

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
2022/5/2	前橋育英高の学食で食中毒、43人が下痢や腹痛訴え…シチューなどバイキング形式で提供	前橋市は1日、前橋育英高校の学生食堂で集団食中毒が発生したと発表した。食堂を利用した生徒ら43人が下痢や腹痛などを訴え、このうち6人から食中毒の原因となるウエルシュ菌が検出された。全員が快方に向かっているという。発表によると、4月25～27日に食堂で夕食を取った234人のうち、15～21歳の男性40人と女性3人が発症した。食堂では、八宝菜やクリームシチューなどがバイキング形式で提供されていた。市は食堂を5月1日から3日間の営業停止処分とした。	読売新聞	https://news.nifty.com/article/domestic/society/12213-1609997/
2022/5/7	船橋のラーメン店で食中毒 サルモネラ菌検出 ラーメンやつけ麺食べた4人に症状	船橋市保健所は6日、同市二和東5のラーメン店「やまだ邸」で4月23日昼に食事をした40～50代の男性客4人に翌日から激しい下痢などの症状が出て、うち2人の便から食中毒を引き起こすサルモネラ菌を検出したと発表した。当日の調理担当従業員2人からも同菌を検出。同保健所はこの食事が原因の食中毒と断定し、同店を6日から3日間の営業停止処分にした。同保健所によると、4人は同僚でラーメンやつけ麺を食べた。トッピングは共通し、半熟味玉子やチャーシュー、刻みネギなど。入院者はいないが、腹痛や高熱も出て、2日時点でも下痢が続く人がいたという。加熱不足だったり、暑くなると食中毒の恐れが高まるため注意を呼びかけている。23日の同市内は最高気温25度を超す夏日だった。	千葉日報	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/chiba/region/chiba-20220507123431
2022/5/7	食中毒の原因特定に至らぬ中…稚内市が来週にも給食再開へ	先月、稚内市内の小中学校で複数の児童生徒が体調不良を訴えた問題で、市は停止していた給食を来週にも再開することを決めました。 先月19日、稚内市内の小中学校12校で児童生徒およそ130人が腹痛などを訴えました。 稚内市教育委員会は給食による食中毒の可能性が高いとして給食の提供を止めて調査を続けてきました。 ただ原因の特定には至らなかったということです。稚内市では給食センターの清掃を徹底したうえで11日にも給食を再開します。 稚内市教育委員会・表純一教育長:「再開の際には調理状況を現地で確認し指導いただくこともうかがっている」「保健所の指導のもと万全の体制で再開したい。」	北海道ニュース	https://www.htb.co.jp/news/archives_15842.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-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
2022/5/4	足利のレストランの営業禁止を解除	栃木県は、食中毒を発生させ、営業禁止としていた足利市の飲食店について、衛生的環境が確保されたとして4日、営業禁止の処分を解除しました。県生活衛生課によりますと、先月、足利市のレストラン「粹圓」で食事をした1グループ7人のうち、6人が下痢や発熱などの症状を訴えました。その後、保健所の調べで3人の患者からカンピロバクターが検出されたということで、保健所は今年1日、食中毒と断定し、衛生的環境が確保されるまでこのレストランに対し、営業の禁止を命じていました。	RCT栃木放送	http://www.crt-radio.co.jp/news/6043
2022/5/2	ニラと誤ってスイセンを調理 3人が病院に救急搬送される 見た目が似ているスイセンは有毒植物《新潟》	<p>知人からもらったニラを調理して食べたところ体調不良を訴え3人が病院に救急搬送されました。新潟市保健所は2日、3人がスイセンによる食中毒であると発表しました。病院に搬送されたのは、新潟市に住む50代男性、40代女性、70代女性の3人です。</p> <p>5月1日午前0時頃、市内の医療機関から、「スイセンが原因と思われる食中毒の症状を呈している患者1名を治療している。また同居家族2名が別の医療機関で治療を受けている」と新潟市保健所に連絡が入りました。市によりますと3人は同居の家族で、午後8時頃、知人からもらったニラを調理して食べたところ、午後8時半頃から、おう吐、下痢、めまい、立ちくらみなどの症状が出てきて市内の医療機関に救急搬送されたということです。最初に50代男性の症状が出て、その後2人の女性にも症状が出たといいます。3人は治療を受け、現在は回復しているということです。</p> <p>保健所が調査した結果、残っていたニラにスイセンが一部混ざっていたことが判明。医師から食中毒の届出があったこと、発症までの潜伏期間や症状などから保健所はスイセンを原因とする食中毒であると断定しました。保健所によりますとスイセンとニラは、葉の見た目がよく似ていて誤って食べられることが多い有毒植物で、特に注意が必要といいます。見分ける方法として、ニラには特有の匂いがありますがスイセンはないため、ニラであれば匂いで分かるといいます。また、スイセンの葉は厚みがあり葉脈がはっきりしない点も特徴だといいます。有毒植物は種が飛んできたり、以前に植えたものが再び生えてくることがあるため、食用植物と観賞用食物は並べて植えず、ネームプレートをつけるなどして植えてほしいとしています。県内ではことし、5月2日までに8件25人の食中毒が発生しています。</p> <p>スイセンによる食中毒はことし初めてで、平成28年5月以来6年ぶりに確認されたということです。</p>	TeNYテレビ新潟 ニュース	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/teny/region/teny-news114ouc44jluhbxls6b?fm=topics

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
2022/5/2	前橋育英高の学食で食中毒、43人が下痢や腹痛訴え…シチューなどバイキング形式で提供	前橋市は1日、前橋育英高校の学生食堂で集団食中毒が発生したと発表した。食堂を利用した生徒ら43人が下痢や腹痛などを訴え、このうち6人から食中毒の原因となるウエルシュ菌が検出された。全員が快方に向かっているという。 発表によると、4月25～27日に食堂で夕食を取った234人のうち、15～21歳の男性40人と女性3人が発症した。 食堂では、八宝菜やクリームシチューなどがバイキング形式で提供されていた。市は食堂を5月1日から3日間の営業停止処分とした。 https://www.yomiuri.co.jp/national/20220501-OYT1T50186/?fbclid=IwAR0ppPQZ8_alS9tKjoDX9-3uzrKrOMkXs2JnuAkonM013liVN9GnG2fWYzw	エイチエガイドライン	https://eichie.jp/question/s/25055?ref=hear
2022/5/2	京都市で本年度初の赤痢患者 発熱や腹痛、下痢の症状	京都市は2日、左京区の女性(32)から赤痢菌を検出したと発表した。市内で細菌性赤痢患者が発生したのは本年度初めて。市によると、女性は発熱や腹痛、下痢の症状で受診し、すでに退院しているという。海外への渡航歴など感染経路を調査している。	京都新聞	https://nordot.app/893817443264774144?c=768367547562557440
2022/5/1	タマスダレによる食中毒の発生について	4月30日、鹿足郡内の医療機関から益田保健所に、「自宅の畑に生えていた植物をノビルと間違えて喫食した2名が食中毒症状を呈し受診している」旨の連絡がありました。同保健所は、診察した医師からタマスダレを喫食したことによる食中毒患者の発生届が提出されたこと、患者の発症状況及び聞き取り状況から原因食品をタマスダレとする食中毒と判断しました。なお、患者は既に回復しています。2患者2名(鹿足郡1名、広島県1名)○発症:4月30日13:30○主な症状:嘔吐、下痢 タマスダレは園芸用に広く利用される身近な植物であり、逸出したものが野生化することがあります。農作物の近くで栽培しないなど注意が必要です。 (※)タマスダレは、全草が有毒ですが、鱗茎に特に毒性分が多いです。特に、葉はニラの葉と、鱗茎はノビルに似ており、間違えて食べることによる食中毒の発生が見られます。	島根県薬事衛生課	https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/156674/137356/d7e4796ce9d024e2ed512f249eaf6d69.pdf
2022/5/2	タホとガロンゴンを食べた75人の住人が食中毒に	パンガシナン州バヤンバン町イニランガンでタホン(貝)とガロンゴン(魚)を食べた住人75人以上が食中毒の症状を起し入院した。保健局によると住人らは魚介を販売する行商からタホンとガロンゴンを購入したという。比漁業水産資源局は29日、赤潮が発生したため有毒物質が含まれている可能性があるとしてパンガシナンを含む6州の一部海域での貝類採集について警告していた。保健局は住人らが購入したタホンとガロンゴンが赤潮の毒素に汚染されていないか調査している。	まにら新聞	https://www.manila-shimbun.com/tabloid/tabloid1651417200.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
2022/5/1	二枚貝類の食中毒に注意 まひ性貝毒検出「潮干狩りで食べないで」	宮城県内沿岸部に生息するムラサキイガイやカキなどの二枚貝類から、食品衛生法の規制値を上回るまひ性貝毒が相次いで検出されている。2～4月で計6件が出荷自主規制の対象となり、現在も続いている。毒化した二枚貝類を食べると唇や舌のしびれが発生し、呼吸困難になる恐れもあり、県は注意を呼びかけている。 県によると、6件の種別はムラサキイガイ2件、カキ1件、アカガイ1件、アカザラガイ1件、トゲクリガニ1件。海域は県北部から南部まで広範囲にわたる。 まひ性貝毒は、二枚貝類が原因となるプランクトンを摂食することで引き起こされる。県内では例年、大型連休前後から増加する傾向がある。 県水産業基盤整備課の担当者は「潮干狩りや磯遊びの際、出荷自主規制となっている海域の二枚貝類を採取して食べないでほしい」と注意を促す。 一般に流通販売されている県産二枚貝類については、県と県漁協が貝毒検査で安全性を確認している。	河北新聞	https://nordot.app/893241387746295808?c=388701204576175201
2022/4/29	税務大学の食中毒断定…大阪・枚方市保健所	大阪府枚方市の税務大学校大阪研修所で、研修中の多数の職員が腹痛などの症状を訴えて救急搬送された問題で、市保健所は27日、食堂で出された夕食と患者の便から黄色ブドウ球菌が検出されたと発表した。保健所は集団食中毒と断定し、給食業務を委託されていた業者の営業所「コンパスグループ21372」（大阪府枚方市）を28日から3日間の営業停止処分とした。保健所によると、患者は18～22歳の男女52人。22日の夕食で提供された「チキンの赤ワイン煮」「味噌（みそ）野菜炒（いた）め」から黄色ブドウ球菌が検出されたという。	読売新聞	https://www.yomiuri.co.jp/local/kansai/news/20220429-OYO1T50006/
2022/4/28	徳島市の焼き肉店で男女9人が食中毒カンピロバクター検出	徳島県は27日、徳島市一番町1の焼き肉店「焼肉ホルモン酒場けんちゃん」で17日に食事をした19～26歳の男女9人が発熱や下痢などの症状を訴え、このうち客6人と従業員1人の便から食中毒の原因となる細菌「カンピロバクター」が検出されたと発表した。1人が入院したが既に退院している。 県安全衛生課によると、9人は鶏レバーや牛タン刺し身などを食べた。20～22日に発症し、複数を受診した医療機関から23日に徳島保健所に連絡があった。県は食品衛生法に基づき、27日～5月3日の7日間、店を営業停止処分にした。	徳島新聞	https://nordot.app/892284657832148992?c=388701204576175201
2022/5/6	O157無毒化成功 重症化リスク低減へ治療法確立の足掛かり期待 群馬大	集団食中毒などを引き起こす腸管出血性大腸菌のO157について、群馬大（前橋市）は6日、特殊な炭素で病原性タンパク質を吸着し、無毒化できることが分かったと発表した。感染者の5%程度に起きる重症化を防ぐ可能性があり、新たな予防法や治療法の確立につながることを期待できるとしている。	上毛新聞	https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/111508

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
2022/5/8	日本板硝子が開発、食中毒の原因菌を25分で検出する試薬	<p>日本板硝子は、短時間のPCR（ポリメラーゼ連鎖反応）検査で食中毒の原因菌「カンピロバクター菌」を検出する試薬を開発した。従来は検査結果まで1週間程度要するが、新試薬を使い同社開発のハンディー型遺伝子検査装置を使用し測定することで、検査結果を約25分間で得られる。食品衛生をはじめ水質・環境分野向けなどにも専用試薬のラインアップをそろえ、検査装置の拡販にもつなげる。</p> <p>今回の試薬は専用試薬の第1弾。日本板硝子はこれまでテスト販売していたが量産にめどが立ったことから、まず国内の鶏肉加工工場約590カ所を対象に5月から本格販売する。試薬に使用する検査装置は、日板が開発したモバイルリアルタイムPCR装置「ピコジーン PCR1100」。病原菌やウイルスの検査を、DNA合成酵素（ポリメラーゼ）を利用し、加熱・冷却を繰り返し、DNA合成反応を連続で行い、短時間でDNAを増幅しリアルタイムでの測定を可能にした。持ち運び可能な小型装置だが、大型装置並みの検査精度で、新型コロナウイルスを検出できる性能をもつという。</p> <p>現在、その手軽さから大手食品メーカーなどがカンピロバクター菌、レジオネラ菌、サルモネラ菌、ノロウイルスなどの検査に採用する。日板は同検査装置の普及促進や、より手軽で高精度の検査実現のため、専用試薬の開発を進めている。カンピロバクター菌は、鶏肉の約6割に生息するといわれる食中毒菌。免疫力が低下した高齢者や乳幼児に感染すると深刻な健康被害を及ぼす可能性がある。</p>	ニュースイッチ	https://newswitch.jp/p/31984
2022/5/9	2つの保育所で「サポウイルス」による感染性胃腸炎の集団発生	<p>県内の2つの保育所で園児、合わせて69人がおう吐や下痢などの症状を訴え、県は「サポウイルス」による感染性胃腸炎の集団発生だとして、手洗いや消毒の徹底などを呼びかけています。県によりますと先月26日、滝沢市や八幡平市などを管轄する県央保健所に、「複数の園児がおう吐や下痢などの症状を訴えている」という連絡が管内の保育所から寄せられました。保健所が調べたところ、0歳から5歳までの園児37人に症状があったことが確認され、このうち3人からノロウイルスとよく似た症状が出る「サポウイルス」が検出されたということです。また先月28日には、滝沢市内の保育所からも「園児におう吐や下痢などの症状が出ている」と連絡があり、保健所が調べたところ、1歳から3歳までの園児32人に症状が確認され、6人から「サポウイルス」が検出されました。いずれの保育所とも重い症状の人はおらず、全員、回復に向かっていて、県はサポウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生と断定しました。県内では今年度、感染性胃腸炎の集団発生はこれで7件となり、昨年度と同じペースですが、このうち5件がサポウイルスによるものです。県は感染予防のため、▽調理や食事の前、それにトイレのあとの手洗いを徹底し、▽吐いたものの処理はマスクや手袋をつけて換気をしながら行うことや、▽汚れた場所は塩素系の漂白剤で消毒することなどを呼びかけています。</p>	NHK	https://www3.nhk.or.jp/lnews/morioka/20220509/6040014219.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
2022/5/13	コロナ療養施設で食中毒 入所者ら29人が下痢など訴え	<p>東京・新宿区に設置されている新型コロナの宿泊療養施設で集団食中毒が発生しました。東京都によりますと、新宿区内の宿泊療養施設で4月23日夜から入所者25人と看護師・スタッフの4人、合わせて29人が下痢の症状を訴えたということです。この宿泊療養施設では勤務する看護師とスタッフが入所者と同じ弁当を食べていました。保健所が調査したところ、4月23日の昼食として出された弁当を原因とする病原大腸菌・O166による食中毒と断定しました。この弁当は港区にある飲食店が提供したもので、港区はこの事業者を5月13日から7日間の営業停止処分としました。</p> <p>+読売新聞記事</p> <p>都によると、弁当は港区のイタリア料理店が製造し、4月23日に提供されたもので、ガバオライスや湯葉とキクラゲのあえ物などから病原性大腸菌「Oオー166」が検出された。同区のみならず保健所は、同店を13日から7日間の営業停止処分とした。都は全32か所の宿泊療養施設の責任者に対し、衛生管理の徹底を指示した。</p>	TOKYO MAX	https://news.yahoo.co.jp/articles/badabdd5ba2a3a0e7aaded7136300f86b856534
2022/5/14	佐賀市のすし店、刺し身で食中毒 アニサキス原因	<p>佐賀県は13日、佐賀市のすし店「蛇の目鮨」で提供された刺し身の盛り合わせが原因で、寄生虫のアニサキスによる食中毒が発生したと発表した。同店に同日1日間の営業停止命令を出した。県生活衛生課によると、9日午後7時ごろ、多久市の60代男性が同店でタイ、カンパチ、ヒラメ、サバ、イカ、マグロの刺し身盛り合わせを食べ、約6時間後の翌10日午前1時ごろにのどの痛みや腹痛の症状が出た。アニサキスの潜伏時間と一致することなどから食中毒の原因と断定した。今年の県内での食中毒は2件2人になった。2020年は12件14人、21年は5件5人となっている。</p>	佐賀新聞	https://www.saga-s.co.jp/articles/-/853809
2022/5/13	寄生虫・アニサキスによる食中毒相次ぐ 鳥取県倉吉市	<p>寄生虫「アニサキス」による、食中毒です。</p> <p>鳥取県の倉吉保健所は12日、倉吉市内の医療機関からアニサキスが原因の食中毒患者を診察したと、連絡を受けました。患者は倉吉市に住む男性で、11日夜、市内のスーパーで買ったイワシの刺身を食べたところ、胃の痛みや嘔吐などの症状が出たということです。男性は、他に原因となるような食品を食べていないことから、保健所は、イワシの刺身を原因とする食中毒と判断しました。アニサキスは、体長およそ2～3センチの寄生虫で、寄生している魚介類を食べた場合、激しい腹痛や吐き気に襲われるということで、保健所は、70度以上で加熱することや、魚介類の内臓は除去し、目視で確認して十分に洗浄するなど、注意を呼びかけています。鳥取県内では米子市でも、今月8日スーパーで買ったイワシまたはトビウオの刺身が原因の、アニサキスによる食中毒が発生しています。</p>	山陰放送	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/bss/45234?display=1

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
2022/5/13	「スニッカーズ」の一部商品にガラス片混入、300万個を自主回収	マース ジャパン リミテッドは13日、菓子「スニッカーズ ピーナッツ シングル」の一部商品にガラス片が混入していたとして、同じラインで製造している商品を含む約300万個を自主回収すると発表した。複数の消費者からの指摘で判明した。対象は、賞味期限が「2023・1・8」や「2023・2・5」と表示されている「スニッカーズ ピーナッツ シングル」「スニッカーズ ファンサイズ180g」「スニッカーズ ミニ」の3種類と、「2023・1・8」の「スニッカーズ ホワイト」。	読売新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/e4b7501dd1a6ec0ab59a4bb3fc135613c0f453f2
2022/5/6	重度の食中毒を起こす腸管出血性大腸菌O157の無毒化に成功～腸管出血性大腸菌感染症の予防・治療法の発展に向けて～	群馬大学大学院医学系研究科細菌学講座の平川秀忠（ひらかわ ひでただ）准教授らの研究グループ（富田 治芳教授）は、同大学院医学系研究科生体防御学講座の神谷亘教授、鈴江一友講師と株式会社クレハとの共同研究により、腸管出血性大腸菌O157の無毒化に成功しました。本研究成果により、腸管出血性大腸菌O157による食中毒の予防や治療法の発展に繋がることが期待されます（下の図1を参照）。 本研究成果は、英国時間の2022年5月6日午前5時（日本時間5月6日午後1時）に国際雑誌『Frontiers in Microbiology』にて発表されました。 1. 本件のポイント ・ 腸管出血性大腸菌O157（以下、O157）に感染すると、重度の下痢に加え、しばしば急性腎不全や急性脳症を併発し、重症化することが知られています。現在、O157による感染症の重症化を予防、根本的に治療できる方法は確立されていません。 ・ 本研究では、「マクロ孔をもつ多孔質炭素」を用いることで、O157が産生するペロ毒素（志賀毒素）や3型分泌タンパク質と呼ばれる病原性タンパクを吸着し無毒化することに成功しました。 ・ O157感染症の代替モデルであるシトロバクター菌を用いてマウス体内における本多孔質炭素の効果を評価したところ、本多孔質炭素を経口投与したマウスは、シトロバクター菌に対して抵抗性を示すことを明らかにしました。 ・ 一方で、本多孔質炭素を投与したマウスでは、消化管をはじめとして異常は見られず、またヒトの大腸細胞や乳酸菌などの善玉菌の生育にも悪影響を与えませんでした。以上の結果から、多孔質炭素を用いたO157感染症の新たな予防法、治療法の確立につながることを期待できます。	群馬大学	https://www.gunma-u.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/90da0c748f69f06c80cac75005933eca.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-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
2022/5/11	稚内で学校給食再開 約240人体調不良の原因は特定できず	先月、学校で給食を食べた児童や生徒などおよそ240人が体調不良を訴えた稚内市で11日、給食が再開されました。市は当初、給食が原因の集団食中毒の可能性もあるとみて調べていましたが、原因は特定できなかったということです。先月19日、稚内市の小学校7校と中学校5校で、給食を食べた児童や生徒と教職員合わせておよそ240人が下痢やおう吐などの症状を訴えました。市は、市内の給食センターで調理された給食が原因の集団食中毒の可能性もあるとみて、給食の提供を休止して調べていましたが、食中毒の原因となる細菌やウイルスは検出されず、原因は特定できなかったということです。市は、給食センターの調理場を消毒したうえで11日、給食を再開しました。11日は稚内保健所の職員が給食の調理に立ち会ったということです。稚内市教育委員会の学校給食課は「保健所の助言を踏まえてよりいっそう給食を調理する際の衛生管理を徹底していきたい」としています。	NHK	https://www3.nhk.or.jp/sapporo-news/20220511/7000046349.html
2022/5/10	スイセンで食中毒 岩見沢の女性3人	岩見沢保健所は9日、市内在住の20～70代の女性3人がスイセンをタマネギの苗と間違えて食べ、食中毒を発症したと発表した。同保健所によると、3人は8日午後6時15分ごろ、近隣住民からタマネギの苗として渡されたスイセンを酢みそ和えにして食べたところ、下痢や嘔吐（おうと）などの症状を発症した。3人とも快方に向かっているという。同保健所によると、スイセンの誤食による食中毒は1990年以降、道内では計10件発生している。	北海道新聞	https://www.47news.jp/localnews/prefectures/hokkaido/7760793.html