

食中毒事件発生情報 第2号

平成 25 年 5 月 1 日から平成 25 年 5 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：飲食店】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
5/1	東京都 北区	飲食店 (委託給食)	エルシニア・ エンテロコリチカ	当該施設が4/16～18に提供した給食を食べた49名が、4/19午前7時から4/25午前3時にかけて発熱、下痢、腹痛等。患者便からエルシニア・エンテロコリチカ検出。
5/3	兵庫県 姫路市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が4/26に提供した料理[鶏の刺身(ささみ、レバー等)、からあげ、せせり焼き等]を食べた32名中15名が、翌27日午前8時から下痢、腹痛、発熱等。患者便からカンピロバクター検出。
5/11	福岡県 市内一円	飲食店 (自動車の移動営業)	ウェルシュ菌	公園敷地内で営業していた当該施設が5/6に提供したチャーシュー串及びチャーシュー丼を食べた21名中16名が、同日午後7時頃から下痢等。患者便及び従事者便からウェルシュ菌検出。
5/21	兵庫県 尼崎市	飲食店	アニサキス (寄生虫)	当該施設が5/16、17に製造した「さばのきずし」を食べた3名中2名が、喫食8～9時間後に激しい腹痛。患者2名が受診した各病院でアニサキス確認。
5/31	東京都 新宿区	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が5/7～11に提供した料理(牛肉の炙りにぎり等)を食べた11名が、5/10午後4時から5/16午後10時にかけて下痢、腹痛、発熱等。患者便から腸管出血性大腸菌O157検出。
5/31	長野県 木曾郡	飲食店 (旅館)	黄色ブドウ球菌	当該施設が5/27に提供した夕食を食べた9名中6名が、同日午後9時から嘔吐、吐き気、下痢等。患者便、従事者便、食品残品及び拭き取り検査から黄色ブドウ球菌検出。

【全国：家庭】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
5/1	大阪府 大阪市	家庭	麻痺性貝毒	4/28に自ら採取したムラサキイガイ等を調理して食べた3名中2名が、翌29日0時から2時頃にかけて、ふらつき、しびれ、嘔吐等。残品から麻痺性貝毒検出。
5/13	石川県 金沢市	家庭	フグ毒 (推定：テトロドトキシン)	昨年秋に自ら釣り、冷凍保管していたフグの精巢を塩焼きにして食べた1名が、喫食約10分後から口の痺れ等。病因物質は、フグ毒(テトロドトキシン)であると推定。
5/21	山形県 鶴岡市	家庭	植物性自然毒	市内の山でモミジガサ(別名：シドケ)と思い採取し、5/20におひたしにして食べた1名が、喫食直後から口唇・手指のしびれ、吐き気等。残品から、原因食品はトリカブトであると断定。

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。