

# 食中毒事件発生情報 第5号

平成 27 年 7 月 1 日から平成 27 年 7 月 31 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	原因施設等	病因物質	概要
7/3	長野県 伊那市	魚介類販売店	アニサキス	当該施設が7月1日に販売したアジの刺身を喫食した2名中1名が、同日午後10時頃から腹痛。内視鏡検査で患者の胃からアニサキスを摘出。
7/3	宮城県 仙台市	地域行事	ノロウイルス	6月20日に開催された地域行事で、流しそうめんを喫食した100名中45名が、同日から嘔吐、下痢、発熱等。患者便及び流しそうめんを使用した水道の蛇口アタッチメント（ホースとの接続部品）からノロウイルスを検出。
7/7	福岡県 北九州市	飲食店	カンピロバクター	6月26日に当該施設が提供したコース料理（鶏タタキ、サラダ、鶏の炭火焼き等）を喫食した21名中15名が、29日から下痢、腹痛、発熱等。患者便からカンピロバクターを検出。
7/9	東京都 武蔵野市	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が6月24日に提供した食事（焼肉、寿司、サラダ等）を喫食した2グループ31名中13名が、25日から腹痛、下痢、発熱等。患者便及び従事者便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
7/12	福岡県 福岡市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が7月5日に提供した食事（鶏刺し、天ぷら、鶏水炊き等）を喫食した19名中14名が、6日から下痢、腹痛、発熱等。患者便からカンピロバクターを検出。
7/15	神奈川県 横浜市	給食施設	サルモネラ属菌	当該施設が7月2日～3日に提供した保育園給食（1日当たり約120食提供）を喫食した30名が、3日から発熱、下痢、腹痛等。患者便及び従事者便からサルモネラ属菌を検出。
7/18	三重県 伊賀市	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が提供した6月28日の夕食（焼肉、どて煮、ごはん等）及び7月1日の昼食（ホルモン定食）を喫食した10名中3名が、7月1日から腹痛、下痢、発熱。患者便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
7/28	山梨県 甲府市	飲食店	アニサキス	当該施設が7月26日に提供した寿司（サバ）を喫食した3名中1名が、27日から胃痛。内視鏡検査で患者からアニサキスを摘出。
7/30	京都府 京都市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が7月23日に提供した料理（刺身、鶏胸タタキ、唐揚げ等）を喫食した32名中25名が、24日から発熱、下痢、腹痛等。患者便からカンピロバクターを検出。

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。