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

**食科協かわら版　No.361　（2022年度No.39）**　 　2022/10/7

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**

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



**私事ながら　先日通勤時に　突然車が飛び出してきてバスが急停止しました**

**乗客には年配者が多くて皆将棋倒し　中には座っていたのに2ｍほど前方に吹っ飛んだ人も**

**足腰の強さがとっさの時ものを言う　皆さん鍛えましょう　今からでも遅くはない**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-14** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **14-15** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **15-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **21-22** |
| **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** | **22-28** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

9月30日　　かわら版360号・かわら版ニュース＆トピックス274号を発行。

10月4日　　かわら版ニュース＆トピックス275号を発行。

10月7日　　かわら版361号・かわら版ニュース＆トピックス276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>

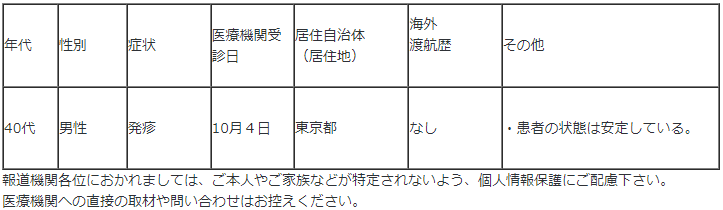
**■***NEW***サル痘の患者の発生について　2022/10/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28384.html>

　　発疹の症状を示し、サル痘への罹患が疑われた男性１名に関して検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、本日、東京都から報告されました。

我が国では、サル痘は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、４類感染症に指定されており、届出義務の対象となっています。

患者に関する情報は、以下のとおりです。



　（別紙：東京都プレスリリース）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/000998000.pdf>

　令和４年１０月６日　福祉保健局

**サル痘患者の発生について**

都内在住で、発疹の症状を示し、令和４年１０月４日、都内の医療機関を受診していた方について、検査の結果、サル痘の陽性が確定しました。

なお、報道機関各位におかれましては、患者様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。医療機関への取材や直接のお問い合わせはお控えください。

【患者の概要】

年 代：４０代

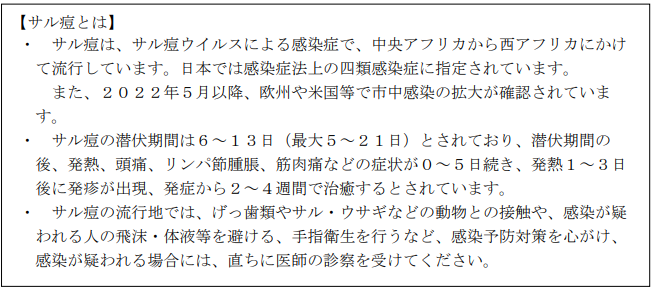
性 別：男性

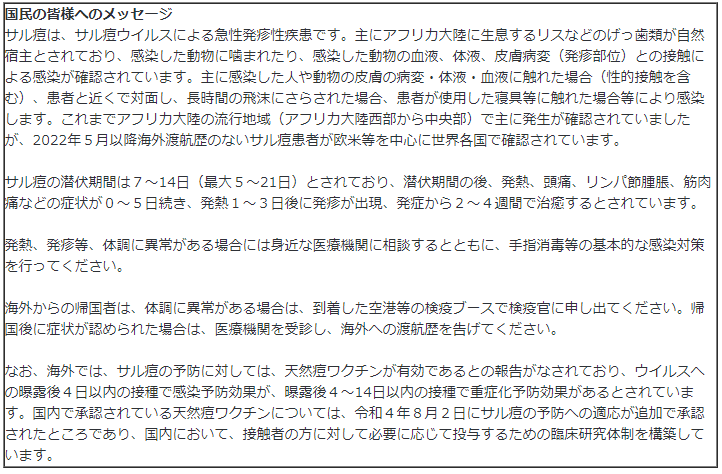
居住自治体（居住地）：東京都

症 状：発疹

海外渡航歴：なし

患者の状況：発疹の症状が認められるものの、状態は安定しています。



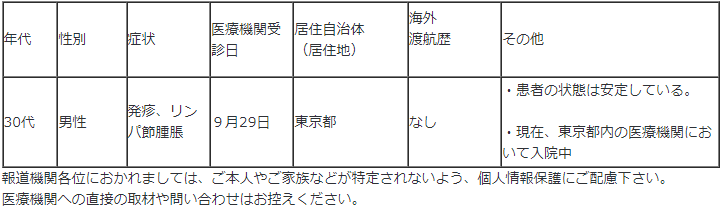


**■***NEW***サル痘の患者の発生について　2022/10/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28305.html>

　発疹等の症状を示し、サル痘への罹患が疑われた男性１名に関して検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、本日、東京都から報告されました。

我が国では、サル痘は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、４類感染症に指定されており、届出義務の対象となっています。

患者に関する情報は、以下のとおりです。

　　（別紙：東京都プレスリリース）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/000997071.pdf>

　令和４年１０月４日　福祉保健局

**サル痘患者の発生について**

都内在住で、発疹・リンパ節腫脹の症状を示し、令和４年９月２９日、都内の医療機関を受診していた方について、同日、検査の結果、サル痘の陽性が確定しました。

なお、報道機関各位におかれましては、患者様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。医療機関への取材や直接のお問い合わせはお控えください。

【患者の概要】

年 代：３０代

性 別：男性

居住自治体（居住地）：東京都

症 状：発疹、リンパ節腫脹

海外渡航歴：なし

患者の状況：発疹、リンパ節腫脹の症状が認められるものの、状態は安定しています。現在、都内医療機関において入院中です。

**■令和４年９月14日　第84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12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　2022/9/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28076.html>

**■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)　2022/9/28**

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

**■疾病・障害認定審査会 (感染症・予防接種審査分科会新型コロナウイルス感染症予防接種健康被害審査部会)　審議結果　2022/9/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28041.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000993086.pdf>

**■腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について　薬生食監発 0916 第１号2022/9/16**

<https://www.mhlw.go.jp/content/000991923.pdf>

標記については、平成 23 年４月に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒を踏まえ、生食用食肉（牛肉）の規格基準の設定や食品等事業者への監視指導、消費者への注意喚起等を行っているところですが、今般、レアステーキと称するユッケ様の食品等を原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事例が発生しました（別添）。

食中毒防止の観点から、食肉等は中心部を 75℃で１分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理をするよう指導してきたところですが、当該事例は加熱調理が不十分であったことが一要因とされていることから、下記の点に留意し、生食用食肉（牛肉）の規格基準の遵守及び飲食店における有効な加熱調理の実施について食品事業者等への監視指導の徹底をお願いします。

なお、重症事例の発生を防止する観点から、生食用食肉であっても、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者にあっては、喫食することがないよう、引き続き関係事業者、消費者等への注意喚起をよろしくお願いします。

記

１ 生食用食肉を取り扱えない施設において、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉をレアステーキと称して販売することは不適切であり、消費者が生食用食肉と誤認して加熱せずに喫食する蓋然性が高い態様で販売又は提供しないこと。

なお、食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、中心部まで十分に加熱されていないものは、生食用食肉として取り扱うこと。

２ 生食用食肉として販売する際には、生食用食肉の加工基準、成分規格及び保存基準に適合したものであることを確認すること。なお、生食用食肉の加工にあたっては、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」

（平成 23 年９月 12 日付け食安発 0912 第７号）の「第４ 運用上の注意」を遵守すること。

３ 生食用食肉を取り扱う飲食店営業の施設には調理基準が適用されるため、加熱済みの肉塊を細切又は調味する行為（加熱部分の除去や生食用食肉の盛り付け行為も含みます。）を行うこと。なお、枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までの工程を行う施設には加工基準が適用されること。

４ 生食用食肉を取り扱う飲食店営業の施設において、生食用食肉を調理する際は、食中毒防止の観点から、速やかに提供して消費者に喫食させる必要があること。なお、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）をする場合は、食肉等の中心部まで十分に加熱調理したものを提供すること。

５ 加熱調理が完全に行われていない食肉等を提供して客が加熱調理を行い喫食する場合は、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。

（参考）

・「生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するＱ＆Ａについて」

（平成 23 年９月 28 日付け食安基発 0928 第１号、最終改正平成 24 年２月２日食安基発 0202 第１号）

・「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」

（令和２年５月８日付け薬生食監発 0508 第２号）

・「飲食店における腸管出血性大腸菌 O157 食中毒対策について」

（平成 21 年９月 15 日付け食安監発 0915 第１号）

（別添）

下記の事例は、令和４年９月 15 日時点における速報の概要である。

**事例 京都府等で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件**

（１）京都府が府内において発生した腸管出血性大腸菌 O157 感染患者について調査を実施した結果、8 月 22 日及び 8 月 26 日に、府内の食料品店において販売した｢ローストビーフ｣を喫食していることが判明した。

（２）他の自治体が探知した腸管出血性大腸菌感染症の患者が 8 月 23 日及び 8 月 25 日に同一施設で購入した｢レアステーキ｣を喫食していることが判明した。

（３）京都府は、共通の食事が当該施設で購入したもののみであること、有症者の発症状況が類似しており、有症者５名の便から腸管出血性大腸菌 O157が検出されたこと、医師からの届出があったことから、当該食料品店における食中毒と断定し、９月６日付けで営業停止処分を行った。

（４）営業停止処分後、有症者が追加され、うち｢レアステーキ｣を喫食した90代女性１名が入院先の医療機関で死亡した。

　　　９月６日時点：有症者５名

９月 15 日時点 ：有症者 22 名（死亡した患者を除く。９歳の子供から 87 歳の高齢者まで）

（５）当該施設が販売した、商品名「レアステーキ」の形態は、加熱による変色がない部位の細切りであり、社会通念上「ユッケ」と呼称されるものであった。なお、商品は｢レアステーキ｣と表示されている。

（６）当該施設は、生食用食肉を提供可能な施設ではなく、｢レアステーキ｣及び｢ローストビーフ｣の加熱不足が食中毒発生の原因と考えられる

**食安発 ０ ９ １ ２ 第 ７ 号　平 成 ２ ３ 年９月 １ ２ 日**

**食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について**

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 23 年厚生労働省告示第 321号）が本日公布され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「告示」という。）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計られたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知・指導について、特段の配慮をお願いする。

記

第１ 改正の概要

生食用食肉の安全性確保については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成 10 年９月 11 日生衛発第 1358 号。以下「衛生基準通知」という。）により生食用食肉の衛生基準を示し、事業者における適切な衛生管理について貴職を通じて指導してきたところであるが、本年４月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生、及び衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、食品衛生法（昭和 22 年法律第233 号。以下「法」という。）第 11 条第１項の規定に基づき、告示の一部を改正し、生食用食肉の規格基準を設定するものである。

第２ 改正の内容

１ 成分規格について

（１）本規格基準における管理の対象として、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌とすることとし、成分規格の指標として、これらを含む腸内細菌科菌群としたこと。

（２）成分規格に係る検査の記録を１年間保存することとしたこと。

２ 加工基準について

（１）生食用食肉の加工は、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないとしたこと。

（２）生食用食肉の加工は、腸管出血性大腸菌のリスク等について知識を有する者が行わなければならないとしたこと。

（３）加工に使用する肉塊は、枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌を行うこととしたこと。また、加熱殺菌に係る記録を１年間保存することとしたこと。

３ 保存基準について

生食用食肉は冷蔵のものは４℃以下、凍結させたものにあっては、－15℃以下で保存することとしたこと。

４ 調理基準について

（１）２（３）の事項を除き、加工基準を準用することとしたこと。

（２）調理を行った生食用食肉は、速やかに提供することとしたこと。

第３ 施行・適用期日

平成 23 年 10 月１日から施行すること。このため、施行日より前に加工された生食用食肉であっても、施行日以降は、本規格基準を満たさないものの販売等を行うことはできないこと。

第４ 運用上の注意

１ 対象となる食品

生食用食肉とは、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）と定義したので、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれること。

２ 対象となる施設

本規格基準においては、加熱殺菌済みの肉塊を細切又は調味する行為のみを行う施設には調理基準が適用されること。

３ 成分規格関係

腸内細菌科菌群の試験法及び検体の取扱い等については、別途通知することとしていること。

４ 加工基準関係

（１）加工に当たっては、と畜場において、と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第１条並びにと畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）第３条及び第７条の基準が遵守されているものであって、病原微生物による汚染が少ないものを使用するよう努めること。

（２）加工基準(1)について、肉塊が接触する設備は専用のものとし、他の食品との間で相互汚染が生じないように設備が明確に分けられたものであること。

（３）加工基準(3)について、都道府県知事、もしくは地域保健法（昭和 22年法律第 101 号）第５条第１項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長（以下「都道府県知事等」という。）が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者（以下「認定生食用食肉取扱者」という。）を認める際は、以下のとおり行われたいこと。

　　　　都道府県知事等は、生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得させるため、以下の項目を標準として講習会を開催し、又は適正と認める者に開催させ、講習会を修了した者に交付される修了証明書等をもって認定生食用食肉取扱者を認めること。

1. 生食用食肉の規格基準（１時間）
2. 生食用食肉の取扱いに係る留意事項（病原微生物の制御、加熱殺菌の条件設定等）（１時間）
3. 食肉に関する衛生管理（腸管出血性大腸菌等のリスク、交差汚染防止対策等）（１時間）

なお、加工を行う施設の食品衛生責任者の場合には、都道府県知事等において③を省略して差し支えないこと。

また、認定生食用食肉取扱者と認める際は、「食品衛生責任者の取扱いについて」（平成７年７月 11 日付け衛食第 131 号）の３及び４の取扱いを準用されたいこと。なお、認定生食用食肉取扱者に対しては、食品衛生責任者に係る実務講習会等の受講により、食品衛生に係る最新の知見等を習得させることが望ましいこと。

（４）加工基準(6)及び(7)について、枝肉から切り出した肉塊の表面が病原微生物により汚染され、病原微生物が肉塊内部へ浸潤することを防止する観点から、切り出した肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌までの処理を速やかに行わなければならないこと。このため、これらの加工は同一施設内で行うことが望ましいこと。

（５）加工基準(7)の加熱殺菌に係る条件について、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量並びに加熱の方法等により、加熱殺菌に必要な温度及び時間が異なる場合があることから、生食用食肉の加工を開始するに当たり、施設ごとに当該条件を満たす温度及び時間を設定する必要があること。

なお、本規格基準の検討においては、250～300g の肉塊（と殺４日以内のしんたま又はうちもも部分の直立体）を使用し、約 10L の温湯（85℃）で 10 分間の加熱殺菌後、氷冷を行い、この場合に、肉塊の表面から１cm以上の部分までを 60℃で２分間以上加熱するという条件を満たすことが確認されている。

（６）加工基準(7)について、肉塊を容器包装に入れて密封し、温浴による加熱処理を行う場合には、肉塊表面に熱が均一に伝わるよう、十分に脱気すること。

（７）加工基準(7)の「同等以上の殺菌効果を有する方法」について、確認できたものから、通知する予定であること。

（８）加工基準(8)について、加工基準(7)の加熱殺菌の要件（肉塊の表面から１cm 以上の部分までを 60℃で２分間以上加熱）を満たす加熱装置内の温度（例．加熱開始時及び加熱中の湯温の最低温度）及び加熱時間（例．肉塊の加熱時間）、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等の記録を残すことで差し支えない。ただし、これらの項目の管理により加熱殺菌の要件が満たされていることについて、その根拠となるデータ等を（５）の加熱条件の設定等の際に各施設の事業者において作成しておく必要があること。

（９）加熱殺菌を行う施設の事業者にあっては、微生物検査により以下の確認が必要であること。

① 生食用食肉の加工を開始する前に、（５）の加熱条件の設定を含め、加工基準を満たすことができる条件を設定する必要があるが、加工工程全体の妥当性を確認するため、１検体を 25g として、25 検体以上の検査を実施し、その結果が成分規格に適合すること。

② 生食用食肉の加工を開始した後に、加工工程全体の妥当性を確認するため、１検体を 25g として、25 検体以上の検査を定期的に実施し、その結果が成分規格に適合すること。また、その頻度は年１回以上とし、危害の発生を防止するのに十分なものであること。

③ 上記の検査を行った記録は、１年間保存すること。

（10）各施設の事業者は、加熱殺菌等が確実に実施されるよう、あらかじめ手順書を作成しておくことが望ましいこと。

５ 調理基準関係

（１）調理基準(1)における加工基準(1)の準用に当たっては、４（２）に示したとおりであること。

また、加工基準(3)の準用については、４（３）に示したとおりであること。なお、調理基準のみが適用される施設の食品衛生責任者の場合には、講習会を修了していない者であっても都道府県知事等において認定生食用食肉取扱者として認めて差し支えないこと。

（２）調理基準(3)について、細切した食肉は、適切に保存し、消費期限・賞味期限内に速やかに提供すること。ただし、細切した食肉を調味した場合は、直ちに消費者に提供すること。

第５ 営業施設基準

加工基準(1)、(2)及び(7)について、生食用食肉を取り扱う食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業等の施設の要件を追加することとされたことにより、実効性を確保するため、貴職においては、法第 51 条に基づき、営業施設基準の改正を平成 24 年 10 月１日までに行うよう配慮されたい。

営業施設基準の改正に当たっては、別添「飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業の営業許可を得ている施設において生食用食肉を加工調理する場合の施設基準準則」を参照されたい。

営業施設基準の改正を行った後は、各施設が改正後の要件に適合している旨の確認及び許可の条件の付与を必要に応じて行われたい。

第６ 監視指導

本年８月１日付け食安発 0801 第２号にて、あらかじめ関係者に対し、加熱条件の検討等の準備を進めるよう通知したところであるが、10 月１日以降には本規格基準が遵守されるよう、本年５月の緊急監視の結果等も踏まえ、生食用食肉を取り扱っているすべての営業施設を巡回し、引き続き周知・指導を徹底されたい。

なお、生食用食肉の監視指導の状況等について、本年 12 月末までに別途送付する様式に基づき報告すること。

第７ その他

１ 子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、本規格基準に適合する生食用食肉であっても、生肉を食べないよう、また、食べさせないよう周知すること。

２ 生食用食肉を取り扱う施設としての営業許可を受け、かつ加工基準(3)に規定する者を置いている施設にあっては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めること。

３ 生食用食肉の高度な衛生管理を推進するため、今後、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point; 危 害分 析 ・重 要 管理 点 )システムを用いた法第 13 条第１項に基づく総合衛生管理製造過程の承認の対象となるよう必要な検討を行うこととしていること。

４ 本規格基準の設定に併せ、消費者庁において生食用食肉の表示に関する基準が設定される予定であること。

５ 本規格基準の設定等に伴い、衛生基準通知の対象から牛の肝臓及び肉を削除すること

以下原本を参照ください

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３０９報）　2022/10/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28189.html>

　２　緊急時モニタリング又は福島県の検査結果

　　　 ※ 基準値超過　３件

　　　No. 27 福島県 　　イノシシ 　　（Cs ： 150 Bq / kg )　福島市

　　　No. 28 　福島県 　　イノシシ 　　（Cs ： 850 Bq / kg )　伊達市

　　　No. 36 　 福島県　　 イノシシ 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　白河市

３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査

　　　※　基準値超過　３件

　　 No. 9 秋田県 　　コウタケ 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　真昼岳

No. 10 岩手県 　　コウタケ 　　（Cs ： 250 Bq / kg )

　　 No. 13 岩手県 　　コウタケ　　 （Cs ： 110 Bq / kg )

**■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　2022/9/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28211.html>

　本日、原子力災害対策本部は、福島県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限の指示がなされていた以下の品目について、出荷制限の解除を指示しました。

　（１）福島県内の阿武隈川（支流を含む。）において採捕されたウナギ

　（２）秋元湖、小野川湖及び檜原湖並びにこれらの湖に流入する河川（支流を含む。）並びに長瀬川（酸川との合流点から上流の部分に限る。）において採捕されたコイ（養殖により生産されたものを除く。）

　（３）秋元湖及び秋元湖に流入する河川（支流を含む。）、長瀬川（酸川との合流点から上流の部分に限る。）

　　　　並びに福島県内の阿武隈川のうち信夫ダムの下流（支流を含む。）において採捕されたフナ（養殖により生産されたものを除く。）

　（４）猪苗代湖及び猪苗代湖に流入する河川（支流を含む。ただし、酸川（支流を含む。）及び酸川との合流点から上流の長瀬川（支流を含む。）を除く。）並びに日橋川のうち東京電力株式会社金川発電所の上流（支流を含む。）において採捕されたヤマメ（養殖により生産されたものを除く。）

１　福島県に対して指示されていた出荷制限の対象品目のうち、以下の品目について、本日、出荷制限が解除されました。

　　・福島県内の阿武隈川（支流を含む。）において採捕されたウナギ

　　・秋元湖、小野川湖及び檜原湖並びにこれらの湖に流入する河川（支流を含む。）並びに長瀬川（酸川との合流点から上流の部分に限る。）において採捕されたコイ（養殖により生産されたものを除く。）

　　・秋元湖及び秋元湖に流入する河川（支流を含む。）、長瀬川（酸川との合流点から上流の部分に限る。）並びに福島県内の阿武隈川のうち信夫ダムの下流（支流を含む。）において採捕されたフナ（養殖により生産されたものを除く。）

　　・猪苗代湖及び猪苗代湖に流入する河川（支流を含む。ただし、酸川（支流を含む。）及び酸川との合流点から上流の長瀬川（支流を含む。）を除く。）並びに日橋川のうち東京電力株式会社金川発電所の上流（支流を含む。）において採捕されたヤマメ（養殖により生産されたものを除く。）

（１）本日付けの原子力災害対策本部から福島県への指示は別添１のとおりです。

（２）福島県の申請は別添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）（PDF:173KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000993685.pdf)  
[（別添２）（PDF:1,509KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000993687.pdf)  
[（参考資料）（PDF:1,355KB）](https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000993688.pdf)

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３０8報）　2022/9/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28095.html>

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.11　　岩手県　　サクラシメジ　（Cs ： 110 Bq/kg )

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３０７報）　2022/9/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27946.html>

　 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. 12 長野県 　　ショウゲンジ　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　八ヶ岳

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.20/ 2022（2022.09.28）　2022/9/28**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202220m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク

（2022 年 9 月 14 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た A 型肝炎アウトブレイク（最終更新）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：有機栽培の輸入生鮮イチゴに関連して発生した A 型肝炎アウトブレイク（2022 年 7 月 18 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）

**【Eurosurveillance】**

1. 急性胃腸炎による成人の救急診療科受診および生の貝類との関連が疑われる食品由来感染事例の大規模な同時発生（フランス、2019 年 12 月～2020 年 1 月）

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. アヒル卵の安全な喫食に関する助言

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（28）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.20/ 2022（2022.09.28）　2022/9/28**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202219c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202219c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【EC】 欧州委員会が食品接触物質に使用するリサイクルプラスチックの安全性を強化するための新しい規則を採択**

欧州委員会は、食品接触を意図したリサイクルプラスチック材料及び成形品の安全性に関する新しい委員会規則（Commission Regulation (EU) 2022/1616）を採択した。この規則は、EU 域内の食品包装にリサイクルプラスチックを安全に使用できるようにするための明確な規則を定めるものである

**＊ポイント：** これまでの規則では、リサイクルに使用される個々の工程を EFSA が評価して EC と加盟国が認可の可否を決定していました。新規則では、より高度な安全性を確保するために、工程だけでなく、リサイクルに用いられる廃材の収集から、汚染物の除去、新技術の開発といったリサイクルに係わる要件をより詳細に定めるとともに、リサイクルの業者、工程、スキーム、設備、施設、新技術の登録も求めています。

**【EC】 紅麹米由来モナコリンに関する規則改訂**

食品の機能（栄養や生理学的影響）を強化するために添加されるビタミン、ミネラル、その他の物質に関する規則 Regulation (EC) No 1925/2006 の AnnexⅢ Part B（制限物質）に「紅麹米由来のモナコリン」を追加し、製品の 1 日の摂取量当たりの紅麹米由来モナコリン量を 3 mg 未満とすることや、警告文の記載などを求める表示要件を定めた。

**＊ポイント：** EU では紅麹製品がフードサプリメントとして販売されていますが、製品の摂取による健康被害が複数報告されたために対策が検討されていました。成分のモナコリンは高コレステロール血症の治療薬の有効成分と同じため、製品を過剰に摂取したり、治療薬と併用すると有害な影響を生じます。今回の制限値は、欧州食品安全機関（EFSA）による評価で被害報告を個別に検討した際に、3 mg/日という少ない量でも 2 週間から 1 年間の摂取により横紋筋融解症や肝炎、皮膚障害などの重篤な被害が報告されていたことが考慮され、これ以上の量での使用は禁止すべきであると判断されたことに基づきます。さらに、コレステロールを下げる薬を服用中の方や、18 歳未満の子供、70 歳以上の成人は摂取しないよう警告文を記すことを定めている点にも注目すべきでしょう。

**【FAO】 世界食料安全保障と栄養の危機について、FAO、IMF、WBG、WFP 及びWTO の長による二回目の共同声明**

ウクライナでの戦争は、エネルギー価格の高止まりや変動を伴った世界の食料安全保障、栄養危機、食品及び肥料の価格、通商政策の制限及びサプライチェーンの混乱を深刻化させ続けている。これに対処するための緊急の行動を呼び掛ける。

**＊ポイント：** 「世界の食品問題」という大きな枠組みで考えると、現状で最も深刻なのは何よりも食料安全保障でしょう。戦争の終結を願うばかりです

**目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）**

**【WHO】**

１．WHO は生命科学の利益を安全に開放するためのガイドを発表

２．イベント：栄養改善のための食品強化にデジタル技術を使う

３．専門家募集－WHO 技術助言グループ－母乳代用品のデジタルマーケティング制限のための規制対策

**【FAO】**

１．世界食料安全保障と栄養の危機について、FAO、IMF、WBG、WFP 及び WTO の長による二回目の共同声明

２．Codex

**【EC】**

１．欧州委員会が食品接触物質に使用するリサイクルプラスチックの安全性を強化するための新しい規則を採択

２．食品情報についてのエビデンス－健康的で持続可能な選択をするために消費者を力づける

３．欧州委員会は生物農薬の認可を促進する新しい規則を採択

４．紅麹米由来モナコリンに関する規則改訂

５．水枠組み指令優先物質の環境質基準案と地下水質基準に関する作業委員会の議事録

６．AMR ワンヘルスネットワーク：AMR 対策のための優先提案

７．ワンヘルス：薬剤耐性と戦うために抗菌剤の賢い使用を

８．査察報告書

９．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

**【EFSA】**

１．食品中の有機ヒ素に関する大規模な科学文献検索

２．YouTube 動画

３．農薬関連

４．イタリアの 10～74 歳の集団に関する全国食事調査– IV SCAI ADULT

５．新規食品関連

６．活性炭を用いた物理的プロセスによる魚油と植物性油脂からのダイオキシンとダイオキシン様 PCBs の汚染除去工程

７．遺伝子組換え関連

**【FSA】**

１．FSA は研究対象分野を更新する

**【ASA】**

１．ASA 裁定

**【FSAI】**

１．リコール情報

**【BfR】**

１．ルピナスのキノリジジンアルカロイドの乳牛の乳への移行の研究

**【ANSES】**

１．キノコ狩りの季節開始：慎重に！

２．ヒスタミンとは何か？中毒を防ぐために何ができるか？

**【FDA】**

１．事業者向けガイダンス：輸入食品の事前通知に関する Q&A（第 4 版）

２．シーフード

３．乳児用調製乳の供給問題について

４．ORA の特集ストーリー

５．５．2022 年 9 月 15 日の健康製品の違法取引に関する FDA-OECD ワークショップにおける Mark Abdoo 副コミッショナーの発言

６．消費者向け情報

７．警告文書

**【NTP】**

１．ニュースレター

２．毒性試験報告

**【EPA】**

１．EPA はフッ素化包装における PFAS の溶出に関するデータを発表する

**【CFIA】**

１．魚の DNA を検査する

**【TGA】**

１．JS Health Vitamins Pty Ltd に違法な広告をしたとして 26,640 ドルの罰金を科す

**【MPI】**

１．北島西岸の貝類に関する公衆衛生警告の緩和

**【香港政府ニュース】**

１．CFS は包装済み冷蔵/冷凍餃子と点心の栄養表示に関するターゲット調査の結果を発表する

２．食品安全センターはソウギョのサンプルにマラカイトグリーンを検出する

３．金属異物混入の疑いのあるフランスから輸入されたヤギのチーズへの注意喚起

４．食品事故報告

５．違反情報

**【MFDS】**

１．日本産輸入食品の放射能検査の結果

２．「流通（賞味）期限から消費期限へ？どのように変わるの？」

３．食薬処、「コンビニ健康食コーナー」モデル事業実施

４．消費者の健康への関心を反映して、来年から酒類のカロリー表示を拡大

５．秋夕名節用食品の一斉点検の結果、違反業者 67 ヶ所を摘発・措置

６．食品表示情報、QR コードで確認して下さい！

７．回収措置

**【SFA】**

１．水耕栽培：神話の根源に迫る

２．Président Sainte Maure Cheese 200g は異物混入のためリコール

**【その他】**

 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

 Eurekalert 2 件

**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875回）の開催について　2022/10/6**

**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10月11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

　・動物用医薬品 １品目

　　　　（農林水産省から説明）

　　　　マルボフロキサシンを有効成分とする牛の注射剤（フォーシル）

（２）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「フルミオキサジン」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「アミスルブロム」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「シメコナゾール」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「メタアルデヒド」に係る食品健康影響評価について

（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、10月10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、10月11日（火）12時までに御連絡いたします。なお、当日の資料につきましては、同日14時までに食品安全委員会Webサイト

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

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

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

**会議の結果は下記から確認できます**

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

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

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

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和4年9月3日から令和4年9月22日）2022/10/6**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=9&from_day=3&to=struct&to_year=2022&to_month=9&to_day=22&max=100>

**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***海外でGI申請した我が国水産物が、初めて登録されました　2022/10/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/221003.html>

　　日本の地理的表示（GI）産品である「みやぎサーモン」が、ベトナムにおいてGIとして登録されたことをお知らせします。

1.概要

農林水産省は、海外における我が国のブランド産品の模倣品排除とブランド保護のため、輸出品目について、海外でのGI登録を推奨しています。

今般、我が国のGI産品「みやぎサーモン」が、ベトナムにおいてGIとして登録されました。「みやぎサーモン」は、海外において、直接申請により初めて登録された我が国のGI水産物です。

このことにより、ベトナムにおいて「みやぎサーモン」の模倣品について、行政上の救済手段や輸出入における水際措置の活用が可能となり、現地でのブランドの保護に寄与することとなります。

2.ベトナムにおける登録　みやぎサーモン（宮城県）登録日：令和4年8月17日

3.これまでに登録されたGI産品

これまでにベトナムで登録された日本のGI産品

鹿児島黒牛（鹿児島県）登録日：令和2年12月25日

市田柿（長野県）登録日：令和3年6月14日

これまでに日本で登録されたベトナムのGI産品

ルックガン・ライチ登録日：令和3年3月12日

ビントゥアン・ドラゴンフルーツ登録日：令和3年10月7日

＜添付資料＞今回登録された日本のGI産品(PDF : 215KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/attach/pdf/221003-1.pdf>

4.輸出などをご検討の産地の皆様へ

海外では、日本の地名を冠した食品や農産物による模倣品の被害が発生しており、第三者による日本の地名を冠した商標（冒認商標）の取得も多数確認されています。

他者による冒認商標の権利登録により、輸出が困難となった事例や高額で権利の購入を強いられる事例も発生しています。

一度冒認商標が登録されると、これを取り消すための手続きに数年を要し、場合によっては取り消すことができないこともあります。このため、ブランドを作り出した本人・団体・地域が、一刻も早く権利の取得を行うことが重要です。

農林水産省では、現地でのブランド保全に関する相談に乗っているほか、海外での侵害対策及び海外でのGI等の出願支援をしております。

<https://www.maff.go.jp/j/budget/pdf/r4kettei_pr32.pdf>

お問合せ先

輸出・国際局知的財産課　担当者：萩原、小野、西村

代表：03-3502-8111（内線4285）ダイヤルイン：03-6744-0234

**■***NEW***我が国周辺水域の水産資源に関する評価結果等の公表（カタクチイワシ・キンメダイ・ムロアジ類・マルアジ・ヤナギムシガレイ・サメガレイ・ヒラメ・マダラ・マダイ・ホッケ）　2022/9/30**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/220930.html>

　　国立研究開発法人水産研究・教育機構において、資源評価対象魚種であるカタクチイワシ・キンメダイ・ムロアジ類・マルアジ・ヤナギムシガレイ・サメガレイ・ヒラメ・マダラ・マダイ・ホッケの10魚種10系群の評価結果等が取りまとめられましたので、お知らせします。

1.趣旨

水産資源の適切な保存及び管理に資するため、国立研究開発法人水産研究・教育機構及び関係都道府県の試験研究機関等から成る共同実施機関への事業委託により、毎年、我が国周辺水域の主要な水産資源について資源調査・評価が行われ、結果が公表されています。

今回は、新たにカタクチイワシ瀬戸内海系群、キンメダイ太平洋系群、ムロアジ類東シナ海及びマルアジ日本海西・東シナ海系群の4魚種4系群について、国立研究開発法人水産研究・教育機構において、

（ア）資源状況

（イ）資源管理目標案（目標管理基準値（※1）案及び限界管理基準値（※2）案）

（ウ）漁獲シナリオ案

（エ）漁獲シナリオに応じた毎年の資源量や漁獲量の推移（予測）

が取りまとめられ、結果が公表されました（ムロアジ類東シナ海及びマルアジ日本海西・東シナ海系群については、（ア）及び（イ）のみ）。

ヤナギムシガレイ太平洋北部、サメガレイ太平洋北部、ヒラメ瀬戸内海系群、マダラ本州太平洋北部系群及びマダイ瀬戸内海中・西部系群の5魚種5系群については、既に公表されていた令和3年度の資源評価が更新され、新たな結果が公表されました。

ホッケ道北系群については、令和3年度の資源評価結果に基づき、資源管理目標案が更新されました。

今後、上記の共同実施機関と漁業者を含む利害関係者で、今回の評価結果等について意見交換会を行い、資源管理目標や漁獲シナリオ等を検討することとされています。

（※1）目標管理基準値：MSYを達成する資源水準の値

（※2）限界管理基準値：これを下回った場合にはMSY水準まで回復させる計画を定めることとする値

2.資源評価結果の概要

今回公表されたものを含め、資源評価の概要及び詳細は、国立研究開発法人水産研究・教育機構のホームページの以下で公表されています。

<http://www.fra.affrc.go.jp/shigen_hyoka/SCmeeting/2019-1/>

お問合せ先

（資源評価結果の公表について）

水産庁増殖推進部漁場資源課　担当者：加賀、大南

代表：03-3502-8111（内線6800）ダイヤルイン：03-6744-2377

（資源評価結果の内容について）

国立研究開発法人水産研究・教育機構水産資源研究所　担当者：上原、西田

代表：045-788-7615（内線7960）

**■***NEW***有機酒類に有機JASマークの表示ができるようになります！　2022/9/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/220930.html>

　～有機酒類の輸出拡大に向けて～

これまでJASの対象ではなかった有機酒類について、JAS法の改正により、令和4年10月1日（土曜日）からJAS認証を取得すると、有機JASマークの表示ができるようになります。

　1.背景

米国・EU等の海外市場においては、有機食品の人気が高く、野菜、果実などの生鮮食品に加えて、加工食品でも有機製品が高値で販売されるなど、その市場が拡大しています。

現在、農産物及び農産物加工品は、米国、カナダ、EU等と、JAS法（※）に基づく有機認証制度の同等性（同等の水準にあると認められていること）を締結しています。そのため、日本において有機JAS認証を取得することで、輸出先国・地域の有機認証を別途取得しなくても、有機農産物等として輸出することが可能です。

一方、酒類は、これまでJAS法の対象ではなかったため、農産物等とは異なり、諸外国との有機同等性の対象外となっていました。

2.今後期待されること

今般、JAS法が改正され、令和4年10月1日から有機加工食品のJAS規格の対象に有機酒類が追加されることとなりました。このため、有機酒類も、有機加工食品のJAS認証を取得すると有機JASマークの表示ができるようになります。

なお、10月1日以降も、有機酒類は、主要市場国・地域との間に締結されている有機同等性の対象品目ではありません。そのため、農林水産省は、財務省と連携しながら、海外の主要市場国・地域との間で、有機酒類の同等性の相互承認に向けても取り組んでまいります。

日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）

（参考）

〇JAS法改正の概要について

<https://www.maff.go.jp/j/jas/r4_jashou_kaisei.html>

〇2022年10月1日から有機酒類に有機JASマークの表示ができるようになりました！

（令和7年10月1日以降、酒類に「有機」、「オーガニック」等と表示するには、有機JAS認証を取得し、有機JASマークを付すことが必要）

<https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/yuuki-37.pdf>

〇有機同等性について

<https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/yuuki-135.pdf>

**■米国からの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/9/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220928.html>

農林水産省は、9月23日（金曜日）にアメリカ合衆国（以下「米国」という。）ネブラスカ州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

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

2.対応

米国家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年9月23日（金曜日）にネブラスカ州からの家きん肉等の輸入を以下のように一時停止（※1）しました。

（参考）生きた家きんについては、令和4年3月18日以降、一時輸入停止措置をしています。

【家きん肉、家きん卵等（※2）】

ネブラスカ州ドーズ郡（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>

**■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　2022/9/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220927.html>

　農林水産省は、9月16日（金曜日）にフランスのセーヌ・マリティーム県から、9月26日（月曜日）にロワール・エ・シェ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

フランスのセーヌ・マリティーム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、アンドル・エ・ロワール県で発生した高病原性鳥インフルエンザにより設定された制限区域が隣接するロワール・エ・シェール県に及んだ旨、フランス家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

フランス家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年9月16日（金曜日）にセーヌ・マリティーム県から、9月26日（月曜日）にロワール・エ・シェ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。

（参考）アンドル・エ・ロワール県からの生きた家きん、家きん肉等については、令和4年9月19日以降、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、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　2022/9/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220926_4.html>

**農林水産省は、9月23日（金曜日）にベルギーの東フランダース州及びリンブルフ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**

**ベルギーの東フランダース州及びリンブルフ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9月23日（金曜日）に東フランダース州及びリンブルフ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、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>

**■ハンガリーからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2022/9/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220926.html>

**農林水産省は、今般、ハンガリーのサボルチ・サトマール・ベレグ県、チョングラード・チャナード県、ハイドゥー・ビハール県、バーチ・キシュクン県、ベーケーシュ県及びヤース・ジクン・ソルノク県における鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、これら県からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。**

**1.経緯**

**高病原性鳥インフルエンザの発生により、ハンガリーのサボルチ・サトマール・ベレグ県、チョングラード・チャナード県、ハイドゥー・ビハール県、バーチ・キシュクン県、ベーケーシュ県及びヤース・ジクン・ソルノク県からの生きた家きん、家きん肉等について輸入を一時停止していました。**

**2.対応**

**今般、ハンガリー家畜衛生当局から我が国に提供された鳥インフルエンザの防疫措置等の情報により、これら6県の家きんにおける同病の清浄性を確認しました。このため、本日付で当該一時輸入停止措置（※）を解除しました。**

**※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>

**■ポーランドからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/9/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/220922_3.html>

**農林水産省は、9月22日（木曜日）にポーランドのウッチ県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**

**ポーランドのウッチ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、ポーランド家畜衛生当局から国際獣疫事務局（OIE）に通報がありました。**

**2.対応**

**OIEへの通報を受けて、同病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年9月22日（木曜日）にウッチ県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、2国間で輸入条件が設定されていないため、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***第7回 景品表示法検討会(2022年10月5日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_004/030350.html>

**消費者庁リコール情報サイト**<https://www.recall.caa.go.jp/>

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★アイスコ（スーパー生鮮館TAIGA海老名下今泉店）「広島産 季の彩り生かき」 - 返金／回収加熱調理用かきに誤って生食用ラベルを貼付　2022/10/7**

**★芦本菓子舗「能登パイぱい（かぼちゃ、中島菜）」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2022/10/7**

**★イオン「トップバリュベストプライスあたりめ（64g、89g）、トップバリュあたりめ（42g）」 - 返金／回収　カビが発生　2022/10/6**

**★いとふ「田楽みそ付 京生麩 よもぎ」 - 返金／回収　賞味期限の欠落（本来の賞味期限：22.11.5）　2022/10/6**

**★いのうえ「だるまぷりん(マスカット、メロン、梨)」 - 交換／回収　消費期限の誤表示（誤：22.11.30、正：22.9.30）　2022/10/6**

**★旬鮮堂「鮭ほぐし」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.10.13、正：22.10.13）　2022/10/6**

**★大近（パントリーフォレスタ六甲店）「お魚ソーセージ」 - 返金／回収　要冷の当該商品を常温で販売　2022/10/6**

**★中村屋「うすあわせ（あずき、かぼちゃ、さつまいも）」 - 返金／回収　一部商品にカビ発生の可能性があるため　2022/10/6**

**★京都生活協同組合「ゆでうどん」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：22.10.6、正：22.10.5）　2022/10/6**

**★みずなみアグリ「瑞浪ボーノポーク豚ロース テキ・カツ用」 - 回収　消費期限の誤表示（誤：23.6.7、正：通常加工日を含めて4日）　2022/10/5**

**★オーシャンシステム（チャレンジャー燕三条店）「天ぷら盛合せ（中、小）」 - 返金／回収アレルゲン「卵、乳成分、かに」の表示欠落（誤って「カニカマの天ぷら」を盛付けたため）　2022/10/4**

**★神戸物産「スパイスジンジャービスケット」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落（別商品（ミルクッキー）が誤って包装されたため）　2022/10/4**

**★ライフコーポレーション（ライフセブンパーク天美店）「甘味たっぷり北海道産コーンのクリームコロッケ」 - 返金／回収　アレルゲン「かに」の表示欠落（中身は「紅ずわい蟹の旨味たっぷりかにクリームコロッケ」）　2022/10/4**

**★アリサン「有機アップルジュース（瓶入）」 - 返金／回収　りんごジュース内のパツリンが基準値を超える可能性　2022/10/4**

**★ダイエー「温州みかんとオレンジのブレッド」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：22.10.4、正：22.10.3）　2022/10/4**

**★若狭青果「大分産 てんじく」 - 回収　クワズイモである可能性があるため　2022/10/4**



**★生活協同組合コープおおいた（コープうすき店）「ハス芋（天じく）大分県産」 - 返金／回収　健康被害のおそれ　2022/10/4　クワズイモと間違って販売したもの**

[**https://www.oita.coop/news/11202**](https://www.oita.coop/news/11202)

**★SELECT EYE COMPANY「ピーナッツフィナンシェ、ハニーティフィナンシェ、バナナパウンド」 - 交換／回収　一部商品においてカビが発生　2022/10/4**

**★鈴香食品「甘えびバーニャカウダ」 - 返金／回収　一般生菌数の自社基準規格の不適合　2022/10/3**

**★シャトレーゼ「ふんわりムーン（黒蜜きなこ、カスタード、宇治抹茶あずき、チョコレート）」 - 返金／回収　カビによる汚染　2022/10/3**

**★いつみ家「肉団子450g」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落、原材料表示・添加物表示の欠落　2022/10/3**

**★MAISON CACAO「MAISON アイスチョコミント」 - 返金／回収　大腸菌群陽性が確認されたため　2022/10/3**

**★伊藤忠商事「プレジデント発酵バター（有塩、食塩不使用）」 - 交換／回収　表示ラベルが見えづらくなっている製品、賞味期限印字が海外仕様のものとなっている商品が混入　2022/10/3**

**★社会福祉法人よさのうみ福祉会「黒豆ポン」 - 返金／回収　金属タワシ破片の混入　2022/10/3**

**★山形丸果中央青果「香茸」 - 返金／回収　基準値を超える放射線量の検出　2022/9/30**

**★有楽調理食品「焼肉のたれ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.3.13、正：23.3.13）　2022/9/30**

**★青木優美「うんしゅうみかんジュース（ストレート）」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2023.7.6、正：2022.12.6）　2022/9/30**

**★KITT「味噌つゆ（ストレートタイプ）、きしめんと味噌つゆセット、味噌つゆ（つゆのみ）」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2022/9/30**

**★ジョイマート「しらす干生食用」 - 返金／回収　フグの稚魚様の異物が混入していたため　2022/9/30**

**★PIERRE MARCOLINI JAPAN「チョコレート類：エクアドル&カメルーンミルクチョコレート、キューバリミテッド エディション」 - 返金／回収　生チョコレートへの使用が許可されていない保存料（ソルビン酸カリウム）を使用　2022/9/30**

**★国分グループ本社「tabete まごころを食卓に 膳 さばの塩焼き」 - 返金／回収　包装資材の不具合により酸素バリア性能が本来の規格通り維持できない可能性があるため　2022/9/30**

**★國井崇志「岩手県産 香茸 コウタケ」 - 返金／回収　放射性物質の基準超過　2022/9/30**

**★日清製粉ウェルナ「ナンバーワン うどん、ナンバーワン 丸うどん」 - 返金／回収　一部商品においてカビの発生が確認されたため　2022/9/29**

**★マックスバリュ西日本（マルナカ国府店）「釜あげちりめん（ふっくらちりめん）」 - 返金／回収　「ふぐ」が混入　2022/9/29**

**★飯豊めざみの里「岩手県産　天然香茸（ススタケ）」 - 返金／回収　一部の商品で放射性物質基準値超過があったため（基準値100Bq/kgのところ110Bq/kg）　2022/9/29**

**★生友商事「コーングリッツ、ベーキングパウダー」 - 返金／回収　邦文表示の欠落（名称、原材料名、保存方法）、添加物における賞味期限の表示ミス　2022/9/29**

**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★**

**■生焼けのささみや白レバーが原因か…　沖縄市の飲食店で2人が食中毒　5日間の営業停止**

**10/4(火) 7:52配信　沖縄タイムス　沖縄県沖縄市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b3a76921a31ede9fd76c78fe7a0f59c88bc0426d>

**■施設に対する行政処分等　2022/10/1　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

　施設名称　かしわ本舗　とりいし　本店

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止3日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】一品料理（詳細について調査中）

【有症者】7名

**■和歌山の飲食店で食中毒　／和歌山**

**毎日新聞 2022/10/2　地方版 有料記事**

<https://mainichi.jp/articles/20221002/ddl/k30/040/265000c>

**食中毒事件の発生について　2022/9/30　和歌山県和歌山市**

**カンピロバクター**

<http://www.city.wakayama.wakayama.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/045/878/2022093004.pdf>

（概要）

令和４年９月２７日（火）午前８時４０分頃、市民から和歌山市保健所に「９月２２日（木）

に市内の飲食店で、友人グループ８名で食事をし、９月２４日（土）夕方より、腹痛、下痢等の症状を呈している。友人２名も同様の症状を呈している。」との通報があった。

調査したところ、上記届出者を含む１グループ８名のうち、４名の有症者が確認された。有症者のうち２名の便からカンピロバクターが検出されたこと、有症者の発症状況が類似しておりカンピロバクターによる食中毒症状と一致していること、有症者の共通食のうちカンピロバクター汚染を疑う食事を提供した施設は当該施設以外にないこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことにより当該施設での食品を原因とする食中毒と断定した。

１ 発生日時 令和４年９月２４日（土） 午前７時頃から

２ 有症者数 ４名（女性３名、男性１名：５０歳代）、うち入院１名

３ 主な症状 発熱、下痢、腹痛等

４ 病因物質 カンピロバクター

５ 原因食品 ９月２２日（木）に当該飲食店で提供された食事

（白肝、串（つくね、ねぎま、モモ、皮）、一口カツ、さつまいもスティック、レンコンチップス）

※「加熱用」の表示がある鶏肝を、未加熱で提供していた。

６ 原因施設 営業者の氏名 有本 賢二

業 種 飲食店営業（焼鳥屋）

　営業所の名称 炭火笑酒屋 五縁

　営業所の所在地 和歌山市

７ 原因等についての調査

・有症者の喫食状況等の調査

・有症者及び従業員の検便

・原因施設の検査（施設、調理器具）

８ 措置 食品衛生法に基づき令和４年９月３０日（金）から１０月２日（日）まで３日間の営業停止

テーブル

自動的に生成された説明

**■新着情報　2022/9/29　大阪府池田市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ihan/sisetsuihan.html>

　公表年月日：令和4年9月29日

業種：飲食店営業

施設名称：炭火焼鳥専門店　陽の鶏　石橋店

施設所在地：池田市

違反の理由：食品衛生法第6条第3号違反

違反の内容：食中毒の発生

措置状況：営業停止2日間

病因物質：カンピロバクター

原因食品：9月20日に提供された食事

患者数：3名

**■令和4年　大阪市食中毒発生状況　2022/9/24　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000554008.html>

　発生年月日　2022/9/24

　患者数　7

原因食品　不明（一品料理）

病因物質　カンピロバクター

原因施設等　飲食店（焼き鳥店）

**■食中毒事件の発生について 　2022/10/3　和歌山県和歌山市**

**サルモネラ**

<http://www.city.wakayama.wakayama.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/045/897/20221003-4.pdf>

**（概要）**

令和４年９月３０日（金）午後１時３０分頃、市民から和歌山市保健所に「９月２８日（水）に市内の飲食店で注文した弁当を食べた２０名のうち、９名が９月２９日（木）から下痢、発熱等の症状を呈している。」との通報があった。

調査したところ、上記届出者を含む１グループ２０名のうち１０名の有症者が確認された（１０月２日現在）。また、同日当該施設で調整した弁当を食べた別のグループ９名中６名も食中毒様症状を呈していることが判明した。

これら有症者に共通する食事は当該施設以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、これら２グループには接点がなく食事以外の感染症の可能性は極めて低いと考えられること、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設の食事を原因とする食中毒と断定した。

１ 発生日時 令和４年９月２８日（水） 午後９時頃から

２ 有症者数 １６名（女性８名、男性８名：幼児～６０歳代）（１０月２日現在）

３ 主な症状 発熱、下痢、腹痛等

４ 病因物質 調査中

５ 原因食品 ９月２８日（木）に当該飲食店で提供された弁当

　　（ハンバーグ、鶏胸肉のコンフィ、いんげん、かぼちゃ、紫キャベツ、人参、みかん、レタス、キャベツ、スクランブルエッグ、十五穀米等）

６ 原因施設

　　業 種 飲食店営業（軽食喫茶）

　　営業所の名称 つぶらカフェ

　　営業所の所在地 和歌山市

７ 原因等についての調査

・有症者の喫食状況等の調査

・有症者及び従業員の検便

・原因施設の検査（施設、調理器具）

８ 措置 食品衛生法に基づき令和４年１０月３日（月）から１０月５日（水）まで３日間の営業停止

**食中毒事件の発生について（第２報）**

令和４年１０月３日（月）に資料提供した食中毒事件について、その後確認できた事実について資料提供いたします。

１ 発生日時 令和４年９月２８日（水） 午後９時頃から

２ 有症者数 ２３名（女性１２名、男性１１名：幼児～６０歳代）（１０月５日現在）

　　　　　　　　　　なお、有症者は、全員快方に向かっている。

３ 主な症状 発熱、下痢、腹痛等

４ 病因物質 サルモネラ※

５ 原因食品 ９月２８日（水）に当該飲食店で提供された弁当

　　（ハンバーグ、鶏胸肉のコンフィ、いんげん、かぼちゃ、紫キャベツ、人参、みかん、レタス、キャベツ、スクランブルエッグ、十五穀米等）

６ 原因施設

　　業 種 飲食店営業（軽食喫茶）

　　営業所の名称 つぶらカフェ

　　営業所の所在地 和歌山市

７ 原因等についての調査

・有症者の喫食状況等の調査

・有症者及び従業員の検便

・原因施設の検査（施設、調理器具）

８ 措置 食品衛生法に基づき令和４年１０月３日（月）から１０月５日（水）まで３日間の営業停止

※サルモネラについて

サルモネラは、鳥類やは虫類などから検出され、特に鶏肉は高率に汚染されている。鶏肉、卵などが原因食品となることが多い。

潜伏期間は１２～４８時間で、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れる。

また、食品以外には虫類などのペットをはじめとした保菌動物との接触が感染源となることもある。

～予防方法～

１ 食肉を調理する際は、中心部まで十分に加熱（７５℃１分以上）する。

２ 食肉の処理に使用したまな板や包丁等の調理器具や手指の洗浄消毒を十分に行う。

３ 生肉と調理済み食品は別々に冷蔵庫に保管する。

４ 鶏卵は常に新鮮なものを使用し、卵の割り置きはしない。

**■神戸のオリエンタルホテル披露宴で５４人食中毒、さらに増える可能性…調理場使用を禁止**

**2022年9月28日 21時40分　 読売新聞オンライン**

**サルモネラ**

<https://news.livedoor.com/article/detail/22933510/>

<https://www.orientalhotel.jp/topics/apology-and-notice-for-food-poisoning-accident-occurrence>

**【再掲】神戸の「オリエンタルホテル」で食中毒　結婚披露宴で54人下痢や腹痛訴え　厨房施設を営業停止30日まで　9/28(水) 17:49配信　関西テレビ****兵庫県神戸市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b47f91f418746fc465623d70f083ea4a42a2192f>

**食中毒事件の発生　記者資料提供（令和4年9月28日）健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**調査中**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/hygiene/press/20220928.html>

　概要

令和4年9月26日（月曜）、オリエンタルホテルより、「9月24日（土曜）に当ホテルで行われた結婚披露宴出席者のうち約20名が9月25日（日曜）より腹痛・下痢等の症状を呈している」との報告が本市保健所東部衛生監視事務所にありました。

調査の結果、9月24日（土曜）に同ホテルで行われた結婚披露宴に出席した別の3グループでも、同様の症状を呈している方がおり、計4グループ205名中、これまでに調査のできた94名のうち54名が、9月25日（日曜）未明以降より下痢・腹痛・発熱等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、複数グループにわたって患者がいること、発症状況が類似していること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（9月28日（水曜）から9月30日（金曜）までの3日間）を命じました。

原因施設

業種　飲食店営業

屋号　ORIENTAL HOTEL 7F MAIN KITCHEN

　　　　　他、結婚披露宴会場での食事の調理提供を行ったホテル内の厨房4施設

営業所所在地　神戸市

原因食事　9月24日（土曜）に当該施設で提供された食事

病因物質　調査中

喫食日　9月24日（土曜）

発症日時　9月25日（日曜）午前3時（初発患者）

主症状　下痢、腹痛、発熱

患者の状況

54名（男22名：19～84才、女32名：20～80才）（入院2名）

住所別：市内計19名（北区：7名、兵庫区：3名、東灘区、中央区、垂水区、西区：各2名、須磨区：1名）

市外計35名（西宮市：6名、加古川市、明石市：各3名、丹波市、尼崎市：各2名、小野市、芦屋市、高砂市、三木市：各1名、大阪府、鳥取県：各4名、石川県、富山県：各2名、広島県、福岡県、北海道：各1名）

主な喫食内容

フォアグラレーズンサンド、キャビアとカリフラワーのムース、中トロマグロ黄身醤油、牡丹海老の紹興酒漬け、合鴨醤油煮、甘鯛の鱗揚げ、漬けいくら 汲み上げ湯葉、神戸牛とトリュフ・神戸牛と雲丹のお寿司仕立て、オマール海老の雲丹味噌焼き、黒毛和牛サーロインの炭火焼き、明石蛸の祝い寿司、無花果のマリネ ロゼシャンパンのグラニテ、丹波栗のモンブラン又はベルガモットショコラのムース、マルコポーロルージュのロイヤルミルクティー、ケーキ

**★寄生虫による食中毒★**

**■令和4年 食中毒発生状況　2022/9/12　大分県大分市**

**アニサキス**

<https://www.city.oita.oita.jp/o095/kenko/hoken/1488349586028.html>

　発生年月日　2022/9/12

　摂食者数　3

患者数　1

病因物質　アニサキス

原因食品　鮭の切り身（推定）

原因施設　家庭

**★自然毒による食中毒★**

**■「ハスイモ」食べて“刺すような痛み”‥実は毒のある「クワズイモ」　県が注意喚起　大分**

**10/4(火) 11:55配信　TOSテレビ大分**

**植物性自然毒　クワズイモ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/87d8b7a1fa4dd14a046a05f9d2a098f8cc0f40e8>

**【食中毒発生状況】　2022/10/4　大分県臼杵市**

**植物性自然毒　クワズイモ**

<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2163076.pdf>

発生場所　臼杵市

発生月日　2022/9/29

摂食者数　11　調査中

患者数　11　調査中

病因物質　植物性自然毒

原因食品　クワズイモ

原因施設　野菜果物販売業

**有毒植物による食中毒に注意しましょう　2022/10/5　大分県**

<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/yu-dokushokubutu.html>

**てんじく（通称ハス芋）として販売されたクワズイモ（疑い品）を回収しています　大分市**

**2022/10/4**

<https://www.city.oita.oita.jp/o095/kuwazuimo.html>

令和4年10月3日、大分県食品・生活衛生課から大分県内で有毒植物である「クワズイモ」が販売され、大分市内にも流通した可能性があると情報提供がありました。これをうけ、10月4日、市内の下記販売店から自主回収を行っている旨の届出がありました。

購入した心当たりのある方は販売店へお申し出ください。

大分市内の販売店

店舗：若狭青果（ドラッグセイムス大分馬場店）

所在地：大分市大字馬場271

販売期間：9月29日から10月3日まで

商品名：大分県産 てんじく （ラベルに表示）

担当者連絡先：若狭青果 若狭（ワカサ）代表　電話番号：090-2519-3823

**★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　2022/10/3　岡山県**

**ベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による感染症**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/812485_7648347_misc.pdf>

　発生場所 備前保健所掉尾支署管内

患 者 １名（女、４０歳代）

発症年月日 令和４年９月２３日

速報年月日 令和４年１０月３日

措 置　そ の 他

○患者は、９月２３日から腹痛、水様性下痢の症状があった。

○９月２６日に医療機関を受診し、検査したところ、９月３０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、症状は回復している。

○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 ５１名 （岡山市１６名、倉敷市２１名含む）

（参考）令和３年 ８１名

**★その他関連ニュース★**

**■赤穂店 鶏旨竜田揚げ 一部加熱不十分　掲載日： 2022年10月04日　フーズチャネル**

**長野県**

<https://www.foods-ch.com/anzen/kt_44503/>

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do?i=IO_S020502&p=RCL202202437>

**■インフル患者報告78人、コロナ流行前の1.4％ - 厚労省が発生状況公表、9月19－25日の1週間　10/3(月) 17:16配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/957b5c86abf8cd1f66216ddec7861081553512c1>

**■バリア・ブンタウ省：中国貨物船で集団食中毒、船長含む乗組員13人が死亡**

**2022/10/03 14:26 JST配信**

<https://www.viet-jo.com/news/social/221003132751.html>