

食中毒事件発生情報 第7号

平成 25 年 11 月 1 日から平成 25 年 11 月 30 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
11/12	広島市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が11/1に提供した料理〔鶏刺身（ささみ、砂ずり、とさか等）、焼鶏（ねぎま、皮）等〕を食べた4名中3名が、4日7時から5日13時にかけて腹痛、下痢、発熱等。患者便からカンピロバクター検出。
11/15	広島市	家庭	動物性自然毒 〔フグ毒：テトロドトキシン （推定）〕	11/14に自ら釣ったフグを刺身等に調理して食べた家族3名が、食後30分頃から舌と口唇のしびれ等の症状を訴え、医療機関に入院。原因食品はコモンフグの肝。原因物質はフグ毒（テトロドトキシン）と推定。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
11/1	兵庫県 神戸市	飲食店	クドア・セブテンブクタータ （寄生虫）	当該施設が 10/29 に提供したヒラメ（推定）を食べた 14 名中 11 名が同日 23 時から下痢、腹痛、嘔吐等。残品からクドア・セブテンブクタータ検出。
11/2	兵庫県 神戸市	飲食店	サルモネラ属菌	当該施設が 10/19 に提供した料理（鶏キモ刺身、鶏スナズリ刺身、鶏ももタタキ等）を食べた 4 名中 3 名が翌 20 日 12 時から下痢、腹痛等。患者便からサルモネラ属菌検出。
11/15	東京都 新宿区	飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が 10/30 に提供した鶏刺身を食べた 4 名中 3 名が、11/2 から 3 にかけて腹痛、下痢、発熱等。患者便からカンピロバクター・ジェジュニ検出。
11/16	埼玉県 坂戸市	給食施設	ノロウイルス	当該施設が 11/11 から 13 に提供した食事を食べた 169 名が、11/12 からおう吐、下痢、発熱等。従事者便及び患者便からノロウイルス検出。
11/26	徳島県 阿南市	家庭	動物性自然毒 〔パリトキシン様毒（推定）〕	11/25 に家族が釣ったフグを自宅で食べた 3 名中 2 名が、全身の筋肉痛等の症状を訴え、医療機関に入院。原因食品はハコフグ。病因物質はパリトキシン様毒と推定。
11/28	熊本県 熊本市	家庭	動物性自然毒 〔パリトキシン様毒（推定）〕	11/24 に家族が釣った魚を翌 25 日に食べた家族 3 名中 2 名が、26 日朝から筋肉痛、倦怠感の症状を訴え、医療機関に入院。原因食品はハタ科魚類。病因物質はパリトキシン様毒と推定。
11/30	島根県 松江市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が 11/24 昼に提供した食事を食べた 8 グループ 51 名が、同日 21 時半から下痢、嘔吐、発熱等。従事者便及び患者便からノロウイルス検出。

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。