

食中毒事件発生情報 第7号

平成 28 年 12 月 1 日から 12 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
12/27	広島市	家庭	フグ毒「テトロドトキシン」(推定)	12月18日に、前日に自らが釣ったフグの身と卵巣(推定)を家庭で唐揚げにして家族2名で喫食。約1時間後から、2名ともふらつき、嘔吐、歩行困難、呼吸困難、意識消失等を発症し、救急搬送されて入院。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
12/8	茨城県牛久市	飲食店	ウェルシュ菌	当該施設が11月27日又は29日から12月1日に提供した食事(豚そば等)を喫食した28名中26名が、11月27日から下痢、腹痛等。患者便からウェルシュ菌を検出。
12/9	愛知県名古屋市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が12月5日又は6日に提供した配達弁当を喫食した4グループ49名中29名が、12月6日から嘔吐、下痢等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
12/13	静岡県静岡市	飲食店	カンピロバクター・ジェジュニ	当該施設が12月2日に提供した料理(生つくね、串焼き等)を喫食した3名中2名が、5日から下痢、発熱等。患者便及び従事者便からカンピロバクターを検出。
12/16	千葉県船橋市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が12月9日に調製したいなり寿司及びのり玉巻きを喫食した2グループ23名が、10日から嘔吐、下痢等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
12/17	奈良県大和高田市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が12月9日に提供した料理(鶏刺し、馬刺し、焼鳥等)を喫食した14名中6名が、10日から下痢、腹痛、吐き気等。患者便からカンピロバクターを検出。
12/21	京都府宇治市	菓子製造	セレウス菌	当該施設が12月17日に提供した赤飯を喫食した30名(調査中)が、同日から吐き気、嘔吐、腹痛等。患者便及び赤飯からセレウス菌を検出。
12/23	茨城県水戸市	飲食店	旋毛虫(トリヒナ)	当該施設が11月24日から12月8日に提供した熊肉のローストを喫食した27名中15名が、5~20日後に発疹、発熱等。熊肉から旋毛虫を確認し、患者の血清から旋毛虫に対する抗体を検出。※熊肉は北海道で捕獲されたものを客が持ち込んだもので、流通はしていない。
12/24	神奈川県大和市	飲食店	ノロウイルス、アニサキス	当該施設が12月17日に提供した料理(生カキ、白子、あんきも、刺身、寿司、鍋等)を喫食した18名中10名が、下痢、腹痛、発熱、嘔吐等。患者便からノロウイルスを検出し、患者1名の胃からアニサキスを摘出。
12/25	北海道札幌市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が12月16日に提供した料理(カキのサラダ等)を喫食した2グループ17名が、13時間後から下痢、嘔吐等。患者便及び従事者便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。