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

**食科協かわら版　No.418　（2023年度No.46）**　 　2023/11/10

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**

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

**厚生労働省！　キャラ設定がまちがっていないか?**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **9-12** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **12-14** |
| **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** | **14-35** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

11月02日　 かわら版418号を発行・かわら版ニュース＆トピックス382号を発行

11月07日　 かわら版ニュース＆トピックス383号を発行

11月10日　 かわら版419号を発行・かわら版ニュース＆トピックス384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***食品に残留する農薬等の試験法　2023/11/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/zanryu/zanryu3/index.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（ジクロロメゾチアズ等８品目）の残留基準の設定又は改正）に関する御意見の募集について　2023/10/31**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230216&Mode=0>

　受付開始日時 2023年10月31日0時0分

受付締切日時 2023年11月30日0時0分

**■薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会（オンライン会議）の開催について　2023/10/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_35930.html>

　標記の会議を以下のとおり開催します。

　オンライン会議の様子はYouTube（厚労省専用チャンネル MHLWchannel）においてライブ配信にて公開いたしますので、当日の事務局設置場所における傍聴はございません。

　なお、部会資料やライブ配信URLにつきましては、開催日前日までに当省ホームページに掲載いたします。

記

１　日時　令和５年11月13日（月）14：00～17：00

２　場所　オンライン会議

事務局設置場所；仮設第４会議室

（東京都千代田区霞が関１－２－２中央合同庁舎５号館　仮設第４会議室）

３　議題

(1)食品中の残留農薬等に係る基準の設定について

(2)その他

４　傍聴について

○オンライン会議の録画・録音は御遠慮ください。

○この動画中継（映像及び音声）は、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会の公式記録ではありません。会議の公式記録（議事録）は、厚生労働省ホームページ内に追って掲載されます。

○本部会中継の著作権は厚生労働省に帰属します。なお、配信している動画あるいは内容を許可なく他のウェブサイトや著作物等へ掲載することを禁止します。また、著作権法で許された範囲を超えた複製を固く禁止します。著作権法で許された範囲内で複製する場合でも、その複製物を目的外に利用したり、内容を改変したりすることを禁止します。

**■第34回　食品衛生管理に関する技術検討会 資料　2023/10/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36060.html>

　議事次第

１．開会

２．議題

１）食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書案の確認

　　・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）

　　・HACCPの考え方を取り入れたクリーム製造の衛生管理のための手引書

　　・HACCPの考え方を取り入れたバター製造の衛生管理のための手引書

２） その他

３．閉会

資料

配布資料

議事次第・参加者名簿

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001162484.pdf>

参考資料

参考資料２　食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス（第４版）

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001162488.pdf>

**■感染症危機管理専門家(IDES)養成プログラム　2023/10/26**

<https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/ides/index.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３６６報）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36158.html>

　１　自治体の検査結果

仙台市、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉市、東京都、文京区、神奈川県、横浜市、新潟県、山梨県、大阪市、堺市

　※ 基準値超過　１件

　No. 300 山梨県　　 ショウゲンジ　　　 　　（Cs ： 150 Bq / kg )　　鳴沢村

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３６５報）　2023/10/31**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36001.html>

　１　自治体の検査結果

旭川市、宮城県、仙台市、山形県、埼玉県、さいたま市、千葉市、東京都、文京区、杉並区、神奈川県、横浜市、新潟県、山梨県、静岡県、浜松市、大阪市

　　　※ 基準値超過　１件

　No. 167 山梨県　　 アミタケ　　　 　　（Cs ： 220 Bq / kg )　富士吉田市

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.23 2023（2023.11.8）2023/11/8**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202323m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202323m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）2023 年第 2 四半期報告（2023 年 4～6月）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 生鮮角切りタマネギに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella*　Thompson）感染アウトブレイク（2023 年 10 月 24 日付初発情報）

**【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. 2023 年ラグビーワールドカップの開催期間中にイワシのマリネに関連してフランスBordeaux で発生した食品由来ボツリヌス症アウトブレイク（2023 年 9 月）

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

1. 国外旅行からの帰国者でクリプトスポリジウム症が報告されたことを受け行楽客向けに衛生対策の助言を発表

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（22）（21）

2. コレラ、デング熱最新情報（スーダン）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.23 2023（2023.11.8）　023/11/8**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202323c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202323c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【WHO】 食物アレルゲンのリスク評価：パート 5：特定の木の実（ブラジルナッツ、マカデミアナッツ又はクイーンズランドナッツ、松の実）、大豆、セロリ、ルーピン、マスタード、ソバ、オート麦の閾値の見直しと設定：会合報告**

食物アレルゲンのリスク評価に関する FAO/WHO 合同特別専門家会合が、2023 年 1 月に発表したパート 2 に続く報告書を発表し、アレルゲンとなる特定の食品を対象に閾値（食物アレルギーのある消費者の大半に有害な反応が生じないアレルゲンの量）として参照用量（RfD）に合意した。RfD は、アレルゲンとなる食品の総タンパク質量（mg）として示されている。今回対象にした食品は、以前の評価で世界的な優先アレルゲンと判断されなかったもので、コーデックス食品表示部会（CCFL）から追加で RfD 導出が依頼されたものである。

**＊ポイント：** CCFL において、包装済み食品の表示に関する一般規格のアレルゲン表示に関する条項の見直しと、予防的アレルゲン表示に関するガイダンスの策定が議題となっていることから、食物アレルゲンの閾値に関する助言が FAO/WHO 合同特別専門家会合へ求められています。前回のパート 2 では、世界的に見て優先される限定的なアレルゲンのみを対象に RfD を助言しました。その際、大豆については患者数及び可能性のレベルが低いことに基づき世界的な優先アレルゲンとして除外するよう助言していましたが、今回の要請により改めて RfD を提示しています。

**【FDA】 FDA は高濃度の鉛のために親や保育者に対し、WanaBana Apple Cinnamon Fruit Puree のパウチを乳幼児に購入及び提供しないよう助言する**

米国食品医薬品局（FDA）は WanaBana ブランドの apple cinnamon fruit puree パウチが高濃度の鉛を含む可能性があるため、当該製品を子供用に購入したり、子供に食べさせたりしないよう勧告する。WanaBana 社は、期限に関係なく、すべての関連製品を自主的リコールすることに同意している。FDA は最近、急性鉛中毒の可能性を示す 4 人の子供についてノースカロライナ州保健社会福祉局及びノースカロライナ州農業消費者サービス局が調査を行っているとの情報を受け取った。リコール対象の製品は、共通の暴露源として特定されたものである。

**＊ポイント：** 問題の製品に含まれていた鉛の濃度の記載がなかったので、1 製品にどの程度の鉛が含まれていたのか不明です。しかし、急性中毒の報告が届いているので、かなりの高濃度であると推測されます。その後、リコール対象の製品も追加されています。米国 FDA は今年初めに乳幼児用の加工食品に含まれる鉛のアクションレベルを提示したこともあって、慎重に対応している様子が伺えます。

**【FDA】 食品への臭素化植物油(BVO)の使用を認める規則の取り下げを FDA が提案**

米国 FDA は、食品への臭素化植物油(BVO)の食品添加物としての使用認可を取り下げることを提案した。FDA が実施した共同研究の最近のデータで、動物における健康への有害影響の濃度が実際のヒトの暴露に近いことが示されたためである。本提案について 2024年 1 月 17 日まで意見を受け付ける。

**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920回）の開催について　2023/11/9**

**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11月14日（火）　１４：００〜

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

３． 議事

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

・動物用医薬品 １案件（農林水産省からの説明）

　動物用ワクチンの添加剤として使用する成分（植物性ペプトン、鶏卵の卵黄成分）

（２）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

・「フェノキシエタノール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

・「Raα3114株を利用して生産されたプロテアーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について

・「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正について」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（５）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「フェニトロチオン」に係る食品健康影響評価について

（６）令和６年度食品安全モニター募集について

（７）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、11月13日（月）12時までに、内閣府共通意見等登録システム(<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-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、11月14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11月13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ついて　2023/11/7**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20051506501>

　項目 内容 添付資料ファイル

評価案件ID kya20051506501 -

評価品目名 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ついて -

評価品目分類 プリオン -

用途 - -

評価要請機関 厚生労働省 -

評価要請文書受理日 2020年5月13日

受付文書

評価要請の根拠規定 食品安全基本法第24条第3項 -

評価目的 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ついて、輸入条件を設定するに当たっての食品健康影響評価 -

評価目的の具体的内容 【１】牛の肉及び内臓について

（1）月齢制限 について、以下の場合のリスクを評価

・現行の「輸入禁止」から「30か月齢以下」とした場合

・「輸入禁止」から「月齢条件なし」とした場合

（2）ＳＲＭの範囲

現行の「輸入禁止」から「全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から２メートルの部分に限る。）、３０か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）並びに脊髄及び脊柱」に変更した場合のリスクを比較。

（注）脊柱については、背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。

【２】めん羊及び山羊の肉及び内臓について

現行の「輸入禁止」から「ＳＲＭの範囲を、１２か月齢超の頭部（扁桃を含み、舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄並びに全月齢の脾臓及び回腸とし、ＳＲＭを除去したものを輸入」とした場合のリスクを比較。 -

評価結果通知日　2023年11月7日 -

評価結果の要約 【１】牛の肉及び内臓について

リスク管理措置の適切な実施に加え、2019年1月評価と同様に牛と人との種間バリアの存在も踏まえると、食品安全委員会は、ドイツから輸入される牛の肉及び内臓について、「（１）月齢制限を現行の「輸入禁止」から「月齢条件なし」とし、（２）SRMの範囲を現行の「輸入禁止」から「全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルの部分に限る。）、30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）並びに脊髄及び脊柱」とした場合のリスク」に関し、諮問のとおり輸入条件を設定したとしても、牛肉等の摂取に由来する定型BSEプリオンによるvCJD発症の可能性は極めて低いと考える。

なお、非定型BSEについては、「定型BSEに対して実施されるものと同様の適切なリスク管理措置を前提とすれば、牛肉及び牛の内臓（SRM以外）の摂取に由来する非定型BSEプリオンによるvCJDを含む人のプリオン病発症の可能性は極めて低いものと考える。」とした、国内評価（国内の健康と畜牛のBSE検査の廃止に関する2016年8月評価）における見解に影響を及ぼす新たな知見はない。

以上から、諮問事項のうち、ドイツから輸入される牛の肉及び内臓の輸入条件について、以下のとおり判断した。

（１）月齢制限を現行の「輸入禁止」から「月齢条件なし」とした場合のリスクに関し、その月齢制限を「条件なし」としたとしても、人へのリスクは無視できる。

（２）SRMの範囲を現行の「輸入禁止」から「全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルの部分に限る。）、30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）並びに脊髄及び脊柱」とした場合のリスクに関し、そのSRMの範囲を諮問事項のとおりとしたとしても、人へのリスクは無視できる。

本評価結果は、現在実施されているリスク管理措置を前提としたものである。そのため、リスク管理機関は、特に各国における飼料規制、サーベイランス、と畜前検査及びSRM除去に関する制度の変更を含めた規制状況について、積極的かつ継続的に情報を収集する必要がある。

【２】めん羊及び山羊の肉及び内臓について

現時点では、めん羊及び山羊におけるBSEの発生が、英国及びフランスで確認された飼料規制強化前に出生した山羊の2例のみであること、BSEの感染源及び感染経路を踏まえると、めん羊及び山羊におけるBSEリスク管理措置として、飼料規制が極めて重要と考えられる。このため、現行の反すう動物に対する飼料規制の実効性が維持されることを前提とし、めん羊及び山羊におけるBSEのヒトへの感染リスクを踏まえると、ドイツに関しては、めん羊及び山羊の肉及び内臓に由来するBSEプリオンによる人でのvCJD発症は考え難い。

したがって、諮問内容のうち、めん羊及び山羊の肉及び内臓の輸入条件に関して、現行の「輸入禁止」から「SRMの範囲を、12か月齢超の頭部（扁桃を含み、舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄並びに全月齢の脾臓及び回腸とし、SRMを除去したもの」としたとしても、人へのリスクは無視できると判断した。

本評価結果は、現在実施されているリスク管理措置を前提としたものである。そのため、リスク管理機関は、特に各国における飼料規制、サーベイランス、と畜前検査及びSRM除去に関する制度の変更を含めた規制状況について、積極的かつ継続的に情報を収集する必要がある

**■薬剤耐性菌の食品健康影響評価に関する情報　2023/11/1**

<https://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/amr_wg/amr_info.html>

**容量が大きいので　情報にアクセスしてご覧ください**

**■薬剤耐性菌に関するワーキンググループ 開催案内　2023/10/31**

<https://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/annai/wg_amr_annai_51.html>

　食品安全委員会　薬剤耐性菌に関するワーキンググループ（第51回）の開催について

　　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。

記

１．開催日時：令和5年11月8日（水）　　１4：4０〜１７：００（予定）

２．開催場所： 食品安全委員会　中会議室

　　　　　　　　　（東京都港区赤坂５−２−２０ 赤坂パークビル２２階）

　　　　　　　　（WEB会議システムを併用）

３．議事

（１）専門委員等紹介

（２）ワーキンググループの運営等について

（３）座長の選出・座長代理の指名

（４）薬剤耐性（ＡＭＲ）対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画の策定につい

　　　て

（５）ホスホマイシンナトリウムを有効成分とする牛の注射剤（動物用ホスミシンS（静注用））の再審査に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価について

（６）その他

４．傍聴の申込みについて

　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、11月7日（火）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-1403.htm>　）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、11月8日（水）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11月7日（火）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（14：00〜14：30）までに小会議室にて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/senmon/sonota/yakuzaitaiseikin.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。

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年9月23日から令和5年10月5日）2023/10/23**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=9&from_day=23&to=struct&to_year=2023&to_month=10&to_day=5&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***コロンビアからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2023/11/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231108.html>

　　農林水産省は、11月7日（火曜日）にコロンビアからの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

コロンビアの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5亜型）の発生が確認された旨、コロンビア家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

コロンビア家畜衛生当局の情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和5年11月7日（火曜日）にコロンビアからの家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

（参考）生きた家きんについては、2国間で輸入条件が設定されていないため、従前より輸入できません。

※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。

なお、コロンビアからの家きん肉等の輸入実績はありません（2020年から2022年まで）。

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>

**■***NEW***ハンガリー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　2023/11/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231108_3.html>

　農林水産省は、11月8日（水曜日）にハンガリー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

ハンガリーのハイドゥー・ビハール県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、本発生により設定された制限地域が隣接するサボルチ・サトマール・ベレグ県に及んだ旨、ハンガリー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11月8日（水曜日）にハイドゥー・ビハール県及びサボルチ・サトマール・ベレグ県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。

　　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>

**■***NEW***三井化学クロップ＆ライフソリューション株式会社における稲種子の違反表示等に対する措置について　2023/11/2**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kokumotu/231102.html>

　農林水産省は、三井化学クロップ＆ライフソリューション株式会社（東京都中央区日本橋1丁目19番1号。法人番号2010401067908。以下「同社」という。）が、稲品種「みつひかり2003」等の種子について、種苗法（平成10年法律第83号。以下「法」という。）に違反する表示を行って販売していた等の事実を確認しました。

このため、同社に対して、今後このような事態を起こさないよう、厳重注意を行うとともに再発防止策の実施状況の報告等を求める文書を発出しました。

1.経緯

経緯の詳細は以下のとおりです。

（1）令和5年3月20日、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構が行う法に基づく検査において、同社が生産・販売する稲品種「みつひかり2003」の種子に変異株が相当量混入していることが判明。

（2）6月30日、同社は農林水産省に対し、「みつひかり2003」について、産地が異なる種子を混合しながら混合種子の産地を表示しないなど種苗法上不適切な表示をしながら生産者等に譲渡・販売していた旨を報告。

（3）7月7日、農林水産省は同社に対し、本事案の内容、発生原因及び再発防止策等について法に基づく報告徴収命令を発出し、同社は8月18日に回答。また同社は、7月12日に主要関係先に対しての個別の訪問説明等を行い、13日に種子の販売先に対して同社ウエブサイト及び郵送にて回収等を緊急通知し、不適切な表示があった種子の回収を進めるとともに、15日に新聞において謝罪広告を実施。

（4）8月29日、農林水産省は同社に対し、再度、再発防止策等について法に基づく報告徴収命令を発出し、同社は10月20日に回答。

2.措置

同社が行った行為は法第59条第1項（指定種苗についての表示義務）等に違反している事実を確認し、今後このような事態を起こさないよう厳重注意を行うとともに再発防止策の実施状況の報告等を求める文書を本日発出しました。

添付資料

三井化学クロップ＆ライフソリューション株式会社による「みつひかり」種子の違反表示等における再発防止策の遵守について（厳重注意）（令和5年11月2日付け）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kokumotu/attach/pdf/231102-3.pdf>

種苗法に違反する「みつひかり」種子の販売について（令和5年7月7日付け報告徴収命令）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kokumotu/attach/pdf/231102-4.pdf>

報告徴収命令に対する報告書（令和5年8月18日）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kokumotu/attach/pdf/231102-1.pdf>

種苗法に違反する「みつひかり」種子の販売について（追加命令）（令和5年8月29日付け報告徴収命令）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kokumotu/attach/pdf/231102-5.pdf>

追加命令に対する報告書（概要）（令和5年10月20日）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kokumotu/attach/pdf/231102-2.pdf>

お問合せ先

農産局穀物課　担当者：田口、亀田、伊藤

代表：03-3502-8111（内線4846）ダイヤルイン：03-3502-5965

輸出・国際局知的財産　担当者：山田、西村、倉

代表：03-3502-8111（内線4300）ダイヤルイン：03-6738-6470

**■農薬の公表文献に関する情報募集の仕組みの開始について　2023/11/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/231101.html>

　　農薬の再評価では、農薬の登録に必要な各種試験成績に加え、公表文献を用いて評価を行うこととしております。今般、リスク評価機関等での審議に活用する公表文献の網羅性を更に高める観点から、既に農林水産省が確認した公表文献に関する報告書に掲載されている情報の他に、公表文献に関する情報を農林水産省HPで募集する仕組みを設けることとしました。

**公表文献に関する情報募集について**

農薬の安全性をより一層向上させるため、平成30年の農薬取締法（昭和23年法律第82号）改正において、既に登録されているすべての農薬について、最新の科学的知見に基づき、安全性等の再評価を定期的に行う仕組みを導入したところです。

これら農薬の再評価では、農薬の登録に必要な各種試験成績に加え、公表文献を用いて評価を行うこととしております。農林水産省は、農薬登録を受けた者から提出された公表文献に関する報告書において公表文献が「公表文献の収集、選択等のためのガイドライン」（令和3年9月22日付け農業資材審議会農薬分科会決定、令和5年7月27日付け一部改正）に従って収集、選択等されているかを確認した上で、リスク評価機関等への送付の際に、公表文献に関する報告書を提供しています。

今般、リスク評価機関等で審議に活用する公表文献の網羅性を更に高める観点から、農林水産省が確認した公表文献に関する報告書に掲載されている情報の他に、公表文献に関する情報を募集する仕組みを設けることとしました。

今後、再評価に係る資料の提出があった農薬や新たに登録申請のあった農薬について、リスク評価機関等に諮問する前に、順次、情報募集を行うこととします。なお、既に再評価の諮問を行った農薬についても、順次、情報募集を行う予定です。

詳細につきましては、農林水産省ホームページ「公表文献に関する情報募集について」

（<https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/saihyoka/kouhyoubunnken_jizen.html>　）を御覧ください。

お問合せ先

消費・安全局農産安全管理課農薬対策室　担当者：山原、河合、寺井

代表：03-3502-8111（内線4500）ダイヤルイン：03-3501-3965

**■「令和4年地球温暖化影響調査レポート」の公表について　2023/10/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kankyo/231031.html>

　農林水産省は、都道府県の協力を得て、地球温暖化の影響と考えられる農業生産現場における高温障害等の影響、その適応策等について報告のあった内容を取りまとめ、「令和4年地球温暖化影響調査レポート」として公表しました。

1.地球温暖化影響調査レポートについて

農林水産省では、「農林水産省気候変動適応計画」（令和5年8月改定）に基づく取組の一環として、各都道府県の協力を得て、地球温暖化の影響と考えられる農業生産現場での高温障害等の影響、その適応策等を取りまとめ、普及指導員や行政関係者の参考資料として公表しています

本レポートでは、水稲をはじめ、果樹、野菜、花き、家畜等における主な影響、各都道府県の温暖化への適応策の取組状況等を取りまとめています。

本レポートに示されている影響、適応策等を参考としつつ、今後とも、適応計画に基づく取組が各都道府県で推進されることを期待するものです。

2.令和4年地球温暖化影響調査レポートのポイント

・水稲では、出穂期以降の高温により、白未熟粒の発生による影響が全国2割程度で、西日本では4割程度でみられた。発生抑制のため、水管理の徹底、適期移植・収穫の実施、高温耐性品種の導入（高温耐性品種の作付面積：16万ha、作付割合：12.8％）。

・ぶどうでは、果実肥大期以降の高温により、着色不良・着色遅延の発生による影響が全国2割程度で、西日本では4割程度でみられた。りんごでは、日焼け果の発生による影響が東日本では3割程度で、うんしゅうみかんでは、日焼け果の発生による影響が西日本では3割程度でみられた。着色不良・着色遅延対策として、着色優良品種や着色を気にしなくてよい黄緑系品種の導入。日焼け果対策として、遮光資材の活用、カルシウム剤の散布、樹冠表層摘果の実施。

・トマトでは、収穫期の高温により、着花・着果不良の発生による影響が全国では2割程度でみられた。いちごでは、花芽分化期の高温により、花芽分化の遅れの発生による影響が全国では1割程度でみられた。着花・着果不良対策として、遮光資材の活用、細霧冷房・循環扇の導入。花芽分化安定・促進対策として、新品種導入、クラウン部冷却の実施、遮光資材の活用。

・きくでは、高温により、開花期の前進・遅延の発生による影響が全国では1割程度でみられた。開花期安定のため、日長操作、ヒートポンプの活用による夜冷の実施、高温耐性品種の導入。

・乳用牛では、高温により、乳量・乳成分の低下の発生による影響が全国では1割程度でみられた。高温対策として牛舎の送風・換気、細霧冷房の導入。

3.公表について

令和4年地球温暖化影響調査レポートは、当省ホームページから御覧になれます。

URL：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/ondanka/index.html>

令和3年以前のレポートはこちらから御覧になれます。

URL：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/ondanka/report.html>

　お問合せ先

農産局農業環境対策課　担当者：地球温暖化対策推進班 天野、篠田

代表：03-3502-8111（内線4762）ダイヤルイン：03-3502-5956

**■農林水産省と米国農務省は協力覚書に署名しました　2023/10/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/syubyo/231027.html>

　～植物品種の審査で米国と協力～

本日、農林水産省は、米国農務省との間で、植物品種の保護に係る「日米審査協力覚書」への署名を行いました。

1.背景

日本の植物品種の外国における侵害に対処するためには、当該国において品種登録が行われることが不可欠です。このため、我が国は、植物の新品種の保護に関する国際条約（UPOV(注)条約）の枠組の下、加盟国が、相手国からの出願品種の審査に当たり、その相手国における審査結果を活用する「審査協力」を進め、円滑な審査・迅速な登録を推進しています。

（注）UPOV(ユポフ)：INTERNATIONAL UNION FOR THE PROTECTION OF NEW VARIETIES OF PLANTS

2.概要

本日、農林水産省と米国農務省との間で、「日米審査協力覚書」について署名を行いました。これにより、日本から米国への出願品種の審査に当たり、米国は、日本の品種登録審査結果を用いることが可能となりました。今後、我が国からの輸出拡大に向け、米国における審査期間の短縮による我が国優良品種の保護の迅速化が期待されます。

添付資料

日本の植物品種審査結果の海外審査当局への無償提供について

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/syubyo/attach/pdf/231027-1.pdf>

お問合せ先

輸出・国際局知的財産課種苗室　担当者：長野、萩原、寺山

代表：03-3502-8111（内線4289）ダイヤルイン：03-6738-6444

**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***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2023年10月26日(木) 14:00～14:20 於:中央合同庁舎第4号館6階消費者庁記者会見室/オンライン開催)　2023/11/1**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/035254.html>

**■***NEW***第8回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年10月6日)　2023/11/1**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/035012.html>

**■糖質カット炊飯器の販売事業者4社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2023/10/31**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/035090/>

　　消費者庁は、令和5年10月26日、同月27日、同月30日及び同月31日、糖質カット炊飯器の販売事業者4社に対し、4社が供給する糖質カット炊飯器に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

糖質カット炊飯器の販売事業者4社に対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_231031_01.pdf>

別紙1-1ないし別紙1-7

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_231031_02.pdf>

別紙2-1ないし別紙2-3

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_231031_03.pdf>

別紙2-4ないし別紙2-8

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_231031_04.pdf>

別紙3-1ないし別紙3-5

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_231031_05.pdf>

別紙4-1ないし別紙4-9

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_231031_06.pdf>

参考1及び参考2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_231031_07.pdf>

別添1ないし別添4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_231031_08.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）**

**★むらせ「神奈川県産もち米100%使用切り餅」 - 返金／回収　真菌（カビ、酵母菌）による汚染　2023/11/9**

**★ハトヤ瑞鳳閣（バイカル金閣寺店、バイカル山科店）「幸せのつむぎパイ～りんご～」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2024.12.31、正：2023.12.31）　2023/11/9**

**★かねた水産「生食用むき身かき：浦村かき」 - 回収命令　細菌数超過（検体1gにつき150,000）　2023/11/9**

**★Wismettacフーズ「ベトナム産バナナ」 - 回収　残留農薬基準値超過（イミダクロプリドが基準値0.04ppmのところ0.05ppm検出）　2023/11/9**

**★JFCジャパン「FUN PARTワッフルコーン（ミルクチョコレート、ダークチョコレート）」 - 返金／回収　ラベル誤貼付によるアレルゲン「乳成分」の表示欠落のおそれ　2023/11/9**

**★七福「かぼちゃパウンドケーキ」 - 返金／回収　パウンドケーキの中のかぼちゃ付近から糸が引く現象があったため　2023/11/9**

**★ハナオカ「ウインターギフト　WGA-D0」 - 返金／回収　一部の商品にカビの汚染の疑いがあるため　2023/11/8**

**★レヴクリエイト「荒ほぐし鮭フレーク」 - 回収　「調味料（アミノ酸等）」と表示すべきところ「（アミノ酸等）」と表示（「調味料」の欠落）　2023/11/8**

**★鹿児島くみあい食品「楽じゃがホール、楽じゃがスティック、楽じゃがダイス」 - 回収　要冷蔵製品の保存方法の誤表記　2023/11/8**

**★大黒屋「世田谷エールおかき（世田谷ブルワリーのトマトソース、ハーブソルト&ブラックペッパー）」 - 返金／回収　発砲スチロールの破片が混入　2023/11/8**

**★かとう製菓「天草車えびせんべい（大、小）」 - 交換／回収　アレルゲン「乳成分、鶏肉、豚肉」の表示欠落　2023/11/8**

**★源「信州白樺高原　長門牧場の牛乳を使ったコーンスープ」 - 返金／回収　殺菌不良のため乳酸菌が増殖するため　2023/11/7**

**★マルエス田中商店「揚げはんぺい（ひじき、青さ、しらす）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：99.12.31、正：23.11.13）　2023/11/7**

**★イケダ食品「国内産 かんぴょう」 - 返金／回収　商品の一部にカビが発生　2023/11/7**

**★亀田製菓「亀田の柿の種　ピーナッツなし6袋詰」 - 返金／回収　ピーナッツが混入していることが判明　2023/11/7**

**★まいばすけっと「肉だんご」 - 返金／回収　商品の保存温度と異なる温度で保管していたため　2023/11/6**

**★鼓月「栗羊羹」 - 返金／回収　カビによる汚染　2023/11/6**

**★越後製菓「A-カットごはん」 - 交換／回収　包装不良により品質劣化の恐れがあるため　2023/11/6**

**★つがるワイナリー「グレープジュース」 - 返金／回収　アルコール分1.9%検出　2023/11/6**

**★青い海「食塩：波の小粒」 - 返金／回収　カビ発生の恐れ　2023/11/6**

**★一正蒲鉾「さつま揚　6枚」 - 返金／回収　枚数不足　2023/11/6**

**★大塚食品「クリスタルガイザー アルパインスプリングウォーター 500mlペットボトル」 - 返金／回収　ペットボトル口部に不具合があり、キャップ部分の密封性が保たれていない可能性があるため　2023/11/2**

**★マックスバリュ西日本「かきフライ」 - 返金／回収　アレルゲン「ゼラチン」の表示欠落、原材料名・添加物の誤表示　2023/11/2**

**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★**

**■令和5年和歌山県食中毒発生状況一覧　2023/11/4　和歌山県上富田町**

**調査中**

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/d00213914.html>

　発生年月日　2023/11/4

　発生場所　上富田町（田辺保健所）

　摂食者数　50

　患者数　15

　原因食品　原因施設が調理提供した食事

　病因物質の種類　不明（検査中）

　原因施設の種別　飲食店

**■食中毒の発生について　2023/11/8　横浜市保健所 健康安全課　神奈川県横浜市**

**腸管毒素原性大腸菌（Ｏ25）**

<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/iryo/2023/syokutyudoku.files/0003_20231108.pdf>

　　横浜市内の高齢者施設で食中毒が発生し、横浜市保健所は令和５年 11 月８日（水）17 時 38 分に、当該施設に対し、給食の調理業務の禁止処分を行いましたのでお知らせします。

現在、詳細な原因については調査中ですが、患者の症状はいずれも軽く、既に全員が回復しています。

１ 経過

令和５年 11 月１日（水）11 時 40 分、都筑区内の介護付有料老人ホーム「グッドタイムナーシングホーム・荏田」の施設長から横浜市都筑福祉保健センターに、「10 月 31 日（火）に下痢を呈している入居者が複数人いる。」との連絡があり、直ちに食中毒及び感染症の両面からの調査を開始しました。

患者の検便から腸管毒素原性大腸菌（Ｏ25）が検出され、本日、当該施設で提供された給食を原因とする食中毒と判断しました。

２ 原因施設

施設名称 グッドタイムナーシングホーム・荏田

施設所在地 横浜市

業態 集団給食施設

３ 発症状況 （11 月８日（水）現在）

在籍者数 入居者 80 人、職員等 70 人（調理従事者６人を含む）

提供食数

10 月 27 日（金） 朝食：51 食 昼食：52 食 おやつ：51 食 夕食：52 食

10 月 28 日（土） 朝食：52 食 昼食：52 食 おやつ：52 食 夕食：52 食

10 月 29 日（日） 朝食：53 食 昼食：53 食 おやつ：53 食 夕食：53 食

患者数 ６人（80 歳代～90 歳代）【内訳】 男１人、女５人

発症日 10 月 29 日（日）

主な症状 下痢、腹痛

※ 入院者はおらず、全員が回復しています。

４ 調査の状況

（１）入居者のうち６人が、10 月 29 日（日）午前から 10 月 31 日（火）午前にかけて、下痢等の症状を呈していました。

（２）患者６人の検便の結果、腸管毒素原性大腸菌（Ｏ25）が検出されました。

（３）患者の症状が、同菌の特徴と一致しました。

（４）患者の共通食は当該施設で提供された給食に限られ、他に同菌による感染の要因はありませんでした。

５ 原因と措置

原因食品 当該施設で提供された給食（調査中）

病因物質 腸管毒素原性大腸菌 Ｏ25

措置 　11 月８日（水）17 時 38 分に給食の調理業務の禁止処分を行いました。

なお、当該施設は 11 月８日（水）昼食から給食の調理を自粛しています。

※参考（10 月 27 日（金）から 29 日（日）の給食）

【10 月 27 日（金）】

内容

朝食 オムレツ、インゲン、キャベツとコーンのおかか和え、みそ汁、ご飯、牛乳

昼食 キーマカレー、ご飯、セロリのマリネサラダ、ブルーベリーゼリー、コンソメスープ

おやつ マンゴープリン

夕食 ホッケ一夜干し焼き、甘酢生姜、白菜のおひたし、竹輪と人参と大根の煮物、みそ汁、ご飯

その他お茶の提供あり

【10 月 28 日（土）】

内容

朝食 ハム野菜炒め、ささがきごぼうサラダ、パン、牛乳

昼食 赤魚の粕漬焼き、菜の花、里芋の鶏そぼろ煮、切干大根ともやしの甘酢和え、みそ汁、ご飯

おやつ 饅頭

夕食 豚角煮、ブロッコリー、ほうれん草と油揚げの煮浸し、福茶豆、すまし汁、ご飯

その他お茶の提供あり

【10 月 29 日（日）】

内容

朝食 あおさ揚げの昆布仕立てあん、キャベツ、ぜんまいの白和え、みそ汁、菜めし粥、牛乳

昼食 鶏そぼろ丼、千切り生姜、かぼちゃ煮、ゼリー、みそ汁

おやつ ゼリー菓子

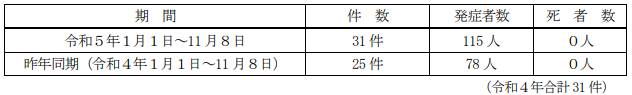
夕食 ニシン塩焼き、インゲン、青菜のわさび和え、春雨炒め、すまし汁、ご飯

その他お茶の提供あり

６ 検査状況 （11 月８日（水）17 時現在） （市衛生研究所で実施）



横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず。



**■横浜市の警察学校食堂で31人が食中毒　給食事業大手・コンパスグループが施設の営業禁止処分受ける　11/4(土) 18:07配信　ねとらぼ　神奈川県横浜市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5b4df44ca3307579dfb67b540caaeabb661b9a7f>

**神奈川県警察学校で集団食中毒か　２０人超が腹痛、一時は入院者も**

**10/19(木) 20:50配信　カナロコ by 神奈川新聞****神奈川県横浜市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0c877f33250cac440a3049b3b396ddd785c14557>

**食中毒の発生について　2023/11/2　神奈川県横浜市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/iryo/2023/1102shokuchudoku.files/0005_20231102.pdf>

横浜市内の警察学校で食中毒が発生し、横浜市保健所は令和５年 11 月２日（木）17 時 40 分に、当該学校内の以下の施設に対し、営業禁止処分を行いましたのでお知らせします。

発症者の症状はいずれも軽く、既に全員が回復しています。

１ 経過

令和５年 10 月 17 日（火）12 時 02 分、栄区内の神奈川県警察学校から横浜市栄福祉保健センターに「学校内で 10 月 17 日（火）朝から体調不良者が増えている。」旨の連絡があり、直ちに食中毒及び感染症の両面からの調査を開始しました。

その後の調査で、発症者の検便からウエルシュ菌が検出され、当該学校内の以下の施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断しました。

２ 原因施設

施設名称 神奈川県警察学校 食堂

施設所在地 横浜市栄区桂町 22-2

業態 飲食店 給食食堂

３ 発生状況 （11 月２日現在）

在籍者数

（10 月 18 日時点） 学生 183 人、職員等 72 人（調理従事者５人を含む）

提供食数 10 月 16 日（月）の昼食：186 食

10 月 16 日（月）の夕食：182 食

発症者数　31 人（10 歳代～20 歳代）【内訳】 男 26 人、女５人いずれも警察学校の学生

発症日時 令和５年 10 月 16 日（月） 18 時 30 分

主な症状 下痢、腹痛

※ 入院者はおらず、全員が回復しています。

４ 調査の状況

（１）発症者 31 人のほとんどは、10 月 17 日（火）の朝から昼にかけて、下痢、腹痛の症状を呈していました。

（２）発症者 16 人の便からウエルシュ菌が検出されました。

（３）発症者の症状が、ウエルシュ菌の特徴と一致しました。

（４）発症者の共通食は当該原因施設で提供された食事に限られ、学校内等において他にウエルシュ菌による感染の要因はありませんでした。

（５）ウエルシュ菌の潜伏時間は一般的に６～18 時間（平均 10 時間）であることを考慮すると、原因食品は 10 月 16 日（月）の昼食又は夕食と推定されました。

５ 原因と措置

原因食品 令和５年 10 月 16 日（月）に提供された昼食又は夕食（推定）

病因物質 ウエルシュ菌

措置 令和５年 11 月２日（木）に営業禁止処分を行いました。

なお、当該施設は 10 月 17 日（火）から給食の調理を自粛しています。

【10 月 16 日（月）の昼食】

内容

きしめん、チンジャオロース、手作りポークカレー、小松菜のお浸し、ひじきと切干大根のきんぴら、コンソメポテト、ポテト/コーンサラダ、玉ねぎと葉大根の味噌汁、ゼリー、米飯

※その他お茶等の提供あり

【10 月 16 日（月）の夕食】

内容

メンチカツ丼、テリヤキチキン、手作りポークカレー、ほうれん草のツナ味噌和え、野菜とベーコンのスクランブルエッグ、たまご/ブロッコリーサラダ、キャベツと人参の味噌汁、米飯

※その他お茶等の提供あり

６ 検査状況 （11 月２日（木）17 時 40 分現在） （市衛生研究所で実施）

テーブル

自動的に生成された説明

横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず。

テーブル

自動的に生成された説明

**■山形市の焼き鳥店で食中毒・30代の男女5人に下痢や発熱の症状…店は3日間の営業停止　山形　11/9(木) 11:56配信　さくらんぼテレビ　山形県山形市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1983e6f989ed71135a73ba7314cf42b74f1af8e7>

**■「鶏あぶりレバ刺し」など食べた後、15人が下痢や発熱…5人からカンピロバクター**

**11/9(木) 16:36配信　読売新聞オンライン****福岡県福岡市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8a799fec86d6f45bceec5f21df64ccdf40afd8ab>

**食中毒の発生について**

**（令和５年 11 月８日（水）午後２時現在）　福岡県福岡市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/231108_shokuchuudokunohasseinituite.pdf?20231108165628>

１ 探知

令和５年 11 月２日（木）、熊本県健康福祉部健康危機管理課から食品安全推進課に、「熊本県の住民が福岡市中央区内の飲食店を利用し食中毒様症状を呈している」旨の連絡があったもの。

２ 概要

令和５年10月27日（金）午後８時から福岡市中央区内の飲食店で食事をした職場グループ31名のうち15名が、10月28日（土）午後２時から下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈し、うち14名が医療機関を受診した。

調査の結果、福岡市中央区保健福祉センター（中央保健所）は、当該施設が提供した食事が原因のカンピロバクター食中毒と断定し、11月８日（水）午後２時から２日間の営業停止処分とした。なお、当該施設は11月２日（木）より自主休業中である。

３ 症状　下痢、発熱、腹痛等

４ 摂食者数　31 名

５ 有症者数　15 名（30 代男性４名、40 代男性５名、50 代男性５名、60 代男性１名）

※うち 14 名が医療機関を受診。

※重症者はおらず全員快方に向かっている。

６ 検査

（１）有症者便 ：13 検体…５検体からカンピロバクターを検出（判明分）

（２）施設従業員便 ：３検体…検査中

（３）施設ふきとり ：４検体…検査中

７ 原因施設

（１）営業所所在地 福岡市

（３）屋 号 とり焼肉酒場 鶏ん家（とりやきにくさかば とりんち）

（４）業 種 飲食店営業

８ 原因食品　当該施設が 10 月 27 日（金）に提供したコース料理

キャベツ、グリーンサラダ、鶏炙りレバ刺し、鶏もも肉のたたき、鶏皮串、手羽中唐揚げ、鶏焼肉６種（むね肉のねぎ塩焼き、特製つくね、ささみの自家製マヨ、せせりの香草焼き、ヤンニョムカルビ、鶏塩ホルモン）、鶏だし茶漬け

９ 原因施設に対する指導事項

（１） 加熱用の食肉類は十分加熱して提供すること

（２） 調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること

（３） 手洗いを徹底すること

10 措置処分

中央保健所は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因のカンピロバクター食中毒と断定し、11 月８日（水）午後２時から 11 月 10 日（金）午後２時までの２日間（48 時間）の営業停止処分とした。

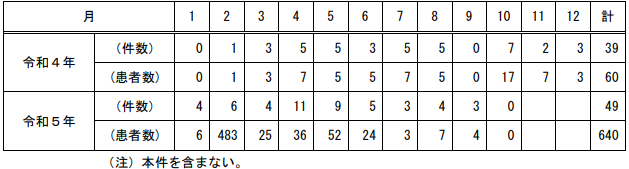
（１）有症者 15 名の共通食は、10 月 27 日（金）に当該施設で調理した食事のみであること。

（２）有症者 13 名の検便のうち５検体からカンピロバクターを検出したこと。

（３）有症者 15 名の潜伏期間及び症状がカンピロバクターによる食中毒と一致すること。

（４）有症者を診察した医師からカンピロバクター食中毒患者等届出票の提出があったこと。

〈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



**■食中毒事件の発生について　2023/11/8　和歌山県和歌山市**

**カンピロバクター**

<http://www.city.wakayama.wakayama.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/054/193/20231108-2.pdf>

　（概要）

令和５年１１月１日（水）１６時５９分頃、市民から和歌山市保健所に「１０月２７日（金）２０時頃に市内の飲食店で友人と計４名で食事をした後、１０月２９日(日)２０時頃から発熱、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈している。」との届出があった。

調査したところ、上記届出者を含む１グループ４名中３名が有症であることが確認された。これら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、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、有症者３名全員の便からカンピロバクターが検出され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。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

１ 発生日時 令和５年１０月２９日(日)１１時頃から

２ 有症者数 ３名 女性（１０～２０歳代）

３ 主な症状 腹痛、下痢、頭痛、倦怠感

４ 病因物質 カンピロバクター

５ 原因食品 １０月２７日(金)に当該飲食店で提供された食事

　　（シーザーサラダ、鶏刺身３種盛（モモ、ムネ、ササミ）、串物（つくね、ねぎま他）等）

６ 原因施設

業 種 飲食店営業（焼鳥屋）

営業所の名称 福家

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１１月７日(火)から１１月９日(木)まで３日間の営業停止

※ 和歌山市内でのカンピロバクター食中毒発生状況（令和５年１１月７日現在）

**■旅館で26人食中毒　カンピロバクターが原因か　静岡・伊豆市**

**11/3(金) 23:46配信　テレビ静岡NEWS　静岡県伊豆市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/18a64d8205e9ea6609448ecc7e489ca324ada10c>

**伊豆市土肥の旅館で食中毒　宿泊客２６人が下痢や発熱などの症状を訴える　鶏肉を食べる際には中心部まで加熱するよう注意呼びかけ**

**11/3(金) 14:32配信　静岡朝日テレビ****静岡県伊豆市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1639ea5bf839c23ee877421ac3599971b5d0dde2>

**伊豆市土肥の旅館で食中毒　2歳から87歳の男女が下痢や発熱などの症状　カンピロバクターが検出=静岡県**

**11/2(木) 19:48配信　静岡放送****静岡県伊豆市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/13804c39f9fb62bd7cd55088bcea6ab2b947406d>

**【食中毒】静岡・伊豆市の旅館で料理を食べた宿泊客８４人の内２６人が下痢や発熱…患者からカンピロバクター検出　県は当面の営業禁止を命じる**

**11/2(木) 18:31配信　Daiichi-TV（静岡第一テレビ）　静岡県伊豆市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/62fbfb7eb3130620677108505ac5af1234f7b5d7>

**伊豆市土肥の旅館で食中毒　宿泊客２６人が下痢や発熱などの症状を訴える　鶏肉を食べる際には中心部まで加熱するよう注意呼びかけ**

**11/2(木) 18:21配信　静岡朝日テレビ****静岡県伊豆市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3e9388c9cb647697688d215eee1f4a212a86cd4f>

**食中毒発生速報(第５号)　2023/11/2　静岡県伊豆市**

**カンピロバクター**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/e019f7ca2ec3616249258a5b00174ec3?OpenDocument>

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/kekka_sosiki/E019F7CA2EC3616249258A5B00174EC3/$FILE/1102eisei.pdf>

１　発生の概要

令和５年10月21日（土）に伊豆市内の旅館に宿泊した23グループ84人中10グループ26人が、10月24日（火）午前３時頃から下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。

東部保健所は、患者の共通食が当該施設に限られること、患者の症状が類似していること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設が調理した料理を原因とする食中毒と断定し、当該施設の調理部門に対し、11月２日（木）から当分の間、営業禁止を命じました。

２　発生の探知 令和５年10月27日（金）午前９時頃　患者から

３　患者の状況

（１）発生年月日　令和５年10月24日（火）午前３時頃

（２）発生場所　東京都、群馬県、山梨県 他

（３）患者数等　患者26人（受診17人（うち入院０人））

（患者内訳）男性12人（２歳～80歳）　女性14人（９歳～87歳）

（４）主な症状　下痢、発熱、嘔吐　なお、患者は全員快方に向かっています。

４　原因食品　令和５年10月21日（土）及び22日（日）に提供された料理

５　摂取食品

　（主なメニュー）

21日（土）夕食　刺身盛合わせ、つみれ鍋、アワビの酒蒸し又は牛肉の鉄板焼き、金目鯛の煮付け又は焼き物、天ぷら、汁物、他

22日（日）朝食　　サラダ、鶏クリーム煮、ひじき煮、肉じゃが、そば、他

６　病因物質　カンピロバクター

７　原因施設

営業施設所在地　静岡県伊豆市

営業施設名称 　碧き凪ぎの宿明治館

業種　飲食店営業（旅館）及び飲食店営業（食堂）

８　措置内容　営業禁止命令　11月２日から当分の間

９　検査の状況（11月2日現在）

テーブル

自動的に生成された説明

**■飲食チェーン店で発生した食中毒について　2023/11/2　鹿児島県姶良市**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/syokutyuudoku/documents/109553_20231102164945-1.pdf>

　内 容

　　飲食チェーン店で発生した健康被害事案について，本日（１１月２日），姶良保健所が食中毒と断定し，原因施設に対して行政処分を行いました。

１ 概要

令和５年１０月２３日 宮崎県から本県あてに，１０月１４日に姶良市の飲食店を利用した宮崎県在住者１名が下痢，嘔吐等の症状を呈し医療機関を受診した旨の連絡があり，姶良保健所が当該飲食店に対して調査を行った。

１０月２７日以降，山口県及び大分市の当該飲食店の系列店舗においても体調不良者が確認されている旨の情報を入手した。

２ 体調不良者が確認された店舗

・ペッパーランチ イオンタウン姶良店（鹿児島県）

・ペッパーランチ おのだサンパーク店（山口県）

・ペッパーランチ パークプレイス大分店（大分市）

３ 患者情報

・ペッパーランチ イオンタウン姶良店：１名（６歳，男性），宮崎県在住

・ペッパーランチ おのだサンパーク店：３名

・ペッパーランチ パークプレイス大分店：５名

４ 検査の状況

患者７名から腸管出血性大腸菌Ｏ１５７が検出され，６名の遺伝子型が一致した。

５ 食中毒と断定した主な理由

・ 患者の共通食がペッパーランチの複数の系列店舗で提供された食事であること。

・ 患者の症状，潜伏期間が腸管出血性大腸菌Ｏ１５７によるものと考えられること。

* イオンタウン姶良店，おのだサンパーク店及びパークプレイス大分店の患者の便から検出された腸管出血性大腸菌Ｏ１５７の遺伝子型が一致したこと。

６ 行政処分

姶良保健所は，令和５年１１月２日付けでペッパーランチイオン タウン姶良店（営業者：株式会社エムエスフードサービス，営業所：姶良市西餅田２６４－１）に対して，食品衛生法第６条第３号違反として，１１月３日から１１月４日までの２日間の営業停止処分を行った。

なお，当該施設は１０月３１日から１１月２日まで営業を自粛している。

７ その他

山口県及び大分市においても，おのだサンパーク店及びパークプレイス大分店に対して営業停止処分を行った。

【参考】

鹿児島県の過去の食中毒発生状況（鹿児島市を除く）本件は含まず



**★ウイルスによる食中毒★**

**■食中毒が発生しました　2023/11/9　大阪府枚方市**

**ノロウイルス**

**枚方市が行った行政処分（食中毒）について、食品衛生法第63条の規定に基づき、次の通り公表します。**

<https://www.city.hirakata.osaka.jp/0000049022.html>

公表年月日　2023/11/9

原因施設の業種　飲食店営業

施設の名称　宮崎県日向市　塚田農場　京阪樟葉店

所在地　枚方市

違反の理由　食品衛生法第6条第3号違反

措置状況　営業停止1日間

備考

　・病因物質　ノロウイルス

・原因食品　令和5年11月3日、4日に当該施設で提供された食事

・患者数　17名（11月9日時点）

**■“炙りハラミユッケ丼”など注文…焼肉店でランチを食べた女性4人が嘔吐や下痢等 ノロウイルスによる食中毒か　11/2(木) 21:16配信　東海テレビ　岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f2f0b1e8e4bb4aa95232924094bf3fc50e36f14e>

**岐阜市の焼肉店でノロウイルス原因の食中毒　食事した４人が下痢や嘔吐の症状**

**11/2(木) 20:42配信　ぎふチャンDIGITAL****岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/56604efc33e84eb4a29d8a71f18f18ff6a60866a>

**★寄生虫による食中毒★**

**■渋谷区が飲食店営業施設などに対して行った不利益処分など　2023/11/9　渋谷区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和5年11月9日

施設の業種　飲食店営業（注）

施設の名称　スパゲッティ＆ダイニングバー代々木　トスカーナ

施設所在地　東京都渋谷区

処分の根拠条項　食品衛生法第6条第3号

処分を行った理由　食中毒の発生

処分等の内容　令和5年11月9日の1日間営業停止

病因物質・原因食品など

病因物質：アニサキス

原因食品：令和5年10月23日に当該施設が調理提供したカルパッチョ

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/11/8　北区**

**アニサキス**

<https://www.city.kita.tokyo.jp/seikatsueisei/kenko/ese/shokuhin/ese/shokuhin.html>

　公表年月日　令和5年11月8日

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称　角上魚類ビーンズ赤羽店

施設所在地等　東京都北区

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生（病因物質：アニサキス）

不利益処分等の内容

生食用鮮魚介類（冷凍品※を除く。）の調理、加工及び販売について営業停止1日間（令和5年11月8日）

※冷凍品とは－20℃で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考

患者数：1名

原因食品：令和5年10月28日に当該店舗が提供した寿司

**■福井県内の飲食店で40代女性がアニサキス食中毒　締めサバ食べ3時間後に症状、1日間の営業停止処分に　11/3(金) 10:32配信　福井新聞ＯＮＬＩＮＥ****福井県鯖江市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9f19a7300dd04b58f8ff6c1e36f003cad2ef84a6>

**アニサキスを原因とする食中毒が発生しました　2023/11/2　福井県鯖江市**

**アニサキス**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pa1916988905578b.pdf>

本日、丹南健康福祉センターは、鯖江市内にある下記の施設を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し営業停止を命じました。

食中毒事件の概要については、以下のとおりです。

１ 探知

令和５年１１月１日（水）午後４時頃、医療機関から丹南健康福祉センターに「飲食店で鯖を喫食したという患者から、アニサキス虫体を摘出した。」という旨の連絡があった。

２ 調査結果

以下のことから、丹南健康福祉センターは本件を当該施設が調理提供した生食用鮮魚介類を　原因とする食中毒と断定しました。

○患者は１０月３０日（月）の午後９時頃に当該施設で食事をしていました。

○医療機関において患者からアニサキス虫体が摘出されました。

○患者の症状および潜伏期間が胃アニサキス症と類似していました。

○患者が発症前数日以内に喫食した生食用鮮魚介類は、当該施設が調理提供したもののみでした。

○当該施設ではアニサキスが寄生する可能性のある魚介類について、十分な冷凍措置を行っていませんでした。

○患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出がありました。

　患 者

　　発 症 日 時 令和５年１０月３１日（火）午前０時頃

症 状 胃痛、悪寒

患 者 数 女性 １名（４０歳代）

原 因 食 品 １０月３０日に原因施設が調理提供したしめ鯖

原 因 物 質 アニサキス（寄生虫）

検 査 状 況 医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出された。

　原 因 施 設

　　所 在 地 鯖江市

屋 号 みきのや

営業の種類 飲食店（食堂）行政処分等

丹南健康福祉センターは、食品衛生法に基づき、飲食店（食堂）の営業について、１１月２日の１日間、停止処分とし、管理運営基準の適合の確認、従事者の衛生教育を実施する。

　３ 本県における食中毒発生状況（令和５年１１月２日現在 今回の事件を含む）テーブル

自動的に生成された説明

**★自然毒による食中毒★**

**■また秦野市で毒キノコによる食中毒…「知人にもらった」親子が救急搬送**

**11/7(火) 22:03配信　tvkニュース（テレビ神奈川）　神奈川県秦野市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7350a0ac26268b4e7fd53f48d536bdd3aaaee402>

**毒キノコ「ツキヨタケ」食べた女性２人が食中毒　秦野で採取した知人から譲り受け**

**11/7(火) 21:01配信　カナロコ by 神奈川新聞****神奈川県秦野市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/58ca6fa268e371847a67ba14c58659295075be52>

**毒キノコによる食中毒の発生に伴う注意喚起について**

**～キノコ食中毒が連続して発生しました～　2023年11月07日**

**記者発表資料（県政・秦野記者クラブ同時発表）　神奈川県秦野市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r5722034.html>

11月4日(土曜日)、秦野市消防本部から、「キノコを喫食して体調不良を呈した患者を救急搬送した。」旨の連絡が平塚保健福祉事務所秦野センターにありました。

当センターで調査を行ったところ、患者の知人が秦野市内の山林で採取したキノコを、患者が自宅で調理して喫食していたことが判明しました。

患者が食べたキノコの残品を調べたところ、有毒であるツキヨタケと確認されたこと、症状がツキヨタケの中毒症状と一致していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日11月7日(火曜日)、ツキヨタケを原因とする食中毒と決定しました。

本事例は、家庭での調理に伴う食中毒ですが、当センター管内で今年2件目のキノコ食中毒が発生したため、再度広く注意喚起を行うために公表するものです。

1　摂食者数　2名(女性：2名)

2　患者数　2名(女性：2名)

3　入院者数　2名(女性：2名)(注記1)すでに退院しています。

4　初発日時　令和5年11月4日(土曜日)　22時頃

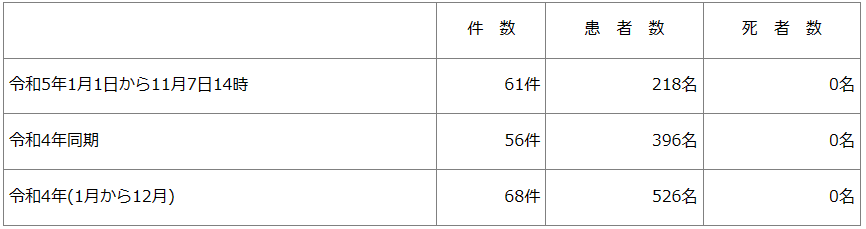
5　主な症状　嘔吐、下痢等

6　原因施設　家庭

7　原因食品　焼きキノコ(ツキヨタケ)(注記2)自宅で調理したもの

8　病因物質　植物性自然毒

神奈川県の食中毒発生状況（本日発表の1件を含む）



**■母親が山で採ってきたキノコが「毒キノコ」　70代女性が食中毒　秋田市**

**11/7(火) 20:14配信　秋田テレビ　秋田県秋田市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ce54e2972f7a0772fb6567a9ba092b86e448fa8b>

**毒キノコによる食中毒　秋田市の７０代女性が誤って「ツキヨタケ」を食べおう吐などの症状**

**11/7(火) 18:58配信　秋田朝日放送****秋田県秋田市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9dcb1946f8a5e12f13d6155c3b98e21006249890>

**ツキヨタケで食中毒　今年2件目　11/7(火) 18:56配信　ABS秋田放送****秋田県秋田市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b2ae973628416a54b2ef013f163c2846eda89efc>

**令和5年食中毒発生状況一覧　更新日 令和5年11月7日　秋田県秋田市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.city.akita.lg.jp/kurashi/kenko/1005368/1009994/1040390.html>

　令和5年11月5日

発生場所　秋田市

摂食者　1人

患者数　1人

死者数　0人

原因食品　キノコの煮物（ツキヨタケ）

病因物質　植物性自然毒（ツキヨタケ）

摂食場所　家庭

潜伏期間　2時間30分

主症状　おう吐、下痢

発生要因　ツキヨタケをムキタケと誤って喫食したため

**■「キノコが原因と思われる食中毒の患者が…」知人からもらって食べたら有毒のツキヨタケ　食中毒に注意を　11/7(火) 13:19配信　ＢＳＮ新潟放送　新潟県新潟市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f81e27cde25b45af8ca16550da7bb8ff219ee63d>

**「キノコが原因と思われる食中毒の患者が…」知人からもらって食べたら有毒のツキヨタケ　食中毒に注意を　2023年11月7日(火) 13:16　newsdig****新潟県新潟市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/bsn/821718?display=1>

**「ヒラタケ」と間違えて食べた「ツキヨタケ」　新潟市で4人が食中毒【新潟】**

**11/6(月) 19:51配信　UX新潟テレビ21****新潟県新潟市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ddc723a296eb0331b5c30e704210f639adbaadd0>

**毒きのこ・ツキヨタケの食中毒　女性2人が入院　知人からもらったきのこ　煮物にして食べ発症　《新潟》　11/6(月) 18:28配信　TeNYテレビ新潟****新潟県新潟市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1b6d3dfd5ad0a7c9a279706a8296343b07d56108>

**毒キノコ“ツキヨタケ”を煮物やバター炒めに…採取した２人と譲り受けた２人が食中毒に【新潟市】11/6(月) 17:28配信　ＮＳＴ新潟総合テレビ****新潟県新潟市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e035cc9095bcf71a4e5ce7575a67cdf28809d83c>

**令和５年食中毒発生状況（暫定版）　2023/11/5　新潟県新潟市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con02/con02_04/con02_04_03_35.html>

　発生年月日　2023/11/5

　接触者数　4

　患者数　4

　原因食品　ツキヨタケ

　食品種別　毒キノコ

　病因物質　植物性自然毒

　原因施設　家庭（新潟市）

備考　ヒラタケと誤食

**■親族から「自宅近くで採れた」とお裾分け、家族４人で食べたら食中毒に…「ツキヨタケ」だった　11/4(土) 15:34配信　読売新聞オンライン　兵庫県豊岡市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e2d6fdefc97da05f6f8203c2fa3614df20def63a>

**■毒キノコ「ツキヨタケ」食べ6人食中毒　秦野市の山林で誤って採取**

**11/2(木) 22:32配信　tvkニュース（テレビ神奈川）　神奈川県秦野市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/06155ec57a5792257da789ed77f80d735db75e15>

**秦野で採取した毒キノコ「ツキヨタケ」食べた男女６人が食中毒　重症者なし　「ヒラタケだと思った」　11/2(木) 20:41配信　カナロコ by 神奈川新聞****神奈川県秦野市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7ababb862ec83e7eb397a1b11ad3f4ed40ad4afe>

**毒キノコによる食中毒の発生に伴う注意喚起について　2023年11月02日**

**記者発表資料（県政・秦野記者クラブ同時発表）　神奈川県秦野市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r4193553.html>

10月31日(火曜日)、秦野市内の医療機関から、「本日、キノコを喫食して体調不良を呈した複数の患者を診察した。」旨の連絡が平塚保健福祉事務所秦野センターにありました。

当センターで調査を行ったところ、秦野市内の山林で採取したキノコを患者グループが調理して食べていたことが判明しました。

食べたキノコの特徴を患者に確認したところ、ツキヨタケに類似していたこと、患者の症状がツキヨタケの中毒症状と一致していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、キノコを原因とする食中毒と決定しましたので、広く注意喚起を行うために公表します。

1　摂食者数　7名(男性：5名、女性：2名)

2　患者数　6名(男性：4名、女性：2名)

3　入院者数　0名

4　初発日時　令和5年10月31日(火曜日)　20時頃

5　主な症状　はき気、嘔吐

6　原因施設　家庭

7　原因食品　キノコのバター炒め(ツキヨタケ(推定))

8　病因物質　植物性自然毒

神奈川県の食中毒発生状況（本日発表の1件を含む）

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テーブル

中程度の精度で自動的に生成された説明

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■大腸菌感染119人に 過去20年で最多　専門家「死に至る可能性も」　牛肉加熱や手洗い呼びかけ　鹿児島県内　11/8(水) 21:05配信　南日本新聞　鹿児島県鹿屋市**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１１１**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cc9b6ceccafe88f53d004451b3fb0f4431e50a63>

**「生肉は大腸菌がいる前提で」保育施設でＯ１１１で７１人集団感染　過去には死亡例も…専門家に聞く予防策　11/7(火) 19:22配信　MBC南日本放送****鹿児島県鹿屋市**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１１１**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a95be502b51d7e1725feabc922e51aa1b1b1f7ff>

**鹿屋市の保育園で７１人から腸管出血性大腸菌「０１１１」検出・鹿児島県**

**11/6(月) 18:45配信　鹿児島ニュースＫＴＳ****鹿児島県鹿屋市**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１１１**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/91796895a2a1502a960c1a5bae2151fb490bd1cd>

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2023/11/6　岡山県岡山市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ２６）**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000054/54244/20231106_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和５年１０月２９日（日） 速報 令和５年11月６日（月）

２ 患 者 数　１名 （女、２０代）

３ 概 要

(1)経 過

１０月２９日（日） 患者（岡山市）は、軟便の症状を呈した。

１０月３１日（火） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

１１月２１日（水） 岡山市内医療機関（病院）を受診し、同日入院。

１１月１３日（金） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ２６）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。

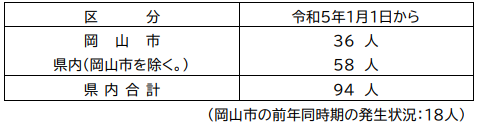
(2)その他

・患者は入院中だが、症状は軽症化している。

　　・感染源は不明。

　　・現在のところ散発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）



**★ウイルスによる感染症★**

**■体調不良…小学校2校の児童ら計155人、2泊3日の宿泊行事後に　30人以上からノロウイルス検出　宿泊施設の食事が原因と判断できず、吐物など媒介した可能性も**

**11/8(水) 10:09配信　埼玉新聞　埼玉県さいたま市　福島県南会津町**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ff5d013702493441aad6997a37239106fcbcb574>

**【証言】「昆虫ゼリーみたいな風味」「味が変」林間学校で児童ら155人集団食中毒か?参加児童らが語る食事の“違和感”10/25(水) 13:07配信　FNNプライムオンライン**

**埼玉県さいたま市****福島県南会津町**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b1d744cf827e2ca47e61d6f863920709e829aa47>

**さいたま市の２小学校１５５人、食中毒か嘔吐・下痢や発熱…林間学校で南会津町の施設利用**

**10/23(月) 22:00配信　読売新聞オンライン　埼玉県さいたま市　福島県南会津町**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73453f5dc0555ff8c9588bd3c67233f6002894b4>

**さいたま市の小学生や教員 １５０人余が食中毒か**

**10月23日　20時22分　首都圏 NEWS WEB　埼玉県さいたま市　福島県南会津町**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/shutoken-news/20231023/1000098465.html>

**感染症　さいたま市の小学校で5年生58人が吐き気など　食中毒や集団感染か**

**10/20(金) 22:05配信　テレビ朝日系（ANN）****埼玉県さいたま市　福島県南会津町**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4b9da5775a97cc13be5756f6797d3af81a5e2c86>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年１１月 ７日 １５：００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/3/115084/1/051107noro.pdf?20231109145947>

博多区内の保育施設で、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 博多区内の保育施設

（１）経緯

１０月２９日（日） 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。

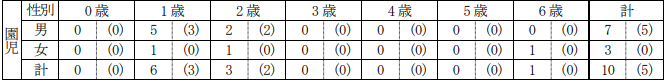
１０月３０日（月） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

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。

１１月 ２日（木） 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。

１１月 ６日（月） 博多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



（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１１月６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/3/115084/1/051106noro.pdf?20231109145947>

　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 西区内の保育施設

（１）経緯

１０月３１日（火） ５名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

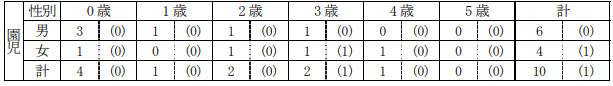
　　　　　　　　　　　　　以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

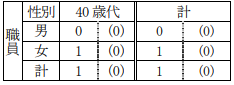
１１月 １日（水） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

西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。

１１月 ６日（月） 西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





（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、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

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年１１月２日 １５：００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/3/115084/1/051102noro.pdf?20231109145947>

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

１０月２３日（月） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１０月３１日（火） 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。

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。

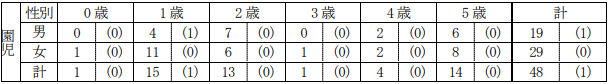
１１月 １日（水） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

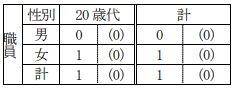
博多保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

１１月 ２日（月） 行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。博多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





（３）有症状者の発症状況



（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★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■生食用かきの回収命令について　令和５年１１月８日（水）１７時３０分　三重県鳥羽市**

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001104960.pdf>

　１ 概要

令和５年11月８日（水）、大阪府から、次の加工者が加工した三重県産の生食用かきから食品衛生法の成分規格基準を超える細菌数が検出された旨の通報がありました。

同日、当該加工所を所管する伊勢保健所は、当該加工者に対し同一ロット品（同一加工年月日のもの）の回収を命じました。

　なお、現在のところ、当該かきを喫食したことによる健康被害の情報はありません。

２ 加工者　氏 名 杉原 久三雄（すぎはら くみお）

３ 加工所

屋 号 かねた水産（かねたすいさん）

所 在 地 鳥羽市

４ 回収対象品

商 品 名 浦村かき（生食用ムキ身カキ）

加工年月日 ５年11月５日

消費期限 ５年11月８日

採取海域 鳥羽海域浦村

原 産 地 三重県

包装形態 円盤（合成樹脂製容器）

内 容 量 500g

出 荷 量 １箱（24パック入り）

出 荷 先 大阪府 ※詳細な流通状況については調査中

５ 検査結果

食品衛生法第13条第２項違反（生食用かき成分規格）

　　：細菌数基準値が50,000／g以下のところ、150,000／g

**■違反食品等に対する不利益処分等**

**違反食品等に対し、中央区が行った不利益処分等についてお知らせします。　2023/11/8**

**中央区**

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

公表年月日　令和5年11月8日

違反食品　ベトナム産バナナ：生鮮・冷蔵

適用条項　食品衛生法第13条第2項

違反内容　農薬「イミダクロプリド」を0.05ppm検出した。

食品衛生法第13条第2項の規定により、食品一般の成分規格（イミダクロプリドは、バナナにおいて0.04ppmを超えて含有されるものであってはならない）に適合しないため。

違反食品輸入者　Wismettacフーズ株式会社

輸入者所在地　東京都中央区

不利益処分等の内容　令和5年11月8日回収指示

1,280CT（16,640.00kg）

備考　輸入届出年月日：令和5年10月11日

**■サイゼリヤ…サラダに“カエル”　東京・神奈川の3店舗　工場加工のレタスに混入か**

**11/3(金) 21:04配信　日テレNEWS NNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/333a92a3d8d3504330da4b00a4fe1d0c4238c1e7>

**お詫びとお知らせ　2023/11/3　サイゼリヤHP**<https://www.saizeriya.co.jp/PDF/irpdf001425.pdf>

**■「九州産」のはずが長野、岡山産も　ふるさと納税返礼品で産地偽装**

**小陳勇一2023年11月2日 17時05分　朝日新聞デジタル**

<https://www.asahi.com/articles/ASRC25F1XRC2TTHB00J.html>

**★その他関連ニュース★**

**■東京のコロナ入院患者数が増加に転じる - 医療提供体制への大きな負荷は見られず**

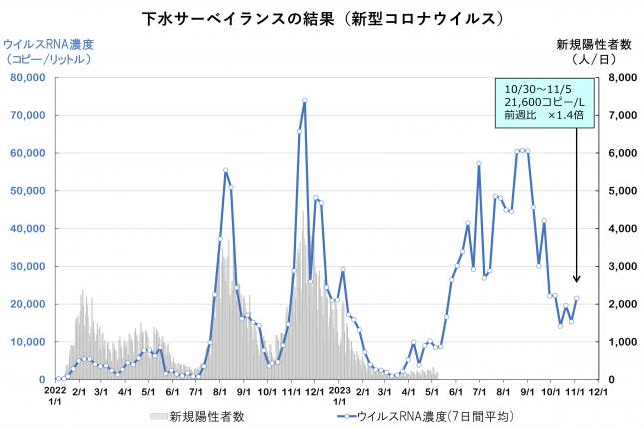
**11/9(木) 19:58配信　医療介護ＣＢニュース**

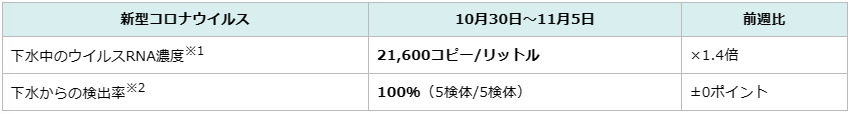
<https://news.yahoo.co.jp/articles/ae7849311713d98040c4e5c3a256571c3a363de5>

**■下水サーベイランス　2023/11/7　北海道札幌市**

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

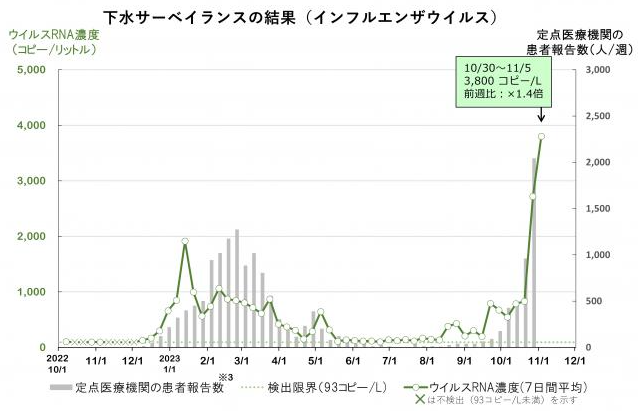
　新型コロナウイルス

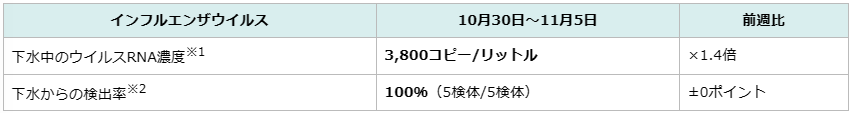




ウイルス濃度は前週から増加して高い水準を継続しており、今後の動向に注意が必要です。

インフルエンザウイルス





ウイルス濃度は2週連続で大幅に増加しており、更なる感染拡大に注意が必要です。

**■【感染症情報】インフルエンザが10週連続で増加 - 新型コロナは7週連続減少**

**11/7(火) 18:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/34497cd0e186e451c36c59b1f9d0dbad3f0a0c55>

**■【感染症アラート・本格的な流行】咽頭結膜熱、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎(溶連菌感染症)など3つ　11/7(火) 13:01配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7c8c94989ea04906b5375b5210ea300bba4ab37a>

**■「プール熱」が過去10年間で最多を更新　1医療機関あたりの患者数「2.43人」　福岡など10道府県で「警報レベル」　11/7(火) 11:14配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ff75d89c516e2a572044aaa1939d3da72d6b306f>

**■新型コロナ患者報告数が8週連続で減少 - 第43週の発生状況、厚労省**

**11/6(月) 19:52配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/244d66973191c91e9b6b38a24e268e5c138ddeef>

**■数日放置したパスタやチャーハンを食べて死亡…？ いまSNSで注目を集める“食中毒”とは**

**11/3(金) 16:31配信　Pen Online　ベルギー**

**セレウス菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/50798f244512ccaaa1ce43674e10347433f0a77e>

**■毒キノコで元夫の両親ら3人殺害か　豪州、「自分も食べ腹痛」と否認**

**11/3(金) 6:00配信　朝日新聞デジタル　オーストラリア**

**植物性自然毒　タマゴテングダケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e4cfbfa0edd611c6d5fdd1400940cf6a8401573f>

**毒キノコの食中毒で3人死亡、料理提供した女を逮捕 豪**

**11/2(木) 15:41配信　時事通信****オーストラリア**

**植物性自然毒　タマゴテングダケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cdb1da38bedb81bac89e76fbe584bcdf105566c1>

**■東京のインフルエンザ患者報告数が減少 - 第43週、31保健所管内のうち20管内で減る**

**11/2(木) 20:45配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/36534b8e3fa7e78c3a27d13acea5f9440a9f734f>