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

**食科協かわら版　No.388　（2023年度No.16）**　 　2023/4/21

食の行政情報ならびに食中毒情報をお伝えする食科協のメールマガジン

食中毒情報は１回限り　行政情報は原則2回の掲載で削除します

新しいものは*NEW*マークがついております　期限設定のある記事は　期限終了まで掲載

**青字をスクロール　Ctrlキーを押しながらクリック　もしくは右クリックでハイパーリンクを開く**

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

**スズラン**

**きれいな花には　毒がある**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **10** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **10-12** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **12-15** |
| **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** | **15-31** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

4月14日　　かわら版387号・かわら版ニュース＆トピックス327号を発行

4月18日　　かわら版ニュース＆トピックス328号を発行

4月18日　　第一回常任理事会・運営委員会

4月21日　　かわら版388号・かわら版ニュース＆トピックス329号を発行

**■【生食】食べ物の期限って何だ？肉以外に野菜も？安全性とモラルの境界は？元保健所職員と考える｜アベプラ　に当会の小暮理事が出演しています**

**ユーチューブで配信中**

<https://www.youtube.com/watch?v=E6fWlVrxNYQ>

　◆続きをノーカットで視聴

▷　<https://abe.ma/40VyZkp>

◆キャスト

MC : 石田拳智

**小暮実(食品衛生アドバイザー)**

宇佐美典也(制度アナリスト)

大槻奈那(金融アナリスト/名古屋商科大学 大学院教授)

パックン(お笑いタレント)

田中萌(テレビ朝日アナウンサー)

司会進行 : 平石直之(テレビ朝日アナウンサー)

ナレーター : 田所あずさ

**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>

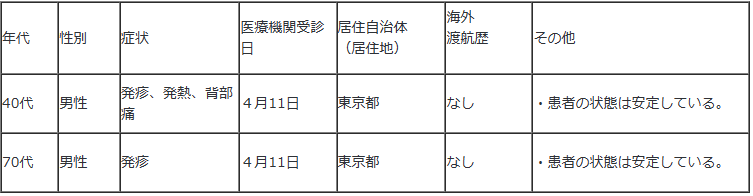
**■***NEW***サル痘の患者の発生について　2023/4/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32710.html>

　本日、以下の男性２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。



（別紙１：[東京都プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001088331.pdf)）

**■サル痘の患者の発生について　2023/4/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32634.html>

　　本日、以下の男性１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、沖縄県から報告されました。

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

患者に関する情報は、以下のとおりです。

テーブル

自動的に生成された説明

　（別紙１：[沖縄県プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001087170.pdf)）

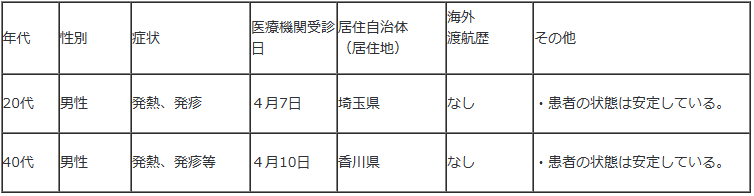
**■サル痘の患者の発生について　2023/4/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32602.html>

　　本日、以下の男性２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、埼玉県及び香川県から報告されました。

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

患者に関する情報は、以下のとおりです。



（別紙１：[埼玉県プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001086729.pdf)）  
（別紙２：[香川県プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001086777.pdf)）

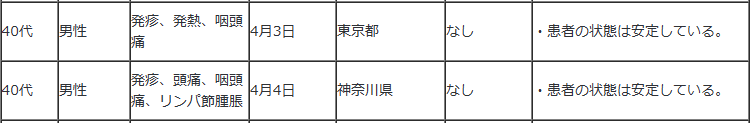
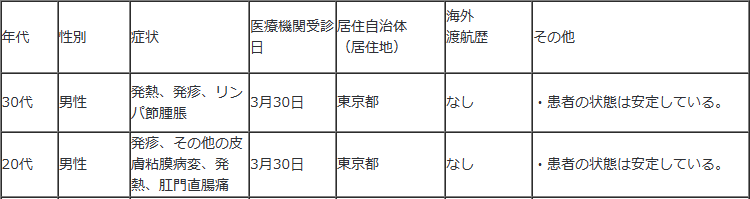
**■サル痘の患者の発生について　2023/4/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32576.html>

　　本日、以下の男性10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、大阪府及び千葉県から報告されました。

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

患者に関する情報は、以下のとおりです。



（別紙１：[東京都プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001086380.pdf)）  
（別紙２：[大阪府プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001086381.pdf)）  
（別紙３：[千葉県プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001086384.pdf)）

**■「第105回コーデックス連絡協議会」の開催について　2023年04月10日**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032665/>

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

厚生労働省

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

消費者庁

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

農林水産省

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

(2) 今回は、令和5年5月に開催される第26回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS) 及び第47回食品表示部会（CCFL) の主な検討議題の説明を行い、令和5年2月に開催された第26回食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）及び3月に開催された第43回栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）の報告を行い、意見交換を行うこととしています。

※ コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）は、1963 年にFAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）が合同で設立した政府間組織です。消費者の健康を保護し、公正な食品貿易を保証するために、国際標準となる食品の規格（コーデックス規格）や基準・ガイドラインなどを定めています。

2.開催日時及び開催形式

日時:令和5年4月26日(水曜日)9時30分～12時00分

開催形式:ハイブリッド

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

・傍聴はウェブのみ

3.議題

(1)コーデックス委員会の活動状況

ア 今後の活動について

・第26回食品輸出入検査・認証制度部会(CCFICS)

・第47回食品表示部会(CCFL)

イ 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・第26回食品残留動物用医薬品部会(CCRVDF)

・第43回栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)

(2) その他

これまでの当会議の議事概要等は以下のURLページで御覧になれます。また、今回の会議資料は、令和5年4月24日(月曜日)までに農林水産省のURLページに掲載するとともに会議終了後に3省庁のURLページで公開することとしております。

厚生労働省

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

消費者庁

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

農林水産省

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

4.傍聴可能人数　無制限

5.傍聴申込要領

(1) 申込方法

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

<インターネットによるお申込み先>

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/syouan/kijun/230405.html>

(2) 申込締切等

令和5年4月19日(水曜日)17時00分必着です。

傍聴はYoutubeによるライブ配信等です。

傍聴用URLについては、4月20日(木曜日)以降に御連絡します。

(3) 傍聴される皆様への留意事項

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

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと

・ウェブ会議用のURLを転送したりSNSで公開したりしないこと

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

(4) その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

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

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

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

6.報道関係者の皆様へ

報道関係者で傍聴を希望される方は「5. 傍聴申込要領」に従い、インターネットによりお申込みください。その場合、報道関係者である旨を必ず明記してください。

公表資料

「第105回コーデックス連絡協議会」の開催及び一般傍聴について[PDF:216.8 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_230405_01.pdf>

**問合せ先**

**消費者庁食品表示企画課　宗、横田、名達**

**電話番号 03-3507-8800　FAX番号 03-3507-9292**

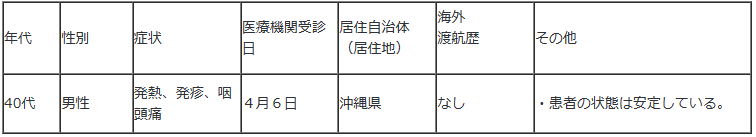
**■サル痘の患者の発生について　2023/4/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32540.html>

　本日、以下の男性１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、沖縄県から報告されました。

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

患者に関する情報は、以下のとおりです。



**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３３７報）　2023/4/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32577.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　1件

　　No.　６３３　福島県　　イワナ　（Cs : 160 Bq / kg）　福島市

[検査結果（Excel：370 KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001086377.xlsx)

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３３６報）　2023/4/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32493.html>

　１　自治体の検査結果

札幌市、岩手県、宮城県、山形市、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、東京都、文京区、神奈川県、川崎市、静岡県、福岡県

　※ 基準値超過　26件

　　 No. 31 群馬県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　 長野原町

　　 No. 33 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 290 Bq / kg )　 東吾妻町

　　 No. 34 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 310 Bq / kg )　 東吾妻町

　　 No. 36 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 250 Bq / kg )　 東吾妻町

　　 No. 38 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　 東吾妻町

　　 No. 44 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 700 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 45 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 46 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 200 Bq / kg )　 みどり市

No. 47 群馬県　　 ツキノワグマ　 （Cs ： 730 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 48 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 360 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 49 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 610 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 50 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 330 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 51 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 200 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 52 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 290 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 53 群馬県　　 イノシシ　　 　 （Cs ： 140 Bq / kg )　 前橋市

　　 No. 55 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　 前橋市

No. 78 群馬県　　 ツキノワグマ　 　（Cs ： 150 Bq / kg )　 長野原町

　　 No. 85 群馬県　　 イノシシ 　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　 嬬恋村

No. 89 群馬県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　 嬬恋村

　　 No. 96 群馬県　　 イノシシ　　 　 （Cs ： 160 Bq / kg )　 沼田市

　　 No. 98 群馬県　　 イノシシ　　 　 （Cs ： 180 Bq / kg )　 片品村

　　 No. 101 群馬県　 　イノシシ　 　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　 昭和村

　　 No. 104 群馬県　 　ツキノワグマ　 　（Cs ： 120 Bq / kg )　 桐生市

　　 No. 105 群馬県　 　ツキノワグマ 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　 桐生市

　　 No. 108 群馬県　 　イノシシ　　 　 （Cs ： 150 Bq / kg )　 みどり市

　　 No. 109 群馬県　 　ニホンシカ　　 　（Cs ： 110 Bq / kg )　 みどり市<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fcontent%2F11135000%2F001083980.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

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　1件

　 No. 2663 福島県　ヤマメ　（Cs ： 140 Bq / kg )　 伊達市　布川（阿武隈川水系）<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fcontent%2F11135000%2F001083981.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.8 2023（2023.4.12）2023/4/12**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 小麦粉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Infantis）感染アウトブレイク（2023 年 3 月 30 日付初発情報）

2. 冷凍ファラフェルに関連して複数州にわたり発生した大腸菌 O121感染アウトブレイク

（2022 年 12 月 1 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 ― 2019 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. 伝達性海綿状脳症（TSE）の 2021 年のサーベイランス結果に関する欧州連合（EU）要約報告書

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 欧州の食品安全：リスク評価における連携および若手科学者の能力養成を支援

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（08）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.8 2023（2023.4/12）2023/4/12**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】 細胞ベースの食品の食品安全について**

2022 年 11 月、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が細胞ベースの食品の安全性に関する専門家会合を開催し、その報告書を発表した。専門家会合では、リスク評価プロセスの第一段階として、細胞ベースの食品に関する各国の規制的な枠組みの整理、4 つの製造工程（細胞原料、培養/分化、収穫、加工）の技術的な確認と各工程におけるハザード同定を目的とした。

**＊ポイント：** 2020 年 12 月に世界で初めてシンガポールで Eat Just 社の培養鶏肉が認可され、次いで、2022 年 11 月に UPSIDE Foods 社の製品、2023 年 3 月には GOOD Meat 社の製品について米国食品医薬品局（FDA）による市販前協議が相次いで完了するなど、商用の細胞ベースの食品の生産が注目されています。しかし、細胞ベースの食品について明確に制度を構築している国はまだ少なく、進行中の課題です。今後、細胞ベースの食品の安全性を監視するにあたり、今回同定されたハザードが参考になるでしょう。

**【EFSA】 食品中のニトロソアミン類は健康上の懸念を引き起こす**

食品中の N-ニトロソアミン類（10 種類）による健康へのリスクについて欧州食品安全機関（EFSA）が科学的意見を発表した。食品のうち「肉及び肉製品」の摂取が N-ニトロソアミン類の暴露に最も寄与している。EFSA は、EU の全ての年齢集団において現在の暴露レベルは健康上の懸念を生じると結論した。

**＊ポイント：**ニトロソアミン類は食品の調理・加工中に生成する代表的な物質です。健康への懸念があると EFSA が指摘したため、今後、その報告を受けた欧州委員会（EC）で最大残留基準値（ML）の設定も含めたリスク管理オプションの検討が始まります。

**【BfR】 ワイルドガーリック：混同すると中毒になることが多い**

ワイルドガーリック(Allium ursinum：別称ラムソン)は、よく知られたネギ属の野草である。この植物は、若葉のときに有毒なイヌサフラン(Colchicum autumnale)やスズラン(Convallaria majalis)とよく似ているため誤認されることがある。特に 4、5 月に、ドイツやオーストリア、スイス、クロアチアで誤認による中毒の発生件数が増える。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、自ら採取したものが疑わしいと思った場合には食べないよう助言している。

**みんなの趣味の園芸**<https://www.shuminoengei.jp/?m=pc&a=page_image_slideshow&target_c_diary_id=810498&num=1>

より転載

ワイルド　ガーリック　→

イングリッシュ ブルーベルを駆逐しそうな、ramsons とも呼ばれるWild garlic(学名Allium ursinum) は、どこの森林に入ってもこの時期見逃すことが有りません。

花よりも匂いで先に気がつくほどです。

アリウムと言っても、よりニンニクよりの匂いです。

**＊ポイント：** 我が国も山菜採りのシーズンとなり、食べられる植物と有毒植物の誤認による中毒の発生が多くなる時期になりました。安全情報部では注意喚起のためのパンフレットとポスターを公開しておりますので、参考にしていただけましたら幸いです。下記URL よりダウンロードして、ご自由にお使い下さい。

＊安全情報部 HP「有毒な植物と食べられる植物 間違えないように気をつけて！」

パンフレット：<http://www.nihs.go.jp/dsi/section_s3/toxins/toxicplantsA4.pdf>

ポスター：<http://www.nihs.go.jp/dsi/section_s3/toxins/toxicplantsB2.pdf>

**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897回）の開催について　2023/4/20**

**最近、発表が遅く、締め切りが早くなっております。参加をご希望の場合は、各自ご確認ください**

標記会合を下記のとおり開催しますので、お知らせいたします。

なお、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、本会合については、傍聴者を入れずに開催いたしますが、本会合の様子については、下記４のとおり、web上で動画配信することといたしました。

議事録につきましては、後日、食品安全委員会Webサイト

（<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>） に掲載いたします。大変御迷惑をお掛けいたしますが、ご理解のほど、何卒よろしくお願いいたします。

記

１．開催日時：令和5年4月25日（火）　１４：００〜

２．開催場所：食品安全委員会 大会議室　（港区赤坂５−２−２０ 赤坂パークビル２２階)

３． 議事

（１）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　 ・農薬「１，４-ジメチルナフタレン」に係る食品健康影響評価について

　 ・農薬「ジメスルファゼット」に係る食品健康影響評価について

（２）「テレビ会議又はＷｅｂ会議システムを利用した食品安全委員会等への出席について」の廃止及び「食品安全委員会専門調査会等運営規定」等の一部改正について

（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24日（月）12時までに内閣府共通意見等登録システム（<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1176.html>にて、氏名所属、電話番号及びメールアドレスを御登録いただきますようお願いいたします。視聴をお申し込みいただいた方には、御登録いただいたメールアドレス宛てに、視聴に必要なURLを、4月25日（火）12時までに御連絡いたします。なお、当日の資料につきましては、同日14時までに食品安全委員会Webサイト

（<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>）に掲載いたします。

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/annai804.html>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/> 　**←発表がない場合はこちらからご確認ください**

**会議の結果は下記から確認できます**

**★***Link***食品安全委員会　開催実績リンク　開催日時、配付資料、議事録等**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_hisiryou_muramidase_030512.html>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年2月24日から令和5年3月16日）2023/4/12**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=2&from_day=24&to=struct&to_year=2023&to_month=3&to_day=16&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***新潟県胎内市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内78・79例目）に係る移動制限の解除について　2023/4/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230414.html>

　　新潟県は、同県胎内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78・79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14日（金曜日）午前0時（4月13日（木曜日）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）新潟県は、令和5年3月6日、12日に同県胎内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78・79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）新潟県は、令和5年4月8日に当該搬出制限を解除しました。

（3）今般、新潟県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和5年3月23日の翌日から起算して21日が経過する令和5年4月14日（金曜日）午前0時（4月13日（木曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■～「みどりの感謝祭式典」及び「みどりとふれあうフェスティバル」オンラインイベントを開催～　2023/4/13**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/sanson_ryokka/230413.html>

**■「令和5年度病害虫発生予報第1号」の発表について　2023/4/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/230412.html>

**■しいたけの原産地表示について　2023/4/1**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinsho_shiitake_hyoji.html>

**■サンマの不漁要因と海洋環境との関係について、調査・研究の成果が公表されました　2023/4/7**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/230407.html>

　国立研究開発法人水産研究・教育機構において、近年のサンマの不漁要因と海洋環境との関係の調査・研究の成果が発表されましたのでお知らせいたします。

1.趣旨

近年のサンマの不漁要因と海洋環境との関係については、国立研究開発法人水産研究・教育機構において解明が進められています。

今般、同機構は調査・研究の成果や進捗状況をとりまとめました。

2.成果の概要及び詳細

成果の詳細につきましては、国立研究開発法人水産研究・教育機構の以下のホームページで公表されています。

国立研究開発法人水産研究・教育機構HP

(<https://www.fra.affrc.go.jp/pressrelease/index.html>)

【不漁要因と海洋環境との関係のポイント】

〇日本におけるサンマの漁獲量の減少は、2010年に突然起きた分布の沖合化が契機であったと考えられる。

〇2010年以降も海洋環境や餌環境の変化等により沖合化と資源の減少が継続、進行している

〇沖合化の背景として、近年の親潮の弱化とそれに伴う道東・三陸沖の水温の上昇があると考えられる。

〇サンマの餌となる動物プランクトンの量も、近年、減少傾向にある。

〇サンマの分布域が沖合に偏ったために産卵場や生育場も、餌条件が良くない沖合に移動している。

〇沖合の方が餌の密度が低いため、生育場の沖合化は、成長の低下を招くだけではなく、成熟にも悪影響を及ぼしている。

〇日本に近い海域では、他の浮魚類が増加したことにより、サンマが日本の近くに回遊しにくくなっている可能性が考えられる。

お問合せ先

水産庁増殖推進部漁場資源課　担当者：水垣、古賀

代表：03-3502-8111（内線6803）ダイヤルイン：03-6744-2380

（内容の詳細について）

国立研究開発法人 水産研究・教育機構　水産資源研究所　担当者 : 久保田、上原

代表：045-788-7615（内線7503）

**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。**

**■若手従業員向け研修プログラム「消費者と企業人の視点で考えよう 消費生活のキホン」　2023/4/13**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/public_awareness/teaching_material/business_education/program_01/>

　事業者において、特に若年の従業員をターゲットとする研修に消費者教育の内容を導入することを目指し、若手従業員研修向けプログラムを開発しました。被害に遭わない(だまされない)だけでなく、SDGsといった持続可能な社会の形成に向けて行動する(自分で考える)消費者を育成することを目指す内容となっています。

カリキュラム1:消費者トラブルへの対応

「消費者の視点」で身近な消費者トラブルを防ぐ方法を学び、消費者の視点を生かして「企業人の視点」でより良い企業活動を考えることにつなげます。

カリキュラム2:持続可能な社会の形成

持続可能な社会の実現を目指す「SDGs」について理解を深め、生活や仕事でできることを考えます。

カリキュラム3:製品安全の考え方

製品事故がどうして起きるのかを学び、「消費者」と「企業人」の二つの視点で製品による事故を防ぐ方法を考えます。

カリキュラム4:生活を支えるお金

給与を手にし始めた社会人がお金のトラブルに陥らないよう、家計管理やクレジット・ローン資産運用の知識を身に付けます。

カリキュラム5:インターネット取引

インターネット上の取引や広告がきっかけとなるトラブルについて知り、トラブルを防ぐ方法や、より良い取引や広告のあり方を考えます。

**■大幸薬品株式会社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2023/4/11**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032797/>

　　消費者庁は、本日、大幸薬品株式会社に対し、同社が供給する「クレベリン 置き型 60g」及び「クレベリン 置き型 150g」と称する商品、「クレベリン スティック ペンタイプ」と称する商品、「クレベリン スティック フックタイプ」と称する商品、「クレベリン スプレー」と称する商品並びに「クレベリン ミニスプレー」と称する商品の各商品に係る表示について、景品表示法第8条第1項の規定に基づき、課徴金納付命令を発出しました。

公表資料

大幸薬品株式会社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について[PDF:9.2 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230411_01.pdf>

消費者庁は、本日、大幸薬品株式会社（以下「大幸薬品」といいます。）に対し、同社が供給する「クレベリン 置き型 ６０ｇ」及び「クレベリン 置き型 １５０ｇ」と称する商品、「クレベリン スティック ペンタイプ」と称する商品、「クレベリン スティック フックタイプ」と称する商品、「クレベリン スプレー」と称する商品並びに「クレベリン ミニスプレー」と称する商品の各商品に係る表示について、景品表示法第８条第１項の規定に基づき、課徴金納付命令（別添参照）を発出しました。

１ 違反行為者の概要

名 称 大幸薬品株式会社（法人番号 2120901007344）

所 在 地 大阪府吹田市内本町三丁目３４番１４号

代 表 者 代表取締役 柴田 高

設立年月 昭和２１年１１月

資 本 金 １２億１６１万６８８０円（令和５年３月現在）

２ 課徴金納付命令の概要

1. 課徴金対象行為（違反行為）に係る商品

アないしオの各商品（以下「本件５商品」という。）

ア 「クレベリン 置き型 ６０ｇ」及び「クレベリン 置き型 １５０ｇ」と称する商品（以下これらを併せて「本件商品①」という。）

イ 「クレベリン スティック ペンタイプ」と称する商品（以下「本件商品②」という。）

ウ 「クレベリン スティック フックタイプ」と称する商品（以下「本件商品③」という。）

エ 「クレベリン スプレー」と称する商品（以下「本件商品④」という。）

オ 「クレベリン ミニスプレー」と称する商品（以下「本件商品⑤」という。）

1. 課徴金対象行為

ア 表示媒体

(ｱ) 商品パッケージ　News Release

(ｲ) 「ＴＡＩＫＯ」と称する自社ウェブサイト（以下「自社ウェブサイト」という。）

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

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

イ 課徴金対象行為をした期間

別表１「課徴金対象行為をした期間」欄記載の期間

ウ 表示内容（別紙１ないし別紙１２）

例えば、「クレベリン 置き型 ６０ｇ」について、平成３０年９月１３日から令和４年４月２１日までの間、商品パッケージにおいて、「空間に浮遊するウイルス・菌・ニオイを除去※」、「用途 空間のウイルス除去・除菌・消臭にご使用いただけます。」等と表示するなど、別表２「対象商品」欄記載の商品について、同表「表示期間」欄記載の期間に、同表「表示媒体・表示箇所」欄記載の表示媒体・表示箇所において、同表「表示内容」欄記載のとおり表示することにより、あたかも、同表「使用方法」欄記載のとおり本件５商品を使用すれば、本件５商品から発生する二酸化塩素の作用により、同表「場所」欄記載の場所において、室内空間に浮遊するウイルス又は菌が除去又は除菌される効果等の同表「効果」欄記載のとおりの効果が得られるかのように示す表示をしていた。

エ 実際

前記ウの表示について、消費者庁は、それぞれ、景品表示法第８条第３項の規定に基づき大幸薬品に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めたところ、同社から資料が提出された。しかし、当該資料はいずれも、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示すものであるとは認められないものであった。

なお、前記ウの表示について、例えば、「クレベリン 置き型 ６０ｇ」について、平成３０年９月１３日から令和４年４月２１日までの間、商品パッケージにおいて、「◎ご利用環境により成分の広がりは異なります。」、「◎ウイルス・菌・カビ・ニオイのすべてを除去できるものではありません。」及び「※当社試験 閉鎖空間で二酸化塩素により特定の『浮遊ウイルス・浮遊菌』の除去を確認。」と表示するなど、別表３「対象商品」欄記載の商品について、同表「表示期間」欄記載の期間に、同表「表示媒体・表示箇所」欄記載の表示媒体・表示箇所において、同表「表示内容」欄記載のとおり表示していたが、当該表示は、一般消費者が前記ウの表示から受ける本件５商品の効果に関する認識を打ち消すものではない

1. 課徴金対象期間

別表１「課徴金対象期間」欄記載の期間

1. 景品表示法第８条第１項ただし書に該当しない理由

大幸薬品は、本件５商品の各商品について、前記⑵ウの表示の裏付けとなる根拠を十分に確認することなく、前記⑵の課徴金対象行為をしていた。

1. 命令の概要（課徴金の額）

大幸薬品は、令和５年１１月１３日までに、別表１「課徴金額」欄記載の額を合計した６億７４４万円を支払わなければならない。

**以下本文をご参照ください**

【本件に対する問合せ先】消費者庁表示対策課

電 話 ０３（３５０７）９２３９

ホームページ <https://www.caa.go.jp/>

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

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★たんぽぽ「ニラセンベイ」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.10.19、正：23.4.19）　2023/4/20**

**★加藤産業「韓国ジャバンのり キムチ味45g」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.2.13）　2023/4/20**

**★アイケイ（アオキスーパー日進店）「かわいいたまご 10個入」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.05.26、正：23.04.28）　2023/4/19**

**★ホワイト食品工業「Yes! YAOKO りんご乳酸菌飲料」 - 返金／回収　アレルゲン「りんご」の表示欠落　2023/4/19**

**★アルマテラ「有機アガベチョコレートダークカカオ 85%」 - 返金／回収　金属針が混入　2023/4/19**

**★みずの里「阿蘇の満願水、ほか6商品」 - 返金／回収　砒素0.029㎎/lを検出（基準値0.01㎎/l）　2023/4/19**

**★タカチホ「野沢菜じゃこ飯」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：26.6.21、正：23.9.25）　2023/4/17**

**★八百鮮「干し芋」 - 返金／回収　カビによる汚染が疑われるため　2023/4/17**

**★金宮黒糖「角切り加工黒糖」 - 返金／回収　カビによる汚染　2023/4/17**

**★ハッピーポケット「情熱価格カカオケーキ オレンジソース」 - 返金／回収　カビ発生のおそれ　2023/4/14**

**★イオン「オーガニック トマト&バジルスプレッド、オーガニック ビーツ&ホースラディッシュスプレッド」 - 返金／回収　自社の製品基準が満たされていない可能性があるため　2023/4/13**

**★プライフーズ「RNクリスピーチキンフィレ360g、ほか」 - 回収　樹脂片混入の可能性　2023/4/13**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

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

**■***NEW***インフルエンザ（総合ページ）**

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

**■：行政発表が見つからなかったもの**

**★細菌性食中毒★**

**■食品衛生法違反者の公表について （令和５年４月１７日更新）　新宿区**

**カンピロバクター**

<http://www.city.shinjuku.lg.jp/content/000321898.pdf>

　公表年月日　2023/4/13

　業種等　飲食店営業

　施設の名称　串 焼 Bistro 福みみ新宿店 はなれ

　施設所在地等　東京都新宿区

　患者数　3

主な適用条項　6条

　不利益処分等の原因となった食品等３月２３日に提供した食事　カンピロバクター

　不利益処分等を行った理由　食中毒（当該飲食店が提供した食品を原因とする）

　不利益処分等の内容　令和５年４月１３日から令和５年４月１９日までの７日間の営業停止命令

**★ウイルスによる食中毒★**

**■ゴルフ場のレストランでノロウイルスの食中毒 そばやラーメンセットなど食べた87歳までの男女60人が下痢や発熱 岐阜　4/19(水) 16:33配信　CBCテレビ****岐阜県瑞浪市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eff19d9cf4f1eddf7b5371f1c960768cd74cad40>

**６０人が嘔吐や下痢などの症状　ゴルフ場の飲食店でノロウイルス原因の食中毒　岐阜県瑞浪市**

**4/19(水) 20:02配信　ぎふチャンDIGITAL****岐阜県瑞浪市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c0027f7ceacdacf8a4499db065a3d0798cf26c31>

**食中毒の発生（令和5年4月19日）　岐阜県瑞浪市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/292526.html>

　1　探知

　令和5年4月15日（土曜日）14時頃、瑞浪市内のゴルフ場から「4月11日（火曜日）にゴルフ場内のレストランを利用した複数人が下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈している。」旨、東濃保健所へ連絡があった。

2　概要

　　東濃保健所が調査したところ、4月11日（火曜日）から13日（木曜日）に瑞浪市内の飲食店「株式会社明世カントリークラブ クラブハウス」で食事をした104グループ440人のうち、調査が済んだ90グループ238人中60人が、4月11日（火曜日）から17日（月曜日）にかけて下痢、発熱、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち18人が医療機関に受診していたことが判明した。

　　東濃保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者はいずれも快方に向かっている。

3　発生状況

摂食者数　104グループ440人

調査済み　238人

有症者数　60人（男性 52人、女性 8人）　26歳　から　87歳

受診者数　18人　（入院 0人）

摂食日時　4月11日（火曜日）　9時20分　から　4月13日（木曜日）13時00分

発病日時　4月11日（火曜日）22時00分　から　4月17日（月曜日）13時00分

主な症状　下痢、発熱、嘔吐等

4　主なメニュー　そば、ラーメンセット、どて煮定食、鰆の西京焼き定食、あんかけかつ丼等

5　原因食品　調査中

6　病因物質　ノロウイルス

7　原因施設

　屋　号：株式会社明世カントリークラブ　クラブハウス

　業　種：飲食店営業（レストラン）

　所在地：瑞浪市

8　検査　原因究明のため、引き続き患者ら及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

9　措置

　　東濃保健所では、当該施設を4月19日（水曜日）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

なお、営業禁止処分は、「株式会社明世カントリークラブ」の「クラブハウス」の厨房部分のみです。

　岐阜県における食中毒発生状況（４月１９日現在、本件を含む）

**■食品衛生法等違反者の公表　[公開日：2023年2月17日][更新日：2023年4月17日]**

**大阪府東大阪市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.higashiosaka.lg.jp/0000023668.html>

　発生年月日(公表年月日)　 令和5年4月9日(令和5年4月14日)

　施設名称　フォーユー東大阪

　施設所在地　東大阪市

　業種名　飲食店営業

　違反の内容　食品衛生法第6条第3号違反(食中毒の発生)

　措置状況　営業停止1日間

　備考

　　【病因物質】ノロウイルス

【原因食品】令和5年4月8日および9日に提供された給食

【患者数】11名

**■ノロウイルスによる食中毒の発生について　2023/4/14　熊本県菊池市**

**ノロウイルス**<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/170547_402317_misc.pdf>

　本日、菊池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

４月１１日（火）に、大分県及び北九州市から熊本県に「熊本県内の施設を利用した複数人が嘔吐、下痢等の体調不良を起こしている。」と連絡があった。

施設を管轄する菊池保健所の調査の結果、４月８日（土）から９日（日）に下記施設に宿泊した１１グループ３２人のうち４グループ１１人が４月９日（日）から１１日（火）にかけて嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。

菊池保健所は、有症者の共通食が下記施設での食事のみであること、有症者便、調理従事者便及び調理施設の拭き取りからノロウイルスＧⅡが検出されたこと、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、医師から食中毒の届出があったこと等から、食事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、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）４月９日（日）（初発）

３ 喫食者数 １１グループ ３２人

（４月８日（土）から９日（日）に当該施設に宿泊し、食事した者の数）

４ 有症者数 ４グループ １１人（有症者のうち、医療機関受診者：受診５人、入院０人）

５ 主な症状 嘔吐、下痢、発熱

６ 原因施設

営業施設名称 狗の郷（飲食店営業）

所在地 熊本県菊池市

７ 原因食品 ４月８日(土)から９日(日)にかけて当該施設で調理、提供された食事

８ 病因物質 ノロウイルスＧⅡ（有症者、調理従事者便及び調理施設の拭き取りから検出）

９ 検査状況 検便（有症者、調理従事者）、調理施設の拭き取り

10 営業停止期間 令和５年（２０２３年）４月１４日（金）から４月１５日（土）までの２日間

なお、当該施設は４月１１日（火）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）



**■伊達の飲食店で１２人食中毒　2023年4月13日 21:49　北海道新聞社　北海道伊達市**

**ノロウイルス**

<https://www.hokkaido-np.co.jp/article/831810>

**室蘭保健所管内における食中毒の発生について****2023/4/13　北海道伊達市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/8/3/2/4/5/9/9/_/050413-03muroran.pdf>

**食品衛生法違反者等の公表について　2023/4/13　北海道伊達市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/150353.html>

　1.探知

令和5年4月7日（金）午前9時30分頃、伊達市内の飲食店の利用者から、複数の者が発熱、嘔吐等の症状を呈し、同市内の医療機関を受診した旨、室蘭保健所に連絡があった。

2.概要

令和5年4月4日（火）に伊達市内の飲食店で調理・提供された食事を喫食した利用者43名中12名が4月5日（水）午前7時頃から発熱、嘔吐、下痢等の症状を呈し、うち7名が医療機関を受診した。

室蘭保健所の調査の結果、有症者及び調理従事者の便から同じ遺伝子型のノロウイルスが検出されたことなどから、同保健所は、本日、当該施設で調理・提供された食事を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定した。

3.発生日時（初発）　令和5年4月5日（水）午前7時00分頃

4.有症者数　12名（うち通院7名）※有症者は概ね快方に向かっている。

5.症状　発熱、嘔吐、下痢等

6.病因物質　ノロウイルス

7.原因施設

施設名：旬菜一鮮だて大和屋（伊達市）

8.原因食品　当該施設で4月4日(火)に調理・提供された食事

※提供メニュー　寿司、焼き鳥、揚げ物類、サラダ等

9.対応

室蘭保健所は、食品衛生法第60条第1項に基づき、営業者に対し、令和5年4月13日（木）から4月15日（土）までの3日間、営業の停止を命ずるとともに、施設設備及び器具等の清掃・消毒の徹底、食品衛生に関する知識の再確認を指示した。

10.その他　当該施設は、4月7日（金）から営業を自粛している。

（問い合わせ先）北海道胆振総合振興局保健環境部保健行政室（北海道室蘭保健所）生活衛生課

(電話)0143-24-9530

**★寄生虫による食中毒★**

**■令和５年食中毒発生状況速報　2023/4/18　鳥取県鳥取市**

**アニサキス**

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/contents/1520501234534/simple/R5syokutyuudoku.pdf>

発症日　2023/4/17

受理日　2023/4/18

喫食者数　2

患者数　1

食事特定原因食品　イワシの刺身

病因物質　アニサキス

原因施設　家庭

摂食場所　家庭

発生概要　自宅で調理したイワシを喫食した２名中１名が腹痛等の症状を呈した。発生要因　アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。症状　腹痛、嘔気、嘔吐

対策

　60℃で1分以上加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍する。

内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する

**■マグロやイカの刺身食べた60代男性が腹痛や吐き気「胃からアニサキス」去年の発生件数超える8件目　4/14(金) 17:48配信　tbc東北放送****宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dc2d4b87ff32ed0593dcf1d0f4ca9e4fdef315e8>

**食中毒の発生について　2023/4/14　宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/45834/20230414syokutyudokunohasseinituite.pdf>

　［事件の概要］

令和５年４月１２日（水）午後０時４５分頃、仙台市内の医療機関から仙台市保健所に「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。」旨の通報があった。

仙台市保健所が調査したところ、当該患者は、４月１０日（月）午後５時３０分頃から石巻市内の飲食店「鳥厚」で刺身（マグロ、ヤリイカ、炙りシメサバ等）を喫食し、翌日１１日（火）早朝から腹痛・吐き気を呈していたことが判明した。

当該飲食店の管轄である石巻保健所は、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しないこと、原因と考えられる食品が当該飲食店で提供した刺身（マグロ、ヤリイカ、炙りシメサバ等）のみであることから、この刺身（マグロ、ヤリイカ、炙りシメサバ等）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１１日（火）早朝

主 な 症 状 腹痛・吐き気

患 者 数 １名（６０代、男性）

受 診 者 数 １名

入 院 者 数 ０名

診療医療機関 仙台市内の医療機関

原因食品 刺身（マグロ、ヤリイカ、炙りシメサバ等）

病因物質 アニサキス

原因施設

　所在地 ：石巻市

屋 号 ：鳥厚

業 種 ：飲食店営業

措 置　４月１４日（金）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 石巻保健所

（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]



**★自然毒による食中毒★**

**■有毒植物「バイケイソウ」食べた60代男性が腹痛・吐き気の食中毒“加熱しても毒消えない”最悪死に至る植物と山菜の違いは　宮城　4/20(木) 19:41配信　tbc東北放送　宮城県**

**植物性自然毒　バイケイソウ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3beccf5cab3aa42b9afa9cd9fd59df1fd7ca5f24>

**有毒植物のバイケイソウを食べ食中毒　ウルイと間違える　宮城・６０代男性**

**4/20(木) 19:07配信　khb東日本放送　宮城県**

**植物性自然毒　バイケイソウ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/361cddd871cfa937e8a9bfe35bc40087181cf973>

**食中毒の発生について　2023/4/20　宮城県**

**植物性自然毒　バイケイソウ**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/45834/kisyahappyousieyou1.pdf>

　［事件の概要］

令和５年４月１９日（水）午前９時１０分頃、塩竈市内の医療機関から塩釜保健所に「有毒植物による食中毒のような症状を呈した患者１名を診察した」旨の通報があった。

塩釜保健所で調査したところ、加美町内でウルイと誤認し採取した山菜を、４月１７日（月）の夕食時にお浸しにして喫食し、約３０分後に、腹痛、吐き気、嘔吐、下痢及びめまいを呈していたことが判明した。

患者の症状がバイケイソウによる中毒症状及び発症時間（喫食後３０分～１時間）と一致したこと、診察した医師からバイケイソウ（推定）による食中毒の患者届出票の提出があったことから、原因食品をバイケイソウ（推定）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１７日（月）午後７時頃

主 な 症 状 腹痛、吐き気、嘔吐、下痢、めまい

患 者 数 １名（６０代、男性）

受 診 者 数 １名

入 院 者 数 １名

診療医療機関 塩竈市内の医療機関

原因食品 バイケイソウ（推定）

病因物質 植物性自然毒（推定）

担当保健所 塩釜保健所

（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]

**■家族が釣って冷凍していたフグ、唐揚げにして食べたら…猛毒で手足しびれる**

**4/18(火) 6:32配信　読売新聞オンライン****山口県阿武町**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4897c9a4fa1f1731ef9c2dceeb0be51f13f4624f>

**調理師資格を持っていない人は調理を行わないで　山口県で今シーズン最初のフグ中毒発生**

**4/17(月) 15:41配信　ｔｙｓテレビ山口　山口県宇部市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3bbd05000be43d06780095ac7db73123634a3fdf>

**フグ中毒患者の発生について　2023/4/17　山口県阿武町**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/103418.html>

　下記のとおり、阿武町で、自家調理したフグ料理を原因とする食中毒が発生しました。

記

1　情報の探知

　4月16日（日曜日）21時頃、萩市内の病院から「フグを自家調理し、喫食した者がフグ中毒症状を呈し入院している」旨、萩環境保健所に連絡があった。

2　発生日時　4月16日（日曜日）15時頃

3　発生場所　患者家族宅（阿武町）

4　喫食者（患者）の状況　家族4人で喫食し、1人が発症（60歳代女性）

5　症状　口唇・手のしびれ、脱力、起立困難（現在も入院中だが快復に向かっている。）

6　調理・喫食から発症までの経過

　　4月16日（日曜日）

　13時頃　患者の家族が調理したフグを喫食

　　15時頃　口唇・手のしびれを発症

　　17時頃　脱力、起立困難となり、病院に救急搬送

　　　　　　 搬送先の病院でフグ中毒と診断

7　原因食品（推定）　フグの唐揚げ（筋肉）　※フグの種類は不明

8　病因物質（推定）　フグ毒（テトロドトキシン）

9　フグの入手状況　患者の家族が釣り、冷凍保存していたもの

≪参考≫山口県内のフグ中毒発生状況（下関市を含む）



**■スイセンを“炒め物”にして吐き気や嘔吐 誤食で家族2人が食中毒　新潟県長岡市**

**4/17(月) 17:43配信　ＢＳＮ新潟放送****新潟県長岡市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7ff5f9b1361dc272ab697063aadd323bbcb1cbb8>

**毒草による食中毒　2023/4/16****新潟県長岡市**

**植物性自然毒　スイセン**

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con02/con02_03/con02_03_02.html>

発生時期　令和5年4月16日

摂食者数　2

患者数　2

原因食品　スイセン

原因施設　長岡市（家庭）

備考　ニラと誤食

**【長岡】スイセンによる食中毒が発生しました　2023/4/17　新潟県長岡市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/nagaoka_kenkou/nagaoka-syokutyudoku.html>

<https://www.pref.niigata.lg.jp/uploaded/life/576049_1613657_misc.pdf>

発生概要

　令和5年4月17日午前9時頃、長岡保健所管内の医療機関から長岡保健所に、有毒植物による食中毒と思われる症状を呈した患者2人を診察した旨の連絡があった。

　当所が調査した結果、4月16日に長岡市住民が自宅敷地内で栽培している「ニラ」を採取し、同日の午後7時半頃から自宅で炒め物にして2人で食べたところ、同日午後8時頃からおう吐、吐き気の症状を呈し、同日午後8時頃救急搬送され、当所管内の医療機関を受診したことが判明した。

　患者から、自宅敷地内にはスイセンも栽培していると申し出があったことから、その植物の形態・臭いを確認したところ、有毒植物の「スイセン」であることが判明したこと、患者の症状がスイセンによる中毒の症状と一致すること及び医師から食中毒の届出があったことから、スイセンによる食中毒と断定した。

　なお、患者は快方に向かっている。

患者の状況

　摂食者数：2人

患者数：2人(男性1人、女性1人　50歳代)

治療を受けた者：2人

入院した者：2人

死亡した者：0人

症状：おう吐、吐き気

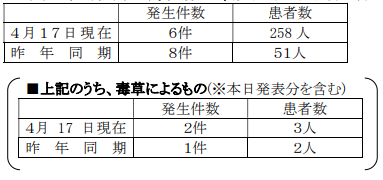
原因食事　スイセンの炒め物

病因物質　植物性自然毒（スイセン）

スイセンについて

園芸品として色や形の異なる多くの種類があります。多年草で、冬から春にかけて白や黄の花を咲かせるものが多く、葉はニラによく似ているため間違えやすいです。葉を揉むと（または切ると）ニラはニンニクのような強い刺激臭（ニラ臭）がありますが、スイセンの臭いは弱く青臭い違いがあります。なお、スイセンはニラに比べ、葉の幅が広い、背丈が高い、葉が厚いなど特徴があります。

食用と判断できない山野草等は「採らない」「食べない」「人にあげない」を徹底しましょう。

■令和５年 新潟県内食中毒発生状況(※本日発表分を含む) 

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/4/14　岡山県岡山市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（O１５７）**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000048/48722/20230414_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和５年４月１３日（木） 速報 令和５年４月１４日（金）

２ 患 者 数　１名 （女、２０代）

３ 概 要

(1)経 過

４月 ８日（土） 患者（岡山市）は、腹痛及び軟便の症状を呈した。

　　４月１１日（火） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（病院）を受診し、入院。

　　４月１３日（木） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（O１５７）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。

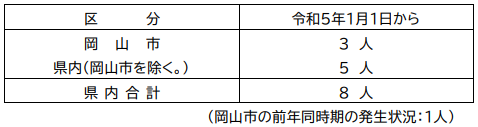
(2)その他

　・患者は入院中だが、症状は軽症化している。

　・感染源は不明。

　・現在のところ散発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）



**★ウイルスによる感染症★**

**■鳥取市保健所管内保育所における感染性胃腸炎疑いの集団発生について　2023/4/18**

**鳥取県鳥取市**

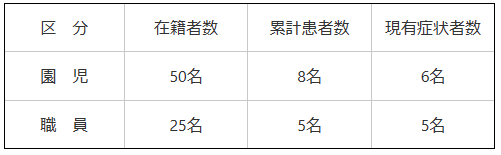
**感染症**

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/houdou/contents/1681801329910/index.html>

　1　経緯

4月17日（月）、鳥取市内の保育所から鳥取市保健所に、『多数の園児・職員に下痢、嘔吐の症状が発生した。』との報告がありました。

2　患者発生状況（4月17日（月）午後4時現在）



　施 設 名： 鳥取市立ひかり保育園

　　所 在 地： 鳥取市

　　主な症状：下痢、嘔吐　 ※重症者なし

　　発 症 日：4月14日

（注）集団発生とは、同一施設で一週間以内に10名以上もしくは全利用者の半数以上の患者が発生した場合をいう。

※患者のプライバシー保護の観点から、当該施設への取材にはご配慮をお願いします。

3　今後の対応

（1）施設及び家庭での二次感染防止対策の徹底の指導

（2）園児及び職員の健康調査の継続

＜感染性胃腸炎（5類感染症）＞

○感染性胃腸炎とは、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢などの胃腸症状を主とする感染症です。

○原因としては、細菌性のものとウイルス性のものがあり、ウイルス性のもののうち、ノロウイルス及びロタウイルスが代表的なものです。

○鳥取県感染症流行情報第14週（4月3日～4月9日）によると、中部地区で患者報告数が増加し、東部および中部地区で流行しています。

＜各施設における予防対策＞

○下痢、嘔吐、腹痛などの症状があった場合は、早めに医療機関を受診すること。

○施設利用者等に用便後、調理前後、食事前の手洗いの励行を徹底すること。

○下痢便や嘔吐物の処理をする場合は、使い捨て手袋、エプロン、マスクを使用するとともに、手洗い、十分な消毒を行うこと。

○手すり、ドアノブ、汚染衣類等の消毒を行うこと。

○施設内で予防対策を確認し、正しい知識を普及すること。

**■マダニが媒介 70代男性に発熱・おう吐の症状　ウイルス感染症、今年1例目　鹿児島県内**

**4/18(火) 11:15配信　南日本新聞社　鹿児島県出水市**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/16c39aae1b056899a7032cdf668b6f444d848015>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年４月１７日 １６：００現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/107006/1/050417noro.pdf?20230419145712>

西区及び城南区内の保育施設で、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報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 西区内の保育施設

（１）経緯

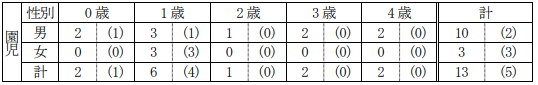
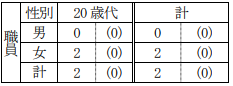
４月１０日（月） １名の園児に下痢症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

４月１２日（水） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

西保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

４月１３日（木） 西保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数 

（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

令和５年４月１７日 １６：００現在

保健医療局 健康医療部 保健予防課 担当 小野、澤田 電話 ７１１－４２７０ 内線２０６１

**２ 城南区内の保育施設**

（１）経緯

４月１３日（木） ７名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

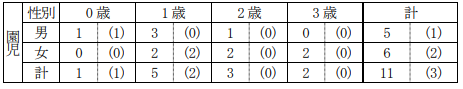
　　　　　　　　　　以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

４月１４日（金） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

城南保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

４月１７日（月） 城南保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数



（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

　　② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■鳥取市保健所管内保育所における感染性胃腸炎疑いの集団発生について　2023/4/15**

**鳥取県鳥取市**

**感染症**

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/houdou/contents/1681461021571/index.html>

　1　経緯

4月14日（金）、鳥取市内の保育所から鳥取市保健所に、『多数の園児に下痢、嘔吐の症状が発生した。』との報告がありました。

2　患者発生状況（4月14日（金）午後2時現在）



施 設 名： わかば保育園

　所 在 地： 鳥取市

　主な症状：下痢、嘔吐　 ※重症者なし

　発 症 日：4月4日

　（注）集団発生とは、同一施設で一週間以内に10名以上もしくは全利用者の半数以上の患者が発生した場合をいう。

　※患者のプライバシー保護の観点から、当該施設への取材にはご配慮をお願いします。

3　今後の対応

　（1）施設及び家庭での二次感染防止対策の徹底の指導

　（2）園児及び職員の健康調査の継続

＜感染性胃腸炎（5類感染症）＞

　○感染性胃腸炎とは、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢などの胃腸症状を主とする感染症です。

　○原因としては、細菌性のものとウイルス性のものがあり、ウイルス性のもののうち、ノロウイルス及びロタウイルスが代表的なものです。

　○鳥取県感染症流行情報第14週（4月3日～4月9日）によると、西部地区で患者報告数が増加し、東部および中部で流行しています。

＜各施設における予防対策＞

　　　○下痢、嘔吐、腹痛などの症状があった場合は、早めに医療機関を受診すること。

　　　○施設利用者等に用便後、調理前後、食事前の手洗いの励行を徹底すること。

　　　○下痢便や嘔吐物の処理をする場合は、使い捨て手袋、エプロン、マスクを使用するとともに、手洗い、十分な消毒を行うこと。

　　　○手すり、ドアノブ、汚染衣類等の消毒を行うこと。

　　　○施設内で予防対策を確認し、正しい知識を普及すること

**■鳥取市保健所管内保育所における感染性胃腸炎疑いの集団発生について　2023/4/14**

**鳥取県鳥取市**

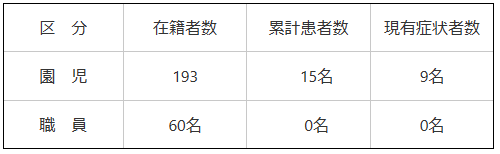
**感染症**

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/houdou/contents/1681370901540/index.html>

　1　経緯

4月12日（水）、鳥取市内の保育所から鳥取市保健所に、『多数の園児に下痢、嘔吐の症状が発生した。』との報告がありました。

2　患者発生状況（4月13日（木）午前10時現在）



施 設 名： 鳥取市立美保保育園

　所 在 地： 鳥取市

　主な症状：下痢、嘔吐　 ※重症者なし

　発 症 日：4月7日

　（注）集団発生とは、同一施設で一週間以内に10名以上もしくは全利用者の半数以上の患者が発生した場合をいう。

　※患者のプライバシー保護の観点から、当該施設への取材にはご配慮をお願いします。

3　今後の対応

　（1）施設及び家庭での二次感染防止対策の徹底の指導

　（2）園児及び職員の健康調査の継続

＜感染性胃腸炎（5類感染症）＞

　　○感染性胃腸炎とは、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢などの胃腸症状を主とする感染症です。

　　○原因としては、細菌性のものとウイルス性のものがあり、ウイルス性のもののうち、ノロウイルス及びロタウイルスが代表的なものです。

　　○鳥取県感染症流行情報第14週（4月3日～4月9日）によると、西部地区で患者報告数が増加し、東部および中部で流行しています。

＜各施設における予防対策＞

　　○下痢、嘔吐、腹痛などの症状があった場合は、早めに医療機関を受診すること。

　　○施設利用者等に用便後、調理前後、食事前の手洗いの励行を徹底すること。

　　○下痢便や嘔吐物の処理をする場合は、使い捨て手袋、エプロン、マスクを使用するとともに、手洗い、十分な消毒を行うこと。

　　○手すり、ドアノブ、汚染衣類等の消毒を行うこと。

　○施設内で予防対策を確認し、正しい知識を普及すること

**■児童８０人欠席、嘔吐・腹痛・下痢の症状…東京・月島第二小で集団感染か**

**4/14(金) 18:32配信　読売新聞オンライン****中央区**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b2e1b48ff325524f0c7c7e2a784954c50968cdb1>

**月島第二小学校における感染性胃腸炎の発生について　4月13日　中央区**

**調査中**

<https://www.city.chuo.lg.jp/a0003/kusei/kouhoukouchou/press/230413.html>

令和5年4月12日（水曜日）に、月島第二小学校で嘔吐等を伴う感染症事例が発生しました。

欠席者（4月12日時点）81人（全児童・教職員743人の10.9％）

1年生　126人中32人（25.4％）

2年生　118人中18人（15.3％）

3年生　134人中6人（4.5％）

4年生　102人中13人（12.7％）

5年生　103人中3人（2.9％）

6年生　 99人中8人（8.1％）

教職員　61人中1人（1.6％）

調査

4月12日（水曜日）に、教育委員会事務局と保健所が月島第二小学校で発生状況等の調査を行いました。なお、現時点で原因は不明ですが、給食実施前の1年生の欠席者割合が最も高いことから、給食による食中毒の可能性は低いとされています。

対応

4月13日（木曜日）から同月16日（日曜日）まで1年生と2年生を学年閉鎖することとし、全学年の保護者に周知しました。また、月島第二小学校の放課後子ども教室（プレディ）利用者の全保護者と同校児童が利用している勝どき学童クラブ利用者の全保護者に周知するとともに、同校の1年生と2年生の利用自粛を依頼しました。なお、全体保護者会であらためて状況を説明します。

今後の対策

校内の消毒を徹底し、児童の保護者に対して朝の体温測定等健康管理を行うとともに、体調不良の場合は学校に連絡するよう依頼しています。

お問い合わせ先

教育委員会事務局学務課保健給食係　〒104-8404　築地一丁目1番1号　本庁舎6階

電話：03-3546-5515

**■農作業中にマダニにかまれたか…高齢男性が重症熱性血小板減少症候群に感染　現在入院治療中　浜松市　4/13(木) 15:56配信　静岡朝日テレビ　静岡県浜松市**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/802b8779b47d7d0a9a3c4421cd1c93d7300e4f3a>

**■鳥取市保健所管内保育所における感染性胃腸炎疑いの集団発生について　2023/4/12**

**鳥取県鳥取市**

**感染症**

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/houdou/contents/1681277441504/index.html>

　1　経緯

　4月10日（月）、鳥取市内の保育所から鳥取市保健所に、『多数の園児に下痢、嘔吐の症状が発生した。一部の園児からノロウイルスが検出されている』との報告がありました。

2　患者発生状況（4月10日（月）午後6時現在）



施 設 名：社会福祉法人鳥取福祉会かんろ保育園

　　所 在 地： 鳥取市

　　主な症状：下痢、嘔吐、発熱　 ※重症者なし

　　発 症 日：4月6日

　　（注）集団発生とは、同一施設で一週間以内に10名以上もしくは全利用者の半数以上の患者が発生した場合をいう。

　　　※患者のプライバシー保護の観点から、当該施設への取材にはご配慮をお願いします。

3　今後の対応

（1）施設及び家庭での二次感染防止対策の徹底の指導

（2）園児及び職員の健康調査の継続

＜感染性胃腸炎（5類感染症）＞

○感染性胃腸炎とは、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢などの胃腸症状を主とする感染症です。

○原因としては、細菌性のものとウイルス性のものがあり、ウイルス性のもののうち、ノロウイルス及びロタウイルスが代表的なものです。

○鳥取県感染症流行情報第13週（3月27日～4月2日）によると、西部地区で患者報告数が増加し、東部および中部で流行しています。

＜各施設における予防対策＞

○下痢、嘔吐、腹痛などの症状があった場合は、早めに医療機関を受診すること。

○施設利用者等に用便後、調理前後、食事前の手洗いの励行を徹底すること。

○下痢便や嘔吐物の処理をする場合は、使い捨て手袋、エプロン、マスクを使用するとともに、手洗い、十分な消毒を行うこと。

○手すり、ドアノブ、汚染衣類等の消毒を行うこと。

○施設内で予防対策を確認し、正しい知識を普及すること。

**★その他の感染症★**

**■今年初めての『ツツガムシ病』の届け出　新潟県**

**4/13(木) 17:36配信　ＢＳＮ新潟放送　新潟県**

**感染症　ツツガムシ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b436fbdf9a2318cc7ae3e8dbb7f06bdb1367b933>

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■東京のインフルエンザ患者報告数が5週連続減 - 第15週、31保健所管内のうち20管内で減少　4/19(水) 18:25配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b7f724dbdde6e61538b359fb16c5ef1c38ab6353>

**■「食べないで」…流通している焼き菓子から「食中毒菌」検出　2023/04/19 16:41** **wowkorea**

<https://www.wowkorea.jp/news/korea/2023/0420/10392409.html>

**■【感染症情報】RSウイルスが6週連続で増加 - インフルエンザは4週連続減少**

**4/18(火) 13:15配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/da6f008541afc755d0f5199588ffc9de7bff2c87>

**■「賞味期限5か月切れ」乳酸菌飲料サンプルを誤販売　「くず餅」名物の船橋屋が謝罪**

**4/17(月) 13:00配信　J-CASTニュース　江東区**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/75cc9f149a6c2184289c73b07e0f1500abc81338>

**賞味期限切れ商品販売に関するお詫びとお知らせ　2023/4/14　江東区 船橋屋ホームページ**

<https://www.funabashiya.co.jp/info/20230414/3129/>

**■家庭での生肉の取り扱いに気をつけましょう！～腸管出血性大腸菌による食中毒に注意～**

**広島県　2023/4/15**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/site/syokuhin-eisei/327129.html>

**1．肉を生や加熱不十分の状態で食べると、食中毒になる危険があります**

　　腸管出血性大腸菌は、牛や豚、鶏などの肉や内臓に付いており、生肉や加熱不十分な食肉を原因とする食中毒がたびたび発生しています。

　　令和4年9月には、京都府内で、レアステーキと称するユッケ様の生の食肉を原因食品とする腸管出血性大腸菌Ｏ157による食中毒事件が発生し、1名が亡くなりました。

　腸管出血性大腸菌は少量でも食中毒を引き起こします。

**2．生野菜やミンチ肉を使った食事にも注意が必要です**

**事例1　きゅうりの和え物による食中毒**

　　平成28年8月22日に千葉県と東京都の老人ホームで、同じ給食事業者が提供した「きゅうりの和え物」を食べた2施設160名のうち、84名が発症、そのうち6名が死亡しました。

調査の結果、同じメニューを提供した4施設のうち、患者が発生した2施設では、きゅうりを殺菌していなかったことが判明し、原料のきゅうりが汚染されていた可能性が考えられました。

**事例2　冷凍メンチカツによる食中毒**

　　平成28年に、静岡県の製造所で製造されたそうざい半製品の「冷凍メンチカツ」を調理して食べた全国の160名中67名が発症する広域食中毒が発生しました。

　　調査の結果、家庭での調理の際に、パッケージ等に記載されていた方法で調理しなかったことによる加熱不足が要因の一つと考えられました。

**3．予防のポイント**

**(1) 肉はしっかり加熱し、生や半生の状態で食べない**

　　生肉や加熱不十分な肉料理（ユッケ、たたき等）を食べないこと、肉は中心部まで十分（中心部の温度が75℃以上で1分間以上）に加熱することが重要です。

　　特に、ミンチ肉は菌が肉の内部まで入り込んでいる可能性があるため、冷凍品を含めてミンチ肉を使ったメンチカツやハンバーグなどを調理する際は、十分に加熱しましょう。​

　　また、​生肉に触れた付け合わせの野菜なども、必ずよく焼いてから食べましょう。​

　子どもや高齢者など、抵抗力の弱い方は重症化する恐れがあります。

　　基準に適合した生食用食肉であっても、食べないようにしてください。

**(2) 肉を焼くときは専用のトングを用意し、食べるはしで生肉に触れない**

​　　焼肉やバーベキューでは、生肉を扱うトングと焼けた肉を扱う箸を使い分けましょう。

(**3) 包丁・まな板などの調理器具は、肉用と野菜用で使い分ける**

　　肉を扱った包丁やまな板、味付けに使用した容器などは、しっかり洗浄し、消毒しましょう。

　また、生肉を触った後は、石けんを使って手を洗いましょう。

**(4) 肉汁(ドリップ)が、生野菜などの他の食品につかないようにする**

　　生肉を冷蔵庫で保管する際は、トレーやタッパーなどを使い、肉汁が他の食品につかないようにしましょう。

​　　特に、サラダなどの生で食べる野菜は要注意です。

**(5) 生で食べる野菜やカット野菜はよく洗う**

　　可能であれば、食品添加物指定の次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌しましょう。

参考

* [腸管出血性大腸菌O157等による食中毒（厚生労働省ホームページ）](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html)＜外部リンク＞
* [牛の肝臓（レバー）を生食するのはやめましょう（広島市ホームページ）](https://www.city.hiroshima.lg.jp/site/syokuhin-eisei/8153.html)
* [食中毒事件発生情報 第5号「腸管出血性大腸菌O157等による食中毒に注意」 [PDFファイル／1.07MB]](https://www.city.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/209439.pdf)

　このページに関するお問い合わせ先

健康福祉局　保健部　食品保健課、食品指導課

電話:(食品保健課)082-241-7434、(食品指導課)

082-241-7404/ファクス:082-241-2567(共通)

**■ステロイド混入の健康茶　販売業者が回収・返金へ**

**4/15(土) 19:05配信　テレビ朝日系（ANN）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6323c6af224054ebf43cc7c5e9bf55474c7feefc>

**ジャムー・ティー・ブラックについてのお知らせとお詫び　株式会社香塾**

<http://kohjyukuhonten.com/>

**■全国のインフルエンザ患者報告数が4週連続で減少 - 厚労省が第14週の発生状況を公表**

**4/14(金) 17:50配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8c0ac16e4c311573e24274f19454510d282366f2>

**■5類移行の判断を今月下旬に最終確認へ - 加藤厚労相、それまで状況を注視**

**4/14(金) 17:25配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/275d4f42a1ec28c0c821b8ec1b1eaf92a4ab379d>

**■XBB系統の割合が初めて5割上回る - 東京都ゲノム解析結果**

**4/14(金) 14:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/efb1cf22254a9eb556af6615e78c97e973bd2002>

**■北大のキツネ死骸 「高病原性」鳥インフルエンザウイルス検出**

**04月14日　14時13分　北海道 NEWS WEB　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www3.nhk.or.jp/sapporo-news/20230414/7000056816.html>

**■台湾で相次ぐ日本産イチゴ違反　香港では？**

**2023年4月11日 火曜日　フーコム****佐藤先生からいただいた情報です**

<https://foocom.net/column/residue/23780/>