

食中毒事件発生情報 第1号

平成 26 年 3 月 1 日から平成 26 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 |
|------|-------------|------|----------|---|
| 3/15 | 愛知県 知多郡 | 飲食店 | ノロウイルス | 当該施設が3/11に調理し配達したサンドイッチを食べた76名中33名が、翌12日正午から14日午後2時にかけて嘔吐、下痢、発熱等。患者及び従事者便からノロウイルス検出。 |
| 3/17 | 奈良県 奈良市 | 飲食店 | カンピロバクター | 当該施設が2/28夕に提供した食事（鶏レバ刺し、鶏タタキ、キャベツ等）を食べた4名中2名が、3/2午前0時から3/4午前1時にかけて腹痛、下痢等。患者便からカンピロバクター検出。 |
| 3/20 | 愛知県 名古屋市 | 飲食店 | ノロウイルス | 当該施設が3/16に提供した食事〔刺身（まぐろ、鯛、甘エビ）、茶碗蒸し、鱈西京焼等〕を喫食した83名中39名が、下痢、嘔気、嘔吐等。患者及び従事者便からノロウイルス検出。 |
| 3/22 | 千葉県 勝浦市 | 飲食店 | ノロウイルス | 当該施設が3/18に提供した寿司を喫食した38名中13名が、翌19日午前10時から下痢、腹痛、嘔吐等。患者及び従事者便からノロウイルス検出。 |
| 3/27 | 埼玉県 草加市 | 給食施設 | ヒスタミン | 当該施設が3/24に調理し提供したイワシのつみれ汁を喫食した70名中22名が食後約20分で発疹、発赤等。検食からヒスタミン検出。 |
| 3/31 | 兵庫県 姫路市 | 飲食店 | ノロウイルス | 当該施設が3/24～25に調製した給食弁当を食べた41名が3/25午後8時から下痢、腹痛、吐き気等。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 |
|------|------------|------|----------------------|---|
| 3/20 | 島根県 出雲市 | 家庭 | スイセンの葉 (推定) | 自宅で3/19午後7時頃に調理した料理を食べた家族4名が嘔気、嘔吐、寒気、腹痛。患者の症状、聞き取り状況及びニラの採取場所の状況から、自宅で調理した際に使用したニラにスイセンの葉が混入。 |
| 3/20 | 熊本県 熊本市 | 家庭 | 動物性自然毒 (テトロドトキシン) | 自ら釣ったフグを3/19午後5時頃に自ら調理して喫食した1名が20日0時頃からふらつき、嘔吐、舌や手足のしびれ等。患者の尿と血清からテトロドトキシン検出。 |

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。