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

**食科協かわら版　No.347　（2022年度No.25）**　 　2022/7/1

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**

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



**梅雨明けです**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **3-12** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **12-13** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **13-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **20-23** |
| **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** | **23-37** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

6月24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。

6月28日　　かわら版ニュース＆トピックス248号を発行。

6月28日　　ニュースレター227号を発行。

7月01日　　かわら版347号・かわら版ニュース＆トピックス249号を発行。

**■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***感染症エクスプレス＠厚労省　2022/6/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000116724.html>

　　「感染症エクスプレス＠厚労省」は、主に医療従事者の皆さまに向け、通知・事務連絡などの感染症情報を直接ご提供するメールマガジンです。 <「感染症エクスプレス＠厚労省」への登録（無料）

**■***NEW***世界メンタルヘルスデー JAPAN 2022 特設サイト**

<https://www.mhlw.go.jp/kokoro/mental_health_day/>

**■***NEW***小児の原因不明の急性肝炎について（令和4年6月24日）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26442.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23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24日報道発表）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/000955758.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***令和４年６月10日　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）議事録　2022/6/24**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26216.html>

**■***NEW***第６２回厚生科学審議会感染症部会資料　2022/6/24**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26447.html>

　議題

（１）サル痘対策について

（２）その他

**■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>

**■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)

**■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>

**■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（１２９５報）　2022/6/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26350.html>

**１　自治体の検査結果**

**小樽市、岩手県、宮城県、仙台市、いわき市、茨城県、宇都宮市、千葉市、東京都、神奈川県、横浜市、長野県、岐阜市、静岡県、浜松市、滋賀県、京都府、大阪市、枚方市、東大阪市、奈良県**

**※ 基準値超過　２件**

**No. 68 　 宮城県 　　ゼンマイ 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町**

**No. 69 　　宮城県　　 ゼンマイ 　　（Cs ： 770 Bq / kg )　丸森町**

**■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**

**■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 )**

**■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**

**■***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865回）の開催について　2022/6/30**

**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7月5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

　・飼料添加物 １品目

　　　　ギ酸

　（農林水産省からの説明）

（２）ぶどう酒の製造に用いる添加物に関するワーキンググループにおける審議結果について

　・「フィチン酸カルシウム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）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、7月4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、7月5日（火）12時までに御連絡いたします。なお、当日の資料につきましては、同日14時までに食品安全委員会Webサイト

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

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

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

**会議の結果は下記から確認できます**

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

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

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

**■***NEW***農薬の安全の確保について　2022/6/30**

<https://www.youtube.com/watch?v=SWvtA3vt-IE>

**■***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***デンマークからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2022/6/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220629.html>

　　農林水産省は、今般、デンマーク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、デンマーク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

デンマーク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3年11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。

（参考）生きた家きんについては、二国間の輸入条件が設定されておらず、従前より輸入できません。

2.対応

今般、デンマーク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、同国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。

※ 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***本日、英国が日本産食品の輸入規制を撤廃 (東日本大震災関連)　2022/6/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/220629.html>

　　東京電力福島第一原子力発電所の事故発生時より続いていた、英国による日本産食品に対する放射性物質輸入規制が、6月29日（水曜日）に撤廃されました。

1.英国における輸入規制の撤廃

英国の輸入規制については、6月25日（土曜日）にスコットランド議会、6月29日（水曜日）にイングランド議会及びウェールズ議会において、規制を撤廃するための法律が成立しました

これにより英国で適用されていた日本産食品に対する放射性物質輸入規制が、北アイルランドを除き、撤廃されました。なお、北アイルランドについては、英EU間の合意に基づき、EUによる日本産食品に対する放射性物質輸入規制が適用されています。また、6月28日（火曜日）に行われた日英首脳会談で、英国による輸入規制の撤廃について言及がありました。

英国による輸入規制の撤廃は、被災地の皆様を勇気づけるものであり、農林水産省として心より歓迎いたします。

今回の規制撤廃を機に、マーケットインの発想に基づき、英国への農林水産物・食品の輸出促進にも積極的に取り組んでまいります。

2.各国・地域の輸入規制の状況

2011年の福島第一原子力発電所の事故後、55の国・地域が、日本産食品の輸入規制を導入しました。今回の英国の規制撤廃により、規制を維持しているのは13か国・地域まで減少しました。

東日本大震災から10年以上が経過する中、現在も輸入規制を維持する13か国・地域に対しては、政府一体となって、引き続き規制撤廃を働きかけてまいります。

上記規制の撤廃を含む諸外国・地域の規制内容は、以下の農林水産省のウェブページに掲載しています。

「東京電力福島第一原子力発電所事故に伴う諸外国・地域の輸入規制への対応」

<https://www.maff.go.jp/j/export/e_info/hukushima_kakukokukensa.html>

（参考）2021年英国向け農林水産物・食品の輸出額

輸出額：72億円（世界第18位）

主な品目：アルコール飲料、ソース混合調味料、醤油等

（出典：財務省貿易統計）

3.添付資料

撤廃された英国の放射性物質輸入規制の概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/attach/pdf/220629-1.pdf>

参考資料

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/attach/pdf/220629-2.pdf>

お問合せ先

輸出・国際局国際地域課

担当者：西川、大江

代表：03-3502-8111（内線3471）　ダイヤルイン：03-3502-5929

**■***NEW***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（北海道）　2022/6/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220628.html>

　本日より、北海道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、11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、北海道についても清浄性が認められ、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。

今回の北海道からの輸出再開をもって、全国からの香港への家きん由来製品の輸出が可能となりました。

＜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28日：北海道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

参考

動物検疫所ホームページ　URL：<https://www.maff.go.jp/aqs/>

**■***NEW***国際原子力機関(IAEA)との海洋モニタリングに関する協力プロジェクトの報告書の公開　2022/6/27**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/220627.html>

　　我が国では、海域モニタリングデータの信頼性、透明性の維持向上のため、国際原子力機関（IAEA）との協力により、福島県沖の水産物等の共同採取、分析を含む海洋モニタリングに関する協力プロジェクトを実施してきました。

今般、IAEAが2021年のプロジェクトの結果を公表しましたのでお知らせします。2021年の分析機関間比較（Interlaboratory Comparison（ILC＊））にはフランス、ドイツ、韓国の分析機関も参加しました。

＊ILC

分析機関間比較（Interlaboratory Comparison）の略称。放射能を分析する機関が、試料の採取から分析までの過程において同一の試料を用いて放射能の測定及び分析結果の比較を行い、放射能測定方法の適切さを確認するもの。

1.概要

本報告書において、IAEAは、前回の報告に引き続き、放射能の分析に参加した日本の分析機関の試料採取方法は適切であり、かつ、参加した日本の分析機関が高い正確性と能力を有しているとしています。

2.報告書の公表

報告書（原文）は以下のURLにて入手可能で、報告書の概要の仮訳は以下の添付資料をご覧下さい。

<https://www.iaea.org/about/organizational-structure/department-of-nuclear-sciences-and-applications/division-of-iaea-environment-laboratories/marine-monitoring-confidence-building-and-data-quality-assurance/reports>

＜添付資料＞

2021年分の報告書概要（仮訳）(PDF : 388KB)

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/attach/pdf/220627-2.pdf>

3.その他

IAEAが作成したILCの紹介動画については下記URLから閲覧することができます。

<https://www.iaea.org/newscenter/multimedia/videos/the-fukushima-data-checkers-monitoring-the-monitors>

（参考）

令和3年11月5日付けプレスリリース「国際原子力機関（IAEA）との共同事業の一環として実施する水産物採取について」

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/211105.html>

お問合せ先

水産庁研究指導課

担当者：長谷川、中村

代表:03-3502-8111（内線6782）

ダイヤルイン：03-6744-2030

**■***NEW***令和2年度農薬の使用に伴う事故及び被害の発生状況について　2022/6/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/220627.html>

**■***NEW***グローバルな食料安全保障に向けた結束のためのベルリン閣僚会合の結果概要について　2022/6/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/y_kokusai/kikou/220625.html>

**■***NEW***シンガポール向け家きん由来製品の輸出再開について（北海道）　2022/6/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220624.html>

　　本日より、北海道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、高病原性鳥インフルエンザが発生した12県のうち、11県についてシンガポール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、北海道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。

今回の北海道からの輸出再開をもって、全国からのシンガポールへの家きん由来製品の輸出が可能となりました。

＜2021年1-12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13.0億円）

シンガポール向け鶏卵：1.3億円（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12日：秋田県以外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2月22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シンガポール向け輸出を再開

令和4年3月22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シンガポール向け輸出を再開

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6日：宮城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6月9日：秋田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6月24日：北海道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

参考

動物検疫所ホームページ

URL：<https://www.maff.go.jp/aqs/>

**■***NEW***ベルギーからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/6/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220624_4.html>

　　農林水産省は、6月24日（金曜日）にベルギーのフレミッシュ・ブラバン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

ベルギーのフレミッシュ・ブラバン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の発生が確認された旨、ベルギー家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

ベルギー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24日（金曜日）にフレミッシュ・ブラバント州からの家きん肉等の輸入を以下のように一時停止（※）しました。

（参考）生きた家きんについては、二国間の輸入条件が設定されておらず、従前より輸入できません。

**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***加工食品の輸出向けに海外添加物規制対応セミナーを6月28日に開催します！！～着色料規制の早見表（プロトタイプ）の公開～　2022/6/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/seizo/220624.html>

　　農林水産省は、加工食品の輸出を促進するため、GFP（Global Farmers / Fishermen / Foresters / Food Manufacturers Project）加工食品部会「海外添加物規制対応セミナー」を6月28日（火曜日）に開催いたします。

セミナーの様子は、Youtube配信を通じて傍聴が可能です。

1. 概要

GFP加工食品部会では、これまで輸出拡大に向けた様々な課題について、加工食品メーカー関係団体、商社等と議論を進めてきました。

加工食品の輸出にあたっては、海外の食品添加物規制への対応が共通の大きな障害となっています。早急に輸出を増加させる観点からは輸出先国・地域の規制に合った食品添加物の代替利用が有効です。

このため、今年度、輸出に取り組む加工食品メーカーの皆さまが、規制に対応した食品添加物を代替利用する際に役立つ着色料規制の早見表の作成に着手し、今回、そのプロトタイプを公開し、テスト運用を開始します。

この他に、食品添加物の海外規制と国内規制の違い、実際に海外の食品添加物規制対応を進めている加工食品メーカーの事例紹介等の取組の参考となる多様な情報を発信します。その後合同オンライン相談会や個別マッチングを実施します。

2．開催日時及び場所

日時 :令和4年6月28日(火曜日)

10時00分 ~ 12時30分 オープンセミナー

13時30分 ~ 17時30分 マッチング (注1) (合同オンライン相談会(注2)、個別マッチング(注3) ）

場所 : オンライン開催

(注1) 事前エントリー企業のみ対象

(注2) 講師(業界団体や先進的な添加物対応を進めている加工食品メーカー、商社等)と事業者が合同で情報交換・相談会を実施いたします。

(注3) 添加物メーカーと加工食品メーカーが個別で相談会を実施いたします。

3．セミナー内容

輸出拡大実行戦略における添加物規制対応の位置づけ・これまでの取組経緯

(農林水産省、アクセンチュア株式会社)

海外添加物（着色料）規制「早見表」開発の背景、操作方法の紹介

(一般財団法人食品産業センター)

日本と海外の添加物規制、乳化剤について（海外法規との比較）

(一般社団日本食品添加物協会）

輸出先進的な食品メーカーにおける食品添加物対応事例

(丸京製菓株式会社、春日井製菓株式会社)

関連事業者との連携による課題解決　日本産農林水産・食品物の輸出支援に係る情報提供

　 (独立行政法人日本貿易振興機構)

パネルディスカッション

4．セミナー参加方法

ご視聴にあたっては、事前申込へのご協力をお願いしております。以下申込フォームよりお申込みください。

申込フォーム：<https://www.secure-cloud.jp/sf/business/1654734487KToisJSt>

当日、以下の配信リンクよりご視聴いただけます。

・配信リンク：[https://www.youtube.com/watch?v=XqO0S\_jDQnM](https://www.youtube.com/watch?v=XqO0S_jDQnM%20)

**これまでの分科会・セミナーはこちら**

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/bunkakai.html>

**お問合せ先**

**新事業・食品産業部食品製造課国際班**

**担当者：忠田、中村**

**代表：03-3502-8111（内線4167）ダイヤルイン：03-6744-2068**

**■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>

**■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>

**■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。**

**■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>

**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***「事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針」の一部改正案及び「インターネット消費者取引に係る広告表示に関する景品表示法上の問題点及び留意事項」の一部改定案に関する意見募集の結果の公示について　2022/6/29**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029287/>

「事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針」の一部改正案及び「インターネット消費者取引に係る広告表示に関する景品表示法上の問題点及び留意事項」の一　部改定案に関する意見募集の結果の公示について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms216_220629_01.pdf>

別添1「事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針」の一部改正案に関する主な御意見及び当該御意見に対する考え方

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms216_220629_02.pdf>

別添2「インターネット消費者取引に係る広告表示に関する景品表示法上の問題点及び留意事項」の一部改定案に関する 主な御意見及び当該御意見に対する考え方

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms216_220629_03.pdf>

事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms216_220629_04.pdf>

インターネット消費者取引に係る広告表示に関する景品表示法上の問題点及び留意事項

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms216_220629_05.pdf>

**■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>

**■「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/>

**■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）**

**★PLANT（聖籠店）「PLANT焼きそば、ほか15商品」 - 返金／回収　洗浄剤混入の恐れ　2022/6/30**

回収の理由：食品衛生法違反のおそれ　洗浄剤混入の恐れ

　惣菜スチームコンベクションのトラブルによる。6/27(月) スチームコンベクションの洗浄作業中停電が発生、機械が停止してしまった。翌日、洗浄洗剤の残りに気付かず商品製造を行ってしまった。

　洗浄洗剤の商品への混入が考えられ異味を感じたり口腔内のやけど等の恐れがあります。

**★ジャンプ「アメリカンポークソーセージ」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（本来の消費期限：加工日より3日後）　2022/6/30**

**★下郷農業協同組合「産直おおいた冠地どり たたき」 - 返金／回収　検査によりカンピロバクター検出　2022/6/30**

**★龍門商事「栗子月餅、重慶月餅、ミニ月餅」 - 返金／回収　ガラスの破片が混入している可能性があるため　2022/6/30**

**★イオンリテール（イオン猪名川店）「えびマヨ細巻 2本入」 - 交換／返金　アレルゲン「さけ」の表示欠落、原材料名、添加物の誤表示（中身は「サーモンハラス細巻」）　2022/6/29**

**★みまつ食品「アクシアル ごろぷり大粒海老焼売 6粒+1粒」 - 返金／回収　一部商品において、品質不良（品質の劣化による酸味の発生）が確認されたため　2022/6/29**

**★神戸屋「やわらかフレンチサンドダブルカスタード、リッチカスタードフランス」 - 返金／回収　自社基準を超える酵母菌数を検出したため　2022/6/29**

**★オーシャンシステム「ファイバーゼリー グレープフルーツ味」 - 返金／回収　本来保存するべき冷蔵（1～10℃）を逸脱し常温にて販売　2022/6/29**

**★サンクゼール「たまごかけ醤油」 - 返金／回収　納品された時点でキャップが外れていた不具合が複数件発生したため（生揚げ醤油由来の酵母からガスが発生）　2022/6/29**

**★丸善「PROFIT SASAMI P12（プレーン、レモンフレーバー、タンドリーチキン味、ブラックペッパー」 - 返金／回収　製品の変色　2022/6/29**

**★高見澤（イズミヤ福町店）「ニューヨークチーズケーキ 完熟マンゴー」 - 返金／回収　消費期限の表示欠落、保存方法の誤表示（誤：10℃以下、正：-18℃以下）　2022/6/29**

**★MonotaRO「第一通商 消える魔球」 - 交換／返金　パッケージに記載されている画像と使用方法の表現が景品表示法の優良誤認にあたることが判明　2022/6/29**

**★大信畜産工業「牛すじ煮込み、豪州産牛ハラミ味付、牛ホルモン味付焼肉」 - 返金／回収　保存方法の誤表示（誤：10℃以下、正：4℃以下）　2022/6/29**

**★トマル「国産鶏卵大玉ミックス（LLからL）」（長野県内にて販売） - 返金／回収　鶏卵1個あたり64g～76g未満の規格商品において個卵重が満たないものが混入したため　2022/6/28**

**★宮澤養鶏園「金ノ卵」 - 回収　賞味期限の印字漏れの可能性　2022/6/27**

**★アイネット「華がさね揃いぶみ」 - 交換／回収　アレルゲン「大豆」の表示欠落、添加物表示の一部欠落　2022/6/27**

**★かねまるセンター「ぶり金山寺漬け」 - 返金／回収　保存方法及び期限の表示欠落　2022/6/27**

**★九州コーケン「食用油脂：Soul15 CBD オイル / パウチ、ほか5商品」 - 返金／回収　製造許可範囲外での生産品　2022/6/27**

**★トライアングル「わらび餅すみ田：わらび餅、ほか5商品」 - 回収　消費期限の誤表示（誤：2022.07.23、正：2022.06.23）　2022/6/24**

**★菓子工房秦製菓「ラムネくずきり」 - 返金／回収　ボイル殺菌不良の恐れがあり、殺菌が不十分の可能性があるため　2022/6/24**

**★カネスエ「山椒ちりめん 徳用120g」 - 返金／回収　商品にフグが混入している可能性があるため　2022/6/24**

**★一榮食品「さきいか天、ほか4商品」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2022/6/24**

**★イオン「トップバリュベストプライス：あえるだけ麺用ソース すだちおろしうどん」 - 返金／回収　アレルゲン「さば」の表示欠落（誤って「トップバリュベストプライス あえるだけ麺用ソース 釜玉うどん」を内包していることが判明）　2022/6/24**

**★マルヤ水産「減塩さば干物」 - 返金／回収　アレルゲン「さば」の表示欠落　2022/6/24**

**★菓子工房秦製菓「黒糖くずきり」 - 返金／回収　ボイル殺菌不良の恐れがあり、殺菌が不十分の可能性があるため　2022/6/24**

**★菓子工房秦製菓「抹茶くずきり」 - 返金／回収　ボイル殺菌不良の恐れがあり、殺菌が不十分の可能性があるため　2022/6/24**

**★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**

**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★**

**■松山市の飲食店で食中毒【愛媛】　6/30(木) 12:09配信　eat愛媛朝日テレビ　愛媛県松山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73423a038c56919e6767ea30072420a9b83e9d08>

**■松山の飲食店で４人が食中毒　2022年6月27日（月）（愛媛新聞）****愛媛県松山市**

**カンピロバクター**

<https://www.ehime-np.co.jp/article/news202206270070>

**上記二本とも行政情報がまだです**

**■市川の焼肉店で食中毒　男性3人、下痢や腹痛の症状　カンピロバクター検出**

**6/26(日) 11:31配信　千葉日報　千葉県市川市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9141b02e652ca6890d499346ad6b89e46f146a71>

**食中毒の発生について（令和4年６月2５日）　千葉県市川市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r040625.html>

概要

令和4年6月17日(金曜日)午後7時頃、患者グループの代表者から「6月11日(土曜日)に市川市内の飲食店を6名で利用したところ、複数名が腹痛等の症状を呈している。」旨の連絡が市川保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、6月11日（土曜日）に市川市内の飲食店「焼肉　ゴリラーマン」を利用した1グループ6名のうち3名が下痢、腹痛等の症状を呈し、医療機関を受診していたことが判明した。

患者に共通する食品は、当該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、市川保健所長は、当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は全員回復している。

1 喫食者数　6名

2 患者数　3名　内訳　男性3名（25歳～30歳）

3 受診状況　医療機関受診者3名　入院患者なし

4 主な症状　下痢、腹痛

5 発症日時　令和4年6月14日（火曜日）午後1時頃から

6 原因施設

所在地：市川市

屋　号：焼肉　ゴリラーマン

業　種：飲食店営業

7 原因食品　6月11日（土曜日）夜に当該施設で提供された食事

（主な献立）焼き肉（カルビ、ハラミ、レバー等）、チョレギサラダ　等

8 病因物質　カンピロバクター

9 行政措置　営業停止3日間（令和4年6月25日から6月27日）

参考　令和4年度食中毒事件発生状況（令和4年6月25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

**■食品衛生法違反者等の公表食品衛生法違反者等の公表　2022/6/24　北区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kita.tokyo.jp/seikatsueisei/kenko/ese/shokuhin/ese/shokuhin.html>

　　食品衛生法第69条の規定により、北区が食品衛生法違反者に対し、不利益処分又は書面による行政指導を行った件について、以下のとおり公表します。公表期間は、原則として7日間です。

食品衛生法第69条の規定

厚生労働大臣及び都道府県知事（特別区にあっては、区長）は、食品衛生上の危害を防止するため、この法律又はこの法律に基づく処分に違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めるものとする。（平成14年8月7日公布）

飲食店営業施設等に対する不利益処分等

公表年月日　令和4年6月24日

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称　ヤキトリダイニング いいとこ鶏

施設所在地等　東京都北区

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生（病因物質：カンピロバクター）

不利益処分等の内容　令和4年6月24日から令和4年6月28日まで　営業停止命令

備考

患者数：2名

原因食品：令和4年6月9日に当該施設が提供した鶏肉料理。

当該施設は令和4年6月22日から営業を自粛しています。

**■大町保健所管内の飲食店で カンピロバクターによる食中毒が発生しました　2022/6/22**

**長野県大町市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch220622.pdf>

　　本日、大町保健所は北安曇郡内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和４年６月 22 日から令和４年６月 24 日まで、３日間の営業停止を命じました。

患者は、６月 11 日に当該施設で食事をした 12 グループ 15 名中の１グループ２名で、長野保健所が行った検査により、患者便からカンピロバクターが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

　【事件の探知】

令和４年６月 17 日の午前 11 時 20 分頃、医療機関から「６月 11 日の午後７時頃に当該施設を利用し、胃腸炎症状を呈している患者を診察した。」旨の連絡がありました。

【大町保健所による調査結果概要】

○ 患者は６月 11 日に当該施設で食事をした 12 グループ 15 名中の１グループ２名で、６月 14 日午後１時頃から発熱、下痢、腹痛等の症状を呈していました。

○ 患者に共通する食事は、当該施設が調理・提供した食品だけでした。

○ 長野保健所が行った検査により、患者便からカンピロバクターが検出されました。

○ 患者の症状は、カンピロバクターによる食中毒の症状と一致していました。

○ 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

○ 以上のことから、大町保健所は当該施設で調理し、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所 大町保健所

患者関係

発 症 日 時 ６月 14 日 午後１時頃から

患 者 症 状 発熱、下痢、腹痛等

患 者 所 在 地 北安曇郡

患 者 数及び喫食者数　患者数／喫食者数：２名／15 名

（患者内訳）男性：２名（年齢：40 歳代）

入 院 患 者 数 ０名

医療機関受診者数 ２名（受診医療機関数：２か所）

原因食品 令和４年６月 11 日に当該施設で提供された食事

病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

原因施設 施設所在地 北安曇郡

営業許可業種 飲食店営業（一般食堂）

措 置　食品衛生法に基づく営業の停止

令和４年６月 22 日から令和４年６月 24 日まで３日間

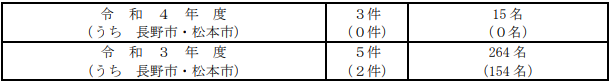
検査結果 カンピロバクター・ジェジュニ 患者便：２検体中２検体から検出

［参 考］

患者が喫食した主なメニュー

焼き鳥（ねぎま、もも、レバー、ササミ、ハラミ、ぼんじり、皮）、串揚げ、合鴨スモークとチーズ、刺身盛り合わせ等

［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）



**■食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2022/6/22　埼玉県東松山市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2022062201.html>

　1 行政処分の内容

東松山保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日行った。

(1) 営業者

(2) 営業施設 埼玉県東松山市

(3) 営業の種類 飲食店営業

(4) 違反内容 食品衛生法第6条違反

令和4年6月14日（火曜日）に上記営業施設において調理提供された食品を喫食した3名中3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。

(5) 処分内容 食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日 令和4年6月22日（水曜日）

イ 営業停止 令和4年6月22日（水曜日）から令和4年6月24日（金曜日）までの3日間

(6) 病因物質 カンピロバクター

2 指導内容

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

3 食中毒事件の概要

(1) 探知

令和4年6月21日（火曜日）東松山市内の医療機関から「下痢、発熱、腹痛を呈した食中毒疑いの患者2名を診察した。2名とも共通の飲食店を利用していた。」旨の通報があり、東松山保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者 3名

(イ) 患者 3名 （ 男性3名、20歳代 ）

(ウ) 喫食日時 令和4年6月14日（火曜日）13時

(エ) 初発日時 令和4年6月16日（木曜日）18時

(オ) 主な症状 下痢、発熱、腹痛等

(カ) 検査結果 患者2名の便からカンピロバクターが検出された。

(キ) 喫食メニュー 鶏焼肉

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 患者2名の便からカンピロバクターが検出されたこと。

(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、カンピロバクターによるものと一致したこと。

(ウ) 患者の共通食が、原因施設で提供された食事に限定されること。

(エ) 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

**★寄生虫による食中毒★アニサキス**

**■食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2022/6/30　埼玉県板戸市**

**アニサキス**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news20220630.html>

　1 行政処分の内容

坂戸保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日行った。

(2) 営業施設 がってん寿司 坂戸店

(3) 営業の種類 飲食店営業

(4) 違反内容 食品衛生法第6条違反

令和4年6月27日(月曜日)に上記営業施設において調理提供された食品を喫食した4名中1名に対して、胃痛を主症状とするアニサキスによる健康被害を生じさせた。

(5) 処分内容 食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日　令和4年6月30日(木曜日)

イ 営業停止　 令和4年6月30日(木曜日)の1日間

(6) 病因物質 アニサキス

2 指導内容

　坂戸保健所では営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、調理従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

(1) 探知

　　　令和4年6月28日（火曜日）に、川越市保健所から「内視鏡検査でアニサキス虫体を摘出した患者がいる旨の連絡が市内医療機関からあり、調査したところ、患者は前日に坂戸市内の回転ずし店を利用したようである。」との連絡が食品安全課にあり、坂戸保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者 4名

(イ) 患者 1名 （ 男性、30歳代 ）

(ウ) 喫食日時 令和4年6月27日(月曜日)12時30分

(エ) 初発日時 令和4年6月28日(火曜日) 2時30分

(オ) 主な症状 胃痛

(カ) 喫食メニュー 寿司（赤えび昆布〆、生ホタテ、サーモン3貫味比べ、生イワシ、とろたく巻、上ねぎとろ軍艦）

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 患者から摘出された虫体が、アニサキスと鑑定されたこと。

(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、アニサキスによるものと一致したこと。

(ウ) 原因と考えられる鮮魚介類の喫食が当該施設に限られること。

(エ) 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

参考情報

アニサキス(寄生虫)は、サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマ、ホッケ、タラ、マスなどの天然魚に多く寄生しています。

寄生虫が胃壁や腸壁に侵入することで激しい腹痛等を引き起こします。鮮度のよい魚介類であればアニサキスは魚介類の腸管内にとどまっていますが、劣化すると魚介類の筋肉内に移行する傾向があり、内臓を除去して喫食しても感染する場合があります。

アニサキス1匹の感染でも発症する場合があり、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などではアニサキスは死にません。

加熱調理と冷凍(マイナス20℃で24時間以上)で防ぐことができます。

**■食品衛生法違反者の公表について　2022/6/27　葛飾区**

**アニサキス**

<https://www.city.katsushika.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/017/944/040627huriekishobun.pdf>

　公表年月日　令和４年６月 27 日

業種　飲食店営業

施設の名称　こんだてや

営業所所在地　東京都葛飾区東新小岩

主な適用条項　食品衛生法第６条第３号違反のため同法第 55 条第１項を適用

行政処分を行った理由　食中毒

行政処分の内容　令和４年６月 27 日 １日間の営業停止

ただし、鮮魚介類（－20℃で 24 時間以上冷凍したものを除く。）の生食用での調理提供に限定した一部停止とする。

備考　原因食品 令和４年６月 16 日に当該施設で調理提供された食事（シメサバを含む）

病因物質　アニサキス

患者数 １名

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分　2022/6/27　千代田区**

**アニサキス**

1.飲食店営業施設等に対する不利益処分

概要

公表年月日　令和4年6月27日

施設の名称および所在地　炭焼うな富士 有楽町店　東京都千代田区内幸町

業種　飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等　お刺身三種盛り（マグロ、スズキ、シメサバ）

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業停止命令

生食用鮮魚類およびイカ類（冷凍品を除く）の調理、提供に限る（令和4年6月27日の1日間）。

処分等を行った措置状況　患者からアニサキスが摘出されています。

**■腹痛と吐き気を訴えた70代男性　胃から「アニサキス」**

**6/25(土) 9:53配信　RKK熊本放送　熊本県水俣市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2cb0795b1ffc759789823d70c9be927ab0b3b289>

熊本県水俣（みなまた）保健所管内で、寄生虫のアニサキスによる食中毒が発生しました。

保健所が原因を調べています。

県によりますと、6月22日水俣保健所管内に住む73歳の男性が吐き気や腹痛を訴え翌日、医療機関で受診したところ胃からアニサキスが検出されたということです。

水俣保健所はアニサキスによる食中毒と断定し原因を調べています。

男性は保健所の聞き取りに対し「6月22日に店で買ったアジの刺身を食べた」と話しているということです。

アニサキスは、イワシやサバなどの魚の内臓に寄生していて、県は、内臓をできるだけ早く取り除き、刺身で食べる場合は切り身の確認を徹底するよう呼び掛けています。

**アニサキスによる食中毒が発生しました　2022/6/24****熊本県水俣市**

**アニサキス**

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/30/141304.html>

　本日、水俣保健所からアニサキスによる食中毒の発生について報告がありましたので、別添のとおりお知らせします。

　　つきましては、アニサキスによる食中毒発生を防止するため、生鮮魚介類を取り扱う飲食店、販売店、調理施設、給食施設においては、下記厚生労働省ホームページ掲載事項等に十分注意されるようお願いします。

**アニサキスによる食中毒の発生について　2022/6/24　熊本県水俣市**

**アニサキス**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/141304_295255_misc.pdf>

　本日、水俣保健所から食中毒の発生について報告がありましたので、次のとおりお知らせします。

１ 概 要

６月２３日（木）、水俣保健所管内の医療機関から水俣保健所にアニサキスによる食中毒の疑いがある旨の連絡があった。

保健所の調査の結果、患者は、６月２２日（水）午後８時頃から上腹部痛及び吐き気を感じ、６月２３日（木）に水俣保健所管内の医療機関を受診したところ、体内からアニサキスが摘出された。

水俣保健所は、患者の症状がアニサキスによる食中毒と一致すること、患者の体内からアニサキスが摘出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから食中毒と断定した。原因食品及び原因施設は、調査中である。なお、患者の症状は快復している。

２ 発生年月日 令和４年（２０２２年）６月２２日（水）

３ 摂食者数 １人

４ 有症者数 １人 ７０代 男性

５ 主な症状 上腹部痛、吐き気

６ 原因施設 調査中

７ 原因食品 調査中

８ 病因物質 寄生虫（アニサキス）

９ 今年（令和４年１月以降）の食中毒発生状況（今回を含まない）

テーブル

自動的に生成された説明

**■腹痛訴えた50代女性　胃から「アニサキス」　原因食材はスーパーの刺身**

**6/24(金) 18:08配信　東北放送　宮城県仙台市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b140e5e6d1b56532381133307b10a16412a4babf>

**食中毒事件概要　2022/6/24　宮城県仙台市**

**アニサキス**

<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou220624.html>

<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/ichiran.html>

発生概要

1.発生月日　6月23日木曜日

2.原因施設

（1）施設名　ヨークベニマル真美沢店

（2）所在地　仙台市泉区

3.摂食者数　3名

4.発症者数　1名（50代女性）　※入院はしておらず、快方に向かっている

5.原因食品　イナダ(ブリの幼魚)の刺身

6.病因物質　アニサキス

7.主症状　腹痛

8.喫食時間　6月22日水曜日　19時45分頃

9.発症時間　6月23日木曜日　3時頃

発生探知と調査の概要

(1)6月23日木曜日15時30分頃、泉区内の医療機関より泉区保健福祉センター宛てに、腹痛で受診した患者からアニサキスを摘出した旨の連絡があった。

(2)同日、泉区保健福祉センターにて調査を行ったところ、次のことが判明した。

患者は6月22日水曜日に当該施設でイナダの刺身を購入し、同日19時45分頃自宅にて家族と喫食した。翌23日木曜日3時頃から腹痛がみられたため、同日に医療機関を受診したところアニサキスが摘出された。

患者は発症前3日間、当該食事以外で魚介類の生食はしていなかった。

刺身に使用されたイナダは冷凍処理されていないものであった。

(3)市保健所では次のことから、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。

患者は、発症前3日間で、当該食品以外に、アニサキスが生きたまま混入している可能性のある生鮮魚介類を喫食していないこと。

患者の潜伏時間および症状が、アニサキスによるものと一致したこと。

医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出され、診察した医療機関から食中毒の届け出があったこと。

行政処分等（仙台市保健所）

魚介類販売業の一部停止処分（生鮮魚介類（冷凍品※を除く）の生食用での加工、販売の停止）※冷凍品とは、-20℃で24時間以上中心部まで完全に冷凍したものをいう

6月24日金曜日　1日間　（処分日6月24日）

アニサキス（Anisakis属）による食中毒について

アニサキスとは

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫は長さ2から3cmの白い糸くず状であり、イカ、サバ等の内臓に寄生します。寄生している魚介類が死ぬと、内臓から筋肉部に移動することが知られています。

症状

アニサキス幼虫が付着している刺身などを食べたとき、胃袋に入った虫体が胃壁に侵入する場合があり、食後30分から12時間位で激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が現れます。

原因食品

イカ、サバ、アジ、イワシ、サンマ等

予防方法

魚介類を生食するときはアニサキス幼虫がいないかどうかよく確認し、虫体を除去してください。

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。

魚の内臓を生で食べないようにしてください。

マイナス20℃で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。

※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません

**■食品衛生法違反者の公表について　2022/6/20　北海道函館市**

**アニサキス**

<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2014100100056/>

　公表年月日　令和４年６月２０日（月）

区分　食中毒の発生

発生年月日　令和４年６月１３日（月）

有症者数　２名

有症者の症状　胃痛

原因食品　６月１２日（日）に当該飲食店で提供された刺身（ホッケ，シメサバ）

病因物質　アニサキス

原因施設名称　居酒屋　二海酒場

所在地　函館市

業種　飲食店営業

行政処分等の内容および措置状況等

営業者に対し，当該飲食店について，令和４年６月２０日（月）１日間の営業停止を命じた

**★自然毒による食中毒★**

**■過去１ヶ月の発生状況　2022/6/28　三重県伊勢市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/70294044702.htm>

　１　概要

　　令和４年６月２７日（月）９時３０分頃、伊勢市内の医療機関から伊勢保健所へ、前日に救急で診療した患者が、全身麻痺等の症状を呈して入院しており、患者は６月２６日（日）の昼食にふぐを喫食している旨通報がありました。

　　同保健所が調査をしたところ、患者は６月２６日に自ら釣ったふぐを自宅で調理し、その肝臓を喫食していたことが判明しました。

　同保健所は、患者の症状がふぐ食中毒と一致していること、医師からの届出があったことから、ふぐによる食中毒と断定しました。

　　なお、患者は快方に向かっています。

２ 発病状況

　１）喫食者 １名

　２）有症者 １名（８０代 男性 入院中）

　３）主な症状 全身麻痺等

　４）発病日時 令和４年６月２６日（日）１４時

３ 発生場所　家庭

４ 原因食事

　　１）令和４年６月２６日（日）昼食

　　２）原因食品：ふぐ鍋（ヒガンフグ（推定））

５ 原因物質

　　ふぐ毒（推定）

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　2022/6/24　福岡県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（VT1VT2+）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/168342.pdf>

　　令和４年６月２４日、糸島保健福祉事務所に、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 ４２歳、女性、糸島市在住

（２）経過

６月１８日 腹痛、下痢が出現。

６月２０日 血便が出現し、Ａ医療機関を受診。同日、Ｂ医療機関を紹介受診し、入院。

６月２４日 検査の結果、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（VT1VT2+）の感染が判明。

現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

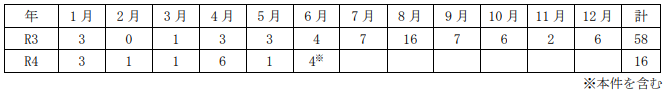
２ 原因　調査中

３ 行政対応

糸島保健福祉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６月２４日現在）

**★ウイルスによる感染症★**

**■和歌山の保育園で３１人、ノロウイルス集団感染**

**6/26(日) 17:23配信　産経新聞　和歌山県新宮市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/316c4a60319a6fe7df212974a3f145c0254bc034>

**★違反食品★**

**■違反食品等に対する行政処分等　2022/6/28　福岡県北九州市**

**異物の混入**

<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/18901262.html>  
<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/files/000986199.pdf>

　公表年月日　令和4年6月28日

違反食品

商品名：「具が大きいこだわりおでん」

商品内容：大根、こんにゃく、玉子、ちくわ、ねぎ天、野菜天、おでん出汁

殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

内容量：1400g（固形量850g）

製造者氏名：株式会社　山吹　代表取締役　凪　晋孝

製造所所在地：北九州市小倉北区赤坂海岸8－9

販売者：極東ファディ株式会社

回収対象：賞味期限が令和4年6月29日から8月20日までの商品

販売場所：ファディ各店舗及びオンラインショップ等での販売

適用条項　食品衛生法第6条第4号違反

違反内容　異物の混入により、人の健康を損なうおそれがある食品の製造・販売

行政処分等の内容及び措置状況　当該違反食品の回収（食品衛生法第59条第1項適用）

備考

当該食品以外の商品を含めて調査継続中。

販売者（極東ファディ株式会社）は当該食品の自主回収を行っている。

**■食品衛生法違反者を公表します　2022/6/24　目黒区**

**使用基準不適合（検疫所におけるモニタリング検査にてソルビン酸0.32グラム／キログラム検出（対象外使用））**

<https://www.city.meguro.tokyo.jp/oshirase/shokuhineiseiihan2200511.html>

　公表年月日　令和4年6月24日

違反品の名称等　キャビア

RUSSIAN　CAVIAR（HERITAGE）

（令和4年5月に輸入した賞味期限2022年12月31日の商品）

輸入者の氏名、営業所所在地

株式会社MOTTRA　JAPAN

東京都目黒区

適用条項　食品衛生法第13条第2項違反により、同法第59条第1項を適用

違反内容　使用基準不適合（検疫所におけるモニタリング検査にてソルビン酸0.32グラム／キログラム検出（対象外使用））

不利益処分の内容　販売禁止命令

措置状況　令和4年6月24日、上記輸入者に対し違反品の販売禁止命令を行いました。

違反品は消費されたものを除き全量回収済みであり、行政による封印後、指定の場所に保管されています。

**■違反食品等に係る行政処分　2022/6/2　兵庫県加古川市**

**人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量（0.01ppm）を超過して、プロシミドンが検出された（0.02ppm）**

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

　処分年月日　2022/6/20

　輸入者　株式会社神戸物産

　輸入者所在地　加古川市

　主な適用条項　法第13条第3項

　行政処分を行った理由　人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量（0.01ppm）を超過して、プロシミドンが検出された（0.02ppm）

　行政処分の内容　廃棄命令

　対象品名

名称：冷凍　しいたけ（菌床）

商品名：しいたけ（大）

内容量：500g

包装形態：合成樹脂製袋

原産国名：中国

賞味期限：20240119

JANコード：4942355128564

**★その他関連ニュース★**

**■マダニ等が媒介する感染症「重症熱性血小板減少症候群」に注意しましょう！　静岡県**

**マダニ**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/391dee4813174b124925886e00835cd4?OpenDocument>

**－危機管理情報－マダニ等が媒介する感染症「重症熱性血小板減少症候群」に注意しましょう！**

**～県内８例目（今年４例目）の患者が確認されました～**

１　要旨

　令和４年６月28日、周智郡森町で「重症熱性血小板減少症候群（以下「ＳＦＴＳ」という。）」の患者が確認されました。患者は高齢の女性で、現在入院中です。

　県内でＳＦＴＳの患者が確認されたのは８例目、今年に入ってからは４例目です。春から秋にかけてマダニの活動が盛んになる時期です。レジャーや農作業などで野山や草むら、畑などに入るとマダニに咬まれることがあります。マダニが病原体を保有していると、咬まれた人が「ＳＦＴＳ」、「日本紅斑熱」などの感染症にかかる危険性があります。これらの疾患にかからないようにするために、野外でのダニ対策が重要です。

　ＳＦＴＳの患者は、３月頃から10月頃まで確認されています。

　患者が発生しやすい時期は、

（１）野山や畑等の屋外でマダニに咬まれないよう十分注意しましょう。

（２）屋外を出入りする犬や猫等に付着したマダニに屋内で咬まれないよう注意しましょう。

　報道機関各位におかれましては、感染者及び感染者家族等について、本人等が特定されることのないよう、格別の御配慮をお願いします。

２　患者について

　（１）概要

　周智郡森町在住の高齢の女性が６月21日から発熱があり、発熱が続いたため、６月23日に医療機関Ａを受診し、そのまま入院となりました。

　　患者本人がマダニに咬まれた自覚があり、症状及びマダニに咬まれた痕が確認されたことから、ＳＦＴＳが疑われたため、医療機関Ａで採取された血液、咽頭拭い液及び尿について、県環境衛生科学研究所でＰＣＲ検査をしたところ、６月28日にＳＦＴＳウイルスの遺伝子が検出され、発生届が提出されました。

　（２）主な症状及び検査所見　発熱、嘔吐、血小板減少、白血球減少

　（３）推定感染経路

　患者は普段から農作業をしており、本人がマダニに咬まれた自覚があったこと及びマダニに咬まれた痕が確認されたことから、ＳＦＴＳウイルスを保有するマダニに咬まれたことによって感染したと推定されます。推定感染地域は周智郡森町内です。

３　重症熱性血小板減少症候群(SFTS)について

（１）概要

感染経路は、SFTSウイルスを保有するマダニに咬まれることが中心ですが、血液等の患者体液との接触や、マダニに咬まれSFTSウイルスに感染している犬や猫の体液から感染することも報告されています。

マダニに咬まれてから、６日から14日の潜伏期間の後、発熱、消化器症状などが現れ、重症化した場合には、死に至ることもあります。

県内では、令和３年３月５日に初めて患者が報告され、令和３年に４例（県西部地域２例、中部地域２例）、今年は４例（県西部地域３例、中部地域１例）が報告されています。

（２）過去の患者数　（人）



４　日本紅斑熱について（参考）

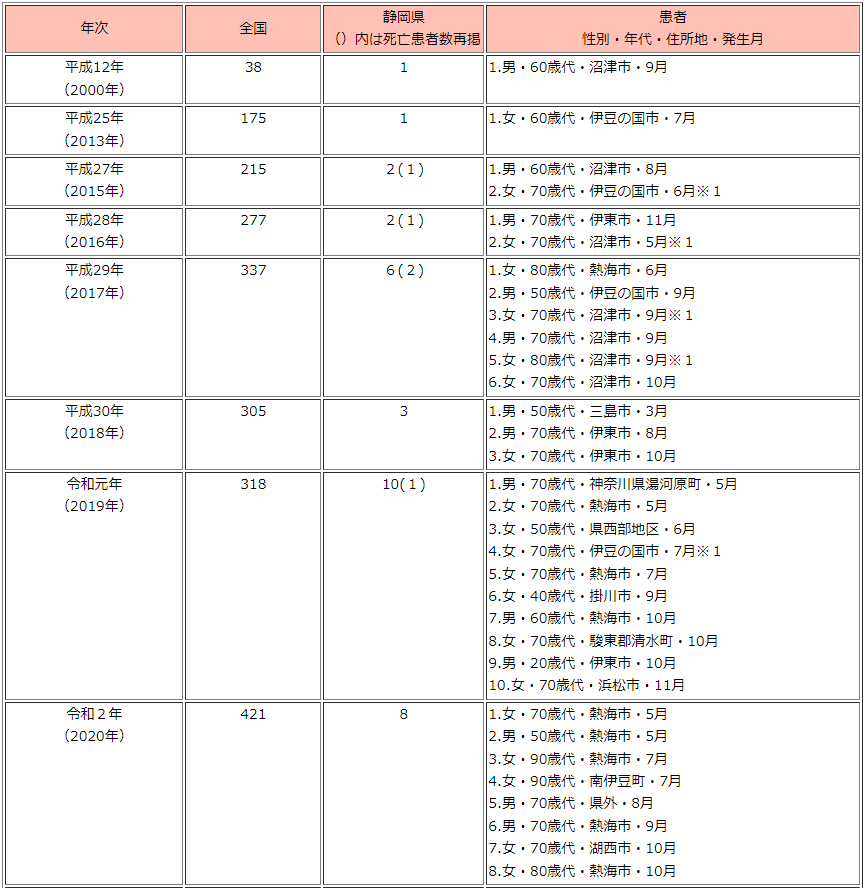
（１）感染経路

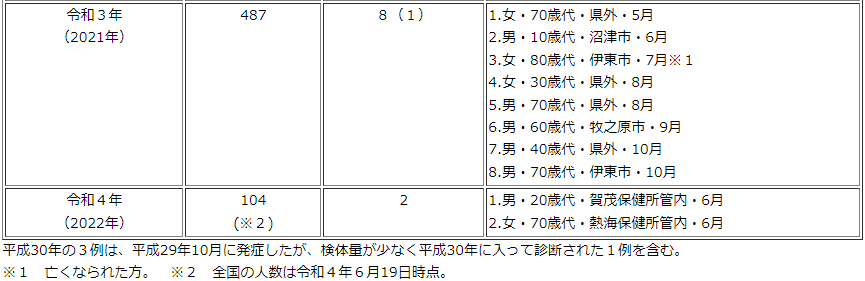
日本紅斑熱リケッチアという病原体を保有するマダニに咬まれることで感染します。

人から人へ感染して広がることはありません。

（２）県内の日本紅斑熱の患者数（令和４年は６月28日現在）

　　本県では、平成12年から令和４年まで43名の患者が届出されており、届出患者の住所地は、県東部32名、県中部１名及び県西部４名、その他（県外）が６名。





**■【感染症情報】感染性胃腸炎と手足口病6週連続増 - RSウイルス感染症は5週連続で増加**

**6/28(火) 11:55配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/27d6a91df9a54109fe58b514e77c9bcce13e8acc>

**■原因不明の小児急性肝炎、入院症例が累計62例に - 厚労省が公表**

**6/27(月) 18:45配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/329f6ade3341b8c4b47956a8a2afd5d09e0fafbb>