

(資料1) 平成2年度 食中毒・苦情細菌検査結果

微生物課 微生物係

平成2年度に衛生試験所に食中毒・有症苦情として保健所から持込まれた件数は51事例で、例年と変わらなかった。このうち患者便・吐物等患者由来の検体が搬入された42事例中原因菌が推定できたのは15事例で、判明率は35.7%であった。詳細を表1に示した。

前年度は腸炎ビブリオによる食中毒が1事例と少なかったが、平成2年度は6事例に増加した。以下サルモネラ3、ブドウ球菌2、病原大腸菌(EPEC)2、カンピロバクター1事例の順であった。

無症苦情としては6件が持込まれた。詳細を表2に示した。

表1. 平成2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	潜伏期間	主症状	原因と疑われた食	検体(数)	推定原因菌	その他
1	南博	5.31	辛子めんたい店	4	4	6	腹痛・下痢	辛子めんたい	参考品1	不明	
2	博	6.13	うどん屋	4	1	1.5~2	嘔吐	かしわおにぎり	ふきとり6	不明	患者は熊本の人
3	博南	6.13	駅弁 (北九州市)	418≦	4	3~4	嘔気・腹痛	かしわめし (駅弁)	患者便3 残物2	コアグラーゼ 陽性ブドウ球菌 (コアII,ET-D)	
4	中	6.18	パン製造業	1	1	15分	嘔吐・下痢	調理パン	残物2	不明	腐敗
5	早	6.22	飲食店	2	1	30分	嘔吐	スープ(味噌汁)	患者吐物1 苦情品1 参考品1	不明	
6	西	6.28	寿司店	5	2	13	嘔吐・下痢・発熱	にぎり寿司	患者便2 菌株1 参考品6 従業員便7 ふきとり7	サルモネラ S.Typhimurium (04:Hi,1,2)	菌株は医師会検査セより譲渡
7	城	7.11	スーパー	2	1	3~5	下痢	味付け数の子	患者便2 苦情品1 参考品2	カンピロバクター (C.jejuni)	原因は味付け数の子ではなく以前の食事と推定
8	城	7.12	喫茶店	1	1	直後	吐きだす	牛乳	患者吐物1	不明	
9	中	7.15	寿司店	1	1	15~16	下痢	にぎり寿司	参考品3 ふきとり6	不明	参考品の赤貝より腸炎ビブリオ(K49)を検出したが患者便より検出せず
10	早	7.17	コンビニエンスストア	1	1	30分	下痢・腹痛	コロケ	患者便1 苦情品1 参考品1	不明	
11	城	8.6	うに製造業 (岩岐)	1	1	3.5	下痢	粒うに(びん詰)	患者便1 苦情品2	不明	
12	博	8.13	ロッジ(佐賀)	5	1	2~40	下痢	夕定食A	患者便1	不明	
13	中西	8.16	仕出し屋	17	10	12~24	下痢	野点(弁当)	患者便5 従業員便6 残物3 参考品3 ふきとり10	腸炎ビブリオ (04:K8)	
14	博	8.16	夏の子供樂園村 (北海道)	560	11	不明	下痢・発熱	旅行中の食事 (不明)	患者便1	不明	
15	東博	8.25	仕出し屋 (名門フェリー船中)	220	47	0.5~2	嘔吐・腹痛・下痢	弁当	検食1 ふきとり7	コアグラーゼ 陽性ブドウ球菌 (コアII,ET-A コアIII,ET-B)	大坂府、愛媛県で患者便、残物等より多種の同菌を検出
16	博	8.26	ホテル	53	22	11~16	下痢・嘔吐	ホテルの夕食 (8月25日)	患者便12 参考品7 ふきとり19	腸炎ビブリオ (04:K8)	患者は長崎と熊本の大学生で剣道大会で来博中
17	博	8.27	自宅調理	1	1	7	下痢・発熱	タチウオの刺身	患者便1 参考品1	腸炎ビブリオ (04:K8)	

No.	保健所	受付日	喫食または購入施設	喫食者数	発症者数	潜伏期間	主症状	原因と疑われた食	検体(数)	推定原因菌	その他
18	中博東博	9.11	ホテル	218	120	8~38	下痢・腹痛・嘔吐	結婚披露宴の食事	患者便24 残物8 参考品6 ふきとり20	腸炎ビブリオ (04:K8,03:K29)	2日にわたり披露宴出席者2グループに発症
19	博	9.27	自宅調理(春日市)	12≤	12	4~18	下痢・腹痛・発熱	おはぎ	患者便1	サルモネラ S.Infantis (07:Hr,1,5)	下関市にて摂食患者の多くは山1県
20	中	10.1	コンビニエンスストア	1	1	3	下痢・腹痛	サンドイッチ	患者便1 残物2	不明	
21	中博東博	10.4	飲食店	52	29	6~25 (14~17)	腹痛・下痢・嘔吐	昼定食(刺身)	患者便19 参考品8 ふきとり15	腸炎ビブリオ (01:K38)	
22	博	10.9	仕出し屋	78	6		下痢・腹痛	結婚披露宴の食事	患者便1 残物3 ふきとり9	不明	筑紫野市で行われた結婚披露宴
23	早	10.18	寿司屋	2	1	14~15	下痢	刺身盛り合わせ	菌株1 参考品6 ふきとり3	腸炎ビブリオ (02:K3)	菌株は医師会検査せよと議決
24	早	10.25	幼稚園	不明	8	不明	下痢・腹痛	不明(給食?)	菌株2 参考人便9 参考品3	サルモネラ S.Haifa (04:HZ10,1,2)	
25	早	10.31	幼稚園	不明	不明	不明	下痢・腹痛	不明(給食?)	参考人便2 参考品2	サルモネラ S.Haifa (04:HZ10,1,2)	
26	南	11.8	とんかつ店	2	2	3~7	腹痛	チキンカツ	患者便2 従業員便6 残物1 参考品2 ふきとり4	不明	
27	西	11.14	食堂	1	1	9.5	下痢	シメサバ(コノシロ)	患者便1 参考品1 ふきとり5	不明	
28	中	11.19	パン屋	1	1	30分	嘔吐	レタスサンド	参考品4 ふきとり7	不明	
29	西	11.19	飲食店	3	1	4	下痢・腹痛	レバー刺し	患者便1 参考品1	不明	
30	南	11.21	食品会社	1	1	3~4	胃痛・下痢	フライビーンズ	苦情品1	不明	
31	東博	12.6	宅配食会社	5	3	3~5	嘔吐	宅配の夕食	患者便4 患者吐物1 苦情品1	不明	患者便1名はロタウイルスに反応+
32	南	12.13	自家服用	1	1	0.5	手足のしびれ	青じその実	患者便1 患者胃洗浄液1 残物1	不明	
33	西	12.14	いけす料理店	4	3	3	嘔吐・下痢	刺身	患者便2 ふきとり6	不明	
34	中	12.25	ケーキ店	3	3	2.5	嘔吐・下痢	クリスマスケーキ	患者便1 残物1 参考品1 ふきとり5	不明	
35	中	12.25	ケーキ店	2	2	4	嘔吐・下痢	シュークリーム	患者便2 参考品1 ふきとり2	不明	
36	東	12.26	アイスクリーム製造業	3	3	9	嘔吐	デコレーションアイスクリーム	苦情品1	不明	
37	中博	12.27	レストラン	7	6	12~30	嘔吐・発熱	生かき、エスカルゴパエリア、ティラミス等	患者便5 従業員便3 残物1 ふきとり5	不明	ウイルス検査未実施
38	博	1.5	牛どん店	4	4	1.5	嘔吐	牛どん	患者便4 残物2 ふきとり9	不明	
39	早	1.12	飲食店	2	2	2	下痢・発熱・嘔吐	生かき	患者便4	病原大腸菌 (EPEC) 018:H7	4名中4名検出原因は生かきでなく家庭感染?
40	東	1.18	弁当屋	1	1	5	嘔吐	和風弁当	患者便1 患者吐物1	不明	
41	博	1.24	社員寮	12≤	7	不明	嘔吐・下痢	寮の食事	患者便9 参考人便3	不明	
42	博	1.30	寿司店	3	1	3	嘔吐・下痢	刺身	患者便1 患者吐物1 参考品1 ふきとり5	不明	
43	中	2.1	和菓子製造業	1	1	3~4	下痢・嘔吐	豆腐アイス	患者便1 患者吐物1 ふきとり6	不明	
44	博	2.7	スーパー	1	1	4	腹痛・下痢	イカ刺し	患者便1 残物1 参考品1 参考品6 ふきとり1	不明	
45	中	2.16	温泉ホテル(長野県)	20	13≤	不明	腹痛・下痢	ホテルの食事	患者便2	病原大腸菌 (EPEC) 0148:H28	長野県でも同菌を検出

No.	保健所	受付日	喫食または購入施設	喫食者数	発症者数	潜伏期間	主 症 状	原因と疑われた食	検 体 (数)	推定原因菌	そ の 他
46	中 東 博	2.21	コンビニエンスストア	1	1	2~2.5	軟便	おでん	患者便1 残物1 参考品1	不 明	大分県、熊本県 福岡県、大牟田 市でも不明 ヒト便3例、馬 刺し2例より <i>Y.enterocol- itica</i> (08他) を検出 参考品の馬刺し より <i>Y.entero- colitica</i> を多数 検出
47		2.25	弁当製造業	1	1	1	腹痛	おにぎり	残物1 参考品1	不 明	
48		3.12	旅館 (大分県 姫島)	41	7≤	39	下痢・嘔吐	刺身、車エビ	患者便9	不 明	
49	西 早	3.15	馬刺し店	11	10	6~13	嘔吐・下痢	馬刺し	患者便6 残物2 参考品1 ふきとり4	不 明	
50	東	3.18	馬刺し店	4	4	10.5~ 11.5	嘔気・下痢	馬刺し	患者便2 参考品9 ふきり9	不 明	
51	博	3.19	食堂	1	1	1.5	嘔吐	サバの刺身	患者便1 ふきとり4	不 明	

表 2. 平成 2 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	西	8.31	そばつゆ	つゆ中に茶褐色ロール状異物	カビ (+) 菌蓋が沈澱したものと判定 再現実験でも同様な異物出現
2	中	8.31	大福豆 (缶詰)	豆の表面が白く粉をふいたよ うに見える	生菌数 $<3.0 \times 10^2$ 酵母数 $<3.0 \times 10^3$ カビ (-) 糖の結晶?
3	学保 東	9.7	米飯	米飯中に黒い異物	ネズミのふんと推定
4		10.16	アップルジュース	ジュース中に異物 開栓するとガス発生	酵母数 1.6×10^6 / ml 発酵にともなうガス産生が認められた
5	中	11.19	洋生菓子	菓子中にカビ?	カビ (-) 生菌数 8.5×10^7
6	早	11.19	ポテトサラダ	腐敗臭 (酸臭)	乳酸菌数 5.0×10^7 大腸菌群 (-) 生菌数 9.2×10^8 / g 大腸菌群 (+) ブドウ球菌 (+) 腐敗