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

**食科協かわら版　No.336　（2022年度No.14）**　 　2022/4/15

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**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆ピンクの花

自動的に生成された説明

**少し気の早い　事務所近くのアザレア**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係)**事業経過等** | **2** |
| **2**[**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-17** |
| **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** | **17-28** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

4月08日　　かわら版335号・かわら版ニュース＆トピックス225号を発行。

4月12日　　かわら版ニュース＆トピックス226号を発行。

4月15日　　かわら版336号・かわら版ニュース＆トピックス227号を発行。

4月15日　　第1回運営委員会・常任理事会開催。

**■***NEW***東京都ふぐの取扱い規制条例の改正の概要について　2022/4/7**

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hugu/kaisei.html>

**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***第78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４年度第１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　2022/4/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000208910_00040.html>

**■***NEW***第78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4年度第1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）（ペーパーレス、Web会議）の開催について　2021/4/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_25040.html>

**■***NEW***令和4年3月28日薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 新開発食品調査部会　議事要旨　2022/4/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_25104.html>

**■***NEW***令和4年3月28日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会（オンライン会議）資料　2022/4/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_24708.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１２８３報）　2022/4/13**

[**https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\_24884.html**](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_24884.html)

**１　自治体の検査結果**

**札幌市、小樽市、岩手県、宮城県、群馬県、東京都、横浜市、静岡県、名古屋市、滋賀県**

**※ 基準値超過　１１件**

**No.555 　群馬県産 　　イノシシ　　　 （Cs：270 Bq/kg）　中之条町**

**No.557　 群馬県産 　　ツキノワグマ　 　（Cs：110 Bq/kg）　中之条町**

**No.558 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：180 Bq/kg）　中之条町**

**No.559 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：150 Bq/kg）　中之条町**

**No.560 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：320 Bq/kg）　中之条町**

**No.561 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：130 Bq/kg）　中之条町**

**No.581 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：140 Bq/kg）　東吾妻町**

**No.585 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：120 Bq/kg）　昭和村**

**No.587 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：140 Bq/kg）　昭和村**

**No.598 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：420 Bq/kg）　みどり市**

**No.599 　群馬県産 　　ツキノワグマ 　　（Cs：210 Bq/kg）　みどり市**

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１２８２報）　2022/4/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_24706.html>

**１　自治体の検査結果**

**小樽市、岩手県、宮城県、東京都、神奈川県、横浜市、川崎市、藤沢市、高知市**

**※ 基準値超過　１件**

**No. 45　　岩手県産　　ヤマドリ肉 　　（Cs：130 Bq/kg） 　陸前高田市**

**■第７回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会研究開発及び生産・流通部会 季節性インフルエンザワクチンの製造株について検討する小委員会資料　2022/4/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/newpage_24809.html>

**■食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法　2022/4/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/zanryu/zanryu3/siken.html>

**■第99回コーデックス連絡協議会 (開催案内)　2022/4/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_24437.html>

　　厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和4年4月26日 （火曜日） 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99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

<http://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5月に開催される第15回食品汚染物質部会（CCCF) の主な検討議題の説明を行い 、意見交換を行うこととしています。また、イオン（株）アドバイザー（元世界保健機関（WHO) 食品安全・人畜共通感染症部長、国際獣疫事務局 (OIE) 次長兼科学技術部長、コーデックス事務局長）の宮城島氏を講師にお招きし、コーデックスに関するご講演を行っていただくこととしています。

※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 開催日時及び開催形式

日時：令和4 年4 月26 日（火曜日） 10 時00分～12 時00分

開催形式：ハイブリッド

・　委員は農林水産省共用第2会議室 （東京都千代田区霞が関1ｰ2ｰ1） またはウェブにて参加

　　　　　　・　傍聴はウェブのみ

3 議題

［第１部］　コーデックス連絡協議会

（１）コーデックス委員会の活動状況

　今後の活動について

　　　・第15回食品汚染物質部会 （CCCF)

（２）その他

［第２部］ 　基調講演

「コーデックスが果たす役割、これまでの日本の貢献、今後の期待等について」（仮題）

　宮城島　一明　氏

　　　イオン（株）アドバイザー（元世界保健機関（WHO) 食品安全・人畜共通感染症部長、国際獣疫事務局 (OIE) 次長兼科学技術部長、コーデック ス事務局長）

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4 月22 日（金曜日） までに農林水産省の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_00001.html>

消費者庁

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/meeting\_materials/review\_meeting\_001/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_001/%20)

農林水産省

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

4 傍聴可能人数　100 名程度

5 傍聴申込要領

（１）申込方法

　　インターネットにてお申込みください。（厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課及び消費者庁食品表示企画課ではお申込みをお受けできません。）

　インターネットによるお申込先

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/syouan/kijun/220405.html>

（２）申込締切等

　令和4年4 月19日（火曜日）17 時00分必着です。

　傍聴はYoutubeによるライブ配信です。

　傍聴用URLについては、4月20日（水曜日）以降にご連絡します。

（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。.

**■令和４年３月18日　第77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30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　2022/4/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_24714.html>

**■第28回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会研究開発及び生産・流通部会　資料　2022/4/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_24992.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.8/ 2022（2022.04.13）　2022/4/13**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202208m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202208m.pdf%20)

**目次**

**【米国食品医薬品局（US FDA）】**

1. 米国食品医薬品局（US FDA）が乳幼児用調製粉乳に関連して発生しているクロノバクター（Cronobacter sakazakii）感染に関する苦情を調査（2022 年 3 月 31 日付更新情

報）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. カナダのブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているノロウイルス感染アウトブレイク（2022 年 4 月 6 日付更新情報）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：ブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク（2022 年 4 月 8 日付更新情報、3 月 31 日付初発情報）

**【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）

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. 燻製魚に関連して発生しているリステリア（Listeria monocytogenes）感染アウトブレイク

2. サルモネラ感染アウトブレイクに関連している Kinder ブランド製品（チョコレート製品）を喫食しないよう英国食品基準庁（UK FSA）およびスコットランド食品基準庁（FSS）が予防措置として消費者に注意喚起

3. 食品に関する消費者調査「Food and You 2」の最新の結果を発表：消費者の食品供給チェーンへの信頼度は依然として高い

**【スコットランド食品基準庁（FSS）】**

1. 狩猟動物肉に関するガイドと HACCP（危害分析重要管理点方式）

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

1. サルモネラ（Salmonella Typhimurium）感染アウトブレイクに関連して Ferrero 社製の Kinder ブランドのチョコレート製品を回収

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. Ferrero 社が Kinder ブランドのチョコレート製品の回収対象を拡大（2022 年 4 月 6 　日付更新情報）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. カンピロバクター感染予防のためのリーフレットを発行

**【ProMED-mail】**

**食品安全情報（微生物）No.8 / 2022（2022.04.13）**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（13）（12）（11）（10）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.8/ 2022（2022.04.13）　2022/4/13**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202208c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202208c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【FSA】 FSA と FSS は食品供給の混乱を避けるための食品原料の代用について消費者へ助言**

英国食品基準庁（FSA）とスコットランド食品基準庁（FSS）は、ヒマワリ油を含むと表示された食品の一部において、代わりに精製菜種油が含まれている可能性があることを消費者に通知した。英国のヒマワリ油の大半がウクライナ産のため、国内の食品事業者から、ウクライナ紛争の影響でヒマワリ油の供給が数週間でなくなる可能性があるとの報告を受けている。この状況を受け、FSA と FSS は、ヒマワリ油の精製菜種油への代替に関する迅速リスク評価を発表した

**＊ポイント：** FSA/FSS と同じく、原料の調達が難しくなったことによる食品の組成や製造工程の変更に関連した記事がアイルランド食品安全局（FSAI）やフィンランド食品局でも公表されています。緊急措置として、代替原料を使用した製品については暫定的にラベル表示の規制緩和を行いつつ、代替原料を使うことによる最大のリスク因子として、アレルゲンや不耐症の原因となる成分の含有については必ず表示するよう事業者に注意を呼びかけています。

**【BfR】 ワイルドガーリック：「ドッペルゲンガー」は中毒をおこすことがある**

ラムソンとしても知られるネギ属のワイルドガーリックは、春になると小さな球根から緑色の披針形の双葉を出し、それが料理に使われる。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所の Andreas Hensel 長官は「スズランやイヌサフランなどの有毒な『ドッペルゲンガー（見た目がそっくりなもの）』がワイルドガーリックとよく間違われる」として注意を呼び掛ける。BfR の知見によると、それらの誤認により毎シーズン中毒が発生し、場合によっては致死的となる。ドイツのほか、オーストリア、スイス、クロアチアなどでも、特に4 月と 5 月に頻発している。

**＊ポイント：** 春になると食用にできる植物と有毒植物の誤認による食中毒の発生が問題になるのは、万国共通のようです。イヌサフランはネギ属の野生植物と間違えやすく、中毒症状が重篤化することも多いので特に注意が必要です。日本ではギョウジャニンニクと間違えることが多いので、採る時には 1 本ずつ確認するようにしましょう。そして、食べられると確実に判断できない植物は、採らない、食べないこと、直売所などで売らないこと、そして知人や親戚にもあげないようにしましょう。

**【MFDS】 生活中の「有害物質統合リスク評価」の結果発表**

韓国の食品医薬品安全処（MFDS）、食品医薬品安全評価院は、日常生活で人体に影響を及ぼす可能性があるパーフルオロ化合物やホルムアルデヒドなど合計 13 種の化学物質に対する「統合リスク評価」を実施した。これは、食品だけでなく、化粧品や生活用品などの多様な製品と環境も含めた、実生活のあらゆる経路による暴露量を総合的に評価したものである。その結果、国民の体内総暴露量は有害影響の懸念がないレベルであることを確認した

**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855回）の開催について　2022/4/14**

**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4月19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）農薬第三専門調査会における審議結果について

　　　・「くん液蒸留酢酸」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）農薬第四専門調査会における審議結果について

　　　・「パラコート」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について

　　　・「食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価指針（案）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）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、4月18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、4月19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***食品安全関係情報更新（令和4年3月12日から令和4年3月25日）2022/4/6**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=3&from_day=12&to=struct&to_year=2022&to_month=3&to_day=25&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/>

**★***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***茨城県における豚熱の確認（国内79例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の持ち回り開催について　2022/4/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220415.html>

　　本日、茨城県城里町の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け農林水産省は本日、「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の防疫方針について決定します。

現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.農場の概要

所在地：茨城県城里町

飼養状況：約2,900頭

2.経緯

（1）昨日（4月14日（木曜日））、茨城県は、同県城里町の農場から、異状がみられる子豚がいる旨の通報を受け、病性鑑定を実施しました。

（2）茨城県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（4月15日（金曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました

**■***NEW***青森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19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　2022/4/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220415_3.html>

　　本日（4月15日（金曜日））、青森県横浜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19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：青森県横浜町

飼養状況：肉用鶏（約11万羽）

2.経緯

（1）昨日（4月14日（木曜日））、青森県は、同県横浜町の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、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（4月15日（金曜日））、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***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　2022/4/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220414.html>

　　農林水産省は、4月14日（木曜日）にカナダのケベック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

カナダのケベック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の発生が確認された旨、カナダ家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

カナ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4月14日（木曜日）にケベック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。

※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。

これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。

動物検疫所：<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■***NEW***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/4/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220414_1.html>

　　農林水産省は、4月14日（木曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）ネブラスカ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

米国ネブラスカ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ため、令和4年4月14日（木曜日）にネブラスカ州からの家きん肉等の輸入を以下のように一時停止（※1）しました。

（参考）ネブラスカ州からの生きた家きんは令和4年3月18日以降、一時輸入停止措置をしています。

【家きん肉、家きん卵等（※2）】

ネブラスカ州ディクソン郡（発生郡）

　※1 発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉、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。

※2 米国家畜衛生当局から提供された情報により、当該発生が野鳥に由来するものであって、防疫措置により適切に郡内で封じ込められていることが確認できたため、二国間で設定した輸入条件に基づき、本措置の対象範囲を発生郡としています。

これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。

動物検疫所：<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■***NEW***茨城県における豚熱の患畜の確認（国内78例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の開催について 2022/4/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220413.html>

　　本日、茨城県石岡市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け農林水産省は本日9時30分から、「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を開催し、今後の防疫方針について議論します。

現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」は非公開です。ただし、冒頭のみカメラ撮影が可能です。

1.発生農場の概要

所在地：茨城県石岡市

飼養状況：約1,000頭

2.経緯

（1）茨城県は、同県石岡市の農場から、死亡頭数が増加している旨の通報を受け、昨日（4月12日（火曜日））、当該農場に立ち入り、病性鑑定を実施しました。

（2）茨城県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（4月13日（水曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました

**■***NEW***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　2022/4/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220412_6.html>

　農林水産省は、4月11日（月曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）モンタナ州、コロラド州、メイン州、ネブラスカ州、ワイオミング州及びウィスコンシン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

米国モンタナ州、コロラド州、メイン州、ネブラスカ州、ワイオミング州及びウィスコンシン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ため、令和4年4月11日（月曜日）にモンタナ州、コロラド州、メイン州、ネブラスカ州、ワイオミング州及びウィスコンシン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（※1）しました。

【生きた家きん（家きんの初生ひな及び種卵）】

モンタナ州及びコロラド州全域

（参考）生きた家きんはメイン州は令和4年2月21日以降、ネブラスカ州は令和4年3月18日以降、ワイオミング州は令和4年4月4日以降、ウィスコンシン州は令和4年3月16日以降一時輸入停止措置をしています。

【家きん肉、家きん卵等（※2）】

モンタナ州ジュディスベイスン郡及びカスケード郡、コロラド州ピトキン郡、メイン州ウォルド郡、ネブラスカ州スコッツブラフ郡、ワイオミング州シェリダン郡並びにウィスコンシン州ラシーン郡（発生郡）

**■***NEW***英国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/4/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220412_7.html>

　　農林水産省は、4月8日（金曜日）に英国のデボン州及びケンブリッジシャー州から、4月11日（月曜日）にサマセット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

英国のデボン州、ケンブリッジシャー州及びサマセット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ため、令和4年4月8日（金曜日）にデボン州及びケンブリッジシャー州から、令和4年4月11日（月曜日）にサマセット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。

これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。

動物検疫所：<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■***NEW***青森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18例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/4/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220412.html>

　　青森県横浜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18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）青森県横浜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18例目、4月8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***森林の役割などを学べる小学生向けコンテンツ「うんこドリル 森とくらし」を作りました　2022/4/12**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/kouhou/220412.html>

1．作成の経緯

　　林野庁は、森林の役割、林業や木材利用の意義などについて、これまで情報誌「林野」の発行、ウェブサイトへの情報の掲載、ソーシャルメディア（フェイスブック、ツイッター、ユーチューブチャンネルBUZZMAFF）での投稿など、国民各層に対する広報活動を展開しています。この度、更に子供向けのコンテンツを充実させるため、「うんこドリル」と連携した小冊子「うんこドリル 森とくらし」を作成しました。

※うんこドリルとは

　　 シリーズ950万部を突破した「うんこドリル」は、株式会社文響社が刊行する子供向け学習ドリルの新定番。

　　 「うんこ」をキーワードに学びのハードルを下げ、楽しみながら学べる学習参考書。

　　 2017年の初版「うんこ漢字ドリル」を発売後、算数や英語、プログラミングなど教科の領域を広げ、未就学児向けのドリルも刊行。

　　2019年にはウェブ上の教育プラットフォーム「うんこ学園」を公開。

　　2020年より「子どもたちの生きるための学び」を軸に法人や自治体・官公庁とのタイアップによる学問の領域を超えた多様なテーマの啓発を行う。啓発のツールとして冊子やウェブアプリ、動画などを展開している。

2．林野庁×うんこドリル 「うんこドリル 森とくらし」の内容

　　うんこ先生が森の中を歩きながら、うんこいぬ、うんこねこのキャラクターに5つの問題を出題し、その答えを解説していくストーリー。問題には、森林の公益的機能、世界と我が国の森林の現状、林業や木材利用の意義、森林の循環利用の重要性が扱われており、小学生を対象として、森林とくらしの関係を学ぶことができる内容となっています。

　　 実際の「うんこドリル 森とくらし」は以下のウェブサイトから、ダウンロードするなどしてご覧いただけます。

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/kouhou/kouhousitu/unkodrill/moritokurashi.html>

　3．本冊子の活用をご検討の皆様へ

本冊子の活用をご希望の方には、発行元の文響社が1000部から有償にて増刷します。本冊子は非売品です。増刷対応は子どもたちの啓発のために無償配布いただける方に限ります。

　　増刷に関する問い合わせは、以下のお問い合わせフォームよりご連絡をお願い申し上げます

　　 お問い合わせフォーム（文響社）

[https://form.run/@biz-unko-1649233837](%20https:/form.run/@biz-unko-1649233837)

お問合せ先

林政部林政課　担当者：服部、石塚、川合

　　 代表：03-3502-8111（内線6012）

　　 ダイヤルイン：03-3502-8026

**■***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　2022/4/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220411.html>

　　農林水産省は、4月8日（金曜日）にカナダのアルバータ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

カナダのアルバータ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情報提供がありました。

2.対応

カナ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4月8日（金曜日）にアルバータ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***青森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18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　2022/4/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220408_4.html>

　　本日（4月8日（金曜日））、青森県横浜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18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：青森県横浜町

飼養状況：肉用鶏（約17万羽）

2.経緯

（1）昨日（4月7日（木曜日））、青森県は、同県横浜町の農場から、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）本日（4月8日（金曜日））、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）同日、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***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/4/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220408_3.html>

　農林水産省は、4月7日（木曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）ノースカロライナ州及びミネソタ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

米国ノースカロライナ州及びミネソタ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ため、令和4年4月7日（木曜日）にノースカロライナ州及びミネソタ州からの家きん肉等の輸入を以下のように一時停止（※1）しました。

（参考）生きた家きんはノースカロライナ州は令和4年4月1日以降、ミネソタ州は令和3年11月29日以降、一時輸入停止措置をしています。

【家きん肉、家きん卵等（※2）】

ノースカロライナ州及びミネソタ州全域

**■***NEW***宮城県石巻市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内17例目）に係る搬出制限の解除について　2022/4/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220408.html>

　　宮城県は、同県石巻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17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4月8日（金曜日）午前0時（4月7日（木曜日）24時）に解除しました。

今後、宮城県は、国内17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4月19日（火曜日）午前0時(4月18日（月曜日）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）宮城県は、同県石巻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17例目）に関し、令和4年4月8日（金曜日）午前0時（4月7日（木曜日）24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、宮城県は、国内17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3月28日の翌日から起算して21日が経過する、令和4年4月19日（火曜日）午前0時(4月18日（月曜日）24時)をもって、当該移動制限を解除する見込みです。

3.参考

「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/220325.html>

宮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（国内17例目）について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220325_3.html>

宮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17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/220330.html>

**■ブルガリアからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2022/4/7**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220407.html>

　　農林水産省は、今般、ブルガリアの一部州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、当該州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。

1.経緯

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

2.対応

今般、ブルガリア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、一部州（※1）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、本日付けで当該一時輸入停止措置（※2）を解除しました。

※1：パザルジク州及びスタラ・ザゴラ州

※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。

**これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。**

**動物検疫所：**<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■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　2022/4/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220406.html>

　農林水産省は、4月4日（月曜日）にフランスのフィニステール県及びコート・ダモー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

フランスのフィニステール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の発生が確認され、本発生により設定された制限地域が隣接するコート・ダモール県に及んだ旨、フランス家畜衛生当局から情報提供がありました。

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4月4日（月曜日）にフィニステール県及びコート・ダモー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。

※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。

**これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。**

**動物検疫所：**<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■気候変動に関する政府間パネル（IPCC）第6次評価報告書第3作業部会報告書の公表について　2022/4/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/220405.html>

　気候変動に関する政府間パネル（IPCC）第56回総会及び同パネル第3作業部会（WG3）第14回会合が令和4年3月21日（月曜日）から同年4月4日（月曜日）にかけてオンラインで開催され、IPCC第6次評価報告書（AR6）WG3報告書（以下「AR6/WG3報告書」という。）の政策決定者向け要約（SPM）が承認されるとともに、同報告書の本体等が受諾されました。

1.概要

IPCC第56回総会及び同パネルWG3第14回会合が、令和4年3月21日（月曜日）から同年4月4日（月曜日）にかけてオンラインで開催され、平成26年の第5次評価報告書（AR5）WG3報告書以来8年ぶりとなる、AR6/WG3報告書の政策決定者向け要約（SPM）が承認されるとともに、同報告書の本体や付録等が受諾されました。

IPCCは、当該報告書のSPMを同年4月5日（火曜日）0時（日本時間）に公表しました。報告書の本体等は、総会での議論を踏まえた編集作業等を経て、令和4年8月頃にIPCCから公表される予定です。

2．IPCC第56回総会及び同パネル第3作業部会第14回会合の概要

開催期間：令和4年3月21日（月曜日）から同年4月4日（月曜日）までの14日間（ただし、3月27日（日曜日）を除く。）

開催場所：オンライン

出席者：各国政府の代表を始め、国連環境計画（UNEP）や国連気候変動枠組条約（UNFCCC）事務局などの国際機関等から400名以上が出席。我が国からは、経済産業省、文部科学省、農林水産省、気象庁、環境省などから計20名が出席。

本報告書の取りまとめに当たっては、関係省庁の連携によりIPCC国内連絡会を組織し、活動の支援を行ってきました。我が国の17名の科学者が執筆に参加しています。また政府としても政府査読や総会における議論などに積極的な貢献を行ってきました。

気候変動の緩和に関する最新の科学的知見がまとめられたSPMの概要（各セクション冒頭のヘッドライン・ステートメントの暫定訳）は、別添をご覧ください。

3．今後の予定

今回承認されたAR6/WG3報告書の政策決定者向け要約（SPM）については、日本政府において日本語訳を作成し、一箇月後をめどに経済産業省のウェブサイトにて公開する予定です。

今後IPCCでは、本年9月の第57回総会において、AR6の統合報告書の承認等を予定しています。

添付資料

IPCC第6次評価報告書第3作業部会報告書ヘッドライン・ステートメント（暫定訳）<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/attach/pdf/220405-2.pdf>

**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***簡単な作業をするだけで「誰でも1日当たり数万円を稼ぐことができる」などの勧誘により「副業」の「マニュアル」を消費者に購入させた事業者に関する注意喚起　2022/4/13**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/028350/>

　簡単な作業をするだけで「誰でも1日当たり数万円を稼ぐことができる」などの勧誘により「副業」の「マニュアル」を消費者に購入させた事業者に関する注意喚起を行いました。

詳細

令和元年から令和3年の夏までにかけて、簡単な作業をするだけで「誰でも1日当たり数万円を稼ぐことができる」などというLINEのメッセージによる勧誘を受け「副業」の「マニュアル」を購入してしまったが、実際の「マニュアル」に記載された「副業」の内容は告げられたものとは異なっていたなどという相談が、各地の消費生活センター等に数多く寄せられています。

消費者庁が調査を行ったところ、株式会社サポート(以下「サポート」といいます。)及び個人事業主5名(以下「本件6事業者」といいます。)が、消費者の利益を不当に害するおそれのある行為(不実告知及び断定的判断の提供)を行っていたことを確認したため、消費者安全法(平成21年法律第50号)第38条第1項の規定に基づき、消費者被害の発生又は拡大の防止に資する情報を公表し、消費者の皆様に注意を呼びかけます。

また、この情報を都道府県及び市町村に提供し、周知します。

公表資料

簡単な作業をするだけで「誰でも1日当たり数万円を稼ぐことができる」などの勧誘により「副業」の「マニュアル」を消費者に購入させた事業者に関する注意喚起

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_policy_cms103_220413_01.pdf>

**■***NEW***第2回 景品表示法検討会(2022年4月14日)資料　2022/4/13**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_004/028258.html>

**■***NEW***第1回 景品表示法検討会(2022年3月16日)議事録　2022/4/13**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_004/027827.html>

**■***NEW***動画「よりよい買物の仕方を考えよう～エシカル消費ってなあに?～」を活用するためのデジタル教材を掲載しました。　2022/4/13**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/public_awareness/ethical/material/>

**■***NEW***令和3年度内閣府・地方創生SDGs官民連携プラットフォーム主催**

**「地方創生SDGs国際フォーラム2022」　2022/4/6**

**地方創生SDGs国際フォーラムの動画を掲載しました。**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_partnerships/consumer_oriented_management/public_awareness/>

**■株式会社W-ENDLESSに対する景品表示法に基づく措置命令について　2022/4/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/028234/>　**かわら版ニュース＆トピックス№２２５に記事あり**

**消費者庁は、本日、株式会社W-ENDLESSに対し、同社が供給する「Dr.味噌汁」と称する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W-ENDLESS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_220405_1.pdf>

**■【食品関連事業者向け】機能性表示食品の届出について　2022/4/1**

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

**「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」及び「機能性表示食品に関する質疑応答集」の一部改正について(令和4年4月1日消食表第136号)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/foods_with_function_claims_220401_0001.pdf>

**機能性表示食品の届出等に関するガイドライン(令和4年4月1日一部改正)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/foods_with_function_claims_220401_0002.pdf>

**機能性表示食品の届出等に関するガイドライン(新旧対照表)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/foods_with_function_claims_220401_0003.pdf>

**■特別用途食品について　2022/4/1**

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

**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）**

**★オークワ「鶏ザンギ用（コロコロチキン）」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、大豆、鶏肉」の表示欠落、原材料表示、添加物表示、栄養成分表示の欠落　2022/4/13**

**★資生堂パーラー「金平糖ミックス（子猫）」 - 返金／回収　着色料の表示欠落　2022/4/13**

**★北海道エルム豊上「角島へ。」 - 返金／回収　アレルゲン「落花生」の表示欠落　2022/4/13**

**★ファミリーマート「蓮根ごぼうサラダ」 - 返金／回収　商品裏面の原材料表示不備の商品があるため　2022/4/13**

**★アルム「鶏卵：晴れの国おかやま平地飼いカケッコたまご」 - 回収　賞味期限の誤表示（誤：24.04.22、正：22.04.22）2022/4/12**

**★マルタスギヨ「MSC 数の子わさび」 - 返金／回収　保存方法の表示欠落（保存方法：10℃以下で保存）　2022/4/12**

**★生活協同組合ユーコープ「CO・OP 数の子わさび」 - 返金／回収　アレルゲン「豚肉」の表示欠落　2022/4/12**

**★元祖たこ昌「たこの唐揚せん」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2023年6月29日、正：2022年6月29日）　2022/4/12**

**★ドンク（東戸塚オーロラシティ）「スイートポテト」 - 回収　アレルゲン「卵」の表示欠落、「小麦」の過剰表記　2022/4/12**

**★オイシス「ティラミス風コーヒーゼリー」 - 返金　消費期限の表示欠落（本来の消費期限：22.4.10）　2022/4/11**

**★良品計画「（冷凍食品）草だんご」 - 返金／回収　成分規格の検査結果を確認する前に商品を出荷し、一部の店舗で販売してしまったため　2022/4/8**

**★西友（平塚店）「雪印コーヒー スリムパック」 - 返金／回収　冷蔵(10℃以下)にて販売するところ、誤って常温で販売したため　2022/4/8**

**★西友（豊田店）「雪印コーヒースリムパック、雪印コーヒーカルシウム」 - 返金／回収　冷蔵(10℃以下)にて販売するところ、誤って常温で販売したため　2022/4/8**

**★コージンバイオ「SARSコロナウイルス抗原キット：KBM ラインチェック nCoV（スティックタイプ）」 - 回収　テストラインが非特異的に反応し、判定結果において偽陽性となる可能性があるため　2022/4/8**

**★九州コーケン「有機アガベシロップ」 - 返金／回収　製造許可範囲外で生産　20022/4/7**

**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★**

**■名古屋　配達の弁当で食中毒　04月09日　19時16分　東海 NEWS WEB　名古屋市**

**調査中**

<https://www3.nhk.or.jp/tokai-news/20220409/3000021914.html>

**食品衛生法に基づく行政処分（食中毒）　2022/4/9　名古屋市**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000151992.html>

　公表年月日：令和4年4月9日

処分年月日：令和4年4月9日

業種：飲食店営業

施設の名称：葵庵　沢上店

行政処分の理由：食品衛生法第6条第3号違反（食中毒）

行政処分の適用条項：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条第1項の規定により、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場合における、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）第55条第1項

行政処分の内容及び措置状況：飲食店営業の禁止

原因食品：当該施設が製造した弁当（主なメニュー：ササミカツ、ホイコーロー、パスタ、キャベツ、漬物、ご飯　等）

病因物質：調査中（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

患者数：3グループ31名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■食中毒発生概況について　2022/4/8　茨城県高萩市**

**ノロウイルス**

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

　１ 探知

令和４年４月４日（月）午後５時半頃、高萩市内の飲食店を利用した患者の家族から、日立保健所に「４月１日（金）に当該施設を利用した複数名が嘔吐、発熱等の症状を呈している。」旨の通報が入った。

２ 事件の概況

日立保健所の調査によると、４月１日（金）及び4月４日（月）の昼食に、高萩市内の飲食店「I-N KITCHEN BRANCHI」を利用した４グループ15名のうち、12名が４月２日（土）午後６時頃から嘔吐、発熱、下痢等の食中毒様症状を呈し、７名が医療機関を受診していることが判明した。

調査の結果、６名の患者便及び３名の従事者便からノロウイルスが検出されたこと、患者の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、共通食が当該施設で提供された食事に限られること及び医療機関から食中毒患者等届出票が提出されたことから、日立保健所は本日、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者はいずれも快方に向かっている。

３ 原因施設 屋 号：I-N KITCHEN BRANCHI

業 種：飲食店営業

４ 原因となった食事

４月１日（金）及び４月４日（月）に調理提供した食事

（チキンカレー、サラダ、ナン、チーズナン、マンゴーラッシー 等）

５ 原因物質 ノロウイルス

６ 発生日時 令和４年４月２日（土）午後６時頃（初発）

７ 摂食者数 15 名（男性 15 名 10 歳代）

８ 患者数 12 名（男性 12 名 10 歳代）

９ 主症状 嘔吐、発熱、下痢 等

１０ 検査状況 拭 き 取 り： ７検体（施設、器具）

検 便： ９検体（患者：６検体、従事者：３検体）

結 果： 便９検体（患者：６検体、従事者：３検体）からノロウイルスが検出された。

１１ その他 行政処分（日立保健所）

営業種別：飲食店営業

食品衛生法に基づく営業禁止：令和４年4月８日（金）から

なお、当該店は令和４年4月５日（火）から自主休業している。

テーブル

自動的に生成された説明

**■岩国市の飲食店で食中毒　９人が嘔吐や下痢　2022/4/7　中国新聞デジタル　山口県岩国市**

**ノロウイルス**

<https://www.chugoku-np.co.jp/articles/-/153282>

**飲食店の仕出し弁当で食中毒 ３日間の営業停止 岩国**

**04月07日　16時43分　山口 NEWS WEB　山口県岩国市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/yamaguchi/20220407/4060013103.html>

**山口県からのお知らせ（4月7日報道発表）　山口県岩国市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/soshiki/39/20263.html>

■食中毒が発生しました■

○原因食品：岩国市内の飲食店が調理・提供した仕出し弁当

○患者数：9人（4月7日13時現在）

○病因物質：ノロウイルス

○主症状：嘔吐、下痢、発熱

**★寄生虫による食中毒★**

**■アニサキス食中毒、すし店営業停止　みやき町の「しげなが」　佐賀県みやき町**

**2022/4/13　佐賀テレビLIBE**

**アニサキス**

<https://www.saga-s.co.jp/articles/-/839821>

**アニサキスによる食中毒が発生しました　最終更新日：2022年4月13日　佐賀県みやき町**

<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji00385478/index.html>

　　令和4年4月12日（火曜日）午後5時頃、患者本人から「みやき町の飲食店で寿司を食べた後激しい腹痛に襲われ、医療機関を受診したところ、アニサキス症であった。」との連絡が鳥栖保健福祉事務所にあり、これを受け、調査を実施しました。

　鳥栖保健福祉事務所は、当該店舗で調理・提供されたにぎり寿司を原因食品としたアニサキスによる食中毒と断定し、本日（4月13日）、食品衛生法第6条第3号違反として、営業停止命令（1日間）を行いました。

　県内では、近年、アニサキスによる食中毒が多く発生していますので、別添資料を参考に食中毒の予防に心がけてください。

　1　調査内容

(1)発生日時　令和4年4月11日（月曜日）午後11時頃

(2)発生場所　上峰町（患者自宅）

(3)原因施設

営業の種類　　飲食店営業

屋　号　　　　鮨ダイニング　しげなが

(4)原因食品　にぎり寿司（アジ、サバ又はイワシ）

(5)病因物質　アニサキス

(6)摂食者数　2名

(7)患者数　1名（30歳代　女性）

(8)摂食年月日　令和4年4月11日（月曜日）午後7時頃

(9)症状　激しい腹痛

(10)潜伏時間　約4時間

2　食中毒と断定した理由

・患者の症状は、腹部の痛みを主症状とするものであり、受診した医療機関で、内視鏡検査によりアニサキスが検出されたこと

・医師より食中毒患者届出票が提出されたこと

・潜伏時間は約4時間であり、アニサキス症の潜伏時間と一致すること

・喫食状況調査により、患者は発症から遡って4日間、当該寿司以外に魚介類の生食がないこと

以上のことから、上記施設を原因とするアニサキスによる食中毒と断定した。

3　原因施設への措置内容等

(1)行政処分　営業停止命令　令和4年4月13日（1日間）

(2)指導内容

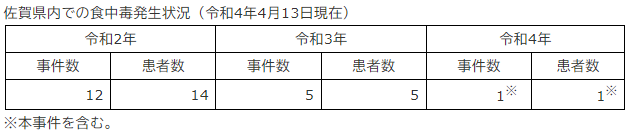
・従事者の衛生教育を徹底し、食中毒の知識等の啓発を行うこと。

・生食用の魚介類については、アニサキスの排除に関する徹底した衛生管理を行うとともに、冷凍処理後の魚介類の使用を検討すること。

・包丁、まな板、フキンなど器具類の洗浄・消毒を徹底すること。

4　その他の情報

・患者は、現在、回復傾向にあります。



**★自然毒による食中毒★**

**■ヤマイモと間違えた？　有毒植物「グロリオサ」食べた男性が食中毒で死亡・宮崎県**

**4/14(木) 19:04配信　MRT宮崎放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0158de99909e661073c27f2cd46abe6751fd2eef>

**グロリオサの球根で食中毒、60代男性死亡　ヤマイモに似る**

**4/14(木) 17:40配信　毎日新聞**

**植物性自然毒　グロリオサ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7d1f815819f232d886fb06e47654d90ef7d8cd6c>

**■宇和島市における食中毒の発生について　2022/4/13　愛媛県宇和島市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/shokuchuudoku/documents/220413_press.pdf>

　１ 概 要

令和４年４月８日（金）に宇和島市内の医療機関から宇和島保健所に「フグを喫食し、手足のしびれ等の症状を呈している食中毒様患者１名を診察した」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、患者は、７日(木)１８時３０分頃にフグの刺身と肝臓を喫食しており、患者の症状がフグ毒（テトロドトキシン）によるものと一致すること、フグ肝臓残品からフグ毒が検出されたこと及び医師から届出があったことから、同保健所は、本件をフグによる食中毒と断定した。

原因食品であるフグは、患者家族が釣り、患者本人が自宅にて調理を行ったものであるが、患者はふぐ取扱者の資格は持っていなかった。

なお、患者は快方に向かっている。

２ 発生状況（令和４年４月１３日(水)１３時００分現在）

（１）発生日時 ４月８日(金) ３時００分頃

（２）喫食日時 ４月７日(木) １８時３０分頃

（３）喫食場所 家庭

（４）原因食品 フグの肝臓

（５）病因物質 フグ毒（テトロドトキシン）

（６）喫食者数 ４名（男性３名、女性１名）

（７）発症者数 １名（７０歳代男性）

（８）主な症状 手足のしびれ、麻痺、嘔吐

（９）受診者数 １名

（10）入院者数 １名（宇和島市内の医療機関）

**■令和４年食中毒発生状況（暫定版）　2022/4/12　新潟県新潟市**

**植物製自然毒　ヒメザゼンソウ**

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con02/con02_04/con02_04_03_34.html>

　発生年月日　2022/4/12

　摂食者数　2

　患者数　2

　原因食品　ヒメザゼンソウ

　食品種別　独走

　病因物質　植物製自然毒

　原因施設　家庭

　備考　オオバギボウシ（ウルイ）と誤食

**■給食にニラと間違えスイセン類出す・・・子ども１２人が食中毒　子育て支援施設内で栽培**

**4/11(月) 21:40配信　ABCニュース　京都府京都市**

**植物製自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/af228f76b9cac4a6794b5acb36a82c24562ff2ba>

**食中毒の発生について　2022/4/11　京都府京都市**

**植物製自然毒　スイセン**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/220411oshirase.pdf>

令和４年４月７日（木），市内子育て支援施設から本市医療衛生センターに以下のとおり連絡があった。

『４月７日（木）午後０時に給食を喫食した園児及び職員１２５人中１２人が食後３０分から数時間の間に嘔吐をした。喫食メニューの一つである「ニラのしょうゆ漬け」で使用した植物は，数年前に知人からニラだと言われ譲り受けたもので，施設内で栽培していたものを使用した。』

医療衛生センターが調査したところ，令和４年４月７日（木）に「ニラのしょうゆ漬け」」を食べた７７人のうち１２人が４月７日（木）午後０時１５分から午後２時３０分にかけて嘔吐，発熱等の症状を訴えていることが判明した。また，調理に使用した植物の特徴がスイセン類の特徴と一致した。

京都市保健所では，患者の症状及び発症の状況がスイセン類によるものと一致していること，患者に共通する食事が当該子育て支援施設で提供された給食のみであることから，当該子育て支援施設が提供した食事を原因とする食中毒であると断定した。

なお，患者は現在回復している。

〇 患者喫食メニュー ニラのしょうゆ漬け

患者状況

喫 食 者 数 ７７人（男：３８人 女：３９人）

患 者 数 １２人（男：５人 女：７人）

初 発 日 時 令和４年４月７日（木）午後０時１５分

主 な 症 状 嘔吐，発熱等

**■ふぐ食中毒の発生について　令和4年（2022年）4月 8日　広島県広島市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/276019.html>

１　事件の概要

　４月７日（木）午前８時３０分頃、市内の医療機関から、ふぐによる食中毒が疑われる患者が救急搬送されたとの報告が広島市保健所にあった。

　調査の結果、患者は、４月６日（水）に、自身が経営する飲食店でふぐを調理し、午後８時頃に茹でた肝を一人で食べ、翌日午前４時頃から、手足や口のしびれ、歩行困難等の症状を呈したため、救急車で医療機関に搬送され入院した。

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

　　　なお、患者への聞き取りから、ふぐの種類はとらふぐと思われる。

２　患者の状況

1. 患者数　５０歳代男性１名（現在入院中だが、回復傾向にある。）
2. 主症状　手足のしびれ、口や舌のしびれ、歩行困難等

３　喫食・発生場所　患者が経営する飲食店

４　原因食品　とらふぐの肝（推定）

５　病因物質　ふぐ毒「テトロドトキシン」（推定）

６　保健所の対応

　　患者の喫食状況及び健康状況等の調査を実施

　　患者の体調回復後、ふぐの取扱い状況等の調査及び当該調査結果に基づく必要な指導を実施予定

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　2022/4/11　岡山県**

**感染症　腸管出血性大腸菌**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/774911_7193729_misc.pdf>

　発生場所 備前保健所管内

患 者 １名（男、３０歳代）

発症年月日 令和４年４月２日

速報年月日 令和４年４月１１日

措 置　そ の 他

○患者は、４月２日から発熱、腹痛、水様性下痢の症状があった。

○４月４日に医療機関を受診し、検査をしたところ、４月８日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌感染症と確認されたため、届出があった。

○現在、症状は回復している。

〇接触者については、現在調査中である。

備 考

患者等累計（本件を含む）

本年７名 （岡山市１名、倉敷市２名含む）

（参考）令和３年 ８１名

**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　2022/4/8　福岡県大野城市**

**感染症　腸管出血性大腸菌**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/161419.pdf>

　　令和４年４月８日、筑紫保健福祉環境事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等　１９歳、女性、大野城市在住

（２）経過

　　 ３月３１日 腹痛が出現。

４月 ２日 Ａ医療機関を受診。受診後、血便、嘔吐が出現し、Ｂ医療機関を受診。

４月 ４日 Ｂ医療機関を再度受診し、同日入院。

　　４月 ８日 検査の結果、腸管出血性大腸菌感染症と判明。

　現在、治療中である。

２ 原因　調査中

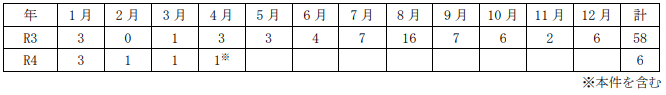
３ 行政対応

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

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）

（令和４年４月８日現在）



**★ウイルスによる感染症★**

**■海南市の社会福祉施設の関係者でノロウイルス検出**

**2022年04月07日 17時52分　wba和歌山放送ニュース　和歌山県海南市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.wbs.co.jp/170717>

**嘔吐・下痢症を呈した感染症の集団発生について　わかやま県政ニュース　2022/4/8**

**和歌山県海南市**

**感染症　ノロウイルス**

<http://wave.pref.wakayama.lg.jp/news/kensei/shiryo.php?sid=35387>

　１　施設の住所等

　　 住　所　 海南市

　　 施設名 社会福祉法人あおい会障害者支援施設太陽の丘

２　経過及び症状

　４月５日に社会福祉法人あおい会障害者支援施設太陽の丘から、複数の入所者及び職員が、３月末から嘔吐や下痢等の症状を呈していると、海南保健所に連絡がありました。同保健所が調査を行ったところ、３月２７日から４月６日までに入所者１７名と職員２名、計１９名が症状を訴えていることが判明しました。

　県環境衛生研究センターで入所者の便を検査したところ、７名中６名からノロウイルスが検出されました。同保健所はノロウイルスによる感染症と判断し、二次感染予防対策を当該施設に対して指導しています。



　３　感染予防について

○トイレ、手すり、ドアノブ、床等の消毒の実施。

○手洗いの励行、吐物や排泄物の適切な処理、患者等の健康管理など感染予防及び感染拡大防止の徹底を指導。

〈参 考〉

　ノロウイルスは、１年を通して発生は見られ、冬から春先にかけて流行する感染症です。このウイルスの感染経路は、ほとんどが経口感染で、感染者の糞便・吐物及びこれらに直接または間接的に汚染された物品や食品類が、主な感染源となります。

　潜伏期間は24～48時間で、主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。通常、これら症状が１～２日続いた後、治癒します。

　感染予防には、石けんを十分に泡立て、ていねいに手指を洗浄します。石けん自体には直接ノロウイルスを失活化する効果はありませんが、ウイルスを手指から剥がれやすくします。ウイルスを不活化するには、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒や加熱（85～90℃、90秒以上）が有効です。

〈その他〉

　 　嘔吐、下痢や発熱等を伴う腹部症状があるときは、早めに医療機関を受診するよう、報道各社から県民のみなさんへ情報提供をお願いいたします。

　★プライバシーの保護については、十分な御配慮をお願いいたします。

**■船橋の保育園でノロ集団感染　園児や職員計４０人に症状　船橋市保健所　2022/4/7**

**千葉日報　千葉県船橋市**

**感染症　ノロウイルス**

<http://www.chibanippo.co.jp/news/national/924441>

**■（速報）感染性胃腸炎患者の集団発生について　2022/4/7　北海道**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/5/7/3/5/4/8/3/_/040407-03ityouen.pdf>

　北見保健所　保育所　15名　ノロウイルス

1. 発生の探知　2022/4/6に、北見保健所管内の保育所から、複数の園児が、おう吐、下痢等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

　　北見保健所管内の保育所の園児15名が、3月28日から4月6日にかけて、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈した

　3.現在の状況　4月7日現在、症状は回復もしくは快方に向かっている。

　4.経過

　　3月28日～4月6日　おう吐、下痢、発熱等の有症者発生

4月4日　保育所から保健所に通報

4月6日　保健所において6名の便を検査した結果、１名からノロウイルスが検出された

　5.感染経路　現在調査中

**★その他関連ニュース★**

**■マダニ感染症の一般市民 発症ネコ経由　宮崎県内初**

**4/14(木) 9:08配信　宮崎日日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5c8f08ef4fcccb0499148b602bee302f3e375c79>

**■仏、「細菌汚染食品」による食中毒相次ぐ　2022/4/11　Japan In – depth**

<https://japan-indepth.jp/?p=65882>

　【まとめ】

**・フランスで大腸菌、サルモネラ菌、リステリア菌などに汚染されている食品が相次ぎ見つかり、被害が出ている。**

**・子供や高齢者が重篤化。菌は冷凍状態でも生き続けるため、よく加熱することが重要。**

**・フランス政府はサイトでリコール製品一覧を掲載。消費者に注意を呼びかけている。**

現在フランスではここ数週間で、**大腸菌、サルモネラ菌、リステリア菌などに汚染されている食品**が相次いで見つかり、食品に対する配慮を改めて考えさせられる事態となっている。

まず、4月6日の**フランス保健省の調査結果**で、イタリアの食品工業会社**ブイトーニ**（ネスレグループ）の**ピザが大腸菌に汚染されている可能性が指摘された**。汚染されたピザはフランスのほぼ全域で販売されており、少なくとも**そのピザを食べた48人の感染が確認され、2人の子供が死亡した**のだ。

その後、イタリアの食品会社**フェレロのチョコレート菓子、キンダーシリーズからサルモネラ菌が発見されリコールされた**。ベルギーの工場で生産された製品はヨーロッパ中で販売されている。フランスだけでも**21人の子供が感染し、8人が入院した**。ヨーロッパ全体でもこの数週間で100人以上の感染者が確認されている。

またさらに、フランス乳製品大手**ラクタリス社グループの複数のチーズからリステリア菌も見つかった**ということで、スーパーからいくつかのチーズが姿を消したのだ。

各ケースの詳細は以下の通りだ。

**■　各ケースの詳細**

ブイトーニ社のピザの汚染は、調査の結果、「**食品衛生の管理レベルの低下**」が明らかになり、工場が食品衛生に関する義務を順守するまで生産禁止となった。問題になったピザからは、**腸管出血性大腸菌O26とO103**の存在が確認されており、そのピザを食べた後、発熱、下痢などの症状が相次いだ。

その後の調査で、症状がある**感染者の90％が溶血性尿毒症症候群（HUS）と診断された**。感染者の平均年齢は7歳で、患者の多くが子供たちだ。感染して症状が重篤化するのは年齢の低い子供や高齢者が多いのである。

キンダーシリーズから発見されたサルモネラ菌は、工場内部の問題と特定されて工場は一時閉鎖され、この工場で製造されたチョコレートは9日に全てリコール対象となった。今回は、チョコレートという事もあり、低年齢の子供が多く感染し、**フランスで入院した子供の平均年齢は4歳だった**。

ラクタリス社グループのチーズから発見されたリステリア菌は、パートナー農場の生乳が原因だった。生乳というのは無殺菌乳のミルクのことだ。生乳で作られたチーズは、ミルクの中の有益な乳酸菌が生きており、風味が豊かで人気があるものの、このようにリステリア菌などの細菌類が混入する可能性がある。

リステリアは、他の一般的な食中毒菌と同様に加熱により死滅するが、4℃以下の低温や、12％食塩濃度下でも増殖する点が特徴だ。症状は発熱など、インフルエンザに似た症状の場合もあれば、**敗血症、髄膜炎、中枢神経系症状などを引き起こす場合（リステリア症）もある**。リステリア症は、食中毒による2番目の死因で、フランスでは年間数十人が死亡している。ラクタリス社グループのチーズについては、汚染されている可能性があることがわかりすぐにリコールされたが、幸いなことに感染者はまだいない。

例えば、問題となったピザは冷凍食品であったが、今回のことで特に冷凍食品に関してはよく加熱するように繰り返し報じられている。**菌は冷凍している状態でも生き続ける**ためだ。しかし**多くの菌は加熱することで死滅する**。

また、すでに製品に付着していている場合は対策も難しいが、サルモネラ菌などは自然界から菌が付着する場合もある。保菌しているネズミ・ハエ・ゴキブリや、犬・猫・カメなどの「ペット」から感染する場合もあるので、**動物を触った際にしっかり手洗い、さらに生の魚や貝類、肉、卵などに触れた後は、手を洗ってから次の調理に移ることが大切だ**。

生乳のチーズは、食中毒の原因になることは知られており、過去、死亡者もでている。そのため日本では作られるチーズはほぼ全てが殺菌乳のチーズとなっているのだが、生乳と殺菌乳では風味がぜんぜん違う。だからこそ、生乳のフランスのチーズが美味しく感じられるのだ。この伝統を守るためにも、フランスでは、A.O.C.、A.O.P.という品質認証システムがあり、生産者側が十分注意を払われているが、リスクが残っていることは間違いない。そこで、フランスの保健局では、**生乳のチーズは、・5歳以下の子供・妊娠中の女性・免疫不全の人や体調がすぐれない人は食べないよう**に推奨している。（生乳から作られたチーズを食べるときの注意事項｜農水省）**年齢や体調にあわせてチーズを選ぶ**ようにしたいものだ。

**■　フランスのリコール製品の一覧が載ったサイト**

フランスではこういったリコール製品の明示化をはかるため、2021年4月にフランス政府によって商品の詳細が確認できるサイト（リコール対象食品一覧）が開設された。被害をできるだけ防ぐために、こういったサイトでリコールされた詳細を確認することも重要になってくるだろう。

消費者側も日常的に食中毒にならないように対策していくよう、今回の問題を受けて改めて呼びかけられている。

**■　消費者側も予防策を**

今回は死亡者がでたので大きくとりあげられたが、実は、こういった**食中毒に関するリコール自体は日常的におきている**ことはご存じだろうか？

人間が食物を食べる限り食中毒はなくなることはない。もちろん、企業側が努力することが一番重要であるが 消費者側もかしこく原因を見極め、被害を最小限に抑えるために対策を怠らないようにしていきたいところである。

＜参考リンク＞

◎＜[Pizzas Buitoni : qu’est-ce que le syndrome hémolytique et urémique qui touche certains enfants ? | TF1 INFO](https://www.tf1info.fr/societe/rappel-produit-pizzas-buitoni-bacterie-e-coli-qu-est-ce-que-le-syndrome-hemolytique-et-uremique-qui-touche-certains-enfants-2216073.html)＞：「ブイトーニ・ピッツァ：子供も発症する溶血性尿毒症症候群とは？｜TF1 INFO」

◎＜[Salmonelle, E.Coli, listeria : y a-t-il des failles dans la sécurité sanitaire des aliments ? | TF1 INFO](https://www.tf1info.fr/sante/video-contaminations-alimentaires-y-a-t-il-des-failles-dans-les-controles-2215889.html)＞：「サルモネラ菌、大腸菌、[リステリア菌](https://japan-indepth.jp/?tag=%E3%83%AA%E3%82%B9%E3%83%86%E3%83%AA%E3%82%A2%E8%8F%8C)：食品安全に抜け穴？」

◎<https://www.bfmtv.com/economie/consommation/listeria-dans-les-fromages-24-000-bries-coulommiers-et-camembert-desormais-concernes-par-le-rappel_AD-202204080305.html>＞：「チーズのリステリア菌：24,000個のブリー、クーロンミーア、カマンベールがリコールの対象に」

◎＜[Des fromages de la marque Graindorge, coulommiers et bries, rappelés pour suspicion de listériose](https://www.lemonde.fr/societe/article/2022/04/06/suspicion-de-listeriose-rappel-de-coulommiers-et-de-bries-de-la-marque-graindorge_6120814_3224.html)＞：「グランドルジュのクロミエ・チーズとブリー・チーズがリステリア症の疑いでリコール」

◎＜[Comment fonctionne le système d’alerte sanitaire en France ? | Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation](https://agriculture.gouv.fr/comment-fonctionne-le-systeme-dalerte-sanitaire-en-france)＞：「フランスにおける健康警報システムの仕組み｜農業・食料省」

◎＜[Salmonelles. Rappel de chocolats Kinder par Ferrero : huit enfants hospitalisés en France | Actu](https://actu.fr/societe/salmonelles-rappel-de-chocolats-kinder-par-ferrero-huit-enfants-hospitalises-en-france_49971532.html)＞：「サルモネラ菌 フェレロ社によるキンダー・チョコレートの回収：フランスで8人の子供が入院」

◎＜[Contamination à la salmonelle : Ferrero rappelle en France cinq produits Kinder, indépendamment de leur date de péremption](https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/salmonellose-l-usine-des-chocolats-kinder-mise-a-l-arret-par-les-autorites-belges_5070085.html)＞：「サルモネラ菌汚染：フェレロ社、フランスで「キンダー」5製品を賞味期限に関係なく回収」

◎＜[Pizzas Buitoni, chocolats Kinder, fromages… Cinq questions sur les rappels et les contrôles de produits alimentaires](https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/pizzas-buitoni-chocolats-kinder-fromages-cinq-questions-sur-les-rappels-et-les-controles-de-produits-alimentaires_5065159.html)＞：「ブイトーニ・ピザ、キンダー・チョコレート、[チーズ](https://japan-indepth.jp/?tag=%E3%83%81%E3%83%BC%E3%82%BA)…食品のリコールと管理に関する5つの質問」

**■【感染症情報】感染性胃腸炎が増加 - A群溶血性レンサ球菌咽頭炎も**

**4/12(火) 14:25配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ff95c2687fb84273140843aeb93347e8004e6e12>

**■広告表示、１１５業者に改善指導　認知機能への効果うたう食品**

**有料会員記事　2022年4月1日 16時30分　朝日新聞デジタル**

<https://www.asahi.com/articles/DA3S15253639.html?iref=pc_ss_date_article>

**再掲　認知機能に係る機能性を標ぼうする機能性表示食品の表示に関する改善指導及び一般消費者等への注意喚起について　2022/3/31**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/028137/>

　　消費者庁は、インターネット広告において認知機能に係る機能性を標ぼうする機能性表示食品に対し、届出後の事後チェックとして、景品表示法(優良誤認表示)及び健康増進法(食品の虚偽・誇大表示)の観点から表示の適正化について改善指導を行うとともに、SNSを通じて一般消費者等への注意喚起を行いました。

公表資料

認知機能に係る機能性を標ぼうする機能性表示食品の表示に関する改善指導及び一般消費者等への注意喚起について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms214_220331_01.pdf>