

食中毒事件発生情報 第7号

平成 27 年 9 月 1 日から平成 27 年 9 月 30 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
9/1	新潟県 新潟市	飲食店	サルモネラ属菌	当該施設が8月21日に提供した食事(すっぽん鍋、すっぽん生血及び生の卵・内臓、魚介類の刺身、枝豆等)を喫食した9名中6名が、同日から下痢、発熱等。患者便及び従事者便からサルモネラ属菌を検出。
9/2	奈良県 吉野郡	飲食店	セレウス菌 (おう吐型)	当該施設が8月26日に提供した焼きめし(推定)を喫食した3名全員が同日からおう吐、腹痛、下痢等。患者便及び調理場の拭き取り検査からセレウス菌を検出。
9/8	千葉県 柏市	魚介類販売店	アニサキス	当該施設が9月2日に販売したサンマの刺身を喫食した1名が、3日から腹痛、吐き気。患者の胃からアニサキスを検出。
9/8	静岡県 賀茂郡	飲食店	ノロウイルス	当該施設が8月28日に提供した昼食(魚の煮物、漬物、味噌汁、白飯等)を喫食した2グループ79名中29名が、29日から下痢、嘔吐、発熱等。患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。
9/9	大阪府 堺市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が8月30日に提供した食事(かつおのタタキ、鶏胸肉のタタキ、鶏の唐揚げ、グラタン、うどん等)を喫食した27名中11名が、9月1日から腹痛、下痢、頭痛等。患者便からカンピロバクターを検出。
9/11	岡山県 新見市	学校	ソラニン類	授業で栽培・収穫したジャガイモを、9月10日に調理実習で皮付きのまま(芽は除去)調理・喫食した12名中10名が、食後30~40分後に吐き気、嘔吐等。
9/16	広島県 三次市	家庭	毒キノコ (クサウラベニタケ (推定))	市内の山林で採取したキノコを自宅で調理し、9月15日午後8時頃に家族4名で喫食したところ、約30分後に4名とも嘔吐、下痢。
9/19	埼玉県 久喜市	給食施設	ヒスタミン	当該施設が9月17日に提供した給食を喫食した34名中23名が、喫食直後から口の周りの発疹、発赤、かゆみ等。未調理及び調理済みのさんまの一夜干しからヒスタミンを検出。
9/24	京都府 京都市	飲食店 (給食施設)	ウェルシュ菌	当該施設が9月12日に提供した昼食(米飯、香物、牛肉とキャベツの煮物等)を喫食した158名中24名が同日から下痢、腹痛等。患者便からウェルシュ菌を検出。
9/25	山形県 山形市	家庭	イヌサフラン	9月22日午後4時頃、自宅の庭に生えていたイヌサフランを食べた1名が、約2時間後に吐き気、おう吐、下痢。医療機関を受診し、入院していたが死亡。患者吐物からコルヒチン(イヌサフラン有毒成分)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。