

食中毒 週刊ネットニュース

2017年6月30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29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

★食中毒最新事情、肉は「新鮮だから安全」とは限らない

【ダイヤモンド・オンライン 2017年6月28日 6時0分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13261452/>

雨時から夏場にかけて代表的な病気といえば、病原菌による食中毒が思い浮かぶ。食中毒自体の発症は減少傾向にある中、ある種の食肉が原因の食中毒などは増加傾向にある。一般的には「新鮮な食材なら安心」という考えがあるが、必ずしもそういう考えが通用しない食中毒もあるので要注意である。(医療ジャーナリスト 木原洋美)

アジサイのてんぷらを食べた直後

猛烈な嘔吐とめまい

竹製の器に盛られたてんぷらは、濃い緑色の葉に、さっくりと軽い、白い衣をまとっていた。横には飾りとして、紫の花が添えられている。てんぷらを噛むと、思いのほか肉厚な瑞々しい歯触りの後、ほのかな苦味が追ってきた。

「美味しいでしょ。うちの庭のアジサイよ」得意げに解説する女主人。

「本当に美味しいですね」

頷きながらビールを飲んでいると、突然、吐き気が襲ってきた。慌ててトイレに駆け込み、吐いた。吐いて吐いて、吐きまくること30分。途中、10分ほど経過したあたりで既に、(もう、吐くものなんて何もない。胃液もすべて出し切った) という状態になっていたが、胃のせりあがってくる感じが収まらない。

(吐くだけじゃ足りない。取り出して、じゃぶじゃぶ洗ってくれないか)

まるで胃が、そう訴えているようだった。よろよろとトイレを出ると、女主人が青い顔をして立っていた。

「大丈夫? アジサイのてんぷらで当たったみたい。Aちゃんも台所で吐いているのよ」見ると、友人のAちゃんも、シンクのふちに手をかけ、ぐったりしている。(食中毒だったんだ)

差し込まれた水を飲み干すと、再びトイレに駆け込み、嘔吐。その後はめまいもあったため、座布団を3枚並べて横になり、目を閉じた。(救急車を呼ぶべきか)

迷ったが、ここは友人の家――。

筆者とAちゃんとBちゃんは、野草料理を研究している彼女に招かれ、初夏の野山に咲く草花の料理と、手打ちそばをご馳走になっている真っ最中だった。2013年6月の出来事である。

結局、1時間ほど休んで症状が回復したため、私たちは救急車を呼ぶことも、病院へ行くこともしなかった。「本当にごめんなさい。でも、これまで小さな子も含めて何十人に食べさせてきたけど、1人もお腹を壊した人はいなかったのよ。おかしいわね」

アジサイの危険性は

厚生労働省も指摘

私たちにアジサイを食べさせた友人は、まるで、中毒症状を起こす人間こそがおかしいような言い方をしたが、厚生労働省のホームページを見ると、08年に「アジサイの喫食による食中毒について」と題する文書を出して注意を喚起しているほか、「自然毒のリスクプロファイル」というページでもアジサイを紹介している。

08年は、茨城県のつくば市の飲食店で料理に添えてあったアジサイの葉っぱを食べた人がめまいや嘔吐などの異常をきたす事件があり、話題になった。以来、「アジサイの葉っぱには青酸配糖体という毒が含まれているから食べてはいけない」というのが定説になっている。ただし、アジサイから検出されている青酸配糖体の濃度は非常に低いため、この濃度で中毒が起きるのかどうかは、目下「要検証」。確定されていない。

中毒患者は発生しているものの、死者はいないためか、「アジサイの有毒成分」については「不明」。事件は起き、犯人は捕まったが、真相説明はなされないまま……みたいな、もやとした状況なのである。

6月は食中毒シーズン

というのは本当か？

熱中症と並ぶ、夏場の身近な病気「食中毒」――。

予防法や対処法など、多くの情報が出回っているが、常識になっている事柄さえ、更新されている場合がある。例えば、「食中毒のハイシーズンは、気候が暖かく、湿気が多くなる6月から7月にかけて」という定説。正確ではない。一年を通して最も食中毒が多いのは、12月から1月にかけてだ。

2016年の厚生労働省の統計でも、12月の発生件数が115件、患者数3379人なのに対して、6月は100件、1051人だった。

これには理由があって、12月を中心とする冬の食中毒の主な原因は、「ノロウイルス」。年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるもので、うち約7割は11月～2月に発生する。

冬場に流行する原因は、気温が低くて乾燥しているほうが、ノロウイルスが長生きするせいと考えられている。ノロウイルスの仲間のネコカリシウィルスで調査した結果では、20℃での生存期間は約1カ月のだが、4℃では約2カ月も生きていくという。つまりそれだけ、感染する機会が多いということになる。

一方、6～7月の食中毒の主演は細菌である。

12月の食中毒の原因物質の66%はノロウイルスで細菌は15%だが、6月では細菌が51%、7月では72%を占めるまでになる。つまり6～7月は「細菌による食中毒のハイシーズン」なのである。ただ、発生件数こそ、6月は夏場の1位にはなっているが、患者数では、9月に次いで最も少ない。わりと安全な月ともいえる(いずれも16年データ)。

とはいえ、この数字はあくまでも保健所に届け出があったもの。自宅で発症し、病院へも行かず、人知れずトイレにこもり、自然治癒している人の数は、厚生労働省調査の何十倍になるかわからない。

しぶとく増加中！

肉に潜むカンピロバクター

ちなみに食中毒の発生件数、患者数ともに、年々減っている。

2000年には年間2247件の食中毒が起き、4万3307人が罹患した。しかし10年には1254件の2万5972人、16年には1139件の2万0252人と半数以下にまで減少。細菌性だけで見ると、2000年には1783件の3万2417人だったものが、16年には480件の7483人と件数では26%、患者数では23%にまで減っている。

日本は衛生的な国で、2000年当時でも、食品偽装問題はともかくとして、基本的な「食の安全」は守られていると思っていたが、昨今はそれがさらに進歩していたのだ。だが、そんななかでも、しぶとく害をまき散らし続けている菌がいる。

それが「カンピロバクター」だ。

かつては、家畜の流産、胃腸炎、肝炎等の原因菌として獣医学分野で注目されていた菌で、ニワトリ、ウシ等の家きんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌している。1970年代に下痢患者から本菌が検出され、ヒトに対する下痢原性が証明されたことに加え、1978年にアメリカで、飲料水を介して約2000人が感染した事例が発生し、世界的に注目されるようになった。

菌は乾燥に弱く室温では長く生きることができないが、低温、湿潤、酸素にさらされないほど生存日数が長くなるため、冷蔵庫内はカンピロバクターの生存に好ましい環境と考えられる。

サルモネラ菌が00年の518件6940人から、16年には31件の704人に。ブドウ球菌が87件の14722人から36件の698人へと、大幅に減少したのに対し、カンピロバクターは、00年に469件の1784人だった状況から、16年には339件の3272人へと、患者数ではむしろ増えている。

それはなぜか。

O157やカンピロバクターは 100個程度の菌でも発症

理由の一つは、食中毒発症菌量が少ないことではないかと考えられている。食中毒発症菌量とは、どれくらいの菌を摂取すると、食中毒を発症するかの目安である。

菌にはそれぞれ個性があり、少量でも発症するものと、大量に摂取しないと発症しないものがあるのだ。

サルモネラ属菌は通常1万~10万個程度の菌量で発症するのに対し、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157は100個程度の少ない菌量でも発症する。

発症菌量が少ないということは、食材の鮮度はほとんど関係ないということだ。例えば、カンピロバクター食中毒で最も重要な原因食品は鶏肉だ。ニワトリの腸管内には高率でカンピロバクターが存在しており、事実、鶏肉の60%以上は、加工直後からカンピロバクターの汚染を受けているという。その上、冷凍しても死滅しない。

つまり、食中毒が増えるこの季節、主婦たちが頑張って実践していること、

◎消費期限を確認する

◎肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う

◎冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する

◎冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ

◎冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない(詰めすぎると冷気の循環が悪くなる)

(政府広報オンライン「食中毒を防ぐ6つのポイント」より抜粋)

等々は、細菌による食中毒の60%以上を占めるカンピロバクター食中毒に対しては、残念ながら意味がないことになる。

鮮度と食中毒とは

直接的な因果関係はない

逆に、効果的な対策は、

(1)生肉、特に鶏肉はカンピロバクターで汚染されているものと考え、野菜サラダ等が、生肉を扱った手やまな板を介して汚染されないよう、気をつける。

(2)カンピロバクターは60℃、80秒の加熱で死滅する。肉は必ず加熱して食べるべし。

の二つということになるだろう。

食中毒と聞くと、なんとなく「腐ったものを食べて下痢や腹痛を起こすこと」というイメージをお持ちの人は多いのではないだろうか。しかし、冒頭の「アジサイ」のような「自然毒」も、冬場の「ノロウイルス」も、近年増加中の「カンピロバクター」も、「腐敗」と直接の因果関係はない。

たとえ腐っているような危ない臭いがしている食品でも、そのなかに食中毒菌やウイルスが存在しなければ口にしても食中毒にはならないし、逆に腐敗していなくとも(新鮮でも!)、食中毒菌が生きて増殖していれば、普通に食中毒になってしまうということを覚えておこう。

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)

★大阪府:東大阪市のすし店で15人が食中毒 ノロウイルス

【毎日新聞 2017年6月24日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170624/ddl/k27/040/409000c>

東大阪市の23日、同市大蓮北2のすし店「べらぼう寿司」を今月17日に利用した9~83歳の男女15人が食中毒になったと発表した。市保健所食品衛生課によると、15人は握りずしや巻きずし、天ぷらなどを食べ、翌日から下痢や嘔吐(おうと)などの症状を訴えた。うち11人からノロウイルスが検出されたため、店の食事が原因の食中毒と断定した。市は店に対して、24日まで営業の停止を命じた。

●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)

★東京都:台東区の飲食店で鶏刺し等を食べ2人が食中毒 カンピロバクター

【台東区公表平成29年6月28日】

営業施設に対する行政処分

営業者氏名 浩越株式会社

施設の名称 蜀郷閣

施設所在地 東京都台東区上野三丁目27番7号2階 業種等 飲食店営業

不利益処分等を行った理由 食中毒(食品衛生法第6条第3号、第50条第3項及び第51条違反により、第54条、第55条及び第56条を適用)

不利益処分等の内容 平成29年6月28日から平成29年7月4日までの営業停止並びに施設及び取扱改善命令

原因食品 当該施設が平成29年6月13日に提供したもつ鍋コース(とりさしを含む)

病因物質 カンピロバクター

患者数 2名

★群馬県:前橋市の飲食店で5人が食中毒 カンピロバクター

【前橋市公表2017年6月27日(抜粋)】

前橋市内の飲食店で食中毒が発生しました。事件の概要は以下のとおりです。

原因施設 施設の名称: 鳥心 所在地: 前橋市千代田町 4-11-19 つくいビル 1F

営業者: 株式会社コミュニケーション(代表者 櫻井 明)

違反内容 食品衛生法第 6 条違反 (不衛生食品の調理提供による食中毒発生)

調査結果

原因施設が平成 29 年 6 月 8 日(木)及び 6 月 9 日(金)に提供した食品を食べた 8 グループ 27 人中 5 人が食中毒症状を呈していることを確認し、以下のことが判明しました。 なお、発症者の方は全員快方に向かっています。

- ・発症者の共通食は原因施設で調理・提供された食品のみでした。
- ・発症者の症状はカンピロバクターによる症状に合致していました。
- ・発症者及び従事者の便からカンピロバクターが検出されました。
- ・発症者を診察した医師から、食中毒発生届が提出されました。

以上により、原因施設が調理・提供した食品による食中毒事件と断定しました。

施設の措置 営業停止命令 3 日間(平成 29 年 6 月 27 日(火)から平成 29 年 6 月 29 日(木))

指導内容 施設の衛生確認及び営業者への衛生指導

★東京都: 足立区の飲食店で加熱不十分な鶏肉で食中毒 カンピロバクター

【足立区公表平成29年6月27日(抜粋)】

飲食店営業施設等に対する不利益処分等

業種等 飲食店営業

営業者氏名等 株式会社薩摩路 代表取締役 宮下武士 東京都墨田区押上二丁目1番1-110号

施設の名称 焼鳥さつま屋西新井大師足立総本店

施設所在地 東京都足立区西新井本町一丁目15番13号

主な適用条項 食品衛生法第6条違反により、同法第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27日から7月2日まで)

備考 病因物質:カンピロバクター 原因食品:会食料理(加熱不十分な鶏肉料理を含む)

★宮城県: 多賀城市の飲食店で 5 人が食中毒 カンピロバクター

【宮城県公表 2017 年 6 月 26 日】

食中毒発生日 6 月 19 日

摂食者数 15 人 患者 5 人

原因食品 不明(飲食店の食事)

原因物質 カンピロバクター

原因施設 飲食店

原因施設所在地 多賀城市

★岡山県: 岡山市の飲食店鳥刺しなどを食べ21人が食中毒 カンピロバクター

【山陽新聞 2017 年 06 月 25 日 18 時 43 分】

<http://www.sanyonews.jp/article/552767>

岡山市は25日、同市北区田町、居酒屋「鳥眞(とりしん)」＝有限会社蔵(北山眞太郎代表取締役)経営＝で13日に食事をした会社員21人が下痢、発熱といった食中毒症状を訴えていると発表した。入院患者はおらず、いずれも快方に向かっている。

岡山市によると、21人は宴会で鶏ユッケや牛ステーキを食べた1グループ(39人)のうち20～40代の男女。3人から食中毒菌のカンピロバクター属菌が検出された上、他に共通する食事はなく、同店での食中毒と断定し、25日から4日間の営業停止処分とした。

岡山市報道発表平成29年6月25日(日)抜粋

<http://www.city.okayama.jp/contents/000300816.pdf>

事件の概要

平成29年6月22日(木)9時頃、市内医療機関から「下痢等の食中毒様症状を呈している患者を診察した。この患者以外にも同一グループで数名が同様の症状を呈しているようである。」旨の通報が当市保健所にあった。

同保健所で調査したところ、6月13日(火)夜に「鳥眞」で開催された宴会に参加した39名中21名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。

有症者に共通する食事は「鳥眞」で提供された食事のみであること、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、また、有症者の便からカンピロバクター属菌が検出されたことから、当該食事を原因とする食中毒事件と断定した。

調査者数 38名(男28名・女10名) 患者数 21名(男14名・女7名) ※入院患者なし

症状 腹痛、下痢、頭痛、倦怠感等

原因(と推定される)食事の調製者 所在地:岡山市北区田町二丁目10番23号アップルビル1F

営業者:有限会社 蔵 代表取締役 北山眞太郎

屋号:鳥眞 営業の種類:飲食店営業

主な献立 白菜漬物、鳥刺3種盛(砂ずり、ささみ、レバー)、鶏ユッケ、からあげ、牛のステーキ、シーザーサラダ、白魚の出汁茶漬け、揚げ出し豆腐

病因物質 カンピロバクター属菌

行政処分 営業停止処分(平成29年6月25日(日)から平成29年6月28日(水)までの4日間)

★大阪府:藤井寺市の飲食店で鶏刺し等で21人が食中毒 カンピロバクター

【産経新聞 6/25(日) 20:19 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170625-00000532-san-soci>

大阪府は25日、大阪府藤井寺市の居酒屋「咲」で食事をした18～22歳の男女21人が下痢や腹痛などの症状を訴え、一部の便から食中毒菌のカンピロバクターが検出されたと発表した。府は同店を原因とする食中毒と断定し、同日から3日間の営業停止を命じた。

府によると、17日に鶏の刺し身などを食べた客28人のうち21人が19～21日に下痢や腹痛の症状を訴えた。検査の結果、発症者5人の便からカンピロバクターが検出された。18人が病院を受診したが、いずれも軽症という。

大阪府公表2017年6月26日

<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: 咲営業者名 櫻井 秀和

所在地: 藤井寺市小山 1 丁目 1-51

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 3 日間

備考

【病因物質】 カンピロバクター

【原因食品】 6 月 17 日に当該施設で提供された食事(鶏の刺身等含む)

【患者数】 21 名

★大津市の飲食店で鶏のたたきなどを食べ 3 人が食中毒 カンピロバクター

【大津市記者発表(抜粋)平成 29 年 6 月 24 日】

このたび、大津市内において下記のとおり食中毒事件が発生しましたのでお知らせします。

記

発生日時 平成29年6月12日(月)18時00分(初発)～6月15日(木)16時00分(終発)

発生場所 大津市、滋賀県、京都市

発症者等 発症者数 : 3人 内訳 男性 : 1人 女性 : 2人 (29～43才)

喫食者数 : 4人

発生状況 (概要) 平成29年6月20日15時頃、市内医療機関から、「食中毒様症状を呈する患者を診察した。患者は大津市内の飲食店で会食し、その参加者のうち複数名が体調不良を呈している。」旨の連絡が大津市保健所にありました。

大津市保健所が調査を行ったところ、6月9日の会食に参加した4人中3人が同様の症状を呈していることが判明しました。発症者に共通する食事は当該施設での食事以外にないこと、発症者の発症状況が類似していたこと、発症者2人の検便からカンピロバクターが検出されたこと、また、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、大津市保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定しました。

症状 軽症 : 3人 中等症 : 0人 重症 : 0人 下痢、腹痛、発熱(38.8～39.8度)、頭痛、悪寒、倦怠感、嘔気等

現在の病状 全員快方に向かっている

献立内容 焼き鳥(皮、軟骨、せせり、つくね、もも、焼トマト、肝、こころ、チーズ、つくね)、焼き鳥丼、チーズささみフライ、からあげ、鶏のたたき(梅じそ)、いかの塩辛、キムチーズ、バターコーン、にんにく丸、きゅうり明太、フライドポテト、ラムネ、コーラ、ビール、ハイボール、お茶(温・冷)

原因食品 調査中 病因物質 カンピロバクター

原因施設 施設所在地 : 大津市大萱一丁目18-22 プチシャトウ瀬田102号

施設名称 : いっさ瀬田駅前店 業種 : 飲食店営業

営業者 : 村山 賢司

措置 大津市保健所は、上記施設を平成29年6月24日(土)から26日(月)までの3日間の営業停止処分としました。

検査材料 微生物検査 : 14検体 [糞便 : 5検体、ふきとり : 9検体]

●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)

長崎県:佐世保市の飲食店の弁当で38人が食中毒 黄色ブドウ球菌

【長崎県報道発表平成29年6月27日(10時現在)(概要)】

<https://www.pref.nagasaki.jp/press-contents/297025/>

食中毒事件の発生について

平成29年6月23日(金)午後5時00分頃、市職員から「県内を対象にした研修(101名)に参加した者の中に複数の者が嘔吐等胃腸炎症状を呈している」との連絡が佐世保市保健所にあった。

調査の結果、下記の通り6月23日に調製した弁当が食中毒の原因食品と判断し、また弁当を調製した飲食店を食中毒の原因施設と断定、行政処分を行いましたのでお知らせします。

1. 事件の概要

佐世保市保健所が調査した結果、6月23日(金)午後0時15分から研修会会場で当該飲食店が調理した弁当を喫食した55名中17名が嘔吐等胃腸炎症状を呈し、うち11名が医療機関を受診した。また医療機関から「当該飲食店が調製した弁当を喫食した研修会参加者以外の患者からも食中毒様の症状を呈している」との通報があった。

調査の結果、患者の嘔吐物および検便、弁当の食材、従業員の手指ふきとり検査から食中毒原因菌である黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が黄色ブドウ球菌の特徴と一致したこと、患者の共通食が当該飲食店の弁当に限られること、また市内の複数の医療機関から食中毒疑いの通報があったことから、同飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し以下のとおり行政処分を行った。

2. 原因施設

営業所所在地:佐世保市折橋町3番9号

営業所の名称:あいちゃんのおそう菜 営業者の氏名:徳田愛子

営業の種類: 飲食店(弁当屋)・そうざい製造業

3. 原因食品

平成29年6月23日(金)当該飲食店が提供した日替わり弁当(提供したメニュー)ゆで鶏の大根おろし和え、南瓜とじゃが芋の鶏そぼろ煮、卵焼き、ビーフンサラダ、胡瓜とモヤシの酢の物、黒米ごはん、生野菜等

4. 病因物質 黄色ブドウ球菌

5. 処分内容

平成29年6月27日(火)から6月28日(水)の2日間の営業停止(食品衛生法第6条3号違反)。なお、当該施設は6月24日(土)から営業を自粛している。

6. 主な症状 嘔吐、下痢等

7. 発病年月日及び時刻、潜伏期間 初発:平成29年6月23日(金)午後1時頃

潜伏期間:1時間から8時間

8. 摂食者数 156名

9. 有症者数 38名 病院受診者数: 23名(内入院患者3名)なお、有症者は全員快復している。

●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)

★愛知県:豊田市の高校生、デリバリー弁当で31人が食中毒 ウエルシュ菌

【中日新聞 2017 年 6 月 22 日 21 時 42 分】

<http://www.chunichi.co.jp/s/article/2017062290214257.html>

愛知県豊田市は22日、同市美里4の弁当製造業「デリバリーキッチン大吉弁当」が12～15日に提供した弁当を食べた杜若高校(同市)の2、3年生29人と教諭2人の計31人が腹痛や下痢などを訴え、9人からウエルシュ菌が検出されたと発表した。

市は弁当が原因の食中毒と断定。22日から再発防止策が確認されるまで、同社を営業禁止とした。

市保健衛生課によると、同社は事業所向けの弁当を製造、配達している。同校によると、生徒らは12～16日、正規の授業後に進学対策のため勉強する「強化学習」に参加しており、弁当は夕食だった。入院した人はいなかったといい、いずれも快方に向かっている。

●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ドアなど、動物の肉)

★富山県:砺波市の飲食店で 18 人がヒラメの刺身食べ食中毒 寄生虫(クドア)

【チューリップテレビ 2017 年 06 月 29 日 17 時 53 分】

http://www.tulip-tv.co.jp/news/detail/index.html?TID_DT03=20170629163340&MOVE_ON=1

今月 24 日と 25 日に砺波市の飲食店で食事をした男女 18 人が下痢や嘔吐などの食中毒とみられる症状を訴えていたことがわかりました。

原因は、ヒラメの刺身に付着していた寄生虫だとみられます。

県によりますと、今月 24 日と 25 日に砺波市高道の飲食店「柿里本店花御堂」でヒラメの刺身を食べた 30 代から 80 代の男女あわせて 18 人が嘔吐や下痢などの症状を訴えました。

患者の便を調べたところ、このうち 4 人から食中毒の原因となる『クドア・セプテンpunkタータ』が検出されました。入院患者はおらず、全員が快方にむかっているということです。

県は、この店を 29 日 1 日、営業停止処分としました。

食中毒の原因となった『クドア・セプテンpunkタータ』とは、一体どういったものなのでしょうか。「ヒラメの筋肉の中に寄生する、寄生虫の一種で、ヒラメのさしみや昆布締めを食べたとき、そのヒラメがクドアに感染していると、下痢や嘔吐の症状を起こす」(県生活衛生課・平本裕子係長)

『クドア・セプテンpunkタータ』は顕微鏡でのぞくと、星のような形をしていることから、和名で『ナナホシクドア』と呼ばれています。目で確認することはできず、食べる前に冷凍するか加熱するかのいずれかで駆除できます。

今回の食中毒、防ぎようはなかったのでしょうか。「予防法は今回難しかった」

「全国で年間 20～40 件ほどの発生しかない。ヒラメ食べたからといってクドアの食中毒になる確率低い」(県生活衛生課・平本裕子係長)

県は『柿里』に対し、ヒラメの仕入れ先で『クドア』の検査が行われていたかなどを確認するよう指導しました。

★和歌山市のディスカウントストア販売の刺身で食中毒 寄生虫(アニサキス)

【産経新聞 2017.6.26 07:27】

和歌山市は25日、同市太田のディスカウントストアで購入した刺し身類を食べた女性(44)が、腹痛の症状を訴え、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という。

市によると、女性は23日の計2回、同店でイサキなど3種類の刺し身を購入。昼食時と夕食時に食べたところ、翌24日午前3時ごろから腹が痛み出した。市は同店が調理、販売した刺し身類が原因の食中毒と断定。同店の魚介類販売業許可部門のみ、25日から1日間の営業停止を命じた。

和歌山市発表 2017年6月25日

発症日時:6月24日(土曜日)午前3時

喫食者数:1人

有症者数:1人

原因食品:刺身類(いさき、びんよこわ、びん長まぐろ)

病因物質:アニサキス

原因施設:ザ・ロウズ 365 太田店(和歌山市)

★仙台市:飲食店が販売した「すし」で1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【河北新報 2017年6月24日】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170624-00000012-khks-soci>

仙台市は23日、市内の30代女性が寄生虫アニサキスによる食中毒を発症したと発表した。市保健所は若林区卸町の杜の市場内にある飲食店「北辰鮨(ずし)」で販売したすしが原因と断定し、同店を23日の1日間、営業停止処分とした。市によると、女性は20日午後7時ごろ、同店で買ったアジとタイのすしを自宅へ食べ、約1時間後、強い腹痛などの症状が出た。22日に市内の医療機関でアニサキスが摘出された。

仙台市公表平成29年6月23日

飲食店営業施設等に対する行政処分等

施設詳細

業種等 飲食店営業

営業者氏名等 株式会社 仙台北辰 代表取締役 平野 幸助

施設の名称 北辰鮨

施設所在地 仙台市若林区卸町五丁目2-6 杜の市場内

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6月23日)

第50条第3項 管理運営基準違反、第51条 施設基準違反 改善指示書の交付

★栃木県:宇都宮のすし店で1人が食中毒:寄生虫(アニサキス)

【下野新聞 2017年6月27日】

宇都宮市保健所は26日、同市のすし店が提供した食事を原因とするアニサキス食中毒が発生したと発表した。同市は同日、1日間の営業停止を命じた。

同市によると、発症したのは市外在住の40代女性1人。24日昼、同店でアジ、サバなどのにぎりずしを食べ同日夕に腹痛、吐き気、嘔吐(おうと)の症状を訴えた。真岡市内の医療機関を受診し胃内視鏡検査の結果、線虫のアニサキスが原因と分かった。快方に向かっているという。

●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)

★鳥取県:倉吉市、釣ったフグを食べ1人が食中毒 フグ毒(テトロドトキシン)

【鳥取県報道発表 2017年06月26日】

経緯

6月25日(日)午後1時頃、倉吉市内の医療機関から、中部総合事務所(倉吉保健所)に、「ふぐによる食中毒が疑われる患者1名を診察した。」との連絡があり、調査を開始した。

調査の概要

上記情報に基づき、中部総合事務所(倉吉保健所)が調査を行ったところ、有症者は東伯郡在住の1名であった。

有症者からの聞き取りによると、有症者本人が釣ってきたふぐを6月24日(土)午後5時頃に自宅で調理して有症者のみが煮つけにして食べ、同日午後10時頃にふらつき等の症状を呈し、6月25日(日)正午頃医療機関を受診したものである。

医師の診断結果、有症者の喫食状況からふぐを原因とする食中毒と判断した。

(1)原因食品:ふぐの卵巣の煮つけ

※残品がなく、ふぐの種類は鑑別できず。

(2)有症者:1名(60歳代の男性)

(3)症状:ふらつき、嘔吐、口のしびれ

(4)有症者の状況:入院加療後、容態は回復し6月26日午前中に退院。

県民への呼びかけ

家庭で調理したふぐによる食中毒が毎年のように発生しています。

ふぐによる食中毒を防ぐために、以下の点に十分注意してください。

●病因物質調査中事件(カンピロバクター?)

★福岡市:食中毒(疑い)の発生について

【福岡市公表(平成29年6月28日19:00現在)】

1 探知

平成29年6月26日(月)午後4時頃、南区の医療機関から博多区保健福祉センター(博多保健所)に、食中毒の疑いがある患者を診察したとの届け出があった。

2 概要

平成29年6月22日(木)午後9時半頃から中央区内の飲食店で鶏レバ刺し等を喫食した1グループ6名のうち2名が、6月24日(土)午前11時半頃から下痢、腹痛、頭痛、発熱等の食中毒様症状を呈したものの。

3 症状

下痢、腹痛、頭痛、発熱 等

4 摂食者数 6名

5 有症者数 …2名(判明分)

男性2名(10歳代1名, 20歳代1名)

※ 受診者1名(20歳代, 入院者はいない)。2名とも快方に向かっている。

6 検査 ……福岡市保健環境研究所で検査中

有症者検便 : 1検体

施設従業員便 : 3検体

施設ふきとり : 4検体

7 原因食品・原因施設 ……調査中

8 関連施設に対する指導

(1) 未加熱又は加熱不十分な鶏肉(内臓含む)の提供自粛

(2) 食材の適切な管理

(3) 食器・器具類の洗浄・消毒の徹底

(4) 手洗いの励行

(5) 食材の十分な加熱

9 その他 当該施設について他の健康被害の届出は無い。

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)

★羊に触らないで！ クリミア・コンゴ出血熱に感染も - 厚労省、発生地域では

注意を

【医療介護 CB ニュース 6/24(土) 17:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170624-17000000-cbn-soci>

羊などの家畜に触れないで。厚生労働省は、マダニや家畜が媒介する「クリミア・コンゴ出血熱」について、発生地域への渡航者に注意を呼び掛けている。昨年以降、西ヨーロッパやアフリカで患者が報告されていることを踏まえた措置で、都道府県にも渡航者に周知するよう通知した。厚労省は「もし発生地域から帰国し、疑わしい症状がある場合には、早期に医療機関を受診し、適切な治療を受けることが重要」としている。

【新井哉】

クリミア・コンゴ出血熱は、ウイルスを保有したマダニにかまれたり、感染動物(羊などの家畜)の血液などに接触したりすることで感染する。2-9日の潜伏期の後、発熱、関節痛、発疹、紫斑(出血)、意識障害などの症状が出る。

感染症法に基づく全数報告対象(1類感染症)となっており、診断した医師は直ちに最寄りの保健所に届け出なければならない。

発生地域は、中国西部や東南アジア、中央アジア、アフリカなどで、2016年9月にはスペインのマドリッドで西ヨーロッパ初の国内感染例が確認されたほか、今年に入ってからアフリカ北西部のモーリタニアでの感染例が報告されている。

厚労省は予防策として、▽家畜などにむやみに触れない▽草むらに入る場合は長袖、長ズボンを着用する▽素足でのサンダル履きは避ける-といったことを挙げている。

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)

★静岡県:給食弁当にナメクジや硬貨混入 静岡・清水区の中学校

【静岡新聞(2017/6/29 07:27)】

<http://www.at-s.com/news/article/social/shizuoka/375163.html>

静岡市清水区の中学校で提供された校外調理の弁当に2014年と15年、500円硬貨とナメクジの混入がそれぞれ確認されていたことが28日、市への取材で分かった。いずれも同じ中学校で、食べる前に生徒が気づいた。市は公表基準を満たしていないとして公表していなかった。

市学校給食課によると、14年12月におかずの五目きんぴらの中から500円硬貨1枚、15年6月には八宝菜に体長約2センチのナメクジ1匹が入っているのが発見された。混入経路は不明。市は調理した市内の業者に口頭で注意したとしている。

市は28日の市議会6月定例会総括質問で、学校給食への異物混入は16年度までの過去5年間に18件発生し、主に調理器具の部品や破片と説明。このほかに500円硬貨やナメクジの混入が確認されていたことも分かり、学校給食課の森下修一課長は「子どもの安全安心を第一に考え、再発防止に努めたい」と話した。

★奈良県:給食用の米飯に異常 - 変色で納入中止

【奈良新聞 2017年6月28日】

平群、三郷、斑鳩、川西、上牧、王寺の各町と県立二階堂養護学校(天理市庵治町)で、26日に提供する予定だった学校給食用の米飯に異常が見つかり、うどんなどの代用食に切り替えていたことが、27日、分かった。子供たちに健康被害はなかった。

県学校給食会によると、26日午前8時ごろ、委託する炊飯業者から炊き上がった米飯の異常を知らせる連絡があった。同会の職員が工場で調べたところ、一部のごはん粒が茶色っぽく変色していることを確認。同会と炊飯業者が協議した結果、子供たちの健康への影響を考慮し、同日の米飯の納入中止を決めた。

★岐阜県:郡上市の中学校給食に「木」混入、中1男子が嘔吐

【岐阜新聞Web6/24(土) 8:09 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170624-00004480-gifuweb-121>

岐阜県郡上市教育委員会は23日、郡南中学校(同市美並町白山)で22日に配膳された給食に長さ15ミリ、直径0.5ミリの木のような異物が混入したと発表した。

市教委によると、異物が混入していたのは「おからと野菜の炒め煮」。同日午後0時45分ごろ、1年生の男子生徒が食べた際、喉に違和感を感じ、約5分後に嘔吐(おうと)した。生徒は病院で喉に刺さった異物を取り除く処置を受けた。

調理をした美並学校給食センター(同所)は、木製箸などが欠けていないかを調べたが、分からなかった。同センターでは同校を含め計3校の約400食を調理。他の学校からは被害の連絡はなかった。混入物の特定と混入した経緯を調べている。

★山口県:宇部市の小学校給食にプラスチック片混入

【tysテレビ山口 6/24(土) 15:09 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170624-00010001-tys-l35>

宇部市の小学校で、おととい、児童が食べた給食にプラスチック片が入っていたことが分かりました。健康被害はなかったということです。

宇部市教育委員会によりますと、おととい、市内東須恵の厚南小学校で、給食のおかずを食べた6年生の男子児童1人が、異物に気づいて吐き出しました。異物は長さ35ミリ、幅2ミリ、厚さ2ミリのプラスチック片で、健康被害はありませんでした。

給食は厚南学校給食共同調理場で調理されましたが、市教委では調理場での混入の可能性は低いとみて、食材の納入業者に調査を依頼しました。

市教委は児童の保護者におわびの文書を出し、混入の原因を調べています。(新潟県学校給食の牛

★新潟県：五泉市の学校給食で提供された乳から異物 提供中止に

【テレビ新潟 6/23 19:31】

五泉市の学校給食で提供された牛乳から異物が見つかったことがわかった。23日、製造したメーカーの牛乳は、給食での提供が中止になった。

異物が見つかったのは、新潟市江南区の「塚田牛乳」が製造した牛乳だ。

塚田牛乳や五泉市教育委員会によると、今月20日、五泉市で、学校給食を提供する前、ビンに入った牛乳に黒い小さな異物が見つかった。五泉市ではその日の牛乳の提供をとりやめ、翌日から牛乳を紙パックに切り替えたが、22日になり、市内の小学校などで再びパックの牛乳から異物が見つかった。

教育委員会が調べたところ、異物は市内の複数の学校で、あわせて10のパックから確認されたという。

健康被害などの報告はない。

こうした中、23日は、塚田牛乳が納入する新潟市、五泉市、長岡市にある小中学校などで、給食の牛乳の提供が中止になった。

塚田牛乳によると、牛乳パックは熱と圧力をかけて封をするが、黒い異物はその焦げたものが混入した可能性があるという。

牛乳は安全が確認され次第、提供が再開される見込みだ。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★名古屋市：トップバリュの福神漬け微細な異物混入で自主回収

【名古屋市公表2017年6月26日】

<http://www.shokunoanzen.city.nagoya.jp/docs/2017062200017/>

【自主回収】イオンリテール株式会社「トップバリュ カレーに合う福神漬」、「トップバリュ 福神漬」

【概要】異物混入の可能性があるため、自主回収を行っています。

商品名

1.トップバリュ カレーに合う福神漬 JANコード:4902121026517

2.トップバリュ 福神漬 JANコード:4902121026524

形態 袋詰め 内容量 110g

賞味期限

1.2017年7月21日～2017年10月13日 2.2017年7月25日

販売者 イオン株式会社 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1 製造所固有記号 J236

着手報告受理年月日 平成29年6月23日

回収の原因 微細な異物が混入している可能性があるため。

想定される健康への影響

お客さまからこれまで、健康被害の申し出はありませんが、お客さま異物を口にされた場合、ケガ等の可能性があります。

報告事業者名及びその所在地 イオンリテール株式会社 東海・長野カンパニー

名古屋市中村区名駅5丁目25-1

周知及び回収方法

【周知方法】イオン株式会社ホームページに掲載 <http://www.aeon.info/> 外部サイトへのリンク

店頭告知

【回収方法】販売店での返金・交換

問合せ先 トップバリュ お客さまサービス係

住所:〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1 電話番号:0120-05-4845

受付時間:10時から17時まで(日曜日除く)

★北海道:魚介乾製品(品名:たこ風干し(乾燥珍味))から使用基準を超えるソ

ルビン酸検出

【北海道庁2017年6月23日公表】

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/iha/ihan20170623.htm>

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

魚介乾製品(品名:たこ風干し(乾燥珍味)) 賞味期限:平成29年8月7日

(合成樹脂製容器包装入り 70g)

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

使用基準を超える食品添加物(ソルビン酸カリウム)の使用

検出値:ソルビン酸として1.1g/kg

(使用基準:魚介乾製品にあつては、1.0g/kg以下でなければならない)

違反の原因となった製造施設等の名称等

施設名称 オクトパスショップマルワ

施設所在地 北海道茅部郡森町字駒ヶ岳488-8 営業者氏名 吉村邦明

業種名 水産加工品製造業

行政処分等の内容及び措置状況等 北海道渡島保健所は営業者に対し、原因究明及び再発防止策の報告等について文書により指示した。

備考

当該違反食品は、製造者が自主回収を行い、6月22日(木)回収済み。

なお、当該違反食品を一生涯、通常の量を食べて続けても問題はないと考えられる。

(ソルビン酸カリウムの1日摂取許容量(ADI)は体重1kg当たりソルビン酸として25mgであり、体重50kgの人が当該違反食品を毎日1,136g食べ続けたとしても健康への影響はないと考えられる。)

★新進の福神漬け467万パック回収 微細金属片混入の恐れ

【上毛新聞2017年6月24日(土)】

<http://www.raijin.com/ns/4714982364009410/news.html>

漬物製造販売の新進(東京都千代田区)は23日までに、群馬県の利根川工場(前橋市新堀町)で製造した福神漬けに微細な金属片が混入した恐れがあるとして、14品目計約467万パックの自主回収を始めた。健康被害や異物混入の報告は今のところないという。

自主回収の対象商品の問い合わせはお客様相談室(フリーダイヤル0120-532722、午前9時～午後5時)へ。

<HACCP 関係情報>

★【座談会】安全安心な学校給食を実現 リスクマネジメントとリスクアセスメント

【教育新聞 2017年6月29日】https://www.kyobun.co.jp/feature1/pf20170629_03/

出席者

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課学校給食調査官 齊藤るみ

国立感染症研究所感染症疫学センター第二室室長 砂川富正

(公社)全国学校栄養士協議会理事／横浜市立上寺尾小学校栄養教諭 松本清江

(一社)日本厨房工業会 日本調理機械学校給食センター推進部統括部長 飯田勝彦

日本食品洗浄剤衛生協会 シーバイエス(株)マーケティング・事業企画本部HACCPフードセーフティ研究所フェロー 片桐史人

「安全安心な学校給食提供のためのリスクマネジメント」をテーマに、学校給食関係者が集まって座談会を行った。

司会 今年2月、きざみのりに付着していたノロウイルスが原因で、東京都立川市立の小学校などで集団食中毒が起きました。食中毒の現状は。

各立場で組織的対応を 齊藤氏

齊藤 平成28年度は、きざみのりを発生原因とする食中毒を含め、学校給食で6件起きてしまいました。全てノロウイルスが原因です。6件のうち3件がきざみのりが原因で、1件は規模が大きかった。ここ数年は食中毒は減少傾向でしたが、28年度は発生件数や有症者数が多くなってしまいました。食品納入業者の選定と衛生管理の啓発も合わせて、学校給食における衛生管理を徹底していかなければいけないと思っています。

砂川 いま日本国内で一番多い食中毒の原因がノロウイルスです。食中毒統計の情報として挙げられている患者数は1万数千人ほど。発生動向調査でノロウイルスを含む感染性胃腸炎の年間推計は、400万～500万人に上るときがあります。ノロウイルスの次に多いのはカンピロバクターです。また感染症発生動向調査では、腸管出血性大腸菌、これはO157を含みますが、年間3千～4千人と報告されています。かつては学校給食でも非常に大きな被害があったO157ですが、最近は非常に減っていて、これは学校給食現場の、非常に大きな努力のたまものだと思いますが、全国的には激減しているわけではありません。

司会 効果的な予防法は。

砂川 基本は「つけない、増やさない、やっつける」です。手洗いを徹底して病原体を手につけない。温度管理を徹底してばい菌を増やさない。加熱してやっつける。単純ですが、非常に重要で、どう徹底するか工夫が重要なポイントです。

松本 少し前までは、寒い時期はノロに気をつけて、暖くなったら細菌性の食中毒に気をつけてと、心がけてきたのですが、最近では真夏でもノロウイルスによる食中毒がゼロではないといわれています。現場ではあちらもこちらもと、いろいろな方面にいつもピリピリしながら衛生管理をしています。まず、丁寧に検品し、汚れをしっかりと取り、きれいに洗って、調理室へ入れる。また校内には子供がたくさんいるので、子供たちの感染症からノロが給食室の中に入らないようにする。とにかく調理現場に汚染を入れない、汚さない、細菌やウイルスを入れないに、一番気をつけています。

司会 子供たちの衛生意識は上がってきていますか。

現場は毎日が真剣勝負 松本氏

松本 食育には衛生管理も含まれると思いますので、教室に対してもかなり啓発しています。教室では小動物や虫などが飼われているので、世話をした後や給食時間の前には石けんで手を洗い、教室内の衛生管理に気をつけるよう、職員会議などで教職員にしっかり伝達しています。

飯田 施設環境面で弊社ではまず、調理員のみなさんに衛生講習会を徹底的にやり、基本設計、実施設計、そして今まではあまりなかったのですが、委託業者にも入ってもらい、各単品図から打ち合わせしていくやり方に変えました。空調関係、温度管理、湿度管理など、これらをしっかりとしなければいけません。厨房機械もそうですけれど、実はそちらのほうが大切なので、そこは設計事務所にもしっかりやってほしいと指示しています。

司会 異物混入対策はどうでしょうか。

飯田 厨房機械はスライサーの破片などいろいろありますが、ボルトナットを緩まないUナットに変えたり、溶接できるところは溶接してボルトを使わないようにしたりと、日々、製造側と検討しています。

司会 洗浄面ではどうでしょうか。

片桐 食中毒の三原則「つけない、増やさない、やっつける、あるいは持ち込まない」で、15年ほど前の食中毒と、今では、だいぶ様変わりしています。昔はサルモネラや腸炎ビブリオが多かったのが、だんだん少なくなり、ノロウイルスとカンピロバクター、いわゆる少量発症型に主役が交代しました。私どもが指導させていただくときには「少しもつけない、徹底的にやっつける」と教育しています。リスクマネジメントの前にリスクアセスメントをするのが重要です。どこにどんな菌がいるかが分かっていたら、洗浄によって少しもつけないのが可能になる。私ども洗浄剤メーカー、殺菌剤メーカーはよく効くものを提案していますので、これをいかに使ってもらうかではなくて、どこに的確に使っていただくかが課題です。

司会 HACCP(ハサップ)を推進されていますね。

HACCPを推進 片桐氏

片桐 HACCPは、「食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害要因を、あらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて製造工程のどの段階でどのような対策を講じれば、より安全な製品を得られるかという必須管理点(Critical Control Point)を定め、こ

れを連続的に監視することで、製品の安全を確保する衛生管理の手法」です。まさに厚労省が来春の通常国会で、食の安全の国際標準化＝ハサップの義務化を法制化しますので、実際に生きてくるといふなと思います。

司会 では、起きた後の初期対応については。

齊藤 初期対応は非常に大事です。事故発生の際は、教育委員会や保健所等に速やかに連絡するとともに、患者の措置に万全を期すことが求められます。そして、二次感染の防止に努めることも必要です。そもそも食品を購入する際は、衛生的なものを選定する必要があります。鮮度の良い衛生的な食品を調達した上で、調理場では衛生的な作業を徹底していく。両面で行っていく必要があると思います。

司会 現場としては、どうでしょうか。

松本 現場は、とにかく毎日が真剣勝負です。事前に作業工程表を組み作業動線図を書いています、いくつものリスクな状況の中で、いかに安全な給食にして出すかという、本当に真剣勝負です。そういった日々の調理作業の中でのリスクマネジメントとしては、今日の献立の中では何が最も危険度が高いかなど、朝礼で重点的に従事者に注意を促し、今日の安全を図ります。終わった後は点検して記録します。今日のヒヤリハットを記録に残し、明日からの安全につなげるようにしています。毎日毎日、積み重ねているような感じです。

司会 そのリスクマネジメントについて HACCP の観点から提言は。

片桐 情報共有ですね。毎日が真剣勝負という言葉に、非常に感銘を受けました。正しい情報が共有され、開示され、真剣勝負の現場に入れば対処できる。そこから Hazard Analysis、つまりリスクアセスメントが始まります。今日はどの作業が一番危険かは、まさにリスクアセスメントです。リスクアセスメントでいうと、例えば、のりにノロウイルスがついているのは業界では常識です。生のりのリスクを、のりの業界は知っています。その情報が開示されていれば、業者選定で確認できるわけで、事故は防げると思います。

飯田 厨房メーカーとして、リスクマネジメントの観点でいうと、施設計画にあたって靴を洗う洗浄室を設けたり、厨房で使ったナプキン等を収納・殺菌するものも入れたり、そういった設備が現状では抜けています。そういったところも、きっちりやらないといけないという流れで、特に大型のセンターについては、乾燥室、靴の洗浄室なども設けるようになってきています。

齊藤 設備の整備は大切です。衛生管理上の問題がある場合には、速やかに改善措置を図るのも重要だと思います。それから学校給食調理場としては、適切な衛生管理に努めるとともに、万が一、事故が発生した際の対応のためにマニュアルを作成し、対応できるようにしておくことが必要です。衛生管理を徹底した作業を行う際には、なぜこの作業を行っているのかを調理従事者が理解して作業する必要があります。

司会 現場へのメッセージを。

再発防止策を明確に 砂川氏

砂川 食中毒が発生してしまった場合、学校現場と保健所などの協力は非常に重要です。保健所などがしっかり調査し、その事例に沿った再発防止策の提言を明確に打ち出す必要があります。そしてノロ

ウイルスなどが流行しているときに、学校全体で守るべき衛生上のポイントを給食まで含めて、注意喚起をする役割の人がいるのも重要だと感じています。

松本 汚れを入れないという観点から、給食室は閉鎖的になってしまいがちなのですが、今日の話聞いて、外からの情報にオープンでなければいけないと、改めて思いました。情報のオープン化を、今まで以上に大事にしていきたいと思います。私は栄養教諭ですが、外の情報を中に入れるのは、私たちの役目だろうと思います。リスクマネジメントの前に、リスクアセスメントの役割が果たせるように、どちらの現場の栄養士のみなさんにも頑張っていたきたいなと思いました。

片桐 リスクアセスメントのためには、情報共有の仕組みです。情報はここに集めて共有しようとなると、すごくいいと思います。教育では、文字や絵から入ってくる情報よりも、動画のほうが印象に残ると思います。衛生教育でWHOが分かりやすいビデオを作っています。WHOのホームページをぜひ見ていただきたいと思います。

安心安全なセンターを 飯田氏

飯田 私どもは機械を納める側として、ただ納めるのではなく、最初に衛生管理の講習会を、そして入れた機器に対しての取り扱い方法、点検方法、掃除の方法をきっちり伝え、事故が起これないようにしたいと考えます。特にスライサーなどの事故が起きそうな機器は、メーカーとしてしっかり対応しないといけません。全部分解し、ここまで必ず点検して確認してくださいというところまで、メーカーとして指導していきたいと思っています。それにより、事故が起これない、安心安全な給食センターを作りたいと考えます。

砂川 個人的な話ですが、実は私は小学校も中学校も、ずっと給食委員でした。なぜかという、私はとても給食が好きで、いつも給食室に出入りできる特権を得て、とても生き生きとして学校で楽しい思いをしていました。給食は楽しいと思うのですよね。そういった学校給食の持つ魅力を生かし、発展していったほしいと思います。

齊藤 給食が楽しかったというのは、うれしい話です。給食を楽しみにしている児童生徒はたくさんいます。栄養教諭は、日々の献立が食育の教材となるように、さまざまな角度から配慮しながら献立を立てています。食中毒以外にも、食物アレルギーや異物混入などの事故が考えられます。調理場だけでなく、教室で配膳するときの管理や、食べる側への衛生指導、給食当番の健康管理の把握など、さまざまな確認が必要ですので、それぞれの立場で組織的に対応していただきたいと伝えておきたいです。その上で教育委員会、学校、調理場などが連携・協力して、衛生管理の徹底につなげてほしいと思っています。

<GAP 関係情報>

★GAP狂騒曲批判

【農業協同組合新聞 2017年6月28日】

<http://www.jacom.or.jp/column/2017/06/170628-33056.php>

コラム：地方の眼力

【小松 泰信（岡山大学大学院 環境生命科学研究科教授）】

『現代農業』9月号に掲載予定の農業生産工程管理(以下、GAPと略)に関する拙稿を送信した直後に、アジアGAP総合研究所(日本唯一のGAPのシンクタンクとして、GAPや農業に関する情報提供を行う公益団体。以下、GAP総研と略)から各種資料を添付されたメールが送られてきた。その資料などを用いて、異なるアプローチからGAP問題を論じる。

◆選択基準は“国産や産地、GAPが入り込むギャップはあるのか

GAP総研が、一般市民・消費者のGAPに関する認知度調査を行った。インターネットで国内の男女20歳から60歳代の1034人を対象とし、2017年6月9～11日に実施。(なお、文中矢印は小松のコメントを指す)

「食品(野菜・果物・米・お茶など)を購入する際、食の安全性についてどの程度意識していますか。食品購入時に気をつけていること(複数回答)」という問いに対し、最も多いのが「国産や産地」(64.6%)、これに「特に気をつけていることはない」(24.4%)、「残留農薬」(21.6%)が続いている。

⇒やはり、主たる選択基準は“国産や産地”、

そして第2位の選択肢の存在は意味深長である。いずれにしても、GAPが入り込む間隙はなさそうだ。

「食品の認証制度『GAP』をご存知ですか」という問いには、「詳しく知っている」(1.8%)、「ある程度知っている」(7.2%)、「名前を聞いたことがある程度」(33.3%)、「知らない」(57.7%)である。

⇒思ったより知られている、と見たい。

「東京五輪・パラリンピック(以下、東京オリ・パラと略)において、選手村で使用される食材は『GAP』認証を取得していることが必須条件であることをご存知ですか」という問いには、「確かに知っていた」(4.1%)、「聞いたことがあるような気がする」(17.5%)、「知らなかった」(78.4%)である。

⇒GAP普及に関する東京オリ・パラの政治的利用はこれからか。

GAPを説明した後、「今後食品を購入する際、GAPの認証の有無で価格が異なる場合、どのように購入するようになると思いますか」という問いに、「3割以上高くても購入する」(5.0%)、「1～2割程度高くても購入する」(23.7%)、「認証を受けていない食品と同じ価格ならば購入する」(56.1%)、「1割以上安ければ購入する」(15.2%)である。

⇒高けりゃ買わない、と判断したい。

これらからGAP総研は、「まだ認知は低い状況にある」としたうえで、「世界中から集まる選手を国産食材でしっかりおもてなしするためにも、一般市民・消費者も巻き込んだGAP普及が望まれます」と、見解を示している。

◆自信過剰のGAP実践者

2017年4月6日の衆議院農林水産委員会に参考人として出席した丸田洋氏(自民党推薦)に対して、氏がGAPを取得し指導員もしていることから、「GAP取得のメリット」についての質問があった。氏の回答内容は次のように要約される。

「取得して10年ほど。GAPは社内のルールをつくるための道具。このルールに従っていれば、いつの間にかもうGAPができていような形。農場にとって農産物の安全性を担保するものとして最低限の重要なものであると考えている。GAPが面倒くさいと感じている農業者は経営者として、その農産物の安全を担保する気があるのかないのかというところを、自分自身に問うべきだ。これは取り組む以外にない」(第193回国会衆議院農林水産委員会議録第7号11頁)

冷静に考えれば、氏は、GAPを実践する以前も、安全安心を強く意識した作り方をしていたはず。だとすれば、GAPを取得しない農業者の生産物を安全安心が担保されないもの、と決めつけるのは自信過剰の問題発言である。

◆自民党からの提言

自民党のGAP関連方針『規格・認証等戦略に関する提言』(2017年5月19日)によれば、「日本の農産物・食品は、『安全・安心』と言うが、国内外での競争が激しくなる中で、それが取引先や消費者に根拠をもって信頼される状況ではなくなってきた。また、今後輸出等を拡大するには、国際市場での日本の競争力の強化が必須である」とする。そのため、「食品安全や環境保全など『見えない価値』を

『見える化』していくことが必要であり、「ひいては農業者の所得向上につながる」という認識を示している。

そして、東京オリ・パラを「我が国の食のすばらしさを世界に発信していくまたとない機会である」と位置づけ、「生産現場が変わる」ことを目標に、国際水準のGAPの指導體制を早期に構築するとともに、農業高校、農業大学校等教育機関におけるGAP教育を促進するほか、流通・小売りを含めフードチェーンを通じた価値の共有を図ることを提起している。なお、GAP認証については、平成31(2019)年度末までに国内で現状の3倍以上の認証取得をめざすが、これが達成されることで、東京オリ・パラには余裕を持って供給量を確保できる、とのことである。

だとすれば、現状が約4500農場ほどだから、あと1万農場ほどで目標達成。平成27(2015)年の販売経営体数が約125万経営体であるから、進次郎君の発信力と農水省のキャラバン隊でガッチリですかネ。

◆看過できない農水省のGAPびいきと評価すべき食品流通業界の見識

日本農業新聞(6月27日)は、「GAP取得 支援必要 食品流通業界 小規模経営に配慮を」との見出しの記事で、農水省が食品流通業界に対してGAPなどの説明会を開催したことを伝えている。前述したように、19年度末までにGAPの認証取得件数を現状の3倍以上にするという目標達成には、GAP取得農畜産物を食品流通業界が積極的に取り扱い、農家の認証取得メリットを確保しなければならぬからだ。まさに、説明会と称した積極利用・販売懇談会の開催と言えよう。

しかしこの取り組みには怒りを禁じ得ない。なぜなら、国内の胃袋容量が一定だとすれば、取り扱われない農畜産物が発生するからだ。GAP取得農畜産物を取り扱って欲しいと言うことは、非取得農畜産物を取り扱わないで欲しいと言うことを意味している。GAPを取得していないというだけで、差別的に取り扱うことを農水省が関連業界に求めることは決して許されるものではない。

取りあえずほっとしたのは、業界関係者の極めて冷静な姿勢である。日本チェーンストア協会は、認証の費用負担が重く、小規模農家の農業撤退の懸念を示し、丁寧な支援を訴えている。日本スーパーマーケット協会は、消費者に国産は安全だという認識が強く、いかにGAP認証の価値が認められるかが課題だとして、農水省によるGAPの普及、啓蒙を求めている。

経済的コストと精神的コスト、それに対するリターンを考え合わせる時、小農の多くはGAP取得に向かないはず。「GAP無くば農業者に非ず」、の烙印が押されるとすれば、営農意欲は減退し、撤退もやむなしだろう。離農後の田畑は農地中間管理機構を通じて大規模農業経営体へ、とハラのオクで考えているとすれば悪魔のシナリオ。消費者の「国産や産地」、重視の選択基準は、これまでの安全・安心・高品質をめざした農業者や関連団体による積年の努力のたまものである。

自民党の提言には、日本の農産物・食品のセールスポイントである「安全・安心」は根拠をもって信頼される状況ではなくなってきたことが記されていた。もちろん農業者や関連団体も、そしてわが国の農畜産物に信頼を寄せてきた消費者・実需者も納得しないはず。なぜなら、積年の努力を愚弄する「根拠喪失宣言」、だからだ。

「地方の眼力」なめんなよ

<アレルギー関係情報>

★アレルギー疾患の拠点病院、今年度内にも選定へ - 厚労省の報告書案を検

討会が大筋了承

【医療介護 CB ニュース 6/28(水) 21:20 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170628-21200000-cbn-soci>

厚生労働省は 28 日、「アレルギー疾患医療提供体制の在り方に関する検討会」に報告書案を示し、大筋で了承された。都道府県の拠点病院の選定要件を示しており、アレルギー疾患の知識や経験が豊富な 5 領域(内科、小児科、皮膚科など)の医師が常勤していることを推奨。7 月上旬に都道府県に選定要件に関する通知を出す予定で、早ければ今年度内にも拠点病院が選定される見通しだ。【新井哉】

3 月に厚労相が告示したアレルギー疾患対策に関する基本指針では、アレルギー疾患を持つ人がアナフィラキシーショックなどで突然症状を悪化させ、「致命的な転帰をたどる例もある」と指摘。こうした患者がどこでも適切な診療を受けられるよう、科学的根拠に基づいた医療提供体制を整備する方向性を示していた。

これを受け、4 月から検討会で、都道府県内で診療の拠点となる医療機関の選定要件などを議論してきた。この日の会合では、▽都道府県拠点病院の選定▽中心拠点病院の役割▽かかりつけ医の役割—などの方向性を取りまとめた。

例えば、都道府県拠点病院に関しては、各都道府県に原則 1-2カ所程度選定することや、アレルギー疾患の知識などが豊富な医師が常勤することなどを選定要件とした。

また、アレルギー疾患医療の全国拠点となる中心拠点病院(国立成育医療研究センター、国立病院機構相模原病院)の役割も提示。標準的な治療では病態が安定しない重症・難治性アレルギー疾患患者に対して、複数の診療科が連携して診断、治療、管理を行うことや、都道府県拠点病院の医療従事者の育成を担うことなどを求めている。

かかりつけ医についても、科学的な治験に基づいた適切な医療を提供する必要性を挙げ、都道府県が設置するアレルギー疾患医療連絡協議会などが企画する研修会への参加を促している。

<ジビエ関係情報>

★流行のジビエ料理、E 型肝炎の危険…シカ肉、脂肪少なく老化や病気抑制の

スーパーフード

【ビジネスジャーナル 2017 年 6 月 29 日】

http://biz-journal.jp/2017/06/post_19620_2.html

文＝中西貴之／宇部興産株式会社 環境安全部製品安全グループ グループリーダー

最近しばしば耳にするジビエ料理、つまり狩猟鳥獣の肉料理は、日本において畜産肉が普及する明治時代以前より食されてきた、日本の伝統食ともいえるものです。

シカ、クマ、イノシシなどが国産ジビエの代表ですが、特にシカ肉は低カロリーで高タンパク質、鉄分や DHA も含むことから、ヘルシーな肉料理の食材として人気が出ています。

シカは九州から北海道まで、日本全国に生息しています。日本は島国なのでシカは海を越えて交配することはできず、本州、九州、対馬、屋久島など多くの島に固有種、つまりその島でしか見ることのできないシカが生息しています。

北海道の固有種である蝦夷鹿は、体重が 100kg 前後もある日本最大級のシカです。明治初期の北海道開拓の時代には、肉を輸出するために乱獲され、何度も絶滅の危機に瀕しました。

鉄分&良質な脂肪で栄養満点のシカ肉

「萩の葉を加へて寝たる鹿子哉」(小林一茶)

鹿は春に生まれて、秋に次の子孫を産む準備に入るので、子どものシカは夏の季語、親のシカは秋の季語です。

江戸時代を代表する俳諧師・一茶は、スヤスヤと眠る子鹿を、まるでごはんを食べている途中に眠気に負けて眠ってしまった子どものように詠みましたが、俳句の穏やかな雰囲気とは異なり、野生のシカの繁殖力はすさまじいものがあります。

第二次大戦直後に最後の絶滅の危機を乗り越えた蝦夷鹿は、天敵の減少や冬期気候の温暖化などのさまざまな要因で、今では北海道全土で毎年 20%近い個体数増加率で急速に個体数を増やしています。

現在でも狩猟鳥獣として食料になっている蝦夷鹿ですが、含まれる栄養成分を調べてみると、肉の中でもきわめて個性的であることがわかります。現代の日本人は、流行のポンドステーキやレアハンバーグなどを頻繁に摂取することによって、生命維持に必要な量をはるかに超えた肉類を摂取している人が多くいます。

そんな人にとってシカ肉がいいのは、脂質含量が非常に少ないため、1食あたりの脂肪摂取量を低く抑えることができ、繰り返し食べても脂質の過剰摂取になりにくいからです。さらに、シカ肉の脂質は牛肉などとは異なり、必須脂肪酸のリノール酸をはじめとする多価不飽和脂肪酸含量が多く、鉄分も多く含むとても良質な脂肪です

鉄は酸素と結合しやすい性質を持つため、血液中のヘモグロビンとして酸素の運搬にかかわっている重要な元素です。鉄がなければ、血液は酸素を運搬することができなくなります。その結果、貧血の症状、元気が出ない、気候に体力がついていかない、頭の回転が遅くなるなど、さまざまな不具合が体に生じます。

鉄分は、ブタやニワトリの肝臓にも豊富に含まれていますが、それらは鉄分と共に脂肪も大量に含んでいます。シカは鶏ササミと同じくらい淡泊な赤身部分に鉄分を多く含む点が非常に特徴的です。

また、シカ肉にはカルノシンが多く含まれています。カルノシンは、2個のアミノ酸が結合しているためジペプチドと呼ばれる分子です。カルノシンには、酸化ストレスを抑える抗酸化作用や体液のイオンバランスを一定に保つ緩衝作用があるといわれています。

それによって、タンパク質分解による細胞の老化や病気を抑える効果があるとされています。さらには、運動中に筋肉で生成する乳酸を緩衝作用によって中和することで、筋肉が酸性化することを防ぎ、運動能力の向上につながる可能性も指摘されています。

また、十分に研究が進んでいないものの、交感神経系に作用することで血糖や血圧を低下させる効果も指摘されています。カルノシンはブタロースにもシカと同程度の量が含まれていますが、前述の通り、脂肪の良質さと少なさでシカのほうが栄養バランスの点では勝っています。

ジビエ料理は E 型肝炎に注意…死に至ることも

とはいえ、野生生物を食べるときには気をつけなければならないことがあります。それは、E 型肝炎です。E 型肝炎はウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎で、発熱、嘔吐などの消化器系症状を伴い、悪化すると劇症肝炎となって、死に至ることもある恐ろしい感染症です。

日本においては近年増加傾向にあるため、当局も警戒している疾患です。日本での増加の理由はウイルスに汚染されたブタ、イノシシ、シカの肉やレバーなどの内臓を加熱不十分な状態で食べたことによるものが多くを占めるということがわかっています。

原因動物別では、ブタ、イノシシに次いで多いのがシカです。シカの肉は脂肪が少ないために熱が通りやすく、ブタやイノシシよりも感染を防ぎやすいという利点があります。

シカ肉は、「肉を食べた」という満足感があるにもかかわらず、良質な脂肪を含み、健康増進作用もある素晴らしい食材です。過剰に規制されることなく食べられるように、適切な調理をしてジビエを楽しみたいですね。

(文＝中西貴之／宇部興産株式会社 環境安全部製品安全グループ グループリーダー)

【参考資料】

「鹿肉普及委員会」

「最近のE型肝炎の増加について(2016年4月27日現在)」(国立感染症研究所)

『食品機能性の科学』(産業技術サービスセンター)

『マギー キッチンサイエンス -食材から食卓まで-』(共立出版/Harold McGee 著、香西みどり監訳、北山薫、北山雅彦訳)

<公衆衛生関係情報>

★保健所医師 足りない 「災害時医療計画」「食中毒対策」など担う＝中部

【読売新聞 2017年6月24日】

◆複数所長掛け持ち 20道県

保健所などを拠点に住民の健康を守る公衆衛生医師の不足が深刻だ。なり手が少なく、高齢化も進む一方で、愛知県などは「地域医療を支える大切な仕事」とアピールし、人材確保に懸命になっている。(中村亜貴)

「地域医療のシステムをつくるダイナミックな仕事。ただ、医学生の選択肢には入りにくいようで」

愛知県一宮保健所の所長渋谷いづみさん(60)は、そうため息をつく。

渋谷さんは大学病院で約1年働いた後の1982年、公衆衛生医師として県に採用された。以来、小児医療の拠点整備に携わり、各地の保健所で食中毒・感染症対策や災害医療の体制づくりを進めるなどしてきた。

現在、力を入れるのは医師やケアマネジャーらとの連携による在宅医療の充実だ。栄養士にも参画してもらおうと研修会を開き、大学を訪問する。「市や医師会、薬剤師会などと一緒にみなさんの健康を守る仕組みを作っていくことにやりがいを感じる」と言う。

ただ、公衆衛生医師の数は危機的な状況だ。県内では12保健所や県庁の担当部署などに計25人が必要だが、勤務しているのは21人。随時募集しているが、最後の採用は2013年で、その前は10年、さらにその前は05年に遡る。21人の内訳は今年4月現在で40代2人、50代6人、60代13人。5年後には10人が減る見通しという。

不足は、全国の自治体共通の悩みだ。厚生労働省の昨年10月の調査では、20道県で1人が複数の保健所のトップを務める掛け持ちを余儀なくされ、茨城県では兼務が6か所、北海道や群馬県でも5か所に上った。

東海地方でも、三重県で尾鷲保健所長の中村公郎さん(60)が熊野保健所長を兼務している。中村さんは「感染症が同時に発生すると大変なことになる」と危機感を募らせる。岐阜県でも保健所の医師8人中5人が60歳以上という。

なり手不足の背景には、医師と言えば患者を診る臨床医というイメージが強く、公衆衛生医師の業務が広く知られていない現状がある。また、病院の勤務医らと比べ、勤務時間が短いことも多い一方、給与も相対的に低いことが影響しているとみられる。

事態を重視した厚労省は昨年、各自治体に参考にしてもらおうと、7都府県の人材獲得策をまとめた事例集を作成。公衆衛生の関係団体や学会でつくる専門医協会も今年、研修と試験で健康増進や疾病予防などの能力を持つ専門医を認定する制度をスタートさせて医療関係者に存在をアピールしている。

愛知県では15年度から、担当幹部が医学部のある県内の4大学を訪問して医師の紹介を依頼。16年度からは名古屋大と名古屋市立大の地域医療の講義に派遣している職員を事務方から各大学OBの公衆衛

生医師に変更し、業務内容を説明するよう見直した。公衆衛生医師で県保健医療局長の松本一年さん(60)は「医学生が関心を持つきっかけを作りたい」と話している。

〈公衆衛生医師〉

全国の保健所や都道府県庁などで働く医師。保健所長は原則、医師とされ、災害時の医療計画をつくり、生活習慣病対策やイベントでの食中毒対策などにも携わる。愛知県の場合、福祉相談センターで児童虐待の対応にあたることも。厚生労働省の2014年末現在の調査によると、行政機関で働く医師の数は1661人で、医師全体の0.5%。

◇保健所長の兼務数(厚生労働省調べ、昨年10月現在)

6か所 茨城県

5か所 北海道、群馬県

4か所 新潟県、鹿児島県

3か所 岩手県、長崎県

2か所 宮城県、広島県、山口県、宮崎県

1か所 青森県、秋田県、埼玉県、福井県、三重県、奈良県、和歌山県、佐賀県、熊本県

〈調理環境情報〉

★料理は残さず持ち帰りを 大津市、「ドギーバッグ」推奨へ

【京都新聞 2017年6月26日】

<http://kyoto-np.co.jp/top/article/20170626000036>

大津市が、飲食店で食べ切れない料理を自宅に持ち帰る容器「ドギーバッグ」の推奨を始める。食べられるのに廃棄される食品ロスは全国で年間621万トンに上り、市は食品の有効利用や生ごみ削減につながると期待する。ポスターを作成して市内の店舗に協力を呼び掛ける予定で、「食べ残しを防ぐ文化を大津に根付かせたい」とする。

ドギーバッグは米国など海外で普及し、客が恥ずかしくないよう「犬に食べさせる」名目で持ち帰るのが語源という。食中毒のリスクについては、店でなく客の「自己責任」とされる。容器の種類は問わない。

日本ではあまり浸透しておらず、食品ロスの削減を目指す自治体間ネットワーク事務局の福井県によると、自治体が料理の持ち帰りを推奨するのは全国でも珍しいという。

大津市は正しいドギーバッグ使用を推奨するとして、市内店舗に配るポスターを作成する。持ち帰りのメリットを伝えるほか、刺し身などの生ものは避ける▽清潔な箸で容器に入れる▽帰宅後は早く食べる—など消費者庁が作った留意事項を簡潔に説明する。食べ残しの処理費用が不要になり、店への利点もあるとして、市は商工会などを通じて協力店舗を募る方針。市民にも、広報誌やホームページを通じて周知を図る。8月ごろには家庭ごみに食品廃棄がどれだけあるか、抽出調査を行う。

食品ロス削減は国連の持続可能な開発目標「SDGs(エス・ディー・ジーズ)」にも明記されている。市はSDGsへの取り組みを推進する考えで、越直美市長は「米国のように、気軽に料理を持ち帰る風土ができれば」と話している。

★福井でウナギ産地偽装 ハピリン内店舗容疑者2人逮捕

【中日新聞 2017年6月29日】

<http://www.chunichi.co.jp/kenmin-fukui/article/kenmin-news/CK2017062902000232.html>

中国産のウナギを国産と偽って提供していたとして、愛知県警は二十七日、不正競争防止法違反などの疑いで、名古屋市中区金山三のウナギ輸入販売会社「インテグレート」の経営者村井三雄(47)＝同市名東区新宿二丁目＝と、飲食店経営駒田英之(56)＝福井市二の宮四丁目＝の両容疑者を逮捕した。

逮捕容疑では、共謀して一月五日、インテグレートが経営する福井市のJR福井駅前のハピリンにある飲食店「うなぎ割烹曙覧(かっぽうあけみ)」で、中国産のウナギを出しているにもかかわらず、すべてが国産のウナギであるように誤認させたとされる。駒田容疑者は当時、同店の料理長を務めていた。

署によると、村井容疑者は「駒田が独断でやった」、駒田容疑者は「すべて村井の指示でやったこと」といづれも容疑を否認している。

身近な場所で事件

利用者ら驚き

「裏切られたような気持ちでがっかり」。鯖江市の会社員女性(52)は二十八日昼、「うなぎ割烹曙覧」の店頭に掲げられた臨時休業を知らせる紙を前に憤った。この店でウナギ入りのすしセットを食べたことがあるといい「生産者の写真が店内に貼ってあり、安心だと思って食べていた」と話した。

長女(2つ)を背負って通りかかった福井市の三十代主婦は「(逮捕は)テレビで見たが、ここだったとは」と、身近な場所で起きた偽装事件に驚いた。ハピリンには、子どもを遊ばせによく来る。「しばらく空き店舗になると寂しい」とつぶやいた。

商業施設のハピリンモールを運営する福井駅西口開発によると、同店は二〇一六年四月のハピリン開業に合わせてオープン。担当者は「市内に系列店舗があり、養殖も手掛けているので、安全な店だと考えていた」と振り返る。入居交渉や経営会議には、村井三雄容疑者が出席し、今年四月までは、村井容疑者とともに逮捕された駒田英之容疑者が店長兼料理長を務めていたという。

二十八日朝、両容疑者の逮捕を知らない従業員が開店準備をしていたという。福井駅西口開発が逮捕を知ったのも二十八日になってからで、担当者は「寝耳に水」と驚く。閉店などの相談はまだ受けていないという。担当者は事件を踏まえ「(他の店舗に)改めて聞き取り調査をしたい」と話し、食の安全を徹底するとした。