◇┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳┳◆

**食科協かわら版　No.358　（2022年度No.36）**　 　2022/9/16

食の行政情報ならびに食中毒情報をお伝えする食科協のメールマガジン

食中毒情報は１回限り　行政情報は原則2回の掲載で削除します

新しいものは*NEW*マークがついております　期限設定のある記事は　期限終了まで掲載

**青字をスクロール　Ctrlキーを押しながらクリック　もしくは右クリックでハイパーリンクを開く**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆



**ロンドン上空に二重の虹　エリザベス女王死去の発表後に**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| **2**[**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-6** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **6-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-11** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **11-15** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **15-30** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

9月09日　　かわら版357号・かわら版ニュース＆トピックス268号を発行。

9月13日　　かわら版ニュース＆トピックス269号を発行。

9月16日　　かわら版358号・かわら版ニュース＆トピックス270号を発行。

**２.****[厚生労働省関係](#厚生労働省関係)**　<https://www.mhlw.go.jp/index.html>

**★***Link***傍聴・参加が可能な審議会等の会議一覧　ご案内しきれないときもございます**<https://www.mhlw.go.jp/topics/event/open_doors.html>

**★***Link***副反応疑い報告の状況について（とても詳しい資料です）**

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-kousei_284075.html>

**★***Link***2022年3月31日　国立国際医療研究センター　COVIREGI-JPダッシュボード**

COVID-19 レジストリ研究　“ダッシュボード” 本データの注意点  
<https://www.ncgm.go.jp/pressrelease/2021/20220331.html>  
ダッシュボード  
<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNGJlMmZmNDctMDk0NC00MjkwLTk0NDgtYmM1MGFkYjNhN2RiIiwidCI6IjZmOGFmOWFkLTU2NDctNGQ2My1hYjIxLWRiODk0NTM3MzJmNyJ9>  
NCGM COVID-19 治療フローチャート（中等症以上成人)  
<https://www.ncgm.go.jp/covid19/pdf/20220322NCGM_COVID-19_Flow_chart_v5.pdf>

**■***NEW***第84回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会副反応検討部会、令和４年度第12回薬事・食品衛生審議会薬事分科会医薬品等安全対策部会安全対策調査会（合同開催）　資料　2022/9/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000208910_00051.html>

**■***NEW***「コーデックス60周年記念プレイベント～コーデックスの60年を振り返る～」を　　　10月11日に開催します**

**～食品の国際規格に関するオンラインシンポジウムの参加者を募集～**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27911.html>

　　厚生労働省は、厚生労働科学研究「食品行政における国際整合性の確保と食品分野の国際動向に関する研究」​研究班との共催で、シンポジウム「コーデックス60周年記念プレイベント～コーデックスの60年を振り返る～」を開催します。

　食品安全を取り巻く環境は、昨今のパンデミック、地政学的な国際情勢や地球環境問題等が加わり、新たな問題に直面しています。昨年は国連食料システムサミットが国連で開催され、今年はWHOが食品安全のグローバル戦略を策定するなど、国際的にも食品安全を確保する必要性が高まっています。

　今回のシンポジウムは、食品の国際規格を策定するコーデックス委員会が2023年に60周年を迎えることを記念して開催します。

　講演では、コーデックス委員会の食品安全分野の功績と、そこでの日本の活動を振り返ります。また、パネルディスカッションでは変化する国際環境の中、日本の次世代が主体的にかじ取りし、さらなる貢献をしていくうえでの課題と期待について、コーデックスに携わってきた講師の方々が議論します。

※コーデックス委員会は、1963 年にFAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）が合同で設立した政府間組織です。消費者の健康を保護し、公正な食品貿易を保証するために、国際標準となる食品の規格（コーデックス規格）や基準・ガイドラインなどを定めています。

【シンポジウム開催概要】

１．開催日時　令和４年10月11日（火）15:00～17:30

２．開催形式　オンライン開催（Zoomウェビナー、YouTube配信）

※事前申し込みが必要です。

３．主　催

　　厚生労働科学研究「食品行政における国際整合性の確保と食品分野の国際動向に関する研究」​研究班　（代表：国立医薬品食品衛生研究所 渡邉敬浩）

４．共　催

　　厚生労働省、農林水産省、消費者庁、食品安全委員会、東京大学未来ビジョン研究センター

５．定　員　300人（先着順）

６．申し込み方法

　　以下のイベント案内ページ（東京大学未来ビジョン研究センター ウェブサイト）からお申し込みフォームに必要事項を記入してお申し込みください。（定員に達し次第、受付を終了します）

<https://ifi.u-tokyo.ac.jp/event/13806>

　７．プログラム

　　　※登壇者・プログラムは都合により変更になる場合があります。

　　　　司会：松尾 真紀子（東京大学 公共政策大学院 未来ビジョン研究センター 特任准教授）

テーブル が含まれている画像

自動的に生成された説明

**■***NEW***職場における化学物質対策について　2022/9/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/roudoukijun/anzen/anzeneisei03.html>

**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2022/9/15**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27976.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、福島県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限の指示がなされていた以下の品目について、出荷制限の解除を指示しました。

　　（１）福島市において産出されたクサソテツ（栽培されたものに限る。）

　　（２）天栄村において産出されたフキ（野生のものに限る。）

１　福島県に対して指示されていた出荷制限の対象品目のうち、福島市において産出されたクサソテツ（栽培されたものに限る。）及び天栄村において産出されたフキ（野生のものに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から福島県への指示は別添１のとおりです。

（２）福島県の申請は別添２及び別添３のとおりです。

２　なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧は、参考資料のとおりです。

【参考１】 原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

２ 原子力災害対策本部長は、当該原子力災害対策本部の緊急事態応急対策実施区域及び原子力災害事後対策実施区域における緊急事態応急対策等を的確かつ迅速に実施するため特に必要があると認めるときは、その必要な限度において、関係指定行政機関の長及び関係指定地方行政機関の長並びに前条の規定により権限を委任された当該指定行政機関の職員及び当該指定地方行政機関の職員、地方公共団体の長その他の執行機関、指定公共機関及び指定地方公共機関並びに原子力事業者に対し、必要な指示をすることができる。

３～１０ （略）

【参考２】

「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和４年３月30日）

[（別添１）（PDF:174KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000989292.pdf)  
[（別添２）（PDF:377KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000989293.pdf)  
[（別添３）（PDF:608KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000989294.pdf)  
[（参考資料）（PDF:1,356KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000989295.pdf)

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３０６報）　2022/9/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27802.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３０５報）　2022/9/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27658.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３０４報）　2022/9/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27568.html>

　２　緊急時モニタリング又は福島県の検査結果

　 ※ 基準値超過　１件

　　No. 11 福島県 ツキノワグマ 　　　（Cs ： 150 Bq / kg )　福島市

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.19/ 2022（2022.09.14）　2022/9/14**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202219m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202219m.pdf%20)

**目次**

**【米国食品医薬品局（US FDA）】**

1. 産卵鶏が自由に出入り可能な鶏舎での飼育を行っている殻付き卵生産業者向けの最終ガイダンス

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 米国の複数州にわたり発生している原因食品不明の大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2022 年 9 月 1 日付更新情報）

2. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Stanley）感染アウトブレイク（2022 年 8 月 31 日付更新情報）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

**1**. 国外旅行に関連していないサイクロスポラ感染を調査中（2022 年 9 月 9 日付更新情報）

2. 公衆衛生通知：スポットエビ（spot prawn）に関連して複数州にわたり発生したノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク（2022 年 6 月 23 日付最終更新）

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF：Rapid Alert System for Food and Feed）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. リスク評価方法に関する研修コース：不確実性解析、エビデンス評価における重み付け、および生物学的関連性の評価

**【Eurosurveillance】**

1. 高所得国における医療施設関連の食品由来アウトブレイク：経済協力開発機構（OECD）加盟 16 カ国を対象とした文献レビューおよびサーベイランスデータ解析（2001～2019年）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の科学雑誌「BfR2GO」第 10 号：BfR 設立 20 周年を特集

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.19/ 2022（2022.09.14）　2022/9/14**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202219c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202219c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【【WHO】ナノ及びマイクロプラスチック粒子の食事及び吸入暴露とヒト健康への意味**

世界保健機関（WHO）は、2019 年 8 月に公表した飲料水中のマイクロプラスチックに関する報告書に続き、食品や空気中も含めた包括的な暴露による健康リスクに関する報告書を発表した。2021 年 12 月までに入手可能なデータを対象にしている。総合的な結論では、現時点では必要とされるデータが不足しており、ヒトに対する暴露評価やリスク評価を行うことができないとしている。

**＊ポイント：** 経口と吸入暴露によるリスクの可能性については、2021 年に英国毒性委員会（COT）が、毒性や体内動態の情報がなく適切な分析法や標準物質もないことから評価できないと結論していました。今回の WHO のレビューでも同様の結論に至っています。特に、体内へ取り込まれると考えられる 10 μm より小さい粒子の定量とキャラクタリゼーションに係わる問題解決が重要だと指摘しています**。**

**【EC】 食品中のパーフルオロアルキル化合物の管理について**

欧州委員会（EC）は、EU 加盟国と食品事業者が協力して食品及び飼料中のパーフルオロアルキル化合物（PFASs）のモニタリングを行うことを促す委員会勧告とサンプリング及び分析法に関する委員会実施規則を発表した。

**＊ポイント： モニタリング期間は 2022 年から 2025 年で、欧州食品安全機関**

（EFSA）がグループ耐容週間摂取量（TWI）を設定した 4 つの PFASs が主な対象です。さまざまな食品を広く調査することに加えて、家畜への移行を考慮して飼料中の PFASsも可能なら測定することを勧告しています。EU では動物由来食品についてこれら 4 つのPFASs の最大基準値の設定が進められているようなので、近いうちに発表されるかと思います。

**【BfR】 キノコ：間違えると致命的**

ドイツでは自ら採取したキノコを食べた後に頻繁に中毒が発生しており、連邦中毒センターはキノコについて年間 3,000 以上の問い合わせに対応している。国内で人気のある食用キノコはハラタケ（Agaricus campestris）や食用のベニタケ属などである。採取者はよく食用キノコと有毒なタマゴテングタケ（Amanita phalloides：通称 death cap）を間違えている。タマゴテングタケに含まれる毒素は肝臓障害を誘発し、ごく少量を食べただけで致命的となるほど毒性が高い。ドイツで致命的となったキノコ中毒の少なくとも 80％はこのキノコが原因と推定している。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）がキノコ採取に関する重要な助言を紹介する。

**＊ポイント：** 日本もキノコ狩りの季節となり、有毒なキノコとの誤認には注意が必要です。タマゴテングタケの毒性分はアマニタトキシンというペプチドの毒素で、日本では同類の毒成分を含むドクツルタケ（Amanita virosa）やシロタマゴテングタケ（Amanita versa）による死亡事例が報告されていますので注意しましょう

**3.****[食品安全委員会関係](#食品安全委員会関係)**　<https://www.fsc.go.jp/>

**■***NEW***食品安全委員会（第873回）の開催について　2022/9/15**

**最近、発表が遅く、締め切りが早くなっております。参加をご希望の場合は、各自ご確認ください**

標記会合を下記のとおり開催しますので、お知らせいたします。

なお、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、本会合については、傍聴者を入れずに開催いたしますが、本会合の様子については、下記４のとおり、web上で動画配信することといたしました。

議事録につきましては、後日、食品安全委員会Webサイト

（<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>） に掲載いたします。大変御迷惑をお掛けいたしますが、ご理解のほど、何卒よろしくお願いいたします。

記

１．開催日時：令和4年9月20日（火）　１４：００〜

２．開催場所：食品安全委員会 大会議室　（港区赤坂５−２−２０ 赤坂パークビル２２階)

３. 議事

（１）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　　　・動物用医薬品「ジミナゼン」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品「イソシンコメロン酸二プロピル」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品「マホプラジン」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品「ピリメタミン」に係る食品健康影響評価について

（２）その他

４．動画視聴について

：本会合の様子の動画視聴を希望される方は、9月19日（月）12時までに内閣府共通意見等登録システム（<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1176.html>にて、氏名所属、電話番号及びメールアドレスを御登録いただきますようお願いいたします。視聴をお申し込みいただいた方には、御登録いただいたメールアドレス宛てに、視聴に必要なURLを、9月20日（火）12時までに御連絡いたします。なお、当日の資料につきましては、同日14時までに食品安全委員会Webサイト

（<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>）に掲載いたします。

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/annai804.html>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/> 　**←発表がない場合はこちらからご確認ください**

**会議の結果は下記から確認できます**

**★***Link***食品安全委員会　開催実績リンク　開催日時、配付資料、議事録等**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>

　<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_hisiryou_muramidase_030512.html>

**■***NEW***食品ハザード情報ハブについて　2022/9/15**

<https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/>

　　食品ハザード情報ハブは、食品安全委員会を含む関係省庁が公表している食品ハザードに関する専門情報を効率的に入手して頂くためのページです。

食品ハザード情報ハブには、1.微生物と化学物質（2.水道水・清涼飲料水、3.汚染物質）のページがあります。

掲載情報

[1.「微生物等」のページはこちら](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_bio.html)  
ウイルス、細菌、寄生虫、プリオン等について

[2.「水道水・清涼飲料水」のページはこちら](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_drink.html)  
水道法、食品衛生法で基準値等が設定されている化学物質等について

[3.「汚染物質」のページはこちら](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_poll.html)  
一次産品に含まれるハザード、食品の製造過程で生じるハザード、かび毒・自然毒、その他食品に含まれる成分について

**施策リンク集**

[施策リンク集](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html)では、以下の項目ごとに関係省庁の情報を集めています。

[衛生管理](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#1) ／ [食中毒](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#2) ／ [微生物等](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#3) ／ [かび毒](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#4) ／ [自然毒](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#5) ／ [食品添加物](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#6) ／ [汚染物質（水道水・清涼飲料水を含む）](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#7) ／  
[農薬](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#8) ／ [肥料](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#9) ／ [飼料](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#10) ／ [動物用医薬品](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#11) ／ [薬剤耐性菌](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#12) ／ [プリオン](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_link.html#13)

**■食べたものはどこにいく？過剰摂取のリスク〜脂質の例〜　2022/9/8**

<https://www.youtube.com/watch?v=7eO713z4Mmc>

**■お母さんになるあなたと周りの人たちへ−妊娠の前から気をつけたい食べ物のこと−　2022/8/30更新**

<https://www.fsc.go.jp/okaasan.html>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和4年7月30日から令和4年8月19日）2022/9/1**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2022&from\_month=7&from\_day=30&to=struct&to\_year=2022&to\_month=8&to\_day=19&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=7&from_day=30&to=struct&to_year=2022&to_month=8&to_day=19&max=100%20)

**４．****[農水省関係](C:\\Users\\shokkakyo\\AppData\\Roaming\\Microsoft\\Word\\農水省関係)**<https://www.maff.go.jp/>

**★***Link***ウクライナ情勢に関する農林水産業・食品関連産業事業者向け相談窓口**

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/sodan.html>

**■***NEW***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/9/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220915_2.html>

農林水産省は、9月15日（木曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）アイダホ州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

米国アイダホ州の家きん飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認された旨米国家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

米国家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年9月15日（木曜日）にアイダホ州からの家きん肉等の輸入を以下のように一時停止（※1）しました。

（参考）生きた家きんについては、令和4年4月19日以降、一時輸入停止措置をしています。

【家きん肉、家きん卵等（※2）】

アイダホ州ツインフォールズ郡（発生郡）

※1 発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

※2 米国家畜衛生当局から提供された情報により、当該発生が野鳥に由来するものであって、防疫措置により適切に郡内で封じ込められていることが確認できたため、二国間で設定した輸入条件に基づき、本措置の対象範囲を発生郡としています。

　　これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。

動物検疫所：<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■***NEW***フランスからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/9/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220915.html>

農林水産省は、今般、フランスの一部県における鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、当該県からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。

1.経緯

フランスのドゥー・セーブル県の家きん飼養施設において確認された高病原性鳥インフルエンザに伴い設定された制限区域が隣接するシャラント県に及んだことから、シャラント県からの生きた家きん、家きん肉等について輸入を一時停止していました。

（参考）ドゥー・セーブル県からの生きた家きん、家きん肉等については、既に一時輸入停止措置をしています。

2.対応

今般、フランス家畜衛生当局から我が国に提供された鳥インフルエンザの防疫措置等の情報により、シャラント県の家きんにおける同病の清浄性を確認しました。このため、本日付で当該一時輸入停止措置（※）を解除しました。

※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

　　これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。

動物検疫所：<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■***NEW***英国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/9/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220914.html>

　1.経緯

英国のディベド州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認された旨、英国家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

英国家畜衛生当局からの情報提供を受けて、同病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年9月14日（水曜日）にディベド州からの家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

（参考）生きた家きんについては、令和2年11月以降、コンパートメント施設以外の施設からは、引き続き一時輸入停止措置をしています。

※ 発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

　　これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。

動物検疫所：<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■***NEW***フランスからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/9/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220913_1.html>

**農林水産省は、9月12日（月曜日）にフランスのムーズ県からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。**

**1.経緯**

**フランスのムーズ県の家きん飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認された旨、フランス家畜衛生当局から情報提供がありました。**

**2.対応**

**フランス家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため令和4年9月12日（月曜日）にムーズ県からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。**

**※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。**

**■***NEW***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/9/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220913.html>

**農林水産省は、9月13日（火曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）オハイオ州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。**

**1.経緯**

**米国オハイオ州の家きん飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認された旨米国家畜衛生当局から情報提供がありました。**

**2.対応**

**米国家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年9月13日（火曜日）にオハイオ州からの家きん肉等の輸入を以下のように一時停止（※1）しました。**

**（参考）生きた家きんについては、令和4年4月1日以降、一時輸入停止措置をしています。**

**【家きん肉、家きん卵等（※2）】**

**オハイオ州アシュランド郡及びデフィアンス郡（発生郡）**

**※1 発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。**

**※2 米国家畜衛生当局から提供された情報により、当該発生が野鳥に由来するものであって、防疫措置により適切に郡内で封じ込められていることが確認できたため、二国間で設定した輸入条件に基づき、本措置の対象範囲を発生郡としています。**

**■***NEW***水産物中のトリチウム分析結果の公表　2022/9/9**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/220909.html>

水産庁は、ALPS処理水の海洋放出の前から、同処理水中に含まれるトリチウムの水産物への影響を調査し、その懸念を払拭するため、令和4年度から、新たにトリチウムを対象とする水産物のモニタリング分析を開始しました。

今般、この分析結果を関係省庁の海水モニタリング結果とともに公表します。

**1.モニタリング分析の概要**

**水産庁は、北海道から千葉県の太平洋側で水揚げされた水産物を対象にトリチウムのモニタリングを実施しているところです。**

**今般、分析した結果、全てのサンプルで1キログラムあたり検出限界値未満（0.3ベクレル未満）となり、過去の分析結果と同程度でした。**

**（参考）**

**トリチウムの性質については、以下の水産庁ウェブサイトにて公表しています。**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/koho/saigai/attach/pdf/index-117.pdf>

**2.分析結果の公表**

**分析結果については、以下の水産庁のウェブサイトにて公表し、今後も分析結果の公表を随時行います。なお、トリチウムの分析には、1検体あたり1.5か月の分析期間を要することから、サンプル受け入れ時期と公表時期にタイムラグが生じることになります。**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/housyanou/kekka.html>

**3.関係省庁の分析結果**

**環境省や原子力規制委員会では、東京電力福島第一原子力発電所の近傍海域及び宮城県から茨城県の沿岸海域等において海域モニタリングを実施しており、以下のウェブサイトにてトリチウム等の分析結果を公表しています。**

**環境省**

<https://www.env.go.jp/water/shorisui/committee/005.html>

**原子力規制委員会**

<https://radioactivity.nsr.go.jp/ja/list/428/list-1.html>

**５.****[消費者庁関連](#消費者庁関連)**

<https://www.caa.go.jp/>

**「消費者庁」になりすましたTwitter、Facebookアカウントにご注意ください。**

**■***NEW***1日の作業時間が10分程度の簡単な作業で稼ぐことができるなどと勧誘し副業のガイドブックを消費者に購入させ、その後、電話勧誘により高額なサポートプランを契約させる事業者に関する注意喚起　2022/9/15**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030231/>

　　1日の作業時間が10分程度の簡単な作業で稼ぐことができるなどと勧誘し副業のガイドブックを消費者に購入させ、その後、電話勧誘により高額なサポートプランを契約させる事業者に関する注意喚起を行いました。

詳細

令和3年6月以降、「1日の作業時間10分」の簡単な作業をするだけで稼ぐことができるなどというLINEのメッセージをきっかけに、最初に副業のガイドブックを購入させられた後、電話勧誘により高額なサポートプランを契約させられたという相談が各地の消費生活センター等に数多く寄せられています。

消費者庁が調査を行ったところ、株式会社レイズ及び株式会社ゼニスが、消費者の利益を不当に害するおそれのある行為(虚偽・誇大な広告・表示及び断定的判断の提供)を行っていたことを確認したため、消費者安全法(平成21年法律第50号)第38条第1項の規定に基づき、消費者被害の発生又は拡大の防止に資する情報を公表し、消費者の皆様に注意を呼びかけます。

また、この情報を都道府県及び市町村に提供し、周知します。

公表資料

1日の作業時間が10分程度の簡単な作業で稼ぐことができるなどと勧誘し副業のガイドブックを消費者に購入させ、その後、電話勧誘により高額なサポートプランを契約させる事業者に関する注意喚起[PDF:1.3 MB]

**問合せ先　消費者庁消費者政策課財産被害対策室　電話番号 03-3507-9187**

**■***NEW***食品ロス削減啓発絵本「たべものかいじゅうあらわる!?」 の公表について　2022/9/15**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030213/>

　消費者庁は、食品ロスについて親子で理解を深め、家庭において実践できる取組について考えていただくきっかけとして、食品ロス削減啓発絵本を作成しました。

当該絵本は、幼稚園・保育園の食品ロス削減啓発イベント等で配布するほか、消費者庁Webサイト上に電子版を掲載します。また、受託事業者である株式会社円谷プロダクションの公式動画配信チャンネルでも読み聞かせ動画を公開いたします。

詳細

1.概要

タイトル:　「かいじゅうステップ SDGs大作戦 たべものかいじゅうあらわる!?」

受託事業者:　株式会社円谷プロダクション

文・絵:　あおいけ りょうすけ(文)、きはら ようすけ(絵)

主な対象:　5～6歳程度の幼児

制作目的:

日々の食生活や食料の大切さを理解し、幼いころから食品ロス削減に対する意欲を身につけてもらうこと

2.絵本の公表方法について　本ページ下の関連リンクより御確認いただけます

(1)消費者庁Webサイトへの掲載「食品ロスの削減に関する取組について」

URL : <https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_008/>

(2)読み聞かせ動画の公開

円谷プロダクションが運営するYouTubeウルトラマン公式チャンネルにて公開

URL : <https://youtu.be/5lPGcg7so2A>

**公表資料**

* [食品ロス削減啓発絵本「たべものかいじゅうあらわる!?」プレスリリース[PDF:891.7 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/future_caa_cms201_220915_1.pdf)

**関連リンク**

* [食品ロスの削減に関する取組について](https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_008/)

**問合せ先**

**消費者庁新未来創造戦略本部　溝木、樋口**

**電話番号 088-600-0000　FAX番号 088-622-6171**

**■***NEW***第6回 景品表示法検討会(2022年9月15日)　2022/9/14**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_004/029948.html>

**■***NEW***株式会社アップドラフトに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2022/9/14**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029903/>

　　消費者庁は、本日、株式会社アップドラフトに対し、同社が供給する「滝風イオンメディック」と称する商品に係る表示について、消費者庁及び公正取引委員会(公正取引委員会事務総局東北事務所)の調査の結果を踏まえ、景品表示法第8条第1項の規定に基づき、課徴金納付命令を発出しました

**公表資料**

* [株式会社アップドラフトに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について[PDF:349.5 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220914_01.pdf)
* [別紙1[PDF:2.1 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220914_02.pdf)
* [別紙2[PDF:953.5 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220914_03.pdf)
* [別紙3[PDF:2.1 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220914_04.pdf)
* [別紙4[PDF:1.0 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220914_05.pdf)
* [参考1ないし参考3[PDF:406.6 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220914_06.pdf)
* [別添[PDF:311.6 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220914_07.pdf)

**■***NEW***インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する要請について(令和4年4月～6月)　2022/9/12**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms214_220912_01.pdf>

**■***NEW***新型コロナウイルスの抗原定性検査キットは国が承認した「体外診断用医薬品」を選んでください!　2022/9/9**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/025912/>

　　「研究用」と称して市販されている抗原定性検査キットは、国が承認した「体外診断用医薬品」ではなく、性能等が確認されたものではないことにご注意ください。

※新型コロナウイルス感染症に係る一般用抗原定性検査キットが薬機法に基づき承認を得て、製造販売されることになったことを踏まえ、令和4年9月9日、周知に当たってのリーフレットを別添のとおり改訂しました。

公表資料

新型コロナウイルスの抗原定性検査キットは国が承認した「体外診断用医薬品」を選んでください!　 <https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms209_220909_01.pdf>

**■***NEW***株式会社山田養蜂場に対する景品表示法に基づく措置命令について　2022年09月09日**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029930/>

　消費者庁は、本日、株式会社山田養蜂場に対し、同社が供給する「ビタミンD+亜鉛」と称する食品、「1stプロテクト」と称する食品及び「2ndプロテクト」と称する食品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

**公表資料**

**株式会社山田養蜂場に対する景品表示法に基づく措置命令について**

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220909_01.pdf>

**別紙1**<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220909_02.pdf>

**別紙2**<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220909_03.pdf>

**別紙3**<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220909_04.pdf>

**別紙4**<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220909_05.pdf>

**参考**<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220909_06.pdf>

**別添**<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220909_07.pdf>

**■キリンビバレッジ株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2022/9/6**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029937/>

　　消費者庁は、本日、キリンビバレッジ株式会社に対し、同社が供給する「トロピカーナ 100% まるごと果実感 メロンテイスト」と称する果実ミックスジュースに係る表示について、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

　公表資料

キリンビバレッジ株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220906_1.pdf>

**キリンビバレッジ株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について**

**消費者庁は、本日、キリンビバレッジ株式会社に対し、同社が供給する「トロピカーナ １００％ まるごと果実感 メロンテイスト」と称する果実ミックスジュースに係る表示について景品表示法に違反する行為（同法第５条第１号（優良誤認）に該当）が認められたことから、同法第７条第１項の規定に基づき、措置命令（別添参照）を行いました。**

**１ 違反行為者の概要**

**名 称 キリンビバレッジ株式会社**

**所 在 地 東京都千代田区**

**２ 措置命令の概要**

1. **対象商品**

**「トロピカーナ １００％ まるごと果実感 メロンテイスト」と称する果実ミックスジュース（以下「本件商品」という。）**

1. **対象表示**

**ア 表示の概要**

**(ｱ) 表示媒体　容器**

**(ｲ) 表示期間　令和２年６月９日から令和４年４月１３日までの間**

**(ｳ) 表示内容（別紙）**

**「厳選マスクメロン」、「Ｔｒｏｐｉｃａｎａ® ＲＥＡＬ ＦＲＵＩＴ ＥＸＰＥＲＩＥＮＣＥ まるごと果実感」、「１００％ ＭＥＬＯＮ ＴＡＳＴＥ」等と、別表「表示内容」欄記載のとおり表示することにより、あたかも、本件商品の原材料の大部分がメロンの果汁であるかのように示す表示をしていた。**

**イ 実際**

**原材料の９８パーセント程度はぶどう、りんご及びバナナの果汁を用いており、メロンの果汁は２パーセント程度しか用いていないものであった。**

1. **命令の概要**

**ア 前記⑵アの表示は、前記⑵イのとおりであって、本件商品の内容について、一般消　費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものであり、景品表示法に違反するものである旨を一般消費者に周知徹底すること。**

**イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。**

**ウ 今後、同様の表示を行わないこと。**

**■第45回インターネット消費者取引連絡会(2022年6月23日)　2022/9/2**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_002/029437.html>

**消費者庁リコール情報サイト**<https://www.recall.caa.go.jp/>

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★TAKEO「昆虫煮干し 山梨かいこ蛹 甲州みそ味」 - 返金／回収　賞味期限の誤表記（誤：2022.12.08、正：2023.01.08、2023.03.17、2023.04.11）　2022/9/15**

**★味彩館みきや「ブルーベリー香るフロマージュガナッシュサンド、レモン香るガナッシュサンド」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落　2022/9/14**

**★神戸物産「トースターピザ 3種のチーズ&オニオン、ピザマルゲリータ（25㎝）」 - 返金／回収　一部商品においてカビの発生が確認されたため　2022/9/14**

**★花正「ロンゴバルディ ガルバンゾビーンズ缶」 - 返金／回収　複数の該当ロット品より虫の混入が確認されたため　2022/9/14**

**★庫や「那須チーズバウム」 - 交換／回収　製品梱包時の不備により一部の商品について賞味期限前に劣化が進んでしまっている可能性があるため　2022/9/14**

**★渡具知「うるまげんまい」 - 返金／回収　キャップ巻締不足による分離および発酵状態　2022/9/14**

**★ちちぶスイーツ「秩父プリン いちご」 - 返金／回収　一部にカビによる汚染の可能性　2022/9/14**

**★ファミリーマート「ファミマルKITCHEN：豚の旨みたまらない！甘辛ダレの豚生姜焼き」 - 返金／回収　製造時の加熱が不十分な商品があることが判明　2022/9/13**

**★マルハフーヅ「佐渡の極み さざえ味噌」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2022/9/13**

**★マルハフーヅ「うめぇっちゃ佐渡 もずくとうにのり、佐渡もずくとうにのり」 - 返金／回収アレルゲン「乳」の表示欠落　2022/9/13**

**★金秀商事「ちゅらとり砂肝」 - 返金／回収　金属異物の混入　2022/9/12**

**★フジッコ「日高べんりだし、北海だし」 - 返金／回収　虫が混入している可能性　2022/9/12**

**★南海堂「ひとくちくろぼう」 - 返金／回収　内装袋のシール不具合により商品にカビが発生　2022/9/12**

**★マルスフードショップ「しらす干し、白チリメン」 - 回収　ふぐが混入していた可能性があることが判明　2022/9/12**

**★ロイヤルホテル「リーガロイヤルホテル ロイヤルデザートコレクション」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.12.10、正：22.12.10）　2022/9/9**

**★萩原製菓「まるごとびわゼリー」 - 返金／回収　細菌検査で社内基準を上回る細菌、酵母菌数だったため　2022/9/9**

**★越後製菓「生一番切り餅エコ 400g」 - 返金／回収　一部商品でカビの発生を認めたため　2022/9/9**

**★Taika「柑橘ジュレ(紅マドンナ、清見、伊予柑、せとか、温州）」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.2.30、正：23.3.2）　2022/9/9**

**★小田急商事（Odakyu OX相模大野店）「「鉄火とまぐろたたきのたっぷり太巻」と表示された「まぐろいか納豆太巻」」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、いか、りんご」の表示欠落　2022/9/9**

**★株式会社新美「4種のキノコと有明海苔のとろーり和風パスタ、ほか2商品」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、小麦、大豆」の表示欠落　2022/9/9**

**★市場食鳥「そのまま食べられるピリ辛チキンバー」 - 返金／回収　大腸菌群（クレブシイエラニューモニエ）が検出されたため　2022/9/8**

**★桜井食品「さくらいのラーメンみそ」 - 返金／回収　みそラーメンスープに異種品のスープ（トムヤムスープ）が混入　2022/9/8**

**★オルソン「ネイチャーズチーズスティック、ネイチャーズカマンベール入りチーズサンド」 - 交換／回収　一部の商品に異臭を感じるものがあるため　2022/9/8**

**★癒雅「台湾土鳳梨酥（原生種パイナップルケーキ）」 - 返金／回収　カビによる汚染　2022/9/8**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8068a715873c6ec58e1b8a24b767bfef42745261>

**■***NEW***インフルエンザ（総合ページ）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/infulenza/index.html>

**★細菌性食中毒★**

**■ユッケ食べ女性死亡　食中毒で...O157検出**

**9/15(木) 19:31配信****京都府宇治市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8701dd865098beebc2b8721976cf22c86fd6b427>

**ユッケ？食べた京都の女性が死亡　O157による食中毒、販売店は「レアステーキ」主張**

**9/15(木) 19:21配信　京都新聞****京都府宇治市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f27edb2d43b37e255405b8de7500f0375340c060>

**O157食中毒で90代女性死亡　京都でユッケ原因、約20人症状**

**9/15(木) 19:20配信　共同通信　京都府宇治市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/70c289c9da8ed4d4db79a58d05c45251cb17b9a2>

**〚再掲〛令和4年度の京都府における食中毒発生状況　2022/8/26****京都府宇治市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.kyoto.jp/seikatsu/shokutyuudoku.html>

発病年月日　2022/8/26

原因施設所在地　宇治市

摂食者数　5

患者数　3

原因食品　ローストビーフ、レアステーキ

原因物質　腸管出血性大腸菌O157

原因施設　食料品店

**〚再掲〛食中毒の発生について　2022/8/26　京都府宇治市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/45shokuchudoku.html>

令和4年9月1日（木曜）、山城北保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、宇治市内の食料品店が調理加工した惣菜を原因とする食中毒と断定し、令和4年9月6日（火曜）、山城北保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

探知の概要

9月1日（木曜）午後1時45分頃、府内の医療機関から山城北保健所に対し、「腸管出血性大腸菌感染症発生届」の提出があった。

調査結果（9月6日（火曜）正午現在）

(1)初発日：8月26日（金曜）

(2)有症者：4グループ6名中5名(女性5名：14～85歳）

うち5名が医療機関を受診し、治療中の1名を除き既に回復している。

(3)主な症状：下痢（血便）、腹痛

(4)病因物質：腸管出血性大腸菌O157

(5)原因食事：8月22日（月曜）及び26日（金曜）に当該施設が販売したローストビーフ8月23日（火曜）及び25日（木曜）に当該施設が販売したレアステーキ

原因施設

(1)屋号：MEAT&FRESH　TAKAMI

(2)所在地：宇治市

原因施設の特定理由

(1)有症者の共通の食事は、当該施設で購入した食事のみである。

(2)有症者の発症状況が類似しており、有症者5名及び無症者1名の検便から腸管出血性大腸菌O157が検出された。（医療機関、保健環境研究所等で検査を実施）

(3)患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

山城北保健所の対応

(1)原因施設の立入調査（調理従事者の検便検査、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）

(2)喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査）

(3)食品衛生法の規定による営業停止処分

（9月6日（火曜）から9月10日（土曜）までの5日間）

※なお、営業者は、9月2日（金曜）からローストビーフ及びレアステーキの販売を自粛しています。

**■施設に対する行政処分等　2022/9/10　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

　公表年月日：令和4年9月10日

施設名称　炭焼屋　二ノ道

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止1日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】一品料理（詳細について調査中）

【有症者】4名

**■新着情報　2022/9/9　大阪府南河内郡河南町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ihan/sisetsuihan.html>

　業種：飲食店営業

施設名称：焼鳥屋わいに

施設所在地：南河内郡河南町

違反の理由：食品衛生法第6条第3号違反

違反の内容：食中毒の発生

措置状況：営業停止2日間

病因物質：カンピロバクター

原因食品：9月1日に提供された食事

患者数：4名

**★寄生虫による食中毒★**

**■令和４年食中毒発生状況（暫定版）　2022/9/13　新潟県**

**アニサキス**

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con02/con02_04/con02_04_03_34.html>

　発生年月日　2022/9/13

　摂食者数　不明

　患者数　1

　原因食品　不明

　食品種別　不明

　病因物質　寄生虫

　原因施設　不明

　備考　アニサキス

**■館林のすし店でアニサキス食中毒　／群馬　毎日新聞 2022/9/10　地方版**

<https://mainichi.jp/articles/20220910/ddl/k10/040/120000c>

**【9月9日】館林市内の飲食店で発生した食中毒事件について　群馬県館林市**

**アニサキス**

<https://www.pref.gunma.jp/houdou/by02_00189.html>

館林市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件が、令和４年９月６日（火）に発生しました。

　　県では、当該飲食店に対し、1日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

　　なお、入院者はおらず、有症者は快方に向かっています。

　１　概要

（１）　発生日　令和４年９月６日（火）　午前７時頃

（２）　有症者　１名（受診１名、入院なし）　３０代（女性）　宇都宮市在住

（３）　症状　腹痛

（４）　病因物質　アニサキス

（５）　原因食品　９月５日（月）に当該施設が提供した食事（推定）

（６）　原因施設

施設名　寿司工房　空

所在地　館林市

（７）　経緯

　令和４年９月７日（水）、宇都宮市内の医療機関から宇都宮市保健所に「群馬県館林市の飲食店で寿司を喫食後に腹痛を訴える患者の胃から、内視鏡検査にてアニサキス虫体を摘出した。」旨の連絡があり、館林保健福祉事務所（保健所）が調査を開始しました。

　　　調査の結果、この有症者は９月５日（月）の午後７時３０分頃から２名で上記飲食店を利用し、寿司等を喫食していたことが判明しました。

　　　有症者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致していたこと、アニサキスが寄生している可能性がある食品の喫食は当該店が調理提供した食事に限られていたこと、診察した医師によりアニサキスを原因とする食中毒届が提出されたことから、同保健所は当該店を原因とする食中毒事件と断定しました。

２　施設に対する措置　飲食店営業の営業停止１日間（令和４年９月９日（金））

参考：本県の食中毒発生状況［９月９日現、（　）内は中核市を含む。］

テキスト, テーブル

自動的に生成された説明

**■食中毒（疑い）が発生しました　発表日：2022年9月8日　福岡県直方市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20220908.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/173709.pdf>

　１　事件の探知

　　令和４年９月６日（火）、直方市の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、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、９月２日（金）に福岡市内の飲食店で刺身等を食べて、９月３日（土）午前９時頃から食中毒様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、食中毒疑いとして調査を進めるとともに、福岡市に対して飲食店の調査を依頼している。

３　発生日時　調査中 判明分：令和４年９月３日（土）午前９時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：１名

５　症状　調査中　判明分：腹痛等

６　有症者数　調査中　判明分：１名（４０代男性）

　医療機関を受診しているが、入院はしていない。

重篤な症状は呈しておらず、ほぼ回復している。

７　原因施設、原因食品、病因物質

　（１）原因施設：調査中

　（２）原因食品：調査中

　（３）原因物質：アニサキス

８　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（９月８日時点。調査中の事件を除く。）

テーブル

自動的に生成された説明

**■食品衛生法違反者等の公表　2022/9/7　港区**

**アニサキス**

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anzen/kyoka.html>

　不利益処分等のお知らせ

公表年月日　令和4年9月7日

業種等　飲食店営業（\*注1）

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称　立喰い寿司　あきら

施設の所在地　東京都港区

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品　令和4年8月25日に調理し、提供した寿司

原因物質　アニサキス

主な適用条項　食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので改正前同法第55条第1項（\*注2）を適用

不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

不利益処分の内容　令和4年9月7日（1日間）の営業の一部停止命令

停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理、提供。

なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考　公表時の患者数：1名

アニサキスは海産哺乳動物を終宿主とする寄生虫です。サバ、イワシ、アジ、サンマ、スルメイカ等の魚介類には幼虫のままで寄生します。アニサキス症はアニサキスが寄生した魚介類を生食することにより感染し、多くが8時間以内に激しい腹痛や吐き気、嘔吐等の症状を引き起こします。アニサキスは酢やわさび、しょうゆでは死にませんが、-20℃以下で24時間以上の冷凍又は加熱により食中毒を防ぐことができます。

(\*注1)令和元年政令第123号の附則第2条の規定により、なお従前の例による営業

(\*注2)平成30年法律第46号の第2条の規定による改正前の食品衛生法

**■令和4年発生状況　2022/9/5　山形県天童市**

**アニサキス**

<https://www.pref.yamagata.jp/020071/kurashi/shoku_anzen/syokuchuudoku/r4jokyo.html>

　発生年月日　2022/9/5

　探知年月日　2022/9/6

　原因施設所在地　天童市

　喫食者数　7

　患者数　1

　原因施設　家庭

　原因食品　ヒラメの刺身

　病因物質　アニサキス

**★自然毒による食中毒★**

**■自宅の畑に植えてあった有毒植物イヌサフランを誤食…60代女性が食中毒に　死に至ることも…保健所が注意呼びかけ　9/14(水) 21:31配信　BSS山陰放送　島根県松江市**

**植物性自然毒　イヌサフラン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b9b0d3f2792e12d24ce24386692c4dd4a6a470c1>

**■フグの卵巣を白子と誤り食べたか 男性（70代）自分で釣ったフグを食べ食中毒に フグの調理資格はなし　9/13(火) 18:56配信　テレビユー山形　山形県鶴岡市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/873400ac6381bdb2c2e9e6a78c0946d2eb3ea44d>

**自分で釣ったフグ食べ食中毒　山形県が注意呼びかけ　9/12(月) 19:34配信　YBC山形放送山形県鶴岡市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/db525961df50fc734dc2e9f998a595719235a03b>

　　山形県鶴岡市の男性が１０日、釣ったフグを自ら調理して食べ、食中毒になった。県内でフグの食中毒が確認されるのは３年ぶり。

フグによる食中毒になったのは鶴岡市に住む７０代男性。

男性は１０日の午後７時ごろ、自ら釣ったフグを煮つけにして友人２人と食べたところ、３時間後に吐き気や手足のしびれなどの症状が出た。

男性は市内の医療機関に入院し回復して、１２日退院した。友人２人に症状はない。

男性はフグの調理資格を持っておらず、誤って、毒がある卵巣を食べた可能性があるという。

県内でのフグの食中毒の発生は３年ぶり。県は資格を持たない人の調理や譲り渡しなどの行為をしないよう注意を呼びかけている。

**令和4年発生状況　2022/9/10**　**山形県鶴岡市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.yamagata.jp/020071/kurashi/shoku_anzen/syokuchuudoku/r4jokyo.html>

　発生年月日　2022/9/10

　探知年月日　2022/9/11

　原因施設所在地　鶴岡市

　摂食者数　3

　患者数　1

　原因施設　家庭

　原因食品　ふぐ

　病因物質　動物性自然毒（フグ毒）

**フグによる食中毒の発生について　発表日2022年9月12日　山形県鶴岡市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.yamagata.jp/020071/kurashi/shoku_anzen/syokuchuudoku/r4-09-12.html>

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/29783/press040912.pdf>

　フグによる食中毒の発生について

鶴岡市内の医療機関から、フグによる食中毒が疑われる患者 1 名を診察した旨の連絡が、令和４年９月 11 日（日）に庄内保健所にあり、調査の結果、自ら釣ったフグを食べたことによる食中毒と断定しました。

なお、患者は既に回復しております。

１ 発生状況概要

テーブル

自動的に生成された説明

　２ 調査結果

患者は、自ら釣ったフグを煮つけにし、友人２名と９月 10 日（土）午後７時頃食べた。

同日午後 10 時頃に上記症状が現れ、鶴岡市内の医療機関の救急外来を受診した。患者は入院したが、回復し、12 日に退院した。

なお、患者によると、喫食した３名のうち、患者のみが白子と誤って卵巣を食べた可能性があるとのこと。

３ 措置

庄内保健所では、医師から食中毒の届出があったこと、患者の症状、発症時間、患者からの聞き取り結果からフグによる食中毒と断定した。また、同保健所では、患者にフグ毒に関する注意喚起を行った。

テキスト, 手紙

自動的に生成された説明

　【山形県における平成元年以降のフグ食中毒の発生状況：２件（死亡例なし）】

・平成 21 年 飲食店が提供したフグで７名が発症

・令和元年 家庭で調理したフグで２名が発症

テーブル

中程度の精度で自動的に生成された説明

**★化学物質による食中毒★**

**■保育園の給食「ブリの照り焼き」食べ…園児5人が顔面の発赤、発疹の症状　ヒスタミンによる食中毒と断定　9/12(月) 19:13配信　NBS長野放送****長野県上田市**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/43843f80dde3a5d5ec30a7b7161ecd293681df16>

**上田保健所管内の保育園でヒスタミンによる食中毒が発生しました**

**長野県（健康福祉部）プレスリリース令和4年（2022年）9月12日　長野県上田市**

**ヒスタミン**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch220912.html>

本日、上田保健所は上田市内の保育園を食中毒の原因施設と断定し、当該施設に対し令和4年9月12日から令和4年9月13日まで、2日間の給食の供給の停止を命じました。

患者は、9月7日に当該施設が調理・提供した給食を喫食した園児及び職員76名中の5名で、環境保全研究所が行った検査により調理・提供した残品及び検食からヒスタミンが検出されました。なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和4年9月7日に、当該施設から上田保健所に、「本日の給食で調理・提供したブリの照り焼きを食べた複数名の園児が、発赤や発疹等の症状を呈し、医療機関を受診した。」旨の連絡がありました。

【上田保健所による調査結果概要】

患者は、9月7日に調理・提供した給食を食べた76名中の5名で、9月7日午前11時10分頃から、発赤や発疹等の症状を呈しました。

患者の症状は、ヒスタミンによる食中毒の症状と一致していました。

患者に共通食は、当該施設が調理・提供した給食だけでした。

環境保全研究所が行った検査により、調理・提供した残品及び検食からヒスタミンが検出されました。

患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

以上のことから、上田保健所は当該施設で調理・提供した給食を原因とする食中毒と断定しました。

**長野県（健康福祉部）プレスリリース 令和４年（2022 年）９月 12 日　長野県上田市**

**ヒスタミン**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch220912.pdf>

　　本日、上田保健所は上田市内の保育園「あゆみ保育園」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設に対し令和４年９月 12 日から令和４年９月 13 日まで、２日間の給食の供給の停止を命じました。

患者らは、９月７日に当該施設が調理・提供した給食を喫食した園児及び職員 76名中の５名で、環境保全研究所が行った検査により、提供した残品及び検食からヒスタミンが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和４年９月７日、当該施設から上田保健所に、「本日の給食で調理・提供したブリの照り焼きを食べた複数名の園児が、顔面の発赤や発疹の症状を呈し、医療機関を受診した。」旨の連絡がありました。

【上田保健所による調査結果概要】

○この施設が９月７日に調理・提供した給食を食べた 76 名中５名が、同日午前 11 時 10 分頃から、発赤・発疹などの症状を呈しました。

○患者の発症状況は、ヒスタミンによる食中毒の症状と一致していました。

○患者の共通食は、この施設が調理・提供した給食だけでした。

〇環境保全研究所が行った検査により、調理提供した残品及び検食からヒスタミンが検出されました。

〇患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

○これらのことから、上田保健所はこの施設で調理・提供した給食を原因とする食中毒と断定しました。

テーブル

自動的に生成された説明

テーブル

自動的に生成された説明



**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症の集団発生について（令和4年９月１２日）　福岡県**

**腸管出血性大腸菌感染症**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/tyoukansyukketusei040912.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/174028.pdf>

腸管出血性大腸菌感染症の集団発生について

令和４年９月８日、粕屋保健福祉事務所に管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出（別紙参考：９月９日記者発表資料）があり、同事務所が調査を行ったところ、当該患者が入所する高齢者福祉施設において、複数の有症状者が確認されたほか、検査を実施した複数の入所者から腸管出血性大腸菌が検出されたため、集団発生と考えられることからお知らせします。

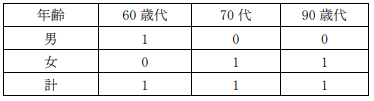
１ 発生状況

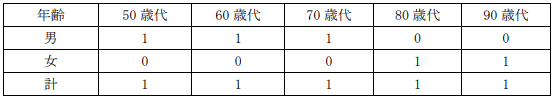
　(1)高齢者福祉施設（入所者）における発生状況



※ うち２名入院中。９月１２日現在、重篤な症状を呈しているものはいない。

※ ９月１２日現在、入所者、職員及び外部職員計５２名の検査を実施し、結果が判明した５０名のうち入所者７名から腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（ＶＴ１ＶＴ２＋）を検出している（２名は検査中）。

　患者（有症状者）の年代別・男女別陽性者数（入所者）

　無症状病原体保有者の年代別・男女別陽性者数（入所者）

　２ 原因　調査中（食中毒及び感染症の両面から調査を実施している。）

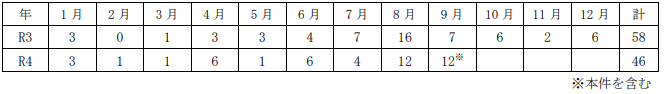
３ 行政対応

　　粕屋保健福祉事務所が、患者及び患者が入所する高齢者福祉施設に対し健康調査、疫学調査を実施し、まん延防止の指導を行っている。

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）

（令和４年９月１２日現在）



**腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について**

　　令和４年９月８日、粕屋保健福祉事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等　９７歳、女性、糟屋郡在住（高齢者福祉施設入所中）

（２）経過

９月３日 腹痛、下痢が出現。

９月４日 血便が出現したため、Ａ医療機関を受診。

９月５日 発熱が出現。

９月６日 Ｂ医療機関を受診し、同日入院。

９月８日 検査の結果、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（VT1VT2+）の感染が判明。

現在も入院中であるが、症状は快方に向かっている。

２ 原因　調査中

３ 行政対応

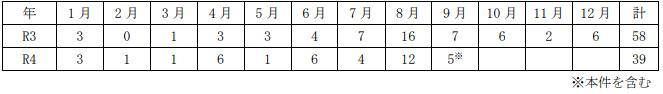
　　・当該患者が入所している施設に対して、粕屋保健福祉事務所が調査を実施したところ、複数の有症者が発生していたことから、食中毒の可能性も含め、感染症との両面で調査を進めている。

　　・入所者等に対して健康調査を実施するとともに、二次感染の予防や食品の衛生的な取扱いについて指導等を行っている。

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）

（令和４年９月９日現在）



**★その他関連ニュース★**

**■報道発表資料　大阪市立保育所における菓子の誤提供について　2022/9/15　大阪府大阪市**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kodomo/0000579874.html>

　問合せ先：こども青少年局 保育施策部 保育所運営課（06-6208-8130）

令和4年9月15日　21時発表

　大阪市立保育所において、おやつの時間に賞味期限が過ぎた干菓子を提供し、児童が喫食する事案が発生しました。

　このような事態が発生し、児童ならびに保護者の皆様には、大変な迷惑をおかけしたことを深くお詫び申しあげます。

1　事案経過

　　令和4年9月15日（木曜日）15時頃のおやつの時間に、ある大阪市立保育所において、入所児童に、賞味期限（令和4年9月5日）が過ぎた干菓子を提供しました。喫食中に、あるクラスの担任が気付き、すぐに保育所内のほかの職員に報告するとともに、喫食を止める指示を行いましたが、その時点で既に26名の児童が喫食している状態でした。その後、喫食を済ませた児童には健康被害がないことを確認したうえで、保護者のお迎えまで通常保育しました。

　現在のところ、帰宅後の健康被害の報告は受けておりません。

2　発生原因

　　今回、児童へ個包装14袋が入った4パックの干菓子を提供しましたが、そのうち2パックが賞味期限を過ぎていました。本来、児童への提供前に調理業務を担当する職員が個々の菓子の賞味期限を確認すべきでしたが確認が不十分であったことが原因です。なお、賞味期限のチェックを行うために実施する当該保育所長の検食は、賞味期限内の干菓子で行っていました。

3　判明後の対応

　　令和4年9月15日（木曜日）に喫食した児童の保護者に対して、児童のお迎え時に謝罪しました。なお、当該保育所に入所している児童の全ての保護者に対しては、令和4年9月16日（金曜日）に、個別に経過説明を行う予定です。

4　再発防止策

　　各市立保育所に対して、菓子を提供する際には個々の賞味期限を確認すること及び菓子を含む全ての食品の賞味期限の管理を徹底するよう指導いたします。

**■【感染症情報】手足口病・感染性胃腸炎3週連続増 - ヘルパンギーナも2週連続で増加**

**9/13(火) 14:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9b1a7060db4cd1f313d2b3a6404c57fdb3320909>

**■手足口病が3週連続増、10都道県で警報基準値超 - 2019年の大流行以降で最多の患者報告数**

**9/13(火) 12:10配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/695b5f137d0802cb609f437fada3685b562dc56d>

**■アルゼンチン「謎の肺炎」の原因はレジオネラ症、4人が死亡**

**9/12(月) 6:45配信　Forbes JAPAN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/809aed60ab37c71815d024795e6fb2cc38d2c328>

**■ふぐが混入したしらす干し等の販売について**

**ページID：0405566 掲載日：2022年9月9日更新　愛知県**

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/r4hugu03.html>

　愛知県内のスーパー8店舗で2022年8月24日（水曜日）から9月9日（金曜日）にかけて販売された「しらす干し」及び「白チリメン」にふぐが混入していた可能性があることが判明し、販売者であるマルスフードショップ株式会社が当該商品の自主回収を行っています。

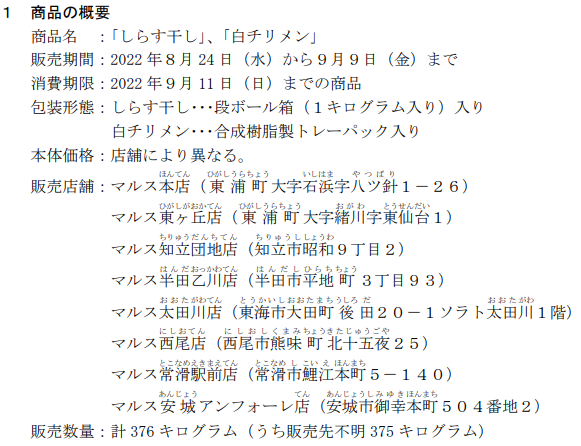
　このことについて、以下のとおり報道発表をしました。

<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/431551.pdf>

ふぐが混入したしらす干し等の販売について

愛知県内のスーパー８店舗で 2022 年８月 24 日（水）から９月９日（金）にかけて販売された｢しらす干し｣及び｢白チリメン｣にふぐが混入していた可能性があることが判明し、本日販売者であるマルスフードショップ株式会社（東浦町）から当該商品の自主回収の届出がありましたので、お知らせします。

当該商品をお持ちの方は、絶対に喫食せず、購入した販売店に返品してください。



　　お問合せ先

マルスフードショップ株式会社　 090-1411-7511（午前 10 時から午後２時まで）

　２ 本件の経緯

・2022 年８月 24 日（水）に消費者がマルス常滑駅前店でしらす干しを購入

・2022 年９月８日（木）午後６時頃、当該消費者がマルス常滑駅前店に当該しらす干しにふぐが混入していたと申出

・2022 年９月９日（金）午前 11 時頃、マルス常滑駅前店の店長が愛知県知多保健所に上記事項について申出。知多保健所が確認したところ、当該スーパーをはじめマルスフードショップ株式会社の複数店舗で販売されたしらす干し及び白チリメンにふぐ（魚種不明）が混入していた可能性があることが判明。同日、マルスフードショップ株式会社は、８店舗で同一商品を撤去。

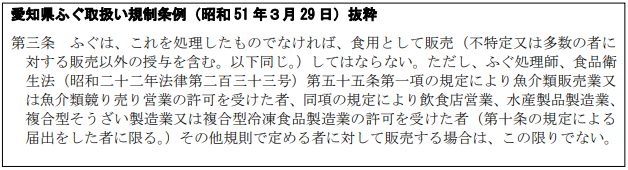
・2022 年９月９日（金）午後８時頃、マルスフードショップ株式会社が回収担当部門所在地を所管する愛知県半田保健所に自主回収の届出を提出

３ 県民の皆様へのお願い

お手元に当該商品がある場合には、絶対に食べずにマルスフードショップ株式会社（090-1411-7511）まで連絡してください。

４ ふぐの毒性

　　ふぐの有毒部位を食べた場合には、しびれ、運動麻痺等の神経症状が現れる可能性があります。重篤な場合には、呼吸停止により死亡することもあります





**■有毒植物等による食中毒について　2022/9/7　神奈川県川崎市**

<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000076892.html>

　　有毒植物等による食中毒に御注意ください（わからないものは採らない！食べない！売らない！人にあげない！触れない！）

食用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！触らない！」よう御注意ください。

毒キノコや有毒植物による食中毒は、春や秋によく発生しています。

毒キノコや有毒植物のなかには、食べられるキノコや野草等と形状や名前が似ているものがあり、毒の成分によっては、死亡する場合もあるため、誤食しないよう十分に注意が必要です。また、カエンタケなど触れるだけで炎症を起こすものもあるため、触れないようにもしてください。カエンタケについて、詳細はこちら。（本市健康安全研究所HP）

<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000132088.html>

これら毒キノコや有毒植物は、山中や森林ばかりでなく、市街地（住宅地や公園、ご自宅の庭など）でも自生していることがあります。場所に関係なく、食用と確実に判断できない植物は「採らない！食べない！売らない！人にあげない！触らない！」ようにしてください。

ニラと似たスイセンの誤食による食中毒も全国的に増えています。

本市でも、過去にタマスダレやチョウセンアサガオ等による食中毒が発生しています。

また、身近な食材であるジャガイモによる食中毒も発生しています。ジャガイモにはソラニンやチャコニンといった有毒成分がもともと含まれていますが、通常は中毒を起こすほどの量ではありません。しかし、ジャガイモの発芽部分や表面が緑色に変わった皮の下、未成熟ジャガイモにはこの成分が多く含まれています。

厚生労働省には、小学校や幼稚園等で栽培したものや、いも掘りイベントで収穫したジャガイモによる食中毒事件が毎年のように報告されていますので、注意が必要です。

その他、青梅、ワラビ、ルバーブなどの食材でも、処理などを間違えれば、体に害を与えるものもありますので、正しい調理方法をきちんと守って、おいしく安全に食べるようにこころがけましょう。

その他関連情報

オークションサイト、フリマサイト等で食用に不適な農産物が出品されていた事例があります。（食品衛生法に定める食品中の放射性物質の基準（100Bq/kg）を超過する野生の山菜の販売事例）

出品者に野生の農産物の十分な知識が無い場合、有毒植物が混入する可能性もあります。出品や購入については、十分に御注意ください。

関連記事

オークションサイト・フリマサイトにおける野生の農産物の販売について（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_14183.html>

添付ファイル

「高齢者の誤食・中毒・死亡が多発！その植物、有毒かも？」(厚生労働省

<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000076/76892/koureisya_gosyoku.pdf>

「有毒植物に要注意」（厚生労働省）

<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000076/76892/yuudokuR3.pdf>

家庭菜園等における有毒植物による食中毒に御注意ください(消費者庁）

<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000076/76892/HPshouhishachou.pdf>

「アジサイの喫食による食中毒について」（厚生労働省）

<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000076/76892/azisai.pdf>

「じゃがいもによる食中毒の予防について」

<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000076/76892/jagaimo.pdf>

「食材は自然のままなら安全なの？」（食品安全委員会季刊誌「食品安全」）

<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000076/76892/kids8.pdf>

自然毒のリスクプロファイル（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/poison/index.html>

毒キノコによる食中毒に注意しましょう（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kinoko/index.html>

知識があればこわくない！天然毒素（農林水産省ホームページ）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin.html>