

食中毒事件発生情報 第9号

○広島市で食中毒が発生しました。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
11/8	広島市中区	飲食店	食事 (串焼き(ささみ、もも等))	カンピロバクター	当該施設が10月27日に提供した食事〔串焼き(ささみ、もも、肝)等〕を喫食した2グループ10名中5名が、腹痛、下痢、発熱等を発症。患者便及びささみ・もも(参考品)からカンピロバクターを検出。
11/29	広島市中区	飲食店	食事 (牡蠣の塩辛、刺身等)	ノロウイルス	当該施設が11月23日又は24日に提供した食事(牡蠣の塩辛、刺身等)を喫食した2グループ6名中4名が、嘔吐、下痢、発熱等を発症。患者便及び牡蠣の塩辛の残品からノロウイルスを検出。
12/4	広島市中区	飲食店	食事 (酢牡蠣、刺身等)	ノロウイルス	当該施設が11月27日に提供した食事(酢牡蠣、刺身等)を喫食し、調査のできた2グループ56名中27名が、発熱、腹痛、下痢、嘔吐等を発症。患者便からノロウイルスを検出。
12/13 12/18	広島市 安佐北区	弁当製造	給食弁当	ノロウイルス	当該施設が提供した給食弁当を喫食した人のうち86事業所436名(※)が、嘔吐、発熱、下痢等を発症。患者便及び従事者便、製造施設内のトイレ等からノロウイルスを検出。 ※H30/12/18時点で保健所に情報のあった有症者数

○平成30年11月1日から平成30年12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
11/2	福井県 福井市	飲食店	しめ鯖	アニサキス	当該施設が10月24日に販売したしめ鯖を喫食した1グループ2名中2名が、吐き気、腹痛等を発症。患者からアニサキス虫体を摘出。
11/11	宮崎県 宮崎市	飲食店	食事 (レバーたたき (鶏レバー、ハツ))	カンピロバクター	当該施設が11月3日に提供した食事〔レバーたたき(鶏レバー、ハツ)〕を喫食した1グループ114名中75名が、下痢、腹痛、発熱等を発症。患者便からカンピロバクターを検出。
11/14	岐阜県 美濃市	飲食店	ヒラメの刺身	クトア・セブンククタータ	当該施設が11月12日に提供したヒラメの刺身を喫食した2グループ11名中8名が、嘔吐、下痢等を発症。ヒラメ(残品)からクトア・セブンククタータを検出。
11/19	山口県 下関市	家庭	フグの卵巣と 肝臓の煮付け ・味噌汁	テトロドトキシン	11月17日に自分で捕獲したフグを、家庭でその卵巣と肝臓を煮付けや味噌汁に調理して食べた1名が、口及び手足のしびれ、歩行困難、吐き気を発症。患者尿及びフグの卵巣と肝臓の煮付けからフグ毒を検出。
11/21 11/23	和歌山県 那智勝浦町	ホテル	バイキング (サラダ、 寿司、刺身等)	ノロウイルス	当該施設が11月17日にバイキング形式で提供した食事(サラダ、寿司、刺身、フルーツ等)を喫食した28グループ291名中120名が、下痢、発熱、嘔吐を発症。患者便及び調理従事者便からノロウイルスを検出。
11/23	福岡県 福岡市	飲食店	弁当・ 仕出し料理	ノロウイルス	当該施設が11月14日に提供した弁当及び仕出し料理を喫食した38名中19名が、嘔吐、下痢等を発症。患者便及び調理従事者便からノロウイルスを検出。
12/2	島根県 松江市	給食施設	給食	サポウイルス	当該施設が11月27日に調理・提供した給食を喫食した中学校の生徒等(在籍数183名)のうち55名が、吐き気・嘔吐、発熱、腹痛、下痢を発症。患者便及び調理従事者便からサポウイルスを検出。
12/12	愛知県 みよし市	飲食店	弁当	ノロウイルス	当該施設が12月7日又は8日に提供した弁当を喫食し、調査のできた28グループ68名中13グループ35名が、嘔吐、下痢、発熱等を発症。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。

※ 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]