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

**食科協かわら版　No.349　（2022年度No.27）**　 　2022/7/15

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**

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

夜の街の様子

自動的に生成された説明

**三年ぶり　山鉾巡行**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2-4** |
| **2**[**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **4-9** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **9-10** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **10-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-18** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **18-31** |

会費をお支払いください　よろしくお願いいたします

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

7月08日　　かわら版348号・かわら版ニュース＆トピックス251号を発行。

7月12日　　かわら版ニュース＆トピックス252号を発行。

7月15日　　かわら版349号・かわら版ニュース＆トピックス253号を発行。

**◎食の安全と安心フォーラム第23回（7/17、オンライン＠Zoom）**

**『食品製造における微生物制御の現状と今後の展望』**

**〆切は本日までです**

<https://www.nposfss.com/forum23/>

【開催日】2022年7月17日（日）

＜講演会＞13:00～17:00

＜個別質疑応答＞17:00～18:00

【開催場所】オンライン（Zoom）

　　　＊演者は東京大学農学部フードサイエンス棟に集合し、Zoomでライブ配信します。

　　　＊参加申込者には7月15日（金）までにZoom会議URLをメールします。

【主催】NPO法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）

【後援】 消費者庁、東京大学大学院農学生命科学研究科

【賛助・協賛】キユーピー株式会社、旭松食品株式会社、カルビー株式会社、

　　株式会社セブンｰイレブン・ジャパン、日清食品ホールディングス株式会社、

　　日本生活協同組合連合会、サラヤ株式会社、日本ハム株式会社、東海漬物株式会社

【対象】食品関連行政、食品事業者、マスメディア、市民団体、アカデミアなど

【定員】80名 ➡ 110名に増員中

【参加費】講演会／懇親会

一般3,000円、学生1,000円（銀行振込にて事前納付いただきます）

　＊SFSS会員、後援団体所属の方、協賛社(口数次第)、メディア（媒体名で参加、記事化不要）は参加費無料

【参加申込み】<https://forms.gle/mATCtvvT6y5wuU227>（申込期限：7月15日(金)）

　　　＊食のリスクコミュニケータ養成講座2022の受講者は登録不要です。

【お問い合わせ】SFSS事務局まで（　[info@nposfss.com](mailto:info@nposfss.com)　）

【本フォーラムの主旨、開催概要】

令和3年6月に、原則としてすべての食品等事業者に一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。

これにより、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で，原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保することになりました。

一方で、HACCP導入の基礎となる一般的衛生管理の重要性は変わるものではありません。

さらに、SDGsへの取り組みの一環として、食品製造においても、食品ロスの低減などの対応も求められています。

これらの背景から、今回は、産官学(国、自治体、大学、企業)の微生物制御に関する有識者を招き、ご講演＋パネルディスカッションを実施します。

Zoomブレイクアウトセッションにより、各演者と参加者の皆様との個別の質疑応答の機会ももうけます。

【プログラム】＊講師／演題は予告なく変更する場合があります。

13:00-13:10　開会あいさつ『食品製造における微生物制御の現状と今後の展望』

　　野田　衛（SFSS理事）

13:10-13:50　『細菌性食中毒対策における衛生管理ポイント（畜産農場～加工施設）』

　　佐々木　貴正（国立医薬品食品衛生研究所・食品衛生管理部・第一室長）

13:50-14:30　『ウイルス性食中毒～原因物質指定から四半世紀、予防対策の死角とは～』

　　斎藤　博之（秋田県健康環境センター・保健衛生部・部長）

<coffee break>

14:40-15:20 『食品製造の工程管理における微生物制御への予測微生物学の活用』

　　小関 成樹（北海道大学大学院農学研究院・食品加工工学研究室・教授）

15:20-16:00 『高圧処理による惣菜の消費期限延長の取組み』

　　中本　大介（キユーピー株式会社・研究開発本部）

16:00-16:50 パネルディスカッション

　　パネリスト：上記演者５名、　進行：山﨑　毅（SFSS理事長）

16:50-17:00 閉会のあいさつ

　　阿紀　雅敏（SFSS副理事長）

17:00-18:00　オンライン懇親会／個別質疑応答（Zoomブレイクアウトセッション）

【講演要旨】

① 『細菌性食中毒対策における衛生管理ポイント（畜産農場～加工施設）』

　　佐々木　貴正（国立医薬品食品衛生研究所・食品衛生管理部・第一室長）

カンピロバクターやサルモネラなどの食中毒菌は、牛、豚、鶏などの動物の消化管内に棲息していることがありますが、食中毒菌に感染していても食中毒症状を示すことはほとんどなく、食肉処理施設に出荷されます。農場では、車両消毒、畜舎の洗浄・消毒、作業員の健康チェック、食肉処理施設でも処理ラインの洗浄・消毒、と体洗浄など、様々な食中毒菌汚染防止策を行っていますが、食肉の食中毒汚染を完全に防止することはできず、食中毒発生低減には、消費者を含めたすべての関係者との情報共有と効果的な地点で対策を講じる必要があります。今回は、鶏肉フードチェーンを例に、鶏肉のカンピロバクターとサルモネラの汚染状況と汚染防止策について紹介します。

② 『ウイルス性食中毒～原因物質指定から四半世紀、予防対策の死角とは～』

　　斎藤　博之（秋田県健康環境センター・保健衛生部・部長）

1997年にウイルスが食中毒原因物質に指定されてから今年で26年目となります。この間食品関連事業者は行政の指導の下で予防対策に取り組んできました。一方、毎年の食中毒統計を見ると、食中毒患者数の約半分がウイルスを原因としたものであり、四半世紀にわたり1位の座にあります。1948年に食品衛生法が施行されて以来、もっぱら細菌・化学物質・自然毒を対象とした予防対策が取られてきました。原因物質としては新顔に当たるウイルスはこれらとは異なる性質のものであり、延長線上の対策では多くの死角が生じることになります。今回はウイルス性食中毒の実態に焦点を当てて、予防対策における問題点を掘り下げてみたいと思います。

③ 『食品製造の工程管理における微生物制御への予測微生物学の活用』

　　小関　成樹（北海道大学大学院農学研究院・食品加工工学研究室・教授）

食品における有害微生物の増殖や死滅挙動を数理モデルとして記述し，食品における微生物学的な安全性を定量的に評価・確保するための手段として発達してきた研究分野として予測微生物学（Predictive microbiology）がある。HACCP制度化に伴い、HACCPに基づく食品製造工程の管理において、対象となる微生物の増殖あるいは死滅を定量的に捉えて、Critical Limitを科学的な妥当性を根拠に的確に設定する重要性がますます高まっている。本講演では予測微生物学的なアプローチが食品の製造工程管理において果たす役割について紹介する。

④ 『高圧処理による惣菜の消費期限延長の取組み』

　　中本　大介(キユーピー株式会社・研究開発本部）

多くの惣菜は鮮度保持期間が短い点が課題となっている。また、鮮度保持期間を延長するためにこれまで一般的に用いられてきた加熱処理は、熱変性によるフレッシュ感の低下や、具材の褐変が課題となる。上記課題を解決するため、加熱によらない新たな静菌手法として高圧処理に着目し、冷圧フレッシュ製法®として実用化した。本講演の中で、高圧処理の特長、惣菜への効果について説明する。加えて、高圧処理は静菌手法として着目されがちだが、風味調整の面としても興味深い効果が得られるため、併せて紹介する。当技術は広く食品分野で技術展開が可能であるため、将来的に主流の食品処理方法の一つとなるよう確立を目指す。

　＊参加申込みはこちら

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdxz1bdQlrVUiRb0LwIBWgl4i59yJXGjAOgH5KYB3MbQmbUmQ/viewform>

　＊事前参加登録すると、当日欠席でもアーカイブ動画が後日視聴できます。

**RICOH　Value Presentation 2022"はたらく"に歓びを**

**～人にやさしいデジタルを全国の仕事場に～**

<https://vpre.ricoh.co.jp/lp/?_ga=2.156402163.910967994.1657842839-1789735152.1657842839>

RICOH Value Presentation 2022では、

"はたらく"に歓びを ～人にやさしいデジタルを全国の仕事場に～ をテーマに、お客様の"はたらく"に寄り添い、ビジネスを成功に導くデジタルサービスをご提案いたします。

DXによる生産性向上は、今求められている社会課題解決の一つと言えます。

新しい働き方に対応した「人にやさしいデジタル」で業種業務課題の解決、業務の効率化や働く人の充足感や達成率、自己実現にも目を向け、お客様の"はたらく"歓びを実現するためのお手伝いをいたします。

名称　RICOH Value Presentation 2022

開催日時　7月12日（火）9:30 ～ 8月5日（金）17:30

開催場所　イベント公式サイト（オンライン開催）※オンデマンドにてご視聴いただけます。

参加方法　無料　登録制（事前登録：6月20日（月）13:00～）

**2022年07月21日 (木)14:30～15:45　EX-02**

**【LIVE配信】**

**ニュースから世界を見る**

**ロシアによるウクライナ侵攻は世界をどう変えたか**

**ジャーナリスト　池上 彰 氏**

[**https://vpre.ricoh.co.jp/login/?path=mypage%2Fwebinar%2F**](https://vpre.ricoh.co.jp/login/?path=mypage%2Fwebinar%2F)

**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***サル痘について　2022/7/12**

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

**■***NEW***その他の感染症　2022/7/8**

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

**■厚生科学審議会科学技術部会全ゲノム解析等の推進に関する専門委員会（第１０回）**

**2022/7/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26433.html>

**■小児の原因不明の急性肝炎について（令和4年7月1日）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26578.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30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7月1日報道発表）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/000959421.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>

**■フィリピンが日本を医薬品簡略審査の対象国に指定しました　2022/6/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26556.html>

　～日本で承認された医薬品は、フィリピンでの審査が迅速に行われます～

　厚生労働省及び（独）医薬品医療機器総合機構（ＰＭＤＡ）とフィリピン共和国食品医薬品局（ＦＤＡ ＰＨ注１）は、これまで二国間会合やＰＭＤＡアジア医薬品・医療機器トレーニングセンターにおけるセミナー等を通じ、両当局の医薬品規制について相互に理解を深めるとともに、国際的な規制調和活動において協働してきました。

　このような活動の成果として、ＦＤＡ ＰＨは日本のＰＭＤＡを医薬品審査システムが確立している規制当局（参照規制当局）とみなし、フィリピンにおける新医薬品（ワクチン及び生物製剤を含む）の登録審査において、ＰＭＤＡの審査報告書を利用して簡略的な審査を実施できるようになる旨を６月16日付けで発表しました注２。

　この結果、企業が日本で承認された新医薬品についてフィリピンで登録申請を行う場合、日本での承認から３年以内であれば、ＰＭＤＡの審査報告書を提出することにより、審査期間が、通常180営業日とされているところ、45営業日（２以上の参照規制当局で承認されている場合、及び承認後の一部変更申請の場合は、30営業日）に短縮され、より早期にフィリピンでの上市を目指すことができるようになりました。また、これによりフィリピンにおいて、日本で開発された医薬品へのアクセスが迅速化され、フィリピンの保健医療の質の向上に貢献することが期待されます。

　厚生労働省及びＰＭＤＡは、引き続き、「アジア医薬品・医療機器規制調和グランドデザイン」（令和元年６月20日健康・医療戦略推進本部決定）及び「『アジア医薬品・医療機器規制調和グランドデザイン』実行戦略」（令和２年７月14日同本部決定）に基づき、アジア諸国の医薬品アクセス向上に向けた取組を進めてまいります。

注１）ＦＤＡ　ＰＨ: Food and Drug Administration, Philippines

注２）ＦＤＡ ＰＨは、2020年に、他国の規制当局の審査結果を参照した簡略的審査の導入を規定した「医薬品、ワクチン、生物製剤の促進登録に関するガイドライン」（Administrative Order No. 2020-0045）を発出したものの、具体的な参照規制当局は指定されていませんでした。今般、6月16日付けで発出された実施ガイドライン（FDA Circular No.2022-004）において、ＰＭＤＡが参照規制当局に指定されました。

＜参考＞ＦＤＡ ＰＨウェブサイト情報

FDA Circular No.2022-004

Implementing Guidelines on the Abridged and Verification Review Pathways for New Drug Registration Applications in accordance with Administrative Order No. 2020-0045 “Establishing Facilitated Registration Pathways for Drug Products including Vaccines and Biologicals”

<https://www.fda.gov.ph/fda-circular-no-2022-004-implementing-guidelines-on-the-abridged-and-verification-review-pathways-for-new-drug-registration-applications-in-accordance-with-administrative-order-no-2020-0045/>

**■前立腺がんと放射線被ばくに関する医学的知見の公表等について　2022/6/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26420.html>

　～労災請求を受け、国際的な報告や疫学調査報告等を分析・検討して報告書を取りまとめ～

　厚生労働省の「電離放射線障害の業務上外に関する検討会」（座長：東京医療保健大学 明石 真言）は、このたび、前立腺がんと放射線被ばくとの関連について、現時点の医学的知見を報告書として取りまとめましたので、公表します。

　この報告書は、放射線業務従事者に発症した前立腺がんの労災請求があったことを受け、業務が原因かどうかを判断するために、国際的な報告や疫学調査報告などを分析・検討し、取りまとめたものです。報告書の概要と、この報告書を踏まえた前立腺がんと放射線被ばくに関する当面の労災補償の考え方は「資料１」のとおりです。

　この公表は、労災認定の要件を満たせば労災補償が受けられること等を、広く周知することを目的としています。今後とも医学的知見の収集に努めていきます。

　また、令和３年９月８日に公表した、悪性黒色腫・咽頭がんと放射線被ばくに関する医学的知見の報告書について、一部誤植があったため、「資料４」のとおり訂正いたします。

　　この訂正は、個別文献の検索条件の表記に誤りがあったもので、検索により抽出された文献数やレビュー内容に変更はなく、報告書の結論にも変更は生じません。

資料１　検討会報告書の概要等

<https://www.mhlw.go.jp/content/11201000/000955140.pdf>

資料２　前立腺がんと放射線被ばくに関する医学的知見について（報告書）［

<https://www.mhlw.go.jp/content/11201000/000955141.pdf>

資料３　用語解説

<https://www.mhlw.go.jp/content/11201000/000955142.pdf>

資料４　悪性黒色腫・咽頭がんと放射線被ばくに関する医学的知見報告書の訂正について

<https://www.mhlw.go.jp/content/11201000/000955143.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１２９７報）　2022/7/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26612.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１２９６報）　2022/7/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26543.html>

**■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**

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.14/ 2022（2022.07.6）　2022/7/6**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202214m.pdf>

**目次**

**次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 2022 年世界食品安全デー：“より安全な食品で健康向上を”

**【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報告されているクロノバ

クター（Cronobacter sakazakii）感染に関する苦情を調査（2022 年 6 月 23 日付情報）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. アイスクリームに関連して複数州にわたり発生しているリステリア（Listeria　monocytogenes）感染アウトブレイク（2022 年 7 月 2 日付更新情報、6 月 30 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 28 日付更新情報）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 国外旅行に関連していないサイクロスポラ感染を調査中（2022 年 6 月 30 日付初発情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 感染症のサーベイランス、予防および管理のためのデジタル技術に関する研究論文（2015～2019 年）のスコーピングレビュー

**【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. 循環型経済における食品および飼料の安全性に関わる脆弱性

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（24）（23）（22）（21）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.14/ 2022（2022.076）　2022/7/6**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202214c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EFSA】 EFSA のガバナンスの強化：新しい運営理事会始動**

欧州食品安全機関（EFSA）の新しい運営理事会が 2022 年 7 月 1 日より活動を開始した。運営理事会は、全 EU 加盟国、欧州委員会、欧州議会の代表及び市民社会とフードチェーン関係者の代表で構成され、EFSA が効果的・効率的に機能し、設立規則に定められている使命を果たし、欧州や国の機関、関係者、一般人の期待に応えられるようにする

＊ポイント： 新しい運営理事会は人数が倍になっただけでなく、メンバーとして市民とフードチェーン関係者、欧州自由貿易連合(EFTA)/欧州経済領域(EEA)が入ったことが注目すべき点だと思います。以前は専門知識をもつ人と欧州委員会の代表で構成されていたとのことですが、2019 年に施行された透明性規則によって、EU 域内で流通する食品に係わる全ての分野の人が運営に携わるように改編されたようです。

**【EPA】 EPA は PFAS 化合物に新しい飲料水健康勧告値、健康保護強化のための超党派インフラ法での 10 億ドルの資金提供を発表**

米国環境保護庁（EPA）は、GenX と PFBS について飲料水の新しい健康勧告値を設定しPFOA と PFOS については健康勧告値を引き下げた。

PFOA（パーフルオロオクタン酸）：0.004 ppt

PFOS（パーフルオロオクタンスルホン酸）：0.02 ppt

GenX（ヘキサフルオロプロピレンオキシドダイマー酸及びそのアンモニウム塩）：10 ppt

PFBS（パーフルオロブタンスルホン酸及びそのカリウム塩）：2,000 ppt

＊ポイント： 昨年に EPA が予告していた飲料水中の PFAS の健康勧告値が発表されましたこれまでは PFOS と PFOA の合計で 70 ppt（ng/L）としていましたが、改訂された健康勧告値は個々に設定され、引き下げ幅も非常に大きいものとなりました。ただし、これは EPA が健康への有害影響をもたらさない濃度の指標として提示しているもので、連邦規則のような法的強制力はありません。

**【SFA】 アマメシバ摂取のリスク**

アマメシバ（Cekur Manis、学名 Sauropus androgynus）は、東南アジア原産の人気の葉物野菜であり、茹でたり炒めたりしてよく食べられている。しかし、アマメシバを生のまま大量に食べると、閉塞性細気管支炎という永久的な肺疾患になる可能性がある。アマメシバが肺疾患の原因となる正確な理由は科学者らがまだ研究中であるが、現時点の知見では、アマメシバには肺組織の炎症と死を誘発する何らかの化学物質が含まれていると考えられている。その一方で科学者らは、アマメシバは完全に加熱調理すれば安全に摂取できることを発見した。

＊ポイント： 日本でも生のアマメシバによる有害事象が報告されたことがあり、記憶に残っている方もおられるでしょう。健康志向や特産品の開発などで新しい食材や食べ方を目にすることもありますが、生のアマメシバによる有害事象は、従来と異なる方法で食べることには慎重にならなければいけないという教訓を示していると思います

**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867回）の開催について　2022/7/14**

**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7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）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

　　　・農薬 ６品目

　（厚生労働省からの説明）

　 アミスルブロム

　 ジエトフェンカルブ

　シメコナゾール

　 バリダマイシン

　プロチオホス

　メタアルデヒド

　　　・動物用医薬品２品目

　（厚生労働省からの説明）

　　　　シフェノトリン

　　　（農林水産省からの説明）

　　　　 d･d-T-シフェノトリンを有効成分とする豚舎噴霧剤（カーボジェット、ファームクリン）

（２）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

　　　・「イソシンコメロン酸二プロピル」に関する審議結果の報告と意見 情報の募集につい

　　　　て

　　　・「マホプラジン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　・「ピリメタミン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）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「フルトラニル」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品「ジクロキサシリン」に係る食品健康影響評価について

（５）令和４年度食品健康影響評価技術研究二次公募課題（案）及び令和４年度食品安全確保総合調査課題（案）について

（６）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、7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***食べ物の基礎知識～食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの～　2022/7/13**

<https://www.youtube.com/watch?v=jySfYJGXu6w>

**■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6月4日から令和4年6月17日）2022/7/1**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=6&from_day=4&to=struct&to_year=2022&to_month=6&to_day=17&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***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　2022/7/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220713.html>

　　農林水産省は、7月12日（火曜日）にフランスのカルバドス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

フランスのカルバドス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た旨、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7月12日（火曜日）にカルバドス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>

**■***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　2022/7/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220712.html>

　農林水産省は、7月9日（土曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）ネバダ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

米国ネバダ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7月9日（土曜日）にネバダ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）】

ネバダ州全域

【家きん肉、家きん卵等（※2）】

ネバダ州カーソンシティ郡（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***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/7/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220711.html>

農林水産省は、7月11日（月曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）ワシント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

米国ワシント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7月11日（月曜日）にワシント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5月9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）】

ワシントン州ジェファーソン郡（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。

**■***NEW***英国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/7/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220708_2.html>

　　農林水産省は、7月8日（金曜日）に英国のオークニー州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

英国のオークニー州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ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7月8日（金曜日）にオークニー州からの家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

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

※ 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***ベルギーからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2022/7/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220708.html>

　農林水産省は、今般、ベルギー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

ベルギー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9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、ベルギ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、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：西フランダース州及び東フランダース州

※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>

**■夏休みに食や農林水産業について学べるオンラインプログラム 「マフ塾」、大幅アップデート！　2022/7/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/koho/220701.html>

　～令和4年度農林水産省「こども霞が関見学デー」～

農林水産省は、令和4年度「こども霞が関見学デー」の一環として、食や農林水産業について学べる特設Webサイト「マフ塾」を本日公開します。

手を動かしながら学べるワークショップやお魚大使による講演、小学生から大人まで楽しめる学習ドリルなど、全国どこからでも農・林・水を学べる37のプログラムをご用意しております

今年度は会場参加プログラムも復活。事前応募の受付は本日より開始します。

　1.「こども霞が関見学デー」について

「こども霞が関見学デー」は、霞が関に所在する文部科学省をはじめ、各府省庁等が連携し、所管の業務説明や関連業務の展示等を行うことにより、夏休み期間中に子供たちに広く社会を知ってもらうこと、政府の施策に対する理解を深めてもらうこと、活動参加を通じて親子の触れ合いを深めてもらうことを目的とした取組です。

2.プログラム一覧

会場参加プログラム（会場参加は以下のURLから事前応募が必要です）

開催期間：令和4年8月3日（水曜日）、4日（木曜日）

URL：<https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2022/content/workshop.html>

応募受付期間：令和4年7月1日（金曜日）から7月18日（月曜日）まで

※ライブ配信は、どなたでも視聴可能です。

テーブル

中程度の精度で自動的に生成された説明

**○オンラインプログラム（特設Webサイト「マフ塾」（2022）で公開します）**

**開催期間：令和4年7月1日（金曜日）から8月31日（水曜日）（62日間）**

**「マフ塾」URL：**<https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2022/index.html>

テーブル

自動的に生成された説明

テキスト

中程度の精度で自動的に生成された説明

テキスト が含まれている画像

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

テキスト

中程度の精度で自動的に生成された説明

グラフィカル ユーザー インターフェイス が含まれている画像

自動的に生成された説明

**マフ塾ドリル**

**食や農林水産業にまつわる国語・算数・理科・社会の問題を集めた学習ドリルです。小学生から大人まで楽しめる全16問をご用意しました。**

**URL：**<https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2022/content/studybook.html>

**その他**

**詳細は農林水産省Webサイト「こども霞が関見学デー」をご覧ください。また、農林水産省公式ツイッター、公式フェイスブックでも情報を公開しますので、併せてご覧ください。**

**〇農林水産省Webサイト：こども霞が関見学デー**

<https://www.maff.go.jp/j/kids/experience/k_d/index.html>

**〇農林水産省公式ツイッター**

<https://twitter.com/MAFF_JAPAN>

**〇農林水産省公式フェイスブック**

<https://www.facebook.com/maffjapan>

**プログラムは現時点での内容のため、今後変更する場合があります。**

**地方農政局等の地方出先機関や関係する独立行政法人等においても、「こども霞が関見学デー」と同様の趣旨の取り組みを行う予定です。**

**添付資料**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/koho/attach/pdf/220701-1.pdf>

**お問合せ先**

**大臣官房広報評価課広報室**

**担当者：滝口、松岡、田守**

**代表：03-3502-8111（内線3073）　ダイヤルイン：03-3501-3779**

**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。**

**■【令和4年度 こども霞が関見学デー】栄養成分表示ってなあに?　2022/7/6**

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

**■令和4年度「こども霞が関見学デー」**

<https://www.caa.go.jp/notice/event/children_2022/>

**「こども霞が関見学デー」は、霞が関にある省庁が連携し、子供たちを対象に業務説明や職場見学を行うことにより、子供たちが夏休みに広く社会を知る体験活動の機会とし、親子のふれあいを深めることを目的とする取組です。**

**本年、消費者庁では、8月3日(水)・4日(木)に開催します。食品ロス削減、エシカル消費、身の周りの危険、食品表示といったテーマについて、クイズやゲームをしながら学べるプログラムを御用意しています。**

**「こども霞が関見学デー」チラシ**

<https://www.caa.go.jp/notice/event/children_2022/assets/caa_cms203_220706_01.pdf>

**「こども霞が関見学デー」について詳しくはこちら(文部科学省のページ)**

<https://www.mext.go.jp/a_menu/ikusei/kengaku/>

**開催概要**

**開催日時:　令和4年8月3日(水)・4日(木) 10:00～16:00**

**参加対象:　小・中学生等(保護者と一緒に御参加ください)**

**開催場所:　消費者庁**

**〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館**

**所在地情報はこちら 地図**<https://www.caa.go.jp/about_us/about/access/>

**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）**

**★秦野市農業協同組合「モロヘイヤ」 - 返金／回収　農薬取締法によって定められている適用作物の範囲外の農薬（オンコル粒剤5）を使用したことが判明　2022/7/14**

**★京都宝製菓「神戸コーヒーフロマージュフィナンシェ」 - 交換／回収　脱酸素剤が入っていなかったことによりカビが発生する可能性があるため　2022/7/14**

**★石川食品「1/3日分の野菜が摂れる10種の野菜スープ（和風、洋風）」 - 返金／回収　シール不良による微生物汚染　2022/7/14**

**★ニチレイフレッシュプロセス「豚ばら蒲焼風味付」 - 回収　「十分に加熱して下さい」の表示欠落　2022/7/14**

**★フジバンビ「濃い黒糖ドーナツ棒」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2022/7/13**

**★オリオン「コブックチップきな粉味」 - 回収　L-フェニルアラニン化合物の表示欠落　2022/7/13**

**★秋田やまもと農業協同組合「プレミアム豆板醤、まごころ豆板醤」 - 回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2022/7/12**

**★シャチホウ（コリアンダイニング李朝園　名古屋則武新町店）「東西食品コーン茶ティーパック」 - 返金／回収　日本語の一括表示の欠落　2022/7/12**

**★ハンガン物産「甘い大根キムチ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.2.6、正：22.7.17）　2022/7/12**

**★大福屋 嘉祥福楽「ふとん太鼓」 - 返金／回収　一部商品にて、開封時に異臭がしたため　2022/7/12**

**★波里「お米の粉 手作りパンの強力粉、国産米粉の強力粉、パンデスリム」 - 返金／回収　小麦グルテン（フランス産）に日本国内では認可されていない物質が一部に残留していることが判明　2022/7/11**

**★苫小牧漁業協同組合「ホッキ貝（活貝）」 - 返金／回収　まひ性貝毒が検出されたため　2022/7/11**

**★太陽食品「玉子とうふ、胡麻とうふ」 - 返金／回収　容器底部（プッチン部）にピンホールのあるものが含まれており、賞味期限内であっても食品が腐敗するおそれがあるため　2022/7/11**

**★いぶり中央漁業協同組合「カラ付きほっき貝」 - 回収　北海道による貝毒検査で麻痺性貝毒が規制値を超えたため　2022/7/11**

**★喜多村「手延べそうめん、めんつゆ詰合せ」 - 交換／回収　セット内の麺つゆの表示において賞味期限（開栓前）と表示すべきところ 賞味期限（開栓後）と表示　2022/7/8**

**★オフィスタナカ「チョコパイ、チョコパイバナナ、チョコパイきな粉餅、ソフトチョコチップクッキー」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/8**

**★藤岡園「葛まんじゅう ほうじ茶」 - 返金／回収　商品の表示シールを誤って添付　2022/7/8**

**★オフィスタナカ「八道王蓋カップ麺、バターリング」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/8**

**★大森屋「バリバリ職人 旨口しょうゆ味」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2023.03、正：2023.02）　2022/7/8**

**★オフィスタナカ「ハニーバターチップ、フレンチパイ（リンゴ味）」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/8**

**★港屋「清涼飲料：number 1、STING」 - 返金／回収　邦文による食品一括表示の欠落（ベトナム語表記での販売）　2022/7/8**

**★エムアイフードスタイル「フルーツみつ豆」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落、原材料、添加物の表記間違い　2022/7/8**

**★マルキヨ製菓「あんもち、きなこもち、よもぎもち、きなこよもぎもち、砂糖入り白餅」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：32.7.11、正：22.7.11）　2022/7/8**

**★山吹「山吹の一人前おでん、具が大きいこだわりおでん」 - 返金／回収　針状金属異物の混入のおそれ　2022/7/8**

**★四国日清食品「たこ焼き（30個入）」 - 返金／回収　「アルミニウムが主成分の金属小片」が混入した可能性　2022/7/8**

**★ファーマインド「オーストラリア産ぶどう(クリムゾン \*赤種無し)」 - 回収　ビフェントリン1.1ppm（基準値0.7ppm）が検出されたため　2022/7/8**

**★マイベジタブル「カリーノケール」 - 回収　残留農薬基準を超えるスピネトラムを検出（11ppm検出、基準値5ppm）　2022/7/8**

**★渋谷健一「殻付かき（生食用）」 - 回収　細菌数（86,000/g）が生食用かきの成分規格(50,000/g)を超過　2022/7/8**

**★オフィスタナカ「デミソーダ アップル」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「サクサクオレンジジュース」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「コグマカン」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「コンブチャ（柚子、レモン）」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「コンブチャベリー」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「チャパゲティ、ほか7商品」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「【八道】激辛ラーメン（トゥンセラーメン）、【八道】ジャージャー麺」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「ペホンドンビビン麺、カレーブルダック炒め麺、チャパゲティ、チャガルチ」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「ラーメンサリ、チャプチェ」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「ククダスホワイト味、フレンチパイいちご味、ブルダック炒め麺、ラーメンサリ」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「とうもろこしのひげ茶」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★オフィスタナカ「ペホンドンビビン麺、チャプチェ」 - 返金／回収　韓国語表記での販売（一部日本語表記ラベルを貼らずに店舗販売）　2022/7/7**

**★田口食品「宇治抹茶のロールケーキ」 - 交換／回収　原料の選択・配合間違いの可能性があることが判明　2022/7/7**

**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★**

**■〚再掲〛食中毒が発生しました　2022/7/5　福井県福井市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.fukui.lg.jp/fukusi/eisei/syokuhin/p020749_d/fil/2_220701_HPsyokutyudoku.pdf>

本日、福井市保健所は、福井市内の飲食店で調理・提供した弁当を原因とする食中毒が発生したと断定しました。症状を呈したのは、６月２７日（月）、２８日(火)に当該飲食店が調理・提供した弁当を喫食した１３０名中の１３名で、うち６名が医療機関を受診しました。入院した者はおらず、全員が回復に向かっています。

１ 探知

６月２８日（火）１５時２５分頃、当該飲食店を利用した者の勤務先から、「６月２７日(月)昼に当該飲食店の弁当を喫食した５名が下痢・腹痛・嘔吐を発症している。」旨の連絡が福井市保健所にありました。

２ 調査結果

福井市保健所は、本件を次のような理由から当該飲食店で調理・提供した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

○当該飲食店が調理・提供した、６月２７日（月）、２８日(火)の弁当を喫食した１３０名中の１３名が、下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈していました。

○患者の共通食は、当該飲食店で調理・提供された弁当のみでした。

○医師からの当該患者に関する食中毒患者発生届出がありました。

【患者等の状況：７月１日（金）１１時現在】

患者

発症日時 令和４年６月２７日（月）１５時～１６時頃

症状 下痢、腹痛、嘔吐等

患者数 １３名【男性 １０名、女性 ３名（２０～５０代）】

原因物質　黄色ブドウ球菌

原因施設　施 設 名：Ｋｉｔｃｈｅｎ Ｔｏｍｏ

所 在 地：福井市

許可業種：飲食店（仕出し弁当）営業

原因食品 ６月２７日（月）、２８日(火)に当該飲食店が調理・提供した弁当

（主なメニュー）ハムカツ、千切りキャベツ、ゆで卵入りきんちゃく、ご飯等

検査状況 県衛生環境研究センター

有症者便：８検体(検査中)、従事者便：２検体（検査中）、

ふき取り：８検体(検査中)

３ 行政処分等

福井市は、「Ｋｉｔｃｈｅｎ Ｔｏｍｏ」に対して、本日、食品衛生法に基づき飲食店（仕出し弁当）の営業を本日７月１日（金）から７月３日（日）の３日間営業停止処分にするとともに、施設の清掃・消毒の徹底、調理工程・衛生管理方法等の検証及び改善、従事者の衛生教育の徹底等を指示しました。

４ 市内における食中毒発生状況（令和４年７月１日（金）１１時現在 今回の事件を含む）テーブル

自動的に生成された説明

**■山鹿市の飲食店で食中毒　２日間営業停止【熊本】**

**7/13(水) 12:40配信　TKUテレビ熊本****熊本県山鹿市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3f2de3fa771a1ca054d28b16220f63597e295881>

**カンピロバクターによる食中毒が発生しました　2022/7/12　熊本県山鹿市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/30/143546.html>  
<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/143546_303824_misc.pdf>

本日、山鹿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

７月４日（月）に、山鹿保健所管内の医療機関から山鹿保健所へ「山鹿市内の飲食店で食事をし、下痢、発熱等の症状を呈した患者２人からカンピロバクターが検出された」と連絡があった。

山鹿保健所は、患者のうち３人の便から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食中毒の症状と一致すること、当該グループに下記施設以外の共通食がないこと、医師から食中毒の届出があったことなどから、食品を提供した下記施設を原因とする食中毒と断定し、本日営業停止処分を行った。なお、いずれの患者も症状は快復している。

２ 発生年月日 令和４年（２０２２年）６月２８日（火）（初発）

３ 摂食者 数 ６人 （男性６人）

４ 有症者 数 ４人 患者年齢 １０代１人、４０代１人、５０代２人

うち、医療機関受診者 ２人 入院者 １人

５ 主な症 状 下痢、腹痛、発熱等

６ 原因施 設 営業施設名称：地じどり庵三蔵（飲食店営業）

所 在 地：熊本県山鹿市

７ 原因食 品 ６月２６日（日）夜に提供された加熱不十分な食肉などの食事

８ 病因物 質 カンピロバクター・ジェジュニ（患者便から検出）

９ 検査状 況 検便（患者） ３検体中３検体 陽性

検便（摂食者）１検体中１検体 陽性

検便（従業員）６検体 陰性

施設ふき取り ７検体 陰性

10 営業停止期間 ７月１２日（火）から７月１３日（水）までの２日間

11 今年（令和４年（２０２２年）１月以降）の食中毒発生状況（今回を含まない）

障子, 時計 が含まれている画像

自動的に生成された説明

**■“加熱不十分な牛レバー”でカンピロバクター食中毒　20代女性2人が腹痛　宮城県仙台市**

**7/12(火) 19:03配信　tbc東北放送**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7f82503e199edc93d9f3f3d17d49a4c4827a007f>

**カンピロバクター食中毒が発生しました　2022/7/12　宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou220712.html>

食中毒事件概要

発生概要

1.発生月日　令和4年6月30日　木曜日

2.原因施設

(1)屋号　　　　吉丸

(2)所在地　　　青葉区

3.摂食者数　2名

4.発症者数　2名（20代女性　2名）

　　　　　　入院者1名　※現在退院し、快方に向かっている

　　　　　　通院者1名　※現在快方に向かっている

5.原因食品　6月26日　日曜日の食事（牛レバテキを含む）

※牛レバテキ：加熱不十分な牛レバー

6.病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

7.主症状　発熱（38.8℃、39.6℃）、腹痛、水様性下痢

8.喫食日時　令和4年6月26日　日曜日　17時頃

9.発症日時　令和4年6月30日　木曜日　12時頃

令和4年7月1日　金曜日　15時頃

発生探知と調査の概要

(1)7月5日火曜日、発症者1名から青葉区保健福祉センター衛生課に「青葉区内の飲食店を利用したところ、7月1日から発熱、腹痛、下痢等の症状を呈し、入院中である」旨の連絡があった。

(2)青葉区保健福祉センター衛生課が調査を行ったところ、当該患者は6月26日日曜日に青葉区内の当該飲食店を利用しており、共に飲食した1名も同様の症状を呈していることが判明した。さらに、2名とも当該飲食店にて、食品衛生法で提供が禁止されている加熱不十分な牛レバテキを喫食していることが判明した。

(3)7月6日水曜日、宮城県食と暮らしの安全推進課より、「当該飲食店を利用したもう1名の患者から、6月30日から発熱、腹痛、下痢等の症状を呈し、医療機関を受診したとの連絡が入っている」旨の連絡があった。

(4)医療機関および宮城県保健環境センターによる検査の結果、発症者2名の便から食中毒の原因菌であるカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

(5)市保健所では次のことから、当該飲食店が調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

発症者に共通する食品は、当該飲食店における食事のみであること

発症者2名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、症状およ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

患者を診察した医師から、食中毒の届け出があったこと

提供食品

牛レバテキ、とくもりセット（焼肉用肉盛り合わせ：生ラム（2種）、豚トロ、豚ハツ、牛レバー、地鶏、鶏皮）、焼きおにぎり、チャンジャ、キムチ、ごはん、味噌汁、ウーロン茶

行政処分等（仙台市保健所）　営業停止処分　7月12日火曜日から14日木曜日まで3日間

**■令和４年 食中毒の発生状況　　2022/7/10　香川県丸亀市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/659/0407sokuhou.pdf>

　発生年月日　2022/7/10

　発生場所　丸亀市

　摂食者数　10

　患者数　9

　原因食品　調査中

　病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

　原因施設　飲食店

　摂食場所　飲食店

**■食品衛生法違反者等の公表について　2022/7/4　北海道苫小牧市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/118959.html>

　　食品衛生法第69条の規定※により、北海道が食品衛生法違反者に対して行政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。

なお、公表内容については、公表日から14日経過後削除します。

※食品衛生法第69条の規定

厚生労働大臣、内閣総理大臣及び都道府県知事は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、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。

公表年月日　令和4年（2022年）7月4日（月）

区分　食中毒の発生

発生年月日　令和4年（2022年）6月24日（金）

患者数 7名

患者の症状　腹痛、下痢等

原因食品　当該施設が6月24日（金）に提供した食事

原因物質　カンピロバクター属菌

原因施設　施設名称　串焼き　心とり

施設所在地　北海道苫小牧市

業種名　飲食店営業

行政処分等の内容及び措置状況等

　苫小牧保健所は、食品衛生法第60条第1項に基づき、営業者に対し、令和4年（2022年）7月4日（月）から7月6日（水）までの3日間、当該施設の営業停止を命ずるとともに、施設設備及び器具等の清掃・消毒の徹底、食品の衛生的な取扱い及び調理従事者に対する衛生教育の実施を指示した。

備考 当該施設は、7月3日(日)から営業を自粛している。

**★ウイルスによる食中毒★**

**■34人が食中毒の症状訴える　山梨県の2カ所の斎場　山梨県**

**7/12(火) 6:27配信　フジテレビ系（FNN）**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/89e0762f7779c88ba270fa02877f558897ff45e2>

**食中毒の発生について　2021/7/11　山梨県中巨摩郡**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.yamanashi.jp/eisei-ykm/documents/r4-01.pdf>

［概要］

令和４年７月８日（金）午前９時５０分頃、富士・東部保健所に管内の医療機関から「嘔吐、下痢を主訴とした患者が５名受診し、共通の食事を喫食している」との連絡があった。

富士・東部保健所で調査したところ、セレモニーホールで食事を喫食していることが判明した。

当該食事を調理している施設が昭和町内にあることから、中北保健所が調査を行った結果、別のセレモニーホールを利用した者からも発症者がいること、患者の共通食が当該施設で調理し提供した食事に限られること、患者の便からノロウイルスが検出されたこと、症状がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し営業禁止処分を行った。

１ 発症日時 調査中（主に令和４年７月７日（木）午後５時頃～）

２ 喫食者数 調査中（５９名)

３ 患 者 数 調査中（３４名）

４ 主な症状 嘔吐、下痢、発熱、腹痛等

５ 原因施設 屋 号：アピオ本館厨 房

所在地：中巨摩郡昭和町

業 種：飲食店営業

６ 提供施設

1. アピオプラザ都留（都留市田野倉１２９０）
2. アピオキャピタルセレモニーホール（甲府市横根町７０５）

７ 原因食品 当該施設が提供した食事

８ 病因物質 ノロウイルス

９ 措 置 令和４年７月１１日（月）から営業禁止

※ 原因が究明され、再発防止策が講じられた後に解除となります。

※ 当該施設が営業禁止中に、アピオグループの各施設において、他の事業者の施　　　　設で調理された食事を提供することは差し支えありません。

10 そ の 他 公表時点において把握している患者は全員快方に向かっています。

（重症患者及び入院患者はいません。）

【参考資料】（７月１１日現在）

１ 喫食日 調査中（主に令和４年７月６日（水）及び７月７日（木））

２ 喫食者数 調査中（５９名) ２グループ

３ 発症者数 調査中（３４名）

男性 １７名 年代 ２０代～８０代まで

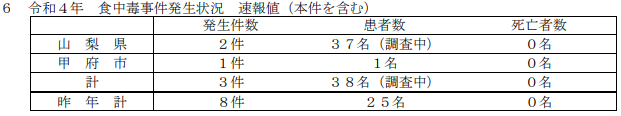
女性 １７名 年代 ２０代～６０代まで

４ 提供メニュー（参考）

６日：天麩羅、焼魚、煮物、ローストビーフ、サーモンマリネ、刺身、茶碗蒸し、フルーツ、　　味噌汁、香物、ご飯 等

７日：蒸し鶏、なます、炙り焼豚、サラダ、酢の物、生ハム、刺身、サワラサラダ焼き、富士桜ポークロース肉のグリル、牛バラ肉野菜巻、茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、デザート等





**■食中毒の発生について　2022/7/8　神奈川県綾瀬市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r2626578.html>

　記者発表資料

（県政・大和・厚木記者クラブ同時発表）

　7月4日(月曜日)、綾瀬市内の事業所から、「6月30日（木曜日）の昼に宅配寿司を喫食した社員等のうち複数名が、下痢、腹痛等の症状を呈している。」旨の連絡が厚木保健福祉事務所大和センターにありました。

　　当センターで調査を行ったところ、食中毒様症状を呈している人の共通の食事が、この飲食店が提供した食事だけであること、症状が共通していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。

1　摂食者数　95名（男性：45名　女性：50名）（調査中）

2　患者数　12名（男性：7名　女性：5名）（調査中）

3　入院者数　1名（男性：1名）

4　初発日時　令和4年7月1日（金曜日）11時30分頃

5　主な症状　下痢、腹痛、吐き気など

6　原因施設

名　称　銀のさら・釜寅・すし上等　綾瀬・長後店

業　種　飲食店営業

所在地　綾瀬市

7　原因食品　調査中

6月30日（木曜日）に提供された主なメニュー

寿司（中トロ、マグロ、金目鯛、サーモン、イクラ、鉄火巻など）、茶碗蒸しなど

8　病因物質　ノロウイルス

9　措置　原因施設に対して、7月8日（金曜日）から営業禁止

（なお、同施設は、7月6日（水曜日）から施設の使用を自粛しています。）

7月10日（日曜日）営業禁止解除

本件については、健康医療局生活衛生部生活衛生課の内規に基づき、修正している箇所がありますので、記者発表時の内容をお知りになりたい方は、問合せ先までご連絡ください。

**★寄生虫による食中毒★**

**■飲食店でアニサキス食中毒　原因はシメサバ、アジの薬味あえか　広島市2日連続の発表**

**7/14(木) 15:33配信　RCC中国放送　広島県広島市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4b08ffa7c5385c1704ae999dcc11c746c7410531>

**食中毒の発生について　2022/7/14　広島県広島市**

**アニサキス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/290386.html>

　1　事件の概要

　　令和4年7月13日（水曜日）16時頃、市民から広島市保健所に、「中区の飲食店を利用後、体調不良になったため医療機関を受診したところ、アニサキス症と診断された。」との連絡があり、調査を開始した。

　　調査の結果、7月11日（月曜日）に「そらや」で鮮魚介類を生で喫食した2名のうち1名が、7月11日（月曜日）21時頃から上腹部痛、嘔気を呈し、7月12日（火曜日）に受診した医療機関においてアニサキス虫体が摘出されていた。

​　　患者が潜伏期間内に喫食した原因となり得る食品は、当該施設で調理された鮮魚介類のみであること、医師から食中毒患者等届出票（アニサキス症）が提出されたことから、広島市保健所は、当該施設で調理された鮮魚介類を原因とする食中毒と判断し、7月14日（木曜日）、当該施設の営業者に対して、営業の一部（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理及び販売）の禁止を命令した。

2　患者の状況

1. 患者数　1名（入院なし）
2. 主症状　上腹部痛、嘔気

3　原因施設

1. 施　設　名　　そら
2. 営業の種類　　飲食店営業
3. 営業所所在地　　広島市

4　原因食品　シメサバまたはアジの薬味あえ

5　病因物質　アニサキス

6　保健所の対応

1. 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
2. 原因施設の立入調査・指導
3. 原因施設の営業の一部禁止（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理及び販売）

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等**

**更新日：令和4年7月13日　東京都八王子市**

**アニサキス**

<https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kurashi/hoken/007/017/004/p031066.html>

飲食店営業施設等に対する不利益処分等

1. 公表年月日　令和4年（2022年）7月13日

2. 業種等　魚介類販売業

3. 施設の名称及び施設所在地等

スーパーアルプスはざま店

東京都八王子市椚田町1208

5. 主な適用条項　食品衛生法第6条第3号

6. 不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

7. 不利益処分等の内容

営業停止期間：令和4年（2022年）7月12日の1日間。

営業停止の内容：生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の加工、販売に限る。なお、冷凍品とは－20度で24時間以上の冷凍をしたもの。

8. 備考

原因食品 当該施設が7月4日に加工し販売した「生かつおお造り」

病因物質 アニサキス

患者数 1名

※ 当該営業者は、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123 号）附則第2条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた者であるから、当該営業者に対する不利益処分については、この法を適用する。

**■スーパーで購入の刺身にアニサキス　保健所が生食用魚介類の調理販売禁止を命令**

**広島県広島市　7/13(水) 13:11配信　RCC中国放送**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6baa0e411f9fdecddd53ece44fd03df751fe2f2f>

**食中毒の発生について　2022/7/13　広島県広島市**

**アニサキス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/290144.html>

　1　事件の概要

　令和4年7月12日（火曜日）15時頃、市民から広島市保健所に、「東区のスーパーで購入した刺身を喫食後、体調不良になったため医療機関を受診したところ、アニサキス症と診断された。」との連絡があり、調査を開始した。

　調査の結果、7月9日（土曜日）に「ナイスムラカミ　東山店」で購入した刺身を喫食した2名のうち1名が、7月10日（日曜日）午前3時頃から激しい上腹部痛を呈し、7月12日（火曜日）に受診した医療機関においてアニサキス虫体が摘出されていた。

　患者が潜伏期間内に喫食した原因となり得る食品は、当該施設で調理・販売された刺身のみであること、医師から食中毒患者等届出票（胃アニサキス症）が提出されたことから、広島市保健所は、当該施設で調理・販売された刺身を原因とする食中毒と判断し、7月13日（水曜日）、当該施設の営業者に対して、営業の一部（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理及び販売）の禁止を命令した。

2　患者の状況

1. 患者数　1名（入院なし）
2. 主症状　上腹部痛

3　原因施設

1. 施　設　名　　ナイスムラカミ　東山店
2. 営業の種類　　魚介類販売業
3. 営業所所在地　　広島市

4　原因食品　刺身（アジまたは小イワシ）

5　病因物質　アニサキス

6　保健所の対応

1. 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
2. 原因施設の立入調査・指導
3. 原因施設の一部の営業禁止（冷凍または加熱されていない魚介類等の調理及び販売）

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2022/7/11　中央区**

**アニサキス**

<https://www.city.chuo.lg.jp/kenko/hokenzyo/syokuhineisei/kohyo.html>

　公表年月日　令和4年7月11日

業種等 飲食店営業

施設の名称　築地　青空三代目

施設所在地等　東京都中央区築地

主な適用条項　食品衛生法第6条及び第60条

不利益処分等を行った理由 食中毒（令和4年6月25日に上記店舗で提供された「生食用鮮魚介類」）

不利益処分等の内容　7月11日（1日間）の営業停止

備考　病因物質アニサキス

**■食品衛生法違反者の公表について　2022/7/8　葛飾区**

**アニサキス**

<https://www.city.katsushika.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/017/944/040707huriekisyobun.pdf>

　　食品衛生法（食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）第２条の規定による改正前の食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）。以下「法」という。）第 63 条の規定により、飾区が食品衛生法違反者に対し、不利益処分を行った件について、以下のとおり公表します。なお、公表内容については、公表日から、原則として７日間経過後に削除しております。

魚介類販売業者に対する不利益処分

公表年月日　令和４年７月８日

業種　魚介類販売業

施設の名称　ライフ葛飾白鳥店

施設所在地　東京都葛飾区

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７月８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。）の生食用での加工、販売に限定した一部停止とする。

備考　原因食品 令和４年６月 29 日に当該施設で加工、販売したあじの刺身

病因物質　アニサキス

患者数　１名

※ 当該営業者は、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第 123 号）附則第２条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた者であるから、当該営業者に対する不利益処分については、この法を適用する

**★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　2022/7/12　岡山県**

**感染症　腸管出血性大腸菌**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/790676_7377034_misc.pdf>

　発生場所 備中保健所井笠支所管内

患 者 １名（男、50歳代）

発症年月日 令和４年７月２日

速報年月日 令和４年７月１２日

措 置

そ の 他

○患者は、７月２日から発熱、腹痛、水様性下痢、血便の症状があった。

○７月４日に医療機関を受診し、検査したところ、７月１０日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による感染症と確認されたため、届出があった。

○現在、患者は入院中である。

○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 ２４名 （岡山市６名、倉敷市９名含む）

（参考）

令和３年 ８１名

**★違反食品★**

**■医薬品成分を含有する製品の発見について**

**2022年7月8日　滋賀県**

**医薬品成分（シブトラミン）が検出**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/326235.html>

令和4年6月24日、インターネットを通じて購入したダイエット用食品を喫食した県民から草津保健所に体調不良の相談がありました。相談者から当該製品の提供を受け、滋賀県薬業技術振興センターで検査したところ、医薬品成分（シブトラミン）が検出されましたので、お知らせします。

当該製品を摂取すると健康被害が起こるおそれがあるため、摂取している方は直ちに摂取を中止してください。また、健康被害が疑われる場合には、速やかに医療機関を受診し、最寄りの保健所にご連絡ください。

1 製品の概要

（1）製品名:DETOXERET Chokolade

（2）内容量:30粒

（3）内容物:固形チョコレート

（4）検出された医薬品成分:シブトラミン（3.55mg/g）

　※固形チョコレート1粒あたりのシブトラミン含有量は、概ね21.0mg（推定値）となります。

2 検出された医薬品成分の概要

シブトラミンは国内で医薬品として承認されていません。

　作用：中枢性食欲抑制作用

　副作用：血圧上昇、心拍数増加、頭痛、口渇、便秘、鼻炎等

3 全国での同様事案の発生状況

全国で「DETOXERET Chokolade」「Detoxeretゼリー」を摂取したことによる健康被害（疑い）事例が発生しています。当該製品を摂取すると健康被害が起こるおそれがあるため、摂取している方は直ちに摂取を中止してください。また、健康被害が疑われる場合には、速やかに医療機関を受診し、最寄りの保健所にご連絡ください。

詳細は、厚生労働省ホームページを御確認ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/diet/musyounin_00005.html>

**★その他関連ニュース★**

**■米軍基地特有の化学物質調査結果の公表について　2022/7/12　沖縄県**

<https://www.pref.okinawa.jp/site/kankyo/hozen/press/r1-3_kititokuyuu_bushitu.html>

　　県では、嘉手納飛行場より南の返還が予定されている基地周辺の地下水について、国内で使用が禁止されている物質(化審法の第一種特定化学物質等）や弾薬成分等米軍特有の化学物質に関し、環境中の汚染状況を調査したので調査結果を公表します。

【調査概要】

　嘉手納飛行場より南の返還予定地周辺の地下水（R1年度10地点、R2年度14地点、R3年度15地点）の水質検査を実施した。測定項目は以下のとおり。

　国内法使用禁止物質

　　化審法 第一種特定化学物質に該当する物質

　　（R1年度29項目、R2年度23項目、R3年度26項目測定）

　弾薬成分等

　　弾薬成分等に加え、検討会等で注目すべき物質として取り上げられた物質

　　（R2年度11項目、R3年度13項目測定）

【調査結果】

国内法使用禁止物質について、19項目（令和3年度）が検出された。

弾薬成分等について、弾薬成分であるRDXが４地点(令和３年度)で検出された。

なお、現在 国内で使用が禁止されているDDT、クロルデン、ディルドリン、アルドリン等の農薬成分等が多くの地点で検出されている。

　調査結果概要（令和元年度~令和3年度）

<https://www.pref.okinawa.jp/site/kankyo/hozen/press/documents/kititokuyu_busitu_r1-3_kekka.pdf>

**■太平洋西部海域産サラガイ及びバカガイの出荷規制について［水産経営課］　北海道**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/6/3/6/6/3/4/4/_/040712-01syuttkakisei.pdf>

テーブル

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

**■【感染症情報】手足口病が8週連続で増加 - 感染性胃腸炎は2週連続で減少**

**7/12(火) 15:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3c6c45768acb9dd075bd54cdc7dcaa35525d7312>

**■手足口病が流行の兆し、39都道府県で患者増加 - 全国は8週連続増、自治体が手洗い徹底呼び掛けも　7/12(火) 13:15配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/55f337b0d31b1c9d6e5e6fce74f542375544a5d0>