

食中毒 週刊ネットニュース

2017年7月7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6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

★おにぎりもアウト? 夏の「食中毒」がヤバい!!〈週刊朝日〉

【アエラドット 7/4(火) 7:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/article?a=20170630-00000033-sasahi-life&p=1>

海水浴や山登り、バーベキューなど、アウトドアのレジャーが楽しい季節がやってくる。手作りのお弁当を持っていきたいところだが、気になるのが食中毒。気温が高くなるこの時期は、野外で手軽に食べられるおにぎりさえ、食中毒の原因となる細菌が増えやすく、注意が必要だ。

「おにぎりの食中毒の主な原因菌は、“黄色ブドウ球菌”。私たちの手や腸、のど、鼻などに存在する菌の一つです」

こう話すのは、長年、地域の食の安全を担ってきた元墨田区食品衛生監視員の笹井勉さん(食品衛生アドバイザー)だ。

おにぎりを作るとき、ごはんを素手で握っていないだろうか。炊きたてのごはんは湿度も温度も高く、原因菌にとっては居心地の良い環境。手からごはんに着した菌は、増殖する際に「エンテロトキシン」という毒素を作る。この毒が多量に蓄積されると、食中毒の症状をもたらす。

「黄色ブドウ球菌による食中毒の発生件数は、6月ぐらいから増え始め、7～9月にピークを迎えます」

と笹井さんは解説。症状は通常、食後1時間から6時間の潜伏期間の後、吐き気や嘔吐、腹痛、下痢などが起こる。なかでも嘔吐が激しいのが特徴だ。

おにぎり食中毒というと、昨年5月に熊本地震の避難所で起きた集団食中毒が記憶に新しい。34人が症状を訴え、21人が入院した。

このとき、食中毒の原因となったおにぎりの具は、“おかか”。梅干しだったら大丈夫だったのでは?と考える人もいるだろう。

だが、梅干しを入れても、おにぎり全体が大丈夫というわけではなさそうだ。梅干しの抗菌作用について、東京都衛生局が東京都健康安全研究センターで実験。使われた菌はサルモネラ菌と病原性大腸菌O157で、その結果、梅干しのまわりでは抗菌性があったが、全体の抗菌までには至らなかったという。

とくに、消費者の嗜好が影響する市販の梅干しは、さらに抗菌作用が低い可能性も。

「近年は健康志向の高まりで、減塩梅干しが増えています。実際、昔は塩分が20～25%、酸が6%ぐらいだったのが、今は、塩分は5%程度、酸も2～3%です。それだけ抗菌性は弱まっていると考えられます」(内閣府食品安全委員会)

前出の笹井さんは、おにぎり食中毒を予防するには「菌をつけない、増やさないことが大事」とアドバイスする。

「エンテロトキシンは一度作られると、加熱しても壊すことができないからです。握る際は、必ずラップを使ってください。中に入れる具を扱うときも、箸などを利用すること。サケの身をほぐしたり、のりを巻いたりするときに、うっかり手を使ってしまうことがあるので、気をつけて」

前夜におにぎりを作っておくのは、「絶対ダメです」(笹井さん)。黄色ブドウ球菌は7～8時間かけて増殖する。前日に作っておくと、食べる時にはおにぎりに毒素が多量に蓄積されている可能性が高いからだ。「昼に残したおにぎりを、夕方、おなか为空いたからと食べるのも、絶対にやめてください」(同)

意外な対策は、手のケアだ。黄色ブドウ球菌はケガをした場所に多く付着。食中毒予防としてせっけんで手を洗うことが推奨されているが、洗いすぎはかえって手荒れをもたらす、菌の温床になる危険性がある。

「せっけんや洗剤を使った後は、ハンドクリームなどをしっかり塗って手荒れを防ぐ。しっとり、すべすべの手は、食中毒対策の面からも大事なのです」(同)

手荒れやケガがある場合は、使い捨てのビニールの手袋などをはめて料理をすることが勧められる。

食中毒で気をつけたいのはおにぎりだけではない。青魚など旬の刺し身も要注意だ。

京都府在住の20代の男性は、しめサバを食べた翌朝、胃に激痛が走った。近くのクリニックで胃薬を処方されたが、痛みはまったく治まらない。その翌日、消化器内科の吉岡医院(京都市上京区)に駆け込んだ。「問診から“胃アニサキス症”を疑い、緊急内視鏡を行いました」

同院院長の吉岡幹博医師が胃カメラで男性の胃の中をのぞくと、案の定、白い糸のようなものの先端が、胃壁のなかに潜り込んでいた。アニサキスという寄生虫だ。吉岡医師が胃カメラの先端のピンセットのような道具でつまみ、引っ張ると先端が胃壁から抜けた。2～3センチで、丸まっていた。

吉岡医院ではこの男性のほか、4～5年で5人のアニサキス症を診たという。

アニサキス症はアニサキスによって起こる食中毒。刺し身やすしを食べた後から1～24時間で発症し、激しい腹痛と嘔吐、吐き気に襲われる。この春、アニサキス症にかかったタレントによって広く知られるようになったが、実は、事件数では、ノロウイルスや鶏肉の生食によるカンピロバクターが原因の食中毒に次いで、3番目に多い。

厚生労働省によると、患者数は2015年で133人。だが、「実際はもっと多い」と話すのは、国立感染症研究所寄生動物部の前室長の杉山広さん。医療機関の診療報酬明細書(レセプト)などを元に患者数を割り出したところ、年間7147人という結果になった。しかもこれは医療機関を受診した数であり、病院に行かなかった人の数は含まれていない。

「実は最近の研究では、アニサキス症は食中毒というだけでなく、アレルギーが起こるということでも注目されています。青魚を食べるとじんましんが出る人がいますが、この症状の原因の一つが、アニサキスなのです」(杉山さん)

その説を裏付けたのが岐阜大学前教授の粕谷志郎さんの研究だ。サバでじんましんが出る被験者の皮膚に、サバとアニサキスのエキスをそれぞれ擦り込んで反応を見る試験を行ったところ、全員がサバではなく、アニサキスのエキスを反応を示したという。

アニサキスは新鮮な魚では内臓にいるが、時間がたつと身に入り込む。刺し身の中に入り込んだアニサキスを見つけるのは、至難の業。とくにこれからの季節は、サバよりもサンマによるアニサキス症が増えるので気をつけたい。

アニサキスは、60度で1分の加熱、あるいはマイナス20度以下で24時間の冷凍で死ぬ。安全な刺し身を食べたければ、冷凍処理をしたものを選ぶこと。一方、酸には強いいため、酢でしめても死なないという。

発症したら医療機関を受診し、内視鏡でアニサキスを摘出するのが最も有効。ただ、胃に食べものが残っていると内視鏡ができず、夜中の発症だと朝まで待たなければならない。

その場合は、市販薬の正露丸(大幸薬品)を。正露丸に含まれる“木(もく)クレオソート”という成分が、アニサキスの活動を抑えるというのだ。同製品の症例報告によると、1回3粒の服用での改善例が1例、それを超える服用での改善例が1例あったという。

「症状や薬の効果には個人差があります。食あたりの効能として用法、用量どおり服用いただき、様子を見て医療機関を受診することをお勧めします」(広報部)

食中毒は私たちの食生活と常に隣り合わせだ。正しい知識で対応したい。

※週刊朝日 2017年7月7日号

★刺し身につくアニサキス 強い痛みの波が特徴

済生会新潟第二病院 本間照医師(消化器内科)

【朝日新聞 2017年7月1日 06時00分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK6Z72XXK6ZUBQU00Y.html>

食中毒の中でも、最近アニサキスが取り上げられています。私たちの内視鏡室でも毎年、刺し身を食べた後に胃が痛いを受診された5~10人の方に見つかります。

アニサキスはクジラや魚にいる寄生虫です。内臓に寄生し、宿主が死ぬと筋肉へ移動します。サバによるものが多く、イワシ、アジ、タラ、サケ、イカなどにもみられます。加熱(60度で1分)や冷凍(零下20度で24時間)で死滅ないし感染性が失われます。

アニサキスは長さ2センチほどの白く細長い線虫で、胃カメラで見ると虫体の一端を粘膜に刺し込んでとぐろを巻いています。捕まえようとするくとくねくねと動きます。

アニサキス症になると摂食後8時間以内に、みぞおちに、最初は張った感じから、やがて差し込むような強い痛みが出ます。しばらくすると治まり、また数分すると強い痛みの波がやってきます。これはアニサキス症に特徴的と言われています。同時に発熱やじんましんなどのアレルギー症状を伴うこともあります。胃の痛みは虫体が粘膜に刺さった痛みではなく、アレルギーによるものと考えられています。放置しても人間の体内ではアニサキスは生きられないので、4、5日で痛みは消えます。

小腸にたどりついた場合には、食後十数時間から数日後に腹痛を起こします。腸壁がむくんで腸閉塞(へいそく)となり、吐き気や嘔吐(おうと)、下痢などを伴います。胃とは違ってカメラで確認することができないため、食事歴と臨床症状、CTなどの画像所見から総合的に診断します。ほとんどが絶食して点滴を打つ治療で回復しますが、外科手術が必要な場合もまれにあります。

私も数年前、地場産のサケの刺し身を食べた後に痛い目にあってしまいました。アニサキスは酢、塩漬け、しょうゆやわさびでは死にません。天然のサケなど怪しいなと思ったら食欲をぐっとこらえ、刺し身をよく見て、いないことを確認することが大切です。

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)

★熊本県:阿蘇のホテルで台湾人や日本人旅行者35人が食中毒 ノロウイルス

【産経新聞 2017年7月3日】

<http://www.sankei.com/west/news/170703/wst1707030080-n1.html>

熊本県は3日、阿蘇リゾートグランヴィリオホテル(阿蘇市)内の飲食店で、6月下旬に食事をした台湾や日本の男女計35人が、下痢や嘔吐などの食中毒症状を訴えたと発表した。このうち7人と、調理に携わった3人からノロウイルスを検出した。全員が快方に向かっている。県は同日から2日間、店を営業停止にした。

県によると、発症者は同ホテルに宿泊し、この店で6月23～25日に朝食や夕食を食べた。台湾人は10～63歳。日本人は東京都と神奈川県の子3人。

●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)

★石川県:七尾市のしゃぶしゃぶ店で10人が食中毒 カンピロバクター

【毎日新聞 2017年7月5日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170705/ddl/k17/040/280000c>

県は4日、七尾市本府中町の飲食店「しゃぶしゃぶ蔵七尾店」で食事をした高校1年の男子生徒(15～16歳)10人が下痢や発熱などの食中毒症状を発症したと発表した。うち4人から細菌「カンピロバクター」を検出した。全員快方に向かっているという。

県によると、生徒らは6月25日、12人で同店を利用。うち1人が受診した医療機関が29日に県に連絡し、集団中毒が判明した。生徒らは牛、豚、鶏のしゃぶしゃぶやサラダを食べたという。県は4日から3日間、同店を営業停止処分とした。県は肉を十分に加熱するなどの注意を呼びかけている。

石川県 2017年7月5日公表

飲食店営業施設等に対し、食品衛生法により石川県が行った不利益処分等についてお知らせします。

営業者の氏名 (株)ファミリーダイニング 代表取締役 中西 陽一

施設名及び所在地 しゃぶしゃぶ蔵七尾店 石川県七尾市本府中町ル35-3

営業の種類 飲食店営業

対象となった食品等 6月25日に提供した食事

処分等を行った理由 食中毒

処分等の内容 7月4日から7月6日まで営業停止

処分等の措置状況 施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施

★福岡県:筑後市の居酒屋で5人が食中毒 カンピロバクター

【朝日新聞 2017年7月5日】

県は4日、食中毒被害が発生したとして筑後市山ノ井の居酒屋「集家(しゅうや)」を同日から2日間の営業停止処分にしたと発表した。6月23日夜に会食した1グループ17人のうち20～30代の男女5人が下痢や

発熱などの症状を訴えていた。2人の便から食中毒菌のカンピロバクターを検出したが、全員快方に向かっている

★山梨県:障害者施設で井戸水が原因で18人が食中毒 カンピロバクター

【山梨放送 2017年7月4日】

富士・東部保健所管内の障害者施設で井戸水を飲んだ利用者らが下痢と腹痛などを訴え、県は消毒不十分による食中毒と断定した。施設では先月21日から26日にかけて井戸水を飲んだ利用者と職員28人のうち18人が食中毒症状を訴えうち10人から細菌のカンピロバクターが検出された。施設では先月21日から井戸水の塩素消毒を行っていなかった。患者は全員快方に向かっている。

★川崎市:麻生区の飲食店、鶏刺し等で5人が食中毒 カンピロバクター

【朝日新聞 2017年7月4日】

川崎市は3日、麻生区上麻生1丁目の飲食店「カドクラ新百合ヶ丘店」で飲食した23～59歳の男女5人が、カンピロバクターが原因の食中毒になったと発表した。市は店を同日から5日まで営業停止にした。市によると、5人は6月21日に同店で鳥刺しや水炊きなどを食べ、24日朝から下痢や発熱などの症状を訴えた。ともに快方に向かっているという。

★兵庫県:尼崎市の飲食店、地鶏の刺身などで9人が食中毒 カンピロバクター

【朝日新聞 2017年7月5日】

尼崎市は4日、「居酒屋かもめ—海鳥—」(尼崎市潮江1丁目)で食事をした11～69歳の男女9人が下痢や腹痛などの症状を訴えたと発表した。市は店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、店に4日から3日間の営業停止を命じた。市によると、6月24日夜に店で地鶏のたたきや海鮮丼などを食べた1グループ43人のうち、9人が症状を訴えた。このうち4人の便からカンピロバクターが検出されたという。

【尼崎市(7月4日発表) 近畿府県市食中毒情報より】

発症日時:6月26日(月曜日)午前9時00分(初発)

喫食者数:43人

有症者数:9人

原因食品:6月24日(土曜日)に提供された食事

病因物質:カンピロバクター

原因施設:地鶏と鮮魚と旨い酒居酒屋かもめ-海鳥-(尼崎市)

★東京都:八王子市の飲食店で7人が食中毒 カンピロバクター

【八王子市公表 2017年6月30日(抜粋)】

・業種等 飲食店営業

・施設の名称及び施設所在地等 全品食べ放題飲み放題居酒屋 おすすめ屋

東京都八王子市旭町6番10号第51東京ビル3階

営業者氏名及び住所等 株式会社 ネクストクリエイション 代表取締役 原 真太郎

東京都目黒区下目黒二丁目17番3号K'SONEビル3F

・主な適用条項 食品衛生法第6条並びに第50条及び第51条

・不利益処分等を行った理由 食中毒の発生並びに施設及び取扱不備

・不利益処分等の内容

平成 29 年 6 月 30 日から平成 29 年 7 月 5 日までの 6 日間の営業停止並びに施設及び取扱改善命令。
なお、営業者は平成 29 年 6 月 29 日、営業を自粛。

・備考

原因食品 6 月 16 日に当該施設で提供した食事

病因物質 **カンピロバクター**

患者数 7 名

★大阪府:河内長野市の飲食店で 8 人が食中毒 **カンピロバクター**

【大阪府公表 2017 年 6 月 30 日】

違反施設

業種名飲食店営業

施設の名称やきとり克蔵 いざ出陣

営業者名原田 靖

所在地河内長野市木戸 1 丁目 8-1 パークヒルズ千代田

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 2 日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】6 月 22 日に当該施設で提供された食事(鶏の刺身等含む)

【患者数】8 名

●**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ドアなど、動物の肉)

★刺し身食べ食中毒 アニサキス摘出、魚介類販売業者を処分／熊谷

【埼玉新聞 7/3(月) 23:06 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170703-00010014-saitama-111>

埼玉県は3日、熊谷市箱田の魚介類販売業「魚竹食品」で購入した刺し身を食べた同市内の40代の女性が胃痛を訴え、胃から食中毒の原因となるアニサキスが摘出されたと発表した。県熊谷保健所は同店で調理、販売された刺し身が原因であると断定し、食品衛生法に基づき同日から2日間の営業停止処分にした。

食品安全課によると、女性は6月28日午後7時半ごろ、同店で購入したキンメダイの刺し身を食べたと、29日午前2時ごろから胃痛などの症状を訴えた。その日の朝に熊谷市内の病院を受診し、内視鏡で胃から虫体を1匹摘出した。同病院から通報を受けた熊谷保健所が調査した結果、摘出された虫体をアニサキスと断定した。

<寄生虫関連情報>

★今度はヒラメがあぶない！ 見えない寄生虫「クドア」で食中毒

【J-CAST ニュース 2017年7月6日 17時0分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13300539/>

梅雨のこの時期、湿気の多さに加えて気温が急上昇し、首都圏では早くも日中30度を超すようになった。暑さが本格化するのに合わせて、各地で食中毒の被害が増えている。

富山県では、ヒラメの寄生虫による食中毒が報告された。以前話題となったアニサキスのように、肉眼では確認できないというから厄介だ。

2016年の患者数はアニサキスの倍

J-CASTヘルスケアが富山県生活衛生課に取材したところ、2017年6月24日～25日にかけて砺波市の飲食店で、ヒラメの刺し身を食べた30～80歳代の男性7人、女性11人が食中毒になった。患者は下痢や発熱を訴えたがいずれも軽症で、医療機関を受診した人もいなかった。

原因として特定されたのは、寄生虫「クドア・セプトエンクタータ」だ。聞き慣れない名かもしれないが、生食用のヒラメに関連する食中毒として近年事例が多い。厚生労働省が発表している食中毒発生状況を調べると、2016年の患者数は259人で、アニサキスの126人の倍以上だ。この年は真冬の時期を除いて、ほぼ毎月のように患者が確認されていた。ただ東京都福祉保健局のウェブサイトによると、8～10月に多いという。これからの時期が要注意だ。

クドアによる食中毒は、食後数時間で一過性のおう吐や下痢を発症するが、たいてい症状は軽い。砺波市の食中毒患者も、7月4日の時点で全員回復している。ただ、クドアは比較的最近になって判明した病因だ。2014年6月15日付の「日経メディカル」電子版には、「2000年頃から報告されるようになった新しい食中毒」で、当時は「謎の食中毒」とされ、2010年にその原因として同定されたとの記述がある。こうした経緯のためか、東京都や奈良県、福井県、島根県のほか、周知徹底のためクドアによる食中毒への注意をウェブサイトで呼びかけている自治体が多い。

予防策は徹底した冷凍と加熱

農林水産省のサイトによると、クドアがどのようにしてヒラメに寄生するかは今のところ分かっていない。そのためヒラメ養殖場・種苗生産施設での検査や、クドアを体内に持つ稚魚の排除を徹底している。厚労省が公開している「生食用生鮮ヒラメによるクドアの食中毒発生状況」を見ると、患者数は2011年の473人をピークに、以後減少傾向だ。

富山県生活衛生課への取材では、2017年は先述の砺波市の事例のほか、5月にもう1件発生していた。一方で、ここ数年ベースで見ると、増加している傾向はないとの話だった。

それでも現段階では、完全に食中毒を防げているわけではない。予防策は、マイナス 20 度で 4 時間以上冷凍するか、75 度で 5 分以上の加熱だ。目視では確認できない寄生虫なので、こうした措置を徹底するしかないだろう。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

★授業で育てたジャガイモが食中毒の原因

【CBS テレビ 7/3(月) 18:47 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170703-00003289-cbcv-soci>

ジャガイモの毒素が原因でした。

先週、愛知県豊田市の市立山之手小学校で、理科の授業で育てたジャガイモを食べた児童22人が、吐き気や腹痛などを訴えた問題。

保健所の調査の結果、ジャガイモからソラニンなどの有毒成分が検出され、市は、ジャガイモを原因とした食中毒と断定しました。

市では、全ての小中学校に注意を呼びかけ方針です。

<食中毒?>児童が勉強で栽培したイモで 22人体調不良

【毎日新聞 7/1(土) 9:46 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170701-00000014-mai-soci>

愛知県豊田市内の市立小学校で6月29日、6年生の児童22人が腹痛や吐き気などの体調不良を訴えた。いずれも軽症だが、市保健所はジャガイモによる食中毒の疑いもあるとみて調べている。

市教委によると29日午前11時ごろ、6年生の児童、教諭計30人がゆでたジャガイモを食べた。ジャガイモは芽を取り、皮のままゆでた。食後、1時間足らずで児童22人が異常を訴えた。ジャガイモは理科の光合成の勉強のため、児童が栽培したという。【中島幸男】

●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。

●原因物質調査中事件

★食中毒.徳島の飲食店で12人症状 あすまで営業停止 /徳島

<https://mainichi.jp/articles/20170703/ddl/k36/040/309000c>

県は2日、徳島市万代町5の飲食店「はこいろ」で食中毒が発生し、4日まで営業停止処分にしたと発表した。6月23日昼に食事した2～33歳の女性4グループ12人が下痢や吐き気、腹痛などの症状を訴えた。入院者や重症者はおらず、全員快方に向かっている。

同店の客から「23日に食事を共にした8人のうち6人から食中毒のような症状が出ている」と徳島保健所が27日に連絡を受けた。保健所の調査結果と医師の診断から、食中毒と断定した。原因物質は調査中。店は28日から自主休業している。

県安全衛生課は調理開始前やトイレ後は念入りの手洗いをして食中毒を予防するよう呼び掛けている。

【河村諒】

●食中毒注意報()

★京都府北部に食中毒注意報 加熱・消毒処理呼び掛け

【京都新聞 7/6(木) 23:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170706-00000018-kyt-hlth>

京都府は6日、今年初の食中毒注意報を府北部5市2町に発令した。期間は10日午前10時まで。気温や湿度が高く、食中毒の原因となる菌が増えやすい状態が続くことが予想され、家庭のほか、給食施設長や食品営業者らに、手洗いや食材に応じた加熱処理の徹底、調理器具の消毒、ゴキブリ駆除などを呼び掛けている。

★愛知県猛暑、食中毒警報を発令…予防3原則徹底を

【リセマム 2017年7月3日 13時15分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13284954/>

愛知県健康福祉部は7月3日、食中毒警報を発令した。2017年の発令はこれが初めて。食中毒が発生しやすい気象状況となっていることから、食中毒予防3原則を掲げ予防に務めるよう呼びかけている。

食中毒警報は、全4項の警報発令基準に基づき発令されるもの。今回は、第1項「気温30度以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき」と第3項「24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10度以上るとき、又はそれが予想されるとき」に該当したため発令した。警報は発令から48時間継続し、その後自動的に解除される。

愛知県は「食中毒予防の3原則」として「菌をつけない」「菌をふやさない」「菌をやっつける」よう注意喚起。食品関係営業者はもとより、一般家庭においても食中毒を防いでほしいとしている。

豊橋市はさらに詳細に、食品取扱時の注意として「なま物はできるだけ避け、十分に加熱して食べること」「冷蔵庫内の温度は、常に10度以下となるように注意し、食品を入れすぎないこと」「暴飲暴食を慎み、十分休養をとること」など、食中毒を防ぐポイントを掲載している。《リセマム 佐藤亜希》

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)

★コレラ流行止まらず、感染の疑い27万人超 イエメン

【CNN.co.jp 7/6(木) 10:43 配信】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13298716/>

(CNN) 内戦が続くイエメンで、コレラの流行が拡大し続けている。世界保健機関(WHO)は5日、4月27日から同日までに確認された死者が1634人、感染の疑いのある患者は27万5987人に上ったと発表した。

患者の41%は15歳未満の子どもが占め、死者は60歳を超す高齢者が33%を占めている。衰弱している高齢者の場合、発症してすぐに治療を受けなければ、その日のうちに死亡することもあるという。

WHOは先週の時点で、イエメンの状況について「世界最悪のコレラ大流行」と指摘していた。

コレラ菌は汚物に汚染された水や食品を通じて拡散する。80%は感染しても発症しないものの、コレラ菌の感染源になることはある。発症すると激しい下痢などの症状に見舞われ、重度の脱水症状で死亡することもある。WHOによれば、イエメンでは約1450万人がきれいな水や衛生設備を利用できない状況にある。

WHOはユニセフや地元当局と連携して医療支援を提供し、下痢や脱水症状の治療施設を各地に開設している。

2年あまりも続くイエメンの内戦では1880万人以上が人道支援を必要とする状況に陥っている。衝突の激化に伴い、避難を強いられたり死亡したりする医療関係者も数多い。

6月初旬にイエメンを視察したユニセフ幹部は、「感染が疑われる患者は日を追うごとに増え続けている。残念ながら、状況が進展しているとは言えない」と指摘。「コレラには治療法があり、治療はできる。それは必要とする物資の供給にかかっているが、我々はもっと多くを必要としている。対応する人員も増やす必要がある」と訴えた。

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)

★給食にカビ 4校のご飯に“黒の異物” 北海道岩見沢市

【UHB 北海道文化放送 7/5(水) 19:07 配信】

<https://www.youtube.com/watch?v=CN-ftqHVERs>

6月、北海道岩見沢市の小中学校の給食のご飯に、カビが混入していたことがわかりました。これまで児童らに健康被害は出ていないということです。

岩見沢市教委によりますと、6月15日から21日までに市内の小中学校4校の給食のご飯に、2ミリほどの黒い異物が入っているのがわかりました。

岩見沢市が民間機関に検査を依頼したところ、カビだと判明しましたが、これまでに児童らに健康被害は出ていないということです。

岩見沢市教委が委託していた業者の洗米機やパイプから、黒く変色した米ぬかが混入したことが原因とみられ、今週末にも、炊飯機器すべてのパイプを交換する方針です。

岩見沢市教委は、安全が確認されるまで、給食でご飯は出さず、パンに切り替えるなどして対応することになっています。

★茨城県:常陸太田市の小学校給食に金属混入

【読売新聞 2017年7月4日】

常陸太田市教育委員会は3日、市立太田小学校の3年生の給食で、野菜のあえ物の中に、輪の形をした金属(直径約2センチ、厚さ約1ミリ)1個が混入していたと発表した。配食前に担任が気づき、けがはなかった。

市教委の調査では、金属は市学校給食センターの電動野菜切り機のカバーを固定させる部品で、野菜を切る作業の際に混入したとみられる。市教委は「起こしてはならない事故で、再発防止に努めたい」としている。市内では5月にも、里美小学校の給食で金属が混入する問題が起きていた。

★香川県:高松市の保育所給食に金属製留め具

【読売新聞 2017年7月6日】

高松市は5日、市立扇町保育所で出された給食に、金属の留め具(長さ約1センチ)が混入していたと発表した。包丁の柄からはずれたもので、園児たちにけがはなかった。

発表によると、同日午前11時45分頃、3歳児クラスで保育士がすまし汁をよそっていた際に発見。職員を含む161人が給食を食べたが、被害の訴えはなかった。給食は保育所で調理されたもので、ほかに異物はみられなかった。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

<アレルギー関係情報>

★アレルギー非表示で回収命令

【NHK NEWS WEB 2017年07月05日 20時43分】

<http://www3.nhk.or.jp/shutoken-news/20170705/4907191.html>

千葉県の食品メーカーがドレッシングの原材料に落花生が含まれていることを表示せずに販売し、知らずに食べた子どもがアレルギー症状を起こしていたことがわかり、保健所は、メーカーに対し、商品の回収を命じました。

回収を命じられたのは、千葉県匝瑳市の食品メーカー「エム・オー・ディー」が製造した「ジョセフィーヌ」という商品名のドレッシングです。

千葉県によりますと、今月1日、東京都内でこのドレッシングを食べた5歳の男の子が咳やじんましんなどのアレルギー症状を起こしたということです。

男の子の症状は快方に向かっているということですが、保健所が調べたところ、このメーカーがドレッシングの原材料に落花生が含まれていることを表示しないまま販売していたことがわかり、保健所は、5日、メーカー側に対し、商品の回収を命じました。

回収の対象となるドレッシングは、賞味期限が2016年6月3日から2017年8月5日の間になっているもので、千葉県と茨城県に店舗があるスーパー「セイミヤ」と群馬県のスーパー「まるおか」にあわせておよそ10万本が出荷されているほか、電話などで消費者に直接販売したものもあるということです。

「エム・オー・ディー」の電話では、自動音声で「ご迷惑をおかけして申し訳ありません」というメッセージが流されています。

千葉県発表：平成29年7月5日（抜粋）

アレルギー表示が欠落した食品の回収命令について

<http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/2017/hyoujih290705.html>

概要

平成29年7月4日（火曜日）、東京都内の住民から「5歳の息子がドレッシングを喫食したところ、腹痛、目のかゆみ、喘息様の咳、じんましんを呈した。落花生にアレルギーを持っており、東京都内の医療機関を受診したところ、アナフィラキシーショックと診断された。」旨の連絡が海匝保健所にあり、調査を開始しました。

調査の結果、匝瑳市内の製造者「有限会社エム・オー・ディー」が製造し、販売したドレッシングに、アレルギー（落花生）が含まれているにもかかわらず、原材料として表示せずに販売したことが判明したことから、本日、海匝保健所長は、当該製造者に対し、食品表示法第6条第8項の規定に基づき当該食品の回収等を命じました。

現在、当該製造者が回収していますので、お手元に当該食品がありましたら、当該製造者に連絡してください。

また、当該食品を喫食し、症状を呈している場合は、すみやかに医療機関を受診してください。

<回収対象食品>

- 1.商品名 ジョセフィーヌ
- 2.名称 乳化液状ドレッシング
- 3.賞味期限 2016.6.3～2017.8.5
- 4.製造者 有限会社エム・オー・ディー
代表取締役 水口道子(みずぐちみちこ)
千葉県匝瑳市東谷(そうさしひがしや)1243-1
連絡先 0479-79-7575

<主な販売先、販売本数(調査中)>

セイミヤ:53,780本 まるおか:46,165本
一般消費者:(調査中)

<本県の対応>

製造者に対し、以下の点について命令しました。

- 1.販売済みの当該食品を早急に回収すること。
- 2.当該食品の表示を是正し、表示が欠落した原因を究明し、再発防止対策を講じること。
- 3.購入者への回収の周知を早急に行うこと。

<その他>

- 1.対象食品について、現時点で判明している販売先については、関係自治体を通じて連絡します。
- 2.当該食品を喫食した男児は快方に向かっています。また、これまでのところ、他に健康被害の報告はありません。当該食品の画像



当該食品(ドレッシング)の画像1 当該食品(ドレッシング)の画像3

★アイスクリームの規格基準違反:大腸菌群陽性

【新潟県公表平成29年7月6日】

違反食品等に対する行政処分等(新潟県が行ったもの)

違反食品 胎内ジャージーアイスクリーム バニラ(アイスクリーム)

適用条項 食品衛生法第11条第2項

違反内容 アイスクリームの規格基準違反:大腸菌群陽性

製造者 有限会社 ハナノ 代表取締役 花野 勝平(かつへい)

製造所名称(所在地) 胎内乳製品加工センター(胎内市熱田坂(あつたざか)695)

行政処分の内容および措置状況 回収命令

備考 食品衛生法の規格基準に違反したアイスクリームの回収を命じました

★トマトジュース27万本を回収

【産経新聞 2017年7月1日】

<http://www.sankei.com/affairs/news/170701/afr1707010007-n1.html>

黒い粒状の異物混入 北海道JAびらとり製造販売

北海道平取町のJAびらとりは30日、製造販売した「ニシパの恋人 トマトジュース」に黒い粒状の異物が混入したとして、同じ工場で製造した計約27万本を自主回収すると発表した。「外部の研究機関に依頼した異物の解析結果が出ていないため、詳細は不明」としている。健康被害の報告はないという。通話無料の消費者向け電話相談窓口を準備中で、3日までに開設する予定。

<HACCP 関係情報>

★HACCP 義務化に向けた 食品衛生規制の見直しについて(案)

平成 29 年 6 月 26 日開催 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 資料

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000169028.html>

【厚生労働省 2017 年 7 月 6 日】

★ANA FESTA、4 空港で運営する 4 店舗で東京都食品衛生自主管理

認証を取得

【Aly Team 2017 年 7 月 5 日】

<http://flyteam.jp/news/article/81340>

ANA FESTA は 2017 年 7 月 3 日(月)、「東京都食品衛生自主管理認証(認証区分:調理)」を新たに成田、山口宇部、福岡、那覇の 4 空港に所在する 4 店舗で追加取得したと発表しました。

この認証制度は、食品関係施設の事業者が取り組む自主的な衛生管理を評価する東京都独自の制度で、飲食店や食品工場などの食品取扱施設に事業者が自ら定めマニュアル化した衛生管理の方法を申請に基づき認証しています。

ANA FESTA は、2015 年から東京都食品衛生自主管理認証の取得に取り組み、すでに取得済みの羽田空港で運営する店内調理を行う 6 店舗に加え、今回新たに成田、山口宇部、福岡、那覇で運営する 4 店舗でも追加取得し、同認証は計 10 店舗に拡大しました。詳しくは、ANA FESTA のウェブサイトを参照ください。



■新たに東京都食品衛生自主管理認証取得した ANA FESTA 店舗一覧

- ・成田空港 第1ターミナル 国内ゲート店
- ・宇部空港 国内線ターミナル ゲート店
- ・福岡空港 国内線ターミナル 5番ゲート VITO 店

・那覇空港 国内線ターミナル ゲート店

<GAP 関係情報>

★国際水準 GAP 認証取得支援事業(平成 28 年度補正)の追加公募

【農水省平成 29 年 6 月 30 日】

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/yosan.html>

事業の概要

農業者による GLOBALG.A.P.及び JGAP(Advance、Basic)の認証取得拡大に向けた取組を支援します。

なお、農業者の公募及び支援は一般社団法人全国農業改良普及支援協会が行います。

公募期間

平成 29 年 6 月 30 日(金曜日)～平成 29 年 8 月 4 日(金曜日)まで

応募方法

一般社団法人全国農業改良普及支援協会のホームページをご参照ください。

その他

実施要領(平成 28 年 11 月 29 日付け 28 生産第 1161 号農林水産省生産局長通知)(PDF : 255KB)

<ジビエ関係情報>

★田辺市がジビエ加工施設 本宮に次ぎ上芳養に

【紀伊民報 7/5(水) 17:01 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170705-00336132-agara-l30>

和歌山県田辺市は、同市上芳養で建設予定の野生鳥獣肉(ジビエ)処理加工施設に対し、整備費の補助を計画している。市内では 2 件目。施設は捕獲したイノシシやシカの解体・加工から、販売まで手掛ける。地元農家は「やっかいものが特産品になればうれしい」と期待している。

施設は延べ床面積 100 平方メートル以内の規模で、洗浄や解体処理、冷蔵、加工の設備を設ける。年間約千匹の処理能力を見込んでいる。

運営は「紀州ジビエ生産販売企業組合」(玉置俊久理事長)で、施設建設を機に事務所を和歌山市から上芳養に移転する。県内外のホテルや飲食店、産直店とジビエの取引があり、紀南でも販路を拡大したいという。

市農業振興課によると、野生鳥獣による農作物被害は年間 3500 万円以上。2016 年度は 3721 万円だった。うち、イノシシが 565 万円、シカは 905 万円。

そのため、わなの狩猟免許を取る農家が増えている。15 年度はイノシシ 1655 匹、シカ 2729 匹を捕獲した。しかし、市内のジビエ処理施設は本宮町にしかなく、旧田辺市の農家は捕獲しても自家消費以外は、山中に埋めることが多かった。

ジビエは捕獲後、素早く解体して、血抜きなどの処理ができるかどうかで肉の質が変わる。組合は連絡を受けると、わなで捕獲したイノシシやシカに止めを刺し、施設まで運搬する。農家の負担を大幅に軽減できるという。

総事業費は 2037 万円で、市は補助費 320 万円を 6 月市議会の一般会計補正予算案に計上した。予算案が可決すれば着工し、完成は 10 月の予定。

★【ジビエ肉】鹿肉バーガーにジビエカレー！「信州ジビエメニュー」を JR エキナカ 260 店舗で楽しもう

【2017/7/1 13:45 ウレぴあ総研】

JR 東日本グループでは、7 月 1 日から始まる観光キャンペーン「世界級リゾートへ、ようこそ。山の信州」に合わせて、長野県産の鹿肉「信州ジビエ」を使用したメニューや商品を、過去最大規模 260 店舗の「エキナカ」で展開します！信州ジビエは脂質が少なく、低カロリー、高たんぱく、ミネラルたっぷりの女性に嬉しいお肉です。

豊かな自然に恵まれた長野県の野山を駆け巡った“天然の肉”は、脂肪が少なく、引き締まっているため低カロリー。なんの罪悪感も感じずに、お肉を食べることができるのは、とてもうれしいことです！さらに、貧血、冷え性の予防にもオススメです。人気インスタグラマーからも、「癖がなくてとてもおいしかった。」「鉄分も豊富で女の子にうれしい効果がたくさん！」と、好評とのこと。

体にうれしい「ジビエ」を使った「別格 ザ★鹿肉バーガー(720 円 税込)」は、池袋駅、浜松町駅、赤羽駅、大宮駅など首都圏各駅の「ベッカーズ」または、「R・ベッカーズ」で、8 月 1 日から 9 月 1 日まで販売されます。“信州産鹿肉”と“鹿肉の旨みを加えた特性デミグラスソース”が特徴のハンバーガーです。

品川駅「エキュート品川」の「バル マルシェ コダマ」で、7 月 3 日から 7 月 23 日まで食べられる「鹿肉のロースト バジルソース添え(1,990 円 税込)」は、シンプルにローストされているからこそ、脂肪分が少なく、鉄分が豊富な“鹿肉の本来の旨み”を味わえるようになっています。

上野駅「エキュート上野」の「ハミングカフェ バイ プレミィ・コロミィ」では、7 月 3 日から 7 月 23 日の 10:00 から 21:30 の間、「フランス料理エスポワール」の料理長・藤木シェフ監修のこだわりの一品「長野県産信州鹿肉ジビエカレー(1,390 円税込)」を食べることができます！

この他、東京、池袋、高田馬場、新宿、大宮、赤羽、浜松町、横浜駅でも、“ファストフード”から“ホテルディナー”まで、バリエーション豊かな「ジビエメニュー」を食べることができます！「信州ブルーベリー」などの、信州の旬の食材を使ったメニューも盛りだくさん！なかなか食べるチャンスのない「ジビエ」をぜひ、仕事帰りに、お買い物ついでに「エキナカ」で楽しんでもみてはいかがでしょうか？
(うまい肉/うまい肉)

<公衆衛生関係情報>

★獣医学部の新設、特区になじまず 日本獣医師会が見解表明

【鶏鳴新聞 2017. 07. 05 発行】

<http://www.keimei.ne.jp/article/20170705t3.html>

政府の国家戦略特区制度を活用して、愛媛県今治市に新設を予定する学校法人『加計学園』の獣医学部をめぐる、国会などでその選定の経緯などが問題になっているが、この問題について慎重な姿勢を示してきた全国の獣医師の集まりの(公社)日本獣医師会(藏内勇夫会長)は、6 月 22 日の通常総会後に「獣医師の需給問題の解決や獣医学教育の改善に、特区制度に基づく対応はなじまない」などとする日本獣医師会としての考え方を発表した。

同会の見解によると、わが国の獣医師の需給については、「地域・職域の偏在はみられるものの、全国的な獣医師総数は不足していない」とし、同会としても農林水産省の支援・協力により「魅力ある職場の提供、

処遇改善などによる地域・職域偏在の解消」に努める一方、獣医学教育に関しても、文部科学省、獣医学系大学などととも、「半世紀にわたって国際水準達成に向けた教育改革に尽力してきた」としている。

今回、国家戦略特区制度に基づき、獣医学部の新設が決定されたが、全国的観点で対処すべき獣医師の需給問題の解決や、長期的な視点で将来のあり方を十分検証して措置すべき獣医学教育の改善については、「特区制度に基づく対応はなじまない」とするとともに、同会が従来から表明していた「現在優先すべき課題は、地域・職域対策を含む獣医療の提供体制の整備・充実、獣医学教育課程の改善にあり、このためにも獣医学入学定員の抑制策は維持する必要がある」との立場を強調。

その上で、獣医学部の新設を許可するか否かについては、閣議決定された4条件や「大学設置等に係る認可の基準」などに照らし、「獣医学教育施設や教職員体制等について、国において決定されること」であり、同会としては現在、文部科学省に設置された大学設置・学校法人審議会の「審議の推移を慎重に見極めるとともに、国においてどのような結論が下されるにしても、常に公平・中立な立場で国民生活に貢献できるように、わが国の獣医療の発展に尽くしていかなければならない」としている。

農水省などの資料によると、獣医師の免許を保有する人は、平成26年で約3万9100人。

活動分野別では家畜や家きんの産業動物診療が11%に当たる約4300人、家畜伝染病の防疫や食肉検査・食品衛生監視などの公務員（農水分野、公衆衛生分野など含む）が24%の約9500人、犬、猫などペットの小動物診療が39%の約1万5200人、大学の教員や医薬品の開発などその他分野が14%の約5600人、獣医師として活動していない者（結婚や出産、子育てで離職している女性獣医師を含む）が12%で約4600人。

わが国の獣医系大学は16校（国立10校、公立1校、私立5校）。

平成27年度の獣医師国家試験は1229人が受験し、合格者は1024人（合格率78.8%）。獣医大学卒業生の進路は10年前に比べ、小動物診療分野で減少傾向がみられる一方、公務員分野と産業動物診療分野で増加傾向となっているとしている。また、獣医師のうち、20～30歳代で女性獣医師が増加し約半数を占めている。

<調理環境情報>

★給食牛乳、提供再開へ 県「食品衛生上問題なし」

【茨城新聞 2017年6月30日（金）9:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170630-00000004-ibaraki-108>

県内の学校給食で牛乳を飲んだ児童生徒ら約3830人が異臭など違和感を訴えた問題で、牛乳の提供を中止していた「いばらく乳業」（水戸市）が30日から順次、提供を再開することが29日、分かった。県教委は「食品衛生上の問題はないと確認され、いばらく乳業からも再発防止策が示されている」と説明している。

同社が学校給食に牛乳を提供しているのは、県内16市町村。県教委によると、県や同社が21日、16市町村の各教委などに説明会を開いた。調査結果や再発防止策を説明したところ、大半の自治体が了承したため、30日または7月3日に再開することを決めた。

了承を得られていない一部の自治体に対しては、保護者説明会を再度開くなど理解を求める考え。同社は「全16市町村で再開できるよう努める」としている。

同問題は、5日の給食で牛乳を飲んだ8市町59校の児童生徒約3830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、うち約640人が吐き気など体調不良を訴えた。調査の結果、県は「衛生的な問題ではなく、原料による風味差異の問題」と結論付けている。

★「学校は非正規職のデパート」給食調理師など1万9千人がストへ

【ハンギョレ新聞 6/30(金) 12:46 配信】

<http://japan.hani.co.kr/arti/politics/27782.html>

小中高校非正規職労働者、29～30日にスト「公共部門の非正規職 70万人のうち、半分が学校に 非正規職の撤廃・良質の雇用モデルを」要求 2186校で給食中断…弁当・パン・牛乳で代替

小中高校で働く給食調理師など非正規職労働者 1万9千人が、29～30日の両日間ストライキに参加する。これに対し一部の学校の給食がパンと牛乳で代替されたり、保護者が直接弁当を作って持たせなければならなかった。教育部が集計した統計によると、全国の小中高校 1万 1304校のうち、4033校の非正規職労働者 1万 8678人が 30日にストに入り、2186校(19.3%)で給食が中断される。全国教職員労働組合所属の教師約 450人もそれに参加する。市・道教育庁別に見ると、済州(チェジュ)と慶尚北道・蔚山(ウルサン)・大邱(テグ)・全羅北道を除いた 12カ所の教育庁傘下の非正規職労組が 29日のストに参加し、30日には大邱と全羅北道の労組も合流する。今回のストは全国学校非正規職労組・全国教育公務職本部・全国女性労組に所属するメンバーのうち、学校内の非正規職の集まりである「全国学校非正規職連帯会議」(連帯会議)が主導している。

彼らの要求は、正規職への転換▽勤続手当の引き上げ(現在の月 2万ウォン(約 1980円)から月 5万ウォン(約 4950円))▽給食費手当の差別解消などだ。パン・ジョンオク民主労総全国学校非正規職労組政策局長は「公共部門の非正規職 70万人の半分の 35万人が属している学校から、非正規職の撤廃、良質な雇用創出モデルを示してほしい」と要求した。30日、国会人事聴聞会が予定されているチョ・デヨプ雇用労働部長官候補者は、カン・ピョンウォン共に民主党議員の「学校の非正規職問題をどう解決していくか」という書面質疑に「政府は公共部門の非正規職の雇用安定とともに、無期契約職の待遇改善も段階的に推進する予定」と明らかにした。

学校の非正規職の数は、教育公務員職(学校会計職員・調理員・ケア専門士・司書補助)14万 1173人、放課後講師 16万 4870人、派遣・契約 2万 7266人、期間制教師 4万 6666人など 38万人だ。彼らの雇用形態は週 15時間未満の超短期契約職から、定年が保障される無期契約職までさまざまだ。

連帯会議側は「『非正規職の総合デパート』である学校非正規職は、雇用不安と賃金など待遇差別に苦しんでいる」と話した。常時・持続的業務に 1年以上勤務した場合にも無期契約の転換率は 41.6%に止まり、教務実務士など常時・持続的業務が明確な労働者も無期契約の対象から外されているためだ。また、平均賃金は正社員の 60%、給食費・祝日休暇費などは 40%にとどまっている。パン・ジョンオク政策局長は「どんなに一生懸命働いても昇進、昇給もなく、1年目と同じ職級の無期限契約職は決して正規職ではない」とし、「私たちの子どもの世代には非正規職雇用を引き継がせないために、ストに突入した」と話した。

非正規職労働者たちは事前にストを予告し、教育庁や各学校は対策を設けた。30日、給食が中断される 2186校のうち、576校は弁当を持って来るよう各家庭に事前通知し、1326校はパン・牛乳給食、155校は学校の授業を短縮した。129校は野外学習・学芸会などを行った。

京畿道烏山市(オサンシ)の光成小学校では、数回の会議を経て生徒らが各自弁当を持って来ることができよう家庭に知らせた。学校側は「夏の蒸し暑い気候で弁当が傷むのではないかと保護者の心配を軽減するために朝からエアコンを稼働し、教室を涼しい状態に保った」と明らかにした。世宗市(セジョンシ)のある中学校では「(連帯会議から)ストの公文書を受け取り、保護者に家庭通信文を送った後、パンと牛乳で代替給食を行った」とした。

チョン・ウンジュ記者、チェ・ソヨン教育研修生(お問い合わせ japan@hani.co.kr)

<鳥インフルエンザ関連情報>

★鳥インフル、野鳥で拡散＝昨冬に 12 件発生―農水省

【時事通信 6/29(木) 17:40 配信】

農林水産省は 29 日、昨年 11 月から今年 3 月にかけて各地の養鶏場などで発生した高病原性鳥インフルエンザの感染経路に関する調査報告書を公表した。

報告書は昨冬発生した 12 件のうち、ほぼ全てで現場周辺に野鳥が飛来しやすい池、沼があったことや、野鳥の感染が過去最多だった点を指摘。渡り鳥が国内に持ち込んだウイルスに野鳥が感染し、全国に拡散した可能性がある結論付けた。

昨冬、養鶏場などで鳥インフルが発生したのは北海道と青森、宮城、新潟、千葉、岐阜、佐賀、熊本、宮崎の 9 道県。これまで最多だった 2010 年度の 24 件に次ぐ大量発生で、約 167 万羽の鶏と食用アヒルが殺処分された。いずれも国内の野鳥や韓国で確認された H5N6 型ウイルスが検出された。

<その他の情報>

★公園のコイ大量死、原因は吸血性の寄生虫

【日本テレビ系(NNN) 7/6(木) 19:35 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/videonews/nnn?a=20170706-00000071-nnn-soci>

250匹以上のコイが死骸で見ついている、茨城県の公園の池。犯人は、吸血性の寄生虫だった。

茨城県つくば市の松見公園の池では、先月からコイが死んでいるのが相次いで見つかり、5日までに回収された死骸は250匹に上っている。その原因を県の水産試験場で調べていたが、「チョウ」という寄生虫による衰弱死だったことがわかった。

「チョウ」は別名「ウオジラミ」とも呼ばれ、コイや金魚の表面にくっつく吸血性の寄生虫で、水温の上昇などにより池に増殖していたという。市は池に薬品を散布し、「チョウ」を駆除する方針。