

食中毒事件発生情報 第5号

平成 25 年 9 月 1 日から平成 25 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。

【全国：飲食店】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
9/3	東京都中央区	飲食店 (弁当)	黄色ブドウ球菌	当該施設が8/25に製造した弁当(白ごはん、鶏そぼろ、錦糸玉子等)を食べた20名中12名が、2~3時間後から吐き気、おう吐、下痢等。未開封の当該弁当及び患者便から黄色ブドウ球菌検出。
9/3	埼玉県さいたま市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が8/25に提供した料理(鴨のローストとサラダ、刺身の盛り合わせ、冷うどん等)を食べた89名中41名が、翌26日1時から嘔吐、下痢、腹痛。従事者便及び患者便からノロウイルス検出。
9/14	佐賀県佐賀市	魚介類販売店	アニサキス (寄生虫)	当該施設が調理・販売したサンマの刺身を食べた1名が、約24時間後から吐気、激しい腹痛。受診した医療機関でアニサキスを確認。
9/20	和歌山県和歌山市	飲食店	サルモネラ属菌	当該施設が9/12に提供したスッポン料理(生き血、から揚げ、煮込み等)を食べた6名中4名が、翌13日13時頃から下痢、嘔吐、発熱等。患者便からサルモネラ属菌検出。
9/24	新潟県村上市	飲食店	サルモネラ・ エンテリティディス	当該施設が9/6~16に提供した料理を食べた36グループ636名中11グループ55名が、9/7の7時頃から下痢、発熱、腹痛等。患者便からサルモネラ・エンテリティディス検出。
9/30	京都府京都市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が9/21に提供した料理(鶏肝の造り、焼き鳥、鶏釜飯等)を食べた4名全員が、翌22日10時から24日10時にかけて下痢、腹痛、発熱。患者便からカンピロバクター検出。

【全国：家庭】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
9/18	群馬県富岡市	家庭	植物性自然毒 (毒キノコ:クサウラボニタケ)	9/15に自ら採取した野生キノコを自宅で調理し、知人に提供・喫食し、4家族中9名が、翌16日20時頃から、吐き気、嘔吐、下痢。残品の鑑定結果からクサウラボニタケ。
9/26	山梨県甲府市	家庭	植物性自然毒 [毒キノコ:ツキヨタケ(推定)]	9/23に自ら山中でキノコを採取し、知人に提供。そのキノコを喫食した9名全員が、同日19時から22頃にかけて、吐き気、嘔吐。原因食品は、ツキヨタケと推定。
9/27	岡山県真庭市	家庭	植物性自然毒 [毒キノコ:テングタケ属のキノコ(推定)]	9/25に自宅の庭に自生していたキノコを採取し、喫食した1名が同日20時頃から、腹痛、下痢。原因食品は、テングタケ属のキノコ(種名不明)と推定。

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。