

食中毒事件発生情報 第5号

平成 26 年 7 月 1 日から平成 26 年 7 月 31 日までに次のような食中毒事件が発生しています。

【広島市】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
7/28	広島市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が7/18に提供した食事（鶏肝の串焼、キャベツ等）を食べた6名中3名が7月20日18時から23時にかけて下痢、発熱、腹痛等。患者便からカンピロバクターを検出。
8/6	広島市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が7/25に提供した食事（串焼、揚げ物、モツ鍋等）を食べた18名中8名が7月27日15時から7月30日12時にかけて下痢、腹痛、吐き気等。患者便からカンピロバクターを検出。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
8/4	岐阜県 各務原市	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が7/20に提供した食事（自家製ざる豆腐、牛肉や野菜の焼物、サラダ等）を食べた2グループ6名中2名が7月24日から7月25日にかけて水様性下痢、血便等を発症し、入院。患者便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
7/29	福井県 福井市	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設で7/19に焼肉（カルビ、ハラミ、タン、鶏肉）等を食べた2グループ9名中3名が発熱、腹痛、下痢、血便等を発症し、2名が入院。患者便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
8/5	埼玉県 入間市	給食施設	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が提供した給食を食べた園児、教職員の計46名が7月25日7時から下痢、腹痛等を発症し、18名が入院。患者便および従事者便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
8/2	静岡県 静岡市	露店	腸管出血性大腸菌 O157	7/26に当該施設が提供した「冷やしきゅうり」を食べた478名が7月27日から下痢、血便、腹痛、発熱等を発症し、115人が入院（8月12日現在）。患者の便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
8/5	大阪府 大阪市	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157	7/25に当該施設で焼肉を食べた9名のうち6名が7月27日10時から7月28日12時にかけて腹痛、下痢等を発症し、2名が入院。患者の便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
8/1	宮城県 仙台市	給食施設	ヒスタミン	7/28に当該施設が提供したさんまのつみれ汁を含む食事を食べた79名中24名が喫食した10分後から唇の腫れ、発疹。原材料のさんますり身およびさんまつみれ汁からヒスタミンを検出。

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

※ 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。