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

**食科協かわら版　No.356　（2022年度No.36）**　 　2022/9/2

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**

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



**気持ちはわかるが**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係)
 | **2** |
| **2**[**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-8** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **8-9** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **9-14** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **14-17** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)**細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他****各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **17-27** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

8月26日　　かわら版355号・かわら版ニュース＆トピックス264号を発行。

8月26日　　ニュースレター229号を発行。

8月30日　　かわら版ニュース＆トピックス265号を発行。

9月02日　　かわら版356号・かわら版ニュース＆トピックス266号を発行。

**２.****[厚生労働省関係](#厚生労働省関係)**　<https://www.mhlw.go.jp/index.html>

**★***Link***傍聴・参加が可能な審議会等の会議一覧　ご案内しきれないときもございます**<https://www.mhlw.go.jp/topics/event/open_doors.html>

**★***Link***副反応疑い報告の状況について（とても詳しい資料です）**

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-kousei_284075.html>

**★***Link***2022年3月31日　国立国際医療研究センター　COVIREGI-JPダッシュボード**

COVID-19 レジストリ研究　“ダッシュボード” 本データの注意点
<https://www.ncgm.go.jp/pressrelease/2021/20220331.html>
ダッシュボード
<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNGJlMmZmNDctMDk0NC00MjkwLTk0NDgtYmM1MGFkYjNhN2RiIiwidCI6IjZmOGFmOWFkLTU2NDctNGQ2My1hYjIxLWRiODk0NTM3MzJmNyJ9>
NCGM COVID-19 治療フローチャート（中等症以上成人)
<https://www.ncgm.go.jp/covid19/pdf/20220322NCGM_COVID-19_Flow_chart_v5.pdf>

**■***NEW***第30回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会研究開発及び生産・流通部会　資料**

**令和４年８月31日**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27660.html>

**■***NEW***輸入食品に対する検査命令の実施　2022/8/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27597.html>

　（インド産カシューナッツ、その加工品）

本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第３項に基づく検査命令（輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ）を実施することとしたので、お知らせします。

　

　クロルピリホスについて

１．農薬（殺虫剤）

２．許容一日摂取量（人が一生涯毎日摂取し続けても、健康への影響がないとされる一日当たりの摂取量）は、体重１kg当たり0.001 mg/日であり、急性参照用量（人が24時間または、それより短い時間の間の経口摂取により、健康に影響がないとする摂取量）は、体重１kg当たり0.1 mgです。

３．現実的ではありませんが、体重 60 kgの人が、クロルピリホスが0.02 ppm残留したカシューナッツを毎日 ３ kg摂取し続けたとしても、一生涯の平均的な摂取量が許容一日摂取量を超えることはなく、また、１日に 300 kg摂取したとしても、急性参照用量を超えることはなく、健康に及ぼす影響はありません。

インド産カシューナッツの違反の内容

１．品名：生鮮カシューナッツ

 輸入者：神栄株式会社

 製造者：ST.MARY'S CASHEW FACTORY

 　　届出数量及び重量：730 CT、16,556.40 kg

 　　検査結果：クロルピリホス 0.02 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

 届出先：横浜検疫所

 日本への到着年月日：令和４年６月５日

 違反確定日：令和４年６月27日

 貨物の措置状況：全量積み戻し

２．品名：生鮮カシューナッツ

 輸入者：伊藤忠食糧株式会社

 製造者：KERALA NUT FOOD COMPANY

 届出数量及び重量：700 CT、15,876.00 kg

 　　検査結果：クロルピリホス 0.02 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

 　　届出先：東京検疫所

 　　日本への到着年月日：令和４年８月７日

 　　違反確定日：令和４年８月23日

 　　貨物の措置状況：全量保管中

参考：インド産カシューナッツの輸入実績（令和３年４月１日から令和４年８月22日まで：速報値）

　

**■***NEW***第101回コーデックス連絡協議会 (開催案内)　2022/8/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27090.html>

　　厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和4年9月13日 （火曜日） に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第101回 コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

　1 開催概要

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

厚生労働省

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

消費者庁

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

農林水産省

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

(2) 今回は、令和4年9月から10月にかけて開催される 第6回スパイス・料理用ハーブ部会 （CCSCH) 及び令和4年10月に開催される 第22回アジア地域調整部会（CCASIA) の主な検討議題の説明を行い、令和4年7月に開催された 第53回残留農薬部会 (CCPR) の報告を行い、意見交換を行うこととしています。

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

2 開催日時

日時：令和4 年9 月13 日（火曜日） 13 時00分～14 時30分

開催方法：ハイブリッド

 ・委員は中央合同庁舎4号館2階共用220会議室 （東京都千代田区霞が関3－1－1）またはウェブにて参加

　　　　 ・傍聴はウェブのみ

3 議題

（１）コーデックス委員会の活動状況

ア 今後の活動について

・第6回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH)

・第22回アジア地域調整部会（CCASIA)

イ 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・第53回残留農薬部会（CCPR)

（２）その他

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

厚生労働省

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

消費者庁

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

農林水産省

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

4 傍聴可能人数

50 名程度

 　5 傍聴申込要領

（１）申込方法

　　　電子メールにて、以下のお申込先に、｢第101回コーデックス連絡協議会｣ の傍聴を希望する旨、御氏名（フリガナ）、御連絡先 （電話番号、電子メールアドレス） 、勤務先・所属団体等を明記の上、お申込み下さい。（電話でのお申込みは御遠慮願います。 また、厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課及び農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課ではお申込みをお受けできません。）

＜電子メールによるお申込先＞

消費者庁食品表示企画課宛て

電子メールアドレス：i.codexccp@caa.go.jp

（２）申込締切等

令和4年9月9日（金曜日）17 時00分必着です。

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

傍聴の可否については、9 月12日（月曜日）までに御連絡します。

（３） 傍聴される皆様への留意事項

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

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと

・ウェブ会議用の URL を転送したり SNS で公開したりしないこと

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

（４） その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・安定したネットワーク環境の利用を推奨します。

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

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

６報道関係者の皆様へ

　　報道関係者で傍聴を希望される方は「５ 傍聴申込要領」に従い、傍聴を希望する旨を記載し、電子メールによりお申込みください。その場合、報道関係者である旨を必ず明記してください。

お問い合わせ先

厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生･食品安全企画課

担当者：国際食品室 佐々木、海老名

代表：03-5253-1111（内線2405）

FAX：03-3503-7965

消費者庁 食品表示企画課

担当者：宗、横田

代表：03-3507-8800 (内線2329)

FAX:03-3507-9292

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課

担当者：国際基準室 織戸、堀米、押川

代表：03-3502-8111 (内線4471)

ダイヤルイン：03-3502ｰ8732

FAX:03-3507-4232

**■***NEW***熱中症関連情報　2022/8/26**

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

　熱中症予防×コロナ感染防止リーフレット　多言語翻訳を更新しました

**■***NEW***令和３年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表　2022/8/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27156.html>

　　厚生労働省において、令和３年度における輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び輸入食品監視統計を別添１及び別添２のとおり取りまとめましたので、公表します。

主な内容　［ ］カッコ内は令和２年度の数値

令和３年度の輸入届出件数は約246万件［約235万件］であり、輸入届出重量は約3,163万トン［約3,106万トン］でした。届出に対して204,240件［200,876件］の検査を実施し、このうち809件（延べ857件）［691件（延べ729件）］を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じました。

令和３年度のモニタリング検査については、99,995件［99,730件］の計画に対し、延べ101,365件（実施率：約101％）［102,070件（実施率：約102％）］を実施し、延べ157件［146件］を法違反として、回収等の措置を講じました。

違反の可能性の高い輸入食品等については、輸出国政府に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議等を通じて輸出国における衛生対策の推進を図りました。

本結果は、厚生労働省ホームページ内「輸入食品監視業務」のページにも掲載しています。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index.html>

（参考）令和３年度における輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果の概要

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000979136.pdf>

**■新型コロナウイルス感染症の対応を踏まえたワクチン接種・検体採取の担い手を確保するための対応の在り方等に関する検討会　2022/8/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27521.html>

**■薬事・食品衛生審議会薬事分科会血液事業部会令和４年度第２回安全技術調査会資料　2022/8/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27504.html>

**■令和４年８月５日　第82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８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　2022/8/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27451.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３０３報）　2022/8/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27505.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.18/ 2022（2022.08.31）　2022/8/31**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202218m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202218m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）2022 年第 2 四半期報告（2022 年 4～6

月）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 米国の複数州にわたり発生している原因食品不明の大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2022 年 8 月 25 日、19 日付更新情報、17 日付初発情報）

2. カナダのブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生したノロウイルス感染アウトブレイク（2022 年 6 月 1 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 8 月 24 日付更新情

報）

2. 公衆衛生通知：ブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生したノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク（2022 年 4 月 28 日付最終更新）

**【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. 食品・飼料チェーンに沿った環境レゼルボアからの抗菌剤耐性（AMR）のリスク評価：定量的微生物リスク評価（qMRA）および確率モデルの使用による精度の向上

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. 英国食品基準庁（UK FSA）が狩猟動物に関するガイダンスの改訂版を発行

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 小麦粉の大腸菌汚染 ― ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の意見書「No. 004/2020」に関する技術的情報交換の第一回目の結果

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.18/ 2022（2022.08.31）　2022/8/31**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202218c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202218c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【FDA】 FDA は違法なフレーバー付きニコチングミを販売した製造業者に警告する**

米国食品医薬品局（FDA）は、違法な風味付きニコチングミを販売したとして製造業者VPR Brands LP へ警告文書を発送した。これらのグミは、子供向けの食品やキャンディに似ており、幼い子供が摂取すると重度のニコチン中毒を引き起こす可能性がある。製造業者はグミ 1 個にタバコを含まないニコチン（tobacco-free nicotine）が 1 mg 含まれていると主張している。6 歳以下の子供は体重に応じて 1～4 mg のニコチン摂取で重度の中毒となる可能性が報告されている。

**＊ポイント：** 米国では、2022 年 3 月 15 日に制定、4 月 14 日に発効した新規規制によって、タバコに限らずあらゆる由来のニコチンを含む製品が「タバコ製品」と見なされることになり、ニコチングミの製品も該当するようになりました。米国では、2007 年 2月 15 日以降に市販されるタバコ製品は「新規タバコ製品」となり、事前に FDA の認可が必要です。今回の事例は、その認可申請を行っていなかったために違法と見なされ、かつ子供の被害防止の観点から警告対象となっています。

**【MFDS】 人工知能を活用してハイリスク輸入食品をスマートに探す**

食品医薬品安全処（MFDS）はビッグデータ・人工知能（AI）など知能情報技術を活用してハイリスク輸入食品などを科学的に選別して集中的に管理する「リスク予測基盤検査・管理システム」を段階的に構築し、今後の輸入食品安全管理業務に活用する計画である。このシステムは、食品の輸入量の増加に伴い食品安全を脅かす要因も複雑・多様化している状況下で、有害な食品の国内への流入を効果的に阻止するためのものである。システムは、①ビッグデータの収集・分析、②輸入食品などのリスク予測、③リスク予測に基づく検査・管理システムで構成される。

**＊ポイント：** 食品安全の分野におけるビッグデータと AI の活用例の一つです。輸入食品監視への AI の利用は米国 FDA でも検討していて、今週号では、輸入水産品を対象にしたパイロット計画が段階的に実施されているという記事もご紹介しています。

**【SFA】 食品中のエチレンオキシドの検査に関する SFA の声明**

エチレンオキシド (EO) の存在を理由に、アイスクリームなどの食品のリコールが発生している。微量の EO を含むアイスクリーム製品を摂取しても、個人が定期的に大量に摂取する食品ではないため健康上のリスクは生じないが、シンガポール食品庁（SFA）は海外の一部の規制当局がリコールしている食品にはリコールを行う予防的措置を講じている。SFA は、国内で販売される食品における EO の許容値のレビューを開始するとともに、アイルクリーム製品の積極的なサンプリングとテストを行っている。

**＊ポイント：** EU を発端とした EO 問題の関連記事です。EO が検出されたフランス産のハーゲンダッツアイスクリームが各国に輸出されており、その報告を受けた国々が対応に迫られています。SFA は、リコールはしているものの健康上のリスクはないと明言しており、EU 以外の国が今後どのような許容値を決めていくのか関心があります。

**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872回）の開催について　2022/9/1**

**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9月6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

 　・遺伝子組換え食品等 ２品目（評価要請の取下げ）

 　 （厚生労働省から説明）

 　 RG-V1株を利用して生産されたL-バリン

 　 VAL-No.5株を利用して生産されたL-バリン

（２）添加物専門調査会における審議結果について

 　 ・「Ｌ−システイン塩酸塩」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

 ・「アンプロリウム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

 ・「セフロキシム」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

　　　・添加物「フィチン酸カルシウム」に係る食品健康影響評価について

 　・動物用医薬品「クエン酸モサプリドを有効成分とする牛の強制経口投与剤（牛用プロナミド散２％）」に係る食品健康影

　　　　響評価について

 　・動物用医薬品「牛ウイルス性下痢ウイルス（Npro及びErns遺伝子欠損１型・２型）生ワクチン（ボベラ） 」に係る食品健康影響評価について

（５）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、9月5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、9月30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***動物の健康はヒトの健康～動物用医薬品を知る～**

**2022/09/01**

<https://www.youtube.com/watch?v=6RmfdM0LZzw>

食品安全委員会は科学的なデータに基づき、食品中に含まれる食品添加物や農薬、食中毒微生物等が人の健康に及ぼす影響を評価しています。本動画は、平成25年～26年に食品安全委員会において行われたリスクアナリシス（分析）についての解説を編集したもので、食品安全についての体系的な理解を深めることができる内容となっております。

第7回は2014年11月6日の講義です。三森国敏委員(当時)が、畜産動物に用いる医薬品や、使用された薬剤に耐性を持った病原菌が畜肉などを通じ、人の健康に影響を及ぼさないようにするためのリスク評価について解説します。

**■***NEW***お母さんになるあなたと周りの人たちへ−妊娠の前から気をつけたい食べ物のこと−**

**2022/8/30**

<https://www.fsc.go.jp/okaasan.html>

**■カフェインは危ない？～コーヒーを科学する～　2022/8/25**

<https://www.youtube.com/watch?v=OEqZeY7IH78>

　　食品安全委員会は科学的なデータに基づき、食品中に含まれる食品添加物や農薬、食中毒微生物等が人の健康に及ぼす影響を評価しています。本動画は、平成25年～26年に食品安全委員会において行われたリスクアナリシス（分析）についての解説を編集したもので、食品安全についての体系的な理解を深めることができる内容となっております。

第6回は2014年10月2日の講義です。佐藤洋委員（当時）が、コーヒーを題材にカフェインや疫学について解説します。

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和4年7月30日から令和4年8月19日）2022/9/1**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2022&from\_month=7&from\_day=30&to=struct&to\_year=2022&to\_month=8&to\_day=19&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=7&from_day=30&to=struct&to_year=2022&to_month=8&to_day=19&max=100%20)

**４．****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　2022/9/1**

　<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220901_1.html>

　　農林水産省は、9月1日（木曜日）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9月1日（木曜日）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）】

ワシントン州カウリッツ郡（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***英国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/9/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220901.html>

　　農林水産省は、8月31日（水曜日）に英国のコーンウォール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

英国のコーンウォール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8月31日（水曜日）にコーンウォール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***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/8/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220831.html>

　　農林水産省は、8月31日（水曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）ユタ州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

米国ユタ州の家きん飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認された旨、米国家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

米国家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年8月31日（水曜日）にユタ州からの家きん肉等の輸入を以下のように一時停止（※1）しました。

（参考）生きた家きんについては、令和4年4月20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）】

ユタ州ウィーバー郡（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***我が国の牛のブルセラ症及び結核の清浄化宣言について　2022/8/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220830.html>

　　我が国から国際獣疫事務局（OIE）に提出した牛のブルセラ症及び結核の清浄化宣言が、令和3年4月1日を開始日として、OIEのウェブサイトに掲載されましたのでお知らせします。

1.経緯

牛のブルセラ症は、ブルセラ属菌による流産や死産等を起こす感染症であり、牛の結核は、主にウシ型結核菌による呼吸器感染症です。いずれも牛の生産性を著しく低下させる慢性感染症であるとともに、ヒトの公衆衛生上も重要な人獣共通感染症でもあります。1960年代までは両疾病とも多くの感染牛が確認されていましたが、家畜伝染病予防法に基づく定期検査による陽性牛の摘発ととう汰によって清浄化が進展しました。牛のブルセラ症及び結核は、それぞれ平成22年及び平成26年を最後に新たな発生が確認されず、国内で清浄化された蓋然性が高いと考えられたため、平成30年度から、OIEの規定に基づき、3年間の清浄性確認サーベイランスを実施しました。その後、我が国は、このサーベイランスの結果等を取りまとめ、牛のブルセラ症及び結核の清浄化宣言をOIEに対して提出しました。 今般、当該清浄化宣言が、令和3年4月1日を開始日として、OIEのウェブサイトに掲載されました。

[www.woah.org/self-declaration](http://www.woah.org/self-declaration)

2.牛乳・乳製品の輸出への影響

我が国からは現在、ベトナム、香港、台湾、シンガポール、韓国、タイ、米国、カナダ、EU等への牛乳及び乳製品の輸出が可能となっております。このうち、EU向け輸出においては、原料乳の生産農場に対するブルセラ症及び結核の全頭検査が必要であることから、今後、全頭検査が不要となるよう、輸出条件の緩和について協議を行うこととしております。

（参考）

「国際獣疫事務局（OIE）」についての詳細はこちらのページを御覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/wto-sps/oie.html>

EU向け乳製品の輸出要綱についての詳細はこちらのページを御覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_ousyu.html#eu_foods>

**■***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　2022/8/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220829.html>

　農林水産省は、8月27日（土曜日）にフランスのアン県から、8月29日（月曜日）にコート・ダモール県からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

フランスのアン県及びモルビアン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、モルビアン県での発生に伴い設定された制限区域が隣接するコート・ダモール県に及んだ旨、フランス家畜衛生当局から情報提供がありました。

（参考）モルビアン県については、令和4年3月16日以降、一時停止輸入停止しています。

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8月27日（土曜日）にアン県から、令和4年8月29日（月曜日）にコート・ダモール県からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

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

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

確認いただけます。

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

**■***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　2022/8/26**

　<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220826_4.html>

　　農林水産省は、8月26日（金曜日）にフランスのイル・エ・ヴィレーヌ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

フランスのイル・エ・ヴィレーヌ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8月26日（金曜日）にイル・エ・ヴィレーヌ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。

**■***NEW***米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/8/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220826_3.html>

　　農林水産省は、8月5日（金曜日）及び8月26日（金曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）オレゴン州及びジョージア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

米国オレゴン州及びジョージア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8月5日（金曜日）にオレゴン州から、令和4年8月26日（金曜日）にジョージア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、オレゴン州は令和4年5月9日以降、ジョージア州は令和4年6月6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）】

オレゴン州クーズ郡及びジョージア州ヘンリー郡（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***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の解除について　2022/8/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220826.html>

　農林水産省は、今般、アメリカ合衆国（以下「米国」という。）デラウェア州及びオクラホマ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

米国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、デラウェア州及びオクラホマ州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、米国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、デラウェア州及びオクラホマ州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（※）を以下のように解除しました。

【生きた家きん（家きんの初生ひな及び種卵）】

デラウェア州及びオクラホマ州全域

【家きん肉、家きん卵等】

デラウェア州及びオクラホマ州における発生郡

※ 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。

**■オランダからの生きた家きん等の一時輸入停止措置について　2022/8/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220819_2.html>

　　農林水産省は、8月19日（金曜日）、オランダの一部区域からの生きた家きん等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

今般、オランダのオーファーアイセル州及びゼーラント州の家きん飼養農場において、新たに高病原性鳥インフルエンザの発生が確認された旨、オランダ家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

オランダ家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年8月19日（金曜日）に該当区域（※1）からの生きた家きん及び液卵の輸入を一時停止（※2）しました。

（※1）オランダ家畜衛生当局が定める家畜衛生単位20区域のうち、オーファーアイセル州及びゼーラント州での発生が確認された第4番及び第15番の区域。

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

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>

**■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　2022/8/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220819_1.html>

　農林水産省は、8月19日（金曜日）にベルギーの西フランダー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

ベルギーの西フランダー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、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8月19日（金曜日）に西フランダース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。

※ 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。

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>

**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***「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正案に関する意見募集の結果の公示について　2022/8/31**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029833/>

**■***NEW***健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案に関する意見募集の結果の公示について　2022/8/31**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029834/>

**■***NEW***「特定保健用食品の表示許可等について」及び「特定保健用食品に関する質疑応答集」の改正について　2022/8/31**

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

**■***NEW***食品表示基準に係る通知・Q&Aについて　2022/8/29**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/food\_labeling\_act/#qa](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/%23qa)

**■***NEW***携帯発電機・カセットこんろ・モバイルバッテリーの使用にご注意ください-発電機は屋内で絶対に使用しないでください。死亡事故も発生しています。-　2022/8/26**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_063/>



**9月1日は防災の日。台風等に伴う停電の際に役立つ携帯発電機やカセットこんろ、モバイルバッテリーなどの防災用品は、使い方を誤れば重大な事故に繋がります。この機に、改めて正しい使用方法の確認をお願いします。**

**携帯発電機**

**災害による停電が長期化する場合の非常電源として、携帯発電機をお持ちのご家庭が増えています。情報源となる携帯電話やテレビに加え、夏の暑さや冬の寒さが厳しい時期には、エアコンや暖房機器の電源確保が欠かせません。**

**しかし、携帯発電機の排ガスには毒性の強い一酸化炭素が含まれており、屋内での使用による死亡事故も報告されています。以下の注意点に従って、安全にご利用ください。**

**【携帯発電機の使用時の注意】**

**屋内では絶対に使用しないでください。発電機運転中の排ガスには一酸化炭素が含まれており屋内で使用すると一酸化炭素中毒になるおそれがあります。**

**屋外であっても、風通しのよいところで使用してください。**

**カセットこんろ**

**カセットこんろの事故は年間を通して発生が見られています。特に、気温が下がる冬場は鍋料理をする機会が増えるため増加傾向にあります。一方で、台風などによる災害により、ガス供給が停止した際には、カセットこんろを使用して調理を行うことも考えられます。**

**しかし、カセットこんろの誤使用は、ボンベの破裂による火災など重大な事故につながる可能性もあります。以下の注意点に従って、安全にご利用ください。**

**【カセットこんろの使用時の注意】**

**カセットこんろを2台以上並べたり、大きな調理器具をのせて使用しないでください。熱がこもりカセットボンベが過熱されて破裂するおそれがあります。**

**カセットこんろ用ボンベ(カセットボンベ)は、カセットこんろ本体に正しく装着してくださいカセットボンベの切欠き部(凹部)とカセットこんろの容器受けガイド(凸部)をしっかりと合わせてください。合っていない場合、カセットボンベと本体との結合部から漏れたガスに引火して火災を引き起こすおそれがあります。**

**モバイルバッテリー**

**災害時のスマートフォン等の充電には、モバイルバッテリーの存在が欠かせません。簡単に手で持ち運べるサイズの製品もあり、非常に身近な存在です。**

**一方で、一定数の事故(火災)が毎年発生していますので、以下の注意点に従って、安全にご利用ください。**

**【モバイルバッテリーの使用時の注意】**

**災害時にはモバイルバッテリーを持って避難したり、避難所で使用したりする機会が増加します。モバイルバッテリーに衝撃を加えないように取扱いには十分注意してください。発火するおそれがあります。**

**充電ケーブルのコネクターには水分等が付かないようにしてください。**

**充電時のアダプターは、バッテリー付属のものを使用してください。**

**消費者庁公表資料　2022年8月26日**

**携帯発電機・カセットこんろ・モバイルバッテリーの使用にご注意ください-発電機は屋内で絶対に使用しないでください。死亡事故も発生しています。-**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_063/assets/consumer_safety_cms205_220826_01.pdf>

**(参考)別添 事故情報データバンクに登録された事故件数の推移**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_063/assets/consumer_safety_cms205_220826_02.pdf>

**過去の注意喚起**

**消費者庁「携帯発電機やポータブル電源の事故に注意!-発電機は屋内で絶対に使用しないでください。死亡事故も発生しています。-」(令和3年8月25日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_053/>

**消費者庁「モバイルバッテリーの事故に注意しましょう!-帰省や旅行の時期、公共交通機関の中での事故は特に危険です-」(令和元年7月31日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_020/>

**■「食品ロスについて知る・学ぶ」のページを更新しました　2022/8/16**

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

**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）**

**★生活協同組合コープやまぐち「コープからし高菜」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.08.30、正：22.08.30）　2022/9/2**

**★朝びき若鶏「上州高原どり 若どりむね」 - 返金／回収　異物が混入している可能性があるため　2022/9/2**

**★オイシス「食塩無添加山型食パン」 - 返金／回収　消費期限の表示欠落（本来の消費期限：22.8.31）　2022/9/1**

**★ファミリーマート「コールスローサラダ」 - 返金／回収　包装不良の商品があるため　2022/9/1**

**★鎌田水産「生うに」 - 交換／返金　消費期限及び保存方法等の表示欠落（本来は消費期限22.8.31、要冷蔵5℃以下）　2022/9/1**

**★三高水産「生わさび」 - 返金／回収　商品に添付されている個包装わさびが一部賞味期限切れ　2022/9/1**

**★AOGA「牛肉干ビーフジャーキー　醤油味、クミン味、旨辛、焼味」 - 返金／回収　賞味期限表示、アレルゲン「小麦」の表示欠落、保存方法の表示不備　2022/8/31**

**★江崎グリコ「DONBURI亭中華丼、ほか10商品」 - 返金／回収　異物（セルロースアセテート繊維）混入　2022/8/30**

**★サンジェルマン（ブレッドボックス二子新地店）「ミルフィユ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：22.11.04、正：22.09.11）　2022/8/30**

**★菊田食品（コープさっぽろ）「だし揚げ」 - 返金　消費期限の誤表示（誤：23.8.26、正：22.8.26）　2022/8/30**

**★崎陽軒「横濱月餅 8個入」 - 回収　賞味期限の誤表示（誤：22.9.2、正：22.8.31）　2022/8/30**

**★ケンミン食品「高タンパクめん」 - 返金／回収　当該製品の製法やパッケージ材質によりカビが発生する可能性があると判断したため　2022/8/29**

**★工藤パン「シベリア（6個入、2個入）、黒糖シベリア（6個入）」 - 返金／回収　一部の製品にカビの発生が認められたため　2022/8/29**

**★北辰フーズ「安納芋 ひとくちスイーツ」 - 返金／回収　一部に微生物増殖による品質不良（異常風味）が確認されたため　2022/8/29**

**★大塚製薬「ジェルブレ アップル&ヘーゼルナッツビスケット レギュラーサイズ」 - 返金／回収　製造工程で使用するブロンズ製の部品の一部が欠落し、すりつぶされ、粉末となり製品に混入したことが判明　2022/8/29**

**★イオンリテールストア（イオン三田店）「どら焼きオムレット（小豆ホイップ、カスタードホイップ）」 - 返金／回収　要冷蔵商品を常温で販売　2022/8/26**

**★岩崎鮮魚店「あじ　萩産」 - 返金／回収　シロサバフグが混入　2022/8/26**

**★ささや「生クリーム大福」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2022/8/26**

**★万星食品（おそうざい村千葉ペリエ店）「えびの彩りしんじょ」 - 返金／回収　アレルゲン「卵・えび」の表示欠落　2022/8/26**

**★東京ワンタン本舗「生パン粉」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.08.31、正：22.08.31）　2022/8/26**

**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>

**★寄生虫による食中毒★**

**■回転寿司店でアニサキス食中毒　客が胃の痛みや吐き気　広島**

**8/31(水) 18:01配信　RCC中国放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/29883bcd16df93c1dadd4ffe7557ea72d3426044>

**食中毒の発生について　2022/8/31　広島県広島市**

**アニサキス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/297053.html>

　1　事件の概要

​　　令和4年8月31日（水曜日）8時50分頃、川越市保健所から広島市保健所に、「埼玉県内の医療機関から『8月30日（火曜日）に受診された患者から内視鏡検査にてアニサキスの虫体が検出された。』との連絡があった。調査したところ、患者は8月28日（日曜日）20時頃に広島市内の飲食店を1名で利用し、8月29日（月曜日）6時半頃から、胃痛、下痢、吐き気等の症状を呈していた。」旨の連絡があった。

　調査の結果、患者が受診した医療機関において内視鏡によりアニサキス虫体が摘出されたこと、医師から食中毒患者等届出票（アニサキス症）が提出されていること、潜伏期間内に喫食した原因となり得る食品は、当該飲食店で調理された鮮魚介類のみであることから、広島市保健所は、当該飲食店で調理された鮮魚介類を原因とする食中毒と判断し、8月31日（水曜日）、当該飲食店の営業者に対して、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　胃痛、下痢、吐き気、発熱

3　原因施設

1. 施　設　名　　すし辰　ｅｋｉｅ店
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

　　　8月28日（日曜日）夜に提供された食事

　　　（寿司（瀬戸内五撰盛り(マダイ、ハマチ、アジ、他2種)、生アナゴ、マダイ、マグロ）、貝の味噌汁

5　病因物質　アニサキス

6　保健所の対応

1. 原因施設の立入調査・指導

⑵ 原因施設の営業の一部（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理及び販売）禁止

**■1.飲食店営業施設等に対する不利益処分　2022/8/30　千代田区**

**アニサキス**

　<https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/kanshi/ihansha.html>

　概要

公表年月日　令和4年8月30日

施設の名称および所在地

回転寿司江戸ッ子

東京都千代田区

業種　飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等

　令和4年8月21日に上記施設が調理・提供した寿司（サバ、ハマチ等）

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8月30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。

**■公表中の情報など　2022/9/29　豊島区**

**アニサキス**

<https://www.city.toshima.lg.jp/217/kurashi/ese/shokuhin/1502191311.html>

　公表年月日　令和4年8月29日

施設の名称及び所在地

肉と野菜　やだらめぇ

東京都豊島区

業種等　飲食店営業

主な適用条項

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6条の規定に違反するので、法律第55条を適用する。

※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。

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

不利益処分等の内容　令和4年8月29日（1日間）の営業等の一部停止命令

生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理、提供に限る。

なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上冷凍したものをいう。

備考

原因食品：ヒラメ刺身

病因物質：アニサキス

患者数：1名

**■次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。2022/8/26　福岡県福岡市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20220826.html>

　１　事件の探知

　令和４年８月２５日（木）、糟屋郡の住民から、福岡市内の飲食店で刺身、寿司等を食べて食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、粕屋保健福祉環境事務所に連絡があった。

　　また、８月２６日（金）、飯塚市内の医療機関からは、同住民を胃アニサキス症と診断した旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に届出があった。

２　概要

　　粕屋保健福祉事務所が調査したところ、８月２３日（火）に福岡市内の飲食店で会食を行った３名のうち１名が、８月２４日（水）午前７時頃から食中毒症状を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めるとともに、福岡市に対して飲食店の調査を依頼している。

３　発生日時　判明分：令和４年８月２４日（水）午前７時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：３名

５　症状　判明分：腹痛等

６　有症者数　調査中　判明分：１名（３０代男性）

 医療機関を受診しているが、入院はしていない。

　　　　　 重篤な症状は呈しておらず、ほぼ回復している。

７　原因施設、原因食品、病因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）原因物質：アニサキス

８　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（８月２６日現在。調査中の事件を除く。）

　

**★自然毒による食中毒★**

**■有毒植物による食中毒の発生について　2022/8/22　大阪府羽曳野市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/hodo/index.php?site=fumin&pageId=45470>

　提供日　2022年8月22日

提供時間　14時0分

内容

　次のとおり、スイセン類の球根を原因食品とする食中毒が発生したのでお知らせします。

　　スイセン類は、葉をニラやノビルと、球根をタマネギと間違えやすいため、誤って食べないよう注意が必要です。

　１　経過

○令和４年８月16日（火曜日）

　　　23時11分、柏原羽曳野藤井寺消防から藤井寺保健所に「球根様の物を調理して食べたところ、嘔吐等の症状を呈した家族３人から救急要請があり対応中である。」との連絡があった。

○令和４年８月17日（水曜日）

　　　藤井寺保健所が、患者らへの聞き取り調査を実施し、里芋に混じった球根様の物等を回収した。

○令和４年８月18日（木曜日）

　　　調査の結果、患者の発症状況が類似していること、患者の症状がスイセン類の喫食による中毒症状と一致すること及び球根様の物がスイセン類の球根であったことから、藤井寺保健所はスイセン類の球根を原因食品とする食中毒と断定した。

２　発生状況

（１）喫食日時 ： ８月16日（火曜日）20時45分から21時00分

（２）発症日時 ： ８月16日（火曜日）21時09分から21時30分

（３）発生場所 ： 患者の自宅

（４）喫食者数 ： ３名

（５）患者数 ： ３名（60歳代から80歳代までの男女）

（６）主症状 ： 悪心、嘔吐等

（７）原因食品 ： スイセン類の球根

（８）病因物質 ： 植物性自然毒（彼岸花毒成分）（推定）

３　スイセン類による食中毒について

○スイセン類について

　ヒガンバナ科。

　　　リコリン、タゼチンなどのアルカロイドを含み、それらが有毒成分となる。

　　　全草が有毒だが、鱗茎（球根）に特に毒成分が多い。

○中毒症状等

　　　悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、頭痛、昏睡、低体温など。

　　　食後30分以内に発病する。

４　府民のみなさまへ

○スイセン類の葉はニラやノビルに、球根はタマネギに似ているため注意しましょう。誤って食べると、食後30分程度で悪心、嘔吐等の中毒症状を呈し、重篤な場合は死亡する場合もあります。

○スイセンに限らず、有毒植物による食中毒は、全国で年20件程度発生し、死亡例も報告されています。

　　★食用と確実に判断できない植物は、食用としては、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないでください！

　　★家庭菜園や畑で、野菜と観賞植物を一緒に栽培したり、人にあげたりしないでください！

関連ホームページ

有毒植物による食中毒

　　<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/yuudoku.html>

有毒植物による食中毒に注意しましょう（厚生労働省）(外部サイト)

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

資料提供ID　45470

**★細菌による感染症★**

**■O157など2人感染、生肉に注意を　熊本県感染症情報**

**9/1(木) 18:59配信　熊本日日新聞**

**感染症　腸管出血性大腸菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9973dbac6b48879d6924f819c930176e6a7cbd04>

**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　2022/8/30　福岡県田川市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（VT2+）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/173102.pdf>

　令和４年８月３０日、田川保健福祉事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出が２件あり、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

【患者①】

（１）年齢等　９２歳、女性、田川郡在住

（２）経過

 ８月２０日 腹痛、下痢が出現。

 ８月２３日 血便が出現し、Ａ医療機関を受診。

 ８月２６日 症状が悪化したため、Ｂ医療機関を受診し、同日入院。

 ８月２９日 検査の結果、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（VT2+）の感染が判明。

現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

【患者②】

（１）年齢等　５歳、男性、田川市在住

（２）経過

 ８月２５日 腹痛、下痢、血便が出現し、Ｃ医療機関を受診。

 ８月２７日 嘔吐、溶血性尿毒症症候群が出現し、Ｄ医療機関を受診

同日、Ｅ医療機関を紹介受診し、入院。

 ８月３０日 検査の結果、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（VT2+）の感染が判明。

現在、治療中である。

２ 原因　調査中

３ 行政対応

 　　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８月３０日現在）

**★違反食品★**

**■違反食品等に対する行政処分等　2022/8/29　大阪府八尾市**

**魚肉ねり製品の成分規格不適合（大腸菌群陽性）**

<https://www.city.yao.osaka.jp/0000041664.html>

　

**★その他関連ニュース★**

**■【感染症情報】RSウイルスが3週連続で減少 - ヘルパンギーナ・A群溶血性レンサ球菌2週連続減　8/30(火) 13:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/acf15b89aad9e346be1b9b06a8e665a81031682f>

**■アニサキス食中毒、加熱・冷凍で予防　秋はサンマの刺し身にご注意**

**8/28(日) 13:00配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/17e8888734a15f7c716c342d84f5bd799be8ca36>

**■「アニサキス」食中毒に注意!!　熊本県内で過去最多ペース　サバなどに寄生、加熱や冷凍で予防を　8/28(日) 10:05配信　熊本日日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/14860a46ccd1e22d42b440039eed943ed0321302>

**■規制値を上回る“まひ性貝毒”が検出　「アカガイ漁」開始“2週間”ほど遅れる見込み　宮城**

**2022年8月24日(水) 10:56　東北放送**

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/133002?display=1>