

# 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
2021/12/24	学生寮で集団食中毒か 34人病院搬送、京都	<p>23日深夜から24日未明にかけ、京都市左京区今出川通東大路西入ルの学生寮の入居者から「おなかが痛い」などと市消防局に相次いで通報があった。全員が腹痛や吐き気を訴え、34人が病院搬送された。重症者はいない。市保健所は集団食中毒の可能性もあるとみて調査を進める。</p> <p>寮の管理会社の説明では、男性寮でさまざまな大学の学生が住んでいるという。搬送された患者は寮で提供された同じ料理を食べた後、体調不良を訴えた。市保健所の指導で、調査結果が出るまでは寮内での食事提供はやめるという。</p> <p>市保健所は今後、寮への立ち入りや患者の聞き取りなどを進める。</p>	京都新聞	<a href="https://nordot.app/846953590622093312?c=39546741839462401">https://nordot.app/846953590622093312?c=39546741839462401</a>
2021/12/23	食中毒事件の発生について(ノロウイルス)	<p>県央保健所による調査の結果、有症者らは、大村市にある飲食店において、12月18日(土曜日)午後6時頃から7名で会食し、うち4名が12月20日(月曜日)午前0時頃から午前11時頃にかけて嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。また、同日に同じ店舗を利用した他のグループ12名のうち1名も12月20日(月曜日)午後0時頃同様の症状を呈していることが判明した。</p> <p>有症者全員の共通食がこの飲食店の食事以外にないこと、有症者の便からノロウイルスが検出されたこと、発症までの時間と症状がノロウイルス食中毒の特徴と一致することから、同保健所は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、以下のとおり行政処分を行った。</p> <p>営業所所在地：大村市水田町      営業の種類：飲食店(居酒屋)</p> <p>令和3年12月18日(土曜日)に当該飲食店が提供した食事</p> <p>〔提供されたメニュー〕</p> <p>酢がき、刺身（ヒラス、タコ、サーモン、タイ、エビ、ツブ貝）、豚尾、炭焼豚、クリームチーズ醤油漬け、豚しゃぶサラダ、焼肉サラダ、野菜サラダ、チキン南蛮、ナゲット、ポテトフライ、山芋鉄板、卵焼き、揚げさつまいも、唐揚げ、牛すじデミソース煮込み、エビマヨ、焼き飯、カリカリチーズ、バニラアイス、黒蜜黄粉アイス</p> <p>5名(31歳から72歳)</p>	長崎県公表	<a href="https://www.pref.nagasaki.jp/press-contents/531599/index.html">https://www.pref.nagasaki.jp/press-contents/531599/index.html</a>
2021/12/20	釣ったフグ食べ食中毒 広島	<p>広島市は20日、市内の70代の男性がフグ毒による食中毒になったと発表した。</p> <p>市食品保健課によると、15日に自ら釣ったフグを調理し、刺し身とゆでた内臓の一部を食べた後、ふらついて歩行困難となり救急車で市内の病院に運ばれ、入院した。回復傾向という。刺し身だけを食べた他の家族3人に症状は出ていない。男性はフグの調理師資格を持っていない。市は「素人の調理は危険。皮や身にも毒がある場合がある」と注意を呼び掛けている。</p>	中国新聞	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/53cdf2b23a6d7c35ac3f7dacb88ddcffbbd349d">https://news.yahoo.co.jp/articles/53cdf2b23a6d7c35ac3f7dacb88ddcffbbd349d</a>

# 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
2021/12/22	長野保健所管内の飲食店でアニサキス(寄生虫)による食中毒が発生しました	<p><b>【事件の探知】</b> 令和3年12月21日、医療機関から松本保健所に、「本日、腹痛で医療機関を受診した患者の胃内から、アニサキスが摘出された。飲食店で食べた海鮮丼が疑わしい。」との通報がありました。</p> <p><b>【長野保健所による調査結果概要】</b> ○患者は、12月19日に当該施設で食事をした1グループ4名中の1名で、12月20日午前2時30分頃から腹痛等の症状を呈していました。 ○医療機関による内視鏡検査で、患者の胃内からアニサキスが摘出されました。 ○患者の症状は、アニサキスによる食中毒の症状と一致していました。 ○患者が発症日から過去3日間に遡って海産魚介類の生食をしたのは当該施設のみでした。 ○患者を診察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、長野保健所はこの施設の食事を原因とする食中毒と断定しました。</p> <p>患者へ提供された主なメニュー 海鮮丼(マグロ、サーモン、玉子、白身魚等魚介類)、魚の味噌汁、青豆と蒟蒻の和え物、野沢菜等</p>	長野県 (健康福祉部)	<a href="https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch211222.pdf">https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch211222.pdf</a>
2021/12/21	食中毒の発生について(カンピロバクター)	<p>1 探知及び概要 令和3年12月14日(火)午後5時頃、東京都福祉保健局から、「12月7日(火)に川崎市高津区の飲食店を7人グループで利用したところ、4人が下痢症状を呈している旨の届出があった。」との連絡が川崎市保健所にありました。これまでの調査から、届出グループのうち2人の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者全員に共通する食事が当該施設で提供された食品のみであること、患者の症状等がカンピロバクターによる食中毒の特徴と一致していること及び患者を診断した医師から食中毒の届出があったことから、本日、川崎市保健所長が当該施設を原因施設とする食中毒事件と断定しました。 本市では、引き続き、調査を実施しています。</p> <p>2 患者数 4人(全員快方に向かっています。)</p> <p>3 発症日時(初発) 令和3年12月11日(土)午前0時</p> <p>4 症状 下痢、発熱、腹痛、吐き気、頭痛、寒気等</p> <p>5 病因物質 カンピロバクター</p>	川崎市健康福祉局 保健所食品安全課	<a href="https://www.city.kawasaki.jp/templates/press/cmsfiles/contents/0000135/135763/tokumeihp.pdf">https://www.city.kawasaki.jp/templates/press/cmsfiles/contents/0000135/135763/tokumeihp.pdf</a>

# 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
2021/12/21	食中毒事件の発生について(ノロウイルス)	<p>令和3年12月17日(金)佐世保市内にある事業所から「12月15日(水)に事業所前で職員及び一般向けに販売したサンドイッチを食べた複数人が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈し、一部は医療機関に受診している。」との連絡があり、調査を行いました。その結果、佐世保市内にある飲食店が原因施設と断定し、本日、行政処分を行いましたのでお知らせします。</p> <p>1. 概要</p> <p>有症者らは、佐世保市内にある飲食店が12月15日(水)に調理し、「JAながさき西海 南部中央支店前 所在地:佐世保市広田2-1-5」で販売した「サンドイッチ」を喫食し12月16日(木)午後5時30分から17日(金)午前2時にかけて吐気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。有症者全員の共通食は当該飲食店が調理した「サンドイッチ」以外にないこと、有症者の便からノロウイルスが検出したこと、加えて調理従事者からもノロウイルスが検出しかつ有症者に先んじて発症していたこと、有症者の発症までの時間と症状がノロウイルス食中毒の特徴と一致したことから、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、以下のとおり行政処分を行いました。</p> <p>2. 原因施設</p> <p>営業所所在地:佐世保市松浦町</p> <p>営業所の名称:JAさせぼホール</p> <p>原因 令和3年12月15日(水)に当該飲食店が調理・販売したサンドイッチ</p> <p>4. 病因物質 ノロウイルス</p>	佐世保市保健所 生活衛生課	<a href="https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2021/12/1640064433.pdf">https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2021/12/1640064433.pdf</a>

# 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
2021/12/20	Foxconnのインド工場で集団食中毒が発生、iPhone生産に影響？	<p>海外大手メディアReutersは現地時間12月18日、iPhoneの生産を行うFoxconnのインド工場において、集団食中毒の発生により150人以上の従業員が入院したと報じました。その後、一部の従業員が抗議のために高速道路を一時封鎖した模様です。</p> <p>集団食中毒が発生</p> <p>Reutersによると、インド南部のタミル・ナードゥ州にあるFoxconnの工場で集団食中毒が発生し、多くの従業員が病院で治療を受けた模様です。先週、Foxconnの社員寮において集団食中毒が発生し、256人の従業員が急性の下痢等の症状を訴えて病院で手当てを受け、うち159人が一時入院しました。なお、入院した従業員のうち多くは、既に回復して退院しています。</p> <p>抗議活動に発展</p> <p>Reutersは、寮での集団食中毒の発生に抗議するため、一部のFoxconn従業員や関係者が高速道路を数時間封鎖したと報じています。</p> <p>現地当局によると、高速道路を違法に封鎖したことにより約90名が警察に身柄を拘束されました。Foxconnのタミル・ナードゥ州の工場では、インド市場向けのiPhone12等を生産していると言われており、2021年5月には新型コロナウイルス感染症のパンデミックの影響を受け、iPhoneの生産数が大きく減少していました。記事執筆時点において、FoxconnはReutersの取材に応じておらず詳細は不明ですが、集団食中毒等により多数の従業員が一時的に職場を離脱したため、iPhone生産への影響が生じた可能性もありそうです。</p>	ライブドア ニュース	<a href="https://news.livedoor.com/article/detail/21381787/">https://news.livedoor.com/article/detail/21381787/</a>
2021/12/20	《安全》ふぐで食中毒、1人死亡=広東省掲陽	<p>広東省衛生健康委員会は17日、同省掲陽市で先月、ふぐによる食中毒が1件発生したと発表した。3人が発症し、1人が死亡した。南方日報（電子版）によると、広東省では現在、ふぐの養殖と未加工のふぐの取り扱いを禁止。野生のふぐは全種類の加工を禁じている。市内で買い求める…</p>	アジア経済 ニュース	<a href="https://www.nna.jp/news/show/2277295">https://www.nna.jp/news/show/2277295</a>
2021/12/22	全国初「手洗い条例」成立 市民や学校など役割を 浦安市議会	<p>浦安市議会は二十日、感染症やインフルエンザなどの抑制とともに、食の衛生への関心を持ってもらうため、議員発議の手洗い条例を可決した。新型コロナウイルスの感染拡大を受け、市や市民、学校などの役割を定めた。市議会事務局は「手洗いに特化した条例は全国初とみられる」としている。可決されたのは「浦安市市民の健康の維持及び増進を図るためのより良い手洗い環境づくりの推進に関する条例」。手洗いで手に残るウイルス数が激減するとして、新型コロナや食中毒などに有効なことを挙げている。</p> <p>条例は六条からなり、市の役割として積極的な情報発信、市民や学校、事業者は知識を身に付けるとともに実践を心掛けることなどを盛り込んだ。毎年十月十五日が国連児童基金（ユニセフ）などが定める「世界手洗いの日」であることにちなみ、毎月十五日を「手洗いの日」とした。</p> <p>自民・無所属クラブと公明が共同提案し、提出者である西川嘉純（さいかわよしずみ）議員は「市民の健康増進をはじめ、学校や公園などで（手をかざすだけで水が出る）自動水栓やレバー式水栓の整備促進にもつなげたい」と話している。</p>	東京新聞	<a href="https://www.tokyo-np.co.jp/article/150348">https://www.tokyo-np.co.jp/article/150348</a>

# 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
2022/1/15	千葉・浦安市、毎月15日を「手洗いの日」に	<p>昨年12月に千葉県浦安市が制定した手洗い条例に基づく初めての「手洗いの日」の15日、同市は、新型コロナウイルス感染対策にも効果が大きいとされる正しい手洗いの方法を市民に伝えるキャンペーンを開催した。手洗い条例（浦安市民の健康の維持及び増進を図るためのより良い手洗い環境づくり推進に関する条例）は、毎月15日を「手洗いの日」とすることを定めた。</p> <p>キャンペーンが行われたJR新浦安駅前の商業施設イオンスタイル新浦安には親子連れが次々と訪れた。特設洗面台でふだん通りに手を洗い、試薬を使って、残った汚れを調べるとまだ不十分。次に「よく泡立てる」「指の間もしっかり」などを守って洗うと、汚れは激減。手洗いチェックに挑戦した西澤健登君（4）は「これからはもっと、もっとていねいに洗います」と約束した。</p> <p>条例は12月議会に議員発議で提案・可決されたもので、日本初の手洗い条例という。ユニセフが提唱する10月15日の「世界手洗いの日」にならって、毎月15日を市独自の手洗いの日とするほか、市が公共施設の手洗い環境を整備して感染症、食中毒予防に努めることを求めている。</p>	産経新聞	<a href="https://www.iza.ne.jp/article/20220115-6NM37FLEQNKIRCC4LX4PBA2QYM/">https://www.iza.ne.jp/article/20220115-6NM37FLEQNKIRCC4LX4PBA2QYM/</a>
2022/1/14	食中毒の発生について(アニサキス)	<p>1月12日(水曜日)、葉山町内の飲食店から「1月10日(月曜日)に当施設で食事をした客が、その後、腹痛等の症状を呈し、1月11日(火曜日)に医療機関で寄生虫(アニサキス)が摘出された。」旨の連絡が鎌倉保健福祉事務所にありました。</p> <p>当保健福祉事務所で調査を行ったところ、原因と考えられた食品は当該飲食店が提供した食事だけであること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。</p> <p>1 摂食者数 2名(男性:1名、女性:1名)(調査中)</p> <p>2 患者数 1名(男性:1名)(調査中) 3 入院者数 0名</p> <p>4 主な症状 腹痛など</p> <p>5 原因施設 名称 日影茶屋</p> <p>6 原因食品 1月10日(月曜日)に提供されたメニュー 琥珀コース:造り盛り合わせ(サバ、タチウオなど)など</p>	記者発表資料	<a href="https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r6904466.html">https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r6904466.html</a>

# 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
2022/1/13	食中毒の発生について 練馬区内の飲食店が調理提供した食事による食中毒	<p>令和3年12月31日（金曜日）午後1時30分、東京都保健医療情報センターを通じて喫食者から練馬区保健所に、「12月29日（水曜日）午後1時頃、練馬区の飲食店にて、出前の寿司をとり、喫食したところ、12月30日（木曜日）の午後5時頃から吐き気、おう吐、下痢、発熱（37.2℃）の症状を呈した。」旨、連絡があった。</p> <p>調査結果 練馬区保健所は、探知後直ちに食中毒の疑いで調査を開始した。</p> <p>現在までに確認された患者は、12月29日（水曜日）に練馬区内の飲食店が調理提供した食事を喫食した19グループ41名で、同月30日（木曜日）午前2時から1月1日（土曜日）午前0時にかけて、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。</p> <p>患者全員に共通する行動はなく、患者全員に共通する食事は当該飲食店が12月29日（水曜日）に調理提供した食事以外になかった。</p> <p>患者13名のふん便、調理従事者1名のふん便及び施設の拭き取り1検体からノロウイルスG2を検出した。</p> <p>屋号 すし銚子丸 大泉インター店</p> <p>従事者ふん便 細菌 16検体（16検体陰性） ウイルス 21検体（1検体ノロウイルスG2検出、20検体陰性）</p> <p>拭き取り検体 細菌 9検体（1検体黄色ブドウ球菌検出、8検体陰性） ウイルス 6検体（1検体ノロウイルスG2検出、5検体陰性）</p> <p>食品（参考品） 細菌 2検体（1検体黄色ブドウ球菌検出、1検体陰性）</p>	東京都公表	<a href="https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2022/01/14/09.html">https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2022/01/14/09.html</a>
2022/1/13	【京都ホテルオークラ】HACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施店「食の安心・安全五つ星店」	<p>京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）では2021年12月13日付でHACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施店として館内レストラン・カフェ・バー8店舗が「食の安心・安全五つ星店」に認証されました。</p> <p>2018年6月の食品衛生法改正により食品等事業者が実施する衛生管理の基準が変わり、原則として全ての食品等事業者は2021年6月1日から、施設の内外の清潔保持等の「一般的な衛生管理」に加え、「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」の実施が求められています。</p> <p>京都ホテルオークラではこれまでも、2017年に「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の認証を京都市のホテル内厨房としては初めて3階宴会場厨房が受けるなど、食の安全確保に努めてまいりました。</p> <p>今回、飲食店に求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」として公益社団法人日本食品衛生協会が定めた5つの食品衛生管理項目を満たした店舗に与えられる「食の安心・安全五つ星店」認証を主要直営8店舗にて取得。カフェやベーカリー、バーを含めた取得は市内ホテル初となります。今後もお客様に安心して食事を楽しんでいただけるよう、日々食の安全に取り組んでまいります。</p>	prtimes	<a href="https://www.ijji.com/jc/article?k=000001611.000005118&amp;g=prt">https://www.ijji.com/jc/article?k=000001611.000005118&amp;g=prt</a>

# 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
2022/1/11	金沢市内2店舗で食中毒 アニサキス検出	金沢市内2つの飲食店で、食中毒が発生しました。 金沢市保健所によりますと、今月7日、田上の里2丁目の海天すし田上店で食事をした40代の男性が腹痛などの症状を訴えました。また、今月9日にはもりの里2丁目の炉ばたや火富良で刺身などを食べた20代の男性が腹痛で医療機関を受診しました。患者からいずれも、食中毒の原因となるアニサキスが検出されたということです。 保健所は2つの飲食店を1月11日(1日間)を営業停止の処分とし、魚介類の取り扱いについても改善を指示しました。	北陸放送	<a href="https://news.livedoor.com/article/detail/21492710/">https://news.livedoor.com/article/detail/21492710/</a>
2022/1/11	奈良市の飲食店で7人が食中毒 3日間の営業停止処分(カンピロバクター)	先月、奈良市の飲食店で食事をした男性7人が下痢や発熱などの症状を訴え、保健所は、提供された料理が原因の食中毒と断定し、この店を11日から3日間の営業停止処分としました。 食中毒が発生したのは奈良市の飲食店で、調理場を共通で使っている「からあげ酒場 祭」と「大和飛鳥鍋 膳」です。 奈良市保健所によりますと、先月29日、この店をグループで利用した19歳と20歳の男性、あわせて7人が相次いで下痢や腹痛、発熱などの症状を訴えました。3人から食中毒の原因となる「カンピロバクター」が検出されたことから、保健所は、店が提供した加熱不十分な鶏肉が含まれた料理が原因の食中毒と断定し、11日から3日間の営業停止処分としました。 7人の中に入院した人はおらず、全員が快方に向かっているということです。	NHK	<a href="https://www3.nhk.or.jp/news/nara/20220111/2050009395.html">https://www3.nhk.or.jp/news/nara/20220111/2050009395.html</a>
2022/1/8	中津川市の飲食店で作った弁当で73人食中毒 営業禁止処分に(調査中)	1月、岐阜県中津川市の飲食店で作った弁当を食べた73人が下痢やおう吐などの症状を訴え、保健所は食中毒と断定し、この店を8日から営業禁止の処分にしました。営業禁止の処分になったのは、中津川市茄子川の飲食店、扇フーズです。 保健所によりますと、1月5日にこの店で作った弁当を食べた10代未満から80代の男女あわせて73人が、下痢やおう吐、それに発熱などの症状を相次いで訴えたということです。 入院した人はいないということです。 保健所は、73人全員が食べていたこの店の弁当が原因の食中毒と断定し、8日からこの店を営業禁止の処分にするとともに、食中毒の原因を調べています。	NHK	<a href="https://www3.nhk.or.jp/news/gifu/20220108/3080007895.html">https://www3.nhk.or.jp/news/gifu/20220108/3080007895.html</a>
2022/1/11	食中毒菌汚染を迅速判定-複数の食中毒菌を一度で迅速に検出する技術-	通常、食品が食中毒菌に汚染されているかどうかは、目で見るだけではわかりません。また、従来の公定法による培養法での食中毒菌検出には、大変な時間と労力(図2)を必要とし、食中毒菌が検出されたときには、もう既に消費者まで食品が渡ってしまいます。このような問題点を解決するため、当研究所はプリマハム(株)基礎研究所との共同研究により、規制により食品に存在してはならない複数の食中毒菌(サルモネラ、リステリア、病原性大腸菌O157:H7(図1))について、一度に短時間で検出する技術を開発し、キット化しました。	農研機構	<a href="https://www.naro.affrc.go.jp/archive/nfri/seikatenji/files/2010_P8.pdf">https://www.naro.affrc.go.jp/archive/nfri/seikatenji/files/2010_P8.pdf</a>