

平成8年度 食中毒・苦情検査結果

微生物課 微生物係

平成8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	西	4/1	ホテル (レストラン)	7	1	2h	下痢, 腹痛, 頭痛	海鮮丼	患者便(1)	不明	
2	南	4/26	スーパー	2	1	9h	下痢, 発熱	食肉(焼き肉用)	患者便(1) 残品(1)	不明	
3	西	5/2	飲食店(市外)	4	4	12h	下痢, 発熱	不明	患者便(1) 菌株(1)	S.Enteritidis	施設は久留米市内
4	中	5/16	弁当店	103	≥13	1.5~4h	嘔吐, 下痢	幕の内弁当 (鮭の塩焼き)	患者便(8) 吐物(1) 残品(4) 参考品(6) 拭き取り(16)	黄色ブドウ球菌 コアグララーゼ型別不能 エンテロトキシンA+B型	残品から $3.1 \times 10^6 \sim 6.6 \times 10^6$ コ/gの菌を 検出した他, 患者便, 吐 物, 拭き取り, 参考品か らも同型の菌を検出
5	南, 中 博, 東 城, 早 西	6/3	仕出し弁当店	約900	≥200	5~72h	下痢, 発熱	仕出し弁当 (野菜の煮物)	患者便(40) 検食(107) 参考品(4) 従業員便(5) 拭き取り(15)	S.Enteritidis (PT1, 4)	検食の野菜の煮物から S.Enteritidisを検出
6	中	6/10	ホテル (レストラン)	13	3	12h	嘔吐, 下痢	不明	患者便(1) 拭き取り(4) 参考品(5)	不明	
7	早, 博 城, 南	6/10	仕出し弁当店	135	≥24	18~66h	下痢, 発熱	仕出し弁当	患者便(15) 検食(3) 参考品(3) 拭き取り(22) 従業員便(11)	S.Enteritidis	仕出し弁当を提供した 弁当店はNo.5の弁当 店と同経営者 原因となった弁当には No.5の原因施設から 運ばれた食材(野菜の 煮物)が使用されてい た
8	南	6/14	保育園	120	48	不明	下痢, 血便	保育園の給食	園児便(240) 家族便(130) 従業員便(65) 拭き取り(89) 参考品(26) 検食(29)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	発症者数には園児の家 族11名を含む
9	中	6/26	一般家庭	5	1	不明	下痢, 腹痛	不明	拭き取り(3)	EHEC O157:H7 (VT2+)	O157は感染症センター で検出
10	西	7/1	一般家庭	6	2	不明	下痢	不明	患者便(2) 拭き取り(5) 家族便(4)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査セン ターで検出
11	東	7/1	社員寮	不明	5	不明	下痢, 嘔吐	不明	患者便(4)	不明	
12	博	7/1	-	-	-	-	-	-	参考品(3) 拭き取り(4) 従業員便(20)	-	岐阜市におけるO157 食中毒事件関連調査 O157が検出された「お かかサラダ」に使用さ れていた製菓の製造元 が福岡市内の業者であ ったもの

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
13	城	7/2	飲食店(学食)	270	8	18~24h	下痢, 発熱, 嘔吐	カツ丼	患者便(3) 従業員便(55) 参考品(84) 拭き取り(19)	S.Enteritidis (PT4)	食堂で使用されていた鶏卵78個(LL)について細菌検査を実施したが, サルモネラは検出されなかった
14	南	7/9	不明(海外)	35	8	不明	下痢	不明	患者便(5)	ETEC(4株)	O25:H-(STh+), O169:H41(STp+) OUT:H16 (LT+, STh+) OUT:H16(LT+)
15	博	7/9	不明	1	1	不明	下痢, 発熱, 嘔吐	レバ刺し?	検食(3)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出. O157陽性保母が勤務する保育園の検査調査
16	博	7/9	不明	2	1	不明	下痢, 発熱, 嘔吐	レバ刺し?	家族便(3) 検食(6)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	家族1名からO157を検出
17	城, 博	7/11	不明	不明	1	不明	下痢, 発熱	不明	菌株(1) 家族便(6) 参考品(9) 拭き取り(3)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
18	博	7/12	不明	不明	1	不明	下痢, 発熱	牛タタキ?	患者便(1) 家族便(4)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	家族1名からO157を検出
19	博	7/16	不明	不明	1	不明	下痢(血便)	レバ刺し?	菌株(1) 家族便(4) 従業員便(2)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
20	博	7/19	不明(海外)	28	12	不明	下痢	不明	患者便(2)	S.Enteritidis	大阪市からの調査依頼
21	城, 早	7/18	スーパー	3	2	3~6h	下痢, 嘔吐	刺身	患者便(2) 家族便(1) 残品(1) 拭き取り(8)	不明	
22	南	7/19	不明	4	1	不明	下痢, 嘔吐	不明	家族便(3)	EHEC O157:H7 (VT2+)	家族2名からO157を検出. 1名はVT遺伝子のみ陽性
23	博	7/22	飲食店(市外)	4	3	20~24h	下痢, 発熱	カツ丼	患者便(1)	不明	他のグループからS.Enteritidisを検出(福岡県)
24	東	7/23	宿泊施設(市外)	70	1	5 day	下痢	バーベキュー	家族便(4) 参考品(3)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
25	早	7/23	一般家庭(市外)	6	1	6 day	下痢	馬刺または焼肉	家族便(5)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	家族2名からO157を検出
26	南, 早	7/23	旅館(市外)	264	10	24h	下痢	旅館の食事	患者便(3)	不明	島根県では腸炎ビブリオ食中毒と断定
27	東	7/24	不明	不明	1	不明	下痢(血便), 発熱 HUS	不明	菌株(4) 園児便(7) 従業員便(21) 検食(19)	不明	患者血清とO157との凝集は(+)
28	博	7/25	不明	不明	1	不明	下痢, 発熱, 嘔吐	不明	家族便(2)	EHEC O157:H7 (VT2+)	O157は民間検査センターで検出
29	早	7/25	不明	不明	1	不明	下痢	不明	患者便(1) 家族便(3)	EHEC O157:H7 (VT2+)	O157は民間検査センターで検出

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
30	西	7/25	—	4	—	—	—	—	便(5)	—	レバ刺しを喫食して不安になった市民からの依頼
31	中	7/26	スーパー	1	1	0.5h	嘔吐	烏龍茶	残品(1)	不明	
32	早	7/26	飲食店	4	3	40h	下痢, 発熱	鳥刺し	菌株(1) 患者便(2) 参考品(3) 拭き取り(3)	C.jejuni	患者2名と参考品2検体からC.jejuniを検出
33	東	7/30	不明	不明	1	不明	下痢(血便), 発熱 嘔吐	不明	菌株(1) 家族便(1)	EHEC O157:H7 (VT2+)	O157は民間検査センターで検出
34	中	7/29	飲食店	1	1	7h	下痢, 発熱	寿司	参考品(1) 拭き取り(3)	不明	
35	博	7/30	飲食店(市外)	4	3	16~23h	下痢, 発熱	にぎわいそば	患者便(1)	腸炎ビブリオ (K56, TDH+)	東京都からの調査依頼
36	博	7/26	食肉販売店	—	—	—	—	—	従業員便(10) 拭き取り(13)	—	O157陽性レバー販売店の調査
37	西	7/26	食肉販売店	5	1	4 day	下痢	レバ刺し	家族便(3) 参考品(4) 拭き取り(1) 従業員便(6) 患者便(1)	EHEC O157:H7 (VT2+)	O157は民間検査センターで検出。参考品の牛ホルモンからO157:H7(VT1+, VT2+)とC.jejuniを検出
38	城, 中	7/26	スーパー	4	1	4 day	下痢(血便)	ラム肉の焼肉	家族便(3) 参考品(1) 拭き取り(1) プールの水(3)	不明	参考品のラム肉からVTEC O91:H-(VT1+, VT2+)を検出
39	博	7/26	不明	不明	1	不明	下痢	不明	家族便(7) 接触者便(11)	EHEC O157:H7 (VT2+)	接触者2名からO157を検出
40	博	7/29	食肉販売店	—	—	—	—	—	従業員便(10)	—	O157陽性センマイ販売店の調査
41	南	7/30	スーパー	1	1	24h	下痢	サラダ冷麺	患者便(1) 残品(1) 参考品(1)	不明	
42	南	8/1	不明	不明	1	不明	下痢	不明	菌株(1) 家族便(2)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
43	東	8/4	食肉販売店	5	1	7 day	下痢	焼肉(牛肉)	家族便(4)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	家族1名からO157を検出
44	東	8/5	不明	不明	1	不明	下痢	不明	家族便(1)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
45	西	7/29	飲食店	4	1	4 day	下痢	焼肉(レバー含む)	家族便(3) 参考品(3)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
46	西	7/29	飲食店	2	1	3 day	下痢(血便)	レバ刺し	菌株(1)	EHEC O157:H- (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出。患者は前原市在住
47	博	8/5	飲食店	2	2	6~21h	下痢, 発熱	大根サラダ	拭き取り(6) 参考品(3) 従業員便(11)	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	原因と疑われた食品	検体(数)	推定原因菌	その他
48	西	8/8	スーパー	3	2	9~16h	下痢, 発熱	アジのにぎり	菌株(1) 参考品(2) 拭き取り(4)	腸炎ビブリオ (K3, TDH+)	腸ビは民間検査センターで検出
49	南	8/9	スーパー	2	1	14~15h	下痢	寿司	菌株(1) 参考品(12) 拭き取り(8) 検査(1)	腸炎ビブリオ (K3, TDH+)	腸ビは民間検査センターで検出
50	南, 中 博	7/17	飲食店	3	1	48h	下痢	レバ刺し	患者便(2) 参考品(7) 拭き取り(8) 従業員便(10)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
51	中	8/5	飲食店	不明	1	4 day	下痢	ユッケ, レバ刺し	拭き取り(2) 参考品(2)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出. 参考品の牛大腸からEHEC O157:H7(VT1+, VT2+)検出
52	南	8/11	一般家庭	4	4	27h	下痢, 発熱, 嘔吐	ステーキ	患者便(4)	不明	
53	西	8/13	食肉販売店	-	-	-	-	-	参考品(3) 拭き取り(8) 従業員便(9)	-	O113:H4(VT1+, VT2+)陽性サガリ販売店の調査
54	西	8/20	不明	不明	1	不明	下痢	不明	患者便(1)	不明	市内病院の検査でO169を検出
55	西	8/23	不明	不明	1	不明	下痢	不明	参考品(7) 拭き取り(20)	EHEC O157:H7 (VT2+)	O157は民間検査センターで検出. 家族3名からO157検出(臨床検査係)
56	西	8/28	-	-	-	-	無症状	-	検便(1)	-	従業員検便でO168が検出された民間会員の調査
57	城	8/30	不明	不明	1	不明	不明	不明	拭き取り(5)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
58	中	8/30	旅館(市外)	9	9	15h	下痢, 発熱	旅館の食事(刺身等)	患者便(1)	不明	福岡県で腸炎ビブリオ(O2:K3 TDH+)を検出
59	南	9/4	-	-	-	-	無症状	-	参考品(2)	-	従業員検便でO157:H7, VT2+が検出された給食従事者宅の調査 O157は民間検査センターで検出
60	城, 早	9/6	焼肉店	58	21	2~3 day	下痢, 発熱	焼き肉	患者便(19) 菌株(4) 拭き取り(3) 参考品(6)	C.jejuni	患者1名よりETEC(O128, H42, LT+)を検出
61	博	9/9	ホテル(市外)	>100	>25	18hr~3day	下痢	披露宴, 宴会料理	患者便(1)	S.Typhimurium	長崎市からの調査依頼
62	城	9/9	飲食店	6	1	3.5h	嘔吐	不明	患者便(1)	不明	
63	南	9/16	病院(給食)	250	90	17h	下痢, 発熱	病院の給食	検査(120) 患者便(14) 参考品(24) 拭き取り(9) 患者便(21) 菌株(11)	S. Enteritidis (PT4)	検査5検体から同菌検出

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
64	南	9/19	飲食店	8	5	2 day	下痢, 発熱	飲食店の食事	患者便(5) 参考品(5) 拭き取り(10)	不明	
65	西, 南	9/20	魚介販売店	3	3	18~24h	下痢, 発熱, 嘔吐	刺身	患者便(3) 残品(1) 参考品(6) 拭き取り(9)	不明	
66	博	9/19	ゴルフ場(市外)	36	6	13h	下痢, 発熱	会席料理	患者便(1)	不明	北九州市からの調査依頼
67	博, 東 城, 早	9/21	中華料理レストラン	100	80	18h	下痢, 発熱	コース料理 (プリン)	拭き取り(11) 参考品(6) 従業員便(19) 患者便(5) 菌株(8) 喫食者便(1)	S.Enteritidis (PT RDNC)	従業員1名からSEを 検出
68	博	9/25	中華料理レストラン 又は寿司屋	3	1	14~21h	下痢	レストランのコー ス料理又は寿司	患者便(1)	不明	レストランはNo.67と 同一施設
69	中	9/25	飲食店 (ラーメン)	2	2	2h	下痢	ラーメン	患者便(1) 参考品(1)	腸炎ビブリオ (O3:K6, TRH+)	患者は前日に刺身を喫 食(市外)
70	博, 早	9/25	デパート	310	≥11	18~24h	下痢, 発熱	ケーキ	患者便(7) 残品(1) 従業員便(29) 拭き取り(7) 参考品(11)	S.Enteritidis (PT4)	残品, 参考品, 施設のふ きとり等から同菌を検 出
71	城, 中	9/26	飲食店	1	1	2h	嘔吐	肉豆腐, 生卵 ごはん	患者便(1) 吐物(1) 参考品(5) 従業員便(5) 拭き取り(7)	不明	
72	南	10/1	ホテル(市外)	102	24	24h~	下痢, 腹痛, 発熱	ホテルの食事	患者便(10)	S.Muenchen	大分県からの調査依頼
73	中	10/9	結婚披露宴場 (市外)	約100	7	5~8h	下痢, 腹痛, 悪寒	披露宴料理	患者便(1)	ウェルシュ菌 Hobbsの血清型は不明	佐賀県からの調査依頼
74	城	10/9	デパート	3	3	6h	下痢, 発熱	辛子レンコン	残品(1)	不明	
75	南	10/11	小学校 (調理実習)	35	23	0.5~3h	腹痛, 嘔吐	ジャガイモ料理 (調理実習)	吐物(2) 菌株(4) 参考品(10)	不明	
76	博	10/23	飲食店(焼肉店)	6	5	44h~	下痢, 発熱	肉	参考品(9) 拭き取り(6)	C.jejuni	患者1名と参考品1検 体からC.jejuniを検出
77	南	10/23	飲食店(市外)	10	7	3~6h	下痢, 嘔吐	うなぎ弁当	患者便(3)	不明	福岡県からの調査依頼
78	中	10/23	食店(寿司屋)	1	1	6h	発熱, 下痢	にぎり寿司	患者便(1)	不明	
79	東	10/28	飲食店(市外)	8	2	11~20h	発熱, 下痢	天津飯	患者便(2)	S.Enteritidis	施設は福岡県
80	西	10/21	飲食店(寿司屋)	41	19	32~39h	下痢, 腹痛	寿司ランチ	患者便(14) 従業員便(5) 参考品(7) 拭き取り(6)	ETEC (O25:H-, STh+)	
81	早	11/13	国際線航空機	不明	約100	4~48h	発熱, 腹痛, 下痢	機内食	患者便(1) 菌株(2)	S.Heidelberg	
82	中	11/13	飲食店	2	1	18h	下痢, 発熱	不明	患者便(1)	不明	佐賀県からの調査依頼

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
83	早, 南	11/15	ホテル(市外)	5	4	9~22h	発熱, 腹痛, 下痢	披露宴食	患者便(6) 菌株(1)	S.Enteritidis	鹿児島県からの調査依頼
84	中	11/19	デパート	1	1	5	腹痛, 嘔吐, 下痢	辛子明太子	参考品(1)	不明	
85	博	11/20	飲食店 (中華料理店)	2	2	5.5~6.5h	下痢, 腹痛	中華料理	従業員便(6) 拭き取り(2)	不明	
86	南	11/29	不明	不明	1	不明	下痢	不明	参考品(井戸水) (1)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出, 家族1名からO157を検出 (臨床検査係)
87	博	11/29	飲食店	6	1	9 day	下痢	もつ鍋, ナムル	参考品(49) 拭き取り(16) 従業員検便(9)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出, 家族3名からO157を検出 (臨床検査係), 患者家族が喫食した飲食店の参考品(小腸)よりO157:H7 (VT1+, VT2+) 検出, 遺伝子解析の結果関連性はなし
88	南	12/16	コンビニエンスストア	不明	1	0.5	下痢, 嘔吐	缶詰(ミカン)	患者便(1)	不明	
89	南	12/19	不明	不明	1	不明	血便, 腹痛	不明	拭き取り(8)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は感染症センターで検出
90	南	12/20	飲食店	8	1	48hr	下痢, 発熱	モツ鍋, レバ刺	参考品(40) 拭き取り(6) 従業員便(20)	EHEC O157:H7 (VT1+, VT2+)	O157は民間検査センターで検出
91	中, 博	12/25	飲食店	14	8	48hr	嘔吐, 下痢, 発熱	懷石料理	患者便(11) 従業員便(4)	不明	
92	南	1/17	学生寮	6	4	36hr	嘔吐, 下痢, 発熱	酢ガキ	患者便(4) 残品(1)	不明	ウイルス検査は未実施
93	早	2/7	一般家庭	5	5	36hr	嘔吐, 下痢, 発熱	酢ガキ	患者便(4)	不明	ウイルス検査は未実施
94	東	2/26	不明	5	1	不明	下痢, 血便	不明	参考品(1)	EHEC O157:H7 (VT2+)	O157は民間検査センターで検出
95	城	2/26	スーパー	2	1	4 h	下痢, 嘔吐, 全身のかゆみ	アジ刺身	患者便(1) 拭き取り(4) 参考品(1)	不明	ヒスタミンは不検出 (衛生化学係)
96	中	2/28	飲食店	2	2	0.5~1 h	腹痛, 下痢	うどん, かしわ飯	患者便(2)	不明	
97	東	3/3	スーパー	2	2	2.5~3h	嘔吐, 下痢	いか焼	残品(1) 参考品(1)	不明	
98	城	3/18	鮮魚店	1	1	2.5h	下痢, 腹痛, 嘔吐 発疹	アジ刺身	患者便(1) 残品(1) 拭き取り(3)	不明	ヒスタミンは不検出 (衛生化学係)
99	東, 早	3/31	料理店	9	3	3~4 day	下痢, 発熱	とり料理	菌株(2) 患者便(1) 喫食者便(3) 拭き取り(6) 参考品(2)	C.jejuni	参考品(2) からC.jejuniを検出

平成8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	博	4/12	さば南蛮漬け	苦みがある	生菌数：3.0×10 ³ コ/g未満，官能検査；検査員4名による食味試験の結果，苦味等の異常は認められなかった。
2	西	4/24	開きアジ	臭いにおいがする	生菌数：1.6×10 ⁶ コ/g，対照品は3.8×10 ⁴ コ/g。
3	中	5/20	ミネラルウォーター	カビのような浮遊物がある	真菌の発育は認められなかった。
4	博	5/28	マグロ刺身，焼そば	味がおかしい，古いのではないか	生菌数：まぐろさしみ3.0×10 ⁴ コ/g，焼そば3.0×10 ³ コ/g未満
5	南	5/31	食パン	食パン内部に黒い固まりがある	炭粒，砂，化学繊維，などを混じったいわゆる汚れが混入したものと考えられる。
6	博	6/5	ハンバーガー	表面にカビが生えている	ハンバーガーのパンの表面にふりかけてあるトウモロコシの粉（コーングリッツ）の変色であった。培養検査でもカビの発育は認められなかった。
7	城	6/10	ゆでだこ	薬品臭がする	苦情品（生菌数：3.4×10 ⁶ コ/g，大腸菌群+） 対照品（生菌数：7.4×10 ⁵ コ/g，大腸菌群+）
8	博	7/1	しょうがの酢漬	カビが生えている	実体顕微鏡による観察の結果，Penicillium属の真菌であることが確認された。
9	西	7/29	健康食品	異味がする（カビがはえている）	顕微鏡検査の結果真菌は認められなかった。
10	城	7/29	梅干	カビが生えている	顕微鏡検査の結果Penicillium属の真菌の発生が認められた。
11	中	7/29	梅肉	食べたら下痢をした	サルモネラ，腸炎ビブリオ，ブドウ球菌，セレウス菌，大腸菌群全て陰性。
12	中	8/8	キス	腐敗臭がする	生菌数：1.3×10 ⁷ コ/g，対照品：2.4×10 ⁴ コ/g
13	西	8/23	ミネラルウォーター	飲適検査で不適の結果がでた	生菌数：7.3×10 ³ コ/ml，大腸菌群：陰性，腸球菌：陰性，緑膿菌：陰性
14	中	8/27	ミネラルウォーター	異臭がする	生菌数：8.8×10 ⁵ コ/ml，大腸菌群：陰性，腸球菌：陰性，緑膿菌：陰性
15	西	9/3	チョコレート	異臭がする	生菌数：3.0×10 ² コ/g未満 酵母：陰性
16	博	9/6	牛乳	ヨーグルト臭がする	総菌数：No.1：2.2×10 ⁶ コ/ml，No.3：3.3×10 ⁶ コ/ml，No.4：4.3×10 ⁶ コ/ml
17	南	10/7	豆腐	異物	顕微鏡観察の結果，異物はタンパク質を主成分とする無生物であり，保健所の製造所立入の結果，豆乳の吹き出し口に苦情品と同様の異物が生じていた。
18	西	10/11	粒うに	異味（苦み，渋み）	生菌数：7.7×10 ⁷ コ/g 酵母：3.0×10コ/g未満
19	博	10/17	ちゃんぽん（ゆでめん）	変色（オレンジ色）	No1 生菌数：9.0×10 ⁸ カビ，酵母：3.0×10 ⁴ 以上 No2 生菌数：3.8×10 ⁸ カビ，酵母：3.0×10 ⁴ 以上 No3 生菌数：3.6×10 ⁸ カビ，酵母：3.0×10 ⁴ 以上 No4 生菌数：4.3×10 ⁸ カビ，酵母：3.0×10 ⁴ 以上 検査した4検体とも腐敗していた
20	東	11/11	餃子のタレ	異物混入（虫）	食中毒菌および大腸菌群は陰性。
21	中	1/7	ゆでうどん	うどんの麺が赤く変色	生菌数：2.5×10 ⁶ コ/g 大腸菌群：陰性 酵母：1.0×10 ⁷ コ/g 発育してきた酵母は赤色酵母が主体であり，うどんの赤変はこの酵母によるものと考えられた。
22	城	1/8	牛乳	牛乳がヨーグルト状に凝固	生菌数：3.0×10 ³ 未満/ml 大腸菌群：陰性 低温細菌：3.0×10 ³ 未満/ml 乳酸菌：3.0×10 ³ 未満/ml 官能検査：石鹸様の味が感じられた
23	博	3/27	豆腐	豆腐が納豆様のおいと粘りがした	生菌数 苦情品 中心部：7.5×10 ⁵ コ/g 浸漬水：8.5×10 ⁶ コ/ml 参考品 中心部：6.0×10 ⁴ コ/g 浸漬水：1.6×10 ⁷ コ/ml