

# 食中毒事件発生情報 第1号

平成 27 年 3 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 までに次のような食中毒事例が発表されています。

## 【飲食店】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
3/31	大阪府 大阪市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が3月21日に提供した食事[焼鳥（ささみ（レア）、肝臓（レア）、ねぎま、ずり）、鶏生ハムとアボカドのカルパッチョ等]を喫食した35名中8名が、3月22日21時から腹痛、下痢、発熱等。患者便からカンピロバクター検出。
3/30	広島県 福山市	飲食店	ノロウイルス	3月24日～26日に学校内で行った合宿の昼食で提供された食事を喫食した35名中26名が、3月27日9時から嘔吐、発熱、下痢等。患者及び従事者便からノロウイルスを検出。
3/25	兵庫県 神戸市	飲食店	アニサキス	当該施設が3月22日に提供したサバきずし等を喫食した1名が、1時間後から腹痛。患者の胃からアニサキスを摘出。
3/18	愛媛県 西予市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が3月13日に調製した弁当を喫食した379名中119名が同日19時から下痢、嘔吐、発熱等。患者及び従事者便からノロウイルス検出。
3/12	静岡県 沼津市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が3月6日に提供した食事（殻付き生カキ、サラダ、おにぎり等）を喫食した2グループ10名が、3月8日2時半から下痢、嘔吐、腹痛等。患者便からノロウイルスを検出。
3/5	千葉県 船橋市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が2月28日及び3月1日に提供した食事（刺身、天ぷら、メロン等）を喫食した17グループ80名が3月3日から嘔吐、下痢、発熱等。患者及び従事者便からノロウイルス検出。

## 【家庭】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
3/9	兵庫県	家庭	テトロドトキシン (フグ毒)	自ら釣ったフグを3月7日午後21時頃に調理し、家族3名で喫食したところ、肝臓の刺身と鍋を喫食した1名のみが、8日0時半から手及び口のしびれ、ふらつき等。
3/3	新潟県 新潟市	家庭	スイセン (推定)	自宅で3月2日にニラと誤って自ら採取、調理して喫食した1名が、30分以内に悪心、下痢、嘔吐等。残品をスイセンと鑑別。

○3月も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、手洗いを徹底して食中毒を防ぎましょう。

○スイセンが原因と推定された家庭での食中毒が発生しています。家庭菜園や畑で野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。また、食用の野草と確実に判断できない植物は、「採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！」を守りましょう。

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。