

食中毒週刊 ネットニュース

2017年4月21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20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)

★厚木市のホテルで集団食中毒

【NHKNEWSWEB04月19日 06時31分】

<http://www3.nhk.or.jp/shutoken-news/20170419/5711111.html>

神奈川県厚木市のビジネスホテルで、先週、食事をした38人の客が下痢やおう吐などの症状を訴え、県はノロウイルスによる集団食中毒と断定し、ホテルのレストランと宴会場を当面の間、営業禁止の処分になりました。

神奈川県によりますと、今月12日から13日にかけて、厚木市にあるビジネスホテル「厚木アーバンホテル」で食事をとった38人が、下痢やおう吐などの症状を訴えました。

入院した人はなく、全員、快方に向かっているということですが、保健所が調べたところ、このうち、7人からノロウイルスが検出されたということです。

県では、症状を訴えた人全員に共通する食事がこのホテルでの食事以外になかったことに加え、ホテルの調理場の従業員2人からもノロウイルスが検出されたことなどから、ノロウイルスの食中毒と断定し、食事を提供したホテルのレストランと宴会場を18日から当面の間、営業禁止の処分としました。

神奈川県公表2017年4月18日

営業者の氏名 株式会社アーバン 代表取締役 小杉 伸夫

施設の名称等 (1)厚木アーバンホテル (2)コンベンションホール

適用条項 食品衛生法第6条

行政処分を行った理由 食中毒

行政処分等の内容 4月18日から営業禁止

●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)

★静岡市で合宿中の高校生13人が症状 カンピロバクター

【毎日新聞 2017年4月18日】

静岡市保健所は17日、部活動の合宿で同市内に滞在した東京都内の高校に通う男子生徒13人が下痢や発熱など食中毒の症状を訴えたと発表した。5人の便から食中毒菌「カンピロバクター」が検出された。13人とも快方に向かっているという。

市保健所によると、静岡市内で取った食事が原因とみられる。ただ、合宿中に男子生徒らが滞在した旅館で同じメニューを食べた他のグループの体調には異変がなかったことなどから、原因施設や原因食品は特定できなかったとしている。

同保健所によると、合宿に参加者したのは22人(生徒20人、引率者2人)で、3月31日～4月4日に滞在し、旅館で食事を取ったり、業者の弁当を食べたという。【長谷川隆】

静岡市公表最終更新日：2017年4月17日

静岡市内で食中毒が発生しましたのでお知らせします。

1. 発生年月日 平成29年4月2日(日) 2. 患者数 13人(喫食者22人)
3. 主な症状 腹痛、下痢、発熱等 4. 病因物質 カンピロバクター
5. 原因食品 不明 【主な共通喫食メニュー(参考)】
 - 3月31日 夕食 ヒレカツ、イワシとアジの刺身、麻婆豆腐 等
 - 4月1日 朝食 アジの干物、目玉焼き、ウインナー 等
 - 昼食 黒ハンペンフライ、鶏唐揚げ、玉子焼き 等
 - 夕食 ハンバーグ、マグロの刺身、茶わん蒸し 等
 - 4月2日 朝食 ミートボール、しらす、玉子焼き 等
6. 原因施設 不明
 - ※原因となった可能性のある施設に対し、食品の衛生的な取り扱い等を指導済
7. その他 患者は全員快方に向かっています。

★高知県:南国市と高知市で食中毒相次ぐ カンピロバクター

【毎日新聞 2017年4月20日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170420/ddl/k39/040/585000c>

県と高知市は19日、南国市と高知市の飲食店で、20～50代の男女計8人が食中毒を発症したと発表した。県や高知市によると、7日夜、南国市大そね甲の「貳ノ酉せいわ」で鳥刺しなどを食べた男女4人が下痢などを訴えた。また8日夜、高知市はりまや町2の「焼鳥せいわ」でも、**鳥刺し**などを食べた男性4人が下痢などの症状を訴えた。いずれも発症者からカンピロバクター属の菌を検出したため、県は「貳ノ酉せいわ」を21日まで、高知市は「焼鳥せいわ」を22日までの営業停止処分とした。全員快方に向かっている。

高知市発表 2017年4月19日(抜粋)

<http://www.city.kochi.kochi.jp/uploaded/attachment/53614.pdf>

平成 29 年 4 月 14 日(金)08:40, 4 月 8 日(土)夜に「焼鳥せいわ」を利用した市民の親族から「4 月 10 日(月)夜から下痢等の症状を呈しており, その他の参加者にも同様の症状を呈している者がいる。」旨の電話連絡があり, 調査を開始した。

2 概要

平成 29 年 4 月 8 日(土)18:30, 当該施設において調理, 提供された料理を食べた 1 グループ 5 名のうち, 4 名が下痢, 腹痛, 発熱の食中毒症状を呈した。以下のことから, カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒事件が発生したと断定した。

- ・発症者 4 名に共通する食事は, 当該施設において調理, 提供された料理のみであったこと。
- ・発症者 4 名中 3 名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。

3 発症日時 4 月 10 日(月)12:00~4 月 12 日(水)12:00(潜伏期間:41.5~89.5 時間)

4 主 症 状 下痢, 腹痛, 発熱

5 発症者の状況(現在, 患者は下痢症状が継続している者もあるが快方に向かっている)
男性 4 名(20~40 歳代), そのうち, 医療機関を受診した者は, 1 名(入院した者は 0 名)

6 原因施設

- (1)施設の名称及び所在地 焼鳥せいわ 高知市はりまや町 2 丁目 3-1
- (2)営業者の氏名 山崎 康成(やまさき やすなり)
- (3)営業の種類 飲食店営業(居酒屋・スナック等)

7 原因食品 4 月 8 日(土), 当該施設において調理, 提供された料理

鶏の刺身(砂肝, とさか, レバー, ささみ), 焼物(軟骨つくね, 鶏, すきみ, 皮, もつ, 砂肝), ビール等

8 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

9 行政措置 平成 29 年 4 月 19 日(水)から 4 月 22 日(土)まで 4 日間の営業停止処分

11 カンピロバクター・ジェジュニを含むカンピロバクター属菌とは, 鶏・牛・豚などの腸管内に保菌されている食中毒原因菌で, 生肉が汚染源として重要視されており, 特に生の鶏肉と牛レバーの汚染が極めて高い。主な症状は腹痛, 下痢, 発熱で, 経口感染し, 発症までに 1~7 日(平均 2~3 日)を要するという特徴がある。また, 少量の菌量でも食中毒を起こし, 特に 5 歳未満の小児や高齢者など抵抗力の弱い人に影響が出やすいのも特徴である。まれに, **ギラン・バレー症候群(手足の麻痺などの症状)**を発症することがある。

【予防方法】

- ・十分な加熱(中心温度 75℃, 1 分間以上加熱)をすること。※加熱不十分の肉は生肉と同じ。
- ・まな板, 包丁は肉・野菜などの食材ごとや, 加熱・非加熱品でそれぞれ使い分けること。
- ・生肉に触れた手指は汚染されているので, 次の作業の前に十分手洗いすること。
- ・焼肉等では, 生肉には取り箸やトングを使用し, 食事用の箸では生肉に触れないこと。
- ・食肉(特に鶏肉)は生で食さないようにすること。

高知県発表 2017 年 4 月 19 日(抜粋)

1 概要

平成 29 年 4 月 7 日(金)18 時 30 分頃から南国市内の飲食店で食事をした 1 グループ 7 名中 4 名が, 下痢, 腹痛等を主とする食中毒症状を呈した。

調査の結果, 患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, **患者 4 名の検便からカンピロバクター・ジェジュニ**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 4 月 13 日(木)15 時頃、高知市内の医療機関から「下痢等の食中毒症状を呈した患者 1 名を診察した。この患者は平成 29 年 4 月 7 日(金)の夜に南国市内の飲食店を 7 名で食事し、同グループ内の他 3 名も同様の症状を呈している」旨の連絡が中央東福祉保健所にあり、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 4 月 8 日(土)15 時頃から 10 日(月)14 時頃

(2)潜伏期間:20.5 時間～67.5 時間

(3)主症状()内出現率 下痢(100%)、腹痛(100%)、吐き気(50%)、嘔吐(50%)

4 患者の状況(現在、全員快方に向かっている。)

男性 2 名、女性 2 名 合計 4 名(30 歳代～50 歳代)

そのうち、2 名(男女各 1 名)が医療機関を受診した。(入院は無し)

5 原因施設

屋号及び所在地:式ノ西 せいわ(にのとり せいわ) 南国市大桶甲 1626 宮地ビル 1F

営業者の氏名:山崎 潤一(やまさき じゅんいち)

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 4 月 7 日(金)に提供された料理:鶏肉の刺身(ササミ、砂肝、レバー)、焼き鳥、土佐焼(鶏肉のみそ炒め)、鶏おし飯、ちくきゅう、サラダ

(2)病因物質:カンピロバクター・ジェジュニ

7 行政措置及び対策

(1)行政措置:平成 29 年 4 月 19 日(水)から 4 月 21 日(金)まで 3 日間の営業停止処分

(2)対策:鶏肉を生のまま提供しないように指導するとともに焼き方についても十分加熱するよう指導、また、施設の清掃、消毒及び衛生管理について指導

★神奈川県:川崎市の焼き鳥店で 4 人が食中毒 カンピロバクター

【朝日新聞デジタル 2017 年 04 月 15 日】

川崎市は 14 日、多摩区登戸の焼き鳥屋「トタン屋本舗 登利武(とりぶ)」で飲食した 20 代の男女 4 人＝いずれも大学生＝が、カンピロバクターが原因の食中毒になったと発表した。同日と 15 日を営業停止にした。市によると、4 人は友人同士。今月 4 日、同店で鶏レバーのたたきなどを食べ、6 日ごろから腹痛などを訴えた。ともに快方に向かっているという。

川崎市報道発表資料 2017 年 4 月 14 日

川崎市多摩区内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生したのでお知らせします。

1 探知

平成 29 年 4 月 10 日(月)午前 11 時 20 分頃、患者から「4 月 4 日(火)に、多摩区内の飲食店を 5 人で利用したところ、4 人が下痢等の食中毒様症状を呈している。」との連絡が川崎市保健所がありました。

2 概要

これまでの調査から、患者 4 人の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者全員に共通する食品が当該施設で提供された食品のみであること、患者の症状及び喫食から発症までの時間がカンピロバクターによる食中毒の特徴と一致していること並びに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、本日、川崎市保健所長が当該飲食店を原因施設とする食中毒事件と断定しました。

本市では、引き続き、調査を実施しています。

- 3 患者数 4人(患者は全員快方に向かっています。)
- 4 初発日時 平成29年4月6日(木)午後8時頃
- 5 症状 下痢、腹痛、発熱等
- 6 病因物質 カンピロバクター
- 7 原因施設 名称 トタン屋本舗 とりぶ 所在地 川崎市多摩区登戸2698
営業者 白井 泰樹 業種 飲食店)

★福島の居酒屋で食中毒 / 福島県

【朝日新聞 2017年4月19日】

県は18日、福島市の居酒屋「本格炭火焼厨房(ちゅうぼう) 蔵や」で8日に飲食した男性4人がカンピロバクターによる食中毒にかかったと発表した。4人とも快方に向かっているという。県は同店を18日から3日間の営業停止にした。

●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)

★京都府:宇治市の弁当店で高校生46人が食中毒 ウエルシュ菌

【京都府公表 2017年4月19日】

<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/shokuchudokujiken/20170419shokuchudoku.html>

食中毒の発生について

4月8日(土曜)、山城北保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、飲食店が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、4月19日(水曜)、山城北保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

探知の概要

4月8日(土曜)午前10時頃、管内飲食店から山城北保健所に対し、「4月7日(金曜)の昼に提供した昼食用弁当を喫食した京都市の高校に通う生徒47名中46名が、下痢等の食中毒症状を発症している。」と連絡があった。

調査結果(4月19日午前9時現在)

- (1) 初発日時 4月7日(金曜)午後3時
- (2) 有症者 1グループ47名中46名(男性46名:16~18歳)うち42名が医療機関を受診、入院者はなく、いずれも快方に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、腹痛
- (4) 病因物質 **ウエルシュ菌**
- (5) 原因食事 4月7日(金曜)に当該施設が昼食として提供した弁当
主なメニュー **ポテトサラダ、鶏唐揚げ(甘酢あんかけ)、筑前煮、鶏キムチ、リーフ**

原因施設

- (1) 営業者 株式会社きっちんカンパニー 代表取締役 森田 孝司(もりた こうじ)
- (2) 屋 号 2nd kitchen 六地蔵(セカンドキッチン ろくじぞう)
- (3) 所在地 宇治市六地蔵町並 43

原因施設の特定理由

- (1)有症者の共通食事は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2)有症者の発症状況が類似しており、有症者 10 名からウェルシュ菌が検出された。
- (3)有症者の症状とウェルシュ菌による食中毒症状が類似している。
- (4)患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

山城北保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査(調理従事者の検便検査、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等)
- (2) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査、検便等)※関係自治体に調査を依頼
- (3) 食品衛生法第 55 条第 1 項の規定による営業停止処分(4 月 19 日から 4 月 20 日までの 2 日間)

※なお、営業者は 4 月 9 日から 4 月 11 日まで営業を自粛しています。

●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)

★渋谷区の飲食店で食中毒 寄生虫(アニサキス)

【渋谷区公表平成 29 年 4 月 20 日】

http://www.city.shibuya.tokyo.jp/firm/shokuhin/ihan_kohyo.html

施設の名称及び営業者氏名等 渋谷道玄坂鮮魚処 古 10 式

東京都渋谷区道玄坂一丁目 7 番 9 号株式会社アクトー4

施設所在地等 東京都渋谷区道玄坂一丁目 7 番 9 号Y. PLACE3 階

主な適用条項 食品衛生法第 6 条第 3 号

処分を行った理由 食中毒

処分などの内容 平成 29 年 4 月 20 日 1 日間営業停止

備考

原因となった病因物質:アニサキス

原因食品:4 月 4 日に提供した食事

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

★青森県:スイセンで5人食中毒 ニラと間違えみそ汁に

【朝日新聞デジタル 2017 年 4 月 15 日 03 時 00 分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK4F7J79K4FUBNB00K.html>

県保健衛生課は13日、三戸郡の10～80歳代の男女5人が、ニラと間違えてスイセンの葉を食べ、食中毒になったと発表した。医療機関を受診したが、現在は5人とも回復しているという。

同課によると、5人は親族の2家族。このうちの60代男性が12日、自宅近くの道ばたに生えていたスイセンを採り、みそ汁にして一緒に食べた。5～30分後に吐き気や腹痛を訴えて受診し、症状や県の調査などからスイセンによる食中毒と断定された。

スイセンはニラと見分けがつきにくく、厚生労働省によると2007～16年に全国で44件(患者数179人)の食中毒が起きた。山菜シーズンが本格化するため、県は「山野草は簡単に見分けられない。思い込みは禁物」と注意を呼びかけている。

<植物性自然毒の関連情報>

★ジャガイモは「芽」だけでなく「皮」にも毒素アリ

【NEWS ポストセブン 2017年4月20日 16時0分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/12961639/>

外国産食品などでたびたび起こる不祥事により、食の安全への関心が高まり、残留農薬が気になる人も少なくないだろう。では無農薬栽培の野菜や果物なら安心かと言えば、そうとも言い切れない。そんな食材の代表がジャガイモだ。管理栄養士の梅原祥太氏が言う。

「ジャガイモの芽にソラニンという毒素が含まれていることは有名ですが、実はジャガイモの皮にも毒素がある。土の中に潜っているジャガイモは、掘り出されて日光を受けると光合成をします。その際、皮にチャコニンという毒素が現われる。栽培が無農薬でも、後の管理が杜撰で皮に毒が溜まるケースがあります」チャコニンは腹痛や下痢、嘔吐など食中毒の症状を引き起こす。

スイカの種には、アブシジン酸という毒素が含まれる。豪快にかぶりついて、少々の種は飲み込んでしまう人もいるが、食べ過ぎれば体内の酵素の働きを抑制し、消化や代謝、免疫力の低下などを引き起こす。特に高齢者が食べ過ぎると、加齢による代謝や免疫力の低下を加速させてしまう恐れがある。

※週刊ポスト 2017年4月28日号

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

<参考記事>

★須崎市:野見湾で貝毒 高知県が二枚貝の採取、出荷を自粛へ注意喚起

【高知新聞 2017.04.18 08:20】

<http://www.kochinews.co.jp/article/93331/>

高知県は4月17日、高知県須崎市の野見湾で貝毒が発生したと発表した。毒を持つ貝を食べると食中毒を起こすことから、野見湾と隣接する須崎湾内での二枚貝の採取、出荷を自粛するよう呼び掛けている。

貝毒はまひ性で、赤潮の原因になるプランクトンを食べた二枚貝に一時的に蓄積する。

高知県は4月上旬に野見湾に赤潮を確認したことから、4月10日に野見湾のカキをサンプル調査したところ、規制値を超える貝毒を検出した。高知県は今後、規制値を下回るまで2週間ごとに貝毒の検査をして監視を続けていく。

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)

★生徒ら50人、下痢や嘔吐で学校閉鎖 京都両洋高

【京都新聞 2017年04月18日 22時50分】

<http://www.kyoto-np.co.jp/politics/article/20170418000172>

京都両洋高(京都市中京区)は、生徒や教員計約50人が下痢や嘔吐(おうと)などを訴えていることから18日から21日まで、学校閉鎖することを決めた。入院している生徒はいないという。

同高によると、1年生約540人が今月12、13日、京都府京丹波町の府立丹波自然運動公園で新入生研修合宿を行った。14日以降、自宅や学校で体調不良を訴える生徒が相次ぎ、下痢や嘔吐などの症状を訴えた。府南丹保健所は17日、同公園内の食堂の調理従事者14人を対象にノロウイルスの検便を実施。全員が陰性だったため、生徒らの症状は食中毒によるものではないと判断した。

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)

★岐阜県:凝固剤入りの油で誤って調理

【NHKN NEWS WEB2017年04月19日 18時56分】

<http://www3.nhk.or.jp/lnews/gifu/3085735041.html>

瑞浪市にある幼稚園と保育所が併設された施設で、18日、給食のから揚げを調理する油に、廃棄するために凝固剤を入れた食用油が混入し、今のところ園児などの健康への影響はないということです。瑞浪市では調理を委託した業者に再発防止の徹底を指示しました。

瑞浪市によりますと、18日午前幼稚園と保育所が併設された市立稲津幼稚園で、給食の鶏のから揚げを調理する油に、廃棄するために凝固剤を入れた食用油を誤って混入させました。

調理後に調理員が気付きましたが、すでに3歳未満の園児15人と園長が給食を済ませていたということです。

幼稚園ではほかの園児への給食の提供を中止するとともに医師と相談して、から揚げを食べた園児たちの経過を観察していますが、今のところ健康への影響はないということです。

幼稚園での給食は民間の業者に委託して施設内で調理をしていて、瑞浪市では業者に対してすべての工程の再点検など再発防止の徹底を指示しました。

瑞浪市子育て支援室は「園児や保護者などに多大なご迷惑とご心配をおかけし、誠に申し訳ありません。管理を徹底し、再発防止に全力で取り組みます」とコメントしています。

★給食パンに異物 唐津市内の4小中学校で

児童生徒ら食事中に気づく

【佐賀新聞 2017年04月19日 19時25分】

<http://www.saga-s.co.jp/news/saga/10101/423006>

唐津市教育委員会は19日、市内の小中学校4校で18日に提供された給食のコッペパンから異物が相次いで見つかったと発表した。すべて同じパン工場で作られ、混入の原因は調査中。現時点で児童生徒らに健康被害は出ていないという。



確認したのは名護屋小、呼子小、湊中で一つずつ、海青中で二つで、児童生徒や事務職員が食事中に気づいた。すべて太さ1、2ミリの糸状で、名護屋小は長さ3ミリの金属のような銀色、残り3校は焦げたような黒色で長さは2～14ミリ。

パンは小城市内の工場で17日に製造され、県学校給食会が受け取り、18日朝に各校に配送した。同工場から18日の給食用で納入されたのは唐津市の6校だけで、他の2校から混入や体調不良の報告はなかった。

市教委は連絡を受け、パンを食べないように各校に指示、食べ終わっていた学校もあったが、6校すべてに代替食を届けた。保護者にも文書で通知、謝罪した。19日は予定通りに米飯で対応した。今後は米食か、別工場のパンでの対応で調整している。

★給食センターで調味料に金属片 千葉市

【千葉日報 2017年4月18日】

千葉市教育委員会は17日、大宮学校給食センター(同市若葉区大宮町)で、調味料「おろし生にんにく」の中に3ミリほどの金属片が混入していたと発表した。調理前の計量中に発見したため、同調味料を使用せず給食を提供した。

市教委によると、調理員が筒状容器に入った同調味料をボウルに移していたところ、容器から金属片が出てきた。発見時、新港(同美浜区新港)、こてはし(同花見川区三角町)両学校給食センターも同じ調味料を使っており、念のため該当料理のみ計7735人分の提供を中止した。

市教委は、状況からセンター内での異物混入は考えにくいとし、納入業者へ原因を調査するよう指示。「確認作業を徹底したい」としている。

★岡山県:井原の小学校 給食パンに金属片 児童気付き除去、けが人なし

【山陽新聞 2017年04月18日 22時04分 更新】

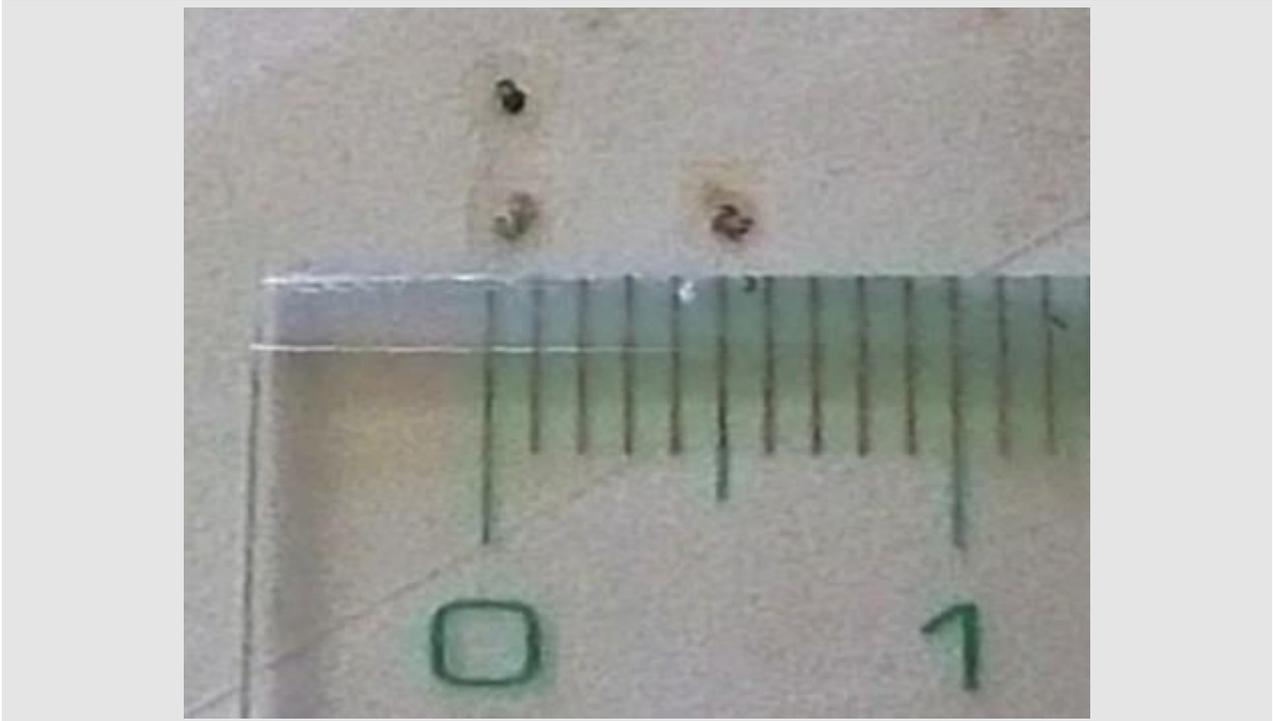
<http://www.sanyonews.jp/article/519172/1/?rct=igasa>

井原市教委は18日、木之子小(同市木之子町)の給食で提供されたパンに金属片が付着していたと発表した。金属片は児童が気付いて取り除き、けがはなかった。

市教委によると、パンは市内の業者が製造。木之子小を含む市立小中学校13校に計2792食を納入した。木之子小では6年男子が袋を開けた際、パンの表面に長さ1ミリ程度の金属片2個が張り付いていた。

同小からの報告を受けた市教委は、他の小中学校に食べないように連絡。口にした児童生徒もいたが、同様の報告はないという。

同市内の小中学校に給食用パンを納入しているのは同業者のみ。市教委は原因が判明するまで、パン食を米飯に変更する。



給食のパンに付着していた金属片。左側の金属片は発見後、二つに分離した

★能代・淳城西小、給食うどんに小バエ混入

【秋田魁新報社 2017 年 4 月 19 日 掲載】

<http://www.sakigake.jp/news/article/20170419AK0002/>

秋田県能代市教育委員会は18日、淳城西小学校で同日提供された給食の「わかめうどん」に小バエ（全長0・3センチ）が混入していたと発表した。児童が食べ終わった器に入っているのを見つけた。健康被害の報告はない。

★城陽市：給食にねじ混入、カレーがふりかけご飯に

【京都新聞 2017 年 04 月 13 日 22 時 00 分】

<http://www.kyoto-np.co.jp/education/article/20170413000163>

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ヘラ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。

★香川県:観音寺で給食用大わん、黒い汚れ付着 「簡易」に切り替え

【四国新聞社 2017/04/14 09:32】

http://www.shikoku-np.co.jp/kagawa_news/locality/article.aspx?id=20170414000152

観音寺市は13日、同市内の小学校の1学級で配膳前の給食用大わんに黒いすす状のものが付着していたと発表した。衛生上の観点から14~18日(土日除く)までの間、具材を調理する観音寺学校給食センター管内の9小中学校の給食をパンなどの簡易給食に切り替える。この日の給食は、他の食器を使用して配膳し食べ終えたが、児童への健康被害はなく他の学校での同様の報告はなかった。

市学校給食課によると、午後0時20分ごろ、同学級で配膳前の食器かごの中の大わん約20枚に黒く点のように続く汚れが付着していたのを児童が発見したという。原因については調査中。当該学校では市のメール配信サービスなどを通じて連絡した。

同センターでは伊吹小・中学校を除く旧観音寺市内の小中学校の給食約3千食を調理・管理している。

4 食の安全情報

★冬のO157は「季節はずれ」じゃない——冬に起きる食中毒の件数は夏の1.5

倍!【ネタリか 2017/4/14 13:16 citrus】

<https://netallica.yahoo.co.jp/news/20170414-00771249-citrus>

「食中毒って夏に起きるものじゃないの?」「冷凍メンチカツのような冷凍品は年中問わず危ないの?」と疑問に思いませんか。最近、夏よりも冬の方が食中毒の発生件数が多くなっています。ご存知でしょうか、東京都における冬の食中毒事件数は、夏の約1.5倍です。

■食中毒の半数以上は「衛生意識の欠如」から摂取するノロウイルスが原因

11月初旬に神奈川県内で冷凍メンチカツからO157(腸管出血性大腸菌)が検出され、先日は東京都内でも同様の条件でO157の被害者が出たと報道されました。食品が傷みやすい夏ではなく、本格的に寒くなってきたこの季節に食中毒が話題になることに違和感を覚えている方もいるのではないのでしょうか。

冬より夏のほうが食中毒の件数が多いと思うのは自然なことです。10年ほど前まではそうでした。この状況は2000年以降に大きく様変わりし、現在では、冬の食中毒の件数が夏の1.5倍と逆転しています。食中毒統計(平成23~27年の平均)によると、年間の食中毒患者の半数以上はノロウイルスが原因です。その内、約65%は11月~2月に発生しています。ノロウイルスは少量(100個以下)の摂取でも食中毒の原因となるため、わずかに付着した食品が原因で食中毒が起きてしまう可能性があります。

東京都において過去10年以上、ノロウイルス食中毒の原因は「ウイルスに汚染された食品(カキ等の二枚貝類等)を食べること」よりも「従業員の手指等を介して調理過程でウイルスが食品に付着し、その食品を食べること」が多くなっています。すなわち、ノロウイルスに感染した人がトイレの後などに手洗いが不十分で食品を汚染することが多いのです。ノロウイルスに感染しても、おう吐、下痢などの症状が出ない人もいますので気づかないこともあります。特に調理に携わる人は手指などにウイルスを付着させないように注意し、清潔にしていることが必要です。

ノロウイルスの食中毒の予防には、

・適切な手洗いの徹底

- ・塩素系漂白剤処理などによる施設内や調理器具などを殺菌
- ・汚染されている可能性がある食品への十分な加熱調理(中心部まで 85~90℃、90 秒の加熱以上)が重要です。

■夏の食中毒が激減した背景には何があったのか

冬の食中毒件数が夏を逆転し 1.5 倍となったのは、冬の食中毒が増えたのではなく、夏の食中毒が激減したのが要因です。この背景には問題への対処が功を奏したという実情があります。食中毒は一般的に「病原菌が付着(汚染)→増殖→加熱不十分(菌を死滅させない)な食品を食べる」ことで発生します。食中毒を防止するためには、発生原因に対して「菌を付けない」「菌を増やさない」「菌をやっつける」の三原則でアプローチします。夏の食中毒が減少した大きな理由は、**三原則のうち「菌を増やさない」対策が効果**を発揮したといえます。

夏に多発していた食中毒の原因は「腸炎ビブリオ」という細菌——日本の細菌性食中毒の代名詞で 1998 年には全国で約 12,000 人の患者が発生——でした。原因食品は刺身、寿司などの生で食べる鮮魚介類。この食中毒は、夏に海水中にいる腸炎ビブリオが魚介類の表面に付着して、まな板や包丁類などの調理器具などを介し刺身などを汚染、その後の温度管理不良により菌が大量に増殖して発生します。

2001 年に食品衛生法の一部が改正され、魚介類には「流通・販売時には 10℃以下で保存」「加工時には『食品製造用水』または『殺菌した海水』等の使用」「生食用鮮魚介類における腸炎ビブリオの菌数の基準設定」の要件が設けられました。これらの対策により、腸炎ビブリオ食中毒による事件数は 2003 年以降、急激に減少したのです。

また魚介類のみではなく、鶏卵あるいは卵を材料に使用した食品を原因として多発した「サルモネラ食中毒」への対策も効果をあげました。特に「鶏卵の生食用としての賞味期限表示」などの義務づけ、「8℃以下での保存・流通など衛生管理」などの徹底により、サルモネラ食中毒の件数は 2000 年から徐々に数を減らしました。**夏の食中毒の減少は食品の“生産から消費まで”の過程で、“どこで菌がつくか、なぜ菌が増えるか”を分析し対策をとった結果、成功した例**と考えられます。

■冷凍メンチカツの O157 は「中心部までしっかり加熱」してやっつける

多くの食中毒原因菌が 10 万個以上に増殖し摂取して発症するのに比べ、現在、細菌性食中毒の原因菌の第一位である「カンピロバクター」や冷凍メンチカツの食中毒事件の原因菌である「O157(腸管出血性大腸菌)」は、数十~数百個の少量菌で発症するという特徴があります。そして少量菌による食中毒は冬もたくさん発生しています。また、これらの菌は冷凍でも死滅しません。

カンピロバクターは健康な鶏や家畜の腸管内に分布していることから、鶏肉は高い確率で本菌に汚染されています。原因食品は「鶏レバー、ささみ等の刺身、鶏肉のタタキ」「鶏の湯引きなどの半生製品」「加熱不足の鶏肉の調理品」です。

一方、O157 は元来、牛の腸管にいる菌。主に牛の生肉、加熱不十分な肉や内臓肉が食中毒の原因になります。冷凍メンチカツは原材料の中に牛肉が使われており、O157 に汚染されていたものと考えられます。O157 の食中毒防止策は“中心部までしっかり加熱をすること”です。今回の食中毒は加熱不十分が原因とされています。たとえばお弁当の冷凍メンチカツは、朝に調理をして昼に冷めてから口にするため、食べる人は中心部まで十分に加熱されていないことを確認できない……こんなシチュエーションが想像できます。

これらの菌による食中毒を予防するには、

- ・肉の生食を避ける
- ・中心部まで加熱処理(75℃1 分以上)を徹底する

・生肉を触った手や調理器具はよく消毒し、生肉から他の食品への汚染を防止するなどが重要です。

以上のことに加え、大前提として下痢やおう吐などの症状がある人は調理作業を行わないこと。被害を拡大するようなことには、ならないように。季節を問わず油断せずに、正しい知識と実践で食中毒を予防しましょう。

<給食関係情報>

★兵庫県教委:給食で異物混入47件 HPで公表

【神戸新聞 NEXT 4/18(火) 19:49 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170418-00000009-kobenext-l28>

兵庫県教育委員会は18日、2016年度に県立特別支援学校と定時制高校の給食で計47件の異物混入があったと発表し、詳細を体育保健課のホームページ上で公開した。神戸市などの中学校給食で異物混入が相次いだため個別事案の発表に加え、年度ごとに情報をまとめて公表し、再発防止に努める。

県教委は、所管する県立学校について、15年度末に公表基準を含めた対応策をまとめており、年度ごとでは初の公表となった。県立学校で給食を実施しているのは特別支援学校24校と定時制高校18校。16年度は、特別支援12校と定時制1校で異物混入があり、いずれも健康被害はなかった。

健康被害の恐れが高い危険物の混入は4件。金属片が2件、衛生害虫(ハエ)1件、竹串1件。あわじ特別支援学校(洲本市)で、牛肉のうま煮に2センチの金属片が混入した事例や、阪神特別支援学校(西宮市)で、カレーに調理機器のナット(8ミリ)が入っていたケースもあった。

健康被害の恐れが低い非危険物の混入は43件あり、内訳は毛髪21件▽ビニール片8件▽虫4件▽繊維2件一などだった。(井上 駿)

★山口県:宇部市の保育園の給食 “賞味期限切れ”の福神漬け

【日本テレビ系(NNN) 4/17(月) 20:07 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/videonews/nnn?a=20170417-00000077-nnn-soci>

山口県宇部市の保育園で、今月10日の給食に賞味期限切れの福神漬けが提供されていたことが分かった。園児らに健康被害はみられないという。

宇部市によると今月10日、神原保育園の給食にチキンカレーとともに賞味期限切れの福神漬けが提供され、1歳から5歳までの園児98人と職員26人が食べたという。福神漬けの袋の賞味期限の記載部分には、2016年6月30日<16. 6. 30>と薄く印字があり、その上に2017年7月14日<17. 7. 14>と濃く印字し直されていた。職員の指摘で調べたところ、市内の卸売業者によって印字し直され、実際は賞味期限が切れていたことが判明したという。

市は12日に園児の保護者に状況を連絡するなどしている。園児らに今のところ、健康被害はみられないという。卸売業者は、市の聞き取りに対し「印字が薄くなっていたので上から濃く押し直した。日にちを間違った」と話しているという。宇部市は、卸売業者が偽装した疑いがあるとして保健所や警察に届け出ている。

<ジビエ関係情報>

★給食にシカやイノシシ肉 広がる「ジビエ給食」自治体競いあい

【ZUU online 4/20(木) 6:10 配信】

https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170420-00000002-zuonline-bus_all

害獣駆除で捕獲されたシカやイノシシの肉を給食に出す学校が増えている。ジビエと呼ばれる野生鳥獣の肉はレストランの高級食材として人気が高まっているが、国内ではシカやイノシシが増えすぎて農林業の被害が拡大している。そこで、給食に出すことにより、子どもたちに命の尊さを教えると同時に、食材として利用しようという試みだ。

だが、狩猟に従事するハンターの数は減少し、高齢化が進んでいる。価格の高さも難点で、調理に気を使う。中山間地域の地方自治体は将来、ジビエを地域の特産品にしようと思論んでいるが、思惑通りに進むのだろうか。

■シカ肉のラザニア、カレー、イノシシ肉のポタン汁が登場

「いただきます」。伊豆半島最南端にある静岡県南伊豆町の南中小学校で2月、地元産のシカ肉を使ったラザニアが給食に登場した。ラザニアは子どもたちの人気メニュー。「食感が良い」と大喜びで、おいしそうに食べていた。

ジビエが給食の食材になったのは、この日が初めて。町内で深刻化するシカやイノシシの食害を子どもたちに理解してもらおうと、町教委が特別予算を組んで町内の小中学校5校で実施した。

町内の野生獣肉処理センターから仕入れたシカ肉は14キロ。ニンニクと赤ワインを加えて炒め、野菜やチーズとともにオーブンで焼き上げた。シカ肉はたんぱく質が豊富で、脂肪分が少ないヘルシーメニュー。町教委は「食害の現状と命の大切さを教えることも教育の一環。子どもたちには給食を通じて地元のことをもっと学んでほしい」と狙いを説明した。

和歌山県南部の古座川町では、シカ肉を使ったジビエ料理が2016年11月から毎月1回、町内の小中学校4校で給食に登場する。メニューはカレーとシチュー。調理員が硬くならないように肉だけを分けて加温するなど、手間をかけて調理している。

町もシカやイノシシの食害に悩まされているが、動物の肉を山の恵みと受け止め、命の大切さを子どもたちに知ってもらおうと給食に導入した。町教委は「2017年度も月に1回、地元の食材を給食に利用する中で、シカ肉を採り入れていく」としている。

奈良県西部の五條市では2016年度、計3回のジビエ給食が市内の幼稚園、小中学校2園13校で提供された。メニューはポタン汁、カレーライス、麻婆丼。使われた肉はいずれも五條産のイノシシ肉だ。市の食肉処理加工施設で加工された新鮮な肉を市立学校給食センターが子どもに合うようアレンジした。

市の給食にイノシシ肉が登場したのは2016年1月から。近年、イノシシやシカの食害が市内各地で発生し、農作物に大きな被害が出ている。対策を講じるのが大変なことから、離農に拍車をかける状況となっていたが、逆転の発想でこれを地域の特産に育てようと考えた。

その普及と食育を兼ねてスタートしたのが、給食への提供。1年目は年1回だったが、2年目は3回に回数を増やした。市立学校給食センターは「子どもたちの反応は上々。これからも給食に提供していきたい」と語った。

■福岡や徳島では県を挙げて商品化を推進

ジビエは狩猟で捕らえた野生鳥獣の食肉を意味するフランス語。昔は貴族ら上流階級が狩猟シーズンに食べていたが、今はフランス料理の定番の1つに定着している。日本でも中山間地を抱える自治体の多くが新たな特産品に育てようと力を入れている。

背景にあるのは、シカやイノシシを中心とした鳥獣被害の増加だ。農林水産省によると、鳥獣による2015年度の全国農作物被害は金額が176億円、被害面積8万1000ヘクタール。前年度に比べて金

額で 15 億円、面積で 300 ヘクタールの減少となったが、依然として大きな被害が出ていることに変わらない。

以前は駆除した動物を山中に埋めるなどしてきたが、これを食材として活用し、地域振興を図ろうとしているわけだ。福岡県は 2013 年から「ふくおかジビエ研究会」を設立し、肉の解体方法講習会やジビエフェアを開き、普及に努めている。

徳島県は 2012 年度から県のガイドラインに則したジビエ料理を提供する飲食店を認定し、観光客らに売り出している。長野県小諸市は 2016 年、自前の解体加工施設を整備し、害獣として駆除したシカ肉のペットフード化を始めた。

だが、地域の特産品に育てるには消費拡大を図らなければならない。給食に相次いで導入が進む背景には、子どもたちの食育に活用するだけでなく、マスコミを通じて特産品として情報発信しようとする狙いも見える。

■安定供給に向け、ハンターの確保が必要

ジビエを特産品とするためには、安定供給が必要になる。おいしく食べるには捕獲後 2 時間以内に肉の加工場へ持ち込まなければならないとされ、狩りをしたうちの数%しか食用に流通していないのが実情だ。

ハンターの数も急減している。環境省によると、1970 年に全国で 50 万人以上いたが、2010 年には 20 万人を割り込んでしまった。高齢化も進み、7 割以上を 60 歳以上が占める。地方の人口減少、高齢化とともに、ハンターが生業として成り立たなくなっているからだ。

給食の食材とするだけでは、地域の発展に結びつかない。こうした課題をどう克服し、ジビエを地域の産業として根づかせていくのか。中山間地域の自治体には、大きな課題が残されている。

高田泰 政治ジャーナリスト

関西学院大卒。地方新聞社で文化部、社会部、政経部記者を歴任したあと、編集委員として年間企画記事、子供新聞などを担当。2015 年に独立し、フリージャーナリストとしてウェブニュースサイトなどで執筆中。マンション管理士としても活動している。

<表示関係情報>

★「無添加」って何が加えられてないの？ 実はとても曖昧な食品表示ルール

【J-Cast News2017/4/19 11:30】

<https://www.j-cast.com/healthcare/2017/04/19295810.html?p=all>

大手すしチェーンの名称に関して、「無添加」という言葉がインターネット上で話題となっている。日本語としての意味は「何もくわえていない」ということだが、当然それでは食品は作れない。

「無添加」という言葉は食品のパッケージでも見かけることは少なくない。表示にはどのようなルールがあるのだろうか。

実際に添加しているかは確認の術がない

食品表示の基本的なルールである「食品表示法」や同法に基づいて設定された「食品表示基準」では、「何らかの食品添加物を使用していない」ことを「無添加」としている。食品添加物は保存料や甘味料、着色料など、食品の加工・保存目的で使用する成分を指し、厚生労働省が食品安全委員会による安全性評価を受けたものだけ使用基準を定め、使用を認めている。

消費者庁の「加工食品品質表示基準 Q&A 集」では「『食品添加物は一切使用していません』『無添加』などと表示をすることはできますか」という問いに対し、

「通常同種の製品が一般的に食品添加物が使用されているものであって、当該製品について食品添加物を使用していない場合に、食品添加物を使用していない旨の表示をしても差し支えないと考えます」とやや回りくどい回答。

つまり、一般的には食品添加物を使用する食品なのに添加物を使用していない場合は「無添加」と表示できるということだ。ただし、「無添加」とだけ記載するのは何を加えていないかが不明確なので、「具体的に記載することが望ましい」とも記載されている。気になるのは「差し支えない」「望ましい」といった曖昧な表現だ。

例えば保存料も着色料も食品添加物だが、「保存料は使ってないが着色料は使っている」という場合でも、「保存料無添加」ではなく「無添加」と表示することは法的に問題がないのか。

J-CAST ヘルスケアが都内の事業者を対象に食品表示のチェックを行っている東京都生活文化局消費生活部取引指導課に取材を行ったところ、「法的には問題はない」と担当者から回答を得た。ただし、東京都では消費者にとって不利益になると考え、曖昧な表示の場合は何が無添加なのかを明記するよう独自に指導をしているという。

「もちろん事業者の自由もありますし、食品表示法や景品表示法は根拠と事実に基づいた表示を促す事後規制法です。実際に添加しているかどうかは私たちも確認する術がないため、難しい問題であるのは確かです」

「天然、自然添加物」という表示は NG

消費生活部取引指導課の担当者が懸念するのは、「無添加」という言葉の法的な意味が理解されておらず、必要以上に安全性などを強調する言葉になっていないかという点だ。

『『完全無添加』『無添加 100%』といった曖昧どころか過大な表示も少なくありません。何も添加しなければ加工食品を作りようがないと思いますが...』

では添加物を使用している場合はどうだろうか。加工食品の場合、原則として使用している添加物は容器などの見えやすいところに表示する必要があるが、加工助剤や栄養強化目的の成分、ごく微量で添加物としての効果を発揮しないものなど表示が免除されているものもある。

さらに、食品表示法では食品添加物が天然か合成かといった区別をしておらず、「天然の添加物」「自然由来の添加物」といった表示は認めていない。「合成品ではない」「魚から取れた〇〇」など、自然イメージを強調するようなグレーな表示も少なくないが、前述の担当者は「個人的には疑問を感じることもある」としつつ、「表示法は言葉狩りをする法律ではない」と話す。

「事業者の良心による部分もありますが、消費者も疑問を感じた場合は自治体の関係部署に問い合わせただけだと思います」

<調理環境関係情報>

★“スモーカーの天敵”日本の受動喫煙に苦言

【日本テレビ系(NNN) 4/13(木) 17:26 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/videonews/nnn?a=20170413-00000055-nnn-soci>

たばこの煙が吸わない人に流れる受動喫煙。政府が規制に乗り出す一方、強い反発もあり議論は進まない。こうした中、“スモーカーの天敵”とも呼ばれる、ある人物が日本に苦言を呈した。

■路上より先に「屋内を禁煙」にすべき

サラリーマンでにぎわう街、東京・新橋に先週、現れた男性。WHO(世界保健機関)の幹部、ダグラス・ベッチャー氏だ。世界の受動喫煙対策の第一人者で、“スモーカーの天敵”とも呼ばれるベッチャー氏に、日本の状況を見てもらった。新橋がある港区は、路上での喫煙は条例で禁止されている。

記者「見ても分かるように路上で喫煙している人はいないですね」

ベッチャー氏「(これまで)路上を禁煙にして屋内を禁煙にしない国はありませんでした。まずは『屋内を禁煙』にしなくてははいけません」

日本の問題は、飲食店などの「屋内」にあるという。WHOによると、世界49か国には、全ての公共施設の「屋内を」全面禁煙とする法律がある。しかし、日本は「屋内の」喫煙を規制する法律がなく、「日本の受動喫煙対策は世界最低レベル」とされていた。

■「分煙は世界で失敗している」

私たちはベッチャー氏と「分煙」を実施する飲食店を訪ねてみた。

店主「禁煙の席があちらの部屋とカウンターが10席ほど、ここから向こうは喫煙可能です」

ベッチャー氏「喫煙エリアと禁煙エリアを分けるというのは、世界中で行われていますが完全な失敗でした」

席を分ける「分煙」では意味がない、と厳しい指摘。客がいる状態の店の様子も映像で見てもらったところ—

ベッチャー氏「全く効果がありません。部屋を遮断して、換気をしたとしても有害な物質は漏れ出て、他の場所へと到達します。これでは健康を守る有効な対策とは言えません」

扉などで遮断して「分煙」にしたとしても、煙を完全に遮ることは難しく、効果はないという。しかし、店の経営者は全面的な禁煙にするのは不安だという。

店主「(禁煙対策で多くの店は)客が減って売り上げが落ちてしまうとか、つぶれてしまうことにもならないか一番懸念しています。ここはたばこを一切吸わない、もしくは吸っても良いというのは、お店の判断でいいと思うんです」

日本の飲食業界団体は経営に影響が出るとして、禁煙ではなく「分煙」を求めている。別の飲食店では、フロアを分けて禁煙席と喫煙席を設けているが—

ベッチャー氏「受動喫煙の危険性が極めて高いといえます。レストランの別の場所で漏れた煙が別の場所に到達するからです。ここで働いている人などの健康被害も心配です」

■自民党内部から強い反発

WHOの指摘を受け日本の厚労省が出した受動喫煙対策の強化案では、小中高校や医療施設は敷地内を全面禁煙とし、飲食店についても、一部を除き、原則、禁煙としている。しかし、この案に自民党内から強い反発が出て今、議論はストップしている。

自民党たばこ議連・野田毅会長「禁煙よりは分煙。目指せ分煙先進国を合言葉に。(喫煙者・非喫煙者が)両立できるような形でいこうと」

しかし、ベッチャー氏はアメリカなどの例をあげ「レストランなどで完全禁煙にしても、売り上げに影響はないという研究結果がある」と反論している。

ベッチャー氏「日本の政府は、女性や子どもが受動喫煙が原因で、1年間で15000人も命を落としているということにもっと目をむけるべきです。健康被害を受ける人には何の罪もありません」

政府は東京オリンピックまでに受動喫煙対策を強化したい考えだが、議論の行方は見通せない状況だ。

★山菜採り男性を春グマ襲う 頭や顔にけが 標茶

【北海道新聞 04/17 07:00】

【標茶】16日午前8時10分ごろ、釧路管内標茶町塘路の山林で、同管内鶴居村の男性会社員(54)がクマに襲われ、頭や顔などにけがを負った。男性は道警のヘリコプターで釧路市内の病院へ運ばれたが、命に別条はないという。

弟子屈署などによると、男性は山菜採りのため、16日朝から1人で山林に入った。現場は国道から5キロほどで、林道に止めた車から約300メートル離れた地点でクマに襲われたという。男性は襲われた後、持っていた携帯電話で110番した。地元の猟友会が周辺を捜索したが、クマは見つかっていない。標茶町は付近の林道を通行止めにした。

標茶町塘路の山林では2015年1月、林業作業員がクマに襲われ死亡する事故が起きている。道警によると、今年に入って道内でクマに襲われて負傷者が出たのは初めて。

16日には伊達市大滝区本郷町で、捕獲用の箱わなに体長約1・5メートル、体重105キロの雄のヒグマ1頭がかかっているのを猟友会員がを見つけ、駆除した。