

食中毒事件発生情報 第6号

平成 25 年 10 月 1 日から平成 25 年 10 月 31 までに次のような食中毒事例が発表されています。

【全国：飲食店】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
10/8	佐賀県 佐賀市	飲食店	動物性自然毒 [フグ毒 (推定)]	当該施設が10/2に提供したシロサバフグの肝を食べた2名が、1～12時間後から口及び両手両足の指先のしびれ、ふらつき、倦怠感。原因食品は、シロサバフグの肝であると断定。
10/9	愛知県 名古屋市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が10/4に提供した料理（白身魚のカルパッチョ、サラダ、ピザ等）を食べた40名中25名が、翌5日7時頃から下痢、嘔気、腹痛、嘔吐等。患者及び従事者便からノロウイルス検出。
10/16	兵庫県 洲本市	飲食店	クドア・セブテンフンクタータ (寄生虫)	当該施設が10/14に提供したヒラメ（推定）を食べた23名中10名が、3.5～9時間後から下痢、嘔気、嘔吐。ヒラメの残品からクドア・セブテンフンクタータ検出。
10/16	愛知県 名古屋市	飲食店	カンピロバクター・ ジェジュニ	当該施設が10/6昼に提供した料理（鶏刺し、すき焼き陶板、手羽先等）を食べた34名中20名が、翌7日14時頃から下痢、腹痛、発熱。患者便からカンピロバクター検出。
10/22	鳥取県 米子市	飲食店	アニサキス (寄生虫)	当該施設が10/18 19時に提供した料理〔しめさばのあぶり棒寿司、刺身（推定）〕を食べた46名中1名が、翌19日12時頃から激しい腹痛、吐き気、嘔吐。患者からアニサキス抽出。
10/28	愛媛県 松山市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が10/22に提供した料理を食べた17グループ111名中5グループ83名が、翌23日から発熱、吐気、下痢。患者及び従事者便からノロウイルス検出。

【全国：家庭】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
10/14	山形県 尾花沢市	家庭	植物性自然毒 (毒キノコ：ツキヨタケ)	10/13 に知人が山で採取したキノコもらい受け、自宅で調理・喫食した3名全員が、約2時間後から、吐き気、嘔吐。残品からツキヨタケと断定。
10/19	鳥取県 鳥取市	家庭	植物性自然毒 (毒キノコ：ツキヨタケ)	10/18 に友人と山林で野生キノコを採取し、同日夕食に自宅で調理・喫食したところ、5名が食後から吐き気、嘔吐、下痢。キノコはツキヨタケと同定。
10/25	山形県 村山市	家庭	植物性自然毒 (毒キノコ：ツキヨタケ)	10/24 に山林で自らキノコを採取し、同日夕食に自宅で調理・喫食した家族5名全員が、約1時間後から、吐き気、嘔吐、下痢。残品からツキヨタケと断定。

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。