

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/7/15	群馬県草津町の飲食店で焼き肉食べた11人が食中毒 カンピロバクターを検出	<p>群馬県は14日、群馬県草津町の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒が発生したと発表した。吾妻保健所管内に住む12～14歳の男性11人が下痢や発熱、腹痛などの症状を訴えたが、全員が入院せず快方に向かっている。症状を訴えた人の便からカンピロバクターが検出された。</p> <p>県によると、7日午後1時45分ごろ、吾妻郡内の医療機関から「3日の夕方に会食したグループのうち、4人が発熱、下痢などの症状を訴えて受診した」と吾妻保健所に連絡があった。保健所が調査したところ、草津町の飲食店「したつづみ」を利用した53人のグループのうち、11人が同様の症状を訴えていることを確認した。飲食店では鶏や牛、豚の焼き肉などを食べていた。</p> <p>症状があった人が共通して食べていたのがこの店の食事のみで、10人の便からカンピロバクターが検出された。症状がカンピロバクターによる食中毒と一致していたことなどから、この店の食事を原因とする食中毒が発生したと断定した。食中毒の発生を受け、県はこの店に対し、14日から3日間、飲食店営業を停止する処分を出した。</p> <p>カンピロバクターは、鶏や牛、ペットなどの消化管内に生息している。生または加熱が不十分な食肉などが食中毒の原因となる。下痢や腹痛、発熱が主な症状で、潜伏期間は平均2、3日。食肉は75度、1分以上を目安に十分に加熱して生食を避けたり、生肉を扱う際は専用のトングやはしを使ったりすることが予防に有効とされる。</p>	上毛新聞	https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/145225
2022/7/14	丸亀市の焼き鳥店で食中毒 3日間の営業停止処分	<p>7月8日に丸亀市の焼き鳥店で食事をした男性9人が下痢や腹痛を訴えたことなどから、保健所は焼き鳥店の食事が原因の食中毒と断定し、店を14日から3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、丸亀市郡家町の「やきとりしん吉」です。</p> <p>県によりますと7月8日に店を利用した10人のグループのうち9人が焼き鳥やハツの造り、ささみタタキ、若鳥のから揚げなどを食べ、下痢や腹痛などの症状を訴えたということです。医療機関から連絡を受けた中讃保健所が調査したところ、9人がともに食事したのはこの店だけで、便からはカンピロバクターが検出されたことなどから、保健所は食中毒と断定し14日から3日間の営業停止処分としました。</p> <p>県は気温や湿度の高い日が続いていることから今月に入って2度の食中毒警報を出していて、今回を含めるとことしは3件、32人の食中毒が発生しています。県生活衛生課は「夏場は食材も傷みやすいため、食品は早めに冷蔵庫にしまうとともに、肉などを調理する際には中心部まで加熱するよう注意してもらいたい」と呼びかけています。</p>	NHK	https://www3.nhk.or.jp/Inews/takamatsu/20220714/8030013442.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
2022/7/14	飲食店でアニサキス食中毒 原因はシメサバ、アジの薬味あえか 広島市2日連続の発表	<p>広島市は市内の飲食店で11日、鮮魚介類を生で食べた1人が腹痛や吐き気を訴え、医療機関でアニサキスが摘出されたと発表しました。市は原因の食品として、シメサバ、またはアジの薬味あえを挙げています。広島市によりますと、11日に広島市中区の飲食店「そらや」で鮮魚介類を生で食べた2人のうち1人が、同日午後9時ごろから上腹部痛、吐き気を訴え、翌日に受診した医療機関で、アニサキスが摘出されたということです。</p> <p>広島市保健所は、アニサキスによる食中毒と判断し、飲食店に対して、生食用鮮魚介類の調理と販売の禁止を命令しました。</p> <p>広島市などは、魚介類を刺身などに加工する際は、アニサキスが寄生していないか、目視で確認し、取り除くよう呼び掛けています。</p>	RCC news	https://news.yahoo.co.jp/articles/4b08ffa7c5385c1704ae999dcc11c746c7410531
2022/7/14	飲食店でアニサキス食中毒 原因はシメサバ、アジの薬味あえか 広島市2日連続の発表(予防法)	<ul style="list-style-type: none"> ●アニサキスは酢や醤油、塩、わさびでは死にません。しめ鯖などの加工品も刺身と同様に注意が必要です。 ●加熱により死滅します。筋肉の内部まで入り込んでいる場合があるため、中心部まで十分に加熱しましょう。 ●冷凍により死滅します。-20℃で24時間以上を目安に内部までしっかり冷凍しましょう。 ●アニサキスは通常魚の内臓に寄生していますが、魚が死に鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動します。筋肉に移動したアニサキスは発見が難しくなるため、早めに内臓を除去しましょう。 ●内臓にアニサキスが寄生していた場合は、生食やしめ鯖への加工は止めましょう。 ●魚介類を刺身等に加工する際は、アニサキスが寄生していないか目視で確認し、取り除きましょう。 	RCC news	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/rcc/95455?page=2
2022/7/11	都留市と甲府市の斎場で食事をした34人 食中毒	<p>都留市と甲府市の2か所の斎場で食事をした人たち、合わせて34人が下痢やおう吐などの症状を訴え、保健所はノロウイルスによる食中毒と断定し、食事を調理した施設を11日から当面の間、営業禁止処分になりました。</p> <p>県によりますと、今月6日と7日に都留市の「アピオプラザ都留」と甲府市の「アピオキャピタルセレモニーホール」で出された食事を食べた20代から80代までの男女合わせて34人が下痢や嘔吐などの症状を訴えました。</p> <p>いずれの患者も現在、快方に向かっているということです。</p> <p>保健所が詳しい調査を行ったところ、患者は昭和町内の同じ施設で調理された料理を食べていたことや、便からノロウイルスが検出されたことなどから食中毒が発生したと断定し、食事を調理した施設を11日から当面、営業禁止処分になりました。</p> <p>県によりますと、同じ施設では県内のほかの施設にも食事を提供していることから、ほかにも不調を訴える人がいないか、詳しい調査を行っているということです。</p>	NHK	https://www3.nhk.or.jp/news/kofu/20220711/1040017342.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
2022/7/12	0157集団食中毒から26年 堺市で追悼と誓いのつどい	堺市で平成8年7月、病原性大腸菌O(オー)157による集団食中毒で亡くなった児童らを悼む「追悼と誓いのつどい」が12日、同市堺区の市役所敷地内にある追悼碑前で開かれた。これまで新型コロナウイルス禍で参加者を限定してきたが、国会議員らを招待するなど3年ぶりに通常規模での開催になった。市教委は24年、7月12日を「0157堺市学童集団下痢症を忘れない日」に制定。市民有志が行ってきた追悼行事を引き継ぎ、市と市教委の主催で毎年行う。この日の式典は市民や学校関係者ら約260人が参加。永藤英機市長が「二度とこのような痛ましい出来事を繰り返さないために、被害に遭われた方を決して忘れず、事件を風化させないことを誓う」と述べ、参加者による献花も行われた。 堺市の0157集団食中毒は、小学校で給食を食べた児童ら約9500人が発症。女兒3人が死亡し、27年に発生時小学1年生だった女性が後遺症による脳出血で死亡した。現在も15人が経過観察や治療が必要とされ、11人との間で補償合意に至っていないという。	産経新聞	https://www.sankei.com/article/20220712-5MHYBQ4LB5PNVGVJEQWKZKWDLA/
2022/7/12	“加熱不十分な牛レバー”でカンピロバクター食中毒 20代女性2人が腹痛	先月、仙台市内の飲食店で加熱不十分な牛レバーなどを食べた客が下痢などの症状を訴えました。市はカンピロバクター菌による食中毒と断定し、この店を12日から3日間の営業停止処分としました。 3日間の営業停止処分となったのは青葉区錦町の飲食店です。仙台市によりますと先月26日にこの店で食事をした20代の女性2人がそれぞれ4日から5日後に、下痢や腹痛の症状を訴えました。2人は加熱が不十分な牛レバーなどを食べていて、2人の便からカンピロバクター菌が検出されました。市はこの店の食事が原因の食中毒と断定しました。2人は快方に向かっているということです。 店は「表面を火であぶった」などと話しているということです。 仙台市は、「あぶった程度では生レバーとほとんど変わらない。カンピロバクター菌は死滅しないので十分に加熱してほしい」と話しています。	TBS東北放送	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/93816?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
2022/7/22	テランガーナのニルマルにあるホステルの混乱で昼食をとった後、100人の学生が病気になり、調査が進行中	<p>テランガーナのニルマル地区にあるIIT-バザールとして一般に知られているラジブガンジー知識技術大学の少なくとも100人の学生が、金曜日に昼食をとった後、病気になりました。現在、50人近くの学生が食中毒の治療を受けています。</p> <p>「今日、IITバサラのホステルで、3つの食堂のうち2つで昼食をとった後、100人の学生が病気になり、そのうち50人が治療を受けています。すべての学生は安定しています。食中毒の理由はまだ解明されていません。A刑事事件は混乱したスタッフに対して予約され、調査が進行中です」と、NirmalコレクターのMusharrafAliFaruquiはIndiaTodayに語った。</p> <p>学生たちは不安を訴えて入院した。現在、すべての生徒は安定しています。PTIによると、学生は昼食に卵カレーとご飯を提供され、500人以上の学生が食事を食べました。体調不良は研究所の医師によって治療されています。一方、Tハリッシュラオ保健相は声明の中で、病んでいる学生へのより良い治療のために特別な医療チームをバサールに派遣するよう関係当局に指示したと述べた。</p>	nipponese news	https://www.nipponese.news/%e3%83%86%e3%83%a9%e3%83%b3%e3%82%ac%e3%83%bc%e3%83%8a%e3%81%ae%e3%83%8b%e3%83%ab%e3%83%9e%e3%83%ab%e3%81%ab%e3%81%82%e3%82%8b%e3%83%9b%e3%82%b9%e3%83%86%e3%83%ab%e3%81%ae%e6%b7%b7%e4%b9%b1%e3%81%a7/
2022/7/23	小学校で育てたイモで45人食中毒（ヨミドクター（読売新聞））長野県は22日	<p>長野県は22日、千曲市の小学校で、授業でジャガイモを調理して食べた児童計45人が嘔吐（おうと）や腹痛などの症状を訴えたと発表した。全員快方に向かっているという。小学校で育てたジャガイモ、授業中ゆでて皮付きで食べて…児童45人が嘔吐や腹痛</p> <p>児童は21日午前10時20分頃から正午にかけ、家庭科の授業で、学校で育てたジャガイモをゆでて皮付きで食べていた。県長野保健所は、ジャガイモの芽などに含まれる有毒物質ソラニンによる食中毒と断定した。</p>	読売新聞	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/yomidr/region/yomidr-1045264?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-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
2022/7/22	食中毒が発生しました(アニサキス)	<p>令和4年7月20日(水曜日)、市内の医療機関から松山市保健所に、「アニサキス食中毒の患者を診た。」と連絡がありました。</p> <p>市保健所が発症者を調査し、松山市内の飲食店でシメサバを喫食していたことが分かりました。</p> <p>アニサキスが発症者の体内から検出されたことと、潜伏時間や発症状況から、胃アニサキス症の特徴と合致するため、当該施設で提供されたシメサバが原因の食中毒と断定しました。原因のシメサバは既に消費されており、新しい被害が発生する恐れがないこと、今後の再発防止措置を速やかに行ったことから、厚生労働省通知を考慮し、施設に行政処分は行いません。</p> <p>厚生労働省がまとめた令和3年食中毒発生状況では、アニサキス食中毒の事件数は全食中毒の中で全国的に最も多くなっています。魚介類の取り扱いに注意してください。</p> <p>喫食日時：令和4年7月18日（月曜日）22時頃 発生日時：令和4年7月19日（火曜日）3時頃 発症者数：1名（40代男性） 受診者数：1名（40代男性）、1医療機関（市内1） 入院なし 主な症状：胃痛 現在の状況：回復しています。</p>	松山市公表	https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202207/shokuchudoku6.html
2022/7/20	食中毒の発生について(ウェルシュ菌)	<p>令和4年7月12日（火曜日）午前9時40分、あきる野市内の高齢者施設から西多摩保健所に「入所者のうち24名が、7月11日（月曜日）夜から下痢症状を呈した。」旨、連絡があった。西多摩保健所は、直ちに食中毒と感染症の両面から調査を実施した。</p> <p>患者は、当該施設の入所者27名で、7月11日（月曜日）午後7時から同月12日（火曜日）午後11時にかけて、下痢、腹痛の症状を呈していた。</p> <p>当該施設の給食施設では、入所者に朝食、昼食及び夕食の三食とおやつを提供していた。</p> <p>患者全員に共通する食事は、当該給食施設が提供した食事のみであった。</p> <p>患者12名のふん便からウェルシュ菌を検出し、患者の症状がウェルシュ菌によるものと一致していた。</p> <p>患者の発症時間に一峰性がみられた。</p> <p>検食1検体（7月11日朝食：冬瓜と鶏肉の煮物）からウェルシュ菌を検出した。</p> <p>施設内で感染症を疑う情報がないことを確認した。</p> <p>本日、西多摩保健所は、以下の理由により、本件を当該給食施設が調理、提供した食事を原因とする、ウェルシュ菌による食中毒と断定した。</p> <p>患者の共通食は、当該給食施設が提供した食事以外にはなかった。</p>	西多摩保健所公表	https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2022/07/21/02.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
2022/7/22	スーパーで販売のシラスパック、2・5cmのサバフグ混入…食べるとしびれる可能性	神奈川県茅ヶ崎市は20日、同市のスーパー「たまや浜見平店」が販売したシラスに、サバフグ属の魚1匹が混入していたと発表した。食べるとしびれる可能性があるとして、注意を呼びかけている。市保健所によると、14日に販売された「愛知県産釜上しらす」に体長約2・5センチの魚が入っていた。同店では13～18日にシラス532パックを販売。これまでに健康被害の連絡はないという。 あわせて読む シラスのパックにフグの稚魚?混入 茅ヶ崎のスーパー (朝日新聞デジタル) 07月21日 03:00 ちりめんパックにフグ混入、愛知 スーパーが自主回収 (共同通信) 06月10日 17:02	読売新聞	https://news.goo.ne.jp/article/yomiuri/nation/20220721-567-OYT1T50151.html
2022/7/21	浜松市の焼肉店で食中毒 8日に食事した客4人に症状 保健所は注意呼び掛け	浜松市の飲食店を利用した客4人が食中毒と診断され、保健所はこの店に営業禁止を命じました。 食中毒が発生したのは浜松市東区にある飲食店「個室焼肉 暖」です。8日に食事をした5人のグループの内4人が下痢や腹痛、発熱などの症状を訴えました。保健所が検査をした結果、この内2人から食中毒の原因となる細菌が検出されました。保健所は衛生状況の改善が確認されるまでの間、店を営業禁止としました。保健所はバーベキューや焼肉をする際には、生肉に触れた tong や箸で焼いた後の肉に触れないよう注意を呼び掛けています。	静岡朝日テレビ	https://news.yahoo.co.jp/articles/1183b751ff56af72722bd8cc46fbd08e380bf4ec
2022/7/19	税務大学校で集団食中毒、O121検出も…食堂を営業停止処分 千葉・船橋	千葉県船橋市は18日、同市行田の税務大学校東京研修所の食堂で食事をした18～22歳の寮生13人が下痢や血便などの症状を訴え、そのうち5人と調理者2人の計7人から食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌O121が検出されたと発表した。 市は、同食堂で6月22日に食された料理が原因の食中毒と断定。同大学校が委託するコンパスグループ・ジャパン（東京都）の同食堂での営業について、18日から3日間停止処分とした。	千葉日報	https://news.yahoo.co.jp/articles/6f194a05155f77a0faa3fa65560076a584f6af89

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
2022/7/18	タイ・葬式ご飯で食中毒、250人以上が病院へ	タイ北部ランパーン県ワンヌア区で行われた、100歳を越えて亡くなった方の葬式に参加した人々らが食中毒となり、病院へ向かいました。 報道によると、2022年7月17日に執り行われた葬式には700人ほどが参加しており、そのうち251人が食中毒で病院向い、数十人が入院。多くの方は、薬を受け取って帰宅しています。食中毒の原因は、葬式の参加者に配られた「赤豚ご飯（カオムーデー ข้าวหมูแดง ）」と考えられており、それを食べた人たちが下痢、嘔吐、倦怠感を覚え始めたとのこと。タイは現在雨季真っ只中で、食べ物が傷みやすい時期。食中毒にはご注意ください。	タイランドハイパーリンク	https://www.thaich.net/news/20220718if.htm