

食中毒週刊 ネットニュース

2017年6月16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6月15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

★非常食で100人超が食中毒「何を信じていいのやら」

【J-CAST ニュース2017年6月13日(火) 19:06 配信】

東京都立小岩高校の1年生男女112人が食中毒の症状を訴え、都は、防災訓練で出された非常食を食べたことが原因と断定した。非常食のわかめからウエルシュ菌が検出されたが、これが食中毒を引き起こしたかはまだ分からないという。

防災訓練は、2017年5月19、20日に1泊2日かけて小岩高校で行われ、1年生358人が参加した。

■わかめからウエルシュ菌が検出

19日の夕食は、炊かずに食べられるアルファ化米を使った非常食のわかめごはんが出された。20日の朝食用としては、乾パン、クラッカーが配られている。

ところが、19日夜から22日にかけて、食べた生徒らのうち112人が腹痛、下痢などの症状を訴えた。そして、26日になって、高校側から江戸川区立江戸川保健所に連絡があり、保健所が調査を始めた。保健所では、共通して食べたのが非常食しかなかったことなどから、9日に食中毒と断定、都が12日に概要を発表した。

都の食品監視課は13日、J-CAST ニュースの取材に対し、乾パンなどは持ち帰りながら発症した生徒もいたことなどから、わかめごはんが原因の疑いが強いことを明らかにした。

非常食は給食ではないため、サンプルが残されておらず、都では、同じ18年12月が賞味期限になっている未開封のわかめごはんセットを検査した。その結果、1セットのわかめからウエルシュ菌が検出された。また、生徒1人の便からもウエルシュ菌が検出されている。

ウエルシュ菌は、どこにでも存在しているとされ、100度に達しても芽胞の状態で生き残るほど熱に強いのが特徴だ。カレーを一晩作り置きにするケースなどでも、菌が増殖して食中毒を引き起こすことで知られている。

では、小岩高校の防災訓練では、どのように調理して食べたのか。セットそのものの汚染か、開封後に原因物質が入り込んだのか...

江戸川保健所の生活衛生課が取材に答えたところによると、わかめごはんセットは、1つに50人分が入っており、小岩高校では、9つあるクラスごとにセットを開封した。

クラスの代表を2、3人選び、ごはんとかかめをセットの袋の中で混ぜて、沸騰させたお湯を袋に注ぎ込んだ。その後、しゃもじを使って、わかめごはんを透明なパックに生徒分だけ小分けして入れた。開封してから生徒らが食べるまでは、30分ほどだった。

都の食品監視課では、取材に対してこう話す。

「ウエルシュ菌は、ちょうどいい温度が何時間も続かないと大量に繁殖したりしません。今回は、作り方キットの手順通りに作ったと聞いており、この調理方法のため菌が増えたと判断するのは難しいと思います」

都によると、ウエルシュ菌が食中毒を起こすには、多くの菌量が必要とされており、検査結果だけではこれが原因かも分からない。また、わかめごはんセットそのものが汚染されていたのか、あるいは、何らかの原因で開封後に食中毒の原因物質が入り込んだのか、なども不明のままだ。

食べて食中毒を起こした非常食について、ニュースのコメント欄などでは、「災害でこれ配ってたら最悪」「これでは非常食の意味がない」「何を信じていいのやら」などと不安の声が次々に書き込まれている。

★給食で800人食中毒、処分受けるも「営業停止は不当」 シダックス系が和歌

山県を提訴

【産経新聞 2017年6月12日】

<http://www.sankei.com/west/news/170612/wst1706120025-n1.html>

和歌山県御坊市の幼稚園や小中学校などで今年1月、給食を介して発生した集団食中毒を巡り、御坊保健所の営業停止命令は不当だとして、給食センターの調理受託業者が処分取り消しを求めて和歌山地裁に提訴していたことが12日、分かった。5月1日付。県は争う方針。

■大阪の業者が製造「刻みのり」

業者は「シダックス大新東ヒューマンサービス」（東京）。訴状によると、食中毒の原因は市が給食の食材として調達した刻みのりだったため、調理と搬送を行うセンターに過失はなく、処分は違法としている。

既に営業停止の期間は終わっているが、処分が取り消されなければ今後の入札参加資格に影響するとしている。

御坊市などでは1月、園児や児童ら800人以上が食中毒症状を訴え、御坊保健所は給食が原因と判断。センターを1月28日から2月10日までの営業停止とした。2月に東京都立川市の小学校で発生した集団食中毒でも御坊市の給食と同じ刻みのりが使われ、製造元だった大阪市北区の業者が大阪市から処分を受けた。

和歌山県の仁坂吉伸知事は12日の記者会見で「食中毒が広がらないようにするのが営業停止の大原則。当然争わなければならない」と話した。

★変異した新型も登場 ノロウイルス性食中毒は夏だって怖い

【日刊ゲンダイ 2017年6/9(金) 9:26 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170609-00000014-nkgendai-hlth>

吐き気、嘔吐、下痢、激しい腹痛——。年間を通じてもっとも多い食中毒の原因は「ノロウイルス」だ。2015年の食中毒事件数1202件のうち481件(40%)を占めていて、患者数では総数2万2718人のうち1万4876人(65.5%)に上るといふ。ノロウイルスは冬場に流通する生ガキに多く生息するため、

「冬の食中毒」の代表と思われがちだが、夏場の罹患者もゼロではない。どんな人が危ないのか。女子栄養大学の上田成子元教授に聞いた。

食中毒の原因は大きく2つある。「化学性食中毒」と、細菌やウイルスによる「微生物性食中毒」だ。その数は後者が圧倒的に多く、冬場はノロウイルスを代表とする「ウイルス性食中毒」、夏は鶏肉などに繁殖するカンピロバクター菌などによる「細菌性食中毒」が多いことが知られている。

ところが、上田元教授が調べた1997～2015年の「ノロウイルス食中毒の月別発生件数と患者数」によると、5～10月にノロウイルス性食中毒が569件発生している。これはノロウイルス事件数5488件の10.4%にあたる。患者数も2万1825人(10.3%)に上るといふ。

「ノロウイルス性食中毒は冬場の低温・乾燥により多発しますが、高温・多湿の夏だからといってウイルスがゼロになるわけではありません。とくに病気の人や高齢者、幼児など抵抗力の弱い人は、夏場でもノロウイルスにかかりやすいことは知っておくべきです」

実際、15年の6月には、宮城県で流しそうめんの地域イベントで提供された食事からノロウイルスが原因の食中毒が発生した。神奈川県では、地引き網体験とバーベキュー大会に参加した男女55人が腹痛や下痢症状を訴え、うち19人からノロウイルスが見つかった。

ノロウイルスの感染ルートは3つある。①ノロウイルスに汚染されたカキや貝類を十分に加熱せずに食べた場合②ノロウイルスに感染した人が、十分に手を洗わずに調理した食品を食べた場合③ノロウイルスを含む糞便や吐瀉物を処理した場合——だ。

その中でノロウイルス性食中毒にあたるのが①と②のケース。ノロウイルス性食中毒というと、生ガキなどの魚介類、寿司や刺し身などの加工食品をイメージしがちだが事実は違う。それは全体の18.4%に過ぎず、65.7%は飲食店やホテルなどが提供する料理やお弁当、和菓子やケーキ、クレープといった複合調理食品だ。

「最近では乾燥した焼き海苔を細かく刻んだ『刻み海苔』による集団食中毒が複数の小学校で発生するなど、従来では考えられないような食品が原因で起こるノロウイルス性食中毒が増えています」

■発症数が少ない夏だからと油断は禁物

気になるのは14年ごろから「GⅡ.17」と呼ばれる新型ノロウイルスが発見されていること。従来の型が変異したもので、今後、湿気や暑さに強いノロウイルスが出現しないとも限らない。

「厚労省のデータでは、ノロウイルス性食中毒による死者はゼロとなっています。しかし、もともと体の弱い高齢者が亡くなった場合、ノロウイルスの感染があっても、どの程度影響したのかは分かりません。また、吐いたもので誤嚥することによって起こる誤嚥性肺炎や、吐瀉物を喉に詰まらせて窒息した場合もノロウイルスと結び付けられていないケースがあります。報告がないからといって甘く見てはいけません」

ノロウイルスが怖いのはその強い感染力もさることながら、自分でも知らない間に感染者となってウイルスをばらまくことだ。

実際、ノロウイルス性食中毒にかかった人は、その症状が消えても3日から3カ月くらいは排泄などでウイルスを出す。感染者の3分の1程度が下痢などの症状が出ない不顕性感染者だ。しかも、一般的な消毒用アルコールは効果がない。

「感染者が触れたタオルやドアノブ、食品などで体力のない子供、高齢者、病気の人が感染し、発症する可能性があるのです。発症数が少ない夏だからといって油断せずに、手洗いを徹底するなど衛生面に気を使うべきです」

むろん、お弁当を買ったり、外食をするなら信頼できるお店に限ることだ。

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)

★静岡県:磐田市の病院給食で12人が食中毒 ノロウイルス

【毎日新聞2017年6月15日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170615/ddl/k22/040/340000c>

県衛生課は14日、新都市病院(磐田市中泉)で患者と職員計12人がノロウイルスによる食中毒を発生したと発表した。重症者はなく、全員が快方に向かっているという。

同課によると、7日に出された食事を食べた26～75歳の男女に下痢や嘔吐(おうと)などの症状が出て、うち10人からノロウイルスが検出された。西部保健所は食品調理を受託している名古屋北マルタマフーズ(名古屋市)に対し、14日から当面の間、新都市病院内での営業禁止を命じた。【井上知大】

静岡県公表2017年6月14日

処分年月日 平成29年6月14日

施設名称 マルタマフーズ磐田 委託給食

営業者氏名 名古屋北マルタマフーズ株式会社

施設所在地等 磐田市中泉703

行政処分等を行った理由 食中毒発生

業種 飲食店営業(食堂)

適用条項 食品衛生法第55条

行政処分の内容 営業禁止

★岐阜県:郡上市の社員寮で7人が食中毒 ノロウイルス

【岐阜県公表2017年6月10日】

保健所 郡上保健所

発生日 6月8日 発生場所郡上市

摂食者数27人 患者数7人 死者0人

原因食品 調査中

病因物質 ノロウイルス 血清型別等GⅡ

原因施設 社員寮(郡上市) 摂食場所社員寮

行政処分等 営業禁止

●サルモネラ属菌食中毒(食肉や鶏卵などが原因)

該当する記事は見つかりませんでした。

●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)

★大阪府:泉南郡の飲食店で6人が食中毒 カンピロバクター

【大阪府公表2017年6月15日】

違反施設

業種名 飲食店営業 施設の名称みのや 営業者名呉本 小知

所在地 泉南郡熊取町大久保中 2 丁目 28-6

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 2 日間

備考

【病因物質】 カンピロバクター

【原因食品】 6 月 9 日に当該施設で提供された食事(鶏のたたき等含む)

【患者数】 6 名

★熊本県:熊本市内の焼き鳥店で8人が食中毒、5月にも カンピロバクター

【熊本市食品衛生協会 2017 年 06 月 14 日(抜粋)】

<http://kumamoto-fha.com/posts/news55.html>

下記に報道資料(抜粋)を掲載いたします。

【報道資料】

本日、食中毒発生に伴い飲食店への営業停止処分を行いましたので、お知らせします。なお、同施設は、食中毒の原因施設として、平成29年5月29日付けで営業停止の処分を行った施設であり、保健所から衛生指導を行ったにもかかわらず、営業再開後、再び食中毒を発生させたものです。

1 概要

(1) 探知

平成29年6月8日(木)9時頃、電話で「会社の同僚11名で熊本市内の飲食店を利用したが、その後、下痢、腹痛等を発症して医療機関を受診した。医師より、細菌性食中毒が疑われると診断された。参加者全員が同様な症状を発症しており、数人は医療機関を受診している。」旨の連絡がグループの代表者から熊本市保健所にありました。

(2) 調査

調査の結果、当該グループは11名で平成29年6月2日(金)に同じ飲食店で食事をしており、8名が6月3日(土)から6月5日(月)にかけて下痢、腹痛等の食中毒様の症状を訴え、その有症者8名のうち4名が医療機関を受診していることが判明しました。

(3) 決定

有症者8名の共通食は当該飲食店での食事のみであり、また、有症者便の検査結果、有症者の喫食状況や発症状況、当該飲食店での調理状況から、この飲食店の食事を原因食品とする食中毒と断定し、この飲食店に対して営業停止を命じました。

2 有症者の状況

(1) 発症日時 平成29年6月3日(土)15時(初発)

(2) 主な症状 下痢、腹痛

(3) 喫食者数 11名

(4) 有症者数 8名(有症者の年齢22歳～42歳) 内訳男性:6名、女性:2名

(5) その他 医療機関受診者4名(入院者0名) 有症者はいずれも快方に向かっています。

3 原因食品 6月2日(金)に当該飲食店で提供された焼鳥(20時30分頃喫食)

4 病因物質 カンピロバクター

5 原因施設

- (1)名称(屋号・商号) おん鶏
- (2)業種 飲食店営業(一般食堂)
- (3)営業者氏名 中山義也
- (4)営業所所在地 熊本市中央区手取本町3-14MKビルB1

6 措置等 営業の自粛 平成29年6月12日(月)

営業停止 平成29年6月13日(火)から6月15日(木)までの3日間

今回の食中毒の原因物質は「カンピロバクター」と断定されました。

「カンピロバクター」は家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染します。

乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱処理で死滅します。

対策としては

- 食肉は十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)を行う。
- 食肉は他の食品と調理器具や容器を使い分けて処理や保存を行う。
- 食肉を取り扱った後は、手を洗ってから他の食品を取り扱う。
- 食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌・乾燥を行う。

《参考情報》

焼き鳥店で食中毒 4人治療(熊本県) -

【日テレ NEWS24 2017年5月29日】

熊本市中央区の焼き鳥店「おん鶏」で食事をした4人が腹痛や発熱などを訴え、熊本市保健所が調査した結果、カンピロバクターによる食中毒とわかった。熊本市保健所はこの店にきょうから3日間営業停止を命じるとともに、肉や野菜などは十分に加熱するよう呼びかけている。

★滋賀県:長浜市の飲食店で6人が食中毒 カンピロバクター

【滋賀県発表平成29年6月12日16時00分時現在】

発症日時:6月3日(土曜日)午後6時00分(初発)

喫食者数:6人

有症者数:6人

原因食品:6月1日(木曜日)に提供された食事

病因物質:カンピロバクター・ジェジュニ

原因施設:炭火串焼き とり兵衛(滋賀県長浜市)

<報道発表資料より抜粋>

献立内容

付きだし(生キャベツ)、枝豆、鶏ユッケ、鶏生レバー、鶏刺し、鶏たたき、串・焼き物(つくね、ねぎま、もも、豚バラ、なんこつ、砂ずり、ハート、チーズ焼き)

原因施設

施設所在地:長浜市南呉服町322 施設名称:炭火串焼き とり兵衛(すみびくしやき とりべえ)

業種:飲食店営業(一般食堂) 営業者:高橋 謙次(たかはし けんじ)

措置

上記飲食店に対して、長浜保健所長は、平成 29 年 6 月 12 日(月曜日)から平成 29 年 6 月 14 日(水曜日)まで営業停止処分としました。

★墨田区:江東橋三丁目の飲食店「暁」で食中毒 カンピロバクター

【墨田区公表 2017 年 6 月 9 日】

食品衛生法違反の施設に不利益処分を行いました。

営業者氏名 営業者:株式会社ネクストクリエイション 代表取締役 原 真太郎

住所:東京都目黒区下目黒二丁目17-3 'K' SONEビル3F

施設の名称及び所在地等

施設の名称:暁

所在地:東京都墨田区江東橋三丁目8番11号 おいてけ堀MSMビル9階

業種:飲食店営業(一般)

原因食品等 原因となった食品:平成29年5月27日に当該施設が調理・提供したコース料理

原因となった病因物質:カンピロバクター

不利益処分を行った理由 食中毒

不利益処分の内容

営業停止7日間(平成29年6月9日から平成29年6月15日まで)

不利益処分を行った措置状況 営業停止期間中に衛生講習会を行います。

★八王子市:飲食店で鳥刺し食べた客 30 人が食中毒 カンピロバクター

【ホウドウキョク 2017 年 6/9(金) 23:35 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170609-00013264-houdouk-soci>

東京・八王子市の居酒屋で、鳥刺しなどの料理を食べた男女 30 人が、5 月 27 日から、下痢や発熱などの症状を訴えた。

八王子市保健所が調べたところ、原因は「カンピロバクター」だったという。

カンピロバクターは、生肉などにみられる感染力が強い菌で、東京都は、加熱調理を行うほか、生肉を扱う際には、手洗いを徹底するよう呼びかけている。

東京都報道発表資料平成 29 年 6 月 9 日福祉保健局

食中毒の発生について～八王子市内の飲食店で発生した食中毒～

【探知】

6 月 2 日(金)午後 2 時 45 分、都内の医療機関から八王子市保健所に「5 月 26 日(金)夜、職員 16 名が八王子市内の飲食店で鶏刺し等を喫食したところ、同月 27 日(土)頃から、8 名が発熱、腹痛、下痢等の症状を呈した。」旨、連絡があった。

【調査結果】

八王子市保健所は、探知後ただちに感染症と食中毒の両面から調査を開始した。

・患者は 5 月 26 日(金)午後 6 時 30 分から午後 9 時に当該飲食店で提供された食事を喫食した 2 グループ 66 名のうちの 30 名で、5 月 27 日(土)午前 7 時から 5 月 31 日(水)午前 7 時にかけて、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。

・患者全員に共通する行動はなく、患者全員に共通する食事は当該飲食店が調理し提供した食事以外になかった。患者 7 名のふん便からカンピロバクターを検出した。

【決定】

6月8日(木)、八王子市保健所は、以下の理由により、本件を当該飲食店が調理し提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

・患者の共通食は当該飲食店が調理し提供した食事のほかにはない。患者のふん便からカンピロバクターを検出し、患者の症状がカンピロバクターによるものと一致していた。患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

【措置】

八王子市は、6月9日(金)から7日間の営業停止等の処分を行った。

発症関係

発症日時 5月27日午前7時頃から同月31日午前7時まで

症状 下痢、発熱、腹痛等 発症場所 自宅、職場等

患者数 患者総数 30名 (内訳)男:18名(年齢:18~64歳)女:12名(年齢:19~57歳)

入院患者数 0名 診療医療機関数・受診者数 11か所 19名(男10名、女9名)

原因食品 当該飲食店が調理し提供した食事

病因物質 カンピロバクター

原因施設

屋号 個室居酒屋 いろは 業種 飲食店営業

営業者 株式会社ネクストクリエイション 代表取締役 原 真太郎

営業所所在地 東京都八王子市三崎町4番7号山川ビル7F

本社所在地 東京都目黒区下目黒二丁目17番3号K' SONEビル3F

[備考]

メニュー 【2グループ共通】タコ3種、サラダ、サーモン・甘海老カルパッチョ、サクサクポテトフライ、鶏の串焼き盛り合わせ、大地鶏の三種盛り合わせ(刺身、山葵漬け、ユッケ)、鶏ももの山賊炙り焼き、和風デザート

【グループ1】卵豆腐、あさりの酒蒸し、ひつまぶし

【グループ2】ローストビーフ、うどん鍋

検査関係 6月9日 正午現在

検査実施機関:東京都健康安全研究センター

患者ふん便(菌株含む):12検体 10検体(7名)からカンピロバクターを検出

従事者ふん便:5検体 4検体陰性、1検体検査中

拭き取り検体等:13検体 1検体からサルモネラ

食品:2検体 1検体からサルモネラ、黄色ブドウ球菌

★大阪市:北区の飲食店で5人が食中毒 カンピロバクター

【大阪市公表平成29年6月10日】

施設名称 しゃも三郎

施設所在地 大阪市北区堂山町17番24号

業種 飲食店営業

営業者 有限会社味鳥食品 代表取締役 奈須 謙三

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

●**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)

★東京都:都立高で防災訓練の非常食を食べ112人が食中毒 ウエルシュ菌

【朝日新聞 2017年6月12日 20時15分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK6D5VTHK6DUTIL059.html>

東京都は12日、都立小岩高校で5月19日にあった防災訓練で、1年生の男女112人が腹痛や下痢などを訴える食中毒があったと発表した。いずれも軽症。発症時刻から、夕食で出された非常食のわかめごはん(アルファ米)が原因の可能性が高いという。

都によると、訓練は校内で1泊2日の日程で実施され、生徒358人が参加。わかめごはんは湯に30分間浸せば食べられるもので、具材の乾燥わかめから微量のウエルシュ菌が検出されたという。都教委は同種のわかめごはん計15万6450食を全都立学校に配布しているが、今月8日に摂食を控えるよう通知した。

食中毒の発生について～防災訓練の食事による食中毒～

東京都福祉保健局報道発表平成29年6月12日

【探知】

5月26日(金)午前11時20分、江戸川区内の都立小岩高校から江戸川区江戸川保健所に「5月19日(金)に実施した1泊2日の高校一年生対象の防災訓練に参加した生徒に体調不良者が複数出ている。」旨の連絡があった。

【調査結果】

江戸川保健所は、探知後ただちに食中毒と感染症の両面から調査を開始した。

- ・防災訓練参加者は高校一年生(9クラス)358名。
- ・参加した生徒には、訓練の一環で、乾パン、クラッカー、水及び各クラスの代表者2～4名ずつが高校の調理室を利用して調理したわかめごはん(アルファ化米)が提供された。
- ・防災訓練で提供された食事を喫食したことが判明している355名中112名が、5月19日(金)午後9時頃から5月22日(月)午後8時頃にかけて腹痛、下痢等の症状を呈していた。

【決定】

江戸川保健所では、6月9日(金)、下記の理由により、本件を防災訓練において提供された食事による食中毒と断定した。

- ・患者の共通食は当該防災訓練で提供された食事の他にはなかった。
- ・発症者の主な症状は、腹痛、下痢等で共通している。

- ・ 患者が食事をしてから発症するまでの潜伏時間が類似していた。
- ・ 感染症を疑うエピソードがなかった。

担当保健所 江戸川区江戸川保健所

発症関係

発症日時 5月19日(金)午後9時頃から5月22日(月)午後8時頃まで

症状 腹痛、下痢等

発症場所 自宅等

患者数 患者総数 112名

(内訳) 男:50名(年齢:15歳~16歳)

女:62名(年齢:15歳~16歳)

入院患者数 0名

診療医療機関数・受診者数 1か所1名(男:1名、女:0名)

原因食品 防災訓練において提供された食事

メニュー

5月19日夕食:わかめごはん(アルファ化米)、水

5月19日夕食時配布(5月20日朝食用):乾パン、クラッカー、水

病因物質 調査中

[備考]

検査関係 6月12日 正午現在

検査実施機関:東京都健康安全研究センター

患者ふん便:23検体 (うち1検体からエンテロトキシン産生性ウエルシュ菌を検出)

参考食品:8検体 (うち1検体(わかめごはん(アルファ化米)のわかめ具材)からエンテロトキシン産生性ウエルシュ菌を検出)

※ウエルシュ菌はヒトや動物の腸管内、土壌、食品又は塵埃等自然界に広く分布している。

発症には多くの菌量が必要とされており、検査結果だけでは原因食品と断定できない。

★千葉県:館山市内の飲食店「のみくい屋 たの字」が6月4日に調製した弁当

で中学生ら71人が食中毒 ウエルシュ菌

【毎日新聞2017年6月10日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170610/ddl/k12/040/305000c>

県衛生指導課は9日、館山市長須賀の飲食店「のみくい屋 たの字」の弁当を食べた中学生や教師ら12~57歳の男女71人が下痢などの症状を訴え、ウエルシュ菌が検出されたと発表した。安房保健所は食中毒として、同店を11日までの営業停止処分にした。野田市などの中学6校の生徒らで、4日に館山市と南房総市で開かれたバスケットボール大会に出場し、同店が作った弁当を食べた。全員軽症という。

千葉県発表 2017年6月9日

概要

平成29年6月5日(月曜日)午後2時頃、野田市教育委員会から「6月3日(土曜日)から4日(日曜日)にかけて館山市及び南房総市内で開催された中学校のバスケットボール大会の参加者で下痢等の症状を呈している者がいる。」旨の連絡が野田保健所にあり、大会会場を管轄する安房保健所が調査を開始した。

調査の結果、館山市内の飲食店「のみくい屋 たの字」が6月4日(日曜日)に調製した弁当を喫食した中学校8校92名と大会運営委員85名のうち、中学校6校56名及び大会運営委員15名が下痢、腹痛等の症状を呈し、11名が医療機関を受診していたことが判明した。

患者に共通した食品は、当該施設が調製した弁当に限られていること、患者の便から食中毒の病因物質であるウエルシュ菌が検出されたこと、患者の発症状況がウエルシュ菌によるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、安房保健所長は、当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

1 喫食者数 177名(調査中)

2 患者数 71名(調査中)(男性32名13歳から57歳、女性39名12歳から51歳)

3 受診状況 医療機関受診者11名、入院患者なし(調査中)

4 主な症状 下痢、腹痛

5 発症日時 平成29年6月4日(日曜日)午後3時頃から

6 原因施設

1.所在地:館山市長須賀463-1 営業者:高野 久雄 屋号:のみくい屋 たの字
業種:飲食店営業

7 原因食品 6月4日(日曜日)昼に当該施設が調製した弁当(主な献立)チキントマト煮込、生野菜、ミートボールの中華煮、マーボ豆腐、マカロニサラダ、さくら漬、ごはん

8 病因物質 ウエルシュ菌

9 行政措置 営業停止3日間(平成29年6月9日から6月11日まで)

●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)

《参考記事》

寄生虫アニサキスの食中毒急増 その背景は…

【神戸新聞 6/11(日) 17:53 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170611-00000010-kobenext-hlth>

生の魚介類に付着する寄生虫「アニサキス」による食中毒の被害報告が急増している。魚を生で食べる習慣のある日本で多く、厚生労働省の統計では、ノロウイルス、カンピロバクターに次ぐ食中毒原因物質の第3位に。加熱するか、マイナス20度以下で24時間冷凍すれば問題はないが、冷蔵技術の進歩で鮮度のよい生食用の流通量が増えたことが、逆に被害増大につながっているようだ。激しい腹痛を起こすアニサキス。食中毒急増の背景を探った。(貝原加奈)

アニサキスの卵は海中でふ化した後、魚などが食べるオキアミを経てアジやサバ、カツオ、イカ、サケなどの内臓に寄生。魚介類が死ぬと筋肉に移る。虫体は長さ2~3センチ、幅0.5~1ミリで白色の太い糸のよう。生食後、数時間から数日で発症し、みぞおちなどに激しい痛みを引き起こす。

■内視鏡検査

同省によると、アニサキスによる食中毒は2007年の6件から、16年には20倍を超える124件に増加。国立感染症研究所寄生動物部の杉山広前室長が05～11年の約33万人のレセプト(診療報酬明細書)を基に推計したところ、年間発生数は約7千件に上ったといい、統計は「氷山の一角」との指摘もある。

神戸市でも、食品衛生法改正で、アニサキスを原因とする食中毒が届け出対象になった13年以降、13～15年に各2件、16年は1件が報告された。今年に入ってからには既に飲食店で3件発生。同市保健所は「冷蔵技術の発達で生の状態で流通させる商品が増えたことに加え、内視鏡検査技術や設備が整い、虫体摘出が容易になった」と説明する。

内閣府食品安全委員会のまとめでは、アニサキスが検出される魚は、サバ類が最も多く(北海道を除く)、西日本や関東ではイワシ類、カツオ類も多い。水揚げ地の違いにより、生で輸送できる魚が違うからという。国内産のマサバ218尾のうち74.3%に当たる162尾から幼虫が検出されたとする研究結果もある。

■安全性アピール

13年以降、毎年数件は被害が報告される兵庫県内でも悲鳴が上がる。神戸市内で飲食店を営む男性は「鮮度のよいものを仕入れており、まな板や包丁の消毒も気に掛けている。素早く内臓を出してさばく以外に防ぐ方法があるのか」と困惑する。県内の小売店は「アニサキスが寄生している恐れがあるので、生食用の魚はできるだけ冷凍で仕入れている」。冷凍処理していない魚は目視で確認し、見つければ取り除いているという。

アニサキス被害の広がりを受け、サバ料理専門店の「SABAR(サバー)」神戸元町店(神戸市中央区)では5月下旬から、店頭に張り紙を掲示。冷凍処理したサバを使用しているため、被害報告がないことを強調した。梅林洋太店長(31)は、「水揚げしてすぐ船上で冷凍処理したサバなので、鮮度も味もよい。安心して足を運んでほしい」と安全をアピールする。

同市保健所は「冷凍物を使わず、鮮度にこだわる飲食店の方が被害が出やすい」として、今月始まった食中毒予防特別期間に合わせ、消費者や事業者に注意を呼び掛けていく。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

★埼玉県:越谷市:男女2人が有毒の野草食べ食中毒、バイケイソウ

【埼玉新聞 6/14(水) 21:52 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170614-00010004-saitama-111>

埼玉県越谷市は14日、有毒植物のバイケイソウとみられる野草を食べた50代の男女2人が、顔面のしびれやふらつきなどの食中毒症状を発症したと発表した。

市保健所によると、2人は11日に長野県を訪れた際、食用野草と誤ってバイケイソウを採取し自宅に持ち帰った。12日午後9時ごろ、天ぷらにして食べたところ症状を発症した。入院者はおらず、いずれも快方に向かっているという。

市は「食用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、人にあげないで」と呼び掛けている。

●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。

● 病因物質調査中事件

★ 山口県：下関市の飲食店で客12人が症状 3日間営業停止 原因物質調査中

【毎日新聞 2017年6月14日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170614/ddl/k35/040/417000c>

下関保健所は13日、下関市秋根西町の飲食店「肉×2食堂 うさぎ」の弁当を食べた2グループ18人のうち12人(8～48歳)が下痢や腹痛、嘔吐(おうと)などの症状を訴えたと発表した。全員、快方に向かっているという。12人は、いずれも同店が調理した弁当を食べており、同保健所は食中毒と断定し、同店を13日から3日間の営業停止処分とした。【上村里花】

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、及びその他の集団感染情報です)

★ 腸管出血性大腸菌、気温上昇で流行の兆し…1週間で45人

【読売新聞 2017年6月15日 ニュース・解説】

食中毒などを引き起こす腸管出血性大腸菌の感染者が1週間で45人に上るなど感染が広がり始めた。

気温上昇とともに流行が拡大し、7～8月にピークを迎えるため、国立感染症研究所は注意を呼びかけている。

感染すると、腹痛や下痢、血便のほか、嘔吐おうと や発熱を伴うこともある。抵抗力が弱い乳幼児や高齢者は、貧血や急性腎不全を起こして死に至る恐れもある。同研究所によると、昨年9人の死亡が報告された。今月7日にも、群馬県の高齢者施設で、腸管出血性大腸菌 Oオー 157に感染した90歳代の女性が死亡している。

もともと牛などの腸に生息しており、生肉など食品を通じて人間に感染する。感染者の約3割は無症状で気付かずに感染を広げる危険性もある。トイレ後や調理前、食事前の手洗いの徹底で感染の拡大を防げる。

同研究所感染症疫学センターの斉藤剛仁主任研究官は「肉類の生焼けに注意して食中毒を予防してほしい」と話している。

★ 鳥取県：鳥取市内の保育園における感染性胃腸炎疑いの集団発生(第1報)

【鳥取県報道資料 2017年06月07日提供 資料提供】

6月7日(水)、鳥取市内の保育園から東部福祉保健事務所に「多数の園児に嘔吐、下痢等の胃腸炎症状が発生している。」との報告があった。

患者発生状況(6月7日(水)午後1時現在)

【園児】在籍者数 230名 累計患者数 26名 現有症状者数 17名

【職員】在籍者数 46名 累計患者数 1名 現有症状者数 1名

施設名：社会福祉施設鳥取福祉会 かんろ保育園

施設長:園長 浦林 幸子(うらばやし さちこ)

所在地:鳥取市立川町六丁目 172

主な症状:嘔吐、下痢 重症者なし 発症日:6月1日

(注)集団発生とは、同一施設で1週間以内に10名以上もしくは全利用者の半数以上の患者が発生した場合をいう。

※患者のプライバシー保護の観点から、当該施設への取材には御配慮ください。

今後の対応

- (1)原因究明のための有症状者の便検査
- (2)施設及び家庭での二次感染防止対策の徹底の指導
- (3)園児及び職員の健康調査の継続

<感染性胃腸炎(5類感染症)>

○感染性胃腸炎とは、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢などの胃腸症状を主とする感染症です。

○原因としては、細菌性のものとウイルス性のものがあり、ウイルス性のもののうち、ノロウイルス及びロタウイルスが代表的なものです。

○鳥取県感染症流行情報第21週(5月22日～5月28日)によると、東部及び西部地区で患者報告数が増加し、西部地区で流行しています。

<各施設における予防対策>

○下痢、嘔吐、腹痛などの症状があった場合は、早めに医療機関を受診すること。

○施設利用者等に用便後、調理前後、食事前の手洗いの励行を徹底すること。

○下痢便や嘔吐物の処理をする場合は、使い捨て手袋、エプロン、マスクを使用するとともに、手洗い、十分な消毒を行うこと。

○手すり、ドアノブ、汚染衣服等の消毒を行うこと。

○施設内で予防対策を確認し、正しい知識を普及すること。

★A 群溶血性レンサ球菌咽頭炎、関東で流行本格化 警報基準値上回る地域も

【医療介護 CB ニュース2017年6月9日(金) 11:50 配信】

<https://www.cbnews.jp/news/entry/20170609113402>

関東地方で、主に小児が感染して気管支炎などを起こすA群溶血性レンサ球菌咽頭炎の流行が本格化している。5月29日から6月4日までの週の患者報告数は、東京、神奈川、千葉、群馬、茨城の5都県で今年最多を記録。警報基準値を上回る地域も出てきており、患者が増加傾向の自治体では警戒を強めている。【新井哉】

5月29日から6月4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、千葉県で前週比26%増の4.27人、群馬県で21%増の4.14人、神奈川県で12%増の3.75人、茨城県で6%増の3.48人、東京都で1%増の3.27人となった。埼玉県は微減の4.28人、栃木県(2.0人)も若干減ったが1カ月前の1.5倍の報告数となっている。

関東地方で患者報告数が最も多い埼玉県では、春日部保健所管内で警報基準値(8.0人)に達した。同県は川越市(7.25人)、川口(7.18人)、熊谷(7.0人)の保健所管内でも「多い状況が続いている」と指摘している。

茨城県は4週連続で増えており、筑波保健所管内で警報基準値の2倍近い15.5人を記録した。群馬県でも富岡(11.5人)、桐生(8.8人)の保健所管内で警報基準値を超過しており、同県は手洗いを徹底し、感染予防に努めるよう呼び掛けている。

このほか、東京都の世田谷(7.38人)、神奈川県小平(6.71人)、千葉県印旛(6.75人)などの保健所管内でも多かった。

A群溶血性レンサ球菌咽頭炎は、レンサ球菌が引き起こす感染症で、気管支炎に加え、中耳炎や肺炎、化膿性関節炎、骨髄炎、髄膜炎などを起こす。主に小児の間で発生。鼻汁や唾液中の菌の飛散などで感染し、家庭や教育施設での集団感染が多い。予防法は、患者との接触を避けるほか、うがいや手洗いなどが有効とされている。

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)

★栃木県:那珂川の馬頭小学校給食にボルト混入 調理器具部品

【下野新聞 2017年6月9日 朝刊】

<http://www.shimotsuke.co.jp/news/tochigi/local/news/20170609/2716069>

那珂川町馬頭小で7日に提供された給食のワカメスープに金属製ボルト1本(直径1.2センチ、長さ2センチ)が混入していたことが8日、町教委への取材で分かった。児童が口に入れる前で、同じ鍋で調理した給食が提供されている馬頭中の生徒も含めて健康被害はなかった。

町教委学校教育課によると、7日午後0時半ごろ、馬頭小6年生の児童がボルトに気付き、担任に報告。同校が町学校給食センターに連絡した。5、6年生3クラスと馬頭中の全校生徒ら計404人分が同じ鍋で調理されていたが、児童生徒や検食していた馬頭小の教頭に被害はないという。

調理を受託する宇都宮市内の業者などが調べたところ、ボルトは野菜などを切る調理器具のスライサーの部品と判明。スープの具材の白菜を切った後、器具に付着した白菜を取るために刃の部分で固定しているボルトを外していた。業者は「確認が不十分だった」などと説明しているという。

★佐賀県:給食にまた異物 伊万里市学校給食センター

【佐賀新聞 2017年06月14日 08時50分】

<http://www.saga-s.co.jp/news/saga/10101/437617>

■市教委、3日間業務停止に

伊万里市教育委員会は13日、市立大坪小学校で、2人の児童の給食からプラスチック片と金属とみられるかけらがそれぞれ見つかったと発表した。1日に続く異物の混入で、市は16日までの3日間、市学校給食センター(東山代町)の業務を停止して調理機器の一斉点検や原因究明に当たる。

市教委によると、2年の男子がサワラの黄金焼きの衣部分に長さ6ミリ、幅3ミリのプラスチック片が着いているのを発見。4年の男子は、きんぴらごぼうに光沢のあるかけらが入っているのを見つけた。いずれも食べる前に見つかった。給食は市内の小中学校と幼稚園24カ所に提供したが、ほかに健康被害を訴えている児童生徒はいないという。

市内では5月16日、中学校の給食のみそ汁から金属片が見つかり、今月1日には大坪小で缶詰の削りくずの金属片が混入していた。これを受けて市は10日に調理機器の点検したという。

15、16の両日は弁当の持参を求める。19日以降の給食再開は「未定」としている。市教委は「あってはならないことが度重なって起き、大変申し訳ない」と話している。

★佐賀県:伊万里市の給食異物混入 調理器具材質と成分一致せず

【佐賀新聞 2017 年 06 月 15 日 07 時 20 分】

<http://www.saga-s.co.jp/news/saga/10101/437924>

伊万里市学校給食センター(東山代町)で調理された給食に異物の混入が相次いでいる問題で、市教委は14日、大坪小で1日に見つかった金属片の成分を調査機関で分析した結果、センターの調理機器の材質と一致しなかったと明らかにした。食材納入時や配膳時に混入した可能性も想定し、原因究明を急いでいる。

センターが提供した給食を巡っては5月16日に伊万里中で金属片、今月1日と13日には大坪小で金属片やプラスチック片が確認された。1日に大坪小で見つかった金属片は当初、缶詰の削りくずの可能性があると発表していたが、成分が一致しなかった。

14日も調理スタッフが金属製のざるなどを点検したが、欠損や摩耗は見られなかったという。15日に再度点検する。市教委は「センター内での混入の可能性も引き続き調べるが、納入業者や教室での配膳にも注意したい」と話している。

14日は臨時の校長会を開き、教室内の安全管理を研修した。センターは16日までの予定で業務を停止しているが、再開のめどは立っていない。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★新潟県:魚沼新潟物産、中国産原材料商品に「国産」強調シール 食品表示

法違反

【読売新聞2017年6月14日】

農林水産省は13日、魚沼新潟物産(南魚沼市)が販売した「炊き込みごはんの素(もと)しめじ」など3商品で、中国産ヒラタケを原材料に使っていたにもかかわらず「国産しめじ入り」とのシールを貼るなどの食品表示法違反があったと発表した。

発表によると、同商品のほかにも「炊き込みごはんの素 筍(たけのこ)」で中国産タケノコやシイタケを使ったが、国産と強調するシールを貼るなどの違反があった。同社は違反のあった3商品を県内や東京など直営の6店で2012～15年に計約3800個販売したが、すでに回収を済ませていて、現在は販売していない。

★愛知県公表「かちり干(魚介類加工品)」の食品等の自主回収を行っています。

自主回収対象品

商品名 かちり干(魚介類加工品) 形態外箱:段ボール内箱:紙箱 内容量 1kg×12

ロット番号 C-4 C-6 C-7

回収に着手した年月日 平成29年6月12日

自主回収の理由

食品衛生法に基づく添加物使用基準及び食品表示法に基づく表示基準の認識不足

製造者の名称および所在地 有限会社 マルキ商店 知多郡南知多町篠島字浦磯46

回収の方法等 納品先に依頼し回収

問い合わせ先 有限会社 マルキ商店 電話番号 0563-67-3070

★北海道公表年月日 平成29年6月11日(日)

食品衛生法違反者等の公表について

違反食品

食品等の名称 牛乳(品名:MOMO牛乳)

製造日:平成29年6月3日(土) 消費期限:平成29年6月8日(木)

(合成樹脂製容器包装入り 200g、900g、20L)

違反した法令の名称及び適用条項 食品衛生法第11条第2項違反

違反の具体的な内容 成分規格違反:大腸菌群陽性(成分規格:大腸菌群陰性)

違反の原因となった製造施設等の名称等

施設名称 MOMO工房

施設所在地 北海道深川市一已町字一已1863番地

営業者氏名 株式会社MOMO工房(代表取締役 鹿島 稔) 乳処理業

行政処分等の内容及び措置状況等

北海道深川保健所は営業者に対し、文書により原因の究明及び改善等について指示した。

★セブン、ポテサラ2万5千個回収・返金へ 茨城で販売

【朝日新聞デジタル2017年6月9日12時13分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK693SV5K69ULFA00H.html>

セブン—イレブン・ジャパンは9日、茨城県内で販売した「ハムとポテトのサラダ」約2万5千個を回収し、返金すると発表した。使用原材料の表記に、アレルギー原因物質の「小麦」の表示が漏れていた。健康被害は報告されていないという。

回収対象は、消費期限が「2017年6月10日午後1時」までの同商品。茨城県内の製造委託先工場で生産され、同県内のセブン—イレブン633店舗で5月23日～6月8日に販売された。問い合わせは委託先の美野里デリカ(0120・322・092、午前9時～午後5時)。

茨城県公表平成29年6月9日(金)

「ハムとポテトのサラダ」の自主回収について

平成29年6月9日(金)、美野里デリカ株式会社から、水戸保健所長へ「ハムとポテトのサラダ」の自主回収着手報告書が提出されましたのでお知らせします。

1 製造者

製造者名: 美野里デリカ株式会社 住所: 茨城県小美玉市納場617-1

2 自主回収対象品

商品名 ハムとポテトのサラダ 形態 個包装パックサラダ 容量 153g

消費期限 17. 5. 25 午前3時 ~ 17. 6. 10 午後1時

食品の自主回収情報 平成29年6月9日(金)

3 出荷数量 等

出荷先: 茨城県内セブンイレブン 633店舗

出荷年月日: 平成29年5月23日～平成29年6月8日 出荷数量: 25, 010パック

4 回収理由

ラベルの貼り間違えによるアレルギー物質(小麦)の表示が欠落していたため。

※ 小麦は食品表示法に基づき表示が義務づけられています。

5 回収に至った経緯 自社でのラベル再確認時に表示の欠落が発覚した。

6 回収方法等 店頭から撤去し、自主回収の店頭告知及びホームページでの告知を行う。

7 問い合わせ先

名称: 美野里デリカ株式会社 所在地: 茨城県小美玉市納場617-1

電話番号: 0120-322-092 受付時間: 9:00~17:00

8 健康被害等の苦情の有無 無し。

9 保健所の対応 当該施設に対して、迅速な自主回収及び再発防止策を講じるよう指示した。

<HACCP 関係情報>

★HACCP取得を支援 県、業者向け研修会開催

【福島民報社2017年6月11日 9:38 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170611-00000378-fminpo-107>

福島県は今年度、県内の中小・小規模食品製造業者への食品衛生管理の国際基準「HACCP(ハサップ)」の普及推進に向け、実証事業者による導入モデルプラン作りや、事業者向け研修会の開催に乗り出す。

実証事業は希望者を募り、県が認証取得をサポートする。成果を研修会で示し、他の事業者の参考にしてもらう。ハサップは原材料入荷、製造・加工、出荷までの各工程で食中毒などの健康被害につながる危険を把握・分析し、記録するシステム。加熱時の温度や時間、包装時の異物検出などを重点とする。異物の混入や細菌による汚染などが生じた際の原因究明や再発防止に役立つとされ、欧米で普及している。

政府は東京五輪・パラリンピックを視野に食の安全を国際的な指標で担保するため、義務化を検討している。県によると、県内でハサップを取得しているのは比較的大規模な9施設のみ。中小・小規模業者には事務手続きや設備投資などを懸念する声が少ない。

東京五輪では野球・ソフトボール競技の一部が県内で行われ、視察や合宿、観戦などで外国人の来県が見込まれる。県は農林水産物の生産側に加え、食材を提供する食品関係業界の安全意識を高める必要があるとみている。県食品生活衛生課は「宿泊施設や飲食業など幅広い事業者にはHACCP導入を考えてほしい」としている。

<アレルギー関係情報>

★京都府:宇治の市立保育園で代替食取り違え、おやつに金属片も

【京都新聞 2017年06月14日 23時40分】

<http://www.kyoto-np.co.jp/politics/article/20170614000218>

京都府宇治市宇治の市立善法保育所で、食物アレルギーの園児に与える代替食を取り違えたことが14日分かった。同じ卵アレルギーの園児同士のもので健康被害はなかった。

市によると13日午前、1歳男児に、自宅から持参した代替食を与えた際、名前の確認を十分行わず誤って別の1歳男児の代替食を与えたという。

また同日午後、2歳女兒がおやつのじゃがもちを食べたところ、**金属片(直径7ミリ、高さ5ミリ)**が混入しているのに気付いてはき出した。原因は不明という。

同市では、4月にアレルギー除去給食の誤配で小学生2人が救急搬送されるなどアレルギー対応でミスが相次いでいる。

<ジビエ関係情報>

★ジビエ食材に愛着を、スーパースイーツ調理専門学校 金沢でイノシシ捕獲、解体見学

【北國新聞社 6/13(火) 1:10 配信(抜粋)】

スーパースイーツ調理専門学校(金沢市南町)は、同市高坂町のイノシシ肉の加工施設「ジビエ工房 三谷」と連携し、イノシシの捕獲や解体を見学する授業を始めた。裏方の苦勞への理解や、地元ジビエ食材への愛着を深める。

9日、2年生6人が工房のメンバーとともに同市伝燈寺(でんどうじ)町を訪れ、捕獲されたイノシシの肉に傷が付かないよう電気で仕留める「止め刺し」を見学した。工房ではイノシシの血抜きや内臓処理の方法も学んだ。

同校は調理の指導だけでなく食材の生産現場も知るため、農園での収穫体験などを授業に取り入れている。イノシシ肉の加工施設での授業は、来年度以降も継続して行う。

北大晟さん(20)は「実際の加工現場は印象深かった。多くの人が関わって食材ができていることを再確認できた」と話した。

★<狩猟免許>狩りガール急増で最多 “ジビエ”人気背景に

【毎日新聞 6/11(日) 17:32 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170611-00000026-mai-soci>

奈良県内で狩猟免許を取得している女性が2016年度末時点で62人と、過去最多に上っていることが、県への取材で分かった。ハンター不足による鳥獣被害が取り上げられたり、野生鳥獣の肉を使ったジビエ料理が注目されたりしている中、狩猟に関心を寄せる「狩りガール」が急速に増えているとみられ、狩猟免許取得者を増やそうと取り組む県の担当者も「思った以上で、うれしい驚き」と喜ぶ。【矢追健介】

県内を含め、山に囲まれた紀伊半島内陸では古くから狩猟が盛んだ。県によると、記録が残る1979年度以降の県内の狩猟免許取得者数は、81年度には3368人を数えたが、その後は減少傾向となり、2000年代半ばには1600人台に落ち込んだ。60歳以上の割合が現在7割弱と高齢化も進んでいる。

一方、ここ数年は2000人近くまで増え、盛り返しの兆しが見える。中でも注目されるのが女性ハンターの顕著な増加だ。00年代前半までは一貫して10人未満だったが、11年度に15人となり、13年度は25人、さらに14年度には34人。男性に対する割合こそまだ低い、急増ぶりが目立つ。全国でも13年度に2600人超の女性が免許を取得した。

◇奈良女にサークル

環境省が狩猟フォーラムを各地で開催するなど、県も含めた行政は鳥獣被害防止の一環で若手ハンターの育成に取り組んでいる。ジビエ(野生鳥獣肉)の普及も狩猟への関心が高まる背景のようだ。奈良女子大の狩猟サークルに所属する大学院生、竹村優希さんは「地域に関する研究で野迫川村に行

った際、狩猟のことを知って興味を持った。他大学にはジビエや狩猟をゼミ活動に取り入れている所もある」と話す。

県猟友会の上田光彦会長は「もっと女性に興味を持ってもらい、若手ハンターの増加につなげたい。女性ハンターの横のつながりも作っていききたい」と話した。

■ことば

◇狩猟免許

狩猟の際に必要な免許で▽第1種銃猟(散弾銃、ライフル銃)▽第2種銃猟(空気銃)▽わな猟▽網猟の4種類。銃猟は20歳、それ以外は18歳以上などの要件があり3年ごとに更新する。試験は関連法令などの知識と適性、技能が問われる。実際に狩りをするには都道府県ごとに登録する。銃銃を持つ場合は銃刀法に基づく許可が要る。免許取得の問い合わせは県猟友会(0742・26・8125)。

<その他の情報>

★福島県:喜多方市小学校給食に期限切れの牛乳を提供

【河北新報 2017年06月10日土曜日】

http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201706/20170610_63040.html

喜多方市教委は9日、賞味期限切れの牛乳が小学校の給食で提供されていたと明らかにした。計10個が見つかり、4校の児童計7人と教諭1人が飲んだが、健康被害は確認されていない。

牛乳は会津中央乳業(福島県会津坂下町)が製造した1パック200ミリリットル。塩川小の児童が7日の給食で飲み、異変に気付いた。市教委の調査で見つかった10個の賞味期限は3月28日～4月20日。いずれも通常は付いているストローがなかった。

福島県によると、保健所の調査で製造から出荷、廃棄までの管理に問題はなかった。同社は何者かが工場に侵入し混入させた可能性もあるとして「被害届の提出も含め、警察に対応を相談している」と説明した。

市教委は全児童の家庭に文書などで経過を報告し、謝罪した。

★ Dengue 熱の「運び屋」からバリアーで身を守れ！ - 厚労省、蚊対策のポスター

一作成

【CBnews6/10(土) 19:30 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170610-19300000-cbn-soci>

感染症の運び屋 蚊からバリアーで身を守れ！！ - 厚生労働省は、Dengue 熱・ジカ熱対策の一環として、こんなキャッチフレーズを付けたポスターを作成し、ホームページに掲載した。10月ごろまで活動し、日中に活発に吸血するヒトスジシマカから身を守るため、やぶなど蚊がいそうな場所に行く時は、虫除け剤を使ったり、肌の露出を少なくしたりするよう呼び掛けている。【新井哉】

ヒトスジシマカが媒介する Dengue 熱に感染すると、4-14日の潜伏期間を経て、38度を超える高熱や頭痛などを発症するほか、体幹部に発疹が現れることも多い。海外では死者も出ている。2014年には約70年ぶりに国内感染の患者が発生し、東京を中心に162人の患者が確認された。15年以降は国内での感染報告はないが、海外で感染する輸入症例が絶えない。

Dengue 熱の今年の患者報告数(5月28日時点)は73人。都道府県別では、東京(15人)、神奈川(11人)、埼玉(7人)、大阪(6人)、茨城(5人)、群馬と愛媛(共に4人)などで患者(いずれも輸入症例)の

報告があった。同じくヒトスジシマカが媒介するジカ熱についても昨年以降、輸入症例の報告が絶えず、国内感染が起きることが懸念されている。

デング熱・ジカ熱の対策がなぜ必要なのか。ポスターでは、感染した人の血を吸った蚊(ヒトスジシマカ)の体内で原因となるウイルスが増え、その蚊が他の人の血を吸う時にウイルスを移して感染を広げることを説明。媒介する蚊に刺されないように、虫除け剤の使用や肌の露出の少ない服装を勧めている。

感染した後の症状・影響も記載。妊婦がジカ熱に感染すると小頭症などの先天性障害を持った子どもが生まれたり、デング熱に感染した場合は出血を伴う「デング出血熱」となって重症化したりする恐れがあることを挙げている。

<給食牛乳の体調不良問題>

★給食の牛乳に違和感 原因は「風味の違い」

【NHKNWESWEB 2017年6月14日 6時29分】

<http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170613/k10011016761000.html>

茨城県内で学校給食の牛乳を飲んだ3000人を超える小中学生が味やにおいに違和感を訴えた問題について、茨城県は「食中毒などにつながる衛生上の問題はなく、風味の違いが原因だった」とする調査結果を公表しました。

今月5日、茨城県内の小中学校と特別支援学校で、3000人を超える児童や生徒が給食で出された牛乳の味やにおいに違和感を感じ、このうち600人余りが体調不良を訴えました。茨城県は残された牛乳の品質検査を行うとともに、牛乳を製造した水戸市の業者に立ち入り調査に入り製造工程に問題がなかったか確認しました。

その結果、食中毒につながるような衛生面の問題は見つからなかったということです。そのうえで、味やにおいの違和感につながった原因を調べたところ、ふだんは複数の農場の牛乳を混ぜ合わせて出荷していたものの、今回は1つの農場の牛乳だけを使っていたことがわかりました。

これを受けて茨城県は13日夜、今回の問題について「衛生上の問題はなく、風味の違いが原因だった」と結論づけたうえで、業者に対し牛乳の味やにおいに違和感を感じさせないよう製造することを指導しました。牛乳の製造業者は「多くの子どもたちが異常を訴えたことを真摯(しんし)に受け止めて、再発防止に努めます」とコメントしています。

★茨城県：学校給食での牛乳異臭は「原料の風味違い」

【FNN02017年6月14日 21:33】

<http://www.fnn-news.com/news/headlines/articles/CONN00361300.html>

原因は、原料の風味の違いだと明らかにした。

5日に水戸市などの小中学校で、3,000人以上の児童や生徒が、学校給食の牛乳の異臭を訴え、そのうち639人が体調不良を訴えた問題で、茨城県は調査した結果、食中毒につながる衛生的な問題ではなく、「原料による風味の違いの問題」だったとする内容を発表した。

通常は、複数の農場の牛乳を混ぜていたものの、今回は、単一の農場の牛乳を使用したため、児童が風味の違いに、敏感に反応した可能性があるという。

茨城県生活衛生課報道発表平成29年6月14日(抜粋)

学校給食用牛乳の異臭等苦情事案に係る試験検査結果の公表について

http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/cgi/news/data/doc/1497434911_1.pdf

1 製造工程に係る調査結果

6月5日、6日、7日、8日の計4回水戸保健所が施設調査を実施し、衛生管理状況及び製造管理記録を確認したところ、衛生管理に問題が無いことを確認しました。

なお、本事案では、「消毒臭がする」との訴えが主でしたが、当該施設における器具機材の洗浄方法及び当該苦情品の製造順番等から、消毒液残留の可能性は極めて低いことを確認しました。

【主な調査内容及び結果】

2 当該苦情品の試験検査結果

検査結果から、当該苦情品に問題は認められませんでした。

なお、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」に基づく成分規格に適合しているため、当該苦情品が法的に適合した製品であることを確認しました。

【検査結果】

※1 臭気、味覚、風味、後味

※2 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」に基づく成分規格

・理化学検査(無脂肪乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度)

・微生物学的検査(細菌数、大腸菌群数)

※3 食中毒菌(11菌種)のほか、一般細菌数及び大腸菌群数

・11菌種:サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、

ウェルシュ菌、セレウス菌、カンピロバクター、ビブリオ類似菌、エルシニア、エロモナス、プレシオモナス

3 結果の判定

立ち入り調査結果及び当該苦情品の試験検査結果から、本事案は食品衛生上の問題ではないと判定しました。

検査項目検体数検査結果

官能検査(※1) 4検体異常なし

成分規格検査(※2) 4検体

理化学検査:適合

微生物学検査:適合

食中毒菌等検査(※3) 2検体

食中毒菌:陰性

一般細菌数及び大腸菌群数:適.