

食中毒事件発生情報 第7号

○平成 29 年 10 月に広島市でノロウイルス食中毒が発生しています！

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
10/18	佐伯区	飲食店	料理 (刺身、巻きずし、サラダ等)	ノロウイルス	10月14日に当該施設で提供された料理（刺身、巻きずし、サラダ、揚げ物等）を喫食した33名のうち、20名が嘔吐や下痢、発熱等を発症。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。

○平成 29 年 9 月 1 日から平成 29 年 9 月 30 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
9/5	愛知県岡崎市	飲食店	料理 (焼肉、冷麺、ビビンバ等)	腸管出血性大腸菌 O157	8月20日に当該施設で提供された料理（焼肉、冷麺、ビビンバ、キムチ等）を喫食した4グループ24名のうち11名が下痢や腹痛、血便等を発症。患者便から腸管出血性大腸菌 O157を検出。
9/11	山梨県	家庭	ツキヨタケ	植物性自然毒	9月10日に、山中で採取した野生のキノコを調理して喫食した3名中3名が嘔気、嘔吐を発症。症状から、ツキヨタケによる食中毒と判断された。
9/15	岐阜県多治見市	飲食店	料理 (やっこ、ササミしもふり、サラダ等)	カンピロバクター	9月8日に当該施設で提供された料理（やっこ、ささみしもふり、サラダ、揚げ物等）を喫食した20名中6名が下痢、嘔吐、発熱等を発症。患者便からカンピロバクターを検出。
9/15	山形県上山市	家庭	クサウラベニタケの吸い物	植物性自然毒	9月14日に山林で採集したきのこを自宅で吸い物に調理して喫食した家族7名中6名が腹痛、嘔吐、下痢等を発症。症状及び残品の鑑定結果から、クサウラベニタケによる食中毒と判断された。
9/21	静岡県船橋市	学校給食	料理 (揚げ物、刺身等)	腸管毒素原生大腸菌 O159	9月4日～10日に実習施設を利用した5グループ173名中46名が下痢、腹痛等を発症。患者便から腸管毒素原生大腸菌 O159を検出。
9/29	愛知県岡崎市	給食 (仕出し)	弁当	サルモネラ属菌	当該施設で製造した仕出し弁当を給食として利用している4幼稚園の園児87名が9月21日から下痢、腹痛、発熱、嘔吐等を発症。患者からサルモネラ属菌を検出。
9/25	秋田県大仙市	飲食店 (仕出し)	弁当	カンピロバクター	9月18日に当該施設が提供した弁当を喫食した21名中7家族15名が下痢や発熱等を発症。患者便からカンピロバクターを検出。
9/26	北海道北見市	飲食店	料理 (茹で蟹、刺身、煮物等)	ウエルシュ菌	9月17日に当該施設を利用したツアー客32名中13名が下痢や腹痛、嘔吐等を発症。患者便からウエルシュ菌を検出。
9/26	新潟県南魚沼	家庭	ツキヨタケの味噌汁	植物性自然毒	9月25日に山中で食用のムキタケと誤って採集したツキヨタケを味噌汁にして喫食した1名が吐き気や嘔吐を発症。症状や残品の鑑定結果から、ツキヨタケによる食中毒と判断された。

※ 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