

食中毒事件発生情報 第7号

○平成30年9月1日から平成30年9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。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
9/4	愛知県豊橋市	飲食店	食事 (調査中)	腸管毒素原性大腸菌 O25	当該施設が8月21日から23日に調理提供した3か所の事業所で、計2,430名中150名が、下痢、腹痛、発熱を発症。患者便及び調理従事者便から腸管毒素原性大腸菌O25を検出。
9/7	石川県金沢市	飲食店	食事 (寿司)	アニサキス	当該施設が9月3日に提供した食事(寿司:サーモン、シマアジ等)を喫食した1名が、腹痛を発症。患者の胃からアニサキスを摘出。
9/12	神奈川県藤沢市	飲食店	食事 (寿司)	腸炎ビブリオ	当該施設が9月1日に調理提供した食事(寿司)を喫食した2グループ7名中3名が、下痢、腹痛、発熱、嘔吐等を発症。患者便及び店舗保管食品から腸炎ビブリオを検出。
9/13	静岡県掛川市	飲食店	食事 (サラダ、カキとイクラのマリネ等)	ノロウイルス	当該施設が9月8日に提供した食事(サラダ、カキとイクラのマリネ、パスタ等)を喫食した1グループ29名中12名が、水様性の下痢、吐き気、発熱を発症。患者便からノロウイルスを検出。
9/14	新潟県三条市	飲食店	食事	サルモネラ・インファンティス	当該施設が9月1日及び2日に提供した食事を喫食した人のうち3グループ9名中7名が、下痢、発熱、腹痛等を発症。患者便からサルモネラ・インファンティスを検出。
9/14	長崎県諫早市	飲食店	食事 (鶏生レバー、鶏ハツのあぶり等)	カンピロバクター・ジェジュニ	当該施設が8月31日に提供した食事(鶏生レバー、鶏ハツのあぶり等)を喫食した1グループ13名中3名が、下痢、腹痛、発熱等を発症。患者便からカンピロバクター・ジェジュニを検出。
9/15	新潟県上越市	菓子製造業	和菓子	黄色ブドウ球菌	当該施設が9月6日に製造した和菓子を喫食した4名中3名が、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等を発症。患者便及び嘔吐物、患者が保管していた当該和菓子、当該施設の従事者及び施設で保管していた当該和菓子から黄色ブドウ球菌を検出。
9/16	長野県茅野市	飲食店	食事 (ハンバーガー類等)	腸管出血性大腸菌 O121	当該施設が8月18日に調理し提供した食事(ハンバーガー類、ホットドッグ類等)を喫食した2グループ2名中2名が、下痢(水様性及び血便)、腹痛、発熱を発症。患者便から腸管出血性大腸菌O121(遺伝子型が一致)を検出。
9/18	沖縄県豊見城市	製造所 (弁当)	弁当	黄色ブドウ球菌	当該施設が8月18日に製造した弁当を喫食した1グループ109名中8名が、嘔吐、下痢等を発症。患者便及び弁当の残品から黄色ブドウ球菌を検出。
9/21	青森県弘前市	飲食店	弁当	腸管病原性大腸菌 O153	当該施設が9月10日に調製し敬老会に提供した弁当(ローストビーフ、サラダ等)を喫食した56名中21名が、下痢、嘔吐、腹痛を発症。患者便から腸管病原性大腸菌O153を検出。
9/25	宮崎県都城市	ホテル	食事	サルモネラ属菌	ホテルが9月16日に調理し提供した食事を喫食した102名中31名が、腹痛、下痢、発熱等を発症。患者便からサルモネラ属菌を検出。
9/27	長野県駒ヶ根市	社会福祉施設	食事 (吹き寄せ(煮物) (推定))	ウエルシュ菌	社会福祉施設が9月17日に提供した食事(煮物)(推定)を喫食した57名中40名が、下痢、腹痛等を発症。患者便からウエルシュ菌を検出。
9/29	山梨県富士河口湖町	保育所 (複数)	食事 (マグロの味噌がらめ)	ヒスタミン	複数の保育所が9月27日に提供した食事(マグロの味噌がらめ)を喫食した計702名中92名が、口・頬・顎・腹部に湿疹、かゆみを発症。食材のマグロ及びその調理品からヒスタミンを検出。

※ 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]