

食中毒週刊 ネットニュース

2017年4月7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7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。

トピックス

●乳児ボツリヌス症(1歳未満の乳児に蜂蜜を与えると危険です)

★乳児ボツリヌス症で死亡＝国内初、蜂蜜が原因―東京都

【時事通信 4/7(金) 19:16 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170407-00000133-jjj-soci>

東京都は7日、足立区の生後6カ月の男児が乳児ボツリヌス症で死亡したと発表した。

離乳食として与えられた蜂蜜が原因とみられ、都によると発症データのある1986年以降、国内で同症による死亡事例は初めて。

男児は2月16日からせきや鼻水などを発症。その後、けいれんや呼吸不全を起こして救急搬送された。乳児ボツリヌス症と診断され、3月30日に死亡した。

男児は1月中旬からの約1カ月間で1日平均2回、離乳食として蜂蜜を混ぜたジュースを飲んでいった。摂取量は1日10グラム程度と推定されるという。

乳児ボツリヌス症は、1歳未満の乳児が口からボツリヌス菌を摂取して感染する。腸内で毒素が発生し、便秘や筋力の低下などの症状が出るが、死亡するのはまれ。都は1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないよう注意喚起している。

東京都福祉保健局2017年4月7日報道発表

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/hodo/saishin/pressshokuhin170407.html>

食中毒の発生について～1歳未満の乳児にはちみつを与えないでください。～

都内において、はちみつの摂取が原因と推定される乳児ボツリヌス症による死亡事例がありました。

乳児ボツリヌス症は1歳未満の乳児に特有の疾病で、経口的に摂取されたボツリヌス菌の芽胞※が腸管内で発芽・増殖し、その際に産生される毒素により発症します。

乳児ボツリヌス症の予防のため、1歳未満の乳児に、はちみつを与えるのは避けてください。

※ 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、高い抵抗性をもちます。

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。

【探知】

2月22日(水)午後3時頃、都内の医療機関から最寄りの保健所に、「5か月の男児が入院しており、神経症状が出ている。離乳食としてはちみつを与えられているとのことである。」旨、連絡があった。

【調査結果】

- ・患者は足立区在住の5か月の男児で、2月16日(木)から、せき、鼻水等の症状を呈していた。
- ・同月20日(月)、けいれん、呼吸不全等の症状を呈し、医療機関に救急搬送され、翌21日(火)に別の医療機関へ転院した。
- ・患者は、発症の約1か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ました。
- ・検査の結果、患者ふん便及び自宅に保管していたはちみつ(開封品)から、ボツリヌス菌を検出した。
- ・3月15日(水)、足立区足立保健所は、「離乳食として与えられたはちみつ(推定)」を原因とする食中毒と断定した。
- ・3月30日(木)午前5時34分に当該患者が死亡、当該保健所は、発症から死亡に至る経過等を精査した上で、本日、死亡原因はボツリヌス菌によるものと断定した。

※ ボツリヌス菌及び乳児ボツリヌス症に関する詳しい情報は、福祉保健局のホームページをご覧ください。

◇ボツリヌス菌について

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/micro/boturinu.html>

◇乳児ボツリヌス症について

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/rensai/guide26.html>

ファイルダウンロード 新規ウインドウで開きます。乳児ボツリヌス症とは(PDF:127KB)

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)

★台東区:上野の森さくらテラス店で食事をした5人が食中毒 ノロウイルス

【東京都台東区公表平成29年4月5日】

<http://www.city.taito.lg.jp/index/kurashi/food/syokuhineisei/ihansha.html>

営業者氏名 株式会社 RY コーポレーション 法人番号 4010701019607

施設の名称 (1)Cafe&Rotisserie LA COCORICO 上野の森さくらテラス店
(2)COCORICO DELI 上野の森さくらテラス店

施設所在地 (1)東京都台東区上野公園1番54号上野の森さくらテラス1階102
(2)東京都台東区上野公園1番54号上野の森さくらテラス1階103

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5日から平成29年4月9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 19 日に提供した食事(前菜盛合せ、ロティサリーチキン、チキンライス、デザートランチコース)

病因物質 ノロウイルス

患者数 5 名

備考 当該施設は、平成 29 年 4 月 3 日から 4 月 4 日の 2 日間自主的に休業し危害の拡大防止を図った。

★大阪市:北浜の料理店魚料理などを食べた26人が食中毒 ノロウイルス

【産経WEST2017.4.6 19:55 更新】

<http://www.sankei.com/west/news/170406/wst1704060073-n1.html>

大阪市は6日、同市中央区北浜の飲食店「彩葉旬鮮 遊遊」の魚料理などを食べた23～64歳の男女26人が、下痢や嘔吐の症状を訴え、うち1人からノロウイルスが検出されたと発表した。全員軽症で快方に向かっている。

同市によると、26人は3月29日に来店し、魚の刺し身やステーキなどを食べた。市は店が提供した食事が原因の食中毒と断定。4月8日まで3日間の営業停止を命じた。

大阪市報道発表（抜粋）平成 29 年 4 月 6 日 18 時 5 分

報道発表資料 食中毒の発生について(中央区)

平成 29 年 4 月 4 日 14 時 30 分頃、大阪市内の会社従業員から食中毒の疑いに関する届出が保健所にありました。

その届出内容は、「平成 29 年 3 月 29 日に会社の同僚 14 名で大阪市中央区内の飲食店『彩葉旬鮮 遊遊』を利用したところ、数名が下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様症状を呈している。」ということでした。

調査をしたところ、当該グループは 14 名で、平成 29 年 3 月 29 日 18 時頃から飲食店「彩葉旬鮮 遊遊」において、コース料理を喫食し、うち 8 名が平成 29 年 3 月 30 日 11 時 30 分頃から平成 29 年 4 月 1 日 7 時頃にかけて、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様症状を呈していることが確認されました。

さらに、同じ日に当該施設を利用した別の予約グループを調査していたところ、2 グループ 28 名のうち 18 名についても平成 29 年 3 月 30 日 6 時 30 分頃から平成 29 年 4 月 1 日 2 時頃にかけて、同様の症状を呈していることが確認されました。

発症者 3 グループ 26 名の共通食は当該施設で提供された料理以外になく、その発症状況が類似していること、発症者及び調理従事者の糞便からノロウイルスが検出されたこと、発症者グループに共通して感染症が疑われる事象がなかったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、営業者に対し、本日から 3 日間、当該施設の営業停止を命じました。

【発症者の状況】 発症者 26 名(男:22 名(23 歳から 64 歳)、女:4 名(48 歳から 64 歳))

【主症状】 下痢、嘔吐、発熱等

【原因施設】 名称:彩葉旬鮮(さいさいしゅんせん) 遊遊(ゆうゆう)

所在地:大阪市中央区北浜 4 丁目 1 番 21 号

営業者:有限会社蒲公英(たんぽ) 代表取締役 藤田 賀津子(かつこ)

業種:飲食店営業

【病因物質】 ノロウイルス

【推定原因食品】 平成 29 年 3 月 29 日夜に提供されたコース料理

・小鉢(さしみこんにゃく又はつくね)、造り盛合せ、玉子豆腐、ポテトサラダ、鯖西京焼き、牛肉のしぐれ煮、桜寿司、穴子一夜干し1本揚げ、牛ハラミステーキ、しらすのしんじょう、海鮮トマト鍋、チーズリゾット、アイスクリーム 等

検査状況 検体名 検査結果

発症者糞便(7検体)

1検体からノロウイルス検出 2検体はノロウイルス陰性
(4検体は検査中)

調理従事者糞便(4検体)

1検体からノロウイルス検出 3検体はノロウイルス陰性

★栃木県:矢板市の飲食店で14人が食中毒 ノロウイルス

【下野新聞2017年4月4日 朝刊】

<http://www.shimotsuke.co.jp/news/tochigi/local/news/20170404/2650382>

県保健福祉部は3日、矢板市本町の飲食店「台湾料理 宴天下」で食事をした14人が食中毒を発症したと発表した。県は同日、食品衛生法に基づき営業禁止処分とした。

同部によると、3月30日夜に同店で食事した1グループ29人のうち、21～64歳の男女14人が下痢や嘔吐(おうと)などの症状を訴えた。このうち4人からノロウイルスが検出された。店では若鶏の唐揚げ、エビマヨなどを提供したという。

栃木県公表 2017年4月4日

飲食店営業者等に対し、栃木県が行った行政処分についてお知らせします。

公表年月日 平成29年4月4日

営業者氏名 株式会社 伊林集団 代表取締役 尹 向波(イ コウハ)

施設の名称 台湾料理 宴天下

施設所在地 矢板市本町9-21

営業業種等 飲食店営業

原因食品等 平成29年3月30日に提供した食事

行政処分を行った理由 食中毒の原因食品を提供したため(食品衛生法第6条第3項違反)

行政処分の内容 営業禁止(平成29年4月3日から)

★静岡県:伊豆の国市の旅館宿泊客23人が食中毒 ノロウイルス

【静岡新聞 2017/4/4 08:23】

<http://www.at-s.com/news/article/social/shizuoka/345549.html>

静岡県は3日、伊豆の国市の旅館の宿泊客23人が腹痛や下痢などの食中毒症状を訴えたと発表した。このうち11人の便からノロウイルスが検出された。県東部保健所は同旅館が提供した料理による食中毒と断定し、調理部門を当面の間、営業禁止にする命令を出した。同保健所によると、症状を訴えたのは3月24～25日に宿泊した14～87歳の男女。全員が快方に向かっているという。

静岡県公表日2017年4月4日(概要)

静岡県が食品衛生法に違反した者について、食品衛生法第63条の規定により、次のとおり公表します。
営業施設に対する行政処分

処分年月日 平成 29 年 4 月 3 日

施設名称 楽山やすだ 営業者氏名 有限会社 ホテル安田

業種 飲食店営業(旅館) 施設所在地等 伊豆の国市古奈 28

行政処分等を行った理由

適用条項 食品衛生法第 55 条 食中毒発生

行政処分の内容 営業禁止

★札幌市内の飲食店で11人が食中毒 ノロウイルス

【札幌市公表平成 29 年 3 月 31 日(金曜日)】

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/kohyo/info.html>

営業施設に対する行政処分

発生年月日 平成 29 年 3 月 22 日(水曜日)

患者数 11 名

主な症状 発熱、嘔吐、腹痛、下痢等

病因物質 ノロウイルス

業種等 飲食店営業

営業者の氏名 国本 静男

施設名称及び所在地 文化食堂(札幌市中央区南 4 条西 2 丁目 キングビル 1 階)

主な適用条項 食品衛生法第 6 条第 3 号

行政処分を行った理由 食中毒の発生

(原因食品:3 月 21 日(火曜日)夜から 3 月 22 日(水曜日)早朝に当該飲食店が提供した食品)

行政処分の内容

営業停止処分 (停止期間:平成 29 年 3 月 31 日(金曜日)から 4 月 3 日(月曜日))

★岡山市:吉祥仕出しセンターの弁当を食べた15人食中毒 ノロウイルス

【産経WEST2017.3.31 21:51 更新】

岡山市は31日、同市の飲食店「吉祥仕出しセンター」の弁当を食べた2歳～80代の男女15人が、下痢や嘔吐の症状を訴え、うち5人からノロウイルスが検出されたと発表した。入院した人はおらず、いずれも快方に向かっている。

岡山市によると、15人は28日昼、会議で提供されたサワラの照り焼きやイカの刺し身などの弁当を食べた。市は弁当が原因の食中毒と断定、4月4日まで5日間の営業停止を命じた。

岡山市公表2017年3月31日

<http://www.city.okayama.jp/contents/000290946.pdf>

事件の概要

平成29年3月30日(木)15時頃、市内医療機関から「嘔吐、下痢の食中毒様症状を呈している患者を診察した。この患者以外にも同一グループで数名が同様の症状を呈しているようである。」旨の通報が当市保健所にあった。

同保健所で調査したところ、3月28日(火)昼に会議で提供された仕出し弁当を喫食した16名中15名が嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。

有症者5名の便からノロウイルスが検出されたこと、グループの有症者に共通する食事は「吉祥仕出しセンター」が調製した仕出し弁当のみであること、また有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該食事を原因とする食中毒事件と断定した。

調査者数 16名(男12名・女4名)

患者数 15名(男11名・女4名) ※入院患者なし

初発患者 性別:男性 年齢:30歳代

住所等 住所:岡山市内

発病年月日 平成29年3月29日(水) 19時頃

症状 腹痛、下痢、嘔吐等

原因(と推定される)食事の調製者

所在地:岡山市北区東古松508番地3

営業者:株式会社サン・ワールド 代表取締役 秋山あきやま量二りょうじ

屋号:吉祥きっしょう仕出しだしセンター

営業の種類:飲食店営業

主な献立 だし巻玉子、サワラの照焼、切り干し大根、煮物、サラダ、エビフライ、天ぷら、イカの刺身、ごはん、漬物、オレンジ

検査物等

施設内ふきとり:7検体 検査場所:岡山市保健所

検便:6検体 検査場所:岡山市保健所

原因食品 調査中

病因物質 ノロウイルス

行政処分 営業停止処分(平成29年3月31日(金)から平成29年4月4日(火)までの5日間)

●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)

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。

●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)

★甲府市内の飲食店で1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【山梨県公表2017年年 3 月 31 日】

食中毒等の原因施設に対し、山梨県が行った行政処分等についてお知らせします。

業種等 飲食店営業 施設の名称 吟 営業者の氏名等 田中修

施設の所在地 甲府市寿町 27-6

主な適用条項 食品衛生法第 6 条違反

行政処分等を行った理由 食中毒の発生

行政処分等の内容 営業停止 2 日間(3/31-4/1)

備考

【原因物質】 アニサキス

【原因食品】3 月 29 日に当該施設で調理提供された食事

★いわき市の飲食店でシメサバやアジの刺身を食べた1人が食中毒 寄生虫

(アニサキス)

【いわき市公表2017年年 3 月 31 日】

市内の飲食店で食中毒が発生しましたのでお知らせします。

経緯

平成 29 年3月 30 日(木)に、市民から「3月 29 日(水)に市内飲食店を利用後、激しい腹痛、嘔気を発症した。本日、市内病院を受診したところ、内視鏡検査で胃からアニサキス虫体が摘出された。」との届出を受け直ちに調査を開始しました。

調査結果

調査の結果、発症状況及び喫食状況などの疫学的調査並びに寄生虫学的検査により、次の事項が判明したことから、本件を当該飲食店の食事を原因とする食中毒と断定しました。

- 1.発症者からアニサキス虫体が摘出された。
- 2.提供された食事の残品からアニサキス虫体が検出された。
- 3.既知のアニサキスの潜伏期間内に、発症者が喫食した生食用魚介類は、当該飲食店で提供された食事のみである。
- 4.主な症状が、腹痛、嘔気であり、既知のアニサキスによる症状と一致する。
- 5.潜伏期間が約3時間であり、既知のアニサキスの潜伏期間(食後数時間から十数時間後)と一致する。
- 6.提供された生食用魚介類(しめさば、アジ)は、冷凍処理されていなかった。
- 7.医師より食中毒患者等届出票が提出された。

発生状況

発症日時 平成 29 年3月 29 日(水)23 時 30 分から

症状 腹痛、嘔気

発症者数 総数 1 名(3月 29 日の利用者数:20 名)

(内訳) 男性:1 名(発症者の年齢:40 歳) 注:患者所在地:市内1 名

通院患者数 1 名(入院なし。患者は快方に向かっている。)

原因食品 3月 29 日に提供された食事 注:主なメニュー:しめさば、アジの刺身等

病因物質 アニサキス

原因施設 所在地:いわき市平字田町 14-1

屋号:やなぎ 営業者:有限会社やなぎ 代表取締役 松崎 公洋
業種:飲食店営業(一般食堂)
行政措置 営業停止処分 平成 29 年3月 31 日(金)の1日間

★渡辺直美 食中毒の痛み語る「“こんなに元気だよ”ってそれどころじゃない」

【スポニチアネックス 4/2(日) 17:29 配信】

お笑いタレントの渡辺直美(29)が2日、ゲスト声優を務める8日公開の映画「きかんしゃトーマス 走れ!世界のなかまたち」の試写会に出席した。

渡辺は3月30日、ゲスト出演予定だった日本テレビ「ヒルナンデス!」(月～金曜前11・55)の生放送を体調不良のため欠席。この日自身のツイッターで、食中毒にかかっていたことを明かしていた。

あいさつ後に取材に応じた渡辺は、寿司を食べた際、魚介類に多い寄生虫「アニサキス」に当たったと説明。「痛くて痛くて、病院に行きました。胃カメラを飲んだら中に一匹いて、お医者さんがコップに入れて“こんなに元気だよ”と見せてくれたけど、それどころじゃなくて…。いまはもう大丈夫です」と明るく話していた。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

★岡山県:スイセン食べた夫婦が食中毒 岡山・玉野、ニラと間違い

【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。

岡山県報道発表 2017年4月6日更新／生活衛生課

有毒植物による食中毒事件が発生しました

岡山市内の医療機関から岡山市保健所へ有毒植物が原因と疑われる食中毒患者を診察したとの連絡がありました。

岡山市保健所及び患者の住所地を所管する備前保健所が調査したところ、玉野市内の女性が、自宅近くに自生していたスイセンをニラと間違えて採取し、調理して食べ、本人と家族1名が嘔吐等の症状を呈していたことがわかりましたので、お知らせします。

290406 報道発表資料 [PDF ファイル／750KB]

平成 29 年 4 月 6 日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	片山・山口
内線	2677・2694
直通	226-7338

有毒植物による食中毒が発生しました

平成29年4月5日（水）13時半頃、岡山市内の医療機関から岡山市保健所へ有毒植物が原因と疑われる食中毒患者を診察したとの連絡がありました。

岡山市保健所及び患者の住所地を所管する備前保健所が調査したところ、玉野市内の女性が、4月5日（水）朝、自宅近くに自生していたスイセンをニラと間違えて採取し、調理して食べ、本人と家族1名が嘔吐等の症状を呈していたことがわかりました。

医師からの食中毒の届出があったことから、備前保健所はスイセンを誤食したことによる食中毒と断定しましたのでお知らせします。

なお、県としては次の内容について、啓発を進めてまいります。

記

- 1 スイセンには、リコリン等のアルカロイドやシュウ酸カルシウムといった有毒成分が含まれており、誤って食べた場合、短い潜伏期間の後に嘔吐、下痢、頭痛などを引き起こす場合があります。
- 2 スイセンは、色や形の異なる多くの種類がある多年草で、冬から春にかけて白や黄の花を咲かせるものが多く、葉はニラ、ノビルによく似ており、花が咲いていないと間違える例が多く、鱗茎はタマネギと間違えやすいので注意が必要です。
- 3 これから有毒な野草による食中毒が起こりやすい時期になるので、次のことにも十分注意してください。

- ・ 種類の判定ができない植物は、「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」
- ・ 山菜と有毒植物が混生することがありますので、採るときはよく確認し、調理前にもう一度確認しましょう。
- ・ 野草を食べて体調を崩したら、医療機関に受診しましょう。（その際、原因となった植物を持参すると治療の参考になる場合があります。）

○啓発の方法

- 1 マスメディアへの情報提供
- 2 保健所、関係機関等を通じた注意喚起
- 3 ホームページによる広報の実施
生活衛生課 (<http://www.pref.okayama.jp/page/511185.html>)

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

★鳥取市:知人からもらった魚類を調理し食べた1人がフグ食中毒

鳥取県報道発表:鳥取保健所管内で発生した食中毒【2017年04月01日提供 資料提供】

<http://db.pref.tottori.jp/pressrelease.nsf/webview/A31F9DF41351DC35492580F700036466?OpenDocument>

経緯

平成29年3月31日(金)午前10時頃、鳥取市内の医療機関から、東部生活環境事務所(鳥取保健所)に、「ふぐによる食中毒が疑われる患者1名を診察した。」との連絡があり、調査を開始した。

調査の概要

上記情報に基づき、東部生活環境事務所(鳥取保健所)が調査を行ったところ、有症者は鳥取市在住の1名であった。

有症者からの聞き取りによると、3月28日(火)に知人から数種類の魚をもらい、その内のふぐに似た魚一尾を29日(水)に自宅で調理し、有症者のみが昼食と夕食に分けて食べたところ、同日午後8時頃に嘔吐、めまい、足のふらつき等の症状を呈し、30日(木)午前10時頃に当該医療機関を受診したものである。

有症者の尿を衛生環境研究所で検査したところ、動物性自然毒のテトロドトキシンが検出されたことから、有症者が喫食した魚はふぐであったと推定され、これを原因とする食中毒と判断した。

(1)原因食品:ふぐの吸い物(推定)

(2)有症者:1名(80歳代の女性)

(3)有症者の状況:入院中(加療後、容態は回復している)

県民への呼びかけ

家庭で調理したふぐによる食中毒が毎年のように発生しています。

ふぐによる食中毒を防ぐために、以下の点に十分注意してください。

ふぐは猛毒のテトロドトキシンを持っているため、適切に調理をして有毒な部位を除去しないと食中毒をおこし、時には死に至ることがあります。

・ふぐの種類を見きわめ、有毒部位を確実に除去するのは素人では困難です。

・ふぐの素人調理はたいへん危険ですので絶対にやめてください。

なお、鳥取県でふぐの取扱いをする者は「ふぐ処理師免許」を、また、ふぐを取扱う施設は「ふぐ取扱い認証」を取得する必要があります。

★安全性が確認されるまでの期間、兵庫県の大阪湾・紀伊水道において、アサリ等の二枚貝の採取を行わないでください。 麻痺性貝毒

【兵庫県立水産技術センター貝毒情報(アサリ)平成29年4月6日発行】

プランクトン及び貝毒検査を4月3日～6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(4/6)の結果、芦屋市で採取したアサリからは前回検査(3/30)に引き続き、また、洲本市で採取したアサリについては今回の検査で規制値(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・紀伊水道において、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。

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)

★園児がロタウイルス集団感染 52人に症状、5人から検出 和歌山・串本の保育園

【産経WEST2017.4.1 20:30】

和歌山県は1日、同県串本町の上野山保育園で、1～6歳の園児52人が嘔吐(おうと)や下痢などの症状を訴え、検査した5人全員からロタウイルスが検出されたと発表した。

県によると、いずれも軽症で快方に向かっている。園児は3月27～31日に症状を訴えたという。

★ジカ熱 世界の感染拡大による損失額 最大2兆円に

【NHKWNEWSWEB2017年4月7日 4時25分】

http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170407/k10010939851000.html?utm_int=news_contents_news-movie_003&movie=true

中南米を中心に感染が拡大していた、ジカ熱による損失額について、UNDP＝国連開発計画などは、医療費の負担が増え、観光客が減少したことなどから、最大で日本円にしておよそ2兆円に達する見込みだと発表しました。

蚊が媒介して感染するジカ熱は、ブラジルなど中南米を中心に感染が広がり、妊娠中の女性が感染して、先天的に頭部が小さい「小頭症」の赤ちゃんが生まれるなど、大きな社会問題となっています。

こうした中、UNDPとIFRC＝国際赤十字・赤新月社連盟は、ジカ熱の感染拡大が中南米を中心に社会的、経済的にどれほどの影響があったかをまとめ、6日に発表しました。

それによりますと、ジカ熱の感染が広がり始めた2015年からことしまでに、医療費の負担が増えたり、観光客が減ったりする影響が出たため、損失額は最大で180億ドル(およそ2兆円)にまで達する見込みだということです。

特に、観光業に依存しているカリブ諸国が南米の国々に比べて5倍の損失を被っていて、GDP＝国内総生産を1%以上押し下げているところもあるということです。

ジカ熱については、去年11月にWHO＝世界保健機関によって緊急事態宣言が解除されたものの、感染した人たちや小頭症の子どもたちの治療費や養育費などの負担が大きく、中南米の国々では大きな課題になっています。

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)

★名古屋市:「フジパンストア」で買ったパンに13センチの金属製の型 男性

「歯にひび」

【朝日新聞デジタル 2017年4月2日 22時51分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK42739LK42OBJB004.html>

パン製造大手フジパンのグループ会社「フジパンストア」(名古屋市)が昨年12月、金属製の型が入ったまま菓子パン1個を販売していたことが、同社への取材で分かった。パンを買った男性からの苦情で分かったという。

同社によると、型が入っていたのは、愛知県みよし市の商業施設内にある同社の「パン工場三好」店が昨年12月5日に製造、販売したチョココルネ。コルネを作る際に使う円錐(えんすい)形の型(長さ13センチ)が入っていたという。翌6日にコルネを買ったという男性から「治療中のセラミックの歯にひびが入った」と苦情があったという。

店側によると、パンが焼き上がった後に型を取り忘れたとみられる。苦情を受けて確認したところ、型が一つ足りなかったという。同社は再発防止に取り組むとしている。

★ドイツから入荷した缶に人糞が付着 北アイルランド「コカ・コーラ」工場で

【ライブドアニュース 2017年3月31日 18時0分】【海外発! Breaking News】

北アイルランド東部のリスバーンにあるコカ・コーラ社の工場で、人間のものとみられる糞便が大量の缶に付着していることが判明した。工場は現在、操業を停止して調査を受けているという。

地元メディア『belfasttelegraph.co.uk』が伝えているところによれば、問題が生じたのは Coca Cola Hellenic Bottling Company のアントリム工場(所在地: ノックモアヒルズ・リスバーン)。上部が開いたままの状態の缶はいつも英国内から仕入れるが、その時だけはドイツの工場から入荷していた。ところがその夜、缶の内容物が原因とみられる機械に異物が詰まるアクシデントが発生し、かなりの数の缶に人間の糞便らしきものがこびりついていることが発覚したという。

ザ・コカ・コーラ・カンパニーの広報担当者はこの件について、「汚染された缶はすべて処分したため一切市場に出回っていません。供給にも何ら影響がないようです。問題の工場はすぐに操業を停止し、15時間をかけて製造ラインのすべての機械に完全消毒を行いました。私どもは商品の安全性と品質について常に真剣に考え、北アイルランド警察ほか関係各所の調査には全面的に協力し、この問題を解決してまいります。消費者の皆さんには安心していただきたい」と発表。ダメージを最小限に食い止めるべく対応に追われている。

なお『belfasttelegraph.co.uk』では、その原因について興味深い話を添えている。長距離輸送トラックに乗って移動する不法就労者などが、トイレを使用せず隠れて缶の中に排便したのではないかというのだ。もっともまだ調査の段階であり、移民を犯人として責任を追及するには慎重な姿勢が求められているようだ。事態を重く見たリスバーン・アンド・カースルレー行政区のリスバーン市議会・環境保健対策本部、そして北アイルランド警察もその調査に加わっているという。

米アリゾナ州のスターバックスでラテに小トカゲの死骸が入っていた事件もあれば、フランスではソーセージにタバコの吸い殻が混じっていた事件もあった。世界的にみて異物や不純物の混入事件は忘れた頃に頻発するようだ。

出典：<http://www.belfasttelegraph.co.uk>

(TechinsightJapan 編集部 Joy 横手)

4 食の安全情報

★油断禁物！「常備菜での食中毒」を避ける保存のコツ

【ライブドアニュース 2017 年 4 月 6 日 19 時 0 分 E・レシピ】

<http://news.livedoor.com/article/detail/12901028/>

働くママの食事づくりの強い味方が、常備菜。週末に作り置きをしておけば、忙しい平日もサッと食卓に出すことができます。でも、そんな便利な常備菜も、扱い方を間違えると食中毒を招く危険性が。

常備菜づくりで見落としがちな注意点を、しっかりおさえておきましょう。

■冷蔵庫は意外とカビが発生しやすい！

冷蔵庫や冷凍庫の中で保存する常備菜。「温度が低いから菌が繁殖する心配なし」と油断していませんか？

実は冷蔵庫の中は意外とカビが発生しやすい場所。「カビはジメジメした温かいところに生えるもの」と思い込みがちですが、温度の低い冷蔵庫内でもカビは活動可能。増殖のスピードが遅くなるだけで、死滅することはないのです。

常備菜を保存するための冷蔵庫がカビの温床になっては困りますよね。冷蔵庫内は清潔を保つように心がけ、食べ物のクズや汁がついたままにならないようにしましょう。ときどき消毒用のアルコールで拭くのもおすすめです。

■濃いめの味付けで細菌の増殖をおさえる

醤油や塩、砂糖、みりんなどの調味料には、微生物の発生や増殖をおさえる働きがあるとわれています。

常備菜を作るときは、普段のおかずよりも少し濃いめの味付けにするのがポイント。料理の味は冷めると薄く感じるので、少し濃くても美味しく食べられますよ。

濃い味付けだと「子どもが塩分をとりすぎてしまうのでは？」と心配な方は、同じような働きをする酢や、ショウガ、にんにく、スパイスなどを上手に利用してみてください。

■根菜類について土には、食中毒の原因になる菌も

常備菜にはにんじんやゴボウ、れんこんなどの根菜類もよく使われます。このとき注意したいのが、根菜類についている土です。

根菜類について土には、食中毒の原因になるセレウス菌やウェルシュ菌などがついてることがあります。これらの菌は熱に強い性質を持ち、加熱調理で完全に死滅させることが難しいのです。

また、堆肥を使って育てる有機栽培の野菜などには、大腸菌群が付着している可能性もあります。

根菜類は調理前に水でよく洗い、土をきれいに取り除きましょう。調理後はあら熱を取ったらすぐに冷蔵庫で冷やし、菌の増殖を防ぐことも大切です。

■保存容器の正しい消毒法は？

いくら調理のときに衛生面に気を配っても、常備菜を入れる容器に菌が付着しているは意味がありません。保存に使う容器も、あらかじめ除菌をしておくといでしょう。

ガラスやホーロー製の容器であれば煮沸消毒や熱湯消毒がおすすめ。プラスチック製の容器を使用する場合は、アルコール除菌スプレーなどで拭いておきましょう。

保存中も、冷蔵庫からの出し入れの際に触ることが多いフタ部分は、こまめに除菌しておくことで安心ですよ。

毎日の食事の「もう一品」やお弁当のおかずなど、便利に使える常備菜。食中毒を招いてしまわないように、きちんと気をつけておきましょう。

(かとうともみ)

<鳥インフルエンザ関係情報>

★<鳥インフル>なぜ3月に 首かしげる現場

【河北新報 2017年04月02日 日曜日】

http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201704/20170402_13023.html

宮城県栗原市の養鶏場で確認された高病原性鳥インフルエンザを巡り、関係者から「なぜこの時期に発生したのか」といぶかしむ声が上がっている。宮城県内の渡り鳥の北帰行がピークを過ぎ、感染リスクは低くなったとみられていた。感染経路の特定は困難とされ、農林水産省や県などは警戒を続けている。

栗原市の養鶏場で死ぬニワトリの羽数が増え始めたのは3月21日。23日に業者が県に通報し、遺伝子検査で陽性が確定したのは24日未明だった。一つのケージに8羽前後が入っていたが、全羽に感染が拡大して死んだ状況ではないという。

高病原性鳥インフルエンザウイルスが家禽(かきん)に感染する場合、一般的に国外から飛来した渡り鳥と何らかの形で接触した小型野鳥、ネズミやイタチなどの小動物などが鶏舎に侵入し、ウイルスを持ち込む可能性などが考えられている。

今シーズン、東北に飛来した野鳥などによる鳥インフルエンザの発生状況はグラフの通り。1月に確定した14件中、11件は昨年12月中に死骸が回収された。環境省野生生物課の担当者は「例年のピークは1月だが、今季は少し早かった」との見方を示す。

県伊豆沼・内沼環境保全財団(栗原市)によると、両沼周辺の渡り鳥などは24日現在で993羽。今季のピークだった1月末の約1%まで減り、小型野鳥や小動物が渡り鳥と接触する機会は少なくなっている。

同財団の嶋田哲郎上席主任研究員は「仮に鳥のふんから感染するにしても、ふんをする鳥がそもそも少ない。1月や2月の発生なら分かるが、なぜ3月だったのか」と首をかしげる。

農水省の調査では、栗原市の養鶏場出入り口の車両消毒、従業員の衣服や長靴の着替えは徹底されていた。だが、鶏ふんを外に搬出するベルトコンベヤー付近に小動物が侵入可能な隙間が見つかり、鶏舎内にはネズミなどのふんがあった。

同省によると、3月以降に家禽の感染が確定した例は2011年3月13、17日にいずれも千葉市、14年4月に熊本県であった。同省動物衛生課の担当者は「宮城は比較的遅い時期の発生だったが、リスクは残っている。4月までは注意が必要だ」と呼び掛ける。

★鳥インフル、世界で猛威 欧州27カ国で発生 日本は野鳥感染最多

【朝日新聞デジタル 2017年4月6日 05時00分】

<http://www.asahi.com/articles/DA3S12878647.html>

今冬、高病原性鳥インフルエンザが世界的に流行した。欧州では27カ国で発生、日本でも野鳥での感染例が過去最多を記録した。これまでの教訓を生かし、ニワトリなど家禽(かきん)への感染をなんとか抑え込んだが、専門家はウイルスの広がりが新たな段階に入った可能性があるとして、注意を呼びかけている。(小川裕介、香取啓介)

■2系統のウイルス、同時に流行

名古屋市の東山動植物園にある胡蝶(こちょう)池は昨年末から水が抜かれたままだ。飼育されていたコクチョウ3羽が相次いで死に、H5N6亜型の高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出された。その後、別の池のシジュウカラガンやマガモでも感染が確認され、消毒や防疫措置のため約1カ月間の休園となった。

担当者は警戒を早めて、飼育していた鳥を渡り鳥が飛来する池から隔離していたが「今後は展示の方法を考えないといけない」と話す。

今冬、国内の野鳥で検出された高病原性鳥インフルエンザは22都道府県218件に上る。全国的な野鳥感染は2010～11年シーズンの60件以来で過去最多だ。

感染は昨年11月以降、渡り鳥の飛来直後から東北地方を中心に始まり、中部や近畿に飛び火した。京都産業大の大槻公一・鳥インフルエンザ研究センター長は「多くの渡り鳥が飛来前から高い確率でウイルスに感染していたのではないかとみる。ハヤブサやフクロウなどの猛禽類からも検出されており、「猛禽類に捕食される多くの野鳥がウイルスに感染していることを示すものだ」と言う。

一方、国内の養鶏場など家禽への感染は9道県12農場であった。約166万7千羽が殺処分されたが、10～11年シーズンとほぼ同数に抑えた。農林水産省は「各農家が鶏舎への小動物の侵入防止策をしっかりとった結果」と話す。

韓国でもH5N6を中心に高病原性鳥インフルが猛威を振るい、家禽で380件以上の発生が確認され、3700万羽以上が殺処分された。

感染が広がっているのはアジアだけではない。フランスで443件の家禽への感染が見つかるなど、欧州や中近東、インドでは今冬、H5N8ウイルスが広がった。東アジアで流行しているH5N6とは違う系統で14～15年に東アジアで流行したものだ。

二つの異なる系統のウイルスが地域を分けて同時に流行するのはこれまで例がない。大槻さんは「世界的に感染の広がりが新しい段階に入ったのではないかと。複数のウイルスが混じり合うのか、しばらく住み分けが続くのか、注視する必要がある」と話す。

■「蔓延、元から手を打つ必要」

日本での流行は、渡り鳥が中国などで蔓延(まんえん)するウイルスをリレーのようにして運んでくるためとみられる。多くの渡り鳥は夏を営巣地であるシベリアで過ごし、秋になると南下を始める。今年2月に発表された米口の研究ではシベリアで見つかった死んだ野鳥からH5N8ウイルスが見つかり、中国などで流行するウイルスと近いと確認された。

鳥インフルは1996年に中国南部でH5N1ウイルスが確認され、注目された。中国や東南アジアでは04年ごろから毎年のように流行が続き、H5N6やH5N8など別系統のウイルスも出てきた。

鳥インフルエンザウイルスは変異しやすく、巧みに姿を変えながら感染するが、農研機構動物衛生研究部門の西藤岳彦・領域長は「かなりの数の野鳥がウイルスに感染しないと別系統のウイルスは生まれてこない。野鳥の中で増えやすいウイルスが選択されて生き残ったのではないかと話す。

国内の農場で高病原性鳥インフルエンザが見つかったら、家畜伝染病予防法に基づき場内の家禽がすべて殺処分される。感染をほかの農場に広げないためだ。一方、中国やベトナムなどでは事前のワク

チン接種で予防を図る。北海道大の喜田宏・人獣共通感染症リサーチセンター統括は「ワクチンはインフルエンザの発症を抑えられても他の鳥への感染を防ぎきれず、ウイルスが蔓延してしまう」と言う。

日本国内での鳥インフルの発生は04年に79年ぶりに確認されて以降、ほぼ数年おきに繰り返されている。同大の迫田義博教授(ウイルス学)は「ガスの元栓を断たないと火が収まらないように、中国などで蔓延するウイルスに手を打たないと、いずれ国内に再び飛び火する」と指摘する。

■水際対策「旅行者の荷物検査、厳格に」 エロワ・国際獣疫事務局長

動物の感染症対策をする「国際獣疫事務局」(OIE、本部・パリ)のモニーク・エロワ事務局長が朝日新聞の取材に応じ、日本の空港で中国からの渡航者が持ち込もうとした生肉から高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出されたことについて、「旅行者の携行品を厳格に検査する必要がある」と水際対策の重要性を強調した。

エロワ氏は「旅行者のスーツケースから見つかるものは想像を超えている。様々な食肉が出てくることがあり、(病気を広げる)とても高いリスクがある」との認識を示し、「旅行者の携行品を含むすべての家禽の輸入を管理することが重要だ。検疫所が税関と協力し、水際対策を強化する必要がある」と指摘した。

対策として、「空港にポスターを貼るなど、食品を(外国に)持ち込むのは危険だという意識を高めることが重要だ」と話した。一方で「すべての旅行者をコントロールできない。国境での管理を厳格にする必要があるが、すべてのリスクを避けることはできない」とも語った。

国境を越えて広がる感染症については、「残念ながら、すべての感染症発生を報告しない国がある。加盟国は正しい情報を発信し、透明性を高めてもらいたい。透明性がなくては、自国の食品の信頼性を失うことになる」と述べた。

<ジビエ関係情報>

★ジビエ拡大 官邸が旗振り役 流通整備に大胆戦略

【日本農業新聞 4/5(水) 7:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170405-00010000-agrnews-pol>

野生鳥獣の肉(ジビエ)の利用を拡大していくため、政府は菅義偉官房長官を議長とする関係省庁の対策会議を設置する。5日に首相官邸で初会合を開く。省庁の縦割りをなくし、官邸主導で大胆な戦略を打ち出す。課題となる効率的な流通体制整備や、需要の掘り起こしにつながる具体策を検討する。伸び悩むジビエ利用を大きく進め、地方の経済成長につなげる。食肉利用が広がれば、狩猟を一層推進し、農作物被害の抑制につながる期待が大きい。

設置するのは「ジビエ利用拡大に関する関係省庁連絡会議」で、山本有二農相が副議長を務める。ジビエを所管する農水省に加え、野生鳥獣の捕獲を進める環境省、食品衛生を担う厚生労働省なども参加する。会議は複数回重ね、2018年度予算の各省庁の事業などに反映させる方針だ。

ジビエの利用拡大に向けて、最大の課題となっているのは流通体制の整備だ。農水省の調べでは、捕獲した野生鳥獣の9割が食肉利用されずに廃棄されており、供給が不安定となっている。捕獲した山林からの運搬が困難なことが背景にあり、食肉処理施設まで運んで放血や内臓摘出ができず、肉が傷んでしまうケースも多い。

このため対策会議では、山林から消費地までの効率的な流通体制を省庁横断で整える方策を議論する見通しだ。現状では、山林からの鳥獣の運搬ルートが整っていない地域が多い。特に鹿は国有林や国立公園に多く生息していることから、これらを所管する環境省などの協力が欠かせない。

併せて、ジビエの需要を掘り起こす対策にも力を入れる。生産や販売に成果を上げた全国の優良事例を分析し、ジビエが普及していない地域にも役立つ消費拡大策を打ち出したい考えだ。

食肉の衛生基準も検討課題になるとみられる。現在は厚生労働省が狩猟方法や食肉処理、販売などの段階ごとの基準をガイドライン化している。これを基に、狩猟現場が取り組みやすい仕組みが作れるか議論する。

★佐賀県：エミュー、イノシシ ジビエで町活性化へ 基山町が食肉処理施設

【佐賀新聞 4/6(木) 13:11 配信】

三養基郡基山町は、町内で飼育が広がっている大型鳥エミューと農作物被害の原因となっているイノシシの双方を扱う食肉処理施設を2017年度中に整備する。事業者や一般客に精肉を提供するほか、町内飲食店と連携してメニュー開発も進める。狩猟者の負担軽減を図るとともに、ジビエ料理による地域活性化につなげる。

場所は町キャンプ場近くを想定、エミューとイノシシをそれぞれ処理する二つのラインと保存用の冷蔵・冷凍設備を備える。総事業費は2千万円で、ふるさと納税の基金を充てる。施設は町が整備し、指定管理者に運営を任せる。

町内の農作物の鳥獣被害額は15年度で約265万円。16年度の駆除期間内(8月中旬～10月中旬)にはイノシシの成体9頭、幼体5頭が捕らえられた。担当する産業振興課は「被害額は報告に基づくもので、捕獲頭数も駆除期間のみの数。それぞれの実数や被害はさらに大きい」と話す。

現在は解体処理などを狩猟者に頼らざるを得ない状況で、町は「多くの労力や技能を必要とすることから捕獲が進んでいない」と分析した。エミューと合わせた食肉処理施設を造ることで負担を軽減し、6次産業化と獣害対策を同時に推進する。

エミューは14年度から耕作放棄地対策を目的に町内で飼育が始まり、現在は約130羽が飼われている。当初から飼育されている個体が、今年秋には食肉解体に適した約50キロの成体になるという。松田一也町長は「全国的な問題であるイノシシと基山ならではのエミューを“ダブルジビエ”として取り組む。エミューの飼育者や狩猟者と連携しながら進めたい」と話す。

<HACCP義務化関係情報>

★「HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)」

【厚生労働省HP2017年3月29日】

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

PDFは下記より

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000158724.pdf>