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

**食科協かわら版　No.414　（2023年度No.42）**　 　2023/10/13

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**

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

**今般　連休からのゆうちょと銀行のシステム障害について**

**お振込みいただいたものについては　領収書不要の場合でもお礼のメールをお出ししています　13日までにお振込みいただいたのに返信がない場合は　お手数ですが　事務局までお知らせください**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **5-12** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **12-21** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **21-24** |
| **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** | **24-34** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

10月10日　 かわら版ニュース＆トピックス375号を発行

10月13日　 かわら版414号を発行・かわら版ニュース＆トピックス376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***RSウイルス感染症Q&A（令和5年9月28日改訂）　2023/10/6**

<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/rs_qa.html>

**■***NEW***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　2023/10/10**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35668.html>

　本日、原子力災害対策本部は、宮城県に対し、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、宮城県栗原市及び大崎市において採取された野生のきのこ類（ナメコ、ナラタケ、ムキタケに限る。）のうち、県の定める出荷・検査方針（※）に基づき管理されるものについて、出荷制限の解除を指示しました。

（※）非破壊式放射能測定装置を用いて、スクリーニング検査を行い、スクリーニングレベル以下のものは出荷等が可能。

１　宮城県に対して指示されていた出荷制限のうち、栗原市及び大崎市において採取された野生のきのこ類（ナメコ、ナラタケ、ムキタケに限る。）のうち、県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものについて、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１のとおりです。

（２）宮城県の申請は、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/11135000/001154987.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001154257.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001154258.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３６２報）　2023/10/10**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35660.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. １ 岩手県　　 コウタケ　　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　一戸町

**■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>

**■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.21 2023（2023.10.11）2023/10/11**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202321m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202321m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 「安全ではない水、安全ではない公衆衛生および衛生知識不足」による持続的な健康被害

**【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、*S.* Pomona および *S.* Poona）感染アウトブレイク（2023 年 9 月 29 日付更新情報）

2. エノキダケ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 4 月 7 日付最終更新）

3. 小麦粉に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイク（2023 年 6 月 7 日付最終更新）

**【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）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 食品安全のため国際的な科学交流を強化（ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の第 11 回夏季アカデミー）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.21 2023（2023.10.11）2023/10/11**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202321c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EFSA】 2021 年の新興リスクに関する EFSA の活動**

欧州食品安全機関（EFSA）が 2021 年の食品分野の新興リスクに関する技術的報告書を発表した。EU 加盟国から提案された新興問題 18 件のうち、新興リスクとして見なされたのは 8 件であった。新興リスクとされたのは、フードサプリメント中のビタミン D の過剰摂取リスク、ココナッツオイルの健康リスク、農薬や肥料の使用減少に関連する潜在的な新興リスク、フランスの貝のブレベトキシン（神経性貝毒）、などである。

**＊ポイント：** 新興リスクと見なされた問題のうち興味深かったのは「農薬や肥料の使用減少に関連する潜在的な新興リスク」です。EU は 2020 年 5 月に発表した「農場から食卓まで戦略（Farm to Fork Strategy）」の中で、2030 年までに化学農薬の総使用量を50%削減、肥料の使用量を 50%削減、全農場のうち 25%を有機農業にするという目標を掲げています。しかし、その戦略の弊害が徐々に出てきているようで、とうとうヒトと家畜にとって科学的な観点からリスクの可能性が指摘されたわけです。化学農薬の使用削減による弊害として、作物の損害につながる害虫の増加、農場でのヨウシュチョウセンアサガオの発生による家畜被害や食用作物への混入が例として挙げられていました。ヨウシュチョウセンアサガオには有毒成分トロパンアルカロイドが含まれ、実際に EU では食用作物への種子の混入によるリコールや中毒がしばしば発生しています

**【ECHA】 PFAS 制限提案について 5,600 以上の意見を受け取る**

2023 年 1 月 13 日に欧州 5 ヵ国（デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデン）から、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に分類される全ての化合物の生産と使用を制限するという規制案が欧州化学品庁（ECHA）へ提出された。この規制案について 2003 年 3 月 22 日から 9 月 25 日まで 6 カ月間のパブリックコメントが行われEU 域外の国も含めた 4,400 以上の組織、企業、個人から意見や情報が提出された。

**＊ポイント：** 制限の対象が約 1 万種に及ぶ全ての PFAS であり、想定される影響が甚大なことから、世界中から高い関心が寄せられ多数の意見が提出されています。本記事のサイトには意見を寄せた国別順位のグラフが掲載されていて、そのグラフによると日本の企業や業界団体からも相当数の意見が提出されています。意見の提出者一覧とその内容が公開されており、閲覧可能です。ECHA の以前の発表によると、本規制は 2025 年の制定を目指しているとのことです。

**【EC】 委員会規則（EU）2023/2108：食品添加物である亜硝酸塩（E249-250）及び硝**

**酸塩（E251-252）の関連規則を改正**

食品添加物である亜硝酸塩（E249-250）及び硝酸塩（E251-252）の使用に関する欧州議会及び理事会規則（EC）No 1333/2008 の附属書Ⅱ、並びに欧州委員会規則（EU）No 231/2012 の附属書を改正し、現行要件を変更する規則が発出された。主な改正点は、亜硝酸塩及び硝酸塩の規格の変更、対象品目の細分化、使用基準の引き下げなどである。

**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917回）の開催について　2023/10/12**

**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17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）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

・動物用医薬品「ブロフラニリドを有効成分とする鶏舎噴霧剤（リブケアFL）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）プリオン専門調査会における審議結果について

・「スウェーデンから輸入される牛肉及び牛の内臓」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）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「タイロシン」に係る食品健康影響評価について

・飼料添加物「３-ニトロオキシプロパノール」に係る食品健康影響評価について

・飼料添加物「３-ニトロオキシプロパノールを有効成分とする飼料添加物」に係る食品健康影響評価について

・動物用医薬品「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）」に係る食品健康影響評価について

（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、10月16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、10月17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16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5回　アクリルアミドともやし炒め〜リスク評価のその後は？　2023/10/6**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/05_akuriruamido.html>

**加熱調理でできる発がん物質アクリルアミド**

**・アミノ酸アスパラギンと還元糖（ブドウ糖や果糖など）を含む食材を揚げる、焼くなど120℃以上で加熱調理すると、生成する**

**・これらはごく一般的な栄養素なので、食材を加熱加工したさまざまな食品にアクリルアミドが含まれる**

**・食品安全委員会は、遺伝毒性を有する発がん物質と判断**

**・日本人の平均的な摂取量を調査推定し、2016年にまとめた評価書で「懸念がないとは言えない」と判断**

**・事業者の低減策が進んでいる**

**「あなたの台所で発がん物質ができていますよ」**

**そう伝えると、多くの人が驚きます。でも、ほんとうの話。食品を高温や直火で加熱調理すると発がん物質ができます。その一つが、アクリルアミドです。**

**2002年ごろから注目されるようになり、当初はフライドポテトやポテトチップスなどがやり玉に挙げられ、「悪い食品」と言われたりしました。食品安全委員会は「加熱時に生じるアクリルアミド」について2011年から「自ら評価」を開始しました。食品安全委員会の調査や研究事業、厚生労働省や農林水産省などの調査なども進み、日本人が野菜炒めやコーヒーなどさまざまな食品からアクリルアミドを摂取し、家庭調理でも生成していることがわかってきました。当初の特定の食品や加工調理のレッテル貼りは、科学的とは言えませんでした。**

**食品安全委員会は2016年4月、評価書をまとめました。食品業界ではアクリルアミドの低減策が進んでいます。食品安全委員会の学術誌「Food Safety」にも2023年、もやし炒めとアクリルアミドについての論文が掲載されました。もやし炒めから見えてくるアクリルアミドの深い真実とは？ お伝えします。**

**アミノ酸アスパラギンと糖類から生成**

**アクリルアミド（CH2=CH-CO-NH2）は、図1のような構造式であらわされる物質で、水に極めて溶けやすい性質を持っています。スウェーデン政府などが2002年、「炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した食品に、発がん性があると考えられるアクリルアミドが多く含まれる」と発表し、世界中で調査や研究が始まりました。**

ダイアグラム

自動的に生成された説明

**図1 アクリルアミドの構造式（出典：食品安全委員会評価書「加熱時に生じるアクリルアミド」）**

**アミノ酸の一種、アスパラギンと、果糖やブドウ糖など還元糖と呼ばれる糖類を含む食材を、揚げる、焼くなど120℃以上で加熱するとメイラード反応が起こり、その副産物としてアクリルアミドが生成します。アスパラギン、果糖やブドウ糖は、ごく一般的な栄養素なので、アクリルアミドもさまざまな食品に含まれています。**

**遺伝毒性発がん物質であると判断**

**これまで何度かお伝えしたとおり、リスク評価はハザードの特性評価（どのような毒性があるか）と、ばく露評価（どれぐらいの摂取量か）を検討し、それらからリスクを推定します。今回のハザードは、加熱によって生成するアクリルアミドです。**

**食品安全委員会は、アクリルアミドを用いた動物試験やin vitro試験（細胞を用いた試験管内試験）の結果を検討し、遺伝毒性を有する発がん物質である、と判断しました。発がん性以外の毒性として、神経毒性や雄の生殖毒性などもある、としました。**

**さらに、ばく露評価を行いました。食品中のアクリルアミド濃度と食品消費量データをもとにした「モンテカルロシミュレーション」による推定や、農林水産省から提出された試験研究データを加えた推定など3通りの方法で算出。国民の1日あたりのアクリルアミド平均摂取量を0.158 μg／kg体重／日〜0.240 μg／kg体重／日と推定しました。**

**これらから、リスクを判断しました。その際には、遺伝毒性が非常に大きなポイントとなりました。**

**化学物質が、摂取する量によって健康への悪影響が変わることは多くの人がご存知でしょう。農薬や添加物の毒性について検討する場合、動物試験を行なって無毒性量（有害影響が認められない量）を調べ、複数の動物試験でもっとも小さい無毒性量をその物質の無毒性量（NOAEL）とします。そして、通常はそれを100という安全係数で割って、許容一日摂取量（ADI）を決めます。そのうえで、その物質を正しく使えば日々の摂取量がADIを超えないことを確認したうえで、農薬や食品添加物の使い方や使う量、残留基準などを決め、リスク管理します。**

**図2の概念図の右側の曲線になる化学物質群です。**

**ところが、物質に遺伝毒性がある場合は異なります。遺伝毒性ありというのは、その物質がDNAに変化を与える性質を持つ、ということ。どんなに少量でも悪影響を生じ、「無毒性量」は設定できない、とされています。**

**図2の概念図の左側の曲線です。**

ダイアグラム

自動的に生成された説明

**遺伝毒性のある発がん物質は無毒性量を設定できないので、原則として農薬や食品添加物としては認められません。使わないことで摂取量をゼロにします。**

**一方、アクリルアミドは加熱調理で自然に生成する物質なので、遺伝毒性のある発がん物質ではあっても含まれることを禁止するのは無理。リスクゼロにはできません。とはいえ、現状の摂取量から見積もるリスクがどの程度なのか、対策が緊急を要するのかそうではないのか、判断が必要です。**

**ばく露マージン（MOE）でリスクを推定**

**こうした場合にリスクを推定する手法はいくつかあるのですが、食品安全委員会はアクリルアミドについてはばく露マージン（MOE）を用いることにしました。おおまかに説明すると、動物試験で発がんが認められる量とヒトの摂取量を比較し、どの程度離れて幅があるか、つまりマージンがあるかを数値化します。**

**具体的には、下記の式でMOEを算出しました。動物試験で発がんが認められる量を決めるにあたっては、ベンチマークドーズ法という数理モデルを用いた新しい方法を適用して得られたBMDL10を用いました。摂取量が多ければMOEは小さくなり、摂取量が少なければMOEは大きくなります。MOEが大きければ大きいほど、安全の程度は高まります。**

テキスト

自動的に生成された説明

**BMDL10:動物試験で、なにも与えていない時に比べてがんを10%増やす投与量の下限値(体重1kg・1日あたりの数字で表す)**

**ヒトの食品からの摂取量（体重1kg・１日あたりの数字で表す）**

**アクリルアミドの平均的な摂取量として推定された0.240 μg／kg体重／日を用いた場合のMOEは708となりました。別方法での推計摂取量なども用いて検討しましたが、発がん影響のMOEはおおむね1000程度となりました。**

**MOEでリスクを検討する手法は、国際的にもよく用いられています。遺伝毒性のある発がん物質の場合は、MOEが10000未満だと低減対策を実施する優先度が高いと判断されます。**

**発がん性は「懸念がないとは言えない」**

**ヒトにおいてアクリルアミドの摂取量と発がんリスクの関連を調べる「疫学研究」の結果も世界から集めて検討しました。しかし、一部の研究ではリスクの増加がみられたものの、多くの研究はリスク上昇が認められず一貫性がなく、影響は明確ではありませんでした。**

**これらから、食品安全委員会はアクリルアミドの発がん影響について「公衆衛生上の観点から懸念がないとは言えない」と結論づけました。そして、「ALARA(As Low As Reasonably Achievable)の原則に則り、合理的に達成可能な範囲で、できる限りアクリルアミドの低減に努める必要がある」、としました。**

**この結果は、厚生労働省や農林水産省などリスク管理機関に伝えられました。**

**ちなみに、食品安全委員会は発がん性以外の神経毒性や生殖毒性についてもMOEを算出してリスクを推定しましたが、こちらは「極めてリスクは低い」となりました。**

**なお、国立がん研究センターが全国の約10万人を対象に1990年代に食事調査を行った後、対象者を10年以上にわたって追跡して健康調査を行い、どのような食事をしていた人でがんリスクが高いのか、調べています（JPHCスタディ）。**

**アクリルアミドについても、多数の研究結果が2018年ごろから論文として発表されていますが、どの部位のがんも、アクリルアミド摂取量が増えるとリスクが上がる、というような関係は見出されていません。**

**つまり、アクリルアミドは遺伝毒性発がん物質であり摂取量を減らしたほうがよいものの、現在の日本人の摂取量ではリスクが顕在化するほどではない、と言えるのかもしれません。**

**事業者は、低減に取り組んでいる**

**ともあれ、アクリルアミドの摂取量はできる限り減らすよう努める必要がある、となりましたでは、具体的にはどのようにして減らしたらよいのでしょうか？**

**評価書には、多数の食品を分析したデータも記載され、これらや調理試験のデータなどを用いて多めに見積もった場合の食品群別アクリルアミド摂取量は、図4のように推定されました。この試算では、日本人の摂取の56%は、高温調理した野菜（炒めたもやしやフライドポテト、炒めたたまねぎ、炒めたれんこんなど）から、と推定されました。**

グラフ が含まれている画像

自動的に生成された説明

**このあたりに、アクリルアミドの低減対策の難しさがあります。アクリルアミドを排除しようとすると、野菜の高温調理はダメ、となってしまいます。しかし、野菜はビタミンやミネラル、食物繊維なども多く含み、野菜を多く食べると病気のリスクが小さくなる、という報告が多数あります。さらに、炒めたり揚げたり、という高温加熱は、食品をおいしくし栄養をとりやすくし、殺菌もできるすぐれた調理法です。高温調理した野菜に続いて寄与率が高いとされた飲料（コーヒーや茶類など）も、生活を豊かに彩ってくれ、健康によいという研究報告も目立ちます。**

**こうした食品のベネフィット（便益）も取り入れ、バランスのよい食生活の中でアクリルアミドの摂取量を低減しなければなりません。リスク管理機関である農林水産省や厚生労働省の危機感は強く、とくに農林水産省は食品の実態調査や生成条件の研究、食品中の濃度の低減策の開発、事業者の指導など続けてきました。**

**事業者は、原材料の品種や保存方法を変えたり、添加物をうまく使ったり加熱時間を減らしたり、焦げた製品を取り除くなど工夫し、アクリルアミド濃度の低減に努めています。**

**農林水産省の調査によれば、ポテトスナック（ポテトチップスなどの菓子類）の市販品は、2006〜07年度（H18-19）と2017〜18年度（H29-30）の調査の結果、分布が図5のように変化し、濃度が高い製品が減りました。その結果、平均値は1.1 mg/kgから0.53 mg/kgとなりました。フライドポテトの市販品も2007年度（H19）と2017〜18年度（H29-30）を比較した結果、分布が図6のように変化し、平均値が0.41 mg/kgから0.27 mg/kgとなり、アクリルアミド低減が進んでいることが示されました。**

グラフ

自動的に生成された説明

グラフ, ヒストグラム

自動的に生成された説明

**家庭でできるレシピも情報提供**

**また、農林水産省は家庭調理においてもアクリルアミドを低減できるように、じゃがいもの貯蔵方法や揚げ方、きんぴらごぼうの作り方など、きめ細かく情報を提供しています。**

**農林水産省のアクリルアミドに関する情報は非常に充実しており、科学的にも読み応えがあるので、ぜひご覧ください。**

**もやし炒め研究で、シャキシャキの実態が見えてきた**

**さて最後に、高温調理した野菜の例としてもやし炒めの話をしましょう。食品総合研究所（現・農研機構食品研究部門）は2002年以降、多数の食品中のアクリルアミドの実態解明や低減策開発を手掛けました。その中心となった研究者の一人が、現在食品安全委員会に在籍する吉田充委員です。リスク評価を行った化学物質・汚染物質専門調査会と「加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ」の専門委員も務めました。**

**2016年に評価書をまとめる直前に開かれたワーキンググループで、吉田委員が非常に印象深い発言をしており、議事録に記載されています。吉田委員は、野菜の種類や保存の仕方、調理方法などによりアクリルアミドの濃度が大きくぶれることを紹介し、「犯人探しにならないように」「何が一番悪いというような風評被害が起きないように」と強調しました。そして評価に用いたデータについて、「データは不確実性を持っていることを、国民に十分ご理解いただかなければならない」とリスクコミュニケーションの重要性に触れました。**

**食品総合研究所は、さまざまな家庭にトーストを焼いてもらったり、冷凍ポテトを渡して揚げてもらったりして、アクリルアミド濃度を測定する調査を行い、家庭によってアクリルアミドの濃度が著しく異なっていることなどを把握していました。そうした根拠も踏まえ、吉田委員は発言したのです。**

**吉田委員は2013年からは日本獣医生命科学大学で教授を務めましたが、下処理や加熱の違いなどがアクリルアミド濃度にどう影響するのか、学術的に検討する必要がある、と考え、もやし炒めに照準を合わせ学生と共に研究を行いました。**

**一つの店舗で購入したもやしを材料に、同一のフライパン、IHヒーターを用い、油の量も決めて炒め条件を設定し、アクリルアミド濃度を測定したのです。**

**その結果、(1)調理前の水での洗浄（表面にあるアスパラギンや糖類が除去される）、(2)加熱ワット数、(3)炒め時間……という条件の違いにより、アクリルアミドの濃度が大きく変わることがわかりました。**

ダイアグラム

自動的に生成された説明

**200gのもやしを無洗浄、1400ワットの高火力で13分間加熱した後のアクリルアミドはもやし１ gあたり5400 ngに。一方、洗浄後、700ワットの火力で5分炒めた場合のアクリルアミドは定量限界の42 ng／gを下回りました。**

**700ワットの火力で5分加熱だと、シャキシャキのもやし炒めに仕上がります。シャキシャキ好きの人は、アクリルアミドを気にしなくていいよ、というわけです。また、もやしを1.5分茹でたもの、電子レンジで500ワット2分間加熱したものも、アクリルアミド濃度が定量限界（42 ng／g）を下回りました。**

**結果は、論文として食品安全委員会の学術誌「Food Safety」に投稿され、査読を経て掲載されました。吉田委員らは論文でこう考察しています。「食品安全委員会の評価書では、もやし炒めのアクリルアミド濃度としてもやし炒め1 gあたり752 ngという数字を使い、アクリルアミドの総摂取量が0.240 μg／kg体重／日となった。これは、過大評価だったのではないか。より正確な調査とデータの蓄積が必要だ」**

**食品安全委員会のリスク評価が悪かった、というわけではないのです。リスク評価するときには、国民のリスクを実際よりも小さくみなすことが絶対にないように、その時点で得られたデータを基にワーストケースの考え方をとりリスクを見積もります。高めのデータが用いられたのは、もやし炒めだけに限りません。そうやってリスク評価をし、対策を講じながら実態把握を続け論文や報告書などとして公表し、さらに対策に活かしてゆかなければならない……。**

**吉田委員の姿勢は、リスク評価と科学者の持つべき倫理を示しています。農林水産省も調査を続けています。事業者もアクリルアミド低減に努めています。こうした取組を通じて、アクリルアミドの健康リスクは抑えられています。**

**将来、集められたデータを用いリスク評価をやり直した時に、摂取量が大きく下がっていてほしい、と思います。**

**＜参考文献＞**

**・食品安全委員会・加熱時に生じるアクリルアミドに関連する情報（評価書やQ&A、審議経過などの情報が集約されている）**<https://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.html>

**・農林水産省・食品中のアクリルアミドに関する情報**<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/>

**・国立がん研究センター・多目的コホート研究（JPHCスタディ）**<https://epi.ncc.go.jp/jphc/index.html>

**・Chiku K et al. Acrylamide in Cooked Sprouts of Mung Bean (Vigna radiata). Food Safety (Tokyo, Japan). 2023;11:25-33** <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10286955/>

**■***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***北海道における野鳥の高病原性鳥インフルエンザウイルスの検出事例について　2023/10/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231011.html>

　　10月4日（水曜日）に北海道美唄市において回収された死亡野鳥（ハシブトガラス）から、本日、高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出された旨、環境省より報道発表がありました。これを受けて、農林水産省は本日、全国の都道府県や養鶏関係団体等に対して注意喚起の通知を発出いたしましたので、お知らせいたします。

1.概要

10月4日（水曜日）に北海道美唄市において回収された死亡野鳥（ハシブトガラス）から、本日、高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出された旨、以下のとおり環境省からプレスリリースがなされました。本件に係る詳細は以下のリンクを御参照ください。

野鳥における高病原性鳥インフルエンザ発生状況について （陽性確定北海道美唄市（野鳥国内1例目）） | 報道発表資料 | 環境省 (env.go.jp)

<https://www.env.go.jp/press/111118_00102.html>

2.飼養家きんにおける対応について

国内において、今シーズン初めて野鳥から高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出されたことから、全国の都道府県や養鶏関係団体等に対して、注意喚起の通知を発出いたしました。詳細は以下のリンクを御参照ください。

関係者におかれましては引き続き、飼養衛生管理の徹底と本病の早期発見及び早期通報に御協力の程、よろしくお願いいたします。

令和5年度 鳥インフルエンザに関する情報について：農林水産省 (maff.go.jp)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/r5_hpai_kokunai.html>

お問合せ先

消費・安全局動物衛生課　担当者：大倉、酒田

代表：03-3502-8111（内線4581）ダイヤルイン：03-3502-5994

**■***NEW***「令和5年度病害虫発生予報第8号」の発表について　2023/10/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/231011.html>

　　農林水産省は、「令和5年度 病害虫発生予報第8号」を発表しますので、お知らせいたします

**主要な病害虫の発生予察情報（発生予察）**

向こう1か月の主要な病害虫の発生予察情報（発生予報）については次のとおりです。

豆類では、大豆の吸実性カメムシ類の発生が、関東及び近畿の一部の地域で多くなると予想されています。

野菜・花き類では、ハスモンヨトウの発生が、東北、関東、北陸、東海、近畿、中国、四国及び北九州の一部の地域で多くなると予想されています。

果樹では、果樹カメムシ類の発生が、北東北、関東、東海、近畿、四国及び九州の一部の地域で多くなると予想されています。

この他、シロイチモジヨトウ等、地域によっては発生が多くなると予想されている病害虫があるので注意してください。

令和5年度 病害虫発生予報第8号

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/syokubo/gaicyu/yosatu/index.html>

**国の発生予察情報について**

国は都道府県の協力の下、植物防疫法（昭和25年法律第151号）に基づき、有害動植物の防除を適時で経済的なものにするため、気象、農作物の生育状況、有害動植物の発生調査の結果等を分析し、有害動植物の発生予察及び防除対策に係る情報(発生予察情報)を提供しています。

本予報は、都道府県が提供する発生予察情報を取りまとめた情報になりますので、地域における情報の詳細は、都道府県病害虫防除所のホームページ等を参照してください。

国の病害虫発生予察情報及び都道府県病害虫防除所のリンク

参照<URL:https://www.maff.go.jp/j/syouan/syokubo/gaicyu/yosatu/index.html>

お問合せ先

消費・安全局植物防疫課　担当者：岡田、城野、吉田、河合

代表：03-3502-8111（内線4562）ダイヤルイン：03-3502-3382

**■***NEW***国際原子力機関（IAEA）との共同事業の一環として実施する水産物試料採取について　2023/10/11**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/231011.html>

　　国際原子力機関（IAEA）は、令和5年10月19日（木曜日）、20日（金曜日）及び23日（月曜日）に、海洋モニタリングのサンプルとなる、福島県沖水産物の試料採取、前処理、分析の状況確認を行います。

今回は、IAEA（海洋環境研究所、同位体水文学研究所）に加え、更なる信頼性の確保のためIAEAから指名されたカナダ、中国及び韓国の分析機関が参加します。

1.概要

国際原子力機関（IAEA）では、日本政府の要請に基づき、我が国の海域モニタリングデータの信頼性、透明性の確保について日本政府を支援するため、2014年度から分析機関間比較（ILC：Interlaboratory Comparison）（注1）を実施しています。ILCは、東京電力福島第一原子力発電所の廃炉について、2013年度にIAEAがとりまとめた報告書（注2）に記載された海洋モニタリングに関する助言のフォローアップとして開始されたプロジェクトの一環です。ILCでは、東京電力福島第一原子力発電所周辺の海洋試料をIAEAと共同で採取、分割し、IAEA及び日本の各分析機関が個別に分析を行い、IAEAが分析結果の比較評価を行っており、水産庁は、2015年度から水産物の試料採取等を担当しています。

具体的には、我が国とIAEAが共同で福島県産水産物を入手し、IAEAが我が国の分析機関による前処理から分析までの状況を確認した後に、同じ試料を参加各国の分析機関がそれぞれ分析しその結果をIAEAが比較評価するものです。

これまでは放射性セシウムの分析結果の比較評価を行ってきましたが、昨年から、ALPS処理水に係るトリチウム等の分析結果も同様の手法で比較評価することとなり、今回も実施するものです。

本事業の結果は過去6回報告されており、直近の2021年度実施分の報告書（注3）においても、それ以前の報告と同様に、「引き続き、放射能の分析に参加した日本の分析機関の試料採取方法は適切であり、かつ、参加した日本の分析機関が高い正確性と能力を有している」とされています。

（注1）IAEAウェブサイト

<https://www.iaea.org/newscenter/multimedia/videos/the-fukushima-data-checkers-monitoring-the-monitors>

（注2）IAEAウェブサイト

IAEA INTERNATIONAL PEER REVIEW MISSION ON MID-AND-LONG-TERM ROADMAP TOWARDS THE DECOMMISSIONING OF TEPCO’S FUKUSHIMA DAIICHI NUCLEAR POWER STATION UNITS 1-4 (Second Mission)

<https://www.iaea.org/sites/default/files/IAEAfinal_report120214.pdf>

（注3）2021年度実施分の報告書

<https://www.iaea.org/sites/default/files/22/06/2022-06-21_japan_ilc_2021_report_v4.2.pdf>

2.日程　令和5年10月19日（木曜日）、20日（金曜日）及び23日（月曜日）

3.実施体制について

（1）実施者

IAEA（海洋環境研究所、同位体水文学研究所）、第三国研究機関（カナダ、中国、韓国）及び我が国の分析機関（公益財団法人海洋生物環境研究所　ほか5機関）

（2）試料採取及び分析に供する水産物

福島県で漁獲される水産物のうち、6種程度を予定

4.報道機関の皆様へ

現地での取材を希望される方は、事前登録が必要です。事前登録に当たっては、10月17日（火曜日）15時までに以下の現地取材申込フォームへご登録願います。

ご登録いただいた方に、集合時間等の御案内をメールでお送りします。

<https://www.contactus.maff.go.jp/jfa/form/kenkyu/ILC_syuzaitouroku.html>

・取材可能な日程は以下のとおりです。

（1）水産物の採取

日時：10月19日（木曜日）8時メド（予定）

場所：福島県いわき市

（2）水産物の前処理及び分析の状況確認

日時：10月20日（金曜日）14時メド（予定）

場所：千葉県夷隅郡御宿町

・天候等により、予定が変更されることがあります。

・現地での取材に当たっては、現地担当者の指示に従ってください。

・IAEA海洋環境研究所及びカナダ、中国、韓国の分析機関の専門家への取材はできませんので、あらかじめ御了承ください。

5.その他

本件に関するIAEAのプレスリリース（英文）は下記URLを御覧ください。

<https://www.iaea.org/press>

お問合せ先

増殖推進部研究指導課　担当者：中山、髙野、中村

代表：03-3502-8111（内線6782）ダイヤルイン：03-6744-2030

**■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

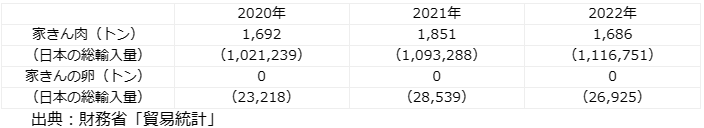
トルコの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、令和5年2月以降、同国からの家きん肉等について輸入を一時停止していました。

（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>

**■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**

**■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

**■「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**

**■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

**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8回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年10月6日)　2023/10/12**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/035012.html>

**■***NEW***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)　2023/10/12**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034841.html>

**■第1回「令和5年度食品表示懇談会」の開催について　2023/10/6**

<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>

**■「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>

**■「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>

**■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

**■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>

**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）**

**★フルーツバスケット「ブルーベリージャム」 - 返金／回収　微生物検査（カビ酵母）での自主基準不適のため　2023/10/12**

**★北一ミート「空知ワインステーション：北海道産豚と鶏レバーとフォアグラのテリーヌ」 - 回収　アレルゲン「乳、ゼラチン」の表示欠落　2023/10/12**

**★マルエツフレッシュフーズ「しらす干」 - 返金／回収　ふぐの稚魚が混入していたおそれがあるため　2023/10/12**

**★ローソン「モンブランどら焼き」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分、卵、小麦、大豆」の表示欠落　2023/10/12**

**★エルフラット「パウンドケーキ【抹茶栗】」 - 返金／回収　カビによる汚染　2023/10/11**

**★ケイエス冷凍食品「チーズちくわ」 - 返金／回収　風味に異常のある商品があることが判明　2023/10/11**

**★大阪中河内農業協同組合「空芯菜、大根葉」 - 返金／回収　基準値を超える農薬成分が検出されたため　2023/10/11**

**★青木食品工業「鰯つみれ、いわし団子」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2024年、正：2023年）　2023/10/11**

**★U&S（業務スーパー内本町店）「いかこうじ漬け、ほか」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示　2023/10/10**

**★U&S（業務スーパー内本町店）「とびっこ、ほか」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示　2023/10/10**

**★ケンコーマヨネーズ「スマイルテーブルfullness」 - 交換／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落　2023/10/10**

**★秦食品「銀の胡麻ドレッシング」 - 返金／回収　PETボトル容器外観膨張につき、内容物の品質不良が発生している可能性があるため　2023/10/10**

**★金子牧場「ゴールデンヨーグルト」 - 返金／回収　大腸菌群陽性（成分規格不適合）　2023/10/10**

**★目黒麹店「会津しそみそ」 - 返金／回収　使用が認められない添加物（ソルビン酸K）の使用　2023/10/10**

**★ラ・テール「バターチーズサンド　ダブルクリーム　アソート」 - 返金／回収　ラベル誤貼付によるアレルゲン「アーモンド」の表示欠落　2023/10/10**

**★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**

**★フルーツバスケット「かき氷シロップマンゴー」 - 返金／回収　微生物検査（一般生菌数、カビ酵母）での自主基準不適合のため　2023/10/6**

**★フナバヤシ「鶏唐揚ウィング、鶏手羽先揚」 - 返金／回収　金属異物が混入　2023/10/6**

**★やまぐち県酪乳業「農協3.5牛乳」 - 返金／回収　一部の製品に蒸気が冷やされた水の混入の可能性があるため　2023/10/6**

**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★**

**■**

**■旅館の宿泊客７人が食中毒の症状　夕食が原因か（鳥取・米子市）**

**10/6(金) 13:07配信　TSKさんいん中央テレビ　鳥取県米子市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/349161f1f3fdb3ba9c7ed15110c02fa565ef09bb>

**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>

**■６人が食中毒の症状 綾川町の居酒屋 ３日間の営業停止処分に**

**10月11日　18時45分　香川 NEWS WEB****香川県綾川町**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/takamatsu/20231011/8030017019.html>

**食中毒が発生　2023/10/11　香川県健康福祉部生活衛生課　香川県綾川町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/43383/1011syokuchudoku.pdf>

　１ 概 要

令和５年 10 月 10 日（火）11 時頃、善通寺市内の医療機関から「綾川町内の飲食店で食事をした患者２名を診察し、患者の便からカンピロバクターを検出した。」旨の連絡が中讃保健所にありました。

中讃保健所が調査したところ、当該患者は、10 月１日（日）夜に綾川町内の飲食店「炭焼工房 心」を８名で利用しており、そのうち６名が下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、当該施設の食事に限られていること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒と一致していること並びに患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、中讃保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、患者は既に快復しています。

２ 摂食者数 ８名（男性４名、女性４名）

３ 患 者 数 ６名（男性３名、女性３名。うち２名が医療機関を受診。入院なし。）

４ 原因施設

所在地 綾歌郡綾川町

施設名 炭焼工房心

５ 症 状 下痢、腹痛等

６ 検 査 検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター）

患者便：４検体、使用水：１検体、調理器具等拭き取り：10 検体、食品：２検体

７ 原因食品 調査中

（10 月１日（日）に提供された食事：地鶏のユッケ、とりわさ、サラダ等）

８ 病因物質 カンピロバクター

９ 行政処分（処分庁：中讃保健所）

令和５年 10 月 11 日（水）から 10 月 13 日（金）までの３日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（今回分を除く））



**■不利益処分等のお知らせ　2023/10/6　港区**

**カンピロバクター**

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

　公表年月日　令和5年10月6日

業種等　飲食店営業（\*注1）

施設の名称

施設の名称　　炭火焼鳥　麻布　ウグイス

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、提供した食事

原因物質　カンピロバクター

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

不利益処分等の内容

令和5年10月6日から令和5年10月10日（5日間）の営業停止命令

備考 公表時の患者数　4名

カンピロバクターは、主に家禽、ペット、野生生物、野鳥等の動物の腸管に分布しています。潜伏時間は2日から5日と長く、腹痛、下痢、発熱が主症状です。通常、発熱、頭痛、筋肉痛等の前駆症状があり、次いで吐き気、腹痛が見られます。主な原因食品は加熱不十分の食肉（特に鶏肉）、二次汚染を受けたサラダ等です。

なお、営業者は令和5年10月4日から営業を自粛しています。

(\*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

**■大村 居酒屋で鶏レバーなど食べて食中毒 １４人に症状**

**10月06日　16時40分　長崎 NEWS WEB****長崎県大村市**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/nagasaki/20231006/5030019175.html>

**食中毒事件の発生について　2023/10/6　長崎県大村市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.nagasaki.jp/press-contents/631620/index.html>

　令和5年10月3日(火曜日)12時頃、医療法人 山田クリニック(諫早市飯盛町開1825番地1)から、大村市内の飲食店を利用した1名が食中毒を疑う症状で病院を受診した旨の通報が県央保健所にあり、同保健所が調査を行った。

　その結果、同保健所は原因施設を大村市内にある飲食店と断定し、本日、行政処分を行いましたので、お知らせします。

1.　概要

　県央保健所による調査の結果、有症者らは、9月28日(木曜日)午後6時頃から大村市内の飲食店で会食した5名グループで、うち4名が9月30日(土曜日)午前11時頃から10月1日(日曜日)午後4時頃にかけて下痢、頭痛、発熱等を呈していることが判明した。また、当該飲食店において、9月29日(金曜日)午後6時30分頃から会食を行った別のグループ13名中10名が同様の症状を呈していた。

　有症者全員の共通食がこの飲食店での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、発症までの時間と症状がカンピロバクター食中毒の特徴と一致すること、喫食したものの中にカンピロバクター食中毒のリスクが高い加熱不十分な鶏肉が含まれていたことから、同保健所は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、以下のとおり行政処分を行った。

2.　原因施設

営業所所在地：大村市

営業所の名称：あぶり家 COCOから

営業の種類　：飲食店営業(居酒屋)

3.　原因食品

令和5年9月28日(木曜日)及び29日(金曜日)に当該飲食店から提供された食事

[提供されたメニュー]

(1)令和5年9月28日(木曜日)

鶏レバー刺身、鶏ハツ刺身、鶏モモ肉刺身、チャンジャ、サラダ、唐揚げ、ピザ、枝豆、ゆでピーナッツ、焼魚(ホッケ・サンマ)、焼鳥(ハツ・セセリ・砂ズリ)、牛串、肉巻き野菜、牛カツ

(2)令和5年9月29日(金曜日)

鶏レバー炙り串、鶏ハツ炙り串、鶏タタキ、鶏レバー刺身、鶏ハツ刺身、鶏モモ肉刺身、魚刺身、豚のしゃぶしゃぶ、うどん、焼鳥(ズリ・モモ・皮・ムネ・セセリ・野菜串)、鶏天、生ハム野菜サラダ

4．病因物質　カンピロバクター

5．処分内容

　令和5年10月6日(金曜日)から10月8日(日曜日)まで3日間の営業停止(食品衛生法第6条第3号違反)。

なお、当該店舗は10月4日(水曜日)から営業を自粛している。

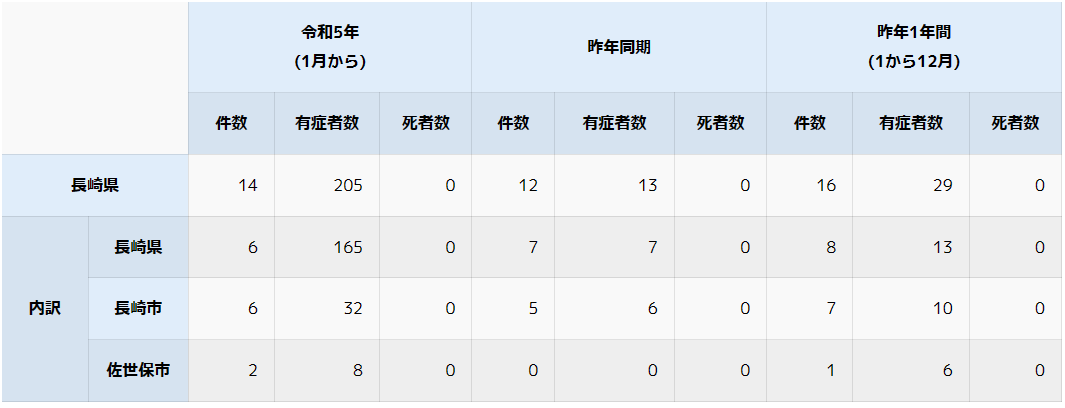
6．症状　下痢、腹痛、頭痛、発熱、倦怠感等

7．摂食者数　18名

8．有症者数(令和5年10月6日(金曜日)現在)　14名(19から52歳) 8名受診。

有症者に入院した患者はおらず、回復に向かっている。

参考：県内の食中毒発生状況(令和5年10月6日(金曜日)現在) (本件含む)



**■埼玉・川越の飲食店で女性５人食中毒　ムール貝の酒蒸しやよだれ鶏など飲食**

**10/6(金) 15:24配信　産経新聞****埼玉県川越市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/97777aaacc0f8d279aabf039caa9659017c491fd>

**令和5年10月6日食中毒事件の発生について　2023/10/6　埼玉県川越市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kenkofukushi/shokuhineisei/shokuhinese/shokunoanzen/shokuchudokujiken/shokuchudokuR51006-2.html>

食中毒事件の発生について

事件の概要

令和5年10月2日月曜日9時15分頃、川越市民から、「9月20日水曜日18時頃に、5人で川越市内の飲食店を利用したところ、9月21日木曜日夜から発熱、腹痛、下痢、嘔吐の症状を呈した。」との連絡がありました。

川越市保健所では、関係自治体の協力を得ながら、患者、施設等の調査を行い、原因究明に努めてきました。その結果、10月6日金曜日、食中毒と断定し、当該営業者に対して3日間の営業停止処分を行いました。

患者の状況

喫食者：5名　発症者：5名

症状：下痢、腹痛、発熱等

喫食年月日：令和5年9月20日水曜日18時

初発年月日：令和5年9月22日金曜日0時

喫食メニュー：ムール貝の酒蒸し、よだれ鶏、あげ鶏、小籠包、五目春巻き等

病因物質　カンピロバクター

原因施設　川越市内の飲食店

行政処分

処分決定日：令和5年10月6日金曜日

営業停止期間：令和5年10月6日金曜日から令和5年10月8日日曜日まで

指導内容

川越市保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、施設の消毒を指示するとともに、従事者への衛生教育等を行う。

原因施設として決定した理由

1.9月20日水曜日、当該施設で食事をした5名のうち、5名が9月22日金曜日0時から9月24日日曜日20時にかけて発症していることが確認された。

2.患者5名の共通食は、当該施設での食事及び当該施設を利用する前の他施設における飲料であった。しかし、飲料についてはカンピロバクターに汚染され、提供された可能性は極めて低いことが確認された。

3.患者5名の主症状及び潜伏期間が、カンピロバクターのものと一致していた。

4.患者5名のうち、4名の便からカンピロバクターが検出された。

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■食品衛生法違反者等の公表について　2023/10/12　豊島区**

**アニサキス**

<https://www.city.toshima.lg.jp/217/kurashi/ese/shokuhin/1502191311.html>

　公表年月日　令和5年10月12日

施設名称及び所在地

重寿し

東京都豊島区

業種等　飲食店営業

主な適用条項

食品衛生法（食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号）。以下「法」という。）第6条の規定に違反するので、法律第55条を適用する。

※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。

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

不利益処分等の内容　令和5年10月12日（1日間）の営業等停止命令

備考

原因食品：生サンマ刺身

病因物質：アニサキス

患者数：1

**■スーパーで買ったビンチョウマグロの刺身を食べた60代男性がアニサキス食中毒**

**tbc東北放送　10/12(木) 14:48配信****宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6429b99f2666877edea103ce1349e343abc873fd>

**食中毒の発生について　2023/10/12　宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/49034/202301011kisyahappyousiryou.pdf>

［事件の概要］

令和５年１０月１１日（水）午前１１時頃、患者から「店舗で購入した刺身を自宅で喫食後、胃痛、吐き気等を発症し、医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された。」旨、石巻保健所に通報があった。

同保健所が調査したところ、当該患者は、１０月１０日（火）石巻市内の「イオン石巻店鮮魚コーナー」で、購入した刺身（生びんちょうまぐろ）を、午後５時３０分頃に喫食し、翌日１１日（水）午前２時頃から胃痛、吐き気等を呈していたことが判明した。

同保健所は、医療機関で患者からアニサキスが摘出され、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症のそれと矛盾しないこと、原因と考えられる食品が当該店舗で販売した刺身（生びんちょうまぐろ）のみであることから、この刺身を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快復している。

患者関係

発 症 日 時 １０月１１日（水）午前２時頃

主 な 症 状 胃痛、吐き気、頭痛

患 者 数 １名（６０代、男性）

受 診 者 数 １名

入 院 者 数 ０名

診療医療機関 石巻市内の医療機関

原因食品 刺身（生びんちょうまぐろ）

病因物質 アニサキス

原因施設

所在地 ：石巻市

屋 号 ：イオン石巻店

業 種 ：魚介類販売業

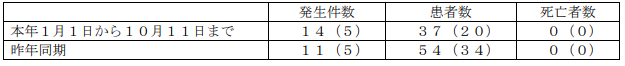
措 置

１０月１２日（木）営業の一部停止１日間

（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の取扱い）

担当保健所 石巻保健所

（参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は、仙台市分を再掲]



**★自然毒による食中毒★**

**■【注意】自宅裏山でとれたキノコで味噌汁…食べた高齢夫婦が嘔吐や下痢症状 1本でも死に至る猛毒“ドクツルタケ”の可能性　10/6(金) 21:00配信　北海道ニュースUHB　北海道**

**植物性自然毒　ドクツルタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fd231505477ba66ee8ce3ef7eb5808b9306a1f65>

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　2023/10/8　福岡県大川市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/204566.pdf>

　　令和５年１０月７日、南筑後保健福祉環境事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等　８０歳、男性、大川市在住

（２）経過

１０月２日 腹痛、下痢が出現。

１０月３日 血便が出現したためＡ医療機関を受診し入院。

１０月７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。

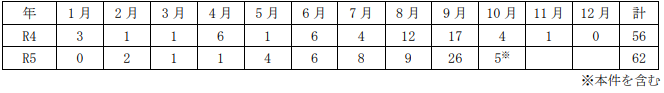
２ 原因　調査中。

３ 行政対応

南筑後保健福祉環境事務所が患者及び家族に対し健康調査、疫学調査を実施し、二次感染予防の指導を行っている。

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）

（令和５年１０月８日現在）

**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について　令和５年１０月６日 １５：００ 現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/114296/1/051006O157.pdf?20231010082231>

城南区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のでお知らせします（入院事例）。

１ 概 要

＜患者＞

９月２９日（金） 城南区居住の60 歳代女性に腹痛の症状が出現。

９月３０日（土） 下痢、血便が出現し、城南区の医療機関Ａを受診。

１０月２日（月） 症状悪化のため、医療機関Ａを再度受診したところ入院となる。

１０月５日（木） 医療機関Ａよる検査の結果、腸管出血性大腸菌感染症（O157： VT2）と判明。

　　　　　　　　　医療機関Ａが城南保健所に腸管出血性大腸菌感染症発生届出。

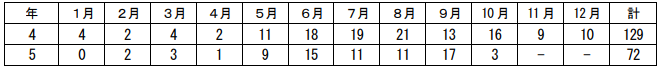
　　　　　　　　　城南保健所が患者等の健康調査、感染拡大防止の指導等を実施。

２ 患者の状況　入院治療中だが、快方に向かっている。

３ 行政対応　患者の健康調査、接触者調査及び感染拡大防止の指導を実施。

４ 原因 調査中

腸管出血性大腸菌感染症患者・感染者の福岡市への届出状況（令和５年10 月６日現時点）



※本件を含む。

※腸管出血性大腸菌は、Ｏ－１５７が代表的ですが、他にＯ－１１１、Ｏ－２６などがあります。上の表は、これらの総数です。

**■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>

**３類感染症発生情報（腸管出血性大腸菌感染症）**

**令和 5 年第 39 週：9 月 25 日から 10 月 1 日まで　令和 5 年 10 月 5 日　新潟県新潟市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.city.niigata.lg.jp/shisei/koho/houdou/202310.files/231005-2.pdf>

感 染 症 名　腸管出血性大腸菌感染症

届出医療機関　新潟市保健所管内

診 断 方 法　菌検査による（腸管出血性大腸菌 O157：VT1VT2(＋)）

届 出 対 象　患者

患者

年代 10 歳代

性別 男

診断年 月 日 令和 5 年 9 月 26 日

届出年 月 日 令和 5 年 9 月 26 日

経 過 等

令和 5 年

・9 月 19 日 発熱、倦怠感あり

・9 月 20 日 腹痛あり、医療機関受診

・9 月 21 日 血便あり、医療機関受診し、便検査実施

・9 月 26 日 便検査の結果、腸管出血性大腸菌（O-157：VT1VT2（+））が検出され、医療機関より発生届あり　現在は症状回復。

備 考

・患者周辺に腸管出血性大腸菌感染症を疑う症状の者はいない。

・現時点では感染源不明。

◆県内・市内の腸管出血性大腸菌感染症の発生状況



**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/10/4　岡山県岡山市感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ型不明）**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000053/53501/20231004_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和５年９月２７日（水） 速報 令和５年１０月４日（水）

２ 患 者 数　１名 （女、4０代）

３ 概 要

(1)経 過

9 月２７日（水） 患者（岡山市）は、腹痛及び水様便の症状を呈した。

9 月２８日（木） 患者は、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

9 月３０日（土） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（病院）を受診し、同日同医療機関へ入院。

１０月３日（火） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ型不明）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。

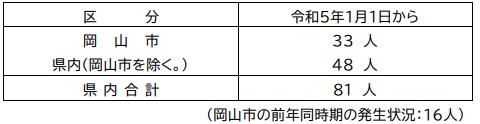
(2)その他

・患者は入院中だが、症状は軽症化している。

・感染源は不明。

・現在のところ散発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）



**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について　令和５年１０月３日 １５：００ 現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/114296/1/051003O157.pdf?20231010082231>

東区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のでお知らせします（入院事例）。

１ 概 要

＜患者＞

９月２２日（金） 南区居住の７歳男児に発熱、下痢、腹痛の症状が出現。

９月２３日（土） 嘔吐出現。

９月２４日（日） 早良区の医療機関Ａを受診。

９月２５日（月） 春日市内の医療機関Ｂを受診、入院。

９月２８日（木） 春日市内の医療機関Ｂの紹介で東区の医療機関Ｃを受診・入院。

１０月２日（月） 医療機関Ｃによる検査の結果、腸管出血性大腸菌感染症（O157：VT2）と判明。

医療機関Ｃが東保健所に腸管出血性大腸菌感染症発生届出。

　　　　　　　　　東保健所及び南保健所が患者等の健康調査、感染拡大防止の指導等を実施。

２ 患者の状況　入院治療中（溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症）

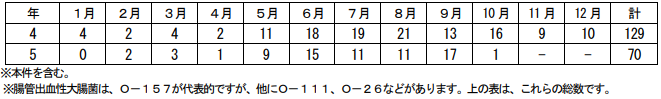
※溶血性尿毒症症候群（HUS）…ベロ毒素で血球や腎臓の尿細管細胞などが壊されたりすることで、溶血性貧血、血小板減少、

急性腎障害（乏尿・無尿）、脳症（けいれん・意識障害）などの合併症を起こす病気。子どもや高齢者が発症しやすい。

３ 行政対応　患者の健康調査、接触者調査及び感染拡大防止の指導を実施。

４ 原因　調査中

腸管出血性大腸菌感染症患者・感染者の福岡市への届出状況（令和５年10 月３日現時点）



**★ウイルスによる感染症★**

**■ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生　久慈保健所管内の教育・保育施設＜岩手県＞**

**10/10(火) 14:02配信　岩手めんこいテレビ　岩手県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/753f1e0dafdd1c14ee80adb4ec3d42fd67020b87>

**■マダニ媒介の感染症で90代女性死亡　直前に農作業　広島**

**10/6(金) 14:05配信　HOME広島ホームテレビ**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d4269963b09c90eddd64b08fb7c611066eb3d66e>

**★その他の感染症★**

**■レジオネラ属菌検出のセントピアあわら　10月中に再開へ【福井・あわら市】**

**10/11(水) 18:50配信　福井テレビ　福井県あわら市**

**レジオネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4eb93d14a822cf454faad63ddcf579b4c5e0fb3c>

**★違反食品・回収等★**

**■シラス干しパックにフグとみられる稚魚混入【佐賀県】**

**10/12(木) 20:09配信　佐賀ニュース サガテレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1328f7b8abe4e7615a754d8445ac19684124b41c>

**■日本産ブドウ、水際検査で不合格 残留農薬の規定に違反／台湾**

**10/12(木) 12:46配信　中央社フォーカス台湾**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2a77ad2bc18b6ebc4ee797a95b349e007883e1e0>

**■「しらす干し」パックにフグの稚魚混入か　川崎市の食品加工会社**

**10/11(水) 22:48配信　tvkニュース（テレビ神奈川）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bb633c345b143b2fdb40449d5689acdd52095fef>

**■メバチマグロをキハダマグロ、海外産を国産・・・ふるさと納税返礼品のマグロ加工品を不適正表示　山口市の会社へ是正指示、中国四国農政局　10/11(水) 20:24配信　中国新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/75fa9967f48b0a9fb1308fbb85da82c71fc4d316>

**■消費期限切れ米飯使用　回転ずしなど6店舗　JR東子会社**

**10/11(水) 14:11配信　時事通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/53557f490fc4d2d0db9a409d61d760330261eacd>

**■ディズニーの粉末調味料でアレルギー誤表示　販売の5144個回収へ**

**2023年9月30日 20時00分　朝日新聞デジタル**

<https://www.asahi.com/articles/ASR9Z6F31R9ZUTIL018.html>

**★その他関連ニュース★**

**■【感染症情報】インフルエンザが6週連続で増加 - 新型コロナは4週連続減少**

**10/10(火) 20:27配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/12d63308af6e62f234188dcb453249a8872f4477>

**■プール熱感染拡大、過去10年の最多更新 - 4府県で警報レベル**

**10/10(火) 17:15配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3c139d8c561989057cbbec51a892ecd4027b3c25>

**■【感染症アラート・本格的な流行】咽頭結膜熱、ヘルパンギーナなど5つ**

**10/10(火) 11:56配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6cdb49f7e9afc261a79d69ab2b1f7e7691ec9850>

**■中秋パーティーでの集団食中毒、老舗菓子店がシュークリーム生産ラインを停止**

**2023/10/10 06:48 JST配信　ベトナム**

**サルモネラ菌**

<https://www.viet-jo.com/news/social/231009164849.html>

**中秋パーティーの集団食中毒で6歳女児が死亡、検体からサルモネラ菌**

**2023/10/09 03:15 JST配信****ベトナム**

**サルモネラ菌**

<https://www.viet-jo.com/news/social/231006191603.html>

**■インフル患者6週連続増、14都県が注意報レベル - 厚労省が第39週の発生状況を公表**

**10/6(金) 18:55配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b72afce81d46e44e192fae9358b666a44f80e947>

**■季節性インフルエンザ　全国で前週比1.35倍　「注意報レベル」目前　秋に“異例の流行”続く　休校や学級閉鎖が2200施設超　10/6(金) 14:50配信**

**TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/308baa6bd31459f60c90d85a31f89c86a225a020>