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

**食科協かわら版　No.413　（2023年度No.41）**　 　2023/10/6

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**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆　雪が積もっている山の絵

自動的に生成された説明

**２９日に中秋の名月を見損なった方へ**

**ヒマラヤの名月だそうな**

**しかし　夏日の中秋の名月なんてやだっ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-4** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **4-5** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **5-11** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **11-15** |
| **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** | **15-33** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

9月29日　　かわら版412号を発行・かわら版ニュース＆トピックス372号を発行

9月29日　　ニュースレター242号を発行

9月29日　　第四回常任理事会・運営委員会

10月3日　　かわら版ニュース＆トピックス373号を発行

10月6日　　かわら版413号を発行・かわら版ニュース＆トピックス374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***食品中の放射性物質の検査結果について（１３６１報）　2023/10/3**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35429.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３６０報）　2023/9/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35310.html>

　３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査

※ 基準値超過 １件

　No. 13 岩手県　　 コウタケ　　　 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　九戸村

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.20 2023（2023.9.27）2023/9/27**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202319m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. デリミート（調理済み食肉）およびチーズに関連して複数州にわたり発生したリステリ

ア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 3 月 29 日付最終更新）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：フランス Bordeaux で発生中のイワシに関連している可能性があるボツリヌス症アウトブレイク（2023 年 9 月 14 日付初発情報）

2. 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 9 月 19 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 － 2020 年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. アイルランド食品安全局（FSAI）が世界各国の食品規制当局代表者による国際フォーラム「International Heads of Food Agencies Forum」を主催

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1.キプロスとドイツが食品安全のため協力

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.20 2023（2023.9.27）2023/9/27**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202319c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EFSA】 食品中のミネラルオイル炭化水素類のリスク評価の更新**

ミネラルオイル炭化水素類(MOH)は、飽和炭化水素類（MOSH）と芳香族炭化水素類（MOAH）からなる。欧州食品安全機関（EFSA）は、欧州委員会からの依頼により、食品中の MOH のリスク評価を実施した。EFSA は、食事からの MOSH 暴露による健康影響の懸念はありそうにないと結論した。一方、3 つ以上の芳香環をもつ MOAH には遺伝毒性及び発がん性と関連する可能性があり、2 つのシナリオでの暴露評価によると健康影響の懸念を生じる可能性があると指摘した。ただし、毒性や暴露に関する多くのデータが不足しているとして、さらなるデータ収集の必要性を助言している。

**＊ポイント：** 欧州委員会が特定の食品に対する MOH の最大基準値設定の要否を検討するために、EFSA へ評価を依頼したようです。現在は、MOH の検出の判定、リコールや汚染源の追跡のためのカットオフ値を EU で統一するための定量限界値が、欧州委員会の常設委員会で合意されています。

**【BfR】 厳しい試練：**激辛食品は特に子供の健康に有害になる可能性がある

ソーシャルメディアで「辛いチップスチャレンジ」が流行して、メディアの注目を集めている。このチャレンジは、カプサイシンで激辛にしたトルティーヤチップスを食べるというもので、参加を証明するために動画や写真で記録されることが多い。しかし、その摂取により救急治療が必要になった事例が複数報告されている。ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、カプサイシンの過剰摂取により健康への有害影響が生じる可能性を指摘し、特に子供は感受性が高く影響を受けやすいとして注意を呼び掛けている。

**＊ポイント：** BfR によると、粘膜刺激、吐き気、嘔吐、高血圧などの有害影響が報告されています。カナダ食品検査庁（CFIA）でも有害事象が報告されたとして同様の製品である Paqui ブランドの「2023 One Chip Challenge」のリコールを発表しています。

**【ANSES】 キノコ狩りシーズンはすでに始まった：警戒すること**

2023 年 8 月 1 日以降、フランス中毒管理センターへのキノコ中毒の報告が増加しており、すでに 2022 年の倍に及ぶ 250 件以上の症例が報告されている。フランス食品・環境・労働衛生安全庁(ANSES)は中毒の発生予防のためにキノコ狩りの注意点を発表した。

**＊ポイント：** ANSES は、スマートフォンのキノコ認識アプリで毒キノコと食用キノコを判別することの危険性を強調しています。キノコの鑑定は様々な視点で観察しなければならず専門家でも同定が難しい場合もあります。そのため、画像検索の技術は向上していますが、使用する際は鑑定目的ではなく参考程度にしておきましょう。

ようやく暑さに陰りが見え始めて、日本もキノコ狩りのシーズンになりました。確実に食べられるキノコであると判断できない場合は採って食べないようにしましょう。

**＊【厚生労働省】毒キノコによる食中毒に注意しましょう**

[**https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_iryou/shokuhin/kinoko/index.html**](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kinoko/index.html)

**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916回）の開催について　2023/10/5**

**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10月10日（火）　１４：００〜

２．開催場所：食品安全委員会 大会議室　（港区赤坂５−２−２０ 赤坂パークビル２２階)

３． 議事

　（１）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・遺伝子組換え食品等 ２品目（厚生労働省からの説明）

　　　　コウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシMON95275系統（農林水産省からの説明）

　　　　コウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシMON95275系統

（２）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ついて

・農薬 １品目　イミシアホス

（３）農薬第四専門調査会における審議結果について

・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（対象外物質）「発芽スイートルーピン抽出たんぱく質」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第２４条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」の一部改正について

（５）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

・農薬「ブプロフェジン」に係る食品健康影響評価について

（６）令和４年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果について

（７）令和５年度食品健康影響評価技術研究の二次公募における採択課題（案）について

（８）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、10月6日（金）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、10月10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10月6日（金）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>

**■ドイツから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集について　2023/9/27**

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_prion_germany_050927.html>

　標記の件について、別紙のとおり、令和５年９月２７日から令和５年１０月２６日までの間、意見・情報の募集を行いますのでお知らせします。

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年8月11日から令和5年9月1日）2023/9/25**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=8&from_day=11&to=struct&to_year=2023&to_month=9&to_day=1&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***トルコからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2023/10/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231005.html>

　農林水産省は、今般、トルコ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、トルコ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

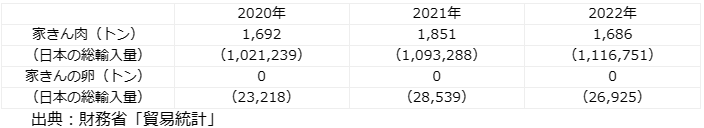
トルコの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、令和5年2月以降、同国からの家きん肉等について輸入を一時停止していました。

（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、トルコ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。

**（参考）トルコからの家きん肉等の輸入実績**

****

**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***食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」の開催及び参加者の募集について　2023/10/5**

**～放射性物質の基礎知識や流通している食品中の放射性物質の現状について、意見交換会を行います～**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/231005.html>

　　農林水産省は、消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省及び経済産業省と連携して、令和5年11月6日（月曜日）に大阪府、11月15日（水曜日）に東京都において、食品中の放射性物質に関する意見交換会「食品中の放射性物質と復興の歩み」を開催します。

1.概要

東日本大震災における東京電力福島第一原子力発電所事故の発生から12年余りが経過しました。放射性物質の低減対策、検査等の実施など、関係者の御努力により、現在では、市場に流通する食品の安全性は確保されています。一方で、震災直後と比べ報道等を通じ関連情報を得る機会が減り、現状を御存じない方もいらっしゃいます。

そのため、この意見交換会では、放射性物質の基礎知識や流通している食品中の放射性物質の現状について、学識経験者による基調講演、行政からの情報提供、また、生産者、事業者等の関係者と共に、8月に海洋放出されたALPS処理水の科学的な安全性も含め、皆様が普段の生活の中で抱いている疑問や不安について意見交換を行います。

2.内容

（1）基調講演

　　 大阪会場：「放射性物質の基礎知識（『放射線による健康影響等に関する統一的な基礎資料』から学ぶ）」 国立保健医療科学院生活環境研究部 上席主任研究官 山口一郎氏

　　東京会場：「原発事故後の放射線による健康影響について」 国立研究開発法人量子科学技術研究開発機構 量子生命・医学部門放射線医学研究所 放射線規制科学研究部診療標準化グループ グループリーダー 熊谷敦史氏

（2）行政による情報提供 農林水産省消費・安全局、水産庁、消費者庁、厚生労働省健康・生活衛生局、経済産業省資源エネルギー庁

（3）意見交換（パネルディスカッション）

コーディネーター：フリーアナウンサー 竹内マユミ氏

パネリスト：

　　　 〇大阪会場

　　　　・国立保健医療科学院生活環境研究部 上席主任研究官 山口一郎氏

　　　　・草野畜産 代表 草野純一氏

　　　　 ・一般社団法人東の食の会 事務局代表 木村拓哉氏

　　　　 ・株式会社大川魚店 代表取締役社長 大川勝正氏

　　　　 ・大阪いずみ市民生活協同組合 理事 吉川佐和子氏

　　　 〇東京会場

　　　　 ・国立研究開発法人量子科学技術研究開発機構 量子生命・医学部門放射線医学研究所 放射線規制科学研究部診療標準化グループ グループリーダー 熊谷敦史氏

　　　　 ・草野畜産 代表 草野純一氏

　　　　 ・一般社団法人東の食の会 事務局代表 木村拓哉氏

　　　　・株式会社大川魚店 代表取締役社長 大川勝正氏

　　　　・一般社団法人全国消費者団体連絡会 事務局長 郷野智砂子氏

質疑対応：農林水産省、水産庁、消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、経済産業省

3.開催日時及び会場

大阪会場：11月6日（月曜日）13：00～16：10

アットビジネスセンターPREMIUM新大阪（正面口駅前）

（大阪府大阪市淀川区西中島5-14-10 新大阪トヨタビル9F）

　 ・JR新大阪駅(正面口)より徒歩3分

　・会場までの地図はこちら

<https://abc-kaigishitsu.com/osaka/shinosaka/access.html>

東京会場：11月15日（水曜日）13：00～16：10

フクラシア品川クリスタル（港南）（東京都港区港南1-6-41芝浦クリスタル品川 2階）

　・JR品川駅（港南口）より徒歩8分

　・会場までの地図はこちら

<https://www.fukuracia.jp/shinagawa/access/>

4.開催形式

シンポジウム形式（実開催及びZoomによるオンラインライブ配信）

5.主催・共催

（1）大阪会場 主催：農林水産省、消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省

　　　共催：経済産業省

　　　後援：大阪府

（2）東京会場 主催：農林水産省、消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省

共催：経済産業省

後援：東京都

6.募集人数

定員各300名（会場参加：100名、オンライン参加：200名）

お申込み多数の場合は、抽選とさせていただく場合があります。

7.参加申込要領

（1）申込方法

参加を希望される方は、インターネット、電子メール又はFAXのいずれかの方法でお申し込みください。できるだけ幅広い皆様に御参加いただくため、同一団体からの複数名の参加は御遠慮いただく場合があります。

インターネットによる申込方法：下記「参加申込み入力フォーム」に必要事項を明記の上、お申し込みください。

大阪会場：<https://riscom2023.caa.go.jp/register/osaka/input.html>

東京会場：<https://riscom2023.caa.go.jp/register/tokyo/input.html>

電子メールによる申込方法：別紙参加申込書の参加者記入欄の項目を明記の上、下記の申込先にお送りください。

申込先：[contact@riscom2023.caa.go.jp](mailto:contact@riscom2023.caa.go.jp)

FAXによる申込方法：別紙参加申込書に、必要事項を明記の上、下記の申込先にお送りください

申込先：050-3383-4075

電話でのお申込みは受け付けておりません。

複数名でお申込みの場合は、お一人ずつお申し込みください。

お申込みによって得た個人情報は厳重に管理し、参加確認に関する問合せ等、御本人への連絡を行う場合に限り利用いたします。

（2）申込締切

大阪会場：令和5年10月30日（月曜日）必着

東京会場：令和5年11月8日（水曜日）必着

（3）留意事項

ア 参加の可否及び参加形態：

・お申し込みいただいた方には、開催3日前までに、参加の可否及び参加いただく形態について電子メール又はFAXで御連絡します。

・オンライン（Zoom）参加者には、電子メールで接続先等についてお知らせします。

・会場参加者には、「参加証」を電子メール又はFAXでお送りしますので、当日、会場受付で御提示ください。

・開催3日前までに何も連絡がなかった場合には、お手数ですが「10.申込みに関するお問合せ先」まで御連絡ください。

イ 公開の原則：

・この意見交換会は、意見交換・質疑応答での発言内容を含め、全て公開です。

・発言者、参加者の写真及び映像が配信、報道される可能性があります。

・この意見交換会の配布資料及び議事録は終了後に消費者庁を始めとする関係府省ウェブサイトに掲載します。

ウ 参加に当たってのお願い：

本会の参加に当たっては、次の留意事項を遵守してください。これらを守っていただけない場合は、参加をお断りすることや、途中で退席していただくことがあります。

（ア）本会合の開催中は静粛を旨とし、以下の行為を慎むこと（オンラインにおける類似行為を含みます。）

・発言者の発言に対する賛否の表明又は拍手

・意見交換時における長時間の発言

・休憩時間を除く開催中の入退室（ただし、やむを得ない場合を除く）

・報道関係者の方を除き、会場におけるカメラ、ビデオ、ICレコーダー、ワイヤレスマイク等録音及び録画機器の使用

・新聞、雑誌その他本件に関係のない書類等の読書

・会場内での飲食（お茶等による必要な水分補給を除く）及び喫煙

（イ）携帯電話等の電源はお切りいただくこと

（ウ）銃砲刀剣類その他危険なものを会場に持ち込まないこと

（エ）その他、事務局職員の指示に従うこと

**9.その他**

**本会の開催案内及び参加者の募集は、消費者庁を始めとする関係府省庁等においてもプレスリリース等で御案内しています。**

**10.申し込みに関するお問合せ先**

**「食品に関するリスクコミュニケーション」運営事務局　担当者：洲鎌、西出**

**TEL：03-6457-8204　E-mail：**[contact@riscom2023.caa.go.jp](mailto:contact@riscom2023.caa.go.jp)

**添付資料**

**（別紙1）大阪会場参加申込書**<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/attach/pdf/231005-1.pdf>

**（別紙2）東京会場参加申込書**<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/attach/pdf/231005-2.pdf>

**お問合せ先**

**農林水産省消費・安全局食品安全政策課　担当者：吉武、高見、大島、中里**

**代表：03-3502-8111（内線4474)　ダイヤルイン：03-3502-5719**

**消費者庁消費者安全課　担当者：柿谷、佐藤、石田**

**代表：03-3507-8800（内線2249、2485）　ダイヤルイン：03-3507-9280**

**内閣府食品安全委員会事務局 情報・勧告広報課　担当者：高岸、田中**

**ダイヤルイン：03-6234-1191**

**厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課　担当者：飯塚、森**

**代表：03-5253-1111（内線2493）　ダイヤルイン：03-3595-2337**

**■***NEW***高精度な森林資源情報等の公開について　2023/10/4**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/keikaku/231004.html>

　　林野庁は、航空レーザ測量成果から整備された樹種・樹高・材積等の森林資源情報や、起伏や傾斜等の地形情報のデジタルデータについて、G空間情報センターにおける公開を開始しました

1.背景と取組概要

林野庁では、デジタル技術を活用した収益性の高い林業や、ICT等を活用した木材生産・流通の効率化を実現するため、その情報基盤整備として、航空レーザ測量等による森林資源情報や地形情報のデジタル化を進めてきました。このようなデジタル化された高精度な森林資源情報等については、これまでは、都道府県単位で行政機関や森林・林業・木材産業関係者で活用されてきました。

昨今のESG投資やカーボンニュートラル等を契機とする産業界の我が国の森林への関心の高まりや、大学発ベンチャー等による森林・林業・木材産業に関するアプリ開発が増加している動向を捉え、森林・林業・木材産業分野への資金や技術の呼び込みにつなげていくため、民間における全国的なデータ利用を一段と促進していくことが重要です。

林野庁は、今後の全国的な取組の検討を進めていくため、栃木県、兵庫県及び高知県を対象として、航空レーザ測量による高精度な森林資源情報等をオープンデータ化することとしました。

2.公開データの概要

(1)データの掲載先

　 G空間情報センター <https://front.geospatial.jp/>

　　　上記サイトのトップページから、組織名(都道府県名)やキーワード(以下(3)に記載するデータの名称)等から検索してください。

　　(2)利用条件

　　　利用規約を順守することで、商用利用も含め、どなたでも自由に利用することができます

詳細は、各データの掲載ページに掲げる利用規約を参照願います。

　　　また、今後の全国的なオープンデータ化の取組を進める上での参考とするため、以下のアンケートに御協力いただきますようお願いします。

　　　アンケートフォーム　<https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=_6DkBnJJi0qvMEVxNh0TRKwdvRelYElDh9qBAw1XkPNUMlcxVkFZU1lGWllIUVEyVjNUOVM0VDExRi4u>

(3)データの種類

　　　公開したデータの概要は以下のとおりです。詳細は、末尾の添付資料を参照願います。

(ア)森林資源量集計メッシュ

　　　森林に20mメッシュのポリゴンを敷きならべ、メッシュごとに代表樹種、立木本数、平均樹高、材積等を集計したもの

(イ)樹種ポリゴン

スギ林、ヒノキ林、広葉樹林等の分布状況を図示したもの

(ウ)レーザ林相図

航空レーザ測量のレーザパルスの反射強度に基づき、樹種や樹冠形状の特徴を図示したも

の

(エ)DCHM(数値樹冠高モデル)

　　　立木の樹冠の高さ(立木の頂点であれば、樹高となる)を図示したもの

(オ)DEM(数値標高モデル)

　　　土地の標高を図示したもの

(カ)微地形図

　　　土地の起伏(凸凹)や傾斜(緩急)の特徴を図示したもの

(キ)傾斜区分図

　　　土地の傾斜を5度単位等で区分し、図示したもの

　(4)アンケート調査期間　令和6年2月末まで

添付資料

公開データの概要

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/keikaku/attach/pdf/231004-1.pdf>

お問合せ先

林野庁森林整備部計画課　担当者：室木、前田

代表：03-3502-8111（内線6155）ダイヤルイン：03-6744-2339

**■***NEW***「藻場・干潟ビジョン」を見直します　2023/9/29**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/keikaku/230929.html>

　　水産庁では、実効性のある効率的な藻場・干潟の保全・創造対策を推進するための基本的な方針である「藻場・干潟ビジョン」の見直しを行うこととしました。

1.見直しの背景

「藻場・干潟ビジョン」は、実効性のある効率的な藻場・干潟の保全・創造対策を推進するための基本的な考え方をとりまとめたものであり、地方公共団体等が本ビジョンに基づいて各地域の特性を織り込んだ「各海域の藻場・干潟ビジョン」を策定する際の基本的な指針として、平成28年に初版を作成しました。

それ以降、本ビジョンを踏まえ、全国80海域で各海域の藻場・干潟ビジョンが策定され、それらに基づく地域毎の取組が進められてきました。

今般、藻場・干潟の保全活動を行う漁業者等の高齢化や担い手不足に加え、ブルーカーボン生態系としての藻場・干潟の重要性や保全活動への社会的な関心の高まり等を踏まえて、各海域における持続可能な保全体制を構築するとともに、カーボンニュートラルへの貢献にも資するよう本ビジョンの見直しを行い、藻場保全の取組を一層強化していくこととしました。

なお、今後は都道府県、関係団体、有識者等から意見をいただいた上で、改訂版としてとりまとめ、12月の公表を予定しております。

＜添付資料＞

藻場・干潟ビジョンの見直しについて

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/keikaku/attach/pdf/230929-1.pdf>

お問合せ先

漁港漁場整備部計画課　担当者：落野、河本

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

**漁港漁場整備部整備課　担当者：安田、旭**

**代表：03-3502-8111（内線6887）ダイヤルイン：03-6744-7137**

**■***NEW***フランスからの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置について　2023/9/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230929.html>

　　農林水産省は、10月1日（日曜日）にフランス全土からの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置を講じます。

1.経緯

今般、フランス家畜衛生当局より、令和5年10月1日（日曜日）からフランス全土の飼養あひるを対象とした高病原性鳥インフルエンザワクチン接種を開始する旨の連絡がありました。

2.対応

現行の高病原性鳥インフルエンザワクチンは感染を完全に防ぐことはできず、清浄性が確認できないことから、我が国はワクチン接種国からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を認めておりません。また、フランスと合意している家畜衛生条件においても、その旨規定しているところです。

このため、令和5年10月1日（日曜日）以降、フランス全土からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止（※）します。

　（参考）フランスからの生きた家きん、家きん肉等の輸入実績

テーブル

自動的に生成された説明

**■水産物の輸出先国・地域の転換等のための説明会を開催します。　2023/9/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/230926.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年度消費生活意識調査(第2回)」の結果について　2023/10/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/034534/>

　　「消費生活意識調査」では、消費者の意識や行動、消費者問題等について、その時々のテーマで随時調査を実施しています。令和5年9月は、「食品ロス」をテーマに調査を行いました。

公表資料

「令和5年度消費生活意識調査(第2回)」の結果について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_research_cms201_231005_01.pdf>

**■***NEW***第1回「令和5年度食品表示懇談会」の開催について　2023/10/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/034933/>

**標記の件について、下記のとおり開催いたしますので、お知らせいたします。**

**詳細**

**1.日時　令和5年10月13日(金)14:00～16:00**

**2.場所　新宿NSビル NS会議室 西ブロック 3-H**

**(東京都新宿区西新宿2丁目4番1号 新宿NSビル)**

**傍聴はウェブのみ**

**3.議題**

**食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢**

**1.を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論**

**その他**

**4.傍聴申込方法**

**令和5年10月11日(水)17:00までに下記登録フォームからお申し込みください。なお、懇談会の運営については、SOMPOリスクマネジメント(株)(以下、「運営業者」という。)が行っておりますので、運営に関する問合せについては、運営業者にお願いいたします。**

**登録フォーム:** <https://sjnk-rm.smartseminar.jp/public/seminar/view/2294>

**多数の参加者が予想されますので、各社・各団体1名(回線)までの申込みとさせていただきます。**

**運営業者が用意しているウェブ会議システム(Zoom)の仕様上、同時にアクセスできる枠に上限がございます。傍聴希望者多数の場合は、抽選等の方法により傍聴者を決めさせていただきます。**

**参加いただける方へは、令和5年10月12日(木)までに、御登録いただきましたメールアドレスに運営業者から御連絡をいたします。**

**参加いただけない方には、特段連絡をいたしません。**

**傍聴申込みの締切り後に参加したい旨のお問合せをいただいても、対応いたしかねますのでご了承ください。**

**5.傍聴時の留意事項**

**資料や議事録については、懇談会終了後下記のページに掲載いたしますので、御確認いただきますよう、御協力をよろしくお願いいたします。**

**<資料掲載予定ページ>**

**消費者庁ウェブサイト**

**URL:https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/meeting\_materials/review\_meeting\_007**

**傍聴に当たり、次の留意事項を遵守してください。これらが遵守できない場合は、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。**

**カメラ撮りは冒頭のみとなります。**

**その他、事務局職員の指示に従ってください。**

**公表資料**

**第1回「令和5年度食品表示懇談会」の開催について**

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_231005_01.pdf>

**■***NEW***「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」の一部改正案に関する意見募集の結果について　2023/9/29**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_act_230929_0001.pdf>

**■***NEW***機能性表示食品について　2023/9/29**

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

　　「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」及び「機能性表示食品に関する質疑応答集」の一部改正について

**■***NEW***電話勧誘販売業者【塚本水産株式会社及び株式会社P.Sホールディングス】に対する行政処分について　2023/9/29**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/034859/>

　　消費者庁が特定商取引法に基づく行政処分を実施しましたので公表します。

詳細

消費者庁は、海産物の販売を連携共同して行う電話勧誘販売業者である塚本水産株式会社(本店所在地:北海道札幌市)(以下「塚本水産」といいます。)及び株式会社P.Sホールディングス(本店所在地:北海道札幌市)(以下「P.Sホールディングス」といいます。)に対し、令和5年9月28日、特定商取引法第23条第1項の規定に基づき、令和5年9月29日から令和7年6月28日までの21か月間、電話勧誘販売に関する業務の一部(勧誘、申込受付及び契約締結)を停止するよう命じました。

あわせて、消費者庁は、塚本水産及びP.Sホールディングスに対し、特定商取引法第22条第1項の規定に基づき、再発防止策を講ずるとともに、コンプライアンス体制を構築することなどを指示しました。

また、消費者庁は、塚本水産の代表取締役である塚本志穂子(つかもと しほこ)及びP.Sホールディングスの代表取締役である塚本篤(つかもと あつし)に対し、特定商取引法第23条の2第1項の規定に基づき、令和5年9月29日から令和7年6月28日までの21か月間、塚本水産及びP.Sホールディングスに対して前記業務停止命令により業務の停止を命ずる範囲の業務を新たに開始すること(当該業務を営む法人の当該業務を担当する役員となることを含みます。)の禁止を命じました。

なお、P.Sホールディングスの代表取締役であり、かつ、塚本水産の「取締役、執行役、代表者、管理人又はこれらに準ずる者と同等以上の支配力」を同社に対して有していた者である塚本篤は、消費者庁が令和元年7月4日、特定商取引法第23条第1項の規定に基づく業務停止命令等の行政処分を行った合同会社BBC(以下「BBC」といいます。)の役員として同法第23条の2第1項の規定に基づく業務禁止命令を受けた者であるところ、かかる状況において、塚本水産及びP.Sホールディングスは、前記のBBCに対する行政処分の理由となった特定商取引法違反の行為と同様の違反行為を繰り返していました。

公表資料

電話勧誘販売業者【塚本水産株式会社及び株式会社P.Sホールディングス】に対する行政処分について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_20230929.pdf>

**■偽の警告表示に「Microsoft」のロゴを用いて信用させ、ウイルス駆除等を行うなどと称して多額の金銭を支払わせる事業者に関する注意喚起　2023/9/28**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/034736/>

　　偽の警告表示に「Microsoft」のロゴを用いて信用させ、ウイルス駆除等を行うなどと称して多額の金銭を支払わせる事業者に関する注意喚起を行いました。

　詳細

パソコンでウェブサイトの閲覧等をしていると、「Microsoft」のロゴに併せて、「Windows Defender セキュリティ センター」や「検出された脅威:トロイの木馬スパイウェア」、「Windows サポートへのお問い合わせ:(電話番号)」等の偽の警告が表示されると共に、ピーといった警告音や「コンピュータのロック解除をするにはすぐにサポートに連絡してください」などのアナウンスが流れます。

驚いた消費者が表示された電話番号に電話を架けると、「マイクロソフト」の社員等と名乗る者から、「あなたのパソコンは危険です」などと説明され、パソコンを遠隔操作されてインターネットバンキング(以下「ネットバンキング」といいます。)により多額の送金等をしてしまったなどという相談が、各地の消費生活センター等に数多く寄せられています。

消費者庁が調査を行ったところ、上記行為を行う事業者が、消費者の利益を不当に害するおそれのある行為(消費者を欺く行為)を行っていたことを確認したため、消費者安全法(平成21年法律第50号)第38条第1項の規定に基づき、消費者被害の発生又は拡大の防止に資する情報を公表し、消費者の皆様に注意を呼びかけます。

また、この情報を都道府県及び市町村に提供し、周知します。

公表資料

偽の警告表示に「Microsoft」のロゴを用いて信用させ、ウイルス駆除等を行うなどと称して多額の金銭を支払わせる事業者に関する注意喚起

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consume_policy_cms103_230928_01.pdf>

パンフレット

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consume_policy_cms103_230928_02.pdf>

**■第7回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年9月22日)　2023/9/27**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034841.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）**

**★Grand Castella Japan「紫芋カステラ、オリジナルハーフ&ハーフ」 - 返金／回収　「カステラ」に使用規制がある着色料を使用　2023/10/6**

**★一蘭「一蘭ラーメンちぢれ麺　一蘭特製赤い秘伝の粉付」 - 交換／回収　包装不良（シール不良、ピンホール等）のため　2023/10/6**

**★青源味噌「金山寺みそ」 - 回収　賞味期限の誤表示（誤：24.12.31、正：23.12.31）　2023/10/5**

**★まいばすけっと（江東亀戸6丁目店）「はっ酵乳他　計73品目、233点」 - 返金／回収　冷蔵ショーケースの故障により商品の保存温度と異なる温度で陳列販売　2023/10/5**

**★イオンリテール（イオンスタイルせんげん台）「トップバリュベストプライス ちくわぶ」 - 返金／回収　要冷蔵品を一部を常温で陳列して販売　2023/10/5**

**★丸協食産「牛ミックスホルモン」 - 返金／回収　原材料の一部が不足しているため　2023/10/5**

**★ウオロク「厚焼き玉子」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（本来よりも長い期限日で表記）　2023/10/5**

**★カワイシ醤油「しょうゆ」 - 回収　病原微生物汚染及び増殖の可能性　2023/10/5**

**★秋川牧園「牛乳」 - 返金／回収　飲用適水の混ざりによる殺菌乳の微生物規格逸脱のおそれ　2023/10/5**

**★ハオシーズニングファクトリー「七味唐辛子：とっちゃん、あいこ小瓶、あいこ大瓶」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2023/10/4**

**★西山典子「柚子みそ」 - 回収　アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落　2023/10/4**

**★神戸物産「ソフトワッフル（塩キャラメルクリーム、ヘーゼルナッツチョコクリーム、チョコクリーム）」 - 返金／回収　一部商品で当該商品に使用できない食品添加物（ソルビン酸）が検出されたため　2023/10/4**

**★ノーベル製菓「男梅茎わかめ」 - 返金／回収　賞味期限切れ原材料を使用したため　2023/10/4**

**★タンポポ産業「アンドゥナチュレプラセンタドリンク（6本箱、3本箱）」 - 回収　製造時における微生物汚染によるカビ発生の可能性があるため　2023/10/4**

**★綿半パートナーズ（千秋店）「むきエビ（加工品）」 - 回収　保存温度の誤表示（誤：10℃以下、正：-18℃以下）　2023/10/3**

**★ジェイ・ファーム「有機原料使用むき甘栗」 - 返金／回収　製品からの異臭発生（異物流入の恐れあり）　2023/10/3**

**★八里屋「ちゃんとちゃんと私のとうふ　焼きとうふ」 - 返金／回収　一部の商品にて殺菌不良が生じ、自社の微生物規格基準を外れていたため　2023/10/3**

**★岡虎「朱巻」 - 返金／回収　真空包装内に粘着物質の発生等外観不良及び異臭が発生するおそれがあるため　2023/10/2**

**★茨城協同食肉「国産豚」 - 回収命令　残留基準値を超える抗菌性物質スルファメトキサゾールが検出されたため　2023/10/2**

**★オリエンタルランド「シーズニング（トリュフ塩、マロングラッセシュガー）」 - 交換／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落、原材料名・添加物・栄養成分値の誤表示　2023/10/2**

**★金田真智子「しらす干し」 - 返金／回収　食品の変質のため　2023/10/2**

**★豊川ハム「百年の匠　国産豚ボロニアソーセージ、国産豚ボロニアソーセージ」 - 返金／回収　金属片が混入している可能性があるため　2023/9/29**

**★カネスエ「お魚つみれ（エビ入）」 - 返金／回収　ラベル誤貼付によるアレルゲン「えび、豚肉」の表示欠落　2023/9/29**

**★肉のすがい（マルシェゴーノメ新庄店）「馬刺し」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2023/9/29★アマタケ「合鴨生ハム（スライス）」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：23.9.13～23.11.29）　2023/9/29**

**★ミキヤ「ピリ辛するめ足（いか珍味）」 - 返金／回収　カビが発生　2023/9/29**

**★利恵産業「ローマ風ドリア、2種のソースを味わうご褒美ラザニア」 - 返金／回収　ラベル誤貼付によるアレルゲン「卵、牛肉、の表示欠落、原材料名、添加物、栄養成分値、内容量の誤表示　2023/9/29**

**★吉川水産（ベイシア新座店）「しらす干し」 - 返金／回収　フグの混入　2023/9/29**

**★香り芽本舗「鮭入り芽ふり」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落　2023/9/28**

**★寺子屋「みっふぃーどら焼き　粒あん」 - 回収　消費期限の誤表示（誤：23.10.29、正：23.09.30）　2023/9/27**

**★光洋「厚裂きちぎりいか、アーモンド香り立つ小いわし、黒糖焼きあらさきいか」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分、いか、大豆」「小麦、アーモンド、大豆」「乳成分、いか」の表示欠落　2023/9/27**

**★スイートスイーツ「奄美黒糖フィナンシェ」 - 返金／回収　包装袋の圧着不足によるカビの発生　2023/9/27**

**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★**

**■旅館の懐石料理で食中毒発生…7人が下痢やおう吐症状　2日間の料理提供営業停止処分**

**10/6(金) 6:02配信　BSS山陰放送　鳥取県米子市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4f8d1dc7ee2d58387f0485d1986509ec963dc467>

**■和食料理店で集団食中毒１３人が症状訴える　４日間の営業停止処分に（島根・松江市）**

**10/2(月) 18:35配信　TSKさんいん中央テレビ　島根県松江市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5e13fe1bea8184bc809e9ceaaf226b2f0dae3fb5>

**■北九州市八幡西区の飲食店で食中毒か　3人が発症　保健所が原因を調査**

**9/27(水) 14:49配信　RKB毎日放送　福岡県北九州市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/10458508552e98117f9031a3c64e5d6879058e21>

**■施設等に対する処分等　不明　石川県金沢市**

**不明**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/syokutyuudoku_top_3.html>

施設名及び所在地　湯快リゾート NEW MARUYAホテル

営業の種類　飲食店営業（旅館）

対象となった食品等　9月17日に夕食として当該施設が提供した食事

処分等を行った理由　食中毒

処分等の内容　9月21日の1日間営業停止

処分等の措置状況　従業員に対する衛生教育の実施

**■食品衛生法違反者の公表について　2023/10/4　葛飾区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.katsushika.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/017/944/051004ihansha.pdf>

　公表年月日　令和５年 10 月４日

業種　飲食店営業

施設の名称　炭火焼き鳥 でん

営業所所在地　東京都葛飾区

主な適用条項　法第６条第３号違反のため法第 55 条第１項を適用

行政処分を行った理由　食中毒

行政処分の内容　令和５年 10 月４日から同年 10 月７日までの営業停止命令

備考

原因食品 令和５年９月 16 日に当該施設で調理提供された食事

病因物質 カンピロバクター

患者数 ３名

※ 当該営業者は、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第 123 号）附則第２条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた者であるから、当該営業者に対する不利益処分については、この法を適用する。

**■藤沢の飲食店で７人が食中毒症状　カンピロバクター検出**

**| 神奈川新聞 | 2023年10月3日(火) 22:00****神奈川県藤沢市**

**カンピロバクター**

<https://www.kanaloco.jp/news/social/case/article-1024524.html>

**【10月3日記者発表】食中毒の発生について　2023/10/3　神奈川県藤沢市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/seiei/press/20231003shokuchudoku.html>

9月27日（水曜日）に、市内飲食店利用者から「9月22日（金曜日）に飲食店を10名で利用したところ、7名が体調不良を呈した。」との連絡が藤沢市保健所にありました。

当所で調査を行ったところ、7名が発熱、腹痛、下痢、頭痛等の症状を呈しており、いずれも当該施設が調理提供する食事を喫食していることを確認しました。

患者の共通食が当該施設で調理提供された食事に限定されたこと、複数の患者便から食中毒の病因物質であるカンピロバクターが検出されたこと、患者の主症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致したこと、患者数の推移として、時間を横軸に描いたグラフ（流行曲線）が一峰性であること、医師から「食中毒患者等届出票」が提出されたことから、本日、当所はこの飲食店が調理提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。

発症日時　9月24日（日曜日）13時頃から（調査中）

喫食者数　10名（調査中）

患者数　7名（調査中）

入院者数　0名（調査中）

主な症状　発熱、腹痛、下痢、頭痛等

原因施設

所在地：神奈川県藤沢市

名称：けむり

業種：飲食店営業

原因食品　9月22日（金曜日）に当該施設が調理提供した食事

やきとり（かわ、もも、つくね、ハツ、レバー、砂肝等）、ブリの刺身、ホタルイカの沖漬け、アジのなめろう、肉みそきゅうり等

病因物質　カンピロバクター

措置　10月3日（火曜日）から営業禁止

**■鶴岡市の焼き鳥店で食中毒 ２日間の営業停止処分**

**10月02日　17時23分　山形 NEWS WEB****山形県鶴岡市**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/yamagata/20231002/6020018658.html>

**カンピロバクターによる食中毒の発生について　2023/10/2　山形県鶴岡市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/36363/campy20231002.pdf>

令和５年９月 28 日（木）、酒田市内の会社から、９月 22 日（金）の会食に参加した社員複数名が食中毒様の症状で休んでいる旨の連絡が庄内保健所にあり、調査の結果、カンピロバクターによる食中毒と断定しましたのでお知らせします。

なお、現在、患者は回復しています。

１ 原因施設

　名 称 焼き鳥 十八番地

所在地 鶴岡市

２ 調査結果

摂食日時 令和５年９月 22 日（金）午後７時頃

摂食者数 ３グループ 15 名

発生日時 令和５年９月 24 日（日） 午前８時頃

患 者 数 ２グループ９名

性 別 男性

患者年齢 20 代～60 代

患者住所 鶴岡市、酒田市

受診者数 ４名 入院患者 ０名

症 状 下痢、発熱、腹痛、倦怠感等

検 査 患者９名の検便検査を実施し、２名からカンピロバクター検出（調査中）

原因食品 原因施設が提供した食事

病因物質 カンピロバクター（細菌）

３ 措置

庄内保健所では、患者らに共通する食事が当該施設の提供食品に限られていること、患者便からカンピロバクターが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、10 月２日から３日まで２日間の営業停止を命じるとともに、原因究明や衛生指導を実施しています。

なお、当該施設は、９月 28 日から営業を自粛しています。

**■明石の焼き鳥店で食中毒　客6人に下痢や発熱の症状、3人からカンピロバクター検出**

**2023/10/1 19:40　神戸新聞NEXT****兵庫県明石市**

**カンピロバクター**

<https://www.kobe-np.co.jp/news/akashi/202310/0016872394.shtml>

**飲食店営業施設等に対する行政処分等　2023/10/1　兵庫県明石市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.akashi.lg.jp/hokensyo/h-eisei/shokuhineisei/ihansha-kohyo.html>

処分年月日　2023/10/1

業種　飲食店営業

施設名称　TORIYA

施設所在地　明石市

主な違反条項　食品衛生法第6条第３号

行政処分を行った理由　食中毒

病因物質　カンピロバクター

行政処分の内容　営業停止3日間

**食中毒事件の発生について　2023/10/1　兵庫県明石市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.akashi.lg.jp/hokensyo/h-eisei/shokuhineisei/documents/toriya_for_hp.pdf>

（概要）

令和５年９月25日（月）に、市内医療機関から「本日、下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈する患者を診察した。当該患者に確認したところ、９月20日（水）に市内の飲食店を８名で利用し、複数名が同様の症状を呈しているとのことである。」旨の届出がありました。

有症者の調査を行ったところ、９月20日（水）20時頃に市内の飲食店「ＴＯＲＩＹＡ」を１グループ８名で利用し、うち６名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

調査の結果、これら有症者に共通する飲食物は、当該飲食店が提供した食事以外にないこと、有症者３名の便からカンピロバクターが検出されたこと、有症者の発症状況が類似していること、また、本日、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、あかし保健所は、同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、同施設に対して10月１日（日）から10月３日（火）まで３日間の営業停止を命じました。

なお、有症者については全員快方に向かっています。

（詳細）

１ 発生年月日（初発） 令和５年９月 21 日（木）12 時 00 分

２ 摂食者数 ８人

３ 有症者数 ６人（23 歳～34 歳）

※20 代：女性２名　30 代：男性３名、女性１名

なお、入院された方や死亡された方はいません。

４ 主な症状 下痢、発熱、腹痛、倦怠感

５ 原因食品 令和５年９月 20 日（水）に原因施設が提供した食事

＜メニュー＞

鶏刺身盛り合わせ三種（ムネ、キモ、ズリ）、焼鳥、とりの唐揚げ、なんこつの唐揚げ、ポテトフライ、卵かけごはん、とり茶漬け、お通し（漬物）等

６ 原因施設 施設住所：明石市

施 設 名：ＴＯＲＩＹＡ

　　業 種：飲食店営業

７ 摂食場所 施設内

８ 病因物質 カンピロバクター

９ 潜伏時間 16 時間から 76 時間まで （平均潜伏時間 57 時間 43 分）

10 措 置

（１）食品衛生法第６条第３号違反により、同法第 60 条第１項の規定に基づく営業停止命令

　　　　令和５年 10 月１日（日）～10 月３日（火）（３日間）

（２）検査等

ア 検便（有症者） ６検体

イ 検便（調理人等） ２検体

ウ 施設の拭取り ５検体

※アのうち３検体（名）からカンピロバクターを検出。

（３）その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底

調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

　　調理従事者に対する衛生教育の実施

**■墨田区が行った不利益処分について（令和5年9月28日）　墨田区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.sumida.lg.jp/kenko_fukushi/eisei/syoku_eisei/sumidako/shokuhinneisei-ihan/syobunrestaurant.files/shobun20230927.pdf>

　食品衛生法違反の施設に不利益処分を行いました。

施設の名称、所在地及び業種

施設の名称：居酒屋 酔恋花

所在地：東京都墨田区

業種：飲食店営業

原因食品等

原因となった食品：令和５年９月９日に調理、提供した食品（加熱不十分な鶏肉を含む）

原因となった病因物質：カンピロバクター

不利益処分を行った理由　食中毒

不利益処分の内容

営業停止４日間（令和５年９月２８日から令和５年１０月１日まで）※令和５年９月２５日から営業自粛

不利益処分を行った措置状況

営業停止期間中に衛生講習会を行います。

備考

原因となった食事には、加熱不十分な鶏肉を含んでおり、当該鶏肉は加熱用でした。

（平成 29 年 3 月 31 日付け厚生労働省通知 生食監発 0331 第 3号及び消費者庁通知 消食表第 193 号「カンピロバクター食中毒」対策の推進について」に基づく公表）

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■胃から“アニサキス”検出…飲食店で刺身を食べた50代男性が腹痛訴える 食中毒と断定し店を営業停止処分　10/5(木) 20:02配信　石川テレビ****石川県金沢市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/35f193dc731cd06e03780698f63c3585dd922f5a>

**発生した食中毒の概要　2023/10/5　石川県金沢市**

**アニサキス**

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

　発表日　2023/10/5

　発生日　2023/10/2

　患者数　1

　原因食品　10月2日に当該施設で提供した刺身（サンマ、ヒラメ、マグロ、甘エビ）

　病因物質　アニサキス

　原因施設等　飲食店営業

**■不利益処分等のお知らせ　2023/10/2　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10月2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　鮨　竜太

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9月10日に調理し、提供したすしを含むコース料理

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

不利益処分の内容

　令和5年10月2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。

**■刺し身用ではないサケを刺し身で食べたら腹痛、体内からアニサキス…食中毒と断定**

**9/26(火) 11:50配信　読売新聞オンライン　熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7074707afb4c5f330131e74870357c6c942acb07>

**50代男性がアニサキス食中毒　熊本市で今年2人目**

**9/22(金) 16:27配信　KAB熊本朝日放送****熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e27bb04f30b0b1fd3cc505d41a540d5f561bb5df>

**★自然毒による食中毒★**

**■ふぐ食中毒の発生について　2023/10/2　広島県広島市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/354152.html>

　1　事件の概要

１０月２日（月）午前１０時３０分頃、市内の医療機関から、ふぐによる食中毒が疑われる患者が入院しているとの報告が広島市保健所にあった。

調査の結果、患者は、１０月１日（日）に、自分で釣ったふぐを家庭で調理し、刺身（身と皮）と汁物にして午後６時３０分頃１人で食べ、翌日午前１時頃から、手足のしびれ等の症状を呈したため、救急車で医療機関に搬送され入院した。

患者を診察した医師から食中毒患者の届出があり、患者の喫食状況及び発症状況から、広島市保健所はふぐによる食中毒と判断した。

2　患者の状況

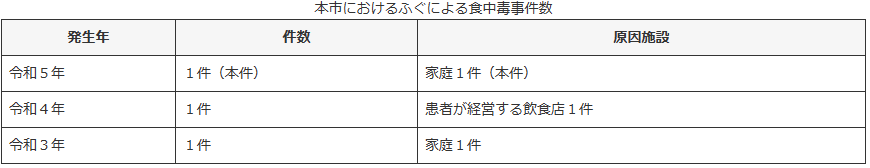
1. 患者数　１名（現在入院中だが、回復傾向にある。）
2. 主症状　手足のしびれ、口唇のしびれ、ふらつき、歩行困難等

3　喫食場所　家庭

4　原因食品　ふぐの刺身（身と皮）と汁物（推定）（ふぐの種類は現在調査中）

5　病因物質　ふぐ毒「テトロドトキシン」（推定）

6　保健所の対応　患者の喫食状況及び健康状況等の調査を実施



**■自宅でフグ調理、男性が食中毒　販売した鮮魚店は無許可営業**

**10/2(月) 19:40配信　産経新聞****和歌山県有田市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dc629ff3402536f4f93e10d47c11a619aa307937>

**食中毒の発生について　2023/10/2　和歌山県有田市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/index_d/fil/20231002press.pdf>

次のとおり食中毒が発生しましたので、資料提供します。

１ 食中毒の概要

（１）発生日時 令和５年９月 27 日（水）午後 11 時 30 分

（２）喫 食 者 １名

（３）有 症 者 １名（70 代、現在入院中ですが、快方に向かっている）

（４）症 状 手足等の痺れ、脱力感、呼吸困難、意識喪失

（５）原因食品 フグ（種別不明）

（６）病因物質 フグ毒（テトロドトキシン）

２ 発生の経緯

令和５年９月 28 日（木）和歌山市内の医療機関から、「自宅でフグを調理し、食べた後にフグ毒による症状を呈した患者を診察した。」との連絡がありました。

これを受け、管轄の湯浅保健所が調査したところ、当該患者は下記施設でフグを購入し、自宅で調理し、喫食していたことが判明しました。

湯浅保健所長は、フグを喫食していること、症状がフグ毒特有のものであること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、調理したフグの残品からフグ毒が検出されたことから、10 月２日（月）にフグ毒を原因とする食中毒と断定しました。

なお、販売者は魚介類販売業の許可を得ず、無許可で営業行為を行っていたため、湯浅保健所長は販売者に対し、９月 29 日（金）に営業の禁止を指示しました。

３ 原因施設

所 在 地 ： 有田市

屋 号 ： 武敏商店

　フグによる食中毒について

フグ毒（テトロドトキシン）は猛毒です。

素人調理でフグを食べることは絶対に止めてください。

フグ毒（テトロドトキシン）を摂取した場合、20 分から 3 時間程度の短時間で中毒症状

が現れます。

解毒剤や有効な治療法はなく、重症の場合には呼吸困難で死亡することがあります。

また、フグ毒は、加熱、塩もみ、水にさらすなどの調理により無毒化されることはありません。

フグを食べたことによる死亡事故は素人料理によるものがほとんどです。

フグを自分でさばいて食べるのはやめましょう。

　食品営業許可について

業として食品を製造、販売する場合は、食品衛生法に基づく許可又は届出が必要です。

食品を取り扱う営業を開始する場合は、最寄りの保健所にご相談下さい。

食品衛生法（抜粋）

第五十四条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であって、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省で定める基準を参酌して、条例で公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第五十五条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

第五十七条 営業（第五十四条に規定する営業、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。

参考

食中毒発生状況（和歌山市を含む）

本年（本件を含まず） ４件 患者数 135 名（内死者１名）

昨年同時期 ４件 患者数 33 名

昨年合計 ５件 患者数 42 名

**■公園のキノコいためて食べた家族４人、錯乱や嘔吐…画像検索では毒キノコと気づかず**

**9/29(金) 7:31配信　読売新聞オンライン　東京都新宿区**

**植物性自然毒　テングタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d1e1820f724b688167914991f30830290f24026a>

**東京で毒キノコの食中毒　画像検索で食用と判断→実はテングタケだった　都「ネットで鑑定しないで」　9/28(木) 19:51配信　ITmedia NEWS****東京都新宿区**

**植物性自然毒　テングタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cd349f15432f15143a53b8ac917820b61ef0b2e2>

**毒キノコで家族搬送　公園で採取 自宅で調理**

**9/28(木) 19:32配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）****東京都新宿区**

**植物性自然毒　テングタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c339eed5ee204b57f20434addf61771d608fe8d2>

**公園で採ったキノコを食べて錯乱・けいれん　東京都が注意呼びかけ**

**9/28(木) 17:42配信　朝日新聞デジタル****東京都新宿区**

**植物性自然毒　テングタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/883207d483b75dc1384871c79747a9fad050e515>

**★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O157の感染者を1人確認「基本的な感染防止対策の徹底を」新潟市**

**10/5(木) 15:21配信　ＢＳＮ新潟放送　新潟県新潟市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a31344bb11a542e2794f53209430c0c7aab44e11>

**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　令和５年１０月３日１４時００分　福岡県大野城市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ２＋）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/204172.pdf>

　　令和５年１０月２日、筑紫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　７２歳、女性、大野城市在住

（２）経過

9月２６日 腹痛、下痢、血便が出現。

９月２８日 症状が継続したためＡ医療機関を受診し入院。

１０月 ２日 検査の結果、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。

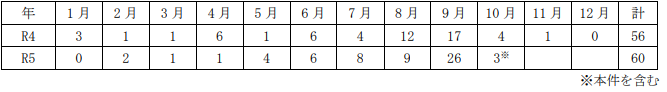
２ 原因　調査中。

３ 行政対応

　　筑紫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１０月３日現在）



**■温泉からレジオネラ属菌　基準値の２３００倍　セントピアあわら営業休止（福井県）**

**9/27(水) 14:01配信　FBC 福井放送　福井県あわら市**

**感染症　レジオネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d087009a9abd51c782e48fb0f04a5ae5f7927a10>

**★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９月２６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/3/113706/1/050926noro.pdf?20230929144753>

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

１ 博多区内の保育施設

（１）経緯

９月１２日（火） ３名の園児に嘔吐、下痢、発熱の症状が出現。

　　　　　　　　　　以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

９月２２日（金） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

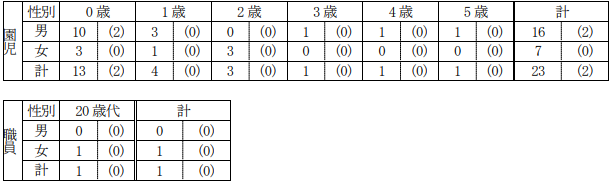
　　　　　　　　　　博多保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

９月２５日（月） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

博多保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

９月２６日（火） 博多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。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■牛肉の不適正表示に対する措置を行いました。　2023/9/29　愛知県名古屋市**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000164090.html>

　1　概要

　　名古屋市は、株式会社フィールディン（名古屋市）の運営する焼肉牛兵衛が、生鮮食品である牛肉の原産地について、食品表示法（平成25年法律第70号。以下「法」という。）に定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号。以下「基準」という。）に違反する表示を行っていたことを確認しました。

　このため、令和5年9月29日、フィールディンに対し、法第6条第1項の規定に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行いました。

2　経過

（1）名古屋市は、令和5年5月23日から同年9月5日までの間、フィールディンに対し、法第8条第1項及び第2項の規定に基づく立入検査を実施しました。

（2）この結果、フィールディンが、自社で販売する牛肉について、原産地を表示せず、また、その一部に、飛騨産以外の牛肉を使用していたにもかかわらず「飛騨牛」と表示をし、少なくとも令和4年4月17日から同年10月12日までの間に、合計994.3キログラム（8,582点）を通信販売サイトにおいて一般消費者に販売したことを確認しました。

3　措置

　　　フィールディンが行った上記2.（2）の行為は、基準第18条第1項の「原産地」の項の規定及び基準第23条第1項第9号の規定に違反するものです。

　このため、名古屋市は、フィールディンに対し、以下の内容の指示を行いました。

（指示の内容）

（1）販売しているすべての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については、速やかに、基準に従って適正な表示に是正した上で販売すること。

（2）販売した食品の一部について、基準で定められた表示事項が表示されず、遵守事項が遵守されていなかった主たる原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示に関する認識の欠如並びに表示内容の確認及びその管理体制に不備があると考えざるを得ないことから、これを含めた原因の究明及び分析を徹底すること。

（3）（2）の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にし、社内における品質表示のチェック体制の強化、拡充等の再発防止対策を実施するとともに、当該対策によるチェック体制等が有効に機能していることを定期的に検証し、必要な改善を行うこと。これにより、今後、販売する食品について、基準に違反する表示を行わないこと。

（4）全役員並びに従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。

（5）（1）から（4）までに基づき講じた措置について、令和5年10月30日までに名古屋市保健所長あて提出すること。

**■豚肉の抗菌性物質 (スルファメトキサゾール)残留基準違反について　2023/9/29　茨城県**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/20230929press.pdf>

　　令和５年９月 26 日（火）、東京都から、「収去検査において、茨城県内の施設で加工された豚肉から、基準値を超える抗菌性物質のスルファメトキサゾールが検出された。」旨の通報を受理しました。土浦保健所の調査の結果、当該品は茨城県土浦市の食肉処理業者「茨城協同食肉株式会社」で加工されていることが判明しました。

このため、土浦保健所長は、本日、食品衛生法に基づき、当該加工者に対し回収を命じました。

１ 加工者

　　名 称：茨城協同食肉株式会社 代表取締役社長 東谷 昌明

　　住 所：土浦市中 626

２ 違反品

品 名：豚肉

　　包装形態：合成樹脂製袋及び段ボール包装

　　加工年月日：令和５年９月８日（金）

　　賞味期限：令和５年９月 17 日（日）又は９月 28 日（木）

３ 検査結果

　　抗菌性物質（スルファメトキサゾール）0.04ppm 検出（基準値：0.02ppm）

※検査機関：東京都健康安全研究センター

４ 出荷先及び出荷数

出荷年月日：令和５年９月 11 日（月）から

出 荷 先：JA 全農ミートフーズ株式会社 土浦営業所

出 荷 数：2404.5kg（190 箱）

５ 県の対応等

・当該品の流通先を管轄する自治体を通じて回収状況の確認を行います。

・当該加工者は、既に違反品の回収を開始しています。

【 参 考 】

スルファメトキサゾールの概要

1. 名 称：スルファメトキサゾール、Sulfamethoxazole

2. 用 途：動物用医薬品（抗菌性物質）

3. 毒性評価：わが国における ADI（１日許容摂取量）は設定されていませんが、EMEA（欧州医 薬品審査庁）はサルファ剤全体について、0.1ppm の MRL（最大残留基準）を設定しています。

（ADI とは体重１ｋｇあたりの 1 日許容摂取量、ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量）

**★その他関連ニュース★**

**■東京都のコロナ患者報告数が減少傾向 - 入院や発熱相談なども減少**

**10/6(金) 12:25配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/de8a0d3ac5853788e622d39ce597e963e003a31d>

**■“流しそうめん”の食中毒患者「892人」に 湧き水から「カンピロバクター」検出 帰省客で利用増か　10/6(金) 12:14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/459bca22f5075ad8dd42a992b3ec7a093f147f2f>

**食中毒患者892人と確認、石川　津幡の流しそうめん**

**10/6(金) 11:44配信　共同通信****石川県津幡町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/72c267d3b83bd8ebd87e9cae1c20ce6eb03a0869>

**流しそうめん食中毒８９２人　津幡、平成以降石川県内最多**

**10/6(金) 8:02配信　北國新聞社****石川県津幡町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/013012b12e0db0e4d8d9950728ad90be9a0102dd>

**■４００人以上が嘔吐・発熱…配達弁当に何があったのか＝韓国**

**10/6(金) 11:46配信　中央日報日本語版　韓国**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/34a0cbe88ba838ef3d4e2cb111181f4cc10f2b7b>

**■【動画】ホイアン：集団食中毒発生の人気バインミー店、3か月の営業停止が決定**

**2023/10/05 06:12 JST配信　ベトナム**

**サルモネラ・セレウス**

<https://www.viet-jo.com/news/social/231004181354.html>

**■【感染症情報】プール熱の患者報告数が減少に転じる - 新型コロナは3週連続減、インフルは5週連続増　10/3(火) 14:15配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3c06d71366a97fffe86e5155019eda3cd7461118>

**■新型コロナ患者報告数が3週連続で減少 - 厚労省が第38週の発生状況を公表**

**10/2(月) 15:14配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d6e61d95ccf1973c9010139321a5c2573fcc0ec6>

**■インフル患者が5週連続増、9都県が注意報レベル - 厚労省が第38週の発生状況を公表**

**10/2(月) 13:47配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/af5ec38c62e145914270af2acf3781de205b4b4a>