6月18日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場	鶏刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/2+ 体調不良なし				18	14	11月22日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (7/9の料理)	鶏肉(半生) 湯通し	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便1/2+ 体調不良なし				9 同グループ	3	7月7日



付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病原物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 食べ物	汚染要因	増殖要 因	生要素	症者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生要素	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (5/10の料理)	鶏肉(半生) カルパッチョ/あぶ り	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便1/2+				38 同グループ	23	5月11日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/2+	鶏肉(別ロット)+			不明	3	10月1日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	5/9に提供され た ササミ/湯引き	鶏肉(半生) ササミ/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/9 体調不良なし				57 2グループ	24	5月10日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	焼鳥	鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/9 体調不良なし				2 同グループ	2	6月7日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	10/9の料理	鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-7/5	便0/9 体調不良なし				40	15	10月10日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (4/25の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/9 体調不良なし				16	10	4月25日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	飲食店	日本料理	不明 (4/27の料理)	鶏肉(半生) ユッケ/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/8 体調不良なし				20 同グループ	8	4月29日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明 (6/13の料理)	肉(加熱)	C-4or5/1	G-15/5	S-8/5	便0/8 体調不良なし			井戸水の塩素 注入装置故障	4 同グループ	3	6月16日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	不明	牛レバ刺	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/7 体調不良なし				174	8	3月24日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	6/20の料理	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/7 体調不良なし	牛レバー (別ロット)+			141	6	6月22日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏刺、鶏たたき	鶏肉(生、半生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-1/1 S-8/5	便0/7 体調不良なし			加熱、調理方 法再試験	63 3グループ	40	4月13日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場	5/20の料理	鶏肉(加熱) 焼鳥等	C-4or5/1	G-15/5	S-1or7/1	便0/6 体調不良なし				35 同グループ	10	5月21日
カンピロバクター ・ジエジュニ	学校	給食	不明 (6/19,20の給 食)	鶏肉(加熱) 棒々鶏	C-4or5/1	G-15/5	S-1or7/1	便0/6 体調不良なし				385	56	6月22日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (9/17の料理)	鶏肉(半生) とりわさ/ゆび き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/6 体調不良なし	ささみ、馬刺 (別ロット)+			14 同グループ	8	9月20日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	日本料理	鶏刺等	鶏肉(生)	C-4or5/1	G-15/5	S-8/5	便0/6 体調不良なし	鶏レバー (別ロット)+ 拭取り+			4 2グループ	4	5月4日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明 (9/16の料理)	牛肉(生) ユッケ	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/6 体調不良なし				10 同グループ	9	9月18日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (12/12の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/6 体調不良なし	レバー、砂肝 (別ロット)+			16 同グループ	10	12月14日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	5/9の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/6 体調不良なし				79	16	5月10日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	ユッケピビンバ	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/6 体調不良なし				不明	5	7月16日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (8/20の料理)	鶏肉(半生)	C-4/1	G-15/5	S1/1	便0/6 体調不良なし	鶏肉(別ロット)+			12	5	8月22日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明 (7/26の料 理)	牛肉(生) レバ、センマイ	C/4-1	G-15/5	S-8/5	便0/6 体調不良なし				6	3	7月28日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	5/27の料理	鶏肉(生) レバ	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/6				4 同グループ	4	5月29日

付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病原体	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要 因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	日本料理	鶏刺	鶏肉(生、半生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/6	ささみ、ばつ (別ロット)+			30 同グループ	12	6月28日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	6/20,21の料理	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/5 体調不良なし				53 4グループ	11	6月22日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏レバ刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/5 体調不良なし				16 2グループ	10	9月21日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	8/16の料理	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/5 体調不良なし				8 同グループ	6	8月18日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	7/12の料理	鶏肉(加熱) ささみ串焼き	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/5 体調不良なし				4 同グループ	4	7月14日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/5				不明	16	8月7日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明 (8/25の料理)	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/5				33	7	8月26日
サルモネラ ・ティピムリウム カンピロバクター ・コロ OI45	飲食店	酒場	豚レバ刺	豚肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし				30 2グループ	15	5月25日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コロ	飲食店	酒場	焼鳥コース料理	鶏肉(加熱不 足) たたき	C-4/1	G-15/5	S-1/2	便0/4 体調不良なし		加熱不足 従事者の確認 不足		7 同グループ	4	6月12日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コロ	飲食店	酒場	5/9の料理	鶏肉(半生) たたき/湯通し	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/4 体調不良なし				24 同グループ	16	5月10日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	生食食肉	鶏、牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし				169 17グループ	51	3月29日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明 (6/11の料理)	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし				7 同グループ	7	6月12日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	日本料理	鶏わさ	鶏肉(半生) 湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/4 体調不良なし				6 同グループ	3	6月8日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	鶏レバ	鶏肉(半生)	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/4 体調不良なし				5 同グループ	4	8月13日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	9/7の料理	牛、豚、鶏肉 (加熱)	C-4or5/1	G-15/5	S-1/1	便0/4 体調不良なし				112 複数グループ	13	9月9日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし				3 同グループ	3	12月3日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	日本料理	ササミわさび和	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし				34同グループ	19	5月25日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	9/21,22の料理	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし	レバー、小腸 (別ロット)+			28 4グループ	12	9月23日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし	砂肝(別ロット)+			13 同グループ	8	9月21日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	8/23の料理	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-7/5	便0/4 体調不良なし				7	5	8月25日

付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病因物質	施設大分類	施設小分類	原因食品	原因(疑)喫食物	汚染要因	増殖要因	生要要因	従事者健康状態	食品・試取原因微生物検出	増殖・生要要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者発生日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	食堂	8/29の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-7/5	便0/4 体調不良なし				25	8	8月31日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	鶏刺	鶏肉(生、半生)	C-4/1	G-14/5	S-1,8/1	便0/4 体調不良なし	鶏肉(別ロット)4/5+			5	4	12月8日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	不明	肉・その加工品	鶏肉(半生)あぶり・湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/4 3/10下痢	鶏肉(別ロット)+		天ぷら非喫食者も発症	同グループ	2	3月13日
カンピロバクター・ジエジュニ	不明		不明	牛レバー(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 (レハ刺喫食)				不明	3	5月20日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	焼鳥	鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/4				同グループ	4	7月28日
カンピロバクター・コリ	飲食店	酒場(焼鳥)	10/25の料理	鶏肉(半生)湯通し	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/3 体調不良なし	鶏肉(別ロット品)+			同グループ	3	10月27日
カンピロバクター・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場	鶏ささみユッケ	鶏肉(半生)ユッケ/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/3 体調不良なし				同グループ	35	2月26日
カンピロバクター・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場(焼鳥)	不明(7/11の料理)	鶏肉(半生)ユッケ、とりわさ	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/3 体調不良なし				同グループ	6	7月11日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明(5/23の料理)	鶏肉(生)レハ刺	C-4/1	G-15/5	S-1or8/3or5	便0/3 体調不良なし				同グループ	6	5月25日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	不明	焼肉	鶏、牛、豚肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/3 体調不良なし				同グループ	37	6月2日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明(7/3の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし				同グループ	15	7月4日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明(6/28の料理)	牛肉(生)レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし				同グループ	8	6月30日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明(10/31の料理)	鶏肉(生、半生)とりわさ、ただき/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1,8/3,5	便0/3 体調不良なし	鶏肉、豚肉(別ロット)6+			5	4	11月2日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	宿泊施設	7/21~24の料理	鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/3 体調不良なし				19	15	7月25日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-7/5	便0/3 体調不良なし				24	6	9月22日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	満足「とり」マニアコース	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし	鶏肉(別ロット)+			12	9	4月2日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	牛レハ刺	牛レバ(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし				3	3	6月30日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	牛レハ刺	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし				15	7	7月13日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	牛レハ刺	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし				4	4	10月6日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	9/12の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし	鶏肉(別ロット)+			4	3	9月14日

付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要 因	生存要因	従事者 健康状態	食品・採取 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場	鶏刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし				22 同グループ	16	3月19日
カンピロバクター ・ジエシユニ	不明		不明	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3				不明	3	3月15日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場(焼鳥)	焼鳥	鶏肉(加熱)	C-4or5/1	G-15/5	S-1or7/1	便0/3	ぼんじり、レバー ハツ(別ロット)+			5 同グループ	4	4月24日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場	不明 (5/23の料理)	豚肉(生) 刺身	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3				15 同グループ	6	5月25日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	焼肉	9/27,28の料理		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/3				11 3グループ	8	9月29日
サルモネラ属菌 O4 カンピロバクター ・コリ	飲食店	酒場	10/31の料理	豚肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし	豚肉シロ、カツ (別ロット)サル2+			17 同グループ	8	2月10日
カンピロバクター ・ジエシユニ/コリ	飲食店	酒場	鶏刺(湯引き)	鶏肉(半生)	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/2 体調不良なし				5	4	8月3日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	焼肉	5/16,17,19の料理 レバー刺	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし	鶏肉(別ロット)+			135 5グループ	13	5月18日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場	6/21の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				10	5	6月24日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	焼肉	牛レバー刺、 ホルモン焼等	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				3 同グループ	3	1月14日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場(焼鳥)	7/26の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				4 同グループ	4	7月29日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場	7/25の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				5 同グループ	4	7月26日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	日本料理	不明 (10/9の食事)	鶏肉(半生)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/2 体調不良なし	鶏肉同一品-			8	5	10月11日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場	不明 (8/23の料理)		C-5/1	G-14/5	S-7/5	便0/2 体調不良なし			鶏肉	6 同グループ	6	8月25日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	不明	鶏肉料理 鶏刺、唐揚げ、 蒸し鶏サラダ	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				31	9	10月23日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	焼肉	7/23の料理	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				7 同グループ	3	7月26日
カンピロバクター ・ジエシユニ	不明		不明	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし	牛レバー、舌 (別ロット品)+			4 同グループ	2	10月29日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	不明	不明	鶏肉(半生) 鶏わさ/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/2 体調不良なし				155 27グループ	25 13グループ	10月13日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	焼肉	不明 (7/21の料理)	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				6 同グループ	4	7月23日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場	不明 (7/31の夕食)	鶏肉(生) ササミ	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				4 同グループ	3	8月3日
カンピロバクター ・ジエシユニ	飲食店	酒場	不明 (鶏コース料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				5 同グループ	4	6月29日

付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病原物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要 因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (10/24の料理)	鶏肉(加熱)	C-4or5/1	G-15/5	S-1or7/1	便0/2 体調不良なし				8 同グループ	8	6 10月26日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (12/17の料理)	肉(加熱)	C-13/5	G-15/5	S-7/5	便0/2 体調不良なし				11 同グループ	11	8 12月17日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (7/11の料理)	鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/2 体調不良なし				13 同グループ	7	7 7月12日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	日本料理	不明 (11/27の料理)	鶏肉(半生) 湯引き	C-4/1	G-15/5	S-7/5	便0/2 体調不良なし	鶏肉(別ロット)+			62	3	3 11月28日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明(12/26の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし				14	8	8 3月23日
カンピロバクター ・コリ	飲食店	酒場	不明 (鶏肉含む料理)	鶏肉(半生) ユッケ/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/2 体調不良なし				30 同グループ	21	1 1月13日
カンピロバクター	保育園	給食	10/9の給食	鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/2 体調不良なし	鶏レバー+			32	23	23 10月11日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	鶏刺身む料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 下痢2/2	鶏レバー、砂肝 (別ロット)+	鶏刺し肉 電解水漬込み		12 同グループ	6	6 6月29日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (4/12の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2				7 同グループ	7	4 4月13日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	レストラン	不明 (5/21の料理)	鶏肉(半生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2				11 同グループ	2	5 5月23日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	8/1の料理	鶏肉(半生) あぶり	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/2				14 同グループ	11	8 8月3日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	9/14の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2				14 複数グループ	8	9 9月15日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	不明 (9/25の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2				12 同グループ	9	9 9月28日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏レバーレア焼	鶏肉(半生)	C/4-1	G-15/5	S-1/1	便0/2	鶏レバー、砂肝 (別ロット)+			29	9	8 8月10日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明	不明	C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/13				36	20	6 6月30日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	牛レバー刺し、 おにぎり	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/11 体調不良なし				32 同グループ	12	7 7月2日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (鶏肉料理)	鶏肉(半生)	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/10 体調不良なし	鶏レバー (別ロット)+			10	7	6 6月5日
カンピロバクター ・ジエジュニ	旅館		11/22の夕食	鶏肉(半生) 湯引き	C-4/1	G-15/5	S-3/1	便0/10 体調不良なし				80	36	11 11月23日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	不明 (12/13の料理)	鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/10 体調不良なし	砂肝(別ロット)+			2	2	12 12月16日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉?	牛レバー刺	牛肉(生) レバー刺	C-4/4	G-15/5	S-8/5	便0/1 体調不良なし	牛レバー残品+			7 3グループ	4	4 4月14日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明	牛肉(生) レバー、センマ イ	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/1 体調不良なし				16 同グループ	9	6 6月26日

付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病原体	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 食べ物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	不明	不明 (生鶏レバー、 ササミを含む料 理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/1 体調不良なし	鶏レバー (別ロット)+			同グループ <sup>3</sup>	3	6月27日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場?	牛レバー、ハツ刺	牛肉(生) レバー、ハツ	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/1 体調不良なし				同グループ <sup>7</sup>	5	8月17日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (5/23の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/1 体調不良なし	鶏肉(別ロット)+			同グループ <sup>14</sup>	9	5月23日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/1 体調不良なし	鶏レバー、砂ずり (別ロット)+			同グループ <sup>11</sup>	3	7月6日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	11/2の料理	鶏肉(半生) たたき/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/1 体調不良なし				同グループ <sup>16</sup>	13	11月4日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	6/14の料理	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/1 体調不良なし				56	18	6月15日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/1 体調不良なし	ささみ、もも (別ロット)+			同グループ <sup>10</sup>	4	4月26日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	不明 (7/17の料理)	肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0 体調不良なし				同グループ <sup>10</sup>	5	7月20日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	不明	鶏レバー刺	鶏肉(生)	C-5/1	G-15/5	S-8/5	便0 体調不良なし				不明	5	10月5日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	8/6の料理	鶏肉(生、半 生) ささみ・胸肉/ 湯通し レバー/アール コール噴霧	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0 体調不良なし				同グループ <sup>17</sup>	12	1月30日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	11/29の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0 体調不良なし				9	7	12月1日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明	鶏肉(加熱)	C-15/5	G-14/5	S-7/5	便0 体調不良なし				24	20	9月19日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (8/3の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0				同グループ <sup>17</sup>	11	3月4日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (7/25の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0				同グループ <sup>7</sup>	6	7月26日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	4/19の料理	鶏肉(半生)	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/3 体調不良なし				21	3	4月21日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場 (焼鳥)	不明 (2/15の料理)	鶏肉(半生) ささみ/あぶり	C-4/1	G-15/5	S-1/3	便0/3	ささみ(別ロット)+			同グループ <sup>23</sup>	5	2月16日
カンピロバクター ・コリ	飲食店	酒場	鶏刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				同グループ <sup>7</sup>	6	10月30日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	飲食店	不明	鶏レバー刺	鶏肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				22 2グループ	15	9月30日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	飲食店	酒場	不明 (鶏料理)	鶏肉(半生) たたき/あぶり 鶏わさ/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	体調不良なし				同グループ <sup>8</sup>	2	9月1日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏刺身	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				同グループ <sup>8</sup>	3	5月4日

付表1：平成20年食中毒事件調査結果詳細報整理シート(カンピロバクター)

病因物質	施設大分類	施設小分類	原因食品	原因(疑)喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者健康状態	食品・拭取り原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者発生日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	5/15の料理	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				37 同グループ	20	3月16日
カンピロバクター・ジエジュニ	不明		不明	肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	体調不良なし				62	45	3月10日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	不明	5/31の料理	鶏肉(生) 鶏刺、ユッケ	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				12 同グループ	3	6月2日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	飲食店の食事	鶏肉(加熱) 焼鳥、串焼き	C-4or5/1	G-15/5	S-1or3/1	体調不良なし				7 同グループ	4	6月6日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	結婚式場	5/24料理 鴨肉(加熱)不足?	鴨肉(加熱)不足	C-4/1	G-15/5	S-1/4	体調不良なし		加熱不足 (再現試験)		81 同グループ	23	5月24日
カンピロバクター・ジエジュニ	大学	調理実習	6/17調理実習		C-5/1	G-15/5	S-7/5	体調不良なし			鶏肉	43	6	6月17日
カンピロバクター・ジエジュニ	中学校	調理実習	6/16調理実習		C-5/1	G-15/5	S-7/1	体調不良なし			鶏肉	35	20	6月18日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	生センマイ (宴会料理)	牛肉(生) センマイ	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				11 同グループ	4	6月15日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	8/22の料理	鶏肉(半生) ユッケ/あぶり	C-4or5/1	G-15/5	S-1or8/5	体調不良なし				25	12	8月23日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	8/7の料理	鶏肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	体調不良なし				6 同グループ	4	8月10日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏たたき	鶏肉(半生) ササミ/湯引き	C-4/1	G-15/5	S-1/3	体調不良なし				100	23	7月11日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	鶏刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし			鶏肉(別ロット)+	43 2グループ	29	6月14日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	飲食店	不明 (4/3の料理)	鶏肉(生、半生) 造り、たたき	C-4/1	G-15/5	S-1,8/5	体調不良なし				7 同グループ	4	4月6日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	10/17,18の料理	肉(加熱)	C-5/1	G-14/5	S-7/5	体調不良なし				134 複数グループ	38	10月18日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	10/21の料理	肉(加熱)	C-13/5	G-14/5	S-7/5	体調不良なし				5 同グループ	4	10月25日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	洋風料理	不明 (5/25の料理)	鶏肉(半生) ササミ/カハッ チ/湯煎	C-4/1	G-15/5	S-1/3	体調不良なし				13 同グループ	10	5月26日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場(焼鳥)	不明 (9/20の料理)	鶏肉(半生) ササミ/ユッケ /あぶり	C-4/1	G-15/5	S-1/3	体調不良なし				4 同グループ	4	9月23日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	10/3食事	肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				7 同グループ	2	10月6日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	焼肉	焼肉料理	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				8 同グループ	3	10月15日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (10/4の料理)	鶏肉(加熱)	C-13/5	G-14/5	S-7/5	体調不良なし				13 同グループ	5	10月6日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	鶏刺	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				11 同グループ	6	3月30日
カンピロバクター・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (7/4の料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				11	6	7月4日

付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	8/24の料理	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし	牛レバー (別ロット)+			9 2グループ	4	8月25日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	酒場	不明 (鶏コーズ料理)	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				22	6	12月21日
カンピロバクター ・コリ	不明	不明	不明	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	3	8月29日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	不明	不明	不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5					2 同グループ	2	6月12日
カンピロバクター ・ジエジュニ/コリ	家庭		不明	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5				加熱用を 生で喫食	337 同グループ	6	10月26日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5					不明	1	7月25日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	鶏肉(半生) 造り/湯通し	C-4/1	G-15/5	S-1/3					不明	11	4月4日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	発症1~5日 前 牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5				1家族のみ	不明	5	3月4日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	鶏肉(生) 鶏刺	C-13/5	G-14/5	S-7/5					不明	5	6月9日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	肉(生) レバー刺、ユッケ	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	3	5月8日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	4	6月18日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	5 同グループ	6月25日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	2	4月14日
カンピロバクター ・ジエジュニ	その他	公立 施設	バーベキュー	牛、豚、鶏肉 (加熱)	C-4or5/1	G-15/5	S-1or7/1					207	110	5月27日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	牛レバー(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					2 同グループ	2	5月30日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5					不明	2	6月15日
カンピロバクター ・ジエジュニ												77	9	6月15日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	肉(生) レバー、ユッケ	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	2	6月17日
カンピロバクター ・ジエジュニ	高校	調理 実習	調理実習の料理	鶏肉(加熱)	C-4or5/1	G-15/5	S-1/1					5 同グループ	5	6月4日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	鶏肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	1	7月13日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明	肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5				店側生食自粛 拒否	不明	4	8月15日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明	不明	不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5					2	2	9月16日



付表1:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(カンピロバクター)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要 因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明	鶏肉(半生) たたき	C-4/1	G-15/5	S-8/5					同グループ 67	27	9月8日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	日本料理	鶏レバー、砂肝	鶏肉(生) (すき焼き具材 を生食)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					10	6	9月29日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明	鶏肉(生) たたき	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	3	9月24日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明	肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-1/3					不明	3	9月27日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明 (2/9の料理)	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					同グループ <sup>3</sup>	2	2月11日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明 (10/25の料理)	牛肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5					同グループ <sup>5</sup>	5	12月12日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明(海外)		C-13/5	G-14/5	S-7/5					不明	57	10月29日
カンピロバクター ・ジエジュニ	飲食店	焼肉	牛レバ刺	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/1					46	5	10月12日
カンピロバクター ・ジエジュニ	オーストラリア		不明(海外)		C-13/5	G-14/5	S-7/5					27	17	8月7日
カンピロバクター ・ジエジュニ	オーストラリア		不明(海外)		C-13/5	G-14/5	S-7/5					17	13	8月16日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5				修学旅行	451	23	10月24日
カンピロバクター ・ジエジュニ	不明		不明	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					不明	1	6月1日

付表:2 平成20年食中毒事件調査結果詳細整理データ(ノロウイルス)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
ノロウイルスGII	飲食店	学校 食堂	不明 (1/20の弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便5/7+ 体調不良あり 19日~1人				62 同グループ	21	1月20日
ノロウイルスGII	飲食店	結婚 式場	会席料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便6/14+ GI2.G4 体調不良なし				87	43	1月27日
ノロウイルスGII	飲食店	葬儀場	不明 (仕出料理)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便4/7(調理2、ホール 2)+ 体調不良2(調理1 ホール)			嘔吐客あり 処理従事者 有症	162	85	2月23日
ノロウイルスGII	飲食店	催事 寿司店	1/17~22の料理寿司	寿司	C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3/10+ 嘔吐者あり?				63	53	1月18日
ノロウイルスGII	旅館		不明		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/10+ 体調不良なし			従事者十の 家族体調不良	139 3グループ	74	2月3日
ノロウイルスGII	製造所	和菓子	大福もち		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3/3+ 体調不良あり	大福もち+			481 2グループ	333	1月11日
ノロウイルスGII	旅館		1/7の弁当		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/3+ 下痢1名				119	64	1月18日
ノロウイルスGII	飲食店	不明	1/12~13の弁当		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/2+ 体調不良なし			従事者十の 家族下痢あり	117	53	1月12日
ノロウイルスGII	飲食店	老人 ホーム	不明 (1/18,19の料 理)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/4+ 1/18~20 体調不良4名				117	55	1月18日
ノロウイルスGII	仕屋	寿司	1/10,11,13の料理寿司	寿司	C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/2+ 1/8~1名 下痢、嘔吐				86 4グループ	50	1月11日
ノロウイルスGII	製造所	洋菓子	プチケーキ		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3/9+ 嘔吐				238	75	3月20日
ノロウイルスGII	飲食店	日本料理	寿司 (仕出し)	寿司	C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/5+ 発熱、下痢 嘔吐			発症者が 寿司を握る 病院で風邪と 診断	158 15グループ	82	1月2日
ノロウイルスGII	飲食店	寿司	寿司	寿司	C-6/3	G-15/5	S-3/1	便3/10+ 1/2~体調不良あり				508	185	1月2日
ノロウイルスGII	飲食店	事業所 食堂	不明 (1/26~28の料 理)		C-13/5	G-15/5	S-7/5	便1/11+ (原因食 喫食) ウィルス-1名 26朝~症状+				281	52	1月27日
ノロウイルスGII	仕屋		2/7~8の弁当		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便10/13+ 体調不良あり1				1169	146	2月7日
ノロウイルスGII	仕屋		不明 (4/17~20の弁 当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3+ 4/17前 体調不良あり				285 複数グループ	208	4月18日
ノロウイルスGII	仕屋		寿司各種	寿司	C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/2+ 体調不良あり				131 6グループ	56	1月19日

付表:2 平成20年食中毒事件調査結果詳細報整理データ(ノロウイルス)

病因物質	施設大分類	施設小分類	原因食品	原因(疑)喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者健康状態	食品・拭取り原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者発生日
ノロウイルスGII	護衛艦		不明		C-6/1	G-15/1	S-7/5	便6/8+ 体調不良4/8 21日～発症1			21日発症者 家族ノロ+	82 同グループ	51	2月22日
ノロウイルスGII	飲食店	不明	不明 (3/6,7の弁当)		C-6/1	G-15/1	S-7/5	便2/2+ 3/5～嘔吐・下痢 医院受診	トマト、サニール タス(検食)+			190 46グループ	77	3月7日
ノロウイルスGII	飲食店	酒場	大根サラダ他 (13/14,15の料理)		C-6/1	G-15/5	S-8/5	便2/8+ 14日嘔吐1				不明	64	3月15日
ノロウイルスGII	飲食店	事業所 研修所	不明 (4/7の昼食)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便2/9+				117 2グループ	81	4月8日
ノロウイルスGII	旅館		旅館の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3/5+ 2/1～下痢・腹痛1				280 複数グループ	161	2月2日
ノロウイルスGII	飲食店	結婚 式場	4/26の料理		C-13/5	G-15/5	S-8/5	便0/6			従業員トイ 調理従事者と 配膳係共用	87 同グループ	50	4月26日
ノロウイルスGII	飲食店	寿司	4/24,26の食事		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便4/9+ 体調不良なし				66 2グループ	45	4月25日
ノロウイルスGII	福祉 施設	老人 ホーム	11/14の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3/8+ 体調不良なし				256 8グループ	81	11月15日
ノロウイルスGII	製造所	和菓子	不明 和菓子		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3/13+				不明	59	12月7日
ノロウイルスGII	飲食店	日本料理	不明 (11/8の弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/7+ 11/8から風邪気味				75 5グループ	53	11月8日
ノロウイルスGII	飲食店	日本料理	不明 (12/8の弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便4/5+ 体調不良なし				98	57	12月9日
ノロウイルスGII	飲食店	洋風料理	11/23の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便5/16+ 体調不良なし				114	51	11月24日
ノロウイルスGII	飲食店	寿司	12/26の仕出し		C-6/1	G-15/5	S-8/5	便3/4+ 体調不良なし				46 複数グループ	22	12月27日
ノロウイルスGII	飲食店	レストラン	12/19の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/7+ 体調不良なし				160 同グループ	89	12月20日
ノロウイルスGII	飲食店		不明(寿司) 出前		C/6-1	G-15/5	S-7/5	便1/6(配膳担当) + 1/7～体調不良1 (巻物担当、検便と れず)				216 14グループ	92	1月7日
ノロウイルスGII	飲食店	食堂	不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/4 体調不良なし	施設拭取り 8/30+			79 20グループ	68	2月23日
ノロウイルスGII	飲食店	食堂	不明(弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/4+ 体調不良なし				100	57	3月8日
ノロウイルスGII	飲食店	日本料理	不明 (12/4,5弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/4+ 嘔吐、下痢、腹痛 2/4				77	59	12月5日
ノロウイルスGII	飲食店	酒場	1/26の料理		C-6/1	G-15/5	S-3/1	便1/13+				231	112	1月27日
ノロウイルスGII	学生寮		11/17の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便0/6 体調不良なし				431	219	11月18日
ノロウイルスGII	飲食店	食堂	不明(弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/3+ 体調不良なし				52	43	12月10日

付表: 2 平成20年食中毒事件調査結果詳細整理データ(ノロウイルス)

病原物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要 因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因(微生物/食出)	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
ノロウイルスGII	旅館		11/3の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/24+ 体調不良なし				88	51	11月5日
ノロウイルスGII	旅館		不明 (8/20夕食、22 朝食)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3/13+ 体調不良1/13(発 生同時期)			利用客の嘔吐	262	134	8月21日
ノロウイルスGII	飲食店	給食	不明(弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便15/36+(喫食) 体調不良13/15	拭取り (ドアノブ)+			3500	749	1月8日
ノロウイルスGII	飲食店		不明(仕出し料理)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便5/9+ 体調不良なし				253	101	4月12日
ノロウイルスGII	飲食店		不明(宴会料理)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便0/34	拭取り(便器)1+			192	78	11月26日
ノロウイルスGI	飲食店	そば	不明	生カキ	C-13/5	G-15/5	S-7/5	便0/4 体調不良なし				12 同グループ	8	1月20日
ノロウイルスGI	飲食店	日本料理	不明 (2/23の料理)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便5/16+ 体調不良あり			手洗いに酸性 水使用、滅菌 効果があると 認識	106 2グループ	66	2月23日
ノロウイルスGI	旅館		2/24の食事		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/5+				70	50	2月25日
ノロウイルスGI	仕出屋		不明 (3/24の弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便+ 体調不良なし+喫 食後下痢				180 11グループ	64	3月25日
ノロウイルスGI	飲食店	事業所 食堂	2/26、27の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/9GI+ 便1/9GII+			営業者/口の 知識不足	655	101	2月26日
ノロウイルスGI	飲食店		3/27,28の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便3/19+ 体調不良なし				69	52 7グループ	3月28日
ノロウイルスGI	旅館		5/3,4の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/4+ 体調不良なし			生カキ	26 複数グループ	5	5月5日
ノロウイルスGI	小学校	PTA活動	不明 (冷やしうどん、 ネギ、のり)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	消化器症状1				89	53	5月31日
ノロウイルスGI	旅館		不明		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/9+ 体調不良なし				240	112	3月15日
ノロウイルス GI、GII	飲食店	日本料理	不明	生カキ	C-13/5	G-15/5	S-7/5	便1/3(洗物)便+ 体調不良なし				24 6グループ	7 1グループ	1月19日
ノロウイルス GI、GII	飲食店	日本料理	不明 (3/9の料理)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便1/8+ 3/11下痢				45 6グループ	18	3月10日
ノロウイルス GI、GII混合	飲食店	日本料理	1/16-18の料理		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便4/15(調理1接客 3)+ 下痢(接客担当)2				162	66	1月17日
ノロウイルス	飲食店	不明	不明 (1/27の弁当)		C-13/5	G-15/5	S-7/5	便1/8+ 体調不良なし				138 複数グループ	75 2グループ	1月27日
ノロウイルス	飲食店	不明	不明 (1/4の弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便2/5+ 体調不良なし			能力超過 通常20食 →100食以上	135	69	1月4日