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

**食科協かわら版　No.346　（2022年度No.24）**　 　2022/6/24

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**

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

木製の棚

低い精度で自動的に生成された説明

**景観に配慮すると　こうなる?**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2-3** |
| **2**[**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **3-13** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **13-14** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **14-18** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **18-20** |
| **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** | **20-30** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

6月17日　　NPO法人食科協創立20周年記念式典並びに講演会実施。

6月23日　　かわら版ニュース＆トピックス246号を発行。

6月27日　　かわら版346号・かわら版ニュース＆トピックス247号を発行。

食科協創立20周年記念式典並びに講演会が

無事に終了いたしました

ありがとうございました

会費をお支払いください

まだ４０名ほどおいでです　よろしくお願いいたします

次回の講演会は１１月頃を予定しております

**■令和4年度HACCP推進者育成講習会　食品製造・加工業向け 食品衛生講習会（オンライン）**

**東京都　佐藤先生からいただいた情報です**

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

　申込はこちらから

<https://www.shinsei.elg-front.jp/tokyo2/uketsuke/form.do?acs=suisinmousikomi>

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が制度化されましたが、HACCPの取組は進んでいますか？HACCPを始めてみると、これまで気づかなかった現場の課題が見えてくるのではないでしょうか？

本講習会では、現場の課題を解決していくためのノウハウを講義と演習で学びます。

チラシはこちらからご覧ください。

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/files/haccp_suishinkoushukai220607.pdf>

対象者

都内の食品製造・加工業の営業者、従業員の方

※同一施設から複数名まとめて申し込むことも可能です。

　　（ただし、定員を超える場合は人数調整させていただきます。）

内容

▼Web会議システム（Microsoft Teams）を使用したオンラインでのライブ講習となります。 ネット環境があれば、簡単に受講できます。操作方法もわかりやすくご案内します。

講習① 「一般衛生管理の自己点検と改善事例」｛約３時間（休憩時間を含む）｝

　衛生管理の基本的な項目について、漏れがないか自己点検してみましょう。

　改善事例は、動画等でわかりやすく解説します。

　●講師/加藤光夫氏（株式会社フーズデザイン）

講習② 「HACCP運用のポイントと効果：改善の仕組みづくりとは」｛約３時間（休憩時間を含む）｝

　HACCP継続のポイントとなる「従業員教育」「コミュニケーション」「改善の仕組みづくり」などについて、課題と対策を解説します。

　●講師/遠部裕司氏（フーズアーキテクト株式会社）

開催日時

　 [AM]9:30-12:30

　 [PM]14:00-17:00

テーブル

自動的に生成された説明

　申込方法

申込はこちらから

<https://www.shinsei.elg-front.jp/tokyo2/uketsuke/form.do?acs=suisinmousikomi>

申込締切：各開催日の１週間前 例）開催日2023年2月12日(日)⇒申込期限2023年2月5日(日)

定員（各回50名）になり次第、 締切りとさせていただきます。

受講の流れ

1. web申込　（上記「申込方法」からお申し込みください。）

　↓

1. 受講決定のお知らせ・詳細のご案内

　　　申込時にご登録のメールアドレス宛にお知らせします。

　↓

1. 受講

　　　　Web会議システム（Microsoft Teams）を使用したオンラインでのライブ講習となります。受講の際は、マイク機能をご準備ください。

　　　↓

1. アンケート

　　　受講後、アンケートにご協力をお願いします。

　　　↓

1. 受講証発行

　受講された方には受講証を発行します。

受講の注意事項

受講は無料ですが、受講時にインターネットが利用できる環境が必要となります。データ通信料は受講者負担となります。

講習会の動画、画像、音声等の録画、録音、スクリーンショット等による記録、二次使用等は固くお断りします。

その他詳細は、別途受講者に案内します。

本事業に関する問合せ先

福祉保健局健康安全部食品監視課　HACCP制度推進担当　電話番号：03-5320-4475

**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***予防接種情報　2022/6/20**

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

**■***NEW***サル痘について　2022/6/17**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/monkeypox_00001.html>

　　サル痘は、1970年にザイール（現在のコンゴ民主共和国）でヒトでの初めの感染が確認された、オルソポックスウイルス属のサル痘ウイルスによる感染症で、中央アフリカから西アフリカにかけて流行しています。国内では感染症法上の４類感染症に指定されています。

日本では感染症発生動向調査において、集計の開始された2003年以降、輸入例を含めサル痘患者の報告はありません。

2022年５月以降、従前のサル痘流行国への海外渡航歴のないサル痘患者が欧州、米国等で報告されています。

厚生労働省では、令和４年５月20日にサーベイランス強化のため、自治体や医療機関に対して、各国の状況や、サル痘の症状、感染経路等に関する情報提供を行いつつ、サル痘の疑い例があった場合には必要な報告を行うよう依頼するとともに、検疫所においては、出入国者に対する情報提供や注意喚起を行っています。

また、６月１日には、自治体や医療機関に対して、積極的疫学調査の取扱い等について事務連絡を発出しています。

１　サル痘

サル痘とは？

1　病原体　ポックスウイルス科オルソポックスウイルス属のサル痘ウイルス

２　感染経路

アフリカ生息するリスなどの齧歯類をはじめ、サルやウサギなどウイルスを保有する動物との接触によりヒトに感染する。

また、ヒトからヒトに感染することがあり、主に接触感染、飛沫感染をするとされている。

3　世界での発生状況　2022年6月10日時点の、サル痘の発生状況は以下のとおり。

マップ

自動的に生成された説明

（Geographic distribution of cases of monkeypox reported to or identified by WHO from official public sources, between 13 May and 8 June 2022, 5 PM CEST）

このほか、2022年１月以降、カメルーン、中央アフリカ共和国、コンゴ民主共和国、ナイジェリア、コンゴ等のアフリカ大陸８ヶ国において、1536例の疑い例、59例の確定例が確認されている。

４　潜伏期　６～１３日（最大５～２１日）

５　治療と診断

（１）臨床症状：

・発熱、頭痛、リンパ節腫脹などの症状が０-５日程度持続し、発熱１-３日後に発疹が出現。

・皮疹は顔面や四肢に多く出現し、徐々に隆起して水疱、膿疱、痂皮となる。

・多くの場合２-４週間持続し自然軽快するものの、小児例や、あるいは曝露の程度、患者の健康状態、合併症などにより重症化することがある。

・皮膚の二次感染、気管支肺炎、敗血症、脳炎、角膜炎などの合併症を起こすことがある。

（２）診断：

・主に水疱や膿疱の内容液や蓋、あるいは組織を用いてPCR検査で遺伝子を検出することが有用である。

・その他、ウイルス分離・同定や、ウイルス粒子の証明、蛍光抗体法などの方法が知られている。

　　（３）治療：

・対症療法

６ 予防法

・天然痘ワクチンによって約85%発症予防効果があるとされている。

・流行地では感受性のある動物や感染者との接触を避けることが大切である。

２　自治体、医療機関向けの情報

サル痘に関する情報提供及び協力依頼について（令和４年５月20日事務連絡）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000942303.pdf>

サル痘に関する情報提供及び協力依頼について（令和４年６月１日事務連絡）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000945942.pdf>

サル痘に関する情報提供及び協力依頼について（令和４年６月17日事務連絡）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000952889.pdf>

３　関連情報

届出基準

<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou11/01-04-13.html>

４ リンク

サル痘とは（国立感染症研究所)

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/408-monkeypox-intro.html>

アフリカ大陸以外の複数国で報告されているサル痘について（第１報）（国立感染症研究所）

<https://www.niid.go.jp/niid/images/cepr/Monkeypox/220524_NIID_monkeypox_multicountry.pdf>

FORTH（厚生労働省検疫所）

<https://www.forth.go.jp/index.html>

海外安全情報（外務省ホームページ）

<https://www.anzen.mofa.go.jp/>

保健所管轄区域案内（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/hokenjo/>

世界保健機関（WHO）

[https://www.who.int/health-topics/monkeypox#tab=tab\_1](https://www.who.int/health-topics/monkeypox%23tab=tab_1)

**■***NEW***小児の原因不明の急性肝炎について（令和4年6月17日）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26309.html>

　　世界各国において小児における原因不明の急性肝炎が継続して報告されています。世界保健機関（WHO）では、この急性肝炎の原因特定を目的として、暫定的な症例定義を定め、各国に症例定義に該当するケースの報告を求めています。

　　厚生労働省ではこうした事案について、令和４年４月20日に自治体等に対し、注意喚起及び情報提供依頼、4月27日に当該事例の感染症サーベイランス及び積極的疫学調査についての事務連絡を発出しているところです。

　　暫定症例定義（※）に該当する2021年10月１日から2022年６月16日10時までの累積報告症例数を別添の通り公表します。今後も、定期的に症例報告の状況をとりまとめて公表していきます。

　厚生労働省としては、引き続き、各国政府やＷＨＯ、専門家等とも連携しつつ、諸外国の感染状況を注視しながら、情報収集に努めてまいります。

　　報道機関各位におかれましては、ご本人やご家族などが特定されないよう、個人情報保護にご配慮下さい。

※ 暫定症例定義は以下のとおりとする。「欧州及び米国における小児の原因不明の急性肝炎の発生について（協力依頼）」（令和４年４月27日付厚生労働省健康局結核感染症課事務連絡）

2021年10月1日以降に診断された原因不明の肝炎を呈する入院例のうち、以下の１、２、３のいずれかを満たすもの：

１ 確定例 現時点ではなし。

２ 可能性例 アスパラギン酸トランスアミナーゼ(AST)又はアラニントランスアミナーゼ(ALT)が500 IU/Lを超える急性肝炎を呈した16歳以下の小児のうちA型～E型肝炎ウイルスの関与が否定されている者。

３ 疫学的関連例 ２の濃厚接触者である任意の年齢の急性肝炎を呈する者のうち、A型～E型肝炎ウイルスの関与が否定されている者。

小児の原因不明の急性肝炎について（令和4年6月17日報道発表）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/000952545.pdf>

関連情報

その他の感染症（13　欧州及び米国における小児の原因不明の重篤な急性肝炎について）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou19/index.html>

**■***NEW***石綿健康被害救済法が改正されました　2022/6/17**

<https://www.mhlw.go.jp/seisaku/06.html>

**■小児の原因不明の急性肝炎について（令和4年6月10日）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26166.html>

　　世界各国において小児における原因不明の急性肝炎が継続して報告されています。世界保健機関（WHO）では、この急性肝炎の原因特定を目的として、暫定的な症例定義を定め、各国に症例定義に該当するケースの報告を求めています。

　厚生労働省ではこうした事案について、令和４年４月20日に自治体等に対し、注意喚起及び情報提供依頼、4月27日に当該事例の感染症サーベイランス及び積極的疫学調査についての事務連絡を発出しているところです。

　　暫定症例定義（※）に該当する2021年10月１日から2022年６月９日10時までの累積報告症例数を別添の通り公表します。今後も、定期的に症例報告の状況をとりまとめて公表していきます。

　　厚生労働省としては、引き続き、各国政府やＷＨＯ、専門家等とも連携しつつ、諸外国の感染状況を注視しながら、情報収集に努めてまいります。

　　報道機関各位におかれましては、ご本人やご家族などが特定されないよう、個人情報保護にご配慮下さい。

※ 暫定症例定義は以下のとおりとする。「欧州及び米国における小児の原因不明の急性肝炎の発生について（協力依頼）」（令和４年４月27日付厚生労働省健康局結核感染症課事務連絡）

2021年10月1日以降に診断された原因不明の肝炎を呈する入院例のうち、以下の１、２、３のいずれかを満たすもの：

１ 確定例 現時点ではなし。

２ 可能性例 アスパラギン酸トランスアミナーゼ(AST)又はアラニントランスアミナーゼ(ALT)が500 IU/Lを超える急性肝炎を呈した16歳以下の小児のうちA型～E型肝炎ウイルスの関与が否定されている者。

３ 疫学的関連例 ２の濃厚接触者である任意の年齢の急性肝炎を呈する者のうち、A型～E型肝炎ウイルスの関与が否定されている者。

小児の原因不明の急性肝炎について（令和4年6月10日報道発表）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/000949632.pdf>

関連情報

その他の感染症（13　欧州及び米国における小児の原因不明の重篤な急性肝炎について）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou19/index.html>

**■第80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５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　2022/6/10**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000208910_00043.html>

**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2022/6/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26353.html>

　本日、原子力災害対策本部は、栃木県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた、栃木県矢板市（県の定める管理計画に基づき管理される区域に限る。）において産出されたタケノコについて、出荷制限の解除を指示しました。

１　栃木県に対して指示されていた出荷制限の対象品目のうち、矢板市（県の定める管理計画に基づき管理される区域に限る。）において産出されたタケノコについて、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から栃木県への指示は別添１のとおりです。

（２）栃木県の申請は、別添２のとおりです。

２　なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧は、参考資料のとおりです。

【参考１】 原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

２ 原子力災害対策本部長は、当該原子力災害対策本部の緊急事態応急対策実施区域及び原子力災害事後対策実施区域における緊急事態応急対策等を的確かつ迅速に実施するため特に必要があると認めるときは、その必要な限度において、関係指定行政機関の長及び関係指定地方行政機関の長並びに前条の規定により権限を委任された当該指定行政機関の職員及び当該指定地方行政機関の職員、地方公共団体の長その他の執行機関、指定公共機関及び指定地方公共機関並びに原子力事業者に対し、必要な指示をすることができる。

３～１０ （略）

【参考２】

「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和４年３月30日）

（別添１）　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000953534.pdf>

（別添２）　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000954036.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000953427.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１２９４報）　2022/6/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26204.html>

**３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査**

**※　基準値超過　１件**

**No. 7 　　福島県　　 タケノコ　　 （Cs ： 270 Bq / kg )　磐梯町**

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１２９３報）　2022/6/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26095.html>

**１　自治体の検査結果**

**岩手県、宮城県、さいたま市、東京都、文京区、神奈川県、横浜市、相模原市、山梨県、岐阜市、浜松市、滋賀県、大阪府、大阪市、奈良県、徳島県、香川県、高知市**

**※ 基準値超過　19件**

**No. 840 　　宮城県 　　タケノコ　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町**

**No. 848 　　宮城県 　　タケノコ 　　　（Cs ： 150 Bq / kg )　栗原市**

**No. 849 　　宮城県 　　タケノコ 　　　（Cs ： 160 Bq / kg )　栗原市**

**No. 850 　　宮城県 　　タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　栗原市**

**No. 856 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 150 Bq / kg )　栗原市**

**No. 863 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　栗原市**

**No. 864 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　栗原市**

**No. 865 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　栗原市**

**No. 873 　　宮城県 　　ワラビ　　 　 （Cs ： 200 Bq / kg )　加美町**

**No. 883 　　宮城県 　　コシアブラ 　 （Cs ： 170 Bq / kg )　大崎市**

**No. 884 　　宮城県 　　ゼンマイ 　　 （Cs ： 240 Bq / kg )　大崎市**

**No.2480 　　宮城県 　　タケノコ 　　　（Cs ： 151 Bq / kg )　丸森町**

**No.2528 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 136 Bq / kg )　丸森町**

**No.2537 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 135 Bq / kg )　丸森町**

**No.2947 　　宮城県　　 タケノコ 　　 （Cs ： 119 Bq / kg )　丸森町**

**No.2952 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 116 Bq / kg )　丸森町**

**No.3216 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 115 Bq / kg )　丸森町**

**No.3453 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 215 Bq / kg )　丸森町**

**No.3478 　　宮城県 　　タケノコ 　　 （Cs ： 106 Bq / kg )　丸森町**

**３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査**

**※　基準値超過　1件**

**No. 21　　長野県　　コシアブラ 　 （Cs ： 120 Bq / kg )**

**■***NEW***食品中の放射性物質の調査結果（令和３年９～１０月調査分）　2022/6/20**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000205937_00017.html>

**（別添１）　食品中の放射性セシウムから受ける放射線量の調査結果**

**（令和３年９～１０月調査分）**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11134000/000948649.pdf>

**（別添２）　食品中の放射性物質の調査結果**

**～令和３年９～１０月に採取した試料の放射性ストロンチウム及びプルトニウム濃度～**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11134000/000948650.pdf>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１２９2報）　2022/6/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_25980.html>

**１　自治体の検査結果**

**小樽市、岩手県、栃木県、宇都宮市、群馬県、川越市、東京都、文京区、神奈川県、横浜市、新潟県、大阪府、大阪市**

**※ 基準値超過　１件**

**No.97　　　新潟県　　 コシアブラ 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　魚沼市**

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１２９１報）　2022/6/10**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_25860.html>

**１　自治体の検査結果**

**小樽市、岩手県、山形県、茨城県、埼玉県、千葉県、東京都、文京区、神奈川県、横浜市、新潟県、長野県、愛知県、名古屋市、滋賀県、大阪府、大阪市**

**※ 基準値超過　５件**

**No. 10 　 福島県 　　コシアブラ 　　（Cs ： 300 Bq / kg )　西会津町**

**No. 281 　　新潟県　　 コシアブラ 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　湯沢町**

**No.1015 　　長野県 　　コシアブラ 　　（Cs ： 210 Bq / kg )****軽井沢町**

**No.1016 　　長野県 　　コシアブラ 　　（Cs ： 170 Bq / kg )　軽井沢町**

**No.1017 　　長野県 　　コシアブラ 　　（Cs ： 120 Bq / kg )**　**軽井沢町**

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.13/ 2022（2022.06.22）　2022/6/22**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202213m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 小規模飼育の家禽類との接触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、S. Hadar、S. Infantis、S. Typhimurium）感染アウトブレイク（2022 年 6 月 9 日付初発情報）

2. 有機栽培の生鮮イチゴに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク（2022 年 6 月 7 日付更新情報）

3. タマネギに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（Salmonella Oranienburg）感染アウトブレイク（2022 年 2 月 2 日付最終更新）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：スポットエビ（spot prawn）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 6 月 10 日付更新情報）

**【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）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. カンガルー、イノシシ、ヤギおよびヒツジのとたい表面の微生物汚染を低減するために行う乳酸処理の安全性および有効性の評価

**【Eurosurveillance】**

1. 志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染に関連した小児における溶血性尿毒症症候群（HUS）の 10 年間のサーベイランス結果の概要（フランス、2007～2016 年）

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. 英国食品基準庁（UK FSA）が新たに食品事業を始めるすべての事業者に地方自治体当局への登録を呼び掛けるキャンペーンを開始

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. 食品安全において優先されるべき研究分野に関する報告書（2022 年版）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 食品と日用品：消費者は何に関心があるか

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（20）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.13/ 2022（2022.06.22）　2022/6/22**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202213c.html>

**＜注目記事＞**

**【EFSA】 カンナビジオールの新規食品評価、新しいデータが出るまで保留**

カンナビジオール（CBD）は大麻草（Cannabis sativa L.）の成分であり、化学的にも合成される物質である。新規食品としての CBD の認可申請が欧州委員会（EC）へ多数提出されたことを受けて、ヒトにおける CBD 摂取の安全性について欧州食品安全機関（EFSA）の意見をまとめるよう要請された。現在、EC には 150 件以上の CBD の新規食品申請が届いており、そのうち 19 件について EFSA が評価中である。

EFSA は、CBD による肝臓、消化管、内分泌系、神経系、及び人々の精神的な幸福に与える影響に関するデータが不足していること、また動物試験で生殖への重大な有害影響が観察されているもののヒトへ及ぼす影響がどの程度なのかが不明であることなどを理由に、現時点ではヒトへの安全性を立証できないと結論した。

＊ポイント： CBD は、ここ数年の食品安全の問題の中でも注目度の高いものの一つです。EC に提出された申請数の多さに驚くとともに、それだけ差し迫った問題なのだろうと感じました。CBD については EU 以外の地域でも対応が進められています。特に米国食品医薬品局（FDA）が重視しており、食品への添加が認められていないため違法製品の監視を強化するとともに、あらゆる情報が不足しているとして積極的かつ計画的なデータ収集を実施しています。

**【FDA】 ダイエタリーサプリメントに関する FDA の啓発活動**

米国 FDA が、ダイエタリーサプメントに関する理解を深めることを目的に、消費者向けの情報提供を充実させるとともに、「あなたの知識を追加する（Supplement Your Knowledge）」と題した新たな教育計画を開始した。教育計画では、消費者、教育者、医療従事者に向けて、それぞれに適した情報をファクトシート、動画、教材として提供している。特に 10 代の若者への教育に力を入れており、FDA は高校生の教師用ガイド（全 80ページ）を作成・公表している。

＊ポイント： 米国ではダイエタリーサプリメント健康教育法（DSHEA）が 1994 年に制定されてから 25 年が経過したしたことを機に、制度の大幅な見直しや対策の強化が行われています。前々号（No. 11）で紹介した新規ダイエタリー成分の執行裁量や、今回の啓発活動もその一環です。FDA はこれまでにもダイエタリーサプリメントに関する情報提供や注意喚起は行ってきましたが、教育活動の推進を大々的に打ち出したのは今回が初めてでしょう。

**【別添】 世界食品安全デー関連記事**

2022 年 6 月 7 日、第 4 回世界食品安全デーにあたり、WHO/FAO によるウェビナー開催や、各国の関係機関から食品安全への意識を高めるための声明などが発表された。それらの記事をまとめて今号の別添として紹介する

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.13/ 2022（2022.06.22）別添　2022/6/22**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202213ca.pdf>

世界食品安全デー関連記事

●国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）

<http://www.fao.org/>

１．Codex

 世界食品安全デー 2022 年 6 月 7 日

WORLD FOOD SAFETY DAY - 7 JUNE 2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/en/>

2022 年世界食品安全デーの専用サイト。

 WHO と FAO が Zoom で第 4 回世界食品安全デーを祝う

WHO and FAO celebrate the fourth annual World Food Safety Day on Zoom　07/06/2022

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news details/en/c/1538623/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news%20details/en/c/1538623/)

WHO の Tedros Adhanom Ghebreyesus 事務局長が、6 月 7 日ウェビナーの開催の挨拶として、食品安全とより良い健康への尽力に感謝を述べ、WHO 食品安全のための世界戦略の更新版が承認されたことを伝えた。2022 年 5 月末の世界保健総会において、食品由来下痢症の減少、サーベイランスの強化、協調を向上させるという具体的な目標を初めて掲げた。

FAO の QU Dongyu 事務局長はビデオメッセージで、食品安全が、我々の農業食料システムをより有効で、包括的かつ弾力的で、持続可能なものへと変革させると述べた。

WHO の栄養・食品安全部門長の Francesco Branca が司会を務めた、WHO の Naoko Yamamoto 氏と FAO の Dominique Burgeon 氏との対談において、Yamamoto 氏はヒトの健康と幸福には食品安全が必要であり、WHO は各国による強固で弾力的な食品安全システムの構築を支援していることを伝えるとともに、食品安全を維持するために政策決定者や事業者、教育機関がそれぞれに成せることを概説した。Burgeon 氏は、食品安全は食料安全保障の一部であり、世界食品安全デーは農業食料システムに携わり定期的に安全な食品食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2022（2022. 06. 22）別添 2を届ける全ての人々を称賛する日であることを説明した。

4 人のパネルがサプライチェーンの様々な視点から食品安全の役割をそれぞれ伝えた。

セッションの結論として、Codex の Tom Heilandt 事務局長が、我々は常に警戒し、食品

が安全であるよう努め、食品による病気は決して普通のことではないことを改めて認識すべきであるとのメッセージを伝えた。

 世界食品安全デー：議長が食品システムの変革を呼び掛ける

World Food safety Day / Codex Chairperson calls for the transformation of food systems

07/06/2022

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news details/en/c/1538561/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news%20details/en/c/1538561/)

2022 年の世界食品安全デーに関する祝賀行事が行われる中、Codex 議長の Steve Wearne氏は「Codex での我々の使命は、世界中の全ての人を保護する食品の安全性と品質の規格基準を策定するために、世界中の人々が団結するということである」と述べた。さらに、副議長であるケニアの Allan Azegele 氏、ニュージーランドの Raj Rajasekar 氏、チリの Diego Varela 氏も世界食品安全デーを祝し、食品安全について話をした。

60 年前の設立以降、Codex は健康保護と貿易のための国際食品規格の策定を通じて多大なる役割を果たしてきた。Codex の作業は今後、気候変動、食品システムの変革、そして持続可能性の考慮を背景に、食料安全保障を確保するという課題にともなう世界的な取組にとって益々重要になるだろう。

一緒に 2022 年世界食品安全デーを祝おう！そして持続的な変化を起こしていこう！

 FAO と WHO の食品安全の専門家がソーシャルメディアで神話を暴く

FAO and WHO food safety experts debunk myths live on social media

06/06/2022

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news details/en/c/1538491/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news%20details/en/c/1538491/)

世界食品安全デーの一環として、WHO と FAO が共同で、Facebook、Twitter、YouTubeにおいてライブの Q&A イベントを開催した。2022 年 6 月 6 日には、WHO の科学者である Simone Moraes Raszl 氏と Jeffrey LeJeune 氏、FAO 食品安全事務局が食品安全の事実を議論し、いくつかの一般的な神話を暴いた。

Facebook と Twitter では、食品安全を保つ方法を知りたいとの書き込みがあった。例えば落とした食品を 5 分以内であれば食べても良いのか、賞味期限を確認するときの考慮事項は何か、抗菌剤耐性は食品安全の問題なのか、といった質問である。

専門家らは、世界食品安全デーと今年のテーマの意義、主要な食品由来疾病とその原因及び健康影響について議論するとともに、新たに採択された WHO 食品安全のための世界戦略 2022-2030、食品安全に関する今後の FAO 優先事項、Codex が採択した食品規格の重要性にも言及した

**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864回）の開催について　2022/6/23**

**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6月14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

　　　・添加物 １品目

　　　　ポリビニルアルコール

　（厚生労働省からの説明）

　 ・遺伝子組換え食品等 １品目

　　 JPBL013株を利用して生産されたα-アミラーゼ

　（厚生労働省からの説明）

（２）農薬第二専門調査会における審議結果について

　　 ・「ピリダクロメチル」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

　　　「ジミナゼン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）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 NTI05（pHYT2Aopt）株を利用して生産されたシクロデキストリングルカノ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

（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

　・農薬「イソフェタミド」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「クロルフルアズロン」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「パラコート」に係る食品健康影響評価について

　 ・動物用医薬品「オメプラゾールを有効成分とする馬の強制経口投与剤（ガストロガード）」に係る食品健康影響評価について

（６）食品安全モニターからの随時報告について（令和３年４月〜令和４年３月分）

（７）第３６回企画等専門調査会における審議結果について

　　・令和３年度食品安全委員会運営状況報告について

　　・令和３年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果について

（８）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、6月27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、6月28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5月21日から令和4年6月3日）2022/6/17**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=5&from_day=21&to=struct&to_year=2022&to_month=6&to_day=3&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***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/6/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220622.html>

農林水産省は、6月15日（水曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）コロラド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

米国コロラド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6月15日（水曜日）にコロラド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）生きた家きんについては、令和4年4月11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】

コロラド州全域（※2）

　※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、二国間で設定した輸入条件を踏まえ、対象範囲を発生郡から州全域へと変更しています。

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***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/6/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220620_1.html>

　農林水産省は、5月6日（金曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）ウィスコンシン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5月6日（金曜日）にウィスコンシン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）生きた家きんについては、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】

ウィスコンシン州全域（※2）

**■***NEW***英国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/6/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220620.html>

　　農林水産省は、6月17日（金曜日）に英国のイースト・サセックス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

英国のイースト・サセックス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、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6月17日（金曜日）にイースト・サセックス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。

※ 発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉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***豪州向け日本産いちごの輸出促進に関するウェビナーについて　2022/6/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/220620.html>

**農林水産省は、令和4年6月29日（水曜日）、「豪州向け日本産いちごの輸出促進に関するウェビナー」を開催します。**

**1.概要**

**本ウェビナーは、令和4年11月9日から豪州向けに輸出される生鮮いちご等に対して、HACCPに基づく食品安全管理証明書の添付が必要となるため、本措置（※）についての理解を深め、円滑な日本産いちごの輸出につなげることを目的として、駐日オーストラリア大使館の協力のもと、本措置の説明、質疑応答を行うものです。**

**（※）Berries that are ready-to-eat（外部リンク：豪州連邦農業・水・環境省）**

**2.日時及び場所**

**日時：令和4年6月29日（水曜日）14時00分～16時00分（予定）**

**場所：オンライン（Zoomを予定）**

**3.議題**

**（1）豪州向け日本産いちごに関する検疫・通関手続について**

**（2）令和4年11月9日から導入されるHACCPに基づく食品安全管理証明書添付措置について**

**（3）質疑応答**

**（4）その他**

**4.参加申込方法**

**本ウェビナーは、Web会議システムによるオンライン形式（参加者ご自身のPCやスマホ等を用いた視聴等）での開催です。**

**（1）申込方法**

**参加を希望される方は、下記参加フォームから申し込んでいただいた上で、Zoomにてご参加ください。**

**参加フォーム（リンク）**

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/yusyutu_kokusai/chiiki/Entry_Aus_Strawberries.html>

**（※）ZoomのURLはお申込みいただいた方にメールにてご案内します。**

**（2）申込締切　6月28日（火曜日）14時00分まで**

**（3）参加に当たっての留意事項**

**当ウェビナーへの参加に当たり、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、参加をお断りする又は途中退席頂くことがあります。**

**（ア）質問等で発言する場合を除き、マイクをミュートに設定すること。**

**（イ）ウェブ会議を撮影、録音しないこと。（報道関係者による冒頭カメラ撮りを除く）**

**（ウ）その他、事務局職員の指示に従うこと。**

**■***NEW***第12回WTO閣僚会議の結果概要について　2022/6/17**

<https://www.maff.go.jp/j/press/y_kokusai/kikou/220617.html>

**■群馬県における豚熱の確認（国内82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　2022/6/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220615_1.html>

　　本日、群馬県桐生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、「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：群馬県桐生市

飼養状況：約5,000頭

2.経緯

（1）群馬県は、同県桐生市の農場から、死亡頭数が増加している旨の通報を受け、昨日（6月14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）群馬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（6月15日（水曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました

**■ハンガリー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　2022/6/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220614.html>

　　農林水産省は、今般、ハンガリーのボルショド・アバウーイ・ゼンプレーン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

ハンガリーのサボルチ・サトマール・ベレグ県の家きん飼養施設において確認された高病原性鳥インフルエンザに伴い設定された制限区域がボルショド・アバウーイ・ゼンプレーン県に及んだことから、令和3年11月以降、同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、ハンガリー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、ボルショド・アバウーイ・ゼンプレーン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。

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>

**■香港向け家きん由来製品の輸出再開について（秋田県及び青森県） 2022/6/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220610.html>

**本日より、秋田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、高病原性鳥インフルエンザが発生した12県のうち、9県について香港当局から清浄性が認められ、輸出を再開してきたところ、今般、秋田県及び青森県についても清浄性が認められ、当該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、残る北海道についても、早期に輸出再開できるよう協議を行ってまいります。**

**＜2021年1-12月の輸出額＞**

**香港向け鶏肉：9.8億円（鶏肉の総輸出額13.0億円）**

**香港向け鶏卵：57.3億円（鶏卵の総輸出額58.7億円）**

**出典：財務省「貿易統計」**

**＜これまでの経過＞**

**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**

**令和4年3月4日：鹿児島県及び愛媛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**

**令和4年3月18日：千葉県及び岩手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**

**令和4年4月8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4月16日：北海道からの家きん由来製品の輸出を一時停止**

**令和4年4月19日：秋田県からの家きん由来製品の輸出を一時停止**

**令和4年5月12日：宮城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**

**令和4年6月10日：秋田県及び青森県で処理された家きん由来製品の香港向け輸出を再開**

**参考**

**動物検疫所ホームページ**

**URL：**<https://www.maff.go.jp/aqs/>

**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***株式会社サプリメント・ワールドに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2022/6/22**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029193/>

　消費者庁は、本日、株式会社サプリメント・ワールドに対し、同社が供給する「エクステアライズゲル」と称する商品に係る表示について、景品表示法第8条第1項の規定に基づき、課徴金納付命令を発出しました。

公表資料

株式会社サプリメント・ワールドに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_220622_01.pdf>

**■***NEW***「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の啓発チラシ・ポスターを掲載しました。　2022/6/22**

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

**■***NEW***株式会社レッドスパイスに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2022/6/22**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029169/>

消費者庁は、本日、株式会社レッドスパイスに対し、同社が供給する「SARARITOウイルスブロッカー」と称する商品に係る表示について、景品表示法第8条第1項の規定に基づき、課徴金納付命令を発出しました。

　株式会社レッドスパイスに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms207_220621_01.pdf>

**■消費者庁ウェブサイトの偽サイトにご注意ください　2022/6/15**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029164/>

　　 消費者庁ウェブサイトと同じ内容を表示する偽サイトの存在が確認されています。

これらの偽サイトのうちには、クリック先が悪質なサイトへのリンクに置き換えられているものがあり、サイバー犯罪等に用いられる可能性がありますのでご注意ください。

消費者庁ウェブサイトのアドレス(URL)は、「https://www.caa.go.jp/」です。

**■「食品表示基準Q&A」を改正しました　2022/6/15**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/food\_labeling\_act/#140\_qa](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/%23140_qa)

**■魚介類の名称のガイドライン一部改正案等に関する意見募集の結果の公示について　2022/6/15**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029097/>

**■第2回 景品表示法検討会の議事録を公表しました(2022年4月14日)　2022/6/10**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_004/028258.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）**

**★イチビキ「からだシフト糖質コントロールつゆ（4倍濃縮）300ml」 - 返金／回収　「アセスルファムK（カリウム）」が食品衛生法で定める基準値を超えていたことが判明　2022/6/23**

**★タイヨー（ビッグハウス佐倉寺崎店）「養殖 銀鮭(甘口) 切身 お買得パック」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：賞味期限22.6.27、正：消費期限22.6.17）　2022/6/23**

**★サミット（菊名店）「「なめらか仕立てのカレーコロッケ」と誤貼付された「境港産紅ずわい蟹入りクリームコロッケ」」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、かに」の表示欠落　2022/6/23**

**★神戸物産「アリョンカビスケット（ココア、オリジナル）」 - 返金／回収　一部商品にて繊維状異物の塊の混入が認められたため　2022/6/22**

**★安芸水産「ちりめん丼のタレ」 - 返金／回収　期限表示の欠落（本来の期限：令和4年7月13日迄）　2022/6/22**

**★優美苑「辛子めんたいこ（無着色切子、切子）」 - 返金／回収　アレルゲン「大豆」の表示欠落、名称・原材料・添加物・保存方法・賞味期限表示の欠落　2022/6/21**

**★両備ホールディングス「ファーストクラスカットサラダ」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：2022.09.21、正：2022.06.21）　2022/6/21**

**★亀島直「沖縄県産パインジュース100%」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2022/6/21**

**★ふくしま未来農業協同組合「四季の里カップアイス（ミルク、抹茶）」 - 回収　軟質異物混入のため　2022/6/21**

**★オリオン「コブックチップ　コーンスープ味」 - 回収　ポリソルベートの基準値超過　2022/6/21**

**★スターバックスコーヒージャパン「キャラメルクリームサンド」 - 返金／回収　一部の包装に不備（背面シール部への品質保持剤の挟み込み、品質保持剤の封入漏れ）が確認されたため　2022/6/21**

**★南島製菓「やぶれ饅頭」 - 返金／回収　カビによる汚染　2022/6/20**

**★阿波食、板野郡農業協同組合「あんず」 - 返金／回収　テフルベンズロン（あんずにおいて一律基準0.01ppm）が基準超過して検出されるおそれ　2022/6/20**

**★ベイシア（木更津金田店）「石井食品 千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」 - 返金／回収　冷蔵販売する商品を常温で販売したことによる品質劣化の恐れ　2022/6/20**

**★福島ハイエッグ（ヨークベニマル太平寺店）「鶏卵パック Mサイズ（10ヶ入）」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：22.07.29、正：22.06.29）　2022/6/20**

**★浜田屋本店「玉ねぎ和風ドレッシング」 - 返金／回収　一般細菌数や大腸菌群などの菌の繁殖による汚染の可能性　2022/6/17**

**★皓介「だし醤油 満」 - 回収　容器内での菌の繁殖により健康被害が発生するおそれ　2022/6/17**

**★純和食品「ゼリーの時間、ゼリーの彩り」 - 返金／回収　原料原産地表示の欠落及び賞味期限の誤記載（本来の賞味期限より短く表示）　2022/6/16**

**★オルハコーポレーション「塩化マグネシウム」 - 返金／回収　添加物製造の許可を取得せず小分け製造してしまったため　2022/6/16**

**★マックスバリュ西日本（ザ・ビッグ北島店）「焼き立てパン各種」 - 返金／回収　商品に約5㎝の針状の異物が混入しているおそれがあるため　2022/6/16**

**★つくば学園通りお煎餅いおり庵「三筍最中のあんこ」 - 返金／回収　製品に膨張が認められたため　2022/6/16**

**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★**

**■施設等に関する行政処分表　2022/6/22　宮城県松島町**

**記載なし**

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/ihansha-sisetsu.html>

　公表年月日　2022/6/22

　業種等　飲食店営業

　施設の名称　小松館好風亭

　施設所在地等　松島町

　主な違反条項　食品衛生法第6条第3号

　行政処分等を行った理由　左記施設で調理した食事が原因で食中毒事件が発生した。

　行政処分等の内容及び措置状況等

処分年月日:令和4年6月22日　営業停止2日間

令和4年6月22日～23日　(6月18日～21日営業自粛)

**■松山市の焼き鳥店で食中毒　鶏肉の“生焼け”が主な原因か　２日間の営業停止処分に【愛媛】**

**6/23(木) 17:42配信　テレビ愛媛　愛媛県松山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/29d462914e80f536f03c467305051987a2349e8c>

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2022/6/21　世田谷区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.setagaya.lg.jp/mokuji/fukushi/003/005/d00144614.html>

　公表年月日 令和4年6月21日

業種等 飲食店営業

主な適用条項 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第3号及び第54条の規定による基準違反により同法第60条及び第61条を適用

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容 令和4年6月21日から令和4年6月27日まで営業停止

病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

<https://www.city.setagaya.lg.jp/mokuji/fukushi/003/005/d00144614_d/fil/syousai.pdf>

テーブル

自動的に生成された説明

**■違反施設に対する行政処分等の情報　2022/6/20　大阪府堺市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/anzenjoho/kaishu/gyosei.html>

　発生年月日（公表年月日）令和4年6月9日（令和4年6月20日）

違反施設

業種名　飲食店営業

施設の名称　熱血たろやん

所在地　堺区

違反の理由（内容）　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

措置内容　6月20日　1日間の営業停止

備考

【病因物質】　カンピロバクター

【原因食品】　6月7日に原因施設で調製された食事

【有症者数】　4人

**■高崎市食中毒発生状況　令和4年高崎市食中毒発生状況（速報）　2022/6/17**

**市内の飲食店で発生した食中毒事件について　群馬県伊勢崎市**

**カンピロバクター**

<http://www.city.takasaki.gunma.jp/docs/2014011801615/>

令和4年6月9日（木）午前10時頃、群馬県より、伊勢崎市内の住民から「5月31日に高崎市内の飲食店を利用したところ、発熱、腹痛等の症状を呈し、医療機関の検便検査でカンピロバクターが検出された。」旨、高崎市保健所に連絡がありました。調査の結果、5月31日（火）の夜に下記施設を利用した4名中2名が、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明し、発症者2名中2名の検便からカンピロバクターが検出されました。高崎市保健所は、患者の共通喫食が当該施設のみであったこと、患者の発症時間及び症状がカンピロバクター食中毒による症例の特徴を有していたこと、患者検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診断した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食事による食中毒と断定し、3日間の営業停止処分を行いました。

営業者の氏名　株式会社BEDARF

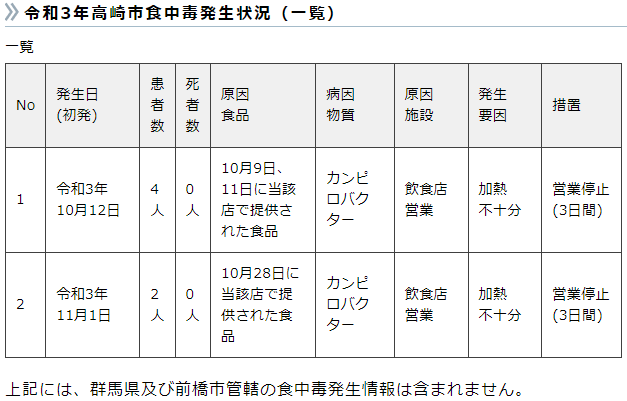
原因食品（推定）　焼鳥（レバー、むね等）

施設の名称：酉こう

行政処分を行った理由

令和4年5月31日（火）に当該施設において調理提供された料理を喫食した4名中2名に対して、下痢、発熱、腹痛等を主症状とするカンピロバクターによる健康被害を生じさせたため。

行政処分の内容　営業停止　3日間（令和4年6月17日（金）～6月19日（日））



**■食品衛生法違反者等の公表　2022/6/17　宮城県大和町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/ihansha-sisetsu.html>

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/sokuhou.html>

　公表年月日　2022/6/17

　業種等　飲食店営業

　施設の名称　旬味　恵比蔵

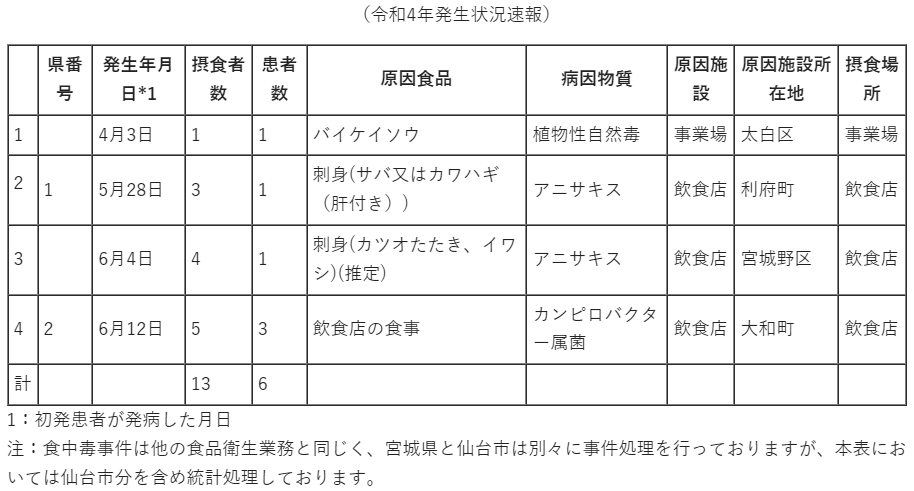
　施設所在地　黒川郡大和町

　主な違反条項　食品衛生法第6条第3号

　行政処分等を行った理由　左記施設で調理した食事が原因で食中毒事件が発生した。

　行政処分等の内容及び措置状況等　処分年月日:令和4年6月17日　営業停止2日間

令和4年6月17日～18日(6月16日営業自粛)



**■熊本市の焼き鳥店で食中毒　３日間の営業停止処分**

**6/16(木) 21:00配信　TKUテレビ熊本　熊本県熊本市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/035727095a315c476c4d2da9084be05f7a519b5c>

**熊本市内の飲食店での食中毒発生に伴う営業停止処分について　2022/6/16　熊本県熊本市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=42700&sub_id=1&flid=303579>

　１ 概要

（１）探知

令和４年（2022 年）６月９日（木）９時、熊本市内在住の方から「５月３１日（火）に熊本市内の飲食店を５名で利用し、３名が体調異常を呈している。」との連絡がありました。

（２）調査

当該グループは友人５名で、５月３１日（火）１８時頃から当該飲食店で食事をしており、６月４日（土）から３名が腹痛、下痢、発熱などの症状を訴え、そのうち１名が医療機関を受診していることが判明しました。

（３）決定

有症者３名の共通食は、当該飲食店での食事のみであり、また、有症者の検便検査結果、有症者の喫食状況や発症状況、当該飲食店での調理状況から、この飲食店の食事を原因とする食中毒と断定し、この飲食店に対して営業停止を命じました。

２ 有症者の状況

（１）発症日時 令和４年（2022 年）６月４日（土）１時（初発）

（２）主な症状 腹痛、下痢、発熱

（３）喫食者数 ５名

（４）有症者数 ３名 内訳：女性３名（年齢３名とも２０歳）

（５）その他 医療機関受診者１名（入院者０名）

医療機関を受診した１名は現在も通院中、残り２名は回復しています。

３ 原因食品 ５月３１日（火）に当該飲食店で提供された食事（18 時頃喫食）

４ 病因物質 カンピロバクター

５ 原因施設（１）名称（屋号・商号） 鶏恋－Ｔｏｒｉｋｏ－

（２）業種 飲食店営業（一般食堂）

６ 措置等

　営業停止 令和４年（2022 年）６月１６日（木）から６月１８日（土）までの３日間

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, メール

自動的に生成された説明

テーブル

自動的に生成された説明

《カンピロバクターによる食中毒について》

〔特徴〕 家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱処理で死滅する。

〔症状〕 潜伏期は２～５日とやや長い。発熱・倦怠感・頭痛・吐き気・腹痛・下痢など。少ない菌量（１００個程度）でも発症。

〔過去の原因食品〕 食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜など。

〔対策〕

・食肉は十分に加熱調理（中心部を７５℃以上で１分間以上加熱）を行う。

・食肉は他の食品と調理器具や容器を使い分けて処理や保存を行う。

・食肉を取り扱った後は、手を洗ってから他の食品を取り扱う。

・食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌・乾燥を行う。

テーブル

自動的に生成された説明

**■船橋の居酒屋で食中毒　カンピロバクター菌を検出　鶏炙り刺しなど食べた3人症状**

**6/16(木) 17:01配信　千葉日報オンライン　千葉県船橋市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7a4a0fc0ca71b43f95dd54e963a86e6cfb208db>

**食中毒の発生について（令和4年6月15日）　千葉県船橋市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p105825.html>

探知

　　令和4年5月30日(月曜日)、市内飲食店の利用者から「5月24日(火曜日)に会社の同僚と9人で市内飲食店を利用し、鶏炙り刺し等を喫食した。その後、5月28日(土曜日)から下痢、発熱等の症状を示し、他2人も同日から同様の症状を示している。」旨の届出があり、船橋市保健所衛生指導課が調査を開始した。

概要

　　これまでの調査の結果、令和4年5月24日(火曜日)に、飲食店「それ行け！鶏ヤロー津田沼店」を利用し、鶏炙り刺し等を喫食した1グループ9人中3人が、5月28日(土曜日)から下痢、発熱等の食中毒症状を示し、発症者全員が医療機関を受診していた。

　　発症者の共通喫食物が当該飲食店での食事に限られること、発症者の便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、発症者の症状がカンピロバクター属菌による症状と一致すること及び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、船橋市保健所長は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、当該飲食店の営業停止処分を行った。なお、入院した患者はなく、発症者は回復傾向にある。

1　喫食者数　9人

2　発症者数　3人（20代男性3人）

3　主な症状　下痢、発熱等

4　発症年月日　令和4年5月28日(土曜日)

5　原因施設

　屋　号：それ行け！鶏ヤロー津田沼店

　業　種：飲食店営業

6　原因食品　当該施設で提供された食事(鶏炙り刺し等)

7　検 査

　利用者便　4検体のうち下記2検体のみ陽性

　　　　　　　1検体カンピロバクター属菌及びぶどう球菌陽性

　　　　　　　1検体カンピロバクター属菌陽性

　従事者便　4検体のうち下記2検体のみ陽性

　　　　　　　1検体大腸菌O55陽性

　　　　　　　1検体セレウス菌陽性

　拭き取り　5検体のうち下記2検体のみ陽性

　　　　　　　1検体ぶどう球菌陽性

　　　　　　　1検体セレウス菌陽性

8　病因物質　カンピロバクター属菌

9　行政措置　営業停止3日間

令和4年6月15日(水曜日)から令和4年6月17日(金曜日)まで

船橋市における食中毒発生状況

・令和4年度　発生件数 2件、患者 5人（＊本件を含まず）

・令和3年度　発生件数 1件、患者 3人

・令和2年度　発生件数 5件、患者 5人

**■1　施設等に対する行政処分等　2022/6/15　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6月15日

原因施設

施設名:萬酒場雨宿り

施設所在地：小倉北区

業種：飲食店営業

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6月15日（水曜日）から令和4年6月16日（木曜日）まで）

備考

原因食品：令和4年6月3日（金曜日）に当該飲食店が提供したコース料理（品目の特定には至らず）

白肝の湯引きポン酢、月見つくねとパリパリ鶏串、鳥刺5種盛り、あまやどりサラダ、国産鶏の天婦羅（自家製天つゆ）、本日の炉端焼き（しいたけ）、国産親鳥のジンギスカン風鉄板焼き、焼きおに鶏茶漬け、自家製アイスブリュレ

原因物質：カンピロバクター

有症者数：5名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■群馬・太田市の沢野小学校　児童や教職員71人がおう吐や下痢の症状　保健所で原因を調査**

**6/15(水) 21:22配信　群馬テレビ　群馬県太田市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/37ed68687c5798690f976c6e61c9bf2236d62d4f>

**群馬・太田市の沢野小で児童・教職員271人に下痢やおう吐の症状　ノロウイルスが原因か**

**6/17(金) 20:52配信　群馬テレビ　群馬県太田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/31045733b54cb31febe04fd5ee510b9b07fa2966>

**★寄生虫による食中毒★**

**■不利益処分等のお知らせ　2022/6/22　港区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和4年6月22日

業種等 飲食店営業（\*注1）

施設の名称　施設の名称　とく山

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6月7日に調理し、提供した刺身

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6月22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

公表年月日　令和4年6月22日

業種等 飲食店営業（\*注1）

施設の名称　鮨　いつみ

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6月4日に調理し、提供したおまかせコース（寿司を含む）

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6月22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

**■刺し身食べ腹痛、胃からアニサキス摘出　大津のスーパー鮮魚売り場を営業停止**

**6/16(木) 22:06配信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/705439f0ecbfe28991d66918cdc0d82bfc8966b3>

　　大津市は16日、同市大萱6丁目のスーパー「ハッピーテラダTOKUYA大津瀬田店」で調理された刺し身を食べた草津市の40代夫婦2人が腹痛などを訴え、夫の胃から寄生虫アニサキスが摘出されたと発表した。市保健所は食中毒と判断し、鮮魚コーナーを同日から2日間営業停止処分とした。

　　市保健所によると、2人は14日夜、キンメダイとヒラメの刺し身を夕食に食べた後、症状を訴えた。現在は快方に向かっているという。

**食中毒事件の発生について（令和 4 年第 3 号）**

**大津市内において食中毒事件が発生しましたのでお知らせします。**

**アニサキス**

<https://www.city.otsu.lg.jp/material/files/group/4/houdoushiryou.pdf>

　発生日時

令和 4 年 6 月 14 日（火）午後 10 時 00 分（初発）～6 月 15 日（水）午前 1 時 00 分(終発)

発生場所 大津市、滋賀県

発症者等

発症者数 ： 2 人 内訳 男性：1 人（40 代） 女性：1 人（40 代）

喫食者数 ： 2 人

発生状況

（概要）

令和 4 年 6 月 15 日（水）午前 11 時頃、草津市内の医療機関から滋賀県草津保健所あてに、アニサキス症患者の発生に関する通報があり、当該患者が大津市内のスーパーで鮮魚介類を購入していたことから調査を行った。

大津市保健所の調査の結果、患者は 6 月 14 日（火）に大津市内スーパーで刺身を購入し、家族 2 名で喫食した後、6 月 14 日（火）午後 10 時頃から腹痛、吐き気、倦怠感等の症状を呈していた。

発症からさかのぼって 48 時間以内に生食した鮮魚介類は 6 月 14 日（火）夕食に喫食した刺身に限られており、当該食品は喫食までに冷凍工程はなかった。

患者の症状がアニサキス症によるものと一致していたこと、患者 2 名のうち 1 名の胃からアニサキス虫体が摘出されたこと、患者が発症前に喫食したアニサキス症に罹患する恐れのある食品は、当該施設が調理した刺身以外にないこと、患者を診断した

医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が調理した刺身を原因食品とする食中毒と判断した。

症 状　軽 症： 2 人　中等症： 0 人　重 症： 0 人

吐き気、胃上部の痛み、倦怠感、むかつき、胃付近の痛み　現在の病状 快方に向かっている

献立内容 刺身、イワシの甘露煮

原因食品 令和 4 年 6 月 14 日に原因施設が調理した刺身（確定） 病因物質 アニサキス

お問い合わせ先

担当者 衛生課食品指導係 担当： 川上、中川

連絡先 TEL：077-522-8427 内線： 18413

原因施設

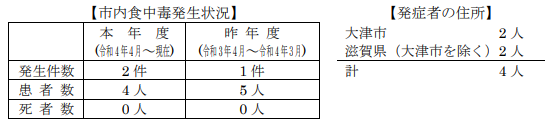
施設所在地：大津市

施設名称：株式会社ハッピーテラダＴＯＫＵＹＡ大津瀬田店 鮮魚

業 種：飲食店営業、魚介類販売業

措 置

大津市保健所は上記施設に対し、令和 4 年 6 月 16 日（木）から 6 月 17 日（金）の 2日間の営業停止処分としました。なお、当該施設は 6 月 16 日（木）から営業を自粛しています。



**★ウイルスによる感染症★**

**■保育園で26人感染性胃腸炎か　サポウイルスを検出　静岡・伊東市**

**6/23(木) 19:16配信　テレビ静岡NEWS　静岡県伊東市**

**感染症　サポウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3bf6fc83f19abf2d5263279e9758594c32da2d4f>

**★その他関連ニュース★**

**■噴火湾北西部海域産ホタテガイの出荷規制について［水産経営課］　2022/6/22　17:30**

**北海道**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/6/2/3/6/2/3/4/_/040622-02hotategai.pdf>

テーブル

自動的に生成された説明