

食中毒事件発生情報 第8号

平成 26 年 10 月 1 日から平成 26 年 10 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
10/24	広島市	飲食店	サルモネラO4	当該施設が10/20及び10/21に提供した食事（豚生レバー、チヂミ等）を食べた4グループ21名中15名が10月20日22時半から23日19時にかけて下痢、発熱、腹痛等。患者便からサルモネラO4を検出。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
11/7	群馬県桐生市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が10/27及び10/28に提供した食事（生ハムサラダ、パスタ、ミネストローネ等）を食べた2グループ13名中8名が10月29日2時頃から下痢、嘔吐、発熱等。調理従事者便および患者便からノロウイルスを検出。
11/6	沖縄県那覇市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が10/25の宴会で提供した刺身盛り等を食べた118名中33名が10月26日から28日にかけて下痢、発熱、嘔吐等。患者便および調理従事者便からノロウイルスを検出。
10/25	新潟県上越市	飲食店	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	当該飲食店が10/24に提供したきのこのみそ汁を食べた3グループ7名及び調理従事者1名の計8名全員が10月24日19時30分頃から嘔吐、吐気等。きのこの残品は有毒なきのこ「ツキヨタケ」であることが判明。なお、営業者は知人が上越市内で「ヒラタケ」と思って採取したきのこを譲り受けて味噌汁に使用していた。
11/5	愛知県名古屋市	老人保健施設	ウェルシュ菌	当該施設が10/30に提供した夕食を食べた29名中24名が10月30日22時頃から下痢、腹痛等。患者便からウェルシュ菌を検出。
10/28	宮崎県宮崎市	仕出し屋	ウェルシュ菌	当該施設が10/24に提供した弁当（キーマカレー等）を食べた205名中74名が10月24日から腹痛、下痢等。患者便からウェルシュ菌を検出。
10/26	新潟県長岡市	社員食堂	ウェルシュ菌	当該施設が10月21日0時頃に提供した「牛じゃが煮」を食べた106名中43名が10月21日1時頃から下痢、腹痛等。患者便および「牛じゃが煮」からウェルシュ菌を検出。
10/26	北海道余市郡	仕出し屋	セレウス菌	当該施設が10/18に提供した仕出し料理（海鮮ちらし寿司、刺身、天ぷら等）を食べた25名中10名が下痢、腹痛、吐き気、発熱、悪寒等を発症し、1名入院。患者便および調理従事者便からセレウス菌を検出。

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。