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

**食科協かわら版　No.382　（2023年度No.10）**　 　2023/3/10

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**

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



**先日　確定申告に行ってきました**

**旧築地市場跡　更地になっちまった　こうしてみると浜離宮が近いんですね**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**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) | **8-10** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **10-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-18** |
| **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** | **18-36** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

3月03日　　かわら版381号・かわら版ニュース＆トピックス315号を発行

3月07日　　かわら版ニュース＆トピックス316号を発行

3月10日　　かわら版382号・かわら版ニュース＆トピックス317号を発行

3月22日の勉強会は　現在申し込み数が98名です

**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***2023年３月７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遺伝子組換え食品等調査会 資料　2023/3/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31574.html>

**■***NEW***サル痘の患者の発生について　2023/3/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31661.html>

　　本日、以下の男性４名について、検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、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。



**■***NEW***サル痘の患者の発生について　2023/2/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31477.html>

　本日、以下の男性５名について、検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、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, カレンダー

自動的に生成された説明

**■腸管出血性大腸菌O26（VT2産生）が検出された｢馬刺し｣について（情報提供）**

**2023/2/26　医薬･生活衛生局食品監視安全課**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31452.html>

　　本日、横浜市から別添のとおり報道発表したとの連絡がありましたので、お知らせします。

　　報道各社におかれましては、消費者の方に対する情報提供と、対象商品を摂食しないよう注意喚起に御協力をお願いいたします。

**違反食品の発見について ～腸管出血性大腸菌 O26（VT2 産生）が検出された「馬刺し」について～　2023/2/26**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001063670.pdf>

　横浜市港南福祉保健センターが、令和５年２月 20 日（月）に港南区内の食肉販売店から「馬刺し」を抜取検査したところ、腸管出血性大腸菌 O26（VT2 産生）を検出しました。

当該品は、食品衛生法第６条第３号違反に該当するため、２月 25 日（土）、この食肉販売店に対し、販売の禁止と回収等を指示しました。また、加工者を所管する自治体に通報しました。

１ 違反食品

1. 商 品 名：馬刺し
2. 名 称：馬脂肪注入冷凍馬肉(生食用)
3. 包装形態：合成樹脂袋詰
4. 内 容 量：130g～350g/袋
5. 賞味期限：2023.10.4
6. 保存方法：-18℃以下
7. ロ ッ ト：500122
8. 加 工 者：(株)ヴェラジャパン

愛媛県松山市平田町 347-1

２ 検査結果　腸管出血性大腸菌 O26（VT2 産生）検出

　　　　　　検査機関：横浜市衛生研究所

　　　　　　　結果判明日：令和５年２月 25 日（土）

３ 違反内容 食品衛生法第６条第３号違反（病原微生物により汚染された疑いがある食品の販売）

４ 措 置 抜取検査を行った次の食肉販売店の営業者に対し、残品の販売禁止及び販

売品の回収等を指示しました。

　　　営 業 者：株式会社ニュー・クイック

　　　東京都中央区日本橋馬喰町一丁目 14 番５号日本橋Ｋビル９階

　　　販 売 店：富士ガーデン 上大岡店　横浜市港南区上大岡西 1-18-3

販売数量：79 個（調査中）

　　　販売期間：令和４年 11 月 15 日（火）～令和５年２月 20 日（月）（調査中）

　　　残品数量：15 個

５ 健康被害 現時点で、当該品を喫食した１名（港南区在住 30 歳代女性）が１月３日（火）から腹痛、下痢、血便等の症状を呈したことを確認していますが、因果関係については調査中です。なお、この方は一時入院していましたが、現在は退院し、軽快しています。

令和５ 年 ２ 月 2 6 日

横浜市保健所食品衛生課　港南福祉保健センター生活衛生課

横浜市記者発表資料 訂正版２月 27 日訂正

加工者を所管する愛媛県松山市から、加工者が届出した当該品の返品に関する問合わせ先「電話番号」に誤りがあったと連絡がありましたので訂正します。

６ 呼びかけ

1. 当該品の返品

　当該品がお手元に残っている場合は、食べずに返品をしてください。加工者が当該品の自主回収を行っています。

【返品方法】次のいずれかの方法

1. 購入された販売店への返品
2. 料金着払いにて以下まで冷凍宅配便

　（株）ヴェラジャパン 　 〒791-8001 愛媛県松山市平田町 347－1

問合せ先：089－917-7833 089-979-7833

1. 当該品を喫食して消化器症状を呈した方へ

腹痛、下痢、血便等の症状がある方は、医療機関へ受診して下さい。また、横浜市保健所感染症・食中毒緊急通報ダイヤルもしくは、最寄りの区福祉保健センター生活衛生課にお申し出ください。

【横浜市保健所 感染症・食中毒緊急通報ダイヤル】　電話：０４５－６６４－７２９３

※オペレーターが受付し、内容に応じて担当職員から御連絡させていただきます。

【各区の福祉保健センター生活衛生課】

・平日（８時 45 分から 17 時）

次の URL を御参照いただき、「各区の福祉保健センター生活衛生課（食品衛生担当・医務薬

務担当）」に御連絡ください。

[https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/hokenjo/shi-hokenjo/about.html#S02](https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/hokenjo/shi-hokenjo/about.html%23S02)

※写真データを御希望の場合、次のメールアドレスに御連絡ください。

[kf-syokuhoukoku@city.yokohama.jp](mailto:kf-syokuhoukoku@city.yokohama.jp)

【当該品の画像】

テキスト が含まれている画像

自動的に生成された説明

【当該品の画像 （表）】 　　　　　　　【当該品の画像 （裏）】

お問合せ先　横浜市保健所食品衛生課長 牛頭文雄 Tel 045-671-2435

港南福祉保健センター生活衛生課長 私市正利 Tel 045-847-8443

**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2023/3/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31653.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた以下について、解除を指示しました。

（１）　宮城県栗原市（旧栗駒町、旧鶯沢町、旧金成町及び旧花山村の区域のうち、県の定める管理計画に基づき管理される区域に限る。）で産出されたタケノコ

（２）　茨城県茨城町及び阿見町で産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）

（３）　利根川のうち境大橋の下流（支流を含む。ただし、霞ヶ浦、北浦及び外浪逆浦並びにこれらの湖沼に流入する河川、常陸利根川、印旛排水機場及び印旛水門の上流、両総用水第一揚水機場の下流、八筋川、与田浦並びに与田浦川を除く。）で採捕されたウナギ

１　宮城県に対して指示されていた出荷制限のうち、栗原市（旧栗駒町、旧鶯沢町、旧金成町及び旧花山村の区域のうち、県の定める管理計画に基づき管理される区域に限る。）で産出されたタケノコについて、本日、出荷制限が解除されました。

　　（１）本日付けの原子力災害対策本部から宮城県への指示は、別添１のとおりです。

（２）宮城県の申請は、別添２のとおりです。

２　茨城県に対して指示されていた出荷制限のうち、茨城町及び阿見町で産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から茨城県への指示は、別添３のとおりです。

（２）茨城県の申請は、別添４のとおりです。

３　茨城県及び千葉県に対して指示されていた出荷制限のうち、利根川のうち境大橋の下流（支流を含む。ただし、霞ヶ浦、北浦及び外浪逆浦並びにこれらの湖沼に流入する河川、常陸利根川、印旛排水機場及び印旛水門の上流、両総用水第一揚水機場の下流、八筋川、与田浦並びに与田浦川を除く。）で採捕されたウナギについて、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から茨城県への指示は、別添３のとおりです。

（２）本日付けの原子力災害対策本部から千葉県への指示は、別添５のとおりです。

（３）茨城県の申請は、別添６のとおりです。

（４）千葉県の申請は、別添７のとおりです。

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

【参考１】 原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

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

３～１０ （略）

【参考２】

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

（別添１）（PDF:91KB）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067292.pdf>

（別添２）（PDF:6,223KB）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067293.pdf>

（別添３）（PDF:77KB）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067294.pdf>

（別添４）（PDF:1,667KB）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067295.pdf>

（別添５）（PDF:76KB）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067296.pdf>

（別添６）（PDF:771KB）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067297.pdf>

（別添７）（PDF:1,353KB）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067298.pdf>

（参考資料）（PDF:1,385KB）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067299.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３３１報）　2023/3/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31463.html>

　２　緊急時モニタリング又は福島県の検査結果

　　　※ 基準値超過　１０件

　　　　　No. 33 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 34 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 35 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 580 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 36 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 190 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 38 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 270 Bq / kg )　 相馬市

　　　　　No. 39 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 750 Bq / kg )　 相馬市

　　　　　No. 48 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 49 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 470 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 53 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 54 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 190 Bq / kg )　 南相馬市

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３３０報）　2023/2/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31283.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.5/ 2023（2023.3.1）　2023/3/1**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202305m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 米国の複数州にわたり発生している原因食品不明のリステリア（ *Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 2 月 15 日付初発情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. エキノコックス症 ― 2019 年次疫学報告書

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）／欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症および食品由来アウトブレイクは増加傾向にあるものの新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミック前の水準を依然下回る

**【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）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 新しいハンドブックを発行：有効なリスクコミュニケーションのための 6 つの段階**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（06）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.5/ 2023（2023.3/1）　2023/3/1**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202305c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【BfR】 ドイツ連邦リスク評価研究所による MEAL Study の結果が現在利用可能に**

ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）がトータルダイエットスタディとして実施している MEAL Study の結果を無料で公開する。現時点では一部のみだが、今後数ヶ月のうちに徐々に公開していく。

＊ポイント： 先ずは汚染物質や栄養素に関する 2016-2019 年の MEAL Study のデータが公開され、物質ごとにデータを収載したエクセルファイルを誰でもダウンロードできます。以前の食品安全情報でもお伝えしましたが、ここ数年、諸外国の公的機関が「透明性」と「データの公開・共有」を強く意識していると感じています。

**【FDA】 CFR Title 21 Sec. 73.575 二酸化チタン**

米国の連邦食品・医薬品・化粧品法では、着色添加物として二酸化チタンの同定、規格、使用及び制限、表示、認証免除を規定しており、食品の重量の 1%を超えないことを条件に、食品の着色に一般的に安全に使用できることを認めている。

＊ポイント： 二酸化チタン製造業者協会（Titanium Dioxide Manufacturers Association）の発表によると、米国食品医薬品局（FDA）が欧州食品安全機関（EFSA）の 2021 年の意見をレビューした結果として、「入手可能な安全性試験では、二酸化チタンを着色添加物として使用することについて安全上の懸念は示されていない。FDA は、二酸化チタンを着色添加物として規格と使用条件に従って食品に安全に使用することを引き続き許可する。」という回答が FDA からあったとのことです。これまでに、カナダ保健省とオーストラリア・ニュージーランド食品基準局も FDA と同じ見解を発表していますので、現時点で食品添加物としての二酸化チタンの使用について安全上の懸念があると結論しているのは EFSA のみのようです。今年 10 月末から開催される第 97 回 JECFA 会合において二酸化チタン（INS 171）が評価される予定なので、どのような判断がなされるのか関心があります。

**【FTC】 健康製品コンプライアンスガイダンス**

米国連邦取引委員会（FTC）は、1998 年に発行した「ダイエタリーサプリメント：企業向け広告ガイダンス」を更新して差し替える。1998 年以降、FTC はダイエタリーサプリメントや食品、OTC 医薬品、ホメオパシー製品、健康器具、診断検査、健康関連アプリなどを含む製品を対象に、それらの安全性や有効性について虚偽又は誤解を招く広告 200例以上の裁定を行ってきた。今回の更新ではこれらの例を参照している。

＊ポイント： FTC の広告に関する法律では、広告は真実であり誤解を招くものであてはならない、広告主は製品の主張（claims）を十分に立証できなければならないとしています。ガイダンスには 50 以上の広告例とそれに対する FTC の見解が紹介されていて、とても興味深い内容になっています。それらの例を読むだけでも、FTC がどのような観点で広告内容を監視しているのかよく理解できます

**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893回）の開催について　2023/3/9**

**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3月14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）　発芽スイートルーピン抽出たんぱく質

　・農薬 ３品目（厚生労働省からの説明）

　　　　１−メチルシクロプロペン　クロルフルアズロン　テブフェンピラド

　　　・農薬及び動物用医薬品 １品目（厚生労働省からの説明）　ブロフラニリド

　　　・動物用医薬品 １品目（厚生労働省からの説明）　フェノキシエタノール

　　　・飼料添加物 １品目（厚生労働省からの説明）　3-ニトロオキシプロパノール

　・飼料添加物 １品目（農林水産省からの説明）　3-ニトロオキシプロパノール

　　　・動物用医薬品 ２品目（農林水産省からの説明）　バイオネンネ　リブケアFL

（２）農薬第三専門調査会における審議結果について

　　　・農薬「１,４-ジメチルナフタレン」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

　　　・肥料「菌体りん酸肥料」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

　　　・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（対象外物質）「酸化亜鉛」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「プロチオコナゾール」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「シフルフェナミド」に係る食品健康影響評価について

　・農薬「フェナミホス」に係る食品健康影響評価について

　　　・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（対象外物質）「次硝酸ビスマス」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品「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、3月13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、3月14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5年1月28日から令和5年2月10日）2023/3/2**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=1&from_day=28&to=struct&to_year=2023&to_month=2&to_day=10&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***新潟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78例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/3/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230308.html>

　　新潟県胎内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78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）新潟県胎内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78例目、3月6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***福岡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77例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/3/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230308_1.html>

　　福岡県福岡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77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）福岡県福岡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77例目、3月2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***Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！　2023/3/7**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230307.html>

　～各地の伝統的な加工食品や日本の奥深い発酵文化を紹介～

農林水産省は、各地域で選定された伝統的な加工食品を紹介するWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設しました。伝統食の特徴、歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等についてデータベース化しています。ぜひ、この図鑑で伝統食の魅力を再発見し、ご家庭での調理、外食企業でのメニュー化・商品開発、海外への発信・普及などにご利用ください。

　1.「にっぽん伝統食図鑑」とは

農林水産省は、地域固有の多様な食文化の保護・継承、認知拡大、輸出促進を目的にWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」を開設しました。伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食（地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた食品）の特徴、歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等をデータベース化しています。さらに、日本の伝統食には欠かすことのできない、発酵文化についても併せて紹介しています。

また、英語版Webサイトも同時に開設しました。

2.「にっぽん伝統食図鑑」の開設の背景

日本各地で古くから受け継がれている伝統食やそれを活用した料理に関する情報は各地に存在するものの、集約されていないことが課題でした。

また、海外で日本食レストラン数が約15万9千店（令和3年時点）を達成するなど、健康的で持続可能な食生活への関心の高まりから、日本の食文化や発酵食品に注目が集まり、海外向け情報の充実が求められてきました。

そのため、農林水産省はユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録されて10周年を迎える本年に、伝統食の「保護・継承」、「認知拡大」、「輸出拡大の促進」を目的に日本の各地域が誇る伝統食の情報をデータベース化し、国内外に発信する「にっぽん伝統食図鑑」を作成しました。

3.Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」のコンテンツ

［1］伝統食の選定基準

加工食品を基本とし、歴史性・地域性があるものや伝統的な製法を用いているものなどを中心に選びました。

必須項目　加工食品であること、入手ができること、地域性があること、伝統的な製法または保存技術を用いていること、歴史性があること

推奨項目　持続性（公共性）があること、輸出可能であること

［2］伝統食の分類

伝統食を以下の17種類に分類し、各カテゴリーの歴史、文化、特徴、種類などを説明しています。

農産　穀類、豆腐加工品、漬物、醤油・味噌・その他調味料、その他農産加工品

水産　乾物、塩漬け、調味加工品、練り物、くん製品、水産発酵食品、節類、海藻製品、その他水産加工品

畜産　畜産加工品

その他　菓子類、飲料

［3］地域の伝統食・アレンジレシピ

各地域で選定された地域固有の伝統食や、アレンジレシピを紹介しています。エリア検索も可能です。

令和4年度は福井県、奈良県、熊本県の情報（各県20品目／合計60品目）を掲載しました。このうち各県5品目、合計15品目は英語版Webサイトにも掲載しています。

また、次年度以降、他の都道府県についても順次掲載予定です。

［4］伝統食のPR動画

海外向けに代表的な伝統食を紹介する動画を掲載しています。

［5］発酵食品に関する記事

伝統食を知るうえで欠かせない、日本の奥深い発酵文化を詳しく紹介しています。発酵の歴史や、現代における発酵の役割などをまとめました。英訳版もありますので、国内外での情報発信にご活用ください。

4.「にっぽん伝統食図鑑」の活用方法

「にっぽん伝統食図鑑」は以下のように活用できます。

（1）伝統食の品目の歴史や文化、特徴を「知る」ことができます。

（2）伝統食を使ったアレンジレシピを「作る」ことができます。

（3）伝統食の品目画像をダウンロードして「活用する」ことができます。

※画像を使用する場合は、事前に農林水産省Webサイト「リンクについて・著作権」を確認し、出典を明記してください。

伝統食に関する情報収集、SNS等での情報発信、ご家庭での調理、外食企業でのメニュー化や食品製造企業での商品化など、様々な場面でご活用いただけます。

5.「にっぽん伝統食図鑑」URL

<https://traditional-foods.maff.go.jp>



**■***NEW***千葉県匝瑳市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内64・68・70例目）に係る移動制限の解除について　2023/3/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230306_4.html>

　　千葉県は、同県匝瑳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64・68・70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3月5日（日曜日）午前0時（3月4日（土曜日）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22日、27日、28日に同県匝瑳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64・68・70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2月27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2月11日の翌日から起算して21日が経過する令和5年3月5日（日曜日）午前0時（3月4日（土曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***千葉県横芝光町で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内75例目）に係る移動制限の解除について　2023/3/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230306_5.html>

　　千葉県は、同県横芝光町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75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3月6日（月曜日）午前0時（3月5日（日曜日）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2月10日に同県横芝光町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75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2月28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2月12日の翌日から起算して21日が経過する令和5年3月6日（月曜日）午前0時（3月5日（日曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***新―チリからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2023/3/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230306_3.html>

　農林水産省は、3月3日（金曜日）にチリ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

チリの家きん飼養施設において、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、チリ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

本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和5年3月3日（金曜日）にチリ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。

（参考）チリからの家きん肉等の輸入実績

　　　　　　　　　　　　　2020年　 2021年 2022年

家きん肉（トン） 24 　　　　　26 　　　　　53

（日本の総輸入量） （1,021,239） （1,093,263） （1,116,733）

家きんの卵（トン） 0 0 0

（日本の総輸入量） （23,218） （28,539） （26,925）

出典：財務省「貿易統計」

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

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

**■***NEW***新潟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2023/2/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230306.html>

**本日（3月6日（月曜日））、新潟県胎内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78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：新潟県胎内市**

**飼養状況：約68万羽（採卵鶏）**

**2.経緯**

**（1）昨日（3月5日（日曜日））、新潟県は、同県胎内市の農場から、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（3月6日（月曜日））、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。**

**■諫早湾干拓事業に係る請求異議訴訟の最高裁決定について　2023/3/2**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/nouti/230302_5.html>

　 平成22年の福岡高等裁判所の確定判決に係る請求異議訴訟について、令和5年3月1日付けの最高裁判所の決定を踏まえ、次のとおり、野村農林水産大臣談話を発表します。

**農林水産大臣談話**

有明海の再生を願う皆様へ

諫早湾干拓事業に係る請求異議訴訟について、今般、最高裁判所の決定により、開門の強制執行を「許さない」との判断を示した、令和四年三月の福岡高等裁判所の判決が確定しました。

開門の当否が争点となった一連の訴訟に関して、最高裁判所は、再び非開門を是認する判断を示しました。

平成二十二年に開門を命ずる福岡高等裁判所の判決が確定した後、国は開門義務の履行に向けて、最大限の努力を重ねましたが、結果としてその履行をなし得ませんでした。

同判決から今日に至るまでの国の対応について、開門、開門反対いずれの立場からも、厳しい御指摘があることは承知しております。国は、御指摘を真摯かつ謙虚に受け止めます。

また、平成二十二年の確定判決の勝訴原告であり、請求異議訴訟の相手方当事者でもある方々が、今回の最高裁の決定に対して、割り切れない思いを抱えておられることは、十分に理解できます。国としては、皆様の一刻も早い有明海再生を願う切実なお気持ちとこれまでの御労苦に思いを致しつつ、今後の取組を進めてまいります。

農林水産省としては、長く、混迷を深めたこの紛争の解決に向け、ときに司法の判断を仰ぎつつ、平成二十九年の農林水産大臣談話の発出をはじめ、和解に向けできる限りの尽力をしてきました。

これからも開門、開門反対の立場が鋭く対立する状況が続き、更なる訴訟の乱立をもたらす事態に陥った場合、結果として、地域の分断の解消が遠のくことが懸念されます。

有明海の再生は、開門、開門反対の立場にかかわらず、早期の実現を願う思いは同じです。

関係者一同が一致団結し、目的を共有しながら、適切な役割分担の下で効果的に取組を進め、成果を上げていく必要があります。

今後は、関係者の皆様が、平穏な環境の下で、積み重ねられた司法判断と最新の科学的知見に基づき、有明海の未来を見据えた「話し合い」を行い、「合意」した有明海再生の方策を、「協働」して実施していくべきです。

「対立」から「協働」へと関係を再構築し、有明海の未来をともに切り拓いていくために、開門を求める方々が、裁判ではなく、話し合いにより有明海再生を図っていくこれらの方向性に賛同していただけるのであれば、

国は、平成二十九年の農林水産大臣談話の趣旨を踏まえつつ、

1. 国、地方公共団体、漁業関係者、農業関係者等の関係者の「話し合いの場」を設けるとともに、

2. 関係者が、有明海再生の加速化を図るため合意し、協働して実施する各種方策を後押しするため、可能な範囲で、関係者の御意見を踏まえつつ、必要な支援を講じてまいります。また、

3. 訴訟当事者の方々が、国との関係で不安に感じられている事柄があれば、できる限りの寄り添った対応を行います。

有明海の水産資源については、沿岸の漁業団体から、一部の漁場で水産資源の回復の兆しが見られるとの声が寄せられています。

これからは、有明海の再生に必要な水産資源の回復に向けた調査についても、多様な方々の参画の下で進めてまいります。

道半ばにある回復の兆しを持続へと発展させ、一刻も早く、国民的資産である有明海を豊かな海として再生させるとともに、未来の成長へとつなげるため、全力を挙げてまいります。

関係者の皆様の御理解と御協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

添付資料

令和5年 農林水産大臣談話(PDF : 150KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/nouti/attach/pdf/230302_5-1.pdf>

　お問合せ先

農村振興局整備部農地資源課　担当者：荻野、菊地

代表：03-3502-8111（内線5477）ダイヤルイン：03-3502-8111

**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***食品表示基準、「食品表示基準について」及び「食品表示基準Q&A」を改正しました　2023/3/9**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_19.pdf>

**■***NEW***食物アレルギー表示に関する情報**

**くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて(令和5年3月9日事務連絡)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230309_03.pdf>

　消費者庁食品表示企画課

くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて

アレルゲンを含む食品に関する表示については、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第４条第１項の規定に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）により特定原材料を定めそれを含む加工食品に表示を義務付けるとともに、「食品表示基準について」（平成 27 年３月 30 日消食表発第 139 号消費者庁次長通知）により特定原材料に準ずるものを定め、それを含む加工食品に表示を推奨する運用をしているところです。

今般、くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、食品表示基準を改正し、特定原材料として新たにくるみを追加することになりました。

つきましては、経過措置期間はあるものの、食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」の「別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」による確認等を行うこと、これまでアレルゲンとしてくるみを表示していなかった食品関連事業者等においては、速やかに表示を行うことについて、関係者に対する周知をお願いします。

また、特定原材料に準ずるカシューナッツについては、現在、木の実類の中でくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することをより一層努めるよう周知をお願いします。

**■***NEW***食品表示基準の一部改正案に関する意見募集の結果の公示について　2023/3/9**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032438/>

**■***NEW***「特別用途食品の表示許可等について」の一部改正案に関する意見募集について　2023/3/9**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032366/>

**■***NEW***政府広報 暮らしに役立つ情報「不当な寄附勧誘行為は禁止!霊感商法等の悪質な勧誘による寄附や契約は取り消せます」が公開されました　2023/3/6**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_system/other/#law\_001](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/other/%23law_001)

**■***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」 (東京会場・大阪会場)　2023/3/2**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_communication/risk_commu_2021_004/index.html>

**開催概要**

**消費者庁は、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び経済産業省と連携して、東京都及び大阪府において、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」を開催しました。**

**東京会場**

**1. 日時及び場所**

**日時:　令和4年11月28日(月)13時30分～16時30分**

**場所:　CIVI研修センター 秋葉原(東京都千代田区神田須田町1-5-10)**

**2. 主催・共催**

**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**

**3. 参加者数　参加者数:　130名(会場参加:21名、オンライン参加:109名)**

**4. 内容**

**(1)基調講演「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**

**(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**

**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**

**【質疑応答】**

**消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、経済産業省**

**5. 動画　当日の収録動画を以下のサイトに掲載しています。**

**URL:**<https://www.food-safety.caa.go.jp/riskcom202302>

**大阪会場**

**1. 日時及び場所　日時:　令和4年12月14日(水)13時30分～16時30分**

**場所:　新大阪丸ビル別館(大阪府大阪市東淀川区東中島1-18-22)**

**2. 主催・共催**

**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**

**3. 参加者数　参加者数:　117名(会場参加:19名、オンライン参加:98名)**

**4. 内容**

**(1)基調講演　「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】**

**近畿大学原子力研究所 准教授 山田崇裕氏**

**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**

**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**

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

**5. 動画　当日の収録動画を以下のサイトに掲載しています。**

**URL:**<https://www.food-safety.caa.go.jp/riskcom202302>

**資料**

**基調講演資料(東京会場)「おさえておきたい科学的な知見」[PDF:3.0MB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_01.pdf>

**基調講演資料(大阪会場)「放射線の基礎知識～食と放射能の理解のために～」[PDF:4.0MB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_02.pdf>

**行政からの情報提供資料 「放射性物質に関する消費者意識調査結果のご紹介」[PDF:395KB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_03.pdf>

**行政からの情報提供資料「食品中の放射性物質の対策と現状について」[PDF:918KB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_04.pdf>

**行政からの情報提供資料「福島第一原発の廃炉に向けて(ALPS処理水の処分について)」[PDF:4.6MB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_05.pdf>

**担当:消費者安全課**

**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）**

**★ベーカリーメルシー（ゆめマート三田尻店）「ハンバーガーほか25品目」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.3.11、23.3.13、正：23.3.4、23.3.5、23.3.6）　2023/3/9**

**★明友「山形のずんだん餅」 - 返金／回収　ずんだ餡に異物混入の恐れがあるため　2023/3/9**

**★トゥーバトレーディング「CHOCOVIA ダークチョコレート オレンジ」 - 返金／回収　日本国内ではチョコレート商品への使用が認めていられないソルビン酸が検出されたため　2023/3/7**

**★キング醸造「梅酒 180ML瓶、ほか5商品」 - 返金／回収　瓶口部欠けのおそれがあることが判明　2023/3/6**

**★砂原漁業協同組合「ほたて活貝」 - 回収　麻痺性貝毒自主規制値超過　2023/3/6**

**★森漁業協同組合「ほたて活貝」 - 回収　麻痺性貝毒自主規制値超過　2023/3/6**

**★菅原商店「かな頭（魚介類乾燥品）」 - 返金／回収　ソルビン酸Kを検出（食品衛生法の基準値以内）　2023/3/6**

**★イズミ（ゆめタウン中津）「豆乳で作ったデザート豆腐豆花風（黒蜜入り、マンゴーソース入り）」 - 返金／回収　冷蔵保存を要する食品を常温で販売　2023/3/3**

**★林聡美（博多阪急）「サバのぬか炊き、ぬかそぼろ」 - 返金　アレルゲン「小麦、大豆を含む」の表示欠落　2023/3/3**

**★イオン「トップバリュ：清酒カップ」 - 交換／回　びん口部が破損しているおそれのある商品を出荷したことが判明　2023/3/3**

**★アイリス「生鮮にんじん（中国産）」 - 回収命令　フルオピコリド（農薬）0.02ppm検出（基準値:0.01ppm）　2023/3/3**

**★丸美屋食品工業「プラレールふりかけ たまご&やさい」 - 返金／回収　誤って〈さけ〉4袋を入れて出荷したことが判明（アレルゲン「さけ」の表示欠落）　2023/3/3**

**★プリマハム「味わい造り あらびきフランク」 - 返金／回収　一部の商品でパッケージのシール不良が発見されたため　2023/3/2**

**★加島屋「丸干いか」 - 返金／回収　保存方法の誤表示（誤：要冷蔵5℃以下、正：要冷凍-18℃以下）　2023/3/2**

**★下仁田物産「群馬県・下仁田特産の蒟蒻ゼリー ミックス」 - 返金／回収　マスカット味の原材料の誤表示（着色料(紅花黄・クチナシ)の入れ忘れ）　2023/3/2**

**★浜松ハム「焼豚ブロック」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落、賞味期限の誤表示、添加物の表示欠落　2023/3/2**

**★岩崎食品「まごころのお漬物（紅白大根）」 - 回収　賞味期限、保存方法の誤表示（誤：23.5.24、正：23.3.6）　2023/3/2**

**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★**

**■ホテルで食事した男女15人が食中毒　2日間の営業停止　兵庫・南あわじ**

**3/9(木) 21:27配信　神戸新聞NEXT　兵庫県南あわじ市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fed1392a294311797b06e564a6bb175c0f0faac7>

**営業許可施設等に係る行政処分　2023/3/9　兵庫県南あわじ市**

**調査中**

<http://web.pref.hyogo.lg.jp.cache.yimg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

　処分年月日　2023/3/9

　業種　飲食店営業

　施設名称　けひの海

　施設所在地　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2日間

**■食中毒が発生しました　2023/3/8　福岡県築上郡吉富町　3/3疑いとして発表したもの**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230308.html>

　次のとおり食中毒が発生したので発表します。

１　事件の探知

　令和５年３月２日（木）、築上郡の社会福祉施設から複数の入所者及び施設職員が食中毒様症状を呈している旨、京築保健福祉環境事務所に連絡があった。

２　概要

　　　京築保健福祉環境事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。

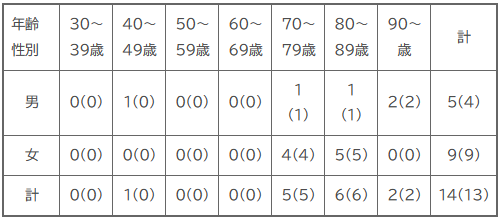
３　発生日時　令和５年３月１日（水）午後９時頃（初発）

４　摂食者数　５０名

５　症状　下痢、腹痛

　６　有症者数　１４名

　 　入所者は嘱託医の往診を受けているが、重篤な症状は呈した者はおらず、全員軽快している。



　()内は、受診者数

　７　原因施設、原因食品、原因物質

(1)原因施設

　 施設名：特別養護老人ホームさくら苑

　 業　 種：飲食店営業

　 所在地：築上郡吉富町

※なお、施設の給食業務については、上記営業者が委託を受けて行っています。報道機関各位におかれましては、施設へのお問い合わせは控えていただくよう、格段の御配慮をお願いします。

(2)原因食品　３月１日（水）に提供された食事

　〇提供メニュー（参考）

ごはん、千草焼き、ブロッコリー、青梗菜の中華煮、なめたけおろし、味噌汁

(3)病因物質　ウエルシュ菌

８　検査　有症者便からウエルシュ菌を検出した。

９　措置　北進産業株式会社に対し、当該施設における営業停止：２日間（３月８日～９日）

１０　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（３月８日現在。調査中の事件を除く。）



　　資料

食中毒（疑い） <https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/187608.pdf>

**記者発表資料　令和５年３月３日１４時４５分　福岡県築上郡吉富町**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/187191.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１ 事件の探知

令和５年３月２日（木）、築上郡の社会福祉施設から複数の入所者及び施設職員が食中毒様症状を呈している旨、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、入所者４９名のうち１３名、施設職員１名が３月１日（水）から下痢及び腹痛の症状を呈していることが判明した。なお、症状を呈した１４名は、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進めている。

３ 発生日時　判明分：令和５年３月１日（水）午後９時頃（初発）

４ 摂食者数　調査中　判明分：５０名

５ 症状　判明分：下痢、腹痛

６ 有症者数　調査中　判明分：１４名

　　入所者は嘱託医の往診を受けているが、重篤な症状は呈した者はいない。

テーブル

自動的に生成された説明

　７ 原因施設、原因食品、原因物質　調査中

８ 検査　福岡県保健環境研究所で有症者便等を検査予定

９ その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（３月３日現在。調査中の事件を除く）

テーブル

自動的に生成された説明

**■焼肉店で客5人が発熱や腹痛「カンピロバクター」が原因の食中毒　仙台**

**3/7(火) 17:56配信　tbc東北放送****宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/371d4a2d21d76792bf9a0973654df07a4b46d257>

**食中毒事件概要　2023/3/7**　**宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou_230307.html>

　発生概要

1.発生月日　令和5年2月24日　金曜日

2.原因施設

(1)屋号　　　　もつなべ・焼肉　間茶与詩（もつなべ・やきにく　まさよし）

(2)所在地　　　太白区

3.摂食者数　6名(男6名）

4.発症者数　5名(男5名)　年齢構成　10代3名、20代2名

　　　　　入院者1名　※現在退院し、快方に向かっている

　　　　　　通院者3名　※現在快方に向かっている

5.原因食品　2月23日木曜日祝日に当該施設で提供された焼肉ランチ（豚肉、豚ホルモン、鶏肉を含む）

6.病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

7.主症状　下痢、発熱（38度～40度）、腹痛

8.喫食日時　令和5年2月23日　木曜日祝日　11時30分頃

9.発症日時　令和5年2月24日金曜日12時頃から2月25日土曜日19時頃

発生探知と調査の概要

(1)3月3日金曜日、患者の家族から宮城野区保健福祉センター衛生課に「友人グループで太白区内の飲食店を利用したところ、2月25日土曜日から胃腸炎症状を呈し、入院した」旨の連絡があった。

(2)太白区および宮城野区保健福祉センター衛生課が調査を行ったところ、患者グループは2月23日木曜日祝日の昼に太白区内の飲食店を利用しており、共に飲食した4名も同様の症状を呈していることが判明した。また、当該施設は、客が自ら肉を焼く形態の飲食店であったが、食品衛生法で求めている客に対し食肉を十分に加熱して喫食する旨の注意喚起をしていなかった。

(3)医療機関および仙台市衛生研究所による検査の結果、発症者2名の便から食中毒の原因菌であるカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

(4)市保健所では次のことから、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

発症者の共通する食事のうち、カンピロバクター食中毒の原因となり得る食事を提供しているのは当該飲食店のみであること

発症者5名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、うち2名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと

患者を診察した医師から、食中毒の届け出があったこと

提供食品

焼肉超盛りランチ（豚カシラ、豚ホルモン、ボンジリ、鶏モモ、マカロニサラダ、キムチ、ご飯、みそ汁）

焼肉山盛りランチ（豚カシラ、豚ホルモン、ボンジリ、マカロニサラダ、キムチ、ご飯、みそ汁）

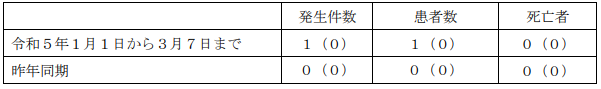
検査状況（仙台市衛生研究所）（3月7日火曜日時点）

発症者便　4検体（カンピロバクター・ジェジュニ1検体陽性、残り3検体は検査中）

※医療機関の検査分は含まない

行政処分等（仙台市保健所）　営業停止処分　3月7日火曜日から9日木曜日まで3日間

（参考）食中毒発生状況【宮城県内（ ）内仙台市分再掲】＊今回の発表は含まない



**★ウイルスによる食中毒★**

**■ノロウイルスによる食中毒の発生について　2023/3/8　熊本県八代市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/166670_387832_misc.pdf>

　本日、八代保健所から食中毒の発生について報告がありましたので、次のとおりお知らせします。

１ 概 要

３月６日（月）に、八代保健所管内の住民から八代保健所に「親族が勤務する事業所の従業員複数人が下痢、発熱等を呈している。」と連絡があった。

八代保健所の調査の結果、患者は職場の同僚等のグループで３月４日（土）に下記施設で食事をしており、３月５日（日）から３月７日（火）にかけて８人が下痢、腹痛等の症状を訴えていることが判明した。

八代保健所は、有症者の共通食が下記施設での食事のみであること、有症者の症状がノロウイルスによる食中毒の症状と一致すること、下記施設の調理従事者便及び有症者便からノロウイルスが検出されたことなどから、食品を調理し、提供した下記施設を原因とする食中毒と断定し、本日営業停止処分を行った。なお、有症者はいずれも快方に向かっている。

２ 発生年月日 令和５年（２０２３年）３月５日（日）（初発）

３ 喫食者数 １７人

４ 有症者数 ８人 １０～６０歳代　有症者のうち、医療機関受診者３人（入院０人）

５ 主な症状 下痢、腹痛、嘔吐等

６ 原因施設 営業施設名称 呑み喰い処 わさび

所在地 熊本県八代市

７ 原因食品 令和５年（２０２３年）３月４日（土）に調理し、提供した食品（推定）

８ 病因物質 ノロウイルスＧⅡ（有症者及び調理従事者便から検出）

９ 検査状況 検便（有症者、調理従事者）、検食、調理施設の拭き取り

10 営業停止期間 令和５年（２０２３年）３月８日（水）から３月９日（木）までの２日間

なお、当該施設は３月６日（月）から営業を自粛している。

11 今年（令和５年（２０２３年）１月以降）の食中毒発生状況（今回を含まない）

**■旅館でノロウイルス食中毒　客19人と調理従事者4人が感染　料理提供前に調理従事者1人に症状　3/8(水) 21:31配信　NBS長野放送****長野県北安曇郡内白馬村**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d983d7388d4e7e3419549e3f00e7f223c603bde8>

**大町保健所管内でノロウイルスによる食中毒が発生しました　長野県（健康福祉部）プレスリリース　2023/3/8　長野県北安曇郡内白馬村**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch230308.html>

　　本日、大町保健所は北安曇郡内の旅館を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和5年3月8日から令和5年3月10日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、2月23日夕食から2月24日夕食にかけて、当該施設で調理、提供したいずれかの食事を喫食した9グループ19名中の9グループ19名で、環境保全研究所及び関係自治体が行った検査により患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和5年2月28日の午後1時30分頃、関係自治体から「2月23日から2月25日にかけて長野県へ旅行に行き、当該施設を利用した2名のうち2名が、胃腸炎症状を呈している。」旨の連絡が大町保健所にありました。

【大町保健所による調査結果概要】

患者は、2月23日夕食から24日夕食にかけて、当該施設で調理、提供したいずれかの食事を喫食した9グループ19名中の9グループ19名で、2月24日午後11時頃から嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していました。

患者は、当該施設で調理、提供した食事を共通して喫食していました。

環境保全研究所及び関係自治体が行った検査により患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。

患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

以上のことから、大町保健所は当該施設で調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

**関連資料**　<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch230308.pdf>

**長野県（健康福祉部）プレスリリース 令和５年（2023 年）３月８日**

担当保健所 大町保健所

患者関係

発症日時 ２月 24 日 午後 11 時頃から

患者症状 下痢、嘔吐、発熱等

患者所在地 愛知県、東京都、岡山県 他

患者数及び喫食者数　患者数／喫食者数：19 名／19 名

（患者内訳）

男性：10 名（年齢：10 歳代～60 歳代）女性：９名（年齢：20 歳代～50 歳代）

入院患者数 ０名

医療機関受診者数 ８名（受診医療機関数：５か所）

原因食品 令和５年２月 23 日夕食から 24 日夕食にかけて当該施設で調理、提供した食事

病因物質 ノロウイルス

原因施設

施設名 割烹ホテルときわ亭

施設所在地 北安曇郡白馬村

営業許可業種 飲食店営業

【事件の探知】

令和５年２月 28 日の午後１時 30 分頃、関係自治体から「２月 23 日から２月 25 日にかけて長野県へ旅行に行き、当該施設を利用した２名のうち２名が、胃腸炎症状を呈している。」旨の連絡がありました。

【大町保健所による調査結果概要】

○患者は、２月 23 日夕食から２月 24 日夕食にかけて、当該施設で調理、提供したいずれかの食事を喫食した９グループ 19 名中の９グループ 19 名で、２月 24 日午後 11 時頃から下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈していました。

○患者は、当該施設で調理、提供した食事を共通して喫食していました。

○環境保全研究所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

○患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。

○患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

○以上のことから、大町保健所は当該施設で調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

措 置

食品衛生法に基づく営業の停止　令和５年３月８日から令和５年３月 10 日まで３日間

（この施設は３月２日から営業を自粛しています。）

検査結果 ノロウイルス

患者便：13 検体中 11 検体から検出

調理従事者便：５検体中４検体から検出

［参 考］

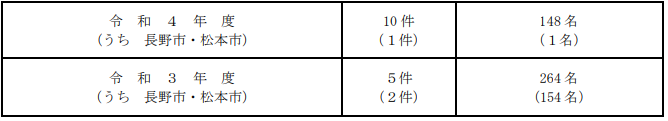
患者が喫食した主なメニュー

23 日夕食：お造り、陶板焼き、サワラの焼き物、冷そば、揚げ物、鍋 等

24 日朝食：切り干し大根、サバの焼き物、野菜サラダ、味噌汁、ご飯 等

24 日夕食：お造り、陶板焼き、サワラの焼き物、冷そば、揚げ物、鍋 等

［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）



**■食中毒発生概況について　2023/3/7　茨城県日立市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/r5_3_7gaikyo.pdf>

　１ 探知 令和５年３月４日（土）午前９時30分頃、日立市内の医療法人光風会 回春荘病院から「複数の入院患者が食中毒様症状を呈している。」旨の通報が日立保健所あて入った。

２ 事件の概況 日立保健所の調査によると、回春荘病院において、給食事業者である一冨士フードサービス株式会社が調理し提供した食事を食べた入院患者ら40名が、３月３日（金）午後６時頃から下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明した。

調査の結果、６名の入院患者便及び９名の調理従事者便からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致したこと、患者の共通食が病院で提供された食事のみであること、当該病院から食中毒患者届出票が提出されたことから、日立保健所は本日、当該営業者が提供した食事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：４７９０５事業所

所在地：日立市

業 種：飲食店営業

４ 原因となった食事　令和５年３月２日（木）に提供された食事（推定）

５ 病因物質 ノロウイルス

６ 発生日時 令和５年３月 3 日（金）午後６時頃（初発）

７ 摂食者数 28９名（男性 126 名 20 歳代～90 歳代、女性 163 名 20 歳代～100 歳代）

８ 患者数 40 名（男性 13 名 30 歳代～80 歳代、 女性 27 名 30 歳代～80 歳代）

９ 主症状 下痢、嘔吐、発熱

１０ 検査状況 拭き取り ： 12検体（施設、器具）

食 材 ： ５検体

検 便 ： 39検体（入院患者：６検体、調理従事者：33検体）

結 果 ：県衛生研究所が検査した結果、便 15 検体（入院患者６検体、調理従事者９検体）及び施設拭き取り１検体からノロウイルスが検出された。

１１ その他 行政処分（日立保健所）

営業種別：飲食店営業

食品衛生法に基づく営業禁止：令和５年３月７日（火）から

なお、当該施設は３月４日（土）から自主休業している。

資料提供

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）のノロウイルスによる食中毒発生状況



令和５年３月７日（火）

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

**■【大分】九重町のホテルでノロウイルスによる食中毒**

**3/6(月) 18:27配信　ＯＡＢ大分朝日放送****大分県九重町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a6ddd786be2764fbca50a4ba6e3b48c1c8af72a7>

**【食中毒発生状況】2023/3/6　大分県九重町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2178301.pdf>

　発生場所　九重町

　発生月日　2023/3/2

　摂食者数　4

　患者数　4

　病因物質　ノロウイルス

　原因食品　飲食店提供料理

　原因施設　飲食店（旅館）

**■仕出し弁当で教職員12人食中毒　ウイルス検出　京都・京丹後**

**3/7(火) 12:15配信　毎日新聞　京都府京丹後市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4ba8f82dcf5ffa8a91ab1e4a3eed2927b2f6074e>

**弁当食べた教職員ら12人が食中毒症状　ノロウイルス検出で営業停止処分**

**3/5(日) 20:02配信　京都新聞****京都府京丹後市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/846a5acbe7f62a78df6d3d9d096db39a2437cfcc>

**食中毒の発生について　2023/3/5　京都府京丹後市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/46shokuchudoku.html>

丹後保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、京丹後市内の飲食店が提供した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

令和5年3月5日（日曜）、丹後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

3月4日（土曜）午前、丹後保健所に対し、以下の飲食店を利用した者から「3月1日（水曜）に同じ弁当を喫食した者から食中毒様症状を有する者が多数発生した。」と連絡があった。

調査結果（3月5日（日曜）午後5時現在）

(1)有症者：1グループ12名（男性8名、女性4名：25才～59才）

うち4名が医療機関を受診、入院者なし。おおむね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：3月1日（水曜）に当該施設が提供した弁当

原因施設

(1)屋号：だいまるしょうゆ

(2)所在地：京丹後市

(4)許可業種：飲食店営業

原因施設の特定理由

(1)有症者の共通食は、当該飲食店が提供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3名及び原因施設の調理従事者1名の便からノロウイルスGⅡが検出された。（中丹西保健所で検査を実施）

(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。

丹後保健所の対応

(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、検便等）

(3)食品衛生法の規定による営業停止処分（3月5日（日曜）から3月6日（月曜）までの2日間）

※なお、営業者は、3月4日(土曜)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)

**■滋賀・高島市の飲食店で食中毒、ノロ検出　2日間営業停止3/4(土) 23:12配信　京都新聞**

**滋賀県高島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a6d77736b6d208547632fe0e6da6a8eca92481a3>

**食中毒事件速報（令和4年度第5号）　令和5年3月4日15時00分現在　滋賀県高島市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/330364.html>

　食中毒事件速報（令和4年度第5号）

発生日時　初発:令和5年3月1日（水）5時 ～ 終発:3月3日（金）19時30分

発生場所　高島市、大津市、大阪市、京都府宇治市

発症者等　発症者数:15人（8才～78才）、内訳:男性11人(8才～78才)、女性4人(27才～46才)、入院:0人 　食べた者の数:35人

発生状況（概要） 令和5年3月2日（木）14時頃、高島市内の医療機関から、「食中毒様症状の患者を診察した。」旨の連絡が高島保健所にありました。

高島保健所が調査したところ、2月28日（火）19時30分頃高島市内の飲食店「有限会社綿庄食品店」で会食した1グループ35人のうち15人が発症していることが判明しました。また、同グループは2月27日（月）の夕食および2月28日（火）の昼食に同店の提供した弁当も喫食していました。

これら発症者に共通する食事は同店が提供した食事、弁当のみであること、発症者の症状が類似していること、複数の発症者および同店の調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、また本日発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、高島保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状　腹痛、下痢:1～10 回以上、嘔吐:1～5回、発熱:37．8～38．7℃

現在の病状　発症者は全員快復に向かっている。

原因食品　2月27日（月）および28日（火）に提供された食事、弁当

病因物質　ノロウイルス

原因施設

施設所在地: 高島市

施 設 名 称: 有限会社綿庄食品店（わたしょうしょくひんてん）

業 種: 飲食店営業、魚介類販売業

措置　上記飲食店に対して、高島保健所長は、令和5年3月4日（土）から令和5年3月5日（日）の2日間を営業停止処分としました。なお、3月3日（金）は営業を自粛しています。

【発症者の所在地】　高島市7人、大津市6人、大阪市1人、京都府1人

【県内食中毒発生状況】

テーブル

自動的に生成された説明

　お問い合わせ

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室

電話番号：077-528-3643　FAX番号：077-528-4861

メールアドレス：[shokunoanzen@pref.shiga.lg.jp](mailto:shokunoanzen@pref.shiga.lg.jp)

**★寄生虫による食中毒★**

**■イワシの刺身食べた男性の胃から「アニサキス」腹痛・吐き気・じんましんなどの食中毒症状　宮城　3/7(火) 15:26配信　tbc東北放送****宮城県岩沼市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/34233bac2c00b83fa6cc981ee4da14465895e006>

**食中毒の発生について　2023/3/7　宮城県岩沼市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/44605/20230307syokutyudoku.pdf>

　［事件の概要］

令和５年３月６日（月）午後０時１５分頃，医療機関から「内視鏡検査で患者１名（宮城県在住）の胃からアニサキス虫体を摘出した」旨，塩釜保健所岩沼支所に通報があった。

塩釜保健所岩沼支所で調査したところ，当該患者は，３月５日（日）に岩沼市内の「ヨークベニマル岩沼店」で購入したイワシ（刺身）を同日午後８時頃に喫食し，翌日の６日（月）午前０時頃から腹痛，吐き気，じんましんの症状を呈していたことが判明した。

同支所は，医療機関で患者からアニサキスが摘出され，診察した医師から食中毒患者等届出があったこと，患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症のそれと矛盾しないこと，原因と考えられる食品が当該店舗で販売したイワシ（刺身）のみであることから，このイワシ（刺身）を原因とする食中毒と断定した。

なお，患者は快方に向かっている。 患 者 関 係

発 症 日 時 ３月６日（月）午前０時頃

主 な 症 状 腹痛，吐き気，じんましん

患 者 数 １名（３０代 男性）

受 診 者 数 １名

入 院 者 数 ０名

診療医療機関 塩釜保健所岩沼支所管内の医療機関

原 因 食 品 イワシ（刺身）

病 因 物 質 アニサキス

原 因 施 設

所在地 ：岩沼市

屋 号 ：ヨークベニマル岩沼店

業 種 ：魚介類販売業

措 置 ３月７日営業の一部停止１日間（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の取扱い）

担当保健所 塩釜保健所岩沼支所

（参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は，仙台市分を再掲]



**■食中毒事件速報（令和4年度第4号）　令和5年3月2日17時15分現在**

**滋賀県東近江市**

**アニサキス**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/330324.html>

　食中毒事件速報（令和4年度第4号）

発生日時　初発:令和 5年 2月 28日（火） 17時

発生場所　東近江市

発症者等　発症者数：1人（65才）、入院：1人

【内訳：女性1人（65才）】、食べた人の数：1人

発生状況（概要） 令和5年3月2日（木）9時30頃、東近江市内の医療機関から「2月28日（火）に店舗で購入した「しめさば」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。」旨の連絡が、東近江保健所にありました。

同保健所が調査したところ、患者は2月28日（火）12時に蒲生郡日野町内の「八百助」で販売されていた「しめさば」を購入し、同日12時30頃に家庭内で喫食したところ、17時頃から腹痛等を呈し、同日医療機関を受診し、3月1日（水）に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しめさば以外にはないこと、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、東近江保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状　嘔気、嘔吐（4回）、腹痛、悪寒、脱力感

現在の病状　入院中

原因食品　しめさば（推定）

病因物質　アニサキス（寄生虫）

原因施設　施設所在地: 蒲生郡日野町

施 設 名 称: 八百助（やおすけ）

業 種: 飲食店営業、魚介類販売業

措置　上記飲食店に対して、東近江保健所長は、令和5年3月2日（木）を営業停止処分としました。

【発症者の所在地】

東近江市1人

【県内食中毒発生状況】

テーブル

自動的に生成された説明

**■店で買ったフクラギの刺し身、夕飯で食べたら翌朝胃に痛み　福井の男性がアニサキス食中毒**

**3/4(土) 11:08配信　福井新聞ＯＮＬＩＮＥ　福井県鯖江市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1cd65b900d448d4b7677eecd6085087255ac77be>

**アニサキスを原因とする食中毒が発生しました　2023/3/2　福井県鯖江市**

**アニサキス**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pa09167772493411.pdf>

本日、丹南健康福祉センターは、鯖江市内にある下記の施設を食中毒の原因施設と断定し、こ

の施設に対し営業停止を命じました。

食中毒事件の概要については、以下のとおりです。

１ 探知

令和５年３月１日（水）午後３時１５分頃、福井市保健所から県医薬食品・衛生課に「医療機関から食中毒患者等届出票の提出があり、調査を行ったところ、発症前に当該施設を利用していることが判明した」という旨の連絡があった。

２ 調査結果

以下のことから、丹南健康福祉センターは本件を当該施設が販売した生食用鮮魚介類を原因とする食中毒と断定しました。

〇患者が２月２６日（日）の午後５時頃に、当該施設で生食用鮮魚介類を購入していました。

○医療機関において患者からアニサキス虫体が摘出されました。

○患者の症状および潜伏期間が胃アニサキス症と類似していました。

○患者が発症前数日以内に喫食した生食用鮮魚介類は、当該施設が販売したもののみでした。

○当該施設ではアニサキスが寄生する可能性のある魚介類について、冷凍等の措置を行わずに　販売していました。

○患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出がありました。

患 者

発 症 日 時 令和５年２月２７日（月）午前６時頃

症 状 胃痛

患 者 数 男性 １名（５０歳代）

原 因 食 品 ２月２６日（日）に原因施設が生食用鮮魚介類として販売したふくらぎの刺身

原 因 物 質 アニサキス（寄生虫）

検 査 状 況 医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出された。

原 因 施 設

所 在 地 鯖江市

屋 号 アルビスさばえ鳥羽店

営業の種類 魚介類販売業

行政処分等

丹南健康福祉センターは、食品衛生法に基づき、魚介類販売業の営業について、３月２日の１日間、停止処分とし、管理運営基準の適合の確認、従事者の衛生教育を実施する。

３ 本県における食中毒発生状況（令和５年３月２日現在 今回の事件を含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**■食中毒発生状況　2023/2/25　大分県大分市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://www.city.oita.oita.jp/o095/kenko/hoken/1488349586028.html>

　発生年月日　2023/2/25

　摂食者数　13

　患者数　8（調査中）

　病因物質　クドア・セプテンプンクタータ

　原因食品　ヒラメ刺身（推定）

　原因施設　飲食店

**★自然毒による食中毒★**

**■小学生3人、誤って「クワズイモ」食べ搬送　沖縄・那覇　校内に生え、休み時間中に**

**3/4(土) 12:23配信　琉球新報　沖縄県那覇市**

**クワズイモ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6081f7dc1b10f715fb466b797d0d5de946bd2ae1>

**★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★**

**■盛岡市内の高齢者施設で感染性胃腸炎の集団発生　2人死亡　患者からノロウイルス検出**

**3/7(火) 19:53配信　IBC岩手放送　岩手県盛岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f5991e2ca00a3f5fc1f8cd8dcc768acfb0cd0965>

**盛岡市プレスリリース　感染性胃腸炎の集団発生について　2023/3/7　岩手県盛岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.morioka.iwate.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/039/515/230307sidouyobou02.pdf>

次の施設において、「感染性胃腸炎」の集団発生事例がありましたのでお知らせします。

１ 施設等　 盛岡市内の高齢者施設（利用者・職員 100 名以上）

２ 患者の状況等

(1) ３月１日（水）に施設から、複数の利用者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈している

旨の報告。

(2) 保健所が調査を実施し、２月 26 日（日）から３月２日（木）までに 46 名（利用者 38 名、職員８名）に嘔吐・下痢等の症状があったことを確認。

(3）死亡者２名、有症者は回復または回復傾向。

３ 原因究明の調査等

(1) 保健所が３月３日（金）に有症者７名に実施した糞便検査の結果、７名からノロウイルスを検出。

(2) 保健所において感染経路等を調査したところ、手洗い不十分、嘔吐物処理の過程及び環境面の消毒に一部不十分な点があったと推察されたことから、施設に対し手洗いの徹底と嘔吐物処理の手順の再確認、消毒の徹底等二次感染予防対策について指導。

(3) 給食を原因とする食中毒の可能性は低いと判断。

４ 保健所からのお願い

感染性胃腸炎は、例年、秋から冬にかけて流行します。

盛岡市内における感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの報告数は、2023年第８週（２月20日から２月26日まで）に7.29人となり、前週（9.86人）よりも減少しましたが、社会福祉施設はもちろん、各家庭においても、引き続き、調理や食事の前、トイレやオムツ交換の後の手洗い等を心がけ、感染予防に注意しましょう。

(1) ノロウイルスとは

ノロウイルスとは、嘔気・嘔吐と下痢を主症状とする急性胃腸炎の原因のウイルスのひとつです。ウイルスが体に取り込まれてから半日から２日の潜伏期間を経て、嘔吐が始まります。その後、水様性下痢が出現し、２日ほどの経過で回復に向かいます。症状がなくなってからも２～３週間程度は便中にウイルスが排出されるといわれています。

(2）予防方法

・ トイレやオムツ交換の後、調理前、食事前には石けんと流水で十分な手洗いを行う。

・ 下痢や嘔吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業を自粛する。

・ 調理する場合、加熱が必要な食品は 85～90 度・90 秒以上で十分加熱する 。

・ 嘔吐した場合は、部屋の換気を十分に行いながら、マスクや使い捨て手袋を用いて片付け、嘔吐した場所や使用した器具を塩素系漂白剤で消毒する。

・ 嘔吐、下痢等の症状がある場合には、早めに医療機関を受診する。

(3) 感染性胃腸炎の集団発生状況

【担当：指導予防課長 猿舘 賢治 電話：019-603-8244】

**■高齢者施設でノロウイルス検出　函館保健所が発表**

**2023年3月6日 19:12　北海道新聞****北海道函館市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.hokkaido-np.co.jp/article/811896/>

**感染性胃腸炎（ノロウイルス）患者等の発生について　2023/3/6　北海道函館市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2022060300010/files/kansenseiityouenhaxtusei13.pdf>

令和５年３月１日（水），函館市内の高齢者施設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３月１日（水），函館市内の高齢者施設から，嘔吐，下痢等の症状を呈している入所者および職員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

函館市内の高齢者施設で，２月２３日（木）から３月６日（月）にかけて入所者および職員２７名が，嘔吐や下痢等の症状を呈し医療機関等において治療を受けた。

３ 現在の症状　３月６日（月）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

２月２３日（木） 当該高齢者施設の入所者で，嘔吐の症状を呈する有症者が発生した。

３月 １日（月） その後，嘔吐，下痢等の有症者が複数名発生したため，当該高齢者施設は市立函館保健所に通報した。

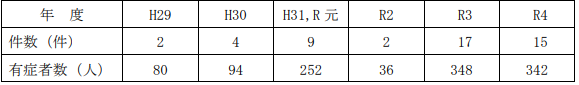
３月 ３日（金） 函館市衛生試験所において，有症者の便検査を実施した結果，６名からノロウイルスが検出された。

５ 感染経路　調査中

６ 対 応

　市立函館保健所では，当該高齢者施設に対し，入所者・職員の健康状況の把握，手洗いの励行および施設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。当該高齢者施設においては，施設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３月６日（月）現在

**■栃木県 保育所で３３人おう吐など ノロウイルス集団感染**

**03月06日　18時11分　栃木 NEWS WEB****栃木県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/utsunomiya/20230306/1090014516.html>

**感染性胃腸炎の集団発生について　2023/3/6　栃木県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e04/kansensaiyou/documents/20230306kansenseiicyouen.html>

概　要

感染症名：感染性胃腸炎(5類感染症)【原因病原体：ノロウイルス】

・集団発生の時期：令和5(2023)年2月27日(初発)

・集団発生の場所：県北健康福祉センター管内の保育所

・発症の状況：令和5(2023)年2月27日～令和5(2023)年3月6日、計33名（園児32名、職員1名）

・経過：

　　　令和5(2023)年3月2日、県北健康福祉センター管内の保育所から複数の園児及び職員が、嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの連絡があり、同日、同センターで調査及び指導を実施した。

　　 また、3月6日に保健環境センターにおいて4名の検体（便）の検査を実施した結果、4名の検体からノロウイルスが検出された。重症者はなく、発症者は全員快方に向かっている。

県の対応

県北健康福祉センターでは、当該情報の探知後、当該施設における予防対策（園児及び職員の健康管理、手洗い等の励行、汚物等の適切な処理等の迅速な対応）及び消毒について、指導等を実施するとともに、当該施設における発症者等の調査、原因追及のための感染源の調査を実施した。

栃木県内で報告のあった感染性胃腸炎集団発生（30名以上の患者報告数）状況（宇都宮市を含む）

平成30年 8施設（障害者施設1、小学校2、中学校1、保育所3、幼稚園1）

令和元年10施設（高齢者施設1、障害者施設1、小学校1、学校1、保育所6）

令和2年0施設

令和3年12施設（障害者施設1、保育所7、認定こども園4）

令和4年3施設（保育所2、認定こども園1）

令和5年7施設（保育所4、認定こども園3）※今回発生事例含む

**■介護老人福祉施設でノロウイルスの集団感染　入所者と職員34人がおう吐や下痢の症状訴える　静岡・三島市　3/2(木) 19:10配信　静岡朝日テレビ**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/523de477a0c0497e36179bae25428f2064ddfbea>

**★その他の感染症★**

**■～重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）患者の発生について～　2023/3/8　熊本県天草市**

**マダニ　重症熱性血小板減少症候群**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/212130.pdf>

○ ３月６日、県内で、今年初めての重症熱性血小板減少症候群 （Severe Fever with Thrombocytopenia Syndrome：以下「ＳＦＴＳ」という。）の患者が確認されました。（全国では、今年５件（３月１日現在）が報告されています。）

届出対象となった平成２５年３月以降の県内の発生は累計で３６件です。

○ ＳＦＴＳは、ＳＦＴＳウイルスを保有するマダニに咬まれることで感染するといわれ、感染予防策としてはマダニに咬まれないようにすることが重要です。

○ 気温も高くなり、これから１２月頃までは、マダニの活動時期となります。森林や草地などマ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マ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、マ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　男性（６６歳）、天草市在住

（２） 職業　会社員

（３） 症状　発熱、全身倦怠感、血小板減少等

（４） その他　ダニの明らかな刺し口なし

（５） 経過

２月中旬：山林にて山菜等を採取。

２月下旬：体調に異変が生じる。

３月３日：症状が継続したため、天草保健所管内の医療機関を受診し、入院。

医療機関でＳＦＴＳを疑い、天草保健所を通じて、県保健環境科学研究所に検査を依頼。

３月６日：県保健環境科学研究所でＳＦＴＳであることを確認。

３月８日：患者の体調は回復傾向にあることを確認。

参考

■重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）とは

　　・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。

※マダニは、衣類や寝具に発生するヒョウダニなどの家庭内に生息するダニと異なり、主に森林や草地に生息、全国的に分布しています。

■ダニ媒介性疾患の予防対策

・今回確認されたＳＦＴＳはダニ媒介性疾患の１つです。

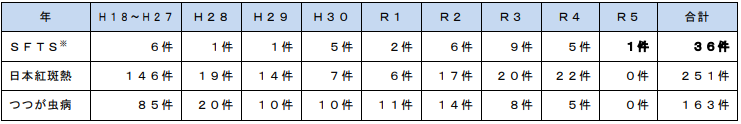
・ダニ媒介性疾患の感染予防対策としては、ダニに咬まれないようにすることが重要であり、以下の点に注意して下さい。

1. 森林や草地などマダニが多く生息する場所に入る場合には、長袖、長ズボン、足を完全

に覆う靴などを着用し、肌の露出を少なくすること。ＤＥＥＴやイカリジン（虫よけ剤の成分）を含む虫よけスプレーも有効です。

1. 屋外活動後はマダニに咬まれていないか確認すること。
2. 吸血中のマダニに気がついた場合、マダニに咬まれた後に発熱等の症状があった場合は、医療機関を受診すること。
3. 野生動物や飼育している動物に注意すること。

■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） R5.3.8 現在



　※ＳＦＴＳは、平成２５年３月４日から届出対象疾病となった。

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１例あり）。

○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。

○つつが虫病

ダニの仲間であるツツガムシに咬まれることで感染し、５～１４日の潜伏期間を経て、典型的な症例では、３９℃以上の高熱を伴って発症し、その後数日で体幹部を中心に発疹がみられる。また、患者の多くが倦怠感、頭痛を伴います。治療法は、抗菌薬の投与です。

**■「人食いバクテリア」感染、今年2人目 　早期治療が重要【熊本県感染症情報】**

**熊本日日新聞 | 2023年3月2日 19:50　熊本県**

<https://kumanichi.com/articles/965448>

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■1週間前の授業で種菌を投入…中学校で教師の自家製ヨーグルト食べた5人が腹痛や嘔吐【愛知発】　3/9(木) 20:57配信　FNNプライムオンライン・東海テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/339fcb9d9f5b045dad0e5b720cbf2d78bd124a50>

**■東京都のインフルエンザ患者報告数が2週連続減少 - 国の注意報基準値以下、流行収束の兆しも　3/8(水) 14:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9ef9057c8e1bac9bf621924726c0c427315b9ad5>

**■【感染症情報】インフルエンザが2週連続で減少 - 感染性胃腸炎、RSウイルス感染症なども減少　3/7(火) 18:50配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/463f6d44b53c4c990822d92d2d9ee5cad561fe40>

**■【仙台】新型コロナ感染者予測〝ほぼ横ばい〟　ノロウイルス濃度〝今季ピーク〟に　東北大・研究グループ　3/6(月) 18:39配信　ミヤギテレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3f7ea16fa1fa95ab4a0043e6d52cf3a5cdf37aab>

**■梅毒即日検査、都立病院機構と連携し追加 - 東京都が発表、新宿会場で22－24日**

**3/6(月) 12:25配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5f0619fe78228c612022eb46f700162d3a5d482d>

**■インフルエンザ、28都道府県で患者報告数が減少 - 厚労省が第8週の発生状況公表、全国は2週連続減　3/3(金) 21:07配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/473d4cbfdfff7385244b87a51719f8348b1cb976>

**■細菌混入の人血小板濃厚液で死亡事例、安全確保を - 厚労省課長通知で医療機関への周知徹底求める　3/3(金) 20:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3bb33fd872dabab07793fb1ec039f006438fea87>