

## 平成14年度 食中毒・苦情検査結果

保健科学部門 細菌担当

### 平成14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	4/2	飲食店	38	26	48時間	下痢、発熱	とり料理	菌株 (4/4) 従業員便(0/6) 参考品 (0/1) ふきとり(0/4)	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>
2	中央	4/5	飲食店	6	3	30~32時間	下痢、発熱 嘔吐	定食	有症者便(0/2) 従業員便(0/1) ふきとり(0/5) ウイルス便(2/2) ウイルス従業員便(1/3)	S R S V	
3	中央	4/8	病院	6	6	30分	嘔吐		有症者便(0/5) 従業員便(0/2) 参考品 (0/2) ふきとり(0/4)	不明	
4	中央	4/17	家庭 (スーパー)	1	1		下痢 じんましん		有症者便(1/1)	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>
5	中央	4/23					下痢、嘔吐		有症者便(0/3)	不明	
6	中央	4/27	飲食店	5	4	24~36時間	下痢、嘔吐 発熱	コース料理	有症者便(3/3) 従業員便(0/4) ふきとり(0/4) ウイルス便(3/3) ウイルス従業員便(0/4)	S R S V	
7	城南	4/26	飲食店	2	1	4時間	嘔吐	寿司	有症者便(0/1) 無症者便(0/1)		
	中央	4/30		6	3		下痢、嘔吐		有症者便(0/3) 無症者便(0/3) 従業員便(0/1) ふきとり(0/5) ウイルス便(0/3) ウイルス無症者便(0/2) ウイルス非喫食者(0/1) ウイルス従業員便(0/1)	不明	
8	城南	5/7	飲食店	5	5	36時間	下痢	地鶏炭焼き	菌株 (2/2) 有症者便(1/3)	カンピロバクター	<i>C. jejuni</i>
9	博多	5/23	飲食店	1	1	5分	下痢		有症者便(0/1) 同一ロット(0/5)	不明	
10	中央	5/24	家庭 (行商)	2	2		腹痛, 下痢	粕漬け	有症者便(0/2) 残品(0/1)	不明	
11	博多	6/3	飲食店	3	3	8~32時間	腹痛, 下痢 発熱		菌株 (2) 有症者便(1/1) 従業員便(0/10) 参考品 (0/9) ふきとり(0/7)	<i>S. Enteritidis</i>	
12	博多	6/6	飲食店	(16)	5	36時間	下痢, 腹痛 発熱	鶏レバ刺 ズリ刺	従業員便(0/6) 参考品 (0/7) ふきとり(0/6)	( <i>C. jejuni</i> )	筑紫H C より検査依頼
13	博多	6/17	飲食店	3	3	1週間	下痢, 腹痛 発熱	生レバ刺	菌株 (2) 有症者便(0/1) 従業員便(0/4) 参考品(0/2) ふきとり(0/5)	カンピロバクター	<i>C. coli</i>
14	南	6/18	飲食店	1	1	1週間	腹痛	とんかつ	有症者便(0/1)	不明	
15	城南	6/18	家庭	1	1	12時間	下痢, 嘔吐	自宅の食事	有症者便(0/1) 残品(0/2)	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
16	中央	6/19	飲食店	7	3	48~72時間	下痢, 発熱 嘔吐	かつ丼	菌株 (2/2) 有症者便(1/1) 無症者便(1/3) 従業員便(4/6) 参考品(0/3) ふきとり(0/5)	<i>S.Enteritidis</i>	
17	中央	6/19	百貨店	3	3	5時間	腹痛, 下痢, 発熱 嘔吐	まぐろ刺身	有症者便(0/3) 従業員便(0/6) 参考品(0/1) ふきとり(0/8)	不明	
18	中央	6/21	スーパー	1	1	12時間	腹痛, 下痢	キスの天ぷら	有症者便(0/1) 残品(0/1)	不明	
19	南	7/1	飲食店	2 2	2 2	2時間 2時間	嘔吐, 下痢 嘔吐, 腹痛 下痢	かしわめし	有症者便(1/3) 従業員便(1/14) 参考品(1/2) ふきとり(3/8) 手指ふきとり(3/14)	黄色アドウ球菌	エンテロキシンA コアグラーゼ IV型
20	中央	7/3	飲食店		1	4日	下痢, 腹痛 嘔吐	牛刺し	従業員便(0/2) 参考品(0/3) ふきとり(0/7)	O 1 5 7	
21	博多	7/4	飲食店	一	1	2日	下痢, 発熱	トリ刺し	有症者便(5/6) 無症者便(4/4)	カンピロ バクター	<i>C.jejuni</i>
22	西	7/8	弁当屋	4	2	4時間	嘔吐, 下痢	弁当	有症者便(2/3) 従業員便(0/3) 参考品(0/6) 残品(19/21) ふきとり(3/8) 手指ふきとり(3/3)	黄色アドウ球菌	エンテロキシンA・B コアグラーゼ VII型
23	南	7/8	不明	11	6	不明	腹痛, 嘔吐	不明	菌株(1/1)	<i>S.Enteritidis</i>	
24	中央	7/10	飲食店	1	1	3~4日	下痢, 発熱 腹痛	トリ刺し	有症者便(0/2) 無症者便(0/2) 従業員便(0/5) 参考品(4/4) ふきとり(0/5)	カンピロ バクター	
25	博多	7/11	飲食店	4 2	3 1	3~5日 4日			従業員便(1/8) 残品(0/4) 参考品(0/5) ふきとり(0/33)	O 1 5 7	
26	南	7/11	飲食店	9	4			鳥料理	有症者便(0/2) 無症者便(0/2) 従業員便(0/5) 参考品(0/5) ふきとり(0/33)	カンピロ バクター	<i>C.jejuni</i>
27	博多	7/12	飲食店	14	5	2~12時間	下痢, 嘔吐		有症者便(0/2) 無症者便(0/2) 従業員便(0/2) 残品(0/4) 参考品(0/5) ふきとり(0/2)	不明	
28	東	7/12	飲食店の出前	3	1	8時間	下痢, 発熱 嘔吐	寿司	有症者便(0/2)	不明	
29	城南	7/15	学校学食						残品(0/21) ふきとり(0/62)	O 1 5 7	
30	早良	7/16	飲食店	5	2	3日	下痢, 発熱	焼き鳥	有症者便(1/1) 無症者便(1/3) 菌株(1/1) 参考品(3/8) ふきとり(0/3)	カンピロ バクター	<i>C.jejuni</i>

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
31	中央	7/17	焼き肉	2	1	3日	下痢	焼き肉	参考品(3/8) ふきとり(0/3)	O 1 5 7	
32	城南	7/18							ふきとり(0/4)	O 1 5 7	事例29関連
33	博多	7/22	ホテル	96	1	24時間	下痢, 発熱	披露宴料理	残品(0/18)	腸炎ビブリオ	
34	早良	7/23	飲食店	8	5	16時間	腹痛, 頭痛	—	有症者便(0/1)	不明	東京都より検査
35	東	7/24	保育園					—	ふきとり(0/10)	O 1 5 7	
36	西	7/31	飲食店	17	3	16時間	下痢	刺身	有症者便(2/4) 菌株(1/1) 従業員便(0/1) 参考品(0/5) ふきとり(0/7)	腸炎ビブリオ	03:K6
37	中央	7/31	仕出し屋	57	29	時間	下痢, 嘔吐	弁当	有症者便(8/13) 菌株(1/1) 従業員便(0/4) 残品(2/2) ふきとり(0/5) 井戸水(0/6)	ナグビブリオ	
38	博多	8/2	スーパー	1	1	30分	下痢	弁当	有症者便(0/1) 残品(0/1) 参考品(0/1)	不明	
39	中央	8/3	仕出し屋	21	11	17時間	下痢, 腹痛 発熱	弁当 刺身	有症者便(1/1) 無症者便(0/2) 菌株(3/3) 従業員便(0/8) 参考品(0/3) ふきとり(0/7)	腸炎ビブリオ	03:K6 tdh(+) trh(-)
40	南	8/5	飲食店	28	23	9時間	下痢, 腹痛 嘔吐	懷石料理	菌株(12/12) 従業員便(0/4) 残品(0/1) 参考品(0/1) ふきとり(0/6)	腸炎ビブリオ	03:K6
41	中央	8/8	飲食店	2	2	8時間	下痢, 発熱 腹痛	どんぶり	有症者便(0/1) 従業員便(0/3) 参考品(0/4) 同一ロット(0/1) ふきとり(0/6)	不明	
42	城南	6/30	保育園	—				給食	食材(0/171) ふきとり(0/94)	O 1 5 7	
43	南	8/11	保育園		—			給食	検食(0/10)	O 1 5 7	
44	南	8/19	コンビニ	1	1		軟便	菓子	有症者便(0/1) 参考品(0/1)	不明	
45	早良	8/20	家庭	13	5	12時間	下痢, 腹痛	刺身ほか 家庭料理	有症者便(2/3)	腸炎ビブリオ	03:K6 大分市より依頼
46	西	8/22	飲食店	3	3	3~6時間	嘔吐, 下痢	うどんセット	有症者便(0/3)	不明	
47	南	8/20	飲食店	14	5	12時間	下痢, 腹痛	定食	有症者便(0/1)	不明	山口県より依頼
48	西	8/27	スーパー	1	1	6時間	下痢	ホタテ(刺身)	有症者便(0/1) 残品(0/1) 参考品(0/1)	不明	
49	中央	8/28	飲食店 ホテル	25	8		吐気, 発熱 腹痛, 軟便	弁当	有症者便(0/8) 無症者便(0/3) 従業員便(0/12) 参考品(0/4) ふきとり(0/11) 検食(0/18)	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	推定原因食品	検体(陽性数／検体数)	推定病因物質	備考
50	南	8/29	販売店	1	1	5時間	下痢	馬刺	有症者便(0/1) 残品(0/1) 参考品(0/1)	不明	
51	早良	9/9	飲食店	3	1	5日		レバ刺	ふきとり(0/5)	O 1 5 7	
52	西	9/20							ふきとり(0/10)	不明	
53	博多	9/24	コンビニ	1	1	20分	嘔吐	弁当	残品(0/3)	不明	
54	博多	9/24	飲食店	7	5	24時間	下痢, 発熱	—	有症者便(2/2) 無症者便(1/1) 菌株(1/1) 従業員便(0/9) 残品(0/1) ふきとり(0/11)	S.Enteritidis	
55	中央	9/26	飲食店	2	2	4時間	嘔吐, 下痢	—	有症者便(0/1) 従業員便(0/1) ふきとり(0/4)	不明	
56	南	9/30	飲食店	1	1	3時間	嘔吐, 下痢	かますの開き	残品(0/1)	不明	
57	博多	10/3	スーパー	3	2	30分	下痢	刺身	有症者便(0/2) 無症者便(0/1) 残品(0/2) 参考品(0/2)	不明	
58	中央	10/7	スーパー	2	2	1~2時間	嘔吐, 下痢	焼ビーフン	有症者便(0/1) 従業員便(0/2) 残品(0/2) 参考品(0/1) ふきとり(0/4)	不明	
59	南	10/7	飲食店	35	19	12~24時間	嘔吐, 下痢	会席料理	有症者便(7/13) 従業員便(0/3) 参考品(0/3) ふきとり(0/4)	腸炎ビブリオ	06:K18
60	南	10/8	飲食店	2	2	48時間	下痢, 発熱	バイキング	参考品(0/2) ふきとり(0/3)	カンピロ バクター	病院で検出
61	東	10/8	スーパー	1	1	18時間	下痢	ふぐ刺	残品(0/1)	不明	
62	南	10/31	飲食店	1	1	30分	嘔吐, 下痢	肉だんご	有症者便(0/1) 残品(0/1)	不明	
63	城南	11/3	飲食店	2	2	7日	下痢	焼肉	従業員便(0/2) 参考品(0/1) ふきとり(0/10)	O 1 5 7	
64	早良	11/5	宅配	6	6	17~41時間	嘔吐, 下痢	シーフード ピザ	有症者便(1/1) ウイルス便(5/5) ウイルス従業員便(0/5) ウイルス参考品(0/2)	S R S V	
65	西	11/5	飲食店	18	9	24~48時間	腹痛, 下痢 嘔吐, 発熱	中華料理	有症者便(0/4) 参考品(0/4) ふきとり(0/5) ウイルス便(6/8) ウイルス従業員便(0/2)	S R S V	
66	城南	11/8	旅館	121	13	—	下痢, 発熱	旅館の食事	有症者便(1/1)	S.Enteritidis	熊本市より依頼
67	東 博多	11/8	ホテル	361		48時間	—	ホテルの食事	有症者便(0/6) ウイルス便(1/6)	S R S V	長崎市より依頼
68	城南	11/13	スーパー	1	1	4時間	嘔吐, 下痢	弁当	有症者便(0/1)	不明	
69	東	11/22	病院	11	1	1時間	嘔吐, 下痢	卵焼き	同一ロット(0/2)	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	推定原因食品	検体(陽性数／検体数)	推定病因物質	備考
70	博多	11/22	家庭	5	4	6～時間	嘔吐	たくあん	残品(0/1)	不明	
71	南	12/3	家庭	2	1	30分	嘔吐	魚のみそ漬け	有症者便(0/1) 参考品(0/1)	不明	
72	南	12/3	家庭	1	1	20分	腹痛	和菓子	有症者便(0/1) 残品(0/1)	不明	
73	南	12/9	スーパー	1	1	12時間	腹痛, 嘔吐	ヨーグルト	残品(0/1)	不明	
74	博多	12/11	飲食店	4	3	4～12時間	下痢, 発熱	刺し盛り	有症者便(0/2) 無症者便(0/1) 従業員便(0/6) 参考品(0/5) ふきとり(0/5)	不明	
75	博多	12/13	老人施設	214	17	—	下痢, 嘔吐	—	有症者便(0/1) ウイルス便(7/10) ウイルス吐物(2/2)	S R S V	
76	西	12/13	福祉施設		9	—	発熱, 嘔吐 下痢	—	有症者便(0/9) ウイルス便(3/5)	S R S V	
77	早良	12/16	飲食店	7	5	3～5時間	嘔吐, 下痢	居酒屋の食事	有症者便(0/5) 吐物(0/1) 従業員便(0/4) 参考品(0/2) ふきとり(0/3) ウイルス便(1/5) ウイルス吐物(0/1) ウイルス従業員便(0/4)	不明	
78	東	12/16	飲食店	17	11	27～48時間	下痢, 発熱 嘔吐	店の食事	有症者便(0/5) 従業員便(0/6) ふきとり(0/5) ウイルス便(3/3) ウイルス従業員便(1/7)	S R S V	
79	博多	12/18	ホテル	30	20	36時間	下痢, 発熱 嘔吐	朝食	ふきとり(0/9)	不明	事例78関連
80	東	12/19		1	1	12時間	下痢	塩辛	残品(0/1)	不明	
81	早良	1/22	飲食店	13	8	41時間	下痢, 発熱 嘔吐	生カキ	有症者便(0/8) 従業員便(0/3) ふきとり(0/3) ウイルス便(7/8) ウイルス従業員便(0/3)	S R S V	
82	南	1/22	飲食店	3	2	3時間	下痢, 発熱 嘔吐	すし	有症者便(0/2) 従業員便(0/1) 参考品(0/9) ふきとり(0/15) ウイルス便(2/2)	不明	
83	南	2/3	スーパー (購入)	6	6	1～3時間	嘔吐, 吐氣	チャンポン	残品(0/3) 参考品(0/1)	不明	
84	博多	2/6	ホテル	11	7	38～52時間	下痢, 発熱 嘔吐, 腹痛	ピュッフェ	有症者便(0/2) 従業員便(0/12) 残品(0/4) 参考品(0/1) ふきとり(0/10) ウイルス便(2/2) ウイルス従業員便(0/7)	S R S V	
85	早良	2/7	飲食店 (購入)	1	1	6時間	下痢, 嘔吐	パン, サラダ	有症者便(0/1) 残品(0/1) 参考品(0/1)	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	推定原因食品	検体(陽性数／検体数)	推定病因物質	備考
86	中央	2/7	飲食店	8	5	37時間	発熱, 嘔吐 下痢	店の食事	有症者便(0/2) 従業員便(0/4) ふきとり(0/5) ウイルス便(3/3)	S R S V	
87	中央	2/13	飲食店	4	3	5時間	下痢, 嘔吐 発熱	店の食事	有症者便(0/3) 従業員便(0/4) ふきとり(0/5) ウイルス便(0/3)	不明	
88	博多	2/14	飲食店	10	9	24時間	下痢, 嘔吐 発熱	店の食事	有症者便(0/5) 従業員便(0/1) ふきとり(0/5) ウイルス便(5/6) ウイルス従業員便(0/1)	S R S V	
89	中央	2/18	飲食店	69	23	38時間	下痢, 嘔吐 発熱, 吐気	店の食事	有症者便(0/6) ふきとり(0/5) ウイルス便(8/8)	S R S V	
90	早良	2/25	スーパー (購入)	2	2	1時間	下痢	ケーキ	残品(0/1)	不明	
91	西	2/26	スーパー (購入)	4	4	12時間	腹痛, 吐氣 下痢, 発熱	馬刺	有症者便(0/1) ウイルス便(1/1)	不明	
92	博多	2/27	スーパー (購入)	2	2	2時間	吐氣, 嘔吐 下痢	生食用カキ	有症者便(0/2) 参考品(0/1) ウイルス便(0/2)	不明	
93	中央	3/12	ホテル	178	26	9~55 時間	下痢, 嘔吐 発熱	披露宴料理	有症者便(0/4) 保存食(0/7) ふきとり(0/12) ウイルス便(2/4)	不明	
94	博多	3/13	スーパー (購入)	1	1	1時間	下痢, 発熱 嘔吐	おにぎり 惣菜	有症者便(0/1) 残品(0/2)	不明	
95	早良	3/18	スーパー (購入)	2	2	30時間	下痢, 発熱 嘔吐	生カキ・すし	有症者便(0/1) ウイルス便(1/1) ウイルス参考品(0/1)	不明	
96	博多	3/24	保健施設	98	19	不明	下痢, 発熱 嘔吐	不明	ウイルス便(3/3)	S R S V	

平成14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	城南	4/18	インスタント コーヒー	賞味期限切れ カビの様な物がある	カビ 隆性	培養にて確認	
2	西	5/27	お茶 (ペットボトル)	飲みながら常温保存中 4~5日後に浮遊物	カビ・酵母(コ/ml) 6.7×10 <sup>6</sup> (酵母状) 一般細菌数(コ/ml) 4.3×10 <sup>7</sup> 大腸菌群 隆性	培養にて確認	
3	東	6/19	牛乳	消費期限内だが、ドロッ としてにおいもおかしい	苦情品 一般細菌数(コ/ml) 3.3×10 <sup>8</sup> 大腸菌群 隆性 乳酸菌数 (コ/ml) 2.7×10 <sup>8</sup>	参考品 3.0×10 <sup>2</sup> 未満 陰性 3.0×10 <sup>2</sup> 未満	
4	南	7/5	充てん豆腐	形がくずれ、腐っている	苦情品 一般細菌数(コ/g) 1.1×10 <sup>7</sup> 大腸菌群 隆性	同一ロット 4.2×10 <sup>6</sup> 陰性	
5	東	7/10	冷やし中華	店で期限切れのものを だされ、異臭がする	一般細菌数(コ/g) 1.7×10 <sup>8</sup> 大腸菌群 5.1×10 <sup>3</sup>		
6	西	7/15	豆腐	異臭がする	一般細菌数(コ/g) 1.9×10 <sup>7</sup>		
7	西	7/17	もめん豆腐	異臭・すっぱい	一般細菌数(コ/g) 5.9×10 <sup>8</sup>		
8	西	7/22	鳥さし	赤身が腐ったような臭い	一般細菌数(コ/g) 5.7×10 <sup>8</sup> 大腸菌群 陽性		
9	早良	7/23	ヨーグルト	茶色の異物があった	食中毒菌 隆性 (サルモネラ・ビブリオ・黄色ブドウ球菌・セレウス・ウェルシュ・ カンピロバクター・エルシニア・病原大腸菌・エロモナス・プレシオモナス)		
10	中央	7/30	エッグサンド	味がおかしい	苦情品 一般細菌数(コ/g) 7.6×10 <sup>8</sup> 大腸菌群 陽性(1.0×10 <sup>5</sup> 以上) 黄色ブドウ球菌 陽性(1.0×10 <sup>5</sup> 以上)	参考品 8.2×10 <sup>8</sup> 陽性(1.0×10 <sup>5</sup> 以上) 陽性(1.0×10 <sup>5</sup> 以上)	
11	南	8/1	充てん豆腐	異臭・糸を引く	一般細菌数(コ/g) 1.7×10 <sup>8</sup> 大腸菌群 1.0×10		
12	南	8/12	粕漬け	身がくずれて臭う	魚粕漬け 一般細菌数(コ/g) 4.1×10 <sup>6</sup> 酵母 陽性(1.0×10 <sup>5</sup> )	貝柱粕漬け 3.0×10 <sup>3</sup> 陰性(1.0×10 <sup>5</sup> 未満)	海苔粕漬け 3.8×10 <sup>3</sup> 陰性(1.0×10 <sup>5</sup> 未満)
13	中央	8/13	お茶 (ペットボトル)	2週間飲みながら 冷蔵保存後、異物が沈殿	直接・培養検査にてカビを認める。		
14	早良	8/15	ヨーグルト	味がおかしい	食中毒菌 隆性 (サルモネラ・ビブリオ・黄色ブドウ球菌・セレウス・ウェルシュ・ カンピロバクター・エルシニア・病原大腸菌・エロモナス・プレシオモナス)		
15	博多	8/28	水	飲んで下痢	一般細菌数(コ/ml) 3.0×10 <sup>2</sup> 未満 大腸菌群 隆性		
16	中央	8/29	お茶 (ペットボトル)	変なにおいがする	食中毒菌 隆性 (サルモネラ・ビブリオ・黄色ブドウ球菌・セレウス・ウェルシュ・ カンピロバクター・エルシニア・病原大腸菌・エロモナス・プレシオモナス) 大腸菌群 隆性		
17	東	8/30	肉じゃが (レトルト)	異臭・酸味がした	一般細菌数(コ/g) 3.0×10 <sup>3</sup> 未満 大腸菌群 隆性		
18	博多	9/13	プリン	菓品臭がする。	苦情品 一般細菌数(コ/g) 1.7×10 <sup>5</sup>	参考品 3.0×10 <sup>2</sup> 未満	
19	博多	9/13	鳥皮湯引き	味がおかしい	一般細菌数(コ/g) 4.5×10 <sup>9</sup>		
20	西	9/30	惣菜	腐敗臭がする。	開封 一般細菌数(コ/g) 1.7×10 <sup>8</sup>	未開封 1.3×10 <sup>8</sup>	
21	東	10/1	ジュース	味がおかしい	苦情品 一般細菌数(コ/g) 3.0×10 <sup>2</sup> 未満 大腸菌群(コ/g) 隆性	参考品 3.0×10 <sup>2</sup> 未満 陰性	
22	城南	10/2	お茶 (ペットボトル)	飲むと口の中に違和感が ある	一般細菌数(コ/ml) 3.0×10 <sup>2</sup> 未満 大腸菌群 隆性		

No.	保健所	受付日	苦情品	状況	結果		
23	西	10/15	トマト缶詰	白い異物がある	カビ	苦情品 陽性 (ペニシリウム属と推定)	参考品 陰性 直接・培養検査 で確認
24	南	10/8	米	カビのようなかたまり	カビ	陽性 (Aspergillus, Penicillium属と推定)	培養検査で確認
25	博多	10/24	焼鳥	すっぱい味	一般細菌数( cfu/g)	$4.6 \times 10^6$	
26	西	10/26	寿司	異臭	一般細菌数( cfu/g)	$4.3 \times 10^6$	
27	東	10/28	ごはん (レトルト)	カビのようなものがある	カビ	陽性(Penicillium, Cladosporium属と推定)	培養検査で確認
28	中央	11/13	ソーセージ	緑色の斑点がみられる 食後、嘔吐・下痢	カビ	陰性	培養検査で確認
29	博多	11/18	ホルモン	味がおかしい	一般細菌数( cfu/g)	苦情品 $2.1 \times 10^5$ 参考品 $1.1 \times 10^4 \sim 1.6 \times 10^5$	
30	西	11/19	回転焼き	ゴキブリの混入	食中毒菌	陰性 (サルモネラ・ビブリオ・黄色ブドウ球菌・セレウス・ウェルシュ・ カンピロバクター・エルシニア・病原大腸菌・エロモナス・プレシオモナス)	
31	早良	11/22	回転焼き	ハエの混入	食中毒菌	陰性 (サルモネラ・ビブリオ・黄色ブドウ球菌・セレウス・ウェルシュ・ カンピロバクター・エルシニア・病原大腸菌・エロモナス・プレシオモナス) カタラーゼテスト 陽性	
32	城南	12/3	弁当	腐敗臭がした	一般細菌数( cfu/g)	苦情品 $3.4 \times 10^3 \sim 3.5 \times 10^8$	
33	東	12/4	チーズ	冷蔵保存でカビ	カビ	陽性(Penicillium属と推定)	直接・培養で確認
34	早良	3/5	ハンバーガー	白い異物の混入	食中毒菌	陰性 (サルモネラ・ビブリオ・黄色ブドウ球菌・セレウス・ウェルシュ・ カンピロバクター・エルシニア・病原大腸菌・エロモナス・プレシオモナス) 白い異物 一部切り取ると白い繊維状のものが見られた。	
35	博多	3/27	竹の子料理	すっぱい味がする	一般細菌数( cfu/g)	水煮竹の子 $1.1 \times 10^4$	竹の子天ぷら(残品) $3.0 \times 10^3$ 未満
					酵母 ( cfu/g)	$5.6 \times 10^3$	竹の子天ぷら(参考品) $3.0 \times 10^3$ 未満