

平成10年度 食中毒・苦情検査結果

微生物課

平成10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)	推定病因物質	備考
1	早	4/1	—	—	—	—	—	—	検食(11) 井水(1)	—	学校給食調理者から赤痢菌が検出されたための関連調査。
2	中・城	4/13	ラーメン店	3	2	4h	下痢, 発熱 嘔吐	ラーメン, キョウザ	患者便(2) 従業員便(5) 参考品(4) ふきとり(4)	不明	
3	博	4/15	病院給食	116	65	12.5h~	下痢, 腹痛	カブトクワの ごみ煮	患者便(65) 従業員便(11) 検食(24) ふきとり(9)	ウェルシュ菌 ET+, Hobbs UT	患者便65検体および 検食1検体よりウェルシュ 菌(ET+, Hobbs UT)を 検出。
4	西	4/15	—	—	—	—	—	—	検食(8)	—	学校給食従事者より VTECが検出されたた めの関連調査。
5	博	4/17	スーパー	1	1	1h	下痢	イクラ	患者便(1) 苦情品(1) 参考品(1)	不明	
6	博	4/21	焼肉店	3	3	2~3h	下痢	焼肉	患者便(2)	不明	施設は太宰府市内。
7	中	4/22	保育園	156	28	9h~ 11day	下痢, 発熱	サラダ	患者便(8) 従業員便(6) 喫食者便(19) ふきとり(7) 検食(55) 食材(検食)(7)	S. Enteritidis	検食の7ドーナツおよび 当日の材料豚肉 よりS. Enteritidisを 検出。
8	中	4/24	スーパー	1	1	不明	下痢	清涼飲料水	残品(1)	不明	
9	城	4/24	スーパー	1	1	4.5h	発熱, 嘔吐	刺身	吐物(1) 残品(4) 患者便(1)	不明	
10	博	5/8	コンビニエ ンスストア	2	2	3~4h	嘔吐, 下痢 発熱	サンドイッチ	患者便(2)	不明	患者便より黄色ブドウ 球菌(コカチン型) VI型, エンテロキシンB型)を 検出
11	博	5/8	スーパー	1	1	1.5h	腹痛	弁当	患者便(1) 残物(1)	不明	
12	西	5/11	スーパー	1	1	1~1.5h	下痢, 嘔吐	ゼリー	参考品(1)	不明	
13	博	5/12	宅配ケーキ (菓子店)	3	3	11h	下痢, 発熱 嘔吐	カマンベール チーズケーキ	患者便(1) 菌株(2) ふきとり(2) 参考品(6)	S. Enteritidis	参考品がツナ・チーズケ ーキおよび同一ロットの凍 結卵白1件, トレ内の 水1件, 別ロットの凍結 卵白2件より S. Enteritidisを検出 また, 別ロットから S. Schwarzengrundを 検出。
14	博	5/15	焼肉店	—	—	—	—	—	参考品(9) ふきとり(6)	—	生刺身よりEHEC O157 が検出されたための 関連調査。
15	博	5/18	ファミリー レストラン	1	1	50min	下痢, 吐気	ステーキ セット	患者便(1) 残品(1)	不明	
16	博・南	5/19	北海道	165	13	不明	下痢, 発熱 嘔吐	不明	患者便(4)	赤痢 sonnei, I相 ETEC O169:H41, STp+	愛知県より調査依頼 愛知県では赤痢, ETEC, SRSVを検出。
17	博	5/20	修学旅行	268	51	不明	下痢, 腹痛 吐気	修学旅行の食 事	検食(13)	不明	岡山県より関連調査

№	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)	推定病因物質	備考
18	博	5/21	スーパー	4	3	2h	下痢, 腹痛	塩サバ	患者便(1) 参考品(1) 残品(1)	不明	
19	博	5/29	修学旅行	411	32	不明	下痢, 発熱 腹痛	不明	患者便(1)	不明	東京都より調査依頼
20	城	5/29	日本料理店	4	2	74~85h	下痢, 発熱	鶏刺し	喫食者(2) 菌株(2) 参考品(4) 井戸水(1)	<i>C. jejuni</i>	自宅においても鶏の唐揚げを喫食
21	中	6/2	デパート	1	1	30min	下痢, 腹痛	焼鳥	残品(1)	不明	
22	東	6/10	飲食店	40	16	12h	下痢, 腹痛	会席料理	患者便(9) 喫食者便(13) 参考品(5) ふきとり(4)	腸炎ビブリオ 01:K25, TDH+ および 03:K6, TDH+	
23	中	6/11	飲食店	1	約120	1h	下痢, 腹痛	定食	患者便(1) 参考品(3)	不明	
24	早	6/16	寿司店	2	1	4h	頭痛	寿司	患者便(1) ふきとり(8) 参考品(16)	不明	
25	中	6/19	鮮魚店	2	1	11h	腹痛, 下痢 吐気	握り寿司 (ウニ)	参考品(10)	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオは民間検査センターで検出。 参考品のウニより腸炎ビブリオ04:K34, TDH+, および04:K37, TRH+を検出。
26	東・博 南	6/22	飲食店	74	54	12~48h	腹痛, 発熱 下痢	卵料理	患者便(13) 従業員便(11) 喫食者便(1) 参考品(180) ふきとり(6)	<i>S. Enteritidis</i>	
27	中	6/22	不明	不明	1	不明	下痢, 腹痛 発熱	不明	患者便(1) 喫食者便(6)	<i>S. Typhimurium</i>	
28	南	6/22	弁当店	80	2	3.5~ 4.5h	嘔吐, 下痢	うなぎ弁当	ふきとり(6) 同一ロット品(2)	黄色アトウ球菌 07:V11, ET:UT	黄色アトウ球菌は福岡県で検出。ふきとり同一ロット品からはブ菌を検出せず。
29	博	6/23	飲食店	不明	2	不明	発熱, 気分の悪さ	ホットドッグ	参考品(1) ふきとり(14)	黄色アトウ球菌	黄色アトウ球菌は病院の検便で検出。 ET, 07型などは不明。 (未確認)
30	東	6/23	寿司店	2	2	不明	下痢, 発熱 嘔吐	寿司	患者便(2) 残品(6)	不明	
31	東	6/23	スーパー	2	2	16h	下痢, 嘔吐	刺身	患者便(2) 残品(1) 参考品(2)	腸炎ビブリオ 03:K6, TDH+	
32	博	6/23	寿司店	3	3	9~16h	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	寿司	患者便(2) 従業員便(3) 参考品(2) 同一ロット品(1) ふきとり(9) 井戸水(1)	腸炎ビブリオ 04:K68, TDH+ 03:K6, TDH+ 06:K18, TRH+	1名の検便から3血清型の腸炎ビブリオを検出。
33	早・西	6/24	不明	不明	不明	不明	下痢, 発熱	不明	参考品(2)	EHEC 026:H7, VT1+	EHEC 026が検出された患者関連の調査。 EHECは病院の検便で検出。
34	中	6/24	飲食店	28	4	6~50h	下痢, 腹痛	刺身盛り合わせ(推定)	患者便(2)	腸炎ビブリオ 03:K6, 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)	推定病因物質	備考
35	博	6/24	飲食店	48	20	40~65h	下痢, 腹痛 発熱	鶏コース料理	参考品(4) ふきとり(2)	<i>C. jejuni</i>	<i>C. jejuni</i> は広島市で検出。参考品の砂ずりと胸身からも <i>C. jejuni</i> を検出。
36	中・早	7/3	飲食店	32	15	4~26h	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	会席料理	患者便(7) 従業員便(13) 参考品(4) ふきとり(11)	腸炎ビブリオ 03:K6, TDH+ 01:K56, TRH+	参考品のウニからTDH, TRH非産生の腸炎ビブリオを検出。
37	博・中西	7/3	飲食店	24	98	9~10h	下痢, 腹痛 嘔吐, 発熱	握り寿司	患者便(12) 従業員便(4) 同一ロット品(14) 参考品(5) ふきとり(9)	腸炎ビブリオ 03:K6, TDH+ 04:K68, TDH+	同一ロット品, および参考品からTDH, TRH非産生の腸炎ビブリオを検出。
38	博	7/3	寿司店	7	7	12~18h	下痢, 腹痛 嘔吐, 発熱	寿司	参考品(10) ふきとり(5)	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオは福岡県で検出。参考品のだし巻きからTDH, TRH非産生の腸炎ビブリオを検出。
39	早	7/5	スーパー	4	2	15h	下痢, 腹痛	寿司パック	患者便(1) 喫食者便(2) 参考品(1) ふきとり(6)	腸炎ビブリオ 01:KUT, TRH+	患者便から <i>Aeromonas sobria</i> も検出された。
40	博	7/7	スーパー	1	1	3.5h	下痢, 嘔吐 腹痛	かまぼこ	参考品(6)	不明	
41	中	7/7	飲食店	8	7	48~72h	下痢, 腹痛	鶏コース料理 (鶏刺し他)	参考品(4) ふきとり(3)	不明	参考品の鶏肝, 砂ずり, ささみより <i>C. jejuni</i> を検出。
42	中・南	7/8	飲食店	2	2	19~20h	下痢, 発熱	飲食店の食事	患者便(1) 菌株(1) 参考品(2)	腸炎ビブリオ 03:K6, TDH+	
43	東・博 早	7/10	飲食店 (仕出し)	7	5	16~18h	下痢	握り寿司	患者便(1) 菌株(1) ふきとり(7)	腸炎ビブリオ 03:K6, TDH+	
44	博	7/13	飲食店	4	3	9.5~ 10h	下痢, 腹痛	トマトスープ のソーセージ 煮込み	患者便(3) 喫食者便(1) 参考品(9) ふきとり(2)	ウェルシュ菌 ET+, Hobbs 6型	参考品のソーセージ煮込みより, 患者と同一のウェルシュ菌を増菌培養で検出。
45	早・西	7/14	寿司店	2	1	16h	下痢, 発熱 腹痛, 嘔吐	寿司盛り	菌株(1) ふきとり(7) 参考品(5)	腸炎ビブリオ OUT:KUT, TDH+	患者の腸炎ビブリオは民間検査センターで検出参考品のウニ, 竹よりTDH, TRH非産生の腸炎ビブリオを検出。
46	中	7/23	中華料理店	11	7	6~15h	下痢, 腹痛	中華料理	患者便(6) ふきとり(6) 参考品(7)	不明	
47	中	7/24	海外旅行	43	12	不明	下痢, 発熱	旅行中の食事	患者便(5) 菌株(2)	腸炎ビブリオ 03:K6, TDH+	患者便より <i>Aeromonas sobria</i> も検出。
48	早	7/27	寿司店	3	2	2.5~ 4.5h	下痢, 腹痛	巻き寿司	患者便(2) 喫食者便(1)	不明	
49	博	7/28	飲食店	10	7	9h	下痢, 発熱 嘔吐	カツ丼 親子丼	参考品(6) ふきとり(5) 従業員便(5)	<i>S. Enteritidis</i>	SEは仙台市で検出。仙台市からの調査依頼。
50	東	7/28	学生寮	約450	約60	36~48h	下痢, 発熱	カレー サラダ	患者便(13) 検食(30)	EPEC 06:H-, LT+, STh+	
51	博	7/30	食堂の売店	1	1	3h	嘔吐, 下痢	サンドイッチ (卵, ツナ)	残品(1) 参考品(2) ふきとり(5)	黄色7ドウ球菌 コアIV型, ET-A型	残品および参考品のサンドイッチからも同型の黄色7ドウ球菌($10^6 \sim 10^7/g$)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	潜伏時間	主症状	原因と疑われた食品	検体(数)	推定病因物質	備考
52	城	7/30	飲食店(レストラン)	2	2	6~7h	下痢, 嘔吐 腹痛	カニヒラフ	患者便(2) 参考品(5)	不明	
53	中	8/3	飲食店	2	2	1h	発熱, 嘔吐 腹痛	ウナギのせい ろ蒸し	患者便(2) ふきとり(5) 参考品(1)	不明	ふきとり4検体よりセ レウス菌を検出。
54	城	8/3	海外旅行	11	7	不明	下痢	機内食の夕食	患者便(2)	不明	病院で同グループ中1 名より腸ビが検出さ れていた。
55	博	8/5	飲食店(カラオケボックス)	5	5	5~18h	下痢	飲食店での食 事	患者便(1)	不明	病院の検便で5名中 1名から <i>C. jejuni</i> を 検出。
56	中	8/5	焼肉店	44	17	4~65h	下痢, 発熱 腹痛	焼肉	患者便(7) 従業員便(3) ふきとり(4)	<i>C. jejuni</i>	
57	博	8/14	飲食店	1	1	1~1.5h	下痢	ランチ	ふきとり(5) 参考品(5)	不明	
58	中	8/15	寿司店	19	9	10h	下痢, 嘔吐	幕の内弁当	患者便(4) 喫食者便(1) 参考品(14) 吐物(2) ふきとり(11)	腸炎ヒブリオ 03:K6, TDH+	喫食者便より腸ビ(04 :K37, TDH-, TRH-およ び04:K34, TDH-, TRH -), 参考品(刺身より 腸ビ(08:KUT, TDH-, TRH-)を検出。
59	早	8/18	コンビニエ ンスストア	3	1	0h	嘔吐	おにぎり	吐物(1) 残品(2)	不明	
60	西	8/24	-	-	-	-	-	-	参考品(1)	-	VTEC陽性者の関連調 査。
61	西	8/15	-	-	-	-	-	-	井戸水(1)	-	VTEC陽性者の関連調 査。
62	博	8/27	保育園	不明	1	不明	下痢, 発熱	不明	検食(186) ふきとり(19) 砂(1) 排水(1)	EHEC 0157:H7, VT2+	園児23名・保母1名お よび家族3名より0157 を検出。(臨床検査 係)
63	南	8/28	青年の家	473	31	不明	下痢	不明	患者便(2)	不明	広島県より調査依 頼。
64	西	8/31	ホテル	70~80	約10	10h~	下痢, 嘔吐	法事の食事	患者便(1)	不明	長崎県からの調査依 頼。
65	南	8/31	自宅	3	1	2h	下痢, 嘔吐	まんじゅう	患者便(1) 参考品(2)	不明	
66	西	9/2	弁当店	約190	59	25~32h	下痢, 発熱	弁当	患者便(2)	<i>S. Enteritidis</i>	佐賀県からの調査依 頼。
67	中	9/2	弁当店	84	46	12~41h	下痢, 発熱 嘔吐	不明(弁当)	患者便(18) 同一物品(3) 参考品(4) ふきとり(7)	腸炎ヒブリオ 03:K6, TDH+	
68	博	9/4	旅館	437	53	25h	下痢, 発熱 嘔吐	旅館の食事	患者便(1)	腸炎ヒブリオ 03:K6, TDH+	熊本県からの調査依 頼。
69	東	9/4	飲食店	約50	1	15~ 60min	顔の腫れ, 嘔吐	魚定食	患者便(1)	不明	
70	城	9/7	不明(複数の 飲食店)	8	1	不明	嘔吐, 下痢	不明	患者便(1)	不明	
71	博	9/10	コンビニエ ンスストア	1	1	0~5h	嘔吐 けいれん	かしわにぎり カップ麺 清涼飲料水	患者便(1) 残物(1) 参考品(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	原因と疑われた食品	検体(数)	推定病因物質	備考
72	東	9/14	幼稚園	50	34	4~8h	嘔吐, 下痢	幼稚園の昼食	吐物(12) 患者便(26) 喫食者便(3) 従業員便(1) 検食(4) 残品(1) 参考品(6) ふきとり(8)	不明	吐物, 検食, 検便等から各型の黄色ブドウ球菌が検出されたが共通性は見られず, 吐物, 検食等から直接のブドウ球菌も検出されなかった。
73	城	9/14	飲食店(寿司)	10	2	24h	下痢, 嘔吐	寿司盛り合わせ	患者便(2) 喫食者便(1)	不明	
74	南・早西	9/16	飲食店(弁当)	65	16	17h~	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	弁当	患者便(16) 菌株(2) 残品(5) 参考品(19) ふきとり(4)	腸炎ピブリオ O3:K6,TDH+	残品の勿煮付けおよび参考品のだし巻きから腸炎ピブリオ(TDH-)を検出。
75	城・早	9/16	飲食店(弁当)	455	34	13~21h	下痢, 嘔吐	弁当	患者便(17) 残物(3) 検食(18) 参考品(1) 従業員便(18) ふきとり(9)	腸炎ピブリオ O3:K6,TDH+	残品の弁当容器から同型の腸炎ピブリオを検出。
76	博	9/18	不明(海外)	18	13	不明	下痢, 発熱 腹痛	旅行中の食事	患者便(3)	EPEC O27:H7,STp+ O25:H-,STh+	台湾旅行
77	博	9/21	不明	236	20	不明	下痢, 発熱	修学旅行中の食事	参考品(2) 従業員便(10) ふきとり(5)	Salmonella O9群	千葉県からの調査依頼。Salmonellaは千葉県が検出
78	西	9/25	弁当業者	15	12	39.5~ 40.5h	下痢, 発熱 腹痛	仕出し弁当	患者便(1)	S.Enteritidis	鹿児島県からの調査依頼。
79	東	9/26	寿司店	6	5	不明	下痢, 発熱 嘔吐	寿司, 弁当	患者便(2) 参考品(5) ふきとり(7)	S.Enteritidis	
80	中	9/29	飲食店	7	4	1day	下痢, 発熱 嘔吐	懐石料理	菌株(6) ふきとり(5) 参考品(1) 従業員便(3)	S.Enteritidis	
81	博	9/30	サウナ	1	1	6h	下痢	イカ刺し	ふきとり(8)	不明	
82	南	10/1	温泉旅館	43	23	8~11h	下痢	旅館の食事	患者便(2)	不明	栃木県より調査依頼
83	博	10/1	飲食店(海鮮)	33	5	17~53h	下痢, 発熱	クラゲのマヨネーズ和え	従業員便(16) 参考品(5) ふきとり(4) 喫食者便(5) 菌株(3) 患者便(4)	S.Enteritidis	検食と従業員便から同型のSalmonellaを検出。
84	南	10/5	自宅	2	2	5h	下痢	あげまき貝のみそ和え	患者便(1) 残品(1)	不明	
85	東	10/5	弁当店	約120	17	4h~	嘔吐, 下痢 発熱	おにぎり	患者便(18) 残品(9) ふきとり(7) 従業員便(2)	黄色ブドウ球菌 O7:IV, ET:A	残品および従業員の手指, 検便から同型の黄色ブドウ球菌を検出。
86	南	10/6	青果店	1	1	1~2h	下痢	漬物	患者便(1) 参考品(2)	不明	
87	博	10/6	ホテル	370	176	2.5~ 48h	下痢, 発熱	披露宴の料理	従業員便(34) ふきとり(6) 検食(16) 参考品(5) 患者便(5)	S.Enteritidis	検食の車えびアモンド揚げから同型のSalmonellaを検出。
88	博	10/14	飲食店(焼き鳥)	不明	2	10~16h	下痢, 発熱 嘔吐	鳥刺身, 焼き鳥, ステーキ	患者便(2)	S.Enteritidis	患者1名からC.jejuniも検出。

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)	推定病因物質	備考
89	中	10/16	飲食店(社員食堂)	約300	26	12h~	下痢, 発熱	食堂のランチ	患者便(5) 従業員便(6) ふきとり(10) 参考品(5) 検食(7)	S.Enteritidis	検食および従業員便から同型のVTECを検出.
90	博	10/19	スーパー	2	2	10~50min	下痢, 嘔吐	辛子明太子	残品(1) 吐物(1) 患者便(1)	不明	
91	博	10/21	-	-	-	-	-	-	井戸水(1)	-	小学校給食調理員からVTEC 0103が検出されたことによる関連調査.
92	中	10/21	飲食店(海鮮)	296	107	5~55h	下痢, 嘔吐 発熱	披露宴料理(刺身等)	検食(10) 参考品(3) ふきとり(5) 患者便(18)	腸炎ヒブリオ O3:K6, TDH+ O1:KUT, TDH+, TRH+	
93	東	10/22	-	-	-	-	-	-	検食(14)	-	給食従事者から0157が検出された事による関連調査.
94	東	10/26	飲食店(寿司)	3	3	1~3.5h	嘔吐, 下痢	出前寿司	患者便(3) 残品(1) ふきとり(6)	不明	
95	博	10/27	自宅	1	1	5~6h	下痢	ミネラルウォーター	参考品(1)	不明	
96	博	10/29	コンビニエンスストア	2	2	0.5h	舌のしびれ	茶碗蒸し	残品(1) 参考品(1)	不明	
97	城	11/10	ラーメン店	2	1	4h	下痢	油そば	患者便(1) 喫食者便(1) 参考品(1)	不明	
98	中	11/10	家庭	4	4	5.5~12h	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	おでん 生卵かけ納豆	患者便(3) 菌株(3) 残品(1)	S.Enteritidis	
99	博	11/17	寿司店	3	2	45~75min	下痢, 嘔吐 腹痛	寿司	患者便(1) 残品(3)	不明	
100	西	11/18	修学旅行(海外)	245	93	不明	下痢, 発熱, 腹痛	旅行先の食事	患者便(24) 菌株(2)	S.Enteritidis	
101	西	11/24	不明	3	3	不明	下痢, 嘔吐	不明	患者便(3)	不明	
102	城	12/2	露天	1	1	5h	嘔吐, 腹痛	おはぎ	患者便(1) 残品(1)	不明	
103	早	12/3	不明	4	4	2~7h	下痢, 嘔吐	マグロ刺身	残品(1) ふきとり(5)	不明	
104	中・南 西	12/8	結婚披露宴	74	49	1~2day	下痢, 嘔吐 吐き気	ヒラメの薄造	患者便(2) 従業員便(16) ふきとり(6) 保存食(17)	SRSV	
105	博	12/11	飲食店	20	15	24~36h	下痢, 嘔吐	刺身	患者便(16) 喫食者便(1) 従業員便(3) ふきとり(4) 参考品(2) 残品(1)	SRSV	患者1名よりC.jejuni検出.
106	西	12/15	老人ホーム	27	10	不明	下痢, 発熱 嘔吐	給食	患者便(10) 検食(61) ふきとり(7)	SRSV	

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)	推定病因物質	備考
107	東・中	12/17	—	—	—	—	—	—	患者便(11) 従業員便(6) 残品(3) ふきとり(6) 検査)8)	—	給食従事者からVTEC が検出されたことに 関する関連調査。
108	東	12/18	スーパー	2	2	6h	下痢, 発熱 嘔吐	サバ南蛮漬 チキン南蛮	患者便(1) 残品(2)	不明	
109	南	12/25	飲食店 (焼き鳥)	4	4	36~48h	下痢, 発熱 嘔吐	焼き鳥 オムレツ 焼きそば	患者便(2) ふきとり(4)	不明	
110	南	12/28	飲食店 (ファストフード)	2	2	3~9h または 12~18h	下痢, 発熱 嘔吐	ファストフード店の 食事	患者便(2) 残品(3)	不明	SRSV(-)
111	早	12/28	スーパー等	2	2	13~17h	下痢, 発熱 嘔吐	カットフルーツ, ケーキ, P-ストロベリー	残品(3)	不明	SRSV(-)
112	東	1/5	飲食店	4	1	95h	下痢	牛生レバー	従業員便(2) ふきとり(7)	0157	病院で0157検出。 関連調査
113	城	1/7	焼肉店	3	2	48~72h	下痢, 腹痛 発熱	ユッケ	参考品(1) 従業員便(3) ふきとり(3) ふきん(1) 汚泥(1)	0157	病院で0157検出。 関連調査
114	中	1/9	飲食店	16	7	不明	下痢, 腹痛	弁当, 牛乳	患者便(7)	不明	宮崎県より依頼 SRSV(-)
115	早	1/26	飲食店	12		36h	下痢, 発熱	酢がき	患者便(1)	SRSV	
116	城	2/4	飲食店	2	2	不明	発熱	不明	患者便(2)	不明	
117	南	2/16	不明	不明	1	不明	下痢, 発熱 嘔吐	不明	菌株(1)	S. Enteritidis	発症6h前に生卵を喫 食している。
118	早	2/26	飲食店 (焼肉)	30	3	3day	下痢, 発熱 腹痛	牛レバー刺等	従業員便(1) ふきとり(15) 参考品(1)	EHEC 0157:H7, VT1+2	参考品, 従業員便, ふきとり9検体から EHEC 0157:H7, VT2を 検出。
119	城	3/1	スーパー	4	3	3day	嘔吐	生カキ	患者便(2)	SRSV	
120	東	3/1	飲食店 (中華)	5	3	7~12h	嘔吐, 下痢 発熱	中華コース 料理	患者便(3)	不明	
121	博	3/4	スーパー	1	1	6~7h	嘔吐, 下痢	鴨鍋 ポテトサラダ	患者便(1) 吐物(1) 残物(2)	不明	
122	東・博	3/11	飲食店 (中華)	26	10	16~43h	嘔吐, 下痢	中華コース 料理	患者便(9) 従業員便(5) 喫食者便(2) ふきとり(6)	不明	(SRSV-, Dター)
123	西	3/15	飲食店 (焼肉店)	15~16	6	12~43h	下痢, 発熱 嘔吐	焼肉 ポテトサラダ が「ゲティラガ」	患者便(6) ふきとり(5) 参考品(3)	不明	(SRSV-)
124	中	3/16	スーパー	1	1	3h	下痢, 腹痛	イカ照焼	残品(1)	不明	
125	中	3/23	病院給食	19	8	10~ 60min	顔面紅潮 口, 首, 体 の発赤	シマアジ	残品(1)	(ヒスタミン)	

平成10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	早	4/20	清涼飲料水	綿状の異物がある。	同一ロット品：大腸菌群 陰性，苦情品の異物はカビであった。
2	早	4/25	焼き豆腐	痛んだにおいがした。	生菌数 大腸菌群 苦情品 1.6×10^7 コ/g 陰性 対照品 6.6×10^5 コ/g 陰性
3	博	5/22	キムチ	腐っている。	生菌数： 4.7×10^8 コ/g
4	博	6/1	塩さば	変な味がした。	生菌数： 8.0×10^6 コ/g，VBN：25mg%
5	東	6/22	いくら	いくらから0157が検出されたニュースを見て不安に思った。	0157を含む全ての食中毒菌(ボツリ双菌を除く)陰性。
6	早	6/23	いくら	いくらから0157が検出されたニュースを見て不安に思った。	0157陰性
7	早	7/9	油揚げ(うどん用)	腐っている。	生菌数 大腸菌群 その他の食中毒菌 苦情品 3.8×10^4 コ/g 陰性 陰性 対照品 7.6×10^4 コ/g 陰性 陰性
8	城	7/25	そば(ゆでめん)	臭いがおかしい。	生菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌 同一ロット品 3.9×10^8 コ/g + 陰性 別ロット品1 1.9×10^7 コ/g 陰性 陰性 別ロット品2 3.6×10^5 コ/g 陰性 陰性
9	中	7/26	肉じゃがコロッケ	腐っている。	生菌数： 3.4×10^8 コ/g，その他の食中毒菌も陰性。
10	中	8/24	フルーツ缶詰	異物がある。	官能検査と顕微鏡による検査から，異物は桃の種子の破片と推定。
11	博	9/3	牛乳	農薬臭がする。	生菌数： 3.0×10 未満，大腸菌群：陰性，セリ菌：陰性
12	中	9/4	食パン	黒い異物が付着。	細菌検査，理化学検査，および電子顕微鏡検査での検査の結果，黒色の異物はパンの焦げかすと推察された。
13	博	9/10	ピラフ	酸っぱい味がする。	生菌数 苦情品 8.7×10^7 コ/g 参考品(加熱前) 9.3×10^8 コ/g 参考品(加熱後) 4.7×10^4 コ/g
14	早	9/18	オレンジジュース	普段と違う味がして，舌がピリピリした。	カビ・酵母(コ/g) 官能検査 苦情品 1.0×10^2 未満 異常なし(7/7) 対照品1 1.0×10^2 未満 対照品2 1.0×10^2 未満 対照品3 1.0×10^2 未満
15	南	9/27	ご飯	ピンクに変色している。	生菌数： 3.0×10^3 未満
16	城	10/1	ゆで卵	殻と薄皮の間が赤変。	Serratia marcescensによる色素産性によるものであった。
17	西	10/7	—	浴室の壁やトイレの手洗いがピンク色に赤変する。	変色部分のふきとり材料からピンク色の色素産生性の細菌と酵母を検出。
18	早	11/18	調理パン	虫が混入している。	サルモネラ：陰性，腸炎ヒブリオ：陰性，黄色ブドウ球菌：陰性
19	早	1/29	いかそうめん	カビ臭がする。	生菌数 苦情品 2.6×10^7 コ/g 対照品 2.4×10^4 コ/g
20	早	2/23	牛乳	苦みがする。	生菌数 3.0×10^5 コ/ml未満，大腸菌群：陰性，ブ菌：陰性