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

**食科協かわら版　No.403　（2023年度No.31）**　 　2023/7/28

食の行政情報ならびに食中毒情報をお伝えする食科協のメールマガジン

食中毒情報は１回限り　行政情報は原則2回の掲載で削除します

新しいものは*NEW*マークがついております　期限設定のある記事は　期限終了まで掲載

**青字をスクロール　Ctrlキーを押しながらクリック　もしくは右クリックでハイパーリンクを開く**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆肉と野菜の料理

自動的に生成された説明

**ビャンビャン麺実食！** **羊肉烩麺（絶品）↑と言うのとスタンダードな****ヨーポー麺と言うのを食べてきました**

**ビャンビャン麺というのは料理名ではなく麺の名前で　幅３㎝近くある麺**

**現地では色々な味付けで食べるみたいです**

**まぁ例えればイタリアンのラザニアみたいな麵で　シルクロードを伝搬していった歴史がうかがえるような形態と味付けでした**

**少なめ盛りが２本（長い）　普通が３本　多めが４本とランクが分けてあり**

**温かくも　冷たくも　汁ありも　汁なしもありました**

**羊肉烩麺は温汁麺でだしは羊骨です　羊肉の叉焼っていうのは初めて食べた　辛くないです　で底に沈んでいる　羊骨の軟骨が旨いのなんの**

**ヨーポー麺は汁なし混ぜ麺でした　もっと太いベルト麺と言うのもあり**

**穀物を喰ったってイメージの麺でした　現地ではナンをもっと巨大にしたパン?もあるらしい　麦をたくさん食べる地域なので****すね**



**こちらはヨーポー麺　底に辛めの黒酢ソースが入っていて　混ぜて食べます**

**蕎麦湯みたいな　ほぼ味のない麺のゆで汁をセットでいただきます**

**他にトマト味のソースと　ジャージャン麺のようなのとあり**

**全部載せというのもある　どんな味になるんだろう…**

**娘は「次は全部載せ」にチャレンジするっ　って言っていました**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **3** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **3-11** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **11-18** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **18-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **20-22** |
| **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** | **22-39** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

7月21日　　かわら版402号・かわら版ニュース＆トピックス353号を発行

7月25日　　かわら版ニュース＆トピックス354号を発行

7月28日　　かわら版403号・かわら版ニュース＆トピックス355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***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（インピルフルキサム等６品目）の残留基準の改正、添加物（Ｌ－システイン塩酸塩）の規格基準の改正）及び「食品衛生法第十三条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件（案）」に関する御意見の募集について　2023/7/26**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230101&Mode=0>

　受付開始日時 2023年7月26日0時0分

受付締切日時 2023年8月24日0時0分

**■アルミン酸ナトリウム（CAS登録番号：11138-49-1）を含む一部の輸入製品に、劇物に指定された物質が含まれている事例があることが判明しました　2023/7/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34137.html>

　　アルミン酸ナトリウム（CAS登録番号：11138-49-1）を含み、コンクリート用の化学混和剤として使用されている一部の輸入製品において、劇物である二酸化アルミニウムナトリウム（CAS登録番号：1302-42-7）が含まれている事例があることが判明しましたのでお知らせします。

　もし、アルミン酸ナトリウムを含有する製品を扱っている場合は、購入元・製造元に確認する等して、二酸化アルミニウムナトリウムの含有の有無を確認するようお願いいたします。

　また、劇物である二酸化アルミニウムナトリウムの含有が認められた製品については、毒物及び劇物取締法（以下「毒劇法」という。）上の劇物に該当するため、その製造業若しくは輸入業（販売や授与等の目的に限る。）又はその販売業を営んでいる方は、令和５年10月31日までに、毒劇法に基づき、毒物劇物営業者として自治体に登録申請する等の必要な対応をとるようお願いします。ただし、その販売業者や使用者に対して、劇物の性状や取扱いに関する必要な情報提供をすることは、できるだけ速やかにご対応いただきますようお願いします。

　加えて、本事案に関する事実確認を進めている中で、劇物の指定に当たって公示した意見公募手続に対する回答において、厚生労働省から示した考え方に誤りがあったことが分かりました。このため、その公示した回答を訂正することとします。

　平成30年の意見公募手続に対する回答に誤りがあったことについて、深くお詫び申し上げます

　　本事案の詳細（概要、対応等）につきましては、次頁以降をご確認いただけますようお願いします。

**本事案の詳細**

１．事案の概要：

　二酸化アルミニウムナトリウム及びこれを含有する製剤については、平成30年７月１日より、毒物及び劇物取締法（昭和25年法律第303号。以下「毒劇法」という。）に基づく劇物に指定されています。

　　今般、外部の事業者からの問い合わせを受けて状況を確認したところ、アルミン酸ナトリウムを含む以下の輸入製品において、劇物である二酸化アルミニウムナトリウムが含まれている事例があることが判明しました。

○劇物である二酸化アルミニウムナトリウムの含有が判明した輸入製品残コンクリート処理剤

　　　　・「RE-CON ZERO EVO」

　　　　・透水性コンクリート「オワコン」用混和剤「Ｙ弾」

　　　　・コンクリート圧送車用の残コンクリート処理剤「PUMP」

※　通常、劇物であるコンクリート用化学混和剤を使用してコンクリート製品を製造した場合でも、硬化後のコンクリート製品そのものは劇物には該当しません。

２．対応：

　　アルミン酸ナトリウムを含有する製品について、製品中に二酸化アルミニウムナトリウムを含有している場合は劇物に該当します。アルミン酸ナトリウムを広く販売する目的で国内製造している事業者は現時点で確認できていませんが、仮に、これらを取り扱っている場合は、購入元や製造元に確認する等して、二酸化アルミニウムナトリウムの含有の有無を確認するようお願いいたします。

　　劇物である二酸化アルミニウムナトリウムの含有が認められた製品については、毒劇法上の劇物に該当するため、現にその製品の製造業、輸入業又は販売業を営んでいる者においては、令和５年10月31日までに毒劇法に基づき、毒物劇物営業者として自治体に登録申請する等の必要な対応をとるようお願いいたします。ただし、その販売業者及び使用者に対して、劇物の性状及び取扱いに関する必要な情報（※）を提供することについては、できるだけ速やかにご対応いただきますようお願いいたします。

　　また、二酸化アルミニウムナトリウムの含有が認められた製品を、製造・輸入・販売以外の用途で取り扱っている場合（その製品を実際に使用する等）については、毒劇法に基づき保管場所への「医薬用外劇物」の表示や、盗難・紛失を防止するための措置など、必要な対応を行うようお願いいたします。

　　なお、これらの事項については、別途自治体や事業者団体等に周知を依頼しています。

　　さらに、二酸化アルミニウムナトリウムの含有が確認されたアルミン酸ナトリウムを含む一部の製品を輸入・販売する企業に対して、毒劇法に規定する必要な対応をとるよう指導しています

※　毒物及び劇物取締法施行規則（昭和26年厚生省令第４号）第13条の12で提供しなければならないとされている情報で、具体的には取扱い及び保管上の注意等の情報です。

３．劇物指定に伴う意見募集の回答誤り及び再発防止策について：

　　本事案に関する事実確認を進めている中で、二酸化アルミニウムナトリウムの劇物指定に当たって公示した意見公募手続における回答において、アルミン酸ナトリウム（CAS登録番号：11138-49-1）は劇物に該当しない旨の考え方を示した誤りがあったことが発覚しました。本事案を受けて、当該公示した回答については、訂正することとしました。

　　毒物及び劇物の指定の検討に当たって、CAS登録番号を用いて化学物質を特定し、当該番号に登録されている密度等の物理化学的性状を引用するとともに、その化学物質の毒性評価を行っています。このため、平成30年７月の劇物指定時には、二酸化アルミニウムナトリウムのCAS登録番号である「1302-42-7」を示した一方、アルミン酸ナトリウム（CAS登録番号：11138-49-1）については、CAS登録番号が異なるという理由で「劇物に該当しない」旨の考え方を示していました。

　　しかし、アルミン酸ナトリウム（CAS登録番号：11138-49-1）については、CAS登録内容を確認したところ「構造式不定」となっており、一つの物質を特定できる内容ではありませんでした。そのため、本来であれば当該CAS登録番号のみを以て、毒物及び劇物への該当性を判断できるものではないことから、訂正することとしました。

　　毒物及び劇物の指定等に当たっては、従前より対応する物質のCAS登録番号を示し、毒物及び劇物指定令（昭和40年政令第２号。以下「政令」という。）で毒物及び劇物に指定した物質の構造式等を特定してきたところですが、CAS登録番号の登録内容が「構造式不定」となっている場合や、CAS登録番号の登録内容が反応混合物等で複数物質から構成されている場合等では、CAS登録番号のみで毒物及び劇物への該当性を判断することはできません。このため、再発防止の観点から、今後は毒物及び劇物の指定等の際に示すCAS登録番号は、政令で毒物及び劇物に指定した物質の構造式や名称等を特定するための参考情報と位置付けます。また、毒物及び劇物への該当性については、CAS登録番号のみで判断するのではなく、CAS登録番号の登録内容によっては、実際の製品の組成を確認する必要があることから、参考で示しているCAS登録番号以外でも、政令で指定した物質が含まれている場合には、毒物及び劇物に該当する可能性がある旨を周知することとします。

（意見公募手続回答掲載URL）

「毒物及び劇物指定令の一部を改正する政令（案）」に対して寄せられた御意見について

（平成30年６月29日掲載）

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=495180032&Mode=1>

■参考情報

CAS登録番号について

　米国化学会（American Chemical Society）の情報部門であるCAS（Chemical Abstracts Society）が化学物質を識別するために付与している番号であり、本邦でも化学物質の特定に頻用されています。基本的に１つの物質に１つのCAS登録番号が対応していますが、例えば反応混合物を１物質としてCAS登録番号が付与されることがあるなど、CAS登録番号のみでは物質の構造式等を特定できない場合もあります。

毒物及び劇物取締法（昭和25年法律第303号）について

　毒物及び劇物取締法は、日常流通する有用な化学物質のうち、主として急性毒性による健康被害が発生するおそれが高い物質を毒物又は劇物に指定し、保健衛生上の見地から、流通時の規制等を行っています。例えば、劇物については「医薬用外劇物」と表示するとともに、その譲渡に当たって当該劇物の性状及び取扱いに関する情報を提供すること等が必要となります。

　　　なお、同法を遵守することにより、劇物に指定された物質であっても輸入、製造、販売等は可能で、劇物の使用を禁止するものではありません。

毒物及び劇物について

　　　毒物及び劇物は、いずれも少量で生体の機能に障害を与えるもので、毒物は劇物よりも相対的に毒性が強いものです。その指定に当たっては、急性毒性、皮膚に対する腐食性、眼等の粘膜に対する重篤な損傷眼等、その化合物のばく露経路における急性毒性の情報に基づき、判定基準に照らして毒物又は劇物の指定を行っています。

　　　新規に劇物指定する物質の判定基準としては、例えば強アルカリ性の物質のように、皮膚腐食性試験において「化学物質を皮膚に対して４時間暴露後、試験動物３匹中１匹以上に皮膚組織の破壊（表皮を貫通して真皮に至るような壊死）を生じる場合」等があります。

二酸化アルミニウムナトリウム（CAS登録番号：1302-42-7）について

　政府が実施した「化学品の分類及び表示に関する世界調和システム（GHS：Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals）」による分類において、二酸化アルミニウムナトリウムは「皮膚腐食性／刺激性、眼に対する重篤な損傷性／眼刺激性」が区分１（毒性が最も強い区分）とされています。また、危険物輸送に関する国連勧告の危険物リストにおいて、アルミン酸ナトリウム溶液及びアルミン酸塩ナトリウムとして腐食性物質（クラス８）に分類されています。その他、急性毒性及び刺激性に関する有害性情報収集を実施したところ、二酸化アルミニウムナトリウムの水溶液のpHは13.5超でした。

　　　これらの情報を踏まえて、平成30年２月14日の薬事・食品衛生審議会薬事分科会毒物劇物部会における審議の結果、二酸化アルミニウムナトリウム及びそれを含有する製剤を劇物に指定することが了承されました。

　　　なお、二酸化アルミニウムナトリウムの劇物の指定に当たって、これを含有する製剤も劇物に指定しています。通常「○○を含有する製剤」の解釈としては、製品等に、濃度を問わず意図的にその成分を加えたものを示しています。一方、原料等に劇物を含まれていたとしても、反応等によりその使用目的を失った物については、一般的にその成分の製剤とはみなしていません（例：二酸化アルミニウムを含有する混和剤を、生コンクリートに混ぜ合わせて硬化させた場合、固まった後のコンクリートは、二酸化アルミニウムナトリウムの製剤とはみなさず、劇物には該当しません。）。

アルミン酸ナトリウムについて

　　　アルミン酸ナトリウムはナトリウムと酸化アルミニウムから構成される化合物の総称であり、その中に劇物に指定されている二酸化アルミニウムナトリウム（NaAlO2）や劇物に該当しないアルミン酸三ナトリウム（Na3AlO3）等があります。

　　　「アルミン酸ナトリウム」に対応するCAS登録番号の１つに「11138-49-1」がありますが、この番号の登録内容を確認したところ、物質の構造式は不定とされており、ある１つの物質を特定できる番号ではありませんでした。

**■ノルウェー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　2023/7/18**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230094&Mode=0>

　受付開始日時 2023年7月18日0時0分

受付締切日時 2023年8月16日23時59分

**■厚生科学審議会科学技術部会全ゲノム解析等の推進に関する専門委員会（第16回）の開催について　2023/7/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34160.html>

　標記会議を下記のとおり開催しますので、お知らせします。

記

１．日時：令和５年７月２６日（水） 1５：00～18：00

２．開催方法：ＷＥＢ開催

３．議題

（１）全ゲノム解析等に係る検討状況等について

（２）全ゲノム解析等に係る事業実施準備室の検討状況等について

（３）その他

４．傍聴等について

報道関係者及び一般の方向けに、第16回会議の模様をＹｏｕＴｕｂｅにおいてライブ配信にて公開致しますので、会場での傍聴はございません。

資料及びライブ配信ＵＲＬにつきましては、開催日までに当省ホームページに掲載する予定です。

**■医薬品成分を含有する製品の発見について　2023/7/14**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11126000/001121067.pdf>

都では、いわゆる健康食品による健康被害発生の未然防止のため、都内で販売等される製品の調査及び成分検査を行っています。

今般、下記３製品の成分検査を行ったところ、医薬品成分が検出されました。

いわゆる健康食品において医薬品成分を含むものは医薬品とみなされ、厚生労働大臣の承認を受けることなく製造販売されたものを販売・授与等することは、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」（以下、「医薬品医療機器等法」という。）で禁止されています。

なお、これまでに当該製品による健康被害発生の報告は受けていません。

【製品概要】（詳細は次頁のとおり）

テーブル

自動的に生成された説明

　【試験実施機関】　東京都健康安全研究センター

【違反の事実】　医薬品医療機器等法第５５条第２項（無承認医薬品の販売・授与等の禁止）

【都の対応】

１ 製品を販売した都内店舗（台東区内、渋谷区内）に対し、販売中止及び自主回収を指示しました。

２ 東京都公式ホームページに製品名等を掲載し、摂取による危険性等を都民に周知します。

３ 関係団体へ注意喚起のため情報提供しました。

　【製品概要】

　製品表示内容

　　商品名 Ｒｏｙａｌ Ｈｏｎｅｙ ＶＩＰ

名称 邦文表示なし

原材料 邦文表示なし

製造（輸入）者 邦文表示なし

内容量 １０ｇ×１２包

BATCHNUMBER 等

ＢＡＴＣＨ ＮＵＭＢＥＲ：２２０９１５

ＭＦＧ．ＤＡＴＥ：SＥP ２０２２

ＥＸＰ．ＤＡＴＥ：SＥP ２０２６

形状 液体

検出成分 １包中「タダラフィル」を５９ｍｇ検出

製品名 オレンジパワー（店頭表示名称）

形状 橙色錠剤（錠剤表面に「ＶＧＲ８００」と刻印されている。）

販売形態等

店頭に現品はなく、透明のプラスチック箱に入ったサンプルが陳列されていた。プラスチック箱には製品名とともに、説明書きとして「サプリメント」「３０分位前に一錠飲用」等と記載されていた。購入希望数量を店員に告げると、無色透明の樹脂袋にあらかじめ小分けされたものを販売された。

検出成分 １錠中「シルデナフィル」を１０６ｍｇ検出

製品名 ブラツクパワー（店頭表示名称）

形状 黒色錠剤（錠剤表面に「Ｋ－Ｍ」と刻印されている。）

販売形態等

店頭に現品はなく、透明のプラスチック箱に入ったサンプルが陳列されていた。プラスチック箱には製品名とともに、説明書きとして「サプリメント」「３０分位前に一錠飲用」等と記載されていた。購入希望数量を店員に告げると、無色透明の樹脂袋にあらかじめ小分けされたものを販売された。

検出成分 １錠中「シルデナフィル」を４９ｍｇ及び「アセトアミノフェン」を６６ｍｇ検出

参 考

■タダラフィルは、国内で医薬品(販売名：シアリス錠（５㎎、１０㎎、２０㎎）等)として承認されています。なお、承認されている医薬品の適応と主な副作用は、次のとおりです。

［適応］：勃起不全（満足な性行為を行うに十分な勃起とその維持が出来ない患者）

［副作用］：頭痛、ほてり、動悸等

［添付文書上の警告（概要）］：硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤（ニトログリセリン亜硝酸アミル、硝酸イソソルビド等）との併用により降圧作用が増強し、過度に血圧を下降させることがあるので、本剤投与の前に、硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤が投与されていないことを十分確認し、本剤投与中及び投与後においても硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤が投与されないよう十分御注意ください。

死亡例を含む心筋梗塞等の重篤な心血管系等の有害事象が報告されていますので、本剤投与の前に、心血管系障害の有無等を十分確認してください。

■シルデナフィルは、国内ではシルデナフィルのクエン酸塩が医薬品(販売名：バイアグラ錠等)として承認されています。なお、承認されている医薬品の適応と主な副作用は、次の通りです

［適応］：勃起不全（満足な性行為を行うに十分な勃起とその維持が出来ない患者）

［副作用］：血管拡張、頭痛、動悸等

［添付文書上の警告（概要）］：硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤（ニトログリセリン、亜硝酸アミル、硝酸イソソルビド等）との併用により降圧作用が増強し、過度に血圧を下降させることがあるので、本剤投与の前に、硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤が投与されていないことを十分確認し、本剤投与中及び投与後においても硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤が投与されないよう十分御注意ください。

死亡例を含む心筋梗塞等の重篤な心血管系等の有害事象が報告されていますので、本剤投与の前に、心血管系障害の有無等を十分確認してください。

■アセトアミノフェンは、国内では医薬品（販売名：カロナール錠 200 等）として承認されています。なお、承認されている医薬品の適応と主な副作用は、次のとおりです。

［適応］：各種疾患及び症状における鎮痛、小児科領域における解熱・鎮痛、急性上気道炎（気管支炎を伴う急性上気道炎を含む）の解熱・鎮痛

［副作用］：ショック、アナフィラキシー、劇症肝炎、肝機能障害、黄疸等

［添付文書上の警告（概要）］：本剤により重篤な肝障害が発現するおそれがあることに注意し1 日総量 1500mg を超す高用量で長期投与する場合には、定期的に肝機能等を確認するなど慎重に投与してください。

本剤とアセトアミノフェンを含む他の薬剤（一般用医薬品 を含む）との併用によりアセトアミノフェンの過量投与による重篤な肝障害が発現するおそれがあることからこれらの薬剤との併用を避けてください。

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３５１報）　2023/7/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34189.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３５０報）　2023/7/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34086.html>

　１　自治体の検査結果

青森県、宮城県、仙台市、栃木県、群馬県、埼玉県、川越市、千葉県、東京都、文京区、横浜市、川崎市、長野県、浜松市、愛知県、京都市、大阪府、大阪市、東大阪市、香川県、高知市

　※ 基準値超過　３件

　No. 331 宮城県　　 ワラビ　　　 　　（Cs ： 170 Bq / kg )　大崎市

　No. 332 宮城県　　 ワラビ　　　 　　（Cs ： 150 Bq / kg )　大崎市

　No. 612 宮城県　　 ニホンジカ　　　 （Cs ： 110 Bq / kg )　気仙沼市

検査結果［186KB］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%2F001119440.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.15 2023（2023.7.19）2023/7/19**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 「安全ではない水、安全ではない公衆衛生および衛生知識不足」に起因する疾患の実被害推定（2019 年の更新データ）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. アルファルファスプラウトに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Typhimurium）感染アウトブレイク（2023 年 2 月 28 日付最終更新）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 国外旅行に関連していないサイクロスポラ感染を調査中（2023 年 7 月 4 日付更新情報）

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【Eurosurveillance】**

1. 冷凍角切りトマトに関連してフィンランド西部の飲食店 1 軒で発生したサルモネラ（Salmonella Typhimurium）感染アウトブレイク（2021 年 1～2 月）

**【スコットランド公衆衛生局（PHS）】**

1. スコットランドの胃腸病原体および人獣共通感染病原体に関する2020～2021 年次隔年報告書

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（13）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.15 2023（2023.7.19）2023/7/19**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【別添】 アスパルテーム関連**

2023 年 7 月 14 日、国際がん研究機関（IARC）と FAO/WHO 合同食品添加物専門委員会（JECFA）が、ノンシュガー甘味料のアスパルテームに関する各々の評価の結果を同時に発表した。IARC は、ヒトにおける発がんの限られた根拠（limited evidence）をもとに、アスパルテームを「ヒトに対して発がん性がある可能性がある（グループ 2B）と分類した。一方、JECFA は以前の評価で設定した許容一日摂取量（ADI）0～40 mg/kg 体重を変更する十分な理由はないと結論し、ヒトが一日に摂取する量がこの ADI の範囲内であれば安全であることを再確認した。この発表を受けて、各国の食品安全担当機関が見解を発表した。

**＊ポイント：** 今回のアスパルテームの評価は、IARC と JECFA が評価結果を同時に発表するという異例の対応が取られました。それだけセンシティブな問題だったことが分かります。丁寧に説明されていたのは、IARC と JECFA の評価の相違点です。さまざまな相違点があるので詳細は本文を参考にしていただきたいのですが、消費者にとって最も重要なことは、JECFA の評価ではアスパルテームを摂取する状況と量を考慮しているのに対し、IARC はそこまで踏み込んだ評価はしていないという点でしょう。IARC の評価では、ヒトにがんを引き起こすことについて説得力のある根拠がどの程度あるのかのみを評価しており、結論として分類された 2B の発がん性は、専門家の間では可能性が相当低いものであると考えられています。JECFA は、アスパルテームは消化管内で完全に加水分解されてフェニルアラニンとアスパラギン酸（どちらもアミノ酸の一種）、メタノールになる上、実験動物やヒトに関する新しい研究結果を考慮しても、アスパルテームの摂取がヒトに有害影響を及ぼすという説得力のある根拠はない、さらに現在の食事を介したアスパルテームの推定暴露量は健康上の懸念をもたらすものではないと結論しています。

IARC と JECFA の発表後に相次いで発表された各国の食品安全担当機関の見解を見ると、JECFA の結論を重視しています。米国食品医薬品局（FDA）については、IARC の結論に合意しないと述べています。今回は要約のみの発表で、評価書の全文は数ヶ月後に発表予定とのことなので、その後に改めて各国から声明が出されるかもしれません。

**【EFSA】 グリホサート：重要な懸念分野はない；データのギャップが特定された**

欧州食品安全機関（EFSA）が、農薬の有効成分であるグリホサートのリスク評価を完了し、ヒト及び動物の健康と環境への影響の評価では重要な懸念分野は特定されなかったと報告した。ただし、いくつかのデータギャップがあり、最終的な結論を出せなかった未解決の問題があったとも述べている。EFSA の評価結果は欧州委員会と加盟国に共有されており、　今後、EU での認可の更新の可否が検討されることになる。結果の詳細な発表は2023 年 7 月末を予定しており、その後、数千ページにわたるリスク評価の背景文書も2023 年 8 月末から 10 月中旬頃に発表する予定である。

**＊ポイント：** EU でのグリホサートの認可の更新期限が、根拠となる EFSA の評価が完了していないことを理由に 1 年延期されていました。未解決の問題を欧州委員会がどう判断するかが大きく影響しそうですが、今年の 12 月までには結論が出されるでしょう。

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.15 2023（2023.7.19）別添　2023/7/19**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315ca.pdf>

アスパルテーム関連記事

【WHO】

１．アスパルテーム Q&A

２．アスパルテームのハザード及びリスク評価の結果発表

３．IARC：アスパルテームのハザード及びリスク評価の結果発表

４．第 96 回会合：FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会

【FAO】

１．Codex：アスパルテームに関する報告書が発表され JECFA 専門リスク評価組織の重要な役割が強化された

【EFSA】

１．アスパルテーム

【FSAI】

１．アスパルテーム：JECFA と IARC の評価

【FDA】

１．アスパルテームに関する FDA の活動と重要な出来事の年表

２．アスパルテームの外部安全性レビューへの FDA の対応

【ANVISA】

１．WHO がアスパルテームのハザード及びリスク評価の結果を発表

【FSANZ】

１．アスパルテームに関するメディア声明

【MPI】

１．アスパルテームについての質問に回答

【MFDS】

１．食薬処、アスパルテームの安全性に問題ない、現行の使用基準を維持

＊参考：

【内閣府食品安全委員会】アスパルテームに関する Q&A

<https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/aspartame.html>

注意：海外における甘味料に関する情報で「artificial sweetener」という用語が使われることがあり、食品安全情報では「人工甘味料」という訳語をあてています。しかし日本では令和 2 年 7 月に食品表示基準における人工及び合成の用語が削除されるとともに、消費者庁が発表した「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（令和 4 年 3 月 30 日）」において“人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえない”と指摘されていますので、これらの用語の利用についてはご注意下さい

**3.****[食品安全委員会関係](#食品安全委員会関係)**　<https://www.fsc.go.jp/>

**■***NEW***食品安全委員会（第908回）の開催について　2023/7/27**

**最近、発表が遅く、締め切りが早くなっております。参加をご希望の場合は、各自ご確認ください**

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8月1日（火）　１４：００〜

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

３． 議事

　（１）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

・農薬「イソピラザム」に係る食品健康影響評価について

・農薬「プロシミドン」に係る食品健康影響評価について

・薬剤耐性菌「ツラスロマイシン及びケトプロフェンを有効成分とする牛の注射剤（ドラクシンKP）」に係る食品健康影響評価について

（２）その他

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、7月31日（月）12時までに、内閣府共通意見等登録システム(<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-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、8月1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7月31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>

**■***NEW***CSF（豚熱）について　2023/7/24**

<https://www.fsc.go.jp/sonota/csf/>

**■食品安全委員会の20年を振り返る　第3回　カンピロバクターとの長い闘い　2023/7/14**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/03_campylobacter.html>

　鶏肉の生食とカンピロバクター

・細菌やウイルスなど微生物による食中毒は、多数の患者が出る深刻な課題

・とくに、鶏肉によるカンピロバクター食中毒は数多く発生している

・「鶏たたき」や「鶏刺し」など“鶏肉の生食”をやめれば、リスクは大きく下がる

・「新鮮だから安全、生でも食べられる」は間違い

**「食の安全」の中で特に気をつけるべきことは？**

大多数の食品科学者はこう答えるでしょう。「微生物による食中毒です」

厚生労働省の食中毒統計によれば、微生物（細菌、ウイルス、寄生虫など）により毎年数千人から１万人以上の患者が発生し、死者が出る年もあります。しかし、この数字は患者の受診により医療機関が保健所に届け出るなどして調査が行われた結果、食中毒と確定したもの。実際には、受診しない患者も多く、菌の種類によっては統計数字の数十倍から数百倍の食中毒患者が発生しているかもしれない、ということが、厚生労働科学研究や食品安全委員会が実施する食品健康影響評価技術研究により推測されています。ところが、警戒していない人が目立ちます。

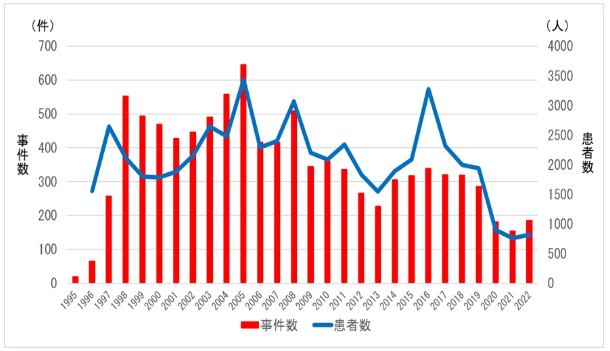
食品安全委員会は、食中毒の原因となる微生物についてもリスク評価を行なっています。今回はその中から、細菌カンピロバクターを取り上げます。鶏肉等の生食や加熱不十分な鶏肉料理により多数のカンピロバクター食中毒が発生しています。

**鶏の腸管内にいるカンピロバクター**

カンピロバクターは家畜の消化管内などにいて、鶏では症状が現れない細菌です。食鳥処理をしたときに腸の内容物が肉やほかの内臓に付きやすく、また、感染個体からほかの鶏の肉や内臓にも付着しやすい、という特徴があります。

ヒトがカンピロバクターに感染すると、腹痛や下痢、発熱、頭痛、全身の倦怠感などの症状が出ます。５日程度で回復するとされ、死亡例は極めて少ないものの、一部の人は感染後にギラン・バレー症候群を発症すると考えられています。手足の力が入りにくくなり顔や体の筋肉が麻痺します。呼吸に関係する筋肉に麻痺が起きると人工呼吸器をつけざるを得なくなることもある深刻な病気です。

カンピロバクターによる食中毒は、以前は少なかったのですが、1990年代後半に急増。2000年代に入ってからは、細菌による食中毒の発生件数で１位を記録し続けています。



厚生労働省食中毒統計より作図。2020〜2022年は、新型コロナウイルス感染症対策により外食産業に対して営業時間短縮や休業要請などが行われた影響が大きく、事件数、患者数共に減ったとみられる

図2 カンピロバクター食中毒の推移（1995〜2022年）

**鶏肉の生食が食中毒を引き起こす**

では、カンピロバクター食中毒の主な原因は？

厚生労働省や農林水産省、消費者庁がさかんに注意喚起しているので、ご存知の方も多いでしょう。鶏肉の生食や加熱が不十分であることが大きな問題です。

この記事では、食品安全委員会がどれほど苦労してリスク評価を行い、鶏肉の生食が大問題であることを明らかにしたのかをお伝えしたいのですが、最初に結論から示しましょう。

食品安全委員会が2009年にまとめたリスク評価書によれば、日本では鶏肉を生で食べる人が約30%を占めると推計され、その人たちが１食を食べた時に感染する確率は平均して家庭で1.97%、飲食店で5.36%でした。一方、鶏肉の生食をしない約70%の人の１食あたりの感染率は家庭で0.20%、飲食店で0.07%でした。

また、１人あたりの年間平均感染回数は、鶏肉の生食をする人で3.42回、生食をしない人では0.364回と推定されました。

平均延べ約 1.5 億人が年間に感染することが推定され、うち80%が生食する人で占められるという結果です。つまり、鶏肉の生食がカンピロバクター食中毒の主因である可能性が高いことが示されたのです。

なぜ、生食しない人はリスクゼロではないの？

そんなふうに思われる人がいるかも。生の鶏肉についていたカンピロバクターが調理中に包丁やまな板などの器具を介して他の料理に付いたりすることもあり（交差汚染と呼ばれています）生食をしなくても感染することはあります。しかし、そのリスクに比べて生食のリスクははるかに大きいことが、食品安全委員会の詳細なリスク評価によりわかりました。

以前から九州の一部では、鶏肉の表面を焼いた「鳥刺し」を食べる風習があったようです。他地域にも広がり飲食店で出されるようになった際に、加熱加工用の鶏肉を加熱不十分なまま提供するケースが増え食中毒も増加した、と考えられます。



以前は九州の一部地域の料理だった「鳥刺し」。他地域の飲食店にも広がるうちに、加熱加工用の鶏肉が加熱不十分なまま提供されるようになった、と考えられている

図3 鳥刺し

**「定量的なリスク評価」を目指す**

この評価結果に至るのに、5年かかりました。

話は、食品安全委員会が設立された翌年、2004年に遡ります。食品安全委員会は2003年の設立後、農林水産省や厚生労働省から依頼を受けて、まずは残留農薬や食品添加物などのリスク評価に力を注ぎました。一方で、食品安全委員会が自主的に行うリスク評価（自ら評価）として細菌やウイルスなどによる食中毒に注目しました。これらは、深刻な健康被害を及ぼすハザードだからです。

しかし当時、食中毒の原因となる各種の微生物についての「定量的なリスク評価」は、日本では進んでおらず、方法論も確立されていませんでした。その微生物をどれくらいの数食べると発症したり深刻な悪影響を及ぼしたりするのか、食品製造の各工程で微生物の数がどのように変動するのかなど、細かなデータに基づく解析とそれに基づく事故発生の予測には至っていなかったのです。

そこで、2004年12月の食品安全委員会で、(1)まず、評価指針を作成し、(2)どの細菌やウイルスから評価するのか、という優先順位を決定、(3)そのうえで、自ら評価を始める……ということが決まりました。

連載第2回でも述べたように、多数のデータを一定の方針をもとに検討判断し、科学的に公平に評価するには、しっかりとした評価指針を持つことが重要です。専門調査会で協議した結果、「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針」（暫定版）が2007年、決まりました。

**「自ら評価」によりカンピロバクターを検討**

これと並行して、科学者で構成された「微生物検討グループ」が、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌など主なハザードについて国内外の調査報告書や論文を収集して情報を整理しました

これらの結果は、「リスクプロファイル」として公表されました。カンピロバクターについては、山本茂貴・食品安全委員会現委員長が当時、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長として作成に尽力しました。

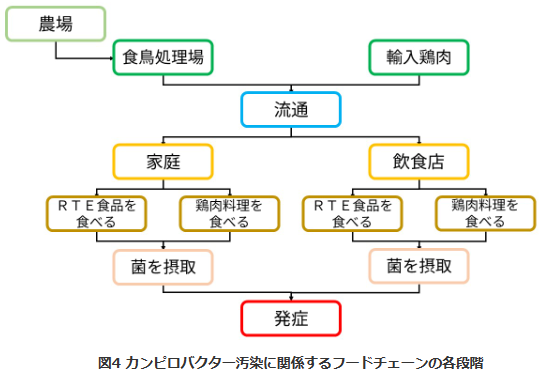
そのうえで、専門調査会でどのハザードからリスク評価を進めるか議論し、国民を対象とした意見交換会も経てカンピロバクターの「自ら評価」を進めることが決まり、2007年に開始しました。カンピロバクターといっても、「属」の名称であり、「種」は数多くあります。リスク評価の対象は、多数の食中毒を世界中で引き起こしていたCampylobacter jejuniとCampylobacter coliとされました。

現状の食中毒リスクを推定し、飼育から消費までの各段階で対策を講じた時にリスクがどの程度低減するかをシミュレーションにより示すことにしました。ワーキンググループで計8回の議論を経て2009年、リスク評価書がまとまりました。

**市販の鶏肉の多くにカンピロバクター**

まず、市販の鶏肉の多くはカンピロバクターに汚染されていることが明らかとなりました。食品安全委員会がさまざまな調査結果を収集して調べたところ、小売り段階での国産鶏肉の汚染率は32〜96％でした。

カンピロバクターは熱には弱く、鶏肉も中心部を75℃以上1分以上、火を通せば殺菌できますしかし、「鶏刺し」や外側を軽く炙った「鶏たたき」（鳥刺し、鳥たたきとも表記されます）として生又は加熱不十分な状態で食べられている実態がありました。そこで、鶏肉が飼育から食卓に上がるまでのフードチェーンの各段階で、カンピロバクター感染がどう広がり、食中毒の発症につながるのか、流れを追いました（図4）。



　　農場ではブロイラーの場合、ヒナの導入から40〜60日で出荷されます。一羽の鶏の腸管内にカンピロバクターが定着すると、鶏舎内で急速に感染が拡大します。

食鳥処理場に搬入された鶏はとさつ、放血、湯漬け、脱羽、内臓摘出、洗浄及び冷却された後もも肉、むね肉、内臓等に分け包装され冷蔵出荷されます。感染鶏と非感染鶏を区分せずに処理すると、工程で交差汚染が起き、非感染鶏もカンピロバクターで汚染されます。

さらに、家庭や飲食店で調理し食べる際、カンピロバクターに汚染された鶏肉を生や加熱不十分で食べると食中毒につながります。また、鶏肉を調理する際に、カンピロバクターが手指や調理器具などに付き、ほかの調理済み食品（RTE食品※）にうつる「交差汚染」が起きると、その食品が加熱されないまま食べられることになり、こちらも発症するケースがあります。

※RTE食品：消費者が購入後、加熱調理をせず食べる食品(Ready-to-eat foods)

各段階での調査や研究結果を収集し、食品安全委員会がリスクを推定した結果が、先に説明した「鶏肉の生食が、圧倒的にリスクが高い」という内容です。

**各段階の対策のリスク低減効果を推定**

食品安全委員会はさらに、各段階で対策を講じた場合のリスク低減効果についても、細かくシナリオを作り推定しました(表1)。その結果、表2、3のようになりました。

表1 対策を講じた場合のリスク低減効果のシナリオ

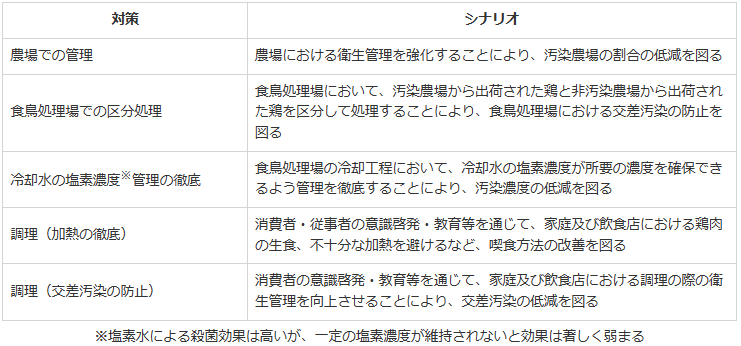


表2　対策を講じたときの、食中毒リスクの低減効果

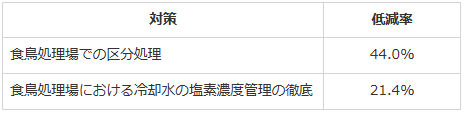


表3 各段階で対策を40％、あるいは80％講じたときの、食中毒リスクの低減効果

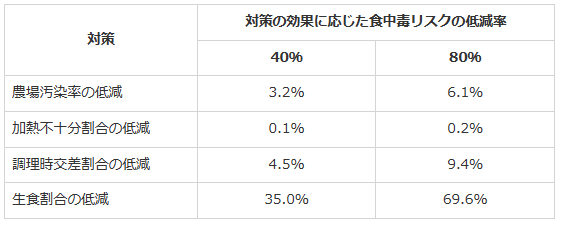


　　表2のとおり、食鳥処理場で感染鶏と非感染鶏を「区分処理」できれば、リスクは44%も下がると推定されました。一方、表3でみられるとおり、農場の汚染率を80%低減しても、食鳥処理の段階等における交差汚染の影響から、最終的な食中毒リスク低減効果はわずか6.1%と推定され、この対策だけでは効果的とは言い難いこと、調理時の改善は効果が小さく、そもそも、生食の割合を下げることが大きな効果を持ち、生食の割合を80%下げると食中毒のリスクが69.6%も下がることが明らかとなりました。

さらに、食鳥処理場での区分処理＋冷却水の塩素濃度管理の徹底＋生食割合の低減という「対策の組み合わせ」により、食中毒リスクは88.4％も下がる、と推定されました。

**各機関が、生食をしないように呼びかけるが……**

表2、3を見ていただくと、こうした対策別のリスク評価が重要であることが理解いただけると思います。漠然と「生食が原因だ」ではなく、「どの対策が、効果を持つのか」がわかれば、強化すべき方策などが見えてきます。

評価書は「実行可能性を検討の上、各対策について実現に向けた具体的な対応を早急に進めることが重要である」と示し、とくに「生食割合を低減するための啓発に努めることが重要である」と記載しています。

この後、リスク管理機関である農林水産省や厚生労働省、消費者庁は「鶏肉は十分に加熱して食べよう」と盛んに呼びかけています。また、一斉取締まり等による監視指導も行っており、飲食店で食中毒が発生すると自治体から営業禁止や停止等の行政処分が出しています。農場や食鳥処理場でのHACCPの考え方を取り入れたカンピロバクター低減策も進んでいます。

昔から鳥刺しが提供されてきた鹿児島県や宮崎県は、生食用の鶏肉の基準目標を設け、農場や食鳥処理場、流通・小売での厳しい管理を求めています。同時に、子どもや高齢者など抵抗力が弱い人たちは生食を控えるように伝えています。

しかし、残念なことに、図１で示すように全国的には、カンピロバクターの食中毒事件がなかなか減りません。

**「新鮮だから安全」は間違い**

事業者や消費者にリスクを正しく理解してもらうには、俗説の否定も大事です。カンピロバクターは微好気性菌で、室温だと肉の表面にいて空気に触れる菌は死滅してゆきます。また、30〜46℃という比較的高い温度を好むため冷蔵流通をしていれば菌は増殖しないと考えられています。つまり、通常の「細菌は、時間が経つにつれてだんだん増えてゆく」というイメージとは異なり、「新鮮だから菌は少なく安全」というフレーズは成り立ちません。しかし、多くの店が「朝びきの鶏肉は新鮮だから安全」などとアピールしています。関係省庁は皆、間違いだとしています。

逆に、「新鮮だからこそ危険」という言い方をする人もいます。カンピロバクターが空気に触れると死滅してゆくので、新鮮な時には菌数がもっとも多い、というイメージからでしょう。「新鮮だからこそ危険」は逆説的であり面白いせいか、報道関係者が言いたがります。しかし、近年の研究により、カンピロバクターは空気の多い過酷な環境では、バイオフィルムなどを作り生き延びていることもわかってきました。時間が経つと、肉についていたほかの菌が増殖する可能性もあります。「新鮮だから危険」というフレーズも問題あり、です。

**新しい知見も伝え生食回避を訴えてゆく**

減らないカンピロバクター食中毒。食品安全委員会は、そのリスク低減に向けて技術研究や調査による情報収集などを継続しています。新しい知見を追加し2018年にリスクプロファイルを公表。2021年にもさらに、国内の汚染状況や国内外の最新のリスク管理措置なども示したリスクプロファイル改訂版を公表しました。バイオフィルムなど、カンピロバクターの生存戦略についての情報を追加。東京都などの調査で、若い世代ほど鶏肉を含む食肉の生食の割合が高いという結果が出ており、こちらも追記しています。

これほど力を注ぎ「リスクが高い」と訴えているのに、飲食店が鶏刺しや鶏たたきを客に提供しカンピロバクター食中毒に、というニュースが今も、しばしば流れます。いまだ、「新鮮だから安全だと思っていた」という言い訳も聞こえてきます。カンピロバクターは、食品のリスクへの理解や対策の複雑さ、難しさを象徴するようなハザードなのです。

山本茂貴・食品安全委員会委員長にとっても、カンピロバクター対策は20年以上前から取り組んできた非常に思い入れのあるテーマです。山本茂貴委員長は「カンピロバクター食中毒は決して軽い病気ではありません。後遺症としてギラン・バレー症候群に罹患することが報告されています。鶏肉の生食はたいへんリスクが高い、ということを知ってください」と改めて呼びかけています。

**＜参考文献＞**

* [食品安全委員会食品健康影響評価書・鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ](https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20041216001)
* [食品安全委員会・食品ハザード情報ハブ](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/foodhazinfohub/foodhazinfohub_bio.html)
* [食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会](https://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu_virus/)
* [食品安全委員会・カンピロバクターによる食中毒にご注意ください](https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku_20160205.html)
* [厚生労働省・カンピロバクター（カンピロバクター・ジェジュニ／コリ）[別ウインドウで外部サイトが開きます](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html#h2_free3)](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html#h2_free3)
* [農林水産省・カンピロバクター[別ウインドウで外部サイトが開きます](https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/campylobacter.html)](https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/campylobacter.html)

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年6月17日から令和5年6月30日）2023/7/14**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=6&from_day=17&to=struct&to_year=2023&to_month=6&to_day=30&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>

**■***NEW***「ウナギの国際的資源保護・管理に係る第16回非公式協議」の結果についての共同発表について　2023/7/27**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/230727.html>

**■***NEW***アニマルウェルフェアに関する新たな指針の公表について　2023/7/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/chikusan/c_sinko/230726.html>

　農林水産省は、本日、アニマルウェルフェアに関する新たな指針を公表しました。

概要

農林水産省は、本日、アニマルウェルフェアに関する新たな指針を関係機関等宛てに発出しました。併せて、農林水産省のホームページに掲載しました。

公表資料

関連通知及び新たな「アニマルウェルフェアに関する飼養管理指針」は、以下の農林水産省ホームページからご覧いただけます。

<https://www.maff.go.jp/j/chikusan/sinko/animal_welfare.html>

**■***NEW***兵庫県における豚熱の患畜の確認（国内87例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の開催について　2023/7/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230722.html>

　　本日、兵庫県南あわじ市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け、農林水産省は本日17時00分から、「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を開催し、今後の防疫方針について議論します。

現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」は非公開です。ただし、冒頭のみカメラ撮影が可能です。

1.発生農場の概要

所在地：兵庫県南あわじ市

飼養状況：約650頭

2.経緯

（1）兵庫県は、同県南あわじ市の農場から、死亡頭数が増加している旨の通報を受け、当該農場に立ち入り、病性鑑定を実施しました。

（2）兵庫県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（7月22日（土曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました

**■輸出産品等が日本国内とタイ王国において GI 登録されました　2023/7/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/230720.html>

　（ア）農林水産省は、7月20 日（木曜日）に、輸出に取り組む産品など国内の6産品（長崎からすみ（長崎県）、あら川の桃（和歌山県）、昭和かすみ草（福島県）、浜中養殖うに（北海道）、鹿沼在来そば（栃木県）、富田林の海老芋（大阪府））をGI として新たに登録しました。

（イ）タイ王国において、7月 14 日（金曜日）に、 我が国の GI 産品である「鹿児島黒牛」、7月 19 日（水曜日）に「但馬牛」が、GIに登録されました。

**1.概要**

**農林水産省は、長崎からすみ（長崎県）、あら川の桃（和歌山県）、昭和かすみ草（福島県）、浜中養殖うに（北海道）、鹿沼在来そば（栃木県）、富田林の海老芋（大阪府）の6 産品を地理的表示（GI）登録しました。**

**また、農林水産省は、タイ王国とGI 相互保護に向け、GI 産品を相互に申請し保護する試行的事業を実施してきました。**

**今般、その成果として、我が国の「鹿児島黒牛」と「但馬牛」がタイ王国のGI に登録されました。このことにより、タイ王国において、両産品の模倣品について行政上の取締りが行われるほか、産品と無関係の第三者が登録する商標（冒認商標）の対策にもなります。**

**■ブラジルからの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置について　2023/7/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230718.html>

　　農林水産省は、7月17日（月曜日）にブラジルのサンタカタリーナ州からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

ブラジルのサンタカタリーナ州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、ブラジル家畜衛生当局から情報提供がありました。

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5年7月17日（月曜日）にサンタカタリーナ州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

※発生国又は地域から生きた家きん、家きん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。

**（参考）ブラジルからの生きた家きん、家きん肉等の輸入実績**

テーブル

自動的に生成された説明

**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>

**■外国法人等による農地取得に関する調査の結果について　2023/7/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/keiei/seisaku/230718_12.html>

**■外国資本による森林取得に関する調査の結果について　2023/7/18**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/keikaku/230718.html>

**■EUが日本産食品の輸入規制の撤廃を公表（東日本大震災関連）　2023/7/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/230713_13.html>

　　欧州連合（EU）は、日本産食品に対する放射性物質輸入規制について、全ての規制を撤廃すると公表しました。

1.概要

平成23年3月に発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、EUは、日本産食品に対して輸入規制を行ってきました。

令和5年7月13日（木曜日）、EUは、日本産食品に対する放射性物質輸入規制を撤廃することを公表しました。

規制の撤廃により、これまで一部の食品をEUに輸入する際に必要とされた放射性物質検査証明書及び産地証明書が不要となります。

農林水産省では、農林水産大臣とEU及びEU各国閣僚とのバイ会談等、様々な機会を通じて規制の撤廃を強く働きかけてきました。

EUによる輸入規制の撤廃は、被災地の復興を後押しするものであり、農林水産省として歓迎します。

2.添付資料

EUにおける放射性物質輸入規制について(PDF : 245KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/attach/pdf/230713_13-1.pdf>

**■「令和5年度病害虫発生予報第4号」の発表について　2023/7/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/230712.html>

**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。**

**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）**

**★超冷「いか野菜かき揚げ」 - 回収　賞味期限切れの商品を出荷（本来の賞味期限：20.7.12）　2023/7/27**

**★おのざき「さんまポーポー焼」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」、添加物、製造者氏名の表示欠落　2023/7/27**

**★マックスバリュ東海（大垣東店）「おつまみえび塩餃子」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、鶏肉」の表示欠落　2023/7/26**

**★ビオセボン・ジャポン「ヴァンデルモーレン スパイスケーキ（オレンジピール）」 - 返金／回収　パッケージ内にカビが発生している状態の商品が複数確認されたため　2023/7/26**

**★長萬製菓「つぶあんマーガリンどら焼き」 - 返金／回収　カビによる汚染　2023/7/26**

**★山都産業「白菜 もやしミックス 200g」 - 回収　消費期限の表示欠落（本来の消費期限：23.7.25）　2023/7/26**

**★凪スピリッツジャパン「味噌麺処花道 濃厚味噌ラーメン、ほか3商品」 - 交換／回収　アレルゲン「たまご」の表示欠落　2023/7/25**

**★寺子屋「アップルティーどこでもしっくり 07C」（銀座三越新館7階催事会場で販売） - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2027.5、正：2025.5）　2023/7/25**

**★ファインド・ニューズ「ロメスコソース」 - 返金／回収　殺菌工程が不十分で微生物が残存するおそれがあるため　2023/7/25**

**★松月堂「米粉のシフォンケーキ」 - 回収　アレルゲン「乳成分、小麦」の表示欠落　2023/7/25**

**★たいらや「DX（デラックス）弁当」 - 返金　アレルゲン「かに・牛肉・さば・ゼラチン・魚醤」の表示欠落　2023/7/25**

**★京都食肉市場「京都食肉市場直送牛ハラミプレミアムカレー」 - 交換／回収　軟質ビニル片の混入が疑われるため　2023/7/24**

**★寺尾製粉所「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD：水出し煮出し両用 六条麦茶」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.7.27、正：24.6.27）　2023/7/24**

**★とりせん（藤岡店）「大玉玉ねぎ」 - 返金／回収　産地の誤表示（誤：兵庫県産、正：秋田県産）　2023/7/24**

**★イオン（ザ・ビッグエクストラ弥富店）「ベストプライス：国内で採水した天然水 500ml」 - 返金／回収　カビによる汚染　2023/7/21**

**★ユアーズ（楠木店）「惣菜売り場の冷蔵商品（寿司・涼麺セット・和惣菜・菓子）」 - 回収冷蔵陳列棚に故障が発生し設定より陳列温度が上昇する不具合が生じたため　2023/7/21**

**★やまう「きざみづけ：Sピリ辛ごま高菜、ほか5商品」 - 交換／回収　カビの発生　2023/7/21**

**★エフアシスト「The Exercise Coach ORIGINAL PROTEINBAR ストロベリー」 - 交換／返金　賞味期限の誤表示（誤：23.12.31、正：23.6.30）　2023/7/21**

**★オーシャンシステム（チャレンジャー新発田店）「しらす干し H」 - 返金／回収　自社で設定した解凍後の使用期限を超過した原料を商品化したため　2023/7/21**

**★ベルク「くらしにベルク　宇治抹茶入り狭山茶ティーバッグ、静岡県産 ほうじ茶ティーバッグ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2024.6.11、2024.6.27）　2023/7/20**

**★ル ブルターニュ「キャラメルクリーム：ラファエル キャラメルブールサレ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2023/7/20**

**★フジ・リテイリング「極くらげレッグ（生食用）　塩レモン、塩ごま油」 - 返金／回収　賞味期限が7月18日までの原材料を使用　2023/7/20**

**★コープデリ生活協同組合連合会「九州名物 鶏天（小）」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分、鶏肉」の表示欠落　2023/7/20**

**★タイヨー（神栖店）「サラダ用むき海老」 - 返金／回収　保存温度の誤表示（誤：4℃以下、正：-15℃以下）　2023/7/20**

**★吉野水産「味付めかぶ ぶっかけタイプ」 - 返金　一部の製品のカップ内に白い浮遊物（細菌類）が発生したため　2023/7/20**

**★日糧製パン「食パン：ボンジョルノクラウン（5枚切、6枚切）」 - 返金／回収　筆記具の一部が破損し硬質異物が混入した可能性があるため　2023/7/20**

**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★**

**■食中毒（疑い）が発生しました　2023年7月25日 18時50分　福岡県糸島市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20230725.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/199472.pdf>

　１　事件の探知

　　令和５年７月25日（火）、糸島市内の保育所から、同保育所で給食を喫食した複数の園児及び職員が食中毒様症状を呈した旨、糸島保健福祉事務所に連絡があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、同保育所で７月25日（火）11時頃に提供された給食を喫食した園児87名及び職員２名のうち、園児16名及び職員２名が口周囲の発疹、腕の発赤等を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３　発生日時　調査中　判明分：令和５年７月25日（火）11時50分頃​

４　摂食者数　調査中　判明分：89名​

５　症状　調査中　判明分：口周囲の発疹、腕の発赤等​

６　有症者数　調査中　判明分：18名　有症者は嘱託医に相談の上、経過観察している。

　　　　重篤な症状を呈している者はいない。

テーブル

自動的に生成された説明

　７ 原因施設、原因食品、原因物質　調査中

８ 検　福岡県保健環境研究所で残品等を検査予定

９ その他

　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（７月 25 日現在。調査中の事件を除く）テーブル

自動的に生成された説明

**■【食中毒】下痢や吐き気7人が訴え　出雲市内の飲食店を4日間の営業停止処分に　島根県**

**7/27(木) 18:39配信　BSS山陰放送****島根県出雲市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c9889ea83786155938a603bf366848bf781e8946>

**出雲市の飲食店で食中毒 ４日間の営業停止処分**

**07月27日　18時21分　島根 NEWS WEB****島根県出雲市**

**調査中**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/matsue/20230727/4030016713.html>

**1606　出雲保健所管内における食中毒の発生について　2023/7/27　島根県出雲市**

**調査中**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/articles/159766>

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159766/140902/25da0f806eaa728aff38ee73849e6808.pdf>

１ 概 要

７月 25 日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に「出雲市内の飲食店を利用した６名が胃腸炎症状を呈した」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、７月 23 日に出雲市内の飲食店「和食居酒屋 神門」を利用した２グループ７名が下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。

出雲保健所は、患者の喫食状況及び発症状況から、同施設を原因とする食中毒と断定し、７月 27 日から４日間の営業停止処分としました。

なお、患者１名は入院中ですが回復傾向にあります。

2患 者 ７名（出雲市６名、松江市１名）テーブル

自動的に生成された説明

【発症状況】

○発症期間 ７月 23 日 17:00 ～ 7 月 24 日 １:00

○主な症状 下痢、嘔吐、嘔気、腹痛、発熱等

　３ 原因施設

屋 号：和食居酒屋 神門

所在地：出雲市

業 種：飲食店営業（一般食堂）

４ 原因食品 「和食居酒屋 神門」が７月 23 日に提供した食事

５ 病因物質 調査中

６ 行政処分 ７月 27 日から７月 30 日まで営業停止（４日間）

【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

**■記者発表資料　令和５年７月２３日１６時１０分**

**福岡県保健医療介護部　生活衛生課 食品衛生係　福岡県鞍手郡**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/199236.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７月２２日（土）、鞍手郡の社会福祉施設から複数の入所者が食中毒様症状を呈している旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に連絡があった。

２ 概要

同事務所が調査したところ、入所者５０名のうち８名が７月２２日（土）から嘔吐、下痢、嘔気の症状を呈していることが判明した。なお、症状を呈した８名は、施設が提供した食事を喫食している。

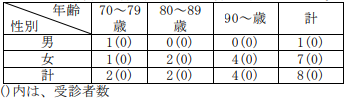
現在、同事務所において食中毒及び感染症の両面から調査を進めている。

３ 発生日時　判明分：令和５年７月２２日（土）１４時３０分頃

４ 摂食者数　調査中　判明分：５３名（職員３名含む）

５ 症状　判明分：嘔吐、下痢、嘔気

６ 有症者数　調査中　判明分：８名

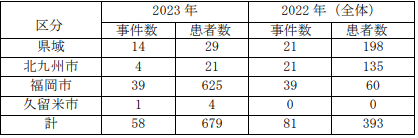
入所者は嘱託医の指示を仰ぎ対処している。重篤な症状は呈した者はいない。

７ 原因施設、原因食品、原因物質　調査中

８ 検査　福岡県保健環境研究所で有症者便等を検査予定

９ その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（７月 21 日現在。調査中の事件を除く。）



**■食中毒で営業停止処分　2023-07-23（日） 19:37　テレビ和歌山****和歌山県和歌山市**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１１１**

<https://www.tv-wakayama.co.jp/news/detail.php?id=75305>

**食中毒事件の発生について　2023/7/23　和歌山県和歌山市**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１１１**

<http://www.city.wakayama.wakayama.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/050/998/20230723-2.pdf>

　（概要）

令和５年７月１１日（火）、２０日（木）及び２２日(土)に大阪府内の１医療機関、和歌山市内の２医療機関から各１名、計３名の腸管出血性大腸菌Ｏ１１１の発生届が保健所に提出された。調査を行ったところ３名には接点はないが、６月３０日（金）から７月１４日（金）にかけて、それぞれ本市内の同一の飲食店で喫食を行っていたことが共通行動として判明した。

有症者に共通する食事は当該施設で提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、３名の便から検出された腸管出血性大腸菌Ｏ１１１の遺伝子型が一致したことにより当該施設での食事を原因とする食中毒と断定した。

１ 発生日時 令和５年７月４日（火）２２時頃から

２ 有症者数 ５名 女性（１０歳～２０歳代）

３ 主な症状 水溶性下痢、血便、腹痛

４ 病因物質 腸管出血性大腸菌Ｏ１１１

５ 原因食品 当該飲食店で提供された食事（ハンバーグ等）

６ 原因施設

業 種 飲食店営業（レストラン）

営業所の名称 寛屋

営業所の所在地 和歌山市

７ 原因等についての調査

・有症者の喫食状況等の調査

・有症者及び従業員の検便

・原因施設の検査（施設、調理器具）

８ 措置

食品衛生法に基づき令和５年７月２３日（日）から７月２５日（火）まで３日間の営業停止

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　中央区が行った不利益処分等についてお知らせします。**

**中央区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.chuo.lg.jp/a0030/kenkouiryou/eisei/shokuhineisei/shokuchuudoku/kohyo.html>

　食中毒

公表年月日　令和5年7月27日

業種等　飲食店営業

施設の名称　日本橋鳥久

施設所在地等　東京都中央区

主な適用条項　食品衛生法第6条及び第60条

不利益処分を行った理由　食中毒（令和5年7月5日に上記店舗で提供された「焼き鳥」）

不利益処分の内容　7月27日から8月2日まで（7日間）の営業停止

備考

病原物質　カンピロバクター

**■居酒屋で食中毒、男性3人に発熱や下痢　カンピロバクター菌検出**

**7/27(木) 8:02配信　京都新聞　滋賀県野洲市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/551b5ab06fee935e77a2449719c421e7441610f6>

**食中毒事件速報（令和5年度第2号）　令和5年7月26日17時30分現在**

**滋賀県野洲市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/332967.html>

　食中毒事件速報（令和5年度第2号）

発生日時　初発：令和5年7月14日（金）12時 ～ 終発：7月15日（土）23時

発生場所　野洲市、湖南市、近江八幡市

発症者等　発症者数：3人（30才～59才）入院：0人

内訳：男性3人（30才～59才）、女性0人食べた者の数：6人

発生状況（概要）

令和5年7月19日（水）21時50分頃、草津保健所に県内の住民から「7月12日（水）に6人で「居酒屋まいど」を利用したところ、3人が発熱、下痢等の症状がある。」と連絡がありました。

草津保健所が調査を行ったところ、7月12日（水）18時頃、1グループ6人で野洲市内の「居酒屋まいど」で食事をした後、6人のうち3人が7月14日（金）12時頃から15日(土)23時頃の間に、下痢、発熱等を発症していることが、判明しました。

これら発症者に共通する食事は同店での食事のみであること、食事には加熱不十分な鶏肉料理が含まれていたこと、発症者の症状が類似していること、発症者全員の便からカンピロバクターが検出されたこと、また、本日発症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、草津保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状　下痢：3～10回以上、腹痛、発熱：37.9～38.0℃

現在の病状　全員快方に向かっている。

原因食品　調査中

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

原因施設

施設所在地:野洲市

施設名称:居酒屋まいど

業種:飲食店営業

措置 上記飲食店に対して、草津保健所長は、令和5年7月26日（水）から令和5年7月28日（金）までの3日間営業停止処分としました。

【発症者の所在地】

野洲市1人、湖南市1人、近江八幡市1人

【県内食中毒発生状況】

テーブル

自動的に生成された説明

**■鶏の刺身など食べた客3人からカンピロバクター属菌が検出　宮崎市の飲食店で食中毒　3日間の営業停止に　7/25(火) 19:27配信　MRT宮崎放送　宮崎県宮崎市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/65830ebb7cf7cc32565b6703215026a02c5659b0>

**【20230725】食中毒の発生について　2023年7月25日　宮崎県宮崎市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/city/public_relations/press_material/354057.html>

<https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/fs/7/6/5/9/6/0/_/765960.pdf>

　（事件の概要）

令和5年7月20日（木）、市内の医療機関より体調不良で受診した患者について、下痢等の症状を呈しているとの届出が宮崎市保健所にありました。市保健所にて調査を行ったところ、令和5年7月14日（金）に友人含む3名で市内の飲食店を利用し、3名全員が下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

市保健所が行った検便検査により、患者3名からカンピロバクター属菌が検出されました。

市保健所は本日、当該店舗で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該店舗に対し、食品衛生法に基づき、令和5年7月25日（火）から7月27日（木）までの3日間の営業停止を命じました。

1. 発症年月日 令和5年7月16日（日）
2. 発生場所 宮崎市
3. 喫食場所　宮崎市
4. 原因施設

住所　宮崎市

屋号　居酒屋すっとこどっこい

5 患者数 3名（男性）（19～20歳）

6 主な症状 下痢、腹痛、悪寒

7 原因食品 令和5年7月14日（金）に提供された食事

8 病因物質 カンピロバクター属菌

9 措置 営業停止

令和5年7月25日（火）から　令和5年7月27日（木）まで

10 その他

　　症状、メニュー、食中毒発生状況は別紙のとおり

　１ 食中毒患者の症状の概要（令和５年７月２４日１３時現在）

・喫 食 者 ６名(男性３名、女性３名）（１９～６０歳）

・患 者 ３名（男性３名）（１９～２０歳）

・入 院 無し

・喫 食 日 令和５年７月１４日（金）

・発症年月日 令和５年７月１６日（日）８時００分～７月１６日（日）２０時００分

平均：喫食後４２時間００分

・症 状 下痢（３名）、腹痛（３名）、悪寒（３名）

２ 提供されたメニュー

鶏刺し、牛ユッケ、鶏ユッケ、チキン南蛮、メヒカリ唐揚げ等

３ 食中毒発生状況

令和５年中に宮崎市で発生した食中毒の状況（本件を除く）

・事件数１８件 患者２７名

・カンピロバクター属菌による食中毒 １件（Ｒ4 年３件、飲食店：１件、不明：２件）

※１７件：アニサキス

**■食中毒が発生しました　2023年7月22日 15時00分　福岡県八女郡広川町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/199235.pdf>

　７月13日（水）に食中毒（疑い）として資料提供した件について、その後の情報を提供します 。

　第一報

１ 事件の探知

令和５年７月13日（木）、春日市の住民から、八女郡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、南筑後保健福祉環境事務所に連絡があった。

２ 概要

同事務所が調査したところ、７月８日（土）18 時 30 分頃に親族グループ８名が同郡内の飲食店を利用し、うち２名が腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。なお、この２名

以外についても体調不良を呈している旨の情報を得ている。

現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３ 発生日時　調査中　判明分：令和５年７月 11 日（火）12 時頃

４ 摂食者数　調査中　判明分：２名

５ 症状　調査中　判明分：腹痛、下痢等

６ 有症者数　調査中　判明分：２名（10 代男性、50 代男性）

２名のうち１名が医療機関を受診している。重篤な症状を呈した者はいない。

７ 原因施設、原因食品、病因物質：調査中

８ 検 査　福岡県保健環境研究所で有症者及び従事者の便等を検査予定

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（７月 21 日現在。調査中の事件（本件を含む。）を除く。）

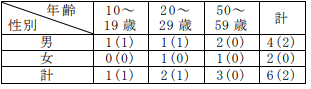
　第二報２ 概要

　　南筑後保健福祉事務所は、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５年７月 10 日（月）午前８時頃（初発）

４ 摂食者数　８名

５ 症状　下痢、腹痛、発熱等

６ 有症者数　６名　６名のうち２名が医療機関を受診している。重篤な症状を呈した者はいない。

　()内は、受診者数７ 原因施設、原因食品、病因物質

(1)原因施設

屋 号：炭火焼嘉

業 種：飲食店営業

所在地：八女郡広川町

(2)原因食品　７月８日（土）に提供された食事

〇提供メニュー（参考）

あぶり鳥刺し４点盛り（ささみ、せせり、砂ずり、地鶏）、地鶏サラダ、牛タン煮込み、焼肉（せせり、砂ずり、もも、ハラミ、牛タン等）、ささみピーマン炒め、冷奴、キムチ

(3)病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

８ 検 査　有症者便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。

９ 措 置　営業停止：２日間（７月２２日～２３日）

**■船橋の居酒屋で食中毒、客4人症状　カンピロバクター・ジェジュニ検出　鶏肉のささみ加熱不十分か　7/22(土) 19:00配信****千葉日報　千葉県船橋市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cd6053103714a27db2f29c65ecd71b57af28346e>

**食中毒の発生について　2023/7/21　千葉県船橋市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p061972.html>

探知

令和5年7月14日（金曜日）に市内の飲食店を利用した者から「会社の同僚7人で7月8日（土曜日）に西船の飲食店を利用し、鶏わさ等を喫食した。7月11日（火曜日）から下痢、腹痛を発症し、医療機関を受診した。その後、医療機関からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたと聞いた。また、複数の同行者にも同様の症状がある。」旨の届出があり、船橋市保健所衛生指導課が調査を開始した。

概要

これまでの調査の結果、7月8日（土曜日）に飲食店「肉笑」を利用し、鶏わさ等を喫食した1グループ7人中少なくとも4人が、7月10日（月曜日）から順次下痢、腹痛等の食中毒症状を示し、内2人が医療機関を受診していた。

発症者の共通喫食物が当該飲食店での食事に限られること、発症者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、発症者の症状がカンピロバクター・ジェジュニによる症状と一致すること、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及び従事者便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから、本日、船橋市保健所長は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、当該飲食店の営業停止処分を行った。

なお、入院した患者はなく、発症者は回復傾向にある。

喫食者数　7人

発症者数　4人（20～40歳代男性4人）※なお、他1人が発症していたが現在調査中である。

主な症状　下痢、腹痛

発症年月日　令和5年7月10日（月曜日）

原因施設

所在地：船橋市

屋　号：肉笑（にくわらい）

業　種：飲食店営業

原因食品　当該施設で提供された食事（鶏わさ等）

検査

テーブル

自動的に生成された説明

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

行政措置　営業停止3日間

令和5年7月21日（金曜日）から令和5年7月23日（日曜日）まで

船橋市における食中毒発生状況

令和5年度　発生件数5件、患者 5人（＊本件を含まず）

令和4年度　発生件数10件、患者151人

令和3年度　発生件数1件、患者 3人

**■食中毒菌リステリア感染で３人死亡　米ワシントン州**

**7/25(火) 20:05配信　CNN.co.jp**

**リステリア**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f2dca3d44eb40b5a02ad6e8f2406cdd350fe58b7>

**■飲食店営業施設等に対する行政処分等　2023/7/24　東京都町田市**

**サルモネラ属菌**

<https://www.city.machida.tokyo.jp/iryo/hokenjo/syokuhin/oshirase/ihan.html>

　公表年月日　2023年7月24日

施設の名称及び所在地

［名称］いまがわ食堂　町田店

［所在地］東京都町田市

業種 飲食店営業

原因食品　2023年7月6、8、9及び10日に当該施設で提供された食事

病因物質　サルモネラ属菌

不利益処分を行った理由　食中毒

不利益処分等の内容　7月24日から7月26日までの3日間の営業停止

（営業者は、7月18日から営業を自粛している。）

適用条項　食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第3号の規定に違反

備考　患者5グループ9名(2023年7月24日時点）

**■広島市の中華料理店で食中毒　16人が発熱や下痢**

**7/21(金) 19:29配信　中国新聞デジタル****広島県広島市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7a86acefd340c15d4f7e7f1606c60b82955c0dc8>

**食中毒の発生について　2023/7/22****広島県広島市**

**サルモネラ**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/345208.html>

1　事件の概要

　令和5年7月19日(水曜日)9時頃、市内の医療機関から「胃腸炎症状で当院を受診した患者の複数名が、同じ飲食店を利用している。」との連絡があり、調査を開始した。

　調査の結果、7月16日(日曜日)に中区の飲食店「中華料理　しん龍閣」を利用した4グループ60名のうち16名が、7月17日(月曜日)朝から7月19日(水曜日)夕方にかけて、発熱、下痢、腹痛等を発症していた。

　患者の共通食は、当該飲食店での食事以外になく、患者の発症状況が類似していること、患者が受診した医療機関から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、当該飲食店が提供した食事を原因とする集団食中毒と判断し、7月21日(金曜日)、当該飲食店の営業者に対して、営業の禁止を命令した。

2　患者の状況

1. 患者数　　16名（入院なし）
2. 主症状　　発熱、下痢、腹痛等

3　原因施設

1. 施　設　名　　中華料理　しん龍閣（しんりゅうかく）
2. 営業の種類　　飲食店営業
3. 営業所所在地　広島市

4　原因食品

　7月16日（日曜日）に提供された食事

　　ニラレバ炒め、鶏肉の唐揚げ、ポテトフライ、エビマヨ、エビチリ、小籠包、焼き餃子、炒飯、麻婆豆腐、揚げ鶏皮、軟骨の唐揚げ、トマトサラダ、油淋鶏、酢豚、枝豆、杏仁豆腐　など

5　病因物質　調査中

6　保健所の対応

1. 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
2. 原因施設の立入調査・指導検体採取（検査機関：広島市衛生研究所等）

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト

自動的に生成された説明

**食中毒の発生について（第2報）　2023/7/22　広島県広島市**

**サルモネラ**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/345389.html>

　1　事件の概要

　　令和5年7月21日（金曜日）に公表した、中華料理　しん龍閣（中区東千田町二丁目3番21号）が7月16日（日曜日）に提供した食事を原因とする集団食中毒事件について、病因物質が判明しましたのでお知らせします。

　　なお、7月17日（月曜日）、18日（火曜日）の利用者からも有症の申し出があり、現在調査中です。

2　患者の状況〔16日（日曜日）利用者〕

1. 患者数　　21名（入院なし）
2. 主症状　　発熱、下痢、腹痛等

3　病因物質　サルモネラ

４　検査結果（検査機関：広島市衛生研究所等）

テーブル

自動的に生成された説明

**★ウイルスによる食中毒★**

**■「KITTE丸の内」飲食店で11人が食中毒被害　JR東日本子会社が謝罪、店舗は営業停止**

**7/26(水) 12:19配信　ねとらぽ　千代田区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e3f8a277654a9f4d7725cb51024a594e11e24348>

**1.飲食店営業施設等に対する不利益処分　2023/7/25　千代田区**

**ノロウイルス**

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

概要

公表年月日　令和5年7月25日

施設の名称および所在地

名称：秋田比内地鶏生産責任者の店　本家あべや KITTE GRANCHE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　7月12日～17日に提供した食事

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業等停止命令（令和5年7月25日から27日までの3日間）

処分等を行った措置状況

発症者のふん便から、ノロウイルスが検出されています。

営業者は7月21日から営業を自粛しています。

**★寄生虫による食中毒★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/7/26　足立区**

**アニサキス**

<https://www.city.adachi.tokyo.jp/documents/61186/20230726hp.pdf>

　公表年月日　令和５年７月２６日

業種等　飲食店営業

施設の名称　宇豆基野 泊舟

施設所在地　東京都足立区

主な適用条項

食品衛生法等の一部を改正する法律第２条の規定による改正前の食品衛生法第６条第３号違反により、同第５５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

停止期間：令和５年７月２６日の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。)の生食用での調理、提供に限る

備考

病因物質：アニサキス

原因食品：令和５年７月１７日に当該施設で調理、提供した刺身類（サバ、トビウオを含む）

**■胃から“アニサキス”…鮮魚売り場で買った刺身食べた40代女性が下痢や腹痛 食中毒で営業停止に　7/27(木) 12:40配信　石川テレビ　石川県加賀市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d5415de413531b98d633f7b6d9da6d64e6b5ddb8>

**“ホームセンターの鮮魚売り場”で購入した刺身・すしから「アニサキス」40代女性が一時入院　7/27(木) 12:19配信　MRO北陸放送****石川県加賀市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ee8f94b890c515c954d8d030bc636dfb7f24395b>

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/7/21　足立区**

**アニサキス**

<https://www.city.adachi.tokyo.jp/documents/61186/050721kouhyou.pdf>

　公表年月日 令和５年７月２１日

業種等 魚介類販売業

施設の名称 ベルクス足立加平店

施設所在地 東京都足立区

主な適用条項

食品衛生法等の一部を改正する法律第２条の規定による改正前の食品衛生法第６条第３号違反により、同法第５５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 　停止期間：令和５年７月２１日の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、販売に限る

備考

病因物質：アニサキス

原因食品：令和５年７月１１日に当該施設で加工、販売した「ぶりさく（天然）

**■新潟市内の食中毒発生状況（令和5年）　2023/7/16　新潟県新潟市**

**アニサキス**

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokucyudokuinfo/syokutudoku-hassei/shokuanzen20230727.html>

　発生年月日　203/7/16

　摂食者数　1

　患者数　1

　原因食品　不明

　食品種別　不明

　病因物質　寄生虫

　原因施設等　不明

　備考　アニサキス

**■【再掲】食中毒事件の概要について　2023/7/13　石川県金沢市**

**アニサキス**

<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/material/files/group/56/kaihoumaru.pdf>

　１ 発生年月日 令和５年７月 13 日(木)

２ 原 因 施 設 所在地 ： 金沢市香林坊 1 丁目 1 番 1 号

施設名 ： 鮮魚専門店 海宝丸（かいほうまる）

営業者 ： 株式会社 新潟海宝丸

業 種 ： 魚介類販売業

３ 事件の端緒

７月 13 日 14 時 30 分頃、市内医療機関より、「本日来院した患者の胃からアニサキス虫体を摘出した。」との連絡があった。調査したところ、患者は７月 12 日（水）の夜、「鮮魚専門店 海宝丸」で購入した刺身を喫食しており、翌日午前４時頃より腹痛を発症したことが判明した。

４ 事件の状況 調査の結果、

・患者の胃壁からアニサキスが摘出されたこと

・症状及び潜伏期間が胃アニサキス症によるものと一致すること

・胃アニサキス症の潜伏期間内に凍結及び加熱工程のない魚介類を喫食したのは、当該施設が製造販売した刺身のみであること

・診察した医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと

以上から当該施設を原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者 数 等 １名 （60 歳代男性） 現在は回復傾向にある

６ 主 な 症 状 腹痛

７ 措 置 等 当該施設に対し、７月 15 日(土)の１日間、営業の停止を命ずるとともに、営業者に対して、魚介類の取り扱いについて改善を指示し、併せて衛生教育を実施する。

８ 病 因 物 質 アニサキス

９ 原 因 食 品 ７月 12 日に当該施設で調理、販売した刺身（車鯛）

□ 本年度中の食中毒発生状況(金沢市) １件、 患者 １名(本件含む)

□ 昨年度同期の発生状況(金沢市) １件、 患者　１名

■ 本年度中の食中毒発生状況(石川県)　 ５件、 患者　６名(本件含む)

■ 昨年度同期の発生状況(石川県) ４件、 患者　６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★**

**■50代男性がO157感染　血便・下痢・発熱…　出雲の63人集団感染とは関連なし**

**7/25(火) 21:08配信　BSS山陰放送****島根県雲南市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0818e2e3aaa1baa1e322b10b2a79dbfa2bab996a>

**8426　腸管出血性大腸菌（O１５７）感染症患者の発生について　令和５年７月２５日**

**島根県健康福祉部感染症対策室　島根県雲南市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O157**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/159741/140870/234155e82a439785ad9c73d09f518f84.pdf>

　１ 概要

７月２４日、飯石郡内の医療機関から雲南保健所に腸管出血性大腸菌（О157）感染症患者の　届出がありました。

現在、雲南保健所が患者及び接触者について健康調査並びに行動調査を実施しています。

２ 患者

雲南市在住 ５０歳代 男性

症状：発熱、腹痛、水様性下痢、血便、嘔気

経過：７月１９日 発熱

　　　　　　　２０日 Ａ医療機関を受診

２１日 Ｂ医療機関を受診　血便、Ｂ医療機関を再受診後、入院

２４日 検査結果が判明し、Ｂ医療機関から雲南保健所へ腸管出血性大腸菌（О157）感染症患者の届出

現在、患者は入院しており、症状は継続しています。

３ 対応状況

・患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査等

・手洗いなど、二次感染予防の指導

・家庭のトイレ等の消毒指導

　【参考】県内の腸管出血性大腸菌感染症患者及び無症状病原体保有者の発生状況

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★**

**■茨城・水戸の保育園で50人感染性胃腸炎　ノロウイルス検出**

**7/26(水) 17:52配信　茨城新聞クロスアイ　茨城県水戸市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3d28331718c6042ba274ddfec3124c6ee7912202>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年７月２５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**

**ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/112031/1/050725noro.pdf?20230727094852>

博多区内の保育施設で、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 博多区内の保育施設

（１）経緯

７月１１日（火） 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。

７月２４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。

博多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。

７月２５日（火） 博多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

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

テーブル

自動的に生成された説明

（４）症状 　嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※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

**★その他の感染症★**

**■長野市（文化スポーツ振興部）プレスリリース　2023/7/27　長野県長野市**

**レジオネラ**

<https://www.city.nagano.nagano.jp/documents/13896/0727-4.pdf>

サンマリーンながのの浴槽水の水質検査をした結果、レジオネラ属菌が男湯内湯から10CFU／100ml、男湯露天風呂から30CFU／100ml(基準値10CFU／100ml未満）検出されました。現在までに健康被害は報告されていません。

１　検出した場所　　サンマリーンながの（長野市松岡二丁目26番７号）

２　検出した日　　　７月27日(木)

３　検出後の対応

・直ちに該当浴槽の使用を中止しました。

４　今後について

・浴槽などの洗浄、消毒等を実施し、再検査します。基準を満たしたことを確認の上、再開の判断を行います。

**■天然温泉で“脳を食うアメーバ”に感染！ 致死率98%で2歳男児が死亡(米)**

**Techinsight　更新日：2023/07/24**

**感染症　ネグレリア・フォーレリ**

<https://gunosy.com/articles/arvaV>

**★違反食品★**

**■機能性表示食品15点､届け出を撤回　景表法違反のサプリと同成分**

**大村美香2023年7月27日 19時00分　朝日新聞デジタル**

<https://www.asahi.com/articles/ASR7W6561R7WUTFL00L.html>

**■中国産冷凍枝豆から大腸菌　大阪の会社が回収、健康被害確認されず**

**7/27(木) 9:17配信　毎日新聞　大阪府大阪市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0fef44c6a521fc32098e8dbb169cab3d4096b0ae>

**報道発表資料　違反食品の回収について　2023年7月25日　大阪府大阪市**

**健康局　健康推進部　生活衛生課**

**令和5年7月25日　20時発表**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000605008.html>

　　令和5年7月25日（火曜日）、厚生労働省から「大阪検疫所が実施したモニタリング検査の結果、中国産の冷凍塩枝豆から大腸菌群が検出され、食品衛生法第13条第2項に違反する。」との連絡がありました。

　　直ちに大阪市保健所が調査したところ、当該品は「株式会社桜通商（大阪市）」が令和5年7月14日（金曜日）に中国から輸入したもので、一部販売されていたことが確認されたことから、令和5年7月25日（火曜日）、大阪市保健所長が輸入者に対して当該食品の回収を命じました。

1　違反者（輸入者）

株式会社桜通商　代表取締役　清水　浩太郎

大阪市北区東天満1丁目4番16号

2　違反品（回収命令対象品）

名称：塩ゆで枝豆（冷凍食品）

形態：合成樹脂製袋詰

内容量：500グラム

賞味期限：20250627

原産国名：中華人民共和国

3　違反内容　食品衛生法第13条第2項違反

当該違反品は無加熱摂取冷凍食品に該当する食品であり、食品、添加物等の規格基準における無加熱摂取冷凍食品の成分規格（大腸菌群が陰性でなければならない。）に適合しないため

4　輸入及び流通状況

輸入届出年月日　令和5年7月14日

輸入量　650カートン（1カートン10キログラム、1袋500グラムの20袋入り）

流通状況　一次販売先は次のとおり

一次販売先の流通状況

テーブル, カレンダー

自動的に生成された説明

　5　健康被害の情報

　　現在のところ健康被害に関する情報は寄せられていません。

　　当該食品を購入し、保管している場合には食べないようにしてください。

違反食品画像

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/cmsfiles/contents/0000605/605008/gazou.pdf>

**■施設等に対する行政処分等　青森県十和田市　2023/7**

<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/kenko/hoken/violation01.html>

　被処分者等の住所・氏名

　　住所：十和田市大字相坂字高清水1163

氏名：ワダカン株式会社

　行政処分等の対象となった食品等　商品名：本醸造しょうゆ　低塩

　被処分施設等の所在地・名称

　　住所：十和田市大字相坂字高清水1163

名称：ワダカン株式会社

　行政処分等を行った理由

食品衛生法第13条第2項違反（食品添加物（安息香酸）規格基準違反）

　行政処分等の内容　改善勧告

　行政処分等を行った措置状況　改善指示（食品添加物の使用方法の見直し・手順書の作成等）

**■牛肉2トンを不適正表示で販売　宮崎・都城の食肉加工会社に是正勧告**

**有料記事　中島健2023年7月21日 18時18分　朝日新聞デジタル**

<https://www.asahi.com/articles/ASR7P5W51R7PTNAB00C.html>

**■違反食品等に係る行政処分　2023/7/20　兵庫県加古川市**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

　処分年月日　2023/7/20

　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　加古川市加古川町平野125番1

　主な適用条項　法第13条第2項

　行政処分を行った理由

食品添加物であるポリソルベート80の使用基準（0.02g/kg）を超える量（0.12g/kg）を検出

　行政処分の内容　廃棄命令

　廃棄命令　ブルダックトッポッキスナック（スナック菓子）

賞味期限が2024.02.01と表示されたもの

**★その他関連ニュース★**

**■米で3人死亡、危険な食中毒「リステリア症」について知っておくべきこと**

**7/27(木) 11:30配信　Forbes JAPAN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9a53ee3ba234eb4b029f44aa33e2cb430af1f7bb>

**■【感染症情報】ヘルパンギーナが減少に転じる - RSウイルス感染症も**

**7/26(水) 20:10配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/27dacdd54d280bc1fd1f1d0bec2f14f641943bb3>

**■【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6つ**

**7/25(火) 13:10配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2828d87e86151b10093462e724b7f3165b44d5b6>

**■下水サーベイランス　2023/7/25　札幌市**

<https://www.city.sapporo.jp/gesui/surveillance.html>

グラフ, 折れ線グラフ, ヒストグラム

自動的に生成された説明

テーブル

自動的に生成された説明