

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
2023/12/17	唐揚げやカツカレー弁当食べ23人が食中毒、店は無許可製造…保健所が営業行わないよう指導	甲府市は16日、同市羽黒町の「メイプルランチ」が販売した弁当を食べた20～60歳代の男女23人が、ノロウイルスによる食中毒を発症したと発表した。重症者はいないという。市保健所によると、12日に市内の事業所で唐揚げやカツカレーなどの弁当を食べた23人が、13日から15日にかけて嘔吐おうとや下痢などを発症したという。同店は弁当製造に必要な許可を得ていなかったため、市保健所は14日、弁当製造などの営業を行わないよう指導した。	読売新聞	https://www.yomiuri.co.jp/national/20231217-OYT1T50041/
2023/12/16	給食食材「かやきせんべい」にカビ毒健康被害確認されず 柏市の小中6校4219食分	柏市は15日、市内の小中学校6校で11月に提供した給食の食材「かやきせんべい」の原料から食品衛生法の基準値を超えるカビ毒が検出されたと発表した。納入業者から報告があり判明した。同食材を使用した「せんべい汁」は4219食分提供されたが、児童生徒らの健康被害は確認されていないという。市によると、納入業者が今年11日、原料の小麦からのカビ毒検出を報告。せんべい汁は11月9～20日の間に6校で各1回ずつ、全学年に提供された。市ではすでにこの業者からの納入を停止、保護者には文書やメールで事情を説明している。カビ毒はデオキシニバレノールで、大量に摂取すると嘔吐（おうと）や消化管などの障害といった症状が出る可能性があるという。	千葉日報	https://gunosy.com/articles/e3BnN
2023/12/15	老人ホームで24人食中毒 70～90代の男女、便から「ウエルシュ菌」 船橋	船橋市は14日、市内の介護付有料老人ホーム「ライフコミュニケーション船橋厨房」で、給食を食べた入居者の70～90代の男女24人が下痢の症状を訴え、便から食中毒の原因となる「ウエルシュ菌」が検出されたと発表した。市保健所は給食が原因の食中毒と断定し、施設内の給食調理施設を2日間の営業停止処分とした。市保健所によると、7日に肉野菜炒めなどを食べた入居者35人と職員2人のうち、24人が翌8日早朝に発症した。全員回復しているという。	千葉日報	https://news.yahoo.co.jp/articles/d55007d950e92ea1f332c04026c9093d0c4a7cf4
2023/12/13	学食で学生10人食中毒 茨城・阿見の県立医療大 運業者、営業禁止に	茨城県は13日、同県阿見町阿見の県立医療大の学生食堂で7日に提供された料理を食べた10～20代の男女10人の学生が腹痛や下痢を訴え、竜ヶ崎保健所がウエルシュ菌による食中毒と断定したと発表した。全員快方に向かっているという。県生活衛生課によると、学食はNPO法人「青少年の自立を支える会シオン」（同町）が運営。提供された料理は吸い物、わかめご飯、肉じゃがの定食。食べた学生2人の検体からウエルシュ菌が検出された。	茨木新聞	https://nordot.app/1107616007596458653?c=113147194022725109

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
2023/12/11	【大分】中津市の飲食店で食中毒 カンピロバクター菌を検出	大分県中津市の飲食店で食中毒が発生し、県はこの店に営業停止命令を出しました。 県によりますと12月2日、中津市の居酒屋「鳥ひろ」で焼き鳥や鶏のタタキなどを食べた20代の2人が発熱や下痢などの症状を訴え、医療機関を受診しました。保健所が2人の便を調べたところ、カンピロバクター菌が検出されました。体調は快方に向かっているということです。県はこの店に対し、12月1日から3日間の営業停止と、手指を消毒できる手洗い設備の設置命令を出しました。県は「鶏肉は十分に加熱して提供する」と呼び掛けています。	大分朝日新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/fa21472ddf5ed9c63a6cc2b85a781d7805bb258c
2023/12/12	大阪府 小学校 同クラスの児童10人がO-157感染	12月11日、大阪府大阪市は先月11月以降、東成区の小学校で同じクラスの生徒10人が腸管出血性大腸菌O-157に感染したことを発表しました。10人のうち1人は下痢の症状がひどく、6日間入院したとのこと。大阪市によると感染源は現在も分からず、給食の調理方法についても問題はなかったとしています。大阪市は学校に、感染拡大防止の指導を行うとともに、関係者へ注意喚起を呼び掛けています。 腸管出血性大腸菌は、感染すると食後3～8日間で激しい腹痛や下痢、下血などを引き起こします。 感染の主な原因としては、加熱不足の肉を食べることや、菌に汚染された飲食物を摂取することなどがあげられます。これらに注意して感染を防ぎましょう。	食環境衛生研究所	https://www.shokukanke.com/post-14237/
2023/12/12	矢掛町の2施設で食中毒 24人が嘔吐や下痢 サワラの刺身から寄生虫「4極囊粘液胞子虫」検出	岡山県は、矢掛町の宿泊施設の飲食店などで提供された料理を食べた24人が、食中毒の症状を訴えていると発表しました。 岡山県生活衛生課によりますと、食中毒が発生したのは矢掛町にある宿泊施設・矢掛屋の中にある「花鳥風月」と、同じグループの飲食店「矢掛豊穰あかつきの蔵」です。今月(12月)8日に備中保健所に飲食施設から連絡がありわかったもので、調べたところ、7日に「花鳥風月」で食事をした11人が、また9日に「矢掛豊穰あかつきの蔵」で食事をした13人が嘔吐や下痢などの症状を訴えたということです。 県が食材を調べたところ、サワラの刺身から、食中毒を引き起こす寄生虫「4極囊粘液胞子虫」が見つかり、原因食材はサワラの刺身ではないかと推定し調べています。岡山県は、2つの飲食施設をきのうから14日まで4日間の営業停止処分しました。	山陽放送	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/rsk/region/rsk-888279

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
2023/12/8	食中毒の発生について 有毒植物（スイセン）	<p>令和5年12月1日（金）、市内の医療機関から「令和5年11月30日（木）に、スイセンを誤食して救急搬送されてきた患者を診察し、食中毒が疑われる。」との連絡があり、直ちに調査を開始しました。発症者宅の庭から採取した植物がスイセンと鑑別され、また、スイセンに含まれる有毒成分が検出されたため、本日、有毒植物（スイセン）を原因とする家庭での食中毒と判断しました。</p> <p>横浜市青葉区 3 発症状況（12月8日（金）現在） 喫食関係 喫食日時 11月30日（木）7時15分 喫食者数 2人 発症者 関係 初発日 11月30日（木）7時40分 発症者数 2人（70歳代） 内訳：男性1人、女性1人 主な症状 下痢、おう吐、頭痛 ※発症者の症状はいずれも軽く、重症者及び入院者はいません</p>	横浜市記者発表	https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/iryo/2023/12/08syokuchudoku.files/0002_20231208.pdf
2023/12/22	食中毒の発生について 調布市内の高齢者施設で提供された食事で発生した食中毒	<p>令和5年12月10日（日曜日）午前9時48分、東京都保健医療情報センターを通じて調布市内の高齢者施設から多摩府中保健所に「12月9日（土曜日）午後9時から入所者複数名が下痢、腹痛の食中毒様症状を呈している。」旨、連絡があった。施設名はサン・ラポール調布（調布市国領町）で、ハーベスト(株)（同、脇本実社長）が営業している高級老人ホーム。多摩府中保健所は、直ちに食中毒調査を開始した。</p> <p>患者は、当該高齢者施設の入所者10名で、12月9日（土曜日）午後11時00分から同月10日（日曜日）午前10時00分にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈していた。当該高齢者施設の給食施設では、入所者に朝食、昼食及び夕食の三食並びにおやつを調理し、提供していた。また、調理従事者及び当該高齢者施設の職員の一部は、入所者と同じ食事を喫食していた。</p> <p>患者10名のふん便及び非発症の調理従事者2名のふん便からウエルシュ菌を検出した。ウエルシュ菌が検出された患者及び調理従事者は共通して12月9日（土曜日）の朝食を喫食していた。施設内で感染症を疑う情報がないことを確認した。</p>	東京都公表	https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2023/12/22/24.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
2023/12/20	「納豆臭」や「糸を引いていた」のに…マフィン食中毒問題、行政処分はなぜ見送られた？	<p>11月11日と12日の2日間、東京ビッグサイトで開催されたイベントで、東京目黒区の焼き菓子店が販売していたマフィンを食べた複数の人が腹痛や嘔吐、下痢の症状を訴えた問題。イベントでは9種類約3000個が販売され、SNSでは購入者から「納豆臭がした」「糸を引いていた」などと被害を訴える声があったが、目黒保健所は食中毒の原因となる細菌が検出されなかったとして、店への行政処分を見送ったことがわかった。保健所は、体調不良を訴えていた7人の便と15個のマフィンを分析したという。</p> <p>ニュースで報じられるとX(旧ツイッター)のトレンドに「マフィン購入者の体調不良」「デスマフィン」があがり、《体調不良の原因は何なの?》《ウイルスとかでなくて、単純にマフィンが腐ってたという事か》などと不安と怒りの投稿が相次いだ。しかし、体調不良者や購入者から、臭いや見た目の異常が訴えられながら、「見送り」判断されたのは腑に落ちないが……。食品問題評論家で、消費者問題研究所代表の垣田達哉氏はこう言う。</p> <p>「販売数3000個に対し、便の検査数とマフィンの検査数が少ない印象はあります。おそらくすべてのマフィンが汚染されていたわけではなく、たまたま検出されなかった可能性があるでしょう。今回は、食べる前に臭いや粘りが見られて、実食した人が少なかったとみられ、結果的に入院者数なども集団食中毒としては少なかった。これも"被害者が少なかった"評価に繋がったのかもしれない。</p>	日刊ゲンダイ	https://news.nifty.com/article/item/neta/12136-2704634/
2023/12/20	【茅ヶ崎市】市内飲食店にてカンピロバクター食中毒が発生	<p>茅ヶ崎市は、市内の飲食店において食中毒が発生したと発表した。</p> <p>市民から「2023年12月2日(土)に、飲食店を2人で利用したところ、下痢、腹痛等の症状があり、医療機関で検便を実施したところ、カンピロバクターが検出された。」との連絡が、2023年12月13日(水)に茅ヶ崎市保健所にあった。</p> <p>当所で調査を行ったところ、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・患者の共通の食事が当該施設で提供された食事だけであること ・患者及び調理従事者の便からカンピロバクターが検出されたこと ・患者の症状、潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒症状と一致すること ・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと <p>上記の4点から、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と決定した。</p>	ニュース 茅ヶ崎市	https://shonanjin.com/news/chigasaki-campylobacter-food-poisoning-occurred-at-a-restaurant-in-the-city/

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
2023/12/19	名古屋・名東区の飲食店で焼き鳥など食べた10人が食中毒	<p>名古屋市名東区の飲食店で焼き鳥や唐揚げなどを食べた10人が発熱や下痢などの症状を訴え、その後、患者からカンピロバクターが検出されたため、名古屋市は食中毒と断定し、この店を当面、営業禁止の処分にしました。営業禁止処分を受けたのは名古屋市名東区の飲食店「焼鳥りっぷ」です。</p> <p>名古屋市によりますと、12月9日にこの店を利用した15人のグループのうち30代から60代の10人が発熱や下痢などの症状を訴えました。10人は焼き鳥や手羽先の唐揚げなどを食べていて、保健所が調べたところ6人からカンピロバクターが検出されました。</p> <p>症状を訴えた人たちは全員が回復に向かっていて、入院した人もいないということです。</p> <p>名古屋市はこの店が提供した料理が原因の食中毒と断定し、再発防止策が講じられるまで当面、営業禁止の処分にしました。</p> <p>名古屋市によりますと、カンピロバクターは生の鶏肉から検出されることが多いということで、鶏肉を食べる際は十分に加熱するよう注意を呼びかけています。</p>	中日新聞	https://www3.nhk.or.jp/Inews/nagoya/20231219/3000033354.html
2023/12/21	職場の忘年会で食中毒…客41人が下痢や嘔吐等の症状 飲食店を営業禁止処分に 刺身やローストビーフ等提供	<p>名古屋市熱田区の飲食店で忘年会をした客41人が、下痢や嘔吐などの症状を訴えました。保健所は食中毒と断定し、店を営業禁止処分としました。名古屋市によりますと、食中毒が発生したのは、熱田区波寄町の飲食店「東北商店 金山東口店」です。</p> <p>12月14日と16日に、いずれも職場の忘年会でこの店を利用した2つのグループ計66人のうち、20代から70代の男女41人が下痢や嘔吐などの症状を訴えました。客からの連絡を受けて保健所が調べたところ、客7人からノロウイルスが検出され、保健所は原因を食中毒と断定し、20日付で店を営業禁止処分としました。店では、刺身身の盛り合わせやサラダ、ローストビーフなどが提供されていて、現在は全員が快方に向かっているということです。名古屋市では2023年に入ってから18件の食中毒が発生していて、保健所が調理や食事の前に手を洗うなど注意を呼びかけています。</p>	東海テレビ	https://news.yahoo.co.jp/articles/e093e61bfaff6ca307aaaa95b3eb8d2d39b3f318
2023/12/20	岩手県産小麦からカビ毒が検出。飲食店が知っておくべき小麦粉の正しい保存法とは 飲食店	<p>基準値約4倍のカビ毒を検出。約400トンが出荷も、在庫はすべて破棄</p> <p>岩手県産小麦の「ナンブコムギ」からカビ毒が検出された問題で、JA全農いわてによると、販売先の製粉メーカーの自主検査で、基準値の約4倍のカビ毒が検出されたという。カビ毒が検出されたのは、北上市の業者が販売した2022年産のナンブコムギで、すでに約400トン小麦粉として加工、出荷された。今回のナンブコムギから検出されたのは、デオキシニバレノール(DON)というカビ毒で、嘔吐を引き起こすほか、消化管に障害を起こすといった症状が出るのが特徴だ。今回の小麦との因果関係は不明だが、現在までに各地の幼稚園や小中学校の児童・生徒らが体調不良で病院を受診するなどしている。JA全農いわてによると、残りの在庫はすべて廃棄するという。</p>	飲食店ドットコム	https://www.inshokuten.com/foodist/article/7287/

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
2023/12/22	洋食店「グリルうかい 丸の内店」食中毒事故で謝罪 ノロウイルス原因、クリスマスが営業停止に	<p>東京の洋食店「グリルうかい 丸の内店」は22日、公式サイトを通じ、食中毒事故が発生したと報告した。27日まで営業停止となり、クリスマスに利用できなくなった。運営する株式会社うかいは「この度、当社が運営する店舗『グリルうかい 丸の内店』（東京都千代田区丸の内）におきまして、ノロウイルスを原因とする食中毒事故が発生いたしました」と発表。</p> <p>続けて「この事態を受けて当該店舗では2023年12月21日より営業を自粛し、2023年12月22日付で千代田区千代田保健所より以下のとおり同日から6日間の営業停止処分を受けました」と伝えた。営業停止は27日まで。「発症されましたお客様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お詫び申し上げます。また、当該店舗を日頃よりご利用いただいておりますお客様および今後当該店舗をご利用予定のお客様、ならびに関係者の皆様に多大なるご迷惑とご心配をおかけいたしましたこと、重ねてお詫び申し上げます」と謝罪した。</p> <p>「グリルうかい」は、洋食・グリル料理の人気店。都内を中心に店舗展開し、公式サイトでは「当社では『100年続く店づくり』という店舗理念を掲げ、当社でしか味わうことができない空間、料理を提供し、何世代にもわたりお客様にご愛顧いただけるよう、時代と共に進化させるべきことと、守り伝えていくべきことを常に考えて運営しております」と説明している。</p>	oriconニュース	https://news.yahoo.co.jp/articles/c57cf600fb24e98d755d3fa1283b7056b7ff2213
2023/12/23	【速報】 飲食施設で食中毒 18人が腹痛や下痢などの症状 発症者や調理従事者の便からウエルシュ菌検出	<p>兵庫県は23日、相生市の飲食施設で19日に飲食した4グループ計18人が腹痛や下痢などを発症するなどの食中毒が起きたと発表しました。</p> <p>県によりますと、食中毒が発生したのは相生市の飲食施設「52」で、この施設が提供した食事を食べた4グループの20～68歳の男性18人が腹痛や下痢などを発症しました。18人は全員快方に向かっていますが、いずれもこの施設が提供したクリームシチューや豚肉の香草パン粉焼き、海藻サラダなどを食べ、発症者や調理従事者の便から、「ウエルシュ菌」が検出されたということです。</p> <p>県は23日、この施設が提供した食事が原因で食中毒が発生したと断定し、施設に対し1日間の営業停止命令を出しました。</p> <p>■ウエルシュ菌とは ヒトや動物の大腸の中に存在する菌。大量に増殖した食品を食べると、腸管内でさらに増殖し、毒素を発生させる。主な症状は下痢や腹痛。カレー、スープ、シチューなど、肉や魚類を使って一度に多くの量を調理する食品で発生しやすいとされる。</p>	YTV	https://news.yahoo.co.jp/articles/a429f52e8e960ea5ab803bd1126429679c5461e7

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2023/12/23	宴会料理で食中毒 群馬・太田市の居酒屋を営業停止処分	群馬県は23日、太田市飯田町の居酒屋「味工房 夢太郎」が提供した宴会料理を食べた20～60代の男女計22人が下痢や嘔吐、発熱などの症状を訴え、一部の客と従業員からノロウイルスが検出されたと発表した。県は同店が原因の食中毒と断定し、25日まで3日間の営業停止処分とした。県食品・生活衛生課によると、15日夜に店を利用した2グループ24人のうち22人が発症した。症状は16日正午ごろから出始めたという。入院した人はいなかった。原因の食品は特定されていないが、両グループは同じ宴会料理を食べていた。	上毛新聞	https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/395378
2023/12/23	仕出し寿司食べた15人が食中毒症状訴える 出雲市のすし店を4日間の営業停止	鳥根県に入った連絡によりますと、出雲市内の飲食店から仕出し料理を取って食べた計15人が、下痢などの症状を訴えていることが分かり、県はこの店の食事が原因の食中毒と断定しました。入院した人はなく、全員快方に向かっているということです。 食中毒の症状を訴えているのは、出雲市と雲南市に住む20歳代から80歳代の男女2グループ15人です。 いずれも20日に出雲市荻苅町のすし店、富貴寿しから、一方のグループが生魚を使ったちらし寿司、もう一方が握り寿司を仕出しで取って食べ、翌日午前中から翌々日にかけて吐き気や発熱、下痢などの症状を訴えたということです。全員に共通した食事がほかにないことから、県はこの店の料理が原因の食中毒と断定し、23日から26日まで4日間の営業停止の処分をしました。 現在、食中毒の原因となったものを調べています。	山陰放送	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/911689?display=1