

食中毒事件発生情報 第4号

平成 25 年 8 月 1 日から平成 25 年 8 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。

【広島市】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
8/11	広島市 南区	飲食店	カンピロバクター	当該施設が7/31及び8/1に製造した弁当（白切鶏、マカロニサラダ、チキンカツ、キャベツのマリネ等）を食べた4名が下痢、発熱、腹痛等。患者便からカンピロバクター検出。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
8/6	大阪府 大阪市	飲食店 (焼肉店)	腸管出血性大腸菌 O157	当該施設が7/15に提供した焼肉等を含む一品料理(推定)を食べた17名中2名が7/19、20から腹痛、下痢等。患者便から腸管出血性大腸菌検出 O157 検出。
8/15	群馬県 吾妻郡	飲食店 (弁当)	黄色ブドウ球菌	当該施設が製造した「とりめし弁当（鳥照り焼き、鶏そぼろ、錦糸卵等）」を食べた1,059名中11グループ48名が嘔吐、下痢、腹痛等。当該弁当から黄色ブドウ球菌検出。
8/15	新潟県 妙高市	旅館・飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設を7/21から7/25の間に利用した443名中90名が発熱、下痢、腹痛等。患者便及び当該施設が使用していた消毒前の沢水からカンピロバクター検出。
8/19	栃木県 栃木市	飲食店	腸炎ビブリオ	当該施設が8/12に提供した寿司（マグロ、イカ、タコ等）を食べた78名中11名が翌13日8時頃から下痢、吐気、腹痛等。患者便から腸炎ビブリオ検出。
8/22	高知県 高知市	飲食店 (弁当)	セレウス菌	当該施設が8/17に製造した弁当の副菜（牛肉のすきやき風）を食べた33名中7名が食後およそ4時間後から吐気、嘔吐、腹痛、下痢等。検食からセレウス菌検出。
8/26	鹿児島県 大島郡	菓子製造店	サルモネラ・ エンテリティディス	当該施設が8/15に製造し、店頭販売したシュークリームを食べた17名中7名が翌16日15時頃から嘔吐、下痢、発熱等。患者便からサルモネラ検出。
8/28	青森県 五所川原市	家庭	テトラミン (動物性自然毒)	魚介類販売店でツブ貝（地方名）を購入し、知人宅で調理喫食した2名が30分後にめまい、吐き気、熱感を訴えた。原因食品はヒメエゾボラ（巻貝）、病因物質はテトラミン（動物性自然毒）。
8/30	神奈川県 横浜市	飲食店 (そうざい店)	ソラニン、チャコニン (植物性自然毒)	当該施設が8/25に製造した揚げじゃがいもカレー味を食べた2名中1名が直後に口のしびれ、腹痛、吐気等。残品のじゃがいもの皮及び可食部からソラニン、チャコニン（植物性自然毒）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。