

食中毒 週刊ネットニュース

2017年8月4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3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。

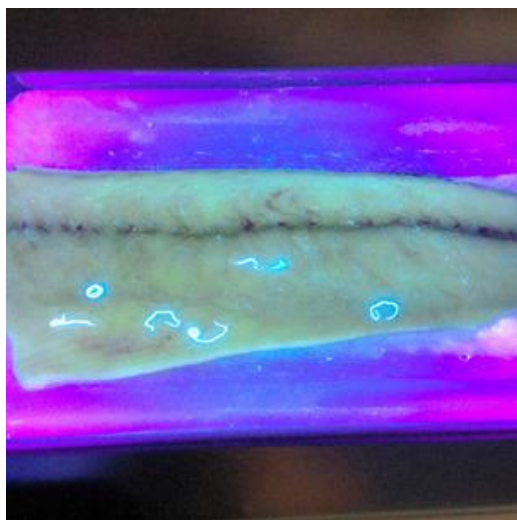
不都合な掲載があった場合はこちら sa19452004@yahoo.co.jp に連絡していただければただちに削除します。

トピックス

★食中毒防げ アニサキス「光」で発見

【野口拓朗 朝日新聞 2017年8月2日 18時00分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK824VD5K82UBQU007.html>



発見補助器でサバに浮かび上がったアニサキス＝静岡産業社提供

超有名お笑いタレントも泣かした魚の寄生虫「アニサキス」。激しい腹痛を起こす食中毒の犯人で、患者が急増している。日本の食に欠かせない刺し身、すし。被害を未然に防ごうと静岡市の企業が「アニサキス発見補助器」を共同開発した。

静岡伊勢丹(静岡市葵区呉服町1丁目)地下の鮮魚専門店「東信水産」支店。佐藤公春支店長(35)がイカを発見補助器にさらし、アニサキスが付着していないかチェックした。「いたら、ライトで浮かび上がるので、ピンセットで取り除く」

補助器の導入前は肉眼でのチェックのみ。多い時は刺し身用に切る前のイカ1枚(十数センチ四方)に2～3匹いる。

除去して切り分け、パック詰めにして店頭で並べる。導入後は補助器にかける手間が一つ増えたが、この半年間で身の中に入り込んで目視では見えなかった数十匹を補助器が見つけたという。「目視では見落としがありうる。補助器でほぼ完璧になった。事故は目下ゼロです」

アニサキスはサバ、イワシ、カツオ、イカなどの魚に寄生する。人が食べると胃壁や腸壁に入り込み、七転八倒の激痛と嘔吐(おうと)を引き起こす。

発見補助器を開発したのは食品スーパーなどに包装資材を納入している静岡産業社(静岡市葵区)。きっかけは取引先からの相談だった。調理の際、アニサキスを肉眼で見つけて除去するが、長さ2～3センチ、太さ0.5～1ミリと小さいので、見逃すこともある。「店頭で並べる前に最終チェックとして、もれがないかを調べる機械が開発できないか」と要請された。

同社は、スーパーの陳列資材を製造している取引先のメーカー(兵庫県西宮市)と約10カ月かけて共同開発した。縦約23センチ、横約38センチ、高さ約18センチの箱形。刺し身や切り身などを入れてライトを点

灯させるとアニサキスが浮かび上がる。1台11万円(税別)。昨年暮れ、第1号として、首都圏のデパートやスーパーなどで生鮮魚介を販売している東信水産(東京都杉並区)が全31店で導入した。

静岡産業社は取引先のスーパーや鮮魚専門店で売り込みを強めている。同社は「食の安全・安心が第一。若い世代の魚離れ、魚の消費量減少に歯止めをかけたい」とし、担当者は「将来は少子高齢化で目がきく職人も減少、すり抜けの危険性も高まる。発見補助器が少しでも役立てたら」と話す。当面の販売目標はスーパーや専門店向けに300台だが、将来的には飲食店や一般家庭も視野に入れている。

厚生労働省によると、アニサキスによる食中毒の患者は2006年、全国でわずか5人だったが、16年は126人に増えた。国立感染症研究所の試算では、年間約7千人に上るといふ。お笑いタレントの渡辺直美さん(29)が今春、すしを食べた後に胃が激痛に襲われた体験を語り、話題になった。

アニサキスは内臓に寄生、魚が死ぬと肉に移動することから厚労省は消費者に①内臓はすぐ除去②内臓を生で食べない③目によく見て除去するよう、注意を呼びかけている。事業者には①マイナス20度で24時間以上冷凍する②内臓を生で提供しない、などを要請している。

国立感染症研究所によると、生のニシンの酢漬けが名物のオランダでは1968年、マイナス20度以下で1日以上冷凍し、解凍後酢漬けするよう法律で義務づけ、アニサキス患者を激減させたという。

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)

該当する記事は見つかりませんでした。

●サルモネラ属菌食中毒(食肉や鶏卵などが原因)

★長野県:大町市内の神社の露店で47人食中毒 サルモネラ属菌

【読売新聞2017年08月03日 11時50分】

<http://www.yomiuri.co.jp/national/20170803-OYT1T50055.html>

長野県は2日、大町市内の神社で行われた祭りで、露店販売の牛串を食べた同市内の47人が下痢や発熱など食中毒の症状を訴え、一部の患者からサルモネラ属菌が検出されたと発表した。

患者は10歳未満～60歳代で、このうち3人は入院したが、既に退院し、全員が快方に向かっているという。

発表によると、47人は「井篋いのう商店」が7月22、23日に調理し、販売した牛串を食べていた。同店の営業許可を出した諏訪保健所は、牛串が原因の食中毒と断定し、同店に対し、2、3の両日の営業停止を命じた。

長野県(健康福祉部)プレスリリース平成29年(2017年)8月2日(抜粋)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch170802.pdf>

大町市内の神社の祭りに出店した露店でサルモネラ属菌による食中毒が発生しました
本日、諏訪保健所は大町市内の神社の祭りに出店した露店「井篋いのう商店しょうてん」を食中毒の原因施設と断定し、この露店営業者に対し平成29年8月2日から8月3日まで、2日間の営業停止を命じました。

患者は、7月22日及び23日にこの露店が調理した「牛串」を喫食した47名で、松本保健所及び長野

保健所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からサルモネラ属菌が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

平成29年7月26日、大町保健所に大町市内の医療機関から「7月22日及び23日に大町市内で行われた神社の祭りで露店の牛串などを喫食し、胃腸炎症状を呈している患者18名を診察した。」旨の連絡がありました。大町保健所が患者に聞き取り調査を行ったところ、患者は当該業者が出店していた同じ露店を利用していました。

【諏訪保健所による調査結果概要】

○患者は、7月22日及び23日にこの露店が調理した牛串を喫食した47名で、7月22日午後10時頃から下痢、発熱、腹痛などの症状を呈していました。

○患者は、この露店で調理された牛串を共通して喫食していました。

○松本保健所及び長野保健所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からサルモネラ属菌が検出されました。

○患者の症状は、サルモネラ属菌による食中毒の症状と一致していました。

○医師から食中毒の届出がありました。

○これらのことから、諏訪保健所はこの露店が調理した牛串を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所 諏訪保健所

患者関係

発症日時 7月22日午後10時頃から

患者症状 下痢、発熱腹痛頭など

患者所在地 大町市

患者数:47名

入院患者数 3名

医療機関受診者数43（受診医療機関数：5か所）

原因食品 牛串

病因物質 サルモネラ属菌

原因施設 営業所名 井篁商店

営業場所 大町市内神社の祭り会場（7月22日及び23日の営業場所）

営業者氏名 井篁貴弘

営業許可業種 飲食店営業（露店営業）

措置

平成29年8月2日から8月3日まで2間の営業停止（この施設は7月29日から営業を自粛しています。）

★愛知県：小牧市の幼稚園で園児ら96人が食中毒 サルモネラ属菌

【東海テレビ2017年8月1日 0:33配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170801-00000707-tokaiv-l23>

愛知県小牧市内の2つの幼稚園で18日、合わせて100人ほどの園児らが食中毒の症状を訴え、そのうち5人が入院していたことが分かりました。

今月18日、小牧市川西二丁目の給食業者「小牧市福祉事業共同組合」が調理した給食を食べた美鳥幼稚園と美鳥第二幼稚園の園児ら合わせて96人が、腹痛や嘔吐などの症状を訴え、そのうちの年少の園児5人が入院しました。

検査の結果、幼稚園職員5人の便からサルモネラ菌が検出されていて、保健所は食中毒と断定しました。

愛知県は、原因の特定を進めるとともに、食品衛生法に基づき31日付けでこの給食業者を営業禁止としています。

愛知県発表2017年7月31日(抜粋)

処分年月日平成29年7月31日

業種等 飲食店営業

施設の名称小牧市福祉事業協同組合

施設所在地 愛知県小牧市川西2-19

営業者名 小牧市福祉事業協同組合

原因食品 7月18日(火曜日)に当該弁当店が提供した給食

病因物質 サルモネラ属菌

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 96名 死者数 0名

●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)

★川口市:飲食店で馬刺しなど食べ男女9人が食中毒 カンピロバクター

【埼玉新聞 2017年8月3日 22:38 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170803-00010008-saitama-111>

埼玉県は3日、川口市芝の飲食店「炭火串焼 ひら井」で飲食した23～54歳の男女9人が下痢や発熱の症状を訴え、4人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。

川口保健所は、同店で調理、提供されたメニューが原因として、食品衛生法に基づいて2日間の営業停止処分にした。同店は7月30日から営業を自粛している。

県食品安全課によると、男女19人のグループが7月20日午後7時ごろに同店で焼き鳥や鶏の唐揚げ、馬刺しなどを食べ、うち9人が22日午後8時ごろから下痢や発熱の症状を訴えた。28日に医療機関から保健所に連絡があり、調査した結果、4人からカンピロバクターが検出された。

★北区の飲食店で加熱不十分な鶏肉料理で9人が食中毒 カンピロバクター

【北区公表年月日 平成29年8月2日(抜粋)】

<http://www.city.kita.tokyo.jp/seikatsueisei/kenko/ese/shokuhin/ese/shokuhin.html>

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

(施設の名称) 炭火焼の店 きんの蔵 (営業者氏名) 斎藤 誠一郎

施設所在地等 東京都北区赤羽一丁目12番5号

適用条件 食品衛生法第6条第3号違反

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生(病因物質:カンピロバクター)

不利益処分等の内容 平成29年8月2日から平成29年8月7日まで

営業停止並びに施設及び取扱改善命令

備考

患者数:9名

原因食品:平成29年7月18日に当該店舗で提供した、加熱不十分な鶏肉料理を含む食事

当該施設は平成29年8月1日から営業を自粛しています。

★佐賀県:佐賀市の飲食店で鳥のたたき等で9人が食中毒 カンピロバクター

【毎日新聞2017年8月1日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170801/ddl/k41/040/325000c>

県生活衛生課は31日、佐賀市唐人町2の飲食店「ふく手羽佐賀店」で食事をした9人が、カンピロバクターによる下痢や発熱などの食中毒の症状を訴えたと発表した。同店には8月4日までの営業停止命令を出した。9人は7月21日に鳥のたたきなどを食べていた。便からカンピロバクターが検出されたが、全員回復に向かっている。

●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。)

★東京都:渋谷区の中華食堂で食中毒 セレウス菌

【渋谷区公表年月日平成29年8月1日(抜粋)】

http://www.city.shibuya.tokyo.jp/firm/shokuhin/ihan_kohyo.html

施設の名称及び営業者氏名等 中華食堂 悟空

東京都渋谷区道玄坂二丁目29番13号 株式会社snug space

施設所在地等 東京都渋谷区道玄坂二丁目29番13号 若槻ビル2階

主な適用条項 食品衛生法第6条第3号

処分を行った理由 食中毒

処分などの内容 平成29年8月1日から8月7日まで7日間営業停止

備考

原因となった病因物質:セレウス菌

原因食品:7月19日 中華食堂 悟空で調理提供された料理

●病原大腸菌(O157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)

★さいたま市:飲食店で食事した女性2人が食中毒、腸管出血性大腸菌O157

【埼玉新聞 2017 年 08 月 01 日 23 時 21 分】

<https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/saitama/region/saitama-99775397>

さいたま市保健所は1日、腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件を起こしたとして、同市浦和区高砂3丁目の飲食店「クオンス浦和店」を食品衛生法に基づき1日から3日間の営業停止処分にしたと発表した。

市食品・医薬品安全課によると、7月16日夜に同店で食事をした27歳と5歳の女性2人が7月21日以降、腹痛や下痢、血便などの症状を訴えた。医療機関の検査で2人から食中毒の原因物質O157を検出。同保健所は2人の共通の食事が同店に限られ、O157の種類が同一であることなどから、同店の食事が原因の食中毒事件と断定した。

2人とも入院したが、1人は退院、もう1人も1日に退院予定で、2人とも快方に向かっているという。★

★福島県:会津若松市の旅館で 44 人が食中毒 病原大腸菌

【朝日新聞 2017 年 8 月 2 日 12 時 20 分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK8242RRK82UBQU001.html>

福島県食品生活衛生課は1日、会津若松市の旅館「庄助の宿 瀧の湯」で、7月23日～25日に食事をした男女44人が下痢や腹痛などの食中毒の症状を起こし、5人の患者の便から病原大腸菌が検出されたと発表した。

入院患者はおらず、44人は快方に向かっているという。ほかに、旅館を利用した143人についても調査を継続する。

同課によると、患者の中には、昼食だけの利用者もいたという。県は旅館で提供された料理による食中毒と断定し、食事提供についてのみ1日から3日間の営業停止処分とした。

●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ダアなど、動物の肉)

★茨城県:牛久市の店で購入し屋刺身で 1 人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【茨城県発表 2017 年 8 月 1 日(抜粋)】

<http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/cgi-local/news/newsview.cgi?category=press&no=1210>

平成29年7月31日(月)、つくば市内の医療機関から「腹痛を訴え受診した患者から、内視鏡によりアニサキス1隻を摘出した。」旨の連絡がつくば保健所に入りました。

竜ヶ崎保健所の調査によると、「(株)カスミフードスクエア牛久店」で購入した刺身等を平成29年7月29日(土)に自宅で家族2名で喫食したところ、1名が翌30日(日)午前4時頃から腹痛、嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈し、同日、医療機関を受診したことが判明しました。

調査の結果、竜ヶ崎保健所は、本日、当該施設が販売したヒラメの刺身用柵又はアジの刺身を原因とする食中毒と断定しました。

茨城県資料提供:食中毒発生概況について

1 探知平成29年7月31日(月)、つくば市内の医療機関から「腹痛を訴え受診した患者から、内視鏡によりアニサキス1隻を摘出した。」旨の連絡がつくば保健所に入った。

2 事件の概要当該施設を管轄する竜ヶ崎保健所によると、平成29年7月29日(土)に「(株)カスミフードスクエア牛久店」で購入した刺身等を自宅で家族2名で喫食したところ、1名が翌30日(日)午前4時頃から腹痛、嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈し、同日、医療機関を受診したことが判明した。

調査の結果、患者の胃からアニサキス虫体が抽出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がアニサキス症によるものと一致していること、アニサキス症の原因となる鮮魚類の喫食が当該施設の販売した刺身に限られること等から、同保健所は、当該施設が販売したヒラメの刺身用柵又はアジの刺身を原因とする食中毒と断定した。なお、患者は入院しておらず、快方に向かっている。

3 原因施設屋号:(株)カスミフードスクエア牛久店

営業者:(株)カスミ代表取締役石井俊樹 所在地:牛久市神谷6-1-3

業種:魚介類販売業

4 原因となった食事 平成29年7月29日(土)に販売したヒラメの刺身用柵又はアジの刺身

5 病因物質 アニサキス

6 発生日時 平成29年7月30日(日)午前4時頃

7 喫食者 数2名(男性1名:70歳代女性1名:50歳代)

8 患者数 1名(女性:50歳代)

9 主症状 腹痛、嘔吐、下痢等

10 その他行政処分(竜ヶ崎保健所) 営業種別:魚介類販売業

営業禁止処分(食品衛生法第55条):平成29年8月1日(木)から

※平成29年7月31日(月)から生食用鮮魚介類販売一部自粛

●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。

●原因物質調査中食中毒

★福岡市食中毒(疑い)の発生について(平成29年8月1日 15:00現在)

1 探知

平成29年7月31日(月)午前11時頃、西区保健福祉センター(西保健所)に西区内の事業所から、7月28日(金)に西区内の飲食店で会食をしたところ、十数名が食中毒様症状を呈したとの連絡があった。

2 概要

平成29年7月28日(金)午後7時頃から西区内の飲食店で喫食した職場の同僚1グループ42名のうち14名が、7月28日(金)午後10時半頃から下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈し、そのうち11名が医療機関を受診したもの。

3 症状 下痢、腹痛、吐き気 等

4 摂食者(判明分)・・・41名

5 有症者(判明分)・・・14名

※()内数字は受診者数(入院者はいない)。

重症者はおらず、全員快方に向かっている。

6 検査 … 福岡市保健環境研究所で検査中

(1)有症者検便 … 12検体 (2)従業員検便 … 3検体 (3)ふきとり検査 … 6検体

7 原因食品, 原因施設 … 調査中

8 関係者に対する指導事項

(1)食材の十分な加熱 (2)手洗いの励行 (3)食材の適切な管理

(4)施設の清掃の徹底 (5)従事者の健康管理の徹底

9 その他

(1)有症者のその他の共通食等について調査を実施している。

(2)当該施設については他の健康被害の届出はない。

★高松市:市内の飲食店で鶏刺し等を食べた5人が食中毒 カンピロバクター

【高松市平成29年7月27日発表(抜粋)】

1 概要

平成29年7月21日(金)14時頃、高松市内の飲食店を利用した者から、「同一グループの利用者のうち数名が体調を崩し医療機関を受診している。」旨の連絡があった。

調査したところ、7月14日(金)に片原町にある「酉と酒さか」を利用したグループのうち5名が下痢、発熱などの症状を呈し、全員が医療機関を受診していることが判明した。

このグループの有症者に共通する食事は、この施設が提供した食事以外になく、診察した医師から食中毒届出票が提出されたことから、食事を提供した「酉酒」を原因施設とする食中毒と断定し、7月27日(木)から7月31日(月)までの5日間の飲食店営業の停止処分とした。なお、全員快方に向かっている。

2 摂食者数14名(うち8名の調査が終了)

3 有症者数5名

4 原因施設所在地高松市片原町6-1片原町ビル1階

施設名 酉と酒さか 営業者 後藤秀樹

5 献立内容鶏刺し三種盛(肝、ズリ、ハツ)※、鶏たたき(モモ、ムネ)、ささみ漬け丼、鶏雑炊など

※鶏肉の包装に「そのまま生食には使用しないでください。」と記載しているにもかかわらず刺身用として提供していた。

6 検体 調理器具等のふき取り(調理台、冷蔵庫の取っ手など10検体)

食材(2検体) 従業員便(3検体) 検査機関高松市保健所

7 原因食品調査中

8 病因物質調査中

9 行政処分平成29年7月27日(木)から7月31日(月)までの5日間の飲食店営業の停止処分

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)

★O157で2人死亡＝札幌の病院で集団感染

【時事通信社2017年8月2日 22時13分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/1342242/>

札幌市は2日、同市西区の「発寒中央病院」で腸管出血性大腸菌O157の集団感染が発生し、80代の男

性入院患者2人が死亡したと発表した。他に8人が発症、6人も感染が疑われるが、いずれも快方に向かっているという。

市保健所によると、7月27日～8月2日、70～90代の男女計16人が発熱や下痢などの症状を訴え、検査の結果、10人の便からO157が検出された。病院食や調理を担当した職員からは検出されておらず、食中毒ではないという。

同病院では、2日までにデイケアサービスや外来診療を中止。保健所は感染経路を調べるとともに、病院に対し感染防止策を指示した。

札幌市保健所発表平成29年8月2日(抜粋)

腸管出血性大腸菌O157による患者発生について

<https://www.city.sapporo.jp/somu/koho/hodo/201708/documents/290802o157.pdf>

1 市内医療機関において、平成29年7月29日(土)に、入院患者2名、30日(日)に入院患者4名、8月1日(火)に1名の腸管出血性大腸菌感染症の届出があった件で、本日8月2日(水)に新たに3名の腸管出血性大腸菌感染症の連絡がありました。

2 札幌市保健所では、腸管出血性大腸菌感染症の届出が10名に達する見込みであることから、集団感染事例として、以下のとおり施設名を公表いたします。

【施設名】

医療法人発寒中央病院(札幌市西区発寒5条6丁目10-1)

3 札幌市保健所では、医療機関への感染防止対策の強化を指示しており、また、原因究明のため、引き続き調査を行っています。給食及び調理従事者便から腸管出血性大腸菌は検出されず、食中毒とは考えられませんでした。

4なお、当該機関では、施設の消毒の強化、デイケアの中止に加え、本日午後より外来を中止しました。

【状況】

8月2日現在:有症者16名、O157届出数10名(見込み)、死者2名

★腸管出血性大腸菌感染症の発生について

【北九州市発表平成29年8月1日(抜粋)】

<http://www.city.kitakyushu.lg.jp/files/000776507.pdf>

市内において、腸管出血性大腸菌感染症(3類感染症)の発生届がありましたので、北九州市感染症公表要領に基づきお知らせいたします。

1概要 平成29年7月31日(月)、市内医療機関(小倉北区)から腸管出血性大腸菌感染症の届出があった。

2患者情報 小倉北区在住、30歳、男性

3経過 7月25日(火) 腹痛、下痢、嘔吐あり。医療機関を受診。便検査実施。

7月26日(水)血便あり。7月28日(金) 症状消失。

7月31日(月)検査の結果、O157(VT2)を検出

4現在の状況 症状なし。

5感染原因不明

6行政対応患者に対する健康調査と感染拡大防止の指導を実施。

* 各地で腸管出血性大腸菌による感染者が報告されています。

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)

★ペプシなど340万本回収…プラ片混入の恐れ

【読売新聞 2017 年 7 月 29 日 7:13 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170728-00050143-yom-soci>

サントリー食品インターナショナルは28日、「ペプシコーラ」(500ミリ・リットル)などペットボトル飲料6商品の一部にプラスチック片混入の恐れがあるとして、約340万本を自主回収すると発表した。

賞味期限が今年9月27日から18年1月22日のもので、いずれも製造所固有記号が「/AF」と記載されたもの。ボトルのプラスチック強度が不足していたことが原因という。問い合わせは専用ダイヤル(0120・868・988)。

★「人毛」が錠剤から飛び出している！「タケダ」ビタミン C 錠剤、3800 個を自主回収

【J-CAST ニュース 2017 年 8 月 3 日 12 時 23 分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13424726/>



「人毛」混入が発生した「ビタミン C『タケダ』」(300 錠入り)
写真拡大

製薬メーカーの武田コンシューマーヘルスケア(東京・千代田区)は、出荷済みのビタミン C 錠剤に人毛が混入していたとして、一部の製品を自主回収すると公式サイト上で発表した。

対象製品は「ビタミン C『タケダ』」(300 錠入り)。同社の担当者は 2017 年 8 月 3 日の取材に、混入が発覚した経緯について「消費者から『錠剤から毛のようなものが飛び出している』との指摘があり、自社で調査したところ判明した」と説明した。

「重篤な健康被害の恐れはない」

自主回収の発表は 17 年 7 月 31 日付。対象は同年 3 月に出荷された計 3880 製品で、パッケージなどに記載がある製造番号が「F165」となっているもの。同社ではこの混入による健康被害の報告は受けていないほか、

「人毛が人体に有害な作用を生じさせる可能性は極めて低く、重篤な健康被害の恐れはないものと考えております」

とも分析している。

同社経営管理部の担当者は J-CAST ニュースの取材に対し、「混入は製造の過程で偶発的に発生したものと説明。作業員の衣服などに付着した人毛が、製造時に混入した可能性が考えられるようだ。

消費者からの混入報告は 1 件のみ。ただ、他の錠剤にも人毛が混入している可能性は否定できないとして、同じ日に同ロットで製造した分を自主回収することに決めたという。

なお、同社では再発防止のため、作業手順や機器の清掃工程の見直し、管理体制の強化を実施済み。加えて、混入が発生した「ビタミンC『タケダ』」については、通常のチェック工程に加えて出荷全品の目視検査の実施も検討しているという。担当者は、

「このたびはご心配、ご迷惑をおかけし、深くお詫び申し上げます。今後、再発防止を徹底していきたいと考えています」と話していた。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★アイスマルクから大腸菌群検出

【北海道公表平成29年7月29日(土)(抜粋)】

違反食品

食品等の名称 アイスマルク(品名:ミリーチェ(ミルク)) 製造日:平成29年7月20日(木)

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 ピカタの森 アイ工房

施設所在地 北海道茅部郡森町字赤井川81-3

営業者氏名 株式会社 駒ヶ岳牛乳(代表取締役 柴田 勝輝)

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

北海道渡島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。

備考 当該製品は、営業者が自主回収を行っている。

★限定「ジンジャーエール」40万本を回収 飲み口にカビ

【朝日新聞 2017年8月3日 18時33分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK835GF0K83ULFA01M.html>



コカ・コーライーストジャパンは3日、北海道から三重県、和歌山県の一部までの25都道県のファミリーマート、サークルK、サンクスで販売した「カナダドライ フルーツジンジャーエール オレンジ」(490ミリリットル入りペットボトル)約40万本を自主回収すると発表した。飲み口の外側にカビがついていたため。飲んでも健康上の問題はないという。

対象は賞味期限が2017年11月20日と同12月9日の商品。コカ・コーライーストジャパンの海老名工場(神奈川県)で製造したという。問い合わせはコカ・コーラ製品回収事務局(0120・360509、午前9時～午後6時)。

写真:カナダドライ フルーツジンジャーエール オレンジ

<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>

★アレルギー疾患の拠点病院に専門医配置を 厚労省が検討会報告書を公表

【医療介護 CB ニュース 7/31(月) 19:00 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170731-19000000-cbn-soci>

「アレルギー疾患医療提供体制の在り方に関する検討会」が取りまとめた報告書

厚生労働省は、「アレルギー疾患医療提供体制の在り方に関する検討会」が取りまとめた報告書を公表した。都道府県の拠点病院の選定要件を示しており、内科や小児科などの5領域の医師については、「アレルギー専門医資格を有する医師であることが望ましい」としている。【新井哉】

3月に厚労相が告示したアレルギー疾患対策に関する基本指針では、アレルギー疾患を持つ人がアナフィラキシーショックなどで突然症状を悪化させ、「致命的な転帰をたどる例もある」と指摘。こうした患者がどこでも適切な診療を受けられるよう、科学的根拠に基づいた医療提供体制を整備する方向性を示していた。

これを受け、4月から検討会で、都道府県内で診療の拠点となる医療機関の選定要件などを議論し、拠点病院の選定要件や人材育成、かかりつけ医の役割などの方向性を取りまとめた。

報告書では、都道府県の拠点病院に関しては、▽診断が困難な症例▽標準的治療では病態が安定しない重症▽難治性アレルギー疾患患者ーに対して、「関係する複数の診療科が連携し、診断、治療、管理を行う」と記載。人材育成についても、医療従事者の知識・技能の向上を図る研修に加え、保健師や学校の教職員を対象とした講習に関与することを求めている。

かかりつけ医の役割にも触れ、都道府県が設置するアレルギー疾患医療連絡協議会などが企画する研修会に参加し、「最新の科学的知見に基づいた適切な医療」を提供する必要性を挙げている。

<ジビエ関係情報>

★モノによっては危険な場合も？

いいジビエ料理店を見分けるコツをシェフに聞いた

しらべえ <https://sirabee.com/2017/08/02/20161231515/>

グルメに大人気のジビエ料理。ピンからキリまであるが、美味しい店を見分けるコツをシェフに聞いてみた【アレコ・レーノ 2017/08/02 07:30】

鹿やイノシシ、熊や、鴨や鳩など天然の鳥獣を捕獲し、食材にしたジビエ料理が、グルメのあいだでブームになっている。

野趣あふれる美味しさは小売店で販売されている畜肉にはないものだが、おなじジビエでも、その品質はピンからキリまである。

■ジビエの品質は消費者にはわかりづらい

なぜならばジビエは、同じ動物でも産地や捕獲後の処理によって、大幅に品質が変わってくるため。牛や豚などなじみ深い肉の場合、「〇〇牛だからこんな味なんだな…」と判断することができる。

しかし食べる機会が少なく味も個性的なジビエの場合、もし品質に問題のあったり、安全性が確保できていない状態で提供する店があっても、消費者にはわかりにくいのだ。

■埼玉県春日部市に絶品ジビエの店がある？

記者も過去に某料理店でジビエを食べ、やや生臭かったので敬遠していたのだが、埼玉県春日部市にある店では、シェフがハンターも兼任し、絶品のジビエを提供しているというウワサを聞いた。

そのイタリア料理店『アレコ・レーノ』へランチへ行ったところ、ジビエ料理を含めどれも驚くほど美味で、一気にジビエに対する概念が変わるほどだった。

■コース内容の一部を紹介

そのときに注文したランチのおすすめコース(1,800円)内容の一部は、以下のとおり。

トマトの冷製パスタデビル風(+400円)は、トマトの旨味と甘味を極限まで引き出したソースが、絶妙な茹で加減のパスタに合う。

メインのエゾシカのロースト(+900円)は、まるで上質な牛フィレ肉のような味わいに、しっかりと脂の美味しさとジビエならではの野趣あふれる香りが感じられる逸品。

味噌を使用したソースもエゾシカの美味しさに負けない力強いもので、シェフのジビエに対する知識と料理の腕前をひと口食べたらすぐに理解できる美味しさだ。

■料理に使用するハーブは無農薬の自家栽培

あまりに美味しかったのでオーナーの下村シェフに味の秘密を聞いたところ、レストランの裏にある小さな畑に連れて行ってもらった。

ここでは無農薬でラズベリーやワイルドルッコラ、バジルやローズマリーなどを育てており、シェフがすべて手作業で虫を取り除くなどの手入れをしているそうだ。

ひと粒もらったラズベリーの、甘酸っぱく自然な美味しさに感動。

■食の安全性が確保できた猟場へ自ら行く

シェフは料理に使うハーブ類も自家栽培で、いただいたエゾシカなどのジビエは北海道や山形県など、自身でジビエの安全性が確保できた猟場にわざわざ出向いて獲ったもの。

また、猟場によっては化石が掘れるところもあり、巨大なアンモナイトが転がっていた。

■美味しいジビエを提供する店を判断するには

こんなこだわりを持っているシェフのような人がほかにもいるなら、高品質なジビエを提供する店はすさまじく美味しいのだろう。

そこで、シェフに「美味しいジビエを提供する店を見分けるコツ」を聞いたところ…

「ジビエについて消費者の方にはわかりづらい部分が多いと思いますので、どれだけシェフが意識を高く持っているかを判断するのがいいと思います。

具体的には、『銃弾は鉛を使用していないか』『産地の安全性は確保できているのか』など、どのような方法や場所で捕獲したジビエなのかを聞いてみるのがよいのではないのでしょうか」

なるほど、確かに高級な寿司店へ行けば職人が産地や漁獲の方法について詳しく説明してもらえるし、焼肉やステーキ店でも部位ごとの説明をする店は多い。

それと同様にジビエ料理店でも、産地やどのように捕獲したものなのかをすぐに答えられる意識の高い店員のいる店がいいことは間違いなさそうだ。

■熊本県のハンター兼シェフにも聞いてみた

また、何回かしらべえの記事にも出演していただいた熊本県のピザ店『イルフォルノドーロ』オーナーシェフ・原田将和さんも「ハンター兼シェフ」のひとり。

彼にも同様にジビエについて聞いたところ、「どのように捕獲したか」については非常に重要なことだという。

なぜならば銃弾が肉に当たってしまうと血が回ってしまい、一気に生臭くなり売り物にならないからだ。

そのため、銃弾が耳から逆側に貫通して仕留めたジビエは肉に血が回ることなく、美味しくいただけるのだそう。

高品質なジビエを食べるには、シェフがどれだけジビエに対する知識を持っているかが肝心。気になる人は問い合わせを試みたり、SNSの投稿を見ておくといい店が見つかるかもしれないぞ。

<調理環境関係情報>

★コンビニおにぎりに異物が混入、その事実は公表すべきなのか？

【THE PAGE 2017年8月3日 11時30分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13424432/>

6月8日午前、都内の企業に勤める40代男性のAさんは、職場近くのファミリーマートでおにぎりを購入した。出勤前にこの店で朝ごはんを購入するのは、いつもの習慣だった。

プラスチックのような破片が混入

オフィスでパソコンを立ち上げながら、左手でおにぎりをつかんで一口かじると、歯にカチン、という感触があった。「最初は骨かな、と思ったのですが、それにしても平たい物体のように感じたので、口からおにぎりを離して改めて見ると、プラスチックのような破片が入っていました」と話す。

店舗に戻ったAさんは、異物が入ったままのおにぎりを見せながら店員に経緯を説明。店長からは謝罪があり、おにぎりの代金の返金を受けた。

Aさんは、異物が混入した原因とともに、今回の件を自社ホームページなどで公表するのかどうかを知りたく思い、同社のお客さま相談室にメールで問い合わせた。同相談室からはその後、Aさんの体調を気づかう丁寧なお詫びのメールなどが届いたが、公表に関しては「他のお客さまからの指摘がなく、拡散性が低いと判断して差し控えた」という旨の回答があった。

異物混入、コンビニ各社はどう対応する？

スマホで撮影したという写真をみせてもらうと、細長い板状の透明な物質が、おにぎりをかじった断面から突き出ていた。先端部はとがっている。

幸い、Aさんにけがはなかったが、「異物の向きが縦だったら、唇を切っていたかもしれない。たとえ1件しか報告がなくても、原因を調査中のことから、注意喚起するためにも公表すべきなのでは？」というのがAさんの意見だ。

異物混入があった際、コンビニを含む流通各社は事実を公表し、製品を回収するケースがある。公表する、公表しないの差はどこにあるのか。Aさんの異物混入の件で、ファミリーマートを含む大手コンビニ各社に取材を申し込んだ。

ファミリーマートの広報室には、実際に会って話を聞きたいと伝えしたが、「取材に来ていただいても、お話することは同じ」と話し、電話口で「お客さまとの間のお話なので、第三者には話をしていない」とだけ回答をした。

一般論として、異物混入問題が発生した時に、公表・自主回収を行うか否かを判断する際の社内基準をたずねたところ、同社は「異物混入にはさまざまなケースがあり、お客様の健康を気づかってその都度きめ細かく対応する。こういった場合はこうする、という話はできかねる」と話す。

セブン-イレブンの親会社であるセブン&アイ・ホールディングスは、「社内規定なので、公にはしていない」「(異物混入問題は)非常に複合的なものなので、これだからこうする、ということはなかなか申し上げにくい」と、ファミリーマートと同じく、明確な回答はしなかった。

ローソンは「お客様の健康状況や他の商品への混入の可能性の有無に応じて、所轄の保健所への連絡、店頭告知、会社ホームページでのお知らせ、リリースを実施いたします」と他の2社よりは詳しい回答だったが、慎重を期したのか、取材を依頼してから、回答まで約3週間を要した。回答は文面だった。

表向きの顧客対応で済ましてはならない

リスクコミュニケーションの専門家である石川慶子さんは、異物混入問題公表の判断について、「健康被害があったかどうかは1つのポイントになる」と指摘。「被害が拡大する恐れがある場合はほぼ確実に公表にいたる」として、健康被害と被害拡大の可能性の有無が目安になると話す。

石川さんは「何でも公表すると混乱を招きかねないので、すべてを公表する必要はない」とする一方、「たとえ1件だけでも、大したことがないと思わず事態を軽視しないことが大切。同じ指摘がないか、工場のラインは大丈夫かなど深刻に受け止めて調査することが必要」と話し、表向きの顧客対応で済ましてはならないと釘をさす。

後を絶たない食料品への異物混入に関する相談件数

国民生活センターによると、食料品への異物混入に関する相談件数は2009年度から2012年度までは1000件台後半で推移していたが、アクリフーズ(現マルハニチロ)の冷凍食品への農薬混入事件が発生した2013年度は6221件と大幅に増加。それ以降は、3000件前後で推移しており、2016年度は2495件だった。

ツイッターなどSNSでは、異物混入に関する投稿を目にするのは珍しいことではない。2014年には、まるか食品の人気カップ麺「ペヤングソースやきそば」のように、混入する異物の種類によっては、大きな騒ぎになる、いわゆる「炎上」するケースもある。

石川さんは、食品業界において、異物混入は避けられない問題だとことわったうえで、「世の中には攻撃的な人も存在するので、異物混入問題の公表・自主回収の判断基準を公表すると、逆手に取られて良からぬ事態に陥る可能性があるとの懸念があるのだろう」と慎重なリスクマネジメントと炎上は紙一重であることを強調した。

結論が出る前に判断がくだされるなぜ

7月18日、Aさんのもとに、おにぎりの製造メーカーから原因究明調査の最終報告がメールで届いた。混入していた異物は、長さ約81ミリメートル、幅約13ミリメートル、厚さ約0.7ミリメートルのポリエステル樹脂と判明したが、混入原因の特定には至らなかったとの結論だった。

Aさんは「私は炎上させようという意図はまったくくない」と話す。しかし、混入を非公表とした判断は、調査中に下されている。原因が不明なのに、なぜ「拡散性が低い」と判断されたのか？ 釈然としない思いは残りながらも「自分としてはもう、この話は終わりでもいい」とAさんは静かに話した。

(取材・文: 具志堅浩二)

<食の安全供給問題の情報>

★健康食品で薬物性肝障害9件 トクホ摂取後の発症例も

【朝日新聞 2017年8月3日 18時38分】

<http://www.asahi.com/articles/ASK835DBMK83UTFL004.html>

国民生活センターは3日、健康食品を飲んだり食べたりした後に薬物性肝障害を発症したケース9件が医師から報告されたと発表した。特定保健用食品(トクホ)摂取後に発症した例も1件含まれている。

同センターによると、薬物性肝障害は、医薬品や健康食品中の成分が体質に合わず、肝臓でアレルギー反応などを起こし発症する。健康食品の摂取で起こした場合、多くは個人の体質によるもので、年齢や性別を問わず誰でも発症する可能性があるという。

同センターは、消費者の事故情報を医師から直接寄せてもらう受付窓口を2014年8月に開設。これまでに179件が寄せられ、そのうち9件が健康食品の摂取で薬物性肝障害と診断されたケースだった。日本医師会にも、健康食品による肝障害情報が06年11月以降、27件寄せられている。

★健康食品摂取で肝障害9件 過去3年で 国民生活センター

【日本経済新聞 2017/8/3 20:08】

http://www.nikkei.com/article/DGXLASDG03H7T_03082017CR8000/

国民生活センターは3日、健康食品の摂取が原因で薬物性肝障害になったとの情報が、医師から過去3年で9件寄せられたと明らかにした。いずれも異なる健康食品が原因とみられる。各製品の品質に問題はなく、有害物質や異物の混入も確認されなかった。アレルギー体質などが影響して発症したとみられる。

センターによると1月、50代の女性が特定保健用食品の粉末青汁を飲用後、頭痛や寒気を覚え、肝障害と診断されて34日間入院した。2015年5月には、70代の女性が3種類のサプリメントを2～3カ月間摂取したところ、薬物性肝障害で1カ月以上入院した。

日本肝臓学会の滝川一副理事長は「薬や健康食品による肝障害の多くは、体質が原因。年齢や性別を問わず、誰でも発症する可能性がある」と指摘する。

センターは「健康食品を摂取して体に異変があれば、すぐに受診を」と呼び掛けている。薬物性肝障害の初期症状には、倦怠(けんたい)感や吐き気、発疹や発熱などがあるという。〔共同〕

★卵から殺虫剤成分か 180 の家禽農場が休業に オランダ

https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170802-00000025-jjj_afp-int

【AFP＝時事】オランダで、多数の卵などに毒性のある殺虫剤の成分が含まれているとみられることが分かり、全国約180の家禽(かきん)農場が休業に追い込まれている。当局が1日、明らかにした。



オランダ・ワーヘニンゲンの研究所で卵を検査するオランダ食品消費者製品安全庁の職員(2017年8月1日撮影)。【翻訳編集】AFPBB News

オランダ食品消費者製品安全庁(NVWA)によれば、殺虫剤のフィプロニルとみられる成分が「卵、ふん、鶏肉」のサンプルから検出され、7月26日以降、180の家禽農場が休業している。オランダからドイツに輸送中だった約100万個の卵も国境で回収されたという。

検出された殺虫剤は、チックフレンド(Chickfriend)というドイツ企業のものでみられ、ニワトリに寄生する厄介なシラミの一種を駆除するために使用された。鶏肉など食用の家畜への殺虫剤の使用は禁じられている。

AFP の取材に応じた NVWA の広報担当者は、現在、影響を受けた農場数の概算を出しており、600 のサンプルについて分析を進めていると明らかにした。一方、ANP 通信は、影響を受けた農場は全国でおよそ 1000 軒に上ると伝えている。

世界保健機関(WHO)によれば、フィプロニルを大量に使用した場合の毒性は「中程度」で、人の腎臓、肝臓、甲状腺に悪影響をもたらす恐れがある。【翻訳編集】AFPBB News

<その他の情報>

★輸入貝類の安全性向上へ 来年から衛生証明書の添付義務付け／台湾

【中央社フォーカス台湾 2017 年 8 月 2 日 19 時 32 分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13422194/>

(台北 2 日 中央社)衛生福利部(衛生省)食品薬物管理署は 2 日、来年 1 月 1 日から、台湾向けに貝類を輸出する業者に、輸出国政府機関が発行する衛生証明書の添付を義務付けると発表した。衛生証明書は、貝類が合法的な海域・区域で成長したことや、合法的な業者が合法的に捕獲したことを証明するもので、貝類の衛生管理を根源から徹底させるのが狙いだという。実施後、証明書の提出がなければ、検査などの届け出が受理されなくなる。

同署食品組の呉宗熹科長によると、貝類は毒素や重金属などの汚染を体内に取り込みやすく、食中毒のリスクは魚やエビよりも高いという。同氏は、近年世界では、まひ性貝毒やノロウイルスを持った貝による食中毒事件が年平均 4~5 件報告されている例を挙げ、養殖水域の環境をきちんと把握することが最も大切だとして、今回の措置に至った背景を説明した。

同署の統計によれば、昨年台湾が輸入した貝類は約 8496 トンで、輸出国・地域は中国大陸が 2818 トンでトップ、日本の 1488 トンがこれに続く。以下、フィリピン、インドネシアなど。