

新潟県村上市 旅館ハナ集團創業 サボウイルス検出

2月26日午前11時頃、新潟県村上市飲食店「扇屋旅館」を2月22日に利用した団体の関係者から村上保健所へ、利用者の中に下痢、嘔吐等の症状を呈している者が複数いる旨の連絡が入った。

村上保健所が調査した結果、40人が2月23日午後1時頃から下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、そのうち10人からサボウイルスが検出された。

同所は、患者に共通する食事が同施設で提供された食事に限られること、患者便及び調理従事者便からサボウイルスが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、同施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。(新潟県 生活衛生課 食中毒ニュースより)

サボウイルスとは？

感染性胃腸炎を引き起こすウイルスのひとつです。

症状は？

ノロウイルス同様に吐き気、嘔吐、下痢などの症状を呈します。予後は良好といわれています。

特徴は？

ノロウイルスに比べ乳幼児に多く見られます。
ノロウイルスと同様に冬期に多く見られます。

潜伏期間は？

1～2日です。

感染経路は？

主に糞口感染です。患者の下痢便や嘔吐物から、手を介して感染を広げます。

治療法は？

ウイルスへの特効薬はありません。対症療法で処置をします。

予防法は？

ノロウイルスと同様に塩素系消毒薬を用います。下痢便、嘔吐物で汚染された衣服なども塩素系消毒薬で消毒後、洗濯します。トイレの後や食事前は石鹸で手を良く洗います。

長野県が回収命令 加熱用肉を生食と偽り出荷

長野県内の馬肉加工業者が、加熱用の肉を生食用と偽って出荷していたことがわかり3月11日夜、県が業者に回収を命じた。表示を偽っていたのは、長野・飯島町の馬肉加工会社「大成」大成によると、加熱用を生食用と偽って出荷した馬肉は、わかっているだけで、2012年1月からおよそ32トンにのぼり全国の卸業者などに出荷していたという。このうち、2012年11月の検疫で、腸管出血性大腸菌「O103」が検出され、加熱用にすべきだったアルゼンチン産の馬肉およそ230kgが、生食用で出荷されていたことが判明し、長野県は11日夜、回収を命じ、今後、関係する都道府県に情報提供する。

大成は会見で「馬刺しの品切れを避けるのが目的だった」と説明した。フジテレビ系(FNN)より

桜前線北上中

関東地方ではでは桜の見ごろを迎えたところで、新潟県ではもう少し先になりそうです。当所の敷地に植えた桜の木も昨夏のアメリカにも、冬の吹雪にも耐え少すつではありますが、確実につぼみをふくらませています。近所の土手の桜並木の開花も待ち遠しいこの頃です。

引き続き皆さま方からの情報の提供をお待ちいたしております。

県央から版では食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていただきたいものや、旬な話題等がありましたらお気軽にご連絡ください。

一般社団法人県央研究所 県央から版事務局

電話(0256)468311
FAX(0256)468310

川崎市教育委員会は2月28日、市内にある小学校35校で児童61人に学校給食で出されたキウイフルーツのアレルギーと見られる症状が出たと発表した。いずれも軽症だが1人は息苦しさを訴えて3日間、検査入院した。

市教委によると、川崎区と中原区の小学校で2月26日、給食のキウイを食べた児童がじんましんやかゆみ、腹痛などのアレルギー症状を発症したとの報告があった。1人が緊急搬送された学校もあり、調べたところ、ほかの小学校でも同じようなケースが起きていたことが分かったという。

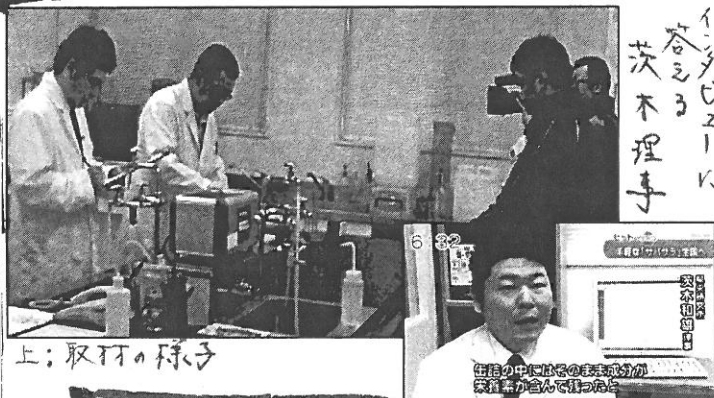
市教委は原因特定の調査を続けているほか、3月に予定していたキウイの使用を中止。アレルギー疾患を持つ児童らの対応については学校に周知していくという。

フジテレビ系(FNN)より

食品ロス削減見直し実験 菓子や飲料、納期期限と緩和

まだ食べられるのに食品が捨てられる「食品ロス」の削減を目指し、食品や流通の各社が菓子や飲料などの納品ルールを緩和する実証実験を共同で行うことになった。現行の商習慣では、食品メーカーからスーパーなどの店舗に納品できる期間は、製造から賞味期限までの「3分の1」。これを「2分の1」に延長できないか検証する。農林水産省が主導する「食品ロス削減のための商習慣検討ワーキングチーム」が3月5日発表した。ワーキングチームには民間企業から江崎グリコやサントリー、イトーヨーカ堂、ファミリーマートなど16社が参加している。例えば、製造から賞味期限が1年の場合、現在のルールでは製造から4ヶ月が経過すると納品できないが、実験では半年まで延ばす。今後詳細を詰め、6月をめどに実験を開始。3～6ヶ月間続ける。

【時事通信社】



上：取材の様子

おおいに
バランスよく
食べて笑顔になろう

サバ缶と玉ネギの料理「サバサラ」はサバのDHA・EPAと機能性食品の玉ネギとの相乗作用が期待？！

但し、一方では缶詰丸ごと1つは塩分が心配とかカロリー多過ぎ・・・等々も危惧されます。

相乗作用といえば、身近な食生活の中でも

①魚の頭と身の両方の鍋や煮魚。

②納豆と卵とカツオ蒲焼・・・等々

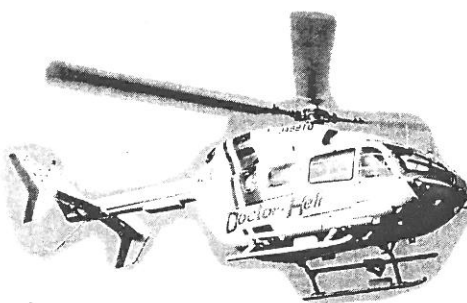
イノシン酸とグルタミン酸による味の相乗作用でおいしい！！

他にも『味の相乗作用の何か一品ならぬ逸品！』を皆様から募集いたします。

「命救え ドクター・ヘリ」

Ten(テレビ朝日系)3月24日15:00～放映よりこの放送を見て私は感銘を受けました。白い機体に赤いラインの新潟県のドクター・ヘリは新潟大学医学部総合病院のヘリポートに常駐し、出動要請受信後5分以内にティク・オフするとか・・・救急現場で医師が救命救急医療を行い、医療機関に搬送する。命を救うため、時間と緊張感との闘いの中での日々の任務・・・。

日々訓練、教育、チーム力・・・勉強させられます。大変なお仕事に頑張っているスタッフ・関係者の皆様に感動しました。心より応援しています。



県央から版

第7号

平成25年4月1日発行

発行者

一般社団法人県央研究所

サバ缶詰・焼きサバのDHA・EPA

三月二十一日 BSN新潟放送からサバ缶詰と焼きサバのDHA・EPAの分析の様子と解説の取材がありました。三月二十八日BSN新潟放送夕方方のニュース時に放送されました。

BSN新潟放送から取材を受けました。