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

**食科協かわら版　No.392　（2023年度No.20）**　 　2023/5/12

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**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆帽子を被っている女性

自動的に生成された説明

**板垣李光人**

**今イチオシの若手俳優　男の子になった時のギャップがいい**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **8** |
| **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** | **9-19** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

5月09日　　かわら版391号・かわら版ニュース＆トピックス333号を発行

5月12日　　かわら版392号・かわら版ニュース＆トピックス334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***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***第106回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2023/5/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32741.html>

　　厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和5年5月30日 （火） に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第106回 コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

1. 開催概要
2. 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6月に開催される第42回分析・サンプリング法部会 （CCMAS) 及び令和5年6月から7月にかけて開催される第54回残留農薬部会（CCPR) の主な検討議題の説明を行い、令和5年3月に開催された第53回食品添加物部会（CCFA) 及び令和5年4月に開催された第16回食品汚染物質部会 (CCCF) 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

日時：令和5 年5 月30 日（火曜日） 10 時～12時30分

開催形式：ハイブリッド

・委員はAP虎ノ門 Aルーム（東京都港区西新橋 1-6-15 ） 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42回分析・サンプリング法部会（CCMAS)

・第54回残留農薬部会（CCPR）

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53回食品添加物部会（CCFA)

・第16回食品汚染物質部会 (CCCF)

（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 5 月26 日（金曜日） までに厚生労働省の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　100 名程度

　5 傍聴申込要領

（１）申込方法

電子メールにて、以下のお申込先に、｢第106回コーデックス連絡協議会｣ の傍聴を希望する旨、御氏名（フリガナ）、御連絡先 （電話番号、電子メールアドレス） 、勤務先・所属団体等を明記の上、お申込み下さい。（電話でのお申込みは御遠慮願います。 また、消費者庁 食品表示企画課及び農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課ではお申込みをお受けできません。）

＜電子メールによるお申込先＞

厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課 宛て

電子メールアドレス：codexccp@mhlw.go.jp

（２）申込締切等

令和5年5 月23日（火）17 時必着です。

希望者多数の場合には、各社・各団体から1名までとさせていただきます。その上で、定員に達した場合は締め切らせていただきます。

傍聴の可否については、5 月24 日（水）までに御連絡します。

（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、今回およ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。

・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。

**■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一部会)　審議結果　2023/5/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32853.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001094184.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（オンライン会議）の開催について　2023/5/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32819.html>

　　標記の会議を以下のとおり開催します。

　オンライン会議の様子はYouTube（厚労省専用チャンネル MHLWchannel）においてライブ配信にて公開いたしますので、当日の事務局設置場所における傍聴はございません。

　なお、部会資料やライブ配信URLにつきましては、開催日前日までに当省ホームページに掲載いたします。

記

１　日時　令和５年５月22日（月）14：00～17：00

２　場所　オンライン会議

事務局設置場所；専用第22会議室

（東京都千代田区霞が関１－２－２中央合同庁舎５号館18階）

３　議題

(1)食品中の残留農薬等に係る基準の設定について

(2)その他

４　傍聴について

○オンライン会議の録画・録音は御遠慮ください。

○この動画中継（映像及び音声）は、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会の公式記録ではありません。会議の公式記録（議事録）は、厚生労働省ホームページ内におって掲載されます。

○本部会中継の著作権は厚生労働省に帰属します。なお、配信している動画あるいは内容を許可なく他のウェブサイトや著作物等へ掲載することを禁止します。また、著作権法で許された範囲を超えた複製を固く禁止します。著作権法で許された範囲内で複製する場合でも、その複製物を目的外に利用したり、内容を改変したりすることを禁止します。

**■サル痘の患者の発生について　2023/5/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32946.html>

　　本日、以下の男性６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。

テーブル, カレンダー

中程度の精度で自動的に生成された説明ダイアグラム が含まれている画像

自動的に生成された説明テキスト

中程度の精度で自動的に生成された説明

　（別紙１：[東京都プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001093570.pdf)）  
（別紙２：[神奈川県プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001093571.pdf)）

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３４０報）　2023/5/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32938.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　９件

　　　No. 7 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 170 Bq / kg )　 須賀川市

　　　No. 9 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 260 Bq / kg )　 福島市

　　 No. 10 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　 福島市

　　 No. 12 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 510 Bq / kg ) 　福島市

　　 No. 15 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 890 Bq / kg )　 須賀川市

　　 No. 16 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 740 Bq / kg )　 須賀川市

　　 No. 17 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　 須賀川市

No. 19 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 890 Bq / kg )　 須賀川市

　　 No. 20 福島県　　 イノシシ　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　 小野町

[検査結果（Excel：19 KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001093283.xlsx)

**■****食品中の放射性物質の検査結果について（１３３９報）　2023/5/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32823.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.10 2023（2023.5.10）2023/5/10**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202310m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 「世界保健機関（WHO）食品由来疾患被害実態疫学リファレンスグループ 2021-2024（FERG2）」が第 4 回会議を開催

**【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 5 月 1 日付更新情報）

2. ブリーチーズおよびカマンベールチーズに関連して複数州にわたり発生したリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2022 年 12 月 9 日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. レジオネラ症 － 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）

【ProMED-mail】

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（10）（09）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.10 2023（2023.5.10）2023/5/10**

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

**＜注目記事＞**

**【EFSA】食品中のビスフェノール A は健康リスク**

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品に含まれるビスフェノール A（BPA）に関する再評価の結果を発表した。この評価では、脾臓中の Th17 細胞の割合増加を重要な影響と判断して中間エンドポイントとして採用し、ヒト等価用量へ外挿した上で不確実係数 50 を適用して耐容一日摂取量（TDI）を 0.2 ng/kg 体重/日と設定した。これは前回評価（2015年）で設定した暫定 TDI（4 µg/kg 体重/日）の約 20,000 分の 1 である。新しい TDI に対して 2015 年の評価での推定暴露量は 2～3 桁超えており、BPA への食事暴露は健康への懸念があると結論した。

**【EMA】ビスフェノール A に関する EFSA と EMA の意見相違についての報告書**

**【BfR】EFSA によるビスフェノール A の再評価に関する EFSA と BfR の意見相違についての報告書**

欧州医薬品庁（EMA）とドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、EFSA がBPA の再評価で提示した新しい TDI に同意しないとの見解を示し、それぞれ EFSA の意見との相違点をまとめた合同報告書を公表した。

**【BfR】ビスフェノール A：BfR は健康影響に基づく指標値を提案、完全リスク評価には現在の暴露データが必要である**

　EFSA の再評価を受けて、BfR は独自に BPA の評価を行い、Wistar ラットの成獣における亜慢性暴露による精子数の減少を示した 2 件の試験に基づき、より保守的なアプローチを適用して 0.2 µg/kg 体重/日という TDI を導出した。

**＊ポイント：** EFSA の新しい TDI と消費者の健康に懸念があるとの結論について、EMA と BfR が同意しないとの見解を示しています。その主な理由は、EFSA が中間エンドポイントとして採用したマウスの脾臓における Th17 細胞の割合増加が、結果的にヒトでの有害影響につながるという因果関係を示す十分な科学的根拠がなく、TDI の導出に用いるのは正当化できないというものです。そのため BfR の評価では別のエンドポイントを用いて TDI を導出しています。EMA と BfR の見解の要点を英国毒性委員会（COT）が簡潔にまとめていたので、ご興味のある方は参考にして下さい。

**【ANSES】 オータムクロッカス（イヌサフラン）とワイルドガーリック（ラムソン）の誤認は致命的な中毒を起こす可能性がある**

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、食用にできるワイルドガーリック（Allium ursinum）や多花ニンニク(Allium polyanthum)と、よく似ている有毒なオータムクロッカス（Colchicum autumnale）を間違えて採取・摂取したことによる中毒について警告する。中毒管理センターには 2020-2022 年に中毒事例が 28 件報告されている。

**＊ポイント：** 日本では毎年 4-5 月にギョウジャニンニクとイヌサフランを間違えた中毒事例が発生しています。採る時は、思い込まず、よく確認し、確実に食べられるものだけを選んで食べるように気をつけましょう。

**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　2023/5/11**

**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16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）農薬第三専門調査会及び動物用医薬品専門調査会における審議結果について

・「エマメクチン安息香酸塩」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「１-メチルシクロプロペン」に係る食品健康影響評価について

・農薬「クロルフルアズロン」に係る食品健康影響評価について

・農薬「テブフェンピラド」に係る食品健康影響評価について

・動物用医薬品「マルボフロキサシン」に係る食品健康影響評価について

・動物用医薬品「マルボフロキサシンを有効成分とする牛の注射剤（フォーシル）」に係る食品健康影響評価について

・肥料「菌体りん酸肥料」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、5月15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16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](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>

**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。**

**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）**

**★上原ミート「粗挽きあぐーソーセージ（バジル）」 - 返金／回収　異物混入により人の健康を損なうおそれがあるため　2023/5/11**

**★沖縄県農業協同組合「水耕小松菜」 - 返金／回収　残留農薬基準（0.01ppm）を超えるプロシミドン（0.03ppm）を検出　2023/5/11**

**★神戸物産「冷凍　燻製豆腐」 - 返金／回収　一括表示に記載のない着色料（黄色4号）が検出されたため　2023/5/10**

**★フラーズ「ボロ―ニャスライス（プレーン、くるみ、チョコ）」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：5.18、正：5.13）　2023/5/10**

**★イベLabココカラ「究極のチャーシュー丼 Ver2」 - 返金　消費期限の誤表示（誤：23.4.9、正：23.5.6、23.5.7）　2023/5/9**

**★G-7スーパーマート（業務スーパーサザンモール六甲店）「チョリソースライス、サラミスライス」 - 返金／回収　冷蔵販売商品を常温にて販売　2023/5/9**

**★イオン「トップバリュベストプライス：2種類のにんにく油とねぎ油 香味チャーハン」 - 返金／回収　異物（樹脂片）混入のため　2023/5/8**

**★日本生活協同組合連合会「CO・OP しそ入り笹かま5枚入」 - 返金／回収　チーズ入り笹かまの破片が混入した可能性があるため（アレルゲン「乳」の表示欠落）　2023/5/8**

**★つじや「サンドイッチ：いちごのフルーツサンド、ほか19商品」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.5.30、正：23.4.30）　2023/5/8**

**★アイ・エス・シー工業「冷凍赤唐辛子」 - 回収命令　テブフェンピラド0.02ppm検出（一律基準0.01ppm）　2023/5/8**

**★オランダ家「自家製漬け込みフルーツのプレミアムパウンド」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.5.18、正：23.5.18）　2023/5/8**

**★オーケー（北八王子店）「ボリューム満点！唐揚げバーガー」 - 返金／回収　鶏唐揚げの加熱不足の可能性があるため、アレルゲン「ごま」の表示欠落　2023/5/8**

**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★**

**■次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。2023/5/9　福岡県飯塚市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230509.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/193252.pdf>

　１　事件の探知

　　令和５年５月８日（月）、飯塚市の住民から、同市内の飲食店を利用したところ、食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に連絡があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、５月１日（月）に同飲食店を利用した知人グループ５名のうち３名が発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３　発生日時　判明分：令和５年５月４日（木）１３時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：３名

５　症状　判明分：発熱、腹痛、下痢等

６　有症者数　調査中　判明分：３名（２０代男性）

　３名とも医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状を呈した者はいない。

７　原因施設、原因食品、原因物質

　　（１）原因施設：調査中

　（２）原因食品：調査中

　（３）原因物質：調査中

８　検査　福岡県保健環境研究所で有症者の便等を検査予定

９　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（５月９日現在。調査中の事件を除く。）



**■加熱が不十分な鶏レバーが原因か　沖縄・宮古島の店で客3人が食中毒**

**5/11(木) 8:56配信　沖縄タイムス　沖縄県宮古島市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d5e83728ff819d47d1f678843311f7d0d217f84a>

**■久留米市の飲食店で食中毒、2日間営業停止処分**

**2023/5/11 6:00　西日本新聞　福岡県久留米市**

**カンピロバクター**

<https://www.nishinippon.co.jp/item/n/1087043/>

**■神戸・北区の老人ホームで食中毒　76～103歳の男女24人、全員が快方へ**

**5/9(火) 22:01配信　神戸新聞NEXT　兵庫県神戸市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e8565cff8c2cc85f8e4aa02359aa4babddabd975>

**食中毒事件の発生　記者資料提供（2023年5月9日）健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/hygiene/press/822855099460.html>

概要

2023年5月8日（月曜）、北区の介護付有料老人ホームより「施設で調理した食事を喫食した入所者のうち、数十名が下痢、嘔吐等の症状を呈している。」との連絡が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられました。

同所の調査の結果、北区の介護付有料老人ホーム　神戸＜ゆうゆうの里＞内の「一般財団法人日本老人福祉財団　神戸＜ゆうゆうの里＞　ケアセンター」で提供された食事を喫食した入所者のうち調査のできた85名中24名が、5月8日（月曜）より下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、検査できた患者便9検体中7検体からウエルシュ菌が検出されたこと、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提供された食事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（5月9日（火曜）から5月11日（木曜）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：一般財団法人日本老人福祉財団　神戸＜ゆうゆうの里＞　ケアセンター

営業所所在地：神戸市

原因食事　5月7日（日曜）に上記施設で提供された食事（推定）

病因物質　ウエルシュ菌

喫食日　5月7日（日曜）（推定）

発症日時　5月8日（月曜）0時00分（初発患者）

主症状　下痢、腹痛

患者の状況

24名（男5名：80～95才、女19名：76～103才）

住所別：市内　計24名（北区：24名）

主な喫食内容

牛焼肉と温野菜、タコ酢、じゃがいも煮物、みそ汁、ご飯　等

**■ＴＫＭ（たまごかけめん）が人気メニュー、ラーメン店で食中毒…まぜそば食べた７人が症状訴え　5/9(火) 12:03配信　読売新聞オンライン　埼玉県熊谷市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a6575c5548882dc2b37893b7863aa0524db0ffc3>

**ラーメン店で食中毒…「まぜそば」食べた高校生7人に症状、4人からサルモネラ属菌検出　熊谷の店営業停止に　5/9(火) 8:26配信　埼玉新聞****埼玉県熊谷市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b02bf6df6e94d4668073fecd10345bc5c4a6759b>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2023/5/8　埼玉県熊谷市**

**サルモネラ**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2023050801.html>

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/234207/news2023051101.pdf>

　1 行政処分の内容

熊谷保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日行った。

(1) 営業者

(2) 営業施設 熊谷市

(3) 営業の種類 飲食店営業

(4) 違反内容 食品衛生法第6条違反

令和5年4月29日（土曜日）に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した7名中5名に対して、下痢・発熱等を主症状とするサルモネラ属菌による健康被害を生じさせた。

(5) 処分内容 食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日 令和5年5月8日（月曜日）

イ 営業停止 令和5年5月8日（月曜日）から令和5年5月10日（水曜日）まで3日間

(6) 病因物質 サルモネラ属菌

2 指導内容

熊谷保健所では営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

(1) 探知

令和5年5月3日（水曜日）、「4月29日（土曜日）昼食として熊谷市にある飲食店において友人7人で食事をしたところ、7人全員が同日夜以降に体調不良を呈している」旨の通報が患者家族からあり、熊谷保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者　7名

(イ) 患者　5名（10歳代）、受診者4名（入院なし）全員快復している。

(ウ) 喫食日時　令和5年4月29日（土曜日）14時

(エ) 初発日時　令和5年4月29日（土曜日）19時

(オ) 主な症状　下痢・発熱等

(カ) 検査結果 　患者4名の便からサルモネラ属菌が検出された。

(キ) 喫食メニュー　まぜそば（麺、たれ、生卵、鶏チャーシュー、かつお節等）

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 患者4名の便からサルモネラ属菌が検出されたこと。

(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、サルモネラ属菌によるものと一致したこと。

(ウ) 患者の共通食が、令和5年4月29日（土曜日）に原因施設で提供された食事に限定されること。

(エ) 患者を診断した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

**★ウイルスによる食中毒★**

**■営業施設に対する行政処分　2023/5/9　台東区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.taito.lg.jp/kenkohukusi/kenkokikikanrieisei/food/syokuhineisei/ihansha.html>

　公表年月日　令和5年5月9日

施設の名称　ROJICA

施設所在地　東京都台東区

業種等 飲食店営業

（食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定による従前の営業）

不利益処分等を行った理由 食中毒

（食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号。）第6条第3号違反により、第55条を適用）

不利益処分等の内容　令和5年5月9日から3日間の営業停止命令

原因食品　4月25日（火曜日）に「ROJICA」で提供された食事

病因物質　ノロウイルス

患者数 1グループ　4名

備考　当該施設は、令和5年5月5日（金曜日)から令和5年5月8日（月曜日）までの4日間、自主的に休業し危害の拡大防止を図った。

**★寄生虫による食中毒★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/5/10　足立区**

**アニサキス**

<https://www.city.adachi.tokyo.jp/sekatsuese/fukushi-kenko/ese/syokuhin-kouhyou20230502.html>

　公表年月日　令和５年５月１０日

業種等　魚介類販売業

施設の名称　ベルクス江北店

施設所在地　東京都足立区

主な適用条項　食品衛生法等の一部を改正する法律第２条の規定による改正前の食品衛生法第６条第３号違反により、同法第５５条第１項を適用

不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

不利益処分等の内容

営業停止命令　停止期間：令和５年５月１０日の１日間の営業停止

ただし、鮮魚介類(－２０℃で２４時間以上冷凍したものを除く)の生食用での加工、販売に限る

備考

病因物質：アニサキス

原因食品：令和５年４月３０日に当該施設で加工、販売された「真いわし皮ひき」

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/5/9　東京都府中市**

**アニサキス**

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/ihan/kouhyou.html>

　公表年月日　230509

業種等 飲食店営業

施設の名称　や台ずし．府中宮西町

施設所在地　東京都府中市

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

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

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容　営業停止命令（5月8日）

生食用魚介類（冷凍品を除く。）の調理、提供に限る

備考 （5月8日現在の状況）

原因食品：令和5年4月26日（水）に当該施設が調理、提供した寿司

病因物質：アニサキス　4月27日から1名が腹痛、吐き気を発症

**■次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。　2023/5/2 17:40　福岡県春日市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230502-1.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/193132.pdf>

　１　事件の探知

　　令和５年５月２日（火）、春日市の医療機関から、握り寿司を食べて食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、筑紫保健福祉環境事務所に届出があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、５月１日（月）に春日市の飲食店で握り寿司を喫食した親族３名のうち１名が、同日１２時頃から食中毒様症状を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３　発生日時　判明分：令和５年５月１日（月）　１３時半頃

４　摂食者数　調査中　判明分：３名

５　症状　判明分：腹痛

６　有症者数　調査中　判明分：１名（７０代女性）

　　　　　　医療機関を受診しているが、入院はしていない。

　　　　　　重篤な症状は呈しておらず、回復している。

７　原因施設、原因食品、原因物質

　（１）原因施設：調査中

　（２）原因食品：調査中

　（３）原因物質：アニサキス

８　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（５月２日現在。調査中の事件を除く。）



**■****次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。　2023/5/2 17:40　福岡県柳川市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230502-2.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/193133.pdf>

　１　事件の探知

　令和５年５月２日（火）、柳川市の医療機関から、患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、南筑後保健福祉環境事務所に届出があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、みやま市の販売店で購入したサバの甘露煮、サワラの藁焼き（タタキ）を含む食事を４月２８日（金）に自宅で同居家族２名が喫食したところ、うち１名が同日２２時頃から食中毒様症状を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３　発生日時　判明分：令和５年４月２８日（金）２２時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：２名

５　症状　判明分：胃痛、蕁麻疹

６　有症者数　調査中　判明分：１名（７０代男性）

　　　　　　医療機関を受診し、４月２９日に入院し、５月２日に退院している。

　　　　　　重篤な症状は呈しておらず、回復している。

７　原因施設、原因食品、原因物質

　（１）原因施設：調査中

　（２）原因食品：調査中

　（３）原因物質：アニサキス

８　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（５月２日現在。調査中の事件を除く。）



**★自然毒による食中毒★**

**■スイセンの球根 タマネギなどと間違って調理 食中毒相次ぐ**

**05月10日　12時10分　茨城 NEWS WEB　茨城県取手市・下妻市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/mito/20230510/1070020800.html>

**スイセン球根で食中毒　タマネギやノビルと間違えて調理　茨城　取手、下妻で3人軽症**

**5/9(火) 20:17配信　茨城新聞クロスアイ****茨城県取手市・下妻市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b7061d24abf01a8479643c900bdbe851fc300311>

**食中毒発生概況について①（竜ケ崎保健所管内）　2023/5/9　茨木健取手市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/gaikyo_0509.pdf>

　１ 探知 令和５年５月２日（火）午前９時 30 分頃、つくば市内の医療機関から「スイセンの球根を食べて食中毒様症状を呈している患者を診察した。」旨の連絡が竜ケ崎保健所あてに入った。

２ 事件の概況 竜ケ崎保健所の調査によると、患者らは、知人から譲り受けたスイセンの球根をタマネギと誤って調理し、令和５年５月１日（月）の午後５時 30 分頃に２名で喫食したところ、約 15 分後に２名とも吐気、胃痛等の症状を呈したため医療機関を受診したことが判明した。

患者宅に残っていた球根から有毒成分の一種である「リコリン」が検出されたこと、医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、竜ケ崎保健所は本日、有毒植物であるスイセンを誤って喫食したことによる食中毒と断定した。

なお、患者らは軽症で既に快復している。

３ 調理摂食場所　患者自宅（取手市内）

４ 原因食品　令和５年５月１日（月）に自宅で調理した料理（スイセン）

５ 病因物質　スイセンに含まれる植物性自然毒（有毒アルカロイド類）

６ 発生原因　患者が観賞用のスイセンの球根をタマネギと誤認し喫食したため。

７ 発生日時　令和５年５月１日（月）午後５時 45 分頃

８ 摂食者数　２名（男性：１名 70 歳代、 女性：１名 70 歳代）

９ 患者数　同上

10 主症状　吐気、胃痛 等

11 検査状況　患者宅に残っていた球根：１検体

県衛生研究所の検査の結果、スイセンの有毒成分である「リコリン」が検出された。

**食中毒発生概況について②（筑西保健所管内）　2023/5/2　茨木健下妻市**

**植物性自然毒　スイセン**

　１ 探知 令和５年５月２日（火）午前 10 時 40 分頃、つくば市内の医療機関から「スイセンの球根を食べて食中毒様症状を呈している患者を診察した。」旨の連絡が竜ケ崎保健所を通じて筑西保健所あてに入った。

２ 事件の概況 筑西保健所の調査によると、患者は令和５年５月１日（月）に家庭菜園付近に自生していたスイセンの球根をノビル（野蒜）と誤って採取し、自宅において生野菜サラダの具として同日午後３時 40 分頃に喫食したところ、約 20 分後に下痢、吐気、嘔吐等の症状を呈したため医療機関を受診したことが判明した。

患者宅に残っていた球根から有毒成分の一種である「リコリン」が検出されたこと、医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、筑西保健所は本日、有毒植物であるスイセンを誤って喫食したことによる食中毒と断定した。

なお、患者は軽症で既に快復している。

３ 調理摂食場所　患者自宅（下妻市内）

４ 原因食品　令和５年５月１日（月）に自宅で調理した料理（スイセン）

５ 病因物質　スイセンに含まれる植物性自然毒（有毒アルカロイド類）

６ 発生原因　患者がスイセンの球根をノビルと誤認し喫食したため。

７ 発生日時　令和５年５月１日（月）午後４時頃

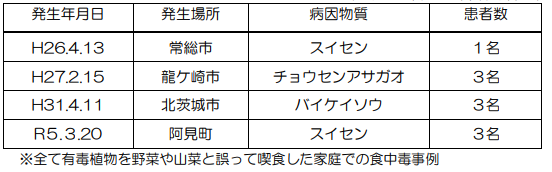
８ 摂食者数　１名（女性：１名 50 歳代）

９ 患者数　同上

10 主症状　下痢、吐気、嘔吐 等

11 検査状況　患者宅に残っていた球根及び葉：それぞれ２検体ずつ県衛生研究所の検査の結果、球根及び葉１検体ずつからスイセンの有毒成分である「リコリン」が検出された。

【茨城県での有毒植物（毒キノコ以外）による食中毒発生状況】

平成 25 年次～（本件を除く）

**★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★**

**■マダニ感染症、長崎の90代女性が死亡　県内の発生、今年4例目**

**5/11(木) 11:00配信　毎日新聞　長崎県長崎市**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b5c2fdc5cf45fa16d10b2698119db6920678501f>

**マダニ類が媒介する感染症に注意しましょう　2023/5/11　長崎県**

<https://www.pref.nagasaki.jp/press-contents/611036/index.html>

　　4月以降県内では、ツツガムシ類やマダニ類が媒介する感染症である「つつが虫病」「重症熱性血小板減少症候群（SFTS）」「日本紅斑熱」の報告が増加しております。

　これらの疾患は、病原体を保有するマダニ類等に咬まれることで起こる感染症です。特につつが虫病は、例年よりも早く患者報告があっているので注意してください。

　病原体を媒介するマダニ類等は、野外の藪や草むらに生息しているダニで、家庭内に生息するダニとは全く種類が異なります。

　これから夏場を迎えると、レジャーや農作業など屋外で活動する機会が増えることから、感染予防等の啓発にご協力をお願いいたします。

1．マダニ類媒介性感染症の県内発生状況（2023年5月11日時点）

文字が書かれている

低い精度で自動的に生成された説明※2023年の全国の発生件数は、2023年第16週（1月から4月23日まで）の感染症発　生動向調査週報 (IDWR)の速報データです。

2．感染予防策等

マダニ等に咬まれないようにすることが重要です｡

　　農作業や庭仕事、レジャー等、屋外で活動する際には、長袖・長ズボン、足を完全に覆う靴などを着用して肌の露出を少なくしましょう。

作業後は身体や服をはたき、マダニ等に咬まれていないか確認しましょう。

帰宅したら、入浴しましょう。

吸着しているマダニ等を見つけた場合は無理に引き抜かず、できるだけ医療機関（皮ふ科等）で処置してもらいましょう。

マダニ等に咬まれた後(数日から2週間程度)に発熱等の症状があった場合は､ 医療機関を受診し、マダニ等に咬まれたことを伝えましょう。

動物に付着しているマダニ等に咬まれないようにするためには、

・動物を飼育している場合、過剰な触れ合い（口移しでエサを与える、動物を布団に入れて一緒に寝ることなど）は控えてください。

・動物に触ったら必ず手洗い等をしましょう。また、動物のマダニ等は適切に駆除しましょう。

・飼育している動物の健康状態の変化に注意し、体調不良の際には動物病院を受診してください。

・野生動物は、どのような病原体を保有しているか分かりません。野生動物との接触は避けてください。SFTSについては、ウイルスを保有しているイヌやネコからヒトに感染し発症した事例が報告されています。

・体に不調を感じたら、早めに医療機関を受診してください。受診する際は、ペットの飼育状況やペットの健康状態、また動物との接触状況についても医師に伝えてください。

**■～つつが虫病患者の発生について～　2023/5/10　熊本県**

**感染症　マダニ**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/219737.pdf>

　○ ５月１日、県内で、今年初めてのつつが虫病の患者が確認されました。（全国では、今年６６件（４月３０日現在）が報告されています。）記録が残っている平成１８年以降の県内の発生は累計で１６４件です。

○ つつが虫病は、病原体（リケッチア）を保有するダニの一種（ツツガムシ）に刺されることで感染するといわれ、感染予防策としては**ダニに咬まれないようにすること**が重要です。

○ つつが虫病の患者は、例年、秋から初冬に発生が多い傾向です。森林や草地などダニが多く生息する場所に入る場合には、**長袖、長ズボンを着用する**など**ダニに咬まれないよう十分な対策**を講じて下さい。袖やズボンの裾に隙間ができないよう、できるだけ**肌の露出を少なくする**よう注意してください。

○ 屋外活動後は、入浴などを行い、**ダニに刺されていないか確認**してください。＜患者の概要＞

（１） 患者　男性（６９歳）、鹿児島県伊佐市在住

（２） 職業　運送業

（３） 症状　発熱、発疹

（４） その他　刺し口あり

（５） 経過

　　日頃から、山林での植物採取や自宅での植替え作業を実施。

４月２４日 発熱等が出現し、鹿児島県内のＡ医療機関を受診。

５月 １日 症状が悪化したため、水俣保健所管内のＢ医療機関を受診後に入院。

つつが虫病を疑い、水俣保健所を通じて、県保健環境科学研究所に検査を依頼。同日、つつが虫病であることを確認。

５月 ９日 患者の体調が回復したため退院。

　■熊本県でのダニ媒介性疾患の年間発生件数（今回の事例を含む） R5.5.10 現在

テーブル

自動的に生成された説明

　記録が残っている平成１８年以降の死亡例は、日本紅斑熱４件、つつが虫病０件、ＳＦＴＳ８件です（別に、感染症死亡疑い者の遺体からのウイルス検出が平成２８年に１例あり）。

○重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）

重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）は、マダニに咬まれることで感染し、６～１４日の潜伏期間を経て発症し、発熱、消化器症状、リンパ節腫脹、出血症状などを伴います。致死率は６～３０％とされており、治療は対症療法となります。

○日本紅斑熱

細菌であるリケッチアに感染することによって引き起こされる病気で、潜伏期間は２～８日、発熱、発疹、刺し口が主要三徴候であり、倦怠感、頭痛を伴います。抗菌薬を投与します。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　2023/5/1　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/110282/1/050501noro.pdf?20230510144508>

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 テーブル

自動的に生成された説明

　（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。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■原因はサルモネラ菌　なぜ人気ラーメン店で食中毒が発生してしまったのか？**

**山路力也フードジャーナリスト　5/11(木) 20:15**

<https://news.yahoo.co.jp/byline/ymjrky/20230511-00349111>