

広島市の細菌性集団食中毒検査状況(平成 29 年度)

生 物 科 学 部

は じ め に

平成 29 年度の主要な細菌性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 29 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 29 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
5月	飲食店	11/52	<i>Campylobacter jejuni</i> 不明 (5月27日夜提供の料理)	74.5時間, 下痢, 発熱, 腹痛 患者便5検体, 従事者便6検体, 食品(参考品)2検体, スワブ8検体を検査。患者便4検体と食品1検体から <i>C. jejuni</i> を検出。
9月	飲食店	10/21	<i>Campylobacter jejuni</i> 不明 (9月2日夜提供の料理)	39時間, 下痢, 腹痛, 発熱 患者便5検体, 従事者便3検体, 食品(参考品)1検体, スワブ10検体を検査。患者便1検体, 食品1検体から <i>C. jejuni</i> を検出。
9月	飲食店	3/6	<i>Campylobacter jejuni</i> 不明 (9月16日夜提供の料理)	63時間, 下痢, 発熱, 腹痛 従事者便4検体, 食品(参考品)2検体, スワブ7検体を検査。食品2検体から <i>C. jejuni</i> を検出。(他自治体検査で患者便より <i>C. jejuni</i> を検出)
12月	飲食店	5/10	<i>Campylobacter jejuni</i> 不明 (12月1日夜提供の料理)	65時間, 下痢, 発熱, 腹痛 患者便4検体, 従事者便4検体, 食品(参考品)5検体, スワブ6検体を検査。患者便3検体, 食品3検体から <i>C. jejuni</i> を検出。
12月	飲食店	22/31	<i>Kudoa septempunctata</i> ヒラメの刺身	7時間, 下痢, 嘔吐, 発熱 患者便5検体, 従事者便1検体, 食品(残品)2検体, スワブ5検体を検査。患者便2検体から <i>K. septempunctata</i> を検出。
12月	飲食店	4/13	<i>Campylobacter jejuni/coli</i> 不明 (12月16日夜提供の料理)	65時間, 下痢, 発熱, 腹痛 患者便4検体, 従事者便2検体, 食品(参考品)5検体, スワブ4検体を検査。患者便1検体から <i>C. jejuni</i> 及び <i>C. coli</i> , 患者便1検体から <i>C. coli</i> , 患者便2検体から <i>C. jejuni</i> , 食品5検体から <i>C. coli</i> を検出。