

# 食中毒事件発生情報 第2号

平成 26 年 4 月 1 日から平成 26 年 4 月 30 日までに次のような食中毒事例が発表されています。

## 【広島市】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
4/25	広島市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が4/21に提供した食事（唐揚げ、出し巻き玉子、枝豆、フライドポテト等）を食べた56名中25名が同日20時から23日23時にかけて発熱、下痢、腹痛、嘔吐等。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
4/13	愛媛県 今治市	飲食店	クドア・セプテンブクタータ (寄生虫)	当該施設が4/9に提供したヒラメの刺身を食べた客15名中13名と従事者1名が同日23時30分頃から嘔吐、下痢等。患者及び従事者便からクドア・セプテンブクタータ検出。
4/14	愛媛県 松山市	飲食店	動物性自然毒 (テトロドトキシン)	当該施設が4/12に提供したフグ料理を食べた2名中2名が口唇のしびれ、嘔吐、めまい、四肢しびれ等。患者の尿からフグ毒（テトロドトキシン）を検出。
4/16	兵庫県 尼崎市	家庭	植物性自然毒 (アルカロイド)	4/14に患者の実家からもらいうけたニラを自宅で調理・喫食した2名が食後30分から嘔気、嘔吐。残品からニラにスイセンの葉が混ざっていたことが判明。
4/17	大阪府 大阪市	飲食店	化学物質 (次亜塩素酸ナトリウム)	当該施設が3/31に提供した水を飲んだ3名全員が直後に嘔吐等。発症者が飲んだ残りの水から高濃度の遊離残留塩素を検出。
4/17	千葉県 千葉市	飲食店	アニサキス (寄生虫)	当該施設が4/10に提供したシメサバを食べた2名中1名が胃痛、下痢。患者からアニサキス摘出。
4/18	東京都 千代田区	飲食店	カンピロバクター ・ジェジュニ	当該施設が3/29に提供した賄い食（鶏肉料理を含む）を食べた従業員14名中10名が4月1日1時から2日7時にかけて下痢、腹痛、発熱等。患者便からカンピロバクター検出。
4/22	東京都 港区	飲食店	腸管出血性大腸菌 O157VT1、VT2	当該施設が3/31に提供した食事（馬刺し等）を食べた9名中6名が腹痛、下痢、血便等。患者から腸管出血性大腸菌O157VT1、VT2検出。馬刺しは福島県で加工されたもので、複数の食中毒事件が発生。

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。