

腸炎ビブリオ検出

中国輸入や二回収命令

中国から輸入された生食用ウニから、食中毒菌の腸炎ビブリオが基準値の14倍以上検出され、横浜市は3日までに食品輸入業者「泰星物産」(同市神奈川区)に回収命令を出した。健康被害は報告されていない。

横浜市によると、同社は9月26日、中国から約810キロを輸入。同27日に約700キロを東京都内の水産卸会社に販売したほか、横浜、川崎、仙台、さいたま、千葉、名古屋市の卸会社に売った。

厚生労働省の検査で判明、指摘を受けた。腸炎ビブリオは魚介類の刺し身などに付着し、腹痛や下痢などの症状を引き起こす。

(平成24年10月3日産経新聞より)

～細菌性食中毒予防の3原則～

- ① 清潔 「細菌を付けない」
- ② 迅速 「細菌を増やさない」
- ③ 加熱 「細菌を殺す」

集団食中毒253人

＜深谷市＞家庭配布の弁当食中毒

県は8日、深谷市で弁当を食べた住民253人が食中毒で腹痛や下痢などの症状を訴え、うち10人が病院などを受診したと発表した。弁当を食べた女性(89)1人が死亡しており、県は食中毒との関連を慎重に調べる。

県食品安全課によると、腹痛などを訴えたのは、深谷市大寄地区の3～89歳の男女253人。9月30日に4自治会合同の運動会を行う予定だったが、雨天中止となり、会場で配布予定の弁当が各家庭に届けられた。その後、おにぎりなどが入った弁当を食べた住民らが腹痛や下痢などを訴えたという。今月4日に、住民からの通報で発覚した。

死亡した女性は9月30日昼ごろに弁当を食べ、夕方に嘔吐(おうと)。直後に意識を失って病院に搬送され、翌10月1日未明に急性心不全で死亡した。食中毒と死亡との関連を調べているが、他の患者の症状が軽いことなどから、同課は関連は低いとみている。

252人の症状は軽く、全員が自宅で療養。いずれも快方に向かっているという。

弁当は645人に配布。そのうち534人と連絡が取れた。残りの111人については今後、調査していく方針。

食中毒の発生を受け、県は弁当を配布した飲食業「中林商店」(深谷市起会)を3日間の営業停止処分とした。

10月8日(月)23時36分配信

埼玉新聞
SAITAMA SHIMBUN ONLINE

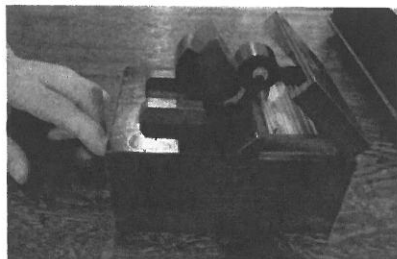
日常の“ホッと”一コマ



つまようじが必要でなくても、思わず何度でも押してしまいたくなる可愛さで、長旅の疲れをホッと癒してくれました。(H)

秋空澄み渡る出張先で、お昼に入ったお蕎麦屋さんでのことです。

テーブル一つ一つに、一羽ずつ鳥がとまった小さな木箱が置いてありました。何だろうと手を伸ばすと、その鳥はくちばしを使って器用につまようじを渡してくれるのでした。



平成24年10月15日発行
第2号

KENOH LABO

県央かわら版

秋風の涼しくなった10月もまたまだ食中毒に対する油断はできません。これからの時期は毒キノコにも注意して下さい。



近近に発生した食中毒や、食中毒を発生させないために、

学校文化祭で生徒ら30人が食中毒／川崎

10月5日(金)22時0分配信 (神奈川新聞より)

川崎市多摩保健所に5日までにいった連絡によると、カリタス女子中学高等学校(同市多摩区中野島)の文化祭に参加した児童、生徒や家族30人が吐き気などの症状を訴えた。いずれも快方に向かっているという。

同保健所によると、同校の文化祭は9月30日に開かれ、昼食後、午後1時半ごろから症状が出たという。同保健所で調べたところ、共通の食事は、同区内の飲食店「さが美商事どんぐり亭」が製造した「おにぎりセット」で、患者や調理従事者らの便などから黄色ブドウ球菌が検出されたことなどから、同店を原因とする食中毒と断定。同店を5日から営業禁止の処分とした。

◎黄色ブドウ球菌予防のポイント◎

- ・手洗いの励行(個人衛生の徹底)とくに手指に傷や化膿創がある時は調理取扱いの禁止
- ・低温管理、低温管理出来ない食品は早く食べる

千葉・館山市立中で食中毒か、給食後腹痛84人

10月4日(木)20時57分配信 (読売新聞より)

千葉県館山市は4日、同市立第三中学校で給食後に1～3年生の84人が腹痛を訴え、病院に搬送されたと発表した。

うち2人が点滴を受けるなどしたが、全員が間もなく回復し、帰宅した。県は食中毒の可能性があるとみて原因を調べている。

腹痛を訴えたのは、同じ給食を食べた生徒532人のうち1年生67人、2年生16人、3年生1人。給食は同市学校給食センターで作られ、ミルクロールパンやホウレンソウとウモロコシのソテーなどが提供されたという。同じ献立は中学4校と幼稚園8園に出されたが、腹痛を訴えたのは三中だけだった。

研究所職員が、日々の中での出来事や、日々の中の感動をこれからもお伝えして参ります。

また、皆さまからの投稿もお待ちしております。日々の中での感動(ホッと以外にもカッとやハッと、等々)を是非おすそ分けください。

今後も皆さまからの情報や、ご意見等お待ちしております。
又、県央かわら版は、当研究所ホームページからもご覧頂けます。

県央研究所 kenoh - labo

URL: <http://www.kenoh-labo.or.jp>

