

# 食中毒週刊 ネットニュース

2017年5月19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19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](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

### ★寄生虫アニサキス 食中毒が増加傾向 対策徹底を

【NHK NEWS WEB2017年5月13日 17時57分】

刺身など生の魚介類を食べて、寄生虫のアニサキスによる食中毒を起こすケースがことしになって全国で30件以上確認され、厚生労働省は生の魚介類を扱う販売業者や飲食店などに対し、寄生虫がいないか確認するなどの対策を徹底するよう呼びかけています。

アニサキスはサバやアジ、イカなどの魚介類の内臓に寄生し、体長は2センチから3センチで、糸のように見えるのが特徴です。刺身や、しめさばなどから見つかるケースが多く、ヒトの体内に入ると胃や腸の壁を傷つけ、数日間にわたって激しい腹痛やおう吐などの症状を引き起こします。

厚生労働省によりますと、アニサキスによる食中毒を起こした患者は、ことしになって先月末までに全国で合わせて32人確認されています。平成25年に国が医療機関に積極的な報告を求めて以降、報告は増加傾向が続き、去年は126人に上っています。しかし、報告されないケースも多いと見られ、国立感染症研究所によりますと、患者は推計で年間7000人以上になるということです。

アニサキスが寄生した魚介類は、70度以上で加熱するかマイナス20度以下で24時間以上冷凍すれば、食べても問題はないということです。

厚生労働省は販売業者や飲食店などに対し、「加熱や冷凍などの処理をせずに魚介類を提供する場合は寄生虫がいないか確認するなど対策を徹底してほしい」と呼びかけています。

#### 芸能人もツイッターで被害報告

アニサキスによる食中毒の被害については、芸能人もツイッターなどで伝えています。

お笑いタレントの渡辺直美さんはことし3月30日、出演予定だったテレビ番組を体調不良で欠席した理由について、3日後の4月2日にツイッターで「食中毒から復活いたしました。皆様、アニサキスに注意です」とつぶやき、あまりの痛み「病院で泣きました」と報告しています。

お笑いコンビ「南海キャンディーズ」の山里亮太さんは、ことし1月10日にラジオ番組を体調不良で欠席しましたが、原因はアニサキスによる食中毒でした。山里さんは1月26日のツイッターで「アニサキスさんは旅立たれました」と体調が回復したことを伝えています。

また、お笑いコンビ「品川庄司」の庄司智春さんは今月10日、民放の番組で、みずからの体験を語りました。それによりますと、去年夏、サケいくら丼を食べたあと、痛みで夜中に目覚め、病院でおよそ10

時間かけて8匹のアニサキスを取り除いたとしています。

### 鮮魚店「丁寧な下ごしらえを」

東京・渋谷区の鮮魚店では、アニサキスによる食中毒を防ごうと、下ごしらえを丁寧にするとともに、刺身だけでなく焼き魚にする場合も注意を怠らないといいます。

店によりますと、アニサキスは魚の内臓に寄生しているため、魚を仕入れるとすぐに内臓を取り除きます。そして、刺身にする際には、内臓の周りや内臓と接する身の部分などをアニサキスがいないか念入りに確認し、焼き魚にする場合も身の奥までむらなく火が通るよう、じっくりと焼き上げるということです。鮮魚店「魚力」の鈴木安久さんは「新鮮だからといって、何でも生や刺身で食べられるわけではありません。アニサキスによる食中毒を避けるためには、鮮魚店などのプロに調理法を確認したうえで、むやみに生で食べないことと、焼き魚の場合、コンロだけでなく心配な場合は電子レンジも使って中まで火を通すことが大事です」と話していました。

### 「しっかり加熱・冷凍を」

アニサキスによる食中毒の特徴について、東京都健康安全研究センターの薩※タ真二食品医薬品情報担当課長は「もともと魚介類の寄生虫で、サバやイカなど魚介類を刺身で食べて食中毒を起こす例が多い。死亡するケースはほとんどないが、食べると数時間後ぐらいから激しい腹痛やおう吐などの症状が現れる」と話しています。

都内では症例の報告が増え、食中毒の中では3番目に多いということで、理由については、「社会的によく知られるようになったほか、流通が発達して産地から鮮度がいい魚介類が運ばれるようになり、生で食べる機会が増えたことが背景にあるのではないか」と指摘しています。

そのうえで、「アニサキスは熱に弱いので、調理をする場合にはしっかり加熱することが必要だ。刺身などにする場合にはマイナス20度で24時間以上冷凍することが有効だ」と話しています。

もし、アニサキスによる食中毒になった場合には、「すぐに消化器を専門とする病院で内視鏡などで診察してもらい、取り除いてもらうことが必要だ」と話していました。

## ★アニサキス食中毒 よくかめば大丈夫？

【NHK NEWS WEB 2017年5月17日 19時27分】

刺身など生の魚介類を食べて、寄生虫のアニサキスによる食中毒を起こすケースがことしになって全国で30件以上確認され、厚生労働省が注意を呼びかけています。「こわすぎて、最近お刺身食べるのが不安」

ネット上では、アニサキスへの不安の声が多く上がり、中には「よくかんで食べたら大丈夫」「お酢が効く」といった不確かな情報も流れているようです。ネット上のいくつかの疑問を、専門機関に取材し、アニサキスによる食中毒対策を、Q&Aにまとめました。

### Q アニサキスって何？

A アニサキスは、細い糸のように見える体長2センチから3センチの寄生虫です。サバなどの魚介類の内臓に寄生しますが、ヒトの体内に入ると胃や腸の壁を傷つけ、数日間にわたって激しい腹痛やおう吐などの症状を引き起こします。

厚生労働省によりますと、アニサキスによる食中毒の患者で、先月末までに確認されているのは、全国で32人。報告されないケースも多いと見られ、国立感染症研究所の推計では、患者は年間7000人以上と見られています。

### Q サバ食べなけりゃいいじゃん？

A いえ、どんな魚にもいる可能性はあります。

東京都健康安全研究センターによりますと、アニサキスによる食中毒の40%以上は、サバが原因で、マサバの14産地、218尾について寄生状況の調査を行った結果、およそ74%からアニサキスが検出されたということです。

しかし、サバ以外にも、さけやさんま、かつお、ひらめなどが原因で、アニサキスの食中毒が発生しています。

近年は、流通の発達などで以前は新鮮な状態で口にする機会が少なかった魚を、生で食べる機会が増えています。

養殖のさけは、えさの衛生管理が徹底されているため寄生している可能性はほとんどないものの、天然のさけでは、食中毒が報告されています。

センターの調査では、天然のさけでは100%の確率でアニサキスが寄生していたということです。北海道立衛生研究所では「アニサキスが寄生しない魚はないと考えてほしい」と話しています。

#### Q お酢でしめると有効って聞いたよ？

A 効きません。

殺菌効果があるとされるお酢は、効果がありそうにも思えますが、しめさばを原因としたアニサキスによる食中毒が起きています。

また、通常の料理で用いる程度の量のワサビやしょうゆなどの調味料で死滅することはありません。

#### Q かんだら大丈夫だって？

A しっかりとかめばアニサキスが死ぬ可能性はありますが、アニサキスは厚みが1ミリほどしかなく、歯と歯の間に入り込んだ場合など、かんだと思っていもちゃんとかみ切れない可能性があります。

そもそも、刺身は何回もかんで食べる食べ物ではなく、専門機関は、「かむという対策は推奨できない」としています。

#### Q アニサキスの食中毒に効く薬ってないの？

A 有効な飲み薬はありません

アニサキスが寄生した魚介類を生や生に近い状態で食べた場合、主に8時間以内で、激しい腹痛が起きます。吐き気やおう吐などを伴うこともあります。市販の腹痛を抑える薬を飲んでも、症状はほとんど緩和されません。

すぐに消化器などの専門病院で内視鏡などで診察を受け、取り除いてもらうことが必要です。

#### Q 加熱・冷凍すれば本当に大丈夫？

A 調理・加熱・冷凍のしかたが大事です。

特に注意してほしいのが、鮮魚店で魚を丸ごと買ってきたり、自分で釣った魚を食べるときです。

アニサキスは魚の内臓に寄生していることが多いため、調理する場合は、内臓を取り除くことが大切です。

しかし、魚の筋肉の中に寄生していることもあります。この場合には肉眼でも発見することが難しいので、しっかり加熱することが必要です。表面をあぶるだけでは不十分です。

また、冷凍の場合は、マイナス20度で24時間以上の冷凍が有効だということで、この場合も内部まで完全に凍結しないとアニサキスは死なないということです。

## 1 食中毒

### ●ノロウイルス (生かきや感染した調理人の手指等からの汚染が原因に)

## ★福島県:いわき市の事業所で弁当を食べた12人が食中毒 ノロウイルス

【いわき市公表2017年5月17日(抜粋)】食中毒の発生について

経緯

平成29年5月12日(金)に、市内事業所より「5月10日(水)に市内飲食店から取り寄せた弁当を従業員17名で喫食したが、その後、12名が下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様症状を呈した。」との通報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微生物学的検査により、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.調理従事者便(2名)及び患者便(2名)から、ノロウイルスが検出された。
- 2.主な症状が、下痢、腹痛、発熱等であり、既知のノロウイルスによる症状と一致する。
- 3.潜伏期間が19.5から43.5時間であり、既知のノロウイルスの潜伏期間(24時間から48時間)と一致する。
- 4.患者の共通行動時に嘔吐した者や、体調不良者がいなかった。

発生状況

発症日時 平成29年5月11日(木)午前7時から

症状 下痢、嘔吐、発熱等

発症者数 総数 12名(5月10日の提供食数:46食)

(内訳) 男性:12名(発症者の年齢:19歳から60歳)

通院患者数 2名(入院なし。患者は快方に向かっている。)

原因食品 5月10日に提供された食事 注:主なメニュー:煮魚、チキンステーキ、串カツ等

病因物質 ノロウイルス

原因施設 所在地:いわき市小名浜下神白字塚田29-1

屋号:うどん、そば、弁当 のんち 営業者:武田 英則

業種:飲食店営業(めん類食堂、弁当屋)

行政措置 営業停止処分

平成29年5月17日(水)から5月19日(金)の3日間

注:なお、当該施設は、平成29年5月15日(月)から営業を自粛している。

## ●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)

## ★徳島県:鳴門市内の飲食店で5人が食中毒 カンピロバクター

【2017年5月17日朝日新聞】

鳴門市撫養町の飲食店「味処 愛鳥(あいどり)」で食事をした客に食中毒が発生し、原因となるカンピロバクターが検出されたとして県は16日、食品衛生法に基づいて同店を同日から5日間の営業停止処分にした。県安全衛生課によると、同店で8日に鳥の刺し身を食べた5人が下痢や発熱などの症状を訴え、うち男性1人が入院。現在は全員快方に向かっているという。

## ★大阪市:北区の飲食店で4人が食中毒 カンピロバクター

【大阪市公表年平成29年5月16日】

施設名称 マルエ  
施設所在地 大阪市北区堂山町 16 番 10 号  
業種 飲食店営業  
営業者 廣岡 史昭(正字:廣→广+黄)  
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**】(コース料理)(詳細については調査中)

【**有症者**】 4 名

## ★石川県:加賀の飲食店で 4 人が食中毒 カンピロバクター

【石川テレビ 2017 年 05 月 16 日】

加賀市内の焼き鳥店で食事をした4人が下痢や発熱といった食中毒の症状を訴えました。いずれも症状は軽く全員、回復に向かっているということです。食中毒が発生したのは加賀市山代温泉の焼き鳥店「燻」です。保健所によりますと今月9日、店で食事をした10代から20代の女性4人が3日後の12日、下痢や発熱などの症状を訴えました。うち2人は病院で手当を受けましたが入院はせずいずれも回復に向かっているということです。4人はこの店で鳥のたたきや串焼きなどを食べたということで検査では**便からカンピロバクター**が検出されています。南加賀保健福祉センターではこの店を16日から3日間の営業停止処分にするとともに従業員に対する衛生教育の徹底を指示しました。カンピロバクターは少ない数の菌でも食中毒を起こしますが熱に弱いことから保健所では鶏肉など食材の十分な加熱を呼びかけています。

石川県公表 2017 年 5 月 16 日

施設等に対する処分等

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

営業者の氏名 森岡 卓也

施設名及び所在地 燻(いぶる)石川県加賀市山代温泉 7 区 17-224-2

営業の種類 飲食店営業

対象となった食品等 5 月 9 日に提供した食事

処分等を行った理由 食中毒

処分等の内容 5 月 16 日から 5 月 18 日まで営業停止

処分等の措置状況 施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施

## ★福岡市:飲食店で 2 人が鶏のタタキ等を食べ食中毒(疑い)病因物質不明

【福岡市公表(平成29年5月13日14:30現在)】

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/0513shokutyuudoku.pdf>

1 探知

平成29年5月12日(金)午後1時30分頃、市民から東区保健福祉センター(東保健所)に「5月6日(土)午後6時頃に東区内の飲食店で一緒に食事をした1グループ5名のうち2名が、5月7日(日)午前5時30分頃から食中毒様症状を呈している」旨の連絡があった。

## 2 概要

平成29年5月6日(土)午後6時頃に、東区内の飲食店で鶏のタタキ等を喫食した1グループ5名のうち2名が、5月7日(日)午前5時30分頃から腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈したもの。

3 症状 腹痛, 下痢, 発熱 等

4 摂食者数 5名

5 有症者 2名(判明分)

6 検査 …福岡市保健環境研究所で検査中

7 原因食品・施設 … 調査中

8 関連施設に対する指導事項

(1)未加熱又は加熱不十分な鶏肉の提供自粛 (2)食器・器具類の洗浄・消毒の徹底

(3)手洗いの励行 (4)食材の適切な管理

(5)施設従事者の健康管理の徹底 (6)施設の清掃・消毒

9 その他

(1)有症者のその他の共通食等について調査を実施している。

(2)現在のところ、当該施設について他の健康被害の届出はない。

●**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。

●**セレウス菌**(加熱済みご飯やパスタなどで起きます)

★**神戸市:中央区の飲食店で5人が食中毒 セレウス菌**

神戸市(5月16日発表)

発症日時:5月12日(金曜日)午後1時30分(初発)

喫食者数:5人

有症者数:5人

原因食品:5月12日(金曜日)に提供された食事

病因物質:セレウス菌(推定)

原因施設:ポルタマリ(神戸市中央区)

●**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)

該当する記事は見つかりませんでした。

●**植物性自然毒食中毒**(キノコや山野草などの中毒)

## ★ニラとスイセン間違え食中毒 生徒ら搬送

### ★長野市:高等専修学校での集団食中毒の原因は「スイセン」と断定

【SBC信越放送 5/18(木) 20:20 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170518-00304597-sbcv-120>

長野市の専修学校でおととい発生した集団食中毒について、長野市保健所は「スイセン」を食べたことが原因と断定しました。集団食中毒が起きたのは長野市の豊野高等専修学校で、おとといの午後調理実習で作ったスープを食べたあと生徒と教員合わせて14人が体調不良で病院に運ばれました。

長野市保健所で残っていた食材などを調べた結果、ニラと間違えてスイセンを食べたことが原因とわかりました。また病院に運ばれた14人のうち実際にスイセンを食べて症状が出た患者の数は生徒9人と教員2人の合わせて11人で、全員快方に向かっているということです。

保健所の調べに対し学校側は「食材は職員が実家で採った」と説明しているということです。

長野市(保健福祉部)プレスリリース平成29年5月18日

市内の専修学校で有毒植物による食中毒が発生しました

市内の専修学校において、「スイセン類」を食べたことによる食中毒が発生しました。

患者は、当該植物を食べた1グループ13名中の11名で、全員快方に向かっています。

なお、患者は当該植物を食用の「ニラ」と間違えて食べたとのことでした。

【参考】長野市における食中毒発生状況(本件含む)(平成29年5月18日現在)

【事件の探知】

平成29年5月16日(火)午後1時50分頃、長野市保健所に市内の専修学校から「調理実習で調理した食品を喫食後、生徒、教師の複数名が体調不良を呈した。」旨の通報がありました。

【長野市保健所による調査結果概要】

■患者らは、5月16日(火)に専修学校の調理実習で調理したニラと玉子のスープを食べた後、同日午後0時20分頃から吐き気、発熱、頭痛などの症状を呈していました。

■調理に用いられたニラの残品を確認したところ、当該植物にニラの臭いは無く、形態はスイセンに類似していました。なお、当該植物は専修学校職員が採取したものでした。

■当該植物を検査したところ、スイセン類に含まれるヒガンバナアルカロイドの一種ガラントミンを確認しました。

■患者の症状及び潜伏期間は、スイセンによる食中毒と一致しました。

■患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

■これらのことから、長野市保健所は当該植物を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係

発症日時5月16日(火)午後0時20分から

患者症状吐き気、発熱、頭痛、嘔吐など

発生場所 長野市

患者数及び喫食者数 患者数/喫食者数 11名/13名

患者内訳 男性8名:(年齢:10歳代~60歳代) 女性3名:(年齢:10歳代~20歳代)

入院患者数 なし受診医療機関数 3か所(11名受診)

原因食品 スイセン類

病因物質 植物性自然毒

## ★北海道:富良野保健所管内、イヌサフラン食べ80代女性が中毒死 ギョウジャニンニクと誤る

【北海道新聞 5/16(火) 6:50 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170516-00010000-doshin-hok>

### 葉を採取、炒めて食べる

北海道の富良野保健所は15日、同保健所管内(富良野市など5市町村)の80代女性と70代男女の計3人が有毒のイヌサフランを、ギョウジャニンニクと誤って食べて食中毒になり、このうち80代女性が13日に死亡したと発表した。

同保健所によると、3人は母親と娘夫婦。11日午後5時半ごろ、知人宅敷地内で採ったイヌサフランの葉を自宅に持ち帰り、炒めて食べた。その後、下痢と嘔吐(おうと)を発症し12日午前、医療機関に搬送された。

母親は13日午後3時25分ごろ、容体が悪化して死亡した。娘夫婦は今も入院している。保健所は、症状などがイヌサフランに含まれる有毒成分コルヒチンによるものと一致したため、イヌサフランによる食中毒と断定した。

### 北海道庁発表平成29年5月15日(月)午後4時

#### 1 探知

平成29年5月13日(土)午後4時頃、富良野警察署から、知人宅敷地内に生えていた植物を食べた1家族3名が、下痢、嘔吐の食中毒様症状を呈し、医療機関に救急搬送後、1名が死亡した旨、富良野保健所に連絡があった。

#### 2 概要

平成29年5月11日(木)午後5時30分頃、富良野保健所管内在住の1家族3名が知人宅敷地内に生えていた植物を採取・調理し、食べたところ、同日午後6時頃から下痢、嘔吐の症状を呈し、翌12日(金)午前に同管内の医療機関に救急搬送された。

富良野保健所の調査の結果、有症者が当該植物を採取した場所にイヌサフランが生えていたこと、有症者の症状がイヌサフランに含まれる有毒成分コルヒチンによる中毒症状と一致することなどから、同保健所は、イヌサフランを原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者3名のうち1名は、5月13日(土)に容体が悪化し、死亡している。

3 発生日時(初発) 平成29年5月12日(金)午後6時頃

4 有症者数 3名(入院2名(男性1名、女性1名)、死者1名(女性1名))

5 症状 下痢、嘔吐

6 原因食品

イヌサフラン ギョウジャニンニクと誤って食べたことによる。

7 原因施設 家庭

8 保健所のとっている措置

富良野保健所では、有毒植物による食中毒の発生防止について、ハンドブックの配布やホームページの掲載等で啓発を行っている。

9 その他



本内容は、富良野保健所及び保健福祉部健康安全局食品衛生課において同時に資料配付する。  
道民の皆様へ

・ 庭に生える草花の中には、食べると毒のあるものがあり、近くに野菜等を栽培していると混生して、誤って採取、喫食され、食中毒を起こすことがあります。

採取する前には食べられる植物かどうか十分確認してください。

・ 食べられるかどうか判断できない野菜や果実、山菜などは、食べたり、他人に譲ることは避けましょう。

## ★スイセン食中毒 頻発 ニラと誤食、過去には死亡も 厚労省「注意を」

【日本農業新聞 5/19(金) 7:03 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170519-00010002-agrnews-soci>

スイセンをニラと誤って食べ、食中毒となる事故が各地で相次いでいる。5月以降、山梨県と長野県で20人近くが嘔吐(おうと)や腹痛を発症した。厚生労働省によると、過去10年間に発生した有毒植物による食中毒のうち、スイセンによる事故が最も多い。過去には死に至った事例もあり、注意が必要だ。

有毒植物名	間違いやすい植物の例	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	179	1
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	49	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	48	0
クワズイモ	サトイモ	55	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	23	6
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	18	3

※厚生労働省の資料を基に作成

5月16日には長野県の高等専修学校で食中毒が発生した。授業で作ったニラ入りスープを食べた教員と生徒11人が、嘔吐などの症状を訴えた。スイセンをニラと誤って調理したとみられる。

山梨県でも5月、家庭で作った料理にスイセンが混入し、食べた5人が腹痛や吐き気を訴えた。自宅の家庭菜園で栽培していたニラのそばにスイセンが生えていたことから、ニラと誤って採取したとみられる。

この他、4月には青森や福島、岡山でも食中毒が発生している。

厚生労働省によると、スイセンはニラやノビルと姿が似ている。また、スイセンの鱗茎(りんけい)はタマネギと間違いやすいという。同省は「食用の野草と確実に判断できない植物は絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげない」と呼び掛け、「家庭菜園や畑などで野菜と観葉植物を一緒に栽培するのはやめ、山菜採りなどではよく確認を」としている。

日本農業新聞

## ●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

該当する記事は見つかりませんでした。

## ●原因物質調査中食中毒事件

### ★愛知県:春日井市の飲食店で44人が食中毒 原因物質調査中

【愛知県公表 2017年5月17日】

食中毒事例 処分年月日 平成 29 年 5 月 17 日  
業種等 飲食店営業 施設の名称 ザックイ  
施設所在地 愛知県春日井市不二ガ丘 1-57-2 営業者名 株式会社 英雄  
原因食品 5 月 10 日(水曜日)及び 5 月 12 日(金曜日)に提供された料理  
病因物質 調査中  
行政処分等の内容 営業の禁止  
適用条項 食品衛生法第 6 条第 3 号  
行政処分等の理由 食中毒病因物質に汚染された疑いのある食品を提供したこと  
発症者数 44 名 死者数 0 名  
備考 発症者数は発表時点のものです。

## ●新しい食中毒菌(エシェリキア・アルベルティイ)

★生徒ら 137 人腹痛・発熱、食中毒と断定 栃木県内初検出の病原菌 宇都宮

### 市冒険活動センター

【下野新聞 2017 年 5 月 18 日】

<http://www.shimotsuke.co.jp/news/tochigi/local/news/20170518/2694139>

宇都宮市冒険活動センターで行われた冒険活動教室に参加した国本中の生徒が腹痛、発熱などの症状を訴えた問題で、同市は 17 日、同センターのレストランが提供した食事を原因とする食中毒と断定したと発表した。市保健所によると、原因菌はエシェリキア・アルベルティイで、同菌が原因の食中毒は県内で初めて。

同菌は 2003 年に新種発表された大腸菌に近い菌種。鳥や猫などのほか食品は鶏肉などから検出され、国内で食中毒 8 例が報告されている。多くは軽症で手洗いや調理器具の消毒、食材の加熱など一般的な食中毒対策で予防できる。

市保健所は同レストランを営業する「イートランド」(同市篠井町)を 17 日から 3 日間の営業停止処分とした。レストランは 12 日昼から営業を自粛、センターも 13 日から休止している。

発症者は 12 日の公表時から 47 人増え計 137 人。内訳は同センターに 9～11 日に宿泊した国本中 1 年生 93 人と教職員 3 人、11～12 日に宿泊した緑が丘小 5 年生 26 人と教職員 1 人、同日程で宿泊した陽光小 5 年生 14 人。重症者はなく、全員快方に向かっているという。

発症者 23 人のうち 6 人と、レストラン従事者 11 人のうち 1 人の便から同菌を検出。10 日朝・夕食で出されたウインナーや筑前煮、春雨サラダ、焼きそば、肉じゃが、南蛮漬けなどの残品からも検出されたが原因食材は特定されていない。市は安全衛生管理の徹底を図り同センターは 25 日の営業再開を予定している。

宇都宮市公表平成 29 年 5 月 17 日

<http://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/kurashi/eisei/shokuhin/1005556.html>

食品営業施設等に対する行政処分等

営業者氏名: イートランド株式会社

営業施設名: うつのみや平成記念子どものもり公園 レストラン

原因食品:平成 29 年 5 月 9 日(火曜日)昼食から 12 日(金曜日)朝食に当該施設が提供した食事のいずれか

公表理由:食中毒の原因食品を提供したため(食品衛生法第 6 条違反)

## 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)

《参考情報》

### ★プール熱、首都圏で流行の兆し - 埼玉など 3 県で倍増、東京も大幅増

【医療介護 CB ニュース 5/18(木) 17:30 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170518-17300000-cbn-soci>

のどの炎症や結膜炎などの症状が出る咽頭結膜熱(プール熱)が、首都圏で流行の兆しを見せている。8 日から 14 日までの週の患者報告数は、前週と比べて埼玉、千葉、神奈川の 3 県で倍増。埼玉県は外出後の手洗いなどの注意喚起を行っている。患者が大幅に増えた東京都も「今後の動向に注意が必要」としている。【新井哉】

首都圏の 1 都 3 県がまとめた 8 日から 14 日までの週の小児科定点医療機関当たりの患者報告数は、埼玉で前週比 2.2 倍の 0.64 人、千葉で 2 倍の 0.61 人、神奈川で 2 倍の 0.47 人、東京で 1.6 倍の 0.54 人となった。

埼玉県は、川口(1.41 人)、鴻巣(1.25 人)の保健所管内で「大きく増加した」と指摘。千葉県でも船橋市(2.27 人)、野田(1.5 人)、習志野(1.2 人)の保健所管内で多かった。

東京都の保健所管内別では、みなと(1.83 人)が最も多く、以下は池袋(1.75 人)、多摩小平(1.33 人)、荒川区(1.25 人)、台東(1.0 人)などの順だった。

咽頭結膜熱は、アデノウイルスによる急性ウイルス性感染症で、のどの炎症や発熱、結膜炎の症状が出る。プールでの感染も多いことから「プール熱」とも呼ばれ、主に夏場に流行する。

感染経路は主に接触感染や飛沫感染だが、タオルやドアの取っ手、エレベーターのボタンなど患者が触れたものを介してうつり、保育園、幼稚園、小学校などで小児の集団発生も少なくない。

## 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)

### ★また丸亀市で給食にくぎが混入

【NHK NEWS WEB02017 年 05 月 18 日 16 時 34 分】

<http://www3.nhk.or.jp/lnews/takamatsu/8033516841.html>

18 日丸亀市の小学校で、給食で出された「コーンスープ」に長さ 1 センチ余りのねじ状のくぎが混入しているのが見つかりました。

丸亀市では、16 日にも別の小学校の給食にくぎが混入しているのが見つかっていて、市の教育委員会などが原因を調べています。

丸亀市教育委員会によりますと、18日午後0時40分ごろ、丸亀市立郡家小学校の5年生の教室で女子児童が給食で出された「コーンスープ」を飲んでいたら、ねじ状のくぎが混入しているのに気付きました。

女子児童にけがなどはありませんでしたが、学校は給食を中止し、ほかの児童の給食を調べたところ異物などは見つからなかったということです。

混入していたねじ状のくぎは、長さ1センチ5ミリの金属製で、一部がさびていたということです。

教育委員会によりますと、給食は市の「中央学校給食センター」で調理され、市内の幼稚園から中学校までの14か所に提供されましたが、これまでのところ、ほかに異物が混入したという報告はないということです。

丸亀市では、おとといにも別の小学校で同じ給食センターが作った給食にくぎが混入しているのが見つかっていて、市の教育委員会は警察に通報するとともに原因を調べています。

市の教育委員会は「ご心配をおかけし申し訳ない。今後は衛生管理に細心の注意を払いたい」としています。

## ★有田中部小 給食に金属ねじ混入

【佐賀新聞 2017年05月13日 09時38分】

<http://www.saga-s.co.jp/news/saga/10101/428988>



西松浦郡有田町の有田中部小(宗誠校長、470人)で、11日の給食に出された大豆ひじきご飯に金属製のねじ1個が混入していたことが分かった。同校が調べた結果、洗米機の部品と判明した。児童や教職員から健康被害の報告はないという。

町教委によると、ねじは長さ1センチ、頭部の直径5ミリ。4年生の女子がご飯を食べた際に異物に気づき、口から出した。担任に報告せずそのまま食事を続け、午後1時半ごろの下校時間に、別の教員に発見時の状況を説明し、ねじを渡した。

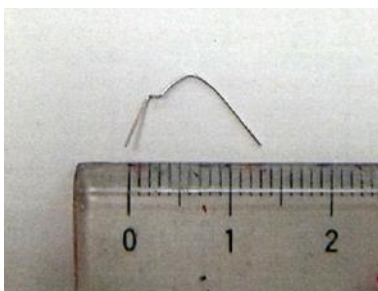
同校は自校で給食を作っており、調理場を点検して洗米機のねじと確認した。製造業者とメンテナンス業者が脱落の原因を調べている。12日の給食は手洗いでご飯を提供した。

有田中部小の給食の大豆ひじきご飯に混入したねじ(有田町教委提供)

## ★伊万里中の給食、みそ汁に金属片 センターで調理

【佐賀新聞 2017年05月17日 08時15分】

<http://www.saga-s.co.jp/news/saga/10101/429957>



伊万里市の伊万里中学校で16日、給食のみそ汁から細い針金状の金属が見つかったと市教育委員会が発表した。給食は市学校給食センターで調理し、市立小中学校などに提供しているが、健康被害を訴えている児童生徒はいないという。混入の原因を調べている。

市教委によると、金属は長さ約2センチ、太さ約0.3ミリ。男子生徒が口の中に異物を感じて吐き出した。

同校から連絡を受け、市立の小中24校と幼稚園2園の5227人分について食べないように指示したが、ほとんどが食べ終えた後だったという。

伊万里中の全ての保護者に対して謝罪し、配食した全校に状況を報告した。

17日は、食材や給食センターの安全点検を実施した上で通常通り給食を提供する。市教委は「食材の目視点検など確認作業を徹底したい」と話している。

伊万里市では今年3月、大川内小の給食のハンバーグからも金属片が見つかった。

## 4 食の安全情報

### <違反食品関係情報>

#### ★違反食品等に対する行政処分 台東区公表平成 29 年 5 月 11 日(抜粋)

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

輸入者 東京都台東区入谷二丁目 36 番 10 号株式会社 光商

代表取締役 鎌田健仁

業 種 食品輸入販売業

品名 味付けメンマ合成樹脂製袋詰 賞味期限 2017 年 7 月 29 日

内容量 1kg 2,215 袋(145 ケースと 14 袋、開封品 26 袋分)

生産国 中国

違反内容 食品衛生法第 11 条第 2 項違反〔使用基準不適合: デヒドロ酢酸 0.13g/kg 検出(対象外使用)〕

措 置 販売禁止

#### ★食品衛生法違反者等の公表について 北海道庁公表 2017 年 2017 年 5 月 17

#### 日(水)(抜粋)

食品衛生法第63条の規定により、北海道が食品衛生法違反者に対して行政処分又は書面による行政指導を行った件について、以下のとおり公表します。

なお、公表内容については、公表日から14日経過後削除します。

※食品衛生法第63条

厚生労働大臣、内閣総理大臣及び都道府県知事は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、この法律 又はこの法律に基づく処分に違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めるものとする。

違反食品

食 品 等 の 名 称 アスパラガス 126.3kg(平成29年5月10日～12日出荷)

違反した法令の名称・及び適用条項 食品衛生法第11条第3項

違反の具体的な内容

食品衛生法第11条第3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量(0.01ppm)を超えて残留。フルトラニル:0.02ppm検出

違反の原因となった製造施設等の名称等

製造者氏名 芽室町農業協同組合

製造所住所 河西郡芽室町西4条南1丁目9番地

行政処分等の内容及び措置状況等

北海道帯広保健所は販売者に対し、原因究明及び再発防止を文書により指導した。

## 備 考

当該違反食品については、販売者が自主回収を行っている。

また、当該アスパラガスを一生涯、通常の量を食べ続けても問題はないと考えられる。

(フルトラニルの1日摂取許容量(ADI)は体重1kg 当たり0.087mg であり、体重 50kg の人が毎日、当該アスパラガス 200kg 以上を生涯食べ続けたとしても 健康への影響はないと考えられる。)

## ★青森県公表 2017 年 5 月 18 日 自主回収情報(抜粋)

### 黒にんにくの自主回収について

<http://www.pref.aomori.lg.jp/life/shoku/jisyukaisyu-hoken.html>

回収商品名 鬼丸にんにく 35g 入り、鬼丸にんにく 50g 入り

事業者名等 住所 青森県弘前市大字鬼沢字菖蒲沢 80 番地

氏名 農事組合法人鬼丸農園

回収開始年月日 平成 29 年 5 月 14 日

回収理由 賞味期限の誤表示(通常 1 ヶ月のものを 1 年の期間で表示)

問い合わせ先 住所 青森県弘前市大字鬼沢字菖蒲沢 80 番地

氏名 農事組合法人鬼丸農園

担当部署 総務 電話番号 0172-98-2485

回収方法 対象商品について、未開封、開封済み、包材のみに関わらず、氏名、住所、電話番号を明記し、問い合わせ先まで送付

(詳細については直接問い合わせ先へご連絡ください。)

情報掲載年月日 平成 29 年 5 月 18 日

### <アレルギー関係情報>

## ★アレルギーや極端な偏食が上位 発達障害児の食で調査

【教育新聞 2017 年 5 月 17 日】

[https://www.kyobun.co.jp/news/20170517\\_05/](https://www.kyobun.co.jp/news/20170517_05/)

発達障害等の児童生徒のうち、食に注意の必要な児童生徒の課題として最も多いのは「食物アレルギー」、次いで「極端な偏食」であるのが、田部絢子大阪体育大学准教授と、共同研究者の高橋智東京学芸大学教授の調査で、このほど分かった。

調査は、都内の通級指導学級(情緒障害など)、特別支援学級(自閉症・情緒障害)を有する小・中学校と、知的障害特別支援学校の管理栄養士、栄養士、栄養教諭を対象に、平成 27 年 12 月から 28 年 5 月にかけて実施。小学校 74 校、中学校 44 校、特別支援学校 10 校の計 128 校、135 人から有効回答を得た。

発達障害等の児童生徒のうち、食に関する注意の必要な児童生徒は 71 校(60.7%)に在籍。

課題として最も多かったのは「食物アレルギー」65.0%、次いで「極端な偏食」10.0%だった。

生活習慣や身体状況に関する心配な点を校種別にみると、小学校は「偏食」「感覚過敏」、中学校では「偏食」「欠食(朝食欠食など)」、特別支援学校では「偏食」「肥満」「睡眠不足・睡眠リズムの乱れ」が多かった。

食に関する困難を有する発達障害等の児童生徒の状況は、「箸の使い方が下手」61.0%、「自分が予想していた味と違う味だと食べられない」44.2%、「味が混ざるのが嫌なので、おかずをすべて食べてから、ご飯に移る食べ方をしてしまう」39.0%、「においの強い食品は食べられない」35.1%。

学校給食に関する発達障害等の児童生徒への指導・支援については、安全・衛生面、人員不足、場所不足、管理職の許可が必要な項目などで、「実施できない」「たぶん実施できない」と回答する傾向があり、児童生徒に何らかの困難・ニーズがあったとしても、学校や教員の方針で対応されない、あるいはできない状況にあるのも明らかになった。

「食の困難」への支援体制については、職員会議や日常の職員室などで、学校栄養職員と教職員間で相談、情報の共有・交換・助言が行えているのは、全体の4割強。必要と考えられる情報は、「食物等アレルギー疾患」「食支援の必要な障害」が上位だった。

田部准教授と高橋教授はこの調査結果を、「発達障害児者の『食』の困難・ニーズと支援に関する調査研究報告書—第2報—」としてまとめている。

## ★映画館ポテトで重度のアレルギー…小麦表示せず

【読売新聞 2017年05月13日 18時35分】

<http://www.yomiuri.co.jp/national/20170512-OYT1T50148.html>

兵庫県姫路市駅前町の映画館「アースシネマズ姫路」で6日、売店で購入したフライドポテトを食べた加古川市内の男児(5)が重度のアレルギー反応「アナフィラキシーショック」を起こしていたことが12日、わかった。

男児は姫路市内の病院に入院したが、既に回復しているという。

同館などによると、6日午後2時過ぎ、母子らが同館を訪れ、フライドポテトを購入。映画観賞中、ポテトを食べた男児がせき込み、一時、意識がもうろうとするなどしたため、母親が携帯した注射薬を打ち、救急車で病院に運ばれた。

男児には小麦に対するアレルギーがあり、母親はフライドポテトを注文前、成分表を見て小麦などが書かれていないことを確認。ポテトは昨年末、小麦を含むものになってしまったが、成分表が更新されず、小麦が未記入のままだったという。

母親の連絡で同館がポテトの成分を確認し、9日、母子方を訪れ、謝罪した。母親は取材に対し、「注射器を持っていなかったら命を落としていたかも知れない。成分表に間違いがあっては、外出先で何も食べさせられない」と話した。

同館の担当者は「大変申し訳なかった。誠心誠意対応したい」としている。

## ★アレルギー表示なし、「フルーツ顆粒」自主回収

【読売新聞 2017年05月12日 11時56分】

製菓材料を販売する富澤商店(東京)は11日、食品表示法で義務づけられたアレルギー表示をしていなかったとして、「フルーツ顆粒(かりゅう)」約4万個を自主回収すると発表した。

これまでに健康被害の報告はないという。対象は、菓子やパンのトッピングなどに使うフルーツ顆粒のうち、「いちご」「ラズベリー」の2商品。2014年12月から今年8日まで全国の百貨店などで販売した。原材料の表示でアレルギー物質の「小麦」の表記が欠落していた。商品を店舗に持ち込むか着払いで送れば、代金を返金する。問い合わせは富澤商店(042・776・6488)。

## ★アレルギーの女児、牛乳飲み救急搬送 京都・宇治の保育所

【京都新聞 2017 年 05 月 12 日】

<http://www.kyoto-np.co.jp/politics/article/20170512000196>

京都府宇治市宇治の宇治保育所で、牛乳アレルギーのある2歳の女児が牛乳を飲み、救急搬送されたことが12日分かった。同市では先月にも小学生2人が給食の誤配でアレルギー症状を発症し、一時入院している。

市によると、11日午前9時45分ごろ、女児の口の周りに牛乳のような白い液体が付き、皮膚が赤くなっているのに保育士が気づき、119番したという。

当時は園児に牛乳を飲ませる時間だが、保育士は女児のコップには茶を注いだと説明しており、牛乳を口にさせた原因は不明という。

市保育支援課は「今回の事態は重大な問題と認識している」として、市内の保育所長に対して文書で注意を促した。

## <調理環境関係情報>

### ★受動喫煙規制「都でつくるしかない」 - 都医・尾崎会長が見解

【医療介護 CB ニュース 5/18(木) 9:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170518-09000000-cbn-soci>

東京都医師会(都医)の尾崎治夫会長は17日の記者会見で、厚生労働省がまとめた受動喫煙防止策を盛り込んだ法案に代えて、自民党の厚労部会の委員が中心になり独自案をまとめる見通しになっていることについて、「(自民党の案が)厚労省の案以上に厳しくなることはない。都で(受動喫煙防止策を)つくらざるを得ない」と述べ、2020年の東京オリンピック・パラリンピックを見据え、都が条例などを通じて受動喫煙防止策を強化するよう要請活動を続けていく考えを示した。【君塚靖】

尾崎会長は、都の受動喫煙防止策について、「小池百合子知事は都として厳しい、少なくとも厚労省案に準じた条例をつくりたいと言っている。国の動きを見ながらになるが、都が東京オリンピック・パラリンピックに向けてしっかりした受動喫煙防止策をつくっていけるように、私ども医師会としても取り組んでいきたい」と述べた。

都医では、今月27日の厚生労働省などと主催する第17回全国禁煙推進研究会に合わせて、「Tabacco Free Summit TOKYO 2017 東京の空気が一番、おいしくなる日。」と題したイベントを開催する予定。そこでは小池知事が登壇することになっているため、尾崎会長は小池知事がその場を使って、都の受動喫煙防止策の方針を明確に表明することに期待を寄せている。

## <その他の情報>

### ★人にも感染“エキノコックス”防ぐには？

【日テレNEWS24 2017年5月12日 19:55】

<http://www.news24.jp/articles/2017/05/12/07361330.html>

動物園のテナガザルが「エキノコックス」による感染症で、死んだ可能性が高いと報じられ、ネットで話題になっている。人にも感染するというエキノコックスの感染症とはどんなものなのか、防ぐにはどうしたらいいのだろうか。

■寄生虫でテングザルが死んだ



北海道、円山動物園にいたメスのテナガザル「グレコ」。今月8日、グレコが死んだと動物園が発表した。寄生虫のエキノコックスに感染し、死んだ可能性が高いという。サルだけでなく人にも感染するという「エキノコックス」、いったいどんなものなのか。

エキノコックスのニュースはツイッターでも大きく反応。「初めて存在知ったわ」「エキノコックス怖いね」「人も危ないのかな」との声があがった。

#### ■人にも感染、自覚症状が出る頃には重症

エキノコックスとはどんな虫なのか、東京の目黒寄生虫館へ向かった。館内に展示してあったのは標本を見ると、エキノコックスの体長3ミリから4ミリ。ネズミなどに寄生し、そのネズミを食べたキツネの中で成虫になる。キツネのフンと一緒に排出された卵によって、他の動物にも感染する可能性があるという。

人間にも感染の恐れがあるエキノコックス。実際に年間20人ほどが毎年発症しているという。感染するとどうなるのだろうか。専門家は—

「非常に自覚症状が少なく、気がついた時にはかなり病気が進行していることが多い」「発見が遅れると、死に至ってしまう場合もあります」(目黒寄生虫館・巖城研究室長)

エキノコックスは、人の場合、10年～15年ほど体内に潜伏し、発症するまで症状がない。発症すると、肝機能障害に伴う“黄だん”などの症状が出る。しかし、症状が出た時には有効な治療薬もなく、切除するしかないという。

#### ■主な感染源は「キタキツネ」だが—

街で取材してみると、北海道出身の人たちがエキノコックスへの認識が高いようだ。それは、主な感染源が、北海道に生息する「キタキツネ」だからだ。しかし、北海道以外でも、2005年には埼玉県で、2014年には愛知県で犬のフンからエキノコックスの卵が検出されている。

北海道以外で、身近な犬にも感染の恐れがあるエキノコックス。秋田県の動物園では対策が取られていた。飼育されていたのは、本州に生息している「ホンドギツネ」。ホンドギツネからはエキノコックスの感染例はこれまでないが、寄生虫には細心の注意を払っているという。ここでは、駆虫専用の薬剤をエサにわからないように含ませ、寄生虫を駆除する薬を年4回与えているそうだ。

#### ■「卵が口から入る」と感染

では、人への感染を防ぐにはどうしたらいいのだろうか。専門家は—

「野外で遊んだり活動したりする時は手をしっかり洗うと」「山菜や野外にある草の実とかですれそうだったものは、しっかり洗ったり加熱をしたりして食べると」(目黒寄生虫館・巖城研究室長)

エキノコックスの卵は、約0.03ミリと小さく、肉眼では見えないがよく洗えば流せるという。人への感染のリスクがあるエキノコックスだが、感染しているキツネや犬のフンに含まれた卵が、なんらかの形で、口に入ることで人に感染する。人から人へは感染することはないという。

#### ■予防のポイントは？

潜伏期間が長く、10年から15年してから症状が出る。発症すると手術するしかないので予防が大事になる。予防するためには以下が重要になる。

- ・よく手を洗う
- ・野生のキツネに近づかない
- ・キツネの生息場所で川の水などを飲まない

北海道の市町村などでは野生のキツネの感染率を下げるために、寄生虫を殺す薬を入れたエサを散布するなど観光客の安全を確保する取り組みも行っているという。

## ★中国人観光客、異常発生カキ食べ尽くしデンマーク救済へ…みんな乗り気「中国人に任せろ」

産経新聞【世界を読む】2017.5.17 05:30 更新

<http://www.sankei.com/west/news/170517/wst1705170001-n1.html>

### 中国人観光客、異常発生カキ食べ尽くしデンマーク救済へ…みんな乗り気「中国人に任せろ」

北欧デンマークの海岸にカキが異常発生して困っていることを、同国の駐中国大使館が中国の短文投稿サイトに投稿したところ、ネットユーザーたちが「すぐに食べに行こう」「中国人に任せろ」などと盛り上がっている。これに対し、先ごろ訪中したデンマークのラスムセン首相は、中国人観光客がカキを食べにデンマークを訪れることに歓迎の意向を表明した。中国人観光客といえば、世界各国の観光地を大挙して訪れ迷惑行為を繰り返すなどして“悪評”が定着している感があるが、今回は中国人観光客たちに期待が寄せられており、旅行先で「社会貢献」を果たすことになるかもしれない。

### 海岸を埋め尽くすカキ

中国メディアの報道などによると、デンマークの北部や西部の海岸にカキが異常に大量発生していることが、駐中国デンマーク大使館の名前で4月24日、中国版ツイッターと呼ばれる短文投稿サイト「微博(ウェイボー)」に投稿された。

「カキが海岸を埋め尽くしている。でもデンマーク人はまったく喜ばない。デンマークの海岸に来てカキを食べませんか」

同サイトによると、南方からデンマークに入ってきた「太平洋カキ」と呼ばれるカキが海岸の生態環境を破壊。このカキはデンマークに天敵がいないため、この数十年の間に増え続けており、地元の科学者や漁民らが当局に対策をとるよう訴えているが、有効な対処法は見つかっていない。デンマーク政府は国民に対し、採取し持ち帰って食べるよう呼びかけているが、実行する人が少ないため効果は上がっていないという。

このデンマークの「SOS」に中国のネットユーザーたちが反応した。「すぐに食べに行こう」「われわれ中国人に任せろ」「大幅に条件を緩和した『カキ観光ビザ』を発給すれば中国人が大勢訪れるだろう」「中国人が現地に行ったら食べればすぐに美しい海岸に戻るはずだ」「中国で安価に販売すれば問題は解決する」…。

すでにデンマークに入り、実際にカキを採取した中国人もいるという。

### 「食べ放題ツアー」も

こうした中国のネットユーザーたちの盛り上がりに対し、デンマーク大使館は再び微博に「正義感のある応援に感謝している。デンマークの海岸で待っているよ」などと投稿した。また中国メディアの取材に対し「カキ食べ放題ツアー」の実施やカキの中国への輸出など、中国ネットユーザーの提案を本国に伝えることなどを明らかにした。

さらに、5月上旬に中国を訪問したラスムセン首相は、四川省成都で行われたデンマーク観光のPRイベントで「カキ問題」に触れ、中国人観光客がデンマークでカキを楽しんでもらうことに歓迎の意向を示した。

ラスムセン氏は「最近、中国のSNS上で、多くの人がデンマークの北部と西部に非常に興味を持っていることを知っている。中国人観光客はデンマークの美しい海岸と歴史的なスポットを体験するだけでなく、新鮮でおいしいカキを消費してくれる。みなさんの来訪をとっても歓迎している」と語った。

デンマークでも、カキは食材として利用されているが、人口がわずかに約570万人で消費量は限られていることから、大量発生したカキを一掃するのは難しい状況。それだけに、約14億人の中国人パワーについて、デンマーク政府側は助けになるとみているようだ。カキを採取してくれる中国人観光客に対し、何らかの優遇措置がとられる見通しとなっている。

### キューバのカニ、米国のコイも

中国人が目をつけたのはデンマークのカキだけではない。

中国メディアなどによると、4月下旬、キューバの海岸にカニが大量発生しているとのニュースに中国のネットユーザーたちが反応した。キューバのピッグス湾に、オカガニの一種の「ランドクラブ」が産卵のために大量に押し寄せ、近くの道路上にまであふれて住民らの生活に影響している—というニュースだ。中国のネット上では「デンマークでカキを、キューバでカニを食べよう」「デンマークのカキとともに、このカニも食べ尽くそう」などの投稿が相次いだ。もっとも地元では、このカニには毒があるとの説も流れるなどで食用になっておらず、産卵期が終わるのを待っている状況といい、中国人たちの中での話題だけで終わりそうだ。

また昨年夏には、米国のイリノイ川、ミシシッピ川などに「アジアゴイ」が大量繁殖したと話題となり、中国のネット上で「米国へ行って食べ尽くそう」などのコメントが寄せられた。

中国の人たちは、食用になりそうな生き物の大量繁殖に敏感なようだ。

## ★防疫対応のさらなる強化へ 薬剤耐性対策も強化 平成 29 年度家畜衛生主任者会議

### 任者会議

【鶏鳴新聞 2017. 05. 15 発行】

<http://www.keimei.ne.jp/article/20170515t1.html>

農林水産省は4月20日、同省講堂で都道府県の家畜衛生担当者らを集めて平成29年度の家畜衛生主任者会議を開き、家畜衛生水準の向上、薬剤耐性対策、畜産物の安全性と輸出対策の方針などを説明した。

会議に出席してあいさつした山本有二農林水産大臣は、国内で発生した高病原性鳥インフルエンザ(AI)の防疫対応に従事した関係者に謝意を表し、「AIの発生に際して、農林水産省では確定診断の前に防疫方針を決定し、本省の職員を派遣して連携を密にするとともに、地方農政局、動物検疫所、動物医薬品検査所の職員の派遣や資材の提供など、できる限りの支援をさせていただいた。本日の会議では、発生対応から得られた教訓について意見交換する時間が設けられているため、関係者間で認識を共有し、防疫対応のさらなる強化につなげていただきたい」などと述べた。

#### 【動物衛生課】

動物衛生課の所管事項を説明した熊谷法夫課長は、AIへの防疫対応について「昨年9月の防疫対策強化推進会議でロシアやアラスカの様子などを紹介して注意喚起してきた中で、発生への備えができていたと思っている。関係者と認識を共有して取り組んできたことが一つの大きな成果で、今回得られた教訓もあるため、経験を生かして次に備える。疑い事例の段階から、物資の調達や専門的な家畜防疫員の確保について、動物衛生課や関係団体に相談するほうが効果があるという経験をしていると思う。

疫学調査で得られた情報など、今回は具体的な情報発信に努め、生産者が文字や写真を見て分かりやすいような取り組みを心がけてきたが、至らないところがあれば改善していきたい。

予防だけでなく、発生した時の備えも大事であり、早期通報では、生産者と顔が見える関係を構築することが必要である。迅速な対応については、今回の12事例を見ても十分な形でできていたと思う。都道府県や家畜保健衛生所など現場に近い方々の意見も聞きながら、今年2月に飼養衛生管理基準を改正したが、実際の指導やチェックシートが大事だと思っている」などと述べた。

家畜伝染病の国内侵入防止の水際対策については「イラスト入りの消毒マットや、多言語による注意喚起のポスターを、各空港や港に置いている。日本の周りではAIや口蹄疫、アフリカ豚コレラが発生しているため、水際対策などでは情報を共有して取り組みたい。海外情報はできるだけ速やかにホームページで公開したり、県の家畜衛生主任者にメールで提供している」とした。

畜産物の輸出については「政府を挙げて農林水産物の輸出額1兆円を目指している中で、畜産物も健闘している。我々は解禁協議と、輸出事業者の手間の低減化に取り組み、特に米国とEUは輸出市場としても有望であり、輸出入でお互いに地域主義を適用できるような協議を進めている」とした。

農場HACCPについては「農場HACCP導入によるメリットについて、レギュラトリーサイエンス事業の成果が近々出ると思う。3月末時点で認証取得が103農場となった。実際に生産者をはじめ、スーパーや加工業者など実需者にもメリットがある。3月にはJGAPの家畜・畜産物の認証ルールが日本GAP協会から示され、農場HACCPへの取り組みが食材調達に対して推奨される基準として位置付けられている。レギュラトリーサイエンス事業の成果なども発信しながら、この取り組みに参加する生産者を増やしていきたい」と強調した。

動物衛生課の担当者からは、同課の組織と29年度予算、ゴールデンウィークにおける口蹄疫などの防疫対策の徹底、冬期の高病原性鳥インフルエンザの発生事例と得られた教訓、乳製品の検疫開始、諸外国での疾病発生状況、飼養衛生管理基準の改正、OIEの獣医組織能力(PVS)評価結果、畜産物の輸出に関する施策が報告された。

この中で、今回の鳥インフルエンザの防疫対応で得られた教訓と改善方向については、

- ①ウイルス侵入防止対策＝取りまとめる疫学調査報告書を踏まえて具体的な予防対策を助言・指導
- ②関係機関・団体との連絡＝連絡員の配置などの見直しが必要
- ③防疫措置従事者や防疫資材の確保＝平時から入手先や緊急連絡先の確認が必要
- ④殺処分した鶏の死体などの迅速な焼埋却＝埋却予定地の適地性の確認や第二候補地の選定、焼却施設と事前に調整しておくことが必要
- ⑤移動・搬出制限の措置と例外適用＝発生県以外に及ぶ場合は、速やかに関係県に連絡する必要がある。例外適用も関係者に事前に周知するなどの準備が必要——などを挙げた。

#### 【畜水産安全管理課】

畜水産安全管理課の所管事項を説明した磯貝保課長は、薬剤耐性(AMR)対策について「昨年4月にわが国の行動計画が関係閣僚会議で決定された。畜産分野では、薬剤耐性菌を監視しながら科学的な根拠に基づいて抗菌剤を使用している。都道府県と連携して動向調査を行ない、食品安全委員会に人の健康への影響評価を依頼し、その結果を踏まえながら使用の制限や規制などのリスク管理措置を実施している。こうした取り組みは世界的に誇れるものだと考えているが、さらに強化する必要がある点がある。

わが国で抗菌性飼料添加物は、すべて成長促進目的で使用されているが、EUでは10年前に成長促進目的の使用を禁止し、米国でも今年1月から人の医療上重要なものは使用しないという動きになっている。EUはいろいろな国際会議で、成長促進目的での飼料添加物の使用を禁止するよう主張しており、多くの国が禁止している。

わが国では食品安全委員会が薬剤耐性の面で人の健康に影響あるかどうかを科学的に評価し、それに基づいて人に影響がないと評価したものについては使い、人に影響があると評価したものは使用を制限することにしており、これを今後も基本に考えたい。

ただ、評価結果を踏まえた使用の制限・規制が若干弱いところがあり、3月15日の農業資材審議会にも意見をうかがい、食品安全委員会が人の健康に影響があると評価したものについては、基本的に指定を取り消す方針を決定した。

これを踏まえて昨年度、食品安全委員会が人の健康への影響は中程度と評価したコリスチンとバージニアマイシンの2つは29年度中に指定を取り消し、30年の頭を目途に使用を禁止する方向で準備を進めている」などと述べた。

畜水産安全管理課の担当者からは、畜産物の安全性の確保、牛トレーサビリティ制度、獣医師と獣医療の提供、動物用医薬品の有効性と安全性の確保、飼料の安全性の確保に関する施策が報告された。

#### 【その他関係部門】

このほか、動物検疫所の小倉弘明所長、農研機構動物衛生研究部門の坂本研一部門長、動物医薬品検査所の小原健児所長、(独)農林水産消費安全技術センター肥飼料安全検査部の荻野喜江部長、経営局の小林勝利保険監理官も、それぞれの取り組み状況を説明するとともに、29年度の方針を説明した。