

【第二校調理員喫食状況一覧(5月24日～5月28日)】

	発症の有無	O157	5月24日(月)				5月25日(火)				5月26日(水)				5月27日(木)				5月28日(金)			
			朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食
調理員あ	×	陽性	×	○	○	○	×	○	×	×	×	○	○	○	×	○	○	×	×	○	○	×
調理員い	○	陽性	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×
調理員う	×	陽性	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×
調理員え	○	陽性	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×
調理員お	○	陽性	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×
調理員か	×	陰性	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	×
調理員く	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×
調理員け	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×
調理員こ	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×
調理員し	×	陰性	×	○	×	×	×	○	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
調理員す	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×
調理員せ	×	陰性	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
調理員そ	×	陰性	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×
調理員た	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×
調理員ち	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
調理員つ	×	陰性	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×
調理員て	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×
調理員と	×	陰性	×	×	○	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
調理員な	×	陰性	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	×

【第二校教職員喫食状況一覧(5月24日～5月28日)】

	発症の有無	O157	5月24日(月)				5月25日(火)				5月26日(水)				5月27日(木)				5月28日(金)			
			朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食
教員1	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
教員2	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
教員3	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×
教員4	×	陰性	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×
教員5	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
教員6	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
教員7	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×
教員8	×	陽性	×	○	○	×	×	○	×	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×
教員9	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×
教員10	×	陰性																				
教員11	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
教員12	×	陰性	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
教員13	×	陰性	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
教員14	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×
教員15	○	陽性	×	○	×	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×
教員16	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×
教員17	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
教員18	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	○	×	×	×
教員19	×	陰性	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	×	×	×
教員20	×	陰性																				
教員21	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
教員22	×	陰性	○	○	○	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	○	×	○	×	○	×
教員23	×	陰性	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	×	×	×
教員24	×	陰性	×	○	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×
教員25	○	陽性	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×
教員26	×	陰性	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×
教員27	×	陰性	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	○	×	×	×	×	×	○	○	○	×
教員28	×	陰性																				
教員29	○	陽性	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
教員30	×	陰性	○	○	○	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	×	×
教員31	×	陽性	×	○	○	×	×	×	○	×	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×
教員32	×	陰性	×	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×
教員33	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×

【第二校教職員喫食状況一覧(5月24日～5月28日)】

	発症の有無	O157	5月24日(月)				5月25日(火)				5月26日(水)				5月27日(木)				5月28日(金)			
			朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食	朝食	昼食	夕食	夜食
教員34	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
実習生1	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
実習生2	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員1	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×
事務員2	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員3	×	陰性	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員4	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員5	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員6	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×
事務員7	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員8	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員9	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×
事務員10	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員11	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員12	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
事務員13	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
事務員14	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員15	×	陰性	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
事務員16	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員17	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員18	×	陰性	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
事務員19	×	陰性	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×
事務員20	×	陰性	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

※再掲:陽性者のみ

教員8	×	陽性	×	○	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×
教員15	○	陽性	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×
教員25	○	陽性	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	×
教員29	○	陽性	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
教員31	×	陽性	×	○	○	×	×	×	○	×	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×

第二校喫食調査結果【O157結果×食事(食事別)】教職員及び調理従事者

参考資料

		食べた				食べない				χ ²	P値	オッズ比	95%信頼区間	リスク比	95%信頼区間
		O157(+)	O157(-)	計	陽性率	O157(+)	O157(-)	計	陽性率						
5/23(日)	朝食	1	6	7	14.3%	11	58	69	15.9%	0.18	ND	0.88	0.10 ~ 8.03	0.90	0.06 ~ 12.82
	昼食	1	5	6	16.7%	11	59	70	15.7%	0.27	ND	1.07	0.11 ~ 10.09	1.06	0.08 ~ 14.91
	夕食	3	6	9	33.3%	7	56	63	11.1%	1.66	ND	4.00	0.81 ~ 19.68	3.00	0.35 ~ 25.83
5/24(月)	朝食	1	7	8	12.5%	9	55	64	14.1%	0.18	ND	0.87	0.10 ~ 7.96	0.89	0.06 ~ 12.87
	昼食	6	35	41	14.6%	4	27	31	12.9%	0.02	ND	1.16	0.30 ~ 4.51	1.13	0.14 ~ 8.94
	夕食	7	8	15	46.7%	3	54	57	5.3%	13.74	<0.01	15.75	3.37 ~ 73.68	8.87	1.18 ~ 66.62
	夜食	1	1	2	50.0%	9	61	70	12.9%	0.21	ND	6.78	0.39 ~ 118.21	3.89	0.36 ~ 42.40
5/25(火)	朝食	1	7	8	12.5%	9	55	64	14.1%	0.18	ND	0.87	0.10 ~ 7.96	0.89	0.06 ~ 12.87
	昼食	4	29	33	12.1%	6	33	39	15.4%	0.00	ND	0.76	0.19 ~ 2.96	0.79	0.09 ~ 6.71
	夕食	7	7	14	50.0%	3	55	58	5.2%	15.39	<0.01	18.33	3.83 ~ 87.65	9.67	1.29 ~ 72.32
	夜食	1	2	3	33.3%	11	62	73	15.1%	0.00	ND	2.82	0.23 ~ 33.81	2.21	0.18 ~ 27.49
5/26(水)	朝食	1	5	6	16.7%	9	57	66	13.6%	0.17	ND	1.27	0.13 ~ 12.13	1.22	0.09 ~ 17.18
	昼食	6	31	37	16.2%	4	31	35	11.4%	0.06	ND	1.50	0.39 ~ 5.84	1.42	0.18 ~ 11.20
	夕食	11	6	17	64.7%	1	58	59	1.7%	34.81	<0.01	106.33	11.63 ~ 972.21	38.18	5.30 ~ 275.06
	夜食	2	1	3	66.7%	10	63	73	13.7%	2.75	ND	12.60	1.04 ~ 152.20	4.87	0.59 ~ 39.92
5/27(木)	朝食	1	5	6	16.7%	11	59	70	15.7%	0.27	ND	1.07	0.11 ~ 10.09	1.06	0.08 ~ 14.91
	昼食	4	33	37	10.8%	6	29	35	17.1%	0.19	ND	0.59	0.15 ~ 2.28	0.63	0.07 ~ 5.37
	夕食	4	8	12	33.3%	6	54	60	10.0%	2.81	ND	4.50	1.04 ~ 19.51	3.33	0.41 ~ 27.27
5/28(金)	朝食	1	6	7	14.3%	11	58	69	15.9%	0.18	ND	0.88	0.10 ~ 8.03	0.90	0.06 ~ 12.82
	昼食	4	25	29	13.8%	6	37	43	14.0%	0.11	ND	0.99	0.25 ~ 3.86	0.99	0.12 ~ 8.40
	夕食	4	6	10	40.0%	6	56	62	9.7%	4.33	<0.05	6.22	1.36 ~ 28.44	4.13	0.51 ~ 33.32
	夜食	2	1	3	66.7%	10	66	76	13.2%	2.93	ND	13.20	1.09 ~ 159.36	5.07	0.62 ~ 41.59
5/29(土)	朝食	1	6	7	14.3%	9	56	65	13.8%	0.30	ND	1.04	0.11 ~ 9.65	1.03	0.07 ~ 14.75
	昼食	4	19	23	17.4%	6	43	49	12.2%	0.05	ND	1.51	0.38 ~ 5.97	1.42	0.17 ~ 12.01
	夕食	4	7	11	36.4%	6	55	61	9.8%	3.49	ND	5.24	1.18 ~ 23.24	3.70	0.45 ~ 30.04

第二校喫食調査結果【O157結果×食事(メニュー別)】生徒※、教職員、調理従事者

※生徒のうち、聞き取り調査発症(+)且つ検便O157(-)の者は除いている

参考資料

		食べた				食べない				X ²	p	オッズ比	95%信頼区間	リスク比	95%信頼区間
		O157(+)	O157(-)	計	陽性率	O157(+)	O157(-)	計	陽性率						
5/24夕	御飯	149	153	302	49.3%	14	97	111	12.6%	44.30	<0.01	6.75	3.69 ~ 12.34	3.91	0.55 ~ 27.62
	肉団子のつくも煮	142	139	281	50.5%	21	111	132	15.9%	43.63	<0.01	5.40	3.20 ~ 9.10	3.18	0.45 ~ 22.46
	具だくさん味噌汁	140	134	274	51.1%	22	116	138	15.9%	46.07	<0.01	5.51	3.30 ~ 9.21	3.21	0.45 ~ 22.67
	春巻き	132	142	274	48.2%	31	108	139	22.3%	24.77	<0.01	3.24	2.04 ~ 5.15	2.16	0.31 ~ 15.29
5/25朝	御飯	144	151	295	48.8%	19	99	118	16.1%	36.39	<0.01	4.97	2.89 ~ 8.54	3.03	0.43 ~ 21.42
	味噌汁	137	136	273	50.2%	26	114	140	18.6%	37.40	<0.01	4.42	2.71 ~ 7.19	2.70	0.38 ~ 19.12
	ツナと大根のマヨネーズ和え	121	127	248	48.8%	41	123	164	25.0%	22.43	<0.01	2.86	1.85 ~ 4.40	1.95	0.28 ~ 13.83
	味付け海苔	117	113	230	50.9%	46	137	183	25.1%	27.18	<0.01	3.08	2.02 ~ 4.70	2.02	0.29 ~ 14.35
5/25昼	御飯	149	176	325	45.8%	14	74	88	15.9%	24.74	<0.01	4.47	2.43 ~ 8.25	2.88	0.41 ~ 20.30
	チーズハンバーグ	149	178	327	45.6%	14	72	86	16.3%	23.24	<0.01	4.30	2.33 ~ 7.94	2.80	0.40 ~ 19.72
	冷しゃぶサラダ	140	160	300	46.7%	23	90	113	20.4%	22.70	<0.01	3.42	2.05 ~ 5.71	2.29	0.32 ~ 16.20
	コーンポタージュスープ	131	155	286	45.8%	32	95	127	25.2%	14.78	<0.01	2.51	1.58 ~ 3.99	1.82	0.26 ~ 12.86
	プリン	125	151	276	45.3%	38	99	137	27.7%	11.08	<0.01	2.16	1.39 ~ 3.36	1.63	0.23 ~ 11.56
5/25夕	御飯	152	153	305	49.8%	11	97	108	10.2%	50.84	<0.01	8.76	4.52 ~ 17.00	4.89	0.69 ~ 34.53
	鮭の塩焼き	137	141	278	49.3%	26	109	135	19.3%	33.04	<0.01	4.07	2.50 ~ 6.64	2.56	0.36 ~ 18.10
	筑前煮	129	115	244	52.9%	34	135	169	20.1%	43.47	<0.01	4.45	2.83 ~ 7.00	2.63	0.37 ~ 18.61
	具だくさんかきたま汁	140	140	280	50.0%	23	110	133	17.3%	39.02	<0.01	4.78	2.88 ~ 7.94	2.89	0.41 ~ 20.45
	おひたし	122	90	212	57.5%	41	158	199	20.6%	57.01	<0.01	5.22	3.37 ~ 8.10	2.79	0.39 ~ 19.80
	御飯	147	151	298	49.3%	15	99	114	13.2%	43.71	<0.01	6.43	3.57 ~ 11.58	3.75	0.53 ~ 26.48
5/26朝	味噌汁	141	138	279	50.5%	22	112	134	16.4%	42.69	<0.01	5.20	3.11 ~ 8.70	3.08	0.44 ~ 21.77
	納豆	99	100	199	49.7%	64	150	214	29.9%	16.17	<0.01	2.32	1.55 ~ 3.47	1.66	0.23 ~ 11.81
	フランクフルト(キャベツ添え)	133	135	268	49.6%	30	115	145	20.7%	31.78	<0.01	3.78	2.37 ~ 6.03	2.40	0.34 ~ 16.98
	果物	101	92	193	52.3%	62	158	220	28.2%	24.10	<0.01	2.80	1.86 ~ 4.21	1.86	0.26 ~ 13.19
	御飯	153	179	332	46.1%	10	71	81	12.3%	29.63	<0.01	6.07	3.02 ~ 12.18	3.73	0.53 ~ 26.27
5/26昼	魚のカレー南蛮	140	157	297	47.1%	23	93	116	19.8%	24.91	<0.01	3.61	2.16 ~ 6.01	2.38	0.34 ~ 16.80
	ミートオムレツ	143	164	307	46.6%	19	86	105	18.1%	25.43	<0.01	3.95	2.29 ~ 6.81	2.57	0.36 ~ 18.17
	ポテトサラダ	144	158	302	47.7%	19	92	111	17.1%	30.47	<0.01	4.41	2.56 ~ 7.60	2.79	0.39 ~ 19.67
	オニオンスープ	129	139	268	48.1%	34	111	145	23.4%	22.98	<0.01	3.03	1.93 ~ 4.76	2.05	0.29 ~ 14.53
	御飯	153	152	305	50.2%	10	98	108	9.3%	54.16	<0.01	9.86	4.96 ~ 19.63	5.42	0.77 ~ 38.24
5/26夕	豚肉のあんかけ	153	142	295	51.9%	10	108	118	8.5%	64.62	<0.01	11.64	5.85 ~ 23.13	6.12	0.87 ~ 43.22
	ニラともやしの韓国風スープ	145	124	269	53.9%	18	126	144	12.5%	65.58	<0.01	8.19	4.73 ~ 14.17	4.31	0.61 ~ 30.50
	春雨サラダ	150	99	249	60.2%	13	151	164	7.9%	111.09	<0.01	17.60	9.46 ~ 32.74	7.60	1.07 ~ 53.77
	パン	140	151	291	48.1%	23	99	122	18.9%	29.59	<0.01	3.99	2.40 ~ 6.64	2.55	0.36 ~ 18.04
5/27朝	牛乳	121	128	249	48.6%	42	122	164	25.6%	20.91	<0.01	2.75	1.79 ~ 4.22	1.90	0.27 ~ 13.45
	カレースープ	124	120	244	50.8%	39	130	169	23.1%	31.02	<0.01	3.44	2.22 ~ 5.33	2.20	0.31 ~ 15.60
	サラダ	124	113	237	52.3%	39	137	176	22.2%	37.21	<0.01	3.85	2.49 ~ 5.97	2.36	0.33 ~ 16.73

Aグループ 出席者リスト (60名(大人55名、子供2名、幼児3名))

○新郎・新婦除く

○喫食日時 2月6日(日) 13:00

★新郎家 【30名】

提供メニュー

大人メニュー	27
子供メニュー	2
幼児(食事なし)	1

★新婦家 【30名】

提供メニュー

大人メニュー	28
子供メニュー	0
幼児(食事なし)	2

No.	年齢	性別	テーブルNO	その他	発症順リスト
1	35	男	A	友人関係	13
2	36	男	A	"	44
3	34	男	A	"	23
4	35	女	A	"	24
5	32	男	A	"	45
6	58	男	B	仕事関係	42
7	59	男	B	"	29
8	52	男	B	"	32
9	52	女	B	"	34
10	44	男	B	"	39
11	45	女	B	"	11
12	61	女	E	親戚	49
13	36	女	E	"	9
14	34	女	E	"	30
15	59	女	E	"	33
16	65	男	E	"	56
17	60	男	E	"	57
18	57	男	F	親戚	59
19	7	男	F	"	6
20	5	男	F	"	18
21	34	男	F	"	25
22	55	女	F	"	27
23	30	女	F	"	50
24	3	男	I	甥	1
25	29	女	I	義妹	2
26	1	男	I	甥	3
27	32	男	I	弟	4
28	63	男	I	父	7
29	62	女	I	母	10
30	83	女	I	祖母	12

調査依頼

調査依頼

"

"

"

No.	年齢	性別	テーブルNO	その他	発症順リスト
1	34	女	C	仕事関係	14
2	34	女	C	"	21
3	55	女	C	"	28
4	80	男	C	"	51
5	78	女	C	"	52
6	41	男	C	"	58
7	32	女	D	友人関係	16
8	31	男	D	"	17
9	28	女	D	"	31
10	35	女	D	"	37
11	34	女	D	"	43
12	5	女	G	"	60
13	35	女	G	"	5
14	34	女	G	"	36
15	1	男	G	"	38
16	36	男	G	"	40
17	40	男	G	"	41
18	83	男	H	親戚	61
19	31	女	H	"	22
20	64	男	H	"	26
21	60	女	H	"	46
22	80	女	H	"	47
23	36	男	H	"	53
24	1	男	H	"	54
25	85	男	J	祖父	8
26	63	女	J	母	15
27	28	男	J	弟	19
28	28	女	J	妹	20
29	62	女	J	叔母	55
30	64	男	J	父	62

調査依頼

"

調査依頼

"

"

"

"

"

Bグループ 出席者リスト (59名(大人54名、子供2名、幼児2名))

○新郎・新婦除く

○喫食日時 2月6日(日) 9:00

★新郎家 【30名】

提供メニュー

大人メニュー	28
子供メニュー	0
幼児(食事なし)	2

★新婦家 【29名】

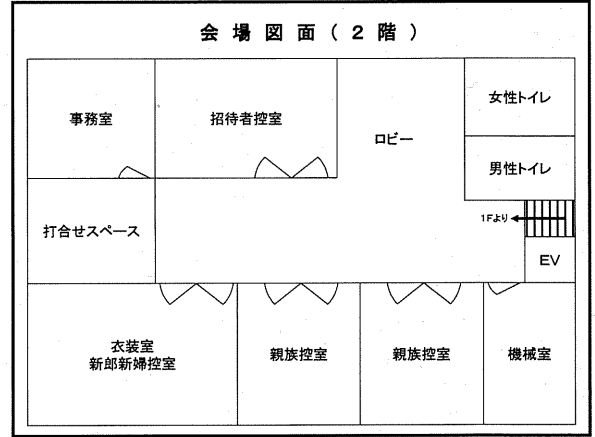
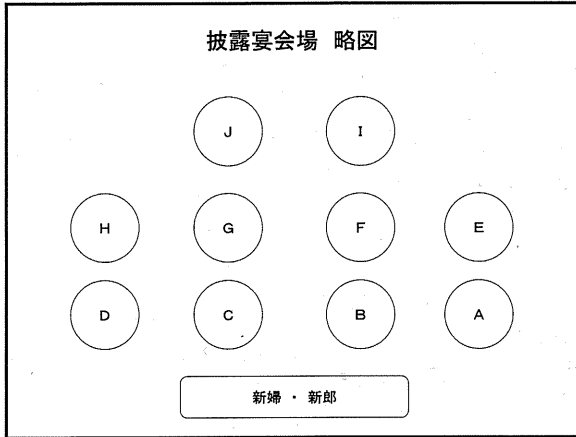
提供メニュー

大人メニュー	27
子供メニュー	2
幼児(食事なし)	0

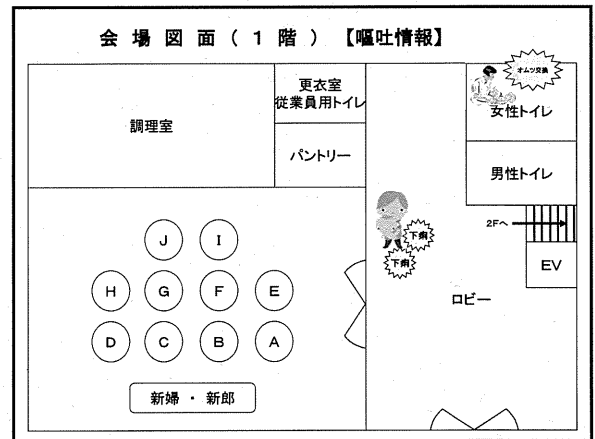
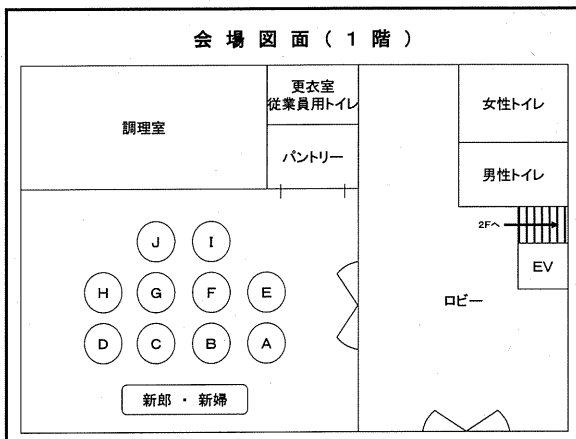
No.	年齢	性別	テーブルNO	その他
1	28	男	A	友人関係
2	27	女	A	〃
3	28	男	A	〃
4	28	男	A	〃
5	27	男	A	〃
6	58	男	B	仕事関係
7	54	男	B	〃
8	46	男	B	〃
9	30	男	B	〃
10	29	女	B	〃
11	28	女	B	〃
12	56	女	E	親戚
13	57	男	E	〃
14	20	男	E	〃
15	25	女	E	〃
16	30	男	E	〃
17	1	女	E	〃
18	35	男	F	親戚
19	31	女	F	〃
20	53	男	F	〃
21	77	男	F	祖父
22	76	女	F	祖母
23	50	女	F	〃
24	3	男	I	甥
25	26	男	I	義弟
26	1	男	I	甥
27	25	女	I	妹
28	58	男	I	父
29	54	女	I	母
30	81	女	I	祖母

No.	年齢	性別	テーブルNO	その他
1	50	男	C	仕事関係
2	43	男	C	〃
3	36	男	C	〃
4	28	女	C	〃
5	26	女	C	〃
6	26	男	C	〃
7	24	女	D	友人関係
8	24	女	D	〃
9	23	女	D	〃
10	23	女	D	〃
11	24	女	D	〃
12	24	男	G	〃
13	28	女	G	〃
14	2	女	G	〃
15	30	男	G	〃
16	22	女	G	〃
17	51	男	H	親戚
18	52	女	H	〃
19	18	女	H	〃
20	14	女	H	〃
21	48	女	H	〃
22	54	男	H	〃
23	23	女	H	〃
24	49	男	J	父
25	49	女	J	母
26	19	女	J	妹
27	22	男	J	弟
28	79	男	J	祖父
29	75	女	J	祖母

施設部面

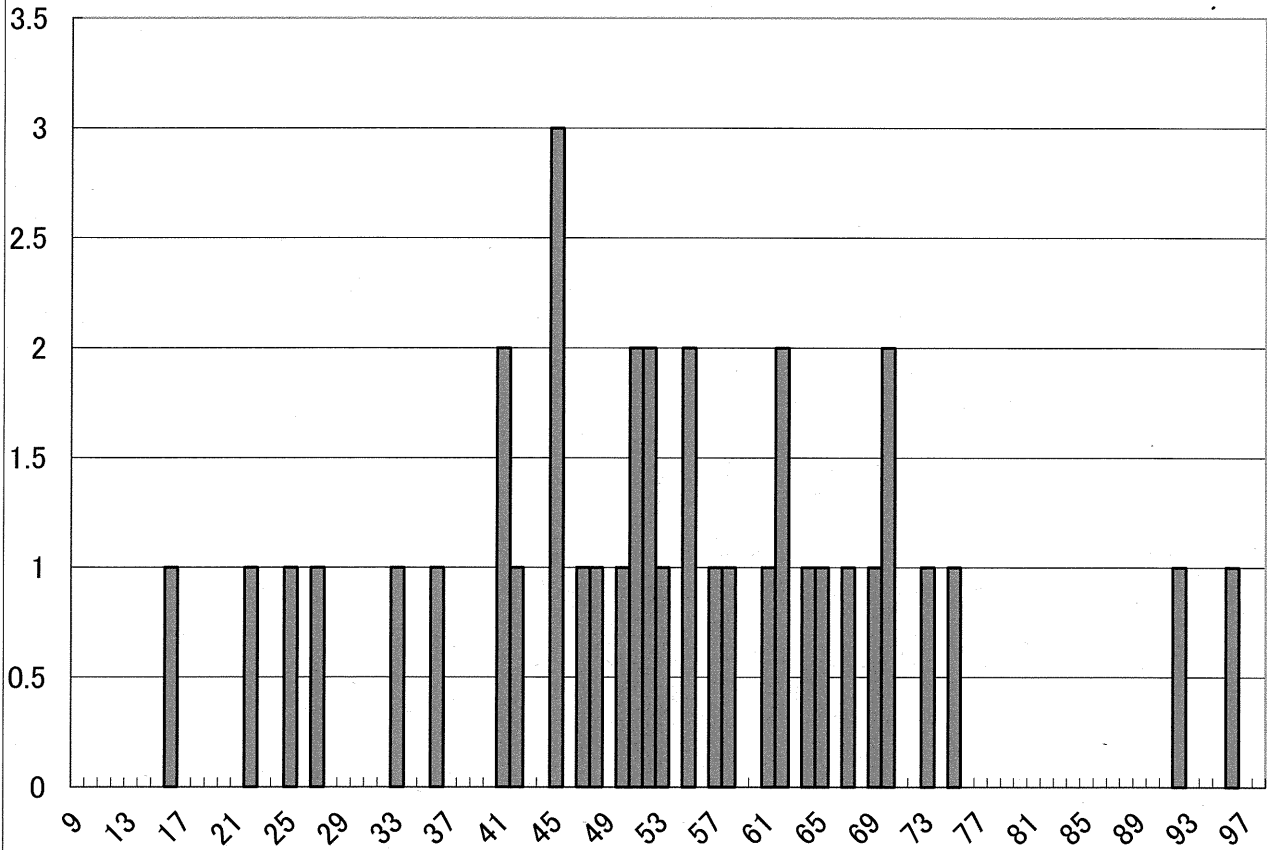


施設図面(嘔吐情報)



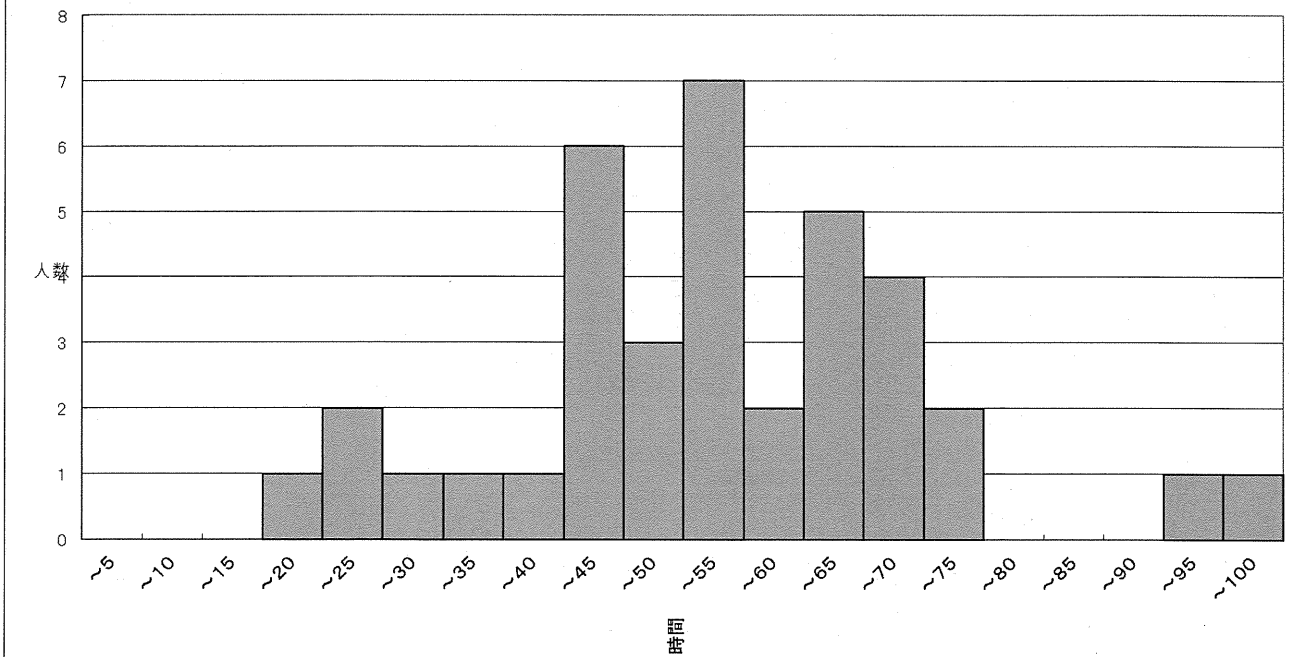
潜伏時間グラフ(1時間単位)

＜参考資料6-3＞



潜伏時間グラフ(6時間単位)

＜参考資料6-3＞



Aグループ 発症状況表 (69名(大人65名、子供2名、乳児2名))

○喫食日時 2月6日(日) 13:00

※発症:○ 下痢あるいは嘔吐のある患者
◎ 下痢かつ嘔吐の患者 △ その他

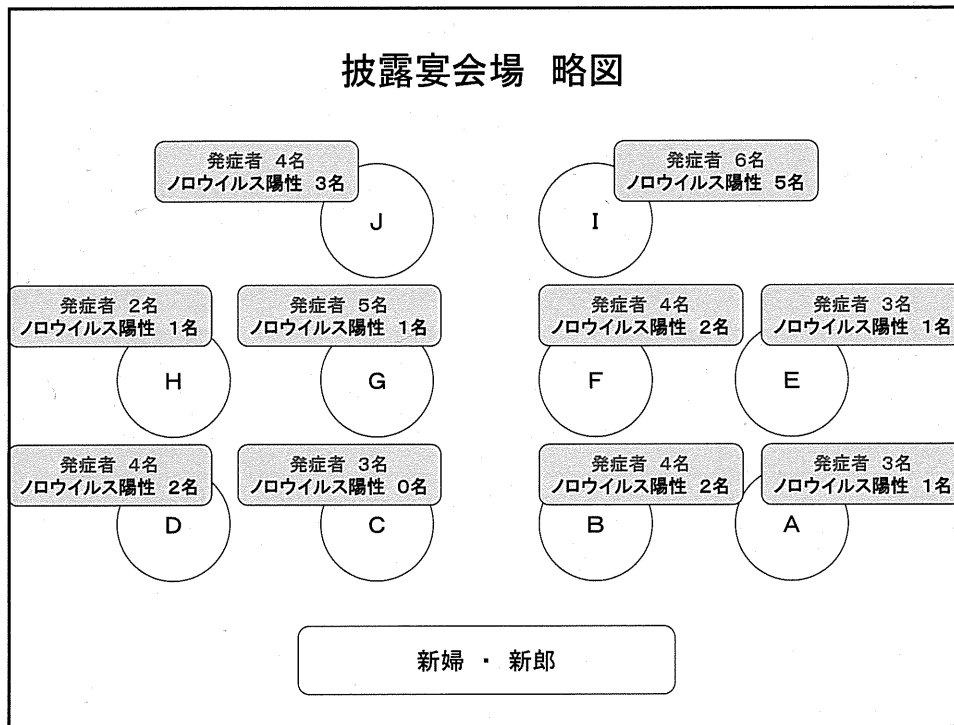
No.	年齢	性別	参加者名簿No	発症	発症日時	潜伏時間	症状(発症順)	治療日時	受診	病院検便	保健所検便	便結果	テーブルNO	その他
1	3	男	新太郎	24	◎	1月31日 13:00					有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	I	下痢続く
2	29	女	新太郎	25	△	2月2日 12:00		2・2	無	無	無	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	I	
3	1	男	新太郎	26	◎	2月2日 19:00			有	無	有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	I	下痢続く
4	32	男	新太郎	27	◎	2月4日 15:00		2・5	無		有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	I	
5	5	女	新婦	12	◎	7日5:00	16h		無		有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	G	嘔吐続く
6	57	男	新太郎	18	△	7日11:00	22h		無		無		F	
7	63	男	新太郎	28	○嘔	7日14:00	25h		無		無		I	
8	85	男	新婦	25	○下	7日16:00	27h		無		無	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	J	
9	61	女	新太郎	12	△	7日22:00	33h		有	無	有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	E	
10	62	女	新太郎	29	◎	8日1:00	36h	2・14	有	無	有	ノロPCR(+) 、細菌(-)	I	
11	7	男	新太郎	19	○下	8日6:00	41h	2・17	無		有	ノロPCR(+) 、細菌(-)	F	
12	83	女	新太郎	30	△	8日6:00	41h		無		無		I	
13	35	男	新太郎	1	○嘔	8日7:00	42h	2・16	有	無	無		A	抗生剤 診断:かぜ
14	34	女	新婦	1	○下	8日10:00	45h	2・17	有	無	無		C	診断:胃腸炎
15	63	女	新婦	26	◎	8日10:00	45h		有	有	有	ノロPCR(+) 、細菌(-)(病院検便)	J	診断:下痢
16	32	女	新婦	7	○嘔	8日12:00	47h		無		無		D	
17	31	男	新婦	8	◎	8日13:00	48h	2・20	有	無	有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	D	医院処方薬
18	5	男	新太郎	20	○嘔	8日15:00	50h		無		無		F	
19	28	男	新婦	27	○下	8日16:00	51h	2・16	有	無			J	診断:かぜ
20	28	女	新婦	28	◎	8日16:00	51h		有	無	有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	J	診断:胃腸炎
21	34	女	新婦	2	○下	8日17:00	52h		有	無	有		C	
22	83	男	新婦	18	◎	8日17:00	52h	2・17	無		有	ノロPCR(+) 、細菌(-)	H	
23	34	男	新太郎	3	○下	8日18:00	53h		有	無	有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	A	抗生剤 診断:かぜ
24	35	女	新太郎	4	○嘔	8日18:00	53h	2・16	有	無	有		A	診断:かぜ
25	34	男	新太郎	21	○下	8日20:00	55h	2・17	有	無	有	ノロPCR(+) GⅡ、細菌(-)	F	
26	31	女	新婦	19	○下	8日20:00	55h		有	無	無		H	
27	55	女	新太郎	22	○嘔	8日22:00	57h		無		無		F	
28	55	女	新婦	3	△	8日23:00	58h	2・15	無		有	ノロPCR(-) 、細菌(-)	C	
29	59	男	新太郎	7	○下	9日2:00	61h		無		有	ノロPCR(-)	B	
30	36	女	新太郎	13	◎	9日3:00	62h	2・17	無		有	ノロPCR(-) 、細菌(-)	E	
31	28	女	新婦	9	△	9日3:00	62h	2・16	無		有	ノロPCR(-) 、細菌(-)	D	
32	52	男	新太郎	8	○	9日5:00	64h	2・18	有	無	有	ノロPCR(-) 、細菌(-)	B	抗生剤 診断:かぜ
33	34	女	新太郎	14	○嘔	9日6:00	65h	2・17	有	無	有	ノロPCR(-) 、細菌(-)	E	診断:ウイルス性胃腸炎
34	52	女	新太郎	9	△	9日8:00	67h		無		有	ノロPCR(+) 、細菌(-)	B	

※発症:○ 下痢あるいは嘔吐のある患者

◎ 下痢かつ嘔吐の患者 △ その他

No.	年齢	性別	参加者名簿No	発症	発症日時	潜伏時間	症状(発症順)	治癒日時	受診	病院検便	保健所検便	便結果	テーブルNO	その他	
35	34	男		△	9日10:00	69h	悪寒、発熱(38)、腹痛		無		有	ノロPCR(+)/GⅡ、細菌(-)	新 郎		
36	35	女	新婦	13	○下	9日11:00	70h	吐気、腹痛、発熱(38)、胃痛、腹痛、軟下痢(1回)	2・18	無		有	ノロPCR(-)、細菌(-)	G	しぶり腹頻回
37	35	女	新婦	10	○下	9日11:00	70h	腹痛、水様下痢(10回)、発熱(38)、倦怠感、吐気、頭痛		有	無	無	ノロPCR(+)/GⅡ、細菌(-)	D	抗生剤 診断:かぜ
38	34	女	新婦	14	△	9日14:00	73h	発熱(37)、吐気		無			ノロPCR(-)、細菌(-)	G	
39	44	男	新郎	10	○下	9日16:00	75h	吐気、腹痛、水様下痢(3回)		無		有	ノロPCR(+)/GⅡ、細菌(-)	B	
40	1	男	新婦	15	○下	10日9:00	92h	水様下痢(3回)		無		無	ノロPCR(-)、細菌(-)	G	
41	36	男	新婦	16	△	10日13:00	96h	腹痛、吐気、頭痛、悪寒、倦怠感、発熱(37.8)		無		有	ノロPCR(-)、細菌(-)	G	
42	58	男	新郎	6	×									B	
43	64	男	新婦	20	×									H	
44	64	男	新郎	2	×									H	
45	32	男	新郎	5	×									A	
46	60	女	新婦	21	×									H	
47	80	女	新婦	22	×									H	
48	34	女			×									新婦	
49	45	女	新郎	11	×									B	
50	30	女	新郎	23	×									F	
51	80	男	新婦	4	×									C	
52	78	女	新婦	5	×									C	
53	36	男	新婦	23	×									H	
54	1	男	新婦	24	×									H	
55	62	女	新婦	29	×									J	
56	59	女	新郎	15	×									E	
57	65	男	新郎	16	×									E	
58	41	男	新婦	6	×									C	以前から風邪気味
59	60	男	新郎	17	×									E	
60	34	女	新婦	11	×									D	
61	40	男	新婦	17	×									G	
62	64	男	新婦	30	×									J	

テーブル別発症者数



従業員勤務状況

No	名 前	2月6日勤務状況		担当業務		まかない(施設調理)	検査結果		
		午前	午後				判明日	細菌	ウイルス
1	シェフ1	○	○	調理	仕込み、調理、盛付けを全般的に担当している。	喫食あり	2/10	-	-
2	シェフ2	○	○	調理		喫食あり	2/10	-	-
3	シェフ3	○	○	調理(ソース担当)		喫食あり	2/10	-	-
4	シェフ4	○	○	調理		喫食あり	2/10	-	-
5	パティシエ1	○	○	製菓(一部盛付け)		喫食あり	2/10	-	-
6	パティシエ2	○	○	製菓		喫食あり	2/10	-	-
7	パティシエ3	○	○	製菓		喫食あり	2/10	-	-
8	サービス1	○	○	フロア統括	披露宴会場全体の統括	喫食なし(弁当)	2/10	-	-
9	サービス2(Uさん)	○	○	フロア補助	フロア補助	喫食なし(弁当)	2/11	-	G II
10	サービス3	○	○	フロア補助	司会	喫食なし(弁当)	2/11	-	G II
11	サービス4	○	○	フロア補助	フロア補助	喫食なし(弁当)	2/11	-	-
12	サービス5	○	○	フロア補助	フロア補助	喫食なし(弁当)	2/11	-	-
13	サービス6	○	○	フロア補助	フロア補助	喫食なし(弁当)	-	-	-
14	サービス7	×	○	配膳係	テーブルA・B	-	-	-	-
15	サービス8	○	○	配膳係	テーブルC・D	喫食なし(弁当)	2/10	-	-
16	サービス9	○	○	配膳係	テーブルE・F	喫食なし(弁当)	2/11	-	-
17	サービス10	○	○	配膳係	テーブルG・H	喫食なし(弁当)	2/11	-	-
18	サービス11(Sさん)	○	○	配膳係	テーブルI・J	喫食あり(Bグループメニュー)	2/11	-	G II
19	サービス12(Tさん)	○	○	下膳係	テーブルA・B	喫食なし(弁当)	2/11	-	G II
20	サービス13	○	○	下膳係	テーブルC・D	喫食なし(弁当)	2/11	-	-
21	サービス14(Tさん)	○	○	下膳係	テーブルE・F	喫食なし(弁当)	2/11	-	-
22	サービス15	×	○	下膳係	テーブルG・H	-	-	-	-
23	サービス16	×	○	下膳係	テーブルI・J	-	-	-	-

【2月9日（水）14時30分】

管内宴会施設の責任者から、保健所に「本日午前中に、2月6日（日）に当施設で催された結婚披露宴に出席後、体調不良を呈したとの連絡が寄せられた。新郎新婦の両親に確認を取ったところ、現時点で約半数が嘔吐、下痢等の体調不良を呈しているようだ。」との連絡が入った。

責任者からの聞き取りにより、以下の事項が判明している。

- ① 2月6日（日）には2組の結婚披露宴（届出者Aグループ、その他Bグループ）が開催されたこと
- ② Aグループの出席者は60名（新郎・新婦除く）
- ③ Aグループ両家の連絡先について情報提供あり（保健所からの連絡了承済み）
- ④ 現在までに施設側に同様の苦情は寄せられていない。

報告を受け、保健所は同日より食中毒疑いとして調査を開始することとなった。

Q1

調査開始にあたり、調査対象、調査体制（班編成）、調査内容を検討してください。

- 調査対象
- ① 披露宴参加者
 - ② 宴会施設

班編成と調査内容

- ① 患者調査班 出席者名簿、発症の状況、共通食、共通行動（前泊など）、連絡窓口の確認 等
- ② 宴会施設調査班 献立表、従業員の勤務状況、体調状況、他の施設への提供、残留塩素の確認、検食の確保、従業員の喫食状況、施設の衛生状況、同日の宴会（披露宴）開催状況 等

【2月9日（水）16時00分】

施設立入の結果、以下が判明

- ・ 2月6日（日）には2グループの披露宴が開催された。

	Aグループ（通報者）	Bグループ
時間	13:00～15:00	9:00～11:00
参加者数	60名<資料6-1> 大人55名、子供2名、幼児3名	59名<資料6-1> 大人54名、子供2名、幼児2名
メニュー	梅コース	鶴コース

- ・ 披露宴会場は1箇所（結婚披露宴専用施設）
- ・ 両コースでの共通メニュー：桜ジュースとソースのみ（食材は一部共通）
- ・ 当該施設において2枚貝の取扱なし
- ・ 2月6日の従事者は22名（調理担当者7名／配膳・サービス係15名）
直近の検便検査結果（1月15日）で、全項目全員陰性を確認
- ・ 衛生状況は良好。器具の消毒はアルコールがメイン（まな板には漂白目的で次亜塩素酸ナトリウムを使用）
- ・ トイレは従業員用と客用は別設置（場所も異なる）
- ・ 検査
残留塩素濃度 0.4ppm / 施設拭き取り検査 20検体
従業員検便（22検体）を依頼 / 保存検食を回収
- ・ 施設図面<資料6-2>

【2月9日（水）20時30分】

○Aグループ

確認事項：発症者 30名

症状 嘔吐・下痢・発熱（38℃くらい）・腹痛 等

発症日時 2月7日午後くらいから発症している人が複数いる様子

依頼事項：管内の対象者に発症状況・喫食状況等の調査及び検便検査への協力依頼

管轄外の対象者には、翌日関連調査を依頼

○Bグループ

発症者 0名

依頼事項：参加者への食中毒（疑い）関連調査を依頼

Q2 患者調査を行うにあたり、どのようなことに留意しますか

共通行動が他に無いか（前泊、前泊施設からのバス移動）、引き菓子などメニュー以外の共通飲食物が無いか、会場での嘔吐・下痢情報は無いか、参加前の健康状態は良好か 等

【2月10日（木）午前】

○宴会施設

従業員検便 9 検体（調理担当 7 名、フロア担当 2 名）を回収（調理担当者は全員）
検査開始（ノロウイルス、食中毒細菌全般）

○まかない食

調理担当者：厨房で調理したものを喫食。2月6日（日）のメニューは以下のとおり。食材は野菜は客と共通だが、肉・魚などは別管理のもの。

メニュー…鶏と海老の照り焼き丼、ジャガイモのポタージュ、麦茶

フロア担当者：5名のみ喫食。施設調理したものではなく仕出し弁当を喫食。

【2月10日（木）午後】

○Aグループ

管内患者 13 検体分の検便を回収・検査開始（ノロウイルス、食中毒細菌全般）

2次会は無く、当日会場におのおので集合したため、共通行動・共通食はこの披露宴以外には無い（前泊等もなし）。

★下痢情報★

参加者のうち、親戚家族（両親、子供Cくん3歳、子供Dくん1歳）について、披露宴参加以前から体調不良を呈していたとの情報が入る。

Cくん 1月31日 13:00 腹痛・水様性下痢・嘔吐

母親 2月2日 12:00 吐気・軟便

Dくん 2月2日 19:00 嘔吐・水様性下痢

父親 2月4日 15:00 吐気・嘔吐・水様性下痢

また、披露宴中にDくんをあやす為、会場外のロビーに出たところで、Dくんが下痢を呈し、便が床に漏れてしまった。

○Bグループ

管内参加者 51 中 35 名について非発症を確認。

調査依頼をした 8 名についても非発症を確認。

Q3：Dくん一家の情報を受けて、さらに確認する事項があるか検討してください。

<Dくん母>・便を漏らした具体的な場所と時間

・便の処理方法（誰がどのように行ったか、施設には手伝ってもらったか）

・汚れたものはどのように保管したか、あるいは廃棄したか。

・特に接点が多い参加者はいたか など

<施設>・このようなことがあったことを把握していたか。

・把握していた場合、何か対応をとったか。

【2月10日（木）午後】

○Dくん母親から以下の情報を入手<資料6-2>

- ・Dくんはオムツをしていたが水様性下痢が続いていた。
- ・2回オムツから便が漏れた
- ・オムツ交換はロビー近くの女性トイレで行い、オムツはビニール袋に入れて自宅に持ち帰った。
- ・漏れた便はティッシュで拭き取った。
- ・床はDくん父がティッシュで拭き取り、当該ティッシュは男性トイレに捨てた。
- ・床を汚したのは披露宴の最中14時過ぎ。

○宴会施設に確認

参加者の幼児が下痢を漏らしていたことは知らなかった。

特別な措置はしていない。

2月7日（月）～2月11日（金）まで、披露宴の予約は入っていない。

★まかないについて

調理担当者：厨房で調理したものを喫食。2月6日（日）のメニューは以下のとおり。食材は野菜は客と共通だが、肉・魚などは別管理のもの。

メニュー…鶏と海老の照り焼き丼、ジャガイモのポタージュ、麦茶

フロア担当者：12名喫食。1名は施設調理したもの、他11名は仕出し弁当を喫食。

★従業員のうち、3名が2月7日以降に体調不良を呈していたことが判明。

1名：配膳担当Sさん 2月7日（月）21時 水様性下痢

まかない…Bグループメニューの一部を喫食

1名：下膳担当Tさん 2月8日（火）9時 腹痛、水様性下痢

まかない…仕出し弁当を喫食

1名：会場補助Uさん 2月8日（火）12時 腹痛、軟便

まかない…仕出し弁当

Q4：施設側の対応内容を受けて、行うべき対応・調査について検討してください。

- ・次亜塩素酸ナトリウム等による施設消毒の指示
- ・体調不良者3名の従事内容について詳細調査（担当テーブルの有無や動線など）
- ・体調不良者3名の検便検査結果が判明するまでの従事制限または手洗い励行の指導
- ・仕出し弁当の調査（店舗名、弁当名等） 等

【2月13日（日）午前】

検査結果等

○Aグループ 62名（60名+新郎新婦）

新郎家 発症者22名	検便実施者 15名	ノロウイルスG（Ⅱ）陽性 11名
		食中毒細菌全員全項目陰性
新婦家 発症者16名	検便実施者 10名	ノロウイルスG（Ⅱ）陽性 4名
		食中毒細菌全員全項目陰性

潜伏時間グラフ<資料6-3>

テーブル別発症状況<資料6-4>

○Bグループ 61名（59名+新郎新婦）

全員非発症

○宴会施設

従業員22名 調理従事者 ノロウイルス、食中毒細菌陰性
フロア担当者 4名ノロウイルスG（Ⅱ）陽性、その他陰性
4名の勤務状況は別添のとおり<資料6-5>

保存検食 ノロウイルス陰性

施設ふきとり ノロウイルス陰性

○同様苦情

なし

○医師からの届出

なし

Q5 これまでの調査結果から、食中毒と判断するか。その理由と併せて検討してください。

【例】

共通食が当該披露宴の食事のみであり、症状はノロウイルスによる症状と一致すること、また、事前発症の4名を除くと潜伏時間は一峰性を示していることなどから、当該披露宴の食事を原因とする食中毒も疑われたが、以下の理由により、食中毒とは断定できず、有症苦情として処理する

- ① 同日午前中に同じ会場で披露宴を行った1グループに発症者が認められなかったこと
- ② 調理従事者7名から、ノロウイルス及び食中毒細菌が検出されなかったこと
- ③ フロア担当者4名からノロウイルスが検出されたが、全員2月6日は健康であり、うち3名は他の発症者と同様に2月7日に発症していること。下膳係1名と会場補助係1名は当日午前中から出勤し、発症者がいないAグループの作業にも従事していること、また、配膳係2名は担当テーブルが決められており、2名が関与していないテーブルからも偏り無

く発症者が出ていることから、これらの従業員が食材を汚染したことが原因となったとは考えがたいこと。

- ④ 披露宴参加前に体調不良を呈していた4名全員の検便からノロウイルスG（Ⅱ）が検出された。また、そのうちの1名が会場ロビーで下痢を漏らしており、消毒措置も取られていなかったことから、感染源となった可能性が否定できないこと。
- ⑤ 医師からの届出が出ていないこと

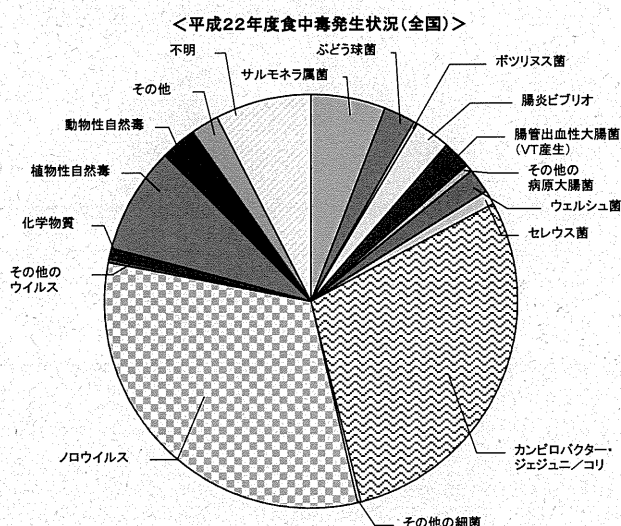
内容目次

- I 最新食中毒の現状と予防対策 P1~P15
- II 食品表示について P16~P17
- III 食品苦情と対応 P17~P19

I 食中毒の現状と予防対策

1 食中毒の現状

(1) 最近の食中毒統計から見た特徴



①ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が主流になっている。

全国の食中毒の病因物質別発生件数は次のグラフのとおりです。

平成22年度はノロウイルスとカンピロバクターがそれぞれ約3割を占めました。

＜ノロウイルスとは？＞

これまで、小型球形ウイルス（SRSV）とよばれていた人に胃腸炎を起こすウイルスは、大半がカリシウイルス科の *Norwalk-like Viruses*（ノーウォーク様ウイルス）であり、このウイルスを *Norovirus*（ノロウイルス）と呼ぶようになりました。非常に感染力が強く、食品について経口感染するほか、人の吐物・排泄物から汚染が広がり何らかの要因で口に入ることによって感染し胃腸炎症状を主とする病気を引き起こします。（詳細は各論参照）

＜なぜ、主流になったのか＞

★ 検査技術の確立

ノロウイルスによる食中毒は、以前からありました。しかし、このウイルスの検査は、電子顕微鏡による確認が唯一のもので大変困難でした。このため、このウイルスによるものは、原因不明の食中毒もしくは、感染症として扱われてきました。近年、ノロウイルス