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

**食科協かわら版　No.376　（2023年度No.4）**　 　2023/1/27

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**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆テーブル, 屋内, 皿, 座る が含まれている画像

自動的に生成された説明

ご存知の向きも多いだろうが　台湾空港のラウンジのソファー

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2-7** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **7/12** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **12-13** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **13-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **20-24** |
| **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** | **24-39** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

1月20日　　かわら版375号・かわら版ニュース＆トピックス303号を発行

1月24日　　かわら版ニュース＆トピックス304号を発行

1月27日　　かわら版376号・かわら版ニュース＆トピックス305号を発行

1月27日　　ニュースレター233号を発行予定

**研修等のご案内**

**フード･フォラム・つくば「春の例会」「フードセーフティ分科会」**

**講演会のお知らせ**

**現場における衛生管理と運用のための考え方**

日時： 2023年3月6日（月）13:15～１6:50

場所： フクラシア八重洲（東京都中央区八重洲2-4-1名

　　　 住友不動産八重洲ビル（旧ユニゾ八重洲ビル）3階）

参加費： 会員：無料　/　会員外：5,000円 定員64名

　　　　※協賛後援等団体の会員の参加費は無料です。

PDF ポスター

<https://www.fft.gr.jp/page/topics/20230306/poster.pdf>

お申込みフォームはこちら

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe219DK37jXcZhMe8etn-gbWeEIGNHAP1faz1mnP622faJUrA/viewform>

（応募締め切り：2023年2月27日（金））

■プログラム

12:30- 受付開始

13:15-13:25 挨拶

（フード・フォラム・つくば幹事長　間 和彦氏）

13:25-13:35 講演会のねらい

（フード セーフティ分科会幹事　立石 亘氏・川﨑 晋氏）

13:35-14:35 『 飛騨牛ブランドの海外輸出と食肉センターの衛生管理について 』

　小林 光士氏

（飛騨ミート農業協同組合連合会　代表理事専務）

「産地一体で取り組む飛騨牛ブランドの輸出」を事例に、現在牛肉輸出 に直面している課題、および食肉センターに義務化されたCodex「食品衛生の一般原則」による衛生管理の基本的な考え方と、より正確なHACCPの構築について紹介する。

14:35-14:45 休憩

14:45-15:45 『 Listeria monocytogenesに着目した製造環境の衛生管理 』

　 下島 優香子氏

（相模女子大学栄養科学部管理栄養学科　准教授）

*Listeria monocytogenes*は食品製造環境に定着し、食品製品を二次汚 染します。本菌を対象とした環境モニタリングは、本菌による危害防止および一般的衛生管理の確認に有効です。今回は実例を紹介しながら解説します。

15:45-15:55 休憩

15:55-16:40 総合討論

16:40-16:50 閉会の挨拶

（農研機構食品研究部門　所長　亀山 眞由美氏）

■お問い合わせ

フード・フォラム・つくば事務局萩原・塚田（E-mail：[office@fft.gr.jp](mailto:office@fft.gr.jp)　）

TEL：029-838-8010、FAX：029-838-8005

**HACCP制度化への対応は自主的な衛生検査から！**

**様々なメーカーのATP検査キットやタンパク検出キット、簡易培地、アレルゲン検査キット、**

**携帯形微生物観察器を実習で体験してみませんか？**

**開催日程が決定いたしました‼　受講申込受付中!!**

**第9回 HACCP導入へ向けた迅速検査実習**

主催　　迅速検査研究会

（ATP・迅速検査研究会は2022年11月に「迅速検査研究会」に改称しました）

**当研究会の川崎晋会長による自主衛生管理をテーマとした講義、当会理事によるATPふき取り検査や簡易培地に関する講義の他、実際にATPふき取り検査などの操作や、簡易培地の観察などを体験していただきます。**

**また、皆様の日頃のお悩みにお応えするディスカッションの場も設けます。**

HACCP制度化の動きもあるので、

それに対応して自主検査の充実を図りたい！　**でも……。**

「微生物検査を実施しているが、今後は簡易・迅速に

検査ができる培地の導入も検討している」

「簡易・迅速検査で悩みや再確認したいことがあるけど、

社内で相談できる相手がいない」

「ATPふき取り検査の正しい使い方を知りたい」

「アレルゲン検査を始めたいけど、何から始めれば……？」

**そんなお悩みをお持ちの検査担当者・品質管理担当者様へ、**

**座学と実習をご提供します！**

**迅速検査を未経験の方も大歓迎！**



**■開 催 日 時：**

**2023年3月1日（水）9時55分～17時20分 予定**

**受付開始　9時30分～**

※新型コロナウイルス感染症の状況によって中止・延期となる可能性がございます。予めご了承ください。

**■会　　　場：一般財団法人東京顕微鏡院・豊海研究所（東京都中央区豊海町5-1）**

**■定　　　員：16名**

※定員に達し次第、締め切らせて頂きます。

※申込多数の場合は、企業・団体の検査担当者の方を優先させて頂く場合があります。

※大学・専門学校の学生の方もお申し込みも可能です。

※感染防止対策としてマスク着用、手指消毒、体温測定などにご協力をお願いします。

**■受　講　費：賛助会員・法人会員8,000円、一般10,000円**

**（テキスト代・白衣・シューズカバー代込み）**

※テキストとして当会15周年記念誌「現場のためのATPふき取り検査マニュアル」を配布します。

※受講者には修了証を発行いたします。

※公定法などの一般的な食品微生物検査の技術を習得する実習ではありません。

**主な内容 （予定）**

|  |
| --- |
| 【講義】HACCPにおける自主検査の位置づけ、簡易・迅速検査の役割など  【講義・実習】手洗い講習  ※実習では、手洗いチェッカーを用いた手洗い効果の確認を体験していただきます。  【講義・実習】ATP ふき取り検査、タンパクふき取り検査、アレルゲン検査、微生物培地の基礎、など  ※実習では、ATP ふき取り検査とタンパク質検出キット、アレルゲン検査キット、携帯形微生物観察器の操作を体験していただきます。  また、簡易・迅速培地で培養した一般生菌、大腸菌・大腸菌群などの観察を体験していただきます。  【質疑応答】事前に受け付けたご質問や、研修会を通じてのご質問などにご回答いたします。 |

**〔検査資材・試薬提供（予定）〕**

|  |  |
| --- | --- |
| **★微生物検査培地** | アヅマックス、栄研化学、エルメックス、キッコーマンバイオケミファ、ネオジェン ジャパン、  日水製薬、ニッタ、フォス・ジャパン |
| **★ATPふき取り検査** | エア・ブラウン、キッコーマンバイオケミファ、ネオジェン ジャパン、ニッタ、フォス・ジャパン |
| **★タンパク／アレルゲン検査** | アヅマックス、エア・ブラウン、ネオジェン ジャパン、日水製薬、ニッタ、フォス・ジャパン |
| **★携帯形微生物観察器** | mil-kin |
| **★手洗いチェッカー** | 東京サラヤ |

参加者からは「色々なキットを体験できてわかりやすかった」「講義も実習も今後の参考になると思う」「これまで現場で使っていたが、疑問点が解消できた」「これから迅速検査を導入するので、社内で情報共有したい」など、迅速検査の初心者から熟練者まで、幅広い層に好評なイベントです

**申込み方法**

**下記の6項目を明記の上、下記へE メールにてお申込みください。**

**1．所属・役職、2．住所、3．氏名（ふりがな）、 4．E - mail、5．電話番号、6．会員or一般**

※当会の賛助会員・法人会員企業と機能水研究振興財団関係者は会員扱いとなります。

Ｅメール： [info@ATP-jinsokukensa.com](mailto:info@ATP-jinsokukensa.com)

**↓ウェブサイトからお申込みいただけます。　**<https://onl.bz/btmdNs6>

**↓QRコードからもお申込みいただけます。**

講義の後、様々な検査キットを体験して頂きます。

沢山の検査キットが一堂に会する、この機会をお見逃しなく！



**お問い合わせ**

迅速検査研究会（ATP・迅速検査研究会） 事務局担当：立石（たていし） ＴＥＬ：０９０－２９０７－５４５６

**個人情報保護／**お申し込みの際にご記入いただいた個人情報は、ご本人様の承諾を得ることなく、ATP・迅速検査研究会以外の目的で第三者に提供、開示することはありません。

**利用目的／**お預かりした個人情報は、ご入会・ご継続時の申込管理、ATP・迅速検査研究会のセミナー・勉強会のご紹介、及びこれらに関する各種イベント等のご案内に使用させて頂く場合がございます。

迅速検査研究会 （ATP・迅速検査研究会）第47回講演会「迅速検査の今日的意義」ご案内

迅速検査研究会　会長　川﨑 晋

迅速検査研究会は2023年2月15日（水）、東京の月島社会教育会館で第47回講演会「迅速検査の今日的意義」を開催します。ふるってご参加ください。(現地参加＆オンライン配信)

（ATP・迅速検査研究会は 2022 年 11 月に「迅速検査研究会」に改称しました）

**プログラム（予定）**　2023年2月15日（水）（開場12：00～、開演13：00～）

|  |  |
| --- | --- |
| 12：00～13：00 | **受付**※受付スタッフにお名刺を 1 枚お渡しください。  会場ロビーにおいて、迅速検査関連の資材の展示を行っております。 |
| 13：00～13：10  （10分） | **【主催者あいさつ】 研究会の名称変更と簡便・迅速検査今後の展望**  迅速検査研究会 会長　**川﨑 晋**　先生  （国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）食品研究部門） |
| 13：10～14：00  （50分） | **【基調講演】 HACCPにおける自主衛生検査と環境検査**  迅速検査研究会 副会長　**森 哲也**　先生  （一般財団法人法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター 微生物検査部） |
| 14：00～14：30  （30分） | **【講演】 県内食品企業の食品保存性向上を目的とした衛生管理および食品開発支援**  福岡県工業技術センター 生物食品研究所 食品課　**田﨑 麻理奈**　先生 |
| 14：30～14：45 | **【迅速検査研究会 賛助会員プレゼンテーション①】** 日水製薬株式会社 |
| 14：45～15：05 | 休憩・展示　（会場ロビーにてATP・迅速検査の関連資材の展示を行っております） |
| 15：05～15：20 | **【迅速検査研究会 賛助会員プレゼンテーション②】** ネオジェン ジャパン株式会社 |
| 15：20～16：10  （50分） | **【講演】 簡便・迅速検査を活用した医療施設における感染／衛生検査**  ワタキューセイモア株式会社 メデイカル営業本部 学術担当部長　**伏見 了**先生  （東京医療保健大学大学院 医療保健学研究科 客員准教授） |
| 16：10～17：00  （50分） | **【教育講演】食品リスクとの科学的な向き合い方**  **～食の信頼を確保するスマート・リスクコミュニケーション**  特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）理事長　**山崎 毅**先生 |
| 17：00～17：20 | **総合討論**（閉会後も会場ロビーにて関連資材の展示を行っています） |

※開演前、休憩時間、閉会後に簡便・迅速検査に関する展示を行っています。ごゆっくりご覧ください。

**【会場】** 月島社会教育会館 （〒104-0052 東京都中央区月島 4-1-1、月島区民センター）

**【定員】** 会場 100 名 ／ ウェブ（ ＺＯＯＭ ）視聴 100 名

**【受講費】** 賛助会員企業・法人会員企業 1,000 円、一般 3,000円 （※事前登録をお願いします）

**【お申し込み方法】**

以下の7項目を記入し、下記メールアドレスまでお申し込みください。

1．所属・役職、2．住所、3．氏名、4．E-mail、 5．電話番号、 6．会場聴講／ウェブ聴講の別、

7．会員／非会員の別　（当会の賛助会員・法人会員、機能水研究振興財団関係者は会員扱いとなります）

**【申し込み・問い合わせ先】**[info@atp-jinsokukensa.com](mailto:info@atp-jinsokukensa.com)　 **【Google Formからもお申し込み頂けます】**<https://onl.bz/xyRMA6K>

**QRコードからもお申込みいただけます**

**【会場での感染対策について】**

会場内では新型コロナウイルス（COVID-19）感染予防にご協力をお願いします。

・受付時の検温ならびに手指消毒にご協力ください。

・検温の結果、37.5℃以上の場合は、参加をご遠慮いただく場合があります。

・感染症の流行の状況によってオンライン配信のみになる場合があります。

**【会場アクセス】**

・地下鉄 月島駅 10 番出口（都営大江戸線、東京メトロ有楽町線）

・都バス 月島三丁目

・江戸バス（コミュニティバス） 月島区民センター

**『食品加工機械に関連する「食品の不具合」と改善提言』**

【開催日時】2023年2月18日（土）13：30～16：20

【主　旨】

食品加工機械や構成部品の破損による異物混入、包装不良による食品汚染など、食品加工機械に起因した 「食品の不具合」は食品リコールの対象となり、食品メーカーはリコールにより、莫大な経済的損失を被 る可能性があります。

また、2020 年の食品衛生法の改正にともない、我が国の食品産業界において HACCP システムが制度化されました。

同システムを構築するためには、全フードチェーンに渡る「前提条件プログラム(PRP)」の適用が不可欠であり、食品製造者の PRP には食品加工機械の衛生設計も含まれます。

そのため、食品加工機械に関連する「食品の不具合」に関する関心は高まっていますが、「食品の不具合」の原因、および改善するための施策はあまり知られていません。

今年の市民フォーラムは、食品加工機械に関連する食品の不具合について、具体的なケースを交えて紹介するとともに、それら不具合を改善するための施策について紹介いたします。

**プログラム：**

13：30～13：40 ご連絡 / 開会挨拶

13：40～14：20 講演

『食品加工機械に関連する衛生面の不具合について』

（大阪公立大学 食品安全科学研究センター 日佐 先生）

14：20～14：25 質疑応答

14：25～14：35 休憩

14：35～15：15 講演

『食品加工機械由来の異物混入をテーマにした不具合事例と改善提案』

（元 キューピー㈱ 野呂様）

15：15～15：20 質疑応答

15：20～15：30 休憩

15：30～16：10 講演

『食品のプラスチック製容器包装の不良による自主回収の原因と対策を考える』

（元 生活協同組合連合会ユーコープ事業連合 藤平様）

16：10～16：15 質疑応答

16：15～16：20 閉会挨拶

［備考：終了時間は多少前後する可能性があります。］

会場 オンライン開催

参加費　無料（定員：90名）申込締切 2023年2月11日（土）

【申込方法】

以下のURLから2023年2月11日（土）までにお申込み下さい。

URL：<https://jsme22-143.peatix.com>

本セミナー参加のためのURLはお申込み頂いたメールアドレスへ開催日3日前までに通知いたします。

【お申込の際の注意事項】

はじめてPeatixを利用される方はお申込み前にPeatixアカウントを取得（新規登録）していただく必要がございます。 （Peatixアプリのダウンロードは必須ではありません．）

本ページにある「チケットを申し込む」をクリックし、必要事項をご入力の上、申込みのお手続きをお願いします。

お一人ずつ個人単位でのお申込みをお願いします。

お申込内容は、PeatixアカウントもしくはPeatixより配信されるお申し込み詳細メールからご確認いただけます。

メールが届かない場合は、「peatix.com」からのメールを許可するように受信設定をお願いします。

コメント欄およびメッセージ機能でのご連絡には返信できかねますので、下記の問い合わせ先に直接ご連絡ください。

参加者による、セミナーの静止画/動画撮影，録音は禁止です。

「レコーディング」ボタンで録音することは法律で禁止されています。

当日の発表の音声、スライドの著作権は発表者に帰属します。

◎当日ご参加に必要なもの

視聴用のパソコン＊必須

スピーカーとマイク（質問をする際に必要となります）

有線または無線ブロードバンドのインターネット接続＊必須

※必ず前日までに機材の事前準備と動作確認をした上でご参加下さい。

Zoomで参加の際には、参加者氏名、会社名（勤務先名、学校名）を表示いただきます。

【問合せ先】

〒162-0814　東京都新宿区新小川町4番1号 KDX飯田橋スクエア2階

日本機械学会（担当職員　中嶋 勇輝）

電話03-4335-7614

E-mail: [y.nakajima@jsme.or.jp](mailto:y.nakajima@jsme.or.jp)

**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***インフルエンザ流行状況レベルマップ**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/tokuteisessyu_iryou_00003.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***サル痘の患者の発生について　2023/1/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_30493.html>

　発疹等の症状を示し、サル痘への罹患が疑われた男性１名に関して検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、本日、千葉県から報告されました。

我が国では、サル痘は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、４類感染症に指定されており、届出義務の対象となっています。

患者に関する情報は、以下のとおりです。

テキスト

低い精度で自動的に生成された説明

**■***NEW***サル痘の患者の発生について　2023/1/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_30442.html>

　　発疹等の症状を示し、サル痘への罹患が疑われた男性１名に関して検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、本日、東京都から報告されました。

我が国では、サル痘は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、４類感染症に指定されており、届出義務の対象となっています。

患者に関する情報は、以下のとおりです。

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***輸入食品に対する検査命令の実施（タイ産アカワケギ（アカシャロット）、その加工品）　2023/1/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_30418.html>

　本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第３項に基づく検査命令（輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ）を実施することとしたので、お知らせします。

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, アプリケーション

自動的に生成された説明

ハロキシホップについて

１．農薬（除草剤）

２．許容一日摂取量（人が一生涯毎日摂取し続けても、健康への影響がないとされる一日当たりの摂取量）は、体重１kg当たり0.0007 mg/日であり、急性参照用量（人が24時間または、それより短い時間の間の経口摂取により、健康に影響がないとする摂取量）は体重１kg当たり0.08 mgです。

３．現実的ではありませんが、体重 60 kg の人が、ハロキシホップが0.04 ppm残留したアカワケギ（アカシャロット）を毎日 １ kg摂取し続けたとしても、一生涯の平均的な摂取量が許容一日摂取量を超えることはなく、また、１日に120 kg摂取したとしても、急性参照用量を超えることはなく、健康に及ぼす影響はありません。

違反の内容

１．品名：生鮮アカワケギ（アカシャロット）

　　 輸入者：ピーケイサイアム有限会社

輸出者：P & F TECHNO CO.,LTD.

届出数量及び重量：71 CT、710.00 kg

検査結果：ハロキシホップ 0.04 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

届出先：東京検疫所

日本への到着年月日：令和４年10月17日

違反確定日：令和４年10月27日

措置状況：全量販売済み

２．品名：生鮮アカワケギ（アカシャロット）

輸入者：North Wind Inter株式会社

輸出者：KT WINNER CO.,LTD.

届出数量及び重量：116 CT、1,740.00 kg

検査結果：ハロキシホップ 0.02 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

届出先：成田空港検疫所

日本への到着年月日：令和５年１月10日

違反確定日：令和５年１月20日

措置状況：販売済み

参考 : タイ産アカワケギ（アカシャロット）の輸入実績

（令和３年４月１日から令和５年１月20日まで：速報値）

テーブル

自動的に生成された説明

**■***NEW***「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬（イソピラザム等７品目）の残留基準の改正）に関する御意見の募集について　2023/1/20**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220323&Mode=0>

受付開始日時 2023年1月20日0時0分

受付締切日時 2023年2月18日23時59分

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３２５報）　2023/1/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_30292.html>

　１　自治体の検査結果

札幌市、宮城県、仙台市、栃木県、群馬県、千葉県、文京区、横浜市、長野県、京都市、大阪　市

　 ※ 基準値超過　4件

　　No.166　宮城県　イノシシ肉　(Cs：130Bq/Kg)　白石市

　　No.167　宮城県　イノシシ肉　(Cs：170Bq/Kg)　岩沼市

　　No.170　宮城県　イノシシ肉　(Cs：450Bq/Kg)　角田市

　　No.172　宮城県　イノシシ肉　(Cs：280Bq/Kg)　亘理町

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.2/ 2023（2023.1.18）　2023/1/18**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202302m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）2022 年第 3 四半期報告（2022 年 7～9月）

**【汎アメリカ保健機構（PAHO）】**

1. コレラの流行に関する更新情報（2023 年 1 月 4 日付）

**【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た原因食品不明の大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク

（2022 年 10 月 4 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）

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. リステリア（Listeria monocytogenes）感染アウトブレイクに関連して回収されている燻製魚に関する消費者向け注意喚起

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. チュニジアで食品安全危機対応に関する演習を実施

**【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】**

1. オランダの腸管感染症および人獣共通感染症に関する 2021 年次報告書

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（02）（01）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.2/ 2023（2023.１.18）　2023/1/18**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202302c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EC】 グリホサート：認可期間の延長について**

植物保護製品（農薬）の有効成分グリホサートの認可は 2022 年 12 月 15 日に失効する予定であったが、その更新の可否について欧州委員会（EC）は合意できなかった。そのため EC は関連規則に基づき、2022 年 12 月 2 日、グリホサートの認可を 2023 年 12 月 15日まで延長するという委員会実施規則(EU) 2022/2364 を採択した。

＊ポイント：植物保護製品に関する規則(EC)No1107/2009 では、申請者が対処できない理由により、有効成分の認可の更新について決定が下される前に失効する可能性が高い場合には、認可期間を延長するよう定めています。今回のグリホサートについては、科学的根拠となる欧州食品安全機関（EFSA）の評価にかなりの時間を要しており、完了するのが 2023 年 7 月以降になると予測されたため、規則に基づき期限延長となりました。

**【NIH】 スクープ-2022 年 12 月（亜鉛について）**

米国国立衛生研究所（NIH）のダイエタリーサプリメント局（ODS）は、ダイエタリーサプリメントの摂取に関するさまざまな疑問に答えるための簡単な Q&A を定期刊行している。今号のテーマは「亜鉛」について。

**【別添 TGA】ビタミン B 6 を含む健康サプリメントが末梢神経障害を引き起こす可能性がある**

ビタミン B6（ピリドキシン）の摂取は、副作用として末梢神経障害を引き起こす可能性がある。その副作用はすで知られていることだが、オーストラリア TGA の報告書によると、多くの人がそのことを知らず、マルチビタミンやサプリメントにビタミン B6 が含まれていることも気づいていないことが示唆されている。複数のサプリメントを摂るとビタミン B6 の総摂取量が多くなり、末梢神経障害を発症する可能性が高くなる。TGA には、ビタミン B6 を含む製品との関連が疑われる末梢神経障害の報告が 30 件以上届いている。そのため、ビタミン B6 の摂取について注意を喚起するとともに、製品ラベルへの警告表示に関する規則を改訂した。

＊ポイント： 上記 2 つの記事はビタミンとミネラルのサプリメントの摂取に関するものです不足していると思ってサプリメントを摂取している方も多いかもしれませんが、ヒトの生理機能に不可欠であっても過剰摂取による有害影響を生じる可能性もあります。ビタミン B6 に関する TGA の記事は、その点を丁寧にわかりやすく説明しています。

日本人の栄養素の摂取については「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」に推定平均必要量、推奨量、耐容上限量などが示されています。各栄養素をどの程度摂取するのが良いのか気になる方は参考にして下さい。

**＊日本人の食事摂取基準**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyou/syokuji_kijyun.html>

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.2/ 2023（2023.１.18）別添　2023/1/18**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202302ca.pdf>

● オーストラリア TGA（TGA：Therapeutic Goods Administration)

<https://www.tga.gov.au/>

１．ビタミン B 6 を含む健康サプリメントが末梢神経障害を引き起こす可能性がある

Health supplements containing vitamin B6 can cause peripheral neuropathy

10 November 2022

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/health-supplements-containing-vitamin-b6->

can-cause-peripheral-neuropath

**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887回）の開催について　2023/1/26**

**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5年1月31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

　　　・農薬 １品目（農林水産省からの説明）　グリホサート

（２）企画等専門調査会における審議結果について

　　　・令和４年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について

　　　・令和５年度食品安全委員会運営計画について

　　　・令和４年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果及び令和５年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について

（３）添加物専門調査会における審議結果について

　　　・「ポリビニルアルコール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）農薬第四専門調査会における審議結果について

　　　・「キザロホップエチル及びキザロホップＰテフリル」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（５）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　・「次硝酸ビスマス」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

　　　・「次硝酸ビスマスを有効成分とする牛の乳房注入剤(オルベシール)」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（６）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「グルホシネート」に係る食品健康影響評価について

　・遺伝子組換え食品等「長鎖多価不飽和脂肪酸含有及びイミダゾリノン系除草剤耐性セイヨウナタネLBFLFK」

（７）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、1月30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、1月31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12月10日から令和4年12月23日）2023/1/12**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=12&from_day=10&to=struct&to_year=2022&to_month=12&to_day=23&max=100>

**４．****[農水省関係](C:\\Users\\chichi2\\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***千葉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64例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230126_2.html>

　　千葉県匝瑳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64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）千葉県匝瑳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64例目、1月22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。

**■***NEW***群馬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62例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230126.html>

　　群馬県前橋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62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）群馬県前橋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62例目、1月19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。

**■***NEW***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（和歌山県、宮城県、鳥取県及び佐賀県）　2023/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230126_6.html>

　　本日より、和歌山県、宮城県、鳥取県及び佐賀県からの香港向けの家きん由来製品の輸出が再開されましたのでお知らせします。

概要

令和4年10月28日に高病原性鳥インフルエンザの今シーズン国内一例目が発生して以降、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港当局からは非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

これまで、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、香港当局との間で高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた和歌山県、宮城県、鳥取県及び佐賀県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました。

これにより、本日から、動物検疫所において香港向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

引き続き、他の輸出先国・地域との協議を行ってまいります。

**■***NEW***千葉県旭市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内53例目）に係る移動制限の解除について　2023/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230126_5.html>

　　千葉県は、同県旭市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内53例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和5年1月26日（木曜日）午前0時（1月25日（水曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）千葉県は、令和5年1月3日に同県旭市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内53例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）千葉県は、令和5年1月20日に当該搬出制限を解除しました。

（3）今般、千葉県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和5年1月4日の翌日から起算して21日が経過する令和5年1月26日（木曜日）午前0時（1月25日（水曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***滋賀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及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2023/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230126_4.html>

　　本日（1月26日（木曜日））、滋賀県大津市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内66例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：滋賀県大津市

飼養状況：6羽（だちょう（エミュー））

疫学関連農場：滋賀県大津市（1農場、約40羽（採卵鶏））

2.経緯

（1）昨日（1月25日（水曜日））、滋賀県は、同県大津市の農場から、家きんの死亡がみられる旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（1月26日（木曜日））、当該家きん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。

**■***NEW***埼玉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及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2023/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230126_3.html>

　　本日（1月26日（木曜日））、埼玉県行田市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内65例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：埼玉県行田市

飼養状況：約3千羽（あひる（あいがも））

2.経緯

（1）昨日（1月25日（水曜日））、埼玉県は、同県行田市の農場から、死亡羽数の増加がみられる旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（1月26日（木曜日））、当該家きん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。

**■***NEW***広島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63例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/1/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230125.html>

　　広島県世羅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63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）広島県世羅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63例目、1月21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。

**■***NEW***埼玉県狭山市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内50例目）に係る移動制限の解除について　2023/1/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230125_1.html>

　　埼玉県は、同県狭山市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国50例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和5年1月25日（水曜日）午前0時（1月24日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）埼玉県は、令和4年12月30日に同県狭山市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内50例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）埼玉県は、令和5年1月20日に当該搬出制限を解除しました。

（3）今般、埼玉県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和5年1月3日の翌日から起算して21日が経過する令和5年1月25日（水曜日）午前0時（1月24日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***群馬県前橋市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内52例目）に係る移動制限の解除について　2023/1/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230125_2.html>

　　群馬県は、同県前橋市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内52例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和5年1月25日（水曜日）午前0時（1月24日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）群馬県は、令和5年1月1日に同県前橋市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内52例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）群馬県は、令和5年1月19日に当該搬出制限を解除しました。

（3）今般、群馬県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和5年1月3日の翌日から起算して21日が経過する令和5年1月25日（水曜日）午前0時（1月24日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***滋賀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61例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/1/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230124.html>

　　滋賀県大津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61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）滋賀県大津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61例目、1月19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。

**■***NEW***青森県三沢市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内35例目）に係る移動制限の解除について　2023/1/23**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230123.html>

　　青森県は、同県三沢市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内35例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和5年1月21日（土曜日）午前0時（1月20日（金曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）青森県は、令和4年12月15日に同県三沢市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内35例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）青森県は、令和5年1月14日に当該搬出制限を解除しました。

（3）今般、青森県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和4年12月30日の翌日から起算して21日が経過する令和5年1月21日（土曜日）午前0時（1月20日（金曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***海外における食品添加物規制（着色料）の早見表の公開　2023/1/23**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/seizo/230123.html>

　　加工食品の輸出を促進するため、一般財団法人食品産業センターが、今年度農林水産省の補助事業「令和3年度補正 加工食品の国際標準化事業」を活用し、着色料について早見表を作成しました。

1.概要

　食品添加物は、国・地域ごとに定義、使用基準、用途等が異なることから、食品製造事業者が輸出に取り組むに当たっての障壁となっているとの声が聞かれます。

　 このような状況に対応するため、食品添加物のうち、食品製造事業者から特に要望の多かった着色料について、一般財団法人食品産業センターが主な輸出先10の国・地域 (米国、EU（英国含む）、中国、タイ、香港、豪州、台湾、韓国、シンガポール、ベトナム) の規制に対応した着色料の代替利用に役立つ早見表を作成しました。

2.公開先

一般財団法人 食品産業センター HP

公開リンク :　 <https://yushutukisei.com/>　（外部リンク）

早見表はこちら↓

<https://yushutukisei.com/food_additives_list/>

お問合せ先

新事業・食品産業部食品製造課加工食品輸出班　担当者：忠田、桜井、吉田、中村

代表：03-3502-8111（内線4167）　ダイヤルイン：03-6744-2068

**■***NEW***千葉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及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2023/1/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230122.html>

　　本日（1月22日（日曜日））、千葉県匝瑳市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内64例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：千葉県匝瑳市

飼養状況：約14万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（1月21日（土曜日））、千葉県は、同県匝瑳市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（1月22日（日曜日））、当該家きん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。

**■***NEW***広島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及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2023/1/21**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230121.html>

　　本日（1月21日（土曜日））、広島県世羅町の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内63例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：広島県世羅町

飼養状況：約12.8万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（1月20日（金曜日））、広島県は、同県世羅町の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（1月21日（土曜日））、当該家きん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。

**■***NEW***株式会社べジプロにおける生鮮農産物の不適正表示に対する措置について　2023/1/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/230120.html>

　　農林水産省は、株式会社べジプロ（本社：鹿児島県鹿児島市東開町13番地38。法人番号7340001018983。以下「べジプロ」という。）が、生鮮農産物カットごぼう及びカットにんじんの原産地について、中国産であるにもかかわらず、「国産」と事実と異なる表示をし、販売していたことを確認しました。

このため、本日、べジプロに対し、食品表示法に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行いました。

1.経過

農林水産省九州農政局が、令和3年10月14日から令和5年1月10日までの間、べジプロに対し、食品表示法（平成25年法律第70号）第8条第2項の規定に基づく立入検査等を行いました

この結果、農林水産省は、べジプロが、生鮮農産物カットごぼう及びカットにんじんの原産地について、中国産であるにもかかわらず、容器包装に貼付した表示シールに「国産」と事実と異なる表示をし、少なくとも令和2年10月1日から令和3年10月31日までの間に、カットごぼう14,731.3kg及びカットにんじん19,618.4kg、合計34,349.7kgを業務用生鮮食品として中間流通業者及び製造業者に販売したことを確認しました。

2.措置

べジプロが行った上記1の行為は、食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第28条において準用する同基準第23条第1項第9号の規定に違反するものです（別紙参照）。

このため、農林水産省は、べジプロに対し、食品表示法第6条第1項の規定に基づき、以下の内容の指示を行いました。

（指示の内容）

(1) 販売する全ての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については、速やかに食品表示基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。

(2) 販売していた食品について、食品表示基準に定められた遵守事項が遵守されていなかった主な原因として、正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に対する認識の欠如並びに食品表示制度についての内容確認及び管理体制の不備があると考えられることから、これらを含めた原因の究明・分析を徹底すること。

(3) (2)の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にするとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後、販売する食品について、食品表示基準に違反する不適正な表示を行わないこと。

(4) 全役員及び全従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。

(5) (1)から(4)までに基づいて講じた措置について報告書にとりまとめ、令和5年2月20日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

参考

本件について、農林水産省九州農政局でも同様のプレスリリースを行っております。

食品表示法違反の事実に対しては、食品表示連絡会議を構成する各行政機関（消費者庁、警察庁、国税庁、農林水産省）で連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。

添付資料

別紙 食品表示法（抜粋）、食品表示基準（抜粋）(PDF : 126KB

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/230120-1.pdf)>

参考 べジプロの概要(PDF : 67KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/230120-2.pdf>

**お問合せ先**

**消費・安全局 消費者行政・食育課 米穀流通・食品表示監視室　担当者：佐久間、綾戸**

**代表：03-3502-8111（内線4634）ダイヤルイン：03-6738-7170**

**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***「保健機能食品について」のページを更新しました。　2023/1/26**

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

**■***NEW***アシスト株式会社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2023/1/24**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/031886/>

　　消費者庁は、本日、アシスト株式会社に対し、同社がアクガレージ株式会社と共同して供給する 「ジュエルアップ」と称する食品及び「モテアンジュ」と称する食品に係る表示について、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

アシスト株式会社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:420.0 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms212_230124_01.pdf>

別紙[PDF:4.7 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms212_230124_02.pdf>

参考1～参考3[PDF:486.1 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms212_230124_03.pdf>

別添1[PDF:281.3 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms212_230124_04.pdf>

別添2[PDF:191.6 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms212_230124_05.pdf>

**■***NEW***第7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12月26日)　2023/1/24**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/meeting_materials/review_meeting_004/031473.html>

**■***NEW***「食べものの安全」をスタンプラリーと動画で学ぼう!　2023/1/23**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/031501/>

　消費者庁では食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省と連携して、「食べものの安全を学ぼう!」をテーマに、「食品中の放射性物質」や「食中毒予防」について、親子で学べるスタンプラリーと動画を作成しました。

詳細

(1)スタンプラリー

令和4年11月12日(土)・13日(日)に開催されたイベント「Farm Love with ファーマーズ&キッズフェスタ 2022」で実施したスタンプラリーが携帯電話(スマートフォン)から体験できます。

下記のURLにスマートフォンでアクセスしてください。

「食べものの安全」をスタンプラリークイズで学ぼう!

<URL:anzenchan.com/2023>

※2023年3月31日までの限定公開となります。是非この機会に閲覧ください。

(2)動画

1)「放射線ってなぁに?」(約8分)

東京理科大学の川村康文教授が、身のまわりにある放射線などをわかりやすく解説。ふだん目で見ることのできない放射線(飛跡)を可視化した映像も見られます。

<https://www.food-safety.caa.go.jp/oyako2022/radiation.mp4>

2)「食中毒を防ぐ方法は?」(約11分)

食中毒予防に関して毎日の習慣にしてほしいことを、アンちゃんとゼンちゃんがクイズを交えて伝えます。食中毒予防の三原則 (つけない・ふやさない・やっつける)を学びながら、5つのクイズに挑戦します。

<https://www.food-safety.caa.go.jp/oyako2022/prevention.mp4>

公表資料

「食べものの安全」をスタンプラリークイズで学ぼう![PDF:335.5 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/comsumer_safety_cms_20230123.pdf>

関連リンク

「食べものの安全」をスタンプラリークイズで学ぼう!(食品安全総合情報サイト)

<https://www.food-safety.caa.go.jp/oyako2022/>

動画「放射線ってなぁに?」(食品安全総合情報サイト)

<https://www.food-safety.caa.go.jp/oyako2022/radiation.mp4>

動画「食中毒を防ぐ方法は?」(食品安全総合情報サイト)

<https://www.food-safety.caa.go.jp/oyako2022/prevention.mp4>

食品安全総合情報サイト

<https://www.food-safety.caa.go.jp/>

**■***NEW***東電福島第一原発におけるALPS処理水の海洋放出と日本の食品の安全性について**

<https://www.caa.go.jp/about_us/minister/kono2_message_003/>

　　消費者及び食品安全担当大臣として、東電福島第一原発におけるALPS処理水の海洋放出と、日本の農林水産物や食品の安全性について、お話いたします。

東電福島第一原発では、原子炉建屋等から、日々発生する放射性物質を含んだ水を、浄化処理しています。その結果、トリチウム以外の放射性物質について、規制基準を満たすまで浄化されたものをALPS処理水と言います。そのALPS処理水を、トリチウムも規制基準以下になるまで海水で大幅に希釈し、海洋放出する方針です。

このトリチウムは、雨水や海水など自然界にも広く存在し、水道水や食料を通して私たちの身体(からだ)にも取り込まれています。しかし、トリチウムは水と一緒に排出され体内には蓄積いたしません。また、食物連鎖で魚など水産物の体内に濃縮されることもありません。

国内外の原子力施設においても、各国の基準を守った上で、海洋や大気に排出されています。

海洋放出後も、海水や水産物中のトリチウムのモニタリングを行います。結果は、分かりやすく情報提供します。

日本の食品には、放射性物質に関し、世界標準に比べ極めて厳しい基準値による検査と、出荷制限等の厳格な安全対策が講じられています。国内外へ流通する全ての食品に、科学的な安全性が確保されています。

引き続き、内外の消費者の皆様には、日本産食品を堪能していただきたいと思います。

消費者庁YouTube

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

日本語 補足説明資料 [PDF:285KB]

<https://www.caa.go.jp/about_us/minister/kono2_message_003/assets/consumer_safety_cms203_230118_01.pdf>

英語版はこちら

<https://www.caa.go.jp/en/about_us/topics/alps/>

**■***NEW***株式会社CLO2 Labに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について**

**2023年01月20日**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/031846/>

**消費者庁は、本日、株式会社CLO2 Labに対し、同社が供給する「オキサイダー 置き型 90g」、「オキサイダー 置き型 180g」及び「オキサイダー 置き型 320g」と称する商品に係る表示について、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CLO2 Lab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:3.7 MB]**

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230120_1.pdf>

**株式会社ＣＬＯ２ Ｌａｂに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について**

**消費者庁は、本日、株式会社ＣＬＯ２ Ｌａｂ（以下「ＣＬＯ２ Ｌａｂ」といいます。）に対し、同社が供給する「オキサイダー 置き型 ９０ｇ」、「オキサイダー 置き型 １８０ｇ」及び「オキサイダー 置き型 ３２０ｇ」と称する商品に係る表示について、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（別添参照）を発出しました。**

**１ 違反行為者の概要**

**名 称 株式会社ＣＬＯ２ Ｌａｂ（法人番号 4140001074694）**

**所 在 地 兵庫県西宮市甲陽園西山町３番５号**

**代 表 者 代表取締役 安部 都兼**

**設立年月 平成２３年９月**

**資 本 金 ５０００万円（令和５年１月現在）**

**２ 課徴金納付命令の概要**

1. **課徴金対象行為（違反行為）に係る商品**

**「オキサイダー 置き型 ９０ｇ」、「オキサイダー 置き型 １８０ｇ」及び「オキサイダー 置き型 ３２０ｇ」と称する商品（以下「本件商品」という。）**

1. **課徴金対象行為**

**ア 表示媒体**

**(ｱ) 商品パッケージ**

**(ｲ) 「ＯＸＩＤＥＲ オキサイダー」と称する自社ウェブサイト（以下「自社ウェブサイト」という。）**

**(ｳ) 地上波放送を通じて放送したテレビコマーシャル（以下「テレビコマーシャル」という。）**

**(ｴ) 「ＹｏｕＴｕｂｅ」と称する動画共有サービスにおける動画広告（以下「動画広告」という。）**

**イ 課徴金対象行為をした期間**

**令和２年７月１日から令和３年１２月２０日までの間**

**ウ 表示内容（表示例：別紙１ないし別紙５）**

**例えば、「オキサイダー 置き型 ９０ｇ」について、令和２年７月１日から令和３年１２月２０日までの間、商品パッケージにおいて、「室内空間の菌・ウイルス・悪臭を除去！」等と表示するなど、別表１「対象商品」欄記載の商品について、同表「表示期間」欄記載の期間に、同表「表示媒体・表示箇所」欄記載の表示媒体・表示箇所において、同表「表示内容」欄記載のとおり表示することにより、あたかも、同表「使用方法」欄記載のとおり本件商品を使用すれば、本件商品から発生する二酸化塩素の作用により、同表「場所」欄記載の場所において、室内空間に浮遊する菌又はウイルスが除菌又は除去される効果等の同表「効果」欄記載のとおりの効果が得られるかのように示す表示をしていた。**

**エ 実際**

**前記ウの表示について、消費者庁は、景品表示法第８条第３項の規定**

**に基づき、ＣＬＯ２ Ｌａｂに対し、期間を定めて、当該表示の裏付けなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めたところ、同社から資料が提出された。しかし、当該資料は、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示すものであるとは認められないものであった。**

**なお、前記ウの表示について、例えば、「オキサイダー 置き型 ９０ｇ」について、令和２年７月１日から令和３年１２月２０日までの間、商品パッケージにおいて、「・使用環境で、菌・ウイルス・カビ・ニオイ除去効果は異なります。」と表示するなど、別表２「対象商品」欄記載の商品について、同表「表示期間」欄記載の期間に、同表「表示媒体・表示箇所」欄記載の表示媒体・表示箇所において、同表「表示内容」欄記載のとおり表示していたが、当該表示は、一般消費者が前記ウの表示から受ける本件商品の効果に関する認識を打ち消すものではない。**

1. **課徴金対象期間　令和２年７月１日から令和４年２月１５日までの間**
2. **景品表示法第８条第１項ただし書に該当しない理由**

**ＣＬＯ２ Ｌａｂは、本件商品について、前記⑵ウの表示の裏付けとなる根拠を十分に確認することなく、前記⑵の課徴金対象行為をしていた。**

1. **命令の概要（課徴金の額）**

**ＣＬＯ２ Ｌａｂは、令和５年８月２１日までに、１０８９万円を支払わなければならない**

**【本件に対する問合せ先】**

**消費者庁表示対策課**

**電 話 ０３（３５０７）９２３９**

**ホームページ** <https://www.caa.go.jp/>

**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）**

**★広島国際空港「とろけるくりーむ大福、本気のめろんぱん」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：2023.2.20～27、正：2023.1.20～27）　2023/1/26**

**★寿屋「ことぶきのアーモンドバター」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2023.5.11、正：2023.2.11）　2023/1/25**

**★八社会「VALUE PLUS：旨味熟成しまほっけ（骨取り）」 - 返金　アレルゲン「大豆」の表示欠落　2023/1/25**

**★大創フーズ「サラミソーセージ」 - 返金／回収　アレルゲン表示の欠落　2023/1/25**

**★明石屋「国内産精米：丹精込めた自慢のお米、銘穂の里」 - 交換／回収　小石（1～2mm程度）混入のおそれがあるため　2023/1/24**

**★蔵家「ミニクロラスクSOU（シュガーバター風味）」 - 返金／回収　アレルゲン「ごま、鶏肉、豚肉」の表示欠落　2023/1/23**

**★大日食品「胡瓜切漬」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.1.30、正：23.1.23）　2023/1/23**

**★宮崎忠漬「九州産乾干し醤油大根」 - 交換／回収　充填時に使用する調味液の保存料添加不足が判明　2023/1/23**

**★紺田糀味噌造醸所「ゆず千枚、こんぶ千枚」 - 回収　保存料(ソルビン酸）が使用基準を超えていたため　2023/1/23**

**★倉島食品「五代目小玉こんにゃく」 - 回収　賞味期限の印字不良　2023/1/20**

**★東京グリーンシステムズ「メンチカツ弁当」 - 返金／回収　アレルゲン「豚肉、ゼラチン」の表示欠落　2023/1/20**

**★マミーマート「mami+EL　脂肪0プレーンヨーグルト」 - 返金／回収　通常商品と比較し粘度が低い商品があったため　2023/1/19**

**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★**

**■高松市の居酒屋で食中毒発生 店を３日間の営業停止処分に**

**01月25日　20時08分　香川NEWS WEB****香川県高松市**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/takamatsu/20230125/8030015054.html>

**食中毒の発生について（2023年1月25日発表）更新日：2023年1月25日**

**香川県高松市**

**カンピロバクター**

<http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/jigyosha/kankyo_eisei/shokuhin/press/eisei_up20230125.html>

　令和5年1月19日（木曜日）9時20分頃、市内の飲食店を利用したグループの代表者から、利用した10名のうち複数名が体調を崩している旨の連絡がありました。

このグループ（21～42歳　男性10名）を調査したところ、1月13日（金曜日）に屋島西町にある「和酒飯　山鳥屋島店」を利用しており、10名中7名が下痢、腹痛、発熱などの食中毒様症状を呈していることが判明しました。

この7名の有症者に共通する食事は、この施設で提供された食事しかないこと、有症者のうち6名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、有症者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致したこと、有症者のうち2名が医療機関を受診しており、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、令和5年1月25日（水曜日）から令和5年1月27日（金曜日）までの3日間の飲食店営業の停止処分としました。

なお、入院患者はなく、全員快方に向かっています。

**食中毒が発生　2023/1/25　香川県高松市**

**カンピロバクター**

<http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/jigyosha/kankyo_eisei/shokuhin/press/eisei_up20230125.files/gaiyou.pdf>

　１ 概要

令和５年１月 19 日（木）９時 20 分頃、市内の飲食店を利用したグループの代表者から、利用した 10名のうち複数名が体調を崩している旨の連絡がありました。

このグループ（21～42 歳 男性 10 名）を調査したところ、１月 13 日（金）に屋島西町にある「和酒飯 山鳥屋島店」を利用しており、10 名中７名が下痢、腹痛、発熱などの食中毒様症状を呈していることが判明しました。

この７名の有症者に共通する食事は、この施設で提供された食事しかないこと、有症者のうち６名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、有症者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致したこと、有症者のうち２名が医療機関を受診しており、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、令和５年１月 25日（水）から令和５年１月 27 日（金）までの３日間の飲食店営業の停止処分としました。

なお、入院患者はなく、全員快方に向かっています。

２ 摂食者数 10 名

３ 有症者数 ７名

４ 原因施設 所在地 高松市

施設名 和酒飯山鳥屋島店

５ 献立内容 鳥肝刺し、焼鳥、鳥タタキ、手羽先唐揚げ、お造り、野菜サラダ、枝豆、フライドポテトなど

６ 検体 調理器具等のふき取り（包丁、冷蔵庫の取っ手など 10 検体）

　　従業員便（４検体）

有症者便（７検体）

検査機関 高松市保健所 他

７ 原因食品 調査中

８ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

９ 行政処分

令和５年１月 25 日（水）から１月 27 日（金）までの３日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項

今年の食中毒発生件数及び患者数（今回を除く）

０件 ０名（うち死者０名、香川県全体では １件 34 名）

昨年の食中毒発生件数及び患者数

１件 ２名（うち死者０名、香川県全体では ５件 53 名）

**■同窓会の飲食店で42人食中毒　多気町、三重県が営業停止処分**

**1/22(日) 8:00配信　伊勢新聞　三重県多気町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8544ded1102064443516ef3ad23e1852f363a6c9>

**食中毒の発生について（令和５年１月２１日）****三重県多気町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0014700217.htm>

　概要

　令和５年１月１６日（月）、多気町内の住民から松阪保健所へ、「１月８日（日）の夕食に知人グループで多気町内の飲食店で会食した後、会食した中の複数名が１月１０日（火）頃から腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈している」との通報がありました。

　同保健所が調査したところ、１月８日（日）に多気町内の飲食店を利用した１グループ８７名中４２名が１月９日（月）から１４日（土）にかけて、同様の症状を呈していたことが判明しました。

　同保健所は、有症者に共通する食事が他にないこと、複数の有症者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで当該飲食店を営業禁止処分としました。

　なお、有症者は全員快方に向かっています。

**食中毒の発生について　2023/1/21　三重県多気町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001056712.pdf>

１ 概要

令和５年１月１６日（月）、多気町内の住民から松阪保健所へ、「１月８日（日）の夕食に知人グループで多気町内の飲食店で会食した後、会食した中の複数名が１月１０日（火）頃から腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈している」との通報がありました。

同保健所が調査したところ、１月８日（日）に多気町内の飲食店を利用した１グループ８７名中４２名が１月９日（月）から１４日（土）にかけて、同様の症状を呈していたことが判明しました。

同保健所は、有症者に共通する食事が他にないこと、複数の有症者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで当該飲食店を営業禁止処分としました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

２ 発病状況

１）喫食者 ８７名中 有症者数 ４２名（入院患者０名）

２）有症者の年齢構成

テーブル

自動的に生成された説明

３）有症者 最低年齢（１９歳、男女） 最高年齢（２０歳、男女）

４）主な症状 下痢（水様性１～５０回）、腹痛、発熱（３７．３℃～４０．０℃）

５）発病日時 令和５年１月９日（月）１４時から同月１４日（土）１１時

３ 原因施設

　所在地 多気郡多気町

　屋 号 蔵出し料理藏

業 種 飲食店営業

４ 原因食事

１）令和５年１月８日（日）に提供された夕食

２）原因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

３）主なメニュー ささみ刺身、鶏唐揚げ、刺身盛り合わせ（マグロ、ハマチ、タコ、タイ）、揚げ出し豆腐、エビ天巻き、カキフライ、だし巻き卵、大根サラダ、枝豆等

　　　※原因食品は、調査中です。

（参考） ※令和５年１月２１日（土）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

**■【行政情報追加】カレーを食べて食中毒　原因は「ウエルシュ菌」煮込み料理で発生　調理後はなるべく早く食べて　富山・射水1/17(火) 16:18配信　チューリップテレビ****富山県射水市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6e499519046c8969c0671f399ce09df6fd727c0b>

**食中毒の発生について　2023/1/17　富山県射水市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.toyama.jp/documents/14087/houdouhappyou050117.pdf>

　1 月 12 日（木曜日）15 時 50 分頃、射水市内の医療機関から「宿泊施設を利用した 10 名が、食中毒様症状を呈し受診した」旨、高岡厚生センター射水支所に連絡があった。

厚生センターが調査したところ、患者らは 1 月 11 日（水曜日）に射水市内の宿泊施設を利用しており、当該施設で 1 月 11 日（水曜日）に提供された夕食を喫食した利用客のうち 2 グループ 12 名が食中毒様症状を呈していることが判明した。

1.患者の状況（1 月 17 日（火曜日）9 時現在）

1. 喫食者数：2 グループ 12 名

2. 患者数：2 グループ 12 名（10 名が医療機関を受診し、入院者はなく全員快方に向かっている。）

3. 年齢：10～70 歳代（全て男性）

4. 主な症状：下痢、腹痛、嘔気

2.原因施設

1. 屋号：青山・有磯亭（あおやま・ありそてい）

2. 所在地：射水市

3. 業種：飲食店（食堂）

3.原因食品　カレー

4.病因物質　ウエルシュ菌

5.措置

高岡厚生センターは営業者に対して、1 月 17 日（火曜日）から 19 日（木曜日）までの 3 日間、食品衛生法に基づき営業停止を命じた。

6.指導事項

高岡厚生センターは営業者に対して、次の事項について指導した。

1. 食品は十分に加熱し、衛生的に保管・提供すること。

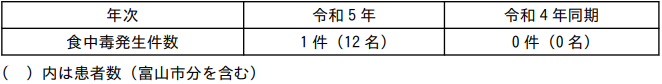
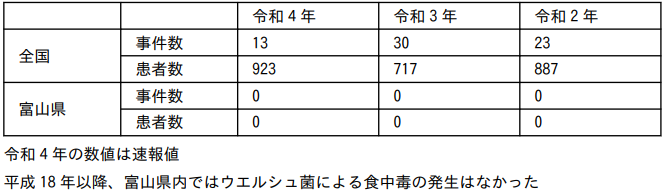
2. 前日調理は避け、保存する場合は速やかに冷却し、低温で保存すること。

3. 食中毒防止の三原則である「清潔」、「迅速」、「加熱又は冷却」を遵守すること。

4. 器具機材等は、洗浄消毒を徹底すること。

5. 調理従事者の体調管理に留意し、不調の場合は、調理に従事しないこと。

7.食中毒の発生状況（令和 5 年 1 月 17 日現在、本事例含む）

8.ウエルシュ菌による食中毒事例（過去 3 年）　

**★ウイルスによる食中毒★**

**■栃木市の高齢者施設でロタウイルス食中毒　利用者や職員など28人発症　うち1人死亡**

**1/26(木) 11:40配信　とちぎテレビ　栃木県栃木市**

**ロタウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c8b0f52fc481969bfc596510adc0d270abbe8f29>

**栃木県報道発表資料　2023年1月25日　栃木県栃木市**

**ロタウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/houdou/20230125syokucyuudokukinnsimeirei.html>

　◆食中毒の発生について

　　令和5（2023）年1月20日（金曜日）午前9時頃、栃木市内の医療機関から県南健康福祉センター（県南保健所）に「栃木市内の介護老人保健施設（以下「施設」という。）において、複数の入所者が下痢や嘔吐などの症状を呈している。」との通報があったため、同センターで調査を開始した。

　調査の結果、1月17日（火曜日）から18日（水曜日）までに施設において調理され、提供された食事を喫食した複数の入所者等が、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。

　　発症者と調理従事者の便からは、ロタウイルスが検出され、発症者の症状はロタウイルスによるものと一致していることや、患者の発症状況が一峰性で時間的に集積性が認められること、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、同センターは当該施設で提供された食事を原因とするロタウイルスによる食中毒と断定した。

　なお、現時点で、調査対象者数92名のうち、発症者数28名（死亡者1名含む）が確認されている。

**■福岡県京都郡の保育所で集団食中毒などの疑い　保健所は調査中**

**1/22(日) 2:43配信　RKB毎日放送****福岡県京都郡**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3fdbdea6be431dac62ce6536a9507a0b35d849f8>

**次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。　2023/1/21　福岡県京都郡**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230121.html>

１　事件の探知

　令和５年１月２０日（金）、京都郡の保育施設に通う、複数の園児及び職員が食中毒様症状を呈している旨、同郡町役場から京築保健福祉環境事務所に連絡があった。

２　概要

　同事務所が調査したところ、園児８１名のうち４２名が嘔吐又は下痢の症状を呈していることが判明した。なお、当該施設の園児及び職員は、施設が提供した食事を喫食している。

　現在、同事務所において食中毒及び感染症の両面から調査をすすめている。

３　発生日時 判明分：令和５年１月１６日（月）（初発）

４　摂食者数　調査中　判明分：８１名

５　症状　判明分：嘔吐、下痢

６　有症者数　調査中　判明分：４２名

　　　　　　　医療機関を受診しているが、入院しておらず、重篤な症状は呈した者はいない。

　　　　　　　なお、職員５名について、有症であるとの情報があり、現在調査確認中。



７　原因施設、原因食品、病因物質　調査中

８　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１月１７日現在。調査中の事件を除く。）



**保育施設における感染性胃腸炎の集団発生について　2023/1/20****福岡県京都郡**

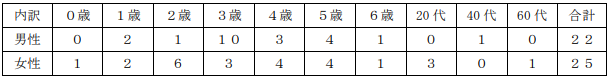
**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/182333.pdf>

令和５年１月２０日、京築保健福祉環境事務所管内の保育施設（京都郡内）から、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢の症状を呈しているとの報告がありましたのでお知らせします。

１ 発生状況

1. 初発患者の発症日 ： １月１６日 （２歳 女性、４歳 男性）
2. １月２０日までの発症者数 ： 園 児 ４２名（内訳は下表のとおり）

職 員 ５名（内訳は下表のとおり）

1. 主な症状 ： 嘔吐、下痢。１名がノロウイルスとの診断、重症者はいない。

　２ １月２０日の有症状者数４５名　（園児 ４０名、職員 ５名）

３ 原因　現在調査中

４ 行政対応

京築保健福祉環境事務所が当該施設に対して、健康調査及び疫学調査を実施の上、まん延防止の指導を行っている。

**■【1月21日記者発表】食中毒の発生について　神奈川県藤沢市**

**ノロウイルス**

<http://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/seiei/press/230120.html>

2023年1月19日（木曜日）に、市内の社会福祉施設から「通所者及び施設職員複数名が1月18日（水曜日）から腹痛、下痢、嘔吐等の体調不良を呈している。」との連絡が藤沢市保健所にありました。

当所で調査を行ったところ、通所者及び施設職員が下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈しており、いずれも当該施設が調理提供する給食を喫食していることを確認しました。

患者の共通食は当該給食のみであること、従事者及び患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、患者の症状及び発症までの潜伏期間がノロウイルスによるものと一致していること、当該施設等において、感染症を疑う情報がないこと、患者数の推移として、時間を横軸に描いたグラフ（流行曲線）が一峰性であること、医師から「食中毒患者等届出票」の提出があったことから、本日、当所はこの施設が調理提供した食事を原因と決定しました。

　発症日　1月18日（水曜日）午後1時30分から（調査中）

喫食者数　168名（調査中）

患者数　33名（調査中）

入院者数　1名（調査中）

主な症状　下痢、腹痛、嘔吐等

原因施設

所在地：神奈川県藤沢市

名称：社会福祉法人光友会　太陽の家

業種：飲食店営業

原因食品

1月17日（火曜日）及び18日（水曜日）に当該施設が調理提供した食事（調査中）

【主なメニュー】ハンバーグきのこソースがけ、ポテトサラダ、グラタン、コールスローサラダ等

病因物質　ノロウイルス

措置

2023年1月21日（土曜日）から営業禁止

2023年1月22日（日曜日）から禁止解除

**■園児や介護施設利用者ら142人、集団食中毒　昼食弁当からノロウイルス**

**1/21(土) 16:54配信　京都新聞　京都府亀岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a2d603cc0e33855bf85b0684ff328f219a838fbd>

**令和4年度の京都府における食中毒発生状況　2023/1/21****京都府亀岡市**

**ノロウイルス**

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

発病月日　2023/1/17

原因施設所在地　亀岡市

摂食者数　449

患者数　142

原因食品　1月16日に原因施設が製造した食事

原因物質　ノロウイルス

原因施設　弁当製造施設

**食中毒の発生について　2023/1/21　京都府亀岡市**

**ノロウイルス**

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

令和5年1月18日（水曜）、南丹保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知した件について直ちに調査を行った結果、亀岡市内の弁当製造施設が製造した食事を原因とする食中毒と断定しました。令和5年1月21日（土曜）、南丹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

1月18日（水曜）午前、南丹保健所に対し、管内の事業所から「1月16日（月曜）に昼食の弁当を食べた複数の社員が食中毒様症状を呈している。」と通報があった。

調査結果（1月21日（土曜）午前10時現在）

(1)有症者：7グループ142名（男性75名、女性67名：0才～95才）うち10名が医療機関を受診、入院者なし。いずれも快方に向かっている。

(2)主な症状：下痢、嘔吐、発熱

(3)病因物質：ノロウイルスGⅡ

(4)原因食事：1月16日（月曜）に当該施設が製造した食事

原因施設

(1)屋号：株式会社亀岡給食センターケイフーズ

(2)所在地：亀岡市

原因施設の特定理由

(1)有症者の共通食は、当該施設が製造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10名及び従事者4名からノロウイルスGⅡが検出された。（保健環境研究所等で検査を実施）

(3)有症者の症状と、ノロウイルスによる食中毒症状が類似している。

(4)患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

南丹保健所の対応

(1)原因施設の立入調査（調理従事者の検便、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（1月21日（土曜）から1月24日（火曜）までの4日間）

　※なお、営業者は、1月20日(金曜)から営業を自粛しています。

お問い合わせ

健康福祉部生活衛生課

京都市上京区下立売通新町西入薮ノ内町

電話番号：075-414-4773　ファックス：075-414-4780　[seikatsu@pref.kyoto.lg.jp](mailto:seikatsu@pref.kyoto.lg.jp)

**■県内児童ら１５人食中毒　高山のホテル、ノロ検出**

**1/21(土) 5:01配信　北國新聞社　岐阜県高山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ed0695aa867ebc7066f7a9842463f4d6a5c209f8>

**食中毒の発生（令和5年1月20日）　記事ID：0272711 2023年1月20日更新**

**岐阜県高山市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/272711.html>

1　探知

　令和5年1月18日（水曜日）9時30分頃、富山県厚生部生活衛生課から「1月12日（木曜日）から13（金曜日）にかけて高山市内のホテルに宿泊した複数名が嘔吐、発熱、腹痛等の症状を呈している。」旨、岐阜県生活衛生課へ連絡があった。

2　概要

　飛騨保健所が調査したところ、1月12日（木曜日）から13日（金曜日）に高山市内のホテル「合資会社平湯プリンスホテル」に宿泊した1グループ18人中15人が、1月14日（土曜日）から15日（日曜日）にかけて嘔吐、発熱、腹痛等の食中毒症状を呈し、うち10人が医療機関に受診していたことが判明した。

　飛騨保健所では、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

　なお、患者には入院した者はおらず、いずれも快方に向かっている。

3　発生状況

摂食者数　18人

有症者数　15人（男性 4人、女性11人）11歳　から　61歳

受診者数　10人　（入院 0人）

摂食日時　1月12日（木曜日）18時30分 1月13日（金曜日）7時00分

発病日時　1月14日（土曜日）5時00分　から　1月15日（日曜日）3時00分

主な症状　嘔吐、発熱、腹痛等

4　主なメニュー

　1月12日夕食：牛肉の陶板焼き、ます甘露煮、そば、ポテトサラダ等

　1月13日朝食：朴葉みそ、温泉卵、煮豆、サラダ等

5　原因食品　調査中

6　病因物質　ノロウイルス

7　原因施設

　屋　号：合資会社平湯プリンスホテル

　業　種：飲食店営業（料理旅館）

　所在地：高山市

8　検査　原因究明のため、引続き従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

9　措置

　飛騨保健所では、当該施設を1月20日（金曜日）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

　なお、営業禁止処分は、「合資会社平湯プリンスホテル」の厨房部分のみです。

10　発表資料

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/334617.pdf>

テーブル

自動的に生成された説明

**■令和5年鹿児島市食中毒発生一覧　2023/1/16　鹿児島県鹿児島市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kagoshima.lg.jp/kenkofukushi/hokenjo/seiei-shoku/kenko/ese/ese/shokuchudoku/documents/syokur05.pdf>

　発生年月日　2023/1/16

　喫食者数　122

　患者数　36

　原因食品　1月15、16、17日に提供した食事

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設　飲食店

　喫食場所　飲食店

**■【行政情報追加】とんかつ店の出前でノロウイルス食中毒　群馬・高崎市**

**2023/1/13 17:00　上毛新聞　群馬県高崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/227950>

**令和5年高崎市食中毒発生状況　群馬県高崎市　2023/1/12**

**ノロウイルス**

<http://www.city.takasaki.gunma.jp/docs/2014011801615/>

市内の飲食店で発生した食中毒事件について

　令和5年1月10日（火）午前10時30分頃、高崎市民より「1月6日に同じ職場の14名で高崎市内の飲食店の出前を利用したところ、9名が体調不良になった。」旨、高崎市保健所に連絡がありました。

　調査の結果、1月6日（金）の昼に下記施設から提供された食事を喫食した2グループ18名中13名が、腹痛、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

　検査の結果、発症者8名中7名及び当該施設の従事者3名中3名の便検体からノロウイルスGIIが検出されました。

　高崎市保健所は、患者の共通喫食が当該施設で提供された食事のみであったこと、患者の発症時間及び症状がノロウイルス食中毒による症例の特徴を有していたこと、患者及び調理従事者の便検体からノロウイルスが検出されたこと、患者を診断した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食品による食中毒と断定し、3日間の営業停止処分を行いました。

・患者数　13

・原因食品（推定）　1月6日に当該施設で提供された食事

・施設の名称　藤よし

　施設所在地　高崎市

・行政処分を行った理由

　令和5年1月6日（金）に当該施設において調理提供した食事を喫食した18名中13名に対して、腹痛、下痢、嘔吐、発熱等を主症状とするノロウイルスによる健康被害を生じさせたため。

・行政処分の内容　　営業停止　3日間（令和5年1月12日（木）～1月14日（土））

**■令和５年 食中毒の発生状況　2023/1/2　香川県綾歌郡**

**ノロウイルスGⅡ**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/659/r501sokuhou.pdf>

　発生年月日　2023/1/2

　発生場所　綾歌郡

　摂食者数　77

　患者数　34

　原因食品　調査中

　病因物質　ノロウイルスGⅡ

　原因施設　飲食店

　摂食場所　施設・病院

**★寄生虫による食中毒★**

**■飲食店でしめ鯖食べた20代女性が食中毒、胃からアニサキス　福井市保健所発表**

**2023年1月23日 午前7時10分　福井新聞****福井県福井市**

**アニサキス**

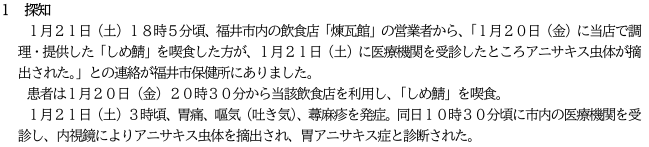
<https://www.fukuishimbun.co.jp/articles/-/1711267>

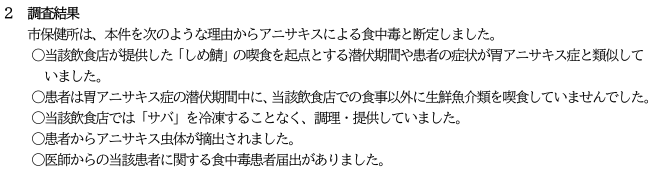
**アニサキスによる食中毒が発生しました　2023/1/22　福井県福井市**

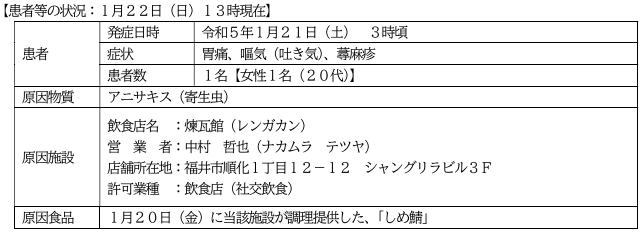
**アニサキス**

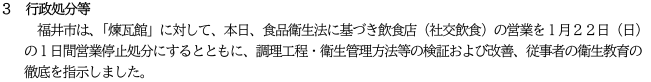
<https://www.city.fukui.lg.jp/fukusi/eisei/syokuhin/p020749_d/fil/HP2023-1.pdf>

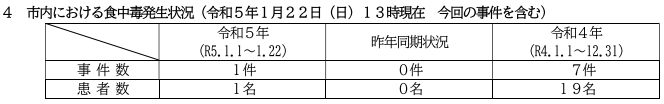


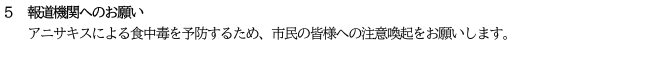












**■原因はヒラメ 弁当など食べた１０人食中毒**

**1/22(日) 17:06配信　あいテレビ　愛媛県四国中央市**

**クドア・セプテンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0d2e7e0ec036886a1543fc42e86fa63cae6b0ae9>

**食中毒の発生について　2023/1/20**　**愛媛県四国中央市**

**クドア・セプテンクタータ**

<https://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/shokuchuudoku/documents/230120_press.pdf>

　１ 概 要

令和５年１月１７日(火)、四国中央保健所に対し住民から「１月１６日夕方に仕出し弁当を喫食した９名のうち５名程度が嘔吐下痢等の食中毒様症状を呈している。」との連絡があった。

四国中央保健所が調査したところ、患者は２グループ１０名であり、いずれも同保健所所管内の飲食店が調理したヒラメを含む仕出し弁当又は会席料理を喫食しており、残品のヒラメからクドア・セプテンプンクタータ（以下「クドア」）が検出されたこと、患者に共通する食事は同飲食店で調理された食事のみであること、患者の症状等がクドアによる食中毒の特徴と一致することなどから、本件をヒラメの刺身及び握り寿司を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者はすでに回復している。

２ 発生状況（１月２０日（金）１２時現在 ）

(１)発生日時 １月１６日(月)２３時００分～１月１７日（火）４時００分

(２)喫食者数 ２グループ１７名 （男１３名、女４名）（年齢２９歳～８３歳）

(３)喫食日時 １月１６日(月)１８時ごろ

(４)発症者数 １０名(男７名、女３名) (年齢２９歳～８３歳)

(５)受診者数 ４名(男３名、女１名)（年齢２９歳～８３歳) (四国中央市内４医療機関)

(６)入院者数 ０名

(７)主な症状 吐き気、嘔吐、下痢等

(８)原因施設 四国中央保健所管内の飲食店

(９)原因食品 ヒラメの刺身及び握り寿司

(10)病因物質 クドア・セプテンプンクタータ

※なお、原因となったヒラメはすでに廃棄されており、原因施設の衛生管理及び食品の取扱いに問題は認められず、他に改善すべき事項がなかったことから厚生労働省通知に基づき不利益処分を行っていない。病因物質がクドアの場合は、当該ヒラメを廃棄等することにより食中毒の拡大・再発防止が可能であるため、他に改善すべき内容がない場合には、営業禁止及び停止の期間の設定は不要としている。

　【愛媛県内におけるクドアによる食中毒の発生状況】　テーブル

自動的に生成された説明

（メニュー）

グループ１

酢の物（ナマコ、フグ皮）

刺身（カンパチ、タイ、イクラ、マグロ）

握り寿司（ヒラメ、マグロ、玉子イクラ、ウニ、サーモン、貝柱）

焼き物（ステーキ、サワラ西京焼き、出し巻き卵、うなぎのかば焼き、アワビ・ホタテのバター焼き）

揚げ物（小フグ、レンコン、青梅、エリンギ）

バイ貝煮物

デザート（笹大福、甘平、いちご）

グループ２

酢の物（ナマコ、フグ皮）

刺身（カンパチ、ヒラメ、イカ、貝柱、フグ）

握り寿司（ヒラメ、マグロ、イクラ）

焼き物（サワラ西京焼き、豚肉八幡巻き）

揚げ物（山芋饅頭、カキとホタテのフライ）

寄せ鍋

吸い物

デザート（甘平、柿）

生ビール

赤ワイン

**■食品衛生法違反者の公表　2023/1/19　荒川区**

**アニサキス**

<https://www.city.arakawa.tokyo.jp/a032/kenkouiryou/eisei/syokuhin/ihanshakouhyou.html>

　公表年月日　令和5年1月19日

施設の業種　飲食店営業、魚介類販売業

施設の名称及び営業者等の氏名

施設の名称：角上魚類　南千住店

施設所在地

東京都荒川区

主な適用条項

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)第2条の規定による改正前の食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第6条第3号の規定に違反するので、法第55条を適用

※食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令(令和元年政令第123号)附則第2条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた者であるから、当該営業者に対する不利益処分については、この法を適用する。

不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

不利益処分等の内容

営業停止1日間(令和5年1月19日)(生鮮魚介類(冷凍品(零下20度で24時間以上の冷凍をしたものをいう。)を除く。)の生食用での調理、加工、販売)

備考

原因食品：令和5年1月6日に当該施設で調理、加工、販売された寿司又は刺身

原因物質：アニサキス

令和5年1月7日に患者1名が腹痛を発症

**★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★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■感染性胃腸炎患者等の発生について　2023/1/19　北海道函館市**

**感染症　調査中**

<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2022060300010/files/kansenseiityouenhaxtusei7.pdf>

　　令和５年１月１６日（月），函館市内の保育所において感染性胃腸炎患者およびその疑いのある者の発生を確認しましたので，その経過についてお知らせいたします。

記

１ 発生の探知

　　令和５年１月１６日（月），函館市内の保育所から，嘔吐，下痢等の症状を呈している園児が複数名発生している旨，市立函館保健所に通報があった。

２ 発生の概要

函館市内の保育所で，１月１０日（火）から１月１９日（木）にかけて園児１４名が，嘔吐や下痢等の症状を呈し医療機関において治療を受けた。

３ 現在の症状　１月１９日（木）現在，有症者は全員，回復もしくは快方に向かっている。

４ 経 過

　１月１０日（火） 当該保育所の園児で，嘔吐，下痢等の症状を呈する有症者が発生した。

１月１６日（月） その後，嘔吐，下痢等の有症者が複数名発生したため，当該保育所は市立函館保健所に通報した。

１月１８日（水） 函館市衛生試験所において，有症者の便検査を実施した結果，ノロウイルスは検出されなかった。

５ 感染経路　調査中

６ 対 応　ノロウイルスは検出されなかったが，症状，経過等からウイルス性の感染性胃腸炎の集団発生と判断し，市立函館保健所では，当該保育所に対し，園児・職員の健康状況の把握，手洗いの励行および保育所内の消毒等清潔の保持および注意喚起等，感染防止対策について指導を行った。

当該保育所においては，所内の消毒等の措置を行っている。

【ノロウイルス等が原因と考えられる市内の集団感染性胃腸炎の発生状況】

令和５年１月１９日（木）現在

テーブル

自動的に生成された説明

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■【感染症情報】インフルエンザが7週連続で増加 - 感染性胃腸炎も増加、RSウイルス感染症は横ばい　1/24(火) 14:45配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c160ebcfa71bf40bbf2ce1e137eee1953d9d2bfa>

**■市販の子供用せき止めシロップで３００人以上死亡…インドネシアなど３か国、有毒物質混入で**

**2023/01/24 10:04　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/world/20230124-OYT1T50084/>

**■有機フッ素化合物流出事案に係る水質調査結果をお知らせします　2023/1/20　青森県**

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/2022/72808.html>

　内容

令和4年1月に発生した米軍三沢基地における有機フッ素化合物を含む水の流出事案について、県、三沢市及び国土交通省は、姉沼、天狗森ため池(基地外)の排水路及び小川原湖において、有機フッ素化合物(PFOS(ピーフォス)及びPFOA(ピーフォア))の水質調査を実施しました。

今般、県、三沢市及び国土交通省の調査結果を取りまとめたので、下記のとおりお知らせします。

1 調査地点(別紙1のとおり)

姉沼(県)4地点、天狗森ため池(基地外)の排水路(三沢市)1地点、小川原湖(国土交通省)4地点の計9地点

2 採水年月日　令和4年12月6日

3 調査項目　有機フッ素化合物(PFOS及びPFOA)

4 調査結果(別紙2のとおり)

天狗森ため池(基地外)の排水路 :110 ng/L(暫定指針値50ng/L)

姉沼及び小川原湖:暫定指針値以下

5 今後の予定

姉沼及び小川原湖では暫定指針値以下でしたが、三沢市が調査した天狗森ため池の排水路で暫定指針値を超過したことから、水質の状況を把握するため、県及び三沢市では、引き続き水質調査を実施することとし、次回は2月の予定です。

なお、2月の調査については、国土交通省による小川原湖の調査はありません。

また、県による姉沼の調査は、姉沼の結氷により、1地点(地点④)で実施する予定です。

日程　2023年01月20日

添付資料

72808.pdf

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/files/2022/72808.pdf>

お問い合わせ

環境保全課水・大気環境グループ　野澤総括主幹

0177349242

**■インフルエンザ患者報告数が前週比1.7倍に - 厚労省が発生状況公表、9－15日の1週間**

**1/20(金) 17:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/25de0a3ab3c0a11bc8b5a6ee23edf4cca9414399>

**■県と松山市がノロウイルス食中毒注意報　感染性胃腸炎の報告急増**

**2023年1月20日（金）（愛媛新聞）**

<https://www.ehime-np.co.jp/article/news202301200223>

**ノロウイルスによる食中毒注意報を発令しました（令和5年3月30日まで）　愛媛県松山市**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kurashi/syokuhin/keikaku/20230120chuihou.html>

内容

　　ノロウイルスは、人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つです。

　　例年、ノロウイルスが原因の一つと考えられている「感染性胃腸炎」患者が急増すると、その1～2週間後に「ノロウイルスによる食中毒」が多発する傾向があります。

　　現在、愛媛県内の医療機関から報告された「感染性胃腸炎」患者数が急増していることから、ノロウイルスを原因とする食中毒を防止するため、愛媛県及び松山市では「ノロウイルスによる食中毒注意報」を発令しました。

発令期間

　令和5年1月20日（金曜日）から10週間　（令和5年3月30日(木曜日)まで）

ノロウイルスの感染経路は

ノロウイルスに感染した食品取扱者が食品を汚染した場合

　　ウイルスに感染すると、1週間程度（長ければ2～3週間）は便中にウイルスが排出されますので、症状が治まったからといって油断はできません。

汚染された二枚貝を、生あるいは十分加熱調理しないで食べた場合

　　 飲食店などで二枚貝を生で客等に提供することはリスクを伴います。

患者のふん便やおう吐物から二次的に感染した場合

　　家庭や共同生活施設などで、おう吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。（食中毒とは区別されます。）

ノロウイルス食中毒の予防方法

調理前やトイレの後の手洗い消毒を徹底しましょう。

手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。

まな板、包丁、ふきん等は、熱湯や消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム等）を用いて消毒しましょう。

二枚貝の生食は避け、十分に加熱（85～90℃、90秒間以上）しましょう。

調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など風邪に似た症状があったときは、調理行為に携わらないようにするとともに、医療機関等に早めに受診しましょう。

二次感染を予防するため、患者の便やおう吐物の処理時は、直接接触しないよう細心の注意を払いましょう。片づけた後は、よく手を洗い、うがいをしておきましょう。

参考資料

お知らせ（PDF：207KB）

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kurashi/syokuhin/keikaku/20230120chuihou.files/R4-oshirase-noro.pdf>

リーフレット（PDF：201KB）

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kurashi/syokuhin/keikaku/20230120chuihou.files/R4-leaf-noro.pdf>