

平成11年度 食中毒・苦情検査結果

微生物課 微生物係

平成11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(陽性数/検体数)	推定病因物質	備考
1	早良	4/5	スーパー	2	1	2~3h	下痢	竹の子水煮	患者便(1/1)	ウエルシュ菌	ウエルシュ菌の潜伏時間を考えると原因食品は竹の子水煮以前の食事の可能性が高い
2	中央	4/6	スーパー	1	1		下痢,発熱	バック詰めにぎり寿司	患者便(0/1)	不明	
3	南	4/7	スーパー	1	1	2.5h	じんましん	ごまサバ	患者便(0/1) 残品(0/2) 参考品(0/1)	不明	
4	南中央	4/19	スーパー	4	1	24h	下痢,腹痛 微熱	イカ菓子	患者便(1/1) 参考品(0/4)	S.Oranienburg	青森県いか乾製品による全国的広がりを見せた食中毒事件(*1)
5	博多	4/20	ファミリーレストラン	1	1	1.5h	下痢	食パン,コーラ アレーナムツ	患者便(0/1)	不明	
6	早良	4/20	雑貨屋	4	3	24h	下痢,腹痛 発熱	イカ菓子	喫食者便(1/2) 菌株(2)	S.Oranienburg	健康者2名中1名から菌検出(*1)
7	早良	4/21	-	1	1	-	下痢,腹痛 発熱	イカ菓子	菌株(1)	S.Oranienburg	(*1)
8	城南	4/21	-	1	1	17h	下痢,発熱	イカ菓子	患者便(1/1) 参考品(0/1) 残空袋(0/2)	S.Oranienburg	便の直接塗抹培養で検出(*1)
9	東	4/21	育児院	75	7	-	下痢,微熱 嘔吐,腹痛	-	患者便(0/7) 検査(0/20)	不明	
10	城南	4/22	駄菓子屋	1	0	-		イカ菓子	参考品(0/1)	不明	乾燥偽菓子事件関連で市民が持ち込んだ回収対象食品数枚食べるが無症状
11	早良	4/23	駄菓子屋	2	2		下痢,発熱 腹痛	イカ菓子	参考品(0/1)	S.Oranienburg	(*1)
12	中央	4/26	-	-	-	-	-	イカ菓子	参考品(3/4個)	S.Oranienburg	果から依頼(*1)
13	西	4/26	-	1	1	-	下痢,発熱 腹痛	イカ乾製品	菌株(1)	S.Oranienburg	(*1)
14	東	4/28	-	-	1	-	下痢,腹痛 血便		井戸水(0/1)	EHEC O157	0157感染者の発生
15	東	4/30	-	-	1	-	下痢,腹痛 血便	焼き肉	生肉残品(0/2)	EHEC O157	0157感染者の発生
16	早良	5/7	とり料理屋	10	2	37h.~ 46h.	水様性下痢 発熱	鳥皮,鳥刺し	患者便(1/1) 同食者便(0/1)	C. jejuni	
17	西	5/12	-	-	-	-	無症状	-	学校給食(0/9)	EHEC O26	勸奨検便で非常勤調理員からEHEC O26を検出したもの
18	西	5/12	-	1	1	7~9h.	下痢	いかの塩辛	残品(0/1) 参考品(0/1)	不明	本人の申し立てによるもの

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(陽性数/検体数)	推定病因物質	備考
19	中央東	5/13	鳥料理屋	42	16	16.5~99.5h	下痢, 発熱 嘔吐	とり刺し	患者便(12/14) 同食者便(1/2) 従業員便(1/4) 拭き取り(0/3) 参考品(0/4)	<i>C. jejuni</i>	
20	博多	5/16	-	234	22	-	下痢, 発熱 嘔吐	-	患者便(0/10) 吐物(0/1)	SRSV 佐賀市発表	佐賀市内の中学生, 修学旅行の帰り新幹 線内で食中毒症状を 訴えたもの
21	早良	5/18	-	-	1	-	下痢, 嘔吐 血便	-	拭き取り(0/2) 井戸水(0/1) 参考品(0/11)	EHEC O26	食品製造に関与して いる女性からO26 VT(+) 検出の届け出 関連調査
22	南	5/24	スーパー	6	4	30min~ 4h	下痢	弁当中のひじ きの煮物	弁当残品(0/8) 保存食(0/2) 患者便(0/2)	不明	
23	早良	5/25	飲食店	5	4	21h~	下痢, 発熱	焼き鳥等	患者及び接触者 (2/23) 従業員便(0/5) 拭き取り(0/8) 菌株(2)	<i>S. Enteritidis</i>	
24	早良	5/26	ファーストフ ード店	1	1	-	下痢, 嘔吐 腹痛	チーズバーガー ナゲット フランクフルト	患者便(0/1) 拭き取り(0/11)	不明	
25	東	5/26	-	-	1	-	下痢, 腹痛 血便	-	検食(0/26) 残品(0/1)	EHEC型不明 VT1(+)	保育園児からEHE C検出の届け出 園の検食と家庭で保 存の牛肉を検査
26	東	6/2	下宿	36	14	-	下痢, 発熱 嘔吐	-	拭き取り(0/5) 残品(0/3) 井戸水(0/1) 患者便(0/6) 従業員便(0/3)	SRSV	6名全員からSRSVを検 出
27	早良	6/8	デパート 惣菜売り場	6	2	-	下痢, 腹痛	惣菜	残品(0/8)	不明	
28	中央	6/8	スーパー	3	1	9h	下痢, 腹痛	天井	残品(1/1)	酵母様真菌	
29	中央東	6/8	ホテル	7	4	12h	下痢, 発熱 嘔吐	チョコレートス	患者便(0/2) 従業員便(2/5) 参考品(1/5)	<i>S. Enteritidis</i>	従業員2名とチョコレ ームより検出
30	博多	6/8	飲食店	3	3	10~ 20min	下痢, 嘔吐	揚げ, 焼き飯	患者便(0/2) 残品(0/1) 同一ロット品(0/6) 拭き取り(0/4)	不明	
31	東	6/11	ホテル	-	-	-	下痢, 腹痛	-	患者便(1/1)	<i>S. Enteritidis</i>	鹿児島県から調査依 頼
32	博多東	6/15	駅構内	40	37	5~ 53.5h	下痢, 腹痛 嘔吐, 発熱	駅弁	検食(2/45) 拭き取り(0/5) 排水溝の水(0/1) 参考品(0/3) 従業員(0/3) 患者便(1/2) 残品(2/2) 卵(0/248)	<i>S. Enteritidis</i>	11日購入した駅弁で 家族3名食中毒症状。 11日購入した駅弁で 愛知県の夫婦が下痢 12日駅構内3号売店で 駅弁を買い食べたこ ろ13日PM:10:00食 中毒症状を呈し, 14日 岐阜の病院を受診。
33	南	6/17	スーパー	4	2	5~6h	下痢, 嘔吐	刺身	患者便(0/2) 無症者便(0/2) 参考品(0/4)	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(陽性数/検体数)	推定病因物質	備考
34	東	6/24	飲食店	5	1	96h	下痢, 発熱	焼き肉セット	従業員(0/2) 参考品(0/2) 拭き取り(0/3)	EHEC O157	0157検出の届け出により, 関連調査
35	南	6/25	寮	162	—	—	下痢, 発熱	不明	患者便(0/3)	不明	
36	南	6/29	新幹線内	254	126	—	下痢, 発熱 腹痛	不明	検食(0/2)	不明	大阪府の中学生が修学旅行から帰阪後, 食中毒症状を呈した為, 調査依頼があったもの
37	南	7/8	家庭	4	4	24h~	下痢, 発熱	生卵	患者便(0/1) 菌株(3) 同一物品(0/4)	S. Enteritidis	
38	早良	7/9	飲食店 (東京)	5	4	—	下痢, 発熱 腹痛	焼き鳥	患者便(0/1)	C. jejuni	東京都から依頼
39	城南	7/14	家庭	2	1	—	湿疹, 腹痛	すし	同一物品(0/11)	不明	
40	博多 南	7/15	スーパー	—	—	—	—	牛レバー	残品(1/1) 拭き取り(0/5) 従業員(0/4)	EHEC O157 VT1&VT2(+)	0157検出者の喫食調査により残品の牛生レバーを検査, 0157を検出.
41	博多	7/15	飲食店	2	1	3h~	下痢, 嘔吐	にぎり寿司	参考品(0/4) 拭き取り(0/7) 患者便(0/1) 吐物(0/1) 無症者便(0/1)	不明	
42	東 城南	7/16	飲食店	2	2	18h	下痢, 発熱 嘔吐	目玉焼きハン バーグ	参考品(0/5) 患者便(2/2)	S. Enteritidis	
43	東	7/19	養護施設	133	58	—	下痢	—	拭き取り(0/6) 保存食(0/8) 調理員(1/6) 有症職員(0/4) 有症生徒(40/48)	EPEC O6:HUT STh(+), LT(+)	有症者40名, 調理員1名からEPECを検出.
44	博多	7/27	老健施設	—	10	—	下痢, 発熱	—	参考品(0/1)	不明	
45	東	8/4	保養所	51	11	21~22h	下痢, 発熱 腹痛, 嘔吐	夕食 ヒラの刺身	患者便(0/4)	(腸炎ビブリオ)	長崎県から依頼
46	東	8/6	飲食店 (寿司屋)	5	5	13~25h	下痢, 発熱 腹痛, 嘔吐	屋定食 (寿司)	拭き取り(0/5) 参考品(0/6) 従業員便(0/2) 有症者便(0/2) 菌株(2)	腸炎ビブリオ 04:K8 TDH(+)	
47	東	8/6	家庭 仕出し屋	19	13	17.5~ 24h	下痢, 発熱 腹痛, 嘔吐	鉢盛	拭き取り(0/5) 参考品(0/3) 従業員便(0/1)	(腸炎ビブリオ) 他の検査機関で 検出	
48	博多	8/9	飲食店 福岡空港内 売店	3	3	—	下痢, 発熱 嘔吐	カツ井 うに井 サンドイッチ	拭き取り(0/12) 参考品(0/2) 従業員便(0/5)	(S. Enteritidis)	東京都から依頼
49	東	8/16	家庭 (スーパー)	2	2	5~9h	下痢, 発熱 腹痛, 嘔吐	7ビキ刺身	患者便(0/2) 参考品(0/1)	不明	
50	南 城南	8/19	仕出し屋	—	41	—	下痢, 発熱 嘔吐	精進鉢盛 精進折詰	有症者便(0/4)	SRSV (佐賀県検出)	佐賀県から依頼

№	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(陽性数/検体数)	推定病因物質	備考
51	西	8/19	家庭	80	40	12~21h	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	寿司	拭き取り(0/8) 参考品(0/2) 同一ロット品(0/2) 患者便(1/9) 菌株(11)	腸炎ヒブリオ	01:K56 TDH(+) 03:K6 TDH(+) 01:K25 TDH(+) を1株 検出
52	西	8/26	家庭	3	3	-	下痢, 発熱 嘔吐	カスタードクリーム入り スポンジケーキ	残品(2/2) 有症者便(1/3)	<i>S. aureus</i> エンテロキシン C型 コアグラーゼ III型	残品2個よりそれぞれ 同菌を検出
53	早良	8/26	行旅(熊本)	-	-	9h~	下痢, 発熱	行旅での夕食	有症者便(0/1)	不明	熊本市から依頼
54	博多	8/31	家庭	2	2	6~7h	下痢, 発熱 腹痛	宅配ピザ	残品(0/1) 参考品(0/1) 有症者便(0/2)	不明	
55	中央	8/31	焼き鳥屋	9	5	-	下痢, 発熱 嘔気, 腹痛 頭痛	焼き鳥	参考品(4/4) 拭き取り(0/4) 従業員便(0/3) 有症者便(1/2) 同食者便(1/2)	<i>C. jejuni</i>	
56	早良 東	8/31	大分県	-	-	30min	嘔吐	弁当	有症者便(0/4)	不明	大分県から依頼
57	早良	9/3	行旅 (大分県)	-	-	-	下痢, 腹痛 嘔吐, 頭痛 喉の痛み 鼻水	行旅での食事	患者便(0/2) 患者咽頭ぬぐい液 (0/2) 健康者咽頭ぬぐい液 (0/1)	不明	8/28~29にかけて行旅 に宿泊した客が発症, 大分県から調査依頼
58	城南	9/9	スーパー	1	1	-	嘔吐, 腹痛	弁当	参考品(0/1)	不明	
59	博多	9/9	飲食店	2	2	17~18h	下痢, 嘔吐	刺し身	菌株(2) 従業員便(0/5) 拭き取り(0/9) 参考品(0/2)	腸炎ヒブリオ 03:K6 TDH(+)	
60	博多	9/11	飲食店	8	7	13.5~ 41h	下痢, 発熱 腹痛	牛乳- 馬刺し 焼き鳥	従業員便(0/13) 拭き取り(0/6) 参考品(0/5)	<i>S. Enteritidis</i>	
61	中央	9/16	スーパー	1	1	6~6.5h	下痢, 嘔吐 腹痛, 悪心	魚肉練り製品	残品(0/1)	不明	
62	西 早良	9/20	仕出し屋	69	36	15h~	下痢, 嘔吐 腹痛	弁当	有症者便(16/19) 従業員便(0/2) 残品(2/18) 拭き取り(0/9) 参考品(0/1)	腸炎ヒブリオ 03:K6 TDH(+)	
63	博多	9/21	飲食店 (修学旅行)	395	55	-	下痢, 発熱 腹痛	弁当	従業員便(0/5) 拭き取り(0/5) 参考品(0/10)	不明	宇都宮市から調査依 頼。修学旅行中, 食 中毒様症状を起こし たもの
64	中央	9/21	飲食店	2	1	10h	下痢, 嘔吐	ハヤシライス	患者便(1/1) 参考品(0/4)	<i>C. jejuni</i> <i>S. aureus</i> エンテロキシン D型 コアグラーゼ II型	菌の潜伏時間を考慮 すると, 原因食品は それ以前の物と考え られた。
65	東	9/23	仕出し屋	40	10	4~15h	下痢, 嘔吐 腹痛	かしわおにぎり	患者便(6/6) 残品(1/1) 拭き取り(2/7) 参考品(1/1)	<i>S. aureus</i> ET A, B型 コアグラーゼ VII型	
66	博多	9/27	飲食店	3	1	7.5h	下痢	寿司, 天ぷら	患者便(1/1) 同食者便(1/1) 拭き取り(0/3) 参考品(0/6)	腸炎ヒブリオ 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(陽性数/検体数)	推定病因物質	備考
67	南	9/27	飲食店	7	5	24~36h	下痢, 発熱	チャーハン 野菜サラダ	菌株(1) 患者便(1/1) 従業員便(1/3) 拭き取り(0/9) 参考品(0/6)	S.Enteritidis	
68	博多	10/1	家庭	2	2	5~5.5h	下痢	馬刺し	患者便(0/2) 残品(0/1) 参考品(0/2)	不明	
69	博多 南	10/1	仕出し屋	12	3	1.5h~	嘔吐	弁当	患者便(2/4) 同食者便(4/7) 従業員便(0/6) 拭き取り(2/12)	セレウス菌	
70	博多	10/4	学生寮	32	11	3~16h	下痢, 腹痛	寮での食事	患者便(0/11) 拭き取り(0/13) 健康者便(0/18) 排水溝の水(0/1) 従業員便(0/7) 保存食(0/21)	不明	
71	博多	10/6	家庭	2	2	34h~	下痢, 発熱	刺し身 (サーモン)	参考品(0/3)	不明	
72	早良	10/8	飲食店	3	1	-	下痢	バー刺し, 刺し身等居酒屋での食事	従業員便(0/1) 拭き取り(0/5) 参考品(0/1)	EHEC	勧奨検便でEHECを検出した関連調査
73	早良	10/13	スーパー	3	3	13~21h	下痢, 嘔吐	牛バー	患者便(1/3) 参考品(1/2) 拭き取り(0/9) 従業員(0/6)	S.Enteritidis	
74	南 城南	10/15	スーパー	3	2	8h~	下痢, 発熱 嘔気	刺し身	患者便(0/3) 残品(0/3) 拭き取り(0/3) 従業員便(0/2)	不明	
75	中央 早良 東 博多	10/25	仕出し屋	99	57	30h~	下痢, 発熱 腹痛	弁当	参考品(0/9) 拭き取り(0/13) 従業員便(1/11) いけすの水(0/1) 患者便(12/14) 菌株(2)	S.Enteritidis	
76	東	11/22	家庭 (スーパー)	2	2	0.5h~	下痢	ステーキ	患者便(0/2)	不明	
77	早良	11/24	保育園	-	-	-	-	-	保存食(0/129) 拭き取り(0/27)	(EHEC) (O111:H-)	双子の保育園児からEHEC O111, VT1を検出した関連検査
78	早良 東	12/8	ホテル	140	45	25h~	下痢, 嘔吐	披露宴メニュー	患者便(0/7)	SRSV	北九州市から依頼6名中3名からSRSVを検出
79	城南	12/9	家庭	4	4	6~16h	下痢, 嘔吐 発熱, 胃むかつき	弁当	患者便(0/3) 吐物(0/1)	不明	
80	東	12/20	学食	-	3	10~20h	嘔吐, 腹痛	定食	患者便(0/1)	不明	
81	早良	12/24	飲食店	2	1	2h	下痢, 嘔吐 発熱	とんかつ定食	吐物(0/1)	不明	
82	博多	12/27	家庭	8	4	21~24h	下痢, 嘔吐 発熱	生牡蠣	従業員便(0/1) 拭き取り(0/3) 参考品(0/1)	(SRSV) 三重県で検出	三重県から依頼
83	南	H.12 1/4	家庭 (スーパー)	1	1	5h	下痢, 嘔吐	にぎり寿司	患者便(0/1) 残品(0/8)	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(陽性数/検体数)	推定病因物質	備考
84	西	1/13	家庭	2	2	0.5~1h.	下痢, 腹痛	菓子パン	患者便(0/3) 残品(0/2)	不明	
85	中央 博多 東	1/12	ホテル	55	33	5.75~ 60.5h	下痢, 嘔吐 発熱	酢がき	従業員(0/7) 患者便(0/25) ふきとり(0/7) 無症者(0/4) 参考品(0/6)	S R S V	18名中16名からSRSV を検出
86	早良	1/15	飲食店	11	4	31~ 36h.	嘔吐, 下痢 発熱, 腹痛	生かき 地鶏たたき	患者便(1/4) 吐物(0/1) 従業員便(0/2) ふきとり(0/7)	S R S V <i>C. jejuni</i>	4名全員からSRSVを 1名は <i>C. jejuni</i> の混合 検出
87	西 中央 南 城南	1/17	飲食店	33	21	36h.~	嘔吐, 下痢	殻付き生牡蠣 のマリネ	患者便(0/13) 従業員便(0/3) ふきとり(0/4)	S R S V	7名中6名からSRSVを 検出
88	東	1/18	飲食店 (福岡県)	6	5	37~ 45h.	嘔吐, 下痢 腹痛	殻付き牡蠣	患者便(0/3)	S R S V	福岡県から依頼 3名中3名からSRSVを 検出
89	博多	1/18	家庭	1	1	3h.	嘔吐, 下痢	酢がき	患者便(0/1) 空容器(0/1)	不明	
90	博多	1/19	飲食店	3	1	2~ 2.5h.	嘔吐, 下痢	太鼓巻寿司 酢がき	患者便(0/1) 参考品(0/1) ふきとり(0/5) 空容器(0/1)	S R S V	1名からSRSVを検出
91	早良 中央	1/19	飲食店	3	3	36h.~	嘔吐, 下痢 発熱	生牡蠣	患者便(0/3) ふきとり(0/5) 従業員便(0/2)	S R S V	4名中2名からSRSVを 検出
92	博多 早良 東	1/21	飲食店 (宗像郡)	14	9		下痢, 腹痛	酢がき	患者便(0/3)	S R S V	福岡県から依頼 7名中6名からSRSVを 検出
93	西	1/24	保養所 (山口県)	2	2	35 ~36h.	下痢, 嘔吐 腹痛	酢がき	患者便(0/1)	S R S V	1名からSRSVを検出
94	中央	2/4	飲食店	2	2	-	下痢, 血便	レバ刺し	従業員便(1/4) ふきとり(0/1) 参考品(0/2)	E H E C O157 VT2(+)	
95	中央	2/8	飲食店	60	15	41h.	下痢, 嘔吐 発熱	あわび, 牡蠣 サイマキ	ふきとり(0/1) 従業員便(0/4) 患者便(0/8)	S R S V	12名中7名からSRSVを 検出
96	西	2/8	寮 (障害者施設)	31	10	-	下痢, 嘔吐	寮での食事	患者便(0/10) 無症者便(0/1) 調理員(0/5) ふきとり(0/10) 保存食(0/3)	S R S V	7名中5名からSRSVを 検出
97	中央 博多	2/16	飲食店	24	7	41~45h	下痢, 嘔吐 腹痛	生がき	患者便(0/7) 参考品(0/4) 従業員便(0/4)	S R S V	6名中5名からSRSVを 検出
98	西 早良 中央	2/18	飲食店A 飲食店B	2	2	48h	下痢, 嘔気 腹痛	A酢がき B鳥刺し	患者便(2/2) 従業員便(0/5) ふきとり(0/6) 参考品(0/7)	S R S V <i>C. jejuni</i>	患者2名共にSRSVと <i>C. jejuni</i> を検出
99	東	2/21	台湾旅行	20	1	-	下痢, 発熱	旅行中の食事	患者便(0/1)	不明	
100	中央	2/24	飲食店	2	2	2h.	嘔吐	定食	残品(0/5)	不明	
101	城南	3/1	小学校 (調理実習)	40	8	3.5~ 6h.	腹痛, 嘔吐 下痢	サンドイッチ ゼリー	患者便(0/9) 残品(0/4) 吐物(0/2)	S R S V	症状がひどい1名か らSRSVを検出 家庭での食事が疑わ しい

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
102	博多	3/3	飲食店	—	1	72h	下痢	生レバー	参考品(0/3) ふぎとり(0/5)	EHEC O157	0157患者の関連検査
103	南	3/6	スーパー	1	1	6h	下痢, 嘔吐	寿司	患者便(0/1) 吐物(0/2) 残品(0/2)	不明	
104	中央	3/17	ホテル (修学旅行)	475	46	—	下痢, 発熱	—	保存食(0/22)	不明	和歌山県の高等学校 修学旅行中、福岡を 経由し長崎県にて食 中毒症状を呈す 長崎県から検査依頼
105	東	3/18	養護施設	144	23	—	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	—	患者便(0/7)	A群ロタウイルス	ヒト→ヒト感染の疑いが 強い 7名中6名からロタウイルス を検出
106	早良	3/25	養護施設	74	10	—	下痢, 発熱 嘔吐	施設での食事	患者便(0/9) 従業員便(0/7) ふぎとり(0/5)	A群ロタウイルス	ヒト→ヒト感染の疑いが 強い 7名中4名からロタウイルス を検出
107	早良	3/31	スーパー	1	1	2h.	下痢	刺身	残品(0/1)	不明	

平成11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	5/6	酢らっきよのビン内のゼリー状物	ゼリー状の固形物がだんだん大きくなってきた。	顕微鏡観察の結果：グラム陰性桿菌の菌塊および繊維状の物質からなっている。
2	西	6/8	豆腐	腐敗臭がする。	生菌数 大腸菌群 苦情品 1.4×10^5 コ/g 陰性 同一ロット 5.1×10^7 コ/g 陰性 参考品 4.0×10^3 コ/g 陰性
3	博	6/15	マーボ豆腐	異臭がする。	生菌数 大腸菌群 苦情品 6.4×10^3 コ/g 陰性
4	博	6/17	青りんごゼリー	カビがはえている。	カビ, 酵母：陰性 (検査は3カップ実施)
5	南	6/22	トンカツ	ネバリがある。	生菌数 大腸菌群 サルモネラ 苦情品 3.0×10^3 コ/g未満 陰性 陰性
6	博	6/23	ザクロのジュース	カビ, おりの様なものがみられる。	生菌数 苦情品 参考品 3.0×10^2 コ/ml未満 3.0×10^2 コ/ml未満 大腸菌群 陰性 陰性 サルモネラ 陰性 陰性 腸炎ビブリア 陰性 陰性 ウェルシュ菌 陰性 陰性 カビ(カビ) 陰性 陰性 カビ(酵母) 陰性 陰性 カンジダ菌 陰性 陰性
7	南	6/28	お茶	お茶を飲んで具合が悪くなった。	顕微鏡観察の結果：グラム陰性桿菌が多数観察された。
8	中	7/19	ずんだ餅(生菓子)	腐敗した様な味がする。	生菌数 残品 参考品 3.0×10^3 コ/g 5.4×10^3 コ/g
9	博	7/27	ミラクルエース(飲料水)	苦情品を飲んだところ, 手のはれ, 湿疹がでた。	生菌数 大腸菌群 ミラクルエース 2.6×10^3 コ/ml 陰性 ミラクルエースH 3コ/ml 陰性
10	博	8/6	いちごヨーグルト(洋生菓子)	カビ様の味がする。	苦情品 参考品 カビ, 酵母 2.4×10^6 コ/g 5.7×10^3 コ/g
11	中	9/29	牛乳	苦味がして, 口のしびれ, 頭痛がする。	生菌数 : 6.0×10^2 コ/ml 大腸菌群 : 陰性 緑膿菌 : 陰性 アシドフィルス : 陰性
12	西	9/30	お餅たこ	臭いが強く糸を引いている。	生菌数 コ/g 苦情品 8.8×10^5 同一ロット品 1.8×10^6
13	早	10/8	ちりめん	カビが発生している。	顕微鏡観察の結果：菌糸状構造は認められず, カビではないと思われる。
14	中	11/25	もやしの合え物	ゴキブリの糞状の異物が混入している。	顕微鏡観察：1mm×2mmの黒色円柱物質 無色の繊維状物質や褐色の物質が含まれていた。(実体顕微鏡) 水で湿潤崩壊して光学顕微鏡で観察したところ, 繊維状の物質には表面にはワロコ状の構造を有しており, 動物の毛と思われる。また運動を有する細菌も多数認められた。
15	東	12/28	栗饅頭	カビの様なものが生えている。	茶褐色の饅頭の下半分に白色の粉末が見られる。顕微鏡観察の結果, 結晶状の構造がみられ菌糸状の構造は認められずカビではないと思われる。
16	早	1/17	もち	水につけて保存していたところ, 赤変した。	赤変の原因となる菌の特定はできなかった。 もちからの分離菌：エントロバクター(3+), 偏性好気性桿菌(+), バチルス属(+) 酵母様真菌(+) もちのつけ水 : 生菌数 6.6×10^7 コ/ml, 異臭あり
17	西	12/27	豆腐しゃんしゃん漬	豆腐にもろみをはさんで漬けたものの細菌的状況を把握する為の検査	生菌数コ/g 耐熱生菌コ/g 耐熱性酵母コ/g 乳酸菌コ/g みその部分 4.0×10^7 2.0×10^5 2.0×10^4 7.5×10^7 豆腐の部分 5.0×10^6 6.9×10^3 1.1×10^4 7.1×10^8 参考品もろみ 4.7×10^7 4.5×10^3 1.0×10^2 以下 1.4×10^3 **大腸菌群, 黄色ぶどう球菌, セレウス菌, ウェルシュ菌は陰性
18	博	3/24	野菜(サマイ, トマト)	カビが生えている。	顕微鏡観察の結果：4野菜すべてカビの発生が認められた。
19	城	3/29	柿巻	カビが生えている。	顕微鏡観察の結果：菌糸状構造は認められず, カビではないと思われる。