

食中毒 週刊ネットニュース

2017年8月11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8月10日までにネット上で食中毒や食の安全に関する情報で発表のあったものを個人的にまとめて編集したものです。見出しは編集してあります。著作権をクリアしたものではありません。食の安全、調理従事者の衛生教育用(朝礼など)に使うことを目的にしていますので、事例を参考に「食中毒事故防止」や「食の安全な取り扱い」に役立ていただければ幸いです。

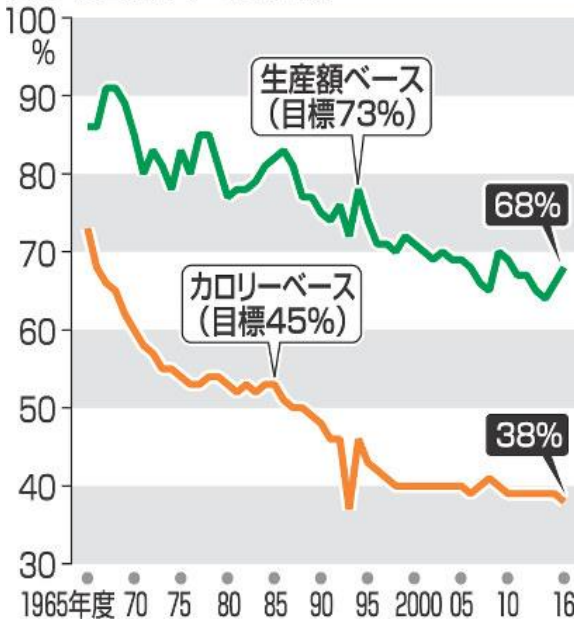
不都合な掲載があった場合はこちら sa19452004@yahoo.co.jp に連絡していただければただちに削除します。

トピックス

★食料自給率 38%に低下 天候不順で23年ぶり水準 16年度

【毎日新聞 2017年8月10日 東京朝刊】

食料自給率の推移



農林水産省は9日、2016年度のカロリーベースの食料自給率が15年度に比べて1ポイント低下の38%だったと発表した。過去2番目の低さで、冷夏によるコメの不作で37%だった1993年度以来、23年ぶりの低水準。北海道の台風被害といった天候不順が響いた。前年度を下回ったのは6年ぶり。

食料自給率は、国内で消費される食料を国産でどの程度賄えるかを示す数値。政府は25年度にカロリーベースで45%にする目標を立てているが、達成は遠のいた。

生産額ベースの自給率は68%と15年度から2ポイント上昇。2年連続で前年度を上回った。

品目別の自給率(重量ベース)では、消費量の減少などが影響したコメが前年度に比べ1ポイント低下の97%、小麦が3ポイント低い12%、砂糖類は28%で5ポイント下がった。野菜は80%、果実は41%でそれぞれ前年度と同じだった。

カロリーベースの食料自給率は調査を開始した60年度に過去最高の79%だったが、その後は低下傾向で、93年度には37%と過去最低を記録。94年度は46%に回復したが、06年度に再び40%を割り込んだ。農水省は「今回の下落は自然要因が大きい。ニーズに合ったコメや小麦の生産を増やし、輸出の拡大を進めることで目標達成に向かって頑張りたい」としている。

★変わる食中毒の姿

【福島民報 2017/08/06 09:01】

<http://www.minpo.jp/news/detail/2017080643965>

8月は食品衛生月間だ。食品は私たちの命や健康に密接に関わるため、その安全性が確保されなければならない。食品の衛生、特に食中毒予防の視点から、今月を毎日の食生活について点検する機会にしたい。

昨年の食中毒発生件数は1100件、患者数約2万人、死者数14人であった。発生件数と死者数は年々減少しているものの、患者数は1952(昭和27)年に食中毒統計を開始してから、年間2万人を切ったことがない。1件当たりの患者数は多くなっている。

食中毒の様相は、1997(平成9)年頃を境に大きく変わった。以前は食中毒原因物質にウイルスは含まれず、細菌、自然毒、化学物質、寄生虫であった。当時の発生原因は細菌が多く、夏場に集中する腸炎ビブリオ、サルモネラ菌が主流だった。

予防の第一歩はまず食材に菌を「増やさない」ことであったが、ウイルスが原因と疑われる有症事件がたびたび報告されるようになり、1997年に当時の厚生省(現厚生労働省)は、後に「ノロウイルス」となる小型球形ウイルスを食中毒原因物質に追加した。食品に少量付着したウイルスがヒトに感染し、腸管内に取り込まれ増殖するタイプの登場だ。腸管出血性大腸菌が猛威を振った時期でもある。

さらに、1999年には飲食に起因する健康被害の食中毒として、感染症の起因菌であるコレラ菌、赤痢菌、チフス菌なども原因菌に指定した。

今日、食中毒患者数の7割はカンロバクター(細菌)とノロウイルスが主で年中発生している。

この20年間で、食中毒予防の基本は殺菌、消毒する「やっつける」「増やさない」に、「付けない」が加わった。

近年、生鮮魚介類、特にヒラメの生食で原因不明の食中毒を起こす事例が全国に発生した。厚生労働省はヒラメに寄生するクドア(寄生虫)による食中毒を2011年、世界に先駆けて発表した。養殖ヒラメの主な輸入元は韓国だが、クドア食中毒の法的な位置付けは日韓で違いがある。韓国政府は、クドアが国際的に食中毒を引き起こす原因とされていないなどの理由から、クドア食中毒を法的に認めていない。

輸入ヒラメは通常、検疫所で抜き取り検査され、わが国の基準に合致した場合に限り搬入が許可される。だが、韓国産養殖ヒラメは食品衛生法違反の可能性が高いとして、現在、集荷(ロット)ごとに検査を韓国側業者に義務付けている。クドアは魚介類に寄生するアニサキスと同様に加熱や冷凍処理で駆除できる。

ヒト、モノの移動が国際化する中で、これまで国内で報告されなかった新たな食中毒原因物質の発見が今後もあるだろう。検疫、監視の強化が求められる時代となった。決して油断できない。(阿部正・福島学院 大名譽教授)

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:福山市の居酒屋で5人が食中毒 ノロウイルス

【毎日新聞 2017年8月5日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170805/ddl/k34/040/700000c>

福山市保健所は4日、福山市西新涯町1の「海鮮寿司居酒屋すだちや西新涯店」で7月31日に飲食した男女5人が嘔吐や下痢などの食中毒症状を訴えたと発表した。一時入院した患者も含め全員快方に向かっ

ているという。患者や従業員の便からノロウイルスが検出され、同保健所は8月4日、同店を営業禁止処分とした。

●サルモネラ属菌食中毒(食肉や鶏卵などが原因)

★和歌山県:田辺市の保育園で76人が食中毒 サルモネラ

【和歌山放送2017年08月08日 23時56分】

<https://wbs.co.jp/news/2017/08/08/105505.html>

田辺市の保育園で給食を食べた園児76人が食中毒の症状を訴えていることがわかり、田辺保健所は、給食を調理した業者をきょうから5日間の営業停止処分にしました。

県・食品生活衛生課によりますと、今月(8月)4日午後6時ごろ、医師から田辺保健所に「食中毒の可能性のある園児が複数いる」と連絡がありました。発症したのは田辺市内の私立保育園に通う0歳から5歳の男子園児28人と女子園児48人のあわせて76人で、下痢や嘔吐などの症状を訴えましたが全員快方に向かっているということです。

同じ日に給食を食べた複数の園児の便からサルモネラ菌が検出されたことなどから、田辺保健所は、給食が原因の集団食中毒と断定し、給食を調理した業者にきょうから5日間の営業停止を命じました。田辺保健所は、先月(7月)27日と28日のいずれかに出された給食が原因とみて、冷凍保管されていた調理済みの食品や食材を検査して原因となったメニューを特定することにしています。

これにより、ことし(2017年)県内で発生した食中毒は、あわせて4件となりました。

和歌山県(8月8日発表)

発症日時:7月28日(金曜日)午後7時頃(初発)

喫食者数:155人

有症者数:76人

原因食品:調査中

病因物質:サルモネラ属菌

原因施設:あゆみ保育所内 有限会社南紀メディア(和歌山県田辺市)

●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)

★京都市:焼き鳥店で鶏の御造りを食べ6人が食中毒 カンピロバクター

【京都新聞 8/7(月) 22:50 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170807-00000039-kyt-l26>

京都市保健所は7日、7月27日夜に下京区の焼き鳥店で食事をした市内や大津市、大阪府枚方市の22～54歳の男女6人が腹痛や下痢などを訴え、うち3人からカンピロバクター菌を検出したと発表した。市保健所は食中毒と判断し、同店に7日から3日間の営業停止を命じた。京都市内での食中毒発生は本年度初めて。

市保健所によると、6人は会社の同僚で、焼き鳥や鶏の造りを食べたという。

京都市(8月7日発表)

発症日時:7月29日(土曜日)午後7時00分(初発)

喫食者数:9人

有症者数:6人

原因食品:7月27日(木曜日)に提供された食事

病因物質:カンピロバクター

原因施設:くちばしモダン(京都市)

★東京都:文京区の飲食店串焼きだるまで食中毒 カンピロバクター

【文京区公表平成29年8月7日(抜粋)】

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等 串焼きだるま 有限会社カナウミフーズ 取締役 金海良明

施設所在地等 文京区湯島三丁目40番5号

適用条項

不利益処分を行った理由 食品衛生法第6条、第50条及び第51条

不利益処分等の内容 食中毒の発生

営業停止並びに施設及び取扱改善命令 (停止期間:平成29年8月7日から同月11日まで)

備考

原因食品:7月22日に当該施設で調理提供された食事

病因物質:カンピロバクター・ジェジュニ

平成29年8月5日から6日まで営業自粛

★岡山県:倉敷市の飲食店で刺身など食べ7人が食中毒 カンピロバクター

【山陽新聞2017年08月06日20時01分更新】

<http://www.sanyonews.jp/article/576019>

倉敷市は6日、同市阿知の飲食店「とり鶏」(国米憲一さん経営)で食事をした20～50代の男女7人が、腹痛や下痢などの食中毒症状を訴えたと発表した。20代男性が一時入院したが、全員が快方に向かっている。

市によると、7人は同店で7月28日、グループ(15人)で食事を取り、主な料理はサラダや刺身、串焼き、鶏の唐揚げなどだった。市保健所は、共通する食事が他になく、4人の便から食中毒菌カンピロバクターが検出されたことから食中毒と断定。同店を6日から5日間の営業停止とした。

★新潟市の飲食店で鶏の半身揚げなどを食べ3人が食中毒 カンピロバクター

【産経新聞8/6(日)7:55配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170806-00000014-san-l15>

新潟市保健所は5日、同市中央区天明町の飲食店「せきとり東万代町店」で7月29日夜に食事をした2グループ7人のうち、20～30代の男性2人と女性1人の計3人が下痢や発熱、腹痛、寒気などの食中毒症状を訴えた、2人の便から食中毒菌のカンピロバクターが検出されたと発表した。3人とも快方に向かっているという。

同店は、同市内のご当地グルメの一つ「鶏の半身揚げ」で知られる人気店。同保健所によると、3人は7月31日夜から8月1日夜にかけて発症したが、入院した人はいなかった。同保健所は同店を5日から3日間の営業停止処分とした。

新潟市公表2017年8月5日(抜粋)

カンピロバクターによる食中毒の発生について

<https://www.city.niigata.lg.jp/smph/iryu/shoku/syokuei/kohyo.html>

平成 29 年 8 月 2 日(水曜)11 時頃、市内の医療機関より、食中毒様症状を呈している患者が受診しているとの連絡が新潟市保健所にあった。

調査の結果、患者 2 グループ 7 名は、7 月 29 日(土曜)夜に「せきとり東万代町店」を利用しており、そのうち 3 名が 7 月 31 日(月曜)夜から 8 月 1 日(火曜)夜にかけて下痢、発熱、腹痛、寒気などの食中毒様症状を呈し、発症者全員が医療機関を受診していたことが明らかになった。

患者に共通する食事は、当該飲食店の食事のみであること。検便の結果、患者 2 名からカンピロバクターが検出されたこと。医師から食中毒患者等届出票の届出があったこと。患者の発症状況及び、症状がカンピロバクターによるものと一致したことから、新潟市保健所は、当該飲食店を原因とする食中毒であると断定した。患者の症状は快方に向かっている。

原因施設

所在地 新潟市中央区天明町 3 番 16 号 名称 せきとり東万代町店

許可業種 飲食店営業 一般食堂

営業者名 有限会社せきとり 代表取締役 関 浩

原因推定食品 7 月 29 日(土曜)夜に提供された食事

行政措置

新潟市保健所では次の措置を実施する。

・食品衛生法第 6 条第 3 号違反に係る、同法第 55 条第 1 項による営業停止

平成 29 年 8 月 5 日(土曜)～8 月 7 日(月曜) (3 日間)

施設の清掃、調理器具等の洗浄・消毒の徹底の確認

従事者へ衛生教育の実施

【カンピロバクターについて】

【特徴】

家畜などの腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染します。

乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。

【主な原因食品】

食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜など。

潜伏期間が長いので、判明しないことも多いです。

【症状】

潜伏期は 2～7 日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。

少ない菌量でも発症します。

【予防方法】

1. **十分に加熱しましょう:**カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも長期間生存し続けますが、加熱することにより(75℃以上で 1 分間、中まで食肉の色が変わるのが目安)死滅します。生や半生を避けて、十分に加熱して調理しましょう。

2. **保存時や調理時に、肉と他の食材との接触を避けましょう:**包丁、まな板は使い別けをしましょう。できない時は、先に生野菜などの加熱しない食品を切り、生の肉はあとで切りましょう。

また、生肉に使った包丁やまな板と、調理済みの食品が触れないようにしましょう。

3. 手洗い・洗浄をしっかりと行いましょう:カンピロバクターに汚染されている可能性のある食材を取り扱った際は、手洗いをしっかりとすると共に、調理器具をしっかりと洗浄し、必要に応じてアルコール消毒剤で消毒しましょう。

★甲府市の飲食店で5人が食中毒 カンピロバクター

【2017年8月5日(土)投稿者:アットやまなし】

<https://search.yamanashi-i.com/articles/20170805/3612>

甲府市朝日5丁目の飲食店「WA Dining 千亀千喜(ワ・ダイニング・チキチキ)」でカンピロバクター菌を原因とする集団食中毒が発生。

7月20日に食事した客5人が下痢や腹痛の症状を訴え、2人からカンピロバクターを検出。県が集団食中毒と断定し、4日から3日間営業停止処分に。

今年の県内での集団食中毒発生は7件目。

山梨県発表平成29年8月4日(抜粋)

[概要]

平成29年8月2日(水)午後4時30分頃、中北保健所管内の飲食店を利用した2名が消化器症状を呈し、検便においてカンピロバクターが検出されたと医療機関から中北保健所に連絡が入った。

中北保健所が調査を行ったところ、患者の共通食が当該施設で提供された食事に限られること、患者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、症状がカンピロバクターによる食中毒の特徴と一致していたこと、医師からの食中毒の届出が提出されたことから当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 平成29年7月23日(日)午後0時(正午)頃～
- 2 喫食者数 8名
- 3 患者数 5名
- 4 主な症状 下痢、発熱、腹痛、嘔吐
- 5 原因施設 屋号:WA Dining 千亀千喜 所在地:甲府市朝日5-13-6 営業者:安江健一
業種:飲食店営業
- 6 原因食品 7月20日に当該施設で調理提供した食事
- 7 病因物質 カンピロバクター
- 8 措置 平成29年8月4日から3日間の営業停止
- 9 その他 患者は全員回復しています

●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(加熱済みの米飯、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。

●病原大腸菌(○157は牛の腸内に、その他の病原大腸菌は土壌中などに生存するので汚れた環境などが原因に)

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)

★東京都:江東区で2軒連続して食中毒 寄生虫(アニサキス)

【江東区公表平成 29 年 8 月 7 日】

<https://www.city.koto.lg.jp/260404/fukushi/ese/shokuhin/6968.html>

業種等 飲食店営業

屋号 酒と肴 ぼたん 営業者氏名 金 由美(金岡 由美)

営業所所在地 東京都江東区白河二丁目 9 番 2 号

主な適用条項 食品衛生法第 6 条

行政処分を行った理由 食中毒

行政処分等の内容 営業停止 1 日間(平成 29 年 8 月 7 日)

病因物質 アニサキス

患者数 1 名

備考 平成 29 年 7 月 15 日に提供した料理

【江東区公表平成 29 年 8 月 4 日】

<https://www.city.koto.lg.jp/260404/fukushi/ese/shokuhin/documents/shousai1.pdf>

業種等 飲食店営業

屋号 つきじ de 丼どん 営業者氏名 真壁 研吾

営業所所在地 東京都江東区亀戸一丁目 28 番 7 号 山田屋ビル 1 階

主な適用条項 食品衛生法第 6 条

行政処分を行った理由 食中毒

行政処分等の内容 営業停止 1 日間(平成 29 年 8 月 4 日)

病因物質 アニサキス

患者数 1 名

備考 平成 29 年 7 月 11 日に提供した料理

●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)

★広島県:尾道市で釣ったフグを調理して1人が食中毒 フグ毒

【広島県発表 2017年8月1日】

発生場所 尾道市

喫食者数 1人

患者数 1人

原因施設 家庭

症状 手足のしびれ等

原因物質 フグ毒(テトロドトキシン)(推定)

事件の概要 家族が前日に釣ったフグを患者自らが調理し、喫食。

●原因物質調査中食中毒

★岐阜県:美濃加茂市の飲食店で2グループ7人が食中毒 原因調査中

平成29年8月4日(金)岐阜県発表資料

食中毒の発生について

http://www.pref.gifu.lg.jp/event-calendar/c_11222/syokuchudoku201784.html

1 探知

平成29年8月3日(木)11時20分頃、美濃加茂市内の住人から、「美濃加茂市内の飲食店を利用した複数名が、発熱、下痢等の症状を呈し受診した。」旨、可茂保健所へ連絡があった。

2 概要

可茂保健所が調査したところ、美濃加茂市内にある飲食店「鉄板料理 こもれび」を7月28日(金)に利用した2グループ15人のうち7人が、7月31日(月)から8月3日(木)にかけて、下痢、発熱、腹痛等の食中毒症状を呈し、4人が医療機関に受診していたことが判明した。

可茂保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られることから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者の中には入院したものはおらず、いずれも快方に向かっている。

3 発生状況

利用団体	Aグループ	Bグループ
摂食者数	11人	4人
調査済数	11人	3人
有症者数	6人(男性6人)24~70歳	1人(女性1人)23歳
受診者数	3人	1人
摂食日時	7月28日18時00分	7月28日18時30分
発病日時	7月31日15時00分 ~ 8月3日8時00分	8月1日12時00分
主な症状	下痢、発熱、腹痛等	下痢、発熱、腹痛

4 主なメニュー お好み焼き、オムライス、ゲソ唐揚げ、サラダ、ささみの霜降り炙り、ステーキ、出し巻玉子、ピリ辛きゅうり、焼きそば飯等

5 原因食品 調査中

6 病因物質 調査中

7 原因施設 屋号:鉄板料理 こもれび

営業者:株式会社アドバンス 代表取締役 宮島みやじま 貴之たかゆき

業種:飲食店営業(一般食堂)

所在地:美濃加茂市太田町4268 1番街ビル1F

8 検査

可茂保健所では、患者及び調理従事者の便、調理場等の検査を実施し、原因究明に当たっている。

9 措置

可茂保健所では、当該施設を8月4日(金)から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。

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)

★大分県:日田市の こども園で17人が集団感染 腸管出血性大腸菌O111

【毎日新聞2017年8月8日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170808/ddl/k44/040/253000c>

県は7日、日田市の認定こども園で、0～2歳の園児17人が病原性大腸菌O111に感染していたと発表した。全員快方に向かっている。検査中の園児らもあり、感染者は増える可能性があるという。

県によると、同市内の病院から1日、県西部保健所に「幼児の女の子が腸管出血性大腸菌に感染した」と届け出があった。県西部保健所は2日から、幼児と接触した可能性がある同園の園児122人と職員37人らを対象に検便を実施。6日までに結果の出た園児61人や職員36人のうち、園児16人に感染が確認されたという。16人中15人に軟便や下痢などの症状が確認されたが、重症者はいない。感染が確認された園児の家族も検査している。

感染者の発症時期がバラバラなことから、こども園での食事ではなく、子どもの手などを介して感染が広がったとみられるという。【安部志帆子】

★ダニ感染症、最多の勢い 紅斑熱100人超える

【東京新聞2017年8月5日 08時38分】

野山にいるマダニにかまれてうつる感染症の患者数が増えている。今年に入り、発熱が特徴の「日本紅斑熱」は100人を超え、過去最多だった昨年を上回る勢い。致死率の高い「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」も、7月下旬時点としてはこれまでに最も多い。夏休みで野外での活動が多くなる中、森や草むらに入る際には、肌の露出を減らすよう専門家は注意を呼び掛けている。



日本紅斑熱はマダニにいる細菌の一種が原因で起きる。主な症状は発熱や発疹で、重症化した場合、手足が壊死した例もあるほか、年間数人が死亡している。

(共同)

日本紅斑熱や重症熱性血小板減少症候群を媒介するマダニの一種(国立感染症研究所提供)

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)

★長崎県:諫早市保育所でおやつにあんまんに釘混入

【朝日新聞デジタル 2017年8月3日 21時15分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13427237/>



混入していた釘(左)と、おやつに出されたあんまん(長崎県諫早市提供)写真

長崎県諫早市は3日、市立太陽保育所(同市馬渡町)が子どもにおやつとして出したあんまんに釘(長さ2・7センチ)が混入していたと発表した。食べた男児(1)にけがはなかった。あんまんは市内の菓子店の製造で、あんを調製する機械のふたから落ちた釘が混入したとみられるという。

市によると、保育所は3日午後、1歳児と2歳児計40人に、1人につき、あんまん半分か1個を皿に載せて出した。その後、保育士が皿を回収したところ、男児の皿に釘があるのを発見。男児はあんまんを口に入れて、吐き出したとみられるという。けがはなく、体調に異常はないという。

市は今後、保育所への食材納入業者に一層の安全確認の徹底を求め、保育所では内部が確認できる大きさでの切り分けなどを検討する。この保育所には0～5歳児132人が通っているという。(中川壮)

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★小田急新宿店 なつま屋鶏めし一部 消費期限誤表記

【フーズチャンネル 2017年8月7日】

【発表日】2017-08-07

【事業者】株式会社小田急百貨店

【製品】なつま屋 鶏めし

【内容】2017/08/06に小田急百貨店新宿店 本館地下2階イベントコーナー「なつま屋」で販売した「鶏めし」おにぎりの一部商品に、消費期限が「29.8.6 20時～22時」とすべきところ「29.8.8 20時～22時」と誤表記されていたことから、回収する。(リコールプラス)

【対象】商品:鶏めし

・2個入 360円(税込)

・3個入 540円(税込)

消費期限:29.08.08 20時～22時

販売日時:2017/08/06 13:00～15:00

販売場所:小田急百貨店新宿店 本館地下2階イベントコーナー「なつま屋」

【対処方法】回収

商品が手元にある場合は食わずに、売場係員またはなつま屋/小田急百貨店電話窓口ご連絡

<HACCP 関係情報>

該当する記事は見つかりませんでした。

<アレルギー関係情報>

★和泉手延べそうめんスープの添付間違えアレルギーの欠落

【愛知県発表 2017年8月7日(抜粋)】

自主回収対象品

商品名 和泉手延べそうめん 形態 合成樹脂製容器入り

消費期限 17.8.4 17.8.5 17.8.6

回収に着手した年月日 平成29年8月4日

自主回収の理由

めんつゆを添付するところ中華麺のスープを添えてしまい、推奨表示であるアレルギー(鶏肉、豚肉、ごま)が欠落したため

製造者の名称及び所在地 杉浦製粉株式会社 安城市桜町8番16号

回収の方法等 店頭告知 各販売店からの撤去

問い合わせ先

杉浦製粉株式会社 電話番号:0566-76-5281

<ジビエ関係情報>

★女性ハンター本川さん、エゾシカ肉の処理場開設 北海道から全国流通

【北海道新聞 8/4(金) 11:02 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170804-00010002-doshin-hok>

昨秋に完成した食肉処理場でシカ肉を処理する本川さん



道内外のレストランに流通

【むかわ】胆振管内むかわ町の有害鳥獣駆除隊員で女性ハンター本川哲代(もとかわ・あきよ)さん(43)が昨秋、町春日に開設したエゾシカの食肉処理場「むかわのジビエ」が軌道に乗り始めた。ジビエ(野生鳥獣肉)料理人気の中、自ら地元で捕獲したシカ肉を道内外のレストランに流通。食用だけでなく、犬や猫などペットフード用の販売にも力を注ぎ、シカ肉の魅力をPRしている。

解体し、ソーセージやハムに加工も

札幌出身の本川さんは狩猟免許を取得し、2012年にむかわ町へ移住。有害鳥獣駆除隊員として駆除を続けるうちに「奪った命を無駄にしたくない」と考え、保健所の許可を受け、4年ほど前からシカ肉処理と販売に乗り出した。

当初はペット用としてインターネット販売をしていたが、利用者から「食肉用も作ってほしい」と要望があり、食肉処理場の経営を決めた。調理師の資格も持ち、捕獲したシカを解体し、枝肉に切り分けたり、ソーセージやハムなどに加工する。

昨秋の開業以降約70頭を処理し、苫小牧や札幌、東京などのレストランに販売。「むかわのシカは大豆とカボチャを食べて育つ」「秋は脂肪が多い」など、食害に遭った農家の思いにも触れながら取引先のレストランに料理の出し方などをアドバイスして、好評だ。本川さんは「シカが生まれ育ったむかわ町の魅力を発信することが私の役割」と話す。(伊勢裕太)

<調理環境関係情報>

★築地火災の火元に…有名ラーメン店の損害補償はどうなる

【日刊ゲンダイDIGITAL2017年8月6日 9:26 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170806-00000014-nkgendai-life>

3日午後に発生した築地場外市場の火災は、4日、15時間かけてようやく鎮火。出火元は行列ができる人気ラーメン店「井上」の厨房とみられることが分かった。

従業員は「ずんどう鍋の火を確認して店を出た」と説明しているといい、厨房のコンロ付近の壁が激しく燃えていたことから、警視庁は調理中の「伝導過熱」が原因とみて調べている。「伝導過熱」とは、コンロの熱がステンレス板を通じて内部の可燃材に伝わることにより発火する現象のこと。昨年、都内で同様の火災が20件以上発生している。

驚いたのは、「井上」周辺の変わり果てた様子だ。木造の店舗7棟計935平方メートルを全焼。鎮火後の現場を見に行くと、規制線が張られ、人影がまばら。鼻をつく焦げたような臭いが漂っていた。

幸い、けが人は出なかったが、今後の焦点は「井上」が損害補償の責任を負うかどうかとなりそうだ。全焼した区域にはカフェ、総菜店など20店舗近くあり、いずれも完全復旧まで1年近くかかる見通しだという。家賃などから換算すると、被害総額は数億円に上るとみられている。

「店の責任を問えるかどうかは、注意義務を著しく怠った重大な過失があったかどうかによります。例えば、寝たばこ、火をつけっ放しで店を離れたなどがこれに当たりますが、『井上』側の説明が事実とすれば、重過失には当たらない可能性があります。火を消したのに壁が燃えるとは予測しにくいからです」(上田啓子弁護士)

2016年12月に発生した新潟県糸魚川市大規模火災の火元となったラーメン店主は先月、業務上失火罪で在宅起訴された。糸魚川の店主は鍋に火をつけたまま店を離れて空焚きを招いたというから、火を消して出かけた今回の「井上」とは事情が異なる。

それにしても、あっさりしたスープに細い縮れ麺が浮かんだ「井上」の昔ながらの中華そばがしばらく食べられないのは、ちょっと寂しい。

<食の安全供給問題の情報>

★香辛・調味料から食中毒菌 40商品の1割で検出

【東京新聞 2017年8月8日】

<http://www.tokyo-np.co.jp/article/gunma/list/201708/CK2017080802000176.html>

県内のスーパーなどで販売している輸入品の香辛料や国産を含む調味料計四十商品のうち一割が食中毒の原因になる細菌を含んでいた実態が、県食品安全検査センター(前橋市)が初めて実施した調査で分かった。商品自体には問題ないが、センターは「こうした香辛料などを使って調理した後に放置すると、食中毒の恐れがある」と注意を呼び掛けている。(菅原洋)

県内では二〇一五年十一月、県立女子大(玉村町)の学園祭で販売された中東の焼いた肉料理「ケバブ」を食べた学生ら三十五人の集団食中毒が発生。県はケバブを提供した自動車の移動店舗に、食品衛生法に基づく食材の廃棄命令を出した。

ケバブのソースからは食中毒の原因菌で、香辛料などに含まれる「セレウス菌」を検出。調理に使った輸入品などの香辛料が原因とみられる。セレウス菌は肉類のスープやでんぷん質の食品に含まれ、熱に強く、増殖力も強い。まれに死亡する場合もある。

県は近年、県内でも輸入品の香辛料が出回っている現状もあり、昨年七、九月に初めて調査し、その後に分析を進めていた。

調査は前橋、高崎両市を除く県内で、獣医師や薬剤師などの資格を持つ県職員十人がスーパーや農産物直売所計十店に抜き打ちで訪れ、身分と調査内容を伝えた上で商品を買取った。

調査した香辛料は、バジル、パプリカなど全て輸入品の二十商品。このうち一商品からセレウス菌、一商品から食中毒の原因菌「ウエルシュ菌」が検出された。ウエルシュ菌も熱に強く、調理したカレーやシチューなどを室温で放置した際に翌日でも発症する。給食の集団食中毒が多く、まれに死亡する場合もある。

調査した調味料は、ドレッシング、チリソースなど二十商品で、このうち七商品が輸入品。ただ、残る国産の調味料では、原材料に輸入品の香辛料を含んでいても、基本的に原産国名を表記する必要がない。

調味料では、輸入品と国産品の一商品ずつからセレウス菌が検出された。

食中毒菌が検出された香辛料や調味料は、適切な保存をすれば使用に問題はないが、賞味期限が著しく過ぎた場合などは注意が必要となる。

センターの久保雅敏次長は「香辛料や調味料自体で食中毒菌が増えることは少ないが、菌を持った香辛料などを使って調理後に放置すると、熱を加えても熱に強い菌が増殖して食中毒になる恐れがある」と警鐘を鳴らしている。

<その他の情報>

★調理前に食品をアルミ箔で包んではいけないのはなぜ？

【newsphere Aug 7 2017】

<http://newsphere.jp/culture/20170807-1/>

著：Ghada Bassioni (アインシャムス大学 Associated Professor and Head of the Chemistry Department)

魚を焼いたり、野菜を炙ったり、今夜の夕食のために肉を調理するために、食品をアルミ箔で包むこともあるかと思う。誰も気づいていないであろう重要なことは、アルミ箔の成分の一部が調理した食品に浸出する、ということだ。そしてこのアルミニウム成分が健康に悪影響を及ぼしかねない。

私は同僚たちと一緒に実施したグループ研究において、食品を調理する場合のアルミニウムの使用法を考察した。アルミニウムはアルミ箔として使われるだけではなく、発展途上国の人々に最も人気のある調理器具として使われる。多くのポットや鍋はアルミ製であり、大きなサービングスプーンなど調理器具にもアルミ製のものたくさんある。調理器具としての役割を果たすために銅が使用されてきたが、時間の経過とともに、安価に大量生産が可能で清掃が容易なアルミニウムで置き換えられていった。

アルミ製のポットや鍋で食品を調理するのは悪いことではないが、食品をホイルで包んでオープンに入れることは問題がある。これは高温で調理される酸性の食品、もしくはスパイシーな料理に関して特に言えることだ。

◆アルミニウムと健康

人体は少量のアルミニウムを非常に効率的に排泄することが可能だ。これは、アルミニウムへの最小限の曝露であれば問題がないことを意味する。世界保健機関は体重1キログラムあたり40mg/kgという一日当たりの安全なアルミニウム摂取量を確立している。従って、体重60kgの人にとっては、アルミニウムの1日当たりの許容摂取量は2,400mgになる。

しかし、大半の人々がこの1日の安全な許容摂取量を遥かに超える量のアルミニウムに曝露し、または摂取している。アルミニウムは、トウモロコシ、イエローチーズ、塩、ハーブ、スパイス、お茶などに含まれる。そしてアルミニウムは上で述べたような調理器具や制酸剤または制汗剤といった薬理作用のある物質に使用されている。アルミニウムから生成される硫酸アルミニウムは、飲料水の精製過程では凝固剤として使用されている。

科学者たちは、アルミニウムへの過剰な曝露が人間の健康に脅威を与え得るかどうかを探究している。一例を挙げると、アルツハイマー病の患者の脳組織からは高濃度のアルミニウムが検出されている。科学者たちは、アルツハイマー病に罹患した高齢者のコミュニティを調査し、社会の工業化に伴う生活条件の変化が引き起こした現代病である、と結論づけた。これらの生活条件には、日常生活における高いレベルのアルミニウムも含まれるだろう。

アルミニウムは他にも健康上のリスクをもたらす。研究によるとアルミニウムの多量摂取は、骨疾患または腎障害を有する一部の患者にとって有害であろうことが示唆された。アルミニウムはヒトの脳細胞の増殖速度も低下させる。

◆調理にアルミ箔を使うのは避けよう

これらすべての実証済みリスクを考慮すると、調理時のアルミニウム濃度をきちんと見極めることが重要だ。ポットや他の調理器具は、酸化されることでアルミニウムが食品中に浸出するのを防ぐ不活性層を形成する傾向がある。問題は、調理後に鍋をこすって洗うとこの不活性層が剥がれ、アルミニウムが食品に染み込み得るようになる、ということだ。しかしこれは簡単に回避できる。新しいアルミ製のポットを入手したら、水を入れ、底部が艶消しになるまで数回火にかけて沸騰させる。こうしてアルミニウムの浸出を防止する自然酸化を起こすことができる。きれいに洗浄され、光り輝いている調理器具は美しく見えるかもしれないが、艶消し色をまとった調理器具のほうが食品や健康にとってはより望ましい。

しかし、アルミ箔で食品を調理することはまた別の話となる。アルミ箔は使い捨てであり、使う前にそのような不活性層を作成することができない。私は自身の研究で、調理中、アルミ箔で包まれた食品へのアルミニウムの移動量が世界保健機構によって設定された許容限度を超えることを発見した。

アルミニウムは、アルコールまたは塩を含有する食品よりも、レモンやトマトジュースのような酸性で液体の食品へ高いレベルで浸出していく可能性が非常に高い。アルミ箔で調理された食品にスパイスが加わる場合、浸出量はさらに増加する。酸性の食品は特に活発な反応の火付け役となり、アルミニウム層を溶解して食品に浸出させる。

この研究結果は、アルミ箔を調理に使用すべきではない、ということを端的に示唆している。代わりに、高温で調理する場合は、ガラス製品や磁器を用いることを推奨したい。冷たい食べ物ならアルミ箔で包んでも安全ではあるものの、食品には保存期間があり、アルミ箔中のアルミニウム成分がスパイスなどの含有成分に応じて食品に浸出し始めるため、長期間アルミ箔で包んだままにしておくことは望ましくない。