

食中毒事件発生情報 第1号

平成 25 年 4 月 1 日から平成 25 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
4/3	広島市 南区	家庭	フグ毒 (推定:テトロドトキシン)	釣ったフグを自ら刺身等に調理して食べた1名が、食後に口唇と指先のしびれ、歩行困難を訴えた。病因物質はフグ毒(テトロドトキシン)であると推定。
4/17	広島市 中区	飲食店	不明	当該施設が4/17昼に提供した弁当[ご飯、煮穴子、刺身、煮込みハンバーグ、玉子焼き、ぬた、マリネ等]を食べた10名が、同日 15時から24時にかけて下痢、嘔吐、発熱等。病因物質及び原因食品は不明。
4/24	広島市 中区	飲食店	クドア・セブテンプンクタータ(寄生虫)	当該施設が4/23に提供したヒラメの刺身を食べた27名中7名が同日23時から翌24日6時にかけて嘔吐、下痢、発熱等。ヒラメの残品からクドア・セブテンプンクタータ検出。
4/28	広島市 西区	飲食店	カンピロバクター	当該施設が4/20に提供した料理[サラダ、串焼き、鶏胸肉のタタキ、ホルモン焼きそば等]を食べた28名中10名が下痢、発熱、腹痛等。患者便からカンピロバクター検出。

【全国】

発表日	発生場所	原因施設	病因物質	概要
4/19	北海道 興部町	飲食店	サポウイルス	当該施設が4/9及び4/10に提供した料理を食べた31名が下痢、嘔吐、腹痛、発熱等。患者及び従事者便からサポウイルス検出。
4/22	新潟県 上越市	飲食店	化学物質 (洗剤)	当該施設が4/22に提供した水を飲んだ1名が口内の異常、嘔吐等。冷水と間違えて食器洗浄機用洗剤を入れた水差しを客に提供。
4/22	福岡県 八女市	飲食店	ノロウイルス	当該施設が4/17に提供した料理を食べた22名中13名が発熱、嘔吐、下痢、腹痛等。患者及び従事者便からノロウイルス検出。
4/23	千葉県 鴨川市	飲食店	サルモネラ属菌	当該施設が4/10及び4/12に提供した料理[豚レバ刺し、焼き鳥、サラダ、から揚げ定食、レバニラ定食等]を食べた6名が下痢、腹痛、発熱等。患者便からサルモネラ属菌が検出。
4/25	滋賀県 守山市	飲食店	カンピロバクター	当該施設が4/17に提供した料理[鶏生ささみ、鶏生レバー、和牛タタキ、サラダ等]を食べた2名が下痢、腹痛、発熱、頭痛等。患者便からカンピロバクター検出。

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。