

平成13年度 食中毒・苦情検査結果 微生物部門
 平成13年度 食中毒・有症苦情 検査結果(1/4)

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
1	東	4/3	飲食店	2	1	6h	下痢、発熱、嘔吐	寿司	有症者便(0/1)	不明
2	東	4/4	飲食店	2	2	6.5h	下痢、発熱	鶏刺し等	有症者便(0/2)、従業員便(0/3)、ふきとり(0/5)、参考品(0/4)	不明
3	南	4/10	家庭	1	1	1h	嘔吐	かしわおにぎり、コーヒ-牛乳	有症者便(0/1)、参考品(0/2)	不明
4	南	4/13	家庭	3	3	0.5~1h	嘔吐	肉の炒め物	残品(0/1)	不明
5	中央	5/4	飲食店	19	14	13~98h	下痢、発熱	鶏刺し等	従業員便(1/4)、ふきとり(0/4)、参考品(0/3) 長崎県より検査依頼	C.jejuni
6	早良	5/8	肉屋	4	4	3.5~8h	下痢、発熱	馬刺	有症者便(0/4)	不明
7	東	5/17	飲食店	47	23	38~100	下痢、発熱、吐気	フォアグラのテリーヌ等	有症者便(11/13)、従業員便(1/7)、ふきとり(0/4)、参考品(0/2)、菌株(1)	C.jejuni
8	中央	5/18	病院	-	-	4~10h	下痢	ウナギ丼等	有症者便(0/1) 熊本県より検査依頼	不明
9	南	5/23	飲食店	4	4	49~170h	腹痛、下痢、発熱	ずり刺し	有症者便(2/4)、従業員便(0/5)、ふきとり(0/4)	C.jejuni
10	西	5/25	飲食店	-	2	98h	腹痛、下痢	鶏刺し	菌株(2)	C.jejuni
11	西	6/1	-	-	2	-	下痢等	-	菌株(2)	C.jejuni
12	東	6/1	飲食店	-	2	20h	下痢、腹痛、発熱	-	従業員便(0/4)、ふきとり(0/10)、菌株(2)	C.jejuni
13	東	6/1	菓子店	2	2	9.5~21h	下痢、腹痛	シュークリーム、エクレア	残品(0/2)、参考品(0/2)	不明
14	西	6/4	飲食店	4	3	48~72h	下痢、発熱、嘔吐	鶏肝刺し	従業員便(0/4)、参考品(1/4)、ふきとり(0/4)	C.jejuni
15	博多	6/7	スーパー	3	3	43~46h	下痢、腹痛	寿司	有症者便(0/3)、残品(0/3)	不明
16	中央	6/8	飲食店	-	4	48~72h	下痢、発熱、嘔吐、腹痛	かつ丼	菌株(3)	S.Enteritidis
17	東	6/14	飲食店	11	8	31~89h	下痢、発熱、嘔吐、腹痛	コース料理	患者便(0/6)、健康者便(0/3)、従業員便(0/7)、ふきとり(0/8)	不明
18	博多	6/19	飲食店	1	1	0h	嘔吐	サンドイッチ	患者便(0/1)、患者吐物(0/1)、残物(0/2)	不明
19	早良	6/25	スーパー	3	2	7~7.5h	嘔吐	ラクトアイス	残品(0/1)	不明
20	博多、早良	6/26	飲食店	4	3	0~6h	嘔吐、嘔気、腹痛	定食	菌株(3)、参考品(0/10)、ふきとり(0/3)	腸炎ビブリオ、O3:K6tdh(+)
21	中央	7/4	コンビニ	6	3	0~2h	嘔気、頭痛、腹痛	りんごジュース	同一ロット(0/1)、別ロット(0/1)、残品(0/1)、患者便(0/2)	不明
22	博多	7/4	家庭	16	4	2~24h	嘔吐、嘔気、腹痛	刺身	菌株(3)	腸炎ビブリオ、O3:K6tdh(+)

平成13年度 食中毒・苦情検査結果 微生物部門
 平成13年度 食中毒・有症苦情 検査結果(2/4)

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
23	博多	7/5	飲食店	1	1	3h	嘔吐,嘔気	皿うどん,おにぎり,おでん	菌株(1)エンテロキシンA,コアグラーゼⅡ型,ふきとり(3/6)エンテロキシンA,コアグラーゼⅡ型,参考品(1/4)エンテロキシンA,コアグラーゼⅡ型	黄色ブドウ球菌
24	東	7/6	スーパー	—	1	5h	嘔吐,嘔気	たかな弁当	患者便(0/1),患者吐物(0/1),同一ロット品(0/1),ふきとり(0/3)	不明
25	南	7/10	飲食店	4	2	10~12h	嘔気,頭痛,腹痛	もつ鍋,馬刺	患者便(0/3),無症者便(0/1)	不明
26	東,博多	7/10	飲食店	11	6	63~77h	頭痛,腰痛	牛レバ刺し,もつ鍋等	患者便(3/5),従業員便(0/3),参考品(1/5),ふきとり(0/5),菌株(5)	C. jejuni
27	西	7/13	家庭	1	1	29.5h	嘔気,腹痛	ばんばんじい麺	患者便(1/1)	C. jejuni
28	東	7/18	家庭	1	1	2h	嘔気,嘔吐,腹痛	バターロール	参考品(0/1)	不明
29	南	7/23	家庭	2	1	5min	嘔気	スベアリブ	吐物(0/1),残品(0/2)	不明
30	早良	7/26	飲食店	4	4	3h	嘔気,嘔吐,下痢	にぎり寿司	患者便(0/4),吐物(0/1),従業員便(0/2),ふきとり(0/2)	不明
31	早良	7/28	ホテル	155	20	24~36h	下痢	—	患者便(4/18)O3:K6tdh(+) (1/4),O4:K53trh(+) (1/4),OUT:KUT trh(+) (1/4)を検出,菌株(4)	腸炎ビブリオ O3:K6tdh(+)
32	西	8/8	—	—	1	54h	下痢,発熱	弁当,焼き鳥ほか	菌株(1)	S.Enteritidis
33	博多	8/8	家庭	3	3	—	下痢,発熱,腹痛	—	菌株(1),有症者便(0/2)	腸炎ビブリオ O3:K6tdh(+)
34	博多	8/13	スーパー	1	1	18.5h	下痢	寿司	菌株(1),従業員便(0/6),残品(0/1)	腸炎ビブリオ O3:K6tdh(+)
35	博多	8/13	飲食店	7	3	9~20h	下痢	—	菌株(1)	腸炎ビブリオ O3:K6tdh(+)
36	早良	8/14	飲食店	2	2	10min	下痢,発熱,嘔吐	牛丼	有症者便(0/2),残品(0/2),参考品(0/1)	不明
37	早良,西	8/20	飲食店	10	—	16h	腹痛,下痢,嘔吐	—	菌株(1),有症者便(0/2)	腸炎ビブリオ O4:K68tdh(+)
38	西	8/21	—	6	2	—	吐気,嘔気,下痢	—	有症者便(0/3),ふきとり(0/1)	不明
39	西	8/24	—	—	1	—	腹痛,下痢,嘔吐	—	菌株(1)	腸炎ビブリオ O3:K6tdh(+)
40	博多	8/24	ホテル	15	7	0~12h	下痢,発熱	—	患者便(0/1)	不明
41	南	8/29	飲食店	1	1	4h	腹痛,下痢	うな玉丼	患者便(0/1)	不明
42	中央	8/29	飲食店	22	15	18h	腹痛,下痢,嘔吐	寿司	患者便(0/1) 神戸市より検査依頼	不明
43	博多	8/29	飲食店	15	4	1.5~4h	下痢,発熱,嘔吐	さしみ等	患者便(0/4),従業員便(0/4),ふきとり(0/10),残品(0/2),参考品(0/1)	不明
44	東	8/31	家庭	3	3	4h	下痢,嘔吐	寿司	患者便(1/2),従業員便(0/1),残品(2/2)増菌培養にて検出,参考品(0/2),ふきとり(0/5)	腸炎ビブリオ O1:K25tdh(+)

◀

平成13年度 食中毒・苦情検査結果 微生物部門
 平成13年度 食中毒・有症苦情 検査結果(3/4)

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
45	西	9/1	—	—	2	48h	腹痛,発熱,嘔吐	鶏刺し,弁当	患者便(1/2)	C. jejuni
46	博多	9/14	—	50	26	—	下痢,発熱	—	参考品(0/4),ふきとり(0/5) 山口県より検査依頼Salmonella O9群検出との連絡あり	Salmonella O9群
47	西	9/14	家庭	2	2	7h	下痢,発熱,嘔吐	—	患者便(0/2),残品(0/1)	不明
48	中央,博多	9/14	飲食店	2	1	30min	嘔吐,嘔気,腹痛	コロッケ定食	参考品(0/4),ふきとり(0/5),吐物(0/1)ブ菌エンテロトキシンは不検出	不明
49	西	9/20	家庭	—	—	—	下痢,吐き気,腹痛	レトルトカレー	残品(0/1)	不明
50	城南	10/1	飲食店	2	2	4h	下痢,腹痛	カキ弁当	患者便(0/1),残品(0/1)	不明
51	博多	10/2	飲食店	6	3	4~6h	発熱,下痢	馬刺,牛のマリネ	患者便(0/4),無症者便(0/1),従業員便(0/1),参考品(0/2),ふきとり(0/5)	不明
52	東	10/4	スーパー	2	2	5~6h	下痢,嘔吐	刺身	患者便(0/1),患者便(0/2)	不明
53	博多	10/4	—	2	2	—	発熱,下痢	—	ふきとり(0/4)	不明
54	中央	10/20	スーパー	3	3	10h	下痢,腹痛,発熱	トンカツ,コロッケ	患者便(2/3),従業員便(0/2),参考品(0/8),ふきとり(0/4)	S.Enteritidis
55	博多	10/31	飲食店	17	4	98h	発熱,腹痛,頭痛	鶏コース料理	患者便(3/3)1名よりSalmonella Infantisを増菌培養にて検出,従業員便(0/5),参考品(1/4),ふきとり(0/5),菌株(2)	C. jejuni
56	南	11/7	家庭	1	1	3h	嘔気,嘔吐,下痢	かまぼこ	残品(0/1),参考品(0/1)	不明
57	城南	11/8	幼稚園	—	33	—	嘔吐,下痢,発熱	—	患者便(0/11),ウイルス生便(14/23),ウイルス参考品(0/2),ウイルス調理従事者生便(0/4)	SRSV
58	南	11/12	スーパー	1	1	7h	嘔気,嘔吐,下痢	—	吐物(0/1),参考品(0/3)	不明
59	城南	11/28	飲食店	1	1	7h	下痢	カキフライ	患者便(0/1),ウイルス生便(1/1),有症者便(0/4)	SRSV
60	中央	11/30	寮	445	79	—	嘔吐,下痢,発熱<	—	有症疑者便(0/2),調理従事者便(0/5),ふきとり(0/3),ウイルス生便(4/7),ウイルス調理従事者生便(0/3)	
61	博多	12/10	飲食店	7	4	—	嘔吐,下痢	—	従業員便(0/4),ふきとり(0/7),参考品(0/2)	不明
62	博多	12/10	旅館	97	80	—	嘔吐,下痢	—	吐物(0/6),患者便(0/5),ウイルス生便(3/5)	SRSV
63	東	12/10	福祉施設	—	42	—	嘔吐,発熱,下痢	—	ウイルス生便(8/10)	SRSV
64	城南	12/17	スーパー	2	2	0.5~1.5h	嘔吐	オムヤキソバ	患者便(0/2),残品(0/1)	不明
65	中央	12/17	飲食店	20	1	1h	下痢,嘔吐	刺身	患者便(0/1)	不明

平成13年度 食中毒・苦情検査結果 微生物部門
平成13年度 食中毒・有症苦情 検査結果(4/4)

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)	推定病因物質質
66	中央	12/19	飲食店	1	1	5h	嘔吐,下痢	—	患者便(0/1)	不明
67	中央	12/21	飲食店	2	2	6h	嘔吐	ステーキセット	残品(0/2)	不明
68	博多	1/14	弁当屋	1	1	2h	嘔吐,下痢	のり弁	吐物(0/1),ふきとり(0/9)	不明
69	南	1/17	家庭	1	1	—	下痢	ローストビーフ	残品(0/2)	不明
70	城南	1/23	コンビニ	6	6	9h	嘔吐,腹痛,下痢<	コンビニ弁当	患者便(0/4),残品(0/1),同一ロット品(0/1)	不明
71	博多	1/25	家庭	4	3	1.5h	嘔吐,下痢,発熱	このしろ寿司	患者便(0/3),残品(0/1),ウイルス生便(1/2)	SRSV
72	早良,東,中央	1/28	旅館	60	21	24h	嘔吐,下痢	会席料理	患者便(0/11),従業員便(0/7),参考品(0/4),ふきとり(0/4),ウイルス生便(5/9),ウイルス従業員便(2/7),ウイルス参考品(0/1)	SRSV
73	南	1/30	家庭	2	2	—	下痢,嘔吐,発熱	牛乳,カキ	残品(0/1)	不明
74	博多	2/1	家庭	—	1	—	嘔吐,下痢,腹痛	—	患者便(1/1),残品(0/1),ウイルス生便(1/1)	C. jejuni, SRSV
75	東	2/4	飲食店	2	2	—	嘔吐,下痢	酢ガキ	患者便(0/2),従業員便(0/1),参考品(0/2),ふきとり(0/5),ウイルス生便(2/2),ウイルス従業員便(0/1)	SRSV
76	西	2/13	家庭	4	4	77h	嘔吐,下痢	—	患者便(0/4),残品(0/1),ウイルス生便(3/4)	SRSV
77	西	2/18	福祉施設	—	55	—	嘔吐	—	吐物(0/4),患者便(0/13)健康者便(0/6),検食(0/3),ふきとり(0/10),ウイルス生便(11/19),ウイルス従業員便(3/6)	SRSV
78	南	2/18	飲食店	2	2	9h	下痢,吐き気	—	患者便(0/1),従業員便(0/4),ウイルス生便(0/1)<	不明
79	博多	2/26	スーパー	1	1	2~3h	嘔吐	カレーパン	患者便(0/1),同一ロット品(0/1)	不明
80	西	2/26	—	2	2	—	下痢,嘔吐	焼きカキ	患者便(0/1),ウイルス生便(1/1)	SRSV
81	中央	3/6	家庭	1	1	9h	下痢	コーヒー牛乳	患者便(0/1)	不明
82	博多	3/13	飲食店	4	2	6~29h	下痢	—	患者便(0/3),従業員便(0/6),参考品(0/4),ふきとり(0/3),ウイルス生便(1/3),ウイルス従業員便(0/3)	不明
83	博多	3/14	コンビニ	—	1	1h	下痢,発熱	牛乳	残品(0/1),参考品(0/1)	不明
84	東	3/25	飲食店	9	3~5	5h	下痢,嘔吐	てんぷら定食,ひらめ	従業員便(0/4),参考品(0/3),ふきとり(0/5)	不明
85	博多	3/27	家庭	8	4	—	下痢,嘔吐	—	患者便(0/2),ウイルス生便(2/2) 大分県にてSRSV検出との連絡あり	SRSV
86	東	3/28	スーパー	1	1	—	下痢,発熱,嘔吐	—	患者便(0/1),従業員便(0/2),参考品(0/1),ふきとり(0/6)	不明

平成13年度 食中毒・苦情検査結果 微生物部門
 平成13年度 無症苦情 検査結果(1/2)

No.	保健所	受付日	苦情品	状況	結果
1	東	4/18	数の子明太子	腐敗臭がし、味もおかしかった	苦情品 ; 生菌数 2.3×10^8 (コ/g)
2	西	4/17	杜仲茶	白い糸状沈殿物がある	1. 苦情品 ; カビ陰性, 酵母陰性, 大腸菌群陰性 2. 同一ロット保存品 ; カビ陰性, 酵母陰性, 大腸菌群陰性
3	東	5/9	かに風味かまぼこ	異臭がした	同一ロット品 ; 生菌数 7.0×10^5 (コ/g), 大腸菌群 陽性
4	中央	5/23	味付けもやし	すっぱい味がする.	1. 苦情品 ; 生菌数 1.4×10^5 (コ/g)
4	博多	"	"	"	2. 参考品(ポイル品) ; 生菌数 3.2×10^4 (コ/g)
5	中央	5/22	寿司弁当	シンナー臭がする.	苦情品 ; 生菌数 1.1×10^8 (コ/g), 酵母 9.0×10^7 (コ/g)
6	早良	5/23	サンドイッチ	カビを発見	顕微鏡観察の結果、胞子と菌糸を認めカビであった
7	東	5/21	井戸水	製造所指導の為	1号井戸水 ; 生菌数1(コ/ml), 大腸菌群 不検出, 2号井戸水 ; 生菌数1(コ/ml), 大腸菌群 不検出, 3号井戸水 ; 生菌数50(コ/ml), 大腸菌群 不検出, 5号井戸水 ; 生菌数 0(コ/ml), 大腸菌群 不検出, 混合井戸水 ; 生菌数3(コ/ml), 大腸菌群 不検出
8	中央	6/26	豆腐	豆腐の水が糸を引いて腐っているような感じがする	参考品 ; 生菌数 7.3×10^4 (コ/g), 大腸菌群陰性, 苦情品 ; 生菌数 7.0×10^5 (コ/g), 参考品 ; 生菌数 3.8×10^3 (コ/g)
9	中央	7/2	あさり貝	殻が半開きで臭い汁が出ていた	
10	中央	7/9	かまぼこ	袋から出したら、ぬるぬるしていて腐ったような臭いがした	苦情品 ; 生菌数 1.2×10^5 (コ/g)
11	東	7/19	緑茶	褐色の沈殿物があった.	苦情品 ; 顕微鏡観察の結果、胞子と菌糸を認めず、培養の結果、陰性であった
12	中央	7/19	うなぎの蒲焼き	加熱して食べたところすっぱい味がした.	残品 ; 生菌数 (コ/g) 1.0×10^9 , 大腸菌群 陽性, 腸炎ビブリオ及び黄色ブドウ球菌 陰性, 参考品 ; 生菌数(コ/g) 9.9×10^8 , 大腸菌群 陽性, 腸炎ビブリオ及び黄色ブドウ球菌 陰性, ふきとり ; 生菌数(コ/ml) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群及び黄色ブドウ球菌 陰性
13	中央	7/24	ヨーグルト	ぬかのような味がする.	苦情品 ; 乳酸菌数(コ/ml) 9.6×10^8 , 酵母(コ/ml) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群 陰性, 低温細菌数(コ/ml) 3.0×10^3 未満, 参考品 ; 乳酸菌数(コ/ml) 9.3×10^8 , 酵母(コ/ml) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群 陰性, 低温細菌数(コ/ml) 3.0×10^3 未満
14	中央	8/8	油揚げ	異臭がし、甘酸っぱく腐敗した味がした.	苦情品 ; 生菌数(コ/g) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群 陰性, 参考品(油揚げ) ; 生菌数(コ/g) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群 陰性, 参考品(うどんだし汁) ; 生菌数(コ/g) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群 陰性
15	早良	8/9	冷凍食品	成分規格違反に伴う調査	参考品 ; 生菌数(コ/g) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群, ブドウ球菌, サルモネラ属菌 陰性
16	博多	8/7	焼菓子	カビがはえていた.	培養の結果、カビの発育を認めた.
17	東	8/21	ちくわ	成分規格違反に伴う調査	参考品(4) ; 生菌数(コ/g) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群 陰性, ふきとり(9) ; 生菌数(コ/ml) 3.0×10^3 未満, 大腸菌群 陰性
18	早良	8/26	焼きめし	腐敗臭がする.	苦情品 ; 生菌数(コ/g) 3.7×10^7 , 黄色ぶどう球菌, セレウス菌陰性, 参考品 ; 生菌数(コ/g) 3.0×10^6 , 黄色ぶどう球菌, セレウス菌陰性, 参考品(冷凍食品) ; 生菌数(コ/g) 3.0×10^3 未満, 黄色ぶどう球菌, セレウス菌陰性
19	南	9/12	乳飲料	飲んだら炭酸が入っているような感じがした	苦情品 ; 乳酸菌数(コ/ml) 1.4×10^8 , 大腸菌群 陰性, 参考品 ; 乳酸菌数(コ/ml) 1.1×10^8 , 大腸菌群陰性

平成13年度 食中毒・苦情検査結果 微生物部門

平成13年度 無症苦情 検査結果(2/2)

No.	保健所	受付日	苦情品	状況	結 果
20	南	9/7	豚足	味がおかしい	苦情品:生菌数(コ/g)4.4×10 ⁶ ,大腸菌群 陰性,参考品:生菌数(コ/g) 8.7×10 ⁶ ,大腸菌群陰性
21	東	9/17	紙コップ	コップの底にカビが生えていた	顕微鏡観察の結果、菌糸と胞子は認められなかった。
22	西	9/21	こんにやくゼリ	異味がしてはき出した	顕微鏡観察の結果、菌糸様構造を認め、培養の結果カビの発育を認めた。
23	博多	10/16	白和え	臭い	残品:生菌数(コ/g)1.6×10 ⁸
24	南	10/17	お茶	飲んだら唇がしびれた	苦情品:生菌数(コ/ml) 3.7×10 ⁷ ,酵母(コ/ml)2.0×10 ⁷ ,参考品:生菌数(コ/ml)3.0×10 ² 未満,大腸菌群 陰性
25	東	10/25	いくら	灯油臭い	苦情品:生菌数(コ/g)3.0×10 ³ 未満,参考品:生菌数(コ/g) 3.0×10 ³ 未満
26	南	11/1	寿司(オクラ)	味がおかしい。	苦情品:生菌数(コ/g) 7.0×10 ⁷ ,大腸菌群 +
27	博多	10/27	パン(ブルーベリー)	カビのようなものがある	顕微鏡観察の結果、菌糸と胞子を認めず、カビは確認できなかった
28	南	11/15	清酒	飲んだ後、嘔吐した	黄色ぶどう球菌エンテロトキシン陰性
29	博多	12/26	ほうれん草の和え物	腐敗している	苦情品:生菌数(コ/g) 2.0×10 ⁷
30	東	1/4	おもち	青カビのようなものが生えている。	顕微鏡観察の結果、菌糸と胞子を認められず、培養の結果、陰性であった
31	中央	1/10	鶏の煮付け	変な味がした	苦情品:酵母(コ/g)3.0×10 ³ 未満
32	東	1/16	牛肉	悪臭がした	苦情品:生菌数(コ/g)7.4×10 ⁶ ,同一ロット品生菌数(コ/g); 1.1×10 ⁷ ,対照品生菌数(コ/g);1.2×10 ³
33	中央	1/29	あんかけうどん、たこめし	食べたら歯ぐきがはれた	食中毒菌の検索:陰性,大腸菌群:陰性
34	東	1/31	アサヒガニ	腐敗臭がした	苦情品:生菌数(コ/g) 3.0×10 ³