

# 食中毒週刊 ネットニュース

2017年4月14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4月13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](mailto:sa19452004@yahoo.co.jp) に連絡していただければただちに削除します。

## トピックス

### ★ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから。

【厚生労働省 2017年4月11日(火)掲載】

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161461.html>

#### 重要なお知らせ

#### 赤ちゃんのお母さん・お父さんやお世話をする方へ

- 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。
- ハチミツは1歳未満の赤ちゃんにリスクが高い食品です。
- ボツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱や調理では死にません。1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。

#### 食品事業者の方へ

ハチミツおよびハチミツを含む食品は「1歳未満の乳児には与えないで下さい。」という情報を、表示などにより消費者に分かりやすく提供するようにお願いします。

#### 詳しい情報

#### 赤ちゃんのお母さん・お父さんやお世話をする人へ

- 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。

#### [乳児ボツリヌス症の発生状況]

乳児ボツリヌス症は、国内では、保健所が食中毒として報告した事例は1986年以降3例、医師が乳児ボツリヌス症として報告した事例は1999年以降16例あります。また、欧米でも発生しており、米国では毎年100例以上の発生報告があります。

乳児ボツリヌス症の発生原因は、食品としてハチミツが指摘されていますが、ハチミツを食べていない例(国内では井戸水)も報告されています。

- ハチミツは1歳未満の赤ちゃんにリスクが高い食品です。

ボツリヌス菌は、土壌中などに広く存在している細菌です。ボツリヌス菌が食品などを介して口から体内にはいると、大人の腸内では、ボツリヌス菌が他の腸内細菌との競争に負けてしまうため、通常、何も起こりません。

一方、赤ちゃんの場合、まだ腸内環境が整っておらず、ボツリヌス菌が腸内で増えて毒素を出すため、便秘、ほ乳力の低下、元気の消失、泣き声の変化、首のすわりが悪くなる、といった症状を引き起こすことがあります。ほとんどの場合、適切な治療により治癒しますが、まれに亡くなることもあります。

なお、1歳以上の方にとっては、ハチミツはリスクの高い食品ではありません。

**3. ボツリヌス菌は熱に強いので、通常加熱や調理では死にません。1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。**

一般的に、ハチミツは包装前に加熱処理を行わないため、ボツリヌス菌が混入していることがあります。また、ボツリヌス菌(芽胞)の耐熱性は 120°C、4 分とされており、通常加熱や調理では死にません。

#### 食品事業者の方へ

ハチミツおよびハチミツを含む食品は「1歳未満の乳児には与えないで下さい。」という情報を、表示などにより消費者に分かりやすく提供するようお願いいたします。

サイト内リンク ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから (PDF:131KB)

## ★乳児ボツリヌス症死亡で注意喚起

【NHKNWESWEB2017年04月12日 06時51分】

<http://www3.nhk.or.jp/shutoken-news/20170412/5487111.html>

先月、東京で、蜂蜜を与えられた生後6か月の男の子が乳児ボツリヌス症で死亡したことを受けて、厚生労働省は1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないよう、全国の自治体に対し、注意喚起を求める通知を出しました。

乳児ボツリヌス症は、腸内が未発達な1歳未満の乳児が、主にボツリヌス菌に汚染された蜂蜜を食べることで発症するもので、先月30日、東京・足立区で離乳食として蜂蜜を与えられた生後6か月の男の子がけいれんなどの症状を起こし、死亡しました。

乳児ボツリヌス症の死亡例は初めてで、厚生労働省は、発症のリスクがある1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないよう、自治体を通じて全国の保健所などに対し、注意喚起を求める通知を出しました。

これまでも、母子手帳や蜂蜜を使った食品の表示などで注意喚起が行われていますが、今回の通知では、子育ての訪問相談や乳幼児健診でも積極的に指導するよう求めています。

厚生労働省は「菌に汚染された井戸水でミルクを作っても発症するリスクがある。乳児は特に抵抗力が低く、病気になるリスクが高いので、安心して子育てができるよう情報提供を徹底したい」としています。

大学などで栄養学の講師を務める管理栄養士の太田百合子さんは「生まれてからの1年間は内臓の機能が未発達で抵抗力がないので、菌が体の中に入ると食中毒や下痢などを起こしやすい。特にボツリヌス菌は、家庭での加熱調理では死滅しないので、蜂蜜は与えないことが大事だ」と話しています。さらに、「ボツリヌス菌以外でも、乳児のうち、卵や牛乳、小麦といったアレルギーの原因になりやすい食材はショックを起こさないように少しずつ与えたり、餅やピーナッツなどのものに詰まらせやすいものはすりつぶして食べさせたりといった、体の発達に見合った対応が必要だ」と指摘しています。

そのうえで、「初めて子育てをする今の親にとっては、乳児の食事は、家庭でも見たことがない、未知のものだと思う。1人で悩まずに、地域の小児科医や、保健センターの栄養士などを頼ってほしい」と呼びかけています。

## ★1歳未満の乳児、はちみつ与えないで - 厚労省、乳児ボツリヌス症死亡で注意喚起

【医療介護 CB ニュース 4/11(火) 19:35 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170411-19350000-cbn-soci>

はちみつを与えられた東京都内の乳児が乳児ボツリヌス症で死亡したことを受け、厚生労働省は、保護者らへの注意事項をホームページに掲載した。1歳未満は罹患する可能性があることなどを挙げ、はちみつが入った食品を与えないよう呼び掛けている。【新井哉】

乳児ボツリヌス症の原因となるボツリヌス菌は、土壌に広く存在しており、菌が混入した井戸水などが原因とみられる食中毒が報告されている。ボツリヌス菌の芽胞を1歳未満の乳児が摂取した場合、腸管内で菌が増殖し、その菌が産生した毒素で発症する。

中枢神経系が冒され、弛緩性の麻痺や呼吸麻痺などの症状が出る。感染症法の4類感染症に定められており、診断した医師は直ちに最寄りの保健所に届け出ることが義務付けられている。

厚労省などによると、乳児ボツリヌス症は、1986年に国内で初めて確認された。これを含めて食中毒関連で3例、感染症発生動向調査(99年以降)で16例の報告があったが、死亡例は今回の報告が初めて。

今回報告されたのは生後5カ月の男児。2月20日に呼吸不全などで救急搬送されて入院したが、3月30日に死亡した。発症の約1カ月前から離乳食として、市販のジュースにはちみつを混ぜたものを飲んでいて、東京都によると、検査の結果、患者の便と自宅に保管していたはちみつから、ボツリヌス菌を検出。足立保健所が「離乳食として与えられたはちみつ」を原因とする食中毒と断定した。

こうした状況を踏まえ、厚労省は、保護者らに注意喚起を行う必要があると判断。ホームページに、ボツリヌス菌は熱に強いいため、通常の加熱や調理では死滅しないといった注意事項を掲載した。

具体的には、大人ではボツリヌス菌が体内に入っても腸内で他の腸内細菌との争いに負けてしまうため、通常は何も起こらないが、腸内環境が整っていない乳児では、腸内でボツリヌス菌が増え、便秘や哺乳力の低下などが起きる可能性があるとしている。

## ★蜂蜜食べ乳児ボツリヌス症で死亡 危険な食品、ほかにも

【朝日新聞デジタル 4/11(火) 4:01 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170411-00000007-asahi-soci>

蜂蜜入りの離乳食を与えられていた生後6カ月の男児が亡くなった。蜂蜜は危険なのか？

東京都によると、亡くなったのは足立区の男児。生後4カ月ごろから、市販のジュースに蜂蜜を混ぜて1日2回、約10グラム与えられていた。2月20日にけいれんや呼吸不全などの神経症状が出て入院。ボツリヌス菌が原因の「乳児ボツリヌス症」と診断され、3月末に亡くなった。これまで複数の発症例が報告されているが、記録が残る1986年以降、同症による死亡は初めてという。

蜂蜜には「1歳未満の乳児には与えないで下さい」と表示があったが、離乳食を与えていた家族は把握していなかった。「栄養があると思った」と話したという。

ボツリヌス毒素について研究している東京農大の丹羽光一教授(病態生理学)によると、菌は土や川など自然界に広く存在。成人でも辛子レンコンなどでの食中毒が報告されている。蜂蜜の場合、酸素が苦手な菌が自分を守るために殻を作り出した「芽胞(がほう)」という形態で存在し、低酸素状態になると発芽して強い毒を出す。121度で一定時間加熱すれば死滅するとされるが、家庭の調理では難しい。1歳までは腸内の菌の種類が大人と違い、消化吸収の機能も未熟なため、腸内で増殖しやすく、重症化すると呼吸困難や呼吸停止に至ることもあるという。

## 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)

### ★茨城県:ひたちなかの旅館で食事をした9人が食中毒 ノロウイルス

【茨城県報道発表 2017年4月12日】

食中毒発生概況について(ひたちなか保健所管内の食中毒について)

1 探知 平成29年4月4日(火)午前11時20分頃、スポーツ大会関係者からひたちなか保健所へ「ひたちなか市内で開催されたスポーツ大会に参加したグループのうち数名が食中毒様症状を呈している」旨の通報が入った。

2 事件の概況 ひたちなか保健所の調査によると、当大会に参加した**中学生のサッカーチーム**が、ひたちなか市内の旅館「米屋旅館」に宿泊し、4月2日(日)の夕食を喫食したところ、1グループ18名中9名が、4月3日(月)午後10時頃から嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈し、7名が医療機関を受診したことが判明した。

調査の結果、患者らの共通食が当該施設に限られること、患者及び**調理従事者の便からノロウイルス**が検出されたこと、症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致したこと等から、ひたちなか保健所は、本日、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者はいずれも快方に向かっている。

3 原因施設 屋号:米屋旅館

営業者:黒澤 みつ子

所在地:ひたちなか市阿字ヶ浦町162

業種:飲食店営業

4 原因となった食事

4月2日(日)に提供した食事 さしみ、生姜焼き、マカロニサラダ、カレイ煮付け、ロールキャベツ、中華クラゲ(わかめきゅうり)、キャベツサラダ、トマト、たけのこ煮、にんじん、ブロッコリー、オレンジ、ご飯、みそ汁(あさり)

5 原因物質 ノロウイルス

6 発生日時 平成29年4月3日(月)午後10時頃(初発)

7 摂食者数 18名(男性18名 10代~30代)

8 患者数 9名(男性 9名 10代~30代)

9 主症状 嘔吐、下痢 等

10 検査状況 拭き取り:5検体(施設)

食 材: 8検体(生姜焼き、マカロニサラダ、カレイ煮付け、中華クラゲ(わかめきゅうり)、キャベツサラダ、たけのこ煮、ブロッコリー、オレンジ)

検 便: 10検体(患者:7検体、調理従事者:3検体)

結果: 患者5検体及び調理従事者1検体からノロウイルスが検出された。

11 その他 行政処分(ひたちなか保健所)

営業種別:飲食店営業

営業禁止(食品衛生法第55条):平成29年4月13日(木)から※平成29年4月3日(月)から自主休業  
当該行政処分は、食品衛生法に基づく飲食店営業に対するものであり、旅館業法に基づく旅館業の営業を禁止するものではありません。

### ★茨城県:大洗の飲食店で生カキ等を食べた12人が食中毒 ノロウイルス

【茨城県報道発表2017年4月6日】

<http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/cgi-local/news/newsview.cgi?category=press&no=1199>

食中毒発生概況について(水戸保健所管内の食中毒について)

1 探知 平成29年4月3日(月)午後2時50分頃、水戸市内の医療機関から水戸保健所へ「大洗町内の飲食店を利用した数名が食中毒様症状を呈している」旨の通報が入った。

2 事件の概況 水戸保健所の調査によると、4月1日(土)午後7時頃に大洗町内の飲食店「たけちゃん」を利用した1グループ14名中12名が4月2日(日)午前2時頃から嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈し、10名が医療機関を受診し、うち4名が入院していることが判明した。

調査の結果、患者らの共通食が当該施設に限られること、患者の便からノロウイルスが検出されたこと、症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致したこと等から、水戸保健所は、本日、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、入院した患者はいずれも退院し、発症者はいずれも快方に向かっている。

3 原因施設 屋号:たけちゃん 営業者:片桐 猛

所在地:東茨城郡大洗町磯浜町7758-3 業種:飲食店営業

4 原因となった食事 4月1日(土)に提供した食事 生カキ、刺身(サザエ、生エビ、マグロ、タコ、サワラ、イカ)、焼魚(ブリの照焼)、あん肝(とも酢和え)、唐揚げ(目光、あんこう)、茶碗蒸し、煮物(ヒイカ)

5 原因物質 ノロウイルス

6 発生日時 平成29年4月2日(日)午前2時頃(初発)

7 摂食者数 14名(男性5名 20代~40代、女性9名 20代~30代)

8 患者数 12名(男性4名 20代~40代、女性8名 20代~30代)

9 主症状 嘔吐、下痢 等

10 検査状況 拭き取り: 8検体(施設)

食 材: 1検体(生カキ)

検 便: 9検体(患者:5検体、調理従事者:4検体)

結果: 県衛生研究所の検査の結果、便6検体(患者5検体、調理従事者1検体)からノロウイルスが検出された。食材については検査中。

11 その他 行政処分(水戸保健所)

営業禁止(食品衛生法第55条):平成29年4月6日(木)から※平成29年4月3日(月)から自主休業

## ★福岡市内の飲食店で食事をした5人が食中毒 ノロウイルス

食中毒(疑い)の発生について

【福岡市公表(平成29年4月6日14:00現在)】

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzen/life/syokuhinanzen-ansin/index.html>

1 探知 平成29年4月4日(火)午後10時頃、城南区在住の市民から中央区保健福祉センター(中央保健所)に、「4月2日(日)に中央区の飲食店で食事をした1グループ6名中5名が、4月4日(火)から食中毒様症状を呈している」旨の連絡があったもの。

2 概要 平成29年4月2日(日)午後8時頃から、親族6名が中央区の飲食店で会食したところ、うち5名が4月4日(火)午前4時頃から嘔吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した。

なお、有症者1名の便からノロウイルスを検出した。

3 症状 嘔吐、下痢、発熱等

4 摂食者数(判明分) 6名

5 有症者数 … 判明分 5名

6 検査 …… 福岡市保健環境研究所で検査中

有症者便 : 5検体 … 1検体からノロウイルス検出

従業員検便 : 3検体 施設ふきとり : 8検体

7 原因食品・原因施設 … 調査中

8 関連施設に対する指導事項

(1) 食器・器具類の洗浄・消毒の徹底 (2) 手洗いの励行 (3) 施設の清掃・消毒の徹底

9 その他 現在のところ、当該施設における他の健康被害の届出はない。

## ●カンピロバクター食中毒(鶏肉の生食、沢水、未殺菌井戸水が原因)

### ★さいたま市:鶏レバ刺し食べた男女7人が食中毒 カンピロバクター

【埼玉新聞 2017年4月7日(金) 22:46 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170407-00010010-saitama-l11>

埼玉県さいたま市は7日、同市浦和区高砂2丁目の飲食店「串でんさとや」で食事をした7人が下痢や腹痛、発熱など食中毒症状を訴えたと発表した。市は食品衛生法に基づき、7日から9日まで3日間営業停止の行政処分にした。

市食品・医薬品安全課によると、3月24日に同店で一緒に食事をした11人のうち20代～50代の男女7人が26日から29日にかけて下痢などの症状を訴えた。鶏レバ刺しやサラダなどを食べたという。

検便を行った患者6人のうち4人からカンピロバクターを検出。保健所は同店の食事が原因の食中毒と断定した。7人は全員、快方に向かっている。

### ★大阪府:東大阪の飲食店で5人が食中毒 カンピロバクター

【朝日新聞デジタル 2017年4月7日】

東大阪市は6日、同市足代新町の飲食店「鶏鳥(とりとり)kitchenゆう」で3月27日夜に地鶏料理を食べた男女5人が下痢などを発症し、カンピロバクターによる食中毒と断定したと発表した。今月4日の火災で同店などが入った長屋計約515平方メートルが焼けたため、営業停止処分にしなないという。

### 東大阪市(4月6日発表)

発症日時:3月28日(火曜日)午前8時00分頃(初発)

喫食者数:14人

有症者数:5人

原因食品:3月27日(月曜日)に提供された食事

病因物質:カンピロバクター

原因施設:鶏鳥 Kitchen ゆう(東大阪市)

### ★岩手県:大船渡の飲食店で鳥レバ刺しを食べ2人が食中毒 カンピロバクター

【河北新報 2017年04月13日木曜日】

[http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201704/20170413\\_33039.html](http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201704/20170413_33039.html)

岩手県は12日、大船渡市の飲食店「ホルモン酒場わいTable(テーブル)」で2日に鳥レバー刺しなどを食べた20代の男性2人が食中毒症状を訴え、ともに食中毒の原因菌カンピロバクターが検出されたと発表した。2人は回復している。県は同店を14日まで3日間の営業停止処分とした。

## 岩手県公表 2017 年4月12日

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等 ホルモン酒場わい Table 村上慎吾

施設所在地等 大船渡市大船渡町字地ノ森 27-9

適用条項 食品衛生法第 55 条第 1 項

行政処分を行った理由 食品衛生法第 6 条違反

行政処分等の内容 営業停止処分(3 日間)

### ●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)

## ★台東区:浅草のホテルレストランで 12 人が食中毒 黄色ブドウ球菌

【NHK NWES WEB 2017 年 04 月 12 日 17 時 25 分】

東京・浅草の観光ホテル内にあるレストランで、3月下旬客と従業員が下痢やおう吐などの症状を訴え、保健所は調査の結果、レストランで出されたローストビーフが原因の食中毒と断定し、レストランを7日間の営業停止処分になりました。

営業停止処分を受けたのは、台東区の「浅草ビューホテル」にあるレストラン「武蔵」です。

台東保健所やホテルによりますと、3月27日にレストランで夕食をとった複数の客が下痢やおう吐などの症状を訴えたということです。

保健所が調査した結果、症状を訴えたのは客と従業員あわせて12人で黄色ブドウ球菌が検出され、この日のメニューとして提供された、ローストビーフが原因であることがわかったということです。このため、台東保健所は、レストランのローストビーフが原因の食中毒と断定し、12日付けでこのレストランを7日間の営業停止処分になりました。

レストランは、ホテルの26階にあり、東京スカイツリーをはじめとする周辺の景色を一望できることをPRしていて、ホテルを運営する「日本ビューホテル」は「お客様に多大な苦痛とご迷惑をおかけしたことを心より深くおわび申し上げます」とコメントしています。

## 台東区公表平成 29 年 4 月 12 日

営業者氏名 日本ビューホテル株式会社 法人番号 6010501010540

施設の名称 浅草ビューホテル 武蔵

施設所在地 東京都台東区西浅草三丁目 17 番 1 号 浅草ビューホテル 26 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 4 月 12 日から平成 29 年 4 月 18 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 27 日に提供したローストビーフ

病因物質 黄色ブドウ球菌

患者数 12 名

## ●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)

★茨城県:行方市の飲食店ファーム・トゥー・ザ・テーブルで食事した11人が食中

### 毒 ウエルシュ菌

【茨城県報道発表2017年4月12日】

営業禁止処分の解除について

平成29年4月10日(月)に資料提供しました下記の食中毒事件について、当該施設における食品衛生上の危害の除去及び再発防止対策が講じられたため、鉾田保健所長は、本日をもって営業禁止処分を解除いたしました。

施設名 ファーム・トゥー・ザ・テーブル

施設所在地 行方市宇崎1561

営業者等氏名 白ハト食品工業 株式会社 代表取締役 永尾 俊一

業種 飲食店営業

病因物質 ウエルシュ菌

原因食品 4月4日(火)に提供した食事

患者数(摂食者数) 11名(29名)

行政処分等を行った理由 食中毒の発生 適用条項 食品衛生法第6条第3号違反

行政処分等内容 食品衛生法第55条に基づく営業禁止処分

措置日

処分 平成29年4月10日(月)

処分解除 平成29年4月12日(水)

資料提供

### 茨城県報道発表2017年4月6日(抜粋)

食中毒発生概況について(鉾田保健所管内の食中毒について)

平成29年4月6日(木)午前8時45分頃、行方市内のレストラン「ファーム・トゥー・ザ・テーブル」から、鉾田保健所に「4月4日(火)に当施設を利用した方が、腹痛や下痢の症状を呈している。」旨の通報がありました。

鉾田保健所の調査によると、4月4日(火)午後6時頃から「ファーム・トゥー・ザ・テーブル」(なめがたファーマーズヴィレッジ内2階レストラン)を利用した4グループ29名のうち11名が、4月5日(水)午前4時頃から腹痛や下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、患者らに共通する食事が当該施設に限られること、患者らの主症状及び発症までの時間が一致していることから、本日、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

発表資料より食中毒発生概況について(抜粋)

4 原因となった食事 4月4日(火)に提供された食事

メインディッシュ:パスタ類,ピザ類,肉料理,ビュッフェ:煮込み料理類,グリル料理類,スープ類,サラダ類,パン



## ●化学物資による食中毒(魚のヒスタミンや洗浄剤の誤飲など)

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グドアなど、動物の肉)

### ★台東区:ヒラメの刺身を食べた1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【台東区公表 平成29年4月12日】

営業者氏名 株式会社 大丸松坂屋百貨店 法人番号 9010601038982

施設の名称 松坂屋 上野店(北辰 鮮魚)

施設所在地 東京都台東区上野三丁目29番5号 本館地下1階

業種等 魚介類販売業

不利益処分等を行った理由 食中毒

(食品衛生法第6条第4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4月12日1日間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4月5日に販売した**ヒラメ刺身**

病因物質 **アニサキス**

患者数 1名

## ●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

### ★スイセン食べた夫婦が食中毒 岡山・玉野、ニラと間違い アルカロイド

【山陽新聞デジタル 4/6(木) 22:03 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170406-00010002-sanyo-l33>

岡山県は6日、スイセンをニラと間違えて食べた玉野市の80代夫婦が、嘔吐(おうと)の食中毒症状を訴えたと発表した。2人とも入院はせず、快方に向かっているという。

県生活衛生課によると、5日朝に妻が自宅近くに**自生していたスイセン**を誤って採取。朝食の具材として夫婦で食べた。

スイセンはアルカロイドなどの有毒成分を含み、食後30分以内で嘔吐や頭痛を引き起こす可能性がある。県内では2015年にも高梁市と岡山市の計5人がスイセンを食べて食中毒症状を訴えた。

## ●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

### ★土浦市:ツブ貝を食べた2人が食中毒 貝毒(テトラミン)

【茨城県報道発表2017年4月3日(抜粋)】

食中毒発生概況について(土浦保健所管内の食中毒について)

1 探知 平成29年3月29日(水)午前11時15分頃、土浦市内の医療機関から土浦保健所へ「ツブ貝による食中毒を疑う患者を診察した。」旨の通報があった。

2 事件の概況 土浦保健所の調査によると、患者らは、3月24日(金)の夕方に県内のスーパーマーケットで購入したツブ貝を同日午後7時頃自宅で調理し、家族2名で喫食したところ、同日午後8時頃か

ら視覚異常、めまい、ふらつきなどの貝毒特有の症状を呈し、うち1名が医療機関を受診したことが判明した。

土浦保健所が「茨城県水産試験場」(ひたちなか市)に残品の貝殻を鑑定依頼したところ、**唾液腺に毒素(テトラミン)を有する「ツブ貝(エゾボラモドキ)」**である可能性が高いと判断された。

患者らの症状が貝毒による食中毒様症状と類似していること、医療機関より食中毒の届出があったこと及び当該貝殻の鑑定結果等から、土浦保健所は本日、当該ツブ貝(エゾボラモドキ)を原因とする食中毒と断定した。なお、患者らはいずれも快方に向かっている。

3 原因施設 自宅(石岡市内)

4 原因と思われる食事 **ツブ貝(エゾボラモドキ)**

5 原因物質 **テトラミン(推定)**

6 発生日時 平成29年3月24日(金)午後8時頃

7 摂食者数 2名

8 患者数 2名(男性:1名「60歳代」、女性:1名「60歳代」)

9 主な症状 視覚異常(物が二重に見える等)、めまい、ふらつき

10 検査状況 茨城県水産試験場による貝殻の鑑別結果により唾液腺にテトラミンを有する「ツブ貝(エゾボラモドキ)」である可能性が高いと判断された。

## ★アサリ、淡路島の3市で採取禁止、麻痺性貝毒検出で

【産経WEST2017.4.7 07:37】

<http://www.sankei.com/west/news/170407/wst1704070016-n1.html>

兵庫県は6日、洲本市で採取した**アサリから基準値を超える麻痺(まひ)性貝毒**が検出されたため、淡路、洲本、南あわじ各市(播磨灘側を除く)でアサリの採取を禁止した。神戸、芦屋、西宮市でも3月23日から禁止されている。

県によると、貝毒は毒を持つプランクトンを二枚貝が食べて蓄積されて起き、貝を大量に食べると健康被害の恐れがある。二枚貝だけに発生し、サザエなど二枚貝以外の貝類や魚類は食べても問題ないという。今後は週1回の検査を実施し、3回連続で基準値を下回れば禁止を解除する。

## ●**病因物質調査中の食中毒**(病因物質が判明していない事件)

### ★福岡市博多区の飲食店で食事した8人に食中毒とみられる症状

【西日本新聞 2017年4月12日 20時49分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/12927186/>

福岡市博多区健康福祉センター(博多保健所)は12日、同区内の飲食店で10日夜に食事したグループのうち、翌11日未明から、少なくとも男女計8人(20代~60代)に下痢、発熱、吐き気など食中毒とみられる症状が出た、と発表した。うち5人は医療機関で受診。全員が快方に向かっているという。

### 福岡市発表(平成29年4月12日18:30現在(抜粋))

食中毒(疑い)の発生について

1 探知 平成29年4月12日(水)午前9時頃、博多区内の事業所から博多区保健福祉センター(博多保健所)に「4月10日(月)夜に博多区内の飲食店で会食をしたところ、4月11日(火)に複数名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈した」との連絡があった。

2 概要 平成29年4月10日(月)午後7時半頃に、博多区内の飲食店で会食した1グループ34名のうち複数名が、4月11日(火)午前3時頃から下痢、発熱、吐き気等の食中毒様症状を呈したものの。

3 症状 下痢、発熱、吐き気等

4 摂食者数 17名(判明分)

5 有症者数 ……8名(判明分) 男性4名(30歳代3名, 60歳代1名), 女性4名(20歳代)

※ 受診者5名(入院者はいない)。全員快方に向かっている。

6 検査 ……保健環境研究所で検査中 有症者検便 : 6検体 施設従業員便 : 2検体  
施設ふきとり : 4検体

## ★平成 28 年食中毒 事件数、患者数とも減少 1 位ノロウイルス、2 位カンピロ

【鶏鳴新聞 2017. 04. 05 発行】

<http://www.keimei.ne.jp/article/20170405n2.html>

厚生労働省は3月16日、東京都港区の航空会館で薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会(部会長＝五十君静信東京農業大学教授)を開き、平成28年の食中毒発生状況を報告した。

28年の食中毒事件数は前年比62件減の1140件、患者数は2465人減の2万253人となり、事件数、患者数とも前年を下回った。

患者数が500人以上の事例は、①江東区(4月28日)の患者数609人(飲食店、鶏ささみ寿司、カンピロバクター属菌)②京都府(11月11日)の患者数579人(旅館、11月11～15日に旅館が提供した食事、ノロウイルス)——の2件。

死者が発生した事例は①旭川市(4月21日)の2人(家庭、イヌサフラン〔推定〕、植物性自然毒)②北海道(5月29日)の1人(家庭、スイセン、植物性自然毒)③宮城県(5月15日)の1人(家庭、イヌサフラン、植物性自然毒)④秋田県(4月23日)の1人(家庭、トリカブト、植物性自然毒)⑤千葉県(8月5日)の5人(老人ホーム、きゅうりのゆかり和え〔給食〕、腸管出血性大腸菌O157)⑥東京都(8月27日)の5人(老人ホーム、きゅうりのゆかり和え〔給食〕、腸管出血性大腸菌O157)——の6件14人(前年は5件6人)。

病因物質が判明した事例のうち、事件数が最も多いのはノロウイルス354件(前年比127件減)、次いでカンピロバクター・ジェジュニ／コリ339件(21件増)、アニサキス124件(3件減)、植物性自然毒77件(19件増)、ぶどう球菌36件(3件増)の順。サルモネラ属菌の事件数は31件(7件増)。上位5病因物質で事件数全体の81.6%を占めた。

患者数が最も多いのはノロウイルス1万1397人(3479人減)、次いでカンピロバクター・ジェジュニ／コリ3272人(1183人増)、ウエルシュ菌1411人(860人増)、サルモネラ属菌704人(1214人減)、ぶどう球菌698人(79人増)の順で、上位5病因物質で患者数全体の86.3%を占めた。

原因食品・食事が判明した事例のうち、事件数が最も多いのは魚介類173件(36件減)、次いで複合調理食品84件(15件増)、肉類およびその加工品80件(16件増)、野菜およびその加工品70件(22件増)、魚介類加工品19件(4件増)の順で、上位5食品で全体の37.4%を占めた。

患者数が最も多いのは複合調理食品2506人(649人増)、次いで魚介類1112人(520人減)、肉類およびその加工品1067人(493人増)、野菜およびその加工品619人(429人増)、穀類およびその加工品368人(235人増)の順で、上位5食品で患者数全体の28.0%を占めた。

卵類およびその加工品の事件数は3件(2件増)、患者数は106人(104人増)であった。

原因施設が判明した事例のうち、事件数が最も多いのは飲食店 713 件(29 件減)、次いで家庭 119 件(2 件増)、事業場 52 件(10 件増)、旅館 50 件(14 件減)、仕出屋 40 件(13 件減)の順で、上位 5 施設で事件数全体の 85.4%を占めた。

患者数が最も多いのは飲食店 1 万 1135 人(1599 人減)、次いで旅館 2750 人(734 人増)、事業場 2002 人(734 人増)、仕出屋 1523 人(2807 人減)、学校 845 人(218 人増)の順で、上位 5 施設で患者数全体の 90.1%を占めた。

都道府県別の事件数、患者数では東京都 135 件(14 件減)・2276 人(18 人増)、神奈川県 92 件(2 件増)・1624 人(480 人増)、大阪府 91 件(9 件減)・1292 人(58 人増)の順に多かった。

月別では、12 月が事件数 115 件(4 件増)、患者数 3379 人(98 人減)で最も多かった。

食中毒部会では、ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌の食中毒対策について議論した。

ノロウイルスについては、食中毒の約 80%が調理従事者が原因であることから、調理従事者の健康管理と食品取扱者からの汚染防止が必要であるとし、大量調理施設衛生マニュアルの改正案に①10 月から 3 月には、調理従事者が月に 1 回以上のノロウイルスの検便検査を受けることを努力目標にすること②衛生責任者は毎日、作業開始前に各調理従事者の健康状態を確認し、その結果を記録すること——を盛り込む対策案が事務局から示された。これに対し委員からは「ノロウイルスは明らかに感染症の領域に入っている」との指摘があった。

カンピロバクターについては、食中毒のほとんどが加熱不十分な鶏肉が原因になっており、①食鳥肉の処理段階での微生物汚染の低減②飲食店での加熱の必要性、加熱不十分な料理提供の防止③カンピロバクター食中毒に関する正しい知識の消費者への普及啓発——が課題として挙げられた。

「食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業」では、食鳥処理場で使用が認められている殺菌剤を活用しながらカンピロバクター汚染低減策の実証実験を行っており、28 年度は青森県(過酢酸製剤)、宮崎県(酸性化亜塩素酸ナトリウム)、熊本県(微酸性次亜塩素酸水)、鹿児島県(亜塩素酸水、冷凍処理)の 4 自治体で実施中。29 年度も希望する自治体で実施する。

また、昨年 4 月 28 日から 5 月 8 日まで全国 5 会場で開催された「肉フェス」のうち、東京・お台場と福岡の 2 会場で鶏肉の寿司を原因とする大規模食中毒が発生(患者数は両会場合計で 875 人)したことを踏まえ、①カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)の改正②飲食店営業向けリーフレットの作成③消費者向けリーフレットの作成④厚生労働省ツイッターで毎週水曜日に食中毒注意喚起ツイートを配信——に取り組んだことが報告され、「食鳥関係業界と連携しながら、食鳥処理後の鶏肉について、飲食店までの販売の過程で『加熱用』である旨の伝達を徹底するよう指導する」との対策案が事務局から示された。

腸管出血性大腸菌については、昨年 8 月に千葉県と東京都の老人ホームで「きゅうりのゆかり和え」を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒事件で 10 人が死亡したことを受けて、高齢者に野菜を加熱せずに提供する場合には次亜塩素酸ナトリウムなどによる殺菌を徹底するよう、厚生労働省が都道府県などに要請したことを紹介。

また、腸管出血性大腸菌感染症の感染者は 5 歳未満が最も多く、有症者の割合は 14 歳以下の若年層や 70 歳以上の高齢者が 70%以上と高いことから、大量調理施設衛生マニュアルの改正案に「特に若年者と高齢者に対し、野菜や果物を加熱せずに提供する場合(表皮を除去する場合を除く)には殺菌を行なうこと」を盛り込む対策案が事務局から示された。

## 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)

### ★福岡県:感染性胃腸炎、太宰府の保育園 20 人集団発生 ロタウイルス

【毎日新聞 2017 年 4 月 11 日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170411/dtl/k40/040/646000c>

県は10日、太宰府市の保育所で感染性胃腸炎が集団発生したと発表した。3月31日～4月10日、0～5歳の園児計20人に嘔吐(おうと)や下痢の症状が出た。いずれも快方に向かっており、重症者はいない。うち1人は検査でロタウイルスの陽性反応が出た。

県によると、ロタウイルスが原因とみられる感染性胃腸炎の集団発生は県内では今年初めて。食事前や用便後の手洗いなどを呼び掛けている。【平川昌範】  
〔福岡都市圏版〕

### ★オウム病、新たに1人の妊婦死亡を確認

【産経新聞 2017 年 4 月 10 日 20 時 2 分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/12917252/>

オウムやインコなど鳥のふんを介して感染する「オウム病」に感染した妊婦の死亡例が国内で初めて確認された問題で、厚生労働省は10日、新たに妊婦1人の死亡が報告されたと明らかにした。

オウム病は「クラミジア・シッタシ」という細菌に感染した鳥のふんなどを吸い込むことで人にもうつる可能性がある感染症で、年間数十例の患者が出ている。高齢者などで数年に一度、死亡例が報告されているが、国内ではこれまで、妊婦の死亡例は報告されていなかった。

妊婦の感染症について研究する研究班が3月7日、オウム病に感染した妊婦が死亡していたことを厚労省に情報提供。厚労省は医師向けに注意を呼びかけていた。

厚労省によると、研究班は4月10日、新たに1人の死亡例を報告。死亡例が相次いで報告されたことから、厚労省は国民に向けて注意喚起を行うかどうか検討している。

### ★日本医師会【感染症・食中毒情報 No.3948(2017/4/6)】

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

#### 1)北見保健所管内

北見保健所管内の学校の生徒12名及び職員9名が、3月21日から26日にかけて、おう吐、下痢、発熱などの症状を呈し、うち8名が医療機関を受診し、検査、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21日～26日 おう吐、下痢、発熱などの有症者発生

3月23日 学校から保健所に通報

3月24日～28日 医療機関及び保健所において有症者のうち7名の便を検査した結果、4名からノロウイルスを確認

3月29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

## 2) 帯広保健所管内

帯広保健所管内の医療機関の職員23名及び入院患者11名が、3月27日から4月3日にかけて、下痢、おう吐、腹痛などの症状を呈した。

経過

3月27日～4月3日 下痢、おう吐、腹痛などの有症者発生

3月29日～4月3日 医療機関において有症者のうち27名の便を検査した結果、7名からノロウイルスを確認

3月30日 医療機関から保健所に通報

4月5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) 苫小牧保健所管内

苫小牧保健所管内の社会福祉施設の利用者29名及び職員4名が、3月28日から4月2日にかけて、おう吐、下痢、発熱などの症状を呈し、うち23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28日～4月2日 おう吐、下痢、発熱などの有症者発生

3月30日 社会福祉施設から保健所に通報

3月30日～3月31日 保健所及び医療機関において有症者のうち7名の便を検査した結果、4名からノロウイルスを確認

4月5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

## 4) 網走保健所管内

網走保健所管内の保育所の園児11名及び職員4名が、3月28日から4月3日にかけて、おう吐、下痢、腹痛などの症状を呈し、うち11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28日～4月3日 おう吐、下痢、腹痛などの有症者発生

4月3日 保育所から保健所に通報

4月4日 保健所において有症者5名の便を検査した結果、4名からノロウイルスを検出

4月5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)

★給食にねじ混入、カレーがふりかけご飯に 京都の小学校

【京都新聞 2017年4月13日(木) 22:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170413-00000033-kyt-l26>

京都府城陽市は13日、市学校給食センターで調理した小中学校の給食のカレーに調理器具のねじ1個が混入したと発表した。ねじの発見が遅れ、少なくとも2小学校の約400人がカレーを食べられず、ふりかけご飯で済ませたという。

市によると、同日はセンターで市立の全小中学校15校6200食分(カレー、麦ご飯、フルーツポンチ)を作り、各校に配送した。調理器具洗浄中の午前11時30分ごろ、カレーを作った大釜の中で具材をかき混ぜるへらを固定するステンレス製ねじ(長さ2.5センチ、直径5ミリ)がないことに気付き、同35分ごろ各校にカレーの提供中止を通知、代替品として、しそふりかけを届けた。

午後0時半ごろセンターで残っていたカレーからねじが見つかり、カレーが提供可能なことを各校に連絡したが、寺田西小の全学年約340人と寺田南小1年約60人は食べ終わった後で、カレーの提供をやめた。他の小学校でも食べ終わっていた児童がいた。中学校は給食時間前でカレーが提供された。

同センターによると、器具は調理前に点検したが問題は見つかっていなかったという。今後、点検を徹底するとしている。

## ★コンビニのおにぎりにビニール片の異物混入

【山梨放送 2017年4月10日 19:25】

<http://www.news24.jp/nnn/news88810107.html>

甲府市のコンビニエンスストアで販売されたおむすびにビニール片とみられる異物が混入していたことが分かり、店側が謝罪し保健所に届け出た。

異物が見つかったのは甲府市内のファミリーマートで9日に販売された「ビーフデミオムライスおむすび」だ。

店によると9日午後2時ごろ「中に異物が入っていた」などと、商品を購入した客から届け出があった。異物は大きさが2cm以上で先が尖り金属片のようにもみえるが、硬さなどからビニール片の可能性が高いという。

おむすびは長野県内の食品工場で作られ、120個が県内の店舗で販売されたが、これまでのところ他に異物に関する届け出や問い合わせはないという。

ファミリーマートは混入の事実を確認し、客に謝罪するとともに商品を回収し、長野県内の保健所に届け出た。ファミリーマートは「異物を分析し、混入原因を特定したい」とコメントしている。

[4/10 19:25 山梨放送]

## ★からあげにポリエチレン破片 ローソンが商品撤去

【NHKNEWSWEB4月7日 21時32分】

[http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170407/k10010940991000.html?utm\\_int=news-social\\_contents\\_list-items\\_008](http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170407/k10010940991000.html?utm_int=news-social_contents_list-items_008)

コンビニ大手のローソンは、近畿地方など2府17県の店舗で販売した、からあげおよそ2万食の一部から、ポリエチレンの破片が見つかったとして、この商品を店舗から撤去したと発表しました。

ローソンが店舗から撤去したのは、近畿、中国、四国、それに中部地方の一部の合わせて2府17県で、先月26日から6日まで販売された「からあげケン 北海道チーズ味」です。

会社によりますと、6日、この商品を購入した人から、ポリエチレンの破片が混入していたという連絡がありました。この商品は食品メーカーのニチレイフーズが大阪府高槻市の工場で製造したもので、鶏肉の乾燥を防ぐために覆ってあったポリエチレン製のシートを取り外さずに機械に入れて加工したということです。

この工場と同じ日に製造されたこの商品は、およそ2万食あったということで、会社はほかにも破片が混入しているおそれがあるとして、店舗にある対象商品を撤去しました。

会社によりますと、これまでに健康被害の情報は寄せられていないということです。会社はこの期間に商品を購入した客には、レシートと引き換えで返金に応じるとしています。

問い合わせ先は0120-07-3963で、毎日、午前9時から午後9時まで対応しているということです。

ローソンは「お客様へご心配をおかけして深くおわびします。シートの色を目立つ色に変更するなど、再発防止に努めます」と話しています。

## 4 食の安全情報

### ★ノロウイルス症状ある調理者に高感度検査を - 厚労省が衛生管理マニュアル

#### ル改正案

【医療介護 CB ニュース 2017 年 4 月 10 日(月) 20:10 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170410-20100000-cbn-soci>

厚生労働省は、大量調理施設衛生管理マニュアルの改正案をまとめた。調理施設の従事者によるノロウイルスの集団発生を防ぐことが目的。調理従事者に下痢や嘔吐などの症状が出た場合、DNA や RNA を酵素反応で増幅する PCR 法など高感度の検査を行うよう求めている。【新井哉】

このマニュアルは、大量に調理を行う施設の職員の健康管理に加え、野菜や果物を加熱せずに調理する際の留意事項を提示。調理従事者については、定期的な健康診断や、月 1 回以上の検便検査を行うことを推奨している。

しかし、マニュアルにはノロウイルスに特化した注意事項の説明が十分ではなく、ノロウイルスの流行シーズン中は、調理に携わった人が感染源となる食中毒の集団発生が絶えない。こうした状況を改善しようと、今回の改正では、ノロウイルスへの対応に力点を置いた。

具体的には、下痢や嘔吐などの症状がある場合は、「PCR 法等の高感度の検査方法を用いる」と明記。毎年 10 月から 3 月にかけては、「月に 1 回以上のノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努める」としている。

また、無症状であっても病原体の保有者であることが判明した場合、検便検査でノロウイルスを保有していないことが確認されるまでは「食品に直接触れる調理作業を控える」と記載。このほか、毎日作業開始前に、衛生管理者が調理従事者らの健康状態を確認し、その結果を記録するよう求めている。

#### \* 編集者注

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正案とパブリックコメントはこちらで確認できます。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495160494&Mode=0>

### ★カンピロバクター食中毒にご注意 生や加熱不足の鶏肉など NG

【JCAST2017/4/10 17:00】



<http://www.j-cast.com/healthcare/2017/04/10295210.html>

さいたま市内の飲食店で2017年3月24日に食事をした男女7人が、その2日後から5日後にかけて食中毒症状を訴え、同市が調べたところ患者6人のうち4人からカンピロバクターを検出した。さいたま市が4月7日に発表した。

カンピロバクター食中毒は厚生労働省によると、国内で発生している細菌性食中毒の中では近年、発生件数が最も多く、年間300件、患者数2000人程度で推移している。

年間300件、患者数2000人

厚労省のウェブサイトの「カンピロバクター食中毒について」によると、カンピロバクター食中毒での患者の食事や食事を提供した施設などの調査結果からは、主な推定原因食品、または感染源として、生の状態や加熱不足の鶏肉、調理中の取扱い不備による二次汚染等が強く示唆されている。さいたま市のケースでは、患者らは鶏のレバ刺しやサラダを食べたという。

16年のゴールデンウィーク期間中に開催された食肉を調理し提供するイベントでは、加熱不十分な鶏肉で、500人以上の患者が発生した事例があった。15年に国内で発生したカンピロバクター食中毒318件のうち、原因食品として鶏肉が疑われるものは92件とほぼ3分の1を占めた。

症状は、下痢、腹痛、発熱、吐き気や頭痛、悪寒、倦怠感など。多くの患者は1週間ほどで回復し死亡例や重篤例はまれだが、感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することが指摘されている。

カンピロバクター食中毒の予防方法は、食肉を十分に加熱調理することが重要。中心部を75度以上で1分以上加熱すべきという。また、2次汚染防止のために調理器具や容器を食肉とほかの食品とで分けて使うようにする。

## ★生卵を使った「たまごかけご飯おにぎらず」レシピ 食中毒の危険性を指摘さ

**れ掲載メディアが謝罪** レシピ動画は現在削除済みです。[福田瑠千代, ねとらぼ]

<http://nlab.itmedia.co.jp/nl/articles/1702/07/news110.html>

料理動画メディア「DELISH KITCHEN」が、「たまごかけご飯おにぎらず」のレシピに対して食中毒の危険性があるのではという指摘を受けて、動画を削除し謝罪しました。

DELISH KITCHENはエブリーが運営する、料理レシピを1分前後の動画で紹介する人気のサービス。2月4日に投稿された「たまごかけご飯おにぎらず」の動画はFacebookで約48万再生、Instagramで約22万再生、YouTubeで約1万6000再生を記録していました。

当初公開されていた「たまごかけご飯おにぎらず」のレシピは、自然解凍した冷凍卵の黄身を醤油に漬け込み、おにぎりの具にするというもの。食中毒の危険性があるという指摘を受けて、一時Facebookのレシピページには「※卵解凍後はなるべく早くお召し上がりください」という注意書きが追記されたほか、コメント欄では「ご不安な場合は加熱処理してお作り頂けると幸いです」といった注意喚起もされていました。

しかし動画本編では注意点について一切触れられていないままだった上、InstagramとYouTubeでは同様の注意書きが一切追記されていない点から、対応が不十分なのではないかという批判も出ていました。現在動画は全て削除され、FacebookとInstagram上で「卵の扱いについての注意喚起が十分になされておらず、調理環境によっては衛生上の問題が発生する可能性がある」と判断いたしました」として、謝罪コメントが掲載されています。

「たまごかけご飯」と「おにぎり」を合体させた商品は、2009年にファミリーマートが販売を開始して以来、他店舗も相次いで販売を開始するなど、着実に支持を集めてきたお味。ただしコンビニで販売されているものはあくまで卵ソースでたまごかけご飯を「再現」したもの。一方 DELISH KITCHEN のレンジは自然解凍した冷凍卵をほかほかご飯に乗せるというもので、サルモネラ菌の繁殖温度(5.2~46.2℃)を考慮すると少なくともお弁当には適しません。卵を生で食べる場合は賞味期限はもちろん、調理後は早めに食べるなどの注意が必要です。

## ★森永ヒ素ミルク事件で調査 障害被害者死亡リスク3倍

【西日本新聞 2017年04月04日 11時43分】

<https://www.nishinippon.co.jp/nnp/medical/article/319258>

森永乳業(東京)の徳島工場で1955年、粉ミルクに工業用ヒ素が混入した事件で、中毒の影響で障害がある被害者は推定死亡率が一般平均の約3倍との疫学調査結果が出ていたことが4日、支援団体「ひかり協会」(大阪市)への取材で分かった。

脳性まひなどの影響で食べ物をのみ込む力が衰えて肺炎になるなど、障害が死亡リスクにつながっているとみられる。協会は「重度の被害者に対するサポートの必要性が浮き彫りになった」と指摘している。協会によると、調査は大阪国際がんセンター(旧大阪府立成人病センター)に委託した。

### <給食関係情報>

## ★小麦アレルギーの女兒にパン食べさせ嘔吐 三重・名張の保育所「声掛け確

### 認を徹底」

【産経新聞 2017年4月11日 7時42分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/12918660/>

三重県名張市は、市立赤目保育所に通う小麦アレルギーの女兒(1歳2カ月)にパンを誤って食べさせる不適切な対応があったと発表した。

市によると、女兒の症状は軽く、安定しているという。

市保育幼稚園室によると、8日午後3時20分ごろ、女性保育士がおやつとしてパンを少量食べさせた。1時間後、女兒がおう吐したため、所長が保護者に連絡した。

通常は女兒にミルクを与えており、この日も、職員間で女兒へのアレルギー対応について情報の共有が行われていたという。

同室は「保育にあたっている職員複数で、声に出して確認を行った後に食べさせるよう、より徹底していく」としている。

## ★加熱調理機で給食おいしく 京都市、スチコン全小設置へ

【京都新聞 4/9(日) 21:50 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170409-00000021-kyt-l26>

京都市教育委員会は「焼く」「蒸す」など加熱調理機能を備えた「スチームコンベクションオープン(スチコン)」を、本年度から5年計画で全市立小に設置する。これまでできなかった調理法ができるようになり、和食の提供など学校給食の充実を進める。

スチコンは熱風を対流させたり蒸気を発生させたりすることができ、以前から使ってきた釜では作れなかった「焼き物」にも対応できる。下ごしらえで使うことで、栄養素の流出を防いだり、食感や味わいを良くしたりすることにも効果が期待できる、という。

2015年度から市立小11校で試行導入し、栄養教諭や給食調理員らの研究会が魚の西京焼きや鶏肉のゆず塩焼きなどの献立を開発してきた。嵯峨野小(右京区)の給食調理員橋本正樹さん(46)は「調理の幅が広がり、子どもたちの反応も良い。『安全安心』だけでなく、『おいしい』給食を作ることができる」と話す。同小の先月の給食では、サケのちゃんちゃん焼きが出された。山本希乃さん(7)は「野菜が甘く感じられておいしい。給食が楽しみになる」と喜ぶ。

市教委は年間30校程度に設置する費用計1億1700万円を本年度当初予算に盛り込んでおり、21年度までに全校で設置する予定だ。

## ★衛生管理は“最高レベル” 八戸・西地区給食センターオープン

【デーリー東北新聞社 4/9(日) 10:21 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170409-00010002-dtohoku-102>

八戸市は8日、北インター工業団地に新築移転した西地区給食センターのオープニングセレモニーを開いた。関係者約150人が内覧会や試食会に参加し、衛生管理が徹底された作業スペースや、工夫を凝らした食育コーナーなどを見学し、最新施設に理解を深めた。10日から市内の小学校25校、中学校13校に給食の提供を開始する。

市内の小中学生の約半分に当たる1万食を賄う。環境面に配慮し、二酸化炭素排出量が少ない液化天然ガス(LNG)を熱源に活用。建設費は約32億円。

鉄骨造り2階建て。1階の作業スペースは食材の搬入や調理、配送などの工程ごとに区分けされ、調理員の導線は一方通行のルールになっている。市内で初めてアレルギー専用食の調理室を確保し、2学期から希望者に提供する予定だ。

2階は、子どもたちの施設見学を受け入れるための食育コーナーを設けた。手の汚れを目で確認できる装置を取り入れた「本気手洗い道場」、調理に使われる大きな釜をかき混ぜる体験ができる「釜(かま)してコーナー」など、楽しく学べる仕掛けを用意した。

あいさつで小林真市長は「日本、世界でも最高レベルの安全衛生に配慮した施設となっている。子どもたちの食育に活用してもらいたい」と呼び掛けた。試食会では、センターのオープンを機に導入された、是川縄文館のマスコットキャラクター「いのるん」をあしらった食器も披露された。

## <ジビエ関係情報>

## ★おいしいジビエ、熊本の味に くまもとジビエ研究会を国が表彰

【産経新聞 4/9(日) 7:55 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170409-00000009-san-143>

### ■料理フェアなどで消費拡大、新しい地域資源

捕獲された野生イノシシやシカの肉(ジビエ)を使った料理の普及を目指す「くまもとジビエ研究会」(村田政文会長)の活動が広がりを見せる。ジビエを地域の新たな資源として、経済活性化に貢献する活動が評価され、平成28年度鳥獣被害対策優良活動表彰の農林水産大臣賞も受けた。(南九州支局

研究会は平成24年9月、熊本県を中心に設立された。現在は肉の加工処理業者、飲食店、市町村など60団体が参加する。

「ジビエは『臭い』『硬い』などマイナスイメージが強かった。加工処理の衛生管理や、安定供給の態勢も整っておらず、処理業者と飲食店とのマッチングもできていなかった」

同会事務局長の田川敬二氏は、発足当時を振り返った。

研究会はまず、加工施設と飲食店の情報共有とマッチングを進めた。

認知度が上昇すると、流通態勢の整備▽衛生管理技術の向上▽消費拡大ーを活動の柱に据えた。

ジビエ普及を図る主なイベントが「くまもとジビエ料理フェア」だ。ジビエのおいしさを広く知ってもらうのが狙い。24年度の参加飲食店は、15店舗だけだったが、関係者の努力で26年度は倍の32店舗に増え、約4千食を販売した。

その後も27年度は43店舗、28年度は47店舗と拡大を続けた。

県外への進出も図る。

今年1月に福岡市内で開かれた賀詞交換会で、熊本県五木村産のシカ1頭を使ったロースト料理が提供された。そのほか、福岡県内で料理教室や商談会も開く。

加工処理での衛生管理ガイドラインも26年3月に導入した。調理師専門学校の専修学校常磐学院（熊本市）では27年度から、ジビエ料理が単位が取れる正式授業となった。同学院は年1回、ジビエ肉の解体や調理の授業を開催する。

こうした官民一丸の活動と実績が評価され、農水省が主催する28年度の鳥獣被害対策優良活動表彰では、農水大臣賞に選ばれた。

2月の表彰式に出席した田川氏は「ジビエのおいしさや魅力を発信することで、熊本の秋冬を彩る名物料理としてより多くの人々に親しまれ、特別な食材からおいしい食材へと変わっていくことを願う。今後も、くまもとジビエをより多くの人に提供できる機会を設けていきたい」とあいさつした。

今後の課題は、流通卸業者の参画だという。

ジビエを取り扱う卸会社は少ない。安全性確保や処理の難しさに加え、まだ需要が限られているからだ。

くまもとジビエ研究会も、事務局内に冷凍庫を置き、ジビエを保管。注文に対応し、配達している状態だという。

ジビエが特別ではない食材として普及するには、供給側と飲食店をつなぐ卸業者が不可欠といえる。田川氏は「研究会への流通卸業者の参画は必須で、必ず実現させたい。処理施設の品質・規格の平準化にも取り組み、ジビエの産業化を前進させる」と述べた。

## <表示関係情報>

### ★原産国記す新表示、今夏にも 全加工食品、国のルール案

【朝日新聞 2017年4月7日】

今年から、全加工食品に主な原材料の原産国表示を義務づける新しい制度が導入される予定です。公表された具体的な記載ルール案では、偽装や消費者の誤認を防ぐための対策も。25日まで消費者庁が意見を公募しています。

これまでは魚の干物など加工度が低い食品のみで表示されていたが、新ルール案では国内で製造されたすべての加工食品に対象が広がる。一番重い原材料の原産国を重量順に表示する。

一方、仕入れ先の変更が多い場合にメーカー側の印刷コストなどがかさむことに配慮して、例外表示も認めた。「A国またはB国」と列挙する「可能性表示」、3カ国以上の海外産地を「輸入」とまとめて記載

できる「大くり表示」だ。また原材料がチョコレートのようにすでに加工品の場合は、原料の産地までの確認は求めず、製造国を表示することを原則とした。

ただ例外表示には検討段階で「対象がそんなに拡大されたら監視できるのか」「実際には使われていない産地が表示されるのでは」など懸念する声も。

そのためルール案では、可能性表示と大くり表示は過去3年以内の仕入れ実績、新商品は今後1年以内の計画で表示する。可能性表示ではその時期も表示。伝票などをメーカーに保管させ、事後チェックできるようにする。

また可能性表示で、使用割合が5%未満で非常に少ないと見込まれる産地には、消費者の誤認を防ぐため「5%未満」と明記することとした。

新制度は早ければ今年夏に導入予定だ。メーカーには準備する時間が必要なため、全面施行は2020年3月を提案した。

新ルール案は、内閣府の消費者委員会でも審議中だ。3月末の会議では「経過措置期間が2年半では短すぎる」などの意見が出た。

案の詳細、意見提出は消費者庁ホームページ「お知らせ」→「パブリック・コメント」で。同庁のツイッターにもリンクがある。

## <調理環境関係情報>

### ★WHO「屋内『完全禁煙』」を要請

【フジテレビ系(FNN) 4/8(土) 7:32 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/videonews/fnn?a=20170408-00000743-fnn-soci>

日本の受動喫煙防止対策をめぐり、WHO(世界保健機関)が「国レベルの屋内完全禁煙を促す」ことなどを、厚生労働省に要請した。

WHOの幹部は、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、「公共の場での屋内完全禁煙を国レベルで進めることを促す」ことなどを盛り込んだ、チャン事務局長からの要請書を、塩崎厚労相に手渡した。

また、FNNの取材に応じたWHOのベッチャー生活習慣病予防部長は、「加熱式たばこ」も紙巻きたばこと同じように規制すべきだと主張した。

ダグラス・ベッチャー氏は「加熱式たばこだけを除外する理由はない。紙巻きたばこと同じように(屋内の喫煙は)規制されるべきだ」と述べた。

厚生労働省は、科学的研究を行ったうえで、飲食店などで禁煙の対象とするかどうか判断するとしている。  
最終更新:4/8(土) 7:32

### ★WHO「喫煙場所で食事あり得ない」新橋の飲食店視察

【朝日新聞デジタル 4/8(土) 6:26 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170408-00000006-asahi-pol>

禁煙か分煙か——。厚生労働省の受動喫煙対策を強化する法改正案をめぐり、与党内から異論がでて法案提出が見通せない中、世界保健機関(WHO)のダグラス・ベッチャー生活習慣病予防部長が7日、塩崎恭久厚労相を訪ね、公共の場での屋内完全禁煙を要請する文書を渡した。

WHOのマーガレット・チャン事務局長による厚労相宛ての文書は、受動喫煙のない東京五輪の実施や、飲食店や事業所を含む公共の場での国レベルでの禁煙を求めている。

文書を受けた塩崎厚労相は「(現在の法改正の)厚労省案を下回らない水準で、対策をとらなければならぬ」と述べた。

ベッチャー氏は世界保健デーの7日に合わせて来日。東京・新橋の飲食店の視察もし、「分煙では不十分。たばこを吸う場所で食事をするなんてありえない」と話した。禁煙席と喫煙席の間に仕切りがない様子を確認し、全面禁煙の必要性を強調していた。

## <ブラジル産不正鶏肉関連情報>

### ★ブラジル産「危険鶏肉」使っているチェーン店実名リスト&アンケート

実は中国産よりもっと安心できない！

【現代ビジネス 2017 年 4 月 12 日】

<http://gendai.ismedia.jp/articles/-/51413>

あなたも気付かず口にしているかもしれない——なんと日本人の食べる鶏肉の 2 割がブラジル産。これまで「安価で安全」と言われてきたが、本国で前代未聞の偽装が発覚した。その肉、大丈夫ですか？あの唐揚げもブラジル産

「『若鶏の唐揚げ』などに使用。タイやアルゼンチンからも鶏肉を輸入している。ほかの肉類でブラジルからの輸入はなし」(ジョナサン)

「グリル料理などに使用しております。今回の件を受けてさらに検査体制を強化しております」(ロイヤルホスト)

「『チキンマックナゲット』の加工品を輸入しており、ナゲット全体の 7%程度がブラジル産ですが、問題の製造工場とは取引はございません。加工鶏肉の調達先を変更する予定はございません」(マクドナルド)

「『鶏の唐揚げ』や『焼鳥串』に使用。ブラジル産鶏肉の使用は今後も継続いたしますが、国産鶏の使用も視野に入れて検討したいと考えております」(天狗)

世界の鶏肉業界が揺れている。ブラジル連邦警察は 3 月 17 日、同国内の食肉加工場 21 施設を家宅捜索し、23 日までに農牧・食料供給省の食肉検査官 3 人と食肉加工業者の幹部や獣医師ら 26 人を贈収賄と衛生基準法違反の容疑で逮捕した。衛生管理の担当者が買収されていたのだ。

このニュースを聞いて、どうせ遠い国の話だろうと思った人もいるかもしれない。だが、その考えが明らかに間違っていることは、冒頭のアンケート回答からもわかるだろう。日本の多くの外食店で、ブラジル産の鶏肉が使用されているのだ。

もちろん、国内産にこだわっている店もある。

「提供しているすべての肉類は国産のものを使用している」(鳥貴族)

「メニューで使用している鶏の唐揚げはすべて国産」(餃子の王将)しかし、本誌がアンケート調査を行った 22 件のうち、ブラジル産鶏肉を使用しているところが 12 件、使用していないところが 6 件だった(他に未回答 4 件)。未回答を除けば約 7 割がブラジル産を使用していた。(表は記事末を参照。)

「使用している」と回答したところは今後の安全管理を徹底するだろうから、逆に信用できるかもしれない。一方で、甘太郎、はなの舞、養老乃瀧など、回答を拒否したチェーンもあった。

和民は「現段階で国内で被害が報告されておらず、ブラジル産の鶏肉に対してネガティブな印象を助長することにもつながりかねないので、残念ながらアンケートにはご協力できません」と回答した。これでは不安を抱く消費者に対する誠実な回答とは言えないだろう。

いずれにせよ、デフレが長く続き、安さの追求が至上命題になっている食産業において、ブラジル産鶏肉はなくてはならない存在なのだ。

「国産」とウソをつく店も

「うちのような小規模経営のレストランでは、人件費を削るわけにもいかないから、どうしても安い食材を使わざるをえない。特にランチを 1000 円以下で提供するには、チキンはブラジル産でないとやっていけません。

安いのはもちろんのこと、解凍して冷蔵庫に寝かせておいても品質が悪くならないんですよ。おそらく使っている薬の影響かなと思うのですが、本当のところはわかりません。ちょっと怖いとは思いますが、健康被害が報告されているわけでもなし、在庫リスクが減るので大助かりですよ。国産鶏と比較すると大味で水っぽい、脂が臭うなどの問題もありますが、うまく加熱したり強めのソースをあしらったりでなんとかなります。

だからもし今後、ブラジル産の鶏肉が日本に入って来なくなったら、すごく困る」

こう語るのは、都内のイタリア料理店店主。ブラジル産を国産に代えたら、ランチの鶏料理の値段を 300 円は上げないとたないという。

ブラジルで具体的に発覚していたのは、肉に水を含ませて重さを偽る「かさ増し」、消費期限表示を書き換えるなどの詐欺。具体的な健康被害はいまのところ報告されていないが、ブラジル産肉の安全性に対する懸念が世界的に広がっている。

英国クイーンズ大学教授で「グローバル食の安全研究所」創設者のクリストファー・エリオット氏が語る。

「ブラジルでは以前からラベルが七面鳥のソーセージとなっているのに、原料に鶏肉と大豆が使われていたり、消費期限切れの肉に発がん性物質と見なされている酸を加えてごまかしたりする事例がありました。

今回の不正も当局は以前から認識していたようですが、強力な犯罪組織が関わっていたため、なかなか摘発できなかったのです」

厚生労働省によると、平成 27 年度のブラジルからの食肉、食肉製品の輸入実績は 43 万 7000t で、このうち 96%が冷凍鶏肉。43 万 t といえば、日本人が消費する鶏肉の約 2 割に当たる。

つまり、われわれが口にする鶏肉の約 5 分の 1 が地球の裏側から冷凍されて送られてきたものなのだが、そのことを意識している日本人は少ない。食品問題に詳しいジャーナリスト吾妻博勝氏が語る。

「中国からの輸入鶏肉は唐揚げやナゲットなど加工されたものに限られていますが、ブラジル産は生のまま冷凍され輸入されています。ですから、チェーン店の親子丼、全国の給食、弁当屋、イタリア料理店やフランス料理店などあらゆる外食産業で使用されている。

スープの素などにも使用されていますので、外食する限り、ブラジル産の鶏肉を口にしないではほぼ不可能でしょう」

あまりに安価で、出来合いの鶏肉製品であれば「どうせ中国産だろう」と思って避けることはできる。だが、ブラジル産は解凍されれば生の食材として使用されているので、国産の鶏肉と区別するのは難しい。

それどころか悪質な業者が冷凍肉のラベルを国産と張り替えてしまえば、簡単に偽装できてしまう。ある意味で中国産よりも危険な存在なのだ。

これからも使い続ける

関東で展開する焼き鳥店の店主は、「ブラジル産であることは客にふせて提供している」と語る。

「うちは全品店内で手打ちしています。中国産の冷凍焼き鳥では、不味すぎて商品になりません。串の打ち方が雑すぎて、火の通りも一定にならないし、肉質も悪い。

それでも1本100円以内で提供しなければならないので、国産は使えません。カットのしかたにもよりますが、原料費が3倍になりますからね。しかたなくブラジル産を使うのですが、大味なのは否めません。でも、お客さんは1本300円の美味しい国産ではなく、100円の安い串を求めているのです」

なぜここまでブラジル産の鶏肉が日本人の食卓に進出するようになったのだろうか？ 前出の吾妻氏が語る。

「'04年の鳥インフルエンザの影響で、中国産やタイ産の生肉が使用できなくなったことが大きく影響しました。ブラジルでは鳥インフルエンザが発生しておらず、EUなど世界中の国々へ輸出しているので安全管理体制がしっかりしていると見なされ、急速に輸入量が増加したのです。

しかし、今回の件でブラジルの食肉産業に懸念の目が向けられることになった。ブラジル政府は基幹産業ともいえる畜産が打撃を受けないように、早期の輸出再開を目論むでしょうが、日本は厳格な検査を続けるべきです」

だが、ファミレスチェーンの元幹部はこう語る。

「今回、問題になった施設の肉はごく一部。日本の消費者が安くて美味しいものを求める限り、ブラジル産鶏肉を使わないという選択肢はありえません。幸い、'14年にマクドナルドのチキンナゲットが問題になったときほど、消費者は神経質にはなっていません。これからも『安価で安全な』ブラジル産を使い続ける店が多いでしょう」

他の居酒屋チェーン店主が語る。

「うちは唐揚げに照り焼き、つくねなど鶏のメニューが多い。輸入禁止が広がり、鶏肉価格が高騰すれば、新メニューを考えないといけない。在庫がなくなる前に、輸入を正常化してほしいですね」

ブラジル産鶏肉に対する消費者の警戒心が高まらないように、嵐が過ぎ去るのを待つ——それが外食産業のホンネなのだろう。だが、一度傷ついた信頼を取り戻すのは容易なことではない。

「週刊現代」2017年4月15日号より