

# 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
2023/2/15	京都府 食肉販売店 食中毒で死亡者	京都府は10日、府内にある食肉加工会社を食品衛生法違反の疑いで書類送検しました。同社は昨年8月中旬～9月上旬にかけて生食用の牛肉を、加熱用牛肉と同じ調理場や包丁を使うなど、衛生基準を守らないまま加工、調理した疑いがあります。また、保健所の調査によると、昨年8月下旬に当該食肉販売店のレアステーキを食べた90代女性が腹痛と下痢を発症し、死亡しました。女性の便からは腸管出血性大腸菌O157が検出されたほか、複数人の便からもO157が検出されたとのこと。	食環境衛生研究所	<a href="https://www.shokukanke.com/news/safety/230215-0925.html">https://www.shokukanke.com/news/safety/230215-0925.html</a>
2023/2/17	西宮の寿司店、宅配サービスで13人が食中毒 3日間の営業停止	兵庫県西宮市は17日、同市甲風園1の飲食店「鰯・酒・肴 杉玉 西宮北口」が提供した刺身やにぎりずしなどを食べた21～61歳の男女13人が、下痢や嘔吐などの症状を訴え、発症者と無症状の調理従事者からノロウイルスを検出したと発表した。市保健所は食中毒と断定し、食品衛生法に基づいて店を17日から3日間の営業停止処分とした。市保健所によると、11日午後8時半ごろ、市民2人が食事のために店の宅配サービスを利用した後、13日午前保健所へ「共に下痢や発熱などの症状を起こした」と連絡した。13人は全員軽症で快方に向かっているという。	神戸新聞NEXT	<a href="https://www.kobe-np.co.jp/news/sougou/202302/0016060006.shtml">https://www.kobe-np.co.jp/news/sougou/202302/0016060006.shtml</a>
2023/2/17	金沢の飲食店でアニサキス 生サバたたき食べた男性が食中毒	金沢市保健所は17日、同市堀川町の飲食店「七福(しちふく)」で提供された生サバたたきを食べた50代男性が、寄生虫「アニサキス」による食中毒を起こしたと発表した。保健所は同店に対し、同日の営業停止を命じた。保健所によると、男性は14日午後6時ごろ、たたきを食べた後、腹痛の症状が出た。野々市市内の医療機関を受診し、胃からアニサキスが見つかった。現在は回復傾向にある。	北陸新聞	<a href="https://www.hokkoku.co.jp/articles/-/991382">https://www.hokkoku.co.jp/articles/-/991382</a>
2023/2/14	園児など281人食中毒 原因は福岡市の飲食店が製造した弁当	福岡県や佐賀県の幼稚園や保育園に通う子どもら281人に食中毒の症状が確認され、福岡市博多区の弁当製造業者が『営業禁止処分』を受けました。 福岡市によりますと、2月5日以降に、福岡県と佐賀県の幼稚園と保育園の園児や職員あわせて281人が、おう吐や下痢、発熱など食中毒の症状を訴えました。このうち園児2人は一時入院しましたが、現在は全員が快方に向かっているということです。原因を調査した福岡市は、福岡市博多区にある『レモン株式会社』が製造した弁当が原因の食中毒と判断し、14日から『レモン』を『営業禁止処分』としました。症状を訴えた全員が『レモン』の弁当を食べていて、患者や『レモン』の従業員からノロウイルスが検出されたということです。『レモン』の営業禁止期間は、再発防止策が講じられるまでで、福岡市は調理器具の消毒・廃棄や、手洗い設備の改善、調理手順の見直しなどの指導を行いました。	福岡放送	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/982e27814e61b6e93bcb0688070055ca73fe878c">https://news.yahoo.co.jp/articles/982e27814e61b6e93bcb0688070055ca73fe878c</a>

# 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
2023/2/25	イワシの刺し身など食べ… 船橋の料理店で食中毒 30代女性、胃からアニサキス	<p>船橋市保健所は24日、同市東船橋1の料理店「いわし・江戸前水産ふなっ子」でイワシの刺し身などを食べた30代女性客に吐き気や腹痛が出て、胃から寄生虫のアニサキスが見つかったと発表した。同保健所はアニサキス食中毒と断定。同店での冷凍品を除く生食用鮮魚介類の提供を24日の1日間、停止処分とした。同保健所によると、女性は16日夜に来店。17日未明から症状が出た。回復に向かっている。冷凍処理はアニサキス駆除に有効。</p> <p>【関連記事／あわせて読みたい】</p> <p>船橋の保育園でノロ集団感染 園児や職員計40人に症状 船橋市保健所                      船橋の居酒屋で食中毒 胃にアニサキス イワシの刺し身原因か                      船橋のすし店、食中毒 盛り合わせ購入客からアニサキス                      船橋の寿司屋で食中毒 医療機関でアニサキス摘出                      船橋の飲食店で食中毒 加熱不十分な焼き鳥など食べ</p>	千葉日報	<a href="https://www.47news.jp/localnews/8986456.html">https://www.47news.jp/localnews/8986456.html</a>
2023/2/26	「さば棒寿司」を食べた客からアニサキス摘出 保健所が食中毒と判断 広島	<p>広島市保健所によりますと、2月19日、広島市安佐北区にある飲食店で購入した「さば棒寿司」を食べた客が、20日午前1時ごろから腹痛となり、21日受診した医療機関での内視鏡検査により、アニサキスが摘出されたということです。患者が潜伏期間内に食べた、原因となりえる食品は、この「さば棒寿司」であること、使われたさばは提供までの過程で冷凍・加熱処理がなかったこと、医師から食中毒の届け出が提出されたことから、広島市保健所はこの飲食店で調理された「さば棒寿司」を原因とするアニサキスによる食中毒と判断し、22日、この飲食店に対して生食用魚介類の調理と販売の禁止を命令しました。（広島市は22日発表）</p> <p>アニサキスは半透明の寄生虫で、サバやサンマ、アジなどの魚介類に寄生し、体内に入ると激しい腹痛や嘔吐などを発症します。</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するよう呼びかけているほか、アニサキスは食用酢や醤油、わさびなどでは死滅しないため、しめさばなどの加工品も刺身と同様に注意が必要だとしています。</p> <p>■予防のポイント（広島市HPより）</p> <p>アニサキスは、食酢での処理、塩漬、醤油やわさびでは死滅しません。しめさばなどの加工品も、刺身と同様に注意が必要です。次の方法で予防しましょう。</p>	中国放送	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/971d5833c65098e210787e86d13bf3f7a0ca0baf">https://news.yahoo.co.jp/articles/971d5833c65098e210787e86d13bf3f7a0ca0baf</a>

# 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
2023/2/26	【集団食中毒が発生】 広島市西区の飲食店 26日から営業禁止処分	広島市西区の飲食店で食中毒が発生し、広島市保健所は、26日から、店を営業禁止処分とした。 食中毒が起きたのは、広島市西区のや台ずし庚午町店。22日、医療機関から「複数の者が体調不良を呈している」と情報が入り、調査したところ、2月18日の夜にや台ずし庚午町店を利用した2グループ15人の内9人が下痢や発熱などを発症していたことがわかった。患者からはノロウイルスが検出されたことから広島市保健所は集団食中毒と判断し26日付けで店を営業禁止処分とした。患者9人は入院などはしていない。	広島テレビ	<a href="https://www.htv.jp/nnn/news984gdvsfj8sp4xspbd.html">https://www.htv.jp/nnn/news984gdvsfj8sp4xspbd.html</a>
2023/2/25	お茶サブレで児童9人が吐き気や腹痛…大雪で1か月延期の出前授業で提供、消費期限切れ	三重県鈴鹿市は24日、市立一ノ宮小学校での出前授業で、提供された消費期限切れのお茶サブレを食べた児童9人が、吐き気や腹痛を訴えたと発表した。【写真】NHKが夜ドラで紹介のローストビーフ調理法は不適切…ホームページ内のレシピ削除 授業は当初、1月25日の予定だったが、大雪の影響で今月24日に延期されていた。市農林水産課によると、サブレは市内の洋菓子店が製造し、同課が保管。消費期限は今月20日だったが、気付かずにこの日、提供されたという。	読売新聞	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/760e65fffa03f288349599b5054e59aa8b4f9a36">https://news.yahoo.co.jp/articles/760e65fffa03f288349599b5054e59aa8b4f9a36</a>
2023/2/23	食中毒の疑い	令和5年2月22日(水)、朝倉郡の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を複数名診察した旨、北筑後保健福祉環境事務所に連絡があった。 2 概要 北筑後保健福祉環境事務所が調査したところ、2月18日(土)及び19日(日)に朝倉郡内で開催された野球大会において、同郡内で製造した弁当を摂食した参加者及び関係者のうち、5名が嘔気、嘔吐、発熱等の症状を呈していることが判明した。 なお、有症者5名が喫食した18日と19日の弁当は、異なる施設で製造されており、18日は90個、19日は60個注文していた。現在、同事務所において、食中毒及び感染症の両面から調査を進めている。	福岡県公表	<a href="https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230223.html">https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230223.html</a>

## 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
2023/2/21	群馬・桐生市の飲食店でカンピロバクターによる食中毒 3日間の営業停止処分に 患者は全員快方に	群馬県桐生市の飲食店でカンピロバクターによる食中毒が発生し、県は、この店を21日から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、桐生市仲町の「串焼ダイニング紅屋」です。県によりますと、今月10日にこの店で食事をした8人がその後、発熱や下痢などの症状を訴えたということです。8人は、焼き鳥のほか、鍋や揚げ物などを食べていて、5人の便からは、鶏の腸管などに生息するカンピロバクターが検出されました。県は、この店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、21日から3日間の営業停止処分としました。 なお、患者は全員快方に向かっているということです。	群馬テレビ	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/450ba936ac4bc53f175567951378fe3465e1e47f">https://news.yahoo.co.jp/articles/450ba936ac4bc53f175567951378fe3465e1e47f</a>
2023/2/20	加西市の宿泊施設のレストランで16人食中毒 3日間営業停止	加西市にある宿泊施設のレストランで食事をした16人が、下痢やおう吐などの症状を訴え県は食中毒と断定し、この店を20日から3日間、営業停止処分にしました。営業停止処分を受けたのは、加西市の宿泊施設「いこいの村はりま」のレストランです。県の健康福祉事務所によりますと、今月11日の昼にこの店を利用した複数の人から、「下痢やおう吐などの症状がある」と事務所に連絡がありました。事務所が調査した結果、今月11日と12日にこの店で食事をした10代から80代までの男女、あわせて16人が同じような症状を訴えていることがわかりました。このため県の健康福祉事務所は食中毒が発生したと断定し、この店を20日から3日間、営業停止処分にしました。店は19日から自主的に営業を自粛しているということです。 症状を訴えた16人は、いずれも軽症で快方に向かっているということです。 県の健康福祉事務所は、食中毒の予防法として食品をしっかり加熱し調理器具も加熱するなどして消毒するほか、調理の前後や食事の前などは手を石けんで十分に洗うよう呼びかけています。	NHK	<a href="https://www3.nhk.or.jp/lnews/kobe/20230220/202021159.html">https://www3.nhk.or.jp/lnews/kobe/20230220/202021159.html</a>