

食中毒事件発生情報 第4号

○令和3年12月に広島市でフグによる食中毒事例がありました。

発表日	発生場所	フグ 入手状況	原因食品	病因物質	概要
12/20	広島市	自ら 釣った	フグ (種類不明)	フグ毒 「テトロド トキシン」 (推定)	12月15日に自分で釣ったフグを家庭で調理し、午後6時頃に刺身と内臓の一部を茹でたものを食べ、翌日午前0時頃から、ふらつき、歩行困難の症状を呈したため、救急車で医療機関に搬送され入院した。

▲ フグの素人調理は非常に危険です。絶対に行わないでください！ ▲

○全国の食中毒事例 ノロウイルスによる食中毒事例が多発しています。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
12/21	長崎県 佐世保市	飲食店	サンドイッチ	ノロ ウイルス	12月15日に当該施設が調理・販売したサンドイッチを喫食した16名が16日夕方から17日午前にかけて吐気、嘔吐及び腹痛等を呈した。有症者全員の共通食は当該施設が調理した「サンドイッチ」以外にないこと、有症者と調理従事者の便からノロウイルスが検出されたことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断された。
12/23	長崎県 大村市	飲食店	原因施設で 提供した食事	ノロ ウイルス	12月18日夕方に当該施設が提供した食事を喫食した4名と別グループ1名が20日午前0時から正午頃にかけて嘔吐、下痢及び腹痛等の症状を呈した。有症者全員の共通食は当該施設が調理した食事以外にないこと、有症者の便からノロウイルスが検出されたことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断された。

ノロウイルス食中毒予防のポイント



◎調理前後、トイレの後、食事の前にはせっけんと流水でしっかり手洗いを行いましょう。(2度洗いが効果的です)

◎手がよく触れる部分(冷蔵庫の取手、ドアノブ等)は、次亜塩素酸ナトリウム等を使用し、こまめに消毒しましょう。(注)アルコール消毒は、ノロウイルスには効きにくいことが分かっています。

◎ノロウイルスに汚染されている可能性のある貝類などの食材は、85℃~90℃で90秒以上加熱してから食べることを心掛けてください

◎加熱後の食品や非加熱の食品を取り扱う際は、手袋を着用しましょう。

※ 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。

原因食品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]