

食中毒週刊 ネットニュース

2017年5月26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26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

★スイセン誤食の食中毒で学校が会見 職員が家庭で採取

【SBC信越放送 5/19(金) 19:39 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170519-00304687-sbcv-120>

長野市の専修学校で、スイセンを誤って食べて起きた集団食中毒について、学校が会見し「意識が十分でなかった」と改めて謝罪しました。長野市の豊野高等専修学校では、今月16日、生徒と教員11人が調理実習で作ったスープを食べ食中毒の症状を訴えました。

長野市保健所の調査で、ニラと間違えて有毒のスイセンを食べたことが原因でした。市川文夫校長は会見で「生徒の安全・安心に対する意識が十分でなかった」と改めて謝罪した上で、**スイセンは、職員が実家でニラと混在して生えていた場所から採取したと説明しました。**

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)

★栃木県:佐野の飲食店で51人が食中毒 ノロウイルス

【下野新聞2017年5月25日】

<http://www.shimotsuke.co.jp/news/tochigi/local/news/20170525/2701433>

県保健福祉部は24日、佐野市の**飲食店が提供した弁当**が原因で、**ノロウイルス**による食中毒が発生したと発表した。県は同日、食品衛生法に基づき、衛生的環境が確保されるまで同店を営業禁止処分とした。同店は23日から営業を自粛している。

同部によると、19日に同店の弁当を食べた233人のうち、12～45歳の男女51人が下痢や嘔吐(おうと)などの症状を訴え、21人が受診。患者4人からノロウイルスが検出された。入院者はおらず、全員快方に向かっているという。

栃木県公表年月日 平成29年5月25日

営業者氏名 押山 忠(おしやま ただし)
施設の名称 押山精肉店
施設所在地 佐野市栃本町1496-2
営業業種等 飲食店営業
原因食品等 平成29年5月19日に提供した弁当
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5月24日から)

★山形県:上山市の飲食店で7人が食中毒 ノロウイルス

【山形新聞2017年05月21日 09:43】

http://yamagata-np.jp/news/201705/21/kj_2017052100437.php

県は20日、上山市の飲食店「cafe恋恋(カフェこいこい)」で食事をした男女7人が、下痢や嘔吐(おうと)、発熱などノロウイルスが原因とみられる食中毒の症状を訴えたと発表した。患者は全員、快方に向かっている。

県食品安全衛生課によると、発症したのは二つのグループの山形、上山、南陽、山辺各市町の20代から50代の7人。同店では16日の昼に6人、同日夜に12人がパスタやサラダなどを食べた。12人のうち6人が17日午後7時ごろから発症し、このうち3人が医療機関を受診。連絡を受けた村山保健所が発症者の便を調べたところ、ノロウイルスを検出した。

また16日昼に食事をした6人グループのうち1人も同様の症状を訴えていることが判明。同店の調理従事者の便からもノロウイルスが見つかった。村山保健所は、20日から22日まで営業停止を命じ、同店は18日から営業を自粛している。

★福島県:いわき市の「味斗いわき泉店」で4人が食中毒 ノロウイルス

【Market Newslines2017/5/18 22:30】

<http://marketnewslines.com/news/201705182230000000.html>

ホリイフードサービス <3077> は18日、同社が運営している「味斗いわき泉店」(福島県いわき市)で12日に食事をした顧客4名から食中毒の症状が発生する食中毒事故が発生したことを発表した。

その後、保険所の調査の結果、店舗従業員からノロウイルスが検出されたことから、同店舗は、18日から3日間の営業停止処分が下された。

ホリイフードサービスは運営店舗で食中毒事故が発生したことについて「弊社は、日頃より衛生管理面での安全性を確保するために、社内体制及び社員教育を徹底してまいりましたが、今回このような事故が発生させてしまいお客様の信頼を裏切ることになり、お詫び申し上げます。また、この度の事態を厳粛に受け止め、従業員の健康状態に注意を払うとともに食材の保管取扱い等の更なる衛生管理体制の強化に努力してまいります」とコメントしている。(2017/5/18 22:30)

いわき市公表2017年5月18日(抜粋)

【経緯】

平成29年5月15日(月)に、市内医療機関より「5月12日(金)に市内飲食店を利用した後、下痢、悪寒等の食中毒様症状を呈している者を診察している。また、当該飲食店で食事した同一グループ内で同様の症状を呈する者が複数いるようだ。」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.患者の共通の食事が当該飲食店の食事に限られる。
- 2.調理従事者便(3名)及び患者便(3名)から、ノロウイルスが検出された。
- 3.主な症状が、下痢、嘔気、悪寒等であり、既知のノロウイルスによる症状と一致する。
- 4.潜伏期間が35時間から48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。
- 5.当該飲食店内で嘔吐した者など、感染症を疑う事象は確認されなかった。
- 6.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。
- 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5月14日(日)午前7時から 症状 下痢、嘔気、悪寒等

発症者数 総数 4名(5月12日の利用者数:36名)

(内訳) 男性:4名(発症者の年齢:32歳から45歳) 注:患者所在地:市内3名、市外1名

通院患者数 3名(入院なし。患者は快方に向かっている。)

原因食品 5月12日に提供された食事

注:主なメニュー:生ハムじゃがいもサラダ、焼鳥、炙りしめさば等

病因物質 ノロウイルス

原因施設 所在地:いわき市泉町第三土地区画整理101街区4

屋号:Japaneseダイニング味斗いわき泉店 営業者:ホリイフードサービス株式会社

代表取締役社長 飯田 益弘 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5月18日(木)から20日(土)の3日間

注:なお、当該施設は、平成29年5月17日(水)から営業を自粛している。

《参考情報》

秋田県:大仙市の給食センターの職員がノロウイルス感染で給食停止

【河北新報2017年05月25日】

http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201705/20170525_43030.html

秋田県大仙市教委は24日、市内の西部学校給食センターの男性職員1人がノロウイルスに感染した可能性が高いとして、25、26日の給食業務を停止すると発表した。男性は23日に体調不良で休み、簡易検査では陰性だった。男性の家族が24日の検査でウイルス感染が判明したため、業務停止を決めた。同給食センターは市内の小中学校3校と中学校3校に計1287食を配食しているが、体調不良を訴えた児童生徒はいない。

●腸管出血性大腸菌食中毒(牛の腸内に存在する。肉類や牛糞に汚染

された野菜などが原因原因)

★滋賀県:甲賀の忍術村で児童ら7人が食中毒 O157検出

【京都新聞 5/19(金) 23:30配信】

滋賀県は19日、甲賀の里忍術村(甲賀市甲賀町)内の飲食店「しのび」で6～7日に食事をした6～14歳の男女7人が下痢や発熱などの食中毒症状を発症し、全員から腸管出血性大腸菌O157が検出されたと発表した。甲賀保健所は食中毒と断定し、20日から3日間の営業停止処分にした。

県によると、7人のうち7歳の男児と6歳の女児が現在も入院中だが、全員快方に向かっているという。7人は家族などで同店を利用しており、**から揚げ弁当や焼きそば**などを食べた。

滋賀県公表 平成29年5月19日 20時現在(抜粋)

【発生日時】

初発:平成29年5月9日(火曜日)6時 ～ 終発:5月14日(日曜日)21時

【発症者等】 発症者数:7人(6才～14才)

[内訳 男性:5人(6～14才)、女性:2人(6才、7才)、うち入院:4人]

【食べた人の数】29人

【発生状況(概要)】

平成29年5月15日(月)に大阪府、16日(火)に**東京都から腸管出血性大腸菌感染症患者の発生届**に係る飲食利用施設の調査依頼が滋賀県にありました。

当該施設を所管する甲賀保健所が調査したところ、5月6日(土)または7日(日)に甲賀の里忍術村内の飲食店を利用した4グループの29人中7人が発症していることが判明しました。

これらの**発症者 7人に共通する食事は同店で提供された食事のみ**であること、症状等が類似していること、複数の発症者の便から腸管出血性大腸菌が検出されていること、また本日発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、甲賀保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

【症状】

軽症:3人 中等症:4人 重症:0人

下痢(3～10回)、血便、腹痛、発熱(37.2～39.0℃)

現在の病状 全員快方に向かっている。

【献立内容】 5月6日・7日に提供されたメニュー

ざるそば、唐揚げ、ポテトフライ、焼きそば、カレー、唐揚げ弁当(ごはん、煮物、唐揚げ)、いなり寿司、巻寿司、カキ氷、ラムネジュース、ソフトクリーム、飲料水

【原因食事】 調査中

【病因物質】 腸管出血性大腸菌O157

【原因施設】

施設所在地:甲賀市甲賀町隠岐394 忍者の里忍術村内

施設名称:しのび

業種:飲食店営業(一般食堂)

営業者:甲賀株式会社 代表取締役 柚木 俊一郎(ゆのき しゅんいちろう)

【措置】

上記飲食店に対して、甲賀保健所長は、平成29年5月20日(土曜日)から平成29年5月22日(月曜日)まで営業停止処分としました。

●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)

★世田谷区:飲食店で鶏レバー刺し等を食べた4人が食中毒 カンピロバクター

【世田谷区公表平成29年5月26日(抜粋)】

http://www.city.setagaya.lg.jp/kurashi/105/146/627/d00144614_d/fil/-_pdf

業種等 飲食店営業

施設の名称 楽だ。 営業者氏名 株式会社 nhm 代表取締役 橋野 直樹

住所 東京都世田谷区大原二丁目26番12号

主な適用条項 食品衛生法第6条第3号違反

行政処分を行った理由 食中毒

行政処分等の内容 平成29年5月26日から平成29年6月1日までの営業停止

原因物質 **カンピロバクター・ジェジュニ**

備考

- ・患者の主な症状 下痢、腹痛等
- ・患者数 4名
- ・初発患者発生日 平成29年5月8日午後6時
- ・原因食品 平成29年5月6日に上記施設において提供された食事
(主なメニュー **串焼き、鶏レバー刺し、ハート刺し(鶏)、砂肝刺し(鶏)、鶏ササミ刺し等**)

★静岡県:浜松市の飲食店で3人が食中毒 カンピロバクター

【浜松市報道発表資料平成29年5月22日(抜粋)】

<http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/shise/koho/koho/hodohappyo/h29/5/documents/2017052203.pdf>

1 発生の概要

平成29年5月12日(金)に当該施設で提供された食事を喫食した1グループ10名中3名が、平成29年5月14日(日)から下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈し、医師の診察を受けたところ食中毒と診断された。

2 発生の探知 平成29年5月17日(水)午前9時 患者より

3 発生年月日 平成29年5月14日(日)午後7時

4 発生場所 浜松市内

5 患者数 患者3名(男性1名、女性2名、年齢30~47歳)

6 主な症状 下痢、発熱、腹痛 等

7 代表患者 浜松市在住 Aさん(男性) 年齢45歳

8 原因食品 5月12日(金)に提供された食事(推定)

9 **病因物質 カンピロバクター**

10 原因施設 営業所所在地 浜松市中区田町331番地の5

業種 飲食店営業(食堂) 屋号 焼き鳥 孫右衛門 田町店 営業者氏名 足立 健悟

許可番号 浜松市指令健生第161745号

許可年月日 平成28年9月15日

11 措置 営業禁止命令 平成29年5月22日(月)から当分の間

12 その他 患者は全員快方に向かっている。

★札幌市:中央区の飲食店で鶏の刺身等を食べ食中毒 カンピロバクター

【札幌市公表平成 29 年 5 月 23 日(火曜日)】

発生年月日平成 29 年 5 月 7 日(日曜日)

患者数 5 名

主な症状 下痢、発熱、腹痛等

病因物質 **カンピロバクター・ジェジュニ**

業種等 飲食店営業

営業者の氏名 佐藤 和宏

施設名称及び所在地 秋田比内地鶏と旬の料理 和(のどか)

(札幌市中央区南 6 条西 3 丁目 第 2 串武ビル 5 階)

主な適用条項 食品衛生法第 6 条 3 号

行政処分を行った理由 食中毒の発生 (原因食品:**鶏の刺身**(推定))

行政処分の内容

営業停止処分 (停止期間:平成 29 年 5 月 23 日(火曜日)から 26 日(金曜日))

★埼玉県:所沢市の飲食店で鳥のタタキなどで6人が食中毒 **カンピロバクター**

【埼玉新聞 2017 年 5 月 19 日】

http://www.saitama-np.co.jp/news/2017/05/20/03_.html

県は19日、所沢市緑町の飲食店「トリトコ」で飲食した男性6人が発熱や下痢、腹痛を発症し、そのうち3人から食中毒の原因となるカンピロバクターが検出されたと発表した。県狭山保健所は同店で調理、提供されたメニューが原因と断定し、同店を営業する「TKONOWA」に対し、同日から3日間、トリトコを営業停止処分にした。

県食品安全課によると、15日、飲食した男性6人のうちの1人から「8日に同店を利用したところ、11日に3人が発熱、下痢、腹痛を発症し、12日に病院を受診した」と同保健所に届け出があった。6人は焼き鳥、**とりのたたき**などを食べた。

●**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)

★新潟県:五泉市の特別養護老人ホームで 41 人が食中毒 **ウエルシュ菌**

【新潟県公表 2017 年 05 月 25 日(抜粋)】

<http://www.pref.niigata.lg.jp/seikatueisei/1356834762468.html>

発生概要

平成 29 年 5 月 22 日午前 9 時頃、五泉市内の特別養護老人ホームから、「入所者及びショートステイ利用者の複数人が下痢の症状を呈している」旨、新津保健所に連絡があった。

同所が調査した結果、当該施設の入所者及びショートステイ利用者の計 121 人のうち、5 月 20 日の夕食として同施設が調理・提供した給食を喫食した 112 人中 41 人が、5 月 21 日午前 0 時から 22 日午

後9時頃にかけて下痢の症状を呈していたことが判明し、11人の患者便及び施設で保管していた検食の「白滝の有馬煮」からウエルシュ菌が検出された。

同所は、患者に共通する食事が同施設で調理された給食に限られること、患者便及び施設で保管していた検食の「白滝の有馬煮」からウエルシュ菌が検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、同施設で調理された給食を原因とする食中毒と断定した。なお、患者は全員回復している。

【患者の状況】

提供食数 112食

患者数 41人(男性15人、70～90歳代 女性26人、70～100歳代)

治療を受けた者 41人 入院した者 0人

症状 下痢

【原因施設】

名称 特別養護老人ホーム 愛松園(あいしょうえん)

事業者 さくら福祉保健事務組合 管理者 五泉市長 伊藤 勝美

所在地 五泉市番坂新(ばんざかしん)174番地2

【原因食品】「特別養護老人ホーム 愛松園」が5月20日の夕食として調理・提供した「白滝の有馬煮」

【病因物質】 ウエルシュ菌

【行政措置】新津保健所は給食施設に対して次の措置を実施した。

- ・業務停止処分 5月26日から28日(3日間)
- ・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒を指示した。
- ・調理従事者に対して衛生教育を実施予定。

★大阪府:和泉市の飲食店で6人が食中毒 ウエルシュ菌

【大阪府公表日 2017年5月22日(抜粋)】

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ihan/sisetsuihan.html>

違反施設

業種名 飲食店営業

施設の名称 プレシヤスブュッフェ

営業者名 株式会社クリエイト・レストランツ・ホールディングス

所在地 和泉市あゆみ野4丁目4-7 ららぽーと和泉2階

違反の理由 食中毒の発生

違反の内容 食品衛生法第6条第3号違反

措置状況 営業停止1日間

備考

【病因物質】 ウエルシュ菌

【原因食品】 5月16日に当該施設で提供された食事

【患者数】 6名

●セレウス菌(加熱済みご飯やパスタなどで起きます)

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ダアなど、動物の肉)

★墨田区:亀沢の飲食店で食中毒 寄生虫(アニサキス)

【墨田区公表 2017年5月25日(抜粋)】

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等 施設の名称:さとう 営業者:佐藤 義則

施設所在地 東京都墨田区亀沢一丁目8番4号 ダイヤモンドレジデンス両国1F

適用条項 食品衛生法第6条第4号 食品衛生法第55条第1項

不利益処分を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容 営業停止1日間(平成29年5月25日)

備考

原因となった食品:平成29年5月14日に当該施設が調理・提供した料理

原因となった病因物質:アニサキス

※ 営業停止期間中に衛生講習会を行います。

★千代田区の飲食店で刺身の盛り合わせを食べ食中毒 寄生虫(アニサキス)

【千代田区公表 平成29年5月20日(抜粋)】

営業者の氏名(法人の場合は法人番号、名称、代表者名および所在地) 青柳 優美代

施設の名称および所在地 (名称)源三味

(所在地)東京都千代田区平河町一丁目8番8号 桔梗ライオンズマンション2階

業種 飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等

5月12日に提供された刺身盛り合わせ(シメサバ、アジを含む)

処分等を行った理由 食中毒の発生

処分の内容 営業停止命令(平成29年5月20日の1日間) 取扱改善命令

処分等を行った措置状況 患者からアニサキスが抽出されています。

★福島県:「ヨークベニマル猪苗代店」でカツオの刺し身で食中毒 寄生虫(アニサキス)

【河北新報 2017年05月21日(日曜日)】

http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201705/20170521_63032.html

福島県は20日、猪苗代町のスーパー「ヨークベニマル猪苗代店」で16日にカツオの刺し身を購入して食べた30代男性が吐き気や腹痛の食中毒症状を訴え、寄生虫のアニサキスが検出されたと発表した。会津保健所は同店を20日から1日間の営業停止処分にした。

●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)

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

該当する記事は見つかりませんでした。

●食中毒注意報

★北海道は 15 日ぶりに真夏日 30℃越えに 熱中症に注意 北見地方では初の食中毒警報

【北海道ニュース UHB 5/19(金) 13:10 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170519-00000002-hokkaibunv-hok>

北海道内は、5月18日より更に暑くなり、オホーツク海側を中心に、午後は30℃を超える真夏日となりそうです。

午前11時までの最高気温は、北海道釧路市阿寒で28.2℃、北海道湧別町で27.9℃と、北海道内の39地点で、25℃以上の夏日となっています。

湧別町のチューリップ公園では、19日、見ごろのピークを迎えていて、観光客は、真夏のような暑さの中、色とりどりの花を楽しんでいます。

観光客:「綺麗です。ちょうどいい時期」「花の綺麗さで暑いのが我慢できます」

日中は北海道北見市で30℃と、15日ぶりの真夏日となりそうです。

北見地方には2017年初めて食中毒警報も発表されていて、食品の管理や熱中症に注意が必要です。

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)

★栃木県:ロタウイルスで感染性胃腸炎 障害者施設で集団発生

【下野新聞SOON5月19日 17:34】

<http://www.shimotsuke.co.jp/news/tochigi/local/accident/news/20170519/2695206>

県保健福祉部は19日、安足健康福祉センター管内の障害者施設で、ロタウイルスによる計33人の感染性胃腸炎の集団発生があったと発表した。

県の調査によると、10日から複数の利用者がおう吐や下痢などの症状を訴えた。15日に同センターへ連絡があり、16日にセンターで5人の検体を検査した結果、全員からロタウイルスが検出された。

感染したのは利用者30人、職員3人。重症者はなく、全員快方に向かっているという。

県は調理や食事の前、トイレの後には必ず手洗いすることなどを呼び掛けている。

★手足口病が5週連続増 - レンサ球菌咽頭炎は過去10年同期比で最多

【医療介護 CB ニュース 5/23(火) 16:10 配信(抜粋)】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170523-16100000-cbn-soci>

国立感染症研究所がまとめた 8 日から 14 日までの週の 5 類感染症の患者報告(小児科定点医療機関約 3000 力所)によると、手足口病、咽頭結膜熱(プール熱)、A 群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎、流行性耳下腺炎(おたふくかぜ)、水痘の定点医療機関当たりの患者報告数は増加した。【新井哉】

〔A 群溶血性レンサ球菌咽頭炎〕報告数は前週比約 46%増の 2.94 人。過去 10 年の同期と比べて最も多かった。都道府県別の上位 3 位は、鳥取(8.74 人)、山形(6.1 人)、北海道(4.06 人)。

〔感染性胃腸炎〕報告数は前週比約 40%増の 7.23 人。都道府県別の上位 3 位は、福井(14.95 人)、石川(13.31 人)、大分(11.53 人)。

〔流行性耳下腺炎〕報告数は前週比約 32%増の 0.58 人。都道府県別の上位 3 位は、和歌山(2.63 人)、愛媛(2.41 人)、島根(2.39 人)。

〔水痘〕報告数は前週比約 87%増の 0.56 人。都道府県別の上位 3 位は、宮崎(1.67 人)、福岡(1.02 人)、神奈川(0.82 人)。

3 異物混入(異物混入は危険なものはもちろんですが、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)

★ローソンのチキンに異物 青森 中国で製造

【共同通信 2017/5/25 12:56】

<https://this.kiji.is/240322804741490172>

青森県内のローソンで販売された「サラダチキン(ハーブ)」に、人の爪のような異物が混入していたことが 25 日、同社への取材で分かった。健康被害やけがはないという。他に同様の訴えがないことから、商品の回収はしていない。

ローソンによると、17 日に同県七戸町のローソンで商品を購入した女性客から「爪のようなものが入っている」と 18 日、同社に連絡があった。女性は商品を口にしたら、異物に気付いて吐き出した。22 日に同社の担当者らが女性宅を訪れ、人の爪のような異物を確認し、謝罪した。

商品は中国で製造し、食肉専門商社「フードリンク」(東京)が輸入。

★サラダチキンに白い固形物混入 ローソン、5千個回収

【朝日新聞デジタル 2017 年 5 月 25 日 19 時 58 分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK5T5TP6K5TULFA02Q.html>

ローソンは 25 日、自社ブランド商品として販売している総菜の「ローソンセレクト サラダチキン(ハーブ)」約 5 千個を回収し、返金すると発表した。18 日に青森県内の購入客から「異物が入っている」と苦情があり、調べたところ白い固形物が入っていたという。固形物の成分と混入経路は調査中。

回収対象は、パッケージの裏面に製造番号「LOT: 180418D07」と記されている。東日本の店舗で売られたとみられている。問い合わせはローソンカスタマーセンター(0120・07・3963)。

★島根県:太田市の学校給食にホッチキスの針が混入

【NHKNWESWEB2017 年 05 月 25 日 10 時 30 分】

<http://www3.nhk.or.jp/lnews/matsue/4033684241.html>

24日、大田市の中学校で、給食に出されたフライの中にホッチキスの針が混入していたことがわかり、市は再発防止に努めたいとしています。

これは大田市教育委員会が会見を開いて明らかにしたもので、きのう午後1時すぎ、大田市仁摩町の大田西中学校で、給食を食べていた教員が「竹輪の青のリフライ」を口にしたら、違和感を感じ、発見したという事です。

ホッチキスの針は長さ1センチほどですが、教員はすぐ気がついたのでけがはありませんでした。

生徒やほかの教職員は、給食を食べ終わっていましたが、すぐに生徒教職員全員を各教室に集め、確認をとったところ、異常はなかったという事です。

給食は、大田市川合町にある学校給食センターが調理したもので、市内の小中学校と幼稚園、それに出雲養護学校大田分教室に約3000食が提供されましたが、いまのところ、異常を訴える子どもや教職員はいないという事です。

学校給食センターは大田西中学校の保護者に対して、異物混入の報告とお詫びの文章を配布するとともに混入の原因を調べています。

大田市教育委員会の田中純一教育部長は、「安全管理の徹底と衛生管理意識を持つよう注意喚起して再発防止に努めたい」と話しています。

★亀田製菓「ソフトサラダ」に金属片 小学生がけが

【NHKNWES 2017年5月24日 11時46分】

新潟市の大手菓子メーカー「亀田製菓」が、製造したせんべいに金属片が混入し、このせんべいを食べた宮城県の小学生が口にけがをしていたことがわかりました。亀田製菓は、ホームページで謝罪し品質管理を強化していくとしています。

亀田製菓によりますと、先月3日、宮城県の小学生の女の子が主力商品のせんべい「20枚ソフトサラダ」を食べたところ金属片が混ざっていて、口にけがをしたと、女の子の家族から連絡があったということです。

会社が調べたところ、混入していたのは長さ1センチほどの細い金属片で、新潟県阿賀野市にある工場、製造ラインの清掃で使われる金属ブラシの一部と確認されました。工場では、せんべいが作られる2週間ほど前に、製造ラインで年に1度の清掃が行われたということで、その際に混入したのではないということです。

亀田製菓は、女の子と家族に謝罪するとともに管轄の保健所に報告し、改善を指示されたということです。ブラシには、ほかに欠けている部分はなく、被害が拡大することはないとして商品の回収は行わないとしています。亀田製菓は、ホームページで「ご迷惑をおかけしたお客様に心よりおわび申し上げます。品質管理の一層の強化に努める所存です」と謝罪しました。

★秋田県：能代市給食スープに黒い異物混入 能代市の2小学校

【秋田魁新報 2017年5月23日 掲載】

秋田県能代市教育委員会は22日、能代第四小学校と湊城南小学校で同日提供された給食のモズクのスープに、黒く小さな異物(全長4ミリ)が混入していたと発表した。健康被害の報告はない。

市教委によると、スープは市学校給食センター南部共同調理場で調理され、両校など6小中学校の約1800人に提供された。第四小、湊城南小とも給食の際に児童が見つけ教師に報告した。

4 食の安全情報

★「鶏刺し」めぐり協議会が会議(鹿児島県)

【5/24 19:32 KYT 鹿児島読売テレビ】

<http://www.news24.jp/nnn/news8729106.html>

鹿児島ならではの食文化の1つ「鶏刺し」。食中毒を防ぐため、厚労省が生肉の取り扱いについて、対策強化を求めるなど鶏刺しを取り巻く環境は厳しくなる中、鶏刺し文化を守っていこうと、生食加工業者が集まり会議が開かれた。霧島市で開かれた会議には、鹿児島と宮崎の鶏の生食加工業者21社が参加した。

鹿児島の郷土料理の1つ「鶏刺し」。ただ、鶏刺しのような生肉を取り巻く環境は、厳しくなっている。6年前の2011年に、焼き肉チェーン店で集団食中毒が起き、これをきっかけに飲食店での生の生レバーの提供が禁止された。鶏肉の食中毒で多いのがカンピロバクター菌によるもの。

去年は、東京などで開かれたイベントで半生の鶏肉を食べた人による集団食中毒も起きた。今年3月には厚労省が、食中毒への対策の徹底を求める通知を出した。「鶏刺しが禁止されるのでは？」。

24日の会議は、そんな懸念の声が聞かれる中、開かれた。表面を炙るなどして提供されている鶏刺しだが誤解を招かないため「名前を鶏のタタキに統一しては？」などの提案がなされた。

鹿児島大学の中馬猛久教授も講演し、トリ肉の食中毒について説明し、「鶏肉にはリスクがあることを認識しておくことが重要」と話した。鶏の生食加工業者協議会の黒木博会長代行は「これだけ人気のある鶏刺し文化なので、決してなくしたくない。

携わる人が技術的にレベルアップして、安全なものを提供していくことで守って発展させていきたい。」と話した。協議会では、今後、鶏刺しのリスクについてのチラシを配るなどして、消費者にも理解を求めていく方針。

★南九州の「鳥刺し」文化守れ 業者団体が食中毒予防チラシ

【西日本新聞 2017年5月25日 6時0分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13108942/>

鹿児島、宮崎両県の鶏の生食加工業者でつくる協議会が名物「鳥刺し」の存続に危機感を強めている。食中毒防止のため厚生労働省は生食提供の自粛を飲食店に指導し、さらに本格規制の動きもあるからだ。

協議会は24日、鹿児島県霧島市で開いた定例会で対策を検討。鳥刺しの食中毒を防ぐため、販売店への注意チラシ配布、安心ステッカー＝写真(デザイン案)＝作製を決めた。

厚労省は「鳥刺し」の名称を問題視するが、実態は表面をあぶって提供する鶏たたき。名称変更の声もあるが、ある業者は「名称の議論はしても、南九州の食文化は守りたい」。

★賞味期限切れ“わかっている”給食に唐辛子使う 教師「もったいない」 北海

道函館市

「北海道ニュース UHB 5/22(月) 19:24 配信」

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170522-00000009-hokkaibunv-hok>

賞味期限切れだと分かっている給食に使ったということです。

北海道函館市教育委員会によりますと、5月9日、函館市の中央小学校で、賞味期限を3週間余り過ぎた唐辛子が給食のスパゲッティに使われていました。

使われた唐辛子は3グラムで、給食が出された262人から、健康被害の報告はありません。
調理担当の女性教師は、「もったいないと思って使った」と話しているということです

★新潟県:南魚沼の山菜からも基準超セシウム検出

【産経新聞 2017年5月20日】

県は19日、南魚沼市の山中で採取した山菜「こしあぶら」1点から、食品衛生法の規格基準を超える放射性セシウムが検出されたと発表した。同市の山菜で、基準を上回る放射性物質が確認されたのは初めて。

県食品・流通課によると県央研究所が18日に検査したところ、1キロ当たり150ベクレルの放射性セシウムが検出された。国の基準値は同100ベクレルで、1.5倍にあたる。

基準を超えたこしあぶらは販売に出されていなかったものの、県は市町村やJAなどに、当分の間は同市産のこしあぶらは出荷を自粛するよう要請した。

県は、魚沼市の農産物直売所で扱っていたこしあぶら1点から、基準を超えるセシウムが9日に検出されたことを受け、周辺地域について調べていた。

<違反食品・自主回収等関係情報>

★戸田市の業者が輸入したスナック菓子から、指定外添加物 TBHQ が検出

【埼玉県公表月日平成 29年 5月 24日(抜粋)】

https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kanshi-shido/shokuhin_ihan.html

概要

川口保健所が実施した収去検査の結果、下記輸入者が輸入したスナック菓子から、指定外添加物 TBHQ が検出されました。

川口保健所は、輸入者に対し、当該商品の販売停止及び回収を指示しました。

輸入者は、平成 29年 5月 23日から自主回収を開始しています。また、流通先で購入者に対する店頭告知を実施します。

・輸入者名称・所在地 有限会社エム・ワイコーポレーション 埼玉県戸田市笹目北町 16-10

・違反食品名称等 品名:コーンスナック 商品名:BOY BAWANG BBQ CORNICK

・原産国:フィリピン

・賞味期限:17 11 30 (2017年 11月 30日)

・包装形態:合成樹脂製袋入り 内容量:100g

違反内容

食品衛生法第 10 条違反(指定外添加物の使用) TBHQ(tert-ブチルヒドロキノン) 0.002g/kg 検出
検出値について TBHQ について、今回の検出量では健康に害を及ぼす可能性は低いと考えられます。

その他 該当の商品をお持ちのかたは、下記の間合せ先へ連絡をお願いします。

有限会社エム・ワイコーポレーション

電話:048-422-0770(日曜、祝日を除く 12時~17時)

★金属片が混入した「えのきたけ」9万袋を自主回収 JA全農長野

【朝日新聞デジタル 2017年 5月 19日 19時 29分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK5M528FK5MUOOB00R.html>

JAながのは19日、地域組織のJAながの志賀高原の「えのきたけ」(200グラム袋)に金属片が入っている可能性があるとして、商品を自主回収すると発表した。対象は、15～18日に東京、神奈川、愛知、大阪など11都府県へ出荷された9万1350袋で、袋に「生産者 農事組合法人 志賀高原培養センター生産組合」と書かれているもの。

出荷前の検査で18日、金属片が混入した商品が見つかった。生産者の施設で、栽培のための機器をつり下げるワイヤが損傷し、針金状の金属片が落下したためという。JAながのへ着払いで送付するか、購入した店へ持っていきよう呼びかけている。

★外国産ゴボウを青森産と偽った疑い 食材卸会社員ら逮捕

【朝日新聞デジタル 2017年5月25日 13時31分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK5T3DRTK5TUTIL00C.html>

外国産のゴボウを青森産と偽って納品したとして、警視庁は25日、給食食材卸会社の社員宮川剛彦容疑者(41)＝埼玉県富士見市羽沢2丁目＝と青果仲卸会社員の山宮優美容疑者(34)＝東京都北区豊島7丁目＝の男女2人を不正競争防止法違反(原産地を誤認させる行為)の疑いで逮捕し、発表した。

生活経済課によると、2人は昨年7月22日ごろ、外国産のゴボウ2本を青森県十和田市産と偽った書類を作り、同8月に都内の保育園に納品した疑いがある。中国か台湾産の可能性が高い。宮川容疑者は「輸入ゴボウの納品を許可した覚えはない」と説明。山宮容疑者は「初めての仕事で偽装になると思っていた」と話しているという。

2人は2014年7月～16年11月、東京、埼玉、千葉、神奈川、茨城の保育園計283カ所にゴボウ計約6トンを販売。約550万円の売り上げがあった。

<アレルギー関係情報>

★小麦アレルギーの児童に給食誤提供 奥州市教委が発表

【岩手日報(2017/05/19)】

http://www.iwate-np.co.jp/cgi-bin/topnews.cgi?20170519_4

奥州市教委は18日、市内の小学校で、小麦アレルギーのある児童1人に、誤って小麦を含む給食を提供したと発表した。児童は顔に軽いじんましんが出たが、1日の治療で回復した。

市教委によると、水沢区神明町の常盤小で3月、小麦が原料の麩(ふ)の入ったすまし汁を提供。当時2年生の児童がじんましんを発症し、担任が保護者に連絡して病院へ連れて行った。

普段は児童の給食から小麦原料の食材を除去していたが、麩が除去対象であることに栄養士と調理師が気づかず、担任も給食の中身を確認しなかったという。同校と市教委は、保護者に謝罪した。

<調理環境関係情報>

★横浜市:食品加工場で消毒液の誤調合でガス発生、16人搬送

【読売新聞 2017年05月25日 07時55分】

<http://www.yomiuri.co.jp/national/20170525-OYT1T50018.html>

24日午前10時頃、横浜市磯子区新磯子町の食品加工会社「フーズシステム」から、従業員の不調を訴える119番があった。

神奈川県警磯子署によると、従業員17人が喉の痛みや呼吸が苦しいなどの症状を訴え、うち19～74歳の男女16人が同市内の病院に搬送された。全員意識はあり、15人は軽症で、30歳代の男性従業員が経過観察のため入院した。機材の消毒液を調合する過程で、**誤った液を混入して塩素ガスが発生し**、ガスを吸った従業員が体調不良を訴えたと同署はみている。

同署などによると、冷凍マグロを解体する機材などを殺菌消毒する液を機械で調合する作業中、補充すべき**希塩酸ではなく次亜塩素酸ナトリウム**を入れ、塩素ガスが発生した。同署は業務上過失致傷の疑いもあるとみて、詳しい原因を調べている。

同社は鉄筋4階建てで、調合は3階の魚の解体加工作業場で行われていた。3階には約35人がいたが、体調不良を訴えたのは調合の機械付近にいた従業員だけだった。ほかのフロアに影響はなかった。

同社によると、60歳代の女性従業員が同日午前9時40分頃、補充すべき希塩酸ではなく次亜塩素酸ナトリウムの容器を2階の資材置き場から3階に運搬した。容器には正しい液体名が記されていた。その後、30歳代の男性従業員が取り違えたまま調合した。

同社の事業統括責任者で、渡辺豪二取締役(64)は、報道陣の取材に対し、「お客さまにご迷惑や心配をおかけして、責任を感じております。二度とこういうことのないよう、改善していきたい。申し訳ありませんでした」と謝罪した。

★受動喫煙防止の妥協案「容受できない」 - 日看協が署名活動を開始

【医療介護 CB ニュース 2017年5/25(木) 18:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170525-18000000-cbn-soci>

日本看護協会(日看協、坂本すが会長)は、厚生労働省がまとめた受動喫煙防止の強化策を盛り込んだ法案を例外・特例を設けずに実現させようと、全国規模での署名活動を始めた。特に女性については、妊娠・出産期の受動喫煙による健康被害が、母体だけでなく胎児にまで及ぶことを指摘。法案の未提出や妥協案の提出は「人々の健康にかかわり、支える看護専門職として、到底容受できるものではありません」としている。【新井哉】

受動喫煙防止対策をめぐるのは、厚労省がまとめた強化策を盛り込んだ法案が、自民党との調整がつかず、国会に提出できない状況が続いている。日本医師会は同法案の成立を後押しするために署名活動を展開。医療者らの有志も「建物内禁煙」を求める声明を発表し、賛同者を募っている。

こうした状況などを踏まえ、日看協は「受動喫煙防止対策の法制化に向けた署名へのご協力をお願い」と題した呼び掛けを25日、ホームページに掲載した。

たばこの消費量や喫煙率については、日本が多くの先進国を上回っていることを指摘。また、喫煙習慣と若年齢化の問題を取り上げ、「喫煙期間・喫煙量の増加により健康へのリスクが高まること、若年でたばこを吸い始めると喫煙中止の成功率が低くなることも報告されており、深刻な状況」とし、署名への協力を呼び掛けている。

<ジビエ関係情報>

★ジビエ、政府、利用拡大方針 19年度に消費倍増へ

【毎日新聞 2017年5/23(火) 20:55 配信】

https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170523-00000097-mai-bus_all

政府は23日、「農林水産業・地域の活力創造本部」(本部長・安倍晋三首相)を開き、シカやイノシシなど野生鳥獣の肉を食材にする「ジビエ」の利用を拡大する方針を明らかにした。来年度に全国で12のモデル地区を指定し、狩猟者の育成や流通体制の確立を目指す。2019年度にはジビエの消費量を倍増させる考えだ。

ジビエは欧州発祥の食文化で、脂肪が少なく引き締まった肉質で栄養が豊富なことから日本でも人気が高い。農業被害を防ぐため、シカやイノシシを駆除する農村地域では、食肉利用で所得向上にも役立つ一石二鳥の切り札として注目を集めている。だが、ジビエの普及には安定的な捕獲や供給が不可欠。狩猟者が高齢化で減少し、流通体制も整っていない現状では、利用拡大に課題が多かった。

そこで政府は来年度、全国で12のモデル地区を公募により指定し、ジビエの利用拡大に向けた支援を始める。狩猟者に野生鳥獣を食肉として利用するための処理方法を教える研修を行い、人材を確保する。捕獲後すぐに解体処理できるトラックや、年間1000頭以上を処理できる地域の中核となる処理加工施設も整備する。野生鳥獣にいる細菌や寄生虫の感染拡大を防ぐため、適切な衛生管理を行っている処理施設を認証する制度も設ける。

消費者の安心のためには、保冷施設に保管するジビエの捕獲日や捕獲者などの情報を提供する情報管理システムの開発を支援する。ジビエ料理を扱うレストランのガイドマップのほか、家庭でジビエ料理を楽しんでもらうため、コンテストも計画する。

現時点では、ジビエ利用の正確な統計はないという。政府は今後、消費量を調査し「19年度にはジビエ消費を倍増させたい」(農林水産省)としている。【小川祐希】

◇キーワード・ジビエ

狩猟で得た野生鳥獣の食肉を意味するフランス語。日本ジビエ振興協会によると、日本では捕獲数の多いシカやイノシシがジビエとして知られるが、狩猟対象となっている野生鳥獣の全てがジビエと定義されており、野ウサギやカルガモ、キジ、マガモなども含まれる。脂肪分が少なく栄養価も高いとされる。欧州では貴族の伝統料理として古くから発展し、フランス料理では高級食材として活用されてきた。野生鳥獣による農作物被害額が年間約200億円に達するようになった日本でも近年、狩猟によって農作物被害を抑えるとともに、中山間地域の振興を目的に野生鳥獣を廃棄せず、その食肉を流通させようという動きが活発化している。

★今年はジビエ料理が登場！福岡・イムズ屋上のビアガーデンがオープン

【東京ウォーカー 5/19(金) 23:13 配信】

5月19日(金)、「ビア&ハイボールスカイガーデン」がイムズ(福岡市中央区)の屋上スカイガーデンにオープン。美と健康を意識したビュッフェレストラン「野の葡萄」の料理と、創作チャイニーズレストランバー「HAKATA ONO」のドリンクが味わえる。

今年のテーマは「ワイルド&ヘルシー」。宗像産の猪肉を使った「いのしし鍋」などのジビエ料理を中心とした肉料理が登場するほか、ヘルシーな野菜を使った料理など、常時30種類の料理がそろそろ。

ドリンクはビールはもちろん、ワイン、超炭酸ハイボール、サングリアなど約40種類が楽しめる。

期間は9月2日(土)まで。土曜、祝前日を除く5月・6月限定で、予約時に「ウォーカープラスを見た」と言うと、1人あたりの料金が500円お得に！おいしい料理と、充実のドリンクで、日頃のストレスを発散してみたいかが？【福岡ウォーカー編集部】

【イムズ ビア&ハイボールスカイガーデン】福岡市中央区天神 1-7-11 14F / 080-3570-2701 / 月曜～土曜 17:00～23:00(LO22:30)、日曜・祝日 16:00～22:00(LO21:30) / 雨天時休み

<その他の情報>

★豊田の業者破産 一部の保育園の給食中止へ

【CBC テレビ 5/22(月) 12:19 配信】

愛知県豊田市の給食調理業者が、破産手続きに入るため、市内14の保育園や幼稚園が、23日から給食を中止することになりました。

「業者の破産により、一部こども園・幼稚園に給食提供ができないことをおわび申し上げます」
(豊田市こども部 寺澤好之部長)

豊田市は、先ほど22日午前11時半から会見を開き、市内にある保育園や幼稚園のうち14の園で、23日から、給食を中止すると発表しました。

これは豊田市が、**今年度給食調理を委託契約した業者**のひとつ、「豊田食品」が破産手続きに入り、23日以降、調理を取り止めるためです。

給食の中止は、3週間ほど続く見込みで、豊田市は、「牛乳やごはんは、市で用意する」と説明していますが、「おかずは、弁当で持たせて欲しい」と話しています。

★食品容器に使える材料指定 安全確保狙い法改正へ

【日経新聞 2017/5/26 0:06】

<http://www.nikkei.com/article/DGXLZO16870200V20C17A5CR8000/>

厚生労働省の有識者検討会は25日、弁当の容器などに使う原材料について、規制方法の見直しを求める報告書を取りまとめた。現行制度は特定の化学物質以外は使えるが、これを国が許可した化学物質のみ使える制度に改める。現在は被害が出たときに迅速に規制ができず、安全性をより高めるのが狙い。厚労省は来年の通常国会に食品衛生法の改正案を提出する方針だ。

食品衛生法に基づき原材料の規格基準が定められているのは、食器や調理器具、清涼飲料水の容器、レトルトのパウチなど多岐にわたる。健康被害が出る恐れがある化学物質を規制しているが、規制対象以外であれば、たとえ海外で使用が認められていない化学物質でも使える。

有識者検討会は報告書で、国が許可した化学物質以外は原則として使えないようにする「ポジティブリスト制度」の導入を提言した。まずはプラスチック製の容器など幅広く使われている「合成樹脂」を対象とし、金属や紙などは引き続き検討していく。輸入品も同制度を適用し、輸入時の確認方法などを今後詰めていく。

食品容器などの規制方法の見直しに関する報告書のポイント
◦国が許可した化学物質以外の使用を原則禁止
◦まずは合成樹脂を対象とし、金属などは引き続き検討
◦具体的な制度設計の際には、海外の制度と整合性を図る
◦制度変更する際は中小企業に配慮する

容器などと食品が接触する部分だけでなく、直接、接触していなくても、化学物質が溶出して食品に触れる恐れがある場合は制度の対象にすべきだとしている。

報告書では、制度変更に伴う中小企業への配慮を明記し、準備期間を十分に設けることを求めた。容器などに使われている原材料について、同制度に適合しているか、消費者が確認しやすい方法を検討していくことも必要だとしている。

米国は1958年にポジティブリスト制度を導入。近年、欧州連合(EU)が2010年に導入したほか、韓国やタイが導入を検討するなど、同制度は世界的な流れになっている。国内では業界団体が使用できる化学物質のリストを自主的に定めているが、制度を導入することで業界団体に加盟していない企業も規制できる。