

食中毒事件発生情報 第8号

○平成 29 年 10 月 1 日から平成 29 年 10 月 31 日までに全国で次のような食中毒事例が発表されています。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
10/4	鹿児島県 大島郡	飲食店 (仕出し)	弁当	サルモネラ・ エンテリティ ディス	9月24日に地域の催事で提供された弁当を喫食した21名が下痢や腹痛、発熱を発症。患者便からサルモネラ・エンテリティディスを検出。
10/5	山口県 周南市	飲食店	料理 (鴨ロース、生 ハム等)	ノロウイルス	9月29日及び30日に当該施設が提供した料理(鴨ロース、生ハム、砂肝焼き、サラダ等)を喫食した3グループ39名が下痢や発熱、嘔吐等を発症。
10/10	静岡県 静岡市	飲食店	ネギトロ丼	ヒスタミン	10月7日に当該施設が提供したネギトロ丼を喫食した1グループ5名中5名が顔面の発赤や頭痛、目の充血等を発症。ネギトロ丼の残品からヒスタミンを検出。
10/11	茨城県 古河市	飲食店	料理 (鶏刺し、鶏レ バ刺し等)	カンピロバク ター	9月29日及び30日に当該施設が提供した未加熱及び加熱不十分は鶏肉料理(鶏刺し、鶏レバ刺し、鶏たたき等)を喫食した2グループ23名中17名が下痢や腹痛、発熱等を発症。患者便からカンピロバクターを検出。
10/17	広島県 世羅郡	学生食堂	昼食	サルモネラ 属菌	10月11日に当該施設が提供した昼食を喫食した生徒27名が下痢や腹痛、発熱を発症。患者便と、食事を試食した従事者便からサルモネラ属菌を検出。
10/19	東京都 練馬区	飲食店 (仕出し)	カレー (推定)	ウエルシュ菌	10月11日に行われた事業所の会議の食事(ケータリング)で提供されたカレーを喫食した70名中37名が下痢、腹痛を発症。患者便からウエルシュ菌が検出された。カレーは製造後、ケータリング業者に引き渡されるまで常温で7時間放置されていた。
10/19	大阪府 守口市	給食施設 (認定こども園)	給食	腸管毒素原生 大腸菌 (025)	当該施設が提供した給食を喫食した園児や職員73名が10月12日頃から下痢や腹痛、発熱を発症。患者及び調理従事者の便から腸管毒素原生大腸菌025を検出した。
10/21	千葉県 鴨川市	ホテル	料理 (カレー、グラ タン、揚げ物等)	ノロウイルス	10月13日に当該施設が提供した夕食を喫食した127名中58名が下痢、嘔吐、吐き気等を発症。患者便及び検食からノロウイルスを検出。
10/23	兵庫県 神戸市	飲食店	料理 (鶏刺し、サラ ダ、焼鳥等)	カンピロバク ター	10月15日に当該施設が提供した料理(鶏刺し、サラダ、焼鳥等)を喫食した20名中6名が下痢や腹痛、発熱を発症。患者便からカンピロバクターを検出。
10/23	福島県 郡山市	飲食店	料理 (とりわさ、刺 身等)	カンピロバク ター	10月14日に当該施設が提供した料理(とりわさ、刺身、サワラのソテー等)を喫食した2グループのうち19名が下痢や腹痛、発熱を発症。患者便からカンピロバクターを検出。
10/28	新潟県 新潟市	そうざい 製造業者	焼き串	腸管出血性大 腸菌 0157 (VT1, 2)	10月1日以降に当該施設が製造した焼き串を購入して喫食した13名中9名が、下痢(血便)や嘔吐、発熱、腹痛等を発症。患者及び従事者便から腸管出血性大腸菌0157(VT1, 2)を検出した。営業者は当該製品の製造を中止し、流通している製品の回収を行った。

※ 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。

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。

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