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

**食科協かわら版　No.364　（2022年度No.42）**　 　2022/10/28

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**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆グラフィカル ユーザー インターフェイス, アプリケーション

自動的に生成された説明

**「だんなにも　渡さぬカード　なぜ渡す」…特殊詐欺被害防止川柳、大賞に９０歳伊藤さん**

**2022/10/23 11:52　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/national/20221023-OYT1T50101/>

**然り　うちの男は息子しかいないのだが　詐欺電話を息子本人が取ったことがあって**

**「俺だよ　おれ」「…（息子 俺って　俺の事???）」　「ば～か」って言って電話は切れたそうな**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-11** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **11-13** |
| **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** | **13-29** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

10月21日　 かわら版363号・かわら版ニュース＆トピックス280号を発行。

10月25日　 かわら版ニュース＆トピックス281号を発行。

10月28日　 かわら版364号・かわら版ニュース＆トピックス282号を発行。

11月14日の講演会ですが　本日締め切りです

好評につき　来場・Webともそろそろ満席です

受講をご希望の方はお急ぎください

多少遅くなっても　空きがあれば受付いたしますが

質問ができなくなったり　DVDが遅くなったりいたしますので

ご了解ください

**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***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　2022/10/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28771.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001006194.pdf>

**■***NEW***令和４年１０月７日　第85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14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　2022/10/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28744.html>

**■***NEW***令第87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16回薬事・食品衛生審議会薬事分科会医薬品等安全対策部会安全対策調査会（合同開催）　資料　2022/10/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000208910_00053.html>

**■***NEW***令和4年10月24日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会指定成分等含有食品等との関連が 疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループ（第3回）資料（非公開）　2022/10/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28702.html>

**■***NEW***観賞用植物の誤食による食中毒防止について　2022/10/17　薬生食監発 1017 第６号　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001001969.pdf>

　　例年、特に春先に、山菜等と誤って採取した有毒植物による食中毒が多く発生していることから、注意喚起を行っていただくようお願いしているところですが、野草の誤食のみならず、グロリオサ、イヌサフラン等の観賞用として栽培されている植物の誤食による食中毒事例も散見され、死者も発生しています。

このため、別添のとおり、観賞用植物の誤食による食中毒を予防するための留意事項をまとめたリーフレットを作成しましたので御活用ください。

注意喚起を行う際は、幼児・児童の保護者や、認知症又は認知機能が低下した方の介護者並びに学校、保育園、介護施設等の関連施設も含め、広く周知されるよう広報媒体等を御検討いただくとともに、必要に応じ、種苗の販売者等を所管する農林部局等関係部局とも連携し、情報提供を行っていただくようお願いします。

参考）厚生労働省ホームページ

 有毒植物による食中毒に注意しましょう

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

 自然毒のリスクプロファイル

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

**■***NEW***ノロウイルス等による感染性胃腸炎にご注意ください！**

**11月から集団感染が増え始める時期です　2022/10/20　福祉保健局**

**佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2022/10/20/24.html>

　　例年、11月から5月にかけて、保育所等を中心に腹痛、下痢、おう吐を主な症状とする「感染性胃腸炎」の集団感染が多数報告されています。集団感染が危惧される各施設においては、施設の衛生的管理などに注意し対策を行ってください。また、感染予防として、以下のポイントにご注意願います。

**対策のポイント**

こまめな手洗い

二枚貝の十分な加熱調理

吐物やふん便の適切処理

昨シーズン【注1】は、都内の保育施設や高齢者施設等から計604件の集団感染事例【注2】が報告されました（保育所585件、高齢者入所施設4件、その他15件）。

今シーズンは10月16日までに4件の集団感染事例が報告されました（保育所3件、小学校1件）。

今シーズンにおける都内小児科定点医療機関（264か所）からの第41週（10月10日～10月16日）の患者報告数は、2.64人／定点（週）【注3】となっています。例年は11月以降患者報告数が増加する傾向があります。

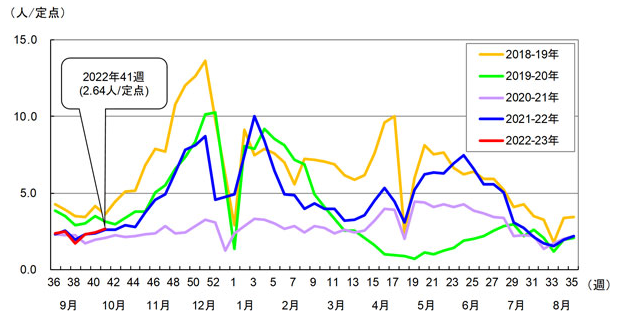
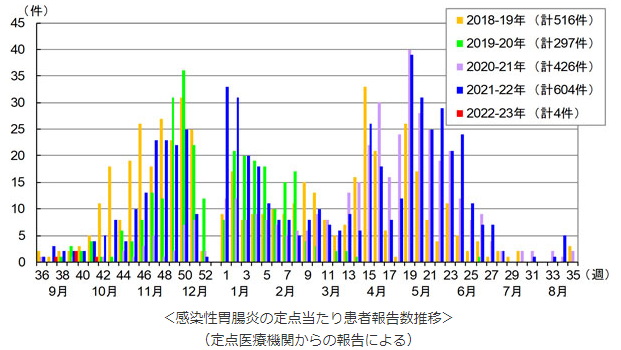
【注1】シーズンとは、当該年の第36週（9月）から、翌年の第35週（8月）までの期間

【注2】都内の保健所に報告があった事例のうち、同一施設で10人以上の患者が発生し、かつ、病原体の検出が確認された事例の件数（食中毒と判断された事例を除く）。

【注3】第41週に報告があった定点医療機関は256か所

＜都内における感染性胃腸炎の集団感染事例報告件数＞

（令和4年（2022年）第41週まで）



データ出典：東京都感染症発生動向調査より

**感染性胃腸炎に関する東京都の主な対策・情報提供**

**東京都健康安全研究センターによる感染性胃腸炎に関する情報発信**

「東京都感染症情報センター」のホームページにおいて感染性胃腸炎の発生状況や発生時の対策についての情報提供を行っています。

「Web版感染症発生動向調査」（毎週更新）

<https://survey.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/epidinfo/epimenu.do>

「感染症ひとくち情報」（感染性胃腸炎（ノロウイルスなど）の季節到来！）

<https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/assets/diseases/gastro/hitokuchi-joho.pdf?20211028>

**流行シーズン開始時及び警報基準到達時における都民への注意喚起**

都内における流行状況が警報基準に達した場合には報道発表を行っています。

**東京都のホームページにおける情報提供**

施設での、ノロウイルス等による感染性胃腸炎への対策等の情報提供を行っています。

「社会福祉施設等における感染症予防チェックリスト」「学校等における感染症予防チェックリスト」

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/iryo/kansen/chetukurisuto.html>

「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル」

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

**保健所における地域住民・施設等への助言・指導等の実施**

地域において施設等の実態を踏まえた助言や指導等を行っています。

※別紙　感染性胃腸炎について（PDF：362KB）

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2022/10/20/documents/24_01.pdf>

問い合わせ先

（感染症に関する東京都の対応等、全般に関すること）

福祉保健局感染症対策部防疫・情報管理課　電話　03-5320-4088

（感染症患者の報告数（感染症発生動向に関すること））

東京都健康安全研究センター企画調整部健康危機管理情報課　電話　03-3363-3213

**■疾病・障害認定審査会 (感染症・予防接種審査分科会、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)　2022/10/17**

[https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-shippei\_127696\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-shippei_127696_00001.html　)

**■令和４年度　今冬のインフルエンザ総合対策について　2022/10/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/index2022.html>

**■令和４年度インフルエンザQ&A　2022/10/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/infulenza/QA2022.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３１２報）　2022/10/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28645.html>

　３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査

　　　※　基準値超過　１件

　　No. 5 岩手県 　　乾燥コウタケ　　 （Cs ： 290 Bq / kg )

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３１１報） 2022/10/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28567.html>

　１　自治体の検査結果

　 ※ 基準値超過　３件

　　　No. 57 岩手県　 　クマ肉 　　　（Cs ： 160 Bq / kg ) 　一関市

　　　No. 59 岩手県 　　クマ肉　 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　奥州市

　　　No. 342 宮城県 　　マツタケ 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　気仙沼市

　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　４件

　　　No. 13 福島県 　　　あんぽ柿 　　（Cs ： 220 Bq / kg )　伊達市

　　　No. 23 福島県 　　　あんぽ柿 　　（Cs ： 190 Bq / kg )　伊達市

　　　No. 37 福島県 　　　干し柿　　 （Cs ： 430 Bq / kg )　伊達市

　　　No. 47 福島県 　　　干し柿　　 （Cs ： 300 Bq / kg )　伊達市

　３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査

　　　※　基準値超過　１件

　　No. 16 長野県 　　ショウゲンジ　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　長和町

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.22/ 2022（2022.10.26）　2022/10/26**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202222m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 生魚の喫食に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Litchfield）

感染アウトブレイク（2022 年 10 月 20 日付初発情報）

2. ペットのアゴヒゲトカゲ（bearded dragon）に関連して複数州にわたり発生している 2件のサルモネラ（Salmonella Vitkin および S. IIIb 61:z52:z53）感染アウトブレイク　（2022 年 10 月 18 日付初発情報）

3. ペットのアゴヒゲトカゲ（bearded dragon）に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（Salmonella Uganda）感染アウトブレイク（2022 年 6 月 16 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. 飲食店でのレバーパテの喫食により発生した可能性が高いリステリア症アウトブレイク（オーストリア、2018 年 12 月）

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. 2022 年 9 月 20 日に「Breakfast Bite」オンラインセミナーを開催：テーマは“賞味　　期限”

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（29）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.22/ 2022（2022.10.26）　2022/10/26**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202222c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】 食品安全システムの強化とグローバルな協力に向けて：食品安全のためのWHO 世界戦略 2022-2030 の開始**

世界保健機関（WHO）は 10 月 17 日、第 75 回世界保健総会で加盟国により採択された

「食品安全のための WHO 世界戦略 2022-2030 - 決議 WHA75(22)」を公表した。この戦略は、食品安全システムを継続的に強化してグローバルな協力を促進することにより、食品由来疾患の負荷軽減のための、優先順位付け、計画、実施、監視及び定期的な評価への取組について加盟国を導きサポートするために策定された。戦略は SDGs の達成にも貢献するものであり、世界が SDGs に向けた進捗を振り返る 2030 年に見直される予定である。5 つの戦略的優先事項を提示し、各国当局による取組を推奨している。

**＊ポイント：** これまでの WHO 世界戦略では WHO 自らが実施すべき戦略や目標を掲げていましたが、今回の世界戦略は各国当局による積極的な食品安全への取組を呼びかける内容になっているのが最大の特徴です。5 つの戦略的優先事項を簡潔に言うと、自国の現状を把握して規制等を整備し、基盤となる食品安全システムを強化する。その上で、将来的に起こり得る課題を特定する、科学的根拠（データ）に基づいたリスク管理を行う、利害関係者の関与を促し協力する、費用対効果を向上させる、というものです。各国の食品安全戦略の実施と、その進捗のモニタリングを支援するための指標やツールも紹介しています。

**【EFSA】 FAQ：標的突然変異誘発、シスジェネシス、イントラジェネシスで生産した植物のリスク評価の規準**

欧州食品安全機関（EFSA）は、標的突然変異誘発、シスジェネシス、イントラジェネシス

の遺伝子工学の技術を用いて生産した植物のリスク評価を支援するために、6 つの主な規準を提案した。

**＊ポイント：** 新しい改変技術を利用した食用作物について、従来の遺伝子組換えと同様に忌避してきた EU ですが、世界的な動向に合わせて、科学的根拠とリスクに応じて評価する方へ検討を始めたようです。EFSA は評価の手続きを整備しましたが、政策については欧州委員会（EC）の判断によります。

**【FSA】 最新の消費者調査により、食費に関する心配の度合いとそれが食品安全に与える影響を追跡調査する**

英国基準庁（FSA）が実施している消費者調査最新データ（Consumer Insights Tracker）は、16～75 歳の約 2,000 名を対象に、消費者が感じている食料への不安や懸念、入手可能性、FSA への信頼度について調査している。2022 年 9 月の調査結果を発表した。

**＊ポイント：** 英国では経済政策を理由に首相が交代しましたが、この消費者調査の結果が示す食生活の様子からも、食事の頻度や量を減らしたり、燃料経費を理由に保存や調理の方法を変更するなど、インフレ問題の深刻な状況が伝わってきます。

**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878回）の開催について　2022/10/27**

**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**

**2022/10/28現在　発表がありません**

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11月1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

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31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、11月1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23日から令和4年10月6日）2022/10/24**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=9&from_day=23&to=struct&to_year=2022&to_month=10&to_day=6&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***北海道における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について　2022/10/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221028_14.html>

　本日（10月28日（金曜日））、北海道厚真町の家きん農場において、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（今シーズン国内2例目）が確認されました。

当該農場は、農家から通報があった時点から飼養家きん等の移動を自粛しています。

なお、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないと考えております。

現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.農場の概要

所在地：北海道厚真町

飼養状況：肉用鶏(約17万羽）

2.経緯

（1）昨日（10月27日（木曜日））、北海道は、同道厚真町の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、当該農場に対し移動の自粛を要請するとともに農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施し陽性であることが判明しました。

（3）本日（10月28日（金曜日））、当該鶏について遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

3.今後の対応

総理指示及び「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」等に基づき、以下の措置について万全を期します。

1.

（1）当該農場の飼養家きんの殺処分及び焼埋却、

（2）農場から半径3km以内の区域について移動制限区域の設定、

（3）半径3kmから10km以内の区域について搬出制限区域の設定等

必要な防疫措置を迅速かつ的確に実施。

2.移動制限区域内の農場について、速やかに発生状況確認検査を実施。

3.感染拡大防止のため、発生農場周辺の消毒を強化し、主要道路に消毒ポイントを設置。

4.政務を北海道に派遣する等により、北海道と緊密な連携を図る。

5.必要に応じて、食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会 家きん疾病小委員会を開催し、防疫対策に必要な技術的助言を得る。

6.感染状況、感染経路等を正確に把握し、的確な防疫方針の検討を行えるようにするため、農林水産省の職員を現地に派遣。

7.北海道の殺処分・焼埋却等の防疫措置を支援するため、必要に応じ、各地の動物検疫所、家畜改良センター等から「緊急支援チーム」を派遣。

8.「疫学調査チーム」を派遣。

9.全都道府県に対し、改めて注意喚起し、本病の早期発見及び早期通報並びに飼養衛生管理の徹底を指導。

10.関係府省庁と十分連携を図りつつ、生産者、消費者、流通業者等への正確な情報の提供に努める。

**■***NEW***岡山県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について　2022/10/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221028.html>

　本日（10月28日（金曜日））、岡山県倉敷市の家きん農場において、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（今シーズン国内1例目）が確認されました。

当該農場は、農家から通報があった時点から飼養家きん等の移動を自粛しています。

なお、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないと考えております。

現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.農場の概要

所在地：岡山県倉敷市

飼養状況：採卵鶏(約17万羽）

2.経緯

（1）昨日（10月27日（木曜日））、岡山県は、同県倉敷市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、当該農場に対し移動の自粛を要請するとともに農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施し陽性であることが判明しました。

（3）本日（10月28日（金曜日））、当該鶏について遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

3.今後の対応

総理指示及び「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」等に基づき、以下の措置について万全を期します。

1.

（1）当該農場の飼養家きんの殺処分及び焼埋却、

（2）農場から半径3km以内の区域について移動制限区域の設定、

（3）半径3kmから10km以内の区域について搬出制限区域の設定等

必要な防疫措置を迅速かつ的確に実施。

2.移動制限区域内の農場について、速やかに発生状況確認検査を実施。

3.感染拡大防止のため、発生農場周辺の消毒を強化し、主要道路に消毒ポイントを設置。

4.岡山県知事との意見交換等により、岡山県と緊密な連携を図る。

5.必要に応じて、食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会 家きん疾病小委員会を開催し、防疫対策に必要な技術的助言を得る。

6.感染状況、感染経路等を正確に把握し、的確な防疫方針の検討を行えるようにするため、農林水産省の職員を現地に派遣。

7.岡山県の殺処分・焼埋却等の防疫措置を支援するため、必要に応じ、各地の動物検疫所、家畜改良センター等から「緊急支援チーム」を派遣。

8.「疫学調査チーム」を派遣。

9.全都道府県に対し、改めて注意喚起し、本病の早期発見及び早期通報並びに飼養衛生管理の徹底を指導。

10.関係府省庁と十分連携を図りつつ、生産者、消費者、流通業者等への正確な情報の提供に努める。

**■***NEW***「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の開催について　2022/10/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221027_7.html>

　　岡山県倉敷市の家きん農場において、高病原性鳥インフルエンザが疑われる事例が確認されました。

これを受け、農林水産省は、本日（10月27日）17時00分から、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を開催し、今後の対応方針について確認します。

「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」は非公開ですが、冒頭のみカメラ撮影が可能です。

**■***NEW***令和4年度我が国周辺水域の水産資源に関する評価結果が公表されました（ズワイガニ・マダラ・ソウハチ・ムシガレイ・スケトウダラ・カタクチイワシ・ウルメイワシ・マダイ・ニギス）　2022/10/25**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/221025.html>

**■「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2022」を開催！　2022/10/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/221014.html>

**～六本木ヒルズで、Z世代と「食の未来」を考える～**

農林水産省では、令和3年度から、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を実施しています。

10月29日（土曜日）・30日（日曜日）の2日間、六本木ヒルズアリーナにおいて、農林漁業者・食品事業者及び消費者が、日本の食が抱える課題や目指す未来について、ともに考えるきっかけとするイベント「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2022」を開催します。

**1.開催趣旨**

我が国では食の外部化・簡便化が進む一方、食と農との距離が遠のき、農業や農村に対する国民の意識・関心は薄れています。このような中、これからの日本の、そして自分たちの食を確かなものとするために、消費者と農林漁業者、食品事業者が出会い交わり、「食と農」への新たな気づきや発見をし、意識と行動を変えていくためのきっかけ作りを目指しています。  
この度、六本木ヒルズにおいて、収穫の秋を楽しみながら、日本の「食」が抱える課題や目指す未来について、ともに考えるきっかけとする「NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2022」を開催します。

**2.開催日程及び場所**

開催日程：令和4年10月29日（土曜日）11時00分～19時00分

30日（日曜日）11時00分～18時00分  
開催場所：六本木ヒルズアリーナ（東京都港区六本木6－9－1）

**3.主なイベント内容**

Z世代が生産現場を体験して学んだことや成果を発表するトークセッションや展示・体験ブース、日本全国の生産者たちがつくる農産物などを扱ったマルシェを開催します。

【トークセッション】

生産現場を体験したZ世代がJA全中の会長と食の未来について語り合ったり、食や農をテーマにしたクイズバトルの開催、更には、大学生が食と農をテーマに小学生に出前授業を行った模様や高齢化に直面している生産現場に通った4年間の軌跡などを発表します。

【展示・体験ブース】

収穫体験などをしたZ世代がプロデュースする国産素材だけでつくるスイーツの販売や、食の安心や食べ物の価値を大学生がデザイン視点で考え直すプロジェクトの展示、子供でも参加できる種植え体験など様々なブースを展開します。

【マルシェ】

食の未来を見据えて実際に行動に移している生産者等と会話しながら買い物を楽しめる場を展開します。

詳細は別添資料またはニッポンフードシフト公式サイトをご覧ください。

URL：<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/fes/tokyo20221029/>



　※本イベントは、新型コロナウイルス感染拡大防止対策や行政機関等からの要請、方針等により、内容が変更となることがあります。

添付資料

＜添付資料＞「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2022」開催概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/221014-1.pdf>

お問合せ先

大臣官房政策課食料安全保障室　担当者：奥泉、佐藤、岩堀、尾崎、姫野

代表：03-3502-8111（内線3805）　ダイヤルイン：03-6744-2376

**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。**

**■第3回消費者法の現状を検証し将来の在り方を考える有識者懇談会(2022年9月26日)　2022/10/20**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/meeting_materials/review_meeting_004/029973.html>

**■連鎖販売業者【日本アムウェイ合同会社】に対する行政処分について　2022/10/14**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030531/>

　　消費者庁が特定商取引法に基づく行政処分を実施しましたので公表します。

あわせて、チラシ「こんなところから・・・マルチ商法の勧誘に!?」を公表します。

詳細

消費者庁は、健康食品及び化粧品等を含む家庭用日用品等を販売している連鎖販売業者である日本アムウェイ合同会社(本店所在地:東京都渋谷区)(以下「日本アムウェイ」といいます。)に対し、令和4年10月13日、特定商取引法第39条第1項の規定に基づき連鎖販売取引の一部等(勧誘(勧誘者に行わせることも含みます。申込受付も同じ。)、申込受付及び契約締結)を、令和4年10月14日から令和5年4月13日までの6か月間、停止するよう命じました。

あわせて、消費者庁は、日本アムウェイに対し、特定商取引法第38条第1項の規定に基づき、再発防止策を講ずるとともに、コンプライアンス体制を構築することなどを指示しました。

公表資料

連鎖販売業者【日本アムウェイ合同会社】に対する行政処分について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_221014_01.pdf>

チラシ「こんなところから・・・マルチ商法の勧誘に!?」

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_221014_02.pdf>

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

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★豊上製菓「はちみつバターケーキ」 - 返金／回収　使用期限を過ぎた商品が混入したことが判明　2022/10/27**

**★富士食品「玄米はいが」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2022/10/27**

**★山口油屋福太郎「福太郎 THE MENTAI あまえび Dailypack 80g」 - 返金／回収　一括表示シールが貼付されていないおそれがあるため　2022/10/27**

**★ウオロク「フライドポテト、ソフトシュリンプのスイートチリソースがけ」 - 交換／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2022/10/27**

**★アシストバルール「いちじくジャム」 - その他　日本でジャムへの使用が認められていない安息香酸を0.71g/㎏検出　2022/10/27**

**★酒井屋製菓「あきしま どらやき」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分を含む」の表示欠落　2022/10/26**

**★神戸物産「イタリアン粉チーズ」 - 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　2022/10/26**

**★レイジースーザン「フレデリック・カッセル：サブレディアマン（ノワゼット）」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、アーモンド」の表示欠落　2022/10/26**

**★タナカ「ビジュー・ド・ビスキュイ・プティ ハロウィン缶」 - 交換／回収　アレルゲン「ごま」の表示欠落　2022/10/26**

**★Goodday「GOLDEN SWEET CORN」 - 回収命令　指定外添加物であるtert-ブチルヒドロキノンが検出されたため　2022/10/26**

**★Goodday「Snacku」 - 回収命令　指定外添加物であるtert-ブチルヒドロキノンが検出されたため　2022/10/26**

**★まるか食品「細切りするめのやわらか揚げ（一品のこだわり）、ほか9商品」 - 交換／回収　パッケージシール不良によるカビ発生　2022/10/26**

**★アクシアルリテイリング（原信古正寺店）「新潟県産国産豚うす切り肉バラ」 - 返金／回収消費期限の誤表示（誤：22.11.24、正：22.10.24）　2022/10/25**

**★秋山菓子店「お山の大将」 - 回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落、消費期限の誤表示（誤：22.11.4、正：22.10.20）　2022/10/25**

**★ヨーク「さばを味わう明太巻」 - 返金　アレルゲン「卵」の表示欠落　2022/10/25**

**★マルヒ「茨城県産丸干しいも 甘ころ（たまゆたか）110g」 - 返金／回収　未開封の状態でカビの発生が確認されたため　2022/10/25**

**★Goodday「REGENT CHEESE RING、ほか3商品」 - 返金／回収　他商品に酸化防止剤のTert-ブチルヒドロキノンの含有が確認されたため　2022/10/25**

**★エクレティコス「ブラウニークリスプ、ブラウニーキューブ」 - 返金／回収　一部商品に異物混入が確認されたため　2022/10/25**

**★三洋通商株式会社「エリンギ缶不定形　184g」 - 返金／回収　二酸化硫黄を食品衛生法で定められた基準値を超えて使用された恐れがあると判明したため　2022/10/25**

**★サミット「とろさば（切身）」 - 返金／回収　保存方法の誤表示（誤：10℃以下で保存、正：-18℃以下で保存）　2022/10/25**

**★山崎製パン「三角チョコパイ、三角チョコパイ（ベルギーチョコ入りクリーム）」 - 返金／回収　アレルゲン「くるみ」の表示欠落　2022/10/25**

**★飯岡屋水産「焼するめさき」 - 交換／回収　製品にカビの発生が確認されたため　2022/10/24**

**★立誠社「日本縦断鉄シール　シール入りウエハース」 - 返金／回収　個包装の印刷ミスにより賞味期限表示のない商品が発生したため　2022/10/24**

**★じゃがいものおうち「屋久島の黒豚味噌、屋久島の黒豚味噌ミニ」 - 返金／回収　ステンレス製金タワシ片の混入　2022/10/24**

**★コモディイイダ（川口リプレ店）「甘口銀鮭西京漬（チリ産、養殖、解凍）」 - 返金　保存方法の表示欠落（正：保存温度4℃以下）　2022/10/24**

**★スイートボックス「NID おいしい贅沢あたりめ」 - 返金　カビの発生が確認されたため　2022/10/24**

**★もめん弥「無選別ふわり揚げ（ソース）40」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦・大豆・りんご」の表示欠落　2022/10/21**

**★一般社団法人安芸市観光協会「山型食パン」 - 回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2022/10/21**

**★共栄食品「わかさぎ甘露煮」 - 回収　商品の一部に容器が膨張したものがあり、細菌汚染が疑われるため　2022/10/21**

**★西友「みなさまのお墨付き 生クリーム入り とろけるカマンベール」 - 返金／回収　商品の一部にカビの発生を認めたため　2022/10/21**

**★みまつ食品「冷凍餃子10個入」 - 回収　冷凍食品の「食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別」の表示欠落　2022/10/20**

**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★**

**■仕出し弁当食べた３２人が食中毒、６０代女性が入院　神戸の飲食店２店舗で調理**

**10/21(金) 19:39配信　神戸新聞NEXT****兵庫県神戸市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/23e42237165216f91b096240b3129c1a322ceea6>

**食中毒事件の発生　記者資料提供（令和4年10月21日）健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**調査中**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/097798348944.html>

　概要

令和4年10月19日（水曜）、市内医療機関より「食中毒を疑う患者を診察した。仕出し弁当を喫食した約80名のうち、10名以上が嘔吐、下痢の症状を呈しているようだ。」との連絡が本市保健所保健課を通じて食品衛生課に寄せられました。保健所西部衛生監視事務所の調査の結果、10月19日（水曜）昼に兵庫区の飲食店「壺中」で調製された弁当を職場で喫食した1グループ75名のうち調査のできた71名中29名及び職場から持ち帰った弁当を喫食した3家族3名が同日夕方より嘔吐、下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。当該施設で調製された弁当以外に共通食事がないこと、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調製された弁当を原因とする食中毒と断定しました。また、調査の中で、当該施設で調製された弁当の一部メニューには、兵庫区内の別の飲食店「串焼　BOW」で調理された食品が含まれていることが判明し、これら2施設に対して営業停止（10月21日（金曜）から10月23日（日曜）までの3日間）を命じました。なお、患者のうち1名が10月19日（水曜）より入院中ですが、快方に向かっています。

原因施設

1. 業種　飲食店営業

屋号　壺中（こちゅう）

営業所所在地　神戸市

1. 業種　飲食店営業

屋号　串焼　BOW（くしやき　ばう）

営業所所在地　神戸市

原因食事　10月19日（水曜）に原因施設で調製された弁当

病因物質　調査中

喫食日　10月19日（水曜）12時

発症日時　10月19日（水曜）15時00分（初発患者）

主症状　嘔吐、下痢、腹痛

患者の状況

32名（男2名：37～58才、女30名：23～73才）

住所別：市内　計25名（中央区：1名　兵庫区：11名　北区：2名　長田区：4名　須磨区　4名　垂水区：3名）

市外　計7名（西宮市：3名　明石市：2名　尼崎市　1名　京都市：1名）

主な喫食内容

イカとキノコのアーリオオーリオ、なすと鶏のラタトゥイユ、生ハムサラダ、エビとホタテのバター焼き、ヘレステーキ、ごはん、ピクルス、ウィンナー、クラムチャウダー

**■（続報）丸亀市のフレンチレストランで食中毒 ３日間の営業停止処分に**

**10月18日　18時33分　香川　NEWS WEB　香川県丸亀市**

**調査中**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/takamatsu/20221018/8030014252.html>

**令和４年 食中毒の発生状況　2022/10/15****香川県丸亀市**

**調査中**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/659/0410sokuhou.pdf>

発生年月日　2022/10/15

発生場所　丸亀市他

摂食者数　9

患者数　8

死者数　0

原因食品　調査中

病因物質　調査中

原因施設　飲食店

摂食場所　飲食店

**食中毒が発生　2022/10/18　　香川県丸亀市**

**調査中**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/35772/20221018.pdf>

１ 概要

10 月 16 日（日）午前０時 30 分頃、仲多度郡内の女性から「10 月 15 日（土）に、丸亀市内の飲食店にて２名で昼食を食べた後、２名が下痢、腹痛等を発症した。」旨の連絡が中讃保健所にあった。

中讃保健所が調査したところ、丸亀市内の飲食店「シェナガオ」が 10 月 15 日（土）昼に調理・提供した食事を喫食した５グループ９名のうち、４グループ８名が、10 月 15日（土）から 16 日（日）にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明した。

これらの患者の共通食は、当該施設が調理・提供した食事に限られていることから、中讃保健所は、当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行った。

なお、患者は全員快方に向かっている。

２ 摂食者数 ９名（女性８名、男性１名）

３ 患者数 ８名（女性７名、男性１名。医療機関の受診・入院はなし。）

４ 原因施設

所在地 丸亀市

施 設 シェナガオ

５ 症状 下痢、腹痛等

６ 検査 検査中【検査機関：香川県環境保健研究センター】

調理器具等ふきとり 10 検体 使用水 １検体

従業員便 ３検体 患者便 １検体

７ 原因食品 調査中

【喫食メニュー】10 月 15 日昼食：フランス料理のコース

キノコのポタージュ、鶏むね肉の蒸し鶏 トリュフオイル、魚介とトマトのガスパチョ サラダ仕立て、真鯛のヴァプール ヴァンブランソース、もち豚のコンフィ、タルトモンブラン、バニラアイス、コーヒー、紅茶、パン

８ 病因物質 調査中

９ 行政処分 （処分庁 中讃保健所）

令和４年 10 月 18 日（火）から令和４年 10 月 20 日（木）まで、３日間の飲食店営業の停止

10 その他参考事項

令和４年の食中毒発生状況(今回を除く) ３件 32 名(うち、死者０名、高松市は０件０名)

令和３年の食中毒発生状況 ９件 125 名(うち、死者０名、高松市は４件 15 名）

**■金沢の飲食店で食中毒 黄色ブドウ球菌検出 弁当を食べた10人が嘔吐や下痢訴える**

**10/25(火) 14:36配信　MRO北陸放送　石川県金沢市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6e40498ce50a36f39914b4d2eaa2ad1585cf4b7b>

**金沢で１０人食中毒　飲食店の弁当食べて下痢…便から「黄色ブドウ球菌」検出**

**10/25(火) 14:01配信　北國新聞社　石川県金沢市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/528ef44d0859561e845ba56007d1ce6ceb7e1c8a>

**■「日替わり弁当」食べた29人が腹痛・下痢　“サルモネラ菌”による集団食中毒　仙台**

**10/24(月) 18:12配信　tbc東北放送****宮城県仙台市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f7d86e8a51a4e325070059461dc5ce98facb5156>

**サルモネラ食中毒が発生しました　2022/10/24　宮城県仙台市**

**サルモネラ**

<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou_221022.html>

<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/documents/221024shokuchudoku.pdf>

食中毒事件概要

発生概要

1.発生月日　令和4年10月7日　金曜日

2.原因施設

(1)屋号　　　　やまと給食センター

(2)所在地　　　仙台市太白区

3.摂食者数　89名（男78名、女11名）※10月3日から10月7日の間に日替わり弁当を喫食した人数

4.発症者数　29名（男25名、女4名）

　　　　　年齢構成　10代2名、20代11名、30代3名、40代10名、50代3名

　　　　　うち受診者　8名（男5名、女3名）（入院者なし）

5.原因食品　調査中（10月3日～10月7日に提供された日替わり弁当（推定））

6.原因物質　サルモネラ・エンテリティディス

7.主症状　下痢、腹痛、発熱

8.喫食時間　10月3日月曜日～10月7日金曜日　各日の12時頃

9.発症時間　10月7日金曜日21時頃～10月13日木曜日8時30分頃

発生探知と調査の概要

(1)10月12日水曜日16時15分頃、宮城県食と暮らしの安全推進課より本市保健所生活衛生課に、「県保健所管内の事業所から子会社を含む従業員複数名が下痢、腹痛、発熱等を発症しており、発症者は共通して太白区内の弁当製造施設から配達された弁当を喫食しているとの情報が入ったため、事業所の調査を行っている」旨の連絡があった。

(2)太白区保健福祉センター及び宮城県塩釜保健所黒川支所が調査を行ったところ、発症者に共通する食事は10月3日から10月7日に当該施設が製造した弁当に限定されており、発症者は同様に食中毒症状を呈していることが判明した。

(3)市保健所では次のことから、当該施設が製造した弁当を原因とする食中毒と断定した。

発症者に共通する食事は当該施設が製造した弁当のみであること

発症者の勤務時間中や勤務時間外の行動等において、発症者に共通する感染症を疑う事実がないこと

発症者10名の便から食中毒原因菌のサルモネラ・エンテリティディスが検出され、症状及び潜伏期間がサルモネラによるものと一致したこと

患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと

提供食品

日替わり弁当　※下記おかずにご飯がつく

10月3日月曜日：八宝菜風肉団子、バターチキンカレー風フライ、切干大根煮、ツナサラダ、厚焼き玉子、塩焼きそば、漬物

10月4日火曜日：魚の味噌煮、野菜コロッケ、豆腐チャンプルー、ピーマン煮浸し、もやしと梅ザーサイの和え物、チキンナゲット、漬物

10月5日水曜日：ちくわの磯辺揚げ、豆腐ハンバーグ、大根田舎煮、ハムステーキ、キャベツのゆかり和え、茄子辛子、漬物

10月6日木曜日：牛すじコロッケ、ベイクドエッグパンプキン、ひじきの炒め煮、カリフラワーカレーソテー、餃子、ナムルもやし、スパゲティソテー、漬物

10月7日金曜日：ロールキャベツ、チキンカツ、なすと豚肉の炒め物、玉子ロール、いんげん煮物、きのこ煮、漬物

検査状況（10月24日月曜日時点）

(1)発症者便：17検体（サルモネラ・エンテリティディス10検体陽性、他項目は検査中）

(2)参考食品（検食）（10月3日から7日に提供した弁当のおかずの一部、および飲用水）：32検体（サルモネラ属菌　陰性）

(3)施設ふきとり：11検体（サルモネラ属菌　陰性）

(4)従業員便：18検体（サルモネラ属菌　陰性）

※(1)は宮城県保健環境センター、(2)から(4)は仙台市衛生研究所で検査

行政処分等（仙台市保健所）　営業停止処分　10月24日月曜日から26日水曜日まで3日間



サルモネラによる食中毒について

(1)サルモネラ菌の特徴

自然界に広く分布し、鶏、豚、牛などの家畜・家禽、犬や猫などのペットも保有しています。

発症に必要な菌数は1～10,000個と言われており、特に幼児や高齢者はわずかな菌量でも感染することがあります。

熱に対して比較的弱い性質があります。

低温や乾燥に強い性質があります。

一般には、人から人へ感染することはありませんが、幼児や高齢者では二次感染することもあります。

(2)潜伏期間と症状

通常は感染してからおおむね6～72時間で発症しますが、サルモネラ・エンテリティディスの場合は3～4日後に発症することもあります。

腹痛、下痢、嘔吐、発熱（38～40℃）等

(3)主な原因食品

卵、食肉を使った食品

卵、食肉等に触れた手や調理器具を介して汚染された食品

(4)予防方法

卵や食肉は、十分に加熱する。

まな板、包丁、布巾、器具などはよく洗浄、消毒する。

卵の割置きはせず出来るだけ調理の直前に割る。

調理後は早めに食べる。

ペットに触れたあとは、しっかり手を洗う。

**■「集団食中毒」と断定　保育所の園児20人が下痢や発熱の症状～サルモネラ属菌を検出**

**10/25(火) 18:17配信　RKB毎日放送　福岡県北九州市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7c7e287e569c51d88a1d26336417d06bd7d3caa1>

**保育園児２１人が“嘔吐や下痢”、感染症や集団食中毒の疑い～福岡　2022/10/20****RKB毎日放送****福岡県北九州市**

**サルモネラ**

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/183376?display=1>

　　福岡県北九州市は保育所（八幡西区）で下痢などの症状を訴える患者が集団発生したと発表した。感染性胃腸炎などが疑われるという。

**◆２～６歳の２１人が体調不良**

嘔吐や下痢の症状を訴える園児が最初に現れたのは１０月１３日。２歳の男の子だった。その後、増え続け２０日には７人が症状を訴えた。これまでの累計は２歳から６歳までの園児２１人に上っている。

**◆感染性胃腸炎か食中毒か**

北九州市によると２０日時点で症状が残っているのは２０人。重症者はいないという。

市は保育所に対して、健康調査と消毒などを指導。状況からウイルスや細菌による感染性胃腸炎や給食やおやつが原因の食中毒の疑いがあるとみて調べている。

**◆秋はノロウイルスが流行する季節**

感染性胃腸炎の集団発生はノロウイルスが流行する秋に増える傾向がある。北九州市の保育所では今年４月から４件の集団感染が報告されている。

**食品衛生法違反者等の公表について**

**更新日 : 2022年10月25日　福岡県北九州市**

**サルモネラ**

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

1　施設等に対する行政処分等

　食品衛生法により、施設等に対し、北九州市が行った行政処分等についてお知らせします。

公表年月日　令和4年10月25日

原因施設

施設名：認定こども園ICHIGO

施設所在地：北九州市

業種：集団給食施設

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

行政処分等を行った理由　食中毒の発生

行政処分等の内容及び措置状況　当該施設での調理業務停止2日間

（令和4年10月25日から令和4年10月26日まで）

備考

原因食品：当該施設で提供された給食（品目の特定には至らず）

原因物質：サルモネラ属菌

有症者数：20名

営業者は令和4年10月22日から、当該施設で調理した給食の提供を自粛している。

**■男女４人が食中毒、焼き鳥店で夕食…３日ほど経って発熱など症状　カンピロバクター検出、営業停止に　10/27(木) 8:35配信　埼玉新聞****埼玉県川越市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3cc84619c0d4e832e669aafa3b1aa8dff424109f>

**令和4年10月26日食中毒事件の発生について　最終更新日：2022年10月26日**

**埼玉県川越市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kenkofukushi/shokuhineisei/shokuhinese/shokuchudokujiken/shokuchudoku1026.html>

事件の概要

令和4年10月21日金曜日14時30分頃、埼玉県吉川市民から川越市保健所に「10月14日金曜日19時頃に、職場の同僚4人と川越市内の飲食店『鶏ジロー川越東口店』を利用したところ、10月18日火曜日8時頃から下痢の症状を呈した。」との連絡がありました。

川越市保健所では、関係自治体の協力を得ながら患者、施設等の調査を行い、原因究明に努めてきました。その結果、10月26日水曜日、食中毒と断定し、当該営業者に対して5日間の営業停止処分を行いました。

患者の状況

喫食者：5名　発症者：4名

症状：下痢、発熱等

初発年月日：令和4年10月17日月曜日

喫食メニュー：白レバー、つくね、フライドポテト、バーニャカウダ、卵焼き 等

病因物質　カンピロバクター

原因施設

所在地：埼玉県川越市

屋号：鶏ジロー川越東口店

営業の種類：飲食店営業

行政処分

処分決定日：令和4年10月26日水曜日

営業停止期間：令和4年10月26日水曜日から令和4年10月30日日曜日まで

原因施設として決定した理由

患者4名の共通食は、「鶏ジロー川越東口店」での食事に限定されていた。

患者4名の主症状及び潜伏期間が、カンピロバクターのものと一致していた。

患者4名の便を検査したところ、患者3名からカンピロバクターが検出された。

**■鳥刺しに加熱用肉使った飲食店、４人が食中毒…３人から「カンピロバクター・ジェジュニ」検**

**出　10/25(火) 11:19配信　読売新聞オンライン****静岡県静岡市**

**カンピロバクター・ジェジュニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1cc89e195569fd0e47c419293b3e5a62b509e7d7>

**食品衛生法第69条に基づく法違反者等の公表について（令和4年10月24日）静岡県静岡市**

**カンピロバクター・ジェジュニ**

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/627_000185.html>

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/000955486.pdf>

　営業施設等に対する行政処分

　静岡市が行った不利益処分についてお知らせします。

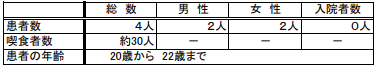
　　令和4年10月9日（日）に下記施設で調理提供された料理を喫食した1グループ4人のうち4人が、腹痛、下痢、吐き気、発熱等の症状を発症し、そのうち1人が医師の診察を受けたところ、食中毒の疑いがあると診断された。

　　患者の調査をした結果、4人中3人から食中毒の原因となるカンピロバクターが検出された（うち1人は検査中）。患者の喫食状況から、食中毒の原因は下記施設が提供した料理であると断定した。

1．　発生年月日※1　令和4年10月12日（水） ※1 初発患者の発症日

2．　患者数

　　　4人（喫食者 約30人）　なお、患者は全員、快方に向かっています。



3．　主な症状　腹痛、水様性下痢及び発熱等

4．　原因食品　令和4年10月9日（日）に調理提供された料理

　　（鳥刺し、焼き鳥（もも、かわ、レバー、つくね等）、ハッシュポテト、お茶漬け、唐揚げ等）

　　※鳥刺しは、加熱用の鶏肉を、加熱不十分な状態で提供されていた。

　5. 　病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

6.　 原因施設

　　　営業所の所在地　　静岡市

　　　営業等の種類　　　飲食店営業（酒場）

　　　営業所等の名称　　ぼら鳥

7．　適用条項　食品衛生法第55条第1項

※「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法令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令123号）」附則第2条の規定により、改正前の食品衛生法を適用

8． 行政処分を行った理由　食中毒の発生（食品衛生法第6条に違反している）

9.　行政処分の内容　令和4年10月24日（月）から当分の間、営業禁止

　食中毒と断定した理由

1. 患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
2. 患者の症状に共通性があること
3. 患者からカンピロバクターが検出され、潜伏期間がカンピロバクター腸炎と一致すること

　検査状況

　患者便　４検体中３検体カンピロバクター陽性、その他検査中

従業員便　２検体中２検体カンピロバクター陰性、その他検査中

ふきとり　５検体中５検体カンピロバクター陰性、その他検査中

食品等　残品無し

（参考）　本年（令和４年次）の静岡市における食中毒発生状況

　　　　　　令和４年10月24日現在　１件　4人

　　　　　　　　　　　　 （昨年同期 ２件　７人）

**■金沢の飲食店で食中毒 カンピロバクター検出 調理段階で二次感染か**

**10/22(土) 18:13配信　MRO北陸放送****石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/07cefc2b5181706788db5d581311106f808ff4c7>

**焼き鳥など食べた女性の便から「カンピロバクター」　店は営業停止に**

**１０/２３日 ５:０１配信　ホッコク新聞社****石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2bf6198e5ba13d4ae3c347947dd3951e46390b30>

**発生した食中毒の概要　2022/10/22　石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/hasseisu_tyuudoku.html>

発表日　2022/10/22

発生日　2022/10/14

患者数　3

原因食品　10月12日に当該施設で調理、提供した食事

病因物質　カンピロバクター

原因施設　飲食店営業

**■施設に対する行政処分等の情報　2022/10/17　大阪府豊中市**

**カンピロバクター・ジェジュニ**

<https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kenko/kenko_hokeneisei/syokuhineiseikankei/syoku-anzenanshin/kouhyou.html>

　発生年月日　2022/10/17

　業種名　飲食店営業

　施設の名称　吉鳥 蛍池駅前店

　所在地　豊中市

　違反理由　食品衛生法第6条第3号違反

　違反内容　食中毒の発生

　措置状況　営業停止3日間

　備考

【病因物質】カンピロバクター・ジェジュニ

【原因食品】10月7日に当該施設で提供された食事

【患者数】3名（うち入院者0名）

**■（続報）10/9開催 トヨタ博物館クラシックカー・フェスティバルでのイベント参加者向け弁当による食中毒発生原因について　2022/10/19　トヨタ博物館**

**ウエルシュ菌**

<https://toyota-automobile-museum.jp/news/detail/4787.html>

**食品の安全に係る事件・事故及び違反者等の公表について　2022/10/14　愛知県長久手市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/syokuchuudoku221014.html>

下表のとおり食中毒が発生しました。

食中毒事例

処分年月日　2022年10月14日

業種等　飲食店営業

施設の名称　トヨタ博物館レストラン

施設所在地　愛知県長久手市

原因食品

10月9日（日曜日）に当該施設が製造・提供した弁当（クラシックカーオーナー用、スタッフ用の2種類）

病因物質　調査中

行政処分等の内容 　営業の禁止

適用条項　食品衛生法第6条違反

行政処分等の理由 　食中毒病因物質に汚染された疑いのある食品を提供したこと

発症者数　50名

死者数　0名

備考　発症者数は発表時点のものです

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■【報道資料】食中毒発生に伴う営業停止処分について　最終更新日：2022年10月26日**

**熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=45184&class_set_id=2&class_id=3723>

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=45184&sub_id=1&flid=318955>

　本日、食中毒発生に伴い魚介類販売店への営業停止処分を行いましたので、お知らせします。

　1　概要

（1）探知

　　　令和4年（2022年）10月22日（土）、熊本市内在住の方から熊本市保健所に「10月20日（木）に市内の魚介類販売店でサバの刺身を購入し、喫食したところ、翌日に腹痛、嘔吐などの症状を呈した。

　　　そこで、市内の医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出された。」と連絡がありました。

（2）調査

　　　調査の結果、患者は10月20日（木）に市内の魚介類販売店で調理販売されたサバの刺身を購入し、当日の10月20日（木）23時頃に自宅で喫食したところ、翌10月21日（金）5時から腹痛や嘔吐の症状を呈しました。そこで、10月21日（金）に市内の医療機関を受診したところ胃からアニサキスが摘出されました。

（3）決定

　　　患者を診察した医療機関の医師からアニサキスによる食中毒の届出があったこと、患者の胃よりアニサキスが摘出されたこと、患者の症状がアニサキスによるものと一致すること、患者はサバの刺身の他には生の魚介類を喫食していないことから、この魚介類販売店で調理販売されたサバの刺身を原因とするアニサキスによる食中毒と断定し、この魚介類販売店に対して営業停止を命じました。

2　有症者の状況

（1）発症日時　　令和4年（2022年）10月21日（金）5時

（2）主な症状　　腹痛、嘔吐

（3）喫食者数　　2名

（4）有症者数　　1名（女性、年齢50代）

3　原因食品　　　サバの刺身（10月20日（木）23時頃喫食）

4　病因物質　　　アニサキス

5　原因施設

（1）名称（屋号・商号）　イワサキエースJR上(かみ)熊本駅店(くまもとえきてん)

　（2）業種　魚介類販売業

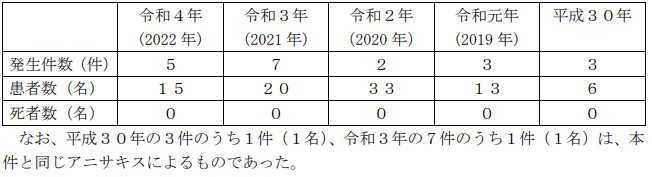
　（4）営業所所在地　熊本市

6　措置等

　　営業停止　令和4年（2022年）10月25日（火）の1日間

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

※別添資料のとおり



《アニサキス食中毒の予防法について》

アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生する約2～3cmで白色の少し太い糸状の寄生虫です。通常、魚介類の内臓に寄生しているアニサキスですが、寄生している魚が死亡し、時間が経過すると内臓から身の部分に移動することが知られています。アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、数時間から十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐などを生じます（急性胃アニサキス症）。また、アニサキス幼虫は一般的な料理に使う程度の食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても死にません。

●まずは、鮮度を徹底！目視で確認！

・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

・魚の内臓を生で提供しない。

・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

●さらに、冷凍・加熱が有効！

　・冷凍する。（-20℃で24時間以上）

・加熱する。（70℃以上、または60℃なら1分）

**■食中毒（疑い）が発生しました　2022/10/25　福岡県北九州市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20221025.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/176949.pdf>

　１　事件の探知

　　令和４年１０月２４日（月）、遠賀郡の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、宗像・遠賀保健福祉環境事務所に届出があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、１０月２３日（日）に、北九州市内の複数の飲食店で刺身等を食べて、１０月２４日（月）午前１時頃から食中毒様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、北九州市に対して飲食店の調査を依頼している。

３　発生日時　調査中 判明分：令和４年１０月２４日（月）午後１時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：１名

５　症状　調査中　判明分：腹痛等

６　有症者数　調査中　判明分：１名（４０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（１０月２５日時点。調査中の事件を除く



**★自然毒による食中毒★**

**■ヒラタケと間違えて汁に…嘔吐、下痢、頭痛　職場近くで毒キノコ「ツキヨタケ」採取　同僚5人が食中毒　10/27(木) 17:01配信　BSS山陰放送****島根県安来市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/480ca5b9e7970f293cd75d1f4ac9266ef6559f61>

**令和４年食中毒発生状況　2022/10/26****島根県****安来市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.pref.shimane.lg.jp/bousai_info/syoku/anzen/chuudoku/r4shokutyuudoku.html>

　発生年月日　2022/10/26

　発生場所　安来市

　患者数　5

　原因食品　ツキヨタケ

　病因物質　植物性自然毒

　原因施設　家庭

　症状　嘔気、嘔吐等

**2205　ツキヨタケによる食中毒の発生について　2022/10/27　島根県安来市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/articles/157976>

　１　概　　要

　　１０月２６日、安来市内の医療機関から松江保健所に、キノコによる食中毒の疑いのある患者を診察した旨の連絡がありました。

　同保健所が調査したところ、１０月２６日の昼食にキノコを喫食した７名中５名が発症したことが判明しました。

　　島根県中山間地域研究センターでキノコを鑑定した結果、ツキヨタケであることが判明しました。同保健所は、患者の発症状況及び聞き取り状況から原因食品をツキヨタケとする食中毒と判断しました。

　　なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

２　県民の皆様へ

○例年９月下旬以降、野生の毒キノコを食用キノコと誤認して採取、喫食したことによる食中毒が全国各地で発生しています。

○毒キノコによる食中毒は、生命に関わることがあります。

○「食べられるキノコ」と「食べられないキノコ（毒キノコ）」を見分けることは、素人には難しいことです。素人判断はせず、食用と正確に判断が出来ないキノコは絶対に食べないようにしましょう。

※毒キノコによる食中毒の防止については、県ホームページ「島根県の食品衛生」を御覧ください。

URL: <http://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/anzen/eisei/kisotisiki/doku_kinoko.html>

【ツキヨタケ】

大きさ：大型で10～20cm程度

発生時期：夏～秋（特に秋）

発生場所：ブナ、イタヤカエデなどの枯れ木上に重なり合って発生する。

症状：食後30分～１時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れる。

毒成分：イルジンＳ、イルジンＭ、ネオイルジン

近似キノコ：ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ

詳細は別添資料をご覧ください。

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/157976/138853/68186a94f3355fb3bc42a5e667751e10.pdf>

１ 概 要

１０月２６日、安来市内の医療機関から松江保健所に、キノコによる食中毒の疑いのある患者を診察した旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、１０月２６日の昼食にキノコを喫食した７名中５名が発症したことが判明しました。

島根県中山間地域研究センターでキノコを鑑定した結果、ツキヨタケであることが判明しました。同保健所は、患者の発症状況及び聞き取り状況から原因食品をツキヨタケとする食中毒と判断しました。

なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

２ 患 者 ５名（安来市４名、鳥取県１名）

テーブル

自動的に生成された説明

　【発症年月日等】

○喫 食：１０月２６日 １２：００～１３：００

○発 症：１０月２６日 １３：３０～１５：３０

○主な症状：嘔気、嘔吐、軟便、頭痛、悪寒等

３ 原因食品 ツキヨタケ（毒キノコ）

**■****キノコと野菜の炒め物を食べた女性が毒キノコによる食中毒　県が＂毒きのこ食中毒発生注意報”を発令　《新潟》　10/25(火) 11:08配信　TeNYテレビ新潟　新潟県柏崎市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/751d581578a682cb29adbb440f3c90467e24da3e>

**「毒キノコに気を付けて!」ツキヨタケで今秋初めての食中毒　新潟県が注意報発令**

**10/24(月) 17:36配信　ＢＳＮ新潟放送****新潟県柏崎市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/902bac9625ffb8b048f739eef0b00e6f44d853fe>

**自宅に生えていたツキヨタケを食べて食中毒に　新潟県が”毒きのこ食中毒発生注意報”発表**

**10/24(月) 16:34配信　ＮＳＴ新潟総合テレビ****新潟県柏崎市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/690b95dfecc6237856488a58395c445634a03471>

**令和４年食中毒発生状況（暫定版）　2022/10/21　　新潟県柏崎市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con02/con02_04/con02_04_03_34.html>

発生月日　2022/10/21

摂食者数　2

肝者数　1

原因食品　ツキヨタケ

食品種別　毒キノコ

病因物質　植物性自然毒

原因施設　家庭（柏崎市）

　備考　ヒラタケと誤食

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■福岡市の保育所で集団感染？園児１１人が“下痢や嘔吐”３人からノロウイルス検出　2022/10/21** **RKB毎日放送　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウィルス**

<https://rkb.jp/news-rkb/202210213506/>

**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　2022/10/19　福岡県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（VT1VT2+）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/176597.pdf>

　令和４年１０月１９日、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等　７２歳、女性、直方市在住

（２）経過

　　１０月１５日 腹痛、下痢が出現。

　　１０月１６日 症状が継続したため、Ａ医療機関を受診し、同日入院。

１０月１９日 検査の結果、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７（VT1VT2+）の感染が判明。

現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

２ 原因　調査中

３ 行政対応

　　嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所が患者に対し健康調査、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１０月１９日現在）　テーブル

自動的に生成された説明

**★ウイルスによる感染症★**

**■【報道資料】日本脳炎の発生について　最終更新日：2022年10月21日　熊本県熊本市**

**感染症　日本脳炎**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=45091&class_set_id=2&class_id=3723>

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=45091&sub_id=1&flid=318430>

令和4年（2022年）10月11日に熊本市内の医療機関から市保健所に日本脳炎患者の発生届が提出されました。

日本脳炎患者の発生は、熊本県内では平成26年以降8年ぶり、熊本市内では平成25年以降9年ぶりの発生になります。

日本脳炎は、蚊（コガタアカイエカ）が媒介するウイルスによっておこる感染症で、夏から秋に発生しますので、蚊に刺されないようにするなどの感染予防対策が必要です。

1　患者について

　　熊本市在住の30代男性

　　※患者は治療中で聞き取りが難しいことから予防接種歴等の詳細は不明

　2　経過について

令和4年 8月13日 発症

令和4年10月11日 市内の医療機関から日本脳炎患者の発生届の提出

　　現在、市内の医療機関に入院中

3　保健所の主な対応

・市内の医療機関から市保健所に日本脳炎の検査について相談があり、9月23日 市保健所より国立感染症研究所（東京都）へ日本脳炎のウイルス検査を依頼。国立感染症研究所における検査の中間報告により、10月8日 日本脳炎と診断された。10月18日 国立感染症研究所からの最終検査成績書を受理。

・市保健所にて、疫学調査等を実施。

4. 熊本市、熊本県、全国における日本脳炎患者届出数

※別添資料のとおり

テーブル

自動的に生成された説明

【日本脳炎について】

1.日本脳炎とは

日本脳炎は、蚊（コガタアカイエカ）が媒介するウイルスによっておこる感染症で、

日本では、夏から秋にかけて患者が発生します。

2.感染経路は

日本脳炎に感染している豚を蚊が吸血し、その蚊に刺されることにより感染します。

ヒトからヒトへ感染することはありません。

3.症状は

ウイルスに感染してもほとんどの人は無症状ですが、100から1,000人に1人が発病し、40度以上の高熱、頭痛、全身倦怠感、嘔吐、けいれん、意識障害などの症状が現れます。

潜伏期間は6～16日間です。

4.予防法は

(1) 日本脳炎の媒介蚊（コガタアカイエカ）に刺されないようにする。

　・蚊の多い場所では、長袖・長ズボンを着用し、虫よけ剤を使用する。

　・家庭周りの小さなみずたまり（植木鉢の皿、バケツなどの水のたまりやすいもの）をなくし、蚊の発生源を減らす。

(2) 休養、栄養、睡眠を十分にとり、過労を避け、体力の保持に努める。

(3) 日本脳炎ワクチンを接種する。

※定期予防接種の標準的な接種スケジュール

　・1期接種：初回接種については3歳～4歳の期間に6～28日までの間隔をおいて2回、追加接種については2回目の接種を行ってから概ね1年を経過した時期に1回の接種を行います。

・2期接種：9歳の間に1回の接種を行います。

5.治療は

日本脳炎ウイルスそのものに有効な薬はなく、治療は対症療法になります。

発病した場合の死亡率は20～40％と高く、症状が現れた時点ですでにウイルスが脳内に達しており、重度の後遺症が残ることも多いことから、予防が最も大切です。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■食品衛生法違反者の公表について（違反食品等に対する行政処分等）**

**2022年10月25日　大阪府大阪市**

**安息香酸**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000231068.html>

発表年月日：令和4年10月25日（いちじくジャム）

違反食品名等

品名　いちじくジャム

ロット番号等　ロット番号：211019

賞味期限：2023.10.19

内容量：360g

形態：瓶詰め

輸出国　トルコ

輸入施設

輸入者　株式会社アシストバルール

所在地　大阪市

違反の理由　食品衛生法第13条第2項違反

違反の内容

日本でジャムへの使用が認められていない安息香酸を0.71g/㎏検出した。

行政処分等の内容　廃棄等命令

備考　神奈川県が実施した収去検査により発見。

**★その他関連ニュース★**

**■【感染症情報】手足口病の患者報告数が5週連続減 - 感染性胃腸炎は横ばい**

**10/25(火) 14:10配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1f63b5be1981f76699ca69121581b21bfde35aed>

**■【感染症ニュース】冬はノロウイルスに注意!強力なヒトヒト感染力 意識したい予防法は?**

**10/22(土) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d5a6526c0cd226002cb3f0d56c9bd032f7bf96ff>

**■クワズイモは「食えず」　ハスイモ似でも食中毒　国が注意**

**2022/10/22 10:15　産経新聞**

<https://www.sankei.com/article/20221022-RR35FBSBOBLZVHEWJJD4UA5QLA/>

**■インフル患者報告97人、コロナ流行前の2.2％ - 厚労省が発生状況公表、10－16日の1週**

**間　10/21(金) 15:30配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f98e27820a67fb120e91ae371959e7db36ee0a67>

**■コロナ新規感染者数、ほぼ全年代で増加に転じる - アドバイザリーボード分析・評価**

**10/21(金) 15:10配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4dbbfea11898ed58aa918b8a3e475ffb3c1005ef>

**■噴火湾東部海域産サラガイの出荷規制について　2022/10/20　北海道**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/7/0/1/3/0/8/2/_/041020-02hunkawan.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テキスト

自動的に生成された説明