

食中毒事件発生情報 第10号

○令和3年2月1日から令和3年2月28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
2/3	神奈川県 横浜市	給食施設 (病院給食)	食事	ノロウイルス	当該施設が1月29日朝及び昼に提供した食事を喫食した者のうち24名が下痢（水様）、嘔吐、発熱等を発症（令和3年2月3日時点）。有症者便及び調理従事者便からノロウイルスを検出。
2/5	佐賀県 基山町	魚介類 販売店	サバの刺身	アニサキス	当該施設が調理・販売したサバの刺身を購入し、2月3日に自宅で喫食した1名が胃痛を発症。胃内視鏡検査によりアニサキスを検出。
2/9	和歌山県 和歌山市	家庭	フグ	フグ毒 (テトロドトキシン)	知人からもらい受けたフグを自宅で調理し、2月7日に喫食した1名が手足のしびれを発症。有症者の尿からフグ毒を検出。
2/9	高知県 高知市	飲食店	料理	カンピロバクター ・ジェジュニ	当該施設が1月30日に調理、提供した料理（エビマヨ、エビチャーハン、焼鳥盛り合わせ、鶏ズリ刺し、鶏レバー刺し等）を喫食した1グループ8名のうち4名が下痢、腹痛、発熱を発症。発症者便からカンピロバクター・ジェジュニを検出。
2/22	静岡県 裾野市等	飲食店 (仕出し屋)	弁当	ウエルシュ菌	当該施設が2月17日に調製した鶏の照り焼き弁当を喫食した1グループ122名のうち84名が腹痛、下痢等を発症。患者便からウエルシュ菌毒素を検出。
2/25	神奈川県 川崎市	飲食店	水	化学物質 (次亜塩素酸 ナトリウム)	当該施設が2月23日に提供した水を飲んだ2名が吐き気、のどの痛み、頭痛を発症。当該施設において当日提供された水の残品から2月24日に残留塩素を2,400mg/L※以上検出。 ※川崎市の水道水の残留塩素濃度は季節や配水区域によって異なるが0.3mg/L～0.7mg/L程度。
2/25	埼玉県 上尾市	給食施設	給食	ウエルシュ菌	当該施設が2月17日に提供した給食（広東めん、手作り山海しゅうまい、スイートポテト、牛乳）を喫食した2,884名のうち718名が腹痛、下痢、発熱を発症。有症者便からウエルシュ菌を検出。
2/26	千葉県 千葉市	飲食店	刺身	アニサキス	当該施設が2月22日に提供した刺身を喫食した4名のうち1名が胃痛を発症。内視鏡にてアニサキスを摘出。

※ 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〕