

食中毒週刊 ネットニュース

2017年6月23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23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

★除菌効果が高い「手洗い」のポイントは「水温」よりも洗浄時間と確実性・丁寧さ!

【health press2017.06.17】

<http://healthpress.jp/2017/06/post-3057.html>

米ラトガース大学(ニュージャージー)の Donald Schaffner 氏らは、「手洗いの効果は、水温ではなく、十分な時間をかけることの方が重要である」と『Journal of Food Protection』6月号に発表した(「HealthDay News」6月1日)。

発表によれば、Schaffner 氏らは、ボランティア 20 人を対象に 6 カ月間にわたって数回の洗浄試験を実施。対象者の手を高濃度の無害な細菌で汚染させた後、15℃、25℃、38℃の水で手洗いしてもらった。

その結果、細菌を取り除く効果は、「冷水」と「温水」に変化は見られなかった。「10 秒以上」手を洗えば、著明に細菌を除去できたことから、水温よりも十分な時間をかけて石鹸で手洗いする重要性が判明した。

水温よりも洗浄の実時間と確実性・丁寧さ

つまり、手洗いをする時は、殺菌のために熱湯を使う必要はなく、手指の衛生維持の優先ポイントは、水温よりも、洗浄の実時間と確実性・丁寧さであると分かった。

今回の結果は、食品を扱う施設に対して手洗いに 38℃の水を使うように推奨する FDA(米国食品医薬品局)のガイドラインに反している。

Schaffner 氏は「この知見は食品サービス業界に対する FDA のガイドラインに変更を迫るものだ。温度要件を定めるのではなく、快適な水温にすべきだ。不必要に水を熱するのはエネルギーの無駄になる。冷水を使えば温水よりも光熱費を節約できる」と説明している。

ただ、細菌の除去効果は、石鹸の使用量に関係しなかったため、細菌を除去するのに最適な石鹸の量や種類を正確に決定するためには追加研究が必要になるという。

慌てずゆっくり、しっかり丁寧に、時間を惜しまず、痒い所に手が届くように

このような手洗い効果の先行研究には、名古屋文理短期大学の『手洗いの細菌学的考察』がある(名古屋文理短期大学 紀要第 25 号 ci.nii.ac.jp/naid/110000473089)。

食品を取り扱う施設の衛生的手洗いは、公益社団法人日本食品衛生協会『衛生的な手洗いについて』が詳しい。

『衛生的な手洗いについて』によれば、食品衛生は手洗いに始まり、手洗い終わるので、食中毒の防止のために手洗いの励行を奨めている。病原微生物の汚染経路は、食品そのものの汚染、食品の製造、加工、調理に使用する器具・器材からの汚染、人の手からの汚染がある。衛生的な手洗いは付着した病原微生物を物理的に洗い流し、除去することだが、常在菌まで取り除く過度な手洗いは不要としている。

手洗いレベルと汚れ、常在菌との関係について、文部科学省『学校給食調理場における手洗いマニュアル』は、手を洗う前に爪を短く切りそろえる、腕時計や指輪などの装身具を外す、マニキュアをとる、手指に傷がないかを確認する点を指摘している。

また、日常的な手洗いについて、公益社団法人日本食品衛生協会『手洗いマニュアル』によれば、以下の手洗い手順を推奨している。誰でも知っている常識的な手順だが、徹底していない人、習慣化していない人が少なくないかもしれない。

●衛生的な手洗い手順

- ①流水で手を洗う ②洗剤を手取る ③手のひら、指の腹面を洗う ④手の甲、指の背を洗う
- ⑤指の間(側面)、股(付け根)を洗う ⑥親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う ⑦指先を洗う
- ⑧手首を洗う(内側、側面、外側) ⑨洗剤を十分な流水でよく洗い流す(①～⑨を繰り返せばさらに効果がある)
- ⑩手をふき、よく乾燥させる(タオルの共用はしない、タオルはいつも衛生的に)

また、アルコール消毒は、爪下、爪周辺に直接かけた後、手指全体によく馴染むように擦り込む。その他、爪ブラシは不衛生な取扱いによって細菌が増殖しやすく、二次汚染の原因になる場合があるので、十分な数の爪ブラシを揃え、適宜消毒することが必要だ。

さて、手八丁、口八丁は威勢がいいが、人の手は、食中毒を引き起す病原微生物の運び屋だから、手洗いの手抜きだけは慎みたい。

調理前、食事前、帰宅後、トイレの後。慌てずゆっくり、しっかり丁寧に、時間を惜しまず、痒い所に手が届くように！梅雨から初夏に向かうこの時節。何よりも体調管理を忘れずに！

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)

★東京都:文京区の飲食店で食中毒 ノロウイルス

【文京区公表平成 29 年 6 月 21 日】

<http://www.city.bunkyo.lg.jp/hoken/seikatsueisei/syokuhin/kouhyou/tyuudoku.html>

飲食店営業施設などに対する不利益処分

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等 とん吉 八坂幾雄

施設所在地等 文京区小石川一丁目 25 番 10 号
適用条項 食品衛生法第 6 条、50 条及び 51 条
不利益処分を行った理由 食中毒の発生
不利益処分等の内容 営業停止並びに施設及び取扱改善命令
(停止期間:平成 29 年 6 月 21 日から同月 26 日まで)
備考
原因食品:6 月 10 日に当該施設で調理提供された食事
病因物質:ノロウイルス GⅡ
平成 29 年 6 月 20 日営業自粛

★三重県:飲食店の仕出し弁当で14人が食中毒 ノロウイルス

【朝日新聞 2017 年 6 月 20 日】

県は19日、大台町新田の飲食店「はやしこうぼう」の仕出し弁当を10日に食べた10～80代の男女14人が下痢や腹痛などの症状を訴えたと発表した。店長と従業員の2人を含む11人の便からノロウイルスを検出したため、食中毒と断定。19日付で営業禁止処分とした。全員快方に向かっているという。

食品安全課は、店長か従業員のどちらかが感染した状態で調理したことが原因とみている。「ノロウイルスは風邪に似た症状で気づきにくい。感染力が強いため、トイレの後にはしっかり手を洗って予防してほしい」と呼びかけている。

三重県報道発表平成29年6月19日(月) 17時30分(抜粋)

食中毒の発生について(平成 29 年 6 月 19 日)

1 概要

平成29年6月14日(水)15時頃、松阪保健所へ、多気郡内の飲食店が提供した仕出し弁当を喫食した人のうち複数名が吐気、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈している旨の連絡がありました。

松阪保健所が調査したところ、6月10日(土)に提供された当該弁当を喫食した25名中14名が同様の症状を呈していることが判明しました。なお、当該施設は当日、当該グループ以外には食事を提供していません。

同保健所は、当該グループに共通の食事が他にないこと、複数の有症者及び当該施設の従業員の便からノロウイルスが検出されたこと、有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、同施設の提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで営業禁止処分としました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

2 発病状況

- 1) 喫食者 25名中 有症者数 14名
- 2) 有症者の年齢構成(略)
- 3) 有症者 最低年齢(18歳、女) 最高年齢(83歳、男)
- 4) 主な症状 吐気、下痢(1回～4回)、腹痛、倦怠感
- 5) 発病日時 平成29年6月11日(日)20時00分から6月14日(水)5時00分

3 原因施設

所在地 三重県多気郡大台町新田326-3
屋号 はやしこうぼう 営業者 林 英治(はやし ひでじ)
業種 飲食店営業(業態:仕出し屋、弁当屋)

4 原因食事

1)平成29年6月10日に提供された弁当

2)主なメニュー:ブリ照り焼き、エビフライ、エビ(焼き物)、卵焼き、煮しめ、煮豆、きんぴら、酢の物、蛸の唐揚げ、刺身、スイカ、寒天、ご飯 ※ 原因食品は現在調査中です。

5 原因物質 ノロウイルスGⅡ

★奈良県:奈良市の飲食店で15人が食中毒 ノロウイルス

【朝日新聞 2017年6月20日】

奈良市保健所は19日、同市春日野町の「夢風ひろば」内にある飲食店「テンテンカフェ」で食事をした10～39歳の男女15人が下痢や嘔吐(おうと)などの症状を訴えた。このうち3人と調理者4人の便からノロウイルスを検出し、市保健所は食中毒と断定。同日から2日間の営業停止処分とした。店は15日から営業を自粛している。市保健所によると、15人は11日にオムライスやカレーライスなどを食べた。全員快方に向かっている。

奈良県公表 2017年6月19日

発症日時:6月12日(月曜日)午前7時(初発)

喫食者数:20人

有症者数:15人

原因食品:6月11日(日曜日)の昼食に提供された食事

病因物質:ノロウイルスGⅡ

原因施設:TEN. TEN. CAFE(奈良市)発生日 6月12日 飲食店

●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)

★江戸川区:しちりん炭火焼の店で中学生ら32人食中毒 カンピロバクター

【産経新聞 2017年6月21日 20:14 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170621-00000556-san-soci>

東京都は21日、江戸川区の飲食店「しちりん炭火焼 鉄人 西葛西店」で食事をした中学生31人と男児(4)の計32人が発熱や腹痛などの食中毒症状を訴え、6人の便から食中毒菌カンピロバクターが検出されたと発表した。このうち中学生1人が入院したが、いずれも回復傾向にあるという。

都によると、同区内の中学校の生徒や家族計66人が12日夜、同店で七輪で焼いた鶏肉などを食べ、うち32人が13～18日に発症。江戸川区教育委員会から同区保健所に連絡があった。区は21日から同店を6日間の営業停止処分とした。

東京都報道発表平成29年6月21日 福祉保健局(抜粋)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/hodo/saishin/pressshokuhin170621.html>

食中毒の発生について～江戸川区内の飲食店で発生した食中毒～

【探知】

6月16日(金)午前11時30分、江戸川区教育委員会事務局から江戸川区江戸川保健所に「6月16日(金)に、江戸川区内中学校の生徒約12名が、発熱、腹痛等の症状で欠席している。生徒によると、6月12日(月)に江戸川区内の飲食店を利用したとのことであった。」旨、連絡があった。

【調査結果】

江戸川区江戸川保健所は、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6月12日(月)午後5時30分から午後10時にかけて、当該飲食店で提供された食事を喫食した4グループ66名のうちの32名で、13日(火)午前8時から18日(日)午後9時にかけて、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提供した食事以外になかった。

また、3グループ63名中61名は同じ中学校に通学しており、給食を喫食していたが、当該グループ以外の欠席者に同様の症状を呈している者はいなかった。

・患者6名のふん便からカンピロバクターを検出した。

【決定】

6月21日(水)、江戸川区江戸川保健所は、以下の理由により、本件を当該飲食店が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提供した食事の他にはない。・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】 当該飲食店の営業者は6月20日(火)から営業を自粛しており、江戸川区は、本日から6日間の営業停止の処分を行った。

発症関係

発症日時 6月13日午前8時から同月18日午後9時まで

症状 発熱、腹痛等 発症場所 自宅、学校等

患者数 患者総数 32名

原因食品 当該飲食店が提供した食事

病因物質 カンピロバクター

原因施設

屋号 しちりん炭火焼 鉄人 西葛西店 業種 飲食店営業

営業者 株式会社パッションアンドクリエイト 代表取締役 豊島 堅太(とよしま けんた)

営業所所在地 東京都江戸川区西葛西五丁目3番6号 嘉ビル2F

営業者所在地 東京都新宿区新宿二丁目3番11号

[備考]

メニュー

【鳥人コース】

鶏肉:鶏正肉(胸肉)、もも肉、鶏の味噌漬け焼、とり皮、ももニンニク醤油、なんこつ、ぼんじり、鶏ささみ、鶏カルビ、鶏レバー、鶏ハツ、鶏ハツもと、コリコリ砂肝

豚肉:豚カルビ、気管、のどナンコツ、かしら、トントロ、シロ

野菜:たまねぎ、にんにくオイル揚げ、長ねぎ、なす、ピーマン、ししとう

ごはん、わかめスープ、ドリンク

江戸川区公表平成29年6月22日

業種等 飲食店営業

施設名称 しちりん炭火焼鉄人西葛店

施設所在地 東京都江戸川区西葛五丁目3番6号 嘉ビル2F

営業者氏名他 株式会社 パッションアドクリエイト 代表取締役 代表取締役 豊島 堅太

主な適用条項 食品衛生法第6条

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生の発生

不利益処分等の内容 営業停止(6日間)並びに施設及び取扱改善命令

食中毒の原因 カンピロバクター

備考 患者数32名

★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 2017年6月23日】

施設名称 笑吉

施設所在地 大阪市北区曾根崎2丁目16番22号

業種 飲食店営業

営業者 株式会社笑吉 代表取締役 辻 敬太

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】4名

★大阪市:旭区の飲食店で10人が食中毒 カンピロバクター

【大阪市公表 2017年6月21日】

食品衛生法違反者の公表について

施設名称 旬鮮粋処 かくれ

施設所在地 大阪市旭区大宮1丁目14番25号

業種 飲食店営業

営業者 松谷 保幸

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2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】10名

★千代田区:飲食店、加熱不十分な鶏肉料理で食中毒 カンピロバクター

【東京都千代田区公表 2017年6月15日】

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)

有限会社 アスタリスク 取締役 米吉 竜児

東京都千代田区平河町一丁目 8 番 11 号

施設の名称および所在地 (名称) 南州酒場てげてげ

(所在地) 東京都千代田区平河町一丁目 3 番 8 号 平河町プラザ 1 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 31 日および 6 月 1 日に提供された加熱不十分な鶏肉料理を含む食事

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 6 月 15 日から平成 29 年 6 月 21 日までの 7 日間)

施設改善命令 取扱改善命令

処分等を行った措置状況

発症者のふん便から、カンピロバクターが検出されています。

●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)

★東京都:小金井市のスーパーで 1 人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【東京都公表 2017 年 6 月 20 日(抜粋)】

業種等 魚介類販売業

施設の名称及び営業者氏名等 (施設の名称)

イトーヨーカドー武蔵小金井店 鮮魚作業場

(営業者氏名) 株式会社イトーヨーカ堂

東京都千代田区二番町 8 番地 8

(代表取締役) 三枝 富博

施設所在地等 東京都小金井市本町六丁目 14 番 9 号

主な適用条項 第 6 条違反により、第 55 条を適用

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容 営業停止命令(6 月 20 日)

備考 (6 月 20 日現在の状況)

原因食品:6月12日に当該施設で加工し販売された「あじ お造り」

病因物質:アニサキス

6月13日から患者1名が胃痛等を発症

★東京都:港区の飲食店でゴマサバ盛りで食中毒 寄生虫(アニサキス)

【港区公表平成29年6月15日(抜粋)】

業種等 飲食店営業

施設の名称 大乃

施設の所在地 東京都港区芝五丁目33番1号森永プラザビル地下1階

営業者氏名および営業者住所等

営業者氏名 有限会社オフィス・サーティー 取締役 大野 雄次

営業者住所 神奈川県横浜市港北区新吉田町5630番地5

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品 6月1日に提供された「ごまさば盛り」

原因物質 アニサキス

不利益処分等の内容

平成29年6月15日(1日間)の営業停止命令及び取扱改善命令

備考 公表時の患者数:1名

アニサキスは海産哺乳動物を終宿主とする寄生虫です。サバ、イワシ、アジ、サンマ、スルメイカなどの魚介類には幼虫のまま寄生します。アニサキス症はアニサキスが寄生した魚介類を生食することにより感染し、多くが8時間以内に激しい腹痛や吐き気、嘔吐などの症状を引き起こします。アニサキスは酢やわさび、しょうゆでは死にませんが、マイナス20℃で24時間以上の冷凍または加熱により食中毒を防ぐことができます。

★宮城県:丸森の公園施設で海鮮丼を食べ1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【河北新報2017年6月18日】

宮城県は17日、丸森町の不動尊公園内にある「自然ゆうゆう館 天水舎」で、15日に海鮮丼を食べた女性(76)が胃痛などの食中毒症状を訴え、胃から寄生虫のアニサキスが検出されたと発表した。女性は快方に向かっている。同施設は町観光物産振興公社が運営しており、県は17日の1日間、営業停止とした。

★福島県:スーパーのカツオの刺身で1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【朝日新聞2017年06月16日】

県は15日、13日に会津若松市のスーパー「アピタ会津若松店」で購入したカツオの刺し身を食べた50代女性が寄生虫アニサキスによる食中毒にかかったと発表した。女性は快復したという。県は同店の鮮魚部門を15日のみ営業停止処分にした。

県食品生活衛生課によると、女性は13日にカツオを柵で購入し、家族とともに食べたという。アニサキスによる食中毒は今年5人目でいずれも会津地方で発生している。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

★食用そっくり有毒植物、10年11人死亡 見分けつく?

【朝日新聞 2017年6月21日 11時02分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK6141F9K61ULBJ009.html>

毒性がある植物を誤って食べて食中毒になり、死亡するケースが後を絶たない。昨年までの10年で11人が死亡し、今年も1人が亡くなった。専門家は、食用に似た有毒植物の特徴を知り、採らないでと注意を呼びかけている。



厚生労働省などによると、11人のうち6人の原因はイヌサフラン。今年5月に亡くなった80代の女性も、この植物を北海道の富良野保健所管内で口にしたという。薄紫やピンクの花が咲くイヌサフランは有毒成分を含み、食後2～12時間で腹痛や下痢の症状が出る。重症化すると、白血球や血小板が減り、死に至ることもある。

葉の形が似ているため、ギョウジャニンニクと間違われやすい。イヌサフランにはニンニクのようなにおいが

ない。

死者3人と次に多いのがトリカブト。神経系に作用する毒性成分を含む。食後10～20分で唇や舌がしびれ、次第に手足のしびれや吐き気が起きる。不整脈や呼吸不全を起こす危険もある。ニンソウと同じ場所に生えることがあり、間違われやすい。ニンソウは春に白い花が、トリカブトは秋に主に紫の花が咲く。

軽いものも含めて食中毒の報告数が44件179人と最も多いのが、ニラに間違われやすいスイセンだ。食後30分以内で吐き気や嘔吐(おうと)などに襲われることがある。ニラは独特のにおいが葉にあるが、スイセンの葉にはにおいはない。

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室の登田美桜(とだみおう)・室長は「最近ではスイセンやイヌサフランなど園芸植物による食中毒が多い。同じ家庭菜園で植えて、交じってしまった例もある。一緒に植えず、確実に食用とわかる物以外は食べないほうがいい」と話している。(福地慶太郎)

●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

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、及びその他の集団感染情報です)

★小学校における感染性胃腸炎(疑い)の集団発生について

【北九州市報道発表資料 2017年6月16日(抜粋)】

市内において、感染性胃腸炎(5類感染症)が疑われる集団発生がありましたので、北九州市感染症公表要領に基づきお知らせいたします。

1概要

平成29年6月16日(金)、若松区の小学校から北九州市保健所に、嘔吐・下痢症状を呈している患者の集団発生について報告があった。

2有症状者の発症状況27名(※ここでの有症状者の計上は、発症日から報告日までの新規発症者の累計)

内訳:児童27名(男性10名・女性17名)

★幼稚園で園児2人死亡 感染症示す結果得られず さらに調査

【NHKNWESWEB2017年6月17日】

川崎市の幼稚園の園児2人が発熱などの症状を訴えて相次いで死亡した問題で、国立感染症研究所の検査では、2人の血液から強い病原性があるウイルスなどによる感染症であることを示す結果は得られませんでした。市は、さらに詳しい調査を進めていて、結果が出るまでには2週間以上かかると見られます。

川崎市川崎区にある私立「大師幼稚園」に通う、いずれも4歳の園児2人が発熱などの症状を訴えて、自宅から病院に搬送され、今月6日と12日、相次いで死亡しました。

市は短期間に死亡が相次いだことから、感染症の可能性も否定できないとして、国立感染症研究所に依頼して血液中のウイルスや細菌の有無を調べた結果、16日、強い病原性があるウイルスや細菌による感染症であることを示す結果は得られなかったと明らかにしました。

市によりますと、2人の間で何らかのウイルスなどが感染した可能性は極めて低いと見られるということです。

また、この幼稚園では、ほかの園児に重い症状は確認されておらず、市立病院を受診した子どもたち、67人からも特異な病原体は見つかっていないということで、市は感染症が地域でまん延している可能性は低いとしています。

市は亡くなった2人の死因について、さらに詳しい調査を進めていて、結果が出るまでには2週間以上かかると見られます。

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)

★秋田県:秋田市の学校給食に陶器のかけら

【読売新聞 2017年6月20日】

秋田市教育委員会は19日、市立仁井田小学校のこの日の給食で出されたみそ汁に、陶器のかけらが混入していたと発表した。児童が口に含んで気づいた。かけらは陶器の底が欠けたもので横8ミリ、縦3ミリ、厚さ1ミリだった。健康被害は確認されていない。

市教委の担当者は「食器の丁寧な取り扱いと配膳時の確認について職員に周知する」としている。

秋田市内では、市立土崎中学校の12日の給食で出された煮物に金属線が混入していた。

★秩父の保育所:給食にガラス片、調理器具の一部、食材加工中に破損か

【埼玉新聞 2017年6/20(火) 22:44 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170620-00010013-saitama-111>

埼玉県秩父市は20日、同市永田町の市立永田保育所(黒沢芳江所長、児童数99人)で、児童76人と職員24人に提供した2歳児から5歳児向けの給食のうち、4歳児が食べた料理に異物が混入したと発表した。

市によると、同日午前11時半ごろ、豆腐のまさご揚げの中から約1センチのガラス片1個を発見。調理場にある調理器具のフードプロセッサーの一部で、食材を加工中にガラス製の容器が破損したものと推測される。児童や職員への健康被害は確認されていない。

破損したフードプロセッサーは廃棄し、21日は通常通りに給食を提供する。再発防止策として、調理過程ごとに調理器具の洗浄や点検を行い、異常の有無を確認していくという。

★岡山・瀬戸内で給食にまた異物 邑久小、金属片とプラスチック片

【山陽新聞 2017年6月16日 22:19 配信】

岡山県瀬戸内市教委は16日、邑久小(同市邑久町山田庄)の給食に金属片とプラスチック片が各1個混入していたと発表した。邑久学校給食調理場(同市邑久町尾張)で1592人分が作られ、6小中学校・幼稚園に配食されたが、健康被害の報告はない。

市教委によると、金属片は長さ約4センチ、幅約6ミリで、ふりかけを入れた缶の中で1年の児童支援員が発見した。プラスチック片は透明の約5ミリ四方で、野菜の煮物に混入しており、4年男子が口に入れて異物に気付いた。

金属片は配膳の際に使用するトングの一部と判明したが、プラスチック片は調理場に同様の素材がなく、混入経路は不明という。市教委は調理場で混入した可能性は低いと判断し、19日から通常通り稼働させる。

同市では15日も別の調理場で作った給食への金属片混入が発覚しており、柴崎伸次教育長は「相次ぐ異物混入で、ご心配とご迷惑をお掛けし、申し訳ない。点検を徹底し、再発防止に努める」とコメントした。

★岐阜県:各務原の小学校給食で異物混入

【CBCテレビ 2017年6月21日 8:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170621-00003136-cbcv-soci>

20日、岐阜県各務原市の小学校で出された給食に、長さ2センチほどの針金のような金属が混入していたことが分かりました。

20日午後1時頃、各務原市立鵜沼第二小学校の4年生の女子児童が食べた給食の「けんちんうどん」から、長さおよそ2センチ、直径およそ1ミリの針金のような金属が見つかりました。

各務原市によりますと、女子児童は金属を口の中に入れてましたが、違和感を感じて吐き出しケガはなかったということです。

給食は市の学校給食センターが、この小学校も含め市内の11校分、5700食を調理。「けんちんうどん」は、給食センターで作った汁に市内の製麺業者が作った麺を入れて食べるようになっていますが、他に異物の混入は見つかっておらず、体調不良を訴える子どももいないということです。

金属が混入した経緯はまだ特定できておらず、市が詳しく調べています。

★佐賀市・昭栄中の給食に乾燥剤混入

【佐賀新聞 2017年6月22日 11時55分】

<http://www.saga-s.co.jp/news/saga/10101/439870>

■女子生徒が吐き気訴え

佐賀市の昭栄中学校で、給食のみそ汁に乾燥剤の「シリカゲル」が混入していたことが21日、分かった。みそ汁を食べた女子生徒(14)が吐き気を訴え、翌日に市内の病院で検査を受けた。市学校教育課などが混入の原因を調べている。

同課などによると、女子生徒は6日、みそ汁を食べていた際、約2ミリの丸い粒が20個ほど器に入っていることに気づいて担任に報告し、体調不良を訴えた。検査機関で後日、粒を分析したところシリカゲルと同じケイ素の成分が検出された。

給食は弁当と汁物、牛乳がセットで、事前に申し込んだ生徒が利用する。1階の配膳室から担当の生徒が教室前の廊下まで運び、各生徒がそれぞれ取り出す。6日は全校生徒546人のうち、266人が利用した。女子生徒が取り出した際、その場所には4食が残っていて、みそ汁にはふたが閉められていた。

他の器の給食から粒は確認されず、不調を訴える生徒もいなかった。同課は「一括調理する過程で混入したのなら、影響は他にも及んでいたはず」と話し、給食センターでの混入の可能性は低いとみている。

全校生徒を対象にアンケート調査や聞き取りを実施したが、原因の特定につながる情報はなかった。堤賢二校長は「給食が入った器は自由に選ぶことができるため、特定の生徒に向けて故意に混入させたとは考えにくい」と述べ、引き続き混入経路を調べる一方、給食の管理を徹底する考えを示した。

★誤配や異物、給食ミス相次ぐ 京都・宇治市に危機感

【京都新聞 2017年6月16日】

宇治市の給食で相次いでいるミスやトラブル

京都府宇治市の小学校や保育所で4月以降、食物アレルギー除去食の誤配など給食に絡むミスやトラブルが5件も相次いでいる。深刻な健康被害には至ってはいないが、市や市教育委員会は「大きな事故になりかねない」と危機感を強めている。

最初に神明小(同市神明)で起こった。給食がスパゲティだった4月25日、小麦アレルギーの男児に麺入り、乳製品アレルギーの女児に粉チーズがかかったものを誤って配った。2人はのどが痛くなったり、呼吸が荒くなったりして一時入院。それぞれのアレルギー除去食の器に貼る名前入りシールを調理員が貼り間違えた。点検するはずの栄養士がチェックできなかったり、担任も見過ごした。

5月11日には宇治保育所(同市宇治)で、牛乳アレルギーのある女児が牛乳を飲んで救急搬送された。今月13日には善法保育所(同)で、食物アレルギーのある男児に提供する代替食を別の園児のものを取り違えた。冷蔵庫の同じ棚で保管し、氏名の確認もできていなかったという。

神明小が給食を提供する前の点検を3段階から4段階に増やすなど再発防止策は一定取られている。市や市教委はマニュアルの改定にも取り組む方針だ。

一方、給食はほぼ毎日のことであり、市教委は「チェックがルーティンワークになりがち」(学校教育課)とみる。市保育支援課も「マニュアルをきちんと実行することが大事」とし、現場の意識向上を働き掛ける。

神明小と善法保育所では給食やおやつに金属の異物も混入。子どもが吐き出し、けがはなかった。いずれも原因は特定できていない。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★「いろはす」飲料にカビ 北陸コカ・コーラが回収

【共同通信2017年6月21日 18時0分】

<https://this.kiji.is/250183657539698691>

北陸コカ・コーラボトリングは21日、甲信越と北陸で販売したペットボトル入り清涼飲料「い・ろ・は・す 塩れもん」(555ミリリットル)の一部にカビが混入していたとして、約31万2千本を自主回収すると発表した。

飲料は19日に発売した新商品で、回収対象は砺波工場(富山県砺波市)で製造し、新潟、富山、石川、福井、山梨、長野の6県の自販機や小売店で販売した商品。19日に客から異物が入っているとの連絡があり、調査したところ、毒性のないカビが混入していた。

在庫や回収した商品数十本からもカビが見つかった。飲んでも健康に問題はないという。混入した原因は調査中

★茨城県:「精肉(アメリカ産豚肉)」の自主回収について

【茨城県公表2017年6月22日(抜粋)】

http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/cgi/news/data/doc/1498144477_1.pdf

平成29年6月22日(木)、株式会社カスミ 精肉加工センター から、土浦保健所長へ「精肉(アメリカ産豚肉)」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 加工者等

加工者名: 株式会社カスミ

所在地: 茨城県土浦市北神立1-13

2 自主回収対象品, 出荷数量等

販売期間および消費期限が以下の期間に該当する商品

販売期間: 2017年6月19日(月)~6月22日(木)

消費期限: 17. 6. 22, 17. 6. 23

出荷先: 茨城県, 栃木県, 群馬県, 千葉県, 埼玉県内の(株)カスミ スーパー150店舗

埼玉県内のファミリーマートプラス3店舗

3 回収理由, 回収に至った経緯

消費者の指摘により商品を確認したところ、異臭・変色を確認した。同ロット製品に異臭・変色の可能性があり、健康への悪影響を未然に防止する観点から回収を行う。

4 回収方法等

回収周知方法: 各販売店舗において店頭告知及び回収を行う

5 問い合わせ先

名称: 株式会社カスミ 精肉加工センター 所在地: 茨城県土浦市北神立1-13

電話番号: 029-831-7511 受付時間: 9:00~17:00

6 健康被害等の苦情の有無

無し。

7 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。

★兵庫県：鯛ちくわ練り物セット、ソルビン酸の使用量超過で回収命令

食品衛生法違反者等の公表(食品衛生法第63条)

【兵庫県発表2017年6月16日】

http://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000020.html

違反食品等に係る行政処分

処分年月日 平成29年6月16日

施設名称 ユーアールエー

(営業者氏名)等 株式会社食品工房

製造所所在地兵庫県淡路市浦1017-1

主な適用条項 食品衛生法 第11条

行政処分を行った理由 ソルビン酸が使用基準を超過

行政処分の内容 回収命令

対象食品

商品名 鯛ちくわ3本入り練り物セット

対象ロット 賞味期限:平成17年6月18日

★ワイン3万3600本、自主回収＝添加物を誤表示ーサッポロ

【時事通信 2017年6月21日 19:00 配信】

https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170621-00000122-jij-bus_all

サッポロビールは21日、イタリアから輸入・販売している2種類のワインの出荷を停止し、自主回収すると発表した。ラベルの食品添加物に関する表示に誤りがあることが分かったため。赤ワイン「ルメ・モンテプルチアーノ・ダブルツォ」(750ミリリットル)と白ワイン「ルメ・トレヴィアーノ・ダブルツォ」(同)で、合計3万3600本が回収対象となる。

赤ワインは、法律で表示が義務付けられた食品添加物「安定剤(アラビアガム)」の記載漏れがあった。白ワインは、実際には使用していない「酸化防止剤(ビタミンC)」の表示があった。

サッポロビールは「健康に影響を与えるものではない」と説明している。問い合わせ先は、お客様センター(0120)207800。(2017/06/21-18:08)

<HACCP 関係情報>

なるほど 最近、「HACCP」という文字をニュースなどで見かけるね。

HACCP なぜ注目? = 回答・小島正美

【毎日新聞 2017年6月17日】

食品の衛生管理手法 異物有無など点検し記録

記者 一般に「ハサップ」とか「ハセップ」と呼ばれる食品の衛生管理手法(えいせいかんりしゅほう)のことです。「ハザード・アナリシス・クリティカル・コントロール・ポイント」の頭文字(かしらもじ)で、直訳すると「危害分析重要管理点(きがいぶんせきじゅうようかんりてん)」です。

Q なんだか難しそう。

A もともとは宇宙飛行士が地球から安全な食べ物を持っていくために開発された手法です。宇宙船の中で宇宙飛行士が食中毒になったら、大変なことになりますよね。

Q なるほどね。具体的には何をやるの？

A 原材料の受け入れから最終製品ができるまでの各工程で病原菌の繁殖(はんしょく)や異物の有無などをチェックして、記録に残すやり方です。大企業の食品工場では普及していますが、小さな工場や飲食店では進んでいません。

Q 街の食堂のような小さな事業者もきちんと管理して記録に残さないといけなくなるの？

A そうです。厚生労働省は現在、HACCPを義務づける法律を準備し、来年の国会成立を目指しています。ただ、国際的な標準の基準Aと、小規模な事業者でも対応できる基準Bの2段階方式を考えています。国は業種別に手引書を作り、厚労省のホームページに載せています。

Q 基準Bなら、小さな店でもできるかな。

A HACCPの導入を指導している、国際HACCP同盟の認定リードインストラクター、安並信治(やすみのぶはる)さんは「お金がかかり、高度な技術があると難しく考え過ぎる事業者がいます」と話します。例えば、トイレを利用する時は専用の靴に履き替え、手洗いを確実に行うなど当たり前のことを守ればよいのです。

Q それならできそうだね。

A 2020年の東京五輪・パラリンピックに向け、安全な食べ物を提供するの、おもてなしの一つという気持ちになれば、ちゃんとできますね。(生活報道部)

掲載テーマを募集しています 〒100-8051 毎日新聞「なるほドリ」係

<アレルギー関係情報>

★鶏卵アレルギー予防、生後6カ月から微量摂取を - 関連学会が提言

【CBnews2017年6/16(金) 19:45 配信】

日本小児アレルギー学会は16日、鶏卵アレルギーの発症予防に関する提言を発表した。医療関係者を対象にしたもので、アトピー性皮膚炎(AD)に罹患した乳児では、鶏卵を摂取し始めるのが遅いほどアレルギーが高まるとのエビデンスに基づき、「鶏卵アレルギー発症予防を目的として、医師の管理のもと、生後6カ月から鶏卵の微量摂取を開始することを推奨する」としている。【新井哉】

提言では、食物アレルギーに関しては、「現在も患者数が増える世界的な健康問題の1つ」と指摘。文部科学省の調査で学童期の有症率が4.6%と報告されていることや、食物アレルギーの発症リスクの影響因子として、乳児期のADの存在が重要であることなどを説明している。

こうした状況などを踏まえ、提言では、鶏卵アレルギーの発症予防を目的とした「離乳期における鶏卵導入の暫定案」を示した。ADと診断された場合、医療機関でステロイド外用薬やスキンケアを基本とした湿疹治療を行うとし、生後6カ月までに「ADを寛解(皮疹が消失した状態)させた上で、医師の管理のもと鶏卵接種を開始し、寛解状態を維持しつつ摂取を継続する」としている。

摂取時の注意点も記載している。鶏卵の摂取開始は「医師の指導のもとで行うことを原則とする」と明記。鶏卵を導入する際には「症状誘発の出現に注意し、保護者に対して事前にアレルギー症状およびその対応方法について十分に説明する」としている。

<ジビエ関係情報>

★ジビエ 欧州は輸入国 日本産に余地？

【日本農業新聞 2017 年 6 月 19 日 7:01 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170619-00010000-agrnews-pol>

農水省は欧州の野生鳥獣の肉(ジビエ)輸入量の調査結果を初めてまとめた。ジビエの本場でも国内産だけでは需要を賅えず、フランスは流通量の7割、ドイツで4割を輸入が占めている実態が明らかになった。日本政府はジビエの利用を倍増させる目標を掲げ、販路開拓に力を入れており、将来的な欧州への輸出も視野に入りたいとする。

同省の調査によると、フランスは2015年の流通量が1万1400トンで、うち輸入は8000トン。原産国はニュージーランドやオーストラリア、東欧などさまざま。

ドイツはデータが1998年と古いですが、年間の流通量は4万5000トンと大きい。輸入物は2万トンと4割を占めた。

日本政府は5月にまとめたジビエ普及の対応方針で、19年度までに利用量の倍増を目指す。国内の需要はまだ小さく、外食などでいかに掘り起こすかが課題。欧州に販路を築けば、国産ジビエの安定した売り先確保につながる期待もある。同省は「欧州はジビエの需要が大きく、国産を輸出できる可能性がある」と有望視する。

<鳥インフルエンザ関係情報>

★韓国で再び高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)6月に13か所でH5N8亜型

【鳴新聞 2017. 06. 15 発行】

<http://www.keimei.ne.jp/article/20170615t1.html>

韓国農林畜産食品部は、昨年11月16日の高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)発生後から実施していた移動制限措置を5月13日にすべて解除していたが、6月に入って、同国で再びH5N8亜型HPAIが13件発生した。同国ではHPAIが2014年には7月29日まで、15年には6月10日まで発生しており、わが国でも引き続き、衛生管理を徹底する必要がある。

OIE報告によると、韓国では、6月2日には最南部の済州島にある養鶏場(1000羽)と、同島の裏庭農場(7羽)、3日には南西部の全羅北道群山市にある養鶏場(1万5300羽)と、北西部の京畿道坡州市にある養鶏場(1000羽)、4日には南東部の釜山広域市機張郡にある養鶏場(6000羽)でH5N8亜型高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)の感染が判明し、飼養家禽が殺処分された。

韓国農林畜産食品部の公表(仮訳)によると、一連のAIの感染源は、3事例目の群山市の養鶏場の鳥骨鶏で、これが済州島の流通業者を経て、1事例目の農場に持ち込まれたとしている。7日までに発生が確認された全13農場の位置は、韓国全土に分散している。

韓国では、昨年11月から今年3月までに、H5N6亜型のHPAIが343件、H5N8亜型のHPAIが40件の計383件発生し、3787万羽の家きんが殺処分されていた。

特に、採卵鶏は全飼養羽数の約3分の1が殺処分されたため、卵が不足して急騰し、米国などから殻付卵の緊急輸入も行なった。

(独)農畜産業振興機構の海外情報によると、6月1日現在、「特卵」1パック(1個60~68グラム、30個入り)当たりの平均小売価格は7839ウォン(前年比45.1%高、約785円、10個当たり約262円)。米国などのほか、5月にはデンマーク、オランダ、6月にはタイ、スペインからも鶏卵や加工卵の輸入を許可し、農林畜産食品部が6月上旬に農協を通じて400~500万個の鶏卵を養鶏農家から買い上げ、市中価格より安い6000ウォン程度で供給する計画も発表した。

<調理環境情報>

★学校の給食焦げだらけ…1時間半遅れも 春日部市、業者と契約解除

【埼玉新聞 2017年6月22日】

<http://www.saitama-np.co.jp/news/2017/06/23/02.html>

春日部市の一部小学校の給食で、調理が給食の時間に間に合わなかったり、調理に失敗して焦げるなどしたとして、市が調理を請け負っていたさいたま市の業者との契約を5月末に解除したことが22日、分かった。市がこの業者と給食業務を委託したのは初めてで、業務開始からわずか2カ月だった。児童の健康被害はないという。

市教委によると、市は今年4月から、市内の5小学校計約3千食分の給食調理をこの業者に委託。5校のうち複数の学校で、給食開始時間までに調理が間に合わなかったり、調理を失敗するなどのトラブルが続いた。ある小学校では、給食開始が最大で1時間半遅れた。チリソースの調理で具材を焦がし、約700人分の総菜を提供できず、レトルトの卵焼きに献立を変更したこともあるという。

市は業者に指導を実施したが、改善されなかったため、5月末で契約を打ち切った。4月からのわずか2カ月間で、調理は33回だった。6月1日から、別の小学校に委託している業者2社が事業を請け負い、給食は問題なく提供されているという。

市は市立37小中学校のうち、旧春日部市域の28小中学校で自校方式の給食を児童らに提供。各校に配置した栄養士が献立を作成し、委託を受けた調理員が調理している。

トラブルが起きた業者との契約金額は、今年4月から2020年3月まで3年で約3億4639万円。この業者は昨年、予定価格約3億7901万円の一般入札で最も安い額を示し落札していた。

市は業者の提出した人員配置計画を事前に確認したとしている。市教委の担当者は「自校方式で手作り給食を進める上で、市が求めている調理水準を業者が理解していなかった。今回のことを反省し、今後に生かしたい」と話した。



小学校の給食で4月に調理される予定だった「えびとイカのちりソース」。調理を失敗し、ソースは焦げだらけとなり、児童に提供されなかった(埼玉新聞)

契約解除となった業者は「市にご迷惑を掛けてしまったことは事実。人が足りなかったり、調理員への教育が徹底できなかった」とコメントしている。

★越、喫煙で経済損失額1205億円 WHO調査、官民連携で対策

【サンケイビズ 6/20(火) 8:15 配信】

https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170619-00000017-fsi-bus_all

ベトナムは、たばこによる健康被害に伴う経済損失が年間24兆6000億ドン(約1205億4000万円)に上る。こんな調査結果を世界保健機関(WHO)が明らかにした。同国は世界でも有数の喫煙国とされるなか、政府は禁煙の輪を広げるための対策を急いでいる。国営ベトナム・ニュースなどが報じた。

損失額には、たばこが原因とされる疾病に伴う医療費に加え、病欠や死亡による労働生産性低下による損失が含まれる。

同国保健省の調査によると、15歳以上の男性の喫煙率は2015年が45.3%で、14年の47.4%からやや減少したものの高止まりしているのが現状だ。

グエン・ティ・キム・ティエン保健相は「ベトナムでは公共の場所やレストランなどでたばこを容易に購入できることが、喫煙率の低下を阻害している」と指摘する。そのうえで、関係省庁と民間機関が連携し、喫煙による健康被害の周知や公共の場所での禁煙を推進するなど取り組みを強化していく姿勢を示した。

WHOのベトナム代表は、喫煙者の減少やたばこによる健康被害の抑制に向け、同国はたばこ税の引き上げが不可欠との見解だ。同国はたばこの税率が小売価格の約40%で、世界平均よりも20ポイント近く低い。WHOはたばこの税率について、小売価格の75%を推奨している。

同代表は、たばこが経済成長や環境保護、教育などに悪影響を及ぼし、国の持続的発展の阻害要因となっていると指摘し、同国政府に対し喫煙者の減少に注力するよう提言した。

WHOは、たばこによる健康被害に伴う経済損失が世界で年間1兆4000億ドル(約155兆4000億円)に上り、うち4割はベトナムを含む新興国における損失とみている。また、たばこが原因とされる死者は世界で年間700万人と試算しており、喫煙者減少に向けた対策に取り組まなければ、30年にはたばこの影響による死者が800万人以上に達すると警鐘を鳴らした。(シンガポール支局)