

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/1/22	弁当食べた男女56人が「食中毒」一部の 人から「ウェルシュ菌」下痢や腹痛を訴 え…弁当店に2日間の営業停止処分	大阪府吹田市は市内にある弁当店で製造された弁当を食べた男女56人が腹痛や下痢などの症状を訴え、一部の人から食中毒菌の一種である「ウェルシュ菌」が検出されたと発表しました。吹田市保健所によりますと、吹田市江坂町にある弁当店「楽楽弁当できた亭」の運営会社から13日に「当社が調整した弁当を食べた人から体調不良の報告が寄せられている」と保健所に連絡があったということです。保健所が調査した結果、弁当を食べた130人のうち56人が下痢や腹痛など食中毒の症状を訴えていることがわかり、そのうち6人の便から「ウェルシュ菌」が検出されたということです。 保健所は症状を訴えた56人が共通して食べたものが弁当のみであることから、弁当が原因とする食中毒と判断しました。弁当にはとりのから揚げ、肉じゃが、ひじきの煮物や卵焼きなどが含まれていたということですが、原因となった食品は調査中だということです。 保健所は、弁当店に対して、19日から2日間の営業停止処分を行いました。症状を訴えた人たちは全員、軽症で快方に向かっているということです。	MBSニュース	https://news.yahoo.co.jp/articles/c8e0310d3e6e8583eea8661c945fa4716f96adb4
2024/1/24	給食のシューマイにタイルの破片混入 三田市 小中学校2校で532人分提供、健 康被害は報告なし	兵庫県三田市教育委員会は24日、22日に清水山給食センター（志手原）でシューマイを調理中に、タイルの天板の破片が見つかったと発表した。既にシューマイは多くの学校に配送されていたため、同センターは各校に提供中止を連絡したが、連絡漏れなどで上野台中学校と三輪小学校の計532人分が提供された。健康被害の報告はないという。 市教委によると、22日午前11時半頃、調理師がオープンでシューマイを焼こうとした際、投入前のかごの中に一辺の最大が約18ミリ、厚さ約2ミリの破片を見つけた。下処置室のタイルの天板が欠けており、欠損部分の一部が破片と一致した。 返却されたシューマイからは異物は見つからず、ほかの破片は清掃時の排水で流れたと推測している。同センターは、設備の再点検や補修、作業前後の目視点検の徹底など、再発防止を図る。	神戸新聞	https://nordot.app/1122848183931093470?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-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
2024/1/25	下痢や腹痛訴える20代4人からカンピロバクター属菌 飲食店を2日間の営業停止処分 沖縄・浦添市	浦添市の飲食店で、焼き鳥などを食べた4人が、下痢や発熱などの症状を訴えていたことがわかり、保健所は食中毒と断定して、この店を2日間の営業停止処分としました。営業停止処分となったのは、浦添市伊祖にある「鶏とロマン」です。 県によりますと、先月29日、この店で焼き鳥やよだれ鶏などを食べた20代の4人が、その後、下痢や腹痛、発熱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、4人のうち3人から食中毒を引き起こす細菌の「カンピロバクター」が検出されたため、保健所では店が提供した料理が原因の食中毒と断定し、24日から25日までの2日間の営業停止処分としました。現在、症状を訴えた4人は回復しているということです。県によりますと、去年、県内では速報値で28件の食中毒が発生していて、このうちカンピロバクターは19件となっています。 県は、「鶏の刺身など未加熱や加熱が不十分な鶏肉料理が原因のカンピロバクターによる食中毒があとをたたない。焼き鳥などの肉料理は十分に加熱し、生焼けと感じた場合は焼き直しをお願いするようにしてほしい」と呼びかけています。	沖縄newsweb	https://www.okinawatime.co.jp/articles/-/1296823
2024/1/23	東京・虎ノ門のビルで食中毒か 18人が体調不良で病院に救急搬送	東京・港区のビルで18人が体調不良で救急搬送されました。食中毒の疑いがあるということです。東京消防庁などによりますと、23日午後3時半すぎ、港区虎ノ門の神谷町トラストタワーの17階で体調不良を訴える119番通報がありました。救急隊などが駆け付けると、18人が体調不良を訴えて病院に救急搬送されました。食中毒の可能性があり、詳しい容体については分かりませんが全員、意識はあるということです。 警視庁などが、このフロアの関係者などに事情を聴いています。	テレ朝	https://news.tv-asahi.co.jp/news_society/articles/000333891.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-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
2024/1/26	千代田区 ホテル社員食堂 ノロウイルスで101人集団食中毒	東京・千代田区のホテルの社員食堂で食事をした101人が下痢やおう吐などの症状を訴え保健所が調べたところ、ノロウイルスによる集団食中毒だとわかり、千代田区はこの社員食堂を26日から3日間の営業停止処分にしました。営業停止の処分を受けたのは港区に本社がある「エームサービス」が運営する千代田区のホテルの社員食堂です。都によりますと、今月22日、ホテルの担当者から「社員食堂で食事をした92人が下痢やおう吐などの体調不良で休んでいる」などと千代田区保健所に連絡がありました。 保健所が調べたところ、今月19日と20日にこの社員食堂を利用したあわせて101人が同じような症状を訴えていることがわかり、このうち複数の人からノロウイルスが検出されたということです。 区はノロウイルスによる集団食中毒と断定し、この社員食堂を26日から3日間の営業停止処分としました。都によりますと、食べ物の何が原因かはわかっていないということで、保健所が調査を続けています。都は、ノロウイルスは毎年、冬に多く発生することから、調理や食事の前にきちんと手を洗うことや食品を十分に洗うなど注意を呼びかけています。	NHK	https://www3.nhk.or.jp/s hutoken-news/20240126/1000101435.html
2024/1/26	パンを食べて食中毒の疑い、ソクチャンで30人が入院	26.1月30日、ソクチャン省食品安全衛生支局長のオー・ヒエン・シ氏は、ソクチャン市でパンを食べたことによる食中毒の疑いがあり、XNUMX人が死亡したと語った。入院している治療機関です。 具体的には、25.1月5日午後、ソクチャン省の食品安全衛生局は、パンを食べたことによる食中毒の疑い例が多数発生しているとの情報を入手した。その直後、部隊はソクチャン市医療センターと連携するチームを派遣し、地域内の30つの病院で確認を行った。記録によると、パンを食べたためにXNUMX人が治療のために入院し、多くの人が腹痛、下痢、吐き気、発熱、低血圧などの症状を示したという。 患者らによると、24.1月1日午後、ソクチャン市XNUMX区ハイバーチュン通りにある有名なパン屋でパンを買った。パテ入りのパン、ポークソーセージ、コットン、キュウリ…を食べた後、その日の夕方、多くの人が腹痛、下痢、発熱…を起こし、入院しなければならなくなりました。ソクチャン市医療センターによると、25.1月26.1日、ホアントゥアン総合病院（ソクチャン市）に食中毒の疑いのある患者が多数受け入れられた。治療後、多くの患者の健康状態は安定し、自宅に退院しました。しかし、XNUMX月XNUMX日になってもこの病院は多数の入院者を記録し続けた。食中毒の疑いのある事件の後、ソクチャン省食品安全衛生局は当局と連携してパンのサンプルを採取し、原因を解明するための検査に送った。	タンニエンマガジン	https://www.vietnam.vn/ja/nghi-ngo-doc-thuc-pham-do-an-banh-mi-30-nguoi-o-soc-trang-nhap-vien/
2024/2/2	下痢や腹痛… 焼き鳥や焼きおにぎりなど食べた4人に食中毒症状 居酒屋を2日間の営業停止	那覇市保健所は1日、焼き鳥を中心に提供する那覇市安里の居酒屋で、昨年12月16日と同19日に食事をした男女の客8人中4人が下痢や腹痛、発熱を訴え、カンピロバクター属菌・ジェジュニによる食中毒を確認したと発表した。同店を2月1日と2日の計2日間、営業停止処分にした。	琉球タイムス	https://www.okinawatime s.co.jp/articles/-/1301961

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
2024/2/2	G 7 広島サミットで会食に利用、飲食店でノロウイルス…懐石料理食べた40人が発熱や下痢	広島市は、広島市南区の飲食店「とうふ料理 豆匠」でノロウイルスによる集団食中毒があったと発表した。市によると、1月27日に同店で提供された懐石料理を食べた10～70歳代の7グループ40人が発熱や下痢、嘔吐（おうと）などの症状を訴え、患者や従業員の一部からウイルスが検出された。いずれも軽症で、快方に向かっているという。市保健所は1月31日、同店に営業禁止を命令した。 同店は、昨年5月に同市で行われた先進7か国首脳会議（G7サミット）の際、岸田首相とスナク英首相が会食に利用した。	読売新聞	https://article.auone.jp/detail/1/2/2/3792r202402021706832941573400
2024/2/1	食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ	この度、当社が運営する結婚式場「グラストニア」（愛知県名古屋市昭和区）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。発症されたお客様には、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、当該式場をご利用いただいておりますお客様及び今後当該式場をご利用予定のお客様、並びに関係者の皆様に多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたことを重ねてお詫び申し上げます。 記 1. 食中毒の内容について 2024年1月27日に結婚式場「グラストニア」において、ご披露宴にご列席された3グループ140名のうち、17名のお客様より体調不良（腹痛、下痢、嘔吐等）を訴えられている旨のお申し出がございました。これを受け、直ちに名古屋市保健所昭和保健センターに報告し、2024年1月31日に同保健センターの立ち入り検査が実施されました。この結果、発症されたお客様及び当該式場スタッフ合わせて7名から食中毒の病原物質であるノロウイルスが検出され、発生状況等より当該式場で感染されたものと判明いたしました。 2. 行政処分の内容について 上記の内容により、2024年1月31日付で名古屋市保健所昭和保健センターより以下のとおり営業禁止処分を受けました。 処分事業所：結婚式場「グラストニア」 1F メインキッチン・2F ベストリーキッチン 所轄保健所：名古屋市保健所昭和保健センター 処分年月日：2024年1月31日 処分の理由：食品衛生法第6条第3号違反この度、当社が運営する結婚式場「グラストニア」（愛知県名古屋市昭和区）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。発症されたお客様には、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、当該式場をご利用いただいておりますお客様及び今後当該式場をご利用予定のお客様、並びに関係者の皆様に多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたことを重ねてお詫び申し上げます。	株式会社一蔵	https://kabutan.jp/disclosures/pdf/20240201/140120240201523885/

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/2/1	茨城の「ステーキ宮」でO157 2店舗で4人が腹痛や血便	水戸市と茨城県は31日、県内にある飲食チェーン「ステーキ宮」の2店舗で、ステーキを食べた10～40代の男女計4人が腹痛や血便などの症状を訴え、便から腸管出血性大腸菌O157を検出したと発表した。いずれも快方に向かっている。市と県は食中毒と判断した。 市と県によると、4人は1月8日に店舗を利用。運営会社「アトム」（横浜市）は、店舗の加熱不十分が主な要因で、加工施設での管理に問題はなかったと説明した。アトムによると、茨城県つくば市の店舗や、ひたちなか市の居酒屋「寧々家」でも計4人の客が体調不良を訴えた。同社は「お客さまと家族に苦痛とご迷惑をおかけし、おわびする」とのコメントを出した。	共同通信	https://news.goo.ne.jp/article/kyodo_nor/nation/kyodo_nor-2024013101001768.html
2024/1/31	刺身の盛り合わせを食べた男性がアニサキスによる食中毒 仙台市	仙台市青葉区の飲食店で刺身の盛り合わせを食べた30代男性が、アニサキスによる食中毒を発症したことが分かりました。仙台市によりますと30代男性は1月23日、青葉区本町の飲食店でマグロやシマアジなどの刺身の盛り合わせを食べました。翌日、男性が腹痛と嘔吐の症状を訴えて医療機関を受診したところ、胃から寄生虫のアニサキスが検出されたということです。男性は入院はせず、快方に向かっているということです。提供された刺身はいずれも冷凍処理されており、仙台市は提供した飲食店に生食用の魚介類の調理や提供を1日間停止する処分を出しました。宮城県でのアニサキスによる食中毒の発生は、2024年に入って初めてです。	東日本放送	https://news.yahoo.co.jp/articles/5f909cd82fbd6a872fe2ebc754069dab074af6d3
2024/1/30	海鮮レストランで生魚食べる→寄生虫「クドア」で食中毒に 名鉄百貨店が謝罪……「心よりお詫び」	●寄生虫「クドア」による食中毒 事案が発生したのは名鉄百貨店本店本館9階の海鮮料理屋「旬魚 左阿彌」。2024年1月25日に寄生虫「クドア・セプテンpunkタータ」が寄生した魚の生食を原因とする食中毒が発生したといえます。厚生労働省公式サイトによると、クドアはヒラメに寄生する寄生虫。刺身など生食用生鮮ヒラメに関連する食中毒事案が多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を引き起こすとしています。名鉄百貨店は「体調を崩されたお客様とご家族の皆様には、心よりお詫び申し上げます」と謝罪。「今回の事案を重く受け止め、衛生管理体制を強化し、再発防止に努めて参ります」とコメントしています。	ねとらぼ	https://news.nicovideo.jp/watch/nw14255316?news_ref=topiclist

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
2024/1/30	観音寺市で仕出し弁当を食べた9人が食中毒 ヒラメの刺身残品から寄生虫…ヒラメ調理の注意点は？	観音寺市の飲食店が調理した仕出し弁当を食べた9人が、下痢やおう吐などの症状を訴えていたことがわかりました。西讃保健所はこの店が原因の食中毒と断定し、1月30日、1日間の営業停止処分にしました。香川県によりますと1月27日の夜、観音寺市内の医療機関から「食中毒疑いの患者3人を診察した」と西讃保健所に連絡があったということです。保健所で調べたところ市内の「株式会社宇賀幸」が1月27日に調理・提供した仕出し弁当を食べた17人のうち9人が下痢やおう吐などの症状を訴えていることがわかりました。患者はすでに回復しています。 患者に共通する食事は宇賀幸の仕出し弁当に限られていることや、仕出し弁当で使われたヒラメの刺身の残品から寄生虫の一種、「クドア・セプトエンピクタータ」が検出され、患者の症状や潜伏期間がクドアによる食中毒と一致していることなどから、この施設が原因の食中毒と断定しました。西讃保健所は観音寺市の「株式会社宇賀幸」を1月30日、1日間の営業停止の処分にしました。香川県によりますと「クドア・セプトエンピクタータ」による食中毒は生食用のヒラメに関連するものが多く、食後数時間程度で一過性のおう吐や下痢となり、軽症で終わるのが特徴ということです。「クドア・セプトエンピクタータ」はマイナス20度で4時間以上の冷凍、もしくは中心温度75度で5分以上加熱することで、病原性が失われることが確認されていて、一度凍結させたり、加熱することで食中毒は防げると考えられています。	岡山香川ニュース	https://news.yahoo.co.jp/articles/ba6530d091ccc62ee1a23b4fa576436a51216dc0
2024/1/28	食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ - 東京ソテリア	この度、特定非営利活動法人東京ソテリアが運営いたします就労継続支援A型事業所東京ソテリアエンプロイメント（東京都江戸川区）で令和6年1月24日水曜日に製造販売した弁当におきまして、体調不良を引き起こしてしまう事故が発生いたしました。発症されました購入者の皆様には、多大なる苦痛とご迷惑をお掛けいたしましたこと、心よりお詫び申し上げます。また、日頃お世話になっております関係者の皆様にも多大なご迷惑とご心配をお掛けいたしましたこと、心よりお詫び申し上げます。現在、江戸川区江戸川保健所の指導の下、原因を調査中でございます。詳細が分かり次第、改めてご報告いたします。 まずは皆様にご迷惑をおかけいたしましたこととお詫びし、発症者の皆様の一日も早い回復をお祈りいたします。	東京ソテリア	https://soteria.jp/a/6128

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
2024/1/30	0	宇宙空間の無重力の環境で栽培されたレタスは、地球上よりも大腸菌やサルモネラ菌などの細菌に感染しやすいことが、デラウェア大学の新たな研究で明らかになった。1月9日に学術誌『Scientific Reports』と『npj Microgravity』に掲載されたこの研究では、国際宇宙ステーション（ISS）の無重力環境を模倣した条件下で栽培されたレタスが、細菌に感染しやすいことが示された。レタスはこれまで、ISSの水耕栽培室で3年以上栽培されており、宇宙飛行士の食料として使用されている。しかし、食中毒が発生することでミッションが頓挫してしまうことを研究者たちは懸念している。デラウェア大学の研究者たちは、ISSの無重力環境を模倣した条件下でレタスを栽培した。その結果、植物が呼吸するために葉や茎にある気孔は、バクテリアのようなストレス因子を感知すると、通常は植物を守るために閉じることを、研究者たちは発見した。しかし、微小重力シミュレーションでレタスにバクテリアを加えると、葉物野菜は気孔を閉じる代わりに大きく開くことが判明した。デラウェア大学の植物土壌科学部の卒業生で、2つの論文の主執筆者であるノア・トットラインは、「ストレスと思われるものを与えたにもかかわらず、（レタスの気孔が）開いたままだったことは、本当に予想外だった」と述べている。研究者チームは最終的に、サルモネラ菌は地球上の一般的な条件下よりも、微小重力の条件下の方が葉の組織に侵入しやすいことを発見した。 「我々は、ISSで現在暮らしている人や、将来的に宇宙ステーションで生活する可能性のある人々のために、宇宙でのリスクを軽減する必要がある」と、デラウェア大学バイオテクノロジー研究所の微生物食品安全学のカリ・クニエル教授は述べている。「私たちは、宇宙で栽培される植物と、ヒトの病原体との相互作用を、よりよく理解する必要がある」と同教授は指摘した。研究者たちによれば、近い将来により多くの人々が宇宙で生活するようになるが、水耕栽培でレタスを育てることは比較的容易だと考えられている。「このリスクを減らすためには、殺菌した種子を使用することがひとつの対策として考えられる。しかし、微生物が宇宙の栽培スペースの中にも存在し、植物に付着する可能性もある」とクニエル教授は述べている。	forber	https://news.yahoo.co.jp/articles/75778722248f4c39b1d82d628ce4b1932a1b5d54
2024/2/10	「ウェルシュ菌」肉や魚・野菜に広く付着、加熱後も残り食中毒の原因に…室温での長時間放置で増殖	埼玉県は7日、上尾市柏座の上尾中央総合病院で今月1日に病院食を食べた入院患者の男女（30～90歳代）72人が腹痛や下痢などの症状を訴え、うち25人からウェルシュ菌が検出されたと発表した。全員が快方に向かっているという。同日の病院食は、朝食が大根のとりみ煮やひじきの煮物、昼食が里芋と野菜の含め煮や麻婆春雨などで、入院患者481人に提供された。夕方頃から症状を訴える人が出始めたという。 どの料理が原因かはわかっていないが、県はウェルシュ菌による食中毒と断定。給食業務を受託している「日清医療食品」（東京都千代田区）に対し、同病院での営業を7～9日の3日間停止する処分を出した。同社は6日の夕食から院内での調理を自粛している。ウェルシュ菌の食中毒は、高齢者や子ども、基礎疾患のある人は重症化することもある。この菌は肉や魚、野菜などに広く付着している。熱に強く、加熱しても一部は残り、大量に調理された後に室温で長時間放置すると増殖しやすい。県によると、たくさん調理してもすぐに食べない場合は小分けにして急速冷却し、温めなおす際、よくかき混ぜながら十分に加熱するのが予防のポイントという。	読売新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/13a5f4160df48316c5647f2d071096c11320b749

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/2/9	ラーメン店で食中毒…長時間漬け込んだチャーシューからウェルシュ菌 7人が下痢など訴え	新潟市は9日、新潟市江南区のラーメン店で食中毒が発生したと発表しました。客など7人が下痢などの症状を訴えましたが、快方に向かっています。チャーシューが長時間、常温でタレにつけ込まれていたことが原因とみられています。食中毒が発生したのは新潟市江南区にあるラーメン店です。新潟市によりますと、2月5日にラーメン店の店長から「2月3日に当店を利用した客が数時間後に下痢をしたという申し出が2月4日にあった。検証のため、従業員2人でラーメンを食べたところ、2人とも数時間後に下痢をした」と連絡があったほか、別の利用者からも保健所に対し体調不良を訴える連絡があったことから事案が発覚したといいます。調査の結果、このラーメン店で提供されたチャーシューから下痢や腹痛などの症状を引き起こすウェルシュ菌が確認されたということです。新潟市保健所は原因について、生の豚肉を煮込んで味付け用のタレに移したあと、常温で12時間以上漬け込んだことにより、菌が増殖したとみています。 このラーメン店では2月3日にチャーシューの乗ったラーメンが149杯、4日に151杯販売されていて、これまでに7人が下痢や腹痛を訴えましたが現在は快方に向かっています。ラーメン店では2月5日から営業を自粛し、施設の清掃・消毒を行っているほか、チャーシューの製造方法についても見直しているといいます。新潟市保健所は今後、店のチャーシューの製造方法の改善確認などの調査を行う予定です。 また新潟市保健所は、加熱調理をしたら2時間以内を目安になるべく早く食べること、加熱後に冷却する場合は小分けするなどして速やかに冷ますこと、保存する場合は10℃以下か60℃以上に保つこと、食べる直前に十分に再加熱することなどを呼びかけています。	新潟ニュースNST	https://news.goo.ne.jp/article/nsttv/region/nsttv-19962.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-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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
1900/1/0	恵方巻の食中毒 原因は「黄色ブドウ球菌」 増殖すると加熱しても“毒素”は死なない	150人が体調不良を訴えた恵方巻による食中毒。保健所の調査で「黄色ブドウ球菌」が検出され、この菌が原因だったと特定されました。 ■恵方巻の食中毒の原因は「黄色ブドウ球菌」 【姫路市保健所 毛利好孝所長】「食中毒の原因としたのは黄色ブドウ球菌、産生毒素による食中毒ということになります」兵庫県姫路市の「雷寿司」は2月2日から節分の恵方巻、約1700本を販売しましたが、おう吐や下痢などの症状を訴える人が続出し、姫路市保健所が原因を調査していました。 【姫路市保健所 毛利好孝所長】「合計の患者数は150名。男性60名と女性90名。典型的な消化器系の食中毒の症状です」1歳から91歳までの男女150人の食中毒が確認されましたが、全員が軽症で現在、回復しているということです。保健所が検査したところ、恵方巻きを巻いた従業員1人の手や、店に残っていたなどから黄色ブドウ球菌が検出され、食中毒の原因と特定しました。 ■恵方巻の食中毒の原因は「黄色ブドウ球菌」 【姫路市保健所 毛利好孝所長】「食中毒の原因としたのは黄色ブドウ球菌、産生毒素による食中毒ということになります」兵庫県姫路市の「雷寿司」は2月2日から節分の恵方巻、約1700本を販売しましたが、おう吐や下痢などの症状を訴える人が続出し、姫路市保健所が原因を調査していました。 【姫路市保健所 毛利好孝所長】「合計の患者数は150名。男性60名と女性90名。典型的な消化器系の食中毒の症状です」1歳から91歳までの男女150人の食中毒が確認されましたが、全員が軽症で現在、回復しているということです。保健所が検査したところ、恵方巻きを巻いた従業員1人の手や、店に残っていた恵方巻きなどから黄色ブドウ球菌が検出され、食中毒の原因と特定しました。	関西ニュース	https://www.ktv.jp/news/articles/?id=10546
2024/2/8	高山市の居酒屋で食中毒 12人が下痢や嘔吐などの症状訴える	高山市内の居酒屋で食中毒が発生し飛騨保健所は、8日からこの店を営業禁止処分にししました。食中毒が発生したのは高山市天性寺町の居酒屋「ごっつおや」です。飛騨保健所に入った連絡によりますと2月3日に店で食事をした客が5日に下痢や嘔吐（おうと）など食中毒の症状を訴えたということです。保健所が調査したところ、4つのグループ男女計12人に食中毒の症状があり、このうち6人が医療機関を受診しました。症状がでた12人はいずれも快方に向かっているということです。 保健所は、患者らに共通する食事が居酒屋で提供された食品に限られることから、この居酒屋を原因とする食中毒と断定しました。飛騨保健所は、食品衛生法に基づきこの居酒屋を8日から再発防止策がとられるまでの間、営業禁止処分としました。	岐阜放送	https://nordot.app/1128294156291572650?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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/2/9	崎陽軒シウマイにシリコン片 製造過程で混入、回収開始	崎陽軒（横浜市西区）は8日、横浜駅や東京駅など神奈川県内や東京都内を中心に販売した「昔ながらのシウマイ」5製品からシリコン片（長さ約1〜2センチ、太さ約7ミリ）が見つかったと発表した。東京駅で購入した人が口にして違和感に気づいたという。 シリコンが混入したシウマイは横浜工場で製造。シウマイ製造機のアンを送り出す筒をつなぐシリコン製のパッキンが製造中に外れ、裁断された状態で混入したという。同じロット（7日午前5〜7時製造）で製造された「昔ながらのシウマイ」は3944箱で、同社は販売された2207箱の回収を始めた。健康被害はこれまで報告されていないという。	朝日新聞デジタル	https://www.asahi.com/articles/ASS287FMYS28ULOB00G.html
2024/2/8	大阪市内で医療関係者25人が食中毒症状 便からノロウイルス検出 研究会で出された松花堂弁当が原因か	大阪市健康局は8日、2月3日に大阪市内で開催された医療関係者の研究会で「主催者が手配した昼食の弁当を食べた参加者が食中毒症状を起こしている」との届け出が神戸市保険局からあったと発表しました。発症者は25人で、便からノロウイルスが検出されています。 この研究会に出された弁当は中央フードサービスが大阪市北区にあるNCB会館の調理場で調理した松花堂弁当で、弁当が配られた84人のうち、20代から80代の男女25人が、4日から5日にかけて腹痛や下痢、発熱などの食中毒症状を発症したということです。いまのところ全員快方に向かっています。弁当の中には卵焼き、ぶり西京焼き、魚の造り、たこやえび芋の炊き合わせ、天ぷら、ごはんが入っていて、大阪市保健所が原因について調査しています。 これを受け大阪市保健所は中央フードサービスに対し、8日から10日まで3日間のNCB会館調理場での営業停止命令を出しました。	ABCニュース	https://news.yahoo.co.jp/articles/e4d557077120d670e1f7ee5640439c38bca4b78e
2024/2/8	牛タン丼弁当で食中毒 テイクアウトして食べた男女4人に症状 ノロウイルス検出	千葉市は7日、稲毛区宮野木町の飲食店「やきとりアンド焼肉まる」で調理された牛タン丼弁当を食べた40〜50代の男女4人からノロウイルスが検出されたと発表した。重症者はおらず、全員快方に向かっている。市保健所は同店の食事が原因の食中毒と断定し、同日から3日間の営業停止処分とした。市生活衛生課によると、4人は1月24日に同店で調理された牛タン丼弁当をテイクアウトして食べた。翌日夜から嘔吐（おうと）や下痢、腹痛などの症状を訴え、医療機関を受診した。	千葉日報	https://nordot.app/1128148612637229225?c=428427385053398113

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/2/7	患者からはノロウイルスが検出 恵方巻を食べた138人が食中毒症状 県は「冬季の食中毒注意報」を発令中	島根県益田市の「有限会社 ちるちるみちる」で製造された恵方巻を食べた4人が胃腸炎症状を発症し市内の医療機関を受診。これを受け保健所が調査したところ、恵方巻を食べた10歳未満から80代までの男女合わせて138人に食中毒の症状が出ていたことがわかりました。さらに1月末から今月にかけて、同じ会社が経営する飲食店を利用した10歳未満から80代までの男女38人が下痢やおう吐、発熱などを訴えていたことが判明。島根県では、この業者が原因の食中毒と断定し、2月6日から5日間の営業停止処分としました。 篠原邦夫 代表取締役 「私が直接、海苔巻き、恵方巻に携わってなかったんですけど、いずれにせよ監督不行き届きです。私の責任であり大変みなさんに迷惑かけました」現在はずべての患者が回復に向かっているということです。島根県保健環境科学研究所が検査した結果、患者や従業員の検便からノロウイルスが検出されたため、益田保健所では原因をノロウイルスと断定しました。この業者は、1日と2日に562本の恵方巻を販売しているということで、島根県では症状が出た人はすぐに医療機関を受診するよう呼びかけています。 一方、島根県では、感染性胃腸炎の定点あたりの患者数が10人を超えたため、1月24日から「冬季の食中毒注意報」を発令しています。 島根県健康福祉部薬事衛生課 久武怜市 主任「特に空気も乾燥しますし気温も下がるので、それ自体ウイルスの感染が広がりやすい環境になるので、特に冬場はノロウイルスを中心に感染が広がります」冬場の食中毒の主な原因はノロウイルスが多いとされ、食品や調理器具への付着をはじめ、感染者の排泄物やおう吐物など人を介して広がります。	日本海テレビ	https://news.yahoo.co.jp/articles/5c0cfb15eed0b651cec611f177ec00a4a8155b48
2024/2/6	エー・ピーHD／「四十八漁場 池袋東口店」で食中毒	「塚田農場」などを運営するエー・ピーホールディングスは2月5日、「四十八漁場 池袋東口店」（東京都豊島区）において、ノロウィルスを原因とする食中毒事故が発生したと発表した。1月20日「四十八漁場 池袋東口店」で食事をした1グループの顧客、また1月23日に利用した別の1グループの顧客から、嘔吐（おうと）やげり、発熱の症状を呈しているという連絡があった。これを受け、2024年1月26日、豊島区池袋保健所の店舗立ち入り検査が実施され、調査の結果、合計20人の検体確認を行い、17人からノロウィルスが検出された。現在、患者は快方に向かっているという。店舗立ち入り検査の実施の結果、同店舗の従業員、食材、設備からノロウィルスは検出されなかったが、全員の共通食が同店で提供した料理のみであり、同店舗起因による食中毒であることの指摘を1月31日に受け、2月1日より営業を自粛している。さらに、2月5日付で豊島区池袋保健所より、7日まで3日間の営業停止処分を受けた。 今後、食品を提供する上での危害要因と管理条件の再認識、生管理計画の再認識と再徹底、店舗毎に衛生管理表の記載、清掃管理計画・実施表の運用による衛生管理の順守、従業員の健康管理チェックのため、非接触検温計による管理などを徹底するとしている。第三者機関による立ち入り衛生検査も年3回実施する計画。	流通ニュース	https://www.ryutsuu.biz/strategy/q020613.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-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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/2/6	すかいらーく／「しゃぶ葉伊奈店」アルバイトの不適切動画で謝罪	すかいらーくレストランツは2月6日、「しゃぶ葉伊奈店」（埼玉県伊奈町）において、2月2日、同店舗に勤務するアルバイト従業員が不適切行為をしたことが、インターネット上への動画掲載により判明したと発表した。本件に関与した従業員に対して事実関係を確認したところ、当該動画は営業時間終了後に、廃棄予定であった食材を使用して撮影していた。なお、当該食材は顧客に提供されていないことを確認したという。同社は「このたびの事態を厳粛かつ重大に受け止めており、再発防止と信頼回復のため、当事者への厳正な処置を行った上で、従業員教育の再徹底について改めて取り組んでまいります」とコメントしている。	流通ニュース	https://www.ryutsuu.biz/strategy/q020612.html
2024/2/6	飲食店でノロウイルスによる食中毒発生 31人に下痢や嘔吐、腹痛など 3日間の営業停止処分に	高知県四万十市の飲食店でノロウイルスによる食中毒が発生しました。幡多保健所はこの飲食店を6日から3日間の営業停止処分としました。ノロウイルスによる食中毒が発生したのは、四万十市中村の飲食店「ホワイトキャッスル」です。 高知県によりますと、今月4日午後6時半ごろ「食中毒の疑い患者がいる」と医療機関から県に情報提供がありました。幡多保健所が調べた結果、今月2日にこの飲食店で調理された食事をした4グループ50人のうち、31人に下痢や嘔吐、腹痛などの食中毒症状が見られました。食べたものは寿司・刺身・揚げ物などで、患者はいずれも快方に向かっているということです。 幡多保健所は、発症した31人のうち7人の便からノロウイルスが検出されたこと、また、飲食店で調理をしていた従業員3人のうち2人の便からノロウイルスが検出されたことなどから、この飲食店が原因の食中毒と断定。今月6日から8日まで3日間の営業停止処分としました。県は「生ものは特に十分に加熱するほか、トイレ後や調理時の十分な手洗いが重要だ」と注意を呼びかけています。	テレビ高知	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/984798?display=1
2024/2/6	食中毒事故に関するお詫びとお知らせ（続報）	2024 年 1 月 31 日付「食中毒事故に関するお詫びとお知らせ」（以下「前報」といいます）におきまして、2024 年 1 月 2 日に寧々家のひたちなか店（以下「本件店舗」といいます）をご利用された 3 名のお客様から体調不良のご連絡をいただいたことにつきまして、本日、所轄保健所より、1 名のお客様から前報と同病因物質が検出されたとして、調理方法、店舗内の衛生管理に関する書面による行政指導（食品衛生監視指導票（2024年 2 月 1 日付）の交付）を受けました。発症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かけしたことを心より深くお詫び申し上げます。また、本件店舗を日頃からご利用いただいているお客様及び関係者の皆様にも多大なご迷惑とご心配をお掛けしましたことを重ねてお詫び申し上げます。本件店舗の 1 名及び前報店舗の 4 名のお客様は全員快方に向かわれているとお伺いしておりますが、引き続き真摯に対応して参ります。 また、前報の店舗（ステーキ宮の水戸店、ひたちなか店）は、再発防止策が講じられているとして 2 月 2 日に営業禁止処分が解除されておりますが、前報と同様、調理マニュアルの再点検による調理手順の見直しとお客様への提供方法の見直し等を本件店舗を含み全店舗で継続徹底し、再発防止に向け全社一丸となって取り組んで参ります。	株式会社アトム告知	https://www.colowide.co.jp/datafile_new/pr_news_pdf_file_2407.pdf

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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/2/6	食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ	1. 食中毒事故の内容について 木曽路西新井店において、2024年1月30日から2月3日にかけてご飲食いただいた複数のお客様から嘔吐、下痢等の症状のお申し出がありました。これを受け当該店舗は2月3日午後より営業自粛をしておりましたが、足立保健所による調査の結果、当該店舗において調理・提供された食事が原因の食中毒と判断されました。原因物質は現在調査中です。 2. 行政処分の内容について 2024年2月6日付で足立保健所より当該店舗に対し5日間(2024年2月6日～10日)の営業停止処分を受けました。 3. 再発防止策について 当社グループ店舗では、日頃から店舗従業員に対する衛生教育を行い、定期的に社内検査を実施するなど、衛生管理の徹底に努めてまいりましたが、このような食中毒事故の発生に至りました。当社といたしましては、この度の事故を厳粛に受け止め、深く反省するとともに衛生管理を再度強化・徹底し、信頼回復とお客様へのサービス向上に努める所存でございます。	木曽路告知	https://www.kisoji.co.jp/company/pdf/20240206.pdf