

食中毒事件発生情報 第2号

平成 27 年 4 月 1 日から平成 27 年 4 月 30 までに次のような食中毒事例が発表されています。

【広島市】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
4/27	広島市	家庭	動物性自然毒 [フグ毒：テトロドトキシン (推定)]	4月26日19時頃に、もらったフグの身を家庭で調理、喫食した家族2名が、同日23時頃から手及び口唇のしびれ、足のふらつき等を訴え、医療機関に入院。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
4/7	茨城県土浦市	飲食店	クドア・セブテンpunkタータ	当該施設が4月5日昼に提供したお造り（ヒラメ）を喫食した1グループ15名中9名が、同日14時頃から、嘔吐、下痢等。ヒラメ残品から、クドア・セブテンpunkタータを検出。
4/7	大阪府大阪市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が3月21日に提供した食事（鶏ささみ刺、焼鳥、唐揚げ等）を喫食した8名中7名が、23日15時頃から発熱、腹痛、下痢、嘔吐等。患者便から、カンピロバクターを検出。
4/8	長野県茅野市	飲食店	カンピロバクター・ジェジュニ	当該施設（焼肉店）が3月27日に提供した食事（タン塩、カルビ、トリ、豚ロース、キムチ、サンチュ、ごはん等）を喫食した1グループ17名中8名が、28日15時頃から下痢、発熱、腹痛等。患者便からカンピロバクターを検出。
4/17	埼玉県上尾市	家庭	植物性自然毒 [ハシリドコロ (推定)]	4月16日に採取した野草を、家庭でおひたしに調理、喫食した1名が、約1時間後から、寒気、ふらつき、ろれつがまわらない等。残品から、有毒成分のアトロピン等が検出され、有毒植物であるハシリドコロが原因と推定。
4/20	滋賀県甲賀市	食肉販売店	カンピロバクター・ジェジュニ	当該施設が販売した鶏刺身（ムネ肉）を、4月4日夜に家庭で喫食した2家族9名全員が、4月6日6時から腹痛、下痢、発熱等。患者便からカンピロバクターを検出。
4/23	福岡県福岡市	飲食店	黄色ブドウ球菌	当該施設が4月19日に調製した弁当（幕の内弁当、おにぎり弁当）を喫食した2グループ17名が、4月19日13時頃から下痢、嘔吐、腹痛等。患者便、従事者及び便及び調理従事者手指、施設（蛇口取っ手、包丁柄）から黄色ブドウ球菌を検出。
4/29	新潟県村上市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が4月22日、23日に調製した仕出し弁当等を喫食した4グループ62人が、4月23日1時頃から下痢、嘔吐、腹痛等。患者及び従事者便からノロウイルスを検出。

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。