

# 食中毒事件発生情報 第7号

○令和元年10月1日から令和元年10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	原因食品	病因物質	概要
10/2	長野県 下伊那郡	そうざい 製造業	人参・ごぼうと 里芋の白和え	サルモネラ属菌	当該施設で製造され、26都府県の約80施設に販売された医療機関・社会福祉施設向けの業務用加工食品「人参・ごぼうと里芋の白和え」を喫食した17施設の101名が発熱、下痢、嘔吐等を発症。当該食品の残品、未開封の当該食品及び患者便からサルモネラ属菌を検出。
10/3	島根県 出雲市	家庭	オオシロ カラカサタケ	植物性自然毒	10月1日午前中に自宅付近の畑で採取したキノコを、昼食に調理して喫食した1名が嘔吐、水様便、脱力感を発症。キノコを鑑定した結果、オオシロカラカサタケであることが判明。
10/4	新潟県 魚沼市	家庭	ツキヨタケ	植物性自然毒	10月3日に山中で「ヒラタケ」と思って採取したキノコを、家族2名で自宅で焼いて食べたところ、吐き気、嘔吐を発症。キノコの残品を専門家が確認したところ、ツキヨタケであることが判明。
10/11	新潟県 佐渡市	魚介類 販売業	フグ（種類不 明）の白子	テトロドトキシン	10月6日に飲食店でフグの白子の軍艦巻きを喫食した家族3名のうち2名が口唇の渇き、舌や手足先のしびれ、下肢の脱力感、嘔吐を発症。患者が喫食したフグの白子は当該施設が除毒処理し、加工したものであった。また、患者の尿中からテトロドトキシンを検出。
10/16	奈良県 生駒市	魚介類 販売業	刺身（サンマ、 マグロ）	アニサキス	10月13日に当該店舗で食品を購入し、同日夕食として自宅で喫食した1名が激しい胃痛を発症。医療機関において有症者の胃からアニサキスを摘出。
10/18	長野県 長野市	家庭	テングタケ科 の白色きのこ (推定)	植物性自然毒	9月28日に長野市内の山林で採取されたきのこを知人から譲り受け、9月29日に炒めて喫食したところ、同日に嘔吐、下痢等を発症。キノコを採取した者は食用の「シロシメジ」と思って当該キノコを採取していた。
10/23	宮崎県 延岡市	飲食店	弁当	黄色ブドウ球菌	10月19日に当該施設が製造した弁当を喫食した131名のうち30名が嘔吐、下痢、腹痛等を発症。患者便、従事者の手指及び弁当から黄色ブドウ球菌を検出。
10/25	長崎県 五島市	飲食店	仕出し弁当	毒素原性大腸菌 O159	10月9日に当該施設が製造した仕出し弁当を喫食した10名のうち5名が下痢、嘔吐等を発症。有症者の便から毒素原性大腸菌O159を検出。
10/29	広島県 三原市	イベントの 臨時店舗	調理パン	ウエルシュ菌	10月20日に開催されたイベントで、地域のグループが製造した調理パンを喫食した3グループ15名のうち14名が軽度の下痢、腹痛、嘔気、発熱を発症。有症者の検便と検食のサンドパンからウエルシュ菌を検出。

※ 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。

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〕