

# 食中毒事件発生情報 第3号

## 【広島市】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
7/31	広島市	飲食店	セレウス菌	当該施設が7月29日に提供した料理（ラザニア、マルゲリータ等）を喫食した2グループ9名が、同日15時半から、嘔吐、下痢等。患者吐物及び施設の拭き取り検体（冷蔵庫取っ手、作業台等）からセレウス菌を検出。

平成28年8月1日から8月31までに次のような食中毒事例が発表されています。

## 【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
8/2	兵庫県 篠山市	家庭	植物性自然毒 (ククルビタシン)	自家栽培した観賞用ひょうたんを含む食事を自宅で調理、喫食した3名が、30分後から吐き気、嘔吐、下痢等。ひょうたんからククルビタシンを検出。
8/3	新潟県 妙高市	飲食店 (旅館)	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が7月20～23日に提供した飲食物を喫食した1グループ77名が、21日から下痢、発熱、腹痛等。患者便、従事者便及び湧水からカンピロバクターを検出。
8/8	滋賀県 彦根市	飲食店 (給食)	ウェルシュ菌	当該施設が8月4日に提供した給食を喫食した54名中20名が、当日から腹痛、下痢、発熱等。患者便及びカリフラワーとエビのくず煮からウェルシュ菌を検出。
8/15	大阪府 堺市	飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が8月5日に提供した料理（鶏肝の造り、ささみのタタキ、焼鳥等）を喫食した20名中14名が、腹痛、下痢、発熱等。患者便からカンピロバクターを検出。
8/18	神奈川県 川崎市	飲食店	アニサキス	当該施設が8月12日に提供した料理（イワシの酢締めのはたき等）を喫食した1名が、同日から腹痛、吐き気等。患者の胃からアニサキスを摘出。
8/19	新潟県 長岡市	飲食店	クドア・セブテン ブクタータ	当該施設が8月14日に提供したヒラメの刺身を喫食した2グループ4名が、同日から嘔吐、下痢等。患者便及びヒラメの残りからクドア・セブテンブクタータを検出。
8/22	京都府 京都市	飲食店	サルモネラ属菌	当該施設が8月2日に提供した料理（お造り、サラダ、焼鳥等）を喫食した2グループ14名中9名が、3日から下痢、腹痛等。患者便からサルモネラ属菌を検出。
8/25	茨城県 つくば市	保育施設	ノロウイルス	当該施設が8月20日に提供した料理を喫食した2グループ55名が、21日から嘔吐、発熱、腹痛等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
8/26	北海道 札幌市	菓子製造 施設	黄色ブドウ球菌	当該施設が8月20日に販売した豆大福を喫食した6グループ13名中8名が、同日から嘔吐、吐き気、下痢等。患者便及び従事者便から黄色ブドウ球菌を検出。
8/26	千葉県 木更津市	飲食店	腸炎ビブリオ	当該施設が8月21日に提供した料理（刺身、寿司、サラダ等）を喫食した17グループ27名が、22日から下痢、腹痛、嘔吐等。患者便から腸炎ビブリオを検出。

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。