

(資料1) 平成4年度食中毒・苦情細菌検査結果

微生物課微生物係

平成4年度に衛生試験所に食中毒・有症苦情として持ち込まれた検数は61件で、昨年度に比べるとかなり増加した。これらのうち原因菌が推定できたものは24件で判明率39.3%であった。詳細は表1に示した。平成4年度は、サルモネラによるものが12件と最も多く(6月から8月の夏期に8件)、次いでカンピロバクターが5件、腸炎ビブリオ3件、ウェルシュ菌2件、黄色ブドウ球菌とNAGビブリオが各々1件の順であった。

無症苦情として、3件が持込まれた。詳細は表2に示した。

表1. 平成4年度 食中毒・有症苦情検査結果

No.	保健所	受付日	喫食または購入施設	喫食者数	発症者数	潜伏時間	主症状	原因とおぼしき食品	検体(数)	推定原因菌	その他
1	中	4/7	飲食店(市外)	3	2	3時間	下痢	?	患者便(3)	不明	1名よりEPEC 01:H7を検出
2	西	4/21	スーパーで購入	3	2	8~9時間	下痢・嘔吐	刺身	患者便(2) 残品(1)	不明	
3	東	5/8	屋外バーベキュー	13	6	6時間~	腹痛・下痢	?	患者便(2)	不明	
4	早	5/13	飲食店(市外)	3	3	13時間~	下痢	刺身?	患者便(3) 残品(1)	不明	
5	東	5/14	自宅	1	1	2.5時間	下痢・嘔吐	?	患者便(2) 食品(2)	不明	
6	中	5/20	自宅 (仕出し料理)	294	202	9~59時間	下痢・嘔吐・ 腹痛・発熱	須古寿司	患者便(1)	S. Enteritidis	佐賀県での大規模食中毒
7	南	6/8	ホテル(山口県)	340	35	18時間~	下痢・腹痛	披露宴料理	患者便(1)	Campylobacter jejuni	山口衛研での検査結果、C. jejuni血清型Liorの27, 50, 7と50型の感染
8	中	6/20	自宅	2	1	0.5時間	下痢	?	残品(1)	不明	
9	博	6/20	自宅	5	1	4時間	下痢	?	患者便(1) 参考人便(3) 残品(1)	不明	カビの発生したケーキを喫食
10	中城	6/30	不明	3	3	4時間?~	下痢・腹痛	?	患者便(3) 従業員便(5) ふきとり(5) 参考品(2) 井戸水(1)	Campylobacter jejuni/coli	
11	城中	6/30	不明	2	2	8~10時間 ?	下痢・発熱	?	患者便(2) 菌株(2) 参考品(2) 従業員便(11) ふきとり(6)	S. Typhimurium	
12	博	7/2	不明	2	2	12時間	下痢・発熱・嘔吐	?	菌株(1) 参考品(3)	S. Typhimurium	
13	南	7/3	飲食店	7	4	2~8時間	嘔吐・吐気	懷石料理	患者便(4) 吐物(1) 残物(7) ふきとり(6)	不明	
14	西	7/6	自宅	1	1	0.5時間	嘔吐	?	患者便(1) 残物(1) 参考品(1)	不明	
15	東	7/10	不明	1	1	0.5時間	嘔吐・下痢	?	残品(1)	不明	
16	早	7/3	会社及び自宅	約40	10<	26時間~	下痢・嘔吐	仕出し料理	患者便(12) 従業員便(3) ふきとり(5)	S. Typhimurium	
17	早南城	7/24	自宅(市外)	11	5<	24~48時間	下痢・発熱	幕の内弁当	患者便(5) 菌株(1)	S. Enteritidis	
18	城早西	7/28	飲食店	4	4	26~48時間	下痢・発熱	ビーフステーキ?	患者便(3) 従業員便(2) ふきとり(7)	S. Enteritidis	
19	博	8/4	海外(济州島)	81	3	不明	下痢・腹痛	不明	患者便(2)	不明	
20	早	8/6	飲食店						参考人便(3)		No.18関連の検便
21	博東	8/8	無許可の調理 パン製造・販売	5	4	2~3時間	嘔吐・吐気・腹痛	卵サンドイッチ	患者便(4) ふきとり(9) 参考品(5)	黄色ブドウ球菌 (コアグラゼⅦ, ET-A・B)	調理者の手に傷有 参考品の卵サンドか らは10'個の細菌検出 (コアグラゼⅦ型, ET-A・B)

No.	保健所	受付日	喫食または購入施設	喫食者数	発症者数	潜伏時間	主症状	原因とおぼしき食品	検体(数)	推定原因菌	その他
22	南	8/19	旅館	81	21	22時間	下痢	旅館での夕食	患者便(1)	腸炎ビブリオ(0:5, K:不明)	熊本県水俣市での食中毒
23	早	8/21	飲食店 (鳥料理店)	5	5	17時間~	下痢・発熱	鳥コース料理	菌株(3) 患者便(4) 参考品(2) 従業員便(3) ふきとり(1)	S. Infantis	従業員便, 施設ふきとりからもS. Infantis検出
24	西	8/25	自宅	1	1	直後	嘔吐	幕の内弁当	残品(3) 参考品(8) 吐物(1)	不明	
25	中南東 西早	8/25	飲食店 (寿司販売)	123	116	6~48時間	下痢・発熱	レタス巻き	患者便(11) 従業員便(5) ふきとり(11) 参考品(9) 残品(4)	S. Enteritidis	
26	東博早 西	8/26	旅館(市外)	248	10<	12時間?	下痢	旅館での夕食	患者便(4)	腸炎ビブリオ(0:2, K:3)	筑紫野市での食中毒
27	中	8/31	飲食店(食堂)	9	7	23時間	下痢・発熱・嘔吐	不明	従業員便(10) ふきとり(7)	不明	
28	中	9/1	?	2	2	3時間	下痢・嘔吐・吐気	不明	患者便(2) 従業員便(3) ふきとり(10) 残物(4) 参考品(1)	不明	
29	博	9/8	飲食店(寿司屋)	5	2	1.5時間	嘔吐	ウニ	患者便(1) 吐物(1) 残物(1)	不明	残品のウニは悪臭を放つ
30	中南	9/10	飲食店	5	4	10~18時間	下痢・発熱	?	患者便(2) 菌株(1) 参考品(4) 従業員便(6) ふきとり(7)	S. Typhimurium	原因施設はNo. 11と同じ その時点では原因施設の特定ができなかった
31	博	9/11	鮮魚店	4	4	15時間	下痢・腹痛	刺身	患者便(3) 菌株(1) ふきとり(6) 参考食品(1)	腸炎ビブリオ(0:4, K:8)	
32	南	9/12	ホテル(広島県)	94	31	8~22時間	下痢	鶏のクリーム煮	患者便(3)	ウェルシュ菌	修学旅行での食中毒
33	南	9/4	飲食店 (仕出し弁当)	1500	2?	12時間	下痢・吐気・嘔吐	仕出し弁当	患者便(4) 従業員便(104) 食品(19) ふきとり(29)	NAGビブリオ	患者2名からと従業員からNAGビブリオ検出
34	博中城	9/12	不明	2	1	?	下痢・発熱	?	患者便(1) 従業員便(15) 参考人便(1) ふきとり(12) 参考食品(3)	不明	
35	早	9/21	飲食店(食堂)?	1	1	4~5時間	下痢	ラーメンセット?	患者便(1)	不明	
36	中	9/22	?	93	14	?	下痢・発熱・腹痛	?	患者便(5)	Campylobacter jejuni	社員旅行(関東方面)中の食中毒
37	博城	10/16	飲食店	5	5	12時間	下痢・発熱・嘔吐	?	患者便(3) 菌株(2) 参考食品(4) ふきとり(5) 従業員便(3)	S. Typhimurium	
38	博	10/22									No.37関連、 従業員検便
39	城	10/23	病院(給食)	160	13	?	発熱・下痢	病院給食	従業員便(2) ふきとり(3) 参考食品(1) 残品(3)	S. Enteritidis	病院での検査で患者12名中11名よりS. Enteritidis検出
40	博	10/29	不明	5	3	?	発熱・下痢	?	患者便(4) ふきとり(5) 参考食品(2)	不明 (患者1名からS. Enteritidisを 検出)	原因食品, 原因施設との因果関係が明確でないため推定原因菌は不明とする
41	博	11/5	飲食店	2	1	12時間	下痢・発熱・腹痛	とんかつ定食	従業員便(12) 菌株(1) ふきとり(8)	S. Enteritidis	従業員2名からS. Enteritidis検出
42	早	11/6	?	1	1	3~4時間	嘔吐・下痢	?	患者便(1) 参考人便(1) 吐物(1) 残品(1)	不明	

No.	保健所	受付日	喫食または購入施設	喫食者数	発症者数	潜伏時間	主症状	原因とおぼしき食品	検体(数)	推定原因菌	その他	
43	博	11/10	旅館又は飲食店 (佐賀県)	60	30	不明	下痢・腹痛	不明	患者及び参考人便(47)	ウェルシュ菌 (Hobbs I型、 及び型別不能)	社員旅行(佐賀県 へ)中の食中毒	
44	早城	11/10	飲食店	18	5	20~22時間	下痢・発熱	鶏料理 (鶏刺身等)	患者便(4) 従業員便(6) ふきとり(13) 食品(5)	<i>Campylobacter jejuni</i>		
45	早	11/13	No44と同一施設	15	6	3~7時間	下痢	同上	菌株(1) 患者便(5)	<i>Campylobacter jejuni</i>		
46	中城	11/12	レストラン	2	1	7.5時間	嘔吐・下痢	?	患者便(1) 食品(1)	不明		
47	中城	11/19	不明	5	3	0.5~ 2時間?	関節痛・尋麻疹・ 下痢・吐気・腹痛	?	患者便(4) 従業員便(2) ふきとり(16) 食品(2)	不明		患者2名から各々 <i>Campylobacter coli</i> 及び <i>Yersinia enterocolitica</i> 03 群生物型3を検出 No44,45関連の検便 従業員より <i>C. jejuni</i> 検出
48	早	11/28							従業員便(1)			
49	西	12/10	スーパーマーケット	3	2	1時間	下痢	生ガキ(?)	患者便(1) 参考食品(1)	不明		
50	中	12/21	レストラン?	2	2	2~4時間	悪心・嘔吐・下痢	?	患者便(2) 吐物(1) 残品(2) 従業員便(1) ふきとり(6)	不明		
51	東博	12/24	飲食店?	580<	2	2~3時間	嘔吐・下痢	?	患者便(2) 吐物(1) 参考食品(1) ふきとり(13)	不明		
52	南城	1/5	自宅で喫食	4	2	7~12時間	下痢・腹痛	出前寿司	患者便(2) 従業員便(2) 残品(7) ふきとり(3)	不明		
53	早	1/13	自宅(?)	3	3	約36時間?	嘔吐・腹痛	酢ガキ(?)	患者便(3) 残品(7) 参考食品(2)	不明		
54	早	1/14	スーパーマーケット	1	1	?	?	厚あげ(?)	食品(2)	不明		
55	早	1/18	デパート	2	2	?	?	弁当(?)	従業員便(1) 参考食品(3) ふきとり(7)	不明		
56	城	2/9	自宅	4	3	3~4時間	嘔吐・下痢・悪寒	?	患者便(3) 残品(4)	不明		
57	東	2/25	自宅(?)	14	4	2.5~8時間	腹痛・下痢・発熱	?	患者便(4)	不明	長崎県で発生した分	
58	東	3/5	自宅	12<	1	8.5時間	下痢・発熱・嘔吐	馬刺し(?)	患者便(1) 残品(2) 参考食品(3)	不明		
59	城	3/17	自宅	2	2	21時間	下痢・吐気	カルビーランチ	患者便(1)	不明		
60	中	3/24	会社	1	1	3時間	下痢・腹痛	木の葉どんの出前	患者便(1) 残品(2) ふきとり(4)	不明		
61	西	3/29	自宅	1	1	2時間	発熱・腹痛	モツ鍋(?)	患者便(1) 参考食品(1)	不明		

表2 平成4年度 無症苦情 検査結果

No.	保健所	受付日	苦情品	状況	結果
1	中	12/18	白飯	冷蔵庫内で約10日感、保管後、白飯が紫色に変色した	低温菌である <i>Janthinobacterium lividum</i> の増殖によるviolacein色素の産生
2	博	3/24	リンゴジュース	異臭(悪臭)がする	ジュース中で酵母が異常増殖 (1.3×10^7 /ml) →アルコール発酵
3	中	3/24	ウーロン茶 ペットボトル入り	飲みかけのウーロン茶を冷蔵庫内に2週間程保存していたら沈殿物を生じた	一般細菌数の増加 (6.5×10^7 /ml)