

# 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
2024/4/12	食中毒の発生について(静岡県)	令和6年4月5日(金)15時15分頃、市内医療機関から亀寿庵のグループ施設の入所者 約20名が下痢の症状を呈しており、ウエルシュ菌による食中毒を疑っているという旨の連絡があった。調査を行った結果、下記施設で調理された食事を喫食した患者(介護職員含む)が、主に下痢の症状を呈していることが判明した。また、検便を行った患者からウエルシュ菌が検出された。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した食事であると断定した。静岡県 患者数等 総 数 男 性 女 性 入院者数 患者数 18人 6人 12人 1人 喫食者数 96人 ---患者の年齢 56歳から101歳まで ごはん、ピーマン肉詰フライ、南瓜のそばろ煮、マカロニサラダ、みそ汁 病因物質 ウエルシュ菌	静岡市保健所食品衛生課	<a href="https://www.city.shizuoka.lg.jp/documents/51507/240412houdou.pdf">https://www.city.shizuoka.lg.jp/documents/51507/240412houdou.pdf</a>
2024/4/12	食中毒の発生について(岐阜県)	令和6年4月9日(火)20時10分頃、高山市内の医療機関から「仕出し弁当を喫食した複数人が嘔吐等の症状を呈している。」旨、飛騨保健所へ連絡がありました。飛騨保健所では、患者ら全員に共通する食事は当該施設内で調理された食品に限られること、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。 主なメニュー 鶏唐揚げ、アジフライ、煮物(がんも、サトイモ等)、だし巻き卵、ご飯、サラダ等・・・病因物質 ノロウイルス 原因施設 屋号:銀花	岐阜県生活衛生課	<a href="https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/395279.pdf">https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/395279.pdf</a>
2024/4/11	寄生虫「クドア」による集団食中毒 都内で初	東京都によりますと、先月28日から29日にかけて、練馬区内の高齢者施設内で入所者17人と施設職員1人の合わせて18人が、下痢や嘔吐(おうと)などの症状を訴えました。保健所が調査したところ、昼食として提供されたすしのヒラメから寄生虫「クドア」が検出され、食中毒の原因と断定されました。 クドアはヒラメの筋肉中に寄生する寄生虫の一種で、食後数時間で下痢や嘔吐などの症状が起きます。大きさは0.01ミリほどで、肉眼では見えません。 症状を訴えた18人はいずれも軽症で、すでに回復しているということです。	グッド!モーニング	<a href="https://www.ncctv.co.jp/news/article/15226429">https://www.ncctv.co.jp/news/article/15226429</a>

# 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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/4/10	ニラと間違え…スイセン食べ嘔吐 80代夫婦が食中毒 群馬・前橋市	群馬県前橋市は10日、市内に住む80代の夫妻が有毒植物のスイセンを食べて嘔吐（おうと）などを訴え、食中毒と断定されたと発表した。夫妻は同日時点で入院中だが、回復しているという。市衛生検査課によると、夫妻は8日午前7時ごろ、自宅の庭に生えていた植物をニラだと思って採取し、ニラ玉の調理に使用。同8時ごろに食べたところ約30分後に嘔吐などを発症し、家族に連れられて市内の病院を受診した。 市保健所は夫妻が食べた料理の残品を検査したところ、スイセンが持つ有毒成分「アルカロイド」を検出した。中毒症状の類似性などからスイセンを原因とする食中毒と判定した。同課は「食用と確実に判断できない植物を食べるのは絶対にやめて」と注意を呼びかけている。	上毛新聞	<a href="https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/jomo/region/jomo-20240410175015">https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/jomo/region/jomo-20240410175015</a>
2024/4/9	懐石料理食べた7人に食中毒うち3人が入院 金沢市の旅館	金沢市内の旅館で懐石料理を食べた男女7人が、おう吐や下痢など食中毒の症状を訴え、市は旅館の飲食部門を9日から3日間の営業停止処分としました。食中毒が発生したのは金沢市深谷町の旅館「元湯石屋」です。金沢市衛生指導課によりますと、4日元湯石屋に宿泊し夕食として能登牛のステーキや治部煮などの和風懐石料理を食べた2グループ男女4人が、おう吐や下痢などの症状を訴え、病院に運ばれました。 その後の聞き取りで、同じ料理を食べたほかの宿泊客3人にも同様の症状が出ていたことが分かりました。 10代から70代の男女7人のうち3人は入院しましたが、退院し全員が回復に向かっているということです。 金沢市は、患者に共通する食事が元湯石屋で提供されたもの以外にないことなどから、この旅館で食中毒が発生したと断定し、9日から3日間飲食部門の営業停止を命じました。 食中毒の原因については調査中です。	北陸放送	<a href="https://news.goo.ne.jp/article/mro/region/mro-1103687.html">https://news.goo.ne.jp/article/mro/region/mro-1103687.html</a>
2024/4/9	「アサリの酒蒸し」など食べた男女5人居酒屋で飲食後に下痢や嘔吐など訴え「ノロウイルス ...	和歌山市内にある居酒屋を利用した5人が下痢や嘔吐などの症状を訴え、うち2人からノロウイルスが検出されました。市はノロウイルスによる食中毒と断定し、居酒屋に3日間の営業停止を命じました。市によりますと、5日に和歌山市にある創作居酒屋「七つの月の夢」を利用した複数人が体調を崩していると医療機関から市の保健所に連絡があったということです。 市が調べたところ、5日に居酒屋を利用した20～30代の男女5人が利用後に腹痛、下痢、嘔吐などの症状を訴えているということがわかったということです。このうち2人からノロウイルスが検出されました。5人は「アサリの酒蒸し」「鶏せせりピリ辛揚げ」「天ぷら」などを食べていたということです。市は有症者に共通しているのが居酒屋で提供された食事以外にないことなどから、ノロウイルスを原因とする食中毒と断定しました。市は食品衛生法に基づき、8日から3日間の営業停止を命じました。	MBS 毎日放送	<a href="https://www.mbs.jp/news/kansainews/20240409/GE00056640.shtml">https://www.mbs.jp/news/kansainews/20240409/GE00056640.shtml</a>

# 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
2024/4/12	練馬区の高齢者施設で集団食中毒 原因はヒラメに寄生する寄生虫の一種	東京都は10日、都内の高齢者施設の入居者17人と施設の職員1人の合わせて18人が下痢やおう吐の食中毒症状を発症していたと発表した。施設名は公表していない。練馬区保健所によると、食中毒の原因となったのは3月28日の昼食に提供された寿司と断定。当日の主なメニューはヒラメ、マグロ、アナゴ、エビ、サーモン、イクラだった。同保健所は、ヒラメに寄生する「クトア・セプテンpunkタータ」が病院物質としている。都内における食中毒事故は今回が42件目。患者数は919人に上る。	ウェルネスデイ リーニュース	<a href="https://wellness-news.co.jp/posts/%E7%B7%B4%E9%A6%AC%E5%8C%BA%E3%81%AE%E9%AB%98%E9%BD%A2%E8%80%85%E6%96%BD%E8%A8%AD%E3%81%A7%E9%9B%86%E5%9B%A3%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%A">https://wellness-news.co.jp/posts/%E7%B7%B4%E9%A6%AC%E5%8C%BA%E3%81%AE%E9%AB%98%E9%BD%A2%E8%80%85%E6%96%BD%E8%A8%AD%E3%81%A7%E9%9B%86%E5%9B%A3%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%A</a>
2024/4/10	食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ(ルルパ株式会社)	当社が食事を調理・提供しております社会福祉施設「ケアライフ礎(いしずえ)」(所在地:長野県佐久市長土呂901-1 施設運営会社:エフビー介護サービス株式会社)において、食中毒事故が発生いたしました。発症されました利用者様及び施設従業員様には、多大な苦痛とご迷惑をおかけしましたことを心よりお詫び申し上げます。また、当該施設をご利用いただいている利用者様及び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。本日、2024年4月10日付で所管する佐久保健所(長野県)の検査結果が判明し、食品衛生法に基づく行政処分の内容が確定しましたので、お知らせいたします。 1. 食中毒事故の内容 2024年4月2日~2024年4月3日に社会福祉施設「ケアライフ礎」において、当社が調理・提供した食事を飲食された利用者様及び施設従業員様から下痢や嘔吐等の症状があるとの連絡が2024年4月5日にあり、佐久保健所が検査したところ、21名の利用者様及び施設従業員様からノロウイルスが検出されました。佐久保健所は発生状況等により当社が調理・提供した食事を原因とする食中毒と断定し、当社に食品衛生法に基づく行政処分を科しました。	ルルパ株式会社	<a href="https://le-repas.jp/2024/04/10/%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92%E4%BA%8B%E6%95%85%E7%99%BA%E7%94%9F%E3%81%AB%E9%96%A2%E3%81%99%E3%82%8B%E3%81%8A%E8%A9%AB%E3%81%B3%E3%81%A8%E3%81%8A%E7%9F%A5%E3%82%89%E3%81%9B/">https://le-repas.jp/2024/04/10/%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92%E4%BA%8B%E6%95%85%E7%99%BA%E7%94%9F%E3%81%AB%E9%96%A2%E3%81%99%E3%82%8B%E3%81%8A%E8%A9%AB%E3%81%B3%E3%81%A8%E3%81%8A%E7%9F%A5%E3%82%89%E3%81%9B/</a>

# 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。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2024/4/10	ニラと間違えてスイセンをニラ玉に・・・80代の母と60代の娘が食中毒 いずれも軽症 岩手	岩手県の奥州保健所管内で、ニラと間違えてスイセンを食べた2人が食中毒になったことがわかりました。いずれも軽症で、現在は快方に向かっているということです。県内でスイセンの食中毒が発生したのは2021年以来3年ぶりです。県民くらしの安全課によりますと、食中毒と判明したのは奥州保健所管内に住む60代の女性と80代の女性の2人です。2人は親子で、8日午前8時ごろ、自宅敷地内で育てているニラを食べようと誤ってスイセンを採取しニラ玉に調理して食べ、その後おう吐や下痢の症状が現れました。2人が県内の医療機関を受診し判明したもので、症状は軽く、現在は快方に向かっているということです。県は食用の植物と確実に判断できない植物は、絶対に採らない・食べない・売らない・人にあげないとした上で、家庭菜園や畑などで野菜と観葉植物を一緒に栽培しないなどと注意を呼びかけています。スイセンはヒガンバナ科で、葉がニラやノビルによく似ているため間違いやすい植物です。食べると約30分以内におう吐、下痢、発汗、頭痛、昏睡、低体温などの食中毒症状がみられます。	岩手日日新聞	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/3f074d1006afbc16cd30d1b82af9cee051153b8e">https://news.yahoo.co.jp/articles/3f074d1006afbc16cd30d1b82af9cee051153b8e</a>
2024/4/8	ニャチャン：また集団食中毒が発生、小学5年生の女児が死亡 - VIETJOベトナムニュース	南中部地方カインホア省ニャチャン市のビンチュオン小学校(truong tieu hoc Vinh Truong)で5日朝、5年生の女児が朝食後に体調不良を訴え、病院への搬送中に死亡した。また同日には、市内の他の学校でも集団食中毒が発生し、数十人の生徒・児童が入院した。 死亡した女児D・N・B・Tちゃんは、外で朝ご飯を食べてから登校。その後、食中毒のような症状を発症して、カインホア省総合病院に緊急搬送されたが、病院に到着する前に容体が急変して死亡した。同校では同日、この女児の他にも腹痛と下痢を訴えた児童が病院に搬送された。Tちゃんがコムガー(チキンライス)を食べた後に死亡したとの情報は、ソーシャル・ネットワーク・サービス(SNS)で瞬く間に拡散され、ビンチュオン小学校の校門前には、心配した多くの父兄が子供を迎えに殺到した。 この日、食中毒騒動があったのはビンチュオン小学校だけではなく、同じ地区にある他の小学校と中学校でも集団食中毒が発生。生徒・児童らはいずれも外で朝食を摂ってから登校し、その後に体調不良を訴えていた。地元当局によると、死亡したTちゃんを除く、搬送された生徒・児童の大半は軽症とのこと。食中毒を発症した生徒・児童らはいずれも朝食にコムガーを食べたと話している。なお、死亡したTちゃんは心臓病の持病を患っており、詳しい死因は判明していない。 警察と自治体は現在、学校の協力を得て、食中毒発生の原因などを調査している。最近、ニャチャン市ではコムガーが原因とみられる集団食中毒が相次いでおり、関連性なども疑われている。なお、当初は朝食にコムガーを食べたとされていたTちゃんだが、その後の調査で校門付近にある露店で寿司を食べてソフトドリンクを飲んでいたことが確認された。	VIETJOベトナム ニュース	<a href="https://www.viet-jo.com/news/social/240405172359.html">https://www.viet-jo.com/news/social/240405172359.html</a>

# 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
2024/4/12	台湾のくら寿司で新たに6人が食中毒か全店舗を対象に立ち入り検査へ	回転ずしチェーン、くら寿司の店舗で食事をした客が相次いで食中毒とみられる症状を訴えている問題で、新北市政府衛生局は11日、新たに6人が食中毒とみられる症状で医療機関を受診したと通報があったと発表した。衛生福利部（保健省）食品薬物管理署は同日、各県市の衛生局と協力して全土の店舗を対象に立ち入り検査を行う方針を示した。くら寿司を巡っては、先月28日、台北市の松江南京店で客4人が食後に不快感や下痢、嘔吐などの症状を訴えていたことが分かっている。また先月31日から今月10日にかけては新北市の新莊宏匯店と淡水站（駅）前店で食事をした計11人が食中毒とみられる症状で医療機関を受診したと新北市衛生局に通報があった。 新たに食中毒の疑いがあるとされた6人は、いずれも9日に新北市の店舗で食事をした客。4人が新莊宏匯店、2人が新店威秀裕隆店を利用していた。食品薬物管理署の林金富副署長は報道陣の取材に対し、全店舗に対する検査は1週間以内に完了する予定だと語った。	ライブドア ニュース	<a href="https://news.livedoor.com/article/detail/26218223/">https://news.livedoor.com/article/detail/26218223/</a>
2024/4/12	健康被害で入院226人に 小林製薬の紅こうじサプリ - 中日新聞Web	厚生労働省は12日、小林製薬の「紅こうじ」サプリメントに関する健康被害の入院者が、退院した人を含め11日時点で計226人になったと同社から報告を受けたと明らかにした。医療機関を受診した人は計1344人。同社への相談件数は約7万3千件となった。	中日新聞Web	<a href="https://www.chunichi.co.jp/article/883408?rct=national">https://www.chunichi.co.jp/article/883408?rct=national</a>
2024/4/13	【山形】有毒のバイケイソウ・ウルイと誤食し70代女性食中毒 舌や口の周りしびれる症状	尾花沢市の女性がウルイに似た有毒のバイケイソウを誤って食べ、食中毒症状を訴えたことが分かった。食中毒症状を訴えたのは、尾花沢市の70代女性。県によると、女性は11日、家族が宮城県鳴子地区から取ってきたバイケイソウを油炒めにし味見をした所、舌や口の周りがしびれる食中毒症状を訴えた。女性は一時入院したが、現在は快方に向かっている。バイケイソウは、ウルイやギョウジャニンニクと似た有毒植物。吐き気や下痢、手足のしびれ、めまいなどを引き起こし、最悪死に至るケースがある。県内では過去にバイケイソウによる食中毒が2件発生している。	Yahoo!ニュース	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/71cf59df0823567730abba27dd10c6e00d936394">https://news.yahoo.co.jp/articles/71cf59df0823567730abba27dd10c6e00d936394</a>

# 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
2024/4/17	ノロウイルス 101人集団食中毒	今月10日から12日にかけて、日高川町の飲食店が提供した弁当を食べた101人が、下痢や嘔吐などの症状を訴えていたことがわかりました。御坊保健所はノロウイルスGII（ジーツー）による集団食中毒として、この飲食店を今日から7日間の営業停止処分としました。 県によりますと、今月10日から12日までに日高川町鐘巻の飲食店「有限会社雲水」が提供した弁当を食べた10グループ154人のうち、8グループで9歳から92歳までの101人が下痢や嘔吐、発熱の症状を訴えました。このうち34人の便を調べたところ、弁当を調理した従業員を含む22人からノロウイルスGIIが検出されたということです。御坊保健所は、弁当を原因とする集団食中毒と断定し、この店を今日から今月23日まで7日間の営業停止処分としました。なお、症状のあった全員が快方に向かっているということです。	YTVニュース	<a href="https://www.tv-wakayama.co.jp/news/detail.php?id=78975">https://www.tv-wakayama.co.jp/news/detail.php?id=78975</a>
2024/4/16	奥州保健所管内の教育保育施設1か所でノロウイルスによる感染性胃腸炎が集団発生	岩手県の奥州保健所管内の教育・保育施設1か所でノロウイルスによる感染性胃腸炎が集団発生し、園児9人が嘔吐や下痢の症状を訴えました。このうち1人が入院しましたが、重症ではないということです。今年度県内で発生した感染性胃腸炎の集団発生は5件（前年度同時期3件）となりました。県によりますと、奥州保健所管内の園児106人、職員33人が在籍する教育・保育施設で4月9日から12日にかけて、園児9人が嘔吐や下痢の症状を訴えました。このうち1人が入院しましたが重症ではなく、すでに退院していて、症状を訴えた他の園児も含めていずれも回復傾向にあるということです。検査の結果、症状のある3人からノロウイルスが検出されました。	岩手放送	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/2b0b4c979045c358641ccc677f326a025198bab8">https://news.yahoo.co.jp/articles/2b0b4c979045c358641ccc677f326a025198bab8</a>
2024/4/17	台湾くら寿司 食事客3人がノロウイルス陽性 全店検査で23店が不合格	（台北中央社）回転ずしチェーン、くら寿司の店舗で食事をした客が相次いで食中毒とみられる症状を訴えた問題で、衛生福利部（保健省）食品薬物管理署の呉秀梅署長は17日、体調不良を訴えた3人からノロウイルスの陽性反応が出たと明らかにした。55店を対象に行った立ち入り検査では23店が不合格になったとしている。	フォーカス台湾	<a href="https://www.excite.co.jp/news/article/Jpcna_CNA_20240417_202404170008/">https://www.excite.co.jp/news/article/Jpcna_CNA_20240417_202404170008/</a>

# 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
2024/4/20	飲食店で「ウエルシュ菌」集団食中毒発生 食事をした61人中40人が発症 店舗は営業停止処分	<p>滋賀県は19日、草津市内の飲食店で食事をした女性40人が、下痢や腹痛などの食中毒症状を訴えていると公表した。県によると、草津市の「薪窯ピッツァとワイン酒場 NADESHICO」で14日に食事をした61人中40人が、食中毒症状を訴えた。発症者は18～22歳までの女性。中には、10回ほど下痢に見舞われた患者もいるという。</p> <p>メニューは牛すじカレーなど</p> <p>なお、食中毒症状を訴えた複数の患者から、ウエルシュ菌が検出されたため、草津保健所はウエルシュ菌による食中毒と断定。なお、飲食店で当日に出されたメニューは、ブリのカルパッチョ、近江牛の牛すじカレー、マルゲリータ(ピザ)、シーフードマカロニグラタンなど。具体的に、何が原因食品となったのかを、保健所が現在調査中だ。滋賀県は、店舗を2日間の営業停止処分とした。別名給食病 ウエルシュ菌による食中毒は、別名給食病とも呼ばれている。大釜・大鍋で大量に調理し、作り置かれた食品が原因となる場合が多いからだ。</p>	TREND NEWS CASTER	<a href="https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/trendnews-caster/trend/trendnews-caster-49536">https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/trendnews-caster/trend/trendnews-caster-49536</a>
2024/4/20	仙台の居酒屋で食中毒 3日間の営業停止処分に	<p>今月、仙台市内の居酒屋で6人の客が下痢や発熱などの症状を訴え、保健所は提供された料理が原因だとしてこの居酒屋を3日間の営業停止処分としました。仙台市によりますと仙台市太白区にある居酒屋「とり鮮」で今月12日に食事をした7人のグループのうち、2人が下痢や発熱などの症状を訴えているという情報が太白区保健福祉センターに寄せられました。保健所が調べたところ、7人のうち20代から40代までの合わせて6人が症状を訴えていることが分かり、6人に共通するのが食べた料理がいずれもこの居酒屋で提供されたもので、少なくとも3人からカンピロバクターという食中毒を引き起こす菌が検出されたということです。このため保健所では、この居酒屋で提供された料理が原因だとする食中毒と断定したということです。</p> <p>保健所によりますと6人はすでに快方に向かっているということです。</p> <p>保健所ではこの居酒屋を20日から3日間の営業停止処分としました。</p>	NHK	<a href="https://www3.nhk.or.jp/tohoku-news/20240420/6000027279.html">https://www3.nhk.or.jp/tohoku-news/20240420/6000027279.html</a>
2024/4/20	石垣島のホテル ランチで食中毒 36人 2日間営業停止	<p>県業務生活衛生課は19日、石垣市にあるホテルの飲食店で、ランチビュッフェを利用した36人が食中毒を起こしたと発表した。うち6人の便からウエルシュ菌などが検出された。県は20日までの2日間を営業停止処分にした。</p>	沖縄タイムス	<a href="https://www.okinawatime.co.jp/articles/-/1346140">https://www.okinawatime.co.jp/articles/-/1346140</a>

# 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
2024/4/20	栃木の飲食店、営業禁止処分を解除 カンピロバクターで食中毒	県保健福祉部は19日、カンピロバクターによる食中毒が発生した栃木市平井町の飲食店「あづま家」に対し、衛生的環境が確保されたとして17日付の営業禁止処分を解除した。食中毒の発症者数は3人で公表時から増減はない。	下野新聞	<a href="https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/shimotsuke/region/shimotsuke-20240420083442">https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/shimotsuke/region/shimotsuke-20240420083442</a>
2024/4/17	さつま町の飲食店で食中毒、2日間の営業停止 男女14人が下痢や腹痛、一部の便からカンピロバクター	鹿児島県は17日、さつま町柏原の飲食店「炙(あぶり)家(や) 黍炭(たいたん)」で食中毒が発生したと断定し、18日から2日間の営業停止命令を出したと発表した。 県生活衛生課によると、6日に来店した11～44歳の男女14人に下痢や腹痛の症状があった。17日に5人の便からカンピロバクターが検出された。全員快方に向かっている。14人は複数の親子連れのグループ計33人で来店。チキン南蛮や豚タン、鳥刺しなどを食べた。7～10日に発症し、8人が医療機関を受診した。原因の食べ物は特定されていない。店は13日から営業を自粛していた。	南日本新聞	<a href="https://373news.com/news/storvid/193507/">https://373news.com/news/storvid/193507/</a>
2024/4/16	『ウルイと思いチャーハンにして食べたら…有毒植物だった』いわき市の男女2人入院	いわき市で有毒植物のバイケイソウを山菜のウルイと間違えて食べた2人が吐き気などを訴え入院していることがわかりました。いわき市によりますと4月14日、市内に住む60歳の男性と58歳の女性の2人がウルイと間違えて有毒植物のバイケイソウを採取し、自宅でチャーハンに調理して食べたといいます。その後、2人は吐き気や嘔吐、下痢、めまいなどを訴え、医療機関を受診したということです。 16日現在、2人は入院中ですが快方に向かっています。いわき市は、バイケイソウはウルイに酷似しているため注意を呼びかけています。 厚生労働省によりますとバイケイソウを食べると30分から1時間ほどで吐き気、嘔吐、手足のしびれなどを発症し、重症になると意識不明となり、死亡する場合もあるといいます。	福島中央テレビ	<a href="https://news.goo.ne.jp/article/fct/region/fct-2024041601854341.html">https://news.goo.ne.jp/article/fct/region/fct-2024041601854341.html</a>

# 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
2024/4/19	プベルル酸以外に複数化合物=紅麹サプリ、通常含まれず-厚労省など	<p>小林製薬の「紅麹（べにこうじ）」配合サプリメントを摂取した人から健康被害の訴えが相次いでいる問題で、厚生労働省と国立医薬品食品衛生研究所（川崎市）は19日、原料サンプルを分析した結果、「プベルル酸」の他に複数の化合物が一部に含まれていたと明らかにした。同サプリに通常は含まれていないという。</p> <p>小林製薬の検査では青カビ由来の天然化合物プベルル酸が検出されていた。プベルル酸は抗生物質としての特性がある一方で、毒性が強く、サプリには通常含まれない。厚労省は、同社から過去3年分の紅麹原料のサンプルの提供を受け、健康被害の報告のあった昨年6～8月に製造されたサンプルを同研究所で分析していた。その結果プベルル酸のほか、少なくとも二つの化合物が確認された。同省などは、健康被害の原因解明を急ぐ。</p>	時事通信	<a href="https://sp.m.jiji.com/article/show/3216942">https://sp.m.jiji.com/article/show/3216942</a>