

広島市の細菌性集団食中毒検査状況(平成 28 年度)

生 物 科 学 部

は じ め に

平成 28 年度の主要な集団食中毒の検査状況について報告する。

方 法

本市保健所で採取し、当部に搬入された患者便、従事者便、食品、器具等の拭き取り検体(スワブ)などを細菌検査に供試した。

結 果

平成 28 年度に本市保健所で調査集計した食中毒事例のうち、当部で検査を実施した細菌性集団食中毒の検査概要について表にまとめた。

謝 辞

集団食中毒事件の調査概要を提供いただいた本市保健所食品保健課に深謝いたします。

表 平成 28 年度の広島市における細菌性集団食中毒の概要及び検出された病因物質

発生月	原因施設	患者/ 喫食者	病因物質 原因食品	潜伏時間及び主な症状 当部で行った検査概要
4月	飲食店	10/14	不明 不明 (4月11日提供の料理)	8.7時間、下痢、嘔気、嘔吐、発熱 患者便6検体、従事者便3検体、食品3検体、スワブ8検体を検査。
7月	飲食店	9/9	セレウリド産生性 <i>Bacillus cereus</i> (嘔吐型) 不明 (7月29日提供のイタリア料理)	1.4時間、嘔吐、下痢 患者吐物2検体、患者便4検体、従事者便2検体、食品5検体、スワブ10検体を検査。患者吐物2検体、食品1検体、スワブ4検体から <i>Bacillus cereus</i> (CRS+)を検出。
9月	飲食店	7/11	<i>Campylobacter jejuni</i> 不明 (9月26日提供の焼鳥等の宴会料理)	60.7時間、下痢、腹痛、発熱 患者便5検体、従事者便3検体、食品2検体、スワブ10検体を検査。患者便4検体から <i>Campylobacter jejuni</i> (Penner 0群株4株、UT株4株※1)を検出。
10月	飲食店	1/3 ※2	腸管出血性大腸菌 0157(VT2) 10月23日に提供された牛タンメンチカツ	100時間、血便、下痢、腹痛、発熱 患者便1検体、食品(そうざい半製品)4検体を検査。患者便1検体、食品4検体から <i>Escherichia coli</i> 0157(VT2)を検出。市外施設を原因とする広域散発食中毒の株と遺伝子型が一致。

※1：血清型別不能

※2：広域散発食中毒(総患者数67名、総喫食者数不明)