

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
2023/8/18	飲食店で7人が『食中毒』カンピロバクター菌などを検出 加熱が不十分な肉を	西原村（にしはらむら）の飲食店が提供した食事が原因で、7人が食中毒になったとして、熊本県はこの飲食店を3日間の営業停止処分にしました。食中毒が発生したのは、西原村にある飲食店「鶏心（とりごころ）」です。熊本県によりますと、8月5日に、この店で食事をしていた社会人野球サークルなどのグループ11人のうち、10代から20代の7人が下痢や腹痛などを訴え、うち4人が医療機関で受診したということです。検査の結果、患者の便から、カンピロバクター菌などが検出されています。7人はいずれも回復に向かっているということです。保健所は、この店が加熱が不十分な肉を提供し、食中毒を起こしたとして、店を3日間の営業停止処分にしています。	熊本放送	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/rkk/669211?display=1
2023/8/17	【食中毒】北海道 飲食店 加熱不十分な肉 カンピロバクター食中毒 -	7月26日、北海道札幌市の飲食店で食事をした7人が、下痢や腹痛、発熱などの症状を訴えました。患者4人の便からカンピロバクター菌が検出され、保健所は提供された肉の加熱が不十分であったことによる食中毒とし、当該店舗を8月15日から17日までの3日間営業停止処分としました。カンピロバクターに感染すると、下痢や腹痛、嘔吐などを引き起こすほか、重症の場合は、手足や顔面神経の麻痺、呼吸困難を引き起こすことがあります。感染は、該当事例のように、特に鶏肉や鶏レバーからが多く、生や加熱不足でそれらを食べることや、生の肉を切った包丁で調理済み食品を切り、食べることなどにより起こります。鶏肉を食べる際には、十分な加熱を心がけましょう。	食環境衛生研究所	https://www.shokukanke.com/2023081701-2/
2023/8/17	8月10日～8月13日に発生した食中毒事故に関するお詫びとご報告	この度、2023年8月10日～8月13日の期間中にホテルフジタ福井 17階「日本料理 橘」で発生しました食中毒事故（以下「本件事故」といいます。）において、体調を崩されたお客様とご家族の方々には、多大なる苦痛とご迷惑をお掛けしましたことを心より深くお詫び申し上げます。また、当日ご来店されました皆様とご関係者の方々、日頃よりご利用いただいておりますお客様にも多大なるご迷惑とご心配をお掛けしましたこと重ねてお詫び申し上げます。 以下、保健所からの調査結果を受けご報告をさせていただきます。なお、当該店舗は2023年8月14日夜より営業を自粛しております。 ・本件事故の内容について 2023年8月11日にホテルフジタ福井「日本料理 橘」にてお食事をされた1グループ6名が下痢、嘔吐、発熱などの症状を発症しているという連絡が8月14日にございました。これを受けて、2023年8月14日から所轄保健所の店舗立ち入り検査が実施され、内従業員3名からノロウイルスが検出され当該店舗で提供した食事による食中毒であることが判明いたしました。 2023年8月17日付で、管轄保健所より営業停止の処分を受けました。	株式会社ユアーズホテルフクイ	https://www.yours-hotel.co.jp/information/notice/10763/

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
2023/8/18	津幡町の飲食店で食中毒 3日間の営業停止処分 NHK 石川県のニュース	津幡町の飲食店で、そうめんなどを食べた24人が、下痢や腹痛などを訴え、県は、食中毒が発生したとして、この店を3日間の営業停止処分にしました。食中毒が発生したのは、津幡町牛首の飲食店「大滝観光流しそうめん」です。 県によりますと、この店で8月11日に食事をした人から、本人と家族、友人が下痢をしたと連絡がありました。詳しく調べたところ、11日と12日に、この店で食事をした5つのグループの29人のうち、24人に下痢や腹痛、発熱などがあったということです。このうち14人は医療機関を受診しましたが、これまでに入院した人はいないということです。 症状があった人は、そうめんやイワナの塩焼き、ウインナーなどを食べたということで、県は、食中毒が発生したとして、店を17日から3日間の営業停止処分にしました。夏の期間に流しそうめんを提供するこの店は、新型コロナの影響で、去年までの3シーズンは営業していなかったということで、県は営業再開後の衛生管理について調べています。	NHK	https://www3.nhk.or.jp/lnews/kanazawa/20230818/3020016202.html
2023/8/17	腸管出血性大腸菌感染症の発生について	令和5年第32週（8月7日～8月13日）、小樽市内で腸管出血性大腸菌感染症が発生したのでお知らせします。 区分 <input checked="" type="checkbox"/> 健所受理日 <input checked="" type="checkbox"/> 患者（O157） <input checked="" type="checkbox"/> 月12日 <input checked="" type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌とは 概要：ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎などを起こす病原大腸菌 症状：下痢、激しい腹痛、血便、発熱など 感染経路：汚染された食品（特に牛肉）や乳製品、感染者の便などが口に入ることで感染する 分類：感染症法では三類感染症に定められている 潜伏期間：2～5日で発症することが多いが、1週間以上の場合もある 予防等：食品の十分な加熱、手洗いの徹底が重要	小樽市公表	https://www.city.otaru.lg.jp/docs/2023081500038/
2023/8/15	相模原市のキャンプ場で小学生13人搬送 集団食中毒か？	15日正午過ぎ、相模原市のキャンプ場で、小学生13人が嘔吐や発熱による体調不良で救急搬送されました。相模原市消防や神奈川県警が集団食中毒の可能性などを含ま詳しく調べています。消防と県警によりますと、15日の正午過ぎ相模原市緑区のキャンプ場「桐花園」で、民間のスポーツクラブの水泳合宿中の小学生が発熱や嘔吐をしていると関係者から119番通報がありました。体調不良になったのは小学2年から4年生のあわせて13人で、全員救急搬送されましたがいずれも軽症で命に別状ないということです。キャンプ場によりますと午前6時頃、食堂での朝食中に最初に嘔吐した児童が出たため、15日はプールでの練習は行っていなかったということで、熱中症の可能性は低いとみられています。また、このクラブチーム以外に、キャンプ場が提供した同じメニューを食べていた人たちからは体調不良者は出ていないということです。県警などはキャンプ場で提供された食事以外による集団食中毒や、急性の感染症などの可能性も含め、原因を詳しく調べています。	テレビ神奈川	https://news.yahoo.co.jp/articles/6a5c97aa243428a6659ca3d687ff453649ccb01b

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
2023/8/15	不十分な加熱が原因か「カンピロバクター菌」検出 札幌市内の飲食店で食中毒 3日間の営業停止	札幌市内の飲食店で先月、食事をした客7人が下痢や腹痛などの症状を訴えました。患者からはカンピロバクター菌が検出されていて、札幌市保健所はこの店を3日間の営業停止処分にしました。食中毒が発生したのは札幌市中央区の「にくざわ。」です。先月26日に店を利用した客7人が食後に下痢や腹痛、発熱などを訴え、5人が病院を受診しました。病院を受診した5人のうち4人の便から「カンピロバクター菌」が検出されていて、保健所はこの店が加熱不十分な肉を提供し食中毒を起こしたとして、店を15日から17日までの3日間の営業停止処分としました。札幌市保健所は、加熱用の食肉には十分な加熱をすることなど、再発防止をはかるよう指示したということです。	HTBニュース	https://news.yahoo.co.jp/articles/f4c4d9d7e1583338c12b43678721ed7509c10a27
2023/8/9	東京都、食中毒情報公表 エコスグループで食中毒発生	東京都は8日、今年7月までの都内における食中毒の発生件数が累計78件だったと発表した。これは昨年同期比で1件増となる。一方、患者総数は585件で昨年の年間総数519人をすでに上回った。これは、調布市内の飲食店や立川市内の総合病院などで起きた集団食中毒が主な原因。 病因物質は、ノロウイルスが221人と最も多く、ウエルシュ菌140人、カンピロバクター76人、アニキサス46人、サルモネラ菌36人、黄色ブドウ球菌33人、セレウス菌7人などと続いている。 また都は8月3日、食品スーパーを展開する㈱エコス（東京都昭島市、平邦雄社長）が運営するTAIRAYA築地店（同）が食中毒を起こしたとして、食品衛生法第60条1項に基づき同店に営業停止を命じている。7月29日に提供した刺身が原因で、翌日から1人が胃痛を生じたという。病因物質は寄生虫のアニキサス。	ウェルネスニュース	https://wellness-news.co.jp/posts/%E6%9D%B1%E4%BA%AC%E9%83%BD%E3%80%81%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92%E6%83%85%E5%A0%B1%E5%85%AC%E8%A1%A8%E3%80%80%E3%82%A8%E3%82%B3%E3%82%B9%E3%82%B0%E3%83%AB%E3%83%BC%E3%
2023/8/6	デパ地下弁当で食中毒 21人が下痢・嘔吐など いよてつ高島屋「かつ丼」「COCO亭」を営業停止	いよてつ高島屋(愛媛県松山市)の食品売り場で販売された弁当などを食べた客21人が下痢や嘔吐などの症状を訴え、保健所は食中毒と断定し該当する店舗を3日間の営業停止処分としました。6日から3日間の営業停止処分を受けたのは松山市のいよてつ高島屋の地下食品売り場で同じ厨房を使用して弁当などを販売している「かつ丼」と「COCO亭」です。 保健所によりますと、先月31日から今月2日にかけて店で販売された「黒毛和牛牛めし」や「明太重」などを食べた9歳から83歳までの男女21人が下痢や嘔吐などの症状を訴えたということです。 保健所は患者に共通する食事がこの店で購入した食品しかなく、症状が一致していることから食中毒と断定し、現在、原因の調査を行っています。なお、患者はおおむね回復しているということです。 また、いよてつ高島屋は、先月31日以降、「かつ丼」と「COCO亭」で商品を購入した客に対して専用の相談窓口(フリーダイヤル 0120-331-151 ※午前10時から午後7時)を設けて連絡を呼びかけています。	TBS NEWS	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/646761?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-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
2023/8/16	3人死亡の食中毒事件、「キノコは店で購入」と渦中の女性が主張 オーストラリア	(CNN) オーストラリア南東部ビクトリア州で昼食に招かれた3人がキノコの食中毒症状で死亡した事件をめぐり、昼食を振る舞った渦中の女性が、問題のキノコは食品店とスーパーで買ったと警察に説明した。公共放送ABCが伝えた。ABCの14日の報道によると、エリン・パターンソンさん(48)は警察に対する説明の中で、親類の死亡を受けて「極度のストレスに打ちのめされている」と訴えているという。ビクトリア州警察によると、パターンソンさんは7月29日、離婚した夫の義父母など元親族4人を同州レオンガサの自宅へ昼食に招き、手料理を振る舞った。招かれた4人のうち3人は、猛毒キノコ「タマゴテングタケ」による食中毒の症状で死亡。残る1人は病院で重体となっている。事件についてはビクトリア しかしパターンソンさんは問題のキノコについて、メルボルン市内のアジア食材店で数カ月前に買った干しキノコと、最近スーパーマーケットで買ったボタンマッシュルームだったと主張。この両方のキノコを昼食に出した肉料理に使ったと説明し、「私には大切な人たちに危害を加える理由は一切ない」と強調している。	CNN	https://www.cnn.co.jp/world/35207864.html
2023/8/23	津のホテルで18人食中毒 嘔吐や下痢、全員回復	三重県は23日、津市美杉町のホテル「美杉リゾートホテルANNEX」で13～14日に宿泊し、食事をした11グループ計63人のうち、5府県の18人が嘔吐や下痢などの症状を訴えたと発表した。便や施設を検査した結果、黄色ブドウ球菌が検出されたことなどから、食中毒と断定した。県によると、18人は大阪府や愛知、三重、奈良、香川各県の4～61歳の男女で、全員が既に回復し、入院患者はいない。14日の朝食でウインナーや焼きサバなどが提供されており、原因となった食品を調べている。県は23日、飲食提供の営業を禁止する処分とした。宿泊営業は続ける。	KYODOU	https://news.goo.ne.jp/article/kyodo_nor/nation/kyodo_nor-2023082301000602.html
2023/8/25	神戸・長田の焼き肉店「牛車」で食中毒、客3人からO157検出 27日まで営業停止	神戸市は25日、同市長田区東尻池町3の焼き肉店「焼肉 牛車」で食事をした8～58歳の男女計9人が下痢や腹痛、発熱の症状を訴えたと発表した。うち2人が入院したが、全員快方に向かっているという。検査した患者3人の便からは、腸管出血性大腸菌O157が検出された。市食品衛生課によると、9人はそれぞれ9～12日に来店。焼き肉のハラミやカルビ、塩タンなどを食べたという。市は食中毒と判断し、同店に27日まで3日間の営業停止を命じた。	神戸新聞	https://nordot.app/1067757689761546931?c=768367547562557440

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
2023/8/25	「卵とじかつ丼」食べた男女7人が食中毒 サルモネラ菌を検出【長野】 - Yahoo! ニュース	千曲市の総菜店が調理した弁当を食べた男女7人が食中毒になったことが分かりました。 長野保健所によると18日、この施設で調理した弁当を食べた患者に胃腸炎の症状があるという内容の連絡がありました。 保健所によると13日に調理し販売された「卵とじかつ丼」を食べた9人のうち、10歳以下から50代の男女7人が翌日以降に下痢、発熱、腹痛などの症状を訴えたということです。保健所が調べたところ患者の便からサルモネラ菌が検出されました。 県は「卵とじかつ丼」を原因とする食中毒と断定し、施設を24日から3日間の営業停止処分としました。施設は19日から営業を自粛しています。	長野朝日新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/1b2ba5ddb46bfec9faabefc086e28ba355d8e9ede
2023/8/24	抹茶アイスから大腸菌検出、出荷分を回収命令 京都・宮津の茶販売店	京都府丹後保健所は24日、宮津市魚屋の茶販売店「磯野開化堂」のアイスから規格基準を超える細菌と、大腸菌が検出されたとして、食品衛生法違反に基づき同市や京丹後市、伊根町に出荷した225個の回収を命じた。 回収対象はアイスマルク「抹茶」(100ミリリットル)で、健康被害は確認されていないという。	京都新聞	https://www.kyoto-np.co.jp/articles/-/1094584
2023/8/22	馬刺しを食べ…17人がO157の食中毒に	山形県白鷹町の精肉店で購入した馬刺しを食べた17人が体調不良を訴え、腸管出血性大腸菌O157の食中毒と断定されました。 県によりますと、O157による食中毒になったのは山形県内に住む10歳未満から70代の17人です。 今月10日から18日の間に下痢や腹痛、発熱などの症状を訴え、6人が入院しました。 重症者はいないということです。 患者に共通するのは、白鷹町の精肉店ニイノが5日から13日の間に販売した馬刺しを食べていたことで、複数の患者から腸管出血性大腸菌O157が検出されたため、県は、この施設の馬刺しを原因とする食中毒と断定しました。 原因について県は、生肉の提供前に表面をそぎ落とす「トリミング」の作業が不十分だったことや、器具の洗浄不足の可能性があるということです。精肉店は21日から営業を自粛していて、19日から21日まで販売した馬刺しの自主回収を行っています。 また、22日から24日までの3日間、食品衛生法に基づく営業停止の処分を受けています。	テレビユー山形	https://news.yahoo.co.jp/articles/67fba703370c56fca97fc4d27ca85b9b940e947

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
2023/8/22	横浜市記者発表資料	<p>横浜市内の高齢者施設で食中毒が発生し、入居者 17 人が下痢等の食中毒症状を発症していることを確認しました。横浜市保健所は令和 5 年 8 月 22 日 (火) 17 時 36 分に、高齢者施設に対し、給食の調理業務の禁止処分を行いましたのでお知らせします。</p> <p>現在、原因については調査中ですが、発症者の症状はいずれも軽く、既に軽快しています。</p> <p>1 経過 令和 5 年 8 月 15 日 (火) 13 時 30 分、介護付有料老人ホーム「花はな珠だまの家いえつるみ」から横浜市鶴見福祉保健センターに「8 月 15 日 (火) の明け方から朝にかけて下痢症状を呈している入居者が複数人いる。」との連絡があり、直ちに食中毒及び感染症の両面からの調査及び拡大予防指導を行いました。本日、患者の検便からウエルシュ菌が検出され、8 月 14 日に当該施設で提供された給食を原因とする食中毒と判断をしました。</p> <p>2 原因施設 施設名称 花はな珠だまの家いえつるみ</p>	横浜市保健所 健康安全課	https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/iryo/2023/default202308222.files/0002_20230822.pdf
2023/8/21	ロックフェス「RISING SUN」で食中毒発生 下痢・嘔吐などの被害受け「多大なる苦痛とご迷惑」と謝罪	<p>野外ロックフェス「RISING SUN ROCK FESTIVAL 2023 in EZO (ライジングサンロックフェスティバル/RSR)」を運営するウエスは、同フェスの飲食出店エリアで食中毒事故が発生したとして謝罪しました。同フェスは、1999年から北海道石狩市で開催される、国内最大級の野外オールナイトロック・フェスイベント。2023年には8月11日と12日に開催され、スキマスイッチやサンボマスター、くるりなどの人気ミュージシャンが出演するほか、会場では多数の飲食ブースが出店されていました。</p> <p>ウエスは8月18日、同フェスの公式サイトに「食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ」と題した文章を掲載。同フェスの飲食出店エリアで黄色ブドウ球菌、およびセレウス菌による食中毒事故が発生したと公表のうえ、「発症されたお客様とそのご家族の方々には多大なる苦痛とご迷惑をお掛け致しましたことを心より深くお詫び申し上げます」と謝罪しました。発表によると、食中毒事故が発生した飲食ブースは「アロハキッチンマハロハ」。8月11日に食事した来場者から下痢・嘔吐の症状が発症しているとの連絡があり、その後、北海道江別保健所が調査。その結果、発表時点で計6人に下痢・嘔吐などの症状が発症しており、同店舗で提供した食事が原因であると判断されたとのこと。なお、同ブースは8月12日以降は営業を自粛しています。</p> <p>ウエスはこの事態を厳粛に受け止め、再発防止に向けて「調理時の手洗い、殺菌作業を徹底」「飲食ブース従業員の健康チェックを徹底」など、イベントでの飲食提供について万全を期して開催するとともに、体調不良の症状がみられた来場客にも真摯に対応するとしています。また、「詳しい調査に時間を要しましたため、皆様へのご報告が遅れましたことを重ねてお詫び申し上げます」と謝罪しました。なお、北海道の公式サイトでも同フェスでの食中毒事故について公表されており、来場者には下痢・嘔吐のほか、嘔気・腹痛などの症状もあったと記載されています。江別保健所は食品の衛生的な取り扱い、および調理従事者に対する衛生教育の実施を指示したということです。</p>	ねとらぼ	https://nlab.itmedia.co.jp/nl/articles/2308/21/news110.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
2023/8/21	居酒屋で鳥肉のタタキなどを食べた男性4人が食中毒 23日まで営業停止処分 高松市	<p>高松市の居酒屋で食中毒が発生し、高松市保健所は、この店を21日から3日間の営業停止処分をしました。営業停止の処分を受けたのは高松市古馬場町にある「居酒屋のろし」です。高松市保健所によりますと8月9日、この店を利用した18歳から60歳の男性4人のグループが腹痛や下痢、発熱などの症状を訴えました。</p> <p>このうちの2人は医療機関を受診しましたがいずれも快方に向かい、入院した人はいないということです。また、この店を利用した他の客からは今のところ、腹痛などの症状の訴えはありません。男性4人は鳥肝刺しや焼き鳥、それに鳥のタタキなどを食べましたが、共通する食事はこの店で提供されたものに限られることや、症状を訴えた人のうち2人から鳥肉による感染が多い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、この店を21(月)～23日(水)までの3日間の営業停止処分としました。</p> <p>香川県で食中毒が発生したのは、ことしに入って2件目です。</p>	瀬戸内海放送	https://news.yahoo.co.jp/articles/56d364475c0005b3153303d50ae6c2ba337331d1
2023/8/26	イワシの刺身でアニサキス食中毒 購入先のスーパーが「一部営業禁止」に -	<p>広島市内のスーパーで購入したイワシの刺身を食べた人が腹痛などを発症しました。市はアニサキス食中毒とみています。</p> <p>広島市によりますと、25日午後5時40分ごろ、安佐南区のスーパーから「イワシの刺身を購入した人から『食べた後に激しい腹痛を発症した』との申し出があった」という連絡がありました。広島市が調査したところ、患者は24日にこのスーパーで調理されたイワシの刺身を購入し、自宅で1人で食べたところ翌日に吐き気や嘔吐、腹痛を発症。医療機関の内視鏡検査でアニサキス虫体が摘出されていたということです。広島市保健所は購入先のスーパーで調理されたイワシの刺身を原因とするアニサキス食中毒と判断し、26日、このスーパーに生食用の鮮魚の調理・販売を禁止することを命じました。アニサキス食中毒は今年、広島市でこれで3件目、全国では16日までに232件発生しているということです。</p>	TBS NEWS DIG	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/684394?display=1