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

**食科協かわら版　No.394　（2023年度No.22）**　 　2023/5/26

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**

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

**彩元堂の新作です　マイクロアトール**

|  |  |
| --- | --- |
| **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)
 | **2-11** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **11-13** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **13-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-19** |
| **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** | **19-37** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

5月19日　　第二回常任理事会・運営委員会

5月19日　　かわら版393号・かわら版ニュース＆トピックス336号を発行

5月23日　　かわら版ニュース＆トピックス337号を発行

5月26日　　かわら版394号・かわら版ニュース＆トピックス338号を発行

研修会のお知らせにまちがいがありました

6月1４日水曜日です

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

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

**★***Link***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>

**★***Link***新型コロナウイルス感染症に関する報道発表資料（発生状況、検疫事例）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00432.html>

**■***NEW***感染症・予防接種審査分科会予防接種健康被害再審査部会　審議結果　2022/5/22**

　<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33217.html>

　<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001099336.pdf>

**■***NEW***サル痘の発生状況について　2023/5/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33213.html>

　　令和５年５月８日～令和５年５月14日の、サル痘の発生状況をとりまとめましたので、お知らせいたします。

国内では、令和４年７月の国内初症例の報告以降、令和５年５月14日時点で、149例の症例が確認されています。

　

　※１　令和５年５月15日から令和５年５月21日分は、令和５年５月26日（金）に公表予定です。

※２　過去の報道発表資料は、下記厚生労働省ホームページをご確認ください。

　　　　<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/mpox_press-release.html>

**■医薬品成分を含有する製品の報告について　2023/5/17**

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11126000/001097917.pdf>

　　本日、独立行政法人国民生活センターから、別添のとおり記者発表を行った旨の連絡がありましたので、お知らせいたします。

当該製品を摂取すると健康被害が起こるおそれがあるほか、ステロイドを含有しているものを継続的に摂取している方が急に摂取を止めると、身体への影響が出るおそれもあるため、当該製品を摂取している方は医師に相談してください。また、摂取による健康被害が疑われる場合には速やかに医療機関を受診するとともに、最寄りの保健所にご連絡ください。

なお、本事案については、医薬品医療機器等法に違反しているおそれがあることから、当該製品の加工者を所管する大阪市に情報提供し、事業者への調査、指導等を依頼しています。

**ステロイドが検出された健康茶の類似商品でも検出！**

**－検出された銘柄を飲用されている方は、医療機関にご相談を－**

**独立行政法人国民生活センター**

　１．目的

国民生活センターの「医師からの事故情報受付窓口」（注 1）に寄せられた情報をもとに、健康茶を購入して調べたところ、医薬品成分のステロイドであるデキサメタゾンが含まれており、2023年 4 月 12 日、消費者への注意喚起等を行いました（注 2）。当該健康茶は「ジャムー・ティー」との表示があるもので、4 月上旬には、インターネット通信販売で、当該健康茶以外にも、商品名に「ジャムー」等と表示がある茶が販売されていました。そこで、当センターで入手できた 3 銘柄について調査を行いました。その結果、2 銘柄（表 1、2 参照）からデキサメタゾンが検出され、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（以下、「医薬品医療機器等法」とします。）上問題となると考えられ、飲用されている方への健康影響が懸念されましたので、消費者へ注意喚起することとしました。

（注 1）消費者が商品・役務の利用等により事故に遭い医療機関を受診した情報を直接医師から得ることで、事故情報を早期に把握し、再発・拡大防止に役立てるため、2014 年 8 月より開設しています。

（注 2）「花粉症への効果をほのめかした健康茶にステロイドが含有－飲用されている方は、医療機関にご相談を－」（2023 年 4 月 12 日公表）

<https://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20230412_1.html>

表 1.デキサメタゾンが検出された銘柄の外観等

　

表 2.デキサメタゾンが検出された銘柄の概要等 

　２．テスト結果

2023 年 4 月上旬に、インターネット通信販売の大手ショッピングモール（Amazon.co.jp、Yahoo!ショッピング、楽天市場）や検索サイト Google にて、「ジャムーティー」、「JAMU TEA」といった語句で検索した際に表示され、購入可能であった 3 銘柄をテスト対象としました。

**2 銘柄に医薬品成分のステロイドが含まれており、医薬品医療機器等法上問題となると考え**

**られました**

テスト対象 3 銘柄について、医薬品成分のステロイドであるデキサメタゾンの含有を調べま

した（検出限界：1μg/g）。

その結果、No.1 には 3μg/g、No.2 には 29μg/g のデキサメタゾンが含まれていました

（注 3、4）。残り 1 銘柄からは検出されませんでした。

デキサメタゾンは医薬品成分であり、食品に使用することはできません。これを含む商品は「無承認無許可医薬品」に該当すると考えられ、医薬品医療機器等法上問題となると考えられました。

（注 3）No.1 はパッケージの表示から、小さじ 1 杯（実測で約 2.5g）の量を 1 日に 2 回飲用した場合、約 15μg のデキサメタゾンを摂取することになります。これはデキサメタゾンを有効成分とする医薬品の、成人の 1 日最低量とされる量（0.5mg）の約 35 分の 1、小児（15 歳未満）の 1 日最低量とされる量（0.15mg）の約 10 分の 1 に相当する量でした。

また、No.2 はパッケージの表示から、ティースプーン 2 杯分（ティースプーンを小さじと同じと考えた場合、実測で約 5g）の量を 1 日に 1 回飲用した場合、約 145μg のデキサメタゾンを摂取することになります。これはデキサメタゾンを有効成分とする医薬品の、成人の 1 日最低量とされる量（0.5mg）の約 3 分の 1、小児（15 歳未満）の 1 日最低量とされる量（0.15mg）と同等の量でした。

（注 4）デキサメタゾンは、抗炎症作用を持ち、慢性関節リウマチ、気管支喘息、アトピー性皮膚炎等に使用される医薬品成分であり、感染症の悪化、ムーンフェイス、けいれん、うつ状態等の副作用があるとされています。一方、デキサメタゾンなどのステロイドは、急に服用をやめるとリバウンド現象を起こす危険性があるため、医師の管理の下で、徐々に使用を中止する必要があるとされています。

参考：

**「薬品成分（デキサメタゾン、インドメタシン）が検出されたいわゆる健康食品について」**

<https://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet/other/030501-1.html>

**医薬品成分（デキサメタゾン、インドメタシン）が検出されたいわゆる健康食品について**

（この情報は、平成１５年５月１日に沖縄県により報道発表されたもので、厚生労働省においてもプレスへ情報提供を行っているものです。）

下記製品は現在のところ、国内において健康被害は報告されて来ていませんが、医薬品の成分が検出されており、健康被害の発生するおそれが否定できないと考えられます。

記

商品名：「健康飴」健食の集い

販売業者名：（株）三蔵（ミツクラ）

検出された医薬品成分：デキサメタゾン、インドメタシン

（参考）

デキサメタゾン（ステロイド）

国内では医薬品としての承認があります。

（適応：慢性関節リウマチ、気管支喘息、アトピー性皮膚炎等）

作用：抗炎症作用

副作用：感染症の増悪、満月様顔貌（ムーンフェイス）、痙攣、うつ状態　等

インドメタシン

国内では医薬品としての承認があります。

（適応：関節症、腰痛症、痛風発作、肩甲関節周囲炎、歯痛、慢性関節リウマチ等の解熱、消炎、鎮痛）

作用：解熱鎮痛作用、抗炎症作用

副作用：悪心、嘔吐、食欲不振　等

**「ステロイドが含有されたいわゆる健康食品について」**

<https://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet/other/0814-1.html>

　　**ステロイドが含有されたいわゆる健康食品について**

（この情報は、各都道府県等によりそれぞれ報道発表されたもので、厚生労働省においてもプレスへ情報提供を行っているものです。）

　下記製品を服用された方で、健康被害事例が報告されており、当該製品による健康被害の疑いがあります。これらの製品は、医薬品の成分が検出されており、健康被害の発生するおそれが否定できないと考えられます。

１．製品名： （日本での製品名）中国健康食品不老長寿乃源「秘宝百歩蛇（ひゃっぽだ）全体粉」※

（台湾での製品名）台湾名産健康食品「百歩蛇風濕丸（ひゃっぽだふうしつがん）」（ヒャッポダ神経丸）

※中国健康食品不老長寿乃源「秘宝百歩蛇（ひゃっぽだ）全体粉」は、台湾名産健康食品「百歩蛇風濕丸（ひゃっぽだふうしつがん）」（ヒャッポダ神経丸）を日本で小分けした製品である。

輸入先： 台湾　台北市亜州毒蛇研究所

検出された医薬品成分：デキサメタゾン（ステロイドホルモン。副作用は糖尿病、ムーンフェイス等）

インドメタシン（非ステロイド解熱消炎鎮痛剤。副作用は悪心・嘔吐、食欲不振等）

標榜：消化作用、肩こり、貧血、血流増進作用、関節炎、冷え症、血液浄化作用、疲労倦怠、神経痛、強精・強壮、体力増強

健康被害の内容：血糖値の上昇（６０代女性１名）

（平成１４年８月１４日宮崎県、愛知県、三重県及び名古屋市発表）

２．製品名： 「百歩蛇風濕丸（ひゃっぽだふうしつがん）」（ヒャッポダ神経丸）

形状：カプセル

製造者： 台湾　台北市亜州毒蛇研究所

検出された医薬品成分：デキサメタゾン（ステロイドホルモン。副作用は糖尿病、ムーンフェイス等）

インドメタシン（非ステロイド解熱消炎鎮痛剤。副作用は悪心・嘔吐、食欲不振等）

健康被害の内容：呼吸不全（８０代男性１名）（平成１８年８月２４日岐阜県発表）

 　　　　　　 全身の浮腫、ふらつき等（８０代女性１名）

（平成１９年１月１０日岐阜県発表）

３．製品名：適応源

形　状：錠剤（緑色）

製品に記載されている会社名：販売者：上海三峰商務有限公司

検出された医薬品成分：ベタメタゾン（ステロイドホルモン：副作用は糖尿病、ムーンフェイス等）

健康被害の内容：ムーンフェイス、多毛（幼児）（平成１９年５月３１日茨城県発表）

 　　　　　　　　 顔のむくみ、足のつり、手の軽いしびれ（６０代男性１名、３０代女性１名）

（平成１９年６月１１日長崎県発表）

（参考）

　　これらの製品はいわゆる健康食品と称した未承認医薬品であり、国内での製造・販売は薬事法で禁止されています。また、ステロイドホルモン等の医薬品成分が含まれています。リバウンド現象を起こす危険性があるため、医師の管理の下で、徐々に使用を中止する必要がある場合もあるとともに、安全性についての担保がないことから、使用している場合は、速やかに医師に相談して下さい。

照会先　医薬食品局監視指導・麻薬対策課　電話０３－５２５３－１１１１

担当：熊内、福田（内２７６２、２７６７）

３．消費者へのアドバイス

**医薬品成分のステロイドが含まれていた 2 銘柄を飲用されている方は、医療機関を受診するようにしましょう**

テスト対象としたもののうち、2 銘柄（No.1 銘柄名：「ジャムー・ティー・ブラック（無糖タイプ）」、加工者：香塾堂株式会社、及び No.2 銘柄名：「森澪混合茶（ジャムーティーブレンド ショウガ＋）微糖タイプ」、加工者：澪森）に、医薬品のステロイド成分であるデキサメタゾンが含まれていました。ステロイドを含有しているものを継続的に飲用されている方が急に飲用を止めると、身体への影響が出るおそれもありますので、医療機関を受診し、医師に相談するようにしましょう。

４．事業者への要望

**医薬品成分のステロイドが含まれていた 2 銘柄を販売している、または販売していた事業者は、直ちに同銘柄の販売を中止するとともに、購入者へ医療機関の受診を勧める周知を行うよう要望します**

テスト対象としたもののうち、2 銘柄に、医薬品のステロイド成分であるデキサメタゾンが含まれていました。この 2 銘柄を販売している、または販売していた事業者は直ちに同銘柄の販売を中止するとともに、混入の原因やその範囲や程度等を調査し、購入者への初期対応として、医療機関への受診を勧める周知を行うことを要望します。

５．行政への要望

**医薬品成分のステロイドが含まれていた 2 銘柄について、医薬品医療機器等法上問題となると考えられましたので、当該事業者への指導等を要望します**

テスト対象としたもののうち、2 銘柄に、医薬品のステロイド成分であるデキサメタゾンが含まれていました。これらは医薬品医療機器等法上問題となると考えられましたので、当該事業者を管轄する自治体からの当該事業者への指導等を要望します。

**■輸入食品に対する検査命令の実施（タイ産ライギョ、その加工品）　2023/5/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33085.html>

　　本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第３項に基づく検査命令（輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ）を実施することとし、各検疫所長あて通知しましたので、お知らせします。

　

　**エンロフロキサシンについて**

１．動物用医薬品（合成抗菌剤）

２．許容一日摂取量（人が一生涯毎日摂取し続けても、健康への影響がないとされる一日当たりの摂取量）は、体重１kg当たり0.002 mg/日です。

３．現実的ではありませんが、体重 60 kg の人が、エンロフロキサシンが0.02 ppm残留したライギョを毎日 6.0 kg摂取し続けたとしても、一生涯の平均的な摂取量が許容一日摂取量を超えることはなく、健康に及ぼす影響はありません。

**違反の内容**

１．品名：冷凍ライギョ（FROZEN SNAKE HEAD FISH）

 輸入者：マツリ・コマーシャル会社

 輸出者：THAI NIKKEY FOODS CO.,LTD.

 　　　届出数量及び重量：54 CT、540.00 kg

 　　　検査結果：エンロフロキサシン 0.02 ppm 検出(基準：含有してはならない)

 　　　届出先：名古屋検疫所

 　　　日本への到着年月日：令和４年11月13日

 　　　違反確定日：令和４年12月２日

 　　　措置状況：全量廃棄済

２．品名：冷凍ライギョ（FROZEN MUD FISH）

 　　　輸入者：株式会社エーワン

 　　　輸出者：KANOKWAN THAI TRADING CO.,LTD.

 　　　届出数量及び重量：10 CT、100.00 kg

 　　　検査結果：エンロフロキサシン 0.02 ppm 検出(基準：含有してはならない)

 　　　届出先：東京検疫所

 　　　日本への到着年月日：令和５年４月13日

 　　　違反確定日：令和５年５月11日

 　　　措置状況：全量保管中

参考 : タイ産ライギョの輸入実績（令和４年４月１日から令和５年５月10日まで：速報値）

　

**■麻しんについて　2023/5/15**

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

**■サル痘の発生状況について　2023/5/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33097.html>

　　令和５年５月１日～令和５年５月７日の、サル痘の発生状況をとりまとめましたので、お知らせいたします。

国内では、令和４年７月の国内初症例の報告以降、令和５年５月７日時点で、135例の症例が確認されています。

　

　※１　既に厚生労働省において公表済。

※２　令和５年５月８日から令和５年５月14日分は、令和５年５月19日（金）に公表予定です

※３　過去の報道発表資料は、下記厚生労働省ホームページをご確認ください。

　　　<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/mpox_press-release.html>

**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限又は摂取制限の解除　2023/5/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33267.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又は摂取制限（以下、「出荷制限等」）が指示されていた以下について、解除を指示しました。

（１）　福島県富岡町（平成30年３月９日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）で産出された非結球性葉菜類、結球性葉菜類、アブラナ科の花蕾類及びカブ

（２）　福島県大熊町（平成29年11月10日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）で産出された非結球性葉菜類、結球性葉菜類、アブラナ科の花蕾類及びカブ

（３）　福島県浪江町（平成29年12月22日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）で産出された非結球性葉菜類、結球性葉菜類、アブラナ科の花蕾類及びカブ

１　福島県に対して指示されていた出荷制限等のうち、富岡町（平成30年３月９日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）、大熊町（平成29年11月10日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）及び浪江町（平成29年12月22日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）で産出された非結球性葉菜類、結球性葉菜類、アブラナ科の花蕾類及びカブについて、本日、出荷制限等が解除されました。

　　（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２～４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:423KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001099295.pdf)
[（別添２）（PDF:738KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001099287.pdf)
[（別添３）（PDF:713KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001099289.pdf)
[（別添４）（PDF:708KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001099291.pdf)
[（参考資料）（PDF:1,230KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001099285.pdf)

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３４２報）　2023/5/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33133.html>

　１　自治体の検査結果

小樽市、宮城県、仙台市、山形県、茨城県、栃木県、川越市、千葉市、東京都、横浜市、新潟県、愛知県、京都市、大阪府、大阪市、徳島県

　 ※ 基準値超過　３件

　　No. 82　　 宮城県　　コシアブラ　（Cs : 230 Bq / kg）　栗原市

　　No. 1134　新潟県　　こしあぶら　（Cs : 120 Bq / kg）　湯沢町

　　No. 1135　新潟県　　こしあぶら　（Cs : 110 Bq / kg）　湯沢町

**断言はできないけれど　位置から見て当時風は新潟県にはあまり吹いていないはずだから**

**湯沢町の原因はチェルノブイリか?**

**それにしても　コシアブラはキノコやタケノコに並んでセシウムが良く出てくる**

**指標としてふさわしいかも知れないとかねがね思っている**

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３４１報）　2023/5/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_32976.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.11 2023（2023.5.24）2023/5/24**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202311m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 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ているサルモネラ

（*Salmonella Braenderup、S. Enteritidis、S. Infantis*）感染アウトブレイク（2023 　年5 月 19 日付初発情報）

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 5 月 5 日付情報）

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

1. ECDC-EFSA 合同迅速アウトブレイク評価：鶏肉を含む食肉製品の喫食に関連して複数国にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Virchow* シークエンスタイプ（ST）16）感染アウトブレイク

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 肥育動物への抗生物質の使用は減少傾向

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（11）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.11 2023（2023.5.24）2023/5/24**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202311c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】 WHO は新たに発表したガイドラインで体重管理のためにノンシュガー甘味料を使用しないよう助言**

遊離糖類の多量摂取は過体重と肥満につながるとして、世界保健機関（WHO）は遊離糖類の摂取を減らすよう勧告してきた。その方法の一つにノンシュガー甘味料（NSS）の代用があるが、WHO は、糖尿病のヒトを除くすべての人について「体重管理又は非感染性疾患のリスクを減らすための手段として NSS を使用しないことを勧める」という条件付き勧告を発表した。これは、成人・子供・妊婦における NSS 摂取に関する無作為化比較試験（RCTs）の系統的レビューをもとに、NSS の使用が成人又は子供の体脂肪の数値を減らすのに長期的な利益を与えるという根拠はなく、成人の 2 型糖尿病、心血管疾患、死亡率のリスク増加などNSS の長期使用による望ましくない影響がある可能性が示唆されたことを理由としている**。**

**＊ポイント：** WHO の勧告のため、メディアでも話題になっています。この勧告について注意していただきたいのは、系統的レビューに採用できた RCTs は限定的で総合的に確実性が低い根拠に基づいているため、「条件付き」の勧告であるという点です。さらに、根拠が不十分なため個々の NSS に関する助言もしていません。ガイドラインには系統的レビューで特定された限界について明記されていますので、それらを理解した上で勧告を参考にするようにして下さい。

**【RIVM】 使い捨てプラスチック指令の履行後のオランダ市場の代用食品接触物質と溶出する化合物の優先順位付け**

EU 指令に基づき、2021 年に一連の使い捨てプラスチックの禁止が導入された。その多くがストロー、かき混ぜ棒、使い捨て皿など飲食物に使用されていたものであった。使い捨てプラスチックの禁止以降は、紙や麦わら、竹などの代用素材でできたものが使われている。オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は、代用素材の使用実態と含まれる可能性のある化学物質について調査し、その有害性と食品への移行性について評価した。

**＊ポイント：** 食品容器・包装の規制と使われている代替素材は国毎に異なりますが、使い捨てプラスチックの削減を推進していく中で生じる課題を知るのには良い報告書だと感じました。代用素材に含まれる可能性のある化学物質が詳細にまとめられているので、特に代用素材の導入を考えている事業者にとっては参考になると思います。

**【EFSA】ハチ類と農薬：リスク評価のためのガイダンス更新**

欧州食品安全機関（EFSA）は、植物保護製品（PPP）によるハチ類への影響に関するリスク評価の方法に関するガイダンスを更新した。旧版が作成された 2013 年以降に発表された科学的知見をもとに、ハチ類による PPP への直接的な接触と餌を介した摂取の 2つの経路の暴露による影響（急性・慢性）を段階的に評価するアプローチを導入している

**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900回）の開催について　2023/5/25**

**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30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）令和５年度食品健康影響評価依頼予定物質について（食品中の暫定基準を設定した農薬等）（厚生労働省からの報告）

（２）令和５年度食品健康影響評価依頼予定物質について（飼料中の暫定基準を設定した農薬）（農林水産省からの報告）

（３）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・農薬 ４品目（厚生労働省からの説明）

　　　　　イソピラザム

　　　　　プロシミドン

　　　　　フロニカミド

　　　　　ポリオキシンD亜鉛塩

・農薬及び動物用医薬品 １品目（厚生労働省からの説明）

　　　　　フェニトロチオン

・遺伝子組換え食品等 １品目（厚生労働省からの説明）

　JPAo011株を利用して生産されたホスホリパーゼ

（４）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

・食品衛生法第１３条第３項の規定に基づき人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）「シンナムアルデヒド」に係る食品健康影響評価について

・動物用医薬品及び薬剤耐性菌「マルボフロキサシンを有効成分とする牛及び豚の注射剤（マルボシル２％、同10％）」に係る食品健康影響評価について

・遺伝子組換え食品等「Geobacillus stearothermophilus TP7株を利用して生産されたプロテアーゼ」に係る食品健康影響評価について

（５）その他

４．動画視聴について

：本会合の様子の動画視聴を希望される方は、5月29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。

動画の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30日（火）12時までに御連絡いたします。

なお、会場での傍聴席は限りがありますので、傍聴を希望される方が多数の場合には原則として先着順とさせていただき、傍聴可能な方には5月29日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

また、当日の配布資料につきましては、会議開催前までに食品安全委員会Webサイト

（[http://www.fsc.go.jp/iinkai\_annai/jisseki.html）](http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html%EF%BC%89%E3%81%AB%E6%8E%B2%E8%BC%89%E4%BA%88%E5%AE%9A%E3%81%A7%E3%81%99%E3%81%AE%E3%81%A7%E3%80%81%E5%BF%85%E8%A6%81%E3%81%AB%E5%BF%9C)

に掲載予定ですので、必要に応じて参照いただきながら、ご覧ください。

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

<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15日から令和5年4月28日）2023/5/22**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=4&from_day=15&to=struct&to_year=2023&to_month=4&to_day=28&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***令和4年度食料・農業・農村白書を本日公表　2023/5/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo04/230526.html>

　<https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r4/index.html>

**■***NEW***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（北海道及び青森県）　2023/5/23**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230523.html>

　　本日より、北海道及び青森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青森県及び北海道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。

今回の北海道及び青森県からの輸出再開をもって、全国からの香港への家きん由来製品の輸出が可能となりました。

＜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10月28日：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により輸出停止

令和4年11月20日：青森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

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>

**■***NEW***シャインマスカットの未開花症の発生状況にかかる都道府県に対するアンケート調査の結果について　2023/5/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/tokusan/230519.html>

　　農林水産省は、令和5年4月11日（火曜日）から4月28日（金曜日）までの間、47都道府県に対し、シャインマスカットの未開花症の発生状況についてアンケート調査を実施し、結果をとりまとめましたので、公表します。

1.アンケート調査結果

(1)都道府県における発生の有無

シャインマスカットの未開花症の発生については、作付されている46都道府県のうち30において、東北から九州まで広く発生が確認されました。

(2)発生の状況

発生していると回答があった30のうち19において品質・収量の低下の発生報告がありました。

回答では、発生した年や地域について一定の傾向がみられず、園地や樹体によって発生のしかたが異なっており、発生に一定の傾向はみられないとの回答が多くを占めました。

(3)発生の要因

発生の要因については、極端な気象要因、着果負担、施肥量、養分の多寡、樹勢など、様々な要因の可能性が報告される一方で、要因に一定の傾向がみられないことなどから、回答のない県も多くみられました。

2.今後の対応

アンケート調査の結果を踏まえ、更なる原因究明及び対策の確立に向けて、「緊急対応課題」により発生実態の調査及び発生園地の状況調査を進めてまいります。

シャインマスカットの未開花症及び「緊急対応課題」については、以下リンク先を御参照ください。

令和5年度オープンイノベーション研究・実用化推進事業のうち緊急対応課題の第1回公募について：農林水産技術会議

　　<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/230425_15.html>

3.添付資料

アンケート調査結果(PDF : 260KB)

　　<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/tokusan/attach/pdf/230519-1.pdf>

**■「令和5年度病害虫発生予報第2号」の発表について　2023/5/17**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/230517.html>

**■タイ向け日本産かんきつ類の検疫条件が緩和されました！　2023/5/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/230512.html>

**～輸出に取り組みやすくなります～**

**農林水産省は、タイの植物検疫当局との間で、タイ向け日本産かんきつ類の検疫条件に関する協議を重ねてきました。その結果、この度これまでタイ側より求められていたかんきつ類の病気に対する検疫条件が緩和されました。**

**概要**

**日本産かんきつ類生果実のタイへの輸出については、病気（Sweet Orange Scab（SOS））に対する防カビ処理及びワックス処理が条件となっていました。**

**このことについて、産地から選果場の負担が大きいため緩和してほしい旨の要望があったことから、農林水産省では「農林水産物及び食品の輸出促進に関する実行計画」に基づき、2018年（平成30年）からタイの植物検疫当局との間で代替措置に関する協議を重ねてきました。**

**この結果、防カビ処理及びワックス処理を生産園地での適正防除、植物防疫官による栽培地検査及び選果こん包施設での目視検査により代替しても、タイへの病気の侵入リスクが十分抑えられることが認められたことから、当該代替措置による日本産かんきつ類生果実のタイへの輸出が可能となりました。**

**今回追加された代替措置を含むタイ向け日本産かんきつ類生果実の輸出検疫条件の概要については、添付資料をご覧ください。**

**参考**

**輸出を検討される方は、最寄りの植物防疫所にお問い合わせください。**

**植物防疫所ホームページ**

<https://www.maff.go.jp/pps/j/guidance/outline/index.html>

**添付資料**

**タイ向け日本産かんきつ類生果実の輸出検疫条件の概要（PDF:163KB）**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/pdf/20230512_kankitu.pdf>

**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***特別用途食品の表示許可について(5月26日)　2023/5/26**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033411/>

　<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms206_20230526_03.pdf>

**■***NEW***「特別用途食品の表示許可等について」及び「特別用途食品に関する質疑応答集」の一部改正について　2023/5/19**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/notice/>

**■***NEW***株式会社W-ENDLESSに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2023/5/19**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033262/>

**消費者庁は、本日、株式会社W-ENDLESSに対し、同社が供給する「Dr.味噌汁」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**

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230519_01.pdf>

**株式会社 Ｗ－ＥＮＤＬＥＳＳに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について**

**消費者庁は、本日、株式会社Ｗ－ＥＮＤＬＥＳＳ（以下「Ｗ－ＥＮＤＬＥＳＳ」といいます。）に対し、同社が供給する「 Ｄｒ．ディーアールドット味噌汁」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（別添参照）を発出しました。**

**１ 違反行為者の概要**

**名 称 株式会社Ｗ－ＥＮＤＬＥＳＳ（法人番号 9120001187997）**

**所 在 地 大阪市西区新町一丁目４番２４号大阪四ツ橋新町ビル７階**

**代 表 者 代表取締役 菅原 隆太郎**

**設立年月 平成２６年１２月**

**資 本 金 ９００万円（令和５年５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**

**「Ｄｒ．味噌汁」と称する食品（以下「本件商品」という。）**

1. **課徴金対象行為**

**ア　表示媒体**

**「ｂｅａｕｔｙ ａｗａｒｄ」と称するＷ－ＥＮＤＬＥＳＳが運営するウェブサイト（**<https://beauty-award.jp/ad/mis_1112y>**）**

**イ　課徴金対象行為をした期間**

**令和２年１１月２０日から同年１２月２８日までの間**

**ウ　表示内容（別紙）**

**「それは今までとは全く違う、“我慢しない”ボディメイク法で、『これだ！』と思って試してみることに。 辛い食事制限や運動ではダメだった僕も、 その方法を試してみると…」との記載と共に、細身で筋肉質な上半身の人物の画像、「いいカラダじゃん。 自分でもほれぼれしてしまうくらいです！（笑） その方法を試し始めて数ヶ月たちましたが、明らかに周りの対応が違うんです。 『ステキですね』 『ジムでも通ったの？』 といろんな人に言われましたが、違うんです！！ ★無理な食事制限ナシ★ ★辛い運動ナシ★ それだけ？ と思いますよね。それだけなんです！」等と、**

**別表「表示内容」欄記載のとおり表示することにより、あたかも、本件商品を摂取するだけで、本件商品に含まれる成分の作用により、容易に著しい痩身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、景品表示法第８条第３項の規定に基づき、Ｗ－ＥＮＤＬＥＳＳ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、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。**

1. **課徴金対象期間**

**令和２年１１月２０日から令和３年６月２８日までの間**

1. **景品表示法第８条第１項ただし書に該当しない理由**

**Ｗ－ＥＮＤＬＥＳＳは、本件商品について、前記⑵ウの表示の裏付けとなる合理的な根拠資料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）**

**Ｗ－ＥＮＤＬＥＳＳは、令和５年１２月２０日までに、５３０万円を支払わなければならない。**

**■大木製薬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　2023/5/17**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033252/>

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230517_01.pdf>

**消費者庁は、本日、大木製薬株式会社に対し、同社が供給する「ウイルオフ ストラップタイプ」と称する商品、「ウイルオフ マグネットタイプ」と称する商品及び「ウイルオフ 吊下げタイプ」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。**

**大木製薬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**

**消費者庁は、本日、大木製薬株式会社（以下「大木製薬」といいます。）に対し、同社が供給する「ウイルオフ ストラップタイプ」と称する商品、「ウイルオフ マグネットタイプ」と称する商品及び「ウイルオフ 吊下げタイプ」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 大木製薬株式会社（法人番号 4010001012931）**

**所 在 地 東京都千代田区神田鍛冶町三丁目３番地**

**代 表 者 代表取締役 松井 秀正**

**設立年月 昭和４５年４月**

**資 本 金 ９０００万円（令和５年５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**

**アないしウの各商品（以下「本件３商品」という。）**

**ア 「ウイルオフ ストラップタイプ」と称する商品（以下「本件商品①」という。）**

**イ 「ウイルオフ マグネットタイプ」と称する商品（以下「本件商品②」という。）**

**ウ 「ウイルオフ 吊下げタイプ」と称する商品（以下「本件商品③」という。）**

* 1. **課徴金対象行為**

**ア 表示媒体**

**(ｱ) 商品パッケージ**

**(ｲ) 「ウイルオフ®」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**

**令和元年１２月１０日から令和４年１月１９日までの間**

**ウ 表示内容（別紙１ないし別紙２０）**

**例えば、本件商品①について、令和２年９月１日から令和３年１０月３１日までの間、商品パッケージにおいて、「空間除菌」、本件商品①を首から下げている人物の画像、「二酸化塩素のパワーで ウイルス除去・除菌※１ ウイルオフ ストラップタイプ」等と表示するなど、別表１「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」欄記載の表示媒体において、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３商品を使用すれば、本件３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、身の回りの空間に浮遊するウイルスや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、大木製薬に対し、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、本件商品①について、令和２年９月１日から令和３年１０月３１日までの間、商品パッケージにおいて、「●屋内専用です。屋外や空気の流れが激しい場所では、効果が期待できません。」、「●利用環境により、成分の広がり、使用期間は異なります。また、全てのウイルス・菌に対して効果があるわけではありません。」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」欄記載の表示媒体において、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３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３「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**

**大木製薬は、本件３商品について、前記⑵ウの表示の裏付けとなる根拠資料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）**

**大木製薬は、令和５年１２月１８日までに、別表３「課徴金額」欄記載の額を合計した４６５５万円を支払わなければならない。**

 **【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/>

**別表等省略**

**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）**

**★オーケー（辻堂羽鳥店）「国産小麦入り もっちり食パン」 - 返金／回収　ラベル誤貼付によるアレルゲン「卵・大豆」の表示欠落　2023/5/25**

**★UDリテール（MEGAドン・キホーテUNY気噴店）「カネハツ ごまの風味香るきんぴら、カネハツ かつおだし香るこんにゃくごぼう」 - 返金／回収　冷蔵販売商品を常温で販売　2023/5/25**

**★荒木海産「中国産あさり中粒」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.6.23、正：23.5.23）　2023/5/25**

**★ロイヤル「コーンポタージュ、クラムチャウダー」 - 返金／回収　加熱中に蒸気口から中身が吹きこぼれる事象が一部で確認されたため　2023/5/25**

**★IMI「モーニングウインナー」 - 回収命令　食肉製品の成分規格違反（基準値：亜硝酸根0.070g/kg以下、検出値：亜硝酸根0.086g/kg）　2023/5/24**

**★ヨーク（ヨークマート都賀店）「三元豚味付スティック ガーリックペッパー焼」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落（「てりやき醤油味」のラベルを貼付）　2023/5/24**

**★菅野漬物食品「オリーブとチーズのバジルトマト」 - 交換／回収　アレルゲン「小麦・ゼラチン」の表示欠落　2023/5/23**

**★三和水産加工センター「生食用サーモンクリームチーズ」 - 返金／回収　アレルゲン「えび・さけ・ゼラチン」の表示欠落　2023/5/23**

**★まいばすけっと（江東亀戸7丁目店）「5月16日にまいばすけっと江東亀戸7丁目店で販売した83品目」 - 返金／回収　冷蔵ショーケースの故障により商品の保存方法と異なる温度で陳列販売　2023/5/23**

**★杉山食品工業「杉山ゆで瓦そばスープ付」 - 回収　賞味期限の誤表示（誤：23.6.31、正：23.5.31）　2023/5/23**

**★ヤマブン味噌醤油醸造元「文治衛門醤油三年仕込み、さいしこみしょうゆ（幻のむらさき）、極楽醤油」 - 返金／回収　添加物（安息香酸）の基準値超過、表示欠落　2023/5/23**

**★FAR EAST「Vegan花蜜キャラメル カップジェラート」 - 返金／回収　アレルゲン「大豆、カシューナッツ」の表示欠落　2022/5/22**

**★織田正商店「平子ちりめん」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.6.3、正：23.5.24）　2023/5/22**

**★生活協同組合コープえひめ（コープ余戸）「豚ミンチ」 - 返金／回収　金属片が混入　2023/5/18**

**★ロリエ二見「チーズ饅頭（5個入、10個入）」 - 返金／回収　添加物表示の欠落　2023/5/18**

**★ムラキフードプランニング「らーめん波飛沫2食 生麺塩とんこつラーメン」 - 返金／回収　食品カビによる食品被害が発生するおそれがあるため　2023/5/18**

**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★**

**■食中毒の発生について　2023/5/25　宮崎県串間市**

**サルモネラ属菌**

<http://www.pref.miyazaki.lg.jp/eiseikanri/press/2023/05/20230524112916.html>

　　5月19日（金曜日）午前9時半頃、串間市内の医療機関から日南保健所に、「腹痛、発熱の症状を訴える小学生11名が、5月18日（木曜日）から受診している」旨の連絡があった。

調査の結果、5月14日（日曜日）に串間市内の小学校で開催された、PTA主催のスポーツ大会の懇親会において、同市内の飲食店で製造された弁当等を喫食した93名のうち20名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、患者の便からサルモネラ属菌が検出された。

このことから、日南保健所は、5月14日（日曜日）に当該施設で製造された食品を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、食品衛生法に基づき、令和5年5月25日（木曜日）及び26日（金曜日）の2日間、営業停止を命じた。

なお、当該施設は5月21日（日曜日）から営業を自粛している。また、患者は全員快方に向かっている。

　**令和5年5月25日（木曜日）午前9時現在の状況は以下のとおり。**

発生年月日：令和5年5月15日（月曜日）正午

発生場所：串間市

喫食者数：93名（男性44名、女性49名、年齢3歳から58歳）

うち患者数：20名（男性12名、女性8名、年齢6歳から11歳）

症状：下痢、腹痛、発熱等

原因食品：令和5年5月14日（日曜日）に当該施設で製造された食品

病因物質：サルモネラ属菌

喫食日時：令和5年5月14日（日曜日）午後4時30分から午後6時40分まで

潜伏時間：19時間から115時間

原因施設：

所在地:串間市

屋号:Home kitchen なついろ

　関連資料

食中毒の啓発をお願いします！（PDF：74KB）

　　<http://www.pref.miyazaki.lg.jp/documents/77674/77674_20230525132756-1.pdf>

**■中野区の子ども食堂で食中毒　16人が下痢や腹痛**

**5/24(水) 10:45配信　朝日新聞デジタル　中野区**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2a73ae75329f57642b075763aa6aca331371ac84>

**飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/5/23　中野区**

**ウエルシュ菌**

<http://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/475000/d001763.html>

不利益処分等の内容

項目　内容

公表年月日　令和5年5月23日

業種等　ボランティア給食

主な適用条項 食品衛生法第6条

原因食品　令和5年5月14日に提供した食事（チキンカレー弁当）による食中毒

原因物質　ウエルシュ菌

**食中毒の発生について～ボランティア事業で提供された弁当による食中毒～**

**令和5年5月23日　福祉保健局　中野区**

**ウエルシュ菌**

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/hodo/saishin/pressshokuhin230523.html>

【探知】

　令和5年5月15日（月曜日）午後1時30分、中野区役所職員から中野区保健所に、「5月14日(日曜日)にボランティア事業を利用した家族から連絡があり、4名中3名が下痢の症状を呈している。」旨、連絡があった。

【調査結果】　中野区保健所は、探知後直ちに食中毒と感染症の両面から調査を開始した。

患者はボランティア事業を利用した計16名で、5月14日（日曜日）午後2時30分から同月16日（火曜日）午前3時にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈していた。

患者全員に共通する食事は、当該ボランティア事業で5月14日（日曜日）昼に提供されたチキンカレー弁当のみであった。

チキンカレー弁当は、ボランティア団体の関係者が当日調理し提供していた。

患者10名のふん便、調理従事者2名のふん便、残品3検体からウエルシュ菌を検出し、患者の症状がウエルシュ菌によるものと一致していた。

患者の喫食から発症までの時間に一峰性が見られた。

施設で感染症を疑う情報がないことを確認した。

【決定】

　　本日、中野区保健所は、以下の理由により、本件についてチキンカレー弁当を原因とするウエルシュ菌による食中毒と断定した。

患者に共通する食事は、5月14日（日曜日)に提供されたチキンカレー弁当以外になかった。

患者10名のふん便、調理従事者2名のふん便、残品3検体からウエルシュ菌を検出し、患者の症状がウエルシュ菌によるものと一致していた。

患者の喫食から発症までの時間に一峰性が見られた。

施設で感染症を疑う情報がないことを確認した。

患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

発症関係　（5月23日午前11時現在）

発症日時 5月14日（日曜日）午後2時30分から

同月16日（火曜日）午前3時まで

症状　下痢、腹痛等

発症場所　自宅

患者数　患者数16名　男：11名（1～42歳）、女：5名（5～42歳）

入院患者数 　0名

診療医療機関数・受診者数　1か所1名（男1名、女0名）

原因食品　チキンカレー弁当

病因物質　ウエルシュ菌

[備考]

喫食食品　チキンカレー、ご飯、福神漬け、切り干し大根、小松菜の塩ゆで

検査関係（5月23日午前11時時点）

　　　検査実施機関：東京都健康安全研究センター

患者ふん便：細菌13検体（10検体ウエルシュ菌検出、1検体陰性、2検体検査中）

　　　　　　　　　ノロウイルス13検体（11検体陰性、2検体検査中）

従事者ふん便：細菌5検体（2検体ウエルシュ菌検出、2検体陰性、1検体検査中）

　　　　　　　　　ノロウイルス5検体（4検体陰性、1検体検査中）

食品（残品）：細菌4検体（2検体ウエルシュ菌検出、1検体ウエルシュ菌及び黄色ブドウ球菌検出、1検体陰性）

（参　考）東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない。）

　

**■食品衛生法に基づく行政処分（食中毒）　2023/5/19　愛知県名古屋市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000151992.html>

　公表年月日：令和5年5月7日

処分年月日：令和5年5月7日

業種：飲食店営業

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：飲食店営業の禁止

原因食品：4月29日夜に提供された食事（豚肉の塩だれ炒め、チヂミ、レンコンの煮物、ご飯、みそ汁）

病因物質：ウェルシュ菌

患者数：17名

**■鶏の刺身などを食べた客が食中毒　カンピロバクター属菌が検出　宮崎市の飲食店を3日間の営業停止処分　5/19(金) 19:01配信　MRT宮崎放送****宮崎県宮崎市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b10de0e019563ed6774b59f4c7c64802732c8578>

　**【20230519】食中毒の発生について　2023/5/19　宮崎県宮崎市**

**カンピロバクター**

　<https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/city/public_relations/press_material/350017.html>

<https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/fs/7/5/6/9/4/6/_/756946.pdf>

<https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/fs/7/5/6/9/4/5/_/756945.pdf>

　（事件の概要）

令和5年5月15日（月）、宮崎市内の飲食店を利用した方より、利用後に体調を崩している者が複数名いるとの連絡が宮崎市保健所にありました。市保健所にて調査を行ったところ、令和5年5月4日（木）に男女8名で飲食店を利用し、そのうち6名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。その後、同日に同店舗を利用した別の1グループ1名についても同様の症状を呈していることが判明しました。

市保健所及び医療機関が行った検便検査により、患者3名からカンピロバクター属菌が検出されました。

市保健所は本日、当該店舗で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該店舗に対し、食品衛生法に基づき、令和5年5月19日（金）から5月21日（日）までの3日間の営業停止を命じました。

1 発症年月日　令和5年5月5日（金）

2 発生場所　宮崎市

3 喫食場所　宮崎市

4 原因施設

住所　宮崎市

屋号　大人の隠れ家 POLLO（ポッロ）

5 患者数　7名（男性5名、女性2名）（23～34歳）

6 主な症状 　下痢、腹痛、発熱

7 原因食品 　令和5年5月4日（木）に提供された食事

8 病因物質　カンピロバクター属菌

9 措置　営業停止　令和5年5月19日（金）から　令和5年5月21日（日）まで

10 その他　症状、メニュー、食中毒発生状況は別紙のとおり

　別添

　１ 食中毒患者の症状の概要（令和５年５月１９日１０時現在）

・喫 食 者 １４名(男性７名、女性７名）（２２～３４歳）

・患 者 ７名（男性５名、女性２名）（２３～３４歳）

・入 院 あり（１名）

・喫 食 日 令和５年５月４日（木）

・発症年月日 令和５年５月５日（金）２０時００分～５月８日（月）３時００分

平均：喫食後５２時間４７分

・症 状 下痢（７名）、腹痛（６名）、発熱（５名）

２ 提供されたメニュー　鶏刺し、串焼、チキン南蛮、地鶏のたたき、唐揚げ等

３ 食中毒発生状況

令和５年中に宮崎市で発生した食中毒の状況（本件を除く）

・事件数１４件 患者１４名

・カンピロバクター属菌による食中毒 なし（Ｒ4 年３件、飲食店：１件、不明：２件）

※１４件：アニサキス

４ 飲食店の方々へ

生肉の衛生的な取扱いが重要です。生肉を取り扱ったあとは、器具類、手などを十分洗浄・消毒し、食肉の中心部まで十分加熱し、食肉の生食を避けて提供しましょう。

５ カンピロバクター食中毒

【特徴】

○家畜、ペット野生動物など多くの動物に生息しています。特に鶏肉での保有率が高くなって　います。

【症状】

○潜伏期間が２～５日と長く、主症状は水溶性の下痢で、腹痛、吐き気、発熱もみられます。まれにギラン・バレー症候群を発症します。

【予防方法】

○生肉の衛生的な取扱いが重要です。生肉を取り扱ったあとは、器具類、手などを十分洗浄・消毒します。

○食肉の中心部まで十分加熱し、食肉の生食を避けます。

○調理や飲料水などとして未殺菌の水は使わないようにします

**■那覇居酒屋で食中毒　2023年5月17日 5:00　沖縄タイムス　沖縄県那覇市**

**カンピロバクター**

<https://www.okinawatimes.co.jp/articles/-/1153128>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■民宿で18人が食中毒　宅配弁当を食べ嘔吐や下痢の症状　ノロウイルス検出　2日間の営業停止命令　大分　5/25(木) 18:03配信　OBS大分放送****大分県国東市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1f758a58a16164e5420f37894d9273583b63ffb5>

　**食中毒発生状況　2023/5/25　大分県国東市**

**ノロウイルス**

　<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2188160.pdf>

　発生場所　国東市

　発生月日　2023/5/20

　摂食者数　23（調査中）

　患者数　　18（調査中）

　病因物質　ノロウイルス

　原因食品　弁当

　原因施設　飲食店（旅館）

**■結婚式場で５６人が食中毒　式場のレストランを営業禁止処分に　岐阜・北方町**

**5/25(木) 10:16配信　中京テレビＮＥＷＳ　岐阜県北方町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/16b262a91bd12cd97d168becaa2b1b50636c1d4d>

**ノロウイルス検出…“結婚披露宴”等で食事した56人が下痢や嘔吐等 食中毒と断定し式場の厨房を営業禁止に　5/24(水) 21:49配信　東海テレビ****岐阜県北方町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9bf53d4e97453b4d630d016c2b996aae8de3a0bc>

**食中毒の発生（令和5年5月24日）　岐阜県北方町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/299145.html>

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/352823.pdf>

　令和5年5月22日（月曜日）14時45分頃、関市内の住民から「5月20日（土曜日）に本巣郡北方町内の結婚式場で食事をした複数人が食中毒を疑う症状を呈している。」旨、関保健所へ連絡がありました。

　岐阜保健所本巣・山県センターは、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、患者及び調理従事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、本日、行政処分を行いました。

　発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者はいずれも快方に向かっています。​

1　発生状況

摂食者数 109人

調査済数 72人

有症者数 56人（男性 40人、女性 16人）　2歳　から　72歳

受診者数 　28人　（入院 0人）

摂食日時 5月20日（土曜日）12時00分　から　5月20日（土曜日）18時00分

発病日時 5月21日（日曜日）0時00分　から　5月23日（火曜日）11時00分

主な症状 下痢、発熱、嘔吐等

2　主なメニュー

　　　披露宴：カルパッチョ、サラダ、ラザニア、サーロインステーキ、パエリア等

　二次会：サラダ、鰹のタタキ、ピザ、スパゲティー、フライドチキン、デザート等

3　原因食品　調査中

4　病因物質　ノロウイルス

5　原因施設

　　　屋　号：ル・シャン・ド・クク

　業　種：飲食店営業（レストラン）

　所在地：本巣郡北方町

6　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。

7　措置

　　　　岐阜保健所本巣・山県センターでは、当該施設を5月24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、「ル・シャン・ド・クク」の厨房部分のみ。

岐阜県における食中毒発生状況（令和5年5月24日現在、本件を含む）



**■食中毒の発生について（令和５年５月 19 日（金）午前 10 時現在） 福岡県宗像市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/230519_shokuchudokunohasseinituite.pdf?20230519161558>

１ 探知

令和５年５月 15 日（月）午前 10 時 30 分頃、福岡県宗像市内の事業所から早良区保健福祉センター（早良保健所）に、５月 12 日（金）に早良区内の飲食店が製造した弁当を喫食した当該事業所の職員複数名が食中毒様症状を呈しているとの連絡があった。

２ 概要

令和５年５月 12 日（金）に早良区内の飲食店が製造した弁当を喫食した２グループ 31 名のうち 19 名が、５月 13 日（土）午後３時頃から、下痢、発熱、嘔吐等の食中毒様症状を呈したもの。

調査の結果、早良保健所は、当該施設が５月 12 日（金）に製造した弁当によるノロウイルス食中毒と断定し、１日間の営業停止処分とした。なお、当該施設は５月 17 日（水）から自主休業をしている。

３ 症状　下痢、発熱、嘔吐等

４ 摂食者数　31 名

５ 有症者数（判明分） 19 名



※うち 10 名が医療機関を受診（入院者なし）。

※重症者はおらず、全員快方に向かっている。

６ 検査 ・・・ 福岡県及び福岡市保健環境研究所で実施

有症者便 ：14 検体（13 検体からノロウイルス検出）

従業員便 ：２検体（食中毒菌及びノロウイルス陰性）

施設ふきとり：５検体（食中毒菌陰性）

７ 原因施設

(1) 営業所所在地：福岡市

(3) 屋 号：ひびき

(4) 業 種：飲食店営業

８ 原因食品

当該施設が令和５年５月 12 日（金）に製造した弁当

（内容：ハンバーグ、牛カルビ、焼野菜、ポテトサラダ、ゆかりごはん、漬物）

９ 原因施設に対する指導事項

(1) 食材は中心部まで十分に加熱して提供すること

(2) 調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること

(3) 手洗いを徹底すること

(4) 衛生管理計画を策定し、実施状況の記録を行うこと

10 措置処分

早良保健所は、以下の理由により、当該施設が製造した弁当が原因のノロウイルス食中毒と断定し、令和５年５月 19 日（金）午前 11 時から５月 20 日（土）午前 11 時までの１日間（24 時間）の営業停止処分とした。

(1)有症者 19 名のうち、13 名の便からノロウイルスが検出されたこと。

(2)有症者 19 名の共通食は、当該施設で製造された弁当のみであること。

(3)有症者 19 名の潜伏期間及び症状がノロウイルスによる食中毒と一致すること。

(4)疫学調査の結果、感染症が疑われる事象がないこと。

〈参考〉福岡市における令和４年及び令和５年食中毒発生状況



**★寄生虫による食中毒★**

**■自宅でマグロ食べた２人　アニサキス食中毒　静岡県中部　あなたの静岡新聞　静岡県**

**アニサキス**

<https://www.at-s.com/news/article/shizuoka/1246242.html>

　**記者提供資料　2023/5/25　静岡県**

**アニサキス**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/94a514b6e8d02087492589b9002e94a5?OpenDocument>

**アニサキス対策は、鮮度！目視！冷凍・加熱！**

本日、アニサキスによる食中毒が発生しました。

アニサキス食中毒は、アニサキス幼虫が寄生している冷凍処理を経ていない生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺さって食中毒を引き起こします。

消費者の皆様へ、アニサキス食中毒を予防するためのポイントをお知らせします。

**１　静岡県内でアニサキス食中毒が発生**

トンボマグロの冊（さく）を購入し、自宅で切り分けて喫食した１家族２名が、令和５年４月29日24時頃から腹痛、嘔吐を呈し、医療機関を受診していたことが判明しました。患者の胃からアニサキスが摘出され、医師から食中毒の届出がなされたため、中部保健所は食中毒と断定しました。保健所の調査により、原因食品は冷凍処理を経ていないトンボマグロの冊（さく）と推定されましたが、原因施設の特定には至りませんでした。

**２　アニサキス食中毒の特徴**

アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。その他の特徴については、別紙を参照してください。

**３　予防のポイント**

**鮮度を徹底！目視で確認！**

・新鮮な魚を選びましょう。

・丸ごと１匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除きましょう。

・生の内臓は食べないでください。

・目視でよく確認してください。特に、冷凍処理を経ていない冊（さく）を切り分ける際には要注意！

**冷凍・加熱が有効！**

・冷凍（-20℃で24時間以上）

・加熱（70℃以上、又は60℃なら１分）

**注意！　一般的な料理で使う食酢、塩漬け、醤油、わさびでは死滅しません。**

**４　参考**

(1)県内のアニサキス食中毒発生状況（平成25年以降）　４件５人（本件含む）

(2)県内の食中毒発生状況（令和５年次）　５月24日現在　２件 ７人（本件含む）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　昨年同期　２件55人

**■飲食店で食中毒「海鮮丼」を食べた６人が嘔吐などの症状「ヒラメ」の刺身に寄生虫（島根・大田市）　5/24(水) 19:41配信　TSKさんいん中央テレビ****島根県大田市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/04b3b6b13ec49760031cd029ade79ce9d291847a>

　**1219　県央保健所管内における食中毒の発生について　2023/5/24　島根県大田市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

　<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/articles/159346>

　１　概要

　　５月22日、浜田市内の医療機関から浜田保健所に食中毒を疑う患者が受診した旨の連絡がありました。

　同保健所及び県央保健所が調査したところ、５月22日に大田市内の飲食店「御食事処　たお」を利用した３グループ６名が嘔吐、嘔気等の症状を呈していることが判明しました。

　保健環境科学研究所における検査の結果、患者便からクドア・セプテンプンクタータが検出され、県央保健所は、患者の喫食状況及び発症状況から、同施設を原因とする食中毒と断定し、５月24日から２日間の営業停止処分としました。

　　なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

２　県民の皆様へ

○クドアとは、魚の筋肉に寄生する寄生虫（粘液胞子虫）であり、その中でも、クドア・セプテンプンクタータはヒラメに寄生することが知られています。

○生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）に関連するものが多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。

○この寄生虫は、冷凍（－20℃で４時間以上）又は加熱（中心温度75℃で５分以上）することにより、病原性が失われることが確認されています。

　**県央保健所管内における食中毒の発生について　2023/5/24　島根県大田市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

　<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159346/140426/906bbdd230ff658709c4f55987fc9ec9.pdf>

　１ 概 要

５月 22 日、浜田市内の医療機関から浜田保健所に食中毒を疑う患者が受診した旨の連絡がありました。

同保健所及び県央保健所が調査したところ、５月 22 日に大田市内の飲食店「御食事処 たお」を利用した３グループ６名が嘔吐、嘔気等の症状を呈していることが判明しました。

保健環境科学研究所における検査の結果、患者便からクドア・セプテンプンクタータが検出され、県央保健所は、患者の喫食状況及び発症状況から、同施設を原因とする食中毒と断定し、５月 24 日から２日間の営業停止処分としました。

なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

2 患 者 ６名（大田市４名、浜田市２名）

　

　３ 原因施設

屋 号：御食事処たお

所在地：大田市

業 種：飲食店営業（一般食堂）

４ 原因食品 海鮮丼（ヒラメの刺身を含む）

５ 病因物質 クドア・セプテンプンクタータ

６ 行政処分 ５月 24 日から５月 25 日まで営業停止（２日間）

　【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】

　

**■愛川のスーパー販売の刺し身で男性１人アニサキス食中毒**

**| 神奈川新聞 | 2023年5月23日(火) 21:33　神奈川県**

**アニサキス**

<https://www.kanaloco.jp/news/government/article-991769.html>

**食中毒の発生について　2023年05月23日　記者発表資料　神奈川県愛甲郡愛川町**

**アニサキス**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r3087484.html>

　5月23日(火曜日)、愛甲郡愛川町内のスーパーマーケットから「5月20日(土曜日)に購入した刺身を喫食した客から、腹痛の症状を呈し、5月23日(火曜日)に医療機関で胃から寄生虫(アニサキス)が摘出されたとの申し出があった。」旨の連絡が、厚木保健福祉事務所にありました。

　当保健福祉事務所で調査を行ったところ、原因と考えられた食品は当該スーパーマーケットで購入した刺身だけであること、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、本日、この施設が販売した刺身を原因とする食中毒と決定しました。

1　摂食者数　1名(男性：1名)(調査中)

2　患者数　1名(男性：1名)(調査中)

3　入院者数　0名

4　初発日時　5月21日(日曜日)　17時頃(調査中)

5　主な症状　腹痛

6　原因施設

名　称　スーパーアルプス愛川店

業　種　魚介類販売業

所在地　愛甲郡愛川町

7　原因食品　真いわしお造り(刺身)

8　病因物質　アニサキス

9　措置　原因施設に対して、5月23日(火曜日)から5月24日(水曜日)まで営業停止

神奈川県の食中毒発生状況（本日発表の1件を含む）



**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/5/22　東京都清瀬市**

**アニサキス**

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

　公表年月日　230522

業種等　魚介類販売業

施設の名称　有限会社 魚三九

施設所在地等　東京都清瀬市

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19日）

生食用魚介類（冷凍品を除く。）の加工、販売に限る

備考　（5月18日現在の状況）

原因食品：令和5年5月11日（木）に当該施設が加工、販売した「ハマチ刺身」及び「平目刺身」

病因物質：アニサキス

5月12日から1名が胃痛を発症

**★自然毒による食中毒★**

**■報道発表資料　巻貝を原因とする食中毒の発生について（注意喚起）　2023/5/24　14時**

**大阪府大阪市　健康局　健康推進部　生活衛生課 （06-6208-9996）**

**動物性自然毒　エゾボラモドキ**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000600391.html>

　**令和5年5月24日　14時発表**

　　令和5年5月16日（火曜日）12時頃、大阪市内の医療機関から巻貝を食べたことによる食中毒が疑われる患者を診察したとの届出が大阪市保健所にありました。

　調査したところ、当該患者は5月15日（月曜日）に知人が市内の食品販売店で購入した巻貝を3個もらい受け、自宅にて焼いたものを同日17時30分頃に食べたところ、18時30分頃より嘔気、嘔吐の症状を呈し、その後、左上下肢の麻痺及び視界のぼやけの症状が現れ、20時30分頃医療機関に救急搬送されたことが判明しました。

　また、食べた巻貝は「ツブ貝」として販売されていたもので、貝の種類は、エゾボラモドキと推察されました。当該患者は殻から取り出した身（肉と内臓）を1個分ともう1個分の肉を食べていました。エゾボラモドキなどの肉食性巻貝は唾液腺（肉の部分に含まれる）にテトラミンという毒性のある物質を持っていますが、当該患者はそのことを知らず、調理時に唾液腺を取り除いていませんでした。

　当該患者の症状がテトラミンによる中毒症状と一致していたため、患者の血清及び尿の検査を実施したところ、いずれの検体からもテトラミンが検出されたこと、当該患者を診察した医師から食中毒の届出が提出されたことから、「ツブ貝」を原因とする食中毒と断定しました。

　「ツブ貝」等と呼ばれる巻貝には、エゾボラモドキなど唾液腺に毒成分であるテトラミンを持っている種類があり、この唾液腺を取り除かずに食べたことを原因とする食中毒（テトラミン中毒）が、全国で毎年発生しています。巻貝を食べる際には、貝の種類に注意し、テトラミンを持っている種類の場合は、調理時に必ず唾液腺を取り除いてください。

調査概要

発症者の状況

発症者数：1名〔男性（79歳） 大阪市在住〕

受診者数：1名〔入院〕　患者はすでに快復し、退院しています。

主症状　嘔気、嘔吐、上下肢の麻痺、視界のぼやけ

病因物質　テトラミン

原因食品　ツブ貝

　

（注）本報道資料に関して、検査の技術的な事柄については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所までお問い合わせください。

担当：地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所　公衆衛生部健康危機管理課

電話：06-6972-1327

参考

≪大阪市における食中毒発生状況≫

令和5年1月1日（日曜日・祝日）から令和5年5月23日（火曜日）まで2件（本件を含まず）

令和4年1月1日（土曜日・祝日）から令和4年5月23日（月曜日）まで2件

（食中毒発生状況の年次集計は、毎年1月1日からの統計です）

（注）エゾボラモドキによる食中毒（過去5年間）：0件

**巻貝による食中毒について**

エゾバイ科エゾボラ属の多くの種類が有毒であることが証明されており、有毒部位は唾液腺に限られます。

これらの巻貝はツブやツブ貝（地域によっては赤バイ）として市販され、エゾバイ科エゾバイ属の無毒種もツブやツブ貝として流通しており、注意が必要です。

毒の主成分であるテトラミンは熱に強いため通常の加熱では毒性は失われません。また、加熱調理や緩慢解凍により筋肉や内臓に一部が移行します。

テトラミンは神経毒で、食後30分から1時間程度の短時間で発症し、激しい頭痛、めまい、船酔い感、酩酊感、足のふらつき、眼底の痛み、眼のちらつき、嘔吐感などがみられます。通常　は数時間で回復し、死亡することはありません。

テトラミンの人での中毒量は350ミリグラム～450ミリグラムとされていますが、10ミリグラム程度でも発症した報告があり、エゾボラモドキ1個でも発症することがあります。

予防対策としては、確実に有毒部位を除去してから、調理及び喫食するようにしてください。

参考となるホームページ

　自然毒のリスクプロファイル：巻貝：唾液腺毒｜厚生労働省 (mhlw.go.jp)別ウィンドウで開く

　<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_14.html>

　エゾボラモドキ（通称：バイ貝）によるテトラミン食中毒にご注意ください！（大阪市ホームページ）

　<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000280334.html>

**★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の発生について（令和５年 第２報）　2023/5/23　福井県**

**感染症　腸管出血性大腸菌（О血清群不明）**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pa0Y1684817539e4.pdf>

　１ 概 要

令和５年５月２２日、県内の医療機関から、患者から腸管出血性大腸菌（О血清群不明）およびベロ毒素を検出した旨、届出があり、患者の健康状態、行動等についての調査を実施した。

２ 患者等の状況

1. 患 者 県内在住の女性 １名　症 状：なし（無症状病原体保有者）
2. 接触者の健康状況　３名症状なし。（３名に対し検便実施）

３ 発生に伴う対応

1. 本人の健康状態、行動および喫食状況を調査
2. 衛生教育の実施
3. 自宅等の消毒の指示 ※食中毒については、その可能性も含め医薬食品・衛生課（0776-20-0354）で調査中です。

４ 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

　

**■男子小学生が「細菌性赤痢」感染　島根県内での発生は5年ぶり**

**5/19(金) 19:11配信　BSS山陰放送　島根県江津市　佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　細菌性赤痢**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/81182e598e1d10f3bdcd9466d0fcde06987c7eb0>

**■腸管出血性大腸菌感染症患者が確認されました　2023/5/17　宮城県仙台市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O145**

<https://www.city.sendai.jp/kenkoanzen-kansen/choukanshukketuseidaichoukinkansenshoukanja0517.html>

　　仙台市内において、腸管出血性大腸菌感染症患者が確認されました。県内で腸管出血性大腸菌感染症患者が確認されたのは、今年度初めてとなります。

　腸管出血性大腸菌感染症は、一般的にO157やO26などが知られており、全国的な傾向として毎年5月頃から増加を始め、夏季に流行のピークを迎えます。

　今後の発生が予想されることから、手洗いの励行や食品の加熱処理など、より一層の感染予防に心がけてください。

1　発生概要

（1）患者　　　　青葉区在住、20歳代、女性

（2）主要症状　　腹痛、水様性下痢、血便

（3）病原体　　　腸管出血性大腸菌O145（ベロ毒素産生）

（4）感染経路　　不明

（5）経過等

5月3日（水曜日）腹痛、微熱出現

5月8日（月曜日）医療機関を受診、検便採取

5月15日（月曜日）検便よりO145（ベロ毒素産生）を検出。当該疾患と診断され、医療機関より保健所へ届出。

（6）家族における発症の有無　　なし

2　昨年度までの県内の腸管出血性大腸菌感染症月別発生届出数

昨年度までの県内の腸管出血性大腸菌感染症月別発生届出数

　

3　腸管出血性大腸菌感染症について

　ベロ毒素を産生する腸管出血性大腸菌（O157等）の感染によって起きる感染症です。

（1）症状

　腸管出血性大腸菌に感染すると、おおよそ3～5日の潜伏期間の後、水様性下痢と腹痛を発症します。頻回の水様便、激しい腹痛、血便などの症状が起こることもあります。一方、感染しても症状が現れない場合もあります。また、乳幼児や高齢者では、溶血性尿毒症症候群などの重篤な合併症を起こし、死に至る場合があります。

（2）感染経路

腸管出血性大腸菌に汚染された食品・水などの飲食による感染

汚染された手などを介して腸管出血性大腸菌が口に入ることで感染

動物と接触することによる感染

（3）感染予防のポイント

トイレの後、調理する時、食事の前、動物と触れ合った後には、流水とせっけんでよく手を洗いましょう。

生の食肉による汚染を防ぐため調理器具は使い分けましょう。

食品は十分に加熱しましょう。特に食肉に注意し、中心部までよく加熱（75℃で1分以上加熱）しましょう。また、加熱不十分な食肉を乳幼児やお年寄りには食べさせないようにしましょう。

下痢などの症状があるときは、プール（特に子ども用簡易プール）の使用は控えましょう。

下痢のときは、最後に入浴するか、シャワーまたはかけ湯で済ませましょう。また、家族でのタオルの共用は避けましょう。

下痢や腹痛などの症状があるときは、早めに医療機関を受診しましょう。

**★ウイルスによる感染症★**

**■重症熱性血小板減少症候群（SFTS）患者の死亡について（令和5年5月25日）熊本県**

**感染症　マダニ**

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/30/174567.html>

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/220988.pdf>

　　5月23日、県内で、今年5例目となる重症熱性血小板減少症候群（Severe Fever with Thrombocytopenia Syndrome：以下「SFTS」という。）の患者が発生し、5月25日に亡くなられたことを確認しました。

SFTS患者の死亡が確認されたのは、今年2例目です。平成25年に届出対象疾患となって以降、本県での患者確認は40例目、患者の死亡確認は9例目となります。（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。）

SFTSは、SFTSウイルスを保有するマダニ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マダニに刺されないようにすることが重要です。

12月頃までは、マダニの活動時期です。森林や草地などマダニが多く生息する場所に入る場合には、長袖、長ズボンを着用するなどマダニに刺さ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。

　＜患者の概要＞

（１） 患者　男性（４５歳）、芦北郡在住

（２） 職業　運送業

（３） 症状　発熱、嘔吐、全身倦怠感、血小板減少、白血球減少等

（４） その他　刺し口あり

（５） 経過

５月２２日：食欲低下と嘔気のため、水俣保健所管内のＡ医療機関を受診。

 その後、八代保健所管内のＢ医療機関を紹介され、受診、入院。

医療機関でダニ媒介性疾患を疑い、八代保健所を通じて、県保健環境科学研究所に検査を依頼。

５月２３日：県保健環境科学研究所でＳＦＴＳであることを確認。症状悪化し、急変。

５月２５日：入院先のＢ医療機関にて死亡。

　■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） R5.5.25 現在

　　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、ＳＦＴＳ９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）。

○日本紅斑熱

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

○つつが虫病

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

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年５月２３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/3/110282/1/050523noro.pdf?20230524150024>

南区及び西区内の保育施設で、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 南区内の保育施設**

（１）経緯

５月１０日（水） １名の園児に下痢の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

５月１９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。

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。

５月２２日（月） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

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再度指導した。

５月２３日（火） 南保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止等を改めて指導した。

（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。

1. 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

**２ 西区内の保育施設** （１）経緯

５月１４日（日） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

 以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

５月２２日（月） 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。

 　　　　　　　　　　　　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。

５月２３日（火） 西保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止等を改めて指導した。

（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

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年５月１９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/3/110282/1/050519noro.pdf?20230524150024>

**１ 早良区内の保育施設**

（１）経緯

５月 ９日（火） １名の園児に下痢の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

５月１０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。

早良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１７日（水） 早良保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止等を改めて指導した。

５月１９日（金） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

早良保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

（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。

**■保育園で感染性胃腸炎集団発生　36人が嘔吐や下痢　茨城・取手**

**5/18(木) 19:32配信　茨城新聞クロスアイ　茨木健取手市****佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d1b5f02209f7bc72e58afd7c6b88958021633be6>

**■ノロウイルスの集団感染が発生しています（5月17日現在情報）　足立区**

**感染症　ノロウイルス　　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.city.adachi.tokyo.jp/kansensho/20230517_norovirus.html>

　　4月末以降、区立学校において10名以上のノロウイルス集団感染が数件発生しています。

●家族や職場などで感染を疑われる方がいる場合は、自宅で休養するとともに、腹痛、嘔吐、下痢、脱水症状、発熱等がみられるときは、医療機関を受診してください。ご相談は保健所でも受け付けています。

●自宅内での二次感染の予防のため、特に帰宅したとき、調理や食事の前、トイレやオムツ替えの後は必ず手を洗ってください。

●おう吐物の処理のため、使い捨ての手袋などを準備しておきましょう。付着していた場所は、塩素消毒液でふき取ってください。

【ノロウイルスに関する健康相談】

足立保健所感染症対策課防疫係　03-3880-5378

（平日午前9時から午後5時まで）

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■０．１度差　北海道・佐呂間町で３０．４度　全国で２番目の暑さ　１位は沖縄・波照間**

**5/25(木) 15:10配信　HTB北海道ニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e695112a89c3e14ed92a3e34185360f26a4acd13>

**気温急上昇！　北海道各地で夏日予想　佐呂間や津別ですでに２８℃越え　北見では食中毒警報**

**5/25(木) 12:24配信****HTB北海道ニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/45ef906ec1eef3988f10bac2701916443de323fe>

**５月２５日　北海道の天気　ポイントは「広く２５℃以上の夏日に　熱中症や食中毒に注意」**

**5/25(木) 12:20配信****HTB北海道ニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/290868a712a1d12624ea9cea466110ae0550d5b7>

**今年度北海道内第１号「食中毒警報」発令　気温上昇予想され　北見保健所**

**5/25(木) 10:21配信****HTB北海道ニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ed365660b2097e20f7bd938e2ef4b2e0311d900e>

**■【感染症情報】RSウイルス、プール熱などが増加 - インフルエンザ3週連続減、コロナは定点把握移行　5/23(火) 16:20配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fb548b50339c983c8178b748f3be4b0f64203bc5>

**■ベトナムハムでボツリヌス食中毒、当局が注意喚起**

**2023/05/23 13:08 JST配信　VIET JO**

<https://www.viet-jo.com/news/social/230523090807.html>

**■「梅毒」５０００人超、最多の昨年より１か月早いペース…「先天梅毒」の増加懸念**

**2023/05/23 11:20　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/medical/20230523-OYT1T50139/>

**■サル痘、国内新規感染続く　WHOは「緊急事態」終了　専門家「今後も警戒を」**

**5/23(火) 7:07配信　時事通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4595f79044d0e41267c4d86fe0470366ae5b35f8>

**■インフル3週連続減も過去10年平均より多い状況 - 厚労省が発生状況を公表**

**5/22(月) 16:55配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d6c6b23c387b8d83997006fa2c34e281613fbc78>

**■コロナ定点把握 5類変更後初めて公表 - 新規患者数 8－14日の1週間分 厚労省**

**5/19(金) 18:50配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1ceb76a024d6027d832ba68546b812dc9f66c9a9>