

食中毒事件発生情報 第1号

○令和2年2月1日から令和2年3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
2/4	広島県 福山市	飲食店	食事	ノロウイルス	当該施設が1月31日に提供した食事を喫食した2グループ35名のうち29名が下痢、嘔吐、発熱等を発症。患者便からノロウイルスを検出。
2/7	宮城県 気仙沼市	家庭	ツブ貝	動物性自然毒 (テトラミン)	2月6日に知人から譲渡されたツブ貝を調理して喫食した3名のうち1名がめまい、発汗、悪寒、意識障害、呼吸困難等を発症。患者は唾液腺を除去しないままツブ貝を喫食していた。
2/7	鹿児島県 鹿児島市	家庭	グロリオサの球根 (推定)	コルヒチン	1月31日に自宅で栽培していたグロリオサの球根と疑われる植物を食べた2名のうち1名が腹痛、嘔吐、下痢等を発症し、2月3日に死亡した。患者の尿からコルヒチンを検出。
2/19	山形県 鶴岡市	旅館	ヒラメの刺身	クドア (寄生虫)	当該施設が2月16日に提供したヒラメの刺身を喫食した104名のうち10グループ19名が下痢、嘔吐等を発症。当該施設で提供されたヒラメの刺身からクドア(寄生虫)が認められた。
3/6	静岡県 富士市 他	菓子製造業	もち菓子	ノロウイルス	当該施設が2月29日に製造した「もち菓子」を喫食した3グループ51名のうち47名が下痢、腹痛、発熱を発症。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
3/16	福岡県 北九州市	家庭	フグの刺身 フグの皮の湯引き (魚種不明)	テトロドトキシン (推定)	3月14日に知人からもらったフグを家庭で調理し、家族ら5名で喫食したところ、このうち1名が口唇・舌の痺れ、歩行困難、呼吸困難、嘔吐を発症。
3/20	熊本県 熊本市	福祉施設	サバの オープン焼き	ヒスタミン	当該施設が3月17日に調理提供した昼食を喫食した86名のうち30名が顔面紅潮、頭痛等のアレルギー様症状を呈した。検査のサバ原材料及びサバのオープン焼きからヒスタミンを検出。
3/25	神奈川県 横浜市	社会福祉 施設	給食	サポウイルス	当該施設が3月17日に提供した給食を喫食した37名のうち11名が下痢、嘔吐等を発症。患者便及び従事者便からサポウイルスを検出。
3/27	広島県 東広島市	家庭	フグ (種類等不明)	テトロドトキシン (推定)	3月26日に自分が釣ったフグを自ら自宅で調理して喫食した1名が、自発呼吸がなく意識不明の状態となった。

※ 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〕