

食中毒 週刊ネットニュース

2021年1月3日号
編集発行: 笹井 勉
食品衛生アドバイザー
(元墨田区食品衛生監視員)

***このニュースは著作権をクリアしているものではありませんので、個人用として使用してください**

【注意】:2021年1月3日までにネット上で食中毒や食の安全に関する情報で発表のあったものを個人的にまとめて編集したものです。見出しは編集してあります。著作権をクリアしたものではありません。食の安全、食品取扱者の衛生教育用(朝礼など)に使うことを目的にしていますので、事例を参考に「食中毒事故防止」や「食の安全な取り扱い」に役立ていただければ幸いです。

トピックス

★食物でコロナ感染しない？ 調理飲食前に手洗い徹底、加熱調理はノロウイルスにも注意を

【夕刊フジ 12/29(火) 16:56 配信】

【食と健康 ホントの話】

冬を迎えて、ますます感染拡大している新型コロナウイルス。ワクチンや治療薬の開発は、日本を含めた世界中で急ピッチ。しかし、年末年始からしばらく先は、いままで通り感染につながる行動を抑制することで、感染拡大を抑えることが大切だ。

今回は、多くの人が食事を楽しむ年末年始に向けて、食品から新型コロナウイルスが感染するリスクについておさらいしてみたい。

■買ってきた食品の容器・包装にウイルスが付いている可能性は？

中国の冷凍食品のパッケージなどから、ウイルスが検出されたという報告はいくつかある。ヒトに感染してはいないが、感染力がある状態で食品に付着していることはあるようだ。

調理中にウイルスが付着している容器や包装に触れたとしても、食事前の手洗い、あるいは70度以上(なければ60度でも)のアルコール消毒液での手の消毒を徹底していれば、口に入ることはまずないので安心してほしい。

■野菜や果物、刺し身などを生で食べても大丈夫？

世界保健機関(WHO)は、「食品を介する新型コロナウイルス感染は今のところない」と報告している。食事といっしょに新型コロナウイルスを食べても、胃酸で死滅するからだ。

とはいえ、口の中に入るリスクを下げるためには、野菜や果物はよく水洗いして食べればまず大丈夫。ウイルスを流水で物理的に落とすこともそれなりに効果のある方法だ。

刺し身は新型コロナウイルスの流行前から食品衛生法によって、管理が徹底されているので問題はないはず。どうしても心配であれば、加熱する方法もある。

■加熱すれば大丈夫？

生食がどうしても心配であれば、70度以上で数分加熱すれば新型コロナウイルスはじめ、多くのウイルスが死滅する。

ただし、例年冬に感染拡大する胃腸炎の原因、ノロウイルスは、中心部が85~90度で90秒以上の加熱を目安にしたい。とくに牡蠣などの二枚貝に要注意だ。

反対にウイルス全般は冷温に強いと言われている。冷凍食品を常温に戻して食べる場合には、直前に手洗いを忘れずに。

■調理時、飲食前も、手洗いとマスクが基本

新型コロナの感染経路の主体は、咳や会話によって噴霧された唾液を吸い込む「飛沫感染」。次いでウイルスが付着したものに触れた手で、口・鼻・目(粘膜がある器官)を触ることによる「接触感染」が多い。

マスクは、飛沫を飛ばさないため、そして手を口に触れないようにし、接触感染を起こさないためにつけるものだ。そして手洗いは、接触感染を防ぐ最大の方法である。手洗いさえしていれば、触った食品に万が一ウイルスが付着していても口には入らない。手洗いができない場合はアルコール消毒などをしてほしいが、両方やる必要はない。感染の心配が少しでもある人はマスクをして調理をすることが大切だ。

品川イーストワンクリニック院長の板倉弘重医師は、他に次の点に注意すれば、食事からの感染は恐れることはない話す。

「バイキング形式の食事、おせち料理など、大皿から小皿に取り分けて食べる時などに飛沫がかかりやすいので要注意です。自分が食べている箸で取り分けたり、口をつけたグラスを回したりするなど、食器の共有も避けましょう。子供が食べ残したものを、親が食べないようにしてください」(医療ジャーナリスト 石井悦子)

1 食中毒

●ノロウイルス・サポウイルス (生カキや感染した調理人の手指等からの汚染が原因に)

★静岡県:伊豆の国市、旅館の弁当を食べた30人が食中毒 ノロウイルス

【静岡朝日テレビ1/2(土) 17:20配信】

静岡県伊豆の国市の旅館の仕出し弁当を食べた客30人が、ノロウイルスによる食中毒と診断されました。

県によりますと、30人は先月25日、伊豆の国市の旅館「一句石」の幕の内弁当などを食べた後に下痢や嘔吐などを発症。保健所が調べたところ、**旅館の調理師の便からノロウイルスが検出されたことから、弁当が原因の食中毒と断定**。きょうから当分の間、一句石の調理部門を営業禁止としました。

患者はいずれも軽症で、全員、快方に向かっているということです。

ノロウイルスで30人が食中毒 伊豆の国市の旅館が提供した仕出し料理が原因と県が断定

【Daiichi-TV(静岡第一テレビ)1/2(土) 20:56配信】

伊豆の国市の旅館が提供した仕出し弁当などを食べた30人がノロウイルスによる食中毒とわかり、県は、旅館の調理部門に当分の営業禁止命令を出した。

県によると、12月25日に伊豆の国市中の「一句石」が調理した仕出し弁当やオードブルなどを食べた30人が、翌日以降に下痢や吐き気、発熱などを訴えた。

県が検査したところ、多くの患者や調理の従事者からノロウイルスが検出され、患者は全員快方に向かっているという。

県は、一句石が提供した料理が原因で食中毒が発生したと断定し、一句石の調理部門に対し、2日から当分の間、営業禁止命令を出した。

★山形県:新たに134人、患者数239人に、幼児は77人 食中毒 ノロウイルス

【山形新聞2020/12/29 07:31】

仕出しの協栄給食(天童市)が提供した弁当を原因とするノロウイルスの集団食中毒で、県は28日、新たに134人の感染を確認し、患者数が計239人になったと発表した。1～6歳の幼児77人が含まれている。弁当に共通する食材がないことなどから、県はノロウイルスに感染した調理従事者を介して食中毒が広がったとみている。重症者はいない。

県食品安全衛生課によると、患者は山形、寒河江、村山、天童、東根、米沢、鶴岡、仙台各市などに住む1歳から90代の男女。20日と23日の2日間に弁当を提供した事業所などに対し、県村山保健所が聞き取りして患者数を確認した。

2日間に弁当を食べたのは配達先などの313施設、計1944人で、このうち幼児は14施設合わせて562人だった。患者239人はいずれも嘔吐(おうと)や発熱などの症状が現れ、105人が医療機関を受診した。2人が入院したが、既に退院している。

患者のほか、協栄給食の調理従事者3人からノロウイルスが検出されており、県は同社に対して手洗いの徹底などを指導し、全従業員を対象に衛生講習会を開いた。今後、さらに詳細な調査を進め、患者数を確定させる。県内でノロウイルスを原因とする食中毒は2018年以来で、約400人の集団食中毒が発生した09年に次ぎ、今回が2番目の規模。

★山形県:ノロ食中毒、東根の3児童施設でも

【山形新聞12/28(月) 8:17配信】

仕出しの協栄給食(天童市)が提供した弁当を原因とするノロウイルスの集団食中毒で、新たに東根市の児童センター3施設で3～5歳児29人と職員3人の計32人が嘔吐(おうと)や下痢などの症状を訴えていることが27日、市への取材で分かった。既に公表された105人から患者数は拡大する見込みだ。

市子育て健康課によると市内には四つの児童センターがあり、同社が提供した給食を食べたのは本郷、高崎、長瀬の3カ所。それぞれ園児と職員が25日までに症状を訴え、医療機関を受診した。現段階で重症者は確認されていないという。3施設合わせて約50人の子どもが登録している。残る1施設の東根では同社の給食を食べていない。

28日は3施設とも原則休館とし、要望があるケースのみ預かりに対応する。29日以降は当初の予定通り休館となる。症状が確認された児童センターに女兒を預けている30代男性は「子どもは24日夜に吐き気の症状が現れ、一日中続いた。クリスマスが台無しとなった」と残念がった。

県は26日に山形など7市で10～90代の105人の感染を公表しているが、10歳未満の幼児を含めて患者数が拡大するとみられる。27日は多くの事業所が休業のため聞き取りはできておらず、保健所が28日以降に調査を本格化させる見通し。

★山形県:山形市など7市、105人が食中毒 ノロウイルス

【山形新聞12/27(日) 8:57配信】

県は26日、仕出しの協栄給食(天童市)の弁当を食べた山形など7市に住む10～90代の105人が、嘔吐(おうと)や下痢の症状を訴えたと発表した。調理従事者と患者からノロウイルスが検出され、同社を原因とする集団食中毒と断定。現時点で重症者はいないという。同社によると、他に幼稚園の558人にも配達しており、症状が出ている園児もいるという。

県食品安全衛生課によると、患者は山形、寒河江、村山、天童、東根、米沢、鶴岡の各市に在住。配達エリアは村山地域だが、届けた先に遠方からの通勤者がいることから広範囲に及んだという。20日と23日の2日間に提供した弁当を食べた1177人のうち105人が症状を訴えた。71人が医療機関を受診し、2人が一時入院した。

調理従事者3人からもノロウイルスが検出された。両日の弁当に共通する食材はなく、調理従事者を介して食材が汚染されたとみている。同社の配達先は平日約280カ所、日曜が約50カ所で、今後患者が増える可能

性があるという。

22日に天童市の医療機関から、嘔吐や下痢などの症状がある患者8人がいると県村山保健所に連絡があった。26日に協栄給食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。25日から営業を自粛している。

県内でノロウイルスによる食中毒が発生するのは2018年以来。県食品安全衛生課は「調理前、トイレ後の手洗いは2度行うほか、道具の洗浄、消毒を徹底してほしい」と呼び掛けている。

従業員介し感染か、社長謝罪「改めて管理徹底」

協栄給食の男性社長は26日、山形新聞の取材に応じ、原因が食品の腐敗ではなく、従業員を介した感染が疑われると保健所から指摘を受けたとし、「改めて体調管理と手洗いを徹底する」などと謝罪した。

今回ノロウイルスが検出された調理従業員は50代の男性2人と70代の男性で、症状は出ていないという。同社ではパートを含めて50～60人ほどが勤務。天童市内の自社工場で調理し、プラスチック容器に詰める。従業員は手袋を付けて仕事に当たっているという。

保健所からは、トイレ使用後の手洗いを徹底するよう指導されたほか、ザルなど調理器具の収納方法についても注意を受けたという。従業員に対し、手袋を装着する前に2度手を洗い、体調管理の意識を高めるよう指示した。

同社は村山地方の企業向け弁当や、幼稚園給食を配達するほか、仕出し料理や個別宅配も手掛けている。

◆ノロウイルス 感染力が強い病原体で冬季を中心に多発する感染性胃腸炎の原因の多くを占める。生がきなど貝類からの感染が知られるほか、感染者の吐いた物や便からも広がる。子どもや高齢者は重症化する危険性があり、吐いた物が気道に詰まって死亡するケースもある。

●その他のウイルス(A型、E型肝炎ウイルス、ロタウイルスなど)

該当する記事は見つかりませんでした。

●病原大腸菌(O157は牛の腸内に、その他の病原大腸菌は外国より持ち

込まれたり、汚れた調理環境などが原因に)

該当する記事は見つかりませんでした。

●サルモネラ属菌食中毒(食肉や鶏卵などが原因)

該当する記事は見つかりませんでした。

●ブドウ球菌(手指の傷などについて、弁当やおにぎりなどで起きます)

該当する記事は見つかりませんでした。

●腸炎ビブリオ・ビブリオ族(夏場魚介類に付いてくる菌)

該当する記事は見つかりませんでした。

●ウェルシュ菌(加熱済みの食品の前日調理などで起きます。給食病と言われて

れています)
該当する記事は見つかりませんでした。

●セレウス菌(加熱済みの米飯、パスタなどで起きます。)

該当する記事は見つかりませんでした。

●カンピロバクター食中毒(鶏肉の生食、沢水、未殺菌井戸水が原因)

★東京都:港区の飲食店で4人が食中毒 カンピロバクター

【公表年月日令和2年12月28日】

業種等 飲食店営業

施設の名称および施設の所在地 施設の名称 An-deuxs kitchen

施設の所在地 東京都港区新橋二丁目9番14号 三浦ビル3階・4階

営業者氏名および営業者住所等 営業者氏名 An-deuxs food design 株式会社 代表取締役 安藤 康司

営業者住所 東京都港区新橋二丁目9番14号

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品 令和2年12月10日に提供された食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む)

原因物質 カンピロバクター

主な適用条項 食品衛生法第6条第3号及び第50条の2第2項の規定に違反するので同法第54条第1項及び第55条第1項を適用

不利益処分等の内容 令和2年12月28日から令和3年1月3日(7日間)の営業停止及び取扱改善命令備考 公表時の患者数:4名

カンピロバクターは、主に鶏、豚、牛などの腸管に分布しています。食品や飲料水をとおしてヒトの体内に入ると腸管内で増殖し、感染後2日から7日位の潜伏期間の後、腹痛・下痢・発熱等の症状があらわれます。主な原因食品としては生の食肉、レバ刺し、加熱不十分な食肉や二次汚染を受けたサラダ等です。

●化学物資による食中毒(魚のヒスタミンや洗剤の誤飲など)

該当する記事は見つかりませんでした。

●寄生虫による食中毒(魚介類のアニサキスやクダアや、獣肉類など)

該当する記事は見つかりませんでした。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

★宮崎県:クワズイモまた食中毒 直売所でナガイモと誤表記

【毎日新聞 12/28(月) 20:04 配信】

宮崎県は28日、同県日南市戸高の直売所「ほんのえき田中屋」でナガイモと誤表記され販売された有毒のクワズイモを食べた50代男性が唇や口内の痛みなどの食中毒症状を呈したと発表した。快方に向かっているという。

個人の出荷者が27日に3個を販売。50代男性と、購入したものの食べていなかった購入者は判明したが、残り1個の購入者が不明で県は「心当たりのある人は保健所に連絡を」と呼び掛けている。

県によると、2016年以降、クワズイモの誤食による食中毒は20年9月までに県内で5件起き患者は18人。重症者はいない。口にした瞬間、違和感を覚え、のみ込まない限り大事には至らない。

入手経路は、自宅に自生したのを誤食したのが4件と多いが、9月に同県綾町の直売所で「ハスガラ」として販売したケースで13人の食中毒が起きた。熊本県内でも11月、京芋(タケノコイモ)と間違えて1人が食中毒

を起こしている。

宮崎県は定期的な直売所対象の研修会で有毒植物の講習をしているが、奏功していないようだ。【塩月由香】

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

★福岡県:次のとおり食中毒(疑い)が発生したので発表します。

【福岡県 2020 年 12 月 28 日】

1 事件の探知

令和2年12月28日(月曜日)、鞍手郡内の医療機関から、食中毒様症状を呈している共同生活援助事業所の入所者複数名を診察した旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に届出があった。

2 概要

同事務所が調査したところ、同事業所の入居者8名は、施設内で調理した食事又は同系列の給食施設で調理した食事を喫食しており、うち4名が嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒と感染症の両面から調査を進めている。

3 発生日時 調査中 判明分:令和2年12月27日(日曜日)21時30分頃(初発)

4 摂食者数 調査中 判明分:8名

5 症状 調査中 判明分:嘔吐、下痢等

6 有症者数 調査中 判明分:4名(男性1名、女性3名) 4名すべてが医療機関を受診しているが、入院した者はいない。なお、有症者についてはおおむね快方に向かっている。

7 原因施設、原因食品、病因物質 調査中

8 検査 福岡県保健環境研究所で有症者便等を検査予定

●その他の病因物質調査中等食中毒関係情報

★高松市の飲食店で食中毒 病因物質調査中

【NHK 香川 NEWS WEB12月29日 18時06分】

27日、高松市の飲食店の料理を食べた13人がおう吐や下痢などの症状を訴え、保健所で調べたところ、この店の料理が原因の食中毒と断定され、保健所は店を29日から5日間の営業停止処分としました。

営業停止処分となったのは高松市高松町にある「日本料理大渚亭本店」です。

高松市保健所によりますと、27日、この店で食事をした1グループ10人と、同じ日にこの店が提供した仕出し弁当を食べた1グループ7人の、合わせて17人のうち、20代から80代までの13人がおう吐や下痢などの症状を訴えました。

このうち、12人が医療機関を受診し、80代の女性1人が入院していますが、症状は全員、快方に向かっているということです。

2つのグループに共通する食事はこの店の料理に限られ、原因となる食品は調査中としていますが、保健所はこの店を原因とする食中毒と断定し、この店を29日日から来月2日までの5日間の営業停止処分としました。県内で食中毒が発生したのはことし7件目です。

高松市:食中毒が発生

【高松市保健所生活衛生課令和2年12月29日】

1 概要

令和 2 年 12 月 28 日(月)午前 9 時頃、市内の医療機関から「食中毒疑いの患者複数名を診察した。」旨の連絡があった。

このグループを調査したところ、12 月 27 日(日)に高松町にある「日本料理 大渚亭 本店」で会食した 1 グループ 10 名のうち、9 名が嘔吐、下痢等の症状を呈したため、うち 9 名が医療機関を受診し、1 名が入院していることが判明した。また、同日、この施設が提供した仕出し弁当を喫食した 1 グループ 7 名のうち、4 名についても同様の症状を呈し、うち 3 名が医療機関を受診していることが判明した。

この 2 グループに共通する食事は、この施設が提供した食事以外になく、診察した医師から食中毒届出票が提出されたことから、食事を提供した「日本料理 大渚亭 本店」を原因施設とする食中毒と断定し、令和 2 年 12 月 29 日(火)から令和 3 年 1 月 2 日(土)までの 5 日間の飲食店営業の停止処分とした。なお、入院患者が 1 名いるものの、全員快方に向かっている。

2 摂食者数 17名

3 有症者数 13名

4 原因施設 所在地 香川県高松市高松町3005-4 施設名 日本料理 大渚亭 おおなぎさてい本店
営業者 株式会社大渚亭 代表取締役 洲崎 正邦

5 献立内容 前菜、刺身、焼き物、揚げ物、煮物、握り寿司、デザートなど

6 検体 調理器具等のふき取り(調理台、冷蔵庫の取っ手など 10 検体)

従業員便(3 検体) 有症者便(1 検体) 12 月 27 日に提供した前菜(2 検体)

検査機関 高松市保健所

7 原因食品 調査中

8 病因物質 調査中

9 行政処分 令和 2 年 12 月 29 日(火)から令和 3 年 1 月 2 日(土)までの 5 日間の飲食店営業の停止処分

2 感染性胃腸炎情報(食中毒に直結するノロウイルスやロタウイルス、夏

場は腸管出血性大腸菌など、及びその他の集団感染情報です)

該当する記事は見つかりませんでした。

3 異物混入(異物混入は危険なものはもちろんですが、健康障害を起こさな

い事例でも経済的な損失をきたします)

該当する記事は見つかりませんでした。

4 食の安全情報

<食品衛生法改正・HACCP・認証・食品表示関係情報>

該当する記事は見つかりませんでした。

<違反食品・自主回収等関係情報>

該当する記事は見つかりませんでした。

<食の安全関係情報>

★兵庫県：播磨灘西部の真がき自主規制解除 出荷可能に

【NHK 兵庫 NEWS WEB12月24日 17時34分】

全国的なかきの養殖地、兵庫県の播磨灘西部では真がきから基準を上回る貝毒が検出され、県では漁業協同組合に対して出荷を自主規制するよう要請していましたが、24日までにすべての地点で貝毒が基準を下回り、出荷できるようになりました。

兵庫県内では先月から今月初めにかけて、姫路市、たつの市、相生市、それに赤穂市で養殖されていた真がきから基準を上回る貝毒が検出され、この4市にある6つの漁協に対して真がきの出荷を自主規制するよう要請しました。

その後の検査で、24日までに4つの市で採取された真がきのすべてが3週間連続で基準値を下回ったことからすべての漁協で出荷ができるようになりました。

一方、県は瀬戸内海全域で貝毒発生リスクが高まっているため、県民に対して引き続き海岸で二枚貝を採取して食べないよう呼びかけています。

<給食関係情報>

★小学校給食の味を家庭でも 寒川のレシピ、食生活改善普及の「好事例」に選定

【カナロコ by 神奈川新聞 1/2(土) 6:06 配信】

神奈川県寒川町立小学校の給食レシピを自宅の献立に役立ててもらおうという取り組みが、厚生労働省の食生活改善普及運動の2020年度の好事例に選定された。

野菜摂取量増加へ向けた普及・啓発の一環で、同町と同町教育委員会が連携し、給食の人気メニュー10種類のレシピを役場などで配布。併せて調理動画「おうちで給食」を制作し、自宅でも調理できるよう促した。

動画には町立小学校の給食調理員が出演。キムチとたくあん(つぼ漬け)を使った「キムタクごはん」などの、各校から2品ずつ人気メニューや栄養価の高い全10品を実際に調理し、作り方の詳細を伝授している。

同運動は「食事をおいしく、バランスよく」を基本テーマに、家庭での食生活改善の重要性を焦点に自治体などと連携し展開。好事例に選ばれたのは同町と岩手県陸前高田市。動画は同町ホームページ(HP)や同省食生活改善普及運動のHPで公開されている。

<鳥インフルエンザ・豚熱(豚コレラ)の情報>

★岐阜県の養鶏場で鳥インフル 今季 14 県目(34 例目)、東海初

【共同通信 1/2(土) 13:13 配信】

岐阜県は2日、同県美濃加茂市の養鶏場で死んだ鶏が見つかり、遺伝子検査の結果、鳥インフルエンザ陽性を確認したと明らかにした。県は同日午後に防疫対策本部の会議を開き、殺処分や消毒について協議する。

今季の養鶏場での発生確認は千葉などに続き14県目で、東海地方では初めて。

岐阜県によると、この養鶏場で1日、死んでいる鶏が見つかったという。

★岐阜県：美濃加茂市の養鶏場に複数の死んだニワトリ…『高病原性鳥インフルエンザ』感染を確認 ニワトリ6万8千羽殺処分へ

【東海テレビ 1/2(土) 16:16 配信】

岐阜県美濃加茂市の養鶏場でニワトリが複数羽死んでいるのが見つかり、遺伝子検査の結果、高病原性鳥インフルエンザの感染が確認されました。

岐阜県は、養鶏場のニワトリ6万8000羽の殺処分するほか、周辺の養鶏場でニワトリや卵の移動を制限しています。

今シーズンの養鶏場での発生確認は国内で14県目で、東海地方では初めてです。

★宮崎県:小林市、鳥インフルエンザ9例目(33例目)

【宮崎ニュース UMK12/30(水) 12:34 配信】

29日、鳥インフルエンザが発生した宮崎県小林市野尻町の養鶏場では、およそ15万4000羽の鶏の殺処分など防疫措置が進められています。

宮崎県の発表によりますと、29日、小林市野尻町の養鶏場から「死んだ鶏が増えた」と報告があり、その後の遺伝子検査で高病原性の可能性が高い鳥インフルエンザウイルスが確認されました。

この養鶏場では、およそ15万4000羽の鶏が飼育されていて、30日午前5時から自衛隊や県の職員などおよそ250人態勢で殺処分などの防疫措置が行われています。

また、この養鶏場から10キロ以内の鶏や卵の移動または搬出が制限される区域には、108の農場があり、およそ422万羽が飼育されているということです。

この養鶏場は、県内3例目から5例目の鳥インフルエンザが発生した農場の移動制限区域内にあるため、県は、30日午前0時に予定していた移動制限区域の解除を見送りました。

県内の鳥インフルエンザの発生は、今シーズン9例目となります。

★三重の豚熱、6600頭を殺処分

【共同通信 12/29(火) 20:58 配信】

三重県伊賀市の養豚場での豚熱(CSF)感染確認を受け、三重県は29日夜の対策本部会議で、この養豚場で飼育している約6600頭の殺処分を同日から開始することを決めた。

★三重県:伊賀市、養豚場で飼育されている豚の一部がCSF(豚熱)に感染

【中京テレビNEWS12/30(水) 2:08 配信】

三重県伊賀市の養豚場で飼育されている豚の一部が、家畜伝染病の、CSF(豚熱)に感染していたことが明らかになりました。

三重県によりますと、28日、伊賀市の養豚場から、豚20頭が死亡していると連絡があり、検査を行ったところ、飼育している豚10頭が、CSF(豚熱)に感染していたことがわかりました。

感染が確認された豚は、いずれも生後50日以内で、今後ワクチンを接種する予定だったということです。

この養豚場では、約6600頭の豚が飼育されていますが、来月4日までに、全ての豚の殺処分を完了させる予定です。

三重県内の養豚場で感染が明らかになったのは、去年7月以来、2例目です。

<アレルギー関係情報>

該当する記事は見つかりませんでした。

<ジビエ関係情報>

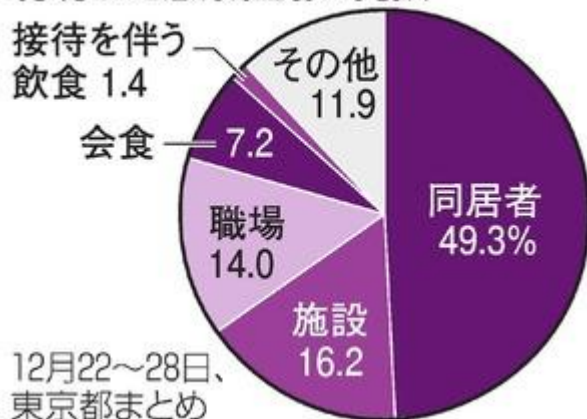
該当する記事は見つかりませんでした。

<新型コロナウイルス関係情報>

★感染経路「家庭内」が増加 専門家「持ち込まないよう注意を」 新型コロナ

【朝日新聞 2020年12月31日 5時00分】

判明した感染経路の内訳



判明した感染経路の内訳

新型コロナウイルスの感染拡大が続く都市部で、家庭内での感染が増えている。市中感染の広がりですウイルスを家の中に持ち込み、家族にうつしてしまうケースが多いとみられる。「換気、手洗い、消毒」といった基本的な対策の徹底が求められている。

30日に開かれた東京都のモニタリング会議では、直近1週間の家庭内感染が大幅に増え、感染経路が判明したケースの半数を占めたことが明らかになった。国立国際医療研究センターの大曲貴夫・国際感染症センター長は「高齢者と同居する家族は、家庭に持ち込まないように最大限の注意を払うことが必要」と指摘。小池百合子知事は「家庭内でのマスクの着用をお願いします」と呼びかけた。

都によると、感染者の6割はどこで感染したのか、よくわからない。残り4割のうち、感染経路で最も多いのは同居者だ。23日からの1週間では945人が家庭内で感染し、過去最多となった。大阪府でも同様に、12月10日からの2週間で780人が家庭で感染。新たな感染者の18%を占めた。政府分科会は社会活動が活発な20～50代が会食の場などで感染し、家族にうつしているとみている。

都内に住む30代の男性は陽性の判定を受け、同居の70代の母親も感染して入院。80代の父親は最初のPCR検査で陰性だったが、数日後の12月上旬、微熱があつて再検査をすると、陽性が判明した。

保健所の関係者は「1人目の感染が確認される前に、家族に広がっていることがほとんどだ」と話す。「新型コロナは発症直前ぐらいに感染力が最も強くなると言われている。無症状の人も含めて大規模な調査をしていかなければ、広がりを防ぐのは難しい」

日本在宅ケアアライアンスによると、家庭内感染対策の基本は換気、手洗い、消毒だ。しかし、出勤する人などが自分が感染していると考えて、予防策を続けることは簡単ではない。

第3波では、自宅療養の人が多く、23日時点で全国で9524人。宿泊療養者の2倍に上る。新型コロナの検査に対応する北品川藤クリニック(東京都品川区)の石原藤樹(ふじき)院長は「保健所の業務が逼迫(ひっぱく)し、体調の変化や感染を広げる不安を相談できる体制は十分ではない。自宅療養を支援するスタッフが新たに必要ではないか」と話す。(阿部彰芳、編集委員・辻外記子)

★全国 3247 人感染 都 783 人「休みとしては衝撃的」

【朝日新聞新型コロナウイルス 2021年1月1日 21時00分】

新型コロナウイルスの国内の感染者は1日午後8時現在で、新たに3247人が確認された。死者は49人だった。厚生労働省によると、12月31日時点の重症者は、前日より35人増えて全国で716人となり、過去最多を更新したという。

東京都では783人の感染者が確認された。検査数が少なかったため、過去最多だった前日31日から大きく減ったように見えるが、都の担当者は「休み期間中としては衝撃的な数字だと思う。感染対策の継続をお願いしたい」と話した。

また都内で死亡が確認された4人のうち、一人暮らしの60代男性は自宅療養中に亡くなったという。12月19日に陽性が判明し、28日に保健所職員が連絡したところ快方に向かっていたことから、30日には療養を解除する見通しだった。だが29日に死亡が確認された。男性に基礎疾患はないといい、都は「断定しきれないが新型コロナが死因の可能性はある」としている。

神奈川県では470人の感染が確認された。過去最多だった前日の588人から減ったものの、黒岩祐治知事は「感染爆発といった状況が間近」と述べ、「医療崩壊がすぐ目の前に迫っている」と強い危機感を示した。緊急事態宣言が再び出た場合の対応については、「休業要請も含めて検討せざるをえない」として、さらに厳しい措置をとる可能性を示唆した。

大阪府の感染者数は262人で、1日あたりの新規感染者が300人を下回るのは4日ぶり。また70代～90代の男女9人が亡くなった。入院中の重症患者は165人で、過去最多だった12月21日公表分と並んだ。

福岡県では新たに158人の感染が確認された。また、県議会事務局は1日、吉松源昭・県会議長(52)の感染を発表。昨年12月29日に発熱し、31日にPCR検査を受けて陽性が判明したという。本人からの連絡によると、症状は治まっているが、1日から宿泊療養施設に入るといふ。

★都営大江戸線 新たに職員21人の感染確認、合わせて38人

【日本テレビ系(NNN)12/31(木)13:48 配信】

電車の運転士らの新型コロナウイルス感染が相次ぎ、本数を減らしての運行を余儀なくされている都営地下鉄大江戸線で、新たに職員21人の感染がわかりました。

東京都交通局によりますと、いずれも大江戸線を担当する清澄乗務区所属の職員で、これで職員の感染者は38人にのぼっています。このうち37人は運転士だということです。

職員が出勤できなくなったため、大江戸線は今月27日から来月11日まで、通常の7割程度に減らして運行しています。

★日本でも“変異種”新たに7人 26の国などで猛威

【テレビ朝日系(ANN)12/29(火)18:14 配信】

南アフリカで確認された新型コロナウイルスの変異種、ついに国内でも初めて感染が確認されました。

じわりと国内でも感染者が増えている新型コロナの変異種。厚生労働省の発表によりますと、28日だけで明らかとなった変異種の感染者は7人。そのうちの1人は南アフリカに滞在歴のある30代の女性で、19日に成田空港に到着し、陽性が判明。28日、国内で初めてとなる南アフリカで報告された変異種に感染していたことがわかりました。

変異種の猛威は世界中に広がり、現在、感染者が明らかとなったのは26の国と地域となっています。そんななか、イギリスメディアによりますと、スイス南西部のリゾート地「ベルビエ」でイギリス人観光客約200人が自主隔離していた宿泊施設から逃走。スイスでは変異種の感染拡大が止まらないイギリスからの入国者に対し、10日間の自主隔離を義務付けていました。

また、ベルビエのスキーリゾートはイギリス人に人気が高く、冬の客の5分の1を占めていることやスイスでは感染が広がっているにもかかわらず、リゾートをオープンさせ続けたことで議論となっていることが報じられています。今回の騒動に対し、ベルビエの観光当局は「これは不正確な情報だ」と話します。

世界中で感染に対する不安が募れば、そこに付け入る犯罪も増えます。ニューヨーク市内などに複数のクリニックを展開する病院では資格のない医療機関であることを隠してワクチンを申請し、6日間で869の接種を行っていました。クオモ州知事はこの病院や医師だけでなく、接種を受けた市民も捜査の対象だと述べました。

★羽田雄一郎氏、糖尿病などの基礎疾患 コロナで死去 立憲・杉尾氏や篠原氏はPCR検査

【毎日新聞 12/28(月) 21:42 配信】

27日に死去した立憲民主党の羽田雄一郎参院幹事長(53)＝参院長野選挙区＝の死因は新型コロナウイルス感染症だった。東京都監察医務院の検視結果を受け、立憲の福山哲郎幹事長が28日、記者会見で明らかにした。新型コロナによる現職国会議員の死者は初めて。

羽田氏は22日に党常任幹事会に出席しており、立憲は両隣だった中川正春衆院議員と森本真治参院議員の2人にPCR検査を受けるよう依頼した。23日に長野市で開かれた立憲長野県連の会合で、接触した杉尾秀哉参院議員や篠原孝衆院議員は28日中にPCR検査と抗原検査を受けた。

福山氏によると、羽田氏は基礎疾患として、糖尿病、高脂血症、高血圧などがあつた。24日深夜に発熱があり、25日にPCR検査を予約。25、26日は東京都内の自宅で過ごした。27日午後自宅を出てPCR検査を予約したクリニックに乗用車で向かったが、車内で容体が急変した。同行した秘書に「肺炎かな」と言った後に会話が途絶えたという。【宮原健太】

★「ふだん会わない人との飲食」は感染リスク1.5倍…身近な同僚同士と比べて

【読売新聞オンライン 12/28(月) 21:40 配信】

ふだん会わない人との飲食は、営業時間を短縮した店で身近な同僚同士4人以内の飲食に比べて、新型コロナウイルスの感染リスクが約1.5倍になるとする研究結果を筑波大のチームがまとめた。

同大の倉橋節也教授(人工知能)らのチームは、飲食店の時短営業などに感染抑制効果があるかどうか調べるため、接待を伴う飲食店に端を発したとされる7～8月の実際の感染拡大のデータなどを利用してコンピューターで試算した。若者や働く世代が中心の人口約1万人の街をモデルとして、飲食店に行く人の割合や、感染率などのデータを入力して感染の広がりなどを調べた。

モデルの街には五つの会社があり、数人の感染者が出た場合を想定。会社を超えて最大8人で飲食するグループや、同じ部署で働く同僚同士4人以内で飲食するグループなどに分け、感染リスクを計算した。何度も想定実験を重ねた結果、会社を超えて飲食したグループは、時短営業の店で、部署内の4人以内で飲食したグループに比べて感染者との接触機会が増え、感染リスクが約1.5倍になった。

倉橋教授によると、会社を超えるグループはふだん会わない人を、会社の同じ部署は、日常的に接する人を想定したという。

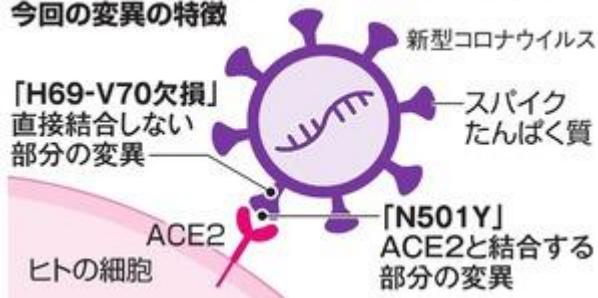
新型コロナは飲食の場で感染する例が多いとして、政府の対策分科会は、感染が拡大する現状では、家族や日常的に会う人など4人以内での食事にとどめるよう呼びかけている。

<その他の情報>

★変異種はどのくらい心配? 注目される二つの理由と対策

【朝日新聞聞き手・野口憲太 2020年12月26日 22時00分】

新型コロナウイルスがヒトに感染する仕組みと 今回の変異の特徴



新型コロナウイルスがヒトに感染する仕組みと今回の変異の特徴

英国で流行が広がる新型コロナウイルスの「変異種」。国内でも25日、英国に滞在歴のある人の感染が確認された。欧州疾病予防管理センター（ECDC）の資料によると、変異したウイルスの報告は11月ごろから英国で増え、12月20日時点では週平均で全体の約1割超と急拡大した。感染力が強いとされる一方、重症化しやす

さやワクチンの有効性について詳細が判明するのはこれからだ。この変異種はなぜ注目されたのか。私たちはどのくらい心配すればいいのだろうか。ウイルスのゲノム解析に詳しい、東海大学の中川草（そう）講師に聞いた。

——国内でも新型コロナの「変異種」が確認されました。どのくらい心配すればいいのでしょうか。

まず、変異はウイルスが増えるとき、一定の割合でいつも起きているものです。多くの変異はウイルスにとって感染を広げるのに不利、もしくは有利でも不利でもない「中間的」なもので、変異そのものをそこまで心配する必要はありません。今回は、英国政府がいち早く警戒を呼びかけたことで、変異したウイルスが他の国に拡散する前に気づくことができていると思います。もし重症化に関係しないとしても、感染者が増えれば医療提供体制へのインパクトが大きいので、ここで食い止める必要があります。現状では、国内での感染例も数件で、封じ込められる可能性はある。

——そもそも変異とは。何が変わることなのでしょう。

新型コロナの遺伝子は「RNA」と呼ばれる物質でできています。RNAは4種類の塩基という化学物質が一列に並んだ構造をしていて、新型コロナのRNAは、全部で約3万個の塩基が並んでいます。ウイルスが増えるときにRNAもコピーされますが、その際、いくつかの塩基が別の種類に変わったり、抜け落ちたりする。コピーを間違えること、それが変異です。感染者が増えるほど生じた変異が引き継がれていくため、現在の新型コロナには多様な変異が存在します。

ウイルスをかたち作ったり、感染したり増えたりすることに関与するたんぱく質は、このRNAの情報をもとに作られるため、塩基に変異があると、たんぱく質の構造が変わることがあります。そうすると、感染しやすさなど、ウイルスの性質が変わる場合があります。

——変異は一定割合でいつも起きているのに、今回ここまで注目されているのはなぜでしょうか。

ウイルス学的な側面と疫学的な側面の2方向から懸念が高まったことがポイントです。

まずウイルス学的な側面と言うと、今回報告された変異の一部が、以前から研究者の間で注目されていたものだったことが挙げられます。

今回のウイルスには複数の変異がありますが、注目されるのは、新型コロナの表面にある「スパイク」とよばれる突起のようなたんぱく質に関わるものです。これはウイルスがヒトの細胞に感染するときに、細胞表面の「ACE2」というたんぱく質と結合して、感染の足場とするはたらきがあります。

注目された変異の一つは「N501Y」という変異です。スパイクとACE2との結合を強める可能性があるとして研究室レベルで示唆されており、警戒されていました。もう一つは「H69—V70欠損」という変異です。こちらは明確なエビデンス（証拠）はないものの、世界各国ですでに頻繁に見られ、「感染しやすくなるのではないかと考えられていました。今回、両方の変異を持つウイルスが実際に見つかったため、警戒が高まったのです。

一方、疫学的な側面としては、変異したウイルスへの感染者が、事実として急速に増えたことが挙げられます。特に英国のイングランド南東部では急拡大しました。両方の側面が組み合わさったことで、英国の発表につながったのだと思います。

実は、N501Yと同じように、ウイルス学的に警戒されていた「N439K」という別の変異もあります。こちらの変異をもつウイルスも3月、実際にスコットランドで確認され、一時増殖したが収束しました。8月ごろからも、同じ

変異があるウイルスが欧州各国でも確認されました。しかし現在のところ、感染者は今回の変異したウイルスほど増えていなかったため、ここまでは注目されなかった。

——感染の急拡大については、例えば、都市封鎖などの対策をすり抜けて感染を広げたウイルスに、たまたま変異があっただけなど、他の可能性はないのでしょうか。

ウイルス学的な特徴の詳細はまだ解析中なので、その可能性も完全には否定できません。ただ、感染者の増え方を見ると、それだけでは説明しきれない。さらに、イングランド南東部だけでなく、少なくとも英国のウェールズ地方や、南アフリカでも、注目されていた変異と、実際の感染者の増加が見られました。

不確実性が残るなかでの警戒の呼びかけは、取り越し苦労になるかもしれませんが、難しい判断だったと思います。状況が悪くなることを想定して命を守るため、早く警戒を呼びかけたのだと思います。

——早いうちから警戒できていたのはなぜでしょうか。

今回の新型コロナのパンデミック(世界的流行)では、解析されたウイルスのゲノム(全遺伝情報)の報告が、世界中から、かつてないスピードで集まりました。GISAID というウイルスのゲノム情報を登録して共有する国際的なプラットフォームには、この1年で29万個を超える新型コロナのゲノム情報が登録されています。英国は多くのゲノム情報を提供する最大の貢献者でした。それらの情報を元に様々な研究がなされ、その中から、今回の警戒すべき変異が予想されていました。

これまでは、例えばエボラウイルスなどでは「ウイルス感染症が起きた」と警戒する情報が出ることはありませんでした。しかし今回のように、ある特定の変異が入ったウイルス系統について警戒が呼びかけられるのは前代未聞のことです。それを可能にしたのは科学技術の進歩と、世界的なデータの共有です。英国は変異したウイルスの発祥地のように思われるかもしれませんが、変異したウイルスが広がる前に警戒を呼びかけられたことで、むしろ称賛されるべきことです。

——日本でもこの「変異種」が確認されましたが、対策に影響はありますか。

水際対策の強化などマクロな視点の対策は必要だと思います。ただ現状では、ミクロな視点、つまり個人個人ができる対策を大きく変えるほどの変異だとは思いません。手指衛生やマスク着用、大人数での会食を避けるなど、これまでのような感染しないための行動を、いま一度徹底することに尽きると思います。

また、変異はウイルスが増えるときに偶然に起こるので、日本国内で流行しているウイルスに同じような変異が新たに起こっても不思議ではありません。防ぐためには、感染がこれ以上広がらないようにして、ウイルスそのものの数を少なくする。すなわち感染者を減らす必要があります。ヒトにとって好ましくない変異が生じる可能性を下げるためには、感染者を減らすことが根本的に必要な対策です。(聞き手・野口憲太)

★新型コロナ 茨城で新たに37人感染 食品加工工場で拡大

【茨城新聞クロスアイ 12/31(木) 4:00 配信】

茨城県と水戸市は30日、県内で新型コロナウイルス感染者が新たに計37人確認されたと発表した。このうち3人は、感染が広がっている常総市の食品加工工場に勤務する従業員で、関連の感染者は計24人に拡大。水戸市発表の新規感染者は県移管分を含め6人で、11月以降の「第3波」では最多となった。県内の累計感染者は2418人。

県によると、常総市の食品加工工場関連で新たに感染確認されたのは、同市の50代男性▽守谷市の70代女性▽取手市の30代男性。

美浦村の70代医療従事者男性は県内の病院に勤務。同病院の職員や患者ら計80人を検査している。

教育施設関係ではこれまでに感染者が確認されている県内の学校で、つくば市の10代男子生徒の感染が判明。ほかに鉾田市の20代教職員女性、牛久市の未就学男児の感染も分かった。

水戸市によると、同市の40代会社員男性と、30代会社員のうち一人は、23日に感染判明した同市の40代男性の同僚。

県と水戸市によると、新型コロナ感染者のうち 15 人が 30 日までに回復。県内の退院・退所などは計 2051 人となった。

■県内感染確認者

2418 人(前日比+37 人) うち死者 36 人 退院・退所等 2051 人

(県発表、30 日午後 10 時現在)

★冬に多い食中毒「ノロウイルス感染症」 コロナ同様に「人から人への感染」に

も要注意

【まいどなニュース 12/29(火) 11:35 配信】

牡蠣のおいしい季節の到来ですが、ノロウイルス感染症には要注意！

牡蠣のおいしいシーズンになると多発するのが「ノロウイルス感染症」です。感染元の多くが牡蠣や蛤などの二枚貝。ピークは 12 月～2 月頃で、冬の食中毒の半数以上をノロウイルスが占めています。約 37℃～38℃の発熱と腹痛や下痢、嘔吐…もしかしたら「ノロウイルス感染症」かもしれません？

■冬季に増える感染症

今の季節、牡蠣が出回り、おいしい時期でもあります。この牡蠣を含む二枚貝などが原因で起こりやすいのが「ノロウイルス感染症」です。ノロウイルスに感染した二枚貝などを生に近い形で食べることで起こりやすくなります。

人間の体内に入ったノロウイルスは増殖を始めます。潜伏期間は 12 時間～24 時間ぐらい。主な症状として、約 37℃～38℃の発熱が出やすく、腹痛・下痢・吐き気・嘔吐などに見舞われます。なかでも水溶性の下痢になることが多いようです。人によっては頭痛や筋肉痛を伴うこともあり「すごい嘔吐でびっくりしました」「突然の吐き気で苦しみました」などという声が少なくありません。

なかでも乳幼児や高齢者は抵抗力が弱いため、感染すると「脱水症状」になりやすいので注意してください。脱水症状がひどい場合には病院で点滴を受けるなどの治療が必要となります。また、嘔吐物によっては気道が塞がり「窒息」を起こすことがあるので、こちらも注意してください。

ところで、かかってしまったら…。実はノロウイルスに効果のある抗ウイルス剤はまだないため、解熱薬や整腸剤などのいわゆる対症療法が主体になります。症状が少し落ち着いてきたら、少しずつ水分補給を行ってください。症状がひどい場合は、かかりつけ医や、病院などにご相談ください。

■2 次汚染「人から人」に要注意

気をつけたいのは、嘔吐物や排泄物など汚物の処理です。この時点でノロウイルスが含まれている可能性が大だからです。人から人への 2 次感染を防ぐためにも、以下のことを徹底してください。

(1)汚物は素早く処理すること。汚物処理する人はゴム手袋をつけるなどして、直接、汚物にふれないように注意してください。汚物を通して感染しやすいので、衣類などの洗濯にも気を配り、洗濯後は周辺の消毒なども忘れずに行いましょう。

(2)汚物は乾燥させないこと。乾燥すると空気感染を引き起こす可能性がありますので、できるだけ早く処理してください。

(3)手洗いなどもこまめに。感染防止のために、手洗いやうがいなどもコロナ対策同様にしっかり行いましょう。感染を広げない工夫をしてくださいね。

■しっかりと予防対策

ノロウイルス食中毒は、ノロウイルスに汚染した食品や水を摂取することにより起こります。『85℃～90℃で 90 秒以上の加熱によりウイルスは感染力をなくす』と言われていています。ただし、湯通り程度の加熱ではウイルスの感染力は失われなれないと思われま

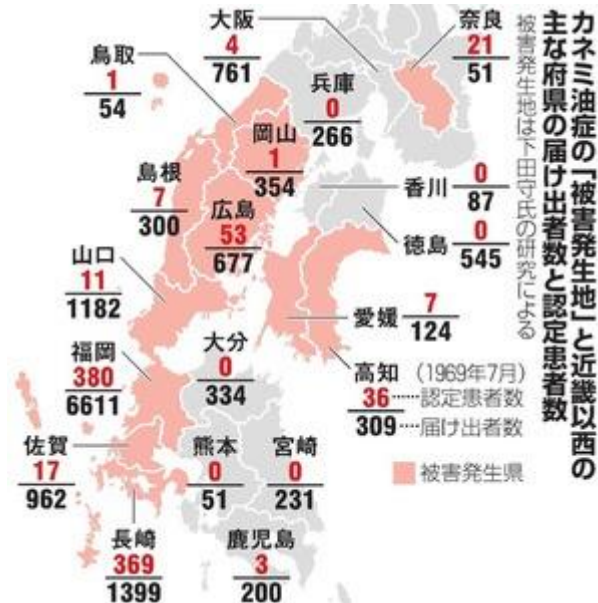
(1)牡蠣などの二枚貝は中心部まで十分に加熱しましょう。

- (2)野菜、果物などの生鮮食品は十分に洗って使いましょう。
 - (3)トイレの後や、調理をする時、食事の前など、こまめに、かつ、しっかり手洗いをしましょう。
 - (4)手洗いの後、使用するタオルなども清潔なものを使用しましょう。
- 健やかに年末年始をお過ごしください。

◆尾原 徹司 東京医科大学卒業。東京女子医科大学消化器病センターを経て、神戸鐘紡病院消化器科に赴任。昭和 57(1982)年に独立し、医療法人社団つかさ会「尾原病院」(神戸市須磨区妙法寺荒打／神戸市営地下鉄西神山手線妙法寺駅徒歩3分)院長に。

★カネミ油症 鹿児島も被害発生地か 「近所で買った」

【朝日新聞奥村智司 2020 年 12 月 31 日 9 時 00 分】



カネミ油症の「被害発生地」と近畿以西の主な府県の届け出者数と認定患者数



発覚から半世紀以上が経つ大規模な食中毒事件の「カネミ油症」。鹿児島市に住んでいた認定患者の男性が、市内で売られた油で発症していたことが朝日新聞の取材で分かった。鹿児島も、油がその地に流通して患者が出た「被害発生地」に数えられることになる。男性はすでに亡くなっているが、遺族によると周辺に被害が潜在する可能性を訴えていたという。

カネミ油症をめぐる調査が徹底されておらず、今も「被害発生地」は不確定のまま、患者の掘り起こしの壁になっている。

これまでの研究では、原因企業のカネミ倉庫(北九州市)がある福岡や長崎、広島、高知など西日本の 11 県が、汚染された食用油が流通して被害が出た「発生地」と確認されていた。それ以外の府県にも認定患者や被害を訴える人はいるが、他の地域で油を口にして被害に遭った人が移った例が多く、鹿児島県も「発生地」との確認がされていなかった。

カネミ油症が発覚した 1968 年 10 月以降、鹿児島県で患者認定されたのは男女 3 人。ただ、どこで口にしたのかは、鹿児島県は「資料がない」として把握していないという。厚生労働省とカネミ倉庫も同様の回答だった。

古い資料を手がかりに、3 人のうち鹿児島市内に住んでいた 1 人の男性の家族を訪ねた。カネミ油が「健康にいい」と聞いた男性は、近くの食料品店で一升瓶入りの油を買い、毎日、少しずつ飲んでいたらと証言した。家族で油を口にしたのは男性だけ。自営業で、県外に長期間出るような機会はなかったという。

家族によると、68年10月に油症被害が報道されると、男性は自らの顔や背中に吹き出物の症状が出ていたため、保健所に届け出た。70年代まで吹き出物が消えず、油症特有の全身の倦怠(けんたい)感に後年まで悩まされていた。男性は10年前に亡くなった。

68年10月から69年7月にかけて、被害を疑って保健所に届け出た人は近畿以西で約1万4千人に上り、9割超がカネミ油を口にすると確認されたが、その時点での患者認定は900人ほどにとどまった。男性が行った検診会場にも多くの市民が詰め掛けていたという。

当時は皮膚症状を重視する狭い認定基準が適用され、油の流通経路の調査も一時期の製造分に限るなど徹底されなかったため、多くの被害者が救済から漏れている可能性がある。この男性も自分が認定されたことを「油が残った瓶を持参したからではないか。自分と同じように油を口にした人は他にもいたはずだ」と、話していたという。

油症被害の掘り起こしに取り組む医師の藤野紘氏は「鹿児島に流通した油によって発症した患者が1人でもいるなら、その周囲で多くの被害の潜在が考えられる」と指摘する。

九州では大分、熊本、宮崎の3県も、被害の発生が確認されていない。ただ、69年7月にかけての保健所への届け出は、大分が334人、宮崎は231人、熊本で51人を数えるが、当時の患者認定はいずれもゼロだった。油症を研究してきた下田守・下関市立大名誉教授は「各地で被害の実態把握が不十分のまま現在に至っており、あらためて調査が必要だ」と話した。(奥村智司)

◇

〈カネミ油症〉カネミ倉庫(北九州市)が販売した米ぬか油に、ポリ塩化ビフェニール(PCB)や、それが加熱されてできるダイオキシン類が製造過程で混入し、西日本一帯に流通して引き起こされた食中毒事件。皮膚や内臓の疾患、全身の倦怠(けんたい)感など症状は多岐にわたる。各地での検診結果をもとに九州大などの医師らで構成される診定委員会が審査し、最終的に県などの自治体が患者認定する。