

食中毒事件発生情報 第6号

○平成 29 年 9 月に広島市でカンピロバクター食中毒が発生しています！

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
9/18	中区	飲食店	料理 (鶏たたき、鶏ステーキ等)	カンピロバクター	9月2日に当該施設で提供された料理（鶏たたき、鶏ステーキ、鶏の唐揚げ、鶏のソーセージ等）を喫食した21名のうち、10名が下痢や腹痛、発熱等を発症。患者便からカンピロバクターを検出した。当該施設では、加熱用の鶏肉を半生で提供していた。
9/22	安佐北区	飲食店	料理 (鶏さし、鶏レバー刺身等)	カンピロバクター	9月16日当該施設で提供された料理（鶏さし、鶏レバー刺身、鶏ずりの刺身等）を喫食した6名のうち、3名が下痢や発熱、腹痛等を発症。患者便からカンピロバクターを検出した。

○平成 29 年 8 月 1 日から平成 29 年 8 月 31 日までに全国で次のような食中毒事例が発表されています。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
8/1	福島県 会津若松市	旅館	料理 (にしん山椒漬、刺身、ローストビーフ等)	病原大腸菌 (腸管毒素原性大腸菌)	7月23日～25日に当該施設で提供された食事（にしん山椒漬、刺身、ローストビーフ等）を喫食した93グループ277名のうち、22グループ44名が下痢や腹痛、発熱等を発症。複数グループの患者便から病原大腸菌を検出。
8/2	長野県 大町市	露店	牛串	サルモネラ属菌	7月22日及び23日に神社の祭りに出店した露店で提供された牛串を喫食した47名が、下痢や発熱、腹痛等を発症。患者便及び調理従事者便からサルモネラ属菌を検出。
8/2	広島県 尾道市	家庭	フグ (種不明)	フグ毒(テトロドトキシン) (推定)	家族が前日に釣ったフグを、自宅で自ら調理して喫食した1名が手足のしびれ等を発症し入院。喫食状況から、フグによる食中毒と判断された。
8/21	秋田県 秋田市	飲食店	厨房用洗剤 (日本酒と誤って提供)	アルカリ性 厨房用洗剤	8月19日に、当該施設で日本酒と誤って提供されたアルカリ性の厨房用洗剤を口にした2名が口の痛みや口腔内のただれ、嘔吐を発症し医療機関を受診した。当該施設ではこの洗剤を日本酒の容器に入れて保管していた。
8/22	愛知県 名古屋市	家庭	オオシロカラカサダケ	植物性 自然毒	8月20日に、名古屋市内の公園内で自生しているキノコを採集し、バーベキューで喫食した3名が嘔吐、下痢等を発症。喫食したキノコが有毒のオオシロカラカサダケと判明したことから、キノコを原因とする食中毒と判断された。
8/22	北海道 札幌市	飲食店	かき氷	黄色 ブドウ球菌	8月15日及び16日に当該施設で提供されたかき氷を喫食した2グループ4名中3名が喫食日の夜から嘔吐、下痢、腹痛等を発症。患者便及び施設で製造した練乳とシロップから黄色ブドウ球菌を検出。
8/24	滋賀県 近江八万市	飲食店	料理 (鶏たたき、鶏レバーたたき等)	カンピロバクター	8月12日に当該施設で提供された料理（鶏たたき、鶏レバーたたき、鶏肉ユッケ等）を喫食した8名中7名が下痢、腹痛、発熱を発症。患者便からカンピロバクターを検出。当該施設では加熱用の鶏肉をたたきで提供していた。

※ 広島市食品安全情報センターニュースはホームページにも掲載しています。

広島市ホームページで [広島市食品安全情報センターニュース](#) と検索してください。

病因物質が調査中であつたり、患者数等が変わる場合があります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所 食品保健課）電話：241-7437