

食中毒週刊 ネットニュース

2017年3月24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24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

★田中健二氏[東海屋社長]が語る。のりからノロ、「当社が原因だとは夢にも…」

【日経ビジネス ON LINE2017年3月22日(水)】

<http://business.nikkeibp.co.jp/atcl/interview/15/279177/032100018/?P=1>

東京都立川市で1000人以上が食中毒症状を訴えた学校給食問題。ノロウイルスの感染原因となった刻みのりを製造したのは大阪の食品会社だった。素手で作業するなどずさんな商品管理が、社会的批判を浴びている。

[東海屋社長]田中健二氏

1962年生まれ。85年、兵庫県漁業協同組合連合会(明石市)に入社。主に経理業務を担当する。2014年1月から東海屋に出向し監査役に就任。16年11月から現職。兵庫県漁業協同組合連合会は東海屋の大株主。

ノロウイルス混入の概要

今年2月、東京都立川市の市立小学校7校の児童や職員が食中毒症状を訴えた。同月24日、東京都は患者からノロウイルスが検出されたと発表。続いて28日、給食で使われた東海屋(大阪市)の刻みのりからノロウイルスが検出されたと発表した。東海屋は商品の自主回収を開始。3月4日、大阪市の調べで外部の加工委託先が感染元と判明した。

今年2月、当社が製造・販売した刻みのりからノロウイルスが検出されました。東京都立川市の市立小学校の学校給食で同月16日に使われ、この製品が原因で1000人以上もの児童、教職員の方々に嘔吐や下痢などの症状を伴う食中毒が発生する事態となりました。心より深くおわび申し上げます。

立川市や給食センターを運営するグリーンハウス(東京都新宿区)など関係者の方々には多大なるご迷惑をおかけしました(編集部注:この問題で立川市は小学校13校への給食を今年3月末まで停止。児童には弁当を持参させる)。本当に申し訳ございませんでした。



大阪市にある東海屋はノロウイ

ルスが検出された「キザみのり 2 ミリ青」だけでなく、いそ小判海苔本舗で製造したもみのり製品など約 2300 パックの自主回収を始めた

保健所からの連絡に驚愕

このニュースに接した世の中の多くの方々には「まさか、焼きのりが原因でノロウイルスに感染するとは」と驚かれたと思います。正直申し上げて、私も最初は同じ感覚でした。高温で焼き、乾燥した状態の食品ですから、ノロウイルスが混入するとは全く想像していなかったのです。

当社は食品卸業者を通じて業務向けに商品を出荷しています。そのため、最終的にどこでどなたが召し上がっていただいているのかまでは把握できていません。立川市の学校給食で提供されていたことも指摘を受けて分かったことでした。ですから、報道を通じて問題になった当初は、当社が原因だとは夢にも思いませんでした。

そうした中、2月27日に大阪市保健所から連絡がありました。当社の製品からノロウイルスが検出された事実を伝えられ、本当に驚愕しました。

その後、調査を受けました。問題となった商品「キザみのり 2 ミリ青」は大阪市内にある加工業者、いそ小判海苔本舗に製造委託していました。原料となる焼きのりはいったん、当社に入荷しますが、封を開けずにダンボール箱ごといそ小判に渡します。そして先方で加工して商品パッケージにします。

そうした事情から保健所の調査では、当社の作業所からは検体など採取されず、いそ小判での調査で検体が採取されました(編集部注:3月4日、大阪府はいそ小判で採取した検体からノロウイルスが検出され、東京都が立川市の給食から検出したノロウイルスと遺伝子型が一致したと発表。いそ小判を無期限の営業禁止処分にした)。

いそ小判の片木健雄社長は「本来、手袋を着用すべきだったが、作業効率を上げるため素手で焼きのりに触れ、作業していた」と説明しました。作業した片木社長自身がノロウイルスに感染していたかどうかは不明ですが、症状らしきものがあつたようです。そのときも素手で作業をしたため、製品がノロウイルスに汚染された可能性が高いとみられています。

当社が外部に加工を委託しているのはいそ小判だけです。当社が所有していない 2mm にのりを刻む設備を同社が持っているからでした。私が社長に就任する以前、20 年来の取引だったため、所与のもののみならず、現場の作業状況を定期的に点検するなどの管理を怠ってきました。

いそ小判の片木社長は問題の発覚後、テレビの報道番組で、素手で のりを刻む作業を自らわざわざ再現しました。「たまたまノロウイルスが出たから問題になった」など、開き直っていると思われかねない

コメントもいくつか発してしまいました。あまりにずさんな作業と粗雑なコメントで多くの視聴者にショックを与えたことは否めません。

こうしたことは当社の品質管理体制の不備によるものです。心から反省しています。

3月の売上高は8割減

原料の乾燥のりは、すべて国産で漁業組合の共同販売を通じて購入します。兵庫県漁業協同組合連合会から購入する兵庫産が主力で、問題の刻みのりも兵庫産を使っています。冬から春の生産シーズンに1年分をまとめて購入して、倉庫業者に預け冷凍庫で保管します。そして加工する分だけを、都度、当社に配送してもらう仕組みです。

干しのりをより乾燥させる「火入れ」、その後、さらに焼きのりにする「焼き加工」の2つの作業を倉庫業者に依頼しています。火入れは温度を最高で約90度まで上げながら4時間程度、熱を加え水分を少なくする作業です。焼き加工は約250度で7秒程度、焼く工程です。出来上がったのりは袋で密封され、段ボール箱に詰められ当社に届きます。

これを刻んだり、味付けをしたりして加工品を製造し、最終的にパッケージに入れて出荷するのです。

火入れ、焼き加工があることから原料の段階でノロウイルスが混入したことは考えがたい。仮にノロウイルスがあったとしても加熱で死滅するはずですから。やはり加工過程の衛生管理が問題です。

再発防止のため、衛生管理を徹底して従業員がノロウイルスに感染していないか、設備にウイルスが付着していないかなどきちんと検査していこうと考えています。当社の作業所は衛生管理上、問題ないことを証明して信用を取り戻さなければなりません。

ウイルスが検出された商品を含め、昨年12月からいそ小判に製造委託したすべての製品を自主回収しています。保健所から指摘を受けて以降、該当製品は製造、出荷していません。今後もいそ小判と取引を再開する予定はありません。回収対象は約2300パックで100万円程度の売上高に該当します。

当然、売上高への影響はそれだけでは済みません。信用が失墜し「東海屋」と名前が入っている製品を消費者が避けています。そのため、卸業者も取引を見直し、買い取ってはもらえません。今年3月の月間売上高は例年の20%にまで落ち込む可能性があります。それが4月、5月と続けば経営は成り立たず、会社の死活問題にも発展するでしょう。

ただ、今はまず、食中毒被害に遭われた方におわびをしたい一心です。立川市だけではなく。同じ刻みのりを学校給食で使った東京都小平市で100人、和歌山県御坊市で800人の方が食中毒を起こしています。

できるだけ早期に謝罪に伺いたいと思っています。

★営業停止問題ない 集団食中毒で和歌山県知事

【紀伊民報 3/22(水) 17:01 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170322-00330919-agara-l30>

和歌山県御坊市の幼稚園と小中学校で1月に起きた集団食中毒を巡り、仁坂吉伸知事は21日の記者会見で、給食センターへの営業停止処分について「被害を食い止めるための措置だった」と述べ、問題はなかったとの認識を示した。センターの運営会社は、刻みのりが原因だと考えられるとして処分に抗議し、取り消しを求めているという。

御坊市では1月、園児や児童、生徒、教職員の800人以上が食中毒症状を訴え、県御坊保健所は1月28日から2月10日までの14日間、センターを営業停止処分にした。

2月に東京都立川市の小学校でも集団食中毒があり、大阪市北区の業者「いそ小判海苔本舗」が製造し給食に使われた刻みのりが原因とみられることが判明。御坊市での給食でも使われていた。

仁坂知事は、御坊市のセンターで刻みのりが保管されていなかったことなどから、原因が特定できなかったと指摘。「センターで食中毒が発生したことは間違いなく、営業停止は仕方がない」と述べた。

★なるほドリ 御坊の食中毒で調理業者の責任は /和歌山

【毎日新聞 2017年3月19日 地方版】

<http://mainichi.jp/articles/20170319/dtl/k30/070/307000c>

刻みのり調達は市の管轄 補償請求に争う姿勢も

なるほドリ 御坊市で今年1月、小中学生ら800人以上が集団食中毒になり、大きな問題になったね。調理を業務委託している「シダックス大新東ヒューマンサービス」(東京)が来年4月の業者選定では、対象外になったんだって？

記者 同社は1月28日～2月10日の間、保健所から営業停止処分を受けました。御坊市は「近畿2府4県で過去3年間に食中毒事故による営業停止の処分をうけていないこと」を選定基準としているので、来年7月末で契約満了した後も、20年2月まで対象外です。

Q でも今月8日の市議会一般質問で、阪本興平・市教委総務課長は「食中毒の原因が調理業者の責任でないなら、次回の業者選定のスタートラインに立てないのはいかがなものか」と答弁し、場合によっては同社の入札参加を検討するような姿勢を見せたね。

A 県の調査では、磯あえからノロウイルスが検出されたとしか分かっておらず、調理員も同じ給食を食べて食中毒を発症したため、感染経路は特定できませんでした。しかしその後、磯あえに使われていた刻みのりが原因として浮上したため、調理と搬送を受託する同社に責任がないのでは、との見方が示されたのです。

Q 刻みのりを調達した御坊市に責任はないの。

A 御坊市の磯あえで使われたのは、東京都の小学校などで発生した集団食中毒の原因とされたのと同じ「東海屋」(大阪市)が製造した刻みのりです。しかし刻みのりは乾き物で、文部科学省の通知で保存する必要がなく、御坊市は全て使い切っていました。再調査ができないので、刻みのりが原因とは断定できず、市の責任も問えないでしょう。

Q 同社は県から営業停止処分を受けたので、一度は決まっていた和歌山市の給食業者からも外されたね。食中毒が原因で支払った御坊市民らの医療費まで4月に市から補償請求されるけど、今後どうなるの。

A 同社は毎日新聞の取材に対し、「刻みのりの仕入れは受託していない。県の営業停止処分は遺憾だ。食中毒の原因が受託している調理によると確定できない中で、請求を受けることは納得しかねる」などと書面で回答しました。同社の幹部が今月3日、県庁を訪れて営業停止処分取り消しを求める仁坂吉伸知事宛ての文書を県の担当者に手渡しました。今後の県の対応が注目されます。<回答・山本芳博>

★集団食中毒受け 手洗い講習会

【NHK和歌山 NEWS WEB03月17日 17時56分】

<http://www3.nhk.or.jp/lnews/wakayama/2043917441.html>

ことし1月、御坊市で、給食が原因のノロウイルスによる集団食中毒が起きたことを受けて、給食施設の関係者などが、食中毒を防ぐ手の洗い方を学ぶ講習会が、和歌山市で開かれました。

これは、御坊市の集団食中毒を受けて、県などが開いたもので、会場の県民文化会館には、県内の給食施設や飲食店の関係者など、300人余りが集まりました。

講習会ではまず、食品衛生の専門家が講演を行い、▽おとしまでの3年間に全国で起きた食中毒の患者の約6割は、ノロウイルスが原因だったとしたうえで、▽感染の予防には適切に手を洗うことが重要だと述べました。

このあと、日本食品衛生協会から「手洗いマイスター」に認定された指導員が、完全にウイルスを洗い流す正しい手の洗い方を説明し、参加者たちは、指導員のまねをしながら、指の付け根や爪の間などを入念に洗う方法を学んでいました。

講習会のあと、和歌山市で学校給食を作っている女性は、「ノロウイルスの怖さや手洗いの大切さがよくわかりました。職場に戻ったら、ここで学んだことをみんなに伝えたい」と話していました。

●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)

★高知県:四万十市の飲食店で8人が食中毒 ノロウイルス

【高知県健康政策部食品・衛生課発表平成29年3月22日(水)】

http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/files/2013043000225/file_20173223161836_1.pdf

食中毒事例の発生について

1 概要

平成29年3月14日(火)19時頃から四万十市内の飲食店で食事をした1グループ8名中8名が、嘔吐、下痢等を主症状とする食中毒症状を呈した。

調査の結果、有症者の共通食は当該施設で提供された食事のみであったこと、また、有症者5名及び従業員1名の検便からノロウイルスGⅡが検出されたことから、同施設において提供された料理を原因とする食中毒と断定した。

2 探知

平成29年3月17日(金)、四万十市内の飲食店を3月14日19時頃利用した同グループ2名から、食中毒症状を呈した旨の連絡が幡多福祉保健所にあり、調査を開始した。

3 発症日時、潜伏期間及び主症状

(1)発症日時:平成29年3月15日(水)21時頃から18日(土)1時頃

(2)潜伏期間:26~78時間

(3)主症状()内出現率 下痢(100%)、嘔吐(75%)、発熱(63%)

4 患者の状況(現在、全員、快方に向かっている)

男性7名、女性1名 合計8名(20歳代~60歳代)

そのうち、4名(男性3名、女性1名)が医療機関を受診した。(入院者は無し)

5 原因施設

屋号及び所在地:やくにくや 四万十市中村大橋通4-15

営業者の氏名:岩村美知代(いわむら みちよ)

営業の種類:飲食店営業

6 原因食品及び病因物質

(1)原因食品:当該施設で平成29年3月14日(火)に提供された料理

(2)提供料理:牛肉(ハラミ、塩タン、ミノ、レバー、ハツ、赤センマイ)、キャベツ、ネギサラダ、キムチ、ごはん

(3)病因物質:ノロウイルスGⅡ

7 行政措置及び対策

(1) 行政措置:平成 29 年3月 22 日(水)から3月 24 日(金)まで3日間の営業停止処分
(3月 20 日から自主休業中)

(2) 対策:施設の清掃、消毒及び衛生管理について指導

8 ノロウイルス食中毒について ノロウイルスについては、吐き気、下痢、腹痛、発熱等を主症状とする急性胃腸炎を起こすウイルスで、通常は2~3日で回復する。比較的少ないウイルス量で発症し、ヒト→ヒトという感染や、ヒト→食品→ヒトという経路で食中毒を起こすことがある。予防法としては、食品の中心温度 85℃~90℃で 90 秒以上の加熱、トイレ後や調理時の十分な手洗いが重要である。

★さいたま市:飲食店で食事をした女性 4 人が食中毒 ノロウイルス

【埼玉新聞 3/19(日) 22:42 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170319-00010010-saitama-l11>

埼玉県ของさいたま市保健所は 19 日、食品衛生法に基づき、同市大宮区下町、飲食店「GRAND LINE(グランドライン)」を 19 日から 3 日間、営業停止の行政処分にしたと発表した。

市食品・医薬品安全課によると、13 日に店内で一緒に食事をした 12 人のうち、20 代の女性 4 人が 14 日深夜から 16 日未明にかけて嘔吐(おうと)や下痢、発熱などの症状を訴えた。患者 4 人のうち 2 人と、**店従業員 3 人からノロウイルス**が検出され、症状などがノロウイルスによるものと一致した。4 人は全員快方に向かっている。

★福岡県:ほっともっと湯町店の弁当を食べた 16 人が食中毒 ノロウイルス

【福岡県発表日:平成 29 年 3 月 20 日(抜粋)】

1 事件の探知:平成29年3月16日(木曜日)、筑紫野市内の事業所から、市内の飲食店で弁当を購入して食べたところ、数名が、嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している旨、筑紫保健福祉環境事務所に連絡があった。

2 概要:筑紫保健福祉環境事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。

3 発生日時 調査中: 判明分:平成29年3月14日(火曜日)午後8時頃(初発)

4 摂食者数 調査中: 判明分:1グループ16名

5 症状

調査中:判明分:嘔吐、発熱、下痢等

6 有症者数 調査中:判明分:14名(男性13名、女性1名)うち、11名が医療機関を受診している。入院した者はいない。なお、重篤な症状を呈している者はなく、おおむね快方に向かっている。

7 原因施設、原因食品、病因物質

1. 原因施設: 屋号:ほっともっと湯町店 業種:飲食店(弁当)

営業者:中島済 所在地:福岡県筑紫野市湯町2丁目1-8

2. 原因食品: 3月14日に提供した日替わり弁当

3. **病因物質: ノロウイルス**

8 検査: 有症者便等からノロウイルスを検出した。

9 措置 営業停止:1日間(3月20日)

★佐賀市:飲食店「水匠」で食事した14人が食中毒 ノロウイルス

【佐賀新聞 2017 年 03 月 19 日 08 時 33 分】

<http://www.saga-s.co.jp/news/saga/10101/414890>

佐賀県は18日、佐賀市の飲食店「水匠」で食事した14人がノロウイルスによる食中毒症状を起こしたと発表した。原因となった料理を提供した「水匠」に、同日付で3日間の営業停止を命じた。

県生活衛生課によると、原因となった料理は12日に提供されたコース料理で、11グループ74人が同日の昼・夕食を利用し、12～74歳の男女14人が下痢や嘔吐(おうと)、発熱などを訴えた。

検便した調理従業者14人のうち2人からノロウイルスを検出した。水匠は「一から考え直して、しっかり再発防止に努めたい」としている。

★新潟市:「割烹仕出し倉久・創作和料理あじ倉」の弁当を食べたNGT48の26

人が食中毒 ノロウイルス

【朝日新聞デジタル 3/17(金) 14:29 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170317-00000049-asahi-musi>

人気アイドルグループAKB48の新潟版「NGT48」の運営会社は17日、メンバーとスタッフの数人が食中毒になった、と発表した。ほとんどのメンバーの体調が回復しているため、18日にハードオフ・エコスタジアム新潟(新潟市中央区)で開催されるメジャーデビュー記念イベント「NGT48ここからプレーボール!@HARD OFF ECOスタジアム新潟」は予定通り実施するという。

同社によると、メンバーらが13日に腹痛などの体調不良を訴え、いずれも11日のイベントの際に出た弁当を食べていたことから新潟市保健所に連絡したところ、ノロウイルスを原因とする食中毒と判明したという。

NGT48は4月12日にデビューシングル「青春時計」(ソニー・ミュージックレーベルズ アリオラジャパン)を発売予定。同曲を披露する18日のイベントはステージから離れた客席から見るライブのため、予定通り開催するが、メンバーの体調次第では休演の可能性もあるという。19、20日に予定されている握手会などへの参加は見合わせる。18～20日に予定されていたNGT48劇場(新潟市中央区)のロビー開放も、消毒作業のため中止する。

今村悦朗・NGT48劇場支配人は「ファンの皆様、関係者各位には、ご迷惑とご心配をおかけし、大変申し訳ありません」などとコメントしている。

【新潟市公表 2017年3月16日(抜粋)】

ノロウイルスによる食中毒の発生について

概要

平成29年3月13日(月曜)、市内の飲食店より、3月11日(土曜)に提供した弁当を喫食した複数名が、食中毒様症状を呈しているとの連絡が新潟市保健所にあった。

調査の結果、患者グループは、3月11日(土曜)に「割烹仕出し倉久・創作和料理あじ倉」から提供された弁当を喫食しており、26名が下痢、嘔吐、吐き気、腹痛などの食中毒様症状を呈し、12名が医療機関を受診していたことが判明した。

患者に共通する食事は、当該飲食店から提供された弁当のみであること。検便の結果、患者14名及び「割烹仕出し倉久・創作和料理あじ倉」の調理従業者1名からノロウイルス(G1)が検出されたこと。患者の発症状況及び、症状がノロウイルス(G1)によるものと一致したことから、新潟市保健所は、当該飲食店を原因とする食中毒であると断定した。患者の症状は快方に向かっている。

原因施設 所在地 新潟市江南区亀田本町2丁目4番20号

名称 割烹仕出し倉久・創作和料理あじ倉
許可業種 飲食店営業 料理店 兼 仕出し屋
営業者名 株式会社倉久 代表取締役社長 古野間 久仁
原因推定食品 3月11日(土曜)昼に提供された弁当
行政措置

新潟市保健所では次の措置を実施する。

- ・食品衛生法第6条第3号違反に係る、同法第55条第1項による
- 営業停止 平成29年3月16日(木曜)～3月18日(土曜) (3日間)
施設の清掃、調理器具等の洗浄・消毒の徹底の確認 ・従事者へ衛生教育の実施

●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)

★守口市:飲食店「鍋ざんまい」で食事をした10人が食中毒 カンピロバクター

【大阪府公表 2017年3月22日 施設に対する行政処分等の情報】

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ihan/sisetsuihan.html>

違反施設

- ・業種名 飲食店営業 ・施設の名称 鍋ざんまい
- ・営業者名 有限会社さくらキッチン ・所在地 守口市松月町1-17-2F

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

措置状況 営業停止1日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】3月6日に当該施設で提供された食事

【患者数】10名

★泉佐野市:飲食店たなぼたで食事をした26人が食中毒 カンピロバクター

【大阪府報道発表提供日 2017年3月21日】

<http://www.pref.osaka.lg.jp/hodo/index.php?site=fumin&pageId=27064>

カンピロバクター食中毒の発生について

次のとおり、カンピロバクターによる食中毒が発生し、泉佐野保健所が原因施設に対し、3日間の営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 原因施設

名称:たなぼた

所在地:泉佐野市上瓦屋196-1

営業者:株式会社たなぼた

業種:飲食店営業

2 発生情報

平成29年3月17日(金曜日)15時頃、医療機関から泉佐野保健所に「飲食店を利用し、下痢・腹痛・発熱等の症状を呈した患者1名を診察した。他にも症状を呈している者がいるため、食中毒の疑いがある。」との届出がありました。

3 府の対応

○3月17日(金曜日)から、泉佐野保健所は原因施設等への立入調査を開始し、併せて患者等への聞き取り調査、便の採取等を実施しました。

○3月21日(火曜日)、患者らの共通する食事は3月14日(火曜日)に原因施設で提供された食事以外にないこと、患者らの発症状況が類似していること、複数の患者便からカンピロバクターが検出されたこと、及び患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、泉佐野保健所は原因施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

4 患者の状況

(1)発症日時:3月15日(水曜日)午前2時から3月18日(土曜日)午前12時まで

(2)利用者数:男性42名(40名調査終了)

(3)患者数:26名(19歳から22歳) うち受診者数:5名(19歳から22歳)

(4)主症状:腹痛、下痢、発熱等 ※患者はいずれも軽症です。

5 原因食品 3月14日(火曜日)に提供された食事

6 病因物質 カンピロバクター

7 検査状況

患者便:17検体のうち13検体からカンピロバクターを検出、1検体は検査継続中

8 違反理由 食品衛生法第6条第3号違反(食中毒の発生)

9 措置内容

泉佐野保健所は本日、原因施設に対し、3月21日(火曜日)から23日(木曜日)まで3日間の営業停止を命じました。

10 府民の皆様へ

<カンピロバクターについて>

主に鶏などの腸管内に常在し、鶏を食肉に処理する段階で肉や内臓に付着します。そのため、十分加熱しない状態では、カンピロバクターは死滅していません。また、鶏肉は60%程度の確率でカンピロバクターに汚染されていると言われており、生または加熱不十分な鶏肉を食べたり、菌が付着した調理器具等を介した二次汚染により食中毒を起こします。

発症までの期間は通常2日から5日で、主な症状は腹痛・下痢・発熱です。

まれに運動麻痺や呼吸麻痺といった重篤な神経障害をきたす「ギラン・バレー症候群」を発症します。

○カンピロバクター食中毒を防ぐために、次の3点を必ず守りましょう!

1.食肉は中心まで十分に加熱(75℃で1分以上)し、鶏刺しや鶏のタタキなどは食べない(提供しない)。

2.食肉を加熱する時は、専用のトングや箸を使い、食べる時の箸と使い分ける。

3.生の食肉を扱った後は、手指や器具をよく洗う

●**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)

★守山市:総合給食センター 一番が提供したカレー弁当で77人が食中毒、

ウエルシュ菌

【京都新聞 3/21(火) 22:54 配信】

<http://www.kyoto-np.co.jp/politics/article/20170321000139>

滋賀県は21日、守山市千代町の「総合給食センター 一番」が提供した**弁当のカレーを食べた工場など4事業所の従業員77人**が、下痢や嘔吐など食中毒症状を発症したと発表した。

うち12人からウエルシュ菌を検出したため、草津保健所は食中毒と断定。22日から4日間の営業停止処分とした。全員が快方に向かっているという。

県によると、原因とみられるカレーは3月15日に提供された。ウエルシュ菌による食中毒は、加熱調理後に放置されたシチューなどの食品でよく起こるといふ。

★世田谷区:園児ら76人、2日めのカレーで食中毒 ウエルシュ菌

【産経新聞 3/17(金) 18:23 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170317-00000547-san-soci>

東京都は17日、世田谷区の私立幼稚園で、園児と教職員計76人が下痢や嘔吐(おうと)などの症状を発症したと発表した。世田谷保健所が食事の状況などを調べ、**教職員らが調理したカレーライスが原因のウエルシュ菌による集団食中毒**と断定した。

都によると、症状を訴えたのは3～6歳の園児67人、教職員9人。いずれも症状は軽かったという。

7日、園内でカレーを調理。8日に開かれた「年長組を送る会」で再加熱して食べた後、症状を訴えた。複数の患者の便からウエルシュ菌を検出し、共通の食事はカレーのみだった。

都によると、ウエルシュ菌は熱に強く、大釜などで大量に加熱調理する際に残存することがある。下痢などを起こすが、症状は比較的軽いという。

関連情報

東京都報道発表 2017年03月17日 福祉保健局(抜粋)

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/03/17/12.html>

食中毒の発生について

幼稚園で提供されたカレーライスによる食中毒

探知

3月9日(木曜)正午頃、世田谷区内の私立幼稚園から世田谷区世田谷保健所に、「本日、当園の園児28名が、おう吐、下痢等を呈して欠席している。」旨、連絡があった。

調査結果

世田谷区世田谷保健所は、探知後ただちに感染症と食中毒の両面から調査を開始した。

患者は当幼稚園の3歳児、4歳児及び5歳児クラスの園児67名並びに教職員9名の計76名で、3月8日(水曜)午後6時00分から同月9日(木曜)午前8時00分にかけて、腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈していた。

同園には給食の調理施設はなく、普段の園児等の昼食は、各自が持参した弁当であった。

同園では、3月8日(水曜)に「年長組を送る会」が催され、昼食としてカレーライスが提供されていた。

カレーは、前日に教職員と園児が調理し、当日再加熱して米飯とともに提供された。

米飯は、隣接する系列の小学校の給食施設で当日に炊飯して提供されていたが、小学校では、同様の発症情報はない。

患者は、全員、3月8日(水曜)の昼食として提供されたカレーライスを喫食していた。

検査の結果、複数の患者のふん便からウエルシュ菌を検出した。

患者の症状がウエルシュ菌によるものと一致していた。

決定

世田谷区世田谷保健所は、本日、下記の理由により、本件についてカレーライスを原因とするウエルシュ菌による食中毒と断定した。

患者に共通する食事は、3月8日(水曜)の昼食として提供されたカレーライス以外に無かった。

複数の患者のふん便からウエルシュ菌を検出し、症状がウエルシュ菌によるものと一致していた。

患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

担当保健所	世田谷区世田谷保健所	
患者関係	発症日時	3月8日午後6時00分から同月9日午前8時00分まで
	症状	腹痛、下痢、おう吐等
	発症場所	自宅等
	患者数	患者総数76名 男:38名(3~34歳)、女:38名(3~57歳)
		(内訳)
		5歳児クラスの園児24名 男:11名(6歳)、女:13名(6歳)
		4歳児クラスの園児17名 男:10名(4~5歳)、女:7名(5歳)
		3歳児クラスの園児26名 男:15名(3~4歳)、女:11名(3~4歳)
		教職員 9名 男:2名(33~34歳)、女:7名(29~57歳)
		入院患者数
	診療医療機関数・受診者数	4か所、4名(男:1名、女:3名)
原因食品	カレーライス	
病因物質	ウエルシュ菌	
[備考]		
喫食食品	カレーライス	
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16日現在	患者ふん便:62検体 検査中(29検体からウエルシュ菌を検出)	

<関連情報>

「一晩ねかせたカレー」気をつけて コク出てうまいが食中毒の原因菌も

【J-CAST ニュース 2017年3月23日 18時0分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/12837400/>

カレーは一晩ねかせるとコクが出ておいしくなるが、保存には注意が必要だ

東京・世田谷の幼稚園で、滋賀県内では工場など4事業所で2017年3月中旬、それぞれ76人と77人が、カレーを食べて下痢やおう吐など食中毒症状を訴えた。しっかり煮込んで、スパイスも効いて、食中毒とは縁遠いイメージのカレーだが、実は油断をすると、その原因菌が発生しやすい。

とくに、おいしくなるとされる「一晩ねかせたカレー」には注意が必要という。

ウエルシュ菌食中毒 3月に2件発生

東京のケースでは76人のうち29人から、滋賀のケースでは77人のうち22人から、食中毒を引き起こすウエルシュ菌が検出された。

17年に入ってから2月にも、福島県内のスキーリゾートでカレーライスを食べた55人が下痢などの症状を訴え、発症者からウエルシュ菌が検出された。

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管内や土壌など自然界に広く分布している。東京都福祉保健局の「東京都の食品安全情報サイト・食品衛生の窓」によると「この細菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず生き残る。したがって、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の耐熱性の芽胞は生き残る」という。

カレーやシチューなど一度に大量の調理した給食などで発生することから「給食病」の異名もあるほどだ。

肉類や魚介類、野菜などカレーの材料となる食品には、常在菌であるウエルシュ菌がもとから付着している。加熱され煮込まれる過程でウエルシュ菌は鍋のなかで生き残るが、調理直後の最初の食事の段階では菌の数はさほど多くはない。

温度が下がる鍋のなかで増殖

問題はその後だ。鍋に残ったカレーはしだいに温度が下がり、それにつれ、ウエルシュ菌は、いわば身を守る殻である芽胞から出て活動を再開。酸素を嫌う「嫌気性」のウエルシュ菌にとって、フタで閉じられた鍋のなかは好ましい状態になるため、発育に適した温度まで下がると発芽して急速に増殖を始めるという。

「一晩ねかせたカレー」は、江崎グリコのウェブサイト内にある「カレーのおはなし」によれば、具材のもつ旨み成分や甘み成分がソースに溶けだしてコクが増すなどしておいしくなる。その一方で、ウエルシュ菌増殖のプロセスも経ているわけで、危険性も高まっていることになる。

「東京都の食品安全情報サイト・食品衛生の窓」は、ウエルシュ菌による食中毒予防のポイントとして(1)前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べること(2)一度に大量の食品を加熱調理したときはウエルシュ菌の発育しやすい温度を長く保たないように注意すること(3)保管するときは小分けしてから急激に冷却すること——などを挙げている。

ウエルシュ菌による食中毒は厚生労働省の統計によると、06年～15年まででは、年間19～35件発生。11年にはこの10年間で最多の2784人が発症した。

●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)

該当する記事は見つかりませんでした。

●寄生虫による食中毒(魚介類のアニサキスやクダアなど、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)

★大阪府:淀川下流部のシジミをとって食べないで! 麻痺性貝毒

淀川下流部で採取されたシジミから麻痺性貝毒が検出されました(貝毒検査結果第1報)

【大阪府報道発表提供日 2017年3月23日 提供時間 14時0分】

内容

3月22日に淀川下流部で採取されたシジミから、国の定める規制値(4マウスユニット/g)を超える麻痺性貝毒が検出されました。

毒を蓄積した二枚貝を食べると舌や唇、手指などがしびれ、重症の場合、死に至ることもあります。安全性が確認されるまでの間(※)、淀川下流部で採取されたシジミを食べないようお願いいたします。万一、症状が現れた場合は、速やかに医師の処置を受けてください。

また、淀川下流部で漁獲されたシジミについては、大阪府漁業協同組合連合会及び関係漁業協同組合に対し出荷の自主規制を要請しました。併せて、昨日漁獲され出荷されたシジミがあった場合は自主回収を要請するなど、毒を蓄積したシジミが流通することがないように万全の対策を講じています。

本府では、引き続き、貝毒の発生状況等について定期的な監視を継続するとともに、関係機関(地元市町、国土交通省淀川河川事務所等)と連携し、シジミを採取して、食べないように注意喚起を実施します。

(※)【安全性の確認】

検査結果が3週連続して規制値以下となった場合に、貝の種類ごとに規制を解除します。

【検査結果】

種名 シジミ場所 淀川下流部結果 22 マウスユニット/g

備考 規制値超え

※1マウスユニット＝体重 20g のマウスを 15 分で死亡させる毒量

※人の致死量は、体重 60kg の人で約 3,000 から 20,000 マウスユニット(MU)とされています。

22MU/g の貝毒を含むシジミの場合は、むき身で約 136 から 909g(概ね 136 から 909 個)が致死量に相当します。しかし、それより少量の摂取でも症状が起こる危険性がありますので、注意が必要です。

【検体採取日】

シジミ 平成29年3月22日

【大阪湾における二枚貝の検査について】

アサリ、アカガイ及びトリガイについては、3月24日に検査結果が判明する予定です。

【資料】

○貝毒とは、主に二枚貝が、毒素を持った植物プランクトンを餌として食べることによって、体内に毒が蓄積した状態のことをいい、症状により麻痺性貝毒と下痢性貝毒などに分けられます。

○なお、これらの毒成分は熱に強く、加熱調理しても毒性は弱くなりません。

○麻痺性貝毒の症状としては、食後 30 分で舌、唇などがしびれ、重症の場合、体が思うように動かなくなります。最悪の場合には、12 時間以内に呼吸困難などで死亡に至る場合があります。

○貝毒は、特に二枚貝とその捕食者であるイシガニ、トゲクリガニ(大阪湾には未生息)に起こります。大阪府の海岸で採取可能な天然二枚貝としては、アサリ、ムラサキイガイ、カキ等があります(平成 28 年 3 月に阪南市男里川河口付近で自主採取したアサリや平成 25 年 4 月に大阪市内で採取したムラサキイガイによる食中毒事例が発生しています。)

○ 万一、症状が現れた場合は、速やかに医師の処置を受けてください。

○ 一度毒化した貝でも、有毒プランクトンの発生していない海水中でしばらく生育することにより無毒となります。

<貝毒のお問合せ先>

大阪府海域の貝類の生態、安全確保については、

環境農林水産部 水産課 企画・豊かな海づくり推進グループ 内線2764 直通 06-6210-9612
食中毒対策に関することについては、

健康医療部 食の安全推進課 監視指導グループ 内線2560 直通 06-6944-6967

●乳児ボツリヌス症(乳児ボツリヌス症は1歳未満の乳児に特有の疾病)

★1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないでください

～ 乳児ボツリヌス症にご注意 ～

【東京都報道発表 2017年3月16日福祉保健局】

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzenjohokan/files/botulinum.pdf>

乳児ボツリヌス症の予防のため、1歳未満の乳児に、はちみつ等、ボツリヌス菌の芽胞に汚染される可能性のある食品を与えるのは避けてください。

今年2月、都内で、はちみつが原因と推定される乳児ボツリヌス症の発生がありました。乳児ボツリヌス症は1歳未満の乳児に特有の疾病で、ごくまれに発生がみられます。経口的に摂取されたボツリヌス菌の芽胞※が乳児の腸管内で発芽・増殖し、その際に産生される毒素により発症します。

症状は、便秘が数日間続き、全身の筋力低下、哺乳力の低下、泣き声が小さくなる等、筋肉が弛緩することによる麻痺症状が特徴で、重症例では、呼吸困難になる場合があります。

ボツリヌス菌は、芽胞の状態、広く環境中に存在しているため、食品によっては、環境中からの移行等により汚染されている可能性があります。

1987年(昭和62年)10月、当時の厚生省が注意を呼びかける通知を出し、その後、蜂蜜を原因とする事例は減少しました。

※ 芽胞とは

ボツリヌス菌などの特定の菌は、増殖に適さない環境下において、芽胞を形成します。芽胞は、加熱や乾燥に対し、高い抵抗性を持ちます。

芽胞を死滅させるには120℃4分以上またはこれと同等の加熱殺菌が必要です。

100℃程度では、長い時間加熱しても殺菌できません。

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)

★倉吉市:保育園における感染性胃腸炎の集団発生 ロタウイルス

【鳥取県 2017年03月22日提供 資料提供(抜粋)】

<http://db.pref.tottori.jp/pressrelease.nsf/webview/CA28EF6B7B841F9B492580EB002926B4?OpenDocument>

経緯

3月22日(水)倉吉市内の保育園から中部総合事務所福祉保健局に「複数の園児に嘔吐、下痢等の症状を呈するものがあり、有症状者の一部からロタウイルスが確認された。」との報告があった。

患者の発生状況(3月22日(水)午後1時30分現在)

区分	在籍者数	累計患者数	現有症状者数
園児	45名	12名	10名
職員	14名	0名	0名

施設名 : 日本基督教団倉吉教会附属めぐみ保育園

代表者名 : 園長 柴田 彰 (しばた しょう)

所在地 : 倉吉市仲ノ町 742-2

主な症状 : 嘔吐、下痢、腹痛 ※重症者なし

発症日 : 3月16日から

(注) 集団発生とは、同一施設で1週間以内に10名以上もしくは全利用者の半数以上の患者が発生した場合をいう。

※患者のプライバシー保護の観点から、当該施設への取材には御配慮ください。

今後の対応

(1) 施設の二次感染防止対策の徹底の指導

(2) 園児及び職員の健康調査の継続

< 感染性胃腸炎(5類感染症) >

○ 感染性胃腸炎とは、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢などの胃腸症状を主とする感染症です。

○ 原因としては、細菌性のものとウイルス性のものがあり、ウイルス性のもののうち、ノロウイルス及びロタウイルスが代表的なものです。

○ 平成29年第10週(3月6日～12日)によると、中部地区でやや流行しており、西部地区で散発しています。

< 各施設における予防対策 >

○ 下痢、嘔吐、腹痛などの症状があった場合は、早めに医療機関を受診すること。

○ 施設利用者等に用便後、調理前後、食事前の手洗いの励行を徹底すること。

○ 下痢便や嘔吐物の処理をする場合は、使い捨て手袋を使用するとともに、手洗い、十分な消毒を行うこと。

○ 手すり、ドアノブ、汚染衣服等の消毒を行うこと。

○ 施設内で予防対策を確認し、正しい知識を普及すること。

★島根県で腸管出血性大腸菌(O111)感染症患者発生、北韓道でノロウイルス

ス感染性胃腸炎2件発生

【日本医師会発表 2017年3月23日】

<http://www.med.or.jp/jma/kansen/info/005009.html>

(1) 島根県医師会からの情報提供

腸管出血性大腸菌(O111)感染症患者の発生について(第2報)

既報の浜田保健所管内の腸管出血性大腸菌(O111)感染症患者発生について、その後同保健所において調査を実施した結果、新たに患者1名を確認した。

患者 浜田市在住の大学生(女子)

症状 腹痛、水様性下痢

発症 3月6日 現在、患者は回復傾向にある

(1)北海道医師会からの情報提供

感染性胃腸炎患者等の発生について

★網走保健所管内の小学校の児童49名及び職員3名 ノロウイルス感染症

1)網走保健所管内

網走保健所管内の小学校の児童49名及び職員3名が、3月5日から16日にかけて、おう吐、発熱、腹痛などの症状を呈し、うち32名が医療機関を受診し、治療を受けた。(うち1名が入院したが、すでに回復し退院している)

経過

3月5日～16日 おう吐、発熱、腹痛などの有症者発生 16日 教育委員会から保健所に通報

15日～19日 医療機関及び保健所において有症者6名の便を検査した結果、5名からノロウイルスを検出

22日 現在、症状は回復もしくは快方に向かっている

感染経路 現在調査中

★紋別保健所管内の幼稚園の園児20名及び職員1名 ノロウイルス感染症

2)紋別保健所管内

紋別保健所管内の幼稚園の園児20名及び職員1名が、3月14日から16日にかけて、おう吐、発熱、腹痛等の症状を呈し、うち16名が医療機関を受診し、治療を受けた。(入院した者はいない)

経過

3月14日～16日 おう吐、発熱、腹痛等の有症者発生 16日 幼稚園から保健所に通報

17日～19日 保健所及び医療機関において有症者のうち3名の便を検査した結果、全員からノロウイルスを確認 22日 現在、症状は回復もしくは快方に向かっている。

感染経路 現在調査中

★留萌保健所管内の保育所の園児51名及び職員6名 ノロウイルス感染症

【日本医師会:感染症・食中毒情報 No.3943(2017/3/21)】

北海道医師会からの情報提供 感染性胃腸炎患者等の発生について

留萌保健所管内の保育所の園児51名及び職員6名が、3月1日から14日にかけて、おう吐、下痢、発熱などの症状を呈し、うち13名が医療機関を受診し、治療を受けた。(うち4名が入院したが、回復し、退院している。)

経過

3月1日～14日 おう吐、下痢、発熱などの有症者発生 13日 保育所から保健所に通報

14日～15日 保健所において有症者のうち6名の便を検査した結果、6名からノロウイルスを確認

16日 現在、症状は回復もしくは快方に向かっている。

感染経路 現在調査中

★北海道:中標津保健所管内の小学校の児童32名及び職員1名 ノロウイルス

感染症

【日本医師会 2017.3.16 発表】

北海道医師会からの情報提供 感染性胃腸炎患者等の発生について

中標津保健所管内の小学校の児童32名及び職員1名が、3月1日から10日にかけて、おう吐、腹痛、下痢などの症状を呈し、うち10名が医療機関を受診し、治療を受けた。(うち1名が入院したが、症状は回復し退院している)

経過

3月1日～10日 おう吐、腹痛、下痢などの有症者発生

10日 教育委員会から保健所に通報

13日 保健所において有症者のうち4名の便を検査した結果、全員からノロウイルスを確認

14日 現在、症状は回復もしくは快方に向かっている。

感染経路 現在調査中。

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)

該当する記事は見つかりませんでした。

4 食の安全情報

<ブラジル食肉関係情報>

★ブラジルの食肉業者、安全基準で不正 日本は輸入を保留

【朝日新聞デジタル 2017年3月22日(水) 11:43 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170322-00000039-asahi-int>

ブラジルで、複数の大手食肉加工業者が検査官に賄賂を贈るなどして、安全基準を満たさない牛肉などを国内外で販売していたことが明らかになった。地元メディアが伝えた。21施設で不正が発覚しており、日本の厚生労働省は21日夜、捜査対象となった業者からの食肉輸入を保留するよう全国の検疫所に通知した。

ブラジル当局やメディアによると、食肉偽装や汚職の疑いで、少なくとも30人が逮捕。3施設が操業停止処分になったという。

厚労省によると、不正業者のうち1業者が日本に冷凍鶏肉を輸出していた。ただ、現地で衛生上の問題が確認された3施設ではなく、同省は「国内に流通している食肉には問題がないとみている」としている。

★ブラジル鶏肉の輸入停止「直接影響ない」＝菅官房長官

【時事通信 3/22(水) 12:24 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170322-00000061-jij-pol&pos=2>

菅義偉官房長官は22日午前の記者会見で、ブラジルの一部食品加工会社から鶏肉の輸入を停止したことについて「(国内市場に)直接影響を与えるものではない」との見解を示した。

菅長官は「2015年度のわが国の鶏肉の輸入量のうち、ブラジルからは43万トンだ。今回不正があったとされる施設からの輸入実績は8900トンだ」と説明。政府として、引き続き食品の安全確保に全力を尽くす方針も強調した。

★ブラジル、食肉不正で輸出禁止＝中国やEUは輸入停止

【JIJI.COM2017/03/21-11:38】

【サンパウロ時事】ブラジルの食肉加工会社が検査官に賄賂を払い、衛生基準を満たさない食肉などを国内外に販売していた疑惑をめぐり、同国政府は20日、警察の捜査対象となった21社に対し、食肉の一時輸出禁止を命じたと発表した。ブラジル産食肉の輸入を停止する国が相次ぐ中、事態の沈静化を図るのが目的とみられる。

地元メディアによると、食肉不正疑惑が浮上して以降、中国とチリがブラジル産のすべての食肉製品の輸入を一時停止したほか、欧州連合(EU)や韓国は捜査対象企業からの輸入を停止した。

マツジ農相は20日の記者会見で、ブラジル産食肉の本格的な輸入禁止が各国で実施された場合、「解除に数年を要する可能性があり、大惨事となりかねない」と強い懸念を表明。疑惑の解明を急ぐとともに、本格的禁輸措置の回避に全力を挙げる考えを示した。

ブラジルは世界最大の食肉輸出国で、日本を含む約150カ国と取引している。

<違反食品情報>

★大阪市:輸入の生鮮にんにくの茎から残留基準(基準値 0.01ppm)を超える

0.03ppm の「クロルピリホス」を検出

食品衛生法違反者の公表について(違反食品等に対する行政処分等)

【大阪市公表 2017年3月18日】

<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000231068.html>

食品衛生法第63条の規定に基づき、大阪市が違反者に対し行政処分等を行った事例について、次のとおり公表します。

なお、公表期間は、原則として行政処分等を行った翌日から起算して14日間とします。(ただし、公表期間満了日が閉庁日の場合は、次の開庁日に公表を終了します。)

違反食品名等

品名 生鮮にんにくの茎

ロット番号等 平成29年3月8日輸入届出

輸出国 中国

輸入施設

輸入者 昭和貿易株式会社 代表取締役社長 末野 晶彦

所在地 大阪市西区江戸堀1丁目18番27号

違反の理由 食品衛生法第11条第2項違反

違反の内容

厚生労働大臣が定める「クロルピリホス」の残留基準(基準値 0.01ppm)を超える 0.03ppm の「クロルピリホス」を検出

行政処分等の内容 回収命令

備考 神戸検疫所が実施したモニタリング検査により発見

<鳥インフルエンザ情報>

★「H5型」ウイルス検出 ニワトリ6万羽余の処分開始 千葉

【NHKNEWSWEB3月24日 8時04分】

http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170324/k10010922581000.html?utm_int=news_contents_news-main_n_007&nnw_opt=news-main_a

千葉県旭市の養鶏場で飼育されていたニワトリ110羽余りが死んでいるのが見つかり、千葉県が行った詳しい検査で、「H5型」の鳥インフルエンザウイルスが検出されました。これを受けて県はこの養鶏場で飼育されているニワトリおよそ6万8000羽の処分を始めました。

千葉県によりますと、旭市の養鶏場で23日までの3日間に合わせて118羽のニワトリが死んでいるのが見つかったため、県がこのうちの5羽を詳しく検査した結果、5羽すべてから「H5型」の鳥インフルエンザウイルスが検出されたということです。

これを受けて、県は午前6時から対策本部会議を開き、自衛隊にも協力を要請して600人体制でニワトリの処分などに当たり今月27日中に作業を終える方針を確認しました。これに先立ち、県は午前5時からこの養鶏場で飼育されているニワトリ、およそ6万8000羽と卵の処分を始めました。

また、半径3キロ以内にある6つの養鶏場に対し、ニワトリや卵の移動を禁止するとともに、3キロから10キロにある58の養鶏場に対しても、域外への出荷などを禁止する措置を取ったほか、養鶏場周辺に消毒ポイントを7か所設置し、畜産関係の車両を消毒する作業を行っています。

千葉県畜産課の岡田望課長は会見で「感染したニワトリや卵はすべて処分し、市場に出回ることはない。食べたとしてもこれまでに感染したという報告はなく冷静な対応をお願いしたい」と話しています。

★「H5型」ウイルス検出 ニワトリ22万羽の処分開始 宮城

【NHKNEWSWEB3月24日 4時33分】

http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170324/k10010922521000.html?utm_int=news_contents_news-main_n_006&nnw_opt=news-main_a

宮城県栗原市の養鶏場でニワトリが相次いで死んでいるのが見つかり、検査の結果、「H5型」の鳥インフルエンザウイルスが検出されました。これを受けて、宮城県はこの養鶏場で飼育されているニワトリおよそ22万羽の処分を始めました。

宮城県によりますと、栗原市の養鶏場では今月21日から23日にかけてニワトリ合わせて96羽が死んでいるのが見つかり、このうち一部のニワトリについて県が遺伝子検査を行った結果、「H5型」の鳥インフルエンザウイルスが検出されたということです。

これを受けて、宮城県は自衛隊にも協力を要請し、24日午前3時から、この養鶏場で飼育されているニワトリおよそ22万羽の処分を始めました。県は、24日から3日以内に処分を終えるとしています。

また、県は、この養鶏場から半径3キロ以内にある3つの養鶏場に対してニワトリや卵の移動を禁止するとともに、半径3キロから10キロの間にある2つの養鶏場に対してもニワトリや卵の地域の外への移動を禁止する措置を取っています。

知事「早期終息へ万全期す」

宮城県内の養鶏場で鳥インフルエンザの感染が確認されるのは初めてのことで、村井知事は「早く事態が終息するよう国や自衛隊と協力して万全を期すとともに、人が近づかないようにして拡散を防ぎ

たい。県として初めてのことでトラブルが起こらないよう処分を進めたい」と述べました。

★死んだニワトリから鳥インフルエンザ陽性反応 宮城

【NKHNEWSWEB3月23日 23時39分】

宮城県北部の養鶏場で、ニワトリおよそ100羽が死んでいるのが見つかり、宮城県が簡易検査を行った結果、鳥インフルエンザウイルスの陽性反応が出ました。県は詳しい検査を行うとともに、この養鶏場のニワトリや卵の移動を禁止し、周辺にある3つの養鶏場に出荷の自粛を要請しました。

宮城県によりますと、21日から23日にかけて、県北部の養鶏場で飼育されていたニワトリ合わせて96羽が死んでいるのが見つかりました。

県が、このうち7羽を簡易検査した結果、6羽から鳥インフルエンザウイルスの陽性反応が出たということです。

このため県は、この養鶏場のニワトリや卵の移動を禁止するとともに、半径3キロの範囲にある別の3つの養鶏場に出荷の自粛を要請しました。

県は詳しい検査を行っていて、高病原性のウイルスと判断されれば、この養鶏場で飼育されているニワトリ合わせて22万羽を処分することにしています。

宮城県の村井知事は「鳥インフルエンザは鶏肉や卵を食べても人には感染した事例は報告されていない」と述べました。

農水省 緊急の対策本部会議

これを受けて、農林水産省は23日夜、緊急の対策本部会議を開き、今後の対応を確認しました。

会議では、詳しい検査の結果鳥インフルエンザウイルスが検出された場合、感染の拡大を防ぐため、ウイルスが検出された養鶏場が飼育するニワトリの殺処分を行うほか、農場周辺の消毒と主要な道路に消毒ポイントを設けるなど、国の指針に基づいた今後の対応を確認しました。

鳥インフルエンザウイルスが検出された場合、養鶏場から半径3キロ以内をニワトリや卵の移動を禁止する「移動制限区域」に、さらに半径10キロ以内を域外への出荷を禁止する「搬出制限区域」に指定することになります。

農林水産省は近く専門家のチームを現地に派遣し、感染経路などを詳しく調べることにしています。

農林水産省によりますと、国内の農場では今シーズンこれまでに、合わせて10か所でH5N6型の鳥インフルエンザウイルスが検出されています。

★「H5型」ウイルス検出 ニワトリ6万羽余の処分開始 千葉

【NHKNEWSWEB3月24日 8時04分】

http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170324/k10010922581000.html?utm_int=news_contents_news-main_007&nnw_opt=news-main_a

千葉県旭市の養鶏場で飼育されていたニワトリ110羽余りが死んでいるのが見つかり、千葉県が行った詳しい検査で、「H5型」の鳥インフルエンザウイルスが検出されました。これを受けて県はこの養鶏場で飼育されているニワトリおよそ6万8000羽の処分を始めました。

千葉県によりますと、旭市の養鶏場で23日までの3日間に合わせて118羽のニワトリが死んでいるのが見つかったため、県がこのうちの5羽を詳しく検査した結果、5羽すべてから「H5型」の鳥インフルエンザウイルスが検出されたということです。

これを受けて、県は午前6時から対策本部会議を開き、自衛隊にも協力を要請して600人体制でニワトリの処分などに当たり今月27日中に作業を終える方針を確認しました。これに先立ち、県は午前5

時からこの養鶏場で飼育されているニワトリ、およそ6万8000羽と卵の処分を始めました。

また、半径3キロ以内にある6つの養鶏場に対し、ニワトリや卵の移動を禁止するとともに、3キロから10キロにある58の養鶏場に対しても、域外への出荷などを禁止する措置を取ったほか、養鶏場周辺に消毒ポイントを7か所設置し、畜産関係の車両を消毒する作業を行っています。

千葉県畜産課の岡田望課長は会見で「感染したニワトリや卵はすべて処分し、市場に出回ることはない。食べたとしてもこれまでに感染したという報告はなく冷静な対応をお願いしたい」と話しています。

★東京都で回収された死亡野鳥における鳥インフルエンザ陽性事例の野鳥監視重点区域の解除について

【東京都報道発表資料2017年03月21日 環境局】

平成29年2月3日に東京都足立区において回収された野鳥1羽から高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出された件について、環境省が指定した野鳥監視重点区域(発生地周辺10キロメートル圏内)について、野鳥の監視を強化してきたところです。

これまでのところ、野鳥監視重点区域の監視において異常は認められていないことを踏まえ、同省が、「野鳥における高病原性鳥インフルエンザに係る対応技術マニュアル」に基づき、回収日から45日後の平成29年3月20日24時をもって、指定を解除したことをお知らせします。

<食品アレルギー関連情報>

★給食パン、再検査でも卵成分 県学校給食会、当該工場の供給休止

【山形新聞 2017年03月17日 07:26】

http://yamagata-np.jp/news/201703/17/kj_2017031700321.php?utm_source=dlvr.it&utm_medium=twitter

酒田市内の小学校で今年1月、卵へのアレルギーがある児童に微量の卵の成分が入ったパンが給食で提供された問題で、県学校給食会が、製造元の工場(山形市)からの供給を当面休止する措置を取ったことが16日、分かった。

再検査の結果、再び微量の成分が確認されたことを受けた対応。同工場は酒田市を含め県内17市町村に給食用パンを提供していたが、別の製造元からの代替供給に切り替える。現時点で健康被害を訴えた子どもはいない。

パンの製造を委託している県学校給食会によると、酒田市教育委員会の独自調査で今回の問題が明らかになって以降、同工場で作る給食用パンの再検査を行った。市販用のパンと同一ラインで製造しているため、別の製品の卵の成分が入るコンタミネーションが原因とみられ、製造ラインの洗浄を徹底するなどしたが、再び微量の卵の成分を確認したという。

アレルギー症状を引き起こす物質が含まれる、またはその可能性があるという表示をすれば、学校現場で別の食品に取り換えられるため、同工場からの提供自体は現状でも可能。だが県学校給食会は「これまで健康被害が出ていないが、今後も出ないとは限らない」と万全を期すため、当面は供給しないこととした。

今回の再検査に当たり、給食用のパンを手掛ける別の製造元の10工場でも同様の調査を実施。これら工場からは卵の成分が認められなかったことから、代替供給するという。

県学校給食会は16日までに、再検査の結果などを伝える文書を各市町村教委に送付した。当該工場では再発防止のため製造ラインの設備を更新する計画だといい、同会は「安全が確認されれば供給を再開したい」との方針を示している。

自治体や保護者「子どもの安全考えて」—厳格な対応を求める声

卵成分の微量混入はコンタミネーションと呼ばれる製造工程での混入だった。製造ラインの洗浄など対策の徹底が原則で、国は混入の可能性が排除できない場合は、注意喚起の表記を推奨しているが、今回のパンに表記はなかった。児童・生徒がどんな成分にアレルギーがあるかを把握した上で、原材料表示を見て対象食品を口にしないよう対応している学校給食の現場からは、厳格な対応を求める声が聞かれた。

酒田市と同じ工場からパンの提供を受けていた市町村の担当者らは「混入の可能性が全くないといえないことは理解していたが、県内で起きたと聞き驚いた。子どもの安全を考えればゼロであるべき」「表記がなければ対応のしようがない」。コンタミネーションの可能性を保護者に了承してもらっている自治体も「容認できない」と話した。

食物アレルギーのある子どもを持ち、幼児食のアドバイザーをしている酒田市泉町の早藤真紀子さん(37)は「親としては絶対にあってほしくないこと」と保護者の思いを代弁。一方で「専門の調理施設があれば安心だが、大人数に提供する学校給食にそこまで求めていいのかとも思う」と複雑な心境を明かした。

今回は酒田市教育委員会の独自調査で分かったが、多くの市町村が「費用面などから単独市町村で検査するのは困難」と口にした。県学校給食会がアレルギー物質の検査に乗り出したことを受け、ある担当者は「子どもたちが安心して食べられるよう、ぜひ継続してほしい」と期待を込めた。

<ジビエ関係情報>

★ジビエを産地直送 都市部飲食店 ネットで注文 広島市のウェブ会社 今月

末から開始

【日本農業新聞 3/24(金) 7:00 配信】

https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170324-00010000-agrnews-bus_all

都市部の飲食店が、国産の野生鳥獣の肉(ジビエ)を産地から直接仕入れられる、初のインターネットサービスが今月末から始まる。広島市のウェブ会社が受発注システムを作成。食肉処理施設や狩猟者がサイトに掲載したイノシシ肉や鹿肉などの商品から、飲食店が必要なときに希望量を購入できる。複数産地の在庫情報を集めることで、飲食店から需要が強いジビエの販路をつくり、流通量を増やしていく。

ジビエの受発注システムは「フォレマ プロ」で、ホームページなどを制作する合同会社アトリエエージュ(広島市)が開発した。飲食店は会員登録(無料)をすればパソコンやスマートフォン(スマホ)などから利用でき、「部位」や「産地」別の購入が可能。商品情報には、価格の他、狩猟者や料理用途なども盛り込む。

注文が入ると、産地にメールやファクスで連絡され、冷凍で発送する。出荷者は鳥取や大分県など7県13カ所の食肉処理施設など。飲食店は広島、神奈川県の焼き肉店など新規でジビエを扱う8店舗が参加する予定だ。

これまで山間部から遠い都市部の飲食店がジビエを仕入れる場合、時間がかかり、一つの産地からまとまった量の購入も難しかった。各地の産地情報をサイトに集約することで「品切れを防ぎ、安定供給を目指す」と小泉靖宜社長。今後、利用者を拡大していく。

日本農業新聞

★シカ肉でカレースープ 女将を講師にジビエ教室

【両丹日日新聞 3/24(金) 8:01 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170324-00010000-rtn-l26>

シカ肉を使ったカレースープを作る「ジビエ料理教室」が、京都府福知山市十三丘の上小田教育集会所で22日に開かれた。地元を中心に14人が参加し、ジビエ肉を扱う店の女将から、丁寧に作り方を教わった。

集会所では、地元住民が交流する場として、「わくわくクラブ」と題し、月1回ほどのペースで、着物のリフォーム講座、飾りずし教室などを開いている。

今回は要望が多かったジビエ料理がテーマ。精肉、イノシシ肉、シカ肉の卸と小売りの店「浜」(立原)の女将、大浜久子さん(69)が講師を務めた。

ジビエについて大浜さんは、高たんぱく、低脂肪、低カロリー、ミネラル豊富なヘルシー食材で、ステーキ、空揚げ、すき焼きなど、どんな肉料理にも使えると説明。カレースープには、三岳山周辺で捕ったシカのスネ肉を、あらかじめ3~4週間熟成させて使った。

参加者らは、大浜さんからアドバイスを受けながら、大根、カボチャなど具材を切ったり、鍋で煮込んだりして完成させた。

またシカ肉入りのサラダも作り、全員で試食。「臭みがなくておいしい」などと、感想を出し合いながら、口に運んでいた。

新庄の小中千春さん(69)は「シカ肉は苦手でしたが、臭みもなくヘルシーで、ジビエ料理のファンになりました。自宅でも作って家族に食べさせたい」と喜んでいました。

両丹日日新聞社

<調理施設環境関係情報>

★例外設ける受動喫煙対策案、「容認できず」 - 日医・今村副会長

【医療介護 CB ニュース 3/22(水) 21:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170322-21000000-cbn-soci>

厚生労働省が示した小規模の飲食店を建物内禁煙の対象から除外する受動喫煙防止の強化案などについて、日本医師会(日医)の今村聡副会長は22日の記者会見で、「国民の健康増進の観点から決して容認することはできない」とし、例外を設けることなく飲食店を建物内全面禁煙とすべきとの考えを示した。【松村秀士】

受動喫煙防止の強化策をめぐっては、厚労省が昨年10月、飲食店やホテルなどを「原則建物内禁煙」(喫煙室設置可)とし、学校や医療機関では「敷地内禁煙」とすることを盛り込んだたたき台をまとめた。同省ではこのたたき台をベースにした健康増進法改正案を今通常国会に提出することを目指しているが、飲食業界などから一律に規制すべきではないといった反対意見が出ている。こうした指摘を受けて同省は今年1日、小規模なバーやスナックといった飲食店を建物内禁煙の対象から除外する案を示した。

22日の会見で今村副会長は、飲食店などでの受動喫煙防止策について、「抜本的に取り組む姿勢を示す必要がある」と述べた。また、「日医としては、例外を設けることなく受動喫煙の防止対策を進める当初の厚労省の案(たたき台)を強く支持する」との考えも示した。

■喫煙の健康被害など解説した小冊子を作製

日医は、喫煙の健康被害や禁煙外来などについて解説した小冊子を作製した。主に一般の人を対象としたもので、日医では禁煙に関するイベントで配布するほか、ホームページでも公開している。

CBnews

★「食の安全」を五輪までに世界基準に引き上げたい

工程管理の導入が遅れる日本、消費者にも「基準値」の理解が求められる

唐木英明

2020年の東京オリンピックを前にして、いまや世界基準ともいべき禁煙社会の構築が議論されているが、その陰になって大きな話題にはなっていないもう一つの世界基準の課題がある。食の安全を守るシステムを、どのように日本に構築するかだ。世界標準から見れば、日本の食の安全システムはまだ発展途上である。

まず、検査というものの難しさを考えたい。話を分かりやすくするために、こんな話からは始めよう。会合で提供する弁当を100食注文したのだが、安全性が心配になった。どうしたらいいのだろうか。

そもそも全量検査は不可能だ

とりあえず頭に浮かぶのは、大腸菌、残留農薬、食品添加物、異物の混入くらいは調べたい、ということだろう。ところが検査したら、その弁当は食べられない。それでは100食の弁当のうち10食だけ検査しよう。その結果、検査した弁当には異常がなかった。それでも心配が残った。検査していない90食は安全なのだろうか。もし50食を検査しても残りの50食は検査していないので、やはり心配だ。結局100食全部を検査しないと安心できないのだが、そうすると食べる弁当はなくなってしまう。このように、多くの食品は「全量検査」が不可能だ。それではどうしたら「抜き取り検査」で安心できるのだろうか。

そこで登場したのが、GAPとHACCPの実施である。原材料から製造段階までのすべての工程で、食品の安全を脅かす事態が起こりうるポイントをすべて洗い出して、それを防止するための厳しい管理を実施するシステムであり、農場段階の管理をGAP(農業生産工程管理)、製造過程の管理をHACCP(ハサップ)と呼ぶ。

拡大 2015年に開かれたミラノ万博の日本館フードコートで、日本食を楽しむイタリア人ら＝山尾有紀恵撮影

具体的には、農場段階では土壌や水の検査に始まり、農薬や肥料の使い方など多くの項目についてチェックし、その結果や対策を記録する。例えば農場の上に電線が通っていたら、そこに止った鳥の糞が農作物に落ちる可能性がある所以对策が必要だ。製造過程では原材料や水の検査、加熱や冷却の状況、異物検査、作業室や保管庫の温度管理、作業者の健康など多数の項目についてチェックし、その結果を記録する。こうして製造された最終製品は、その一部を抜き取って検査し、安全性を確認する。すべての作業工程において安全性を確認しているので、最終製品は当然安全なものになる。だから抜き取り検査で十分である。これが「工程管理」の考え方だ。

日本の食材をイタリア政府が輸入禁止に

実はHACCPは宇宙飛行士の健康管理のために作られたものだ。宇宙空間で飛行士が食中毒にでもなったら、巨額の予算をかけたミッションが失敗に終わるだけでなく、飛行士の生命にも危険が及ぶ

かもしれない。しかし全品検査はできない。そこで考えられたのが製造工程管理、すなわちHACCPだったのだ。

現在ではGAPとHACCPは欧米諸国では一般的になっているのだが、日本ではほとんど取り入れられていない。厚労省は2020年を目指してHACCPを義務化する方向であり、農水省もまた2018年までに農地の7割でGAPを取り入れることを目指している。その理由は、欧米の基準に適合する食品でなければ東京オリンピックの選手村で採用されないだけでなく、欧米に食品を輸出することができないからだ。

例えば2015年にミラノで開催された万博では日本館で提供する日本食が大人気だったが、そこで使うカツオ節がHACCP基準に合致していないという理由でイタリア政府の輸入禁止処分を受けている。「日本の食品は世界一安全」と信じている人にはショックだが、実は食品安全のシステムについては日本は後進国なのだ。

工程管理がなぜ日本で遅れるのか

今年に入ってから和歌山県御坊市の幼稚園で患者数が800人以上、東京都立川市の小学校で1000人以上という大規模な集団食中毒が発生したが、その原因は焼きのりだった。ノロウイルスに感染した加工業者が焼きのりを取り扱ったため、ウイルスが付着したとみられる。もし加工所にHACCPが取り入れられていたら、このような大規模の食中毒は防ぐことができたはずだ。

日本で工程管理の導入が遅れた理由はいくつかあるが、その一つが「検査神話」だ。 ..

★世界保健機関(WHO)が、ベーコンの懸念点について語る

【MEN'S+ 3/19(日) 13:10 配信】

人類が滅亡しないために、日々あらゆる衛生上の問題と闘っている世界保健機関(WHO)。彼らが示した見解とは…? なんと、加工肉を食べすぎると大腸がんのリスクが高まるとのこと。

そこで今回、米ライフスタイル誌『エスクエア US』のエディターは、加工肉の代表とも言えるベーコンが、私たちにもたらす危険性について触れています。

The World Health Organization Is Backing Off Last Week's Bacon Story

嵐のような質問・コメント・懸念・疑念を受け、世界保健機関(WHO)はベーコンのような加工肉と大腸がんを関連付けた、国際がん研究機関(IARC)の報告書の所見に僅かながら反応を示したのです。

ウェブサイト上の発表でWHOは、最新のIARCの見解は加工肉を食べるのを止めるように求めるものでなく、「こうした製品の消費を減らすことで、大腸がんのリスクを軽減できると示している」と、表明したのです。

またWHOは、2016年初めにこの報告書の公衆衛生上の意味を検討し、健康的な食生活全般の意味における加工肉と赤肉のあり方についても検討すると強調しています。

そして、この後の後半が肝心となります。健康的な食生活全般とは毎朝ベーコンを食べ、毎晩バーガーを食べる食生活ではありません。ここで大事なこととして取り上げるべきことは、食生活についてもニュースの判断についてもほどほどに、ということなのです。この研究に関して疑問がある場合は、ホームページで「よくある質問と回答」を調べるか、WHO広報担当 Gregory Hartl にメールを送れば教えてもらうことができます。