

食中毒事件発生情報 第2号

★有毒植物の誤食による食中毒が多発しています★

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
4/6	岡山県 玉野市	家庭	料理	スイセン	自宅近くに自生していたスイセンをニラと間違えて採取し、家庭で調理して喫食。2名が嘔吐等の症状。
4/13	青森県 三戸郡	家庭	味噌汁	スイセン	自宅近くの道端に自生していたスイセンをニラと間違えて採取し、味噌汁にして親族2家族で喫食。5名が吐き気や嘔吐、腹痛の症状。
4/25	福島県	家庭	ニラ玉	スイセン	親族の畑で採取したニラをニラ玉にして喫食した家族3名が嘔吐、下痢の症状。ニラが栽培されていた畑のすぐ傍にスイセンが生えていたため、スイセンの誤食による食中毒と断定。

平成 29 年 4 月 1 日から平成 29 年 4 月 30 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
4/3	茨城県 石岡市	家庭	ツブ貝 (エンボラモドキ)	テトラミン (推定)	スーパーマーケットで購入した貝を自宅で調理し、喫食した家族2名がめまいふらつきなどの症状。貝殻の鑑定結果から唾液腺に毒素(テトラミン)を有するツブ貝を喫食したことによる食中毒と断定。
4/19	京都府 宇治市	飲食店 (仕出し)	弁当	ウェルシュ菌	4月7日に当該施設が製造した弁当(ポテトサラダ、唐揚げ等)を喫食した、1グループ47名中46名が下痢や腹痛の症状。患者便からウェルシュ菌を検出。
4/21	福井県 福井市	飲食店 (仕出し)	弁当	ロタウイルス	4月15日に当該施設が製造した弁当(刺身、焼き魚、煮物等)を喫食した1グループ21名中12名が下痢、嘔吐等の症状。患者及び従事者便からロタウイルスを検出。
4/21	愛知県 一宮市	飲食店	料理 (串焼き等)	カンピロ バクター	4月14日に当該施設で提供した串焼き(鶏もも、ささみ、つくね等)や唐揚げを喫食した1グループ23名中10名が下痢、腹痛、発熱等の症状。
4/21	長野県 長野市	飲食店 (仕出し)	弁当	ノロウイルス (GⅡ)	4月17日～18日にかけて当該施設が提供した弁当(フライ、煮物等)を喫食した13グループ128名中58名が下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状。患者及び従事者便からノロウイルスGⅡを検出。
4/24	岐阜県 関市	販売店	しめ鯖	アニサキス	4月24日に販売店で購入したしめ鯖を喫食した1名が激しい腹痛と吐き気。患者からアニサキス虫体が摘出された。
4/26	島根県 浜田市	家庭	フグの煮物 (推定アカメフグ)	テトロド トキシン	4月25日に海で釣り上げたフグの皮と身を煮て喫食した1名がふらつき、口の周りのしびれ、目のかすみの症状。調査の結果、皮に猛毒を持つフグ(推定アカメフグ)を喫食したことによる食中毒と断定。
4/26	北海道 積丹郡	飲食店	料理 (寿司等)	ノロウイルス	4月14日及び16日に当該施設で提供された食事(生ちらし、握りずし等)を喫食した2グループ36名中27名が嘔吐、下痢、発熱等の症状。患者及び従事者便からノロウイルスを検出。

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。