

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
2022/8/15	続・父の敵討ち——イカ専用のアニサキス検出器「イカセン」、和歌山のメーカーが開発 狙いは？	<p>魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒被害が増加する中、和歌山県紀の川市の板金加工メーカー、エムテックはイカに潜むアニサキスを検出する専用機器「イカセン」を新たに開発した。LEDによる白色の可視光線にかざすことで、寄生虫を見つけやすくする。イカ釣りの愛好家などから商品化を期待する声が寄せられており、作製に至った。8月末からの販売を予定している。「イカセン」は据え置きタイプ。B5用紙とほぼ同じサイズ今回、「イカセン」「ワームチェッカー」と用途を分けることで、小型化・低価格化に成功した。今後、業務用のみならず、個人向けの販路開拓も目指す。 根来さんの父親は約30年前、サバ寿司を食べてアニサキスによる食中毒被害に遭った。当時は内視鏡でアニサキスを除去する技術も進んでおらず、開腹手術を受け1週間の入院生活を送ったという。アニサキス検出器の開発は「言わば父の敵討ち」と笑みを浮かべる。</p> <p>根来さんは4年前に社長を長男の繁さん(48)に引き継いだ後も、開発室長として現場に立ち、ものづくりに情熱を注ぐ。次は一体、どんな商品を生み出すのだろうか。Copyright © ITmedia, Inc. All Rig (18センチ×25センチ) のステンレス製のボックス型機器で、厚さは3.5センチ。中にLEDライトを搭載しており、アクリル製の天板にイカを載せると、LEDによる白色の透過光で寄生虫を見つけやすくする。本体価格は2万円台に設定。飲食店やスーパーマーケットのほか、釣り愛好家など個人客への販売も見込んでいる。 同社は6月、ハンディタイプのアニサキス検出器「ワームチェッカー」(本体価格2万円台)を発売した。紫外線を照射することで寄生虫を見分けやすくする機器で、水産会社や個人客などが購入に至るなど、反響が大きかったという。一方で、ワームチェッカーは対象がサバやアジなどの青魚で、イカには対応していない。釣り好きの個人客などから「イカに対応した機器もほしい」と要望があり、開発室長の根来昌平さん(75)が中心となって開発に至った。同社はこれまでに、青魚やイカなどすべての魚に対応した据え置きタイプの検出器「アニサキスウォッチャー」のOEM供給実績(市中想定価格8~9万円)があり、現在も主に業務用として販売している。今年に入り、大手スーパーが関東の店舗に100台導入するなど手応えを掴む。</p>	ITmedia ビジネスオンライン	https://www.itmedia.co.jp/business/articles/2208/15/news020.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
2022/8/12	アニサキスによる食中毒が発生しました	<p>本日、水俣保健所からアニサキスによる食中毒の発生について報告がありましたので、別添のとおりお知らせします。</p> <p>つきましては、アニサキスによる食中毒発生を防止するため、生鮮魚介類を取り扱う飲食店、販売店、調理施設、給食施設においては、下記厚生労働省ホームページ掲載事項等に十分注意されるようお願いいたします。報道資料 (PDFファイル: 266KB)</p> <p>(参考) 厚生労働省 アニサキスによる食中毒を予防しましょう<外部リンク></p> <p>消費者の皆様へ</p> <ul style="list-style-type: none">・魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。・内臓を生で食べないでください。・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。 <p>※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、しょうゆやわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。</p>	熊本県公表	https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/30/146868.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
2022/8/20	サンマの季節到来とも関係？【アニサキス症】食中毒激増の背景にある2つの理由	<p>最近、アニサキス症という言葉が聞くことが急増している。アニサキスという寄生虫が付着した食べものを摂ることで発症する食中毒の一種だが、いったいなぜ増えているのか。アニサキス症について長年にわたり研究を続ける、国立感染症研究所(東京・新宿区)寄生動物部客員研究員で農学博士の杉山広さんに話を聞いた。アニサキスはクジラやアザラシを終宿主(成体が寄生する宿主)とする。魚に寄生しているのは体長2~3cmほどの細長い幼虫だ。このアニサキスを原因とする食中毒、アニサキス症が厚生労働省の食中毒統計の病因物質に追加されたのが2012年末。2013年から2016年までの患者数(医療機関から保健所に届け出があった患者の数)は100人程度だったが、2018年以降は400人前後になっている。</p> <p>ただ、「この患者数は氷山の一角で、実際はもっと多い」と杉山さんは言う。同氏が2005年から2011年のレセプト(医療機関の診療報酬明細書)をもとに患者数を調べたところ、その当時でも患者数は毎年7000人以上いたという。「今はおそらく1.5万~2万人ほどになるのではないのでしょうか」と杉山さんは推測する。日本では、もともと生で魚を食べる文化がある。なぜ急にアニサキス食中毒が増えたのか。杉山さんによると、その要因は大きく2つあるようだ。</p> <p>■新鮮なサンマを日本各地で食べられるように その1つは高速道路網など輸送の整備だ。</p> <p>「例えばサンマ。多くは釧路や厚岸で漁獲された後、トラックで運ばれ、苫小牧の港からフェリーで関東に届きます。高速道路ができて北海道内の運送時間が早まった結果、遠隔地でも鮮度の高いサンマが生で食べられるようになった。結果的にサンマを原因とするアニサキス症が増えたのです」もう1つは、アニサキス症にかかったタレントがSNSで自身の症状などを発信するようになった点だ。</p> <p>これにより多くの人にアニサキス症という病気の存在が知られるようになり、医療機関を受診する人たちが増えたという。もちろん、ガマンせずに医療機関を受診するのは悪いことではない。このほかにも、気候変動の影響などでアニサキスが宿主となる魚が日本近海で増えているという説もあるが、まだこれについては明確なデータがないため、はっきりしていないようだ。では、アニサキス症にかかると、どんな症状が出るのだろうか。今回は患者数が圧倒的に多い胃に寄生したケース(胃アニサキス症)について解説してもらった。</p> <p>「まず、原因となる魚介類を生で食べた1時間~2日後に激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐が現れます。そのタイミングで病院を受診して胃カメラで胃の中を観察すると、粘膜に白い糸くずのような幼虫が突き刺さっているのが確認されます」(杉山さん)</p> <p>この検査は治療も兼ねていて、そこでアニサキスの幼虫が見つければ、胃カメラの先についているピンセットのような道具でつまんで取り出す。これにより多くは症状が改善する。一方、医療機関を受診しない場合でも数日でアニサキスは抜け落ちて死滅するため、痛みは徐々に治まっていくようだ。</p>	東洋経済オンライン	https://finance.yahoo.co.jp/news/detail/20220820-00612134-toyo-column
2022/8/17	飲食店で一酸化炭素中毒か 子ども含む6人搬送、いずれも軽症 滋賀・栗東	<p>17日午後8時20分ごろ、滋賀県栗東市内の飲食店から、客らが一酸化炭素中毒のような症状を訴えている、と湖南広域消防局に通報があった。</p> <p>子どもを含む6人が救急搬送されたが、いずれも軽症という。滋賀県警草津署が原因を調べている。6人は栗東市内の飲食店で炭火を使った料理などを食べていたという。</p>	京都新聞	https://www.kyoto-np.co.jp/articles/-/860781

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
2022/8/11	某ラーメン店「ピンク色の半生チャーシュー」で食中毒が続出…肉の生食は危険	<p>7月1日、愛媛県松山市にあるラーメン店「鶏白湯専門店KANEOKARAMEN」でラーメンを食べた19人に下痢や腹痛などの症状が現れ、食中毒と診断されたニュースが話題となった。同店のラーメンを食べ、食中毒の症状が出たあるTwitterユーザーのツイートは10万“いいね”以上を記録し、続くツリーでは「衛生観念はどうなっているのか」と店への批判が殺到していた。</p> <p>今回、物議を醸しているのは、ラーメンにトッピングされた半生だといわれている鶏チャーシュー。鶏肉といえば、生の状態だと「カンピロバクター」という細菌が高確率で付着しており、食中毒を起こす危険性があることで有名。同店で提供されているラーメンの写真を確認すると、問題の鶏チャーシューの中心部はピンク色であり、「生の状態にしか見えない」と指摘する声があるのも頷ける。</p> <p>生に近い状態の鶏肉を食べることは、多くの人にとっては避けたいこと。しかし、九州では生の鶏肉を食べる習慣があり、飲食店やスーパーマーケットでも提供されていることが珍しくないという。現状、国には生食用の鶏肉に関する衛生基準はないものの、九州ではいくつかの県が独自で生の鶏肉の提供に関する厳格な基準を作っているようだ。SNS上では今回のKANEOKARAMENの騒動を受け、しっかりと基準を定めて生の鶏肉を提供しようとする九州の取り組みを評価する声は多かった。そこで、今回はフードアナリストの重盛高雄氏に、KANEOKARAMENの衛生に関する意識や、九州で生鶏肉がどんな基準で提供されているのかについて伺った。</p> <p>ニュースサイトで読む: https://biz-journal.jp/2022/08/post_311398.html Copyright © Business Journal All Rights Reserved.</p>	BusinessJournal	https://biz-journal.jp/2022/08/post_311398.html
2022/8/10	手作りのおにぎり食べた後に嘔吐 子ども14人、食中毒で救急搬送	<p>千葉県山武市のプール「蓮沼ウォーターガーデン」で9日午後、「10人以上が嘔吐している」と関係者から119番があった。県警山武署によると、子供19人が体調不良を訴え、一部が病院に搬送された。持参したおにぎりを食べており、食中毒の可能性がある。重症者はいない。</p> <p>消防によると、症状を訴えた子供は7～13歳との情報があり、小学生も含まれているとみられる。山武署によると、子供たちはサマースクールの参加者で、午前11時ごろからプールにいた。宿舎で自分たちで作ったおにぎりを持参。正午ごろに食べ、1～2時間後に体調不良を訴え始めた。</p>	朝日しなあん	https://news.goo.ne.jp/article/asahi/nation/ASQ8B2PDQQ89UDCB00D.html
2022/8/10	竿燈イベント会場で男性2人食中毒 期間限定の仮設店舗	<p>秋田市保健所は9日、秋田市で開催された秋田竿燈まつりのイベント会場に出店していた仮設店舗「炭火焼 志庵」の料理を食べた市内の20代男性2人が食中毒を発症したと発表した。いずれも軽症で、すでに回復している。期間限定の仮設店舗であるため、営業停止処分はしていない。</p>	秋田魁新報社	https://www.sakigake.jp/news/article/20220810AK0003/

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
2022/8/9	飲食店でアニサキス食中毒 原因は鮮魚介類か 広島	<p>広島市は、西区の飲食店で鮮魚介類を生で食した1人からアニサキス虫体が摘出されていたと発表しました。【写真を見る】</p> <p>飲食店でアニサキス食中毒 原因は鮮魚介類か 広島</p> <p>広島市によりますときょう（9日）午前9時半ごろ、市民から「西区の飲食店を利用後、体調不良になったため医療機関を受診したところ、アニサキス症と診断された」との連絡がありました。市が調査したところ、7月29日に広島市西区の飲食店「おかざき」で鮮魚介類を生で食した4人のうち1人が、午後10時ごろから上腹部痛となり、8月2日に受診した医療機関で、アニサキス虫体が摘出されていたということです。</p> <p>広島市保健所は、患者が潜伏期間内に食した原因となりうる食品が、この飲食店で調理された鮮魚介類のみであることや医師から食中毒患者等届出票（胃アニサキス症）が提出されたことから、広島市保健所は、アニサキスによる食中毒と判断し、広島市西区の「おかざき」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。なお、7月29日（金曜日）夜に提供された食事は以下です。</p> <p>刺身盛合せ（マグロ、シマアジ、炙りサーモン、イカ）、寿司（ヒラメ、大トロ、いくら）、酢の物盛合せ（しめさば、エビ）など</p>	中国放送	https://news.yahoo.co.jp/articles/a766b0143032a4cd3ae31310e03d9bcd62f3369e