

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2021/6/26	県内で2件の集団食中毒 高校の寮と特別養護老人ホーム	<p>栃木市の高校の寮の食堂で食事を取った生徒60人余りが下痢や腹痛などの症状を訴えるなど、栃木県は県内で2件の集団食中毒が発生したと発表しました。県の発表によりますと、23日、栃木市の高校から、寮が出した食事を食べた複数の生徒が腹痛や下痢などの症状を訴えていると県に連絡があり、調べたところ、生徒からウエルシュ菌が検出され、県は集団食中毒と断定しました。</p> <p>症状を訴えたのは、高校の寮で生活し、寮で調理された食事を食べた10代の男女合わせて67人で、全員症状は軽く、すでに回復しているということです。また、今月21日、足利市の特別養護老人ホームで、利用者と職員が下痢やおう吐などの症状を訴えていると県に連絡があり、調べたところ、利用者からサルモネラ菌が検出され、県は食中毒と断定しました。症状が確認されたのは、施設で調理された食事を食べた70代から100歳代の利用者の男女27人です。</p> <p>職員については調査中だということです。</p> <p>いずれも症状は軽く、快方に向かっているということです。</p> <p>県は詳しい原因の調査や衛生管理の指導などを行うことにしています。</p>	栃木 NEWS WEB	https://www3.nhk.or.jp/lnews/utsunomiya/20210626/1090009958.html
2021/6/24	牛乳から大腸菌群検出 富山食中毒 業者の衛生管理不備	<p>富山市内の児童生徒や園児ら1千人以上が食中毒症状を訴えた問題で、市保健所は23日、食中毒の原因と断定された牛乳を提供した「内田乳業」（同市四方）が製造した牛乳の中から、大腸菌群が検出されたことを明らかにした。今回の食中毒の原因物質でないとみられるが、同社の衛生管理が不十分だったことが浮き彫りとなった。同日の市議会厚生委員会で説明した。</p> <p>市保健所によると、食品衛生法の規格では食品の大腸菌群は「陰性」（ゼロ）でなければならないが、内田乳業が今月15、16日に提供した牛乳は「陽性」と確認された。大腸菌群が確認された場合は行政指導の対象となり、本来なら検出された時点で製品を回収しなければならないという。配管に固形物確認 大腸菌群は食中毒症状を引き起こすものではなく、今回の食中毒の原因ではない。ただ、市保健所の担当者は厚生委員会の中で、内田乳業が牛乳製造過程で使っていた配管に若干の固形物が残っていたと説明。これが食中毒を引き起こした可能性が高いとの見方を示し、同社の洗浄作業が不十分だったと指摘した。市保健所は今回の食中毒の原因について、菌や菌から発生する毒素の可能性が高いとみており、引き続き調査・分析を進めている。欠席・早退は48人 市と市教委、富大人間発達科学部附属小によると、23日に市内で食中毒症状を訴えて欠席・早退したのは計48人となり、前日の計67人から減少した。欠席・早退の内訳は、市立小学校で欠席した児童は22人、早退は1人で、市立中学校を欠席した生徒は11人、早退は6人。市内の保育施設を欠席した園児は7人で早退はなく、富大附属小で児童1人が欠席した。</p>	北国新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/04914e0951b0126d4f53ec857f2bd44375ecc eb0

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元: 株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2021/6/24	日本の学校で1000人以上の食中毒、何が起きたのか? = 中国メディア	<p>中国のポータルサイト・百度に22日、富山市の学校で1000人を超える集団食中毒が発生したことを伝え、日本の食品管理が必ずしも万全ではないとする記事が掲載された。</p> <p>記事は、食品の安全が中国で注目され続けている問題であり、これまでに非常に重視されてきたにもかかわらず、今なお目先の利益のために危険な行為に及び、問題や事故を引き起こすケースが多く存在すると紹介。一方で、日本などの先進国では食品衛生が重んじられており、食の安全に関わる事件、事故が少ないという印象を多くの中国人が抱いているとした上で「実際は果たしてどうなのか」と疑問を提起した。</p> <p>そして、富山市の複数の学校で17日に突然大量の子どもや教職員が腹痛や嘔吐などの体調不良を訴え、翌18日には20あまりの学校で計1212人に相次いで同様の症状が発生し、調査の結果、給食で提供された牛乳による集団食中毒と判断された問題に言及。牛乳の生産業者で牛乳が入ったタンクと配管の洗浄が不十分であり、これにより黄色ブドウ球菌やサルモネラ菌が牛乳に混入した可能性があることが判明し、この業者が営業停止の処罰を受けたほか、社長が謝罪を行ったと伝えた。その上で、昨年7月にも埼玉県八潮市で3000人を超える子どもと教職員が腹痛などを訴え、調査の結果給食として提供されていた弁当から大腸菌が検出され、集団食中毒と認定される騒動が合ったと指摘。死者は出なかったものの事故の性質は非常に劣悪であり、業者が厳罰を受けたとしている。</p> <p>記事は、子どもたちが国家の未来であり、その飲食には格段の重視、注意が必要であるにもかかわらず、日本でたびたびこのような大規模な集団食中毒が発生する状況からは、管理能力がなおも不十分であることが見て取れると紹介。「これまで、日本企業には勤勉で厳格というイメージがあったが、そのイメージとは裏腹にどうやら種々の問題も存在しているようだ」と評した。</p>	サーチナ	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/searchina/world/searchina-1700213
2021/6/24	食中毒の発生について～八王子市内の大学寮で提供された食事で発生した食中毒～	<p>八王子市保健所は、直ちに食中毒と感染症の両面から調査を実施した。患者は、八王子市内の大学寮の寮生35名、調理従事者2名の合計37名で、6月18日（金曜日）午後11時30分から同月20日（日曜日）午前6時にかけて、腹痛、下痢等を呈していた。寮では朝夕の2食を提供しており、基本寮生のみが喫食するが、調理従事者が賄いとして喫食することもある。発症した調理従事者2名は6月18日（金曜日）の夕食を喫食していた。患者全員に共通する食事は、当該施設が提供した食事のみであった。</p> <p>6月18日（金曜日）の夕食は94食提供していた。</p> <p>患者11名のふん便からウエルシュ菌を検出し、患者の症状及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致していた。</p> <p>6月18日（金曜日）夕食の検食（厚揚げ野菜のあんかけ煮）からウエルシュ菌を検出した。</p>	福祉保健局	https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/hodo/aishin/pressshokuhin210624.html

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元: 株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2021/6/21	病院と高齢者施設で72人が食中毒 江東区	<p>江東区保健所は、直ちに食中毒と感染症の両面から調査を実施した。</p> <p>患者は、医療機関の入院患者22名、高齢者施設の入所者48名及び職員2名の合計72名で、6月9日（水曜日）午前10時00分から同月10日（木曜日）午後3時00分にかけて、腹痛、下痢等を呈していた。</p> <p>当該医療機関の給食施設では、日に三食提供しており、入院患者及び隣接する高齢者施設入所者が喫食していた。</p> <p>発症した職員2名は6月9日（水曜日）の朝食を、検食のため喫食していた。</p> <p>患者全員に共通する食事は、6月9日（水曜日）に当該給食施設が提供した朝食のみであった。</p> <p>6月9日（水曜日）の朝食は155食提供していた。</p> <p>患者59名のふん便からウエルシュ菌を検出し、患者の症状及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致していた。</p> <p>6月9日（水曜日）に提供された朝食の保存食（エビ野菜スープ煮）からウエルシュ菌を検出した。</p>	東京都公表	https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2021/06/21/22.html
2021/6/19	食中毒、サルモネラ菌か 牛乳製造業者を業務停止へ	<p>富山市の小中学校などで牛乳を飲んだ児童生徒らが食中毒の症状を訴えている問題で、市が症状を調査した約500人のうち90人程度に発熱が見られることが19日、市関係者への取材で分かった。サルモネラ菌が原因の食中毒でよく見られる症状だという。市は当初、黄色ブドウ球菌が原因とみていたが、サルモネラ菌の可能性の方が高いとみて調査を続ける。</p> <p>市が、牛乳を製造した同市の「内田乳業」に、食品衛生法に基づく業務停止命令を出す方向で検討していることも分かった。搾乳や学校での管理に問題が見られなかったことから、製造工程で食中毒の原因となる問題が生じた可能性が高いと判断した。</p>	一般社団法人共同通信社	https://nordot.app/778812195500949504?c=39550187727945729