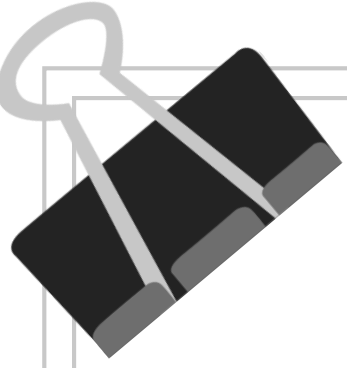


食中毒事例について

茅ヶ崎市保健所衛生課 食品衛生担当



●食中毒事例（ノロウイルス）

- 発生年月： 令和7年2月
- 原因食品： 当該飲食店で調理・提供された食事
- 発生場所： 福島県
- 患者： 116名
- 症状： 嘔吐、下痢、発熱等
- 病因物質： ノロウイルスGⅡ
- 推定原因： 調理従事者を介してノロウイルスに汚染された食品を提供



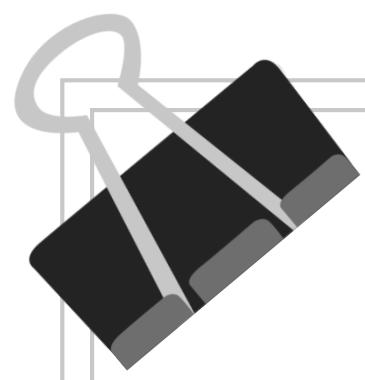
●食中毒事例（カンピロバクター）

- 発生年月： 令和7年9月
- 原因食品： 当該施設が提供した食事
- 発生場所： 群馬県
- 患者： 10名
- 症状： 下痢、腹痛、発熱等
- 病因物質： カンピロバクター・ジェジュニ
- 推定原因： 加熱不十分な状態で提供し、喫食したことによる感染
従業員の手指や調理器具を介して、他の食品がカンピロバクター
属菌によって汚染された



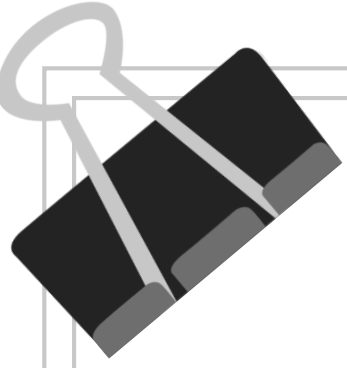
●食中毒事例 (腸管出血性大腸菌O157)

- 発生年月 : 令和6年8月
- 原因食品 : ハンバーグ半製品を使用したハンバーグ
- 発生場所 : 千葉県
- 患者 : 52名
- 症状 : 下痢、腹痛、発熱、嘔吐等
- 病因物質 : 腸管出血性大腸菌O157
- 推定原因 : 病因物質に汚染された半製品を加熱不十分な状態で提供・喫食されたこと



●食中毒事例（ウエルシュ菌）

- 発生年月： 令和7年2月
- 原因食品： 当該施設で提供されたビュッフェ
- 発生場所： 東京都
- 患者： 10名
- 症状： 下痢、腹痛、吐き気等
- 病因物質： ウエルシュ菌
- 推定原因： 食品に残存したウエルシュ菌が
ウォーマーでの保温時に増殖



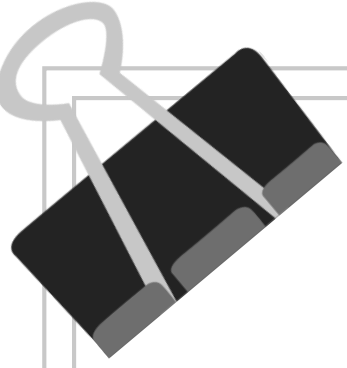
●食中毒事例（黄色ブドウ球菌）

- 発生年月： 令和7年8月
- 原因食品： おにぎり
- 発生場所： 岩手県
- 患者： 13名
- 症状： 嘔吐、下痢、発熱、腹痛等
- 推定原因： おにぎりは手指に傷がある従事者が、素手でにぎった
おにぎりは喫食前日に調理され、
夏の暑い時期に常温で10時間以上保管されたこと



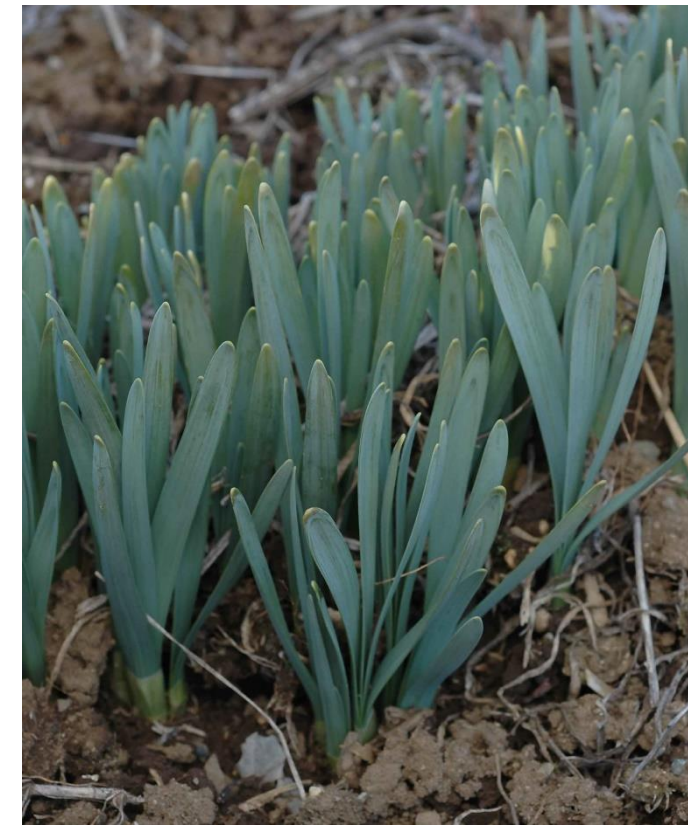
●食中毒事例（ヒスタミン）

- 発生年月： 令和6年12月
- 原因食品： 給食として提供されたフィッシュチリソース
（焼いたカジキにチリソースをかけたもの）
- 発生場所： 長野県
- 患者： 47名
- 症状： アレルギー様症状、頭痛、下痢、腹痛等
- 病因物質： ヒスタミン
- 推定原因： 納品後の調理の過程において、不適切な温度管理
によりヒスタミン産生菌が増殖
- 備考： 保存検食の調理後のカジキからヒスタミンが
検出された



●食中毒事例（植物性自然毒）

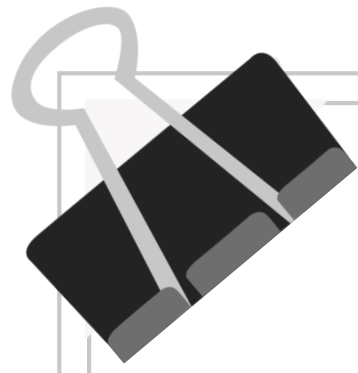
- 発生年月： 令和6年12月
- 原因食品： スイセン入り野菜スープ
- 発生場所： 岐阜県
- 患者： 3名
- 症状： 嘔気、しびれ等
- 病因物質： 植物性自然毒（スイセン）
- 推定原因： 誤食



スイセン



ニラ



アンケート回答方法

例

I D① : ho I D② : ke I D③ : nj I D④ : yo
P W① : ya P W② : sa P W③ : i

 茅ヶ崎市
Chigasaki City

[文字サイズ・背景色の変更 >](#)

 暮らし Living	 施設案内・予約 Facility information/ reservation	 観光・イベント Sightseeing/Events	 市民参加カレンダー Citizen participation calendar	 市政情報 Municipal administration information	 事業者の方へ To businesses
---	--	--	---	--	--

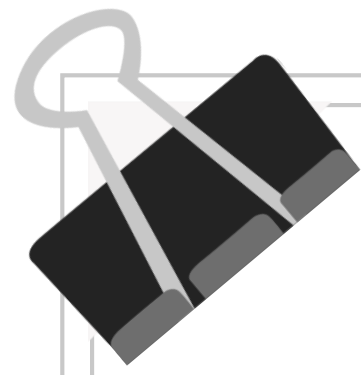
現在の位置: [トップページ](#) > 【茅ヶ崎市】令和8年度食品衛生責任者講習会(e-ラーニング)受講者アンケート 認証

【茅ヶ崎市】令和8年度食品衛生責任者講習会(e-ラーニング)受講者アンケート 認証

[印刷](#)

ユーザーID

パスワード



アンケート回答のための

P W ① : e
