

食中毒事件発生情報 第4号

平成 27 年 6 月 1 日から平成 27 年 6 月 30 までに次のような食中毒事例が発表されています。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
6/2	静岡県 浜松市	飲食店	クドア・セプテン プンクタータ	当該施設が5月30日に提供したヒラメの刺身を喫食した2グループ25名中16名が、同日午後2時半から嘔吐、下痢等。ヒラメ刺身の残品から、クドア・セプテンプンクタータを検出。
6/3	福岡県 うきは市	食肉販売店	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が5月18日に販売した馬刺しを喫食した3グループ11名中5名が、20日から下痢（血便）、腹痛等。患者便及び従事者便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
6/15	新潟県 五泉市	臨時飲食店	ウェルシュ菌	6月7日に開催されたイベントで、当該施設が提供したカレーライスを食べた34名中9グループ19名が、同日午後10時から下痢、腹痛、吐き気等。患者便及びカレーライスの残品からウェルシュ菌を検出。
6/15	千葉県 野田市	飲食店	サルモネラ属菌	当該施設が6月4日に提供した食事（にぎり寿司、天ぷら等）を食べた73名中13名が、5日から腹痛、下痢、発熱等。患者便からサルモネラ属菌を検出。
6/16	大阪府 堺市	飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が6月6日に提供した食事（鶏ユッケ、サラダ、焼鳥等）を食べた70名中33名が、7日から腹痛、下痢、頭痛等。患者便からカンピロバクターを検出。
6/21 6/24	島根県 松江市	飲食店 (旅館等)	病原性大腸菌	6月18日～21日に当該施設に宿泊し、食事を喫食した49名が、19日から下痢、腹痛、発熱等。患者便から病原性大腸菌を検出。
6/22	広島県 福山市	飲食店	フグ毒（テトロドトキ シン）（推定）	当該施設が6月21日に提供したフグの刺身、フグの肝臓の湯引きを食べた2名中2名が、同日口唇のしびれ・麻痺、呼吸困難を発症し、医療機関に入院。
6/25 6/29	鳥取県 米子市	飲食店、 製造業	ウェルシュ菌	当該施設が6月23日に提供したバイキング料理（オードブル、ハンムサラダ、魚のソテー、ピラフ等）を食べた2グループ14名中11名が、24日から腹痛、下痢。患者便からウェルシュ菌を検出。
6/28	長野県 諏訪市	飲食店 (旅館等)	ノロウイルス	6月20日～21日に当該施設に宿泊し、食事を喫食した188名中7グループ43名が、21日から下痢、腹痛、吐き気等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
6/29	兵庫県 加東市	飲食店	黄色ブドウ球菌	当該施設が6月23日に調製した弁当のなす酢みそあえを食べた2グループ53名中24名が下痢、嘔吐等。患者便、従事者便、保存食から黄色ブドウ球菌を検出。

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。