

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
2021/11/11	移動販売の弁当食べた15人が腹痛や下痢 …作った業者を営業停止処分に 役場駐車で販売され職員らに症状	秋田市保健所は10日、秋田市御所野の飲食店「居酒屋 歩歩歩(さんぽ)」で食事をした20代男性2人が食中毒を発症したと発表した。保健所は同店を10日から4日間の営業停止処分とした。9日から自主休業している。保健所によると10月30日、発症した2人を含む4人が店を訪れ、鳥わさ、馬刺しなどを食べた。2人は1~2日、腹痛や下痢、発熱の症状を訴え、その後医療機関を受診した。重症ではなかった。残りの2人は症状がなかった。保健所は、2人の便から食中毒を引き起こすカンピロバクター菌を検出。2人が共通して食べた同店の料理が、食中毒の原因と判断した。保健所は、レバーや食肉は生で食べないこと、生焼けがないよう十分加熱すること、生肉を調理した際は手をせっけんで洗い、調理器具を消毒することを呼び掛けている。	秋田魁新報	https://www.sakigake.jp/news/article/20211111AK0006/
2021/11/12	鹿児島・薩摩川内市の旅館で食中毒発生 2日間の営業停止処分(カンピロバクター)	鹿児島県薩摩川内市の旅館で食中毒が発生し、県はこの旅館を13日から2日間の営業停止処分としました。営業停止処分を受けたのは薩摩川内市樋脇町市比野の旅館・八重荘です。県によりますと11月6日から7日にかけて、この旅館で宿泊していた28人のうち4人が下痢や腹痛などの症状を訴え、調査したところ、細菌のカンピロバクターが検出されたということです。県は、食中毒の原因はこの旅館で提供された夕食と特定し、営業停止処分としました。	K T S 鹿児島テレビ	https://news.goo.ne.jp/article/ktstv/nation/ktstv-08368.html
2021/11/12	居酒屋で食中毒 11人が症状を訴え、 1人が入院 サルモネラ属菌を検出	岐阜県は12日、羽島市江吉良町北池の居酒屋「旬鮮 えんがわ家」で食事をした22~66歳の男女11人が下痢や腹痛などの症状を訴え、4人が医療機関を受診し、うち男性1人が入院したと発表した。現在はいずれも快方に向かっている。県によると、11人は海津市内の会社の同僚で、同店を今月2日夜に利用していた。牛カルビや牛タンの串焼き、マグロやヤリイカの刺身、酢がきなどを食べたという。3~5日夜にかけて発症し、8日に発症した1人から岐阜保健所へ連絡があった。岐阜保健所は患者の便からサルモネラ属菌が検出されたことなどから、同店を原因とする食中毒と断定し、12日から営業禁止処分とした。同店は9日から営業を自粛している。他の利用客や従業員に発症している人はいない。	岐阜新聞	https://www.gifu-np.co.jp/news/20211112/20211112-122194.html
2021/11/12	長崎市内の居酒屋で食中毒 2日間営業 停止(カンピロバクター)	長崎市は11日、同市築町の居酒屋「朝びき焼鳥かおん」で食事をした男性2人が発熱や腹痛などの症状を訴え、便からカンピロバクターを検出したと発表した。市は食中毒と断定。食品衛生法に基づき、同店を12日まで2日間の営業停止処分とした。市保健所によると、10月29日夜に6人で来店し会食。このうち2人は焼き鳥やささ身のたたき、唐揚げなどを食べ、31日と11月1日にそれぞれ発症した。1人は一時入院したが、快方に向かっている。市保健所は調理の加熱が不十分だった可能性が高いとみている。	長崎新聞	https://nordot.app/831701070209073152?c=688723003912668257

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
2021/11/10	高崎市内の飲食店で発生した食中毒事件について	<p>和3年11月5日(金)午前10時頃、高崎市民より「高崎市内の飲食店を利用した4日後に消化器症状を発症し、病院を受診したところ感染性胃腸炎と診断された。同飲食店で一緒に食事した者も消化器症状を呈している。」旨、高崎市保健所に連絡がありました。調査の結果、10月28日(木)の夜に下記施設を利用した2名中2名が、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明し、発症者2名中2名の検便からカンピロバクターが検出されました。高崎市保健所は、患者の共通喫食が当該施設のみであったこと、患者の発症時間及び症状がカンピロバクター食中毒による症例の特徴を有していたこと、患者検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診断した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食事による食中毒と断定し、3日間の営業停止処分を行いました。</p> <p>施設の名称及び所在地 名称: やきとり 笑多 行政処分を行った理由 令和3年10月28日(木)に当該施設において調理提供された料理を喫食した2名中2名に対して、下痢、発熱、腹痛等を主症状とするカンピロバクターによる健康被害を生じさせたため。 行政処分の内容営業停止 3日間(令和3年11月10日(水)~11月12日(金))</p>	高崎市公表	http://www.city.takasaki.gunma.jp/docs/2014011801615/
2021/11/10	「ヒラタケ」もらったら毒キノコ、4人食中毒 市「人にあげないで」	<p>金沢市は8日、毒キノコを食べたとみられる市内の家族4人(20~80代)が食中毒になったと発表した。4人とも命に別条はない。市保健所によると、近くの山へ行った知人から「ヒラタケ」だと聞かされてもらったキノコを料理した。だが、実際に口にしたところ……。</p> <p>市保健所によると、6日に知人から譲り受け、このうちの1枚を同日午後5時半ごろ、野菜炒めにして食べたところ、約1時間後から4人に嘔吐(おうと)や吐き気、下痢などの症状が出たという。病院を受診したが症状は軽く、4人とも体調は回復傾向にあるという。</p> <p>炒め物に使わなかった残りのキノコを調べたところ、ヒラタケやシイタケなどに似た毒キノコ「ツキヨタケ」の可能性が高いことが分かった。</p> <p>厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」などによると、ツキヨタケの傘は大きなもので10~20センチ程度で、夏から秋にかけてブナの倒木などに発生する。短い柄の内部に黒いシミがあることが多く、暗い場所で発光するのが特徴。食後30分から1時間ほどで消化器系の中毒が現れ、ごくまれに死に至るケースもあるという。市は「食用と確実に判断できないキノコは、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないで」などと注意を呼びかけている。</p>	朝日新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/3604bb8166b27f6728e2aa89e0ea9606b47a1e9f
2021/11/10	11/2(火)柏市は柏市内の老人ホームで55人の集団食中毒があったことを発表	<p>2021/11/2、柏市は柏市内の老人ホームで55人の集団食中毒があったことを発表しました。柏市保健所によると2021/10/30柏市内の特別養護老人ホームで出た昼食を食べた入所者など112人のうち55人が下痢などの症状を訴えたそうです。全員軽症ですすでに回復していますが、柏市は調査の結果集団食中毒と断定。施設に食事を提供している市内の飲食業に3日の営業停止命令を出しました。</p>	柏ロカスポ	https://kashiwa.locaspo.com/15331/

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
2021/11/18	小中学生ら16人が症状訴え “食中毒”発生 営業禁止処分 三重・鈴鹿市の鶏焼き肉店	小中学生など16人が食中毒の症状を発症。三重県は、鈴鹿市の鶏焼き肉店を営業禁止処分としました。三重県によりますと、11月6日に鈴鹿市の鳥焼き肉店「もりもり食堂」で飲食した団体客48人のうち、小中学生など男女計16人が下痢や発熱などの症状を発症しました。 検査の結果、食中毒を引き起こすカンピロバクターが検出されたことなどから、三重県は、この店で提供された料理が食中毒の原因と断定し、18日付で営業禁止処分としました。発症した人については、全員快方に向かっているということです。カンピロバクターは生の鶏肉や牛肉に付着していることが多いということで、三重県が注意を呼びかけています。	テレビ愛知	https://locipo.jp/article/232c852d-2d50-45cb-8702-43e27b934869
2021/11/19	刺身の盛り合わせなどを食べ… 柏の飲食店で食中毒 30代男性、アニサキス抽出	柏市は18日、同市柏2の飲食店「金沢炉端魚界人柏駅前店」で14日夜に会食した2人組のうち30代の男性1人が吐き気などを訴え、受診した医療機関で寄生虫のアニサキスが抽出されたと発表した。市は同店の食事が原因とする食中毒と断定し、同店を18日1日間の営業停止処分とした。 市生活衛生課によると、2人は14日夜に刺身の盛り合わせや魚の煮付け、唐揚げなどを食べた。うち1人が同日午後9時ごろから吐き気や嘔吐（おうと）の症状が出て15日に医療機関を受診した。現在は回復しているという。	千葉日報	https://topics.smt.docomo.ne.jp/topnews/region/999/2bd237c37c4842e1690e9b2119640fb5
2021/11/18	自宅栽培シイタケにツキヨタケ混入、家族5人食中毒 原木に自生、鍋で食べて嘔吐や腹痛	福井県の福井市保健所は11月17日、市内の20代と60代の男女5人が、毒キノコのツキヨタケを食べて嘔吐や腹痛などの症状を訴え、食中毒と断定したと発表した。このうち1人が入院したが、既に回復し退院した。市によると5人は家族。14日の夕食で、自宅で採取したキノコを鍋の具材として食べ、約2時間半後に症状が出た。自宅で栽培しているシイタケの原木に、ツキヨタケが混入、自生していたとみられる。県内では9月にもツキヨタケによる食中毒が発生している。	福井新聞	https://fukui.jimoto-news.com/fukui-news/22478
2021/11/16	近畿大学工学部で集団食中毒か 食堂利用の学生ら56人が発熱や下痢 東広島市	東広島市の近畿大学で食堂を利用した学生と教員が発熱や下痢など症状を訴え、一部の学生からサルモネラ菌が検出されました。保健所は集団食中毒が発生した可能性もあるとみて調べています。県の食品衛生課によりますと15日昼過ぎ、東広島市内の医療機関から保健所に「11月12日から15日にかけて発熱や下痢などの症状を訴える5人を診察した」と連絡がありました。保健所が調べたところ、東広島市の近畿大学工学部の食堂を利用した学生と教員合わせて56人の発熱や下痢の症状を確認し、一部の学生からサルモネラ菌を検出したということです。 この内、1人が入院しましたが快方に向かっているということです。	テレビ新広島	https://nordot.app/833294152326955008

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
2021/11/18	弁当食べた15人が食中毒 津山の飲食店、岡山県発表	岡山県は18日、津山市阿波の飲食店「あば交流館」が製造、販売した弁当を食べた15人が嘔吐（おうと）や下痢などの食中毒症状を訴えたと発表した。入院中の1人を含め、いずれも快方に向かっているという。県生活衛生課によると、20～60代の男女で、15日にエビの天ぷらや山菜おこわなどが入った弁当を食べた。他に共通する食事がないことから、県美作保健所はこの弁当による食中毒と判断、18日から4日間の営業停止処分とした。	山陽新聞	https://www.sanyonews.jp/article/1198647
2021/11/18	千葉市の居酒屋で食中毒 唐揚げや鶏レバーなど食べた7人に症状	千葉市は17日、同市中央区富士見2の飲食店「個室居酒屋 鶏の吉助 千葉駅前店」で6日に飲食した8人のグループのうち、20代～50代の男女7人が発熱や下痢などの症状を訴え、3人の便から細菌「カンピロバクター」が検出されたと発表した。市保健所は同店での食事が原因の食中毒と断定し、17日から3日間の営業停止処分とした。市生活衛生課によると、8人は同店で唐揚げや鶏のレバーなどを食べた。全員快方に向かっているという。	千葉日報	https://www.excite.co.jp/news/article/Chibanippo_excite_850614/
2021/11/18	食中毒の発生について（2021年11月18日発表）	令和3年11月12日（金曜日）15時頃、市内の医療機関の医師から「食中毒の疑いのある患者を診察した。この患者のグループは、他2名も下痢の症状を呈している。」旨の連絡がありました。この患者グループ（41～53歳 男性4名）を調査したところ、11月8日（月曜日）に御坊町にある「美味しいお肉と鉄板料理の店間宮商店2」を利用しており、うち3名が下痢、発熱、腹痛などの食中毒様症状を呈し、2名が医療機関を受診していることが判明しました。この3名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2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と一致したこと、有症者2名を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、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、令和3年11月18日（木曜日）から令和3年11月20日（土曜日）までの3日間の飲食店営業の停止処分としました。なお、入院患者はなく、全員快方に向かっています。	高松市公表	https://www.city.takamatsu.kagawa.jp/jigyosha/kankyo_eisei/shokuhin/press/eisei_up20211118.html
2021/11/18	O157、10歳未満の2人 熊本県感染症情報	8～14日の熊本県感染症情報によると、腸管出血性大腸菌感染症の患者2人が県内医療機関から報告された。県健康危機管理課は、「夏季に多いが、年間を通じて発生する」として注意を呼び掛けている。同課によると、患者はいずれも熊本市在住の10歳未満の男児と女児で、血清型はO157。今年の累計は29人（患者19、無症状10）となった。昨年同期は40人（患者22、無症状18）。 症状には、菌がつくるベロ毒素による激しい腹痛や血便があり、脳症など重症化する恐れもある。菌に汚染された肉などを食べて感染する「食中毒」が主な経路で、感染者の便に触れて経口感染する場合もある。同課は「生肉を扱う際にはこまめに手を洗い、よく加熱して食べる。調理器具は洗って熱湯を掛けることが大切」と話す。ほかに、県内50定点の医療機関から感染性胃腸炎356人（64人増）、手足口病233人（67人減）、ヘルパンギーナ59人（31人減）が報告された。手足口病は警報レベルを継続。水俣や菊池が目立ち、八代でも再び流行している	熊本日報	https://kumanichi.com/articles/471816

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
2021/8/17	湯沢保健所管内で4人が食中毒 家庭内の食事が原因	秋田県は17日、湯沢保健所管内の家族4人が食中毒を発症したと発表した。家庭内の食事が原因。 県生活衛生課によると、食事をした家族5人のうち30代男女と10歳未満男女の計4人に、1日から下痢や腹痛、発熱の症状が出た。このうち10歳未満の2人が4日に医療機関を受診した。 保健所が調査した結果、便から食中毒を引き起こすカンピロバクター菌を検出した。原因となった食品は不明。 県生活衛生課は、肉類など食材を十分に加熱調理すること、調理と食事の前には手洗いや消毒を徹底することを呼び掛けている。	秋田魁新報	https://www.sakigake.jp/news/article/20211117AK0033/