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

**食科協かわら版　No.400　（2023年度No.28）**　 　2023/7/7

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**

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

**祝　400号**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **3-11** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **11-17** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **17-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **20-26** |
| **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** | **26-48** |



**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

6月30日　　かわら版399号・かわら版ニュース＆トピックス348号を発行

7月04日　　かわら版ニュース＆トピックス349号を発行

7月07日　　かわら版400号・かわら版ニュース＆トピックス350号を発行

今年度の年会費をお支払いください　年会費は5,000円です

郵便振替の場合　最寄りの郵便局にて

00190－6－558387

特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会

または　NPO法人食科協

両方で登録してあります

　　　　銀行振込の場合　三菱UFJ銀行深川支店

　　　　　　　　　　　　普通預金口座番号1631361

　　　　　　　　　　　　名義人

特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会

（トクテイヒエイリカツドウホウジンショクヒンホケンカガク

ジョウホウコウリュウキョウギカイ）

または　NPO法人食科協（NPOホウジンショッカキョウ）

**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***輸入食品に対する検査命令の実施（中国産しそ、その加工品）　2023/7/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34004.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。



＜腸管出血性大腸菌＞

動物の腸管内に生息し、食中毒を引き起こす病原微生物です。

腸管出血性大腸菌に汚染された食品を喫食した場合、激しい腹痛、水溶性下痢等を特徴とする症状を引き起こす可能性があります。

＜違反の内容＞

品名：生鮮しそ

輸入者：ゼロイチカンパニー株式会社

輸出者：SHANDONG XINGHUA IMPORT AND EXPORT CO.,LTD.

届出数量及び重量：20 CT、574.00 kg

検査結果：腸管出血性大腸菌Ｏ26 陽性

届出先：関西空港検疫所

日本への到着年月日：令和５年６月24日

違反確定日：令和５年７月３日

貨物の措置状況：全量保管中

参考：当該輸出者のしその輸入実績

（令和４年４月１日から令和５年７月２日まで：速報値）

グラフィカル ユーザー インターフェイス, アプリケーション

自動的に生成された説明

**■***NEW***食品衛生法に基づく安全性審査を経ていない遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応（第２報）　2023/7/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33851.html>

　　食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加 物「プロテアーゼ」について、食品安全委員会において安全性が確認され、本日（７月４ 日）、厚生労働省における安全性審査の手続きが終了したことから、既に流通している当 該添加物を用いた食品の販売、流通の停止等については不要と判断したことをお知らせ します。

○ 令和４年 11 月 15 日に「組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続き」（平成 12 年厚生省告示第 233 号）第３条に定める安全性審査を経ていなかったとして公表した 遺伝子組換え微生物を利用した添加物（Geobacillus stearothermophilus TP7 株を利用して生産されたプロテアーゼ）については、令和５年１月 10 日に食品安全委員会に食品健康影響評価の諮問を行ったところ、安全性が確認されたことから、本日、安全性審査の手続きを経た旨公表しました。

○ これを受けて、既に流通している当該添加物を用いた食品の販売、流通の停止等については不要と判断しました。

○ なお、当該添加物の製造にあたっては、「組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の製造基準」（平成 12 年厚生省告示第 234 号）の基準に適合する必要があります。製造者からの申請があったときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、製造所ごとに、当該基準に適合する旨の確認を行います。

＜参考１＞食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

第 13 条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

２ 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

３ （略）

＜参考２＞食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

第２ 添加物

Ｄ 成分規格・保存基準各条成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。添加物が組換えＤＮＡ技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。

Ｅ 製造基準 添加物一般 ３ 組換えＤＮＡ技術によって得られた微生物を利用して添加物を製造する場合は、厚生労働大臣が定める基準に適合する旨の確認を得た方法で行わなければならない。

＜参考３＞組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続（平成 12 年厚生省告示第 233 号）

第３条 厚生労働大臣は、組換えＤＮＡ技術を応用した食品又は添加物について、その開発者、 その代理人その他適切な資料を提出することができるものから申請があったときは、食品が組 換えＤＮＡ技術によって得られた生物であり、又は当該生物を含む場合にあっては当該生物の 品種ごと又は当該食品若しくは添加物の品目ごとにその安全性の審査を行う。

２ 前項の審査は、食品安全委員会の意見を聴いて行うものとする。

３ （略）

４ 第一項の審査の結果、人の健康を損なうおそれがあると認められない場合には、次項に規定する場合を除き、当該審査を経た旨を公表するものとする。

５及び６ （略） ＜参考４＞組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の製造基準（平成 12 年厚生省告示第 234 号） 第３条 組換えＤＮＡ技術によって得られた微生物を利用して食品又は添加物を製造する場合は、別表の基準に適合したものでなければならない。

第４条 厚生労働大臣は、組換えＤＮＡ技術によって得られた微生物を利用して食品又は添加物 を製造しようとする者から申請があったときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、製造所ごとに、当該製造所が前条に規定する基準に適合する旨の確認を行う。

２及び３ （略）

別表（略）

**■***NEW***「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（清涼飲料水の規格基準の改正）に関する御意見の募集について　2023/7/3**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230080&Mode=0>

　受付開始日時 2023年7月3日0時0分

受付締切日時 2023年8月2日23時59分

**■***NEW***エムポックスの発生状況について　2023/6/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33881.html>

　　令和５年６月19日～令和５年６月25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25日時点で、186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　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

**■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三部会)　審議結果　2023/6/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33769.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001113128.pdf>

**■令和５年度「こども霞が関見学デー」を開催します　2023/6/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/newpage_00134.html>

　４年ぶりの会場開催とオンラインのハイブリッド形式で31のプログラムを実施

プログラムの詳細や参加申し込み方法など、詳細は下記の特設サイトに順次掲載していきます。

【こども霞が関見学デー概要】

■開催日時： 令和５年８月２日（水）、３日（木）

　　　　　　　オンラインのプログラムは７月１日(土)から８月31日(木)の期間内で実施

■開催場所： 厚生労働省(中央合同庁舎第５号館) 省内およびオンライン

■参加費： 無料

■報道関係者の皆さまへ 当日の取材については、後日お知らせします。

【特設サイト】「令和５年度こども霞が関見学デーを開催します！」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou_kouhou/kouhou_shuppan/kids/2023_info.html>

別紙１：令和５年度「こども霞が関見学デー」プログラム一覧［302KB］別ウィンドウで開く

<https://www.mhlw.go.jp/content/10203000/001114803.pdf>

別紙２：｢こども見学デー｣ポスター［1.1MB］

**■エムポックスの発生状況について　2023/6/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33786.html>

**■オズウイルスによる心筋炎と診断された患者の報告について　2023/6/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33794.html>

　　今般、2022年初夏に茨城県で心筋炎で亡くなられた患者について、2018年に国内のマダニから初めて分離・同定されたオルソミクソウイルス科トゴトウイルス属に属するオズウイルス（Oz virus）による感染症と診断されたことが報告されました（別添１）。

　これを受けて、厚生労働省では、本感染症に関する資料（別添２、３）により都道府県等に対する情報提供を行ったところです（別添４）。

　オズウイルスのヒト感染例における発症例、死亡例は初めての報告であり、厚生労働省においては、引き続き、本ウイルスに関する情報収集や調査研究を実施し、適切な対応を行ってまいります。

　（別添）

**病原微生物検出情報（IASR）速報：初めて診断されたオズウイルス感染症患者**

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/route/arthlopod/1771-idsc/iasr-news/12108-521p01.html>

**PUBLISHED: 2023年6月23日**

**IASR-logo**

**初めて診断されたオズウイルス感染症患者**

**(速報掲載日　2023/6/23)**

オズウイルス（Oz virus:OZV）はオルソミクソウイルス科（Family Orthomyxoviridae）トゴトウイルス属（Genus Thogotovirus）に分類される新規RNAウイルスである。2018年に本邦でタカサゴキララマダニ（Amblyomma testudinarium）より分離同定され1）、野生動物の血清抗体調査によって国内での広い分布が予測されていたが2）、世界的にヒトでの発症や死亡事例は確認されていなかった。

今回初めて、発熱・倦怠感等を主訴として受診し、心筋炎により亡くなられた患者が、ウイルス学的・病理学的にOZV感染症と診断されたので報告する。

**症例**

2022年初夏、高血圧症・脂質異常症を基礎疾患にもち、海外渡航歴のない茨城県在住の70代女性に倦怠感、食欲低下、嘔吐、関節痛が出現し、39℃の発熱が確認された。新型コロナウイルス（SARS-CoV-2）のPCR・抗原検査は陰性であった。肺炎の疑いで抗生剤を処方されて在宅で経過を観察していたが、症状が増悪し体動困難となったため再度受診しその後、紹介転院となった。

来院時、意識は清明で血圧121/80mmHg、脈拍数105bpm（整）、体温38.3℃、呼吸数22/min、SpO2 94％（室内気）であり、身体所見としては右鼠径部に皮下出血が認められたが皮疹はみられなかった。血液検査では、血小板減少（6.6万/µL）、肝障害、腎障害、炎症反応高値（CRP 22.82mg/dL）、CK高値（2049U/L、CK-MB 14IU/L）、LDH高値（671U/L）、フェリチン高値（10729ng/mL）があった。単純CTでは熱源を示唆する明らかな異常は認めなかった。

入院時、右鼠径部に飽血に近い状態のマダニの咬着が確認されたため、重症熱性血小板減少症候群（SFTS）を含む節足動物媒介感染症も疑われた。入院後に実施された検査ではリケッチア感染症・SFTSは否定され、血液培養は陰性であった。

入院後、房室ブロックが認められペースメーカーを留置した。各種検査では心筋炎が疑われた。その後約10日で脈拍が安定したためペースメーカーは抜去した。入院20日目には意識障害が出現し、多発脳梗塞が確認されたため抗凝固療法を開始した。発熱が持続していたが、胸腹部骨盤造影CTでは明らかな熱源となり得る病巣や臓器腫大は指摘し得なかった。

治療継続中の入院26日目、突如心室細動が生じて死亡し、病理解剖が行われた。

**OZV感染症診断の経緯**

入院時に採取された全血、血清および尿に対し、茨城県衛生研究所において実施した次世代シーケンサー（NGS）によるメタゲノム解析とMePIC v2.0を用いた検索で、すべての検体からOZVの遺伝子断片が検出された。確認のためにウイルス分離試験を行ったところ、全血および血清を接種したVero細胞に細胞変性効果がみられた。さらに国立感染症研究所で培養上清を用いたウイルス粒子の電子顕微鏡観察（図）、および培養上清抽出核酸を用いたOZVの遺伝子断片を検出するRT-PCR検査、real-time RT-PCR（RT-qPCR）検査、ならびにNGSによる完全長ウイルスゲノム解析を実施し、分離された病原体がOZVであることを確認した。保管されていた全血、血清、尿、各種生検材料、解剖検体に対してRT-qPCR検査を実施したところ、いずれの検体からもOZV遺伝子断片が検出され、特に全血と心筋組織で高コピー数であった。血清を用いた抗体検査では、入院日からその後21日目までにかけてOZVに対する特異的な抗体価の上昇が認められた。心筋組織生検と解剖時の心筋組織は、病理組織学的に心筋炎の像を呈しており、in situ hybridizationにより心筋細胞にOZV遺伝子を検出した。検査結果と病理組織所見より、本症例はOZV感染により生じたウイルス性心筋炎によって死亡したOZV感染症と診断した。

**考察**

OZVは、6分節のRNAをゲノムとしてもつエンベロープウイルスで、2018年に愛媛県においてタカサゴキララマダニから初めて分離された1）。

他のトゴトウイルス属のウイルスには、Bourbon virus（BRBV）、Dhori virus（DHOV）、Thogoto virus（THOV）などがある3）。本属のウイルスの多くは、マダニまたはヒメダニから検出されており、主にマダニを媒介動物として脊椎動物へ伝播すると考えられている。これまでヒトにはBRBV、THOV、DHOVが感染することが知られていた。ヒトTHOVおよびDHOV感染症例では髄膜炎・脳炎が、BRBV感染症例では急性骨髄抑制による血小板減少、白血球減少などが現れ、これらでは致死例も報告されている3-6）。OZVはBRBVと系統的に近い1）。

日本国内の血清抗体調査では，西日本から東日本の一部の野生動物（ニホンザル、イノシシ、シカ）から抗OZV抗体が検出されているが、これまで動物での発症は報告されていない。また、ヒトにおいては限定的な調査であるが、狩猟者24人の検討において2名の抗体陽性者がみつかっている2）。一方、日本国外からは、動物およびヒトのいずれにおいても血清抗体検出やウイルス検出の報告はない。

OZVが検出されたヒト症例はこれが世界で初めての報告である。心筋生検および病理解剖組織では心筋炎の像が観察され、ウイルス核酸断片が心筋細胞から検出されており、OZVによるウイルス性心筋炎が本症例の主たる病態として矛盾しない。

OZVはマダニから分離されているウイルスであることと、本症例ではマダニの咬着が認められたことから、マダニが本ウイルスを媒介した可能性が考えられる。一方で、咬着していたマダニがもともとOZVを保有していたかは不明で、本症例が実際にマダニの刺咬によりもたらされたことを示す確実な証拠は得られていない。OZVのヒトへの感染経路は明らかになっておらず、今後の調査が必要である。節足動物媒介性ウイルス感染症により心筋炎が起こる報告はないが、BRBVでは急性心不全による死亡例が報告されており、類似の病態を呈している可能性は考えられる。

今後は、類似疾患患者の発生に注視しOZV感染症の発生状況やOZV分布地域を把握する必要がある。原因不明の心筋炎症例や、節足動物媒介感染症が疑われる発熱症例等では、OZV感染症を鑑別にあげ検索を実施することが望まれる。OZVは日本の広い地域に分布している可能性が指摘されており、マダニや野生動物における感染・保有状況を引き続き調査してウイルスの分布地域を明らかにし、感染環と伝播様式についても調査することが急務である。また、狩猟者でOZVに対する抗体保有者が存在することが報告されており、本感染症のリスクを正しく評価するためのさらなる調査が必要である。OZVの性状解析はまだ端緒についたばかりでありウイルス学的性状を明らかにするとともに、OZV感染により心筋炎等を発症する機構を解明することにより、予防・治療法の開発研究を進めていくことが喫緊の課題である。

OZV感染症の検査等についての技術的な相談は国立感染症研究所感染病理部の問い合わせ窓口〔[pathology@nih.go.jp](mailto:pathology@nih.go.jp) 〕にご連絡ください。

参考文献

Ejiri H, et al., Virus Res 249: 57-65, 2018

Tran NTB, et al., Emerg Infect Dis 28: 436-439. 2022

Roe MK, et al., Emerg Infect Dis 29: 1-7. 2023

Moore DL, et al., Ann Trop Med Parasitol 69: 49-64. 1975

Butenko AM, et al., Vopr Virusol 32: 724-729, 1987

Jonas F, et al., J Virol 96: e01556-21, 2022

国立感染症研究所感染病理部

　峰宗太郎　宮本　翔　片岡紀代　大園誠也　佐藤由子　片野晴隆　鈴木忠樹

筑波メディカルセンター病院

　　寺田教彦　宮﨑賢治　廣瀬知人　小沢昌慶　菊地和德

茨城県衛生研究所

　　大澤修一　小室慶子　阿部櫻子　内田好明　柳岡知子

国立感染症研究所

　　ウイルス第一部

　　　福士秀悦　吉河智城　林　昌宏　海老原秀喜

　　獣医科学部

　　　松鵜　彩　西野綾乃　前田　健

　　昆虫医科学部

　　　伊澤晴彦　比嘉由紀子　葛西真治

　病原体ゲノム解析研究センター

　　　黒田　誠

**オズウイルス感染症とは****NIID国立感染症研究所**

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/12113-ozv.html>

**オズウイルス感染症とは　掲載日：2023年6月23日**

**オズウイルス感染症に関するQ&A　NIID国立感染症研究所**

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/diseases/a/2629-ozv/cepr/12091-ozvqa.html>

**オズウイルス感染症に関するQ&A　2023年6月23日　国立感染症研究所**

**厚生労働省健康局結核感染症課事務連絡「オズウイルスによる心筋炎と診断された患者の報告について（情報提供）」（令和５年６月23日）**

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001112348.pdf>

事務連絡　令 和 ５ 年 ６ 月 2 3 日

厚生労働省健康局結核感染症課

**オズウイルスによる心筋炎と診断された患者の報告について（情報提供）**

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３４８報）　2023/7/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33959.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３４７報）　2023/6/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33696.html>

　１　自治体の検査結果

岩手県、宮城県、仙台市、山形県、埼玉県、東京都、文京区、杉並区、横浜市、滋賀県、大阪府、大阪市

　 ※ 基準値超過　３件

　　No. 3 宮城県　　コシアブラ　（Cs : 670 Bq / kg）　大崎市

　　No. 4　宮城県　　コシアブラ　（Cs : 640 Bq / kg）　大崎市

　　No. 6　宮城県　　ゼンマイ　　（Cs : 130 Bq / kg）　丸森町

　検査結果（Excel：145 KB）<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fcontent%2F11135000%2F001113348.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.14 2023（2023.7.5）2023/7/5**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202314m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202314m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関・西太平洋地域事務局（WHO WPRO）】**

1. 2023 年世界食品安全デー「食品規格がいのちを救う」

**【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 14 日付情報）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 国外旅行に関連していないサイクロスポラ感染を調査中（2023 年 6 月 20 日付初発情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. リステリア症 － 2018 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）

**【Eurosurveillance】**

1. 汚染された豚肉製品（詰め物入り）によるリステリア症アウトブレイク（スペインのアンダルシア州、2019 年 7～10 月）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の科学雑誌「BfR2GO」第 11 号：「飼料槽から食卓まで―安全な飼料がヒトの健康にも重要なのは何故か」

**■***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＞**

**【EC】 食品の安全性：食品安全警告は依然として多く、2022 年には農業食品偽装に対する EU の協力が強化された**

欧州委員会（EC）は 2022 年の警戒協力ネットワークの報告書を発表した。報告書によると、この 1 年間に農業食品の偽装行為が大幅に増加し、食品及び飼料に関する早期警告システム(RASFF)が依然として最も活発なネットワークであった。RASFF を通じて、食品又は飼料に関する健康リスクと関連する合計 4361 件の通知があった。さらに、2554 件の行政支援・協力ネットワーク（AAC）の通知、又は緊急の健康リスクをもたらさない欧州連合の農業食品チェーン規制に関する違反が報告され、さらに 600 件の偽装の疑いが通知された。

**＊ポイント：** この食品偽装通知と RASFF 通知の年次報告を見ると、現在 EU 関係国が抱えている問題の概要を知ることができます。RASFF 通知のうち化学物質については例年と同様に残留農薬とカビ毒（アフラトキシン）に関する通知が多かったようです。うち農薬については、2020 年 1 月に食用作物への使用の認可が取り消されたクロルピリホスとクロルピリホスメチル、また 2020 年にインド産ゴマ種子での検出が発端となり現在も問題が終息していないエチレンオキシド及び代謝物 2-クロロエタノールの残留に関する通知が大半を占めています。食品偽装の通知では、たびたび話題になっている、蜂蜜及びローヤルゼリーへの糖類の添加に関する報告の割合が最大でした。

**【WHO】 国際がん研究機関（IARC）モノグラフ会合 134 について更新**

IARC は 2023 年 6 月 6-13 日にアスパルテームの発がん影響の可能性について評価した。次いで、2023 年 6 月 27 日から 7 月 6 日まで FAO/WHO 合同食品添加物委員会（JECFA）がリスク評価を更新する。これらの評価の結果は 2023 年 7 月 14 日に The Lancet Oncology と WHO ウェブサイトで同時に公表される予定である。

**＊ポイント：** IARC モノグラフ会合のアスパルテームに関する評価結果が、参加者が機密保持の同意書に署名しているにもかかわらず、公式発表の前にメディアにリークされて注目の的になっています。IARC は JECFA との公式発表に先立ち、IARC の評価は発が可能性に関する科学的根拠の強さを示しており、がんの発症リスクの程度を示すものではないこと、一方、JECFA の評価は暴露される状況とその量を考慮してリスクの程度を示すものであるという、両者の評価の性質の違いを説明する Q&A を公表しました。両者の評価結果の公式発表については、次号でご紹介する予定です。

アスパルテームについては、これまでにも各国の食品安全関係機関が評価を実施し見解を発表してきました。今号にも米国食品医薬品局（FDA）の見解をご紹介しています安全情報部では、食品安全情報で過去にご紹介したアスパルテームに関する記事をまとめたファイルを下記サイトへ掲載する予定です。ご興味のある方は参考にして下さい。

**＊「食品安全情報（化学物質）」のトピックス**

[**https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/chemical/index-topics.html**](https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/chemical/index-topics.html)

**食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2023（2023. 07. 05）**

**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905回）の開催について　2023/7/6**

**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7月11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

・遺伝子組換え食品等 １品目（厚生労働省からの説明）

　　　　チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシ（DAS1131）

・遺伝子組換え食品等 ２品目（農林水産省からの説明）

　　　　チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシ（DAS1131）

　　　　JPBL011株を利用して生産されたα-アミラーゼ

・動物用医薬品 １品目 (農林水産省からの説明)

　　　　マルボロフロキサシンを有効成分とする豚の注射剤(フォーシルS)

（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「プロチオホス」に係る食品健康影響評価について

・動物用医薬品「ヒドロコルチゾン」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、7月10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、7月11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7月10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***「コーデックス60周年記念イベント」の開催について　2023/6/30**

<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/codexsympo2023.html>

　　「コーデックス60周年記念イベント〜国際食品安全の今後10年先を見据えて〜」を７月24日に開催します　〜食品の国際規格に関するオンラインシンポジウムの参加者を募集〜

食品安全委員会は、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、東京大学未来ビジョン研究センター及び厚生労働科学研究「食品行政における国際整合性の確保と食品分野の国際動向に関する研究」研究班との共催で、シンポジウム「コーデックス60周年記念イベント〜国際食品安全の今後10年先を見据えて〜」を開催します。

国際的な食品安全を取り巻く状況は、気候変動をはじめとする環境問題、培養肉やゲノム編集食品等の新興技術を用いた新たな食品の開発や食料生産システムの変化、SDGsの重視等社会的価値観の変化や消費者嗜好の変化など、様々な変化の中にあります。

　 今回のシンポジウムは、食品の国際規格を策定するコーデックス委員会※が今年60周年を迎えることを記念して開催します。

　これから先10年の将来を見据えたときに、コーデックス委員会にとって、どのような課題が存在し、活動が求められるのか、また、日本はそこにどう貢献すべきか、についての未来志向の議論を行います。

※コーデックス委員会は、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。

【シンポジウム開催概要】

１．開催日時　令和５年７月24日（月）14:00 - 17:00

２．開催形式　オンライン開催（Zoomウェビナー、YouTube配信）

※ 事前申し込みが必要です。

３．主催

厚生労働科学研究「食品行政における国際整合性の確保と食品分野の国際動向に関する研究」研究班（代表：国立医薬品食品衛生研究所 渡邉敬浩）

４．共催

食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、東京大学未来ビジョン研究センター

５．定員　300人（先着順）

６．申し込み方法

以下のイベント案内ページ（東京大学未来ビジョン研究センター ウェブサイト）から、お申し込みフォームに必要事項を記入してお申し込みください（定員に達し次第、受付を終了します）。

[https://ifi.u-tokyo.ac.jp/event/16144/](https://ifi.u-tokyo.ac.jp/event/16144/%20)

７．プログラム内容

別紙

<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/codexsympo2023.data/sympo_program.pdf>

**■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6月3日から令和5年6月16日）2023/7/4**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2023&from\_month=6&from\_day=3&to=struct&to\_year=2023&to\_month=6&to\_day=16&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=6&from_day=3&to=struct&to_year=2023&to_month=6&to_day=16&max=100%20)

**■***NEW***食品安全関係情報詳細　2023/7/4**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu06080410360>

　資料管理ID　syu06080410360

タイトル　香港衛生署衛生防護センター、銀杏の実との関連が疑われる食中毒事例について公表

資料日付　2023年6月13日

分類１ -

分類２ -

概要（記事）

　香港衛生署衛生防護センターは6月13日、銀杏の実との関連が疑われる食中毒事例について公表し、市民に銀杏の実を大量に摂取しないよう注意喚起した。概要は以下のとおり。

　　患者は57歳の男性で、6月12日に、親戚から贈られ本土から持ち帰った約50粒の銀杏の実を砂糖水で煮て全部喫食した。約2時間半後に、めまい、吐き気、嘔吐、全身倦怠感、頭痛及び心拍数増加などの症状が現れた。同日、集中治療室で治療を受け、病状は安定した。現在も入院中である。

　　衛生署広報担当者は、「自然毒はさまざまな植物に存在し、その中には銀杏の実を含め、人々がよく口にする食べ物がある。銀杏の実には、主に神経系に影響を与える可能性のある毒素が含まれている。毒に当たると、通常、摂取1～12時間後に、嘔吐、過敏症、持続性又は間代性けいれんなどの典型症状が現れる。このような食中毒は子どもによく現れる。重度の中毒患者(銀杏の実の大量摂取)又はイチョウ毒素の影響を受けやすい人は、意識を失い死亡する可能性もある。」と述べた。

　　広報担当者は、「10～50粒の調理された銀杏の実を、一度に摂取したことによる急性中毒の可能性について指摘した報告がある。未熟及び調理不十分な銀杏の実は毒性が強く、完全に調理された後に毒性は低下する。」と補足した。

　　広報担当者は、「銀杏の実は、生で摂取せず、摂取は少量にとどめること。子ども、高齢者、体調不良の人などは、より注意を払う必要がある。中毒症状を呈した場合には、直ちに医療機関を受診し、早急に治療を受けるべきである。」と呼びかけた。

地域　アジア

国・地方　香港

情報源（公的機関）　香港衛生署衛生防護センター

情報源（報道）　香港衛生署衛生防護センター

URL <https://www.info.gov.hk/gia/general/202306/13/P2023061300579.htm?fontSize=1>

**■***NEW***食品安全関係情報詳細　2023/7/4**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu06080310104>

　資料管理ID　syu06080310104

タイトル　米国疾病管理予防センター(CDC)、葉物野菜に関連した複数州にわたるリステリア集団感染に関する情報を最終更新

資料日付　2023年6月13日

分類１ -

分類２ -

概要（記事）　米国疾病管理予防センター(CDC)は6月13日、葉物野菜に関連した複数州にわたるリステリア集団感染に関する情報を最終更新した。概要は以下のとおり。

1. 当該集団感染は終息した。汚染した食品の喫食により病気にならないよう、食品のリコールや集団感染の最新情報を常に把握しておくこと。

2. CDC、複数州の公衆衛生及び規制当局並びに米国食品医薬品庁(FDA)は、複数州にわたるリステリア菌(Listeria monocytogenes)集団感染の調査を行った。疫学調査のデータによって、葉物野菜が病因となった可能性が高いことが示された。しかし、葉物野菜の種類や生産者を特定するのに十分な他のデータはなかった。2023年6月13日の時点で、本集団感染は終息している。

3. 2023年6月13日時点で、リステリア菌の集団感染株の感染者計19人が16州(ミシガン州ノースカロライナ州、ウィスコンシン州、他)から報告された。患者の検体は、2018年7月3日から2023年3月31日までの間に収集された。

4. 公衆衛生当局は、患者の年齢、人種、民族的帰属、その他の人口統計情報及び患者が発症前の1か月間に喫食した食品等の様々な種類の情報を収集した。この情報は、調査官が集団感染の発生源を特定するのに役立つ手がかりを提供した。

5. 患者の年齢は1歳未満から96歳の範囲で、年齢中央値は72歳、63%が女性であった。人種に関する情報が得られた患者19人のうち、17人が白人、1人がアフリカ系アメリカ人/黒人、1人が「その他」の人種であると報告した。民族的帰属に関する情報が得られた患者19人のうち、2人はヒスパニック系住民であった。18人が入院したが、死亡者の報告はなかった。

6. 州及び地方の公衆衛生当局は、患者が発症前の1か月間に喫食した食品について聞き取り調査を行った。葉物野菜に関する質問に回答した14人のうち、13人(93%)が葉物野菜を喫食し、13人(93%)がアイスバーグレタス、10人(71%)がロメインレタスを喫食した。12人(86％)が包装済みサラダを喫食した。

　　　　CDCは症例-症例分析(case-case analysis)を実施し、本集団感染の患者が喫食したと報告した食品と、本集団感染に関連のないリステリア症患者が喫食したと報告した食品とを比較した。当該分析の結果、本集団感染に関連した患者は本集団感染に関連のない患者と比べて、アイスバーグレタスを喫食した確率が8倍(p=0.035)、ロメインレタスを喫食した確率が5倍(p=0.038)、包装済みサラダを喫食した確率が4倍(p=0.049)高いことが示された。　これは、葉物野菜が当該集団感染の原因である可能性が高いことを示唆している。

　　3人は入所していた長期介護施設で葉物野菜を喫食し、1人は勤務していた病院で葉物野菜を喫食した。人々は葉物野菜や様々なブランドの包装済みサラダを複数の店舗から購入した。

7. 全ゲノムシークエンス解析(WGS)により、患者の検体に由来する細菌が遺伝的に近縁であることが示された。これは、当該集団感染の患者が同じ食品により発症したことを示唆している。

地域　北米

国・地方　米国

情報源（公的機関）　米国／疾病管理予防センター（CDC）

情報源（報道） 米国疾病管理予防センター（CDC）

URL <https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/monocytogenes-02-23/index.html>

**■***NEW***食品安全関係情報詳細　2023/7/4**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu06080350475>

　資料管理ID　syu06080350475

タイトル　フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、新興のブルセラ属菌に関する新たな知見について情報を提供

資料日付　2023年6月13日

分類１ -

分類２ -

概要（記事）　フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)は6月13日、新興のブルセラ属菌に関する新たな知見について情報を提供した。概要は以下のとおり。

　　15年ほど前から、カエル、キツネ、海洋哺乳類等、様々な動物が保菌するブルセラ属の新しい細菌種が発見されている。ANSESがワンヘルス欧州共同プログラム(One Health EJP)の枠組みで統括し、欧州8か国(ドイツ、ブルガリア、スペイン、イタリア、英国、オランダ、ポルトガル、フランス)から9つの提携機関を招集したIDEMBRU(Identification of emerging Brucella species: new threats for human and animals(新興のブルセラ属菌の同定：ヒトと動物に対する脅威))プロジェクトの目的は、これらの新しい細菌をより良く理解することであった。同プロジェクトは、2年半にわたって行われ、One Health EJPの資金提供を受けた。その成果は、現在公表されている(※訳注)。

　　本プロジェクトの提携機関は、ブルセラ症が流行した場合に診断を迅速化するために、様々なブルセラ属細菌種の同定が可能な分子生物学的ツールを開発した。これらの新しい検査は、非典型的なブルセラ属菌に限らず、一般的でない動物種に感染している定型的なブルセラ属菌(Brucella classiques)も同定するように作られている。これは、特定の動物種に感染することが長年知られていた複数のブルセラ属菌が、これまで検出されたことのなかった動物種から見つかったためである。「我々はBrucella suisを保菌する3匹の犬を発見した。B. suisは、ブタ、イノシシ、ノウサギで循環することが知られているが、犬が感染する可能性があることは知らなかった」とANSES動物衛生研究所の細菌性人獣共通感染症ユニット長で本プロジェクトのコーディネータであるClaire Ponsart氏は説明する。

　　新たに発見されたブルセラ属細菌種について、重要な課題の一つは、これらがヒトに対するリスクとなるかどうかを知ることである。「我々は、ヒトに対する病原性の指標を示すin vitro細胞感染法を開発した。これまで、これらの細菌について病原性の指標となるものはほとんどなく、感染症の発生に関わった細菌として特定されることを主に根拠としていた」と本プロジェクトに参加した、同ユニットの研究者であるVitomir Djokic氏は説明する。

(※訳注)IDEMBRUプロジェクトとその成果に関する詳細は、以下のURLから閲覧可能。

<https://onehealthejp.eu/projects/emerging-threats/jrp-idembru>

地域 欧州

国・地方　フランス

情報源（公的機関）　フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)

情報源（報道） フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)

URL <https://www.anses.fr/fr/content/nouvelles-connaissances-bacteries-brucella-emergentes>

**■***NEW***食品安全関係情報詳細　2023/7/4**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu06080300104>

　資料管理ID　syu06080300104

タイトル　米国疾病管理予防センター(CDC)、小麦粉に関連した複数州にわたるサルモネラ属菌集団感染に関する情報を最終更新

資料日付　2023年6月7日

分類１ -

分類２ -

概要（記事）　米国疾病管理予防センター(CDC)は6月7日、小麦粉に関連した複数州にわたるサルモネラ属菌集団感染に関する情報を最終更新した。概要は以下のとおり。

1. 当該集団感染は終息した。小麦粉が原因で病気になることを防ぐために何ができるかを学ぶ必要がある。

2. CDC、複数州の公衆衛生及び規制当局並びに米国食品医薬品庁(FDA)は複数州にわたるSalmonella Infantis集団感染症の調査を行った。

3. 疫学、検査及び遡及調査のデータにより、サルモネラ属菌に汚染されたGold Medalブランドの小麦粉が病因となったことが示された。

4. 2023年6月7日時点で、S. Infantisの集団感染株に感染した14人が13州(イリノイ州他)から報告された。発症日は2022年12月6日から2023年5月2日までであった。

　　　　公衆衛生当局は、患者の年齢、人種、民族的帰属、その他の人口統計情報、及び患者が発症前の1週間に喫食した食品等、様々な種類の情報を収集した。この情報は調査員が当該集団感染の発生源を特定するのに役立つ手がかりを提供した。

　　　　患者の年齢は12歳から81歳で、年齢中央値は64歳であり、93%が女性であった。人種又は民族に関する情報が得られた11人のうち、10人が白人、1人がアジア系であり、ヒスパニック系の民族的帰属を報告した人はいなかった。情報が得られた13人のうち、3人が入院した。死亡者の報告はなかった。

5. 州及び地方の公衆衛生当局は、患者が発症前の1週間に喫食した食品について聞き取り調査を行った。聞き取り調査を受けた8人のうち、7人(88%)が未加熱の生地又は衣を喫食したと報告した。ブランド情報を有した6人の患者のうち、6人全員(100%)がGold Medalブランドの小麦粉を購入したと報告した。それ以外の小麦粉のブランドを報告した患者はいなかった。

6. FDAは遡及調査を実施し、患者が喫食した小麦粉の、単一の製造工場を特定した。FDAはミズーリ州カンザスシティのGeneral Mills工場で検査を開始し、小麦粉から検体を収集した。当該集団感染株がその小麦粉の1検体で特定された。

7. 14人の検体及び小麦粉1検体由来の細菌の全ゲノムシークエンス解析(WGS)では、いずれの抗菌性物質への耐性も予測されなかった。CDCの全米薬剤耐性監視システム(NARMS)検査機関による1人の検体の標準薬剤感受性試験でも耐性は示されなかった。

8. 2023年4月28日、General Mills社は、Gold Medalの漂白済み及び無漂白の汎用小麦粉(All Purpose Flour)で賞味期限(Better if Used By)が2024年3月27日及び2024年3月28日までと記載された、2ポンド、5ポンド、10ポンドの袋入り製品をリコールした。当該集団感染調査は終了したが、CDCは、リコール対象の小麦粉製品は全て廃棄又は返品すること、リコール対象の小麦粉を保存するために使用された容器は温水及び石けんで洗うよう勧告している。

9. あなたがすべきこと(抜粋)

(1)リコール対象の小麦粉を使わない。

(2)焼成(Bake)

・クッキー生地やケーキ生地等の未加熱小麦粉(どのブランドでも)で作った食品は、喫食前に必ず焼成又は加熱調理すること。

・レシピや使用説明書に記載された温度及び加熱時間で調理すること。

・子供が未加熱の生地(工芸用の生地を含む)で遊んだり、食べたりしないようにすること

(3)洗浄(clean)、(4)分離(separate)、(5)医療機関に相談

地域　北米

国・地方　米国

情報源（公的機関）　米国／疾病管理予防センター（CDC）

情報源（報道）　米国疾病管理予防センター（CDC）

URL <https://www.cdc.gov/salmonella/infantis-03-23/index.html>

**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***令和5年度東京湾環境一斉調査の実施及び調査参加者の募集について　2023/7/3**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/230703.html>

　　水産庁は関係機関と協力して「東京湾環境一斉調査」を実施します。

この度、本調査へ御参加いただける企業や市民団体の方々を募集いたします。

1.概要

東京湾環境一斉調査は、東京湾及びその流域において、多様な主体が協働して水質や生物の調査を実施することにより、国民・流域住民の東京湾再生への関心の醸成を図るとともに、東京湾及び関係する陸域の水質環境の把握等を目的として実施されています。本調査は、平成20年度から東京湾再生推進会議モニタリング分科会、九都県市首脳会議環境問題対策委員会水質改善専門部会、東京湾岸自治体環境保全会議が企業及び市民団体等の参加を募って開始し、平成26年度からは、東京湾の環境再生への関心の輪がさらに広がっていくことを期待し、東京湾に関わりをもつ多様な主体で構成される「東京湾再生官民連携フォーラム」の「東京湾環境モニタリングの推進プロジェクトチーム」と共同で実施しています。なお、水産庁は、本調査のうち、生物調査の取りまとめを担当しています。

本年度も本調査の実施を予定しており、御参加いただける企業や市民団体の方々を募集いたします。

2.調査実施時期及び場所等

（1）実施時期

(ア)水質調査　令和5年8月9日（水曜日）（予備日：令和5年8月16日（水曜日））

(イ)生物調査　令和5年7月から9月

(ウ)環境啓発活動等　令和5年7月から10月

なお、実施時期の前後に実施される調査についても対象とします。

（2）主催

東京湾再生推進会議モニタリング分科会

九都県市首脳会議環境問題対策委員会水質改善専門部会

東京湾岸自治体環境保全会議

東京湾再生官民連携フォーラム東京湾環境モニタリングの推進プロジェクトチーム

（3）後援（申請中）　一般社団法人日本経済団体連合会

（4）参加対象機関

企業、NPO等の市民団体、大学・研究機関、九都県市ほか東京湾岸・流域自治体、国の機関等

（5）実施内容　東京湾の海域又は流域河川における下記の調査又は活動

(ア)水質調査

実施日における溶存酸素量（DO）、化学的酸素要求量（COD）、水温、塩分、流量、透明度等

(イ)生物調査

東京湾の干潟域における干潟調査、干潟以外の湾内及び流域河川での生物調査等

(ウ)環境啓発活動等

水質改善等に関する普及啓発活動を含むイベントの実施

3.応募方法

本調査への参加を御希望される方は、添付資料の別紙1に調査内容等を御記入のうえ、7月19日（水曜日）までに、お住まいの各自治体参加申込み先（添付資料参照）まで、メールまたはFAXで御送付ください。

なお、生物調査については、本申込みによる事前登録を行わない場合も調査結果をご報告いただくことでご参加いただくことが可能です。

本申込みによる事前登録を行った皆様の機関名・団体名につきましては、7月下旬に予定しているプレスリリース等に掲載いたします。

4.その他

本調査の令和4年度以前の結果については、下記ウェブサイトをご参照ください。

<https://www.env.go.jp/water/heisa/tokyo_wqs.html>

＜添付資料＞

東京湾環境一斉調査について(PDF : 1,071KB)

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230703-1.pdf>

（別紙1）令和5年度東京湾環境一斉調査 参加申込書(WORD : 65KB)

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.jfa.maff.go.jp%2Fj%2Fpress%2Fsigen%2Fattach%2Fdoc%2F230703-1.doc&wdOrigin=BROWSELINK>

お問合せ先

増殖推進部漁場資源課　担当者：吉川、田代、辻

代表：03-3502-8111（内線6808）　ダイヤルイン：03-6744-2382

**■***NEW***令和4年度遺伝子組換え植物実態調査の結果について　2023/6/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/230630.html>

農林水産省は、平成18年度以降、セイヨウナタネやダイズ等の輸入港の周辺地域において、遺伝子組換えセイヨウナタネ及び遺伝子組換えダイズの生育や、その近縁種との交雑の有無を調査しています。

令和4年度の調査では、これまでの調査結果と同様に、主に運搬時にこぼれ落ちた種子に由来すると考えられる遺伝子組換えセイヨウナタネ及び遺伝子組換えダイズが生育していましたが、組み換えられた遺伝子が交雑可能な近縁種へ拡散したり、生育範囲が拡大したりする状況を示していませんでした。

このため、遺伝子組換えセイヨウナタネ及び遺伝子組換えダイズが生物多様性に影響するおそれはないと考えられます。

1.調査の目的

農林水産省は、遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（平成15年法律第97号）に基づき承認した遺伝子組換えセイヨウナタネや遺伝子組換えダイズによる生物多様性への影響の有無を検証するため、セイヨウナタネとその近縁種（カラシナ及び在来ナタネ。以下、セイヨウナタネを含めて「ナタネ類」といいます。）については平成18年度から、ダイズとその近縁種であるツルマメについては平成21年度から、それぞれ遺伝子組換え体の生育や近縁種との交雑の有無について調査をしています。

2.令和4年度の調査方法及び調査結果（概要）

（1）調査方法

・これまでの実態調査で遺伝子組換え体が多く生育していた港を調査することとし、ナタネ類について8港、ダイズ及びツルマメについては1港において、それぞれ陸揚げ地点から5kmの範囲で、遺伝子組換え体の生育を調査するため、葉を採取・分析し、遺伝子組換え体か否かを判定しました。

・さらに、遺伝子組換え体が交雑と世代交代を繰り返すことにより、組み換えられた遺伝子の交雑可能な近縁種への拡散の可能性を検証するため、遺伝子組換え体が生育していた場所及びその周囲において、ナタネ類等の種子を採取・分析し、遺伝子組換え体の交雑率を推定しました。

（2）調査結果

以下の結果のとおり、令和3年度までの調査結果と同様に、組み換えられた遺伝子が交雑可能な近縁種に拡散したり、組換え体の生育範囲が拡大したりする状況を示しておりませんでした。

・遺伝子組換えセイヨウナタネは、8港において計77群落（89個体）生育していましたが、生育範囲が経年的に拡大する状況を示しておりませんでした。

・遺伝子組換えセイヨウナタネとカラシナ又は在来ナタネとの交雑は認められませんでした。また、遺伝子組換えセイヨウナタネと、その周囲に生息するセイヨウナタネとの交雑率は、遺伝子組換えでないセイヨウナタネ同士の文献等に示された交雑率の範囲内でした。

・遺伝子組換えダイズは、1港において計2群落（3個体）生育していましたが、生育範囲が経年的に拡大する状況を示しておりませんでした。

・遺伝子組換えダイズとツルマメとの交雑及び遺伝子組換えダイズ間の交雑は認められませんでした。

・遺伝子組換えセイヨウナタネや遺伝子組換えダイズの生育地点は、主に陸揚げ地点に近接する幹線道路沿いの植栽帯等でした。

3．今後の対応

今回の調査結果は、令和3年度までの調査結果と同様、組み換えられた遺伝子が交雑可能な近縁種に拡散したり、組換え体の生育範囲を拡大したりする状況を示しておりません。そのため、遺伝子組換えセイヨウナタネ及び遺伝子組換えダイズが生物多様性に影響するおそれはないと考えられます。

農林水産省は、遺伝子組換えセイヨウナタネ及び遺伝子組換えダイズによる生物多様性への影響の有無を検証するため、令和5年度以降も、これまでの調査結果を踏まえた調査方法の見直しを行いながら、本調査を継続して実施しており、遺伝子組換え農作物等が我が国の生物多様性に及ぼす影響に係る科学的知見の一層の充実を図っています。

参考

これまでの遺伝子組換え植物実態調査の結果については、以下に掲載しています。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/torikumi/index.html#2>

＜添付資料＞

遺伝子組換え植物実態調査結果（令和4年実施分）(PDF : 620KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/attach/pdf/230630-1.pdf>

**■ブラジルからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置について　2023/6/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230628.html>

　　農林水産省は、6月28日（水曜日）にブラジルのエスピリトサント州からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

ブラジルのエスピリトサント州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、ブラジル家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和5年6月28日（水曜日）にエスピリトサント州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

　（参考）ブラジルからの生きた家きん、家きん肉等の輸入実績

　　　　　　　　　　 　2020年　　 2021年　 　2022年

生きた家きんのひな（羽） 　　　0 　　　 　 0 　 11,157

（日本の総輸入量） （338,032）（493,651）（308,592）

家きん肉（トン） 　　　 　398,764　　435,032 426,034

（日本の総輸入量）　　 　（1,021,239）（1,093,288）（1,116,751）

家きんの卵（トン）　　　　　 311 　　 984 1,148

（日本の総輸入量） （23,218） （28,539）　（26,925）

出典：財務省「貿易統計」

**これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。**

**動物検疫所：**<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.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***さくらフォレスト株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2023/6/30**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033865/>

　　消費者庁は、本日、さくらフォレスト株式会社に対し、同社が供給する「きなり匠」と称する機能性表示食品及び「きなり極」と称する機能性表示食品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

* [さくらフォレスト株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について[PDF:594.8 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230630_01.pdf)
* [別紙1～3[PDF:6.7 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230630_02.pdf)
* [別紙4[PDF:1.3 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230630_03.pdf)
* [別紙5[PDF:588.9 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230630_04.pdf)
* [別紙6～8[PDF:5.4 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230630_05.pdf)
* [別紙9～11[PDF:4.7 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230630_06.pdf)
* [参考[PDF:125.9 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230630_07.pdf)
* [別添[PDF:777.2 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_230630_08.pdf)

**■***NEW***第1回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年6月23日)　2023/6/30**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/033877.html>

**■***NEW***食品表示の適正化に向けた取組について　2023/6/29**

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms202_230629_1.pdf>

　　消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食品の表示・広告の適正化を図るため、都道府県等と連携し、食品表示法等の規定に基づき下記の取組を実施することとしましたので、お知らせいたします。

１ 基本方針

不適切な食品の表示に対しては、消費者庁が横断的に取締りを行いつつ、地方出先機関を有し、監視業務についてのノウハウを有する農林水産省及び財務省並びに都道府県・保健所等が相互に連携し、食品表示の関係法令の規定に基づき効果的・効率的な取締りの執行体制を確保しているところです。

　　　このような体制の下、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期においては、次のとおり食品表示の重点事項について、取締り等を行うこととしました。

２ 夏期一斉取締りの実施について

国及び都道府県等においては、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食中毒などの健康被害の発生を防止するため、従来から食品衛生の監視指導を強化してきたところです。例年どおり、この時期に合わせ、食品等の表示の信頼性を確保する観点から、食品表示の衛生・保健事項に係る取締りの強化を全国一斉に実施します（別紙）。

（１）実施時期：令和５年７月１日から同月 31 日まで

（２）主な監視指導事項

ア アレルゲン、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示

イ 保健機能食品を含めた健康食品に関する表示

ウ 生食用食肉、遺伝子組換え食品等に関する表示

エ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品に関する表示

オ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

３ 表示の適正化等に向けた重点的な取組について

国及び都道府県等においては、食品表示の適正化を図るため、従来から食品News Release表示法や景品表示法等に基づく各種通知やガイドライン等により、監視指導を実施してきたところです。

近年、日本で発生している細菌性食中毒の中で、カンピロバクター食中毒の発生件数が最も多いこと、特定原材料として新たにくるみが追加されたことなどを踏まえ、夏期一斉取締りに当たっては、改めて、次のとおり監視指導及び啓発活動を実施します。

（１）カンピロバクター食中毒対策の推進について

近年、日本で発生している細菌性食中毒の中で、カンピロバクター食中毒の発生件数が最も多いこと、及び「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ 鶏肉等における Campylobacter jejuni/coli ～（改訂版）」（令和３年６月、内閣府食品安全委員会公表）において、「加熱用」等の表示に係る情報伝達の重要性等が示されていることなどに鑑み、カンピロバクター食中毒の予防対策について、加熱が必要な旨の確実な情報伝達等により、加熱用の鶏肉等が生食又は加熱不十分で提供されることのないよう、別添１の啓発パンフレット等を活用し、食品衛生部局と連携しつつ、食品関連事業者等への周知啓発を図る。

（２）容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について

昨今、冷蔵での保存を意図した容器包装詰低酸性食品を誤って常温で保存したものを販売したことによる自主回収事例が散見され、適切な温度管理がなされないことにより、ボツリヌス食中毒等、重篤な食中毒の要因にもなり得ることから、別添２の啓発パンフレット等を活用し、食品衛生部局と連携しつつ、食品関連事業者等に対する周知・指導を実施する。

（３）くるみの特定原材料への追加及び特定原材料に準ずるカシューナッツの取扱いについて

特定原材料として新たにくるみが追加されたことを踏まえ、原材料・製造方法の再確認等これまでアレルゲンとしてくるみを表示していなかった場合には、速やかに表示を行うことについて、食品関連事業者等への周知啓発を図る。また、特定原材料に準ずるカシューナッツについて、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することを促す。

（４）外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る啓発資材の活用について

外食・中食事業者や消費者（以下「事業者等」という。）向けに、外食・中食における食物アレルギーに関する理解を深めるための啓発資材を作成したところ。外食・中食における食物アレルギーについて、事業者に対応可能な範囲で取組を行ってもらうため、啓発資材を活用し、事業者等への周知啓発を図る。

（５）食中毒等の健康被害発生時の連携について

食中毒等の健康被害事案に関連し、原産地表示等の食品表示法の規定に係る遡及確認等が生じた場合には、被害拡大及び再発防止の観点から、速やかに関係部署及び関係機関が連携して調査等を実施する。

（６）その他

近年新たに改正された食品表示制度や不適正表示が散見される事項について、食品関連事業者等に対する注意喚起・周知啓発等を図る。

1. 食品リコール（自主回収）に係る主な発生原因を踏まえた注意喚起について
2. 遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知啓発の協力依頼について
3. 原産地及び原料原産地表示の適正化について
4. 健康食品の表示の適正化について

**■「食品表示基準について」及び「食品表示基準Q&A」の一部改正について　2023/6/29**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#qa>

**■「一度に体質を改善し、追加費用は不要」などとダイエット希望者を勧誘し、痩身効果をうたうお茶等を次々販売する事業者に関する注意喚起　2023/6/28**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033735/>

　「一度に体質を改善し、追加費用は不要」などとダイエット希望者を勧誘し、痩身効果をうたうお茶等を次々販売する事業者に関する注意喚起を行いました。

詳細

令和3年9月以降、SNS等の広告を経由して「永遠にリバウンドしません」、「一度に体質を改善し、追加費用は不要」などのLINEメッセージによる勧誘により、痩身効果をうたうお茶、錠剤等(以下「本件製品」といいます。)を購入したが、実際には、「体質改善には追加料金は一切ありません。しかし、脂肪を溶かすことと体質を改善することは別で、別料金が必要」、「脂肪を溶かして体外に排出すると体重は毎日0.4～0.6キロの速度で低下する」などとして、次々と本件製品を追加購入させられたなどという相談が、各地の消費生活センター等に数多く寄せられています。

消費者庁が調査を行ったところ、LINEのアカウント名として、「ビューティーカイロ●●」「食育健康アドバイザー」、「オンラインダイエット指導‐廣瀬●●」、「体質改善ダイエット‐上嶋●●」、「吉沢●●」及び「佐藤●●」を使用していた事業者が、消費者の利益を不当に害するおそれのある行為(不実告知及び断定的判断の提供)を行っていたことを確認したため、消費者安全法(平成21年法律第50号)第38条第1項の規定に基づき、消費者被害の発生又は拡大の防止に資する情報を公表し、消費者の皆様に注意を呼びかけます。

また、この情報を都道府県及び市町村に提供し、周知します。

公表資料

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consume_policy_cms103_230628_01.pdf>

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consume_policy_cms103_230628_02.pdf>

**■通信販売業者【株式会社LIT】に対する行政処分について　2023/6/28**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033813/>

　　消費者庁が特定商取引法に基づく行政処分を実施しましたので公表します。

あわせて、チラシ「通信販売における"最終確認画面"について」を公表します。

詳細

消費者庁は、ヘアケア用品及びサプリメントを販売する通信販売業者である株式会社LIT(本店所在地:東京都目黒区)(以下「LIT」といいます。)(注)に対し、令和5年6月27日、特定商取引法第15条第1項の規定に基づき、令和5年6月28日から令和5年12月27日までの6か月間通信販売に関する業務の一部(広告、申込受付及び契約締結)を停止するよう命じました。

(注)同名の別会社と間違えないよう会社所在地なども確認してください。

あわせて、消費者庁は、LITに対し、特定商取引法第14条第1項の規定に基づき、再発防止策を講ずるとともに、コンプライアンス体制を構築することなどを指示しました。

また、消費者庁は、LITの代表取締役である中村智紀(なかむら とものり)に対し、特定商取引法第15条の2第1項の規定に基づき、令和5年6月28日から令和5年12月27日での6か月間、LITに対して前記業務停止命令により業務の停止を命ずる範囲の業務を新たに開始すること(当該業務を営む法人の当該業務を担当する役員となることを含みます。)の禁止を、同条第2項の規定に基づき、同期間、特定関係法人である株式会社LIT INNOVATIONにおいて行っている前記業務禁止命令の範囲と同一の業務の停止を、それぞれ命じました。

　公表資料

* [通信販売業者【株式会社LIT】に対する行政処分について[PDF:415.5 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_230628_02.pdf)
* [チラシ「通信販売における"最終確認画面"について」[PDF:699.3 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_230628_03.pdf)

**■株式会社ドミノ・ピザジャパンに対する景品表示法に基づく措置命令について　2023/6/27**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033782/>

　公表資料

* [株式会社ドミノ・ピザジャパンに対する景品表示法に基づく措置命令について[PDF:1.2 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_01.pdf)
* [別紙1及び別紙2[PDF:4.9 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_02.pdf)
* [別紙3及び別紙4[PDF:5.3 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_03.pdf)
* [別紙5及び別紙6[PDF:5.0 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_04.pdf)
* [別紙7ないし別紙9[PDF:4.7 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_05.pdf)
* [別紙10ないし別紙12[PDF:5.6 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_06.pdf)
* [別紙13及び別紙14[PDF:4.3 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_07.pdf)
* [別紙15ないし別紙17[PDF:5.7 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_08.pdf)
* [別紙18及び別紙19[PDF:3.8 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_09.pdf)
* [別紙20及び別紙21[PDF:3.5 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_10.pdf)
* [参考1及び参考2[PDF:220.8 KB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_11.pdf)
* [別添[PDF:1.7 MB]](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_%20230627_12.pdf)

**■新井消費者庁長官記者会見要旨　2023/6/23**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/033803.html>

　質疑応答

　問

フリーの木村です。

別件で申し訳ないんですけれども、昨日の食物アレルギー表示のアドバイザー会議なんですけれども、特定原材料に準ずるものの考え方、案が了承されたということで、それに該当するものとして追加するのはマカダミアナッツで、削除するのはまつたけという案が消費者庁のほうから示されたんですけれども、これは追加したり削除をするという方向でこれから進めると理解でよろしいでしょうか。

　答

食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議を開催いたしまして、3年に1回行っております全国実態調査の結果を踏まえて、どうやっていくかということでご議論いただいたところでございます。今回の会議では、本年3月のくるみの特定原材料への追加、それから本年3月に作成した啓発資料による外食・中食における情報提供、それから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報告し意見交換を行うとともに、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きまして専門家からご議論いただいたということでございます。今回のように特定原材料に準ずるものに係る対象品目の追加・削除の基本的な考え方を整理いたしますのは、制度開始以来、今回初めてということでございます。このアレルギー実態調査は、全国のアレルギーの専門家の医師約1000名の協力で主に3年に1回行われておりますが、コロナ禍におきましては、いわゆる臨床があったアレルギー物質、今回の調査で124にわたる品目の調査をしているということでございます。このような状況の中、どれを推奨表示していくかということはやはり専門家の方々の知見に基づいて考えていくというのが重要だと思っておりまして、細かなお話をさせていただきますと、追加対象品目の候補の考慮事項としては、直近2回の全国実態調査の結果において、即時型症例で上位20品目に入っているもの、直近2回の全国実態調査の結果において、ショック症例数で上位10品目に入っており、重篤度等の観点から別途検討が必要であるもの、のいずれかに該当する品目とすること、それから、削除対象品目の候補としては、直近4回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目に入っていないもの、それから直近4回の全国実態調査の調査結果において、ショック症例数が極めて少数であること、のいずれにも該当する品目とすること、ということでご議論いただきまして、この時に、先生方から、追加する際の考慮事項には、流通実態なども加味してはどうかというご助言をいただいたところでございます。なお、対象品目数については現行28品目を目安とするということがまとめられております。たくさんにするということではなくて、できるだけ見やすい形で提供するということでございます。このような考え方に基づきまして、特定原材料に準ずるものとしては、まつたけについては削除すること、それから、マカダミアナッツについては実態調査の結果を踏まえ追加の候補とすることということですので、マカダミアナッツについては、実態調査をするということでございます。これを踏まえて年度内にどういう対応をするかということを検討するということでございますが、アレルギー問題はやはりお医者さん方、科学的な知見に基づいてやっていくということが重要だと思っておりますので、この今回の結果を踏まえて対応していくということになると思います。

　問

検討は年度内に終わらせて、実際に制度を追加したり、削除するのは来年度以降の話というそんな流れでしょうか。

　答

具体的には消費者庁の次長通知を改正するということになります。それから然るべき皆様にやっていただくまでにどのような期間を取るのかということは、その時にまた判断をしたいと思います。

　問

日本消費経済新聞の相川です。

食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議について質問させてください。YouTubeで公開され義務表示、推奨表示とする考え方が示された点は大変高く評価しています。本当に早く取り組んでいただきたかったと思っていることがようやく実現してありがたいと思っています。この中で、今後流通量を確認することを委員から求められたということなのですが、マカダミアナッツとかペカンナッツ、ピスタチオ、くるみの流通量について知見がありましたらお教えいただけないでしょうか。

　答

今回の整理の基準というのは、一番前提としてはこのアレルギーの実態調査に基づいているというのが前提です。その上で先生方がおっしゃったのは、社会的なインパクトということで流通量を考えてというお話があったと思っておりますので、特定の品目について流通量が非常に高いから、さっき申し上げた調査の百数十品目の中で上位にあるということではないと理解しております。今それぞれお話がありましたナッツ等の流通量については、後で事務方からお答えさせていただければと思います。

　問

ピスタチオ、マカダミアナッツを追加して、まつたけを削除してくださるということなんですが、ピスタチオは確かに13位ということで、アナフィラキシーショックの数が新しく出てきたというところはあるんですけれども、発症数に占めるショック症状の発生頻度というのがどの食物よりも高いと、アーモンド、小麦、カシューナッツの上に来ていて、さらにカシューナッツと交差反応性があると、ピスタチオクリームなど最近需要が高くて、ピスタチオのクリスマスケーキなんて予約しないとなかなか買えないぐらいの状況になっていて、少し、推奨表示として追加する選択肢はないのかなというのを、アドバイザー会議を伺っていてちょっと疑問に思ったものですから、その辺のご見解を教えていただけたらと思います。

　答

今回のアドバイザー会議も、今申し上げたそれぞれ調査の基準に基づいて判断をしているということであります。今回考慮事項として流通量等もというお話があったのも、まさにご指摘の視点も踏まえてということだと考えます。当然ながらピスタチオが入ったものについては、包装用食品であればピスタチオと表示をしておりますし、例えばケーキ屋さんでこの緑は何ですかということで聞いていただければケーキ屋さんはお答えするということです。いずれにせよ、この問題はアドバイザー会議の専門家の判断を尊重していきたいと考えています。

**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）**

**★マルエツ（茅ヶ崎店）「ミルクフランス、ピーナツフランス」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」「落花生、アーモンド」の表示欠落　2023/7/6**

**★守山乳業「EAST BEEアイスコーヒー無糖」 - 返金／回収　容器の気密性の不良、二次的な汚染による微生物の増殖の可能性　2023/7/6**

**★エブノ「ゴム製手袋」 - その他　亜鉛の不適合　2023/7/6**

**★白虎最中本舗「焼き菓子：会津城下町」 - 交換／回収　ピンホールによるカビの発生　2023/7/6**

**★アクシアルリテイリング「白飯がとまらない 豚味噌生姜焼」 - 返金／回収　アレルゲン「えび」の表示欠落　2023/7/6**

**★ネスレ日本「ネスカフェ ドルチェグスト：レギュラーブレンド、チョコチーノ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（年.月(YYYY.MM)で表示すべきところを日.月.年(DD.MM.YYYY)もしくは月.年(MM.YYYY)で印字）　2023/7/6**

**★ココドット（E-COST川崎店）「プレーンベーグル ハーフ、ほか2商品」 - 返金／回収　カビによる汚染　2023/7/6**

**★鳳月堂「マドレーヌ（アーモンド、カシューナッツ、クルミ）」 - 回収　添加物使用基準違反　2023/7/4**

**★ローソン「うるもち！まろやか豆乳の冷し担々麺、うるもち！澄み渡るスープの冷麺」 - 返金／回収　異なる「スープ」を添付していたことが判明（アレルゲン「牛肉、りんご」の表示欠落）　2023/7/4**

**★神戸物産「パラタ（プレーン）」 - 返金／回収　一部商品に虫体の混入が認められたため　2023/7/3**

**★紀ノ國屋「紀ノ国屋 高菜キムチ」 - 返金／回収　一部に膨張した商品が発生したため　2023/7/3**

**★ドゥミール「フィトテラピーアイス」 - 返金／回収　氷菓の製造基準に違反しているため　2023/7/3**

**★瀬戸愛子「大根キムチ（漬物）」 - 回収命令　サッカリンナトリウム0.20g/kg検出（基準値0.20g/kg未満）　2023/7/3**

**★ノースコーポレーシヨン「大地のいちご（氷菓）」 - 回収命令　氷菓の成分規格で定められた一般細菌数の値（10,000/ml以下）を超過し50,000/ml検出されたため　2023/6/30**

**★日本サンガリアベバレッジカンパニー「一休茶屋 あなたのお茶」 - 返金／回収　一部の商品にて殺菌不良が生じ、製造基準を逸脱していたため　2023/6/30**

**★妙高酒造「笹だんごリキュール」 - 返金／回収　瓶破損のおそれ　2023/6/30**

**★千代田フーズ「やきそば」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.7.29、正：23.6.29）　2023/6/30**

**★小田急商事（Odakyu OX万福寺店）「江戸一くるみ小女子、江戸一わかさぎやわらか煮」 - 返金／回収　本来「10℃以下」にて販売するところ「常温」で販売　2023/6/29**

**★リョーユーパン「ローソン：ティラミス仕立てのもっちりとしたシュー」 - 回収　栄養成分の誤表示　2023/6/29**

**★神戸洋行「おいしさ厳選ネーブルオレンジ」 - 返金／回収　産地の誤表示、防ばい剤の表示欠落　2023/6/29**

**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　2023/7/6　福岡県那珂川市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230706.html>

　１　事件の探知

　令和５年７月５日（水）、那珂川市の住民から、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、筑紫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30日（金）18時30分頃に同市内の飲食店を利用し、さらに22時頃に同市内の別の飲食店を利用した友人グループ４名のうち２名が腹痛、発熱、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　調査中 判明分：令和５年７月３日（月）午前０時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：３名

５　症状　調査中　判明分：腹痛、発熱、下痢等

６　有症者数　調査中　判明分：２名（20代男性）　２名とも医療機関を受診している。

　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（７月６日現在。調査中の事件を除く。）



**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/7/6　東京都八王子市**

**セレウス菌**

<https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kurashi/hoken/007/017/004/p032607.html>

　1. 公表年月日　令和5年（2023年）7月6日

2. 業種等　飲食店営業

3. 施設の名称及び施設所在地等

香港屋台料理

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）7月5日から7月10日までの6日間の営業等停止命令。なお、営業者は令和5年（2023年）7月4日から営業を自粛。

8. 備考

原因食品　6月24日に当該施設が調理し提供した食事

病因物質　セレウス菌

患者数 　 7名

**■奈良市の飲食店 食中毒で３日間の営業停止処分**

**07月04日　19時19分　奈良 NEWS WEB****奈良県奈良市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/nara/20230704/2050013950.html>

**食中毒の発生について　2023/7/4　奈良県奈良市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.nara.lg.jp/uploaded/attachment/162924.pdf>

令和５年６月２９日（木）午後４時４５分頃、奈良県から「６月２８日（水）にかむら精肉店（奈良市小西町１－５）が提供した弁当を喫食した１組（３８食提供）のうち５名が嘔吐、下痢等の体調不良を呈している旨、利用客グループの代表者から連絡を受けた。」との報告がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、６月２８日（水）に当該飲食店が弁当を提供し、喫食した１組２３名のうち調査ができた１８名中５名が、６月２９日（木）午前０時３０分を初発として、おう吐、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店が提供した弁当以外になく、発症状況が類似していること、患者のふん便から黄色ブドウ球菌を検出したこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は、当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、７月４日（火）から７月６日（木）まで３日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。

なお、患者調査及び施設調査については、現在も継続中です。

患者関係

　発 症 日 時 ６月２９日（木）午前０時３０分～午前３時

症 状 おう吐、下痢 等

有 症 者 数５名（内訳）男性：３名（３３～５０歳）女性：２名（２７歳、３５歳）

受 診 者 数 ３名（入院者 ０名）

原因食品 ６月２８日（水）に提供した弁当

病因物質 黄色ブドウ球菌

原因施設

　所 在 地　奈良市

業 種　飲食店営業

屋 号　かむら精肉店

措 置　行政処分　７月４日（火）から７月６日（木）まで３日間の営業停止

指導事項　食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒

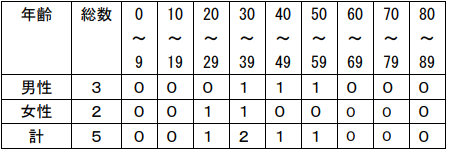
メニュー　６月２８日 弁当（夕食）

ごはん、ポテトサラダ、ミニトマト、かいわれ大根、ハラミ、天ぷら（えび、かにかま、ししとう、なす）、ハンバーグ、卵焼き、わらびもち、きんぴらごぼう、きゅうりとわかめの酢の物

検査関係

患 者 便 ３件 うち ３件 黄色ブドウ球菌 検出

ふ き と り １０件 全て 食中毒菌 陰性

調理従事者便 ２件 全て 食中毒菌 陰性［患者の発生状況］

［参 考］

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）

本年度 発生件数 １件 患者数 ４３名 死亡者数 ０名

昨年度 発生件数 １件 患者数 １４名 死亡者数 ０名

**■渋谷区が飲食店営業施設などに対して行った不利益処分など　2023/7/6　渋谷区**

<https://www.city.shibuya.tokyo.jp/jigyosha/jigyo-eisei/jigyo-shokuhin/ihan_kohyo.html>

　食品衛生法第６９条による処分公表

公表年月日　令和５年７月６日

施設の業種　飲食店営業（注）

施設の名称　かしわビストロ　バンバン

施設所在地　東京都渋谷区

処分の根拠条項　食品衛生法第６条第３号

処分を行った理由　食中毒の発生

処分などの内容　令和５年７月６日から７月１０日の５日間営業停止

病因物質・原因食品など　病因物質：カンピロバクター

原因食品：令和５年６月１３日に調理提供した料理（加熱不十分な鶏および牛の肉料理を含む）

（注）食品衛生法などの一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条による改正前の食品衛生法第52条第1項に基づく許可

**■食品衛生法違反者の公表について　2023/7/4　新宿区**

**カンピロバクター**

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

　公表年月日　2023/7/4

　業種等　飲食店営業施設の名称　新宿焼鳥 鳥美庵施設所在地等　新宿区

　主な適用条項　6 条

　不利益処分等の原因となった食品等　６月１６日に提供した食事　カンピロバクター

　不利益処分等を行った理由　食中毒（当該飲食店が提供した食品を原因とする）不利益処分等の内容

　　令和５年７月４日から令和５年７月９日までの６日間の営業停止命令備考　令和５年７月３日は自主的に休業

**■「食肉は十分な加熱を」カンピロバクターで３人が食中毒　居酒屋３日間営業停止　札幌市**

**7/4(火) 17:52配信　HTB北海道ニュース　北海道札幌市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b94f5b5a59e3b789fbafeb822703cb1cb25122bd>

**営業施設に対する行政処分等　2023/7/4　北海道札幌市**

**カンピロバクター**

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

　公表年月日　令和5年7月4日

発生年月日　令和5年6月21日

患者数 3名(男性1名、女性2名)

主な症状　下痢、腹痛、発熱等

病因物質　カンピロバクター属菌

業種等　飲食店営業

施設名称及び所在地　居酒屋　ごんべゑ　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18日(日曜日)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:3日間

(停止期間:令和5年7月4日(火曜日)~令和5年7月6日(木曜日))

**■福井の飲食店で5人食中毒　2日間の営業停止処分**

**7/2(日) 13:11配信　福井新聞ＯＮＬＩＮＥ　福井県福井市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/702a2cf8562f60cb0f467d6b53435baade3bd179>

**カンピロバクター（細菌）による食中毒が発生しました　2023/6/29　福井県福井市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.fukui.lg.jp/fukusi/eisei/syokuhin/p020749_d/fil/230629_kanpirobakuta.pdf>

　　本日、福井市保健所は、福井市内の飲食店「翠翔片町店」で提供した食事を原因とする、カンピロバクターによる食中毒が発生したと断定しました。症状を呈したのは、６月２０日（火）１７時３０分頃に当該飲食店で調理・提供した食事を喫食した福井市在住の男性２名、鯖江市在住の男性１名、永平寺町在住の女性１名、坂井市在住の女性１名の合計５名で、それぞれ福井市内、鯖江市内、永平寺町内の医療機関を受診し、症状は回復に向かっています。なお、入院はしていません。

１ 探知

６月２７日（火）１５時１７分頃、福井県健康福祉部健康医療局医薬食品・衛生課から、「鯖江市の医療機関から福井県丹南健康福祉センターに、食中毒様症状を呈している患者がいるとの通報があり、同センターが患者調査を行ったところ、福井市内の飲食店を利用している。」との連絡が福井市保健所にありました。

２ 調査結果

福井市保健所は、本件を次のような理由から当該飲食店で調理・提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

○患者５人を含む当該グループ（６人）の共通食は、当該飲食店で調理・提供された食事のみでした。

○当該飲食店での食事の喫食時刻を起点とする、発症までの時間は平均７３.４時間（潜伏期間：１～７日）であり、発症した症状（頭痛、腹痛、下痢、発熱等）はカンピロバクターによる食中毒の症状と一致していました。

○カンピロバクターは鶏等の家禽（かきん）類の腸管内に広く常在菌として保菌されている食中毒原因菌で、患者５名は当該飲食店が調理・提供した加熱不十分な「鶏生レバー」を喫食していました。

○医療機関を受診した患者（１名）の検便検査の結果、カンピロバクターが検出されました。

○医師からの当該患者に関する食中毒患者発生届出がありました。

【患者等の状況：６月２９日（木）１４時現在】

患者

　　発症日時 令和５年６月２２日（木）１５時～令和５年６月２４日（土）２３時頃

症状 頭痛、腹痛、下痢、発熱等

患者数 ５名【男性３名(10 代1 名、20 代2 名）、女性２名(10 代1 名、20 代1 名）】

原因物質 カンピロバクター（細菌）

原因施設

飲食店名 ：翠翔片町店（スイショウカタマチテン）

店舗所在地：福井市

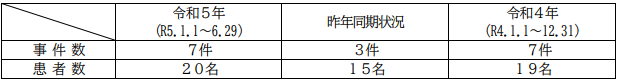
許可業種 ：飲食店（社交飲食）

原因食品 ６月２０日（火）に当該施設が調理・提供した食事

コース料理（焼き鳥、名物手羽先、ＳＵＩＳＹＯ鍋ほか）、塩レバー、鶏生レバー

３ 行政処分等

福井市は、翠翔片町店に対して、本日、食品衛生法に基づき飲食店（社交飲食）の営業を６月２９日（木）から６月３０日（金）の２日間営業停止処分にするとともに、調理工程・衛生管理方法等の検証及び改善、従事者の衛生教育の徹底を指示しました。

４ 市内における食中毒発生状況（令和５年６月２９日（木）１４時現在 今回の事件を含む）

**■施設に対する行政処分等　2023/7/1　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

　公表年月日：令和5年7月1日

施設名称　炭焼屋　二ノ道

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止1日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】一品料理（詳細について調査中）

【有症者】5名

**■.飲食店営業施設等に対する不利益処分　2023/6/30　千代田区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/kanshi/ihansha.html>

　公表年月日　令和5年6月30日

施設の名称および所在地

名称：やきとり宮川四ツ谷

所在地：東京都千代田区

業種　飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等　串焼き料理

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業等停止命令　（令和5年6月30日から7月6日までの7日間）

処分等を行った措置状況　発症者のふん便から、カンピロバクターが検出されています。

**★ウイルスによる食中毒★**

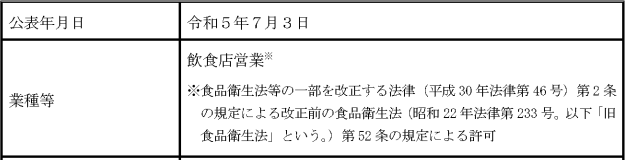
**■**

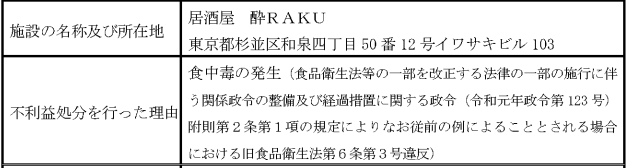
**★寄生虫による食中毒★**

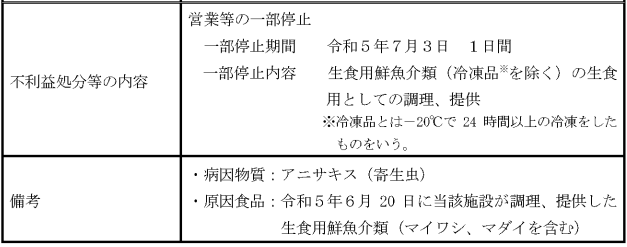
**■不利益処分等のお知らせ　2023/7/3　杉並区**

**アニサキス**

<https://www.city.suginami.tokyo.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/022/061/r50703kouhyou.pdf>







**■令和５年 食中毒事件一覧表（高知県）　2023/6/2　高知県**

**アニサキス**

<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/files/2022102600047/file_2023651192947_1.pdf>

　発生年月日　2023/6/2

原因施設　不明

所在地　不明

喫食者数　１

患者数　1

原因食品　非加熱の魚介類（推定）

病因物質　アニサキス

概要

受診した患者１名からアニサキス虫体を摘出し、胃アニサキス症と診断された。

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■菊池郡の女児（４）O1５7感染症の合併症HUS発症【熊本】**

**7/5(水) 21:34配信　TKUテレビ熊本　熊本県熊本市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/506e214028b5298726b408dd0ac889e519369bca>

**腸管出血性大腸菌（O157）感染症患者の発生について（令和5年7月5日）****熊本県熊本市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/30/178632.html>

　　7月4日、熊本市内の医療機関から熊本市保健所に、腸管出血性大腸菌感染症に感染し、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した患者の届出がありました。本事例は、腸管出血性大腸菌感染症としては今年16例目で、HUSを発症したものとしては今年1例目です。

HUSは、様々な原因によって生じる血栓性微小血管炎（血栓性血小板減少性血管炎）による急性腎不全であり、発症した患者の致死率は1～5％とされています。

汚染食品からの感染が主体であるため、調理や食事前の手洗い、食品の十分な加熱（75℃で1分以上）、調理器具の洗浄、料理は残さずなるべく食べきる等の注意が必要です。

　＜患者の概要＞

（１） 患者　女性（４歳）、菊池郡在住

（２） 症状　腹痛、水様性下痢、血便、嘔吐、溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）等

（３） 経過

６月２８日：腹痛、嘔吐、発熱のため、菊池郡内のＡ医療機関を受診。

６月２９日：水溶性下痢等の症状が続くため、熊本市のかかりつけのＢ医療機関を受診。症状持続し、吐物に血液混入。

６月３０日：夜間救急で熊本市のＣ医療機関を受診し腹部エコー検査施行。日中、再度、Ｂ医療機関受診。

７月 １日：症状改善せず、６月下旬に接触した者が腸管出血性大腸菌感染症と診断されたため、Ｂ医療機関を受診し報告。Ｂ医療機関から熊本市のＤ医療機関を紹介し、入院。

７月 ４日：Ｄ医療機関からＨＵＳ発症の連絡。検便検査の結果、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７の感染とベロ毒素が確認され、Ｄ医療機関から熊本市保健所に発生の届出。

　※県内における腸管出血性大腸菌による感染者数

令和５年 １６人（患者 １０人、無症状病原体保有者 ６人）

昨年同時期 １０人（患者 ５人、無症状病原体保有者 ５人）

◆令和４年の合計：４５人（患者 ２２人、無症状病原体保有者 ２３人）

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/7/4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/0000051/51414/20230704_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和５年７月３日（月） 速報 令和５年７月４日（火）

２ 患 者 数　１名 （男、30代）

３ 概 要

(1)経 過

6 月 19 日（月） 患者（岡山市）は、腹痛及び水様便の症状を呈した。

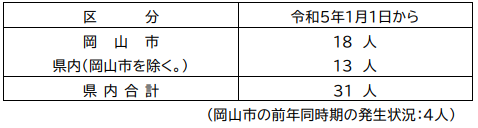
7 月 ３日（月） 食中毒事件の患者として検査した結果、腸管出血性大腸菌（O１５７）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。

(2)その他

　　　・患者の症状は軽症化している。

・6 月 29 日に広報連絡した食中毒事件の患者である。

　４ 参 考（患者発生状況）



**腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/7/3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/0000051/51414/20230703_.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和５年６月２７日（火） 速報 令和５年７月３日（月）

２ 患 者 数　１名 （男、小学生）

３ 概 要

(1)経 過

6 月 27 日（火） 患者（岡山市）は、腹痛及び水様便の症状を呈した。

6 月 28 日（水） 患者は岡山市内医療機関（診療所）を受診。

7 月 2 日（日） 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）



**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和５年 第３報）　2023/7/4**

**福井県健康福祉部健康医療局保健予防課　福井県**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/paN0168844920237.pdf>

１ 概 要

令和５年７月４日、県内の医療機関から、患者から腸管出血性大腸菌Ｏ１５７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：腹痛、血便、発熱があったが、回復してきている。



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

1. 衛生教育の実施
2. 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



**■腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生について（第6報）令和５年７月6日**

**島根県健康福祉部感染症対策室　島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159606/140719/d7457ee3609bb80cfdd05bef9f675da7.pdf>

　　１ 概要

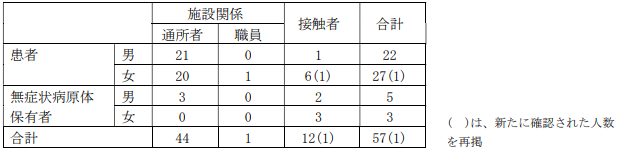
出雲保健所管内の社会福祉施設における腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生については、新たに１名の患者が確認され、合計で５７名となりました。

引き続き、感染症と食中毒の両面から継続して調査を行っています。

２ 新たに確認された腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）患者



３ 発生状況



４ 入院状況（令和5年7月6日13時現在）



５ 対応状況

・患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査

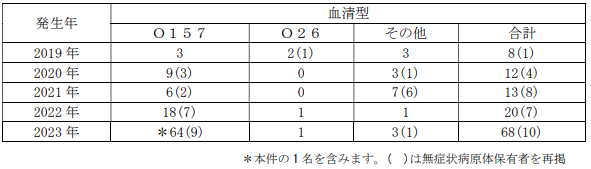
・患者及び有症者等の喫食及び行動調査

・施設等の調査

・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



**腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生について（第5報）令和５年７月5日**

**島根県健康福祉部感染症対策室　島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159596/140702/f9e3ae77a0efd8473de31d47b02c0208.pdf>

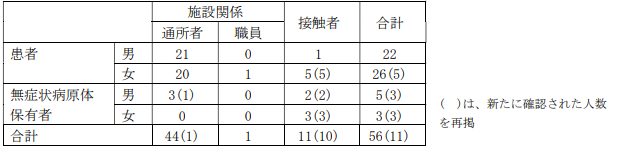
１ 概要

出雲保健所管内の社会福祉施設における腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生については、新たに５名の患者及び６名の無症状病原体保有者が確認され、合計で５６名となりました。 引き続き、感染症と食中毒の両面から継続して調査を行っています。

２ 新たに確認された腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）患者及び無症状病原体保有者



３ 発生状況



４ 入院状況（令和5年7月5日13時現在）



５ 対応状況

・患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査

・患者及び有症者等の喫食及び行動調査

・施設等の調査

・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



**腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生について（第4報）　令和５年７月4日**

**島根県健康福祉部感染症対策室　島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

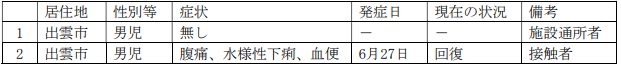
<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159592/140696/2174aea490d9c98c2f70f8f92ccdbe73.pdf>

１ 概要

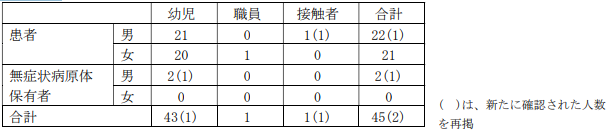
出雲保健所管内の社会福祉施設における腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生については、６月３０日に第１報、７月２日に第２報、７月３日に第３報を発表したところですが、その後、新たに１名の患者及び１名の無症状病原体保有者が確認され、合計で４５名となりました。

引き続き、感染症と食中毒の両面から継続して調査を行っています。

２ 新たに確認された腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）患者数及び無症状病原体保有者数



３ 発生状況



４ 入院状況（令和5年7月4日13時現在）



＊溶血性尿毒症症候群

全身に小さな血栓ができて、脳、心臓、腎臓などの重要臓器への血液の流れを妨げる重篤な病気で、通常は小児に発生します。

　５ 対応状況

・患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査

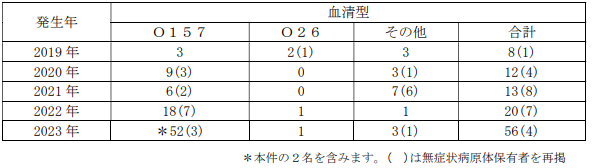
・患者及び有症者等の喫食及び行動調査

・施設等の調査

・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



**腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生について（第３報）　令和５年７月３日**

**島根県健康福祉部感染症対策室****島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159584/140688/ca8352177ef0f1e6b4e05deb5fb18af5.pdf>

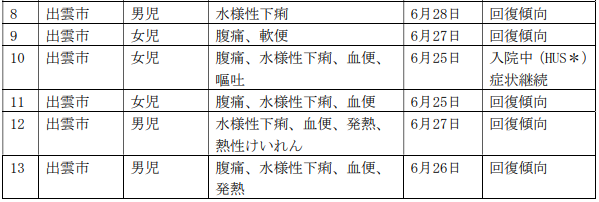
１ 概要

出雲保健所管内の社会福祉施設における腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生については、６月３０日に第１報、７月２日に第２報を発表したところですが、その後、新たに１３名の患者が確認され、合計で４３名となりました。

引き続き、感染症と食中毒の両面から継続して調査を行っています。

２ 新たに確認された腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）患者

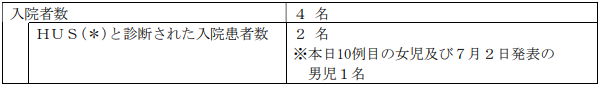




＊溶血性尿毒症症候群

全身に小さな血栓ができて、脳、心臓、腎臓などの重要臓器への血液の流れを妨げる重篤な　病気で、通常は小児に発生します。

３ 腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）患者の状況



　４ 対応状況

・患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査

・患者及び有症者等の喫食及び行動調査

・施設等の調査

・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



**腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生について（第２報）　令和５年７月２日**

**島根県健康福祉部感染症対策室****島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159570/140675/2cfa2589c48bcfc4ef9ba4aff28be317.pdf>

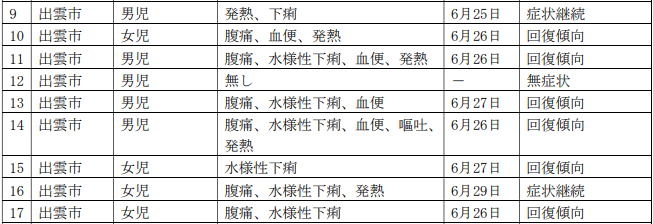
１ 概要

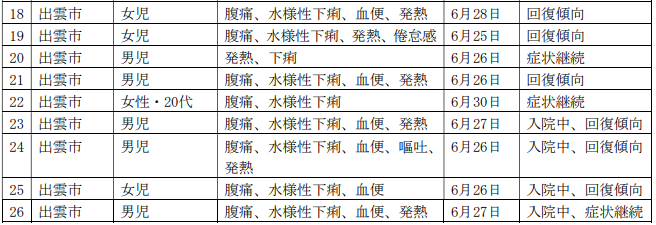
出雲保健所管内の社会福祉施設における腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生については、６月３０日に発表したところですが、その後、同保健所が調査したところ、当該社会福祉施設に通所する幼児及び職員から新たに26名の患者及び無症状病原体保有者が確認されました。

現在、感染症と食中毒の両面から継続して調査を行っています。

２ 新たに確認された腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）患者及び無症状病原体保有者







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

・患者及び有症者等の喫食及び行動調査

・施設等の調査

・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

**腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の集団発生について　令和５年６月30日**

**島根県健康福祉部感染症対策室　島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

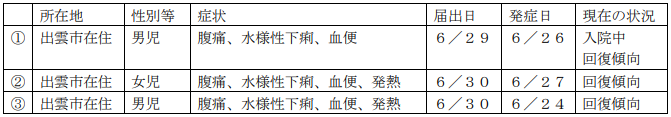
<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159569/140674/f0f54cbddc9b92f46617e3c79a45baba.pdf>

１ 概要

出雲保健所管内の腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の発生については、６月２７日に発表したところです。発表した患者のうち幼児と同じ社会福祉施設に通所する別の幼児３名の腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症発生届が同保健所に管内医療機関から提出されました。

同保健所が調査したところ、当該社会福祉施設に通所する幼児および職員において、腹痛、下痢、血便等の症状を呈している者が複数名いることがわかりました。現在、感染症と食中毒の両面から継続して調査を行っています。

２ 新たに届出された腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）患者1



３ 対応状況

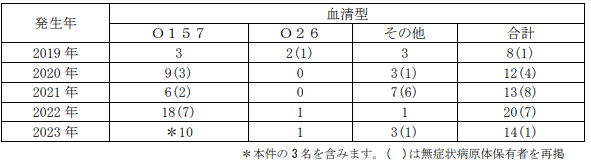
・患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査

・患者及び有症者等の喫食及び行動調査

・施設等の調査

・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

**腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の発生について（第２報）令和５年６月２７日**

**島根県健康福祉部感染症対策室　島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159537/140641/9d0ded50bc662a518f0895257fa50697.pdf>

１ 概要

６月２６日に、出雲保健所管内の腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者発生について発表したところですが、その後同保健所において患者の接触者の健康調査（検便等）を実施した結果、新たに患者２名を確認しました。

２ 患者

1. 出雲市在住の70代女性（患者家族）

症 状：腹痛

発症日：６月１９日

現在、患者は回復しています。

1. 出雲市在住の幼児男子（接触者）

症 状：腹痛、血便、発熱

発症日：６月２２日

現在、患者は回復傾向です。

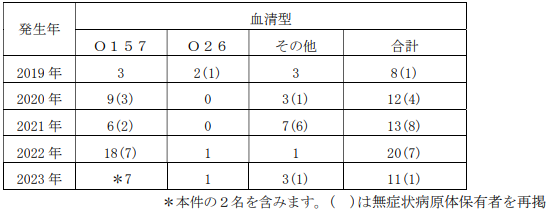
３ 対応状況

・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



**腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の発生について****令和５年６月２６日**

**島根県健康福祉部感染症対策室　島根県出雲市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159570/140677/bba9f0fac927fd16eba99ec885320b8f.pdf>

１ 概要

６月２５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（Ｏ１５７）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 40代 女性

症 状：水様性下痢、腹痛、血便

経 過：６月 １５日 下痢

１７日 水様性下痢

１９日 腹痛、血便、医療機関を受診

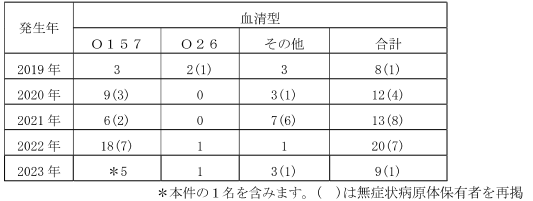
２５日 検査結果が判明し、医療機関から出雲保健所へ腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）感染症患者の届出 　現在、患者は回復しています。

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７月6日 １5：００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/3/112031/1/050706noro.pdf?20230707101856>

博多区内の保育施設で、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 博多区内の保育施設

（１）経緯

６月２８日（水） １名の園児に下痢の症状が出現。

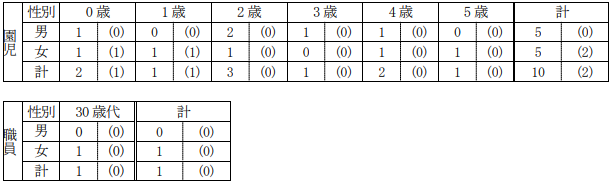
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

７月 ３日（月） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、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。

博多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。

７月 ４日（火） 博多保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

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



（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年７月４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/3/112031/1/050704noro.pdf?20230704161201>

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

６月２５日（日） １名の職員に嘔吐、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。

７月 ３日（月） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、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。

７月 ４日（火） 東保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

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



（３）有症状者の発症状況



（４）症状 　嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導

**■感染性胃腸炎の集団発生について　盛岡市プレスリリース　2023/6/29**

**盛岡市保健所指導予防課　岩手県盛岡市**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://www.city.morioka.iwate.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/042/384/230629shidouyobou.pdf>

次の施設において、「感染性胃腸炎」の集団発生事例（１件）がありましたのでお知らせします。

１ 盛岡市内の教育・保育施設（利用者・職員 100 名以上）

(1) 患者の状況等

ア ６月 23 日（金）に施設から、複数の利用者が嘔吐、下痢等の症状を呈している旨の報告。

イ 保健所が調査を実施し、６月 11 日（日）から６月 23 日（金）までに 17 名（利用者 16 名、職員１名）に下痢・嘔吐等の症状があったことを確認。

ウ 有症者は回復または回復傾向。

(2) 原因究明の調査等

ア 保健所において感染経路等を調査したところ、排泄物処理の際の手洗いや消毒に一部不十分な点があったと推察されたことから、施設に対し再度手洗いの徹底と消毒方法の確認等二次感染予防対策について指導。

イ 給食を原因とする食中毒の可能性は低いと判断。

2 保健所からのお願い

盛岡市内における感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの報告数は、2023年第24週（６月12日から６月18日まで）に19.71人となり、前週（17.41人）より増加しています。社会福祉施設はもちろん、各家庭においても、調理や食事の前、トイレやオムツ交換の後の手洗い等を心がけ、感染予防に引き続き注意しましょう。

(1) 感染性胃腸炎とは

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

原因としては、細菌性のものとウイルス性のものがあり、ウイルス性のもののうち、ノロウイルス及びロタウイルスが多く、毎年秋から冬にかけて流行します。

（2）予防方法

・ トイレやオムツ交換の後、調理前、食事前には石けんと流水で十分な手洗いを行う。

・ 下痢や嘔吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業を自粛する。

・ 調理する場合、加熱が必要な食品は 85～90 度・90 秒以上で十分加熱する 。

・ 嘔吐した場合は、部屋の換気を十分に行いながら、マスクや使い捨て手袋を用いて片付け、嘔吐した場所や使用した器具を塩素系漂白剤で消毒する。

・ 嘔吐、下痢等の症状がある場合には、早めに医療機関を受診する。

(3) 感染性胃腸炎の集団発生状況



**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■違反食品の回収・廃棄等のお知らせ（7月4日公表）　千葉県千葉市**

**ソルビン酸カリウムの使用基準に適合しない**

<https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/iryoeisei/seikatsueisei/r5_workspace_food/r050704_violacion.html>

　　令和5年7月4日(火曜日)、千葉市保健所長は、食品衛生法第13条第2項違反として、営業者に対して食品の廃棄を命じたので、お知らせします。

1　営業者

名称：合同会社 Goodday(グッデイ)　代表社員 福田(ふくだ) マリアキャサリン ベルナルデス

所在地：千葉市若葉区千城台西2-2-3-102

2　違反食品

（１）商品名　　　Goldilocks Butter Macaroons

（２）包装形態　　合成樹脂製袋詰め

（３）内容量　　　12個（１袋あたり）

（４）賞味期限　　2025.03

（５）原産国　　　フィリピン

（６）輸入数量　　40箱

3　違反内容　食品衛生法第13条第2項違反

当該品はソルビン酸カリウムの使用基準に適合しないため。

4　措置　当該違反食品の廃棄命令

5　販売先　当該品は倉庫で保管されており、流通していない。

**■食品等に関する行政処分　2023/6/30　宮城県大衡村**

**サッカリンナトリウム0.20g/kg**

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/ihansha-syokuhin.html>

　公表年月日　2023/6/30

　違反食品名等　大根キムチ（漬物）

　違反条項　食品衛生法第13条第2項

　違反内容　サッカリンナトリウム0.20g/kg（基準値0.20g/kg未満）

　違反食品製造者等氏名　瀬戸愛子

　違反食品製造施設等所在地　黒川郡大衡村大衡薬師浦4

　行政処分等の内容及び措置状況等　回収命令　処分年月日：令和5年6月30日

**■違反食品等に対する行政処分等　2023/6/29　福岡県北九州市**

**残留農薬の基準値違反**

<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/18901262.html>

公表年月日　令和5年6月29日

違反食品

品名：乾燥きくらげ

輸出国：中国

輸入者氏名：エリエ株式会社　代表取締役　羽佳　瑞津

輸入者所在地：北九州市小倉北区西港町94番1

適用条項　食品衛生法第13条第3項違反

違反内容　残留農薬の基準値違反（クロルフェナピルが0.05ppm検出）

行政処分等の内容及び措置状況　当該違反食品の廃棄（食品衛生法第59条第1項適用）

備考

検疫所のモニタリング検査で発見

国内での流通はしていない

**■施設等に対する行政処分等　2023/6/27　福岡県北九州市**

**許可を得ずに食品の製造販売**

<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/18901262.html>

　公表年月日　令和5年6月27日

原因施設

施設名：インクル小倉北

施設所在地：北九州市小倉北区下到津1丁目10番8号

営業者氏名：社会福祉法人北九州市手をつなぐ育成会　理事長　小松　啓子

業種：無し

適用条項　食品衛生法第55条第1項違反

行政処分等を行った理由　許可を得ずに食品の製造販売をしていたため

行政処分等の内容及び措置状況　改善指導書の交付

備考（回収対象品について）

商品名：玉ねぎ食べるドレッシング

期限表示：製造日より180日（未開封）

販売者：社会福祉法人北九州市手をつなぐ育成会

販売者所在地：北九州市戸畑区沖台2丁目4番8号

なお、すでに自主回収に着手しており、現在販売されていない。

**★その他関連ニュース★**

**■益子町塙地内における地下水汚染について　2023/7/4　栃木県益子町**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/d03/houdou/20230615tikasuiosen.html>

　　益子町塙地内の事業者が行った地下水調査により、「トリクロロエチレン」及び「1,2-ジクロロエチレン」が地下水の環境基準を超過した旨報告されたため、県が事業場内の３井戸で地下水調査を実施したところ、２井戸で「トリクロロエチレン」が環境基準を超過して検出された。

　　このため、県及び益子町が汚染井戸周辺の７井戸について地下水調査を実施したが、いずれの井戸でも環境基準の超過はなかった。念のため、周辺住民に対して周知を行っている。

１　汚染の範囲及び状況

　　　調査した10井戸のうち事業場内の２井戸でトリクロロエチレンが環境基準を超過した。

　　基準を超過して検出された濃度は 0.056mg/L及び0.152mg/L

２　発生源調査

　　　汚染井戸の周辺において調査を実施したが、原因の特定には至っていない。

３　飲用対策等

　　(1) 環境基準を超過した井戸の所有者(事業者)に対し、結果を知らせるとともに、上水道を

　 　　 飲用するよう指導した。

　　(2) 周辺住民に対し、自治会を通じて地下水汚染の周知及び飲用指導を行っている。

　　(3) これまでに健康被害の報告は受けていない。

４　今後の対応

　　　県において、地下水汚染状況を継続的に監視するため、汚染井戸及び下流側の非汚染井戸

　　について定期的な調査を実施する。

　＜参考＞

　(1) 基準値について

　　 トリクロロエチレンの地下水環境基準及び水道水質基準：0.01mg/L 以下

　(2) トリクロロエチレンについて

　　 主に工業において金属の洗浄剤、脱脂剤、溶剤等に使用されている。人に対して発がん

　 性がある物質に分類され、慢性毒性として肝臓や腎臓への障害、頭痛、腹痛、めまい等の

　 症状があるといわれている。

**■刺し身、ユッケ…カンピロバクター食中毒に注意　厚労省呼び掛け**

**7/3(月) 17:30配信　毎日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/05f0a4d65860cb735df8bb0b5abd69370663b337>

**■コロナ拡大「第9波」との判断が妥当、日医 - 高齢者への感染防ぐための対応を呼び掛け**

**7/5(水) 19:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f4cb49250fa232a87e8d8795cae491347daf5f9a>

**■【感染症ニュース】脱水症状には要注意　ヘルパンギーナ各地で流行　専門医「子どもは免疫をつけて成長していくもの」　7/7(金) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c9ae9e09cb3ede8324731240a584ade1fa519beb>

**■【感染症ニュース】過去に感染・ワクチン接種でも油断は禁物！　新型コロナウイルスの流行株XBB.系統「身の回りの感染対策心がけて」　7/6(木) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b7ab7ad9e7ec0f111d2d976948893b6720e1aa05>

**■感染症急増で小児科切迫「これほどは初めて」…１日１００人の診察枠、１５分で半分以上埋まる　7/5水) 14:00配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0e2fd7c3d80d545b598ca1ebbe2b6b639e08e3d5>

**■【感染症情報】ヘルパンギーナが7週連続で増加 - 過去10年で最多の患者報告数**

**7/4(火) 20:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fa1b548caab08b55538e0e225c6fc1c531316951>

**■【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**

**7/4(火) 14:41配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0d383a46f7e27158e687d9cb9654b0fb20cb4b46>

**■インフル患者5週連続減、学級閉鎖なども減少傾向 - 厚労省が第25週の発生状況を公表**

**7/3(月) 14:30配信　医療介護ＣＢニュース　全文**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fb7943b489188b3a0ae21609f88153903d2b811f>

**■沖縄でRSウイルスの感染が増加　県が注意喚起　1週間で1定点当たり4.35人、全国より拡大　6/30(金) 14:07配信　沖縄タイムス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8c854418909cb573dd324bb474908b99dfae1d35>

**■札幌市が食中毒警報　１２日まで　連日最高気温が２８度以上の予想　食品の取り扱いに注意を**

**7/5(水) 11:00配信　HTB北海道ニュース　北海道札幌市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cf5268627b4a7db6f8660e32d58beede8fe22fd8>

**■愛知・岐阜・三重でことし初の「食中毒警報」　条件は「気温30℃以上が10時間以上継続」や「24時間以内に最高気温と最低気温の差が10℃以上」が予想されるとき**

**7/3(月) 15:42配信　CBCテレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c97005b587d1727a2bbe21b3132550e7c209559c>

**今年初めての「食中毒警報」　注意を呼び掛け　東海３県**

**7/3(月) 13:26配信　中京テレビＮＥＷＳ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/01f7741c1ae36b0fa753f3619b45cc4f780d39ae>

**■熊本県内全域に食中毒注意報　昨年より3週間早く**

**6/30(金) 8:59配信　熊本日日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/402c96fb21655efeb2bb5612ef9616fb492fcfa6>