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

**食科協かわら版　No.326　（2022年度No.4）**　 　2022/2/4

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**

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



**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** | **2-3** |
| **2**[**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **3-9** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **9-11** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **11-17** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **17-18** |
| **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** | **18-22** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

1月28日　　かわら版325号・かわら版ニュース＆トピックス205号を発行。

2月01日　　かわら版ニュース＆トピックス206号を発行。

2月04日　　かわら版326号・かわら版ニュース＆トピックス207号を発行。

**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

**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***食品に関するリスクコミュニケーション　「一緒に未来を考える～食品中の放射性物質～」を開催します～３月３日（木）に開催、参加者を募集～　2022/2/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865_00030.html>

　　厚生労働省は、消費者庁、内閣府食品安全委員会、農林水産省、経済産業省と連携し、食品に関するリスクコミュニケーション「一緒に未来を考える～食品中の放射性物質～」を、３月３日(木)に開催し、参加者を募集します（事前申込制、参加無料）。

東日本大震災発生における東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故から、11年を迎えようとしています。放射性物質の低減対策など、関係者の努力により、現在では、食品中の放射性物質の基準値を超える食品はほとんどなくなりました。一方で、震災直後と比べ報道などを通じ関連情報を得る機会が減り、現状をご存じない方もいらっしゃいます。

　この会では、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、学識経験者の基調講演、行政からの情報提供を行います。また、生産者、事業者などの関係者と共に、皆さま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、皆さまと一緒に未来を考えてまいります。

　参加申込書　<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000890634.pdf>

**開催概要**

１．開催日時　令和４年３月３日（木）13時30分から16時30分まで

２．開催形態・会場

　（開催形態）オンライン会議システム（Zoom）によるライブ配信。

　　※新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み、会場開催が可能と判断した場合は、下記会場でも開催します。

　　　会場開催時に、会場での参加を希望する場合は、申し込み時にお知らせください。

　（会場）会場名：CIVI研修センター日本橋　４階（N405）

　　　　　住所：東京都中央区日本橋室町４－１－６クアトロ室町ビル（MAP）

３．主催・共催

　主催：消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省

　　共催：経済産業省

４．内容

（１）基調講演

　　　「放射線の基礎知識と食品中の放射性物質」

　　　産業医科大学　産業保健学部長　産業・地域看護学講座　教授　　欅田尚樹氏

（２）行政担当による情報提供

　　　厚生労働省医薬・生活衛生局

　　　農林水産省消費・安全局

　　　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：フリージャーナリスト・キャスター　　葛西賀子氏

　　　パネリスト：

　　　産業医科大学　産業保健学部長　産業・地域看護学講座　教授　　欅田尚樹氏

　　　株式会社ワンダーファーム　代表取締役　　元木寛氏

　　　ビストロダルブル　チーフシェフ　　無藤哲弥氏

　　　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・相談員協会食生活委員会委員

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　武士俣淑恵氏

　　　関係府省：消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、経済産業省

５．募集人数　定員180名　※申し込み多数の場合は、抽選とする場合があります。

※通信回線と会場の都合により、人数調整をする可能性があります。あらかじめご了承ください。

６．参加申し込み要領

（１）申し込み方法

　参加希望の方は、消費者庁のウェブサイト、電子メールまたはFAXのいずれかの方法でお申し込みください。できるだけ多くの皆さまが参加できるよう、同一団体からの複数名の参加はお断りする場合があります。

**ウェブサイト**　「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<https://form.caa.go.jp/input.php?select=1059>

**電子メール**　 別紙参加申込書の参加者記入欄の項目を明記の上、右記のメールアドレスにお送りください。

<i.requestshoku@caa.go.jp>

**FAX**　別紙参加申込書に、必要事項を明記の上、右記のFAX番号にお送りください。

　03-5362-0121

・電話での申し込みは受け付けておりません。

・複数名で申し込む場合も、お一人ずつお申し込みください。

・申し込みで得られ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、本人への連絡を行う場合に限り利用します。参加申し込みをされた方には、開催３日前までに、参加の可否と参加形態を電子メールまたはFAXで連絡します。

・オンライン会議（Zoom）参加者には、電子メールで参加用のURLを送信します。

・会場参加者には、「参加証」を電子メールまたはFAXで発行しますので、当日、会場受付で提示してください。

・開催３日前までに連絡がなかった場合には、お手数ですが「８．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）申し込み締め切り　令和４年２月24日(木)必着

（３）留意事項

　　 １　公開の原則

　　・この会は、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、参加者の写真と映像が配信、報道される可能性があります。

　　・この会の配布資料と議事録は、終了後にウェブサイトに掲載します。

　　２　参加時のお願い

　　　この会に参加する際は、次の留意事項を遵守してください。

　　　これらを遵守しない場合は、参加のお断りや途中で退席していただくことがあります。

　　（ア）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または拍手

　　　・意見交換時における長時間の発言

　　　・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、カメラ、ビデオ、ICレコーダー、ワイヤレスマイク等での録音と録画機器の使用

　　　・新聞、雑誌その他本件に関係のない書類等の読書

　　　・飲食（お茶などの必要な水分補給を除く）と喫煙

　　（イ）オンライン参加用のURLを第三者に知らせたり、SNSなどへ公開したりしないこと

　　（ウ）会場では携帯電話等の電源は切ること

　　（エ）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

　　（オ）会場参加における新型コロナウイルス感染症対策について

　　　・来場の際はマスクを着用すること

　　　・当日体調不良や、発熱等の風邪症状がある場合は、参加を控えること

　　　・着席位置等は職員の指示に従うこと

　　（カ）その他、事務局職員の指示に従うこと

**■***NEW***第98回コーデックス連絡協議会 (開催案内)　2022/1/31**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23457.html>

　　厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和4年2月14日 （月曜日） に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第98回 コーデックス連絡協議会」を開催します。 なお、今回はウェブ上での傍聴を受け付けます。

記

1 開催概要

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

厚生労働省

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

消費者庁

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

農林水産省

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

(2) 今回は、令和4年2月から3月にかけて開催される第52回食品衛生部会（CCFH) の主な検討議題の説明を行い 、令和3年9月から10月にかけて開催された第46回食品表示部会 （CCFL) 、令和3年11月から12月にかけて開催された第44回総会 (CAC) 及び第42回栄養・特殊用途食品部会 （CCNFSDU) の報告を行い、意見交換を行うこととしています。

※ コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）は、1963 年にFAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）が合同で設立した政府間組織です。消費者の健康を保護し、公正な食品貿易を保証するために、国際標準となる食品の規格（コーデックス規格）や基準・ガイドラインなどを定めています。

2 開催日時

日時：令和4 年2 月14 日（月曜日） 9 時45分～11 時35分

3 議題

（１）コーデックス委員会の活動状況

ア 今後の活動について

・第52回食品衛生部会 （CCFH)

イ 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・第46回食品表示部会（CCFL)

・第44回総会（CAC)

・第42回栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU)

（２）その他

　これまでの当会議の議事概要等は以下の URL ページで御覧になれます。また、今回の会議資料は、令和4年2 月9 日（水曜日） までに消費者庁のURLページに掲載するとともに、会議終了後に3省庁のURL ページで公開することとしております。

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00003.html>

消費者庁

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

農林水産省

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

4 傍聴可能人数　50 名程度

5 傍聴申込要領

（１）申込方法

　電子メールにて、以下のお申込先に、｢第98回コーデックス連絡協議会｣ の傍聴を希望する旨、御氏名 （フリガナ）、御連絡先 （電話番号、電子メールアドレス） 、勤務先・所属団体等を明記の上、お申込み下さい。（電話でのお申込みは御遠慮願います。 また、厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課 国際食品室及び農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課ではお申込みをお受けできません。）

＜電子メールによるお申込先＞

消費者庁食品表示企画課 宛て 電子メールアドレス：<i.codexccp@caa.go.jp>

（２）申込締切等

令和4年2 月7日（月曜日）17 時00分必着です。

　希望者多数の場合には、各社・各団体から1名までとさせていただきます。その上で、定員に達した場合は締め切らせていただきます。

　 傍聴の可否については、2 月8 日（火曜日）までに御連絡します。

（３） 傍聴される皆様への留意事項

　　 次の留意事項を遵守してください。これらを守られない場合は、今回及び今後の傍聴をお断りすることがあります。

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと

・ウェブ会議用の URL を転送したり SNS で公開したりしないこと

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

（４） その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・安定したネットワーク環境の利用を推奨します。

・ネットワークの回線状況や Wi-Fi 環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめ御了承ください。

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

**■第47回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会　予防接種基本方針部会　資料　2022/1/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000192554_00017.html>

**■第２９回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会　資料　2022/1/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000192554_00016.html>

**■第75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26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）　資料　2022/1/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000208910_00037.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１２７３報）　2022/2/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23684.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１２７２報）　2022/2/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23681.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.3/ 2022（2022.02.02）**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203m.pdf%20)

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. BrightFarms ブランドの包装済み野菜サラダに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（Salmonella Typhimurium）感染アウトブレイク（2021 年 10 月 6 日付最終新）

2. 小型のカメに関連して発生したサルモネラ（Salmonella Typhimurium、S. Poona）感染アウトブレイク（2021 年 9 月 29 日付最終更新）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：Hankook ブランド（ブランド名はハングル表示）のキムチ「ORIGINAL　KIMCHI」に関連して発生している大腸菌 O157 感染アウトブレイク（2022 年 1 月 29日付初発情報）

2. 公衆衛生通知：冷凍ホールカーネルコーン（粒のトウモロコシ）に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Enteritidis）感染アウトブレイク（2022 年1 月 21 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. コレラ － 2019 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）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 2 年間にわたる非定型スクレイピーの義務的強化モニタリングの結果に関する科学報告書

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. 英国食品基準庁（UK FSA）および英国研究イノベーション機構（UK RI）が食品安全分野の研究のため一般市民と協力

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. 2022 年 2 月 10 日に「Breakfast Bite」セミナーを開催：テーマは“食品安全研修”

**【フィンランド食品局（FFA）】**

1. 2022 年より食品規制のための手数料を事業者から徴収

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.3/ 2022（2022.02.02）**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203c.pdf%20)

　＜注目記事＞

**【EC】 食品安全：この夏で食品添加物二酸化チタン禁止**

二酸化チタンは、多くの食品に白色を与える食品添加物として使用されている。

2022 年 1 月 14 日、欧州委員会（EC）が、食品添加物としての二酸化チタン（E171）の使用禁止を採択した。この委員会規則(EU) 2022/63 は EU 官報公表の 20 日後（2022 年2 月7 日）の施行を予定している。適用には 6 ヶ月間の移行期間を設け、2022 年 8 月 7日までは施行前の規則に従って製造された食品の販売を認めるとしている。

これは、2021 年 5 月 6 日に EFSA が発表した新しい意見書において、E171 の使用について健康への明確なリスクがあると結論付けてはいないが、遺伝毒性に関する懸念を排除できずもはや安全とはみなされないと述べたことを受けての決定である。使用禁止の案については、昨年 9 月に加盟国が満場一致で同意していた。

**【別添 COT】 二酸化チタン暫定ポジションペーパー**

英国の毒性委員会（COT）と変異原性委員会（COM）が二酸化チタンに関する EFSAの意見書（2021）について評価を行い、それぞれの見解をまとめたポジションペーパーが公表された

**＊ポイント**： ポジションペーパーには、背景として、二酸化チタン評価に関する EUでの経緯と 2021 年の EFSA 意見書の要点が丁寧に紹介されています。新しい EFSA 意見書への COT と COM の見解はほぼ一致していて、現時点では意見書の結論に同意できないとしています。理由として、EFSA が考慮したデータの質や信頼性が十分に確保されていないことを懸念しています

例えば、二酸化チタンの粒子サイズが影響に関係する可能性があるが、EFSA の評価で考慮された遺伝毒性試験等の試料に含まれる粒子のサイズやその割合が不均一であり、結果も一貫しておらず、その根拠の重み付けにも疑問が生じると指摘しています。現時点では EFSA の意見書にやや否定的な見解を示していますが、今後も検討を続けると述べていますので、その動向が注目されます。他国のリスク評価機関でも検討が進んでいるようなので、近いうちにそれらの意見も公表されるでしょう。

**【FAO】 2021 年の食料農業関連 SDGs 指標の進歩を追跡する**

国連食糧農業機関（FAO）が管轄する食料と農業分野において、民間部門による SDGsへの貢献度を測定する際に利用する 21 の指標に関するガイダンスとともに、その指標を踏まえた現状と傾向を評価した報告書を公表した。COVID-19 のパンデミックの影響は、SDGs のいくつかの指標に及んでおり、改善どころか悪化しているものもある。全体として、食料と農業の分野での進展は依然として不十分であり、緊急に是正措置を講じない限り、関連する SDGs の目標は世界レベルで達成不可能であることが示唆される。

**＊ポイント**： とても具体的に書かれたガイダンスなので、現在、食品事業者が活発に取り組んでいる SDGs 事業の貢献度を測るのに良い参考になると思います

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.3/ 2022（2022.02.02）別添**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203ca.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203ca.pdf%20)

**● 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer**

**Products and the Environment）**

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

**二酸化チタン暫定ポジションペーパー**

**Interim position paper on titanium dioxide**

**January 2022**

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2022-01/TiO2%20COT%20Interim%20position%20paper.pd>

**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***精講「食中毒を起こす微生物の性質と牛肉を安全に調理するポイントを知ろう」開催のお知らせ （令和４年３月３日）　2022/2/3**

<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/annai040303.html>

　１．開催日時：令和4年3月3日(木)１５時００分から１６時３０分

２．開催形態：Ｗｅｂ会議システム

３．対象者 ：食品関係事業者、研究者、肉の調理科学に関心のある消費者等

４．参加可能人数：３００名（先着順）

５．プログラム内容：

（１）食中毒を起こす微生物の性質と殺菌・不活化条件及び主に牛肉を安全に食べるために調理上必要な対策（４５分）　 　 食品安全委員会委員長　山本 茂貴

（２）質疑応答（４５分）　　　　　　 回答者：食品安全委員会委員長　 山本 茂貴

　　　　　　　　　　　　　　　　 食品安全委員会委員　　香西 みどり

　　　　　　　　 ファシリテーター：食品安全委員会委員　 松永 和紀

司会：食品安全委員会事務局　リスクコミュニケーション官　藤田 佳代

６．参加申込み要領

（１）本セミナーはＷｅｂ会議システム「ｗｅｂｅｘ」により行います。下記の申込フォームに必要事項をご記入の上、お申し込みください。また、応募者多数の場合、１組織あたりの人数を限らせていただく場合があります。

（２）質疑応答は、事前に質問を受け付けて回答する予定です。質問は参考資料をご覧になった上で、お寄せ下さい。

　　　　取り上げる質問は今回のテーマに限定させて頂きます。また、時間に限りがありますので全ての質問にお答えできない場合があります。

（３）参加者には、オンラインのＵＲＬを前日１６時までに送付いたします。

（４）その他

・インターネット通信料は、参加者のご負担となります。

・パソコン、タブレット、スマートフォンなどでの参加が可能ですが、安定した通信環境を推奨します。ご所属機関のセキュリティや通信環境により、動作に支障が出る場合がありますので、あらかじめご了承ください。

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

７．参加申込み

参加申込フォーム　<https://form.cao.go.jp/shokuhin2/opinion-0076.html>　から、

　　 令和４年２月1４日(月)14時までに登録をお願い致します。

　（参考資料）

【健康影響評価書】

生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20110711108>

豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価について

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20140910231>

鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20041216001>

【食品健康影響評価のためのリスクプロファイル】

牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌

<http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf>

ブタ肉におけるE型肝炎ウイルス

<http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/hevirus.pdf>

鶏肉等におけるCampylobacter jejuni/coli

<http://www.fsc.go.jp/risk_profile/index.data/210622CampylobacterRiskprofile.pdf>

**■***NEW***食品安全委員会（第847回）の開催について　2022/2/4時点で発表がありません**

**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2月8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：本会合の様子の動画視聴を希望される方は、2月7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、2月8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>

**■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改正に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集について　2022/1/26**

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_amr_guideline_040126.html>

**令和４年１月２６日から令和４年２月２４日までの間、意見・情報の募集を行います**

**■食品を介して人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改正に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集について　2022/1/26**

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_amr_rank_040126.html>

令和４年１月２６日から令和４年２月２４日までの間、意見・情報の募集を行います

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和3年12月28日から令和4年1月14日）2022/1/26**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2021&from_month=12&from_day=28&to=struct&to_year=2022&to_month=1&to_day=14&max=100>

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

**■***NEW***新たに3産品を地理的表示（GI）として登録　2022/2/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/220203.html>

　農林水産省は、本日、「氷見稲積梅」、「阿久津曲がりねぎ」及び「広田湾産イシカゲ貝」を地理的表示（GI）として、特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）に基づき、登録（登録番号第112号から第114号）しましたので、お知らせします。

**■***NEW***広域小売店におけるあさりの産地表示の実態に関する調査結果について　2022/2/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/220201.html>

　　農林水産省は、「広域小売店におけるあさりの産地表示の実態調査」の結果を取りまとめましたので、公表します。

1.調査の背景及び目的

国内で販売されるあさりについては、これまで実施した立入検査や科学的分析の結果等から、外国産あさりが混入している疑いがある国産あさりが多量に流通していると推測されたことからその産地表示の実態を把握するため、今回、全国の広域小売店（1,005店舗）において、原産地別の販売数量の確認や、買い上げたあさりの科学的分析を行いました。

＊広域小売店：事業所、店舗等が複数の都道府県に所在する事業者

2.調査結果（概要）

令和3年10月から12月末までの間、全国の広域小売店において調査した結果、漁獲量を大幅に上回る量の熊本県産あさりが販売されていることが推測され、また、科学的分析の結果、買い上げた熊本県産あさりのほとんどが「外国産あさりが混入している可能性が高い」と判定されました。

3.今後の対応

本調査の結果から、全国の広域小売店で「熊本県産」として販売されているあさりに外国産あさりが混入している疑いがあると考えられます。

農林水産省では、以下のとおり、関係機関と連携しながら、引き続きあさりの表示の適正化に取り組みます。

(1)本調査により確認した原産地表示の疑義について、関係自治体とも連携しながら、速やかに立入検査を実施するなど徹底した疑義解明を行い、不適正な行為を確認した場合は、厳正な措置を行います。

(2)食品表示法違反の行為を確認した場合などには、食品表示連絡会議を構成する各行政機関（消費者庁、警察庁、国税庁、農林水産省）で連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。

(3)本調査の結果を踏まえ、水産物の生産、流通及び販売に携わる団体、都道府県水産担当に対し、あさりの産地伝達の確認の徹底等について周知いたします。

　公表資料

**＜添付資料＞**

**広域小売店におけるあさりの産地表示の実態調査結果概要**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/220201-3.pdf>

**広域小売店におけるあさりの産地表示の実態調査結果**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/220201-1.pdf>

**あさりの原産地表示の適正化の推進について**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/220201-2.pdf>

**調査の結果を農林水産省ホームページに掲載しております。**

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/kanshitoppage.html#tyousa](https://www.maff.go.jp/j/syouan/kanshitoppage.html%23tyousa)

**■***NEW***鹿児島県長島町で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内13例目）に係る搬出制限の解除について　2022/2/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220201.html>

　鹿児島県は、同県長島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13例目）に関し、発生農場の半径3kmから10km以内の区域に設定している搬出制限について、令和4年2月1日(火曜日)11時に解除しました。

今後、鹿児島県は、国内13例目の移動制限区域内で、当該疾病の新たな発生が認められなければ、令和4年2月7日（月曜日）午前0時(2月6日（日曜日）24時)をもって、当該移動制限を解除する見込みです。

1.今後の予定

（1）鹿児島県は、同県長島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13例目）に関し、令和4年2月1日11時、発生農場の半径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。

（2）今後、鹿児島県は、国内13例目の移動制限区域内で、当該疾病の新たな発生が認められなければ、発生農場の防疫措置が完了した令和4年1月16日の翌日から起算して21日が経過する、令和4年2月7日（月曜日）午前0時(2月6日(日曜日)24時)をもって、当該移動制限を解除する見込みです。

**■***NEW***ドイツからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220131_6.html>

　農林水産省は、1月20日（木曜日）にドイツのラインラント・プファルツ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

ドイツのラインラント・プファルツ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、ドイツ家畜衛生当局から情報提供及び国際獣疫事務局（OIE）に通報がありました。

2.対応

OIEへの通報を受けて、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20日（木曜日）にラインラント・プファルツ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3年10月25日（月曜日）、同国シュレースヴィヒ・ホルシュタイン州での高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生を受け、ドイツ全土からの輸入を停止しています。

**■***NEW***英国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/1/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220131_7.html>

　　農林水産省は、1月26日（水曜日）に英国のタイン・アンド・ウィア州からの、1月27日（木曜日）に同国アバディーンシャ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

英国のタイン・アンド・ウィア州及びアバディーンシャー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、英国家畜衛生当局から情報提供がありました。

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26日（水曜日）にタイン・アンド・ウィア州から、令和4年1月27日（木曜日）にアバディーンシャ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。

**■***NEW***香港向け家きん由来製品の輸出再開について　2022/1/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220131_5.html>

　　本日より、秋田県、兵庫県、熊本県、埼玉県、広島県及び青森県からの香港向けの家きん由来製品の輸出が再開されましたのでお知らせします。

概要

令和3年11月10日の秋田県における高病原性鳥インフルエンザ発生以降、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港やシンガポール当局からは非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

これまで、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、香港当局から、高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた秋田県、兵庫県、熊本県、埼玉県、広島県及び青森県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました。

これにより、本日から、動物検疫所において香港向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

引き続き、他の輸出先国・地域との協議を行ってまいります。

**＜2021年1-11月の輸出額＞**

**香港向け鶏肉：9.1億円（鶏肉の総輸出額12.0億円）**

**香港向け鶏卵：52.6億円（鶏卵の総輸出額53.8億円）**

**出典：財務省「貿易統計」**

**＜過去の経緯＞**

**令和3年11月10日：日本全国からの家きん由来製品の輸出を一時停止**

**令和3年11月10日：秋田県以外で生産及び処理された家きん由来製品の香港向け輸出を再開**

**令和3年11月17日：兵庫県からの家きん由来製品の輸出を一時停止**

**令和3年12月3日：熊本県からの家きん由来製品の輸出を一時停止**

**令和3年12月7日：埼玉県及び広島県からの家きん由来製品の輸出を一時停止**

**令和3年12月12日：青森県からの家きん由来製品の輸出を一時停止**

**令和4年1月26日：秋田県、兵庫県、熊本県、埼玉県、広島県及び青森県で生産及び処理された家きん由来製品のシンガポール向け輸出を再開**

**令和4年1月31日：秋田県、兵庫県、熊本県、埼玉県、広島県及び青森県で生産及び処理された家きん由来製品の香港向け輸出を再開**

**■***NEW***愛媛県西条市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内10、11及び12例目）に係る搬出制限の解除について　2022/1/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220131.html>

愛媛県は、同県西条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10、11及び12例目）に関し、発生農場の半径3kmから10km以内の区域に設定している搬出制限について令和4年1月29日(土曜日)0時（令和4年1月28日（金曜日）24時）に解除しました。

今後、愛媛県は、国内10、11及び12例目の移動制限区域内で、当該疾病の新たな発生が認められなければ、令和4年2月9日（水曜日）午前0時(2月8日（火曜日）24時)をもって、当該移動制限を解除する見込みです。

1.今後の予定

（1）愛媛県は、同県西条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10、11及び12例目）に関し、令和4年1月29日0時、発生農場の半径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。

（2）今後、愛媛県は、国内10、11及び12例目の移動制限区域内で、当該疾病の新たな発生が認められなければ、発生農場の防疫措置が完了した令和4年1月18日の翌日から起算して21日が経過する、令和4年2月9日（水曜日）午前0時(2月8日(火曜日)24時)をもって、当該移動制限を解除する見込みです。

**■***NEW***千葉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15例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/1/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220128.html>

　　千葉県匝瑳市（そうさし）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15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）千葉県匝瑳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15例目、1月26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。

**■オランダからの生きた家きん等の一時輸入停止措置について　2022/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220126_9.html>

　　農林水産省は、1月25日（火曜日）、オランダの一部区域からの生きた家きん等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

今般、オランダのヘルダーラント州の家きん飼養農場において、新たに高病原性鳥インフルエンザ（H5亜型）の発生が確認された旨、オランダ家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

オランダ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25日（火曜日）、該当区域（※1）からの生きた家きん及び液卵の輸入を一時停止（※2）しました。

（※1）オランダ家畜衛生当局が定める家畜衛生単位20区域のうち、本発生が確認された第10番の区域。

（※2） 発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

**■シンガポール向け家きん由来製品の輸出再開について　2022/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220126_10.html>

　　本日より、秋田県、兵庫県、熊本県、埼玉県、広島県及び青森県からのシンガポール向けの家きん由来製品の輸出が再開されましたのでお知らせします。

概要

令和3年11月10日の秋田県における高病原性鳥インフルエンザ発生以降、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港やシンガポール当局からは非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

これまで、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、シンガポール当局から、高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた秋田県、兵庫県、熊本県、埼玉県広島県及び青森県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました。

これにより、本日から、動物検疫所においてシンガポール向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

引き続き、他の輸出先国・地域との協議を行ってまいります。

＜2021年1-11月の輸出額＞

シンガポール向け鶏肉：輸出実績なし（鶏肉の総輸出額12.0億円）

シンガポール向け鶏卵：1.1億円（鶏卵の総輸出額53.8億円）

出典：財務省「貿易統計」

**■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15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　2022/1/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220126.html>

　　本日（1月26日（水曜日））、千葉県匝瑳市（そうさし）のあひる農場において、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15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：千葉県匝瑳市

飼養状況：あひる（約1,700羽）

疫学関連農場：千葉県匝瑳市（1農場、約1,200羽）、茨城県かすみがうら市（1農場、約1,100羽）、埼玉県春日部市（1農場、約1,400羽）、埼玉県熊谷市（1農場、約400羽）

2.経緯

（1）昨日（1月25日（火曜日））、千葉県は、同県匝瑳市の農場から、異状（産卵率の低下、食欲不振等）がみられ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、当該あひる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26日（水曜日））、当該あひる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。

**■オランダからの生きた家きん等の一時輸入停止措置について　2022/1/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220125.html>

　　農林水産省は、1月25日（火曜日）、オランダの一部区域からの生きた家きん等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

今般、オランダの北ブラバント州の家きん飼養農場において、新たに高病原性鳥インフルエンザ（H5亜型）の発生が確認された旨、オランダ家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

オランダ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25日（火曜日）、該当区域（※1）からの生きた家きん及び液卵の輸入を一時停止（※2）しました。

（※1）オランダ家畜衛生当局が定める家畜衛生単位20区域のうち、本発生が確認された第16番の区域及び制限地域が及んだ第14番の区域。

（※2） 発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

**■千葉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14例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/1/21**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220121.html>

千葉県八街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14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）千葉県八街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14例目、1月19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。

**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***大作商事株式会社及び株式会社イトーヨーカ堂に対する景品表示法に基づく措置命令について　2022/2/3**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/027497/>

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220203_01.pdf>

**■***NEW***食品ロス削減ガイドブックを作成しました。　2022/1/31**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_policy/information/food\_loss/pamphlet/#guidebook](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/%23guidebook)

**■***NEW***第112回消費者安全調査委員会(令和3年12月24日)の議事次第を掲載しました。　2022/1/28**

<https://www.caa.go.jp/policies/council/csic/meeting_materials_001/>

**■***NEW***第6回 アフィリエイト広告等に関する検討会(2022年1月28日)資料**

**2022/1/27**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_003/026907.html>

**■第3回アフィリエイト広告等に関する検討会の議事録を公表しました。　2022/1/27**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_003/025320.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）**

**★サンエー「エビチリ」 - 回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2022/2/3**

**★CPフーズ「旨辛ザーサイミックス」 - 返金／回収　ガラス片が混入している可能性あり　2022/2/3**

**★横尾商事「横浜ローズチョコレート」 - 返金／回収　ローズビター（正方形のバラの花びらが乗っている商品）にカビの発生の可能性　2022/2/3**

**★北陸製菓「シガーフライ、ハードビスケット」 - 交換／回収　原材料名の誤表示、アレルゲン「大豆、ごま」の表示欠落　2022/2/3**

**★武田食品「武田牛乳アイス、武田コーヒーアイス」 - 返金／回収　合成樹脂のような異物の混入物が確認されたため　2022/2/3**

**★社会福祉法人にりん草「ベリークッキー」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2022/2/3**

**★オーバーシーズ「マッスンブ サムゲタン」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2022/2/1**

**★ヨークベニマル（山形嶋店）「たらこ（切）、辛子明太子（切）」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落　2022/1/31**

**★ウオロク「濃厚バターのチキンカレー、36種のスパイスビーフカレー」 - 回収　一部に賞味期限の切れた原料を使用し製造したため、健康危害の可能性が否定できないため　2022/1/31**

**★福田屋百貨店（宇都宮インタ―パーク店）「生寿司・巻寿司・ちらし寿司　30商品」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：2月3日、正：1月25日）　2022/1/28**

**★株式会社竹屋「米こうじみそ」 - 返金／回収　異物（繊維片）の混入の可能性　2022/1/28**

**★伍魚福「一杯の珍極）つぶ貝の燻製」 - 返金／回収　酵母が検出　2022/1/28**

**★シャディ株式会社「瓢亭おこわ」 - 交換／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2022/1/28**

**★プラス（業務スーパー産直市場よってって吉備店）「レモン」 - 回収　イソプロチオラン0.02ppm検出（基準値はポディティブリスト制一律基準0.01ppm）　2022/1/28**

**★三心（玉ノ井店）「チャンピオンカレー 甘口、中辛」 - 返金／回収　要冷蔵（0℃～10℃）で保存・販売すべきところ、常温で販売してしまったため　2022/1/27**

**★梅月堂（ウオロク中条店）「鳥坂まんじゅう」 - 返金／回収　アレルゲン「アーモンド」の表示欠落　2022/1/27**

**★越後製菓「ひし餅（容器入り）」 - 返金／回収　店頭にてカビが発生した商品が見つかり、容器にひびが認められたため　2022/1/27**

**★スターバックスコーヒージャパン「オリガミ &ガトーショコラ アソートセット」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2022/1/27**

**★金城軒「つぶ貝の燻製」 - 交換／回収　酵母菌による食品の変敗　2022/1/27**

**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★**

**■成田市内の私立幼稚園で食中毒　園児18人職員2人に症状　千葉県、カンピロバクター検出と発表　1/30(日) 11:34配信　千葉日報　千葉県成田市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2aa4bc80d2da2573f5de7a3e9c3c4f0994da0dd0>

**食中毒の発生について（令和4年1月28日）　千葉県成田市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r040128.html>

　概要

県では、令和4年1月19日（水曜日）午前11時半頃、成田市内の幼稚園から「園児複数名が下痢、発熱等の症状を呈している。」旨の連絡を印旛保健所が受け、調査を開始しました。

調査の結果、成田市内の幼稚園「三里塚幼稚園」の園児及び職員のうち、1月12日（水曜日）の給食を喫食した41名中20名が、下痢、発熱等の症状を呈し、14名が医療機関を受診していたことが判明しました。

患者に共通する食品は、当該給食施設が提供した食事に限られており、患者の便から食中毒の病因物質であるカンピロバクターが検出されたこと、患者の発症状況がカンピロバクター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患者等届出票が提出されたことから、本日、印旛保健所長は、当該給食施設を原因施設とする食中毒と断定し、使用停止処分を行いました。

なお、患者は全員回復しています。

1 喫食者数　41名（園児35名、職員6名）（調査中）

2 患者数　20名（調査中）

内訳　園児：男性12名（3歳～6歳）女性6名（3歳～6歳）

職員：男性0名　女性2名（24歳～56歳）

3 受診状況　医療機関受診者14名（園児14名）、入院患者なし（調査中）

4 主な症状　下痢、発熱

5 発症日時　令和4年1月14日（金曜日）午後1時頃から

6 原因施設

施設名：三里塚幼稚園

業　種：集団給食施設

7 原因食品　1月12日（水曜日）に当該給食施設で提供された給食

（主な献立）わかめごはん、松風焼き、ほうれん草のツナサラダ、キャベツのみそ汁

8 病因物質　カンピロバクター

9 行政措置　使用停止3日間（令和4年1月28日から1月30日）

参考

令和3年度食中毒事件発生状況（令和4年1月28日現在速報値）

パソコンの画面

低い精度で自動的に生成された説明

**★ウイルスによる食中毒★**

**■宜野湾の病院で患者29人が食中毒　病院食からノロウイルス検出**

**2/3(木) 10:59配信　琉球新報**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1fd839b7a6c728747eaa95eceea4a263e26ac926>

**■20人が下痢や嘔吐…旅館の宿泊客に食中毒症状 うち4人と従業員3人に『ノロウイルス』厨房を営業禁止処分　1/29(土) 19:24配信　東海テレビ　岐阜県高山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d8d5c8a606811e94410da6f71f53286f913edee9>

**食中毒の発生（令和4年1月29日）　岐阜県高山市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/201822.html>

　1　探知

　　令和4年1月25日（火曜日）8時40分頃、奈良県内の住民から「1月22日（土曜日）から23（日曜日）にかけて高山市内の旅館を利用したところ、発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈した。」旨、飛騨保健所へ連絡があった。。

2　概要

　　飛騨保健所が調査したところ、1月21日（金曜日）から23日（日曜日）に高山市内にある旅館「岡田旅館本館」を利用した84人中20人が、1月22日（土曜日）から24日（月曜日）にかけて下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち5人が医療機関に受診していたことが判明した。

　飛騨保健所では、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、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、患者の中には入院した者はおらず、いずれも快方に向かっている。

3　発生状況

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, テーブル

自動的に生成された説明

4　主なメニュー

　　　刺身（ブリ、サーモン等）、すき焼き、天ぷら、朴葉みそ焼き、ご飯、ブリのあら汁、デザート等

5　原因食品　調査中

6　病因物質　ノロウイルス

7　原因施設

　屋　号：岡田旅館　本館（おかだりょかん　ほんかん）

　業　種：飲食店営業

8　検査

　　飛騨保健所では、患者ら及び従業員の検便、調理場等の検査を実施し、原因究明に当たっている。

9　措置

　　飛騨保健所では、当該施設を1月29日（土曜日）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。）

　なお、営業禁止処分は、「岡田旅館　本館厨房」のみです。

10　発表資料

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/284245.pdf>

テーブル

自動的に生成された説明

**■食中毒発生一覧　2022/1/27　福井県高浜町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/iei/shokunoanzen/food-poisoning2_d/fil/04.pdf>

　事件の探知　2022/1/28

主な発生場所　高浜町

　摂食者数　42名

　患者数　１名

　原因食品　1/25および1/26に調理提供した食事

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設　飲食店営業（食堂）

　事件の概要　令和４年１月２８日（金）午前１０時４５分頃、医療機関から若狭健康福祉センターに「食中毒様症状の患者９名を診察し、同様の症状を呈している。」との通報がありました。

調査した結果、当該施設が１月２５日（火）および２６（水）に調理した食事を喫食した４２名のうち、１１名が下痢、嘔吐等の症状を呈し、その発症状況は類似していたこと、有症者に共通する食事、原因施設が調理した食事のみであったこと、有症者および調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、医師からの届出があったことから、本件を原因施設が調理した食事による食中毒と断定した。

　行政処分　2/1～2/3営業停止処分

**★寄生虫による食中毒★**

**■食品衛生法違反者等の公表　2022/1/31　港区**

**アニサキス**

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

　不利益処分等のお知らせ

公表年月日　令和4年1月31日

業種等　飲食店営業（\*注1）

施設の名称　酒処やまね

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品　令和4年1月19日に調理し、提供したさしみ定食

原因物質　アニサキス

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

不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

不利益処分の内容　令和4年1月31日（1日間）の営業の一部停止命令停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理、提供。

　　なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考 公表時の患者数：1名

アニサキスは海産哺乳動物を終宿主とする寄生虫です。サバ、イワシ、アジ、サンマ、スルメイカ等の魚介類には幼虫のままで寄生します。アニサキス症はアニサキスが寄生した魚介類を生食することにより感染し、多くが8時間以内に激しい腹痛や吐き気、嘔吐等の症状を引き起こします。アニサキスは酢やわさび、しょうゆでは死にませんが、-20℃で24時間以上の冷凍又は加熱により食中毒を防ぐことができます。

(\*注1)令和元年政令第123号の附則第2条の規定により、なお従前の例による営業

(\*注2)平成30年法律第46号の第2条の規定による改正前の食品衛生法

**★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★**

**■（週報）腸管出血性大腸菌感染症（３類感染症）の発生について　2022/2/1**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/5/2/6/1/7/0/8/_/040201-03tyoukan.pdf>

中標津保健所

　令和4年第4週　1月24日～1月30日に道立保健所管内で腸管出血性大腸菌感染症（ベロ毒素産生）が発生したのでお知らせします

記

テーブル

自動的に生成された説明

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■「身が大きく安い」中国産ウナギを国産と偽装　かば焼きなど16万個**

**1/31(月) 21:00配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2883935ad62c4582d0a9d1e78868a1000beda408>

**■【2月に注意！感染症ランキング】1位は新型コロナ、2位は感染性胃腸炎、3位には、新型コロナに似た症状のあの感染症がランクイン**

**1/31(月) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cb257aba09f56cbd2b96192b42ba5834fd09e3c2>