

食中毒事件発生情報 第8号

平成 27 年 10 月 1 日から平成 27 年 10 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
10/3	奈良県 葛城市	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が9月19日及び21日に提供した食事（炙りレバー等）を喫食した3グループ13名中4名が、22日から腹痛、下痢等。患者便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
10/6	茨城県 つくば市	飲食店	黄色ブドウ球菌	当該施設が9月29日に提供した仕出し弁当を喫食した5グループ24名中9名が、同日から嘔吐、下痢等。患者便、拭き取り検査及び保存検食（玉子ロール、キャベツ）から黄色ブドウ球菌を検出。
10/9 10/14	福岡県 糟屋郡	飲食店	セレウス菌	当該施設が10月7日に提供した食事（刺身、焼き魚、炊き合わせ、酢の物、天ぷら、茶碗蒸し、ちらしずし、吸い物等）を喫食した59名中26名が、同日から下痢、嘔吐等。患便からセレウス菌を検出。
10/14	神奈川県 川崎市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が10月2日に提供した食事（鶏刺身盛り合わせ、鶏モモ炭火焼き、鶏七輪焼、手羽先揚げ、白菜サラダ等）を喫食した11名中4名が、4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。
10/17	埼玉県 ふじみ野市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が10月12～14日に提供した日替わり弁当を喫食した5グループ114名中48名が、13日から嘔吐、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。
10/22	京都府 京都市	飲食店 (旅館)	病原大腸菌O169	当該施設が10月8日に提供した夕食（八寸、造り、焚合、焼物、鍋、鉄板焼、茶碗蒸し、ご飯、漬物、水物）を喫食した2グループ19名中17名が、9日から下痢、腹痛等。患者便から病原大腸菌O169を検出。
10/27	千葉県 山武市	飲食店 (旅館)	ノロウイルス	当該施設が10月17日に提供した食事（かきめた、刺身、豚しゃぶ鍋、てんぷら）を喫食した2グループ34名中14名が、18日から下痢、吐き気、発熱等。患者便及び食事の原材料（加熱調理用冷凍かき）からノロウイルスを検出。
10/28	山口県 周南市	家庭	フグ毒 (テトロドトキシン)	患者は、自身で漁獲したフグを10月27日に自宅で味噌汁に調理して1名で喫食。約3時間半後にしびれ、吐き気を発症し、医療機関に入院。フグの種類はコモンフグと推定。
10/29	岩手県 久慈市	飲食店	アニサキス	当該施設が10月26日に提供した食事（しめ鯖、生タコ、焼き鯖）を喫食した1名が、27日から胃痛。患者から、アニサキスを摘出。

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。