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

**食科協かわら版　No.412　（2023年度No.40）**　 　2023/9/29

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**

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

**南インド　ハイデラバードにある**

**水産庁（国家漁業開発委員会）のビルだそうな**

**なかなかである**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-9** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **9-12** |
| **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** | **12-29** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

9月22日　　かわら版411号を発行・かわら版ニュース＆トピックス370号を発行

9月26日　　かわら版ニュース＆トピックス371号を発行

9月29日　　かわら版412号を発行・かわら版ニュース＆トピックス372号を発行

9月29日　　ニュースレター242号を発行

9月29日　　第四回常任理事会・運営委員会

**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>

**■八戸市の施設で製造された弁当による食中毒疑いについて（情報提供）　2023/9/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35331.html>

　　本日、埼玉県、福島県及び八戸市から別添のとおり報道発表したとの連絡がありましたので、お知らせします。

　報道各社におかれましては、すでに喫食され体調不良を呈した方に最寄りの保健所へ相談するよう消費者に対する情報提供をお願いいたします。

**埼玉県公表資料**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001147693.pdf>

**県内で販売された弁当による食中毒疑いについて　2023/9/19**

1 概要

青森県内の株式会社吉田屋で製造された商品を、9 月 16 日（土）に株式会社ヤオコー他で販売し、一部の商品を喫食した方が、嘔吐・下痢等の体調不良を呈したことが判明しました

2 対象商品

① 贅沢かに盛り 極弁当

② 函館うにの箱めし

③ 函館市場寿し

④ ローストビーフのにぎりいくらのせと牛すき焼弁当

⑤ 北海道新幹線 H5 系はやぶさ弁当

⑥ 函館海宝 煌めくイクラと大玉ほたて弁当

⑦ 北海道産特選いくらの贅沢丼

※現在、②と⑥の弁当で、体調不良の方が確認されています。

3 その他

原因等については現在調査中です。

当該弁当を購入され、お持ちの方は、消費期限は切れておりますが、喫食されないようにしてください。

また、既に喫食され、体調不良を呈した方は、最寄りの保健所にご相談ください。

【保健所一覧】

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0701/hokenjo/index.html#hokenjo_renrakusakiitiran>

**福島県公表資料**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001147694.pdf>

**県内で販売された弁当による有症者の発生について　2023/9/19**

令和５年９月 16 日（土）から 19 日（火）にかけて、県内（福島市及び郡山市を含む。）で嘔吐や下痢等を呈する有症者が複数名確認されました。

有症者を管轄する各保健所の調査の結果、有症者は、株式会社吉田屋（青森県八戸市）が製造した下記の弁当（９月 16 日（土）にヨークベニマル各店で販売）を喫食していることが確認されています。

現時点で、原因等は調査中ですが、当該弁当をお持ちの方は喫食されないようお願いしますまた、既に喫食され、体調不良を呈した方がいらっしゃる場合は、最寄りの保健所に御相談願います。

記

１ 当該弁当の詳細

（１）商品名 函館わっぱめし 海鮮ミックス

（２）製造者 株式会社吉田屋

（３）製造者住所 青森県八戸市一番町１丁目２－１

（４）消費期限 23.09.16 22 時

（５）販売数（全県） 359 個（9 月 16 日のみ販売）

２ 有症者の状況（９月１９日 １５時時点）

（１）有症者数

福島県保健福祉事務所（保健所）管内 １３名

福島市保健所管内 ７名

郡山市保健所管内 ５名

いわき市保健所管内 ０名 【計 ２５名】

（２）主な症状　嘔吐、吐気、水様下痢、腹痛

（３）弁当喫食から発症までの時間　平均約３時間

３ 県内保健所の連絡先

県北保健福祉事務所（県北保健所） 024-534-4305

県中保健福祉事務所（県中保健所） 0248-75-7821

県南保健福祉事務所（県南保健所） 0248-22-5487

会津保健福祉事務所（会津保健所） 0242-29-5516

南会津保健福祉事務所（南会津保健所） 0241-63-0308

相双保健福祉事務所（相双保健所） 0244-26-1358

福島市保健所 024-597-6358

郡山市保健所 024-924-2157

いわき市保健所 0246-27-8593

**八戸市公表資料**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001147695.pdf>

**市内で製造された弁当による体調不良者の発生について　2023/9/19　八戸市保健所**

１ 概要

市内の弁当製造施設で製造された一部の商品を喫食した方が、嘔吐・下痢等の体調不良を呈したことが判明しています。

２ 対象商品

　　株式会社吉田屋で製造された弁当で消費期限が９月 16 日、17 日のもので、吉田屋 HPで掲載されている商品（別添）。

３ 原因等

現在調査中です。

　＜市民の皆さんに呼びかけをお願いします！＞

 当該弁当を購入され、お持ちの方は、消費期限は切れており、喫食されないようにしてください。

 また、すでに喫食され、体調不良を呈した方は、八戸市保健所にご相談ください。【問合せ先】

八戸市保健所 衛生課　担 当：副所長兼衛生課長 石井　ＴＥＬ：0178-38-0720（直通）

**商品不良に関するお詫び　株式会社吉田屋　2023/9/17**

　この度、2023年 9月16日に販売しました駅弁に商品不良があったことが判明いたしました

現在、発生原因を調査中ではございますが、2023年 9月17日の販売 は中止しております。

お心当たりのお客様につきましては、大変お手数をおかけいたしますが弊社までご連絡いただきますようお願い申し上げます。

現在原因が判明するまでは製造、販売を自粛させていただいております。

記

1.対象商品

2023年9月16日(土)、2023年 9月17日 (日 )店着分の以下の商品

※現在は販売棚から撤去しております。

　2、 ご連絡先

株式会社吉田屋 0178-27-4555　9:00～ 17:00(平 日・土 日祝)

**■輸入食品に対する検査命令の実施（マリ産ごまの種子）　2023/9/15**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35210.html>

　　本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第３項に基づく検査命令（輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ）を実施することとし、各検疫所長あて通知しましたので、お知らせします。

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト

中程度の精度で自動的に生成された説明

　アフラトキシンについて

　　発がん性を有するカビ毒（アスペルギルス属の真菌により産生される）の一種

違反の内容

品名：ごまの種子

　　輸入者：伊藤忠商事株式会社

製造者：AGRICULTURE OCEAN INTERNATIONAL TRADE

　　届出数量及び重量：1,810 BG、89,698.00 kg

　　検査結果：アフラトキシン 20 μg/kg, 14 μg/kg 検出 (基準：付着してはならない)

　　届出先：名古屋検疫所

　　日本への到着年月日：令和５年７月20日

　　違反確定日：令和５年９月12日

　　措置状況：全量保管中

参考 : マリ産ごまの種子の輸入実績（令和４年４月１日から令和５年９月11日まで：速報値）

テーブル

自動的に生成された説明

**■令和５年９月１日　第95回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会副反応検討部会、令和５年度第７回薬事・食品衛生審議会薬事分科会医薬品等安全対策部会安全対策調査会（合同開催）議事録　2023/9/15**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35208.html>

**■「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬等（イプロジオン等９品目）の残留基準の設定又は改正）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　2023/9/14**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230156&Mode=0>

　受付開始日時 2023年9月14日0時0分

受付締切日時 2023年10月14日0時0分

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３６０報）　2023/9/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35310.html>

　３ 国立医薬品食品衛生研究所における検査

※ 基準値超過 １件

　No. 13 岩手県　　 コウタケ　　　 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　九戸村

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３５９報）　2023/9/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35167.html>

　１　自治体の検査結果

青森県、岩手県、宮城県、茨城県、栃木県、宇都宮市、群馬県、東京都、文京区、神奈川県、横浜市、新潟県、滋賀県、東大阪市

　※ 基準値超過　９件

　No. 58 群馬県　　 イノシシ　　　　　 　　（Cs ： 240 Bq / kg )　みどり市

　No. 67 群馬県　　 ツキノワグマ　　　 　　（Cs ： 250 Bq / kg )　中之条町

　No. 69 群馬県　　 ツキノワグマ　　　 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　渋川市

　No. 76 群馬県　　 ツキノワグマ　　　 　　（Cs ： 350 Bq / kg )　みどり市

　No. 89 群馬県　　 イノシシ　　　　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　長野原町

　No. 90 群馬県　　 ツキノワグマ　　　 　　（Cs ： 150 Bq / kg )　長野原町

　No. 91 群馬県　　 ツキノワグマ　　　 　　（Cs ： 180 Bq / kg )　渋川市

　No. 95 群馬県　　 ツキノワグマ　　　 　　（Cs ： 420 Bq / kg )　みどり市

　No. 96 群馬県　　 ツキノワグマ　　　 　　（Cs ： 160 Bq / kg )　昭和村

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.20 2023（2023.9.27）2023/9/27**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202319m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. デリミート（調理済み食肉）およびチーズに関連して複数州にわたり発生したリステリ

ア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 3 月 29 日付最終更新）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：フランス Bordeaux で発生中のイワシに関連している可能性があるボツリヌス症アウトブレイク（2023 年 9 月 14 日付初発情報）

2. 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 9 月 19 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. リステリア症 － 2020 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）

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. アイルランド食品安全局（FSAI）が世界各国の食品規制当局代表者による国際フォーラム「International Heads of Food Agencies Forum」を主催

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1.キプロスとドイツが食品安全のため協力

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.20 2023（2023.9.27）2023/9/27**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202319c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EFSA】 食品中のミネラルオイル炭化水素類のリスク評価の更新**

ミネラルオイル炭化水素類(MOH)は、飽和炭化水素類（MOSH）と芳香族炭化水素類（MOAH）からなる。欧州食品安全機関（EFSA）は、欧州委員会からの依頼により、食品中の MOH のリスク評価を実施した。EFSA は、食事からの MOSH 暴露による健康影響の懸念はありそうにないと結論した。一方、3 つ以上の芳香環をもつ MOAH には遺伝毒性及び発がん性と関連する可能性があり、2 つのシナリオでの暴露評価によると健康影響の懸念を生じる可能性があると指摘した。ただし、毒性や暴露に関する多くのデータが不足しているとして、さらなるデータ収集の必要性を助言している。

**＊ポイント：** 欧州委員会が特定の食品に対する MOH の最大基準値設定の要否を検討するために、EFSA へ評価を依頼したようです。現在は、MOH の検出の判定、リコールや汚染源の追跡のためのカットオフ値を EU で統一するための定量限界値が、欧州委員会の常設委員会で合意されています。

**【BfR】 厳しい試練：**激辛食品は特に子供の健康に有害になる可能性がある

ソーシャルメディアで「辛いチップスチャレンジ」が流行して、メディアの注目を集めている。このチャレンジは、カプサイシンで激辛にしたトルティーヤチップスを食べるというもので、参加を証明するために動画や写真で記録されることが多い。しかし、その摂取により救急治療が必要になった事例が複数報告されている。ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、カプサイシンの過剰摂取により健康への有害影響が生じる可能性を指摘し、特に子供は感受性が高く影響を受けやすいとして注意を呼び掛けている。

**＊ポイント：** BfR によると、粘膜刺激、吐き気、嘔吐、高血圧などの有害影響が報告されています。カナダ食品検査庁（CFIA）でも有害事象が報告されたとして同様の製品である Paqui ブランドの「2023 One Chip Challenge」のリコールを発表しています。

**【ANSES】 キノコ狩りシーズンはすでに始まった：警戒すること**

2023 年 8 月 1 日以降、フランス中毒管理センターへのキノコ中毒の報告が増加しており、すでに 2022 年の倍に及ぶ 250 件以上の症例が報告されている。フランス食品・環境・労働衛生安全庁(ANSES)は中毒の発生予防のためにキノコ狩りの注意点を発表した。

**＊ポイント：** ANSES は、スマートフォンのキノコ認識アプリで毒キノコと食用キノコを判別することの危険性を強調しています。キノコの鑑定は様々な視点で観察しなければならず専門家でも同定が難しい場合もあります。そのため、画像検索の技術は向上していますが、使用する際は鑑定目的ではなく参考程度にしておきましょう。

ようやく暑さに陰りが見え始めて、日本もキノコ狩りのシーズンになりました。確実に食べられるキノコであると判断できない場合は採って食べないようにしましょう。

**＊【厚生労働省】毒キノコによる食中毒に注意しましょう**

[**https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_iryou/shokuhin/kinoko/index.html**](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kinoko/index.html)

**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915回）の開催について　2023/9/28**

**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10月3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

・農薬及び動物用医薬品「ブロフラニリド」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、10月2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、10月3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10月2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***ドイツから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集について　2023/9/27**

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_prion_germany_050927.html>

　標記の件について、別紙のとおり、令和５年９月２７日から令和５年１０月２６日までの間、意見・情報の募集を行いますのでお知らせします。

**■食品安全委員会20周年記念誌　2023/7/1**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen_kikaku.data/20shunenkinenshi.pdf>

食品安全委員会の20年　〜日本の食品安全を守るために〜［PDF形式：10,067KB］PDFファイルを別ウインドウで開きます（2023年7月1日発行）

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen_kikaku.data/20shunenkinenshi.pdf>

　食品安全委員会20年の歩み［PDF：5,175KB］

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/index2.data/iinkai_20nen_ayumi_0901.pdf>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年8月11日から令和5年9月1日）2023/9/25**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=8&from_day=11&to=struct&to_year=2023&to_month=9&to_day=1&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***水産物の輸出先国・地域の転換等のための説明会を開催します。　2023/9/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/230926.html>

**■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　2023/9/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230919.html>

　　農林水産省は、9月19日（火曜日）にブラジルのマット・グロッソ・ド・スール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

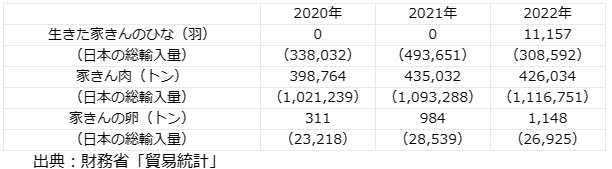
ブラジルのマット・グロッソ・ド・スール州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、ブラジル家畜衛生当局から情報提供がありました

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9月19日（火曜日）にマット・グロッソ・ド・スール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



**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>

**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***偽の警告表示に「Microsoft」のロゴを用いて信用させ、ウイルス駆除等を行うなどと称して多額の金銭を支払わせる事業者に関する注意喚起　2023/9/28**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/034736/>

　　偽の警告表示に「Microsoft」のロゴを用いて信用させ、ウイルス駆除等を行うなどと称して多額の金銭を支払わせる事業者に関する注意喚起を行いました。

　詳細

パソコンでウェブサイトの閲覧等をしていると、「Microsoft」のロゴに併せて、「Windows Defender セキュリティ センター」や「検出された脅威:トロイの木馬スパイウェア」、「Windows サポートへのお問い合わせ:(電話番号)」等の偽の警告が表示されると共に、ピーといった警告音や「コンピュータのロック解除をするにはすぐにサポートに連絡してください」などのアナウンスが流れます。

驚いた消費者が表示された電話番号に電話を架けると、「マイクロソフト」の社員等と名乗る者から、「あなたのパソコンは危険です」などと説明され、パソコンを遠隔操作されてインターネットバンキング(以下「ネットバンキング」といいます。)により多額の送金等をしてしまったなどという相談が、各地の消費生活センター等に数多く寄せられています。

消費者庁が調査を行ったところ、上記行為を行う事業者が、消費者の利益を不当に害するおそれのある行為(消費者を欺く行為)を行っていたことを確認したため、消費者安全法(平成21年法律第50号)第38条第1項の規定に基づき、消費者被害の発生又は拡大の防止に資する情報を公表し、消費者の皆様に注意を呼びかけます。

また、この情報を都道府県及び市町村に提供し、周知します。

公表資料

偽の警告表示に「Microsoft」のロゴを用いて信用させ、ウイルス駆除等を行うなどと称して多額の金銭を支払わせる事業者に関する注意喚起

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consume_policy_cms103_230928_01.pdf>

パンフレット

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consume_policy_cms103_230928_02.pdf>

**■***NEW***第7回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年9月22日)　2023/9/27**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034841.html>

**■棺内のドライアイスによる二酸化炭素中毒に注意　2023/9/21**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_071/>

　　ドライアイスは、食品の保冷輸送など様々な場面で利用されている消費者に身近な冷却剤です氷よりも温度が低く、液体にならず食品等が濡れることがないため便利ではあるものの、取扱いによっては事故につながるおそれがあります。

消費者庁には、葬儀の際、ご遺体の保冷目的で棺(ひつぎ)内に置かれていたドライアイスによる二酸化炭素中毒が疑われる死亡事故の情報が寄せられていることから、今般、葬儀で棺に接する際に注意してほしいポイントを、棺内の二酸化炭素濃度等の測定結果を踏まえてご紹介します

　事故事例

葬儀場において、ドライアイスを敷き詰めた棺桶の小窓を開けたそばで、意識不明の状態で発見され、搬送先の病院で死亡した。

葬儀場において、ドライアイスを敷き詰めた棺桶内に顔を入れた状態で発見され、搬送先の病院で死亡が確認された。

自宅において、ドライアイスを敷き詰めた棺桶内に顔を入れた状態で発見され、死亡が確認された。

**ドライアイスの特性と二酸化炭素中毒**

ドライアイスは二酸化炭素の固体で、-78.5°Cで固体から直接気体に変化(昇華)し、1kgのドライアイス(約0.64L)は、約500Lの体積の気体に膨張します。二酸化炭素の気体は無色・無臭であり、空気の約1.5倍の重さがあるため、拡散はするものの、低い場所へ流れてたまるという特性があります。

吸入する空気中の二酸化炭素濃度が高い場合、呼気への二酸化炭素の排出が阻害されることにより人体に中毒症状が現れ、生命に危険が及びます。二酸化炭素中毒は、酸素濃度が十分にあっても生じるとされており、高濃度の二酸化炭素はそれ自体の有害性が過去の事故等から知られています

**棺内の二酸化炭素濃度**

棺内にドライアイスを設置した際の二酸化炭素濃度の推移を国民生活センターが調べました。

棺の蓋を閉めた状態では、ドライアイス設置20分後には内部の二酸化炭素濃度が「ほとんど即時に意識消失」するとされる濃度(30%)を超え、4時間後には90%前後でほぼ一定となりました

二酸化炭素濃度が約90%の状態で、静かに棺の蓋を全て開けた場合、開けた直後に約60%まで急激に低下しましたが、その後、低下は緩やかになり、約50分が経過しても「ほとんど即時に意識消失」するとされる30%以上を維持していました。

**消費者へのアドバイス**

葬儀の際、ご遺体を安置する環境においては、以下に注意しましょう。

棺の中に顔を入れないこと

室内の換気を十分に行うこと

線香番などで一人にならないこと

気分が悪くなったらすぐに棺から離れ、異常があれば直ちに119番通報を

不明なことがあれば葬儀業者に確認を

消費者庁・(独)国民生活センター公表資料

2023年9月21日 「棺内のドライアイスによる二酸化炭素中毒に注意」

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_071/assets/consumer_safety_cms205_230921_01.pdf>

**啓発動画**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_071/movie_001/>

**■第6回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年8月23日)　2023/9/21**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034398.html>

**■第5回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年8月22日)　2023/9/21**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034397.html>

**■第4回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年8月10日)　2023/9/21**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/034334.html>

**■インターネット通販における表示内容と消費者の心理的特性等に関する調査　2023/9/19**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_013/>

　　消費生活相談件数が多いインターネット通販を中心によく見られる、合理的な思考が妨げられてしまうおそれのある表示内容について、効果的な注意喚起の方法を検討するため、どのような属性・心理的特性等を持った消費者が影響を受けやすいのかを調査しました。

報告書等

〔概要〕インターネット通販における表示内容と消費者の心理的特性等に関する調査

<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_013/assets/future_caa_cms201_230919_01.pdf>

〔報告書〕インターネット通販における表示内容と消費者の心理的特性等に関する調査

<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_013/assets/future_caa_cms201_230919_02.pdf>

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

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）**

**★香り芽本舗「鮭入り芽ふり」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落　2023/9/28**

**★寺子屋「みっふぃーどら焼き　粒あん」 - 回収　消費期限の誤表示（誤：23.10.29、正：23.09.30）　2023/9/27**

**★光洋「厚裂きちぎりいか、アーモンド香り立つ小いわし、黒糖焼きあらさきいか」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分、いか、大豆」「小麦、アーモンド、大豆」「乳成分、いか」の表示欠落　2023/9/27**

**★スイートスイーツ「奄美黒糖フィナンシェ」 - 返金／回収　包装袋の圧着不足によるカビの発生　2023/9/27**

**★菊家「蜜衛門」（阪急うめだ本店催事場で販売） - 返金／回収　アレルゲン「卵、乳成分、小麦、大豆」を含む食品表示全ての表示欠落　2023/9/26**

**★COCOテラスジャパン「アイシングクッキー」 - 回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2023/9/26**

**★馬場水産「屋久島さば節屋のさばスモーク」 - 返金／回収　クロストリジウム属菌を検出　2023/9/26**

**★一冨士「紀州南高梅つぶれ（はちみつ梅、しそ梅、アップル梅）」 - 回収　はちみつ梅にしそ梅の表示ラベルを貼付したため　2023/9/26**

**★イオンリテール（大和鶴間店）「真あじ小、ほか4商品」 - 返金／回収　保存温度帯4℃以下の商品を常温にて販売　2023/9/26**

**★寺子屋「スヌーピーショコラクランチチョコ（紫蘇&ストロベリー、ほうじ茶）」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、乳成分、大豆」の表示欠落　2023/9/25**

**★遠州屋「ふところ餅（栗風味、さつまいも風味）」 - 返金／回収　商品パッケージの膨張のため　2023/9/25**

**★大象ジャパン「韓国伝統キムチ1.2kg（コストコ専用商品）」 - 返金／回収　異物（拡散性のない硬い物質）混入している可能性があるため　2023/9/25**

**★神戸物産「混ぜるだけ ビビンバの素」 - 回収命令　一部商品で当該商品に使用できない食品添加物（ソルビン酸）が検出されたため　2023/9/22**

**★神戸物産「ソフトワッフル ヘーゼルナッツチョコクリーム」 - 回収命令　一部商品で当該商品に使用できない食品添加物（ソルビン酸）が検出されたため　2023/9/22**

**★西友「みなさまのお墨付き もち麦ごはん」 - 返金／回収　原料（もち麦）由来の菌の残存の可能性があることが確認されたため　2023/9/22**

**★澤田食品「ゴロっと 北海ホタテの焦がし醤油ふりかけ」 - 返金／回収　カビが発生した商品があるため　2023/9/22**

**★バーバクラブ「椎茸と竹の子の風味漬」 - 返金／回収　添加物表示（調味料、甘味料）の表示漏れ　2023/9/22**

**★綿半パートナーズ（ホームエイド塩尻店）「おススメ加工魚　解凍魚」 - 返金／回収　保存温度の誤表示（誤：4℃以下、正：-18℃以下）　2023/9/21**

**★森山酒造「あずきアイスキャンデー」 - 交換／回収　一般細菌・大腸菌群成分規格不適合　2023/9/21**

**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★**

**■北九州市八幡西区の飲食店で食中毒か　3人が発症　保健所が原因を調査**

**9/27(水) 14:49配信　RKB毎日放送　福岡県北九州市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/10458508552e98117f9031a3c64e5d6879058e21>

**■道中学陸上大会で生徒が嘔吐や発熱　１１人搬送　食中毒の可能性　札幌**

**会員限定記事　2023年9月17日 22:30(9月17日 22:53更新)　北海道新聞**

**北海道札幌市**

**調査中**

<https://www.hokkaido-np.co.jp/article/910660/>

**食中毒か 中学生の陸上競技大会でおう吐・発熱など訴える**

**09月17日　18時41分　北海道 NEWS WEB　北海道札幌市**

**調査中**

<https://www3.nhk.or.jp/sapporo-news/20230917/7000060963.html>

**感染症扱いになったのでしょうか**

**■「米が糸を引く」駅弁で数百人が食中毒か 青森・八戸市　2023/9/30　テレ朝news**

**青森県八戸市**

**黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）及びセレウス菌（エンテロトキシン産生）**

<https://www.msn.com/ja-jp/news/national/%E7%B1%B3%E3%81%8C%E7%B3%B8%E3%82%92%E5%BC%95%E3%81%8F-%E9%A7%85%E5%BC%81%E3%81%A7%E6%95%B0%E7%99%BE%E4%BA%BA%E3%81%8C%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92%E3%81%8B-%E9%9D%92%E6%A3%AE-%E5%85%AB%E6%88%B8%E5%B8%82/ar-AA1gY2QF?ocid=msedgdhp&pc=U531&cvid=18c3f49c08174b78b5df27e08e3c999e&ei=23>

**市内で製造された弁当による体調不良者の発生について　2023/9/19****青森県八戸市**

**黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）及びセレウス菌（エンテロトキシン産生）**

<https://www.city.hachinohe.aomori.jp/kenko_fukushi/kenko_iryo/hachinoheshihokenjo/5/20778.html>

1 概要

市内の弁当製造施設で製造された一部の商品を喫食した方が、嘔吐・下痢等の体調不良を呈したことが判明しています。

2 対象食品

株式会社吉田屋で製造された弁当で消費期限が9月16日、17日のもので、吉田屋ホームページで掲載されている商品。

3 行政対応

原因等については、現在調査中です。

＜市民の皆さんに呼びかけをお願いします！＞

当該弁当を購入され、お持ちの方は、消費期限は切れておりますが、喫食されないようにしてください。

また、すでに喫食され、体調不良を呈した方は、八戸市保健所にご相談ください。

＜参考資料＞

報道発表資料（230919）

<https://www.city.hachinohe.aomori.jp/material/files/group/45/houdou230919.pdf>

（別添）吉田屋ホームページ掲載資料

<https://www.city.hachinohe.aomori.jp/material/files/group/45/yosidaya.pdf>

　2023年 9月 17日

各 位

株式会社吉田屋

代表取締役社長 吉田広城

商品不良に関するお詫び

　この度、2023年 9月 16日 に販売しました駅弁に商品不良があったことが判明いたしま

した。

現在、発生原因を調査中ではございますが、2023年 9月 17日の販売は中止しております。

お心当たりのお客様につきましては、大変お手数をおかけいたしますが弊社までご連絡いただきますようお願い申し上げます。

現在原因が判明するまでは製造、販売を自粛させていただいております。

記

1.対象商品

2023年 9月 16日 (土)、 2023年 9月 17日 (日 )店着分の以下の商品

※現在は販売棚から撤去しております。

この記事に関するお問い合わせ先

こども健康部 衛生課 食品衛生グループ

〒031-0011 青森県八戸市田向三丁目6番1号 3階

電話：0178-38-0720 ファックス：0178-38-0737

**営業施設等に対する行政処分等　青森県八戸市**

**黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）及びセレウス菌（エンテロトキシン産生）**

<https://www.city.hachinohe.aomori.jp/soshikikarasagasu/eiseika/1_1/3297.html>

<https://www.city.hachinohe.aomori.jp/kenko_fukushi/kenko_iryo/hachinoheshihokenjo/5/7864.html>

被処分者等の氏名　株式会社吉田屋

行政処分等の対象となった食品等　令和5年9月15日、16日に製造された弁当

被処分施設等の名称・所在地

株式会社吉田屋

八戸市

行政処分等を行った理由 食中毒（食品衛生法第6条第3号違反）

行政処分等の内容　営業禁止

行政処分等を行った措置状況　令和5年9月23日営業禁止命令

備考

病因物質：黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）及びセレウス菌（エンテロトキシン産生）

テーブル

自動的に生成された説明

**ご報告 (食中毒の発生とその原因等について)　2023/9/23　吉田屋ホームページ**

<https://yoshida-ya.net/news/news-230923_01/>

**■“敬老の日”に自治会提供の弁当で食中毒　60～80代男女“下痢や腹痛”訴え「ウェルシュ菌」高齢者の便から検出　2日間の営業停止命じる　9/25(月) 17:45配信　MBSニュース**

**兵庫県丹波篠山市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0dffd35cea238ac097ea268ddcba15b11c87e4f8>

**食中毒の発生について　2023/9/25　丹波県民局丹波健康福祉事務所食品薬務衛生課**

**兵庫県丹波篠山市**

**ウエルシュ菌**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/tnk11/202309255.html>

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/tnk11/documents/20230925.pdf>

　（概　要）

　令和５年９月19日(火)12時30分頃、(株)野々口商店（丹波篠山市日置37）から、「９月18日（月・祝）に製造した弁当を食べた人のうち複数の体調不良者がいる。」との連絡が丹波健康福祉事務所にあった。

　　同事務所が調査したところ、９月18日(月・祝)に同施設が調製した弁当を喫食した５グループ70人中、調査のできた敬老会の３グループ64人中17人が、下痢や腹痛の症状を呈していることが判明した。

　　これらの有症者に共通する飲食物は同施設が調製した弁当以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者及び従業員の検便よりウエルシュ菌が検出されたこと、また本日、有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、同施設が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、同施設に対し９月25日(月)から９月26日(火)までの２日間の営業停止を命じた。

　　なお、有症者は全員快方に向かっている。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　記

１　発生年月日（初発）　令和５年９月18日(月・祝)19時00分

２　摂食者数　　　　　 ５グループ70名

３　有症者数　　　　　 ３グループ17名(入院者０名)

　　　　男性： 10名(67歳～87歳)

　　　　女性： ７名(75歳～82歳)

　　　　丹波篠山市17名

４　死亡者数０名

５　主な症状　下痢、腹痛

６　原因食品

　　　９月18日（月・祝）に当該施設が提供した弁当

　＜弁当の内容＞

　　　主な品目：

　　　　　天ぷら(えび、なす、かぼちゃ、ピーマン、さつまいも)

　　　　　煮物(がんも、かぼちゃ、えび、小芋、オクラ)

　　　　　お造り(まぐろ、サーモン、カンパチ、イカ)

　　　　　酢の物(タコ、きゅうり)、焼物(赤魚)、赤飯

７　原因施設

　＜施設所在地＞　丹波篠山市

　＜施　設　名＞　（(株)野々口商店

＜業　　　種＞　飲食店営業

８　摂食場所　公民館又は自宅

９　病因物質　ウエルシュ菌

10　潜伏時間　　７時間から21時間(平均15.5時間)

11　措　　置

　　（１）営業停止命令　令和５年９月25日(月)～９月26日(火)　（２日間）

　　　　　　　　　　　　 なお、同施設は９月24日（日）から調理業務を自粛している。

　　（２）検　査　　　　検便　　　　：12検体（有症者８検体、調理従事者４検体）

　　　　　　　　　　　　拭き取り　　：10検体

　　　　　　　　　　　　食品残品　　：１検体（えび煮物）

　　　　　　　　　　　　なお、有症者８検体、調理従事者１検体よりウエルシュ菌を検出

　　（３）その他

　　　　　厨房内調理器具・容器等の洗浄、食材の廃棄

　　　　　調理従事者に対する衛生教育の実施

　　　　　原因施設の清掃・消毒の徹底

**■飲食店が作った幕ノ内弁当などを食べた18人が食中毒の症状　13人は現在も入院　9/23(土) 16:37配信　メ〜テレ（名古屋テレビ）　三重県尾鷲市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0eeae72bbb0392829c28aca0ccb2e1a1d3723f11>

**食中毒の発生について（令和５年９月２３日）****三重県尾鷲市**

**サルモネラ**

<https://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0014700238.htm>

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001097543.pdf>

　概要

　　令和５年９月１９日（火）１６時頃、尾鷲市内の医療機関から尾鷲保健所へ、救急搬送された複数の患者が、発熱や下痢、吐気等の食中毒様症状を呈している旨の通報がありました。

　　尾鷲保健所が調査したところ、９月１８日（月）に尾鷲市内の飲食店で調理され、同市内に配達された弁当を喫食した１３グループ１６名の他、当該弁当メニューの一部を喫食した従業員１名及びその家族１名の合計１８名が同様の症状を呈していることが判明しました。

　　尾鷲保健所は、有症者１８名の共通の食事が他にないこと、有症者及び従業員の便からサルモネラ属菌が検出されたこと、有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、当該施設が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで営業禁止処分としました。

　　なお、有症者のうち１３名は入院しており、現在も引き続き治療を受けています。

**食中毒の発生について　2023/9/23　１５時４５分　三重県医療保健部 食品安全課**

**食品衛生班　三重県尾鷲市**

**サルモネラ**

　１ 概要

令和５年９月１９日（火）１６時頃、尾鷲市内の医療機関から尾鷲保健所へ、救急搬送された複数の患者が、発熱や下痢、吐気等の食中毒様症状を呈している旨の通報がありました。

尾鷲保健所が調査したところ、９月１８日（月）に尾鷲市内の飲食店で調理され、同市内に配達された弁当を喫食した１３グループ１６名の他、当該弁当メニューの一部を喫食した従業員１名及びその家族１名の合計１８名が同様の症状を呈していることが判明しました。

尾鷲保健所は、有症者１８名の共通の食事が他にないこと、有症者及び従業員の便からサルモネラ属菌が検出されたこと、有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、当該施設が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで営業禁止処分としました。

なお、有症者のうち１３名は入院しており、現在も引き続き治療を受けています。

２ 発病状況

１）喫食者 ３３名中 有症者数 １８名（入院患者 １３名）

２）有症者の年齢構成 注：（ ）は入院で再掲テーブル

自動的に生成された説明

　　３）有症者 最低年齢（６６歳、女）最高年齢（９４歳、女）

４）主な症状 発熱（３７．２～４０．０℃）、下痢（２～５０回）、吐気

５）発病日時 令和５年９月１８日（月）１９時～９月１９日（火）１７時

３ 原因施設

所在地 尾鷲市

屋 号 かわぐち

業 種 飲食店営業（業態：一般食堂、レストラン等）

４ 原因食事

１）令和５年９月１８日（月）に調理された弁当

２）原因食品：ごはん、ハンバーグ、焼き魚、トンカツ、玉子焼き、白和え、大根なます、漬物等

５ 原因物質 　サルモネラ属菌

（参考） ※令和５年９月２３日（土）現在の三重県における食中毒発生状況（本件を含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**■住宅型老人ホームで集団食中毒　入居者ら29人が下痢や腹痛などの症状　施設内の食堂を運営する業者に営業停止命令　9/22(金) 22:29配信　MBSニュース****大阪府島本町**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eee6ec90902bf60ca150bbe349fd0bf8106db510>

**食品衛生法違反事例（食中毒の発生）について　2023/9/22　大阪府島本町**

**サルモネラ**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/hodo/index.php?site=fumin&pageId=49048>

　提供日　2023年9月22日

提供時間　19時20分

内容

　　次のとおり食中毒が発生し、茨木保健所が、営業者に対し原因施設における３日間の営業停止を命じましたのでお知らせします。

１　原因施設

　　　施設名称：株式会社デイリーフーズ食堂

　　　所在地：三島郡島本町

　　　業種：飲食店営業

２　経過

○令和５年９月２０日（水曜日）

・茨木保健所に島本町内の福祉施設の職員から「９月１３日から１６日にかけて施設の入居者及び職員多数に腹痛、下痢、発熱等の症状が出ている。」と連絡があった。

・茨木保健所は患者らが利用した施設の調査、患者らへの聞き取り調査等を実施した。

○同年９月２２日（金曜日）

・調査の結果、患者らの発症状況が類似していること、患者便からサルモネラ属菌が検出されたこと、患者の症状がサルモネラ食中毒によるものと認められること、患者らに共通する食事は当該営業施設で調製、提供された食事以外にないこと及び食事以外からの感染を疑わせる事象が認められないことから、茨木保健所は、当該営業施設で調製、提供された食事を原因とする食中毒であると断定した。また、患者を診察した医師から食中毒患者の届出があった。

３　発症状況

（１）喫食日時：調査中

（２）発症日時：９月１３日（水曜日）９時から９月１６日（土曜日）９時まで

（３）発症場所：原因施設内

（４）喫食者数：１１１名

（５）患者数：２９名［男性６名（８３歳から１００歳）、女性２３名（２５歳から９９歳）］

（６）主症状：発熱、下痢、腹痛等

　　　　　　　※入院者が２名いましたが既に退院しています。

　　　　　　　※患者はいずれも快方に向かっています。

（７）原因食品：原因施設で調製、提供された食事

（８）病因物質：サルモネラ属菌

４　措置内容

　　茨木保健所は本日、当該営業者に対し、令和５年９月２２日（金曜日）から９月２４日（日曜日）まで３日間の営業停止を命じました。

　違反理由：食品衛生法第６条第３号違反（食中毒の発生）

　５　サルモネラ食中毒について

　　サルモネラ食中毒の主な症状は、下痢、腹痛、発熱等です。特に幼少期の子どもや高齢者は重篤化しやすく、死亡に至ることもあるため、注意が必要です。

　＜サルモネラ食中毒の予防法＞

　（１）鶏肉や卵は、中心部まで十分に加熱しましょう。（75度以上・1分以上）

　　　（２）子どもや高齢者には、卵を生で提供することや、加熱不十分な鶏肉や卵を提供することは避けましょう。

　　　（３）卵は新鮮なものを使用しましょう。

　　　（４）割った卵はすぐに使用し、割り置きはやめましょう。

　　　（５）生の鶏肉や卵に触れた手指、器具、調理台は十分に洗浄、消毒しましょう。

**■広島市南区の飲食店で焼き鳥など食べ下痢や発熱　3人から食中毒菌**

**9/24(日) 19:04配信　中国新聞デジタル****広島県広島市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5eff3c15da7d46c9c89289ddb96d3232b8c129f3>

**食中毒の発生について　2023/9/24　広島県広島市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/353042.html>

　1　事件の概要

　令和５年９月２０日(水曜日)１４時頃、市民から「９月１５日(金曜日)に職場の同僚１１名で市内の飲食店を利用し、複数名が体調不良である。」との連絡があり、調査を開始した。

　調査の結果、９月１５日(金曜日)夜に南区の飲食店「鳥とり」を１グループ１１名で利用し、３名が９月１８日(月曜日)夜から９月１９日(火曜日)昼にかけて、下痢、発熱、悪寒等を発症していた。

　患者の共通食は、当該飲食店での食事以外になく、患者３名の便からカンピロバクターが検出されたこと、医師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、当該飲食店で提供された食事を原因とする集団食中毒と判断し、９月２４日(日曜日)、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　３名（入院なし）
2. 主症状　下痢、発熱、悪寒等

3　原因施設

1. 施　設　名　　鳥とり
2. 営業の種類　　飲食店営業
3. 営業所所在地　広島市南区

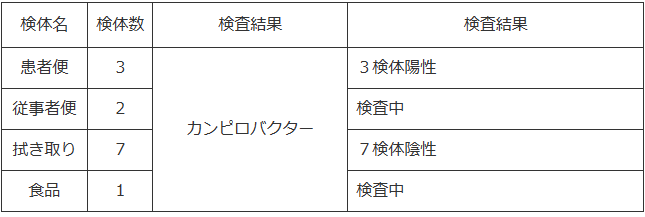
4　原因食品　9月15日（金）夜に提供された食事

　　　焼鳥串（５種：もも、皮、肝、ずり、ねぎま）、トマトスライス、軟骨のから揚げ、きゅうり一本漬け、出汁巻き玉子、フライドポテト、玉ねぎ蒸し、枝豆、キャベツ、鶏のから揚げ

5　病因物質　カンピロバクター

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
3. 検体採取（検査機関：広島市衛生研究所等）



**■善通寺市の飲食店で食中毒　ささみの刺身などを食べた男性5人が腹痛など訴える【香川】**

**9/23(土) 19:51配信　RSK山陽放送　香川県善通寺市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6b84c35501b1fb244872e6cf0c566491eefc9230>

**善通寺市の飲食店でカンピロバクターによる食中毒発生　３日間の営業停止処分　食中毒警報発表中に【香川】　9/23(土) 19:14配信　OHK岡山放送****香川県善通寺市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4f8ee03690f736b6b73535c5dfcd2247eec53b56>

**食中毒が発生　2023/9/23　香川県善通寺市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/shokuhin/syokuanzen/syokucyudoku0923.html>

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/43054/0923syokuchudoku.pdf>

　香川県内で食中毒が発生したのでお知らせします。

概要

令和5年9月19日火曜日11時30分頃、善通寺市内の医療機関から「善通寺市内の飲食店で食事をした後、発熱等の症状を呈した患者を診察した。当該飲食店で鶏肉の刺身を食べたと患者から聞いている。」旨の連絡が中讃保健所にありました。

中讃保健所が調査したところ、当該患者は、9月15日金曜日夜に善通寺市内の飲食店「やきとり空と海」を5名グループで利用しており、5名ともが腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、当該施設の食事に限られていること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒と一致していること並びに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から、中讃保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、入院はなく、快方に向かっています。

詳細につきましては添付資料（PDF：63KB）を御覧ください。

　１ 概 要

令和５年９月 19 日（火）11 時 30 分頃、善通寺市内の医療機関から「善通寺市内の飲食店で食事をした後、発熱等の症状を呈した患者を診察した。当該飲食店で鶏肉の刺身を食べたと患者から聞いている。」旨の連絡が中讃保健所にありました。

中讃保健所が調査したところ、当該患者は、９月 15 日（金）夜に善通寺市内の飲食店「やきとり空と海」を５名グループで利用しており、５名ともが腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、当該施設の食事に限られていること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒と一致していること並びに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から、中讃保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、入院はなく、快方に向かっています。

２ 摂食者数 ５名（男性５名）

３ 患 者 数 ５名（男性５名。うち４名が医療機関を受診。入院なし。）

４ 原因施設

所在地 善通寺市

施設名 やきとり 空と海

５ 症 状 腹痛、下痢、発熱等

６ 検 査 検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター）

患者便：５検体、使用水：１検体、調理器具等拭き取り：10 検体、食品：２検体

７ 原因食品 調査中

（９月 15 日（金）に提供された食事：ささみ刺身（湯引き）、牛ロース串焼き、たこわさび等）

８ 病因物質 カンピロバクター

９ 行政処分（処分庁：中讃保健所）

令和５年９月 23 日（土）から９月 25 日（月）までの３日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（今回分を除く））テーブル

自動的に生成された説明

**■居酒屋で食中毒…おでんや鳥レバーなどを食べた客10人が"下痢や発熱"などの症状 カンピロバクター検出 営業停止処分　9/22(金) 8:00配信　北海道ニュースUHB　北海道釧路市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/66e32740c29edbc18414813ec74732c9772ce1b4>

**釧路保健所管内における食中毒の発生について　2023/9/21　北海道釧路市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/9/1/7/3/4/4/0/_/04_%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%A1%9B%E7%94%9F.pdf>

概 要

　　令和５年９月９日（土）に釧路市内の飲食店で調理・提供された食事を喫食した利用者17名中10名が９月10日（日）午前７時頃から下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、うち６名が医療機関を受診した。

釧路保健所の調査の結果、有症者の共通食は当該飲食店において提供された食事に限られること、有症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、同保健所は本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定した。

１ 探 知

令和５年（2023年）９月15日（金）午前10時20分頃、釧路市内の飲食店で会食した団体の参加者から、複数名が胃腸炎症状を呈し医療機関を受診した旨、釧路保健所あてに連絡があった。

２ 概 要

令和５年９月９日（土）に釧路市内の飲食店で調理・提供された食事を喫食した利用者17名中10名が９月10日（日）午前７時頃から下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、うち６名が医療機関を受診した。

釧路保健所の調査の結果、有症者の共通食は当該飲食店において提供された食事に限られること、有症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、同保健所は本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定した。

３ 発生日時（初発）　令和５年（2023年）９月10日（日） 午前７時00分頃

４ 有症者数　10名（通院者 ６名、入院者 ０名）※ 有症者は全員快方に向かっている。

５ 症 状　下痢、発熱、腹痛等

６ 病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

７ 原因施設

（１）施設名：居酒屋 藤 FUJI

（２）所在地：釧路市

（４）業 種：飲食店営業

８ 原因食品　当該施設が９月９日（土）に調理・提供した食事

※提供メニュー：おでん（大根、卵、しらたき、こんにゃく、姫タケノコ、牛すじ、がんも、豆腐、ちくわ）、豚串、鶏レバー焼き串、ポテトサラダ、だし巻き卵、焼き枝豆、しゅうまい、刺し盛り（マグロ、サーモン、タコ）、ぞうすい

９ 対 応

釧路保健所は、食品衛生法第60条第１項に基づき、営業者に対し、令和５年（2023年）９月21日（木）から23日（土）までの３日間、営業停止を命ずるとともに、食品の加熱調理の徹底、調理器具の使い分けの徹底、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施などを指示した。

10 当該施設　当該施設は、９月14日（木）から営業を自粛している。

**★ウイルスによる食中毒★**

**■結婚式場で食事した29人が食中毒の症状を訴える　式場の厨房を営業禁止処分に　岐阜**

**9/28(木) 19:13配信　メ〜テレ（名古屋テレビ）　岐阜県各務原市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/87b40f9400eeb491c613ba1c9f50e56dba24c58a>

**結婚式場で参列者29人が食中毒　下痢や発熱などの症状　サーモンマリネやミートローフなどを口に　9/28(木) 15:43配信　CBCテレビ****岐阜県各務原市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a8d3480c3b0d268d49714f9617b4ef7c6f73a601>

**食中毒の発生について　2023/9/28　岐阜県各務原市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/322588.html>

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/370272.pdf>

　　令和5年9月26日（火曜日）9時30分頃、郡上市内の住民から「9月24日（日曜日）に各務原市内の結婚式場で食事をした複数人が食中毒を疑う症状を呈している。」旨、岐阜保健所へ連絡がありました。

　岐阜保健所は、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。

　発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らは入院した者も含め、いずれも快方に向かっています。​

1　発生状況

摂食者数　77人

調査済数　49人

有症者数　29人（男性 18人、女性 11人）　20歳　から　84歳

受診者数　16人　（入院 1人）

摂食日時　9月24日（日曜日）12時20分

発病日時　9月24日（日曜日）18時00分　から　9月26日（火曜日）12時00分

主な症状　下痢、発熱、嘔吐等

2　主なメニュー

サーモンマリネ、ミートローフと野菜の包み焼き、スープ、牛肉のソテー、ケーキ等

3　原因食品　調査中

4　病因物質　ノロウイルス

5　原因施設

　屋　号：ブライダル　オン　ウォーター　コッツウォルズ

　業　種：飲食店営業（レストラン）

　所在地：各務原市

6　検査　原因究明のため、引き続き患者ら及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

7　措置

　岐阜保健所では、当該施設を9月28日（木曜日）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした（再発防止措置が講じられた後に解除する。）。

　　　なお、営業禁止処分は、「ブライダル　オン　ウォーター　コッツウォルズ」の厨房部分のみ。

8　発表資料

岐阜県における食中毒発生状況（９月２８日現在、本件を含む）

　岐阜県内のノロウイルス食中毒の発生状況（岐阜市を含む、９月２８日現在、本件を含む）

**■豊岡市の飲食店が提供　法要で配られた巻きずし食べた41人に食中毒の症状／兵庫県**

**9/27(水) 15:05配信　サンテレビ　兵庫県豊岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5357c145802c21e7f4636e482967be76d7d17f8b>

**営業許可施設等に係る行政処分　2023/9/27　兵庫県豊岡市**

**ノロウイルス**

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

処分年月日　2023/9/27

業種　飲食店営業

施設名称　おっとっと

施設所在地　兵庫県豊岡市

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GⅠ

　行政処分等の内容　営業停止3日間

**★寄生虫による食中毒★**

**■刺し身用ではないサケを刺し身で食べたら腹痛、体内からアニサキス…食中毒と断定**

**9/26(火) 11:50配信　読売新聞オンライン　熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7074707afb4c5f330131e74870357c6c942acb07>

**50代男性がアニサキス食中毒　熊本市で今年2人目**

**9/22(金) 16:27配信　KAB熊本朝日放送****熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e27bb04f30b0b1fd3cc505d41a540d5f561bb5df>

**★自然毒による食中毒★**

**■「アセタケ」属の毒キノコで3人食中毒　ナラタケと誤認　青森県、五所川原保健所管内**

**9/28(木) 20:15配信　Web東奥　青森県つがる市**

**植物性自然毒　コブアセタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5921cacc187c28589333544ebf64dd51d95409b6>

**猛暑の影響で前年とは違う「毒キノコ」が・・・　「ナラタケ」と思って食べたキノコで3人が食中毒／　9/28(木) 18:47配信****青森県つがる市**

**植物性自然毒　コブアセタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b704f35f5573aed5dbaf5b129cd36df29e898c22>



コブアセタケ

**食中毒が発生しました　2023/9/28　青森県つがる市**

**植物性自然毒　コブアセタケ**

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/2023/74533.html>

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/files/2023/74533.pdf>

　内容

(1)令和5年9月27日(水)午前9時20分頃、西北地域県民局地域健康福祉部保健総室(五所川原保健所)に管内の医療機関から、「キノコによる食中毒が疑われる患者が入院している。」との連絡があった。

(2)同地域県民局の調査の結果、患者は9月22日(金)に自宅近くの立木の根本付近で採取されたキノコを9月23日(土)の夕食に喫食し、同日深夜から下痢、著しい発汗及び嘔吐を呈したため、9月26日(火)に医療機関を受診していた。また、同居家族2名も当該キノコを喫食し、下痢等を呈していたが、すでに回復していたことが判明した。

(3)同地域県民局では、患者らが食べたとするキノコが有毒のアセタケ属キノコ(コブアセタケ類似種)と判断されること、患者らの症状がアセタケ属キノコの有毒成分によるものと一致すること及び医師の届出があったことから食中毒と断定した。

2発生年月日 令和5年9月23日(土)

3喫食者数 3名

4患者数 3名(男性2名(70歳代、50歳代)、女性1名(70歳代))

\*入院している患者(70歳代男性)は快方に向かっている。

\*その他の2名の患者は回復している。

5主な症状 下痢、著しい発汗、嘔吐

6原因施設 家庭

7原因食品 キノコのみそ汁

8病因物質 植物性自然毒(アセタケ属キノコ(コブアセタケ類似種))

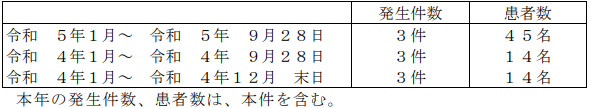
日程　2023年09月28日

添付資料　74533.pdf

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/files/2023/74533.pdf>

　＜参考＞

１ 食中毒発生状況 （令和５年９月２８日現在）



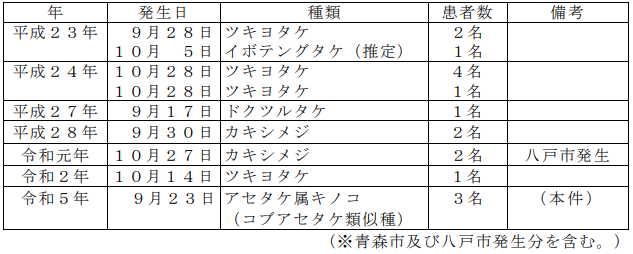
２ アセタケ属キノコとは？

・アセタケ属のキノコは一般に小形で、しばしばカサの表面が放射状に裂けたり鱗片におおわれるものが多く、カサ裏のヒダが茶色又は褐色で、柄に明瞭なつばがないことが特徴であるが、種類が非常に多く正確に判別することが難しい。

・アセタケ属のキノコには有毒成分を含むものが多く知られている。

・有毒なアセタケ属のキノコを食べると、３０分～１時間程で嘔吐、下痢、発汗などの中毒症状が現れる。

・青森県内では一般的にみられるキノコであり、雑木林や山林など、どこにでも発生する可能性がある。

＜本県での毒キノコによる食中毒発生状況＞

お問い合わせ

保健衛生課　食品衛生グループ　横山総括主幹　017-734-9214

**■公園のキノコいためて食べた家族４人、錯乱や嘔吐…画像検索では毒キノコと気づかず**

**9/29(金) 7:31配信　読売新聞オンライン　東京都新宿区**

**植物性自然毒　テングタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d1e1820f724b688167914991f30830290f24026a>

**東京で毒キノコの食中毒　画像検索で食用と判断→実はテングタケだった　都「ネットで鑑定しないで」　9/28(木) 19:51配信　ITmedia NEWS****東京都新宿区**

**植物性自然毒　テングタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cd349f15432f15143a53b8ac917820b61ef0b2e2>

**毒キノコで家族搬送　公園で採取 自宅で調理**

**9/28(木) 19:32配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）****東京都新宿区**

**植物性自然毒　テングタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c339eed5ee204b57f20434addf61771d608fe8d2>

**公園で採ったキノコを食べて錯乱・けいれん　東京都が注意呼びかけ**

**9/28(木) 17:42配信　朝日新聞デジタル****東京都新宿区**

**植物性自然毒　テングタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/883207d483b75dc1384871c79747a9fad050e515>

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■温泉からレジオネラ属菌　基準値の２３００倍　セントピアあわら営業休止（福井県）**

**9/27(水) 14:01配信　FBC 福井放送　福井県あわら市**

**感染症　レジオネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d087009a9abd51c782e48fb0f04a5ae5f7927a10>

**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　2023/9/26　福岡県田川郡感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/203584.pdf>

　　令和５年９月２５日、田川保健福祉事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等　 ３３歳、女性、田川郡在住

（２）経過

９月１５日 腹痛、下痢、嘔気が出現。

９月１６日 血便が出現。

９月１７日 症状が継続したためＡ医療機関を受診。

９月１９日 症状が継続したためＢ医療機関を受診、同日、Ｃ医療機関を紹介受診し入院。

９月２５日 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ２＋）の感染が判明。

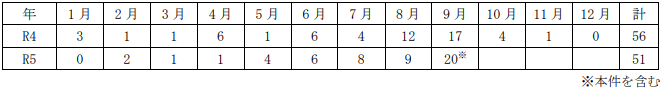
　　　　　　　　現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

２ 原因　調査中

３ 行政対応

田川保健福祉事務所が患者及び家族等に対し健康調査、疫学調査を実施し、二次感染予防の指導を行っている。

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）（令和５年９月２６日現在）

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　2023/9/22　健康推進課　岡山県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/878536_8357321_misc.pdf>

　発生場所 美作保健所管内

患 者 １名（男、中学生）

発症年月日 令和５年９月１１日

速報年月日 令和５年９月２２日

措 置　そ の 他

○患者は９月１１日から腹痛、下痢の症状があった。

○９月１４日に医療機関を受診し、検査したところ、９月２０日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による感染症と確認されたため、届出があった。

○現在、症状は回復している。

○接触者については、現在調査中である。

備 考

患者等累計（本件を含む）

本年７８名 （岡山市３１名、倉敷市１９名含む）

（参考）

令和４年 ６７名

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■違反食品等に係る行政処分　2023/9/21　兵庫県加古川市**

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

　処分年月日　2023/9/21

　業種　食品輸入業

　施設名称　株式会社神戸物産

　施設所在地　兵庫県加古川市

　主な適用条項　法第13条第2項

　行政処分を行った理由

その他の食品（洋菓子）に対し、使用が認められていない食品添加物であるソルビン酸を使用（検出値0.17g/kg）

　行政処分の内容　回収命令

　対象品等　ソフトワッフルヘーゼルナッツチョコクリーム

賞味期限が2024.05.11と表示されたもの

**■違反食品等に係る行政処分　2023/9/21　兵庫県加古川市**

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

　処分年月日　2023/9/21

　業種　食品輸入業

　施設名称　株式会社神戸物産

　施設所在地　兵庫県加古川市

　主な適用条項　法第13条第2項

　行政処分を行った理由

その他の食品（ビビンバの素）に対し、使用が認められていない食品添加物であるソルビン酸を使用（検出値0.47g/kg）

　行政処分の内容　回収命令

　対象品等　混ぜるだけビビンバの素　賞味期限が20240126と表示されたもの

**★その他関連ニュース★**

**■ホイアン：集団食中毒発生の人気バインミー店、最長5か月の営業停止**

**2023/09/28 05:02 JST配信　ベトナム**

**サルモネラ菌・セレウス菌**

<https://www.viet-jo.com/news/social/230927200502.html>

**ホイアン：人気バインミー店での集団食中毒、店主が謝罪声明を発表**

**2023/09/22 06:02　JST配信　ベトナム**

**サルモネラ菌・セレウス菌**

<https://www.viet-jo.com/news/social/230921175158.html>

**■過去10年で最多「プール熱」流行、福岡・大阪は警報レベル**

**9/27(水) 14:15配信　リセマム**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bee5438ea772166d6a90528a6c5d777ae8e226e4>

**■【感染症情報】新型コロナが2週連続で減少 - プール熱5週連続増、インフル・手足口病4週連続増　9/26(火) 16:58配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a33d80c946ab5f32845fe445d456e0e90d6725cb>

**■プール熱が5週連続増、過去10年最多を更新 - 32都府県で前週上回る**

**9/26(火) 13:49配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e07d106910648a67dccffffe8573078fae69bcf3>

**■熊本県内の男性、日本脳炎に感染　2023年で全国初の確認**

**9/22(金) 19:25配信　熊本日日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d2ee10960ede2748bcd986abae8687a9ceb43886>

**～日本脳炎患者の発生について～　2023/9/22　熊本県玉名郡**

**日本脳炎**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/230783.pdf>

　○ 県内で今年初めての日本脳炎の患者が確認されました。全国で１例目となります。

○ 日本脳炎は、蚊（コガタアカイエカ）が媒介するウイルスによっておこる感染症です。蚊は気温が１５～３２℃で活動するとされており、少なくとも１０月頃までは蚊に刺されないようにするなどの感染予防対策が必要です。なお、ヒトからヒトへの感染はありません。

○ 県では、７月２７日に、日本脳炎に注意が必要な基準に達したため日本脳炎注意報を発令していますので、引き続き注意しましょう。

１ 患者の概要

（１）患 者：男性（７０歳代）、玉名郡在住

（２）職 業：不詳

（３）症 状：発熱、意識障害、けいれん

（４）経 過：

9 月 4 日：発熱、構音障害等あり、有明保健所管内の医療機関を受診し、入院となる。

9 月 6 日：意識レベル低下、けいれんあり。

9 月 7 日：呼吸状態悪化し、気管挿管、人工呼吸器管理となる。

9 月 21 日：日本脳炎の確定診断

9 月 22 日：医療機関から有明保健所に発生届あり。

２ 日本脳炎の患者数（今回の事例を含む） R5.9.22 現在



　参考

　■ 日本脳炎について

　　　日本脳炎は、蚊（コガタアカイエカ）が媒介するウイルスによっておこる感染症で、日本では、夏から秋にかけて患者が発生します。蚊は気温が１５～３２℃で活動するとされており、少なくとも１０月頃までは注意が必要です。

　感染経路：日本脳炎に感染した豚を蚊が吸血し、その蚊に刺されることにより感染する。

潜 伏 期：約６日～１６日

症 状 ：ウイルスに感染しても多くは不顕性感染（何も症状が出ない）

だが、推定で１００～１，０００人に１人が発病する。

４０℃以上の高熱、けいれん発作、昏睡状態といった症状が１週間くらい続く。

■ 感染を防ぐためには

○ 日本脳炎の媒介蚊（コガタアカイエカ）に刺されないように心がけること。

・蚊の多い場所においては、長袖、長ズボンを着用し虫除け剤を使用して下さい。

・家庭周りの小さな水たまり（植木鉢の皿、古タイヤ、竹の切り株など）をなくし、蚊の発生源を減らすようにして下さい。

○ 休養、栄養、睡眠を十分にとり過労を避け、体力の保持に努めること。

○ 日本脳炎ワクチンを接種すること。

標準的な接種年齢

１期初回：３歳のときに２回（６～２８日の間隔をおく）

１期追加：４歳のときに１回（１期初回接種終了後、概ね１年の間隔をおく）

２期接種：９歳のときに１回

　※詳しくは、お住まいの市町村へお尋ね下さい。

■ 日本脳炎注意報について

熊本県では、日本脳炎の流行を予測するため、例年６月から９月にかけて、ブタ（県内産肥育ブタ）の血清中の日本脳炎ウイルス抗体検査を行っています。

７月２４日に採取したブタの検体（血液）を県保健環境科学研究所で検査した結果、日本脳炎に注意が必要な基準に達しましたので、７月２７日に、日本脳炎注意報を発令し、県民の皆様に日本脳炎の感染予防等について注意を呼びかけています。

＜参考＞

**■インフル患者が4週連続増、7都県が注意報レベル - 厚生労働省が第37週の発生状況を公表**

**9/22(金) 17:25配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/06a64635b7326b5292b76ebeea3b155b4c248ffe>