

食中毒事件発生情報 第6号

○令和2年8月1日から令和2年8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
8/4	千葉県 千葉市	社会福祉施設	豚肉ガーリックソテー 揚げなすの土佐煮 小松菜の和え物	黄色ブドウ球菌	7月28日に当該施設で調理、提供された食事（豚肉ガーリックソテー、揚げなすの土佐煮、小松菜の和え物）を喫食した59名のうち17名が嘔吐、下痢等を発症。患者便、食品及びふきとりから黄色ブドウ球菌を検出。
8/5	栃木県 日光市	家庭	キノコの油炒め	植物性自然毒 (推定)	8月2日に山林で採取した野生のキノコを、自宅で調理して喫食した2名が嘔吐、下痢等を発症。うち1名は症状が改善せず、医療機関へ救急搬送されたが容態が急変し死亡。
8/12	鳥取県 鳥取市	飲食店	かつお炙り	ヒスタミン	8月11日に当該施設が調理し提供したかつお炙りを喫食した3名が、約30分～2時間後に発赤、じんましん等を発症。
8/14	神奈川県 横浜市	飲食店	刺身 (ハマチ、シメサバ、 タコ、カツオ) (推定)	アニサキス	7月16日に当該施設が提供した刺身を喫食した1名が嘔吐、腹痛を発症。患者の胃からアニサキス虫体を検出。当該施設では冷凍工程のない鮮魚介類の提供があり、患者はそれを喫食。
8/17	埼玉県 越谷市	飲食店	食事	ウエルシュ菌	8月8日に当該施設が提供した食事（鶏そば、つけそば）を喫食した1グループ5名のうち4名が下痢、腹痛を発症。患者便及び従事者便からウエルシュ菌を検出。
8/18	石川県 金沢市	家庭	フグ(種類不明) の皮 (推定)	動物性自然毒	8月16日に釣ったフグを自ら調理し、翌日身を吸い物にして家族2名で喫食。吸い物のほか、皮をゆで、酢の物にして喫食した1名がめまい、手足のしびれ、ろれつが回らないを発症。一緒に喫食した家族は、フグの身だけを食べており、症状はない。
8/22	滋賀県 彦根市	飲食店	食事 (調査中)	サルモネラ属菌	8月14日に当該施設が提供した食事（台湾まぜそば等）を喫食した3グループ16名のうち9名及びまかない食を喫食した従事者4名のうち1名が下痢、発熱、腹痛を発症。患者及び従事者便からサルモネラ属菌を検出。
8/23	栃木県 河内郡	飲食店	食事	黄色ブドウ球菌	8月19日及び20日に当該施設が提供した食事（まぜそば、つけ麺等）を喫食した2グループ3名及びまかない食を喫食した従事者2名が嘔吐、下痢、発熱等を発症。患者便から黄色ブドウ球菌を検出。

※ 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〕