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

**食科協かわら版　No.324　（2022年度No.2）**　 　2022/1/21

食の行政情報ならびに食中毒情報及びコロナ関係通知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**

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

**放置された銃弾から咲いた花**

**次回トップ画面****募集中**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係)**事業経過等** | **2-4** |
| **2**[**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **4-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-14** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **14-15** |
| **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** | **15-28** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

1月14日　　かわら版323号・かわら版ニュース＆トピックス201号を発行。

1月18日　　かわら版ニュース＆トピックス202号を発行。

1月21日　　かわら版324号・かわら版ニュース＆トピックス203号を発行。

1月21日　　第8回運営委員会・常任理事会開催。

**関連団体講習会のお知らせ**

**ATP・迅速検査研究会 第45回定例講演会　（会場聴講＆WEBライブ聴講）**

**HACCP制度化で現場の衛生管理はどう進化すべきか？**

**【日程】　2022（令和4年）2月15日（火）**

**【会場】　月島社会教育会館**　（〒104-0052 東京都中央区月島4-1-1、月島区民センター）

<https://chuo-shakyo.shopro.co.jp/tsukishima>

**【定員】**会場100名　WEB（ZOOM）視聴定員　100名

**【受講費】** 賛助会員企業・法人会員企業　1,000円、一般　3,000円　（※要事前登録当日受付）

**【お申し込み方法】**

以下の7項目をATP迅速検査研究会事務局＜ [info@atp-jinsokukensa.com](file:///C:\Users\shokkakyo\AppData\Roaming\Microsoft\Word\info@atp-jinsokukensa.com) ＞へお知らせください。

1．住所、　2．氏名、　3．所属、　4．E-mail、　5．電話番号、　6．会場聴講/ウェブ聴講の別

7．会員／非会員の別（機能水研究振興財団関係者は会員扱いとなります）

**【申し込み締め切り】**2月11日（金）

**【プログラム（予定）】**※諸事情により変更になる可能性があることをご了承ください。

|  |  |
| --- | --- |
| 12：00～13：00 | **受付・展示**　　※会場ロビーで迅速検査関連の展示を行います。3密を避けてご覧ください。  ※受付スタッフにお名刺を1枚お渡しください。 |
| 13：00～13：10  (10分） | **開会のご挨拶**  ATP・迅速検査研究会 会長  国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）  食品研究部門　**川﨑 晋** 先生 |
| 13：10～14：00  （50分） | **基調講演 「微生物検査の基礎知識～現場でよくあるQ&A～」**  ATP・迅速検査研究会 副会長  一般財団法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター　**森 哲也** 先生 |
| 14：00～14：45  （45分） | **講演1 「食品施設におけるHACCP運用～適切で効果的な洗浄殺菌のために～　〈電解水とATP拭き取り検査の活用〉**  一般社団法人日本電解水協会  ホシザキ株式会社 営業本部　**金盛 幹昌** 先生 |
| 14：45～14：55  （10分） | **賛助会員企業によるプレゼンテーション**  **キッコーマンバイオケミファ株式会社** |
| 14：55～15：10  （15分） | **休憩・展示** |
| 15：10～15：55  （45分） | **講演2 「HACCPの義務化によって監視・指導のあり方はどう進化すべきか？」**  　公益社団法人日本食品衛生協会 常務理事　　**加地 祥文** 先生  元 厚生労働省 生活衛生局監視安全課長 |
| 15：55～16：40  （45分） | **講演3 「次亜塩素酸水とは何か：その科学、製造技術,使用技術,法的位置に関する基礎知識」**  一般財団法人機能水研究振興財団　理事長　**堀田 国元**先生 |
| 16：40～16：45  （5分） | **閉会のご挨拶** |

**【会場での感染対策について】**

　会場内では新型コロナウイルス（COVID-19）感染予防にご協力をお願いします。

・受付時の検温ならびに手指消毒にご協力ください。

・検温の結果、37.5度以上の場合は、参加をご遠慮いただく場合があります。

**【会場アクセス】**

・地下鉄　月島駅10番出口（都営大江戸線、東京メトロ有楽町線）

・都バス　月島三丁目

・江戸バス（コミュニティバス）　月島区民センター

 　←詳細はこちら

**この度、農林水産省では、令和３年度補正予算「食品産業の輸出向けHACCP等**

**対応施設整備緊急対策事業」の募集を開始しました。**

本事業では、輸出向けHACCP等の認定・認証の取得や検疫等の輸出先国の規制への対応等に必要となる施設の整備（新設・増設（掛かり増し分）、改築及び修繕）及び機器の整備に係る経費等への支援を行います。

【案内チラシ】

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/attach/pdf/haccp-11.pdf>

本補助事業の活用をお考えの事業者様におかれましては、整備する施設が所在する各都道府県に事前に相談いただいた上で、締切までに必要書類（「事業実施計画（案）」及び「輸出事業計画（案）」等）を各都道府県窓口に提出いただく必要があります。

【ホームページをご確認ください】

各都道府県窓口や事業実施計画（案）などの関係資料は下記HPをご参照ください。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/haccp.html>

※提出締切（各都道府県に要確認）や、今回から必要となった輸出事業計画の策定について、HPにて注意事項を案内しておりますので、必ずよくご確認いただきますようお願いします。

■提出期限：以下が目安ですが、都道府県毎に異なりますので各都道府県窓口にお問い合わせください。

・一次締切り：1月下旬（各都道府県によるR3年度補正予算が措置されている場合）

・二次締切り：２月下旬



■お問合せ先

輸出・国際局輸出支援課

担当者:HACCPハード・証明書チーム（今東・漆間・森・青山）

代表:03-3502-8111（内線4359）　ダイヤルイン:03-6744-7184

アドレス: [yushutsu\_haccp@maff.go.jp](file:///C:\Users\shokkakyo\AppData\Roaming\Microsoft\Word\yushutsu_haccp@maff.go.jp)

**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>

**■***NEW***厚生科学審議会科学技術部会全ゲノム解析等の推進に関する専門委員会（第７回） 2022/1/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23226.html>

**■***NEW***令和３年12月24日　第74回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、令和３年度第25回薬事・食品衛生審議会薬事分科会医薬品等安全対策部会安全対策調査会（合同開催）議事録　2022/1/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23093.html>

**■***NEW***2021年11月24日　薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会（オンライン会議）　議事録　2022/1/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_22386.html>

**■厚生科学審議会 再生医療等評価部会 遺伝子治療等臨床研究における個人情報の取扱いの在り方に関する専門委員会（第６回）資料　2022/1/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23286.html>

**■生命科学・医学系研究等における個人情報の取扱い等に関する合同会議（第４回）（厚生科学審議会 科学技術部会 医学研究における個人情報の取扱いの在り方に関する専門委員会（第４回））　資料　2022/1/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23281.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１２７１報）　2022/1/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23400.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　２件

　　　No.　1　　福島県産　　乾燥コウタケ　　 （Cs：720 Bq/kg）　柳津町

　　　No.　2　　岩手県産　　乾燥コウタケ 　　（Cs：180 Bq/kg）　宮古市

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１２７０報）　2022/1/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23160.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　１件

　　　No.　 1　　産地不明　　クロカワ　　（Cs：230　Bq/kg)　産地不明

　　　No.　 2　　宮城県産　　マツタケ　　（Cs：250　Bq/kg)　気仙沼市

　　　No. 175　　福島県産　　ヤマメ　　　（Cs：170　Bq/kg)　伊達市

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１２６９報）　2022/1/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23028.html>

　１　自治体の検査結果

　　　※ 基準値超過　２件

　　No. 1088　　 宮城県産 　　イノシシ肉 　　（Cs：130 Bq/kg）　角田市

　　No. 1090 　　宮城県産 　　イノシシ肉　 　（Cs：200 Bq/kg）　白石市

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　１件

　　　No. 78　　福島県産　　イノシシ　　　　　（Cs：360 Bq/kg） 　桑折町

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.2/ 2022（2022.01.19）**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202m.pdf%20)

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. ペットのアゴヒゲトカゲ（bearded dragon）に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Uganda）感染アウトブレイク（2022 年 1 月 11 日付初発情報）

2. 包装済みサラダに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2022 年 1 月 6 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター(ECDC)】**

1. 重要な公衆衛生業務のためのデジタル技術：欧州疾病予防管理センター（ECDC）の専門家によるワークショップ（2021 年 5～6 月）の結果

2. クリプトスポリジウム症 － 2018 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. 食品に関する会議において食品安全文化の重要性が示される

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. アフリカ豚熱（ASF）はヒトの健康には危害をもたらさない

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202m.pdf%20)

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.2/ 2022（2022.01.19）**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202c.pdf>

　＜注目記事＞

**【FDA】 FDA の報告対象食品登録プロセスの迅速及び簡素化は、より良いデータとより安全なフードサプライにつながる**

米国食品医薬品局（FDA）は、食品業界が危険な食品を FDA に警告するために使用する報告対象食品登録（Reportable Food Registry：RFR）の過去（2009 年 9 月から 2019年まで）のデータを誰でも閲覧できるようにしたインタラクティブな公開データダッシュボードを新たに公開した。このダッシュボードは毎年更新され、州や自治体が衛生警告をだす時期をより適切に判断し、有害食品を市場から排除する措置を講じ、サンプリングの割り当てなどを検討するのに役立つものである。

＊ポイント： これまでは RFR の集計結果のみが年次報告書として公表されていました。今回　のダッシュボードは FDA が現在推進しているデジタル化（データ共有）の一環であり、RFR に報告された年、月、品目、ハザード、原産国の一覧が XML 形式ファイルでダウンロードできるようになっています。RFR はヒト用食品、動物用食品/飼料を対象にしており、別途報告システムがある乳児用調製乳とダイエタリーサプリメントは対象外です。参考までに、2019 年までの RFR データによると、ヒト用食品では未表示のアレルゲン含有と病原性微生物（リステリア、サルモネラ）の汚染が圧倒的に多く、他に鉛の汚染などがあり、動物用食品/飼料では医薬品汚染と栄養素の不均衡の件数が多くて、アフラトキシン汚染なども報告されています。

**【別添：BfR】 日用品のビスフェノール A：FAQ**

2021 年 12 月に欧州食品安全機関（EFSA）がビスフェノール A（BPA）に関する再評価の結果として、耐容一日摂取量（TDI）を 0.04 ng/kg 体重/日に大幅に引き下げたことを受けて、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が BPA に関するよくある質問について FAQ を公表した。

＊ポイント： BPA のハザードとしての問題点、EU における規制状況（REACH 規則も含め　て）、EFSA の再評価の内容とそれに対する BfR の見解などが丁寧に分かりやすく説明されているので、BPA の概要を知りたい方には一読をお勧めします。現時点で BfRは、EFSA が再評価に使用したエンドポイントの有害性とその作用機序には不明な点が多いと判断しており、EFSA が結論した BPA 暴露によるヒトの健康への懸念について同意するかは決定しておらず、評価内容を吟味した後に結論を出すと報告しています。

**【FAO】 Codex：WHO が新しい食品安全実践コミュニティを始動**

WHO が新たに開設した、食品安全の課題について学ぶ機会を増やし、多様な経験や知識を共有し、新しい見解への理解を深めることを目指したプロフェッショナル向けの「WHO 食品安全実践コミュニティ」を紹介する。参加者は、WHO の定期ウェビナーや月例更新情報、食品安全リソースへアクセスできるようになる。また、共有すべき資料やイベント情報、その他の食品安全関連のコンテンツを提供することもできる。参加を希望する方は WHO ウェブサイト上で申請が必要

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202c.pdf>

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.2/ 2022（2022.01.19）別添**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202ca.pdf>

**●ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）**

<http://www.bfr.bund.de>

**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845回）の開催について　2022/1/20**

**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4年1月25日（火）　１４：００〜

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

３．議事

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

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

　　　　くん液蒸留酢酸

　　　　（厚生労働省からの説明）

　　　・農薬８品目

　　　　アシノナピル、ゾキサミド、トリフロキシストロビン、ピリフルキナゾン、フェンピラザミン、フルキサメタミド、メトブロムロン、メパニピリム

　　　　（厚生労働省からの説明）

（２）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

　　　・「グリカルピラミド」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

　　　・「Bacillus subtilis NTI04 (pHYT2TD) 株を利用して生産されたα-グルコシルトランスフェラーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおける審議結果について

　　　・「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針の一部改正（案）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

　　　・「食品を介してヒトの健康に影響を及ぼす細菌に対する抗菌性物質の重要度のランク付けについての一部改正（案）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（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

　　　・添加物「Ｌ−酒石酸カルシウム」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「フルエンスルホン」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「フルトリアホール」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「フロラスラム」に係る食品健康影響評価について

　　　・遺伝子組換え食品等「除草剤ジカンバ耐性セイヨウナタネMON94100系統」に係る食品健康影響評価について

　　　・遺伝子組換え食品等「MAM株を利用して生産されたα-アミラーゼ」に係る食品健康影響評価について

（６）食品安全委員会の運営について（令和３年１０月から１２月まで）

（７）その他

４．動画視聴について：本会合の様子の動画視聴を希望される方は、1月24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-1176.html>にて、氏名、所属、電話番号及びメールアドレスを御登録いただきますようお願いいたします。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25日（火）12時までに御連絡いたします。なお、当日の資料につきましては、同日14時までに食品安全委員会Webサイト

（<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>）に掲載いたします。

<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***農薬の安全を確保するために、食品安全委員会が果たす役割　2022/1/14**

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

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和3年12月11日から令和3年12月27日）2022/1/14**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2021&from\_month=12&from\_day=11&to=struct&to\_year=2021&to\_month=12&to\_day=27&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2021&from_month=12&from_day=11&to=struct&to_year=2021&to_month=12&to_day=27&max=100%20)

**４．****[農水省関係](C:\\Users\\shokkakyo\\AppData\\Roaming\\Microsoft\\Word\\農水省関係)**<https://www.maff.go.jp/>

**■***NEW***スペインからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220119_5.html>

　　農林水産省は、1月19日（水曜日）にスペインからの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

スペインの家きん飼養農場において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、スペイン家畜衛生当局から国際獣疫事務局（OIE）に通報がありました。

2.対応

OIEへの通報を受けて、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年1月19日（水曜日）にスペインからの家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

（参考）生きた家きんについては、2国間で輸入条件が設定されていないため、従前より輸入できません。

**■***NEW***千葉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（国内14例目）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　2022/1/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220119.html>

　　本日（1月19日（水曜日））、千葉県八街市の肉用鶏農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内14例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定します。

1.農場の概要

所在地：千葉県八街市

飼養状況：肉用鶏（約6.6万羽）

2.経緯

（1）昨日（1月18日（火曜日））、千葉県は、同県八街市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、当該農場に対し移動の自粛を要請するとともに農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施し陽性であることが判明しました。

（3）本日（1月19日（水曜日））、当該鶏について遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***フランスからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2022/1/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220118.html>

　　農林水産省は、今般、フランスのロワレ県、ヨンヌ県及びニエーブル県における鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、当該県からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。

1.経緯

フランスのロワレ県の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N8亜型）の発生が確認され、本発生に伴い設定された制限地域が隣接するヨンヌ県及びニエーブル県に及んだことから、令和3年7月以降、これら3県からの生きた家きん、家きん肉等について輸入を一時停止していました。

2.対応

今般、フランス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、ロワレ県、ヨンヌ県及びニエーブル県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。

**■***NEW***フランスからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/17**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220117.html>

　　農林水産省は、1月11日（火曜日）にフランスのロット・エ・ガロンヌ県及びドゥー・セーブル県からの、1月13日（木曜日）に同国オート・ガロンヌ県及びアンドル県からの生きた家きん家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

フランスのヴァンデ県、ロット・エ・ガロンヌ県、オート・ガロンヌ県及びアンドル県の家きん飼養農場において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認され、ヴァンデ県における発生に伴い設定された制限地域が隣接するドゥー・セーブル県に及んだ旨、フランス家畜衛生当局から情報提供がありました。

（参考）ヴァンデ県からの生きた家きん、家きん肉等については、高病原性鳥インフルエンザの発生により、令和4年1月3日以降、一時輸入停止措置をしています。

2.対応

フランス家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年1月11日（火曜日）にロット・エ・ガロンヌ県及びドゥー・セーブル県からの、令和4年1月13日（木曜日）にオート・ガロンヌ県及びアンドル県からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止しました（※）。

**■***NEW***鹿児島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13例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/1/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220114_3.html>

　鹿児島県長島町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13例目）について動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）鹿児島県長島町の農場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13例目、1月13日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***カナダからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220114.html>

　農林水産省は、1月14日（金曜日）にカナダのニューファンドランド・ラブラドール州からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

カナダのニューファンドランド・ラブラドール州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、カナダ家畜衛生当局から国際獣疫事務局（OIE）に通報がありました。

2.対応

OIEへの通報を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期するため、令和4年1月14日（金曜日）にニューファンドランド・ラブラドール州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止しました（※）。

**■***NEW***扇屋食品株式会社におけるいか加工品の不適正表示に対する措置について　2022/1/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/220114.html>

　　農林水産省は、扇屋食品株式会社（本社:愛媛県伊予郡松前町大字北黒田571番地。法人番号1500001004849。以下「扇屋食品」という。）が、自らが製造するいか加工品の原材料に「スルメイカ」を使用していないにもかかわらず、原材料名に「するめいか」と事実と異なる表示をし、一般用加工食品として販売したことを確認しました。

このため、本日、扇屋食品に対し、食品表示法に基づき、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。

1.経過

農林水産省中国四国農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターが、令和3年8月11日から12月16日までの間、扇屋食品に対し、食品表示法（平成25年法律第70号）第8条第2項及び第9条第1項の規定に基づく立入検査を行いました。

この結果、農林水産省は、扇屋食品が、自らが製造するいか加工品（商品名：「噛みなさいまるごと焼いか」、「話来話喰噛みごたえ」及び「直火焼きするめ」）の3商品に、「アメリカオオアカイカ」及び「ヨーロッパマツイカ」を使用し、又は「スルメイカ」と「アメリカオオアカイカ」を区別せず使用しているにもかかわらず、原材料名に「するめいか」と事実と異なる表示をして、少なくとも令和2年2月7日から令和3年6月30日までの間に、合計314,150個を一般用加工食品として販売したことを確認しました（別紙1参照）。

2.措置

扇屋食品が行った上記1.の行為は、食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第1項の表の「原材料名」の項の規定に違反するものです（別紙2参照）。

このため、農林水産省は、扇屋食品に対し、食品表示法第6条第1項の規定に基づき、以下の内容の指示を行いました。

指示の内容

(1)販売する全ての食品について、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食品表示基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。

(2)販売していた食品について、食品表示基準に定められた遵守事項が遵守されていなかった主な原因として、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制度に対する認識の欠如並びに食品表示制度についての内容確認及び管理体制の不備があると考えられることから、これを含めた原因の究明・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するとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後販売する食品について、食品表示基準に違反する不適正な表示を行わないこと。

(4)全役員及び全従業員に対して、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4年2月14日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

添付資料

別紙1 不適正表示の内容

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/220114-2.pdf>

別紙2 食品表示法、食品表示基準（抜粋）

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/220114-4.pdf>

参考 扇屋食品株式会社の概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/220114-5.pdf>

**■米国からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220113_7.html>

　　農林水産省は、1月13日（木曜日）、アメリカ合衆国（以下「米国」という。）ペンシルバニア州からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

米国ペンシルバニア州の家きん飼養施設において、低病原性鳥インフルエンザ（H5N3亜型）の発生が確認された旨、米国家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

米国家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期するため、令和4年1月13日（木曜日）、米国ペンシルバニア州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を以下のように一時停止（※）しました。

【生きた家きん（家きんの初生ひな及び種卵）】

ペンシルバニア州全域

【家きん肉等、家きん卵等】

ペンシルバニア州の発生場所から半径10km以内の区域

**■鹿児島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（国内13例目）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　2022/1/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220113.html>

　　本日（1月13日（木曜日））、鹿児島県長島町の肉用鶏農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内13例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定します。

1.農場の概要

所在地：鹿児島県長島町

飼養状況：肉用鶏（約5.4万羽）

疫学関連農場：鹿児島県長島町（1農場、約5.7万羽）

2.経緯

（1）昨日（1月12日（水曜日））、鹿児島県は、同県長島町の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、当該農場に対し移動の自粛を要請するとともに農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施し陽性であることが判明しました。

（3）本日（1月13日（木曜日））、当該鶏について遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■「水質汚濁に係る農薬登録基準値（案）」に対する御意見の募集（パブリックコメント）について　2022/1/12**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=195210071&Mode=0>

　受付開始日時 2022年1月12日0時0分

受付締切日時 2022年2月11日0時0分

**■愛媛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11例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/1/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220112.html>

　愛媛県西条市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11例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）愛媛県西条市の農場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11例目、1月4日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■愛媛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12例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/1/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220112_2.html>

　愛媛県西条市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12例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）愛媛県西条市の農場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12例目、1月4日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■イタリアからの豚肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220111.html>

　農林水産省は、1月8日（土曜日）、イタリアからの豚肉等の一時輸入停止措置を講じました

1．経緯

イタリアのピエモンテ州の野生イノシシで、アフリカ豚熱（ASF）の発生が確認された旨、イタリア家畜衛生当局から国際獣疫事務局（OIE）への通報がありました。

2．対応

OIEへの通報を受け、同病の我が国への侵入防止に万全を期するため、令和4年1月8日（土曜日）、イタリアからの豚肉等の輸入を一時停止しました。

（参考）生きた豚については、2国間で輸入条件が設定されていないため、従前より輸入できません。

**■英国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220111_4.html>

　農林水産省は、1月7日（金曜日）に英国のノーサンバーランド州からの、1月11日（火曜日）に同国グレーター・マンチェスター州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

英国のカンブリア州及びランカシャー州の家きん飼養農場において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認され、本発生に伴い設定された制限地域が隣接するノーサンバーランド州及びグレーター・マンチェスター州に及んだ旨、英国家畜衛生当局から情報提供がありました。

（参考）高病原性鳥インフルエンザの発生により、カンブリア州からは令和3年11月22日付けで、ランカシャー州からは令和3年11月15日付けで、家きん肉等の一時輸入停止措置をしています。

2.対応

英国家畜衛生当局からの情報提供を受けて、同病の我が国への侵入防止に万全を期するため、令和4年1月7日（金曜日）にノーサンバーランド州から、令和4年1月11日（火曜日）にグレーター・マンチェスター州からの家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

（参考）生きた家きんについては、令和2年11月以降、コンパートメント施設以外の施設からは引き続き一時輸入停止措置をしています。

**■フランスからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220105_5.html>

　農林水産省は、令和4年1月3日（月曜日）にフランスのヴァンデ県及びロワール・アトランティック県からの、令和4年1月4日（火曜日）に同国オート・ピレネー県からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

フランスのヴァンデ県及びピレネー・アトランティック県の家きん飼養農場において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認され、本発生に伴い設定された制限地域が隣接するロワール・アトランティック県及びオート・ピレネー県に及んだ旨、フランス家畜衛生当局から情報提供がありました。

（参考）ピレネー・アトランティック県からの生きた家きん、家きん肉等については、高病原性鳥インフルエンザの発生により、令和3年12月20日以降、一時輸入停止措置をしています。

2.対応

フランス家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期するため令和4年1月3日（月曜日）にヴァンデ県及びロワール・アトランティック県からの、令和4年1月4日（火曜日）にオート・ピレネー県からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止しました（※）。

**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***大幸薬品株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2022/1/20**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/027340/>

　消費者庁は、本日、大幸薬品株式会社に対し、同社が供給する「クレベリン スティック ペンタイプ」と称する商品、「クレベリン スティック フックタイプ」と称する商品、「クレベリン スプレー」と称する商品及び「クレベリン ミニスプレー」と称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。

**大幸薬品株式会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_220120_01.pdf>

**■***NEW***食品ロス削減に向けた取組について(消費者庁)　2022/1/14**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/>

**■「ファッションから考えるサステナブルな未来 ～わたしたちができること～ 」を開催します。　2022/1/12**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/topics/meeting_006/>

**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）**

**★ファミリーマート「ファミマルKITCHEN「鍋用野菜ミックス」」 - 返金／回収　工場で使用する機械の金属片が混入している可能性があることが判明　2022/1/20**

**★菱田ベーカリー「チョコラスク」 - 回収　賞味期限の誤表示（誤：23.1.28、正：22.1.28）　2022/1/20**

**★マルゴ水産「伊勢湾産いわしのからあげ」 - 返金／回収　商品の中に約8㎝の『シロサバフグ』が1尾混入していたため　2022/1/20**

**★ジャパンフリトレー「Lay’s Original(タイ産 レイズしお味) 140g 」 - 返金／回収　高濃度のグリコアルカロイドが検出されたため　2022/1/19**

ソラニン（英: solanine）とは、主にナス科の植物に含まれるステロイドアルカロイドの1種である。分子式は C45H73NO15、分子量 868.07、CAS登録番号は 20562-02-1。

ジャガイモの表皮や芽、ホオズキ、イヌホオズキなどに含まれている。なお、トマトの葉には類似物質のトマチンが含まれる[1]。現在では、ポテトグリコアルカロイド(PGA)と呼ばれα-ソラニンとα-チャコニン（カコニン、英: α-chaconine）が該当する。

**★迫田食品「濃厚ピーナツとうふ」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：22.10.14、正：22.01.14）　2022/1/18**

**★恋する豚研究所「ももハム（ボンレスハム(スライス)）」 - 返金／回収　微小の金属粉が混入した可能性　2022/1/18**

**★マルハニチロ「あさり水煮かん詰」 - 返金／回収　賞味期限の印字がされていない商品があることが判明（本来の賞味期限：2024.12.01）　2022/1/17**

**★道の駅しょうなん「ほうれん草」 - 返金／回収　残留農薬基準値超過（エトフェンプロックス 検出値0.02ppm（基準値0.01ppm)）　2022/1/17**

**★モンテール「ふんわりどら焼・あずき」 - 返金／回収　ビニール片の混入　2022/1/17**

**★楽市会「えびだけっ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2022年4月5日）　2022/1/17**

**★しょうがのむし「発酵ジンジャーエール おじいちゃんか！」 - 返金／回収　飲料内の酵母菌の加熱殺菌不足のおそれ、液漏れ　2022/1/17**

**★エヌアイエスフーズサービス「ハンター ポテトチップス ハニーバーベキュー風味」 - 返金／回収　当該商品の一部に、残留農薬クロルピリホスが検出（0.2ppm検出）　2022/1/17**

**★魚久「K-4京粕漬詰合せ、K-7京粕漬詰合せ、K-10京粕漬詰合せ」 - 回収　一括表示シールの貼り間違いによる産地表示、内容量の誤表記　2022/1/14**

**★ツルヤ（佐久中央店） 「生鮮魚介類全般」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：22.10.11、正：22.01.11）　2022/1/14**

**★丸広百貨店「いかめし」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：2022年1月15日23時、2022年1月13日23時、正：2022年1月12日23時）　2022/1/13**

**★三宅牧場まきば「まきばのつきたて生餅」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：2022.1.28、正：2022.1.1）　2022/1/13**

**★八ヶ岳中央農業実践大学校「ポークソーセージ（ウインナー）、ほか3商品」 - 返金／回収賞味期限の表示欠落、保存方法の誤記載（正：-18℃以下、誤：4℃以下）　2022/1/13**

**★社会福祉法人けやきの杜「オレンジパウンドケーキ、ココアパウンドケーキ」 - 返金／回収賞味期限の誤表示（誤：2022.12.28、正：2021.12.28）　2022/1/13**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8068a715873c6ec58e1b8a24b767bfef42745261>

**■***NEW***インフルエンザ（総合ページ）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/infulenza/index.html>

**★細菌性食中毒★**

**■食中毒（疑い）が発生しました　2022/1/19　福岡県糟屋郡内**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20220119.html>

　１　事件の探知

　　令和４年１月１８日（火曜日）、糟屋郡内の飲食店営業者から、１月１５日（土曜日）に店を利用した客複数名が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している旨、粕屋保健福祉事務所に連絡があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、糟屋郡内の飲食店で１月１５日（土曜日）１８時頃から会食を行った親族グループ７名のうち３名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。また、同日１１時頃及び１３時頃から会食を行った別の親族２グループ２９名のうち１６名も同様の症状を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において食中毒と感染症の両面から調査を進めている。

３　発生日時　調査中　判明分：令和４年１月１５日（土曜日）２２時頃（初発）

４　摂食者数　調査中　判明分：３６名（３グループ）

５　症状　調査中　判明分：嘔吐、下痢、発熱等

６　有症者数　調査中　判明分：１９名（男性８名、女性１１名）

　　　うち、９名が医療機関を受診しているが、入院した者はいない。

　　　なお、有症者については全員快方に向かっている。

テーブル

自動的に生成された説明

７　原因施設、原因食品、病因物質　調査中

８　検査　福岡県保健環境研究所等で有症者、従事者便等を検査予定

９　その他　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１月１９日現在。調査中の事件を除く。）

座る, 跡, 電車, レール が含まれている画像

自動的に生成された説明

**■施設等に対する行政処分等　2022/1/17　福岡県北九州市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/18901262.html>

　公表年月日　令和4年1月17日

原因施設　施設名：居心地屋 參　業種：飲食店営業（一般食堂）

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

行政処分等を行った理由　食中毒の発生

行政処分等の内容及び措置状況

営業停止2日間（令和4年1月17日（月曜日）～1月18日（火曜日））

備考

原因食品：当該施設で提供されたコース料理（品目の断定には至らず）

鳥肝のレア炙り、刺身の盛り合わせ（ヒラメ、シマアジ、タイ、サーモン、ワカメ）、野菜サラダ（トマト、サニーレタス、水菜、玉ねぎ、パプリカ、揚げジャガイモ）、手羽先のスパイシー揚げ、ピザ、豚のしゃぶしゃぶ鍋（豚、白菜、水菜、シメジ、豆腐）、茶そば、飲み物（ビール、焼酎、梅酒、カシスグレープ、ファジーネーブル）

原因物質：カンピロバクター

有症者数：3名

**■食中毒の発生について　2022/1/17　広島県広島市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/260128.html>

１　事件の概要

　令和４年１月１２日（水）午後４時頃、市内の医療機関から広島市保健所に、「市内の飲食店を利用した３名が下痢、発熱等の症状を呈している。」旨の連絡があり、調査を開始した。

　　調査の結果、令和３年１２月２９日(水)１９時に「鳥つぐ」を利用した１グループ３名全員が、令和４年１月１日（土）午前７時から午後５時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を発症していた。

　　患者の共通食は、当該施設が調理した食事のみであること、患者便からカンピロバクターが検出されたこと及び医療機関から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、当該施設が提供した食事を原因とする集団食中毒事件と判断し、１月１７日（月）、「鳥つぐ」の営業者に対して、当該施設の営業の禁止を命令した。

２　患者の状況

1. 患者数　３名
2. 主症状　下痢、腹痛、発熱等

３　原因施設

1. 施設名 鳥つぐ
2. 営業の種類 飲食店営業

４　原因食品　令和３年１２月２９日（水）夜に提供した食事

　　焼鳥(ささみのワサビのせ、つくね等)、牛タン串、鶏の唐揚げ等

５　病因物質　カンピロバクター

６　保健所の対応

1. 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
2. 原因施設の立入調査・指導

⑶　原因施設の営業禁止

**■（再掲）食中毒の発生（令和4年1月10日）2022年1月10日　岐阜県大垣市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/197112.html>

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/281546.pdf>

　食中毒の発生について

1　探知

　令和4年1月4日（火曜日）16時30分頃、大垣市内の住民から「12月29日（水曜日）に大垣市内の飲食店を5人で利用し、その後、この5人が下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、西濃保健所に連絡があった。

2　概要

　　西濃保健所が調査したところ、12月29日（水曜日）夜に飲食店「鹿児島溶岩焼料理てげ」で食事をした2グループ8人中7人が、12月31日（金曜日）から1月5日（水曜日）にかけて下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈し、医療機関を受診していたことが判明した。

　　西濃保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者らの検便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

　なお、患者らは、いずれも快方に向かっている。

3　発生状況

テーブル

自動的に生成された説明

４ 主なメニュー 鶏刺身（もも、むね、ささみ、レバー）、ブリ刺身、さつま揚げ、つくね、ブリ大根、漬物等

５ 原因食品 調査中

６ 病因物質 カンピロバクター属菌

７ 原因施設 屋 号：鹿児島溶岩焼料理てげ

業 種：飲食店営業（居酒屋）

８ 検 査

西濃保健所では、引続き患者ら及び従業員の検便等の検査を実施し、原因究明に当たっている。

９ 措 置

西濃保健所では、当該施設を１月１０日（月）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

テーブル

自動的に生成された説明

**■（再掲　行政情報詳細）令和3年の食中毒発生状況　兵庫県神戸市　2021/12/31**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/hygiene/food/fpstatus.html>

　発生年月日　2021/12/31

　摂食者数　9名

　患者数　7名

　原因食品　12月29日に提供された鶏刺身を含む食事

　原因等　汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染

　病因物質　カンピロバクター

　原因施設　飲食店

　摂食場所　原因施設

**食中毒事件の発生　記者資料提供（令和4年1月9日）兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/hygiene/press/20210108.html>

　概要

令和4年1月4日（火曜）、兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課より「医療機関の医師から「腹痛・下痢の症状を呈する患者を診察し、検便検査でカンピロバクターを検出した。患者は友人らと神戸市中央区の飲食店で鶏刺身等を喫食しており、食中毒の疑いがある。」との届出があった。」との連絡が本市健康局食品衛生課に寄せられました。

施設を管轄する保健所東部衛生監視事務所の調査の結果、令和3年12月29日（水曜）に「鶏匠　吟八　東門店」を利用した1グループ10名のうち調査のできた8名中7名が12月31日（金曜）より下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

患者便4検体からカンピロバクターが検出され、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること、他の共通食事がカンピロバクターに汚染されている可能性が極めて低いこと及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（1月9日（日曜）から1月11日（火曜）までの3日間）を命じました。なお、患者に入院した者はなく、全員快方に向かっています。

原因施設

業種：飲食店営業

屋号：鶏匠　吟八　東門店（とりしょう　ぎんぱち　ひがしもんてん）

原因食事　12月29日（水曜）に提供された鶏刺身を含む食事

病因物質　カンピロバクター

喫食日時　12月29日（水曜）午後6時

発症日時　12月31日（金曜）午後0時（初発患者）

主症状　下痢、腹痛、発熱

患者の状況　7名（男7名：22～23才）

住所別：市内　計1名（須磨区：1名）、市外　計6名（愛知県豊田市：2名　兵庫県西脇市、大阪府門真市、大阪府豊中市、愛媛県松山市：各1名）

主な喫食内容

鶏刺し（肝・もも・ずり・むね・ささみ）、鶏鍋（鶏団子・野菜・ラーメン等）、ポテトサラダ、豆腐、きのこのナムル

**■宮古島の飲食店　男女２人食中毒　１２日まで営業停止**

**2022年1月9日 05:00　沖縄タイムズ**

**未記載**

<https://www.okinawatimes.co.jp/articles/-/891759>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■２４人が食中毒…弁当のサラダ、ハンバーグ、漬物、煮物を食べ　ノロウイルス検出、埼玉・鴻巣の弁当店処分　1/18(火) 11:11配信　埼玉新聞　埼玉県鴻巣市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/59187c3b07f429d18963b157a1475a6b9c737761>

**食中毒を発生させた施設の行政処分について　2022/1/17　埼玉県鴻巣市**

**ノロウィルス**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2022011701.html>

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/210600/2022011701news.pdf>

1 行政処分の内容

鴻巣保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日おこなった。

(2)営業施設　壱番館 (イチバンカン)

(3)営業の種類　飲食店営業

(4)違反内容　食品衛生法第6条違反

令和4年1月11日(火曜日)に上記営業施設において調理提供された食品を喫食した25名中24名に対して、おう吐、下痢を主症状とするノロウイルスによる健康被害を生じさせた。

(5)処分内容　食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日　令和4年1月17日(月曜日)

イ 営業停止　令和4年1月17日(月曜日)から令和4年1月19日(水曜日)まで3日間

なお、営業者は令和4年1月14日(金曜日)から営業を自粛している。

(6)病因物質　ノロウイルス

2 指導内容

鴻巣保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに調理従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

(1)探知

令和4年1月13日(木曜日)、熊谷市内医療機関から熊谷保健所に「おう吐、下痢を発症した患者を診察した。職場で同じ弁当を喫食した同僚も体調不良で仕事を休んでいるようだ。」との連絡があり、弁当製造施設を所管する鴻巣保健所が調査を開始した。

(2)調査結果 ( 発表日現在 )

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者 25名（9グループ ）

(イ) 患者 24名（男性9名、女性15名 20歳代から50歳代）

受診者9名、入院者なし。全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時 1月11日(火曜日)12時

(エ) 初発日時 1月12日(水曜日)11時

(オ) 主な症状 おう吐、下痢

(カ) 喫食メニュー サラダ、ハンバーグ、漬物、煮物等

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理

(ア) 患者12名及び従事者2名の便からノロウイルスが検出されたこと。

(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、ノロウイルスによるものと一致したこと。

(ウ) 患者の共通食が、原因施設で提供された食品に限定されること。

(エ) 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。

**■施設に対する行政処分等　2022/1/15　大阪市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

　公表年月日：令和4年1月15日

施設名称　ROCK　CLUB

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止2日間

備考

【病因物質】ノロウイルス

【原因食品】オーダーバイキング又は一品料理として提供された食品（詳細について調査中）

【有症者】19名

**報道発表資料　食中毒の発生について（大阪市中央区）**

**ノロウイルス**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000554523.html>

令和4年1月14日　16時55分発表

　令和4年1月5日（水曜日）17時20分頃、大阪市中央区内の飲食店「ROCK CLUB」を1月3日（月曜日）18時30分頃から4名のグループで利用したところ、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈しているとの届出が発症者の家族から大阪市保健所にありました。

　調査したところ、当該グループは、1月3日（月曜日）に「ROCK CLUB」を利用し、4名のうち3名が1月5日（水曜日）1時頃から10時頃にかけて嘔吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していたことが確認されました。

　さらに調査を進めたところ、当該グループ以外に1月2日（日曜日）から1月4日（火曜日）に当該施設を利用した7グループ20名のうち16名が1月3日（月曜日）15時頃から1月6日（木曜日）2時頃にかけて同様の症状を呈していたことが確認されました。

　発症者8グループ19名の共通食は当該施設で提供された食事以外になく、その発症状況が類似していること、発症者の糞便及び当該施設の調理従事者の糞便からノロウイルスが検出されたこと、発症者グループに共通する感染症が疑われる事象がなかったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、営業者に対し、本日から2日間、当該施設の営業停止を命じました。

行政処分及び調査概要

原因施設　名称：ROCK　CLUB（ろっくくらぶ）

業種：飲食店営業

行政処分　原因施設の営業停止2日間

（令和4年1月14日（金曜日）から1月15日（土曜日）まで）

＜違反条項＞　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

発症者の状況　発症者19名〔男：11名（20歳から36歳）、女：8名（20歳から23歳）〕

受診者16名（本件での入院者0名）（注）発症者は全員快方に向かっています。

主症状　嘔吐、下痢、発熱等

テーブル

自動的に生成された説明

カレンダー

中程度の精度で自動的に生成された説明

病因物質　ノロウイルス

テーブル

自動的に生成された説明

（注）本報道資料に関連して、検査の技術的な事柄については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所までお問い合わせください。

担当　地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所公衆衛生部健康危機管理課

電話　06-6972-1327

原因食品　令和4年1月2日（日曜日）から1月4日（火曜日）に提供された料理

（詳細は現在調査中）

発症者の主な喫食内容　肉寿司、マルゲリータピザ、ソーセージ、ポテト、枝豆等

（オーダーバイキング又は一品料理として提供）

参考

《食中毒発生状況》

令和4年1月1日（土曜日・祝日）から令和4年1月13日（木曜日）まで

0件0名（本件を含まず）

令和3年1月1日（金曜日・祝日）から令和3年1月13日（水曜日）まで

0件0名

（食中毒発生状況の年次集計は、毎年1月1日からの統計です）

**■（行政情報追加）回転寿司「すし銚子丸」　客41人がノロウイルス　練馬区**

**1/13(木) 19:09配信　フジテレビ系（FNN）**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/818f28b926ffa8edfc616a862bc434a6fd1f49b8>

**すし銚子丸大泉インター店ノロウィルスによる食中毒事故の発生についてのお詫びとお知らせ**

**2022/01/13**

<https://www.choushimaru.co.jp/info_2022_0113/>

**飲食店営業施設に対する不利益処分等　2021/1/14　練馬区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.nerima.tokyo.jp/hokenfukushi/eisei/about/ihan_present20220114.html>

1　公表年月日　令和4年1月14日

2　業種　飲食店営業

3　施設名称　すし銚子丸　大泉インター店

4　主な適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

5　不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

6　不利益処分等の内容　営業停止3日間（令和4年1月13日から令和4年1月15日まで）

取扱改善命令

7　備考

患者数：41名

原因物質：ノロウイルス

原因食品：令和3年12月29日に当該施設が調理、提供した食事

当該施設は令和4年1月7日から営業を自粛

**食中毒の発生について～練馬区内の飲食店が調理提供した食事による食中毒～　2022/1/13ノロウイルス**

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/hodo/saishin/pressshokuhin220113.html>

　　当該飲食店の営業者は令和4年1月7日（金曜日）から営業を自粛しており、練馬区は、本日から3日間の営業停止等の処分を行った。

発症関係　発症日時　12月30日（木曜日）午前2時から1月1日（土曜日）午前0時まで

症状　おう吐、下痢、発熱等

発症場所　自宅等

患者数（1月13日現在） 患者数　41名

男：17名（6～91歳）、女：24名（6～86歳）入院患者数 0名

診療医療機関数・受診者数 9か所16名（男7名、女9名）

原因食品　当該飲食店が令和3年12月29日（水曜日）に調理提供した食事

病因物質　ノロウイルスGII

原因施設　屋号　すし銚子丸　大泉インター店　業種　飲食店営業

[備考]

主なメニュー 握り寿司（中トロ、上赤身、びんちょう、サーモン、ブリ、赤エビ、つぶ貝、しめさば、赤イカ等）、巻物（かっぱ巻き、とろたく巻き）等

検査関係

1月13日午前9時現在 検査実施機関：東京都健康安全研究センター他

患者等ふん便：細菌 12検体 （12検体陰性）

ウイルス 19検体（14検体ノロウイルスGII検出、1検体陰性、4検体検査中）

従事者ふん便：細菌 16検体 （16検体陰性）

　　　　　　　　ウイルス 21検体（1検体ノロウイルスGII検出、20検体陰性）

拭き取り検体：細菌 9検体（1検体黄色ブドウ球菌検出、8検体陰性）

　　　　　 　 　ウイルス 6検体（1検体ノロウイルスGII検出、5検体陰性）

食品（参考品）：細菌 2検体（1検体黄色ブドウ球菌検出、1検体陰性）

**★寄生虫による食中毒★**

**■不利益処分等のお知らせ　杉並区が行った不利益処分等についてお知らせします。杉並区**

**2022/1/20**

**アニサキス**

<https://www.city.suginami.tokyo.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/022/061/r40120kouhyou.pdf>

　公表年月日　2022/1/20

　業種等　飲食店営業

　施設の名称　つり舟割烹　三河屋

テーブル

自動的に生成された説明

**■食品等取扱い施設に対する行政処分　2022/1/18　神奈川県相模原市**

**アニサキス**

<https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/kurashi/kenko/shokuhin/1007409.html>

　公表年月日　令和4年1月18日

業種等　飲食店営業

施設の名称　活魚や　寿しの魚常橋本店

主な適用条項　第6条第3号

不利益処分等を行った理由　食中毒

不利益処分等の内容　営業の一部停止1日間

備考

原因食品：令和4年1月8日に調理提供された寿司

病因物質：アニサキス

1月9日から患者1名が激しい腹痛、吐き気を発症

**■公表中の情報など　2022/1/17　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4年1月17日

施設の名称　立呑み晩杯屋　大塚南口店

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

※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4年1月17日（1日間）の営業等の一部停止命令

生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理、提供に限る。

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

原因食品：サンマの刺身

病因物質：アニサキス

患者数：1名

**■飲食店営業施設などに対する不利益処分等　2022/1/17　中野区**

**アニサキス**

<https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/475000/d001763.html>

　公表年月日　令和4年1月17日

業種等 飲食店営業

施設の名称　お魚たねすけ

主な適用条項　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条第三号の規定に違反するので、法第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 当該施設が提供した食事による食中毒

不利益処分等の内容　令和4年1月17日 1日間の営業等停止命令

備考 原因物質：アニサキス

**■食中毒の発生について　掲載日：2022年1月14日　2022年01月14日　記者発表資料**

**神奈川県葉山市**

**アニサキス**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r6904466.html>

　　1月12日(水曜日)、葉山町内の飲食店から「1月10日(月曜日)に当施設で食事をした客が、その後、腹痛等の症状を呈し、1月11日（火曜日）に医療機関で寄生虫（アニサキス）が摘出された。」旨の連絡が鎌倉保健福祉事務所にありました。

　当保健福祉事務所で調査を行ったところ、原因と考えられた食品は当該飲食店が提供した食事だけであること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。

1　摂食者数　2名（男性：1名、女性：1名）（調査中）

2　患者数　1名（男性：1名）（調査中）

3　入院者数　0名

4　主な症状　腹痛など

5　原因施設

名　称　日影茶屋

業　種　飲食店営業

6　原因食品　1月10日（月曜日）に提供されたメニュー

琥珀コース：造り盛り合わせ（サバ、タチウオなど）など

7　病因物質　アニサキス

8　措置　原因施設に対して、1月14日(金曜日)から1月15日（土曜日）まで営業停止

**星ウイルスによる感染症★**

**■（速報）感染性胃腸炎患者の集団発生について　2022/1/18　北海道**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/5/0/0/8/4/2/3/_/040113-04ityouen.pdf>

　留萌保健所　保育所　19名　ノロウイルス

1.発生の探知　2022/1/14に、留萌保健所管内の保育所から、複数の園児が、おう吐、発熱、下痢などの症状を呈している旨、同保健所に通報があった。

　2.発生の概要

　　留萌保健所管内の保育所の園児19名が、1月13日から1月14日にかけておう吐、発熱、下痢などの症状を呈し、うち５名が医療機関を受診した。（入院したものはいない）

　3.現在の状況　1月18日現在、症状は回復もしくは快方に向かっている。

　4.経過

　　1月13日～1月14日　おう吐、発熱、下痢などの有症者発生

　　1月14日　保育所から保健所に通報

1月15日　保健所において有症者4名の便を検査した結果、3名からノロウィルスを確認

　5.感染経路　現在調査中

**■ノロ原因か　高齢者施設で集団感染、19人発症　石巻　宮城県石巻市**

**2022年01月15日 12:07**

**感染症　ノロウイルス**

<https://kahoku.news/articles/20220115khn000013.html>

　県は１３日、石巻市の高齢者施設で入所者１３人と職員６人がノロウイルスが原因とみられる感染性胃腸炎に集団感染した疑いがあると発表した。

　入所者らは１～１１日に嘔吐（おうと）や下痢、吐き気の症状を訴えた。石巻保健所の検査で３人からノロウイルスが検出された。

**■高齢者施設における感染性胃腸炎の集団発生について　2022年01月11日提供 資料提供**

**鳥取県米子市**

**感染症　ノロウイルス**

<http://db.pref.tottori.jp/pressrelease.nsf/webview/1E5D63D1FF97C323492587C70032F1B9?OpenDocument>

　内容

1月11日（火）、境港市内の高齢者施設から西部総合事務所米子保健所に「多数の在籍者に下痢・嘔吐の症状が発生しており、有症状者の一部からノロウイルスが検出されている。」との報告があった。

記

　患者発生状況（1月11日（火）午後4時時点）

テーブル

自動的に生成された説明

　施 設 名：ケアハウス　さかい幸朋苑

　主な症状：下痢、嘔吐　※重症者なし　　初発日：1月3日（月）

　　(注）集団発生とは、同一施設で1週間以内に10名以上もしくは全利用者の半数以上の患者

が発生した場合をいう。

　　　※患者のプライバシー保護の観点から、当該施設への取材には御配慮ください。

今後の対応

（1）施設及び家庭での二次感染防止対策の徹底の指導

（2）利用者及び職員の健康調査の継続

＜感染性胃腸炎（5類感染症）＞

○感染性胃腸炎とは、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢などの胃腸症状を主とする感染症です。

○原因としては、細菌性のものとウイルス性のものがあり、ウイルス性のもののうち、ノロウイルス及びロタウイルスが代表的なものです。

○鳥取県感染症流行情報第52週（12月27日～1月2日）によると、感染性胃腸炎は、東部地区及び西部地区では患者発生極少又はなし、中部地区では散発しています。

＜各施設における予防対策＞

○下痢、嘔吐、腹痛などの症状があった場合は、早めに医療機関を受診すること。

○施設利用者等に用便後、調理前後、食事前の手洗いの励行を徹底すること。

○下痢便や嘔吐物の処理をする場合は、使い捨て手袋を使用するとともに、手洗い、十分な消毒を行うこと。

○手すり、ドアノブ、汚染衣服等の消毒を行うこと。

○施設内で予防対策を確認し、正しい知識を普及すること。

※この資料は、米子市政記者クラブにも提供しています。

**★その他関連ニュース★**

**■インフルエンザ、25都府県から計50人の報告 - 厚労省が3－9日の1週間の状況公表**

**1/14(金) 16:55配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a5386cfb05db12b9b17b9df52e0e824c82eafd2c>