

食中毒事件発生情報 第6号

平成 26 年 8 月 1 日から平成 26 年 8 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
8/10	広島市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が8/2に提供した食事（鶏のタタキ、半生のささみを含む串焼き等）を食べた7名中4名が8月4日12時から5日12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。
8/18	広島市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が8/12に提供した食事（鶏のタタキ、串焼き等）を食べた4名全員が15日7時から17時にかけて下痢、発熱、嘔気等。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
8/18	群馬県前橋市	給食施設	サルモネラ	当該施設が8/3及び8/4に提供した食事（オムレツ、山かけ等）を食べた者のうち、14名が8月5日11時から発熱、下痢、腹痛等。患者便、調理従事者便及び食品からサルモネラを検出。
8/23	宮城県仙台市	飲食店	カンピロバクター	当該施設で8/11に焼肉（カルビ、ハラミ、豚トロ、ホルモン）等を食べた39名中20名が8月12日7時から16日7時にかけて下痢、発熱等。患者便からカンピロバクターを検出。
8/25	長野県上田市	飲食店	ノロウイルスGII	当該施設が8/17に提供した食事を食べた2グループ50名中35名が8月18日7時頃から吐き気、発熱、倦怠感、嘔吐等。患者便、調理従事者便及び施設からノロウイルスを検出。
8/25	兵庫県神戸市	飲食店	ウェルシュ菌	当該施設が8/20及び8/21に提供した食事（がんもどきの煮物、スープ煮等）を食べた112名中48名が8月21日3時半から下痢、腹痛等。患者便及び調理従事者便からウェルシュ菌を検出。
8/26	神奈川県横浜市	魚介類販売店	アニサキス	当該施設が8/22に販売した刺身用生サンマお造りを食べた2名中1名が8月23日3時から腹痛、嘔吐、下痢。患者の胃からアニサキスを摘出。
8/27	佐賀県鳥栖市	飲食店	黄色ブドウ球菌	当該施設が8/22に提供したバイキング料理を食べた178名中16名が8月22日21時頃から嘔吐、吐き気、下痢、腹痛等。患者便から黄色ブドウ球菌を検出。
8/27	長野県大町市	家庭	植物性自然毒（テングダケ）	患者は8/26に自宅付近で採取したきのこを茹でて食べたところ、視覚異常、嘔吐を発症し、意識不明となった。きのこの残品から患者が食べたきのこは有毒きのこの「テングダケ」であったことが判明。

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。