

平成7年度 食中毒・苦情検査結果

微生物課 微生物係

平成7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	原因と疑われた食品	検体(数)	推定原因菌	その他
1	博	4/1	飲食店(割烹)	11	9	36~48h	嘔吐, 下痢, 腹痛	会席料理 (生ガキ)	患者便(7) 従業員便(7) ふきとり(5)	不明	ウイルス検査は未実施
2	南	4/2	?	2	2	7~9h	下痢, 腹痛	カラシレンコン	残品(1)	不明	
3	博, 東	4/10	飲食店	2	2	3h	下痢, 嘔吐	エビ, カニ, ドリア	患者便(2) 参考品(2) ふきとり(11)	不明	
4	博	4/10	飲食店	4	1	2h	下痢	エビフライ	参考品(1)	不明	
5	博	5/9	弁当屋	1	1	20h	下痢, 腹痛	ヒレかつ	患者便(1) 参考品(2)	不明	
6	博, 東	5/22	自宅で喫食	14	6	6h	嘔吐が主	鉢盛, 刺身, チラシ寿司	患者便(2) 残品(1) 参考品(3) ふきとり(7)	不明	
7	博	5/22	新幹線内で喫食	102	55	2h	嘔吐が主	鶏そぼろ弁当	参考品(5)	不明	岡山県の中学校の修学旅行に伴う苦情
8	早, 城 博, 東	5/31	不明	18	15	不明	下痢, 発熱	不明	患者便(7) 従業員便(27) ふきとり(36) 参考食品(11)	S. Chester (O4群)	
9	南	6/1	自宅	3	3	0.5h	嘔吐	水まんじゅう	患者便(1)	不明	
10	博, 中	6/5	飲食店	2	2	7h	嘔吐	フライドチキン, サラダ	患者便(2) 参考食品(2)	不明	
11	城	6/27	飲食店	9	1	13~53h	蕁麻疹, 嘔吐	刺身?	患者便(1)	不明	
12	西	7/3	スーパー	8	8?	1.5~3h	嘔吐, 下痢	惣菜類	患者便(7) 従業員便(7) ふきとり(5) 残品(2) 参考品(2)	不明	
13	東	7/14	弁当店(市外)	3	3	2~3h	嘔吐	シャケ弁当	患者便(1)	黄色ブドウ球菌 ENT:D, コアグラゼ型:II	同一ロットの弁当から 10 ⁴ コ/gの黄色ブ菌 を検出(福岡県)
14	早	7/18	飲食店(寿司店)	4	4	約12h	下痢, 発熱	寿司(出前)	患者便(4) 従業員便(4) ふきとり(14)	S. Isangi	まな板と包丁のふきと りからS.Isangiを検出
15	西	7/27	不明(県外)	112	2<	不明	吐気, 腹痛, 下痢	不明	患者便(1)	不明	腸炎ビブリオ?
16	博	7/27	自宅(?)	2	1	4h	嘔吐, 腹痛	刺身	菌株(1)	不明	病名は腸閉塞で, 患者 は外科手術を受けた. 菌株は患者便由来の腸 炎ビブリオ(TDH-)
17	東	7/28	海外旅行者下痢症	不明	不明	不明	下痢	不明	患者便(1)	不明	海外旅行者下痢症の再 検便
18	東	8/4	自宅	5	4	4.5h	下痢, 発熱	マーボ春雨の 生卵かけ	菌株(2)	S. Enteritidis	
19	中	8/4	飲食店(寿司屋)	4	1	14h	下痢	握り寿司	菌株(1) ふきとり(16) 参考食品(5)	腸炎ビブリオ (K8, TDH+)	

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	原因と疑われた食品	検体(数)	推定原因菌	その他
20	中	8/3	飲食店(寿司屋)	2	2	16h	下痢, 腹痛	握り寿司, 刺身	菌株(2) ふきとり(3)	腸炎ビブリオ (K56, TDH+)	
21	東	8/3	海外旅行 (ヨーロッパ)	60<	33?		下痢, 発熱, 嘔吐		患者便(1)	不明	
22	城	8/11	飲食店(和食)	12	1	半日位	下痢, 腹痛	鳥刺し	患者便(7) 従業員便(3) 参考食品(1) ふきとり(8) 菌株(1)	S.Infantis	参考品(鶏肉)から も, S.Infantis検出
23	西	8/16	不明	8	8	8h~	下痢	共通食品が9種 あるため不明	患者便(6) ふきとり(9) 菌株(1)	腸炎ビブリオ(K8)	
24	博, 南	8/18	鮮魚店(市外)	137	47	12h~	下痢, 発熱	鉢盛料理 (フライ, 焼き物)	患者便(2)	S.Enteritidis	残品の鉢盛から, S.Enteritidisを検出 (福岡県)
25	博	8/24	飲食店(寿司屋)	10	5	6~23h	下痢, 腹痛, 嘔吐	江戸前ちらし寿司	参考食品(6)	不明	
26	博	8/29	飲食店	1	1	?	下痢	天ぷら, 寿司	患者便(1) 参考食品(4)	不明	
27	博	8/31	飲食店(寿司屋)	4	2	18~19h	下痢, 腹痛	刺身他	菌株(2)	腸炎ビブリオ (K56, TDH+)	Aeromonas hydrophilaも同時検出
28	東	9/4	家庭	2	2	7h	下痢, 発熱	納豆の生卵かけ	患者便(2)	S.Enteritidis	
29	博	9/9	飲食店 (うどん屋)	1	1	2h	下痢	肉うどん	参考品(4) ふきとり(4)	不明	
30	博	9/7	飲食店(寿司屋)	4<	2<	18h~	下痢, 嘔吐, 腹痛	仕出し弁当 (刺身他)	患者便(7) ふきとり(2) 参考食品(3)	腸炎ビブリオ (K65およびK3, TDH+)	
31	博	9/19	旅館(県外)	11	6	32h	下痢, 発熱, 嘔吐 腹痛	旅館の食事	患者便(2)	不明	患者(県外)から腸 炎ビブリオを検出との こと
32	博	9/26	家庭	5	2	8~32h	嘔吐, 吐気	牛シャブ	患者便(1) 残品(3)	不明	
33	博	10/6	板付小1年生の 散発下痢症	?	7	不明	下痢	不明	菌株(6)	S.Enteritidis	菌の疫学解析結果から 6株の菌は同一由来と 考えられた
34	西, 早 城	11/1	食肉販売店	19<	19?	12h~	嘔吐, 下痢	馬刺し	患者便(15)	不明	
35	早	11/27	スーパー	3	3	2~12h	下痢, 嘔吐, 腹痛	野菜コロッケ	患者便(2) 残物(1)	不明	
36	東	11/27	飲食店	1	1	6h	嘔吐, 悪寒	生カキ	参考品(1)	不明	
37	中, 城 南, 西 東	12/7	ホテル(披露宴)	85	49	2~40h	下痢, 嘔吐, 発熱	披露宴の料理	患者便(26) 参考品(2) 従業員便(29) ふきとり(36)	不明	患者便2名(検便の残 り)についてウイ ルス検査を行った結果は 陰性
38	西	12/15	スーパー	7	7	15分~	下痢, 嘔吐	市販惣菜	患者便(8) 残物(1)	不明	
39	中	1/12	飲食店(中華)	1	1	5h	腹痛, 下痢	中華セット料理	患者便(1)	不明	
40	中	1/12	飲食店	3	3	3~5h	嘔吐, 下痢	生カキ, 刺身等	患者便(1) 従業員便(4) ふきとり(9) 参考食品(1)	不明	
41	南	2/8	飲食店	2	2	4~5h	嘔吐	すき焼き弁当	患者便(1) 参考食品(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	潜伏期間	主症状	原因と疑わ れた食品	検体(数)	推定原因菌	その他
42	早	2/29	結婚披露宴 (市外)	130	多数	1~3 h	下痢, 嘔吐, 発熱	オードブル	患者便(1)	不明	
43	西	3/5	スーパー	3	3	4~6 h	嘔吐, 下痢	ふぐの刺身	患者便(2) 残物(1) 参考品(1) ふきとり(4)	不明	
44	中	3/12	レストラン	1	1	2~3	嘔吐, 下痢	ガーリック ステーキ	患者便(1) 吐物(1)	不明	
45	早	3/25	不明	7	3	不明	下痢, 嘔吐	ヨーグルト?	患者便(3) 吐物(1)	不明	

平成7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	城	4/12	ポテトサラダ	腐敗した味がする	生菌数: 3.7×10^8 コ/g, 大腸菌群: +, 黄色ブドウ球菌: 陰性, セレウス菌: 陰性
2	東	5/1	牛乳	カビ臭がする	生菌数: 3.0×10^2 コ未満/g, 低温細菌数: 3.0×10^2 コ未満/g, 大腸菌群: 陰性
3	南	5/17	チルド輸入豚肉	異臭がする	低温細菌数: 6.4×10^6 コ/g, 対照品は 5.1×10^4 コ/g
4	早	5/22	マカロニサラダ	腐敗臭がする	生菌数: 3.8×10^6 コ/g, 大腸菌群: + (4.0×10^2 コ/g)
5	南	6/14	オデン	酸っぱい	生菌数: 3.0×10^3 コ未満/g, 大腸菌群: 陰性
6	博	7/6	鶏卵	黄身の赤変	<i>Serratia marsescens</i> による色素産生
7	城	9/7	鶏卵	腐敗している	生菌数: 3.6×10^8 コ/g (菌の主体は <i>Enterobacter spp</i> とグラム陰性グルコース非発酵菌)
8	中	11/1	ミネラルウォーター	異物を認める	苦情の異物は黒褐色の微少な粒子であり, 鏡検すると糸クズ状のものが集合した生物体らしきものと考えられた。(真菌類ではなかった) 生菌数: 1.2×10^3 コ/ml, 大腸菌群: 陰性, 腸球菌: 陰性, 緑膿菌: 陰性
9	中	12/4	加糖練乳	異物の混入	苦情の異物は黄白色ゼリー状の固形物で, 鏡検すると菌糸体が認められた. 真菌の培養試験: +
10	東	12/21	牛乳(瓶詰め)	薬品臭	生菌数: 3.0×10^2 コ/g未満, 大腸菌群: 陰性, キャップに次亜塩素の残留
11	博	1/4	しいたけ(うどんの 具として煮たもの)	酸っぱい	生菌数: 3.0×10^3 コ/g未満, 大腸菌群: 陰性
12	西	1/10	日本酒(一升瓶)	異物の混入	苦情の異物は, 黒褐色の綿状の集塊物で, 鏡検すると, 隔壁を有した菌糸体で分生子が認められ, 不完全菌類に属するカビと考えられた.