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

**食科協かわら版　No.369　（2022年度No.47）**　 　2022/12/2

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**

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



<https://news.yahoo.co.jp/articles/91f2e35838152d1d3482f4db80e54269a8324b45>

**演出家の三谷幸喜は　代役をなんでもこなしちゃうらしい**

**先日　ショー・マスト・ゴー・オンちゅう芝居で　シルビア・グラフの代役を務めた**

**過去には　もっと若くてかわいい系女優の松岡茉優の代役もしたことがあるらしい**

**「代役の三谷」ってその筋では有名なのだとか**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **5-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-17** |
| **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** | **17-29** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

11月25日　かわら版368号・かわら版ニュース＆トピックス289号を発行

11月29日　かわら版ニュース＆トピックス290号を発行

11月29日　ニュースレター２３２号を発行

12月02日　かわら版369号・かわら版ニュース＆トピックス291号を発行

公開講演会は無事終了いたしました　ありがとうござました

**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***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>

**★***Link***インフルエンザの発生状況**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou01/houdou.html>

**★***Link***インフルエンザに関する報道発表資料 2022/2023シーズン**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou01/houdou_00010.html>

**★***Link***インフルエンザ流行状況レベルマップ**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/tokuteisessyu_iryou_00003.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***「新たな化学物質規制を踏まえた自律的な化学物質管理促進セミナー」の動画配信について　2022/12/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27800.html>

　　厚生労働省では、令和４年９月～10月に、委託事業（委託先：みずほリサーチ＆テクノロジーズ）により、「新たな化学物質規制を踏まえた自律的な化学物質管理促進セミナー」（計３回）を実施いたしました。

　　本セミナーは、労働安全衛生法の新たな化学物質規制や化学物質のリスクアセスメント等についての理解を深めて頂くことを目的に、各回ごとに異なるプログラムを設け、開催日には、多くの方々にライブ配信をご視聴いただきました。

　　今般、このセミナーをご都合の良い時に申込不要で無料視聴頂けるよう、動画配信を開始しましたので、以下のとおり、セミナーの概要や視聴に関する情報をご案内いたします。

**セミナーの概要**

　　令和４年２月及び５月に労働安全衛生法の関係政省令が改正されたことにより、職場における化学物質管理は、以下のように変わります。

　　・ラベル・SDSの伝達や、リスクアセスメントの実施義務対象物質が大幅に増加

　　・濃度基準値設定物質のばく露濃度を基準値以下とすることが義務付けられる

　　・化学物質を製造・取り扱う労働者に、適切な保護具を使用させることが求められる

　　・自律的な管理に向けた実施体制の確立が求められる

　　本セミナーでは、以下の３つのプログラムを設け、新たな化学物質規制の概要、SDSの作成・確認、リスクアセスメントの方法、等について解説しました。セミナーの詳細については、下記リンク先のPDFをご確認ください。

　　【第１回】リスクアセスメントを実施する事業者（初心者）向けプログラム

　　　　ラベル・SDSの見方・活用方法、これから取り組む化学物質のリスクアセスメントなど

　　【第２回】ラベル・SDSを提供する事業者向けプログラム

　　　　SDS制度及びGHS分類ガイダンスを活用したSDS・ラベル作成、GHS混合物分類判定システム

　　　（NITE-Gmiccs）の使用方法など

　　【第３回】リスクアセスメントを実施する事業者（一般）向けプログラム

　　　　ラベル・SDSの効果的な活用方法、事例を踏まえた効率的・実効的なリスクアセスメントの方法など

　　【全回共通】新たな化学物質規制に関する説明（厚生労働省）

　　セミナーのご案内パンフレットはこちらから

<https://www.mizuho-rt.co.jp/seminar/info/2022/sds-ra/pdf/sds-ra.pdf>

**視聴用URL等**

セミナーの動画は、独立行政法人労働者健康安全機構 労働安全衛生総合研究所のウェブサイト上にて、令和５年２月末までご視聴いただけます（お申込みは不要）。視聴用URLは以下のとおりです。なお、資料及び講演内容は、セミナーが行われた令和４年10月時点のものです。

　セミナー動画はこちらから

（※独立行政法人労働者健康安全機構 労働安全衛生総合研究所のページへ移動します）

[https://www.jniosh.johas.go.jp/groups/ghs/movies.html#mizuhoSeminar](https://www.jniosh.johas.go.jp/groups/ghs/movies.html%23mizuhoSeminar)

**お問い合わせ先**

　　本セミナーの動画配信に関するご質問は、委託先のみずほリサーチ＆テクノロジーズへお問い合わせ下さい。なお、ご視聴者の機材によって対応が異なることから、オンライン接続や音量調整等、技術的な質問については、お答えしかねる旨、ご了承ください。

**受託者および問い合わせ先**

みずほリサーチ＆テクノロジーズ株式会社

　サステナビリティコンサルティング第２部 環境リスクチーム

〒101-8443 東京都千代田区神田錦町 2-3 (令和４年12月18日まで）

〒100-8176 東京都千代田区大手町1-5-5（令和４年12月19日以降）

e-mail: 　[env\_risk\_seminar@mizuho-rt.co.jp](mailto:env_risk_seminar@mizuho-rt.co.jp)

TEL: 03-5281-5288（受付時間 [平日]10:00～17:00）

※テレワーク推進中につき、極力電子メールでのお問い合わせをお願い申し上げます。

**〔ご参考〕職場における化学物質管理に関する相談窓口**

　　厚生労働省では、職場における化学物質管理に関する相談窓口を設置しており、ラベル・SDS、リスクアセスメントの方法、新たな化学物質管理の制度の内容、等に関するご質問を受け付けています。

　　化学物質管理に関する相談窓口・訪問指導のご案内

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000046255.html>

**■***NEW***輸入食品に対する検査命令の実施（ベトナム産カエル、その加工品）　2022/12/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29389.html>

　　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。

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, アプリケーション

自動的に生成された説明

**エンロフロキサシンについて**

１．動物用医薬品（合成抗菌剤）

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0.002mg/日です。

３．現実的ではありませんが、体重 60 kgの人が、エンロフロキサシンが0.07 ppm残留したカエルを毎日 1.7 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、健康に及ぼす影響はありません。

**フラゾリドンについて**

１．動物用医薬品（合成抗菌剤）

２．国際機関等において許容一日摂取量が設定されていないことから、食品中に不検出とする基準を設定しています。

**ベトナム産カエルの違反の内容**

１．品名：冷凍養殖カエル（FROZEN CLEANED FROG）

　　　 輸入者：株式会社　ＳＥＮＫＹＵ

輸出者：KING AGRO CO., LTD.

包装者：HUNG PHONG CO., LTD

届出数量及び重量：300 CT、3，600.00 kg

検査結果：エンロフロキサシン 0.07 ppm 検出(基準：含有してはならない)

　　　　　 フラゾリドン 0.037 ppm 検出(基準：不検出)

　　　届出先：東京検疫所

　　　日本への到着年月日：令和４年９月８日

　　　違反確定日：令和４年９月28日

貨物の措置状況：一部販売済、残余保管

２．品名：剥き冷凍養殖カエル（FROZEN FROG LEGS）

輸入者：ＨＯＡ　ＭＡＩ株式会社

　　　 製造者：MINH PHUONG SEAFOOD CO.,LTD

届出数量及び重量：839 CT、8,390.00 kg

検査結果：エンロフロキサシン 0.04 ppm 検出(基準：含有してはならない)

　　　　　 フラゾリドン 0.008 ppm 検出(基準：不検出)

届出先：東京検疫所

日本への到着年月日：令和４年11月５日

違反確定日：令和４年11月29日

貨物の措置状況：一部販売済、残余保管

　　参考：ベトナム産カエルの輸入実績（令和３年４月１日から令和４年11月28日まで：速報値）

テーブル

自動的に生成された説明

**■***NEW***令和４年11月11日　第88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18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　2022/11/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29365.html>

**■「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬等（エンラマイシン等12品目）の残留基準の改正並びにニタルソン及びロキサルソン試験法等の設定及び酢酸トレンボロン試験法の改正）及び「食品衛生法第十三条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件（案）」に関する御意見の募集について　2022/11/21**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220241&Mode=0>

受付開始日時 2022年11月21日0時0分

受付締切日時 2022年12月20日23時59分

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３１７報）　2022/11/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29302.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　１件

　　No. 37 福島県　　イノシシ　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　いわき市

**■***NEW***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　2022/11/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29324.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、群馬県に対し、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、吾妻川のうち岩島橋から東京電力株式会社佐久発電所吾妻川取水施設までの区間（支流を含む。）において採捕されたイワナ及びヤマメ（養殖により生産されたものを除く。）について、解除を指示しました。

１　群馬県に対して指示されていた出荷制限のうち、吾妻川のうち岩島橋から東京電力株式会社佐久発電所吾妻川取水施設までの区間（支流を含む。）において採捕されたイワナ及びヤマメ（養殖により生産されたものを除く。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から群馬県への指示は別添１のとおりです。

（２）群馬県の申請は別添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:110KB）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001015292.pdf>

（別添２）（PDF:1,004KB）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001015293.pdf>

（参考資料）（PDF:1,353KB）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001015294.pdf>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３１６報）　2022/11/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29198.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.224/ 2022（2022.11.22）　2022/11/22**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. より強力な食品安全システムと国際協力に向けて：世界保健機関（WHO）による「食品安全のための世界戦略 2022-2030（Global Strategy for Food Safety 2022-2030）」の立ち上げ

**【汎アメリカ保健機構（PAHO）】**

1. コレラの流行に関する更新情報（2022 年 10 月 25 日付）

2. コレラの発生状況－ハイチのコレラ再興－（2022 年 10 月 2 日）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. エノキダケに関連して複数州にわたり発生しているリステリア（ Listeria monocytogenes）感染アウトブレイク（2022 年 11 月 17 日付初発情報）

2. デリミート（調理済み食肉）およびチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア（Listeria monocytogenes）感染アウトブレイク（2022 年 11 月 9 日付初発情報）

3. ブリーチーズおよびカマンベールチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア（Listeria monocytogenes）感染アウトブレイク（2022 年 11 月 10 日付更新情報）

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF：Rapid Alert System for Food and Feed）

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. 英国食品基準庁（UK FSA）が食用昆虫のための法律の修正案について寄せられた意見を公開

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 急性ボツリヌス症が発生したドイツ酪農場の乳牛群における調査結果：健康なウシに由来する乳および乳製品の喫食・喫飲がヒトのボツリヌス症の原因となる可能性は極めて低い

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.24/ 2022（2022.11/22）　2022/11/22**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【WHO】 パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）**

世界保健機関（WHO）はパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）とパーフルオロオクタン酸（PFOA）を中心とするパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に対する飲料水水質ガイドライン（GDWQ）の更新を検討している。現在、背景文書案を公開し、2022 年 11 月 22 日までコメントを募集する。その中で、暫定ガイドライン値（pGV）として PFOS 及び PFAS に対して個別の pGV として 0.1 µg/L、総 PFAS に対しては複合pGV として 0.5 µg/L が提案されている。

**＊ポイント：** これまで飲料水中の PFAS について WHO のガイドライン値は示されていませんでした。そのため現状では、各国でそれぞれ異なった指標値が設定されています。今回提示された暫定ガイドライン値は、日本の水質管理目標の目標値（暫定：PFOSと PFOA の合算値として 50 ng/L）よりも高い値です。今後、寄せられた意見を反映して、どのような最終版となるのか注目しておく必要があるでしょう。

**【MPI】 強化された健康スター格付は砂糖と塩に厳しくなった**

ニュージーランド第一次産業省（MPI）は、食品の健康スター格付（Health Star Rating: HSR）システムの更新版を発表した。更新版では、砂糖や塩を多く含む製品の評価基準が下げられるなどの変更がなされた。現時点では製造業者によるシステムの利用は任意であるが、2025 年までに利用率が 70%という目標に達しない場合、政府はこのシステムの義務化を検討する。

**＊ポイント：** オーストラリアやニュージーランドでは、その食品がどの程度健康的なのかをラベル上に星の数（0～5：数が多いほど健康的）で示し、同じタイプの製品どうしでどちらが健康的なのかを星の数で比べられるようにしています。食品分野では、消費者がより健康的な食品を選択できるようにする制度作りが各国政府にとっての課題の一つで、今回ご紹介したシステムを含め、さまざまな取組が行われています。

**【FDA】 FSMA が提案した食品トレーサビリティ規則**

米国食品医薬品局（FDA）は、食品安全近代化法（FSMA）のもと食品のトレーサビリティに関する最終規則を発行した。これは、汚染されている可能性のある食品をより迅速に特定し、市場から迅速に除去することを容易にすることを目的とする。遵守日は 2026年 1 月 20 日。

**【FSANZ】 ポピーシードのリコール**

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、ヒトが摂取すると中毒を起こす「テバイン」を含む可能性があるとして、一部のポピーシード（ケシの実）の製品についてリコールを発表した。一部の州で摂取した人の症例が報告されている。通常、テバインを多く含む品種は医薬品用となり、食用として栽培された品種は検出可能な濃度のテバインをほとんど又は全く含まない

**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881回）の開催について　2022/12/1**

**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12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

３．議事

（１）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

　　　・「コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ（DP23211）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

　 　・「JPBL013株を利用して生産されたα-アミラーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（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

　　　・動物用医薬品「オルメトプリム」に係る食品健康影響評価について

　　　・飼料添加物「Corynebacterium glutamicumにより生産された塩酸L-ヒスチジンを有効成分とする飼料添加物」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、12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、12月6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10月22日から令和4年11月4日）2022/11/22**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2022&from\_month=10&from\_day=22&to=struct&to\_year=2022&to\_month=11&to\_day=4&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=10&from_day=22&to=struct&to_year=2022&to_month=11&to_day=4&max=100%20)

**４．****[農水省関係](C:\\Users\\chichi2\\AppData\\Roaming\\Microsoft\\Word\\農水省関係)**<https://www.maff.go.jp/>

**★***Link***ウクライナ情勢に関する農林水産業・食品関連産業事業者向け相談窓口**

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/sodan.html>

**■***NEW***鳥取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　2022/12/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221201.html>

　本日（12月1日（木曜日））、鳥取県鳥取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22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：鳥取県鳥取市

飼養状況：約11万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月30日（水曜日））鳥取県は、同県鳥取市の農場から、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（12月1日（木曜日））、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。

**■***NEW***千葉県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内18例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221130.html>

　千葉県香取市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内18例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）千葉県香取市の家きん飼養施設で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内18例目、11月26日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「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」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***鹿児島県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内19例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221130_1.html>

　　鹿児島県出水市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内19例目）について動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）鹿児島県出水市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内19例目、11月27日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「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」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***和歌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及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2022/11/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221130_2.html>

　　本日（11月30日（水曜日））、和歌山県和歌山市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内21例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：和歌山県和歌山市

飼養状況：約4.6万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月29日（火曜日））、和歌山県は、同県和歌山市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月30日（水曜日））、当該家きん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。

**■***NEW***鹿児島県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内17例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221129_7.html>

　　鹿児島県出水市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内17例目）について動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）鹿児島県出水市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内17例目、11月24日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「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」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***福島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　2022/11/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221129.html>

　本日（11月29日（火曜日））、福島県伊達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20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：福島県伊達市

飼養状況：約1.7万羽（肉用鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月28日（月曜日））福島県は、同県伊達市の農場から、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（11月29日（火曜日））、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。

**■***NEW***宮城県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内16例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221128_4.html>

　　宮城県気仙沼市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内16例目）について動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）宮城県気仙沼市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内16例目、11月23日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「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」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***青森県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内13例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221128_3.html>

　　青森県横浜町で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内13例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）青森県横浜町の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内13例目、11月20日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「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」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***香川県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内14例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221128_2.html>

　　香川県観音寺市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内14例目）について動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）香川県観音寺市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内14例目、11月22日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「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」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***香川県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内15例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221128.html>

　　香川県観音寺市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内15例目）について動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）香川県観音寺市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内15例目、11月23日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「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」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***鹿児島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及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2022/11/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221127.html>

　本日（11月27日（日曜日））、鹿児島県出水市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内19例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：鹿児島県出水市

飼養状況：約47万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月26日（土曜日））、鹿児島県は、同県出水市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月27日（日曜日））、当該家きん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。

**■***NEW***千葉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及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2022/11/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221126.html>

　　本日（11月26日（土曜日））、千葉県香取市の家きん飼養施設において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内18例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：千葉県香取市

飼養状況：約20羽（あひる（あいがも））

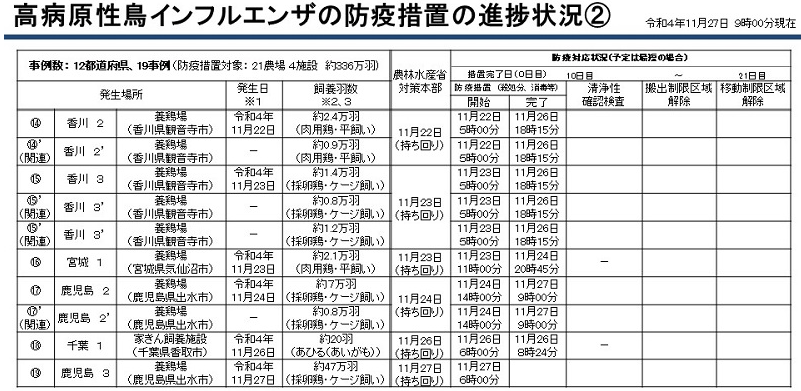
2.経緯

（1）昨日（11月25日（金曜日））、千葉県は、同県香取市の家きん飼養施設から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、施設への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月26日（土曜日））、当該家きん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。

**■***NEW*



**■「中東地域への食品輸出拡大に関するセミナー」の開催について　2022/11/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/221124.html>

　　農林水産省は、中東地域への食品の輸出の拡大を目的とし、最新の現地情報や各国の商習慣、規制及び食事情等を説明するセミナーを12月5日(月曜日)に開催します。

1.開催趣旨

中東地域への理解を深め、当地域への食品の輸出の拡大につなげることを目的として、セミナーを開催します。

「令和4年度輸出環境整備推進委託事業（ハラール及びコーシャマーケットにおける、認証食品を含めた日本産品の輸出環境実態調査）」によるサウジアラビア、アラブ首長国連邦（UAE）及びイスラエルを対象とした農業・食料分野の現況調査を踏まえ、中東地域の輸出市場への参入の現状、日本産牛肉及び水産物等の輸出拡大の可能性及びハラール・コーシャマーケットにおけるビジネスの可能性を紹介します。また、各国の商習慣、規制及び食事情の精通者3名からご講演いただきます。

2.開催日時・会場

日時:令和4年12月5日(月曜日)13時30分～16時15分(受付:13時00分～)

会場:みずほ丸の内タワー28階特別会議室A(東京都千代田区丸の内1-3-3)

3.内容

(1)講演1「中東地域における日本産食品の輸出実態とビジネス機会」

　　株式会社みずほ銀行 国際戦略情報部 調査役 宗像 朋之氏

(2)講演2「アラブ首長国連邦の日本食市場の現状と今後の展望」

　　 ksnコーポレーション コンサルティング事業部 部長 石橋 哲也氏

(3)講演3「ケーススタディで学ぶ中東ビジネスの成功と失敗」

　　 Wakameレストラン・ブランド大使 佐藤たき氏）

(4)講演4「イスラエルにおける日本産食材のニーズについて」

　　飛騨高山フードバリアフリー協議会 五十嵐 優樹氏）

4.参加申込方法

参加を希望される場合は、事前のお申込みが必要です。

セミナー開催案内に記載のQRコードを読み取るか、URL(<https://mizuhobank.au1.qualtrics.com/jfe/form/SV_4MXBzVQcLw5h9PM>　)からセミナー登録サイトにアクセスし、必要項目を記入しお申込みください。

(報道関係者の皆様へ)

取材を希望される方は、お申込の際にセミナー登録サイト上の「セミナーに関するご質問等ございましたらご記入ください。」の欄にその旨を記載ください。

なお、写真撮影は冒頭のみ可能です。

5.申込締切　令和4年11月30日(水曜日)※先着100名

6.添付資料

本セミナーの詳細については、セミナー開催案内をご覧ください。

セミナー開催案内(PDF : 986KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/attach/pdf/221124-1.pdf>

お問合せ先

輸出・国際局国際地域課　担当者：山口、秋田谷

代表：03-3502-8111（内線3512）　ダイヤルイン：03-3502-5914

**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***「特定商取引に関する法律施行令及び預託等取引に関する法律施行令の一部を改正する政令(案)」等に関する意見募集について　2022/11/30**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/031328/>

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms202_221130_01.pdf>

　2022/11/30　～　2022/12/29　必着

**■***NEW***インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について（令和４年７月～９月）　2022/11/28**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms214_221128_01.pdf>

**■一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する食品表示法に基づく指示について　2022/11/18**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030940/>

　　消費者庁は、本日、一般社団法人免研アソシエイツ協会に対し、同法人を表示責任者として販売する食品(商品名「免研糖鎖エキスプレミアムLD」ほか5商品)について、食品表示法第4条第1項に規定する食品表示基準に違反する表示を行っていたことから、同法第6条第1項の規定に基づく指示を行いました。

公表資料

一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する食品表示法に基づく指示について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms214_221118_01.pdf>

**■一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する景品表示法に基づく措置命令について　2022/11/18**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030912/>

　　消費者庁は、本日、一般社団法人免研アソシエイツ協会に対し、同法人が供給する「免研糖鎖機能性食品G」と称する食品等10商品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_221118_01.pdf>

別紙1ないし5

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_221118_02.pdf>

参考

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_221118_03.pdf>

別添1ないし4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_221118_04.pdf>

関連リンク

【参考】一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する食品表示法に基づく指示について

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/assets/representation_cms214_221118_01.pdf>

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

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★ハマナカ産商「活生かき（活生かき極、活生かき播州相生産）」 - 回収命令　規格基準(50,000/g)を超える細菌数(140,000/g及び150,000/g）を検出　2022/12/1**

**★ジョイマート「旨味溶け込む牛すき焼き鍋」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2022/12/1**

**★イータリー・アジア・パシフィック「パネットーネ クレーマ ピスタチオ」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2022/12/1**

**★あわしま堂「焼チーズ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：12.18、正：12.2）　2022/11/30**

**★成尚「鯨ベーコン、鯨ベーコン（切り落とし）」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2022/11/30**

**★南勢糧穀「伊勢のお米屋さんが作った焦がし醤油あられ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2022/11/30**

**★Ysons 「オランダ産いちご」 - 返金／回収　基準を超える農薬（ブピリメート）が検出されたため　2022/11/30**

**★寿製菓「JERSEY HILLS ジャージーミルクチーズタルト」 - 交換／回収　冷凍販売表示にすべきところ、誤って冷蔵販売表示で販売　2022/11/30**

**★日省エンジニアリング「水素水生成器（飲料用）：ダブル水素ボトル」 - 点検交換　製品から発火する重大製品事故が発生　2022/11/29**

**★玉屋食品「やまやめんたいチューブ　めんたいフランス、からしめんたい」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示　2022/11/29**

**★玉屋食品「国産いわし明太漬け」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示　2022/11/29**

**★岡山県漁業協同組合連合会「岡山県産生かき」 - 返金　用途表示（加熱用）の欠落　2022/11/29**

**★かみのほゆず「ゆずドレ」 - 返金／回収　異物混入（虫）　2022/11/28**

**★やまむらや「近江牛カルビ、ほか4商品」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、小麦」の表示欠落　2022/11/28**

**★石川製麺「3日間熟成 業務用ラーメン」 - 返金／回収　一般細菌数増加の可能性　2022/11/28**

**★光商「のどごし絹150g×3個パック」 - 返金／回収　個包装の賞味期限の誤表示（誤：22.21.01、正：22.12.01）　2022/11/28**

**★三嘉食品「お徳用白花豆」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2026.10.7、正：2022.12.7）　2022/11/28**

**★東一宇都宮青果「かきな」 - 回収　残留農薬を基準を超過して検出（MEP0.09ppm、基準値0.01ppm）　2022/11/28**

**★梅鶯堂「京野菜冷凍スープ旬羹、ダニエルズ冷凍ピザ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2023.5）　2022/11/25**

**★佐々木進商店「香川県産上乾ちりめん」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.3.31、正：22.12.1）　2022/11/25**

**★カネスエ商事（カネスエ開明店）「たっぷり具材 クラムチャウダー」 - 返金／回収　販売店にて定められた保存温度帯を逸脱して保管　2022/11/25**

**★文恵淑「わけぎ（生鮮・冷蔵）」 - 回収命令　基準値を超える0.06ppmのエトフェンプロックスを検出　2022/11/24**

**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★**

**■次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。　2022/11/30　福岡県田川市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20221130.html>

　１　事件の探知

　令和４年１１月２９日（火）、田川郡の住民から、田川市内の飲食店を利用したところ、食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、田川保健福祉事務所に連絡があった。

２　概要

　　田川保健福祉事務所が調査したところ、１１月２４日（木）に同飲食店を利用した４名のうち３ 名が腹痛、下痢、発熱等の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ている。

３　発生日時　調査中　判明分：令和４年１１月２６日（土）午後６時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：４名

５　症状　調査中　判明分：腹痛、下痢、発熱等

６　有症者数　調査中　判明分：３名（２０代男性）

　３名のうち２名が医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状を 呈した者はいない。

７　原因施設、原因食品、病因物質　調査中

８　検査　福岡県保健環境研究所で有症者及び従事者の便等を検査予定

９　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１１月３０日時点。調査中の事件を除く。）

電車, 跡, 座る, 横 が含まれている画像

自動的に生成された説明

**■食中毒の発生について～青梅市内の高齢者施設で提供された食事で発生した食中毒～　2022/12/1　東京都青梅市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/hodo/saishin/pressshokuhin221201.html>

　【探知】

　　令和4年11月24日（木曜日）午前9時40分、青梅市内の高齢者施設から西多摩保健所に「入所者のうち51名が、11月23日（水曜日）夜から下痢症状を呈した。」旨、連絡があった。

【調査結果】

　　西多摩保健所は、直ちに食中毒と感染症の両面から調査を実施した。

患者は、当該施設の入所者54名、事業所内保育施設利用者3名、事業所職員2名及び調理従事者1名の計60名で、11月23日（水曜日）午後4時50分から同月24日（木曜日）午前10時にかけて、下痢、おう吐の症状を呈していた。

当該施設の給食施設では、入所者に朝食、昼食及び夕食の三食とおやつを、デイケア利用者に昼食とおやつを提供していた。また、事業所職員及び調理従事者も入所者と同じ食事の喫食があった。

当該施設内には職員の子供のための保育施設があり、昼食及びおやつを提供していた。

患者全員に共通する食事は、当該給食施設が調理、提供した食事のみであった。

入所者12名、事業所職員1名及び調理従事者1名の計14名の患者ふん便からウエルシュ菌を検出し、患者の症状がウエルシュ菌によるものと一致していた。

患者の発症時間に一峰性がみられた。

施設内で感染症を疑う情報がないことを確認した。

【決定】

本日、西多摩保健所は、以下の理由により、本件を当該給食施設が11月23日（水曜日）に調理、提供した食事を原因とする、ウエルシュ菌による食中毒と断定した。

患者の共通食は、当該給食施設が調理、提供した食事以外にはなかった。

患者14名のふん便からウエルシュ菌を検出し、患者の症状はウエルシュ菌によるものと一致していた。

患者の発症時間に一峰性がみられた。

施設内で感染症を疑う情報がないことを確認した。

当該施設の施設医から食中毒の届出があった。

【措置】

　 　当該給食施設は、11月24日（木曜日）昼食から食事の提供を自粛しており、都は本日から3日間の営業停止の処分を行った。

　発症関係（12月1日午前9時現在）

　　発症日時

　11月23日（水曜日）午後4時50分から11月24日（木曜日）午前10時00分まで

症状 下痢、おう吐

発症場所　当該施設内、自宅等

患者数　患者数60名　男：13名（1～93歳）、女：47名（1～100歳）

入院患者数　0名

診療医療機関数・受診者数　1か所1名（男0名、女1名）

　原因食品　当該施設が11月23日（水曜日）に調理、提供した食事

病因物質　ウエルシュ菌

原因施設

　屋号 介護老人保健施設　西東京ケアセンター

業種 飲食店営業（集団給食）

営業所所在地 東京都青梅市

　[備考]

　　主なメニュー 11月23日（水曜日）

朝食：豆腐のひき肉あん、マカロニサラダ、金時豆、みそ汁(油揚げ・もやし)、ご飯

昼食：牛肉のうま煮丼、かぶの桜海老炒め、オクラのナムル、みそ汁(さつま芋・三つ葉)

おやつ：まんじゅう

検査関係（12月1日午前9時現在） 検査実施機関：東京都健康安全研究センター

患者（入所者・保育施設利用者）ふん便：

細菌29検体（11検体ウエルシュ菌検出、1検体ウエルシュ菌及びサルモネラ検出、4検体陰性、13検体検査中）

ノロウイルス28検体（22検体陰性、6検体検査中）

事業所職員ふん便：

細菌 3検体（1検体ウエルシュ菌検出、2検体陰性）

ノロウイルス 3検体（3検体陰性）

調理従事者ふん便：

細菌21検体（5検体ウエルシュ菌検出、15検体陰性、1検体検査中）

ノロウイルス21検体（21検体陰性）

拭き取り検体：

細菌8検体（8検体検査中）ノロウイルス2検体（2検体陰性）

食品(検食)：

細菌11検体（11検体検査中）

　（参　考）東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない。）

テーブル

自動的に生成された説明

**■不利益処分等のお知らせ　2022/11/30　港区**

**黄色ブドウ球**

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anzen/kyoka.html>

　公表年月日　令和4年11月30日

業種等　飲食店営業（\*注1）

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称　　ジャパベン

施設の所在地　東京都港区

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品　令和4年11月21日に提供された弁当（鶏弁及び鮭弁）

原因物質　黄色ブドウ球菌

主な適用条項　食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので改正前同法第55条第1項（\*注2）を適用

不利益処分等の内容　令和4年11月30日から令和4年12月2日（3日間）の営業停止命

　令

備考 公表時の患者数：15名

黄色ブドウ球菌はヒトの鼻腔、咽頭などに高率で検出され、動物の皮膚、腸管、ホコリの中などの身近な生活環境に存在しています。潜伏時間は30分から6時間で、食べ物の中で菌が増殖するときに産生されるエンテロトキシンによって、はき気、おう吐、腹痛、下痢などの症状を引き起こします。主な原因食品は、にぎりめし、寿司、肉、卵、乳などの調理加工品及び菓子類などです。

なお、営業者は令和4年11月22日から営業を自粛しています。

(\*注1)令和元年政令第123号の附則第2条の規定により、なお従前の例による営業

(\*注2)平成30年法律第46号の第2条の規定による改正前の食品衛生法

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分　2022/11/28　千代田区**

**カンピロバクター**

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

　概要

公表年月日　令和4年11月28日

施設の名称および所在地

（名称） 水道橋大衆酒場合掌

（所在地） 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

11月4日に提供した加熱不十分な鶏肉料理を含む食事

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業等停止命令（令和4年11月25日から29日までの5日間）

処分等を行った措置状況

発症者のふん便から、カンピロバクターが検出されています。

営業者は11月23日から営業を自粛しています。

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2022/11/28　東京都国立市**

**カンピロバクター**

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/ihan/kouhyou.html>

　公表年月日　221128

業種等　飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等

（施設の名称）　やきとりとサワー　国立FLAT

施設所在地等　東京都国立市

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、法第５５条を適用

※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

不利益処分等の内容　11月25日から12月1日まで営業停止

備考（11月25日現在の状況）

原因食品：11月3日に当該飲食店で調理し、提供したレバー串を含む食事※

※提供した料理の中に加熱不十分な鶏肉メニューを含む

提供した食事の主なメニュー：至福のレバー串、ぷりぷりモモ串等

病因物質：カンピロバクター

11月4日から8名が下痢、腹痛、発熱等を発症

**■食品衛生法違反者等の公表　ページID：725803827　更新日：2022年11月25日**

**台東区**

**カンピロバクター・ジェジュニ**

<https://www.city.taito.lg.jp/kenkohukusi/kenkokikikanrieisei/food/syokuhineisei/ihansha.html>

公表年月日　令和4年11月25日

施設の名称　串焼バル　1.2.3

施設所在地　東京都台東区

業種等　飲食店営業

（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条の規定による従前の営業）

不利益処分等を行った理由 食中毒

（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。）第6条第3号違反により、第55条を適用）

不利益処分等の内容

　令和4年11月25日から令和4年12月1日までの7日間の営業停止命令

原因食品

　11月5日（土曜日）に「串焼バル　1.2.3」で提供された食事（加熱不十分な鶏レバーを含む）

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

患者数　2名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■鎌倉市の披露宴会場で集団食中毒　24人からノロウイルスを検出**

**11/29(火) 23:38配信　テレビ朝日系（ANN）****神奈川県鎌倉市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5b2bcfceedfa27ffa71711fe87e28f696b617359>

**食中毒の発生について　2022年11月29日　記者発表資料　神奈川県鎌倉市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r0604571.html>

　11月23日(水曜日)、鎌倉市内の飲食店を利用した人から「11月19日（土曜日）午後に開催された結婚披露宴に参加した複数の人が嘔吐・下痢・発熱等の症状を呈している。」旨の連絡が鎌倉保健福祉事務所にありました。

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

1　摂食者数　53名（男性：25名、女性：28名）（調査中）

2　患者数　24名（男性：10名、女性：14名）（調査中）

3　入院者数　0名（調査中）

4　初発日時　11月20日（日曜日）17時頃(調査中)

5　主な症状　下痢、吐き気、発熱など

6　原因施設

名　称　古我邸(こがてい)

業　種　飲食店営業

所在地　鎌倉市

7　原因食品　調査中

11月19日（土曜日）に提供された主なメニュー

コース料理（ズワイガニとマスカルポーネ　とんぶりとマスの卵のソース、真鯛のポワレ　ブラックオリーブのソース、仏産鴨のロースト　オレンジ風味等）

8　病因物質　ノロウイルス

9　措置

原因施設に対して、11月29日（火曜日）から営業禁止

（なお、同施設は、11月27日（日曜日）14時30分から営業を自粛しています。）

**★寄生虫による食中毒★**

**■皮下を幼虫がはう「****顎口虫症」青森県で初確認　約130人に症状　多くはシラウオ加熱せず食べる　11/29(火) 16:54配信****ＡＴＶ青森テレビ　青森県**

**顎口虫症**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8f8ef498fb0010ac771cc1a0c4a82e79f73ba05f>

**顎口虫症の予防について　2022年11月29日　保健衛生課　青森県**

**顎口虫症**

<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/kenko/hoken/gnathostoma.html>

**顎口虫症の予防について**

｜青森県の食品衛生TOP｜

(1)９月下旬から11月下旬の間にクリーピング病（皮膚爬行症）の患者約130名が上北郡内及び八戸市内の医療機関を受診しており、一部の患者病変から寄生虫の一種である顎口虫が検出されました。

(2)また、患者の多くはシラウオを加熱せずに食べていたことが判明しています。

**顎口虫とは何ですか？**

線虫の一種で、国内では有棘顎口虫、剛棘顎口虫、日本顎口虫、ドロレス顎口虫の4種が報告されています。イヌ、ネコ（有棘顎口虫）、ブタ、イノシシ（剛棘顎口虫・ドロレス顎口虫）、イタチ（日本顎口虫）を終宿主とし、幼虫が生育する中間宿主としてはヘビやカエルのほか、ドジョウ、ナマズ、ウグイ、ヤマメ等の淡水魚が知られています。

**顎口虫に感染した場合の症状は？**

顎口虫の幼虫が寄生している淡水魚や動物の肉を、加熱せずに人が食べた場合、幼虫が皮下組織に移行することにより皮膚のかゆみや腫れを呈することがあり、まれに目や脳神経系に移行し失明や麻痺などの症状を呈することがあるとされています。

**顎口虫症の治療方法は？**

一般的に駆虫薬が用いられ、外科的に虫体を摘出する場合もあるとされています。

９月以降に非加熱の淡水魚を食べたことがあり、かつ、かゆみや痛みを伴う皮膚の線状の腫れなどの体調不良を感じた場合は、速やかに医療機関を受診してください。

**顎口虫症の予防対策**

淡水魚はしっかり加熱しましょう

シラウオを含む淡水魚には、顎口虫等の寄生虫が寄生している可能性がありますので、加熱してから食べましょう。

加熱のほか、-20℃で3～5日の冷凍でも寄生虫を殺すことができるとされています。

ドーナツ, 覆い, 海洋生物, 装飾 が含まれている画像

自動的に生成された説明

顎口虫症(がくこうちゅうしょう、英:Gnathostomiasis)はヒトが顎口虫の幼虫が寄生した中間宿主を生食することにより感染する疾病。顎口虫は本来終宿主であるイヌやネコ、ブタなどの哺乳動物の胃壁などで成虫となるが、人の体内においては成虫になることができず、幼虫のまま皮下を移動し続け移動性の浮腫などの症状を引き起こす。まれに腸管出血、腸閉塞、血管中を移動し心筋梗塞などが報告される。

人の体内に入った顎口虫の幼虫は、胃壁や腸壁を破り体内に移行する。皮下組織内を移動した場合、爬行疹(寄生虫の這い回った痕跡)が外部から認められる。幼虫は長期間にわたり生存し続け、臓器、脊椎、脳、眼球に侵入することもある。脳や眼球に到達した場合、脳障害や失明といった重大な症状を引き起こすことがある。

**顎口虫の種類**顎口虫属　Gnathostoma

**日本顎口虫**　Gnathostoma nipponicum一般にイヌ、ネコ、ブタ、イタチの胃壁や食道壁に寄生。ウグイなどのコイ科魚類、ナマズ、ドジョウ、カムルチー（ライギョ）、ブラックバス、ヘビの生食により発症した例がある。

**有棘顎口虫**　Gnathostoma spinigerumイヌ、ネコ等の胃壁に寄生。戦後淡水魚（ソウギョ、カムルチー等）の生食により国内でこの種による症状が流行した。

**剛棘顎口虫**　Gnathostoma hispidum東南アジア産のブタの胃壁に寄生。豚肉の生食やドジョウの踊り食いで発症した例が多い。

**ドロレス顎口虫**　Gnathostoma doloresiブタ、イノシシの胃壁に寄生。ヘビの生食による発症の例がある。

マムシの生食による症例：1992年56歳の男性が、マムシ生食5日後原因不明の下腹部の腹痛と嘔吐症状により入院、検査で腹腔内出血を認め結腸と小腸を外科手術により切除、切除部位からは寄生虫を発見できなかったが、手術の数日後に前胸部と下腹部に寄生虫爬行疹を認め、爬行疹先端部の水疱から生きたままのドロレス顎口虫の幼虫を摘出した。

**治療と予防**

外科的摘出を受ける以外に、メベンダゾールやアルベンダゾールなどを内服する治療があるが、摘出ほど確実ではない。 予防方法は淡水魚、爬虫類、豚肉の生食を避ける事、調理器具の洗浄を行う事である。日本人は刺身を好む事から、もともとは生食をしていなかった地域でも刺身にして出す事が度々あり、これが感染の原因になる例も知られる。

タトゥーの入った腕

自動的に生成された説明

人は最終宿主ではないので、これが体内で増え続けることはないと言われているが、

まともな治療法は少ない。自然に虫が死ぬのを待つか…　皮膚を切って虫をつまみ出すか…　駆虫剤はあまり種類がない

ダイアグラム

自動的に生成された説明

**■フクラギ刺し身でアニサキス食中毒　福井県の量販店で購入の70代男性**

**2022/11/28　午後9時00分　福井新聞****福井県福井市**

**アニサキス**

<https://www.fukuishimbun.co.jp/articles/-/1677614>

**アニサキス（寄生虫）による食中毒が発生しました　2022/11/28　福井県福井市**

**アニサキス**

<https://www.city.fukui.lg.jp/fukusi/eisei/syokuhin/p020749_d/fil/221128_syokutyudoku.pdf>

　　本日、福井市保健所は、福井市内の量販店で販売した、「ふくらぎ お刺身」を原因とする、アニサキス食中毒が発生したと断定しました。症状を呈したのは、１１月２４日（木）に当該店舗で「ふくらぎ お刺身」を購入・喫食した福井市在住の１名で、１１月２５日（金）に腹痛等の症状を呈し、同日、福井市内の医療機関を受診し、症状は回復に向かっています。なお、入院はしていません。

１ 探知

１１月２８日（月）９時４５分頃、福井市内の量販店「フレンドマート 開発店」から、「当店で調理・販売した「ふくらぎ お刺身」を購入・喫食した方が、市内医療機関を受診したところ、アニサキス虫体が摘出された。」との連絡が福井市保健所にありました。

患者は１１月２４日（木）１３時３０分頃に「フレンドマート 開発店」で「ふくらぎ お刺身」を購入。

１１月２４日（木）１７時頃に喫食後、１１月２５日（金）６時頃から腹痛等の症状を発症した。

１１月２５日（金）１５時４５分頃に市内医療機関を受診し、内視鏡によりアニサキス虫体を摘出され、胃アニサキス症と診断された。

２ 調査結果

市保健所は、本件を次のような理由からアニサキスによる食中毒と断定しました。

○当該店舗が販売した「ふくらぎ お刺身」の喫食を起点とする潜伏時間や患者の症状が、胃アニサキス症と一致していました。

○患者は胃アニサキス症の潜伏時間中に、当該店舗で購入・喫食した「ふくらぎ お刺身」以外に生鮮魚介類を喫食していませんでした。

○当該店舗では、アニサキス食中毒予防策として十分な加熱や冷凍をすることなく、当該食品を販売していました。

○患者からアニサキス虫体が摘出されました。

○医師からの当該患者に関する食中毒患者届出がありました。

【患者等の状況：１１月２８日（月）１４時現在】

患者

発症日時 令和４年１１月２５日（金）６時頃

症状 腹痛等

患者数 １名【男性１名（７０代）】

原因物質 アニサキス（寄生虫）

原因施設

営業所名：フレンドマート 開発店

所 在 地：福井市

許可業種：魚介類販売業

原因食品 １１月２４日（木）に当該施設が調理・販売した「ふくらぎ お刺身」

３ 行政処分等

福井市は「フレンドマート 開発店」に対して、本日、食品衛生法に基づき魚介類販売業の一部（加熱、冷凍処理等のアニサキスの失活処理の無い生食用生鮮魚介類の販売）営業を、１１月２８日（月）の１日間営業停止処分にするとともに、処理・加工工程、衛生管理方法等の検証および改善、従事者の衛生教育の徹底を指示しました。

４ 市内における食中毒発生状況（令和４年１１月２８日（月）１４時現在 今回の事件を含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2022/11/25　北区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和4年11月25日

被処分者業種等　飲食店営業

施設の名称

（施設の名称）　海鮮処寿し常　ビーンズ赤羽店

施設所在地等　東京都北区

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

不利益処分等を行った理由　食中毒の発生（病因物質：アニサキス）

不利益処分等の内容

生食用鮮魚介類（冷凍品※を除く。）の提供について営業停止1日間（令和4年11月25日）

※冷凍品とは－20℃で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考

患者数：1名

原因食品：令和4年11月16日に当該店舗が提供した握り寿司

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■保育園の園児３１人「ノロウイルス」集団感染　今シーズン県内初　広島県安芸高田市**

**12/1(木) 15:35配信　テレビ新広島**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ddc31771b4367cca7115b2e367cf056a74be6ca0>

**■児童福祉施設で集団感染　子供と職員19人が嘔吐などの症状～感染性胃腸炎か食中毒とみられる　福岡・北九州市　11/30(水) 16:12配信　RKB毎日放送　福岡県北九州市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/662bf70c0f6c7e980cb4d222769c3b13ca917973>

**■保育園で感染性胃腸炎が集団発生　茨城・土浦　サポウイルス　2022/11/24　茨城新聞**

**茨城県土浦市**

**感染症　サポウイルス**

<https://ibarakinews.jp/news/newsdetail.php?f_jun=16692874993475>

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■違反食品等に係る行政処分　2022/11/30　兵庫県相生市**

**規格基準(50,000/g)を超える細菌数(140,000/g及び150,000/g）を検出**

<http://web.pref.hyogo.lg.jp.cache.yimg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

　処分年月日　2022/11/30

　営業者氏名　株式会社ハマナカ産商

　加工所所在地　相生市

　主な適用条項　法第13条第2項

　行政処分を行った理由

　生食用かきの規格基準(50,000/g)を超える細菌数(140,000/g及び150,000/g）を検出

行政処分の内容　回収命令

対象品目

1. 活生かき（活生かき極）
2. 活生かき（活生かき播州相生産）

①、②ともに合成樹脂製トレー入り（500g）消費期限22年11月30日

**★その他関連ニュース★**

**■岡山県が食中毒注意報発令　ノロウイルス多発の恐れ　12/1(木) 12:30配信　岡山県**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7a1f873fc62f2aca6ef9664713b1d6d1b3fe4fbb>

**■一部住民の尿に異常値　水道水からベンゼン検出　室蘭市、因果関係調査へ**

**11/29(火) 17:42配信　北海道新聞　北海道室蘭市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b989634120004b077f0390fa91da42b5c54c4ce1>

**■【感染症情報】感染性胃腸炎が5週連続で増加 - 手足口病は10週連続で減少**

**11/29(火) 14:25配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c71c2655dc13fec1c9e4d695c616436aed1def05>

**■飲酒の人体への影響、ガイドライン作成の論点に - 生活習慣病や肝疾患など「長期的な疾病リスク」も　11/28(月) 19:05配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/66c2676cffde83a1410dc1239694f3f9fd2bb7d9>

**■コロナ死亡者数が3週連続増加、検査陽性率も上昇 - 感染研が14－20日のサーベイランス週報公表　11/28(月) 17:35配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cf6b510a8d54eb1613519c7552f4b70b536cf709>

**■サトイモと判別困難、クワズイモで食中毒　徳島県が注意を呼びかけ**

**吉田博行2022年11月26日 10時30分　朝日新聞デジタル**

<https://www.asahi.com/articles/ASQCT6TGSQCLPTLC017.html>

**■報道発表資料　大阪市立小学校におけるアレルギー原因食品の誤提供について　2022/11/25**

**大阪府大阪市**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kyoiku/0000585505.html>

　令和4年11月25日　19時30分発表

　大阪市立小学校において、食物アレルギーのある児童に誤って原因食品を含んだ給食を提供し、喫食するという事案が発生しました。

　このような事案が発生させたことにつきまして、関係者の皆様に多大なご迷惑をおかけしましたことを心からお詫びするとともに、再発防止に向け、各学校に対して注意喚起を行うとともに、食物アレルギーにかかる個別対応について、改めて周知徹底してまいります。

**1　事案経過**

　令和4年11月25日（金曜日）12時50分頃、ある大阪市立小学校の給食において、食物アレルギーのある3年生の児童が、誤って配食された献立（原因食品である小麦を含んだ「ハンバーグ」）を喫食しました。喫食後に、当該児童に喉のかゆみや唇のしびれの症状が出たことにより、食物アレルギーの原因食品を含む給食を誤って提供していたことが判明しました。

**2　発生原因**

　食物アレルギーのある児童に対しては、事前に保護者から学校に提出された「食物アレルギー個別対応用献立表」により、担任教員が毎日の給食提供の有無を確認し、配食すべきところ、当該児童の担任教員は「食物アレルギー個別対応用献立表」のチェック部分を見落としたことが原因です。

**3　判明後の対応**

　当該児童の保護者へ連絡し、経過説明と謝罪を行うとともに、保護者から指示のあった常備薬を当該児童に服薬させました。また、救急車を要請し、保護者同行のもと、病院へ救急搬送しました。

　当該児童は、病院で点滴等の治療を受け、症状の改善は見られましたが、本日は入院する見込みとなりました。引き続き、当該児童の健康状態の把握に努めてまいります。

**4　再発防止策**

　教育委員会においては、食物アレルギー個別対応を安全かつ確実に行うため、「食物アレルギー個別対応の手引き」を作成し、給食提供までの各段階において、留意すべき事項を示しています。本件事案を受けて再度、各学校へ当該手引きの周知を行い、食物アレルギーのある児童への対応を全教職員が理解し、適切に対応することができるよう徹底してまいります。

**■新型コロナワクチン接種の111件を認定 - 厚労省が健康被害審査部会の審議結果公表**

**11/25(金) 19:15配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/91bfa5d1ff9ce477164e7d39f0eb7aaa3cea8b61>

**■インフル患者報告546人、コロナ流行前の6％ - 厚労省が発生状況公表、14－20日の1週**

**間　11/25(金) 17:05配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1803f36df7b3ed85201e289f4fe01b94888ed814>

**■カインホア省の学校集団食中毒、刑事事件として立件**

**2022/11/25 13:14 JST配信**

<https://www.viet-jo.com/news/social/221124211648-pic1.html>