

食中毒週刊 ネットニュース

2017年6月9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8日までにネット上等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

★茨城県内:学校給食の牛乳に3700人余りが違和感、379人が体調不良

【NHKNEWSWEB 2017年6月7日 6時38分】

http://www3.nhk.or.jp/news/html/20170607/k10011008841000.html?utm_int=news_contents_news-gen_re-new_003

5日、茨城県内の小中学校などで、給食で出された牛乳を飲んだ児童・生徒ら合わせて3700人余りが相次いでにおいや味に違和感を訴えた問題で、保健所は出荷された牛乳の成分の詳しい検査を行って原因を調べています。

茨城県教育委員会によりますと、5日、学校の給食で出された牛乳を飲んだ児童や生徒から相次いで「消毒臭がする」とか「水っぽい」などの訴えがあり、その後の調査で、県内の7市1町の小中学校と特別支援学校、合わせて61校で、3700人余りが違和感を訴えたことがわかりました。

このうち、379人が吐き気などの体調不良を訴えて、2人が医療機関を受診しましたが、いずれも症状は軽いということです。

牛乳はいずれも水戸市の「いばらく乳業」が製造した200ミリリットルの紙パック製品で、水戸保健所はこの会社に立ち入り調査を行って、製造過程が記録されている書類などを確認しました。

また、県の薬剤師会の検査センターで学校から回収した未開封の牛乳の味覚などを調べる検査も行いましたが、異常は見つからなかったということです。

水戸保健所では、県の衛生研究所でこの牛乳に食中毒を引き起こす菌が含まれていないかなど成分の詳しい検査を行って原因を調べています。

一方、「いばらく乳業」では、7日、工場のパイプやタンクなどの設備の部品を一つ一つ点検し、製造過程に問題がなかったか調べることにしています。

牛乳会社が設備点検 給食異臭 異常、確認できず

【茨城新聞 2017年6月8日】

県内の学校給食で5日、牛乳を飲んだ児童生徒ら約3700人が異臭など違和感を訴えた問題で、牛乳を製造した水戸市笠原町の「いばらく乳業」は7日、製造過程に問題がなかったか、生産ラインなど

設備の点検作業を行った。水戸保健所は回収した未開封の牛乳について食中毒の疑いがないかなど成分を検査し、原因を調べている。

同社は5日以降、牛乳を製造した工場のタンクやパイプ、パック詰めする機械などを点検。異常を訴えた学校から回収した未開封の牛乳の検査も行ったが、7日現在、異常は確認されなかったという。

同社の高安謙生産部長(57)は「不快な思いやご心配をかけた方々に謝罪する。原因究明と安全の確保に努めたい」と話した。

県食の安全対策室などによると、水戸保健所が5、6の両日、同社を立ち入り調査したが、製造工程での異常は確認されなかった。回収した牛乳についても、臭いや風味などを確かめる外部機関で検査したが、異常はなかったという。引き続き、細菌や成分の詳しい検査を進める。

県教委によると、同社による牛乳の出荷は県内16市町村全ての学校で停止。7日、別の乳業メーカー2社が牛乳の提供を始めた。新たに体調不良を訴えた児童生徒はいないという。

同問題は、給食で出た牛乳を飲んだ県内8市町の計61校の児童生徒ら約3700人から、「変な臭いがする」「味がおかしい」などと訴えが相次ぎ、うち379人が吐き気など体調不良を訴えた。2人が医療機関を受診した。

1 食中毒

●ノロウイルス（生カキや感染した調理人の手指等からの汚染が原因に）

★大阪府：吹田市のそば店で21人が食中毒 ノロウイルス

【大阪府報道発表資料 提供日 2017年6月8日 提供時間 14時0分】

内容 次のとおり食中毒が発生し、吹田保健所が原因施設に対し、3日間の営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 原因施設

名称：そば辰

所在地：吹田市岸部南1丁目17-2

営業者：達川 英夫

業種：飲食店営業

2 経過

○平成29年6月5日（月曜日）午前9時頃

吹田保健所に広島県内の私立高校から以下のとおり連絡あり。

・6月2日（金曜日）から3日（土曜日）にかけて部活の遠征で来阪し、吹田市内で宿泊。その際、吹田市内の飲食店を利用した。

・3日（土曜日）、広島へ帰る途中のバスで23名中9名が嘔吐などの食中毒様症状を訴えたため、医療機関へ救急搬送した。

○6月5日（月曜日）午前11時30分頃

この連絡を受け、直ちに吹田保健所は私立高校が利用した施設の調査、患者等への聞き取り調査、検便依頼を行ったところ、以下の事実を確認。

・施設への聞き取りによると、6月2日（金曜日）に原因施設を利用した別の団体客（37名）も、約10

名が同様の食中毒様症状を呈している。

- ・原因施設の調理従事者複数名が食中毒様症状を呈している。

○6月8日(木曜日)

調査の結果、患者に共通する食事は原因施設で調製し提供された食事以外になく、患者の発症状況も類似していること、並びに患者便5検体及び調理従事者便7検体からノロウイルスが検出されたことから、食中毒と断定。

- ・**病因物質:ノロウイルス**

- ・原因食品:6月2日(金曜日)に原因施設で調製し提供された食事

3 患者の状況

(1)発症日時:6月3日(土曜日)午前6時40分から6月5日(月曜日)午前4時まで

(2)調査数:37名(6月8日(木曜日)午前9時時点)

(3)患者数:21名[男性20名(15歳から59歳)、女性1名(32歳)]

うち受診者数:12名[男性12名(15歳から59歳)]

(4)主症状:下痢、発熱、嘔吐等

※入院者はなく、患者はいずれも軽症。

4 原因施設に対する措置内容

吹田保健所は本日、原因施設に対し、6月8日(木曜日)から10日(土曜日)まで3日間の営業停止を命じました。なお、原因施設は6月5日(月曜日)より営業を自粛しています。

違反理由:食品衛生法第6条第3号違反(食中毒の発生)

5 ノロウイルスについて

ノロウイルスに感染すると、嘔吐、下痢、腹痛等の症状が現れます。特に子どもや高齢者の場合は重篤化することもあり、注意が必要です。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐために、以下の注意点を守ってください。

(1)調理の前後、トイレの後、食事の前などは、石けんを十分泡立てて流水で手をしっかりと洗いましょう。

(2)加熱が必要な食品は中心部までしっかりと加熱しましょう。

(3)まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用後すぐに洗うとともに、熱湯(85℃以上)で1分以上加熱しましょう。

また、加熱の代わりに塩素系漂白剤で浸すように拭くことも効果があります。

(4)調理に携わる人は体調管理に努め、下痢・吐気等の症状がある場合は食品に触れる作業はしないようにしましょう。

(5)ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。患者の嘔吐物は、乾燥する前に塩素系漂白剤を浸した新聞紙等でそっと覆い、静かに拭き取りましょう。嘔吐物が付着していた床等も塩素系漂白剤で拭き取り、作業が終わった後はていねいに手を洗いましょう。

★広島市:市内のホテルを利用した15人が食中毒 ノロウイルス

【広島市公表2017年6月7日(抜粋)】

事件の概要

平成29年6月5日(月)午後5時頃、他自治体より広島市保健所に、「広島市内のホテルを利用した1グループ4名中3名が下痢、嘔吐等の症状を呈している」との連絡があり、調査を開始した。

調査したところ、6月2日(金)から6月3日(土)にリーガロイヤルホテル1階「オールデイダイニング

ルオーレ」を利用した7グループ15名が、6月3日(土)午後5時から6月5日(月)午後1時にかけて、下痢、発熱、嘔吐、腹痛等を発症していた。

患者便からノロウイルスが検出されたこと、患者の共通食は当該施設が提供した料理のみであり、医療機関から食中毒患者の届け出があったことから、広島市保健所は、この施設が提供した料理を原因とする集団食中毒事件と判断し、6月7日(水)、「オールデイダイニング ルオーレ」の営業者に対して、当該施設の営業の禁止を命令した。

患者の状況

- (1) 患者数 15名 入院なし(6月7日(水)15時現在)
- (2) 主症状 下痢、発熱、嘔吐、腹痛等

原因施設

- (1) 施設名 リーガロイヤルホテル広島 (オールデイダイニング ルオーレ[1F]、洋食主厨房[地下2F]、洋菓子製造部門[3F]、ベーカリー[地下2F])
- (2) 営業の種類 飲食店営業 他
- (3) 営業所所在地 広島市中区基町6番78号
- (4) 営業者氏名 株式会社 リーガロイヤルホテル広島

原因食品

6月2日(金)～6月3日(土)に提供された昼及び夜のビュッフェ料理

昼:イカと山芋の香草ソース、チキンと野菜のトマト煮込み、サラダ、デザート各種、他約20種類

夜:やわらか牛ほほ肉、3種盛り合わせ(ローストビーフ、ポークの網焼き、チキンソテー)、サラダ、デザート、他約24種類

病因物質 ノロウイルス

★沖縄県:竹富・小浜小中、給食で32人食中毒 ノロウイルス

【琉球新報2017年6月6日 06:30】

<http://ryukyushimpo.jp/news/entry-509453.html>

県保健医療部衛生業務課は5日、竹富町立小浜小中学校で5月30日に同校の単独調理場から提供された給食によって食中毒が発生したと発表した。給食を食べた児童・生徒、教職員の76人のうち、32人に嘔吐(おうと)や下痢、腹痛などの症状が出た。症状が出たうち8人からノロウイルスが検出されたため、八重山保健所は5～7日までの3日間、調理場に営業停止の行政処分を出した。

県によると給食は児童・生徒53人、教職員など23人が食べた。そのうち、児童・生徒25人、教職員など7人に、5月31～6月1日にかけて症状が出た。数人が診療所を受診したが、現在症状は全員回復している。

調理場は竹富町教育委員会が運営。給食は赤飯、シカムドウチ、にんじんしりしりー、チンピン、牛乳だった。保健所は食中毒の原因となった食品について調査を進めている。

同小中学校は症状が多数出たため、1日の授業を午前中までとし、児童・生徒らは2日、弁当持参で登校した。調理場が停止する5～7日も弁当持参となる。

竹富町教委によると、同町の学校で食中毒が発生するのは初めて。大田綾子教育長は「子どもたちが楽しみにしている学校給食で、あってはならない食中毒事案が発生したことは残念だ。父母や地域に心配をお掛けしていることを心からおわびしたい」と述べた。

★千葉県:浦安市“ディズニー”ホテルで34人が食中毒 ノロウイルス

【日テレNEWS242017年6月3日 0時29分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13150707/>

ディズニーリゾートのオフィシャルホテルで集団食中毒が起こった。

食中毒が起きたのは、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルで、千葉県によると先月、結婚披露宴に参加した客34人がノロウイルスに感染した。保健所は2か所の調理場を4日まで営業停止処分としている。

千葉・浦安のホテルで集団食中毒、ノロウイルス検出

【TBSニュース2017年6月2日22時44分】

http://news.tbs.co.jp/newseye/tbs_newseye3069730.html

千葉県浦安市のホテルで食事をした客34人が下痢や嘔吐などの症状を訴えました。保健所は、集団食中毒として、2日から3日間の営業停止処分を行いました。

千葉県によりますと、先月28日に浦安市の「シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル」で結婚式の披露宴に参加し、食事をした客34人が、下痢や嘔吐などの症状を訴えました。一部の客が医療機関を受診し、このうち10人からノロウイルスが検出されました。入院をした人はいないということです。

保健所がホテルに立ち入り調査を行い、提供された食事を原因とした食中毒と断定し、ホテル内の厨房とレストランの1つを2日から3日間の営業停止処分としました。

調理担当者2人からもノロウイルスが検出されていて、県は調理担当者から感染した可能性もあるとみて調べています。

千葉県発表平成29年6月2日

食中毒の発生について(平成29年6月2日)

概要

平成29年5月30日(火曜日)午後2時頃、松戸市内の住民から「5月28日(日曜日)の浦安市内のホテルで行われた結婚披露宴の参加者に、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈している者がいる。」旨の連絡が市川保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、5月28日(日曜日)に浦安市内のホテル「シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル」で結婚披露宴に参加した4グループ240名のうち4グループ34名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈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、患者及び従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況がノロウイルスによるものと一致したこと及び医師から食中毒患者の届出があったことから、本日、市川保健所長は、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 240名(調査中)

2 患者数 34名(調査中) (男性21名26歳から70歳、女性13名27歳から90歳)

3 受診状況 医療機関受診者22名、入院患者なし(調査中)

4 主な症状 下痢、嘔吐、発熱

5 発症日時 平成29年5月29日(月曜日)正午頃から

6 原因施設

1.所在地:浦安市舞浜1番地9

営業者:ケーヨーリゾート開発合同会社 職務執行者 山本俊祐

屋号:ジョージアンテラス パントリー 業種:飲食店営業

2.所在地:浦安市舞浜1番地9 12F

営業者:ケーヨーリゾート開発合同会社 職務執行者 山本俊祐

屋号:12F 小宴会場 キッチン 業種:飲食店営業

7 原因食品 5月28日(日曜日)に当該施設で提供された食事

(主な献立)タラバ蟹とミモザサラダ、マッシュルームとベーコンのスープ、スティックパイ、真鯛と帆立貝のデュエットサフランのソース 等

8 病因物質 ノロウイルス

9 行政措置 営業停止3日間(平成29年6月2日から6月4日まで)

●サルモネラ属菌食中毒(食肉や鶏卵などが原因)

★香川県:小豆島町の老人ホームで9人が食中毒 サルモネラ属群

【香川県公表平成29年6月5日(抜粋)】

http://www.pref.kagawa.lg.jp/content/etc/web/upfiles/wvu73170605175119_f01.pdf

1 概要

5月26日(金)10時30分頃、小豆郡内の医療機関から「5月22日に社会福祉法人サンシャイン会が運営する軽費老人ホームの入所者2名が小豆郡内の医療機関を受診し、入院している。医療機関で実施した検便から、2名ともサルモネラ属菌が検出された。」との連絡が小豆保健所にあった。

調査したところ、軽費老人ホームのほかに、社会福祉法人サンシャイン会が運営する特別養護老人ホーム、デイサービスセンターの利用者等合計9名の患者が、5月22日14時頃から下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈しており、そのうち8名が小豆郡内の医療機関を受診していることが判明した。

患者らの共通食は、当該施設が提供した食事に限られており、患者及び調理従事者の検便からサルモネラ・トンプソンが検出されたこと、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、小豆保健所長は、当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行った。

なお、患者は全員快方に向かっている。

2 摂食者数 237名(5月18日～22日の間で1日あたりの最大摂食者数)

3 患者数 9名(男性1名、女性8名)(うち、8名が医療機関を受診)

4 原因施設所在地 小豆郡小豆島町蒲生甲350

施設社会福祉法人サンシャイン会 経営者社会福祉法人サンシャイン会

理事長川西基雄(かわにしもとお)

5 症状 下痢、発熱、嘔吐等

6 検査 59検体(検査機関:香川県環境保健研究センター)

使用水1検体検食37検体 検便有症者8検体、調理従事者13検体

7原因食品 調査中

【5月20日に提供した主なメニュー】

朝食御飯、味噌汁、切り昆布の煮物、金時豆の甘煮、漬物等

昼食炊き込みピラフ、春キャベツのコールスローサラダ、スープ、牛乳等

夕食御飯、高野豆腐の卵とじ、ブロッコリーのごま和え、漬物等

8 病因物質 サルモネラ・トンプソン

9 行政処分(処分庁小豆保健所)平成29年6月6日(火)から6月10日(土)まで、5日間の飲食店営業

●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:町田市の飲食店で地鶏刺身等を食べ 16 人食中毒 カンピロバクター

【町田市公表年月日 2017 年 6 月 8 日】

営業者等の氏名

[住所]東京都目黒区下目黒二丁目 17-3 K'SONE ビル 3F

[氏名]株式会社ネクストクリエイション 代表取締役 原 真太郎

施設の名称及び所在地

[名称]龍の庭

[所在地]東京都町田市原町田六丁目 10 番 10 号 第 35 東京ビル 3F

業種 飲食店営業(一般飲食店)

原因食品 5 月 26 日に当該施設が提供したコース料理

[料理の主な内容]タコとおくらの山芋和え、雲丹とズワイガニの卵豆腐、季節野菜のサラダ、地鶏 3 種盛り(刺身、山葵漬け、ユッケ)、甘海老とサーモンのカルパッチョ、フライドポテト、地鶏焼き鳥、浅利の酒蒸し、地鶏の炙り焼き、ひつまぶし、デザート、飲み物

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

不利益処分等の内容 6 月 8 日から 12 日までの 5 日間の営業停止並びに施設及び取扱改善命令適用条項 食品衛生法第 6 条第 3 号、第 50 条第 3 項及び第 51 条に規定する基準違反により、第 54 条から第 56 条までの規定を適用

備考 ・営業者は 6 月 6 日から営業を自粛している。1 グループ 29 名中 16 名が、腹痛、下痢、発熱等を発症している。

★千葉県:市内の飲食店で 11 人が食中毒 カンピロバクター

【千葉県公表平成 29 年 6 月 5 日】

原因施設 飲食店

原因食品 平成 29 年 6 月 5 日に当該施設が調理、提供した食事

病因物質 カンピロバクター

患者数(死者数) 11 人※(0)

措置 営業停止 3 日間

★埼玉県:越谷市の飲食店で鶏のたたき食べ 14 人が食中毒 カンピロバクター

【埼玉新聞 6/5(月) 22:20 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170605-00010005-saitama-111>

埼玉県の越谷市は 5 日、同市南越谷 1 丁目の飲食店「炉端・串焼・旬菜いただき南越谷店」で食事をした 22~54 歳の男女 14 人が下痢や発熱などの食中毒症状を訴え、うち 6 人からカンピロバクターが検出されたと発表した。

市保健所は食中毒と断定し、食品衛生法に基づいて食事を提供した同店に対し 3 日間の営業停止処分にした。市生活衛生課によると、男女 14 人は 5 月 25 日午後 6 時半以降、刺身や鶏のたたきサラダなどを食べ、28 日正午から症状を発症。10 人が医療機関を受診したが、入院した人はいないという

★新潟県:わき水持ち帰り 小学生ら43人が発熱など発生 カンピロバクター

【毎日新聞 6/6(火) 11:45 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170606-00000040-mai-soci>

新潟県は5日、妙高市猪野山の山中で、わき水を飲んだ小学生とその家族43人が発熱や下痢などの症状を訴え、12人からカンピロバクターが検出される食中毒が発生したと発表した。全員快方に向かっているという。

県によると、市内の小学校の3年生66人は5月26日、地域に伝わる水を調べる校外学習の一環で同所を訪れ、引率教員と共にわき水を飲んだ。児童がわき水をペットボトルに入れて持ち帰ったところ、飲んだ家族も相次いで発熱や下痢を発症した。3人が一時入院したが全員軽症で快方に向かっているという。カンピロバクターは野生生物などが保菌し、動物に汚染された河川にも生息している。

県は、わき水を煮沸せずに飲用する授業は不適切だったとして同校を指導。わき水の近くには「生で飲まないように」などとする立て札を設置した。県は、「井戸水やわき水の水質は変動するので、煮沸してから飲むように」と呼びかけている。【堀祐馬】

<関連情報>

妙高「自慢の湧き水」で児童 43 人が食中毒 「名水もそのまま飲まないで」と新

潟県

【J-CAST ニュース 2017 年 6 月 6 日 19 時 36 分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13166327/>

新潟県妙高市立小学校の3年生児童らが飲んで食中毒になった湧き水は、県の調べによると、しみ出る場所ではなく、水を通したパイプから汲んでいた。県では、しみ出る場所が汚染されたことも可能性の1つとして考えられるとしている。

児童らの食中毒は、カンピロバクターという細菌によるものだった。鳥獣の腸管内にいとされ、フンなどを通じて感染が広がる。

細菌カンピロバクターを検出

小学校では今回、校外学習の一環として2017年5月26日、妙高市の猪野山地区の里山の頂上付近にある湧き水まで足を運んだ。水を自宅に持ち帰った児童もいるため、児童27人と家族16人の計43人が発熱や下痢などの症状を訴え、児童3人が入院する事態になった。3人はすでに退院し、ほかの児童らも快方に向かっているという。

この食中毒で、12人の便からカンピロバクターが検出され、県では、児童らが飲んだ湧き水が汚染されていたことが原因とみている。

県の生活衛生課が6月6日にJ-CASTニュースの取材に答えたところによると、湧き水のある場所は、水がしみ出る場所からパイプを1~2メートル引いて、汲みやすいようにしていた。湧き水は、土と砂が混じった地面からしみ出ており、県では、ここにたまった水がフンなどで汚染された可能性もあることを認めた。ただ、水はどこから来ているのか分からないため、もともと動物の死骸などに汚染された水だった可能性もあるとしている。

一方、この湧き水で食中毒になったという報告は、ここ数十年ないという。

新潟県内では、「名水」に選定されたところが60か所以上ある。今回の湧き水は、選定場所ではなかったが、こうした名水でも危険はあるのだろうか。

自己責任で飲む場合でも、煮沸してから

新潟県では、名水などでは定期的な水質調査も行っている。しかし、県の生活衛生課では、地殻変動などで重金属などの毒物が混入するケースも含めて、水質が変動することもありうるとして、「基本的には飲まないでほしい」と言っている。県のホームページでも、同様の理由から、選定した名水について「飲用について保証するものではありません」と書いている。

県では、自己責任で飲む場合でも、煮沸してからにするように呼びかけている。

妙高市教委のこども教育課は、小学校の教員らは、地元の人案内で事前に湧き水の下見をし、その場で飲んだものの、食中毒の症状は出なかったと取材に説明した。コップも置いてある場所で、これまでにお腹を壊したといった話は聞いていなかったという。

「今回は、『地域のお宝を探す』という総合学習の一環として行い、地元でも自慢の湧き水だけに、先生方も子供たちに飲ませてあげたいという思いがあったのだと思います。しかし、湧き水を巡る条件が変わることを考えれば、認識が甘かったと思っています。今後は、選定された名水も含めて、子供たちに飲ませることは控えたいと考えています」

★青森県：八戸市の飲食店で5人が食中毒 カンピロバクター

【河北新報 2017年06月03日 土曜日】

http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201706/20170603_23032.html

八戸市は2日、市内の飲食店「串兵衛」で5月19日に食事をした20～50代の男女5人が腹痛などの食中毒症状を訴え、うち2人からカンピロバクターを検出したと発表した。全員快方に向かっている。市保健所は同店を今月2日から5日間の営業停止処分とした。

★広島市：中区の飲食店で鶏レバー等を食べ9人が食中毒 カンピロバクター

【広島市公表平成29年6月5日(月)(抜粋)】

<http://www.city.hiroshima.lg.jp/www/contents/1358940127217/index.html>

事件の概要

平成29年6月2日(金)15時頃、市民から広島市保健所に、「5月27日(土)に、中区の飲食店を利用し、複数名が体調不良となった。」旨の連絡があり、調査を開始した。

調査の結果、5月27日(土)夜に中区の飲食店「やきとり家すみれ 広島大手町店」を利用した1グループ52名中9名が、5月29日(月)から6月1日(木)にかけて下痢、発熱、腹痛等を発症していた。(6月5日(月)15時現在)

患者便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の共通食は当該施設が提供した料理のみであったこと及び医療機関から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、この施設が提供した料理を原因とする集団食中毒事件と判断し、6月5日(月)、「やきとり家すみれ 広島大手町店」の営業者に対して、当該施設の営業の禁止を命令した。

患者の状況

患者数、症状等

- (1) 患者数 9名 入院なし(6月5日(月)15時現在)
- (2) 主症状 下痢、発熱、腹痛等

原因施設

- (1) 施設名 やきとり家(や)すみれ 広島大手町店
(2) 営業の種類 飲食店営業
(3) 営業所所在地 広島市中区大手町三丁目3番8号サンコート大手町1F
(4) 営業者氏名 株式会社 Axion 代表取締役 秋山 豪紀(あきやま ひでとし)

原因食品

5月27日(土)夜に提供された料理

レパッチョ(鶏レバーのカルパッチョ)、チーズタッカルビ(鶏と野菜の鉄鍋焼き)、焼鳥、鶏の唐揚げ、シーザーサラダ等

病因物質 カンピロバクター

(以下略)

●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)

★川崎市:中原区の飲食店で3人が食中毒 アニサキス

【川崎市報道発表資料平成29年6月2日】

食中毒の発生について

川崎市中原区内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生したので、お知らせします。

1 探知

平成29年5月31日(水)午後3時頃、中原区内の飲食店から「5月27日(土)に食事を提供したところ、腹痛等の症状を呈した3人の胃から、都内の医療機関でアニサキスが抽出された。」との連絡が川崎市保健所にありました。

2 概要

これまでの調査から、患者がアニサキスの潜伏期間内に鮮魚介類を生で喫食したのは当該飲食店のみであること、患者の胃からアニサキスが抽出されたこと、患者の症状がアニサキスによる食中毒の特徴と一致すること及び患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、川崎市保健所長が当該飲食店を原因施設とする食中毒事件と断定しました。

本市では、引き続き調査を実施しています。

3 発症日時 平成29年5月27日(土)午後8時頃

4 患者数 3人

5 症状 腹痛、おう吐等

6 病因物質 アニサキス

7 原因施設

名称 ○○○○○○○○○

所在地 川崎市中原区○○○○○○○○○○

営業者 ○○○○○○○○○

業種 飲食店 一般食堂

8 原因食品 平成29年5月27日(土)に当該施設で提供された食事

参考:喫食メニュー 刺身(サーモン、シメサバ、マグロ等)、チキンカツ、ホタテフライ等

9 措置 営業停止1日間 平成29年6月2日(金)

★福島県:会津若松市のスーパーのカツオの刺身で食中毒 アニサキス

【朝日新聞 2017年06月03日】

県は2日、5月30日に会津若松市のスーパー「コープ・ベスタにいでら」でカツオの刺し身を購入して食べた40代男性が、寄生虫アニサキスによる食中毒になったと発表した。男性は腹痛を訴えたが、すでに治ったという。県は同店の鮮魚販売部門を2日に限り、営業停止処分とした。

2008年以来、県内でのアニサキス食中毒は年0~3人だったが、今年はずでに4人と多発しており、県は注意を呼びかけている。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

該当する記事は見つかりませんでした。

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

該当する記事は見つかりませんでした。

●病因物質調査中事件

★姫路市:「自然学校」で食中毒か 小学生13人が搬送

【朝日放送 2017年6月2日(金)19:58 配信】

兵庫県姫路市の小学校がきのう実施した野外活動で、児童13人が腹痛やおう吐の症状を訴え、病院に運ばれました。食中毒とみられます。

姫路市によりますと、病院に運ばれたのは、小学校が企画した自然学校に参加した市立旭陽小の5年生13人で、きのう昼過ぎから腹痛・おう吐の症状を訴えていました。児童たちの症状は軽く、全員がきのうのうちに帰宅したということです。小学校は自然学校をきのうで切り上げ、児童に自宅で待機するよう指導しています。保健所はきょう、自然学校が開かれた施設を調べ、食事を提供した業者からも聞き取りをして、原因を調べています。

2 感染性胃腸炎情報(食中毒に直結するノロウイルスやロタウイルス、夏場

は腸管出血性大腸菌など、及びその他の集団感染情報です)

★【感染症情報】手足口病が7週連続増 - おたふくかぜと感染性胃腸炎は減少

【医療介護 CB ニュース 6/6(火) 15:00 配信】

国立感染症研究所がまとめた5月22日から28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、ヘルパンギーナ、水痘の定点医療機関当たりの患者報告数は増加した。感染性胃腸炎、流行性耳下腺炎(おたふくかぜ)は減少した。【新井哉】

〔手足口病〕7週連続で増加した。報告数は前週比約13%増の0.97人。都道府県別の上位3位は、佐賀(4.09人)、宮崎(3.47人)、福岡(2.88人)。

〔A群溶血性レンサ球菌咽頭炎〕3週連続で増加した。報告数は前週比約3%増の3.26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(8.53人)、山形(6.33人)、福岡(5.45人)。

〔ヘルパンギーナ〕3週連続で増加した。報告数は前週比約21%増の0.23人。都道府県別の上位3位は、福岡(1.74人)、熊本(0.72人)、大分(0.69人)。

〔水痘〕報告数は前週比約46%増の0.51人。都道府県別の上位3位は、福岡(0.89人)、宮崎(0.86人)、大分(0.83人)。

〔感染性胃腸炎〕報告数は前週比約1%減の7.23人。都道府県別の上位3位は、富山(12.17人)、大分(10.75人)、福井(10.59人)。

〔流行性耳下腺炎〕報告数は前週比約23%減の0.46人。都道府県別の上位3位は、長野(1.67人)、島根(1.65人)、愛媛(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)

★ハーゲンダッツ、異物混入で270万個自主回収「ヨーグルト仕立て ピーチミ

ルク」に摩耗したパッキン

【BIGLOBE ニュース 2017年6月8日 14時36分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13174787/>

ハーゲンダッツ ジャパンは8日、「ミニカップ ヨーグルト仕立て ピーチミルク」の一部商品に異物が混入したと発表した。群馬工場で製造した274万1616個の自主回収を行う。

ハーゲンダッツ ジャパンによると、異物は、特有の成分凝集物によって製造設備のパッキンが摩耗して混入したものだという。現時点で健康被害の報告はなく、設備のパッキンは食品製造の安全性基準に適合しているため、健康への影響はないとしている。

対象商品が手元にある場合、商品のフタのみを送料着払いで対応窓口へ送付すると、後日、商品代金分のハーゲンダッツギフト券が返送される。また、6月9日からは、自主回収についての電話窓口を開設して対応する。

<商品送付先>郵便番号 153-0051 東京都目黒区上目黒 2-1-1 中目黒 GT タワーハーゲンダッツ ジャパン株式会社特別対応窓口

★兵庫県：西宮市の高校夜間給食に針金混入

【神戸新聞 NEXT6/5(月) 18:46 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170605-00000008-kobenext-l28>

兵庫県教育委員会は5日、西宮香風高校(西宮市)の食堂で1日に提供された夜間給食に長さ約1センチの針金が混入していたと発表した。健康被害は確認されていない。

県教委によると、1日午後7時すぎ、「牛肉のみそケチャップ炒め」に混入しているのを教職員が発見した。校内の調理時ではなく、食材の加工工場で混入した可能性が高いという。

夜間給食は午後5時以降に提供され、同日は定時制の生徒と教職員計58人が食べたという。(井上 駿)

★佐賀県：伊万里市の大坪小の給食に長さ約 2.5 センチの金属片

【佐賀新聞 6/2(金) 10:20 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170602-00010000-saga-l41>



伊万里市教育委員会は1日、市立大坪小学校で、給食のフルーツミックスの中から細長い金属片が見つかったと発表した。市学校給食センター(東山代町)で調理したもので、市内の小中学校と幼稚園26カ所に提供したが、健康被害を訴えている児童生徒はいないという。

市教委によると、金属は長さ約2.5センチ、太さ約0.8ミリ。4年生の女子が口にする前に皿の中にあるのを見つけた。大坪小から連絡を受け、市内すべての学校に連絡したが、すでに食べ終えた後だった。

原因は調査中だが、フルーツの缶詰を自動缶切り機で開封した際に出た金くずの可能性もあるという。2日は自動缶切り機を使わず、食材や給食センターの安全点検を実施した上で通常の給食を提供する。

伊万里市では5月16日にも、伊万里中の給食のみそ汁から金属片が見つかった。市教委は「食材の納入時と、調理前の開封・洗浄時で二重の確認作業をするなど安全対策を徹底したい」と話した。

★京都府：宇治市の小学校給食に金属線混入

【京都新聞 2017年06月02日 12時37分】

<http://www.kyoto-np.co.jp/politics/article/20170602000114>

京都府宇治市教育委員会は2日、同市神明の神明小で1日に給食で出されたスパゲティに金属線1本が混入していたと発表した。児童が食べたが口から出し、けがはなかったという。

同市教委によると、金属線は長さ1・3センチで直径1ミリ。小学1年の女兒がスパゲティを食べたところ、違和感があって気付き、担任に伝えた。ほかの児童や教職員の給食に混入はなかった。同小は給食室の調理器具などを点検したが、現時点で原因は分からない。

同小では4月25日に給食の誤配で食物アレルギーのある児童2人が一時入院しており、給食のトラブルが続いている。市教委は「大きなけがや事故につながりかねない重大な事案」として全小学校に文書で注意喚起した。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★神奈川県：豚肉等から抗菌物質検出

【神奈川県公表平成 29 年6月5日】

製造者等の氏名 処分対象者が、違反食品の原因施設ではないため記載していません

違反食品の名称等

- ① 豚の筋肉3検体
- ② 豚の腎臓3検体

適用条項 食品衛生法第11条

違反内容 基準値を超える抗菌性物質(ドキシサイクリン)の検出

行政処分等の内容及び措置等の状況 当該食品の回収命令

<調理環境関係情報>

★「20 年度までに受動喫煙ゼロ」で一致 - 厚労省・がん対策推進協議会

【CB ニュース 6/2(金) 23:15 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170602-23150000-cbn-soci>

「がん対策推進協議会」(会長＝門田守人・堺市立病院機構理事長)は2日の会合で、今年度から始まる第3期がん対策推進基本計画案の取りまとめの議論を行った。たばこ対策については、2020年度までにあらゆる場所で受動喫煙の機会をなくすことで意見が一致した。この日の意見を踏まえて、門田会長が今月中に計画案をまとめ、委員らに提示する。政府は新たな計画を今年夏に閣議決定する。

【松村秀士】

現行の第2期がん対策推進基本計画では、受動喫煙の機会を有する人の割合を行政機関や医療機関で22年度までに「0%」、家庭では「3%」、飲食店では「15%」とする目標が掲げられている。

ただ、東京五輪・パラリンピックが開催される20年に向けて、政府が受動喫煙防止策を強化するための検討を進めていることなどを踏まえ、3期目の計画では現在よりも踏み込んだ目標設定が求められていた。

2日の会合では、若尾直子委員(NPO 法人がんフォーラム山梨理事長)が、「2020年までに受動喫煙を有する者の割合をゼロにするとしていただきたい」と指摘。中川恵一委員(東大医学部附属病院放射線科准教授)も受動喫煙によって子どもの学力が低下する恐れがあると、「受動喫煙は家庭も飲食店もゼロにすべき」と述べた。

このほか、「喫煙は多くのがん種への影響が明らかになっているので、それを踏まえた上で対策をすべき」(宮園浩平委員・東大大学院医学系研究科分子病理学教授)といった意見や、「直接喫煙による年間死亡者数は十数万人なので、そのことも明記すべき」(山口建委員・静岡県立静岡がんセンター総長)といった意見があった。

<鳥インフルエンザ関係情報>

★韓国でまた鳥インフルが流行、家禽の移動を全面禁止P

【AFP 6月7日】

韓国でH5N8型の高病原性鳥インフルエンザウイルスが流行している事態を受け、これを封じ込めるために家禽の移動が全土で一時的に禁止された。この鳥インフルの流行によりこれまでに家禽約19万羽が殺処分された。

この流行の最初の感染は南部済州(Jeju)島で2日に確認された。その後、韓国国内のそれぞれ別の場所で4例が確認されている。

農林畜産食品省によると、韓国政府は6日、鳥インフルへの警戒レベルを最高の「深刻」に引き上げ、さらにニワトリ、アヒルなど18万羽以上を殺処分するよう命じた。

「深刻」は4段階ある鳥インフルへの警戒レベルで最高で、これにより当局は家禽を運ぶあらゆる乗り物の移動を禁止したり、鶏肉を扱う店や食肉処理施設を閉鎖したり、家禽に予防接種をしたり、路上であらゆる車両を消毒したりすることができる。

韓国では7日、24時間の家禽の移動禁止措置は7日から取られ、あらゆる家禽および家禽業者の移動は禁止され、飼育場は消毒される。

韓国では昨年、同国史上最悪の鳥インフルの大流行が発生し、3000万羽が殺処分され、卵の価格は急騰した。(c)AFP

<ジビエ関係情報>

★ジビエ・ビジネスの光と影 獣害対策の切り札となるか

補助金貰っても採算割れの現実 田中淳夫(ジャーナリスト)

【WEDGE REPORT2017年6月1日】

<http://wedge.ismedia.jp/articles/-/9689>

ジビエ(野生鳥獣肉)が注目を集めている。政府もジビエ利用拡大の旗を振り、各地で事業化の動きが目立つ。獣害を引き起こすシカの駆除をジビエの普及によって促進しようという発想だ。

その最前線に位置する兵庫県丹波市で、シカ肉の販売・流通を手掛ける丹波姫もみじに到着したの

は3月上旬の朝だった。柳川瀬正夫社長に話を聞こうと思った途端、事務所の前に軽トラが止まった。荷台には大きなニホンジカ。胸が赤く染まっている。

シカ肉の販売・流通会社「丹波姫もみじ」に運び込まれたニホンジカ

(写真・ATSUO TANAKA)



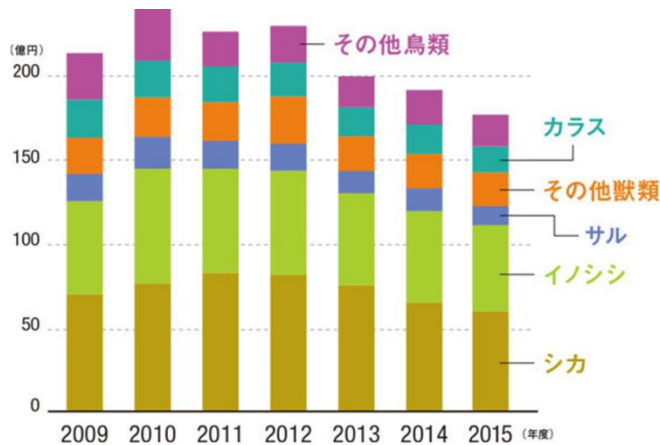
さっそく社員が集まって、食肉処理場に運び込む。重さを量ると70キロを超えた。「これは大物だな」。そんな声が響く。持ち込んだ人によると、畑に仕掛けたくくりワナに掛かっていたのだそうだ。まだ仕留めて30分と経たない。その後も次々とシカが運び込まれた。猟期中は1日10頭以上持ち込まれるという。

「もっとも多い日は26頭だったかな」というのは、解体を担当する足立利文さん。1頭の皮を剥ぎ内臓を抜くまで10分くらいだという。その後冷蔵庫で約1週間熟成させてから肉の部位を切り分ける。

丹波姫もみじの昨年の処理数は、約1800頭にのぼる。ニホンジカ専門の処理施設としては日本最大級だ。ジビエブームに乗って急成長か……。

「全然、利益は出ません。一時は廃業を考えたくらいです」

意外や柳川瀬社長の口調は重かった。シカ肉ジビエの現状はどうなっているのか。農林水産省の出す野生鳥獣による農作物被害額は年間200億円前後だが、実態はその数倍といわれる。とくに多いのがシカによる食害だ。推定生息数はニホンジカ305万頭(本州以南)、エゾジカ57万頭(いずれも2013年)。この数字はイノシシの4倍強だ。



野生鳥獣による農作物の被害額 (出所) 農林水産省の資料を基にウェッジ作成

国は生息数を23年までに半減させる目標を立てたが、駆除した個体の有効利用が課題になってきた。毛皮や角の商品化もあるが、やはり中心は食肉だろう。

シカ肉は高タンパク低脂肪、鉄分が多くて栄養価が高いと謳(うた)われる。シカ肉流通量

の統計はないが、鳥獣処理加工施設(シカ以外も含む)は、把握されているだけで08年の42カ所から15年の172カ所に増えた。



丹波姫もみじは、柳川瀬社長が06年に立ち上げた。補助金は使わなかったという。初年度の処理頭数は約400頭。売り物になりそうなシカのみを選び、自治体から支給される有害駆除報償金と合わせて1頭5000円で買い取っていた。5年前に丹波市から求められて獣害駆除のシカをすべて受け入れ始め、急拡大した。また営業を重ねてシカ肉を扱う料理店なども増やしてきた。

しかし利益はほとんど出ないという。買い取りも打ち切り、今ハンターに渡すのは割り増しされた報償金(7000円)だけだ。柳川瀬社長は、シカ肉がビジネスとして難しい理由を語る。

シカは売り物になる肉が少ない(写真・ATSUO TANAKA)

「シカは売り物になる肉が少ないんですよ。重量で見るとだいたい肉と内臓、骨・皮・角が3分の1ずつ。その肉もおいしくて売り物になるのは背ロースとモモ肉ぐらい。肉質が

良いのはさらに少ない。計測したところ、全体の 15%程度でした。だから肉の注文が増えても十分に供給できないのです」

背ロース肉は 100 グラム当たり 700 円前後で取引されるが、これ以上値を上げるのは難しいという。

また肉質はシカの捕獲方法に左右される。銃猟の場合は頭か首を撃ち抜かねば使えない。銃弾が肉はもちろん内臓に当たると、大腸菌が飛び散るため食用できなくなる。

ワナ猟も、かかったらすぐに仕留めないと暴れて打ち身になり鬱血したり、体温が上がって「蒸れ肉」になる。すると臭みが強くて食べられなくなるという。しかしハンターによってはワナにかかって数日経ったシカを持ち込むこともある。報償金目当ての猟だと、肉質を気にしないからだ。

ほかにも年齢やサイズによる肉質や量のばらつきも大きく、実際に食用に回せる部分は極めて少ないのだ。

残りは、よくてドッグフード用。しかし価格は 10 分の 1 以下だ。角や毛皮の商品化も進めているが、大きな需要にはなっていない。

「有害駆除個体を受け入れると補助が出る点は有り難いのですが、逆に個体を選ばず引き取らねばなりません。しかし利用できない部位や個体は、廃棄物として処分する必要があります。その経費が経営を圧迫します」

肝心のシカ肉供給側では、経営が厳しく悲鳴を上げているのだ。

顔の見える関係で安定供給を実現

シカ肉メニューを恒常的に提供する外食チェーンがある。「カレーハウス CoCo 壱番屋」だ。滋賀県に 11 店舗のフランチャイズを展開するアドバンスでは、常時「天然鹿カレー」をメニューに並べている。

増減はあるが月に約 1500 食、150~250 キロのシカ肉を消費しているという。これほどの量のシカ肉をいかに調達しているのだろうか。

「8 年前に各店舗が地域密着メニューを開発することになりました。その頃、中山間地はシカ害がひどいと聞いていて、それならシカ肉カレーはどうかと思いついたんです」と語るのはアドバンスの川森慶子総務部長。

「ところが、本部から『野生動物の肉は、衛生管理をどのように確保するつもりか』と強く言われました」

衛生面の安全管理は至上命題だ。全国に 1400 店舗以上を展開する大手チェーンだけに、1 軒でも問題を起せば影響は大きい。そこで 10 カ条の衛生基準をつくった。仕留めてからの搬入時間、着弾部位、金属探知機による検査、毛の付着の有無……それらを細かくチェックする体制をつくる。

幸い同時期にシカ肉販売を模索していた滋賀県日野町猟友会の「獣美恵(じびえ)堂」グループと出会った。彼らと交渉した結果、衛生基準の遵守を元に取り取引を始める。狩猟実績から量の確保も可能と判断した。その後、県内のハンターともシカ肉の買い取りを契約している。

調理方法も研究した。特有の臭みを消しつつジビエならではの風味も残さないといけない。一方で高級レストランのような手間もかけられない。試食を繰り返して納得のいく味に仕上げた。

満を持して販売したシカ肉カレーは評判になった。肉が足りなくなると「獣美恵堂」も休日返上で猟に出る確保してくれた。一方で肉質に問題があったら返品し、厳しく伝え善処を求める。

「それができたのは、徹底的に話し合い、お互いの立場を理解した顔の見える関係を築いたからです。肉の買取価格は決して高くはないのですが、安定的に購入する我々を信じて回してくれます。私もシカの解体に参加することもあります」(川森部長)

CoCo 壱番屋は、北海道や長野県、三重県などでシカ肉をメニューに加える店舗を増やした。ただ常時メニューにあるのは滋賀県だけだ。やはり安定供給が課題なのだろう。またアドバンスもシカ肉カレー

だけでは赤字だという。それでも続けるのは、ジビエの普及が中山間地の状況改善の一助になればという思いからである。

狩猟のプロ集団が狙うジビエ調達と有害駆除

まったく違うアプローチでジビエ・ビジネスに挑むのは、TSJ(奈良市)だ。仲村篤志社長は、獣害対策のプロとして、食肉加工施設の建設とシカ肉販売を狙う。

「もともと雑貨の企画や販売などを手がけていますが、新規事業を考えた際に、ふと他社が容易に参入できない分野として有害鳥獣捕獲事業が頭に浮かびました。祖父と父が猟師だったことも影響したのかもしれない」

どこの地域でも有害駆除を担うのは、主に猟友会だ。しかし高齢化が進むだけでなく、基本的に趣味の団体であるだけにジビエ・ビジネスには向かない事情も抱える。だから有害駆除を行なうプロ集団が必要だと考えた。

そこで猟期は毎日一人で山に入り、4カ月で43頭仕留めたという。腕を磨くだけでなく、シカの行動パターンを徹底的に学習した。確実に駆除できる実力を身につけるためだ。奈良県の認定鳥獣捕獲等事業者となり、優秀なハンターを集めつつ養成講座も開いている。現在12人を確保したという。

「事業としては各自治体と契約して行う予定です。ただ駆除だけでなく、食肉処理施設を運営して雇用などで地元へ寄与します。連動すれば肉質を高め量も確保できます。ただ試算すると、年間700頭を駆除して肉を販売しても収入は300万円程度。経費は633万円を超えて、完全に赤字でした」

だから有害駆除報償金に加えて獣害対策の指導やハンター養成など、地域と連携した経営を自治体に提案している。現在、奈良県内の自治体と話を進めているところだ。

ジビエの最前線を追うと、シカ肉が人気を呼べば獣害の元であるシカの駆除も進む、というほど単純ではないことが浮かび上がる。ジビエを獲得するための猟ならばハンターとは綿密な連携を組み「質」と「量」を維持しないと無理だろう。獣害対策ならば、ジビエと切り離して地域を上げた取り組みが必要となる。

★有害鳥獣の利活用学ぶ 東松山市で「ジビエ」研修会(埼玉県)

【テレ玉 2017年6/8(木) 18:08 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170608-00010004-teletamav-111>

野生動物による農作物被害の対策として捕獲した動物を食肉などとして利活用する「ジビエ」の研修会が東松山市で行われました。

研修会に参加したのは各市町村の職員をはじめ、猟友会や商工会の会員などで、作付けされた畑などを荒らす有害鳥獣を捕獲したあとの活用方法などについて学びました。

「ジビエ」とは狩猟で得た野生鳥獣の食肉を意味するフランス語で、研修では日本ジビエ振興協会から加熱処理や衛生管理方法、肉を仕入れるときの流通の注意点などが説明されました。県によりますと、県内ではおとし、野生鳥獣2,500頭あまりが捕獲され、およそ1億2,000万円の作物被害額があったということで、参加した人たちからは多くの質問が出されていました。

また、解体処理施設の無い場所でも食肉の加工が可能になる「ジビエカー」の見学会も行われ、参加者たちは熱心に説明に聞き入るなどジビエ利活用の関心の高さがうかがえました。

<その他の情報>

★長崎県:コイヘルペスウイルス(KHV)病の発生について(第2報)

【長崎県発表H29. 6. 6】

<https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2017/06/1496727986.pdf>

平成29年6月1日に長崎市の中島川(魚の町・魚市橋付近)でコイのへい死を確認し、県総合水産試験場の検査でKHV陽性であった検体について国立研究開発法人 水産研究・教育機構 増養殖研究所(三重県南伊勢町)に確定診断を依頼していたところ、本日下午記のとおり診断結果の通知がありましたのでお知らせします。

1. 確定診断結果 KHV「陽性」

2. 経緯

(1)6月1日、総合水試の一次検査で「陽性」。

(2)6月2日、養殖研究所に検体を送付し、本病の確定診断を依頼。河川管理者である県長崎振興局に対して、「コイの移動自粛の徹底ならびに死亡魚の回収・適正処理」を依頼。

(3)6月5日、県(水産部、土木部河川課、県長崎振興局建設部)及び長崎市の関係部署(水産、環境、観光)によるまん延防止対策会議を開催し、へい死魚の処分方法や市が自治会等を通じて地域住民への周知をする等、当面の対応を確認。

3. 今後の対応

(1)確定診断結果の周知

・県内市町、県関係機関(各振興局、各普及センター)、内水面養殖業者、各内水面振興協議会等へ文書で通知。

・県ホームページ、市ホームページへの掲載。

(2)へい死魚の処理

・県がへい死魚を回収し、市のゴミ処分場に搬入し焼却処分する。

(3)移動の制限

・KHV病のまん延防止のための措置として、「コイの移動と他の河川等への放流の禁止」を内容とする長崎県内水面漁場管理委員会指示の対象に中島川を追加(6月中旬までに実施)。

4. KHVについて

1)本病はコイ(マゴイ、ニシキゴイ)以外の魚には感染しません。また、人に感染することはないため、仮に感染したコイを食べても人体への影響はありません。

2)本河川において、KHV病の発生は初めて(確定診断)。

3)本病は、日本では平成15年11月に茨城県霞ヶ浦で初めて確認され、現在までに全都道府県で発生している。

担当課 長崎県漁業振興課

担当者遠山、馬場、原

電話 095-895-2823

★宮崎県内資本初、農場ハサップ認証 安楽畜産

【宮崎日日新聞 6/1(木) 11:03 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170601-00010133-miyazaki-145>

日南市で肉用牛約千頭を飼育する安楽畜産(安楽重光代表取締役)は、食品衛生管理の国際基準「HACCP(ハサップ)」の考え方を農場に応用した「農場ハサップ」の認証を受けた。県内資本の畜産農家としては初めて。同社は「安心、安全な畜産物生産PRの武器になる」と喜んでいる。