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

**食科協かわら版　No.425　（2023年度No.53）**　 　2023/12/26

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**

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

**本年は大変お世話になりました**

**来年も食科協をよろしくお願いいたします　新年は5日からです**

|  |  |
| --- | --- |
| **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)
 | **2-8** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **8-14** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **14-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **20-22** |
| **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** | **22-34** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

12月22日　 かわら版424号を発行・かわら版ニュース＆トピックス395号を発行

12月26日 　かわら版425号を発行・ かわら版ニュース＆トピックス396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>

**■***NEW***食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について　2023/12/18**

**健生食監発 1218 第３号　厚生労働省**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001180527.pdf>

　　食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品に係るポジティブリスト制度に関する監視指導については、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成 18 年５月 29 日付け食安監発第 0529001 号）（以下「留意事項通知」という。）により留意事項を示しているところです。

その考え方は、抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質（以下単に「抗菌性物質」という。）についても同様であると考えられるところ、今般、一般社団法人日本乳業協会から別添の要望があったことも踏まえ、下記のとおり、改めて監視指導上の留意点等についてお示ししますので、ご配慮方お願いします。

記

１ 抗生物質又は抗菌性物質の食品への残留については、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）及び食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）において、「含有してはならない」と規定されているが、通常その判断には、通知等で示された試験法により当該物質が定量限界以上で検出された場合に、当該物質を含有していると判断するものであること。

２ 抗生物質又は抗菌性物質が検出又は基準を超えて残留する食品が発見され、当該食品を原材料にして製造加工が行われた食品があることが判明した場合、留意事項通知の２（２）に示しているように、当該食品の配合割合、製造加工方法、その他の原材料への当該物質の使用の有無などを調べ、製造加工された食品において当該物質が定量限界以上で検出される可能性について確認すること。検出する可能性がないものについては、食品衛生法第 59 条に基づく対応、行政指導等の措置を取る必要はないと認められる場合もあることに留意すること。

なお、食品衛生法違反の判断に際しては、当該食品全体を代表する検体を採取していることを確認した上で、対象となる範囲（ロット）を特定し、必要に応じて、当該食品を使用して製造加工された食品について検査又は試験を実施し、当該物質を含有しているか否かを確認すること。

**■***NEW***ふぐの取扱いに係る監視指導の強化について　2023/12/6　健生食監発 1206 第1号**

**厚生労働省**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001179724.pdf>

　　ふぐの衛生確保については、「フグの衛生確保について」（昭和 58 年 12 月２日付け環乳第 59 号）により通知するとともに、その監視指導強化を図るよう、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」（平成 19 年 12 月 26 日付け食安監発第 1226003号）及び「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」（平成 29 年３月 24 日付け生食監発 0324 第２号）により通知しているところです。

今般、飲食店において、ふぐ処理者の資格を有する営業者が、ふぐの肝臓を提供してはならないことを認識しつつも、自身の経験から少量であれば大丈夫との考えのもと、一部の顧客に養殖トラフグの肝臓を提供したことによる食中毒が発生しました。

つきましては、ふぐの消費量がピークとなる冬季を迎えていることから、改めてふぐを取り扱う施設及び消費者に対し、天然、養殖を問わず、一般にふぐの肝臓は有毒部位であり、決して提供又は喫食しないよう指導及び周知等することについて対応方よろしくお願いします。

（参考）厚生労働省ホームページ

○安全なフグを提供しましょう

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>

**■***NEW***製品安全誓約（日本国）の対象に有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律が加わります　2023/12/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37043.html>

　　製品安全誓約（日本国）は、OECDが公表した「製品安全誓約の声明」を踏まえて、リコール製品や安全ではない製品が生命・身体に及ぼすリスクから消費者をこれまで以上に保護することを目的として、令和５年（2023年）６月29日に、消費者庁、総務省消防庁、経済産業省及び国土交通省といった消費者向け製品の関係省庁とオンラインマーケットプレイスの運営事業者により策定された日本版「製品安全誓約」であり、製品安全に係る法的枠組みを超えた「官民協働の自主的な取組」です。

　今回、消費者向け製品の関係省庁として、厚生労働省が新たに加わることとなりました。対象となる法律は「有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律」です。

　別添のとおり、消費者庁・経済産業省と共同で報道発表を実施しておりますので、お知らせいたします。

（参考）消費者庁ホームページ「製品安全誓約(日本国)」

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

【別添】製品安全誓約（日本国）に新たに加わる省庁（法律）について

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11909500/001182545.pdf>

**■***NEW***食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」を開催します　１月26日に大阪、１月30日に東京で開催。参加者を募集　2023/12/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865_00036.html>

　　厚生労働省は、食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」を、１月26日（金）に大阪で、１月30日（火）に東京で開催します（事前申込制、参加無料）。このた　び、本意見交換会への参加者を募集します。

　今回の意見交換会では、令和６年度の輸入食品監視指導計画（案）や輸出国での衛生確保対策などについて、行政が情報提供を行うとともに、輸入食品の安全性確保に関する自身の取組みについて食品関係事業者が講演を行います。その後、消費者、事業者、行政と参加者との間で輸入食品の安全性確保の取組みについて意見交換をします。

　　詳しくは、次ページ以降の開催概要と添付資料をご覧ください。

参考

　　厚生労働省では、輸入食品の安全性を確保するため、毎年度「輸入食品監視指導計画」を定め輸出国での衛生対策の推進や輸入時の検査などの監視指導に取り組んでいます。また、消費者、事業者、行政の三者が集まり、輸入食品の安全性確保に関する情報・意見交換を通じて、相互理解を目指すための活動を毎年行っています（食品に関するリスクコミュニケーション）。

　輸入食品の安全性確保に関する情報は、厚生労働省のウェブサイトに掲載しています。

輸入食品監視業務

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

別紙１　開催案内チラシ（大阪会場）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001180491.pdf>

別紙２　開催案内チラシ（東京会場）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001180493.pdf>

　１　開催概要

　　

会場　大阪　<https://www.civi-c.co.jp/access.html#kita>

　　　　　参加申込書　<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001180491.pdf>

　　　　　東京　<https://www.civi-c.co.jp/access_t.html#nihonbashi>

　　　　　参加申込書　<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001180493.pdf>

　２　主催　厚生労働省

３　募集人数

大阪会場 100人（先着順）

東京会場 170人（先着順）

４　プログラム内容（各会場共通）

（１）情報提供・講演

１．「輸入食品の安全性確保について（令和６年度輸入食品監視指導計画（案））」

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室　室長 福島 和子

２．「輸入食品の安全性確保の取り組み（輸出国での衛生確保対策について）」

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室

　輸出国査察専門官 白坂 信和

３．「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」

株式会社ニチレイフーズ 品質保証部 海外品質管理グループ

グループリーダー 坂井 利彦 氏

（２）意見交換

ファシリテーター

公益社団法人　日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会

専門委員　　蒲生　恵美　氏

※登壇者：上記情報提供・講演者の３人

５　参加申込要領

（１）申し込み方法

　　　参加をご希望される方は、インターネット、電子メールのいずれかの方法でお申し込みください。幅広い参加者を募る観点から、同一団体からの複数名の参加はご遠慮いただく場合があります。

　　

　大阪会場

　　<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfj6a6TXMMm4GJp8Q1TZbXiCyGM4ZZNx5279gFFjEigPAsfuQ/viewform?edit_requested=true>

東京会場

　　<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSehAAIZkOcM1T4vgfOFO0eS8zIJ4WY01MTyV1i7v6WjA6g5GA/viewform?edit_requested=true>

　電子メール　kikakujouhou@mhlw.go.jp

　　・電話でのお申し込みは受け付けておりません。

・規定人数に達した場合、申し込み締め切り日より前に募集を締め切ることがありますので、あらかじめご了承ください。

・お申し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い合わせなど、ご本人への連絡を行う場合に限り利用します。

（２）留意事項

１．参加の可否：

・参加可能な方にのみ「参加証」をお送りします。「参加証」は、当日ご持参いただくか、携帯電話などの端末に画面表示させる形でご用意ください。

・１月23日（火）までに何も連絡がなかった場合には、お手数ですが「７　申し込みに関するお問い合わせ先」までご連絡ください。

２．公開の原則：

・本会は公開ですので、発言者、参加者の写真や映像が報道・配信される可能性があることをあらかじめご了承ください。

・意見交換会の内容（配付資料、議事録など）は、終了後に厚生労働省のウェブサイトで公表する予定です。なお、希望されない方にあっては個人が特定できないように配慮します

３．留意事項：

・意見交換会への参加にあたっては、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、参加をお断りする場合があります。

・携帯電話などの電源はお切りいただくか、マナーモードに設定ください。

・意見交換会の開催中は、静粛を旨とし、以下の行為を慎んでください。

(ア)発言者の発言に対する賛否の表明または拍手

(イ)意見交換時における長時間の発言

(ウ)開催中の入退室（ただし、やむを得ない場合を除く）

(エ)会場でのカメラ、ビデオ、ICレコーダーなどを使った録音や録音機器の使用（報道関係者を除く）

(オ)飲食（お茶などを除く）、喫煙

・銃砲刀剣類その他危険なものを会場に持ち込まないでください。

・会場参加における新型コロナウイルス感染症等の対策について

(ア)当日体調不良や、発熱等の風邪症状がある場合は、参加を控えてください

(イ)着席位置等は職員の指示に従ってください

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

７　申込に関する問い合わせ先

「食品に関するリスクコミュニケーション」運営事務局（委託先）担当：篠原、清水

　E-mail：forum@intergroup.co.jp

**■「令和５年版死因究明等推進白書」を公表します　2023/12/15**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35682.html>

　政府は、本日、死因究明等推進基本法に基づき、「令和４年度政府が講じた死因究明等に関する施策」（令和５年版死因究明等推進白書）を閣議決定しました。

　「死因究明等推進白書」は、死因究明等推進基本法の第９条に基づき、国会に毎年報告を行う年次報告書です。２回目となる今回の白書の主な内容は以下のとおりです。

【令和５年版死因究明等推進白書の主な内容】

　　○　死因究明等推進計画に基づく施策の推進状況

　　　・ 計画に掲げられた９つの基本的施策（※）ごとに令和４年度中の政府の取組等を記載。

　　　（※）９つの基本的施策

　　　　１死因究明等に係る人材の育成等

　　　　２死因究明等に関する教育及び研究の拠点の整備

　　　　３死因究明等を行う専門的な機関の全国的な整備

　　　　４警察等における死因究明等の実施体制の充実

　　　　５死体の検案及び解剖等の実施体制の充実

　　　　６死因究明のための死体の科学調査の活用

　　　　７身元確認のための死体の科学調査の充実及び身元確認に係るデータベースの整備

　　　　８死因究明により得られた情報の活用及び遺族等に対する説明の促進

　　　　９情報の適切な管理

　○　トピックスとして関係機関の死因究明等に関する取組や、各都道府県における解剖実施体制などを紹介

 　　なお、「死因究明等推進白書」は、厚生労働省ホームページの下記ＵＲＬからダウンロードできます。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/wp/hakusyo/shiinkyuumei/23/index.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３７２報）　2023/12/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36845.html>

　２　緊急時モニタリング又は福島県の検査結果

　　　※ 基準値超過　４件

　　　No. 21 福島県　　 ニホンジカ　　　 　　（Cs ： 200 Bq / kg )　福島市

　　　No. 26 福島県　　 イノシシ　　　　 　　（Cs ： 380 Bq / kg )　双葉町

　　 No. 27 福島県　　 イノシシ　　　　 　　（Cs ： 350 Bq / kg )　双葉町

　　 No. 44 福島県　　 イノシシ　　　　 　　（Cs ： 250 Bq / kg )　相馬市

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.26 2023（2023.12.20）2023/12/20**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202326m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. カンタロープメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella*

Sundsvall および *S*. Oranienburg）感染アウトブレイク（2023 年 12 月 15 日、7 日付更新情報）

**【Morbidity and Mortality Weekly Report（CDC MMWR）】**

1. 米国の各州・地域の保健局 25 カ所から米国環境評価報告システム（NEARS）に報告された食品小売業者に関連する食品由来疾患アウトブレイク（2017～2019 年）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカンタロープメロンに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Soahanina、*S*. Sundsvall および *S*. Oranienburg）感染アウトブレイク（2023 年 12 月 15 日、7 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. 欧州連合（EU）域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書（2020／2021 年）

**【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）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. One Health 政策のため欧州食品安全機関（EFSA）が欧州連合（EU）の関連機関と協

　力

**【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】**

1. アイルランドでノロウイルス感染患者数が増加傾向

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（29）（28）（27）（26）（25）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.25 2023（2023.12.6）　023/12/6**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202325c.pdf>

**＜注目記事＞**

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

米国食品医薬品局（FDA）は、食品への部分水素添加油（PHOs）の使用規定を取り消す直接最終規則の発効日を 2023 年 12 月 22 日と発表した。

**＊ポイント：** 米国ではメーカーの取組みが進んでいることから、特段の反対意見はなく発効日が決定したようです。PHOs については、香港でも「食品中の有害物質（改正）規則 2021」のもと食品への使用禁止の規定が 2023 年 12 月 1 日に発効しています。

**【FDA】 高濃度の鉛の調査：シナモンアップルソースパウチ(2023 年 11 月)**

米国 FDA は、2023 年 12 月 19 日の時点でリコール製品に関連する可能性のある有害事象報告を 69 件受け取っている。現時点でリコール対象製品の拡大はない。さらに、原因調査のため、エクアドルにある Austrofoods 社（リコール対象の WanaBana 製品の米国販売代理店）の施設の立入検査を開始するとともに、エクアドル当局が Austrofoods 社へシナモンを供給している Negasmart 社の調査を実施している。

**【CDC】 シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生**

米国疾病予防管理センター（CDC）は、WanaBan 製品のリコールに関連した鉛暴露の症例について発表した。2023 年 12 月 15 日時点で、計 205 例が報告され、うち 67 例でリコール製品との関連が確定されている。ただし FDA と CDC はデータソースが異なるため、各機関が発表する有害事象/症例の報告数は一致しないことに注意が必要である。

**＊ポイント：** エクアドル当局の報告によると、生鮮品や未加工品ではなく、粉砕又は粉末のシナモン加工品が汚染されていたようです。汚染原因は特定されておらず、現在も調査中です。FDA の有害事象は主に医療従事者や消費者の自己申告による報告であり、CDC の症例は州保健局を通じた報告に基づく点が異なります。CDC の症例定義では、医学的な観察を必要とする血中鉛濃度の参考値 3.5 µg/dL を指標にしています。

**【FSANZ】 食品基準通知（Notification Circular 273-23）**

 **意見募集：新規食品としての培養ウズラの使用を許可することについて**

Vow Group Pty Ltd から、Coturnix japonica（ニホンウズラ）由来の培養細胞を新規食品成分として使用することについて、認可を求める申請が提出された。今回は、細胞ベースの食品製造の最初の 3 段階（細胞株、製造方法、細胞採取）に焦点を当てたオーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）のリスク評価に対する意見を求めている。

**【ご挨拶】**

2023 年の最終号となります。今年は、「食品安全情報」の発行開始から 20年を迎える記念の年でした。これまでご紹介してきた海外における化学物質関連のトピックスを簡単にまとめましたので、何かのご参考になれば幸いです。来年も引き続き「食品安全情報」をよろしくお願いいたします。皆さま、よいお年をお迎えください。

＊2003～2022 年度の 20 年間に「食品安全情報」で紹介した化学物質のトピックス

 　　国立医薬品食品衛生研究所報告, 141, 15-32 (2023).

<https://www.nihs.go.jp/library/eikenhoukoku/2023/015-032.pdf>

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.26 2023（2023.12.20）　2023/12/20　別添**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202326ca.pdf>

**3.****[食品安全委員会関係](#食品安全委員会関係)**　<https://www.fsc.go.jp/>

**■***NEW***食品安全委員会（第925回）の開催について　2024/1/**

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6年1月日（火）　１４：００〜

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

３． 議事

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、1月日（月）12時までに、内閣府共通意見等登録システム(<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1404.html>　にて申し込みいただきますようお願いいたします。

　動画の視聴をお申し込みいただいた方には、御登録いただいたメールアドレス宛てに視聴に必要なURLを、1月日（火）12時までに御連絡いたします。

　　なお、会場での傍聴席は限りがありますので、傍聴を希望される方が多数の場合には原則として先着順とさせていただき、傍聴可能な方には1月日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

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

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

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

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

**会議の結果は下記から確認できます**

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

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

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

**■食品安全委員会の20年を振り返る**

**第7回　BSE問題後編〜プリオン病情報を収集し、リスクに備える　2023/12/18**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/07_prion_vol2.html>

**BSE以外にもあるプリオン病**

・牛の病気、BSEは、BSEプリオンが原因

・ヒツジ、シカなどのほかの動物種でも、プリオン病が発生している

・とくに、シカの病気、慢性消耗病 (CWD)が警戒されている

・食品安全委員会は、牛以外のプリオン病についてもファクトシートをまとめたりするなどして、情報収集と発信に努めている

　　前編で、牛海綿状脳症（BSE）と変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）問題のこの30年あまりの経緯について説明しました。これらは、感染性を持つタンパク質様の病原体を意味する造語である「プリオン」に感染することで起きる病気で、総称して「プリオン病」と呼ばれています。

プリオン病はこれだけではありません。牛には、ここまで説明してきたBSE（「定型BSE」と呼ばれています）のほか、「非定型BSE」があります。また、牛やヒト以外のめん羊（ヒツジ）、シカ、ミンク、ネコなどの動物種でも見つかっています。近年、とくに世界で警戒が強まっているのがシカの病気、「慢性消耗病」（Chronic wasting disease ; CWD）です。

食品安全委員会はこれらの情報収集も続け、他国政府機関の報告書の要約を翻訳したり、ファクトシートにまとめたりするなどして、ウェブサイトで公開しています。

これらが将来、日本の食に関係してくることはない、とは言い切れません。プリオンによる病気はまだ、わからないことが数多くあります。したがって、ヒトへのリスクとならないように、さまざまな動物種で調査や研究を継続し、万一、リスクの懸念が生じた時に迅速にリスク評価し、効果的なリスク管理を行えるように備えておくことが重要です。

食品安全委員会だけでなく農林水産省や厚生労働省も、プリオン病について、国内の調査や国内外の情報収集、研究助成等に余念がありません。そうやって、将来の食品安全を守ろうとしています。

今回は、定型BSE以外のプリオン病についての情報をまとめ、食品安全委員会の現在の取り組みも紹介します。

**世界で166頭が確認されている非定型BSE**

牛の病気である非定型BSEは、定型BSEとプリオンの大きさ（分子量）が少し異なり、検査で識別することができます。発生原因は不明。症状は定型BSEと同じですが、単独で発症し、同じ群で飼われている牛がBSEになるわけではありません。そのため、自然に発生する「孤発型」とみられています。

ヒトのプリオンによる病気であるクロイツフェルト・ヤコブ病にも、自然に発生するタイプがあり、孤発性クロイツフェルト・ヤコブ病と呼ばれています。年間に100万人の１人の割合で発症する、とみられています。同じように、牛にも孤発型があるようです。

**表１　定型BSEと非定型BSEの違い**



　出典：農林水産省第9回農業・農村政策審議会家畜衛生部会プリオン病小委員会資料、同省「海外におけるBSEの発生について」などから作成

定型BSEと異なる非定型BSEが存在することは、2000年代初頭にはわかっていました。農林水産省動物衛生課によれば、世界で非定型BSEが高齢牛を中心に年間数頭ずつ、計166頭が見つかっています。日本では2003年と2006年に１頭ずつ確認されています。

食品安全委員会は、これまでのBSEのリスク評価では、非定型BSEのデータも含めて行ってきました。

**非定型BSEも、サーベイランスと研究**

非定型BSEのプリオンにも2種類あり、１種は、ほかの牛に非常に大量に食べさせると非定型BSEを発症することが、農研機構の研究などでわかっています。では、定型BSEのような感染拡大がまた、起きるのか？　という心配はしないでください。牛の食肉処理によりできる肉骨粉を牛の飼料とすることは、今も世界各国で禁止されています。また、プリオンが蓄積しているとみられる特定危険部位の除去も続けられています。そのため、定型BSEと同じ経路で非定型BSEの感染が広がる可能性は考えにくいでしょう。

しかし、非定型BSEも不明の点が多いのはたしか。感染経路がほかにないとも限りません。したがって、適切なサーベイランス※と研究を行って非定型BSEの動向をチェックし続けなければなりません。

※サーベイランス：問題の実態や動向を把握し、必要に応じて対策を講じるため、疾病の発生状況、ハザードの含有実態等の変化を系統立てて調査（収集、解析）すること。これに対してモニタリングは、疾病の発生状況、ハザードの含有実態等の変化を監視、探知し、是正措置を講じるために調査する

国内では、最後の定型BSE感染牛の確認が2009年、非定型BSEは2006年で、この10数年は発生が確認されていません。厚生労働省は、食肉用とされる健康牛についてはもう検査を行なっていませんが、BSEの懸念が少しでもある牛、たとえば、食肉用に出荷されたものの獣医師が神経症状をきたしていると判断した牛、病気や事故で死亡した牛で神経症状などを示していた個体などについては、今も検査を実施しています。定型、非定型を問わず、BSE発見に努める体制は、継続されています。

また、厚生労働省や農林水産省は、非定型BSEの研究助成を長年、継続しています。食品安全委員会も、世界の情報を収集しその要約を翻訳し、食品安全情報システムでデータベース化して公表しています。

今のところ、世界的に非定型BSE感染牛が増える兆候はなく、自然発生しているものの感染拡大はしていない、とみられています。



**ヒツジのスクレイピーは250年前から**

牛以外には、めん羊（ヒツジ）や山羊におけるプリオンの病気が有名です。牛とは異なり、250年前から欧州やアジア、北米等で報告されており、「スクレイピー」という病名で知られていました。伝達性があり、ヒツジや山羊が出産する時の体液や組織を介して子どもの個体にうつりますが、大人の個体には伝達しにくい、とされています。

また、これまでの定型スクレイピーとはプリオンが少し異なる「非定型スクレイピー」も見つかっています。高齢の個体に自然発生する「孤発型」で、こちらも伝達しにくい、とみられています。

国際獣疫事務局(WOAH、2022年以前はOIEと称されていた)は、スクレイピーについては定型、非定型ともにヒトには感染しない、と判断しています。食品安全委員会でも、プリオン専門調査会でめん羊や山羊のBSE対策について評価した際に、「現時点では、めん羊及び山羊の肉、内臓等の摂取に由来するスクレイピープリオンによる人の健康への影響は考え難い」と判断しています(第93回プリオン専門調査会)。

**プリオン病の中に伝達型と孤発型がある**

以上のように、さまざまな動物にプリオンによる病気があり、動物の種によりプリオンのアミノ酸配列や構造が少しずつ異なります。プリオン病の中で伝達性を持つものは学術的に、「伝達性海綿状脳症」（transmissible spongiform encephalopathy; TSE）と呼ばれています。

多くのプリオン病は、ヒトに直接うつることはない、とみられています。しかし、1980年代から2000年代まで大きな問題となった定型BSEの起源は、米疾病予防管理センター（CDC）によれば、自然発生したBSE感染牛か、プリオン病にかかったヒツジから作られた肉骨粉が飼料として牛に与えられて発生した、という説が有力。そして、定型BSEは感染拡大し、ヒトのvCJDを招いたと推定されています。

つまり、さまざまな動物種のプリオン病が、なにかのきっかけで伝達性を持ち最終的にヒトの健康にリスクとなるおそれがあります。したがって、伝達性のないプリオン病も含め幅広くサーベイランスやモニタリングを行って見つけ出し、管理してゆく必要があります。農林水産省は家畜伝染病予防法に基づき、国内において18カ月齢以上で死亡しためん羊と山羊、それに鹿（シカ）を対象にTSEの監視・調査を実施しています。

**世界で見つかるシカの病気、CWD**

監視対象にシカも入っていることに、お気づきですね。

世界的に今、シカの病気、「慢性消耗病」（Chronic wasting disease、CWD）の発生が目立ち、各国ともに警戒を強めています。非定型BSEやスクレイピーは増加傾向が見られないのに対し、CWDは報告数が増えているからです。

CWDは、ミュールジカ、オジロジカ、アカシカ、エルク・ムース（ヘラジカ）などの病気で、2023年3月末現在、米国、カナダ、 韓国、ノルウェー、スウェーデン、フィンランドで見つかっています。

シカがCWDにかかると、元気を失い痩せ細り、唾液の分泌量が増え、ふるえや歩行異常、運動失調、四肢麻痺等の神経症状を呈し、歩行不能となり死亡します。病原体であるプリオンは、感染したシカの脳や脊髄、末梢神経、リンパ系組織、骨格筋や臓器、血液などで広く確認されています。

WOAHは、CWDを伝達性のあるTSEの一種とみています。感染したシカは、唾液や糞便中にCWDプリオンを排出しそれが、ほかの個体の口から入ってうつるという「水平感染」が起きるようです。また、母ジカから胎児へうつる「垂直感染」も報告されています。

食品安全委員会も、CWDのファクトシートをまとめています。米国では、1967年に飼育されていたシカで発見されたのが第１号。野生では1981年が初発でした。2000年頃から中西部、南西部、東海岸にも広がり、現在は少なくとも野生・飼育合わせて 31州 に拡大しています(ファクトシートでは30州としていますが、6月にフロリダ州で確認され31州となりました)。



　　北欧の野生個体でも、確認されています。

気になるのは韓国です。以前から見つかっていましたが、2016年以降、感染個体が多く報告されています。



　　ヒトに直接伝達するかどうかについては調査や研究が行われていますが、今のところ、伝達は確認されていません。サルへの接種実験では、リスザルには伝達した一方、カニクイザルには伝達しませんでした。また、感染したシカの肉を食べたヒトは、6年間の追跡でCJD症例は確認されませんでした。

国内では、家畜伝染病予防法に基づきサーベイランスが継続して行われていますが、CWDはまだ見つかったことはありません。また、CWD発生国からのシカ科動物やその畜産物の輸入は、停止措置が講じられています。

食品安全委員会は、収集した海外情報の要約の日本語訳を、ウェブサイトの食品安全総合情報システムで公開しています。「CWD」と入力して、検索してみてください。

**科学的に正しい情報を発信する**

プリオン病はまだわからないことが多数あります。そもそも、定型BSEのはじまりが確定していません。プリオン病といっても動物の種によってプリオンは少しずつ異なり、「種の壁」があってほかの種にはうつりにくいはずなのに、定型BSEはヒトに深刻なリスクとなりました。どうして「種の壁」を超えたのか、今も研究が続いています。逆に、ヒツジのスクレイピーがなぜ、ヒトにうつらないのかもわかりません。

しかし、各種のプリオン病を管理し、ヒトの健康を守らなければなりません。プリオン病について、たとえばCWDを「狂鹿病」「ゾンビ病」などと報じるメディアも出てきています。科学的に正しい情報を一般の人たちに届けてゆくことが必要です。

プリオン専門調査会の専門委員として第１回会合からBSEのリスク評価に携わってきた山本茂貴・食品安全委員会委員長に、この原稿の最後にお尋ねしてみました。この20年とは？

山本委員長はこう答えてくれました。「BSEの評価は当初、不明な点が多かった中で評価を行う難しさがありました。また、飼料規制やと畜場での管理、サーベイランスなど、すでに取り組まれているリスク管理手法について検討する、というリスク評価のやり方は、通常の手法とは異なり、苦労しました。全国を回ってリスクコミュニケーションも行ったのですが、参加者の方から、『理解はしたけれど納得はできない』と言われたのを鮮明に思い出します」。

市民の自然な感情も大事にしつつ、でも、食品安全委員会の基本は科学です。山本委員長は「シカの病気であるCWDがヒトにうつった、という報告はありません。しかし。公衆衛生上の問題にならないよう監視していく必要があります。今後も、国民の健康保護が最も重要、という基本姿勢を崩すことなく、リスク評価に取り組みます」と話しています。 山田委員長

＜参考文献＞

農林水産省・牛海綿状脳症（BSE）関係

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/bse/index.html>

国際獣疫事務局・Bovine spongiform encephalopathy (BSE)

<https://www.woah.org/en/disease/bovine-spongiform-encephalopathy/>

国際獣疫事務局・Scrapie

 <https://www.woah.org/en/disease/scrapie/>

食品安全委員会評価書・めん羊及び山羊の牛海綿状脳症（BSE）対策について

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20150608369>

食品安全委員会ファクトシート・慢性消耗病（Chronic Wasting Disease; CWD）

<https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_cwd.pdf>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年11月3日から令和5年11月16日）2023/12/11**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=11&from_day=3&to=struct&to_year=2023&to_month=11&to_day=16&max=100>

**４．****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***2023年農業技術10大ニュースの選定について　2023/12/25**

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/231225.html>

　「2023年農業技術10大ニュース」を選定しました。

1.「農業技術10大ニュース」の選定について

この1年間に新聞記事となった民間企業、大学、公立試験研究機関及び国立研究開発法人の農林水産研究成果のうち、内容に優れるとともに社会的関心が高いと考えられる成果10課題を農業技術クラブ（農業関係専門紙・誌など30社加盟）の加盟会員による投票を得て選定しました

2.選定結果について

選定した「2023年農業技術10大ニュース」は、次のとおりです。

**TOPIC1**

果樹の開花に必要な低温積算時間を一目で把握　－スマホで果樹の促成栽培管理を支援－

農研機構は、「果樹の開花に必要な低温積算時間」を把握できるシステムを開発。早期に収穫することで有利に販売できる促成栽培において、スマートフォン等で加温開始時期を適切に判断できることから、開花率の向上や開花時期の斉一化のほか、無駄な加温が無くなることによる省エネ効果により生産性の向上が期待されます。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC1)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-1.pdf>

**TOPIC2**

雨が降っても安心！　－畝立て同時乾田直播機を開発－

農研機構とI-OTA合同会社は、降雨後の圃場でも水稲の乾田直播作業ができる「畝立て乾田直播機」を共同で開発。土が付着しにくい直播作業部を備え、表面が硬い畝を立ててその上面に種子を播く仕組み。短時間の播種作業が可能で、湿害対策にもつながり、安定的な二毛作の普及拡大への寄与が期待されます。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC2)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-2.pdf>

**TOPIC3**

サツマイモ基腐病に強い青果用かんしょ「べにひなた」

―南九州における青果用かんしょの安定生産に貢献―

農研機構は、サツマイモ基腐病に強い抵抗性を持つ青果用かんしょの新品種「べにひなた」を育成。サツマイモ基腐病のまん延している畑での試験栽培では従来品種の「べにはるか」は1割以下しか収穫できなかったのに対し、「べにひなた」は8割以上収穫できました。宮崎県と鹿児島県で普及が見込まれ、サツマイモ基腐病の被害軽減と青果用かんしょの安定生産への貢献が期待されます。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC3)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-3.pdf>

**TOPIC4**

レーザー光による害虫駆除技術を開発

―殺虫剤を使わずにレーザー光によって害虫を撃ち落とす新技術―

大阪大学と農研機構は、薬剤抵抗性を有する蛾の一種「ハスモンヨトウ」について、青色半導体レーザーを照射して撃墜することに成功。ハスモンヨトウの各部位にレーザーのパルス光を照射し、胸部や顔部が急所であることを発見するとともに、飛翔予測、追尾、狙撃するための技術を開発しました。化学農薬を使用することなく駆除できる技術として期待されます。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC4)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-4.pdf>

**TOPIC5**

コメを活用した肥料被覆材を開発

－プラスチック殻の土壌残存・海洋汚染「ゼロ」を目指します－

三洋化成工業株式会社とバイオマスレジンホールディングスは、米を活用した生分解性樹脂を使った農業用肥料被覆材を開発。農地での検証を経て2027年に実用化する予定です。肥料成分をプラスチックでコーティングした被覆肥料は、肥料成分が溶け出した後のプラスチック殻の土壌残存や海洋汚染が課題となっていますが、本資材で持続可能な農業の実現に貢献します。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC5)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-10.pdf>

**TOPIC6**

害虫の発生状況を遠隔からモニタリング

－IoTを利用し、害虫の発生調査を自動化する装置を開発－

農研機構は、IoTとフェロモントラップを組み合わせ、省力的に日単位の害虫発生データを自動収集するモニタリング装置を開発。従来より迅速に害虫発生情報を農業者等に提供し、適時適切な農薬散布ができることで農業生産の安定・向上に貢献すると期待されます。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC6)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-9.pdf>

**TOPIC7**

酵素パワーで生分解性プラスチック製品の分解を加速

－ごみの削減に役立つとともにマルチフィルム処理労力を低減－

農研機構は、イネに常在する酵母由来の酵素で生分解性マルチの分解を速められることを確認。酵素を大量に生産する方法も開発済みで、野菜などの畑でマルチフィルムに散布する酵素（処理剤）として実用化につなげる方針です。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC7)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-5.pdf>

**TOPIC8**

灰色かび病菌の感染の仕組み解明　－「RNA農薬」の開発を目指す－

名古屋大学は、農作物に大きな被害をもたらす灰色かび病菌が多種多様な農作物に感染できる仕組みを解明。農作物が作る抗菌物質を識別したうえで、それを不活化する酵素を合成する遺伝子を活性化することがわかりました。環境に負荷をかけず、病原菌から感染力だけを奪う「RNA農薬」の開発に役立つと期待されます。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC8)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-6.pdf>

**TOPIC9**

ホクホク食感のかんしょ新品種「ひめあずま」

―青果用と菓子加工用の両方に適する「ベニアズマ」の後継―

農研機構は、かんしょ新品種「ひめあずま」を育成。”ほくほく系”の主力品種「ベニアズマ」に似た風味・触感で、青果、菓子加工用の両方に向きます。「ベニアズマ」より芋の形がよいものを作りやすいため、「ベニアズマ」の後継品種として、関東を中心に全国に普及（2024年をめどに種苗会社を通じて生産者に供給）する予定です。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC9)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-7.pdf>

**TOPIC10**

茎枯病抵抗性のアスパラガス新品種「あすたまJ」を育成

－茎枯病発生ほ場でも高収量が見込める革新的な抵抗性品種－

農研機構と香川県、東北大学、九州大学は、難防除病害である茎枯病に抵抗性を持つ国内初のアスパラガス品種「あすたまJ」を育成。露地栽培で従来品種が枯れてしまうほど茎枯病がまん延している畑でも、殺菌剤無散布で順調に生育し安定した収量を得られます。今後、栽培技術の開発や親株の増殖などを通して2028年をめどに種苗の提供を始める予定です。

＜添付資料＞

2023年農業技術10大ニュース(TOPIC10)

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/attach/pdf/231225-8.pdf>

これまでの成果は以下のURLで紹介しています。

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/10topics.htm>

お問合せ先

農林水産技術会議事務局研究企画課　担当者：中島、井戸原

代表：03-3502-8111（内線5847）ダイヤルイン：03-3502-7407

**■***NEW***埼玉県毛呂山町で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内3例目）に係る移動制限の解除について　2023/12/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231225.html>

　埼玉県は、同県毛呂山町で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内3例目）に関し、発生施設から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和5年12月24日（日曜日）午前0時（12月23日（土曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）埼玉県は、令和5年11月30日に同県毛呂山町の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内3例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生施設の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生施設の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）埼玉県は、令和5年12月18日に発生施設の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、埼玉県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和5年12月2日の翌日から起算して21日が経過する令和5年12月24日（日曜日）午前0時（12月23日（土曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**3.参考**

**埼玉県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231130.html>

**埼玉県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内3例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231201.html>

**■***NEW***茨城県笠間市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内2例目）に係る移動制限の解除について　2023/12/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231222.html>

　　茨城県は、同県笠間市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内2例目）に関し、発生施設から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和5年12月22日（金曜日）午前0時（12月21日（木曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）茨城県は、令和5年11月27日に同県笠間市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内2例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生施設の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生施設の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）茨城県は、令和5年12月16日に発生施設の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、茨城県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和5年11月30日の翌日から起算して21日が経過する令和5年12月22日（金曜日）午前0時（12月21日（木曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

2.その他

（1）我が国の現状において、鶏肉や鶏卵等を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はないと考えています。

<https://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori_infl_ah7n9.html>

（２）現場での取材は、本病の蔓延を引き起こす恐れがあること、プライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。特に、ヘリコプターやドローンを使用しての取材は防疫作業の妨げとなるため、厳に慎むようお願いいたします。

（3）今後とも、迅速で正確な情報提供に努めますので、生産者等の関係者や消費者は根拠のない噂などにより混乱することがないよう、御協力をお願いいたします。

　3.参考

茨城県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231127.html>

茨城県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内2例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231128.html>

**■佐賀県鹿島市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内1例目）に係る移動制限の解除について　2023/12/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231220.html>

　　佐賀県は、同県鹿島市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内1例目）に関し、発生施設から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和5年12月20日（水曜日）午前0時（12月19日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）佐賀県は、令和5年11月25日に同県鹿島市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内1例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生施設の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生施設の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）佐賀県は、令和5年12月9日に発生施設の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、佐賀県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和5年11月28日の翌日から起算して21日が経過する令和5年12月20日（水曜日）午前0時（12月19日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

　3.参考

佐賀県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の開催について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230110_2.html>

佐賀県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231128_1.html>

**■「国連気候変動枠組条約第28回締約国会議(COP28)」等の結果（農林水産省関係）について　2023/12/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kankyo/231218.html>

**■台湾に有機表示をして酒類を輸出できるようになります！　2023/12/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/231218.html>

　～2024年から輸出可能に～

2024年1月1日（月曜日）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、台湾へ輸出できるようになります。また、台湾の制度による認証を受けた有機酒類を輸入しても、JAS制度に基づき「有機」等と表示することができます。

1.概要

これまで、酒類を除く有機農産物及び有機農産物加工食品については、日本と台湾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が、有機酒類についても、2024年1月1日（月曜日）から有機JAS制度に基づき輸出入できるようになります。これにより、有機食品の輸出入に係る手間等が軽減され、輸出の増大等が期待されます

2.日本と台湾の有機酒類の輸出入について

有機酒類に関する相互承認の内容は以下のとおりです。

(1)日本から台湾への輸出について

1.対象範囲

有機JAS制度に基づき、日本国内で生産・加工され、有機農産物加工食品として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)台湾から日本への輸入について

1.対象範囲

台湾の制度に基づき、台湾で生産・加工された有機酒類（日本の制度で有機農産物加工食品に該当するもののみ。）

2.生産基準

有機農產品有機轉型期農產品驗證基準與其生產加工分裝流通及販賣過程可使用之物質

（Certification Standard for Organic Agricultural Products and In-conversion Agricultural Products and Allowable Substances in theirProduction, Processing, Packaging, Distribution, and Sale）

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>

添付資料

有機JAS制度について

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/attach/pdf/231218-1.pdf>

有機食品の同等性について

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/attach/pdf/231218-2.pdf>

台湾に有機表示をして酒類を輸出できるようになります！

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/attach/pdf/231218-3.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4481）ダイヤルイン：03-6744-7139

**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***空気清浄効果等を標ぼうする商品の製造販売業者2社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2023年12月22日**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/035721/>

　　消費者庁は、令和5年12月21日及び同月22日、空気清浄効果等を標ぼうする商品の製造販売業者2社に対し、2社が供給する空気清浄効果等を標ぼうする商品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

空気清浄効果等を標ぼうする商品の製造販売業者2社に対する景品表示法に基づく措置命令について　<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231222_01.pdf>

**■株式会社ハハハラボに対する景品表示法に基づく措置命令について　2023/12/19**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/035684/>

　　消費者庁は、令和5年12月7日、株式会社ハハハラボに対し、同社が供給する「メラット」と称する機能性表示　食品に係る表示について、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

株式会社ハハハラボに対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231219_01.pdf>

別紙1

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231219_02.pdf>

別紙2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231219_03.pdf>

別紙3

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231219_04.pdf>

別紙4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231219_05.pdf>

別紙5

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231219_06.pdf>

参考1及び参考2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231219_07.pdf>

別添

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231219_08.pdf>

**■物流の「2024年問題」と「送料無料」表示について　2023/12/19**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/other/free_shipping/index.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）****★は岩手カビ毒の事例**

**★いのうえ（ふくのいも）「芋けんぴ　塩」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：令和7年1月22日、正：令和6年1月22日）　2023/12/25**

**★カネカシーフーズ「朝飯めかぶ、朝飯おくらめかぶ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：23.12.23）　2023/12/25**

**★ハートアートコレクション「ジンジャーブレッド（チョコレート）」（阪急百貨店うめだ本店催事会場で販売） - 返金／回収　幼虫が混入　2023/12/25**

**★井ノ阪（業務スーパー河内長野店）「味付け数の子」 - 回収　冷凍販売商品を冷蔵販売と間違えて販売　2023/12/25**

**★西三河農業協同組合「ばれいしょ」 - 返金／回収　残留農薬基準値を超える農薬成分（アセフェート（オルトラン）、メタミドホス（オルトラン変化生成物））を検出　2023/12/22**

**★秋月「ちりめんじゃこ」 - 返金／回収　ちりめんじゃこにフグの稚魚が混入している可能性があるため　2023/12/22**

**★神戸物産「白身魚でつくったザクザク網春巻き」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2023/12/22**

**★日本珈琲貿易「ベルトリー トマト&バジル、ほか3商品」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性があるため　2023/12/21**

**★JFCジャパン「FUN PART ワッフルコーン ダークチョコレート」 - 返金／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落（製造過程中に「乳」が誤って混入した可能性あり）　2023/12/21**

**★蒲郡市農業協同組合「しゅんぎく」 - 返金／回収　ユーゲサイドの一成分（ダイアジノン）を0.05ppm検出（基準値0.01ppm）　2023/12/21**

**★花巻農業協同組合「花巻産南部小麦そうめん」 - 返金／回収　DON基準値を超過した小麦が使用された可能性があるため　2023/12/15**

**★東日本産業「南部小麦粉（岩手県産）」 - 返金／回収　デオキシニバレノール（DON）赤カビ基準値超過のため　2023/12/13**

**★羽沢製菓「南部煎餅：胡麻煎餅、ほか」 - 交換　主原料の小麦粉が、カビ毒の基準値を超えていたため　2023/12/7**

**★社会福祉法人くるみ福祉会「レモンクッキー」 - 返金／回収　カビ毒であるデオキシニバレノール（DON）の基準値超過が報告されている小麦を使用した小麦粉を使用しているため　2023/12/7**

**★北舘菓子舗「はなまがりクッキー、北の舘みそまんじゅう、JOMONクラッカー、ほか6商品」 - 返金／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/12/5**

**★岩手屋「巖手とりから」 - 返金／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/12/4**

**★オーサワジャパン「オーサワの石臼挽き完全粉、オーサワの南部地粉、こな屋さんのてんぷら粉」 - 返金／回収　カビ毒（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/12/4**

**★志賀煎餅「南部せんべい、南部せんべいチョコクランチ、かたい愛で結ばれて、南部スナック」 - 返金／回収　赤カビ（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/12/4**

**★天然酵母パン　メイアンドさつき「天然酵母パン、スコーン、天然酵母の炭火石窯ピザ」 - 交換／返金　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ　2023/12/1**

**★DOUNEL「かりんとう」 - 返金／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ　2023/12/1**

**★夢21福祉会「黒糖きなこクッキー、ほか4商品」 - 交換／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ　2023/12/1**

**★戸田久「むぎかっけ」 - 返金／回収　岩手県産小麦の一部に赤カビの一種のDON（デオキシニバレノール）が基準値を超過して検出されたため　2023/11/30**

**★府金製粉「南部地粉、ほか6商品」 - 返金／回収　基準値を超える濃度のカビ毒（デオキシニバレノール）が含まれることが判明　2023/11/30**

**★古舘製麺所「韃靼そば、ほか20商品」 - 返金／回収　原料の小麦に基準以上の「DON（デオキシニバレノール）」が検出されたとの報告があったため　2023/11/30**

**★いわて生活協同組合「雑穀ブレッド、すいとん粉、県産小麦粉、うどん（乾麺）」 - 返金／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/11/30**

**★オリオンベーカリー「アイコープ岩手県産小麦の雑穀ブレッド」 - 返金／回収　カビ毒による汚染の恐れ　2023/11/30**

**★豊上東山観光「南部煎餅チョコクランチ、かたい愛で結ばれて」 - 返金／回収　原料の南部煎餅に使用された小麦粉で基準値以上の赤カビが検出されたことが判明　2023/11/30**

**★老舗白沢せんべい店「南部せんべい」 - 返金／回収　カビ毒の基準値を超過　2023/11/29**

**★白石食品工業「東北産小麦のカンパーニュ、東北産小麦のくるみカンパーニュ」 - 返金／回収　原料小麦の一部においてデオキシニバレノールが濃度の基準を超過している可能性があるため　2023/11/29**

**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★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/12/25　東京都調布市**

**ウエルシュ菌**

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

　公表年月日　令和5年12月25日

業種等　飲食店営業

施設の名称　サン・ラポール調布

施設所在地等　東京都調布市

主な適用条項

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、法第60条を適用

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容　12月22日から12月25日まで営業停止

備考 （12月22日現在の状況）

原因食品：当該給食施設が12月9日（土曜日）に調理、提供した朝食

提供した食事の主なメニュー

：米飯、みそ汁、肉じゃが、うの花、豆とアボカドのサラダ、牛乳

病因物質：ウエルシュ菌　12月9日から10名が下痢、腹痛等を発症

**食中毒の発生について　調布市内の高齢者施設で提供された食事で発生した食中毒**

**2023/12/22　東京都調布市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2023/12/22/24.html>

　探知

令和5年12月10日（日曜日）午前9時48分、東京都保健医療情報センターを通じて調布市内の高齢者施設から多摩府中保健所に「12月9日（土曜日）午後9時から入所者複数名が下痢、腹痛の食中毒様症状を呈している。」旨、連絡があった。

調査結果

多摩府中保健所は、直ちに食中毒調査を開始した。

・患者は、当該高齢者施設の入所者10名で、12月9日（土曜日）午後11時00分から同月10日（日曜日）午前10時00分にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈していた。

・当該高齢者施設の給食施設では、入所者に朝食、昼食及び夕食の三食並びにおやつを調理し、提供していた。また、調理従事者及び当該高齢者施設の職員の一部は、入所者と同じ食事を喫食していた。

・患者10名のふん便及び非発症の調理従事者2名のふん便からウエルシュ菌を検出した。

ウエルシュ菌が検出された患者及び調理従事者は共通して12月9日（土曜日）の朝食を喫食していた。

・施設内で感染症を疑う情報がないことを確認した。

決定

本日、多摩府中保健所は、以下の理由により、本件を当該給食施設が12月9日（土曜日）に調理、提供した朝食を原因とする、ウエルシュ菌による食中毒と断定した。

・患者は共通して12月9日（土曜日）の朝食を喫食していた。

・患者10名のふん便からウエルシュ菌を検出し、患者の症状はウエルシュ菌によるものと一致していた。

・患者の発症時間に一峰性がみられた。

・施設内で感染症を疑う情報がないことを確認した。

・患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

措置

当該給食施設は、12月19日（火曜日）から食事の提供を自粛しており、都は本日から4日間の営業停止の処分を行った。

　発症関係（12月22日午前9時現在）

　　発症日時

12月9日（土曜日）午後11時00分から12月10日（日曜日）午前10時00分まで

症状 下痢、腹痛等　※患者の症状は既に回復している。

発症場所　当該高齢者施設内

患者数　患者数10名

男：2名（74、85歳）、女：8名（81～98歳）

入院患者数　0名

診療医療機関数・受診者数　1か所1名（男0名、女1名）

原因食品　当該給食施設が12月9日（土曜日）に調理、提供した朝食

病因物質　ウエルシュ菌

原因施設

　　　　屋号　サン・ラポール調布

業種　飲食店営業（集団給食）

営業所所在地　東京都調布市

　　備考

　　主なメニュー 12月9日（土曜日）朝食

米飯、みそ汁、肉じゃが、うの花、豆とアボカドのサラダ、牛乳

検査関係　検査実施機関：東京都健康安全研究センター

患者等ふん便　細菌14検体（10検体ウエルシュ菌検出、4検体陰性）

ノロウイルス14検体（14検体陰性）

調理従事者ふん便　細菌18検体（2検体ウエルシュ菌検出、16検体陰性）

ノロウイルス18検体（18検体陰性）

拭き取り検体　細菌10検体（10検体陰性）ノロウイルス2検体（2検体陰性）

食品(検食)　細菌15検体（1検体黄色ブドウ球菌検出、14検体陰性）

　（参考）東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない。）

　　

**■カレーが原因か?横浜刑務所で集団食中毒　入所者285人が体調不良訴え「ウエルシュ菌」検出　12/26(火) 6:46配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）**

**神奈川県横浜市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dc228a00d80b0919beec74f00ed2848978307814>

**食中毒の発生について　2023/12/25　神奈川県横浜市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/iryo/2023/1225syokuchudoku.html>

　<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/iryo/2023/1225syokuchudoku.files/0002_20231225.pdf>

　　横浜市内の刑務所で調理した食事による食中毒が発生し、食事をした者のうち 285 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 12 月 25 日（月）18 時 45 分に、刑務所内の調理施設に対し、給食の調理業務禁止処分を行いましたのでお知らせします。

現在、詳細な原因については調査中です。

また、発症者はいずれも軽症です。

１ 経過

令和５年 12 月 21 日（木）９時 45 分、港南区内の横浜刑務所から横浜市港南福祉保健センターに「12月 20 日の夜から 21 日の朝にかけて下痢症状を呈している人が 100 人以上いる。」旨の連絡があり、直ちに食中毒及び感染症の両面からの調査を開始しました。

本日、発症者の検便からウエルシュ菌が検出され、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断しました。

２ 原因施設

施設名称 横浜刑務所 調理工場

施設所在地 横浜市

業態 集団給食施設

３ 発生状況 （12 月 25 日現在）

提供食数 12 月 20 日（水）：1129 食

発症者数 285 人（10 歳代～80 歳代）

発症日時 調査中

主な症状 下痢、腹痛

※ 入院者はおらず、全員が軽症です。

４ 調査の状況

（１）発症者 285 人のほとんどは、12 月 20 日（水）の夜から 12 月 21 日（木）の朝にかけて、下痢、腹痛の症状を呈していました。

（２）発症者６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食事に限られ、他にウエルシュ菌による感染の要因はありませんでした。

（５）ウエルシュ菌の潜伏時間は一般的に６～18 時間（平均 10 時間）であることを考慮すると、原因食品は 12 月 20 日（水）の昼食又は夕食と推定されました。

５ 原因と措置

原因食品 12 月 20 日（水）に提供された昼食又は夕食（推定）

病因物質 ウエルシュ菌

措置 12 月 25 日（月）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 12 月 21 日（木）から給食の調理を自粛しています。

【12 月 20 日（水）の昼食】

内容　チキンカレー、大根サラダ、らっきょう漬、いちごヨーグルト、緑茶、ご飯

【12 月 20 日（水）の夕食】

内容　坦々ごま鍋、南瓜と小倉あんの煮物、ツナとオクラの和え物、緑茶、ご飯

６ 検査状況 （12 月 25 日（月）14 時 00 分現在） （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。）

　

**■飲食店で食事、18人が腹痛や下痢　相生、食中毒で営業停止**

**12/23(土) 15:38配信　神戸新聞NEXT　兵庫県相生市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0c648edc0e67c29da1a7b5d1ac5d349294d78056>

**【速報】飲食施設で食中毒　18人が腹痛や下痢などの症状　発症者や調理従事者の便からウエルシュ菌検出　12/23(土) 14:12配信****読売テレビ　兵庫県相生市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a429f52e8e960ea5ab803bd1126429679c5461e7>

**営業許可施設等に係る行政処分　2023/12/23　兵庫県相生市**

**ウエルシュ菌**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

　処分年月日　2023/12/23

　業種　飲食店営業

　屋号　サンケータリング株式会社

　施設所在地　相生市

　主な適用条項　法第6条

　行政処分を行った理由　食中毒

　病因物質　ウエルシュ菌

　行政処分等の内容　営業禁止1日間

**■居酒屋セリ鍋コース食べた客８人が食中毒…５人から「サルモネラ菌」〈仙台市〉**

**12/25(月) 19:11配信　仙台放送****宮城県仙台市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/61ec23027bfbc16ea81668cddd7fe4c6a464f41f>

**食中毒事件概要　2023/12/25　宮城県仙台市**

**サルモネラ**

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou_231110.html>

　発生概要

1.発生月日　　令和5年12月16日　土曜日

2.原因施設

屋号　　　極・とり政

所在地　　仙台市

3.摂食者数　　17名2グループ

　　　　　　　（内訳　12月15日のグループ13名、12月16日のグループ4名）

4.発症者数　　8人（男3名、女5名）

　　　　　　　（内訳　12月15日のグループ6名、12月16日のグループ2名）

5.原因食品　　令和5年12月15日及び16日に提供された飲食店の食事

6.病因物質　　サルモネラO8

7.主症状　　　下痢、発熱、腹痛

8.喫食日時　　12月15日のグループ　令和5年12月15日　金曜日　20時40分ごろ

　　　　　　　12月16日のグループ　令和5年12月16日　土曜日　17時30分ごろ

9.発症日　　　12月15日のグループ　令和5年12月16日　土曜日　5時ごろ～

　　　　　　　12月16日のグループ　令和5年12月17日　日曜日　6時ごろ～

発生探知と調査の概要

1.12月19日火曜日、仙台市保健所生活衛生課あてに、12月15日金曜日に職場の同僚13名で青葉区内の飲食店を利用したところ、12月16日土曜日から6名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈している旨の連絡があり、ただちに調査を開始した。

2.同日、仙台市保健所青葉支所あてに、当該飲食店を12月16日土曜日に利用した別グループ4名のうち2名が12月17日日曜日から同様の症状を呈している旨の連絡があった。

3.調査の結果、仙台市保健所では次のことから、当該飲食店が調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

・2グループはそれぞれ関連のないグループであるが、発症者8名に共通する食事は、当該飲食店が調理、提供した食事のみであること。

・発症者5名の便から食中毒原因菌のサルモネラO8が検出されたこと。

・発症者の症状及び潜伏期間がサルモネラによるものと一致したこと。

・患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

提供食品

12月15日金曜日　前菜(塩キャベツ)、せり鍋、鶏わさ、よだれ鶏(蒸し鶏)、鶏唐揚げ、鶏むね肉のサラダ、焼餃子、油揚げ、デザート(一口ケーキ)

12月16日土曜日　前菜(ポテトサラダ）、せり鍋、鶏わさ、よだれ鶏(蒸し鶏)、鶏唐揚げ、鶏むね肉のサラダ、焼鳥、焼餃子、油揚げ、デザート(一口ケーキ)

行政処分等（仙台市保健所）　飲食店営業停止処分

12月25日月曜日から27日水曜日まで　3日間（処分日12月25日）

お問い合わせ

健康福祉局生活衛生課

仙台市青葉区国分町3-7-1市役所本庁舎6階

電話番号：022-214-8205ファクス：022-214-8709

**■兵庫・豊岡の飲食店で食中毒、禁止の牛レバ刺し提供か　男女4人が発熱や下痢**

**12/24(日) 18:46配信　神戸新聞NEXT　兵庫県豊岡市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/53f371223b047bd48d83ad579a23f019d45db492>

**生レバー食べた男女４人が食中毒の症状　食中毒の原因「カンピロバクター」を検出　兵庫・豊岡の店提供　12/24(日) 18:45配信　読売テレビ****兵庫県豊岡市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/166266f6e3a95585978725326ce371105ad770e2>

**豊岡の飲食店で牛の生レバー提供　食中毒発生で営業禁止／兵庫県**

**12/24(日) 17:33配信　サンテレビ****兵庫県豊岡市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9e83aeb1dadc2a9c682ed691258085cdb6d6d5f7>

**「牛の生レバー」食べた男女４人食中毒　常連客に“裏メニュー”で提供か　２０１２年に法律で禁止　兵庫・豊岡市　12/24(日) 16:27配信　ABCニュース****兵庫県豊岡市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/28e72b57def17fde04973ea0f906f6a3e06cc518>

**営業許可施設等に係る行政処分　2023/12/24　兵庫県豊岡市**

**カンピロバクター**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

　処分年月日　2023/12/24

　業種　飲食店営業

　屋号　唐仙坊

　施設所在地　豊岡市

　主な適用条項　法第6条

　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・ジェジュニ

　行政処分等の内容　営業禁止｛令和5年12月24日（日曜日）から｝

**★ウイルスによる食中毒★**

**■仕出し寿司食べた15人が食中毒症状訴える　出雲市のすし店を4日間の営業停止**

**12/23(土) 19:08配信　BSS山陰放送　島根県出雲市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fbe64b5f53d3a302bf6256ddc986b8c0f2a1b2ad>

**「ちらしずし」と「にぎりずし」を食べた男女１５人が集団食中毒（島根・出雲市）**

**12/23(土) 15:33配信　TSKさんいん中央テレビ****島根県出雲市**

**島根県出雲市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2e6d4822d5a2031813ca336b766a7a77f774f621>

**令和５年食中毒発生状況　2023/12/21　島根県出雲市**

**ノロウイルス**

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

発生年月日　2023/12/21

発生場所　出雲市

患者数　15

原因食品　飲食店の食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設　飲食店

症状　嘔吐、発熱、下痢、嘔気等

**出雲保健所管内における食中毒の発生について（最終報）　2023/12/25****島根県出雲市**

**ノロウイルス**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/160711/142077/dec4b15499c6517e8338b619cd2861f8.pdf>

１ 概 要

「富貴寿し」（出雲市荻杼町 555-2）を原因施設とする食中毒については、12 月 23 日に発　表したところですが、島根県保健環境科学研究所における検査の結果、検便からノロウイルスが検出されたことから、出雲保健所はこれを病因物質としました。

２ 患者数 15 名（第１報と同じ）

３ 検査結果 患者４名の便及び従事者２名の便からノロウイルスを検出

４ 病因物質 ノロウイルス

５ 県民の皆様へ

ノロウイルスによる食中毒や感染症を予防するために！！

1. 嘔吐、下痢等の症状がある人は、調理を控えましょう。
2. トイレの後、調理の前、食事の前には必ず手を洗いましょう。
3. 二枚貝（カキ、アサリ等）の調理にあたっては、中心部まで十分熱を通しましょう。

【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】



**2483　出雲保健所管内における食中毒の発生について　2023/12/23　島根県出雲市**

**ノロウイルス**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/160705/142073/d155dc3004e8a94c4185fb301c96a6d3.pdf>

１ 概 要

12 月 22 日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に「出雲市内の飲食店が提供した食事を喫食した４名が胃腸炎症状を呈し受診した」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、12 月 20 日に出雲市内の飲食店「富貴寿し」が調理した食事を喫食した２グループ 15 名が嘔吐、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、患者の喫食状況及び発症状況から、同施設を原因とする食中毒と断定し、12 月 23 日から４日間の営業停止処分としました。

なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

２ 患 者 15 名（出雲市 13 名、雲南市２名）

　【発症状況】

○発症期間 12 月 21 日 10:00 ～ 12 月 22 日 10:00

○主な症状 嘔吐、発熱、下痢、嘔気等

３ 原因施設

屋 号：富貴寿し

所在地：出雲市

業 種：飲食店営業（すし屋）

４ 原因食品 「富貴寿し」が 12 月 20 日に提供した食事

５ 病因物質 調査中

６ 行政処分 12 月 23 日から 12 月 26 日まで営業停止（４日間）

**■宴会料理で食中毒　群馬・太田市の居酒屋を営業停止処分　公開：2023/12/23 18:04**

**上毛新聞　群馬県太田市**

**ノロウイルス**

<https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/395378>

**太田市内の飲食店で発生した食中毒事件について　2023/12/23**

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/life/622178_632482_misc.pdf>

　　太田市内の飲食店が令和５年１２月１５日（金）に提供した食事を原因とする食中毒事件が発生しました。

県では、当該飲食店に対し、３日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

なお、入院者はおらず、有症者は全員快方に向かっております。

１ 概 要

（１）発 生 日 令和５年１２月１６日（土）１２時頃（初発）

（２）有 症 者 ２２名（受診８名、入院０名）

　　

　（３）症 状 下痢、嘔吐、発熱等

（４）病 因 物 質 ノロウイルス

（５）原 因 食 品 １２月１５日（金）に当該飲食店が提供した食事（推定）

（６）原 因 施 設

施設名 味工房 夢太郎

所在地 太田市

（７）経 緯

令和５年１２月１９日（火）１８時頃、太田市在住者から「１２月１５日（金）１９時から太田市内の飲食店で会食したところ、参加した１６名中１５名が嘔吐、下痢等の症状を訴えている。」旨の連絡が太田保健福祉事務所（保健所）にありました。

調査したところ、１５日に当該飲食店を利用した２グループ２４名中２２名（１２月２３日時点）が同様の食中毒様症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食はこの飲食店で提供された食事のみであること、調理従事者１名及び有症者６名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の発症状況がノロウイルスによるものと一致していること及び診断した医師から食中毒届が提出されたことから、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

２ 施設に対する措置

飲食店営業の営業停止３日間（令和５年１２月２３日（土）から２５日（月）まで）

※参考：本県の食中毒発生状況［１２月２３日現在、（ ）内は中核市を含む］

　　

**■渋谷区が飲食店営業施設などに対して行った不利益処分など　2023/12/23　渋谷区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.shibuya.tokyo.jp/jigyosha/jigyo-eisei/jigyo-shokuhin/ihan_kohyo.html>

　公表年月日　令和5年12月23日

施設の業種　飲食店営業

施設の名称　十番右京　恵比寿店

施設所在地　東京都渋谷区

処分の根拠条項　食品衛生法第6条第3号

処分を行った理由　食中毒の発生

処分などの内容　令和5年12月23日から12月29日の７日間営業停止

病因物質・原因食品など

病因物質：ノロウイルス

原因食品：令和5年11月26日に調理提供した会食料理

**■群馬・渋川市の飲食店が製造のサンドイッチ食べた４６人が食中毒　全員快方に向かう**

**12/22(金) 20:22配信　群馬テレビ****群馬県渋川市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/87e2e4fecc3c1934b08905dc588572a88da75fd2>

**渋川市内の飲食店が製造した食品を原因とする食中毒事件について　2023/12/22**

**群馬県渋川市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/life/621941_632296_misc.pdf>

渋川市内の飲食店が令和５年１２月１３日（水）に製造し提供した食品を原因とする食中毒事件が発生しました。

県では、当該飲食店に対し、３日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

なお、入院者はおらず、有症者は全員快方に向かっております。

１ 概 要

（１）発 生 日 令和５年１２月１４日（木）午前７時頃（初発）

（２）有 症 者 ４６名（うち、受診１９名、入院０名）（１２月２２日時点）

　

（３）症 状 吐き気、腹痛、下痢、嘔吐等

（４）病 因 物 質 ノロウイルス

（５）原 因 食 品 １２月１３日（水）に当該飲食店が製造した食品（サンドイッチ）（推定）

（６）原 因 施 設

施設名 サンドイッチハウス ピクルス

所在地 渋川市

（７）経 緯

令和５年１２月１９日（火）午後３時頃、高崎市保健所から「１２月１３日（水）に市内事業者の会議で提供された食品（サンドイッチ）を食べた参加者やその家族が体調不良を訴えている。」旨の連絡が当課にありました。

調査したところ、１２月１３日（水）に当該飲食店が製造した食品を喫食した５１名中４６名（１２月２２日時点）が、同様の食中毒様症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食はこの飲食店が製造した食品のみであること、調理従事者２名及び有症者６名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の発症状況がノロウイルスによるものと一致していること及び診断した医師から食中毒届が提出されたことから、この飲食店が製造した食品を原因とする食中毒事件と断定しました。

２ 施設に対する措置

飲食店営業の営業停止３日間（令和５年１２月２２日（金）から２４日（日）まで）

※参考：本県の食中毒発生状況［１２月２２日現在、（ ）内は中核市を含む］

**■洋食店「グリルうかい 丸の内店」食中毒事故で謝罪　ノロウイルス原因、クリスマスが営業停止に　12/22(金) 18:34配信　オリコン　千代田区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c57cf600fb24e98d755d3fa1283b7056b7ff2213>

1. **飲食店営業施設等に対する不利益処分　2023/12/22　千代田区**

<https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/kanshi/ihansha.html>

概要

公表年月日　令和5年12月22日

施設の名称および所在地

名称：GRILL UKAI MARUNOUCHI グリルうかい丸の内店

所在地：東京都千代田区

業種 飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等　12月13日に調理・提供した食事

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業等停止命令（令和5年12月22日から27日までの6日間）

処分等を行った措置状況　発症者のふん便から、ノロウイルスが検出されています。

営業者は12月21日から営業を自粛しています。

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■宮崎県内で今季初　延岡市の認定こども園で「感染性胃腸炎」が集団発生**

**12/22(金) 17:38配信　MRT宮崎放送　宮崎県延岡市**

**感染症　ノロウイルス　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/558633cefaaa11a2f3951768011808d96ff1312b>

**■千葉 小学校で児童ら77人が感染性胃腸炎 ノロウイルス検出**

**2023年12月22日 20時06分　NHK NWES WEB　千葉県市川市**

**感染症　ノロウイルス　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20231222/k10014297111000.html>

**■【速報】保育園でノロウイルスの集団感染　園児28人と職員2人が嘔吐・下痢の症状　和歌山・橋本市　12/22(金) 13:25配信　読売テレビ　和歌山県橋本市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e7dc05169e47f68b352834ff2aaa68313671ee70>

**★その他の感染症★**

**■溶連菌の流行警報、東京都が初めて発令…子どもがかかりやすく飛沫・接触で感染拡大**

**2023/12/22　東京都　佐藤先生からいただいた情報です　ヨミドクター**

**佐藤先生からいただいた情報です**

<https://yomidr.yomiuri.co.jp/article/20231221-OYT1T50289/?catname=news-kaisetsu_news>

**■埼玉県がA群溶血性レンサ球菌咽頭炎の流行警報を発令しました ～感染予防に、より一層つとめましょう～　2023/12/21　埼玉県川口市　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.city.kawaguchi.lg.jp/soshiki/01090/020/sonotanokannsensyou/44085.html>

　A群溶血性レンサ球菌咽頭炎（いわゆる溶連菌による咽頭炎）の埼玉県感染症発生動向調査による2023年第50週（12月11日～12月17日）の1医療機関（定点）当たりの報告数は、前週の7.70人から8.04人へと増加し、国の定める警報の基準値である8人を超えました。警報を発令するのは、統計のある1999年以降初めてです。

A群溶血性レンサ球菌咽頭炎は、血清型がA群のレンサ球菌による上気道感染症です。レンサ球菌は、細菌性急性咽頭炎の最も一般的な原因菌で、学童期の小児に多く見られます。典型的には、2～5日の潜伏期間の後、突然38℃以上の発熱、のどの痛み、苺状の舌などの症状が現れます。熱は3〜5日で下がり、1週間以内に症状は改善します。

適切な抗菌薬治療を開始すれば24時間以内に感染力はなくなるとされています。早めに医療機関を受診し、早い回復につなげましょう。

まれに重症化し、のどや舌、全身に発赤が広がる「猩紅熱（しょうこうねつ）」に移行することがあります。また、リウマチ熱や腎炎の原因となる場合もあります。

 　　同じ細菌を原因とするものとして、劇症型溶血性レンサ球菌感染症があります。

A群溶血性レンサ球菌咽頭炎を予防するためには、流水や石けんによるこまめな手洗いやアルコール消毒、咳やくしゃみをする時に口と鼻をティッシュ等でおおう、マスクをするなどの咳エチケットがポイントです。

県政ニュース A群溶血性レンサ球菌咽頭炎の流行警報を発令します 感染予防に、より一層つとめましょう

**★違反食品・回収等★**

**■福岡市　釜揚げしらすのパックに“フグの稚魚”混入**

**12/26(火) 10:30配信　九州朝日放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ed6d221b3fe50c15859d7d45778d93076cdacd3a>

**■違反食品等に対する不利益処分等　2023/12/25　東京都府中市**

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

　公表年月日　令和5年12月25日

違反食品

　　名称及び商品名　ブルーベリー：生鮮・冷蔵

製造者、加工者又は輸入者の名称

（輸入者）株式会社ワタリ

上記営業者の所在地　東京都府中市宮町1丁目40番地

その他（ロット、原産国名等）

輸入届出年月日：令和5年12月11日

 原産国名：チリ

違反内容 テブコナゾール0.05ppm検出

 （第13条第3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量（0.01ppm）を超えて残留）

適用条項 　食品衛生法第13条第3項

不利益処分等対象者

（輸入者）株式会社ワタリ

不利益処分等の内容及び措置状況

12月22日、輸入者に対し、文書により当該品の回収・保管を指示した。

**■台湾産サンマ加工品を国産と表示して販売　東北農政局がイオン東北に是正指示**

**12/20(水) 14:44配信　ABS秋田放送　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1c10ba9d3554659229f7b875d0fb54cd6373eedd>

**★その他関連ニュース★**

**■【感染症アラート・本格的な流行】咽頭結膜熱、インフルエンザ(季節性)など4つ**

**12/26(火) 11:21配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8e7ee08f512d1cafb8af07289ff411ebb87fd832>

**■エアバス子会社の従業員、クリスマス会で集団食中毒　フランス**

**2023.12.25 Mon posted at 10:45 JST　CNN**

<https://www.cnn.co.jp/business/35213190.html>

**■新型コロナ患者報告数が4週連続増加、厚労省**

**12/22(金) 17:06配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2e36a208697316317c6021d78cddcfc2c0886f88>

**■インフル患者減少、厚労省　12/22(金) 15:30配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/24fb9901014b902a4dd54526c1e6bf3f15e6b218>

**■東京のコロナ患者報告数、4週連続で増加**

**12/21(木) 17:42配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a0d794c796d1f81a0690351a91fb52781cdcb928>