

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
2021/8/31	小松島の回転ずしで24人が食中毒 県が営業停止処分	<p>県は30日、小松島市大林町の回転ずしチェーン「スシロー小松島店」で食事をした未就学児～80代の男女24人が、腹痛や嘔吐(おうと)などの食中毒症状を起こしたと発表した。このうち11人と、店の従業員6人の便からノロウイルスが検出された。入院している人はいない。</p> <p>県安全衛生課によると、24人は20～22日、店にぎりずしや軍艦巻き、デザートなどを食べた。25日に複数の患者が体調不良を保健所などに訴え出て、県が調査していた。店は27日から自主休業している。県は30日～9月2日の4日間、営業停止処分とした。</p> <p>県は20～26日に店を利用した人に対し、下痢などの症状があれば、近くの保健所に申し出るよう呼び掛けている。</p>	徳島新聞	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/tokushima/region/tokushima-20210831004112?topics_id=fc41d6309636e0e610796763e8074eb7
2021/8/26	のり巻き集行ってきた20代、二日後に死亡し... 高揚で30人の集団食中毒	<p>京畿道高陽市徳陽区したのり巻き専門店で集団食中毒事故が発生した。これまで30人が腹痛などの関連症状を訴えた、このうち1人は死亡した。26日高陽市によると、徳陽区したのり巻きの家訪問20代の女性Aさんが前日死亡、他の利用客29人食中毒症状を見せている。</p> <p>Aさんは、去る23日午後6時ごろ、こののり巻き家で山の食品を食べた後、翌日の夜から高熱、下痢、嘔吐、腹痛など苦しめられた。そうするうちに25日0時30分高揚市内の総合病院の緊急治療室を訪れ帰宅して自宅にとどまった。以降当日正午頃倒れAさんの夫が発見、病院に移したが、Aさんは約4時間で死亡した。</p> <p>保健当局が、Aさんが訪れたのり巻き集利用客を対象に調査した結果29人が追加で食中毒の症状を示すことが分かった。これらのいくつかは、高熱、下痢、嘔吐、腹痛に悩まされ病院に運ばれた。現在の保健当局は、遺贈ボックスに検体を確保し、京畿道保健環境研究院北部サポートに検査を依頼した状態だ。こののり巻きの家は、営業停止措置した。警察もAさんの死亡原因などを調べている。</p> <p>前京畿道城南市盆唐区でものり巻きに起因する大規模な集団食中毒が発生したことがある。有名のり巻きフランチャイズ企業である「魔女のり巻き」の2つのポイントでなんと276人の患者が出ており、二重の40人は、入院治療を受けていた。これら先月29日から今月2日まで、のり巻きの家訪問したという。この期間売れたのり巻きは、総4200ヨジュールある。</p> <p>城南市などによると、精密検査の結果、のり巻き集ふきん、まな板、卵バケツなどでサルモネラ菌が検出されたと伝えられた。一点を利用した患者24人のうち13人の可検物からのような菌が得られた別のポイントでも10人のうち5人の可検物からサルモネラ菌が確認された。</p> <p>当時魔女のり巻き本社はホームページに謝罪文を掲載し、「当局の疫学調査の結果が出てくるような処分を甘く受ける」と述べた。他の地域では、フランチャイズを運営しているコメディアンギムウォンヒョ・コメディアンシム・ジンファ夫婦も「魔女のり巻きを一緒にする人として心から謝罪の言葉を申し上げる」と述べた。この日高陽市食中毒事故のニュースが伝わると、オンライン上では魔女のり巻きを述べた文が登場したりしたが、朝鮮ドットコム取材の結果、高陽市のり巻きの家は、同じメーカーではないと確認された。</p>	朝鮮日報	https://news-naver.com.translate.google.com/main/ranking/read.naver?mode=LSD&mid=shm&sid1=001&oid=023&aid=0003636324&rankingType=RANKING&x_tr_sl=auto&x_tr_tl=ja&x_tr_hl=ja&x_tr_pto=ajax

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
2021/9/1	「鶏のレア唐揚げ」本当に大丈夫？ 番組紹介でネット騒然も...店主「食中毒一度もない」	<p>大阪・朝日放送のバラエティ番組で紹介された「鶏のレア唐揚げ」について、肉の中心部が生っぽく見えるとして、食中毒の恐れがあるのではとツイッターで指摘が相次いでいる。唐揚げを出す店では、「基準はクリアしている」と取材に説明するが、大阪市では、「加熱が不十分だと危険はある」としている。朝日放送は、「規制などを調べて、問題はないと判断した」と説明した。</p> <p>大阪市は「新鮮な鶏肉ほど菌が着いている」と警告したが...</p> <p>「鶏肉に関して、法的に規制するものではありません。こちらとしては、中心部を完全に加熱して提供してほしいと、食品衛生法における食の安全の意義に基づいて、機会あるごとに様々な店に指導しています。ただ、指導に応じない店はゼロではありません。客などから届け出があれば、保健所が調査を行い、食中毒があったと断定されれば、営業停止などの処分をしています。このお店は、食中毒があったと断定したことはありません」</p> <p>過去に、油の温度が90度以上で1分間以上が必要としていたかについては、「そうした話をしたのかは分かりませんが、レア状態であるのが事実であるならば、中心部まで加熱してほしいと指導することになります」と話した。保健所がこの店について問題ないとの見解を示したかについては、「事実関係は定かではありませんが、食中毒が多発している状況ですので、そう言うことはないはずだと思います」と説明した。</p> <p>鶏肉が新鮮であればいいのかについては、「新鮮だと提供されている店も多いようですが、カンピロバクター菌は、生きている家畜にいますので、新鮮な鶏肉ほど菌が着いていることになります」と否定した。</p>	J-CASTニュース	https://www.j-cast.com/2021/09/01419444.html?p=all

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-safty/>

【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
2021/9/3	厚労省、カンピロバクター食中毒多発を警告 担当者に注意点を聞いた	<p>カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒の中で近年発生件数が最も多く、年間300件・患者数2,000人程度で推移している。夏は特に注意が必要で厚労省がSNSで警告中だ。</p> <p>■重症化することも</p> <p>カンピロバクターは、ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生させる。鶏のさしみ、レバさし、たたき、とりわさなどで多発中。食べてから1日から7日で、下痢や腹痛、発熱などの症状がでる。子供や高齢者など、抵抗力の弱い人は重症化しやすく、まれにギラン・バレー症候群を発症。手足のマヒやしびれが起こり、進行すると歩行や呼吸が困難となり、後遺症が残ることもある。</p> <p>【ツイッター】厚労省公式アカウントによる注意喚起 関連記事：銭湯の昔懐かしい牛乳販売 創業80年の3代目が「意外にハードル高い」と語る理由</p> <p>■市販鶏肉に高確率で存在</p> <p>2016年のゴールデンウィーク中に東京・お台場で行われた肉フェスでは、カンピロバクターによる食中毒患者が500名以上発生。イベントのホームページでは「新鮮だからこそできる鶏ささみ寿司」などとアピールし、加熱不十分な鶏肉が提供された。</p> <p>厚労省の各種調査では、市販鶏肉からカンピロバクターが検出される割合は20%から100%と幅がある。しらべえ編集部の取材に対して担当者は、「市販されている鶏肉には、かなり高い割合でカンピロバクターが存在すると思ったほうが良い」と話す。</p>	sirabee	https://sirabee.com/2021/09/03/20162652818/

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
2021/9/9	食中毒事件の概要について(黄色ブドウ球菌 一名死亡)	<p>1. 発生年月日 令和3年9月1日(水)</p> <p>2 原因施設 所在地：金沢市千木町へ3番地1 施設名：株式会社ニチダン 千木町ケアセンター店 営業者：株式会社ニチダン※ 業種：飲食店営業 一般食堂 ※介護老人保健施設千木町ケアセンターで入所者向け給食を提供する事業者</p> <p>3 事件の端緒 9月2日(木)、営業者より、「9月1日夕方から複数の入所者が下痢、嘔吐等の症状を発症している。」との申し出があった。</p> <p>4 事件の状況 調査の結果、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同じ食事を喫食している41名中14名が食中毒様症状を呈していること ・複数の患者便及び9月1日の食事の保存食から黄色ブドウ球菌が検出されたこと ・患者に共通する食事は当該施設が調理、提供した食事以外にないこと ・患者を診察した医師より食中毒の届出があったこと <p>以上から当該施設を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>5 患者数等 14名 (50～90歳代の男女) ①うち入院2名 1名は9月1日に入院、9月2日に死亡。食中毒との因果関係は不明。 もう1名は9月2日に入院、回復傾向にある。</p> <p>②他の患者は、全員回復している。</p> <p>6 主な症状 下痢、嘔気・嘔吐、発熱</p> <p>7 措置等 営業者に対し、9月9日(木)の1日間、当該施設での営業の停止を命ずるとともに、施設・設備の清掃・消毒の実施を指示し、併せて衛生教育を実施する。なお営業者は、9月4日(土)より営業を自粛している。</p> <p>8 病因物質 黄色ブドウ球菌</p> <p>9 原因食品 9月1日に当該施設で調理、提供した卵グラタン(ミキサー食)</p> <p>□ 本年度中の食中毒発生状況(金沢市) 4件、患者17名(本件含む) ■ 本年度中の食中毒発生状況(石川県) 7件、患者26名(本件含む)</p>	衛生指導課	https://www4.city.kanazawa.lg.jp/data/open/cnt/3/18187/1/210909_pressrelease.pdf?20210909142208
2021/9/9	25人が食中毒…チーズはんぺん、唐揚げ、焼きサバ、煮物食べ 熱に強いウエルシュ菌検出、増殖する環境は	<p>埼玉県は8日、老人ホーム「グランステージ若葉」(鶴ヶ島市)で煮物などを食べた50～80代の男女25人が下痢や腹痛を訴え、調査の結果、ウエルシュ菌が原因だったと発表した。食事を提供したO・S・I(千葉県)に対し、10日まで3日間の営業停止の行政処分を行った。</p> <p>「いちご大福」食べ食中毒、製造従事者らからノロウイルス検出 熊谷の老舗和菓子屋、営業停止に</p> <p>県によると、3日、同施設の97人がチーズはんぺんや鶏の唐揚げ、焼きサバ、煮物、あえ物などを食べた。4日、県内医療機関が「下痢の症状を呈している」と朝霞保健所に情報提供し、坂戸保健所の聞き取りの結果、25人に症状が見られたという。ウエルシュ菌は熱に強い「芽胞(がほう)」と呼ばれる形態を取り、適切に冷やさず放置すると増殖する性質がある。</p>	埼玉新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/7c0e4df52baf79122690cae5d256c0d01501752d

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-safty/>

【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
2021/9/9	食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ(第一興商)	<p>このたび、当社が運営するキッチンカー「D-kitchen」におきまして、食中毒が発生いたしました。</p> <p>同キッチンカーは、9月9日(木)付で港区より営業停止処分を受けましたので下記のとおりお知らせいたします。</p> <p>発症されたお客様には多大なる苦痛とご迷惑をおかけしたことを心より深くお詫び申し上げます。</p> <p>また、同キッチンカーを日頃からご利用いただいているお客様、及び関係者の皆様にも多大なご迷惑とご心配をおかけしましたことを、重ねてお詫び申し上げます。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1. 食中毒事故の内容について</p> <p>2021年8月29日(日)、当社キッチンカー「D-kitchen」で商品を購入したお客様より、食中毒症状がある旨のお申し出を受け、翌8月30日(月)に管轄保健所へ報告を行いました。同日、保健所からの連絡により、2021年8月28日(土)に東京都千代田区内で営業していたキッチンカー「D-kitchen」で商品を購入した2グループ5名様に食中毒の疑いの症状が発症していることが判明いたしました。これを受けて、本日まで同キッチンカーの営業は休止しております。</p> <p>その後の調査の結果、発症者5名のうち4名及び当社調理従業員3名のうち2名から黄色ブドウ球菌が検出されたこと等により、本日、港区より「D-kitchen」が提供した料理が原因であると判断されました。</p> <p>2. 行政処分の内容について</p> <p>当社の運営するキッチンカー「D-kitchen」は、本日、港区より食品衛生法に基づく令和3年9月9日から令和3年9月11日まで3日間の営業停止処分を受けております。</p>	第一興商社告	https://assets.minkabu.jp/news/article_media_content/urn:newsml:tdnet.info:20210909496387/140120210909496387.pdf

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
2021/9/8	食中毒の発生について(カンピロバクター)	<p>概要 令和3年9月4日(土)午後1時30分頃、瓦町にある「わらい家や」を利用したグループの代表者から、利用した5名のうち2名が体調を崩している旨の連絡があった。</p> <p>調査したところ、8月30日(月)にこの施設を利用した1グループ5名のうち、2名が下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈し、医療機関を受診していることが判明した。この2人の有症者に共通する食事は、この施設で提供された食事しかないこと、有症者のうち1名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、有症者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるもの一致したこと、有症者2名全員が医療機関を受診し、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、「わらい家」が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、9月8日(水)から9月10日(金)までの3日間の飲食店営業の停止処分とした。なお、入院患者はなく全員快方に向かっている。</p> <p>2 摂食者数 5名 3 有症者数 2名 4 原因施設 所在地 香川県高松市瓦町2-1-4 カーラビル1階 施設名 わらい家や 5 献立内容 鶏ユッケ、明太だし巻き、たこわさ、きびなごフライ、フライドポテト、餃子、ソフトドリンクなど 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) 従業員便(2検体) 有症者便(2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 カンピロバクター・ジェジュニ 9 行政処分 令和3年9月8日(水)から9月10日(金)までの3日間の飲食店営業の停止処分</p>	高松市保健所生活衛生課	http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/jigyosha/kanryo_eisei/shokuhin/press/eisei_up20210908.files/syokutyuudoku20210908_s.pdf