

サルモネラ食中毒事例における感染源の検討

板垣国昭・塩崎貴子・梶井浩志・荒川秀彦
立野幸治・秋吉邦彦・松本五郎・高橋健一
竹尾和典・富田正章・松崎静枝・片山 淳
遠藤隆二

環境管理技術, 第12巻1号, 1~4 (1994)

1993年9月8日から21日にかけて, 防府市を中心とした6市3町で摂食者不明, 患者数514名, 死者0名の食中毒が発生した. 調査の結果, 原因食品は防府市内で製造, 販売されたサンドイッチであり, 病因物質は, *Sal-*

monella Enteritidis (ファージ型1) であることが判明した. 事件の概要を報告すると共に, サンドイッチに使用されたタマゴ及びネズミなど媒介動物の関与の可能性について考察した.

コアグラージェIV型黄色ブドウ球菌による食中毒

松崎静枝・富田正章・片山 淳
遠藤隆二・宮村恵宣

日本食品微生物学会雑誌, 第11巻2号, 137~139 (1994)

1993年11月7日, 山口県阿武郡川上村で開催された“ふるさと祭り”で, 摂食者数不明, 患者数259名, 死者0名の食中毒が発生した. 調査の結果, 原因食品は, 地域婦人会会員により公民館の調理室で調製, 販売された「鮎飯」に盛り付けられた鮎の甘露煮であり, 病因物質は,

コアグラージェIV型, エンテロトキシンA産生の黄色ブドウ球菌であることが判明した. 本事件の発生要因は, 販売前日からの大量調理, 室温放置によるものと考えられた.