

食中毒 週刊ネットニュース

2017年7月14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7月13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

★堺O157「風化させてはならない」追悼と誓いのつどいに市民ら献花

【産経新聞 2017年07月13日 07時34分】

<http://www.sankei.com/west/news/170713/wst1707130019-n1.html>

堺市で平成8年7月に発生した病原性大腸菌O(オー)157による集団食中毒で亡くなった児童らを悼み、再発防止を誓う「追悼と誓いのつどい」が12日、同市堺区の市役所敷地内の追悼碑前で開かれた。

市教委は24年、被害が広がった7月12日を「O157堺市学童集団下痢症を忘れない日」と制定。以降この日に合わせて、市と市教委主催、市医師会などでつくる「堺市健康づくり推進市民会議」の共催で開かれている。

式典には、市民や学校関係者ら約250人が参加。竹山修身市長が「ご遺族の深い悲しみを思うと痛恨の極み。事件を風化させてはならない。市民のみなさまの命と健康を守れるよう全身全霊を傾ける」と誓った後、参加者らが追悼碑に献花した。

堺市のO157集団食中毒では、小学校で給食を食べた児童ら約9500人が発症。女児3人が死亡し、27年には食中毒発生時に小学1年生だった女性が、後遺症による脳出血で死亡した。現在18人が経過観察や治療が必要とされ、11人がまだ補償合意に至っていない。

★【医師取材】ノロウイルスの検査方法・期間・費用は？

【「マイナビウーマン2017年7月10日】

<http://woman.mynavi.jp/kosodate/articles/1640>

記事の取材先ドクター わだ小児科クリニック 和田直樹先生

ノロウイルスは、感染力が非常に強いのが特徴で、二次感染が起きやすく、保育園や幼稚園などで、集団感染を引き起こすこともあります。ここでは、このノロウイルスの感染が疑われる場合の検査や診断方法についてお話していきます。このこれまで30年余りの病院小児科での経験をいかして お子様の健康と病気全般を扱うクリニックにしてみたいと思っています。また背の低い子供の診療も積極的に取り組んでいきたいと思っています。

わかりやすい説明をモットーに子供たちの頼れるかかりつけ医をめざしています。日々お母さんたちが抱いている疑問や悩みについても気軽にご相談ください。

●ノロウイルスはいつ発症するの!?

ノロウイルスとは

ノロウイルスは、人間の体内に侵入すると、小腸の粘膜で増殖して、感染性胃腸炎や食中毒を引き起こすウイルスです。1年中いつでも感染する可能性があります、特に11月から翌年の2月頃にかけて流行しやすい傾向があります。

発症までの期間は

ノロウイルスに感染すると、1~2日ほどの潜伏期間を経て、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などの症状が現れます。多くの場合は、突然の強烈な吐き気や嘔吐から始まり、次第に水っぽい下痢便が出るようになります。発熱をともなうこともあります、熱は37~38度くらいで、高熱が出ることはあまりありません。また、ノロウイルスに感染しても、何も症状が現れない「不顕性感染」や、軽い風邪のような症状で済むケースもあります。

●ノロウイルスの検査方法

ノロウイルスの検査方法は、大きく分けると、「検査キットによる簡易検査」と「ウイルス学的な診断」の2種類あります。

検査キットによる簡易検査

ノロウイルスに感染している人のふん便や嘔吐物には、ウイルスが大量に含まれています。そこでこの検査では、専用の検査キットを使って、ふん便の中のノロウイルスを検出します。ただし、簡易的な検査なので、ノロウイルスに感染していても、陽性反応が出ないケースもあります。

ウイルス学的な診断

ノロウイルスは、直径が約3万分の1mmと、とても小さな粒子なので、普通の顕微鏡では確認することができません。そこで、より細かい粒子を見ることができる電子顕微鏡を用いる「電子顕微鏡法」や、ウイルスの遺伝子を増やして間接的にウイルスを検出する「RT-PCR法」「リアルタイムPCR法」などを行います。

これらの検査なら、検査キットよりも、確実にノロウイルスを検出することができます。しかし、食中毒や集団感染の原因究明のために行政機関や研究機関などで行われる特殊な検査なので、一般の患者さんに対しては、実施されていないようです。

一般医療機関では問診のみで判断

検査キットによる簡易検査は、一般の患者さんでも受けられる検査です。しかし、検査キットの値が張ることや、患者さんにふん便を持参してもらわないと検査ができない(医療機関で検便をしてから検査することもあります)ことなどから、一般の医療機関では、通常の場合、検査を行わずに、症状や食事の内容、身の回りに感染者がいないかどうかなどの問診から、「おそらくノロウイルスが原因だろう」と推定して、診療することが多いようです。

ただし、ノロウイルスには特効薬がなく、治療は、症状をやわらげるための対症療法を行っていくので、検査をしてもしなくても、治療にはあまり影響しません。

検査結果の期間はどのくらい!?

検査キットでは、だいたい10~15分くらいと、短時間で検査結果が出ます。

●気になる検査費用とは

保険は適用されるの!?

検査キットによる簡易検査に保険が適用されるのは、3歳未満の乳幼児か65歳以上の高齢者で、医師が医学的に必要と判断した場合のみです。

検査費用はどのくらい!?

保険が適用されず、自費で検査キットによる簡易検査を受ける場合は、だいたい 2000～5000 円程度かかるケースが多いようです。ただし、金額は検査を受ける医療機関によって変わってきます。

●まとめ

ノロウイルスによる感染症は、通常、問診や診察だけで診断するため、多くの場合は、自費での検査になってしまいます。また、ノロウイルスの検査キットの取り扱いがない医療機関もあるので、どうしても検査を受けたいという場合は、事前に電話で確認してから受診するとよいでしょう

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)

★広島県:広島市の結婚式場で25人が食中毒 ノロウイルス

【朝日新聞 2017 年 7 月 7 日】

広島市保健所は6日、同市南区の結婚式場「ルメルシェ元宇品」の利用客25人が下痢や嘔吐(おうと)などの食中毒症状を訴えたと発表した。ノロウイルスによる食中毒と判断し、同日付で営業禁止処分にした。

市によると、症状を訴えたのは、2日にあった披露宴に出席したグループ計58人の一部。客5人のほか、調理従事者3人の便からノロウイルスが検出された。式場によると、7月末までに披露宴の予約が9件入っており、代替会場の手配などを急ぐという。担当者は、「真摯(しんし)に受け止めて清掃などを見直し、よりよい施設を目指したい」としている。

広島市公表年月日 平成29年7月6日(木)

<http://www.city.hiroshima.lg.jp/www/contents/1367116728184/index.html>

事件の概要

平成29年7月4日(火)9時30分頃、市民から広島市保健所に、「7月2日(日)に、南区元宇品で結婚式に参加した後、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、7月2日(日)に南区の「ルメルシェ 元宇品」を利用した1グループ58名中25名が、7月3日(月)から7月5日(水)にかけて下痢、嘔吐、発熱等を発症していた。(7月6日(木)9時現在)

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、患者便からノロウイルスが検出され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、7月6日(木)、「ルメルシェ 元宇品」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 25名 入院なし(7月6日(木)9時現在)
- (2) 主症状 下痢、嘔吐、腹痛等

原因施設

- (1) 施設名 ルメルシェ 元宇品
- (2) 営業の種類 飲食店営業
- (3) 営業所所在地 広島市南区元宇品町3番18号
- (4) 営業者氏名 代表取締役 長谷部 弘之(はせべ ひろゆき)

原因食品 7月2日(日)に提供された結婚披露宴料理

病因物質 ノロウイルス

保健所の対応

(1) 患者の発症状況及び喫食状況等の調査

(2) 原因施設の立入調査・指導

(3) 検体採取(検査機関:広島市衛生研究所等)

・検体名 患者便 検体数 5 検査結果5検体ノロウイルス陽性

・拭き取り検体数27 1検体ノロウイルス陽性、7検体陰性、19検体検査中

・食品検体数4 4検体検査中

・従事者便検体数27 3検体ノロウイルス陽性、6検体陰性、2検体検査中16検体依頼中

(4)原因施設の営業禁止

●サルモネラ属菌食中毒(食肉や鶏卵などが原因)

該当する記事は見つかりませんでした。

●カンピロバクター食中毒(鶏肉の生食、沢水、未殺菌井戸水が原因)

★宮崎県:インターネット販売の鳥刺しで9人が食中毒 カンピロバクター

【毎日新聞 2017年7月12日】

<https://mainichi.jp/articles/20170712/ddl/k45/040/285000c>

鳥刺しを食べた購入者がカンピロバクター菌による食中毒を起こしたとして、県は11日、都城市山田町の食肉販売業「竹林鶏」を13日までの3日間、営業停止処分にしたと発表した。いずれも軽症で快方に向かっている。

県衛生管理課によると、6月25～27日、販売店からインターネットで鳥刺しを購入して食べた北海道内の8世帯23人のうち、10～50代の男女9人が、腹痛や下痢、発熱などの症状を訴えた。このうち3人と鳥刺しの残りからカンピロバクター菌が検出された。

県は今後、菌が繁殖しやすい32度以上となる日がしばらく継続されると予想し、今年初の食中毒注意報を発令した。【宮原健太】

★福岡市:中央区の飲食店で鶏刺し等を食べ7人が食中毒 カンピロバクター

【福岡市公表平成29年7月7日17:30現在(抜粋)】

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/shokutyu.pdf>

1 探知 平成29年7月6日(木)12時頃、南区の医療機関から中央区保健福祉センター(中央保健所)に、「食中毒の疑いがある3名の患者を診察し、検便の結果カンピロバクターが検出された」旨の連絡があった。

2 概要 平成29年7月1日(土)19時30分頃から、2家族計7名が福岡市中央区の飲食店で鶏肝刺し等を喫食したところ、うち5名が7月2日(日)10時頃から7月4日(火)10時にかけて下痢、発熱、吐き気等の食中毒様症状を呈した。

3 症状 下痢、発熱、吐き気等

4 摂食者数 7名

5 有症者数 … 5名 女性4名(10歳代2名、40歳代2名)、男性1名(50歳代 1名)

※受診者5名(入院者はいない)。全員快方に向かっている。

6 検査

- (1)有症者便：3検体…医療機関の検便により3検体からカンピロバクターを検出
- (2)施設従業員便：2検体…福岡市保健環境研究所で検査中
- (3)施設ふきとり：4検体…福岡市保健環境研究所で検査中

7 原因食品 下記施設で7月1日(土)に提供された食事

焼きおにぎり, 野菜サラダ, ピザ, 梅茶漬け, 串焼き(ウインナー, つくね, ポンじり, 砂ズリ, とり皮, 豚バラ), 豚足, キャベツ, 鶏刺し盛り合わせ(肝, ささみ, 砂ズリ, ももタタキ)

※当該施設では加熱用として仕入れた鶏肉や鶏の内臓を刺身やタタキで提供していた。

8 原因施設

- (1)営業所所在地 福岡市中央区平尾一丁目11番21号 村田ビル 1F
- (2)営業者氏名 株式会社あずり 代表取締役 田中 稔也
- (3)屋号 焼鳥 あずり
- (4)業種 飲食店営業

★茨城県:阿見町の飲食店で3人が食中毒 カンピロバクター

【NHK NEWS WEB 2017年7月11日】

先月25日、阿見町の焼き鳥店で提供されたレバー串などを食べた3歳の女の子を含む女性3人が下痢や腹痛などの症状を訴え、土浦保健所は細菌のカンピロバクターが原因の食中毒として店を営業禁止の処分にしました。保健所では肉を調理する際は十分に加熱するよう呼びかけています。

県によりますと、先月25日に阿見町の焼き鳥店「鳥吉阿見町店」で提供された「ささみチーズ串」や「レバー串」を食べた3歳の女の子と34歳と39歳の女性の合わせて3人が、下痢や腹痛などの症状を訴えて医療機関を受診しました。3人の症状はいずれも軽く、すでに回復しているということです。

県衛生研究所が原因について調べたところ、患者の1人から食中毒を引き起こす細菌の「カンピロバクター」が検出されたということです。このため土浦保健所は、店が提供した焼き鳥が原因の食中毒が原因と断定し、10日から当面の間、店を営業禁止の処分にしました。

県の食の安全対策室によりますと、カンピロバクターは、生の豚肉や鶏肉などに付着していますが、十分に加熱すれば死滅するというので、保健所は、肉を調理する際は十分に加熱するよう呼びかけています。

茨城県発表 2017年7月10日(抜粋)

1 探知

平成29年7月4日(火)午後2時40分頃、土浦市内の住民から土浦保健所に「6月25日(日)に阿見町内の飲食店を利用したところ、下痢、腹痛、発熱等の体調不良を呈し、医療機関を受診した」旨の通報が入った。

2 事件の概況

土浦保健所の調査によると、6月25日(日)に阿見町内の飲食店「鳥吉 阿見店」を利用した1グループ10名のうち、3名が6月28日(水)午前6時頃から下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈し、3名が医療機関を受診していることが判明した。

調査の結果、1名の患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致したこと、原因施設において加熱不十分な食肉を提供したこと、患者らの共通食が当該施設に限られること等から、土浦保健所は、本日、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。なお、患者らはいずれも快復している。

3 原因施設

屋号:鳥吉 阿見店 営業者:(株)NGM (代)岩田 義尚

所在地:阿見町阿見5181-54 業種:飲食店営業

4 原因となった食事 6月25日(日)に提供した食事 ささみチーズ串, レバー串(いずれも推定)

5 原因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

6 発生日時 平成29年6月28日(水) 午前6時頃(初発)

7 摂食者数 10名(男性4名 7才~36才, 女性6名 2才~39才)

8 患者数 3名(女性3名 3才, 34才及び39才)

9 主症状 下痢, 腹痛, 発熱 等

10 検査状況 検便 :3検体(患者:3検体)

結果 :県衛生研究所の検査の結果, 患者便1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

11 その他

行政処分(土浦保健所 営業種別:飲食店営業 営業禁止(食品衛生法第55条):平成29年7月10日(月)から

★大阪府:東大阪の居酒屋で「鶏のたたき」食べ7人食中毒 カンピロバクター

【産経新聞 2017年7月9日 15時37分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13313177/>

大阪府東大阪市は9日、同市西鴻池町の居酒屋「一石二鳥」で食事をした20~45歳の男女7人が下痢や腹痛などの症状を訴え、うち5人の便から食中毒菌のカンピロバクターを検出したと発表した。

市は同店を原因とする食中毒と断定し、同日から2日間の営業停止を命じた。

同市によると、6月28日に「鶏のたたき」などを食べた11人のうち7人が下痢や腹痛の症状を訴えた。4人が病院で受診したがいずれも入院しておらず、快方に向かっているという。

東大阪市(7月9日発表) 近畿府県市食中毒情報より

発症日時:6月29日(木曜日)午前8時00分(初発)

喫食者数:11人 有症者数:7人

原因食品:6月28日(水曜日)に提供された食事

病因物質:カンピロバクター 原因施設:一石二鳥(東大阪市)

★台東区:上野の飲食店で9人が食中毒 カンピロバクター

【台東区公表平成29年7月7日(抜粋)】

<http://www.city.taito.lg.jp/index/kurashi/food/syokuhineisei/ihansha.html>

営業者氏名 株式会社おすすめ屋 施設の名称 おすすめ屋 上野店

施設所在地 東京都台東区上野二丁目12番11号 宝丹ビル6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7月7日から平成29年7月13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 オーダーバイキング料理(鶏さしみ、とりわさを含む)

病因物質 カンピロバクター

患者数 2グループ 9名

備考 原因となった食事には、加熱不十分な鶏肉が含まれていた。

★大田区:蒲田の飲食店で6人が食中毒 カンピロバクター

【大田区公表平成29年7月6日(抜粋)】

<https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/etc/kouhyounitiute.html>

業種等 飲食店営業 施設の名称 博多やきとり串猿 営業者氏名等 川村 将刀

施設所在地等 東京都大田区蒲田五丁目3番8号司コーポ 105号

主な適用条項 食品衛生法第6条 食品衛生法第50条第3項

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(平成29年7月6日から同年7月10日までの5日間)及び取扱改善命令

備考 原因食品:6月17日に提供された会食料理

病因物質:カンピロバクター

6月19日から6月21日にかけて、患者6名が下痢、腹痛等を発症

★福岡県:八女市の飲食店で5人が食中毒 カンピロバクター

【福岡県発表2017年7月4日(抜粋)】

<http://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchu-doku-minamichikugo.html>

6月29日(木曜日)に食中毒(疑い)として資料提供した件について、その後の情報を提供します。

1 事件の探知 平成29年6月29日(木曜日)、八女市内の職場の代表者から、下痢、発熱等を呈している者が複数名いる旨、南筑後保健福祉環境事務所に連絡があった。

2 概要 南筑後保健福祉環境事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。

3 発生日時 調査中 判明分:平成29年6月25日(日曜日)午前3時頃(初発)

4 摂食者数 調査中 判明分:1グループ17名

5 症状 調査中 判明分:下痢、発熱等

6 有症者数 調査中 判明分:5名(男性4名、女性1名)うち、5名が医療機関を受診しているが、入院した者はいない。なお、重篤な症状を呈している者はなく、おおむね快方に向かっている。

7原因施設、原因食品、病因物質

1. 原因施設

屋号:集家 業種:飲食店(居酒屋) 営業者:株式会社E

所在地:福岡県筑後市大字山ノ井217-1

2. 原因食品 6月23日に提供した食事

○参考:メニュー サラダ、焼鳥(鳥レバー、皮、つくね、砂ずり、モモ)、鶏のたたき(モモ、ささみ)、唐揚げ、もずく、炊き込みごはん等

3. 病因物質 ンピロバクター・ジェジュニ

8 検査 有症者便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。

9 措置 営業停止:2日間(7月4日~5日)

10その他 自主休業:6月29日

●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)

★熊本県:天草市で法事の弁当食べた26人が食中毒 黄色ブドウ球菌

【毎日新聞2017年7月8日】

県は7日、天草市で3日にあった法事で出された弁当を食べた20～80代の男女26人が下痢などを発症したと発表した。患者はいずれも快方に向かっているという。患者の便からは黄色ブドウ球菌が検出され、県は集団食中毒と確認。弁当を製造した同市川原町の仕出し店「すえひろ」を7日から3日間の営業停止処分にした。

●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)

★江東区:亀戸の飲食店で寿司を食べ1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【江東区公表平成29年7月12日(抜粋)】

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等 もりいち亀戸駅前店 株式会社森商事 代表取締役 森 弘

所在地 東京都江東区亀戸六丁目59番7号1階

主な適用条項 食品衛生法第6条

行政処分等を行った理由 食中毒

行政処分等の内容 平成29年7月12日の営業停止1日間

病因物質 アニサキス

患者数 1名

備考 原因食品は、平成29年6月14日に提供した寿司であった

★目黒区の飲食店で1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【目黒区公表平成29年7月11日(抜粋)】

営業の種類 飲食店営業

営業所所在地及び名称 東京都目黒区青葉台一丁目30番10号韓国会館2階 いろは寿司

営業者氏名 有限会社松本寿物産 代表取締役 松本 寿

適用条項 食品衛生法第6条第4号及び第50条第3項により、第54条及び第55条を適用

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

不利益処分等の内容 営業停止 平成 29 年 7 月 11 日 取扱改善命令

備考

患者数 1 人 主な症状 胃痛、発熱、倦怠感

病因物質 アニサキス

原因食品 平成 29 年 7 月 4 日に当該施設が調理提供した食事

★東京都:中央区の羽田市場直販所で食中毒 寄生虫(アニサキス)

【中央区公表平成 29 年 7 月 10 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 羽田市場直売所

CSN地方創生ネットワーク株式会社 代表取締役 野本 良平

施設所在地等 東京都中央区銀座 8 丁目 15 番 6 号 CRYSTAL SQUARE銀座-1 1 階

主な適用条項 食品衛生法第 6 条及び第 55 条

不利益処分等を行った理由 食中毒(6 月 19 日に調理、提供された刺身類)

不利益処分等の内容 7 月 10 日(1 日間)の営業停止

備考 病因物質 アニサキス

★港区:六本木の飲食店、ヒラメの御造りで14人が食中毒 寄生虫(クドア)

【港区公表 平成 29 年 7 月 7 日(抜粋)】

業種等 飲食店営業

施設の名称および施設の所在地 施設の名称 麻布久徳

施設の所在地 東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号六本木ヒルズ森タワーウェストウォーク 506

営業者氏名および営業者住所等 営業者氏名 株式会社久徳 代表取締役 平野井 元久

営業者住所 東京都港区芝大門二丁目 11 番 1 号

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品 平成 29 年 7 月 2 日に提供されたヒラメお造り(推定)

原因物質 クドア・セプテンpunkタータ

主な適用条項 食品衛生法第 6 条及び第 50 条第 3 項の規定に違反するので同法第 54 条第 1 項及び第 55 条第 1 項を適用

不利益処分等の内容 平成 29 年 7 月 7 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:14 名

クドア・セプテンpunkタータはヒラメの筋肉中に寄生する粘液胞子虫です。クドア・セプテンpunkタータが多量に寄生したヒラメを生または加熱不十分な調理物として摂取すると、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢などの症状が起きます。症状は軽度で、速やかに回復します。マイナス 20℃で 4 時間以上の冷凍または 75℃5 分以上の加熱で食中毒を防ぐことができます。

●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

★ 児童と生徒が嘔吐や腹痛、68人欠席 長岡の小中学校

【新潟日報 2017 年 7 月 6 日】

<http://www.niigata-nippo.co.jp/news/national/20170706333713.html>

長岡市教育委員会は6日、中之島中央小学校(327人)と中之島中学校(292人)の児童・生徒が嘔吐(おうと)や下痢、腹痛などの症状を訴え、計68人が欠席したと発表した。重症者はおらず、長岡保健所が原因を調べている。7日は両校を臨時休校にする。

6日に欠席したのは中之島中央小が30人、中之島中が38人。登校した子どもも計107人が体調不良を訴え、帰宅した子どももいた。両校では5日から症状を訴える子どもが目立つようになり、同日は計22人が欠席した。

両校では、中之島中に併設した調理場で作られた給食が提供されている。4、5日は部活動の大会のため中之島中では給食は提供されていなかった。市教委は「現段階で原因は特定されていない」としている。

両校は10日に授業を再開する方針だが、原因が特定されるまでは調理場で作った給食は配食せず、パンなどを提供する。

★ 長岡市の集団欠席 ウイルスなど見つからず

【新潟日報 2017 年 7 月 13 日】

<http://www.niigata-nippo.co.jp/news/national/20170713335064.html>

長岡市の中之島中央小学校と中之島中学校の児童・生徒が下痢などを訴え多数が欠席した問題で、市教育委員会は13日、給食や患者の便から食中毒の原因となる細菌やウイルスは見つからなかったと発表した。

児童・生徒は下痢や腹痛などを訴え、6日には計68人が欠席していた。2校の給食は同じ調理場で作られていたが、長岡保健所が保存されていた給食や患者の便を調べたところ、**ノロウイルスや大腸菌などは検出されなかった。**

市教委は休止していた調理場の利用を14日に再開するとし、「手洗いなど衛生管理を徹底したい」とした。

★ 愛知県: 額田郡幸田町の飲食店で23人が食中毒 病因物質調査中

【愛知県公表 2017 年 7 月 7 日(抜粋)】

業種等 飲食店営業

施設の名称 食事処 幹

施設所在地 愛知県額田郡幸田町大字横落字長根 40

営業者名 小野 丈一

原因食品 7月2日(日曜日)に提供された料理

病因物質 調査中

行政処分等の内容 営業の禁止

適用条項 食品衛生法第6条第3号違反

行政処分等の理由 食中毒病因物質に汚染された疑いのある食品を提供したこと

発症者数 23名

死者数 0名

備考 発症者数は発表時点のものです。

●食中毒注意報

★島根県発表 夏季の食中毒注意報の発表について(第1回)

【平成 29 年 7 月 12 日】

松江地方気象台へ気象状況を問い合わせましたところ、別添のとおりであり、食中毒の発生しやすい気象状況が続くものと思われますので、本日(7月12日)10時00分食中毒注意報を発表します。

なお、この注意報は1週間継続されます。

この注意報は、食品の調理、製造に携わる方はもちろん、家庭で調理をされる方に対しても、食品の取扱いについて注意を喚起するために発表するものです。

※気温等詳細は別添(第1回発表資料)をご覧ください。

○気温・湿度が高くなると食中毒菌の住みやすい環境となります。次のことに注意し、食中毒を予防しましょう。

- 1)調理を行う前には石けんと流水で十分に手を洗いましょう。
- 2)調理にあたっては、十分に加熱しましょう。
- 3)嘔吐、下痢等の症状がある場合は、調理を控えましょう。
- 4)食品は冷蔵庫等で低温で保管しましょう。
- 5)調理した食品はすぐ食べるようにしましょう。

★香川県:食中毒警報(第1号)を本日発令しました!(抜粋)

1 発令日と期間

7月9日(日曜日)から7月15日(土曜日)までの7日間発令します。

2 食品衛生上の注意

食中毒菌の多くは、温度 25~40℃、湿度 75%以上の環境で急速に増殖します。

本日以降も気温や湿度がともに高くなることが予想されますので、食品の取り扱いに十分注意してください。

(添付ファイル「食中毒警報発令中の食品衛生の心得」参照)

食中毒菌に増殖する時間を与えないよう調理したものは早く食べましょう。やむを得ず食品を保存する時は、食中毒菌が増殖しないよう冷蔵庫(10℃以下)で保存しましょう。

<発令基準の該当項目(○印)>

(1)気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合

②前2日間の平均気温が 27℃以上で、かつ、平均相対湿度が 75%以上になった場合

(3)感染性胃腸炎(ウイルス)の定点当たりの報告患者数が 15 人以上で、かつ、前週比が

2週間連続して 1.1 以上の増加となった場合

(4)警報発令者が特に発令することが必要であると認めた場合

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)

★オウム病の感染源、インコが最多 - 感染研が解析、妊婦死亡で注意喚起も

【医療介護 CB ニュース 7/10(月) 18:15 配信】

国立感染症研究所は 10 日、ハトやインコなどのふんを介して感染する「オウム病」の解析結果を公表した。感染源とされた鳥類はインコが最多で、特に女性の症例が多かった。死亡は 3 例あり、このうち 1 例は妊婦だった。同研究所は「妊婦は感染源となりうる鳥類等への接触を避けるよう配慮すべき」としている。【新井 哉】

オウム病の主な感染源はインコやハト、オウムなどで、ペットショップや公園、飼育場所の自宅で病原体が入った排泄物を吸い込むことで感染する。潜伏期間は 1-2 週間で、せきや急激な発熱を伴い発症。肺炎や気管支炎などを引き起こし、多臓器障害などで死亡するケースもある。感染症法上は 4 類感染症に分類されており、診断した医師が最寄りの保健所に届け出る義務がある。

同研究所は、2006 年 4 月から 17 年 3 月までに、感染症法に基づいて報告された症例のうち、病原体や遺伝子の検出、抗体の検出が確認できた 129 例を分析した。都道府県別では、東京と神奈川が共に 12 例で最も多く、以下は大阪(8 例)、宮城と愛知(共に 7 例)、栃木と香川(共に 6 例)、埼玉、広島、福岡(いずれも 5 例)などの順だった。

症状(重複あり)は発熱(125 例)、咳嗽(71 例)、呼吸困難(35 例)、頭痛(32 例)、筋肉痛(24 例)、意識障害(17 例)などで、所見は肺炎が 92 例あった。届け出時の死亡症例は 3 例あり、このうち 1 例は 20 歳代の妊婦(妊娠 20 週)だった。この 3 例の発症から死亡までの日数は 4-6 日だった。

感染経路も調べた。動物などからの感染が確定(推計を含む)した症例は 110 例(男性 63 例、女性 47 例)で、3 例がペットショップに勤務していた。110 例のうち 101 例が鳥類から感染したとみられ、インコが 56 例(男性 21 例、女性 35 例)、ハトが 27 例(男性 26 例、女性 1 例)あった。

同研究所は「妊婦等においてオウム病が疑われた場合には、検査用の検体を採取後、速やかに抗菌薬による治療を行うことが肝要」と指摘。また、推定感染源を特定し、感染拡大を防止する必要性も挙げている。

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)

★旭川市:給食調理室で大量のアリ 1200 食分の提供停止

【テレ朝 2017/07/11 05:55】

http://news.tv-asahi.co.jp/news_society/articles/000105081.html

北海道旭川市の小学校の給食調理室で大量のアリが見つかり、市は約 1200 食分の給食の提供を停止しました。

旭川市の東光小学校の給食調理室で、10 日午前 7 時半ごろ、調理員が部屋に入ったところ、少なくとも 100 匹以上のアリが侵入しているのを発見しました。東光小学校では隣の東光中学校の分と合わせて 1191 食の給食を提供していますが、アリの侵入のため調理を取りやめました。11 日は個別に包装した食パンとデザートなどを用意し、児童や生徒は家からおかずを持ってきます。12 日から今週いっぱいはい弁当を持参することで対応します。アリが侵入した経路はまだ分かっていません。

★高知市立 保育園給食に金属片 かつお削り節3パックから10個以上、製造会社は回収

【産経新聞 2017.7.12 15:40 更新】

<http://www.sankei.com/west/news/170712/wst1707120060-n1.html>

高知市立の保育園で、給食に使用するかつお節に金属片が混入していたことが12日、分かった。職員が調理中に発見したため、園児に影響はなかった。製造元はかつお節パックを回収、市は市内の保育園や幼稚園に情報提供をし、注意を呼び掛けている。

市保育幼稚園課によると、10日午前、保育園で出す給食を調理中、100グラム入りのかつおの削り節1パックを鍋でいろうとした際、1ミリほどの金属片に気付いた。職員が他の2パックを調べたところ、約10個の金属片が見つかった。

削り節を製造した森田鯉節(高知市南久保)によると、同じタイプの業務用のパックは100個製造。12日まで約80個を回収した。残りのパックも回収を急いでいる。

同社によると、削り節は県内の給食関係の食品問屋に卸しており、県外には出ていない。市によると、市内の小中学校では使用されていない。

同社は、加工の最終工程で金属検出器を使っているが、今回の金属片は小さすぎて見つけれなかったという。金属片がどの段階で混入したかは分かっておらず、原因を調べている。

森田研一社長は「皆さんにご迷惑をお掛けして申し訳ない」と謝罪した。今後、新しい金属検出器を導入し対応すると話している。

★岩見沢市：給食に異物、同じ業者が過去にも5件…公表せず

【読売新聞 2017年07月11日 09時44分】

<http://www.yomiuri.co.jp/national/20170711-OYT1T50016.html>

北海道岩見沢市の小中学校の給食で米飯にカビや細菌など異物が混入していた問題で、2011～15年にも米飯やパンに計5件、異物の混入があったことが10日、わかった。

調理したのは今回と同じ市内の委託業者だったといい、健康被害はなかった。だが、市教委は事態を公表せず、この業者の給食への供給も停止しなかった。

市教委によると、11年11月～12年1月、小学校2校と中学校1校の給食の米飯に黒色の異物が見つかった。市教委は分析を行うように要請したが、業者は対応を取らず、具体的な異物の内容は不明のままだった。さらに異物が見つかったのは15年5月。中学校1校で給食の米飯に黒色の異物が見付き、この時は業者が検査機関に分析を依頼し、異物について「カビを主体とするもの」とする内容の報告書を作ったが、市教委に提出しなかったという。

★岩見沢給食の異物混入「提供休止のみ公表」疑問の声 保護者、手引書改

善求める

【北海道新聞 2017年7月12日】

【岩見沢】市内の給食米飯の一部からカビが見つかり、19小中学校の米飯提供を休止している問題で、市教委は11日、給食提供をやめる場合のみ情報を公表すると定めたマニュアルに沿って対応したと明らかにした。給食提供の中止にまで至らない異物混入などの公表は、市教委の判断に任されており、保護者から疑問の声が出ている。

公表基準は昨年12月に市教委が策定した「異物混入等対応マニュアル」で初めて定められた。昨年8月、給食のスープに包丁の先端部が混入した可能性があったのがきっかけで作られた。このケースでは、保護

者に文書で報告したが広く公表せず、松野哲市長は同月の記者会見で「すぐに公表すべきだった」との見解を示した。

★天理市立保育所 給食にクギ混入

【関西テレビ2017年7月8日 18:39 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170708-00000005-kantelev-l29>

7日、奈良県天理市の保育所で給食にクギが入っているのが見つかりました。警察が混入の経緯を調べています。

天理市によると7日、市立北保育所で3歳の女子児童に出された給食のきんぴらごぼうの中に長さ1センチほどのクギが1本が入っていました。

女子児童は、給食を食べる前に気が付き、怪我はありませんでした。

給食はこの保育所内にある調理場で作られており、7日は3人の職員で調理を行っていました。

保育所は当面の間、調理場の使用を中止し、外部の業者から給食を手配することになっています。

警察は、調理場などを調べクギが混入した経緯を調べています。。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★北海道公表平成29年7月10日(月)<違反食品3件>(抜粋)

①牧場ヨーグルト(賞味期限:平成29年7月17日)が大腸菌群陽性に

食品等の名称 発酵乳(品名:牧場ヨーグルト) 賞味期限:平成29年7月17日

違反した法令の名称 及び適用条項 食品衛生法第11条第2項違反

違反の具体的な内容 成分規格違反:大腸菌群陽性(規格基準:大腸菌群陰性)

違反の原因となった製造施設等の名称等

施設名称 ミルク工房 カウベル

施設所在地 海道余市郡余市町栄町48番地1

営業者氏名 今西 三榮(いまにし みつえ)

業種名 乳製品製造業

行政処分等の内容及び措置状況等

北海道俱知安保健所は営業者に対し、文書により原因究明及び改善等を指導した。

当該製品は、営業者が自主回収を行っている。

②北海道牛乳アイスクリーム milk(製造年月日:平成29年5月4日)が大腸菌群

陽性に

食品等の名称 アイスクリーム(品名:北海道牛乳アイスクリーム milk)

製造年月日:平成29年5月4日

違反した法令の名称及び適用条項 食品衛生法第11条第2項違反

違反の具体的な内容 成分規格違反:大腸菌群陽性(規格基準:大腸菌群陰性)

違反の原因となった製造施設等の名称等

施設名称 ベリーベリーファームアイスクリーム工房
施設所在地 北海道余市郡仁木町東町15丁目41番地
営業者氏名 株式会社 自然農園グループ(代表取締役 上田 英貴)
業種名 アイスクリーム類製造業

行政処分等の内容及び措置状況等

北海道倶知安保健所は営業者に対し、文書により原因究明及び改善等を指導した。
当該製品は、営業者が自主回収を行っている。

③らんこしアイスクリーム ミルク(製造年月日:平成29年6月28日)が大腸菌群

陽性に

食品等の名称 アイスクリーム(品名:らんこしアイスクリーム ミルク)

製造年月日:平成29年6月28日

違反した法令の名称及び適用条項 食品衛生法第11条第2項違反

違反の具体的な内容 成分規格違反:大腸菌群陽性(規格基準:大腸菌群陰性)

違反の原因となった製造施設等の名称等

施設名称 蘭越町ふるさとの丘直売センター
施設所在地 北海道磯谷郡蘭越町字相生969番地
営業者氏名 蘭越町
業種名 アイスクリーム類製造業

行政処分等の内容及び措置状況等

北海道倶知安保健所は営業者に対し、文書により原因究明及び改善等を指導した。
当該製品は、全量回収済み。

★農薬残留ウナギ、中国から輸入疑い 会社経営の男を追送検

【中日新聞2017年7月11日】

基準値を上回る農薬が残るウナギ2・8トン(1万匹以上に相当)を中国から輸入したとして、愛知県警は11日、食品衛生法違反の疑いで、ウナギ輸入販売会社「インテグレート」を経営する村井三雄容疑者(47)＝名古屋市名東区新宿2、不正競争防止法違反容疑で逮捕＝を追送検した。

送検容疑は、昨年12月6日、厚生労働省が定めた基準値を超える農薬成分が残留するウナギ2・82トンを中国から輸入したとされる。

署によると、容疑を認めている。農薬は除草剤のペンディメタリンで、基準値を0・1上回る0・4ppmが残留していた。成田国際空港(千葉県)での検疫検査で発覚した。厚労省から連絡を受けた名古屋市が昨年12月21日に回収命令を出し、愛知県警に告発していた。

市によると、輸入されたウナギは同社が経営する福井市中央1の飲食店「うなぎ割烹曙覧」で提供されたほか、全国のウナギ店に販売され、ほとんどが消費された。名古屋市食品衛生課は「直ちに健康被害が及ぶとは考えにくい濃度」としている。

村井容疑者はうなぎ割烹曙覧で、中国産ウナギを国産と誤認させた不正競争防止法違反の疑いで、県警に逮捕されていた。

<HACCP 関係情報>

★食品添加物協会 中小企業のHACCP導入へ前進

【化学工業日報 2017年07月11日】

<http://www.kagakukogyonippo.com/headline/2017/07/11-30108.html>

国による衛生管理手法の国際標準「HACCP」制度化への取り組みが行われている中、日本食品添加物協会は、中小添加物メーカー導入のための手引き書作成作業を加速させている。このほど開かれた厚労省の「第1回食品衛生管理に関する技術検討会」に、50人規模の企業が対象の手引き書案を提出し、了承された。またこれに続き、さらに規模の小さな従業員数の事業者が対応可能な数種の手引き書作成にも着手する。同協会では、国内のすべての添加物メーカーへの普及を目指すとし、厚労省の協力を得ながら、HACCPの義務化を睨み、準備体制を整える。

<表示関係情報>

★[生活調べ隊]地域名表示 特産品守る

【読売新聞2017年7月11日】

◇「夕張メロン」「特産松阪牛」など／

地域名を冠した農産品や酒類などのブランドを知的財産として守る「地理的表示(GI)保護制度」が広がり始め、登録・指定されたものは全国で40を超えた。産地では「ブランド力が高まる」と期待が高まっている。一方でまだ制度を知らない消費者も多く、認知度のアップが課題だ。(福士由佳子)

茨城県稲敷市などで生産される「江戸崎かぼちゃ」は制度が始まってすぐの2015年12月、GI登録された。完熟させてから出荷するため、ほくほくとした食感が人気の高級品だ。生産者団体として農林水産省へ申請したJA稲敷は「高品質であることのお墨付きが得られた。知名度も向上しているようだ」と喜ぶ。

農水産品などについてのGI登録は15年にスタートし、これまでに38品が登録された。酒類は1994年から始まり、「登録」ではなく「指定」という言葉を使うが、7酒類の7産地がGIの保護対象として国税庁により指定された。また、国産米を原料に国内で製造された清酒に限り「日本酒」と表示できる、とした。

GIに登録・指定されるとブランド力がアップし、高価格で販売できると期待されている。JA稲敷では「他のカボチャと勘違いしたクレームが寄せられたこともあったが、GIのマークでわかる。消費者に明確にアピールできるようになった」と話す。

さらに、偽物も区別できる。三重県松阪市周辺で生産される「特産松阪牛」は今年3月、GI登録された。生産者などでつくる松阪牛協議会は「GI制度が偽物の抑止力になると期待している」と話す。

GI登録を伝統継承のきっかけにしたいと考える産地も。大分県国東市・杵築市の「くにさき七島蘭表(しちとういおもて)」はカヤツリグサ科の植物を使った畳表だ。江戸時代からの歴史を持つが、作り手が減っていた。生産者でつくる振興会は「全国に発信し産地復活の起爆剤にしたい」と期待する。

GI製品には、夕張メロンなど有名な品もあるが、知られていない産品も多い。制度自体についても、消費者の認知度は今一つ。「北野エース調布パルコ店」(東京)には、GI山梨と認められたワインのボトルも並ぶが、店のワインアドバイザー安達光子さんは「GIを知っている人はほとんどいません」と話す。

東北大学教授の香坂玲さん(地域資源管理学)は「消費者がGI制度を理解すれば、高い価格でも高品質と納得して購入につながるだろう。国や自治体は、もっと制度を周知してほしい」と指摘している。

◇

地理的表示(GI)保護制度＝GIは「Geographical Indication」。地域の特性を生かして作られる農産品や酒類などの品質を国が保証する制度。生産者団体が申請し、国の担当者による現地調査や学識経験者の意見聴取などを経て登録・指定が決まる。

◇EUと協議200種類以上対象

地理的表示(GI)制度は、世界100以上の国や地域で導入されている。

東京理科大学教授の生越由美さん(知的財産政策)によると、地理的表示の考え方は、20世紀初めにフランスのボルドー地域で生産される「ボルドーワイン」のブランドを守ることから始まった。

人気の高いボルドーワインの偽物が出回り、本物の評判が落ちて価格も下落した。そこで、地域外で生産されたワインに「ボルドー」のラベルを貼ることを禁じる制度を作ったという。

このほか、世界的に知られる地域ブランドに、フランスの青かびチーズ「ロックフォール」がある。ロックフォールという村で長年作られてきたチーズで、独特の味や香りで人気がある。

イタリアの「パルマハム」も地域ブランドの一つ。この名前と呼んでよいのは、パルマ地方で伝統的な製法で作られたハムだけだ。

今回の日本と欧州連合(EU)の経済連携協定(EPA)交渉では、このGI制度も焦点の一つになり、日本とEUの市場で双方の計200種類以上のブランドを互いに保護対象にすることで合意した。

農林水産省のGIマーク

具体的な品目についてはまだ発表されていないが、EUからはボルドーワインなどが、日本からは神戸ビーフ、日本酒などが互いに保護する対象として検討されている。

生越さんは、「今後は、日本の家庭でなじみの薄かった製品の輸入も進み、店頭で見かけるようになるでしょう。日本の消費者もぜひGIに関心を持ち、安全で安心な商品を選ぶ時の選択肢として役立てましょう」と話している。

◇生産者の後押し

取材を終えて＝GI製品には、ボルドーワインのような有名なブランド品のイメージを抱いていた。だが、日本の登録製品のリストを見ると、あまり聞いたことがない伝統品がたくさんあった。

それらは地域で親しまれてきた製品で、生産地では後継者不足や人口減に悩む地域の活性化へつなげようとしている。価格は正直、お手頃とはいえないものも多いが、伝統品を作り続ける人たちへの後押しになることも期待したい。

★「パルメザンチーズ」消える？ EPAブランド保護、食品メーカーに動揺広がる 7.12 SankeiBiz

日本と欧州連合(EU)は経済連携協定(EPA)に基づき互いの地理的表示(GI)を認め合い、伝統的な食品産地ブランドを保護する。国内の有名ブランドは欧州で認知度が高まって販路拡大が期待できるうえ、偽物の流通防止にもつながる。ただ、「パルメザンチーズ」など慣れ親しんだ商品名が使えなくなるケースがあり、企業の販売戦略にも影響が出そうだ。

知名度向上に期待

「欧州で“本物”を知ってもらえる機会になれば」

高級牛肉ブランド「神戸ビーフ」の海外展開を進める神戸肉流通推進協議会の担当者は、EU域内で保護されるGIリストに掲載されたことで声を弾ませた。

2014年7月から欧州へ輸出している神戸ビーフ。知名度向上に伴って海外で偽物の報告も寄せられているが、悪質な偽ブランド品は摘発対象になるため、「民間では難しい取り締まりに期待したい」と話す。

農産物とは別に、酒類でも「日本酒」やワインの「山梨」、焼酎の「薩摩」「壱岐」など8つが欧州で保護される。中国など海外で作られた清酒は日本酒を名乗れなくなる上、製品にGIマークが付き特産品を差別化する効果もある。

兵庫県内の酒造会社社長は「欧州への日本酒の輸出はまだ少なく、これからの市場だ。進出する酒造会社にとってはGIがアピールになる」と期待する。

販売戦略の変更も

一方、食品メーカーは国内の販売戦略で自由度が狭まることになりそうだ。

スパゲティのお供として広く親しまれている「パルメザン」の名称に“縛り”がかかることで、「クラフト100%パルメザンチーズ」を販売する森永乳業には動揺が広がった。

緑色の円筒形容器で知られるこの商品は粉チーズの代名詞的な存在で、家庭用シェアは首位。しかし、原料が米国产のため今後は商品名の変更を余儀なくされる。担当者は「詳細を確認したい」と情報収集に追われた。

政府は日本が保護するEU産酒類のGIは全容を公表していない。ただ、「シャンパン風」「ボルドーのような味わい」といった微妙な表現も使えなくなりそうで、各社は対応を迫られる。

<ジビエ関係情報>

★高島屋が初の常設「ジビエ」売り場 京都・洛西店で

【産経新聞 2017.7.12 14:45 更新】

<http://www.sankei.com/west/news/170712/wst1707120057-n1.html>

百貨店大手の高島屋は12日、野生のシカの肉などのジビエ(野生鳥獣肉)を販売する常設売り場を洛西店(京都市西京区)に開設した。同社の店舗網でジビエ売り場を常設化するのは全国初。ジビエの加工販売を行う京丹波自然工房(京丹波町)と連携し、京都府内産のシカやイノシシの冷凍肉を販売する。

高島屋によると、洛西店で今年4月、ジビエの試験販売を行ったところ、消費者から好評で売り場の常設化を決めた。同社は「獣害対策になるだけでなく、安心・安全なジビエの肉を気軽に購入できる機会を提供できる」としている。

販売価格(100グラム当たり)は、シカが550円～、イノシシが1150円～を想定している。売り上げ目標は非公表。

<調理環境関係情報>

★期間限定カフェでアルコールドリンク誤提供 大阪

【朝日新聞 2017年7月10日 20時25分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK7B67DCK7BPTIL01X.html>

大阪市阿倍野区で7日から期間限定で営業している飲食店「グランブルーファンタジーカフェ～シェロカルテの海の家～」について、企画会社は10日、ノンアルコールとして提供していたドリンクに、誤ってアルコール入りのシロップを入れて23杯を客に出した、と発表した。

企画会社「レッグス」(東京都港区)によると、カフェはあべのキューズモール内にあり、スマートフォン向けゲーム「グランブルーファンタジー」をテーマにしたメニューを出している。調理スタッフがノンアルコールシロップを容器に補充する際、誤ってアルコール入りを補充。7日午後8時～8日午後2時の間、誤って提供していたという。問い合わせや返金要望は、メール(customer@granbluefantasy-cafe.jp)で受け付ける。

★本格芋焼酎、水だった… サッポロ、見本品を販売

【朝日新聞 2017年7月10日 19時21分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK7B5QMJK7BULFA02P.html>

サッポロビールは10日、3月下旬に発売した本格芋焼酎「赤からり芋」(720ミリリットル、税抜き1200円)で、瓶に水の入った営業用の見本品を1本販売していたと発表した。同社は他にも十数本販売した可能性があると、確認を呼びかけている。

サッポロによると、見本品は発売前の商談用につくられるもので、今回は48本を工場で製造。営業担当者が販売店を訪れた際に回収を忘れ、店がそのまま店頭に並べて販売した。瓶を開けた消費者から6月下旬に「中身が水のような」と連絡があり、発覚した。

通常、見本品は外装ラベルのバーコードの位置に「見本品」と印刷されたシールを貼るが、販売されたものには貼っていなかった。48本のうち、残り18本の所在が分からず、販売した可能性があるという。

「赤からり芋」は6月末までに約2万5千本を出荷した。見本品はバーコードの下にアルファベット5文字の製造番号が書かれていない。問い合わせはサッポロビールお客様センター(0120・207・800)へ。

<その他の情報>

★鶏肉に注意！ 増えるカンピロバクター食中毒

【読売新聞 7/11(火) 12:13 配信】

がん・感染症センター都立駒込病院感染症科部長 今村顕史

食中毒の季節がはじまりました。梅雨から夏へと向かう蒸し暑い日々には、食中毒の原因となる菌も増えやすくなります。

その中でも、みなさんの身近なところで最も増えているのが、鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒です。昨年は、東京と福岡で開催されたB級グルメの「肉フェス」において、同じ店舗で提供された鶏肉のにぎり寿司(ずし)が原因で、約150人の食中毒が発生して話題になりました。また、最近でも鶏刺しによる集団食中毒がニュースになっています。

居酒屋で30人が食中毒、うち7人から「カンピロバクター」検出

<https://yomidr.yomiuri.co.jp/article/20170612-OYTET50048/>

合併症で手足の麻痺、呼吸困難も

カンピロバクター食中毒では、原因となるものを食べてから約2～5日で、下痢、おう吐、腹痛、発熱などの症状を起こします。また、下痢に血や粘液が混じることもあります。

一般的には、食中毒の症状が出ても、その多くは自然に回復します。しかし、たかが食中毒と、あなどってはいけません。ひどい下痢とおう吐は、本当につらい症状です。特に小さい子どもや高齢者では、脱水で重症になることもあります。また、まれに手足の麻痺(まひ)を起こしたり、呼吸ができなくなったりする、「ギランバレー症候群」という合併症を起こしてしまうこともあるのです。

市販鶏肉、20～50%以上が汚染

カンピロバクター菌は、野鳥、ニワトリ、ウシ、ブタ、そしてペットの犬や猫など、多くの動物が体の中に持っています。したがって、加工の段階で汚染された肉、未殺菌の乳や卵などを食べることで感染してしまいます。また、飼っているペットが保有している菌で感染してしまうこともあります。さらに、野鳥や動物の糞(ふん)で汚染された井戸水や湧き水が原因となることもあり、本年5月に新潟県の山中で湧き水を飲んだ小学生ら43人が、カンピロバクターによる集団食中毒を発症した事例も報告されています。

そして、このような様々な原因の中でも、特に多いのが鶏肉による食中毒なのです。これまで行われている多くの調査では、一般に市販されている鶏肉の約20～50%以上がカンピロバクター菌に汚染されていたと

いう、驚くべき結果が示されています。鶏の生肉は、その多くが汚染されているのが前提だと考えてください。

低温に強い菌、冷蔵庫の過信は危険

カンピロバクター菌は、基本的に肉の表面についているので、しっかりと表面が加熱されれば死滅します。しかし、ミンチとなっている肉団子などは、表面が中に練り込まれた状態なので、「つくね」や「肉団子」は中心までしっかりと火がとおっていかなくてはなりません。

焼き鳥は、焼きたてを食べるのが基本です。複数の肉を串に刺した場合には、肉と肉の間に焼き残しがあつたりします。それでも、お店で焼いたばかりの時には、熱で菌の数も減っています。一方、デパ地下で買った焼き鳥は、時間の経過とともに菌が増えてしまうので、そのまま食わずに電子レンジでしっかり加熱しましょう。

冷蔵庫も過信してはいけません。カンピロバクターは、低温にも比較的強い菌です。低温の中で菌の増殖はおさえられますが、菌が死んでしまうわけではありません。したがって、冷蔵庫から出して時間が経過すれば菌は増えていきます。そして、温度や湿度が高くなる梅雨や夏には、菌の数が短時間で増えてしまうため、さらに注意が必要となります。

食事を作る人は、手洗いをしっかり行い、包丁・まな板の扱いにも気をつけましょう。また、カンピロバクター菌は乾燥には弱いので、調理する器具などを、しっかりと乾燥させることも効果があります。

今村顕史(いまむら・あきふみ)

がん・感染症センター都立駒込病院感染症科部長

石川県出身。1992年、浜松医大卒。駒込病院で日々診療を続けながら、病院内だけでなく、東京都や国の感染症対策などにも従事している。日本エイズ学会理事などの様々な要職を務め、感染症に関する社会的な啓発活動も積極的に行っている。著書に『図解 知っておくべき感染症 33』(東西社)、『知りたいことがここにある HIV 感染症診療マネジメント』(医薬ジャーナル社)などがある。また、いろいろな流行感染症などの情報を公開している自身の Facebook ページ「あれどこ感染症」も人気。

★食中毒防止&調理効率アップ！夏だからこそ「まな板シート」で清潔クッキング

【レタスクラブニュース 2017年7月8日 6時30分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13307992/>

食中毒の原因は自宅のキッチンにも潜んでいます！

キッチンを預かる人にとって、梅雨から夏にかけて気になるのは、やはり食中毒。忙しいとついつい気を緩めてしまいがちですが、食中毒シーズンを迎える前に、今一度キッチンの衛生管理を見直してみたいかががでしょうか？ 特にまな板は要注意です！

まな板シートで食中毒防止！さらに調理効率アップ！

「フェリシモ モノコトづくりラボ」が5月に実施したインターネット調査「キッチンの衛生管理について」によると、自宅の料理が原因で食中毒を経験した人は、なんと2割にのぼります。一方で、キッチンの衛生面の対策がしっかりできていると答えた人は、わずか3割でした。

また、衛生管理について特に気をつけたいツール1位には、「まな板」がランクイン。やはり、食材が直接触れるアイテムなので、皆さん気にしているようです。(「フェリシモ モノコトづくりラボ」調べ)

でも、場所を取るまな板は、何枚も使い分ける訳にはいきません。生肉を切ったら熱湯消毒をして、サラダ用の野菜をカット。生魚の下処理をしたら、今度は除菌洗剤で洗浄。食材を切る度に、いちいちまな板を洗わなくてはいけないので、とにかく効率が悪いんですよ……。

私たちを長年の間悩ませている、この「まな板問題」を、一気に解決してくれるのが、フェリシモの「気分うきうきまな板シート」です。肉や魚を切るときは、このシートをまな板に敷くだけ。ニオイや汚れ移りをしっかりガードしてくれます。

★日欧EPAは格差を拡大する

【JAcom コラム：正義派の農政論 2017.07.10】

<http://www.jacom.or.jp/column/2017/07/170710-33164.php>

ニワトリは3歩あるけば忘れる、というのが、日本の自由貿易論者も忘れっぽい。昨年行われた英国のEU離脱や米国のトランプ大統領の誕生を、もう忘れたようだ。日本の自由貿易論者の脳みその大きさは、人間よりもニワトリに近いのだろう。

英国でも米国でも、弱者が自由貿易論者を打ち破ったのである。自由貿易が格差を拡大し、弱者を痛めつけているからである。こうした弱者の反乱は、世界の潮流になっている。

だが、日本のマスコミは、この点の認識がない。そして自由貿易への賛歌で埋め尽くしている。自由貿易は善で、それへの反対は悪だ、という信仰が脳みそに深く刷り込まれていて、それだけは忘れない。この信仰をメシのタネにしているからだろう。つまり、自動車業界などの大企業の広告費である。そうして、民主主義の守護神が、カネにまみれて民主主義を破壊している。

彼らはニワトリと同じように、エサ場だけは忘れないようだ。

◇

テレビを見ていて驚いた。日欧EPAでチーズが安くなる、という一部の国民の喜びの声を、くり返し流している。

マスコミは経済学の初歩である「賃金鉄則」を知らないようだ。つまり、労働力も普通の商品と同じで、労働力の価格である賃金は、労働力の生産費である生活費で決まるという鉄則である。

マスコミと、チーズが安くなって生活費が安くなることを喜ぶような一部の労働者は、賃金は下がるし、失業の危機にさらされることを知らないようだ。

このことを、身をもって知っている英国や米国の労働者など、多くの弱者が、反乱を起こしたことを、日本のマスコミは、もう忘れたのだろう。

だが日本でも、多くの弱者は知っている。そうして、東京の議会選挙で弱者の力を示した。

◇

もう1つ、テレビを見ていて驚いた。元農水相で自民党農林族の重鎮が、日欧EPAで日本のコメが1俵5万円で輸出できる、と言っていた。対談の相手は、元農水相がいうことだから本当だろう、という顔をしていた。

だが、それは虚言に限りなく近い。いまの国際米価は1俵1500円程度である。日本米が旨いからといって33倍の価格で売れる筈がない。

反論したいのなら、たとい10俵でもいいから欧州で実際に売ってもらいたい。万一、売れたとしても、市価との差額は偽装献金として摘発されるだろう。

こうした自民党の重鎮が、農政を取り仕切っている。自民党のたそがれは近い。

今朝の新聞(朝日)は、安倍内閣の支持率が下がり続け、ついに33%になったことを伝えている。日欧EPAの合意で、さらに下がるだろう。

今日から、国会で閉会中審査が始まる。

野党は、日欧EPAが格差を拡大し、国民の99%という多数の弱者を、さらに困窮に陥れることの不正義を、暴露しなければならぬ。

そうすれば、弱者は拍手喝采を送るだろう。

切り終わったら、シートをポイと捨てるだけ。これさえあれば、食材をカットする度に、まな板を念入りに洗う必要ナシ。衛生面はもちろん、家事の時短にも貢献してくれます。たっぷり 30 枚入りなので、気軽に取り替えることができるのも嬉しいポイントです！

家族を守るまな板シートで、おいしいごはんを「効率よく清潔に」作りませんか？