

食中毒事件発生情報 第11号

平成 28 年 1 月 1 日から平成 28 年 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。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設等	病因物質	概要
1/5	広島県尾道市	家庭	フグ毒 (テトロドトキシン (推定))	家族が釣ったフグ(種類等不明)を自宅で調理し、1月4日に喫食した、3名中2名が、約10分後からしびれ、嘔吐等を呈し、医療機関に入院。
1/5	北海道名寄市	飲食店	腸炎ビブリオ	当該施設が12月31日に提供した持ち帰り用の寿司を喫食した115名中29名が、同日から下痢、腹痛、発熱、嘔吐等。患者便から腸炎ビブリオを検出。
1/6	石川県金沢市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が12月28日に調製した寿司折を喫食した8グループ162名中6グループ69名が、29日から下痢、発熱、嘔吐等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
1/8	富山県下新川郡	給食施設	ノロウイルス	当該施設が12月31日に提供した昼食を喫食した68名中22名が、1月1日から下痢、嘔吐、発熱等。患者便及び提供された「セロリとイカの酢味噌和え」からノロウイルスを検出。
1/12	大阪府堺市	飲食店 (福祉施設)	ウェルシュ菌	当該施設が1月5日に提供した夕食(米飯、鶏と根菜の煮物、キャベツとツナのソテー、味噌汁、漬物等)を喫食した202名中95名が、同日から下痢、嘔吐等。患者便からウェルシュ菌を検出。
1/14	兵庫県川西市	飲食店 (医療機関)	ノロウイルス	当該施設が1月10日または11日に提供した食事を喫食した120名中42名が、12日から下痢、嘔吐。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
1/21	千葉県松戸市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が1月15日に提供した食事(牡蠣、カキフライ、鍋、かまぼこ、わかめポン酢和え等)を喫食した1グループ93名中17名が、16日から発熱、腹痛、下痢等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
1/23	高知県高知市	飲食店	サルモネラ・ エンテリティディス	当該施設が1月16日に提供した食事(鴨のレバー刺身、焼鳥、うますじ、ポテトサラダ等)を喫食した4名が、17日から下痢、発熱、腹痛。患者便からサルモネラ・エンテリティディスを検出。
1/23	福島県会津若松市	魚介類 販売店	ヒスタミン	当該施設が1月19日に販売した「さんまのすり身」を使用して、21日に提供された給食(さんまのぼうぼう焼)を喫食した87名が、同日から唇の痒みや腫れ、発疹、頭痛を発症。さんまのすり身は、当該施設が平成27年8月27日に仕入れ、8月28日に表示(冷蔵保管、消費期限:平成27年8月29日)を剥がして冷凍保管していたもので、平成28年1月19日に食品販売業者に出荷し、この業者が1月21日に給食施設に納品した。

◎ノロウイルス食中毒が多発しています。食品の十分な加熱や手洗いを徹底して、食中毒を防ぎましょう。

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。