

食中毒事件発生情報 第7号

平成 26 年 9 月 1 日から平成 26 年 9 月 30 日までに次のような食中毒事件が発生しています。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
9/30	埼玉県 本庄市	家庭	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	9月29日に群馬県内の山中で採ったキノコを炒め物や味噌汁に調理して食べた8名中7名が食後30分から吐き気、嘔吐等を発症し、1名が入院。患者らが食べたキノコは有毒キノコのツキヨタケであった。
9/24	東京都 品川区	家庭	サルモネラ・ エンテリティディス	9月8日に納豆とスーパーで購入した卵を合わせたものを食べた4名中3名が9月9日4時半～13時にかけて腹痛、吐き気、嘔吐、頭痛等。患者便や残品の卵等からサルモネラを検出。
9/30	長野県 松本市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が9/18および9/20に提供した食事（とりわさ、鶏唐揚げ等）を食べた6グループ141名中51名が9月19日21時頃から下痢、腹痛、発熱等。患者便及び調理従事者便からカンピロバクターを検出。
9/24	栃木県 下野市	飲食店	クドア・ セプテンブクタータ	当該施設が9/20に提供したヒラメの刺身を食べた19名中11名が9月20日14時から下痢、嘔吐、悪寒、倦怠感等。患者グループが喫食したヒラメの残品からクドア・セプテンブクタータを検出。
9/27	兵庫県 神戸市	飲食店	アニサキス	当該施設が9/23に提供した海鮮サラダ（サケ刺身を含む）を食べた1名が9月24日0時から腹痛。患者の胃からアニサキスを摘出。
9/30	山梨県 南都留郡	飲食店	黄色ブドウ球菌	9/23及び9/24にホテルのランチビュッフェを利用した254名中32名（9/30現在）が9月23日15時から嘔吐、腹痛、下痢等。患者便及び食品から黄色ブドウ球菌を検出。
9/29	東京都 品川区	飲食店	ヒスタミン	当該施設が9/22に提供したブリの照り焼きを食べた2名が食後、数十分から紅潮、頭痛等のアレルギー様症状を呈した。食品残品のブリの照り焼き及び参考品のブリフィレからヒスタミンを検出。
9/17	神奈川県 横浜市	飲食店	セレウス菌	当該施設が9/10に提供した食事（なすのラタトゥイユ風、冬瓜と豆腐のスープ等）を食べた客のうち4名が9月10日16時から嘔吐、吐き気、下痢等。患者便及び従事者便、食品残品、施設からセレウス菌を検出。

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。