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

**食科協かわら版　No.408　（2023年度No.36）**　 　2023/9/1

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**

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

**暑いせいか　ネタがない　花でご勘弁を**

**事務所のパソコンは　相当ばて気味です**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-9** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **9-11** |
| **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** | **15-17** |
| **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** | **17-40** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

8月25日　　かわら版407号を発行・かわら版ニュース＆トピックス362号を発行

8月29日　　かわら版ニュース＆トピックス363号を発行

8月29日　　ニュースレター241号を発行

9月01日　　かわら版408号を発行・かわら版ニュース＆トピックス364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***輸入食品に対する検査命令の実施（モザンビーク産ごまの種子、その加工品）　2023/8/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34858.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。

グラフィカル ユーザー インターフェイス

中程度の精度で自動的に生成された説明

　カルバリルについて

１．農薬（殺虫剤）

２．許容一日摂取量（人が一生涯毎日摂取し続けても、健康への影響がないとされる一日当たりの摂取量）は、体重１kg当たり0.0073 mg/日であり、急性参照用量（人が24時間または、それより短い時間の間の経口摂取により、健康に影響がないとする摂取量）は体重１kg当たり0.01 mgです。

３．現実的ではありませんが、体重 60 kg の人が、カルバリルが0.02 ppm残留したごまの種子を毎日 21.9 kg摂取し続けたとしても、一生涯の平均的な摂取量が許容一日摂取量を超えることはなく、また、１日に30 kg摂取したとしても、急性参照用量を超えることはなく、健康に及ぼす影響はありません。

違反の内容

１．品名：生鮮ごまの種子

輸入者：伊藤忠商事株式会社

輸出者：EXPORT MARKETING CO LDA

届出数量及び重量：742 BG、36,845.80 kg

　　検査結果：カルバリル 0.02 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

届出先：名古屋検疫所

日本への到着年月日：令和５年４月13日

違反確定日：令和５年５月24日

　　措置状況：全量第三国輸出済み

２．品名：生鮮ごまの種子

輸入者：伊藤忠食糧株式会社

　　輸出者：PARAMOUNT HOLDINGS,LIMITADA

　　届出数量及び重量：4,000 BG、199,220.00 kg

検査結果：カルバリル 0.02 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

届出先：名古屋検疫所

　　日本への到着年月日：令和５年７月26日

　　違反確定日：令和５年８月28日

措置状況：全量保管中

参考 : モザンビーク産ごまの種子の輸入実績（令和４年４月１日から令和５年８月24日まで：速報値）

テーブル

自動的に生成された説明

**■***NEW***令和４年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表　2023/8/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34801.html>

　厚生労働省において、令和４年度における輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び輸入食品監視統計を別添１及び別添２のとおり取りまとめましたので、公表します。

主な内容　［ ］カッコ内は令和３年度の数値

令和４年度の輸入届出件数は約240万件［約246万件］であり、輸入届出重量は約3,192万トン［約3,163万トン］でした。届出に対して202,671件［204,240件］の検査を実施し、このうち781件（延べ825件）［809件（延べ857件）］を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じました。

令和４年度のモニタリング検査については、100,021件［99,995件］の計画に対し、延べ100,947件（実施率：約101％）［101,365件（実施率：約101％）］を実施し、延べ158件［157件］を法違反として、回収等の措置を講じました。

違反の可能性の高い輸入食品等については、輸出国政府に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議等を通じて輸出国における衛生対策の推進を図りました。

本結果は、厚生労働省ホームページ内「輸入食品監視業務」のページにも掲載しています。

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

（参考）令和４年度における輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果の概要

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001138860.pdf>

**■***NEW***第１７回アレルギー疾患対策推進協議会　議事録　2023/8/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34587.html>

**■第107回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2023/8/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34389.html>

　　厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和5年9月8日 （金） に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第107回 コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

記

1 開催概要

(1) 厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、コーデックス委員会（※）の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うため、コーデックス連絡協議会を開催しています。コーデックス連絡協議会の委員、活動内容等は、以下のURL ページに掲載しています。

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html>

消費者庁

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_001/>

農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/index.html>

(2) 今回は、令和5年10月に開催される第33回一般原則部会 （CCGP) の主な検討議題の説明を行い、令和5年５月に開催された第26回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS) 及び第47回食品表示部会 (CCFL) 並びに令和5年6月に開催された第42回分析・サンプリング法部会（CCMAS）の報告を行い、意見交換を行うこととしています。

※ コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）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。

2 開催日時

日時：令和5 年9 月8 日（金） 13 時～15時30分

開催形式：ハイブリッド

・委員はAP虎ノ門 Aルーム（東京都港区西新橋 1-6-15 ） またはウェブにて参加

　　　　 ・傍聴はウェブのみ

3 議題

（１）コーデックス委員会の活動状況

ア 今後の活動について

・第33回一般原則部会（CCGP)

イ 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・第26回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS)

・第47回食品表示部会 (CCFL)

・第42回分析・サンプリング法部会（CCMAS)

（２）その他

これまでの当会議の議事概要等は以下の URL ページで御覧になれます。 また、今回の会議資料は、令和5年 9 月 6 日（水曜日） までに厚生労働省のURLページに掲載するとともに、会議終了後に3省庁のURL ページで公開することとしております。

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html>

消費者庁

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_001/>

農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/study/codex/index.html>

4 傍聴可能人数　無制限

5 傍聴申込要領

（１）申込方法

電子メールにて、以下のお申込先に、｢第107回コーデックス連絡協議会｣ の傍聴を希望する旨、御氏名（フリガナ）、御連絡先 （電話番号、電子メールアドレス） 、勤務先・所属団体等を明記の上、お申込み下さい。（電話でのお申込みは御遠慮願います。 また、厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課 及び農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課ではお申込みをお受けできません。）

＜電子メールによるお申込先＞

消費者庁 食品表示企画課 宛て

電子メールアドレス：[i.codexccp@caa.go.jp](mailto:i.codexccp@caa.go.jp)

（２）申込締切等

令和5年９月１日（金）17 時必着です。

傍聴はYouTubeによるライブ配信等です。

傍聴用URLについては、９ 月4 日（月）以降に御連絡します。

（３）傍聴される皆様への留意事項

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、今回および今後の傍聴をお断りすることがあります。

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと

・ウェブ会議用の URL を転送したり SNS で公開したりしないこと

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

（４） その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・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の利用を推奨します。

・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、あらかじめ御了承ください。

・お申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、御本人への連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

　お問い合わせ先

厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生･食品安全企画課　担当者：国際食品室 佐々木、海老名

代表：03-5253-1111（内線2405）FAX：03-3503-7965

消費者庁 食品表示企画課　担当者：宗、名達、谷口

代表：03-3507-8800 (内線2329)　FAX:03-3507-9292

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課　担当者：国際基準室 織戸、堀米、太田

代表：03-3502-8111 (内線4471)　ダイヤルイン：03-3502ｰ8732

FAX:03-3507-4232

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３５６報）　2023/8/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34795.html>

**■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　2023/8/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34653.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた以下について、出荷制限の解除を指示しました。

（１）群馬県で捕獲されたシカの肉（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）

（２）宮城県蔵王町で産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）

　　１　群馬県に対して指示されていた出荷制限のうち、県内において捕獲されたシカの肉（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）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群馬県への指示は、別添１のとおりです。

（２）群馬県の申請は、別添２のとおりです。

２　宮城県に対して指示されていた出荷制限のうち、蔵王町において産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）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宮城県への指示は、別添３のとおりです。

（２）宮城県の申請は、別添４のとおりです。

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

【参考１】 原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

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

３～１０ （略）

【参考２】

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

[（別添１）（PDF:111KB）［111KB］](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001132883.pdf)  
[（別添２）（PDF:1,194KB）［1.2MB］](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001132885.pdf)  
[（別添３）（PDF:160KB）［160KB］](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001132886.pdf)  
[（別添４）（PDF:689KB）［689KB］](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001132887.pdf)  
[（参考資料）（PDF:1,223KB）［1.2MB］](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001132888.pdf)

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３５４報）　2023/8/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34634.html>

　１　自治体の検査結果

青森県、岩手県、宮城県、仙台市、茨城県、栃木県、埼玉県、さいたま市、東京都、文京区横浜市、岐阜市、大阪府、大阪市、奈良県、徳島県

　　　※ 基準値超過　１件

　No. 66 宮城県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 160 Bq / kg )　丸森町

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.18 2023（2023.8.30）2023/8/30**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202318m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Stanley および S. Pomona）感染アウトブレイク（2023 年 8 月 18 日付初発情報）

2. 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 22 日付更新情報）

**【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 8 月 15 日付更新情報）**

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

1. ECDC-EFSA 合同迅速アウトブレイク評価：複数国で発生中のチェリートマトに関連している可能性があるサルモネラ（*Salmonella Senftenberg* シークエンスタイプ（ST）14）感染アウトブレイク

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（18）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.18 2023（2023.8.30）2023/8/30**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202318c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】**

１．行動ガイド発表：スポーツイベントでのより健康的な食品と健康的な食環境

２．鉛暴露：大きな公衆衛生上の懸念、第三版

３．出版物

**【FAO】**

１．世界的食品安全緊急対応ネットワークが 2020-2021 年の活動を報告

２．Codex

**【EC】**

１．概要レポート：EU における食用の活二枚貝の生産と採捕に関する公的管理

２．査察報告書

３．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

**【EFSA】**

１．農薬関連

２．飼料添加物関連

**【FSA】**

１．「4 歳以下には適さない」：スラッシュアイス飲料中のグリセロールに関する新たな事業者向けガイドライン

２．食料生産動物における殺生物剤及び特定の重金属の使用の結果として生じる AMR リスクのクリティカルレビュー

３．リコール情報

**【FSS】**

１．報告書によると、砂糖入り飲料の消費量がスコットランドの最も裕福でない地域で最多であることがわかった

**【Gov.ie】**

１．Heydon 大臣は政策と戦略の需要に情報を提供する研究提案をもとめる

**【BfR】**

１．食品中のミネラルオイル成分に関する Q＆A

**【FDA】**

１．低温殺菌オレンジジュースに関する市民請願について意見提供を求める

２．米国での添加された砂糖の摂取を削減する戦略に関するバーチャル公聴会とリスニングセッションを開催する

３．ダイエタリーサプリメントプログラムは依然として重要な優先事項である

４．ミールキットを購入する際に注意すべき 5 つの注意事項

５．FDA はある種の植物性減量製品中の Nuez de la India と称する有毒なキバナキョウチクトウ(Yellow Oleander)について消費者に警告する

６．公示

７．警告文書

**【EPA】**

１．EPA は 29 の PFAS とリチウムの最初の全国モニタリングデータを発表

**【USDA】**

１．USDA の研究が母乳を与えるための栄養ベースラインを設定

**【CPSC】**

１．消費者に、飲み込みハザードがあるため Iraza 強力磁石ボールの使用を直ちに止めるよう警告

**【CFIA】**

１．リコール情報

**【NRC】**

１．食品安全ニュース：国立研究評議会は新しいシーフード毒素を発見

**【FSANZ】**

１．食品基準ニュース

２．食品基準通知

**【APVMA】**

１．特定のジメトエート製品の使用停止を提案

**【TGA】**

１．ターメリックまたはクルクミンを含む薬 - 肝障害のリスク

**【MPI】**

１．乳児を保護するための強化製パン粉が本日から義務化される

**【香港政府ニュース】**

１．福島原子力発電所(FNPS)からの処理水排出と食品安全に関して

２．アスパルテーム：安全か?

３．「オンライン食料品購入と配達 - 食品事業のための食品安全ガイドライン」案

４．違反情報

**【MFDS】**

１．日本産輸入食品の放射能検査の結果

２．アレルギー誘発物質未表示輸入食品の摘発・措置

３．給食安全管理のデジタル転換本格推進、2025 年 9 月から私たちの子供の給食はより健康的で安全になる

４．機能性表示食品と健康機能食品は異なります

５．このような「58 個の海外直輸入食品」の購入に注意してください！

**【SFA】**

１．「未来に食料を与える：すべての人のためのアグリフードハブの構築」を訪れる 3 つの理由

**【その他】**

 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

**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911回）の開催について　2023/8/31**

**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9月5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

・食品衛生法第１３条第３項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質１品目（厚生労働省からの説明）

　アナカルド酸

・農薬 ４品目（厚生労働省からの説明）

　　　　カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ

　　　　ジアフェンチウロン

　　　　フェンプロピジン

　　　　ブプロフェジン

・農薬及び動物用医薬品 １品目（厚生労働省からの説明）

　シフルトリン

・動物用医薬品 １品目（厚生労働省からの説明）

　　　　モサプリド

・飼料添加物 １品目（農林水産省からの説明）

　　　　カシューナッツ殻液

・動物用医薬品 ２品目（農林水産省からの説明）

　アセトアミノフェンを有効成分とする豚の経口投与剤（アレンジャー30）

　　　　アセトアミノフェンを有効成分とする豚の経口投与剤（ピレキシン10%）

（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

・動物用医薬品「マルボフロキサシン」に係る食品健康影響評価について

（３）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

・「マルボ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）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）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、9月4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、9月5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9月4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***「食品安全委員会が評価した化学物質の毒性評価情報（食品添加物）」を更新しました　2023/8/31**

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

**■食品安全委員会20周年企画紹介　2023/8/24**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen_kikaku.html>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年7月22日から令和5年8月10日）2023/8/25**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=7&from_day=22&to=struct&to_year=2023&to_month=8&to_day=10&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***佐賀県における豚熱の確認（国内89例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の持ち回り開催について　2023/8/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230831.html>

　　昨日、佐賀県唐津市の養豚農場において、豚熱が疑われる事例が確認されたことを受け、農林水産省は「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の防疫方針について決定しました。

本日、本件について豚熱の患畜が確認されたことから、この方針に基づき、今後の防疫対応を実施してまいります。

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。

1.農場の概要

所在地：佐賀県唐津市

飼養状況：約10,000頭

2.経緯

（1）佐賀県は、昨日（8月30日（水曜日））、同県唐津市の農場から、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）佐賀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（8月31日（木曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました

**■***NEW***「海業の取組事例集」の公表について　2023/8/31**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/keikaku/230831.html>

　　水産庁で推進している「海業の取組」について、各地の取組がより一層進められるよう、これまでに行われている様々な海業の取組事例を集めた事例集を作成しました。

1.趣旨

　　令和4年3月に閣議決定した漁港漁場整備長期計画において、今後5年間に重点的に取り組むべき課題の一つとして、「『海業』振興と多様な人材の活躍による漁村の魅力と所得の向上」が掲げられており、海や漁村に関する地域資源を活かした海業等を漁港・漁村で展開し、地域のにぎわいや所得を生み出すことを目指すこととしています。

　そこで、水産庁では、

・モデル地区を12地区選定し、国と地域が一緒になって先行事例づくりに取り組むほか、

・関係省庁と連携して、海業振興に有効と考えられる「海業支援パッケージ」を作成すること

・こうした支援制度について、地域において十分に理解が進み、浸透するよう、相談窓口と併せ、関係省庁との連絡体制づくりを行うこと

　など取組を進めているところです。

　今般、これらに加えまして、今後海業の横展開を図っていくにあたり、各地方公共団体が、取組の参考となるよう、各地で行われてきた取組事例を事例集としてまとめましたのでお知らせいたします。

2.内容

　　海業は、海や漁村の地域資源の価値や魅力を活用する事業であって、国内外からの多様なニーズに応えることにより、地域のにぎわいや所得と雇用を生み出すことが期待されるものです。この度、都道府県より情報提供いただき、これまで既に漁港にて行われている各地の取組のうち一定の効果が発揮されているものや、更に効果の発現が期待されるもの、先進的取組等について、次のような事業に分類して、事例集としてとりまとめました。

　海業の取組として構成される事業区分

　　　❶渚泊・体験・観光

　　　❷釣り・マリンレジャー

　❸飲食・販売

　❹漁港活用の増養殖

　❺市場見学・加工場活用

※離島・半島等地域の状況についても付記しました。

<添付資料>

海業の取組事例集(PDF : 10,886KB)

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/keikaku/attach/pdf/230831-1.pdf>

また、「漁港施設の有効活用ガイドブック（令和3年8月公表）」についても下記URLにて引き続き公表しておりますので、取組の参考としてください。

【　<https://www.jfa.maff.go.jp/j/gyoko_gyozyo/g_gideline/index.html>　】

お問合せ先

漁港漁場整備部計画課　担当者：粕谷、西山

代表：03-3502-8111（内線6843）ダイヤルイン：03-6744-2387

**■***NEW***カナダに有機表示をして酒類を輸出できるようになりました！　2023/8/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/230831.html>

　～～有機酒類の相互承認はカナダが初～～

2023年8月31日（木曜日）から、有機JAS認証を受けた有機酒類について、有機（organic）表示を付けて、カナダへ輸出できるようになりました。また、輸入についても、カナダの制度による認証を受けた有機酒類を輸入し、JAS制度に基づき「有機」等と表示することができます

**1.経緯**

**これまで、酒類を除く農産物、畜産物及び加工食品については、日本とカナダとの間において有機JAS制度に基づく輸出入がなされていました。2022年10月から有機酒類が有機JASの対象になったことから、農林水産省及び国税庁がカナダと協議を行ってきた結果、有機酒類についても、有機JAS制度に基づき輸出入できるようになりました。2022年10月から有機酒類に有機JASマークの表示ができるようになってから、今回カナダが初の相互承認国となりました。これにより、有機食品の輸出入に係る手数料や手間が軽減され、輸出の増大等が期待されます。**

**2.日本とカナダの有機酒類の輸出入について**

**有機酒類に関し、カナダと合意した相互承認の内容は以下のとおりです。**

**(1)日本からカナダへの輸出について**

**1.対象範囲**

**有機JAS制度に基づき、最終的に日本国内で生産、加工又は包装され、格付がされた有機酒類**

**2.生産基準**

**有機加工食品の日本農林規格(令和4年9月1日財務省・農林水産省告示第18号)**

**(2)カナダから日本への輸入について**

**1.対象範囲**

**カナダの有機基準（COR）に基づき、最終的にカナダ国内で生産、加工又は包装され、認証された有機酒類（有機JASの 適用範囲に限る。）**

**2.生産基準**

**Canadian General Standards Board**

**Organic Production Systems-General Principle and Management standard（CAN/CGSB-32.310-2020）**

**3.参考**

**有機農産物等の輸出入に関する情報については、以下農林水産省ホームページをご覧ください**

<https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki.html>

**4.添付資料**

**有機JAS制度について(PDF : 240KB)**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/attach/pdf/230831-1.pdf>

**有機食品の同等性について(PDF : 275KB)**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/attach/pdf/230831-2.pdf>

**添付資料(PDF : 1,010KB)**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/attach/pdf/230831-3.pdf>

**お問合せ先**

**新事業・食品産業部食品製造課基準認証室　担当者：酒瀬川、是枝**

**代表：03-3502-8111（内線4482）ダイヤルイン：03-6744-7139**

**■***NEW***佐賀県における豚熱の患畜の確認（国内88例目）について　2023/8/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230830_2.html>

　本日、佐賀県唐津市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜（国内88例目）が確認されました。

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。

1.発生農場の概要

所在地：佐賀県唐津市

飼養状況：約450頭

2.経緯

（1）佐賀県は、同県唐津市の農場から、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）佐賀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（8月30日（水曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました。

**■***NEW***中国における火傷病発生に伴う宿主植物の輸入停止について　2023/8/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/230830.html>

　　農林水産省は、中国において火傷病（かしょうびょう）が発生したことを確認し、本日（8月30日（水曜日））、同国産の火傷病菌の宿主植物（花粉等）の我が国への輸入を停止しました

経緯

中国において火傷病（別添1）が発生しているとの情報を入手し、詳細な調査を行い、同国政府の公表情報によりその旨を確認しました。

対応

上記の事実を受けて、火傷病菌の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和5年8月30日（水曜日）に中国からの火傷病菌の宿主植物（別添2）の輸入を停止しました。

なお、火傷病菌の宿主植物の輸入を停止するのは、植物が火傷病菌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）中国産の火傷病菌の宿主植物（花粉）の輸入検査実績（貨物）

（単位：kg）

テーブル

自動的に生成された説明

**添付資料**

**・別添1火傷病菌について(PDF : 216KB)**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/attach/pdf/230830-3.pdf>

**・別添2火傷病菌の宿主植物(PDF : 163KB)**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/attach/pdf/230830-2.pdf>

**お問合せ先**

**（中国における火傷病の発生及び輸入停止措置に関すること）**

**消費・安全局植物防疫課　担当者：後藤、古里**

**代表：03-3502-8111（内線4567）ダイヤルイン：03-6744-2035**

**（国内果樹生産に関すること）**

**農産局果樹・茶グループ　担当者：淺野、梶、江畑**

**代表：03-3502-8111（内線4793）ダイヤルイン：03-3502-5957**

**■ALPS処理水の処分に伴う経営・輸出等の対策に関する特別相談窓口の設置及びアドバイザーの派遣を行います　2023/8/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/230824.html>

**■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　202/8/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230818.html>

　　農林水産省は、今般、ブラジルのサンタカタリーナ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

ブラジルのサンタカタリーナ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7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、サンタカタリーナ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>

**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***令和5年10月1日からステルスマーケティングは景品表示法違反となります。　2023/9/1**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/stealth_marketing/>

**広告であるにもかかわらず、広告であることを隠すことがいわゆる「ステルスマーケティング」です。**

**景品表示法は、うそや大げさな表示など消費者をだますような表示を規制し、消費者がより良い商品・サービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守ります。**

**消費者がより良い商品・サービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守るためには、ステルスマーケティングを規制する必要があります。**

**消費者は、企業による広告・宣伝であれば、ある程度の誇張・誇大が含まれているものと考えており、そのことを含めて商品・サービスを選んでいます。**

**一方で、広告・宣伝であることが分からないと、企業ではない第三者の感想であると誤って認識してしまい、その表示の内容をそのまま受けとってしまい、消費者が自主的かつ合理的に商品・サービスを選ぶことが出来なくなるかもしれません。**

**景品表示法で規制されるのは、広告であって、一般消費者が広告であることを分からないものです。**

**※広告には、企業がインフルエンサー等の第三者に依頼・指示するものも含まれます。**

**※インターネット上の表示(SNS投稿、レビュー投稿など)だけでなく、テレビ、新聞、ラジオ　　雑誌等の表示についても対象です。**

**個人の感想等の広告でないものや、テレビCM等の広告であることが分かるものは対象外です。**

**景品表示法の対象となるのは事業者だけです。**

**規制の対象となるのは、商品・サービスを供給する事業者(広告主)です。**

**企業から広告・宣伝の依頼を受けたインフルエンサー等の第三者は規制の対象とはなりません。**

**■***NEW***インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について(令和5年4月～6月)　2023/8/31**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_230425_01.pdf>

**■***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)　2023/8/31**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034332.html>

**■***NEW***停電時の発電機によるCO中毒や、復旧後の通電火災に注意! ～災害をきっかけにした製品事故を防ぎましょう～　2023/8/29**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_070/>

**■第6回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年8月23日)　2023/8/24**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034398.html>

**■第5回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年8月22日)　2023/8/24**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034397.html>

**■「食品中の放射性物質」のページにALPS処理水に係るモニタリングと水産物の放射性物質調査の結果についてのリンクを掲載しました　2023/8/24**

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

**■令和5年7月27日 機能性表示食品に対する景品表示法に基づく措置命令を踏まえた食品表示法における対応について(情報提供)　2023/8/24**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/#overview>

[機能性表示食品に対する景品表示法に基づく措置命令を踏まえた食品表示法の対応について(情報提供)(別紙1含む)[PDF: 254KB]](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/foods_with_function_claims_230727_0001.pdf)

[別紙2 回答状況一覧(73件)[PDF: 377KB]](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/foods_with_function_claims_230727_0002.pdf)

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

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★木村蒲鉾店「ヨーロ揚」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2023/9/1**

**★方谷の里 農産加工「高地栽培ピオーネで作った雲海セミドライピオーネ、雲海ピオーネ」 - 回収　一部の商品においてカビの発生が認められたため　2023/8/31**

**★磯野開化堂「抹茶（アイスミルク）」 - 回収命令　食品衛生法に基づく成分規格不適合　2023/8/31**

**★Ali　della　liberta「アイスクリーム類」 - 回収命令　大腸菌群陽性　2023/8/31**

**★猪熊靖典「まめっこ しろはな」 - 回収　異味(酸味)がするため　2023/8/30**

**★アントステラ（水戸エクセル店）「ソフトチョコレートチップ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.9.23、正：23.8.29）　2023/8/30**

**★ビオセボン・ジャポン「フェルメ 有機発酵プラントベースチーズ（ブラックペッパー）」 - 返金／回収　別商品に複数のカビが発生したため　2023/8/30**

**★ビオセボン・ジャポン「フェルメ 有機発酵プラントベースチーズ（ハーブ&フラワー）」 - 返金／回収　複数商品にカビが発生　2023/8/30**

**★米屋「ぴーなっつ最中」 - 返金／回収　包装不良による品質劣化のおそれがあるため　2023/8/30**

**★カネテツデリカフーズ「はも竹、いいちくMSC、いいちく瀬戸内レモンMSC」 - 返金／回収賞味期限内にカビが発生した商品不良が確認されたため　2023/8/30**

**★アッキーフーズ「玄界灘産アカモク（味付けなし）」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.6.12）　2023/8/30**

**★国太楼「一番摘みくき茶、宇治抹茶入お寿司屋の粉茶、抹茶入り煎茶やぶ北、深蒸し製法味が濃い静岡茶」 - 返金／回収　ネジが混入した可能性があるため　2023/8/30**

**★やまげん「やまげんハンディーゼリー（青島みかん）、ほか6商品」 - 返金／回収　清涼飲料水の製造基準を逸脱した殺菌方法で製造したため　2023/8/30**

**★国太楼「KS静岡茶、KS宇治抹茶入玄米茶、KS宇治抹茶入粉茶」 - 返金／回　ネジが混入した可能性があるため　2023/8/30**

**★ローソン「UCふんわりワッフル（カスタード&ホイップ）」 - 返金／回収　品質不良により食味に問題がある可能性があることが判明　2023/8/29**

**★ファミリーマート「ファミマル KITCHEN 特製甘酢たれの中華風肉団子」 - 返金／回収　誤って「ファミマル KITCHEN トマトソースのミートボール 110g」を包装した商品があることが判明　2023/8/29**

**★イオン「トップバリュ：紫野菜が入った8品目サラダ」 - 返金／回収　残留農薬の自主検査の結果、基準値を超えたロットがあったため　2023/8/29**

**★ナカオ食品「黒豚冷凍餃子」 - 返金／回収　細菌数（生菌数）が基準値を超えていることが判明　2023/8/29**

**★社会福祉法人コスモス「レモン スティックケーキ、くるみ スティックケーキ」 - 返金／回収**

**賞味期限内のカビ発生による汚染　2023/8/29**

**★クリエイティブヨーコ「しろたん八景島限定マシュマロ、プリントマシュマロ、ドルフィンマシュマロ」 - 返金／回収　商品の一部に本来含まれていないチョコレート入りのマシュマロが混入していたため　2023/8/28**

**★豆紀「久原醤油あごだしつゆを使用したたれ付納豆」 - 回収　アレルゲン「ごま・鶏肉」の表示欠落　2023/8/28**

**★イオン「ベストプライス カーネルコーン」 - 交換／返金　原材料の「とうもろこし」の一部ロットにおいてリステリア菌への汚染が疑われるため　2023/8/25**

**★スーパーチェン主婦の店中津川店（スマイル駒場店）「福井産小あじ（煮付・唐揚用）」 - 返金／回収　有毒な魚(フグ）の混入のおそれがあるため　2023/8/25**

**★サンラヴィアン「濃厚みるくのパウンドケーキ」 - 交換／回収　カビの発生が確認されたため　2023/8/25**

**★日高わのわ会「真っ赤なトマトのピザソース」 - 交換／回収　煮沸殺菌不良の疑いがあるため　2023/8/25**

**★加藤産業「カンピー マンゴースライス」 - 交換／回収　アレルゲン「バナナ」の表示欠落　2023/8/25**

**★山内本店「味みそ、マルジュ麦すり」 - 交換／回収　商品にピンホール（極小の穴）を確認したため　2023/8/25**

**★牧商事「上州名物あげうどん 胡麻味」 - 回収　アレルゲン表示「乳成分・さば・鶏肉」の表示欠落　2023/8/24**

**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★**

**■上海の日本料理店で食中毒か、「数十人に症状」との情報も―中国メディア**

**2023年8月30日（水）22時0分　Record China**

**原因物質報道なし**

<https://news.biglobe.ne.jp/international/0830/rec_230830_4222752565.html>

**■令和５年 食中毒事件一覧表（高知県）　2023/8/16　高知県須崎市**

**不明**

<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/files/2022102600047/file_20238303181339_1.pdf>

　発生年月日　2023/8/16

　原因施設　飲食店

　所在地　須崎市

　喫食者数　6

　患者数　6

　原因食品　令和5年8月16日に提供された食事

　病因物質　不明

　概要

須崎市内の飲食店で調理提供された食事を食べた２グループ６名中６名が嘔気、腹痛、下痢等の食中毒症状を呈した。

**■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>

**8月31日まで待ってみましたが　行政発表がありません　感染症か原因不明にしたのでしょうか**

**■高齢男性死亡の食中毒で和歌山県が立ち入り調査　３０人以上が症状訴え　飲食店は９月７日まで営業停止　8/31(木) 14:20配信　読売テレビ　和歌山県白浜市**

**サルモネラ属菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d0027ce3907ad32f2bd47a07d851833d363448d2>

**合宿中の大学生らが弁当食べてサルモネラ食中毒 1人死亡、3人入院、32人発症 和歌山県は「今後も数が増える可能性あり」　2023年8月31日（木）12時0分**

**TREND NEWS CASTER　和歌山県白浜市**

**サルモネラ属菌**

<https://news.biglobe.ne.jp/trend/0831/tnc_230831_9816623320.html>

**合宿中の大学生や中学生らが腹痛や下痢の症状訴え…飲食店の弁当で「食中毒」と判明　店に3日間の営業停止処分　和歌山・白浜町　8/29(火) 16:25配信MBSニュース　和歌山県白浜市**

**サルモネラ属菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/60be1ee2a0be53d849278ece28270908c6a2a697>

**田辺保健所管内での食中毒に係る患者の死亡について（第２報）　2023/8/30**

**和歌山県白浜市**

**サルモネラ属菌**

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/d00213914_d/fil/dai2hou.pdf>

令和５年８月 29 日（火）付けで資料提供した食中毒について、田辺保健所管内の患者１名が８月 26 日（土）に、入院先の医療機関でお亡くなりになりましたのでお知らせします。

１ 死亡患者の状況

・田辺保健所管内在住 80 歳代 男性

【経過】 ８月 20 日（日） 当該施設で作られた弁当を購入後、自宅で喫食

８月 22 日（火） 発症（発熱、腹痛、下痢）、医療機関に緊急搬送され入院

８月 26 日（土） 入院先の医療機関で死亡

※亡くなられた患者については、８月30日（水）午前、今回の食中毒の報道を受けて、医療機関から田辺保健所に連絡が入り、新たに患者であることが判明しました。

２ 食中毒の原因施設

所 在 地：西牟婁郡白浜町

屋 号：はま乃

業 種：飲食店営業

原因食品：令和５年８月 19 日（土）及び 20 日（日）に当該施設で調理提供された弁当

・８月 19 日（A 及び B グループ）

ごはん、ハンバーグ、鮭塩焼、スパゲッティ、赤かまぼこ、出汁巻、梅こんにゃく、小松菜の和え物、漬物、ふりかけ

・８月 20 日（A 及び B グループ）

ごはん、鶏胸肉焼（梅だれ）、ペペロンチーノスパゲッティ、さば塩焼、ゆで玉子、オクラの和え物、ポークウインナー、かまぼこ、漬物、ふりかけ

・８月 20 日（C、D 及び E グループ）

ごはん、とんかつ、鶏照り焼、煮物（有頭エビ、がんもどき、こんにゃく、きぬさや）、出汁巻、小松菜和え物、梅こんにゃく、鮭塩焼、ごま豆腐（又は玉子豆腐）、かまぼこ、ミートスパゲッティ、キャベツ、レタス、オレンジ、漬物

３ これまでの調査結果（８月 30 日（水）午後４時現在）

（１）喫 食 者：５グループ 51 名（調査済 46 名）

A グループ：23 名中 14 名有症

B グループ：25 名中 15 名有症

C グループ：１名中 １名有症

D グループ：１名中 １名有症

E グループ：１名中 １名有症

（２）有 症 者：32 名（１名死亡、その他快方に向かっている。）

グラフ

自動的に生成された説明

（３）症 状：下痢、腹痛、発熱

（４）病因物質：サルモネラ属菌

（５）検 査 等：有症者５名の便及び２名の血液からサルモネラ属菌を検出

４ 経 緯

田辺保健所長が８月２９日（火）付で当該施設の営業者に対し、３日間（８月２９日～３１日）の営業停止を命じましたが、調査を進める中で、８月20日（日）に当該施設で調理された弁当を喫食した３名が医療機関に入院しており、うち１名が死亡していることが判明しました。

田辺保健所長は有症者の共通の食事は当該施設で調理された食事のみであること、有症者が腹痛、発熱、下痢など同様の症状を呈しており、発症兆候が食中毒症状と一致すること、有症者間に感染症を疑うエピソードがないこと、複数の有症者からサルモネラ属菌が検出されたことから、当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定しました。

５ 行 政 処 分

田辺保健所長は、今回の事態を受けて、施設の衛生管理指導等に一定の期間を要することから、当該施設の営業者に対し、8 月 30 日（水）付けでさらに令和５年９月１日（金）から９月７日（木）までの７日間の営業停止を命じました。

テキスト

自動的に生成された説明

**田辺保健所管内における食中毒の発生について　2023/8/29****和歌山県白浜市**

**サルモネラ属菌**

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/d00213914_d/fil/dai1ppou.pdf>

　１ 食中毒の概要

（１）発生日時：令和５年８月 21 日（月）午前９時

（２）喫 食 者：２グループ 48 名（調査済 38 名）

（３）有 症 者：24 名（全員快方に向かっている。）

テーブル

自動的に生成された説明

（４）症 状：下痢、腹痛、発熱

（５）原因食品：令和５年８月 19 日（土）と 20 日（日）に下記施設で調理提供された弁当

・８月 19 日

ごはん、ハンバーグ、鮭塩焼、スパゲッティ、赤かまぼこ、出汁巻、梅こんにゃく、小松菜の和え物、漬物、ふりかけ

・８月 20 日

ごはん、鶏胸肉焼（梅だれ）、ペペロンチーノスパゲッティ、さば塩焼、ゆで玉子、オクラの和え物、ポークウインナー、かまぼこ、漬物、ふりかけ

（６）病因物質：調査中

（７）検 査 等：有症者及び調理従事者の便（検査中）

２ 経 緯

令和５年８月 25 日（金）午後２時頃、大阪市健康局健康推進部生活衛生課から食品・生活衛生課あてに「田辺市内にて合宿を行っていた大学生及び教員 26 名中 20 名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈している」旨の連絡がありました。

これを受けて、田辺保健所が、下記施設において８月 19 日及び 20 日に調理された弁当を食べた２グループ 48 名中 38 名の調査を行ったところ、24 名が同様の症状を呈していたことが判明しました。

田辺保健所長は、有症者の共通の食事は当該施設で調理された食事のみであること、有症者24 名が腹痛、発熱、下痢など同様症状を呈しており、発症兆候が食中毒症状と一致すること、有症者間に感染症を疑うエピソードがないこと、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、当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定しました。

３ 行 政 処 分

田辺保健所長は、下記営業者に対し、令和５年８月 29 日（火）から８月 31 日（木）までの３日間、営業停止を命じました。

４ 原 因 施 設

所 在 地：西牟婁郡白浜町

屋 号：はま乃

業 種：飲食店営業

テキスト

自動的に生成された説明

**■宮浜温泉・旅館「石亭」で食中毒　８人が腹痛や下痢　”腸炎ビブリオ”を検出　飲食部門を営業禁止処分　8/30(水) 19:34配信　テレビ新広島****広島県廿日市市**

**腸炎ビブリオ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/755cb5a17e54848d4d5a854da66ac68acee3ecd9>

**食中毒の発生について　2023/8/30　広島県廿日市市**

**腸炎ビブリオ**

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/545830.pdf>

　１ 概 要

８月 28 日（月）16 時 30 分頃、安芸郡府中町内の医療機関から、「８月 27 日（日）午後に腹痛下痢症状のある患者１名を診察した。当該患者は廿日市市内の旅館に８月 26 日（土）に複数名で宿泊し、他の同行者にも発症者がいるようだ。」との連絡が西部保健所広島支所にあった。

当該施設を管轄する西部保健所による調査の結果、８月 26 日（土）当該施設に宿泊し、提供された食事を喫食した９グループ 33 名中、３グループ８名が同様の症状を呈していることが判明した。

同保健所は、有症者の共通食は当該施設での食事に限られており、患者を診察した医師から食中毒患者等届出があり、患者便から腸炎ビブリオが検出されたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と判断し、本日16 時37 分に当該施設に対する営業禁止処分を行った。

２ 発生日時　令和５年８月27日（日） ０時頃（最初の患者の発症日時）

３ 有症者数等　８名（男３名、女５名）（30歳代～70歳代）うち受診者３名（重症者なし）

４ 主 症 状　腹痛、下痢

５ 原因施設

（１）名 称 石亭

（３）所 在 地 廿日市市

（４）許可の種類 飲食店営業

６ 原因食品　調査中　（当該施設が８月26 日（土）夜に提供した食事）

７ 病因物質　腸炎ビブリオ

８ 西部保健所の対応

（１）患者への発症状況等調査

（２）営業の自粛要請（８月28 日（月）21 時20 分）

（３）喫食状況等疫学調査

（４）営業施設への立入調査

（５）検体（有症者便、調理従事者便、検食、施設のふき取り）の採取及び検査

（６）営業の禁止処分(８月30 日（水）16 時37 分)

**■神戸・長田の焼き肉店「牛車」で食中毒、客3人からO157検出　27日まで営業停止**

**8/25(金) 19:39配信　神戸新聞NEXT****兵庫県神戸市**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9ef8cab477ed1d8f3e74b0e2e743cd16698f48ed>

**食中毒事件の発生　記者資料提供（2023年8月25日）　健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/520744757112.html>

概要

2023年8月20日（日曜）、21日（月曜）及び23日（水曜）に神戸市内の2医療機関、川崎市内の1医療機関から各1名、計3名の腸管出血性大腸菌（O157VT2）感染症の発生届が各保健所に提出され、3名は、8月9日（水曜）から12日（土曜）にかけて、それぞれ別々に「焼肉　牛車」で食事をしていることが判明しました。

保健所西部衛生監視事務所の調査の結果、8月9日（水曜）から12日（土曜）に当該施設を利用した5グループ22名のうち調査のできた14名中上記3名を含む9名が8月11日（金曜）より下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、患者の発症状況が類似していること、食事以外の感染を疑う事象がなかったこと、発生届が提出された3名の内2名の便から検出された腸管出血性大腸菌O157の遺伝子型が一致していること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（8月25日（金曜）から8月27日（日曜）までの3日間）を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

原因施設

業種　飲食店営業

屋号　焼肉　牛車（やきにく　ぎゅうしゃ）

営業所所在地　神戸市

原因食事　8月9日（水曜）、10日（木曜）、12日（土曜）に上記施設で提供された食事

病因物質　腸管出血性大腸菌O157

喫食日　8月9日（水曜）、10日（木曜）、12日（土曜）

発症日時　8月11日（金曜）20時（初発患者）

主症状　下痢、腹痛、発熱

患者の状況　9名（男8名：8～58才、女1名：24才）

住所別：市内　計8名（東灘区：3名、中央区：2名、兵庫区：2名、須磨区1名）

市外　計1名（川崎市：1名）

主な喫食内容

ハラミ、カルビ、塩タン、ロース、ホルモンミックス、上ミノ、ウルテ、テッチャン、ユッケ（ローストビーフ）、ウインナー、キムチ、ライス等

**■【追加情報】“流しそうめん”で93人食中毒 500人調査中 湧き水から「カンピロバクター」検出 豪雨で水質検査行わず**

**9/1(金) 0:57配信　MRO北陸放送　石川県津幡町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f3f9cf12bd6fa14f39741be87264ac0a998b18c6>

**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**

**カンピロバクター**

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

**食中毒事故の発生について　令和５年８月 17 日　薬事衛生課　　石川県津幡町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kisya/r5/documents/0817yakujieiseika.pdf>

　１ 発生年月日（患者の初発年月日）　令和５年８月 12 日（土）

２ 対象施設

屋 号：大滝観光流しそうめん

所在地：津幡町

業 種：飲食店営業（めん類食堂）

３ 発生の端緒

令和５年８月 16 日（水）10 時 45 分ごろ、富山県在住者から「８月 11 日 12時頃に友人家族と津幡町内の飲食店で食事をしたところ、８月 12 日に下痢をした。同行した家族、友人家族も同様の症状がある」旨、石川中央保健福祉センターへ連絡があり、その後同様の申し出が複数あった。

４ 調査内容

石川中央保健福祉センターの調査では、

 ５グループ 29 人中 24 人（県内在住者も含む）が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していること

 これら有症者に共通するのは「大滝観光流しそうめん」が提供した飲食物以外にないこと

以上のことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と判断した。

５ 患 者　２４人（２歳～５０歳台の男女）うち、１４人が医療機関を受診したが、入院者なし。

６ 主な症状　腹痛、下痢、発熱等

７ 原因食品

８月 11、12 日に当該施設が提供した食事（そうめん、イワナ塩焼き、かき氷、ウインナー）

８ 病因物質　調査中

９ 措 置

石川中央保健福祉センターでは、８月 17 日(木)から３日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、施設の清掃、消毒及び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

令和５年度(４月から本日まで本件を含む) ８件 患者 ４９人(うち金沢市１件 １人)

令和４年度同期 ６件 患者 ９人(うち金沢市２件 ３人)

令和４年度通年 １２件 患者 ３４人(うち金沢市６件 ２２人)

**「大滝観光流しそうめん」を利用された方へ　石川県**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/documents/shokuchudokuoshirase.pdf>

８月 11 日(金)～12 日(土)に上記施設を利用し、その後、下痢、発熱等を発症した方が複数発生しました。本県では、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と判断し、当該施設を３日間（8 月 17 日(木)～８月 19 日(土)）の営業停止処分としたところです。

原因食品及び病因物質については、現在調査中ですが、症状としては、「腹痛」、「下痢」、「発熱」、「倦怠感」などを確認しております。

８月 11 日(金)～８月 17 日(木)11 時までに当該施設を利用された方で症状がある方は、かかりつけ医又は近隣の医療機関を受診してください。

その他ご相談や情報提供等がある方は、お住まいの最寄りの保健所、保健福祉センター又は薬事衛生課にご連絡ください。※下記電話にご連絡の上、音声案内に従ってください。

＜相談受付時間 9:00～17：00＞

○金沢市在住の場合　金沢市保健所 076-234-5112

○加賀市・小松市・能美市・川北町在住の場合　南加賀保健福祉センター 0761-22-0794

○白山市・野々市市・かほく市・津幡町・内灘町在住の場合

石川中央保健福祉センター 076-275-2253

○七尾市・羽咋市・宝達志水町・志賀町・中能登町在住の場合

能登中部保健福祉センター 0767-53-6892

○輪島市・珠洲市・穴水町・能登町在住の場合

能登北部保健福祉センター 0768-22-2028

○健康福祉部薬事衛生課食品衛生グループ　電話番号：076-225-1443

メールアドレス：[seieika2@pref.ishikawa.lg.jp](mailto:seieika2@pref.ishikawa.lg.jp)

**■施設に対する行政処分等　2023/8/31　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8月31日

施設名称　豚のしっぽと鶏のとさか

施設所在地　大阪市北区

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】コース料理等（詳細について調査中）

【有症者】3名

**■食中毒の発生について　2023/8/22　京都市保健所　京都府京都市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/oshirase230822.pdf>

令和５年８月１７日（木）午後５時、患者から医療衛生センターに以下のとおり連絡があった。

「令和５年８月１２日（土）に親族７人で中京区の飲食店「京のじどり屋 晃（あき）」を利用したところ、４人が腹痛、下痢等の症状を呈している。」

医療衛生センターが調査したところ、当該グループは８月１２日（土）に７人で飲食店「京のじどり屋 晃（あき）」を利用し、鶏の造りを含むメニューを喫食していること、７人のうち５人が８月１４日（月）午前６時から８月１７日（木）午前９時にかけて腹痛、下痢等の症状を訴えていることが判明した。

さらに、本日までに、患者３人の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

京都市保健所では、患者に共通する食事が当該飲食店で提供された食事のみであること、患者の発症状況が類似していること、患者３人の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されていること及び患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒であると断定し、施設の清掃、消毒等に要する期間として８月２２日（火）から２４日（木）まで３日間の営業停止を命令した。

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

〇 提供メニュー（８月１２日夕食）

鶏のおまかせお造り盛り、若鶏から揚げ、やきとり、焼とり丼、ズリポン、鶏白湯スープおでん、鶏なんば蕎麦、賀茂茄子の鶏そぼろあんかけ等

〇 原因施設

屋 号　京のじどり屋 晃（あき）

所在地　京都市

業 種　飲食店営業

患者状況

喫 食 者 数 ７人（男：２人 女：５人）

患 者 数 ５人（男：１人 女：４人）

初 発 日 時 令和５年８月１４日（月）午前６時

主 な 症 状 腹痛、下痢、発熱

**■食中毒の発生について　2023/8/22　横浜市保健所健康安全課　神奈川県横浜市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/ihanchudoku/syokuchudoku.files/0102_20230822.pdf>

　横浜市内の高齢者施設で食中毒が発生し、入居者 17 人が下痢等の食中毒症状を発症していることを確認しました。横浜市保健所は令和５年８月 22 日（火）17 時 36 分に、高齢者施設に対し、給食の調理業務の禁止処分を行いましたのでお知らせします。

現在、原因については調査中ですが、発症者の症状はいずれも軽く、既に軽快しています。

１ 経過

令和５年８月 15 日（火）13 時 30 分、介護付有料老人ホーム「花珠の家つるみ」から横浜市鶴見福祉保健センターに「８月 15 日（火）の明け方から朝にかけて下痢症状を呈している入居者が複数人いる。」との連絡があり、直ちに食中毒及び感染症の両面からの調査及び拡大予防指導を行いました。

本日、患者の検便からウエルシュ菌が検出され、８月 14 日に当該施設で提供された給食を原因とする食中毒と判断をしました。

２ 原因施設

施設名称　花珠の家つるみ

施設所在地　横浜市鶴見区

業態　集団給食施設

３ 発症状況 （８月 22 日現在）

在籍者数 入居者 33 人、職員等 20 人（調理従事者５人を含む）

提供食数 31 食

発症者数　17 人（50 歳代～100 歳代） 【内訳】 男５人、女 12 人 　入居者 17 人

発症日　令和５年８月 15 日（火）

主な症状　下痢 　※ 全員入院はしておらず、軽快しています。

４ 調査の状況

（１）複数の入居者が８月 15 日（火）に集中して、下痢症状を呈していることを確認しました。

（２）発症者８人の便からウエルシュ菌が検出されました。

（３）発症者の症状が、ウエルシュ菌の特徴と一致しました。

（４）発症者の共通食は当該施設で提供された給食に限られ、他に共通の感染経路はありませんでした。

　５ 原因と措置

原因食品　令和５年８月 14 日（月）に施設で提供された夕食

病因物質　ウエルシュ菌

措置　令和５年８月 22 日（火）に給食の調理業務の禁止処分を行いました。

なお、当該施設は８月 21 日（月）から給食の調理を自粛しています。

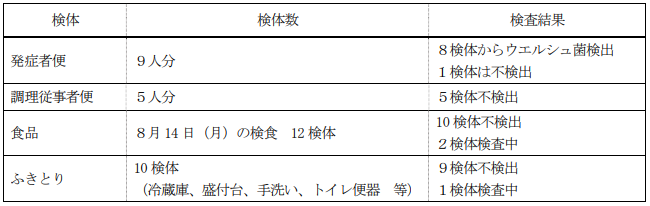
【８月 14 日（月）の夕食に提供したメニュー】

内容

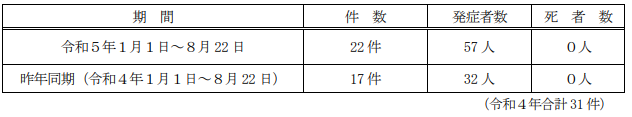
さわらの漬け焼き、味付け花人参（付け合わせ）、小松菜と薄揚げの煮びたし、みかんなます、みそ汁（えのき、人参）、ご飯

※その他おやつ（個包装）、お茶やコーヒー、紅茶等の飲料の提供がある。

６ 検査状況 （８月 22 日 17 時現在） （市衛生研究所で実施）



　横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず。）



**■ミルクシェイクを飲んだ3人が死亡。米国で起きた食中毒事件、原因は「リステリア菌」と判明**

**8/26(土) 19:20配信　Harper’s BAZAAR（ハーパーズ バザー）　アメリカ**

**リステリア**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0f67885d391c1f67341f0c3012fc41311b8da9d9>

**★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　2023/8/31　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8月31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　　鮨利﨑　青山

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8月22日に調理し、提供した生の鮮魚介類を含むコース料理

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8月31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

**■アニサキスによる食中毒　50代の男性が熊本市北区の寿司店で食事のあと全身発疹や腹痛**

**8/30(水) 17:27配信　RKK熊本放送****熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bf26327d681efba9bf1467faf55008e387200287>

**【報道資料】アニサキスによる食中毒の発生について**

**最終更新日：2023年8月31日　熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=50676&class_set_id=2&class_id=3873>

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=50676&sub_id=1&flid=362875>

本日、アニサキスによる食中毒が発生しましたので、お知らせします。

1　概要

　（1）探知

　　令和5年（2023年）8月28日（月）、熊本市内在住の方から熊本市保健所に「8月27日（日）に市内の飲食店を利用したところ、食後2時間30分ほどして全身発疹や腹痛を呈したため、医療機関を受診したところ胃からアニサキスが摘出された。」と連絡がありました。

　（2）調査

　　調査の結果、患者は8月27日（日）に2名で熊本市内の飲食店で調理提供された魚介類の寿司などを喫食し、同日15時30分頃から全身発疹や腹痛を呈し、熊本市内の医療機関を受診し胃からアニサキスが摘出されていることが判明しました。

　（3）決定

　　患者を診察した医療機関の医師からアニサキスによる食中毒の届出があったこと、患者の胃よりアニサキスが摘出されたこと、患者の症状がアニサキスによるものと一致すること、患者はこの飲食店で喫食した魚介類の寿司の他には生の魚介類を喫食していないことから、この飲食店で調理提供された食品を原因とするアニサキスによる食中毒と断定し、この飲食店に対して、営業停止を命じました。

2有症者の状況

　（1）発症日時　　令和5年（2023年）8月27日（日）15時30分

　（2）主な症状　　発疹、胃痛

　（3）喫食者数　　2名

　（4）有症者数　　1名（男性、年齢50代）有症者は快方に向かっています。

3　原因食品　　　8月27日（日）に当該飲食店で提供された食事（魚介類の寿司を含む）（13時頃喫食）

4　病因物質　　　アニサキス

5　原因施設

　（1）名称（屋号・商号）　海鮮グルメ寿司　楽半(らくはん)

　（2）業種　　　　　　　　飲食店営業（一般食堂）

　（4）営業所所在地　　　　熊本市

6　措置等　　営業停止　令和5年（2023年）8月30日（水）の1日間

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

テーブル

自動的に生成された説明

**■広島市安佐南区のスーパーで食中毒　刺し身に寄生虫アニサキス**

**8/26(土) 18:03配信　中国新聞デジタル　広島県広島市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3b25f3bf9b6a306dbb038404d840ada17a4f1dd9>

**イワシの刺身でアニサキス食中毒　購入先のスーパーが「一部営業禁止」に**

**8/26(土) 17:18配信　RCC中国放送　広島県広島市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/df385bca69d51047dcc5ed49132f1168d143c17d>

**食中毒の発生について　ページ番号：0000349759 更新日：2023年8月26日更新**

**広島県広島市**

**アニサキス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/349759.html>

　1　事件の概要​

令和5年8月25日(金曜日)17時40分頃、市内のスーパーから「イワシの刺身を購入した利用者から、喫食後に激しい腹痛を発症し、医療機関を受診したところ、アニサキス症と診断されたとの申し出があった。」との連絡があり、調査を開始した。

　　調査の結果、患者は8月24日(木曜日)に安佐南区のスーパー「株式会社フレスタ東原店」でマイワシの刺身を購入し、自宅において1人で喫食したところ、8月25日(金曜日)1時頃から、嘔気、嘔吐、上腹部痛を呈し、同日受診した医療機関において内視鏡検査によりアニサキス虫体が摘出されていた。

　患者が潜伏期間内に喫食した原因となり得る食品は、当該施設で調理販売されたマイワシの刺身のみであること、当該食品に使用されたマイワシは提供までの過程で冷凍又は加熱処理がなかったこと、医師から食中毒患者の届出（胃アニサキス症）があったことから、広島市保健所は、当該施設で調理販売されたマイワシの刺身を原因とする食中毒と判断し、8月26日（土曜日）、当該施設の営業者に対して、営業の一部（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理及び販売）の禁止を命令した。

2　患者の状況

1. 患者数　1名（入院なし）
2. 主症状　嘔気、嘔吐、上部腹痛

3　原因施設

1. 施　設　名　　株式会社フレスタ東原店
2. 営業の種類　　魚介類販売業
3. 営業所所在地　広島市

4　原因食品　マイワシの刺身

5　病因物質　アニサキス

6　保健所の対応

1. 原因施設の立入調査・指導
2. 原因施設の営業の一部（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理及び販売）禁止

**★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★**

**■感染症予防のための情報提供（腸管出血性大腸菌感染症）　2023/8/28　三重県鈴鹿市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001093806.pdf>

　病 名 腸管出血性大腸菌感染症 （О１５７）

年齢及び性別 ３０代・男性

　職 業 教員住 所 鈴鹿市

発病年月 日 令和 ５年 ８月１６日

診断年月 日 令和 ５年 ８月２８日

（患者発生の経過）

８月１６日 腹痛、軟便、倦怠感がみられた。

８月２１日 腹痛、軟便の症状が継続したため鈴鹿市内の医療機関を受診した。

８月２８日 ８月２１日の便検査から腸管出血性大腸菌感染症と診断された。

現在、患者に症状はありません。

【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（鈴鹿保健所）

【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）

**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和５年 第５報の続報）　2023/8/28**

**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/pa56169319621419.pdf>

令和５年８月２５日に発表した、県内において発生した腸管出血性大腸菌感染症（令和５年第５報）に関して、発表時以降、新たに判明した内容および経過は次のとおりである。

前回（第５報）の概要

患 者 ： 県内在住の男性 １人

症 状 ： 水様性下痢、発熱、血便

１ 接触者の状況

　　衛生環境研究センターで実施した接触者の検便の結果、男性１人、女性２人の便から腸管出血性大腸菌Ｏ１５７およびベロ毒素を検出した。当該患者に症状はない（無症状病原体保有者）。

２ 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

３ 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

テーブル

自動的に生成された説明

**腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和５年 第５報） 　2023/8/25**

**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/pa17169294095016.pdf>

１ 概 要

令和５年８月２４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：水様性下痢、発熱、血便があったが、回復してきている。

テーブル

自動的に生成された説明

1. 接触者の健康状況　４人症状なし。（４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

テーブル

自動的に生成された説明

**■腸管出血性大腸菌感染症（O26）　認定こども園で集団発生　少なくとも園児19人を含む22人が感染　甲府市　8/28(月) 22:24配信　UTYテレビ山梨****山梨県甲府市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O26**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3c59638eef4ddc912fdc69fef27f05133fa9bc7b>

**認定こども園における腸管出血性大腸菌感染症（O26）の集団発生について（第三報）**

**2023/8/31**

**山梨県甲府市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O26**

<https://www.city.kofu.yamanashi.jp/imkansen/press.html>

　下線を附した部分が、8月30日公表からの更新です。

患者数　32名（園児27名、家族等5名　入院患者はいない。

主な症状　下痢、軟便、腹痛、嘔吐、発熱、（最高 39度台）等

認定こども園の園児、職員及び家族等の検便の検査結果

新たに判明した陽性者は、「9名」です。

テーブル

自動的に生成された説明

**認定こども園における腸管出血性大腸菌感染症（O26）の集団発生について（第二報）**

**2023/8/28**

**山梨県甲府市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O26**

下線を附した部分が、8月28日公表からの更新です。

新たな情報は、ホームページ上で更新します。

患者数　23名（園児20名、家族3名）　入院患者はいない。

主な症状　下痢、軟便、腹痛、嘔吐、発熱（最高 39度）等

認定こども園の園児、職員及び家族の検便の検査結果

新たに判明した陽性者は、「1名」です。

テーブル

自動的に生成された説明

**認定こども園における腸管出血性大腸菌感染症（O26）の集団発生について****2023/8/28**

**山梨県甲府市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O26**

市内の認定こども園において、消化器症状を呈する者が複数発生しましたので、調査・指導を行いました。

発生の探知

令和5年8月17日、医療機関から市内に在住する認定こども園の利用者から腸管出血性大腸菌（O26）を検出したとの届け出がありました。

患者数（令和5年8月28日17時現在）　22名（園児19名、家族3名）

※入院患者はいません。

主な症状　下痢、腹痛、嘔吐、発熱

検便検査（令和5年8月28日17時現在）

テーブル

自動的に生成された説明

対応（令和5年8月18日17時現在）

当該施設に対する疫学調査及び検便検査によって、腸管出血性大腸菌感染症（O26）の患者が複数名確認されたことから、集団発生と判断しました。

認定こども園及び保護者の皆様には以下の指導を実施しました。

（認定こども園）

園内の一斉消毒

プール利用と縦割り保育の中止

基本的感染対策の徹底

（保護者）

家庭における感染対策（二次感染予防）を認定こども園からの一斉メールにより保護者に注意喚起を促しました。

その他

今後の続報については、本ページにおいて公表（更新）します。なお、8月29日に判明した検査結果等は、8月30日15時頃に公表します。

腸管出血性大腸菌や感染予防等についてはこちらをご覧ください。

：腸管出血性大腸菌について

<https://www.city.kofu.yamanashi.jp/imkansen/documents/o26.pdf>

**■感染症の予防のための情報提供について　2023/8/26　三重県津市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001093677.pdf>

　病 名 腸管出血性大腸菌感染症 （О１５７）

年齢及び性別 ２０代・女性

　職 業 大学生

　住 所 津市

発病年月 日 令和 ５年 ８月２０日

診断年月 日 令和 ５年 ８月２６日

（患者発生の経過）

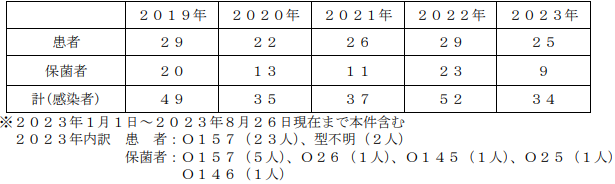
８月２０日 腹痛がみられた。

８月２２日 腹痛、下痢、血便がみられたため津市内の医療機関を受診した。

８月２６日 ８月２２日の便検査から腸管出血性大腸菌感染症と診断された。

現在、患者に症状はありません。

【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（津保健所）

【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）

**■岡山・美咲の特養でO157集団感染　60～90代の10人、うち1人重症**

**8/25(金) 19:38配信　山陽新聞デジタル****岡山県美咲町**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c0fb131f8b760655a5f6b9708e953dbc2cc0bc39>

**美咲町の高齢者施設で腸管出血性大腸菌O157の集団感染発生【岡山】**

**8/25(金) 18:31配信　RSK山陽放送　岡山県美咲町**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/50af26b33d906edd04cfc39c38c1e9db110278a2>

**腸管出血性大腸菌感染症の集団感染が発生しました（第２報）　2023/8/28　健康推進課**

**岡山県美咲町**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/873658_8308695_misc.pdf>

発生場所 白寿荘（美作保健所管内：美咲町)

　患者　８月２8日１２時時点の状況

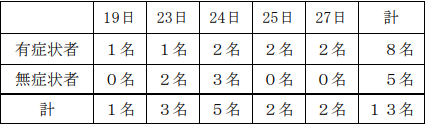


　入院患者５名のうち１名（８０歳代男性）は重症であり、他４名は回復傾向にある。また、８月２５日にお知らせした際に無症状者であった５名は、現在は有症状者に含まれています。

速報年月日 令和５年８月２８日

措 置　そ の 他○８月２５日にお知らせした腸管出血性大腸菌感染症(Ｏ１５７)の集団感染について、新た

に入所者３名の感染(Ｏ１５７)が確認されたため、現時点で判明した結果をお知らせします。

○陽性者の発生報告数の推移（８月２８日１２時時点）

○現在の調査の状況（８月２８日１２時時点）

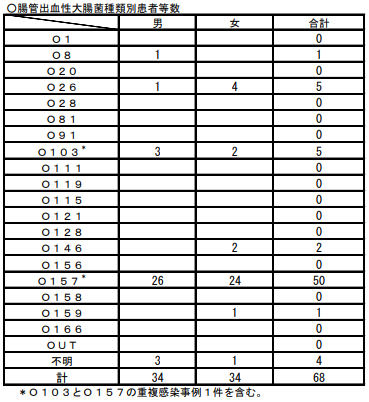
検査対象者１２０名のうち、１０４名の検査が完了し、１３名の陽性者が報告されています。

備 考 本年における県全体の患者等累計（８月２８日１２時時点）

６７名（岡山市２５名、倉敷市１８名含む）







**腸管出血性大腸菌感染症の集団感染が発生しました　2023/8/25　健康推進課**

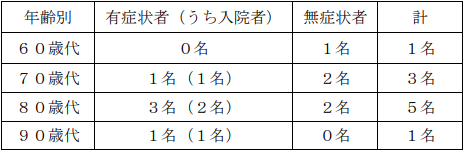
**岡山県美咲町**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/873658_8308696_misc.pdf>

発生場所 白寿荘（美作保健所管内：美咲町)

　患者　８月２５日１２時時点の状況



　　　入院患者４名のうち１名（８０歳代男性）は重症であり、他３名は回復傾向にある。

速報年月日　令和５年８月２５日措 置　そ の 他　　○８月１９日に腸管出血性大腸菌感染症(Ｏ１５７)の初発患者の届出があり、患者が利用し

ていた施設を美作保健所が調査したところ、新たに入所者９名の感染(Ｏ１５７)が確認された。

○発生の経緯

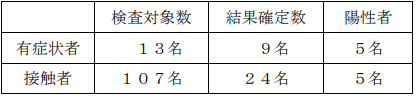
８月１９日 有症状者１名の届出

８月２３日 有症状者１名、無症状者２名の届出

８月２４日 有症状者２名、無症状者３名の届出

８月２５日 有症状者１名の届出

○現在の調査の状況（８月２５日１２時時点）



○施設に対しては、保健所から指導を実施済みである。

備 考

・８月１９日の初発患者は８月２２日にお知らせした患者です。

・本年における県全体の患者等累計（８月２５日１２時時点）

６０名（岡山市２５名、倉敷市１７名含む）

**■感染症の予防のための情報提供について　2023/8/23　三重県津市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001093288.pdf>

　病 名 腸管出血性大腸菌感染症 （О１５７）

年齢及び性別 １０代・男性

　職 業 高校生

　住 所 津市

発病年月 日 令和 ５年 ８月１５日

診断年月 日 令和 ５年 ８月２２日

（患者発生の経過）

８月１５日 腹痛がみられた。

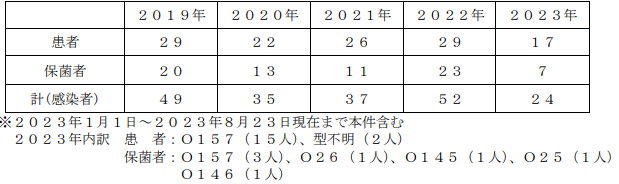
８月１６日 腹痛、下痢、血便がみられた。

８月１７日 症状継続したため津市内の医療機関を受診した。

８月２２日 ８月１７日の便検査から腸管出血性大腸菌感染症と診断された。

現在、患者に症状はありません。

【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（津保健所）

【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）

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■基準を超えた食品添加物が検出　製麺所に生めんの回収命令と営業停止処分　岡山・矢掛町**

**8/31(木) 15:25配信　KSB瀬戸内海放送****岡山県矢掛町**

**プロピレングリコール**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b81eab2016fd6770b936c6fdce809669d7a966b3>

**生めんの回収を命令し、営業停止処分を行いました　2023/8/31　岡山県矢掛町**

**プロピレングリコール**

<https://www.pref.okayama.jp/site/presssystem/874832.html>

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/attachment/352490.pdf>

　　備中保健所が、次の営業者が製造した「生めん」を令和５年８月２１日に収去検査したところ、当該品から食品添加物の「プロピレングリコール」が食品衛生法で定める基準を超過して検出されました。

食品衛生法の規定に基づき、当該品と同一ロットの製品の回収命令及び製造所の営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

１ 営業者 渡辺義昭

製造所 渡辺製麺所

小田郡矢掛町矢掛１９８８

２ 違反食品の内容

商品名 中華めん「生ラーメン」（５玉入り）

　　　　　「冷やしラーメン」（３玉入り）

そば 「生そば」（３玉入りそば）

食品分類 生めん

包装形態 合成樹脂製袋包装

対象及び個数

中華めん 162 袋（小売用 12 袋、業務用 150 袋）そば 31 袋（小売用 31 袋）

賞味期限

中華めん 2023/8/30

　そば 2023/8/25

検査結果 プロピレングリコール（基準値 2.0％）

中華めん 2.2％、そば 2.7％

３ 命令等の内容 回収対象品の回収命令　製造所の営業停止処分（令和５年９月１日の１日間）

４ 違反条項　食品衛生法第 13 条第２項（食品添加物の使用基準違反）

５ その他

お手元に回収対象の「中華めん」「そば」をお持ちの方は、渡辺製麺所に連絡してください。

（電話番号 ０８６６－８２－０１５４ ８時～19 時（土、日曜日を除く））

（参考）

１ プロピレングリコールは、食品の湿潤、乳化安定あるいは食品添加物の溶剤として使用される食品添加物であり、生めん、ぎょうざ、しゅうまい等に使用が認められています（使用量の制限あり）。

２ 生めんには、2.0％まで使用が認められています。

　３ 今回の検査結果は、健康への影響を及ぼす濃度ではありません。

**■抹茶アイスから大腸菌検出、出荷分を回収命令　京都・宮津の茶販売店**

**8/24(木) 17:48配信　京都新聞****京都府宮津市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/96982e6e67edf3b0c0d6811db615729f929acd7e>

**府内産アイスミルクから大腸菌群等を検出　2023/8/24　京都府宮津市**

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/r5icemilk.html>

　　宮津市内で製造されたアイスミルクが、食品衛生法に基づく成分規格に不適合であったため、令和5年8月24日に、丹後保健所長が製造者に対し回収命令を行いました。

当該製品の流通状況については、現在調査中です。

現在のところ、本件に係る健康被害等の情報は寄せられていません。

違反品

商品名：「抹茶」（アイスミルク）

内容量：100ml（樹脂製カップ入り）

製造者

名称：株式会社磯野開化堂　代表取締役　磯野　修一

所在地：宮津市字魚屋954番地

回収対象　令和5年8月7日に製造した225個

違反内容　食品衛生法第13条第2項違反（細菌数の超過及び大腸菌群の検出）

※乳等省令によるアイスミルク規格基準

・細菌数：製品1gあたりのコロニー数が50,000以下

・大腸菌群：陰性

丹後保健所の対応

(1)食品衛生法の規定に基づく違反食品の回収命令

(2)製造施設の立入検査等を行い原因、製造量、製造工程、流通範囲等を調査

参考

大腸菌群には、家畜や人の腸内に存在する大腸菌を含みます。

ほとんどのものは下痢の原因になることはありませんが、このうちいくつかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています

大腸菌群数は汚染の指標として示される数値であり、この値をもって、直ちに健康被害が発生すると考えられるものではありませんが、当該食品を食べた場合、腹痛、下痢を起こす可能性はあります。

**■ワカメ産地を偽装　徳島の卸売業者を書類送検**

**2023/8/23 19:47　産経新聞　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.sankei.com/article/20230823-RZRABXHFTZPGHLKR4IDLKWXK6A/>

**■【速報】出荷した生乳に、洗浄水約100キロが混入　牛乳40トンを回収・廃棄　島根県**

**8/18(金) 15:29配信　BSS山陰放送　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/85210f46fb206083e1fc2af2ff1d951c9c08ffdd>

**★その他関連ニュース★**

**■マカオで今年2例目の輸入性デング熱感染者確認…患者はタイ人旅客**

**8/29(火) 12:40配信　マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/18ec4a66081cdb63586f82d3ef5f166ed6a7d21e>

**■【感染症アラート・本格的な流行】咽頭結膜熱、ヘルパンギーナ**

**8/29(火) 11:46配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ace8aee0a56fa62d3f6c56c623715d063f804a5e>

**■インフル患者3週連続減も流行開始の目安下回らず - 厚労省が第33週の発生状況を公表**

**8/25(金) 18:20配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c68a9762dfef6d95b340a71ca6fc254474775751>

**■下水サーベイランス　2023/8/29　札幌市**

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

　調査結果

新型コロナウイルス

グラフ, ヒストグラム

自動的に生成された説明

テーブル

中程度の精度で自動的に生成された説明

　ウイルス濃度は前週から横ばいで高い水準を継続しており、引き続き警戒が必要です。

**■全米でコロナ感染が再び増加傾向、新たな変異株「BA.2.86」への警戒も**

**8/29(火) 11:54配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3538813d20343934c41f0ee4455cf22f47d5370d>

**■NYではコロナ感染者が再び増加傾向に…オミクロン派生型「EG.5」（別名エリス）とは？**

**8/28(月) 9:06配信　日刊ゲンダイDIGITAL**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/90c5e96412eb29c12a5840cc40ff7e66c88adf6e>

**■下水コロナウイルス濃度の変化、感染者数の増減傾向とほぼ一致**

**2023/08/27 09:50　読売新聞オンライン　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.yomiuri.co.jp/national/20230826-OYT1T50134/>

**■【感染症ニュース】新型コロナウイルス感染症が東日本を中心に41都道府県で増加!引き続き感染対策を　8/26(土) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/75ef502a6a31c6f7440fd195313c4b682aff157a>

**■コロナ定点、前週比1．26倍　厚労省　8/25(金) 15:47配信　時事通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4b6468cd0d723b48bc9b4ee9c759585ff47b7888>

**■新型コロナ感染者　全国的に“ゆるやかな増加”　厚労省「お盆や連休の影響が考えられる。状況を注視」　8/25(金) 15:18配信　日テレNEWS**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/89fed6fbc6361ca7798b62cf85ac30b92de45305>

**■中国、ゼロコロナ廃止後2カ月で約200万人の超過死亡＝米研究**

**8/25(金) 13:33配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9013eae01162f4bb857406b0997ac40a1f987351>