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

**食科協かわら版　No.422　（2023年度No.50）**　 　2023/12/8

食の行政情報ならびに食中毒情報をお伝えする食科協のメールマガジン

食中毒情報は１回限り　行政情報は原則2回の掲載で削除します

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

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

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

**さんたさん　いいこにしますから　へいわをください**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-8** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **8-15** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **15-23** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **23-26** |
| **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** | **26-43** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

12月01日　 かわら版421号を発行・かわら版ニュース＆トピックス389号を発行

12月01日　 ニュースレター244号を発行

12月05日　 かわら版ニュース＆トピックス390号を発行

12月08日　 かわら版422号を発行・かわら版ニュース＆トピックス391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***医薬品成分を含有する製品の発見について　2023/12/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36771.html>

　　本日、長崎県から、別添のとおり記者発表を行った旨の連絡がありましたので、お知らせいたします。

別添［PDF形式：742KB］

<https://www.mhlw.go.jp/content/11126000/001176002.pdf>

**■***NEW***輸入食品に対する検査命令の実施（タンザニア産ごまの種子）　2023/12/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36640.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：兼松株式会社

　　製造者：VALENCY INTERNATIONAL PTE LTD

届出数量及び重量：2,038 BG、101,826.20 kg

　　検査結果：アフラトキシン 17 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９月28日

　　違反確定日：令和５年11月29日

措置状況：全量保管中

参考 : タンザニア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11月28日まで：速報値）

テーブル

自動的に生成された説明

**■***NEW***梅毒　2023/12/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/seikansenshou/syphilis.html>

**梅毒（ばいどく）が拡大しています**

**・梅毒は、主に、性的接触により、口や精機などの粘膜や皮膚から感染します。**

**・多数の相手と性的接触を持つと感染する（または感染させる）リスクが高まります。**

**・コンドームの適切な使用により感染リスクを減らすことができます。**

**・梅毒は、早期に発見することで、適切な治療により治癒が可能です。**

**・症状があるときや、不安なときは、早めに近くの医療機関や保健所で検査を受けましょう。**

　緊急セミナー動画　<http://jssti.umin.jp/seminar.html>

主催：一般社団法人 日本性感染症学会

　後援：厚生労働省 等

　対象：医師等

　＜緊急セミナー＞

　　「梅毒を知る～梅毒の急増を止めるために～」

**梅毒とは**

梅毒トレポネーマという病原体により引き起こされる感染症で、主にセックスなどの性的接触により、口や性器などの粘膜や皮膚から感染します。オーラルセックス（口腔性交）やアナルセックス（肛門性交）などでも感染します。また、一度治っても再び感染することがあります。

**梅毒に感染すると**

梅毒に感染すると、性器や口の中に小豆から指先くらいのしこりができたり、痛み、かゆみのない発疹が手のひらや体中に広がることがあります。また、これらの症状が消えても感染力が残っているのが特徴です。治療をしないまま放置していると、数年から数十年の間に心臓や血管、脳などの複数の臓器に病変が生じ、時には死にいたることもあります。

**妊娠中の梅毒感染は特に危険です**

妊娠中の梅毒感染は特に危険です。妊娠している人が梅毒に感染すると、母親だけでなく胎盤を通じて胎児にも感染し、死産や早産になったり、生まれてくるこどもの神経や骨などに異常をきたすことがあります。生まれたときに症状がなくても、遅れて症状が出ることもあります。

**梅毒の発生状況について**

男性20代～50代、女性は20代が突出して増えています。

日本では1948年から梅毒の発生について報告の制度\*がありますが、報告数は、年間約11,000人が報告された1967年以降、減少していました。ところが2011年頃から報告数は再び増加傾向となりました。2019年から2020年に一旦減少したものの、2021年以降大きく増加しています。2022年には10月下旬の時点で10,000例を超える報告があり、注意が必要です。

\*1999年に制度の変更がありました。

**発生動向調査**

性感染症の中で、五類感染症である梅毒、性器クラミジア感染症、性器ヘルペスウイルス感染症、尖圭コンジローマ、淋菌感染症について感染症発生動向調査を実施し、報告を集計したものを公表しています（IDWR）。

梅毒は全数調査、他の4疾患は定点調査です。

IDWR（感染症発生動向調査　週報）<https://www.niid.go.jp/niid/ja/idwr.html>

※ 月ごとの性感染症の発生動向が、毎月1回（翌月中旬頃の号に）掲載されます。

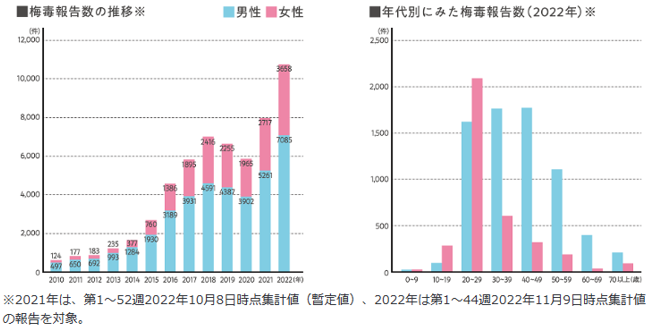
性感染症報告数（年間報告数）

<https://www.mhlw.go.jp/topics/2005/04/tp0411-1.html>

**■***NEW***性感染症　2023/12/6**

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

**梅毒が拡大しています**



<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/seikansenshou/syphilis.html>

　感染症・予防接種相談窓口

子宮頸がん予防（ＨＰＶ）ワクチンを含む予防接種、インフルエンザ、性感染症、その他感染症全般について、相談にお応えします。

※行政に関するご意見・ご質問は受け付けておりません。

※本相談窓口は、厚生労働省が業務委託している外部の民間会社により運営されています。

※オペレーターへの暴言、性的発言、セクハラ等の入電はご遠慮ください。他の入電者様の対応に支障が生じております。

●電話番号：0120-331-453　※令和５年４月３日から電話番号が変わりました。

●受付時間：午前9時～午後5時（土日祝日、年末年始を除く）

**性感染症とは**

疾病別情報

各疾患について詳しく説明している国立感染症研究所のページにリンクします。

性器クラミジア感染症

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/diseases/sa/chlamydia-std/392-encyclopedia/423-chlamydia-std-intro.html>

性器ヘルペスウイルス感染症

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/diseases/sa/genital-hsv/392-encyclopedia/424-genital-hsv-intro.html>

尖圭コンジローマ

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/428-condyloma-intro.html>

梅毒

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/diseases/ha/syphilis/392-encyclopedia/465-syphilis-info.html>

淋菌感染症

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/diseases/ra/gonorrhea/392-encyclopedia/527-gonorrhea.html>

HTLV-1感染症

<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou29/>

**Q&A**

HPVワクチンに関するQ&A　（最終更新日2023年４月1日）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou/hpv_qa.html>

梅毒に関するQ&A　（最終更新日2022年11月22日）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/syphilis_qa.html>

オーラルセックスによる性感染症に関するQ&A　（最終更新日2022年11月24日）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/oralsex_qa.html>

知っておきたい 性感染症の正しい知識！（最終更新日2023年９月1日）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou_kouhou/kouhou_shuppan/magazine/202308_00001.html>

**啓発ツール**

性感染症は性的接触を介して誰もが感染する可能性があります。

感染しても無症状の場合もあり、治療に結びつかないだけでなく、自分の知らない間に他の人に感染させてしまうことがあります。

厚生労働省では、性感染症についての正しい知識と理解につなげるために、ポスターやリーフレット等を作成し、正確でわかりやすい情報発信に努め、普及啓発を進めてまいります。適宜ダウンロードしてご活用下さい。

**リーフレット**

リーフレット・ポスターは、ダウンロードして適宜ご使用可能です。

※性感染症の予防啓発の目的以外で無断で使用（改変も含む）を禁じます。

\*いま、梅毒が急拡大していることをご存じですか？　A４判）

（令和５年度作成）<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001171886.pdf>

\*いま、梅毒が拡大しています（A４判）

（令和５年度作成）<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001171812.pdf>

以下省略

**■スウェーデンから輸入される牛肉等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　2023/11/22**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230250&Mode=0>

　受付開始日時 2023年11月22日0時0分

受付締切日時 2023年12月21日23時59分

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３７０報）　2023/12/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36599.html>

**■原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限等の解除　2023/11/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36564.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限又は摂取制限（以下「出荷制限等」という。）が指示されていた以下について、解除を指示しました。

（１）福島県（出荷制限等が行われている市町村に限る。）で採取された野生のきのこ類（ナメコ、ナラタケ、ムキタケに限る。）（県の定める出荷・検査方針（※）に基づき管理されるものに限る。）

（２）栃木県さくら市で産出されたクリタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）

（※）非破壊式放射能測定装置を用いて、スクリーニング検査を行い、スクリーニングレベル以下のものは出荷等が可能。

１　福島県に対して指示されていた出荷制限等のうち、県内（出荷制限等が行われている市町村に限る。）において採取された野生のきのこ類（ナメコ、ナラタケ、ムキタケに限る。）（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）について、本日、出荷制限等が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から福島県への指示は、別添１のとおりです。

（２）福島県の申請は、別添２のとおりです。

２　栃木県に対して指示されていた出荷制限のうち、さくら市で産出されたクリタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から栃木県への指示は、別添３のとおりです。

（２）栃木県の申請は、別添４のとおりです。

３　なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧は、参考資料のとおりです。

【参考１】 原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

２ 原子力災害対策本部長は、当該原子力災害対策本部の緊急事態応急対策実施区域及び原子力災害事後対策実施区域における緊急事態応急対策等を的確かつ迅速に実施するため特に必要があると認めるときは、その必要な限度において、関係指定行政機関の長及び関係指定地方行政機関の長並びに前条の規定により権限を委任された当該指定行政機関の職員及び当該指定地方行政機関の職員、地方公共団体の長その他の執行機関、指定公共機関及び指定地方公共機関並びに原子力事業者に対し、必要な指示をすることができる。

３～１０ （略）

【参考２】

「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和５年３月30日）

（別添１）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001171963.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001171107.pdf>

（別添３）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001171964.pdf>

（別添４）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001171105.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001171110.pdf>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３６９報）　2023/11/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36516.html>

　１　自治体の検査結果

宮城県、山形県、埼玉県、川越市、千葉市、柏市、東京都、文京区、新潟県、京都府、大阪市、高槻市、東大阪市

　　※ 基準値超過　６件

　No. 4 宮城県　　 マツタケ　　　 　　（Cs ： 230 Bq / kg )　気仙沼市

　No. 5 宮城県　　 マツタケ　　　 　　（Cs ： 230 Bq / kg )　気仙沼市

　No. 6 宮城県　　 マツタケ　　　 　　（Cs ： 230 Bq / kg )　気仙沼市

　No. 7 宮城県　　 マツタケ　　　 　　（Cs ： 220 Bq / kg )　気仙沼市

　　　No. 17 宮城県　　 マツタケ　　　 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　気仙沼市

　　　No. 319 宮城県　　 マツタケ　　　 　　（Cs ： 170 Bq / kg )　気仙沼市

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.25 2023（2023.12.6）2023/12/6**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202325m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 桃、ネクタリンおよびプラムに関連して複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 11 月 20 日付初発情報）

2. カンタロープメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella*

Sundsvall および *S*. Oranienburg）感染アウトブレイク（2023 年 11 月 30 日、24 日付更新情報）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカンタロープメロンに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Soahanina、*S*. Sundsvall および S. Oranienburg）感染アウトブレイク（2023 年 12 月 1 日、11 月 24 日、22 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）／欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 欧州連合（EU）域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書（2019／2020 年）

**【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. 北アイルランド公務員組合（NIPSA）のストライキ実施を受けアイルランド食品安全局（FSAI）は北アイルランドに国境管理所経由で食品を輸入している全ての食品事業者向けに助言を発表

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.25 2023（2023.12.6）　023/12/6**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202325c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【BfR】 食品中のヘキサヒドロカンナビノール(HHC)：精神活性作用の兆候**

ヘキサヒドロカンナビノール（HHC）はカンナビノイド物質群に属する。その化学構造は、大麻草（Cannabis sativa L；アサ）に含まれるテトラヒドロカンナビノール（Δ9-THC）と類似している。しかし、Δ9-THC とは異なり、大麻草には少量しか含まれず、主に人工的（化学合成で）に生産される。2021 年末に米国で初めて登場し、欧州では2022 年 5 月に初めて報告された。2022 年 12 月までに、EU 加盟国の 70%で HHC 製品の存在が確認されている。HHC は主に電子タバコのリキッドへの使用や、HHC オイルの形態で提供されている。しかし、ワインガムのような消費者が食品として認識する可能性がある製品も確認されており、今回、それら製品の摂取について評価を実施した。

**＊ポイント：** ドイツでは HHC を添加した食品の流通が問題になっているようです。

今回の BfR の評価によるとワインガム 1 個でも精神活性の作用（陶酔感）が誘発される可能性があるとしています。日本で HHC は令和 4 年 3 月に指定薬物に指定されています。

**【別添 WHO】 JECFA 第 97 回会合における二酸化チタンの評価**

FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の第 97 回会合が、2023 年 10 月31 日～11 月 9 日にローマで開催された。本会合において二酸化チタン（TiO2：INS 171）の安全性評価が行われ、前回（第 13 回）と同様に、許容一日摂取量（ADI）を「特定しない（not specified）」と結論された。また規格モノグラフについても、アルミナ（酸化アルミニウム）とシリカ（二酸化ケイ素）の含有量に関する規格が削除されるなどの改訂が行われた。

**＊ポイント：** EU で食品添加物としての TiO2の使用が禁止される根拠となった欧州食品安全機関（EFSA）の評価では、遺伝毒性の懸念が排除出来ないという理由からもはや食品添加物として安全とは考えられないとの結論が出されました。今回の JECFA の評価では、TiO2 のような難溶性の粒子状物質に関する試験法の限界から生じるデータの不確実性を認めた上で、入手可能な全てのデータをもとに食品添加物 TiO2 の遺伝毒性について説得力のある根拠はないと結論しています。

**【別添 WHO】 IARC による PFOA 及び PFOS の発がん性評価**

2023 年 11 月 7 日～14 日にリヨンで開催された国際がん研究機関（IARC）モノグラフ第 135 会合において、パーフルオロオクタン酸（PFOA）とパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）の発がん性が評価された。その結果、IARC は PFOA を「ヒトに対して発がん性がある（グループ 1）」、PFOS 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）」に分類した。

**＊ポイント：** PFOA は再評価、PFOS は初めての評価です。前回（2014 年）評価では PFOA はグループ 2B に分類されましたが、今回の評価では新しい研究データから、実験動物における発がん性の「十分な根拠（sufficient）」と、暴露されたヒトにおけるメカニズムの「強い根拠（strong）」があると判断されグループ 1 と評価されています

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.25 2023（2023.12.6）　023/12/6　別添**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202325ca.pdf>

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

**■***NEW***食品安全委員会（第923回）の開催について　2023/12/7**

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12月12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

　　　・遺伝子組換え食品等　２品目

（厚生労働省からの説明）

　　　　LEU-No.4株を利用して生産されたL-ロイシン

　　　（農林水産省からの説明）

　　　　ML18456株を利用して生産したカンタキサンチン

　　　・新開発食品　１品目（評価申請の取下げ）

　　　（消費者庁からの説明）

　　　　健康茶 血糖値対策500

（２）農薬第一専門調査会における審議結果について

　　　・「1,3-ジクロロプロペン」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

　　　・「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ（DP910521）」に関する審議結果の報告と意見・

　　　　情報の募集について

（４）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、12月11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、12月12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12月11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***PFOA（パーフルオロオクタン酸）及びPFOS（パーフルオロオクタンスルホン酸）に対する国際がん研究機関（IARC）の評価結果に関するQ&A　2023/12/5**

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

　　有機フッ素化合物のうち、PFOA（パーフルオロオクタン酸）及びPFOS（パーフルオロオクタンスルホン酸）について、世界保健機関（WHO）傘下の一機関である国際がん研究機関（IARC）が発がん性を評価し、その結果を2023年11月30日、公表しました。IARCは、PFOAをグループ１に、PFOSをグループ２Bに分類しました。昨今、PFOAやPFOSについての社会的関心が高いことから、食品安全委員会は、今回のIARCによる発がん性分類の結果や意味について、Q&A形式で整理し、情報提供することにしました。

なお、現在、食品安全委員会は、PFOAやPFOSを中心に、有機フッ素化合物（PFAS）を食品を通じて摂取した場合の健康影響について評価中です。発がん性を含む様々な毒性について、国内外から収集した知見を精査して見解をまとめ、その結果を、評価書として公表する予定です

このウェブページは、PFOA及びPFOSに対するIARCが発表した内容やその意味について、客観的に解説することを目的とするものであり、食品安全委員会としての見解を示すものではありません。今後とも、IARCが公表する情報を見ながら内容の更新を行ってまいります。

情報提供（Q&A形式）の内容

Q1　PFOA及びPFOSとは何ですか？

Q2　IARC発がん性分類は何を示しているのか?

Q3　IARCが分類する４つのグループとは？

Q4　今回のIARCの評価結果は？

Q5　今回IARCが、パーフルオロオクタン酸（PFOA）の発がん性分類を「グループ１」とした根拠は?

Q6　今回IARCが、パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）の発がん性分類を「グループ２B」とした根拠は?

Q7　PFOAやPFOSを摂取すると、がんを引き起こすのか？

**＜参考リンク＞さらにPFASについて知りたい方へ**

**Ｑ＆Ａ**

Q1　PFOA及びPFOSとは何ですか？

PFOA及びPFOSは、有機フッ素化合物の一種です。

PFOAについてはフッ素ポリマー加工助剤、界面活性剤など、PFOSについては半導体反射防止剤・レジスト、金属メッキ処理剤、泡消火剤などに使われてきました。難分解性、高蓄積性、長距離移動性という性質があり、分解が遅いために環境中に蓄積されるため、残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約（POPｓ条約）に基づきPFOAは2019年に「廃絶」、PFOSは2009年に「制限」と、それぞれ対象物質に分類されました。

これを受けて我が国でも、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律（化審法）」に基づき製造・輸入等を原則禁止しています。

Q2　IARC発がん性分類は何を示しているのか?

IARCの発がん性分類は、様々な要因（化学物質、微生物、作業環境や特定の行為等）について、ヒトに対する発がんの原因となり得るかどうかの根拠の程度がどれくらいあるかを示すものです。この分類は、各要因の発がん性の強さを示すものではありません。ヒトが実際の生活環境下で摂取（ばく露）したときに実際にがんが発生する可能性の大きさとその影響の程度（リスク）を示すものでもありません。

（参考）IARC Monographs Q&A

<https://monographs.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/07/IARCMonographs-QA.pdf>

Q3　IARCが分類する４つのグループとは？

IARCは、各要因について、以下の(1)〜(3)の、ヒトでの発がん性の証拠、マウスやラットなどの実験動物での発がん性の証拠、がんが発生するしくみの証拠の強さに基づき、グループ1、2A、2B、3の4つに分類しています。1から3の順にヒトにおける発がん性の証拠は弱くなります（表1）。

(1) 人に対する発がん性（ヒトの疫学研究）

(2) 動物に対する発がん性（ラットやマウスなどの動物試験）

(3) 発がんの機序（発がん性物質としての主要な特性を示すかどうかの試験）

表1　IARCによる発がん性分類

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, アプリケーション, メール

自動的に生成された説明

**これまで、IARCは合計で1046の要因を評価(2023年12月時点)し、そのうち128要因（例：たばこ、アルコール飲料）について、グループ１（ヒトに対して発がん性がある）に分類しています。主に、ヒトにおける発がん性を示す有力な根拠があるものが該当します。また、動物試験において発がん性を示す有力な根拠があり、かつ、ヒトにおいて発がん性物質としての主要な特性を示すものも該当します。**

**グループ2A（おそらくヒトに対して発がん性がある）には95要因が分類されています。主に、動物試験において発がん性を示す有力な根拠があり、ヒトにおける発がん性を示し得る一定の根拠があるものの決定的ではないものが該当します。より発がん性の根拠が弱いグループ2B（ヒトに対して発がん性がある可能性がある）には323要因が分類され、主に、動物試験において発がん性を示す有力な根拠があるものの、ヒトにおける発がん性を示す情報がない又はほとんどないものが該当します。**

**残りの500要因（全体の約半数）は、グループ３（ヒトに対する発がん性について分類できない）に分類されています。グループ３は、発がん性がないことを示すわけではなく、主に、発がん性の有無を判断するためのデータが不足しているものが該当します。**

**IARCの発がん性分類は、人に対する発がん性を示す根拠の強さを示すものであり、一定量ばく露した際にどの程度がんが発生する可能性があるかを示すものではありません。同一グループ内のある要因と別の要因とでは、発がんの可能性や程度は異なるため、両者を比較することは適切ではありません。**

**表2　IARCによる発がん性分類の例（2023年12月1日時点）**

グラフィカル ユーザー インターフェイス

中程度の精度で自動的に生成された説明

**(出典) Preamble to the IARC Monographs on the Identification of Carcinogenic Hazards to Humans (amended January 2019)**

<https://monographs.iarc.who.int/iarc-monographs-preamble-preamble-to-the-iarc-monographs/>

**Agents Classified by the IARC Monographs, Volumes 1–135**

<https://monographs.iarc.who.int/agents-classified-by-the-iarc/>

**Q4　今回のIARCの評価結果は？**

**IARCは、PFOAについて、４つの発がん性分類のうち「グループ１」、PFOSについて「グループ２B」と評価しました（表3）。**

**表3　今回のIARCの発がん性分類結果（IARC Monographs Volume 135）の概要**

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, アプリケーション, チャットまたはテキスト メッセージ

自動的に生成された説明

**※　発がん性物質としての主要な特性を示す。**

**※４　エピジェネティックな変化**

**※５　酸化ストレス**

**※７　免疫抑制**

**※８　受容体を介した影響を調整**

**※10　細胞の増殖、死、栄養供給の改変**

**（参考）IARC Monographs Q&A**

<https://monographs.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/07/IARCMonographs-QA.pdf>

**Q5　今回IARCが、パーフルオロオクタン酸（PFOA）の発がん性分類を「グループ１」とした根拠は?**

**IARCは、「ヒトに対するがんの証拠は不十分である」としながらも、以下の理由から、4つのグループのうち、１（ヒトに対して発がん性がある）に分類しました。**

**・実験動物の知見：雄のSDラットを用いた混餌投与試験で、肝細胞腺腫（又は肝細胞がんとの組合せ）、膵腺房細胞腺腫（又は腺がんとの組合せ）を引き起こし、肝細胞がんの発生との間に有意な正の相関が見られ、雌のSDラットを用いた混餌投与試験で、子宮腺がんを引き起こし、膵腺房細胞腺腫（又は腺がんとの組合せ）の発生との間に有意な正の相関が見られており、十分な（sufficient）証拠が得られている。**

**・発がん性物質としての特性の知見：母親の血清PFOA濃度とその子どもでのDNAメチル化、及び職業ばく露とがん関連miRNA発現との関連等がみられており、強い(strong)証拠が得られている。**

**・ヒトの知見：腎細胞がん、精巣がんに関する証拠が報告されているが、限られている（limited）。そのほかのがん種については、証拠は不十分である（inadequate）。**

**Q6　今回IARCが、パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）の発がん性分類を「グループ２B」とした根拠は?**

**IARCは、以下の理由から、4グループのうち、２B（ヒトに対して発がん性がある可能性がある）と分類しました。**

**・実験動物の知見：雌のSDラットを用いた混餌投与試験において、肝細胞腺腫（又は肝細胞がんとの組合せ）の発生との間で有意な正の相関が見られたが、報告は１報のみであり、証拠は限られている（limited）。**

**・発がん性物質としての特性の知見：ヒト初代培養細胞及び実験系の両者において、酸化ストレスを示し、甲状腺及びアンドロゲン様作用を有することについて、強い（strong）証拠が得られている。**

**・ヒトの知見：PFOSばく露との関連に関して数報報告されている中でも、正の関連を報告する知見は少数であり、かつ、精巣がん、乳がん、甲状腺がんの間で結果も一致しておらず、証拠は不十分である（inadequate）。**

**Q7　PFOAやPFOSを摂取すると、がんを引き起こすのか？**

**IARCの評価は、がんを引き起こす可能性に関する科学的根拠の強さを評価したものであり、これだけをもって、人における実際の発がんの確率や重篤性を示すものではありません。IARCも、今回同時に公表したQ&Aにおいて、“the classification does not indicate the level of cancer risk associated with exposure at different levels or in different scenarios.”（この分類は、ばく露レベルや異なるシナリオに関連する発がんリスクの違いを示すものではない。）としています。**

**PFOA、PFOSが、実際の生活環境下において人に対して健康への悪影響を及ぼすかについては、「リスク評価」（下の図の4）を行う必要があります。今回IARCが行ったのは、1の「危害要因（ハザードの特定）」です。食品安全委員会も含むリスク評価機関は、発がん性以外の消化吸収代謝への影響や生殖毒性などさまざまな有害影響にも着目して、2の「危害要因（ハザード）特性評価」を行い、さらには3の「ばく露評価」も合わせて「リスク評価」を行います。**

ダイアグラム, タイムライン

中程度の精度で自動的に生成された説明

**2023年４月に開催された第16回コーデックス委員会食品汚染物質部会は、「FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）がリスク評価を行う優先リスト」に、PFOA、PFOSを含む「有機フッ素化合物」を加えました。JECFAはIARCが行った発がん性の評価に加えて、発がん性以外の消化吸収代謝への影響や生殖毒性など様々な有害影響にも着目して「危害要因（ハザード）特性評価」を行い、さらに「ばく露評価」も合わせた「リスク評価」を今後数年以内に行う予定です。**

**＜参考リンク＞さらにPFASについて知りたい方へ**

**● 食品安全委員会におけるPFASの食品健康影響評価について**

**食品安全委員会は、2023年2月より「有機フッ素化合物（PFAS）ワーキンググループ」を立ち上げ、PFOS、PFOA及び PFHxSを中心に食品健康影響評価を実施しています。ワーキンググループにおける審議状況は食品安全委員会のウェブページに掲載していますので、ご確認ください。**

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

**● ファクトシート「パーフルオロ化合物（概要）」（2020年10月27日更新）**

<https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/f03_perfluoro_compounds.pdf>

**● その他PFASに関する各種情報について**

**環境省が設置した「PFASに対する総合戦略検討専門家会議」**

**（**<https://www.env.go.jp/water/pfas/pfas.html>**）の監修のもと、2023年7月に以下の資料が作成・公表されています。**

**・PFOS、PFOAに関するＱ＆Ａ集**

<https://www.env.go.jp/content/000150400.pdf>

**・PFASに関する今後の対応の方向性**

<https://www.env.go.jp/content/000150418.pdf>

**● 第16回コーデックス食品汚染物質部会レポート（APPENDIX VII）**

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-16%252FREPORT%252FFINAL%2BREPORT%252FREP23_CF16e.pdf>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年10月21日から令和5年11月2日）2023/11/27**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2023&from\_month=10&from\_day=21&to=struct&to\_year=2023&to\_month=11&to\_day=2&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=10&from_day=21&to=struct&to_year=2023&to_month=11&to_day=2&max=100%20)

**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***「日ロ漁業委員会第40回会議（日ロ地先沖合漁業交渉）」の結果について　2023/12/7**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/231207.html>

　　11月27日（月曜日）から12月6日（水曜日）まで、ウェブ会議により「日ロ漁業委員会第40回会議」が開催され、漁獲割当量等の操業条件等について妥結しました。

1.日ロ漁業委員会とは

「日ロ漁業委員会」は、1984年に発効した「日ソ地先沖合漁業協定」（※）に基づいて設置されているものです。毎年、翌年の日ロ双方の200海里水域における相互の漁船の漁獲割当量等の操業条件等について協議しています。

（※）正式名称は「日本国政府とソヴィエト社会主義共和国連邦政府との間の両国の地先沖合における漁業の分野の相互の関係に関する協定」です。

2.開催日程　日程：令和5年11月27日（月曜日）から12月6日（水曜日）まで〔ウェブ会議〕

3.出席者

日本側：魚谷 敏紀（うおや としのり）水産庁資源管理部長（日本政府代表）ほか、

外務省、水産庁、北海道庁等及び関係する漁業団体の関係者

ロシア側：ヤコヴレフA.V. 連邦漁業庁副長官（ロシア連邦代表）ほか、

外務省、連邦漁業庁、連邦保安庁国境警備局等の関係者

4.結果概要

今回の協議では、令和6年の日ロ双方の200海里水域における相互の漁船の操業条件等について協議が行われました。協議の結果、以下の内容で妥結しました。

1.令和6年の日本200海里水域におけるロシア漁船の操業条件

（相互入漁）

（1）漁獲割当量44,000トン（前年50,000トン）

（2）主な魚種別の漁獲割当量

サバ32,000トン（前年40,000トン）マイワシ10,000トン（前年8,000トン）イトヒキダラ2,000トン（前年同）

（3）総隻数79隻（前年89隻）

（4）ロシア漁船に対する操業規制

サバ・マイワシを対象とするロシア漁船について、

(ア)新たに、宮城県の金華山から福島県南端まで（北緯38度18.79分から北緯37度0分まで）の距岸13マイル以内の海域の操業を周年禁止。

(イ)新たに、岩手県北部から福島県南端まで（北緯40度34.65分から北緯37度0分まで）における同時入域隻数を制限（8隻以内。茨城県沖は6隻（前年5隻）以内。）。

（※）茨城県沖15マイル以内の周年操業禁止、日本水域全域における3月16日から11月14日までの操業禁止等は前年同を維持。

2.令和6年のロシア200海里水域における日本漁船の操業条件

（相互入漁）

（1）漁獲割当量44,000トン（前年50,000トン）

（2）主な魚種別の漁獲割当量

サンマ25,824トン（前年31,824トン）

スルメイカ5,619トン（前年同）

マダラ3,200トン（前年同）

（3）総隻数585隻（前年同）

（有償入漁）

（1）漁獲割当量マダラ等694.66トン（前年同）

（2）総隻数22隻（前年同）

（3）見返り金約2,694万円（前年同）

5.参考

令和5年11月27日付けプレスリリース「日ロ漁業委員会第40回会議(日ロ地先沖合漁業交渉)」の開催について

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/231127.html>

〈添付資料〉

操業水域概念図

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/attach/pdf/231207-1.pdf>

**■***NEW***鹿児島県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内4例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/12/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231205.html>

　　鹿児島県出水市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内4例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）鹿児島県出水市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内4例目、12月3日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***アルゼンチンからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2023/12/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231205_1.html>

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

1.経緯

アルゼンチンの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、令和5年2月以降、同国からの家きん肉等について輸入を一時停止していました。

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

2.対応

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

　　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***ベルギーからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2023/12/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231204.html>

　　農林水産省は、12月2日（土曜日）にベルギーの西フランダース州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

ベルギーの西フランダース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、ベルギー家畜衛生当局から国際獣疫事務局（WOAH）に通報がありました。

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12月2日（土曜日）に西フランダース州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、二国間の輸入条件が設定されておらず、従前より輸入できません。

**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***鹿児島県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2023/12/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231203.html>

　　本日（12月3日（日曜日））、鹿児島県出水市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内4例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：鹿児島県出水市

飼養状況：約2.3万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（12月2日（土曜日））、鹿児島県は、同県出水市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（12月3日（日曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***埼玉県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内3例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/12/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231201.html>

　埼玉県毛呂山町で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内3例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明しH5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）埼玉県毛呂山町の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内3例目、11月30日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■埼玉県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2023/11/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231130.html>

　　本日（11月30日（木曜日））、埼玉県毛呂山町の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内3例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：埼玉県毛呂山町

飼養状況：約4.5万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月29日（水曜日））、埼玉県は、同県毛呂山町の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月30日（木曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■全国の野生鳥獣による農作物被害状況について（令和4年度）　2023/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/231128.html>

　　農林水産省は、令和4年度の野生鳥獣による農作物被害状況について、都道府県からの報告を基に、全国の被害状況を取りまとめました。（都道府県は、市町村からの報告を基に把握を行っています。）

被害状況の概要

1．令和4年度の野生鳥獣による全国の農作物被害は約156億円（対前年度約＋0.5億円）、被害面積は約3万4千haで（同＋0.8千ha）、被害量は約46万9千t（同＋8千t）です。

2．主要な鳥獣種類別の被害金額については、イノシシ（被害額36億円、対前年度▲2.7億円）カモ（同4億円、同▲1.2億円）等で減少する一方、シカ（同65億円、同＋4.0億円）、アライグマ（同5億円、同＋0.4億円）等の被害は増加しています。

添付資料

全国の野生鳥獣による農作物被害状況（令和4年度）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/attach/pdf/231128-1.pdf>

野生鳥獣による農作物被害の推移（鳥獣種類別）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/attach/pdf/231128-2.pdf>

お問合せ先

農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課　担当者：谷川、堀澤

代表：03-3502-8111（内線5501）ダイヤルイン：03-6744-7642

**■佐賀県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231128_1.html>

　　佐賀県鹿島市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）佐賀県鹿島市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目、11月25日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■茨城県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内2例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2023/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231128.html>

　　茨城県笠間市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内2例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）茨城県笠間市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内2例目、11月27日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■「日ロ漁業委員会第40回会議(日ロ地先沖合漁業交渉)」の開催について　2023/11/27**

**水産庁**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/231127.html>

　　11月27日（月曜日）から12月1日（金曜日）までの予定で、ウェブ会議により「日ソ地先沖合漁業協定」に基づく「日ロ漁業委員会第40回会議」が開催されます。

なお、会議は非公開です。冒頭のカメラ撮影もできません。

1.概要

「日ロ漁業委員会」は、1984年に発効した「日ソ地先沖合漁業協定」（※）に基づいて設置されているものです。毎年、翌年の日ロ双方の200海里水域における相互の漁船の漁獲割当量等の操業条件等について協議しています。

（※）正式名称は「日本国政府とソヴィエト社会主義共和国連邦政府との間の両国の地先沖合における漁業の分野の相互の関係に関する協定」です。

2.開催日程

日程：令和5年11月27日（月曜日）から12月1日（金曜日）まで（予定）〔ウェブ会議〕

3.出席予定者

日本側：魚谷 敏紀（うおや としのり） 水産庁資源管理部長（日本政府代表）ほか、

　　外務省、水産庁、北海道庁等及び関係する漁業団体の関係者

ロシア側：ヤコヴレフA.V. 連邦漁業庁副長官（ロシア連邦代表）ほか

外務省、連邦漁業庁、連邦保安庁国境警備局等の関係者

4.主要議題

令和6年（2024年）の日ロ双方の200海里水域における相互の漁船の漁獲割当量等の操業条件

5.その他（昨年の結果）

1.令和5年（2023年）の日本200海里水域におけるロシア漁船の操業条件

（相互入漁）

（1）漁獲割当量50,000トン

（2）主な魚種別の割当量

サバ40,000トン

　　　　マイワシ8,000トン

イトヒキダラ2,000トン

（3）総隻数89隻

2.令和5年（2023年）のロシア200海里水域における日本漁船の操業条件

（相互入漁）

（1）漁獲割当量50,000トン

（2）主な魚種別の割当量

サンマ31,824トン

　　　　スルメイカ5,619トン

　　　　マダラ3,200トン

（3）総隻数585隻

（有償入漁）

（1）漁獲割当量694.66トン

（2）総隻数22隻

（3）見返り金約2,694万円

〈添付資料〉

操業水域概念図

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/attach/pdf/231127-1.pdf>

お問合せ先

資源管理部国際課　担当者：和澤

代表：03-3502-8111（内線6743）ダイヤルイン：03-3501-3861

**■三重県漁業協同組合連合会における養殖まだいの不適正表示に対する措置について　2023/11/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/231127.html>

　　農林水産省は、三重県漁業協同組合連合会（三重県津市広明町323-1。法人番号7190005000276。以下「三重漁連」という。）が、養殖まだいの原産地について、不適正な表示をして販売していたことを確認しました。

このため、明日28日（火曜日）に三重漁連に対し、食品表示法に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行います。

1.経過

農林水産省関東農政局及び東海農政局が、令和4年3月23日から令和5年11月2日までの間、三重漁連に対し、食品表示法(平成25年法律第70号)第8条第2項の規定に基づく立入検査等を行いました。

この結果、農林水産省は、三重漁連が養殖まだいの原産地について、「和歌山県産」又は「愛媛県産」であるにもかかわらず、「三重県産」と事実と異なる表示をして、卸売業者、仲卸業者及び小売業者に一般用生鮮食品として販売したことを確認しました。

なお、三重漁連は、上記の不適正表示期間を、令和2年7月から令和5年3月頃としていますが、この期間の表示に関する情報が記載された書類の整備・保存に不備があったことから、「三重県産」と表示して販売した違反期間・数量を書類等により正確に特定することはできません。

2.措置

三重漁連が行った上記1の行為は、食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第18条第1項の表の「原産地」の項の規定に違反するものです(別紙参照)。

このため、農林水産省は、三重漁連に対し、食品表示法第6条第1項の規定に基づき、以下の内容の指示を行います。

また、今後は表示に関する情報が記載された書類の整備・保存をするよう指導を行います。

指示の内容

(1)販売する全ての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については速やかに食品表示基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。

(2)販売していた食品について、食品表示基準に定められた遵守事項が遵守されていなかった主な原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に対する認識の欠如並びに食品表示制度についての内容確認及び管理体制の不備があると考えられることから、これらを含めた原因の究明・分析を徹底すること。

(3)(2)の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にするとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後販売する食品について、食品表示基準に違反する不適正な表示を行わないこと。

(4)全役員及び全従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。

(5)(1)から(4)までに基づき講じた措置について報告書にとりまとめ、令和5年12月28日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

参考

本件について、農林水産省東海農政局でも同様のプレスリリースを行っております。

食品表示法違反の事実に対しては、食品表示連絡会議を構成する各行政機関(消費者庁、警察庁、国税庁、農林水産省)で連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。

添付資料

別紙 食品表示法（抜粋）、食品表示基準（抜粋）

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/231127-2.pdf>

参考 三重県漁業協同組合連合会の概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/231127-1.pdf>

お問合せ先

消費・安全局消費者行政・食育課 米穀流通・食品表示監視室　担当者：佐久間、田中

代表：03-3502-8111（内線4494）ダイヤルイン：03-6744-1397

**■茨城県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2023/11/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/231127.html>

　　本日（11月27日（月曜日））、茨城県笠間市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内2例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：茨城県笠間市

飼養状況：約7.2万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月26日（日曜日））、茨城県は、同県笠間市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月27日（月曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

3.今後の対応方針

総理指示及び「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」等に基づき、以下の措置について万全を期します。

1.当該農場の飼養家きんの殺処分及び焼埋却、農場から半径3km以内の区域について移動制限区域の設定、半径3kmから10km以内の区域について搬出制限区域の設定等必要な防疫措置を迅速かつ的確に実施。

2.移動制限区域内の農場について、速やかに発生状況確認検査を実施。

3.感染拡大防止のため、発生農場周辺の消毒を強化し、主要道路に消毒ポイントを設置。

4.茨城県副知事との面会等により、茨城県と緊密な連携を図る。

5.必要に応じて、食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会 家きん疾病小委員会を開催し、防疫対策に必要な技術的助言を得る。

6.感染状況、感染経路等を正確に把握し、的確な防疫方針の検討を行えるようにするため、必要に応じ、農林水産省の職員を現地に派遣。

7.殺処分・焼埋却等の防疫措置を支援するため、必要に応じ、各地の動物検疫所、家畜改良センター等から「緊急支援チーム」を派遣。

8.「疫学調査チーム」による調査を実施。

9.全都道府県に対し、改めて注意喚起し、本病の早期発見及び早期通報並びに飼養衛生管理の徹底を指導。

10.関係府省庁と十分連携を図りつつ、生産者、消費者、流通業者等への正確な情報の提供に努める。

4.農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部

日時：令和5年11月27日（月曜日）（持ち回り開催）

**■佐賀県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の開催について　2023/11/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230110_2.html>

**本日（11月25日（土曜日））佐賀県鹿島市の家きん農場において、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（今シーズン国内1例目）が確認されました。**

**これを受け、農林水産省は、本日12時45分から「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を開催し、今後の対応方針について確認します。**

**「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」は非公開です。ただし、冒頭のみカメラ撮影が可能です。**

**当該農場は、農家から通報があった時点から飼養家きん等の移動を自粛しています。**

**なお、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないと考えております。**

**現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。**

**1.農場の概要**

**所在地：佐賀県鹿島市**

**飼養状況：約4万羽（採卵鶏）**

**2.経緯**

**（1）昨日（11月24日（金曜日））、佐賀県は、同県鹿島市の農場から、死亡羽数の増加がみられる旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。**

**（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。**

**（3）本日（11月25日（土曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。**

**3.農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部**

**日時：令和5年11月25日（土曜日）12時45分**

**場所：農林水産省第1特別会議室**

**所在地：東京都千代田区霞が関1-2-1**

**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***新井長官記者会見要旨(11月30日)　2023/12/6**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/035611.html>

**■***NEW***株式会社アリュールに対する景品表示法に基づく措置命令について　2023年12月05日**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/035547/>

　　消費者庁は、令和5年11月27日、株式会社アリュールに対し、同社が供給する「スリムサポ(SlimSapo)」と称する機能性表示食品に係る表示について、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

株式会社アリュール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_231205_01.pdf>

別紙1及び別紙2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231205_02.pdf>

別紙3及び別紙4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231205_03.pdf>

参考1及び参考2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231205_04.pdf>

別添

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231205_05.pdf>

**■***NEW***第9回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年11月8日)　2023/12/4**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/035318.html>

**■***NEW***食品表示の適正化に向けた取組について　2023/11/30**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/035555/>

　　消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる年末において、食品の表示・広告の適正化を図るため、都道府県等と連携し、食品表示法等の規定に基づき下記の取組を実施することとしましたので、お知らせいたします。

公表資料

食品表示の適正化に向けた取組について[PDF:389.7 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms202_231130_01.pdf>

**関連リンク**

**食品表示について**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/#notice>

**■レック株式会社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について**

**2023年11月22日**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/035435/>

**消費者庁は、本日、レック株式会社に対し、同社が供給する「ノロウィルバルサン」と称する商品に係る表示について、景品表示法第8条第1項の規定に基づき、課徴金納付命令を発出しました。**

**公表資料**

**レック株式会社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について**

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_231122_01.pdf>

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

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）****★は岩手カビ毒の事例**

**★羽沢製菓「南部煎餅：胡麻煎餅、ほか」 - 交換　主原料の小麦粉が、カビ毒の基準値を超えていたため　2023/12/7**

**★社会福祉法人くるみ福祉会「レモンクッキー」 - 返金／回収　カビ毒であるデオキシニバレノール（DON）の基準値超過が報告されている小麦を使用した小麦粉を使用しているため　2023/12/7**

**★日洋フレッシュ「7プレミアム：さばの塩焼」 - 返金／回収　プラスチック片混入のおそれ　2023/12/7**

**★山口県農業協同組合「春菊」 - 回収命令　残留農薬基準値を超える農薬が検出されたため　2023/12/7**

**★えひめ中央農業協同組合「ブロッコリー」 - 回収　基準値を超える残留農薬（プロスルホカルブ）が検出されたため　2023/12/7**

**★糸島手造りハム「ポークジャーキー」 - 返金／回収　亜硝酸根が成分規格を超過（0.018g/kg超過）したため　2023/12/7**

**★よこすか葉山農業協同組合「ほうれん草」 - 返金／回収　基準値を超過する「フルベンジアミド」が検出されたため　2023/12/7**

**★manameal「リッチショコラグラノーラ、抹茶グラノーラ」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2023/12/6**

**★まあるい心ちゃれんじどの応援団「まりちゃんのカヌレ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2024年2月5日、正：2023年12月5日）　2023/12/6**

**★北総ガーデン「濃蜜やきいも」 - 交換／回収　食味の変異（酸っぱい匂い）　2023/12/5**

**★キリンヤ「どら焼き」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：①令和5年12月5日　②令和5年12月4日、正：①令和5年12月3日　②令和5年12月2日）　2023/12/5**

**★槙本風味堂「蒜山乳清チーズシフォン」 - 交換／回収　カビによる汚染の可能性　2023/12/5**

**★おいしさ発信工房「フルーツゼリー」 - 交換／回収　裏面一括表示の貼り間違いによる原材料表示および添加物の表示欠落　2023/12/5**

**★北舘菓子舗「はなまがりクッキー、北の舘みそまんじゅう、JOMONクラッカー、ほか6商品」 - 返金／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/12/5**

**★岩手屋「巖手とりから」 - 返金／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/12/4**

**★オーサワジャパン「オーサワの石臼挽き完全粉、オーサワの南部地粉、こな屋さんのてんぷら粉」 - 返金／回収　カビ毒（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/12/4**

**★志賀煎餅「南部せんべい、南部せんべいチョコクランチ、かたい愛で結ばれて、南部スナック」 - 返金／回収　赤カビ（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/12/4**

**★アンドウ・ラボ「ナチュラルミネラルウォーター：シリカシリカ」 - 回収命令　臭素酸の規格基準違反（検査値：0.023mg/L、基準値：0.01mg/L）　2023/12/1**

**★爽健亭「Lだし香るロースカツ丼」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：23.12.1午後3時、正：23.12.1午前2時）　2023/12/1**

**★東海国立大学機構「さつまいもカップケーキ」 - 交換／回収　カビが発生　2023/12/1**

**★千年一酒造「梅の実」 - 返金／回収　梅を漬けていたネットの切片が混入　2023/12/1**

**★いしのまき農業協同組合「宮城県産　ほうれん草」 - 返金／回収　残留農薬成分（クレソキシムメチル）が食品衛生法基準（0.01ppm）を超過して0.20ppm検出されたため　2023/12/1**

**★津具屋製菓「6個こねこのあしあと、個食こねこのあしあと」 - 返金／回収　個包装シール不具合による品質不良（カビ）が発生する可能性　2023/12/1**

**★楽食品「チルド20個餃子」 - 返金／回収　賞味期限の誤印字（誤：23.12.29、正：23.11.29）　2023/12/1**

**★崎陽軒「おうちで駅弁シリーズ　チャーハン弁当」 - 返金／回収　商品名の誤表示（誤：チャーハン、正：弁当（おうちで駅弁シリーズ　チャーハン弁当））　2023/12/1**

**★天然酵母パン　メイアンドさつき「天然酵母パン、スコーン、天然酵母の炭火石窯ピザ」 - 交換／返金　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ　2023/12/1**

**★DOUNEL「かりんとう」 - 返金／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ　2023/12/1**

**★夢21福祉会「黒糖きなこクッキー、ほか4商品」 - 交換／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ　2023/12/1**

**★ノースオブジェクト「カップマドレーヌ、カヌレマドレーヌ、パウンドケーキ」 - 交換／返金　カビ発生のおそれ　2023/12/1**

**★東海大学（静岡キャンパス）「あかもく揚げ」 - 返金／回収　賞味期限切れ商品を販売　2023/11/30**

**★戸田久「むぎかっけ」 - 返金／回収　岩手県産小麦の一部に赤カビの一種のDON（デオキシニバレノール）が基準値を超過して検出されたため　2023/11/30**

**★神戸物産「本格四川火鍋（麻辣ベース）」 - 返金／回収　一部商品においてかびの発生が確認されたため　2023/11/30**

**★ミルン牧場「アイスクリーム：ストロベリー」 - 回収　大腸菌群陽性　2023/11/30**

**★神戸物産「ハニーバターポップコーン、キャラメルポップコーン」 - 返金／回収　一部商品で当該商品に使用できない食品添加物（TBHQ）が検出されたため　2023/11/30**

**★林久右衛門商店「乾味百撰　本枯厚削り」 - 返金／回収　賞味期限印字部分にピンホールがあり、変色、風味の劣化、カビ発生のおそれがあるため　2023/11/30**

**★府金製粉「南部地粉、ほか6商品」 - 返金／回収　基準値を超える濃度のカビ毒（デオキシニバレノール）が含まれることが判明　2023/11/30**

**★古舘製麺所「韃靼そば、ほか20商品」 - 返金／回収　原料の小麦に基準以上の「DON（デオキシニバレノール）」が検出されたとの報告があったため　2023/11/30**

**★いわて生活協同組合「雑穀ブレッド、すいとん粉、県産小麦粉、うどん（乾麺）」 - 返金／回収　DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過　2023/11/30**

**★オリオンベーカリー「アイコープ岩手県産小麦の雑穀ブレッド」 - 返金／回収　カビ毒による汚染の恐れ　2023/11/30**

**★森光商店「素煎り大豆、素煎り黒豆」 - 回収　賞味期限の誤表示（誤：2024.50.06、正：2024.05.06）　2023/11/30**

**★豊上東山観光「南部煎餅チョコクランチ、かたい愛で結ばれて」 - 返金／回収　原料の南部煎餅に使用された小麦粉で基準値以上の赤カビが検出されたことが判明　2023/11/30**

**★老舗白沢せんべい店「南部せんべい」 - 返金／回収　カビ毒の基準値を超過　2023/11/29**

**★白石食品工業「東北産小麦のカンパーニュ、東北産小麦のくるみカンパーニュ」 - 返金／回収　原料小麦の一部においてデオキシニバレノールが濃度の基準を超過している可能性があるため　2023/11/29**

**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★**

■**「デザフェス」出店の菓子店で食中毒、謝罪　マフィン購入者が腹痛や「糸引いてる」訴え　管理に批判殺到　11/14(火) 9:59配信　スポニチアネックス　江東区・目黒区**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f19df240e5eedd6c11742c4de98dc565ae639a28>

**区内で製造されたマフィンによる体調不良者の発生　2023/11/16　目黒区**

<https://www.city.meguro.tokyo.jp/seikatsueisei/kenkoufukushi/eisei/oshirase20231116.html>

概要

令和5年11月11日（土曜日）および11月12日（日曜日）の2日間、東京ビッグサイトで開催されたイベント「デザインフェスタ」に出店していた目黒区内の施設が製造・販売した一部マフィンについて、購入者から「納豆のような臭いと糸を引いているのを確認した」などの申し出があったほか、喫食後に腹痛等の症状を呈しているかたが複数名確認されました。

原因等の詳細については現在調査中ですが、当該対象商品をお持ちのかたは、喫食されないようお願いいたします。

また、既に喫食され、体調不良を呈したかたは、お住いの住所地を管轄する保健所にご相談ください。

なお、同じブースにて販売されていたマフィン以外の焼菓子について、喫食後に体調不良を呈した旨の報告は現在のところございません。

施設名称、所在地

施設名：Honey×Honey　xoxo（ハニーハニーキス）

施設所在地：東京都目黒区

販売日、販売場所

販売日：令和5年11月11日（土曜日）および11月12日（日曜日）

販売場所：東京ビッグサイト（東京都江東区有明三丁目11番1号）デザインフェスタ出店ブース

対象商品

栗マフィン

チョコチップマフィン

スイートポテトマフィン

ミルクティーマフィン

焼きりんごマフィン

ベーコンとクリームチーズマフィン

ざくろマフィン

ブルーベリーマフィン

チェリーマフィン

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/12/7　北区**

**カンピロバクター**

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

　公表年月日　令和5年12月7日

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称

（施設の名称）炭火焼の店　きんの蔵

施設所在地等　東京都北区

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

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生（病因物質：カンピロバクター）

不利益処分等の内容　令和5年12月7日から令和5年12月11日まで　営業停止命令

備考

患者数：3名

原因食品：令和5年11月18日に当該施設で調理、提供された加熱不十分な鶏肉を含む食事。

当該施設は令和5年12月5日から営業を自粛しています。

**■【茅ヶ崎市】市内飲食店にてカンピロバクター食中毒が発生**

**2023.12.05　湘南人****神奈川県茅ケ崎市**

**カンピロバクター**

<https://shonanjin.com/news/chigasaki-foood-posisoning-231205/>

**令和5年12月5日発表　食中毒の発生について**

**ページ番号　C1056306　 更新日　 令和5年12月5日　神奈川県茅ケ崎市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/koho/1030702/1002784/1056306.html>

<https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/056/306/1205.pdf>

茅ヶ崎市記者発表資料

　市民から「11月19日に、飲食店を4人で利用したところ、3人が下痢、腹痛、頭痛等の症状を呈した。」旨の連絡が11月28日に茅ヶ崎市保健所にありました。 当所で調査を行ったところ、患者の共通の食事が当該施設で提供された食事だけであること、患者及び調理従事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、潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒症状と一致すること、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、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と決定しました。

食中毒の発生について

市民から「１１月１９日に、飲食店を４人で利用したところ、３人が下痢、腹痛、頭痛等の症状を呈した。」旨の連絡が１１月２８日に茅ヶ崎市保健所にありました。

当所で調査を行ったところ、患者の共通の食事が当該施設で提供された食事だけであること、患者及び調理従事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、潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒症状と一致すること、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、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と決定しました。

１ 摂食者数 ４人（男性：０人 女性：４人） （調査中）

２ 患 者 数 ３人（男性：０人 女性：３人） （調査中）

※全員快方に向かっていると聞いております。

３ 入院者数 ０人

４ 主な症状 水様性下痢、発熱、腹痛等

５ 原因施設

名 称 居酒屋とり八

業 種 飲食店営業（大衆酒場）

所在地 茅ヶ崎市幸町３番３０号

６ 原因食品 当該施設で提供された食事 （調査中）

　　【１１月１９日に提供された主なメニュー】

　　　鶏雑炊、あん肝ポン酢、ネギトロと韓国のり、焼き鳥４種、ガーリックポテトフライ、天ぷら（マイタケ、白子）等

７ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

８ 措 置 当該施設に対して、１２月５日（火）から 営業禁止

**■食中毒「カンピロバクターを検出」長崎市の飲食店が2日間の営業停止処分　鳥刺し、唐揚げ、ピザなど食べた20代の男性客3人が腹痛、下痢、発熱**

**11/28(火) 15:44配信　ヤフーニュース　長崎県長崎市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/223e46afbdc1d86dd2356318250bb2bb0e8d91cf>

**■焼き肉店で食中毒　男性２人、入院はせず快方に　鳥取県琴浦町**

**11/25(土) 21:19配信　山陰中央新報　鳥取県琴浦町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eee3eca0386fa36c44ae3fef84965d4e8e59d78e>

**■岐阜の「白ごまと黒ごま」でサルモネラ菌の食中毒　男女7人、市が営業停止処分**

**2023年12月5日 18時24分 (12月5日 18時24分更新)　中日新聞　岐阜県岐阜市**

**サルモネラ菌**

<https://www.chunichi.co.jp/article/817509>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■イベント弁当で82人食中毒　愛知・豊橋、ノロウイルス検出**

**12/7(木) 10:15配信　共同通信　愛知県豊橋市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d23d6f331abe1b8d56a4ad9049dd185aeb300461>

**弁当食べた８２人が下痢や発熱 豊橋の弁当店営業禁止**

**12月06日　18時54分　NHK WEB　愛知県豊橋市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/tokai-news/20231206/3000033150.html>

**「幕の内弁当」食べた82人が下痢や発熱　ノロウイルス検出で“食中毒”と断定　スポーツ関係のイベントで配布　12/6(水) 14:38配信　CBCテレビ****愛知県豊橋市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3f3aedf15c54c6bcd17f7cbdd65e7dbd1d42fedd>

**■食中毒の発生による営業の禁止について**

**最終更新日令和5年12月1日　愛知県岡崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.okazaki.lg.jp/houdou/p039692.html>

　昨日(11月30日）、飲食店「中国料理 浜木綿 岡崎南店」（法性寺町）を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し営業禁止を命じました。

　患者は昨日時点で、令和5年11月24日（金曜日）に当該施設で調理された食事を摂食した1グループ39人のうち15人で、重症者は確認されておりません。

1　探知

　　令和5年11月27日（月曜日）14時頃、岡崎市保健所に「令和5年11月24日に当該施設で調理された食事を食べた複数の者が体調を崩している。」旨の連絡がありました。

2　調査結果

　・　患者の共通食は、令和5年11月24日に当該施設で調理された食事のみでした。

　・　患者の症状はノロウイルス食中毒と一致しました。

　・　患者15人の便からノロウイルスG2が検出されました。

　・　患者のうち、当該飲食店において環境を介したノロウイルス感染症を疑う事象のない者が

　　いました。

　・　医師から食中毒の届け出がありました。

　　これらのことから、当該施設を原因とする食中毒と断定しました。このため、11月30日付けで営業禁止処分とし、施設の清掃及び消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する教育を行い、被害の拡大と再発の防止に努めます。

患者

発症日時

令和5年11月25日（土曜日）　16時～令和5年11月27日（月曜日）　19時

（潜伏期間　平均44.5時間　中央値42時間）

症状 嘔気・下痢・嘔吐など

患者数（令和5年11月30日現在）15人：男性6人、女性9人

原因食品　令和5年11月24日に調理・提供された食事

メニュー

蒸し鶏のゴマソース、パリパリ春巻、えびの網春巻、えびチリ、糸巻きパン、ホイコーロー、スブタ、小籠包、チャーハン等

病因物質　ノロウイルスG2

原因施設

所在地　岡崎市

屋号 中国料理 浜木綿 岡崎南店

営業の種類　飲食店営業

措置 営業の禁止（再発防止策が講じられた後に解除）

検査関係

検便

患者便15件：15件からノロウイルスG2検出

3岡崎市食中毒発生状況（12月1日現在）

テーブル

自動的に生成された説明

4　市民の皆さまへ【ノロウイルスによる食中毒に注意】

ノロウイルスは感染力が強いため、以下の点に注意してください。

・　十分な手洗い

ノロウイルスはアルコールが効きにくいため、物理的に洗い流す方法が最も効果的です。

　トイレ後、調理前、外出後などは二度洗いをするなどして、十分な手洗いを行ってください。

・　消毒

　　ノロウイルスには塩素系の消毒薬が有効です。調理器具や感染者が触れたものなどは

　　200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。また、85度～90度で90秒以上の加熱でも死滅するので、熱湯による消毒も有効です。

・　健康管理

　　下痢、嘔吐などの症状がある場合は調理をしない、風呂は最後に入る、洗濯物は別に　するなど、感染を広げないようにしてください。

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2023/12/5　品川区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.shinagawa.tokyo.jp/PC/kenkou/kenkou-eisei/kenkou-eisei-syokuhin/hpg000025581.html>

　公表年月日　令和5年12月5日

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称および施設の所在地

俺のやきとり大井町

適用条項

食品衛生法（食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号）。以下「法」という。）第6条第3号の規定に違反するので、法第55条第1項の規定を適用

※食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた者であるから、当該営業者に対する不利益処分については、この法を適用する。

不利益処分を行った理由　食中毒の発生

不利益処分等の内容　令和5年12月5日から12月7日の3日間の営業停止

備考 原因食品：当該施設が令和5年11月23日に調理し提供した食品

病因物質：ノロウイルス

**★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　2023/12/5　大田区**

**アニサキス**

<https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/ippan/oshirase/kouhyounitiute.files/1205.pdf>

　公表年月日　令和５年12月５日

業種等　飲食店営業

施設の名称　元祖寿司蒲田駅前店

施設所在地等　東京都大田区

主な適用条項　食品衛生法第６条第三号

不利益処分等を行った理由　食中毒

不利益処分等の内容　営業停止（令和５年12月５日の１日間、生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理及び提供に限る。）

備考

原因食品：「寿司（いわし）」

病因物質：アニサキス

11月22日から患者１名が腹痛、吐き気及び発熱を呈した

**■令和５年集団食中毒発生状況（速報）　2023/11/26　広島県大竹市**

**クドア・セプテンプンクタータ（推定）**<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/557230.pdf>

　発生日　2023/11/26

　発生場所　大竹市

　摂食者数　40

　患者数　24

　原因食品　ヒラメ（刺身及びにぎり寿司）（推定）病因物質　クドア・セプテンプンクタータ（推定）

　原因施設　飲食店

　症状　嘔吐、下痢

　事件概要　当該施設の提供した会席料理または仕出し弁当を喫食した40名中24名が発症

**★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★**

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　2023/12/4　岡山県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/890061_8478025_misc.pdf>

　発生場所　美作保健所管内

患 者 １名（女、幼児）

発症年月日　令和５年１１月１６日

速報年月日　令和５年１２月４日

措 置そ の 他

○患者は１１月１６日から腹痛、水様性下痢等の症状があった。

○１１月２４日に医療機関を受診し、検査したところ、１２月１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、入院中であるが、症状は回復傾向にある。

○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１００名 （岡山市３６名、倉敷市２６名含む）

（参考）

令和４年 ６７名

**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和５年 第７報の続報）　2023/12/4　福井県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/paec17016589296e.pdf>

　　令和５年１２月１日に発表した、県内において発生した腸管出血性大腸菌感染症（令和５年

第７報）に関して、発表時以降、新たに判明した内容および経過は次のとおりである。

前回（第７報）の概要

患 者 ： 県内在住の女性 １人

症 状 ： 腹痛、水様性下痢

　１ 接触者の状況

　　衛生環境研究センターで実施した接触者の検便の結果、男性１人の便から腸管出血性大腸菌 Ｏ１５７およびベロ毒素を検出した。当該患者に症状はない（無症状病原体保有者）。

２ 発生に伴う対応

1. 本人の健康状態、行動および喫食状況を調査
2. 衛生教育の実施
3. 自宅等の消毒の指示

３ 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

テーブル

自動的に生成された説明

**※ 腸管出血性大腸菌感染症の発生がありましたので、以下のことを徹底してください。**

感染を予防するには、各家庭において次の事項に留意することが大切です。また、腹痛や下痢、血便等の症状がある場合には調理等を行うことを控え、早めに医療機関を受診しましょう。

1. 少量の菌で感染が成立することから、手洗いが最も重要です。特に調理や食事の前、用便後や便の始末をした際には十分に手を洗いましょう。
2. 調理器具は食品ごとにこまめに流水で洗い、熱湯をかけておきましょう。
3. 生野菜は流水でよく洗い、肉類や加熱する食品は十分に加熱（中心部を７５℃で１分間以上）しましょう。

→生食用の牛レバーおよび豚肉（内臓を含む。）は提供・販売されていません。

1. 焼肉をする場合は、生肉専用の箸を用いるなど、箸の使い分けをしましょう。

**腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和５年 第７報）　2023/12/1　福井県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pa53170139428065.pdf>

　１ 概 要

令和５年１１月３０日、県内の医療機関から、患者から腸管出血性大腸菌Ｏ１５７およびベロ毒素を検出した旨、届出があり、患者の健康状態、行動等についての調査を実施した。

２ 患者等の状況

1. 患 者：県内在住の女性 １人 　症 状：腹痛、水様性下痢があったが、回復してきている。

ダイアグラム, テーブル

自動的に生成された説明

1. 接触者の健康状況　２人症状なし。（２人に対し検便実施）

３ 発生に伴う対応

1. 本人の健康状態、行動および喫食状況を調査
2. 衛生教育の実施
3. 自宅等の消毒の指示 ※食中毒については、その可能性も含め医薬食品・衛生課（0776-20-0354） で調査中です。

４ 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況 テーブル

自動的に生成された説明

**★ウイルスによる感染症★**

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年１２月６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/3/116235/1/051206noro.pdf?20231206154354>

博多区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、下痢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

１１月２７日（月） １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、下痢の症状が出現。

１２月 ５日（火） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢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。

１２月 ６日（水） 博多保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再度指導した。

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

テーブル

自動的に生成された説明

（３）有症状者の発症状況



（４）症状　 嘔吐、下痢 ※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（疑い）による川崎市立学校の臨時休業（学級閉鎖）について　2023/12/6**

**神奈川県川崎市**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://www.city.kawasaki.jp/templates/press/880/0000156655.html>

　発表日　令和5年（2023年）12月6日

概要　感染性胃腸炎（疑い）により、次のとおり臨時休業措置（学級閉鎖）を行いますので、お知らせします。

報道発表資料

市立学校の臨時休業について

<https://www.city.kawasaki.jp/templates/press/cmsfiles/contents/0000156/156655/R051206.pdf>

感染性胃腸炎（疑い）による川崎市立学校の臨時休業（学級閉鎖）について

令和５年１２月６日（水）、川崎市立東小倉小学校（幸区）において感染性胃腸炎（疑い）の症状により複数の児童が欠席したことから、次のとおり臨時休業措置（学級閉鎖）を行いますので、お知らせします。

１ 対 象

川崎市立東小倉小学校（校長 安 藤　勉）２年１組

所在地 幸区東小倉 １－１

２ 臨時休業期間

令和５年１２月７日（木）から令和５年１２月８日（金）まで

３ 欠席の状況　在籍者 ３６人　嘔吐・腹痛による欠席の者 ８人

４ 今後の対応　校内の消毒を行い、引き続き児童の健康観察を行ってまいります。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年１２月５日 １５：３０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/3/116235/1/051205noro.pdf?20231206154354>

東区内の保育施設２カ所で、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 東区内の保育施設

（１）経緯

１１月２７日（月） １名の園児に下痢の症状が出現。

　　　　　　　　　　　以後、複数の園児嘔吐、下痢の症状が出現。

１２月 １日（金） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢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。

東保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

１２月 ４日（月） 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。

東保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再度指導した。

１２月 ５日（火） 東保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について改めて指導した。

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

テーブル

自動的に生成された説明

（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢 ※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。

1. 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。

**■～****Ｅ型肝炎患者の発生について～　2023/12/5　熊本県上益城郡**

**感染症　Ｅ型肝炎**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/236031.pdf>

　○ １２月４日、県内で、今年初めてのＥ型肝炎の患者が確認されました。（全国では今年、Ｅ型４８５件（１１月２６日現在）が報告されています。）

これまでの県内の発生は平成１８年からの累計で２２件です。

○ Ｅ型肝炎の感染経路は経口感染であり、主にウイルスに**汚染された食物、水等の摂取により急性肝炎**を引き起こします。治療方法は対症療法しかありません。

○ 感染予防策としては**手洗い、飲食物の加熱**が重要です。Ｅ型肝炎の流行地域へ旅行する際は、飲料水、非加熱の貝類、非調理で皮付きの果物・野菜をとらないよう注意しましょう。

○ また、Ｅ型肝炎は動物からヒトへの感染事例の報告もあることから、野生鳥獣の内臓を食べる際には、中心部まで火が通るよう**十分に加熱**してください。特に、妊婦や高齢者は、感染すると、劇症化し死亡するリスクが高まるので、野生鳥獣の肉等を生で食べないようにしましょう。

＜患者の概要＞

（１） 患者　男性（５６歳）、上益城郡在住

（２） 職業　自営業

（３） 症状　黄疸、肝機能異常、肝腫大、全身倦怠感、食欲不振

（４） 経過

９月２２日：県外で肉料理を食べる。

１１月 ８日：黄疸が出たため、御船保健所管内の医療機関を受診。

１１月１５日：黄疸悪化したため熊本市内の医療機関に入院。

１１月２２日：重症化のため熊本市内の別医療機関へ転院。

１２月 １日：血液の抗体検査により、Ｅ型肝炎であることを確認。

**■ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生　２８人が症状　大船渡保健所管内の教育・保育施設＜岩手県＞　12/4(月) 17:36配信　岩手めんこいテレビ　岩手県大船渡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eb8601ce5c7ce891947246c0e351d2b2474a0c43>

　　岩手県は１２月４日、大船渡保健所管内の教育・保育施設でノロウイルスによる感染性胃腸炎が集団発生したと発表した。

園児２５人と職員３人の合わせて２８人が嘔吐や下痢等の症状を訴えているという。

県が手洗いの徹底など感染対策を呼び掛けている。

県によると、１２月１日に大船渡保健所管内の教育・保育施設から複数の園児が嘔吐や下痢等の症状があると大船渡保健所へ連絡があり、調査した結果、１１月２６日から１２月２日にかけて、０歳から５歳までの園児２５人と職員３人の合わせて２８人が嘔吐や下痢等の症状があったことがわかった。

重症者はおらずいずれも回復に向かっているという。

保健所が調べた結果、症状のある７人からノロウイルスを検出された。

県は感染対策として、調理前や食事前には石けんで十分な手洗いを行うことや、嘔吐をした場合は、部屋の換気を十分に行いながら、マスクやビニール手袋等を用いて片付け、嘔吐した場所や使用した用具を塩素系漂白剤で消毒するなどを呼びかけている。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年１２月４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/3/116235/1/051204noro.pdf?20231206154354>

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

１ 南区内の保育施設

（１）経緯

１１月２８日（火） １名の園児に下痢の症状が出現。

　　　　　　　　　　　以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１２月 １日（金） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

南保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

１２月 ４日（月） 南保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再度指導した。

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

テーブル

自動的に生成された説明

（３）有症状者の発症状況

テーブル

自動的に生成された説明

（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１２月１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/3/116235/1/051201-2noro.pdf?20231206154354>

中央区内の保育施設で、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 中央区内の保育施設

（１）経緯

１１月１４日（火）１名の園児に嘔吐、下痢、腹痛の症状が出現。

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２２日（水）当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出されたと報告があった。

　　　　　　　　　　　中央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２４日（金）、１１月２９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。

中央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。

１２月 １日（金）中央保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止等を改めて指導した。

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

テーブル

自動的に生成された説明

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

テキスト, テーブル

自動的に生成された説明

（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。

1. 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。

**■また保育施設でノロウイルス　博多区で園児29人　中央区で園児と職員12人　福岡**

**12/1(金) 18:51配信　FBS福岡放送　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7ad954bd9d67e2aed5bf9d73c9c5868992c5680d>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和５年１２月１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/3/116235/1/051201noro.pdf?20231206154354>

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

１１月１５日（水）１名の園児に下痢の症状が出現。

　　　　　　　　　　　以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１１月２９日（水）当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出されたと報告があった。

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３０日（木）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。

１２月 １日（金）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

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、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。

**■盛岡市の教育保育施設で感染性胃腸炎集団　園児26人、職員4人が感染　全員が回復傾向**

**11/28(火) 18:09配信　IBC岩手放送　岩手県盛岡市**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/082a67dad2df9ea8f3c6c2c6977566cdab5075c0?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20231128&ctg=loc&bt=tw_up>

**★その他の感染症★**

**■ホテルのプールで感染か　10歳少女「脳を食べるアメーバ」で死亡（コロンビア）**

**12/4(月) 18:41配信　Techinsight**

**フォーラーネグレリア**

<https://article.yahoo.co.jp/detail/c524122ebe464fbe6a12e1b472b4824446148683>

**★違反食品・回収等★**

**■「社員の教育不足で」産地異なるコメが混ざる 県が米卸売業者を行政指導 山梨県**

**12/7(木) 19:32配信　YBS山梨放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1466efb588c968955b7b7f2520d85f4b53d19d4b>

**パッケージに「武川米こしひかり」　実際は使わずに6t以上販売　卸販売会社に是正指示**

**12/7(木) 18:41配信　UTYテレビ山梨**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dffb3787e322c3b59bc5ec4726b97e33e73d45e5>

**■相模屋グループの「パック豆腐」に虫らしき異物混入？　SNSで波紋も……　購入客はメーカー対応に不信感　12/7(木) 18:19配信　ねとらぼ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/714daa62e97f82dea16d7e490ae07c56cb05e39a>

**■シフォンケーキ「蒜山乳清チーズシフォン」を製造元が自主回収　カビ発生の恐れ【岡山】**

**12/1(金) 16:59配信　RSK山陽放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/067e6849de2c1e73d9e6480b983d3ecb15482d66>

**「シフォンケーキ」の自主回収を行っています　2023/12/1　岡山県真庭市**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/attachment/359068.pdf>

　　令和５年 12 月１日（金）真庭保健所に、製造者から食品衛生法第５８条第１項の規定により、販売した「シフォンケーキ」の自主回収に着手した旨の報告がありましたので、「岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」第２０条の規定により公表します。

記

１ 報告内容

（１）報 告 年 月 日 令和５年 12 月１日（金）

（２）報 告 者 有限会社槙本風味堂

岡山県真庭市

（３）回 収 対 象 品　商 品 名 蒜山乳清チーズシフォン

製 造 者 有限会社槙本風味堂

製 造 所 岡山県真庭市

賞味期限 2023 年 12 月２日（表記は 23.12.02）

（４）出 荷 先 ヒルゼン高原センター

( 販 売 店 ) 吉備サービスエリア上り線 　風の家 ウッドパオ

（５）販売年月日及び数量　令和５年 11 月 12 日（日）から 11 月 27 日（月）の間に計 90 個

（６）回 収 理 由　カビ発生のおそれがあるため。

（７）健康への影響　カビの種類によっては、カビにより変質した商品を喫食した場合、健康被害のおそれがあります。

（８）商品に関する窓口　有限会社槙本風味堂　電話番号： 0867-66-3061

受付時間： ９時～17 時 （土・日・祝日を除く。ただし、12 月２日及び３日は対応します。）

２ その他

　　当該品をお持ちの方は、上記連絡先まで連絡してください。

**■食品表示法違反疑いで山口の富士水産を家宅捜索　山口県警　マグロ加工品の原材料や原産地を偽って販売　2023/11/30****中国新聞デジタル**

<https://www.chugoku-np.co.jp/articles/-/391700>

**■洗浄水混入した生乳出荷で606万円賠償へ　島根県が県畜産技術センター出荷先の島根中酪へ**

**2023/11/29　中国新聞デジタル**

<https://www.chugoku-np.co.jp/articles/-/391107>

**★その他関連ニュース★**

**■フグによる食中毒にご注意下さい　最終更新日：2023年12月7日　新潟県新潟市**

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokucyudokuinfo/hugu.html>

**フグによる食中毒にご注意下さい！**

　　全国では毎年20～30件のフグによる食中毒事件が発生し、**死者も出ています**。

　　その多くが、専門知識や技術のない素人調理によるものです。

**フグの調理は、専門知識と技術が必要です**。知識のない方がフグを調理し、食べることは極めて危険です。最悪の場合、死亡するおそれがあることから、絶対にしないでください。

　　フグは種類によって可食部が異なりますが、**肝臓及び卵巣はすべて有毒で食べられません**。

**釣ったフグを、素人に譲ったりしないでください**。

　　また、魚介類を販売する場合、一般消費者に未処理のフグを販売しないでください。

釣りをされる皆様へ

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000576564.pdf>

フグの混入に注意してください

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokucyudokuinfo/hugu.files/hugukonnyutyui.pdf>

フグの取扱いは規制されています

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokucyudokuinfo/hugu.files/hugu_toriatsukai.pdf>

**フグ毒はどんな物質？フグによる食中毒とは？**

　フグ毒は「テトロドトキシン」とよばれ、昔からフグの肝臓（キモ）や卵巣（マコ）に含まれていることが知られています。このフグ毒は、麻痺による呼吸困難を引き起こします。フグによる食中毒には特効薬はなく、致死率のきわめて高いことが特徴です。

　フグ毒は無色・無味・無臭です。したがって、感覚（ピリッとするなど）的にフグ毒の有無を判別することはできません。また、フグ毒は耐熱性が高く、通常の調理方法では無毒化できません。

**フグに関するさまざまな誤解について**

**その1：フグ毒は水溶性なので、よく水洗いすれば毒は抜ける？？**

　フグ毒は水溶性なので、表面に付着した毒素は洗い落とすことができますが、肝臓・皮などの組織中のフグ毒は、いくら水洗いしても除毒することはできません。

**その2：舌にのせて、しびれなければ大丈夫？**

　「舌にのせて、しびれるくらいがちょうどいい」などといわれますが、これは間違いです。フグ毒は無色・無味・無臭なので、舌にのせても毒性は判断できません。

**フグに関する事件**

**有毒部位であると知りつつも、ふぐの肝臓を提供してしまった。**

令和５年11月、神戸市内の飲食店において、ふぐ処理者の資格を有する営業者が、ふぐの肝臓を提供してはならないことを認識しつつも、自身の経験から少量であれば大丈夫との考えのもと、一部の顧客に養殖トラフグの肝臓を提供したことによる食中毒が発生しました。

※天然、養殖を問わず、一般にふぐの肝臓は有毒部位であり、決して提供又は喫食しないでください。

**「除毒処理されていない未処理のフグ」が一般消費者に販売されてしまいました。**

　令和4年9月ごろから令和5年1月にかけて、千葉県内の魚介類販売業者が、一般消費者に有毒部位が除去されていないフグを販売していたことが判明し、自主回収が行われました。

※素人によるフグの処理は危険ですので、免許等を持たない方は、未処理のフグを購入しないでください。

※未処理のフグを一般消費者に売らないでください。

**販売された「真あじ」にフグが混入してしまいました。**

　令和3年8月、愛知県内のスーパーマーケットで販売された「真あじ」のパックにシロサバフグが混入していたことが判明し、事業者により商品の自主回収が行われました。

※魚を販売する場合は、フグが混入しないよう十分に注意してください。

**自分で釣ったフグを調理したことによる食中毒が発生しました。**

　　令和2年3月、新潟市在住の患者は、自分で釣り上げたヒガンフグの卵巣を唐揚げにして喫食し、手足のしびれ、おう吐、めまいなどの症状がみられたため、医療機関を受診しました。

**営業施設を原因とするフグ食中毒が発生しました。**

　　令和元年10月、医療機関から保健所へ「フグによる食中毒を疑う患者を診察した」旨の連絡がありました。

　　保健所が調査したところ、患者が喫食した「フグの白子」は佐渡市内の魚介類加工業者が除毒処理及び加工したものと判明しました。保健所は加工業者が保管していた当該品と同じロットの「フグの白子」について廃棄を指示し、3日間の営業停止を命じました。

　　営業施設を原因とするフグ食中毒は、新潟県内では26年ぶりの発生でした。

**「有毒部位（フグの肝臓）が混入したフグの切り身パック」が販売された旨の情報提供がありました。**

　　平成30年1月15日（月曜）、愛知県のスーパーで「有毒部位（フグの肝臓）が混入したフグの切り身パック」が販売された旨の情報提供がありました。

　　※フグ毒は、加熱などでは無毒化されませんので、絶対に喫食しないでください。

**フグ料理の練習後、フグの肝臓を自宅に持ち帰り、喫食し死亡する事例の発生がありました。（兵庫県）**

　　平成26年9月22日（月曜）に勤務先の飲食店で、フグ調理の練習後のフグの肝臓を持ち帰った従業員が、25日（木曜）に出勤しないため、不審に思った関係者が自宅を訪ねたところ、死亡していることが確認されました。平成26年10月8日（水曜）、フグの肝臓と亡くなった方の胃内容物と尿から、フグ毒のテトロドトキシンが検出されました。

**新潟県及び新潟市のふぐの制度について**

　　厚生労働省の通知により、「フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができると都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。」とされています。

　　新潟県及び新潟市では、ふぐによる食中毒の発生を防止することを目的に「ふぐの取扱いに関する要綱」を定めています。

　新潟市ふぐの取扱いに関する要綱

<https://www.city.niigata.jp/kensaku/youkou/files/public/07172.pdf>

新潟県ふぐの取扱いに関する要綱

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con11/pdf/con11_04.pdf>

**ふぐの取扱いに関する要綱の概要**

・営業者は、一般消費者に対し、除毒処理がされていないふぐを販売しないこと。

・ふぐ処理施設の営業者は、決められた様式により、ふぐ処理施設である旨とふぐ処理責任者の氏名を施設の見やすい場所に掲示するものとする。

・ふぐの取扱いに際して用いるふぐの種類の名称は、標準和名とすること。

・ふぐの除毒処理は、専用の器具を使用して行い、使用後は流水で十分に洗浄すること。

**ふぐを取扱うための制度が変わりました新規ウィンドウで開きます。**

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/shokueigyo/shokuanzen20210709.html>

　令和3年6月からふぐを取扱うための制度が変わりました。

　詳細はこちらのページをご覧ください。

**関連リンク、リーフレット**

安全なフグを提供しましょう

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>

　厚生労働省が作成したふぐ食中毒防止のページです。

フグの混入にご注意！！（水産庁リーフレット）

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokucyudokuinfo/hugu.files/hugu1.pdf>

鮮魚を取り扱う方へ（ふぐの混入にご注意！）（農林水産省リーフレット）

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokucyudokuinfo/hugu.files/hugu2.pdf>

**■東京のインフルエンザ患者報告数が4週ぶりに減少**

**12/7(木) 17:01配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/acd767b43f867cf10677fdd11f4e88bc94f709f3>

**■咽頭結膜熱患者数、過去10年最多を6週連続更新**

**12/6(水) 18:33配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dc29d95bf06086c003491de5cf9a40ce30b15ff4>

**■「プール熱」は過去の呼称に - 厚労省が説明を変更**

**12/6(水) 10:00配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e8d926126c2c9449d353d03b6ac15b289e3df138>

**■下水サーベイランス　2023/12/5　北海道札幌市**

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

　新型コロナウイルス

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

　　ウイルス濃度は2週連続で増加し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

グラフ

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

ウイルス濃度は6週連続で大幅に増加しており、更なる感染拡大に警戒が必要です。

**■「咽頭結膜熱」患者報告数「3.54人」過去10年で最多更新**

**12/5(火) 14:17配信　テレビ朝日系（ANN）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/904e3f133ec79ea23b54fc698fc04a2ad73dcfd5>

**■【感染症アラート・本格的な流行】咽頭結膜熱、インフルエンザ(季節性)など4つ**

**12/5(火) 14:01配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4de23bff61308705ab1f7c2cb1667547f27203a0>

**■子どものマイコプラズマ肺炎、米国やデンマークでも増加**

**12/5(火) 13:00配信　Forbes JAPAN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d40137329db2f9d69c32388e4e523a2d70354083>

**■東京のコロナ患者報告数、前週より増える　12/5(火) 12:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4d5a2fd2459aae96b6e7f42c5a932fc34a5bd06d>

**■インフル“最多”　A型・B型同時感染も…鼻すすり過ぎNG　中耳炎リスクも**

**12/5(火) 11:36配信　テレビ朝日系（ANN）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8a0922df2aea17d0aecd8bb433a99289efa26967>