

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
2024/10/12	千葉市の居酒屋で食中毒 鶏のたたきなど食べた8人症状 カンピロバクター検出	千葉市は11日、同市稲毛区小仲台2の居酒屋「とり鉄 稲毛店」で鶏のたたきなどを食べた8人が腹痛や下痢の症状を訴え、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と発表した。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、8人は9月23日に同店で一緒に食事をし、25日ごろに食中毒の症状が出た。全員が快方に向かっている。保健所が検査したところ、症状を訴えている3人からカンピロバクターが検出された。そのため、カンピロバクターによる集団食中毒と断定し、店を11日～13日まで、3日間の営業停止処分とした。	千葉日報	https://www.chibanippo.co.jp/news/national/1288231
2024/10/11	レアチャーシュー”でスシロー謝罪 監修の人気ラーメン店代表が食中毒の危険性訴え	回転ずしチェーンの「スシロー」が謝罪したのは、人気ラーメン店が監修した「鶏そば」のチャーシューの色味についてです。 スシロー:「皆さまにはご不安な思いをさせてしまったこととお詫び(おわび)申し上げます」 麵屋武蔵ラーメン店の代表がSNSで「監修したのは“レアレア”チャーシューではないのでやめてほしい」などコメントし、食中毒の危険性を訴えていました。これに対しスシローは、提供商品によっては肉本来の色味に近いピンク色になるが、安全基準は満たしていると説明。一方、チャーシューの調理方法については変更すると発表しました。 スシロー:「厚生労働省の定める安全基準を満たした商品で、安心してお召し上がりいただけますが、少しでも不安なお食事をお楽しみいただく為、調理方法を『炙り』調理での提供と変更させていただきます」(「グッド!モーニング」2024年10月11日放送分より)	「グッド!モーニング」	https://news.goo.ne.jp/article/tvasahinews/business/tvasahinews-000377399.html
2024/10/10	☒「紅麴サプリ」健康被害を「食中毒」と大阪市が断定 死亡の125人 摂取との因果関係を調査中	「紅麴サプリ」の健康被害を「食中毒」として断定しました。小林製薬の紅麴サプリを巡っては、摂取した人から腎疾患などの健康被害の訴えが相次ぎ、死亡した125人について摂取との因果関係が調査されています。大阪市は、一部の製品ロットから腎障害が確認されているプベルル酸が検出されたことや医師の聞き取りから、今回の健康被害を食中毒と断定しました。大阪市は今後、専門委員会を設置し、食中毒の症状や規模を特定するほか、年内には調査のためのサンプルを除き廃棄命令を出す方針です。調査結果は、来年3月ごろに取りまとめる予定です。	関西テレビ	https://news.yahoo.co.jp/articles/1c4426d46e564f79d23e891b613fc5b96f77cb18

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
2024/10/10	紅こうじサプリ健康被害は食中毒／大阪市、食品衛生法に基づき	<p>小林製薬の紅こうじサプリメントによる健康被害について、本社がある大阪市は10日、食品衛生法に基づいて食中毒に当たると判断した。被害規模の特定や汚染経路、時期の解明を目指す独自の原因究明調査を進めており、同日開いた対策本部会議で明らかにした。</p> <p>市によると、患者を診察した医師がサプリ摂取が原因で腎細管障害が生じたと認め、食中毒患者の届け出をしたことなどに基づき判断した。市は今後、食中毒の発生状況を厚生労働省に報告するとしている。小林製薬は「紅麹コレステヘルプ」など出荷済み対象商品の回収も進め、これまでに目標数の約97%に当たる約18万5千個を回収した。市は遅くとも年内に同社へ廃棄を命令する。またサプリとの関連が疑われると申し出のあった死亡事例も公表した。9日時点で125件に上り、うち88件は調査終了、35件は調査不能、2件は調査中。市は摂取と死亡との因果関係を調べているが、現時点で確認事例はない。市は3～8月、同社の旧大阪工場（昨年12月閉鎖）への立ち入り調査を3度実施した。</p>	四国ニュース	https://www.shikoku-np.co.jp/national/main/20241010000519
2024/10/5	弁当を食べた80人が食中毒 惣太夫町の飲食店【山口】 - 宇部日報	<p>今月（10月）、山口市内の弁当店で調理した弁当を食べた80人が下痢などの症状を訴え、保健所は弁当が原因の食中毒と断定し、店を5日から3日間の営業停止処分にしました。県によりますと、今月2日に山口市の弁当店、「お弁当のいずみ」が調理した弁当を食べた同じグループの10代から60代までの男女あわせて80人が、下痢や腹痛の症状を訴えました。入院した人はおらず、全員が快方に向かっているということです。80人が食べた弁当は同じで、調査の結果、症状を訴えた人の便と弁当の「大根とそばろのコンソメ煮」から、食中毒を引き起こす「ウエルシュ菌」が検出されたということです。</p> <p>このため、保健所は弁当が原因による食中毒と断定し、この店を5日から3日間の営業停止処分としました。</p> <p>食中毒を防ぐため、県は、加熱調理した煮物などでも▼なるべく早く食べ、▼保存するときは放置せずに冷蔵するほか、▼再加熱する際も十分に熱を通すなどの対策を呼びかけています。</p>	NHK	https://www3.nhk.or.jp/lnews/yamaguchi/20241005/4060021379.html
2024/10/6	福岡県岡垣町の幼稚園で51人下痢や腹痛…「青菜のごまあえ」からサルモネラ属菌検出、食中毒と断定	<p>福岡県は5日、同県岡垣町の岡垣第一幼稚園で9月に園児ら51人が下痢や腹痛などの症状を訴える事案があり、同園で提供された給食が原因の食中毒と断定したと発表した。重症者はいないという。県生活衛生課によると、9月12日以降、2～6歳の園児45人と職員6人が症状を訴えた。検査の結果、同11日に給食で提供された「青菜のごまあえ」からサルモネラ属菌が検出されたため、食中毒と断定。同園を今月5日から2日間の営業停止処分（給食の停止）とした。</p>	読賣新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/4c516acd7c165d9b862fe8641a445b254e497b0e

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。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/10/5	ホテルでコース料理食べた13人が食中毒調理した2階厨房を5日間の営業停止処分 島根県松江市	<p>松江市は5日、同市のホテルで会食した30～70代の男女13人が下痢や嘔吐（おうと）の症状を訴えたと発表した。入院者はおらず、全員が快方に向かっている。松江保健所は食中毒と断定し、調理した2階の厨房を同日から5日間の営業停止処分とした。</p> <p>市保健衛生課によると、症状が出たのは2日午後に同ホテルで会食をした松江市内の事業所の社員119人のうち13人。刺し身や牛ステーキなどのコース料理を食べたという。病因物質は調査中としている。同ホテル1階のレストランなどは営業を継続する。</p>	山陰中央新報	https://nordot.app/1215257407887720803?c=113147194022725109
2024/10/17	腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました(佐賀県)	<p>令和6年10月4日（金曜日）に、伊万里市内の医療機関から、腸管出血性大腸菌感染症発生届の提出が伊万里保健福祉事務所にありました。</p> <p>調査の結果、共通の井戸を飲用水として利用している3世帯7名が腹痛、下痢等の消化器症状を呈していることが判明しました。</p> <p>伊万里保健福祉事務所は、井戸水を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒と断定しました。</p> <p>井戸水や湧水の水質は一定しておらず、周辺環境の影響を受けて水質が悪化する場合があります。井戸水などを飲用に使用する場合は、定期的な水質検査を実施するとともに、井戸周辺を清掃し、清潔を保ちましょう。また、状況によっては塩素消毒処理を行ってください。</p> <p>(1)発生日時令和6年9月23日（月曜日） 18時00分 (2)発生場所患者自宅（伊万里市） (3)原因食品井戸水 (4)病因物質腸管出血性大腸菌O157VT2 男性 5名 10歳未満～60歳代 女性 2名 30歳代～70歳代</p>	佐賀県公表	https://www.pref.saga.lg.jp/kiji003110101/index.html
2024/10/17	ヒスタミンによる食中毒が発生しました(佐賀県)	<p>令和6年10月9日（水曜日）午前9時45分頃、佐賀市内の幼保連携型認定こども園から「10月8日（火曜日）に園で提供した給食を食べた園児と職員が、食後約1時間後にかゆみや皮膚の赤みを呈した」との連絡がありました。</p> <p>連絡を受けた佐賀中部保健福祉事務所が調査を実施したところ、10月8日（火曜日）の給食を喫食した園児8名、職員2名に掻痒感、発疹等の症状を呈していることが判明しました。当該こども園で保存されていた原材料及び給食の検査を実施したところ、原材料のサバ及びその調理品からヒスタミンが検出されたことから、当該こども園で提供された給食を原因とした食中毒と断定しました。</p> <p>ヒスタミンは、人に発疹などのアレルギー様症状を起こす物質で、鮮度の低下した魚やその加工品などで増加し、食中毒を引き起こしますので、別添資料を参考に魚介類の取扱いに注意して、食中毒予防を心がけてください。</p>	佐賀県公表	https://www.pref.saga.lg.jp/kiji003110097/index.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。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/10/18	高島屋で販売された『栗きんとん』食べた客27人 「黄色ブドウ球菌」食中毒発症 一部の菓子職人「素手」で製造	<p>京都市は17日、市内の菓子店が製造した「栗きんとん」を食べた客27人が、食中毒症状を訴えたと発表。</p> <p>空輸された栗きんとん</p> <p>保健所によると、上京区の菓子店・千本玉壽軒(せんぼんたまじゅけん)は、今月4日に製造した「栗きんとん」を空輸。翌日の5日に、高島屋柏店で54セットを販売した。それを食べた客27人(20～80代の男女)が、おう吐、下痢、腹痛、発熱など、食中毒症状を訴えた。患者数人は、病院を受診したが、現在は快方に向かっている。</p> <p>黄色ブドウ球菌が原因</p> <p>なお、保健所が検査したところ、患者や調理従事者の便から、黄色ブドウ球菌を検出。また、菓子店の設備(調理台)や器具(包丁、まな板など)からも、黄色ブドウ球菌が見つかった。そのため、保健所は黄色ブドウ球菌が原因による、集団食中毒と断定。店を、17日から2日間の営業停止処分とした。一部の菓子職人が素手で製造 また、保健所が店に立ち入り調査をしたところ、一部の菓子職人が素手で製造していたという。店側は「一つひとつ手作りの繊細な作業のため、昔から素手での作業があった」と説明。</p> <p>なお、保健所の担当者は「手袋を付けて作業することを推奨している」と話す。</p> <p>「ただ、どうしても素手での作業が必要な場合は、手指の徹底的な洗浄・消毒が必要」と語った。</p> <p>高島屋は謝罪</p> <p>高島屋柏店は、ホームページ上で「当該商品をお召し上がりになられたお客様、特に体調を崩されたお客様、またご家族、関係者の皆様に、心より深くお詫び申し上げます」。</p>	googleニュース	https://news.goo.ne.jp/article/trendnewscaster/trendnewscaster-62235.html
2024/10/17	京都航空便<千本玉壽軒>「栗きんとん(2個入)」における食中毒事故についてのお詫びとお知らせ	<p>平素より格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。</p> <p>このたび「千本玉壽軒」(所在地:京都市上京区)が製造し、当店にて販売いたしました「栗きんとん(2個入)」を原因とする食中毒事故について、本日、製造元「株式会社千本玉壽軒」が所轄保健所より行政処分を受けました。</p> <p>当店では、10月5日(土)に1階銘菓百選ならびにイベントスペースで販売した当該商品をお召し上がりになられた複数のお客様より体調不良のお申し出があり、10月6日(日)に所轄保健所に報告を行ってまいりました。</p> <p>当該商品をお召し上がりになられたお客様、特に体調を崩されたお客様、またご家族、関係者の皆様に、心より深くお詫び申し上げます。当社を信頼してお買い上げいただきましたにもかかわらず、このような事態を招いてしまいましたこと、重ねてお詫び申し上げます。</p> <p>弊社といたしましては、今回の事態を厳粛に受け止め、製造元「株式会社千本玉壽軒」とは、保健所の指導のもと、再発防止策を検討、確認するとともに、お客様の安全・安心を確保するための取り組みを徹底してまいります。</p> <p>何卒、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。</p> <p>2024年10月17日 株式会社高島屋 柏店</p>	高島屋告知	https://www.takashimaya.co.jp/aboutinfo/excuse/top/info_detail.html?id=2701&dn=

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
2024/10/20	野生のキノコによる食中毒に注意しましょう！	毒キノコを食用のキノコと誤って食べて食中毒になる事例が確認されています！ 食用と確実に判断できないキノコは、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。 【キノコ類による食中毒】 令和5年には、キノコ類を原因とする食中毒事件が全国で24件（患者数：60人）発生しています。そのうちツキヨタケが15件（患者数：41人）を占め、そのほか、クサウラベニタケやドクツルタケ、ニセクロハツなども原因となっています。 （名称をクリックすると、厚生労働省の「自然毒のリスクプロファイル」の該当ページが開きます）	徳島県公開	https://www.pref.tokushima.lg.jp/ippannokata/kurashi/shokunoanzen/2008103000017
2024/10/17	食中毒の発生について(神奈川県)	逗子市内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生し、鎌倉保健福祉事務所は令和6年10月17日(木曜日)に、飲食店の営業者に対し、営業禁止処分を行いましたのでお知らせします。 10月9日(水曜日)、逗子市内の飲食店を利用した人から「10月1日(火曜日)に飲食店で食事をしたところ、複数名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している。」旨の連絡が鎌倉保健福祉事務所にありました。当保健福祉事務所が調査を行った結果、次の理由から、本日、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。 カンピロバクターによる食中毒の原因となり得る共通の食事はこの飲食店が提供した食事だけであること患者の症状が共通していること 患者の便からカンピロバクターが検出されたこと 患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致すること 患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと 摂食者数 5名（男性：5名）（調査中） 患者数 3名（男性：3名）（調査中） 入院者数 0名 主な症状 下痢、腹痛、発熱等 原因施設 名称 焼き鳥 すみちゃん	神奈川県公表	https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r3904514.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
2024/10/18	毒キノコをみそ汁に…3人が食中毒 宮城 - MSN	12日、宮城県内に住む家族3人が知人からもらったキノコをみそ汁にして食べたところ、2時間半後に吐き気や嘔吐（おうと）の症状を訴えました。保健所が残っていたキノコを調べたところ、食べたのは毒があるツキヨタケだったということです。3人は病院を受診し、現在は回復しているといいます。ツキヨタケは食用のムキタケやシイタケと似ていることから、よく間違えられる毒キノコです。 宮城県は、食用のキノコと確実に判断できないキノコは採ったり食べたりしないよう注意を呼び掛けています。（「グッド！モーニング」2024年10月18日放送分より）	テレ朝	https://www.msn.com/ja-ip/health/healthy-lifestyle/%E6%AF%92%E3%82%AD%E3%83%8E%E3%82%B3%E3%82%92%E3%81%BF%E3%81%9D%E6%B1%81%E3%81%AB-3%E4%BA%BA%E3%81%8C%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92-%E5%AE%AE%E5%9F%8E/ar-AA1ssVQI
2024/10/17	静岡・伊豆市の旅館で食事をした男女19人が食中毒に 3人からサルモネラ菌が検出	静岡県伊豆市の旅館で、食事をした男女19人が腹痛などの症状を訴え、食中毒と診断されました。静岡県によりますと、伊豆市土肥の旅館で6日に夕食をとった、30代から80代の男女19人が、下痢や腹痛、発熱などの症状を訴えました。50代の男性1人が入院しましたが、全員快方に向かっているということです。3人の便から食中毒の原因となるサルモネラ菌が検出されました。患者らはコース料理を食べていましたが、食中毒の原因は調査中です。保健所はこの旅館に対し、当面飲食部門の営業禁止を命じています。静岡県は肉などを食べる際は十分に加熱するよう呼び掛けています。	静岡朝日テレビ	https://news.goo.ne.jp/article/look/region/look-45082.html
2024/10/15	彦根の高齢者施設給食でウエルシュ菌食中毒 80～104歳の36人が腹痛や下痢	滋賀県は14日、彦根市平田町の高齢者福祉施設で提供された給食を食べた80～104歳の男女の利用者36人が腹痛や下痢などの症状を訴え、複数の人の便からウエルシュ菌が検出されたと発表した。1人が入院したが重症者はなく、全員が快方に向かっている。給食は10日昼に計82人が食べた。県は、給食を提供している飲食店営業「ノームコア」（愛知県安城市）を14～16日、施設での営業停止処分にした。	中日新聞	https://www.chunichi.co.jp/article/972205

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
2024/10/15	松山市のビジネスホテル「泰平」で53人が下痢など訴え食中毒判明 営業停止5日間の処分に【愛媛】	愛媛県松山市のビジネスホテルで、提供された食事を食べた50人余りが腹痛などの症状を訴え、サルモネラ菌による食中毒と断定されたと15日に発表されました。このホテルは15日から5日間の営業停止処分を受けました。食中毒が発生したのは、松山市平和通にあるビジネスホテル「泰平」です。松山市保健所によりますと、「泰平」では10月4日の夜と10月5日の朝に提供された食事を食べた53人が腹痛や下痢・発熱などの症状を訴え、このうち23人が医療機関を受診しました。ホテルから報告を受けて発症者を検査したところサルモネラ菌が検出され、発症者に共通していたのが提供された食事であることから食中毒と断定。このホテルを15日から19日までの5日間、営業停止処分にしました。発症者はおおむね回復しているということです。	テレビ愛媛	https://news.yahoo.co.jp/articles/7c73412022a1a47bf68aa13872c5f4b4fac4bad8