

食中毒事件発生情報 第1号

平成 28 年 4 月 1 日から平成 28 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
4/13	広島市	飲食店	不明	当該施設が 4 月 11 日に提供した料理 [和え物、刺身 (カツ・ワラ)、和牛陶板焼き等] を喫食した 2 グループ 14 人中 10 名が、同日 17 時から、下痢、吐き気、嘔吐等。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
4/2	愛知県 名古屋市	飲食店	フグ毒 (テトロドトキシン) (推定)	当該施設が 4 月 1 日に提供したふぐのコースを喫食した 9 名中 8 名が、同日 19 時半頃から、しびれ、嘔吐等。条例に基づく「ふぐ処理施設の届出」が行われておらず、提供が禁止されているトラフグの卵巣を提供していた。
4/5	群馬県 前橋市	合宿場	サポウイルス	当該施設が 3 月 28～29 日に提供した料理を喫食した 22 名中 20 名が、30 日から発熱、腹痛、嘔吐等。患者便及び調理従事者便から、サポウイルスを検出。
4/5	埼玉県 さいたま市	飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が 3 月 25 日に提供した料理 (ブリのカルパッチョ、サラダ、鶏ササミのグリル等) を喫食した 31 名中 18 名が、27 日から下痢、腹痛、頭痛等。患者便及び従事者便からカンピロバクターを検出。
4/7	山口県 岩国市	飲食店	クドア・セプテン punkタータ	当該施設が 4 月 5～6 日に提供したヒラメのカルパッチョを喫食した 5 グループ 11 名が、嘔吐、下痢、吐き気等。
4/8	新潟県 十日町市	魚介類 販売店	ビタミンAの 過剰摂取	当該施設が販売したイシナギの肝臓を購入した 2 グループ 4 名のうち、4 月 3 日に家庭で調理して喫食した 1 グループ 2 名が、4 月 4 日から発熱、嘔吐、皮膚の剥離等。
4/13	沖縄県 国頭郡	魚介類 販売店	シガトキシン	当該施設が販売したバラハタを購入し、3 月 31 日に家庭で調理して喫食した 2 名が、ドライアイスセッション、手足のしびれ等。残りの食品からシガトキシンを検出。
4/18	静岡県 熱海市	飲食店 (旅館)	ノロウイルス	当該施設が 4 月 3～5 日に提供した料理を喫食した 14 グループ 29 名が、4 日から下痢、嘔吐、発熱等。患者及び調理従事者便からノロウイルスを検出。
4/25	徳島県 徳島市	飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が 4 月 16 日に提供した料理 (鶏たたき、焼鳥、サラダ等) を喫食した 5 グループ 10 名が、下痢、腹痛、発熱等。患者便からカンピロバクターを検出。
4/26	東京都 八王子市	飲食店 (仕出し)	ウェルシュ菌	当該施設が 4 月 18 日に調製した弁当を喫食した 3 グループ 33 名が、同日 15 時から腹痛、下痢等。患者便及び弁当の検食からウェルシュ菌を検出。
4/26	広島県 尾道市	飲食店 (関連施設： 魚介類販売店)	フグ毒 (テトロドトキシン) (推定)	当該施設が提供したフグ料理を喫食した 4 名中 3 名が、口と腕のしびれ、歩行困難等。提供したフグの白子は誤って仕入れられたフグの卵巣であることが判明した。

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。