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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/5	宮崎市で食中毒　弁当を食べた41人が腹痛・下痢の症状	宮崎市によりますと、6月1日に宮崎市清水の飲食店「食林」が製造した弁当を食べた41人が腹痛や下痢などの症状を訴えました。 保健所の検査の結果、患者の一部から下痢を起こす毒素をつくるウェルシュ菌が検出され、宮崎市はこの店舗に対し、6月5日から7日まで3日間の営業停止を命じました。なお、患者は全員快方に向かっているということです。	宮崎ニュース	https://www.umk.co.jp/news/?date=20220605&id=14199
2022/6/3	食中毒の発生について(アニサキス)	1　情報の探知　　6月2日（木曜日）、患者を診察した医療機関から防府保健所に連絡があり、患者の居住地及び原因施設を管轄する山口環境保健所が調査を行った。 2　患者等の状況（6月3日（金曜日）12時現在）　　5月30日（月曜日）に原因施設が調理した食品を、6月1日（水曜日）に同施設で購入し、　同日21時に喫食した1人が腹痛、嘔気の症状を呈した。なお、患者は快方に向かっている。（入院なし） 3　主症状　　腹痛、嘔気（患者の初発：6月2日（木曜日）3時頃） 4　原因施設　・所在地　山口県山口市大内長野215－5 ・屋　号　これはおいしいアッハッハ ・業　種　魚介類販売業 5　原因食品　原因施設が5月30日（月曜日）に調理したしめさば 6　病因物質　アニサキス（推定） 7　措　置　　山口環境保健所長は、営業者に対し、6月3日（金曜日）14時から6月4日（土曜日）24時まで、食品衛生法に基づき当該施設の営業の一部（冷凍又は加熱されていない魚介類等の調理及び販売）の停止を命じ、食品衛生管理の改善を指導中である。 8　備　考　　営業者は、原因食品となった「自家製しめさば」を計12パック販売しているため（患者喫食分を含む。）、6月3日（金曜日）に自主回収に着手し、食品衛生法に基づく「自主回収届（着手）」を山口環境保健所に提出した。	山口県公表	https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/158621.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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/2	食中毒（疑い）が発生しました(アニサキス)	1　事件の探知　　令和４年６月１日（水）、柳川市内の医療機関から、刺身等を食べて食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症 と診断した旨、南筑後保健福祉環境事務所に届出があった。 2　概要　　南筑後保健福祉環境事務所が調査したところ、柳川市や大牟田市のスーパー等で購入した刺身やすしを自宅で喫食した１名が、５月３０日（月）午後５時頃から食中毒症状を呈していることが判明した。現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。 3　発生日時　　判明分：令和４年５月３０日（月）午後５時頃 4　摂食者数　　調査中　　判明分：１名 5　症状　　判明分：腹痛、倦怠感 6　有症者数　　調査中　　判明分：１名（５０代男性）　　医療機関を受診し、5月31日に入院し、6月1日に退院している。 　重篤な症状は呈しておらず、ほぼ回復している。	福岡県公表	https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20220602.html
2022/6/5	釣ったサバを刺し身にして食べたら…男女２人が嘔吐や腹痛で入院、体内からアニサキス	大津市は３日、市内の３０歳代男性と６０歳代女性が寄生虫のアニサキスによる食中毒を発症したと発表した。２人は入院したが、快方に向かっているという。発表によると、男性は１日、福井県沖の日本海に釣りに行き、釣ったサバを同日夜、自宅で刺し身にして家族４人で食べた。２日未明、うち２人が嘔吐（おうと）や腹痛などの症状を訴え、市内の医療機関に入院。検査の結果、体内からアニサキスが見つかった。　市によると、今年度の市内での食中毒発生は初めて。担当者は「生魚は加熱・冷凍処理をするなどしてほしい。目視で確認するのも有効」と注意を呼びかけている。	読売新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/dfd7325d30ea1e33d68f34395c1e6949f2f3c26b

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/3	食中毒発生情報（キャンピロバクター）	経緯 　令和４年５月29日に、市民より「５月27日から下痢、発熱等を呈し、知人及び家族にも同様の症状を示す者がいる。共通の食事もあり、食中毒が疑われるため調査して欲しい。」との通報を受け直ちに調査を開始しました。 調査結果　　調査の結果、発症状況及び喫食状況などの疫学的調査並びに微生物学的検査により、次の事項が判明したことから、本件を当該飲食店の食事を原因とする食中毒と断定しました。 1. 発症者（１グループ３名）の共通食は、当該飲食店で調理・提供された馬レバ刺しに限られる。 2. 発症者便（２名）から、カンピロバクターが検出された。 3. 主な症状が、下痢、発熱、腹痛、頭痛、倦怠感等であり、既知のカンピロバクターによる症状と一致する。 4. 潜伏期間が42～71時間であり、既知のカンピロバクターの潜伏期間（１～７日）と一致する。 発生状況　　症日時☒和４年５月27日　午前10時から 症状☒痢、発熱、腹痛、頭痛、倦怠感等　発症者数☒総数３名 （内訳） 　男性：２名（47歳、15歳）、女性１名（50歳）　　注：患者所在地：市内３名　通院患者数☒名（入院なし） 原因食品☒レバ刺し 病因物質☒ンピロバクター 原因施設　　営業者：株式会社ＫＡＺＵ　　業　種：飲食店営業（料理店）	いわき市公表	http://www.city.iwaki.lg.jp/www/contents/1654072927145/index.html
2022/5/31	刺身を食べた男性が「アニサキス」による食中毒　¨幼虫¨が胃や腸の壁を刺す	宮城県利府町内の飲食店で、刺身などを食べた男性が腹痛を訴え、胃から寄生虫のアニサキスが見つかりました。県は、食中毒と断定しこの店を5月31日、1日営業停止処分としました。営業停止処分を受けたのは利府町内の飲食店です。県によりますと、5月27日夜にこの店でサバや肝付のカワハギの刺身などを食べた30代の男性が翌日、腹痛と下痢の症状を訴え、医療機関を受診したところ、胃から寄生虫アニサキスが見つかりました。アニサキスの原因と考えられる食品が、この店舗で提供された刺身のみだったことから県は、この店での食中毒と断定し31日、1日営業停止処分としました。 男性はすでに回復しているということです。	東北放送	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/tbc/58982?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-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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/1	【食中毒】ヒラメの刺身で食中毒　患者の胃からアニサキスを摘出	群馬県は31日、桐生市内のスーパーヤオコー桐生相生店で、ヒラメの刺身を買って食べた同市の男性（28）が腹痛や吐き気などを訴え、アニサキスによる食中毒が発生したと発表しました。男性は既に回復しています。 県によりますと、男性は28日午後11時ごろに刺身を食べて、29日午前1時ごろに症状が出始めました。 同日午前11時ごろ、男性を診察したみどり市内の医療機関から「腹部の痛みがある患者の胃からアニサキスを摘出した」と桐生保健所に連絡がありました。保健所が調査しましたところ、症状や潜伏期間がアニサキスの場合と一致し、男性がアニサキスが寄生している可能性のある食品を食べたのは同店の刺身に限られていました。診察した医師がアニサキスが原因とする食中毒を届け出たことも踏まえ、保健所は食中毒が発生したと断定しました。 アニサキスは魚介類に寄生する寄生虫の一種でアニサキスの幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁に侵入して食中毒（胃アニサキス症）を引き起こします。症状は腹痛、おう吐、吐き気で、食後8時間以内に発生することが多いです。	食環境衛生研究所	https://www.shokukanken.com/news/safety/220601-0918.html
2022/5/30	新潟 西蒲区の岩室温泉で３８人食中毒かヒラメ寄生虫が原因	今月、新潟市西蒲区の岩室温泉のホテルに宿泊し、夕食を食べた３８人が下痢などの症状を訴えました。保健所が調べたところ、寄生虫の遺伝子が検出されたことなどから、ヒラメについていた寄生虫が原因の食中毒と断定しました。新潟市保健所によりますと、今月２３日と２４日に新潟市西蒲区の岩室温泉のホテルに宿泊し夕食を食べた合わせて男女３８人が、下痢や嘔吐などの症状を訴え、９人が病院で治療を受けました。 いずれも快方に向かっているということです。保健所が調べたところ、患者の便から「クドア・セプテンプンクタータ」という寄生虫の遺伝子が検出されたことから、食中毒はこの寄生虫によるものと断定しました。保健所によりますと、この寄生虫はヒラメにつくことが多く、マイナス２０度で４時間以上冷凍するか、７５度以上で５分以上加熱すれば食中毒を防ぐことができますが、刺身などで生で食べる場合、避けるのは難しいということです。 保健所は、原因となったヒラメが廃棄され食中毒が拡大するおそれはないため、営業停止処分は行わず、ホテル側に衛生上の指導を行ったということです。	NHK	https://www3.nhk.or.jp/lnews/niigata/20220530/1030021249.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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/1	有機イチゴが原因か。アメリカでA型肝炎の集団感染が発生	A型肝炎発生源の可能性があるとして、FDA（アメリカ食品医薬品局）が有機イチゴをリコールした。2022年3月5日から4月25日の間に購入されたFreshKampo やH-E-Bなどのブランドのイチゴがウイルスに汚染されている可能性がある。現在、3つの州で17人の患者が報告され、カナダでも発症例がある。健康メリットに優れたイチゴだけれど、今は食べるのを控えたくなるかも。FDA（アメリカ食品医薬品局）が、A型肝炎ウイルスの原因である可能性があるとして、特定の有機イチゴを食べないよう、警告を出した。CDC（アメリカ疾病予防管理センター）が子どもの肝炎が肝不全を起こすケースがあると警告していることとは別件だ。 FDAは2022年3月5日から4月25日に購入されたFreshKampo やH-E-Bなどのブランドの有機イチゴをリコール。商品はウォルマートやトレーダー・ジョーズ、クローガー、セイフウェイ、スプラウト・ファーマーズ・マーケットなどの主要ストアで販売されている。対象となるイチゴはすでに賞味期限を過ぎている（つまり、もう販売されておらず、いずれにせよ廃棄されているはずだ）が、FDAは、特に後で食べようと冷凍したイチゴがある場合、再確認するよう消費者に呼びかけている。ブランドや購入した日付がよくわからない場合は廃棄することも勧めている。 現在のところ、カリフォルニア州、ミネソタ州、サウスダコタ州で17人の患者が出ているのに加え、カナダでも発症例が報告されている。12人が入院中だが、死亡者は出ていない。また、最後に患者が報告されたのは、4月30日のことだ。過去2週間以内に対象となるブランドのイチゴを食べ、A型肝炎のワクチン接種を受けていない人は、医療機関で最適な治療を受けるよう、FDAは勧めている。FDAによると、ワクチン未接種で過去2週間以内にA型肝炎ウイルスに触れた人にはPEP（曝露後予防）が勧められるという。ワクチン接種済みの人や過去にA型肝炎にかかった人にPEPは必要ない。	BAZAAR	https://www.harpersbazaar.com/jp/beauty/health-food/a40159096/fda-hepatitis-outbreak-organic-strawberries-220601-lift1/
2022/5/29	図全・信頼 - 土壌および用水中に混入した大腸菌の生存性	近年の生食野菜を原因とする食中毒事例. 生野菜に起因する腸管系食中毒菌による食中毒が国内外で問題となっている。 これらの菌は家畜糞便に由来し、 野菜等に付着するリスクがあるとされるが、概ね1週間以内では無視できるレベルに減少することが確認された。減少のレベルは土壌の種類や質により異なる。	農研機構	https://www.naro.affrc.go.jp/archive/nfri/seikatenji/files/2012_p-07.pdf
2022/6/5	宮崎県宮崎市の福祉施設で集団食中毒	宮崎県宮崎市内の複数の福祉施設で、合わせて41人が、下痢などの症状を訴える集団食中毒が発生しました。食中毒が発生したのは、宮崎市内の8つの福祉施設です。市保健所によりますと、６月2日、施設の利用者と職員合わせて41人が、下痢や腹痛など食中毒の症状を訴え、便から、ウェルシュ菌が検出されたということです。現在、患者全員が、回復に向かっているということです。 患者は、いずれも６月1日に提供された弁当を食べていて、市保健所では、この弁当が食中毒の原因と断定し、調理した配食サービス事業所「食林」を、5日から3日間の営業停止処分としました。	MRTニュース ＭＲＴ宮崎放送	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/mrt/62809?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-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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/6	ホーチミンの小学校で200人以上に痺れやかゆみ、食中毒の疑い	3日、ホーチミン市の小学生200人以上が学校で昼食を食べた後、唇がしびれたり、喉がかゆくなったりするなどの症状を発症した。タンフー区にあるTan Huong小学校のLe Thi Thanh Thuy校長によると、児童たちは昼食時にハスイモの茎で作ったスープを食べたという。昼食後、児童238人が唇へのしびれと喉の痒みを訴えた。学校管理委員会は、すぐに地元の医療ステーションと当局に連絡し救援を要請した。児童2人がタンフー病院へ搬送され、理事会は保護者に対して残りの236人を含む全児童を通常よりも早く学校へ迎えに行くように呼びかけた。3日午後3時頃、学校の外で地元報道機関の取材を受けた保護者は、「子どもの担任教師から、今日は早く家に連れて帰るようにと指示があった」と語った。また、同保護者によると、彼の子どもはハスイモの茎スープを食べておらず、健康状態に異常はない。機能部隊は原因究明のため、同小学校の昼食サンプルを回収している。 同校長によると、同校は当分の間、昼食メニューからハスイモの茎スープを除外する。	poste	https://poste-vn.com/news/2022-06-06-12342
2022/6/12	アニサキス食中毒相次ぐ、みぞおちの激しい痛み・吐き気…「加熱・冷凍処理で予防を」 ＝ 社会	広島市は、全国各地でアニサキスによる食中毒が相次いでいるとして、ホームページなどで注意を呼びかけている。サバやアジ、イカなどの魚介類を刺し身で食べることによって時期を問わず発症するため、市保健所は「自分で生魚を扱う際、加熱や冷凍処理などで予防してほしい」としている。（山下佳穂）　アニサキスは寄生虫（線虫）の一種で、サバ、アジ、サンマなどの魚介類の内臓に寄生する。魚介類の鮮度が落ちると、内臓から身の部分に移動するため、その身を食べると胃や腸の壁に刺さるように侵入し、食中毒（急性胃アニサキス症）を引き起こす。　急性胃アニサキス症は、食後数時間から十数時間でみぞおちの激しい痛みや吐き気を引き起こし、腸壁に入った場合は腹膜炎を起こす恐れもある。効果的な治療薬はなく、内視鏡で粘膜に付着したアニサキスを摘出する方法が一般的だ。	読売新聞	https://news.goo.ne.jp/article/yomiuri/nation/20220612-567-OYT1T50000.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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/10	「アニサキス」急増なぜ？食中毒相次ぐ…クジラ数要因か　“殺虫装置”開発も	寄生虫「アニサキス」による食中毒が相次いでいます。魚介類に寄生するため、鮮魚店などでは警戒を強めています。なぜ増えてきたのか、独自取材しました。■「胃が痛く本当に動けない」 　アニサキスで食中毒になったタマさん：「5月の頭ごろだったと思うんですけど、サバを食べて当たった」　こう話すのは、アニサキスで食中毒を起こした男性。自分で釣ったサバを酢締めにし、少しずつ食べていたこところ、アニサキスがいたことに気付かずに、食中毒になったといいます。　タマさん：「おなかの下というよりかは、胃の辺りがずっと痛くて。嘔吐（おうと）した後も、ずっと継続して痛いといった感じ。本当に動けないって感じですね」 　厚生労働省が8日に発表したアニサキスで食中毒を引き起こした患者の数です。ここ数年で急増し、今年は5カ月余りで、10年前（2013年）の患者数を大きく上回っています。　青魚、特にサバやイカなどに寄生する、長さおよそ2センチから3センチのアニサキスの幼虫。寄生していることに気付かずに、青魚などを生で食べると、食中毒を引き起こします。 ■「腸が破れて緊急手術も」 　もし、アニサキスを魚と一緒に食べてしまった場合、専門医は、薬での治療は難しいと話します。　たまプラーザ南口胃腸内科クリニック・平島徹朗院長：「痛みを取るためには、胃カメラで物理的にアニサキスを除去するしか、今のところ方法はない。ただ、小腸や大腸は粘膜がめちゃくちゃ薄い。だから、アニサキスが食い付くと、腸が破れる…	ABEMA	https://abema.tv/video/episode/89-42_s0_p257575
2022/6/9	けんちん煮で食中毒か、老人施設の入所者６０人が下痢や腹痛…便からウエルシュ菌検出	静岡県は８日、島田市の介護老人保健施設「エコトープ」で、ウエルシュ菌による集団食中毒が発生したと発表した。　県によると、４日午前２時頃から、入所する高齢者６０人が下痢や腹痛を訴えた。患者の便からウエルシュ菌が検出され、県は３日に施設で提供されたけんちん煮が原因とみている。現在は全員回復している。　食事は、業務委託先の東洋食品フードサービス（本社・東京）が施設内で調理した。県は当分の間、同社を営業禁止処分とした。　ウエルシュ菌は熱に強く、カレーなどを大きな鍋で調理する際、菌が生き残ることがあるという。	読売新聞	https://news.goo.ne.jp/article/yomiuri/nation/20220608-567-OYT1T50301.html
2022/6/9	陸自・豊川駐屯地で２６７人食中毒…７４８食納入された弁当が原因	愛知県は８日、陸上自衛隊豊川駐屯地（豊川市）に納入された弁当を食べた自衛隊員２６７人が下痢や腹痛などの食中毒症状を訴え、うち１９人からウェルシュ菌が検出されたと発表した。全員がすでに回復しているという。豊川駐屯地（２００３年１１月、読売機から撮影） 　発表によると、弁当は５月３０日午後２時４０分頃に７４８食納入され、隊員たちは午後４時以降に食べた。同日から症状を訴える隊員が出たため、駐屯地が３１日に豊川保健所に連絡した。　弁当は春日井市の弁当配達店「株式会社マルイチ春日井営業所」が製造しており、春日井保健所は食中毒の原因施設と断定して同店を営業禁止処分とした。	読売新聞	https://www.yomiuri.co.jp/national/20220609-OYT1T50108/

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/8	イカやイワシの刺身、すし食べて食中毒、胃からアニサキス　福井県小浜市の店で食事の滋賀県の女性、9時間後に症状	福井県は６月７日、小浜市のすし店で調理提供された刺し身やすしなどを食べた滋賀県大津市の５０代女性が腹痛などの症状を訴え、食中毒と断定したと発表した。胃から魚介類に寄生するアニサキスが見つかった。女性は経過観察のため入院したが、すでに退院しているという。 ⇒電流で殺虫…冷凍以外の新手法 　福井県は食品衛生法に基づき、店を１日間営業停止処分とした。県によると、女性は６月４日午後５時ごろにイカやイワシなどの刺し身や甘エビ、太刀魚などのすしを食べ、約９時間後に症状が出た。	福井新聞	https://www.fukuishimbun.co.jp/articles/-/1567094
2022/6/7	腹痛女性の胃から“アニサキス”　食中毒で飲食店一部営業停止処分	仙台市の飲食店で刺身などを食べた女性が腹痛を訴え、胃から寄生虫のアニサキスが見つかりました。市は、食中毒と断定しこの店を7日、一部、営業停止処分としました。一部、営業停止処分を受けたのは仙台市宮城野区のすし店です。市によりますと6月3日、この店でカツオのたたきやイワシの刺身を食べた60代の女性1人が、吐き気や腹痛を訴えました。その後、医療機関を受診したところ胃から寄生虫のアニサキスが見つかりました。 原因と考えられる食品がこの店舗で提供された刺身のみだったことから、市はすし店での食中毒と断定し、店に対し、7日、魚介類の生食用での調理と提供を停止する処分としました。アニサキスはイワシやサバ、イカなどの魚の内臓に寄生していて、市では魚を食べるときは内臓を取り除くなどするよう注意を呼び掛けています。	東北放送	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/tbc/64714?display=1
2022/6/8	【食中毒】20代女性2人が食中毒…焼き鳥を食べて腹痛・発熱	埼玉県さいたま市は7日、市内の飲食店で、カンピロバクターが原因の食中毒が発生したとして、食品衛生法に基づき、同日から3日間の営業停止処分にしたと発表した。市食品・医薬品安全課によると、川口市保健所から、「5月25日に飲食店を利用した4人のうち、2人の検便からカンピロバクターが検出された」と市に通報があり、調査を開始した。 患者の20代女性2人は5月25日夜、焼き鳥などを食べ、同27～28日にかけて、腹痛、下痢、発熱の症状が出た。いずれも回復している。原因食材は特定できなかったが、共通の食べ物が同店の食事で、カンピロバクターが検出されたことなどから、同店の提供した食事が原因の食中毒と断定した。	(株)食環境衛生研究所	https://www.shokukanken.com/news/safety/220608-1023.html
2022/6/7	食中毒・感染症予防　宿泊施設立ち入り調査　静岡・東部保健所	食中毒や感染症を予防するため、静岡・東部保健所では、７日から、宿泊施設などへの立ち入り調査を始めた。この立ち入り調査は、毎年、夏の行楽シーズンが始まる前のこの時期に、旅館やホテル、飲食店などを対象に実施されているもの。７日は、沼津市のホテルに東部保健所の職員が訪れ、調理場や浴場の衛生管理が適正に行われているかなどを確認していた。また、コロナ対策として、消毒液の設置やソーシャルディスタンスの対応も確認した。調査は約２５０の宿泊施設などで実施するという。	静岡第一放送	https://news.yahoo.co.jp/articles/1d781bae327305e537f3ec202f59193a28a1ddef

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/6/7	O157無毒化に成功、治療法確立へ前進 さまざまな食中毒にも期待	時々、大きな食中毒を引き起こし、死亡者まで出るため話題となる腸管出血性大腸菌O157。このO157を無毒化することに成功したと群馬大学とクレハの共同研究グループが5月6日に発表した。 90da0c748f69f06c80cac75005933eca.pdfgunma-u.ac.jp） O157に代表される腸管出血性大腸菌は食中毒の原因菌で、加熱が不十分な食肉や菌で汚染された水や調理器具、トング、箸などを介して調理された食材を摂取することで感染する。　感染すると出血性の下痢が起こり、感染者の約5%（幼児や高齢者は約10%）は重症化し、溶血性尿毒症症候群（HUS）と呼ばれる致死性の急性腎不全や急性脳症を発症する。　現在のところ、治療は対症療法しかなく、HUSの発症をはじめとする感染症の重症化を確実に予防、根本的に治療する方法は確立されていない。　腸管出血性大腸菌による感染者は、全世界で毎年280万人以上にのぼると推定されている。　今回の発表によると、腸管出血性大腸菌はベロ毒素や3型分泌タンパク質と呼ばれる病原性タンパク質を産生し、これらの病原性タンパク質が感染症の重症化に寄与していることが知られている。　研究では、MgOC150と呼ばれる多孔質炭素を用い、O157が産生する病原性タンパク質を吸着し解毒することを目的とした。　多孔質炭素の仲間では「活性炭」が一般的によく知られているが、多くの活性炭は孔の大きさが小さく低分子化合物は強く吸着できる一方で、タンパク質性の高分子の吸着能が低いと考えられてきた。　しかし、本多孔質炭素は炭素表面に平均直径150nmの多数の孔（ポア）が存在し、その孔の中にタンパク質を強く吸着することができると考えた。　実権の結果、MgOC150がベロ毒素と3型分泌タンパク質を強く吸着することを発見した。さらに、O157の培養液にMgOC150を添加するとベロ毒素と3型分泌タンパク質が吸着され、無毒化することができた。 そこで、マウスの生体内でもMgOC150の効果を検証した。マウスに対する病原菌として、代替モデルのシトロバクター菌を用い、マウスに経口感染させたところ、感染後4日目以降に下痢に伴う体重減少が見られ、9日目までに全頭のマウスが死亡した。　一方で、MgOC150を経口投与したマウスでは、感染後9日目までは体重減少が観察されず、感染後14日まで延命させることができた。　さらに、シトロバクター菌を感染させていないマウスにMgOC150を経口投与し3週間経過観察を行ったところ、一過的な体重減少や生育遅延、消化管の損傷などといった異常は観察されなかった。また、ヒトの大腸上皮細胞や乳酸菌や腸球菌といった善玉菌の生育にも悪影響を及ぼさなかった。　この結果からMgOC150は腸管出血性大腸菌O157が産生するベロ毒素と３型分泌タン パク質を吸着除去できることが示され、腸管出血性大腸菌感染症に対する重症化予防、治療効果を持つことが示唆された。　MgOC150を含む多孔質炭素は、これまでに酵素触媒の固定化や電極といった主に工業用としての用途で使用されてきた。一方で、多孔質炭素の医療目的での使用は一部に限られ、感染症への適用例はない。　研究グループは今回の研究の結果、「腸管出血性大腸菌感染症の予防、治療法の確立につながると期待できる」としている。　さらに、「MgOC150は、O157以外にも様々な細菌が産生する病原性タンパク質を吸着できる可能性がある。例えば、赤痢菌やコレラ菌などが産生する毒素は、ベロ毒素と類似した構造を有するため、MgOC150はこれらの毒素も吸着できることが期待できる」との可能性を指摘している。　また近年、様々な既存の抗菌薬に対して耐性を持つ薬剤耐性菌の蔓延が社会的に大きな問題となっていが、MgOC150が薬剤耐性菌の産生する病原性タンパク質を吸着し、無毒化することができれば、薬剤耐性菌感染症に対する新たな治療オプションとして適用できる可能性がある」と述べている。	日刊サイゾー	https://www.cyzo.com/2022/06/post_311629_entry.html