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

**食科協かわら版　No.386　（2023年度No.14）**　 　2023/4/7

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**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **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)
 | **2-9** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **9-11** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **11-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **20-22** |
| **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** | **22-40** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

3月31日　　かわら版385号・かわら版ニュース＆トピックス323号を発行

4月04日　　かわら版ニュース＆トピックス324号を発行

4月07日　　かわら版386号・かわら版ニュース＆トピックス325号を発行

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

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

**★***Link***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***「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令案（フィチン酸カルシウム）」及び「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」に関する御意見の募集について　2023/4/6**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230001&Mode=0>

　受付開始日時 2023年4月6日0時0分

受付締切日時 2023年5月5日23時59分

**■***NEW***サル痘の患者の発生について　2023/4/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32485.html>

　　本日、以下の男性13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、東京都及び大阪府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***事業主の方々へ（アスベスト）　2023/3/31**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/roudoukijun/sekimen/other/index_00003.html>

**■***NEW***デジタル原則を踏まえたアナログ規制の見直しに係る工程表について　2023/3/27**

**佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001079528.pdf>

**■薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会資料（オンライン会議）　2023/3/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32310.html>

**■食品に残留する農薬等の試験法　2023/3/29**

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

<https://www.mhlw.go.jp/content/001079279.pdf>

**■食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法　2023/3/29**

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

**■令和５年３月29日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会指定成分等含有食品等との関連が 疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループ（第５回）資料　2023/3/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32199.html>

**■新型コロナウイルス抗原検査キットの取扱薬局・店舗マップ・リスト（令和５年３月28日12:00更新）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082537_00001.html>

**■厚生労働省を名乗るフィッシングサイトへの注意喚起について　2023/3/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32266.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/10200000/000663427.pdf>

　今般、厚生労働省を装ったフィッシングサイトを確認しました。

具体的には、国民健康保険の被保険者のスマートフォン等に「【厚生労働省】重要なお知らせ、必ずお読みください。」、「督促状で指定した期限までに未納の国民健康保険料が納付されない場合、財産の差押えを行います。」などと記載したＳＭＳ（ショートメッセージサービス）が送信される事案が確認されています。

当該ＳＭＳは、厚生労働省をかたり、当該サイトに誘導するものですが、国民健康保険料（税）の督促状や納付のお知らせ等を厚生労働省から、直接、被保険者に対しお知らせすることはありません。

このような不審なＳＭＳを受信した場合には、当該サイト等にアクセスしたりせず、警察庁のウェブサイト「フィッシング110番」から各都道府県警察のフィッシング専用窓口に通報をお願いします。

　【フィッシング110番】

<https://www.npa.go.jp/cyber/policy/phishing/phishing110.htm>

**■疾病・障害認定審査会 (感染症・予防接種審査分科会新型コロナウイルス感染症予防接種健康被害審査第二部会)　審議結果　2023/3/27**

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001078180.pdf>

**■令和５年3月16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　議事要旨　2023/3/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32016.html>

**■令和５年３月10日　第92回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会副反応検討部会、令和４年度第27回薬事・食品衛生審議会薬事分科会医薬品等安全対策部会安全対策調査会（合同開催）議事録　2023/3/24**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31951.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３３５報）　2023/4/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32275.html>

**■食品中の放射性物質に関する「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」の改正　2023/3/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32254.html>

　　原子力災害対策本部においては、地方公共団体が実施する食品中の放射性物質検査の検査計画や原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限等の取扱いに関するガイドラインを定め公表しています。

　本日、令和４年４月以降の検査結果等を踏まえて、原子力災害対策本部がガイドラインの改正を行いましたのでお知らせします。

　[検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方（PDF：330KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001078014.pdf)

　主な改正点

検査対象品目の見直し（改正後のガイドラインP４-P５、別表、参考）

直近約１年間の検査結果を踏まえ、検査対象品目を見直し。

改正経緯

平成23年４月４日：「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（ガイドライン）を公表。

平成23年６月27日：放射性ヨウ素の減少を踏まえ、放射性セシウム対策を主眼とするとともに、茶、水産物、麦類の取扱いを規定。検査対象に国民の摂取量の多い食品を追加。

平成23年８月４日：個別品目に牛肉、米の取扱いを追加。

平成24年３月12日：平成23年の検査結果、平成24年４月１日施行の基準値を踏まえた改正。

平成24年７月12日：平成24年４月以降の検査結果及び出荷制限対象食品の多様化を踏まえ、検査対象品目、出荷制限の解除要件等を改正。個別品目に大豆及びそばの取扱いを追加。

平成25年３月19日：平成24年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。水産物や野生鳥獣の移動性及びきのこ等の管理の重要性等を考慮した出荷制限等の解除要件等について改正。個別品目に原木きのこ類を追加。

平成26年３月20日：平成25年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。検査対象品目に事故後初めて出荷するものであって、検査実績が無い品目を追加。

平成27年３月20日：平成26年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。牛肉の検査頻度について、農家ごとに３ヶ月に１回程度から、12ヶ月に１回程度とすることができることを追加。

平成28年３月25日：平成27年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。関係者の意向を十分に踏まえて、新たな検査体制とその導入時期の検討等を追記。

平成29年３月24日：原発事故から５年以上が経過し、放射性物質濃度が全体として低下傾向にあり、基準値を超える品目も限定的となっていること等を踏まえ、栽培/飼養管理が可能な品目群を中心に検査を合理化及び効率化。これまでの検査結果の集積を踏まえた検査対象自治体、検査対象品目、出荷制限等の解除の考え方等の見直し。

平成30年３月23日：平成29年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。

平成31年３月22日：平成30年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。個別品目に野生鳥獣の肉類を追加、大豆を削除。

令和２年３月23日：平成31年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。個別品目の牛肉の取扱いの見直し。

令和３年３月26日：令和２年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。個別品目のきのこ・山菜類等の取扱いの見直し。

令和４年３月30日：令和３年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。

参考

食品中の放射性物質の検査及び出荷制限等に関する情報（厚生労働省ホームページ）

　　　[食品中の放射性物質の検査結果](https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/0000045250.html)

[関係都県が定めた食品中の放射性物質の検査計画](https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000203508_00011.html)

[出荷制限等の品目・区域の設定の経緯](https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001dd6u.html)

[出荷制限等の品目・区域の解除の経緯](https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001ddg2.html)

[現在出荷制限等の指示が出されている品目・区域の一覧](https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/0000030874.html)

**■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の取扱いについて　2023/3/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32241.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、福島県から提出された「令和５年産米(2023年産米)に関する福島県管理計画」を踏まえ、福島県に対し、福島県の一部地域※で産出される令和５年産米(2023年産米)のうち、県の定める管理計画に基づかない米の出荷制限を指示しました。

１．福島県の一部地域（※）で産出される令和５年産（2023年産）の米のうち、県の定める管理計画に基づかない米について、本日付けで、福島県に対し出荷制限が指示されました。

　　（１）本日付けの原子力災害対策本部から福島県への指示は別添１のとおりです。

　　（２）福島県の管理計画は別添２のとおりです。

※福島県富岡町（平成30年３月９日に認定された特定復興再生拠点区域に限る。）、大熊町（平成24年11月30日付け指示により設定された避難指示解除準備区域及び平成29年11月10日に認定された特定復興再生拠点区域に限る。）、双葉町（平成25年５月７日付け指示により設定された帰還困難区域（平成29年９月15日に認定された特定復興再生拠点区域を除く。）を除く区域に限る。）、浪江町（平成29年12月22日に認定された特定復興再生拠点区域に限る。）、葛尾村（平成30年５月11日に認定された特定復興再生拠点区域に限る。）、飯舘村（平成30年４月20日に認定された特定復興再生拠点区域に限る。）

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

【参考１】原子力災害対策特別措置法　－抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条　（略）

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

３～１０　（略）

【参考２】「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和５年３月30日）

　[​（別添１）［PDF：369KB］](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001078004.pdf)
[（別添２）［PDF：449KB］](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001078005.pdf)
[（参考資料）［PDF：1,390KB］](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001078006.pdf)

**■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　2023/3/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32240.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、福島県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた、須賀川市において産出されたウワバミソウ（野生のものに限る。）について、解除を指示しました。

　１　福島県に対して指示されていた出荷制限のうち、須賀川市において産出されたウワバミソウ（野生のものに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

1. 本日付けの原子力災害対策本部から福島県への指示は、別添１のとおりです。
2. 福島県の申請は、別添２のとおりです。

　２　なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧

　　は、参考資料のとおりです。

　【参考１】 原子力災害対策特別措置法 －抄－

　（原子力災害対策本部長の権限）

　第２０条 （略）

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

３～１０ （略）

【参考２】

「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和５年３月30日）

　[（別添１）（PDF:369KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001077791.pdf)
[（別添２）（PDF:420KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001077792.pdf)
[（参考資料）（PDF:1,390KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001077793.pdf)

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３３４報）　2023/3/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32129.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　１１件

　　　　　No. 25 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 550 Bq / kg )　福島市

　　　　　No. 26 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 530 Bq / kg )　福島市

　　　　　No. 27 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 210 Bq / kg )　須賀川市

　　　　　No. 28 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 870 Bq / kg )　伊達市

　　　　　No. 30 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 520 Bq / kg )　福島市

　　　　　No. 44 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 240 Bq / kg )　福島市

　　　　　No. 45 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 220 Bq / kg )　福島市

　　　　　No. 46 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 310 Bq / kg )　福島市

　　　　　No. 48 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 300 Bq / kg )　福島市

　　　　　No. 49 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 150 Bq / kg )　いわき市

　　　　　No. 51 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 1500 Bq / kg ) 伊達市

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.7 2023（2023.3.29）2023/3/29**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202307m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 冷凍の有機栽培イチゴに関連して発生している A 型肝炎アウトブレイク（2023 年 3 月

13 日付情報）

2. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ

（*Salmonella Enteritidis、S. Hadar、S. I 4,[5],12:i:-、S. Indiana、S. Infantis、S. Typhimurium、S. Mbandaka*）感染アウトブレイク（2022 年 11 月 10 日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. サルモネラ症 ― 2018 年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 牛海綿状脳症（BSE）および伝達性海綿状脳症（TSE）に関する科学ネットワークの 2022年次報告書

**【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】**

1. アイルランドでノロウイルス感染患者数が増加傾向

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（07）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.7 2023（2023.3/29）2023/3/29**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202307c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【DEFRA】 英国の食料安全保障にとって重要なツールである遺伝子技術法**

英国環境・食料・農村地域省（DEFRA）は、遺伝子技術（精密育種）法（Genetic Technology (Precision Breeding) Act）が 3 月 23 日に成立したことを発表した。この法律により、遺伝子組換え生物（GMO）についてはより厳しい規制を維持しつつ、ゲノム編集技術を用いた精密育種の研究と革新を促す科学に基づいた規制システムが新たに導入されることになる。具体的には、GMO の環境放出と上市の適用要件の対象から、精密育種の技術で生産される植物と動物が除外される。

＊ポイント： 英国が、ゲノム編集技術を用いた植物や動物の商用生産を認める法律を成立させました。ゲノム編集を従来の遺伝子組換えの規制範囲から除外することについては EU も前向きな検討を始めたところですが、離脱により英国が先駆けて規制緩和に踏み切りました。食品安全に関する規制について英国は EU 離脱後もほぼ EU 規則に準ずる政策を取っている中で、ゲノム編集技術のみは当初から独自の規制を打ち出そうとしていました。今号には、英国食品基準庁（FSA）が委託で実施した精密育種に関する消費者調査の結果も紹介しています。英国と日本では文化の違いはあるかもしれませんがこの問題について消費者がどのような認識を持つ可能性があるのかを知るのに参考になると思います。

**【別添 BfR】 食品中のピロリジジンアルカロイド類に関する Q＆A**

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が植物に天然に含まれる汚染物質のピロリジジンアルカロイド類（PA）に関する Q&A の更新版を発表した。

＊ポイント： 概要が簡潔にまとめられた Q&A になっています。日本の食材だと、PAはふきやふきのとうに含まれることが知られていますが、茹でこぼしや水さらしなどを行うことで食べる前に大幅に減らすことができます。詳しくは下記の資料をご参考に。

＊【農林水産省】ふき・ふきのとうはあく抜きして食べましょう

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/attach/pdf/pa_fuki_flier.pdf>

**【EPA】 バイデン-ハリス政権は PFAS からコミュニティを保護するため飲料水に初の**

**国家基準を提案**

米国環境保護庁（EPA）は、飲料水に含まれる 6 種類のパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）について法的強制力を持つ基準値（最大汚染濃度/MCL）の設定を提案し、パブリックコメントを募集する。

**【FDA】 輸入水産物の安全性に関する FDA の活動を発表する**

米国食品医薬品局（FDA）は、新しい報告書「Activities for the Safety of Imported Seafood（輸入水産物の安全性のための活動）」を発表した。輸入食品の安全性に関するFDA 戦略の 4 つの目標の達成に向けて、水産物の輸入監視において FDA の規則や革新的な計画及び技術がどのように使用されるのかを記している

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.7 別添　2023（2023.3/29）2023/3/29**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202307ca.pdf>

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）

<https://www.bfr.bund.de/en/home.htm>

**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895回）の開催について　2023/4/6**

**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4月11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）農薬第四専門調査会及び肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　・「シンナムアルデヒド」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）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「ジクロロメゾチアズ」に係る食品健康影響評価について

 　・動物用医薬品・飼料添加物「エトパベート」に係る食品健康影響評価について

 　 ・遺伝子組換え食品等「DIDK-0176株を利用して生産されたホスホリパーゼ」に係る食品健康影響評価について

 　 ・遺伝子組換え食品等「ROM株を利用して生産されたα-アミラーゼ」に係る食品健康影響評価について

（３）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、4月10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、4月11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***2023年3月29日　食品安全委員会公式YouTubeチャンネル　令和4年度 食品安全セミナー「健康食品による健康被害を防ぐために」情報提供編**

<https://www.youtube.com/watch?v=a1xWpixMGow>

3月1０日（金曜日）、 食品安全委員会 では、昨年「無承認無許可医薬品」がダイエット用ゼリーとして販売され健康被害が生じたことから、「健康食品による健康被害を未然に防ぐために」というテーマで、一般の方向けの食品安全セミナーをWeb会議形式にて開催しました。 セミナーでは、まず内科医で本委員会の公衆衛生担当の脇 昌子委員が、最近報告がなされたサプリメント摂取に関する疫学調査の結果を交えつつ、健康食品を使うときに生じる疑問について、「いわゆる健康食品に関する１９のメッセージ」をベースに解説しています。 取り上げている疑問の例： ・薬局やスーパーで売っている健康食品は安全？ ・天然素材とか、ナチュラルとうたっているほうが安全？ ・「医薬品成分含有」と書かれているので効果が高い？ ・食事バランスが悪そうなのでビタミン・ミネラルのサプリが必要？ ・錠剤・カプセルなどの「健康食品」は医薬品と同じようなもの？ ・元気で長生き、ダイエットに効く「健康食品」は？

・講演資料はこちらから

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20230310ik1>

・「いわゆる健康食品に関するメッセージ」やその他の情報についてはこちらから <https://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html>

**■気を付けたい妊娠中の食事(2) 加熱不十分な肉〔寄生虫(トキソプラズマ)〕　2023/3/27**

<https://www.youtube.com/watch?v=nv2pcnTy0jA>

　　食品安全委員会は、2022年に「お母さんになるあなたと周りの人たちへ」を公開し、妊婦とその周りの方へ、妊娠前から出産前後の食生活で気をつけていただきたい情報をご紹介しています。

今回、この中から妊娠中の食事で特に注意すべき点について、妊婦さんがいる家族と会話形式で、分かりやすく解説する動画「気をつけたい妊娠中の食事」の第２弾「加熱不十分な肉〔寄生虫(トキソプラズマ)〕」を公開しました。

妊娠中に初めて感染すると流産や死産を引き起こしたり、胎児が水頭症などを起こすことがある「トキソプラズマ」について、加熱や手洗いなど、基本的な食中毒の対策をしていれば問題は起こらないことや、心配があれば抗体検査を受けることができ、薬もあることなどを解説しています。

解説は、食品安全委員会委員（公衆衛生学担当）で医師の脇昌子委員です。

「お母さんになるあなたと周りの人たちへ」の冊子ダウンロードはこちらのページから。

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

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年2月11日から令和5年2月24日）2023/3/10**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=2&from_day=11&to=struct&to_year=2023&to_month=2&to_day=24&max=100>

**４．****農水省関係**<https://www.maff.go.jp/>

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

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

**■***NEW***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（茨城県及び千葉県）　2023/4/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230406.html>

**本日より、茨城県及び千葉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茨城県及び千葉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、他の発生県からの輸出再開について、香港当局との協議を行ってまいります。**

**＜2022年1-12月の輸出額＞**

**香港向け鶏肉：18億円（鶏肉の総輸出額20億円）**

**香港向け鶏卵：79億円（鶏卵の総輸出額85億円）**

**出典：財務省「貿易統計」**

**＜これまでの経過＞**

**令和4年10月28日：岡山県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認**

**令和4年11月4日：茨城県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認により輸出停止**

**令和5年1月3日：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により輸出停止**

**（千葉県における国内今シーズン初発生は、令和4年11月26日）**

**参考**

**香港向けの家きん由来製品停止状況については、以下のページよりご確認いただけます。**

**URL：**<https://www.maff.go.jp/aqs/hou/pdf/exkakin3-6.pdf>**（PDF：91KB)**

**■***NEW***福岡県福岡市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内77例目）に係る移動制限の解除について　2023/4/5**

　<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230405_1.html>

　福岡県は、同県福岡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77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4月5日（水曜日）午前0時（4月4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）福岡県は、令和5年3月2日に同県福岡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77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）福岡県は、令和5年3月25日に当該搬出制限を解除しました。

（3）今般、福岡県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和5年3月14日の翌日から起算して21日が経過する令和5年4月5日（水曜日）午前0時（4月4日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***北海道で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内83例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/4/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230405.html>

　　北海道千歳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83例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

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

1.概要

（1）北海道千歳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83例目、4月3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***北海道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　2023/4/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230403.html>

　　本日（4月3日（月曜日））、北海道千歳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83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す。

1.農場の概要

所在地：北海道千歳市

飼養状況：約35万羽（採卵鶏）

疫学関連農場：北海道千歳市（1農場、約4万羽）

2.経緯

（1）昨日（4月2日（日曜日））、北海道は、道内千歳市の農場から、家きんの異状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（4月3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。

**■***NEW***北海道で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内82例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/3/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230331.html>

　　北海道千歳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82例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

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

1.概要

（1）北海道千歳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82例目、3月28日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

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

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

**■***NEW***「令和5年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」を策定しました　2023/3/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/230331.html>

　4.別添資料

令和5年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画

別添資料(PDF : 356KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/attach/pdf/230331-1.pdf>

**5.関連情報**

**・農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書**

**（平成１７年８月２５日公表）**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/sop/index.html>

**・農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物資及び有害微生物のリスト有害化学物質（令和3年3月24日公表）**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/chemical_r3.html>

 **有害微生物（令和4年2月25日公表）**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/microbio_r4.html>

**・食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画（令和3年度～令和7年度）（令和3年3月24日公表）**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/middle_chem_r3.html>

**・食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画（令和4年度～令和8年度）（令和4年2月25日公表）**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/middle_microbio_r4.html>

**・食品の安全性に関するリスク管理検討会**

[https://www.maff.go.jp/j/study/risk\_kanri/index.html](https://www.maff.go.jp/j/study/risk_kanri/index.html%20)

**・「サーベイランス・モニタリングの計画・実施及び結果の評価・公表に関するガイドライン」の概要**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/index.html>

**■***NEW***「食生活・ライフスタイル調査～令和4年度～」の結果公表について　2023/3/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/230331.html>

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

この運動の一環として、消費者の日常の消費行動や、食や農に対する意識、普段の食事の実態等を把握するため、「食生活・ライフスタイル調査～令和4年度～」を実施し、結果を取りまとめましたので、公表します。

1.調査の目的及び背景

農林水産省では、食と環境を支える農業・農村への国民の理解を醸成するため、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

本運動の一環として、消費者の日常の消費行動や、食や農に対する意識、普段の食事の実態等を把握することを目的として実施した調査の結果を公表します。

2.調査結果（概要）

1)定量調査

食に関して重視していることについては、「できるだけ日本産の商品であること」と回答した割合が最も高く、次に、「同じような商品であれば出来るだけ価格が安いこと」と回答した割合が高い結果となりました。

また、現在の日本の農業の課題としては、「食料自給率の低下」、「食品ロスの削減」、「農業従事者の減少・高齢化」についての認知度が高い結果となりました。

2)写真調査

対象者の食料自給率（カロリーベース）の7日間の平均値は、夏の調査では37％、冬の調査では38％と、令和3年度のカロリーベース食料自給率38%とほぼ同様の結果となりました。

また、主食の割合については、夏・冬ともに「米食」が約4割（夏：39％、冬：40％）で1位、「パン食」が約2割（夏：21％、冬：16％）で2位、次いで「麺類」（夏：15％、冬：12％）という結果になりました。

調査の結果を農林水産省ホームページにて掲載しております。

URL：<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/survey/lifestyle.html>

3.調査手法

1)定量調査

全国の4000名を対象として、消費者がどのように情報を入手し、どのような意識で食品等を購入しているか、また、食や農に対してどのような意識を持っているか等を調査しました。

2)写真調査

全国の30名を対象として、1週間の食事の写真を撮影し、食事時間やメニュー、食料自給率の予測値等について回答する調査を夏と冬の2回にわたって実施しました。

添付資料

食生活・ライフスタイル調査～令和4年度～(PDF : 2,353KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/230331-1.pdf>

お問合せ先

大臣官房政策課食料安全保障室　担当者：奥泉、姫野、佐藤、岩堀、尾﨑

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

ニッポンフードシフト

公式WEBサイト<https://nippon-food-shift.maff.go.jp>　（外部リンク）

**■***NEW***青森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81例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/3/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230329.html>

　　青森県蓬田村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81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）青森県蓬田村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81例目、3月24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。

**■ベストプラネット株式会社における切干大根及びかつお削りぶしの不適正表示に対する措置について　2023/3/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/230328.html>

　　農林水産省は、ベストプラネット株式会社（愛媛県伊予市下三谷241番地1。法人番号3500001004657。以下「ベストプラネット」という。）が、自らを表示責任者とする切干大根について、原材料に「宮崎県産」と「中国産」を使用していたにもかかわらず、原料原産地名に「宮崎県産」とのみ表示するなどし、また、自らを表示責任者とするかつお削りぶしについて、原材料に「かつおのかれぶし」と「かつおのふし」を使用していたにもかかわらず、原材料名に「かつおのふし」とのみ表示し、販売していたことを確認しました。

このため、本日、ベストプラネットに対し、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.経緯

農林水産省中国四国農政局が、令和3年2月4日から令和5年3月17日までの間、ベストプラネットに対し、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、ベストプラネットが、自らを表示責任者とする切干大根及びかつお削りぶしについて、以下の行為を行っていたことを確認しました。

(1) 小分け包装した切干大根（商品名「匠庵 宮崎産切干大根500g」ほか5商品）について、原材料に「宮崎県産」と「中国産」の切干大根を使用していたにもかかわらず、原料原産地名に「宮崎県産」とのみ表示し、また、商品の表面又は裏面に「宮崎県産の大根又は切干大根」を使用している旨の表示をして、少なくとも令和2年2月1日から令和2年8月31日までの間に、1,497ケース（18,608袋/13,188kg）を業務用加工食品として卸売業者等17社に販売したこと（別紙1表1参照）。

(2) 製造したかつお削りぶし（商品名「匠庵 愛情料理花かつお80g」ほか7商品）について、原材料に「かつおのかれぶし」と「かつおのふし」を使用していたにもかかわらず、原材料名に「かつおのふし」とのみ表示して、少なくとも令和2年1月1日から令和3年2月28日までの間に、20,907ケース(484,654袋/11,963kg)を一般用加工食品として小売業者等53社に販売したこと（別紙1表2の1参照）。

(3) 製造したかつお削りぶし（商品名「匠庵 ソフト削り100g」ほか26商品）について、原材料に「かつおのかれぶし」と「かつおのふし」を使用していたにもかかわらず、原材料名に「かつおのふし」とのみ表示して、少なくとも令和2年1月1日から令和3年2月28日までの間に、10,866ケース（189,860袋/27,007kg）を業務用加工食品として卸売業者等42社に販売したこと（別紙1表2の2参照）。

2.措置

ベストプラネットが行った上記1の(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10条第1項第11号及び同基準第12条の表の「特色のある原材料等に関する事項」の項において準用する第7条の表の「特色のある原材料等に関する事項」の項の規定に、上記1の(2)の行為は、同基準第3条第1項のただし書きで規定する別表第4の「削りぶし」の「原材料名」の項の規定に、上記1の(3)の行為は、同基準第10条第1項第4号の規定に違反するものです(別紙2参照)。

このため、農林水産省は、ベストプラネットに対し、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、消費者に対し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)までに基づき講じた措置について報告書にとりまとめ、令和5年4月28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、農林水産省中国四国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1 不適正表示一覧表(PDF : 83KB)

　　<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/230328-1.pdf>

別紙2 食品表示法（抜粋）、食品表示基準（抜粋）(PDF : 116KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/230328-2.pdf>

参考 ベストプラネット株式会社の概要(PDF : 82KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/230328-3.pdf>

**■中野京子(屋号:フーズワンジャパン)における生鮮水産物の不適正表示に対する措置について　2023/3/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/230327.html>

　　農林水産省は、中野京子（山口県下関市細江新町1‐1。屋号:フーズワンジャパン。以下「フーズワン」という。）が、生鮮水産物あさりの原産地について、「中国産」であるにもかかわらず、「熊本」と事実と異なる表示をし、水産物卸売業者に販売していたこと、生鮮水産物あさりの名称及び原産地について、食品表示基準に定める表示をせず、水産物卸売業者に販売していたことを確認しました。

このため、本日、フーズワンに対し、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

農林水産省中国四国農政局が、令和4年11月29日から令和5年3月9日までの間、フーズワンに対し、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、フーズワンが輸入した中国産あさりについて、以下の行為を確認しました。

(1)「中国産」であるにもかかわらず、「熊本」と事実と異なる原産地を表示をして、少なくとも令和3年11月9日から12月28日までの間に、16,120kgを水産物卸売業者に販売したこと。

(2)名称及び原産地を表示をせず、少なくとも令和3年1月2日から12月28日までの間に、654,280kgを水産物卸売業者に販売したこと。

2.措置

フーズワンが行った上記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18条第1項の表の「名称」及び「原産地」の規定に違反するものです。

このため、農林水産省は、フーズワンに対し、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を遵守していなかった主な原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に関する認識が著しく欠如していたと考えざるを得ないことから、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)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、令和5年4月27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、農林水産省中国四国農政局でも同様のプレスリリースを行っております。

　添付資料

別紙 食品表示法、食品表示基準（抜粋）(PDF : 236KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/230327-1.pdf>

**■「令和3年度アミノ酸液を原材料に含むしょうゆ中のクロロプロパノール類含有実態調査」の結果について　2023/3/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/230324.html>

　　農林水産省は、食品の安全性を向上させるため、一部のしょうゆに使用されるアミノ酸液の製造過程で意図せずして生成する有害化学物質であるクロロプロパノール類の濃度を製造方法の改善によって低減する対策について、平成18年度より関係業界と連携して進めています。

令和3年度に、アミノ酸液を原材料に含むしょうゆのうち、自社で製造したアミノ酸液を平成18年度当時に使用していた製造事業者の製品を対象に代表的なクロロプロパノール類濃度の実態を調査した結果、対策実施前の平成18年度より大幅に低い水準で維持されており、低減対策が有効であることを確認しました。

1.調査の背景・目的

しょうゆには、もろみ（蒸煮した大豆等にこうじ菌を培養したものに、食塩水等を添加したもの）を発酵、熟成させて製造するもの（本醸造方式）、もろみにアミノ酸液等を添加して発酵、熟成させたもの（混合醸造方式）、本醸造方式又は混合醸造方式しょうゆにアミノ酸液等を添加したもの（混合方式）があります。

アミノ酸液の製造時に植物性たんぱく質を塩酸で加水分解する工程で、クロロプロパノール類が意図せずして生成します。代表的なクロロプロパノール類である3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）を多量に摂り続けると、腎臓に悪影響が生じる可能性が動物試験により示唆されています。

農林水産省が平成16年度から平成18年度に調査した結果、

(ア) 我が国のしょうゆ生産量の8割以上を占める本醸造方式しょうゆは、測定できる最小の濃度以上に3-MCPDを含まないこと

(イ) 混合醸造方式しょうゆ又は混合方式しょうゆについては、9割以上は3-MCPD濃度が低いものの、製造事業者が自ら製造したアミノ酸液（以下「自製アミノ酸液」といいます。）及びそれを使用したしょうゆの一部には、3-MCPDを高濃度で含むものがあることが分かりました。

そこで農林水産省は、平成20年度及び24年度に関係業界に低減対策の導入を要請するとともに、平成21、23、28年度に実態調査を行い、製造事業者の低減対策により3-MCPD濃度が大きく低減したことを確認しました。

今般、前回の調査から5年が経過した令和3年度に、低減対策の有効性を改めて検証するため平成18年度当時に自製アミノ酸液を用いていた製造事業者が製造するしょうゆ及び原材料アミノ酸液中の3-MCPDの含有実態と低減対策の実施状況等を調査しました。

2.結果概要

(1)調査対象の混合醸造方式しょうゆ又は混合方式しょうゆ中の3-MCPD濃度平均値は0.16 mg/kg、中央値は0.024 mg/kg で、平成28年度調査結果と概ね同水準でした。

平成18年度調査結果と比較し平均値は10分の1以下、中央値は30分の1以下でした。

9割以上の試料において、コーデックス委員会注1が設定した国際基準値である0.4 mg/kg未満で、その割合は前回調査より増加しました。

(2)低減対策の実施状況

対象33事業者中、1事業者を除く全ての製造事業者が何らかの3-MCPDの低減対策に取り組んでいました。

事業者の主な対策は、自製アミノ酸液製造の停止及びアルカリ処理（主要な低減対策の1つ）され大規模に製造・販売されているアミノ酸液の購入・使用（21社）又は自製アミノ酸液の製造工程へのアルカリ処理の導入（6社）でした。

(3)混合醸造方式しょうゆ又は混合方式しょうゆに由来する3-MCPDの推定摂取量

平均的な食生活をしている日本人が、しょうゆとして、今回の調査の濃度の中央値で3-MCPDを含む製品だけを消費し続けると仮定した場合でも、3-MCPD摂取量は、国際的な専門機関注2が設定した暫定最大耐容一日摂取量注3（4 μg/kg 体重）の0.1%程度、最大値で3-MCPDを含む製品の場合でも8.5%程度と十分低い値であり、消費者の健康リスクは無視できるほど小さいことが示唆されました。

以上のことから、我が国の混合醸造方式しょうゆ又は混合方式しょうゆ中の3-MCPD濃度は前回調査以降も低い水準を維持できており、製造事業者が講じている低減対策が有効であることを改めて確認しました。

注1 コーデックス委員会：消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAO（国際連合食糧農業機関）及びWHO（世界保健機関）により設置された国際的な政府間機関。国際食品規格を策定。

注2 FAO/WHO 合 同 食 品 添 加 物 専 門 家 会 議 （JECFA）：FAOとWHO合同の専門家会合であり、FAOとWHOの加盟国及びコーデックス委員会に対し科学的な助言を提供。食品添加物、汚染物質、動物用医薬品等の安全性を評価。

注3 ヒトが一生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される1日当たりの量



**3.今後の対応**

**今回の調査結果を受け、農林水産省は、関係業界に対し、低減対策の徹底を改めて要請しました。農林水産省は、今後とも食品の安全性向上に向けた関係業界の取組を後押ししてまいります**

**＜参考資料＞**

**令和3年度アミノ酸液を原材料に含むしょうゆ中のクロロプロパノール類含有実態調査結果**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/c_propanol/content/attach/pdf/free_survey-8.pdf>

**アミノ酸液及びアミノ酸液を原材料に含むしょうゆ中のクロロプロパノール類の低減対策の徹底について**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/c_propanol/attach/pdf/mitigation-3.pdf>

**食品中のクロロプロパノール類に関する情報**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/c_propanol/index.html>

**５.****[消費者庁関連](#消費者庁関連)**<https://www.caa.go.jp/>

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

**■***NEW***保健機能食品についての動画「保健機能食品ってなに?」　2023/4/5**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_health_claims/pamphlets/movie_01.html>

　　健康維持・増進に関する機能を食品のパッケージに表示できる「保健機能食品」という国の制度があるのを知っていますか? この動画では、保健機能食品とはどのような制度なのか、保健機能食品を正しく利用するポイントについてご紹介します。 (TOTAL:3分47秒)

**■***NEW***法人等による寄附の不当な勧誘の防止等に関する法律　2023/4/1**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/donation_solicitation/>

**■***NEW***住環境における高齢者の安全等に関する調査　2023/3/31**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_012/>

* [住環境における高齢者の安全等に関する調査報告書(全体版) [PDF:1.5MB]](https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_012/assets/caa_future_cms201_230331_01.pdf)
	+ <分割版>
	+ [住環境における高齢者の安全等に関する調査報告書(本体) [PDF:763KB]](https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_012/assets/caa_future_cms201_230331_02.pdf)
	+ [(別添1)アンケート調査票(ネットアンケート) [PDF:652KB]](https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_012/assets/caa_future_cms201_230331_03.pdf)
	+ [(別添2)アンケート調査票(消費者協会調査) [PDF:377KB]](https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_012/assets/caa_future_cms201_230331_04.pdf)
	+ [(別添3)単純集計表(ネットアンケート) [PDF:378KB]](https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_012/assets/caa_future_cms201_230331_05.pdf)
	+ [(別添4)単純集計表(消費者協会調査(アンケート)) [PDF:292KB]](https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_012/assets/caa_future_cms201_230331_06.pdf)

**■***NEW***食物アレルギー表示に関する情報　2023/3/31**

**「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」を改訂しました。**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210514_01.pdf>

**■不当寄附勧誘防止法解説動画(令和5年3月)**

**法人等による寄附の不当な勧誘の防止等に関する法律(不当寄附勧誘防止法)について**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/other/movie_001/>

**資料(法人等による寄附の不当な勧誘の防止等に関する法律(概要))**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/other/assets/consumer_system_221216_0001.pdf>

**■株式会社アクガレージに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2023/3/30**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032639/>

　　消費者庁は、本日、株式会社アクガレージに対し、同社がアシスト株式会社と共同して供給していた「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

株式会社アクガレージ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:5.7 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms212_230330_01.pdf>

**■預託等取引に関する法律(預託法)　2023/3/27**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_transaction/act_on_deposit/index.html>

**■海外における消費者安全に関する法的規制等の調査　2023/3/24**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_011/>

　　海外ではデジタル時代における消費者向け製品の性質とリスクを反映した法整備が進められているところ、海外の法的規制等の整備状況及びその規制内容等を調査し、日本の消費者安全政策における基礎資料とします。

報告書等

〔概要〕海外における消費者安全に関する法的規制等の調査 [PDF:595KB]

　<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_011/assets/future_cms201_230324_01.pdf>

〔報告書〕海外における消費者安全に関する法的規制等の調査 [PDF:1.9MB]

　<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_011/assets/future_cms201_230324_02.pdf>

**■株式会社シーズコーポレーションに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2023/3/24**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032563/>

　　消費者庁は、本日、株式会社シーズコーポレーションに対し、同社が供給する「seeds糖鎖」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

* [株式会社シーズコーポレーション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:879.7 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230324_01.pdf)
* [別紙1[PDF:1.6 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230324_02.pdf)
* [別紙2[PDF:8.0 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230324_03.pdf)
* [別紙3[PDF:7.3 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230324_04.pdf)
* [参考[PDF:446.7 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230324_05.pdf)
* [別添[PDF:742.3 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230324_06.pdf)

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

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★佐藤商店「佐藤商店のこんにゃく」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.05.10、正：23.04.10）　2023/4/5**

**★まいばすけっと「alla Pala 4種のチーズピッツァ」 - 返金／回収　カビによる汚染のおそれ　2023/4/5**

**★ルピシア「ハンバーグ（3種）」 - 返金／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落　2023/4/4**

**★ピックルスコーポレーション長野「おつまみ長芋のおかかのせ（だし醤油付き）」 - 返金／回収　アレルゲン「やまいも」の表示欠落　2023/4/4**

**★扇雀飴本舗「朝鮮飯店PB ペパーミントキャンデー」 - 交換／回収　個包装の表示不備　2023/4/4**

**★肉の太公「合挽肉（豚肉、牛肉）」 - 返金／回収　金属異物の混入　2023/4/4**

**★新庄みそ「ガゼット白みそ 500g袋」 - 返金／回収　商品に製造機器の部品の一部が混入したおそれ　2023/4/4**

**★エイヴイ「豚ローススライス（アメリカ産）、国産若どりムネひき肉、国産若どりモモひき肉」 - 返金／回収　ビニール片が混入した可能性があるため　2023/4/4**

**★ネクストインターナショナル「豆乳：FAMI CALCIUM SOY MILK」 - 回収命令　大腸菌群が陽性であったため　2023/4/3**

**★本間製パン「ごま食パン」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.4.5、正：23.4.2）　2023/4/3**

**★野中蒲鉾「おかず庵とうふステーキ」 - 返金／回収　真空包装の不良による賞味期限内の腐敗のおそれ　2023/4/3**

**★マスゼン「だしのきいた 味付け玉こんにゃく」 - 交換／回収　賞味期限を超過した原材料を使用したため　2023/3/31**

**★マスゼン「肉味噌」 - 交換／回収　賞味期限を超過した原材料を使用したため　2023/3/31**

**★榮太樓總本鋪「スヌーピーピーセン」 - 交換／回収　缶に賞味期限シールが貼付されていない商品が販売された可能性があるため　2023/3/31**

**★吉村「プレミアム抹茶セット」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：2024年12月、正：2023年12月）　2023/3/31**

**★佃善「じゃが豚 12個入り」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、乳成分、落花生、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、りんご」の表示欠落　2023/3/31**

**★むつみ「ふっくらいなり揚げ」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.04.02、正：23.03.30）　2023/3/31**

**★ロイヤルホテル「リーガロイヤルホテル フリジア（バウムクーヘン）」 - 交換／回収　アレルゲン「りんご」の表示欠落　2023/3/30**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

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

**■***NEW***インフルエンザ（総合ページ）**

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

**★細菌性食中毒★**

**■弁当食べた28人食中毒　たつのの飲食店　13～64歳が下痢や嘔吐訴え**

**4/4(火) 18:43配信　神戸新聞NEXT****兵庫県たつの市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a2600c577f5f80bfd13429d0d3409fb0f97dcfab>

**営業許可施設等に係る行政処分　2023/4/4****兵庫県たつの市**

**調査中**

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

業種　飲食店営業

施設名称等　花

施設所在地　たつの市

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

行政処分等の内容　営業停止2日間

**食中毒の発生について　2023/4/4　兵庫県たつの市**

**調査中**

　<https://web.pref.hyogo.lg.jp/whk01/press/0405abcd.html>

　担当部署名／西播磨県民局龍野健康福祉事務食品薬務衛生課 　直通電話／0791635682

（概要）

令和5年4月3日（月曜日）9時頃、たつの市内の住民から「3月31日12時にたつの市内の飲食店にて、とんかつ弁当1個を購入し職場で喫食後、4月1日夕方から激しい嘔吐が続いた。市内の別施設の職員も同じ施設が調製した弁当を喫食後、体調不良を訴えているらしい。」との連絡が龍野健康福祉事務所にあった。

同事務所が調査したところ、3月31日（金曜日）にたつの市内の飲食店「花」が調製した弁当を喫食した4グループ33名中、調査のできた4グループ31名中4グループ28名が、下痢、嘔吐、腹痛等の症状を訴えていた。

これら有症者に共通する飲食物は同施設が提供した弁当以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、また、本日、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、龍野健康福祉事務所は同施設が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、同施設に対し4月4日（火曜日）から4月5日（水曜日）まで2日間の営業停止を命じた。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

記

1発生年月日　（初発）令和5年4月1日（土曜日）8時00分

2摂食者数　4グループ33名

3有症者数　4グループ28名(入院者0名)

男性：9名(13歳～49歳)

女性：19名(36歳～64歳)

たつの市14名、揖保郡太子町2名、姫路市12名

4死亡者数　0名

5主な症状　下痢、嘔吐、腹痛。

6原因食品　3月31日（金曜日）に当該施設が提供した弁当。

＜弁当の内容＞

主な品目：ご飯、キャベツ、スパゲッティ、マカロニサラダ、漬物、だし巻き、春巻き、白身フライ、煮豆、とんかつ、からあげ、牡蠣フライ、生姜焼き、塩サバ、塩シャケ。

7原因施設

＜施設所在地＞たつの市

＜施設名＞花はな

＜業種＞飲食店営業

8摂食場所　事業所等

9病因物質　調査中

10潜伏時間13.5時間から43.0時間(平均27.5時間)

11措置

（1）営業停止命令　令和5年4月4日（火曜日）～4月5日（水曜日）

なお、当該施設は4月3日（月曜日）から営業を自粛している。

（2）検査検便　21件（有症者20件、調理従事者1件）拭き取り10件

（3）その他

厨房内調理器具・容器等の洗浄、食材の廃棄

調理従事者に対する衛生教育の実施

**■会員制ホテルの日本料理店で14人食中毒　コース料理食べ下痢や嘔吐訴え　芦屋、店舗は2日間の営業停止　4/3(月) 21:15配信　神戸新聞NEXT　兵庫県芦屋市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5fa67500335e6c4adf71d84ad6beee424c638f63>

**会員制ホテルの日本料理レストラン利用の宿泊者らが食中毒　14人に下痢や嘔吐の症状　2日間の営業停止処分　兵庫・芦屋市　4/3(月) 20:09配信　MBSニュース****兵庫県芦屋市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7272cf1766d813dfe296f28709d5d783e65093d2>

**食品衛生法違反者等の公表（食品衛生法第69条）2023/4/3　兵庫県芦屋市**

**調査中**

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

処分年月日　2023/4/3

業種　飲食店営業

施設名称　芦屋ベイコート倶楽部ホテル＆スパリゾート日本料理「時宜」会席

施設所在地　芦屋市

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

行政処分等の内容　営業停止2日間

**■西宮の焼き鳥店で食中毒、女性5人に下痢や発熱　3日間営業停止**

**4/4(火) 22:08配信　神戸新聞NEXT****兵庫県西宮市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b4ce43ac905bec076f30ff4fc8243b854f0aded5>

**食品衛生法違反者等の公表について　2023/4/4　兵庫県西宮市**

**カンピロバクター**

<https://www.nishi.or.jp/kenko/hokenjojoho/shokuhineisei/chishiki/eiseiihan.html>

営業許可施設等にかかる行政処分等

行政処分等を受けた年月日 令和5年4月4日

行政処分等を受けた営業者の氏名等 西川　洋平

行政処分等の対象となった施設の名称及び所在地

心喜鶏趣　炭平

西宮市市

行政処分等の対象となった食品等　当該施設が3月26日（日曜）に提供した食事

行政処分等を行った理由 食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容 4月4日（火曜）から4月6日（木曜）までの3日間の営業停止

行政処分等を行った措置状況

・発症者の疫学調査

・発症者及び調理従事者の検便等実施

・原因施設への立ち入り調査及び施設の拭き取り検査

・食品の衛生的な取り扱い及び施設の清掃消毒の指導

**■焼き鳥など食べた２人が食中毒　豊後大野市の飲食店　２日間の営業停止命令　大分**

**4/4(火) 19:26配信　TOSテレビ大分　大分県豊後大野市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ca5f8bac35afc50b82e70f22178b9fab6543985a>

**カンピロバクターで2人下痢や発熱の症状 飲食店で食中毒 2日間の営業停止命令　大分**

**4/4(火) 19:18配信　OBS大分放送　大分県豊後大野市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/71c09b25acdbaa6c075c218d37c6eb51b377dc03>

　**大分県 令和５年　2023/4/4　大分県豊後大野市**

**カンピロバクター**

　<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2182895.pdf>

　発生場所　豊後大野市

　発生月日　2023/3/27

　摂食者数　4

　患者数　2

　病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

　原因食品　飲食店提供料理

　原因施設　飲食店（一般）

**■焼き鳥店で5人が食中毒　加熱用の肉を「生」のまま刺身で提供　府は数年前から指導　店「目視し新鮮だから大丈夫だと」3日間の営業停止処分**

**4/4(火) 16:48配信　MBSニュース****京都府宇治市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cf8fa74378917cc2eb244cd3698368638ff2ea0c>

　**食中毒の発生について　2023/4/4　京都府宇治市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/48shokuchudoku.html>

山城北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、宇治市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

令和5年4月4日（火曜）、山城北保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

探知の概要

3月30日（木曜）午前10時頃、山城北保健所に対し、下記飲食店を利用した者から「3月19日（日曜）、宇治市内の飲食店を2家族9名で利用したところ、5名が発熱、下痢等の症状を呈している。」と連絡があった。

調査結果（4月4日（火曜）正午現在）

(1)初発日時：3月20日（月曜）午後8時頃

(2)有症者：1グループ9名中5名（男性3名、女性2名：15歳～34歳）

うち2名が医療機関を受診。入院者なし。全員がほぼ快復している。

(3)主な症状：下痢、腹痛、発熱

(4)病因物質：カンピロバクター・ジェジュニ

(5)原因食事：3月19日（日曜）に当該飲食店が夕食として提供した食事

主なメニュー：生鶏肉盛り合わせ、焼き鳥、串揚げ、なんこつ唐揚げ、唐揚げ等※原因となった食事に使用した鶏肉には、仕入れ時、「加熱用」の表示がされていたが、未加熱又は加熱不十分な状態で提供されていた。

原因施設

(1)屋号：彩香鳥

(2)所在地：京都府宇治市

(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4名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。（保健環境研究所で検査を実施）

(3)有症者の症状と、カンピロバクター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。

山城北保健所の対応

(1)原因施設の立入調査（調理従事者の検便、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（4月4日（火曜）から4月6日（木曜）までの3日間）

**■居酒屋で食中毒　27人が下痢や腹痛訴え　鶏肉加熱不十分か　カンピロバクター検出　福島**

**4/3(月) 17:36配信　テレビユー福島****福島県福島市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7dd30036df3a184eb7223e30164d8efc2adc3376>

　**加熱不十分な焼き鳥などが原因　カンピロバクター菌の食中毒　無許可営業の飲食店を営業禁止処分＜福島市＞　2023年04月03日 17:35　福島テレビ　福島県福島市**

**カンピロバクター**

　<https://www.fukushima-tv.co.jp/localnews/2023/04/2023040300000006.html>

　**食中毒発生状況（福島市内）　2023/4/3　福島県福島市**

**カンピロバクター**

　<https://www.city.fukushima.fukushima.jp/hoken-shokuhin-eisei/kenko/iryo/shokuhin-eisei/shokuchudoku/27.html>

　発生年月日　2023/3/18

　摂食者数　266

　患者数　28

　原因食品　3月17日以降に施設で提供された加熱不十分な鶏肉を含む食事

　病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

　原因施設　飲食店

**■山鹿市の飲食店で男女6人が食中毒 カンピロバクターを検出**

**熊本日日新聞 | 2023年4月1日 11:10　熊本日日新聞　熊本県山鹿市**

**カンピロバクター**

<https://kumanichi.com/articles/1001822>

**カンピロバクターによる食中毒の発生について　2023/3/31　熊本県山鹿市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/169449_397523_misc.pdf>

本日、山鹿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２７日（月）に、有明保健所管内の医療機関から有明保健所へ「山鹿市内の飲食店で食事をし、下痢、発熱等の症状を呈した患者からカンピロバクターが検出された」と連絡があった。

飲食店を管轄する山鹿保健所が調査した結果、患者は職場の同僚等の７人グループで、３月１７日（金）に下記施設で食事をしており、３月２０日（月）から２１日（火）にかけて６人が下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。患者のうち２人の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の発症状況がカンピロバクターによる食中毒の症状と一致すること、当該グループに下記施設以外の共通食がないこと、医師から食中毒の届出があったことなどから、山鹿保健所は、食品を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、いずれの患者も症状は快復している。

２ 発生年月日 令和５年（２０２３年）３月２０日（月）（初発）

３ 摂食者数 ７人 （男性３人、女性４人）

４ 有症者数 ６人 患者年齢 ２０代３人、３０代２人、４０代１人

うち、医療機関受診者 ３人

５ 主な症状 下痢、腹痛、発熱等

６ 原因施設

営業施設名称：わらしべ（飲食店営業）

所 在 地：熊本県山鹿市

７ 原因食品 ３月１７日（金）の夜に調理し、提供した加熱不十分な鶏肉（砂ずりの刺身等）などの食事

８ 病因物質 カンピロバクター（患者便から検出）

９ 検査状況

検便（患者） ３検体中 ２検体 陽性 、１検体 調査中

検便（従業者）２検体 調査中

施設ふき取り ６検体 調査中

10 営業停止期間 ３月３１日（金）から４月１日（土）までの２日間

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）



**■食中毒の発生について　2023/4/1　福島県いわき市**

**カンピロバクター　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.city.iwaki.lg.jp/www/contents/1673150635867/index.html>

　市内の飲食店で食中毒が発生しましたのでお知らせします。

経緯

　令和５年１月５日に、市内医療機関より「本日、下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈している者を診察した。当該患者は、12月29日に市内飲食店を利用しており、共に利用した知人複数名も同様の症状を呈しているようだ。」との通報を受け直ちに調査を開始しました。

調査結果

　　調査の結果、発症状況及び喫食状況などの疫学的調査並びに微生物学的検査により、次の事項が判明したことから、本件を当該飲食店の食事を原因とする食中毒と断定しました。

１グループ７名のうち４名が発症し、発症者便（３名）から、カンピロバクターが検出された。

主な症状が、下痢、発熱、腹痛、頭痛等であり、既知のカンピロバクターによる症状と一致する。

潜伏期間が46～95時間であり、既知のカンピロバクターの潜伏期間（１～７日）と一致する。

発症者（４名）において、カンピロバクターに感染し得る共通食が当該飲食店で提供された食事に限られる。

発生状況

発症者関係

発症日時 令和４年12月31日　午前７時から

症状 下痢、発熱、腹痛、頭痛等

発症者数 総数４名

（内訳）男性：２名（34歳、36歳）、女性２名（36歳）

　　　　　注：発症者所在地：市内４名

通院患者数 ２名（入院なし）

原因食品　12月29日に提供された食事

病因物質　カンピロバクター

原因施設　業種：飲食店営業（軽料理店）

行政措置　営業停止処分　令和５年１月８日から10日の３日間

**★ウイルスによる食中毒★**

**■ノロウイルスで食中毒が相次ぐ　大津市の飲食店で４５人　神戸の焼肉店で１８人に症状**

**4/6(木) 12:18配信　MBSニュース　滋賀県大津市　兵庫県神戸市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1c70815615aac97c7b9ae8814755a50e12e74d3a>

**弁当や料理を食べた45人が嘔吐や下痢　6日まで営業停止処分　大津の飲食店**

**4/6(木) 17:27配信　京都新聞****滋賀県大津市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3294f04143b6f44878e656b725f1c65d87480f9f>

**食中毒事件の発生について（令和 5 年第 3 号）　2023/4/5 　滋賀県大津市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.otsu.lg.jp/material/files/group/4/press20230405.pdf>

大津市内において食中毒事件が発生しましたのでお知らせします。

発生日時

令和 5 年 3 月 31 日（金）20 時 30 分（初発）～4 月 2 日（日）18 時 00 分（終発）

発生場所 大津市、京都市、滋賀県、京都府、奈良市、川崎市

発症者等

発症者数 ：45 人 内訳 男性 ：6 人（20 代～70 代）女性：39 人（20 代～70 代）

提供食数 ：102 食

発生状況

（概要）

令和 5 年 4 月 3 日、保育関連部局から、「3 月 31 日に保育施設職員 25 人が飲食店に注文した弁当を食べた後、複数名が下痢、嘔吐等を発症しているので食中毒が疑われる。」旨の相談をうけました。大津市保健所が調査を行った結果、3 月 31 日に市内飲食店が調製、提供した食事を喫食した 18 グループ 102 人のうち、5 グループ 45 人が下痢、腹痛、発熱、嘔気、嘔吐等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。患者が共通して喫食した食品が当該施設において調製、提供された食事に限られること、患者の発症状況が類似しており、症状がノロウイルスによる食中毒症状と一致していること、患者 14 人及び従事者 1 人の糞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出があったことから、大津市保健所は、当該施設調製した食事を原因とする食中毒と断定しました。

症 状

　軽 症 :45 人

中 等 症 : 0 人

重 症 : 0 人

下痢、腹痛、発熱（37.0～38.4℃）、嘔気、嘔吐等

現在の病状 全員快方に向かっている。献立内容

桜おこわ、緑茶さけご飯、シークワーサーサラダ寿司、鶏と三つ葉、南瓜のいとこ煮、大根旨煮、こんにゃく出し煮、信田煮、オクラ沢煮、ひじき梅煮、梅長芋のビーツマリネ、長芋と赤かぶの甘酢和え、胡瓜と茗荷の三杯酢、ナスとトマトのマリネ、野菜揚げ甘煮、麹とコラーゲン漬け味噌カツ、シフォンケーキ等

原因食品 令和 5 年 3 月 31 日に原因施設が調製、提供した食事

病因物質 ノロウイルス

原因施設

施設所在地 ： 大津市

施設名 称 ： 佐知’ｓＰｏｃｋｅｔ

業 種 ： 飲食店営業、菓子製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、そうざい製造業

措 置

大津市保健所は、上記施設を令和 5 年 4 月 5 日（水）から 4 月 6 日（木）までの 2 日間の営業停止処分としました。なお、当該施設は 4 月 4 日（火）から営業を自粛しています。

検査材料 微生物検査 ： 32 検体 〔糞便 ：22 検体、ふきとり : 10 検体〕



**■飲食店の弁当食べた18人が食中毒　全員軽症、快方に　神戸市西区**

**4/5(水) 21:55配信　神戸新聞NEXT　兵庫県神戸市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6f7e41c888503585a26f54c258024167ae015e2d>

**食中毒事件の発生　2023/4/5　兵庫県神戸市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/hygiene/press/20230405.html>

概要

2023年4月4日（火曜）、西区の事業所より「弁当を喫食した社員のうち、十数名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈している。」との連絡が本市保健所西部衛生監視事務所に寄せられました。

同所の調査の結果、4月1日（土曜）に西区の飲食店「有限会社　西神飯店」で調製された弁当を職場等で喫食した1グループ63名のうち調査のできた32名中11名及び職場から持ち帰った弁当を喫食した6家族7名が、同日夜間より下痢、吐き気、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で調製された弁当以外に共通食事がないこと、発症状況が類似していること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で調製された弁当を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（4月5日（水曜）から4月7日（金曜）までの3日間）を命じました。なお、患者は快方に向かっています。

原因施設

業種：飲食店営業

屋号：有限会社　西神飯店（ゆうげんがいしゃ　せいしんはんてん）

営業所所在地：神戸市

原因食事　4月1日（土曜）に原因施設で調製された注文弁当

病因物質　ノロウイルス

喫食日　4月1日（土曜）

発症日時　4月1日（土曜）20時00分（初発患者）

主症状　下痢、吐き気、腹痛

患者の状況

18名（男9名：35～61才、女9名：18～80才）

住所別：市内　計5名（垂水区：2名　西区：3名）

市外　計13名（明石市：8名　尼崎市　1名　稲美町：1名　加古川市：1名　西宮市：1名　姫路市：1名）

主な喫食内容

焼肉弁当（焼肉、焼き野菜、ナムル、キムチ、ご飯）、中華弁当（鶏からあげ、エビチリソース煮、春巻き、ポテトサラダ、肉と玉ねぎの炒め物、キャベツの千切り、トマト、しば漬け、ご飯）

**■28人が症状訴える　山口県田布施町の飲食店の弁当で食中毒**

**4/3(月) 15:56配信　ｔｙｓテレビ山口　山口県田布施町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7ba61780d7b02b988e126d521eb02b760625a864>

**山口県田布施の飲食店弁当で食中毒　28人に嘔吐や下痢　ノロウイルス検出**

**4/3(月) 15:35配信　中国新聞デジタル****山口県田布施町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/06be6af079fa5a85fb3c033f9c11e52eef4f0da9>

**食中毒の発生について　2023/4/3　　山口県田布施町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/204344.html>

概要

下記のとおり、田布施町内の飲食店が調理・提供した弁当を喫食した者から、食中毒患者が発生しました。

記

1　情報の探知

3月31日（金曜日）、患者から周南環境保健所に連絡があり、原因施設を管轄する柳井環境保健所が調査を行った。

2　患者等の状況（4月3日（月曜日）14時現在）

原因施設が、3月29日（水曜日）に調理・提供した弁当を喫食した101人中28人が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した（うち7人が医療機関を受診）。

なお、患者は全員快方に向かっている（入院者1人）。

3　主症状　嘔吐、下痢、発熱（患者の初発：3月29日（水曜日）23時頃）

4　原因施設

所在地　山口県熊毛郡田布施町

屋号　　フランス食堂

業種　　飲食店営業（一般食堂、弁当屋、仕出し屋、そうざいの調理）

5　原因食品　3月29日（水曜日）に、原因施設が調理・提供した弁当

主な献立：ちらし寿司、ぶりの照り焼き、だし巻き卵、鶏のから揚げ、小松菜の白和え、ジャガイモのカレーきんぴら、ゴボウサラダ、たき合わせ

6　病因物質　ノロウイルス（検査機関：環境保健センター）

7　措置

​　柳井環境保健所長は、営業者に対し、4月3日（月曜日）14時から4月6日（木曜日）24時まで、食品衛生法に基づき当該施設の営業停止を命じ、施設内外の清掃・消毒及び食品衛生管理の改善を指導中である。



**■真庭のホテルで２７人食中毒症状　ノロウイルス検出 ３日間営業停止　2023年04月02日 17時26分 更新　山陽テレビdigital　　岡山県真庭市**

**ノロウイルス**

<https://www.sanyonews.jp/article/1381695>

**食中毒事件が発生しました　2023/4/2　岡山県真庭市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/attachment/343211.pdf>

　事件の概要

令和５年３月 30 日（木）午後４時頃、真庭市内のホテルから真庭保健所へ「３月 27 日（月）から３月 29 日（水）にかけて宿泊し、食事をした４名が、腹痛、嘔吐等の症状を呈しているとの連絡があった」旨の通報があった。

同保健所が調査した結果、同ホテルに３月 27 日（月）から 29 日（水）にかけて宿泊し、食事をした客 37 グループ 170 名のうち、調査が済んだ 15 グループ 27 名が、発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。

同保健所は、患者の共通食が同ホテルの食事のみであること、医師から食中毒の届出があったこと等から、同ホテルの食事を原因とする食中毒と断定し、同ホテルの飲食部門を食品衛生法に基づき営業停止処分とした。

なお、患者の容態は快方に向かっている。

喫食者数

（調査済み数）54 名（男性 28 名、女性 26 名） 年齢 10 歳代～60 歳代

患者数 27 名（男性 13 名、女性 14 名） 年齢 10 歳代～60 歳代

入院者数 ０ 名

患者発症年月日 令和５年３月 28 日（火）午後９時頃 年齢 40 歳代 女性

患者の症状 下痢、発熱、倦怠感、嘔吐等

原因（と推定される）食品の調製者

施設名：湯原国際観光ホテル菊之湯

岡山県真庭市

業種：飲食店営業

献立

【夕食】刺身（ブリ、サーモン、甘えび等）、小鍋（白菜、牛肉、ごぼう、うどん等）、焼魚（鰆）、天ぷら（エビ、れんこん等）、酢の物、デザート（ババロア）等

【朝食】焼鮭、湯豆腐、温泉玉子、白米、味噌汁 等

検査物等

施設内ふきとり 20 件 （検査場所）備前保健所、環境保健センター

患者便 ７ 件 （検査場所）備前保健所、患者住所を所管する自治体

従事者便 ６ 件 （検査場所）環境保健センター

保存食 52 件 （検査場所）備前保健所

原因食品 調査中

病因物質 ノロウイルス（GⅡ）

行政措置 営業停止処分（令和５年４月２日（日）から４月４日（火）まで３日間）

参考事項

１ 昨年（１月～12 月）１年間の発生状況

 ２件 92 名 （うち死者 ０名）

２ 今年（１月から今回までの事件を含む）の発生状況

４件 48 名 （うち死者 ０名）

 　　　【うち岡山市 １件 14 名 （うち死者 ０名）】

 　　　【うち倉敷市 １件 ３ 名 （うち死者 ０名）】

**■岡山市の日本料理店の弁当で食中毒14人が下痢・嘔吐などの症状　ノロウイルスを検出【岡山】　3/31(金) 18:51配信　RSK山陽放送****岡山県岡山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ff4e7dd52f9f553880df4e30bc71fbff97be1cc7>

**広報連絡　2023/3/31　岡山県岡山市**

**ノロウイルス**

　<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000048/48233/20230331_shokuchudoku.pdf>

　２ 概 要

令和５年３月２９日（水）１３時３０分頃、市内飲食店が調製した弁当を食べた医療機関従事者が複数名体調不良を訴えているとの連絡が医師からあった。

当市保健所で調査したところ、３月２７日（月）に提供された昼食用の弁当を喫食した医療機関従事者ら２１名中１４名が嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。

有症者に共通する食事は当該弁当のみであること、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、当該弁当を原因とする食中毒事件と断定した。

件 名 食中毒事件の発生について

事件の概要

令和５年３月２９日（水）１３時３０分頃、市内飲食店が調製した弁当を食べた医療機関従事者が複数名体調不良を訴えているとの連絡が医師からあった。

当市保健所で調査したところ、３月２７日（月）に提供された昼食用の弁当を喫食した医療機関従事者ら２１名中１４名が嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。

有症者に共通する食事は当該弁当のみであること、有症者及び調理従事者の便からノロウイルスを検出したこと、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、当該弁当を原因とする食中毒事件と断定した。

調 査 者 数 　２１名

患 者 数 　１４名

初発患者

住 所 等 　住所：岡山市 性別：女性 年齢：２０歳代

発病年月日 　令和５年３月２８日（火） １９時３０分頃

症 状 下痢、嘔吐等

原因（と推定される）食事の調製者

所在地：岡山市

屋 号：日本料理椿

営業の種類：飲食店営業

献 立

ばら寿司

天ぷら（えび、さつまいも、鶏肉、菜の花）

煮物（たけのこ、黒豆、さといも）

焼魚（サーモン）、ほうれんそうのお浸し など

検 査 物 等

施設内ふきとり： １５検体 検査場所：岡山市保健所

患 者 便： ５検体 検査場所：岡山市保健所

調理従事者便： ２検体 検査場所：岡山市保健所

原 因 食 品 　調査中

病 因 物 質 　ノロウイルス

行 政 処 分 　営業停止処分

（令和５年３月３１日（金）から令和５年４月２日（日）までの３日間）

参 考 事 項

１．令和４年の岡山市内での食中毒発生状況

１件 ７５名（３月：ノロウイルス）

２．令和５年の岡山市内での食中毒発生状況（今回の事件を含む）

１件 １４名

**★寄生虫による食中毒★**

**■食品等取扱い施設に対する行政処分　2023/4/5　神奈川県相模原市**

**アニサキス**

<https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/kosodate/kenko/1026628/shokuhin/1007409.html>

　行政処分の内容

公表年月日　令和5年4月5日

業種等　魚介類販売業

施設の名称

（施設の名称）ライフ　上鶴間店

施設所在地等 相模原市

主な適用条項 第6条第3号

不利益処分等を行った理由　食中毒

不利益処分等の内容　営業の一部停止1日間

備考

原因食品： 3月31日に加工し販売された刺身（イカ、イワシ、ブリ、カツオ）

病因物質：アニサキス

3月31日から患者1名が胃痛

**■「胃からアニサキス」海鮮丼を食べた40代の男性が腹痛の食中毒　原因はキンメダイやソイなどの刺身か　宮城・名取市　4/5(水) 17:36配信　tbc東北放送　宮城県名取市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c72faf4362f0b6b3c7139d20da4e63b34c449069>

　**食中毒の発生について　2023/4/5　宮城県名取市**

**アニサキス**

　<https://www.pref.miyagi.jp/documents/45280/20230405syokutyudokunohasseinituite.pdf>

　［事件の概要］

令和５年４月３日（月）午後４時頃、仙台市内の医療機関から「内視鏡検査で患者１名の胃からアニサキス虫体を摘出した。」旨、仙台市役所を通じて、塩釜保健所岩沼支所に通報があった。

同支所が調査したところ、当該患者は、４月１日（土）夕方に「三代目網元 魚鮮水産 名取杜せきのした店」で提供された食事を喫食し、翌日の２日（日）午前７時頃から腹痛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届出票が提出されたこと、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がないこと、原因と考えられる食品が当該飲食店で提供した海鮮丼に限られることから、この海鮮丼を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快復している。患者関係

発 症 日 時 ４月２日（日）午前７時頃

主 な 症 状 腹痛

患 者 数 １人（４０代 男性）

受 診 者 数 １人

入 院 者 数 ０人

診療医療機関 仙台市内の医療機関

原因食品 海鮮丼（キンメダイ、ソイ等）

病因物質 アニサキス

原因施設

所在地 ：名取市

屋 号 ：三代目網元 魚鮮水産 名取杜せきのした店

業 種 ：飲食店営業

措 置 ４月５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]

**■ヒラメの刺身で11人が食中毒　寄生虫「クドア」検出　いずれも軽症　愛媛・西条市**

**3/31(金) 16:16配信　あいテレビ****愛媛県西条市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/164268c680a4f2c15598baaed938a8746c402925>

**食中毒の発生について　2023/3/31　愛媛県西条市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

　<https://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/shokuchuudoku/documents/230331_press.pdf>

　１ 概 要

令和５年３月27日(月)、西条市内の医療機関から西条保健所に対し「下痢、腹痛、発熱の症状を呈している患者を診察した。患者によると３月26日（日）に開催された法事の出席者10名が同様の症状を呈している。」との連絡があった。

西条保健所が調査したところ、患者らはいずれも法事で提供された仕出し弁当を喫食しており、患者に共通する食事は仕出し弁当のみであること、残品のヒラメと患者便からクドア・セプテンプンクタータ（以下「クドア」）が検出されたこと、患者の症状等がクドアによる食中毒の特徴と一致すること、患者を診察した医師から食中毒としての届出があったこと等から、本件を西条保健所管内の飲食店が調製した仕出し弁当のヒラメの刺身を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者はほぼ回復している。

２ 発生状況

(１)発生日時 ３月２６日(日)２２時～３月２７日（月）１１時

(２)喫食者数 １９名 （男１０名、女 ９名）（年齢 ８歳～８６歳）

(３)喫食日時 ３月２６日(日)１７時３０分～２２時００分

(４)発症者数 １１名(男５名、女６名) (年齢８歳～８６歳)

(５)受診者数 １名(男１名)（年齢７０歳代) (西条市内の医療機関)

(６)入院者数 ０名

(７)主な症状 下痢、腹痛、吐き気等

(８)原因施設 西条保健所管内の飲食店

(９)原因食品 ヒラメの刺身

(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。

令和５年３月３１日　薬務衛生課（089-912-2395）Press Release

【提供メニュー】

・【煮物】さつまいもレモン煮・こんにゃく・人参こんにゃく・ホタテ煮付・有頭えび煮

・仏かまぼこ

・枝豆

・【刺身】 ブリ・マグロ・ヒラメ

・【酢物】ボイルエビ・大根・人参・キュウリ

・ダイヤサラダ（珍味）

・【揚物】えび天・レンコン天・ピーマン天・鳥から揚

・ブリ照焼

・ササモチ

・イチゴ

・白和え

・巻寿し

・生姜スライス

**★自然毒による食中毒★**

**■ 取り寄せたフグを食べ高齢夫婦の妻が死亡 夫も重症で集中治療室へ**

**Sirabee　更新日：2023/04/06　マレーシア**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://gunosy.com/articles/a3gxQ>

**■手足のしびれに嘔吐・吐き気…フグ調理師免許のない男性　自ら釣ったフグをみそ汁にして食べ食中毒に　4/6(木) 17:59配信****BSS山陰放送　島根県雲南市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/40c587453a73f651f408e9c26c32cf42c7727aa5>

　**令和５年食中毒発生状況　2023/4/5****島根県雲南市**

**動物性自然毒　ふぐ**

　<https://www.pref.shimane.lg.jp/bousai_info/syoku/anzen/chuudoku/R5shokutyuudoku.html>

　発生年月日　2023/4/5

　発生場所　雲南市

　患者数　1

　原因食品　フグ（種類不明）

　病因物質　テトロドトキシン

　原因施設　家庭

　症状　手足のしびれ、嘔吐、嘔気

　**1014　フグによる食中毒の発生について　2023/4/6　島根県雲南市**

**動物性自然毒　ふぐ**

　<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/articles/159099>

　<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159099/140153/48f613e0d455fcee88bfa8f352439847.pdf>

　１ 概要

４月６日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に「フグ中毒の症状を呈した患者を診察した」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、患者は４月４日に海で釣ったフグを、４月５日の夕食に自ら調理、喫食していたことが判明しました。

出雲保健所は、喫食状況及び患者の発症状況から、フグによる食中毒と断定しました。

なお、患者は現在入院中ですが回復傾向にあります。

２ 県民の皆様へ

○ フグは猛毒のテトロドトキシンを持っており、種類によって有毒部位が異なります。

○ 近年、釣り人などが自ら釣ったフグを処理、調理したことによる食中毒が発生しています。

○ 処理には専門的な知識が必要です。素人調理は極めて危険ですのでやめましょう。

詳細は別添資料をご覧ください。

　フグによる食中毒の発生について

１ 概要

４月６日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に「フグ中毒の症状を呈した患者を診察した」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、患者は４月４日に海で釣ったフグを、４月５日の夕食に自ら調理、喫食していたことが判明しました。

出雲保健所は、喫食状況及び患者の発症状況から、フグによる食中毒と断定しました。

なお、患者は現在入院中ですが回復傾向にあります。

２ 患者

雲南市在住70歳代男性１名

○喫食日時：４月５日 19：00頃　※自宅でフグをみそ汁にして喫食

○発症日時：４月５日 23：00頃

○主な症状：手足のしびれ、嘔吐及び嘔気

３ 原因食品 フグ（種類不明）

　【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】

　

**■食中毒の発生について (令和5年4月5日(水曜日)発生)　2023/4/6　群馬県前橋市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.city.maebashi.gunma.jp/soshiki/kenko/eiseikensa/gyomu/5/1/1/36244.html>

前橋市内で有毒植物のスイセンをノビルと間違えて自宅で調理し食べた後、嘔吐の症状を呈する食中毒が発生しました。

事件の概要は以下のとおりです。

概要

原因施設：家庭

発症者：喫食者2人中2人

症状：嘔吐

病因物質：植物性自然毒

原因食品：野草を使用したカツ丼（スイセン（推定））

調査結果

発症者の症状がスイセンの中毒症状に類似していました。

喫食した植物の残品が有毒植物のスイセンであると推定されました。

患者を診察した医師から食中毒届が提出されました。

以上のことから、有毒植物であるスイセンを原因とする食中毒と断定しました。

スイセンについて

スイセンは、冬から春にかけて白色や黄色の花を咲かせる多年草です。葉はニラやノビル、鱗茎はタマネギと似ており、食中毒事故が多く注意が必要です。葉を揉むとニラはニンニクのような強い刺激臭がありますが、スイセンの臭いは弱く青臭いです。

有毒成分　アルカロイド（全草が有毒で、特に鱗茎に有毒成分が多い。）

主な症状　悪心、嘔吐、下痢、流延、発汗、頭痛、昏睡、低体温などの症状がおこります。

予防・対策

食用と確実に判断できない植物は、採らない

食用と確実に判断できない植物は、食べない

食用と確実に判断できない植物は、売らない

食用と確実に判断できない植物は、人にあげない

有毒植物が山菜に混じっていることがあります。食用と確実に判断できない植物を食べるのはやめましょう。

**■スイセンの葉食べた女性食中毒　福島県いわき市　保健所が注意呼びかけ**

**4/5(水) 10:25配信　福島民報　福島県いわき市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/788c7af615da3378ce483f8068beed4ad94f5ed0>

**有毒のスイセンをニラと間違えて食べ...いわきの女性が食中毒**

**4/4(火) 17:50配信　福島民友新聞****福島県いわき市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b31725413347b62e264a852796429cc842e233ad>

**食中毒の発生について（有毒植物による食中毒に対する注意喚起）　2023/4/4**

**福島県いわき市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.city.iwaki.lg.jp/www/contents/1680522783918/index.html>

本市内において、有毒植物による食中毒が発生しましたのでお知らせします。

経緯

　 令和５年４月３日に、市内医療機関より「本日、スイセンをニラと誤食したことにより、嘔吐、嘔気等の食中毒様症状を呈した者を診察した。」との通報を受け直ちに調査を開始しました。

調査結果

　調査の結果、発症状況及び喫食状況などの疫学的調査により、次の事項が判明したことから、本件については、原因食品をスイセン（推定）、病因物質を植物性自然毒とする食中毒と断定しました。

　なお、発症者が喫食したスイセン（推定）は、自宅の畑で栽培していたニラと誤って採取し、家庭でみそ汁の具材として調理されたものでした。

主な症状が嘔吐、嘔気等であり、既知のスイセンによる症状と一致する。

潜伏期間が約30分であり、既知のスイセンによる潜伏期間（食後30分程度）と一致する。

医師より食中毒患者等届出票が提出された。

発生状況

発症者関係

発症日時　令和５年４月１日午前10時から

症状　嘔吐、嘔気等

発症者数　総数１名（内訳：女性１名（74歳））

通院患者数　１名（入院なし）

原因食品　スイセン（推定）

病因物質　植物性自然毒

原因施設　家庭

本市管内における食中毒の発生状況（本件を含まない）



**★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★**

**■マダニが媒介、日本紅斑熱の報告　熊本県感染症情報　草むらなどでの肌露出注意を**

**4/6(木) 19:45配信　熊本日日新聞**

**マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/37fae8e0857fdb1c5aa1c18dd15a53fa42ce51cb>

**★その他の感染症★**

**■気候変動でデング熱拡大　蚊の生息域広がる　WHO**

**4/6(木) 17:45配信　時事通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f69161d98e2b99ecf61571554a8ecf0125304840>

**★違反食品★**

**■水産加工会社が産地偽装　県が是正を指示＜岩手・宮古市＞**

**4/6(木) 20:45配信　岩手めんこいテレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7a4bbe377ad326a91cce02ea1408e776fe765363>

**■外国産アサリを「熊本県産」と偽り販売した疑い　『天草フーズ』役員の親子３人を逮捕【熊本】**

**4/6(木) 19:52配信　TKUテレビ熊本　熊本県天草市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e2b2fc3f43ae932cf504215a9f03c3e62ed9749f>

**■「受注が増えて利尻産が足りなくなって…」　ウニ産地偽装で逮捕の元社長が供述**

**北海道利尻町　4/6(木) 12:38配信　HBCニュース北海道**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a94b5729643db17e4a0982845e50eb727c48fe89>

**返礼品のウニ偽装疑い、水産会社元社長を逮捕　利尻産→ほぼロシア産**

**4/6(木) 11:16配信　朝日新聞デジタル　北海道厚岸町**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7f42c4346c9d3ed77ad79f4b5c2ef3ff2579dd1>

**■輸入豆乳から大腸菌群検出　千葉市が回収指導**

**3/29(水) 11:56配信　千葉日報　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6aec64bac708379ac6d073024c6fb5e0f8dc506f>

**★その他関連ニュース★**

**■サル痘の感染増加、今年87人感染　厚労省「疑う症状は相談を」**

**4/6(木) 21:00配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e612193056725dca3ed8f673772e5059cfda1afc>

**■有毒な植物に注意を　宮崎県は今年初の食中毒注意報発令**

**4/6(木) 19:01配信　MRT宮崎放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/76988840cc819649e722ebdf72af909b72ea95d5>

**■【感染症ニュース】近畿地方を中心にRSウイルス感染症の流行が拡大中 赤ちゃんの『ヒューヒュー・ゼイゼイ』を見逃さないで!　4/6(木) 11:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9a869f231ac2f42d29962cffbe418291f3363114>

**■「衛生管理徹底したのに…」 日帰り温泉施設で140倍の“レジオネラ菌”　再検査で異常なしも原因不明【新潟発】　4/5(水) 20:57配信　FNNプライムオンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7d9ad873a7b0e045aa3f7cae4e4e0b205bd4517b>

**■東京のインフルエンザ患者報告数が3週連続減 - 第13週、31保健所管内のうち26管内で減少　4/5(水) 19:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dd0e769b665e32ff2feed874e1d0502ed0b14c54>

**■【感染症情報】RSウイルスが4週連続で増加 - インフルエンザは2週連続減少**

**4/4(火) 14:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1de08891ab021da860c9557240e969b08c72255c>

**■全国のインフルエンザ患者報告数が2週連続で減少 - 厚労省が第12週の発生状況を公表**

**3/31(金) 19:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1fed649fc44b5ed764e7ac7f55806a0b6605a6cb>

**■新型コロナワクチン接種の183件を認定 - 厚労省が健康被害審査第二部会の審議結果公表**

**3/31(金) 18:00配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bac065c3fff947965a92f5a1f4a7a6d513d5cb93>