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

**食科協かわら版　No.397　（2023年度No.25）**　 　2023/6/16

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**

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

**スマホタテ　だそうな**

**八戸の福祉作業所謹製　巻末に詳細**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-6** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **6-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-9** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **9-11** |
| **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** | **11-29** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

6月09日　　かわら版396号・かわら版ニュース＆トピックス342号を発行

6月13日　　かわら版ニュース＆トピックス343号を発行

6月14日　　食科協会員研修会開催

6月16日　　かわら版397号・かわら版ニュース＆トピックス344号を発行

**6月14日の会員研修会は　終了いたしました　ありがとうございました**

**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***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>

**★***Link***新型コロナウイルス感染症に関する報道発表資料（発生状況、検疫事例）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00432.html>

**■***NEW***「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬等（アミスルブロム等11品目の残留基準の改正）に関する御意見の募集について　2023/6/14**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230063&Mode=0>

　受付開始日時 2023年6月14日0時0分

受付締切日時 2023年7月13日23時59分

**■***NEW***感染症法に基づく特定病原体等の管理規制について　2023/6/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kekkaku-kansenshou17/03.html>

**■***NEW***令和５年度のカネミ油症に係る検診の実施　2023/6/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33589.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001106858.pdf>

**■***NEW***疾病・障害認定審査会 (感染症・予防接種審査分科会新型コロナウイルス感染症予防接種健康被害審査第一部会)　審議結果　2023/6/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33510.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001105758.pdf>

**■***NEW***エムポックスの発生状況について　2023/6/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33543.html>

　　令和５年５月29日～令和５年６月４日の、エムポックスの発生状況をとりまとめましたのでお知らせいたします。

国内では、令和４年７月の国内初症例の報告以降、令和５年６月４日時点で、175例の症例が確認されています。

パソコンの画面

中程度の精度で自動的に生成された説明

　※１　令和５年６月５日から令和５年６月11日分は、令和５年６月16日（金）に公表予定です

※２　過去の報道発表資料は、下記厚生労働省ホームページをご確認ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/mpox_press-release.html>

テーブル

自動的に生成された説明

**■麻しんについて　2023/6/6**

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

**■エムポックスの発生状況について　2023/6/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33436.html>

　　令和５年５月22日～令和５年５月28日の、エムポックスの発生状況をとりまとめましたのでお知らせいたします。

国内では、令和４年７月の国内初症例の報告以降、令和５年５月28日時点で、169例の症例が確認されています。

パソコンの画面

低い精度で自動的に生成された説明

　※１　令和５年５月29日から令和５年６月４日分は、令和５年６月９日（金）に公表予定です

※２　過去の報道発表資料は、下記厚生労働省ホームページをご確認ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/mpox_press-release.html>

テーブル

自動的に生成された説明

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３４５報）　2023/6/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33494.html>

　1.自治体の検査結果

岩手県、宮城県、仙台市、山形県、群馬県、埼玉県、東京都、文京区、神奈川県、岐阜市、浜松市、愛知県、京都府、大阪市、奈良県、香川県

　※ 基準値超過　17件

　No. 264 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　No. 294 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　丸森町

　No. 299 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　丸森町

　No. 332 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　No. 360 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　丸森町

　No. 372 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　No. 456 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　丸森町

　No. 1175 群馬県　　 ワラビ　　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　沼田市

　No. 1176 群馬県　　 ワラビ　　　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　沼田市

　No. 1177 群馬県　　 ワラビ　　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　沼田市

　No. 1193 宮城県　　 コシアブラ　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　七ヶ宿町

　No. 1198 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　栗原市

　No. 1199 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 130 Bq / kg )　栗原市

　No. 1204 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 270 Bq / kg )　栗原市

　No. 1207 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　栗原市

　No. 1208 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 180 Bq / kg )　栗原市

　No. 1211 宮城県　　 タケノコ　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　栗原市

　検査結果（Excel：214 KB）［214KB］別ウィンドウで開く

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fcontent%2F11135000%2F001104329.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３４４報）　2023/6/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_33407.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.12 2023（2023.6.7）2023/6/7**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202312m.pdf>

**目次**

**【汎アメリカ保健機構（PAHO）】**

1. コレラの緊急事態は回避可能である

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 生のクッキー生地に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella　Enteritidis*）感染アウトブレイク（2023 年 5 月 23 日付初発情報）

2. 生魚の喫食に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ*（Salmonella Litchfield*）感染アウトブレイク（2022 年 12 月 14 日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 赤痢 － 2019 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 Feed）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 「Science Meets Policy」会議：食品由来の脅威への取り組みに次世代シークエンシング法を活用

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1．消費者の健康保護のためにチリと協力

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.12 2023（2023.6.7）2023/6/7**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202312c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【FDA】 食品に添加される化学物質をレビューする FDA の新しいアプローチが食品の安全性をどのように強化するか**

米国食品医薬品局（FDA）は、食品に含まれる又は添加される化学物質の安全性を確保するための今後の活動ビジョンを発表した。

**＊ポイント：** FDA が食品の化学物質に係わる安全性確保のために、どのようなアプローチを強化していくのかが紹介されています。FDA は組織内でリスク管理と評価を担当しているので両方の要素が入っていますが、例えば、Cramer 分類の決定木の拡張版を独自に開発、動物試験の代替法の使用、認可物質の市販後レビュー体制の構築、汚染物質規制の実行可能性と達成可能性の評価法の開発、食品安全の問題の優先順位付けシステムの開発、新興問題を検出するためのモニタリング体制の構築などです。このビジョンを FDAがどのように具現化していくのかが興味深いです。

**【FDA】 FDA はリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルに関する最終ガイダンスを業界向けに発表**

FDA は最終ガイダンスを発表し、リンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルを10 ppb と決定した。アクションレベルに拘束力はないが、超過した場合には、FDA が強制措置を講じるかどうかを判断することになる。

**＊ポイント：**リンゴも含めて果実ジュース中の汚染物質の基準値は乳幼児が飲むことを想定して策定されることが多いです。以前からご紹介しているように、米国では乳幼児における有害元素の暴露量を低減させるための計画「Closer to Zero」を遂行中であり、先に鉛のアクションレベル案が 2023 年 1 月に発表されました。次いで、無機ヒ素についての提案が 2024 年に予定されています。そのため FDA は、今回決定したリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルについて、より低くすることが可能なのか、汚染実態データをさらに収集して Closer to Zero の一環で見直す予定であるとの但し書きをしています。

**【EFSA】 魚及び魚製品中の塩化ベンザルコニウム(BAC)・塩化ジデシルジメチルアンモニウム(DDAC)及び塩素酸塩の存在に関連するリスク評価**

欧州食品安全機関（EFSA）は、魚及び魚製品中の BAC、DDAC 及び塩素酸塩の残留について、2012 年～2021 年のモニタリングデータをもとに暴露評価を実施した。

**＊ポイント：** BAC と DDAC は農薬の有効成分としては認可されていませんが、消毒剤などに使用されています。EU では食品から高濃度に検出される場合があるため、10 年ほど前から食品安全の課題となっています。そのため 2014 年（委員会規則 1119/2014）に暫定 MRL 0.1 mg/kg が設定され、2023 年 2 月（委員会規則 2023/377）には植物性の品目のみ 0.05 mg/kg に引き下げられました。ただし、当初 EU は BAC と DDAC の監視対象を全食品としていましたが、現時点で暫定 MRL の設定対象の品目に魚及び魚製品は含まれていません。そのため EFSA にリスク評価が依頼されました。今後、欧州委員会でEFSA の評価結果を踏まえてガイダンスレベルや MRL が検討されるでしょう。

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.12 2023（2023.6.7）2023/6/7　別添**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202ca.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>

<http://www.bfr.bund.de/>

１．日用品のビスフェノール A：FAQ

Bisphenol A in Everyday Products: Answers to Frequently Asked Questions 21 April 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/bisphenol-a-in-everyday-products-answers-to-frequently-asked-questions.pdf>

＜更新版＞

＊訳注：更新部分を中心に記載しています。更新前の全文は「食品安全情報（化学物質）」2022 年 2 号の別添（下記）をご参照下さい。

【BfR】日用品のビスフェノール A：FAQ

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2022（2022. 01. 19）別添

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202202ca.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902回）の開催について　2023/6/15**

**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**

**6月15日現在　発表がありません**

標記会合を下記のとおり開催しますので、お知らせいたします。

なお、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、本会合については、傍聴者を入れずに開催いたしますが、本会合の様子については、下記４のとおり、web上で動画配信することといたしました。

議事録につきましては、後日、食品安全委員会Webサイト

（<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>） に掲載いたします。大変御迷惑をお掛けいたしますが、ご理解のほど、何卒よろしくお願いいたします。

記

１．開催日時：令和5年6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

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、6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-1404.html>)にて、申し込みいただきますようお願いいたします。

動画の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、6月20日（火）12時までに御連絡いたします。

なお、会場での傍聴席は限りがありますので、傍聴を希望される方が多数の場合には原則として先着順とさせていただき、傍聴可能な方には6月19日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

また、当日の配布資料につきましては、会議開催前までに食品安全委員会のウェブサイト（<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>）に掲載予定ですので、必要に応じて参照いただきながら、ご覧ください。

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

<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>

**■食品安全委員会の20年を振り返る**

**第1回　トランス脂肪酸〜リスク評価の意味を知ってほしい〜　2023/6/2**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/01_toransushibosan.html>

**■食品安全委員会20周年企画紹介　2023/6/2**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen_kikaku.html>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年4月29日から令和5年5月19日）2023/6/6**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=4&from_day=29&to=struct&to_year=2023&to_month=5&to_day=19&max=100>

**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>

**■最新の食品ロス量は523万トン、事業系では279万トンに　2023/6/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/230609.html>

**■スペインからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2023/6/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230608.html>

　　農林水産省は、今般、スペインにおける鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日スペインからの家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。

1.経緯

スペインの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから令和4年8月以降、同国からの家きん肉等について輸入を一時停止していました。

（参考）生きた家きんについては、二国間の輸入条件が設定されておらず、従前より輸入できません。

2.対応

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

※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

**これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。**

**動物検疫所：**<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■海洋環境の変化に対応した漁業の在り方に関する検討会の取りまとめについて　2023/6/7**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kikaku/230607.html>

**■令和4年度食育白書を本日公表　2023/6/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/230606.html>

**■水産加工業者における東日本大震災からの復興状況アンケート(第10回)の結果について　2023/6/2**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kakou/230602.html>

　　水産庁は、水産加工関係団体の協力を得て、青森県、岩手県、宮城県、福島県、茨城県及び千葉県の水産加工業者における東日本大震災からの復興状況に関するアンケートを実施し、その結果を取りまとめましたのでお知らせします。アンケートでは、依然として生産能力の回復に比べ売上げの回復が遅れていることなどが明らかになりました。

　1.調査時期・方法

水産加工業者における東日本大震災からの復興状況を把握し、今後の施策につなげるため、令和5年1月26日から令和5年2月27日までの間、青森県、岩手県、宮城県、福島県、茨城県及び千葉県の全国水産加工業協同組合連合会・全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会・全国珍味商工業協同組合連合会傘下の組合等所属の971企業を対象にアンケートを実施しました。

2.調査結果のポイント

（1）生産能力や売上の回復状況

生産能力が8割以上回復した業者は6県全体で67％となっているものの、売上が8割以上回復した業者は6県全体で50％にとどまっており、依然として生産能力の回復に比べ売上の回復が遅れています。

県別に見ると、生産能力、売上とも、福島県の回復が他の5県に比べ遅れています。

（2）売上が戻った理由と戻らない理由

震災前と同水準まで売上が戻った理由として、6県全体で、「新商品開発・新ブランドの開発」が22％、「新規販売チャネルでの販売」が21％、「既存販売チャネルの強化」が15％となっています。また、震災前と同水準まで売上が戻っていない理由として、6県全体で、「原材料の不足」が29％、「人材の不足」が23％、「販路の不足・喪失」が22％となっています。

こうした中で、「復興水産加工業等販路回復促進事業」を活用した者（回答者の61％）の92％が、販路の回復に繋がったと回答しました。

（3）今後売上を伸ばしていくために重要と考える取組について

事業者が、今後売上を伸ばしていくために重要と考える取組は、「原材料の確保」が23％「人材の確保」が19％、「販路の回復・開拓（国内）」が16％でした。

3.参考

令和4年3月29日付けプレスリリース「水産加工業者における東日本大震災からの復興状況アンケート（第9回）の結果について」

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kakou/220329_15.html>

<添付資料>

水産加工業者における東日本大震災からの 復興状況アンケート（第10 回）の結果

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kakou/attach/pdf/230602-1.pdf>

**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***「令和4年度消費生活意識調査(第6回)」の結果について　2023/6/13**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033600/>

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_research_cms201_230613_01.pdf>

**■***NEW***令和5年版消費者白書の公表について　2023/6/12**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_research/white\_paper/#white\_paper\_2023](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_research/white_paper/%23white_paper_2023)

**■***NEW***第5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　2023/6/9**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033602/>

　1.趣旨

食物アレルギー表示は、アレルギー症状を有する方にとって、非常に重要なものである。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5回会議の開催について

(1)日時　令和5年6月14日(水) 16:00～18:00

(2)場所　TKP新橋カンファレンスセンター カンファレンスルーム12H

(ウェブ会議によるオンライン開催)

(3)議題

特定原材料に準ずるものに係る対象品目の選定に関する考え方について

その他(各種報告等)

くるみの特定原材料への追加等について

外食・中食における情報提供等について

コーデックスにおけるアレルゲン表示の検討状況について

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:302.4 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms204_230609_04.pdf>

**■新井消費者庁長官記者会見要旨　2023/6/8**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/033619.html>

**■「令和5年度消費生活意識調査(第1回)」の結果について　2023/6/8**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033593/>

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_research_cms201_230608_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）**

**★彩裕フーズ「浜名湖産生青のりと藻塩のコロッケ、北海道じゃがいも使用本気じゃがコロッケ 、ほか5商品」 - 返金／回収　製造ライン機器の金属（球体）の部品が複数紛失していることがわかり、製品に混入したおそれがあるため　2023/6/15**

**★日仏貿易「水産加工食品：ペラッツァ アンチョビ フィレ」 - 返金／回収　自主検査により基準値を超えたヒスタミンが検出されたため　2023/6/15**

**★久保田麺業「鯛潮ラーメン」 - 交換／回収　誤って「あさり塩バターラーメン」の添付スープを同梱（アレルゲン「乳成分、大豆、鶏肉」の表示欠落）　2023/6/14**

**★富士通商「中国産 スティックカリフラワー」 - 返金／回収　生菌数超過（最大40万個検出（基準10万個））　2023/6/14**

**★香塾堂「ジャムーティーブラック」 - 返金／回収　医薬品のステロイド成分（デキサメタゾン）が混入している可能性があることが判明　2023/6/13**

**★魚喜久商店「ふぐの白子」 - 返金／回収　フグの有毒部位（卵巣）混入のおそれ　2023/6/13**

**★フードライナー「発泡性飲料：アランチャータ ロッサ」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.7.31、正：23.5.30）　2023/6/13**

**★佐川アドバンス「若あゆ、うかい鮎、美濃の若鮎」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、卵、乳」、賞味期限の表示欠落　2023/6/13**

**★はら屋「おいしい今川焼き（あずき、カスタ-ド）」 - 返金／回収　鉄板の型に油を塗るときに使用するプラスチックブラシの破片が混入　2023/6/13**

**★パン・パシフィック・インターナショナル・トレーディング「情熱価格パルメザンチーズ227g」 - 返金／回収　商品の一部でカビまたは異臭の発生が確認されたため　2023/6/12**

**★冨士屋製菓「アイスクリーム（バニラ）」 - 回収命令　大腸菌群陽性　2023/6/12**

**★光和デリカ「ふわふわ卵と野菜のオムハヤシ」 - 返金／回収　アレルゲン「鶏肉」の表示欠落　2023/6/12**

**★アオノフレッシュミート「ストロンボリ」 - 回収　アレルゲン「卵」の表示欠落（卵成分の誤混入）　2023/6/12**

**★渡邉義博「たけのこ（ねまがりたけ）」 - 回収　放射性物質基準値超過　2023/6/12**

**★美尚志所「RSブレンドオイル」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.7.21、正：24.7.21）　2023/6/9**

**★川本商事「（冷凍食品）ベトナム産ヤリイカ（生食用）」 - 回収命令　大腸菌群陽性（冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類）の成分規格違反）　2023/6/9**

**★山田屋「ゴマフグ白子」 - 回収　有毒部位である卵巣が混入したゴマフグ白子を販売　2023/6/9**

**★タチヤ（四日市店）「鮮魚 ごまふぐ 白子（加熱用）」 - 返金／回収　有毒部位(ごまふぐの卵巣)が混入　2023/6/9**

**★イー・エス・アイ「調理冷凍食品：そんなバナナ、ほか10商品」 - 返金／回収　冷凍食品としての表示の欠落　2023/6/8**

**★農事組合法人吉備農産物販売「南高梅」 - 返金／回収　一律基準(0.01ppm)を超える農薬（ピリダベン）を検出(0.02ppm)　2023/6/8**

**★長崎井上「真空柔らかイカ天、真空ピリッとタラ天、真空ごぼう天、真空アジ角天」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.7.23、23.7.24、正：23.6.23、23.6.24）　2023/6/8**

**★オリエンタルベーカリー「菓子パン：マロン」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.06.08、正：23.06.07）　2023/6/7**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

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

**■：行政発表が見つからなかったもの**

**★細菌性食中毒★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　更新日：令和5年6月14日　東京都八王子市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kurashi/hoken/007/017/004/p032486.html>

　1. 公表年月日　令和5年（2023年）6月14日

2. 業種等　飲食店営業

3. 施設の名称及び施設所在地等

イイオ食堂

東京都八王子市

5. 主な適用条項　食品衛生法第6条第3号

6. 不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

7. 不利益処分等の内容

令和5年（2023年）6月13日から6月15日までの3日間の営業等停止命令。なお、営業者は令和5年（2023年）6月6日から営業を自粛。

8. 備考

原因食品　当該施設が調理し提供した食事

病因物質　黄色ブドウ球菌

患者数 　 23名

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分　2023/6/14　千代田区**

**カンピロバクター**

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

　公表年月日　令和5年6月14日

施設の名称および所在地

名称：炭火串焼ヒヨク之トリ 水道橋店

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　未加熱および加熱不十分な鶏肉料理

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業停止命令　令和5年6月14日から20日までの7日間

処分等を行った措置状況

十分加熱して喫食するよう伝票に記載がある鶏肉を未加熱および加熱不十分な状態で提供していた。発症者のふん便から、カンピロバクター・ジェジュニが検出されています。

**■「カンピロバクター検出」鶏の生レバーを食べた複数の客が食中毒 居酒屋を2日間営業停止処分　6/13(火) 17:20配信　あいテレビ****愛媛県四国中央市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f4a4568ee36c1647150a9564ce5b4cb8f3dac03e>

**食中毒の発生及び行政処分について　2023/6/13　愛媛県四国中央市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/shokuchuudoku/documents/230613_press2.pdf>

　１ 概 要

令和５年６月１０日(土)１２時頃、医療機関から四国中央保健所に、「下痢症状の患者を診察した。同じ飲食店で喫食したグループの中にも同様の症状を呈している者がおり、食中毒が疑われる。」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、６月３日(土)に「居酒屋 無限」を利用した１グループ１７名のうち８名が、６月５日(月)２０時頃から、下痢、腹痛、発熱等の食中毒様の症状を呈し、うち４名が医療機関を受診していた。

同保健所では、患者に共通する食事は同店が調理提供した食事のみであること、複数の患者便からカンピロバクターが検出され、患者の症状、潜伏期間等の疫学調査の結果が同菌による食中毒の特徴と一致していること、患者を診察した医師から食中毒として届出があったことから、本件を同店が調理提供した鶏の生レバーを含む食事を原因とする食中毒と断定した。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、同店を６月１３日(火)から１４日(水)まで２日間の営業停止処分とするとともに、食品の衛生的取扱いの徹底について文書で指導した。

なお、患者はおおむね快方に向かっている。

２ 発生状況(令和５年６月１３日 １４時００分現在)

(１)発生日時 ６月５日(月)２０時頃～６月７日(水)１２時頃

(２)喫食者数 １７名(男１７名) (年齢２８歳～５２歳)

(３)喫食日時 ６月３日(土)１８時３０分頃

(４)発症者数 ８名(男８名) (年齢２８歳～５０歳)

(５)受診者数 ４名(男４名) (年齢２９歳～４９歳)（医療機関：四国中央市）

(６)入院者数 ０名

(７)主な症状 下痢、腹痛、発熱等

(８)原因施設 名 称：居酒屋 無限（飲食店営業）

　　　　　　　　 所在地：四国中央市

(９)原因食品 同店で６月３日(土)に調理提供した鶏の生レバーを含む食事

(10)病因物質 カンピロバクター

(11)行政処分 四国中央保健所が食品衛生法に基づき６月１３日(火)から６月１４日(水)まで２日間の営業停止処分

(12)その他参考 同店は６月１０日(土)以降の営業を自粛　　【メニュー】

○同飲食店が６月３日(土)に患者らに提供したメニュー

唐揚げ　サラダ　刺身（しめさば、たい、ぶり、さより）　鰹のたたき　豚ロースカツ　鶏の生レバー　鶏のユッケ　揚げナスおろし　揚げ出し豆腐　かつ丼　牛ホルモン煮込み

食中毒発生状況一覧

令和５年度【愛媛県】　（注）松山市を除く

テーブル

自動的に生成された説明

**■【再掲追加情報】老人ホームの１８人集団食中毒原因は給食**

**6/9(金) 21:30配信　九州朝日放送　福岡県福岡市**

**病原性大腸菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/adc94765a65e19d190916f4e10827a9193068e80>

**食中毒の発生について（第２報）　（令和５年６月９日（金）10 時現在）　福岡県福岡市**

**病原性大腸菌　※下線部が第１報からの変更箇所**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/230609_shokuchudokunohasseinituite.pdf?20230609161343>

　１ 探知

令和５年６月４日（日）13 時頃、早良区の高齢者施設から早良保健所に、入所者等、複数名　が毒様症状を呈しているとの連絡があった。

２ 概要

早良区の高齢者施設の給食を喫食した 18 名が、令和５年６月２日（金）15 時頃から、下痢、

発熱等の食中毒様症状を呈したもの。

調査の結果、早良保健所は、当該施設が６月１日（木）夕食に提供した給食による病原性大腸菌食中毒と断定し、令和５年６月９日（金）11 時から３日間の営業停止処分とした。

３ 症状　下痢、発熱、腹痛等

４ 摂食者数 　41 名

５ 有症者数 　18 名（うち 90 代女性１名が６月５日（月）に急性胃腸炎で死亡）

テーブル

自動的に生成された説明

　６ 検査（判明分） ・・・ 福岡市保健環境研究所で実施

有症者便 ：５検体 … ５検体から病原性大腸菌（毒素原性大腸菌 O〔オー〕159 又は腸管凝集性大腸菌 O〔オー〕86a）を検出

調理従事者便：４検体 … １検体から病原性大腸菌（毒素原性大腸菌 O〔オー〕159）を検出

施設ふきとり：３検体 … 食中毒菌不検出

保存食等 ：10 検体 … 検査中

７ 原因食品 　下記施設が６月１日（木）夕食に提供した給食

（内容：鶏肉のトマト煮、カリフラワーの炒め物、野菜サラダ、味噌汁、ご飯）

８ 原因施設（給食受託事業者）

（１）営業所所在地 福岡市早良区田村一丁目５番 16 号

（３）屋 号 有料老人ホーム 穂々笑（ほほえみ）

（４）業 種 飲食店営業

９ 原因施設に対する指導事項

（１） 調理従事者の健康管理を徹底すること

（２） 手洗いを徹底すること

（３） 食材は中心まで十分加熱して提供すること

（４） 衛生管理計画を策定し、実施状況の記録を行うこと

10 措置処分

早良保健所は、以下の理由により当該施設で提供された給食が原因の病原性大腸菌による食中毒と断定し、令和５年６月９日（金）11 時から６月 12 日（月）11 時まで３日間の営業停止処分とした。なお、当該施設は６月９日（金）の朝食から営業を自粛している。

1. 有症者 18 名のうち、５名の便から病原性大腸菌が検出されたこと。
2. 有症者 18 名の共通食は、当該施設で提供された給食のみであること。
3. 有症者 18 名の潜伏期間及び症状が病原性大腸菌による食中毒と一致すること
4. 調理従事者１名から病原性大腸菌が検出されたこと。
5. 疫学調査の結果、感染症を疑われる事象がないこと。

〈参考〉福岡市における令和４年及び令和５年食中毒発生状況

テーブル

低い精度で自動的に生成された説明

**福祉施設の“給食”が原因の可能性も、入所者など17人が下痢や発熱などの症状－福岡**

**6/6(火) 17:06配信　RKB毎日放送****福岡県福岡市**

**病原性大腸菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/327bda290555ee853fc57aa98164fa8d2e4a6bb8>

**食中毒（疑い）の発生について（令和５年６月６日（火）15 時現在）　福岡県福岡市**

**病原性大腸菌**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/230606_shokuchudokuutagainohasseinituite.pdf?20230608110031>

１ 探知

令和５年６月４日（日）13 時頃、早良区の高齢者施設から早良区保健福祉センター（早良保健所）に、入所者等、複数名が食中毒様症状を呈しているとの連絡があった。

２ 概要

早良区の高齢者施設の給食を喫食した 17 名が、令和５年６月２日（金）15 時頃から、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈したもの。

３ 症状　下痢、発熱、腹痛等

４ 摂食者数 ・・・・ 調査中　判明分 40 名

５ 有症者数（判明分） ・・・・ 調査中　17 名

テーブル

自動的に生成された説明

６ 検査 ・・・ 福岡市保健環境研究所で実施

有症者便 ：５検体（検査中）

従業員便 ：３検体（検査中）

施設ふきとり：３検体（検査中）

７ 原因食品・施設 ・・・・ 調査中

８ その他

　　現在、食中毒、感染症の両面から調査を行っている

**■令和５年食中毒発生状況速報　2023/6/9　鳥取県鳥取市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/contents/1520501234534/simple/R5.pdf>

　発症日　2023/6/7

　届出日　2023/6/9

　発生場所　鳥取市

　摂食者数　不明

　患者数　1

　食事特定原因食品　不明

　病因物質　カンピロバクター

　原因施設　不明

　摂食場所　不明

　発生概要　医療機関から、カンピロバクターを検出した旨の食中毒発生届出の提出があった。

　発生原因　カンピロバクターに汚染された食品を喫食したことによる。症状　腹痛、嘔気、嘔吐、下痢対策

1. 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。
2. まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。
3. 食肉（特に鶏肉）の生食は避ける。
4. 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。
5. 食肉は中心部までしっかり加熱（７５℃、１分以上）する

**■違反施設に対する行政処分等の情報　2023/6/7　大阪府堺市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/anzenjoho/kaishu/gyosei.html>

　発生年月日（公表年月日）　令和5年5月28日（令和5年6月7日）

違反施設

　　業種名　飲食店営業

施設の名称　やきとりえーちゃん本店

所在地　大阪府堺市北区

違反の理由（内容）　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

措置内容　6月7日　1日間の営業停止

備考

【病因物質】　カンピロバクター

【原因食品】　5月27日に当該施設で調製された食事

【有症者数】　6人

**★ウイルスによる食中毒★**

**■愛知・小牧 焼き肉店で食中毒 ノロウイルス検出 営業禁止に**

**06月15日　18時10分　東海 NEWS WEB****愛知県小牧市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/nagoya/20230615/3000029924.html>

**小牧市内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生しました**

**ページID：0469286 掲載日：2023年6月15日更新　愛知県小牧市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/syokuchuudoku230615.html>

下表のとおり食中毒が発生しました。

食中毒事例

処分年月日　2023年6月15日

業種等　飲食店営業

施設の名称　焼肉ハウス牛わか

施設所在地　愛知県小牧市

原因食品　6月10日（土曜日）に提供された食事

病因物質　ノロウイルス

行政処分等の内容　営業の禁止

適用条項　食品衛生法第6条違反

行政処分等の理由　食中毒病因物質に汚染された疑いのある食品を提供したこと

発症者数　11名

死者数　0名

備考　発症者数は発表時点のものです。

**★寄生虫による食中毒★**

**■食品衛生法違反者を公表します　2023/6/9　目黒区**

**アニサキス**

<https://www.city.meguro.tokyo.jp/oshirase/shokuhineiseiihan230609.html>

　公表年月日　令和5年6月9日

施設の名称及び所在地　寿司活　GEMS中目黒店

東京都目黒区

営業の種別　飲食店営業

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反により、食品衛生法第60条第1項を適用

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　営業停止命令　令和5年6月9日の1日間

備考

患者数　　 1人

主な症状　おう吐、腹痛

病因物質　アニサキス

原因食品　令和5年6月1日に調理提供した寿司

**■令和５年食中毒発生状況速報　2023/6/7　鳥取県鳥取市**

**アニサキス**

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/contents/1520501234534/simple/R5.pdf>

　発症日　2023/6/6

　届出日　2023/6/7

　発生場所　鳥取市

摂食者数　2

患者数　1

食事特定原因食品　〆サバ

病因物質　アニサキス

原因施設　家庭

摂食場所　家庭

発生概要　自宅で調理したしめサバを喫食した２名中１名が腹痛等の症状を呈した。発生原因　アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。症状　腹痛、嘔気、嘔吐、下痢

対策60℃で1分以上加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍する。

内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。

**■令和5年発生状況　2023/5/28　山形県新庄市**

**アニサキス**

<https://www.pref.yamagata.jp/020071/kurashi/shoku_anzen/syokuchuudoku/r5jokyou.html>

　発生年月日　2023/5/28

　原因施設所在地　新庄市

　摂食者数　2

　患者数　1

　原因施設　不明

　原因食品　イワシの刺身（推定）

　病因物質　アニサキス

**★自然毒による食中毒★**

**■庭の「トリカブト」を「ミツバ」と間違えて食べる　女性（70代）が動悸・吐き気など食中毒症状で入院　6/12(月) 20:13配信　BSS山陰放送　島根県大田市**

**植物性自然毒　トリカブト**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7cb5da0365b2e8c4bdf5ff971191bd9a9d8a076d>

**食べると死に至ることも…危険な植物「トリカブト」を食べた女性が入院　島根県**

**6/11(日) 14:54配信****BSS山陰放送****島根県大田市**

**植物性自然毒　トリカブト**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/38bc5fd4eb86ed28b21995950c60d39825db3b5f>

**1309　トリカブトによる食中毒の発生について　2023/6/11　薬事衛生課　島根県大田市**

**植物性自然毒　トリカブト**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/articles/159443>

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159443/140532/ff74664da36a4979df7333cec8cd47d3.pdf>

　１　概　　要

　６月10日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に、「自宅の庭に生えていた植物を喫食した１名が食中毒症状を呈し受診している」旨の連絡がありました。

同保健所は、診察した医師からトリカブトを喫食したことによる食中毒患者の発生届があったこと、患者の発症状況及び聞き取り状況から原因食品をトリカブトとする食中毒と判断しました。

なお、患者は現在入院中ですが回復傾向にあります。

２　県民の皆様へ

トリカブトは平地から高山まで広く自生している植物です。鑑賞用として栽培する場合、農作物の近くで栽培しないなど注意が必要です。

（※）特に、葉はニリンソウやモミジガサに似ており、間違えて食べることによる食中毒の発生が見られます。

【トリカブト】

分　　類：キンポウゲ目キンポウゲ科トリカブト属

大きさ：茎の長さ１００ｃｍ前後

症　　状：手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある

有毒成分：アコニチンなどのアルカロイド

**トリカブトによる食中毒の発生について**

１ 概 要

６月 10 日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に、「自宅の庭に生えていた植物を喫食した１名が食中毒症状を呈し受診している」旨の連絡がありました。

同保健所は、診察した医師からトリカブトを喫食したことによる食中毒患者の発生届があったこと、患者の発症状況及び聞き取り状況から原因食品をトリカブトとする食中毒と判断しました。

なお、患者は現在入院中ですが回復傾向にあります。

２ 患 者

大田市在住 70 歳代女性１名

【発症状況】

○喫 食：６月 10 日 12:00

○発 症：６月 10 日 15:00

○主な症状：かゆみ、動悸、嘔気

３ 原因食品 トリカブト

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

自動的に生成された説明

　【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テーブル

自動的に生成された説明

**★化学物質による食中毒★**

**■複数のこども園でヒスタミン食中毒、園児４３人に発疹など症状　同一業者から納品のサバから検出　奈良　6/15(木) 15:24配信　読売テレビ****奈良県奈良市**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7d42a0cfb5066247b3a86fbbce712d46dcbf1866>

**食中毒の発生について　～ヒスタミンによる食中毒～　2023/6/15　奈良県奈良市**

**ヒスタミン**

<https://www.city.nara.lg.jp/uploaded/attachment/161964.pdf>

令和５年６月１３日（火）午後０時５５分頃、本市保育総務課から「本日、市内４園で給食を食べた園児が口のまわり、背中、顔、腹部等に発疹の症状を呈している。」旨の報告がありました。

直ちに、市内４園に食品衛生法による調査をしたところ、６月１３日（火）の給食を喫食した園児４３名（喫食者合計２７４名（園児２６５名））に口唇の周囲等に発疹の症状を呈していることが判明しました。保存されていた検食の検査を実施したところ、同一の事業者から納入したさば（原材料及び調理済み）から症状を呈する濃度のヒスタミンが検出されたことから、同物質による食中毒と断定しました。

患者は、症状が軽く、発症して間もなく全員回復されています。

また、６月１４日（水）より市内４園は給食の提供を自主的に中止しています。

今回、市内４園とさばを納入した事業者に対して調査を行ないましたが、汚染の原因は特定できませんでした。しかし、食中毒防止の観点から、関連事業者に対して衛生管理、温度管理の徹底を指導しました。

患者関係

発 症 日 時 ６月１３日（火）の給食（昼）を喫食後

症 状 口唇の周囲、背中、顔、腹部等に発疹

有 症 者 数　４３名（喫食者合計２７４名（園児２６５名））

（内訳）

伏見保育園 ：１７名（１３５名（園児１３４名））

朱雀こども園（乳児棟）：１６名（ ３７名（園児 ３３名））

高円こども園： ９名（ ８９名（園児 ８６名））

柳生こども園： １名（ １３名（園児 １２名））

受 診 者 数 ２名（入院者 ０名）

原因食品 ６月１３日（火）に提供したさばの塩焼き

病因物質 ヒスタミン

メニュー ご飯、さばの塩焼き、キャベツのごま和え、じゃがいものみそ汁

［参 考］

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）

　　　本年度 発生件数 ０件 患者数 ０名 死亡者数 ０名

昨年度 発生件数 １件 患者数 １４名 死亡者数 ０名

**★細菌による感染症★**

**■“5週連続”****腸管出血性大腸菌の感染者を1人確認「基本的な感染防止対策の徹底を」新潟市**

**6/15(木) 15:48配信　ＢＳＮ新潟放送****新潟県新潟市**

**感染症　腸管出血性大腸菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1da52c8da24782b5a306db6db7e0457b640f66b4>

**３類感染症発生情報（腸管出血性大腸菌感染症）**

**令和 5 年第 23 週：6 月 5 日から 6 月 11 日まで　令和 5 年 6 月 15 日　新潟県新潟市**

**感染症　腸管出血性大腸菌**<https://www.city.niigata.lg.jp/shisei/koho/houdou/202306.files/230615-1.pdf>

感 染 症 名 腸管出血性大腸菌感染症

届出医療機関 新潟市保健所管内

診 断 方 法 菌検査による（腸管出血性大腸菌 O157：VT1(＋)VT2(＋)）

届 出 対 象 患者

患者

　年代 10 歳未満

性別 女

診断年 月 日 令和 5 年 6 月 10 日

届出年 月 日 令和 5 年 6 月 10 日

経 過 等

令和 5 年

・5 月 31 日 軟便あり

・6 月 4 日 下痢あり

・6 月 6 日 腹痛あり

・6 月 7 日 医療機関受診

・6 月 10 日 腸管出血性大腸菌（O-157：VT1(+)VT2(+)）が検出。

保健所に発生の届出あり　現在症状は回復傾向

備 考 ・いずれも現時点では感染源不明。

◆県内・市内の腸管出血性大腸菌感染症の発生状況テーブル

自動的に生成された説明

**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について　令和５年６月９日 １６：００ 現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/111206/1/040609O157.pdf?20230609172857>

博多区内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の発生届出がありましたのでお知らせします（入院事例）。

１ 概 要

＜患者＞

６月 ４日（日） 東区居住の20 歳代男性に腹痛、下痢、血便の症状が出現。

６月 ６日（火） 福岡市内の医療機関を受診・入院。

６月 ８日（木） 医療機関による検査の結果、腸管出血性大腸菌感染症（O157：VT2）と判明。

医療機関が博多保健所に腸管出血性大腸菌感染症発生届出。

博多保健所が患者の健康調査、感染拡大防止の指導等を実施。

２ 患者の状況　入院治療中だが、快方に向かっている。

３ 行政対応　患者の健康調査、接触者調査及び感染拡大防止の指導を実施。

４ 原因 調査中

腸管出血性大腸菌感染症患者・感染者の福岡市への届出状況（令和５年６月９日現時点）

テーブル

自動的に生成された説明

**★ウイルスによる感染症★**

**■感染性胃腸炎の集団発生について　2023/6/14　１６：００現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/111206/1/050614noro.pdf?20230614155055>

東区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 東区内の保育施設

（１）経緯

６月 ２日（金） ３名の園児及び１名の職員に嘔吐、下痢、発熱の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

６月 ８日（木） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈していると報告があった。

東保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

６月１３日（火） 行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。

東保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

６月１４日（水） 東保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止等を改めて指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

テーブル

自動的に生成された説明

（３）有症状者の発症状況



（４）症状　 嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導

**■旭川でノロウイルス集団感染　小学校と保育所で乳幼児と児童・職員合わせて計４４人がおう吐や下痢　6/13(火) 14:57配信　HTB北海道ニュース　北海道旭川市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a65487e6025380020324ea6610a6bcf39cc35fcd>

**■報道発表資料　重症熱性血小板減少症候群（SFTS）の患者の発生について　2023/6/12**

**愛知県豊田市**

**感染症　マダニ**

<https://www.city.toyota.aichi.jp/pressrelease/1054774/1054871.html>

令和5年6月12日（月曜日）、市内でマダニに咬まれたことが原因と推定される重症熱性血小板減少症候群（SFTS：severe fever with thrombocytopenia syndrome）の患者が確認されました。市内でSFTS患者が発生するのは、今回が初となります。

感染原因となるマダニに咬まれないようにすることが大切であることから、予防のための対策などについて、市ホームページで市民への周知を図ります。

患者の概要

年齢・性別　　80歳代　女性

症状　発熱、リンパ節腫脹　等

経過等

5月31日（水曜日）発熱

6月1日（木曜日）市内医療機関を受診

6月8日（木曜日）保健所から愛知県衛生研究所へ検査依頼

6月12日（月曜日）検査結果が陽性と判明

その他　発症前2週間以内の市外への行動歴はありません

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年６月９日 １６：００現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課****福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/111206/1/050609noro.pdf?20230609172857>

早良区及び西区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 早良区内の保育施設

（１）経緯

６月 １日（木） １名の園児に下痢の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

６月 ５日（月） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

早良保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

６月 ６日（火）、６月７日（水）

当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

早良保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

６月 ８日（木） 早良保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止等を改めて指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

クロスワードパズル, 時計, キーボード, 携帯電話 が含まれている画像

自動的に生成された説明

（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年６月８日 １６：００現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/111206/1/050608noro.pdf?20230609172857>

南区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 南区内の保育施設

（１）経緯

５月２６日（金） ２名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

６月 ７日（水） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

南保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

６月 ８日（木） 南保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

テーブル

自動的に生成された説明

（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎とみられる学校等の臨時休業について　2023/6/9　岡山県岡山市感染性胃腸炎**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000050/50201/20230609_ichouen.pdf>

　１ 要 旨

令和５年６月８日（木）、次のとおり感染性胃腸炎とみられる患者が発生し、小学校の一部を臨時休業すると、小学校から岡山市保健所に連絡がありましたので、お知らせします。

２ 発 生 場 所

岡山市東区東平島１２９３番地

岡山市立平島小学校 （校長：足羽 和明）

全在籍者数：２３２人

３ 患 者 数

テーブル

自動的に生成された説明

４ 措 置

学校保健安全法に基づく臨時休業の措置

　　種類：学級閉鎖

　　期間：令和５年６月９日（金）

５ 参 考

「感染性胃腸炎」とは、細菌またはウイルスなどの病原体に感染することで発症する。

主な症状は嘔吐・下痢である。毎年秋から冬にかけて流行する。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■渋谷区が違反食品などに対して行った不利益処分など　食品衛生法第69条による処分公表　2023/6/14　渋谷区**

**バナナ　食品衛生法第13条第3項違反（ルフェヌロンを0.03ppm検出）**

<https://www.city.shibuya.tokyo.jp/jigyosha/jigyo-eisei/jigyo-shokuhin/ihan_kohyo.html>

　公表年月日　令和5年6月14日

違反品

品名：バナナ：生鮮・冷蔵

数量：1,329CT（約13kg/CT）と39袋

違反の内容　食品衛生法第13条第3項違反（ルフェヌロンを0.03ppm検出）

違反品の原産国　ベトナム

違反品の輸入者

氏名：フレッシュ・デルモンテ・ジャパン株式会社　代表取締役　片山　邦彦

住所：東京都渋谷区恵比寿南一丁目15番1号

法人番号：1011001029852

処分の根拠条項　食品衛生法第59条第1項

処分などの内容　令和5年6月14日、輸入者に対して販売禁止命令

備考

厚生労働省福岡検疫所門司検疫所支所が実施した検査により違反を発見

**■フグの白子に混入した有毒部位の卵巣販売について（最終報）(2023年06月09日 15時23分)** **問い合わせ番号：16862-9185-1507 更新日：2023年 6月 9日****三重県四日市市**

**ふぐ**

<https://www.city.yokkaichi.lg.jp/www/contents/1686291851507/index.html>

　１　経緯

　令和５年６月８日（木）に、四日市市内のスーパー「タチヤ四日市店」において、「ごまふぐ白子(加熱用)」１パック約400g入りの中に有毒部位である卵巣が混在していた可能性があり、当該店舗が自主回収を進めていました。

　２　対応結果

　令和５年６月９日（金）１３時頃、当該店舗から自主回収が終了した旨の報告を受け、１４時３０分に保健所職員にて回収された事実を確認しました。

　現時点で健康被害の報告はありません。

四日市市保健所衛生指導課

**フグの白子に混入した有毒部位の卵巣販売について(2023年06月08日 17時44分)**

**問い合わせ番号：16862-1397-2987 更新日：2023年 6月 8日　三重県四日市市**

**ふぐ**

<https://www.city.yokkaichi.lg.jp/www/contents/1686213972987/index.html>

１　概要

　令和５年６月８日（木）に、四日市市内のスーパー「タチヤ四日市店」で販売された、「ごまふぐ白子(加熱用)」１パック約400g入りの中に有毒部位である卵巣が混在していた可能性があるとの情報を受けた。既に４パック販売されていた。

同一ロットの商品に卵巣が混入している可能性が否定できないことから、当該事業所が自主回収を進めている方向であるとの事実を探知しました。

　なお、現時点で、同商品を喫食したことによる健康被害の情報はありません。

２　対象商品

　１）商品名　　石川県産　鮮魚　ごまふぐ　白子(加熱用)

　２）販売形態　１パック入り

　３）内容量　　約４００ｇ

　４）販売日　　令和５年６月８日

　５）販売者　　タチヤ四日市店　四日市市日永１－２－９

　　　　　　　　鮮魚部　TEL:059-349-5401

　６）販売数量　４パック

３　注意喚起

　　当該店舗で購入した当該商品を食べずに店舗に返却してください。

添付ファイルはこちらからご確認ください。

<https://plus.sugumail.com/usr/yokkaichi/doc/406840>

四日市市保健所衛生指導課

**★その他関連ニュース★**

**■広島県に「Ａ群溶血性レンサ球菌咽頭炎警報」発令**

**6/15(木) 19:02配信　広島テレビ　ニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/36a306b019121efba30873fe2bd64c92004e5533>

**■東京のコロナ患者報告数が5週連続で増加 - 都がモニタリング分析を公表**

**6/15(木) 17:20配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7717f39163c627377e3c5b7c0eb41e90cf9b26cf>

**■〔トラム〕ギンナン食べ過ぎに注意！男性が食中毒**

**2023年6月15日　NNA ASIA　香港**

<https://www.nna.jp/news/2530699>

**■海水浴場水質調査　県内25か所全て「遊泳に問題なし」8割は特に良好【愛媛】**

**6/15(木) 16:41配信 　南海放送　愛媛県**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/193c787ecf33ac483538e0c3aae21ac2b8c65c63>

**令和5年度水浴場の水質の調査結果（シーズン前）　2023/6/15　愛媛県**

<https://www.pref.ehime.jp/kankyou/k-hp/theme/bushitsu/dojyou/r5suiyoku_mae.html>

　環境・ゼロカーボン推進課

県と松山市では、県内の主な水浴場25か所（概ね利用者が3千人以上）について、水浴シーズン前の4月10日～5月17日にかけて標記の調査を実施したところ、いずれも遊泳に問題ない結果でしたので、お知らせします。

(県調査分：18か所（うち河川1か所）、松山市調査分：7か所)

水質の調査項目は、ふん便性大腸菌群数、油膜の有無、COD(化学的酸素要求量)及び透明度であり、これらについて、環境省の示す5段階区分で判定した結果は、以下のとおりでした。（詳細は別添のとおり）

なお、参考項目である、病原性大腸菌O-157は、全ての水浴場で検出されませんでした。

「水質AA」（水質が特に良好な水浴場）：20か所

「水質A」（水質が良好な水浴場）：4か所

「水質B」（遊泳が可能な水浴場）：1か所

「水質C」（遊泳が可能な水浴場）：なし

「不適」：なし

また、シーズン中の調査は7月に実施予定であり、その結果については、別途お知らせします。

**■徳山湾における赤潮警報の発令について（令和5年度第3号）**

**ページ番号：0215329 更新日：2023年6月14日更新　山口県**

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/215329.html>

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/uploaded/attachment/149236.png>

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/uploaded/attachment/152287.pdf>

　1　現状

　 6月14日、徳山湾において、魚介類に対して有害なプランクトン（ヘテロシグマ アカシオ）が増殖し、赤潮警報密度である50,000個/mlを超える89,500個/mlの発生を確認したことから、同日、周南市、下松市及び関係漁協に「赤潮警報」（裏面資料のとおり）を発令し、警戒を呼びかけました。

なお、現時点で漁業被害の情報はありません。

［赤潮警報発令対象市（漁協）］　周南市、下松市（山口県漁協周南統括支店）​

2　県の対応について

　今後も、モニタリング調査等を通じた情報収集や調査結果の提供などにより、一層の警戒を続けるとともに、関係市及び漁協に対し、次の点について指導を行います。

　　・ 漁港内での蓄養は避け、活け〆出荷等の対策を講じること。

　　・ 養殖魚等については、より深い生け簀の活用、餌止めによる魚の安静状態維持、早期出荷などの対策を講じること。

3　今後の赤潮の見通し

　気象条件等によっては、広い範囲で本種がさらに増殖することも考えられることから、今後の発生動向に十分留意する必要があります。

4　参考

​　○　本種は、水深の浅い海域では上下動を繰り返し、日中は表層に、夜間は底層に濃密に滞留します。

　○　本種は、日中は光合成による過飽和酸素状態に、朝方は増殖・呼吸等による貧酸素状態にさせて、魚類をへい死させる有害プランクトンです。

　○　本種赤潮の主な発生時期は、5～7月(梅雨時期)と10月(秋雨時期)です。

　○　本年3回目の赤潮警報の発令です。

**■【感染症情報】ヘルパンギーナが4週連続で増加 - RSウイルスも**

**6/14(水) 19:52配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/71dd3a3f1582db44791f2a772f80128a84bd83e9>

**■県内梅雨入り、食中毒に注意　コロナ明けで会食機会増、食品取り扱い注意**

**6/14(水) 8:27配信　山形新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4502b07428cd95fff764842b3d85bb245114669d>

**■宮城県、魚介類による食中毒注意報を発令　2023年6月14日 5:00 [有料]　河北新報**

<https://kahoku.news/articles/20230613khn000098.html>

**魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報の発令について（食と暮らしの安全推進課）　2023/6/13　宮城県**

<https://www.pref.miyagi.jp/release/2022/r5biburio/r5biburiohaturei.html>

　　宮城県石巻市渡波の定点海水温の測定により、宮城県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想されるため、「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報・警報発令要領」に基づき、令和5年6月13日付けで注意報を発令し、各保健所（支所）を通じ市町村、食品営業者等に対し、下記事項について注意を呼びかけています。

1食品営業者の注意事項

流通・販売時を通して5℃以下に保持する。

魚介類を調理する場合、水道水の流水で表面をよく洗浄し、内臓を取ったあとも十分に洗浄する。

まな板、包丁等は生食用と加熱食品の区別をするとともに十分に消毒する。

加熱調理する食品は十分に熱をとおす。

調理後は速やかに提供する。

調理する際は、手指の消毒を励行する。

2家庭での注意事項

魚介類は、冷蔵または冷凍保存する。また、冷蔵庫の扉は出来るだけ開閉を少なくして庫内の冷気を逃がさないようにするとともに、食品を入れるのは冷蔵庫の7割以下とし、冷気の循環をさまたげないようにする。

生の魚や切り身などを冷蔵庫で保存するときは、ラップなどをかけるか、ふたのある容器を使用する。

魚介類を調理する場合、水道水の流水で表面をよく洗浄し、内臓を取ったあとも十分に洗浄する。

魚介類を調理したら、まな板などの調理器具は洗剤を使って十分に洗浄し熱湯等で消毒する。また、手は石けんを使って十分に洗浄する。

加熱調理する食品は、十分に熱をとおす。

調理後は早く食べる。

冷凍された魚介類を調理する場合は、流水若しくは冷蔵庫内で解凍するか、電子レンジを使って解凍する。解凍後は、生の魚介類を調理する場合と同じように注意する。

3その他

夏期は細菌性食中毒が発生しやすい時期です。食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。

それでも、もし、腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、お医者さんに相談しましょう。

食中毒予防の3原則：食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

ウイルス性食中毒予防の4原則：ウイルスを「持ち込まない、ひろげない、付けない、やっつける」

（参考）家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（PDF：506KB）

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/46835/muttunopoint.pdf>

**■インフルエンザ感染、オーストラリアで急増　北半球の兆候となる可能性も**

**6/13(火) 14:28配信　CNN.co.jp　全文**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b197c7264c9f2494d0c4a2b2b80068f6c5aa63ac>

**■RSウイルスが4週連続増、西日本中心に流行 - 27都道県で前週の患者報告数を上回る**

**6/13(火) 14:18配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/104ce2351b0d12422217020ffe50416bbdfce12b>

**■はしか流行懸念　区別難しく「誤診」で発見遅れることも　見落としに注意**

**6/13(火) 14:00配信　産経新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c4a7e6eb021a8961c330d579238e8bb5103113c4>

**■【感染症アラート・本格的な流行】ヘルパンギーナ、咽頭結膜熱など5つ**

**6/13(火) 12:52配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/17312258c109215c1530d9148789a0ecb849c87e>

**■はしか感染に注意　ことし計６人が大阪府と兵庫県で感染確認　感染予防のためワクチン接種を呼びかけ　6/13(火) 12:17配信　読売テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2ab7f03632722aad2d7dd1bb737a73e171a6c450>

**■マダニ媒介の感染症　外来生物がウイルス増関与　森林総研など調査、「捕獲強化を」**

**6/13(火) 9:10配信　日本農業新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/be19b9b1700864e501997ff1f452f6effbe7bb23>

**■【感染症ニュース】「特異な治療法なし」ヘルパンギーナの報告が急増　九州地方は注意　宮崎県では警報発令中　6/13(火) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/440ec0d743fba24bdd2b6c5e2dc869e055d02903>

**■インフル患者2週連続減も過去10年同期比で最多 - 学級閉鎖の報告続く、厚労省が発生状況を公表　6/12(月) 19:15配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e58bba9d41912b7afef7c7c822506376afed7d85>

**■岡山県が食中毒注意報発令　9月末まで 飲食店へ注意喚起**

**6/12(月) 13:45配信　山陽新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b5cf6ffcac60a3abd0fa200b44e2279755175b5c>

**■オホーツク地方１３自治体に食中毒警報 手洗い・消毒を**

**06月12日　12時27分　北海道 NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/sapporo-news/20230612/7000058284.html>

**■水産物の放射性物質の検査結果（2023年6月第2週分）　2023/6/9　岩手県**

<https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/kankyou/hozen/torikumi/1002197/1064124/1065652.html>

　　水産物の検査を実施した結果、放射性セシウムは検出されませんでした。

　検査結果の詳細につきましては、下記PDFファイルをご参照下さい。

検査結果 （PDF 203.8KB）

<https://www.pref.iwate.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/065/652/kekka.pdf>

全国のこれまでの検査結果（水産庁）（外部リンク）

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/housyanou/kekka.html>

**■新型コロナ定点把握の感染者数 前週比25％増 - 厚労省が公表**

**6/9(金) 18:25配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/411eee9a51c30dbec2eb3edf47ba0510b735a9d1>

**■東京のコロナ患者報告数が4週連続で増加 - 都がモニタリング分析を公表**

**6/8(木) 18:27配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e43c1cfa4e681f35b6b18e3c84347b91fc23817d>

**■抗うつ薬から発がん性物質のニトロソアミン類検出 - 厚労省が調査会で報告、他剤への切り替え検討も　6/8(木) 16:20配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a45402d3d87a287c0f2c1a0a44cc0b334a90ee1a>

**■青森県産ホタテのスマホスタンド「スマホタテ」 「ふれ愛プラザあおば」が商品化**

**6/12(月) 17:00配信　みんなの経済新聞ネットワーク**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/322cd45f4e2d6fd39b844e46f258e131d0f5d318>