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

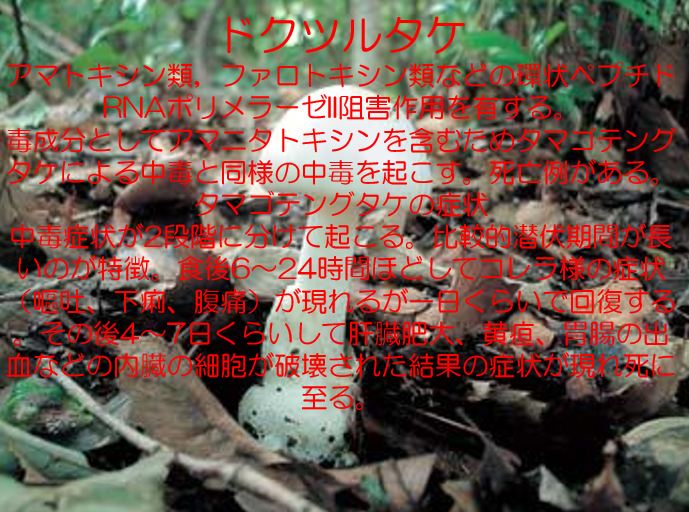
**食科協かわら版　No.363　（2022年度No.41）**　 　2022/10/21

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**

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

**きのこの事故がつづいています**

**今年の夏は変な天気でしたものね**

**スギヒラタケが毒化したのも　暑い夏でした　ご注意ください**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-8** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **8-9** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **9-11** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **11-14** |
| **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** | **14-22** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

10月14日　 かわら版362号・かわら版ニュース＆トピックス278号を発行。

10月18日　 かわら版ニュース＆トピックス279号を発行。

10月21日　 かわら版363号・かわら版ニュース＆トピックス280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***疾病・障害認定審査会 (感染症・予防接種審査分科会、感染症・予防接種審査分科会新型コロナウイルス感染症予防接種健康被害審査部会)　2022/10/17**

[https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-shippei\_127696\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-shippei_127696_00001.html　)

**■***NEW***令和４年度　今冬のインフルエンザ総合対策について　2022/10/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/index2022.html>

**■***NEW***令和４年度インフルエンザQ&A　2022/10/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/infulenza/QA2022.html>

**■「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬（アシノナピル等８品目）の残留基準の改正）に関する御意見の募集について　2022/10/13**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220190&Mode=0>

受付開始日時 2022年10月13日0時0分

受付締切日時 2022年11月11日23時59分

**■第102回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2022/10/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28338.html>

　厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和4年11月2日 （水曜日） に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第102回 コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

記

1 開催概要

(1) 厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、コーデックス委員会（※）の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うため、コーデックス連絡協議会を開催しています。コーデックス連絡協議会の委員、活動内容等は、以下のURL ページに掲載しています。

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html>

消費者庁

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_001/>

農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/index.html>

(2) 今回は、令和4年9月から10月にかけて開催された 第6回スパイス・料理用ハーブ部会 （CCSCH) 及び10月に開催さた 第22回アジア地域調整部会（CCASIA) の報告を行い、令和4年11月から12月にかけて開催される第45回総会（CAC) 及び第53回食品衛生部会（CCFH) の主な検討議題の説明を行い、意見交換を行うこととしています。

※ コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）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。

2 開催日時

日時：令和4 年11 月2 日（水曜日） 14 時00分～16 時25分

開催形式：ハイブリッド

・委員は農林水産省共用第2会議室 （東京都千代田区霞が関１－２－１） またはウェブにて参加

　　　・傍聴はウェブのみ

3 議題

（１）コーデックス委員会の活動状況

　ア 最近コーデックス委員会で検討された議題について

　・第6回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH)

　　　　　・第22回アジア地域調整部会（CCASIA)

　イ 今後の活動について

　　　　　・第45回総会（CAC)

　　　　　・第53回食品衛生部会（CCFH)

（２）その他

　　　これまでの当会議の議事概要等は以下の URL ページで御覧になれます。 また、今回の会議資料は、令和4年 10 月31 日（月曜日） までに農林水産省のURLページに掲載するとともに、会議終了後に3省庁のURL ページで公開することとしております。

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html>

消費者庁

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_001/>

農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/study/codex/index.html>

4 傍聴可能人数　無制限

5 傍聴申込要領

（１）申込方法

　インターネットにてお申込みください。（厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課及び消費者庁食品表示企画課ではお申込みをお受けできません。）

＜インターネットによるお申込先＞

（２）申込締切等

　　　令和4年10月26日（水曜日）17 時00分必着です。

　　傍聴はYoutubeによるライブ配信等です。

　　 傍聴用URLについては、10月27日（木曜日） 以降に御連絡します。

（３） 傍聴される皆様への留意事項

　　次の留意事項を遵守してください。これらを守られない場合は、今回および今後の傍聴をお断りすることがあります。

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと

・ウェブ会議用の URL を転送したり SNS で公開したりしないこと

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

（４） その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・パソコン、タブレット、スマートフォン等での参加が可能ですが、安定したネットワーク環境の利用を推奨します。

・ネットワークの回線状況や Wi-Fi 環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめ御了承ください。

・お申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、御本人への連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

お問い合わせ先

厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生･食品安全企画課

担当者：国際食品室 佐々木、海老名

代表：03-5253-1111（内線2405）FAX：03-3503-7965

消費者庁 食品表示企画課

担当者：宗、横田、名達

代表：03-3507-8800 (内線2329)　FAX:03-3507-9292

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課

担当者：国際基準室 織戸、堀米、押川

代表：03-3502-8111 (内線4471)　ダイヤルイン：03-3502ｰ8732

FAX:03-3507-4232

**■食品に残留する農薬等の試験法　2022/10/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/zanryu/zanryu3/index.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/000999987.pdf>

**■食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法　2022/10/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/zanryu/zanryu3/siken.html>

**■有毒植物による食中毒予防の徹底について　2022/10/4**

**佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.mhlw.go.jp/content/000997375.pdf>

薬生食監発 1004 第１号　令 和 ４ 年 1 0 月 ４ 日

**有毒植物による食中毒予防の徹底について**

今般、有毒植物（クワズイモ）が誤って食用として流通･販売され、これを購入し、喫食したことによる食中毒事例が発生しています（別添参照）。

令和３年６月１日から HACCP に沿った衛生管理が完全施行されているところですが、青果販売業向けの手引書には、有毒植物による食中毒を予防するためのポイント等が記載されていることから、これら手引書も参考に、仕入れ･検品等の工程における衛生管理を徹底するよう、貴管内の野菜果物販売業者等への注意喚起の実施をお願いします。

参考）厚生労働省ホームページ

 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

卸売市場（青果物卸売業／青果物仲卸業）、小規模な青果物小売業、農産物直売所

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html>

 自然毒のリスクプロファイル

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

（別添）

**食中毒の発生について 　令和４年１０月４日（火）**

１ 事件の概要

令和４年１０月３日（月）１１時頃、臼杵市内の青果仲卸業者から県中部保健所あてに「９月２９日(木)に納入先でハスイモを購入した客から、１０月１日(土)に『口の中がかぶれた』『食べてみた瞬間にハスイモとは違うと感じた』『ハスイモと似ている別のものではないか』と連絡があった旨の通報があった。

農家が出荷した植物及び患者が調理した残品を調査した結果、当該植物はハスイモではなく有毒植物であるクワズイモと判断されたため、食中毒事件と断定した。

２ 患者等の状況 （調査中）

（１）摂食年月日：令和４年９月２９日（木）１８時頃

（２）初発日時 ：令和４年９月２９日（木）１８時頃

（３）摂食者数 ：１１名

（４）患 者 数 ：１１名



（５）主な症状 口腔及び舌の痛み

３ 原因施設

（１）コープうすき店

所在地：臼杵市臼杵９－１６

販売期間：９月２９日(木)～１０月１日（土）

販売数量：１５袋

回収数量：１１袋

問い合わせ先：コープうすき店 ＴＥＬ ０９７２－６３－１５２２

（２）県内スーパー

２袋販売していたが、全て販売先を特定し残品を回収済みである。

４ その他流通先

若狭青果（ドラッグセイムス大分馬場店）

所在地：大分市馬場２７１

販売期間：９月２９日(木)～１０月３日（月）

販売数量：５袋

回収数量：０袋

問い合わせ先：若狭青果 ＴＥＬ ０９０－２５１９－３８２３

＊店舗にて自主回収中。現在、健康被害の情報はなし。

５ 原因食品 クワズイモ

６ 病因物質 植物性自然毒（シュウ酸カルシウム）

７ 措置

中部保健所は販売施設、青果市場、出荷者に対して以下の事項を指導

指導事項

・食用と確実に判断できない植物については、出荷・販売しないこと。

・クワズイモはハスイモと誤認しやすいため、注意すること。

８ その他

（１）上記販売店舗で「テンジク」として販売された商品を購入した方は、販売店にお知らせください。

（２）有毒植物による食中毒防止について

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」。

（３）野草等を食べて体調に異常を感じたら、直ちに管轄の保健所にご連絡ください。

【問い合わせ先】

食品・生活衛生課 食品衛生班 若松、曽根

電話 097-506-3050／3051

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３１１報） 2022/10/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28567.html>

　１　自治体の検査結果

　 ※ 基準値超過　３件

　　　No. 57 岩手県　 　クマ肉 　　　（Cs ： 160 Bq / kg ) 　一関市

　　　No. 59 岩手県 　　クマ肉　 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　奥州市

　　　No. 342 宮城県 　　マツタケ 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　気仙沼市

　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　４件

　　　No. 13 福島県 　　　あんぽ柿 　　（Cs ： 220 Bq / kg )　伊達市

　　　No. 23 福島県 　　　あんぽ柿 　　（Cs ： 190 Bq / kg )　伊達市

　　　No. 37 福島県 　　　干し柿　　 （Cs ： 430 Bq / kg )　伊達市

　　　No. 47 福島県 　　　干し柿　　 （Cs ： 300 Bq / kg )　伊達市

　３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査

　　　※　基準値超過　１件

　　No. 16 長野県 　　ショウゲンジ　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　長和町

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３１０報）　2022/10/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28347.html>

　１　自治体の検査結果

　　 ※ 基準値超過　２件

No. 40 宮城県　　 　　 　マツタケ 　　（Cs ： 230 Bq / kg )　気仙沼市

No. 232 静岡県 　　 キノボリイグチ 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　富士宮市

３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査

　 ※　基準値超過　１件

　　No. 4 山形県 　　コウタケ　　 （Cs ： 1500 Bq / kg )

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.21/ 2022（2022.10.13）　2022/10/13**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202221m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. ブリーチーズおよびカマンベールチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア（Listeria monocytogenes）感染アウトブレイク（2022 年 10 月 6 日付更新情報、9 月 30 日付初発情報）

2. 冷凍ファラフェルに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O121感染アウトブレイク（2022 年 10 月 7 日付初発情報）

3. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Enteritidis、S. Hadar、S. Indiana、S. Infantis、S. Typhimurium、S.　Mbandaka、S. I 4,[5],12:i:-）感染アウトブレイク（2022 年 9 月 22 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 欧州連合（EU）加盟数カ国および英国で拡大している A 型肝炎ウイルス（HAV）遺伝　子型 IB 株感染患者

**【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. 新興リスクに関する 2019 年の欧州食品安全機関（EFSA）の活動（技術報告書）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 農業における再生水（reclaimed wastewater）の利用：果物・野菜の病原体汚染による健康リスク

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.21/ 2022（2022.10.13）　2022/10/13**

[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＞**

**【FAO】 海藻のための食品安全に関する専門家会合報告書：現状と今後の展望**

2021 年 10 月 28-29 日に開催された FAO/WHO 合同専門家会合の報告書。海藻の養殖と食品への利用の増加は、今後数年間の、持続可能な食料安全保障と強固な水産経済の重要な柱になると予測されることから、その食品安全について検討することが重要となる。

本報告書は、海藻の生産量と貿易量、ハザード因子、規制状況、今後の課題についてまとめている。海藻には様々なハザードが同定されるが、食品安全上の優先度が高いと判断されたのは、ヒ素、カドミウム、ヨウ素、Salmonella であった。

**＊ポイント：** 報告書によると、2019 年の世界の藻類の総生産量は 35,762,504 トンで、その 97％が養殖です。世界シェアの 1 位は中国の 56.75%、日本は 6 位の 1.5%で、アジア 7 ヵ国のみで全体の 97.38%を占めています。藻類に関する今後の課題として、藻類の摂取量データを集めること、ハザードの発生や影響を与える一次生産方法に関するデータを集めること、海藻の養殖と収穫に関するコーデックスガイドラインを作成することなどが挙げられており、今後、データ募集などが呼び掛けられる可能性があるので、主要生産国である日本も準備しておく必要があるでしょう。

**【FSANZ】 食品添加物としての二酸化チタンのレビュー**

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、食品添加物としての二酸化チタン（TiO2）の安全性に関するレビューを完了した。現時点で食品グレードの二酸化チタンへの食事による暴露がヒトの健康にとって懸念すべきものであることを示す根拠はないことが確認された。

**＊ポイント：** 欧州食品安全機関（EFSA）が食品添加物としての二酸化チタンについて遺伝毒性の懸念が排除できないという曖昧な結論を出し、それを根拠に EU で食品添加物としての使用が禁止されたことを受けて実施されたレビューです。EFSA の評価では二酸化チタンのサイズや投与方法を限定せずに評価していましたが、FSANZ はヒトが食品から暴露される状況を考慮して、食品グレードの二酸化チタンを用いた混餌投与の動物試験の結果を重視しています。

**【TGA】 ビタミン B 6 (ピリドキシン)サプリメントによる末梢神経障害**

オーストラリア TGA のレビューの結果、50 mg 未満の用量で、ビタミン B 6 を含む複数の製品（マルチビタミン・ミネラルサプリメント）を服用している場合に末梢神経障害が発生する可能性があることがわかった。そのため TGA は１日最大許容量を引き下げ、成人向けの製品は 1 日あたり 100 mg 以上のビタミン B6 を提供してはならないこと、また 1 日 10 mg を超えるビタミン B 6 を含むすべての製品に警告文を表示するよう規則を更新した

**＊ポイント：** ビタミン B6 を含むサプリメントは日本でも流通していて、１粒あたり数十 mg 含むものもありますので、健康的に必要な量を超える摂取はしないように注意しましょう。

**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877回）の開催について　2022/10/20**

**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10月25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の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

　　　・食品衛生法第１３条第３項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質

　 １品目

　　　　（厚生労働省からの説明）

　　　　酸化亜鉛

　・農薬 ７品目

　　　　（厚生労働省からの説明）

　　　　インピルフルキサム

　　　　キザロホップエチル

　　　　セトキシジム

　　　　ピカルブトラゾクス

　　　　ピジフルメトフェン

　　　　ピリベンカルブ

　　　　フルキサピロキサド

　　　・動物用医薬品 ２品目

　　　　（農林水産省からの説明）

　　　　鶏コクシジウム感染症（アセルブリナ、テネラ、ネカトリックス、ブルネッティ、マキシマ）混合生ワクチン（エバロン）

　　　　鶏コクシジウム感染症（アセルブリナ、テネラ、プレコックス、マキシマ、ミチス）混合生ワクチン（エバント）

（２）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

　　　・「ヒドロコルチゾン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　・「オルメトプリム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）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

　　　・農薬「アメトクトラジン」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「ビフェントリン」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「メフェントリフルコナゾール」に係る食品健康影響評価について

（５）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、10月24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、10月25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***食品安全関係情報更新（令和4年9月3日から令和4年9月22日）2022/10/6**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=9&from_day=3&to=struct&to_year=2022&to_month=9&to_day=22&max=100>

**４．****<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***「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2022」を開催！　2022/10/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/221014.html>

**～六本木ヒルズで、Z世代と「食の未来」を考える～**

農林水産省では、令和3年度から、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を実施しています。

10月29日（土曜日）・30日（日曜日）の2日間、六本木ヒルズアリーナにおいて、農林漁業者・食品事業者及び消費者が、日本の食が抱える課題や目指す未来について、ともに考えるきっかけとするイベント「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2022」を開催します。

**1.開催趣旨**

我が国では食の外部化・簡便化が進む一方、食と農との距離が遠のき、農業や農村に対する国民の意識・関心は薄れています。このような中、これからの日本の、そして自分たちの食を確かなものとするために、消費者と農林漁業者、食品事業者が出会い交わり、「食と農」への新たな気づきや発見をし、意識と行動を変えていくためのきっかけ作りを目指しています。  
この度、六本木ヒルズにおいて、収穫の秋を楽しみながら、日本の「食」が抱える課題や目指す未来について、ともに考えるきっかけとする「NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2022」を開催します。

**2.開催日程及び場所**

開催日程：令和4年10月29日（土曜日）11時00分～19時00分

30日（日曜日）11時00分～18時00分  
開催場所：六本木ヒルズアリーナ（東京都港区六本木6－9－1）

**3.主なイベント内容**

Z世代が生産現場を体験して学んだことや成果を発表するトークセッションや展示・体験ブース、日本全国の生産者たちがつくる農産物などを扱ったマルシェを開催します。

【トークセッション】

生産現場を体験したZ世代がJA全中の会長と食の未来について語り合ったり、食や農をテーマにしたクイズバトルの開催、更には、大学生が食と農をテーマに小学生に出前授業を行った模様や高齢化に直面している生産現場に通った4年間の軌跡などを発表します。

【展示・体験ブース】

収穫体験などをしたZ世代がプロデュースする国産素材だけでつくるスイーツの販売や、食の安心や食べ物の価値を大学生がデザイン視点で考え直すプロジェクトの展示、子供でも参加できる種植え体験など様々なブースを展開します。

【マルシェ】

食の未来を見据えて実際に行動に移している生産者等と会話しながら買い物を楽しめる場を展開します。

詳細は別添資料またはニッポンフードシフト公式サイトをご覧ください。

URL：<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/fes/tokyo20221029/>



　※本イベントは、新型コロナウイルス感染拡大防止対策や行政機関等からの要請、方針等により、内容が変更となることがあります。

添付資料

＜添付資料＞「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2022」開催概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/221014-1.pdf>

お問合せ先

大臣官房政策課食料安全保障室　担当者：奥泉、佐藤、岩堀、尾崎、姫野

代表：03-3502-8111（内線3805）　ダイヤルイン：03-6744-2376

**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***第3回消費者法の現状を検証し将来の在り方を考える有識者懇談会(2022年9月26日)　2022/10/20**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/meeting_materials/review_meeting_004/029973.html>

**■***NEW***連鎖販売業者【日本アムウェイ合同会社】に対する行政処分について　2022/10/14**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030531/>

　　消費者庁が特定商取引法に基づく行政処分を実施しましたので公表します。

あわせて、チラシ「こんなところから・・・マルチ商法の勧誘に!?」を公表します。

詳細

消費者庁は、健康食品及び化粧品等を含む家庭用日用品等を販売している連鎖販売業者である日本アムウェイ合同会社(本店所在地:東京都渋谷区)(以下「日本アムウェイ」といいます。)に対し、令和4年10月13日、特定商取引法第39条第1項の規定に基づき連鎖販売取引の一部等(勧誘(勧誘者に行わせることも含みます。申込受付も同じ。)、申込受付及び契約締結)を、令和4年10月14日から令和5年4月13日までの6か月間、停止するよう命じました。

あわせて、消費者庁は、日本アムウェイに対し、特定商取引法第38条第1項の規定に基づき、再発防止策を講ずるとともに、コンプライアンス体制を構築することなどを指示しました。

公表資料

連鎖販売業者【日本アムウェイ合同会社】に対する行政処分について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_221014_01.pdf>

チラシ「こんなところから・・・マルチ商法の勧誘に!?」

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_221014_02.pdf>

**■食品表示基準の一部改正案に関する意見募集について　2022/10/13**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030517/>

　　消費者庁では、食品表示基準の一部改正案を作成いたしました(本案の詳細は別添資料を御参照ください。)。つきましては、下記のとおり、広く国民の皆様の御意見を募集いたします。お寄せいただいた御意見につきましては、内容を検討の上、本案作成の参考とさせていただきます

詳細

1.意見募集の対象

食品表示基準の一部改正案

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080068&Mode=0>

2.一部改正案の概要

(1)アレルギー原因物質を含む食品である「くるみ」については、現在、表示を推奨する品目としているが、即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査の結果等から表示が必要との方針を得たため、アレルギー表示の対象品目である特定原材料として「くるみ」を追加することとする。

(2)今後、厚生労働省による安全性審査を経て、エイコサペンタエン酸(EPA)及びドコサヘキサエン酸(DHA)を産生させるために遺伝子組換えが行われたなたねに由来する食品が国内に流通することが見込まれることから、遺伝子組換え表示制度における特定遺伝子組換え農産物としての表示の対象に当該なたねを追加することとする。

3.意見募集期間

令和4年10月13日(木)から同年11月12日(土)まで(郵送の場合は同日必着)

　4.意見の提出方法

以下の事項を記載し、次に掲げるいずれかの方法により提出してください。なお、電話での受付はできませんので御了承ください。

【1】氏名(法人その他の団体にあっては名称/部署名等)

【2】職業(法人その他の団体にあっては業種)[任意]

【3】住所

【4】電話番号

【5】電子メールアドレス(お持ちの場合)

【6】御意見及びその理由(表題及び御意見を御記入ください。)

\*御意見が600字を超える場合、その内容の要旨を添付してくださいますようお願いいたします。

\*FAX又は郵送で御提出の場合、別途様式を用意しておりますが、【1】～【6】の項目が記載されていれば、他の様式を用いての御提出も可能です。

(1)電子メールの場合

E-mail: [i.shokuhin6@caa.go.jp](%20i.shokuhin6@caa.go.jp) 宛て

\*電子メール件名を「食品表示基準改正案について」としてください。

(2)FAXの場合

FAX番号:03-3507-9292 消費者庁食品表示企画課 意見募集担当宛て

\*表題を「食品表示基準改正案について」としてください。

(3)郵送の場合

〒100-8958

東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6階

消費者庁食品表示企画課 意見募集担当宛て

\*封筒表面に「食品表示基準改正案について」と朱書きしてください。

5.注意事項

お寄せいただいた御意見に対する個別の回答は致しかねますので、その旨御了承願います。

御意見については、提出者の氏名や住所等、個人を特定できる情報を除き、そのまま公表させていただく場合もありますので、その旨御了承願います。

御記入いただいた氏名、住所、電話番号及び電子メールアドレスは、御提出いただいた御意見の内容に不明な点があった場合等の連絡のために利用します。

電子メールでの御意見は、テキスト形式の電子メールによる御意見だけを受理します。セキュリティ上、添付ファイルやURLへのリンクにより提出された御意見は受理しかねますので、その旨御了承願います。

6.参考

食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_005/>

消費者委員会 食品表示部会(第67回)

<https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/067/shiryou/index.html>

公表資料

食品表示基準の一部改正案に関する意見募集[PDF:190.7 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_221013_01.pdf>

**■眼鏡の不適合による体調不良等に注意! - 眼鏡は処方箋をもとに作製し、目の健康を守りましょう –　2022/10/7**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_064/>

**■第7回 景品表示法検討会(2022年10月5日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_004/030350.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）**

**★みまつ食品「冷凍餃子10個入」 - 回収　冷凍食品の「食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別」の表示欠落　2022/10/20**

**★SENKYU「冷凍カエル頭なし」 - 返金／回収　エンロフロサキシン0.07ppm、フラゾリドン0.037ppmが検出されたため　2022/10/19**

**★御所飴本舗「おあめさん 苺みるく」 - 返金／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落　2022/10/19**

**★まるかつ「ちりめん」 - 返金／回収　「ふぐ」が混入している可能性があるため　2022/10/19**

**★いつみ家「【冷凍】鶏肉と彩り野菜のカシューナッツ炒めセット」 - 返金　内袋の原材料表示記載間違い　2022/10/18**

**★イオンビッグ（ザ・ビッグ茅野店）「TVさといも含め煮、TVたけのこおかか煮、さつまいもレモン煮、TVかぼちゃ煮」 - 返金／回収　10度以下で管理すべきところを常温で販売　2022/10/17**

**★日本ピュアフード「鍋まつり 鶏だんご（プレーン）」 - 回収　樹脂片混入の恐れ　2022/10/17**

**★Viet Store（難波店）「発泡性飲料：STING 赤、STING 黄」 - 返金／回収　食品表示法に基づく表示がない製品を販売　2022/10/17**

**★やおきん「キッズおもいっきりパック」 - 返金／回収　アレルゲン「鶏肉、牛肉」の表示欠落　2022/10/17**

**★マルハニチロ畜産「ベーコンカット」 - 返金／回収　一般生菌数が自主基準を上回ることが確認されたため　2022/10/17**

**★海幸「冷蔵むき身あかがい生食用」 - 回収命令　腸炎ビブリオの最確数が基準超過（460/g検出、基準：100/g以下）　2022/10/17**

**★神戸物産「黒にんにく」 - 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　2022/10/14**

**★Viet Store（難波店）「GIO LUA（豚肉ハム）、GIO TAI（豚耳入り豚肉ハム）、GIO BI（豚皮入り豚肉ハム）」 - 返金／回収　食肉製品の製造基準に違反する疑い、食品表示法における表示が無表示及び一部表示欠落の製品を販売　2022/10/14**

**★三井食品工業「しそ生姜」 - 返金／回収　存料（ソルビン酸カリウム）を基準値を超えて使用したおそれがあることが判明　2022/10/14**

**★ドギーマンハヤシ「ペットフード：小動物の国産野菜 ソフトスティック　にんじんと大麦若葉入り 50g」 - 返金／回収　表記に保存料不使用と記載したため（裏面には保存料（ソルビン酸、デヒドロ酢酸ナトリウム）を正しく記載）　2022/10/13**

**★宝商事「ローストピーナッツ(バーベキュー)、ドライローストピーナッツ、ローストピーナッツ(ビネガー)」 - 返金／回収　虫の混入が確認されたため　2022/10/13**

**★彩裕フーズ「本格杏仁と皮まで食べられるメイヤーレモン」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：22.12.4、正：22.10.10）　2022/10/13**

**★KOME COMPANY LIMITED「FROZEN LIME LEAF(冷凍ライムリーフ）」 - 回収　パクロブトラゾールとプロピコナゾールが基準値を超えて残留　2022/10/13**

**★イオンフードサプライ「オーガニックラム（骨付きロースステーキ用、かたロース焼肉用、ももカットステーキ用（らんぷ））」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：22.10.14、正：22.10.10）　2022/10/13**

**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★**

**■弁当で集団食中毒　三重県、津の飲食店を営業禁止**

**10/16(日) 8:00配信　伊勢新聞****三重県津市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6cb833015973282fb480a33fb903f1eecf2837b6>

**最近の食中毒発生状況　2022/10/14　三重県津市**

**サルモネラ**

<https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/70294044702.htm>

１　概要

令和４年１０月６日（木）１７時３０分頃、松阪市内の住民から松阪保健所へ、９月２７日（火）に松阪市内で行われた会合に出席した複数名が、下痢や発熱等の食中毒様症状を呈している旨の通報がありました。

　松阪保健所が調査したところ、患者らは会合において出された弁当を喫食しており、当該弁当を喫食した２０名中１３名が同様の症状を呈していることが判明しました。

　当該弁当は津市内の飲食店で調理されており、当該飲食店を所管する津保健所は、有症者１３名の共通の食事が他にないこと、有症者の便からサルモネラ属菌が検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで営業禁止処分としました。

　なお、患者は全員快方に向かっています。

２　発病状況

１）喫食者　２０名中　　有症者数　１３名（入院患者　１名※　※退院済み）

２）有症者の年齢構成　　注：（　）は入院で再掲

カレンダー

自動的に生成された説明

３）有症者　　　最低年齢（２４歳、男）最高年齢（７９歳、女）

４）主な症状　　下痢（水様便５～２０回）、腹痛、発熱（３７.０～３８.５℃）

５）発病日時　　令和４年９月２８日（水）１８時～１０月２日（日）１４時

３　原因施設

　　所在地　　津市上弁財町津興３２５３（つしかみべざいちょうつおき）

　　屋　号　　カインドコックの家カトレア（かいんどこっくのいえかとれあ）

　　営業者　　谷　一明（たに　かずあき）

　　業　種　　飲食店営業

４　原因食事

１）令和４年９月２７日（火）に調理された弁当

２）原因食品：洋食弁当（味噌カツ、チーズと白身魚の卵焼き、鶏とコーンのクリーム煮、キャベツの煮込み野菜、スパゲティ、かぼちゃの甘煮、ブロッコリー、なすの揚げ物、インゲン、しめじ、白飯、福神漬け、青かっぱ漬け）

５　原因物質

　サルモネラ属菌

（参考）　※令和４年１０月１４日（金）現在の三重県における食中毒発生状況（本件を含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**■食 中 毒 発 生 概 況 に つ い て　2022/10/18　茨城県常総市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/syokuchudoku_20221018.pdf>

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/kohyo_20221018.pdf>

１ 探知

令和４年10月13日（木）午後０時40分頃、筑西保健所から「管内の医療機関より、食中毒を疑う患者１名を診察した旨の情報提供があった。患者は、つくば保健所管内の飲食店を複数名で利用しており、他にも同様の症状を呈している者がいるようだ。」との連絡がつくば保健所あて入った。

２ 事件の概況

つくば保健所及び筑西保健所の調査によると、令和４年10月９日（日）午後４時半頃から常総市内の飲食店「とり春」を利用した１グループ17名のうち、８名が10月１1日（火）午後２時頃から下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、当該患者６名が医療機関を受診していることが判明した。

調査の結果、８名の患者の便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクター属菌によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと等から、つくば保健所は本日、当該施設が提供した料理を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者らはいずれも快方に向かっている。

３ 原因施設 屋 号：とり春

所在地：常総市

業 種：飲食店営業

４ 原因となった食事

１0月９日（日）に調理、提供した料理

焼き鳥盛合せ（もも、つくね、ねぎま、皮、手羽先、ピーマンの肉詰め）、軟骨焼き、チーズ焼鳥、鳥刺し、鶏唐揚げ、ラーメン、ポテトフライ 等

５ 原因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

６ 発生日時 令和４年 10 月 11 日（火） 午後２時頃（初発）

７ 摂食者数 17 名（男性 15 名 10 歳代～20 歳代、女性２名 20 歳代）

８ 患者数 ８名（男性 ７名 10 歳代～20 歳代、女性１名 20 歳代）

９ 主症状 下痢、発熱等

１０ 検査状況 拭き取り ： ５検体（施設、器具） ※一部検査中

食 材 ： ３検体（参考品）

検 便 ：10検体（患者：８検体、調理従事者：２検体） ※一部検査中

結 果 ：県衛生研究所が検査した結果、患者便８検体及び食材１検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

１１ その他 行政処分（つくば保健所）

営業種別：飲食店営業

食品衛生法に基づく営業禁止：令和４年10月18日（火）から

なお、当該店は10月14日（金）から自主休業している。

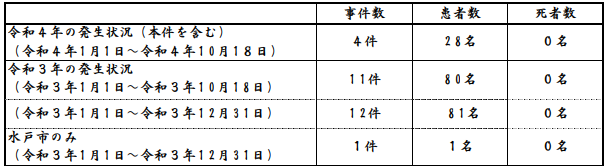
照会先：保健医療部生活衛生課食の安全対策室

担当者：室長補佐 佐藤 要介

連絡先：029-301-3424（内線）3421、3424　090-3311-1520

資料提供

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）の食中毒発生状況（令和４年、令和３年）



**■八戸市で２人食中毒　複数店利用　すでに回復　（青森県）**

**10/15(土) 11:58配信　青森放送****青森県八戸市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/media/rab>

**八戸市内の食中毒発生状況　2022/10/14　青森県八戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.hachinohe.aomori.jp/kenko_fukushi/kenko_iryo/hachinoheshihokenjo/5/7864.html>

発生月　10月

原因施設　不明

原因食品　不明

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

患者数　2（死亡者0）

**■丸亀市のフレンチレストランで食中毒 ３日間の営業停止処分に**

**10月18日　18時33分　香川　NEWS WEB　香川県丸亀市**

**調査中**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/takamatsu/20221018/8030014252.html>

**令和４年 食中毒の発生状況　2022/10/15　香川県丸亀市**

**調査中**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/659/0410sokuhou.pdf>

発生年月日　2022/10/15

発生場所　丸亀市他

摂食者数　9

患者数　8

死者数　0

原因食品　調査中

病因物質　調査中

原因施設　飲食店

摂食場所　飲食店

**■弁当を食べた男女50人食中毒　愛知のクラシックカーフェスティバル**

**10/14(金) 20:52配信　毎日新聞　愛知県長久手市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1e2f0844a2baeb7c5baf6b07dcd233f3bba6ce0b>

**50人が下痢や腹痛…トヨタ博物館のレストランが作った弁当で『食中毒』クラシックカーイベント参加者ら　10/14(金) 21:20配信　東海テレビ****愛知県長久手市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6771fda4194829f6309c44d0a41ef89e838b81b1>

**食品の安全に係る事件・事故及び違反者等の公表について　2022/10/14　愛知県長久手市**

**調査中**

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/syokuchuudoku221014.html>

下表のとおり食中毒が発生しました。

食中毒事例

処分年月日　2022年10月14日

業種等　飲食店営業

施設の名称　トヨタ博物館レストラン

施設所在地　愛知県長久手市

原因食品

10月9日（日曜日）に当該施設が製造・提供した弁当（クラシックカーオーナー用、スタッフ用の2種類）

病因物質　調査中

行政処分等の内容 　営業の禁止

適用条項　食品衛生法第6条違反

行政処分等の理由 　食中毒病因物質に汚染された疑いのある食品を提供したこと

発症者数　50名

死者数　0名

備考　発症者数は発表時点のものです

**★ウイルスによる食中毒★**

**■保育園児21人が“嘔吐や下痢”、感染症や集団食中毒の疑い～福岡**

**10/20(木) 15:10配信　福岡県北九州市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3032c51e976851d50fe6b0a4a8ab5125cd9e9d7c>

福岡県北九州市は保育所（八幡西区）で下痢などの症状を訴える患者が集団発生したと発表した。感染性胃腸炎などが疑われるという。

**2～6歳の21人が体調不良**

嘔吐や下痢の症状を訴える園児が最初に現れたのは10月13日。2歳の男の子だった。その後、増え続け20日には7人が症状を訴えた。これまでの累計は2歳から6歳までの園児21人に上っている。

**感染性胃腸炎か食中毒か**

北九州市によると20日時点で症状が残っているのは20人。重症者はいないという。

市は保育所に対して、健康調査と消毒などを指導。状況からウイルスや細菌による感染性胃腸炎や給食やおやつが原因の食中毒の疑いがあるとみて調べている。

**秋はノロウイルスが流行する季節**

感染性胃腸炎の集団発生はノロウイルスが流行する秋に増える傾向がある。北九州市の保育所では今年4月から4件の集団感染が報告されている。

**★寄生虫による食中毒★**

**■スーパーの刺し身食べ食中毒、アニサキス検出　滋賀・長浜で営業停止処分**

**10/19(水) 17:31配信　京都新聞　滋賀県長浜市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8f7e2c68497eede1b27a13da3d521d6901bb9613>

**食中毒事件速報（令和4年度第1号）　2022年10月18日　滋賀県長浜市**

**アニサキス**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/327914.html>

　発生日時　令和4年10月17日（月曜日）午前1時

発症者等　発症者数:1人[内訳 男性:1人（64歳）、女性:0人、入院:0人]食べた人の数:2人

発生状況（概要） 令和4年10月18日（火）13時頃、長浜市内の医療機関から「10月16日（日）にスーパーで購入したはまちの刺身を食べ、腹痛の症状を呈した患者を診察し、内視鏡でアニサキスを摘出した。」と、長浜保健所に連絡がありました。

長浜保健所が調査したところ、10月16日（日）にザ・ビッグ高月店で刺身用短冊の状態で販売されていた「天然はまち刺身用」を購入し、家庭で刺身状にスライスし、同日18時頃に夫婦で喫食したところ、夫が10月17日（月）1時頃から腹痛等を呈し、本日10月18日（火）アニサキスが摘出されたことが判明しました。

発症者が発症前に食べた生鮮魚介類は当該施設で購入した「天然はまち刺身用」以外にはないこと、患者の症状および潜伏期間がアニサキス症によるものと一致したこと、また発症者を診察した医師からアニサキス症の食中毒の届出があったことから、長浜保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状　腹痛、嘔気、下痢（1回）

現在の病状　快復している

原因食品　天然はまち刺身用（推定）

病因物質　アニサキス（寄生虫）

原因施設

施設所在地:長浜市

施設名称:ザ・ビッグ高月店（魚介）

業種:魚介類販売業

措置

上記施設に対して、長浜保健所長は、令和4年10月18日（火）を営業停止処分としました。

【発症者の所在地】　長浜市1人

【県内食中毒発生状況】



**★自然毒による食中毒★**

**■ホンシメジと思ったら毒キノコ！男性が入院　県南地方の３０代の男性が下郷町で採ってきたキノコを食べ食中毒に　10/19(水) 18:55配信　福島中央テレビ　福島県下郷町**

**植物性自然毒　クサウラベニタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/685117a6dd59550c47a2f9941d37aff7f6af7d00>

**県南の30代男性、毒キノコ食べ食中毒　福島県が注意を呼びかけ**

**10/19(水) 10:29配信　福島民友新聞　福島県下郷町**

**植物性自然毒　クサウラベニタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/23968ef0b2d20d960d38b6f6ce833136b1c09f71>

**■知人から“シロマツタケ”としてもらう…キノコを食べた夫婦が下痢や嘔吐 種類不明も食中毒と判断　10/19(水) 11:50配信　石川テレビ　石川県小松市**

**植物性自然毒**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9590a94fe6dab3270c93f21ca72480a8ed3dc4dc>

**■フグ食中毒で80代男性が重症 「素人調理は絶対やめて」 広島県呉市**

**10/17(月) 16:59配信　中国放送**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ee654cd9b6f3737a77003f21b7c9c73afa1c49a3>

**■下関でフグ中毒、行商販売の肝臓食べ 2022年10月13日 06時00分　山口新聞**

**山口県下関市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://yama.minato-yamaguchi.co.jp/e-yama/articles/49212>

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■脳を蝕むアメーバで少年死亡、ミード湖で感染か　米**

**10/20(木) 14:30配信　CNN.co.jp**

**感染症　ネグレリア・フォーレリ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/72400860e39f8861869f221c2b85e908f1e35161>

屋内, 鳥, 小さい, テーブル が含まれている画像

自動的に生成された説明

**■レプトスピラ症による死亡例の発生について　2022/10/17　沖縄県八重山**

**感染症　レプトスピラ症**

<https://www.pref.okinawa.jp/site/hoken/vaccine/yobou/press/documents/20221017_leptospira.pdf>

１ 概要

令和４年 10 月 12 日、八重山保健所にレプトスピラ症患者の発生届出があり、当該患者が 10 月８日に死亡したとの報告がありましたのでお知らせします。県内でのレプトスピラ症による死亡例の報告は平成 18 年以来 16 年ぶりとなります。

２ 患者情報

八重山保健所管内在住の 70 代、男性。

10 月５日に発熱、黄疸、腎不全等の症状があり八重山保健所管内医療機関に受診・入院し、その後回復することなく 10 月８日に死亡しました。

受診時に臨床症状からレプトスピラ症を疑い、県衛生環境研究所で検査を進めていたところ、10 月 12 日に PCR 検査により陽性となりました。

３ レプトスピラ症について

病 原 体：病原性レプトスピラ（Leptospira interrogans）

感染症法では４類感染症に分類され、病原性レプトスピラという細菌の感染によって引き起こされる人獣共通感染症です。

感染経路：病原性レプトスピラは、ネズミやマングースなど野生動物の腎臓に潜んでおり、尿中に菌が排せつされ、それにより汚染された土壌や水と接触する際に、皮膚の傷、鼻や目の粘膜を通して感染します。ヒトからヒトへの感染はありません。

潜伏期間：３～14 日

症 状：主な症状は頭痛、発熱（38℃以上）、筋肉痛・関節痛、結膜充血で、重症になると腎機能障害、黄疸などの症状が現れ、治療しないと死に至ることもあります。

治 療：ペニシリンやストレプトマイシンなどの抗生物質が有効とされています。

マスコミ各位 令和４年 10 月 17 日（月）

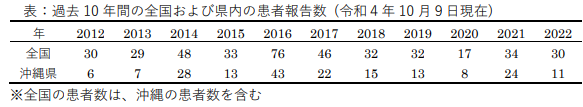
沖縄県保健医療部ワクチン・検査推進課 感染症予防班

担 当：加藤、嘉数

電 話：０９８－８６６－２０１３

４ レプトスピラ症の患者発生状況

表：過去 10 年間の全国および県内の患者報告数 (令和４年 10 月９日現在)



５ レプトスピラ症に感染しないために

（１）捕獲したネズミなど野生動物との素手での接触を避け、噛まれないように注意する。

（２）農作業など野外活動をする際は、長靴や手袋を使用し、土や水との直接的な接触を避ける。

（３）皮膚に傷がある場合は、河川での遊泳を控える。

（４）河川や滝などの生水はそのまま飲まない。

（５）家畜（牛、豚など）やペット（犬、猫など）の尿に触れた場合は、しっかり手洗いを行う。

といった予防対策を心がけることが重要です。

また、野外活動やネズミの捕獲をした後、３～14 日以内に突然の頭痛、発熱、筋肉痛の症状がでたら、すぐに医療機関を受診し、その活動状況を医師に伝えることがレプトスピラ症診断の重要なポイントになります。

６ 参考

● 沖縄県感染症情報センター「感染症発生動向調査 週報・月報 ～速報～」

＜全数把握疾患（１～５類）＞に、レプトスピラ症の情報を掲載しています。

[https://www.pref.okinawa.lg.jp/site/hoken/eiken/kikaku/kansenjouhou/home.html#syugepou](https://www.pref.okinawa.lg.jp/site/hoken/eiken/kikaku/kansenjouhou/home.html%23syugepou)

● 沖縄県衛生環境研究所「レプトスピラ症にご注意ください！」

<https://www.pref.okinawa.lg.jp/site/hoken/eiken/eisei/leptospira.html>

● 国立感染症研究所「レプトスピラ症とは」

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/531-leptospirosis.html>

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■薬事承認されたコロナ抗原定性検査キット選定を - 厚労省が職場検査実施手順第3版を事務連絡　10/20(木) 12:45配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c30b0763f59ddcc96ab5794021f3d8c573604793>

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む11件を認定 - 厚労省が感染症・予防接種審査分科会審議結果公表　10/18(火) 14:25配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/11533e2903db2c3f0165317e333e81c97ef67e51>

**■【感染症情報】手足口病の患者報告数が4週連続減 - 感染性胃腸炎、RSウイルス感染症なども減少　10/18(火) 12:35配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/164b2a426d7361db22a88537fc26f2ecd74c97ff>

**■デング熱輸入例の報告数、前年の約7倍の規模に - 感染研が情報更新、推定感染地はベトナムが最多　10/17(月) 15:20配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c43bd1746175bb9189b0a3c4dad009d62e0c43d3>

**■インフル患者報告68人、コロナ流行前の1.4％ - 厚労省が発生状況公表、3－9日の1週間**

**10/14(金) 15:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8ea86df32a3c587acc9b82ac969eee70fc748533>