

食中毒週刊 ネットニュース

2017年3月10日号
編集発行: 笹井 勉
食品衛生アドバイザー
(元墨田区食品衛生監視員)

***このニュースは著作権をクリアしているものではありませんので、個人用として使用してください**

【注意】:2017年3月10日までにネット上で発表のあったものを個人的にまとめて編集したものです。見出しは編集してあります。著作権をクリアしたものではありません。食の安全、調理従事者の衛生教育用(朝礼など)に使うことを目的にしていますので、事例を参考に食中毒事故防止や食の安全な取り扱いに役立っていただければ幸いです。

不都合な掲載があった場合はこちら sa19452004@yahoo.co.jp に連絡していただければただちに削除します。

1 食中毒

トップニュース 「キザミのり」のノロウイルス食中毒関連

★集団食中毒のノリ、久留米の食中毒の給食施設でも提供

【朝日新聞デジタル 2017年3月10日 09時57分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK397FR2K39UBQU00W.html>

福岡県久留米市は9日、市内の事業所の給食施設で1月下旬にノロウイルスによる集団食中毒が発生していたと発表した。1～2月に和歌山や東京の幼稚園や小学校などで発生した集団食中毒でノロウイルスが検出された焼きのりを作っていた大阪市の食品会社ののりが使用されており、市は同じ製品が原因となった可能性が高いとみている。

市保健所によると、事業所の給食施設で1月25日昼ごろに食事をした従業員の男性39人(19～52歳)が嘔吐(おうと)や下痢などの症状を訴え、患者や調理従事者からノロウイルスが確認された。症状は軽く、いずれも数日間で回復した。

市保健所が調査したところ、東京や和歌山などの集団食中毒でノロウイルスが検出された大阪市の食品会社が製造した「キザミのり」を使用していた。賞味期限も同じで、久留米の患者のノロウイルスの遺伝子の型は、東京都などが検出したものと一致したという。

関連情報

久留米市記者発表資料 ノロウイルス食中毒における検査結果について

【福岡県久留米市報道発表資料平成29年3月9日】

<http://www.city.kurume.fukuoka.jp/1050kurashi/2060hokeneisei/3100syokuhineisei/files/20170309.pdf>

市内の事業所内の給食施設におけるノロウイルス食中毒事件に関し、東京都及び和歌山県で発生した学校給食を原因とする食中毒事件で提供されていたものと同じ賞味期限の「キザミのり」が使用されていたことがわかりました。引き続き調査を進めていたところ、次のとおり検査結果

が判明しました。

1 検査結果

患者便6検体、調理従事者便2検体から検出されたノロウイルスを福岡県保健環境研究所で解析したところ、すべての検体について、東京都及び和歌山県の食中毒事件から検出されたノロウイルスの遺伝子型及び塩基配列と一致しました。

なお、「キザみのり」を原因食品と特定しているものではありません。

2 「キザみのり」について

当該「キザみのり」は大阪市内の製造所にて製造されており、施設を所管する大阪市により、3月4日（土）に違反食品として回収命令がなされています。

商品の回収はすでに行われており、現在市内には流通していません。

※ノロウイルス食中毒事件について

市内の事業所内の給食施設で調理された食事を平成29年1月25日（水）12時頃に喫食した42名のうち39名が、1月26日（木）6時頃から、下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈し、市保健所が調査した結果、1月31日（火）にノロウイルスによる食中毒と断定しています。

★大東市の弁当店の事例も、焼きのり原因か 東京・和歌山と同じ業者

【朝日新聞デジタル 2017年3月8日 20時43分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK384V5MK38PTIL018.html>

大阪府は8日、同府大東市の弁当店で2月に発生したノロウイルスによる集団食中毒について、東京都立川市の市立小学校や和歌山県御坊市の幼稚園などで起きた集団食中毒の原因とみられる業者の焼きのりが使われていたと発表した。府は、この焼きのりが原因の可能性が高いとみている。

府によると、2月18～22日に大東市内の弁当店の弁当を食べた12～81歳の男女計100人が食中毒の症状を訴えた。いずれも軽症だったが、複数の患者の便からノロウイルスを検出。弁当店では、東京と和歌山で起きた食中毒の原因とみられる業者の焼きのりが使われており、ウイルスの遺伝子型も一致したという。のりが入っていない弁当もあったが、府はウイルスが従業員を介して弁当に移ったとみている。

大阪府公表 2017年3月8日

ノロウイルス食中毒の発生について(第2報)

【提供日 2017年3月8日 提供時間 14時0分】

<http://www.pref.osaka.lg.jp/hodo/index.php?site=fumin&pageId=26938>

内容

平成29年2月18日に発生しました本府管内の弁当調製施設におけるノロウイルス食中毒事件(平成29年2月24日(金曜日)報道提供済み)に関し、引き続き調査を進めていたところ、東京都及び和歌山県で発生した学校給食を原因とする食中毒事件で提供されていた「キザみのり」と、同じ製造業者が製造した「キザみのり」を使用したことが判明したことから、調理従事者便、患者便の遺伝子解析検査を実施し、次のとおり検査結果が判明しましたので、お知らせします。

1 検査結果

○患者便5検体、調理従事者便1検体から検出されたノロウイルスの遺伝子配列を大阪府立公衆衛生研究所で解析したところ、患者便2検体、調理従事者便1検体について東京都及び和歌山県の食中毒事件の患者便及び調理従事者便の遺伝子配列と一致しました。

○当該弁当調製施設で保存されていた「キザミのり」については、ノロウイルスは検出されませんでした。

2 「キザミのり」について

○当該「キザミのり」は大阪市内の製造所にて製造されており、施設を所管する大阪市の指導の下、製造者が3月1日(水曜日)より自主回収をしています。

○検査した「キザミのり」は、当該弁当調製施設にて、2月28日(火曜日)の時点で保管されていたものであり、食中毒の原因と考えられる弁当の調製時に使用した「キザミのり」と同一ロット品であるかは不明です。

3 府民のみなさまへ

○当該「キザミのり」の製造者は、大阪市の指導の下、商品の自主回収等を既に行っており、当該「キザミのり」は店頭にはありません。

関連ホームページ

ノロウイルス食中毒の発生について <http://www.pref.osaka.lg.jp/hodo/index.php?site=fumin&pageId=26822>

関連情報

大阪府：飲食店で調整された弁当で 53 人が食中毒 ノロウイルス

【大阪府 2017 年 2 月 24 日公表】

業種 飲食店営業

施設名 まどか

営業者名 佐久川 男 所在地 大東市御供田 4 丁目 4-36

違反の理由 食中毒の発生 違反の内容 食品衛生法第 6 条第 3 号違反

処置状況 営業停止 4 日間

備考

【病因物質】 ノロウイルス

【原因食品】 当該施設で調製された弁当

【患者数】 53 名(調査中)

★ノロウイルスによる食中毒の調査及び注意喚起について

厚生労働省通知 2017 年 3 月 1 日

生食監発 0301 第 1 号

平成 29 年 3 月 1 日

都道府県

各保健所設置市衛生主管部(局)長殿

特別区

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長

(公印省略)

ノロウイルスによる食中毒の調査及び注意喚起について

ノロウイルスによる食中毒予防の徹底について、平成 29 年 2 月 27 日付け生食監発 0227 第 5 号にて通知したところですが、東京都の調査において、(株)東海屋(大阪市都島区中野町 2-5-2)が製造した「キザミの

り 2 ミリ 青」からノロウイルスが検出され、当該事業者が当該製品を含む複数の製品について、ノロウイルス汚染の可能性が否定できないとして自主回収を行っています。(別添1、2)

現在、関係自治体において原因調査等が進められているところですが、当該製品によるノロウイルス食中毒の被害拡大防止の観点から下記のとおり対応をよろしくお願いします。

記

1. ノロウイルスが疑われる食中毒調査を実施する場合は、当該製品及び上記製造者の同様製品の使用、喫食状況を調査し、関連性を確認すること。

また、該当する情報を得た場合には当職まで速やかに連絡をお願いしたいこと。

2. 住民等から自主回収対象食品による相談があった場合は、喫食を控えるよう指導するとともに、上記事業者の自主回収情報を提供すること。また、健康被害の苦情等の相談があった場合は、速やかに医療機関の受診を勧奨するなど適切な対応をすること。

(別添)

・別添1: 東京都報道発表資料

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/02/28/11.html>

・別添2: (株)東海屋「商品回収に関するお詫びとお知らせ」

http://www.tokaiya.co.jp/PDF/20170228_Owabi.pdf

(参考)

・大阪市報道発表資料

<http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000392562.html>

★ノロ集団食中毒で大阪の刻みのり加工業者を営業禁止 東京、和歌山で被害

【産経WEST2017.3.4 20:40】

<http://www.sankei.com/west/photos/170304/wst1703040073-p1.html>

東京都立川市の小学校7校で給食を食べた児童ら千人超が症状を訴えた集団食中毒で、大阪市保健所は4日、大阪市北区の刻みのり加工業者「いそ小判海苔本舗(こぼんのりほんぼ)」を食品衛生法に基づく営業禁止処分とし、給食に使われた刻みのりと同じ賞味期限の製品780袋を回収するよう命じた。加工所内から、東京で検出されたものと遺伝子型が一致するノロウイルスが検出された。

刻みのりは、大阪市都島区の食品会社「東海屋」が出荷。立川市と同時期に納品されたのりは、和歌山県御坊市で800人超が食中毒を発症した給食でも使用されていた。

保健所がいそ小判海苔本舗の加工所を検査したところ、トイレ周辺や裁断機付近などから、都が検出したものと遺伝子型が一致するノロウイルスが検出された。保健所は、汚染の恐れがないと判断するまで無期限の営業禁止とした。

回収対象は賞味期限が平成29年12月1日の「焼のり」(100グラム)で、表示上の製造者は東海屋。近畿を中心に780袋が流通している

★大阪府報道発表資料 2017年3月4日

食品衛生法違反業者に対する行政処分等について(平成29年2月28日発表:「食品の自主回収について」(第2報))平成29年3月4日 17時00分発表

<http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000393015.html>

平成29年2月28日に報道提供いたしました「食品の自主回収について」に関連し、次のとおり検査結果が判明したことから、東京都による検査において、ノロウイルスが検出されている製品「焼のり(キザミのり

2mm 青)」と同一賞味期限の製品について、食品衛生法第6条第3号違反と判断し、加工業者である「いそ小判海苔本舗」の営業者に対し、当該加工所の営業禁止及び当該製品の回収を命じたのでお知らせします。

なお、新たに自主回収の対象品が追加されています。これらの回収品につきましては、業者間での回収が進められているとともに、行政においても流通先の調査を行うことにより、回収が適切に行われていることを確認してまいります。

さらに消費者及び飲食店等の食品関連事業者に対しましても、ホームページにより回収命令及び自主回収対象品の情報を提供することにより、喫食や使用することなく、返品されるように周知してまいります。

1 検査結果

- ・検体 いそ小判海苔本舗加工所のふき取り
 - ・体数 25
 - ・検査結果 8検体(トイレ周辺、裁断機)からノロウイルスを検出(東京都が検出したノロウイルスと遺伝子型が一致)
- ※ 従事者の糞便については、引き続き検査中です。

2 行政処分等

(1) 食品衛生法違反業者

- ア 屋号: いそ小判海苔本舗
- イ 営業者: 片木 健雄(かたぎ たけお)
- ウ 加工所所在地: 大阪市北区天満4丁目2番9号
- エ 営業の種類: 食品製造業

(2) 行政処分の内容

- ア 加工所の営業禁止(営業禁止を解除するまでの間営業を禁止する処分)
- イ 回収命令(次の製品を回収することを命令する処分)
 - (ア) 名称: 焼のり
 - (イ) 品名: キザミのり 2ミリ 青
 - (ウ) 製造者(表示上*): (株)東海屋 大阪市都島区中野町2-5-2
 - (エ) 内容量: 100g 合成樹脂製袋詰
 - (オ) 賞味期限: 17.12.01
 - (カ) 写真 回収対象品写真

商品表示



期限表示



* 表示上製造者は株式会社東海屋と記載されていますが、東京都の給食で使用された「キザミのり」は、株式会社東海屋では製造・加工を行っておらず、

実際の加工(裁断、袋詰め)は株式会社東海屋から「いそ小判海苔本舗」に委託されております。
※当該品は平成 29 年 2 月 28 日から株式会社東海屋が自主回収を行っております。

3 違反内容

食品衛生法第 6 条第 3 号違反

(ノロウイルスに汚染され、人の健康を損うおそれがある食品の製造)

4 回収命令対象品の流通状況(平成 29 年 3 月 3 日現在)

(1)流通量 780 袋

(2)流通状況 (略)

5 自主回収情報

回収対象品以外で、「いそ小判海苔本舗」において加工された食品については、「いそ小判海苔本舗」及び株式会社東海屋が自主回収を行っています。

★「刻みのり」になぜノロウイルス 乾燥・密閉していても危ない

【J-CAST ニュース 2017 年 3 月 1 日 19 時 57 分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/12739980/>

東京都立川市内の 7 小学校で起きた食中毒の原因について、都が給食に出された「刻みのり」と特定し、ネット上で驚きの声広がっている。なぜ乾燥・密閉状態の焼のりがノロウイルスに汚染されていたのかということだ。

「家庭でものりは使いますし、疑うことはたぶん不可能だと思います」。立川市教委の教育部長は 2017 年 3 月 1 日、J-CAST ニュースの取材に対し、苦渋の様子でこう答えた。

のりの裁断・梱包段階でウイルスが混入か

和歌山県御坊市内の小中学校などで 1 月下旬、800 人以上がノロウイルスによる食中毒になり、問題の刻みのりを含む「磯和え」が原因と特定されていた。しかし、事前に「のり」が危ないとの情報はなく、立川市教委は、2 月 16 日の給食で親子丼に、この焼のりを使うことを中止できなかった。

7 小学校では、翌 17 日から児童と教職員約 1100 人もがおう吐や下痢などの食中毒症状を示し、うち児童 7 人が一時入院した。その後、28 日になって、都が「刻みのり」が原因だと発表し、大阪市内ののり製造・販売会社「東海屋」もこの日から自主回収を始めた。また、東京都小平市内の 2 小学校で 23 日から児童や教職員約 100 人がノロウイルスによる食中毒になったことについて、給食で同じ刻みのりが使われていたことも明らかにされた。

東海屋では、委託していた大阪市内の業者がのりの裁断・梱包をする過程でノロウイルスが混入したとの見方をホームページ上で示している。

この業者に J-CAST ニュースが取材すると、その可能性があることを認めた。この業者は、

「昨年の 12 月前半に、おう吐や下痢などの症状が多少ありましたが、のりは乾燥して密封されますので大丈夫だと思っていました。20 年もこの仕事をしていて、体調が悪い時もありましたが、こんなことはありませんでした。東海屋さんから連絡があってびっくりしており、危ないことが分かっていたら荷詰めしなかったと思います」と話した。

これまで「のり」が原因だったが、気づかなかった可能性

刻みのりは、兵庫県産を使っているという。ネット掲示板などでは、韓国産ではないかとの憶測が流れているが、これまでに扱ったことはないとしている。

のりは乾燥して密封されているのにも関わらず、なぜノロウイルスに汚染されていたのだろうか。

東京都の食品監視課では、「ノロウイルスは乾燥に強く、酸素が十分になくても生きていられます」と取材に答えた。のりなどの加工品から検出されたというのは今までに聞いたことがないというが、その理由についてはこうみる。

「ウイルスの検査は難しいのですが、今回は、問屋にのりがかなりの量残っていたことで検出されました。また、検査技術が最近になって発達してきたこともあると思います」

つまり、これまでは、のりなどが原因で食中毒になっていたとしても、気づかなかつたり、検出されなかつたりしただけの可能性があるということだ。

立川市教委は、給食の検食用に刻みのりを保存していたが、ノロウイルスは検出されなかつた。しかし、都が和歌山県に問い合わせた同じ東海屋ののりを使っていたことを知り、問屋からのりを取り寄せていた。

和歌山県の食中毒で「刻みのり」が原因だと分かっていたら、立川市や小平市の食中毒が防げたと思われるが、なぜ原因と分かっていないのか。

この点について、和歌山県の食品生活衛生課では、取材にこう説明する。

「御坊市の給食で検食用にのりが保存されていなかったの、検査できませんでした。東海屋に確認したところ、苦情などは来ていないというので、問屋に在庫の確認もしませんでした。もう在庫はないので、のりが原因かは検査できませんが、今後は、問屋からのり取り寄せも考えていかなければいけないと考えています」

★<のりからノロ>裁断業者、素手で作業 加熱後の工程に盲点

【毎日新聞 3/5(日) 8:00 配信】

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170305-00000005-mai-soci&pos=1>

東京都立川市の市立小学校7校で2月、約1100人の児童らが症状を訴えた集団食中毒の原因が、給食で使用された刻みのりから検出されたノロウイルスと分かり、驚きが広がっている。のりは製造過程で加熱されてウイルスが死滅するイメージが強いが、今回は加熱後の作業で混入したとされており、食品加工の衛生管理に警鐘を鳴らす形になっている。【野倉恵】

食中毒の原因となった刻みのりは、業務用食品を扱う「東海屋」(大阪市)が販売し、各地に流通した。東京都などによると、1月に和歌山県御坊市の小中学校などで800人超、2月下旬には東京都小平市の小学校2校で100人超が症状を訴えた集団食中毒でも同じ製品が給食に使われ、3市で検出されたノロウイルスの遺伝子データが一致した。

立川市内でそば店を営む女性(42)は「ニュースで、のりからノロウイルスが出たと知り、とても驚いた。のりはあぶって使っていましたが、徹底しないと」と話した。都の担当者は「加熱後の食材から広域で大規模にノロウイルス感染による集団食中毒が広がった例は聞いたことがない」という。

ノロウイルスは85度から90度で90秒以上加熱すれば死滅するとされる。この刻みのりの製品化の際、90度で2時間加熱した養殖ノリを240度程度で7秒間焼いたといい、加熱前にウイルスが付着していたとすれば、この過程で死滅したはずだ。だが、のりを細かく刻む機械がない東海屋は加熱後の製品の裁断作業を大阪市内の加工業者「いそ小判海苔(のり)本舗」に委託していた。加工業者は東海屋との取り決めで素手でのりを扱っていたといい、取材に対し、東海屋の田中健二社長は「衛生管理の指導が十分ではなく申し訳ない」と話した。

大阪市によると、のり加工業者は保健所の営業許可の対象ではなく、のりを素手で扱うことを禁じる規定もない。加熱後の工程に盲点があった形だ。

立川市の清水庄平市長は、原因が判明した直後の先月28日の記者会見で「給食にのりを使うのは厳しくなる。(感染の危険性がある)生野菜などの食材もあり、給食(提供)の環境はより難しくなる」と困惑気味に話した。

ノロウイルスに詳しい北里大の高橋孝教授(感染症学)の話 ノロウイルスは冬場の気温4度の低温でも2カ月生き残ると言われている。感染している場合、排せつなどの後に手洗いしても指にウイルスが付着したまま残り、素手で扱った食品を通じて食中毒を引き起こす可能性がある。今回の件を教訓に、食品食材を扱う全ての人が感染を防ぐルールを考え直す必要がある。

★のりからノロ検出 加工所を無期限の営業禁止処分

【毎日新聞 2017年3月4日 20時59分】

<http://mainichi.jp/articles/20170305/k00/00m/040/049000c>

東京都立川市の小学校や和歌山県御坊市の小中学校などで起きた給食が原因とみられる集団食中毒で、大阪市は4日、給食の刻みのりを加工した食品製造業「いそ小判海苔(のり)本舗」(大阪市北区)を無期限の営業禁止処分にした。加工所内から検出されたノロウイルスの遺伝子型が、東京などで給食に使われた刻みのりの型と一致した。

大阪市生活衛生課によると、加工所内にあるのりの裁断機やトイレの便器など8カ所から、ノロウイルスが検出された。事業主の男性は市の調査に「昨年12月下旬にトイレで嘔吐(おうと)した」と説明している。

この刻みのりは、賞味期限が今年12月1日の製品。3日現在、東京、大阪、福岡など16都府県で計780袋が流通していることが判明した。大阪市は再発防止の措置がとられるまで営業を禁止するとともに、いそ小判海苔本舗に製品の回収を命令した。

一方、この刻みのりの袋には、いそ小判海苔本舗に加工を委託し、製造には関わっていない「東海屋」(大阪市都島区)が製造者として表示されており、市は食品表示法に違反していないかを調べている。【千脇康平】

★大阪市、のり加工業者を営業禁止 小学校給食の集団食中毒で

【共同通信 2017/3/4 19:19】

<https://this.kiji.is/210703385561513992>

東京都立川市の小学校で給食を食べた児童ら千人超が症状を訴えた集団食中毒で、大阪市は4日、ノロウイルスが検出された刻みのりを加工した同市北区の業者「いそ小判海苔本舗」を営業禁止とするとともに、この刻みのりと同じ賞味期限の製品 780袋を回収するよう命じる処分をした。

市によると、汚染の恐れがないと判断するまで営業を禁止する。回収の対象は賞味期限が今年12月1日の製品。業者と販売元の「東海屋」(同市)は既に、同時期に製造した製品の自主回収を始めている。

★加工所からノロウイルス、焼きのりに付着か 集団食中毒

【朝日新聞デジタル 3/4(土) 20:20 配信】

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170304-00000073-asahi-soci>

和歌山県御坊市の幼稚園や東京都立川市の市立小学校などであった集団食中毒で、大阪市は4日、原因食品とみられる焼きのりの加工を委託された「いそ小判海苔(のり)本舗」(大阪市)を営業禁止処分としたと発表した。市の検査で、東京都が検出したものと同じ遺伝子型のノロウイルスが加工所内の8カ所から検出されたという。

大阪市によると、同社の男性は昨年12月、下痢や嘔吐(おうと)の症状を訴えていた。市は男性がノロウイルスに感染し、焼きのりにウイルスが付着した可能性があるとみている。同社は食品会社「東海屋」(大阪市)から加工を委託されていた。市はいそ小判海苔本舗に対し16都府県に流通した同じ賞味期限の焼きのり

り780袋の回収を命令。同じ時期に製造され、計11都府県に流通した焼きのり14商品の自主回収も進められている。

東海屋の田中健二社長は4日夜に大阪市内で開いた記者会見で謝罪。いそ小判海苔本舗の衛生管理状況を確認していなかったとしたうえで、補償について「教育委員会や学校と相談して対応を考える」と述べた。

★東京・小平市で発生した食中毒の原因も「刻みのり」だった。

【FNN03/03 23:52】

<http://www.fnn-news.com/news/headlines/articles/CONN00351491.html>

東京・小平市の2つの小学校では、2月22日以降、児童・教職員108人が、嘔吐(おうと)や下痢の症状を訴えていたが、東京都は「刻みのり」が原因と断定した。

大阪・都島区の「東海屋」が業務用として、製造・販売している「刻みのり」が給食に使われ、患者の便や保管していた「刻みのり」から、ノロウイルスが検出されたという。

2月、東京・立川市の小学校で起きた集団食中毒も、この「刻みのり」が原因だったことがわかっていて、会社が自主回収を進めている。

★小平市の食中毒も「刻みのり」

【NHK首都圏NEWS WEB2017年03月03日 18時11分】

2月下旬、東京・小平市の2つの小学校の児童や教職員100人余りがおう吐や下痢などの症状を訴えた問題で、東京都は立川市の小学校で起きた集団食中毒の原因となったのと同じ業者が製造・販売する「刻みのり」が原因の集団食中毒と断定しました。

小平市によりますと2月22日以降、小平第一小学校と小平第十一小学校の児童や教職員100人あまりが相次いでおう吐や下痢の症状を訴えました。

東京都が調査したところ、2つの学校ではいずれも給食で「刻みのり」が出されていて、これまでに39人の患者の便と小平第十一小学校で保管していた「刻みのり」からノロウイルスが検出されました。

この「刻みのり」は先月、立川市の小学校で起きた集団食中毒の原因となったのと同じ大阪・都島区の「東海屋」が製造・販売していて、検出されたノロウイルスの遺伝子の配列が一致したということです。

こうしたことから東京都は小平市の2校についても、同じ「刻みのり」が原因の集団食中毒と断定しました。この「刻みのり」は業務用として流通していて、会社が自主回収を進めています。

小平市によりますと、小平第一小学校では先月21日の炊き込みごはん、小平第十一小学校では先月24日のきんぴらごはんにそれぞれ「刻みのり」が使われたということです。

「刻みのり」はそれぞれの学校の調理場で担当者が手袋を着けてクラスごとに小分けにして袋に入れ、各教室で児童がトングを使ってごはんにかけることになっているということです。

市は対策の一つとして、原因となった「刻みのり」など加熱しない食材を今年度中は給食で提供しないことを決めました。

会見で小平市教育委員会の古川正之教育長は「児童には大変つらい思いをさせ、保護者や市民の皆さんには心配をかけてしまい、申し訳ない」と述べました。

★刻みのりからノロ検出 東京の集団食中毒 滋賀などに出荷

(2017年3月1日)【中日新聞】

東京都立川市の小学校7校で給食を食べた児童ら1000人超が症状を訴えた集団食中毒で、都は28日、給食の親子丼に使われた刻みのりからノロウイルスが検出され「原因食材と考えられる」と発表した。刻みのりは大阪市北区の業者が加工し、同市都島区のメーカー「東海屋」が出荷。東海屋は大阪市の指導を受け製品の自主回収を始めた。

都や和歌山県などによると、同時期に納品されたのりは、和歌山県御坊市で800人超が発症した給食による集団食中毒で使用。東京都小平市でも2月23日から28日にかけて小学校2校の児童計約100人が嘔吐(おうと)や下痢の症状を訴え、給食に東海屋ののりが使われたメニューがあった。

刻みのりは昨年12月に東海屋に納品。大阪市によると、賞味期限が同じ製品は学校給食用や業務用として280袋が都や埼玉、和歌山、大阪、滋賀、兵庫、大分の7都府県の卸業者に出荷された。販売時期が重なる製品も含め、回収対象は計約490袋に上る。

立川市の7校は親子丼を2月16日の給食で提供。その後の検査で、仕入れ先に保管されていた未開封ののりからノロウイルスが検出され、児童の便などから検出されたウイルスと一致した。

和歌山県の卸業者は御坊市に学校給食用として納入。御坊市では1月に発生した集団食中毒で、のりを使った磯あえからノロウイルスが検出されたが、市の担当者は「原因食材は特定できていない」としている。

★東京と和歌山の食中毒2千人 原因は同じ焼きのり

【朝日新聞デジタル 2017年3月1日 09時23分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK312HSKK31UBQU005.html>

東京都立川市の市立小学校であった集団食中毒で、東京都は28日、学校給食で使われた焼きのりを原因食品と発表した。ノロウイルスが検出されたという。和歌山県御坊市などの幼稚園や小中学校であった集団食中毒でも、給食に同じ業者の焼きのりが使われており、県は原因食品の可能性があるとみている。製造した食品会社「東海屋」(大阪市都島区)が自主回収し、大阪市が原因を調べている。

都食品監視課によると、商品名は「キザミのり 2ミリ 青」。2月16日に立川市の給食で出た親子丼にかけられた焼きのりの未開封品から検出したウイルスと、患者から検出したウイルスの遺伝子型が一致した。乾物でも加工段階でウイルスに汚染されることはあるという。同市では24日正午までに、児童と教職員の計1098人が嘔吐(おうと)や下痢などを発症した。

和歌山県の集団食中毒では御坊市と日高川町の15の幼稚園や小中学校の子ども、教職員計804人が同様の症状を訴えた。県は調査で、1月25日の給食に出た、ホウレン草やのりなどをあえた「磯あえ」が原因と断定。都からの連絡を受け、磯あえから検出されたノロウイルスの遺伝子型の情報を提供したところ、立川市のノロウイルスのものと一致したという。

東海屋によると、今回ののりは加工を大阪市北区の別の業者に委託し、昨年12月に280パック製造した。東京、和歌山、大分など12カ所の間屋に卸しており、28日朝、全ての問屋に自主回収の旨を伝えたという。田中健二社長は「給食を楽しみにしていた大勢の人に大変つらい思いをさせてしまい申し訳ない。保護者のみなさんにも心配をかけて申し訳ない」と陳謝した。大阪市保健所は27日、東海屋と加工業者を調査。今後、感染拡大の防止策をとるとしている。

●ノロウイルス (生カキや感染した調理人の手指等からの汚染が原因に)

★東京: 中央区の居酒屋 土間土間八重洲店で食中毒 ノロウイルス

東京都中央区公表 飲食店営業施設等に対する不利益処分等

【公表年月日 平成 29 年 3 月 6 日(抜粋)】

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等

居酒屋 土間土間八重洲店 株式会社アシスト 代表取締役 新堂 聡

施設所在地等

東京都中央区日本橋 2 丁目 3 番 18 号 江間忠さくらビル 4 階

主な適用条項 食品衛生法第 6 条及び第 55 条

不利益処分等を行った理由

食中毒(2 月 23 日,24 日 に提供された会食料理)

不利益処分等の内容

3 月 6 日から 3 月 8 日まで(3 日間)の営業停止

備考

病因物質 ノロウイルス

営業者は、3 月 1 日から 3 月 5 日までの 5 日間当該営業を自粛しています。

★群馬県: 渋川市内の飲食店で会食した 18 人が食中毒 ノロウイルス

【群馬県公表 2017 年 3 月 9 日】

渋川市内の飲食店で発生した食中毒事件について(食品・生活衛生課)

<http://www.pref.gunma.jp/houdou/by0200070.html>

1 概要

平成29年3月6日(月)午前9時半頃、みなかみ町在住者から「3月3日(金)に渋川市内の飲食店で会食したところ、複数名が下痢、嘔吐、発熱等を呈している。」旨の連絡が利根沼田保健福祉事務所(保健所)にありました。

当該飲食店を管轄する渋川保健福祉事務所(保健所)が調査したところ、同月3日(金)の昼に当該飲食店を利用した2グループ57名中18名が同様の食中毒様症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食はこの飲食店で提供された食事のみであること、調理従事者及び有症者の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の症状がノロウイルスによる症状と一致していること及び診察した医師から食中毒届が提出されたことから、同事務所ではこの飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

- (1) 発生日 平成29年3月4日(土) 午前8時半頃(初発)
- (2) 有症者(調査中) 喫食者57名中の18名(受診8名、うち入院者なし)
(最高齢者:63歳(女性)、最年少者:22歳(女性))
- (3) 症状 下痢、嘔吐、発熱等
- (4) 病因物質 ノロウイルス
- (5) 原因食品(推定) 3月3日(金)の昼に当該飲食店で提供された食事
- (6) 原因施設 施設名 いっちょう 渋川店 所在地 渋川市行幸田84-1
営業者 株式会社 いっちょう 代表取締役 藤田 勝好(ふじた かつよし)

2 施設の措置

営業停止3日間(平成29年3月9日(木)から3月11日(土)まで)

※なお、当該飲食店は3月8日(水)から営業を自粛しています。

★北海道:釧路市の飲食店で食事をした 12 人が食中毒 ノロウイルス

釧路保健所管内における食中毒の発生について

北海道庁公表 平成29年3月3日(金)

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/iha/ihan170303.htm>

1 探 知

平成 29 年2月 27 日(月)午後2時 30 分頃、釧路市内の飲食店の業者から、24 日(金)に同店を利用した1団体 27 名のうち複数名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈している旨、釧路保健所あて連絡があった。

2 概 要

平成 29 年2月 24 日(金)夜に、釧路市内の飲食店を利用した1団体 27 名中 12 名が、25 日(土)午前6 時頃から、下痢、吐き気等の症状を呈し、うち7名が医療機関を受診した。

釧路保健所の調査の結果、有症者の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の共通食が同店の食事に限られることなどから、同保健所は、同店が提供した食事を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定した。

3 発生日時(初発) 平成 29 年2月 25 日(土)午前6時頃

4 有症者数 12名(通院者7名、入院者0名) ※ 有症者は、概ね快方に向かっている。

5 症 状 下痢、吐き気、発熱等

6 病因物質 ノロウイルス

※ 道立衛生研究所等において、有症者8名の便を検査した結果、7名からノロウイルスが検出された。

7 原因施設

(1)施設名:オステリアポーノ (2)所在地:釧路市栄町8丁目3番地

(3)業者:太平洋設備株式会社 代表取締役社長 小茄子川 充(こなすかわ みつる)

(4)業 種:飲食店営業

8 原因食品 当該施設で2月 24 日に提供された食事(ホッキと鶏のマリネ(推定))

9 対 応

釧路保健所は、食品衛生法第 55 条第 1 項に基づき、業者に対し、平成 29 年3月3日(金)から5日(日)までの3日間、当該施設の営業停止を命ずるとともに、施設設備及び器具等の清掃・消毒の徹底、食品の衛生的な取扱い及び調理従事者に対する衛生教育を指示した。

10 その他

当該施設は2月 27 日(月)から営業を自粛している。

本内容は、釧路保健所においても同時に資料配付する。

★大阪市:集団食中毒キザミのり加工業者を営業禁止に ノロウイルス

【毎日放送 2017年3月5日(日) 11:06 配信】

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170305-00000008-mbsnewsv-soci>

東京や和歌山の小中学校でおきたノロウイルスによる集団食中毒で、大阪市は、原因となったきざみのりを製造した加工業者を営業禁止処分としました。

処分を受けたのは、大阪市北区ののり加工業者「いそ小判海苔本舗」です。東京都立川市や和歌山県御坊市で起きた集団食中毒では、この業者が裁断したきざみのりからノロウイルスが検出されていて、大阪府が加工業者を調査したところ、のりの裁断機など8か所から、同じ遺伝子型のウイルスが検出されたということです。これを受けて大阪府は4日、業者を営業禁止とし商品の回収を命じました。回収するのは賞味期限

が今年12月1日の「キザミのり2ミリ青」で、販売元の東海屋が自主回収を進めていますが、これまでに780袋が出荷されました。一般家庭に流通している可能性もあるということです。

大阪市公表年月日:平成 29 年 3 月 5 日

<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000028166.html>

施設名称 いそ小判海苔本舗

施設所在地 大阪市北区天満4丁目2番9号

業種 食品製造業

営業者 片木 健雄

行政処分等の理由 食品衛生法第6条第3号違反

(ノロウイルスを検出し、人の健康を損なうおそれがある食品の製造)

行政処分等の内容 営業禁止

備考

食品衛生法違反食品(キザミのり 2ミリ 青(賞味期限 17. 12. 01))を製造

★東京都:小平市立小学校における給食に使用された「キザミのり」による食中

毒で供給停止処分

【東京都保健福祉局報道発表 2017 年 03 月 03 日(抜粋)】

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/03/03/08.html>

食中毒の発生について

小平市立小学校における給食に使用された「キザミのり」による食中毒

立川市立小学校における給食による食中毒の発生については、本年2月24日(金曜)に第1報を、また、同月28日(火曜)に第2報として、「キザミのり」等の検査結果についてお知らせしたところです。

今般、小平市立小学校2校における給食においても、同じ「キザミのり」による食中毒が発生しましたので、お知らせします。(別添:2月24日第1報及び同月28日第2報)

探知

2月23日(木曜)午前11時50分に小平市立小平第一小学校から、また、同月27日(月曜)午前10時45分に小平市立小平第十一小学校から多摩小平保健所に、「おう吐、下痢等を主症状とする児童が多数欠席している。」旨、連絡があった。

調査結果

多摩小平保健所は、両校について、探知後ただちに感染症及び食中毒の両面から調査を開始した。

患者は、小平第一小学校の児童26名並びに小平第十一小学校の児童36名及び教職員3名(本日現在)で、小平第一小学校は2月22日(水曜)午後6時00分から、小平第十一小学校は同月25日(土曜)午後2時00分から、おう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。

小平第一小学校及び小平第十一小学校で提供される給食は、それぞれの小学校の調理施設で調理されており、患者は全員、それぞれの調理施設で調理し、提供された給食を喫食していた。

両校の患者の発生状況に、学年ごとの偏りはなかった。

	小平第一小学校	小平第十一小学校	
届出日時	2月23日(木曜)午前11時50分	2月27日(月曜)午前10時45分	
発症関係	発症日時	2月22日午後6時00分から2月23日午後11時00分まで	2月25日午後2時00分から2月26日午後7時30分まで
	症状	おう吐、腹痛、下痢、発熱等	おう吐、腹痛、下痢、発熱等
	発症場所	自宅等	自宅等
	患者数	患者総数: 26名 (児童のみ)	患者総数: 39名 (内訳) ・児童: 36名 ・教職員: 3名
	入院患者数	0名	0名
	診療医療機関数・受診者数	8か所16名(男7名、女9名)	7か所17名(男9名、女8名)
原因食品	2月21日に当該施設が給食に提供した「キザミのり」	2月24日に当該施設が給食に提供した「キザミのり」	
病因物質	ノロウイルス		
原因施設	施設名	小平市立小平第一小学校	小平市立小平第十一小学校
	施設所在地	小平市小川町一丁目1082番地	小平市花小金井四丁目16番1号
	業種	集団給食(届出)	
	給食供給者	小平市	
	法人番号	200002013110	
	連絡先電話番号	042-346-9571	
主なメニュー	【2月21日の給食】 炊き込みご飯、キザミのり、手作りさつまあげ、冬野菜汁、牛乳	【2月24日の給食】 きんぴらご飯、キザミのり、鮭のなんばん漬け、わかめ入り野菜スープ、いちご、牛乳	
検査関係	検査実施機関	東京都健康安全研究センター(3月2日現在)	
	患者ふん便	23検体 22検体からノロウイルス検出 (1検体検査中)	38検体 17検体からノロウイルス検出 (15検体検査中)
	患者吐物	4検体 ノロウイルス陰性	
	調理従事者ふん便	8検体 ノロウイルス陰性 (食中毒起因菌検査中)	8検体 ノロウイルス陰性 (食中毒起因菌検査中)
	拭き取り検体	21検体 食中毒起因菌及びノロウイルス陰性	17検体 食中毒起因菌及びノロウイルス陰性
	食品	13検体 食中毒起因菌及びノロウイルス陰性	6検体 1検体(キザミのり)からノロウイルス検出 (5検体検査中)

2月21日(火曜)及び同月24日(金曜)に、それぞれの小学校で提供された給食には、立川市立小学校の給食で提供された「キザミのり」と同じ製造者及び賞味期限のものが提供されていることが判明した。

検査の結果、両校の複数の患者ふん便からノロウイルスを検出した。

小平第十一小学校の給食施設において検査のために保管していた「キザミのり」から、ノロウイルスを検出した。

両校の患者ふん便から検出したノロウイルスと、立川市立小学校の食中毒患者ふん便及び立川市の給食食材の仕入れ先に保管されていた「キザミのり」から検出したノロウイルスの遺伝子配列を検査したところ、一致した。

決定

本日、多摩小平保健所は、それぞれの事案について、それぞれの小学校の給食で提供された「キザミのり」を原因とする食中毒と断定した。

両校の複数の患者のふん便からノロウイルスを検出し、患者の症状が同ウイルスによるものと一致していた。

患者の共通食は、それぞれの小学校の調理施設で調理し、提供された給食の他にはなかった。また両校では、製造者及び賞味期限が同一の「キザミのり」が提供されていた。

両校の患者ふん便から検出したノロウイルスと、立川市立小学校の食中毒患者ふん便及び立川市の給食食材の仕入れ先に保管されていた「キザミのり」から検出したノロウイルスの遺伝子配列が一致した。

それぞれの小学校において、感染症を疑う情報がない。

患者を診察した医師から、本日、食中毒の届出があった。

措置

小平第一小学校の給食調理施設は2月24日(金曜)から、小平第十一小学校の給食調理施設は2月28日(火曜)から調理業務を自粛しており、都は、小平第一小学校の給食調理施設については本日から3日間、小平第十一小学校の給食調理施設については本日から4日間の食事の供給停止の処分を行った。

★鹿屋市:割烹伊勢有限会社で24人が食中毒 ノロウイルス

【鹿児島県公表2017年3月2日】

鹿屋保健所管内で発生した食中毒について

1 原因施設

営業所名称 割烹伊勢有限会社 営業者氏名 割烹伊勢有限会社

営業所所在地 鹿児島県肝属郡東串良町池之原 1226

営業の種類 飲食店営業(一般食堂・レストラン等)

2 原因食品

平成29年2月23日及び2月25日に調理された食事

3 病因物質 ノロウイルス GⅡ

4 行政処分(平成29年3月2日付け鹿屋保健所長名)

食品衛生法第6条第3号違反による営業停止命令 ただし、平成29年3月3日から5日までの3日間(なお、平成29年2月28日から平成29年3月2日まで営業を自粛している。平成29年2月27日は定休日。)

5 食中毒と断定した理由

患者及び従業員の便から、ノロウイルスGⅡが検出された。患者の臨床症状(下痢、発熱、嘔気等)がほぼ共通している。患者の発症時刻に集積性がある。

6 患者発生の状況

患者総数 24名 男性 18名(29～75歳) 女性 6名(15～59歳)

(うち、受診者) 11名 8名(29～75歳) 3名(15～59歳) 入院者 0名

★浜松のホテルでバイキング食べた21人が食中毒 ノロウイルス

【@S[アットエス] by 静岡新聞 SBS 3/3(金) 17:15 配信】

http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170303-00000036-at_s-l22

浜松市保健所は3日、同市北区三ヶ日町のホテルで調理された料理を食べた21人が下痢や腹痛の症状を訴え、食中毒と診断されたと発表した。同日から当分の間、ホテルに営業禁止を命じた。

市保健所によると、患者は2月25日にホテルのバイキングで刺し身やすしなどを食べた1～70歳の男女。全員が快方に向かっているという。患者6人と従業員4人の便からノロウイルスが検出された。

★防府市の飲食店で食事をした16人が食中毒 ノロウイルス

【読売新聞 2017年3月2日】

県は1日、防府市の飲食店「のむら」で食事をした2グループ16人(10歳代から40歳代)が下痢や腹痛などの症状を訴え、うち、9人からノロウイルスを検出したと発表した。県はノロウイルスが原因の食中毒と断定し、同店を1日から4日までの営業停止とした。発表によると、16人は2月24日に同店で刺し身などを食べたという。

【山口県公表平成29年(2017年)3月1日】

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/201703/036764.html>

次のとおり、防府市内の飲食店が調理提供した料理を喫食した者から、食中毒患者が発生しました。

1 情報の探知

2月27日(月曜日)9時頃、患者から山口環境保健所防府支所に連絡があった。

2 喫食者、患者等の状況(3月1日(水曜日)15時現在)

1月24日(金曜日)に原因施設が調理提供した料理を喫食した者のうち、2グループ
16人が下痢、腹痛、嘔吐の症状を呈した。(うち5人が医療機関を受診)

なお、患者は全員快方に向かっている。(入院者なし)

3 主症状 下痢、腹痛、嘔吐(患者の初発:2月25日(土曜日)午前3時)

4 原因施設 業種 飲食店営業(一般食堂)

5 原因食品等 2月24日(金曜日)夜に、原因施設が調理提供した料理

主な献立:カキマリネ、刺身、ブリ煮、炊き込みご飯 等

6 病因物質 **ノロウイルス**(検査機関:県環境保健センター)

7 措置

山口環境保健所長は、営業者に対し、3月1日(水曜日)17時から3月4日(土曜日)24時まで、食品衛生法に基づき当該施設の営業停止を命じ、施設内外の清掃・消毒及び食品衛生管理の改善を指導中です。

●カンピロバクター食中毒(鶏肉などの生食、沢水、未殺菌井戸水が原因)

★山形市：焼き鳥店で鳥わさなどを食べ6人が食中毒 カンピロバクター

【山形新聞 2017年03月07日 07:38】

http://yamagata-np.jp/news/201703/07/kj_2017030700113.php?utm_source=divr.it&utm_medium=twitter

県は6日、山形市内の焼き鳥店「博多串焼き焼きとり天神」で食事をした男女計6人が、下痢や腹痛など食中毒の症状を訴え、**患者の便から細菌のカンピロバクターが検出**されたと発表した。全員快方に向かっている。

県食品安全衛生課によると、6人は山形、天童、上山の各市に住む20代から40代の男女で、先月24日に同店で食事をした。このうち5人が同26日から28日までに下痢や発熱、腹痛の症状があったため、医療機関を受診。今月2日、村山保健所に連絡があり、患者の便を調べたところ、カンピロバクターが検出された。同店では、**とりわさや酢もつ**のほか、鶏の唐揚げ、焼き鳥、もつ鍋などを食べたという。

村山保健所は6日から8日まで営業停止を命じ、同店は5日から営業を自粛している。同課は鶏肉料理は十分加熱してから提供するよう呼び掛けている。

★兵庫県：豊岡市の飲食店で男性6人が食中毒 カンピロバクター

【毎日新聞 2017年3月4日 地方版】

<http://mainichi.jp/articles/20170304/ddl/k28/040/461000c>

県豊岡健康福祉事務所は3日、豊岡市上陰の「炭火串焼いっちゃん」で2月24日に食事をした19、20歳の男性6人が下痢や発熱などの食中毒症状を訴えたと発表。事務所は食中毒と断定し、5日まで3日間の営業停止を命じた。全員が快方に向かっているという。

事務所によると、24日に食事した7グループ17人のうち1グループ6人に調査できた。6人とも豊岡市在住で、うち2人から食中毒菌「カンピロバクター・ジェジュニ」を検出。事務所はカンピロバクターについて「家畜やペットが保菌し、食品への汚染の機会が多い」として、▽肉は十分加熱して食べる▽肉を焼く時は専用の箸やトングを使うようにーなどと呼び掛けている。【柴崎達矢】

〔但馬版〕

【兵庫県公表 更新日:2017年3月4日】

食品衛生法違反者等の公表(食品衛生法第63条)

兵庫県が食品衛生法違反者に対し、行政処分又は書面による行政指導を行った事例について、以下のとおり公表します。

営業許可施設等に係る行政処分

処分年月日平成29年3月3日

業種 飲食店営業 施設所在地 豊岡市上陰228-1

主な適用条項法第6条 行政処分を行った理由食中毒

病因物質カンピロバクター

行政処分等の内容 営業停止3日間

施設名称[営業者氏名]等 炭火串焼いっちゃん[阿曾 伊知郎]

●黄色ブドウ菌(手指の傷などについて、弁当やおにぎりなどで起きます)

該当する記事は見つかりませんでした。

●ウエルシュ菌(加熱済みの食品の前日調理などで起きます。給食病と言

われています)

★山口市内の旅館で鶏の治部煮を食べた32人が食中毒 ウエルシュ菌

【山口県発表平成29年(2017年)3月3日】

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/201703/036784.html>

次のとおり、山口市内の飲食店が調理提供した料理を喫食した者から、食中毒患者が発生しました。

1 情報の探知

2月27日(月曜日)15時頃、ツアーを企画した旅行会社から生活衛生課に連絡があった。

2 喫食者、患者等の状況(3月3日(金曜日)18時現在)

2月26日(日曜日)に原因施設が調理提供した料理を喫食したツアー旅行参加者のうち、32人が下痢、腹痛の症状を呈した。(うち4人が医療機関を受診)

なお、患者は全員快方に向かっている。(入院者なし)

3 主症状

下痢、腹痛(患者の初発:2月26日(日曜日)23時)

4 原因施設 業種 飲食店営業(旅館)

5 原因食品等 2月26日(日曜日)夕食として提供された料理のうち『鶏の治部煮(じぶに)』(推定)

6 病因物質 ウエルシュ菌

7 措置

山口環境保健所長は、営業者に対し、3月3日(金曜日)19時から3月6日(月曜日)24時まで、食品衛生法に基づき当該施設の営業停止を命じ、施設内外の清掃・消毒及び食品衛生管理の改善を指導中です。

●化学物資による食中毒(魚のヒスタミンや洗剤の誤飲など)

★食中毒と断定できず 11人搬送の市川妙典中

【千葉日報 2017年3月7日 11:25】

<http://www.chibanippo.co.jp/news/national/392014>

市川市立妙典中学校の生徒11人が給食後に発疹やかゆみなどの症状を訴えて病院に搬送された問題で、市教委は6日、原因が給食による食中毒とは断定できなかったと発表した。

市教委によると、症状などから赤身魚に多く含まれるヒスタミンによる中毒が疑われたが、給食食材に赤身魚は含まれず、ヒスタミンは検出されなかった。発症した生徒の検便でも、ほかの食中毒細菌やウイルスは検出されなかった。

参考記事

市川の中学、給食でアレルギーか

【千葉日報 2017年2月28日】

市川市教委は27日、市立妙典中学校(生徒930人、大喜多栄逸校長)で24日午後、給食後に部活動をしていた生徒11人が手足に発疹やかゆみなどの症状を訴えて病院に搬送されたと発表した。このうち3人は大事をとって入院したが、翌25日に退院し、週明けの27日は11人全員が登校した。保健所は食物アレルギーの可能性もあるとみて、給食に使われた食材の検査などを行い、原因を調べる。

●寄生虫による食中毒(魚介類のアニサキスやグダアなど、動物の肉)

該当する記事は見つかりませんでした。

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

該当する記事は見つかりませんでした。

●原因物質不明の食中毒

★霧島市の温泉旅館で集団食中毒 県が営業停止命令

【鹿児島テレビ 2017年03月04日】

<http://news.ktstv.net/e68495.html>

霧島市の温泉旅館で食事をした男女26人が食中毒の症状を訴え、県はこの旅館に対し、今月5日から3日間の営業停止命令を出しました。

食中毒が発生したのは、霧島市隼人町姫城の旅館「清姫温泉」です。

県によりますと、この旅館で先月26日に食事をとった2つのグループの合わせて54人のうち26人に下痢や吐き気などの症状がみられました。

原因物質は特定されませんが、県は集団食中毒と断定し、清姫温泉の飲食部門に今月5日から3日間の営業停止命令を出しました。患者はいずれも軽症だということです。

鹿児島県発表 2017年3月6日(抜粋)

始良保健所管内で発生した食中毒について

<http://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/syokutyuudoku/h290304aira.html>

1 原因施設

営業所名称 有限会社清姫温泉 営業者氏名 有限会社清姫温泉

営業所所在地 鹿児島県霧島市隼人町姫城 3-124

営業の種類 飲食店営業(旅館)

2 原因食品 平成 29 年 2 月 26 日に調理された食事

3 病因物質 不明

4 行政処分(平成 29 年 3 月 4 日付け始良保健所長名)

食品衛生法第 6 条第 3 号違反による営業停止命令

ただし、平成 29 年 3 月 5 日から 7 日までの 3 日間

(なお、平成 29 年 3 月 1 日から平成 29 年 3 月 4 日まで営業を自粛している。)

5 食中毒と断定した理由

患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

患者の臨床症状(下痢、嘔吐、吐き気等)がほぼ共通している。

患者の発症時刻に集積性がある。

患者の共通食は、当該飲食店で 2 月 26 日に調理された食事に限られている。

6 患者発生の状況

患者総数 26 名 男性 16 名(27~76 歳) 女性 10 名(63~83 歳)

2 感染性胃腸炎情報(食中毒に直結するノロウイルスやロタウイルス、夏場

は腸管出血性大腸菌などの集団感染情報です。インフルエンザの情報も掲載します)

★病院でノロウイルスに感染2人死亡 群馬 高崎

【NHKニュース 2017年3月7日 18時53分】

群馬県高崎市の病院で先月から入院患者や職員がノロウイルスに感染し、このうち入院患者の80代の女性2人が死亡しました。保健所は、病院内でノロウイルスの集団感染があったと見て詳しく調べています。

高崎市などによりますと市内にある昭和病院で、先月20日から入院患者や職員が相次いでおう吐や下痢などの症状を訴えました。これまでに50代から100歳代の入院患者と職員の男女12人がノロウイルスによる感染性胃腸炎と確認され、このうち入院患者の80代の女性2人が脱水症や誤えん性の肺炎にかかり、今月1日までに死亡しました。高崎市保健所は、病院内でノロウイルスの集団感染があったと見て詳しく調べています。

昭和病院は取材に対して「最初にノロウイルスに感染した入院患者を個室に移し、消毒などの対策を行ったが、その患者と同じ部屋や隣の部屋の患者などに次々と感染が拡大した」と説明しています。

昭和病院の尾澤正俊院長は「療養中に死亡する事態となつてしまい、申し訳ない。このようなことがないよう保健所の指導を受けながら徹底した対策を行いたい」と話しています。

★釧路管内でノロウイルス感染拡大 集団発生11件、発症者371人

【北海道新聞 2017年3月4日】

<http://dd.hokkaido-np.co.jp/news/area/doto/1-0375003.html>

釧路管内の学校や保育園などで、嘔吐(おうと)や下痢などをもたらすノロウイルスの感染が広がっている。釧路保健所に1月1日～3月3日に届け出のあったノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生は11件。発生場所は小学校が中心で、症状が表れた人は計371人。前年同期の2件47人の5倍以上に膨らんでいる。釧路市内ではノロウイルスによる食中毒も発生しており、釧路保健所は6日、管内市町村教委と緊急会議を開き、学校での流行を防ぐための対策を協議する。

釧路保健所は3日、管内の中学校で2月23日～3月1日に生徒16人が下痢などの症状を訴え、検査した2人のうち1人からノロウイルスを検出したと発表。今年はこれまでに、小学校7校と保育園2園、介護施設1軒でも集団発生した。道が定点観測する管内7医療機関で2月20～26日に確認した感染者は平均7・14人。全道平均3・46人の倍以上となっている。

★プール熱 2週連続で増加 - おたふくかぜなど減、水痘は横ばい

【医療介護 CB ニュース 3/7(火) 14:00 配信(抜粋)】

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170307-14000000-cbn-soci>

国立感染症研究所がまとめた2月20日から26日までの週の5類感染症の患者報告(小児科定点医療機関約3000カ所)によると、咽頭結膜熱(プール熱)の定点医療機関当たりの患者報告数は増加した。A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、流行性耳下腺炎(おたふくかぜ)、感染性胃腸炎、手足口病は減少。水痘は横ばいだった。【新井哉】

〔A群溶血性レンサ球菌咽頭炎〕報告数は前週比約2%減の2.46人。都道府県別の上位3位は、山形(5.67人)、鳥取(5.32人)、北海道(4.56人)。

〔感染性胃腸炎〕報告数は前週比約2%減の5.3人。都道府県別の上位3位は、大分(14人)、宮崎(9.5人)、福岡(9.22人)。

3 異物混入(異物混入は健康障害を起こさない事例でも経済的な損失をきた

します)

★岩手:大船渡市の小学校で給食に金属片混入

【IBC 岩手放送 2017年3月9日(木) 20:15 配信】

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170309-00010003-ibciwatev-l03>

岩手県大船渡市の小学校の給食に、金属片が混入していたことがわかりました。

7日、大船渡市立赤崎小学校で給食のマカロニサラダを食べた児童が違和感を覚えて口から出したところ、長さ1センチほどの金属片が見つかりました。児童にけがや体調の変化はないということです。

これを受けて大船渡市教育委員会の今野洋二教育長は9日、陳謝をするとともに経緯を説明しました。給食は「北部学校給食センター」で調理されたもので、調査の結果、サラダに使ったミカンの缶詰が

うまく開封できず、2回缶切り機械を使ったことが原因と見られています。大船渡市教育委員会は調理を請け負う業者に、缶を切り損ねた場合は食材を廃棄するなど安全の徹底を求めました。

★食パンにストローのような異物混入

日本テレビ系(NNN) 3/3(金) 20:06 配信

<http://www.news24.jp/articles/2017/03/03/07355612.html>

福岡市のパン製造会社の食パンにストローのような異物が混入していたことがわかった。

異物が混入していたのは福岡市東区のパン製造会社「トランドール」製造の食パン「マイブレッド」。トランドールによると、先月26日に、熊本市内の直営店で食パンを購入した客から異物が混入していたと連絡があった。長さ約8センチ、直径1～2ミリのストローのようなもので材質はわかっていない。

この食パンは、本社併設の工場で先月26日に製造され同じ日に製造の144斤分が九州(鹿児島、宮崎以外)、山口の18店舗で販売された。今のところ、他の異物混入や健康への影響は確認されていない。トランドールは、原因を調査するとともに同じ商品の販売を中止している。

4 食の安全情報

★立川集団食中毒、業者が「素手」でノリを扱ったことが発覚…法的責任は？

【弁護士ドットコム 3/3(金) 11:55 配信】

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170303-00005789-bengocom-soci>

東京都立川市の市立小学校7校で2月に発生した集団食中毒で、原因食品と特定された「刻みのり」について、大阪の食品会社「東海屋」からのりを刻む作業を委託された大阪・北区の個人業者が、のりを機械に入れる際に、食品会社との取り決めに反して、手袋をせずに素手で作業をしていたことがわかった。

報道によると、個人業者は、作業効率が悪くなるため、長年、手袋を使わずに素手で作業をしていたという。ノロウィルスが流行った時期に吐き気がしたことがあるにもかかわらず、素手で作業を続けていた。「わたしが悪いと思わざるを得ません」と話している。

個人業者は今後、どんな法的責任を負う可能性があるのか。また、作業を委託していた食品会社にはどんな責任があるのか。田沢剛弁護士に聞いた。

●民事、刑事上の責任は？

「ノロウィルス混入の原因が、個人業者が手袋をせずに素手で作業をしていたことにあるものと証明されたことを前提に、個人業者と食品会社の責任を考えてみます」

個人業者の責任はどうなっているのか。

「民事上は、生徒たちに食中毒の被害を与えたわけですから、不法行為責任(民法709条)または製造物責任(PL法3条)として、生徒たちに生じた損害の賠償義務が生じます。

契約先である食品会社に対しても、不法行為責任のみならず、取決めに違反した債務不履行責任(同法415条)として、同会社に生じた損害の賠償義務を負うことになります。

刑事上は、食品衛生法違反として、3年以下の懲役または300万円以下の罰金に処せられる可能性があります(食品衛生法71条)。さらに、業務上の注意義務に違反して人に傷害を負わせたことになり

ますから、業務上過失致傷罪として、5年以下の懲役若しくは禁錮または100万円以下の罰金に処せられる可能性があります(刑法211条1項)」

民事、刑事ともに、様々な責任を負う可能性がありそうだ。では、食品会社の責任はどうか。

「民事上は、衛生管理不行届き(過失)があったものとして、不法行為責任(民法709条)が生じる可能性がありますし、製造物責任(PL法)も考えられます。

刑事上は、個人業者と同様に食品衛生法違反の罪に問われる可能性がありますが、業務上過失傷害罪については、あくまでも自然人を対象としていますので、法人である食品会社は問題になりません(法人の役員が業務上過失傷害罪に問われる可能性は否定できません。)

また、個人業者及び食品会社のいずれについても、食品衛生法に基づき、営業停止等の行政処分を受ける可能性があります」

【取材協力弁護士】

田沢 剛(たざわ・たけし)弁護士

1967年、大阪府四条畷市生まれ。94年に裁判官任官(名古屋地方裁判所)。以降、広島地方・家庭裁判所福山支部、横浜地方裁判所勤務を経て、02年に弁護士登録。相模原で開業後、新横浜へ事務所を移転。得意案件は倒産処理、交通事故(被害者側)などの一般民事。趣味は、テニス、バレーボール。

事務所名:新横浜アーバン・クリエイト法律事務所

事務所 URL: <http://www.uc-law.jp>

.弁護士ドットコムニュース編集部

★乾燥しているはずの「刻みのり」でなぜ? ノロウイルス感染

読売新聞(ヨミドクター) 3/3(金) 12:11 配信

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170303-00010000-yomidr-sctch>

がん・感染症センター都立駒込病院感染症科部長 今村顕史

複数の小学校で発生した、1000人以上の大規模な集団食中毒。その原因は、焼きのりを細かく刻んだ「刻みのり」による、ノロウイルスの集団感染でした。

ノロウイルスって、もう流行は終わったんじゃないの? 乾燥しているはずの「刻みのり」で、ノロウイルスの感染が起ってしまうの? …きっと、そんなことを考えた人も多いはず。この事例には、現代の食中毒における特徴や、重要な課題も含まれています。今回は、焼き海苔で起こった集団食中毒について解説しましょう。

落とし穴のような食中毒

2017年2月17日、東京の立川市にある小学校で、多くの子どもが下痢や嘔吐(おうと)などの食中毒症状を訴えはじめました。その報告数はどんどん増えていき、7つの小学校で1000人以上の集団感染が起こっていたことがわかりました。さらに、発症した複数の人の便からノロウイルスが検出されましたが、原因となった食材については特定できない状況が続きます。しかし今回、給食の親子丼に振りかけられていた「刻みのり」が、食中毒の原因食材であったと新たに発表されました。残っていた「刻みのり」の袋の中からも、患者から検出されたものと同じノロウイルスが検出されたのです。

刻みのりは、調理の際には振りかけるだけ。今回の事例でも、親子丼の上にかけた「刻みのり」が原因となってしまったとのこと。まさか、あの乾燥して袋詰めになっている焼き海苔からつくった「刻みのり」が食中毒の原因となるなんて、考えてもみなかったというのが多くの方々の感想ではないでしょう

か。そういう意味では、「きざみのり」による食中毒は、一般の方々だけでなく医療者の方々にとっても、落とし穴のように思ったと思います。

強い感染力、乾燥にも強い

ノロウイルスの感染力は非常に強く、わずかな便や嘔吐物、汚染された環境を介しても感染が広がっていきます。ノロウイルス胃腸炎を発症した患者の、たった1gの便の中に1億個のウイルスが、嘔吐物1gにも100万個のウイルスが含まれています。そして、わずか10～100個という、ごく少数のウイルスが口に入っただけでも、感染してしまう可能性があるといわれています。したがって、ノロウイルスに感染した人が、十分な手洗いをせず多くの人の料理を調理すれば、簡単に大規模な食中毒が発生してしまうのです。

ノロウイルスは乾燥にも強く、汚染された手で触れたドアノブなどの環境でも、数時間～数日もの長い間、感染する可能性があります。場合によっては、1か月以上も感染させる可能性があるとの報告もあります。さらに、下痢や嘔吐物がカーペットなどで乾燥すると、ホコリと一緒に舞ってしまい、口に入ることで感染してしまうこともあるのです。

今回の事例で原因となった「刻みのり」は、いわゆる乾物とも呼ばれている乾燥した食品です。一般的には、乾燥している食材からは食中毒が起これないと思っている人も多いでしょう。しかし、ノロウイルスが乾燥に強いことを考えれば、起これないことではないのです。

食品を調べる難しさ

食中毒の原因となった食品の特定は、しばしば予想以上に難しくなることがあります。食中毒の原因菌によっては、口の中に入ってから下痢などの症状がでるまでに、数日以上かかる場合もあります。そして多くの方は、当日や前日の食事までは思い出せても、それ以上前になると記憶もあいまいになってきます。

一方、複数の人が発症する集団食中毒であれば、みんなが食べている共通食材が原因として疑われることとなります。たとえば、グループ全員が一緒に食べた機会があれば、その食事が原因と考えられるでしょう。このようなことから、集団の発生なら原因もわかりやすいのではないかと考えがちです。しかし実際には、予想以上に原因調査が難航してしまうことも多いのです。

大規模な集団発生では、二次感染の人も含まれてしまうことがあります。このような場合には、二次感染も集団発生することがあり、状況はより複雑になってきます。また、学校や施設、あるいは病院などのような場合には、基本的に毎日同じものを食べているので、その中から原因をさがす必要があります。そして、食中毒の原因が、意外なものであればあるほど、その調査も難しくなってきます。

原因にたどりつくまでの道のり

今回の事例でも、7つの小学校での集団食中毒が疑われた時点で、共通に食事を提供していた給食センターでの汚染が、最初に疑われることとなります。食中毒の症状がでた患者側の便を調べることで、本事例のノロウイルスのように、原因となった病原体がわかります。そうすると、その病原体の一般的な潜伏期間を考えて、食べた給食をさかのぼって調査していくことになるわけです。

そして、食事や食材が残っている場合には、それらが同じ病原体で汚染されていないかを調べます。さらに、料理をつくる時に汚染された可能性も疑い、調理を行っていた人から採取した便も調査することになります。

まだ残っていた課題

このように今回の事例では、ノロウイルスによって汚染された「刻みのり」による集団食中毒であったことがわかりました。「刻みのり」は給食センターではなく、他の製造会社で作られています。では、その「刻みのり」を作っている会社では、どの段階でノロウイルスが混入してしまったのでしょうか。一般的に

は、その製造の過程のどこかで、ノロウイルスに感染した関係者から混入したものと考えられますが、まだ詳細についてはわかっていません。また、同じ時期につくられた製品が、他の地域でも食べられているかもしれません。ひょっとすると、同様にノロウイルスによる食中毒が起こっていて、原因究明に至っていない可能性もあったのです。

意外なところでつながった2つの点

実は、和歌山県でも1月26日に、複数の幼稚園や小中学校で、ノロウイルスによる800人規模の集団食中毒が発生していました。その時の原因となった食事については、給食で提供された「磯あえ」と発表されていました。

今回の立川の事例で「刻みのり」が原因とわかったことで、改めて「磯あえ」にも同じ会社から購入された「刻みのり」が使われていたことが判明しました。そして、2つの事例で検出されたノロウイルスの遺伝子型も一致していることが証明されました。あとから発生した事例をきっかけに、2つの別々な点が、線でつながれたのです。

食中毒の調査には粘り強さも必要

本事例では、親子丼の上に振りかけられていた「刻みのり」からノロウイルスが検出されたことで、焼き海苔に原因があったことがわかっています。その原因の意外さを考えると、原因調査を行った人たちの柔軟な発想と粘りがあったからこそ、わかった結果だと言えるのではないのでしょうか。

今回の「刻みのり」によって起こった集団食中毒事例によって、行政や保健所、そして衛生研究所などの検査機関による、さかのぼり調査の大切さがわかると思います。食中毒の原因調査では、シャーロックホームズのような幅広い視点と、丁寧かつ粘り強い調査が必要となるのです。

広域発生は現代のパターン

今は、全国に展開するコンビニやスーパー、そして食事のチェーン店も多くあります。また、ネット通販が広がったことによって、全国どこに住んでいても、地方の名産品や食事を食べることができるようになっています。便利さと美食ブームの中で、大規模に広域で発生する食中毒は、現代における食中毒の典型的なパターンともいえるのです。

風評被害にも気をつけて

このように、今回の事例のような広域の集団食中毒は、現代だからこそ起こりやすくなっている食中毒でもあります。多くの食事をつくらしている会社や施設などでは、細心の注意をはらって食中毒対策をとっていることがふつうです。しかし、どんなに気をつけても、ちょっとした落とし穴から集団食中毒が起こることがあります。そして、たった一人の職員の気のゆるみが原因であることも多いのです。

大規模な食中毒が発生すると、その原因となった食材や会社の名前も報道されることで、製品や会社に風評被害のでることがあります。今回の「刻みのり」を製造している会社は、同じ製造ラインでつくられた類似製品の自主回収を迅速に開始しており、そのことをホームページにも掲載しています。ひとつの会社には、そこに働く人たちがいて、その人たちには家族もいます。みなさんには、そのようなことも決して忘れないようにしてもらいたいと思います。

今村顕史(いまむら・あきふみ)

がん・感染症センター都立駒込病院感染症科部長 今村顕史

石川県出身。1992年、浜松医大卒。駒込病院で日々診療を続けながら、病院内だけでなく、東京都や国の感染症対策などにも従事している。日本エイズ学会理事などの様々な要職を務め、感染症に関する社会的な啓発活動も積極的に行っている。著書に『図解 知っておくべき感染症 33』(東西社)、『知りたいことがここにある HIV 感染症診療マネジメント』(医薬ジャーナル社)などがある。また、いろいろな流行感染症などの情報を公開している自身の Facebook ページ「あれどこ感染症」も人気。

★滋賀県:「ノロウイルス食中毒注意報」を発令します！【本年度4回目の発令で

す】 滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室発表

【提供年月日:平成29年(2017年)3月2日】

<http://www.pref.shiga.lg.jp/hodo/e-shinbun/el00/20170302.html>

感染性胃腸炎患者が増加しており、ノロウイルス食中毒が発生しやすい状況になっています。

今後も、この状況が継続すると予想されることから、食品関係業者等に注意を促すため、県下全域にノロウイルス食中毒注意報を発令します。

発令有効期間 平成29年3月2日(木曜日)から3月22日(水曜日)まで

ノロウイルス食中毒注意報発令時における注意事項

(1) 手洗いをしっかり行いましょう。

手指を石けんで30秒以上時間をかけて洗い、手指についたウイルスを流水で洗い落としましょう。

調理前、トイレの後、食事前および下痢やおう吐をした人の世話や汚物処理をした後は、特に念入りに行いましょう。また、手を拭くタオルは共用せず、ペーパータオルまたは個人用のタオルを使いましょう。

(2) 食品は十分に加熱しましょう。

二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、中心部まで85～90℃以上で90秒間以上加熱しましょう。

(3) 体調が悪いときは休みましょう。

下痢、おう吐等の症状がある時は、食品を二次汚染させる可能性があるため調理作業をしないでください。

また、家族に下痢、おう吐等の症状がある場合にも感染している可能性があるため、手洗いをしっかり行い、手袋を使うなど注意しましょう。

(4) 食品を盛り付けるときは、マスク、手袋を着用しましょう。

食品を盛り付ける場合はマスクを着用し、手袋やお箸を使って、直接食品に触らないようにしましょう。

(5) 調理器具はしっかり消毒しましょう。

使用前後の食器や調理器具は、熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウム等で十分に消毒し、流水洗浄しましょう。

(6) ふん便、おう吐物の処理と消毒を適切に行いましょう。

ふん便中やおう吐物中には多量のウイルスが排出されているので、換気を十分に行い、手袋とマスクを着用した上で速やかに処理しましょう。

また、処理した床、ドアノブ、便器等は、0.1%次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、処理に使ったマスク、手袋、タオルなどは、ビニール袋に密封して廃棄しましょう。

《ノロウイルス食中毒注意報の発令基準》

(1) 滋賀県感染症発生動向調査において、毎週発表される感染性胃腸炎の保健所ごとの定点患者数をモニタリングし、前週からの定点増加率が1.6以上となった保健所が複数認められた場合。

(ただし、医療機関の休診を考慮し、第1週および第2週の増加率は除くこととする。)

(2) 県内において、2週間以内に、ノロウイルスによる食中毒事件が2件発生した場合。

お問い合わせ

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室

電話番号:077-528-3643

ファックス番号:077-528-4861

メールアドレス:shokunoanzen@pref.shiga.lg.jp

食品回収情報

★東京都公表《自主回収対象品》

ポーションチョコ 名称:チョコレート

形態:合成樹脂製容器詰め 内容量:45g(5g×9粒)

賞味期限:2017年11月10日

販売者:株式会社キャメル珈琲 東京都世田谷区代田2-31-8

製造者:株式会社丹生堂本舗 大阪府大阪市生野区新今里1-4-15

手報告受理年月日 平成29年3月3日

自主回収の理由

原材料名にアレルギー「乳」の表示はないが、製品から、原材料に使用していない乳成分を検出したため。

健康への影響 乳アレルギーの方が喫食された場合は健康被害(アナフィラキシーショック)を発症する恐れがあります。

届出事業者名及び所在地 株式会社キャメル珈琲 東京都世田谷区代田2丁目31番8号

法人番号 6010901003292

問合せ先 お客様相談室

電話:0120-415-023(フリーダイヤル) 受付時間:9:00~18:00(年中無休)

返品方法

お手元に当該商品がございましたら、カルディコーヒーファーム各店舗に持参いただくか、郵送してください。ご返金にて対応します。なお、郵送をご希望の方は、上記お客様相談室にご連絡下さい。返送用伝票を送付させていただきます。

なお、弊社ホームページ(<http://www.kaldi.co.jp/kaldinews/>)、及び販売店店頭でも告知しています。

<鳥インフルエンザ情報>

★香取の監視区域解除 環境省、鳥インフルで

【千葉日報 2017年3月7日 11:23】

<http://www.chibanippo.co.jp/news/national/392013>

茨城県で回収された野鳥の死骸から高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出された問題で、環境省は6日、香取市の一部を含む回収地の周辺10キロ圏内に設定されていた野鳥監視重点区域の指定を解除した。

県内では松戸、市川、流山の3市の一部は引き続き同区域に指定されている。

★韓国が米家禽類の輸入禁止、鳥インフルウイルス検出で

【ロイター 3/6(月) 12:00 配信】

[ソウル 6日 ロイター] - 米食肉加工大手タイソン・フーズ<TSN.N>が契約しているテネシー州の養鶏場で鳥インフルエンザのウイルスが検出されたことを受け、韓国は6日、米国からの家禽類の輸入を禁止すると発表した。

即日実施される。

韓国では鳥インフルエンザの感染拡大により鶏卵の供給が不足し、米国から輸入している。

★農林水産省 事務連絡

平成29年3月3日

都道府県家畜衛生主務課長殿

農林水産省消費・安全局
動物衛生課家畜防疫対策室長

韓国や台湾における高病原性鳥インフルエンザの発生状況について
(情報提供及び注意喚起)

高病原性鳥インフルエンザ(以下「本病」という。)に関し、韓国においては、昨年11月より352件の家きんにおける発生が確認されております(本年3月2日現在)。韓国では、本年に入り、本病の発生が減少していましたが、2月下旬より、H5N8亜型による発生も含め、再び発生が増加しております。また、台湾においても継続して本病の発生が確認されており、本年2月には19件の発生が報告されております(別添参照)。

我が国における家きんでの本病の発生は、本年2月4日の事例以降、確認されていませんが、国内の野鳥では引き続き本病のウイルスが検出されていることから、依然として本病の発生リスクは高い状態といえます。

以上の状況を踏まえ、家きん飼養者に対し、気を緩めることなく、引き続き異状の早期発見・早期通報も含めた厳重な警戒を要請するとともに、発生予防対策の助言・指導方よろしくお願い申し上げます。

★新型インフル対策でアビガン錠を備蓄 - 厚科審小委が了承、診療ガイドライ

ン作成も

【医療介護 CB ニュース 3/8(水) 20:00 配信】

厚生労働省は8日、厚生科学審議会感染症部会新型インフルエンザ対策に関する小委員会に対し、新型インフルエンザ対策の備蓄薬に、抗インフルエンザウイルス薬「アビガン錠」を加える案を示し、大筋で了承された。タミフルなどの備蓄薬が効かない場合に備えた措置。妊婦がアビガン錠を服用すると胎児に奇形を起こす恐れがあるため、小委員会は妊婦への投与は「禁忌」とした。厚労省は、注意事項などを盛り込んだ診療ガイドラインを作成する方針。【新井哉】

現在備蓄しているのはタミフル、リレンザ、イナビル、ラピアクタの4剤で、計5650万人分ある。しかし、いずれの薬もウイルスの増殖を抑制する仕組みが同じで、耐性のあるウイルスが流行した場合、この4剤で対応できない恐れがあった。

アビガン錠は、細胞から細胞にウイルスが移るのを妨げる4剤と違って、ウイルスが細胞内で増えることを阻害して増殖を防ぐ。こうした仕組みのため、4剤に耐性のあるウイルスが流行した際の「最終手段」として期待されている。

こうした状況を踏まえ、小委員会は、アビガン錠の備蓄を認めた。その一方で、動物実験で胎児に奇形を起こす可能性が報告されていたため、妊婦への投与は「禁忌」とした。小児についても安全性や有効性が確認されていないため、投与対象から外し、このような条件に当てはまらない成人の重症患者や重症化する恐れのある患者を投与対象とした。

診療ガイドラインについては、▽新型インフルエンザ発生時の使い方▽投与対象者▽投与方法—などの記載を求めた。今後、感染症部会で小委員会が取りまとめた案を議論する予定で、同部会の意見を踏まえ、厚労省はアビガン錠の投与対象者や備蓄量、診療ガイドラインの内容などを決める見通し。

<ジビエ関連情報>

★食でイノシシ有効活用 さぬきで解体学ぶ講習会

【産経新聞 3/5(日) 7:55 配信】

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170305-00000005-san-137>

捕獲したイノシシやシカなど野生鳥獣の有効活用を図ろうと、狩猟初心者に対してイノシシの解体技術や調理を教える講習会が香川県内各地で開かれている。解体技術の講習会では、受講者が野生動物を処理する際の注意事項や衛生管理の重要性などを学んだ。

近年、県内でイノシシやシカによる農作物の被害が拡大していることや、「ジビエ」と呼ばれる野生鳥獣の食肉利用への関心が高まっていることを受けて県が昨年度から実施している。

さぬき市大川町で開かれた解体技術の講習会には14人が参加した。県内でも鳥獣被害が多く、被害対策も整っている同町田面地区の個人加工施設が会場となった。

県東讃保健所の職員が、感染症など野生鳥獣の衛生管理のガイドラインを解説。その後、ジビエ卸会社のスタッフが実演指導した。

同市内で「くくり罠(わな)」を使って捕獲した体重約70キロのオスのイノシシを解体しながら、「ナイフは使用直前と使用中に83度以上のお湯で確実に消毒し、獣毛は食用の部位に付かないように」と肉の汚染を防ぐためのポイントを中心に説明。受講者は自家消費する際の衛生環境の重要性を再確認した。

昨年、狩猟免許を取得した同市津田町の会社員、植田達也さん(40)は「イノシシに農作物を荒らされている。まだ捕獲経験はないが、捕らえたときは食肉として有効活用できれば」と話した。

香川県によると、平成27年度は約1万頭のイノシシが捕獲されている。

<調理施設環境関係情報>

★売り上げ減る？ 増える？ =「飲食店禁煙」で議論—厚労省の受動喫煙対策

【時事通信 3/6(月) 4:43 配信】

2020年東京五輪・パラリンピックに向け、「飲食店は原則禁煙」などの受動喫煙対策を盛り込んだ健康増進法改正案をめぐる、賛否が真っ二つに分かれている。

厚生労働省は各種データを基に「禁煙にしても売り上げに影響はないか、むしろ増える」と主張するが、飲食業界を中心に経営悪化への懸念は消えていない。

厚労省は昨年 10 月、病院や官公庁などは敷地内または建物内禁煙、飲食店などは喫煙室の設置可能な原則建物内禁煙とした案を公表。今年に入り法案の概要を自民党部会に示したが、「小規模店に配慮が必要」「非現実的だ」など、出席議員の意見は「反対が 9 割」(渡嘉敷奈緒美部会長)を占めた。

これを受け同省は、30 平方メートル以下のバーやスナックは例外とするなどの修正案をまとめた。毎月 1 日の公表時には、アルゼンチンのサンタフェ州では規制後もバーやレストランの売り上げは減少せず、米カリフォルニア州などではむしろ増加したとする調査結果を提示。国内でも自主的に禁煙とした店の 95%で売り上げが変わらなかったとする愛知県の調査などを挙げ、必ずしも減収につながらないことを強調した。

それでも、外食産業約 800 社が加盟する日本フードサービス協会は、「30 平方メートル以下の店なんてほとんどない。海外の数字が日本に当てはまるか分からない」(担当者)と話し、自主的取り組みへの支援を求める立場を変えない。より小規模業者が多い全国生活衛生同業組合中央会も、一律の規制に反対の署名活動を続ける。

一方、各種の世論調査では厚労省案への賛成が半数を超えており、打開策が見えない中で「世論だけが頼り」(厚労省幹部)というのが実情。厚労省は法案を今国会に提出する方針だが、先行きは不透明だ。

★飲食店禁煙除外なら「1 人経営者」を条件に - 都医・尾崎会長が提案

【医療介護 CB ニュース 3/3(金) 21:00 配信】

東京都医師会(都医)の尾崎治夫会長は 3 日の記者会見で、厚生労働省が 2020 年の東京五輪・パラリンピックに向けた受動喫煙防止のための強化策で小規模の飲食店などを屋内禁煙の対象から外していることについて、「もし、飲食店を除外するなら、経営者が 1 人であることを条件にすべき」と述べ、厚労省が今国会に提出を目指している健康増進法改正案の付則などで「1 人経営者」に限れば、除外を容認する考えを示した。

【君塚靖】

尾崎会長は、「あくまで、都医としては屋内全面禁煙が最も望ましいと考えている」とした上で、妥協案として飲食店で 1 人経営者であることを条件にするアイデアを示した。さらに、「スナックもバーでも従業員がいなくて、経営者がたばこの害を受けてもいいというなら、禁煙対象から外すのはいたしかたない」とした。健康増進法改正案に付則を設けて飲食店を限定することなどについては今後、医師会が支援する国会議員を中心に働き掛けを続けていく方針だ。