

食中毒 週刊ネットニュース

2017年7月28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27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

★毒物入りカレー事件、19年に

【和歌山放送 2017年07月25日 11時08分】

<http://wbs.co.jp/news/2017/07/25/104535.html>

和歌山市園部で開かれた夏祭り、4人が死亡し63人がヒ素中毒になった毒物入りカレー事件は、きょう(25日)で19年になりました。あの日の惨状を忘れないと話す住民や、事件を知らない世代に語りつぐ人など、地域では今、さまざまな思いが交錯しています。

犠牲になった鳥居 幸(とりい みゆき)さん当時16歳が通っていた私立開智中・高校には、図書室の一角に両親から寄贈された「みゆき文庫」があり、当時小学生だった司書の平岡里衣(ひらおか りえ)さん30歳は、毎年新生入生に鳥居さんのことを説明していますが、生徒からは「そんなことがあったのか」とか「信じられない」といった声があがるということです。また亡くなった児童が通った市立有功(いさお)小学校では、被害者に配慮して、今も給食にカレーを出すことを控えています。保護者からの「なぜ出さないのか」という声に学校側は、「事件の事は重く受け止めたい」と説明しています。一方地区の住民の1人は、「事件のことを思い出したくない、忘れない人が多いのではないかと話す人もいて、あれから19年のいま、さまざまな感慨が交錯しています。

この事件で、8年前に死刑が確定した林 真須美死刑囚 56歳は、和歌山地方裁判所に再審を請求しましたがことし3月に棄却され、大阪高等裁判所に即時抗告しています。

★ユッケ食中毒事件 被害者ら食肉卸と和解へ

【KNBニュース 2017/07/22 18:55 現在】

<http://t.knb.ne.jp/news/detail/?sid=15533>

「焼肉家えびす」のユッケ集団食中毒事件で、被害者らが肉の卸業者に対して損害賠償を求めている裁判で、今年9月に和解が成立する見通しであることが分かりました。

被害者側の代理人弁護士によりますと、和解案には、肉を卸した大和屋商店が受け取る保険金1億円を被害者に分配し、被害者に謝罪することが盛り込まれるということです。

この事件は、2011年4月に発生し、181人が症状を訴え、富山県内の4人を含む5人が死亡しました。

運営会社のフーズ・フォーラスと被害者8人は、大和屋商店を相手取り、金沢地方裁判所に賠償請求を求

める裁判を起こしています。

フーズ・フォーラスが、原告以外の被害者に訴訟に参加するか確認したところ、およそ 110 人が応じたということです。

今後、裁判所と分配額を協議し、ことし 9 月 7 日に和解が成立する見通しです。

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）

★埼玉県：川口市仕出し弁当食べ男女 18 人食中毒 ノロウイルス

【埼玉新聞 2017 年 7 月 26 日 22:02 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170726-00010004-saitama-111>

埼玉県は 26 日、川口市青木の飲食店「キッチンハウス る・もんど」の仕出し弁当を食べた 16～59 歳の男女 18 人が下痢や発熱などを発症し、患者 6 人と調理担当者 1 人の便から食中毒の原因となるノロウイルスが検出されたと発表した。川口保健所は、同店で調理、提供された弁当が原因とし、食品衛生法に基づいて同日から 3 日間の営業停止処分にした。同店は 23 日から営業を自粛している。

県食品安全課によると、川口市内の同じ職場に勤める男女 39 人（うち 1 人は職員の子ども）が 20 日午後 1 時ごろ、エビフライや白身魚のフライ、シューマイなどが入った弁当を食べ、うち 18 人が翌日午前 7 時ごろから下痢や発熱などの症状を訴えた。

39 人中 22 人は 21 日に職場の旅行で栃木県内の旅館を利用。22 日に同県生活衛生課から同課に連絡があり、川口保健所が調査した結果、計 7 人の便からノロウイルスが検出された。

同課は、ノロウイルスによる食中毒は秋冬だけでなく通年で発生するとして、手洗いの徹底などの感染予防を呼び掛けている。

●サルモネラ属菌食中毒（食肉や鶏卵などが原因）

カンピロバクターとの複合汚染が 1 件ありました。

●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）

★群馬県：沼田市の飲食店でとりわさを食べ 4 人が食中毒 カンピロバクター

【毎日新聞 2017 年 7 月 26 日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170726/ddl/k10/040/218000c>

県は 25 日、沼田市の焼き肉店「ホルモン Park」で 12 日に食事した 19～42 歳の男女 4 人が、下痢、発熱、腹痛など食中毒症状を訴え、複数からカンピロバクターが検出されたと発表した。全員快方に向かっているという。県は 25 日から 3 日間の営業停止処分にした。原因となった食べ物は、とりわさや豚タン、豚ハラミなどと推定している。

群馬県発表 2017 年 7 月 25 日（抜粋）

http://www.pref.gunma.jp/houdou/by02_00016.html

1 概要

平成29年7月20日(木)正午頃、みなかみ町在住者から「7月12日(水)に沼田市内の飲食店で会食したところ、複数名が下痢、発熱、腹痛等を呈している。」旨の連絡が利根沼田保健福祉事務所(保健所)にありました。

当該飲食店を同事務所が調査したところ、同月12日(水)の夜に当該飲食店を利用した1グループ8名中4名が同様の食中毒様症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食はこの飲食店で提供された食事のみであること、複数の有症者便からカンピロバクターが検出されたこと、有症者の症状が当該食中毒菌による症状と一致していること及び診察した医師から食中毒届が提出されたことから、同事務所ではこの飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

なお、有症者1名は入院しましたが、既に退院しており、有症者は全員快方に向かっています。

(1) 発生日 平成29年7月14日(金) 午後8時頃(初発)

(2) 有症者 喫食者8名中の4名

(受診4名、うち入院1名)(最高齢者:42歳(男性)、最年少者:19歳(女性))

(3) 症状 下痢、発熱、腹痛等

(4) 病因物質 カンピロバクター

(5) 原因食品(推定) 7月12日(水)の夜に当該飲食店で提供された食事

(とりわさ※、豚タン、豚ハラミ、豚カシラ等)※湯通ししただけの加熱不十分な鶏肉

(6) 原因施設

施設名 ホルモンParkーパークー 所在地 沼田市東原新町1830ー1

営業者 小野 文枝(オノ フミエ)

2 施設の措置

営業停止3日間(平成29年7月25日(火)から7月27日(木)まで)

★埼玉県:加須市の飲食店でササミのタタキ 6人が食中毒 カンピロバクター

【埼玉新聞 2017年7月24日 22:29 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170724-00010007-saitama-111>

埼玉県は24日、加須市中央の飲食店「あさみ」で飲食した26～52歳の男女6人が下痢や発熱の症状を訴え、3人の便から食中毒の原因となるカンピロバクターが検出されたと発表した。

県加須保健所は同店で調理、提供されたメニューが原因であると断定し、食品衛生法に基づき同日から3日間の営業停止処分にした。

食品安全課によると、3人と13人の2グループ計16人が14日午後6時ごろ、同店で「焼き鳥」や「ささみタタキ」を食べ、うち計6人が下痢や発熱などの症状を訴えた。

★千葉県:鎌ヶ谷市の飲食店で3人が食中毒 カンピロバクター

【千葉県発表:平成29年7月24日(抜粋)】

概要

平成29年7月18日(火曜日)午前9時頃、患者グループの代表者から「7月9日(日曜日)に鎌ヶ谷市内の飲食店で会食をしたところ、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。」旨の連絡が習志野保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、鎌ヶ谷市内の飲食店「炭火串焼 シロマル 鎌ヶ谷店」を7月9日(日曜日)に利用した1グループ3名のうち3名が下痢、発熱等の症状を呈し、2名が医療機関を受診していたことが判明した。

患者に共通する食品は、当該施設が提供した食事に限られており、患者の便から食中毒の病因物質であるカンピロバクターが検出されたこと、患者の発症状況がカンピロバクターによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、習志野保健所長は、当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。なお、患者は全員回復している。

1 喫食者数 3名

2 患者数 3名(男性3名 25歳から26歳)

3 受診状況 医療機関受診者2名、うち入院患者1名(現在、回復し退院)

4 主な症状 下痢、発熱、腹痛

5 発症日時 平成29年7月12日(水曜日)午前5時30分頃から

6 原因施設

所在地: 鎌ヶ谷市道野辺本町2丁目6番3号小川ビル1F

営業者: 株式会社プランニングフォーリアル 代表取締役 白川部 亮

屋号: 炭火串焼 シロマル 鎌ヶ谷店

業種: 飲食店営業

7 原因食品 7月9日(日曜日)に当該施設で提供された食事

(主な献立)お通し、串焼(せせり、ポンジリ、ハツ、つくね、砂肝、特選レバー)、馬肉ヒレユッケ、唐揚げ、だし巻きたまご、もつ煮込み

8 病因物質 **カンピロバクター**

9 行政措置 営業停止3日間(平成29年7月24日から7月26日まで)

★神戸市内の飲食店で5人が鶏刺し等を食べ5人が食中毒 カンピロバクター

【神戸市(7月24日発表)】

<http://www.city.kobe.lg.jp/life/health/hygiene/food/fpstatus.html>

発症日時: 7月15日(土曜日)午後1時00分(初発)

喫食者数: 9人

有症者数: 5人

原因食品: 7月14日(金曜日)に提供された食事(鶏刺身盛合せを含む)

病因物質: カンピロバクター

原因施設: 焼鳥 ゆた坊(神戸市)

★香川県: 観音寺市の飲食店で鶏刺し等を食べ4人が食中毒 カンピロバクター

【香川県発表2017年7月24日】

1 概要

7月21日(金)9時10分頃、観音寺市内の医療機関から西讃保健所に「7月14日に鶏肉料理店を利用した後に、食中毒が疑われる症状を呈した患者を診察した。」との連絡があった。

調査したところ、7月14日(金)夜に観音寺市豊浜町の「鶏料理 鶉」で食事をしたグループの4名が7月16日20時頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、そのうち3名が観音寺市及び三豊市内の医療機関を受診していることが判明した。当該グループは、未加熱又は加熱不十分な状態で提供された鶏肉料理を喫食していた。

患者らの共通食は当該施設が提供した食事に限られていること、患者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、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、西讃保健所長は、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 4名

3 患者数 4名(男性4名)(うち、3名が医療機関を受診、入院なし)

4 原因施設 所在地 観音寺市豊浜町姫浜 41-2

施設 鶏料理 鶉(とりりょうり うずら) 営業者 三好 良平(みよし りょうへい)

5 症状 下痢、腹痛、発熱等

6 検査 22 検体(検査機関:香川県環境保健研究センター)

○調理器具等ふきとり 10 検体 ○使用水 2 検体 ○食品 3 検体

○検便 7 検体(内訳:有症者 4 検体、施設従業員 3 検体)

7 原因食品 調査中

【7月14日に当該グループに提供した主なメニュー】

山芋スライス、ホタテ貝柱ホイル焼き、塩タタキ、鳥刺し盛り合わせ(ササミ、ズリ、ハツ、ハツとろ炙り)、鳥ホルモンの味 だれ炒め、餃子、串(鶏、ハツ、ハツとろ、もも)、豆腐サラダ、フライドポテト、タコの天ぷら、出し巻き卵、エビチリ、えいひれ炙り、ササミの磯部揚げ 等

8 病因物質 カンピロバクター

9 行政処分(処分庁 西讃保健所)

平成29年7月24日(月)から7月28日(金)まで、5日間の飲食店営業の停止

●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。

●A型肝炎ウイルス(A型肝炎に感染した従業員などから)

★長野県:小諸市のそば店で3人が食中毒 A型肝炎ウイルス

【中日新聞2017年7月26日】

<http://www.chunichi.co.jp/article/nagano/20170726/CK2017072602000023.html>

県は二十五日、小諸市のそば店「信濃国(しなののくに)小諸蕎麦(そば)本舗 草笛」で六月三日に食事をした客三人がA型肝炎を発症したと発表した。県はA型肝炎ウイルスによる食中毒と断定し、二十五日から三日間、店を営業停止にした。飲食店などでA型肝炎ウイルスの食中毒が発生したのは県内で初めて。

そば店は、観光名所の懐古園に隣接する人気店。県によると、患者は小諸、岡谷市などの男女三人で、それぞれ別のグループで店を訪れ、ざるそばや盛りそばを食べた。約一カ月後の今月四日から発

熱や吐き気などを訴えて入院し、A型肝炎と診断された。三十代と四十代の女性はそれぞれ退院し、六十代の男性一人が入院中だが快方に向かっている。

店では、調理や盛り付けを担当する男性従業員が六月三日に体調を崩し、検査でA型肝炎と判明した。男性を介してウイルスが広がったとみられる。

A型肝炎ウイルスは生の二枚貝や海外の衛生状態の悪い地域で生水を飲むなどして感染し、手洗いの不徹底などで別の人へ感染することもある。平均で四週間の潜伏期間後、急に発症するのが特徴で、高齢者は重症化しやすい。県内では年に数人がA型肝炎を発症している。該当する記事は見つかりませんでした。

長野県発表 2017年7月25日(抜粋)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/170725press.html>

佐久保健所管内の飲食店でA型肝炎ウイルスによる食中毒が発生しました

本日、佐久保健所は小諸市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し平成29年7月25日から7月27日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、6月3日にこの施設で食事をした3グループ13名中の3グループ3名で、環境保全研究所が行った検査により、患者便からA型肝炎ウイルスが検出されました。

【事件の探知】

平成29年7月19日から7月20日にかけて、県内保健所に医療機関から3件のA型肝炎発生届があり、患者へ聞き取りを行ったところ、当該施設の食事を共通して喫食していることが判明しました。

【佐久保健所による調査結果概要】

##患者は、6月3日にこの施設で食事をした3グループ3名で、7月4日頃から倦怠感、発熱、食欲不振などの症状を呈し、A型肝炎の診断を受けていました。

##患者は、この施設で提供された食事を共通して喫食していました。

##環境保全研究所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からA型肝炎ウイルスが検出されました。

##この施設の調理従事者1名は、6月12日、医療機関から県内保健所に患者としてA型肝炎発生届があり、環境保全研究所が行った検査で、便からA型肝炎ウイルスが検出されていました。

##医師から食中毒の届出がありました。

##これらのことから、佐久保健所はこの施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

●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)

★長野市:飲食店で刺身等を食べ1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【長野市(保健福祉部)プレスリリース平成29年7月24日】

本日、長野市保健所は、市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し平成29年7月24日1日間の営業停止を命じました。

患者は、7月20日(木)にこの飲食店で食事をした1グループ3名のうちの1名であり、激しい腹痛を呈し、受診した医療機関で胃からアニサキスが摘出されました。なお、現在患者は快復しています。

【事件の探知】

平成 29 年 7 月 22 日(土)午前 11 時 50 分頃、市内の医療機関から、腹痛を呈して受診した患者の胃内からアニサキスを摘出した旨、通報があった。

【長野市保健所による調査結果概要】

■患者は、7月 20 日(木)午後 8 時頃、当該飲食店で刺身等を食べた後、21 日(金)午後 1 時頃から胃の不快感、午後 3 時頃から激しい胃の痛みを呈していました。

■受診した医療機関で、患者の胃からアニサキスが摘出されました。

■患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

■これらのことから、長野市保健所はこの施設で提供された生食用魚介類を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係

発症日時 平成 29 年 7 月 21 日(金)午後 1 時頃 患者症状胃痛、胃の膨満感など

発生場所 長野市

患者数及び喫食者数 発症者数／喫食者数 1 名／3 名 発症者内訳女性 1 名(年齢:30 歳代)

入院患者数なし 受診医療機関数 1 か所

原因食品 平成 29 年 7 月 20 日(木)に当該施設で提供された生食用魚介類(アジ刺身、イカ刺身、シメサバ、サバのサラダ)

病因物質 アニサキス

措置平成 29 年 7 月 24 日(月)1 日間の営業停止

★山梨県: 笛吹市スーパーの刺し身で 1 人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【山梨県記者発表資料平成 29 年 7 月 21 日】

[概要]平成 29 年 7 月 20 日(木)午後 6 時 50 分頃、峡東保健所に、笛吹市内の医療機関から、腹痛を呈した患者の胃からアニサキス様虫体が摘出されたと報告があった。

峡東保健所が調査を行ったところ、患者は笛吹市内の量販店で購入した刺身を喫食していることが判明した。

峡東保健所は、原因と考えられる食品は当該施設で調理、販売された刺身のみであること、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致していること、摘出された虫体を検査したところアニサキスであることが確認されたこと、医師から食中毒の届出が提出されたことから当該施設で調理、販売された刺身を原因とするアニサキスによる食中毒と断定した。

1 発症日時 平成 29 年 7 月 20 日(木)午前 1 時 00 分頃

2 喫食者数 1 名

3 患者数 1 名

4 主な症状 腹痛

5 原因施設 屋号:株式会社セルバ 御坂店 所在地:笛吹市御坂町夏目原 1116

営業者:株式会社セルバ 代表取締役 桑原孝正 業種:魚介類販売業

6 原因食品 7 月 19 日に調理、販売した刺身

7 病因物質 アニサキス

8 措置 平成 29 年 7 月 21 日から 2 日間の営業停止

9 その他 患者は快方に向かっています。

★栃木県: 小山市の魚介類販売業で 1 人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【栃木放送 2017 年 07 月 21 日】

<http://www.crt-radio.co.jp/news/291>

小山市内のスーパーで買ったブリの刺し身を食べた人が腹痛症状を示し、栃木県は 20 日、アニサキスによる食中毒と断定しました。

県によりますと 20 日正午ごろ、小山市の医療機関から県南健康福祉センターに「腹痛などを訴える患者を診察したところ、アニサキス症と診断した」と連絡がありました。

センターが調査したところ、19 日に小山市内のスーパーで購入したブリの刺し身を自宅で食べた 2 人のうち 1 人が腹痛などの症状を示しました。

アニサキス症の原因となる鮮魚類はブリの刺し身に限られることや、患者からアニサキス虫が抽出されたことなどからアニサキスによる食中毒と断定しました。

栃木県公表 平成 29 年 7 月 20 日(抜粋)

営業者氏名 ㈱とりせん 代表取締役社長 前原 宏之

施設の名称 とりせん美しが丘店

施設所在地 小山市美しが丘 1 丁目 2-3

営業業種等 魚介類販売業

原因食品等 平成 29 年 7 月 19 日に当該店舗が販売した魚介類

行政処分を行った理由 食中毒の原因食品を販売したため(食品衛生法第 6 条第 3 項違反)

行政処分の内容

営業禁止(平成 29 年 7 月 20 日から)

営業禁止解除(平成 29 年 7 月 21 日)

●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。

●サルモネラとカンピロバクターの複合汚染

★東京都:港区の飲食店で 14 人が食中毒 カンピロとサルモネラの複合汚染

【港区公表平成 29 年 7 月 24 日(抜粋)】

<http://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anken/kyoka.html>

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 鉄火武士道 新橋烏森口店

施設の所在地 東京都港区新橋四丁目 20 番 1 号 1 階

営業者氏名および営業者住所等 営業者氏名 イートフィールド株式会社 代表取締役 羽田 孝雄

営業者住所 東京都港区芝五丁目 23 番 15 号

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品 7 月 6 日に提供された会食料理

原因物質 カンピロバクター、サルモネラ

主な適用条項 食品衛生法第6条、第50条第3項及び第51条の規定に違反するので同法第54条第1項、第55条第1項及び第56条を適用

不利益処分等の内容 平成29年7月24日から平成29年7月27日(4日間)の営業停止並びに施設及び取扱改善命令

備考 公表時の患者数 14名

カンピロバクターは、主に鶏、豚、牛などの腸管に分布しています。食品や飲料水をとおしてヒトの体内に入ると腸管内で増殖し、感染後2から7日位の潜伏期間の後、腹痛・下痢・発熱等の症状があらわれます。主な原因食品としては生の食肉、レバ刺し、加熱不十分の食肉や二次汚染を受けたサラダ等です。

サルモネラは、食品等と一緒に口から摂取されると、腸管内で増殖し、おおむね8から72時間の潜伏期間の後、下痢、腹痛、発熱などの症状を引き起こします。主な原因食品としては不適切な取扱いをされた鶏肉や食肉、二次汚染を受けた食品等です。

営業者は平成29年7月21日から営業を自粛しています。

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)

★東京都:町田市内の園児ら10人がO26感染

【朝日新聞2017年7月25日】

町田市は24日、市内の認可保育園で腸管出血性大腸菌O(オー)26の集団感染が発生したと発表した。14日に男児の感染が医療機関から市保健所に報告され、24日までに園児8人、園児の家族2人の計10人の感染が確認された。うち7人に下痢などの症状があるが、いずれも軽症という。

東京都福祉保健局発表 2017年07月24日

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/07/25/06.html>

社会福祉施設等における腸管出血性大腸菌感染症の集団感染の防止について

町田市の保育園において腸管出血性大腸菌感染症(O26)の集団感染が発生しました。

腸管出血性大腸菌感染症は感染力が強く、施設や家庭等でも容易に感染が拡大します。また、重症化することも少なくないため、十分な注意が必要です。

都では、乳幼児や高齢者等が集団生活を行う施設において、感染症や食中毒の発生に十分に注意し、手洗いの徹底や施設の衛生管理に万全を期すよう注意喚起を行うことといたしました。

1 都内の保育園の事例

##7月14日(金曜日)、医療機関より町田市保健所に、市内保育園に通園中の園児のO26患者発生届が提出されました。

##同保健所は、同施設を訪問し、状況調査と衛生指導を行うとともに、同園に通う園児及び職員等を対象とした健康調査を行っています。保健所の調査により、同施設で提供された給食を原因とする食中毒の可能性は否定されています。

##これまでのO26の感染者は10名で、このうち有症状者は7名(いずれも軽症)、となっています。感染者は園児及びその家族で、職員の感染者は確認されていません。(平成29年7月24日16時00分現在)

2 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況等

##腸管出血性大腸菌感染症には、O157、O26、O111などの型があり、都内では年間に約300～400名の患者が発生しています。

##同一施設での集団感染は、都内では稀な事例ですが、全国では年間に10数件が報告されています。

##なお、例年7月から9月は流行する時期にあたり、各施設は、感染症や食中毒に十分注意し、集団感染等が疑われる場合は、速やかに保健所に報告、相談してください。

3 感染防止のために注意すべき事項

##腸管出血性大腸菌感染症の感染経路は、経口感染です。菌に汚染された食品等を喫食することにより感染するほか、患者の便や菌のついたものに触れた後、手洗いを十分に行わなかった場合などに、人から人への感染を起こす可能性があります。

##食事前やトイレの後、オムツ交換等を行った後には、その都度、石鹸と流水による手洗いをきちんと行うことが重要です。

菌に汚染した可能性のある場所は、適切な方法で消毒を行う必要があります。

##プールを利用する場合は、事前に利用者の健康確認を行い、腹痛、下痢などの症状がある場合には利用を控えることや、体を拭くタオルを共用しないなど注意が必要です。

★イエメンのコレラ感染、60万人以上に…赤十字

【読売新聞2017年7月23日 21:17配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170723-00050058-yom-int>

【ジュネーブ＝笹沢教一】赤十字国際委員会(ICRC)は23日、内戦下のイエメンでコレラに感染した疑いがある人が年内に60万人以上に倍増するとの専門家の予測を明らかにした。

世界保健機関(WHO)によると、19日現在で感染疑いは36万2545人、死者は1817人。ICRC当局者は「前例のない流行だ」としている。

23日からイエメン入りしたICRCのペーター・マウラー総裁は声明で「感染拡大を防ぐには、内戦の当事者が戦闘を制限し、医薬品や食料などの支援物資の搬送を可能にする必要がある」と訴えた。

イエメンでは、ハディ大統領支持派と、サレハ前大統領を支援する反体制派武装組織「フーシ」が対立している。

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)

★岩見沢市内の学校給食、試験炊飯また異物 米飯は2学期以降

【北海道新聞 07/20 17:00】

【岩見沢】岩見沢市内の学校給食の米飯の一部から黒いカビが見つかり、19小中学校で米飯提供を休止している問題で、市教委は20日、市内の米飯製造業者が行った2度目の試験炊飯でも黒い異物が見つかったため、今学期中の提供再開を断念することを決めた。

市教委によると、製造業者の空知菓子舗(田島溶二社長)は、あらためて炊飯設備を清掃、点検し19日に試験炊飯を行ったが、使用した七つの釜から、大きさ0.1～0.4ミリ程度の黒い異物が計100個余り見つかった。市教委は「安全性が確認できなかった」として、1学期中の米飯提供再開をあきらめ、21日までの予定だった家庭からの白飯持参を学期末まで延長する。学期末は学校によって異なり、21～27日まで。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★稲葉のピーナツ豆菓子に発がん性のカビ毒 岐阜市が回収命令

【朝日新聞 2017年7月21日 13時57分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK7P3QY6K7POHGB005.html>

回収命令が出た商品(稲葉ピーナツ提供)



岐阜市の菓子製造販売会社「稲葉ピーナツ」が販売したピーナツ豆菓子から、発がん性のあるカビ毒が検出されたとして、市保健所は21日に回収命令を出した。「食べても直ちに健康に影響はない」と説明している。

市保健所によると、商品は「さや付落花生」の3種類で、検出されたカビ毒はアフラトキシン。ピーナツは中国産で、加工までを現地で行って4月中旬に輸入。その後、岐阜市の工場ですべて袋詰めして同21日から茨城、大阪、福岡など27都府県に計5万2260袋が出荷されたという。

三重県が今月10日、津市のスーパーマーケットで売られていた商品を対象に抜き打ち検査をしたところ、アフラトキシンの基準値が1キロあたり10マイクログラムのところ、これを超える12マイクログラムが検出されたという。今のところ健康被害は確認されていないという。

★セブン、麦茶5400本回収 中四国で販売、牛乳混入

【朝日新聞 2017年7月25日 20時07分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK7T6CY0K7TULFA01Y.html>

セブン-イレブン・ジャパンは25日、中国・四国地方で販売した自主企画商品「セブンプレミアム 麦茶 1L」約5400本を自主回収し、返金すると発表した。アレルギー物質の牛乳が誤って混入したため。健康被害は報告されていないという。

回収するのは、賞味期限が8月4日で、7月21～24日に中国・四国地方の約1600店で販売された同商品。24日に広島県内の客から「色がおかしい」と指摘があって発覚した。製造委託した協同乳業の広島県内の工場ですべて設備を洗浄する際に混ざったという。問い合わせは協同乳業お客様相談室(0120・369817、午前9時～午後5時)。



★空芯菜(エンサイ)の残留農薬基準違反について

【奈良県発表平成29年7月26日(抜粋)】

<http://www.pref.nara.jp/secure/183021/hodosiryous.pdf>

平成29年7月19日に中和保健所が収去した「空芯菜(エンサイ)」について、7月25日に食品衛生法の残留農薬基準を超えるトルフェンピラド(殺虫剤):0.1ppm(基準値:0.01ppm)が検出されました。

直ちに販売業者に対しては、当該生産者の「空芯菜(エンサイ)」の流通を防止するよう指導しました。また、生産農家に対し、立入調査を行い、農薬の適正使用や自主検査による安全確認後の出荷等について指導しました。

販売業者においては、直ちに自主回収や流通の自粛を開始し、その回収状況は下記のとおりです。今回違反のあった「空芯菜(エンサイ)」については、通常の食生活において食べる量では、健康に影響を及ぼす恐れはありません。

1 食品衛生法に基づく収去検査結果

- (1) 農産物名空芯菜
- (2) 収去機関中和保健所食品衛生課
- (3) 収去年月日平成29年7月19日
- (4) 結果判明日平成29年7月25日
- (5) 販売業者マルヒロフーズ株式会社
- (被収去者) 北葛城郡広陵町広瀬1100-1
- (6) 生産農家杉本雅照まさてる北葛城郡広陵町広瀬
- (7) 検査機関奈良県保健研究センター
- (8) 検査結果116農薬について検査を実施

トルフェンピラド残留基準違反(食品衛生法)(殺虫剤) 検出値:0.1 ppm 一律基準値:0.01ppm

<HACCP 関係情報>

該当する記事は見つかりませんでした。

<鳥インフルエンザ関係情報>

★鳥インフル対策のさらなる徹底を！

【鶏鳴新聞 2017年 2017.07.25 発行】

<http://www.keimei.ne.jp/article/20170725t1.html>

安心して経営できる保証も急務

近年、家畜産業にとって最大の脅威であり続けているのが、高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)だ。平成28年度シーズンは、関係者がこれまでの経験から取り組んできた迅速な防疫対応などにより、周囲への感染拡大はなかったものの、北海道から宮城県までの9道県12農場で発生し、約167万羽(採卵鶏約128.5万羽、肉用鶏約29万羽、肉用種鶏約7万羽、あひる約2.3万羽)が殺処分された。

発生要因として、野鳥などでのウイルス確認数が22都道府県、218事例と多く、多くのウイルスが環境中に存在していたと考えられることから、野生動物を介して農場や家畜舎に侵入した可能性がクローズアップされた。農林水産省の疫学調査チームが6月29日に公表した報告書によると、発生農場の周辺環境には、森林性の野鳥やネズミ、イタチなどの生息に適した、雑木林などの環境が存在したほか、発生12農場中11

農場の家きん舎のすぐ近くには、カモ類などが飛来する可能性がある池、沼、川が存在し、いくつかの事例では、野生動物が家きん舎に出入りできる隙間などが確認された。ただし、人・車両・物によりウイルスが持ち込まれるリスクも依然、高いと報告書は指摘している。

米国でも今年3月にAIが再発し、米国農務省動植物検疫局(USDA—APHIS)が6月23日に疫学調査報告書を公表した。その中では、多くの発生農場の周辺に池や小川が存在したことや、履物の交換や車両の洗浄・消毒を実施していない事例が確認されたことなどを指摘し、鶏舎周辺のげっ歯類を含む野生動物対策、鶏舎の破損や隙間の修繕、消毒などのバイオセキュリティ対策の重要性を強調している。

さらに隣国の韓国を含め、世界各国でAIが続発している状況を見ると、わが国へのウイルス侵入リスクは、今後も非常に高いと考えられる。

農水省は6月29日付の各都道府県知事宛ての通知で、ウイルスの農場内や家きん舎内への侵入を防止するための重要ポイントとして下図を示し、報告書の提言でも、

①鶏舎の金網や壁の破損修繕、集卵・除ふんベルトの開口部の隙間対策、家きん舎周辺の整理・整頓、樹木のせん定・草刈り、排水溝への鉄格子の設置など、野生動物対策をこれまで以上に徹底すること。

②農場に出入りする人・車両・物への対策として、衛生管理区域の設定、入念な消毒、専用の服や靴の使用、消毒液の定期的な交換、記帳など、基本的な衛生管理を徹底すること。

③池や水辺が周囲にある農場では、周辺にウイルスがいるかもしれないとの危機感を持って、発生予防対策を厳格に行なうこと。

④これらの対策が確実に実施されているかを、今秋のシーズン前に農場で、または家畜保健衛生所などの関係機関と協力して確認すること。——などを挙げている。

鳥インフルエンザが確認されると、家きん農場は発生群を含むすべての家きんが殺処分されるため、大切な財産をすべて失うとともに、懸命に築いてきた販売先を、場合によっては完全に失うリスクに直面している。

野鳥などへのサーベイランスの範囲を拡大し、その結果を迅速に発信することは、家きん飼養者の警戒心を喚起する上では有効だ。ただ、殺処分に対する補償が、現在のような時価評価額分(採卵鶏の全国平均で1羽約600円とされる)にとどまっているようでは、発生農場の経営再建は厳しい。農場がフル稼働に戻るまでの、せめて固定費の損失金額(採卵鶏ではトータルで1羽1500円程度といわれる)が賄える程度の補償に引き上げられることが期待されている。

家きん飼養者だけでなく、孵化場や鶏卵GPセンター、食鳥処理場、家きん製品の流通関係者なども、AI発生時にはひな、鶏、卵の移動制限によるひな供給や鶏卵・鶏肉などの需給の混乱、さらには消費にダメージを与えるような風評被害を心配しなければならない。このため、すべての関係者の連携によって、万全な対応策を確立する必要がある。

<ジビエ関係情報>

★安全なジビエ普及へ 振興協が施設認証制度説明

【紀伊民報 7/27(木) 17:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170727-00337298-agara-l30>

日本ジビエ振興協会(藤木徳彦理事長)は26日、和歌山県古座川町高池の町役場や同町月野瀬の南紀月の瀬温泉ぼたん荘などを訪れ、同町のジビエ関係者に、ジビエを普及推進するための「国産ジビエ流通規格」で処理や加工をする施設の認証制度について説明した。

同協会が事務局をしている国産ジビエ流通規格検討協議会は2015年11月から、シカとイノシシの部位の形状を統一化するなど流通規格作りをしており、たたき台となる規格ができています。

本年度からは、国内で捕獲されたジビエの食肉利用に際して、処理や加工をする食肉処理施設が厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」にのっとり、適切に取り扱っていることを確認し、その証明として施設を認証する制度を試験的に始める。安心、安全なジビエの普及を推進し、需要拡大やビジネスを確立する目的がある。

本年度は流通規格の試験運用として、全国7カ所の食肉処理施設を書類と現地での審査後、10月をめどに認証して、7施設のジビエの在庫量を管理して外食産業に安定供給できるようにしていく。古座川町のぼたん荘敷地内にある町鳥獣食肉処理加工施設も7施設の中に入っている。

説明には同協会から藤木理事長(45)ら4人が訪れ、町役場では西前啓市町長やジビエ担当者ら、ぼたん荘では処理加工施設のメンバーらに、本年度の協議会の方針などを話した。説明後には処理加工施設も見学し、同町がジビエをPRすることで町の他の特産物や観光地も一緒にアピールしている事例について聞いた。

★<狩りガール> 獣の命生かしたい 鹿皮装飾品やジビエ推進

【毎日新聞 7/24(月) 10:43 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170724-00000036-mai-soci>

「獣の命を暮らしの中で生かしたい」と「けもかわプロジェクト」を主宰している長野県泰阜村の井野春香さん(29)。鹿の皮を生かした装飾品やキーホルダーなどを製作するとともに、全国に広めようとPR。「今までは捕らえた動物を埋設処理していた。人間の都合で奪った命だから最後まで責任を取りたい」。自らも猟師として捕獲に関わるだけに、その命をどうつなげるか、考えている。6月からは泰阜村が建設したジビエ食肉加工センターの責任者も務める。

元々は海外で活躍している「野生動物保護官」に憧れていた。熊本県で育った子ども時代、共に教師の両親の影響で「教育テレビ」しか見られなかったが、海外の野生動物を紹介する番組に引きつけられたからだ。高校も畜産科学科に進み、大学でも自然環境保護と野生動物の関わりを研究した。そのなかで広大な土地を有する海外と違い、自然環境保護のために個体数の調整が必要な日本の状況を知り、猟に強い関心を抱いた。「野生動物を放置すると、食害だけではなく、森林も破壊される。人間が壊した環境は、人間が責任を持って守らねばならないんです」と語る。

大学卒業後、山村留学などを手がけるNPO法人「グリーンウッド自然体験教育センター」に職員として採用されて泰阜村に移住。2013年から村の「地域おこし協力隊員」となって、けもかわプロジェクトを始め、16年からは猟師としてこのプロジェクトを進めている。

食肉加工センターのできた今、泰阜村だけでなく周辺町村で捕獲された野生動物の有効利用も模索している。「解体は時間が勝負。捕獲から時間がたつと腐食が早く、食品として使えない。今の悩みは、動物に付着するダニや虫の駆除、解体後の掃除が大変なこと」。「命」を有効利用するために、奮闘している。【大澤孝二】

◇略歴 いの・はるか 1988年、熊本県阿蘇市生まれ。菊池農高、島根大卒。大学在学中から猟に参加し、捕獲、動物の解体方法を学び「猟師はカッコいい」と憧れた。現在、わなと銃の両方の狩猟免許を持つ。

<調理環境関係情報>

★米飲食大手、店内の「ネズミ」ちん入を客が撮影 株価下落

【CNN.2017年7月22日 17時11分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13372422/>

ニューヨーク(CNNMoney) 米ファストフード大手「チポトレ・メキシカン・グリル」は22日までに、米テキサス州ダラスにある系列店で営業中に少数の「ネズミ」が店外から店内にちん入する騒ぎがあり、侵入の経路となった建物上の隙間をふさぐ措置を講じたと発表した。

18日に起きた騒動で、顧客が店内のネズミを撮影し、店側に苦情を伝えるなどした。同社の報道担当者は店側は出沒したネズミを即座に排除したとし、建物の隙間は小さなものだったと説明した。

同時に顧客に対し深い謝罪の意を表明、あくまで単発的な異常事態だが顧客が遭遇すべきような騒ぎではもちろんないとも述べた。

この騒動で同社の株価は20日に4.5%下落し、過去5日間の取引では約10%値を下げた。

チポトレ・メキシカン・グリルは全米で2200店以上を展開。同社は19日、食事した客のノロウイルス騒動が発生していた米バージニア州スターリングの店舗に徹底的とする衛生対策を加えた上での営業再開を発表したばかりだった。

同社の十数軒の店舗は2015年、大腸菌食中毒やノロウイルスに襲われ、数百人の客が病状を訴える騒ぎが起きていた。この影響により第1四半期で初の赤字経営に陥り、全米の店を4時間閉鎖し新たな消毒作業を強いられてもいた。

<食の安全供給問題の情報>

★日欧EPA大枠合意 鶏卵、鶏肉関税は撤廃へ

【鶏鳴新聞 2017. 07. 25 発行】

日本と欧州連合(EU、加盟28か国、総人口5億人)は7月6日、経済連携協定(EPA)について大枠合意に至ったと発表した。発効は2019年中を目指す。

農業分野の合意内容について農林水産省は、米は関税削減・撤廃などから除外されたほか、麦・乳製品の国家貿易制度、糖価調整制度、豚肉の差額関税制度などの基本制度、関税割当やセーフガードなど、有効な措置が残されたとしている。ただ、畜産業界では、豚肉やチーズなどの輸入が増加すれば、国内の畜産全体に及ぼす打撃も大きいとの見方が強い。

鶏卵と鶏肉の関税は、品目により即時撤廃と、段階的削減後の最終的撤廃となっている。

このうち、殻付卵(生鮮・冷蔵品、現行関税率17%)は、発効時20%削減し、6年据え置き後、7年目から段階的に削減し13年目に撤廃。

殻付卵のその他のもの(同21.3%、ゆで卵やピータンなど)は、段階的に削減し、11年目に撤廃。

全卵粉(同21.3%)は、発効時に50%削減し、6年据え置き後、7年目に25%削減し、6年据え置き後、13年目に撤廃。

冷凍全卵液卵(同21.3%または1キログラム当たり51円の高い方)、冷凍卵黄液卵(同20%または1キログラム当たり48円の高い方)、卵黄粉(同18.8%)は、段階的に削減し6年目に撤廃。

冷凍卵白液卵、卵白粉(同8.0%)は即時撤廃。

鶏肉(同8.5%と11.9%)は、基本的に11年目に撤廃するが、冷蔵丸鶏(同11.9%)と冷凍鶏肉(同11.9%、丸鶏と骨付きもも肉を除く)は段階的に削減して6年目に撤廃。

鶏肉調製品(同6%、21.3%)のうち、牛・豚の肉を含むものは段階的に削減し、11年目に撤廃。その他のものは発効時に20%削減し、その後段階的に削減して6年目に撤廃。

農水省では、鶏卵の国内消費量に占める輸入量の割合は約5%で、輸入量の約75%はハムやソーセージのつなぎ原料などに使用される卵白粉が占め(主な輸入先国はオランダ、イタリア、インド)、残りの約25%は菓子や菓子パンなどの原料として使用される全卵粉や卵黄粉・卵黄液が占めており(主な輸入先は米国)、いずれも用途は限定的としている。

鶏肉については、国内生産量約152万トン、輸入量約44万トンで、国内供給量に占める輸入の割合は約22%。輸入量の9割以上を骨なし鶏肉が占め(主な輸入先国はブラジル、米国、タイ)、残りを丸どりと骨付きもも肉が占める。EUからの輸入は0.1%で丸どりと骨付きもも肉が中心。調製品もタイと中国でほぼ半数ずつを占め、EUからの輸入0.03%でごくわずか。農林水産省では、影響はほとんどないとの見方。

このほか、飼料用麦は、食糧用への横流れ防止措置を講じた上で、マークアップ(実質経費)を徴収しない、実質承認工場制度と同じ民間貿易に移行する。飼料用ビタミン調製品、その他の飼料用添加物(現行関税率3%)は即時撤廃となる。

一方、EUの関税は、鶏肉(6.4%、100キログラム当たり18.7~102.4ユーロ)、粉卵を含む鶏卵(100キログラム当たり16.7~142.3ユーロ)とも即時撤廃されるほか、牛肉、豚肉、牛乳・乳製品、醤油等調味料、緑茶、水産物(ホタテなどを除く)、林産物、アルコール飲料なども即時撤廃される。農水省では、日本の畜産物の欧州向け輸出が可能となるように、衛生条件を協議して輸出増につなげていきたいとしている。

<その他の情報>

★卵は気温36℃で1日でサルモネラ菌増殖、産卵日チェックを

【NEWSポストセブン 2017年7月24日 16時0分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13379542/>

連日続く猛暑。生物など食べる際に注意を払っている人も少なくないかもしれないが、日頃何の気無しに口にしているものにも危険がある。その一つが卵だ。

気温が上がると、卵に付着しているサルモネラ菌が増殖する。加熱を充分に行わないと、食中毒を引き起こす危険がある。

食品安全教育研究所の代表・河岸宏和さんは、「夏場は卵を購入するお店を選ぶことがいちばん大事」と指摘する。

「卵のパックには、生で食べられる期間が記載されていることが多いかと思いますが、本当の賞味期限を考えるうえで判断基準となるのは、“産卵日から何日経っているか”です。同じ農場が出荷した卵でも、スーパーによっては産卵日が記載されていない。卵はパックされる日で賞味期限が決まるので、たとえば、ある養鶏場で月曜日に産まれた卵と木曜日に産まれた卵が、同じ賞味期限で販売されていることがあり、賞味期限だけでは、その卵が新しいか古いかわからないのです」

イトーヨーカドーなど一部のスーパーでは、産卵日が表記されている。買うときは産卵日を確認してからにしたい。また、常温で売られている卵も、注意が必要だ。

「極力、冷蔵の棚に並んでいる卵を選んでください。卵は産卵日から57日間生食できるといわれていますが、それは10℃で保管したときの話。25℃だと21日、36℃だとたった1日でサルモネラ菌が増殖します。買った卵を、車に数時間ほど放置しておいたら、その時点でアウトです」(河岸さん)

サルモネラ菌は熱に弱いので、75℃で1分加熱すれば死滅するが、半熟のオムレツなどは加熱が足りず、菌が生きていることもある。ちまたではやっている、フレンチトーストを作るために、溶いた生卵に食パンを長時間つけこむ行為も、この時期は避けた方がいい。

※女性セブン 2017年8月3日号

★小学校で栽培したジャガイモで食中毒、なぜ起こりやすい？

【ネタリか 2017/7/21 10:22 ママスタセレクト】

<https://netallica.yahoo.co.jp/news/20170721-53082142-mamasta>



写真:ママスタセレクト

毎年、夏休み前のこの時期になると起こる、「小学校で栽培したジャガイモによる食中毒」。

ANNによれば、7月14日、広島県安芸高田市の小学校で、校内の畑で収穫したジャガイモによる食中毒が発生。教師・児童ら17人がジャガイモをゆでて食べたところ、約1時間後に児童9人が嘔吐などの症状を訴えました。児童たちは病院に搬送されましたが、全員軽傷だということです。

ジャガイモは、1個目は担任が皮をむいていたものの、2個目からはむかずに食べた児童もいるとのこと。ジャガイモの芽や皮に含まれる「ソラニン」中毒の可能性があるとみられています。

食中毒の原因は、ジャガイモの芽や皮に含まれる「ソラニン」や「チャコニン」

ジャガイモといえば、お子さんがいるご家庭では、食卓にのぼることも多いおなじみの野菜ですね。

しかしジャガイモの芽や皮には「ソラニン」や「チャコニン」などのアルカロイドと呼ばれる有害成分が含まれており、それらを多量に摂取することで、おう吐、下痢、腹痛、めまい、動悸、耳鳴り、意識障害、けいれん、呼吸困難といった食中毒の症状が引き起こされることがあるということは、意外と知られていません。こうした症状は、早ければ食後数分、遅ければ数日後に出ることもあり、最悪、死に至るケースもあるようです。事実、ジャガイモによる食中毒は毎年のように全国で発生しており、しかもそのほとんどが学校施設で起こっているものなんだそう。2010年にも東京都内の中学校で、ゆでたジャガイモを食べた生徒ら29名中9人に食中毒の症状が出るという事例が見られました。

課外授業の一環として、菜園でジャガイモを栽培している小学校や中学校は多いですね。しかしなぜ、学校施設で育てたジャガイモで食中毒が起こりやすくなってしまったのでしょうか？

どうして学校で育てたジャガイモは食中毒が起こりやすい？

内閣府の食品安全委員会によれば、農家が生産し、お店で販売されているジャガイモの場合、食中毒を起こすほどの量の有害物質が含まれていることは、まずないそう。

食中毒の原因となる有害物質は、小さなジャガイモや、日光を浴び、皮の部分が緑色になってしまったジャガイモに含まれていることが多いのですが、学校の菜園などで栽培したジャガイモは、未成熟で小さなものが多く、また、土がしっかりとかぶせられていないためにイモ部分が地面から出てしまい、日光を浴びることで有毒物質が増えてしまっている可能性が高いため、注意が必要なようです。

家庭でも気をつけたい！ ジャガイモを安全に食べるための注意点

ジャガイモの食中毒は、学校だけではなく、家庭の菜園などで栽培したものでも起こる可能性があります。また、スーパーで買ったものであっても、できる限り安全な調理方法をとりたいもの。

ここで、「ジャガイモを安全に食べるための注意点」を確認しておきましょう。

■安全に食べるためのポイント

- ・芽が出ていたり緑色になったところがあるジャガイモは、買わない。
- ・ジャガイモは、暗くて涼しい場所に保管する。
- ・買ったジャガイモ、収穫したジャガイモは、長期間保存しないで、早めに食べる。

- ・ジャガイモに芽や緑色のところがあったら、皮を厚めにむいて取り除く。
- ・未熟な小型のイモを多量に食べない(特に皮ごと食べるのは避ける)。

■学校菜園や家庭菜園で栽培する場合は

- ・ジャガイモ(いも部分)が地面から外に出ないように、きちんと土寄せをする。
- ・十分に熟して大きくなったジャガイモを収穫する。
- ・収穫するときは、ジャガイモに傷を付けないようにする。
- ・収穫したジャガイモは、暗くて涼しい場所に保管し、日光にあてないようにする。(ジャガイモを乾かすために長時間太陽に当てないようにする。)
- ・収穫したジャガイモは、早めに食べる。

(いずれも内閣府食品安全委員会ホームページより)

ちなみに、ソラニンやチャコニンは熱によって分解しないので、ジャガイモをゆでても、その量は減りません。緑色だけど加熱すれば大丈夫、と思っははいけないということですね。

さらに、ジャガイモを揚げたり炒めたり焼いたり、高温で調理をすると、ジャガイモに含まれる糖とアミノ酸の



一部が反応して、アクリルアミドという物質が生成。これは、摂取量が多くなると、健康に悪影響を及ぼす可能性があります。

ジャガイモを冷蔵庫で保存すると、ジャガイモを高温で調理したとき、アクリルアミドの生成量が増える可能性があるそうです。ジャガイモは冷蔵庫には入れず、冷暗所で保存するようにしましょう。(なお、冷蔵保存しただけのジャガイモはアクリルアミドを含んでいません。また、冷蔵保存したジャガイモを煮たり蒸したりしてもアクリルアミドはできません)。

「育てて食べる」体験だけではなく、食の安全を守るためのしっかりとした知識を

インターネット上では、今回の事件を受けて、「なぜ小学校で、食中毒のリスクが高いジャガイモをわざわざ栽培させることが恒例となっているのか?」「教員はジャガイモの芽や皮に有害成分が含まれることを知らなかったのか?」という疑問の声も上がっています。

「学校」という場が、安心して子どもたちを預けられる場所であることを望むのはもちろんですが、野菜などを栽培する課外授業は、自分たちが食べる野菜を自ら育て、収穫する体験を通して、命の大切さや自然の仕組みを知ってもらおう、という目的があるはず。

ならば生きた食材を口にすること、ときにリスクも伴うこと、それを防ぐためにどのような知識を身につけなければならないのかということも、一緒に学び、考える機会がしっかりと与えられてほしいですね。

文・伊東杏奈

★手術 38 件中止、県立小児医療センター 手術室などにチャタテムシ

【埼玉新聞 7/24(月) 22:11 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170724-00010006-saitama-111>

埼玉県病院局は 24 日、県立小児医療センター(さいたま市中央区)の手術室や病室でダニの発生要因になることがあるチャタテムシが見つかり、同日と 25 日に予定されていた手術計 38 件を中止したと発表した。

同局によると、チャタテムシ(体長 1~2 ミリ程度)は 5 カ所の手術室と病室 32 部屋で各数匹~10 匹程度見つかった。チャタテムシ自体は無害だが、死がいやアレルギーの原因やダニの餌となり、ダニ発生の要因になることがあるという。湿った場所を好み、カビや書籍ののりなどを食べて増殖する。19 日に 11 階の病棟で病院貸し出し文庫にチャタテムシがついているのが見つかったが、発生原因は不明という。

同局は手術室エリアを対象に、炭酸ガスによる燻煙(くんえん)処理などを行った上、26 日から手術を再開する予定。
