

食中毒事件発生情報 第4号

【広島市】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
10/3	広島市	飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が9月26日に提供した料理（鶏たたき、唐揚げ、串焼き等）を喫食した11名中7名が、28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。

平成 28 年 9 月 1 日から 9 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
9/1	岐阜県 岐阜市	飲食店	ノロウイルス (GII)	当該施設が8月25日に提供した料理（前菜、ピザ、パスタ）を喫食した12名中11名が、27日から下痢、腹痛、嘔気等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
9/2	沖縄県 南城市	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が7月22、23日、8月2～4日に提供したサトウキビジュースを喫食した22名が腹痛、下痢、血便等。患者便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
9/4	愛媛県 大洲市	飲食店	シュウ酸カルシウム (推定)	当該施設が9月1日に提供した仕出し料理を喫食した10名中5名が、当日から口腔及び咽頭のしびれ、痛み等。クワズイモの茎が原因と推定された。
9/5	静岡県 熱海市	飲食店 (旅館)	腸管毒素原性大腸菌 O159	当該施設が8月21又は22日に提供した料理を喫食した41グループ73名が、腹痛、下痢等。患者便及び従事者便から腸管毒素原性大腸菌O159を検出。
9/6	石川県 七尾市	飲食店 (旅館)	腸炎ビブリオ	当該施設が9月2日に提供した夕食（刺身、煮物等）を喫食した3グループ36名中15名が、3日から腹痛、下痢、嘔吐等。患者便から腸炎ビブリオを抽出。
9/12	宮城県 仙台市	飲食店	ヒスタミン (推定)	当該施設が9月9日に提供したさんまハンバーグ定食を喫食した8名中2名が、30分後から顔面紅潮、じんましんを発症。
9/12	三重県 鈴鹿市	飲食店 (給食)	サルモネラ属菌	当該施設が8月30日に提供した料理を喫食した52名中15名が、31日から発熱、下痢、嘔吐等。患者便及び和え物の保存食からサルモネラ属菌を検出。
9/13	茨城県 牛久市	飲食店	アニサキス	当該施設が9月9日に提供した寿司（カンパチ、金目鯛、スズキ、マダイ等）を喫食した3名中1名が、10日から腹痛、嘔吐等。内視鏡検査によりアニサキス症と診断。
9/16	大阪府 大東市	飲食店	溶血性レンサ球菌	当該施設が提供した食事を喫食した143名が、9月8日からのどの痛み、発熱、頭痛等。患者便、従事者便及び保存食から溶血性レンサ球菌を検出。
9/27	岡山県 真庭市	販売店	植物性自然毒 (クサウラベニタケ)	当該施設が販売したキノコをもらい、鍋にして喫食した2名が、約1時間後から嘔吐、吐き気等。残品を鑑定した結果、クサウラベニタケであることが判明。

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。