

# 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
2023/4/21	給食の牛乳飲んだ中学生5人が腹痛や吐き気「いつもと違う味」「草のにおい」	<p>京都府舞鶴市教育委員会は21日、市内の小中学校で20日に提供された給食の牛乳について「いつもと違う味がする」など風味不良の報告が相次ぎ、中学校2校で計5人の生徒が腹痛や吐き気を訴えたと発表した。市教委によると、牛乳は紙パック入りの「京都農協牛乳」(200ミリリットル)。小学校5校と中学校5校で児童や生徒、教職員から「薬っぽい味がする」「にがい」、「草のにおいがする」などの声が寄せられたという。牛乳は南丹市八木町の「雪印メグミルク京都工場」で製造され、全農京都府本部が納入した。</p> <p>市教委は21日の学校給食での牛乳提供を中止。府南丹保健所が工場の製造管理体制を確認し、製造元が原因を調べている。</p>	京都新聞	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/36851785b2389199bec1800af1e76d026ba6113c">https://news.yahoo.co.jp/articles/36851785b2389199bec1800af1e76d026ba6113c</a>
2023/4/21	居酒屋で食中毒 4人嘔吐や下痢 寄生虫のクドア・セプトンクタータ検出 ヒラメの肝和えが原因と断定【岡山・倉敷市】	<p>倉敷市保健所は、倉敷市笹沖の飲食店「楽丸(らくまる)」で提供された食事を原因とする食中毒が発生したと発表しました。保健所によりますと今月(4月)16日に楽丸で食事をした友人どうし8人のグループのうち、40代から70代の4人に、翌日、嘔吐・下痢などの食中毒の症状が出ました。入院した人や重症者はいないということです。有症者に共通した食事は他にないこと、患者の便から寄生虫のクドア・セプトンクタータが検出されたことなどから、この店で提供された料理が原因と断定したということです。また、クドア・セプトンクタータはヒラメに関連するものが多いことから、この日提供された「ヒラメの肝和え」が原因と考えられるということです。原因のヒラメを廃棄したことで食中毒の拡大・再発防止策が講じられていること、立ち入り検査の結果、施設の衛生管理や食品の取り扱いに問題は認められなかったことから、保健所では営業停止処分は行わないということです。</p> <p>保健所によりますと、クドア・セプトンクタータは冷凍や加熱により、死滅するものの、生食の場合は効果的に防ぐ手段はないということです。一方で、多くの場合は、24時間以内に症状が回復するということです。</p>	山陽放送	<a href="https://www.label-bank.co.jp/column/lb_news/wspaper.html">https://www.label-bank.co.jp/column/lb_news/wspaper.html</a>
2023/4/21	地区の集會場で焼肉…発熱、下痢、腹痛 3人が「カンピロバクター」食中毒	<p>鳥取県は21日、日野郡内でカンピロバクターによる食中毒が発生したと発表しました。鳥取県によりますと、カンピロバクターによる食中毒が発生したのは、日野郡内の地区集會場で行われた焼肉の会食です。4月16日、日野郡内に住む5人が、購入したラム肉、牛ホルモン、牛レバーなどを材料に焼肉を会食。そのうち30代～60代の男性3人が、18日～20日までの間、発熱や下痢、腹痛などの症状を訴え、症状を訴えた人の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されました。現在、症状は回復しているということです。</p> <p>鳥取県は、対策として肉の過熱を十分にすることや生肉用のトングを分けることなど、注意を呼び掛けています。</p>	山陰放送	<a href="https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/448284?display=1">https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/448284?display=1</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-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
2023/4/20	有毒植物「バイケイソウ」食べた60代男性が腹痛・吐き気の食中毒“加熱しても毒消えない”最悪死に至る植物と山菜の違い	4月、山菜と間違えて有毒植物「バイケイソウ」を食べた60代の男性が腹痛や吐き気などの症状を訴え入院していたことがわかりました。宮城県によりますと、今月17日、60代の男性が加美町内で採った山菜をおひたしにして食べたところ、腹痛や吐き気などの症状を訴えました。男性は塩釜市内の病院に入院しましたが、その後症状は回復し、すでに退院しています。県は、医師の診察結果から、男性が山菜の「ウルイ」と間違えて有毒植物の「バイケイソウ」を食べた可能性が高いと判断し、食中毒だと断定しました。「バイケイソウ」と「ウルイ」は見分けが付きにくく、加熱しても毒は消えません。「バイケイソウ」を食べてしまうと、30分から1時間くらいで下痢や嘔吐、手足のしびれなどの症状が現れ、重症の場合は意識不明となり、死亡することもあります。県は、食用の野草と確実に判断できない植物は採ったり食べたりしないよう注意を呼びかけています。	東北放送	<a href="https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/tbcsendai/region/tbcsendai-446197">https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/tbcsendai/region/tbcsendai-446197</a>
2023/4/18	自宅で栽培しているニラと間違えスイセンを炒め物に、新潟県長岡市で男女2人が食中毒で救急搬送	新潟県によると、4月16日に長岡市内でスイセンによる食中毒が発生し、50歳代の男女2人が医療機関に救急搬送された。長岡保健所の調査によると、4月16日、長岡市の住民が自宅敷地内で栽培している「ニラ」を採取。同日19時半頃に炒め物にして家族2人で食べたところ、20時頃から嘔吐や吐き気などの症状が現れ、救急搬送されて医療機関を受診した。その後、患者から「自宅敷地内にはスイセンも栽培している」と申し出があったことから、採取した植物の形態や臭いを確認したところ、ニラではなく有毒植物のスイセンであることが判明した。また、患者の症状がスイセンによる中毒の症状と一致することなどから、スイセンによる食中毒と断定した。なお、患者は快方に向かっている。	新潟経済新聞	<a href="https://www.niikei.jp/695979/">https://www.niikei.jp/695979/</a>
2023/4/18	家族が釣って冷凍していたフグ、唐揚げにして食べたら…猛毒で手足しびれる	山口県は17日、フグを食べた宇部市の60歳代女性が食中毒を発症したと発表した。回復に向かっているという。県生活衛生課によると、16日午後1時頃、女性は阿武町の実家で、家族が数か月前に釣って冷凍していたフグの唐揚げを食べ、手足のしびれなどの症状を訴えた。病院でフグに含まれる猛毒テトロドトキシンによる食中毒と診断された。	読賣新聞	<a href="https://www.yomiuri.co.jp/national/20230418-OYT1T50058/">https://www.yomiuri.co.jp/national/20230418-OYT1T50058/</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
2023/4/14	韓国で「苦味のミニトマトを食べてみんな吐いた」…論議の品種を全量廃棄	<p>腹痛、嘔吐など食中毒のような症状を起こすと知られたミニトマト品種が全量廃棄された。農林畜産食品部は13日、「食中毒の類似症状と因果関係がある農家3カ所を含め、『TYオールスター』（HS2106品種）の栽培農家20カ所が国民健康保護のために自発的廃棄に参加した」と発表した。</p> <p>先月から保育園、幼稚園などで給食で提供されたミニトマトを食べた子供たちが嘔吐、腹痛などの症状を見せたという通報が相次いだ。政府の調査結果、該当トマトの品種はすべてTYオールスターだった。この品種でトマチンの類似成分であるリコペロサイドCが多く生成され、この成分によって苦味が現れて嘔吐などの症状が誘発されたと政府は結論付けた。該当品種以外に他のミニトマトからはこの成分が検出されなかった。TYオールスターは今年初めて出荷された品種で、栽培面積は約2万5000坪だ。農食品部は自治体とともに廃棄で被害を受けた農家に1坪当たり2万ウォン（約2000円）程度を支援する。先月30日、政府が関連事実を発表して消費が急減し、ミニトマトの価格は半分水準に落ちた。</p> <p>農食品部は「『苦味トマト』の原因が解消されただけに消費萎縮で被害を受ける農家のために国民向けの消費促進広報を推進する計画」とし「5月上旬までに農協などを通じて特別割引イベントも進める予定」と明らかにした。</p>	中央日報日本語版	<a href="https://japanese.joins.com/JArticle/303233">https://japanese.joins.com/JArticle/303233</a>
2023/4/14	弁当やオードブル食べた25人が下痢、嘔吐…福井県の飲食店で食中毒、3日間の営業停止処分	<p>福井県は4月13日、福井県若狭町の飲食店が調理、提供した弁当やオードブルを食べた25人が下痢や嘔吐などの症状を訴え、このうち4人が食中毒と診断されたと発表した。25人は10～70代。入院した人はおらず、全員回復に向かっている。県は食品衛生法に基づき、同店を15日まで3日間の営業停止処分にした。弁当を食べた人が11日、二州健康福祉センターに「体調不良者が複数出た」と報告した。同店は同日から営業を自粛している。</p> <p>県医薬食品・衛生課によると、同店は9日に2グループ15人に弁当、10日に1グループ18人に店内でオードブルなどを提供した。メニューはイカの塩焼きや卵焼き、焼き魚、刺し身など。有症者や調理者からノロウイルスが検出されたことなどから、同店の食事が原因の食中毒と断定した。</p>	福井新聞	<a href="https://www.fukuishimbu.co.jp/articles/-/1764655">https://www.fukuishimbu.co.jp/articles/-/1764655</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-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
2023/4/13	山菜と間違えトリカブト食べる おう吐など症状訴え搬送 佐渡	<p>11日、佐渡市に住む70代の男性が地元で摘み取った山菜をおひたしにして食べたところ、おう吐などの症状を訴え病院に運ばれました。</p> <p>男性の自宅には中毒症状を引き起こす「トリカブト」が残されていたことから、県は誤って「トリカブト」を口にした食中毒と断定し、注意を呼びかけています。県によりますと、11日、佐渡市の70代の男性が地元で摘み取った山菜をおひたしにして食べたところ、およそ2時間後におう吐やふらつきなどの症状を訴え、病院に運ばれました。命に別状はないということです。</p> <p>男性の自宅には中毒症状を引き起こす「トリカブト」が残されていたことから、県は「トリカブト」による食中毒と断定しました。</p> <p>葉の形がよく似た山菜の「モミジガサ」と誤って「トリカブト」を口にしたとみられるということです。厚生労働省によりますと、同様のケースが全国各地で報告されていて、県は種類が判別できない山菜や野草は食べず、山菜などを調理する前に十分、種類を確認するよう呼びかけています。</p>	新潟NHK	<a href="https://www3.nhk.or.jp/lnews/niigata/20230413/1030024815.html">https://www3.nhk.or.jp/lnews/niigata/20230413/1030024815.html</a>
2023/4/19	食材に潜むサルモネラ菌を簡単に発見できる検査キットが誕生	<p>カナダの科学者チームが、新しいサルモネラ菌検出キットを開発したそうです。安価で手軽だということで、食中毒が増えるこれからの季節はちょっと気になりますね。検査は簡単かつスピーディなんでも家庭用の抗原検査キットよりも簡単で、菌を検出するのに1時間もかからないそう。開発者チームは、一般家庭だけでなく、鶏肉の加工業者や食品メーカーにも役立つと自信を見せています。</p> <p>サルモネラ菌は最もメジャーな食中毒の原因菌で、アメリカ国内でも年間約135万人が感染し、そのうち2万6500人が入院、420人が死亡していると推定されています。ほとんどの方は自然治癒し、抗生物質などもあまり使われません。ただ、ものすごく辛いです。重症化した場合の治療やその予防が難しいことから、今大きな問題となっているのです。ヒトに感染するサルモネラ菌は、主に野生動物や家畜、特にニワトリの体内に多く生息しています。</p> <p>食品生産者も日々、サルモネラ菌をはじめ食中毒原因菌をチェックしていますが、現在ラボで実施されている培養検査では、結果が出るまでに通常1日かそれ以上かかります。オンタリオ州のマクマスター大学の研究者チームが開発した次世代型検査なら、はるかにスピーディかつ手軽に検査ができます。</p> <p>Image: Matthew Clarke, McMaster University via Gizmodo US</p> <p>検査の有効性を確認したり、大々的に生産していくにはもう少し調査や開発が必要でしょうが、すでに非営利の研究組織Mitacsと豊田通商の子会社である豊田通商カナダ社が資金を提供しており、豊田通商は商業化も予定しています。</p>	GIZMODO	<a href="https://news.biglobe.ne.jp/it/0419/giz_230419_5212068222.html">https://news.biglobe.ne.jp/it/0419/giz_230419_5212068222.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-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
2023/4/18	アニサキスによる食中毒が増加 原因となる魚の種類が増える	<p>多発している食中毒について、主な原因となっているのがアニサキスですが、寄生する魚の種類が増加していることが分かりました。</p> <p>長さ2センチから3センチ、白い糸のような見た目のアニサキス。魚介類の内臓に寄生し、魚が死んで時間が経つと筋肉、つまり身の部分に移動し食中毒の原因になることがあります。感染すると食後数時間以内に強い腹痛や吐き気、嘔吐などの症状を引き起こします。2022年に宮城県で発生した10件の食中毒のうち8件がアニサキスが原因で、例年に比べ急増しています。</p> <p>宮城県食と暮らしの安全推進課平塚祥子食品安全班長「2022年は1年を通して7件のアニサキスを原因とする食中毒の発生だったのに対して、2023年は4月時点で既に8件ということで前年を上回るペースと認識しております」急増している原因は分かっていませんが、発生状況にはある特徴があるといいます。2023年に発生したアニサキスによる食中毒の原因となった魚の一覧です。これまで多かった青魚に加え、マグロなどでも発症しています。食中毒を防ぐにはマイナス20℃以下での冷凍か70℃以上での加熱が有効ですが、刺身や寿司など魚を生で食べる場合は目で確認し取り除くことが必要です。宮城県食と暮らしの安全推進課平塚祥子食品安全班長「食べる際にちょっと気を付けて見ていただく。魚をさばく際にはなるべく早く内臓を除去していただく、ということが対策になると考えております」</p>	東日本放送	<a href="https://www.khb-tv.co.jp/news/14888411">https://www.khb-tv.co.jp/news/14888411</a>
2023/4/19	「食べないで」…流通している焼き菓子から「食中毒菌」検出	<p>韓国食品医薬品安全処は去る18日、食品製造・加工業者であるPpangdeumilが製造・販売した製品「いちじくダックワーズ」から食中毒菌が検出され、販売を中止し回収措置をとると明らかにした。該当製品から検出された食中毒菌は「黄色ブドウ球菌」だ。一般的に健康な人の鼻腔、喉頭、皮膚、毛などにもいるブドウ球菌とは違い、剃毛など肌への刺激が強かったり、傷ができたりすると、毛穴を通して浸透する。また、黄色ブドウ球菌が増殖した食品では、腸毒素が生産され、これを摂取すると胃や腸に吸収されながら嘔吐（おうと）、下痢、腹痛などの症状を引き起こす。</p> <p>回収対象は製造日が2023年4月7日と表記されているものだ。食品医薬品安全処は「該当製品を購入した消費者は食べるのを止め、購入店に返品してほしい」と呼びかけた。</p>	wowkorea	<a href="https://www.wowkorea.jp/news/Korea/2023/0419/10392409.html">https://www.wowkorea.jp/news/Korea/2023/0419/10392409.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-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。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/4/10	韓国で白キムチと唐辛子がリコール 食中毒菌検出で	<p>韓国の食品衛生当局である食薬処（食品医薬品安全処）は7日、食中毒菌が検出された白キムチの販売を中止し、回収することを明らかにした。白キムチはキムチの一種で、通常キムチを浸ける際に使われる唐辛子を使用しないキムチだ。。マイルドでさっぱりとした味を持つ。（参考記事：韓国で14億売り上げた「100%ハチミツ」実は50円の砂糖水だった…）</p> <p>食薬処によると、今回の回収対象製品は、忠清북도清州市に所在する農業生産法人(株)イエソダムが製造・販売した「イエソダム特製白キムチ」のうち、製造日が2023年3月28日と表示された製品だ。内容量は5kg入りで、1千490kgが生産された。回収措置された理由は、食中毒菌であるヨシニア・エンテロコリチカが基準値より高く検出されたためだ。食薬処は「該当製品を迅速に回収するように措置した」とし、「この製品を購入した消費者は、摂取を中止し、購入先に返品してほしい」と要請した。</p> <p>これに先立ち、食薬処は先月6日、浦川市の(株)ハンソン食品が小分け・販売した唐辛子の一部製品から食中毒菌であるクロストリジウム・パープリンジェンス基準不適合が確認され、販売中止・回収措置すると明らかにした。</p> <p>食薬処は6日、食品小分業者である株式会社ハンソン食品（京畿道抱川所在）が小分け・販売した唐辛子粉から基準値を超える食中毒菌が検出され、販売を中止・回収すると明らかにした。キムチ用・青陽唐辛子粉1kgと200g容量の製品（製造日2022年10月24日）から、食中毒菌クロストリジウム・パープリンジェンスが基準値を超えて確認された。</p>	韓国経済	<a href="https://korea-economics.jp/posts/23041002/">https://korea-economics.jp/posts/23041002/</a>