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

**食科協かわら版　No.398　（2023年度No.26）**　 　2023/6/23

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**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆**信濃毎日新聞で実際にあったそうな　2023/6/17日付**

**で**

**早速包んでみたのが下記の写真　冷蔵庫に入れたらしいが**

**こどもが開けるのが楽しみって…自分で開けてギャッていうんじゃないかな**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **3-8** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **8-9** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **9-10** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **10-13** |
| **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** | **13-38** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

6月16日　　かわら版397号・かわら版ニュース＆トピックス344号を発行

6月20日　　かわら版ニュース＆トピックス345号を発行

6月23日　　かわら版398号・かわら版ニュース＆トピックス346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>

**★***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***エムポックスの発生状況について　203/6/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33649.html>

　　令和５年６月５日～令和５年６月11日の、エムポックス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６月11日時点で、181例の症例が確認されています。

パソコンの画面

中程度の精度で自動的に生成された説明

　　※１　令和５年６月12日から令和５年６月18日分は、令和５年６月23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>

テーブル

自動的に生成された説明

**■「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬等（アミスルブロム等11品目の残留基準の改正）に関する御意見の募集について　2023/6/14**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230063&Mode=0>

　受付開始日時 2023年6月14日0時0分

受付締切日時 2023年7月13日23時59分

**■感染症法に基づく特定病原体等の管理規制について　2023/6/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kekkaku-kansenshou17/03.html>

**■令和５年度のカネミ油症に係る検診の実施　2023/6/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33589.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001106858.pdf>

**■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　2023/6/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33510.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001105758.pdf>

**■エムポックスの発生状況について　2023/6/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33543.html>

　　令和５年５月29日～令和５年６月４日の、エムポックス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６月４日時点で、175例の症例が確認されています。

パソコンの画面

中程度の精度で自動的に生成された説明

　※１　令和５年６月５日から令和５年６月11日分は、令和５年６月16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>

テーブル

自動的に生成された説明

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３４６報）　2023/6/20**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33583.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　２件

　　　 No. １ 千葉県　　 乾燥コウタケ　　 （Cs ： 270 Bq / kg )　鴨川市

　　　 No. ２ 岩手県　　 乾燥コウタケ　　 （Cs ： 180 Bq / kg )　久慈市

　　検査結果（Excel：22 KB）［22KB］別ウィンドウで開く

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fcontent%2F11135000%2F001106772.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３４５報）　2023/6/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33494.html>

　1.自治体の検査結果

岩手県、宮城県、仙台市、山形県、群馬県、埼玉県、東京都、文京区、神奈川県、岐阜市、浜松市、愛知県、京都府、大阪市、奈良県、香川県

　※ 基準値超過　17件

　No. 264 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　No. 294 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　丸森町

　No. 299 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　丸森町

　No. 332 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　No. 360 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　丸森町

　No. 372 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　No. 456 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　丸森町

　No. 1175 群馬県　　 ワラビ　　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　沼田市

　No. 1176 群馬県　　 ワラビ　　　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　沼田市

　No. 1177 群馬県　　 ワラビ　　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　沼田市

　No. 1193 宮城県　　 コシアブラ　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　七ヶ宿町

　No. 1198 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　栗原市

　No. 1199 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　栗原市

　No. 1204 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 270 Bq / kg )　栗原市

　No. 1207 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　栗原市

　No. 1208 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 180 Bq / kg )　栗原市

　No. 1211 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　栗原市

　検査結果（Excel：214 KB）［214KB］別ウィンドウで開く

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fcontent%2F11135000%2F001104329.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.13 2023（2023.6.21）2023/6/21**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202313m.pdf>

**目次**

**【【世界保健機関（WHO）】**

1. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）2023 年第 1 四半期報告（2023 年 1～3月）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 冷凍の有機栽培イチゴに関連して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 6 月 12 日付情報）

**2. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Braenderup、*S.* Enteritidis、*S.* Indiana、*S.* Infantis、*S.* Mbandaka、*S*. Typhimurium）感染アウトブレイク（2023 年 6 月 15 日付更新情報）**

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 欧州疾病予防管理センター（ECDC）の迅速なリスク評価法およびリスクコミュニケーションに関する研修をチュニジアで実施

2. トリヒナ症 － 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）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 食品安全強化のためドイツチュニジアが協力

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（12）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.13 2023（2023.6.21）2023/6/21**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202313c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【FSA】 小売業者向け通知：竹を使用したプラスチック容器や器具**

英国食品基準庁（FSA）は、麦わらや竹などの植物由来の素材を含むプラスチック容器や器具を販売しないよう事業者に呼び掛けている。現在、それらの植物由来の素材を含む食品接触物質の安全性を評価するための情報を FSA が収集している段階であり、十分な評価を行い、承認されるまでは当該製品を販売することはできない。

**＊ポイント：** 脱プラスチックの推進に伴う問題の一つです。以前に EU の大規模調査のことをご紹介しましたが、その後も関連記事を目にすることがよくあり、欧州では植物由来の素材（特に竹粉末）を混合した食品用のプラスチック製品がかなり問題になっている印象を受けています。プラスチック材への混合によりホルムアルデヒドやメラミンなどの成分が溶出しやすくなることが懸念されているとのことです。

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2022（2022. 12. 07）

**【EC】食品接触物質：欧州で数千の違法で有害な製品が遮断及びリコールされた**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202225c.pdf>

**【FDA】 PFAS 活動に関して最新情報を提供する**

米国食品医薬品局（FDA）は、食品に含まれる PFAS（パー及びポリフルオロアルキル化合物）に関する新しい分析結果や分析法の開発状況について最新情報を報告する。トータルダイエットスタディ（TDS）では 186 サンプルを検査して一部のサンプルから PFASが検出されたが、FDA は、検出された濃度での暴露は幼児や一般集団にとって健康上の懸念となる可能性は低いと結論した。分析対象の PFAS は、2019 年は 16 種であったが、段階的に増やして 2023 年には 30 種を分析している。更新された分析法については今年後半に公開する予定である。さらに FDA は、植物による PFAS の取り込みや、その後の分布に関する研究の支援なども行っている。

**＊ポイント：** FDA は 2019 年から TDS の分析対象に PFAS を加えており、今回は2021 年にサンプリング、2022 年に 20 種の PFAS を分析した結果です。以前の TDS で魚介類のサンプルに PFAS を検出したことから、食品の中でも特に魚介類が PFAS に汚染される可能性が高いとして、FDA は TDS の他に魚介類のターゲット調査も実施しています。米国では食品中の PFAS についての基準値は設定していませんが、PFAS が検出された場合には、健康への影響を評価して、もし安全上の懸念が生じた場合には事業者による自主的リコールなどを実施するとしています。

**【FSS】 スラッシュアイス飲料中のグリセロール**

グリセロール（E422）は、液体が凍るのを防ぎ、スラッシュ性（半解けの状態）を維持する機能を持つことから、スラッシュアイス飲料（フローズンドリンク）の製造に使用されている。グリセロールの毒性は低いが、短期間に大量に摂取した場合の幼児への影響が懸念されている。食品基準スコットランド（FSS）は、スラッシュアイスの過剰な摂取により体調を崩した子供 2 名についての報告を受けたことから、現在、業界関係者と協力して業界全体で使用されているグリセロールの量について調査している｡

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.13 2023（2023.6.21）2023/6/21　別添**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202313ca.pdf>

「World Food Safety Day 2023」関連記事

＜参考＞

＊厚生労働省：コーデックス委員会

世界食品安全の日(6 月 7 日)

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

（FAO/WHO 公式パンフレットの日本語版を掲載しています）

＊食品安全委員会：「世界食品安全の日」について

<https://www.fsc.go.jp/sonota/world_food_safety_day.html>

＊農林水産省公式 Facebook

<https://www.facebook.com/maffjapan/posts/pfbid06kaZRSxCMrAxQY7TpdskBDCjo9HeaXqfPXLdH1BhauQ1tmTZ97srsjLw9RvU2UM4l>

農林水産省公式 Twitter

<https://twitter.com/MAFF_JAPAN/status/1665523834047578113?s=20>

**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903回）の開催について　2023/6/22**

**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6月27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の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・飼料添加物 １品目（農林水産省からの説明）

　ムラミダーゼ

（２）その他

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、6月26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-1404.html>)にて、申し込み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、6月27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6月26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のウェブサイト（<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>）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***食品安全委員会の20年を振り返る　第2回　薬剤耐性（AMR）のリスク評価に挑む　2023/6/21**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/02_amr.html>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年5月22日から令和5年6月2日）2023/6/21**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2023&from\_month=5&from\_day=20&to=struct&to\_year=2023&to\_month=6&to\_day=2&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=5&from_day=20&to=struct&to_year=2023&to_month=6&to_day=2&max=100%20)

**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***高病原性鳥インフルエンザの清浄化宣言について　2023/6/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230620.html>

　農林水産省が国際獣疫事務局（OIE）に提出した高病原性鳥インフルエンザの清浄化宣言が、令和5年5月13日（土曜日）を開始日として、OIEのウェブサイトに掲載されましたのでお知らせします。

1.経緯

令和4年10月から令和5年4月まで国内の家きん飼養農場で発生した高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型、H5N2亜型）については、令和5年4月14日（金曜日）までに全ての防疫措置が完了しました。その後、新たな発生が確認されなかったことから、OIEの規定に基づき、高病原性鳥インフルエンザの清浄化宣言を提出していました。今般、当該清浄化宣言が、令和5年5月13日（土曜日）を開始日として、OIEのウェブサイトに掲載されました。

<https://www.woah.org/en/what-we-offer/self-declared-disease-status/>

2.防疫対策強化のお願い

高病原性鳥インフルエンザは世界各地で発生が確認されており、令和4年度シーズンにおいても欧州や北米のほか、南米でも発生が見られるなど、世界的に深刻な状況となっています。家きん飼養農場を含む畜産関係者の皆様方におかれましては、引き続き、飼養衛生管理の徹底や早期の発見・通報のために監視の強化に万全を期していただきますようお願いいたします。

3.その他

既にお知らせのとおり、清浄化に伴い、家きん由来製品の主な輸出国・地域への全国からの輸出が可能となっています。

令和5年5月23日（火曜日）付けプレスリリース「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）」

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

（参考）

「鳥インフルエンザに関する情報」についての詳細はこちらのページを御覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/index.html>

「国際獣疫事務局（OIE）」についての詳細はこちらのページを御覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/wto-sps/oie.html>

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

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

**■***NEW***健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案に関する意見募集について　2023年06月22日　食品表示企画課**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033733/>

　消費者庁では、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案を作成いたしました(本案の詳細は別添資料を御参照ください。)。つきましては、下記のとおり、広く国民の皆様の御意見を募集いたします。お寄せいただいた御意見につきましては、内容を検討の上、本案作成の参考とさせていただきます。

詳細

1.意見募集の対象

健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080070&Mode=0>

2.一部改正案の概要

(1)登録試験機関に対する外部精度管理調査の定期的な受検の義務付けについて、「デジタル原則に照らした規制の一括見直しプラン」(令和4年6月デジタル臨時行政調査会公表)における見直しを踏まえ、登録試験機関に対する外部精度管理調査の定期的な受検を義務付ける規定を撤廃する改正を行う。

(2)健康増進法関連手続の手数料納付方法について、収入印紙により手数料を納付することを規定している。「情報通信技術を活用した行政の推進等に関する法律」(平成14年法律第151号。以下、「デジタル手続法」という。)では、電子情報処理組織を使用する方法により申請を行った場合、当該申請により得られた納付情報により手数料を納付できる旨が規定されていることから、「デジタル手続法」の規定に基づき申請を行った場合の手数料納付方法について規定を新設する。

3.意見募集期間　令和5年6月22日(木)から同年7月22日(土)まで(郵送の場合は同日必着)

4.意見の提出方法

以下の事項を記載し、次に掲げるいずれかの方法により提出してください。なお、電話での受付はできませんので御了承ください。

【1】氏名(法人その他の団体にあっては名称/部署名等)

【2】職業(法人その他の団体にあっては業種)[任意]

【3】住所

【4】電話番号

【5】電子メールアドレス(お持ちの場合)

【6】御意見及びその理由(表題及び御意見を御記入ください。)

\*御意見が600字を超える場合、その内容の要旨を添付してくださいますようお願いいたします。

\*郵送で御提出の場合、別途様式を用意しておりますが、【1】～【6】の項目が記載されていれば、他の様式を用いての御提出も可能です。

(1)電子メールの場合

E-mail:　[i.shokuhin6@caa.go.jp](mailto:i.shokuhin6@caa.go.jp)　宛て

\*電子メール件名を「健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案についてについて」としてください。

(2)郵送の場合

〒100-8958

東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6階

消費者庁食品表示企画課 意見募集担当宛て

\*封筒表面に「健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案について」と朱書きしてください。

5.注意事項

お寄せいただいた御意見に対する個別の回答は致しかねますので、その旨御了承願います。

御意見については、提出者の氏名や住所等、個人を特定できる情報を除き、そのまま公表させていただく場合もありますので、その旨御了承願います。

御記入いただいた氏名、住所、電話番号及び電子メールアドレスは、御提出いただいた御意見の内容に不明な点があった場合等の連絡のために利用します。

電子メールでの御意見は、テキスト形式の電子メールによる御意見だけを受理します。セキュリティ上、添付ファイルやURLへのリンクにより提出された御意見は受理しかねますので、その旨御了承願います。

公表資料

健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案に関する意見募集[PDF:234.3 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_230622_01.pdf>

**■***NEW***特殊詐欺等の消費者被害における心理・行動特性に関する研究**

**「特殊詐欺等の消費者被害における心理・行動特性に関する研究」プロジェクトにおけるリサーチ・ディスカッション・ペーパーの公表について　2023/6/21**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/icprc/research_007/#r002>

概要版[PDF:230KB]

<https://www.caa.go.jp/policies/future/icprc/research_007/assets/future_caa_cms201_230621_01.pdf>

全体版[PDF:2.0MB]

<https://www.caa.go.jp/policies/future/icprc/research_007/assets/future_caa_cms201_230621_02.pdf>

**特殊詐欺等の消費者被害における心理・行動特性**

**■「令和4年度消費生活意識調査(第6回)」の結果について　2023/6/13**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033600/>

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_research_cms201_230613_01.pdf>

**■令和5年版消費者白書の公表について　2023/6/12**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_research/white\_paper/#white\_paper\_2023](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_research/white_paper/%23white_paper_2023)

**■第5回 食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議の開催について　2023/6/9**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033602/>

　1.趣旨

食物アレルギー表示は、アレルギー症状を有する方にとって、非常に重要なものである。食物アレルギー表示制度の適切な運用を図るためには、医学、分子生物学等の専門家の知見が不可欠であることから、今般、消費者庁において、専門家による「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」を開催する。

2.構成員　別紙のとおり。

3.第5回会議の開催について

(1)日時　令和5年6月14日(水) 16:00～18:00

(2)場所　TKP新橋カンファレンスセンター カンファレンスルーム12H

(ウェブ会議によるオンライン開催)

(3)議題

特定原材料に準ずるものに係る対象品目の選定に関する考え方について

その他(各種報告等)

くるみの特定原材料への追加等について

外食・中食における情報提供等について

コーデックスにおけるアレルゲン表示の検討状況について

公表資料

食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議の開催について[PDF:302.4 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms204_230609_04.pdf>

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

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★ありた「ありたどり肩肉の照焼きたれ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、鶏肉、大豆、もも、りんご」の表示欠落、添加物表示の一部欠落　2023/6/22**

**★タグボート「おやつジェラート（全7種）」 - 返金／回収　大腸菌群陽性、製造基準の逸脱　2023/6/21**

**★エカテラ・ジャパン「リプトン イエローラベル PP個包装 50袋」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2026.01）　2023/6/21**

**★北海道百科「いか塩辛、いか明太」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.7.8、正：23.7.8）　2023/6/21**

**★サンリク「徳島県産 茎わかめ 湯通し塩蔵わかめ」 - 交換／返金　賞味期限の誤表示（誤：2023.11.27、正：2023.6.30）　2023/6/21**

**★ハートフレンド（スーパーフレスコ小林店）「FG自家製サバキズシ、ほか2商品」 - 返金／回収　消毒用アルコールボトルに誤って漂白剤を入れ、漂白剤を噴霧した包丁で調理したため　2023/6/20**

**★東あられ本鋪「米菓：北斎揚げ塩」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2037.08.14、正：2023.08.14）　2023/6/20**

**★アトリー「ミルク搾り立て生アイスクリーム 濃厚ミルク」 - 回収命令　大腸菌群 陽性　2023/6/20**

**★千葉みらい農業協同組合「いんげん（つる無）」 - 返金／回収　残留農薬基準を超える値を検出（プロチオホス（一般薬剤名トクチオン【殺虫剤】）　2023/6/19**

**★薬糧開発「アイスミルク：GELATO AL PISTACCHIO」 - 返金／回収　日本語一括表示ラベル貼付もれ（アレルゲン「乳成分」の表示欠落）　2023/6/19**

**★神戸物産「ブルダックトッポッキスナック」 - 回収命令　食品添加物ポリソルベート80を0.12g/kg検出（使用基準値0.02g/kg）　2023/6/19**

**★マサール「オレンジピールショコラ」 - 返金／回収　カビの繁殖による汚染のおそれがあるため　2023/6/16**

**★宝福一「飲むお酢（ブルーベリー、りんご、シークワーサー&レモン）」 - 返金／回収　製造基準に適合していないところがあるため　2023/6/16**

**★R&I食品「ケーキ・ドーナツ、チーズケーキ」 - 返金／回収　アレルゲン表示「乳成分」の表示欠落　2023/6/16**

**★リオ「燻製卵かけご飯専用だれ ちばる」 - 返金／回収　アレルゲン表示「小麦、大豆」の表示欠落　2023/6/16**

**★彩裕フーズ「浜名湖産生青のりと藻塩のコロッケ、北海道じゃがいも使用本気じゃがコロッケ 、ほか5商品」 - 返金／回収　製造ライン機器の金属（球体）の部品が複数紛失していることがわかり、製品に混入したおそれがあるため　2023/6/15**

**★日仏貿易「水産加工食品：ペラッツァ アンチョビ フィレ」 - 返金／回収　自主検査により基準値を超えたヒスタミンが検出されたため　2023/6/15**

**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★**

**■入院患者ら３７人が食中毒疑い　下痢症状訴え　保健所が立ち入り調査　市立札幌病院**

**6/21(水) 17:43配信　STVニュース北海道　北海道札幌市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3e13998f389cb41b35719e00d60cdeb51231a0df>

**市立札幌病院で食中毒か　３７人が体調不良訴え　重症者なし　１９日昼の病院食が原因か**

**6/21(水) 17:15配信　HTB北海道ニュース****北海道札幌市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d2b7b469f118609e05cc18479d55cbf7c70ac44e>

**■食中毒（疑い）が発生しました　発表日：2023年6月16日 11時00分　福岡県大牟田市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230616.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/196667.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１　事件の探知

　令和５年６月１５日（木）、大牟田市の社会福祉施設から、同施設の複数の入所者が食中毒様症状を呈している旨、南筑後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、入所者３９名のうち１５名が嘔吐、嘔気、下痢の症状を呈していることが判明した。なお、症状を呈した１５名は、同施設が提供した食事を喫食している。

　現在、同事務所において食中毒及び感染症の両面から調査を進めている。

３　発生日時　調査中　判明分：令和５年６月１５日（木）午前９時３０分頃

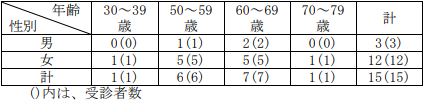
４　摂食者数　調査中　判明分：４１名

５　症状　調査中　判明分：嘔吐、嘔気、下痢

６　有症者数　調査中　判明分：１５名

有症者全員が６月１５日に医療機関を受診し、３名が同日入院している。

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　調査中

８ 検査　福岡県保健環境研究所で有症者及び従事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（６月１６日現在。調査中の事件を除く）

**■京都の居酒屋で食中毒、砂ずりやササミ食べた5人からカンピロバクター菌**

**6/20(火) 18:48配信　京都新聞****京都府京都市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/54ba82cc63615721f29963d398c3916ecef06940>

**食中毒の発生について　2023/6/20　 京都市保健所（担当 医療衛生企画課）　京都府京都市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/oshirase2023620.pdf>

令和５年６月１５日（木）、市内の医療機関から本市医療衛生センターに以下のとおり届出があった。

『６月１１日（日）に「京都焼鳥製作所」（京都市下京区）を利用した６人グループのうち、４人が下痢症状を呈している。そのうち１人が当院を受診している。』

また、６月１６日（金）、市民から医療衛生センターに、６月１１日に職場の同僚２人と上記飲食店を利用したところ３人中３人が下痢等の症状を呈している旨の届出があった。

医療衛生センターが調査したところ、届出のあったグループは別グループであり、いずれも６月１１日（日）に下京区内の「京都焼鳥製作所」を利用していること、２グループ９人のうち７人が６月１２日（月）正午から６月１５日（木）午前９時にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を訴えていることが判明した。

さらに、本日までに、患者５人の便からカンピロバクター属菌が検出された。 京都市保健所では、患者に共通する食事が当該飲食店で提供された食事のみであること、患者の発症状況が類似していること、患者５人の便からカンピロバクター属菌が検出されていること及び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、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒であると断定し、６月２０日（火）から２２日（木）まで３日間の営業停止を命令した。

医療衛生センターは、当該飲食店に対し、施設の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行い、被害の拡大と再発の防止に努めている。

〇 提供メニュー（６月１１日夕食）

【６人グループ】

茹で鶏胸肉、ポテトサラダ、シーザーサラダ、焼鳥（砂ずり、ササミ、 つくね）、あぶり焼、軟骨唐揚げ、チキン南蛮、さつまバター、きゅうり漬、ご飯もの

【３人グループ】

シーザーサラダ、鳥生ハムとアボカドのサラダ、焼鳥（砂ずり、ササミ、 つくね、モモ、ねぎま、肝、こころ）、チキン南蛮 等

〇 原因施設

屋 号　京都焼鳥製作所

所在地　京都市

業 種　飲食店営業

患者情況

　喫 食 者 数 ９人（男：６人 女：３人） 患 者 数 ７人（男：５人 女：２人）

初 発 日 時 令和５年６月１２日（月）正午

主 な 症 状 腹痛、下痢、発熱等

**■居酒屋で食中毒、3人からカンピロバクター菌　店側「七輪で焼くスタイル」　客側「刺し身提供」　6/19(月) 17:21配信　京都新聞****京都府宇治市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dfd6efae2f4bb15fd4348df8a2564f8f632a1040>

**食中毒の発生について　2023/6/19　京都府宇治市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/r56shokuchudoku.html>

山城北保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、宇治市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

令和5年6月19日（月曜）、山城北保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

探知の概要

6月14日（水曜）午前9時頃、山城北保健所に対し、下記飲食店を利用した者から「6月9日（金曜）、宇治市内の飲食店を4家族7名で利用したところ、全員が下痢、発熱等の症状を呈している。」と連絡があった。

調査結果（6月19日（月曜）午後3時現在）

(1)初発日時：6月11日（日曜）午前7時頃

(2)有症者：4グループ7名（10歳～35歳）

7名すべてが医療機関を受診、入院者なし。全員が快復に向かっている。

(3)主な症状：下痢、発熱、腹痛

(4)病因物質：カンピロバクター・ジェジュニ

(5)原因食事：6月9日（金曜）に当該飲食店が夕食として提供した食事

主なメニュー：朝引き地鶏セット、鶏唐揚げ、焼き鳥等

原因施設

(1)屋号：はばけん

(2)所在地：京都府宇治市

(4)許可業種：飲食店営業

原因施設の特定理由

(1)有症者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみである。

(2)有症者の発症状況が類似しており、有症者3名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。（保健環境研究所等で検査を実施）

(3)有症者の症状と、カンピロバクターによる食中毒症状が類似している。

(4)患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

山城北保健所の対応

(1)原因施設の立入調査（調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）

(2)喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）

(3)食品衛生法の規定による営業停止処分（6月19日（月曜）から6月21日（水曜）までの3日間）

**■飲食店で鶏肉料理など食べた20代女性客3人が食中毒　カンピロバクター・ジェジュ二検出**

**6/19(月) 16:40配信　NBS長野放送　長野県長野市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ba96ccb0268dc41cae612e4dcb4cc57b892fca1b>

**長野市（保健福祉部）プレスリリース**

**市内飲食店でカンピロバクターによる食中毒が発生しました　2023/6/19　長野県長野市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.nagano.nagano.jp/documents/13584/0619-2.pdf>

本日、長野市保健所は、市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し令和５年６月 19 日（月）から 21 日（水）までの３日間、営業停止を命じました。

患者は、６月３日（土）にこの飲食店の食事を喫食した１グループ３名で、全員快方に向かっています。

【参 考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む） （令和５年６月 19 日現在）

令和５年度発生状況（長野市） ２件 29 名

令和４年度同期（長野市） ０件 ０名

【事件の探知】

令和５年６月９日（金）午後３時頃、長野市内在住者から「６月３日（土）午後６時頃、市　内飲食店で提供された鶏肉料理などを喫食し、６月６日（火）午後８時頃から胃腸炎症状を呈した。

同席した他の２名も同様の症状である。」との連絡がありました。

【長野市保健所による調査結果概要】

■発症者３名は、６月３日（土）午後６時からこの飲食店で食事をした後、６月５日（月）午後４時頃から発熱、下痢、腹痛などの症状を呈していました。

■共通する食事はこの飲食店のみでした。

■保健所において発症者２名の検便を行ったところ、２名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されました。

■発症者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

■これらのことから、長野市保健所はこの施設を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係発症日時　令和５年６月５日(月)午後４時から６月８日(木)午後５時

発症者症状　発熱、下痢、腹痛、悪寒、吐き気

発生場所　長野市

患者数及び喫食者数

発症者数／喫食者数 ３名／３名　発症者内訳 女性３名（年齢：20 代３名）

入院患者数 ０名

受診医療機関数 ２か所

原因食品　令和５年６月３日（土）に当該施設で提供された食事

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

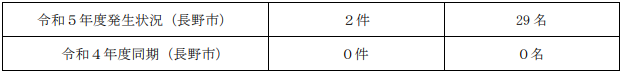
原因施設

施設名 ほろ屋

営業所所在地 長野市

営業許可業種 飲食店営業

措置 令和５年６月 19 日（月）から６月 21 日(水)までの３日間の営業停止

【参 考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む） （令和５年６月 19 日現在）

**■広島市中区の飲食店で食中毒　カンピロバクター検出**

**6/17(土) 19:30配信　中国新聞デジタル****広島県広島市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/40f13c46b6057968645089fd871e9dd20a0e52c8>

**食中毒の発生について**

**ページ番号：0000340092 更新日：2023年6月17日更新　広島県広島市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/340092.html>

1　事件の概要

　令和５年６月１５日(木)１２時３０分頃、市民から「６月８日(木)に職場の同僚３名で市内の飲食店を利用し、全員体調不良である。」との連絡があり、調査を開始した。

　調査の結果、６月８日(木)夜に中区の飲食店「炭焼　一代め」を１グループ３名で利用し、３名全員が６月１１日(日)朝から昼にかけて、腹痛、下痢等を発症していた。

　患者の共通食は、当該飲食店での食事以外になく、患者２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、当該飲食店で提供された食事を原因とする集団食中毒と判断し、６月１７日(土)、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　３名（入院なし）
2. 主症状　腹痛、下痢等

3　原因施設

1. 施　設　名　　炭焼　一代め
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　月８日（木）夜に提供された食事

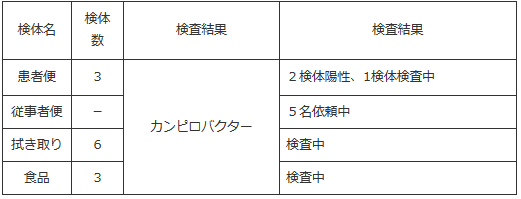
　　お通し(枝豆・キャベツ)、焼鳥串(ねぎま、つくね、レバー、ささみ、ハツ)、漬物盛り合わ　　せ　フライドポテトほか

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

　⑶　検体採取（検査機関：広島市衛生研究所等）



**■施設に対する行政処分等の情報　2023/6/12　大阪府門真市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ihan/sisetsuihan.html>

　業種：飲食店営業

施設名称：やきとり＆居酒屋　かっちゃん

施設所在地：門真市

違反の理由：食中毒の発生

違反の内容：食品衛生法第6条第3号違反

措置状況：営業停止2日間

病因物質：カンピロバクター・ジェジュニ

原因食品：6月3日に提供された食事

患者数：11名

**■東京 北区の総合病院と高齢者施設で55人が食中毒**

**2023年6月21日 18時10分　NHK NEWS WEB****北区**

**ウエルシュ菌**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20230621/k10014105851000.html>

**飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/6/21****北区**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.kita.tokyo.jp/seikatsueisei/kenko/ese/shokuhin/ese/shokuhin.html>

　公表年月日　令和5年6月21日

被処分者業種等 集団給食施設

施設の名称及び届出者氏名等

（施設の名称）医療法人社団博栄会　赤羽中央総合病院・東京シニアケアセンター赤羽

（届出者氏名）医療法人社団博栄会

施設所在地等　東京都北区

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生（病因物質：ウエルシュ菌）

不利益処分等の内容

令和5年6月21日から令和5年6月23日まで営業停止（給食の供給停止）

備考

患者数：55名

原因食品：令和5年6月12日に当該施設が調理し、提供した朝食

当該施設は令和5年6月13日の夕食から給食の提供を自粛しています。

**食中毒の発生について　北区内の医療機関で発生した食中毒　2023/6/21 福祉保健局　北区**

**ウエルシュ菌**

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2023/06/21/29.html>

　探知

令和5年6月13日（火曜日）午前9時30分頃、北区内の医療機関から北区保健所に、「入院患者等複数名が、下痢、腹痛を発症した。発症者は、院内で調理された給食を喫食している。」旨、連絡があった。

調査結果

北区保健所は、直ちに食中毒と感染症の両面から調査を実施した。

当該医療機関の給食施設で調理された食事は、入院患者及び併設する介護老人保健施設入所者に対し日に三食、当該医療機関関係職員及び介護老人保健施設デイサービス利用者に対し昼食のみ提供されていた。

患者は、入院患者18名及び介護老人保健施設入所者37名の合計55名で、6月12日（月曜日）午後2時00分から同月13日（火曜日）午前8時00分にかけて、下痢、腹痛等を呈していた。

患者は共通して6月12日（月曜日）の朝食を喫食していた。

患者6名のふん便からウエルシュ菌を検出し、患者の症状及び潜伏時間はウエルシュ菌によるものと一致していた。

6月12日（月曜日）朝食の検食（エビのスープ煮）からウエルシュ菌を検出した。

感染症を疑う情報はなかった。

決定

本日、北区保健所は、以下の理由により、本件を令和5年6月12日（月曜日）に当該施設が調理し、提供した朝食を原因とする、ウエルシュ菌による食中毒と断定した。

患者は共通して6月12日（月曜日）の朝食を喫食していた。

患者6名のふん便からウエルシュ菌を検出し、患者の症状及び潜伏時間はウエルシュ菌によるものと一致していた。

6月12日（月曜日）朝食の検食（エビのスープ煮）からウエルシュ菌を検出した。

感染症を疑う情報はなかった。

患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

措置

当該施設は6月13日（火曜日）の夕食から食事の提供を自粛しており、北区は、本日から3日間の営業等停止処分を行った。

　発症関係（6月20日午前12時00分現在）

　　発症日時

6月12日（月曜日）午後2時00分から6月13日（火曜日）午前8時00分まで

症状 下痢、腹痛等（全員軽症）

発症場所　当該医療機関及び介護老人保健施設内

患者数　患者数55名　男：16名（53～99歳）、女：39名（38～107歳）

入院患者数　当該医療機関の入院患者18名（6月12日時点）

※本事案発生以前からの入院患者であり、食中毒の症状による入院ではない。

診療医療機関数・受診者数　1か所55名（男16名、女39名）

原因食品　令和5年6月12日（月曜日）に当該施設が調理し、提供した朝食

病因物質　ウエルシュ菌

　原因施設

　　屋号　医療法人社団博栄会　赤羽中央総合病院・東京シニアケアセンター赤羽

業種　集団給食（届出）

届出者　医療法人社団博栄会

施設所在地　東京都北区

　備考

主なメニュー 6月12日（月曜日）の朝食

ミルクロール、バターロール、イチゴジャム、エビのスープ煮、マカロニサラダ、カップヨーグルト

検査関係（6月20日午前12時00分現在）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41検体（6検体ウエルシュ菌検出、3検体陰性、32検体検査中）

ノロウイルス29検体（29検体陰性）

従事者ふん便：細菌29検体（3検体陰性、26検体検査中）

ノロウイルス12検体（12検体陰性）

拭き取り検体：細菌11検体（6検体黄色ブドウ球菌検出、5検体陰性）

食品(検食)：細菌69検体（1検体ウエルシュ菌検出、14検体黄色ブドウ球菌検出、54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。）

テーブル

自動的に生成された説明

**■「ウエルシュ菌」を検出　札幌市内飲食店で食中毒　17人が下痢・腹痛などの症状**

**6/20(火) 15:16配信　STVニュース北海道****北海道札幌市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d780f5d48024e3d6dd572ff13cc324d7259e7d34>

**営業施設に対する行政処分等　2023/6/20　北海道札幌市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/kohyo/info.html>

公表年月日　令和5年6月20日

発生年月日　令和5年6月11日

患者数　17名(男性0名、女性17名)

主な症状　下痢、腹痛 等

病因物質　ウエルシュ菌

業種等　飲食店営業

施設名称及び所在地

Ｃ.Ｉ.Ｒ.Ｃ.Ｏ(チルコ)

(札幌市)

主な適用条項　食品衛生法第6条(第3号該当)

行政処分を行った理由　食中毒の発生

(原因食品:6月10日(土曜日)夜に原因施設が提供した食品)

行政処分の内容 営業停止処分:4日間

(停止期間:令和5年6月20日(火曜日)~令和5年6月23日(金曜日))

**■東金の病院で食中毒　患者ら27人に症状　千葉**

**6/17(土) 11:30配信　千葉日報オンライン****千葉県東金市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/09835998618d72d1533facf8317fb307468fdd72>

**食中毒の発生について（令和5年6月16日）　千葉県東金市**

**ウエルシュ菌**

<http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r050616.html>

　概要

令和5年6月9日（金曜日）午後2時半頃、東金市内の医療機関から「当院の入院患者及び職員が下痢等の症状を呈している」旨の通報が山武保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、6月8日（木曜日）に当該医療機関内の給食施設において給食委託事業者が調理、提供した食事を喫食した当該医療機関の利用者及び職員539名のうち、27名が下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明した。

患者に共通する食事は、当該医療機関内の給食施設において調理、提供された食事に限られており、患者から食中毒の病因物質であるウエルシュ菌が検出されたこと、患者の発症状況がウエルシュ菌によるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、山武保健所長は、当該医療機関内の給食施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は全員回復している。

1 喫食者数　539名

2 患者数　27名（調査中）（入院患者20名、デイケア5名、職員2名）

（内訳）男性 22名（29～86歳）　女性 5名（17～78歳）

3 受診状況　20名（本食中毒により入院した者はなし）

4 主な症状　下痢、腹痛

5 発症日時　令和5年6月8日（木曜日）午後7時頃から

6 原因施設

所在地：東金市

屋 号：浅井病院 シダックス店

業 種：飲食店営業

7 原因食品　6月8日（木曜日）昼に当該医療機関内の給食施設で調理、提供された食事

（主な献立）肉じゃが、たぬきうどん 等

8 病因物質　ウエルシュ菌

9 行政措置　営業停止3日間（令和5年6月16日から6月18日まで）

参考　令和5年度食中毒事件発生状況（令和5年6月16日現在速報値）



**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　更新日：令和5年6月14日　東京都八王子市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kurashi/hoken/007/017/004/p032486.html>

　飲食店営業施設等に対する不利益処分等

1. 公表年月日　令和5年（2023年）6月14日

2. 業種等　飲食店営業

3. 施設の名称及び施設所在地等

イイオ食堂

東京都八王子市

5. 主な適用条項　食品衛生法第6条第3号

6. 不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

7. 不利益処分等の内容

令和5年（2023年）6月13日から6月15日までの3日間の営業等停止命令。なお、営業者は令和5年（2023年）6月6日から営業を自粛。

8. 備考

原因食品　当該施設が調理し提供した食事

病因物質　黄色ブドウ球菌

患者数 　 23名

**八王子キャンパス食堂における食中毒の発生について（報告）　多摩美術大学**

**佐藤先生からいただいた情報です**

<https://student.tamabi.ac.jp/10770/>

　TOP > 在学生の方へ > 全学生対象のお知らせ > 八王子キャンパス食堂における食中毒の発生

6月6日付「6月5日の体調不良者への対応について」で既報のとおり、八王子キャンパスイイオ食堂で提供された食事を原因とする食中毒を疑わせる事象が発生しました。

発生当日は、体調不良者の搬送等、緊急対応を行った後、八王子保健所による立ち入り検査等に協力してまいりました。

はじめに、重篤な症状が継続される方は確認されていないことを報告いたしますとともに、体調不良になられた方、ご家族・関係者の皆さまにお詫び申し上げ、心よりお見舞い申し上げます。

八王子市保健所の検査結果によって、イイオ食堂が調理し提供した食事を原因とする食中毒であることが判明しました（6月14日現在、23名の患者認定）。

イイオ食堂に対しては、6月6日から営業を自粛していることを考慮し、6月13日から3日間の営業停止処分が行われます。

発生原因は、ラーメン類のトッピング、調理に使用したシンク、作業台等から検出された黄色ブドウ球菌によるものです。調理時における手指の洗浄・消毒、器具類の洗浄・消毒、食材の保存温度管理が十分になされていなかったことが、この度の食中毒を生じさせた理由と考えられます。

緊急対応として残食材の処分、調理室及び設備・器具等の洗浄・消毒等を行った上で、外部機関による衛生検査を実施します。

また、食堂事業者には、厚生労働省が定めるHACCP（ハサップ）に基づく「食品衛生管理ファイル」に沿った改善報告を求めております。

今後の営業再開については、外部機関による衛生検査および改善報告を確認の上、決定いたします。

営業再開日は、改めてお知らせいたします。

本学は、食堂事業者と協力して、食堂施設における衛生管理の向上と食中毒の予防に努め、学生・教職員等の安全・安心を守る取り組みを行なってまいります。

2023年6月14日 15:10 | 対象：全学生 | 発信：事務総合

**★ウイルスによる食中毒★**

**■ノロウイルス検出…すし店で食事をした11人が食中毒　当面「営業禁止」に　静岡・御前崎市**

**6/19(月) 16:35配信　静岡朝日テレビ　静岡県御前崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/867d747fa9baadd5963d264e4e9424b5add67374>

**寿司店で11人が食中毒 ノロウイルス検出 調理従事者が胃腸炎を発症し拡大か＝静岡・御前崎市　6/19(月) 16:17配信　静岡放送（SBS）****静岡県御前崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b795951d70a9a0593918a03cf01f813c825d7bd8>

**食中毒発生速報（第４号）　2023/6/19　静岡県御前崎市**

**ノロウイルス**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/4cfc1b617c193527492589d3001cbed4?OpenDocument>

　１　発生の概要

令和５年６月13日（火）に御前崎市内の飲食店で喫食した１グループ15人中11人が、14日(水)の午後８時頃から下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していることが判明しました。

　西部保健所は、患者の共通食が当該施設で調理された食事に限られること、　患者の症状が類似していること、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出がなされたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して６月19日（月）から当分の間、営業禁止を命じました。

２　発生の探知 令和５年６月15日（木）　午前11時頃　　患者から

３　患者の状況

（１）発生年月日　令和５年６月14日（水） 午後８時頃

（２）発生場所　御前崎市、掛川市等

（３）患者数等　患者　11人

（患者内訳）男性10人（30歳代～50歳代）、女性１人（20歳代）

（４）主な症状　下痢、発熱、おう吐　等

なお、患者は全員快方に向かっています。

４　原因食品　令和５年６月13日（火）に提供された料理

５　摂取食品

（主なメニュー） 刺身（マグロ、白身、甘エビ、ホタテ）、陶板焼き（ホタテ、マイタケ、ジャガイモ）、フライ類、海鮮サラダ、マグロ角煮、イカ明太、寿司（マグロ、酢魚（コハダ）、タマゴ、エビ、かんぴょう巻き、きゅうり巻き）等

６　病因物質　ノロウイルスＧ２

７　原因施設　営業施設所在地　御前崎市

営業施設名称　有限会社小松寿し

業　　　種　飲食店営業（すし屋）

８　措置内容　営業禁止命令　６月19日から当分の間

９　検査の状況　（６月19日現在）

　　　患者便　６検体　６検体からノロウイルスＧ２検出

調理従事者便　３検体　２検体からノロウイルスＧ２検出

施設拭き取り　５検体　１検体からノロウイルスG２検出

10　担当保健所 西部保健所（電話番号0538-37-2245）

**■【保健所からのお知らせ】食中毒の発生について（令和５年６月）　2023/6/17**

**福島県いわき市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.iwaki.lg.jp/www/contents/1686960262094/index.html>

　食中毒の発生について

　市内の魚介類販売店で食中毒が発生しましたのでお知らせします。

経緯

　　令和５年６月14日に、市民より「 ６月10日に友人３人と市内商業施設を利用し、うち２名が、当該施設内にある魚介類販売店で販売し提供された生かきを喫食したところ、２名とも嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」との通報を受け直ちに調査を開始しました。

調査結果

　　調査の結果、発症状況及び喫食状況などの疫学的調査並びに微生物学的検査により、次の事項が判明したことから、本件を当該施設において販売し提供された生かきを原因とする食事を原因とする食中毒と断定しました。

１．発症者（１グループ２名）において、ノロウイルスに感染し得る共通食が当該販売店で提供された生かきに限られる 。

２．発症者便（２名）から、ノロウイルスが検出された。

３．主な症状が、嘔吐、下痢、発熱等であり、既知のノロウイルスの症状と一致する。

４．潜伏時間が34.5～38時間であり、既知のノロウイルスの潜伏期間（24時間～48時間）内である。

５．発症前の数日内に、発症者の周辺に嘔吐した者や、体調不良者がいない。

発生状況

発症者関係

　　発症日時　令和５年６月12日　午前１時半から

症状　嘔吐、下痢、発熱等

発症者数　総数２名（内訳）男性２名：（19歳）※発症者所在地：市内２名

通院患者数　２名（入院なし。患者は快方に向かっている。）

原因食品　生かき

病因物質　ノロウイルス

原因施設

所在地：いわき市

屋　号：まるふと直売店

業　種：魚介類販売業

行政措置　営業停止処分　令和５年６月17日の１日間

※なお、生かきの提供は６月16日より自粛している。

参考　本市管内における食中毒の発生状況（本件を含まない）



**■施設に対する行政処分等の情報　2023/6/13　大阪府池田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ihan/sisetsuihan.html>

　業種：飲食店営業

施設名称：日常酒飯事　わこう

施設所在地：池田市

違反の理由：食中毒の発生

違反の内容：食品衛生法第6条第3号違反

措置状況：営業停止2日間

病因物質：ノロウイルスG２

原因食品：6月3日に提供された食事

患者数：13名

**★寄生虫による食中毒★**

**■福井のすし店でブリやシマアジの刺し身食べアニサキス食中毒　食事から10時間半後に腹痛**

**2023年6月23日 午前6時20分　福井新聞オンライン**

<https://www.fukuishimbun.co.jp/articles/-/1812116>

**福井市内のすし店で食中毒　胃からアニサキス（2023年6月22日 午後4時48分）**

**福井新聞　福井県福井市**

**アニサキス**

<https://www.fukuishimbun.co.jp/articles/-/1812083>

**■「回転寿司森田」でアニサキス食中毒　女性入院　茨城・那珂湊**

**6/18(日) 13:46配信　毎日新聞****茨城県ひたちなか市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c9501d6755d42319d370da15c3618155b394cc8e>

**食中毒発生概況について　令和５年６月 18 日（日）　茨城県ひたちなか市**

**アニサキス**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/0618_gaikyo.pdf>

１ 探知

　令和５年６月13日（火）午前９時20分頃、つくば保健所管内の医療機関からつくば保健所に「６月12日（月）に受診した患者１名からアニサキスを摘出した。患者は６月11日（日）にひたちなか市内の飲食店において、鮮魚介類を喫食していた。」旨の通報があった。

２ 事件の概況

　患者の住所地を管轄する竜ケ崎保健所の調査によると、令和５年６月11日（日）にひたちなか市内の飲食店「回転寿司 森田」を利用した１グループ２名のうち、１名が６月1２日（月）午前３時頃から腹痛、頭痛、アレルギー症状を呈し、入院していることが判明した。

　竜ケ崎保健所及び当該施設を管轄するひたちなか保健所の調査の結果、患者の胃からアニサキス虫体が摘出されたこと、鮮魚介類の喫食が当該施設に限られること、潜伏期間及び症状がアニサキス症によるものと一致することから、ひたちなか保健所は本日、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

　なお、患者は快方に向かっている。

３ 原因施設

　　屋 号：回転寿司 森田

　　所在地：ひたちなか市

　　業 種：飲食店営業

４ 原因となった食事　令和５年６月11日（日）に提供した寿司　生カツオ、イワシ、アジ 等

５ 病因物質 アニサキス

６ 発生日時 令和５年６月 12 日（月） 午前３時頃（初発）

７ 摂食者数 ２名（男性１名 10 歳代未満、 女性１名 40 歳代）

８ 患者数 １名（女性 40 歳代）

９ 主症状 腹痛、頭痛

１０ 検査状況 虫 体 ：患者から摘出されたもの １検体

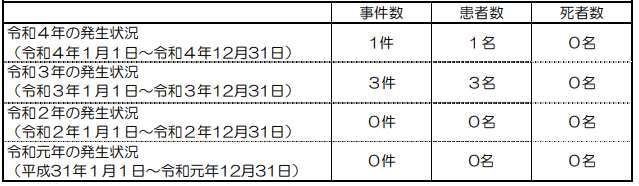
結 果 ：県衛生研究所の検査の結果、患者から摘出された虫体がアニサキスであることが判明した。

１１ その他 行政処分（ひたちなか保健所）

　営業種別：飲食店営業

　食品衛生法に基づく営業の一部禁止：令和５年６月18日（日）から令和５年６月 18 日（日）

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）のアニサキスによる食中毒発生状況



**★自然毒による食中毒★**

**■男子中学生が植物の実を食べて“食中毒”　有毒植物『マムシグサ』に注意**

**6/21(水) 17:43配信　FBS福岡放送　福岡県飯塚市**

**植物性自然毒　マムシグサ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/be2c0308efde93793c219ac3ec957a037747d80b>

**マムシグサの実？中学生が食中毒　「知らない植物は食べないで」**

**6/20(火) 18:57配信　毎日新聞　福岡県飯塚市**

**植物性自然毒　マムシグサ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ae8369e5b81379963708c96743dc12f9f0f0e97c>

**次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。　2023年6月20日 16時50分**

**担当課：生活衛生課　食品衛生係****福岡県飯塚市**

**植物性自然毒　マムシグサ**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230620.html>

１　事件の探知

　令和５年６月１９日（月）、飯塚市の医療機関から、有毒植物であるマムシグサ類の果実と推測される植物を喫食し、口唇の腫れを呈した患者を診察した旨、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、６月１９日に飯塚市の山中を訪れた友人グループのうち１名が、自生していた植物の果実をその場で喫食し、数分後に口内の痛み、口唇の腫れを呈したことが判明した。

　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　調査中　判明分：令和５年６月１９日（月）１７時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：１名

５　症状　調査中　判明分：口内の痛み、口唇の腫れ

６　有症者数　調査中　判明分：１名（１０代男性）

６月１９日に医療機関を受診し、同日入院している。重篤な症状は呈していない。

７　原因施設、原因食品、原因物質　調査中

８　その他　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（６月20日現在。調査中の事件を除く。）

テーブル

自動的に生成された説明

**記録に間違いがなければ　１４年ぶりの事件です　かなり珍しい**

**★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　2023/6/22　岡山市広報連絡資料**

**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/0000050/50780/20230622_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和５年６月２１日（水） 速報 令和５年６月２２日（木）

２ 患 者 数　１名 （女、１０代）

３ 概 要

(1)経 過

　　　6 月１４日（水） 患者（岡山市）は、腹痛及び泥状便の症状を呈した。

　　　6 月１８日（日） 岡山市内医療機関（診療所）を受診。

　　　６月２０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。溶血性尿毒症症候群と診断された。

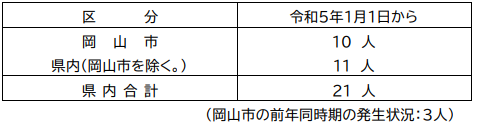
　　　6 月２１日（水） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（O１５７）が確認されたため、岡山市保健所に届出。

(2)その他

・患者は入院中。

・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）

**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　令和５年６月２１日１９時２０分**

**福岡県保健医療介護部　がん感染症疾病対策課感染症対策係　福岡県**

**感染症　腸管出血性大腸菌**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/196917.pdf>

令和５年６月２１日、田川保健福祉事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等　４７歳、女性、田川市在住

（２）経過

６月１６日 腹痛、下痢が出現。

６月１７日 嘔気、血便が出現。

６月１８日 症状が継続したためＡ医療機関を受診し、同日入院。

６月２１日 検査の結果、腸管出血性大腸菌（ＶＴ２＋）の感染が判明。

現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

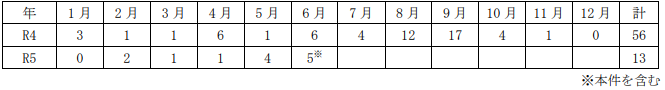
２ 原因　調査中

３ 行政対応

田川保健福祉事務所が患者及び家族等に対し健康調査、疫学調査を実施し、二次感染予防の指導を行っている。

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）

（令和５年６月２１日現在）

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/6/20　岡山市広報連絡資料**

**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/0000050/50780/20230620_O157.pdf>

１ 発 生 日　発生 令和５年６月１９日（月） 速報 令和５年６月２０日（火）

２ 患 者 数　１名 （男、１０代）

３ 概 要

(1)経 過

６月１４日（水） 患者（岡山市）は、腹痛及び水様便の症状を呈した。

　　６月１５日（木） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

　　６月１９日（月） 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

　　・患者の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）

テーブル

自動的に生成された説明

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/6/20　岡山市広報連絡資料**

**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/0000050/50780/20230620_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和５年６月１９日（月） 速報 令和５年６月２０日（火）

２ 患 者 数　１名 （女、１０代）

３ 概 要

(1)経 過

６月１３日（火） 患者（岡山市）は、腹痛及び水様便の症状を呈した。

６月１５日（木） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

６月１９日（月） 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

・患者の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）

テーブル

自動的に生成された説明

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/6/20　岡山市広報連絡資料**

**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/0000050/50780/20230620_O157.pdf>

１ 発 生 日　発生 令和５年６月１９日（月） 速報 令和５年６月２０日（火）

２ 患 者 数　１名 （女、８０代）

３ 概 要

(1)経 過

６月１６日（金） 患者（岡山市）は、腹痛及び血便の症状を呈した。

　　　６月１７日（土） 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。

６月１９日（月） 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）

テーブル

自動的に生成された説明

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/6/16　岡山市広報連絡資料**

**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/0000050/50780/20230616_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和５年６月９日（金） 速報 令和５年６月１５日（木）

２ 患 者 数　１名 （女、２０代）

３ 概 要

(1)経 過

５月２９日（月） 患者（岡山市）は、軟便の症状を呈した。

６月 ９日（金） 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。

６月１２日（月） 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。

６月１５日（木） 岡山市保健所に届出。

(2)その他

・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）

テーブル

自動的に生成された説明

**■血便・腹痛で入院　70代男性が腸管出血性大腸菌「O111」感染　島根県**

**/16(金) 20:09配信　BSS山陰放送****島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（O111）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7b08eea32cfa2a929a3a4702ce6432038973bf53?source=sns&dv=pc&mid=art06t2&date=20230616&ctg=loc&bt=tw_up>

**1343　腸管出血性大腸菌（Ｏ１１１）感染症患者の発生について　令和5年6月16日**

**島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（O111）**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/articles/159479>

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159479/140566/32978cf4324881496785b6ee50db1dda.pdf>

　　６月１５日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に腸管出血性大腸菌（Ｏ１１１）感染症患者の届出がありました。現在、出雲保健所が患者及び接触者について健康調査並びに行動調査を実施しています。

詳細は別添報道発表資料をご確認ください。

　腸管出血性大腸菌（Ｏ１１１）感染症患者の発生について

１ 概要

６月１５日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に腸管出血性大腸菌（Ｏ１１１）感染症患者　の届出がありました。現在、出雲保健所が患者及び接触者について健康調査並びに行動調査を実施しています。

２ 患者

出雲市在住 70代 男性

症 状：腹痛、血便

経 過：６月 １２日 血便、Ａ医療機関を受診

　　　　　　　１３日 腹痛、救急搬送によりＢ医療機関を受診後、入院

１５日 検査結果が判明し、Ｂ医療機関から出雲保健所へ腸管出血性大腸菌（Ｏ１１１）感染症患者の届出

現在、患者は入院中ですが、回復傾向にあります。

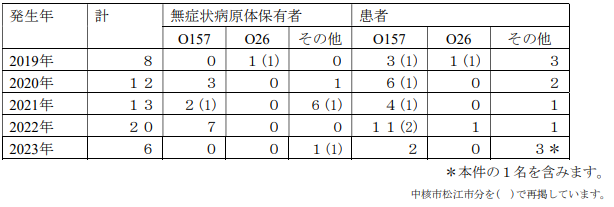
３ 対応状況

・患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査等

・手洗いなど、二次感染予防の指導

・家庭のトイレ等の消毒指導

【参考】県内の腸管出血性大腸菌感染症患者及び無症状病原体保有者の発生状況



**★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６月２０日 １５：３０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/3/111206/1/050620noro.pdf?20230620160213>

早良区内の保育施設で、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 早良区内の保育施設

（１）経緯

６月１０日（土） 　１名の園児に嘔吐、下痢、発熱の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

６月１２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。

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。

６月１３日（火）１５日（木）１６日（金）１９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。

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。

６月２０日（火） 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。

（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

パソコンの画面

低い精度で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 ※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。

**■70代男性がマダニ媒介の感染症に　畑作業中にかまれたか　徳島　致死率10～30%　注意よびかけ　関西テレビ　2023年6月18日 日曜 午後4:35　徳島県**

**感染症　マダニ**

<https://www.fnn.jp/articles/-/544214>

**危機管理連絡会議の開催結果について（令和5年6月19日・マダニによる「重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）」等の感染予防について）　2023年6月19日　徳島県**

**感染症　マダニ**

<https://anshin.pref.tokushima.jp/docs/2023061900049/>

　以下のとおり，危機管理連絡会議を開催いたしましたので，お知らせいたします。

１　日　　時：令和５年６月１９日（月）9:00～9:10

２　場　　所：県庁４階　４０５会議室

３　出 席 者：危機管理環境部副部長、危機管理環境部次長、危機管理政策課長、感染症対策課長、安全衛生課長、各部局主管課副課長など　計19名

４　協議概要：マダニによる「重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）」等の感染予防について

■感染症対策課から説明

○今年に入り初めて重症熱性血小板減少症候群（SFTS)患者が確認された。

○患者は、美波保健所管内に在住の70歳代の男性で、6月15 日に発熱、6月16 日に医療機関を受診。

○医療機関から美波保健所に検査の依頼があり、昨日、保健製薬環境センターの検査でSFTSの陽性が確認され、現在は医療機関に入院・加療中。

○予防方法としては、マダニに咬まれないことが最も重要。

○県医学・感染症専門員である馬原先生からは、春から秋にかけてが活動期であり、

　　　・草むらや、山に出かける際は、肌を露出しない服装にすること

　　　・屋外活動後は、マダニが付着していないか確認すること

　　　・咬まれたり、発熱等の症状があった場合は、直ちに医療機関を受診すること

　　などの話をいただいている。

○県では、マダニの活動が活発となる時期に備え、先月、市町村や関係機関に対し、リーフレットを配付するとともに、ホームページで注意喚起を行っている。

○SFTS は、四類感染症に分類されており、通常は県感染症情報センターから、届出数等の公表を行っているが、今回は、今シーズン初ということもあり、県民の皆様への注意喚起等「感染対策上の必要性」から、特に個別発表を行うもの。

○マスコミの皆様には患者等の個人情報については、プライバシー保護の観点から、特定されることがないよう、格段の御配慮をお願いする。

■安全衛生課から説明

○動物由来感染症から人の健康を守るため、令和５年３月に「徳島県ワンヘルス条例」を制定したが、「ワンヘルス推進」にあたっては、県民一人一人の理解が必要であり、県や医師等の関係機関が協力・連携して実施することとしている。

○条例では県の責務として、「ワンヘルス」に関する知識の普及や、活動の支援、動物由来感染症に関する連携体制の整備、発生防止などを規定している。

○９月の「ワンヘルス推進月間」には、「ワンヘルス」の意義・重要性などについて、県民に広く周知・啓発を行うため、セミナーや講演会を開催する予定であり、庁内関係部局には協力をお願いする。

■危機管理環境部副部長から、次のとおり各部局に指示

○重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）の感染予防について

　　 ・マダニによる「重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）」による「陽性患者」が、今年度、初めて確認。マダニは春から秋にかけて活動が活発になり、ＳＦＴＳは重症化すると死に至ることもある病気であるとともに、「日本紅班熱」などの感染症も媒介している。

　　・マダニが媒介する感染症の予防方法は、マダニに咬まれないことが最も重要であり、さらに、専門家の方からは、マダニに咬まれたり、発熱等の症状があった場合は、直ちに医療機関を受診すべき、との話もいただいている。

　　 ・さらに、本年３月制定の「徳島県ワンヘルス推進条例」において、県の責務として、動物由来感染症の「発生防止」、「連携体制の整備」が定められている。

　　・６月から新体制となったことから、庁内関係各課や関係機関等との連携を再度、確認するとともに、様々な機会を捉えて、感染の予防啓発や注意喚起を図ること。

○その他（北朝鮮情勢について）

　　・5月31日、6月15日と弾道ミサイルの発射が続いており、早期に衛星の再打ち上げを行う、との報道もされている。

　　 ・今後も、北朝鮮関連の情報を緊張感を持って注視し、次の発射がなされた場合には、速やかに情報収集を行うとともに、庁内はじめ、市町村等との的確な情報共有に努めること。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年６月１５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/3/111206/1/050615noro.pdf?20230620160213>

早良区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、下痢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 早良区内の保育施設

（１）経緯

６月 ８日（木） １名の園児に下痢の症状が出現。

以後、複数の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

６月１２日（月） 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。

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。

６月１４日（水） 当該施設より、新たに複数名の有症状者の報告があり、感染拡大防止を再度指導した。

６月１５日（木） 早良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 ※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★**

**■違反食品等に係る行政処分　2023/6/19　兵庫県加古川市**

**ポリソルベート80としての基準値（0.020g/kg以下）を超えて使用（検出値0.12g/kg）**

<http://web.pref.hyogo.lg.jp.cache.yimg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

　処分年月日　2023/6/16

　業種及び施設名称【営業者名称】等　食品輸入業　株式会社神戸物産

　施設所在地　加古川市

　主な適用条項　法第13条第2項

　行政処分を行った理由

　　その他の食品（スナック菓子）に対し、食品、添加物等の規格基準で規定されるポリソルベート80としての基準値（0.020g/kg以下）を超えて使用（検出値0.12g/kg）

　行政処分の内容　回収命令

　対象品等

　　ブルダックトッポッキスナック（スナック菓子）賞味期限が2024.02.01と表示されたもの

**■アイスクリームの成分規格違反について　2023/6/18　奈良県大和郡山市**

**大腸菌群 陽性**

<https://www.pref.nara.jp/63656.htm>

<https://www.pref.nara.jp/secure/295922/20230618houdou.pdf>

令和5年6月12日(月)郡山保健所が管内で製造されたアイスクリームを収去（抜き取り）検査したところ、6月16日(金)に成分規格違反が判明し、本日、同保健所は製造者に対し、当該品の販売禁止及び回収を命じました。

なお、現在までに県及び当該製造施設に健康被害の届出はありません。

**報道資料　令和５年６月１８日　消費・生活安全課食品安全推進係　奈良県大和郡山市**

**大腸菌群 陽性**

<https://www.pref.nara.jp/secure/295922/20230618houdou.pdf>

　令和５年６月１２日（月）郡山保健所が管内で製造されたアイスクリームを収去（抜き取り）検査したところ、６月１６日（金）に成分規格違反が判明し、本日、同保健所は製造者に対し、当該品の販売禁止及び回収を命じました。

なお、現在までに県及び当該製造施設に健康被害の届出はありません。

１．違反内容

違 反 条 項 ：食品衛生法第１３条第２項 アイスクリームの成分規格

違 反 内 容 ：大腸菌群 陽性

検 査 機 関 ：奈良県保健研究センター

２．違反食品

商 品 名 ：ミルク搾り立て生アイスクリーム濃厚ミルク

種 類 別 ：アイスクリーム

製 造 日 ：令和５年５月３１日

包 装 形 態 ：紙容器入り（１２０ｍＬ）

ロ ッ ト 番 号 ：４０３３５０２３２１

３．製造者

氏 名 ：株式会社アトリー 代表取締役社長 佐久 太郎（さく たろう）

名 称 ：銀河工場

所 在 地 ：奈良県大和郡山市

４．措置　製造者に対して当該品の販売禁止及び回収を命じました。

５．参考

・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和２６年厚生省令第５２号）のアイスクリームの成分規格

乳固形分 15.0％ 以上　うち乳脂肪分 8.0％ 以上

細菌数 1g あたり 100,000/g 以下

大腸菌群 陰性

用語補足（令和５年度奈良県食品衛生監視指導計画用語集より抜粋）

・収 去：県食品衛生監視員が、食品衛生法に基づき、微生物、残留農薬、食品添加物等の検査　のために、必要なものを無償で製造施設や販売店から採取すること。

・成分規格：食品、添加物等の安全性を保つための決まりである規格基準のうち、食品、添加物等の純度、不純物や製造時に生じる副生物、重金属類の量などの成分の基準値を定めたもの

**★その他関連ニュース★**

**■20の海水浴場で水質調査　結果発表　和歌山県**

**6/22(木) 15:47配信　テレビ和歌山**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dd7798d2c3f962c0ed17139bc423bb9e1977c97d>

**■新潟の海はきれいだ!　51か所の海水浴場の水質評価発表　最も水質が良い“水質AA”はどこ?　6/22(木) 12:53配信　ＢＳＮ新潟放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73261c6095c528c2289fc0de34e72315528e11cb>

**■上川とオホーツクの保健所で食中毒警報発表　食品の取り扱いに注意**

**6/22(木) 10:45配信　HTB北海道ニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/edb8565d427436cb23815fe4798c95b8fae891ca>

**■富良野市などに食中毒警報 食品の取り扱いに十分注意を**

**06月21日　12時24分　北海道 NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/sapporo-news/20230621/7000058531.html>

**■愛媛県が「食中毒」注意報を発令 “予防の3原則” 家庭で注意したいポイントは？**

**6/20(火) 17:51配信　南海放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/37eeab10cbe6c0bf20a24269407e4caa7322901f>

**■【感染症情報】RSウイルスが5週連続で増加 - ヘルパンギーナも**

**6/20(火) 17:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eefb8ad076b68ac803dec8f4c0db3f54dd2f53f9>

**■【感染症アラート・本格的な流行】ヘルパンギーナ、咽頭結膜熱など5つ**

**6/20(火) 13:27配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5ed457b0e7b6de28669bd57a49a94e061f3e4792>

**■高知県内の海水浴場で水質検査実施　4か所が最高ランクの水質**

**6/20(火) 12:04配信　テレビ高知　高知県**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ba472f476a2284159a6b7ea3e368361f3ff78f89>

**行事等のお知らせ(No.00050609)　公開日 2023年06月19日　高知県**

<https://www.pref.kochi.lg.jp/press1/2022060700025/>

　行事名　令和５年度海水浴場水質検査結果について

日時　2023年6月19日

場所　知事の出席　無　副知事の出席　無

取材ポイント　全ての海水浴場で、水質に関する不適事項はありませんでした。

内容　県内海水浴場の水質検査結果については、以下のとおりです。

(１)今年度の水質検査結果（開設前）

　　　遊泳シーズンの到来を控え、高知県プール及び水泳場管理指導要綱に基づき設置者から届出のあった県内６ヶ所の海水浴場の水質検査を県で実施しました。

　　　各海水浴場の水質の判定結果は次のとおりで、全ての海水浴場で水質に関する不適事項はありませんでした。

　　　海開きにつきましては、６月24日以降それぞれの海水浴場が順次オープンします。

　○判定区分：適

　　水質ＡＡ・・・４ヶ所

　　　　　　　　　興津小室の浜（四万十町）、浮津（黒潮町）

　　　　　　　　　入野（黒潮町）、竜串桜浜（土佐清水市）

　　水質Ａ・・・・２ヶ所

　　　　　　　　　白浜（東洋町）、ヤ・シィパーク（香南市）

　○判定区分：可

　　水質 Ｂ・・・なし

　　水質 Ｃ・・・なし

　　○判定区分：不適・・・なし

(２)昨年度との比較　ヤ・シィパークが水質Ａとなりましたが、遊泳上の支障はありません。

(３)腸管出血性大腸菌Ｏ−１５７の検査結果について

いずれの海水浴場からも検出されませんでした。

(４)その他

　　　天候等の都合により、開場日等の変更が行われることがあります。

　　　詳細は、各海水浴場の管理者に直接お問い合わせください。

**■インフル患者3週連続減、学級閉鎖なども減少傾向 - 厚労省が第23週の発生状況を公表**

**6/19(月) 16:43配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ea36488a9ef45acdd6a0d674bcb09a0579981934>

**■修学旅行に行った全員感染！新型コロナ第9波が始まった!?『THE TIME,』が警戒呼びかけ**

**J-CASTニュース の意見 • 2023/6/19　11:24　全文**

<https://www.msn.com/ja-jp/news/opinion/%E4%BF%AE%E5%AD%A6%E6%97%85%E8%A1%8C%E3%81%AB%E8%A1%8C%E3%81%A3%E3%81%9F%E5%85%A8%E5%93%A1%E6%84%9F%E6%9F%93-%E6%96%B0%E5%9E%8B%E3%82%B3%E3%83%AD%E3%83%8A%E7%AC%AC9%E6%B3%A2%E3%81%8C%E5%A7%8B%E3%81%BE%E3%81%A3%E3%81%9F-the-time-%E3%81%8C%E8%AD%A6%E6%88%92%E5%91%BC%E3%81%B3%E3%81%8B%E3%81%91/ar-AA1cJ2Zn?ocid=msedgdhp&pc=U531&cvid=d1f61b72d59148bc91acd8c5ab63a195&ei=33>

**■【感染症ニュース】「いつかは通る道…」しかし髄膜炎には要注意　ヘルパンギーナ増加で大分県が警報発令　症状改善でも油断してはいけないワケ　6/19(月) 7:00配信**

**感染症・予防接種ナビ　全文**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c3a140a379d20508e3b3e79ef82f73e61cc9bf8b>

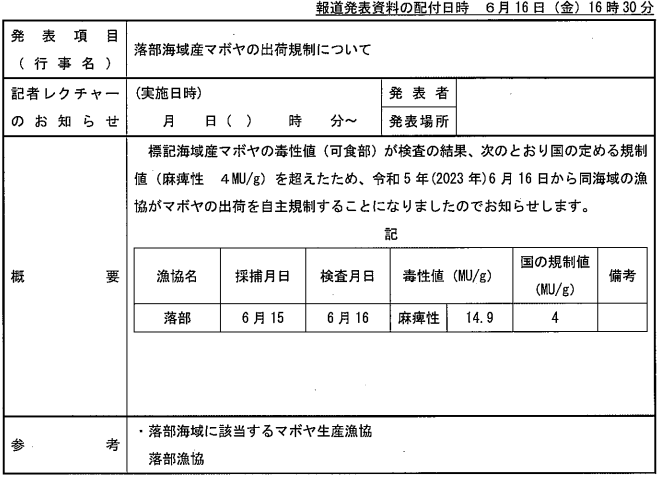
**■新型コロナ定点把握の患者報告数 前週比12％増 - 厚労省が公表、36都府県で前週上回る**

**6/16(金) 20:27配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e5ec1c8de33d9d1c39ab657dd3ff13b04391ee8b>

**■落部海域マボヤの出荷規制について　2023/6/16　16:30　北海道**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/8/6/4/6/8/6/4/_/01_%E3%83%9E%E3%83%9C%E3%83%A4.pdf>



**■「食中毒注意報」発表　大分で今季初**

**6/16(金) 11:41配信　OBS大分放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cb6b7d5360ffcb3062d1a1689e16d947357df5e2>