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

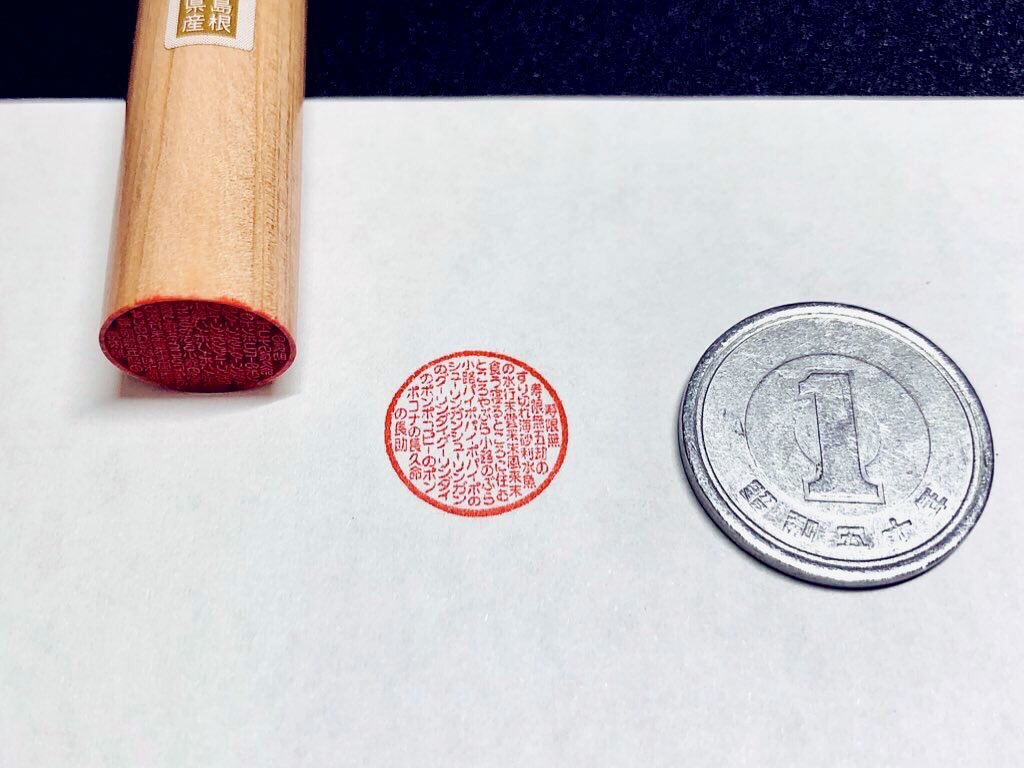
**食科協かわら版　No.404　（2023年度No.32）**　 　2023/8/4

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**

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

**島根のはんこ屋さんの宣伝　こんなのもできますって(^^)v**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-6** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **6-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **9-13** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **13-16** |
| **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** | **16-33** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

7月28日　　かわら版403号・かわら版ニュース＆トピックス355号を発行

8月01日　　ニュースレター240号を発行

8月01日　　かわら版ニュース＆トピックス356号を発行

8月04日　　かわら版404号・かわら版ニュース＆トピックス357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***食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法　2023/8/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/zanryu/zanryu3/siken.html>

**■***NEW***「令和５年版厚生労働白書」を公表します　2023/8/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34301.html>

**■***NEW***第１回「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会　資料　2023/7/31**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/newpage_34171.html>

**議事次第**

（１）食事摂取基準（2025年版）の策定の方向性について  
（２）その他

**資料一式**

議事次第　<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128373.pdf>

【資料１】食事摂取基準策定検討会開催要綱（2025年版）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128374.pdf>

【資料２】我が国の健康・栄養政策の動向について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128375.pdf>

【資料３】厚生労働行政推進調査事業費補助金の進捗について（佐々木構成員　提供資料）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128376.pdf>

【資料４】諸外国の食事摂取基準について（瀧本構成員）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128377.pdf>

【資料５】食事摂取基準（2025年版）の策定の論点について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128378.pdf>

【資料６】策定スケジュール及び作業体制について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128379.pdf>

【参考資料１】参照条文

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128380.pdf>

【参考資料２】食事摂取基準の概要と2020年版のポイントについて

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128381.pdf>

【参考資料３】食事摂取基準（2020年版）における課題について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128382.pdf>

**■***NEW***オーストリア産牛肉等の輸入条件を見直しました　2023/7/31**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34474.html>

　　オーストリア産牛肉等について、食品安全委員会の食品健康影響評価結果を踏まえ、

オーストリア政府との協議等を行った結果、本日付けで、輸入条件を見直すこととしました。

１．経緯

　　オーストリア産牛肉等については、対日輸入条件を設定し30か月齢以下の牛肉及び牛臓器に限り、平成29年９月29日から輸入を再開しているところです。

　　令和２年12月に食品安全委員会から通知された食品健康影響評価の結果を踏まえ、オーストリア政府との協議及び対日輸出認定施設の現地調査を実施し、今般、オーストリア産牛肉等の輸入条件を見直すこととしました。

２．輸入条件（対日輸出条件）

月齢制限については、現行の30か月齢以下を撤廃する。

輸入（対日輸出）が認められない部位の範囲は、全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から２メートルまでの部分に限る）並びに30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮を除く。）、脊髄及び脊柱とする。

　　注）上記の条件については、アイルランド、カナダ、米国、フランス、デンマーク、フィンランド及びスペインと同様のものです。

**■***NEW***「HPVワクチンに関する調査」（理解度に関する調査、情報周知の実態に関する調査）の結果を公表します　2023/7/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34351.html>

**■***NEW***死亡診断書（死体検案書）の情報を用いたCOVID-19関連死亡数の分析　2023/7/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/covid-19/00001.html>

死亡診断書（死体検案書）の情報を用いたCOVID-19関連死亡数の分析（令和５年５月）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001126057.pdf>

死亡診断書（死体検案書）の情報を用いたCOVID-19関連死亡数の分析（令和５年４月）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001119089.pdf>

**■***NEW***スペイン産牛肉等の輸入条件を見直しました　2023/7/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34394.html>

　　スペイン産牛肉等について、食品安全委員会の食品健康影響評価結果を踏まえ、

スペイン政府との協議等を行った結果、本日付けで、輸入条件を見直すこととしました。

１．経緯

　　スペイン産牛肉等については、対日輸入条件を設定し30か月齢以下の牛肉及び牛臓器に限り、令和２年１月15日から輸入を再開しているところです。

　　令和３年２月に食品安全委員会から通知された食品健康影響評価の結果を踏まえ、スペイン政府との協議及び対日輸出認定施設の現地調査を実施し、今般、スペイン産牛肉等の輸入条件を見直すこととしました。

２．輸入条件（対日輸出条件）

月齢制限については、現行の30か月齢以下を撤廃する。

輸入（対日輸出）が認められない部位の範囲は、全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から２メートルまでの部分に限る）並びに30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮を除く。）、脊髄及び脊柱とする。

　　注）上記の条件については、アイルランド、カナダ、米国、フランス、デンマーク及びフィンランドと同様のものです。

**■「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬（インピルフルキサム等６品目）の残留基準の改正、添加物（Ｌ－システイン塩酸塩）の規格基準の改正）及び「食品衛生法第十三条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件（案）」に関する御意見の募集について　2023/7/26**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230101&Mode=0>

　受付開始日時 2023年7月26日0時0分

受付締切日時 2023年8月24日0時0分

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３５２報）　2023/8/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34330.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３５１報）　2023/7/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34189.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.15 2023（2023.7.19）2023/7/19**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 「安全ではない水、安全ではない公衆衛生および衛生知識不足」に起因する疾患の実被害推定（2019 年の更新データ）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. アルファルファスプラウトに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Typhimurium）感染アウトブレイク（2023 年 2 月 28 日付最終更新）

**【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 7 月 4 日付更新情報）

**【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. 冷凍角切りトマトに関連してフィンランド西部の飲食店 1 軒で発生したサルモネラ（Salmonella Typhimurium）感染アウトブレイク（2021 年 1～2 月）

**【スコットランド公衆衛生局（PHS）】**

1. スコットランドの胃腸病原体および人獣共通感染病原体に関する2020～2021 年次隔年報告書

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（13）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.15 2023（2023.7.19）2023/7/19**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【別添】 アスパルテーム関連**

2023 年 7 月 14 日、国際がん研究機関（IARC）と FAO/WHO 合同食品添加物専門委員会（JECFA）が、ノンシュガー甘味料のアスパルテームに関する各々の評価の結果を同時に発表した。IARC は、ヒトにおける発がんの限られた根拠（limited evidence）をもとに、アスパルテームを「ヒトに対して発がん性がある可能性がある（グループ 2B）と分類した。一方、JECFA は以前の評価で設定した許容一日摂取量（ADI）0～40 mg/kg 体重を変更する十分な理由はないと結論し、ヒトが一日に摂取する量がこの ADI の範囲内であれば安全であることを再確認した。この発表を受けて、各国の食品安全担当機関が見解を発表した。

**＊ポイント：** 今回のアスパルテームの評価は、IARC と JECFA が評価結果を同時に発表するという異例の対応が取られました。それだけセンシティブな問題だったことが分かります。丁寧に説明されていたのは、IARC と JECFA の評価の相違点です。さまざまな相違点があるので詳細は本文を参考にしていただきたいのですが、消費者にとって最も重要なことは、JECFA の評価ではアスパルテームを摂取する状況と量を考慮しているのに対し、IARC はそこまで踏み込んだ評価はしていないという点でしょう。IARC の評価では、ヒトにがんを引き起こすことについて説得力のある根拠がどの程度あるのかのみを評価しており、結論として分類された 2B の発がん性は、専門家の間では可能性が相当低いものであると考えられています。JECFA は、アスパルテームは消化管内で完全に加水分解されてフェニルアラニンとアスパラギン酸（どちらもアミノ酸の一種）、メタノールになる上、実験動物やヒトに関する新しい研究結果を考慮しても、アスパルテームの摂取がヒトに有害影響を及ぼすという説得力のある根拠はない、さらに現在の食事を介したアスパルテームの推定暴露量は健康上の懸念をもたらすものではないと結論しています。

IARC と JECFA の発表後に相次いで発表された各国の食品安全担当機関の見解を見ると、JECFA の結論を重視しています。米国食品医薬品局（FDA）については、IARC の結論に合意しないと述べています。今回は要約のみの発表で、評価書の全文は数ヶ月後に発表予定とのことなので、その後に改めて各国から声明が出されるかもしれません。

**【EFSA】 グリホサート：重要な懸念分野はない；データのギャップが特定された**

欧州食品安全機関（EFSA）が、農薬の有効成分であるグリホサートのリスク評価を完了し、ヒト及び動物の健康と環境への影響の評価では重要な懸念分野は特定されなかったと報告した。ただし、いくつかのデータギャップがあり、最終的な結論を出せなかった未解決の問題があったとも述べている。EFSA の評価結果は欧州委員会と加盟国に共有されており、　今後、EU での認可の更新の可否が検討されることになる。結果の詳細な発表は2023 年 7 月末を予定しており、その後、数千ページにわたるリスク評価の背景文書も2023 年 8 月末から 10 月中旬頃に発表する予定である。

**＊ポイント：** EU でのグリホサートの認可の更新期限が、根拠となる EFSA の評価が完了していないことを理由に 1 年延期されていました。未解決の問題を欧州委員会がどう判断するかが大きく影響しそうですが、今年の 12 月までには結論が出されるでしょう。

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.15 2023（2023.7.19）別添　2023/7/19**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315ca.pdf>

アスパルテーム関連記事

【WHO】

１．アスパルテーム Q&A

２．アスパルテームのハザード及びリスク評価の結果発表

３．IARC：アスパルテームのハザード及びリスク評価の結果発表

４．第 96 回会合：FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会

【FAO】

１．Codex：アスパルテームに関する報告書が発表され JECFA 専門リスク評価組織の重要な役割が強化された

【EFSA】

１．アスパルテーム

【FSAI】

１．アスパルテーム：JECFA と IARC の評価

【FDA】

１．アスパルテームに関する FDA の活動と重要な出来事の年表

２．アスパルテームの外部安全性レビューへの FDA の対応

【ANVISA】

１．WHO がアスパルテームのハザード及びリスク評価の結果を発表

【FSANZ】

１．アスパルテームに関するメディア声明

【MPI】

１．アスパルテームについての質問に回答

【MFDS】

１．食薬処、アスパルテームの安全性に問題ない、現行の使用基準を維持

＊参考：

【内閣府食品安全委員会】アスパルテームに関する Q&A

<https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/aspartame.html>

注意：海外における甘味料に関する情報で「artificial sweetener」という用語が使われることがあり、食品安全情報では「人工甘味料」という訳語をあてています。しかし日本では令和 2 年 7 月に食品表示基準における人工及び合成の用語が削除されるとともに、消費者庁が発表した「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（令和 4 年 3 月 30 日）」において“人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえない”と指摘されていますので、これらの用語の利用についてはご注意下さい

**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909回）の開催について　2023/8/3**

**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8月8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

　　　・動物用医薬品 １品目　（農林水産省からの説明）

　　　　牛伝染性鼻気管炎・牛ウイルス性下痢２価・牛パラインフルエンザ・牛ＲＳウイルス感染症 ・牛アデノウイルス感染症混合生ワクチン（“京都微研„ カーフウィン６）

（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、8月7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、8月8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8月7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20周年記念国際シンポジウムの開催について　2023/7/28**

<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/20shunen_sympo2023.html>

　食品安全委員会20周年記念国際シンポジウム

〜リスク評価機関が今後直面する新たな課題とそれに対応するための体制整備〜

食品安全委員会は今年設立20周年を迎えました。これを記念して、９月１日（金）に海外の政府機関や国際機関の専門家を招いて、「リスク評価機関が今後直面する新たな課題とそれに対応するための体制整備」と題するシンポジウムを開催します。これに向けて、8月18日（金）まで参加者を募集します。

食品安全委員会は、今年設立20周年を迎えました。日本の食品安全行政において国際的に合意された枠組みであるリスクアナリシスが導入されてから20年。私たちは、国民の健康保護が最も重要であるという基本認識のもと、食品安全に関する規制や指導等を行うリスク管理機関から独立したリスク評価機関として、科学的知見に基づき様々な危害要因についての食品健康影響評価を行い、安全な食品を国民の皆様にお届けするための政策を支えてきました。

しかしながら、昨今、培養肉の開発など革新的技術の発展に伴い、食品安全に関する新たな課題も顕在化しつつあります。一方で、数理モデルやコンピュータによる予測などを活用した新しいリスク評価手法の開発も進んでいます。

　 このような状況も踏まえ、9月1日（金）に、記念式典に加え、リスク評価機関が今後直面する新たな課題の対応に向けて国際連携の強化を図るため、欧州食品安全機関（EFSA）、米国食品医薬品庁（FDA）、シンガポール食品安全庁（SFA）、経済協力開発機構（OECD）、（一財）化学物質評価研究機構からの講師を招き、標記のシンポジウムを開催します。

式典及びシンポジウムへの参加をご希望の方は、以下をご確認のうえ、お申込みください。

【開催概要】

１．開催日時

　(1)令和５年９月１日（金）　10:00〜11:00　　食品安全委員会20周年記念式典

　(2)　　　　〃　　　　　　　12:30〜17:30　　シンポジウム

（シンポジウムは日・英の同時通訳で行います。）

２．開催場所

三田共用会議所　１F講堂（東京都港区三田２丁目１番８号）　別添<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/20shunen_sympo2023.data/20shunensympo_map.pdf>

３．主催　内閣府食品安全委員会

４．定員

※式典及びシンポジウムともに現地での参加又はオンライン参加のハイブリッド形式となります。

(1)会場　80名（予定）

　※現地での参加をご希望の方が多数の場合、オンライン参加となる場合もあります。あらかじめご了承ください。

(2)オンライン 500名（予定）

　※後日、URLを連絡先メールアドレスに通知いたします。

５．申し込み方法

　以下のＷｅｂページから、お申し込みフォームに、お名前及び連絡先メールアドレスとともに、式典、シンポジウムそれぞれについて「会場参加」、「オンライン参加」のご希望等、必要事項を記入してお申し込みください。 （定員になり次第、受付を終了します）

一般参加者（日本語）・参加申込ＵＲＬ：<https://fscj2023.mediatelier.org/j_form.html>

一般参加者（英語）・参加申込ＵＲＬ：<https://fscj2023.mediatelier.org/e_form.html>

報道関係者・取材申込ＵＲＬ：<https://fscj2023.mediatelier.org/app.html>

【問い合わせ先】

「食品安全委員会20周年記念国際シンポジウム」事務局

　　　E-mail: [fscj2023@mediatelier.org](file:///C:\Users\shokkakyo\Desktop\かわら版\%20fscj2023@mediatelier.org)　　TEL　03-6427-6418

（業務管理委託先：株式会社メディアアトリエ）

６．申し込み期限　8月18日（金）17時まで

７．プログラム内容

別紙　<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/20shunen_sympo2023.data/20shunensympo_program.pdf>

**■CSF（豚熱）について　2023/7/24**

<https://www.fsc.go.jp/sonota/csf/>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年6月17日から令和5年6月30日）2023/7/14**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=6&from_day=17&to=struct&to_year=2023&to_month=6&to_day=30&max=100>

**４．****[農水省関係](C:\\Users\\chichi2\\AppData\\Roaming\\Microsoft\\Word\\農水省関係)**<https://www.maff.go.jp/>

**★***Link***ウクライナ情勢に関する農林水産業・食品関連産業事業者向け相談窓口**

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/sodan.html>

**■***NEW***令和5年度東京湾環境一斉調査のうち生物調査の実施について　2023/8/3**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/230803.html>

　　今年度も水産庁は東京湾再生推進会議モニタリング分科会の一員として、関係機関と協力して「東京湾環境一斉調査」のうち生物調査を実施します。生物調査の概要や参加機関等を以下のとおりお知らせします。

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流域の水質環境の把握等を目的として実施されています。このうち水産庁は、生物調査の取りまとめを担当しています。

令和5年度の東京湾環境一斉調査については、7月に参加機関の募集を行ったところ、企業や市民団体を含む、合計120機関から参加表明をいただきました。参加機関一覧は添付資料の別紙1、生物調査一覧は別紙2をご覧ください。

2.生物調査調査内容と参加機関数

・実施期間　令和5年7月から9月

・調査内容　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を実施

・参加機関数　11機関

※生物調査については事前登録なしでも調査実施後の成果の報告を受け付けています。

報告の様式や提出方法については下記ウェブサイトをご覧ください。

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

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。

参加機関の皆様は、調査日の気象・海象状況に応じて安全な行動をお願いいたします。

詳細な実施方法等につきましては、お申込みいただいた窓口からご連絡いたします。

東京湾環境一斉調査においては、生物調査のほか、以下の調査や活動を実施します。

1水質調査

・実施基準日　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）

・調査内容 東京湾の海域又は流域河川において、次の項目等の調査を実施

【海域】水温、塩分、溶存酸素量（DO）、化学的酸素要求量（COD）、透明度

【陸域】水温、流量、溶存酸素量（DO）、化学的酸素要求量（COD）、透視度

・参加機関数　118機関

　2環境啓発活動等のイベントの実施

・実施期間　令和5年7月から10月

・活動内容　水質改善等に関する普及啓発活動を含むイベントを実施

・参加機関数　11機関

3.結果の公表

東京湾環境一斉調査の結果については、令和6年3月中を目途に下記ウェブサイトに報告書を掲載する予定です。過去の調査結果についても同ウェブサイトでご覧いただけます。

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

4.その他

参加機関の一覧やお問合せ先等については<添付資料>をご覧ください。

<添付資料>

令和5年度東京湾環境一斉調査の実施について

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230803-5.pdf>

（別紙1）参加機関一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230803-6.pdf>

（別紙2）生物調査一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230803-7.pdf>

（別紙3）環境啓発活動等のイベント一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230803-8.pdf>

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***EU、ノルウェー及びアイスランドが日本産食品の輸入規制の撤廃規則を施行（東日本大震災関連）　2023/8/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/230803_22.html>

　　本日、欧州連合（EU）、ノルウェー及びアイスランドは、日本産食品に対する放射性物質輸入規制について、すべての規制を撤廃する規則を施行しました。

1.概要

平成23年3月に発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、EUは、日本産食品に対して輸入規制を行ってきましたが、令和5年7月13日（木曜日）、当該輸入規制を撤廃することを公表しました。

これにより本日、当該輸入規制を撤廃する規則が施行されました。

また、ノルウェー及びアイスランドにおいても、国内手続きが完了し、本日から日本産食品に対する輸入規制が撤廃されました。

これらの国・地域が規制を撤廃したことは被災地の復興を後押しするものであり、農林水産省として歓迎します。

（参考）

令和5年7月13日付けプレスリリース「EUが日本産食品の輸入規制の撤廃を公表（東日本大震災関連）」

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/230713_13.html>

お問合せ先

輸出・国際局国際地域課　担当者：内田、西川

代表：03-3502-8111（内線3471）　ダイヤルイン：03-3502-5929

**■***NEW***令和5年度「野菜の日（8月31日）」Webシンポジウムを開催します　2023/8/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/ryutu/230801.html>

**農林水産省は、令和5年8月31日（木曜日）に、「野菜の日（8月31日）」Webシンポジウム～「漬物」から野菜の消費拡大を考える～を開催します。**

**1.概要**

**8月31日は、野菜「8(ヤ)3(サ)1(イ)」の日です。野菜は豊富な栄養素が含まれ、ビタミン、ミネラル、食物繊維等の重要な供給源ですが、1人1日当たりの野菜摂取量の平均値は280g程度となっており、目標値の350gに届いていません。そこで、本年の野菜の日は、野菜の消費拡大に向けて、本年ユネスコ無形文化遺産登録10周年を迎える「和食」の一つである「漬物」に注目し、最新データに基づいた漬物の特徴等について基調講演を行うとともに、時代にマッチした漬物の生産や、食生活の中での新たな取り入れ方等について、多様な方々と意見交換し理解を深めるためのWebシンポジウムを開催します。**

**2.開催日時及び開催方法**

**日時：令和5年8月31日（木曜日）14時00分から16時00分**

**会場：申込後、ウェブシンポジウム参加用のURLを各参加者へメールでお送りいたします。**

**3.プログラム**

**1.基調講演**

**「つけもの－その魅力と健康力－」　宮尾 茂雄 氏（東京家政大学大学院 客員教授）**

**2.パネルディスカッション**

**「野菜の日に、あらためて「漬物」から野菜の消費拡大を考える」**

**（パネリスト（50音順））**

**・秋本 薫 氏（株式会社アキモ 代表取締役社長）**

**・上大田 光成 氏（独立行政法人農畜産業振興機構 理事）**

**・竹内 冨貴子 氏（株式会社カロニック・ダイエット・スタジオ 主宰）**

**・遠山 昌子 氏（赤城フーズ株式会社 代表取締役社長）**

**・宮尾 茂雄 氏（東京家政大学大学院 客員教授）**

**（モデレーター）**

**・宇井 伸一（農林水産省 農産局 園芸流通加工対策室長）**

**4.参加申込方法**

**(1)申込方法**

**インターネットにて、以下のお申込先に、氏名（ふりがな）、勤務先・所属団体名、連絡先（メールアドレス及び電話番号）等を明記の上、お申込みください。**

**一つの通信回線、端末で複数人が視聴する場合は、代表者1名によるお申込とし、備考欄に代表者以外の方の氏名、勤務先・所属団体名を明記してください。**

**＜インターネットによるお申込先＞**

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/nousan/ryutu/230731.html>

**(2)申込締切　令和5年8月29日（火曜日）17時00分**

**(3)希望者多数の場合と参加可否の御連絡**

**希望者多数の場合は、先着順で締め切らせていただきます。あらかじめご了承ください。**

**お申込みいただいた方には、本シンポジウム参加用のURLを申込時に登録されたメールアドレス宛てに、8月30日（水曜日）の午前中までにお送りいたします。**

**(4)シンポジウムに参加する場合の留意事項**

**シンポジウム参加に当たり、次の留意事項を遵守してください。これらを守られない場合は参加をお断りすることがあります。**

**・ウェブ会議を撮影、録音しないこと**

**・ウェブ会議参加用のURLを第三者に転送したりSNSで公開したりしないこと**

**・その他、担当職員の指示に従うこと**

**(5)その他**

**・インターネット通信料は参加者の負担になります。**

**・パソコン、タブレット、スマートフォン等での参加が可能ですが、安定したネットワーク環境を推奨します。**

**・ネットワークの回線状況やwi-fi環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめご了承ください。**

**添付資料**

**令和5年度「野菜の日（8月31日）」Webシンポジウムチラシ**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/ryutu/attach/pdf/230801-1.pdf>

**お問合せ先**

**農産局園芸作物課　担当者：中村、髙畑、藤富**

**代表：03-3502-8111（内線4791）　ダイヤルイン：03-3502-5958**

**■***NEW***コロンビアからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2023/7/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230728.html>

　　農林水産省は、今般、コロンビアにおける鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、コロンビアからの家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。

1.経緯

コロンビアの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、令和4年10月以降、同国からの家きん肉等について輸入を一時停止していました。

（参考）生きた家きんについては、二国間の輸入条件が設定されておらず、従前より輸入できません。

2.対応

今般、コロンビア家畜衛生当局から我が国に提供された鳥インフルエンザの防疫措置等の情報により、同国の家きんにおける同病の清浄性を確認しました。このため、本日付で当該一時輸入停止措置（※）を解除しました。

※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵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。

なお、コロンビアからの家きん肉等の輸入実績はありません（2020年～2022年）。

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>

**■「ウナギの国際的資源保護・管理に係る第16回非公式協議」の結果についての共同発表について　2023/7/27**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/230727.html>

**■アニマルウェルフェアに関する新たな指針の公表について　2023/7/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/chikusan/c_sinko/230726.html>

　農林水産省は、本日、アニマルウェルフェアに関する新たな指針を公表しました。

概要

農林水産省は、本日、アニマルウェルフェアに関する新たな指針を関係機関等宛てに発出しました。併せて、農林水産省のホームページに掲載しました。

公表資料

関連通知及び新たな「アニマルウェルフェアに関する飼養管理指針」は、以下の農林水産省ホームページからご覧いただけます。

<https://www.maff.go.jp/j/chikusan/sinko/animal_welfare.html>

**■兵庫県における豚熱の患畜の確認（国内87例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の開催について　2023/7/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230722.html>

　　本日、兵庫県南あわじ市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け、農林水産省は本日17時00分から、「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を開催し、今後の防疫方針について議論します。

現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」は非公開です。ただし、冒頭のみカメラ撮影が可能です。

1.発生農場の概要

所在地：兵庫県南あわじ市

飼養状況：約650頭

2.経緯

（1）兵庫県は、同県南あわじ市の農場から、死亡頭数が増加している旨の通報を受け、当該農場に立ち入り、病性鑑定を実施しました。

（2）兵庫県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（7月22日（土曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました

**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***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)　2023/8/3**

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

**開催期間　2023年6月23日　10:30～11:30**

**場所　中央合同庁舎第4号館4階共用第4特別会議室(東京都千代田区霞が関3-1-1)**

**議題**

**・全日本トラック協会より説明**

**・意見交換**

**資料**

**議事次第**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/assets/consumer_policy_cms104_230629_001.pdf>

**全日本トラック協会提出資料(「送料無料」表示について)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/assets/consumer_policy_cms104_230629_002.pdf>

**議事要旨**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/assets/consumer_policy_cms104_230803.pdf>

**担当:消費者政策課**

**■***NEW***物流の「2024年問題」と「送料無料」表示について　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/other/free_shipping/>

**物流の「2024年問題」**

**物流は、私たちの生活や経済活動を支える重要な社会インフラです。より豊かな生活の実現のため、物流の機能を維持し、十分に機能させていかなくてはいけません。一方で、物流を支えるトラックドライバーは、他の産業と比較して、労働時間が長く、賃金が低い状況にあり、担い手不足が深刻化しています。そのため、物流産業を魅力ある職場とするため、トラックドライバーの方々の働き方改革が進められているところです**

**働き方改革を進める一方で、何も対策を講じなければ、今のように荷物を運べなくなり、物流が停滞しかねなくなるという、いわゆる「2024年問題」(注)に直面しています。**

**(注)物流の「2024年問題」とは**

**自動車の運転業務の時間外労働について、2024年4月より、年960時間の上限規制が適用されること等により、何も対策を講じなければ、2024年度には14%、2030年度には34%の輸送力が不足する可能性があるなどから、「2024年問題」と言われている。**

**将来の物流を支えるため、物流事業者、荷主企業や政府の取組が進められていますが、私たち消費者にもできることがあります。物流の「2024年問題」を自分事として考え、私たちの意識や行動を変えることで、トラックドライバーをはじめ、物流に大きな負荷がかかる状況を改善していくことができるのです。**

**例えば、インターネットを利用して買い物をし、荷物を自宅等まで届けてもらうことがあると思います。今は、インターネットで申し込めば、当たり前のように翌日には宅配事業者の方が荷物を届けてくださり、とても便利です。でも、これが当たり前ではなくなるかもしれないのです物流の負担を軽減するために、私たちにどのようなことができるでしょうか。まずは、以下のようなことを考えてみてください。**

**1. その商品、明日どうしても必要なものでしょうか。**

**荷物を急いで運んでもらうために、ドライバーに無理な運行を強いている可能性があります。急いで受け取る必要のない荷物については、ゆとりを持った配送日時を指定しましょう。**

**2. 配達日時に、確実に荷物を受け取りましょう。**

**宅配便の再配達率は、十数パーセントにも上ります。再配達のためには、再びあなたの自宅を訪問しなくてはなりません。配達日時に不在にすることを避けたり、置き配やコンビニでの受け取り、宅配ロッカー等を活用したりするなどして、再配達をお願いすることをなくしましょう。**

**3. 持続可能な物流の実現のため、物流業者、宅配業者の方々の私たちの生活の中での重要性を理解しましょう。**

**荷物が私たちの手元に届くまでには、自宅まで配達していただく方々のほか、例えば、配送センターでの仕分け(ピッキング)や梱包作業、トラックへの積込みなど、多くの方の人手がかかっています。そうした方々の働きのおかげで、物流が維持されているのです。**

**「送料無料」表示について**

**消費者庁では、「送料無料」表示の見直しに取り組んでいます。**

**「送料無料」は、通常、消費者が、送料という費目を別途支払うことなく、商品を購入できることを表していると考えられます。**

**「送料無料」は、消費者にとっては、とても魅力的だと思います。では、なぜ、その見直しが必要なのでしょうか。**

**「送料無料」表示をみると次のような認識を抱く消費者もいるのではないでしょうか。**

**「送料無料」表示をみると、送料を誰かが負担していることは理解しているが、どのくらいのコストを誰が負担しているのかまでは、(消費者は)考える必要がない。**

**商品価格に送料が含まれている場合と、送料別の場合で、消費者の選択が異なる場合がある(例えば、商品価格3,000円+「送料無料」と、商品価格2,500円+送料500円だと、何となく商品価格3,000円+「送料無料」の方が商品価値が高くて得だと思ってしまうなど。)。**

**安価な商品であってもまとめ買いすることなく単品で購入し、何回配達してもらっても気にならない(例えば、100円のボールペンを必要な時に1本ずつ購入するなど。)。**

**配達日時に不在にして再配達をしてもらっても、ドライバーさんには悪いと思うが、「送料無料」だからそこまで気にしない。**

**こうした私たち消費者の認識は、一面では正しいのかもしれませんし、これまで何とかやってこられたかもしれません。しかしながら、持続可能な物流の実現のためには、私たちの意識や行動を変えていくことが必要になっているのではないかと考えています。**

**また、「送料無料」表示は販売方法として消費者にも定着しており、「送料無料」表示を止めると消費者が買ってくれなくなるのではないかと懸念している事業者もいると考えられます。しかしながら、私たち消費者が持続可能な物流の実現についてしっかり理解することで、そうした懸念は払しょくできるのではないかと考えています。**

**消費者庁では、こうした考えのもとで、消費者の意識改革や行動変容を促すとともに、運賃・料金が消費者向けの送料に適正に転嫁・反映されていくよう、「送料無料」表示の見直しに取り組んでまいります。**

**(補足)**

**2024年4月より、「働き方改革を推進するための関係法律の整備に関する法律」(平成30年法律第71号)に基づき、自動車の運転業務の時間外労働について年960時間の上限規制が適用されるなどにより、輸送力が不足し今のようには荷物を運べなくなる可能性(何も対策を講じなければ、2024年度には14%、2030年度には34%の輸送力不足の可能性)がある。**

**このため、我が国の社会経済の変化に迅速に対応し、荷主、事業者、一般消費者が一体となって我が国の物流を支える環境整備について、関係行政機関の緊密な連携の下、政府一体となって総合的な検討を行うため、2023年3月に、我が国の物流の革新に関する関係閣僚会議が開催された。**

**同年6月に、同関係閣僚会議で「物流革新に向けた政策パッケージ」がとりまとめられ、「運賃・料金が消費者向けの送料に適正に転嫁・反映されるべきという観点から、「送料無料」表示の見直しに取り組む」こととされた。**

**会議資料**

**第1回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年06月23日)**

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

**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）**

**★鹿児島協同食品「黒豚ウィンナー」 - 返金／回収　硬質異物（金属）が混入　2023/8/3**

**★マエダセイカ「くるみ入り生羽二重餅」 - 返金／回収　カビのおそれ　2023/8/3**

**★日本エアポートデリカ「御結び ツナマヨ」 - 交換／返金　消費期限の誤表示（誤：23.8.4午前1時、正：23.8.3午前1時）　2023/8/3**

**★万代（美原店）「洗いもずく」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.8.2、23.8.6、23.8.9、正：23.7.29）　2023/8/3**

**★JR東日本クロスステーション「Suicaのペンギンのり弁」 - 返金　ダスター片が混入した可能性があるため　2023/8/2**

**★楢葉町振興公社「楢葉町の干し芋、ほか3商品」 - 回収　カビによる汚染　2023/8/2**

**★梅花堂本店「特製水羊かん（抹茶・小豆）」 - 返金／回収　カップとシールの圧着不良により、漏れ及び品質が劣化している可能性があるため　2023/8/2**

**★佐藤水産「さば一夜干し 魚醤漬」 - 返金／回収　グリーンランド産をノルウェー産と表示して販売　2023/8/1**

**★カメヤ食品「わさびふりかけ」 - 交換／回収　商品に含まれていない「卵黄」を原材料に表示　2023/8/1**

**★西友（関町店）「うなぎ長焼 大（国産）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：賞味期限23.8.26、正：消費期限23.8.1）　2023/8/1**

**★菅原鮮魚（庄内観光物産館店）「ふぐ（刺身）」 - 返金／回収　フグの毒が可食部位に付着した疑いがあり健康被害発生の可能性があるため　2023/7/31**

**★サヴァンシアフロマージュ&デイリージャポン「イル・ド・フランス シェルイン ストロベリー味」 - 返金／回収　個包装の破損片が混入したため　2023/7/31**

**★イタリアンジェラート チェルキオ「カップアイス　全5種」 - 交換／回収　大腸菌群陽性、製造基準の逸脱　2023/7/31**

**★ユニフルーティー ジャパン「メキシコ産赤ブドウ、皮ごと食べられる種無しブドウ」 - 返金／回収　残留基準値を超えるエテホンが検出されたため（2.1ppm)　2023/7/31**

**★味の集会場魚信「豆冨ロールキャベツ、国産牛すじ入りまかないカレー、豆乳アイス最中」 - 返金／回収　アレルゲン「大豆、豚肉、卵」「小麦(小麦粉)、牛肉、りんご(リンゴピューレ)」「大豆・乳(乳脂肪)」の表示欠落　2023/7/28**

**★桜通商「塩ゆで枝豆」 - 回収命令　大腸菌群陽性　2023/7/28　かわら版403号に記載**

**★dot science（マルイ新宿本店）「バラのジャム、ほか」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.10.13、正：23.10.13）　2023/7/28**

**★超冷「いか野菜かき揚げ」 - 回収　賞味期限切れの商品を出荷（本来の賞味期限：20.7.12）　2023/7/27**

**★おのざき「さんまポーポー焼」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」、添加物、製造者氏名の表示欠落　2023/7/27**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

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

**■：行政発表が見つからなかったもの**

**★細菌性食中毒★**

**■出雲の居酒屋で集団食中毒　2023/7/28 04:00　山陰中央新報ニュース****島根県出雲市**

**調査中**

<https://www.sanin-chuo.co.jp/articles/-/424207>

**令和５年食中毒発生状況　2023/7/23****島根県出雲市**

**調査中**

<https://www.pref.shimane.lg.jp/bousai_info/syoku/anzen/chuudoku/R5shokutyuudoku.html>

　発生年月日　2023/7/23

　発生場所　出雲市

　患者数　7

　原因食品　飲食店の食事

　病因物質　調査中

　原因施設　飲食店

　症状　下痢、嘔吐、嘔気、腹痛、発熱等

**出雲保健所管内における食中毒の発生について　2023/7/27　島根県出雲市**

**調査中**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159766/140902/25da0f806eaa728aff38ee73849e6808.pdf>

　１ 概 要

７月 25 日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に「出雲市内の飲食店を利用した６名が胃腸炎症状を呈した」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、７月 23 日に出雲市内の飲食店「和食居酒屋 神門」を利用した２グループ７名が下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。

出雲保健所は、患者の喫食状況及び発症状況から、同施設を原因とする食中毒と断定し、７月 27 日から４日間の営業停止処分としました。

なお、患者１名は入院中ですが回復傾向にあります。

2 患 者 ７名（出雲市６名、松江市１名）



【発症状況】

○発症期間 ７月 23 日 17:00 ～ 7 月 24 日 １:00

○主な症状 下痢、嘔吐、嘔気、腹痛、発熱等

　３ 原因施設

屋 号：和食居酒屋 神門

所在地：出雲市

業 種：飲食店営業（一般食堂）

４ 原因食品 「和食居酒屋 神門」が７月 23 日に提供した食事

５ 病因物質 調査中

６ 行政処分 ７月 27 日から７月 30 日まで営業停止（４日間）【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】



**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/8/3　大田区**

**腸管出血性大腸菌Ｏ157**

<https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/ippan/oshirase/kouhyounitiute.files/050803.pdf>

　公表年月日　令和５年８月３日

業種等　飲食店営業

施設の名称　うみロジ

施設所在地等　東京都大田区

主な適用条項　食品衛生法第６条第三号

不利益処分等を行った理由　食中毒

不利益処分等の内容　営業停止（令和５年８月３日からの同年８月９日の７日間）

備考

原因食品：当該施設で調理提供した食事

病因物質：腸管出血性大腸菌Ｏ157

令和５年７月２日から同年７月９日にかけて３名が腹痛、下痢（水様）、血便を発症

**■複数人に“サルモネラ属菌”…中華料理店で食事した小学生ら31人に食中毒の症状 唐揚げやエビマヨ等食べる　7/31(月) 21:21配信　東海テレビ　三重県桑名市**

**サルモネラ属菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8b71b0df140b5c1e05cfdd2cc913a09a90ef03fd>

**食中毒で小学生ら３１人発症 飲食店を営業禁止処分　三重・桑名市**

**7/31(月) 18:45配信　中京テレビＮＥＷＳ****三重県桑名市**

**サルモネラ属菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ba938e4d8a89c818f3d9f22221a28334461bac6c>

**食中毒の発生について（令和５年７月３１日）　三重県桑名市**

**サルモネラ属菌**

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001090566.pdf>

　１ 概要

令和５年７月２６日（水）、四日市市内の医療機関から桑名保健所へ、受診した者が下痢・発　熱等の食中毒様症状を呈しており、当該患者は、７月２２日（土）に子供が所属するスポーツクラブのメンバー・保護者等と桑名市内の飲食店で食事し、他に複数名が同様の症状を呈しているとの通報がありました。

また、７月２７日（木）、四日市市保健所から食品安全課へ、７月２１日（金）に同飲食店を利用した者から、同様の食中毒様症状を呈した旨連絡があったとの通報がありました。

桑名保健所が調査したところ、７月２１日（金）及び７月２２日（土）に当該飲食店を利用した２グループ４４名中３１名が同様の症状を呈していたことが判明しました。

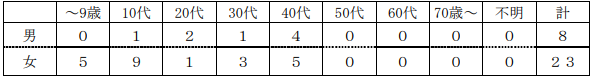
同保健所は、有症者に共通する食事が他にないこと、複数の有症者の便、従業員の便及び施設のふき取り検査においてサルモネラ属菌が検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで当該飲食店を営業禁止処分としました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

２ 発病状況

１）喫食者 ４４名中 有症者数 ３１名（入院患者１名）

２）有症者の年齢構成



３）有症者 最低年齢（６歳、女） 最高年齢（４８歳、男）

４）主な症状 下痢（水様性１～３０回）、腹痛、発熱（３７．０℃～３９．８℃）

５）発病日時 令和５年７月２２日（土）２１時から同月２６日（水）８時

　３ 原因施設

所在地 桑名市

屋 号 中国料理四川（ちゅうごくりょうりしせん）

業 種 飲食店営業

４ 原因食事

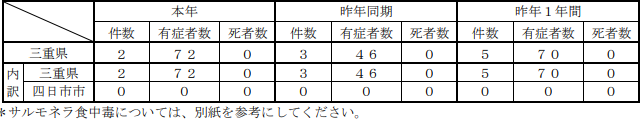
１）令和５年７月２１日（金）及び２２日（土）に提供された食事

２）原因物質 サルモネラ属菌

３）主なメニュー 唐揚げ、杏仁豆腐、焼き餃子、炒飯、台湾風キュウリ、イカゲソ、ゴマ団子、小籠包、エビマヨ、青菜炒め、野菜サラダ、イカ団子、ニラレバ等

※原因食品は、調査中です。

（参考） ※令和５年７月３１日（月）現在の三重県における食中毒発生状況（本件を含む）



**■北谷町の飲食店で食中毒　営業停止処分２日間**

**07月29日　20時33分　沖縄 NEWS WEB　沖縄県北谷町**

**サルモネラ属菌**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/okinawa/20230729/5090024171.html>

**■不利益処分等のお知らせ　2023/8/1　港区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anzen/kyoka.html>

　公表年月日　令和5年8月1日

業種等　飲食店営業

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称 鳥さん酒場

施設の所在地　東京都港区

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品　令和５年７月９日に調理、提供した食事（鶏肉料理を含む）

原因物質　カンピロバクター

主な適用条項　食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので同法第60条第1項を適用

不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

令和5年8月1日から令和5年8月7日（7日間）の営業停止命令

備考

公表時の患者数：4名

カンピロバクターは、主に鶏、豚、牛などの腸管に分布しています。食品や飲料水をとおしてヒトの体内に入ると腸管内で増殖し、感染後1日から7日位の潜伏期間の後、腹痛・下痢・発熱等の症状があらわれます。主な原因食品としては生の食肉、レバ刺し、加熱不十分の食肉や二次汚染を受けたサラダ等です。

**■保育所給食で園児ら58人が食中毒 カンピロバクター・ジェジュニ検出【高知】**

**8/1(火) 19:13配信　高知さんさんテレビ****高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ac16f5bb4675c72c0f199851bb8748c3919e2583>

**保育園の園児ら５８人が食中毒 保育園の給食で 高知**

**08月01日　17時12分　高知 NEWS WEB****高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/kochi/20230801/8010018251.html>

**カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒事件の発生について　2023/8/1　高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kochi.kochi.jp/uploaded/life/195841_753218_misc.pdf>

　１ 探知

令和５年７月 25 日（火）11：50，高知市保育幼稚園課経由で，高知市保健所へ「市内の保育施設の複数の園児及び関係者が下痢等の症状を呈している。」との連絡があり，調査を開始した。

２ 事件の概要

市内の保育施設において調理，提供された食事を喫食した園児及び関係者 170 名のうち，58 名が下痢，腹痛，発熱等の食中毒症状を呈した。

以下のことから，カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒事件が発生したと断定した。

・発症者 58 名に共通する食事は，当該施設において調理，提供された食事のみであったこ と。

・発症者 14 名の便から，カンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。

・発症者の主症状がカンピロバクターによるものと一致すること。

３ 発症日時 ７月 22 日（土）07：30～７月 25 日（火）13：30

４ 主症状 下痢，発熱

５ 発症者の状況 58 名（男性 32 名（10 歳未満），女性 26 名（10 歳未満，20 歳代，40 歳代） そのうち，医療機関を受診した者：男性 27 名，女性 19 名（入院した者は ０名）

現在，発症者は快方へ向かっている。

６ 原因施設 当該保育施設内の集団給食施設

７ 原因食品 調査中

８ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

９ 行政措置

令和５年８月１日（火）から８月３日（木）まで３日間，給食施設における調理業務の停止

10 食中毒発生状況（本件を除く。）



**■鳥取の飲食店で食中毒　2023/7/31 04:00　山陰中央新報ニュース****鳥取県鳥取市**

**カンピロバクター**

<https://www.sanin-chuo.co.jp/articles/-/425713>

**鳥取市保健所管内で発生したカンピロバクター属菌による食中毒　2023/7/30**

**鳥取市保健所生活安全課　鳥取県鳥取市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/houdou/contents/1690692939603/index.html>

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/houdou/contents/1690692939603/files/siryou20230730.pdf>

　1　経　緯

　　7月29日（土）午前9時55分頃、市内の医療機関から鳥取市保健所に「診察した患者からカンピロバクターが検出され、市内の飲食店で行われた会食で同一の喫食をした者に同様の症状を呈している者が複数名いるようだ」との連絡があり調査を開始した。

2　調査の概要

　　有症者は、7月21日（金）に「串天ぷら・おさかな　モリノスケ」で会食しており、会食に参加した12名中5名が腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈していることを確認した。

　有症者5名のうち4名の便を検査したところ、3名からカンピロバクター属菌が検出され、有症者の共通食事として当該施設での鶏肉料理があったことから、この施設を原因とする食中毒と断定した。有症者の詳細は次のとおり。

　　（1）有症者　5名（20代女性1名、20代男性2名、40代男性1名、50代女性1名）

　（2）症　状　腹痛、下痢、頭痛、発熱、嘔吐

　（3）有症者の状況　有症者は、回復又は快方に向かっている

　　（4）原因食品　7月21日（金）に原因施設で提供された食事

3　措置

　原因施設である下記施設に対し、7月30日（日）から8月3日（木）までの5日間の営業停止を命じた。

　（1）施設名　串天ぷら・おさかな　モリノスケ

　（2）所在地 鳥取市

　（4）業　種　飲食店営業

　（5）病因物質　カンピロバクター属菌

　（6）喫食日時　7月21日（金）午後6時頃

　（7）発症日時　7月23日（日）午後3時～7月24日（月）午後0時頃

**■令和5年和歌山県食中毒発生状況　2023/7/29　和歌山県和歌山市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/d00213914.html>

　発生年月日(初発）　2023/7/24

　発生場所　和歌山市

　摂食者数　7

　患者数　7

　原因食品　原因施設で提供された食事

　病因物質の種類　カンピロバクター

　原因施設の種別　飲食店

**食中毒事件の発生について　2023/7/29　和歌山県和歌山市**

**カンピロバクター**

<http://www.city.wakayama.wakayama.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/051/064/20230729.pdf>

　（概要）

令和５年７月２５日（火）１２時４０分頃、医療機関から和歌山市保健所に「７月２２日（土）２０時３０分頃に市内の飲食店で食事をした男性が、下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈して受診している。」との届出があった。

調査したところ、上記男性を含む１グループ７名全員が有症であることが確認された。これら有症者に共通する食事は当該施設で提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、有症者のうち２名の便からカンピロバクターが検出されたことにより当該施設での食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

１ 発生日時 令和５年７月２４日（月）１８時頃から

２ 有症者数 ７名 男性（１０歳代）

３ 主な症状 腹痛、下痢、発熱

４ 病因物質 カンピロバクター

５ 原因食品 ７月２２日（土）に当該飲食店で提供された食事

　（肝のネギゴマ油まみれ、モモの唐揚げ、やげんなんこつのにんにくしょうゆ焼き、やみつきキャベツ、とりのホルモン盛り合わせ等）

６ 原因施設

業 種 飲食店営業（焼鳥屋）

営業所の名称 炭火焼鳥 洸拓屋

営業所の所在地 和歌山市

７ 原因等についての調査

・有症者の喫食状況等の調査

・有症者及び従業員の検便

・原因施設の検査（施設、調理器具）

８ 措置

食品衛生法に基づき令和５年７月２９日（土）から７月３１日（月）まで３日間の営業停止

※ 和歌山市内でのカンピロバクター食中毒発生状況（令和５年７月２９日現在）

※ 保健所の取組内容

（従来からの取組）

・夏期・年末一斉取締り時の立入調査において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供自粛を指導

・飲食店へ鶏肉を販売する卸売業者等に「加熱が必要」な旨を表示や商品企画書などに記載し、確実に情報を伝達するよう指導

・市報わかやまへの掲載による啓発

（今後の取組）

・市ホームページ及びデータ放送による市民への啓発

・飲食店に対する指導

**■養護老人ホームで“カンピロバクター”食中毒…高齢男女7人が下痢、発熱　保健所「夏休みは焼肉やバーベキューの機会が増える。しっかり火を通して」**

**7/29(土) 14:18配信　テレビ高知　高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/71cf9b0c4b6bf600ec686d709f63cdec02195153>

**カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒事件の発生について　令和５年７月 29 日（土）**

**高知市保健所生活食品課　高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kochi.kochi.jp/uploaded/life/195689_752251_misc.pdf>

１ 探知

令和５年７月 22 日（土）11：10，市内の医療機関から「当院の入院患者が下痢等の症状を呈しており，検便の結果，カンピロバクターが検出された。」との電話連絡があり，調査を開始した。

２ 事件の概要

患者は市内の養護老人ホームの入所者であり，当該施設において調理，提供された食事を喫食した７名が下痢等の症状を呈した。

以下のことから，カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒事件が発生したと断定した。

・発症者全員が当該施設において調理，提供された食事を喫食していたこと。

・発症者の４名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。

・発症者の主症状がカンピロバクターによるものと一致すること。

・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。

３ 発症日時 ７月 13 日（木）04：50～７月 15 日（土）12：00

４ 主症状 下痢，発熱

５ 発症者の状況 男性３名（70～80 歳代），女性４名（80 歳代）

そのうち，医療機関を受診した者：男性２名，女性４名（入院した者は５名）

　現在，発症者は快方へ向かっている。

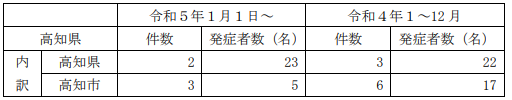
６ 原因施設

1. 施設の名称 ｍ６７３５０
2. 施設の所在地 高知市福井町 748
3. 営業の種類 飲食店営業

７ 原因食品 調査中

８ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

９ 行政措置 令和５年７月 29 日（土）から７月 31 日（月）まで３日間の営業停止処分

10 食中毒発生状況（本件を除く。）

**■施設に対する行政処分等　2023/7/29　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29日

施設名称　（仮）焼鳥ボーイ．焼売ガール

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3日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】コース料理（詳細について調査中）

【有症者】9名

**■施設に対する行政処分等　2023/7/28　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28日

施設名称　彩鶏キッチン　八女小町　なんさん通り店

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】3名

**■無許可営業の飲食店でカンピロバクターによる食中毒発生　甲府市が営業しないよう指示**

**7/28(金) 19:17配信　UTYテレビ山梨　山梨県甲府市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/647b665e368aa2927e2e48ad626dcd0c644ffb62>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/8/3　東京都昭島市**

**アニサキス**

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

　公表年月日　20230803

施設の名称

（施設の名称）ＴＡＩＲＡＹＡ築地店

施設所在地　東京都昭島市号

主な適用条項　食品衛生法第６条の規定に違反するので、法第６０条第１項を適用

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容　営業停止命令（８月３日）

生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の加工、販売に限る

備考 （８月３日現在の状況）

原因食品：令和５年７月２９日（土）に当該施設が加工し、販売した刺身

病因物質：アニサキス

７月３０日から１名が胃痛を発症

**■胃から“アニサキス”…鮮魚売り場で買った刺身食べた40代女性が下痢や腹痛 食中毒で営業停止に　7/27(木) 12:40配信　石川テレビ　石川県加賀市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d5415de413531b98d633f7b6d9da6d64e6b5ddb8>

**“ホームセンターの鮮魚売り場”で購入した刺身・すしから「アニサキス」40代女性が一時入院　7/27(木) 12:19配信　MRO北陸放送****石川県加賀市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ee8f94b890c515c954d8d030bc636dfb7f24395b>

**発生した食中毒の概要　2023/7/27　石川県加賀市**

**アニサキス**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/hasseisu_tyuudoku.html>

　発表日　2023/7/27

　発生日　2023/7/25

　患者数　1

　原因食品　7月24日に当該施設で販売した刺身等

　病因物質　アニサキス

　原因施設等　魚介類販売業

**食中毒事故の発生について　2023/7/27　石川県加賀市**

**アニサキス**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kisya/r5/documents/0727yakujieiseika3.pdf>

　１ 発生年月日（患者の初発年月日）　令和５年７月２５日（火）

２ 対象施設

屋 号：ヤマキシ新加賀店

所在地：石川県加賀市

３ 発生の端緒

令和５年７月２５日（火）１２時４０分頃、加賀市内の医療機関から「腹痛等を訴え受診した患者の胃から、アニサキスを摘出した。」旨、南加賀保健福祉センターに連絡があった。

４ 調査内容

南加賀保健福祉センターの調査では、

 患者は７月２４日(月)１９時頃に、原因施設で購入した刺身等を喫食していたこと

 患者の症状及び潜伏時間が胃アニサキス症と一致していること

 アニサキス症の原因食品となる生鮮魚介類の喫食は当該品のみであること

 患者の胃からアニサキスが摘出され、医師から「食中毒患者等届出票」が提出されたこと

から、当該施設が販売した食品を原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者　１名（女性、４０歳台）　患者は、医療機関を受診し入院したが、回復し退院した。

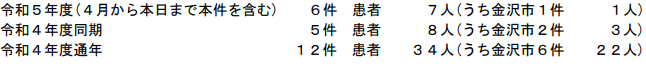
６ 主な症状　下痢、嘔吐、腹痛

７ 原因食品　７月２４日(月)に当該施設が提供した刺身等

８ 病因物質　アニサキス

９ 措 置

南加賀保健福祉センターでは、７月２７日(木)の１日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、従業員に対する衛生教育の実施を指示した。

参考 食中毒発生状況

**■不利益処分等のお知らせ　2023/7/26　港区**

**アニサキス**

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anzen/kyoka.html>

　公表年月日　令和5年7月26日

業種等　飲食店営業（\*注1）

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称　おざき

施設の所在地　東京都港区

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品　令和5年7月11日に調理し、提供した寿司会席

原因物質　アニサキス

主な適用条項

食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので改正前同法第55条第1項（\*注2）を適用

不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

不利益処分の内容　令和5年7月26日（1日間）の営業の一部停止命令

停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理、提供。

なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考

公表時の患者数：1名

アニサキスは海産哺乳動物を終宿主とする寄生虫です。サバ、イワシ、アジ、サンマ、スルメイカ等の魚介類には幼虫のままで寄生します。アニサキス症はアニサキスが寄生した魚介類を生食することにより感染し、多くが8時間以内に激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こします。アニサキスは酢やわさび、しょうゆでは死にませんが、-20℃で24時間以上の冷凍又は加熱により食中毒を防ぐことができます。

(\*注1)令和元年政令第123号の附則第2条の規定により、なお従前の例による営業

(\*注2)平成30年法律第46号の第2条の規定による改正前の食品衛生法

**★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★**

**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和５年 第４報）　2023/8/1**

**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/pa781690852120bd.pdf>

１ 概 要

令和５年７月３１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

県内在住の男性 １人

症 状：腹痛、水様性下痢、発熱があったが、回復してきている。

初診日 便検査　便検査開始 ベロ毒素確認7/27 7/28 7/31

② 接触者の健康状況　５人症状なし。（５人に対し検便実施）

３ 発生に伴う対応

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

４ 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況



**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　令和５年７月２８日１４時００分福岡県保健医療介護部　福岡県朝倉市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/199784.pdf>

　　令和５年７月２７日、北筑後保健福祉環境事務所に、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　２９歳、男性、朝倉市在住

（２）経過

７月２１日 腹痛、下痢、血便が出現。

７月２２日 症状が継続したためＡ医療機関を受診、同日、Ｂ医療機関を紹介受診。

７月２４日 症状が悪化したためＣ医療機関を受診。同日、Ｂ医療機関を再受診し入院。

７月２７日 腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ２＋）の感染が判明。

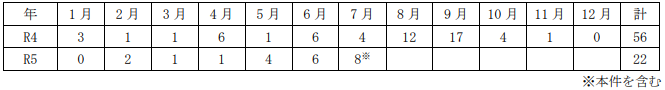
　　　　　　　　　　現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

２ 原因　調査中。

３ 行政対応

　　北筑後保健福祉環境事務所が患者及び家族に対し健康調査、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７月２８日現在）

**★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８月３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/3/112842/1/050803noro.pdf?20230803155424>

西区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 西区内の保育施設

（１）経緯

７月１８日（火） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

７月３１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。

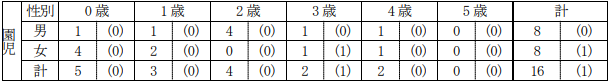
西保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

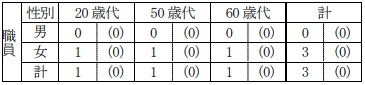
８月 １日（火） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

西保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

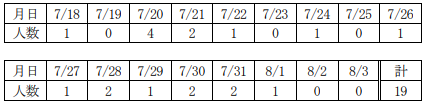
８月 ３日（木） 西保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止等を改めて指導した。

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





　（３）有症状者の発症状況



　（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■マダニに咬まれないよう注意しましょう！（「日本紅斑熱」患者が確認されました）**

**2023/8/2　静岡県**

**感染症　マダニ**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/e3ad7449042fd278492589fa002d5516?OpenDocument>

**－危機管理情報－**

**マダニに咬まれないように注意しましょう！**

**～今年県内5例目の「日本紅斑熱」患者が確認されました～**

１　要旨

　西部保健所管内在住の50歳代男性が、７月17日から発熱、発疹などの症状を呈し、７月22日に西部保健所管内の医療機関を受診し、７月26日に入院しました。紅斑が認められたことから、ダニが媒介する感染症の疑いがあるため、血液、皮膚を検体として県環境衛生科学研究所で検査を行ったところ、日本紅斑熱の病原体遺伝子が検出され、７月31日に日本紅斑熱であることが確認されました。

　患者はマダニに咬まれた自覚はありませんでしたが、自宅の庭で作業をしていたことから、日本紅斑熱の病原体を保有するマダニに咬まれたことにより感染したと推定されます。

　なお、患者は現在も入院中ですが、快方に向かっています。

　県内で日本紅斑熱の患者が確認されたのは、今年に入ってからは５例目です。春から秋にかけてマダニの活動が盛んになる時期です。レジャーや農作業などで野山や草むら、畑などに入るとマダニに咬まれることがあります。マダニが病原体を保有していると、咬まれた人が「日本紅斑熱」、「重症熱性血小板減少症候群（SFTS）」などの感染症にかかる危険性があります。これらの疾患にかからないようにするために、野外でのダニ対策が重要です。

　特に、日本紅斑熱患者の発生が多い５月頃から11月頃までの時期は、野山や畑等の屋外でマダニに咬まれないよう十分注意しましょう。また、屋外を出入りする犬や猫等に付着したマダニに屋内で咬まれないよう注意しましょう。

※　報道機関各位におかれましては、患者及び患者家族等について、本人等が特定されることのないよう、格別の御配慮をお願いします。

２　マダニが媒介する主な感染症

（１）　日本紅斑熱

日本紅斑熱リケッチアという病原体を保有するマダニに咬まれることで感染し、人から人へ感染して広がるものではありません。

マダニに咬まれてから、２日から８日の潜伏期間の後、高熱、発疹が現れ、重症化した場合には、死に至ることもあります。

県内では、過去５年で、年間３～10例、今回報告例を含め39例（本年５例）が発生しており、そのうち死亡例が２例報告されています。

（２）　重症熱性血小板減少症候群(SFTS)

感染経路は、SFTSウイルスを保有するマダニに咬まれることが中心ですが、血液等の患者体液との接触や、マダニに咬まれSFTSウイルスに感染している犬や猫の体液から感染することも報告されています。

マダニに咬まれてから、６日から14日の潜伏期間の後、発熱、消化器症状などが現れ、重症化した場合には死に至ることもあります。

県内では令和３年以降、年間４～６例、計13例発生しており、死亡例はありません。本年は、これまでに３例が報告されています。

３　県民の皆様へ

(１)マダニに咬まれないようにしましょう！

特にマダニの活動が盛んな、春から秋にかけて注意が必要です。

野山や草むら、畑などに入る場合は、耳を覆う帽子、首に巻くタオル、長袖、長ズボン、足を完全に覆う靴を着用し、肌の露出を少なくしてください。

マダニ用に市販されている忌避剤はありますが、マダニの付着を完全に防ぐことはできませんので、他の防護手段と組み合わせて対策を取りましょう。

(２)屋外活動後は、マダニに咬まれていないか確認しましょう！

マダニに咬まれた場合は、数日間、体調の変化に注意しましょう。

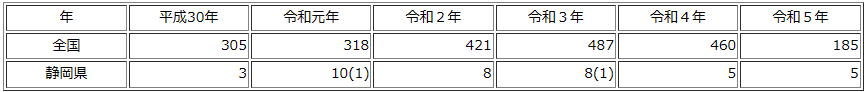
発熱・発疹の症状が見られたら、早めに医療機関を受診し、マダニに咬まれた可能性があることを医師に伝えましょう。

(３)ペットに付着して、マダニが家の中に入ってくることもあります！

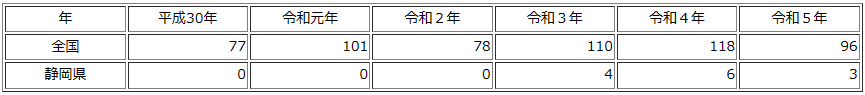
飼育している犬や猫にもダニ駆除剤を使用しましょう。

飼育している動物の健康状態の変化に注意し、動物が体調不良の際には、咬まれたりなめられたりしないようにして、動物病院を受診して下さい。

４　日本紅斑熱の最近の患者数（人）　令和５年は現時点の暫定値　（）死亡事例再掲



５　SFTSの最近の患者数（人）　令和５年は現時点の暫定値



■ 添付資料

マダニに咬まれないよう注意しましょう！（「日本紅斑熱」患者が確認されました）

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/kekka_sosiki/E3AD7449042FD278492589FA002D5516/$FILE/0802kansentaisaku.pdf>

提供日 2023年8月2日

担　当 健康福祉部 感染症対策局感染症対策課

連絡先 ふじのくに感染症管理センター　TEL 055-928-7272

**マダニに咬まれないように注意しましょう！**

**～今年県内４例目の「日本紅斑熱」患者が確認されました～　2023/7/31　静岡県**

**感染症　マダニ**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/e7394afb5cd91d7f492589f9002a7369?OpenDocument>

１　要旨

　中部保健所管内在住の30歳代男性が、７月22日から発熱、発疹、頭痛等の症状を呈し、７月26日に中部保健所管内の医療機関を受診し、入院しました。左足首にマダニの刺し口が認められ、紅斑が認められたことから、ダニが媒介する感染症の疑いがあるため、痂皮を検体として県環境衛生科学研究所で検査を行ったところ、日本紅斑熱の病原体遺伝子が検出され、28日に日本紅斑熱であることが確認されました。

　患者はマダニに咬まれた自覚はありませんでしたが、診察において左足首にマダニの刺し口が認められたこと、また林地の散策をしていたことから、日本紅斑熱の病原体を保有するマダニに咬まれたことにより感染したと推定されています。

　なお、患者はすでに退院し、快方に向かっています。

　県内で日本紅斑熱の患者が確認されたのは、今年に入ってからは４例目です。春から秋にかけてマダニの活動が盛んになる時期です。レジャーや農作業などで野山や草むら、畑などに入るとマダニに咬まれることがあります。マダニが病原体を保有していると、咬まれた人が「日本紅斑熱」、「重症熱性血小板減少症候群（SFTS）」などの感染症にかかる危険性があります。これらの疾患にかからないようにするために、野外でのダニ対策が重要です。

　特に、日本紅斑熱患者の発生が多い５月頃から11月頃までの時期は、野山や畑等の屋外でマダニに咬まれないよう十分注意しましょう。また、屋外を出入りする犬や猫等に付着したマダニに屋内で咬まれないよう注意しましょう。

**■園児と職員50人がノロウイルスに感染　水戸の認可保育園**

**2023年7月27日 07時17分　東京新聞　茨城県水戸市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.tokyo-np.co.jp/article/265746>

**茨城・水戸の保育園で50人感染性胃腸炎　ノロウイルス検出**

**7/26(水) 17:52配信　茨城新聞クロスアイ　茨城県水戸市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3d28331718c6042ba274ddfec3124c6ee7912202>

茨城県水戸市は26日、同市千波町の千波保育園(園児163人、職員35人)で、感染性胃腸炎の集団感染があったと発表した。

市保健所によると、20～25日に0～5歳児の園児47人と20～30代の女性職員3人の計50人が嘔吐(おうと)や下痢などの症状を訴えた。園児4人と職員2人の検体を25日に調べた結果、いずれもノロウイルスが検出された。重症者や入院者はなく、全員快方に向かっている。

**★その他の感染症★**

**■清水トレセンのジャグジーから基準値を超えるレジオネラ菌　ジャグジーを当面使用禁止に　ほかの設備は利用可　静岡市　8/3(木) 20:42配信****静岡朝日テレビ　静岡県静岡市**

**レジオネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a98d2fb0175277d314f7f4835e569a718150b45c>

**静岡市清水ナショナルトレーニングセンター「J-STEP」気泡浴の使用中止について**

**2023/8/3　静岡県静岡市**

**レジオネラ**

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/972_000420.html>

　　保健所生活衛生課による静岡市清水ナショナルトレーニングセンターの水質検査（7月25日（火）採水）の結果、気泡浴槽（リラクゼーションプール）からレジオネラ属菌が検出されました。

再度、殺菌消毒・清掃及び水質検査を行うため、市民のみなさまには、大変ご迷惑をおかけしますが、安全確認ができるまでの間、気泡浴の使用を中止します。

なお、アクアビクスプール、圧注浴、サウナ室、その他施設内の設備は通常通り御利用いただけます。

**■温泉施設がレジオネラ菌検出で休業　冷泉を沸かし循環　主に高齢者が利用も健康被害なし　岩手・二戸市　8/3(木) 19:44配信　IBC岩手放送　岩手県二戸市**

**レジオネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e0cae2ed2e3a89a1a902d2f0648e040fc4d917a8>

**★違反食品★**

**■アサリ産地偽装疑い　三重県警、5人書類送検「水揚げ減少で」**

**8/3(木) 8:00配信　伊勢新聞　三重県伊勢市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/823c706e893131164f8f1d73cc3749471634315f>

**■弁当の消費期限を偽装　５年前から常習か　阪急うめだのから揚げ店**

**8/2(水) 22:16配信　産経新聞　大阪府大阪市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1d1702b0222ce39a7946448f4499faee673fb26f>

**■アイスミルクの規格基準違反に係る行政処分２　2023/7/25　静岡県沼津市**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/kekka_sosiki/44099C31F2D2B591492589FD0032887B/$FILE/0731eisei2.pdf>

　１ 概 要令和５年７月 25 日、沼津市内のアイスクリーム類製造業者が製造したアイスミルクを収去検査（抜き取り検査）したところ、当該品より大腸菌群が検出された。

このため、本日、東部保健所は食品衛生法に基づく規格基準違反に該当するとして、製造者に対し当該製品の回収を命じました。

　２ 被 処 分 者

　　（１） 製 造 者 氏 名 株式会社武井牧場　代表取締役 武井 泰章(タケイ ヤスアキ)

（２） 製 造 所 名 称 株式会社武井牧場

（３） 製造所所在地 沼津市駿河台１１－６

（４） 業 種 アイスクリーム類製造業

　３ 検 査 結 果

　　大腸菌群陽性

（食品衛生法第 13 条第２項違反　アイスミルクの規格基準：大腸菌群陰性）

　４ 措 置 内 容７月 31 日、食品衛生法第 59 条に基づき、当該違反品の回収を命じました。

　５ 違 反 品

　　（１）品 名 うちだけの味武井牧場 牛乳 アイスキャンディー

（２）内 容 量 80g

（３）包 装 形 態 合成樹脂包装入り

（４）製 造 日 2023 年７月 20 日

（５）製 造 量 637 個（うち４個を収去検査に使用）

（６）販 売 量 633 個

（７）販 売 先 製造元店舗及び HP、静岡県内販売店

　６ そ の 他　現在までのところ健康被害の報告はありません。７ 担当保健所　東部保健所（電話番号 055-920-2102）

**■アイスミルクの規格基準違反に係る行政処分１　2023/7/25　静岡県伊豆の国市**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/bf7f649c179eca83492589fd0033a66b?OpenDocument>

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/kekka_sosiki/BF7F649C179ECA83492589FD0033A66B/$FILE/0731eisei1.pdf>

　１ 概 要

　　令和５年７月 25 日、伊豆の国市内のアイスクリーム類製造業者が製造したアイスミルクを収去検査（抜き取り検査）したところ、当該品より細菌数が 840,000/g 検出された。

このため、本日、東部保健所は食品衛生法に基づく規格基準違反に該当するとして、製造者に対し当該製品の回収を命じました。

２ 被 処 分 者

　　（１） 製 造 者 氏 名 有限会社大美伊豆牧場

代表取締役 高橋 成徳(タカハシ シゲノリ)

（２） 製 造 所 名 称 大美伊豆牧場

（３） 製造所所在地 伊豆の国市田中山 389

（４） 業 種 アイスクリーム類製造業

３ 検 査 結 果

　　細菌数 840,000/g

（食品衛生法第 13 条第２項違反　アイスミルクの規格基準：50,000/g 以下）

４ 措 置 内 容

　７月 31 日、食品衛生法第 59 条に基づき、当該違反品の回収を命じました。

５ 違 反 品

　（１）品 名 ちちもなか

（２）内 容 量 60mL

（３）包 装 形 態 合成樹脂製容器包装入り

（４）製 造 日 2023 年７月４日

（５）製 造 量 20 個（うち４個を収去検査に使用）

（６）販 売 量 16 個

（７）販 売 先 静岡県内販売店

６ そ の 他　現在までのところ健康被害の報告はありません。

７ 担当保健所　東部保健所（電話番号 055-920-2102）

**★その他関連ニュース★**

**■新型コロナ感染増　Ｏ１５７にも注意　東京都対策会議**

**8/3(木) 21:37配信　産経新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/44427b64ad8e6a1136f98729949b348c34106135>

**■都内 新型コロナ 定点把握感染者１１.１２人 ６週連続増加**

**08月03日　16時52分　首都圏 NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/shutoken-news/20230803/1000095511.html>

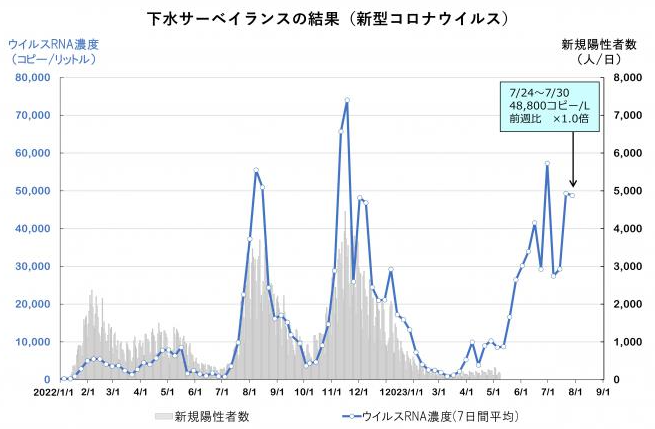
**■【感染症情報】手足口病が11週連続で増加 - ヘルパンギーナ・RSウイルスは2週連続減**

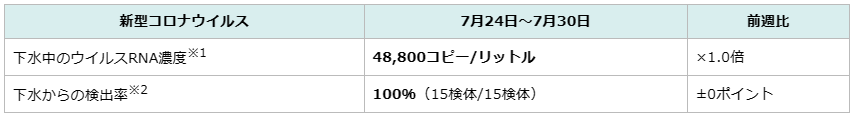
**8/2(水) 20:50配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0382d6c9ac9c2bcf6ca400187379f13d73611e83>

**■下水サーベイランス　2023/8/1　北海道札幌市**

<https://www.city.sapporo.jp/gesui/surveillance.html>





**■コロナ新規患者報告数、45都道府県で増加 - 厚労省が第29週の発生状況を公表**

**7/28(金) 17:40配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/60063c01c5e5d84580869e7eb8233a077cd2efa7>

**■XBB対応1価ワクチン、秋接種で追加購入合意 - 米2社から2,500万回分、厚労省**

**7/28(金) 12:03配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9e29147b7888bbc1185bb19f8844df8bb8b5e4b0>

**■【感染症情報】ヘルパンギーナが減少に転じる - RSウイルス感染症も**

**7/26(水) 20:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/27dacdd54d280bc1fd1f1d0bec2f14f641943bb3>