

食中毒週刊 ネットニュース

2017年5月12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5月12日までにネット上で食中毒や食の安全に関する情報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

<食中毒>アニサキス 生の魚介類で猛威 10年で20倍

【毎日新聞 5/8(月) 22:30 配信】

生の魚介類に付いている寄生虫「アニサキス」による食中毒の報告件数が急増している。厚生労働省の統計によると、2007年は6件だった報告件数は16年に20倍以上の124件に増え、食中毒の原因物質としてはノロウイルスとカンピロバクター菌に次いで3番目に多い。「報告は氷山の一角」との指摘もあり、専門家が注意を呼び掛けている。

アニサキスは、幼虫(体長2~3センチ)が魚介類の内臓に寄生し、鮮度が落ちると筋肉に移動しやすい。人がそれを生で食べると、数時間後から激しい腹痛や嘔吐(おうと)などの症状が出る。原因食品はサバが最も多く、サンマやサケ、アジ、イカなどでも起こる。シメサバによる報告も目立つように、酢では予防できない。

ここ10年ほどの報告急増は、13年から法令改正でアニサキスによる食中毒が届け出対象に明示されたのも一因だが、背景にあるのが生の魚介類の流通の多様化だ。大手の量販店や鮮魚専門店が市場の競りを介さず産地の業者から直接買い付ける「相対取引」などが盛んになり、消費者の口に入るまでの経路が複雑になっている。

国立感染症研究所の杉山広・前寄生動物部第二室長が約33万人の診療報酬明細書(レセプト)のデータを使って推計したところ、年間発生数は約7000件に上った。杉山さんは「アニサキスの食中毒を防ぐには加熱するか、マイナス20度以下で24時間以上冷凍すること」と管理の徹底を訴える。海外では、生食用の魚の冷凍保存を義務づける国もあるという。

厚労省などは、消費者には▽鮮度の良いものを選ぶ▽速やかに内臓を取り除く▽内臓を生で食べない—といった対策を呼び掛けている。刺し身を食べる時は、細かく砕くようによくかむことも大事だという。【下桐実雅子】。

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)

★福井県:福井市内のすし店で8人が食中毒 ノロウイルス

【毎日新聞2017年5月11日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170511/ddl/k18/040/345000c>

県は10日、福井市中央2のすし店「吉野寿司」でノロウイルスによる食中毒があったと発表した。県医薬食品・衛生課によると、2日に食事した客8人が下痢や嘔吐(おうと)の症状を示した。いずれも回復している。有症者や調理従事者からノロウイルスを検出。店は8日から営業を自粛しているが、福井健康福祉センターは11日まで食品衛生法に基づき営業停止処分とした。

★上越市のホテル「米本陣」で蒸しカキ等をたべ12人が食中毒 ノロウイルス

【上越タウンジャーナル2017年5月9日(火) 21:04】

新潟県福祉保健部は2017年5月9日、上越市三和区宮崎新田の「三和ネイチャーリングホテル米本陣・」でノロウイルスによる食中毒が発生したと発表した。上越保健所は同施設を5月10～12日の3日間、営業停止処分にした。

県によると、同施設で4月30日と5月3日に昼食を食べた45人のうち、20～60代の男女12人が下痢や腹痛、おう吐などの症状を訴えた。このうち5人からノロウイルスが検出されたことなどから、上越保健所は同施設の食事を原因とする食中毒と断定した。患者は上越市内の人がほとんどで、食事には2日とも蒸したカキが含まれていた。

上越保健所は同施設に対し、営業停止処分のほか、調理施設の清掃消毒、調理器具・設備の洗浄消毒、従事者の健康管理の徹底を指示した。

新潟県報道資料 平成29年5月9日(抜粋)

http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML_Article/919/914/H290509houdou.pdf

概要

平成29年5月5日午前11時頃、5月3日に上越市内の飲食店「三和ネイチャーリングホテル米本陣」を利用した14人中6人が下痢、腹痛、おう吐等を呈しており、医療機関を受診した旨、当該患者から上越保健所へ連絡があった。

同所が調査した結果、4月30日昼食及び5月3日昼食に、同飲食店で提供された食事(蒸しカキを含む)を喫食した3グループ45人中、3グループ12人が5月1日午後10時頃から下痢、おう吐、吐気等の症状を呈し、3グループ5人の患者からノロウイルスが検出されたことが判明した。

同所は、患者に共通する食事が同飲食店で提供された食事に限られること及び患者の便からノロウイルスが検出されたことから、同飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

【患者の状況】 摂食者数 45人

患者数 12人 (男性4人、20～60歳代 女性8人、20～60歳代)

症状 下痢、おう吐、吐気等

【原因施設】

名称 三和ネイチャーリングホテル米本陣

営業者 三和振興株式会社 代表取締役 竹内 仁(たけうち しのぶ)

所在地 上越市三和区宮崎新田124番地1 業種 飲食店営業(旅館)

【原因食品】「三和ネイチャーリングホテル米本陣」が、4月30日昼食及び5月3日昼食に提供した食事

(蒸しカキを含む)

【病因物質】ノロウイルス

【行政措置】上越保健所は営業施設に対して次の措置を実施

- ・営業停止処分5月10日から12日まで(3日間)
- ・調理施設の清掃消毒、調理器具・設備の洗浄消毒、従事者の健康管理の徹底を指示
- ・調理従事者に対して衛生教育を実施予定

●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)

★大阪市:平野区の飲食店で5人が食中毒 カンピロバクター

【大阪市公表年月日:平成29年5月11日(抜粋)】

施設名称 大阪やきとり亭 長原店

施設所在地 大阪市平野区長吉長原東2丁目3番21号

業種 飲食店営業 営業者 上村 清

行政処分等の理由 食品衛生法第6条第3号違反(食中毒の発生)

行政処分等の内容 営業停止1日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】(一品料理)(詳細については調査中)

【有症者】5名

★青森市内の飲食店で8人が食中毒 カンピロバクター

【河北新報2017年05月07日】

http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201705/20170507_23038.html

青森市は6日、市内の飲食店「串ダイニングたけぞう」で4月22～23日に食事をした20～30代の男女8人が食中毒症状を訴え、うち7人からカンピロバクターが検出されたと発表した。20代女性1人が入院中。市は同店を6日から7日間の営業停止処分とした。

★福岡市:飲食店で地鶏のタタキ等を食べ4人が食中毒 カンピロバクター

【福岡市表資料(平成29年5月2日15:30現在)(抜粋)】

食中毒(疑い)の第2報

1 探知

平成29年4月26日(水)11時30分頃、西区在住の市民から西区保健福祉センター(西保健所)へ「家族が友人と早良区内の飲食店で食事をしたところ、体調不良になった」との連絡があった。

2 概要

平成29年4月21日(金)18時頃から早良区の飲食店で食事をした1グループ6名のうち4名が、4月22日(土)6時30分頃から腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈し、うち2名の便からカンピロバクターが検出されたもの。

3 摂食者 6名

4 症状 下痢、腹痛、発熱等

5 有症者 4名

6 検査・・・福岡市保健環境研究所等で検査中

有症者便：4検体(2検体からカンピロバクター検出)

従業員便：1検体(食中毒菌陰性)

施設ふきとり：5検体(食中毒菌陰性)

7 原因食品

下記施設で平成29年4月21日(金)に提供された食事「地鶏たたき、鶏ササミ湯引きの和え物、鶏レバ刺、焼鳥、シーザーサラダ等」

8 原因施設

(1) 営業所所在地 福岡市早良区城西三丁目21番27号

(2) 営業者氏名 株式会社一優亭 代表取締役 関 一優 (3) 屋号 とり三郎

(4) 業種 飲食店営業

9 原因施設に対する指導事項

(1) 鶏肉の生食提供の自粛 (2) 食材の適切な管理の徹底 (3) 食器・器具類の洗浄・消毒の徹底

(4) 施設の洗浄・消毒の徹底 (5) 手洗いの励行 (6) 従事者の健康管理の徹底

10 措置処分

福岡市早良区保健福祉センター(早良保健所)は、以下の理由により、当該施設が平成29年4月21日(金)に提供した食品が原因のカンピロバクターによる食中毒と断定し、平成29年5月2日(火)15時から3日(水)15時までの1日間の営業停止処分とした。

(1) 有症者4名について、カンピロバクター食中毒の潜伏期間及び症状と一致すること。

(2) 有症者4名のうち、2名の便からカンピロバクターが検出されたこと。

(3) 有症者4名の共通食は、当該施設で提供された食事のみであること。

●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)

★三重県:四日市市内の飲食店で15人が食中毒 ウエルシュ菌

【朝日新聞 2017年5月9日】

四日市市保健所は8日、四日市市諏訪栄町の創作和食店「馳走時花(ちそうはやり)」で4月25日夜に食事をした20～50代の男女15人が下痢や腹痛などを発症したと発表した。うち11人の検体からウエルシュ菌が検出されたため食中毒と断定し、8日から営業禁止処分とした。症状のあった15人は全員快方に向かっているという。

四日市市報道資料 更新日:2017年5月10日(抜粋)

食中毒の発生について

1 概要

4月27日(木)、市内の飲食店を利用した利用客より、下痢等の食中毒様症状を呈したと通報がありました。調査をしたところ、25日の夕食を喫食した2グループ40名中15名が、25日から26日にかけて同様の症状を呈していました。

有症者に共通する食事は当該飲食店で提供された食事に限られること、有症者の便からウエルシュ菌が検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定しました。

2 原因施設

所在地 四日市市諏訪栄町6-20 屋号 馳走時花 (ちそうはやり)
営業者 有限会社時花 (ゆうげんかいしやはやり)代表取締役 廣瀬国治
業種 飲食店営業(業態:一般食堂、レストラン)

3 処分について

5月8日(月)、上記原因施設を営業禁止処分としました。処分の解除は、市保健所の改善確認をもって行います。

4 発病状況(5月8日9時30分現在、調査は継続中)

(1)喫食者40名中有症者15名(うち入院患者0名、死者0名)

(3)主な症状 下痢 腹痛

(4)発病日時 平成29年4月25日(火)23時30分から26日(水)13時30分

5 原因食事 (1)25日の夕食 (2)原因物質:ウエルシュ菌

(3)主なメニュー:前菜、スープ、お造り、ご飯もの、ポークソテー、デザート等

●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クドアなど、動物の肉)

★品川区:西五反田の魚介類販売業で食中毒 寄生虫(アニサキス)

【品川区公表日 2017年5月9日】

公表年月日	平成29年5月9日
被処分者業種等	魚介類販売業
施設の名称および 営業者の氏名等	(株)オオゼキ目黒不動前店 株式会社オオゼキ 代表取締役 石原坂 寿美江 法人番号:3010901002207
施設所在地等	東京都品川区西五反田四丁目8番8号
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5月9日の1日間の営業停止
備考	原因物質:アニサキス

<関連情報>

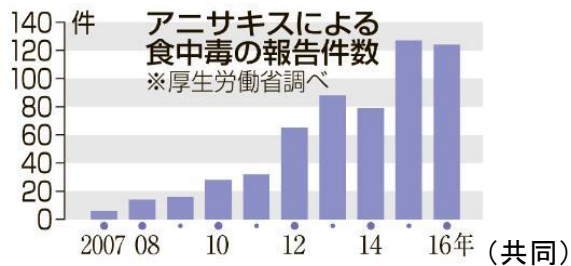
アニサキス食中毒が急増 生魚に寄生、激しい腹痛

【東京新聞 2017年5月12日 08時36分】

<http://www.tokyo-np.co.jp/s/article/2017051201001090.html>

魚介類を生のまま食べ、寄生虫「アニサキス」による食中毒になったとの被害報告が増えていることが厚生労働省への取材で分かった。2007年の6件から、16年は20倍超の124件に増加。激しい腹痛などの症状が出るという、厚労省は、加熱や冷凍を求め、生で食べる前には目視で確認するなどの対策を呼び掛けている。

アニサキスは寄生虫の一種で、幼虫がサバやカツオ、サケ、イカ、サンマなどに寄生。魚介類が死ぬと内臓から筋肉に移動する。幼虫は長さ2～3センチ、幅0.5～1ミリくらいで、白い糸のように見えるのが特徴だ。



欧米のすしブームで寄生虫の症例増加、医師が注意喚起

【CNN 2017年5月12日】

すしなど魚介類を生で食べる料理の人気の上昇している欧米諸国で、寄生虫を原因とするアニサキス症の症例が増えているという。ポルトガルの研究者が11日の英医学会誌に発表した報告書で明らかにした。

報告書では、激しい腹痛や嘔吐（おうと）、発熱などの症状が1週間続いて入院した32歳の男性の症例を紹介している。この男性は、上部消化管の内視鏡検査で寄生虫が胃を貫通していたことが分かり、医師団が結腸ポリープ切除専用の器具を使って寄生虫を除去した。

男性は、症状が出る前にすしを食べていたといい、寄生虫を調べた結果、サケやニシンなどの魚介類に寄生するアニサキスだったことが分かった。寄生虫を除去すると、男性の症状はすぐに収まったという。報告書を執筆したジョアナ・カルモ医師は、「こうした感染については数十年前まで医師も知らなかった」と話している。

英アバディーン大学の研究者によると、これまでアニサキス症の症例は日本が大部分を占めていた。日本では年間2000～3000人がアニサキス症と診断されている。

しかし、スペインではカタクチイワシを生またはマリネで食べたことを原因とするアニサキス症の症例が、年間8000例に上る可能性もあるという。

カルモ医師は言う。「欧州では私たちが思っている以上に魚類の寄生虫が多いと思われる。スペイン・グラナダの市場で流通していたサバの鮮魚を調べたところ、39.4%からアニサキスが見つかったという統計もある」。別の統計では、スーパーマーケットで販売されていたタラの仲間の魚のうち、約56%で寄生虫が見つかった。

米疾病対策センターによると、寄生虫の症例は米国や南米、欧州などの各国でも確認されている。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

該当する記事は見つかりませんでした。

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

★神戸市:釣ったフグを自宅で調理し2人が食中毒 フグ毒(テトロドトキシン)

【読売新聞 2017年5月11日】

神戸市保健所は10日、釣ったフグを調理して食べた市内の男性2人が、食中毒症状を起こした、と発表した。2人とも快方に向かっており、命に別条はないという。

発表では、今月6日に64歳の男性がフグを釣り上げ、身を煮付けにして友人と一緒に食べた。2人は数時間後、歩行が困難になったり、唇がしびれたりする症状が表れたため、医療機関に受診した。フグを釣った男性はこれまで数回同様の行為を繰り返していたといい、同保健所は「調理には専門的な知識や技術が必要で、同様の行為は絶対にやめてほしい」としている。

神戸市記者資料提供(平成29年5月10日)(抜粋)

<http://www.city.kobe.lg.jp/information/press/2017/05/20170510136601.html>

概要

平成29年5月8日(月曜)、市内医療機関から保健所西部衛生監視事務所に「フグによる食中毒を疑う患者2名を診察した。患者は現在入院中である。」との届出がありました。

調査の結果、患者のうち1名が5月6日(土曜)早朝に釣り上げたフグ(種類不明)を自ら調理し、同日午後4時頃に2名で喫食したところ、午後5時頃に1名が足のふらつき(歩行困難)、口唇部のしびれ、指先・足先のしびれを呈し、午後7時頃にもう1名が同様の症状を呈したことから、午後9時に医療機関を受診し、2名とも入院していることが判明しました。

患者がフグを喫食していること、患者がフグ毒特有の症状を呈していること、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、神戸市保健所長はフグを原因とする食中毒と断定しました。

なお、1名は5月8日(月曜)に退院し、もう1名は引き続き入院中ですが快方に向かっています。

病因物質 テトロドトキシン(推定)

喫食日時 5月6日(土曜)午後4時

発症日時 5月6日(土曜)午後5時

主症状 足のふらつき(歩行困難)、口唇部のしびれ、指先・足先のしびれ

患者の状況 2名(男2名:64才、68才)

住所別:須磨区1名、西区1名

市民の皆様へ

フグはその種類や部位により猛毒を含むため、正しく調理し有毒部位を除かないと、痺れや麻痺といった症状を起こし、時には死に至ることがあります。フグを自宅で調理したり、釣ったフグを他の人にあげたりすることはやめてください。

フグの調理には専門的な知識と技術が必要ですので、フグを購入したり喫食する場合は専門知識を持ったフグ取扱業者のいる「フグ取扱業届出済証」を掲示した販売店、飲食店を利用しましょう。

●原因物質調査中食中毒事件

★リーガ大阪 ランチビュッフェで食中毒 原因物質調査中

【毎日放送 5/9(火) 23:53 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170509-00000085-mbsnews-v-127>

大阪市北区のリーガロイヤルホテルで、レストランの利用客25人が下痢などの症状を訴えていたことがわかり、大阪市は食中毒と断定してレストランを3日間の営業停止処分としました。

大阪市によりますと、食中毒が発生したのはリーガロイヤルホテル大阪のレストラン「ALLDAYDINING『REMONE』」で、今月5日にビュッフェ形式のランチを食べた複数の客から「下痢をした」との連絡がホテル側にありました。

保健所が調査したところ、同じ日にこの店を利用した客25人が下痢や腹痛の症状を訴えていたことがわかり、大阪市は食中毒と断定。このレストランを9日から11日まで3日間の営業停止処分としました。

大阪市は今後、食材などを検査し詳しい原因を調査する方針で、運営会社のロイヤルホテルは「食の安全・安心の確保に一層の万全を期し信頼回復に努めてまいります」とコメントしています。

大阪市公表年月日：平成 29 年 5 月 10 日

施設名称 ALL DAY DINING 「REMONE」

施設所在地 大阪市北区中之島 5 丁目 3 番 68 号

業種 飲食店営業

営業者 株式会社ロイヤルホテル 代表取締役 川崎 亨

行政処分等の理由 食品衛生法第 6 条第 3 号違反(食中毒の発生)

行政処分等の内容 営業停止 3 日間

備考 【病因物質】調査中

【原因食品】(ビュッフェ料理)(詳細については調査中)

【有症者】 25 名

大阪市報道発表資料はこちらから

<http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000398966.html>

(抜粋)

【原因食品】

平成 29 年 5 月 5 日昼に提供されたビュッフェ料理

《ビュッフェ料理の内容》

海の幸の中華風春雨、冷製ポークしゃぶしゃぶとキャベツのサラダ、彩り野菜のパスタサラダ、スモークサーモンと玉子のロールサンド、ミネストローネスープ、①海の幸のオープン焼き、牛すじ&香味野菜カレー、②チキンの煮込みバスク風、③クリーミーコロッケ、④ミニハンバーグ、⑤野菜のオープン焼き、⑥釜揚げシラスと菜の花のスパゲッティ、⑦小海老のピラフ、⑧パンチェッタ&トマトバジリコのピッツァ、牛モモ肉のロースト、⑨チーズオムレットマトソース 等

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)

★マダニ感染、70代女性死亡 長崎・佐世保

【東京新聞 2017 年 5 月 10 日 18 時 23 分】

<http://www.tokyo-np.co.jp/s/article/2017051001001627.html>

長崎県佐世保市は10日、マダニが媒介するウイルス感染症「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」に市内の70代女性が感染し、死亡したと発表した。

市によると、女性は4月25日、発熱や食欲不振などを訴えて入院、5月初めに死亡した。マダニにかまれた痕は見つからなかったが、血液検査で感染が発覚した。(共同)

★札幌でダニ媒介ウイルス 北大、野生動物で確認

【東京新聞 2017年5月10日 19時20分】

<http://www.tokyo-np.co.jp/s/article/2017051001001714.html>

北海道大の研究グループは10日、札幌市内で捕獲された野生動物が「ダニ媒介脳炎」の原因となるウイルスに感染していたのを確認したと明らかにした。大都市での確認は初めて。

ダニ媒介脳炎はウイルスを持つマダニにかまれることで発症する。北大大学院の好井健太郎准教授(ウイルス学)によると、市内の山林で捕獲されたアライグマや野ネズミなど84匹の血液を調査。約1割に当たる10匹からウイルスに感染したことを示す抗体が見つかった。

北海道では昨年夏、草やぶでマダニにかまれたとみられる40代男性が発熱やけいれんなどの症状が出た後、死亡した。(共同)

★インフルB型ウイルス検出、最も高い割合に - 厚労省発表、学級閉鎖などが増加

【医療介護 CB ニュース 5/10(水) 19:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170510-19000000-cbn-soci>

インフルエンザのウイルス型別の検出でB型の割合が今シーズン(昨年9月以降)初めて最も高くなったことが10日、厚生労働省が発表した患者報告で分かった。A型が終息に向かいつつある一方、B型に感染する患者が絶えないとみられる。学級閉鎖などの措置が取られた施設数は前週より増えた。【新井哉】

4月24日から30日までの週の全国の患者報告数(定点医療機関約5000カ所)は、前週比約23%減の定点当たり3.13人。この週を含む直近5週間のインフルエンザウイルスの検出状況に関しては、今シーズン初めてB型の検出割合がAH3亜型、AH1pdm09よりも高くなった。

この週に全国の医療機関を受診した推計患者数は、前週より約4万人減の約16万人で、年齢別では5-9歳が約3万人で最も多かった。学級・学年閉鎖、休校となった保育所や幼稚園、小学校などの施設数は、前週比157施設増の667施設だった。

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)

★小学校給食に針金混入 茨城・常陸太田

【産経新聞 2017.5.12 00:39 更新】

<http://www.sankei.com/affairs/news/170512/afr1705120004-n1.html>

茨城県常陸太田市教育委員会は11日、市立里美小で出された給食に針金(長さ約3センチ、太さ0.5ミリ)が混入していたと明らかにした。児童にけがはなかった。

市教委によると、同日午後0時40分ごろ、1年の女兒がスプーンでご飯をすくった際、針金に気付いた。

市教委が調査した結果、炊飯を委託した市内の業者で使っていた洗米用のざるが破損しているのが見つかり、破片が混入したとみられる。

4 食の安全情報

★＜東京五輪＞食の安全認証 東北も強化不足

河北新報 2017年05月07日

http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201705/20170507_73041.html

2020年東京五輪・パラリンピックでの食材供給に向けて、政府・与党は食品の安全性などを担保するGAP認証の取得を生産者に促そうと躍起になっている。大会を機に和食文化を普及させ、国産食材の輸出拡大を狙うが、東北での取得件数は65件にとどまる。産地に認証取得のメリットが伝わっていないほか、高額な取得費用が障壁になっている。

大会組織委員会は3月下旬、選手らに提供する農畜産物など食材の調達基準「持続可能性に配慮した調達コード」を決定。農産物に関しては食材の安全性や周辺環境、労働環境への配慮がなされていることを証明するため「グローバルGAP」「JGAP」などの認証取得を求めた。

＜基本戦略練る＞

ロンドン大会では選手や競技団体、メディア関係者に約1500万食が提供された。組織委は来年2月をめどに、東京大会で出すメニューや量を盛り込んだ飲食提供基本戦略を決める。

認証取得の旗振り役を務める小泉進次郎自民党農林部会長は、全国農業協同組合中央会(全中)が3月下旬に東京で開いた勉強会で「市場からどの認証を求められても当たり前に対応できる生産現場をつくるのが最終目標」と強調。1月に視察した五所川原農林高(五所川原市)の生徒が「グローバル」を取得した先見性をたたえた。

＜全国1%切る＞

ただ、「グローバル」「J」の取得件数は全国約4500で、販売農家133万戸の1%に満たない。東北の県別の件数は表の通り。同様に、全24万戸に対する取得率は1%を切る。この現状に小泉氏は「高校生にできて農協組合員にできないことはない」とハッパを掛けた。

農家が取得に二の足を踏むのは、高額な審査費用が毎年必要になるからだ。「グローバル」で25万～55万円、「J」は10万～15万円かかる。

政府は16年度補正予算で関連予算3億5000万円を確保。初回の審査費用は上限を設けて補助し、農場管理状況を記録するタブレット端末専用ソフト導入費用も助成する。

青森県の担当者は取得が進まない背景を「取引先からの要請がなく、必要性を感じなかった」と説明。宮城県の担当者は「五輪までの取り組みではなく、将来的に経営力を高めるツールに活用してほしい」と認証がレガシー(遺産)になることを期待する。

[GAP] Good Agricultural Practiceの略。食品、環境、労働の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組み。「グローバルGAP」などの認証は、第三者機関の審査でGAPの適切な実施が確認された証明。認証取得で取引上選択されやすくなり、消費者の安心にもつながる。

★原料の安全性担保 誰のため＝農業ジャーナリスト・青山浩子

【毎日新聞 2017年5月3日 東京朝刊】

<https://mainichi.jp/articles/20170503/ddm/008/070/095000c>

食品の移動ルートを把握できるよう、生産、加工、流通等の各段階で履歴を記録・保存するトレーサビリティの導入が農業現場で進んでいる。法制化されているものは牛肉とコメのみだが、量販店や外食・加工業者と取引する生産者は作物を問わず要求される。たとえば、どの畑でどのように作られ、いつ収穫した野菜なのかを追跡できるように、生産者は生産履歴を畑ごとに記録する。

先日取材した法人は、「記録している畑が750枚ある」と言っていた。現場の作業者が携帯電話等で入力し、事務所でデータ化する。専任人員を充てるなど相当のコストがかかる。だからといって原料が高く売れるわけではない。法人も期待しておらず、代表は「他のコストを削って吸収するしかない」と言っている。

それでよいのか。原材料の安全性の担保が求められるのは、農薬の残留に気をつかう消費者が多いことが背景にある。食品安全委員会が2015年に実施した調査でも「食生活で気をつける必要がある」として、「病原性微生物」に次いで「農薬の残留」に関する回答率が高い。ところが、関心の高さが消費者の行動につながっているわけではない。原料の生産履歴をホームページなどで公開している法人があるが、実際に生産履歴を見ている閲覧者数は少ないのが実態だ。

食品企業が生産者に求める安全性の担保は誰のためのものか。生産履歴は畑一枚ごとに記録しているが、作業内容が隣の畑と変わらなければ、ひとまとめにするなど簡素化してもいいはずだ。あるいは消費者が「閲覧したい」と思うような栄養や味に関する情報を付加する方法もある。生産者が手応えを感じられ、かつ消費者が求める情報とは何か。すりあわせが必要だ。

★リベリアの謎の病気、原因は中毒か WHO

【AFP＝時事 5/6(土) 4:53 配信】

【AFP＝時事】国連(UN)の世界保健機関(WHO)は5日、アフリカ西部リベリアで先月発生し、これまでに12人が死亡した謎の病気の原因について、飲食物の摂取による中毒に関連するものの可能性があり、何らかのウイルスへの感染ではないとの見方を示した。

WHOによると、患者数は3日までに28人に増加。病気の原因は現在も不明だが、エボラ出血熱やラッサ熱の可能性は除外されたという。

現在も米国や欧州の研究機関で病気の原因特定のための検査が行われているが、WHO報道官はスイス・ジュネーブ(Geneva)で報道陣に対し、感染拡大の危険性は低いと説明。これまでの検査の結果、有力な仮説として「**食品、飲料、または水による中毒**」が浮上していることを明らかにした。【翻訳編集】AFPBB News

<アレルギー関係情報>

★「食物アレルギー」のショックはなぜ怖いのか

【東洋経済オンライン 5/4(木) 6:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/article?a=20170504-00169816-toyo-soci&p=1>

今年3月。ファイザー社の「エピペン」という薬の不具合が報道された(自主回収され日本では事故報告なし)。エピペンとは、食物アレルギーから生じる「アナフィラキシーショック」(急激な全身のショック症状)を緩和するため、アドレナリンを自己注射する薬だ。

現在、日本人の2人に1人が何らかのアレルギー疾患に罹(かか)っているとされ、アレルギーは“国民病”といえる。集中力の低下を招くスギ花粉症、発作で気道が塞がれば死にも至る気管支ぜんそく、

アトピー性皮膚炎——などもある。が、急性のショックを起こすおそれもある食物アレルギーは、より深刻かもしれない。

文部科学省などが、全国の公立学校(小中高)で2004年(対象1200万人)と2013年(同、少子化により900万人)の2回実施した調査では、食物アレルギーがあると申告した子どもが2.6%から4.5%に増加。アナフィラキシーショックを起こしたことがある子どもも0.14%から0.48%へと増えている。

■戦後にアレルギー疾患が増えた理由

アレルギーの歴史は古く、昔からハチやイソギンチャクの毒によるアレルギーは知られていた。しかし、いわゆるアレルギー疾患が問題になってきたのは、第2次世界大戦後。その背景として、“衛生仮説”という考えが専門家の間でも支持されている。

かつて人類は細菌やウイルスなどの病原体による感染症(伝染病)で命を落としていた。戦後、欧米や日本では衛生状態が大きく改善し、ワクチンなどの予防手段も進んで、感染症やそれによる死者は激減。人間の体には、生体を外敵から守るための免疫系(システム)が備わっているが、病原体という“攻撃対象”を失い、本来攻撃する必要のない物質を、アレルゲン(アレルギーの原因物質)として過剰な反応を起こすようになった。

戦後のアレルギー“第1世代”は、気管支ぜんそくや花粉症を発症する人が多かった。これには大気汚染などの公害や人工的なスギの植林も影響している。そうした親世代の子どもたち=“第2世代”に、食物アレルギーやアトピー性皮膚炎の子が増えている。ぜんそくの新規発症者の増加は頭打ちになっており、食物アレルギーもその道をたどるはずだが、前述の文科省調査ではなお増えており、アナフィラキシーを起こすなど、一部は重症化している可能性もある。

じんましんから息苦しさ、ショック状態へ

他の病気と同様、アレルギー疾患も、遺伝的要因と環境的要因がかかわって発症する。アレルギーの場合、遺伝と環境中の物質との相互作用によって、エピジェネティックな変化(遺伝子配列には影響しないが細胞分裂を経ても維持される変化)をもたらすとされる。

乳幼児期から起こる食物アレルギーは、卵、牛乳、小麦が大半を占め、ほとんどの子どもが自然に治癒していく。成長に伴って、食物を消化する力や、人体最大の免疫器官である腸管の免疫系が発達してくるためだ。一方で、学童期あるいは成人になってから発症する食物アレルギーは、甲殻類(エビ・カニ)、魚、そば、ピーナツなどによるものが多く、より治りにくい。

食物アレルギーの症状は、皮膚に起こることが多く(じんましんなど)、咳や息苦しさなどの呼吸器症状が出て、さらにショック状態に進むおそれがある。アレルゲンとなる食材は、料理や加工食品にも用いられており、うっかり摂取すれば、毛細血管や小動脈が拡張して血圧が低下し、ショック状態から対応を誤れば、絶命するおそれもなくはない。

そこでエピペンの登場である。こうした緊急時、自分もしくは周囲の人(学校の先生など)は、エピペンを注射して利用する。

■注射を使わないに越したことはない

実は毎年ハチに刺されて亡くなる人がいることから、エピペンはまず2003年にハチ毒用に導入された。2005年には小児の食物アレルギーまで適応が広がった。そして2011年から保険承認され、処方される人が増えている。

国立病院機構相模原病院臨床研究センター・アレルギー性疾患研究部長の海老澤元宏医師によると、「アナフィラキシーのリスクがあり、かつ自己注射ができる年齢の人に処方している。“お守り”なので、薬の有効期限(約1年)内に使わずに済めば、それに越したことがない」と語る。実際に使われるのは100本処方したうちの1本程度という。

そもそもアレルギーは、どのような仕組みで起こるのだろうか。

アレルゲンが体内に入ると、血液中に、免疫グロブリン E(IgE)抗体というタンパク質が作られる。実は IgE は 1966 年、日本人免疫学者の石坂公成氏(現・米国ラホイヤ・アレルギー免疫研究所名誉所長)によって突き止められ、ノーベル賞級の発見とされた。同じ物質が 2 回目以降に入ってきた場合、IgE 抗体が免疫系に働きかけてアレルギー反応を起こす。何らかの物質に対してアレルギーがあるか否かは、血液検査や皮膚テストで IgE 抗体を調べるとわかる。ただし、偽陽性者が多く出てしまうため、より正確に調べるには、食物アレルギーなら実際に食べた際の反応を見る経口負荷試験が必要になる。

即時型の食物アレルギーのうち特殊なタイプとして、口腔アレルギー症候群がある。これは口腔粘膜の免疫系がアレルゲンに反応するもので、果物や野菜を食べて口の中がイガイガするというような人は、アレルギーを起こしている場合がある。たとえば、花粉アレルギーがあれば、それと似たアレルゲンでも起こり、たとえばカバノキ科のアレルギーの人がリンゴを食べて、アレルギー症状が出るといった具合だ。これらのアレルゲンは熱に弱く、胃で消化されてしまうため、腸管で起きる食物アレルギーのように重症になることはまずない。

確実に治療は進み、根本治療も模索中

さて、IgE 発見から半世紀を経ても、まだ根本治療に至る治療はないが、アレルギー疾患の治療は確実に前進している。

きちんとアレルゲンを調べ、避けられる原因であればそれを避けるようにすることは重要だ。ぜんそくでは、吸入薬などが進歩したため、完治はできなくても症状を管理できるようになった。フィギュアスケートでの羽生結弦選手は、ぜんそくがあるとされながら、世界の頂点に立ち続けている。かつてスピードスケートで五輪メダリストになった清水宏保さんも、ぜんそくを抱えているなど、トップアスリートの活躍は希望を与えてくれる。重度のぜんそくには、IgE の作用を抑える抗体製剤(ゾレア)も登場して、これによって劇的な効果を得られる人もいる。花粉症に用いる抗ヒスタミン薬は、眠気を起こさないものが主流となった。

■社会が豊かになるほど関係する人が増える？

より根本に迫る治療も模索されている。ごく少量のアレルゲンを体に入れて慣らしていくアレルゲン免疫療法(減感作療法とも呼ばれる)は、かつては注射によるしかなかったが、スギ花粉やダニに対しては、エキスを口中に含むだけという、より簡便な舌下免疫療法が保険で受けられるようになった。食物アレルギーについても自然治癒を待つのでなく、より早い段階で慣れさせ、アナフィラキシーなどを起こすリスクを軽減するための経口免疫療法の開発が進められている。

とりわけ子どもの食物アレルギーは、本人のみならず、親の生活の質も損なう。また、アレルゲンを取った後に運動すると、症状が誘発されるタイプもある。前述の海老澤医師は、「原因を突き止められずアナフィラキシーを繰り返す人、3 つ以上の食物にアレルギーがある人、日常生活で困っている人は、専門医にかかってほしい」と呼びかける。

社会の豊かさとアレルギーには、密接な関係がある。都市化・工業化が進むアジア諸国の中では、日本とは周回遅れでぜんそくが問題になりつつある。一方で先進国であっても、放牧や酪農に従事している人にはアレルギーが少ない、との報告がある。病原体と背中合わせの生活に戻れば、アレルギー疾患は治るかもしれないが、それは不可能だ。“宿命”としてのアレルギーを、人智が克服することを期待したい。

塚崎 朝子

★マグロの摂取により40人以上食中毒を 国外に流出 ヒスタミン

【Pressdigital 2017年5月11日】

スペイン厚生局はアンダルシア州・アルメリアの Garciden(ガルシデン)社のマグロの摂取により、スペイン全国で40人以上が食中毒を起こした報告を受け、回収にとりかかっている。消費・食事安全・栄養局(AECOSAN)は4月25日から5月5日の間に購入したマグロをどんな調理法でも食べないようにと注意を呼びかけている。

マドリード州では5月9日、ヒスタミン食中毒の症状を表した11人がアンダルシア州の21人に合わせ、加えてムルシアやカタルーニャ、バスク地方、バレンシアなどにも報告が確認されている。なお、問題のある可能性が高いマグロがフランス、イタリア、ドイツなど国外に流出したことがわかる。

ヒスタミンの出現は食物を取り扱う際に不十分な衛生状況と密接な関係にある。特に魚類の保存状態が重要な要因と言われる。食中毒を覚えた方は喉の痒み、多発汗、嘔吐感、頭痛、皮膚紅斑などの症状を訴えたが、どれも入院に至るまでの重度ではなく、全員の容態が改善しつつあるとAECOSANが言う。厚生省に関してはマグロを摂取してから3時間以内に前述の症状を覚えた場合は主治医と連絡するようにと勧めている。

エル・コンフィデンシャル紙は取材に応えた食中毒を受けた人と連絡をとり、こう説明した:「レストランで普通に夕食を済ませ、帰宅するため車に乗る時まで何も変なことを感じなかったが、乗ったら手が急に痒くなり、途中で更に悪くなった。自宅で多少落ち着いたものの、パジャマに着替えようとしたら首のあたりや胸、脇に発疹が起きたことがわかって、病院に出かけた。そこでポララミンの注射を打たれ、数時間後発症が完全に消えた」とマドリード出身の被害者が説明した。

<ジビエ関連情報>

★ジビエの風吹く? 駆除シカ活用、京都や滋賀で本腰

【京都新聞 5/6(土) 21:50 配信】

鳥獣害対策として、近年注目される「ジビエ」。「ぼたん鍋」や「もみじ鍋」として、古くは江戸時代から日本にあったという食文化だ。国や自治体も本腰を入れて、飲食店や家庭での利用を進めようとしている。ジビエに追い風は吹きつつあるのか。

捕獲されたシカの行く末を確かめるため、大津市唐橋町のイタリア料理店「オステリア チエロアルト」を訪れた。滋賀県産にこだわった食材を使う同店は、日野町のシカ肉を使った料理を提供している。

■シェフも太鼓判

注文したのは「鹿肉のワイン煮込み」。3時間かけて煮込んだ肉は、口に入れると柔らかくほぐれた。牛肉の赤身に似た食感。臭みはないが、濃い味のソースに負けない強いうまみがあった。店主の金澤匠記さん(36)は「しっかりと処理されているので調理でも扱いやすい」。イタリア料理の修業を始めた当初から、ジビエに親しんできたという金澤さんは「駆除の動物を埋めるより、食べた方がいいでしょう」と今後の広がり期待を掛ける。

カレー店「CoCo壱番屋」を県内で11店舗運営するアドバンス(長浜市)も、日野町産のシカ肉を使った「鹿カレー」を提供している。それでも、ジビエとして利用されているのは、ごくわずかだ。県によると、捕獲されたシカのうち、食用になっているのはわずか2~3%で、残りの大半は埋設処理されているという。食材としての活用を進めることで駆除を活発化させようと、県は昨年、ジビエ活用検討プロジェクトチームを立ち上げた。

■30店舗でフェア

京都府の中丹地域でも、安心でおいしいジビエをPRする動きが活発化している。4年前から、約30店のレストランが野生鳥獣の肉を使ったメニューを提供する「ジビエフェア」を続けており、堅調な人気を誇る。今後も一般家庭向けの調理教室などを企画し、ジビエファンの拡大に取り組んでいくという。

国も対策に本腰を入れている。2012年には鳥獣被害防止特措法を改正して食品としての利用推進の方針を固め、14年には未整備だった野生動物の肉について衛生管理のガイドラインを作った。流通などの実態はまだ分かっていないため、17年度には初めて調査を行う予定という。

★ノルウェーでトナカイ版「狂牛病」、2000頭を殺処分へ

【AFP 2017年5月9日】

ノルウェー政府は8日、トナカイの脳を破壊する疾患を根絶するための措置として、野生のトナカイ約2000頭の群れの殺処分を許可した。同国内では、欧州で初となるこの疾患の感染例がこれまでに数件検出されていた。

牛海綿状脳症(狂牛病、BSE)に類似したこの慢性消耗性疾患(CWD)は、北米にすでに存在しており、シカの脳をスポンジ状に変性させ、体重減少や死を引き起こす。

CWDはシカやトナカイの間で伝染するが、動物から人間への感染は確認されていない。

2016年に欧州で初めてノルウェーで検出されたCWDは、トナカイが単一の群れの中で感染した事例3件と、他にヘラジカの感染例2件が確認されている。後者については、ヘラジカが群れで生活しないため、懸念はより小さいと考えられている。

動物の健康問題を監視するノルウェー食品安全局は、CWDの拡散を防ぐため、感染した群れの殺処分の必要性を訴えた。この群れは、南西部のノールフィエラ山岳地帯に生息する野生のトナカイ2000～2200頭で構成される。

ノルウェー農業・食料省は食品安全局に送付した書簡の中で、「われわれが現在持っている知識と、専門家らの全員一致の勧告に基づき」、群れの殺処分を許可した。

農業・食料省によると、ノルウェーのトナカイ総个体数の約6%に当たるこの群れは、2018年5月1日までに全頭が殺処分されるという。

食品安全局は、6月15日までに実行計画を提示する必要がある。

現在のところ、大量殺処分のためにトナカイを寄せ集めることや、同地域での狩猟を拡大することなどの可能性が検討されている。(c)AFP

<調理環境関係情報>

★外国人女性を不法就労させた疑い 食肉会社を書類送検 大阪府警

【産経新聞 2017.5.9 19:08 更新】

<http://www.sankei.com/west/news/170509/wst1705090065-n1.html>

外国人女性を違法に働かせたとして大阪府泉佐野市の食肉加工会社「フードアシスト」社長の男(68)が逮捕された事件で、大阪府警河内長野署などは9日、入管難民法違反(不法就労助長)などの容疑で、社長の妻(57)を含む同社関係者の男女4人と法人としての同社を書類送検し、捜査を終えたと発表した。

同署は今年2月、通訳などの在留資格で来日したネパール籍の女性5人に工場で焼き鳥の串打ちなどの作業をさせたとして、同法違反容疑で社長を逮捕。その後、処分保留で釈放されたが、同社で違

法に働いていた外国人女性は10人にのぼるなど、会社ぐるみで不正を行っていた疑いが強まったという。

★飲食店の禁煙法案 基準の緩和求める自民 厚労省は慎重姿勢

【NHKNWESWEB2017年5月9日 4時32分】

http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170509/k10010974281000.html?utm_int=news_contents_news-main_005

飲食店などの建物の中を原則禁煙とする法案をめぐり、自民党が厚生労働省のたたき台の規制基準を緩和することなどを求める方針なのに対し、厚生労働省は基準の緩和に慎重な姿勢を崩しておらず、双方の歩み寄りが見られるかどうかは依然として不透明です。

厚生労働省は受動喫煙対策として、今の国会に飲食店などの建物の中を原則として禁煙とする法案の提出を目指し、一定面積以下のバーなどを除いて禁煙とするたたき台を示していますが、自民党内に賛否両論があり、調整は難航しています。

こうした中、自民党は8日、茂木政務調査会長や、原則禁煙の推進派と反対派の双方の議員らが集まって対応を協議した結果、喫煙を認める面積などの基準を厚生労働省のたたき台よりも緩和する一方、喫煙を認める店には「喫煙可能」や「分煙」などの表示を義務づけることなどを厚生労働省に求めていくことになりました。

これに対して、厚生労働省は「党内の推進・反対の両派が協議の場についたことは評価できる」としながらも、「自民党案はこれまでのオリンピック開催国の規制と比べて不十分な内容であり、飲食店で働く従業員や家族に連れられた子どもへの受動喫煙被害を防げない」などとして、規制基準の緩和に慎重な姿勢を崩していません。

このため、今後、厚生労働省と自民党の間で歩み寄りが見られるかどうかは依然として不透明です。

★カレーの作り置きで食中毒 熱に強い菌が残り増殖

【中日新聞 2017年5月9日】

<http://www.chunichi.co.jp/article/living/life/CK2017050902000002.html>

二日目のカレーはおいしいといわれるが、作り置きが原因の食中毒が各地で起きている。食品中で増えたウエルシュ菌によるものだ。厚生労働省によると、昨年の発生件数は三十一件（患者数千四百

十一人）。この菌には熱に強いタイプもあり、「火を通したから安全」と考えるのは禁物だ。（竹上順子）

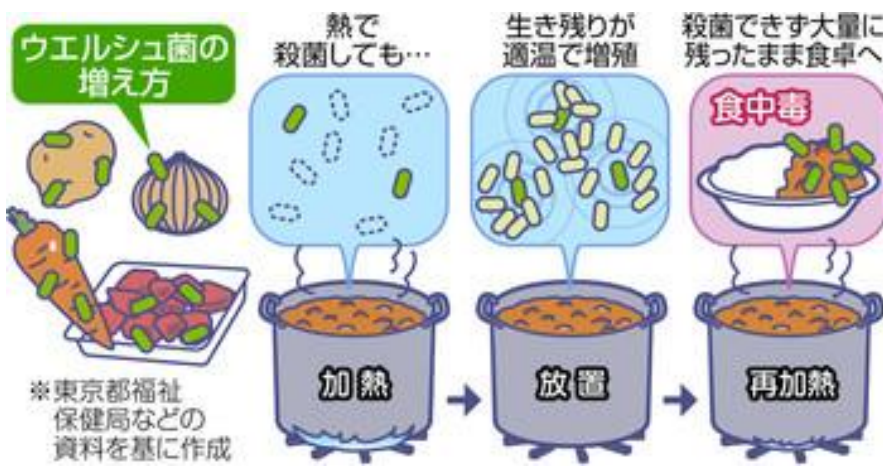
今年三月、東京都世田谷区の幼稚園で昼食にカレーライスを食べた園児ら七十六人が、下痢や嘔吐（おうと）などの食中毒症状を訴えた。保健所によると、複数の患者の便からウエルシュ菌を検出。都福祉保健局によると、カレーは前日に園児らが調理し、一晩置

熱に強い食中毒の原因菌と主な対処法

種類	原因となる主な食品	予防の主なポイント
ウエルシュ菌	・カレー ・煮物	菌が増えやすい温度を長く保たない。保存は小分けして早く冷ます
セレウス菌	・ピラフ ・焼きそば ・弁当	大量調理・作り置きを避ける。調理後は小分けして低温保存
ボツリヌス菌	・缶詰 ・容器包装詰め食品	容器が膨張しているもの、開封して異臭がするものは食べない
黄色ブドウ球菌	・おにぎり ・すし	手指に切り傷がある人は食品に直接触れない。手指を十分消毒

かれたものだった。

ウエルシュ菌は人や動物の腸管、土壌、食品など自然界に広く分布。食品では特に肉に多く、菌が大量に増殖した状態で人が食べると小腸内でさらに増え、毒素を出して腹痛や下痢を引き起こす場合がある。潜伏期間は六～十八時間。症状は一～二日で回復するが、持病のある人などはまれに重症化するという。



都健康安全研究センターの小沢悠作さんによると、ウエルシュ菌は加熱すると死滅するが、中には熱に強い殻で覆われた「芽胞(がほう)」を作り、生き残る菌がある。耐熱性の高い芽胞は一〇〇度で一時間以上の加熱にも耐えられる。

調理後すぐに食べれば良いが、常温で保存すると温

度が下がる途中で、生き残った菌が急激に増えることがある。増殖する温度は一二～五〇度で、特に四三～四五度で増えやすい。

小沢さんは「大量のカレーやシチューなど、とろみのあるものは中心部分の温度がゆっくりと下がり、菌の増えやすい状態が長く続く」と指摘。またウエルシュ菌は酸素のない状態を好んで増殖するが、大量調理された食品の中心部は酸素のない状態になりやすい。

前述の幼稚園のカレーは調理後、二つのずんどう鍋に入ったまま室温で一晩置かれていた。職員が再加熱したが、弱火だったため不十分だったとみられる。菌が増殖しても見た目やにおいは変わらない。

滋賀県守山市でも三月、給食弁当業者が当日朝に調理して常温で保管していた昼食用カレーで七十七人がウエルシュ菌食中毒になった。筑前煮など肉と野菜を使った煮物でも起こる。

耐熱性の芽胞を形成したり、熱に強い毒素を出したりする菌はウエルシュ菌以外にもある＝表参照。

ウエルシュ菌には▽大量調理を避ける▽調理後は早く食べる▽保存する場合は早く冷めるよう容器に小分けし、冷蔵庫に入れる▽再加熱の際は鍋に移して火にかけ、よく混ぜて空気に触れさせ、温度のむらをなくすーなどがポイントだ。

おいしさと安全は両立できるのか。東京家政大大学院の長尾慶子客員教授(調理科学)は「カレーを冷蔵庫で低温保存しても、一晩あれば、味は具材の内部まで均質に浸透すると考えられます」。煮物は具材を小さく、薄く切れれば、温度が早く下がり、味も均等に染みやすいという。