

食中毒週刊 ネットニュース

2017年6月2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2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

★食中毒に注意、山菜採りの見分け方は 岡山・倉敷の専門家 2 人に聞く

【山陽新聞デジタル 5/29(月) 15:22 配信】

ニラ(右)に比べ、スイセンの葉は色が白っぽい



旬の山菜など野山の味を楽しめる時季を迎えた。一方で4月に岡山県玉野市の高齢夫婦、今月16日には長野県的高等専修学校の教員、生徒たちが、スイセンとニラを間違えて食べて食中毒が発生。植物を採って食すには危険も多い。岡山県倉敷市の専門家に注意点や見分けのポイントなどを聞いた。

食中毒に注意、山菜採りの見分け方は 岡山・倉敷の専門家 2 人に聞く

匂いや色で見分けて

■倉敷市立自然史博物館 狩山俊悟学芸員

幅が3、4ミリのニラに比べてスイセンは8～15ミリと太い。色も粉を吹いたような白っぽい緑色で、ニラはしっかりした緑色。匂いにもはっきりと違いがあり、ニラはネギのようなニラ特有の匂いがする。スイセンには匂いがほとんどない。

過去の観察会でセリと見間違える人が多かったキツネノボタンも気を付けて。似た場所に生育するため見分けにくく、葉の分かれ方も似ているが、セリは茎や葉に毛がな

く、キツネノボタンには生えている。

このほか、ハシリドコロやトリカブトなどにも注意。ハシリドコロは水のきれいな場所に生息し、葉がやわらかそうでおいしそうに見えるが危険度は高い。誤食すると狂乱して走り回ってしまうことから名が付いた。トリカブトはニリンソウと間違えやすい。

毒のない植物の場合でも、自然のものはおいしいからといって多量に食べない方が良い。アクが強く、少量では問題なくても、たくさん食べると腹痛を起こす可能性がある。見分け方や食べ方に注意し、自然を壊さないよう春の恵みを楽しんで。長袖長ズボンのマダニ対策や熱中症対策も忘れずに。

普段から植物に関わって

■重井薬用植物園 片岡博行園長

おいしく新鮮な食を楽しめるとあって人気の山菜採りだが、知識がある人にも高難度。植物の種類は通常、花や実を見て判断するが、山菜採りの時季はまだ新芽で、判断できる要素が少なく、分かりにくい。

スイセンとニラのように、似た植物が存在していることを理解した上で採取して。他の植物の特徴を当てはめ、該当しないことを確認することでより安全性を確実にするべき。可能であればベテランと同行し、自信がない時には手を出さないでほしい。有毒植物は身近にたくさんある。

山菜採りを楽しむには、普段から植物に関わることが重要。触れ合う機会が少ないにもかかわらず、この時期にだけ山に入るから危険。まずは、観察会に参加するなど普段から植物に親しみ、見分けることを楽しんでほしい。そこで知識を得た先に、味覚としての楽しみが待っている。

山菜採りは大学受験のようなもの。資料を読むだけでは理解できず、簡単だと思って引っかけがある。植物図鑑も説明を簡略化する部分があり、読むだけで全ては分からない。実際に触れ合いながら観察の目を養ってほしい。

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)

★福島県:白河市の飲食店で46人が食中毒 ノロウイルス

【朝日新聞2017年06月01日】

県は31日、白河市老久保のそば店「新駒本店」で26～28日に食事した客46人がノロウイルスによる食中毒を発症したと発表した。

★長崎県:長崎市内の飲食店で31人が食中毒 ノロウイルス

【テレビ長崎2017年5月26日 19:33】

<http://www.ktn.co.jp/news/20170526132458/>

長崎大学の近くの飲食店でノロウイルスによる集団食中毒があり、長崎市保健所はこの店を2日間の営業停止処分になりました。営業停止処分を受けたのは、長崎市若葉町の「フラワーメイト」です。今月21日大学や職場の懇親会のためこの店で食事をした2つのグループの、あわせて61人中31人が、翌日から24日にかけて下痢や発熱、嘔吐などの症状を訴えました。このうち11人と、店の従業員1人の便からノロウイルスが検出されたため、長崎市保健所はノロウイルスによる集団食中毒と断定し、26日から2日間、店を営業停止処分としました。

長崎県報道発表 長崎市市民健康部生活衛生課(長崎市保健所)(抜粋)

<https://www.pref.nagasaki.jp/press-contents/292266/>

食中毒事件の発生について

標記の件について長崎市内の飲食店を食中毒の原因施設として決定し、行政処分したので、下記の通りお知らせします。

1. 事件の探知

平成29年5月23日(火)午前11時頃、市内の大学より、「5月21日(日)に市内の飲食店で懇親会を行った学生のうち複数名が食中毒様症状を呈している」との連絡を受け、探知した。

2. 事件の概要

調査の結果、5月21日(日)に当該施設を利用した2団体(Aグループ:18時開始、Bグループ:19時開始)の61名中31名が5月22日から5月24日にかけて嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。また、市内の医療機関より、食中毒の疑いがある団体の患者を診察し、当該者の便からノロウイルスが検出された旨の届出を受けた。

当初、長崎市保健所は、感染症と食中毒の両面から調査を進めていたが、有症者11名および当該施設の従業員1名の便からノロウイルスが検出されたこと、同飲食店の食事が共通食であることから当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒事件であると決定し、食品衛生法違反として営業停止処分を行った。

3. 発症年月日平成29年5月22日(月)午前8時(初発)平成29年5月24日(水)午前7時(終発)

4. 症状嘔吐、下痢、発熱、腹痛など

5. 有症者の状況有症者数:31名 男性6名(25歳～52歳)うち受診者6名(入院者0名)

女性25名(18歳～50歳)うち受診者20名(入院者0名)※有症者は治癒または快方に向かっている。

6. 原因施設(食品衛生法違反)

営業所の名称:レストランフラワーメイト 営業所の所在地:長崎市若葉町1番24号

営業者氏名:池田いけだ興こう治じ 営業の種類:飲食店営業(レストラン)

7. 原因食品 5月21日(日)の食事(カルパッチョなど)

8. 病因物質 ノロウイルスGⅡ

9. 検査・措置状況

違反事項:食品衛生法第6条第3号違反

行政処分(根拠条項):営業停止

平成29年5月26日(金)から平成29年5月27日(土)(2日間)

(食品衛生法第55条第1項)

処分に至った理由:出席者並びに当該飲食店従業員の調査を実施し、有症者11名と従業員(調理従事者)1名の便からノロウイルスGⅡを検出したこと、有症者の共通食は当該店の食事のみであることから、食事を提供した当該飲食店を原因施設と決定し、5月26日(金)から27日(土)の2日間、食品衛生法第6条第3号違反として営業停止処分とした。この停止期間中、事件再発防止のため従業員の衛生教育等を実施する。

なお、当該飲食店は5月24日(水)から営業を自粛している。

★滋賀県:長浜市のホテルの宴会場で36人が食中毒 ノロウイルス

【産経新聞2017.5.26 23:20更新】

<http://www.sankei.com/west/news/170526/wst1705260092-n1.html>

滋賀県は26日、同県長浜市の「長浜ロイヤルホテル」の宴会場で食事をした29～70歳の男女36人が下痢などの症状を訴え、うち10人からノロウイルスが検出されたと発表した。全員軽症で快方に向かっている。県は食中毒と断定し、ホテルの調理場を27日から3日間の営業停止とした。

県によると、男女は旅行サークルのメンバーで、計168人で20日午後6時半から8時45分まで宴会場を貸し切り、全員が同じ洋食のコースを食べた。食中毒の原因の食材は調査中としている。

同ホテルによると、20日夜はグループの他に宴会場で食事をした客はいなかった。21日以降も営業していたが、利用者から体調がおかしいなどの連絡はないという。

滋賀県(5月26日発表)

発症日時:5月21日(日曜日)午後1時(初発)

提供食事数:168人

有症者数:36人

原因食品:調査中

病因物質:ノロウイルスGⅡ

原因施設:長浜ロイヤルホテル 主厨房(長浜市)

●病原性大腸菌食中毒(食肉類などが原因)

★横浜市:中区の中華街で修学旅行生ら62人が食中毒 腸管病原性大腸菌

【毎日新聞2017年6月2日】

<https://mainichi.jp/articles/20170602/ddl/k14/040/114000c>

横浜市は1日、修学旅行先の同市中区の中華料理店「華竜飯店」で5月15日に食事した北海道の中学生60人と教員2人が同16日以降に腹痛や下痢、発熱などの食中毒症状を訴え、患者と同店の調理者から病原性大腸菌が検出されたと発表した。症状はいずれも軽く、既に回復しているという。

同市は1日から同店を営業禁止処分にした。調理者の衛生管理が不十分だった可能性があるとして、店内の消毒や従業員の講習などを行うという。

検出された大腸菌は腸管病原性大腸菌で、O157などの出血性大腸菌と異なる。主な症状は腹痛や下痢。潜伏期間は12～72時間という。【中村紬葵】

●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)

★江東区:亀戸の飲食店で3人が食中毒 カンピロバクター

【江東区公表年月日 平成29年6月1日(抜粋)】

<https://www.city.koto.lg.jp/260404/fukushi/ese/shokuhin/6968.html>

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者の氏名 烏わさ 中澤 章

所在地 東京都江東区亀戸二丁目24番13号

主な適用条項 食品衛生法第6条、第50条3項

行政処分を行った理由 食中毒

行政処分等の内容 営業停止(平成29年6月1日から6月6日まで6日間)及び取扱改善命令
病因物質 カンピロバクター

患者数 3人

備考 原因食品は平成29年5月15日に提供した食事だった。

当該店舗は、平成29年5月31日に営業を自粛した。

★熊本県:熊本市内の焼き鳥店で4人が食中毒 カンピロバクター

熊本県民テレビ[5/29 18:55]

<http://www.kyt-tv.com/nnn/news8687313.html>

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:彦根市の飲食店で鶏ササミ等を食べ4人が食中毒 カンピロバクター

【滋賀県公表 平成29年5月29日15時00分時現在】

<http://www.pref.shiga.lg.jp/hodo/e-shinbun/el00/20170529.html>

発生日時:平成29年5月22日(月曜日)午前1時～終発:5月23日(火曜日)午前8時

発症者等 発症者数:4人(21才～24才) [内訳 男性:4人(21～24才)、女性:0人、入院:0人]

喫食者数:17人

【発生状況】

(概要) 平成29年5月24日(水曜日)午前8時45分頃、住民から「5月19日(金曜日)に職場の同僚17人で会食した後、5月22日(月曜日)から発熱、下痢、腹痛等を発症した。一緒に会食した他の者にも同様の症状を呈している者がいる」旨の連絡が彦根保健所にありました。

同保健所が調査したところ、5月19日(金曜日)の夜に彦根市内の飲食店「昭和食堂 彦根店」で会食した1グループ17人のうち4人が発症していることが判明しました。

これら発症者の症状が類似していること、発症者はいずれも「鶏ささみたたき」を食べており発症者便からカンピロバクターが検出されたこと、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、彦根保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状 軽症:4人 中等症:0人 重症:0人

下痢(2～10回)、腹痛、発熱(37.8～38.7℃)

現在の病状 全員快方に向かっている。

献立内容 鶏ささみたたき、ちゃんちゃん焼鍋、しょう油ラーメン、枝豆、シーザーサラダ、だし巻き卵、コーンバター、ポテトフライ、味噌串カツ、キムチ、塩だれきゅうり、高菜チャーハン、じゃがいもバター焼き、ポテトもち

原因食事 鶏ささみたたき(推定)

病因物質 カンピロバクター・コリ

原因施設 施設所在地:彦根市高宮町1320-6

施設名称:昭和食堂 彦根店(しょうわしょくどう ひこねてん)

業種:飲食店営業(一般食堂)

営業者:株式会社海帆(かいはん) 代表取締役 久田敏貴(ひさだ としたか)

措置

上記飲食店に対して、彦根保健所長は、平成29年5月29日(月曜日)から平成29年5月31日(水曜日)まで営業停止処分としました。

★尼崎市の飲食店で12人が食中毒 カンピロバクター

【滋賀県の公表による近畿府県市食中毒情報より】

尼崎市(5月27日発表)

発症日時:5月16日(火曜日)午前8時00分(初発)

喫食者数:46人

有症者数:12人

原因食品:5月14日(日曜日)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:炭焼きハウス 鶏や 尼崎店(尼崎市)

★名古屋の2飲食店で食中毒、営業禁止処分に

[2017年5月27日 13:48 中京テレビ]

名古屋市内の2つの飲食店で食中毒が発生し、名古屋市はこれらの店を営業禁止処分にした。名古屋市によると、今月15日に中区金山の「居酒屋わっしょい金山店」で、鶏肉の刺し身などを食べた客10人が発熱や下痢の症状を訴えた。また、今月18日に中村区椿町にある「おチョウシもん酒場正吉」で、名古屋コーチンのタタキなどを食べた客11人も食中毒症状を訴えた。患者計21人は全員、快方に向かっているという。いずれの店の患者からも、便からニワトリやウシ・ブタなどの腸管内に生息する「カンピロバクター」が検出され、保健所は対策がとられるまでの間、この2店を営業禁止処分とした。

★名古屋市公表 2017年5月26日(抜粋)

処分年月日 平成29年5月26日

業種 飲食店営業

営業者名 株式会社 RKstyle 代表取締役 力衛 修司

施設の名称 居酒屋わっしょい金山店

施設の所在地 名古屋市中区金山三丁目13番13号

行政処分の理由 食品衛生法第6条第3号違反(食中毒)

行政処分の適用条項 食品衛生法第55条第1項

行政処分の内容及び措置状況 飲食店営業の営業禁止

原因食事 5月15日(月)夜に提供された食事

病因物質 カンピロバクター

患者数 10名

★名古屋市公表平成29年5月26日

処分年月日 平成29年5月26日

業種 飲食店営業

営業者名 株式会社バイオレックス 代表取締役 杉原 正昭

施設の名称 おチョウシもん酒場 正吉

施設の所在地 名古屋市中村区椿町20番12号

行政処分の理由 食品衛生法第6条第3号違反(食中毒)

行政処分の適用条項 食品衛生法第55条第1項

行政処分の内容及び措置状況 飲食店営業の営業禁止

原因食事 5月18日(木)夜に提供された食事

病因物質 調査中

患者数 11 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)

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)

該当する記事は見つかりませんでした。

●化学物資による食中毒(魚のヒスタミンや洗剤の誤飲など)

該当する記事は見つかりませんでした。

●寄生虫による食中毒(魚介類のアニサキスやクダアなど、動物の肉)

★福井県:福井市内の飲食店で1人食中毒 寄生虫(アニサキス)

【読売新聞 2017 年 6 月 1 日】

県は31日、福井市大手の飲食店「錦輝」で食事をした埼玉県の30歳代男性が腹痛を訴え、寄生虫アニサキスによる食中毒を発症したと発表した。男性は既に回復しているという。福井健康福祉センターは食品衛生法に基づき、同店を1日まで2日間の営業停止処分とした。

男性は5月25日、同店でサバやイカの刺し身などを食べた。その夜、腹痛や嘔吐(おうと)の症状が出て、26日に医療機関を受診した。

★仙台市:青葉区の飲食店で1人がシメサバ等で食中毒 寄生虫(アニサキス)

【仙台市公表 2017 年 5 月 31 日】

飲食店営業施設等に対する行政処分等

業種等 飲食店営業 営業者氏名等 久保田 勇二

施設の名称 地酒と旬味 東家

施設所在地 仙台市青葉区中央三丁目 8-5 新仙台駅前ビル 地下1階

主な適応条項と行政処分を行った理由及び行政処分の内容

第6条第4号 食中毒の発生 営業停止1日間(平成29年5月31日)

第50条第3号 管理運営基準違反 改善指示書の交付

食中毒発生状況より

発生日 5月30日

発生場所 青葉区

喫食者数1名 患者数1名

原因食品 シメサバ、刺身3点盛(マグロ、ヒラメ、ブリ)

病因物質 アニサキス

原因施設 飲食店。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

★長野市:またニラとスイセン間違える・親子2人が食中毒

【SBC信越放送 5/31(水) 20:25 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170531-00305535-sbcv-120>

長野市でニラと間違えてスイセンを食べた親子2人が食中毒になりました。スイセンを食べたことによる食中毒は長野市で今月に入って2件目です。

食中毒になったのは長野市内の50歳代の女性と30歳代の男性の親子で、きのう午後自宅で調理した「ニラせんべい」を食べたあと吐き気やおう吐などの症状を訴えました。

長野市保健所が調理に使ったものや採取した畑を調べたところ、ニラと間違えてスイセンを食べたことによる食中毒とわかりました。

この家では畑にスイセンを植えていて、長野市保健所では花が咲き終わり葉だけになるこの時期は特にニラと間違いやすいとして、注意を呼びかけています。

長野市では豊野高等専修学校の生徒と教員が調理実習でニラと間違えてスイセンを食べ、11人がおう吐や腹痛などの症状を訴えた食中毒が今月16日に発生したばかりです。

長野市(保健福祉部)プレスリリース平成29年5月31日(抜粋)

市内の家庭でスイセンによる食中毒が発生しました

有毒植物の誤食に注意しましょう

市内の家庭において、「スイセン」を食べたことによる食中毒が発生しました。

患者は、1家族2名中の2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。

スイセンの誤食による食中毒は本件を含め5月に市内で2件発生しています。花が終わったあとのスイセンの葉は、ニラと酷似しています。誤ってスイセンを採取し、食べないように注意してください。

<関連情報>

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

愛媛県愛南町福浦湾で麻痺(まひ)性貝毒の発生について

愛媛県発表 2017年5月26日

1.発生海域 愛媛県愛南町福浦湾

2.調査結果

5月19日(金曜日)に植物プランクトンの一種で麻痺(まひ)性貝毒の原因となるギムノディニウム・カテナータムが、海水1ml中に2.080細胞確認(危険濃度は0.1細胞/ml)

同湾で採取した二枚貝から5.2マウスユニット/gの麻痺(まひ)性貝毒を検出。(規制値は4マウスユニット/g)

3.県の対応

周辺住民へ、立看板を設置して二枚貝を採取しないよう周知。

魚市場に対して、入荷の際に採取場所を確認し、福浦湾一帯からの二枚貝は取り扱わないように指示。
(福浦湾で二枚貝を養殖及び採捕により出荷している漁業者はなし)
引き続きプランクトン調査や貝毒検査を実施。

●病因物質調査中食中毒事件

★横浜市:横浜中華街で62人が食中毒 病因物質調査中

【フジテレビ系(FNN) 6/2(金) 6:32配信】

<https://news.yahoo.co.jp/pickup/6241803>

横浜中華街の中華料理店で食事をした修学旅行中の中学生ら62人が、食中毒の症状を訴えた。

横浜市によると、5月15日、中華街の「華龍飯店」で食事をした、北海道から修学旅行に来た中学生や教員62人が、下痢や腹痛など食中毒の症状を訴えたという。

横浜市は、店を6月1日から営業禁止処分している。最終更新:6/2(金) 6:32

★千葉県:成田市の飲食店で4人が食中毒 病因物質調査中

【千葉県発表2017年5月30日】

概要

平成29年5月26日(金曜日)午後6時半頃、富里市内の医療機関から「同日、成田市内の飲食店を利用した2グループ3名が下痢、嘔吐等の症状を呈している。」旨の連絡が印旛保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、成田市内の飲食店「鳥正」を5月26日(金曜日)に利用した3グループ12名のうち4名が下痢、嘔吐等の症状を呈し、4名が医療機関を受診していたことが判明した。

患者に共通する食品は、当該施設が提供した食事に限られており、患者の発症までの潜伏時間が1時間から2時間30分に集中していること、患者全員が嘔吐、下痢等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患者等届出票が提出されたことから、本日、印旛保健所長は、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。なお、患者は全員回復している。

1喫食者数 12名

2患者数 4名(男性3名34歳から57歳、女性1名34歳)

3受診状況 医療機関受診者4名、入院患者なし

4主な症状 下痢、嘔吐

5発症日時 平成29年5月26日(金曜日)午後0時30分頃から

6原因施設

所在地:成田市花崎町828-11スカイタウン成田B1

営業者:株式会社ナリコー代表取締役 加瀬佳正 屋号:鳥正 業種:飲食店営業

7原因食品 5月26日(金曜日)に当該施設で提供された食事

(主な献立)キャベツの千切りとカイワレのサラダ、豚肉のしょうが焼き、鶏ももの天ぷら、エビとヤングコーンの天ぷら、なすの天ぷら、ご飯、焼き鮭、ぬか漬けきゅうり、刺身(マグロ、カンパチ)、揚げ出し豆腐、お味噌汁、ピンクグレープフルーツ

8病因物質 調査中

9行政措置 営業停止3日間(平成29年5月30日から6月1日まで)

★高松市内の飲食店で鶏タタキ等を食べ3人が食中毒 病因物質調査中

【高松市発表資料2017年5月18日】

食中毒が発生

1概要

平成29年5月17日(水)11時頃、高松市内の飲食店を利用したグループの代表者から、利用した者全員が体調を崩し、医療機関を受診している旨の連絡があった。

調査したところ、5月12日(金)に鍛冶屋町にある「鳥とり長ちょう」を利用した3名のグループ全員が下痢、発熱などの症状を呈し、医療機関を受診していることが判明した。

このグループの有症者に共通する食事は、この施設が提供した食事以外に無く、診察した医師から食中毒届出票が提出されたことから、食事を提供した「鳥長」を原因施設とする食中毒と断定し、5月18日(木)から5月22日(月)までの5日間の飲食店営業の停止処分とした。

なお、1名は入院中となっているが、全員快方に向かっている。

2摂食者数 3名

3有症者数 3名(全員が医療機関を受診し、1名入院)

4原因施設所在地 高松市鍛冶屋町4-14精華ビル1階

施設名 鳥長 営業者十河良光

5献立内容 鶏刺し、鶏たたき、焼き鳥、骨付き鶏、鶏雑炊など

6検体 調理器具等のふき取り(調理台、冷蔵庫の取っ手など10検体)

食材(2検体) 従業員便(4検体) 検査機関高松市保健所

患者検便(3検体) 検査機関岡山市保健所、倉敷市保健所

7原因食品 調査中

8病因物質 調査中

9行政処分平成29年5月18日(木)から5月22日(月)までの5日間の飲食店営業の停止処分

●食中毒注意報

該当する記事は見つかりませんでした。

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)

★【感染症情報】手足口病が6週連続増 - プール熱は微減も過去10年同期比

で最多

【医療介護 CB ニュース 5/30(火) 11:45 配信】

国立感染症研究所がまとめた15日から21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カ所)によると、手足口病、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)、ヘルパンギーナの定点医療機関当たりの患者報告数は増加した。咽頭結膜熱(プール熱)は減少した。【新井哉】

〔手足口病〕6週連続で増加した。報告数は前週比約65%増の0.86人。都道府県別の上位3位は、宮崎(3.11人)、福岡(2.74人)、京都(2.43人)。

〔A群溶血性レンサ球菌咽頭炎〕2週連続で増加した。報告数は前週比約8%増の3.17人。過去10年の同期と比べて2番目に多かった。都道府県別の上位3位は、鳥取(8.21人)、山形(7.4人)、大分(4.86人)。

〔感染性胃腸炎〕2週連続で増加した。報告数は前週比約1%増の7.3人。都道府県別の上位3位は、大分(12.44人)、新潟(11.55人)、富山(10.83人)。

〔流行性耳下腺炎〕報告数は前週比約3%増の0.6人。都道府県別の上位3位は、鳥取(2.21人)、長野(2.19人)、新潟(2.02人)。

〔ヘルパンギーナ〕報告数は前週比約90%増の0.19人。都道府県別の上位3位は、福岡(1.54人)、熊本(0.76人)、佐賀(0.7人)。

〔咽頭結膜熱〕報告数は前週比約2%減の0.65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、鹿児島(1.44人)、山梨(1.42人)、奈良(1.41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)

★群馬県みどり市:大間々中の給食、シチューに異物

【産経新聞 2017年5/31(水) 7:55 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170531-00000059-san-110>

みどり市教育委員会は30日、同市立大間々中学校(大間々町桐原)の給食から金属片が見つかったと発表した。

同市教委によると、同日午後1時20分過ぎ、調理を行った給食センターのシチュー鍋から金属片(長さ1センチ、幅1ミリ)が見つかったという。具材に使用したコーンの缶詰を開ける際に金属が混入したとみている。

発見したのは中学の配膳(はいぜん)後だったが、生徒や教職員から金属片があったとの報告はなかったという。

市教育総務課では「保護者宛に事故発生を連絡し、再発防止策を徹底する」としている。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★横浜市:ライチから農薬 業者に回収命令

【産経新聞 5/31(水) 7:55 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170531-00000020-san-114>

横浜市保健所は30日、横浜市内の業者が中国から輸入した「レイシ(ライチ)」から基準を超える農薬が検出されたとして、食品衛生法違反で業者に回収を命令した。

29日に厚生労働省から市に、横浜市中区の輸入業者「明興商事」が5月18日に中国から輸入したライチから、農薬「4-クロロフェノキシ酢酸」を0.03ppm(基準値は0.02ppm以下)検出したと通報

が入った。業者は、165カートン(660キロ)を輸入し、全てを販売していたため、中福祉保健センターが食品衛生法違反として業者に回収を命じた。

市によると、現時点で健康被害の届け出はなく、販売先は調査中としている。

横浜市記者発表資料平成 29 年5月 30 日(抜粋)

違反食品の発見について



～基準値を超える農薬を検出した農産物について～

平成 29 年5月 29 日(月)、厚生労働省から、横浜市内の輸入者が輸入した「レイシ(ライチ)」について、農薬「4-クロルフェノキシ酢酸※」が基準を超えて検出されたとの通報がありました。

これを受け、中福祉保健センターが調査したところ、全量が販売されていたため、平成 29 年5月 30 日(火)、輸入者に対して食品衛生

法第 11 条第2項違反として、回収を命じました。

1 名称 レイシ(ライチ) 生鮮・冷蔵

品 名 生ライチ(妃子笑ひししょう)プリンセスグリーンライチ

2 包装形態 紙箱入り(1カートン=4kg)

3 輸入者 株式会社明興商事

横浜市中区山下町 222

4 輸出国 中華人民共和国

5 輸入日 平成 29 年5月 18 日

6 輸入数量等

・8カートンから 3,000g を採取し、検査に使用。

7 違反内容 食品衛生法第 11 条第2項違反

4-クロルフェノキシ酢酸を 0.03 ppm 検出(基準値:0.02 ppm 以下)

(検査機関:横浜検疫所輸入食品・検疫検査センター)

8 措 置 輸入者に対して、当該品の回収を命じました。

9 その他 現在のところ、健康被害の届出はありません。

当該品の販売先については調査中です。

輸入数量(全量) 販売数量 165 カートン (660kg) 全量(165 カートン)

<参考>

※4-クロルフェノキシ酢酸について

・植物成長調整剤で、果実肥大等の目的で使用されます。

・日本国内では ADI(許容一日摂取量)は体重1kg あたり 0.022mg/日です。

・今回の検出量ですと、仮に体重 50kg の人が一生涯毎日 36kg 食べても健康への影響はない値です。

<調理環境関係情報>

★巨大タバコにタックル！吉田沙保里ぜんそく明かす

【テレビ朝日系(ANN) 5/31(水) 18:47 配信】

世界禁煙デーの31日、あの人がタバコにタックルを決めました。

平原綾香さん:「吉田選手、どうぞ！決まりました！」

得意のタックルで巨大タバコを倒したのは、レスリングのオリンピック金メダリスト・吉田沙保里選手です。WHO(世界保健機関)が定めた世界禁煙デーのイベントに参加した吉田選手は、2年前からぜんそくを患っていることを明かし、「せきが出るので、タバコの煙の近くには行かないようにしている」と話しました。

<鳥インフルエンザ情報>

★AI国内侵入株 少なくとも5系統 4系統は韓国ウイルスと重複

【鶏鳴新聞 2017. 05. 25 発行】

農林水産省は、昨秋から今春にかけての高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)発生を踏まえた改善策の検討を進める。農場段階の侵入防止策は、疫学調査チームが6~7月にまとめる疫学調査報告書を基に、具体的な対策を助言・指導していくほか、防疫措置従事者や資材の確保、殺処分鶏などの迅速な処理、移動制限や制限の例外適用の迅速な周知なども改善していくことにしている。第2回検討会では、ウイルスが韓国を含む「環日本海」に広く持ち込まれたことなどが確認された。

農林水産省の高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)疫学調査チームは5月11日に第2回検討会を開き、平成28年11月から29年3月にかけて、9道県12農場で発生したH5N6亜型AIの現地調査や、分離ウイルスの遺伝子解析などに基づき発生要因を検討。報告書は今年6~7月をめどにまとめることにした。

検討会では、発生農場が全国(発生順は青森、新潟、北海道、宮崎、熊本、岐阜、佐賀、宮城、千葉)に分散している点が、野鳥での広範囲な発生状況(22都道府県218事例)と類似していることや、池や沼、川が家きん舎の近隣にある発生農場が多い傾向が確認された。

分離ウイルスは、遺伝子解析の結果から「韓国で確認されたウイルスと由来が同じ」と考えられ、野鳥も含めた同ウイルスの遺伝子レベルでの比較では「少なくとも5系統のウイルスが国内に侵入し、このうち少なくとも4系統のウイルスは韓国で確認されているウイルスと重複していると考えられた」とした。

鶏への感染性や致死性は、ウイルスの感染実験結果から「過去のH5N1亜型ウイルスより低下している可能性」があるものの、各事例とも死亡数の増加が確認されたことから、「早期通報において死亡数の増加が指標として引き続き重要と考えられる」としている。

ウイルスの国内への侵入経路については、過去の事例と比較して早い時期(11月初旬)から、渡り鳥によって広く日本に持ち込まれたとみられ、韓国での発生状況と併せると、「日本全域、韓国を含む環日本海の地域に、ウイルスが広く持ち込まれた」とみている。

さらに、3月下旬の宮城県と千葉県での発生を踏まえ、「渡り鳥の春の渡りの時期にも、警戒が必要であることが再確認された」としている。

家きん舎への侵入経路については「発生状況や飼養衛生管理状況などから現在、特定の経路から家きん舎内にウイルスが持ち込まれたことを示す情報は得られていない」ものの、発生農場の特徴として「家きん舎の近隣に池や沼、川がある場合が多い傾向が確認された。このような農場では、周辺に野鳥などの飛来が多く、家きん舎周囲にウイルスが増加している可能性があるため、家きん舎内への野

生動物の侵入防止対策はもちろんのこと、人が家きん舎に出入りする際、靴底や、持ち込む物も含めた消毒などのさらなる徹底が必要」と強調している。

<アレルギー関係情報>

★「アレルギー対応」信じて食べたなら… 鳥羽水族館が謝罪

【朝日新聞 2017年5月30日】

三重県鳥羽市の鳥羽水族館は30日、館内の直営レストランが食物アレルギーに関する表示を誤り、カレーを食べた愛知県内の女兒(2歳)が呼吸困難や顔の腫れなどのアレルギー症状を示したと発表した。メニューには「アレルギー対応」と表示していたが、カレーに小麦や乳製品が含まれていたという。

水族館によると、女兒は28日に母親と来館。昼ごろにレストランで「ワニカレー」を食べた。その後、女兒にアレルギー症状が出たとの連絡が母親からあった。5月の連休後、食物アレルギー非対応のカレーに変えたが、表示は以前のままだった。表示を信じた母親が女兒に与えたという。

女兒は28日、三重県伊勢市の救急外来で診察を受け、翌日に地元でも受診。症状は落ち着いたが、下痢が続いているという。水族館職員が29日に女兒の家を訪れて謝罪したという。

<その他の情報>

★ブラジルでの食肉の不正事件について

【厚生労働省食の安全に関する Q&A2017年05月30日掲載(抜粋)】

Q1 ブラジルでの食肉の不正事件はどのようなものですか？

A1 ブラジル政府の発表によると、食肉検査の不正行為に関連して、ブラジル国内の21の処理・加工・製造施設が捜査対象とされました。

このうち3施設については操業停止措置がとられ、他の18施設についてはブラジル農務省の特別検査の対象となり、出荷停止措置がとられました。その後、特別検査対象施設のうち、6施設について操業停止措置がとられました。

現在、2施設が操業を再開し、7施設の操業停止措置が継続しています。

なお、現時点では、ブラジルから輸入された鶏肉等の安全性への影響について、具体的な情報が得られていないため、ブラジル政府に対して詳細な情報の提供を求めています。

(注)平成27年度のブラジルからの食肉、食肉製品の輸入実績は43万7千トン。うち42万1千トンが冷凍鶏肉。

(注)ブラジル国内の処理・加工・製造施設は約4800施設が操業中とされている。

Q2 操業停止措置、特別検査の対象となった施設から鶏肉等の輸入はあったのですか？

A2 平成25年度以降に営業目的で輸入された食品の食品衛生法に基づく届出情報(注1)を確認したところ、操業停止措置がとられた9施設から鶏肉等の食品の輸入実績はありませんでした。

また、その他の特別検査の対象となっている12施設のうち、2施設から直近の輸入実績が確認されました。1施設から、鶏肉が平成28年度に8千7百トン、平成27年度に8千9百トン、また、他の1施設からは、はちみつが平成27年度に7.28トン(平成28年度は0)とプロポリスが平成27年度に27キロ(平成28年度は0)輸入されていました。上記以外の10施設からの鶏肉等の輸入実績はありませんでした。

なお、これら2施設から輸入された鶏肉、はちみつ、プロポリスについて、輸入業者に流通状況を調査し、在庫が確認された場合には詳細な情報が確認されるまで販売を見合わせるよう要請しているところですが、これまでの調査の結果、輸入業者や販売先において、鶏肉 1,042 トン、はちみつ 7.28 トン(輸入全量)、プロポリス 13 kg(注2)の在庫が確認されたため、2施設から出荷された鶏肉等に加え、出荷施設が不明なものについても、販売を見合わせるよう指導しています。

(注1) 検疫所の輸入食品監視情報システムの検索結果(注2)平成 29 年5月 30 日 12:00 時点
(参考) 鶏肉の年間総輸入量(平成 27 年度) 56 万トン

Q3 厚生労働省は輸入検査を強化しているのですか？

A3 捜査の対象となった 21 施設で処理・加工・製造された鶏肉、はちみつ、プロポリスなどの畜産食品について、3月 21 日以降、輸入手続きを保留し、輸入を認めないこととしました。

また、21 施設以外のブラジル国内の施設で処理・加工・製造された畜産食品については、3月 21 日以降、輸入時検査を強化し、貨物を留め置いて、検疫所の食品衛生監視員が衛生状態に異常がないか検査を実施するとともに、登録検査機関においてサルモネラ属菌などの検査を実施することとしました(注1)。

これまでに鶏肉のサルモネラ属菌の検査を 315 件実施し、67 件(21.3%)が陽性でした(注2)。なお、過去の市販鶏肉の調査のひとつでは、国産鶏肉で9.5～63.8%、輸入鶏肉で13.6～17.0%(注3)からサルモネラ属菌が検出されています。また、サルモネラ属菌が陽性の鶏肉について、検疫所は確実に加熱加工されることを輸入者に確認しています。

これらの対応については、今後のブラジル政府からの情報、輸入時の検査の結果等により、必要に応じ見直すこととしています。

(注1) 食肉についてはサルモネラ属菌の検査、食肉製品についてはサルモネラ属菌、大腸菌群などの食肉製品の成分規格検査。

(注2) 平成 29 年5月 30 日 12:00 時点

(注3) 「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉におけるサルモネラ属菌～」2012 年1月 食品安全委員会

(参考) 「ブラジル産鶏肉等の取扱いについて」(平成 29 年3月 21 日)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000155988.pdf>

(参考) 「ブラジル産鶏肉等の取扱いについて」(平成 29 年3月 24 日)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000156531.pdf>

★鶏の生食が危険な二つの理由

【毎日新聞 2017 年 5 月 28 日 谷口恭 / 太融寺町谷口医院院長】

抗菌薬の過剰使用を考える【13】

牛レバーを生食用に販売、提供することが禁止されたのは 2012 年 7 月ですからはや 5 年が経過しようとしています。このきっかけは北陸のチェーン店の焼き肉屋(現在は廃業)で、2011 年に起きた集団食中毒です。この事件で 5 人の若い命が犠牲となりました。

厚生労働省による牛レバーの生食禁止の決定には反対意見も多く、肉の生食は日本の食文化だ、という声は今も根強くあります。ですが、法を犯してまで食べる人はそういません。そこで 12 年以降、肉の生食を好む人たちは牛肉を諦める代わりに、鶏肉や豚肉、あるいは鹿やイノシシなどのいわゆるジビエの刺し身などを求めるようになったと言われていています。これらは大変危険な食べ方であり、さまざまな感染症のリスク要因となります。

今回は鶏の刺し身やタタキで感染することが多い細菌「カンピロバクター」に焦点を当て、なぜこの細菌が危険なのかを見ていきましょう。まずは症例の紹介です。



「しんどいけど、薬で治るなら食べたい」

【症例】30代男性 Xさん

ある年の秋、腹痛、下痢、高熱を訴えて、太融寺町谷口医院を受診されたXさん。問診から、受診の4日前に鶏の刺し身を食べたことが分かりました。細菌性腸炎と考えられたため、抗菌薬を投与すると同時に便培養検査を実施。その4日後にカンピロバクターが検出されました。再診時、症状は大きく軽減しており、Xさんには、私から鶏の生食が危険であることを説明しました。

その2年後、Xさんがまったく同じ症状で受診されました。「4日前に鶏のタタキを食べた。カンピロバクターだと思う」と自己申告。なんでも、2年前の高熱と腹痛は確かに苦しかったものの、抗菌薬が劇的に効いたことで「腹痛はイヤだけどすぐに治るのなら、鶏の刺し身やタタキを食べたい」と考えたとか。

2年前と同様に抗菌薬を処方し、培養検査を行ったところ、“予想通り”カンピロバクターが検出されました。

さて、Xさんのこの考え、あなたはどう思いますか。感染症にかかっても薬を飲んで数日間で治るなら、それくらいリスクを背負ってもおいしい鶏の刺し身やタタキに舌鼓を打つ、と考える人もいるかもしれません。ですが、「治る」という前提が崩れたとしたらどうでしょうか。

さて、Xさんのこの考え、あなたはどう思いますか。感染症にかかっても薬を飲んで数日間で治るなら、それくらいリスクを背負ってもおいしい鶏の刺し身やタタキに舌鼓を打つ、と考える人もいるかもしれません。ですが、「治る」という前提が崩れたとしたらどうでしょうか。

ギラン・バレー症候群の原因となるカンピロバクター

以前、この連載の「ジカ熱拡大【後編】感染防止のカギと合併症」で「ギラン・バレー症候群」を少し紹介しました。ギラン・バレー症候群とは、何らかの細菌やウイルスに感染した後、全身の神経が障害され、手足が不自由となり、さらに重症化すると人工呼吸器が必要になることもある疾患で、09年に他界した大原麗子さんが長年患っていたことがよく知られています。

このような神経症状が生じるのは感染した後に体内でつくられる「抗体」が原因です。抗体が、敵ではなく自分の神経を攻撃するというのが、この病気の発症のメカニズムです。

ギラン・バレー症候群はジカウイルスもその原因になりますが、原因の病原体として最も多いのがカンピロバクターです。もちろん、カンピロバクターに感染した人全員が発症するわけではなく、ごく一部のみに限られます。では、どのような人が「ごく一部の人」に“選ばれる”のでしょうか。

感染の繰り返しが、ギラン・バレーのリスクを上げる可能性

きちんとしたデータを見たことはありませんが、おそらく「カンピロバクターに複数回感染した人」ではないか、というのが私の臨床経験に基づく意見です。

一般に免疫能というのは、その病原体にさらされればさらされるほど上昇します。そして免疫能が上昇しすぎて「異常な状態」になったとき、攻撃の矛先は自己に向かいます。

例えば、薬を「敵」とみなして異常なアレルギー反応が起こる「薬疹」は、初めてその薬を飲んだ時には起こらずに2回目以降の服用で発症します。スギ花粉症は、長年スギ花粉を浴び続け一定の曝露量を超えたときに発症します。ということは、カンピロバクターが原因のギラン・バレー症候群は、複数回感染したときにリスクが上昇するということになります。

これだけでも、カンピロバクターの感染は予防すべきことであり、つまり鶏の生食には注意しなければならないのですが、もう一つ重大な理由があります。それは、この連載で繰り返しテーマにしている「薬剤耐性菌」を生む危険性があるからです。

抗菌薬が効かないカンピロバクターが誕生

17年2月27日、世界保健機関(WHO)は「最も重要な薬剤耐性菌12種」を発表しました(注)。そのうちの 하나가カンピロバクター、正確には「ニューキノロン耐性カンピロバクター」です。「難敵耐性菌を制圧した英国の“王道”政策」の回で解説したように、ニューキノロン系抗菌薬は、カンピロバクターを含むグラム陰性菌に「よく効きます」。しかし、数年後に同じような文章を書く機会があれば「よく効いていました」としなければならないかもしれません。

カンピロバクターを治療することができるのはニューキノロン系抗菌薬だけではなく、マクロライド系の抗菌薬も比較的よく効きます。ですが、ニューキノロン系抗菌薬は激しい下痢をもたらす多くの細菌に高い効果があるため、カンピロバクターを疑いつつ、他の細菌が原因の可能性もある場合には、第一選択薬に選ばれることが多いのです。細菌培養検査の結果が出るまでに数日はかかります。臨床医としては、目の前の苦しんでいる患者さんをそれまで待たせるわけにはいかないのです。

腹痛と下痢で医療機関を受診したとき、処方する薬を決めるのは医師です。ですから、適切な診断と処方には医師の力量にかかっているわけで、患者さんにはできないと考える人もいるでしょう。しかし、あなたにもできることはあります。それは、常日ごろから抗菌薬を求めない、ということです。

「抗菌薬を使えばいい」という考えは後に自分に牙をむく

これまでも紹介してきましたが、「(風邪をひいたから)抗生物質(抗生剤)をください」と言う人は今でも多数います。その「人気ぶり」には、抗生剤を「更生剤」または「厚生剤」と書くこと勘違いして、「とにかく良い薬」だと思い込んでいるのかな?と疑いたくなることすらあります。もちろん患者さんが希望したからといって不要な抗菌薬を処方するようなことはしませんが、前述の「難敵耐性菌を制圧した……」の回の「注4」で書いたように、「患者が抗菌薬の処方を期待していると医師が感じると、実際に処方する可能性が高くなる」という報告もあります。

確かにカンピロバクターには(今のところ)抗菌薬が効きます。しかし感染の可能性を承知で鶏を生食し、発症したら抗菌薬をもらえばいいや……と、考える人が増えてしまうと、薬剤耐性菌の猛威はさらに増し、そう考えていた人たち自身の健康を脅かすことになるでしょう。

話を戻しましょう。医師が抗菌薬の選択に悩む前に、そしてあなたが下痢と腹痛で医療機関を受診する前に気を付けるべきこと。それは「鶏の生食に注意する」ことに他なりません。

× × ×

注:「最も重要な薬剤耐性菌12種」とは次のものです。

【対策優先度＝緊急…3種類】カルバペネム耐性アシネトバクター(・パウマニ)▽カルバペネム耐性緑膿菌▽カルバペネム耐性ESBL産生腸内細菌科細菌

【対策優先度＝高…6種類】バンコマイシン耐性腸球菌(エンテロコッカス・フェシウム)▽メチシリン耐性バンコマイシン低度耐性黄色ブドウ球菌▽クラリスロマイシン耐性ヘリコバクター・ピロリ菌▽ニューキノロン耐性カンピロバクター▽ニューキノロン耐性サルモネラ▽セファロスポリン耐性ニューキノロン(フルオロキノロン)耐性淋菌

【対策優先度＝中…3種類】ペニシリン非感受性肺炎球菌▽アンピシリン耐性インフルエンザ菌▽ニューキノロン耐性赤痢菌

WHOの発表はこちらに、より分かりやすいものとしては、米CNNサイトの解説(英文)があります(いずれもニューキノロンはフルオロキノロン=fluoroquinoloneと表記されています)。

★教会の食事で集団食中毒か 8人死亡、200人近く入院 インド

【AFPBB News 2017年5月31日 12時59分】

【AFP＝時事】インド北東部メガラヤ(Meghalaya)州で、キリスト教の教会で食事をした信者らが食中毒とみられる症状を訴え、子ども7人を含む少なくとも8人が死亡、200人近くが病院で治療を受けている。一部は重体。地元警察が30日発表した。

集団食中毒が発生したとみられるのは、同州リボイ(Ri-Bhoi)県ノンキヤ(Nongkya)村の教会。28日、ミサが終わった後に信者2000人近くに食事を提供したところ、うち数百人がライスや豚肉を食べた後に嘔吐(おうと)し、腹痛を訴えた。

当局は、食事が腐っていたのではないかとみている。

AFPの取材に応じた地元警察幹部によると、食事の一部は検査機関に送られ、本件について調査を開始することも指示されている。

メガラヤはインドでは数少ない、キリスト教徒が多数を占める州の一つ。

【翻訳編集】AFPBB News

★「民泊」解禁法案が衆院通過 全国で可能に

【日経新聞 2017年6月1日】

住宅に旅行者を有料で泊める民泊を全国で解禁する住宅宿泊事業法案が1日午後の衆院本会議で、与党と民進党、日本維新の会などの賛成多数で可決した。家主に都道府県への届け出を、仲介業者に観光庁への登録をそれぞれ義務付け、誰でも民泊を営めるようにする。参院での審議を経て今国会で成立する見通し。早ければ2018年1月にも施行する。

民泊は急増する訪日外国人の受け皿になっているが、近隣トラブルなどの問題が相次ぎルール作りが課題になっていた。通常は家主が許可を得ずに有料で繰り返し宿泊客を受け入れると旅館業法に違反する。国家戦略特区の制度を使って一部の自治体で旅館業法の適用が除外されているが、これを全国的に解禁する。

法案では営業日数は年間180日以内と定め、自治体が条例で日数を短縮できる規定も盛り込んだ。届け出を怠るなど法令に違反すると業務停止命令や事業廃止命令を受け、従わない場合は6カ月以下の懲役または100万円以下の罰金が科される。