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

**食科協かわら版　No.383　（2023年度No.11）**　 　2023/3/17

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**

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

**さくら　さく**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係)
 | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係)
 | **2-9** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **9** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **9-14** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **14-16** |
| **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** | **16-31** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

3月10日　　かわら版382号・かわら版ニュース＆トピックス317号を発行

3月14日　　かわら版ニュース＆トピックス318号を発行

3月17日　　かわら版383号・かわら版ニュース＆トピックス319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>

**■***NEW***「CDR Child Death Review 予防のためのこどもの死亡検証」特設サイトを開設しました　2023/3/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000181942_00010.html>

　　厚生労働省では、予防可能なこどもの死を防ぐため、令和２年度から、都道府県内の複数の関係者・専門家でこどもの死亡の原因等の検証を行い、効果的な予防策を導き出す「予防のための子どもの死亡検証（CDR：Child Death Review）体制整備モデル事業」を開始し、複数の都道府県においてモデル事業を実施していただいております。

　CDRの推進のためには、その意義について、関係者にご理解とご協力を頂くことが必要なため、今般、特設サイト「CDR　Child Death Review　予防のためこどもの死亡検証」を開設しました。昨年12月16日に開催したシンポジウムの様子や予防策等の普及啓発動画等を掲載しております。

　詳細は下記URLをご参照下さい。

　　<https://cdr.mhlw.go.jp/index.html>

**■***NEW***サル痘の患者等の発生について　2023/3/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31995.html>

　　本日、以下の男性１名について、検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、神奈川県から報告されました。

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

　患者に関する情報は、以下のとおりです。

　（別紙：[神奈川県プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001073800.pdf)）

**■***NEW***サル痘の患者等の発生について　2023/3/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31901.html>

　　本日、以下の男性14名について、検査の結果、サル痘の患者等と確認されたことが、東京都から報告されました。

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

患者等に関する情報は、以下のとおりです。





（別紙：[東京都プレスリリース](https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001071857.pdf)）

**■2023年３月７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遺伝子組換え食品等調査会 資料　2023/3/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31574.html>

**■サル痘の患者の発生について　2023/3/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31661.html>

　　本日、以下の男性４名について、検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、東京都から報告されました。

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

患者に関する情報は、以下のとおりです。



**■サル痘の患者の発生について　2023/2/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31477.html>

　本日、以下の男性５名について、検査の結果、サル痘の患者と確認されたことが、東京都から報告されました。

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

患者に関する情報は、以下のとおりです。

　

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３３２報）　2023/3/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31656.html>

　１　自治体の検査結果

北海道、旭川市、青森県、岩手県、宮城県、仙台市、さいたま市、船橋市、東京都、文京区、横浜市、長野県、堺市

　　※ 基準値超過　４件

No. 316 宮城県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 420 Bq / kg ）　丸森町

No. 317 宮城県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 350 Bq / kg ）　山元町

No. 320 宮城県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 150 Bq / kg ）　角田市

No. 321 宮城県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 160 Bq / kg ）　白石市

**■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　2023/3/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31653.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた以下について、解除を指示しました。

（１）　宮城県栗原市（旧栗駒町、旧鶯沢町、旧金成町及び旧花山村の区域のうち、県の定める管理計画に基づき管理される区域に限る。）で産出されたタケノコ

（２）　茨城県茨城町及び阿見町で産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）

（３）　利根川のうち境大橋の下流（支流を含む。ただし、霞ヶ浦、北浦及び外浪逆浦並びにこれらの湖沼に流入する河川、常陸利根川、印旛排水機場及び印旛水門の上流、両総用水第一揚水機場の下流、八筋川、与田浦並びに与田浦川を除く。）で採捕されたウナギ

１　宮城県に対して指示されていた出荷制限のうち、栗原市（旧栗駒町、旧鶯沢町、旧金成町及び旧花山村の区域のうち、県の定める管理計画に基づき管理される区域に限る。）で産出されたタケノコについて、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宮城県への指示は、別添１のとおりです。

（２）宮城県の申請は、別添２のとおりです。

２　茨城県に対して指示されていた出荷制限のうち、茨城町及び阿見町で産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）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茨城県への指示は、別添３のとおりです。

（２）茨城県の申請は、別添４のとおりです。

３　茨城県及び千葉県に対して指示されていた出荷制限のうち、利根川のうち境大橋の下流（支流を含む。ただし、霞ヶ浦、北浦及び外浪逆浦並びにこれらの湖沼に流入する河川、常陸利根川、印旛排水機場及び印旛水門の上流、両総用水第一揚水機場の下流、八筋川、与田浦並びに与田浦川を除く。）で採捕されたウナギについて、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茨城県への指示は、別添３のとおりです。

（２）本日付けの原子力災害対策本部から千葉県への指示は、別添５のとおりです。

（３）茨城県の申請は、別添６のとおりです。

（４）千葉県の申請は、別添７のとおりです。

４　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:91KB）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067292.pdf>

（別添２）（PDF:6,223KB）

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067293.pdf>

（別添３）（PDF:77KB）

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067294.pdf>

（別添４）（PDF:1,667KB）

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067295.pdf>

（別添５）（PDF:76KB）

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067296.pdf>

（別添６）（PDF:771KB）

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067297.pdf>

（別添７）（PDF:1,353KB）

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067298.pdf>

（参考資料）（PDF:1,385KB）

　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001067299.pdf>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３３１報）　2023/3/7**

　<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31463.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　１０件

　　　　　No. 33 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 34 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 35 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 580 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 36 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 190 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 38 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 270 Bq / kg )　 相馬市

　　　　　No. 39 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 750 Bq / kg )　 相馬市

　　　　　No. 48 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 49 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 470 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 53 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　 須賀川市

　　　　　No. 54 福島県　　 イノシシ肉　　 （Cs ： 190 Bq / kg )　 南相馬市

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.6 2023（2023.3.15）2023/3/15**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202306m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）2022 年第 4 四半期報告（2022 年 10～12月）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. アイスクリームに関連して複数州にわたり発生したリステリア（ *Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2022 年 11 月 2 日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 赤痢 － 2018 年次疫学報告書

**【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 eed）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 「SSD2（検体データ報告のための標準ガイドライン第 2 版）」および「FoodEx2（食品分類記述システム）」にもとづく食品検体データのリアルタイムでの登録・分類 ― リスク評価用データの品質向上（IDRisk：Improving Data Quality for Risk Assessment）プロジェクト

**【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】**

1. アイルランド島で発生したサルモネラ（Salmonella Typhimurium）感染アウトブレイクが終息

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1.ドイツと韓国がリスク評価に関する知見の共有について協力を継続

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.6/ 2023（2023.3/15）2023/3/15**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202306c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】 ナトリウム摂取の低減化に関する WHO 世界報告書を発表**

世界保健機関（WHO）は、各国の減塩政策やその他の措置の実施状況に関するスコアリング

（Sodium Country Score；最低 1～最高 4）の結果をまとめた初の報告書を発表した。WHO 加盟 194 カ国の全てが 2030 年までに 30%の減塩を公約しているが、推奨されている全ての減塩政策を実施しているのは 9 ヵ国（全体の 5%）とわずかである。そのため WHO は、健康増進と非伝染性疾患の負荷軽減のために、政府主導の包括的な減塩義務化政策などの迅速な実施を呼び掛けている。

＊ポイント： 日本のスコアは 2 でした。ナトリウムの包装前面表示などの義務的な政策が導入されていると 3 以上のスコアになるのですが、日本では産官学が連携して減塩等の推進事業に取り組んではいるものの自主的な措置にとどまっているためです。

＊【厚生労働省】自然に健康になれる持続可能な食環境づくり

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_iryou/kenkou/eiyou/syokuji\_kijyun\_00005.html

**【CFIA】 カナダ政府は 100,000 kg 以上の虚偽表示された食品がカナダで販売されるの**

**を防ぐ**

食品検査庁（CFIA）は「食品偽装年次報告書」を発表した。報告書には、偽装表示されることがある魚、蜂蜜、肉、オリーブオイル、その他の高価なオイル、スパイス類を対象にサンプリングし、その真正性について調査した。

＊ポイント： 食品偽装への対策強化は EU が先導した印象がありますが、ここ数年、他国も力を入れているようです。今回のカナダの調査では蜂蜜（糖類の添加）と高価なオイル（低価格オイルによる希釈）で偽装の割合が他の品目よりも高い結果となりました。

**【EC】 欧州委員会規則の改訂**

** 食品汚染物質の最大基準値の改訂：ヒ素**

欧州食品安全機関（EFSA）による食品中の無機ヒ素への暴露評価の結果に基づき、EUの食品汚染物質の最大基準値（ML）を定めている規則(EC) No 1881/2006 を改訂した。新たに無機ヒ素の ML が設定された品目は、乳児用調製乳、フォローアップフォーミュラ、乳児用特別医療目的用食品、幼児用調製乳、ベビーフード、米粉、ノンアルコールコメ由来飲料果実飲料、濃縮還元果実飲料、果実ネクター。またパーボイルドライスを除く精米に対する無機ヒ素の ML が引き下げられた。食塩には総ヒ素の ML が設定された。

** セミカルバジドの RPA の適用規定の改訂**

EU では委員会規則(EU) 2019/1871 のもと、動物性食品への使用が禁止され最大残留基準値（MRL）が設定されていない薬理活性のある物質について RPA（reference points for action）を設定し、食品安全に係わる EU 法への適合判定に用いている。対象物質のうちニトロフラゾン（ニトロフラン類）の代謝物であるセミカルバジド（SEM）が、動物性食品におけるニトロフラゾンの違法使用だけでなく、一部の食品で加工中に生じる可能性があるとして、それらの食品への SEM の RPA の適用について新たに例外規定を定めた。

**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893回）の開催について　2023/3/9**

**来週はお休みのようです**

**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5年3月14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、3月13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、3月14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5年2月11日から令和5年2月24日）2023/3/10**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=2&from_day=11&to=struct&to_year=2023&to_month=2&to_day=24&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***新潟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79例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/3/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230315.html>

　　新潟県胎内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79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）新潟県胎内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79例目、3月12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***岩手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　2023/3/14**

<https://www.ccfhs.or.jp/hp/wp-admin/upload.php>

　　本日（3月14日（火曜日））、岩手県金ケ崎町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80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：岩手県金ケ崎町

飼養状況：約8.4万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（3月13日（月曜日））、岩手県は、同県金ケ崎町の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、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（3月14日（火曜日））、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***新潟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　2023/3/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230312.html>

　　本日（3月12日（日曜日））、新潟県胎内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79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：新潟県胎内市

飼養状況：約33万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（3月11日（土曜日））、新潟県は、同県胎内市の農場から、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（3月12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***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（鹿児島県、宮城県、埼玉県、群馬県及び滋賀県）　2023/3/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230310.html>

　　本日より、鹿児島県、宮城県、埼玉県、群馬県及び滋賀県からの香港向けの家きん由来製品の輸出が再開されましたのでお知らせします。

概要

令和4年10月28日に高病原性鳥インフルエンザの今シーズン国内一例目が発生して以降、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港当局からは非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

これまで、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、香港当局との間で高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた鹿児島県、宮城県、埼玉県、群馬県及び滋賀県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました。

これにより、本日から、動物検疫所において香港向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

引き続き、他の発生県からの輸出再開について、香港当局との協議を行ってまいります。

＜2022年1-12月の輸出額＞

香港向け鶏肉：18億円（鶏肉の総輸出額20億円）

香港向け鶏卵：79億円（鶏卵の総輸出額85億円）

出典：財務省「貿易統計」

＜これまでの経過＞

令和4年10月28日：岡山県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認

令和4年11月18日：鹿児島県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認

令和4年11月23日：宮城県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認

令和4年12月17日：埼玉県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認

令和5年1月1日：群馬県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認

令和5年1月19日：滋賀県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認

**参考**

**香港向けの家きん由来製品停止状況については、以下のページよりご確認いただけます。**

**URL：**<https://www.maff.go.jp/aqs/hou/pdf/exkakin3-6.pdf>

**■***NEW***新潟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78例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/3/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230308.html>

　　新潟県胎内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78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）新潟県胎内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78例目、3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***福岡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77例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/3/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230308_1.html>

　　福岡県福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77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）福岡県福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77例目、3月2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。

**■Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！　2023/3/7**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230307.html>

　～各地の伝統的な加工食品や日本の奥深い発酵文化を紹介～

農林水産省は、各地域で選定された伝統的な加工食品を紹介するWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設しました。伝統食の特徴、歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等についてデータベース化しています。ぜひ、この図鑑で伝統食の魅力を再発見し、ご家庭での調理、外食企業でのメニュー化・商品開発、海外への発信・普及などにご利用ください。

　1.「にっぽん伝統食図鑑」とは

農林水産省は、地域固有の多様な食文化の保護・継承、認知拡大、輸出促進を目的にWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」を開設しました。伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食（地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた食品）の特徴、歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等をデータベース化しています。さらに、日本の伝統食には欠かすことのできない、発酵文化についても併せて紹介しています。

また、英語版Webサイトも同時に開設しました。

2.「にっぽん伝統食図鑑」の開設の背景

日本各地で古くから受け継がれている伝統食やそれを活用した料理に関する情報は各地に存在するものの、集約されていないことが課題でした。

また、海外で日本食レストラン数が約15万9千店（令和3年時点）を達成するなど、健康的で持続可能な食生活への関心の高まりから、日本の食文化や発酵食品に注目が集まり、海外向け情報の充実が求められてきました。

そのため、農林水産省はユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録されて10周年を迎える本年に、伝統食の「保護・継承」、「認知拡大」、「輸出拡大の促進」を目的に日本の各地域が誇る伝統食の情報をデータベース化し、国内外に発信する「にっぽん伝統食図鑑」を作成しました。

3.Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」のコンテンツ

［1］伝統食の選定基準

加工食品を基本とし、歴史性・地域性があるものや伝統的な製法を用いているものなどを中心に選びました。

必須項目　加工食品であること、入手ができること、地域性があること、伝統的な製法または保存技術を用いていること、歴史性があること

推奨項目　持続性（公共性）があること、輸出可能であること

［2］伝統食の分類

伝統食を以下の17種類に分類し、各カテゴリーの歴史、文化、特徴、種類などを説明しています。

農産　穀類、豆腐加工品、漬物、醤油・味噌・その他調味料、その他農産加工品

水産　乾物、塩漬け、調味加工品、練り物、くん製品、水産発酵食品、節類、海藻製品、その他水産加工品

畜産　畜産加工品

その他　菓子類、飲料

［3］地域の伝統食・アレンジレシピ

各地域で選定された地域固有の伝統食や、アレンジレシピを紹介しています。エリア検索も可能です。

令和4年度は福井県、奈良県、熊本県の情報（各県20品目／合計60品目）を掲載しました。このうち各県5品目、合計15品目は英語版Webサイトにも掲載しています。

また、次年度以降、他の都道府県についても順次掲載予定です。

［4］伝統食のPR動画

海外向けに代表的な伝統食を紹介する動画を掲載しています。

［5］発酵食品に関する記事

伝統食を知るうえで欠かせない、日本の奥深い発酵文化を詳しく紹介しています。発酵の歴史や、現代における発酵の役割などをまとめました。英訳版もありますので、国内外での情報発信にご活用ください。

4.「にっぽん伝統食図鑑」の活用方法

「にっぽん伝統食図鑑」は以下のように活用できます。

（1）伝統食の品目の歴史や文化、特徴を「知る」ことができます。

（2）伝統食を使ったアレンジレシピを「作る」ことができます。

（3）伝統食の品目画像をダウンロードして「活用する」ことができます。

※画像を使用する場合は、事前に農林水産省Webサイト「リンクについて・著作権」を確認し、出典を明記してください。

伝統食に関する情報収集、SNS等での情報発信、ご家庭での調理、外食企業でのメニュー化や食品製造企業での商品化など、様々な場面でご活用いただけます。

5.「にっぽん伝統食図鑑」URL

<https://traditional-foods.maff.go.jp>

　

**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***被災地の食品の安全性及び魅力等に係る情報提供イベント「Learn Marche ～太平洋(岩手・宮城・福島・茨城)のいまを知って、おいしさ実感!～」開催概要　2023/3/15**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_communication/risk_commu_2022_002/>

**■***NEW***不当景品類及び不当表示防止法施行規則の一部を改正する内閣府令(案)に関する意見募集の結果について　2023/3/14**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032497/>

**■***NEW***企業の持続可能性と消費者志向経営との関係性に関する研究　2023/3**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/icprc/research_002/assets/future_caa_cms201_20230313_01.pdf>

**■***NEW***徳島県内の高等学校等における生徒の消費者トラブルの実態と消費者教育の実施効果に関する調査　2023/3/13**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_010/>

　<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_010/assets/consumer_education_cms202_20230313_01.pdf>

　<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_010/assets/consumer_education_cms202_20230313_02.pdf>

**■***NEW***風評に関する消費者意識の実態調査(第16回)について　2023/3/10**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032410/>

**■***NEW***「高齢者向け消費者教育教材活用事例集」を公表しました。　2023/3/10**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/public_awareness/teaching_material/movies_for_seniors/#material>

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/public_awareness/teaching_material/movies_for_seniors/assets/consumer_education_cms202_20230310.pdf>

**■***NEW***消費者契約法のパンフレット「知っていますか?消費者契約法」の公表について　2023/3/10**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/consumer_contract_act/public_relations/#pamphlet>

　<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/consumer_contract_act/public_relations/assets/consumer_system_cms203_230310_01.pdf>

**■食品表示基準、「食品表示基準について」及び「食品表示基準Q&A」を改正しました　2023/3/9**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_19.pdf>

**■食物アレルギー表示に関する情報**

**くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて(令和5年3月9日事務連絡)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230309_03.pdf>

　消費者庁食品表示企画課

くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて

アレルゲンを含む食品に関する表示については、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第４条第１項の規定に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）により特定原材料を定めそれを含む加工食品に表示を義務付けるとともに、「食品表示基準について」（平成 27 年３月 30 日消食表発第 139 号消費者庁次長通知）により特定原材料に準ずるものを定め、それを含む加工食品に表示を推奨する運用をしているところです。

今般、くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、食品表示基準を改正し、特定原材料として新たにくるみを追加することになりました。

つきましては、経過措置期間はあるものの、食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」の「別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」による確認等を行うこと、これまでアレルゲンとしてくるみを表示していなかった食品関連事業者等においては、速やかに表示を行うことについて、関係者に対する周知をお願いします。

また、特定原材料に準ずるカシューナッツについては、現在、木の実類の中でくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することをより一層努めるよう周知をお願いします。

**■食品表示基準の一部改正案に関する意見募集の結果の公示について　2023/3/9**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032438/>

**■「特別用途食品の表示許可等について」の一部改正案に関する意見募集について　2023/3/9**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032366/>

**■政府広報 暮らしに役立つ情報「不当な寄附勧誘行為は禁止!霊感商法等の悪質な勧誘による寄附や契約は取り消せます」が公開されました　2023/3/6**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_system/other/#law\_001](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/other/%23law_001)

**■食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質のこれからを考える」 (東京会場・大阪会場)　2023/3/2**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_communication/risk_commu_2021_004/index.html>

**5. 動画　当日の収録動画を以下のサイトに掲載しています。**

**URL:**<https://www.food-safety.caa.go.jp/riskcom202302>

**大阪会場**

**5. 動画　当日の収録動画を以下のサイトに掲載しています。**

**URL:**<https://www.food-safety.caa.go.jp/riskcom202302>

**資料**

**基調講演資料(東京会場)「おさえておきたい科学的な知見」[PDF:3.0MB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_01.pdf>

**基調講演資料(大阪会場)「放射線の基礎知識～食と放射能の理解のために～」[PDF:4.0MB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_02.pdf>

**行政からの情報提供資料 「放射性物質に関する消費者意識調査結果のご紹介」[PDF:395KB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_03.pdf>

**行政からの情報提供資料「食品中の放射性物質の対策と現状について」[PDF:918KB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_04.pdf>

**行政からの情報提供資料「福島第一原発の廃炉に向けて(ALPS処理水の処分について)」[PDF:4.6MB]**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_05.pdf>

**担当:消費者安全課**

**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）**

**★フードライナー「イルピスタッキオ社 ピスタチオペースト」 - 交換／回収　糞便性大腸菌群陽性のため　2023/3/16**

**★ヤマサン食品工業「おやつな果実フリーズドライ（もも、りんご、いちご、バナナ）」 - 交換／回収　製造工程において異物混入の可能性があるため　2023/3/15**

**★有利「ユッケジャンサバル麺CUP」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、乳成分、豚肉、鶏肉、牛肉」の表示欠落　2023/3/15**

**★神戸物産「メキシカンホットソース：レッドハラペーニョソース」 - 回収命令　使用が認められていない添加物（安息香酸及びソルビン酸）を検出　2023/3/14**

**★ヤマト醤油味噌「YAMATO 源助大根ドレッシング」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2024.11.1、正：2023.11.1）　2023/3/14**

**★ぬか漬けおと家「ぬかそぼろ、サバのぬか炊き」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落　2023/3/14**

**★アン・エンタープライズ「ドライカルパス 45g（ドライソーセージ）」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2023.6.6）　2023/3/14**

**★イオンリテール（広島祇園店）「豚肉と野菜のオイスターソース炒め、ほか7商品」 - 返金／回収　畜産売場冷凍ケースの温度異常により-18℃以下で販売できていなかったため　2023/3/13**

**★ほりゐ「本場草加煎餅ざらめ」 - 返金／回収　アレルゲン「大豆・小麦」の表示欠落　2023/3/13**

**★川中子英樹「干ぴょう（かんぴょう）」 - 回収命令　添加物（保存料）残存量の最大限度を超える二酸化硫黄 7.3 g/kgを検出　「かんぴょう」の使用基準に合わない方法により食品添加物として二酸化硫黄を使用　2023/3/13**

**★プライフーズ「東北産若どりもも肉」 - 返金／回収　金属片混入による健康被害のおそれ　2023/3/13**

**★徳昇商事「男子ラーメン」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、豚肉」の表示欠落　2023/3/10**

**★エイヴイ「国産若どりモモ肉、国産若どりモモひき肉」 - 返金／回収　金属片が混入した可能性があるため　2023/3/10**

**★ベーカリーメルシー（ゆめマート三田尻店）「ハンバーガーほか25品目」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.3.11、23.3.13、正：23.3.4、23.3.5、23.3.6）　2023/3/9**

**★明友「山形のずんだん餅」 - 返金／回収　ずんだ餡に異物混入の恐れがあるため　2023/3/9**

**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★**

**■吉岡の飲食店で食中毒　／群馬**

**毎日新聞 2023/3/17　地方版 有料記事**

<https://mainichi.jp/articles/20230317/ddl/k10/040/109000c>

**■食中毒の発生について　2023/3/16　宮城県大崎市**

**病原性大腸菌**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/44770/syokutyudokukisyahappyou20220316.pdf>

　［事件の概要］

３月１４日（火）午後３時頃，大崎市内の医療機関から，「３月１０日（金）に胃腸炎症状を呈した

２名の患者を診察し，うち１名の検便の結果，１４日（火）に病原性大腸菌を検出した。」旨，大崎保健所に通報があった。

大崎保健所で調査したところ，３月７日（火）夕方に「炭火焼肉酒家 牛角古川店」で提供された食事を喫食した同一グループの９名のうち，４名が吐き気，腹痛等の症状を呈していたことが判明した。

大崎保健所は，患者に共通する食品が当該飲食店の食事に限られること，患者の発症状況が一致していること，患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから，この飲食店の食事を原因とする食中毒と断定した。

なお, 患者は，全員軽快している。

患 者 関 係

発 症 日 時 ３月８日（水）午後２時３０分頃

主 な 症 状 吐き気，腹痛等

患 者 数 ４名（いずれも１０代 女性）

受 診 者 数 ４名

入 院 者 数 ０名

診療医療機関 大崎市，富谷市内の医療機関

原 因 食 品 原因施設で提供された食事

病 因 物 質 調査中

原 因 施 設

所在地 ：大崎市

屋 号 ：炭火焼肉酒家 牛角古川店

業 種 ：飲食店営業

措 置 ３月１６日（木）から１７日（金）まで飲食店営業停止２日間

（３月１５日（水）は営業自粛）

担当保健所 大崎保健所

※喫食メニュー

焼肉（とろカルビ，牛バラとろカルビ，とんタン塩等），カクテキ，キムチ，韓国のり，枝豆，コーンバター，ソーセージ，ハッシュドポテト，おさつバター（さつまいものバター焼き），厚切りベーコン，サンチュ，シーザーサラダ，ビビンバ，たまごクッパ，わかめスープ，ご飯，アイス他

(参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は，仙台市分を再掲]



**■食中毒の発生について～足立区内の医療機関で提供された食事で発生した食中毒～**

**2023/3/13　足立区**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/hodo/saishin/pressshokuhin230313.html>

https://www.city.adachi.tokyo.jp/documents/41510/050313-2shokucyuudoku.pdf

　【探知】

令和5年3月2日（木曜日）午前11時5分、足立区内の医療機関から足立区足立保健所に「入院患者約100名中複数名が下痢、おう吐等の症状を呈した。」旨、連絡があった。

【調査結果】

　　足立区足立保健所は、探知後直ちに調査を開始した。

患者は当該医療機関の入院患者10名で、3月1日（水曜日）午後10時30分から同月2日（木曜日）午前6時にかけて、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。

当該医療機関の給食施設では、入院患者に朝食、昼食及び夕食の三食を提供していた。

患者全員に共通する食事は、当該給食施設が調理し提供した食事のみであった。

患者5名のふん便から黄色ブドウ球菌を検出し、患者の症状は黄色ブドウ球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見られた。

3月1日（水曜日）の検食7検体から黄色ブドウ球菌を検出した。

【決定】

本日、足立区足立保健所は、以下の理由により、本件を3月1日（水曜日）に調理提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

患者全員に共通する食事は、当該給食施設が調理し提供した食事以外にはなかった。

患者5名のふん便から黄色ブドウ球菌を検出し、患者の症状は黄色ブドウ球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見られた。

患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

【措置】

　　 当該給食施設は、3月10日（金曜日）から給食の提供を自粛しており、足立区は本日から4日間の営業停止の処分を行った。

　発症関係（3月13日午前9時現在）

　　発症日時　3月1日（水曜日）午後10時30分から3月2日（木曜日）午前6時まで

症状 下痢、おう吐、発熱等

発症場所　病室

患者数　患者数10名　男：3名（54～84歳）、女：7名（53～94歳）

入院患者数　当該医療機関の入院者10名（食中毒に由来するものではない）

診療医療機関数・受診者数　1か所10名（男3名、女7名）

原因食品　3月1日（水曜日）に調理提供された食事

病因物質　黄色ブドウ球菌

原因施設

　　　屋号　水野記念病院

業種　飲食店営業（集団給食）

営業所所在地　東京都足立区

[備考]

主なメニュー 3月1日（水曜日）

朝食：ツナと野菜の炒め煮、漬物、焼きのり、ごはん、みそ汁

昼食：金目鯛のマヨネーズ焼き、エンドウのサラダ、ごはん、清汁

夕食：鶏肉のパン粉焼き、ジャーマンポテト、ごはん、牛乳、パイン

検査関係（3月13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

患者ふん便：細菌10検体（5検体黄色ブドウ球菌検出、4検体陰性、1検体検査中）

　　　　　 　　　　ノロウイルス10検体（10検体陰性）

従事者ふん便：細菌17検体（10検体陰性、7検体検査中）

　　　　　　　　　　ノロウイルス17検体（17検体陰性）

拭き取り検体：細菌21検体（2検体黄色ブドウ球菌検出、7検体陰性、12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19検体（7検体黄色ブドウ球菌検出、12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。）

　

**★ウイルスによる食中毒★**

**■飲食店で食事をした８６人がノロウイルスによる食中毒に　下痢やおう吐の症状【新潟・三条市】**

**3/16(木) 16:21配信　ＮＳＴ新潟総合テレビ　新潟県三条市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/473d6e4114ae025ca1a97f4e6335d0d6c123c48f>

**施設等に対する行政処分等（新潟県が行ったもの）　2023/3/16　新潟県三条市**

**ノロウイルス**

　<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con08/con08.html>

　公表年月日　令和５年３月16日

施設名　伊東屋（いとうや）

施設所在地　三条市

業種 飲食店営業（料理店）

適用条項　食品衛生法第６条第３号

行政処分を行った理由　病原微生物に汚染された飲食物を提供し、喫食者に健康被害を与えた

行政処分の内容及び措置内容　営業停止処分　令和５年３月16日から３月17日（２日間）

　**ノロウイルスによる食中毒が発生しました　2023/3/16　新潟県三条市**

**ノロウイルス**

　<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/seikatueisei/20230316.html>

　発生概要

　　3月13日午前9時50分頃、三条市内の飲食店「伊東屋」の営業者から三条保健所へ、3月11日に同施設が提供した弁当を喫食した複数名が胃腸炎症状を呈している旨の連絡があった。

　三条保健所が調査した結果、3月11日から12日の間に同施設で会食した3グループ42人及び同施設が提供した弁当（171食分）を喫食した人のうち、調査を行うことができた13グループ136人中、7グループ86人が3月12日午後3時頃から下痢、おう吐等の症状を呈していたことが判明し、検査の結果、5グループ14人の患者及び調理従事者4人の便からノロウイルスが検出された。

　同所は、患者に共通する食事が同施設により提供された食事に限られること、患者及び従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

　なお、患者は全員快方に向かっている。

患者の状況

　摂食者数　136人　（調査を行うことができた人のみ）

患者数　86人（男性58人、10～70歳代以上　　女性28人、10歳未満～70歳代以上）

治療を受けた者　33人

入院した者　0人

症状 下痢、おう吐等

原因施設

　　名称 伊東屋（いとうや）

所在地　三条市

業種　飲食店営業（料理店）

原因食事　「伊東屋」が3月11日及び12日に提供した食事

病因物質　ノロウイルス

検査

　　検査検体　患者便、従事者便、拭き取り、食品

検査項目　食中毒菌、ノロウイルス

行政措置　三条保健所は原因施設に対して次の措置を実施した。

・営業停止処分　3月16日から17日まで　（2日間）

（3月14日から15日までの2日間営業自粛）

・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒、従事者の健康管理の徹底を指示

・調理従事者に対して衛生教育を実施予定

　■令和5年新潟県内食中毒発生状況（※本日発表分を含む）

　

**■ゴルフ場のレストランで食中毒、13人が嘔吐や下痢****広島県竹原市　2023/3/15　18:16**

**中國新聞　広島県竹原市**

**ノロウイルス**

<https://www.chugoku-np.co.jp/articles/-/281768>

**■福島の幼稚園などで集団食中毒　142人に症状、卵サンドなど原因か**

**3/15(水) 17:39配信　朝日新聞デジタル　福島県いわき市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7f07aa0233eeab86e793277edb155b2f92e58b21>

**食中毒の発生について　2023/3/15　福島県いわき市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.iwaki.lg.jp/www/contents/1678837037441/index.html>

市内の菓子製造施設を原因とする食中毒が発生しましたのでお知らせします。

経緯

　令和５年３月13日に、庁内関係課より「複数の市内幼稚園及び保育所で３月９日から３月10日に、市内菓子製造施設で製造されたパンを喫食した後、嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している者が複数人いる。」との通報を受け直ちに調査を開始しました。

調査結果

　調査の結果、発症状況及び喫食状況などの疫学的調査並びに微生物学的検査により、次の事項が判明したことから、本件を当該施設で製造されたパンを原因とする食事を原因とする食中毒と断定しました。

１．発症者の共通食が当該施設のパンに限られる。

２．発症者便（３グループ38名）からノロウイルスが検出された。

　　※３グループ内訳；幼稚園、保育所、一般

３．当該製造施設の従事者便（４名）からノロウイルスが検出された。

４．潜伏時間が既知のノロウイルスの潜伏期間（24時間～48時間）内である。

５．主な症状が、嘔吐、下痢、発熱等であり、既知のノロウイルスの症状と一致する。

６．発症者グループ間での共通行動がない。

７．医師より食中毒患者等届出票が提出された。

発生状況

発症者関係

発症日時　令和５年３月10日　午前０時から

症状　嘔吐、下痢、発熱等

発症者数　※現在調査中（３月15日までに食中毒様症状を呈している人数は142名）

通院患者数　※現在調査中

（３月15日現在、入院１名。患者は快方に向かっている。）

原因食品　パン（卵サンド、ハムサンド等）

病因物質　ノロウイルス

原因施設

所在地：いわき市

屋号：ボンジュール大平

業種：菓子製造業

行政措置　営業停止処分　令和５年３月15日から17日の３日間

※なお、当該施設は３月13日から営業を自粛している。

参考　本市管内における食中毒の発生状況（本件を含まない）



**■仕出し弁当屋で「ノロウイルス食中毒」　異なる弁当食べた4グループ18人、調理従事者2人が感染　3/14(火) 21:30配信　NBS長野放送　長野県伊那市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4f02e4c2243b109b92dcfed91c3b9225e81fcf67>

**伊那保健所管内でノロウイルスによる食中毒が発生しました　2023/3/14　長野県****伊那市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch230314.html>

　　本日、伊那保健所は伊那市内の仕出し弁当屋を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和5年3月14日から令和5年3月16日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、3月7日に当該施設で調理、提供した仕出し弁当を喫食した4グループ20名中の4グループ18名で、環境保全研究所が行った検査により患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和5年3月10日の午前8時30分頃、患者関係者から「3月9日朝から、職場の複数の者が体調不良を呈している。体調不良者は共通して昼食に仕出し弁当を食べている。」旨の連絡が伊那保健所にありました。

【伊那保健所による調査結果概要】

患者は、3月7日に当該施設で調理、提供した仕出し弁当を喫食した4グループ20名中の4グループ18名で、3月8日午前3時頃から倦怠感、下痢、吐き気、腹痛等の症状を呈していました。

患者は、当該施設で調理、提供した仕出し弁当を共通して喫食していました。

環境保全研究所が行った検査により患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。

患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

以上のことから、伊那保健所は当該施設で調理、提供した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定しました。

**関連資料230314プレスリリース資料（PDF：264KB）**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch230314.pdf>

本日、伊那保健所は、伊那市内の仕出し弁当屋「竹屋」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和５年３月 14 日から令和５年３月 16 日まで、３日間の営業停止を命じました。

患者は、３月７日に当該施設で調理、提供した仕出し弁当を喫食した４グループ20 名中の４グループ 18 名で、環境保全研究所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和５年３月 10 日の午前８時 30 分頃、患者関係者から「３月９日朝から、職場の複数の者が体調不良を呈している。体調不良者は共通して昼食に仕出し弁当を食べている。」旨の連絡がありました。

【伊那保健所による調査結果概要】

○患者は、３月７日に当該施設で調理、提供した仕出し弁当を喫食した４グループ 20 名中の４グループ 18 名で、３月８日午前３時頃から倦怠感、下痢、吐き気、腹痛等の症状を呈していました。

○患者は、当該施設で調理、提供した仕出し弁当を共通して喫食していました。

○環境保全研究所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

○患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。

○患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

○以上のことから、伊那保健所は当該施設で調理、提供した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所 伊那保健所

患者関係

発 症 日 時 ３月８日 午前３時頃から

患 者 症 状 倦怠感、下痢、吐き気、腹痛等

患 者 所 在 地 伊那市、上伊那郡、茅野市、諏訪郡 他

患 者 数及 び 喫 食 者 数

患者数／喫食者数：18 名／20 名

（患者内訳）男性：14 名（年齢：20 歳代～60 歳代）

女性：４名（年齢：40 歳代～60 歳代）

入 院 患 者 数 ０名

医療機関受診者数 ２名（受診医療機関数：２か所）

原因食品 令和５年３月７日に当該施設で調理、提供した仕出し弁当

病因物質 ノロウイルス

原因施設

施 設 名 竹屋

施設所在地 伊那市

営業許可業種 飲食店営業

措 置 食品衛生法に基づく営業の停止　令和５年３月 14 日から令和５年３月 16 日まで３日間

（この施設は３月 10 日から営業を自粛しています。）

検査結果 ノロウイルス患 者 便：５検体中５検体から検出

調理従事者便：３検体中２検体から検出

［参 考］

患者が喫食した主なメニュー

日替わり弁当（ささみフライ、シュウマイ、ポテトサラダ、サラダそば等）、ソースチキンカツ弁当、薄切りソースカツ丼、焼き肉丼、豚生姜焼き弁当、唐揚げ弁当［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

**■宝塚の餃子店で7人が食中毒　有症者と調理従事者からノロウイルス検出、３日間の営業停止**

**3/11(土) 20:22配信　神戸新聞NEXT　兵庫県宝塚市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/563e1aaf23777d2beb8ae3ffeb3ebd0295fd7c43>

**営業許可施設等に係る行政処分　2023/3/11　兵庫県宝塚市**

**ノロウイルス**

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

処分年月日　2023/3/11

業種　飲食店営業

施設名称　骨折り餃子貴月逆瀬川店

施設所在地　宝塚市

主な適用条項　法第6条

行政処分を行った理由　食中毒

病因物質　ノロウイルス

行政処分等の内容　営業停止3日間

**■延岡市の飲食店製造の弁当でノロウイルスによる集団食中毒　患者63人**

**3/11(土) 19:18配信　MRT宮崎放送　宮崎県延岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a528668467a3bca227c6561217bc1969628c4a82>

**■高知・土佐清水市の飲食店でノロウイルスによる食中毒 11日から3日間営業停止に**

**3/11(土) 17:53配信　テレビ高知****高知県土佐清水市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/26f46662df82b7d61d4095875933d1713e934aa7>

**食中毒事例の発生について　2023/3/11　高知県土佐清水市**

**ノロウイルス**

　<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/files/2022102600047/file_20233116165411_1.pdf>

　１ 概要

土佐清水市の飲食店において令和５年３月３日（金）に調理・提供された食事を喫食した２グループ71 名中２グループ 22 名が嘔気、嘔吐、下痢等を主症状とする食中毒症状を呈した。

調査の結果、患者の共通食は当該施設で調理・提供された食事のみであったこと、また、検便検査で有症者９名中６名及び従事者３名中１名からノロウイルスＧⅠが検出されたことにより、同施設を原因施設とする食中毒と断定した。

２ 探知

令和５年３月８日（水）13 時 15 分頃、食中毒症状を訴える者がいると幡多保健所に情報提供があり調査を開始した。

３ 発症日時及び主症状

発症日時：令和５年３月４日（土）19 時頃から３月６日（月）７時頃

主症状：嘔気、嘔吐、下痢

４ 患者の状況

男性４名、女性 18 名 合計 22 名（20 代～60 代）

そのうち、８名（男性０名、女性８名）が医療機関を受診した（入院した者はいない）。

現在のところ、全員快方に向かっている。

５ 原因施設

屋号及び所在地：「結婚式場珉宝」 土佐清水市

６ 原因食品及び原因物質

原因食品：令和５年３月３日（金）に調理・提供された食事

原因物質：ノロウイルスＧⅠ

７ 行政措置及び対策

行政措置：令和５年３月 11 日（土）から３月 13 日（月）まで３日間の営業停止処分

（当該施設は、３月８日（水）から自主休業中）

対 策：施設に対して感染拡大防止のための衛生指導を実施

９ ノロウイルス食中毒について

ノロウイルスについては、吐き気、下痢、腹痛、発熱を主症状とする急性胃腸炎を起こすウイルスで、通常は２～３日で回復する。比較的少ないウイルス量で発症し、ヒト→ヒトという感染や、ヒト→食品→ヒトという経路で食中毒を起こすことがある。汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理せずに食べた場合に感染することがある。予防法としては、食品の中心温度 85～90℃90 秒以上の加熱、トイレ後や調理時の十分な手洗いが重要である。

10 食中毒発生状況（本件を除く。）

　

**■原因はノロウイルス　高千穂町の飲食店製造の弁当などで患者39人の集団食中毒**

**2023年3月10日(金) 18:53　宮崎放送　宮崎県高千穂町**

**ノロウイルス**

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/372622?display=1>

**■群馬・桐生市の飲食店でノロウイルスによる食中毒　客27人が下痢や嘔吐**

**3/10(金) 10:52配信　群馬テレビ****群馬県桐生市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/39410bdafb99971f171b2e5fd2109eb7a6d38adb>

**【3月9日】桐生市内の飲食店で発生した食中毒事件について（食品・生活衛生課）　2023/3/9　群馬県桐生市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gunma.jp/site/houdou/193730.html>

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/life/193730_219407_misc.pdf>

　　令和５年２月２６日（日曜日）に桐生市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件が発生しました。

県では、当該飲食店に対し、３日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

なお、入院者はおらず、有症者は全員快方に向かっております。

１　概要

（１）発生日　令和５年２月27日（月曜日）　午後４時頃（初発）

（２）有症者　２７名（受診１０名、入院０名）

年齢別発症者数

　

　【有症者住所】桐生市（１２）、みどり市（５）、太田市（４）、前橋市（３）栃木県（２）、高崎市（１）

（３）症 状 下痢、嘔吐、発熱等

（４）病 因 物 質 ノロウイルス

（５）原 因 食 品 ２月２６日（日）に当該飲食店が提供した食事（推定）

（６）原 因 施 設

施設名 台湾料理 彩華

所在地 桐生市

（７）経 緯

令和５年３月６日（月）午前１１時頃、桐生市在住者から「２月２６日（日）午後５時３０分頃に飲食店で会食したところ、参加した２５名中十数名が嘔吐、下痢等の症状を訴えている。」旨の連絡が桐生保健福祉事務所（保健所）にありました。

調査したところ、２月２６日に当該飲食店を利用した２グループ５８名中２７名（３月９日時点）が同様の食中毒様症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食はこの飲食店で提供された食事のみであること、調理従事者１名及び有症者５名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の発症状況がノロウイルスによるものと一致していること及び診断した医師から食中毒届が提出されたことから、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

２ 施設に対する措置

飲食店営業の営業停止３日間（令和５年３月９日（木）から１１日（土）まで）

※参考：本県の食中毒発生状況［３月９日現在、（ ）内は中核市を含む］

**■施設に対する行政処分の新着情報一覧　2023/3/9　大阪府東大阪市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.higashiosaka.lg.jp/0000023668.html>

　発生年月日　2023/3/5

　施設名称　スプリングコートⅡ

　施設所在地　東大阪市

　業種　集団給食施設

　行政処分の理由　食品衛生法第6条3項違反(食中毒の発生)

　行政処分の内容　営業停止1日間

　備考

　　【病因物質】ノロウイルス

【原因食品】令和5年3月4日に提供された朝食(給食)

【患者数】5名

**★寄生虫による食中毒★**

**■食中毒（疑い）が発生しました　2023/3/15　福岡県行橋市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230315.html>

　<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/188249.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１　事件の探知

　令和５年３月１４日（火）、行橋市の医療機関から、すし等を食べて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、京築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、３月１２日（日）１２時頃に京都郡内の飲食店ですし等を喫食し、同日１７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ている。

３　発生日時　判明分：令和５年３月１２日（日）１７時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：１名

５　症状　判明分：腹痛

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、原因物質

　　（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（３月１５日現在。調査中の事件を除く。）

　

**■不利益処分等のお知らせ　2023/3/13　港区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和5年3月13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　ザ・プリンスパークタワー東京寿司「濱芝」

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5年3月6日に調理し、提供した寿司（アジ、イワシ、コハダを含む）

病因物質　アニサキス

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及び停止を命令する営業の内容

不利益処分の内容　令和5年3月13日（1日間）の営業の一部停止命令

停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理、提供。

なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考 公表時の患者数：1名

アニサキスは海産哺乳動物を終宿主とする寄生虫です。サバ、イワシ、アジ、サンマ、スルメイカ等の魚介類には幼虫のままで寄生します。アニサキス症はアニサキスが寄生した魚介類を生食することにより感染し、多くが8時間以内に激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こします。アニサキスは酢やわさび、しょうゆでは死にませんが、-20℃以下で24時間以上の冷凍又は加熱により食中毒を防ぐことができます。

(\*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

**■イワシからアニサキス…刺し身で食べた男性が食中毒、医療機関が通報　熊谷の販売業者に営業停止処分　3/15(水) 10:00配信　埼玉新聞****埼玉県熊谷市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/54179ccc242e557d74980a4f8655caa9d254ce9b>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2023/3/13　埼玉県熊谷市**

**アニサキス**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2023031301.html>

　<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/231630/news2023031301.pdf>

　1 行政処分の内容

熊谷保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日行った。

(1) 営業者　マルタ魚類

(2) 営業施設　熊谷市

(3) 営業の種類 魚介類販売業

(4) 違反内容　食品衛生法第6条違反

令和5年3月10日（金曜日）に上記営業施設において調理販売された食品を喫食した1名中1名に対して、胃痛を主症状とするアニサキスによる健康被害を生じさせた。

(5) 処分内容 食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日 令和5年3月13日（月曜日）

イ 営業停止 令和5年3月13日（月曜日）から令和5年3月14日（火曜日）の2日

　間

(6) 病因物質 アニサキス

2 指導内容

熊谷保健所では営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、調理従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

(1) 探知

令和5年3月11日（土曜日）、県内医療機関から「令和5年3月10日（金曜日）、当該施設で購入したイワシの刺身を喫食後、胃痛症状を呈した患者を診察し、アニサキス様虫体を摘出した」旨の連絡があり、熊谷保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者 1名

(イ) 患者 1名 （ 男性、70歳代 ）　受診し、既に快復している

(ウ) 喫食日時 令和5年3月10日（金曜日）19時

(エ) 初発日時 令和5年3月10日（金曜日） 23時

(オ) 主な症状 胃痛

(カ) 喫食メニュー イワシの刺身

イ 上記施設を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 患者から摘出された虫体が、アニサキスと鑑定されたこと。

(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、アニサキス食中毒によるものと一致したこと。

(ウ) 原因と考えられる鮮魚介類の喫食が当該施設で購入したものに限られること。

(エ) 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■ホテルで高濃度の「次亜塩素酸ナトリウム入り」の水を誤って提供　飲んだ客3人が吐き気　1人入院　水道水の1,000倍の塩素濃度　3/16(木) 18:21配信　RSK山陽放送**

**岡山県倉敷市**

**次亜塩素酸ナトリウム**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f4e7f896d4bf61229bb4054fff4a55dc64f2112c>

**「味がおかしい、異臭がした」ホテルで消毒用の薬剤が入った水を提供　飲んだ客は軽症【岡山・倉敷市】　3/15(水) 17:42配信　OHK岡山放送****岡山県倉敷市**

**次亜塩素酸ナトリウム**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b22159834c1c8ece78112279ec2578b091807cd3>

**★細菌による感染症★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★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（令和5年3月17日）　練馬区**

**食品添加物の使用基準違反（ソルビン酸の対象外食品への使用）**

<https://www.city.nerima.tokyo.jp/hokenfukushi/eisei/about/ihan_present20230316.html>

　輸入者に対する不利益処分等

1　公表年月日　令和5年3月17日

2　違反食品について

名称：準チョコレート

品名：チョコビア　ダークチョコレート　オレンジ

内容量：120g/袋

賞味期限：2023年8月15日

原産国名：トルコ

3　違反内容　食品添加物の使用基準違反（ソルビン酸の対象外食品への使用）

4　主な適用条項　食品衛生法第13条第2項違反

5　営業者の氏名および所在地

輸入者氏名：株式会社トゥーバトレーディング　代表取締役　ネジデット デミュルレック

輸入者所在地：東京都練馬区

6　不利益処分等の内容　販売禁止

7　備考　輸入者に対し、対象商品の回収等を指示し、回収した食品を販売禁止とした。

**■違反食品等に係る行政処分　2023/3/13　兵庫県加古川市**

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

　処分年月日　2023/3/13

　輸入者名称（営業者氏名）等　株式会社神戸物産

　輸入者所在地　加古川市

　主な適用条項　法第13条2項

　行政処分を行った理由　使用が認められていない添加物（安息香酸及びソルビン酸）を検出

　行政処分の内容　回収命令

　対象品名　レッドハラペーニョソース（メキシカンホットソース）

賞味期限が2024.08.26と表示されたもの

**■食品衛生法に基づく行政処分（違反食品等）　2023/3/10　愛知県名古屋市**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000162049.html>

　処分の内容

公表年月日：令和5年3月10日

処分年月日：令和5年3月10日

業種：器具又容器包装の輸入業又は販売業

営業者名：株式会社　ピーディーアール　代表取締役　仲谷　公司

営業者住所：名古屋市天白区原四丁目106番地

行政処分の理由：食品衛生法第18条第2項違反（亜鉛　不適合）

行政処分の適用条項：食品衛生法第59条第1項

行政処分の内容及び措置状況：廃棄、積戻し又は食品への使用以外への用途変更

対象品：ゴム手袋（マレーシア産）

備考：対象品は、全量倉庫に保管されており、流通はしていません。

**★その他関連ニュース★**

**■デング熱輸入例の推定感染地、大半がアジア地域 - 感染研が報告数などを更新**

**3/16(木) 14:10配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6093c904d83c6a664fa0cd8c300bd967400e7be7>

**■県北で食中毒相次ぐ　なぜ？この時期にノロウイルス　宮崎県**

**3/16(木) 19:14配信　宮崎ニュースUMK**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/30239089655b283b6dcd708ca89b23a0ca7bcb1f>

**■東京のインフルエンザ患者報告数が増加 - 第10週、21保健所管内で前週を上回る**

**3/15(水) 13:15配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e362ecb11e8bd7bb945292a4a008e4af9f9f7480>

**■【感染症情報】インフルエンザが3週連続で減少 - RSウイルス、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎は増加　3/14(火) 12:10配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5b7af431d76089e34c6e79335be9591d0a47e35f>

**■【感染症ニュース】30歳女性が高熱・嘔吐・下痢… 炎症反応検査値17で即入院 カンピロバクター感染症に注意　3/11(土) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2fb7cc69fd5d579ce3f474373c55f89b8b419761>

**■ふるさと納税返礼品のウニ偽装　利尻町、5800万円を業者に請求**

**3/10(金) 18:30配信　朝日新聞デジタル****佐藤先生からいただいた情報です**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3e84d3a3f892b85db6936294d0ddacddf0a47525>

**■和歌山の食肉卸販売会社が牛肉産地偽装し販売 県が是正指示　03月10日　17時54分**

**和歌山 NEWS WEB　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/wakayama/20230310/2040014060.html>

**■馬刺しから腸管出血性大腸菌Ｏ26検出　返品呼びかけ**

**3/10(金) 16:36配信　あいテレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0ba6688835d99c659a2e8817c47ceda714360d5b>

**■全国のインフルエンザ患者報告数が3週連続で減少 - 厚労省が第9週の発生状況を公表**

**3/10(金) 15:20配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dbb0db56594626ddd34eb5d228be2f43cf1fa408>

**■虚偽の報告を行った入浴施設の告発について**

**発表日：2023年3月8日　福岡県筑紫野市**

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

虚偽の報告を行った入浴施設の告発について

　県内の入浴施設において、公衆浴場法第６条第１項に基づく報告徴収を行った結果、虚偽の報告が認められたことから、同法第９条に規定する違反行為に当たるとして、筑紫野警察署に告発しました。

１　告発日　令和５年３月８日（水）

２　被告発人

　　株式会社大丸別荘 及び 同社前代表取締役社長 山田 眞（１法人１個人の計２者）

　　（所在地：福岡県筑紫野市湯町１丁目２０―１）

３　現在の衛生管理の状況等

筑紫保健福祉環境事務所は施設の衛生管理マニュアルの整備を指導し、内容が適正であることを確認している。

また、抜き打ち検査を随時実施し、本マニュアルに基づく衛生管理が適正に行われていることを確認している。

今後とも、抜き打ち検査を引き続き実施するなど衛生管理が適正に行われていることを確認していく。

４　その他の入浴施設に対する対応

県保健福祉（環境）事務所管内の入浴施設に対して、浴場の適正な衛生管理並びにコンプライアンスの遵守について周知徹底するとともに、３月２４日に、施設の営業者を対象とした講習会（※）を実施する予定。

 （※講習会の内容：関係法令とコンプライアンスの遵守、入浴設備の衛生管理）

県では、入浴施設に対する立入調査を実施しているが、連日使用型循環浴槽を有し、本年度の立入調査を未実施の施設に対しては、令和５年３月中を目途に、適切な衛生管理の徹底を指導する。

＜公衆浴場法の関係条文＞

公衆浴場法

　第６条第１項

　　都道府県知事は、必要があると認めるときは、営業者その他の関係者から必要な報告を求め、又は当該職員に公衆浴場に立ち入り、第２条第４項の規定により付した条件の遵守若しくは第３条第１項の規定による措置の実施の状況を検査させることができる。

　第９条

　第６条第１項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は当該職員の立入検査を拒み、妨げ、若しくは忌避した者は、これを二千円以下の罰金に処する。