

食中毒事件発生情報 第1号

【重要な情報】

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
4/7	東京都足立区	家庭	蜂蜜	ボツリヌス菌	離乳食として市販のジュースに蜂蜜を混ぜたものを与えられていた乳児が、神経症状を発症し死亡。自宅に保管していた蜂蜜及び患者便からボツリヌス菌を検出。

平成 29 年 3 月 1 日から平成 29 年 3 月 31 日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	原因食品	病因物質	概要
3/9	兵庫県明石市	飲食店(仕出し)	弁当	ノロウイルス	当該施設が2月28日～3月2日に提供した弁当を喫食した26グループ134名中10グループ36名が下痢、発熱、嘔気等。患者及び従事者便からノロウイルスを検出。
3/10	香川県坂出市	飲食店	ふぐの唐揚げ(種不明)	ふぐ毒(推定)	当該施設が3月8日に提供したふぐの唐揚げ喫食した1名が、口唇及び手指のしびれ、嘔吐等。唐揚げにはふぐの筋肉及び内臓(精巣又は卵巣)が使用されていた。
3/15	高知県南国市	飲食店	料理(焼き鳥、牛ホルモン等)	カンピロバクター属菌	当該施設が3月3日に提供した料理(若鳥、せせり、牛ホルモン、野菜等)を喫食した9名中6名が、4日から下痢、腹痛、頭痛等。患者便からカンピロバクターを検出。
3/16	神奈川県横浜市	飲食店(仕出し)	弁当	ノロウイルスGII	当該施設が2月11日に提供した弁当を喫食した20名中14名が、嘔吐、下痢、発熱等。患者及び従事者便からノロウイルスGIIを検出。
3/21	滋賀県守山市	給食弁当製造施設	カレー	ウエルシュ菌	当該施設が3月15日に製造したカレーを喫食した4事業所の77人が腹痛、下痢。患者便からウエルシュ菌を検出。
3/21	愛知県犬山市	給食施設	料理(天井、煮物、サラダ等)	ノロウイルス	当該施設が3月15日に提供した料理(天井、煮物、サラダ等)を喫食した32名中21名が嘔吐、下痢、吐き気等。患者及び従事者便からノロウイルスを検出。
3/23	大阪府守口市	飲食店	料理(とり刺し、焼き鳥等)	カンピロバクター	当該施設が3月6日に提供した料理(とり刺し、焼き鳥等)を喫食した11名中10名が腹痛、下痢、発熱等。患者便からカンピロバクターが検出された。
3/29	岩手県盛岡市	飲食店	弁当	A群溶血性レンサ球菌	当該施設が3月23日に製造した弁当を喫食した33名が、咽頭痛、発熱。患者及び従事者からA群溶血性連鎖球菌を検出。
3/31	福島県いわき市	飲食店	料理(しめ鯖、アジの刺身)	アニサキス	当該施設が3月29日に提供した料理(しめ鯖、アジの刺身)を喫食した1名が、腹痛、嘔気。患者の胃及び、提供した食事の残品からアニサキス虫体が検出された。しめさば及びアジは冷凍処理されていなかった。

※ 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。

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。