

食中毒事件発生情報 第1号

○令和3年8月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
8/22	埼玉県 鴻巣市	全寮制学校 の食堂	8月17日に 提供した食事	ウエルシュ菌	当該施設において、8月17日に調理提供された食事（回鍋肉丼、定食(チーズ包みメンチカツ・チキンカツ・鶏肉とアスパラのバター醤油炒め)、大根の醤油炒め等)を喫食した105名中54名が腹痛、下痢を発症。患者25名の便からウエルシュ菌が検出された。
8/27	福岡県 北九州市	老人 ホーム	当該施設で提 供された食事 (給食)	ウエルシュ菌	当該施設において、提供された食事を喫食した33名中14名が下痢を発症。有症者5名の便からウエルシュ菌が検出された。
8/30	徳島県 小松島市	飲食店	8月20日から 22日に提供 した食品	ノロウイルス (GII)	当該施設において、8月20日から22日に調理・提供した食品(握り寿司、軍艦巻き、揚げ物、ラーメン等)を喫食した者の内24名が嘔吐、発熱、下痢、腹痛を発症した。患者11名と従業員6名の便からノロウイルスが検出された。

○毒キノコによる食中毒事件

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
9/14	秋田県 横手市	家庭	キノコの 煮つけ	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	9月12日に食用のキノコと思い採取したキノコを煮つけにして食べた1家族4名が吐き気、嘔吐等の症状を呈した。残品のキノコを検査したところ、 毒キノコであるツキヨタケ と判明した。
9/15	岩手県 盛岡市	家庭	キノコの 煮物	植物性自然毒 (クサウラ ベニタケ (推定))	9月14日に 知り合いからもらったキノコ を喫食した3名が嘔吐、頭痛、下痢、腹痛を呈した。

毒キノコによる食中毒への注意



例年、夏の終わりから秋にかけて、毒キノコを食用と誤認して採取、喫食したことによる食中毒が多く発生しています。これから秋の行楽シーズンを迎えますが、食用のキノコと確実に判断できないキノコ類の採取、譲渡、販売及び喫食を行わないでください。

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは

採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

※ 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〕