

# 食中毒事件発生情報 第4号

○令和2年6月1日から令和2年6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。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
6/1	滋賀県 大津市	保育施設	さばのカレー焼き	ヒスタミン	5月29日に当該施設で提供された給食を喫食した30人のうち15名が喫食直後に発疹、紅潮、掻痒感を発症。給食の残品（さばのカレー焼き）からヒスタミンを検出。
6/3	千葉県 千葉市	社会福祉施設	キャベツのしそ和え	サルモネラ	5月15日に当該施設で調理、提供された「キャベツのしそ和え」を喫食した91名のうち9名が下痢、発熱等を発症。患者便及び食品からサルモネラを検出。
6/9	新潟県 五泉市	家庭	トリカブト	植物性自然毒	6月7日に採取した山菜を自宅で調理し喫食した1名が吐き気、嘔吐、しびれを発症。当該残品を鑑別したところ、有毒植物である「トリカブト」であることが判明。
6/10	新潟県	家庭	フグ（種類不明）の肝臓の煮付け	動物性自然毒（フグ毒）	6月7日に親戚からもらったフグを下処理し、8日に肝臓を煮付け、同日及び9日に家族4名が喫食したところ、3名がふらつき、手のしびれ、歩行困難、吐き気、嘔吐を発症。
6/22	滋賀県 近江八幡市	飲食店	ユッケ（推定）	腸管出血性大腸菌O157	6月13日及び14日に当該施設で提供された食事を喫食した12グループ51名のうち、5グループ21名中6名が下痢、血便、腹痛を発症。発症者の便から腸管出血性大腸菌O157を検出。
6/23	栃木県 宇都宮市	飲食店	海鮮丼	アニサキス	6月17日に当該施設で提供された海鮮丼を喫食した1名が腹痛を発症。胃内視鏡検査の結果、アニサキスを摘出。
6/23	岡山県 井原市	家庭	スイセンの球根	植物性自然毒	自生していたスイセンの球根を収穫し、6月21日に調理して喫食した家族3名が嘔吐等を発症。
6/25	徳島県 鳴門市	学校の食堂	食事（調査中）	ウエルシュ菌	6月19日に当該施設が提供した食事（昼食：ごはん、鶏肉蒲焼風、三色きんぴら等、夕食：ごはん、冷やし中華、イカのオイスター炒め等）を喫食した64名のうち40名が下痢、腹痛等を発症。患者便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〕