

# 食中毒事件発生情報 第9号

○令和2年12月1日から令和3年1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
12/17	長野県 長野市	スーパー マーケット	シメサバ	アニサキス	当該施設（魚介類販売業）が加工、販売したシメサバを12月13日に喫食した1名が胃の不快感、胃痛を発症。患者の胃からアニサキスを摘出。
12/21	長崎県 川棚町	飲食店	弁当	ノロウイルス	当該施設が12月14日から12月16日に製造した弁当を喫食した者のうち12月21日時点で70名が嘔吐、下痢、腹痛、発熱を発症。有症者便及び調理従事者便からノロウイルスを検出。
12/28	宮崎県 日南市	販売所	クワズイモ (根茎)	シュウ酸カル シウム	長芋と誤って出荷されたクワズイモ（根茎）を当該施設で購入し、自宅で調理して喫食した1名が唇や口内の痛み等を発症。販売店と購入者宅に残っていた当該製品を検査したところ、クワズイモ特有遺伝子と針状結晶を検出。
1/3	広島県 福山市	家庭	フグ（種類は 不明）の皮 (推定)	フグ毒 (テトロドト キシム) (推定)	令和2年12月26日に患者自ら釣ったフグを自宅に持ち帰り、冷凍保存。令和3年1月2日に母親の自宅で、冷凍保存していたフグの皮を煮て2名で喫食し、2名がめまい、ふらつき、歩行困難を発症。
1/5	神奈川県 川崎市	家庭	フグ（種類不 明）の白子	フグ毒 (テトロドト キシム)	12月28日に自ら釣ったフグを自宅で調理し喫食した1名がふらつき、ろれつ障害等を発症。患者の尿からフグ毒（テトロドトキシム）を検出。
1/16	和歌山県 和歌山市	飲食店	一部の串揚げ に使用した ソース	黄色ブドウ球菌	当該施設が1月12日の夜に提供した食事を喫食した3グループ5名が嘔吐、腹痛、下痢等を発症。店に保管されていた食品から黄色ブドウ球菌を検出。
1/25	山口県 宇部市	飲食店	豚肉のロースト・ シャリア ピンソース	黄色ブドウ球菌	当該施設が1月16日に提供した食事を喫食した28名のうち6名が嘔吐、下痢等を発症。
1/28	広島県 呉市	家庭	フグ（種類不 明）	フグ毒 (テトロドト キシム) (推定)	家族が釣ったフグを1月26日の夕食として調理し喫食した3名のうち2名がしびれ（口周りや指先等）、ふらつき（歩行障害）を発症。

※ 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〕