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

**食科協かわら版　No.371　（2022年度No.49）**　 　2022/12/16

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**

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

屋外, 人, テーブル, 座る が含まれている画像

自動的に生成された説明

**餅つきのシーズンですが　だいたいにおいて「屋外」「多人数」「水回りは不完全」**

**年にいっぺんしか使わない道具でしょ　きれいなわけがない**

**子供らがついた餅は　生で食べちゃあかん　以前事故った餅は２億くらい細菌がいた**

**町内でついた餅は　初回は避けよう　持ち帰って「チン」して食べましょう**

**江東区は　子供らのついた餅は食べずにお供えにして（鏡開きでお汁粉にする）**

**食べる分は市販品を焼いて食べるよう指導していたけれど　今はどうかな…**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-7** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **7-16** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **16-18** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **18-28** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

12月09日　かわら版370号・かわら版ニュース＆トピックス293号を発行

12月13日　かわら版ニュース＆トピックス294号を発行

12月13日　第7回運営委員会・常任理事会開催。

12月16日　かわら版371号・かわら版ニュース＆トピックス295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***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>

**■オーストリアから輸入される牛肉等の輸入に関する措置の見直し案に関する御意見の募集について　2022/12/8**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220267&Mode=0>

　受付開始日時 2022年12月8日0時0分

受付締切日時 2023年1月6日23時59分

**■スペインから輸入される牛肉等の輸入に関する措置の見直し案に関する御意見の募集について　2022/12/8**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220266&Mode=0>

受付開始日時 2022年12月8日0時0分

受付締切日時 2023年1月6日23時59分

**■令和4年12月12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（オンライン会議）の開催について　2022/12/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29482.html>

**■2022年11月４日　薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会（オンライン会議）　議事録　2022/12/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28978.html>

**■薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会（オンライン会議）の開催について　2022/12/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29465.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３１９報）　2022/12/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29559.html>

　１　自治体の検査結果

岩手県、宮城県、仙台市、栃木県、川越市、千葉県、千葉市、船橋市、東京都、文京区、神奈川県、横浜市、浜松市、名古屋市、滋賀県、京都市、堺市

　※ 基準値超過　１件

　No. 415 宮城県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　丸森町

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３１８報）　2022/12/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29445.html>

**■食品中の放射性物質の調査結果（令和４年２～３月調査分）　2022/12/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000205937_00019.html>

**～放射線量は基準値の設定根拠である年間線量１ミリシーベルトの0.1％程度～**

厚生労働省は、国立医薬品食品衛生研究所に委託して、令和４年２月から３月に、全国15地域で、実際に流通する食品を購入し、食品中の放射性セシウムから受ける年間放射線量を推定しました。

　調査の結果、食品中の放射性セシウムから、人が１年間に受ける放射線量は、0.0005～0.0008ミリシーベルト／年と推定され、これは現行基準値の設定根拠である年間上限線量１ミリシーベルト／年の0.1％程度であり、極めて小さいことが確かめられました。

　なお、放射性セシウム（Cs-134とCs-137の合計）濃度が0.5Bq/kg以上となった試料については、放射性ストロンチウム（Sr-90）及びプルトニウム（Pu-238、Pu-239＋240）も調査することとしています。

今回、調査対象となる放射性セシウム濃度が0.5Bq/kg以上の試料はありませんでした。

　 厚生労働省では、今後も継続的に同様の調査を行い、食品の安全性の検証に努めていきます。

参考：　東京電力福島第一原発の事故に由来して、食品中の放射性物質から長期的に受ける線量の大半は、放射性セシウムによるものとされています。資料

　（別添）　食品中の放射性セシウムから受ける放射線量の調査結果　（令和４年２～３月調査分）（PDF：366KB）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11134000/001017420.pdf>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.225/ 2022（2022.12.7）　2022/12/7**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202225m.pdf>

**目次**

**【米国食品医薬品局食品安全応用栄養センター（US FDA CFSAN）】**

1. 米国食品医薬品局（US FDA）が食品由来アウトブレイクへの対応を紹介する動画を公開

**【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 22 日付更新情報）

2. ピーナッツバターに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（Salmone　Senftenberg）感染アウトブレイク（2022 年 7 月 27 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. 2022 年世界実地疫学デー：公衆衛生上の脅威に備えてヘルスシステム（保健医療制度）の態勢および対応を強化するため実地疫学者の能力向上を支援

2. 喫飲用生乳（RDM）に関連して発生し、高度な病原体性状解析法の迅速な利用により終息した志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157:H7 感染アウトブレイク（イングランド、2017 年 8～10 月）

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. 2001～2020 年に英国産市販鶏肉から検出されたカンピロバクターの抗菌剤耐性（AMR）の傾向

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（33）（32）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.25/ 2022（2022.12.7）　2022/12/7**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202225c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EC】 食品接触物質：欧州で数千の違法で有害な製品が遮断及びリコールされた**

欧州委員会は、EU 農業食品偽装ネットワークとともに、竹やその他の植物由来の添加物を含むプラスチック製の食品接触物質（FCM）に関する協調的な執行措置の結果を発表した。プラスチック FCM に使用できるのは認可された物質のみであり、認可されていない竹やその他の植物由来の添加物の使用は違法となる。さらに違法製品の中には、環境に良い製品であるかのように誤解を招く不当表示をしているものもある。度重なる警告通知にもかかわらず販売が継続されていたため、21 ヵ国が参加して EU 規模で違法製品を特定するための執行行動が実施された。

**＊ポイント**： EU で 2 年前くらいから話題になっていた問題です。100%竹のみで製造された製品であれば合法なのですが、粉末にしてプラスチック材に添加された場合には違法となります。現在、EU では食品接触物質に関する規制の見直しを行っており、そのパブリックコメントに関する記事も今号で紹介しています。

**【FDA】 FDA は動物細胞培養技術からのヒト用食品のイノベーションを促す**

米国食品医薬品局（FDA）は、培養した動物細胞から作られたヒト用食品の最初の市販前協議が完了したことを発表する。UPSIDE Foods 社が鶏の培養細胞から製造した食品の市販前協議のために提出した情報を FDA が評価し、現時点では同社の安全性に関する結論について疑問はないと結論した。動物の培養細胞から製造した食品については、細胞バンクと細胞の培養から収穫前までを FDA が、その後の収穫から加工、ラベル表示の監視を米国農務省（USDA）が所管しており、認可制にはしないものの、製造・販売業者は市販前の協議や検査に応じて FDA と USDA が提示する要件を全て満たす必要がある。

**＊ポイント**： 細胞ベースの特定の食品の販売について米国 FDA が初めて公式見解を発表しました。認可制にせずに、事業者と徹底して協議をするというやり方は米国らしいと思います。FDA は新規技術の導入を推奨しており、市販前協議に向けて準備を行う事業者向けガイダンスも発行予定だと述べています。USDA も昨年 9 月に表示制度の検討を始めると発表し意見や情報を募集していたので、そのうち表示要件も公表されるでしょう

**【EFSA】 フタル酸エステル類と他の可塑剤：EFSA の評価を導く計画**

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品接触物質に使用される可塑剤物質のハザード評価のための科学的プロトコルを発表した。対象の可塑剤には、フタル酸エステル類、その構造類似物質、フタル酸エステル類に代替して使用される物質が含まれる。

**＊ポイント**： EFSA はフタル酸エステル類と他の可塑剤の再評価を計画しており、今 5 月に、リスク評価が最後に実施された年を指標に対象物質の優先順位付けを行っていました（評価年が古い順に優先度を高・中・小に分類）。これまでに暴露評価のプロトコルも作成され、ハザード評価のプロトコルも今回準備されたことから、今後、暴露評価に必要なデータが揃い次第、優先度が高い物質から再評価が開始されるでしょう

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.25/ 2022（2022.12.7）　別添　2022/12/7**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202225ca.pdf>

**● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）**

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

**１．ゲノム編集と CRISPR/Cas9 システムに関する FAQ 更新**

FAQ on Genome Editing and CRISPR/Cas9

Updated BfR FAQ dated 27 October 2022

<https://www.bfr.bund.de/en/faq_on_genome_editing_and_crispr_cas9-199929.html>

ゲノム編集とは、細胞の遺伝物質（ゲノム）に標的を定めた改変を可能にする新しい手段の総称である。特に、CRISPR/Cas9 システムの適用可能性はすでに多くの文献に記載されている。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、消費者の健康保護のために、これらの開発を体系的に監視している。この FAQ では、BfR はゲノム編集、特に CRISPR/Cas9 の手法について最も重要な質問に答えている。

 2016 年 11 月、連邦政府は「新しい遺伝子工学技術の分類と管理」というタイトルの声明を発表した。(ドイツ語)

<http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/103/1810301.pdf>

 欧州委員会の科学アドバイザーグループは 2017 年 4 月に農業バイオテクノロジーの　新技術の評価を発表した。

<http://ec.europa.eu/research/sam/pdf/topics/explanatory_note_new_techniques_agricultural_biotechnology.pdf>

 遺伝子工学技術としてのゲノム編集の法的ステータスは 2018 年 7 月に欧州司法裁判所(ECJ)の判決で明らかにされた：

<http://curia.europa.eu/juris/liste.jsf?language=en&td=ALL&num=C-528/16>

 新しい突然変異誘発技術で得た食品・飼料植物製品の検出へのアプローチは、GMO 研究所欧州ネットワーク(ENGL)が分析している。

<http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/doc/JRC116289-GE-report-ENGL.pdf>

**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883回）の開催について　2022/12/15**

**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20日（火）　１４：００〜

２．開催場所：食品安全委員会 大会議室　（港区赤坂５−２−２０ 赤坂パークビル２２階)

３． 議事

（１）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

　　 ・農薬 ３品目（厚生労働省からの説明）

　　　　シフルフェナミド

　　　　チオジカルブ及びメソミル

　　　　プロチオコナゾール

　　　・農薬及び動物用医薬品 ３品目（厚生労働省からの説明）

　 イミダクロプリド

　　　　クロチアニジン

　　　　ピペロニルブトキシド

　・動物用医薬品 １品目（厚生労働省からの説明）

　　　　プラレトリン

　　　・農薬 ７品目（農林水産省からの説明）

　1,3-ジクロロプロペン

　アセタミプリド

　　　 イソチアニル

　　　 イミダクロプリド

クロチアニジン

　　　 ジノテフラン

　　　 チアメトキサム

　　 ・動物用医薬品 １品（農林水産省からの説明）

　　　 クロチアニジンとd･d-T80-プラレトリンを有効成分とする畜舎噴霧剤

（ヌーベルショット、トリプルアクセル）

（２）食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について （第２７回：令和４年９月３０日時点）

（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19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20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>

**■令和５年度食品安全モニター募集のご案内　2022/12/1**

<https://www.fsc.go.jp/monitor/bosyu/2023monitor-bosyu.html>

　本日から、別添の募集要項及びチラシのとおり、令和５年度の食品安全モニターの募集を行います。

・募集要項「令和5年度食品安全モニター募集要項」[PDF:420KB]別ウインドウで開きます

<https://www.fsc.go.jp/monitor/bosyu/2023monitor-bosyu.data/2023bosyu-yoko_.pdf>

・チラシ「食品安全モニター募集中！」[PDF:780KB]別ウインドウで開きます

<https://www.fsc.go.jp/monitor/bosyu/2023monitor-bosyu.data/2023bosyu_chirashi_.pdf>

・内閣府共通意見等登録システムの令和５年度食品安全モニター応募フォーム別ウインドウで開きます（外部サイト）（募集要項をよくお読みの上、ご応募ください。応募締切は令和５年１月25日午後５時です。 ）

<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1369.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***愛知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31例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221215.html>

　　愛知県豊橋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31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）愛知県豊橋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31例目、12月8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33例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221215_1.html>

　　香川県三豊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33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）香川県三豊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33例目、12月11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　2022/12/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221215_2.html>

　　本日（12月15日（木曜日））、青森県三沢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35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：青森県三沢市

飼養状況：約137万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（12月14日（水曜日））、青森県は、同県三沢市の農場から、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（12月15日（木曜日））、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32例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221214.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32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32例目、12月9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34例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221214_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34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34例目、12月11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***茨城県かすみがうら市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内4例目）に係る移動制限の解除について　2022/12/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221214_3.html>

　　茨城県は、同県かすみがうら市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内4例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和4年12月14日（水曜日）午前0時（12月13日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）茨城県は、令和4年11月4日に同県かすみがうら市の養鶏場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内4例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）茨城県は、令和4年12月8日に当該搬出制限を解除しました。

（3）今般、茨城県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和4年11月22日の翌日から起算して21日が経過する令和4年12月14日（水曜日）午前0時（12月13日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***宮崎県新富町で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内12例目）に係る移動制限の解除について　2022/12/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221214_2.html>

　　宮崎県は、同県新富町で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内12例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和4年12月14日（水曜日）午前0時（12月13日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）宮崎県は、令和4年11月20日に同県新富町の養鶏場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内12例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）宮崎県は、令和4年12月7日に当該搬出制限を解除しました。

（3）今般、宮崎県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和4年11月22日の翌日から起算して21日が経過する令和4年12月14日（水曜日）午前0時（12月13日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***NEW***山形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29例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221213_1.html>

　　山形県鶴岡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29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）山形県鶴岡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29例目、12月8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28例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221213.html>

　福島県飯舘村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28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）福島県飯舘村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28例目、12月7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30例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221213_2.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30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30例目、12月8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***岡山県倉敷市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内5例目及び7例目）に係る移動制限の解除について　2022/12/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221212.html>

　岡山県は、同県倉敷市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内5例目及び7例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和4年12月10日（土曜日）午前0時（12月9日（金曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）岡山県は、令和4年11月4日及び11月7日に同県倉敷市の養鶏場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内5例目及び7例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）岡山県は、令和4年12月3日17時に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、岡山県は、国内5例目及び7例目の移動制限区域について、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和4年11月18日の翌日から起算して21日が経過する令和4年12月10日（土曜日）午前0時（12月9日（金曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

**■***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　2022/12/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221211_2.html>

　　本日（12月11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34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2.2万羽（採卵鶏）

疫学関連農場：鹿児島県出水市（1農場、約7.4万羽）

2.経緯

（1）昨日（12月10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（12月11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***香川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　2022/12/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221211.html>

　　本日（12月11日（日曜日））、香川県三豊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33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：香川県三豊市

飼養状況：約8万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（12月10日（土曜日））、香川県は、同県三豊市の農場から、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（12月11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***佐賀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26例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221209.html>

　　佐賀県武雄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26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）佐賀県武雄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26例目、12月6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***愛知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25例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221209_1.html>

　　愛知県豊橋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25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）愛知県豊橋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25例目、12月5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27例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/12/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221209_2.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27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27例目、12月7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　2022/12/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221209_3.html>

　　本日（12月9日（金曜日））、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32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22万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（12月8日（木曜日））、鹿児島県は、同県出水市の農場から、家きんの異状がみられ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（12月9日（金曜日））、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。

**■チェコからの豚肉等の一時輸入停止措置について　2022/12/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221206_6.html>

　　農林水産省は、12月3日（土曜日）にチェコからの豚肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

チェコの野生イノシシにおいて、アフリカ豚熱（ASF）の発生が確認された旨、チェコ家畜衛生当局から公表されました。

2.対応

本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年12月3日（土曜日）にチェコからの豚肉等の輸入を一時停止（※）しました。

（参考）生きた豚については、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豚、豚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豚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。

なお、チェコからの豚肉等の輸入実績はありません（2019年～2021年）。

**■ペルーからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/12/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221206_5.html>

**農林水産省は、12月2日（金曜日）にペルー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**

**ペルーの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5亜型）の発生が確認された旨、ペルー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**

**本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年12月2日（金曜日）にペルー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。**

**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>

**■EPAを利用するための原産地証明書が取得しやすくなりました！　2022/12/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/keizai/221206.html>

　EPAを利用して青果物を輸出する際の、原産地証明書の発給手続を簡素化しました。

【経済産業省と同時発表】

1.発給手続(青果物)

EPA特恵税率を利用して日本産品を輸出するためには、輸出業者は、日本商工会議所から、輸出産品が日本原産であるとの原産品判定を受けて、原産地証明書の発給を受ける必要があります

この原産地証明書の発給手続が、青果物輸出について簡素化されました。

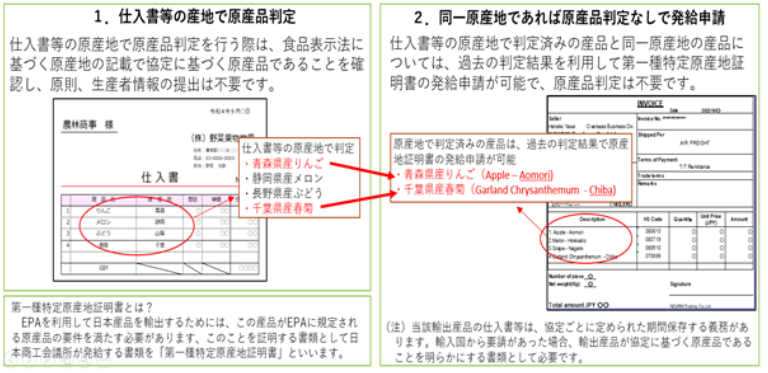
2.簡素化後の手続

これまでは、日本原産であるとの原産品判定に当たって、輸出業者は、署名入りの生産証明書又は輸出業者が青果物の購入先から入手した仕入書等を日本商工会議所に提出することが求められ、仕入書等の場合も生産者の氏名や住所などの生産者情報を併せて提出することが必要でした

今後は、仕入書等を活用する場合、これまで必要とされていた生産者情報の提出が不要となり県名等の原産地情報の記載があれば、日本原産であるとの原産品判定が可能であるとされました

なお、2回目以降の輸出において、一度、日本原産であると判断された産品と同一の原産地の産品であれば、再度の原産品判定を行うことなく、過去の判定結果を利用して原産地証明書の発給申請が可能です。

＊対象品目は、HSコードの7類（野菜）、8類（果実）、9類（茶等）、10類（コメ等穀物）及び11類（米粉等）。



**3.EPA利用相談窓口について**

**原産地規則をはじめEPAが多様化するなかで、EPA利用に際して生じる様々な疑問、質問、御意見を受け付けるために、EPAの利用を専門とする相談窓口を設置しております。農林水産物・食品の輸出におけるEPAの利用に当たって、わからないことや困っていることがありましたらお気軽にご相談ください。**

**EPA利用相談窓口 URL：**<https://www.maff.go.jp/j/kokusai/renkei/fta_kanren/epa_n.html>

**EPA利用相談窓口メールアドレス：**[epariyousoudan@maff.go.jp](mailto:epariyousoudan@maff.go.jp)

**お問合せ先輸出・国際局EPA利用促進チーム　担当者：村瀬、中杉、藤井、松井**

**代表：03-3502-8111（内線3473）　ダイヤルイン：03-6744-0245**

**■全国の野生鳥獣による農作物被害状況について（令和3年度）　2022/12/2**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/221202.html>

　　農林水産省は、令和3年度の野生鳥獣による農作物被害状況について、都道府県からの報告を基に、全国の被害状況を取りまとめました。（都道府県は、市町村からの報告を基に把握を行っています。）

被害状況の概要

1．令和3年度の野生鳥獣による全国の農作物被害は約155億円（対前年度約▲5.9億円）、被害面積は約3万3千haで（同▲1万ha）、被害量は約46万2千t（同＋2千t）です。

2．主要な鳥獣種類別の被害金額については、イノシシ（被害額39億円、対前年度▲6.4億円）サル（同8億円、同▲1.0億円）、カラス（同13億円、同▲0.7億円）で減少する一方、シカの被害は増加（同61億円、同＋4.6億円）しています。

添付資料

全国の野生鳥獣による農作物被害状況（令和3年度）(PDF : 50KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/attach/pdf/221202-1.pdf>

野生鳥獣による農作物被害の推移（鳥獣種類別）(PDF : 58KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/attach/pdf/221202-2.pdf>

お問合せ先

農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課　担当者：福田、堀澤

代表：03-3502-8111（内線5501）　ダイヤルイン：03-6744-7642

**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4回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議の開催について　2022/12/12**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/031320/>

　1.趣旨

アレルギー症状を有する方にとって食物アレルギー表示は、非常に重要なものである。近年のくるみによる食物アレルギーの症例数の急増を受け、くるみのアレルギー表示の義務化に向けた取組が喫緊の課題となっている。

この取組を含め食物アレルギー表示制度の適切な運用を図るためには、医学、分子生物学等の専門家の知見が不可欠であることから、今般、消費者庁において、専門家による「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」を開催する。

2.構成員　別紙のとおり。

3.第4回会議の開催について

(1)日時　令和4年12月14日(水)17:00～19:00

(2)場所　中央合同庁舎第4号館1階 共用108会議室　(ウェブ会議によるオンライン開催)

(3)議題

くるみの義務表示化に向けた検討状況等について

その他

公表資料

食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議の開催について[PDF:347.7 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms204_221214_1.pdf>

関連リンク

食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_005/>

「第4回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」参加者受付

<https://form.caa.go.jp/input.php?select=1211>

問合せ先

食品表示企画課　宇野、平木

電話番号 03-3507-9221(直通)　FAX番号 03-3507-9292

**■***NEW***食品ロスの削減に関する取組について　2022/12/9**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/release/2022/>

　食品ロス削減啓発絵本の貸出(団体向け)を開始いたします。

**■***NEW***第8回 景品表示法検討会(2022年11月9日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_004/030660.html>

第8回 景品表示法検討会の議事録を公表しました

**■***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>

　第7回 景品表示法検討会の議事録を公表しました

**■令和4年度食品衛生法等の表示に係る夏期一斉取締り結果について　2022/12/2**

夏期一斉取締り結果について [PDF:169KB]

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/assets/representation_cms214_221202_01.pdf>

令和4年度夏期(総括)一斉取締り結果 [PDF:247KB]

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/assets/representation_cms214_221202_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）**

**★城北麺工株式会社「杵つき　生丸もち」 - 返金／回収　一部商品に微生物の発生による変色が認められたため　2022/12/15**

**★イーティーズ「握り寿司、サーモン&海老サラダ握り寿司」 - 回収　アレルゲン「えび」の表示欠落　2022/12/15**

**★ぎょうざの満洲「味玉（2個入）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.1.16、正：22.12.16）　2022/12/15**

**★パル「3COINS：【こどものお正月】だるまセット」 - 返金　一部の商品にカビの発生が見つかったため　2022/12/14**

**★米久「博多華味鶏監修　五種の野菜入り鶏だんご」 - 返金／回収　原材料表示の異なる「博多華味鶏監修　生姜入り鶏だんご」の裏面ラベルを貼付して販売　2022/12/14**

**★ポオトデリカトオカツ「ファミリーマート：肉盛り！豚焼肉弁当」 - 返金／回収　アレルゲン「えび、さば」の表示欠落　2022/12/13**

**★大西重吉商店「浅漬なす」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：22.12.25、正：22.12.15）　2022/12/13**

**★岩田美智恵「まんまるクッキー」 - 回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2022/12/12**

**★藤い屋「もみじまんじゅう（カスタードクリーム、詰合せ）」 - 返金／回収　包装する際に窒素置換ができておらず賞味期限内にカビが発生する恐れがあるため　2022/12/12**

**★赤城フーズ（エーコープ鹿児島）「エーコープ カリカリ梅」 - 回収　残留農薬クロルピリホス0.03ppm（基準値0.01ppm）が検出　2022/12/12**

**★秀栄水産「生食用生かき」 - 回収　生食用かき成分規格のE.coli最確数基準値を超えている可能性があるため　2022/12/12**

**★朝日「ロッソロッソ 完熟ホールトマト」 - 返金／回収　ホールトマト缶に中身がカットトマトのものが混在　2022/12/9**

**★KIYOKA「渋皮栗のシュトーレン」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2022/12/9**

**★戸田久「北緯40度もりおか辛麺、北緯40度もりおか冷麺激辛」 - 交換／返金　アレルゲン「豚肉、ごま」の表示欠落　2022/12/9**

**★神戸物産「えびカツスティック」 - 返金／回収　一部商品でプラスチック片の混入が認められたため　2022/12/9**

**★スターバックス コーヒー ジャパン「ガトーショコラ」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2022/12/9**

**★ファーストフーズ福島「手巻寿司 ねぎとろわさび（青まぜ）」 - 返金／回収　アレルゲン「さば・りんご・ゼラチン」の表示欠落（一部製品に誤ってシーチキンを使用）　2022/12/8**

**★milco sweets「飴色玉ねぎとカボチャのお食事系マフィン、ほか5商品」 - 返金／回収　賞味期限表示の欠落　2022/12/8**

**★吉田ふるさと村「やわらか大山おこわ」 - 返金／回収　加熱不足による汚染　2022/12/8**

**★イオンリテール（イオン大井店）「生かき（宮城県産大粒かき　生食用）」 - その他　細菌数が基準値を超えていることが判明　2022/12/8**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8068a715873c6ec58e1b8a24b767bfef42745261>

**■***NEW***インフルエンザ（総合ページ）**

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

**★細菌性食中毒★**

**■〚再掲　行政情報追加〛次のとおり食中毒が発生したので発表します。2022/12/8**

**福岡県田川市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20221208.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。

　田川保健福祉事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。

３　発生日時　令和４年１１月２６日（土）　午後６時頃（初発）

４　摂食者数　４名

５　症状　腹痛、下痢、発熱等

６　有症者数　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

(1)原因施設

　 屋　号：焼とり野村

　 業　種：飲食店営業

　 所在地：田川市

(2)原因食品　１１月２４日（木）に提供された食事

〇提供メニュー（参考）

鳥たたき、焼鳥（豚バラ、鳥かわ、鳥もも、つくね）、砂ずり刺し、馬刺し、枝豆、揚げだし豆腐、山芋鉄板

(3)病因物質　カンピロバクター

８　検査　有症者便からカンピロバクターを検出した。

９　措置　営業停止：２日間（１２月８日～９日）

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１２月８日現在。調査中の事件を除く。）



**■****〚再掲　行政情報追加〛便からカンピロバクター…個室居酒屋で食事した20-30代男女4人が下痢や腹痛 店を営業停止に　12/5(月) 19:55配信　石川テレビ　石川県小松市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/89d5010e56e83f6f036cf2e5270bcd05102a4fec>

　　１１月２２日に石川県小松市の飲食店で食事をした男女４人が下痢や腹痛など食中毒の症状を訴え、南加賀保健福祉センターはこの店が提供した料理による食中毒と断定しました。

　食中毒が発生したのは、小松市西町の「小松個室居酒屋上座（かみざ）」です。１１月２８日、能美市内の医療機関からこの店を利用した５人のうち４人が下痢や腹痛などの症状を訴え、このうち１人が受診したと南加賀保険福祉センターに連絡がありました。

　南加賀保健福祉センターによりますと、１１月２２日に２０代から３０代の男性４人と２０代の女性１人がこの店で焼き鳥や枝豆、刺身などを食べたところ、このうち男女４人に腹痛や下痢、発熱などの症状が出たということです。

　検査の結果、３人の便からカンピロバクターが検出され４人に共通する食事はこの店のものだけだったとして、保健所はこの施設が提供した食事が食中毒の原因であると断定しました。

　４人の患者は全員、快方に向かっているということです。

　南加賀保健福祉センターはこの店を１２月５日から３日間の営業停止処分とし施設の清掃や消毒などを指示したということです。

**発生した食中毒の概要　2022/12/5　石川県小松市**

**カンピロバクター**

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

発表日　2022/12/5

発生日　2022/11/23

患者数　4

原因食品　11月22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

原因施設等　飲食店営業（小料理屋）

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■公表中の情報など　2022/12/15　豊島区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和4年12月15日

施設の名称及び所在地

有限会社　ずぼら

東京都豊島区

業種等　飲食店営業

主な適用条項　食品衛生法第6条の規定に違反するので、法第60条を適用する。

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

不利益処分等の内容　営業等停止期間：令和4年12月15日（1日間）

備考

原因食品：しめ鯖、ブリの刺身を含む会食料理

　　病因物質：アニサキス

患者数：1名

**■魚介類販売業者に対する不利益処分　2022/12/14　葛飾区**

**アニサキス**

<https://www.city.katsushika.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/017/944/041214huriekisyobun.pdf>

　公表年月日　令和４年 12 月 14 日

業種 魚介類販売業

施設の名称　魚米

施設所在地　東京都葛飾区

主な適用条項　食品衛生法第６条第３号違反のため同法第 60 条第１項を適用

行政処分を行った理由　食中毒

行政処分の内容　令和４年 12 月 14 日 １日間の営業停止

ただし、鮮魚介類（－20℃で 24 時間以上冷凍したものを除く。）の生食用での加工、販売に限定した一部停止とする。

備考

原因食品　令和４年 11 月 30 日に当該施設で加工、販売したシメサバ

病因物質　アニサキス

患者数　１名

**★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★**

**■****腸管出血性大腸菌「O111」に60代女性が感染　保健所が注意呼びかけ　島根県**

**12/14(水) 17:56配信　BSS山陰放送**

**感染症　腸管出血性大腸菌O111**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5ee68a339fd0b3c7bff3b3fd497f1cd4d4a80a64>

**★ウイルスによる感染症★**

**■こども園で園児３０人が下痢やおう吐　サポウイルスの集団感染か　和歌山・海南市**

**12/8(木) 17:50配信　ABCニュース**

**感染症　サポウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ad6f2ebc76852831012241b2515a1fb8d108ae4a>

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■不利益処分等のお知らせ　2022/12/9　港区**

**安息香酸**

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

　公表年月日　令和4年12月9日

違反食品等

商品名　デル・ソル　ナチョスライス（ハラペーニョ　スライス）

数量　　8,848個

違反内容　厚生労働大臣が定める使用基準のない食品から安息香酸が検出されました。

主な適用条項　食品衛生法第13条第2項、同法第59条第1項

輸出国 メキシコ

違反食品等の輸入者

氏名　リードオフジャパン株式会社

住所　東京都港区

不利益処分等の内容及び措置状況

令和4年12月9日、販売禁止命令を行いました。該当食品は、倉庫に集め封印し、保管されています。

備考　安息香酸は、キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ及びしょう油以外の食品に使用してはならないと使用基準が定められています。主に保存料として使用されています。

**★その他関連ニュース★**

**■東京都モニタリング会議　年末には新規感染者2万人超の予測　年末年始は診療検査体制を拡充　12/15(木) 17:28配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/pickup/6447759>

**■下水で感染予測の研究拠点　東北大学に１５日から設置**

**12月15日　08時15分　宮城 NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/tohoku-news/20221215/6000021903.html>

**■【感染症情報】感染性胃腸炎と溶血性レンサ球菌増加 - 手足口病は12週連続で減少**

**12/14(水) 15:05配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/33386c84d46722b49604071255cc70b51772228c>

**■デマがきっかけでインドネシアで暴動が発生**

**12/14(水) 15:01配信　アフロ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f72e4cd7b547937666bd67713d0fb58f57374959>

**■タルタル南蛮ささみフライ弁当 一部加熱不足**

**掲載日： 2022年12月13日　フーズチャネル**

<https://www.foods-ch.com/anzen/kt_45099/>

**■“発がん性物質”水道水から検出　基準値の760倍…住民怒り「室蘭市の対応ひどい」**

**12/13(火) 10:18配信　テレビ朝日系（ANN）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dbe082cd26bbb51b8d0a0eb2ca0e8deef48d274a>

**■コロナワクチン接種後に死亡、20代女性ら5人に一時金支給　厚労省**

**12/12(月) 21:00配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/386c8ad5ca648c1e138ca51c7fdf376340e84631>

**■インフル患者報告636人、コロナ流行前の2.3％ - 厚労省が状況公表、11/28－12/4の1週間　12/9(金) 16:15配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/df40d1559b2625935fcb5adef1c7a2a6d09b5d53>

**■ノロウイルス食中毒で注意報　岐阜県と岐阜市、今季初**

**12/8(木) 18:53配信　岐阜新聞Ｗｅｂ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e6ddac6088c12d9c7aef7c10cb026ad8e05e5b63>

**■イランで1,200人の学生蛾デモ前日に「食中毒」に　06 Dec 2022 10:12:08**

**arabnews**

<https://www.arabnews.jp/article/middle-east/article_81419/>

**餅つきのパンフレット　切り取ってお使いください**

**１０年ほど前に作ったものを　加筆・訂正しました　内容が古くなっていないのが　さみしい**

**今は　コロナのせいで　もちつきはとんと見かけませんが　先日NHKのニュースでやっていましたので　アップします**

**去年かかった人、安心してはいけません。**

**感受性が高いので、今年もかかる可能性は大！**

**ノロウイルスの食中毒**

**実は「もちつきのもち」はとても細菌が多い　ものなのです。だってね…**

1. 年に一度しか使わない道具か、あちこちで使いまわされている道具を借りてきて（木製品は消毒しにくい）
2. 大人数でワイワイ（人手が加わるたびに汚染のチャンスがふえる）
3. 作業は屋外、水は足りない、寒けりゃ手洗いはめんどうくさい　　　　　　　　　　これでは・・・

「え～っ？　でも　おもちでおなかをこわしたって聞かないじゃない？」とお思いでしょう？

もちの事故のほとんどは「ノロウイルス」によるものです。これは**食べてから発症まで３０時間ほどかかります**。食中毒の場合、直前に食べたものに疑いがかけられることが多く、「『昨日のおもち』のせい」だとは思われないだけで、ノロウイルスの事故はとても多いのです。

**江東区A幼稚園での事故、疑われた「もち」の細菌数（太枠内）**

右２つは区内業者の製品、きれいでしょう？　これがプロの底力というもの

熱いうちにつき上げるのも　安全を保つポイントの一つ（業者は１０分以内でつきあげます）

こどもらがつくものは　時間がかかるので冷めてしまう　そうしたら熱による殺菌は期待できません

測ってみてください　１０分もかからずに６０度以下になります

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | あん | きな粉 | あんもち | きな粉もち | Ａ業者 | Ｂ業者 |
| 細菌数 | ２６０個/g | ５３０個/g | ２億１千万個/g | ２億８千万個/g | １１００個/g | ２１０個/g |
| 大腸菌群 | １０個/g未満 | １０個/g | ３０万個/g以上 | ３０万個/g以上 | １０個/g未満 | １０個/g未満 |
| 黄色ブドウ球菌 | 検出しない | 検出しない | ２千１００個/g | １万７千個/g | 検出しない | 検出しない |
| セレウス菌 | 検出しない | 検出しない | ２万３千個/g | ３百万個/g以上 | 検出しない | 検出しない | |

幼稚園では「まさか！　もちじゃぁない…」と思ったのでしょうね

「あんこのせい？　いや　きな粉？」ということで　両方の検査を行うことになりました

結果は上記のとおり　これがどれくらいの細菌数かと言うと…　トイレの床とそう変わらないくらい

いや…　トイレの方がきれいだと思います

これだけセレウス菌（土中にいる食中毒菌、土からの汚染）があると　セレウス菌の中毒も起き得ます　セレウス菌の汚染源はおそらく「園庭」の砂埃でしょう

また黄色ブドウ球菌が多いと言うことは　手洗いが不十分だったということをあらわしています

この事件のとき　他の幼稚園から１検体　保育園から１検体　当区の監視員の自宅で作った餅１検体を参考に検査しています

監視員の作ったものは翌日でも１万個/g以下でしたが　他のものはこの表にある菌数と似たり寄ったり

もちってこんなに細菌が多いんだと言うことを　我々監視員も再認識させられた結果でした

この事件の当時は食品からウイルスを検出する技術がなかったため　検便の結果と疫学調査から手からの汚染が疑われる　ノロウイルスによって汚染されたもちが原因の食中毒と決定されました

この事件後　区内の幼稚園の多くは子供のついたもちは食べずに　市販のもちを購入しお雑煮などに加工し加熱して食べさせています

子どものついたものは捨ててしまうところも多いようですが　**いったん熱湯で熱くするか　焼いて熱々の汁粉や雑煮にすれば食べても安全です**

また捨てずに　ついたおもちはお供えなどにしてしまえば無駄にはならず　食べるときには加熱しなければ食べられないので　これはとても賢い方法です

鏡開きにお汁粉というのもそれなりの風情で良いのではないでしょうか

**あえて危険を冒して食べなくても…**

＊お持ち帰りにして、家庭で再加熱して食べてもらう

（ちょっとした対応でこれは可能でしょう？

「『祝い餅』です　皆様でお召し上がりください」

と言えばすむことです）

持ち帰りにすれば　だいたい冷めて固くなるので普通は「チン」して食べるでしょう？

建物, ボール, 大きい, グリーン が含まれている画像

自動的に生成された説明＊これは「もちばな」といいます　→

東北地方などで小正月の祝い飾りとして作られます。

形は違いますが　京都にも似た風習があります

後であられなどに加工して食べます

こんなのはどうでしょう

この写真のもちは多分着色料を使っていますが

赤はゆかり　黄はくちなし　緑は抹茶か青のり

これならヘルシーでは？

あられにしてもおいしいと思います

**町内会などでもちつきをしていますが…**

＊しょっぱなのもちは一番汚い

２臼目か３臼目をもらいましょう

もちはべたべたしているので　最初のもちにだいたいの汚れが付着します

慌てる乞食はなんとやら…

当然「チン」して食べる

＊併せて「豚汁」を提供するところも多いのですが…

あれをすまし汁にして「雑煮」で提供してはどうでしょうか　誤嚥防止には良いと思います

＊担当していた商店街で

毎年もちつきをして配っていたのですが　変えてもらいました

もちつきはデモンストレーション程度にして　お供えにした後　残りを役員たちが後ほど雑煮などで加熱して食べ

配る分は　商店街の菓子屋に委託してあらかじめパック詰めにしたもの　当然硬くて冷たい

しかし　「現場で食べられない」　という苦情は一切なし

あんこなんかをまぶす手間がないし　作業は楽だし　いいことづくめと言ってくれて

今ではこのスタイルで定着

タダでもらえるなら　形式が変わってもまず文句は出ない

**ノロウイルスってどんなもの？**

|  |
| --- |
| **ノロウイルス（旧：ＳＲＳＶ《小型球形ウイルス》）**とは  冬になるとおなかにくる風邪がありますね　あの仲間のウイルスです  感染パターンは３つ  人⇒貝→人（古典的なパターン）  人⇒食品→人（今一番多いパターン）  人⇒人（今年ホテルで起きているのはこれが多い　感染症タイプ  　（「⇒」は糞便・吐物による汚染を示します）  ウイルスはとても小さく　軽いので塵に混じって飛び散り　空気感染もします）  **手洗い不足**がもっとも重要な発生原因です  ノロウイルスは**１０～１００個程度**ととても**少ない量で発症**します  ノロウイルスは細菌と違い食べ物の中では増えません　「**つけない」ことが必要**です  発病まで２４～４８時間　**発症のピークは２８～３６時間**症状は下痢・嘔吐・腹痛・発熱  典型的な前記の症状以外に　嘔吐だけのものや下痢だけのもの　非常に**多彩な発症パターン**を示します　こどもは嘔吐型　おとなは下痢型が多いようです  原因となった食品は　カキやハマグリ・しじみなど貝類の他　おひたし　パン　もち　ケーキ　井戸水　寿司　サラダ、**生で食べるものならなんでも原因となりえます** |

**都内の学校を舞台にこんな事件も**

バスケット部の合宿で集団発生　当日具合の悪い子が一人　具合が悪いので　練習だけ参加して帰宅　共通食はなし　接触するチャンスはバスケットボールだけ？？

同じようなパターンで柔道大会でも起きた　あれはほこりが立つものね

最近のスポーツの休憩時間　ドリンクに口を付けずに飲んでいます　あれノロ対策です

**掃除道具による事故、二題、その１、汚物を拭いた雑巾で・・・（江戸川区）**

教室で嘔吐した子供の汚物を拭いた雑巾を洗って干しておいたら　乾くにつれて雑巾の前を通過した子供に次々と感染した

**その２、原因は「モップ」・・・（H16練馬区）**

朝礼で床に座った子どもたちが次々に発症

立っていた先生の発症率は低い　原因は床掃除に使用したモップ

**原因は「パン」・・・まさか…　そんな…　しかし　実は多い**

**（H12調理パン東京都，H15バターロール文京区，H15黄な粉ねじりパン北海道，他H14福井、H16群馬、H18秋田、H26静岡）**

原因となるのは作業に用いる軍手が多い

パンのように乾いたものだと満遍なくウイルスがつくらしく　発症率は非常に高い

長野県の事件では　着っぱなしのトレーナーが汚染源に

**水でも起きた！・・・簡易水道、名水といえども安心はできない（H17秋田県）**

村の簡易水道が汚染源　河川水が混入した

**寿司でも・・・いや、生なんだから当たり前（H18江東区）**

職人の手洗いが不良？　職人が失踪したので　本人の検査ができず推定

**原因は縁日のカットパイン・・・はっは、確かに生ですな（H18名古屋）**

「がっこが早く終わったぞ！じゃみんなで縁日行こうよ」で、集団感染

**老健施設でキャッチボール（H19都内全域で発生）**

ホールで嘔吐　寒い時期でもあり施設は締め切りがち　そこでホールを利用した入所者に次々と感染　隣接する施設に飛び火　拡大の原因は掃除道具？？？

区内の保育園や幼稚園でも発生

**老健施設　休憩室のライターで感染**

喫煙者だけ感染…　マジか　備え付けの卓上ライターが汚染源

**Ｈ20豪華客船でのノロウイルス事故**

実は船の事故例はけっこう数があります　しかし３回連続発生は珍しいかも･･･

たぶん･･･　ここまでしつこいのは　原因は空調設備ではないかと･･･

空調が絡む事故は　Ｈ１８港区・品川区でも　中央区では畳から

**Ｈ29（2017）刻み海苔食中毒**

６件連続の発生　他にも散発事例があった　従事者の手洗い不良　素手で製造

H２８年１２月下旬嘔吐　発症？　吐物は雑巾で拭いただけ

汚染の始まったと思われる１２月から　ほぼ二か月後の施設検査でも

施設拭き取り８/２５検体からノロウイルス検出

**実は健康保菌率が非常に高い！**

平成１７年正月　箱根駅伝を舞台にノロウイルスの大きな事故がありました

弁当の納入業者はなんと７社! 従業員の検便を実施したところ　うち４社からノロウイルスを検出

当区にも納入業者がありましたが…

５０％もの高率で従業員検便からノロウイルスが検出されています

この事件が平成１７年以前であれば、多分確実に迷宮入りだったでしょう

しかし　この年導入された遺伝子検査の結果　製造業者が特定され事故施設は確定されました

この事件で注目されたのは　冬期のノロウイルスの健康保菌率の驚くほどの高さです

当区の検出者もなんの症状もありませんでした

**「人が集まれば、確実にノロウイルスの保菌者はいる」**と考えなくてはなりません

**そして、大きな落とし穴！　アルコールはノロウイルスには効かない**

**一見治ったかに見えて・・・**

平成１8年　世田谷区で病院の給食で食中毒発生。**患者からは最長４０日ウイルスが検出された**

何の症状もなくて　ぴんぴんしていても　ウイルスは便に出てきているのです

便に出てきているうちは感染力があります

通常の食中毒調査でも　二週間以内なら検便からノロウイルスを検出する可能性は十分あります

これはどんなウイルスでもいっしょですが　治った=排菌停止　にはならないのです

大概は　治った（一見）＜排菌停止（だいぶ後）　という図式になります

ちなみに江東区で起きたＡ型肝炎ウイルスの事故では６ヶ月にわたり排菌が確認されています

あなたの周りにも　なんともないのにノロウイルスを出している人が必ずいます

**強毒化するノロウイルス**

「２０年ほど前から　強毒タイプに変化した」という学説があります

ウイルスが変異するのはインフルエンザウイルスの例を出すまでもなく　常識と言えますが　ノロウイルスにおいても同じことが起きたと思われます（変異は実に簡単に起こります）

平成１８年年末から平成１９年初頭に流行したのはノロウイルスのＧⅡ４変異型でした

変異型には免疫がないので　大流行となることが多くみられます

**どうすれば事故は防げるか**

1. 下ごしらえや準備要員も含め、**全員「石鹸での手洗いを徹底的に」**する

⇒　最低一人２分間　二度洗い　消毒も必ず

1. 風邪　下痢症状のある人(ノロウイルスに感染しているかもしれません)は調理しない
2. **マスク　手袋　清潔な上着**を着用する
3. 道具は**直前に熱湯で殺菌（　８５℃　５分以上漬け込み**。**）**
   * + うす・きね・のし板・のし棒・机・ホース・ボール・はし・バケツ・・・使う道具は全部消毒
     + **アルコールは「ノロウイルス」には効かない**
     + 塩素消毒なら　ハイター（市販品の普通のもの）を、２ℓのペットボトルにキャップ５杯（３５ｃｃ）の割合で薄めたものに浸し　１０分放置後　すすぐ
     + 消毒済みのものには洗っていない手で触らない
4. **みんながついて楽しむものと、食べるものを別にする**

特にこどもがいじくり回したものは　確実に汚れています　そのまま食べてはいけません

必ず再加熱して食べましょう　こどもの手洗いは信用しちゃいけません

1. 再加熱して食べよう
   * + 雑煮・汁粉等にして食べる（**再加熱して食べる**）
     + **生では食べない**　あんこもちよりは汁粉に　豚汁があるなら雑煮に
     + **多人数に配布する場合は　あらかじめ作って冷まして包装し　再加熱しないと食べられないものにする**

熱くしてから、食べましょう

もちすべてが汚いのではなく　市販の包装パックのもち　業者さんのつくるもちなどは　十分な衛生管理のもとで作られるので　とてもきれいです

自家製のもの　特に団体でつくるものが危ない！

こう書くと「あ、市販品には添加物が入っているからでしょ」という反応がすぐ返ってくるのですが

もちに「添加物」は使用できません　使ったら違反

誤解なきよう願います

もちつきをやめるという決断も大事かも・・・