

イカの塩辛に注意！！各地で食中毒発生 diffuse outbreak(散発的集団発生)

9月16日、海上自衛隊の横須賀基地所属の護衛艦3隻の乗組員と海自第2術学校の隊員ら87名が食中毒になり、乗務員と食事に提供された「イカの塩辛」から食中毒菌腸炎ビブリオが検出されたとの発表を発端に、次々と「イカの塩辛」による食中毒発生の報道がなされています。＊詳しくは東京都ホームページ「食品衛生の窓」等を参照

原因となっている「イカの塩辛」は、宮城県塩釜市新浜町の魚介類加工業「三波食品」で製造したもので賞味期限が「07年9月19日から07年10月15日」ものとなっています。塩辛は**16種類**の商品となって北海道から大阪まで出荷されています。

手持ちに該当品がある場合、絶対に提供しないで本社まで一報をください。なお、「イカの塩辛」は当社のマニュアルで禁止食品名には載っていませんが、「生物」の分類で5月から10月は使用禁止となります。

これまでに報道されている関連事件

これまでに報道のあった「イカの塩辛」による腸炎ビブリオ食中毒は海自の87名の他に

9月13日、茨城県水戸市の介護老人保健施設の入所者23名

9月15日、茨城県日立市の病院で入院患者、病院職員、調理従事者109名

9月17日、群馬県高崎市の病院の入院患者ら55名

9月21日、東京都北区のスーパーで購入し家庭で喫食した3名(めしの友)

9月21日、東京都荒川区の仕出し弁当を食べた42名

diffuse outbreak(散発的集団発生)とは

diffuse outbreak(ディフューズ アウトブレイク)とは、今回の事例のように、異なる場所で起こった複数の事件の原因が同じ汚染食品であることを言います。

これまでに、①98年5月、北海道産のイクラの醤油漬によるO157の食中毒(主に回転寿司のイクラで発生)②01年3月、首都圏を中心にO157で汚染された牛肉のタタキおよびローストビーフ(原料の輸入冷凍牛肉が汚染されていた)③01年8月、東京都内と埼玉県で「和風キムチ」によるO157④99年3月、イカの乾燥加工品「ばりばりイカ」によるサルモネラ・オラニエンブルグの食中毒などがあります。

diffuse outbreak(散発的集団発生)から逃れるには

加工食品の全てを検査することはできません。食品の安全確保は「生産地→加工工場→流通販売→調理加工→消費者」のフードチェーン全体で取り組んでいくことが必要です。そして食堂施設で守ることは禁止食品の徹底、検収時の確認(表示、賞味期限、鮮度、品温等)、十分な加熱調理などです。また、情報収集し、危険と思われるものを使用しない決断が必要となっています。日々の情報をこまめに収集し、危険と思われるものを見分けていくことです。フードサービス事業部でも積極的に情報の提供に努めていきます。

