

2-1. 半熟状態での玉子の消費個数(家庭内)

	A	B	C	D	E	F
	通常月 平均回数	1回当たり 消費個数	1ヵ月平均 消費個数	1人平均 年間個数	人口	総数(百万個)
小学生以下	3.56	1.51	5.38	64.51	15,465,460	998
12～69歳小計	5.32	1.51	8.03	96.40	98,109,069	9,458
12～19歳男性	3.88	1.51	5.86	70.31	6,714,148	472
12～19歳女性	4.37	1.51	6.60	79.18	6,392,080	506
20～69歳男性	5.25	1.51	7.93	95.13	42,347,760	4,029
20～69歳女性	5.77	1.51	8.71	104.55	42,655,081	4,460
12～69歳男性	5.06	1.51	7.64	91.69	49,061,908	4,498
12～69歳女性	5.57	1.51	8.41	100.93	49,047,161	4,950
70歳以上	6.48	1.51	9.78	117.42	11,864,744	1,393
全体				94.45	125,439,273	11,848

$$D=C \times 12$$

$$F=D \times E$$

※1 全体の総数は、「小学生以下」「12～69歳小計」「70歳以上」の総数(G)を積上げた数値とした。

※2 半熟玉子料理の回数については、夏場・冬場の増減は考えない。

※3 「小学生以下」の人口は「0～11歳人口」とした。

2-2. 半熟状態での玉子の消費個数(家庭外)

	A	B	C	D	E	F
	通常月 平均回数	1回当たり 消費個数	1ヵ月平均 消費個数	1人平均 年間個数	人口	総数(百万個)
小学生以下	0.20	1.51	0.30	3.62	15,465,460	56
12～69歳小計	0.98	1.51	1.48	17.76	98,109,069	1,742
12～19歳男性	0.79	1.51	1.19	14.31	6,714,148	96
12～19歳女性	1.90	1.51	2.87	34.43	6,392,080	220
20～69歳男性	1.41	1.51	2.13	25.55	42,347,760	1,082
20～69歳女性	0.44	1.51	0.66	7.97	42,655,081	340
12～69歳男性	1.32	1.51	1.99	23.92	49,061,908	1,173
12～69歳女性	0.64	1.51	0.97	11.60	49,047,161	569
70歳以上	0.28	1.51	0.42	5.07	11,864,744	60
全体				14.82	125,439,273	1,858

$$D=C \times 12$$

$$F=D \times E$$

※1 全体の総数は、「小学生以下」「12～69歳小計」「70歳以上」の総数(G)を積上げた数値とした。

※2 1回当たりの玉子消費個数は、家庭内と同じとした。

※3 半熟玉子料理の回数については、夏場・冬場の増減は考えない。

※4 「小学生以下」の人口は「0～11歳人口」とした。

資料出所：平成7年国勢調査(総務庁統計局)

### 3. 生・半熟状態での玉子の消費量推計

- ・生玉子の1人年間平均消費個数は、家庭内・家庭外を合計して「小学生以下」18.30個、「12～69歳」48.13個、「70歳以上」45.93個である。
- ・半熟状態の玉子の1人平均年間消費個数は、同様に「小学生以下」68.13個、「12～69歳」114.16個、「70歳以上」122.49個である。
- ・生・半熟状態を合わせた玉子の1人平均年間消費量は、「小学生以下」86.43個、「12～69歳」162.28個、「70歳以上」168.42個となる。
- ・それぞれの年代別人口に、1人平均年間消費量を乗じて国内での生・半熟状態での玉子の総消費量を推計すると、192億5600万個となる。

#### 3-1. 生・半熟状態での玉子の消費個数(年間1人当たり 単位:個)

	〈生玉子消費個数〉			〈半熟玉子消費個数〉			G
	A	B	C	D	E	F	
	家庭内	家庭外	合計	家庭内	家庭外	合計	総数(個)
小学生以下	16.74	1.56	18.30	64.51	3.62	68.13	86.43
12～69歳小計	44.76	3.37	48.13	96.40	17.76	114.16	162.28
12～19歳男性	37.47	4.61	42.08	70.31	14.31	84.62	126.70
12～19歳女性	29.91	4.01	33.92	79.18	34.43	113.61	147.53
20～69歳男性	62.37	5.52	67.89	95.13	25.55	120.68	188.57
20～69歳女性	30.51	1.40	31.91	104.55	7.97	112.53	144.43
12～69歳男性	58.86	5.39	64.25	91.69	23.92	115.61	179.85
12～69歳女性	30.57	1.40	31.97	100.93	11.60	112.53	144.49
70歳以上	44.85	1.08	45.93	117.42	5.07	122.49	168.42
全体			44.24			109.27	153.51

#### 3-2. 生・半熟状態での玉子の消費個数(年間総数 単位:百万個)

	〈生玉子消費個数〉			〈半熟玉子消費個数〉			G
	A	B	C	D	E	F	
	家庭内	家庭外	合計	家庭内	家庭外	合計	総数(百万個)
小学生以下	259	24	283	998	56	1,054	1,337
12～69歳小計	4,391	330	4,722	9,458	1,742	11,200	15,921
12～19歳男性	252	31	283	472	96	568	851
12～19歳女性	191	26	217	506	220	726	943
20～69歳男性	2,641	234	2,875	4,029	1,082	5,110	7,985
20～69歳女性	1,301	60	1,361	4,460	340	4,800	6,161
12～69歳男性	2,888	264	3,152	4,498	1,173	5,672	8,824
12～69歳女性	1,499	69	1,568	4,950	569	5,519	7,087
70歳以上	532	13	545	1,393	60	1,453	1,998
全体	5,182	367	5,549	11,848	1,858	13,707	19,256

※1 全体の総数は、「小学生以下」「12～69歳小計」「70歳以上」の総数(G)を積上げた数値とした。

資料出所:平成7年国勢調査(総務庁統計局)

4. 家計調査（総務庁統計局：平成9年）による家庭での玉子の消費量との比較

- ・ 1世帯当たり玉子年間購入量

35,802 g

- ・ 玉子1個の重量を60gとすると、1世帯当たり玉子年間購入個数は

35,802 g / 60 g      ≙      596.70 個

- ・ 家計調査の平均世帯人数（3.34人）で割ると、1人当たり玉子年間購入個数は

596.70 個 / 3.34 人      ≙      178.65 個

※ 家計調査では、対象が2人以上普通世帯である。

今回の調査結果から、家庭内での生・半熟状態での玉子の消費量を推計すると、

- ・ 1人当たり家庭内での生玉子年間消費個数は、

「小学生以下」16.74個、「12～69歳」44.76個、「70歳以上」44.85個である。

- ・ 1人当たり家庭内での半熟状態での玉子年間消費個数は、

「小学生以下」64.51個、「12～69歳」96.40個、「70歳以上」117.42個である。

（半熟に調理した玉子料理には、1人前平均1.51個の玉子を使用するとして算出）

- ・ 合計すると、家庭内での生・半熟状態での玉子年間消費個数は、

「小学生以下」	81.25 個	}      となる。
「12～69歳」	141.16 個	
「70歳以上」	162.27 個	

また、全国の生・半熟状態での玉子年間消費量を、上記の個数に家庭外での消費個数を加え、各層別の人口を乗じて算出すると、以下のようになる。

	家庭外消費量を 加えた総消費量 (1人年間平均)	層別人口	年間総消費量 (百万個)
「小学生以下」	86.43 個	× 15,465 千人	= 1,337
「12～69歳」	162.28 個	× 98,109 千人	= 15,921
「70歳以上」	168.42 個	× 11,864 千人	= 1,998
			}      19,256

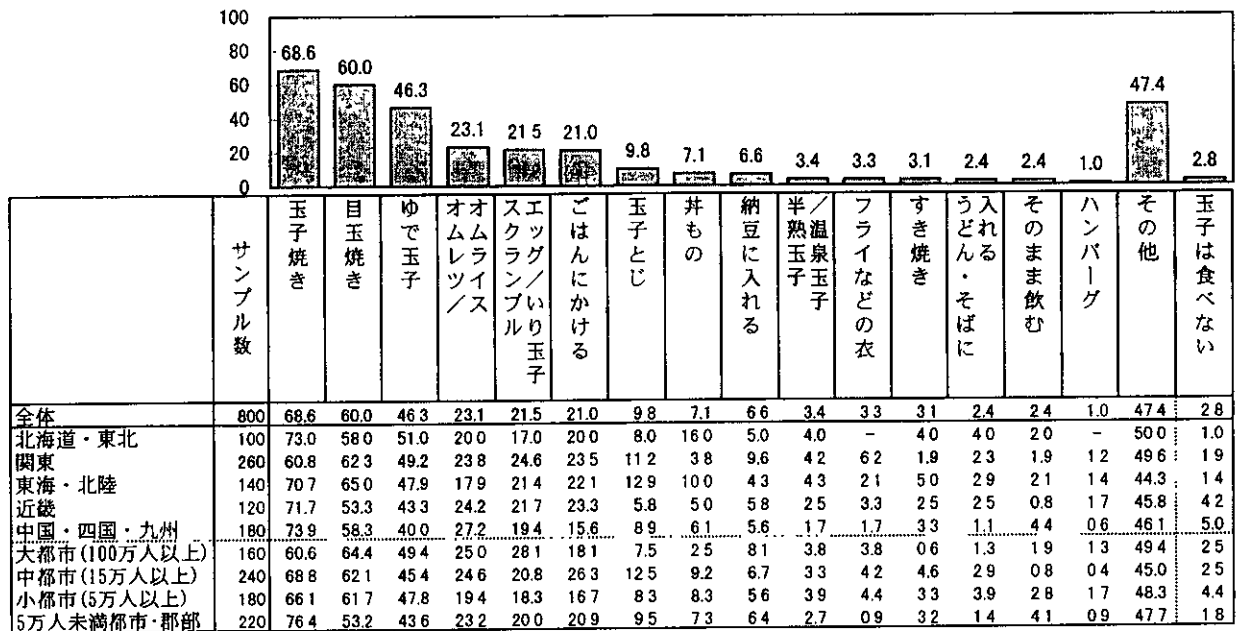
人口資料出所：平成7年度国勢調査（総務庁統計局）

## 玉子の食べ方に関する調査結果

### 1. 玉子の食べ方

#### 1) 自宅での玉子の食べ方 (自由回答→複数回答)

- ・「玉子焼き」(68.6%)、「目玉焼き」(60.0%)、「ゆで玉子」(46.3%)が多く、自由回答で「そのまま飲む」と答えたのは2.4%。また、「玉子を食べない」という人が2.8%である。
- ・「玉子焼き」は5万人未満の都市・郡部で多く、逆に、「目玉焼き」という回答は少ない。
- ・北海道・東北地域では「丼もの」という回答が他の地域よりも多く見られる。
- ・その他の玉子料理としては、「茶碗蒸し」(10.4%)、「みそ汁に入れる」(8.8%)、「チャーハン」(4.6%)などが挙げられた。



#### ※1 その他の玉子料理 (379人の複数回答)

茶碗蒸し(83人)、みそ汁に入れる(70人)、チャーハン(37人)、サラダ(33人)、野菜炒め(26人)、おでん(25人)、ハムエッグ(21人)、ケーキ(20人)、サンドウィッチ(18人)、かに玉(17人)、ラーメン(16人)、だし巻玉子(15人)、お菓子(14人)、にら玉(12人)、汁ものに入れる(12人)、ホットケーキ(12人)、ベーコンエッグ(11人)、お吸い物に入れる(9人)、錦糸たまご(8人)、かき玉汁(6人)、ちらし寿司(5人)、スープ(5人)、マヨネーズ(5人)など

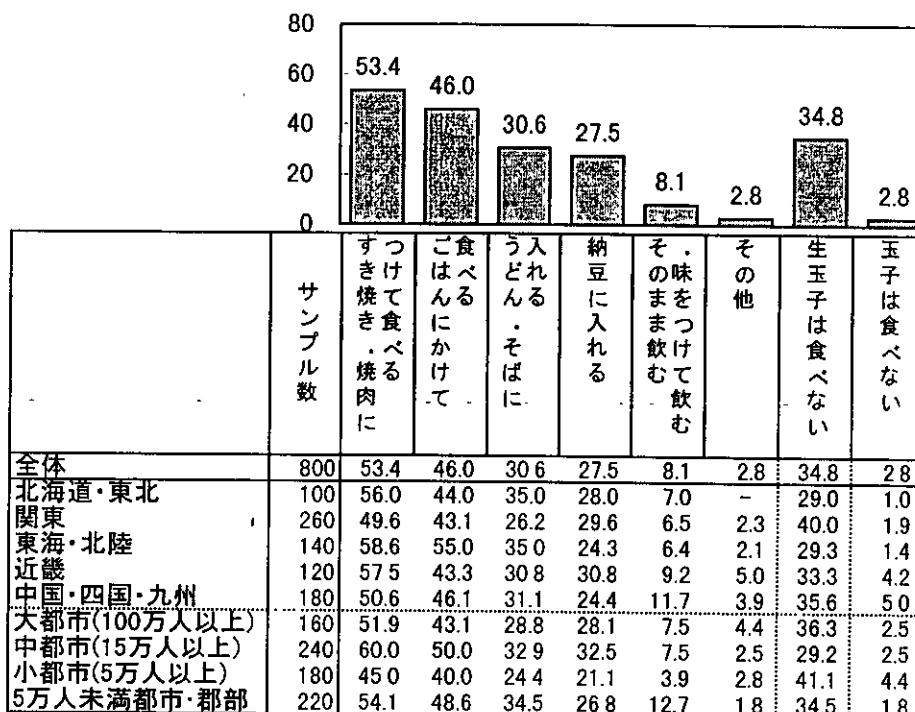
【5人以上があげたもの(詳細については別紙書抜きを参照)】

#### ※2 玉子を食べない人(22人の複数回答)の理由:

コレステロールが高いから(5人)、玉子がきらい、アレルギー体質だから(各4人)、なんとなく(3人)、子供がアレルギー体質、手術後体に合わなくなった、臭いから、鳥が嫌いで見え目がいや、年齢が高い、料理をしない、他に食べるものがある(各1人)

## 2) 生玉子の食べ方 (複数回答)

- ・生のままでの玉子の食べ方では、「すき焼き・焼肉につけて食べる」(53.4%)、「ごはんにかけて食べる」(46.0%)、「うどん・そばに入れる」(30.6%)、「納豆に入れる」(27.5%)の順であり、「生玉子は食べない」は34.8%である。
- ・「ごはんにかけて食べる」は東海・北陸地域でやや高い。
- ・「そのまま飲む・味をつけて飲む」は5万人未満都市・郡部で高い傾向がある。



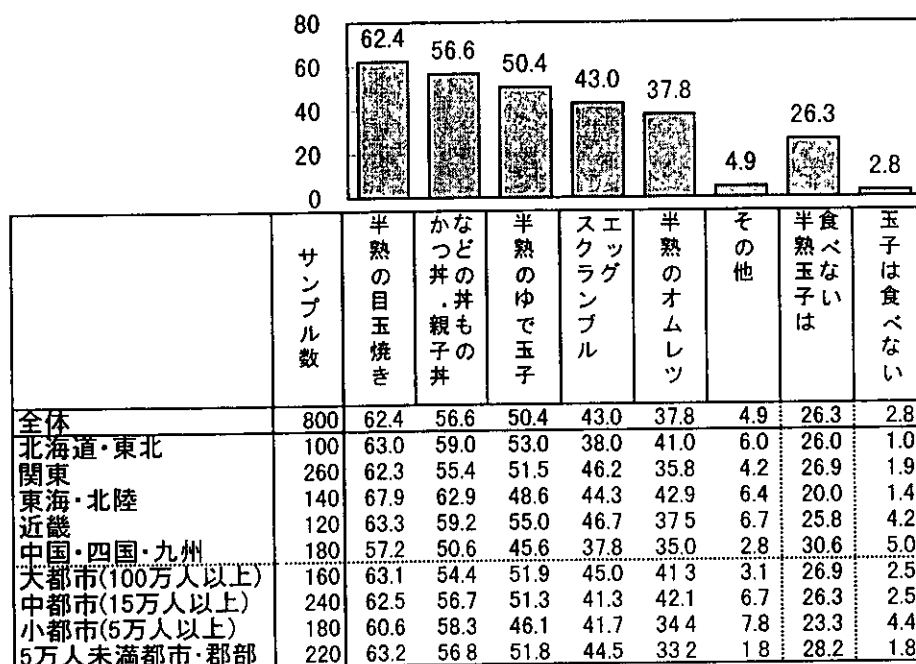
### ※ 生の玉子を食べない人 (278人) の理由:

生玉子がきらい(123人)、玉子を生で食べるのが恐いから(70人)、なんとなく(52人)、食感がいや・気持ち悪いから(14人)、生臭いから・お腹をこわすから(各4人)、白身がいやだから(3人)、おいしくないから(2人)、ごはん生玉子をかけると多めに食べてしまうから(2人)、サルモネラ菌が恐いから(2人)、においがいやだから(2人)、消化が悪そうだから(2人)、食卓に出ないから(2人)、など

【2人以上があげたもの(詳細については別紙書抜きを参照)】

3) 半熟状態の玉子の食べ方 (複数回答)

- ・半熟状態の玉子の食べ方は、「半熟の目玉焼き」(62.4%)、「丼もの」(56.6%)、「半熟のゆで玉子」(50.4%)の順に多く、「半熟玉子を食べない」は26.3%である。
- ・地域、都市規模別でも、大きな差は見られない。



4) 夏期・冬期の生玉子の食べ方

- ・4月の1ヵ月間に生玉子を食べる回数に比較して、夏期は「減ると思う」42.4%、「減ると思う」2.6%と減少傾向である。(「変わらないと思う」55.0%)
- ・一方、冬期は「多かったと思う」36.8%、「少なかったと思う」7.2%と生での食用頻度は増加傾向である。
- ・4月1ヵ月の家庭での1人平均生玉子食用個数は3.41個。夏期平均食用個数は2.99個、冬期は4.40個。

夏場に生玉子を食べる個数の増減

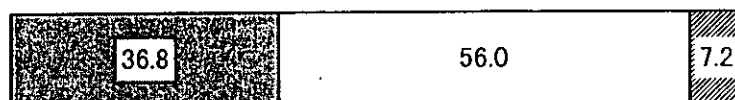
減ると思う                      変わらないと思う                      増えると思う



2.6

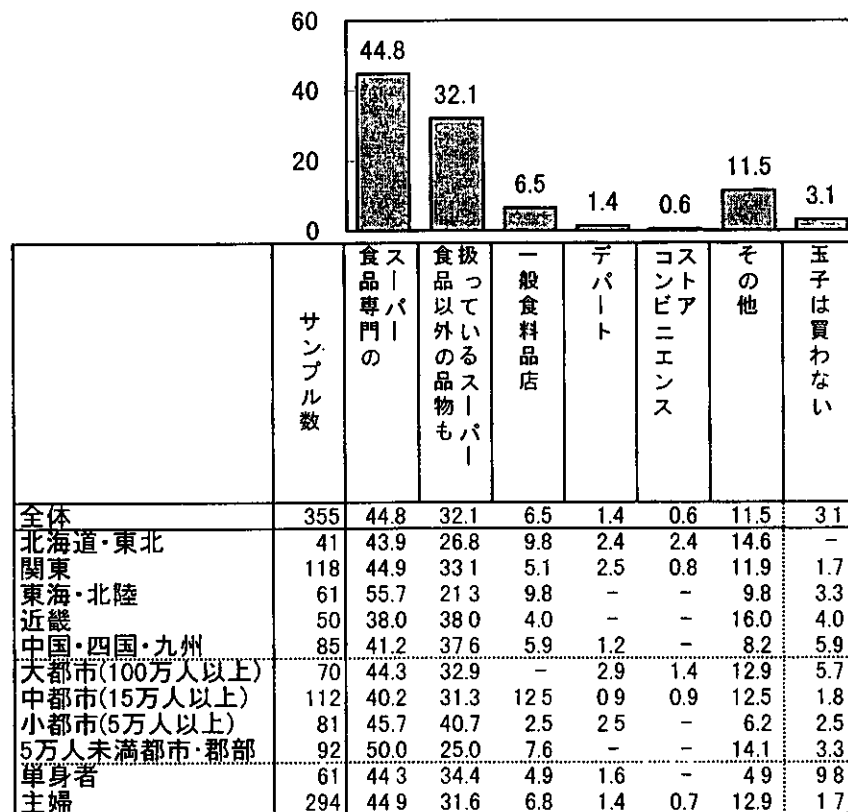
冬場に生玉子を食べる個数の増減

多かったと思う                      変わらないと思う                      少なかったと思う



## 2. 玉子の買い方（最もよく買っているところ）

- ・主婦、単身居住者の玉子の購入場所は、「食品専門のスーパー」（44.8%）、「食品以外の品物も扱っているスーパー」（32.1%）が高く、「スーパー（計）」では76.9%になる。「一般食料品店」（6.5%）、「デパート」（1.4%）、「コンビニエンスストア」（0.6%）での購入は少ない。
- ・「一般食料品店」での購入は15万人～100万人の中都市でやや高く、「スーパー（計）」は5～15万人の小都市で86.4%と高い。
- ・単身者と主婦で、玉子の購入場所に大きな違いはない。







食中毒原因食品調査結果

自治体	発生年月日	病原体	原因食品	単位重量当たり 菌量(菌数/g)	食品推定 摂取量	病原体 推定摂取量	原因施設	患者数	下痢	腹痛	発熱	嘔吐	意識	痙攣	その他	菌数測定方法	原因食品保存状況	備考		
兵庫県	1994/9/8	S. enteritidis 77-9/22	牛肉ともやしのご まあえ	40/g	22g	880	学校給食	10,552	851	839	594	151	286	380	479	541				
兵庫県	1997/9/3	S. Barcellus(O7)	明石焼のたれ	2.8×10 <sup>6</sup> /ml	50ml	1.4×10 <sup>8</sup>	飲食店	68	34	34	29	4	12	12	23	20		冷蔵保存		
奈良県	1998/3/11	S. enteritidis 77-9/4	三色ケーキ	A*ノック5/g ムース部23/g	30g	4.7×10 <sup>2</sup>	菓子製造業	5103	1371	923	1035	791	285	377	548	652	1035		家庭で冷蔵保管	
奈良県	1998/10/15	S. Oranienburg(O7)	山芋のとろろ汁	5.0×10 <sup>7</sup> /ml	150g	7.5×10 <sup>9</sup>	事業所寄席 会	22	11	11	8	8	1	4	6	5			製造所で冷蔵保存	
福岡県	1997/8/17	S. enteritidis 77-9/4	とろろ芋汁	2.4×10 <sup>3</sup> /g	60g	1.4×10 <sup>5</sup>	病院給食	343	75	68	18	68	3	1	4	13	7		冷蔵庫2日間保存	
福岡県	1996/10/28	S. enteritidis 77-9/1	ピーナッツ和え	1.4/g	35g	49	学校給食	5320	644	463	584	314	58	94	55	88	173		冷蔵庫2日間保存	
千葉県	1995/10/18	S. enteritidis	スパゲツツイチヤ	1.2×10 <sup>5</sup> /g	不明	不明	事業所給食	78	73	71	58	51	18	41	44	38			冷蔵庫2日間保存	
広島市	1990/9/6	S. enteritidis	チキンカツ	1.6×10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	菓子製造業	約7873	697	665	545	627	183	158	201	89	183		冷蔵庫2日間保存	
広島市	1991/10/11	S. enteritidis	チキンカツ	8×10 <sup>5</sup> /g 4×10 <sup>6</sup> /g	不明	不明	仕出し屋	958	220	193	142	125	26	38	67	50	83		冷蔵庫2日間保存	
広島市	1992/12/6	S. enteritidis	山芋とろろ	3.2×10 <sup>4</sup> /g	60g	1.9×10 <sup>6</sup>	給食施設	123	113	95	46	112	35	44	1	18			2日間冷蔵保存 4日間冷蔵保存	
広島市	1997/7/15	S. enteritidis	納豆ねぎ卵あえ	1.2×10 <sup>6</sup> /g	50g	6×10 <sup>7</sup>	病院給食	191	45	35	17	39	1						1日間冷蔵保存	
福岡市	1996/9/24	S. enteritidis	ケーキ	6.0×10 <sup>3</sup> /g	100g	6.0×10 <sup>5</sup>	菓子製造業	13	11	10	10	4	7						冷蔵庫2日間保存	
福岡市	1998/4/13	S. enteritidis	マゼトアンサラダ	78/100g(MPN)	30~50g	23~39	保育園	156	42	38	17	34	13						冷蔵庫(-20℃)9日間 冷蔵庫6日保存(割 開後冷蔵までの時間 は不明)	
浜松市	1996/8/21	S. enteritidis 77-9/21	炒り卵(推定)	130,000CFU/g (割開済原材料)	不明	不明	保育園	74	33	32	17	27	3							
姫路市	1998/8/6	S. enteritidis 77-9/21	生卵	40(MPN)	11個入り650 ~700gのう ち2個摂取	不明	家庭	1	0	1	1	1	1							
佐世保市	1994/9/24	77-9/21	氷菓	<3,000CFU/g	不明	不明	アイスクリー ム製菓造業	83	68	65	49	63	11	12	19	23	30		購入後2日間冷蔵庫 保存	
熊本市	1997/6/28	S. enteritidis 77-9/21	ピーナッツ和え	<10 <sup>2</sup> /g	80g	<8×10 <sup>3</sup>	熊本市立共 同調理場	2267	418	309	383	148	28	125	75	212	154		冷蔵庫に9日間保存	
熊本市	1997/8/27	S. enteritidis 77-9/21	タルタルソース	<10 <sup>2</sup> /g	36g	<3.6×10 <sup>3</sup>	病院給食	126	0	36	35	21	27	2	7	4	3		冷蔵庫に6日間保存	
広島県	1998/9/9	S. enteritidis	ピーナッツ和え	430/100g	不明	不明	学校給食	1320	0	179	137	102	75	5	12	27	51	52		不明
広島県	1997/9/27	S. enteritidis	オムレツ	1600cfu/g	不明	不明	事業所給食	103	0	57	55	40	51	4	2	23	10	29		不明

食中毒原因食品調査結果

自治体	発生年月日	病原物質	原因食品	単位重量当たり 菌量(培養量)	食品推定 摂取量	病因物質 推定摂取量	原因施設	患者数	死者	患者数	状											原因食品保存状況	備考	
											下痢	腹痛	発熱	嘔吐	咽気	悪寒	倦怠	頭痛	その他	菌数測定方法				
			ローストポーク 有頭エビ(原料) にぎり寿司折詰 有頭エビ(製品) 有頭エビ(製品) 揚げ餃子(製品) ミニ丼-皿(製品) 博多トコギ(製品) ローストポーク(製品) 有頭エビ(再凍結 品)	90/100g 4,600/100g 8000/g 6.2×10 <sup>7</sup> /g 3×10 <sup>5</sup> /g 1.8×10 <sup>5</sup> /g 4.7×10 <sup>6</sup> /g 1.3×10 <sup>7</sup> /g 430/100g 330/100g 増菌法+10g 推定4~23 MPN/100g	不明	不明	飲食店	46	0	31	28	22	22	2	4	7	6	15	11 MPN/100g、cfu/g だし巻き卵10gをSBG培地で培養+ 1g	不明				
広島県	1992/5/6	S.Enteritidis	だし巻卵	MPN/100g	不明	不明	飲食店(仕出し店)	363	0	198	173	105	72	13	32	46	76	37	131	1g 0.1g	不明	培養- 培養-		
広島県	1990/4/7	S.Schwarzengrund (O4:12,27 dt:1,7)	にぎり用たこ	10/g	不明	不明	飲食店(仕出し店)	60	0	32	32	20	17	2	2	11	11	8	6 DHL培地上でのココンラーゼ法		不明			

食中毒原因食品調査結果 Vibrio

自治体	発生年月日	病原因物質	原因食品	単位重量当たり 菌量(菌数)	食品指定 摂取量	病原因物質 推定摂取量	原因施設	経食者数	死者数	症 状												菌数測定方法	原因食品保存状況	備考
										下痢	腹痛	発熱	嘔吐	嘔気	悪寒	倦怠	頭痛	その他						
青森県	1987/7/22	腸炎ビブリオ O3:K6	生ウニ	1,600/100g (MPN)	不明	不明	家庭	12	0	12	12	11					MPN	冷蔵						
山梨県	1990/8/20	腸炎ビブリオ O4:K8	さしみ(小柱)	1 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	旅館	22	0	8							検体25gを生理食塩水225mLで10倍 菌にし、ストマック-処理後濃縮培養	冷蔵庫						
山梨県	1991/7/2	腸炎ビブリオ O4:K12	厚樸玉子 小柱	6.7 × 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	飲食店	100	0	58							検体25gを生理食塩水225mLで10倍 菌にし、ストマック-処理後濃縮培養	冷蔵庫保存 不明						
中央区	1989/7/1	腸炎ビブリオ	刺身いか	1.5 × 10 <sup>4</sup> /100g	約50g	7.5 × 10 <sup>3</sup>	飲食店	4	0	3	3	2	2	3	1	2								
中央区	1989/7/26	腸炎ビブリオ		21,000/100g	8切れ	不明	飲食店	57	0	37	36	18	13	21	10	12	17	不明	冷蔵庫1日保存					

食中毒原因食品調査結果

デリス、セルシ (1)

自治体	発生日	病原体	原因食品	単位重量当たり 菌量(菌量)	食品推定 摂取量	原因物質 推定摂取量	原因施設	患者数	症 状					備考						
									下痢	腹痛	発熱	嘔吐	呼吸器		皮膚	頭痛	その他			
香森県	1994/8/6	セレウス菌 ウエルシユ菌 Hobbs13,エンテロ トキシゲン産生性	おにぎり	100ng/mL(吐物 中エリホキシン)	不明	不明	飲食店(弁当 屋)	0	3	3	3	3	1		原因食品保存状況					
香森県	1989/5/10	ウエルシユ菌	炒り卵	6.0 × 10 <sup>7</sup> /g	40g	2.4 × 10 <sup>9</sup>	学校給食	357	0	155	189	11	1	17	11	3	32	室温14 時間放置 後冷蔵		
香森県	1998/6/5	ウエルシユ菌 5型	さんまの醤油煮	1.1 × 10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	飲食店(旅 館)	166	0	134	127	114	24	26	54	22	15	32	冷凍庫に1日保存 室温放置	
岩手県	1983/6/17	ウエルシユ菌 耐熱性A型,TW19	シチュー	1.0 × 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	仕出し屋	876	0	551	526	409	2	9	15	11	18	5	室温放置	
群馬県	1990/4/26	ウエルシユ菌 Hobbs15	昼食(チキン、天 ぷら、白和え)	3.5 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	事業所給食	240	0	99	96	84	3	3	4	1	1	2	1日間冷蔵保存	
群馬県	1990/11/14	ウエルシユ菌 Hobbs13	かきの西京煮	3.5 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	飲食店(旅 館)	87	0	19	19	14		2		3			3日間冷蔵保存	
群馬県	1990/11/27	セレウス菌	チャーハンの具 (肉、卵、椎茸、筍)	3.2 × 10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	事業所給食	39	0	14	4	7	2	12	10	0	1	3	5日間冷蔵保存	
北区	1998/7/7	ウエルシユ菌 Hobbs5型	冷やし中華	1.2 × 10 <sup>5</sup> /g	100g	1.2 × 10 <sup>7</sup>	保育所	104	0	68	68	41	4			2	4	1	冷凍保存(1日)	
千代田 区	1994/6/15	セレウス菌 Gilbert1型 セレウス菌	米飯(ピラフ用) グリーンペース スパゲティ	5.0 × 10 <sup>4</sup> /g 7.0 × 10 <sup>3</sup> /g 3000以下	不明	不明	飲食店	3	0	3	1	2		3	3	1	2		調理場内5時間室温 湯煮で5時間放置 炒後4.5時間室温	
中央区	1995/10/16	セレウス菌 Gilbert1.2型	チャーハン	9.5 × 10 <sup>5</sup> /g	300g	2.9 × 10 <sup>8</sup>	飲食店	7	0	3	1	1	3	3					不明	
新宿区	1997/8/4	セレウス菌 Gilbert1型	カニチャーハン	2.6 × 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	飲食店	2	0	2	1	1	2	2					室温8時間放置	
長野県	1993/7/20	ウエルシユ菌 エンテロトキシ ンウエルシユ菌	凍り豆腐煮付け	1.0 × 10 <sup>6</sup> /g	不明	不明	仕出し屋	411	0	151	148	69	2			1		2	冷蔵庫3日間保存 枝肉を冷蔵庫4日保 存	
長野県	1995/10/17	エンテロトキシ ンA	牛肉	1.0 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	旅館	219	0	138	117	70	22	10	13					
岐阜県	1993/8/2	セレウス菌	五平餅	1.2 × 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	飲食店	36	0	33	15	26	2	30	32	5	18	8	室温放置	
岐阜県	1995/7/27	セレウス菌(H1 型)毒産生	おからコロッケ	6.3 × 10 <sup>8</sup> /g 5.40 × 10 <sup>6</sup> CFU/g 7.10 × 10 <sup>7</sup> CFU/g	不明	不明	飲食店	56	0	37	8	8	1	34	30	2	11	4	2	冷蔵庫7時間保存
京都府	1998/9/15	黄色ぶどう球菌、 セレウス菌	紅さけ	10 <sup>5</sup> 以上 10 <sup>5</sup> 以上	不明	不明	仕出し屋	214	0	51	45	21	5	37	37	13	15	6	8時間室温放置 検査は冷蔵庫1日保 存、残品はシャー び冷蔵庫に保存	
兵庫県	1991/7/13	セレウス菌 ウエルシユ菌 TW41,エンテロキ シン	オムライス(検査 米飯(雑品))	8.0 × 10 <sup>4</sup> /g 4.8 × 10 <sup>3</sup> /g 2.1 × 10 <sup>5</sup> /g 8.3 × 10 <sup>5</sup> /g 7.1 × 10 <sup>5</sup> /g	200~250g	10 <sup>7</sup> 以上	飲食店	15	0	15	10	2	3	7	14	4	6	2	冷蔵庫2日保存	
奈良県	1969/2/19	エンテロトキシ ン	エビ煮付け 菜の花煮付け	2.1 × 10 <sup>5</sup> /g 8.3 × 10 <sup>5</sup> /g 7.1 × 10 <sup>5</sup> /g	不明	不明	飲食店	216	0	121	106	107	19	8	66	35	54	27	11	冷蔵庫で3時間保存 冷蔵庫11時間保存
徳島県	1995/9/28	セレウス菌 5型	エビピラフ	7.1 × 10 <sup>5</sup> /g	200g	1.4 × 10 <sup>8</sup>	飲食店	34	0	17	1	2	1	16	15					
福岡県	1998/7/15	セレウス菌	バターライス	6.1 × 10 <sup>5</sup> /g	80g	4.9 × 10 <sup>7</sup>	飲食店	不明	0	4	3	3	1	4	4					

食中毒原因食品調査結果 せいらす, かんじん (2)

自治体	発症年月日	病原因物質	原因食品	単位重量当たり 菌量(推定)	食品推定 採取量	病原因物質 推定採取量	原因施設	被害者数	死者数	症状				備考						
										下痢	腹痛	発熱	嘔吐							
福岡県	1998/9/15	セレウス菌	がんもどき インゲン煮物 こんにやく煮物	1.3×10 <sup>4</sup> /g 1.5×10 <sup>4</sup> /g 9.5×10 <sup>3</sup> /g	20g 5g 10g	2.6×10 <sup>5</sup> 7.5×10 <sup>4</sup> 9.5×10 <sup>4</sup>	飲食店	不明	0	4	3	2	2	2	2	検体5mlにPBS45mlを加え、ストマック 力一処理後、0.1mlをNGKG寒天培地 に塗抹				
佐賀県	1992/9/11	セレウス菌 G-1型	冷蔵味噌	1.5× 10 <sup>5</sup> /100cm <sup>2</sup> 10 <sup>3</sup> /100cm <sup>2</sup>	不明	不明	飲食店	10	0	7	2	2	6	6	2	検体5gをプロスで10倍量にし、スト マック一処理してからその0.1mlをカ ナマイシン加菌液CW寒天にコンラ ン培で塗抹、嫌気培養				
熊本県	1994/10/27	ウエルシュ菌 TW-11	自家製ハム	300~1,000/g	100g	3×10 <sup>4</sup> ~1× 10 <sup>5</sup>	家庭	68	0	46	34	43	20	16	13	11	16	4日間冷蔵保存 蒸温16時間(食品) 冷蔵16時間(後食)		
沖縄県	1998/10/1	セレウス菌	折り詰め弁当 カレーコロッケ 魚フライ 赤魚煮 竹の子煮 カニ足願巻 シユウマイ	10 <sup>6</sup> /g以上 3.0×10 <sup>3</sup> /g 2.0×10 <sup>5</sup> /g >100/g >100/g >3.0×10 <sup>6</sup> /g 3.0×10 <sup>4</sup> /g	100g	10 <sup>8</sup>	飲食店	220	0	3			3				検体をPBSで10倍量にし、ストマック一 処理後、0.1mlをNGKG培地に塗抹 直接塗抹で分離できない場合、希釈 し、5NBで増菌後、NGKG培地に塗抹 検体10gをプロスで10倍量とし、スト マック一処理してからその0.1mlを NGKGに塗抹			
仙台市	1994/8/24	セレウス菌 HI型	エビ天	1.2×10 <sup>3</sup> /g	不明	不明	飲食店	230	0	48	6	18	27	8	5	6	9時間冷蔵保存			
名古屋市	1991/7/1	セレウス菌 HI型	チャーハン	6.8×10 <sup>8</sup> /g 菌量32ng/g	160g	1.1×10 <sup>11</sup> 菌量5120ng	飲食店	34	0	7	5		7	7			検体10gをプロスで10倍量とし、スト マック一処理してからその0.1mlを NGKGに塗抹			
名古屋市	1993/8/4	セレウス菌 HI型	チャーハン	6.0×10 <sup>7</sup> /g 菌量16ng/g	150g	9.0×10 <sup>9</sup> 2400ng	飲食店	24	0	8	3		7	8	3		検体10gをプロスで10倍量とし、スト マック一処理してからその0.1mlを NGKGに塗抹			
名古屋市		セレウス菌 HI型 嘔吐毒素 黄色ぶどう球菌 I 黄色ぶどう球菌 A	仁丹(アジアン)キャ子 クリーハン	80ng/g 5×1.5×10 <sup>8</sup> /g 2ng/g	80g	6400ng 5.12×10 <sup>10</sup> 160ng	飲食店	1019	0	254	100	182	24	113	151	86	59	82	160	検体10gを生理食塩水で10倍量とし、 ストマック一処理してからその0.1mlを 2)NGKGにコンラ一ン培でかくはん
神戸市	1999/11/29	セレウス菌	チャーハン	3.0×10 <sup>9</sup> 以上 /g	不明	不明	菓子製造業	2	0	2	2		2	2				不明		
広島市	1991/4/18	ウエルシュ菌 Hobbs13	イカ煮	1.1×10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	住出し屋	465	0	349	239	341	7	12	11	34	26	10	41	検体を滅菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマック一処理してからその0.1mlを カナマイシン加菌液CW寒天培地に塗 抹、嫌気培養
広島市	1998/5/6	セレウス菌	むすび 山菜チャーハン	4.0×10 <sup>8</sup> /g 3.1×10 <sup>6</sup> /g	不明	不明	事業所給食	88	0	8	3	1	1	4	7	1	1			検体を滅菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマック一処理してからその0.1mlを NGKGに塗抹
福岡市	1989/6/27	セレウス菌	エビピラフ	7.3×10 <sup>7</sup> /g	250g	1.8×10 <sup>10</sup>	飲食店	19	0	12	3	7	3	12	12	6	5			検体を滅菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマック一処理し、滅菌生理食塩水で 10倍希釈系列を作り、その0.1mlを 1)NGKGに塗抹
福岡市	1994/11/12	セレウス菌	エビピラフ	1.7×10 <sup>7</sup> /g	250g	4.3×10 <sup>9</sup>	飲食店	10	0	10	8	7	2	10	10	4				検体を滅菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマック一処理し、滅菌生理食塩水で 10倍希釈系列を作り、その0.1mlを 1)NGKGに塗抹
福岡市	1997/8/21	セレウス菌	チャーハン	3.4×10 <sup>8</sup> /g	250g	8.5×10 <sup>10</sup>	飲食店	不明	0	5	1	1	4	3	1	2				検体を滅菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマック一処理し、滅菌生理食塩水で 10倍希釈系列を作り、その0.1mlを 1)NGKGに塗抹
浜松市	1998/3/27	ウエルシュ菌 血清型此	玉子スープ	1.3× 10 <sup>7</sup> CFU/ml	不明	不明	住出し屋	50	0	49	49	16	2	21	25	25	12			検体10gを緩衝液加生理食塩水で10倍 量にし、ストマック一処理後段階希釈を 行い、0.1mlをカナマイシン加菌液培地に塗 抹
熊本市	1998/1/11	ウエルシュ菌 TW18型	ムサカ(なすと挽肉 のケチカ風)	7.0×10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	飲食店	242	0	127	128	110	23	9	31	26	60	21	57	検体の原液及びPBS10倍希釈液0.1ml をカナマイシン加菌液培地に塗抹 検体10gを緩衝液加生理食塩水で10倍 量にし、ストマック一処理後段階希釈を 行い、0.1mlをカナマイシン加菌液培地に塗 抹

食中毒原因食品調査結果

Shi Ono et al. (1)

自治体	発生日	病因物質	原因食品	単位重量当たり 菌量(培養基)	食品推定 摂取量	病原体物質 推定摂取量	原因施設	患者数	死者数	下痢	嘔吐	発熱	意識	痙攣	頭痛	その他	菌数測定方法	原因食品保存状況	備考			
北海道	1988/11/27	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	仕出し弁当(もみじ巻)	800/g	不明	不明	飲食店	106	0	24	28	14	4	16	17	11	4	1	9	検体10gを滅菌りん酸緩衝液で10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLを卵黄加マンニットに塗抹	冷蔵保存	
北海道	1984/9/20	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII	糖甘露煮	7.1 × 10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	老人福祉施設	48	0	8	8									検体10gを滅菌りん酸緩衝液で10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLを卵黄加マンニットに塗抹	冷蔵保存	
北海道	1987/8/2	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII	おにぎりにマズ塩漬、タラの芽天ぷら、煮ウニ、生肉アヒラ巻、納豆、甘酢シロ	7.5 × 10 <sup>6</sup> /g 1.0 × 10 <sup>4</sup> /g 1.0 × 10 <sup>3</sup> /g 1.0 × 10 <sup>8</sup> /g 2.0 × 10 <sup>3</sup> /g 1.0 × 10 <sup>3</sup> /g	不明	不明	家庭	11	0	4	4									検体10gを滅菌りん酸緩衝液で10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLを卵黄加マンニットに塗抹	不明	
青森県	1990/5/30	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンD	おにぎりにぎり(推定)	2.3 × 10 <sup>6</sup> /g	不明	不明	飲食店(弁当屋)	3874	0	79	20	14	5	53	46	15	16	14	7	7	検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをマンニット食塩培地2枚に塗抹	冷蔵庫に1日間保存
青森県	1992/8/23	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	調理パン	8-1280/g 7.2 × 10 <sup>5</sup> ~ 2.5 × 10 <sup>6</sup> /g	不明	不明	家庭(推定)	12	0	6											検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをマンニット食塩培地2枚に塗抹	室温で1日間保存
青森県	1991/6/13	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンB	調理パン	8-1280/g 7.2 × 10 <sup>5</sup> ~ 2.5 × 10 <sup>6</sup> /g	不明	不明	飲食店	4	0	4	4										検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをマンニット食塩培地2枚に塗抹	常温
青森県	1997/8/3	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	おにぎりにぎり	3.7 × 10 <sup>5</sup> /g 2.0 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	断内全館	85	0	29	17	11	9	24	5	2					検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをマンニット食塩培地2枚に塗抹	常温
青森県	1994/10/30	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	ピラフ	1.0 × 10 <sup>8</sup> /g 100g/個	不明	不明	飲食店(ホテル)	130	0	50	47	39	8	47	40	31	28	8			検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをマンニット食塩培地2枚に塗抹	常温
青森県	1995/12/31	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	卵焼(推定)	30g(1/2個) 毒素25ng/g	不明	不明	仕出し屋	65	0	24	24	9									検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをマンニット食塩培地2枚に塗抹	冷蔵庫で2日間保存
青森県	1997/8/3	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	おにぎりにぎり	3.2 × 10 <sup>8</sup> /g 400g	不明	不明	集会所	150	0	13	7	12	4	13	10	4	6	3			検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをマンニット食塩培地2枚に塗抹	不明
青森県	1992/6/29	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	おにぎりにぎり	菌数1.4 × 10 <sup>9</sup> /g 毒素12.5ng/g	400g	菌数5.6 × 10 <sup>11</sup> 毒素5.4μg	家庭	6	0	3	2										検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをマンニット食塩培地2枚に塗抹	冷蔵保存
群馬県	1996/9/5	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII	おにぎりにぎり	3.2 × 10 <sup>8</sup> /g 3.0 × 10 <sup>8</sup> /g 2.4 × 10 <sup>8</sup> /g 2.7 × 10 <sup>5</sup> /g	100g/個	3.2 × 10 <sup>10</sup> 3.0 × 10 <sup>6</sup> 2.4 × 10 <sup>6</sup> 2.7 × 10 <sup>7</sup>	事業所給食	37	0	15	12	10	7	14	14	4	5	6			検体の10倍乳剤及び10倍段階希釈液0.1mLをPBSで10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLをMSEYに塗抹	10時間室温保存
群馬県	1996/9/15	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	鶏肉スライス(調理済み)	1.4 × 10 <sup>7</sup> /g 4.5 × 10 <sup>6</sup> /g	不明	不明	飲食店	36	0	15	11	5									検体10gをPBSで10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLをMSEYに塗抹	1日間室温保存
群馬県	1998/6/28	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	鶏肉モばろ(同)	3.1 × 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	飲食店	22	0	8	6	7	1	8	4	1					検体10gをPBSで10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLをMSEYに塗抹	1日間冷蔵保存
埼玉県	1992/11/14	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII	やきとり	4.7 × 10 <sup>4</sup> ~ 3.3 × 10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	飲食店(市民祭り模擬店)	不明	不明												検体10gを生理食塩水で10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLを卵黄加マンニット食塩培地に塗抹	冷蔵庫に3日間保存
埼玉県	1993/9/15	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	おにぎりにぎり	8.0 × 10 <sup>3</sup> ~ 5.7 × 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	飲食店	227	0	125	91	31	18	112	57	35	13	15			検体10gを生理食塩水で10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLを卵黄加マンニット食塩培地に塗抹	常温で約8日間
埼玉県	1994/8/20	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	どら焼	3.6 × 10 <sup>5</sup> ~ 1.3 × 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	菓子製造施設	25	0	16	16	1	3	13	2						検体10gを生理食塩水で10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLを卵黄加マンニット食塩培地に塗抹	常温で約1日
埼玉県	1996/11/22	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	弁当	4.9 × 10 <sup>6</sup> ~ 6.0 × 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	スーパー市場	253	0	42	33	5	1	33	16	8	1				検体10gを生理食塩水で10倍量にし、ストマックー処理してからその0.1mLを卵黄加マンニット食塩培地に塗抹	常温で約2日間保存
埼玉県	1997/7/19	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	おにぎりにぎり	2.9 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	家庭	5	0	4	3										卵黄加マンニット食塩培地に塗抹	常温で約2日間保存

食中毒原因食品調査結果

S. aureus (2)

自治体	発生年月日	病原体	原因食品	単位重量当たり 菌量(菌量)	食品推定 採取量	原因物質 推定採取量	原因施設	罹患者数	患者数	死者数	罹患者数	症状						原因食品保存状況	備考		
												下痢	腹痛	発熱	嘔吐	嘔気	悪寒			様態	頭痛
千葉県	1989/9/8	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	ゆでうどん	27mg/g C型1,280- 2,560ng/g D型640- 1,280ng/g	120g	3,240ng C型76.8-153.6 μg/g D型38.4-76.8 μg/g	製菓業者 (学校給食 入業者)	0	320	121	196	43	91	158	48	19	87	49	冷蔵保存(4℃)		
千葉県	1995/11/6	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシン C, D	牛たんゼリー寄せ	菌数10× 10 <sup>9</sup> /g 以上 毒素160- 320ng/g	60g	不明	飲食店(ホテ ル)	3	0	3	3	3	3	3	3	3			冷蔵保存		
千葉県	1998/6/16	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	おにぎり弁当	菌数10× 10 <sup>9</sup> /g 以上 毒素160- 320ng/g	300g	毒素48-96 μg	弁当屋	0	74	47	27	9	42	52	7	16	10	13	冷蔵保存(5℃)		
千葉県	1996/7/30	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンC	カニ肉 カニ棒たまご	3.0×10 <sup>8</sup> ~4.0 ×10 <sup>9</sup> /g 160-320ng/g	不明	不明	飲食店	0	19	10	6	2	15	13	1	1	1	1	常温(残品)		
東京都	1988/5/29	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII	おにぎり-うめ おにぎり-こぶ おにぎり-おかか	2.6×10 <sup>7</sup> /g 1.8×10 <sup>7</sup> /g 1.8×10 <sup>7</sup> /g	3個	不明	飲食店	3	0	3	2	3	3	3	2	2	1	3	冷蔵保存(残品)	他米飯、 シューマ イ、卵焼 き等から もS.a検出	
東京都	1998/6/7	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	暮の内弁当	9.0×10 <sup>8</sup> /g(竹 ケ) 毒素16ng	不明	不明	飲食店	494	0	59	45	37	26	34	38	2	16	10	2	常温(残品)	
品川区	1990/3/22	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	鶏糸卵十米飯	1.4×10 <sup>9</sup> /g	不明	不明	仕出し屋	0	118	82	65	21	46	73	30	33	14	33	2	常温(残品)	
杉並区	1985/10/1	黄色ぶどう球菌 毒素B型	つくね	45ng/g	48g(1串)- 96g(2串)	2.16~4.32ng	飲食店	0	3	3	1	2							1	販売先製品 冷蔵ショーケース保 管	
足立区	1998/9/21	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	おはぎ-あん おはぎ-こま	1.4×10 <sup>7</sup> /g 5.2×10 <sup>7</sup> /g 毒素4ng/g	不明	不明	不明(家庭)	4	0	3	2	3	1	3	3	3	2	1	2	常温で24時間保存	
文京区	1990/9/6	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII	にぎりめし 茶碗 奈良漬 奈良漬 シューマイ かに棒 かに棒 かに棒 かに巻き玉子 かに巻き玉子 かに巻き玉子 イカ照焼 栗ご飯 栗ご飯 栗ご飯 焼シャケ 焼シャケ 三色豆	47×10 <sup>7</sup> /g 60×10 <sup>2</sup> 5.2×10 <sup>4</sup> 300以下 4.8×10 <sup>5</sup> 2.4×10 <sup>7</sup> 2.0×10 <sup>7</sup> 8.4×10 <sup>6</sup> 1.8×10 <sup>7</sup> 3.6×10 <sup>3</sup> 2.4×10 <sup>4</sup> 2.8×10 <sup>5</sup> 1.3×10 <sup>7</sup> 3.3×10 <sup>7</sup> 3.3×10 <sup>7</sup> 2.6×10 <sup>7</sup> 8.0×10 <sup>5</sup> 8.6×10 <sup>3</sup> 8.8×10 <sup>3</sup>	3個	2.3×10 <sup>10</sup>	飲食店	3	0	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	室温1日保存	
江戸川 区	1990/5/6	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII		不明	不明	不明	飲食店	501	0	92	70	42	18	47	55	22	21	4	6	不明	

食中毒原因食品調査結果

S. aureus (3)

自治体	発症年月日	原因物質	原因食品	単位重量当たり 菌量(培養量)	食品推定 摂取量	病原物質 推定摂取量	原因施設	罹患人数	患者数	下痢	腹痛	発熱	嘔吐	悪寒	意識	頭痛	その他	菌量測定方法	原因食品保存状況	備考	
神奈川県	1995/7/16	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	自家製プリン	4.8 × 10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	飲食店	10	0	4	2	3	4					検体5gを生理食塩水で10倍量にし、ストマック-処理してからその1mLを卵黄加マニットに塗抹し35-37℃2日間培養	冷蔵庫に1日保存		
神奈川県	1997/9/3	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	おにぎり	1.0 × 10 <sup>7</sup> /g	100g	1.0 × 10 <sup>9</sup>	飲食店	不明	0	3	2	3	2	1	1			検体10gを0.1%ハイト液で10倍量にし、その0.1mLを卵黄加マニットに塗抹	室温14時間保存		
神奈川県	1998/8/25	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	鮭フレーク	2.4 × 10 <sup>8</sup> /g 100mg/g	不明	不明	仕出し屋	170	0	85	72	46	13	52	57	21	26	検体10gを生理食塩水で60倍希釈し、ストマック-処理してからその0.1mLをMESAIに塗抹	冷蔵庫1日保存		
山梨県	1989/9/13	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	月見だんご	2.2 × 10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	菓子製造業	不明	0	207								検体10gを生理食塩水で10倍量にし、ストマック-処理後塗抹培養	室温		
長野県	1997/7/2	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	卵焼き	1.0 × 10 <sup>9</sup> /g	不明	不明	旅館	12	0	5	5	4	3	2	3			検体をPBで10倍量とし、ストマック-処理後0.05mLをMSEYに塗抹	フライパン上で室温 放置		
長野県	1998/8/30	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	串だんご	5.3 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	菓子製造業	80	0	14	6	1	6					5スパラルシステム法による	室温放置		
愛知県	1993/10/3	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシン A, B, F-型84	あげ寿司 おにぎり おにぎり おにぎり	2.2 × 10 <sup>7</sup> /g 毒葉1.2 μg/g 1.5 × 10 <sup>7</sup> /g 毒葉5ng/g 3.2 × 10 <sup>7</sup> /g 毒葉6ng/g 1.2 × 10 <sup>9</sup> /g 毒葉4ng/g	約130g	1.68 μg	飲食店	317	0	44	28	14	3	23	24	3		検体25gを滅菌PB225mLで10倍量にし、ストマック-処理後その0.1mLをMSEY寒天に塗抹	不明		
滋賀県	1994/5/15	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシン A, C	おいかわ寿司	1.1 × 10 <sup>9</sup> /g 毒葉A0.16 μg/g 毒葉C0.08 μg/g ふ4.0x 10 <sup>6</sup> CFU/g	不明	不明	家庭	6	0	4	3	1	4					検体25gを滅菌PB225mLで10倍量にし、ストマック-処理後その0.1mLをMSEY寒天に塗抹	室温16時間保存		
京都府	1998/9/15	黄色ぶどう球菌 セレウス菌	紅さけ	10 <sup>6</sup> CFU/g	不明	不明	仕出し屋	214	0	51	45	21	5	37	13	15	6	検体25gにPBS225mLを加えストマック-処理し、その上清を殺菌希釈し0.1mLをMSEY及UNGGK培地に塗抹	不明		
兵庫県	1991/7/16	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	よもぎもち おにぎりA おにぎりB サケ	1.2 × 10 <sup>8</sup> /g 9.8 × 10 <sup>6</sup> /g 3.9 × 10 <sup>7</sup> /g 1.5 × 10 <sup>3</sup> /g	不明	不明	菓子製造業	6	0	2	2	2	2					神戸市で検査	不明		
奈良県	1991/6/4	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシン A, B	おにぎり ゆで卵 昆布煮 エビフライ クリームコロッケ おにぎり おにぎりわかめ おにぎり五目 こんにやく	7.3 × 10 <sup>5</sup> /g 1.7 × 10 <sup>8</sup> /g 7.2 × 10 <sup>7</sup> /g 7.6 × 10 <sup>5</sup> /g 1.0 × 10 <sup>8</sup> /g 2.4 × 10 <sup>4</sup> /g 2.0 × 10 <sup>6</sup> /g 3.7 × 10 <sup>5</sup> /g 9.3 × 10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	飲食店	47	0	12	7	9	5	12	10	4	6	2	検体10gを生理食塩水で10倍量にし、ストマック-処理後その0.1mLを卵黄加マニットに塗抹	冷蔵庫1日保存	
奈良県	1995/9/26	黄色ぶどう球菌 エンテロトキシンA	巻き寿司 高野豆腐	1.5 × 10 <sup>4</sup> /g 4.0 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	飲食店	11	0	10	10	5	2	9	10	4	4	検体10gを生理食塩水で10倍量にし、ストマック-処理後その0.1mLを卵黄加マニットに塗抹	冷蔵庫1日保存		
岡山県	1992/8/2	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンB	しらす入り炒り玉 子	6.5 × 10 <sup>7</sup> /g	68g	4.4 × 10 <sup>9</sup>	特別養護老人ホーム	51	0	8	3		8	8				検体10gをハイト液で10倍量にし、ストマック-処理後その0.1mLを卵黄加マニットに塗抹	冷蔵庫1日保存		
山口県	1988/6/30	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロトキシンA	シュークリーム 保管クリーム	1.68 × 10 <sup>6</sup> /g 9 × 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	菓子製造業	215	0	93	34	22	8	83	3		2	検体10gを滅菌PBSで10倍量にし、ストマック-処理後その0.1mLを卵黄加マニットに塗抹	冷蔵保存 16時間室温保存 3時間室温保管後22時間冷蔵保存		



食中毒原因食品調査結果

S. Aureus (4)

自治体	発症年月日	原因物質	原因食品	単位重量当たり 菌量(希釈量)	食品推定 摂取量	病因物質 推定摂取量	原因施設	検査者数	死者数	症状										備考
										下痢	腹痛	発熱	嘔吐	悪寒	倦怠	頭痛	その他	菌数測定方法	原因食品保存状況	
山口県	1997/8/16	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼVII	おにぎり	1.8×10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	家庭	7	0	6	1	1	1	5	1	1	1	島根県で実施 検体10gを滅菌PBSで10倍量にし、 ストマック-処理後その0.1mLを卵 黄加マンニトール発酵基に塗抹 14	室温11時間、車内11 時間保管	
山口県	1996/6/1	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼIV	押し寿司	10 <sup>6</sup> ~10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	家庭	228	0	63	50	23	5	50	45	10	9	5	1時間常温保管後、 39時間冷蔵保管	
山口県	1993/11/7	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼVII	鮭の甘露煮	3.6×10 <sup>7</sup> ~ 1.5×10 <sup>9</sup> /g	不明	不明	公民館	不明	0	259	56	13	14	60	60	23	10	10	室温24時間保管	
徳島県	1992/7/25	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼVII	きつねうどん	2.3×10 <sup>8</sup> /g	100g	2.3×10 <sup>10</sup>	保育所	41	0	29	5	16	12	25	7	3	5	30	10時間冷蔵保存	
徳島県	1992/8/2	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼVII	巻き寿司 ハンバーグ いか焼き	1.2×10 <sup>3</sup> /g 2.8×10 <sup>2</sup> /g 5.6×10 <sup>6</sup> ~ 7.3×10 <sup>7</sup> /g	200g 200g 100g	2.4×10 <sup>5</sup> 5.6×10 <sup>4</sup> 5.6×10 <sup>8</sup> ~ 7.3×10 <sup>9</sup>	飲食店	不明	0	4	2	3	3	4	4	4	4	20時間室温放置		
徳島県	1993/9/8	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼVII	フランフルト おにぎり	1.5×10 <sup>5</sup> /g 6.0×10 <sup>4</sup> ~ 1.3×10 <sup>8</sup> /g	150g 120g	2.3×10 <sup>7</sup> 7.2×10 <sup>6</sup> ~ 1.6×10 <sup>8</sup>	中学校(文化 祭バザー)	197	0	47	16	21	3	30	32	1	6	6	7時間常温保存	
徳島県	1997/3/2	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼI	ちらし寿司	5.2×10 <sup>6</sup> ~ 1.4×10 <sup>7</sup> /g 7.1×10 <sup>3</sup> ~ 1.7×10 <sup>6</sup> /g	200g	5.1×10 <sup>9</sup> ~ 2.8×10 <sup>9</sup> 2.2×10 <sup>5</sup> ~ 3.4×10 <sup>8</sup>	高齢者生活 福祉セン ター	170	0	48	24	13	34	23	3	3	3	14	1日間冷蔵保存	
徳島県	1998/8/7	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼI	冷やし中華	1×10 <sup>6</sup> /g以上	200g	2×10 <sup>8</sup> 以上	飲食店	15	0	6	8	3	4	4	1	2	1	1	室温5時間放置	
福岡県	1998/5/9	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼII	アイスクリーム 焼きシャケ ちくわ コボウ煮付け	60/g 1.2×10 <sup>4</sup> /g 1.2×10 <sup>3</sup> /g 1.2×10 <sup>3</sup> /g	70g 40g 20g 15g	4.2×10 <sup>3</sup> 4.8×10 <sup>5</sup> 2.4×10 <sup>4</sup> 1.8×10 <sup>4</sup>	喫茶店	不明	0	30	21	14	11	26	19	1	1	1	冷蔵保存	
福岡県	1995/7/13	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼII	かしわめし	3.6×10 <sup>13</sup> /g	323.3g	1.2×10 <sup>16</sup>	飲食店	165	0	16	12	11	6	13	13	3	6	6	冷蔵1日間保存 室温6時間、冷蔵庫 20時間、販売後冷 蔵庫2日間	
福岡県	1994/8/28	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B	かしわめし	1.0×10 <sup>12</sup> /g	600g	8.0×10 <sup>14</sup>	仕出し屋	37	0	10	5	5	4	10	4	4	2	2	不明	
福岡県	1993/9/19	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼII	うめおにぎり	8.8×10 <sup>8</sup> /g	100g	8.8×10 <sup>10</sup>	飲食店	不明	0	6	5	2	1	6	6	6	6	6	24時間常温保存	
福岡県	1993/9/19	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼII	エビ煮付け おにぎり おにぎり 手羽先	1.3×10 <sup>12</sup> /g 1.2×10 <sup>5</sup> /g 4.6×10 <sup>13</sup> /g 3.0×10 <sup>13</sup> /g	10g 90g 90g 20g	1.3×10 <sup>13</sup> 1.2×10 <sup>6</sup> 1.3×10 <sup>17</sup> 4.1×10 <sup>15</sup> 6.0×10 <sup>14</sup>	飲食店	499	0	6	5	5	1	3	3	2	2	2	不明	
福岡県	1989/9/22	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼII	卵サンドイッチ ゆで卵 かぼちゃ煮 かんとろ煮物 ごぼう煮物 人参煮物	8.9×10 <sup>11</sup> /g 3.1×10 <sup>7</sup> /g 7.0×10 <sup>4</sup> /g 5.3×10 <sup>3</sup> /g 3.2×10 <sup>5</sup> /g 5.0×10 <sup>5</sup> /g	220g	2.0×10 <sup>14</sup>	飲食店	145	0	32	5	6	4	29	14	2	1	1	5時間冷蔵保存	
佐賀県	1997/2/26	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA, B コアラ-ゼII	仕出し屋	不明	不明	不明	仕出し屋	499	0	18	13	7	1	11	12	7	7	6	2	

食中毒原因食品調査結果

SICURANS (5)

自治体	発生日	原因物質	原因食品	単位重量当たり 菌量(菌数)	食品推定 摂取量	原因物質 推定摂取量	原因施設	罹患人数	患者数	下痢	腹痛	嘔吐	発熱	昏倒	他	菌数測定方法	原因食品保存状況	備考			
長崎県	1991/6/23	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロキシンA,C	かまぼこ 卵焼き エビフライ カニシメ 一口おにぎり サザエ 漬け物 漬け物 ゴボうちくわ漬物 鳥巻揚げ ウインナー 白飯	5.0 x 10 <sup>7</sup> /g 8.4 x 10 <sup>7</sup> /g 4.3 x 10 <sup>7</sup> /g 5.1 x 10 <sup>8</sup> /g 6.7 x 10 <sup>8</sup> /g 7.2 x 10 <sup>8</sup> /g 4.8 x 10 <sup>7</sup> /g 3.0 x 10 <sup>7</sup> /g 8.1 x 10 <sup>7</sup> /g 2.8 x 10 <sup>7</sup> /g 4.5 x 10 <sup>5</sup> /g 6.3 x 10 <sup>5</sup> /g	不明	不明	旅館	16	0	10	8	2	5	2	5	検体10gを滅菌生理食塩水で10倍量にし、ストマック処理し、10倍濃縮液で10 <sup>-6</sup> まで希釈し10 <sup>-4</sup> 10 <sup>-6</sup> 10 <sup>-8</sup> の希釈液各0.1mlを卵黄加マニツト食塩培地に塗抹 検体10gを滅菌生理食塩水で10倍量にし、その0.1mlを卵黄加マニツト食塩寒天に塗抹。希釈は遠心上清をS ET-RPL(A)で検出	6時間室温放置				
沖縄県	1990/8/14	黄色ぶどう球菌	チキン かまぼこ ご飯	9.0 x 10 <sup>5</sup> /g 1.2 x 10 <sup>7</sup> /g 2.9 x 10 <sup>7</sup> /g	不明	不明	弁当製造業者	不明	0	1	1	1	1	1	1	検体10gを滅菌生理食塩水で10倍量にし、その0.1mlを卵黄加マニツト食塩寒天に塗抹。希釈は遠心上清をS ET-RPL(A)で検出	室内放置				
沖縄県	1993/1/25	黄色ぶどう球菌	だし骨 そば	5.5 x 10 <sup>5</sup> /g 2.1 x 10 <sup>4</sup> /g	不明	不明	飲食店	不明	0	2	2	2	2	2	2	検体10gを滅菌生理食塩水で10倍量にし、その0.1mlを卵黄加マニツト食塩寒天に塗抹	不明				
沖縄県	1997/4/12	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA,C	コシヤリ(エジプト料理)	> 10 <sup>6</sup> /g 毒茶32mg/25µg 2.0 x 10 <sup>6</sup> /g 毒茶A 8mg/g 毒茶B 4mg/g	300g 不明	不明	飲食店	不明	0	19	13	5	17	15	10	11	3	検体10gを滅菌生理食塩水で10倍量にし、その0.1mlを卵黄加マニツト食塩寒天に塗抹。希釈は遠心上清をS ET-RPL(A)で検出	常温保存		
仙台市	1992/7/2	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンB	弁当 おかおにぎり うめおにぎり 1.7 x 10 <sup>5</sup> /g 4.5 x 10 <sup>4</sup> /g 6.0 x 10 <sup>2</sup> /g 2.4 x 10 <sup>4</sup> /g コロッケ 鳥唐揚げ 鷹巻き玉子 ハセリ レタス おかおにぎり うめおにぎり さけおにぎり かんもどき 度後き玉子 レタス	1.0 x 10 <sup>5</sup> /g 1.7 x 10 <sup>5</sup> /g 4.5 x 10 <sup>4</sup> /g 6.0 x 10 <sup>2</sup> /g 2.4 x 10 <sup>4</sup> /g 1.4 x 10 <sup>5</sup> /g 3.8 x 10 <sup>3</sup> /g 2.5 x 10 <sup>8</sup> /g 1.7 x 10 <sup>5</sup> /g 2.9 x 10 <sup>7</sup> /g 6.0 x 10 <sup>8</sup> /g 9.5 x 10 <sup>6</sup> /g 3.0 x 10 <sup>7</sup> /g 4.1 x 10 <sup>3</sup> /g 8.0 x 10 <sup>9</sup> /g 1.8 x 10 <sup>9</sup> /g	不明	飲食店	120	0	8	8	6	4	3	3	6	6	1	1	検体10gをPBで10倍量にし、0.1mlをエツグヨーク寒天に塗抹	9時間常温放置	
千葉市	1995/8/31	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロキシンA	三色団子	1.8 x 10 <sup>6</sup> /g	不明	不明	菓子製造業者	242	0	99	63	43	29	58	71	2	2	検体10gをPBで10倍量にし、0.1mlをエツグヨーク寒天に塗抹	不明		
横浜市	1995/8/9	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロキシンA, B	おにぎり 卵サンドイッチ	3.2 x 10 <sup>6</sup> /g 菌数10mg以下 6.4 x 10 <sup>6</sup> /g	110g 50g	3.5 x 10 <sup>8</sup> 3.2 x 10 <sup>8</sup>	飲食店	不明	0	3	3	2	3	2	2	2	2	検体10gをPBSで10倍量にし、段階希釈し0.1mlを卵黄加マニツト食塩寒天に塗抹	冷蔵ケース保存 調理後喫食まで15 時間常温放置、採取 まで調理から1日放 置		
名古屋市	1991/9/6	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロキシンB	ツナサンドイッチ 後そばサンドイッチ	100mg 3.5 x 10 <sup>3</sup> /g 3000/µg	50g 100g	1.75 x 10 <sup>5</sup> 3.0 x 10 <sup>4</sup>	飲食店	43	0	12	3	4	1	4	1	4	1	検体10gをPBSで10倍量とし、ストマック処理してからその0.1mlをマニツト食塩寒天培地に塗抹			
名古屋市	1996/5/10	黄色ぶどう球菌 エンテロキシンA	インゲン豆パスタ	80mg 菌数1.5 x 10 <sup>8</sup> /g 2mg/g	80g	1.8 x 10 <sup>10</sup> 1.2 x 10 <sup>10</sup> 180mg	飲食店	1019	0	254	100	182	24	113	151	66	59	82	160	検体10gを滅菌生理食塩水で10倍量にし、ストマック処理してからその0.1mlを卵黄加マニツト食塩寒天に塗抹	冷蔵庫に数時間保存
広島市	1990/9/15	黄色ぶどう球菌 コアグラ-ゼVII エンテロキシンA	山越むすび	8.2 x 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	飲食店	2	0	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	検体10gを滅菌生理食塩水で10倍量とし、ストマック処理してからその0.1mlを卵黄加マニツト食塩寒天に塗抹	不明
広島市	1995/2/24	黄色ぶどう球菌	サケ	8.2 x 10 <sup>8</sup> /g	不明	不明	飲食店	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	検体10gを滅菌生理食塩水で10倍量とし、ストマック処理してからその0.1mlを卵黄加マニツト食塩寒天に塗抹	不明(患者の食べ残し)

食中毒原因食品調査結果 S. aureus

自治体	発生日	細菌物質	原因食品	単位重量当たり 菌量(毒素量)	食品指定 摂取量	検定摂取量	原因施設	患者数	死者数	下痢	腹痛	発熱	嘔吐	悪寒	倦怠	頭痛	その他	菌数測定方法	原因食品保存状況	備考	
広島市	1996/8/28	黄色ぶどう球菌 黄色ぶどう球菌 コクサール-セVIIエンテロ トキシノB及び コクサール-セVIIエンテロ トキシノAB	サンドイッチ	$1.2 \times 10^6$ /g	不明	不明	飲食店	6	0	6	3	2	3	2	1	1	2	5	検体を減菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマックカー処理してからその0.1mlを 500倍加減菌食塩水に塗抹 不明		
福岡市	1989/9/15	黄色ぶどう球菌 コクサール-セVIIエンテロ トキシノA	だし汁巻き卵 焼き魚(鯖)	$8.0 \times 10^6$ /g $7.4 \times 10^5$ /g	20g 30g	$1.2 \times 10^8$ $2.2 \times 10^7$	仕出し屋	3,634	0	82	59	34	5	71	59	7	1	8	検体を減菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマックカー処理し、減菌生理食塩水で 10倍希釈系列を作り、その0.1mlを 8MSEYに塗抹 1日(状況不明)		
福岡市	1991/4/8	黄色ぶどう球菌 コクサール-セVII エンテロトキシノA	おにぎり(かしわ) おにぎり(白飯)	$2.8 \times 10^8$ /g $1.8 \times 10^7$ /g	150g 150g	$4.2 \times 10^{10}$ $2.7 \times 10^9$	飲食店	21	0	6	6	6	6	6					検体を減菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマックカー処理し、減菌生理食塩水で 10倍希釈系列を作り、その0.1mlを MSEYに塗抹 7時間(状況不明)		
福岡市	1993/8/21	黄色ぶどう球菌 コクサール-セVII エンテロトキシノA	冷中華の具	$7.4 \times 10^6$ /g	50g	$3.7 \times 10^8$	特別養護老 人ホーム	260	0	35	28	4	34	2					検体を減菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマックカー処理し、減菌生理食塩水で 10倍希釈系列を作り、その0.1mlを MSEYに塗抹 13時間(状況不明)		
福岡市	1998/10/4	黄色ぶどう球菌 コクサール-セIV エンテロトキシノA	おにぎり(たらこ) おにぎり(梅干し)	$3.7 \times 10^8$ /g 毒素8ng/g $1.7 \times 10^8$ /g 毒素4ng/g	150g 150g	$5.6 \times 10^{10}$ 毒素1200ng $2.6 \times 10^{10}$ 毒素600ng	飲食店	120	0	17	11	9	5	10	9		3	出	検体を減菌生理食塩水で10倍量とし、 ストマックカー処理し、減菌生理食塩水で 10倍希釈系列を作り、その0.1mlを MSEYに塗抹。毒素は検体を減菌生理 食塩水で2倍希釈、ストマックカー処理 し、RPLA法(SET-RPLA法)にて検 出 15時間(状況不明)		
豊田市	1998/9/18	黄色ぶどう球菌 コクサール-セVII エンテロトキシノA	調理ハンバーグ(イワナ)	$9.5 \times 10^7$ /g 毒素20ng/g	130g	$1.2 \times 10^{10}$ 2.6μg	飲食店	830	0	70	34	37	13	46	30	6	5	8	11	検体10gを緩衝液加生理食塩水で10倍 量にし、ストマックカー処理後、1mlをTSAに塗抹 調理後室温6時間、 屋外テントで3時間乾 温、その後冷蔵庫7 時間	
熊本市	1991/7/30	黄色ぶどう球菌 コクサール-セVII エンテロトキシノA	錦糸卵	$6.3 \times 10^9$ /g 毒素640~ 1280ng/g	不明	不明	飲食店(弁当 屋)	不明	不明	61	51	29	13	53	54	12	6	7	13	検体10gを緩衝液加生理食塩水で10倍 量にし、ストマックカー処理後段階希釈を 行い、その0.1mlをMSEY増地に塗抹 結果(製造日不明)	

食中毒原因食品調査結果

自治体	発生日	病原物質	原因食品	単位産量当たり 菌量(希釈倍)	食品推定 摂取量	病原物質 推定摂取量	原因施設	摂取者数	患者数	症										菌数測定方法	原因食品保存状況	備考				
										下痢	腹痛	発熱	嘔吐	嘔気	倦怠	頭痛	その他									
北海道	1986/10/24	O157・H7(VT2)	ポテトサラダ	30以下/100g	30g	9個	幼稚園	899	0	158	92	82	17	11										冷凍保存	血便18	
北海道	1998/5/13	O157・H7 (VT1.2)	イクラ醤油漬	50以下/100g	30-45g	1-25個	製造所(水産 加工品)	不明	0	49	49	28	13	9	2	1									冷凍保存	
岩手県	1996/9/20	O157・H7 (VT1.2)	シーフードソース サラダ	4~18/100g 4~18/100g	208g 72g	8~37 3~13	学校給食	868	0	121	87	108	24	8	17	14	10	14							冷凍庫で7日保存	
千葉県	1997/6/28	O157・H7(VT 1, 2)	メロン	4.3cfu/g	50g	2,150cfu	保育園	71	0	36	33	19	5												冷凍保存(-20°C)	
沖縄県	1997/6/11	O157・H7(VT2)	牛肉	40/100g	200g	不明	家庭	30	0	3	3	3				3								家庭用冷凍庫(-5°C) 保存		
名古屋市	1998/8/18	O157	レバ刺し	2400/100g	10g	240	飲食店	7	0	1	1	1													冷凍	血便、HU S