

食中毒事件発生情報 第8号

平成 29 年 1 月 1 日から 1 月 31 までに次のような食中毒事例が発表されています。

【広島市】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
1/26	広島市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が 1 月 22 日に提供した料理（カキおろし和え、刺身等）を喫食した 32 名中 16 名が、22 日から 24 日にかけて下痢、嘔吐等。患者便からノロウイルスを検出。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
1/4	岡山県 岡山市	家庭	フグ毒「テトロドトキシン」(推定)	1月3日に、前日に自らが釣ったフグの卵巣と精巣を家庭で雑炊にして喫食。約2時間後から、唇及び手指のしびれ等を発症し、医療機関を受診し入院。
1/9	鳥取県 米子市	魚介類販売店	フグ毒「テトロドトキシン」	1月7日に、フグ取扱い認証を持った魚介類販売店から購入した処理済みのフグを、自宅で湯煎して喫食。約4時間後から、手足や口のしびれ、めまい、ふらつき及び嘔吐を発症し、医療機関を受診し入院。この魚介類販売店は、可食を認められていない部位も一緒に販売または無償譲渡していた。鳥取県は、1月31日に、ふぐ取扱い認証及び営業者のふぐ処理師免許を取り消した。
1/10	岐阜県 多治見市	ホテル	ノロウイルス	当該施設が1月5日に提供した料理（エビフライ、オムレツ等）を喫食した18グループ39名が、17時間後から下痢、腹痛、嘔吐等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
1/14	茨城県 古河市	仕出し	ノロウイルス	当該施設が1月8日に提供した弁当（生姜焼き、マカロニサラダ等）を喫食した50名中42名が、翌日から下痢、嘔吐、腹痛等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
1/15	奈良県 橿原市	魚介類販売店	アニサキス	当該施設が1月8日に販売した刺身盛り合わせ（マグロ、タイ、イカ、ツバス）を喫食した1名が、激しい胃痛。胃からアニサキスを摘出。
1/18	愛媛県 西条市	保育所	ノロウイルス	当該施設が1月13日に実施した餅つき大会に参加した園児、保護者75名が、翌日から嘔吐、腹痛、下痢等。患者便からノロウイルスを検出。
1/21	奈良県 橿原市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が1月13日に提供した料理（鶏刺し、鶏鍋等）を喫食した34名中11名が、翌日から下痢、発熱、腹痛等。患者便からカンピロバクターを検出。
1/28	和歌山県 御坊市	給食センター	ノロウイルス	当該施設が1月25日に調理した給食（塩ちゃんこ、磯和え等）を喫食した生徒、教職員等719名が、翌日から嘔吐、発熱、下痢等。患者便、従事者便及び「磯和え」からノロウイルスを検出。

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

※ 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。