

平成12年度 食中毒・苦情検査結果

微生物課

平成12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	中央	4/3	家庭(スーパー)	3	1	6h	嘔吐	焼き肉	吐物(0/1) 参考品(0/2)	不明	
2	博多	4/4	家庭(仕出し屋)	3	1	37.5h	下痢, 嘔吐	弁当	有症者便(0/1) 従業員便(0/2) ふきとり(0/4)	SRSV	
3	西	4/6	家庭	20	3	53h	下痢, 発熱	(法事で出された食事)	有症者便(0/1)	不明	
4	東	4/25	—	—	1	—	下痢, 発熱	—	有症者便(0/1)	不明	
5	中央	6/2	家庭(スーパー)	1	1	4h	下痢, 腹痛	ヒレカツ	有症者便(0/1) 残物(0/1)	不明	
6	南	6/9	小学校	39	13	0.5h	下痢, 嘔吐	りんご	残物(0/1) 参考品(0/1)	不明	
7	早良	6/13	家庭	1	1	10h	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	生卵	菌株(1/1)	S.Enteritidis	
8	東	6/13	居酒屋	2	2	23h	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	鶏生ハム 鶏生砂ずり	有症者便(0/2) 同一ロット品(0/2) 参考品(0/2) ふきとり(0/6) 従業員便(0/3) 保存食(0/3)	不明	同一ロット鶏ハムから S.Infantis, 参考品 砂ずりと従業員便から C.jejuniを検出。
9	早良	6/19	研修所(大阪府)	—	—	—	下痢	研修所での食事	有症者便(0/2)	大阪でSRSV を検出。	大阪府から依頼検査
10	南	6/26	家庭	1	1	—	下痢	レーズン	残品(0/1) 有症者便(0/1)	不明	
11	早良	6/27	家庭	1	1	72h	下痢, 腹痛	ハム	残品(0/1)	(EHEC 0157)	0157患者の関連調査
12	中央	6/30	家庭	1	1	—	下痢	低脂肪加工乳	有症者便(0/1)	不明	
13	西	6/30	飲食店	5	4	20~36h	下痢	鶏肝刺 ズリ刺	従業員便(0/3) 拭き取り(0/12) 有症者便(2/4)	腸炎ビブリオ 03:K6 TDH(1/4) 04:K8 TDH(1/4)	
14	早良	7/5	家庭	4	4	3~16h	下痢 発熱 嘔吐	よこわ刺身	参考品(0/1)	不明	
15	東博多	7/5	飲食店	15	7	52~89h	下痢, 嘔吐 発熱, 腹痛	地鶏の7オアケラ	有症者便(4/6) 無症者便(0/5) 従業員便(0/13) 拭き取り(0/5) 参考品(0/3)	C.jejuni	
16	南	7/5	家庭	1	1	2h	下痢, 嘔吐	パンオナー	有症者便(0/1) 残品(0/1)	不明	
17	早良	7/5	家庭	2	2	3h	下痢	いかそうめん	参考品(0/1) 残品(0/3) 有症者便(0/2)	不明	
18	中央	7/5	家庭	1	1	0.5h	吐気	イトト五目飯	残品(0/1)	不明	
19	早良	7/11	家庭	4	1	22~36h	下痢	牛乳	有症者便(0/1)	不明	
20	中央	7/11	寮	64	24	10~19h	下痢, 腹痛	シーフードケラク (クリームソース)	有症者便(22/24) 無症者便(1/1) 従業員便(2/2) 保存食(1/4) 拭き取り(0/6)	ウエルシュ菌	保存食のクリームソースからも 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	推定原因食品	検体（陽性数/検体数）	推定病因物質	備考
21	早良	7/10	家庭	1	1	—	下痢, 腹痛	ヨーグルト	参考品 (0/3)	不明	
22	中央博多	7/12	飲食店	51	6	65h	下痢, 腹痛 発熱	鶏の刺し身	参考品 (2/5) ふきとり (0/3) 従業員 (0/2) 有症者便 (4/5)	<i>C. jejuni</i>	参考品の鶏の心臓, 砂ずり, からも検出
23	早良	7/13	家庭	1	1	1.5h	下痢, 嘔吐	LL牛乳	有症者便 (0/1) 残品 (0/1) 参考品 (0/2)	不明	
24	西	7/15	学生寮	82	9	18h~ 7day	下痢, 発熱	7日寮の夕食	従業員便 (1/6) 有症者便 (1/4) ふきとり (0/6)	<i>S. Enteritidis</i>	
25	中央	7/17	飲食店 (牛丼店)	6	6	2~6h	下痢, 発熱	牛丼	参考品 (0/3)	不明	
26	中央	7/19	家庭	1	1	13h	下痢, 腹痛	ソテーハン	有症者便 (0/1) 残品 (0/1)	不明	
27	中央	7/27	仕出し屋	120	64	15h~		弁当	参考品 (0/3) 従業員便 (0/7) 有症者便 (2/41) 無症者便 (0/6)	<i>S. sonnei</i>	
28	中央	7/25	焼き肉店	2	2	41h	下痢, 発熱	焼肉, ハ刺	参考品 (0/2) ふきとり (0/6)	カビハク	カビハク検出の届 け出あり関連調査
29	西	7/27	寿司屋	1	1	18h	下痢, 嘔吐	寿司	有症者便 (1/1) ふきとり (0/3) 菌株 (1/1)	腸炎ビブリオ O4:K55 TDH (+)	
30	西	8/4	中国旅行	43	17	—	下痢, 嘔吐 腹痛	海外旅行先の 食事	有症者便 (1/3) 菌株 (2/2)	腸炎ビブリオ O1:KUT O1:K25	
31	博多	8/16	回転寿司屋	1	1	10min	嘔吐	うに	有症者便 (0/1) 有症者吐物 (0/1) 残品 (0/1) 参考品 (0/2) ふきとり (0/2)	不明	
32	東	8/23	家庭	2	2	—	下痢, 発熱	不明	有症者便 (2/2) ふきとり (0/4) 参考品 (0/1) 従業員便 (0/4)	<i>S. Enteritidis</i>	
33	博多	8/23	弁当屋	2	2	30min	下痢	カレー弁当	有症者便 (0/1) 残品 (0/1) 参考品 (0/1)	不明	
34	早良	9/5	—	—	1	—	下痢, 腹痛	—	菌株 (1/1)	NAGビブリオ	
35	早良	9/5	ホテル (大分県)	10	2	—	下痢, 腹痛	—	有症者便 (2/2)	<i>S. Enteritidis</i> (1名からS.Eと <i>S. Infantis</i> を検 出)	大分県からの調査依 頼
36	早良	9/1	—	—	1	—	下痢, 嘔吐 発熱	—	菌株 (1/1)	腸炎ビブリオ O3:K6 TDH (+)	
37	南	9/6	家庭	2	2	20min	下痢, 嘔吐	メロンパン (あん入り)	残品 (1/2) 有症者便 (2/2) 吐物 (1/1) 参考品 (0/1)	黄色ブドウ球菌 ET (-) コクサセV型	
38	博多	9/3	飲食店	27	7	14.5~ 23.5h	下痢, 嘔吐	コース料理	従業員便 (0/4) ふきとり (0/6) 参考品 (0/2)	不明	愛媛県より調査依頼

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	推定原因食品	検体（陽性数／検体数）	推定病因物質	備考
39	早良	9/8	飲食店	2	2	1 h	下痢, 嘔吐 腹痛	0-スクワ定食 ミックスフライ定食	有症者便 (0/2)	不明	
40	博多	9/18	職場	—	3	10h~ 16h	下痢, 発熱	—	有症者便 (0/3) 参考品 (0/2)	不明	
41	中央	9/25	家庭	1	1	2~ 4 h	下痢	牛乳	有症者便 (0/1) 残品 (0/1)	不明	
42	早良	9/26	家庭	2	2	1.5h	下痢, 嘔吐	よもぎもち	有症者便 (0/2) 残品 (0/1)	不明	有症者1名より <i>S. Blockley</i> と <i>S. Hadar</i> を検出。おそれの保菌者と思われる。
43	東	9/26	家庭	1	1	4.5h	下痢, 腹痛 吐気	鯖の刺身	有症者便 (0/1)	不明	
44	城南	9/28	家庭	4	1	2.5h	下痢	辛し明太子	残品 (0/3) 有症者便 (0/1)	不明	
45	早良	10/4	家庭	2	1	2 h	嘔吐, 胃痛	低脂肪乳	残品 (0/1)	不明	
46	東	10/10	家庭	1	1	30min	下痢, 嘔吐	牛乳	有症者便 (0/1) 残品 (0/1)	不明	
47	南	10/13	家庭	5	5	7~16h	下痢, 発熱 嘔吐	すき焼き	有症者便 (2/3) 吐物 (1/2) 残物 (1/1)	<i>S. Enteritidis</i>	おそれ陰性の吐物から黄色ブドウ球菌 (Enterotoxin A, C型, コアグラーゼ VI型) を検出。
48	中央	10/16	家庭	1	1	—	嘔吐	揚出し豆腐	有症者便 (0/1) 残物 (0/1)	不明	
49	西	10/31	家庭	3 5	3	40h	下痢	精進料理	菌株 (2/2) ふきとり (0/3) 保存食 (0/3) 有症者便 (0/1)	<i>C. jejuni</i>	
50	博多	11/6	旅館 (大分県)	5	5	—	下痢, 発熱 嘔吐	— 旅行先の食事	有症者便 (0/3) おそれ生便 (0/1)	不明	
51	東	11/10 11/24	飲食店	3	3	8~13h	下痢, 発熱 嘔吐	ラーメン・ チャーハンセ ット	菌株 (2/2) 従業員 (1/3) 参考品 (0/2) ふきとり (0/6)	<i>S. Enteritidis</i>	従業員からも <i>S.E</i> を検出。
52	早良	11/10	家庭	1	1	3 h	下痢, 腹痛 吐気	たいらぎ のわた	有症者便 (0/1) 残品 (0/1)	不明	
53	東	11/15	コンビニエ ンスストア	1	1	40min	下痢, 嘔吐	コーヒー牛乳	有症者便 (0/1) 残品 (0/1)	不明	
54	博多	11/20	家庭	1	1	38h	下痢, 発熱 嘔吐	生卵	有症者便 (0/1) 菌株 (1/1) 残品 (0/1)	<i>S. Enteritidis</i>	
55	南	11/22	寮	6 4	1 3	—	下痢, 嘔吐	—	有症者便 (1/1) おそれ生便 (6/18) おそれ保存食 (0/3)	S R S V	
56	博多	11/27	家庭	2	2	5 h	発熱, 嘔吐	ナチュラルズ	残品 (0/3) 参考品 (0/3)	不明	
57	東	11/29	寮	159	4 1	—	下痢, 発熱 嘔吐	—	従業員便 (7) 有症者便 (1/3) ふきとり (6) 保存食 (9) おそれ生便 (9/12) おそれ従業員便 (3/13)	S R S V	従業員1名からおそれ (<i>S. Corvallis</i>) 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	推定原因食品	検体（陽性数／検体数）	推定病因物質	備考
58	西	11/30	家庭	2	2	60～61h	下痢	鶏刺，砂肝刺	菌株（2／2）	<i>C. jejuni</i>	
59	早良	12/1	文化祭（子ども会）	53	24	11～23h	嘔気，嘔吐	—	有症者便（4） ウレシ生便（4／4）	SRSV	
60	中央	12/4	家庭	3	3	—	発熱，嘔吐 下痢	—	有症者便（2） 吐物（2） 参考品（1） ふきとり（7） ウレシ生便（2／4） ウレシ参考品（0／2）	SRSV	
61	中央	12/6	飲食店	79	2	28～40h	下痢，発熱 嘔吐	鶏のタタキ 鶏刺	ふきとり（0／5） 従業員便（0／2）	カンパカ-	
62	中央	12/8	飲食店	—	20	11～73h	嘔吐，下痢 発熱	—	有症者便（7） 従業員便（6） ふきとり（3） ウレシ生便（9／9） ウレシ従業員（0／11）	SRSV	
63	西	12/8	事業所	—	8	—	下痢，嘔吐	—	有症者便（8） ウレシ生便（2／3） ウレシ従業員便（2／13）	SRSV	
64	早良	12/11	家庭（ホームパーティ）	16	12	29～38h	下痢，嘔吐	—	有症者便（8） 残物（2） ウレシ生便（7／8）	SRSV	
65	博多南	12/11	仕出し屋	約80	約20	3.3～40h	下痢，発熱 嘔吐	弁当	有症者便（0／10） 従業員便（0／9） ふきとり（0／10） 参考品（0／5） ウレシ生便（1／4） ウレシ従業員便（0／5）	不明	有症者のウレシ生便 4検体中1検体から SRSVを検出
66	東	12/12	家庭	1	1	3h	下痢，発熱 嘔吐	親子丼弁当	有症者便（0／1） ふきとり（0／1）	不明	
67	博多中央	12/12	飲食店	39	16	2.5～80h	下痢，嘔吐	—	有症者便（16） 無症者便（3） ふきとり（10） 参考品（6） 従業員（4） ウレシ生便（5／8） ウレシ従業員（0／3） ウレシ参考品（0／1）	SRSV	
68	城南	12/18	家庭	1	1	2h	下痢，腹痛	シュークリーム	同一ロット品（0／1）	不明	
69	早良西	12/18	家庭	2	2	—	下痢，嘔吐	—	有症者便（2） 吐物（1） ふきとり（5） 参考品（2） ウレシ生便（1／1）	SRSV	
70	中央	12/18	飲食店	46	34	36～42h	嘔吐，下痢 腹痛，発熱	酢牡蠣	有症者便（18） 従業員便（4） ふきとり（4） ウレシ生便（10／10） ウレシ従業員（0／4）	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	推定原因食品	検体（陽性数／検体数）	推定病因物質	備考
71	博多中央	12/20	飲食店	15	4	2.5～8h	嘔吐，下痢 発熱，腹痛	酢牡蠣	有症者便（2） ふきとり（8） 参考品（2） ウレシ生便（2/4） ウレシ用参考品（0/1） ウレシ用従業員（0/4）	S R S V	
72	博多	12/26	飲食店	20	6	36h	下痢，嘔吐 発熱	酢牡蠣 地鶏	ふきとり（0/5） 参考品（0/2）	不明	S R S Vの疑いが強いが、届けが取り下げられた為、有症者便の検査無し。
73	東	12/26	事業所	10	7	45～63h	下痢，発熱 嘔吐	寄せ鍋	有症者便（5） ウレシ生便（3/4）	S R S V	
74	西	1/5	家庭	5	4	6～8h	下痢，嘔吐	馬刺	有症者便（3） 吐物（1） ウレシ生便（0/3）	不明	
75	西	1/8	飲食店	4	4	26～32h	嘔吐，下痢 発熱	酢牡蠣	ふきとり（13） 参考品（1） 有症者便（2） 従業員便（2） ウレシ生便（3/3） ウレシ用従業員（0/2） ウレシ用参考品（2/2）	S R S V	
76	早良	1/9	飲食店	2	1	2h	嘔吐，下痢	—	有症者便（0/1） ウレシ生便（0/1）	不明	
77	東	1/16	—	2	2	—	嘔吐，下痢	—	有症者便（2） ウレシ生便（1/1）	S R S V	
78	城南	1/17	家庭	3	2	11.5～35.5h	下痢，発熱 嘔吐	酢牡蠣	有症者便（2） ウレシ生便（2/2）	S R S V	
79	早良	1/19	家庭	3	3	—	嘔吐，下痢	—	有症者便（3） ウレシ生便（2/3）	S R S V	
80	早良	1/19	飲食店	9	2	55h	下痢，発熱	鶏刺	有症者便（0/1）	(カビ・ロハクター)	医療機関より検出の届け出
81	東	1/22	家庭	1	1	—	下痢，発熱 嘔吐	—	有症者便（0/1）	不明	
82	東	1/24	家庭	2	1	52h	嘔吐，下痢	殻付き牡蠣の 鉄板焼き	有症者便（1） ウレシ生便（1/1）	S R S V	
83	博多	1/30	事業所	3	2	—	吐気	カレー弁当	参考品（0/4）	不明	
84	中央	2/9	飲食店	7	5	28～32h	発熱，嘔吐 下痢	酢がき	有症者便（3） 無症者便（1） 拭き取り（4） 参考品（1） 従業員便（4） ウレシ用参考品（2/2） ウレシ生便（5/8）	S R S V	
85	東	2/20	飲食店	2	1	44h	下痢，発熱 嘔吐	鶏すり刺	無症者便（0/1） 従業員便（0/3） 拭き取り（0/13）	(カビ・ロハクター)	医療機関より検出の届け出
86	東	3/1	飲食店	—	3	30～37h	下痢，発熱 嘔吐	牡蠣	有症者便（0/1） ウレシ生便（2/2）	S R S V	東京都より調査依頼

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	推定原因食品	検体(陽性数/検体数)	推定病因物質	備考
87	早良	3/15	飲食店	—	1	3~4h	嘔吐, 下痢	—	有症者便(0/1) 吐物(0/1)	不明	
88	西	3/23	家庭	4	4	3h	嘔吐, 下痢	生ウニ	有症者便(0/3)	不明	
89	西	3/28	家庭	1	1	3h	嘔吐, 下痢	牛乳	有症者便(0/1) 残品(0/1) ウイルス生便(0/4)	不明	

*上記中 SはSalmonellaまたはShigella, CはCampylobacterを表す。

平成12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	東	4/9	一口かす巻	すっぱい味がする。	生菌数: 3.1×10^8
2	博多	5/1	ハンバーグ弁当	生焼けで心配。	食中毒菌: 陰性
3	博	5/11	鰹のたたき	ネバとした感じがした。	食中毒菌: 陰性
4	博	5/24	フルーツ100	すっぱい味がする。	1.0×10^7 以上の生菌数と酵母が検出された。
5	博	6/13	焼辛子明太子	カビが生えている。	顕微鏡観察の結果: カビの発生が観察された。
6	早	6/20	鶏のたたき	虫の様なものがみられる	顕微鏡観察の結果: 消化器, 排泄口等を認めず, 寄生虫とは考えられない。
7	中	6/26	牛乳	異臭がした。	生菌数: 5.4×10^6 , 大腸菌群: 陽性
8	中博	7/3 7/4	乳飲料 (低脂肪乳)	すっぱい味がする。 同一ロット品の検査を依頼	苦情品; 生菌数: 3.1×10^8 , 乳酸菌数 7.6×10^7 同一ロット; 生菌数: 4.8×10^8 , 乳酸菌数 1.1×10^8
9	博	7/10	中華丼	味がおかしい。	食中毒菌: 陰性
10	博	7/11	低脂肪乳	強い酸味の刺激臭がある。	生菌数: 2.6×10^6 , 低温細菌: 3.9×10^5 , 乳酸菌数: 3.7×10^6
11	博	7/13	低脂肪乳	ヨーグルト状の塊がある。	参考品 について検査をおこなったが異常は認められなかった。
12	東	7/17	パン	カビが生えている。	顕微鏡観察の結果: 菌糸と分生糸を認めカビであった。
13	早	8/8	酢の中の膜状物質	酢の中の膜状の物質。	顕微鏡観察の結果: 膜状のものは, 細菌の塊と繊維状のものであった。
14	中	8/10	牛, 豚挽肉	腐った様な臭いがある。	生菌数: 1.4×10^8
15	博	8/10	清涼飲料水	油かすの様な物がある。	参考品; 生菌数: 3.0×10^2 未満, 大腸菌群: 陰性
16	東	8/17	カップラーメン	カビ臭かった。	酵母・カビ: 陰性
17	早	8/19	牛乳	にがい味がする。	生菌数: 3.4×10^6 , 大腸菌群, バチルス属, 黄色7菌: 陰性
18	中	8/25	弁当	異臭がする。	生菌数: 5.0×10^6 , 大腸菌群, 黄色7菌が検出された。
19	城南	8/24	乳飲料	異臭がする。	生菌数: 2.8×10^7 , 大腸菌群: 陽性
20	西	8/25	塩ジャケ	塩辛く, 下痢をした。	食中毒菌: 陰性
21	早	8/30	コンヤクゼリー	黒い異物が入っていた。	顕微鏡観察の結果: 菌糸と胞子をもとめ, カビであった。
22	中	8/30	粒うに(瓶詰め)	カビが生えている。	顕微鏡観察の結果: 菌糸と胞子をもとめ, カビであった。
23	東	9/7	サンドイッチ	異味を感じ吐き出した。	生菌数: 2.1×10^5 , 大腸菌群: 陰性, B.セウラ: 陰性, 黄色7菌: 陰性
24	博	9/18	おろし生姜	カビが入っていた。	顕微鏡観察の結果: 菌糸と胞子をもとめ, カビであった。
25	博	9/20	生めん(チヂミ)	赤い斑点がある。	生菌数: 3.7×10^6 , E.coli, カビ・酵母, 黄色7菌: 陰性
26	南	9/21	牛乳(学校給食用)	味がおかしい。	未開封2検体, 開封後の検体について検査を実施, 異常は認められなかった。
27	博	10/6	のむヨーグルト	虫が入っていた。	顕微鏡観察の結果: 虫を確認した。

No.	保健所	受付日	苦情品	状況	結果
28	東	10/16	弁当	腐敗臭がある。	生菌数： 1.8×10^6 ，大腸菌群，黄色 β 菌：陽性
29	博	10/18	乳飲料	ドロとして腐っている。	参考品について検査をおこなったが異常は認められなかった。
30	東	10/23	チキンナゲット	カビが生えている。	培養の結果：多数の白色酵母とピンク色酵母，黒色のカビの発育を認めた。
31	博	10/26	カップそば	異臭と異味がする。	大腸菌群：陰性，食中毒菌：陰性。
32	東	10/30	ちくわ	異味がする。	生菌数： 2.5×10^6
33	東	10/31	シフォンケーキ	カビが生えている。	培養の結果カビの発育を認めた。
34	城南中	11/6	タラコとイカ珍味	カビが生えている。	顕微鏡観察の結果：菌糸と胞子をみとめ，カビであった。
35	南	11/10	ウーロン茶	カビが浮いている。	顕微鏡観察の結果，菌糸と胞子をみとめ，培養の結果カビの発育を認めた。
36	城南	11/14	たこの塩辛	下痢，嘔吐腹痛がした。	食中毒菌：陰性
37	早	11/17	豚足	腐敗臭がある。	生菌数： 2.0×10^7 ，大腸菌群：陽性(1.7×10^7)，食中毒菌検索：陰性
38	中	1/12	辛子明太子	カビが生えている。	顕微鏡観察の結果，多数の酵母を認めた。生菌数： 1.3×10^7 ，酵母： 1.6×10^6
39	東	1/16	ワタリガニ	アモニア臭がした。	参考品； 生菌数(コ/g) 7.8×10^6
40	中	2/2	チーズ	黒い異物が入っていた。	顕微鏡観察の結果，菌糸と胞子をみとめ，カビであった。
41	中	2/5	イカの塩辛	腐っていた。	参考品； 生菌数(コ/g)： 4.3×10^6 ，大腸菌群：陰性
42	東	2/26	弁当	40分後に下痢，嘔吐した。	苦情品； 生菌数(コ/ml)： 5.7×10^6 ，黄色 β 菌：陰性，セレウス：陰性
43	南	3/2	ハム	緑色斑点が付着している。	緑変部の顕微鏡観察および培養において，微生物は確認できなかった。また，当課での検体保存期間中，緑変部の面積に変化なく微生物の増殖による変色とは考えられない。