

食中毒週刊 ネットニュース

2017年3月31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31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

●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)

★上川郡清水町内の飲食店で12人が食中毒 ノロウイルス

【読売新聞2017年3月29日】

帯広保健所は28日、清水町南2の3の居酒屋「飲み喰(く)い処(どころ)げんや」で、ノロウイルスによる集団食中毒が発生したと発表した。

発表によると、22日に同店で刺し身や焼き鳥などを食べた22～60歳の男女12人が下痢や嘔吐(おうと)などの症状を訴え、8人からノロウイルスが検出された。同保健所は28日から4日間、同店を営業停止処分にした。

【北海道保健福祉部健康安全局発表:2017年3月28日(火)】

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

1 探知

平成29年3月24日(金)正午頃、上川郡清水町内の医療機関から、3月22日(水)に同町内の飲食店で会食した20名のうち11名が、3月23日(木)夜中から食中毒様症状を呈し受診している旨、帯広保健所に連絡があった。

2 概要

平成29年3月22日(水)夜に、上川郡清水町内の飲食店を利用した1団体20名中12名が、23日(木)午後6時頃から吐き気、下痢等の症状を呈し、うち11名が同町内等の医療機関を受診した。

帯広保健所の調査の結果、有症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の共通食は当該飲食店の食事であることなどから、同保健所は、本日、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3月23日(木)午後6時頃

4 有症者数 12名(通院者11名、入院者0名) ※ 有症者は、概ね快方に向かっている。

5 症状 吐き気、下痢、発熱(37.3～39.0℃)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7名及び調理従事者3名の便を検査した結果、有症者7名及び調理従事者1名から同じ遺伝子型のノロウイルスが検出された。

7 原因施設

(1)施設名:飲み喰い処げんや(2)所在地:上川郡清水町南2条3丁目4-2

(3)営業者:三田英郎(みた ひでお) (4)業種:飲食店営業

8 原因食品 当該施設で3月22日に提供された食事

団体への提供メニュー 刺身(マグロ、サーモン、しめ鯖、エビ、タコ、ホタテ)、ラーメンサラダ、焼き鳥、揚げ物(唐揚げ、エビフライ、ポテトフライ)等

9 対応

帯広保健所は、本日、食品衛生法第55条第1項に基づき、営業者に対し、平成29年3月28日(火)から31日(金)までの4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、3月27日(月)から営業を自粛している。

本内容は、帯広保健所においても同時に資料配付する。

★高松市:焼肉店で24人が食中毒 ノロウイルス

【NHKNEWSWEB03月24日 18時53分】

<http://www3.nhk.or.jp/lnews/takamatsu/8034995261.html>

高松市内の焼き肉店で食事をした高校生など24人が、下痢や吐き気などの症状を訴え、高松市保健所はこの店が原因の食中毒だとして、24日から5日間の営業停止処分としました。

営業停止処分を受けたのは、高松市多肥下町にある焼き肉店「天山閣レインボー通り店」です。

高松市保健所によりますと、今月20日に、送別会のためこの店で食事をした男子高校生のグループ27人のうち21人が下痢や吐き気などの症状を訴え、このうち1人が入院しました。

また同じ日に、この店で食事をした家族連れ5人のうち3人も同じような症状を訴えたということです。いずれも快方に向かっていて入院した男子高校生も近く退院するという事です。

高松市保健所は、この店のほかに共通する食事が無いことなどからこの店が原因の食中毒だとして、24日から今月28日までの5日間の営業停止処分としました。

高松市保健所生活衛生課平成29年3月24日公表

https://www.city.takamatsu.kagawa.jp/file/9548_L24_press20170324_s.pdf

食中毒が発生

1 概要

平成29年3月22日(水)18時頃、香川県生活衛生課から、高松市内の飲食店を利用した高校生のグループのうち1名が医療機関を受診し、同じグループに複数名の体調不良者がいるとの連絡があった。

調査したところ、3月20日(月)に多肥下町にある「天山閣レインボー通り店」を利用した1グループ27名のうち21名が下痢、発熱、嘔吐などの症状を呈し、うち11名が医療機関を受診していることが判明した。また、別の1グループ5名のうち3名も同様の症状を呈していることが判明した。

これら2グループの有症者に共通する食事は、この施設が提供した食事以外になく、診察した医師から食中毒届出票が提出されたことから、食事を提供した「天山閣レインボー通り店」を原因施設とする食中毒と断定し、3月24日(金)から3月28日(火)までの5日間の飲食店営業の停止処分とした。
なお、全員快方に向かっている。

2 摂食者数 32名

3 有症者数 24名(うち、14名が医療機関を受診(1名入院中))

4 原因施設 所在地 高松市多肥下町1530-20

施設名 天山閣レインボー通り店

営業者 株式会社ふじや

代表取締役 木内 善信

5 献立内容 焼肉、鶏たたき、サラダ、デザート、ドリンクなどオーダーバイキングメニュー

6 検体 調理器具等のふき取り(調理台、冷蔵庫の取っ手など10検体)

食材(3検体)

有症者便(11検体)、従業員便(1検体)

検査機関 香川県環境保健研究センター、高松市保健所

7 原因食品 調査中

8 病因物質 調査中(現在のところ、有症者3名の検便からノロウイルスGⅡを検出している。)

9 行政処分 平成29年3月24日(金)から3月28日(火)までの5日間の飲食店営業の停止処分

★小松市:焼き肉店で15人が食中毒 ノロウイルス

【読売新聞2017年3月29日】

県は28日、小松市木場町の焼き肉店「やきとり哲代」で24日夜に飲食した20～30歳代の男女15人が下痢や嘔吐(おうと)などの症状を訴えたと発表した。客や従業員の便からノロウイルスが検出されたため食中毒と断定し、店を28日から30日まで3日間の営業停止処分とした。全員が回復に向かっているという。

【石川県公表 2017年3月29日(抜粋)】

http://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/syokutyuudoku_top_2.html

飲食店営業施設等に対し、食品衛生法により石川県が行った不利益処分等についてお知らせします。

営業者の氏名 藤田 俊郎

施設名及び所在地 やきとり哲代 石川県小松市木場町み5

営業の種類 飲食店営業(焼肉屋)

対象となった食品等 3月24日に提供した食事

処分等を行った理由 食中毒

処分等の内容 3月28日から3月30日まで営業停止

処分等の措置状況 施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施

★鹿児島県:徳洲会病院で職員45人が集団食中毒 ノロウイルス

【MBC 南日本放送 3/25(土) 9:35 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170325-00022297-mbcnews-v-l46>

鹿児島市の鹿児島徳洲会病院で給食をとった職員45人に食中毒が発生し、市は24日、病院の給食施設を7日間の業務停止処分としました。今月24日から30日までの業務停止処分を受けたのは、鹿児島市下荒田の鹿児島徳洲会病院の給食施設です。市の保健所によりますと、今月21日昼、病院の職員用給食を食べた職員118人のうち45人が、下痢やおう吐などの食中毒の症状を訴えました。入院患者には発症はなく、職員は全員、快方に向かっているということです。

★台東区:日本料理店で8人が食中毒 ノロウイルス

【台東区公表平成29年3月25日】

営業者氏名 株式会社 LCL Partners 法人番号 1010501002352

施設の名称 日本料理 海燕亭

施設所在地 東京都台東区池之端一丁目4番1号 東天紅上野店9階

業種等 飲食店営業

不利益処分等を行った理由 食中毒

(食品衛生法第6条第3号、第50条第3項違反により、第54条、第55条を適用)

不利益処分等の内容 平成29年3月24日から平成29年3月28日までの営業停止及び取扱改善命令

原因食品 当該施設が平成29年3月7日及び3月12日に提供した会席料理(お造り、焼物、揚物、煮物等の日本料理)

病因物質 ノロウイルス

患者数 8名

備考 当該施設は、平成29年3月22日から3月23日の2日間自主的に休業し危害の拡大防止を図った。

★東村山市:飲食店で13人が食中毒 ノロウイルス

【東京都福祉保健局公表2017年3月24日】

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等(施設の名称) 東村山ロフトダイニング

(営業者氏名等) 株式会社リキッド

法人番号 3011601011704 東京都練馬区練馬三丁目1番4号

(代表取締役) 鈴木 豊

施設所在地 東京都東村山市野口町一丁目1番地41F

主な適用条項 第6条及び第50条第3項の規定により、第54条及び第55条を適用

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容 3月21日から3月23日まで営業停止及び取扱改善命令

備考 (3月24日現在の状況)

原因食品:3月9日に当該施設が調理し、提供した食事

病因物質:ノロウイルス

3月10日から患者13名が吐き気、おう吐、下痢等を発症

営業者は3月17日から当該施設の営業を自粛

★千葉県:市川の飲食店で22人が食中毒 ノロウイルス

【読売新聞2017年3月24日】

県は23日、市川市八幡の飲食店「大黒家」で食事をした12～60歳の男女22人が下痢や発熱などの症状を訴え、うち2人と従業員から食中毒の原因となるノロウイルスが検出されたと発表した。市川保健所は、同店の料理が原因の食中毒と断定し、同日から3日間の営業停止とした。

県衛生指導課によると、22人は17日に刺し身や天ぷらなどを食べた。全員が快方に向かっているという。

【千葉県健康福祉部衛生指導課発表：平成 29 年 3 月 23 日】

<http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/2016/h290323.html>

食中毒の発生について(平成 29 年 3 月 23 日)

概要

平成 29 年 3 月 21 日(火曜日)午前 9 時頃、市川市内の飲食店から「当店の利用客から下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈した旨の申し出があった。」旨の連絡が市川保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、市川市内の飲食店「大黒家」を 3 月 17 日(金曜日)に利用した 2 グループ 66 名のうち、2 グループ 22 名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、2 名が医療機関を受診していたことが判明した。

患者に共通する食品は、当該施設が提供した食事に限られており、患者及び従事者の便から食中毒の病因物質であるノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況がノロウイルスによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、市川保健所長は、当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は全員快方に向かっている。

1 喫食者数 66 名

2 患者数 22 名(内訳)男性 8 名 58 歳～60 歳、女性 14 名 12 歳～58 歳

3 受診状況 医療機関受診者 2 名、入院患者なし

4 主な症状 下痢、嘔吐、発熱

5 発症日時 平成 29 年 3 月 18 日(土曜日)正午頃から

6 原因施設 所在地:市川市八幡 3 丁目 26-5 営業者:増山暁文 屋号:大黒家

業種:飲食店営業

7 原因食品 3 月 17 日(金曜日)に当該施設で提供された食事

(主な献立)刺身(マグロ、カンパチ、イカ、アオヤギ)、天ぷら(エビ、アナゴ、シシトウ、ハス)、煮物(カボチャ、タケノコ、ゴボウ、ニンジン、インゲン、ハス、シイタケ)、ごはん、味噌汁

8 病因物質 ノロウイルス

9 行政措置 営業停止 3 日間(平成 29 年 3 月 23 日から 3 月 25 日まで)

★島根県:雲南保健所管内の居酒屋で13人が食中毒 ノロウイルス

【朝日新聞2017年3月24日】

県薬事衛生課は23日、雲南市三刀屋町下熊谷の飲食店「焼肉さくら亭 居酒屋うさぎ組」で食事をした30～50代の男女13人が下痢や嘔吐(おうと)などの食中毒症状を訴え、うち8人の便からノロウイルスが検出されたと発表した。全員快方に向かっており、入院者はいないという。雲南保健所はこの店を同日から3日間の営業停止処分とした。13人は出雲市、雲南市などに住む3グループで、17日にそれぞれ会食をしたという。

【島根県薬事衛生課平成29年3月23日発表(抜粋)】

http://www3.pref.shimane.jp/houdou/press.asp?pub_year=2017&pub_month=3&pub_day=23&press_cd=0B762129-DE0A-46F9-9780-2060546E5034

○概要

3月21日、雲南市の飲食店「焼肉さくら亭 居酒屋うさぎ組」から雲南保健所に「3月17日に当施設を利用した複数名が腹痛、下痢を発症している」旨の連絡がありました。

同保健所及び出雲保健所が調査したところ、同施設を利用した3グループ13名が下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。

保健環境科学研究所の検査により患者便及び**従事者便からノロウイルス**が検出されたこと、患者の喫食及び発症状況から同保健所は同施設を原因とする食中毒と断定し、3月23日から3日間の営業停止処分としました。

なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

○県民の皆様へ

ノロウイルスによる食中毒や感染症を予防するために！！

- ①嘔吐、下痢等の症状がある人は、調理を控えましょう。
- ②トイレの後、調理の前、食事の前には必ず手を洗いましょう。
- ③二枚貝(カキ、アサリ等)の調理にあたっては、中心部まで十分熱を通しましょう。

●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)

因)

該当する記事は見つかりませんでした。

●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)

該当する記事は見つかりませんでした。

●その他の細菌(レンサ球菌)(胃腸炎症状の無い食中毒)

★盛岡の飲食店で33人が食中毒 溶血性レンサ球菌

【河北新報2017年3月30日】

http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201703/20170330_33053.html

盛岡市は29日、同市菜園の飲食店「銀河離宮」の弁当を食べた20～60代の男女33人が食中毒症状を発症したとして、同店を同日から3日間の営業停止処分とした。患者は全員快方に向かっている。市によると、33人は発熱やのどの痛みを訴え、複数の患者と弁当を作った調理従事者数人から溶血性レンサ球菌を検出した。

●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)

★品川区釣船茶屋ざおう目黒店で食中毒 寄生虫(アニサキス)

営業施設に対し、品川区が行った不利益処分等についてお知らせします。

<http://www.city.shinagawa.tokyo.jp/hp/menu000025100/hpg000025084.htm>

公表年月日	平成 29 年 3 月 30 日
被処分者業種等	飲食店営業
施設の名称および 営業者の氏名等	釣船茶屋ざおう 目黒店 株式会社ハーバーハウス 代表取締役 高橋 和久 法人番号:1290001015752
施設所在地等	品川区上大崎二丁目 27 番 1 号 サンフェリスタ目黒 5 階
適用条項	食品衛生法第 6 条第 4 号違反により、第 55 条第 1 項を適用
不利益処分を行った理由	食中毒の発生
不利益処分等の内容	平成 29 年 3 月 30 日の 1 日間の営業停止
備考	原因物質:アニサキス

★市川市内の魚介類販売業で加工したシメサバ、サーモンの刺身で食中毒 寄生虫(アニサキス)

【千葉県健康福祉部衛生指導課発表:平成 29 年 3 月 23 日】

概要

平成 29 年 3 月 21 日(火曜日)午後 2 時 40 分頃、市川市内の医療機関から「3 月 20 日(月曜日)に診察した患者 1 名の胃からアニサキス虫体が検出された。」旨の連絡が市川保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、市川市内の魚介類販売業「海彦水産」で 3 月 18 日(土曜日)に加工された食品を喫食した 2 名のうち 1 名が腹痛を呈していたことが判明した。

アニサキス食中毒の原因と考えられる食品は、当該施設で加工された食品に限られたこと、患者の発症状況がアニサキスによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、市川保健所長は、当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は快方に向かっている。

- 1 喫食者数 2 名
- 2 患者数 1 名(女性 34 歳)
- 3 受診状況 医療機関受診者 1 名(入院後、回復し退院)
- 4 主な症状 腹痛
- 5 発症日時 平成 29 年 3 月 19 日(日曜日)午後 0 時 30 分頃から
- 6 原因施設 所在地:市川市行徳駅前 1 丁目 7-3

営業者:有限会社 海彦水産 代表取締役 守屋岳志

屋号:海彦水産 業種:魚介類販売業

7 原因食品

3 月 18 日(土曜日)に当該施設で加工されたシメサバ、サーモンの刺身

8 病因物質 アニサキス

9 行政措置 営業停止 2 日間(平成 29 年 3 月 23 日から 3 月 24 日まで)

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

★兵庫県の大阪湾(本土側)において、アサリ等の二枚貝の採取を行わないで

【兵庫県立農林水産技術総合センター水産技術センター 貝毒情報(アサリ)KD-28-19 号 平成 29 年 3 月 23 日発行】

プランクトン及び貝毒検査を 3 月 21 日～23 日に実施しましたので、その結果をお知らせします。

【概況】・貝毒検査(3/23)の結果、芦屋市で採取したアサリから規制値(4マウスユニット/g)を上回る麻痺性貝毒が検出されました。

・安全性が確認されるまでの期間、兵庫県の大阪湾(本土側)において、アサリ等の二枚貝の採取を行わないでください。

・なお、プランクトンによる水生生物の毒化は、プランクトンを餌とする二枚貝やその捕食生物であるイシガニに起こることが知られています。二枚貝以外の貝類(アワビ・サザエ)、魚類やその他のカニは安心して食べていただけます。

・兵庫県では、安全性が確認されるまでの期間、貝毒検出地点において毎週調査を行います。調査結果がわかり次第、貝毒情報としてお知らせします。

【検査結果】

※原因プランクトンの分類については、科学的な再検討が進められていますが、本情報では農林水産省消費・安全局のガイドラインに沿った種名を使用しています。

【今後の情報予定】

3 月 27 日の週にアサリの臨時調査(芦屋)を予定しています。調査結果がまとまり次第「貝毒情報 KD-28-20 号」としてお知らせします。

年月日(採水・採取) H29.3.21

地 点(St.) 芦屋

水 温(°C) 11.3

塩 分 28.3

貝類の毒化状況[マウスユニット/g]麻痺性貝毒 7.3

●原因物質調査中(調査中で公表の有った事例)

★岐阜の温泉旅館「十八楼」で50人食中毒 24日に食事

【朝日新聞デジタル 3/29(水) 19:18 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170329-00000093-asahi-soci>

岐阜市は29日、温泉旅館「十八楼」(同市湊町)で食事をした3グループ135人のうち50人が食中毒になったと発表した。全員快方に向かっているという。市保健所は、同日から再発防止策が講じられるまで飲食店営業について禁止処分にした。

市保健所によると、3グループは24日午後7時ごろ、十八楼で食事をした。このうち50人が25日から27日にかけて下痢、腹痛、発熱などの症状を訴えた。3グループは白子豆腐やマグロの刺し身、あまご朴葉(ほおば)味噌(みそ)焼きなどを食べたという。

★老舗旅館で50人食中毒 岐阜の長良川温泉

【産経WEST2017.3.29 23:05 更新】

<http://www.sankei.com/west/news/170329/wst1703290090-n1.html>

岐阜市は29日、長良川温泉の老舗旅館「十八楼」で食事をした23～64歳の男女計50人が食中毒になったと発表した。いずれも症状は軽い。市保健所は旅館に対し、再発防止策を講じるまでの間、飲食の提供を禁止した。

市によると、24日夜に懐石のコース料理を食べた宴会客3組135人のうち、計50人が翌日から腹痛や下痢の症状を訴えた。保健所は立ち入り検査をして原因を詳しく調べる。

「十八楼」は創業157年の老舗。伊藤豊邦専務は「重く受け止めている。衛生管理を徹底したい」と話した。

★朝倉市内の飲食店で会食した4人が食中毒 原因物質等調査中

【福岡県保健医療介護部記者発表資料 2017年3月30日】

次のとおり食中毒(疑い)が発生したので発表します。

1 事件の探知

平成29年3月29日(水曜日)、うきは市内の住民から、朝倉市内の飲食店で会食したところ、複数名が下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈している旨、北筑後保健福祉環境事務所に連絡があった。

2 概要

同事務所が調査したところ、3月28日(火曜日)18時半頃から朝倉市内の飲食店で会食を行った1グループ4名のうち4名が下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒及び感染症の両面から調査を進めている。

3 発生日時調査中判明分:平成29年3月29日(水曜日)午前1時頃(初発)

4 摂食者数 調査中判明分:4名

5 症状 調査中 判明分:下痢、嘔吐等

6 有症者数 調査中判明分:4名(男性2名、女性2名)

うち、1名が医療機関を受診しているが、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 調査中

8 検査 福岡県保健環境研究所で有症者便等を検査予定。

★福岡市博多区内の飲食店で会食した3人が食中毒 原因物質等調査中

【福岡県保健医療介護部記者発表資料 平成29年3月24日18時40分】

次のとおり食中毒(疑い)が発生したので発表します。

1 事件の探知

平成29年3月23日(木)、宗像市内の医療機関から、食中毒様症状を呈している患者を診察した旨、宗像・遠賀保健福祉環境事務所に届出があった。

2 概要

同事務所が調査したところ、3月17日(金)19時頃から福岡市博多区内の飲食店で会食を行った1グループ5名のうち3名が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

なお、福岡市に対して、同飲食店の調査を依頼している。

3 発生日時 調査中

判明分:平成29年3月20日(月)午前7時頃(初発)

4 摂食者数 調査中 判明分:4名

5 症状 調査中 判明分:下痢、発熱、嘔吐等

6 有症者数 調査中 判明分:3名(男性0名、女性3名)

2名が医療機関を受診し、うち1名が入院していたが、本日退院している。

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 調査中

8 検査 福岡県保健環境研究所で有症者便等を検査中。

★直方市内の飲食店で会食した9人が食中毒 原因物質等調査中

【福岡県保健医療介護部発表平成29年3月23日19時20分】

<http://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchu-doku-utagai-kaho-kurate.html>

次のとおり食中毒(疑い)が発生したので発表します。

1 事件の探知

平成29年3月23日(木)、飯塚市内の住民から、直方市内の飲食店で会食したところ、複数名が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に連絡があった。

2 概要

同事務所が調査したところ、3月19日(日)16時半頃から直方市内の飲食店で会食を行った1グループ40名のうち9名が食中毒様症状を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒及び感染症の両面から調査を進めている。

3 発生日時 調査中 判明分:平成29年3月20日(月)午前7時半頃(初発)

4 摂食者数 調査中 判明分:19名

5 症状 調査中 判明分:下痢、嘔吐等

6 有症者数 調査中 判明分:9名(男性1名、女性8名)

うち2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 調査中

8 検査 福岡県保健環境研究所で有症者便等を検査予定。

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)

★オウム病で妊婦死亡疑い、健康危険情報周知を - 厚労省が日本医師会に事務連絡

【医療介護 CB ニュース 3/30(木) 18:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170330-18000000-cbn-soci>

インコやハトなどのふんを介して感染する「オウム病」で妊婦が死亡したとみられるケースが報告されたとして、厚生労働省は日本医師会に対し、日本医療研究開発機構(AMED)の研究班がまとめた「健康危険情報」を周産期医療にかかわる医師らに周知するよう事務連絡を行った。オウム病で妊婦が死亡したケースは「これまでないのではないかと」研究班が伝えてきたという。【新井哉】

オウム病の主な感染源はインコやハト、オウムなどで、ペットショップや公園、飼育場所の自宅で病原体が入った排泄物を吸い込むことで感染する。潜伏期間は1-2週間で、せきや急激な発熱を伴い発症。肺炎や気管支炎などを引き起こし、多臓器障害などで死亡するケースもある。感染症法上は4類感染症に分類されており、診断した医師が最寄りの保健所に届け出る義務がある。

厚労省や研究班によると、日本国内の妊婦死亡は年間40-50件ほどで、その中で感染症が原因とされる症例は7%程度ある。今回通報のあった症例は、妊娠24週に発熱と意識障害で入院。その後、多臓器不全で死亡し、肺や脾臓、肝臓、胎盤からオウム病の病原体が見つかった。

健康危険情報では、オウム病に罹患すると、急激な発熱などインフルエンザのような症状が見られるため、「一般細菌検査における培養・検鏡や、インフルエンザ等の検査で病原体が特定されない場合には、オウム病の可能性も念頭に置く必要がある」と指摘している。

患者の治療に使う抗菌薬については、テトラサイクリン系やキノロン系の抗菌薬は妊婦や小児への使用制限があるため、マクロライド系抗菌薬の使用を勧めている。

また、死亡した妊婦の胎盤に「相当数の菌体」が存在するとの指摘があったことを挙げ、「妊婦はオウム病のハイリスクの可能性があり、妊娠期には鳥類、家畜、飼育動物との不必要な接触は避けるべき」と注意を呼び掛けている。

★米子市内の保育所でロタウイルスによる感染性胃腸炎で15人

【鳥取県 2017年03月27日提供 資料提供】

<http://db.pref.tottori.jp/pressrelease.nsf/5725f7416e09e6da492573cb001f7512/A845466896648758492580F000266698?OpenDocument>

1 経緯

3月27日(月)、米子市内の保育所から西部総合事務所福祉保健局に「多数の園児に嘔吐、下痢等の症状が発生しており、有症状者の一部からロタウイルスが検出されている。」との報告があった。

2 患者発生状況(3月27日(月)午後4時現在)

区分 園児 在籍者数 103名 累計患者数 15名 現有症状数 9名

施設名:株式会社エルフィス エルルこども学園(米子市両三柳 206-2)

代表者名:園長 上田 幸志(うえだ こうし)

主な症状:嘔吐、下痢 ※重症者なし

発症日:初発は、3月20日(月)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。

3 今後の対応

(1)施設及び家庭で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。

○鳥取県感染症流行情報第11週(3月13日~3月19日)によると、中部地区で患者報告数が増加し、流行しています。中でも、基幹定点(ロタウイルス)の患者報告数が急増しており、注意が必要です。

<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。

★【日本医師会感染症・食中毒情報 No.3845(2017/3/28)】

<http://www.med.or.jp/jma/kansen/info/005015.html>

本日12時現在における感染症・食中毒情報は以下のとおりです。

1. 3類感染症発生状況

(1)和歌山県医師会からの情報提供

腸管出血性大腸菌感染症発生報告について

病名 腸管出血性大腸菌感染症(O157)

患者 有田市 男性 小学生

発病月日 3月18日 初診月日 3月19日 診断月日 3月23日

診断方法 便から腸管出血性大腸菌O157検出 ペロ毒素+

症状等 腹痛、水様性下痢 現在、患者は快方に向かっている

(2)長崎県医師会からの情報提供

腸管出血性大腸菌感染症の発生について

発生地 五島保健所管内(五島市)

患者 4歳 男性

発病月日 3月13日 初診月日 3月16日 診断月日 3月18日

診断方法 検便 O111型 毒素検出

症状等 腹痛、水様性下痢 現在、患者は快方に向かっている

★【感染症情報】感染性胃腸炎と水痘が増加 - インフルエンザなどは減少

【医療介護 CB ニュース 3/28(火) 18:00 配信】

国立感染症研究所がまとめた 13 日から 19 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、インフルエンザは定点医療機関約 5000 カ所)によると、感染性胃腸炎、水痘の定点医療機関当たりの患者報告数は増加した。咽頭結膜熱(プール熱)は横ばい、インフルエンザ、流行性耳下腺炎(おたふくかぜ)、A 群溶血性レンサ球菌咽頭炎は減少した。【新井哉】

〔感染性胃腸炎〕3 週連続で増加した。報告数は前週比約 4% 増の 5.8 人。都道府県別の上位 3 位は、大分(10.19 人)、鹿児島(9.69 人)、香川(9.39 人)。

〔水痘〕2 週連続で増加した。報告数は前週比約 6% 増の 0.37 人。都道府県別の上位 3 位は、鹿児島(1.29 人)、栃木(0.65 人)、宮城(0.58 人)。

〔咽頭結膜熱〕報告数は前週と同じ 0.39 人。過去 10 年の同期と比べて最も多い。都道府県別の上位 3 位は、岩手(2.61 人)、鹿児島(0.98 人)、佐賀(0.74 人)。

〔インフルエンザ〕7 週連続で減少した。報告数は前週比約 7% 減の 10.33 人。都道府県別の上位 3 位は、沖縄(22.84 人)、福島(20.71 人)、長崎(19.76 人)。

〔流行性耳下腺炎〕報告数は前週比約 5% 減の 0.62 人。過去 10 年同期の平均値よりも高い値となっている。都道府県別の上位 3 位は、鳥取(2.53 人)、和歌山(2.32 人)、山口(2.13 人)。

〔A 群溶血性レンサ球菌咽頭炎〕報告数は前週比約 1% 減の 2.6 人。都道府県別の上位 3 位は、鳥取(8.32 人)、山形(6.73 人)、北海道(5.69 人)。

★レジオネラ集団感染で入浴施設を捜索 広島県警、業過致死傷容疑

【産経WEST2017.3.30 19:55 更新】

<http://www.sankei.com/west/news/170330/wst1703300072-n1.html>

広島県三原市の入浴施設「みはらし温泉」で利用者がレジオネラ菌に集団感染し、1人が死亡した問題で、広島県警は30日、業務上過失致死傷容疑で同施設を家宅捜索した。

県によると、30日までに55人が肺炎などを発症し、死亡した50代男性を含む50人が入院した。市は28日、施設に営業停止を命じた。

★温泉施設でレジオネラ菌集団感染 1人死亡

【日本テレビ系(NNN) 3/25(土) 20:55 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/videonews/nnn?a=20170325-00000039-nnn-soci>

広島県三原市の温泉施設で、肺炎などを引き起こすレジオネラ菌に集団感染した入浴客の1人が死亡した。死亡したのは、今月上旬、広島県三原市の「みはらし温泉」を利用した50代の男性。男性は今月21日から発熱や呼吸困難など肺炎の症状を訴え、手当てを受けていたが容体が悪化し、25日、死亡した。

「みはらし温泉」では、立ち入り検査の結果、今月21日にレジオネラ菌が検出された。集団感染した入浴客は25日午後4時現在で、当初の14人から40人に増え、亡くなった男性のほかにも2人が重い症状だという。「みはらし温泉」は、営業を自粛しているが、レジオネラ肺炎の潜伏期間は、2日から10日でさらに患者が増える恐れもある。

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

★「サクラエビ」実は中国産アキアミ 販売業者に措置命令

【朝日新聞デジタル 2017年3月31日 07時45分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK3Z4SF3K3ZUTPB00K.html>

静岡県河津町で2～3月に開かれた河津桜まつりの会場内の出店で、サクラエビと偽って中国産のアキアミを販売したのは景品表示法違反(優良誤認)にあたるとして、県は30日、群馬県草津町の男性(61)が営む下田市の事業者に再発防止を求める措置命令を出した。景品表示法に基づく県の措置命令は初めて。

県によると、サクラエビは約4センチのピンク色なのに対し、アキアミは色が薄くて約1～3センチ。販売価格は3倍程度の差がある。

男性は2月10日～今月8日、桜まつりの会場に「西村商店」の名で出店。県内の水産卸売業者から仕入れた中国産アキアミ約290キログラムを「駿河湾直送桜えび」と偽り、20～25グラム入り1パック300円、4パック1千円で販売した。約50万円で仕入れ、推定で約1万1千パック、290万円分を販売した可能性があるという。

2月下旬、河津町観光協会や県に消費者から通報があり、県の関係機関が検査したところ、アキアミと判明した。県は30日、表示の改善や再発防止を求める景品表示法の措置命令と食品表示法の指示を男性に伝えた。男性は会場に10年以上出店しており、「迷惑をかけた。二度としない」と話しているという。

<給食関連情報>

★小学校の給食調理業者が破産 京都・宇治、新学期前に

【京都新聞 3/29(水) 11:06 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170329-00000010-kyt-l26>

京都府宇治市で小学校の給食調理を委託されている業者が28日までに、破産手続きに入った。新年度以降も契約が残っているのは菟道第二小、木幡小、御蔵山小の3校で、新年度の給食開始が4月12日に迫る中、市教育委員会は対応を急いでいる。

業者は双葉給食(大阪府高槻市)で、破産管財人を務める弁護士の事務所によると、27日に大阪地裁から破産手続きの開始決定を受けた。負債総額は約3億2千万円。

同社との委託契約は木幡小(約780食)が2017年度まで、菟道第二小(約610食)と御蔵山小(約970食)は18年度まで契約が残っている。

給食実施には代替りの業者選定と予算の確保などが必要で、市教委学校教育課は「給食提供ができるよう関係部局と協議の上、対応を検討している」としている。

★御坊市の給食集団食中毒で教育長ら嚴重注意

【日高新報 2017 年 3 月 28 日】

<http://www.hidakashimpo.co.jp/news/2017/03/post-6753.html>

1月25日に発生した学校給食による集団食中毒で、御坊市は27日、管理監督の立場にあった奥幹夫教育長ら4人を嚴重注意処分にしたと発表した。教育長のほか教育次長、教育総務課長、給食センター長で、「関係者に苦痛を与え、不安を抱かせた責任は重い」とした。

★給食のりにノロウイルス、なぜ？ 感染者が素手で作業か

【朝日新聞デジタル2017年3月29日】

東京都の小学校で起きた集団食中毒で、原因は給食の「きざみのり」についていたノロウイルスと断定された。乾物を介して感染したことを意外に思う人も多いだろう。その感染経路、そしてノロウイルスの特性とは？

2月16日、東京都立川市の学校給食共同調理場で作った親子丼などを食べた市立小学校7校の児童や教職員が、その後、嘔吐（おうと）や下痢を訴えた。患者数は約1100人にのぼり、9人が一時入院。近くの小平市の小学校2校でも、2月21日と24日に給食で炊き込みご飯などを食べた児童と教職員計109人が食中毒症状を訴えた。

その後、都は両市の食中毒について、親子丼やご飯とともに出されたきざみのりが原因と発表した。両市が給食で使っていたのりの未開封品などを検査したところ、ノロウイルスが検出され、患者の便から見つかったウイルスと遺伝子型情報が一致した。

いずれののりも大阪市の食品会社「東海屋」のもの。東海屋は業者に機械で1時間半から2時間、90度の熱風をあてて水分を飛ばす作業などを任せていた。食材の中心部を85～90度の状態で90秒以上加熱すればノロウイルスは死滅するといい、大阪市生活衛生課も「この段階でノロウイルスがついていたとは考えづらい」と話す。

東海屋は、こののりの裁断を別業者の「いそ小判海苔（のり）本舗」（大阪市）に委託していた。大阪市のこの業者を調査した結果、立川や小平の患者の便から検出されたのと同じ遺伝子型のノロウイルスが、加工所内から検出された。経営者（79）は昨年末に下痢や嘔吐などの症状を訴えていた。経営者は取材に対し、機械でのりを2ミリ幅にきざむ作業をほぼ1人で行ったと説明。のりを機械に入れる作業は素手で行い、帽子やマスクもしていなかった。

今年1～2月、和歌山県の幼稚園や大阪府の弁当店、福岡県の事業所内給食施設で起きた食中毒も同じ業者が裁断したのりが原因とみられる。

ノロウイルスの一般的な感染経路としては、①ウイルスを含む患者の便や嘔吐物から②食品製造に携わる人や家庭で調理する人が感染し、その人を介してウイルスが付着した食品から③海水中のウイルスに汚染されたカキなどの二枚貝を加熱が不十分な状態で食べる——などがある。

今回は②のケースで、過去には工場製造の食パンや、地域の催しで作ったもちを介して感染した例もある。

国立感染症研究所・感染症疫学センターの木村博一室長は「今回検出されたノロウイルスは数年前に見つかった新型で、抗体がまだなかった人もいるだろう。のりが高濃度に汚染されていた可能性もある。こうした条件が重なって患者が増えたのではないかと推測する。

ノロウイルスに詳しい北里大の片山和彦教授は「のりを介した感染は初めて聞いた。加工に携わった人も『焼いているから』と油断していたのかもしれない」と話す。

ノロウイルスは乾燥に強く、過去の食中毒事例などからみて、数週間は乾燥に耐えて感染性を保つと考えられるという。「食べ物に触れる前には、せっけんでよく手洗いをして、ウイルスを洗い流して」と注意を呼びかける。

大阪市の回収命令の対象となっているのは、東海屋の賞味期限2017年12月1日の「キザみのり 2ミリ 青」。東海屋からは7都府県16カ所の業者などに780袋販売された。また、この商品を含め、いそ小判海苔本舗が加工に携わったきざみのりやもみのり18商品について、自主回収を進めている。(寺尾佳恵、滝沢卓、沼田千賀子)

<ブラジル食肉汚染関連情報>

★問題業者の鶏肉、364トンが国内に ブラジル食肉汚職

【朝日新聞デジタル 2017年3月24日 19時50分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK3S570RK3SULBJ00J.html>

ブラジルで発覚した食肉検査をめぐる汚職で捜査対象の業者から輸入した鶏肉364トンが国内に在庫として確認され、厚生労働省は24日、全国の検疫所に対し、輸入業者や小売業者に、こうした在庫や出荷施設が不明なものの販売を見合わせるよう指導することを求める通知を出した。

この問題では、ブラジル当局が21施設を捜査し、うち1施設は日本へ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施設ではないという。厚労省はすでに21施設からの輸入を保留するよう検疫所に通知している。

★ブラジル食肉不正、業界損失は145億円超

【産経NEWS2017.3.27 01:26 更新】

<http://www.sankei.com/life/news/170327/lif1703270004-n1.html>

ブラジルの大手食肉加工業者らが政府の検査官らに賄賂を贈り、衛生基準に満たない肉や加工品を国内外に販売したとされる事件で、各国の輸入規制によるブラジルの関連業者の損失が計1億3千万ドル(約145億円)超に上ることが業界団体のまとめで分かった。26日付の有力紙エスタド・ジ・サンパウロが報じた。

事件を受け、日本や欧州連合(EU)などがブラジル産の一部ないしは全面的な禁輸を実施。マッジ農牧・食料供給相は解決が長引いた場合、15億ドルの損失が出る可能性もあるとしている。

同紙によると、鶏肉や豚肉の輸出業者でつくる団体のまとめで、事件が発覚した今月17日から24日までの損失は約4千万ドルに上った。牛肉輸出業者の業界団体は損失を少なくとも9600万ドルとみている。(共同)

<鳥インフルエンザ情報>

★鳥インフルエンザウイルスの封じ込め作業終了 千葉 旭

【NHKNEWSWEB2017年3月27日 7時01分】

http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170327/k10010925831000.html?utm_int=news_contents_news-genre-new_003&nnw_opt=news-genre_b

千葉県旭市の養鶏場で鳥インフルエンザウイルスが検出されたことを受けて、処分したニワトリを埋めるなどしてウイルスを封じ込める作業が終了しました。千葉県は今後、感染の広がりがないことが確認できれば、来月18日に移動制限を解除する方針です。

千葉県旭市の養鶏場では、今月23日までの3日間で合わせて118羽のニワトリが死んでいるのが見つかり、高病原性のH5N6型の鳥インフルエンザウイルスが検出されました。

千葉県などは、24日から25日にかけて、この養鶏場のニワトリおよそ6万2000羽を処分しました。

そして、これらのニワトリを埋めたり施設を消毒したりして、ウイルスを封じ込めるすべての作業が27日午前4時に終了しました。

この養鶏場から半径10キロ以内の養鶏場では、ニワトリや卵の出荷を禁止するなどの措置が続けられていますが、これまでに異常がなく、出荷の安全性が確認された一部の養鶏場については、国の指針に沿って特例として出荷が再開されています。

県は今後、感染の広がりがないことが確認できれば、来月18日にすべての移動制限を解除する方針です。

★千葉県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の遺伝子解析及び高病原性鳥インフルエンザウイルスの NA 亜型の確定について

【農林水産省平成 29 年 3 月 25 日(抜粋)】

千葉県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA 亜型が判明し、H5N6 亜型であることが確認されました。

★宮城県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の遺伝子解析及び高病原性鳥インフルエンザウイルスの NA 亜型の確定について

【農林水産省平成 29 年 3 月 25 日(抜粋)】

宮城県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA 亜型が判明し、H5N6 亜型であることが確認されました。

★米国ジョージア州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置について

【農林水産省平成 29 年 3 月 27 日】

農林水産省は、平成 29 年 3 月 27 日(月曜日)、アメリカ合衆国(以下「米国」という。)ジョージア州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置を講じました。

1. 経緯

米国ジョージア州の肉用種鶏農場において低病原性鳥インフルエンザ(H7 亜型)の発生が確認された旨、平成 29 年 3 月 27 日(月曜日)、米国政府から通報がありました。

2. 対応

米国政府からの通報を受けて、同病の我が国への侵入防止に万全を期するため、平成 29 年 3 月 27 日(月曜日)、同国ジョージア州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を以下のように停止しました。

【生きた家きん】

ジョージア州全域

【家きん肉等】

ジョージア州の発生場所から半径 10km 以内の地域

※ 発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止するのは、生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

※ 米国農務省(USDA)発表の統計(2015 年)によれば、米国の総生産量に占めるジョージア州の割合は、ブロイラーについては約 15.4%、卵については約 5.0%。

<ジビエ関係情報>

★駆除した獣「使い切れ」 ジビエ+アルファ ペットフード有望

【日本農業新聞 3/28(火) 7:01 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170328-00010001-agrinews-ind&p=1>

野生鳥獣の肉(ジビエ)の利活用が進む中、課題となっているのが全部位のフル活用だ。広島県三次市の物産館「みわ 375」は、自社で解体から商品化までを手掛け、精肉として扱いにくい部位は総菜や料理に、内臓などはペットフードに加工。1 頭当たりの販売高を最大化させ、2017 年度は販売高 1000 万円達成を目指す。

硬い部位、内臓も商品化 広島の「みわ 375」解体→加工→販売

同市は被害予防や捕獲など鳥獣害対策を講じるが、毎年 3000 万円前後の被害がある。「みわ 375」は、鳥獣被害対策として 13 年にジビエ販売を開始。これまで解体作業と食肉加工は、隣町の業者に委託していたが、オリジナル商品を開発して販路を広げるには自前で解体、加工する必要があると、16 年 9 月に加工処理施設を造った。

クビやカタ、バラ、スジなどの硬い部位は物産館の食堂で煮込みや天ぷら、すき焼き、鉄板焼きで提供する。食道、肺、心臓、肝臓、アキレス腱(けん)など食用が難しい部位はペットフードに加工。1 頭当たりの販売額を 1 万 5000 円から 5 万円以上に増やし、来年度は年間販売額 1000 万円を目指す。

状態が良い体重 40 キロの鹿の場合、精肉として使うロースとヒレが 2 キロ、モモが約 5 キロ取れるが、これまでは硬い部位や内臓は捨てるが多かった。片岡誠代表は「用途一つで新たな価値を生める。1 頭 5 万円以上の販売ができれば、採算の合う事業にできる」と話す。冷凍車や保冷設備も配備。同市三和町の猟友会などから引き取り、月に 20~40 頭を解体する。

経営の鍵握る歩留まり向上

ジビエのペットフードなどへの利用は全国でも広がっている。長野県小諸市も駆除した鹿の有効活用に向けて、16 年 4 月に解体施設を稼働させた。17 年 2 月までに、ペットフード業者向けの精肉を 254 頭分、3・3 トンを加工、出荷してきた。今後はジャーキーなどの OEM(相手先ブランドによる生産)も視野に「小諸ブランド」として、ペットフード生産を事業化していく考えだ。

日本ジビエ振興協会の鮎澤廉事務局長は「良い部位だけを取って捨てる歩留まりが悪くなり経営を圧迫する上、廃棄費用もかかる。ジビエの利活用では、良い状態で捕獲・解体し、皮も含めて全てを使い切るのがポイントだ」と指摘する。(橋本陽平)

一方で、ペットの犬に高級な鹿肉を与えようという飼い主は安全志向も強く、「ペットフード用であっても、金属探知機で検査するなど、人間向けと同等の安全対策が求められてくるだろう」(同)と話している

同県東広島市のドッグカフェ「オンジーハウス」は昨年「みわ375」のペットフードを扱う。鹿肉を以て訪れる客も増え、ジャーキーを毎週買いに来る人もいるという。人気は、スジなど煮込み肉を挟んだハンバーガー(350円)。泉忠文店長は「鹿肉は低脂肪・高タンパクでミネラルも多く、大切な栄養源になる」と人気の理由を語る。

三次市は「販路を広げ、事業の継続性が期待できる。農家の生産意欲向上につなげてほしい」(地域振興課)と期待する。

<食物アレルギー関係情報>

★子どもの食物アレルギー 4年連続増 1万1545人 16年度 群馬県内調査

【上毛新聞 3/30(木) 6:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170330-00010000-jomo-110>

群馬県内の公立幼稚園や小中高校、特別支援学校の児童生徒らのうち、2016年度に食物アレルギーがあると申告したのは1万1545人(全体の5.6%)だったことが、県教委のまとめで分かった。12年度の調査開始以来、人員、割合ともに4年連続で増加した。県教委は申告があった事例を精査し、アレルギーによるトラブル防止に向けた対応をまとめて市町村教委などに周知する。

◎全体の5.6% 管理指導表提出はうち39.2%

申告した児童生徒は小学校が5828人(5.7%)、中学校3271人(6.0%)、高校2053人(5.1%)。幼稚園は277人(5.8%)。

このうち保護者が子どもの症状などを記載する「管理指導表」を提出しているのは計4530人(39.2%)。学校種別では小学校2857人(49.0%)、中学校1196人(36.6%)などだった。

給食でアレルギー食物を入れない除去食や代替食、弁当持参の対応をとっているのは2572人(1.26%)。呼吸困難やじんましんといった「アナフィラキシー」を申告しているのは1174人(0.6%)で、このうち8割超の985人が指導表を提出している。

食物アレルギーのトラブルを防ごうと、県教委は本年度、各校の管理職向け研修会を開催。予防法や緊急時の対応などについて理解を促した。各校から報告があった発症事例の検証も継続。担当者は「事例を検証、周知することで事故防止につなげたい」としている。校内、園内で食物アレルギー対策委員会が設置されているのは676カ所(98.1%)に上る。

アレルギーに詳しい群馬大大学院の荒川浩一教授は「教諭らは子どもの初めての発作に迅速に対応できるようにシミュレーションするとともに、保護者は管理指導表を出す意識を持ってほしい」と話している。

★アレルギー疾患対策、医療関係者らと協議を - 厚労省が都道府県などに通

知

【医療介護 CB ニュース 3/23(木) 20:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170323-20000000-cbn-soci>

厚生労働省は都道府県などに対し、アレルギー疾患対策の基本指針を市区町村や関係団体などに周知するよう通知した。基本指針の中で、地域の拠点医療機関とかかりつけ医が連携できる体制を検

討する必要性を示していることを踏まえ、厚労省は通知で、都道府県と医療関係者らが協議し、対策を立てるよう促している。【新井哉】

21日に官報で告示された基本指針は、アレルギー疾患を持つ人がアナフィラキシーショックなどで突然症状を悪化させ、「致命的な転帰をたどる例もある」と指摘。こうした患者がどこでも適切な診療を受けられるよう、科学的根拠に基づいた医療提供体制を整備するよう求めている。

また、医療提供体制を充実させるため、全国の拠点となる医療機関の整備に加え、地域の拠点医療機関とかかりつけ医の連携体制を構築する必要性を挙げている。

こうした方向性を踏まえ、厚労省は通知で、地域の実情に合わせ、都道府県が市区町村や医療関係者、患者らと協議し、アレルギー疾患対策を進めるよう要望。また、災害時を含めて情報共有を円滑に行うため、アレルギー疾患対策にかかわる業務を統括する部署の設置や、担当者の配置を促している

<調理施設環境関係情報>

★国産食材で「おもてなし」困難 規格取得率2%のみ 東京五輪

【西日本新聞2017年3月24日】

<https://www.nishinippon.co.jp/npn/national/article/316670>

2020年東京五輪・パラリンピックの選手村や競技場で提供される飲食物に、国産の農産品がほとんど使えない恐れが出ている。大会組織委員会理事会は24日に決定予定の食材調達基準で、国際的な食品安全規格取得などを要件とする見通したが、国内での取得はごくわずかにとどまっているためだ。政府は五輪を国産食材PRの好機と位置づけるが、現状では国産食材での「おもてなし」は困難な情勢となっている。

農産物の国際的な食品安全規格は「グローバルGAP(農業生産工程管理)」と呼ばれ、ドイツの非営利組織が運営。別の民間機関が、安全性や環境に配慮した生産工程などを審査、認証している。

組織委は五輪で使う農産物について、グローバルGAPや日本版の「JGAPアドバンス」などの取得を条件とする方針だが、取得率は国内主要産地の約2%にとどまる。取得に最大100万円近くかかるほか、毎年更新料が数十万円になるなど経費面が大きな理由。生産履歴など多くの書類作成や保存が必要で、事務手続きの煩雑さも敬遠される要因だ。

長崎県大村市の農産物直売所「おおむら夢ファーム シュシュ」の山口成美社長は「生産履歴を見せたい」という客はほとんどいない。消費者にとって国産が安全なのは当たり前で、GAP取得のメリットは全く感じない」と言い切る。

農林水産省は農産物輸出にも有利になるとしてGAP取得を推奨しているが、山本有二農相は「お金がかかるし、輸出までは考えていないという生産者の方が圧倒的に多い」と認める。同省では2016年度補正予算でGAP取得費用を補助するなどの新規事業に3億5千万円を計上したが、申請数は少なく利用は予算に満たない見込みだ。

農水省幹部は「認証費用は高く、ぼったくられているようなもの」として「認証機関に金額を安くするような働き掛けも必要だ」と強調。東京五輪で提供される食事は1500万食以上ともいわれ、認証取得を促すなどして、巻き返しを図るとしている。

★WEB特集 おにぎりが小さくなる！？ 日本農政のひずみ

【NKHNEWSWEB2017年3月23日 19時11分】

http://www3.nhk.or.jp/news/web_tokushu/2017_0323.html?utm_int=news_contents_tokushu_003&nnw_opt=tokushu_b

スーパーやコンビニなどにずらりと並んでいるおにぎり。あなたはどんな具のおにぎりが好きですか？しかし、そのおにぎり、値段は据え置かれたまま、少しだけ小さくなってしまふかもしれない事態に直面しています。何が起きているのでしょうか？取材していくと日本の農業政策のひずみが関係していることがわかってきました。

おにぎりが小さくなる！？

埼玉県の商品メーカーの会議室に置かれた2つのおにぎり。見た目には同じ大きさにしか見えません。しかし、左側は90グラム、右側は95グラム。左側は5グラム コメの量を減らしてつくってあります。この会社では、おにぎりやいなりずしを製造し、スーパーなどに卸しています。

年間およそ5000トンものコメを原料として使っていますが、今、業務用のコメの価格が2年前に比べ2割値上がりして、経営を圧迫しているというのです。取引先のスーパーに商品の店頭価格を引き上げてもらえないか打診をしましたが、消費者の財布のひもは依然として固いとして断られてしまったそうです。

「おにぎりのサイズを小さくすることも検討せざるをえない」。食品メーカーの奥正明社長は厳しい表情で語りました。

足りなくなった業務用米

なぜ、業務用のコメ価格が値上がりしているのでしょうか。

それを知るまえに私たちがふだん口にしているコメの種類を説明します。大きく分けると家庭で食べる「家庭用米」と、レストランやスーパー、コンビニのおにぎりなどに使われる「業務用米」です。

一般的に家庭用米には、ブランド米などの高価格帯のコメが使われますが、業務用米には比較的価格の安い手ごろな値段のコメが使われます。

家庭用のコメのニーズは年々減っていますが、業務用のコメは外食やスーパーなどで総菜などを買って自宅で食べる中食の消費が増えたことで、需要が高まっています。1人1か月あたりのコメの消費量は、30年ほど前の昭和60年度は全体で6キロ。そのうち中食や外食での消費は0.9キロでした。しかし、平成27年度になると、コメ全体の消費量は3割近く減ったものの、中食・外食の消費は1.3キロ余りと着実に増えているのです。

農林水産省が市場で必要とされる「業務用米」の量を試算したところ、その量は250万トン。しかし、業務用米に見合うコメの生産は120万トンしかなく、130万トンが不足していることがわかりました。需給が見合っていないことが要因となって業務用米の価格上昇につながっているのです。

手厚い補助金で家畜のエサに

では、なぜニーズがある業務用米の供給が不足してしまうのか。取材を進めていくと、減反政策の廃止という農業政策の転換と、ブランド米競争の激化という2つの要因があることがわかりました。

まず、減反政策の廃止です。国は減反政策を来年(平成30年)産のコメから廃止することにしています。これまでの減反政策では、国がコメの価格が下落しないよう「どの県はどれぐらいの量のコメをつくってください」と生産調整をして、作りすぎを防いできました。それをやめるわけです。

ただ、コメをつくりたいと思っている農家は依然として数多くいます。いきなり「皆さんで自由どうぞ」というわけにもいかないのです。国は飼料用米という家畜のエサとなるコメに目をつけました。家畜のエサの主な原料はトウモロコシ。しかし、ほぼすべて輸入に頼っています。為替や国際市場の変動の影響を大きく受けてしまいます。

コメを家畜のエサにまわすことができれば、畜産農家の経営の安定にもつながり、主食用のコメの供給過剰に歯止めをかけて価格下落も防げると考えたのです。

減反廃止が決まったのにあわせて国は、「飼料用米」の生産でもらえる補助金を増やしました。その結果、多くの農家が飼料用米の生産にシフト、飼料用米の生産量はこの5年で3倍に増えたのです。

栃木県の農家、仲野英雄さんは、これまで主に業務用米を生産してきましたが、この3年で、コメの生産の半分以上を「飼料用米」に切り替えました。業務用米では、年によって価格が変動し、これまで仲野さんの経営は安定しませんでした。しかし、「飼料用米」を作ると、経営が安定する魅力があるというのです。

仲野さんの受け取る補助金は10アールあたり、およそ8万5000円。飼料用米を7ヘクタール余りで作付けしているため、年間の総額はおよそ600万円にのぼります。

業務用米と飼料用米を比べても、収入に大きな差はなく、国の補助金で安定的な収入を得られる飼料用米のほうが、かえってメリットがあるというのです。

仲野さんは「とりあえず目先の経営を考えれば、どうしても安定した金額の飼料用米に向かうのはやむをえない」と話します。

ブランド米へのシフトも過熱

さらに「業務用米」不足に拍車をかけているのが、全国に広がる「ブランド米」競争です。

いま、コメのブランド化には、味や香りの評価で最高の評価「特A」をとることが欠かせません。評価は毎年行われていますが、「特A」をとるコメの銘柄は、この10年で2倍以上になっています。

これまでは業務用米の生産を担ってきた西日本や北海道でも品種開発が進められた結果、熊本の「森のくまさん」や、北海道の「ゆめぴりか」など新たなブランド米が相次いで誕生。米どころの新潟や東北地方も、新たなブランド米の開発で追随しています。この結果、生産が品質の高いブランド米へシフトし、手ごろな価格の業務用米からの切り替えが進んでいるのです。

この数年、ブランド米の生産に力を入れているのが香川県です。もともと四国は温暖な気候の影響で、これまで特A米がありませんでした。香川県のコメも多くが、安い価格の業務用米として流通していたのです。

しかし、コメでの知名度を上げて家庭用米としても売りこもうと、県が主導する形で品種改良を重ね、とうとう4年前(平成25年)に「おいでまい」というブランド米を販売。その年の「おいでまい」は、四国で初めて特Aを獲得しました。

去年は特Aからもれてしまったため、県や生産者は、独自の審査会を開くなどして品質の向上に注力。ことしの評価で再び、特Aをとることができ、盛大な記念式典も開かれました。

国も焦り呼びかけ強める

国の飼料用米への誘導と、ブランド米競争の間で、置いて行かれてしまった「業務用米」。ニーズがあるにもかかわらず、足りないという事態に、国も危機感を感じています。

農林水産省は、この3か月で、担当者を20か所以上の自治体に派遣し、「業務用米」の生産にも力を入れてほしいと農家に呼びかけています。

しかし、農家からは「価格を上げるために減反政策に協力してきたのに、今度は安いコメを作れと言うのには違和感も感じる」などという声も聞かれます。

価格が安くて、安定しない「業務用米」の生産を急に求められることに、抵抗感があるのです。とはいえ、業務用米の足りない状況が続き、値段が高止まれば、おにぎりが小さくなったり、弁当に使われるコメの量を減らす事態になりかねません。

コメ政策に消費者の目を

減反廃止を目前に控えたコメ政策の過渡期で生じた業務用米の不足。よくよく考えると、やはり日本のコメ政策が消費者の方を向いていなかったことに要因があるのではないのでしょうか。

長い間、国は農家の所得維持やコメの価格が値下がりしないようにするために複雑なコメ政策を行ってきました。その最たるものは、国が直接関与して生産量を調整する減反政策です。戦後70年余りのあいだに日本人の食生活は劇的に変わり、コメの消費は減っていきましたが、コメ偏重の政策は大きくは変わりませんでした。消費者が求めているものは何なのか、そのために何をすべきなのか、という視点が欠けていたことが、今回のおにぎり問題につながっていると思います。

関係者のあいだではコメを生産する農家と、消費サイドの結びつきが弱かったことが問題だという指摘もあります。農家が、食品メーカーや外食チェーンなどと直接結びつき、市場ニーズを的確に把握することができれば、今回のような需給があわなくなるような事態は回避できると思います。

コンビニの店頭のおにぎりを見つめながら、その奥深くにある日本のコメ政策、農業政策を考えていくことも大事なのかもしれません。

★ホタルイカ大漁 滑川沖で44.4トン

【北日本新聞 3/30(木) 19:33 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170330-00074705-kitanihon-l16>

富山湾の春の風物詩、ホタルイカ漁が本格化し、滑川沖では30日、今シーズン最多の計44.4トンを水揚げした。定置網内のホタルイカを一度で積みきれず、再び沖に戻って水揚げする「二度起こし」が行われるほどの大漁で、浜は活気づいた。

同日未明、漁師たちがロープを引くと、網の中はホタルイカでびっしり。通常は網をたぐり寄せる際、ホタルイカは網に触れた刺激で発光するが、この日は量が多すぎて身動きが取れないためかあまり発光しなかった。漁師たちがたもですくうと部分的に青白い光が見られた。船上はホタルイカを詰めた50キロ入りのザルでみるみる埋まった。

滑川市商工水産課によると、この日は10年に一度あるかないかの大漁。漁は3月下旬から上向きだったという。