

食中毒事件発生情報 第3号

平成 25 年 7 月 1 日から平成 25 年 7 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。

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
7/8	佐賀県 鳥栖市	集団給食	ヒスタミン	保育園の給食で7/4に提供された白身魚（シイラ）のホイル焼きを食べた133名のうち12名が食後約15分で頬から首にかけての発疹、発赤。保存食及び残品からヒスタミン検出。
7/8	沖縄県 浦添市	飲食店 (弁当屋)	サルモネラ 09	当該施設が7/2と7/3に販売した弁当[かつ丼、カツとじ弁当等]を食べた12名が7/2午後8時から7/4にかけて腹痛、発熱、下痢等。患者便からサルモネラ 09 検出。
7/10	東京都 中央区	飲食店	アニサキス (寄生虫)	当該施設が6/29に提供した刺身を含む会食料理を食べた1名が腹痛。患者から摘出された虫体を検査した結果、アニサキス・シンプレックス・センス・ストリクトであると判明。
7/17	山口県 下関市	飲食店	腸管出血性大腸菌 0157	当該施設が6/29及び7/3に提供したステーキを食べた3グループ7名中3グループ3名が下痢、腹痛等。患者便から腸管出血性大腸菌 0157 検出。
7/17	千葉県 佐倉市	飲食店	クドア・セブテンパン クタータ (寄生虫)	当該施設が7/11に提供したヒラメの刺身を食べた14名のうち12名が同11日午後3時頃から吐気、下痢、嘔吐等。提供したヒラメの刺身からクドア・セブテンパンクタータ検出。
7/24	宮崎県 日向市	飲食店	ウエルシュ菌	当該施設が7/19に提供したオードブル等を食べた66名のうち22名が下痢、吐き気、嘔吐等。原因食品は、おでん風煮込み（推定）。
7/25	京都府 東山区	飲食店	カンピロバクター	当該施設が7/19に提供したささわさ井（生の鶏のささみ）を食べた6名が翌20日午後6時から21日午後5時にかけて下痢、発熱、腹痛等。患者便からカンピロバクター検出。
7/27	北海道 北見市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が7/21に提供した料理[刺身（まぐろ、ほたて、銀ガレイ）、地鶏せいり蒸し等]を食べた13名のうち11名が翌22日午前5時頃から下痢、嘔吐、腹痛、発熱等。患者及び調理従事者の便から同じ型のノロウイルス検出。
7/28	長野県 諏訪市	飲食店	黄色ブドウ球菌	当該施設が7/22に製造した鮭わっぱ弁当（錦糸玉子、照焼きチキン、鮭塩焼き等）を食べた205名のうち28名が食後約4時間後から吐き気、嘔吐、腹痛等。患者便と従事者の便及び食品から黄色ブドウ球菌検出。

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。