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

**食科協かわら版　No.365　（2022年度No.43）**　 　2022/11/4

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**

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

**さんま　ことしは小型で　高いですねぇ**

**いつでも　娘は帰りが遅くて　不定期**

**それにかこつけて　サンマはまだ食べていない**

**梅干しと煮てもおいしいのだけれど**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-8** |
| **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** | **11-12** |
| **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** | **12-30** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

10月28日　かわら版ニュース＆トピックス282号を発行。

10月28日　ニュースレター231号を発行。

11月1日　 かわら版ニュース＆トピックス283号を発行。

11月1日　 公開講演会DVD資料発送。

11月4日　 かわら版365号・かわら版ニュース＆トピックス284号を発行。

11月4日　 公開講演会zoomアドレス配信。

**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***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>

**★***Link***インフルエンザの発生状況**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou01/houdou.html>

**★***Link***インフルエンザに関する報道発表資料 2022/2023シーズン**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou01/houdou_00010.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***食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質のこれからを考える」を開催します　2022/10/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865_00032.html>

　～東京・大阪会場とオンライン参加者を募集します～

　厚生労働省は、消費者庁、内閣府食品安全委員会、農林水産省、経済産業省と連携して、食品中の放射性物質に関する意見交換会「食品中の放射性物質のこれからを考える」を開催します。11月28日（月）に東京都、12月14日（水）に大阪府で開催し、２会場とオンライン配信の参加者を募集します。

　東日本大震災で発生した東京電力福島第一原子力発電所事故から11年余りが経過しました。放射性物質の低減対策、検査等の実施など、関係者の努力により、現在では、市場に流通する食品の安全性は確保されています。一方で、震災直後と比べ、報道等を通じて関連情報を得る機会が減り、現状を知らない方もいらっしゃいます。

　この意見交換会では、放射性物質の基礎知識や流通している食品中の放射性物質の現状について、学識経験者による基調講演、行政からの情報提供を行います。また、生産者、事業者等の関係者とともに、皆さまが普段の生活の中で抱いている疑問や不安について意見交換を行います。

詳しくは、次ページ以降の開催概要と添付資料をご覧ください。

【添付資料】

　（別紙１）東京会場参加申込書

　　<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001005221.pdf>

　（別紙２）大阪会場参加申込書

　　<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001005222.pdf>

　開催概要

１ 内容

（１）基調講演

東京会場：「おさえておきたい科学的な知見」

長岡技術科学大学技学研究院量子・原子力系准教授 大場恭子氏

大阪会場：「放射線の基礎知識～食と放射能の理解のために～」

近畿大学原子力研究所准教授 山田崇裕氏

（２）行政担当による情報提供

厚生労働省医薬・生活衛生局、農林水産省消費・安全局、経済産業省資源エネルギー庁

（３）意見交換（パネルディスカッション）

コーディネーター：フリージャーナリスト・キャスター 葛西賀子氏

パネリスト：

長岡技術科学大学技学研究院量子・原子力系准教授 大場恭子氏（東京会場のみ）

近畿大学原子力研究所准教授 山田崇裕氏（大阪会場のみ）

産業医科大学産業保健学部長 産業・地域看護学教授 欅田尚樹氏

株式会社ABE Fruit 代表取締役 阿部秀徳氏

一般社団法人東の食の会 事務局代表 木村拓哉氏

合同会社はまから 代表 阿部峻久氏

消費生活アドバイザー 瀬古博子氏（東京会場のみ）

特定非営利活動法人関西消費者連合会 事務局次長 西寺美代子氏（大阪会場のみ）

質疑応答：厚生労働省、消費者庁、内閣府食品安全委員会、農林水産省、経済産業省

２ 開催日時と会場

　

　３ 開催形式　シンポジウム形式（実開催とZoomによるオンラインライブ配信）

４ 主催・共催

（１）東京会場

　　　主催：消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省

　共催：経済産業省

　後援：東京都

（２）大阪会場

　　　主催：消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省

　　　共催：経済産業省、大阪府

５ 募集人数

　　　定員各150名（会場参加：50名、オンライン参加：100名）

　　　※お申し込み多数の場合は、抽選とさせていただく場合があります。

６ 参加申し込み要領

（１）申し込み方法

インターネット、電子メール、ＦＡＸのいずれかの方法でお申し込みください。できるだけ幅広い皆さまにご参加いただくため、同一団体からの複数名の参加はお断りする場合があります。



　　（東京会場）　<https://riscom2022.caa.go.jp/register/tokyo/input.html>

　　（大阪会場）　<https://riscom2022.caa.go.jp/register/osaka/input.html>

　　　申込先　　　contact@riscom2022.caa.go.jp

　　　・電話でのお申し込みは受け付けておりません。

・複数名でお申し込みの場合は、お一人ずつお申し込みください。

・お申し込みによって得た個人情報は厳重に管理し、参加確認に関する問い合せ等、ご本人への連絡を行う場合に限り利用いたします。

（２）申し込み締切

　東京会場：令和４年11月18日（金）必着

　　　大阪会場：令和４年12月５日（月）必着

（３）申し込みに関するお問い合わせ先

　　　「食品安全に関するリスクコミュニケーション」運営事務局　担当者：中原、山崎、市川

　　　TEL：03-5362-0117 E-mail：riscom.contact@riscom2022.caa.go.jp

（４）留意事項

[1]参加の可否と参加形態の連絡：

・お申し込みいただいた方には、開催３日前までに、参加の可否と参加形態を、電子メールまたはＦＡＸでご連絡します。

・オンライン（Zoom）参加者には、電子メールで接続先等についてお知らせします。

・会場参加者には、「参加証」を電子メールまたはＦＡＸでお送りしますので、当日、会場受付でご提示ください。

・開催３日前までに連絡がなかった場合には、お手数ですが「（３）申し込みに関するお問い合わせ先」までご連絡ください。

[2]公開の原則：

・この意見交換会は、意見交換・質疑応答での発言内容を含め、全て公開です。

・発言者、参加者の写真と映像が配信、報道される可能性があります。

・この意見交換会の配布資料と議事録は、終了後に消費者庁を始めとする関係府省ウェブサイトに掲載します。

[3]参加に当たってのお願い：

参加される方は、次の留意事項を遵守してください。これらを守っていただけない場合は、参加をお断りすることや、途中で退席していただくことがあります。

（ア） 本会合の開催中は静粛を旨とし、以下の行為を慎むこと（オンラインでの類似行為を含みます）

・発言者の発言に対する賛否の表明または拍手

・意見交換時における長時間の発言

・休憩時間を除く開催中の入退室（ただし、やむを得ない場合を除く）

・報道関係者の方を除き、会場での、カメラ、ビデオ、ICレコーダー、ワイヤレスマイク等録音と録画機器の使用

・新聞、雑誌その他、本件に関係のない書類等の読書

・会場内での飲食（お茶等による必要な水分補給を除く）と喫煙

（イ）携帯電話等の電源はお切りいただくこと

（ウ）銃砲刀剣類その他危険なものを会場に持ち込まないこと

（エ）会場参加における新型コロナウイルス感染症対策について

・来場の際はマスクを着用すること

・当日体調不良や、発熱等の風邪症状がある場合は、参加を控えること

・着席位置等は職員の指示に従うこと

※なお、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、やむを得ず開催方法の変更や中止とさせていただく場合がありますのであらかじめご了承ください。

（オ）その他、事務局職員の指示に従うこと

７ 報道関係者の皆さまへ

この意見交換会は公開ですが、写真と動画撮影は冒頭のみとさせていただきます。

取材を希望される方には、別途席を用意しますので、「６．参加申込要領」に従い、報道関係者である旨を必ず明記してお申し込みください。開催当日は受付で名刺のご提出をお願いします。

８ その他

本会の開催案内と参加者の募集は、消費者庁を始めとする関係府省庁等からもプレスリリース等でご案内しています。

**■疾病・障害認定審査会 (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)　審議結果　2022/10/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28771.html>

　<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001006194.pdf>

**■令和４年１０月７日　第85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14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）議事録　2022/10/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28744.html>

**■第87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16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　2022/10/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000208910_00053.html>

**■令和4年10月24日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会指定成分等含有食品等との関連が 疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループ（第3回）資料（非公開）　2022/10/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28702.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３１３報）　2022/11/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28758.html>

　１　自治体の検査結果

　　 ※ 基準値超過　７件

　　No.　66 　　山梨県 　　ショウゲンジ 　　（Cs ： 150 Bq/kg )　富士吉田市

　　No.　72 　　山梨県 　　ショウゲンジ 　　（Cs ： 160 Bq/kg )　鳴沢村

　　No.　74 　　山梨県 　　アカモミタケ 　 （Cs ： 120 Bq/kg )　鳴沢村

　　No.　76 　　山梨県 　　ショウゲンジ 　　（Cs ： 160 Bq/kg )　富士河口湖町

　　No.　79 　　山梨県 　　ショウゲンジ 　　（Cs ： 210 Bq/kg )　富士河口湖町

　　No. 401 　　宮城県 　　マツタケ　　 　 （Cs ： 130 Bq/kg )　気仙沼市

　　No. 405 　　宮城県 　 マツタケ　　 　 （Cs ： 290 Bq/kg )　気仙沼市

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３１２報）　2022/10/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28645.html>

　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. 5 岩手県 　　乾燥コウタケ　　 （Cs ： 290 Bq / kg )

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.22/ 2022（2022.10.26）　2022/10/26**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202222m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 生魚の喫食に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Litchfield）

感染アウトブレイク（2022 年 10 月 20 日付初発情報）

2. ペットのアゴヒゲトカゲ（bearded dragon）に関連して複数州にわたり発生している 2件のサルモネラ（Salmonella Vitkin および S. IIIb 61:z52:z53）感染アウトブレイク　（2022 年 10 月 18 日付初発情報）

3. ペットのアゴヒゲトカゲ（bearded dragon）に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（Salmonella Uganda）感染アウトブレイク（2022 年 6 月 16 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）

**【Eurosurveillance】**

1. 飲食店でのレバーパテの喫食により発生した可能性が高いリステリア症アウトブレイク（オーストリア、2018 年 12 月）

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. 2022 年 9 月 20 日に「Breakfast Bite」オンラインセミナーを開催：テーマは“賞味　　期限”

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（29）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.22/ 2022（2022.10.26）　2022/10/26**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202222c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】 食品安全システムの強化とグローバルな協力に向けて：食品安全のためのWHO 世界戦略 2022-2030 の開始**

世界保健機関（WHO）は 10 月 17 日、第 75 回世界保健総会で加盟国により採択された

「食品安全のための WHO 世界戦略 2022-2030 - 決議 WHA75(22)」を公表した。この戦略は、食品安全システムを継続的に強化してグローバルな協力を促進することにより、食品由来疾患の負荷軽減のための、優先順位付け、計画、実施、監視及び定期的な評価への取組について加盟国を導きサポートするために策定された。戦略は SDGs の達成にも貢献するものであり、世界が SDGs に向けた進捗を振り返る 2030 年に見直される予定である。5 つの戦略的優先事項を提示し、各国当局による取組を推奨している。

**＊ポイント：** これまでの WHO 世界戦略では WHO 自らが実施すべき戦略や目標を掲げていましたが、今回の世界戦略は各国当局による積極的な食品安全への取組を呼びかける内容になっているのが最大の特徴です。5 つの戦略的優先事項を簡潔に言うと、自国の現状を把握して規制等を整備し、基盤となる食品安全システムを強化する。その上で、将来的に起こり得る課題を特定する、科学的根拠（データ）に基づいたリスク管理を行う、利害関係者の関与を促し協力する、費用対効果を向上させる、というものです。各国の食品安全戦略の実施と、その進捗のモニタリングを支援するための指標やツールも紹介しています。

**【EFSA】 FAQ：標的突然変異誘発、シスジェネシス、イントラジェネシスで生産した植物のリスク評価の規準**

欧州食品安全機関（EFSA）は、標的突然変異誘発、シスジェネシス、イントラジェネシス

の遺伝子工学の技術を用いて生産した植物のリスク評価を支援するために、6 つの主な規準を提案した。

**＊ポイント：** 新しい改変技術を利用した食用作物について、従来の遺伝子組換えと同様に忌避してきた EU ですが、世界的な動向に合わせて、科学的根拠とリスクに応じて評価する方へ検討を始めたようです。EFSA は評価の手続きを整備しましたが、政策については欧州委員会（EC）の判断によります。

**【FSA】 最新の消費者調査により、食費に関する心配の度合いとそれが食品安全に与える影響を追跡調査する**

英国基準庁（FSA）が実施している消費者調査最新データ（Consumer Insights Tracker）は、16～75 歳の約 2,000 名を対象に、消費者が感じている食料への不安や懸念、入手可能性、FSA への信頼度について調査している。2022 年 9 月の調査結果を発表した。

**＊ポイント：** 英国では経済政策を理由に首相が交代しましたが、この消費者調査の結果が示す食生活の様子からも、食事の頻度や量を減らしたり、燃料経費を理由に保存や調理の方法を変更するなど、インフレ問題の深刻な状況が伝わってきます。

**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878回）の開催について　2022/11/2**

**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11月8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

　　　・添加物「Ｌ−システイン塩酸塩」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品及び飼料添加物「アンプロリウム」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品「セフロキシム」に係る食品健康影響評価について

　　　・遺伝子組換え食品等「CIT-No.1株を利用して生産されたL-シトルリン」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、11月7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、11月8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23日から令和4年10月6日）2022/10/24**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=9&from_day=23&to=struct&to_year=2022&to_month=10&to_day=6&max=100>

**４．****[農水省関係](%E8%BE%B2%E6%B0%B4%E7%9C%81%E9%96%A2%E4%BF%82)**<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***香川県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内3例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/2**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221102.html>

　　香川県観音寺市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内3例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）香川県観音寺市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内3例目、11月1日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

（注）国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門：国内唯一の動物衛生に関する研究機関

**■***NEW***北海道で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内2例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221101_9.html>

　　北海道厚真町で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内2例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）北海道厚真町の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内2例目、10月28日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

（注）国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門：国内唯一の動物衛生に関する研究機関

**■***NEW***岡山県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221101_10.html>

　　岡山県倉敷市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）岡山県倉敷市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目、10月28日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

（注）国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門：国内唯一の動物衛生に関する研究機関

**■***NEW***香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について　2022/11/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221101.html>

　本日（11月1日（火曜日））、香川県観音寺市の家きん農場において、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（今シーズン国内3例目）が確認されました。

当該農場は、農家から通報があった時点から飼養家きん等の移動を自粛しています。

なお、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないと考えております。

現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.農場の概要

所在地：香川県観音寺市

飼養状況：採卵鶏(約4万羽）

2.経緯

（1）昨日（10月31日（月曜日））、香川県は、同県観音寺市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、当該農場に対し移動の自粛を要請するとともに農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施し陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月1日（火曜日））、当該鶏について遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

3.今後の対応

総理指示及び「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」等に基づき、以下の措置について万全を期します。

1.（1）当該農場の飼養家きんの殺処分及び焼埋却、

（2）農場から半径3km以内の区域について移動制限区域の設定、

（3）半径3kmから10km以内の区域について搬出制限区域の設定等

必要な防疫措置を迅速かつ的確に実施。

2.移動制限区域内の農場について、速やかに発生状況確認検査を実施。

3.感染拡大防止のため、発生農場周辺の消毒を強化し、主要道路に消毒ポイントを設置。

4.政務を北海道に派遣する等により、北海道と緊密な連携を図る。

5.必要に応じて、食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会 家きん疾病小委員会を開催し、防疫対策に必要な技術的助言を得る。

6.感染状況、感染経路等を正確に把握し、的確な防疫方針の検討を行えるようにするため、農林水産省の職員を現地に派遣。

7.北海道の殺処分・焼埋却等の防疫措置を支援するため、必要に応じ、各地の動物検疫所、家畜改良センター等から「緊急支援チーム」を派遣。

8.「疫学調査チーム」を派遣。

9.全都道府県に対し、改めて注意喚起し、本病の早期発見及び早期通報並びに飼養衛生管理の徹底を指導。

10.関係府省庁と十分連携を図りつつ、生産者、消費者、流通業者等への正確な情報の提供に努める。

**■***NEW***デンマークからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/10/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221031_4.html>

　　農林水産省は、10月31日（月曜日）にデンマーク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

デンマークの家きん飼養農場において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、デンマーク家畜衛生当局から国際獣疫事務局（OIE）に通報がありました。

2.対応

OIEへの通報を受けて、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年10月31日（月曜日）にデンマーク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、2国間で輸入条件が設定されていないため、従前より輸入できません。

※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>

**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***特殊詐欺等の消費者被害における心理・行動特性に関する研究　2022/11**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/icprc/research_007/>

　報告書等　2022年11月

「特殊詐欺等の消費者被害における心理・行動特性に関する研究」プロジェクトにおけるプログレッシブ・レポートの公表について

特殊詐欺等の消費者被害及び情報提供・相談の認知に関する心理社会的特徴

プログレッシブ・レポート[PDF:1.6MB]

<https://www.caa.go.jp/policies/future/icprc/research_007/assets/future_caa_cms201_221101_01.pdf>

**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）**

**★長門牧場「ここだけの牛乳」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2022/11/2**

**★ソーセージ工房河原「国産牛レバーハム」 - 返金／回収　加熱食肉製品の規格基準(加熱条件)に適合していない製品が含まれている可能性があるため　2022/11/2**

**★石屋製菓「ホワイトチョコレートオムレット、ミルクチョコレートオムレット」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：2023.1.28、正：2022.11.3）　2022/11/2**

**★千興ファーム「鮮馬刺しカナダ産ユッケ冷凍　50g袋セットC」 - 返金／回収　アレルゲン「さば」の表示欠落　2022/11/2**

**★山本山本忠信商店「ユメチカラパスタ フェットチーネ、ユメチカラパスタ 1.6㎜」 - 交換／回収　未開封の状態でカビの発生が確認されたため　2022/11/1**

**★銀座コージーコーナー「＜ディズニー＞ヴィランズコレクション（9個入）」 - 返金／回収　微細なアルミニウム片が混入した可能性が高いため　2022/11/1**

**★浜幸「四万十栗大福」 - 返金／回収　他商品（香り栗大福）の表示シールを貼付（原材料、添加物の誤表示）　2022/11/1**

**★ヨーク（ヨークマート三室店）「八天堂本気のメロンパン」 - 返金／回収　要冷10℃以下で販売しなければならないところを常温で販売　2022/11/1**

**★大同「タッコムタン」 - 返金／回収　賞味期限1年で登録をしていた商品を印字ミスにより2年で印字してしまったため　2022/10/31**

**★藤本食品「きつねうどん、天ぷらうどん、たぬきそば」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.11.2、正：22.11.2）　2022/10/31**

**★Goodday「LOADED!」 - 回収命令　指定外添加物（国内での使用が禁止されている添加物）のTBHQ（tert-ブチルヒドロキノン：酸化防止剤）が検出されたため　2022/10/31**

**★Goodday「LOADED! WHITE CHOCO-FILLED SNACK、TOMI SUPER SWEET CORN」 - 返金／回収　STATELINE社の商品から指定外添加物である「Tert-ブチルヒドロキノン（酸化防止剤）」の含有が確認されたため　2022/10/31**

**★スターバックス・トレーディング「ビスコット ティー」 - 返金／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落、原材料名・添加物名の表示欠落、栄養成分の誤表示　2022/10/28**

**★BON BONHEUR（大丸福岡天神店）「幸せミモザ缶」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2022/10/28**

**★ファミリーマート「香ばし醤油の3種きのこサラダ」 - 返金／回収　アレルゲン「牛肉、鶏肉」の表示欠落　2022/10/28**

**★ベルク「ZUCCHERIイタリアンビスケット」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、乳成分」の表示欠落　2022/10/28**

**★LETCHA「Avocado oil Powder」 - その他　指定外添加物であるTBHQ（tert-ブチルヒドロキノン）を134μg/g検出　2022/10/28**

**★キャピタル・ゼンリン「十勝魔法のマヨネーゼ（プレーン、柚子、カレー）」 - 返金／回収アレルゲン「乳、小麦」の表示欠落　2022/10/28**

**★豊上製菓「はちみつバターケーキ」 - 返金／回収　使用期限を過ぎた商品が混入したことが判明　2022/10/27**

**★富士食品「玄米はいが」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2022/10/27**

**★山口油屋福太郎「福太郎 THE MENTAI あまえび Dailypack 80g」 - 返金／回収　一括表示シールが貼付されていないおそれがあるため　2022/10/27**

**★ウオロク「フライドポテト、ソフトシュリンプのスイートチリソースがけ」 - 交換／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2022/10/27**

**★アシストバルール「いちじくジャム」 - その他　日本でジャムへの使用が認められていない安息香酸を0.71g/㎏検出　2022/10/27**

**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★**

**■南あわじの旅館で食中毒、３日間営業停止　男女１２人に症状　兵庫　神戸新聞NEXT**

**10/29(土) 18:30配信　兵庫県あわじ市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/80d2b78e53796a8e14f656f3d7380f574326b62e>

　**営業許可施設等に係る行政処分　2022/10/29　　兵庫県あわじ市**

**調査中**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

処分年月日　2022/10/29

業種　飲食店営業

屋号　木村屋旅館

所在地　南あわじ市

主な適用条項　法第6条

行政処分を行った理由　食中毒

病因物質　調査中

行政処分の内容　営業停止3日間

**■施設に対する行政処分等の情報　2022/11/2　大阪府富田林市**

**黄色ブドウ球菌**

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

　公表年月日：令和4年11月2日

業種：集団給食施設

施設名称：社会福祉法人いずみ野福祉会　梅の里ホーム

施設所在地：富田林市

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：業務停止2日間

病因物質：黄色ブドウ球菌

原因食品：10月26日に提供された昼食

患者数：12名

**■弁当を持ち帰って食べた４人が食中毒　下痢や発熱　沖縄・宮古島市の飲食店に５日間の営業停　止　11/2(水) 8:37配信　沖縄タイムス　沖縄県宮古島**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b08c2b2e0cfe208582a10deaf77cdd9c014569de>

　**■【再掲　行政情報追加】金沢の飲食店で食中毒 黄色ブドウ球菌検出 弁当を食べた10人が嘔吐や下痢訴える**

**10/25(火) 14:36配信　MRO北陸放送　石川県金沢市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6e40498ce50a36f39914b4d2eaa2ad1585cf4b7b>

**金沢で１０人食中毒　飲食店の弁当食べて下痢…便から「黄色ブドウ球菌」検出**

**10/25(火) 14:01配信　北國新聞社****石川県金沢市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/528ef44d0859561e845ba56007d1ce6ceb7e1c8a>

**食中毒事件の概要について　2022/10/25　石川県金沢市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/material/files/group/56/20221025_hatakenoko.pdf>

　１ 発生年月日 令和４年 10 月 15 日(土)

２ 原 因 施 設

所在地 ： 金沢市

施設名 ： 畑の子

業 種 ： 飲食店営業

３ 事件の端緒 10 月 17 日（月）、市内医療機関より「10 月 15 日に市内で開催された会合参加者のうち、当日会場にて配布された弁当を喫食した６名が下痢等の症状を呈した。うち２名が受診中である。」との連絡があった。

４ 事件の状況 調査の結果、

・同じ弁当を喫食している 102 名中 10 名が食中毒様症状を呈していること

・患者に共通する食事は当該施設が調理、提供した弁当以外にないこと

・患者の便から黄色ブドウ球菌が検出されたこと

・患者を診察した医師より食中毒の届出があったこと

以上から当該施設を原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者 数 等 10 名 (20～80 歳代の男女)

６ 主 な 症 状 下痢、腹痛、嘔吐（現在は回復傾向にある）

７ 措 置 等 営業者に対し、10 月 25 日(火)～10 月 27 日（木）の３日間、当該施設での営業の停止を命ずるとともに、施設・設備の清掃・消毒の実施等を指示し、併せて衛生教育を実施する。

８ 病 因 物 質 黄色ブドウ球菌

９ 原 因 食 品 10 月 15 日に当該施設で調理、提供した弁当

□ 本年度中の食中毒発生状況(金沢市) ４件、 患者 16 名(本件含む)

□ 昨年度同期の発生状況(金沢市) ４件、 患者 17 名

■ 本年度中の食中毒発生状況(石川県) ９件、 患者 24 名(本件含む)

■ 昨年度同期の発生状況(石川県) ７件、 患者 26 名

**■保育園で食中毒　カンピロバクター検出　給食食べた園児・職員計28人が症状　八千代**

**11/3(木) 12:00配信　千葉日報オンライン　千葉県八千代市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4d404867b7b97ace4abb1d9b8204455b2e3772ca>

**食中毒の発生について（令和4年11月2日）　千葉県八千代市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r041102.html>

概要

　令和4年10月25日（火曜日）午前11時半頃、八千代市役所子ども保育課から「八千代市内の保育園で感染性胃腸炎が集団発生している」旨の通報が習志野保健所にあり、調査を開始した。

　調査の結果、八千代市内の保育園「八千代市立高津南保育園」の園児及び職員のうち、10月20日（木曜日）の給食を喫食した118名中28名が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、18名が医療機関を受診していたことが判明した。

　患者に共通する食品は、当該保育園の給食施設が提供した食事に限られており、患者の便から食中毒の病因物質であるカンピロバクターが検出されたこと、患者の発症状況がカンピロバクターによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、習志野保健所長は、当該保育園の給食施設を原因施設とする食中毒と断定し、使用停止処分を行った。

　なお、患者は全員回復している。

1 喫食者数　118名（園児92名、職員26名）

2 患者数　28名

（内訳）

　園児：男性　7名（5～6歳）　女性　8名（5～6歳）

　職員：男性　1名（34歳）　女性　12名（24歳～60歳）

3 受診状況　医療機関受診　18名（園児12名、職員6名）、入院患者なし

4 主な症状　下痢、腹痛、発熱

5 発症日時　10月22日（土曜日）午後8時頃から

6 原因施設

所在地：八千代市

設置者：八千代市

施設名：八千代市立高津南たかつみなみ保育園

業　種：集団給食施設

7 原因食品　10月20日（木曜日）に当該保育園の給食施設が提供した食事

（主な献立）ミートローフ（鶏肉）、きのこごはん、ほうれんそうのおひたし、味噌汁

8 病因物質　カンピロバクター

9 行政措置　使用停止3日間（令和4年11月2日から11月4日）

参考

令和4年度食中毒事件発生状況（令和4年11月2日現在速報値）



**■施設等に対する行政処分等　2022/11/1　福岡県北九州市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/18901262.html>

　公表年月日　令和4年11月1日

原因施設

施設名：焼鳥KENTA

施設所在地：小倉北区

業種：飲食店営業

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

行政処分等を行った理由　食中毒の発生

行政処分等の内容及び措置状況　営業停止2日間

（令和4年11月1日から令和4年11月2日まで）

備考

原因食品：当該施設で提供された料理（品目の特定には至らず）

（お通し（キャベツ）、生ハムとアボカドのサラダ、白レバー刺し、鳥マヨ丼、唐揚げ、豚バラ串、みそバラ串、牛サガリ串、しいたけ串、きなこもち）

原因物質：カンピロバクター

有症者数：2名

**■鶏料理でカンピロバクター 長崎と佐世保の飲食店2店が食中毒で営業停止処分**

**11/1(火) 18:06配信　NBC長崎放送　長崎県長崎市・佐世保市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/94504d698599f8dbe72d7d0f0a053d01456d4bd4>

**食中毒事件の発生　2022/11/1　長崎県長崎市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2022/11/1667281717.pdf>

　　標記の件について、長崎市内の飲食店を食中毒の原因施設として断定し、行政処分を行ったので、下記の通りお知らせします。

１． 事件の探知

令和 4 年 10 月 25 日(火)13 時 20 分頃、市内医療機関より「市内の飲食店で会食した複数名が食中毒様症状を呈している」との連絡を受け、探知した。

２． 事件の概要

10 月 19 日（水)夜に当該施設を利用した 1 団体の 3 名中 3 名が腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。

調査の結果、有症者 3 名中 3 名の便からカンピロバクターが検出されたこと、共通食が当該施設で提供された食事(鶏胸たたき、鶏レバー炙り串など)のみであること等から、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒事件であると断定し、食品衛生法違反として営業停止処分を行った。

３． 発症年月日

令和 4 年 10 月 22 日(土) 18 時(初発) 令和 4 年 10 月 23 日(日) 15 時(終発)

４． 症状 腹痛、下痢など

５．有症者の状況 有症者数： 3 名

男性 3 名(32 歳～58 歳)うち受診者 3 名(入院者 0 名)女性 0 名

※3 名とも治癒または快方に向かっている。

６． 原因施設 営 業 所 の 名 称 ： 炭火やきとり 鶏香

営 業 所 の所 在 地 ： 長崎市

営 業 の 種 類 ： 飲食店営業(居酒屋)

７． 原因食品 当該施設において調理、提供された食品

８． 病因物質 カンピロバクター

長崎市市民健康部生活衛生課　(長崎市保健所)

担当：食品衛生 1・2 係 山口・松田

電話：095-822-8888 内線 3051・3053　直通：095-829-1155

９． 措置状況 違 反 事 項 ： 食品衛生法第 6 条違反

行 政 処 分 ： 営業停止 2 日間 （令和 4 年 11 月 1 日～令和 4 年 11 月 2 日）

今 後 の対 応 ： 事件再発防止のため営業停止をした期間内に食品衛生監視員による従業員の衛生教育等を行う。

１０．食中毒発生状況（令和 4 年 10 月 31 日（月）現在、本件を含まず）



**食中毒事件の発生について　2022/11/1　長崎県佐世保市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2022/11/1667280937.pdf>

令和４年１０月２４日（月）午後５時３０分頃、大村市内の医療機関の医師から「佐世保市内の飲食店を利用した６名の内１名が腹痛、下痢、発熱等の症状で入院し、検便からカンピロバクターが検出された。他に数名有症者がいるとの情報がある。」との連絡が佐世保市保健所にあり探知しました。

調査の結果、本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒事件と断定し、行政処分を行いましたのでお知らせします。

１．概 要

有症者らは、佐世保市内の飲食店を１０月１７日（月）午後７時００分頃に６名のグループで 利用し、内６名が１０月１９日（水）午前１０時頃から２１日（金）午前７時頃にかけて腹痛・ 下痢・発熱・嘔吐等の症状を呈しました。

調査の結果、

1. 患者のうち４名の検便からカンピロバクターが検出されたこと。
2. 患者の症状 および潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致していたこと。
3. 患者の共通食が当該飲食店で提供された食事のみであったこと。
4. 加熱用の鶏肉を加熱不十分なまま提供したこと。
5. 患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと。

以上より、当該飲食店を原因施設と断定し、以下のとおり行政処分を行いました。

２．原因施設

 営業所所在地： 佐世保市

 　営業所の名称： 串焼パブ ほたる茶屋

 営 業 の 種 類： 飲食店（酒場）

３．原因食品

 　１０月１７日に提供された食事（鶏レバ刺し※、馬刺し、串の盛り合わせ（皮、豚バラ、砂ズリ、つくね、レバー、ねぎま、えのきベーコン、すり身）、玉ねぎ串、枝豆、刺身（アジ）、揚げウインナ、フライドポテト、軟骨のから揚げ、揚げだし豆腐、玉子焼き、みそ汁、のり茶漬け、明太茶漬け、梅茶漬けなど）

 ※鶏レバ刺しの鶏レバーは加熱調理用（納品伝票に要加熱の押印あり）

４．病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

５．処分内容

 　令和４年１１月１日（火）から１１月２日（水）までの２日間の営業停止（食品衛生法第６条第３号違反）。

６．症状　腹痛・下痢・発熱・嘔吐等

７．喫食者数　６名

８．有症者数

 ６名 男性６名（２２歳～４２歳）

 ５名医療機関を受診、うち１名入院（すでに退院）、いずれも快復に向かっている。

参考：県内の食中毒発生状況



**■宮崎市の居酒屋で食中毒発生　利用客１５人が下痢などの症状　宮崎県**

**10/30(日) 18:38配信　宮崎ニュースUMK****宮崎県宮崎市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/17dd299071aef13d4387ad22f2c3e78ad0f4ee4e>

**【20221030】食中毒の発生について　2022年10月30日　宮崎県宮崎市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/city/public_relations/press_material/327510.html> https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/fs/7/3/7/0/9/0/\_/737090.pdf

（事件の概要）

令和4年10月26日（水）、宮崎市内の飲食店を団体で利用した方より、利用後に体調を崩している者が複数名いるとの連絡が宮崎市保健所にありました。市保健所にて調査を行ったところ、令和4年10月22日（土）に男女35名で飲食店を利用し、そのうち12名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明しました。その後、同日に同店舗を利用した別の2グループ（6名のうち3名）についても同様の症状を呈していることが判明しました。

市保健所が行った検便検査により、患者8名からカンピロバクター属菌が検出されました。

市保健所は本日、当該店舗で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該店舗に対し、食品衛生法に基づき、令和4年10月30日（日）から 11月1日（火）までの3日間の営業停止を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

1 発症年月日　令和4年10月24日（月）

2 発生場所 宮崎市

3 喫食場所　宮崎市

4 原因施設

住所　宮崎市

屋号　居酒屋 光

5 患者数　15名（男性10名、女性5名）（18～34歳）

6 主な症状 腹痛、下痢、発熱

7 原因食品 令和4年10月22日（土）に提供された食事

8 病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

9 措置　営業停止　令和4年10月30日（日）から 令和4年11月1日（火）まで

10 その他　症状、メニュー、食中毒発生状況は別紙のとおり

<https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/fs/7/3/7/0/9/1/_/737091.pdf>

１ 食中毒患者の症状の概要（令和４年１０月３０日１０時現在）

・喫 食 者 ４０名(男性３０名、女性１０名）（１８～３９歳）

・患 者 １５名（男性１０名、女性５名）（１８～３４歳）

・入 院 なし

・喫 食 日 令和４年１０月２２日（土）

・発症年月日 令和４年１０月２４日（月）２１時００分～１０月２７日（木）７時００分

平均：喫食後７５時間２４分

・症 状 下痢（１５名）、腹痛（１１名）、発熱（１２名）

２ 提供されたメニュー

鶏のタタキ、鶏の炭火焼、チキン南蛮、山芋鉄板、たこわさび等食べ放題メニュー

３ 食中毒発生状況

令和 4 年中に宮崎市で発生した食中毒の状況（本件を除く）

・事件数１５件 患者５９名

・カンピロバクター属菌による食中毒 １件（R3 年５件、飲食店：４件、不明：１件）

※１３件：アニサキス、１件：ウェルシュ菌、1 件：カンピロバクター

４ 飲食店の方々へ

生肉の衛生的な取扱いが重要です。生肉を取り扱ったあとは、器具類、手などを十分洗浄・

消毒し、食肉の中心部まで十分加熱し、食肉の生食を避けて提供しましょう。

５ カンピロバクター食中毒

【特徴】

○家畜、ペット野生動物など多くの動物に生息しています。特に鶏肉での保有率が高くなって

　います。

【症状】

○潜伏期間が２～５日と長く、主症状は水溶性の下痢で、腹痛、吐き気、発熱もみられます。まれに擬ラン・バレー症候群を発症します。

【予防方法】

○生肉の衛生的な取扱いが重要です。生肉を取り扱ったあとは、器具類、手などを十分洗浄・

消毒します。

○食肉の中心部まで十分加熱し、食肉の生食を避けます。

○調理や飲料水などとして未殺菌の水は使わないようにします。

**■熊本市内の飲食店での食中毒発生に伴う営業停止処分について　2022/10/28　熊本県熊本市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=38352&sub_id=2&flid=275238>

　本日、食中毒発生に伴い飲食店への営業停止処分を行いましたので、お知らせします。

１ 概要

（１）探知

令和３年（2021 年）１０月２３日（土）１３時４５分、熊本県健康危機管理課から「１０月１５日（金）に熊本市内の飲食店を菊池保健所管内の住民１名を含む４名で利用し、３名が体調異常を呈しており、そのうち２名が医療機関を受診している。」との連絡がありました。

（２）調査

当該グループは知人４名で、１０月１５日（金）２３時頃から当該飲食店で食事をしており、１０月１７日（日）から１０月１８日（月）までに３名が腹痛、下痢、発熱などの症状を呈していることが判明しました。

（３）決定

有症者３名の共通食は、当該飲食店での食事のみであり、また、有症者の３名の検便検査結果、有症者の喫食状況や発症状況、当該飲食店での調理状況から、この飲食店の食事を原因とする食中毒と断定し、この飲食店に対して営業停止を命じました。

２ 有症者の状況

（１）発症日時 令和３年（2021 年）１０月１７日（日）８時（初発）

（２）主な症状 腹痛、下痢、発熱

（３）喫食者数 ４名

（４）有症者数 ３名 内訳：男性３名（年齢１８～１９歳）

（５）その他 医療機関受診者２名（入院者０名）

有症者は快方に向かっています。

３ 原因食品

１０月１５日（金）に当該飲食店で提供された食事（加熱不十分と思われる鶏肉料理を含む）（２３時頃喫食）

４ 病因物質 カンピロバクター

５ 措置等

営業停止 令和３年（2021 年）１０月２８日（木）から１０月２９日（金）までの２日間



**■施設等に対する行政処分等　2022/10/28　福岡県北九州市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/18901262.html>

　公表年月日　令和4年10月28日

原因施設

施設名：こっこや

施設所在地：小倉北区

業種：飲食店営業（一般食堂）

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

行政処分等を行った理由　食中毒の発生

行政処分等の内容及び措置状況　営業停止2日間

（令和4年10月28日から令和4年10月29日まで）

備考

原因食品：当該施設で提供されたコース料理（品目の特定には至らず）

(厚揚げ豆腐、焼きナス、大根とネギのサラダ、モモ肉とムネ肉のタタキ、焼鳥（ささみ、レバー、砂ずり、ハツ、鶏つくね、ねぎま、ぼんじり）、手羽先、ラーメン、シャーベット、ポテト)

原因物質：カンピロバクター

有症者数：4名

営業者は令和4年10月22日及び令和4年10月23日に営業を自粛し、施設の清掃・消毒等を実施した。

**■【再掲　行政情報追加】金沢の飲食店で食中毒 カンピロバクター検出 調理段階で二次感染か**

**10/22(土) 18:13配信　MRO北陸放送　石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/07cefc2b5181706788db5d581311106f808ff4c7>

　**焼き鳥など食べた女性の便から「カンピロバクター」　店は営業停止に**

**１０/２３日 ５:０１配信　ホッコク新聞社　石川県金沢市**

**カンピロバクター**

　<https://news.yahoo.co.jp/articles/2bf6198e5ba13d4ae3c347947dd3951e46390b30>

**発生した食中毒の概要　2022/10/22****石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/hasseisu_tyuudoku.html>

発表日　2022/10/22

発生日　2022/10/14

患者数　3

原因食品　10月12日に当該施設で調理、提供した食事

病因物質　カンピロバクター

原因施設　飲食店営業

**食中毒事件の概要について　2022/10/22　石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/material/files/group/56/20221022_jyubei.pdf>

１ 発生年月日 令和４年 10 月 14 日(金)

２ 原 因 施 設

所在地 ： 金沢市

施設名 ： 十兵衛

業 種 ： 飲食店営業

３ 事件の端緒 10 月 19 日（水）、京都市内の医療機関より、「10 月 16 日（日）に胃腸炎症状で受診した患者の検便から、カンピロバクターを検出。患者は 10 月 12日（水）、３名で上記施設を利用しており、ほかの２名も同様の症状を呈している。」との連絡があった。

４ 事件の状況 調査の結果、

・患者２名の便から、カンピロバクターが検出されたこと

・患者３名の症状及び平均潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致すること

・患者に共通する食事のうち、カンピロバクターに汚染された可能性のある食事は、当該施設が調理、提供した食事以外にないこと

・患者を診察した医師より食中毒の届出があったこと

以上から当該施設を原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者 数 等 ３名 （20 歳代の女性）

６ 主 な 症 状 下痢、腹痛、発熱等（現在は回復傾向にある）

７ 措 置 等

営業者に対し、10 月 22 日から 24 日までの３日間、当該施設での営業の停止を命ずるとともに、施設・設備の清掃・消毒の実施を指示し、併せて衛生教育を実施する。

８ 病 因 物 質 カンピロバクター・ジェジュニ（次ページ参照）

９ 原 因 食 品 10 月 12 日に当該施設で調理、提供した食事

□ 本年度中の食中毒発生状況(金沢市) ３件、 患者 ６名(本件含む)

□ 昨年度同期の発生状況(金沢市) ４件、 患者 17 名

■ 本年度中の食中毒発生状況(石川県) ８件、 患者 14 名(本件含む)

■ 昨年度同期の発生状況(石川県) ７件、 患者 26 名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■「絶景の宿 犬吠埼ホテル」のレストラン 食中毒で営業停止**

**11月01日　18時03分　千葉 NEWS WEB　千葉県銚子市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/chiba/20221101/1080019285.html>

**食中毒の発生について（令和4年11月1日）　千葉県銚子市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r041101.html>

概要

　令和4年10月28日（金曜日）午前9時頃、君津市内医療機関から「君津市内の中学校の生徒複数名が発熱、嘔吐及び下痢の症状を呈している」旨の通報が君津保健所にあり、調査を開始したところ、当該生徒は10月26日（水曜日）から27日（木曜日）にかけて銚子市内にある「絶景の宿　犬吠埼ホテル」を利用していたことが判明したため、施設を管轄する海匝保健所が当該施設の調査を開始した。

　調査の結果、10月26日（水曜日）に当該施設に宿泊した2グループ64名中35名が発熱、嘔吐、下痢等の症状を呈し、18名が医療機関を受診していることが判明した。

　患者に共通する食品は、当該施設が提供した食事に限られており、患者及び従事者の便から食中毒の病因物質であるノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況がノロウイルスによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、海匝保健所長は、当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

　なお、患者は全員快方に向かっている。

1 喫食者数　64名（調査中）

2 患者数　35名（調査中）

（内訳）男性　23名　（13～61歳）女性　12名　（13～42歳）

3 受診状況　医療機関受診者18名　入院患者なし

4 主な症状　発熱、嘔吐、下痢

5 発症日時　令和4年10月27日（木曜日）午後3時頃から

6 原因施設

所在地：銚子市

屋　号：絶景ぜっけいの宿やど　犬吠埼いぬぼうさきホテル（レストラン）

業　種：飲食店営業

7 原因食品　10月26日（水曜日）夜に当該施設で提供された食事

（主な献立）前菜、御造り5種盛り、茶碗蒸し、豆乳トマト鍋　等

8 病因物質　ノロウイルス

9 行政措置　営業停止3日間（令和4年11月1日から11月3日まで）

参考

令和4年度食中毒事件発生状況（令和4年11月1日現在速報値）



**★寄生虫による食中毒★**

**■食中毒が発生しました　2022/11/2　福岡県大牟田市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20221102.html>

　１　事件の探知

　　令和４年１１月１日（火）、大牟田市の医療機関から、寿司等を食べて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、南筑後保健福祉環境事務所に届出があった。

２　概要

　　南筑後保健福祉環境事務所が調査したところ、１０月３０日（日）に販売店で購入したイカの塩辛、３１日（月）に大牟田市内の飲食店で購入した寿司を喫食し、３１日（月）午後１１時頃から食中毒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、食中毒として調査を進めている。

３　発生日時　調査中 判明分：令和４年１０月３１日（月）午後１１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

６　有症者数　調査中　判明分：１名（６０代女性）

　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（１１月２日時点。調査中の事件を除く。）

　

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■～腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の発生について～　2022/11/1　熊本県熊本市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/199769.pdf>

　○ １０月３１日、熊本市内の医療機関から熊本市保健所に、腸管出血性大腸菌感染症に感染し、溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）を発症した患者の届出がありました。本事例は、腸管出血性大腸菌感染症としては今年２８例目で、ＨＵＳを発症したものとしては今年１例目です。

○ ＨＵＳは、様々な原因によって生じる血栓性微小血管炎（血栓性血小板減少性血管炎）による急性腎不全であり、発症した患者の致死率は１～５％とされています。

○ 汚染食品からの感染が主体であるため、調理や食事前の手洗い、食品の十分な加熱（75℃で１分以上）、調理器具の洗浄、料理は残さずなるべく食べきる等の注意が必要です。

＜患者の概要＞

（１） 患者　女性（５歳）、阿蘇郡在住

（２） 症状　腹痛、水様性下痢、血便、嘔吐、溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）等

（３） 経過

１０月２３日：腹痛、下痢、嘔吐。

１０月２５日：腹痛等の症状が続くため、阿蘇郡内のＡ医療機関を受診。

１０月２６日：脱水症状が現れたため、阿蘇郡内のＢ医療機関で点滴。

１０月２７日：症状が改善せず、阿蘇郡内のＢ医療機関を受診し、病状の悪化が認められたため、熊本市保健所管内の医療機関に搬送されて入院し、ＨＵＳの発症を確認。

１０月３１日：検便検査の結果、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７の感染とベロ毒素を確認。医療機関から市保健所に発生の届出。

患者の症状は回復傾向。

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■～つつが虫病患者の発生について～　2022/11/２　熊本県阿蘇市**

**感染症　つつが虫症**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/199961.pdf>

　○ １１月１日、県内で、今年初めてのつつが虫病の患者が確認されました。（全国では、今年１０５件（１０月２３日現在）が報告されています。）

記録が残っている平成１８年以降の県内の発生は累計で１５９件です。

○ つつが虫病は、病原体（リケッチア）を保有するダニの一種（ツツガムシ）に刺されることで感染するといわれ、感染予防策としてはダニに咬まれないようにすることが重要です。

○ つつが虫病の患者は秋から初冬に発生が多い傾向です。森林や草地などダニが多く生息する場所に入る場合には、長袖、長ズボンを着用するなどダニに咬まれないよう十分な対策を講じて下さい。袖やズボンの裾に隙間ができないよう、できるだけ肌の露出を少なくするよう注意してください。

○ 屋外活動後は、入浴などを行い、ダニに刺されていないか確認してください。

＜患者の概要＞

（１） 患者女性（４６歳）、阿蘇市在住

（２） 職業　会社員

（３） 症状　発熱、頭痛、全身の発疹等

（４） その他　刺し口あり

（５） 経過

 　　１０月 ９日 家の周囲の草刈り作業を実施。

１０月２５日 発熱と頭痛が出現し、阿蘇保健所管内のＡ医療機関を受診。

１０月２９日 症状が悪化したため、再度、阿蘇保健所管内のＡ医療機関を受診後、阿蘇保健所管内のＢ医療機関に紹介入院。

１０月３１日 つつが虫病を疑い、阿蘇保健所を通じて、県保健環境科学研究所に検査を依頼。

１１月 １日 県保健環境科学研究所でつつが虫病であることを確認。

■熊本県でのダニ媒介性疾患の年間発生件数（今回の事例を含む） R4.11.2 現在

　

　　記録が残っている平成１８年以降の死亡例は、日本紅斑熱４件、つつが虫病０件、ＳＦＴＳ７件です（別に、感染症死亡疑い者の遺体からのウイルス検出が平成２８年に１例あり）。

○重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）

重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）は、マダニに咬まれることで感染し、６～１４日の潜伏期間を経て発症し、発熱、消化器症状、リンパ節腫脹、出血症状などを伴います。致死率は６～３０％とされており、治療は対症療法となります。

○日本紅斑熱

細菌であるリケッチアに感染することによって引き起こされる病気で、潜伏期間は２～８日、発熱、発疹、刺し口が主要三徴候であり、倦怠感、頭痛を伴います。抗菌薬を投与します。

**★違反食品★**

**■牛乳が大腸菌群陽性で回収命令 健康被害報告なし**

**10月29日　21時18分　群馬 NEWS WEB　群馬県前橋市**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/maebashi/20221029/1060013222.html>

**■違反食品の回収等のお知らせ（10月28日公表）　千葉県千葉市**

<https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/iryoeisei/seikatsueisei/r041028kaishu.html>

　　令和4年10月21日(金曜日)、市保健所が、市内の食品輸入業者が輸入したスナック菓子を収去し、酸化防止剤の検査を実施したところ、令和4年10月27日(木曜日)に指定外添加物であるtert-ブチルヒドロキノン（以下、「TBHQ」という。）が検出されました。

このことから、令和4年10月28日(金曜日)、千葉市保健所長は、食品衛生法第12条違反として、営業者に対し、当該食品の回収および廃棄を命じたので、お知らせします。

なお、当該食品については既に流通していますが、現時点で当該食品の喫食による健康被害等の届出はありません。

1　営業者

名称：合同会社 Goodday(グッデイ)

所在地：千葉市

2　違反内容　食品衛生法第12条違反　（TBHQ　0.007g/kg検出）

日本国内では食品添加物として認められていない指定外添加物であるTBHQを含む食品を輸入および販売等したこと。

3　TBHQについて

諸外国では酸化防止剤として使用されており、過剰に摂取しない限り健康に影響があるとは考えられません。

４　違反食品

（１）商品名　　　LOADED!（ローデッド）

（２）包装形態　　合成樹脂製袋詰め

（３）内容量　　　1袋65ｇ

（４）賞味期限　　2023.01

（５）原産国　　　フィリピン

（６）輸入数量　　10ケース(1ケース50袋入)

5　措置　当該違反食品の回収及び廃棄命令

6　販売先　現在調査中

**■違反食品等に対する不利益処分等　2022/10/27　東京都府中市**

**TBHQ（tert-ブチルヒドロキノン）を134μg/g検出**

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/ihan/kouhyou.html>

　表年月日　令和4年10月27日

違反食品

名称及び商品名 Avocado oil Powder

製造者、加工者又は輸入者の名称　（輸入者）株式会社LETCHA

上記営業者の所在地　東京都府中市

その他（ロット、原産国名等）

輸入届出年月日：令和4年8月12日

輸出国名：ブラジル連邦共和国

違反内容 指定外添加物であるTBHQ（tert-ブチルヒドロキノン）を134μg/g検出

適用条項 食品衛生法第12条

不利益処分等対象者　（輸入者）株式会社LETCHA

　　　　　　　　　　　　東京都府中市

不利益処分等の内容及び措置状況

令和４年10月26日、輸入者に対し、当該違反品9FB（95.00kg）の販売禁止を命令した。

**■違反食品の回収等のお知らせ（10月24日公表）　千葉県千葉市**

<https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/iryoeisei/seikatsueisei/r041024kaishu.html>

　　令和4年10月21日(金曜日)、横浜市から「千葉市内の食品輸入業者が輸入したスナック菓子を、10月17日（月曜日）に収去し、酸化防止剤の検査を実施したところ、指定外添加物であるtert-ブチルヒドロキノン（以下、「TBHQ」という。）が検出された。」旨の連絡がありました。

このことから、令和4年10月24日(月曜日)、千葉市保健所長は、食品衛生法第12条違反として、営業者に対し、当該食品の回収および廃棄を命じたので、お知らせします。

なお、当該食品については既に流通していますが、現時点で当該食品の喫食による健康被害等の届出はありません。

1　営業者

名称：合同会社 Goodday(グッデイ)　代表社員 福田(ふくだ) マリアキャサリン ベルナンデス

所在地：千葉市

2　違反内容　食品衛生法第12条違反　（TBHQ　0.023g/kg検出）

日本国内では食品添加物として認められていない指定外添加物であるTBHQを含む食品を輸入および販売等したこと。

3　TBHQについて

諸外国では酸化防止剤として使用されており、過剰に摂取しない限り健康に影響があるとは考えられません。

5　違反食品

（１）商品名　　　GOLDEN SWEET CORN（ゴールデンスウィートコーン）

（２）包装形態　　合成樹脂製袋詰め

（３）内容量　　　1袋60ｇ

（４）賞味期限　　2023.05

（５）原産国　　　フィリピン

（６）輸入数量　　30ケース(1ケース50袋入)

5　措置　当該違反食品の回収及び廃棄命令

6　販売先　現在調査中

**★その他関連ニュース★**

**■梅毒が急増しています！　2022/11/2　大分県**

<https://www.pref.oita.jp/site/bosaianzen/baidoku2021.html>

　　大分県において例年に比べ、梅毒の感染者が多く報告されています。2022年11月1日（火）時点での大分県における年間届出数が、現在の方法で統計を取り始めた1999年以降最多となりました。近年20～40歳代の報告数が増加しており、2022年は約63％を占めております。

　　梅毒について、以下のことを参考に、感染の早期発見・早期治療に努めていただくとともに、感染予防をお願いいたします。

　　大分県では、保健所において匿名かつ無料にて検査を行っています。検査を希望される方または心配のある方は保健所へ連絡ください。

以下のグラフは、2022年11月1日（火）時点でのデータです。

　

　

　　

　　２０１９年１月１日から適用となった｢梅毒発生届｣の新様式の内容から、感染原因・経路を集計したものです。性風俗産業利用者の数が漸増しています。

**梅毒とは**

　　梅毒は、性的な接触（他人の粘膜や皮膚と直接接触すること）などによって伝播する感染症で、梅毒トレポネーマという病原菌が原因となる感染症です。

　早期の薬物治療で完治が可能な感染症ですが、検査や治療が遅れたり、治療せずに放置したりすると、長期間の経過で脳や心臓に重大な合併症を引き起こすことがあります。時に無症状で進行する時期もあるため、完治したことを確認せずに途中で治療をやめてしまわないようにすることが重要です。また、完治しても感染を繰り返すことがあり、再感染の予防が必要です。

**梅毒の症状とは**

　感染した後、経過した期間によって、症状の出現する場所や内容が異なります。

**第1期：感染後約３週間**

　　初期には、感染がおきた部位（主に陰部、肛門、口唇部、口腔内等）にしこりができることがあります。また、股の付け根の部分（鼠径部）のリンパ節が腫れることもあります。痛みがないことも多く、治療をしなくても症状は自然に軽快します。

　　しかし、体内から病原体がいなくなったわけではなく、他人にうつす可能性もあることから注意が必要です。

**第2期：感染後数か月**

　　治療をしないで３か月以上経過すると、病原体が血液によって全身に運ばれ、手のひら、足の裏、体全体にうっすらと赤い発疹が出ることがあります。小さなバラの花に似ていることから「バラ疹」と呼ばれます。

　　発疹は治療を行わなくても数週間以内に消える場合があり、また、再発を繰り返すこともあります。しかし、抗菌薬で治療しない限り、病原体である梅毒トレポネーマは体内に残っており、梅毒が治ったわけではありません。

　この時期に適切な治療を受けられなかった場合、数年後に複数の臓器の障害につながることがあります。

**潜伏梅毒**

　　梅毒血液検査陽性で顕性症状が認められないものをさします。第1期と第2期の間及び第2期の症状消失後の状態を主にさします。

　　第2期梅毒の症状が消失後、再度第2期梅毒症状を示すことがあるが、これは感染が成立後1年以内に起こることから、この時期の潜伏梅毒を早期潜伏梅毒と呼びます。これに対して、感染成立後1年以上たつ梅毒血液検査陽性で無症状の状態を後期潜伏梅毒と呼びます。

**晩期顕性梅毒（感染後数年）**

　　感染後、数年を経過すると、皮膚や筋肉、骨などにゴムのような腫瘍（ゴム腫）が発生することがあります。また、心臓、血管、脳などの複数の臓器に病変が生じ、場合によっては死にいたることもあります。

　　現在では、比較的早期から治療を開始する例が多く、抗菌薬が有効であることなどから、晩期顕性梅毒に進行することはほとんどありません。

また、妊娠をしている人が梅毒に感染すると、胎盤を通じて胎児に感染し、死産、早産、新生児死亡、奇形が起こることがあります。（先天梅毒）

**治療について**

　　一般的には、外来で処方された抗菌薬を内服することで治療を行います。内服期間等は病気により異なり、医師が判断します。病変の部位によっては、入院し点滴で抗菌薬の治療を行うこともあります。

　　医師が治療を終了とするまでは、処方された薬は確実に飲みましょう。性交渉等の感染拡大につながる行為は、医師が安全と判断するまでは控えましょう。

　　また、周囲で感染の可能性がある方（パートナー等）と一緒に検査を行い、必要に応じて、一緒に治療を行うことが重要です。

**予防方法について**

　　感染部位と粘膜や皮膚が直接接触しないように、コンドームを使用することが勧められます。ただし、コンドームが覆わない部位の皮膚などでも感染がおこる可能性があるため、コンドームを使用しても100％予防できるとは過信せずに、皮膚や粘膜に異常があった場合は性的な接触を控え、早めに医療機関を受診しましょう。

**検査について**

　　梅毒に感染したかどうかは医師による診察と、血液検査で判断します。第1期の最初の数週間は検査を行っても陽性反応が出ないことがあるため、感染してから十分な期間（約3週間）をおいて、検査結果を確認する必要があります。

　　大分県では、保健所において匿名かつ無料にて検査を行っています。検査を希望される方または心配のある方は以下の保健所等連絡先へ連絡ください。

**■【感染症情報】RSウイルス感染症が増加に転じる - 感染性胃腸炎、ヘルパンギーナなども増加**

**11/1(火) 14:35配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4462dbb83c2cd4d2cc050f02c02f2eaa764acb32>

**■インフル患者報告106人、コロナ流行前の3％ - 厚労省が発生状況公表、17－23日の1週間**

**10/28(金) 16:05配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d8ee6ab5feb075f858c4e123ba58c787d6f40cf4>

**■【速報】三重県内の3業者がアサリの産地偽装「中国産」や「韓国産」などを「三重県産」や「熊本県産」として販売　10/28(金) 15:53配信　CBCテレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d1bd38b655957c73a19b2c5902cc8b33c4ea0114>

**■新型コロナワクチン接種の100件を認定 - 厚労省が健康被害審査部会の審議結果公表**

**10/28(金) 13:10配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6533d91301ac9478cf0e33c936b8d50829132525>