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

**食科協かわら版　No.406　（2023年度No.34）**　 　2023/8/18

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**

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

**北海道の交通標語　これ片道の話ですよね　往復なら…**

**夏の北海道は「内地」の人の事故が圧倒的に多いんですよ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-11** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **11-14** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **14-16** |
| **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** | **16-27** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

8月10日　　かわら版405号を発行

8月15日　　かわら版ニュース＆トピックス359号を発行

8月18日　　かわら版406号を発行・かわら版ニュース＆トピックス360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***菌末を添加した調製粉乳に係る厚生労働大臣の承認の審査事項（案）に関する御意見の募集について　2023/8/16**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230131&Mode=0>

　受付開始日時 2023年8月16日0時0分

受付締切日時 2023年9月15日0時0分

**■食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）（食品用器具・容器包装関係）に関する御意見の募集について　2023/8/4**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230114&Mode=0>

　受付開始日時 2023年8月4日18時0分

受付締切日時 2023年9月3日23時59分

**■食品衛生法施行規則の一部を改正する省令案（食品用器具・容器包装関係）に関する御意見の募集について　2023/8/4**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230106&Mode=0>

受付開始日時 2023年8月4日18時0分

受付締切日時 2023年9月3日23時59分

**■原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2023/8/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34595.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、福島県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた、福島県只見町において採取された野生のきのこ類（マツタケに限る。）について、出荷制限の解除を指示しました。

１　福島県に対して指示されていた出荷制限のうち、只見町において採取された野生のきのこ類（マツタケに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から福島県への指示は、別添１のとおりです。

（２）福島県の申請は、別添２のとおりです。

２　なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧は、参考資料のとおりです。

【参考１】 原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

２ 原子力災害対策本部長は、当該原子力災害対策本部の緊急事態応急対策実施区域及び原子力災害事後対策実施区域における緊急事態応急対策等を的確かつ迅速に実施するため特に必要があると認めるときは、その必要な限度において、関係指定行政機関の長及び関係指定地方行政機関の長並びに前条の規定により権限を委任された当該指定行政機関の職員及び当該指定地方行政機関の職員、地方公共団体の長その他の執行機関、指定公共機関及び指定地方公共機関並びに原子力事業者に対し、必要な指示をすることができる。

３～１０ （略）

【参考２】

「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和５年３月30日）

（別添１）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001131411.pdf>

（別添２）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001131412.pdf>

（参考資料）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001131414.pdf>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３５３報）　2023/8/8**

**（東京電力福島原子力発電所事故関連）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34522.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.17 2023（2023.8.16）2023/8/16**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202317m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. アイスクリームに関連して複数州にわたり発生しているリステリア*（Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 8 月 10 日付初発情報）

2. テキサス州の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているノロウイルス感染アウトブレイク（2023 年 4 月 11 日付情報）

3. ペットのアゴヒゲトカゲ（bearded dragon）に関連して複数州にわたり発生した 2 件のサルモネラ（*Salmonella Vitkin* および *S*. IIIb 61:z52:z53）感染アウトブレイク（2023年 3 月 3 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 8 月 1 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. リステリア症 － 2019 年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（17）（16）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.17 2023（2023.8.16）2023/8/16**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202317c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【FDA】 FDA は食品中の部分水素添加油に関する最終行政措置を完了する**

米国食品医薬品局（FDA）は、トランス脂肪削減対策の一環として 2015 年に発表した、食品への部分水素添加油（PHO）の使用はもはや一般的に安全と認められるもの（GRAS）ではないとする最終決定に関連する行政措置を完了するため、直接最終規則を発行した。同官報には付随する提案規則も発表した。FDA は、直接最終規則と提案規則について 2023 年 10 月 23 日まで意見を募集し、この間に直接最終規則について重要な反対意見がなければ 2023 年 12 月 22 日に発効する予定である。

**＊ポイント：** GRAS 制度は、1958 年の食品添加物に関する法律の改定により導入されました導入当初は、目的の物質が GRAS に該当するのかを FDA が評価して認証していました（GRAS Affirmation）。その後、1997 年 4 月 17 日に制度が変更されて、事業者が自ら GRAS であることを評価して FDA に通知し（GRAS notification）、通知された内容に FDA が異議を申し立てなければ GRAS Notice Inventory に収載されるという現在の形式になりました。今回の FDA の対応は 2015 年の最終決定の際に個別対応が必要だとして残されていた案件で、PHO の使用が、1958 年以前に認められていたもの、GRAS として FDA が過去に認証していたもの、個別の食品規格の任意成分として規定されていたものについて規則を廃止することが目的です。通常の規則制定では、FDA が提案規則を発表して意見を募集した上で最終規則にするという手続きが取られます。しかし、今回の場合は PHO に関する最終決定の遵守日も過ぎてメーカーの対応も済んでおり、特段の重要な反対意見はないだろうと予想されるため通常の手続きを踏まずに直接最終規則として発表されました。意見募集の期間中に重要な反対意見が寄せられた場合には、同時に発表した提案規則をもとに改めて通常の手続きを進めるとのことです。

**【別添 BfR】 ずっととどまる：食品や環境中のパー及びポリフルオロアルキル化合物**

**ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に関する Q&A を更新した。PFAS に関する基礎情報やドイツ国内の状況とともに欧州食品安全機関（EFSA）が 2020 年に発表した評価結果、欧州化学品庁（ECHA）の最近の動向を踏まえた EU の規制状況などを紹介している。**

**【開催案内】**

**令和５年度 国立医薬品食品衛生研究所シンポジウム**

**「食品の安全を守るレギュラトリーサイエンス研究」**

**日 時：令和 5 年 8 月 23 日（水）13:30～16:30**

**形 式：オンライン開催（Webex Meeting）要登録**

**HP：<http://www.nihs.go.jp/oshirasejoho/symposium/index.html>**

**ポスター：[http://www.nihs.go.jp/oshirasejoho/symposium/R5/poster.pdf#zoom=100](http://www.nihs.go.jp/oshirasejoho/symposium/R5/poster.pdf" \l "zoom=100)**

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.17 2023（2023.8.16）別添　2023/8/16**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202317ca.pdf>

**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910回）の開催について　2023/8/17**

**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**

**8/17現在発表がありません**

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

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月日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

　　また、当日の配布資料につきましては、会議開催前までに食品安全委員会のウェブサイト（　<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>　）に掲載予定ですので、必要に応じて参照いただきながら、ご覧ください。

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/annai804.html>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/> 　**←発表がない場合はこちらからご確認ください**

**会議の結果は下記から確認できます**

**★***Link***食品安全委員会　開催実績リンク　開催日時、配付資料、議事録等**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_hisiryou_muramidase_030512.html>

**■***NEW***食品安全委員会の20年を振り返る**

**第4回　「健康食品」は安全とは限らない〜委員長らが異例の呼びかけ　2023/8/17**

**食品安全委員会委員 松永和紀**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/04_kenkosyokuhin.html>

**国民の皆様へ　　「健康食品」について気をつけてほしいこと**

**「食品」であっても安全とは限りません。**

**大量に摂ると健康を害するリスクが高まります。**

**ビタミン・ミネラルをサプリメントで摂ると過剰摂取のリスクがあります。**

**「健康食品」は医薬品ではありません。品質の管理は製造者任せです。**

**誰かにとって良い「健康食品」があなたにとっても良いとは限りません。**

**健康の維持・増進の基本は、栄養バランスのとれた食事、適度な運動、十分な休養です……。**

**それはよく知ってる。だけど、現実には容易じゃない。だから、不摂生をカバーしてくれる食品を探しているんだよ。**

**そんな声が聞こえてきます。だから、いわゆる「健康食品」は人気なのでしょうか？ その市場規模は今や１兆数千億円に上るとされています。一方で、死者が出るほどの深刻な健康被害を招いた製品もあり、摂った後に体の不調を訴える声や安全性を疑問視する論文も多数あります。**

**食品安全委員会は、こんな「健康食品」全般の安全性についての見解を取りまとめました。2015年12月のことです。ここまで3回にわたってご紹介してきた「食品健康影響評価」は、特定の物質や微生物のリスク評価を行ったのですが、これは違います。健康効果をうたう食品、健康効果があると期待されて摂られる食品全般について幅広く、注意すべき点について整理しました。**

**さらに、「国民の皆様へ」と題して当時の佐藤洋委員長とワーキンググループの脇昌子座長（現食品安全委員会委員）が語りかける異例の情報発信もありました。その内容が、冒頭に掲げた5つの項目です。**

**食品安全委員会が扱ってきたさまざまなハザード（危害要因）の中でも、メッセージ性をこれほど重視して情報発信したものはないでしょう。なぜ食品安全委員会はこのような異例の行動に出たのか？ 振り返ります。**

**「自ら評価」を要請され、ワーキンググループ設置**

**食品安全委員会は、残留農薬や遺伝子組換え食品など、厚生労働省や農林水産省などから依頼を受けてリスク評価を行っています。ただし、それだけでなく、自らの意思で評価を行う仕組みを持っています（自ら評価）。なにを対象とするか公募し、企画等専門調査会での議論により選定するのです。第１回で取り上げたトランス脂肪酸、第３回のカンピロバクターも「自ら評価」です。**

**「健康食品」については、「自ら評価をしてほしい」という応募が2013年度と14年度にありました。2015年度にスタートした「機能性表示食品制度」は、13年度から制度創設に向けて検討がはじまっており、健康効果をうたう食品制度への関心が高まっていました。一方で、そうした食品による健康被害の訴えが2000年ごろから繰り返しあり、「無承認無許可医薬品」として薬事法（現在の薬機法）違反に問われた製品もありました。**

**企画等専門調査会の審議でも、各委員から「健康食品」の安全性を問題視する意見が強く出ました。一方で、特定の製品や成分のデータについて、リスク評価を行えるだけの内容を収集するのは困難、という現実もありました。**

**残留農薬や添加物等は、どのような試験を行いどうリスクを評価するのか、国際的に共通の考え方とルールがあります。企業がデータを国に提出し専門家がリスク評価した後でないと、製造や販売は認められません。ところが、「健康食品」の多くは、ほかの普通の食品と同じ扱い。食品表示法で規定された情報（原材料や保存方法など）以外の細かな内容、たとえば製造や衛生管理の方法などは、どこにも提出されず公開もされません。**

**でも、食品を分析すればわかるでしょう……。そう、よく言われるのですが、それも簡単ではありません。そもそも、食品自体が多数の未知の成分を含みます。植物は一説によれば、20万種類の化学物質を含んでいるそうです。分析は、測定したいと思った物質を、条件を整えて測ることはできますが、わからないもの、情報が公開されていないものを第三者が分析するのは非常に難しいのです。**

**こうした食品としての特性も踏まえ、企画等専門調査会で「健康食品」について、「特定の製品等のリスク評価ではなく、健康食品全般についてのリスクや懸念される事項、留意すべき点等について、食品安全委員会としての見解を取りまとめ、情報発信を行うべき」との提言がまとめられました。**

**これを受け、食品安全委員会はワーキンググループを設置して4回にわたって検討しました**

**摂取した後に体の不調を訴える人が数％いる**

**「健康食品」の問題点などを語る際に難しいのは、人により「健康食品」の定義が異なることです。ある人は、緑黄色野菜やヨーグルト、納豆などを指し、別の人は、国が定めた「特定保健用食品」や「栄養機能食品」なども含めます。これらではなく、カプセルや錠剤型の食品について語る人もいます。それぞれ定義が異なり議論にすれ違いが起こりやすいのです。**

**そこでワーキンググループは、医薬品以外で口から摂取され「健康の維持・増進に特別に役立つ」とうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られたりする食品を幅広く「健康食品」とし、検討の対象としました。**

**そして、安全性の懸念が起きやすいものとして、成分が濃縮され過剰摂取につながりやすいカプセル・錠剤・粉末・顆粒形態の製品、世間で「サプリメント」と呼ばれるものなどを中心に議論。2015年12月、『「健康食品」に関する報告書』をまとめました。**

タイムライン が含まれている画像

自動的に生成された説明

**報告書では、国民の4〜6割程度が「健康食品」を摂っていること、女性の方が男性よりも摂っていること、摂取した後に体の不調を訴える人が数％はいて、発疹等のアレルギー症状や胃部不快感、下痢、頭痛やめまいなどの症状が報告されていること、その要因等が、根拠とした論文等を明記して解説しました。それらから、「19のメッセージ」もまとめました。**

**表１　いわゆる「健康食品」に関する 19 のメッセージ**

**Q1「食品」でも安全とは限りません。**

**Q2「食品」だからたくさん摂っても大丈夫と考えてはいけません。**

**Q3 同じ食品や食品成分を長く続けて摂った場合の安全性は正確にはわかっていません。**

**Q4 健康食品」として販売されているからといって安全ということではありません。**

**Q5 天然」「自然」「ナチュラル」などのうたい文句は「安全」を連想させますが、科学的には「安全」を意味するものではありません。**

**Q6「健康食品」として販売されている「無承認無許可医薬品」に注意してください。**

**Q7 通常の食品と異なる形態の「健康食品」に注意してください。**

**Q8 ビタミンやミネラルのサプリメントによる過剰摂取のリスクに注意してください。**

**Q9「健康食品」は、医薬品並みの品質管理がなされているものではありません。**

**Q10「健康食品」は、多くの場合が「健康な成人」を対象にしています。高齢者、子ども、妊婦、病気の人が「健康食品」を摂ることには注意が必要です。**

**Q11 病気の人が摂るとかえって病状を悪化させる「健康食品」があります。**

**Q12 治療のため医薬品を服用している場合は「健康食品」を併せて摂ることについて医師・薬剤師のアドバイスを受けてください。**

**Q13「健康食品」は薬の代わりにはならないので医薬品の服用を止めてはいけません。**

**Q14 ダイエットや筋力増強効果を期待させる食品には、特に注意してください。**

**Q15「健康寿命の延伸(元気で長生き)」の効果を実証されている食品はありません。**

**Q16 知っていると思っている健康情報は、本当に（科学的に）正しいものですか。情報が確かなものであるかを見極めて、摂るかどうか判断してください。**

**Q17「健康食品」を摂るかどうかの選択は「わからない中での選択」です。**

**Q18 摂る際には、何を、いつ、どのくらい摂ったかと、効果や体調の変化を記録してください**

**Q19「健康食品」を摂っていて体調が悪くなったときには、まずは摂るのを中止し、因果関係を考えてください。**

**「天然・自然・ナチュラルだから安全」ではない**

**この中でとくに重要なのは、「摂取量」を考えるのが大事であること、それに、「天然・自然・ナチュラルは、安全を意味するものではない」ということです。**

**天然・自然・ナチュラルで、安全ではないものは多数あります。たとえば、市販されているジャガイモでさえも、ソラニン・チャコニン類を微量含んでいます。しかし、量が少ないので、症状は出ません。ところが、栽培や保管が適切でなければ、ソラニン・チャコニン類の含有量は増え、食中毒につながってしまいます。**

**食品は通常、栄養成分と共に多様な化学物質を含み、重金属や自然に生成される毒性物質なども含有します。しかし、適切に生産され管理された食品を常識的な量、食べるのであれば、それらの摂取量は少なく健康被害を起こすこともほとんどありません。**

**それに、一般的な食品は、いくら体によいと言われても食べられる量に自ずと限界があります納豆が体によい、と聞かされても毎日、何百g、何千gとは食べられません。**

**しかし、「健康食品」の多くは、形態が通常の食品と異なり、成分の抽出や濃縮が施されています。サプリメントはとくに、味やにおいもないため、簡単に多量を摂りやすいようになっています。しかも、毎日摂取するように企業から指示されます。ところが、食品を長期に大量摂取した場合の安全性はほとんど、確認されていないのです。**

**逆に一部の物質は、長期の大量摂取によるリスクが学術論文等で指摘されています。たとえば野菜などに含まれるβ—カロテンは栄養成分で、がんや心筋梗塞などの心血管疾患の予防に効果があるとされてきました。しかし、喫煙者がサプリメントとして長期、大量摂取したところ、肺がんの発生リスクを上げた、と報告されています。**

**セレンや鉄、ビタミンA、ビタミンD、カルシウム、アスコルビン酸（ビタミンC）など、さまざまなサプリメントで、健康被害や長期投与試験でむしろリスクが上がったという結果が報告されています。**

**なお、「健康食品」の中で特定保健用食品は、企業がデータを国に提出し有効性や安全性を消費者庁と消費者委員会、食品安全委員会が評価しています。しかし、特定保健用食品も、摂取する量と摂り方や期間など、限られた条件内でのデータを確認しているのみです。**

**「健康食品」は医薬品とは別もの**

**06.や09.で示されているとおり、「医薬品」ではない、というところも、大きなポイントです。**

**「健康食品」の中には、医薬品成分やそれに似た成分を違法に添加した「無承認無許可医薬品」があります。2000年ごろから、個人輸入された中国製の「健康食品」により、健康被害が報告されるようになりました。2002年以降、ダイエット目的で消費者が購入した中国製の「健康食品」により肝障害、さらには死亡例が多数報告されるように。詳しく調べられ、医薬品成分と構造がよく似た成分が添加されていることがわかりました。**

**ほかにも、さまざまな医薬品成分や、未承認成分が添加されたものが販売され、「無承認無許可医薬品」として摘発されています。2023年5月にも、国民生活センターが「健康茶からステロイド成分が検出された」と公表しました。**

**「健康食品」は医薬品ではないのですから、医薬品のような「効き目」があるはずがないのです。さらに注意すべきは、品質管理の問題点。医薬品は薬機法に基づき「医薬品の製造管理及び品質管理に関する基準」で要件が定められ、一定の品質が保たれています。それに対して、サプリメント型の健康食品は、医薬品によく似てなんとなく信頼できそうな外見ですが、品質管理は企業任せです。**

**ワーキンググループの議論では、「健康食品」の同一製造ロットの製品を複数分析したところ成分が30〜40％違う、というような事例もあった、と紹介されました。成分がしっかりと混ぜられて製造されなかったのか、あるいは保存が悪かったのか、品質管理が適切になされていないのです。同じ製品、同じロットなのに成分量が異なる、ということは、製品一つ一つにおける安全性も担保されない、ということになります。**

**このほか、鉛や水銀、ヒ素等が不純物として混じる製品も報告されています。**

**こうした重要な内容が、19のメッセージには盛り込まれました。食品安全委員会のウェブサイトに、報告書や19のメッセージ、Q&Aなどが掲載されているのでお読みください。**

**リスク情報を知らず、期待を膨らませる消費者へ**

**座長として2015年、メッセージを発出した脇委員に当時のことを尋ねてみました。**

**「私はあの頃、新開発食品専門調査会の専門委員として特定保健用食品のリスク評価を行っていました。「健康食品」は、医薬品と違ってその効果は限られたもので、しかも、健康を害することもあるのに、そのような情報は消費者の目に触れにくく、効果への期待だけを大きくしやすい状態に置かれていました。そうしたことを憂い、メッセージをまとめ、「健康食品」で健康被害が出ることをなくしたい、という思いを込めました」。**

**異例のメッセージの陰には、委員やワーキンググループ専門委員、事務局職員らの熱い思いがありました。**

**その後、消費者庁もこの問題に積極的に取り組み、国立健康・栄養研究所とも連携して「健康食品５つの問題」を整理。「健康食品を利用する場合には記録をつけ、不調を感じたら使用中断と医療機関受診を」と、健康食品手帳の作成を呼びかけています。**

**また、厚生労働省は食品衛生法を2020年に改正し、「指定成分等含有食品」についての新たな制度をはじめました。健康効果を期待させる成分、食品が多数ある中で、国がさまざまな健康被害に関する情報を収集し調査を行い、審議会などが「特別の注意が必要」と判断したものが「指定成分」です。**

**指定成分になると、含有する食品を取り扱う営業者は、顧客から健康被害などの情報を得たら都道府県等にすぐに届けなければなりません。都道府県等は国に報告し、国が情報を集約して判断でき、迅速な注意喚起や改善指導、販売禁止措置などにつながります。また、製造や加工を行う場合には、国が定める基準、適正製造規範（GMP）を守らなければなりません。さらに、「指定成分等含有食品」であり、特別の注意を必要とする成分またはものであることを、容器包装に表示しなければなりません。**

**現在、表２の４つの物質が指定成分に指定されています。**

テーブル

自動的に生成された説明

**「健康食品を買って害を買う」を避けてほしい**

**食品安全委員会が「健康食品」についてのメッセージを出してから8年がたちました。さて現在、「健康食品」の状況は改善されているのでしょうか？**

**ワーキンググループ座長を務めた脇委員はこう語ります。「さまざまな健康情報が溢れ、その後加わった『機能性表示食品』も含めてたくさんの健康食品が出回り、その中には、残念ながら、未だに医薬品が入った製品もあります。またマスコミもSNSも、消費者心理をあおるような広告や販売方法に満ちています。個人が冷静に、的確な判断をすることがますます難しくなったように感じています。今なお、食品安全委員会が出したメッセージの重要性は変わりません。健康食品を買って害を買ってしまうことにならないように、ぜひ皆様にメッセージを読んでいただきたいと思います。私たちも、健康食品やサプリメントについて注視し続けたいと思います」**

**＜参考文献＞**

**食品安全委員会・「健康食品」に関する情報**

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

**食品安全委員会・企画等専門調査会(第９回会合、第13回会合)**

<https://www.fsc.go.jp/senmon/kikaku_tou/>

**厚生労働省・いわゆる「健康食品」のホームページ**

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

**厚生労働省・健康被害情報・無承認無許可医薬品情報**

<https://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet/>

**国民生活センター・ステロイドが検出された健康茶の類似商品でも検出！−検出された銘柄を飲用されている方は、医療機関にご相談を−（2023年5月17日）**

<https://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20230517_2.html>

**消費者庁・健康食品別**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/health_food/>

**厚生労働省・指定成分等含有食品との関連が疑われる健康被害情報について**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_15311.html>

**■アスパルテームに関するQ&A　2023/7/13**

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

**■令和5年度食品健康影響評価技術研究課題の二次公募について　2023/8/3**

<https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_koubo/kenkyu_r5_koubo_tuika.html>

　　食品安全委員会では、科学を基本とする食品健康影響評価の推進のため、提案公募型の委託研究事業「食品健康影響評価技術研究」を実施しています。

　今般、食品の安全性の確保の観点から緊急性・重要性が高く、研究の成果が求められる研究課題として、下記のとおり二次公募を行いますので、お知らせします。

記

１．　募集課題：

　　　別紙「令和５年度食品健康影響評価技術研究二次公募課題

<https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_koubo/kenkyu_r5_koubo_tuika.data/koubo_kadai_r5_tuika.pdf>

のとおり。

２．　募集対象者：研究機関（大学、試験研究機関等）に所属する研究者

３．　研究期間：原則として２年以内とします。ただし、研究内容によっては３年を認めることがあります。

４．　研究経費額：in vivo 、in vitro の実験を伴う研究（wet）については単年度当たり　概ね１，５００万円、それ以外の研究（dry）については単年度当たり概ね７５０万円

５．　募集締切：令和５年８月３０日（水）１７：００まで

６．　採択課題の決定時期：令和５年９月下旬（予定）

７．　その他：公募要領につきましては食品安全委員会のホームページ又は府省共通研究開発管理システム（e-Rad）のポータルサイトから入手することができます。

　　○食品安全委員会のホームページ

<https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_koubo/kenkyu_r5_kouboyouryou_tuika.html>

　　○府省共通研究開発管理システム（e-Rad）ポータルサイト

<https://www.e-rad.go.jp>

**■***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***スイス及びリヒテンシュタインが日本産食品の輸入規制を撤廃（東日本大震災関連）　2023/8/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/230815.html>

　　日本産食品に対する放射性物質輸入規制について、EU、ノルウェー及びアイスランドに続き本日、スイスは、当該規制に係る国内規則の改正を完了し、輸入規制を撤廃しました。

なお、リヒテンシュタインは、スイスとの関税同盟に基づき、スイスの措置が適用されます。

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、スイスは、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8月3日（木曜日）に欧州連合（EU）が輸入規制を撤廃したことを受け、本日、スイスも、当該規制に係る国内規則の改正を完了し、輸入規制を撤廃しました。

なお、リヒテンシュタインは、スイスとの関税同盟に基づき、スイスの措置が適用されます。

これらの国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8月3日付けプレスリリース「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）」

<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***ブラジルからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2023/8/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230810.html>

　　農林水産省は、今般、ブラジルのエスピリトサント州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、同州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

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ことから、令和5年6月以降、同州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。

2.対応

今般、ブラジル家畜衛生当局から我が国に提供された、エスピリトサント州における鳥インフルエンザの防疫措置等の情報により、同州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、二国間の輸入条件に基づき、本日付けで同州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。

※家きん肉、家きん肉製品、家きん卵（殻付卵、液卵等）が停止解除の対象で、初生ひな、種卵等の生きた家きんについては、引き続き停止中です。

　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>

**■***NEW***漁業調査船「開洋丸」の一般公開について　2023/8/4　水産庁**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/230804.html>

　　漁業調査船「開洋丸（かいようまる）」は、令和5年8月26日（土曜日）、晴海ふ頭H3バース（晴海ふ頭公園横の岸壁）にて一般公開を実施します。令和5年3月に就航したばかりの「開洋丸」の船上および船内施設の見学、漁業調査業務等の紹介を行います。みなさまのお越しをお待ちしています。

　1.概要

　　「開洋丸」は、水産庁に所属する大型漁業調査船で、各種調査機器と大型表中層トロール網などにより、水生生物の高精度な資源調査及び海洋環境調査等の高度な調査を行っています。

　水産資源の持続的な利用のため、また、食の将来を守るために行っている「開洋丸」の調査は近海から遠洋までの広い海域において行われることから、日頃なかなかその姿をみなさまにお見せすることができません。そこで、この機会に「開洋丸」の船上および船内施設、調査機器等をご観覧いただくとともに、漁業調査業務の意義や魅力についてご紹介します。

2. 開催日程および場所

日程：令和5年8月26日（土曜日）午前9時30分から午後4時00分

受付：午前9時00分から午後3時30分

場所：晴海ふ頭 H3バース（晴海ふ頭公園横の岸壁）に係留中の「開洋丸」（アクセスについては、添付資料をご覧ください）

※小雨開催、荒天により中止する場合がございます。

※先着1000名様（令和5年8月10日追記）

3. 主な公開内容について

1．開洋丸の船上および船内施設の公開

・船の操作をおこなう航海船橋甲板の見学

・大きなエンジンルーム（機関室）の限定見学ツアー

・観測機器および調査機器の見学 など

2. 展示やイベント

・漁業調査活動の写真や映像の紹介

・魚食の魅力紹介

・乗船員が撮影した写真コンテスト

・記念撮影スポット など

4. 注意事項

・ご来場には公共交通機関のご利用をお願いいたします

・抱っこが必要なお子様連れの乗船はご遠慮ください

・小学生以下は保護者同伴で乗船して下さい

・船内には急な階段や段差が多いため、ヒールやサンダル履きはご遠慮下さい

・事故や混雑防止のため、スタッフの指示に従って下さい

・船内にはスーツケースなどの大きな荷物を持ち込むことはできません

・貴重品や手荷物のお預かりはしておりませんので、ご自身で管理してください

・当日の混雑状況によっては乗船までお待ちいただく場合がございます、予めご了承くださ

　い

・船内や船上での飲食や喫煙は固く禁止です

・その他、他の乗船者のご迷惑になる行為はおやめ頂きますようお願いいたします

※晴海ふ頭公園内の使用に関する禁止事項をご確認ください。

＜外部リンク＞晴海ふ頭公園｜海上公園なび (tptc.co.jp)

<https://www.tptc.co.jp/park/02_01>

5．添付資料

漁業調査船「開洋丸」一般公開チラシ(PDF : 356KB)（令和5年8月10日差替え）

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230804-1.pdf>

お問合せ先

水産庁増殖推進部漁場資源課　担当者：水垣、中里

代表：03-3502-8111（内線6803）ダイヤルイン：03-6744-2380

漁政部漁政課船舶管理室　担当者：市村、小坂

代表：03-3502-8111（内線6515）ダイヤルイン：03-3501-9562

**■ベルギーからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2023/8/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230809.html>

　　農林水産省は、今般、ベルギーのブラバン・ワロン州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、当該州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

ベルギーのブラバン・ワロン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の発生が確認されたことから、同州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。

2.対応

今般、ベルギー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、同州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、本日付けで当該一時輸入停止措置（※）を解除しました。

　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>

**■令和4年度食料自給率・食料自給力指標について　2023/8/7**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/230807.html>

**■「2023年1-6月（上半期）の農林水産物・食品の輸出実績」について　2023/8/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/230804.html>

　　農林水産省は、「2023年1-6月（上半期）の農林水産物・食品の輸出実績」を取りまとめました。

2023年上半期の農林水産物・食品の輸出額は、7,144億円となり、2022年同期比では9.6%の増加、額では626億円の増加となりました。

概要

農産物、林産物、水産物及び少額貨物それぞれの輸出実績は、以下のとおりです。

農産物　：4,326億円（対前年比 +7.0%）

林産物　：　307億円（対前年比 ▲1.6%）

水産物　：2,057億円（対前年比 +14.1%）

少額貨物：　454億円（対前年比 +25.9%）

輸出先は、1位が中国、2位が香港、3位がアメリカでした。

より詳しいデータは、当省ホームページで「農林水産物輸出入情報」として公表しています。

注：今後、財務省が公表する確定値により変更されることがあります。

（農林水産物輸出入情報）

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/index.html#m1>

添付資料

2023年1-6月（上半期）の農林水産物・食品の輸出実績

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/attach/pdf/230804-1.pdf>

お問合せ先

輸出・国際局輸出企画課　担当者：東川、宇仁菅、山本、山岸

代表：03-3502-8111（内線4330）ダイヤルイン：03-6744-7045

**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4回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年8月10日)　2023/8/16**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034334.html>

**■***NEW***第3回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年8月10日)　2023/8/16**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034333.html>

**■***NEW***第2回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年8月9日)　2023/8/16**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034332.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）**

**★MIE PROJECT「ローシュガー グラノーラ（アーモンド&ヘーゼルナッツ）」 - 返金／回収小石が混入している可能性があるため　2023/8/18**

**★デキシンフーズ「オーストラリア産生鮮トリュフ」 - 回収命令　ディルドリンが0.02ppm（基準値0.01ppm）検出されたため　2023/8/18**

**★大空ファーム「雲海たまご（全13商品）」 - 返金／回収****スルファメトキサゾール0.03ppmを検出　2023/8/18**

**スルファメトキサゾール**

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B9%E3%83%AB%E3%83%95%E3%82%A1%E3%83%A1%E3%83%88%E3%82%AD%E3%82%B5%E3%82%BE%E3%83%BC%E3%83%AB>

　　スルファメトキサゾール（Sulfamethoxazole、略号：SMX または SMZ）とは、スルホンアミド系の静菌的抗生物質のひとつ。これはしばしばトリメトプリムとの組み合わせで相乗効果（シナジー）を示す。

　　スルファメトキサゾール単剤では耐性獲得のために無効となりやすいため、日本ではトリメトプリムとの合剤としてしか販売されていない（2010年現在）。これを日本ではST合剤と略すことが多い。ST合剤での商品名はバクタ（塩野義製薬）やバクトラミン（中外製薬）など。

MRSAを含むブドウ球菌・大腸菌・インフルエンザ菌・嫌気性菌に感受性を持つことが多いまた尿路感染症でしばしば処方される。副鼻腔炎においてペニシリン系薬剤の代替薬として用いられることもある。トキソプラズマ症・ニューモシスチス感染症でも用いられる。

**★一正蒲鉾「鱧入りちくわ」 - 返金／回収　大腸菌群検出　2023/8/16**

**★ジョイマート（尾張屋君津店）「天然ぶり照り焼き、天然ぶり西京漬け、さば照り焼き、さば西京漬け」 - 交換／返金　消費期限の誤表示（誤：23.8.15、正：23.8.12）　2023/8/16**

**★紀文食品「鯛入り紀文ちくわ 5本」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2023/8/16**

**★ヤマテパン「チーズクロワッサン、塩メロンクロワッサン、チョココルネ」 - 返金／回収**

**消費期限の誤表示（誤：23.8.17、正：23.8.14）　2023/8/16**

**★庫や「NASU WHITE（フロマージュブラン）」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2023/8/15**

**★浜幸「土佐黒潮饅頭」 - 返金／回収　アレルゲン「大豆」の表示欠落、原材料・添加物の誤表示　2023/8/14**

**★良品計画「糖質10g以下のお菓子 パスタスナック（サワークリームオニオン味、ブラックペッパー味）」 - 返金／回収　アレルゲン「鶏肉」「乳成分、豚肉」の表示欠落　2023/8/14**

**★杉本食肉産業「俵ハンバーグ」 - 返金／回収　アレルゲン「豚肉、鶏肉」の表示欠落　2023/8/14**

**★矢野味噌「もろみひしお」 - 交換／回収　裸麦、ブドウ糖果糖液糖、食塩及び甘味料（甘草、ステビア）の表示欠落　2023/8/14**

**★フレッシュ「矢部園：茶摘み」 - 返金／回収　一般生菌数の成分規格不適合　2023/8/14**

**★銀扇「お盆菓子「凛（りん）」」 - 交換／返金　アレルゲン「卵」の表示欠落　2023/8/10**

**★雪国アグリ「フローズンかき氷ゼリー」 - 返金／回収　個包装のシール不良に起因する膨張があったため　2023/8/10**

**★喜多嘉和「ナチュラルミネラルウォーター：飛騨の雫」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2025.5.24）　2023/8/10**

**★ヤマボシ渡邊商店「宮城県産養殖むきほや」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.9.10、正：23.8.10）　2023/8/10**

**★全国農業協同組合連合会岩手県本部「ピーマン」 - 回収　誤ってピーマン適用外薬剤(ベフドー水和剤)を散布し出荷　2023/8/10**

**★仲屋商事「ちりめん」 - 返金／回収　ふぐの稚魚が混入しているおそれがあるため　2023/8/9**

**★マックスバリュ西日本（ザ・ビッグ東出雲店）「冷凍えびフライ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2023.8.22、2023.8.25）　2023/8/9**

**★文化堂「文化堂のヘルシー大学いもキット（さつまいも水煮）」 - 返金／回収　真空包装にピンホールがある可能性が否定できないため　2023/8/9**

**★タイヨー（ビッグハウス鹿嶋店）「蒸し真たこ お刺身用（モロッコ産）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：賞味期限23.8.12、正：消費期限23.8.8）　2023/8/9**

**★成城石井「素材を味わう 国産とうもろこしの冷製スープ、ほか2商品」 - 返金／回収　製造工程の加熱不足により腐敗、変質の可能性があるため　2023/8/9**

**★酒井製麺所「山形元祖こんにゃくそば、ほか14商品」 - 返金／回収　食品衛生法第55条第1項違反　2023/8/9**

**★ビオセボン・ジャポン「有機発酵プラントベーススプレッド（カシューナッツ）」 - 返金／回収　カビが発生　2023/8/9**

**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★**

**■24人が下痢や発熱…『滝眺めながら流しそうめん』の人気スポットで食中毒 他にも症状訴える連絡　8/17(木) 21:30配信　石川テレビ　石川県津幡町**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/193ba9a7e019b55f651378c6dea484fe0bbe687f>

**■相模原市のキャンプ場で小学生13人搬送　集団食中毒か？**

**8/15(火) 15:30配信　tvkニュース（テレビ神奈川）　神奈川県相模原市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6a5c97aa243428a6659ca3d687ff453649ccb01b>

**■次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。　2023/8/10　14時00分**

**福岡県大川市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230810.html>

　１　事件の探知

　　令和５年８月９日（水）、大川市内の医療機関から、食中毒様症状を呈している複数の患者を診察した旨、南筑後保健福祉環境事務所に連絡があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、柳川市内の飲食店で８月８日（火）に製造された弁当を同日喫食した大川市内の学校の生徒グループ35名及び教員11名のうち、生徒６名が嘔吐、下痢、腹痛等を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において、食中毒及び感染症の両面から調査を進めている。

３　発生日時　調査中　判明分：令和５年８月８日（火）15時00分頃

４　摂食者数　調査中　判明分：46名​

５　症状　調査中　判明分：嘔吐、下痢、腹痛等

６　有症者数　調査中　判明分：６名

６名全員が医療機関を受診している。重篤な症状を呈している者はいない。

テーブル

自動的に生成された説明

　()内は受診者数

　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（８月10日現在。調査中の事件を除く。）

テーブル

自動的に生成された説明

**■黄色ブドウ球菌の食中毒　旅館で宿泊客6人が下痢や嘔吐の症状　調理スタッフの便からも菌検出　8/16(水) 21:43配信　NBS長野放送****長野県茅野市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8ede2114c2d5a73d4b12755de251ddf43a129bde>

**諏訪保健所管内の旅館で黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました**

**長野県（健康福祉部）プレスリリース令和5年（2023年）8月16日　長野県茅野市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch230816.html>

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch230816.pdf>

本日、諏訪保健所は、茅野市内の旅館「リゾート イン シェルブール」を 食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和５年８月 16 日から令和５年８月 18 日まで、３日間の営業停止を命じました。

患者は、８月７日に当該施設で調理し、提供された食事を喫食した３グループ９名中の３グループ６名で、松本保健所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び調理従事者便から黄色ブドウ球菌が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

　【事件の探知】

令和５年８月８日の午前９時頃、医療機関から「同一の宿泊施設を利用した２グループ５名が胃腸炎症状を呈し当院を受診した。」旨の連絡が諏訪保健所にありました。

【諏訪保健所による調査結果概要】

○患者は、８月７日に当該施設で調理し、提供された食事を喫食した３グループ９名中の３グループ６名で、８月７日午後 10 時 30 分頃から嘔吐、下痢、腹痛などの症状を呈していました。

○患者は、当該施設で調理し、提供された食事を共通して喫食していました。

○松本保健所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び調理従事者便から黄色ブドウ球菌が検出されました。

○患者の症状は、黄色ブドウ球菌による食中毒の症状と一致していました。

○患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

○以上のことから、諏訪保健所は当該施設で調理し、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

テーブル

自動的に生成された説明

　原因施設

施 設 名 リゾート イン シェルブール

施 設 所 在 地 茅野市

営業許可業種 飲食店営業（旅館）措 置

食品衛生法に基づく営業の停止

令和５年８月 16 日から令和５年８月 18 日まで３日間

（この施設は８月８日から営業を自粛しています。）検査結果

黄色ブドウ球菌

患 者 便：５検体中２検体から検出（残り１検体検査中）

調理従事者便：３検体中３検体から検出

　［参 考］

患者が喫食した主なメニュー

ローストポーク、里芋の煮物、かぼちゃの冷製スープ、大根の煮物くるみ味噌がけ、肉団子、紅鱒フライ、コールスロー、山菜とわさび菜、ごはん等

［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）テーブル

自動的に生成された説明

**■西原村の飲食店で男女7人が食中毒　3日間の営業停止**

**熊本日日新聞 | 2023年8月17日 17:46　熊本県西原村**

**カンピロバクター**

<https://kumanichi.com/articles/1143909>

**食中毒の発生について　2023年8月17日更新　熊本県西原村**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/182392_447902_misc.pdf>

本日、阿蘇保健所から食中毒の発生について報告がありましたので、次のとおりお知らせします。

１ 概 要

８月１０日（木）に、阿蘇保健所管内の住民から阿蘇保健所に「阿蘇郡西原村の飲食店で食事をしたグループの複数人が、下痢、腹痛等の症状を呈している」と連絡があった。

飲食店を管轄する阿蘇保健所が調査した結果、患者は社会人野球サークル等の１１人グループで、８月５日（土）に下記施設で食事をしており、８月６日（日）から１０日（木）にかけて７人が下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明した。患者のうち５人の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の発症状況がカンピロバクターによる食中毒の症状と一致すること、当該グループに下記施設以外の共通食がないこと、医師から食中毒の届出があったことなどから、阿蘇保健所は、食品を提供した下記施設を原因とする食中毒と断定し、本日営業停止処分を行った。

なお、いずれの患者も症状は快方に向かっている。

２ 発生年月日 令和５年（２０２３年）８月６日（日）（初発）

３ 摂食者数 １１人 （男性７人、女性４人）

４ 有症者数 ７人 患者年齢 １０代１人、２０代６人　うち、医療機関受診者 ４人

５ 主な症状 下痢、腹痛、頭痛、発熱等

６ 原因施設

営業施設名称：鶏心（飲食店営業）

所 在 地：熊本県阿蘇郡西原村

７ 原因食品 ８月５日（土）夜に調理し、提供した加熱不十分な食品（推定）

８ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ（患者便から検出）

９ 検査状 況 検便（患者） ７検体中 ５検体 陽性、２検体 陰性

検便（従業者）３検体 調査中　施設ふき取り １０検体 陰性

10 営業停止期間 ８月１７日（木）から８月１９日（土）までの３日間

11 今年（令和５年（２０２３年）１月以降）の食中毒発生状況（今回を含まない）テーブル

自動的に生成された説明

**■不十分な加熱が原因か「カンピロバクター菌」検出　札幌市内の飲食店で食中毒　3日間の営業停止処分　8/15(火) 17:44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/f4c4d9d7e1583338c12b43678721ed7509c10a27>

**営業施設に対する行政処分等　2023年8月15日　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8月15日

発生年月日 令和5年7月28日

患者数 7名(男性5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・ジェジュニ

業種等　飲食店営業

施設名称及び所在地

にくざわ。(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:7月26日(水曜日)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8月15日(火曜日)~令和5年8月17日(木曜日))

**■発生した食中毒の概要　石川県　2023/8/10発生**

**ウエルシュ菌**

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

　未発表

　発生日　2023/8/10

　患者数　18

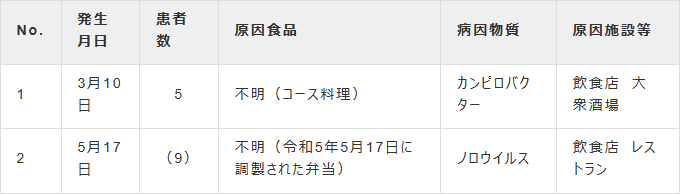
原因食品　不明

　病因物質　ウエルシュ菌

　原因施設　不明

**■令和5年　大阪市食中毒発生状況　まとめて掲載します　大阪府**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000595557.html>

　このページの作成者・問合せ先

大阪市　健康局健康推進部生活衛生課食品衛生グループ

住所：〒530-8201　大阪市北区中之島1丁目3番20号（大阪市役所2階）

電話：06-6208-9991　ファックス：06-6232-0364

**★ウイルスによる食中毒★**

**■会席料理を食べた13人が体調不良…ホテル内の日本料理店でノロウイルスによる食中毒**

**8/17(木) 19:32配信　MRO北陸放送****福井県福井市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a60aeb341a809119217aafd66f90ea1ca80b184d>

**ノロウイルスによる食中毒が発生しました　2023/8/17　福井県福井市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.fukui.lg.jp/fukusi/eisei/syokuhin/p020749_d/fil/230817_siryou.pdf>

本日、福井市保健所は、福井市内の飲食店「日本料理橘」で提供した食事を原因とする、ノロウイルス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、８月１１日（金・祝）１８時頃に当該飲食店で調理・提供した食事を喫食した３グループ４２名中１３名で、うち６名が医療機関を受診し、症状は回復に向かっています。なお、６名のうち３名が入院しましたが、既に退院し回復に向かっています。

１ 探知

８月１４日（月）１２時２０分頃、株式会社ユアーズホテルフクイから、「８月１１日（金・祝）にホテルフジタ内の橘を利用された１グループ１０名のうち６名が腹痛・嘔気・下痢等を呈し、４名が入院していると有症者の家族から連絡があった」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。

○当該飲食店を８月１１日（金・祝）に利用した３グループ４２名のうち、１３名が腹痛、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していました。

○患者の共通食は、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３０.３時間であり、発症した症状（腹痛、嘔吐、下痢、発熱等）及び潜伏期間は、ノロウイルスによる食中毒の症状及び潜伏期間（２４～４８時間）と一致していました。

○調理従事者及び患者の検便検査の結果、ノロウイルスが検出されました。

○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：８月１７日（木）１４時現在】患者　発症日時 令和５年８月１２日（土）３時頃 ～ ８月１３日（日）１６時頃

症状 腹痛、嘔吐、下痢、発熱等

患者数　１３名

【男性：３名(40 代1 名、50 代2 名）、女性：１０名(20 代2 名、30 代2 名、40 代2 名、50 代1 名、60 代1 名、70 代2 名）】

　　原因物質 ノロウイルス

原因施設

飲食店名 ：日本料理橘（ニホンリョウリタチバナ）

店舗所在地：福井市

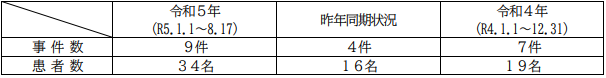
許可業種 ：飲食店（食堂）

原因食品 ８月１１日（金・祝）に当該施設が調理・提供した食事

会席料理（石焼御膳、四季御膳他）

　　３ 行政処分等

福井市は、日本料理橘に対して、本日、食品衛生法に基づき飲食店（食堂）の営業を８月１７日（木）から８月１８日（金）の２日間営業停止処分にするとともに、施設の改善・清掃・消毒の徹底、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８月１７日（木）１４時現在 今回の事件を含む）

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★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★**

**■米子保健所管内における腸管出血性大腸菌感染症の発生　2023年08月11日提供 資料提供**

**鳥取県米子市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症**

<http://db.pref.tottori.jp/pressrelease.nsf/webview/40B0FFCDF938293849258A08002A9332?OpenDocument>

**提供機関**

提供課等：西部総合事務所西部総合事務所米子保健所

担当/係名：医薬・感染症対策課難病・感染症対策担当

電話番号：0859-31-9317　 FAX番号：0859-34-1392

**内容**

8月11日(金)、米子市内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の発生届出がありました。

なお、令和5年の本症の県内発生は5例目です。

**患者の状況**

テーブル

自動的に生成された説明

**今後の対応**

米子保健所において、感染源や他の有症状者の有無等について調査を行うとともに、二次感染予防の徹底を図っていく。

**参考事項**

1　腸管出血性大腸菌感染症の令和5年における発生状況

（令和5年1月2日から令和5年8月6日）

　　　○全　国：1,735名

2　鳥取県の状況（令和5年8月9日現在） 　 　 　　　　　　（単位：人）

写真, 時計, 大きい, 携帯電話 が含まれている画像

自動的に生成された説明

令和5年の発生状況（令和5年8月9日現在）

テーブル

自動的に生成された説明

**■桑名の女性がO157感染　三重県で今年11人目**

**8/11(金) 8:00配信****伊勢新聞　三重県桑名市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症（O157）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cf482515338b4d80390fa195a1f91013ef48f720>

**感染症の予防のための情報提供について　令和５年８月１０日（木）　三重県桑名市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症（O157）**

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001092066.pdf>

　病 名 腸管出血性大腸菌感染症 （О１５７）

年齢及び性別 ３０代・女性 職 業 会社員

住 所 桑名市

発病年月 日 令和 ５年 ８月 ３日

診断年月 日 令和 ５年 ８月１０日

（患者発生の経過）

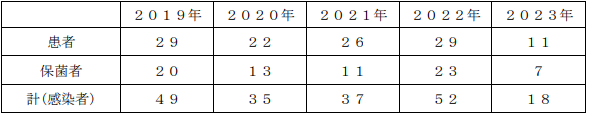
８月 ３日 腹痛、下痢がみられた。

８月 ６日 腹痛、水様性下痢がみられたため、桑名市内の医療機関を受診した。

８月１０日 ８月６日の便検査から腸管出血性大腸菌感染症と診断された。

患者は現在、快方に向かっています。

【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（桑名保健所）

【県内での腸管出血性大腸菌感染症の発生状況】（四日市市保健所分を含む）　　　※２０２３年１月１日～２０２３年８月１０日現在まで本件含む

２０２３年内訳 患 者：Ｏ１５７（９人）、型不明（２人）

　　　　　　　　　保菌者：Ｏ１５７（３人）、Ｏ２６（１人）、Ｏ１４５（１人）、Ｏ２５（１人）

Ｏ１４６（１人）

【自分でできる対策】

１ 予防の３原則

1. 加熱（菌を殺す）

この菌は熱に弱く、７５℃、１分の加熱で死滅します。

肉の生食は避けて下さい。特に子どもや高齢者は注意して下さい。

　　　　ひき肉は、十分に加熱をしましょう。

　　　　焼き肉を食べる時は、生肉を取る箸と食べる箸を使い分け、よく焼きましょう。

　　　　井戸水は、煮沸してから飲んで下さい。

1. 迅速・冷却（菌を増やさない）

調理した食品はすぐに食べましょう。

冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫（10℃以下）や冷凍庫（-15℃以下）に入れましょう。

1. 清潔（菌をつけない）

手指や調理器具は十分に洗いましょう。

２ 暴飲暴食を避け、睡眠を十分にとるなど体力・体調を保って下さい。

３ 腹痛・下痢等の症状がでた場合、すぐに医師の診察を受けて下さい。

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　令和５年８月１０日　健康推進課　岡山県**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症（O157）**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/870556_8274870_misc.pdf>

　発生場所 美作保健所管内

患 者 １名（女、幼児）

発症年月日 令和５年８月３日

速報年月日 令和５年８月１０日

措 置　そ の 他

○患者は８月３日から水様性下痢の症状があった。

○８月４日に医療機関を受診、８月５日に別の医療機関を受診し、検査したところ、８月７日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による感染症と確認されたため、届出があった。

○現在、入院中であるが、症状は回復傾向にある。

○接触者については、現在調査中である。

備 考

患者等累計（本件を含む）

本年４５名 （岡山市２５名、倉敷市１２名含む）

（参考）

令和４年 ６７名

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■【感染症ニュース】咽頭結膜熱が増加傾向に　多様な症状を引き起こす　原因のアデノウイルスに注意　8/18(金) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2a9dc105ad8913c0e732d6e8789e301d75acd4ce>

**■３人死亡の食中毒事件、「キノコは店で購入」と渦中の女性が主張　オーストラリア**

**8/16(水) 12:58配信　CNN.co.jp**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e3e75dee3e6e2f9609598b1cc5b68a911da6c439>

**■毒キノコを意図的に混入か？謎の食中毒事件で、容疑者とみられる女性が行方不明に**

**2023年8月14日（月）15時10分　カラパイア**

<https://news.biglobe.ne.jp/trend/0814/kpa_230814_4594628098.html>

**■新型コロナワクチン追加接種は9月20日から開始、全世代が対象 厚労省が決定**

**8/15(火) 7:30配信　Medical DOC**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cf32b5644bb8fefdbcfe51317bcd99d944ea333a>

**■コロナ入院患者増、幅広い医療機関で受け入れを - 東京都が分析公表、救急医療への負荷も**

**8/10(木) 17:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5bde8bec84dd5521f8705f3295969236fc809a69>

**■コロナ感染者数は横ばい、専門家「まだピーク越えたとは言えない」…定点報告**

**2023/08/14 20:57　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/medical/20230814-OYT1T50155/>

**■新型コロナ、住民への注意喚起の目安公表　厚労省 - 「確保病床使用率50％超」など**

**8/10(木) 14:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/80754be9286004ef2f6d5706200c28aca6e43060>

**■腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう　2023/8/10　長崎県**

<https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/hukushi-hoken/kansensho/kansen-c/topix-kansen-c/352046.html>

<https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2023/08/1691645806.pdf>

[1691640068.pdf (pref.nagasaki.jp)](https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2023/08/1691640068.pdf)

　　腸管出血性大腸菌感染症は、O157やO26をはじめとした「腸管出血性大腸菌」による感染症です。

　主な感染経路は、菌に汚染された食品や患者の便で汚染されたものに触れた手を介した経口感染です。2から9日の潜伏期間の後、腹痛・水様性下痢・血便などの症状を呈します。無症状の場合もありますが、発症者の約6から7％が、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こし時には死亡することもあります。特に、抵抗力が弱い小児や高齢者等は注意が必要です。

　　県内では、2023年第31週までに腸管出血性大腸菌感染症が35例報告されています。

　　例年夏に患者数が増加する傾向にあります。次の点に気をつけて感染予防に努めましょう。症状があるときは医療機関を受診しましょう。

○外出から帰ってきたときやトイレ・オムツ交換の後、調理・食事の前には石鹸と流水で十分に手を洗いましょう

○肉類を調理する際は十分に加熱しましょう

○生肉を調理する際、器具は専用のものにするか、使用後すぐに十分な洗浄・消毒をしてから他の調理に使用しましょう

○下痢症状のあるときはプールの使用や入浴は控え、シャワー浴または最後に入浴しましょう

グラフ, 折れ線グラフ

自動的に生成された説明

**■腸管出血性大腸菌感染症が増加しています　2023/8/9　香川県**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/kansensyo/o-157.html>

　　令和5年のＯ157やＯ26など腸管出血性大腸菌による感染症については、全国では、令和5年第30週現在（令和5年1月2日～令和5年7月30日まで）、47都道府県から1615件の感染が報告されています。

本県では昨年1年間で24件の報告がありましたが、今年7月30日までの累計で19件の報告があり、このうち14件が7月に入ってからの報告でした。

腸管出血性大腸菌は過去にも集団食中毒の原因となっているほか、小さなお子様が重症化するケースも知られています。今後、気温もさらに上昇するなど細菌が繁殖しやすく、発生数が増加する時期を迎えることから、感染予防に努めましょう。

＜県民の皆様へ＞

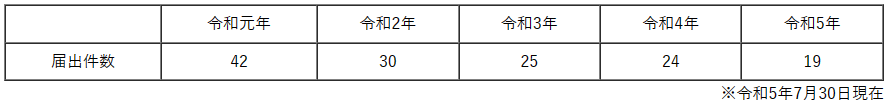
・食品は新鮮なものを購入し、冷蔵や冷凍が必要なものはすぐに保冷しましょう。

・腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、食品（主に肉など）は中心部まで十分に加熱（75度以上で1分間以上）して、しっかり火を通しましょう。

・生野菜については、流水で十分に洗ってから食べましょう。せっけんでよく手を洗い、まな板・包丁などは熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。

・二次感染を予防するために、患者の便などに触れた場合やおむつ交換等を行った時は、せっけんで十分に手を洗い、汚れた衣類などは塩素系漂白剤に浸してから洗濯しましょう。

〇香川県における腸管出血性大腸菌感染症発生状況



　〇報道提供資料（PDF：2,041KB）

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/42241/houdouteikyou.pdf>

〇チラシ（夏・秋に多発する腸管出血性大腸菌感染症を予防しましょう）（PDF：585KB）

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/42241/yobou.pdf>

〇チラシ（お肉はしっかり焼いて食べようね）（PDF：1,388KB）

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/42241/oniku.pdf>