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

**食科協かわら版　No.390　（2023年度No.18）**　 　2023/5/2

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**

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

**助清?ではありません　ロクシタンの新作ポスター　なんでこれに?**

|  |  |
| --- | --- |
| **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)
 | **2-6** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **6-7** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **7-8** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **8-10** |
| **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** | **10-17** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

4月25日　　かわら版ニュース＆トピックス330号を発行

4月28日　　かわら版389号・かわら版ニュース＆トピックス331号を発行

4月28日　　ニュースレター237号発行

5月02日　　かわら版390号・かわら版ニュース＆トピックス330号を発行

5月09日　　かわら版391号・かわら版ニュース＆トピックス332号を発行予定

**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***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>

**■サル痘の患者の発生について　2023/4/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32872.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、神奈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：[神奈川県プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001091315.pdf)）

**■第93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5年度第1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）（ペーパーレス、Web会議）の開催について　2023/4/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32768.html>

**■サル痘の患者の発生について　2023/4/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32835.html>

　　本日、以下の男性８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。

　

　（別紙１：[東京都プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001090571.pdf)）
（別紙２：[大阪府プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001090572.pdf)）

**■2023年3月29日　薬事・食品衛生審議会　食品衛生分科会　2023/4/24**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32807.html>

**■サル痘の患者の発生について　2023/4/24**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32803.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、神奈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：[神奈川県プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001090013.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　2023/4/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32900.html>

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

　　（１）　岩手県一関市で産出されたクリタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）

（２）　福島県下郷町で採取されたムキタケ（野生のものに限る。）

１　岩手県に対して指示されていた出荷制限のうち、一関市で産出されたクリタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

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

（２）岩手県の申請は、別添２のとおりです。

２　福島県に対して指示されていた出荷制限のうち、下郷町で採取されたムキタケ（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３のとおりです。

（２）福島県の申請は、別添４のとおりです。

３　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:138KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001091973.pdf)
[（別添２）（PDF:12,664KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001091980.pdf)
[（別添３）（PDF:393KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001091974.pdf)
[（別添４）（PDF:672KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001091981.pdf)
[（参考資料）（PDF:1,214KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001092097.pdf)

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３３８報）　2023/4/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32692.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.9 2023（2023.4.26）2023/4/26**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202309m.pdf>

**目次**

**【米国食品医薬品局（US FDA）】**

1. 米国食品医薬品局（US FDA）と「Stop Foodborne Illness」が食品安全文化の評価に

関するオンラインセミナーを共同開催

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 米国の複数州にわたり発生している原因食品不明のリステリア（ *Listeria　monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 4 月 21 日付更新情報）

2. 冷凍の有機栽培イチゴに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク2023 年 4 月 21 日付情報）

3. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella Stanley、S. Pomona*）感染アウトブレイク（2022 年 11 月 16 日付最終更新）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：ヘビおよびげっ歯類に関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレ　イク（2023 年 4 月 13 日付初発情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. エキノコックス症－2020 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）

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. イングランド、ウェールズおよび北アイルランドにおける近代的な「食品衛生提供モデル（FHDM）」の策定案について英国食品基準庁（UK FSA）が意見募集を開始

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.9 2023（2023.4/26）2023/4/26**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202309c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【Ruokavirasto】 欧州市場の蜂蜜の異物混入疑い**

フィンランド食品局（Ruokavirasto）が、欧州委員会が EU 加盟国を対象に実施した蜂蜜への異物混入（adulterated）に関する調査結果を紹介した。EU へ輸入された蜂蜜 320品のうち 147 品（46%）に他の糖類が混入し違反の可能性があることが確認された。

**＊ポイント：** EU では、理事会指令 2001/110/EC のもと、蜂蜜は天然のものであり、加工せずにその純度を維持することを目指しています。そのため指令では、食品添加物をはじめ蜂蜜以外の他の成分を添加してはいけないこと、そして蜂蜜に含まれるスクロース（ショ糖）の上限量を定めています。蜂蜜は他の一般的な糖類よりも高価なため、より安価な糖類を添加して増量するという偽装が行われているようです。食品安全情報（化学物質）2023 年 6 号でご紹介したカナダの食品偽装調査でも、蜂蜜が他の品目よりも偽装率が高かったと報告されていました。各国で食品偽装への対策が強化されていますが、蜂蜜は食品偽装のターゲット調査の対象となる品目の一つのようです。

**【EPA】 公衆衛生を守りエチレンオキシド暴露を減らすため、新しい基準を提案**

米国環境保護庁（EPA）は、医療機器や特定のスパイス類の滅菌に使用されるエチレンオキシド（EtO）のガスにさらされる労働者の健康を保護するために、より厳しい大気排出基準などを含む新しい規制を提案した。

**＊ポイント：**

**【HSA】 HSA の警告**

シンガポール保健科学庁(HSA)は、「D’SIHAT HERBA GOUT & SENDI」と「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan」という 2 つの製品に、消費者に深刻な有害影響を引き起こす可能性のあるステロイドや他の強力な医薬品成分が含まれているとして注意を呼び掛けている。ステロイド誘発性の有害事象が 2 名報告されている

**＊ポイント：** 国内でもステロイドを含む茶の販売が問題になりましたが、ステロイドは海外で健康被害が出ているいわゆる健康食品から検出される代表的な成分の一つです。医薬品と同じように何らかの効果があると強調している製品には注意し、摂取しているうちに具合が悪くなった場合にはすぐに医師に相談しましょう

**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898回）の開催について　2023/5/4**

**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5月9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

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、5月8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、5月9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>

**■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)〕　2023/03/27**

<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**](https://www.fsc.go.jp/okaasan.html)

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年4月1日から令和5年4月15日）2023/4/28**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=4&from_day=1&to=struct&to_year=2023&to_month=4&to_day=15&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***「漁港・漁場の施設の設計参考図書」の改訂について　2023/4/28**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/seibi/230428.html>

**■***NEW***外国人に日本の食文化・食体験の魅力を伝える「商品」を大募集！　2023/4/27**

**農林水産省新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230427.html>

　**～越境ECを通じた日本の食文化・食体験「商品」輸出化プロジェクト始動！～**

農林水産省は、訪日中に食体験を楽しんだ外国人が帰国後も本国にいながら日本の食を再体験できるような環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく「食かけるプロジェクト」を進めています。今回、このプロジェクトの一環で、地域の食文化・食体験の魅力を伝える「商品」の越境ECによる輸出商品化を支援するプロジェクトを本日から開始します。

　1.趣旨

日本には、美味しさに加えて、その地域の魅力や歴史、地域特有の食・食文化に触れることができる料理や食品がたくさんあります。

農林水産省では、訪日外国人が帰国後も日本の食文化・食体験を楽しめたり、その食品を楽しんだ外国人の訪日意欲を増加させたりするような、地域の食文化・食体験の魅力を伝える「商品」を募集・認定し、越境EC※による輸出商品化を支援するプロジェクトを本日から開始します

越境EC：インターネット通販サイトを通じて商品やサービスを海外に販売すること

2.募集期間　令和5年4月27日（木曜日）から令和5年6月20日（火曜日）まで

3.対象となる商品要件

地域の食文化・食体験を訴求できる商品（食品）であること。

商品とは、日本国内で製造・加工された加工食品（飲料・酒類を含む。）又はそれらの組み合わせ。

輸出意欲があること。

4.募集内容

応募商品のうち、本事業の支援対象として輸出向けに磨き上げを行う商品を、農林水産省及び審査委員の審査・協議により、5から10点を想定し、選定します。

選定された商品は、専門家とともに磨き上げを行います。その後、磨き上げた商品のプレゼンテーション、農林水産省及び審査委員の審査・協議の結果、優秀商品を認定（1から3点程度を想定）します。

認定された優秀商品は、本プロジェクトのウェブサイトへの掲載の他、越境ECを通じた販売に向け、外国語表示、輸出先国・地域の規制への対応、EC掲載手続き、越境ECでのテスト販売等の支援を行います。

5.応募方法

本プロジェクト公式サイト（<https://www.eatmeetjapan.jp/ec>　）（外部リンク）にある「専用応募フォーム」をダウンロードしていただき、必要事項を記入し、下記の本プロジェクト事務局宛にお申込みください。

6.お問合せ及び申込先

食かけるプロジェクト＆SAVOR JAPAN事務局

E-Mail：info@eat-meet-japan.jp　TEL：0570-04-3001

（他応対可能時間：平日/10時00分～18時00分）

7．添付資料

「訪日外国人に日本の食文化・食体験の魅力を伝える越境ECでの販売商品を募集！」（チラシ）(PDF : 640KB)

　<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/attach/pdf/230427-3.pdf>

配付資料(PDF : 609KB)

　<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/attach/pdf/230427-2.pdf>

8.その他

(参考)

食かけるプロジェクトについて

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/eatmeet/syokukakeru.html>

お問合せ先

新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室　担当者：担当者：根岸、永井、安田

代表：03-3502-8111（内線4067）　ダイヤルイン：03-6744-2012

**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***ショッピングモールで勧誘されたウォーターサーバーの契約に関するトラブルにご注意ください!　2023/5/1**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/caution/caution_032/>

　　ショッピングモールで勧誘されてウォーターサーバーのレンタルの契約をしたが、設置方法が分からなかったので解約を申し出たところ、説明にはなかった高額な解約料を請求されたなどという相談が寄せられ、2018年6月、国民生活センターが注意を呼びかけています。

最近では、同じくショッピングモールで勧誘されたウォーターサーバーについて、レンタルだと思って契約したが、実際には説明にはなかった購入プランを契約したことになっていたため、解約を申し出ると高額な残債を請求されたなどという相談も寄せられています。

契約時には、解約金を含め契約の内容や支払総額などを慎重に確認した上で、契約しましょう

国民生活センターの注意喚起(2018年6月26日)

[ショッピングモールで勧誘されたウォーターサーバー(見守り新鮮情報第311号)(国民生活センターのウェブサイトへリンク)](https://www.kokusen.go.jp/mimamori/mj_mailmag/mj-shinsen311.html)

**■株式会社ゼンワールドに対する景品表示法に基づく措置命令について　2023/4/27**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033092/>

　　消費者庁は、本日、株式会社ゼンワールドに対し、同社が供給する「エアープロット」と称するプラチナ触媒及び二酸化チタン触媒の組成物を含有する塗布剤を居室等の窓ガラスに塗布する役務並びに同社が供給する「エアープロット家庭用セット/2LDK用」と称する商品、「エアープロット家庭用セット/3LDK～一軒家用」と称する商品及び「エアープロット空気浄化セット(一部屋分)」と称する商品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

* [株式会社ゼンワールドに対する景品表示法に基づく措置命令について[PDF:863.9 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230427_01.pdf)
* [別紙1-1-1ないし別紙1-5[PDF:3.1 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230427_02.pdf)
* [別紙1-6ないし別紙1-10[PDF:2.7 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230427_03.pdf)
* [別紙2[PDF:3.1 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230427_04.pdf)
* [別紙3ないし別紙6[PDF:2.9 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230427_05.pdf)
* [参考1及び参考2[PDF:189.0 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230427_06.pdf)
* [別添[PDF:730.3 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230427_07.pdf)

**■インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について(令和5年1月～3月)　2023/4/25**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant\_advertisement/#internet](https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/%23internet)

**■それって預託販売?販売預託チェックシート　2023/4/21**

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

**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）**

**★愛知西農業協同組合「ふき」 - 回収　残留農薬基準を超える農薬成分を検出（ダイアジノンが0.2ppm（基準値0.1ppm））　2023/5/1**

**★Cafe&Restaurant DECO「藻ぎティー」 - 返金／回収　茶に使用不可である食用青色1号を使用　2023/5/1**

**★友口「はんぶんこ梅」 - 回収　パッケージに小さな穴が開いている可能性があるため　2023/5/1**

**★サンクゼール「つまみで食べる かつお はらんぼ黒胡椒」 - 返金／回収　一部の商品で殺菌不良が判明　2023/5/1**

**★宮城製粉「白玉団子、ほか5商品」 - 返金／回収　賞味期限切れの食品添加物を使用　2023/5/1**

**★オンガネジャパン「オムニ袋麺（ベトナム ライム・パクチー味）」 - 回収命令　めんから食用黄色4号が検出されたため（添加物の対象外使用）　2023/5/1**

**★信州ハム「焼いておいしいポークソーセージ」 - 返金／回収　樹脂片混入の可能性があるため　2023/5/1**

**★シンナゴヤトレード「手のばしナン」 - 返金／回収　保存方法及び冷凍食品である旨の表示欠落　2023/4/28**

**★オーケー（北山田店）「かねふく 無着色明太子スティック」 - 返金／回収　冷凍で販売すべきところ冷蔵ケースで陳列して販売　2023/4/28**

**★ウルトラキッチン（ジュウニブンベーカリー渋谷店）「マドレーヌ」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、はちみつ」の表示欠落　2023/4/28**

**★ハルコ「ロゼ ラーポッキ、ほか3商品」 - 返金／回収　包装機器の不備によりカビのようなものが発生するおそれ　2023/4/27**

**★日本生活協同組合連合会「CO・OP 冷し中華 しょうゆだれ」 - 返金／回収　アレルゲン「鶏肉、豚肉」の表示欠落　2023/4/27**

**★平田琢也「梅干し」 - 返金／回収　一部の商品にカビの発生が見られたため　2023/4/27**

**★キムチランド「キウイスムージー」 - 返金／回収　カビによる汚染が疑われるため　2023/4/27**

**★シャディ「パスタ詰め合わせ（ミカドイタリアン）」 - 交換／回収　紙箱に記載されている賞味期限と内容物（基本の完熟トマトソース）に記載されている賞味期限の不一致（最も短い賞味期限：23.12.27）　2023/4/27**

**★左衛門「どら焼き（プレーン・餅・栗）」 - 回収　圧着不足のため通気の可能性がある事が判明　2023/4/27**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

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

**■：行政発表が見つからなかったもの**

**★細菌性食中毒★**

**■別府市の飲食店でカンピロバクターによる食中毒 客3人が体調不良訴える　大分**

**5/1(月) 19:11配信　OBS大分放送　大分県別府市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/43dfd9c35dd97e640e28114a79678dbcd2a7cae1>

**■低温調理の鶏レバ刺しなど食べ食中毒　広島市南区の飲食店　2023/5/1　18:04**

**中國新聞デジタル　広島県広島市**

**カンピロバクター**

<https://www.chugoku-np.co.jp/articles/-/301154>

**食中毒の発生について　2023/5/1　健康福祉局保健部食品保健課　広島県広島市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/332969.html>

　1　事件の概要

　　令和5年4月27日（木曜日）、市内の医療機関から食中毒患者の届出があり、患者に聞き取りを行ったところ、「4月21日（金曜日）に職場の同僚7名で市内の飲食店を利用し、複数名が体調不良である。」旨の情報を探知した。

　調査の結果、患者らは、4月21日(金曜日)夜に、南区の飲食店「あとりンち」を7名で利用し、うち5名が4月23日(日曜日)朝から4月24日(月曜日)昼にかけて腹痛、下痢、発熱等を発症していた。

　患者の共通食は当該飲食店での食事以外になく、患者4名の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者が受診した医療機関から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、この飲食店で調理された料理を原因とする集団食中毒と判断し、5月1日（月曜日）、当該飲食店の営業者に対して、営業の禁止を命令した。

2　患者の状況

1. 患者数　5名（1名入院）
2. 主症状　腹痛、下痢、発熱等

3　原因施設

1. 施　設　名　　あとりンち
2. 営業の種類　　飲食店営業
3. 営業所所在地　広島市

4　原因食品　4月21日（金曜日）夜に提供された食事

　　　　鶏レバ刺し（低温調理品）、お通し（タケノコ煮）、パスタ（ボロネーゼ）、トマトのカプレーゼ、アサリ酒蒸し、牛ステーキ、鶏クリーム煮、生ハム盛合せ、唐揚げ、チーズ天ぷら、フライドポテト等

5　病因物質　カンピロバクター

6　保健所の対応

1. 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
2. 原因施設の立入調査・指導
3. 検体採取（検査機関：広島市衛生研究所等）



**■焼肉店で食中毒、18人が下痢や腹痛訴え　カンピロバクター検出　牛肉加熱不十分か　福島**

**5/1(月) 15:51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/27115b4054dfec02a95a9ac5d7afd1eff85e4f43>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■食中毒事件の発生について　2023/4/28　奈良県高市郡明日香村**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.nara.jp/secure/294071/0428houdou.pdf>

　　令和５年４月２５日（火）午後４時４５分頃、橿原市の住民から「店舗を利用後に複数名食中毒様症状を呈している」旨の連絡が中和保健所にありました。

中和保健所が調査したところ、４月２２日（土）に職場の元同僚ら６名で利用したグループの内５名が２４日（月）午前４時を初発として嘔吐、下痢等の症状を呈し、うち３名が医療機関を受診していることが判明しました。

調査の結果、有症者の共通食は当該施設で調理された食事のみであること、有症者の発症状況が類似していること、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、同保健所は当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定し、３日間の営業停止を命じました。

なお、重症者はおらず、全員快方へ向かっています。

　発 生 日 時 令和５年４月２４日（月） 午前４時（初発）～

有症者関係

有症者数： ５名　男 性： ０名 女 性： ５名（２０歳代）

受診者数： ３名

主 症 状

有症者（５名）の状況

吐き気：５名 腹 痛：４名 発 熱：３名

下 痢：５名 嘔 吐：３名

※ 症状の重複を含む

原 因 施 設

所在地：高市郡明日香村

名 称：Ｄａ ｔｅｒｒａ

業 種：飲食店営業

原 因 食 品 ４月２２日（土）に提供された食事

病 因 物 質 ノロウイルス

検 査 状 況

有 症 者 の ふ ん 便 ：２名（２名からノロウイルス検出）

従 業 員 の ふ ん 便 ：２名（１名からノロウイルス検出）

措 置 等　行政処分：４月２８日（金）から３０日（日）まで３日間の営業停止

指導事項：施設の洗浄・消毒、従業員の衛生管理の徹底、

従業員に対する衛生教育

メ ニ ュ ー 前菜（ワケギ・ドライトマト・グリーンオリーブ、ホタルイカの藁焼き）、紅芯大根のスープ、野菜サラダ、パスタ、ヒラメのソテー、ショートパスタ、シャーベット、チーズリゾット、大和牛のロースト炭火焼き、デザート（菊芋のクレマカタラーナのバニラアイス添え）

◎有症者の発生状況

　

　住所別

橿原市： ３名 田原本町： １名 広陵町： １名

参 考

　

**■食品衛生法に基づく行政処分（食中毒）について　2023/4/28　愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000163572.html>

　公表年月日：令和5年4月27日

処分年月日：令和5年4月27日

業種：飲食店営業

施設の名称：串ビストロ　バードスペース　上前津

施設の所在地：名古屋市

行政処分の理由：食品衛生法第6条第3号違反（食中毒）

行政処分の適用条項：食品衛生法第60条第1項

行政処分の内容及び措置状況：飲食店営業の営業禁止

原因食事：4月19日に当該施設で提供された食事及び4月21日に当該施設が提供した弁当

病因物質：ノロウイルス（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

患者数：13名

**■上田保健所管内の仕出し弁当屋でノロウイルスによる 食中毒が発生しました　2023/4/27**

**長野県上田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch230427.pdf>

　　本日、上田保健所は、上田市内の仕出し弁当屋を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和５年４月 27 日から令和５年４月 29 日まで、３日間の営業停止を命じました。

患者は、４月 19 日から４月 20 日にかけて当該施設で調理し、提供された仕出し弁当を喫食した 10 グループ 71 名中の９グループ 20 名で、環境保全研究所が行った検査により、 患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。【事件の探知】

令和５年４月 21 日の正午頃、患者グループの代表者から「昼に仕出し弁当を食べた者のうち６名が、胃腸炎症状を呈している。」旨の通報が上田保健所にありました。

【上田保健所による調査結果概要】

○患者は、４月 19 日から４月 20 日にかけて当該施設で調理し、提供された仕出し弁当を喫食した 10グループ 71 名中の９グループ 20 名で、４月 20 日午後６時頃から下痢、腹痛などの症状を呈していました。

○患者は、当該施設で調理し、提供された仕出し弁当を共通して喫食していました。

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

○患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。

○患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

○以上のことから、上田保健所は当該施設で調理、提供された仕出し弁当を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所 上田保健所

患者関係発 症 日 時 ４月 20 日 午後６時頃から

患 者 症 状 下痢、腹痛、倦怠感、嘔吐など

患 者 所 在 地 上田市、東御市、千曲市、他

患 者 数及 び 喫 食 者 数　患者数／喫食者数：20 名／71 名

（患者内訳）男性：９名（年齢：20 歳代～70 歳代以上）

女性：11 名（年齢：20 歳代～70 歳代以上）

入 院 患 者 数 ０名

医療機関受診者数 10 名（受診医療機関数：８か所）

原因食品 ４月 19 日から４月 20 日にかけて当該施設で調理、提供された仕出し弁当

病因物質 ノロウイルス

原因施設 施設所在地 上田市

営業許可業種 飲食店営業（仕出し屋）（弁当屋）

　措 置

食品衛生法に基づく営業の停止　令和５年４月 27 日から令和５年４月 29 日まで３日間

（この施設は４月 25 日から営業を自粛しています。）

検査結果 ノロウイルス

患 者 便：12 検体中８検体から検出

調理従事者便：８検体中２検体から検出

［参 考］

患者が喫食した主なメニュー

19 日：カレイ野菜あんだれきのこ、バンバンジー、ポテトサラダ、ご飯等

20 日：スパゲッティ焼肉風、チキンロールフライ、マカロニサラダ、ご飯等

［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）



**★寄生虫による食中毒★**

**■量販店購入の刺し身でアニサキス食中毒　福井県敦賀市、食べた男性が9時間後に腹痛**

**2023年4月29日 午前11時30分　福井新聞オンライン****福井県敦賀市**

**アニサキス**

<https://www.fukui-saiseikai.com/?utm_source=fukuishimbun>

**■アニサキスを原因とする食中毒が発生しました　2023/4/29　福井県敦賀市**

**アニサキス**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/paa416826555387b.pdf>

　本日、二州健康福祉センターは、敦賀市内にある下記の施設を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し営業停止を命じました。

食中毒事件の概要については、以下のとおりです。

１ 探知

令和５年４月２７日（木）午後０時５０分頃、当該店舗から二州健康福祉センターに「令和５年４月２５日に当店が販売した生食用鮮魚介類を喫食した方が、腹痛を発症し医療機関を受診したところ、アニサキス虫体が摘出された。」という旨の連絡があった。

２ 調査結果

以下のことから、二州健康福祉センターは本件を当該施設が販売した生食用鮮魚介類を原因とする食中毒と断定しました。

〇患者は４月２５日（火）の午後２時５０分頃に当該施設で生食用鮮魚介類を購入していました。

○医療機関において患者からアニサキス虫体が摘出されました。

○患者の症状および潜伏期間が胃アニサキス症と類似していました。

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

○当該施設ではアニサキスが寄生する可能性のある魚介類について、十分な冷凍等の措置を行　　わずに販売していました。

○患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出がありました。

患 者

　発 症 日 時 令和５年４月２６日（水）午前３時頃

症 状 腹痛

患 者 数 男性 １名（７０歳代）

原 因 食 品 ４月２５日に原因施設が販売した刺身（いか、あじ、はまち、かわはぎ）

原 因 物 質 アニサキス（寄生虫）

検 査 状 況 医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出された。

原 因 施 設

　　所 在 地 敦賀市

屋 号 ヤスサキワイプラザグルメ館敦賀店

営業の種類 魚介類販売業

行政処分等

二州健康福祉センターは、食品衛生法に基づき、魚介類販売業の営業について、４月２８日の１日間、停止処分とし、管理運営基準の適合の確認、従事者の衛生教育を実施する。

３ 本県における食中毒発生状況（令和５年４月２８日現在 今回の事件を含む）

　

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■佐伯市の７０代男性 O１５７に感染　大分**

**4/28(金) 19:15配信****TOSテレビ大分　大分県佐伯市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O１５７**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e3dfd47d055fe1a88f0384da2de43ff6827f0e56>

腸管出血性大腸菌（O１５７）に、佐伯市の７０代の男性が感染したことがわかりました。

大分県によりますと、この男性は４月２０日に発熱や下痢、血便などの症状が出て、２１日に病院を受診し入院しました。その後、２７日に腸管出血性大腸菌感染症の届出がありました。

現在は快方に向かっているということです。

O１５７は、便を介して人から人に感染したり、不衛生に取り扱った食品を介して感染が広がることがあるということです。

県は、手をよく洗うことや、生鮮食品や調理後の食品を保存するときは冷蔵庫（１０℃以下）で保管し早めに食べること、食肉などは十分に加熱することなどを呼びかけています。

**★ウイルスによる感染症★**

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年５月１日 １６：００現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課**

**広島県広島市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/110282/1/050501noro.pdf?20230501153918>

東区内の保育施設で、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 東区内の保育施設

（１）経緯

４月２１日（金） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

 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２６日（水） 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。

 　　　　　　　　　　東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。

５月 １日（月） 東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、腹痛 ※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。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　2023/4/25　岩手県　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.pref.iwate.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/003/167/230425noro.pdf>

　　このことについて、次のとおり、ノロウイルスによる「感染性胃腸炎」の集団発生がありましたので、県民への注意喚起のためお知らせします。１　発症状況等について

奥州保健所管内の教育・保育施設（園児85名、職員30名）

(1) 4月24日(月)に、当該施設から奥州保健所へ、複数名の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈している旨の連絡あり。

　　(2)同日から、奥州保健所が調査を開始し、4月21日(金)から4月24日(月)にかけて、園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状があったことを確認。

(3)重症者はなく、いずれも回復傾向にある。

【有症者の性別・年齢別構成】　（単位：人）

　

２ 調査結果について

(1) 医療機関で実施した糞便検査の結果、有症者3名からノロウイルスを検出。

(2) 奥州保健所が実施した調査結果から、施設の食事を原因とする食中毒は否定。

(3) 奥州保健所は、当該施設に対し手洗い及び消毒方法等の二次感染対策について指導。

【県内の発生の状況】　　　（盛岡市分を含む、(　)内は年度累計、単位：件）



**■介護保険施設で１９人がノロウイルスに集団感染****佐藤先生からいただいた情報です**

**04月24日　20時19分　北海道 NEWS WEB　北海道旭川市**

<https://www3.nhk.or.jp/sapporo-news/20230424/7000057094.html>

**★その他の感染症★**

**■今年岩手県内初確認　一戸町の80代女性がツツガムシ病に感染　現在は回復　県が注意喚起**

**4/27(木) 18:01配信　IBC岩手放送　岩手県一戸市**

**感染症　ツツガムシ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e2065aa4a293685b9a03250d08d648858c4371ce>

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■小学校校庭のサクランボ食べさせ２人体調不良「食べられる」業者の提言真に受けた教諭食べさせる　大阪　5/1(月) 20:15配信　読売テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6ab788cda08f484d78f5227798cd463f659a8747>

**校庭の木の実を食べ児童が体調不良に　「食べられる」と聞いた教師が児童に食べさせて**

**5/1(月) 19:09配信　関西テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/aebea73f7870e9a68ed5bec4bcf119c76c972f05>

**■XBB系統の割合が3週連続で上昇、7割超に - 東京都ゲノム解析結果**

**5/1(月) 15:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/57bbbd9dbcfa6f697328f3d9adf3e55aad29ac3c>

**■【感染症ニュース】RSウイルス感染症の患者が前週1.6倍に急増。近畿・九州など西日本を中心に流行が拡大中!　4/29(土) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/95903692081e839c19fd792245071d2feee744c5>

**■パーキンソン病の新しい発症メカニズム発見 - 富山大が成果発表、酸分泌抑制剤で輸送疎外も**

**4/28(金) 14:50配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/30c526f19f9fd9a9951ef6e07dac14df4305cb72>

**■白血病引き起こすタンパク質の機能の一端解明 - 薬剤効果も、国立がん研究センターが研究成果発表　4/27(木) 19:55配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/28fea70f29f6c3f3c62bf42b42c62ff2a8f93f81>