※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。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/9/23	駅弁での体調不良は食中毒 青森「吉田屋」は営業禁止処分	青森県八戸市保健所は23日、同市の駅弁製造会社「吉田屋」の駅弁を食べた全国の人に嘔吐や下痢の症状が相次いだのは黄色ブドウ球菌とセレウス菌による食中毒だと断定し、同社を期限は決めない営業禁止処分とした。また体調不良者のうち現時点で21都県の270人が食中毒だったとして、内訳も公表した。保健所によると、対象は同社が15、16日に製造・納品した約2万2千個で、33都道府県に流通していた。患者数の最多は静岡県の81人で、福島県34人、埼玉県32人、福岡県25人と続いた。人数は今後増える見通し。また、同社が少なくとも約3千個分の米飯製造を青森県外の業者に委託していたことも明らかにした。業者名などは発表していない。駅弁は駅構内や、フェアを開催していた小売店など約1080店舗に納品されたとみられる。吉田屋は17日から営業を自粛している。営業禁止処分は、食品衛生法に基づく行政処分の中で2番目に重い。営業再開には同社が食中毒の原因を明らかにし、改善した上で保健所の承認を得る必要がある。		https://nordot.app/10782 24456310767666
2023/9/23		青森県八戸市の駅弁製造販売会社「吉田屋」の弁当を食べた人が下痢や嘔吐おうとなどの症状を相次いで訴えた問題で、八戸市保健所は23日、弁当を原因とする食中毒と断定し、食品衛生法に基づき、同日から同社を営業禁止処分とした。発表によると、23日までに食中毒と確認されたのは1都20県に住む10歳未満~90歳代の男女計270人。原因となったのは同社が15、16日に製造した「函館わっぱめし海鮮ミックス」「三陸産煮穴子めし」など10種類以上の弁当で、全国のスーパーなどで販売された。 症状を訴えた人や未開封の弁当からは、食中毒を引き起こす黄色ブドウ球菌やセレウス菌が検出された。 同社は23日、ホームページ上で謝罪するとともに、弁当製造の経緯を説明した。連休を前に受けた注文に対応するため、一部の弁当は県外の委託業者から仕入れた米飯を使ったが、その管理が不十分だった可能性があるとしている。 市保健所は今後、原因となった食材の調査などを進める。		https://news.goo.ne.jp/art icle/yomiuri/nation/20230 923-567- OYT1T50231.html
	万2千超調査へ	青森県八戸市の弁当店が製造した弁当を食べて全国で体調不良を訴えている人が相次いでいる問題で、保健所は33都道府県の2万2000個余りを調査対象としていることを明らかにしました。八戸市保健所によりますと、弁当店「吉田屋」の弁当を食べて嘔吐(おうと)や下痢といった症状が出たのはこれまでに全国で301人となっています。調査対象の弁当は市内の施設で15日と16日に製造・納品した59種類、合わせて2万2184個です。 弁当は33都道府県の店舗へ航空機などを使って冷蔵で運ばれたということです。	ル	https://news.ksb.co.jp/an n/article/15012210

※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。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/9/23		三重県尾鷲市の飲食店で調理された弁当を食べた18人が下痢や嘔吐など食中毒の症状を訴え、県の保健所はこの店を営業禁止処分としました。食中毒が発生したのは尾鷲市古戸町の飲食店「かわぐち食堂」です。 三重県によりますと、今月18日にこの店が調理し配達された、ハンバーグや焼き魚が入った弁当を食べた33人のうち、66歳から94歳の男女、あわせて18人が下痢や嘔吐などの食中毒の症状を訴えたということです。 この18人からはサルモネラ菌が検出されていて、このうち13人は入院し現在も治療を受けているということです。 これを受け尾鷲保健所は、23日付けで再発防止措置が講じられるまでの間、この店を営業禁止処分としました。	CBCテレビ	https://locipo.jp/article/c 951d611-0056-4cdb-844f- 75833284eb07
2023/9/23	29人が下痢や腹痛などの症状 大阪・島本町	大阪府島本町の住宅型老人ホームで、入居者ら29人が集団食中毒です。 大阪府によりますと、集団食中毒が発生したのは大阪府島本町の住宅型有料老人ホームです。施設では、9月13日から16日にかけて、25歳から100歳の入居者と職員、計29人が下痢や腹痛などの症状を訴えたということです。現在は、全員快復に向かっています。 施設では、同じ建物内にある食堂で調理された食事が提供されていて、入居者は3食とおやつ、職員はまかないとして食べていたということです。茨木保健所は食堂を運営する業者に、9月22日から3日間の営業停止命令を出しました。食中毒の原因となるサルモネラ菌は、特に高齢者や幼児では重篤化しやすく、死亡することもあり、注意が必要です。		https://www.mbs.jp/news /kansainews/20230923/G E00052554.shtml
2023/9/21	業停止処分に NHK 北海道のニュース	釧路市内の居酒屋で食事をした10人が、下痢や発熱などの症状を訴え、釧路保健所は「カンピロバクター」と呼ばれる細菌による食中毒と断定して、この店を21日から3日間の営業停止の処分にしました。営業停止の処分を受けたのは、釧路市栄町3丁目の飲食店「居酒屋 藤」です。釧路保健所によりますと、9月9日にこの店で食事をした団体客、17人のうち10人が翌日の朝から下痢や発熱、腹痛などの症状を訴え、このうち6人が医療機関で治療を受けたということです。入院した人はおらず、全員、快方に向かっているということです。保健所が検査した結果、患者7人から食中毒の原因となる細菌の「カンピロバクター」が検出されたため、保健所では店の食事が原因の食中毒と断定しました。この居酒屋は9月14日から営業を自粛していますが、保健所はこの居酒屋を21日から3日間の営業停止の処分にするとともに、衛生管理の徹底を指示したということです。「カンピロバクター」は鶏や牛、豚などの腸の中に生息する細菌で、保健所では、食肉は十分に加熱して食べることや、肉とほかの食品の接触を防ぐことなどを呼びかけています。	NHK==-A	https://www3.nhk.or.jp/s apporo- news/20230921/70000610 74.html

※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。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/9/20	サバの棒ずし食ベアニサキス食中毒 福井の飲食店で2人	福井市保健所は20日、同市の飲食店で、サバの棒ずしを食べた市内の2人が腹痛を訴え、食中毒と断定したと発表した。	福井新聞	https://www.fukuishimbu n.co.jp/articles/-/1874277
2023/9/22	50代男性がアニサキス食中毒 熊本市で今年2人目(KAB熊本朝日放送)	熊本市保健所は寄生虫のアニサキスによる食中毒が発生したと発表しました。アニサキスによる食中毒となったのは熊本市の50代の男性で、今月17日に熊本市内のスーパーでブロック状の鮭を購入し、自宅で刺身に調理し、夜に家族で食べたということです。男性はその日の午後11時ごろ、腹痛と全身のかゆみを訴え、19日に熊本市内の医療機関を受診しました。男性の胃から寄生虫のアニサキスが摘出されたということです。熊本市保健所によりますと、アニサキスは魚の内臓の表面に寄生しており、魚が死んだあとに筋肉に移動することから、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く、また、目視での確認で予防してほしいと呼びかけています。熊本市でのアニサキスによる食中毒は今年2件目になります。	熊本朝日放送	https://news.goo.ne.jp/article/kab/region/kab- 20230922-00007928.html
2023/9/17	食中毒か 中学生の陸上競技大会でおう 吐・発熱など訴える NHK 北海道の ニュース	17日、札幌市で行われた中学生の陸上競技大会で、参加していた複数の生徒がおう吐や発熱などの症状を訴えて、このうち11人が病院に搬送されました。いずれも症状は軽いということですが、保健所は、生徒たちが同じ食事を取っていたことなどから、食中毒の可能性もあるとみて調べています。消防や大会の運営者などによりますと、17日午前、札幌市厚別区の厚別公園競技場で行われていた北海道中学校新人陸上競技大会で、参加していた複数の生徒が発熱やおう吐などの症状を訴えました。 大会関係者などが生徒たちを介抱したあと、11人が病院に搬送されましたが、いずれも症状は軽いということです。競技場には複数の救急車が出動したことから一時、騒然としました。 大会の運営者によりますと、症状を訴えたのは、十勝や道南地方などから参加した生徒で、いずれも札幌市中央区の宿泊施設を利用し、同じ食事を取っていたということです。 札幌市保健所は、生徒の症状や同じ食事を取っていた状況から、食中毒の可能性もあるとみて、調べています。	NHKニュース	https://www3.nhk.or.jp/s apporo- news/20230917/70000609 63.html

※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。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/9/19		中国・山西(さんせい)省臨汾(りんふん)市で、披露宴に参加しホテルで食事をした数百人が、集団食中毒が疑われる腹痛や嘔吐(おうと)などの症状を訴えた。披露宴を開いた呂さんは自身のSNSを通じ、今月7日に親戚、友人400人以上を集めてホテルで披露宴を行ったと説明。その後、100人近い人が相次いで発熱や腹痛、吐き気などを訴えた。症状が出た人の年齢は、一番下が4歳、上は70~80歳だったと明かした。病院を受診し入院した人もいれば、自分で薬を購入し自宅療養した人もいるという。呂さんは状況を把握した後、警察に通報した。19日に現地の市場監督管理局が発表した内容によると、披露宴に参加した人数は約470人。7日正午にホテルで食事をした後、8日午後~12日までに発熱や腹痛の症状で病院を受診した人は計61人だった。うち52人は軽症だったが、9人は入院治療を行ったという。17日までに全員が完治し退院した。現在、具体的な感染源について調査が進められている。		ttps://www.wowkorea.jp/news/read/409263.html
2023/9/18	ホイアンのバインミー店主、集団食中毒後の精神的打撃	ホイアンのバインミー屋「bánh mý Phượng」のオーナーは、外国人観光客33人を含む141人が食中毒となった事案後、精神的に深く落ち込んでいることを明らかにした。オーナーのチュオン・ティ・フォンさん(60)は「食中毒の発生後、心から落ち込んでおり、食欲も落ちました。すべての患者が速やかに回復することを心より願っています」と気持ちを伝えた。外国人観光客から愛されているパインミーの屋台を、フォンさんは34年間経営している。地元メディアへの取材で、フォンさんは原材料の仕入れから商品の加工、販売に至るまでの全工程を自らが管理していると語った。フォンさんは原材料の仕入れから商品の加工、販売に至るまでの全工程を自らが管理していると語った。フォンさんは近所のバン屋からパンを仕入れ、ホイアン市場の店で豚肉製のパテ、シュウマイ、チャーシューなどの食材とともに野菜を購入する。卵ソースの製造はスタッフが担当している。フォンさんはこの流れを34年間監督してきた。スタッフは主に野菜の洗浄や商品の販売を担当している。保健局は、フォンさんの屋台の食品安全と衛生状態を定期的にチェックしていた。フォンさんは「この集団食中毒事件は私にとって重大な影響を及ぼしました。誰もこんな事態を望んでいない。私はこの経験から教訓を得て、より注意深くなります」と付け加えた。食中毒事件が発生した9月11日には、フォンさんの店で1900個以上のパインミーが売られた。フォンさんは「その日も食材やパンは厳選されたものであった」と主張している。衛生検査官が9月13日に同店を訪れ、調理場が衛生基準を満たしていない点や、原材料と完成品を一緒に保管していた問題を指摘した。同店では、パテ、レタス、キュウリ、バジル、タマネギ、ボークパテ、チャーシュー、シュウマイが保存されていた。これらのサンブルはニャチャンのパスツール研究所に検査のため送られた。卵ソースとパンは売り切れており、サンブルの提供ができなかった。クアンナム省保健局は、15日に141人が頭痛、発熱、腹痛、下痢といった症状で入院したことを発表した。大部分の患者の状態は安定しており、人工呼吸器を使用している患者は確認されていない。パインミーには、冷製の肉やコリアンダー、キュウリ、ニンジンのピクルス、ダイコンなどの野菜、フランス風のパテやマヨネーズなどの調味料が使用される。その他、チャー・ルア(ペトナム風ハム)、目玉焼き、焼き豚、肉団子などのパリエーションも存在する。同店は国際的なメディアでも取り上げられるほどの人気店であった。		https://poste- vn.com/news/2023-09- 18-15685

※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。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/9/28	結婚式場で食中毒 男女29人が下痢や嘔吐などの症状 岐阜・各務原市	岐阜県各務原市の結婚式場で、食事をした29人が食中毒の症状を訴え、県はこの式場の調理場を営業禁止処分としました。食中毒が発生したのは、各務原市蘇原野口町にある結婚式場「ブライダルオンウォーター コッツウォルズ」です。岐阜県によりますと、今月24日に、サーモンマリネやケーキなどを食べた77人のうち、男女29人が下痢や嘔吐などの症状を訴えたということです。症状があった人に共通する食事がこの式場で調理されたもののみだったことや、患者の便からノロウイルスが検出されたことから、県はこの式場で食中毒が発生したと断定し、当面の間、調理場を営業禁止にする処分を28日付けで出しました。20代の男性1人が入院していますが、症状を訴えた人はいずれも回復に向かっているということです。県は患者らの検査を続け、原因を調査するとしています。	中部テレビ	https://news.yahoo.co.jp/ articles/b271af83bc417a9 75c38bdc0833a7e8251f73 c9d
2023/9/27		北九州市は27日、八幡西区の飲食店で一緒に食事をした3人が食中毒を起こした疑いがあると発表しました。 ◆重症者はおらず 北九州市によりますと、9月21日に八幡西区の飲食店を利用した4人のうち、3人が下痢や腹痛などの症状を訴えました。現時点で重症者はいないということです。北九州市保健所が詳しい原因を調べています。	RKB毎日放送	https://newsdig.tbs.co.jp/ articles/- /745232?display=1
2023/9/28	サルモネラ食中毒が多発しています	加熱不十分な卵や肉料理が原因で、下痢や腹痛、発熱などを発症するサルモネラ食中毒が多発しています。 卵や肉は十分に加熱し、調理器具はしっかり洗浄するなど、正しい知識を身に付けて食中毒を防ぎましょう。サルモネラとは サルモネラは、鶏や牛、豚等の動物の腸内にいる菌で、食肉に加工する際、肉に付いてしまうことがあります。 また、鶏が菌をもっていると、まれに鶏卵の内部に菌が取り込まれることがあります。 サルモネラ食中毒の特徴 潜伏期間 8~48時間 症状 下痢、腹痛、発熱(高熱になりやすい)等原因食品 加熱不十分の食肉や卵料理など 過去の事例では自家製マヨネーズやティラミス、卵焼き、オムレツなどが原因になった事例も、そして、7月には広島市の飲食店でも食中毒が発生しました	広島市公表	https://www.city.hiroshim a.lg.jp/site/syokuhin- eisei/352275.html

※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。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/9/25	"弁当で17人食中毒" 丹波篠山の飲食店に県が営業停止処分 - NHKニュース	今月(9月)、丹波篠山市の飲食店が販売した弁当を食べた17人が下痢や腹痛の症状を相次いで訴え、兵庫県は、この飲食店の弁当が原因となった食中毒として、店を25日から2日間の営業停止処分にしました。営業停止処分を受けたのは、丹波篠山市の飲食店「野々口商店」です。県の丹波健康福祉事務所によりますと、この店が今月18日に販売した弁当を食べた60代から80代の17人が下痢や腹痛の症状を訴えているということです。17人はいずれも症状は軽く、快方に向かっているということです。調査の結果、▼症状を訴えた人に共通する食事がこの店の作った弁当に限られていたほか、▼飲食店の従業員などから食中毒の原因となる「ウエルシュ菌」が検出されたことが分かったということです。このため県は弁当が原因となった食中毒と判断し、この店を25日から2日間の営業停止処分にしました。原因の食材は断定されていませんが、ウエルシュ菌は煮物や鍋料理など加熱した料理を室温で放置すると増殖するため、県は、加熱した料理でも室内で放置せずすぐに食べるか、10度以下に冷やして保存するよう呼びかけています。		https://www3.nhk.or.jp/ln ews/kobe/20230925/2020 023337.html
2023/9/23	弁当で18人が食中毒、尾鷲の飲食店を 営業禁止 - 伊勢新聞	三重県は23日、尾鷲市古戸町の飲食店「かわぐち」の弁当を食べた18人が、発熱や下痢などの症状を訴えたと発表した。県は同店の弁当が原因の食中毒と断定。同日付で営業禁止処分とした。県によると、症状を訴えのは66歳から94歳までの男女。弁当のメニューの一部を食べた従業員とその家族も含まれる。うち80代と90代の13人が入院中。弁当は18日に調理して配達された。 尾鷲市内の医療機関が19日、救急搬送された複数の患者に食中毒のような症状があると、尾鷲保健所に連絡したことをきっかけに発覚。複数の患者の便からサルモネラ菌が検出されたという。	伊勢新聞	https://www.isenp.co.jp/2 023/09/25/99234/
2023/9/25	広島市南区の飲食店で焼き鳥など食べ下 痢や発熱 3人から食中毒菌	広島市は24日、南区出汐の飲食店「鳥とり」で食中毒が発生したとして、同店に営業禁止を命令した。市保健所によると、15日夜に同店で焼き鳥などを食べた1グループ11人のうち3人が、18日夜から19日昼にかけて下痢や発熱の症状を訴えた。3人の便から食中毒菌カンピロバクターが検出された。全員が快方に向かっているという。	中国新聞	https://nordot.app/10786 35720487288853?c=7683 67547562557440

※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。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/9/29		29.9月28日、タイビン省食品安全衛生局の代表者からの情報によると、ティエンハイ小学校の4年生XNUMX名が、中学校のケーキを食べた後、吐き気、めまい、下痢などの食中毒の症状が出たとのこと。クラス内で秋祭りパーティーが開催されました。	タンニエンマガ ジン	https://www.vietnam.vn/j a/28-hoc-sinh-tieu-hoc- co-bieu-hien-ngo-doc- thuc-pham-sau-bua-tiec- tet-trung-thu/
2023/9/29	タケ」公園で採取し自宅で調理…錯乱状態で嘔吐やけいれん	埼玉県の公園で採ったキノコを食べた家族4人が18日、救急された。食べたのは毒キノコだった。東京・新宿区に住む家族4人は9月18日、埼玉県内の公園で採ったキノコを自宅で炒めて食べたところ、錯乱状態となり、嘔吐やけいれんなどを起こして病院に救急搬送れた。 食べたのは毒キノコ「テングタケ」 家族が食べたのはテングタケという毒キノコで、これが原因の食中毒と判明したという。11歳の男の子と12歳の女の子は回復したが、40代の両親は今も入院中だ。(「イット!」9月28日放送より)		https://news.livedoor.com /article/detail/25075232/
2023/9/28		(1)令和5年9月27日(水)午前9時20分頃、西北地域県民局地域健康福祉部保健総室(五所川原保健所)に管内の医療機関から、「キノコによる食中毒が疑われる患者が入院している。」との連絡があった。(2)同地域県民局の調査の結果、患者は9月22日(金)に自宅近くの立木の根本付近で採取されたキノコを9月23日(土)の夕食に喫食し、同日深夜から下痢、著しい発汗及び嘔吐を呈したため、9月26日(火)に医療機関を受診していた。また、同居家族2名も当該キノコを喫食し、下痢等を呈していたが、すでに回復していたことが判明した。(3)同地域県民局では、患者らが食べたとするキノコが有毒のアセタケ属キノコ(コブアセタケ類似種)と判断されること、患者らの症状がアセタケ属キノコの有毒成分によるものと一致すること及び医師の届出があったことから食中毒と断定した。2発生年月日令和5年9月23日(土) 3喫食者数3名 4患者数3名(男性2名(70歳代、50歳代)、女性1名(70歳代))*入院している患者(70歳代男性)は快方に向かっている。*その他の2名の患者は回復している。5主な症状下痢、著しい発汗、嘔吐 6原因施設家庭 7原因食品キノコのみそ汁8病因物質植物性自然毒(アセタケ属キノコ(コブアセタケ類似種))	青森県公表	https://www.pref.aomori.l g.jp/release/2023/74533. html

※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。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/9/25	【報道資料】 アニサキスによる食中毒の 発生について		熊本市ホーム	https://www.city.kumamo to.jp/hpKiji/pub/detail.as px?c_id=5&id=50991&cla ss_set_id=3&class_id=53 5
2023/9/29		青森県八戸市保健所は29日、同市の駅弁製造会社「吉田屋」の弁当を原因とする食中毒で、28日時点で29都道府県の497人の患者を確認したと発表した。27日時点では489人だった。市保健所によると、都道府県別で長野が加わったほか、各地で新たな患者が判明した。埼玉、東京、福岡、熊本で過去の報告分からそれぞれ1人を取り下げた。重複集計があったとしている。吉田屋は23日から営業禁止処分中。患者が食べた弁当数は28日時点で21種類に上った。		https://news.yahoo.co.jp/ articles/02b2c1c23ca30f4 9ed8411b6581046a8ed6a 3006