

食中毒事件発生情報 第9号

平成 27 年 11 月 1 日から平成 27 年 11 月 30 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
11/13	広島市	飲食店 (旅館)	ノロウイルス	当該施設が提供した11月9日の夕食から13日の朝食を食べた宿泊客6グループ671名中228名が10日から発熱、嘔吐、下痢等。患者便、従事者便、施設の拭き取り検査（トイレ）からノロウイルスを検出。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設等	病因物質	概要
11/9	長崎県 松浦市	家庭	テトロドトキシン	11月6日13～14時頃に自らが採取したキンシバイ（巻貝）を自宅で喫食した1名が、同日14時半頃から口唇のしびれ、下肢の脱力、嘔吐を呈して医療機関に救急搬送され、呼吸不全、意識不明の重体。巻貝の残品及び患者血液等からテトロドトキシンを検出。
11/9	岐阜県 各務原市	飲食店 (給食)	ノロウイルス	当該施設が11月4日に提供した事業所給食の牡蠣とハンバーグのチゲ煮と牡蠣飯（推定）を喫食した50名が、同日から下痢、腹痛、嘔吐等。患者便からノロウイルスを検出。
11/9	静岡県 藤枝市	飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が11月1日に提供した食事（焼鳥、竜田あげ、鶏ささみ、サラダ等）を喫食した31名中7名が、3日から腹痛、発熱、下痢等。患者便及び参考食品（鶏つくね等）からカンピロバクター・ジェジュニを検出。
11/18	鳥取県 西伯郡	家庭	動物性自然毒	知人からもらったエゾボラモドキ（赤バイ）を自宅で調理し、11月17日に喫食した2名が、30分後から眼のかすみ等を呈し、医療機関を受診。
11/19	佐賀県 杵島郡	飲食店	ノロウイルス	当該施設が11月14日に製造した弁当を喫食した3グループ34名が、15日から発熱、吐き気、下痢、腹痛等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
11/25	宮城県 大崎市	飲食店	アニサキス	当該施設が11月19日に提供した平日のカルパッチョを喫食した6名中1名が、同日から胃痛。患者の胃から、アニサキスを摘出。
11/26	三重県 熊野市	飲食店 (仕出し屋)	黄色ブドウ球菌 (エンテロトキシン 産生)	当該施設が11月23日に調理した弁当を喫食した3グループ33名が、同日から下痢、嘔吐、腹痛。弁当の残品、患者の便及び嘔吐物から、黄色ブドウ球菌を検出。
11/27	広島県 尾道市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が11月24日に製造した弁当（牛丼風煮、カレイ天ぷら、きんぴら牛蒡、キャベツソテー、ごはん等）を喫食した11グループ51名が下痢、嘔吐等。

◎ノロウイルス食中毒が多発しています。食品の十分な加熱、手洗いを徹底して食中毒を防ぎましょう。

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。