

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
2022/10/22	仕出し弁当食べた32人が食中毒、60代女性が入院 神戸の飲食店2店舗で調理	神戸市は21日、同市兵庫区下沢通1の飲食店「壺中」と、同区新開地6の飲食店「串焼 BOW」で調理された仕出し弁当を食べた32人が嘔吐や下痢、腹痛の症状を訴え、うち60代の女性1人が入院していると発表した。市は食中毒と断定し、23日までの3日間、両店舗に営業停止を命じた。 同市によると、2店は同じ男性が経営しており、注文に応じて両店舗で調理したメニューを「壺中」で詰め合わせ、販売していた。食中毒になった32人は23～73歳の男女で、19日午前に作られた弁当を食べた。ナスと鶏のラタトゥイユや、エビとホタテのバター焼き、サラダなどが入っていたが、原因はまだ分かっていないという。 症状のある32人のうち男性は2人で、ほか30人は女性。職場の同僚とその家族で、入院している女性は快方に向かっているという。	神戸新聞	https://topics.smt.docomo.ne.jp/topnews/region/999/67d5a438a2e3f40466578f2d13e5bb2d
2022/10/22	クワズイモは「食えず」 ハスイモ似でも食中毒 国が注意	有毒植物「クワズイモ」による食中毒が各地で発生している。大分県では葉や葉柄が似ているハスイモと間違えて出荷され、13人が誤食し、舌の痛みを訴えた。厚生労働省は「確実に食用と判断できない場合は販売したり、食べたりしないでほしい」と注意を呼びかけている。 サトイモ科のクワズイモは、主に四国南部から沖縄にかけて分布。観葉植物として鉢植え栽培もされる。食べると、吐き気や下痢、まひなどを引き起こす。大分県によると、1日、「ハスイモ」として販売された植物を購入した客から店に「口の中がかぶれた」と連絡があった。県の調査の結果、クワズイモだと判明した。農家が自生していたものを誤って出荷。茎様の部分をみそ汁に入れるなどした10家族計13人に、口や舌に痛みが出たという。厚労省によると、令和3年までの10年間で、クワズイモの葉や根茎の誤食による食中毒は19件で患者数は計42人に上る。	産経新聞	https://www.sankei.com/article/20221022-RR35FBSBOBLZVHEWJJD4UA5QLA/
2022/10/20	保育園児21人が“嘔吐や下痢”、感染症や集団食中毒の疑い～福岡	福岡県北九州市は保育所（八幡西区）で下痢などの症状を訴える患者が集団発生したと発表した。感染性胃腸炎などが疑われるという。 2～6歳の21人が体調不良 嘔吐や下痢の症状を訴える園児が最初に現れたのは10月13日。2歳の男の子だった。その後、増え続け20日には7人が症状を訴えた。これまでの累計は2歳から6歳までの園児21人に上っている。 感染性胃腸炎か食中毒か 北九州市によると20日時点で症状が残っているのは20人。重症者はいないという。市は保育所に対して、健康調査と消毒などを指導。状況からウイルスや細菌による感染性胃腸炎や給食やおやつが原因の食中毒の疑いがあるとみて調べている。 秋はノロウイルスが流行する季節 感染性胃腸炎の集団発生はノロウイルスが流行する秋に増える傾向がある。北九州市の保育所では今年4月から4件の集団感染が報告されている。	RKB毎日放送	https://news.yahoo.co.jp/articles/3032c51e976851d50fe6b0a4a8ab5125cd9e9d7c

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/10/20	もらったキノコで小松の夫婦食中毒 今季初、県が注意喚起	石川県は19日、知人からもらった野生キノコを食べた小松市の80代夫婦が食中毒になったと発表した。キノコによる食中毒が県内で確認されたのは昨年11月以来で、今季初となる。県の担当者は「死亡する例もある。確実に『食用』と判断できないキノコは食べないで」と注意を促した。 県によると、夫婦は14日午後6時ごろ、「能登地区で採れたシロマツタケ」としてもらった野生キノコをすき焼きに入れて食べたところ、約3時間後に腹痛、嘔吐（おうと）、下痢などの症状が出た。診察した医師はキノコによる食中毒と判断したが、種類は特定できなかった。2人とも一時入院したがすでに回復した。 県内のキノコによる食中毒の発生は2012年度から昨年度の10年間で11件発生した。患者は計29人で、死亡例はないという。	北國新聞	https://www.hokkoku.co.jp/articles/-/885383
2022/10/18	岐阜市のスーパーで販売「ちりめん」にフグ混入 食中毒のおそれ 市保健所が回収呼び掛け	岐阜市のスーパーで販売した「ちりめん」に、食中毒のおそれがあるフグが混入していたことが18日分かり、岐阜市保健所は商品の回収を呼び掛けています。自主回収の対象となっているのは、岐阜市の「ピアゴ長良店」で今月8日から17日まで販売された「まるかつのちりめん」17パックです。17日午後、購入した客から「フグが混入している」と、店舗に連絡があり発覚。フグは体長およそ2～3センチで、これまでに1匹の混入が確認されました。ちりめんを加工したのは三重県鈴鹿市の加工業者で、岐阜市保健所によりますとこれまでに健康被害は確認されていませんが、食べると食中毒のおそれがあるということです。 保健所は「該当商品がある場合は絶対食わずに、購入した店に連絡を」と呼び掛けています。	岐阜放送	https://www.zf-web.com/news/2022/10/18/205741.html
2022/10/18	フグ毒による食中毒が発生しました	令和4年10月16日（日曜日）に、家庭においてフグ毒による食中毒が発生しました。 フグの毒は、テトロドトキシンと呼ばれ、その強さは青酸カリの1000倍以上ともいわれる猛毒です。加熱や水さらしをしても無毒化しません。 フグの毒力は、種類やとれた時期などによって異なります。近年、釣り人などの素人によるフグの処理、調理による食中毒が発生しています。 素人調理は大変危険ですので絶対にやめましょう。	呉市公表	https://www.city.kure.lg.jp/soshiki/62/fugusyokutyuudoku.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
2022/10/18	丸亀市のフレンチレストランで食中毒 3日間の営業停止処分に	<p>今月15日、丸亀市内のレストランで食事をした男女8名が下痢や腹痛などの症状を訴え、保健所はこの店の食事が原因の食中毒と断定し、店を18日から3日間の営業停止処分にしました。営業停止の処分を受けたのは、丸亀市綾歌町にあるフレンチレストラン「シェナガオ」です。</p> <p>香川県によりますと、今月15日にこのレストランで食事をした5つのグループの客、あわせて9人のうち、8人が下痢や腹痛、おう吐などの症状を訴えたということです。いずれも症状は軽く、病院で受診したり入院したりした人はいないということです。</p> <p>8人はいずれもキノコのポターージュや鶏むね肉の蒸し鶏などの同じコース料理が提供されていて、共通して食べた食事はこのレストランで提供されたものに限られていることから、保健所は、このレストランの食事による食中毒と断定し、18日から3日間の営業停止処分としました。</p> <p>ことしにはいって香川県では今回を含めて4件、40人の食中毒が発生しています。</p>	NHK	https://www3.nhk.or.jp/lnews/takamatsu/20221018/8030014252.html
2022/10/16	弁当で集団食中毒 三重県、津の飲食店を営業禁止	<p>三重県は14日、松阪市内の会合で弁当を食べた20-70代の男女13人が下痢や腹痛などの症状を訴えたと発表した。全員が快方に向かっている。津保健所は集団食中毒と断定し、弁当を作った飲食店「カインドコックの家カトレア」（津市上弁財町津興）を同日付で営業禁止処分とした。</p> <p>県によると、この会合は先月27日に開かれ、20人が出席。弁当には味噌カツやチーズと白身魚の卵焼き、鶏とコーンのクリーム煮、なすの揚げ物などが含まれていた。松阪市民から今月6日、松阪保健所に連絡があって発覚。患者の便からサルモネラ菌が検出されたという。</p>	伊勢新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/6cb833015973282fb480a33fb903f1eecf2837b6
2022/10/23	焼き鳥など食べた女性の便から「カンピロバクター」 店は営業停止に - 北國新聞	<p>金沢市保健所は22日、同市錦町の飲食店「十兵衛」で食事をした石川県内の20代女性3人が食中毒の症状を訴え、2人の便から細菌「カンピロバクター」が検出されたと発表した。保健所は同店を22日から3日間の営業停止処分とした。</p> <p>保健所によると、3人は友人で、12日に店で焼き鳥などを食べ、14日に下痢や腹痛、発熱の症状が出た。いずれも回復傾向にあるという。このうちの1人が京都市内の医療機関を16日に受診し、19日に連絡を受けた金沢市保健所が調査していた。同保健所は、鶏肉などの十分な加熱を呼び掛けている。</p>	北國新聞	https://www.hokkoku.co.jp/articles/-/888240

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
2022/10/29	南あわじの旅館で食中毒、3日間営業停止 男女12人に症状 兵庫	兵庫県洲本健康福祉事務所は29日、同県南あわじ市沼島の「木村屋旅館」で22、23日に食事をした11～75歳の男女12人に、嘔吐や下痢などの症状が出たと発表した。同事務所は食中毒と断定し、同旅館に31日まで3日間の営業停止を命じた。入院した人はおらず、全員が快方に向かっているという。同事務所によると、同旅館では22、23日に8団体30人が食事。調査ができた7団体21人のうち、兵庫県太子町や神戸、大阪市などから訪れた12人が症状を訴えた。ハモすき鍋やアオリイカの刺身などを食べたという。	兵庫新聞	https://nordot.app/959026104500436992?c=768367547562557440
2022/10/27	ヒラタケと間違えて汁に…嘔吐、下痢、頭痛 職場近くで毒キノコ「ツキヨタケ」採取 同僚5人が食中毒	島根県安来市で、毒キノコ「ツキヨタケ」を食べた5人が食中毒を発症していたことが分かりました。島根県薬事衛生課によりますと26日、昼食にキノコを食べた7人のうち、10代～70代の男女5人が嘔吐、下痢、頭痛などの症状を訴えたということです。安来市内の医療機関が松江保健所に連絡し、県の研究センターがキノコを鑑定したところ、7人が食べたのは毒キノコ「ツキヨタケ」であると判明。保健所は5人について「ツキヨタケ」による食中毒と判断しました。5人のうち入院した人はおらず、全員が回復しているということです。キノコを食べた7人は安来市内の職場の同僚で、このうち1人が事業所の近くでヒラタケと間違えて「ツキヨタケ」を採取。すまし汁にして、みんなで食べたということです。島根県によりますと「ツキヨタケ」はヒラタケ、ムキタケ、シイタケとよく似ていて、ブナ・カエデなどの枯れ木上に重なり合って発生。食後30分～1時間程度で嘔吐・下痢などの消化器系の中毒症状が現れるということです。島根県でツキヨタケによる食中毒が確認されたのは13年ぶりだということです。県は、食べられるキノコと食べられないキノコを見分けるのは素人には難しいので、食用と判断できないキノコは絶対に食べないように呼び掛けています。	山陰放送	https://news.yahoo.co.jp/articles/480ca5b9e7970f293cd75d1f4ac9266ef6559f61
2022/10/27	男女4人が食中毒、焼き鳥店で夕食…3日ほど経って発熱など症状 カンピロバクター検出、営業停止に	埼玉県川越市は26日、同市脇田町の焼き鳥店「鶏ジロー川越東口店」で飲食した4人が下痢や発熱などの症状を訴え、食中毒と断定された、と発表した。市食品・環境衛生課によると、食中毒になったのは同店で14日午後7時ごろに飲食したいずれも20代の職場の同僚5人のうち、吉川市と川越市に住む男性3人、女性1人の計4人。21日、このうち1人から市保健所に「18日午前8時ごろから下痢の症状が出た」との電話連絡があり、調査したところ、17日以降に4人が同様の症状を訴えていたことが分かったという。うち、3人の便から食中毒を引き起こすカンピロバクターが検出された。市は同店を26日から5日間の営業停止処分にした。4人の症状は快方に向かっているという。	埼玉新聞	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/saitama/region/saitama-20221027083549

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
2022/10/17	観賞用植物の誤食による食中毒防止について	<p>例年、特に春先に、山菜等と誤って採取した有毒植物による食中毒が多く発生していることから、注意喚起を行っていただくようお願いしているところですが、野草の誤食のみならず、グロリオサ、イヌサフラン等の観賞用として栽培されている植物の誤食による食中毒事例も散見され、死者も発生しています。</p> <p>このため、別添のとおり、観賞用植物の誤食による食中毒を予防するための留意事項をまとめたリーフレットを作成しましたので御活用ください。</p> <p>注意喚起を行う際は、幼児・児童の保護者や、認知症又は認知機能が低下した方の介護者並びに学校、保育園、介護施設等の関連施設も含め、広く周知されるよう広報媒体等を御検討いただくとともに、必要に応じ、種苗の販売者等を所管する農林部局等関係部局とも連携し、情報提供を行っていただくようお願いいたします。</p> <p>参考) 厚生労働省ホームページ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒植物による食中毒に注意しましょう (http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yyudoku/index.html) ・ 自然毒のリスクプロファイル (http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html) 	厚生労働省医薬	https://www.yutaka.ed.jp/wordpress/wp-content/uploads/2022/10/c24ca636ba1a8b1ad0d45bbe6269048b.pdf
2022/10/26	北九州市のこども園で集団食中毒	<p>北九州市の認定こども園で園児20人に発熱や下痢の症状が続いていて市は、25日、給食が原因による集団食中毒であると断定しました。</p> <p>北九州市によりますと、北九州市八幡西区の認定こども園で今月15日から園児が相次いで発熱や下痢を訴えました。保健所の調査で、一部の人の便からサルモネラ菌が検出されたことなどから、市は、園で調理した肉や卵を使った給食による食中毒と断定しました。給食を食べた、園児と職員161人のうち、園児20人に高い熱と、腹痛、下痢の症状が出て、現在も続いています。北九州市でのサルモネラ菌による集団食中毒は13年ぶりで、市は、肉や卵は、よく焼く、よくゆでるなどしっかり加熱するよう、呼びかけています。</p>	九州朝日放送	https://kbc.co.jp/news/article.php?id=9206501&ynd=2022-10-26
2022/10/26	食中毒でスーパーを営業停止 熊本市	<p>熊本市は25日、サバの刺し身を食べた市内の50代女性が、寄生虫アニサキスによる食中毒を発症したと発表。調理販売した同市西区のスーパー「イワサキエースJR上熊本駅店」を同日、営業停止処分にした。アニサキスによる食中毒は県内で今年5例目。市保健所によると、女性は20日に同店のサバを購入して食べた。翌朝、腹痛や嘔吐【おうと】の症状が出て医療機関を受診し、胃にアニサキスがいるのが見つかった。ほかに生の魚介類を食べておらず、保健所はサバが原因と断定した。</p>	熊本日日新聞	https://kumanichi.com/articles/835085

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
2022/10/25	食中毒（疑い）が発生しました	令和4年10月24日（月）、遠賀郡の医療機関から、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、宗像・遠賀保健福祉環境事務所に届出があった。同事務所が調査したところ、10月23日（日）に、北九州市内の複数の飲食店で刺身等を食べて、10月24日（月）午前1時頃から食中毒様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るとともに、北九州市に対して飲食店の調査を依頼している。	生活衛生課 食品衛生係	https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20221025.html
2022/10/25	静岡の飲食店 4人が食中毒 保健所が営業禁止命令	静岡市保健所は24日、葵区瀬名の飲食店「ぼら鳥」で飲食した市内外の男女4人が食中毒症状を発症したと発表した。同保健所は同日、店に営業禁止命令を出した。同保健所によると、4人は20～22歳で、3人が市内在住、1人は市外。9日に来店し、鳥刺しや焼き鳥などを食べた。鳥刺しは加熱用の鶏肉を十分に熱していない状態で提供していたという。4人は12日以降に腹痛や下痢、発熱などの症状が出た。3人の便からはカンピロバクターが検出された。全員快方に向かっているという。	静岡新聞	https://www.at-s.com/news/article/shizuoka/1141079.html
2022/10/25	金沢の飲食店で食中毒 黄色ブドウ球菌検出 弁当を食べた10人が嘔吐や下痢訴える	今月15日、金沢市の飲食店が調理した弁当を食べた男女10人が下痢などの症状を訴え、金沢市は黄色ブドウ球菌が原因の食中毒と断定しこの店を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金沢市本多町3丁目の飲食店「畑の子」で、今月15日に、この店で調理した弁当を食べた20代から80代の男女10人が下痢や嘔吐などの症状を訴えたということです。市の保健所が調べたところ、患者6人の便から黄色ブドウ球菌が検出されました。入院した患者はおらず、いずれも回復に向かっています。 10人が食べたのは野菜を主体とした弁当で、市は患者が食べた中で共通する食べ物が弁当以外に無いことなどから、黄色ブドウ球菌が原因の食中毒と断定し、25日から3日間、店を営業停止処分としました。	北陸新聞	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/187062?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。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/10/25	キノコと野菜の炒め物を食べた女性が毒キノコによる食中毒 県が"毒きのこ食中毒発生注意報"を発令	<p>自宅で調理したキノコの炒め物を食べた60代の女性がおう吐や寒気の症状を訴えました。保健所が調査したところ、ツキヨタケによる食中毒と断定されました。新潟県はこの秋初めて毒キノコによる食中毒が発生したとして「毒キノコ食中毒発生注意報」を発令し、注意を呼びかけています</p> <p>柏崎保健所によりますと、食中毒の症状が出たのは柏崎市の女性です。この女性は10月21日午後7時頃、柏崎市の自宅敷地内で家族が採取したキノコを食用のヒラタケと思い、野菜と炒めて調理して家族と食べました。午後8時頃になって、おう吐や寒気の症状を訴え、深夜に医療機関を受診しました。保健所が、女性の自宅に残っていた炒め物のキノコと未調理のキノコを調査したところ、有毒のツキヨタケであることが判明しました。また、女性の症状がツキヨタケによる中毒の症状と一致することや医師から食中毒の届け出があったことから、ツキヨタケによる食中毒と断定されました。女性は入院はしておらず、回復しているということです。家族の中で、他に治療を受けた人はいませんでした。</p> <p>県によりますと、ツキヨタケは食用に適したムキタケやヒラタケと形が似ていることから間違えて食べ、食中毒に至ることが多いといいます。</p> <p>ツキヨタケによる食中毒は、直近ではおとし県内で1件確認されています。</p> <p>県は、「食用と正確に判断できないキノコは、絶対に『採らない』『食べない』『人にあげない』」と注意を呼びかけています。また、“ナスと調理すれば食べられる”などの根拠のない言い伝えは信用しないでとしています。</p>	テレビ新潟	https://www.teny.co.jp/nnn/news114xe6ylqir1vlseu0n.html
2022/10/24	仙台・太白区の業者が作った弁当を食べた29人が食中毒の症状	<p>仙台市太白区の弁当業者が作った弁当を食べた29人が、下痢や腹痛などを訴えました。仙台市保健所は食中毒と断定し、この事業所を24日から3日間の営業停止処分にしました。29人に食中毒の症状</p> <p>営業停止処分を受けたのは、太白区の弁当製造販売業のやまと給食センターです。</p> <p>仙台市によりますと、このセンターが製造し黒川郡の事業所に配達した日替わり弁当を3日から7日までの間に食べた人のうち29人が下痢や腹痛、発熱などの症状を訴え、このうち10人からサルモネラ菌が検出されました。</p> <p>弁当を作った従業員や調理器具、検査用に保存していた食品からサルモネラ菌は検出されませんでした。仙台市は症状を訴えた人が共通して弁当を食べていたことから、食中毒が原因と断定しました。仙台市保健所はやまと給食センターを24日から3日間の営業停止処分にしました。</p> <p>症状を訴えた29人は、いずれも快方に向かっているということです。</p>	東日本放送	https://news.yahoo.co.jp/articles/9fff326acbdf8916b277f3855cd217aab6d1cd80

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
2022/10/23	タイマー 非接触 手洗い ノータッチタイマー TM-29(1707-30) キッチンタイマー 衛生管理 感染予防 ウイルス対策 食中毒予防 佐藤計量器/SATO	TM-29(1707-30),www.poriborton.news,ウイルス対策,佐藤計量器/SATO,キッチンタイマー,2086円,食中毒予防,ノータッチタイマー,/antichrist272905.html,衛生管理,手洗い,感染予防,住まい・ペット・DIY,キッチン用品・食器・調理器具,調理器具・製菓器具,非接触,タイマー タイマー 非接触 手洗い ノータッチタイマー TM-29 メーカー再生品 1707-30 キッチンタイマー 衛生管理 佐藤計量器 感染予防 食中毒予防 ウイルス対策 SATO 2086円 タイマー 非接触 手洗い ノータッチタイマー TM-29(1707-30) キッチンタイマー 衛生管理 感染予防 ウイルス対策 食中毒予防 佐藤計量器/SATO 手をかざすだけでスタートストップが出来る！調理場や施設などに！ スタート/ストップが非接触で衛生的！ 手洗い・調理・ラボ等・インフルエンザの予防や食中毒の予防に！！	Poriborton	http://www.poriborton.news/antichrist272905.html