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

**食科協かわら版　No.428　（2024年度No.3）**　 　2024/1/19

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**

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

**春よ来い！ カンヒザクラ早くも見頃　鹿児島市の錦江湾公園**

**下向きに咲くピンクの花が美しいカンヒザクラ**

**＝１５日午後、鹿児島市平川町（南日本新聞社）**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **5-12** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **13-19** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **19-20** |
| **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** | **20-51** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

1月12日　 　 かわら版427号を発行・かわら版ニュース＆トピックス399号を発行

1月16日　 　 かわら版ニュース＆トピックス400号を発行

1月19日 　　 かわら版428号を発行・かわら版ニュース＆トピックス401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>

**■***NEW***乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令案に関する御意見の募集について　2024/1/19**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230340&Mode=0>

　受付開始日時 2024年1月19日0時0分

受付締切日時 2024年2月17日23時59分

**■【情報提供】令和６年能登半島地震に伴う外国人被災者に係る取組について　2024/1/10**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000211289_00013.html>

　令和６年能登半島地震に伴う外国人被災者のため、以下のサービスを提供しています。

１.希少言語に対応した遠隔医療通訳サービス事業

　　 厚生労働省が委託事業により実施する「希少言語に対応した遠隔医療通訳サービス事業

　(株式会社 BRIDGE MULTILINGUAL SOLUTIONS)」について、以下のとおり対応しています。

　•取組内容：令和６年能登半島地震に係る災害救助法の適用を受けた４県(石川県・富山県・新　　潟県・福井県)において、外国人被災者に係る本事業の利用について無料　(通話料は利用者負担)とする。

　•利用対象者：令和６年能登半島地震に係る災害救助法の適用を受けた４県(石川県・富山県・新潟県・福井県)における

　　　　　　　・外国人患者の受入れを行う医療機関

　　　　　　　　※事前登録不要

　　　　　　　・被災地において活動する医療従事者

　　　　　　　　※被災外国人に係る医療通訳を必要とする場合

　•対応言語：英語、中国語、韓国語、ポルトガル語、スペイン語、タイ語、

　　　　　　 マレー・インドネシア語、タミル語、ベトナム語、フランス語、ヒンディー語、

　　　　　　 イタリア語、ロシア語、ネパール語、アラビア語、タガログ語、クメール語、

　　　　　　 ドイツ語、ミャンマー語、ベンガル語、モンゴル語、ウクライナ語

　　　　　　 ※通訳が混みあっている場合、お掛け直しのご案内をする場合がありますが、

　　　　　　　 ご理解の程、お願いいたします。

　•期間：2024年１月10日～2024年３月31日

　•電話番号：03-5366-6076(緊急災害支援無料電話通訳)

　　　　　　 ※入電時に医療通訳である旨をお申し出ください。

　　　　 (参考)<https://www.bridge-ms.com/news/announcements/20240101/>

２.外国人向け多言語説明資料(多言語による外国人向け診療申込書等)

　 　医療機関等における外国人患者への円滑な対応を目的とした多言語ツールとして、受付、

　問診、治療、手術、検査等における 52種類の資料を６カ国語(英語・中国語・韓国語・スペ

　イン語・ポルトガル語・ウクライナ語)で作成し、公開しています。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/iryou/kokusai/setsumei-ml.html>

照会先

厚生労働省医政局総務課　医療国際展開推進室

（代表）03-5253-1111（内線2678）

**■「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬等（イソフェタミド等９品目）の残留基準の改正）及び「食品衛生法第十三条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件（案）」に関する御意見の募集について　2023/12/29**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230309&Mode=0>

　受付開始日時 2023年12月29日0時0分

受付締切日時 2024年1月28日0時0分

**■避難所等における食物アレルギー疾患を有する被災者への対応について（依頼）　2022/3/18　事務連絡　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://main2-jda-mt.cenfy.com/trends/upload/data/224_1.pdf>

　　平素より、厚生労働行政の推進につきまして御理解・御協力を賜り、心から御礼申し上げます。また、日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）の活動等を通じ、大規模災害時の被災者に対する栄養・食生活の支援に係る御支援・御協力を賜り、感謝申し上げます。

今般、アレルギー疾患対策基本法（平成 26 年法律第 98 号）に基づき策定されたアレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成 29 年厚生労働省告示第 76 号。以下「基本指針」という。）を改正し、別紙１のとおり都道府県知事等宛て通知しました。

改正後の基本指針第５（３）イにおいて、「国は、平時から、避難所における食物アレルギー疾患を有する者への適切な対応に資する取組を地方公共団体と連携して行うとともに、災害時においては、乳アレルギーに対応したミルク等の確実な集積と適切な分配に資するため、それらの確保及び輸送を行う。また、地方公共団体は、食物アレルギーに対応した食品等を適切なタイミングで必要な者へ届けられるよう、防災担当部署等の被災者支援に関わる部署とアレルギー疾患対策に関わる部署等が連携し、可能な場合には関係団体や専門的な知識を有する関係職種の協力を得て、避難所における食物アレルギーを有する者のニーズの把握やアセスメントの実施、国及び関係団体からの食料支援も活用した食物アレルギーに配慮した食品の確保等に努める」こととされました。

これまでも、貴会には「特殊栄養食品ステーション」の設置等により、アレルギー対応食を含む個別のニーズに応じた食品の提供等に取り組んでいだいているところですが、基本指針の改正に伴い、今後より一層の食物アレルギー疾患を有する方に対する栄養・食生活の支援が行われるよう、地方公共団体の衛生主管部局に対して、別紙２「避難所等における食物アレルギー疾患を有する被災者への対応について（依頼）」（令和４年３月18日付厚生労働省健康局がん・疾病対策課、健康課連名事務連絡）のとおり周知をしております。

貴会におかれましては基本指針の趣旨を御了知のうえ、引き続き被災地での栄養・食生活支援の協力について特段の御配慮を賜るとともに、平時から地方公共団体との連携体制の構築に御協力いただくよう御願いいたします

<照会先>

厚生労働省健康局がん・疾病対策課　桑原・塚本・中神

電話（代表）03-5253-1111(内)2291、2359

厚生労働省健康局健康課 栄養指導室　齋藤・佐々木

電話（代表）03-5253-1111(内)2953、2951

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３７５報） 2024/1/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37269.html>

　２　緊急時モニタリング又は福島県の検査結果

　　　※ 基準値超過　８件

　　　No. 34 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 180 Bq / kg )　福島市

　　　No. 50 福島県　　 イノシシ　　　　 　（Cs ： 170 Bq / kg )　福島市

　　 No. 58 福島県　　 ツキノワグマ　 　　（Cs ： 170 Bq / kg )　国見町

　　 No. 70 福島県　　 ツキノワグマ　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　須賀川町

　　　No. 77 福島県　　 ツキノワグマ　　　 （Cs ： 530 Bq / kg )　福島市

　　　No. 79 福島県　　 イノシシ　　　　 　（Cs ： 120 Bq / kg )　国見町

　　 No. 81 福島県　　 イノシシ　　　　 　（Cs ： 110 Bq / kg )　国見町

　　 No. 94 福島県　　 イノシシ　　　　 　（Cs ： 180 Bq / kg )　飯館村

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３７４報）　2024/1/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37115.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.1 2024（2024.01.10）2024/1/10**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202401m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 葉物野菜に関連して複数州にわたり発生したリステリア（Listeria monocytogenes）感染アウトブレイク（2023 年 6 月 13 日付最終更新）

**【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 22 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. リステリア症 － 2021 年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 「EC 委任規則（Commission Delegated Regulation）（EU）2018/772」に則して 2023年に提出されたエキノコックス（*Echinococcus multilocularis*、多包条虫）サーベイランス報告書の年次評価

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. そのまま喫食可能な（ready-to-eat）燻製魚製品のリステリア汚染に関するリスク評価を受けて英国食品基準庁（UK FSA）およびスコットランド食品基準庁（FSS）が高リスク集団向け助言を更新

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（31）（30）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.1 2024（2024.01.10）　2024/1/10**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202401c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【BfR】コエンザイム Q10：健康リスクについて何がわかっていて、何がわかっていないのか？**

コエンザイム Q10（ユビキノン-10）は、体細胞のエネルギー代謝を担うミトコンドリアの重要な成分であり、電子伝達系に関与している。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、コエンザイム Q10 の摂取に関する Q&A を発表した。BfR によると、コエンザイム Q10 は、健康な体の体内で十分な量が生成されるため、食品からの供給が必要な必須栄養素ではない。多様でバランスのとれた食事を摂っている健康な人では、コエンザイム Q10 の十分な供給が保証されている。

**＊ポイント：** BfR の Q&A には、過剰摂取による健康リスクについても紹介しています。現時点の限られた情報によると、いくつかの研究において、1 日にコエンザイム Q10を追加で最大 300 mg を摂取することにより、主に消化器症状の有害影響が観察されていることなどを報告しています。日本国内でもコエンザイム Q10 を含むさまざまな製品が販売されています。多様でバランスのとれた食事をしていれば十分に足りているとのことですので、不要な追加の摂取はしないように注意しましょう。

**【FDA】高濃度の鉛の調査：シナモンアップルソースパウチ（2023 年 11 月）**

**【CDC】シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生**

米国食品医薬品局（FDA）によるリコール製品及び Austrofoods 社の施設で採取されたシナモンの検査で、クロムが検出された。リコール製品を食べた人、特に血中鉛濃度が高かった人は、クロムに暴露された可能性がある。クロムは天然に存在する元素であり、一般的な形態は、3 価クロム（III）と 6 価クロム（VI）である。3 価クロムは必須栄養素と考えられており、通常の食事や一部のダイエタリーサプリメントに含まれている。6 価クロムは、動物試験や職業的な長期の吸入又は経皮暴露による有害影響が報告されている。しかし 6 価クロムに汚染された食品を食べた場合の健康への影響はよく分かっていない。

また、米国疾病予防管理センター（CDC）によると、2023 年 12 月 29 日時点で、37 の州から計 287 件の被害症例（うち確定例 80 件）の報告を受け取っているとのこと。

**＊ポイント：** 昨年末から継続している米国のニュースです。前号までは「鉛」による汚染のみが問題でしたが、新たに「クロム」の汚染が確認されました。FDA のプレスリリースからは、製品サンプル中の鉛とクロムの比率をもとにクロム酸鉛（PbCrO4）の関与を疑っている様子がうかがえますが、決定的ではないようです。

**【MFDS】このような海外直輸入食品の購入に注意してください！**

食品医薬品安全処は、海外で大麻類似成分である「HHCH」と「HHCP」が原料として使用されたゼリー・チョコレート製品が流通するという有害情報に基づき、 海外直輸入食品に使用される懸念のある該当成分を国内搬入阻止対象原料・成分に指定・公告すると発表した。

**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926回）の開催について　2024/1/18**

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6年1月23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１１条第１項第１号に規定する食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて

　　　・飼料添加物　２案件（農林水産省からの説明）

　　　　飼料添加物の名称の表示に関する省令改正について

　　　　飼料添加物（プロピオン酸、プロピオン酸ナトリウム、プロピオン酸カルシウム、ギ酸及びフマル酸）の含有量の表示に関する省令改正について

　　　・農薬　１案件（環境省からの説明）

　　　　食品衛生法改正に伴う農薬登録基準の改正

（２）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）

　　　　ランピースキン病生ワクチン（Bovilis Lumpyvax-E）を接種した牛に由来する食品の安全性

（３）薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおける審議結果について

　　　・「アミノグリコシド系抗生物質が家畜に投与された場合に選択される薬剤耐性菌」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）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「キノフメリン」に係る食品健康影響評価について

　　　・食品衛生法第１３条第３項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）「発芽スイートルーピン抽出たんぱく質」に係る食品健康影響評価について

　　　・遺伝子組換え食品等「JPAo006株を利用して生産されたリパーゼ」に係る食品健康影響評価について

　　　・遺伝子組換え食品等「JPAo011株を利用して生産されたホスホリパーゼ」に係る食品健康影響評価について

（５）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、1月22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、1月23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1月22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***着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します　〜川西徹委員インタビュー〜　令和6年1月16日公開**

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

　食品添加物に対する市民の関心は強く、さまざまな物質が話題になります。その中でも最近、関心が高まっているのが「二酸化チタン」です。世界各国で白色の着色料として広く使われてきましたが、欧州食品安全機関（EFSA）が2021年、「遺伝毒性の懸念を排除できない」と評価し、欧州連合（EU）で2022年、食品添加物としての使用が禁止されました。一方、英国やカナダ、オーストラリア・ニュージーランドは、EFSAの評価なども踏まえて検討しましたが、EFSAの見解を支持せず、これらの国では使われ続けています。また、二酸化チタンは、医薬品の添加剤としても使われており、EUも医薬品への使用は継続して認めています。

こうした世界の状況を受け、厚生労働省が科学者らに委託した調査や研究の内容について、2023年７月の厚生労働省食品衛生分科会食品添加物部会で審議されました。その結果について、2023年9月の内閣府食品安全委員会添加物専門調査会で報告されました。同調査会は11月、二酸化チタンの安全性について議論し、「現在の知見からヒトの健康に安全上の懸念を示唆する根拠はなく、食品添加物として使用する程度の量であれば、特に問題ない」という意見に集約されました。

同調査会の専門家が、関連する学術論文、EFSAや他国の機関の報告書などを精査しての判断ですが、EUは禁止なのに、と不安を覚える人もいるでしょう。そこで、食品安全委員会で食品添加物を担当する川西徹委員に詳しく解説していただくことにしました。

（インタビュアー：松永和紀委員）

**Q&A**

**Q1. 二酸化チタンはどのような物質ですか？**

**Q2. EUで2022年に禁止されましたが、その理由は？**

**Q3. 遺伝毒性とはなんですか？**

**Q4. EU以外の国では、どう対処しているのですか？**

**Q5. 日本では、二酸化チタンの安全性はどう検討しましたか？**

**Q6. 日本国内での動物試験は、どのような結果でしたか？**

**Q7. 食品安全委員会添加物専門調査会の判断は？**

**Q8. JECFA(FAO/WHO合同食品添加物専門家会議)の再評価の結果は？**

**Q9. 日本人はどれぐらいの二酸化チタンを摂取しているのですか？**

**Q10. 私たちは二酸化チタンについてどう考えたらよいのか？　川西委員のお考えをお聞かせください**

**Q１． 二酸化チタンはどのような物質ですか？**

**【松永】二酸化チタンはどのような物質で、食品添加物としてどう使われてきたのでしょうか？**

**【川西】チタンは、地表付近で10番目に存在量の多い元素です。二酸化チタンはそのチタンの酸化物で、食品に白い色を付ける「着色料」として、世界中で用いられています。**

**FAO（国際連合食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）合同の食品添加物専門家会議（JECFA）で安全性が検討され、二酸化チタンが自然環境や生き物の体の中で不溶性かつ不活性であり毒性がないとする証拠があるとして、1969年に「許容一日摂取量（ADI）」について「制限しない」と評価しました。**

**日本では1983年に指定添加物として使用が認められ、ホワイトチョコレート、チューインガム、ドラジェなどに白色着色料として用いられています。**

****

**図１　二酸化チタン**

**白い粉状の食品添加物で、着色料として用いられている。**

**そのほか、医薬品の添加剤として錠剤等に使用されている。**

**Q２．EUで2022年に禁止されましたが、その理由は？**

**【松永】EUでは2022年、食品添加物としての使用が禁止されました。どういう理由でしょうか？**

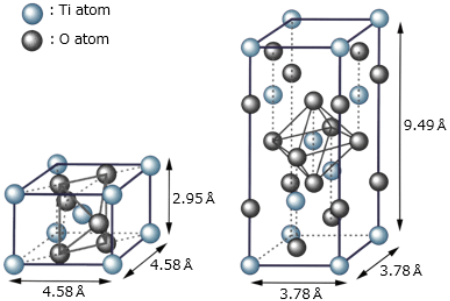
**【川西】EUでも着色料として使われてきたのですが、食品添加物として用いられている二酸化チタンの多くはナノ粒子サイズの結晶成分を含み、遺伝毒性を示す可能性があるとする研究報告が複数出ました。そこでEFSAが安全性について再検討しました。その結果、2021年5月に意見書を発表し、「食品添加物二酸化チタンは遺伝毒性の懸念を排除することができず、多くの不確実性を考慮した上で、もはや安全と見なすことができなくなった」と結論づけました。その結果を受けて、2022年にEUで使用が禁止されました。**

**Q3．遺伝毒性とはなんですか？**

**【松永】「遺伝毒性の懸念を排除できない」とは難しい言い回しですね。「遺伝毒性がある」とは断言していないし。具体的にはどのようなことですか？**

**【川西】遺伝毒性というのは、物質が直接的または間接的に遺伝子（DNA）に変化を与え、損傷させる性質のことです。遺伝子の損傷が修復されずに突然変異として固定された細胞が異常増殖してゆくと、「がん」となります。遺伝子を傷つけがん化のきっかけを作るというのはとても大きな有害影響なので、食品添加物や農薬のリスク評価を行うときには通常、遺伝毒性の有無を慎重に検討して判断します。**

**二酸化チタンという物質は、さまざまなサイズの結晶成分でできていますが、その中でもナノ粒子として存在するものが遺伝毒性を持つのでは、と疑われました。ナノ粒子というのは、直径が1ナノメートル(nm)から100 nmの粒子のこと。1 nmというのは1メートル(m)の10億分の1の長さで、髪の毛の太さの10万分の1程度ですから、とても小さな粒子です。ナノ粒子は体積に対する表面積が大きいため、周囲の分子と相互作用を起こしやすく、また大きさが小さいため細胞内へ取り込まれやすくなる可能性も報告されています。**

****

**図２　二酸化チタンの結晶**

**二酸化チタンは自然界で、複数の分子が結晶構造を作っている。**

**ナノサイズの結晶（ナノ粒子）は通常２種類ある（左がルチル型、右がアナターゼ型）。**

**出典：日本酸化チタン工業会**

**【川西】ナノ粒子としての二酸化チタンは、2000年代に入ってから研究開発が加速し、紫外線吸収作用があるとしてスキンケア製品や日焼け止めクリームなどに使われています。また光触媒作用もあり、汚染物質を分解したり抗菌抗ウイルス作用を持つ塗料としての使用も増えています。**

**そこで、EFSAはナノ粒子としての二酸化チタンについての情報を収集しました。たとえば、液体に二酸化チタンをナノサイズのまま分散・安定化させ、その液体をラットに飲ませて影響をみる試験結果などです。EFSAは細胞試験や動物試験の結果とその不確実性も踏まえ、「遺伝毒性の懸念を排除できない」としたようです。**

**Q４．EU以外の国では、どう対処していますか？**

**【松永】EUの動きは世界的に大きな影響を与えます。EU以外の国も、EUにならって禁止する方向にあるのでしょうか？**

**【川西】EFSAの意見書が2021年に公表されたことを受けて、他国でも議論されています。英国では英国毒性委員会などが検討しましたが、EFSAの結論を支持していません。カナダでは、保健省が評価を実施しましたが、発がん性や遺伝毒性の可能性は認めず、「食品添加物としての二酸化チタンがヒト健康に懸念を及ぼすという決定的な科学的根拠はない」と結論づけています。また、オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関も検討しましたが、「ヒトの健康に懸念を示唆する根拠はない」と判断しています。**

**いずれの国も、EFSAが収集した試験結果や報告書等と同じものを検討し、さらにEFSAの意見書も参考にして審議しています。しかし、EFSAとは専門家による結果の解釈が異なり、異なる結論となりました。これらの国は現在も、食品添加物としての使用を認めています。**

**Q５．日本では、二酸化チタンの安全性はどのように議論されましたか？**

**【松永】日本では、二酸化チタンの安全性はどのように議論されたのでしょうか。食品添加物は通常は、食品安全委員会が厚生労働省の依頼を受けてリスク評価を行い、厚生労働省が使用を認めたり禁止したり規格基準を定めたり、というリスク管理を担う役割となっていますが**

**【川西】2021年5月のEFSAによる意見書公表の後、同年12月に開かれた厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で、ナノサイズの二酸化チタンを用いた動物試験を国内でも実施し、そのほかの情報も収集して検討することが決まりました。その後、国立医薬品食品衛生研究所の専門家による動物試験が実施されて、2023年7月、試験の結果や情報収集した報告書が同部会に提出されました。審議の結果、厚生労働省は「二酸化チタンに関する現行のリスク管理を変更する根拠はない」と判断しています。**

**食品安全委員会の添加物専門調査会は9月、リスク管理の状況について確認するため厚生労働省から報告を受けました。それを踏まえ専門家が、同年11月30日の専門調査会で科学的な議論を行いました。**

**Q6．日本国内での動物試験は、どのような結果でしたか？**

**【松永】日本国内でもしっかりとした調査を行ったわけですね。動物試験の結果はどうだったのでしょうか？**

**【川西】国立医薬品食品衛生研究所による動物試験の結果は、学術論文として公表されています粒径が6 nmの二酸化チタン（図2のアナターゼ型）がラットに90日間、強制経口投与されました。1日の体重1 kgあたりの投与量が0 mgの群、100 mgの群、300 mgの群、1000 mgの群で、それぞれ雌雄ありますから計8群が飼育されました。1群あたり10匹ずつです。二酸化チタンを与えて体重、血液検査、臓器重量、各臓器の病理組織学的検査など細かく調べました。しかし、群間に差がなく、炎症反応や組織の損傷もありませんでした。これらから、ナノ粒子状の二酸化チタンの無毒性量（NOAEL）は1000 mg／kg体重／日と判断されました。**

**この試験では、DNAの損傷や染色体異常の可能性も病理学的に検討されましたが、一部文献で報告されている異常を示唆する結果は得られませんでした。また発がん性を示唆するような変化もみられませんでした。**

**なお、試験方法はOECDのテストガイドラインに準拠しており信頼性の高いものです。**

**Q7．食品安全委員会添加物専門調査会の判断は？**

**【松永】専門調査会に所属する専門家の方々の最終的な判断は、どのような内容だったのでしょうか？**

**【川西】この試験の結果やEFSAが「遺伝毒性の懸念」の根拠とした試験結果、EFSAや他国の評価機関の報告書の内容などが細かく検討されました。専門調査会に所属する専門家の中には、発がん性や遺伝毒性の専門家がいます。さらに、ナノ粒子の専門家も議論に加わってもらいましたが、EFSAの見解に否定的な意見が相次ぎ、支持する専門家はいませんでした。**

**ポイントは主に２点であろうと思います。一つめは、EFSAが評価に用いた遺伝毒性試験の質の問題です。in vitro試験と呼ばれる試験管内試験、すなわち、細胞に直接、二酸化チタンを作用させるタイプの試験がいくつも行われ、陽性の結果もあります。しかし、使われている二酸化チタンのサイズ等がさまざまで、食品添加物としては使用されない形状の二酸化チタンが用いられている試験も多く、結果の解釈は困難でした。また、動物試験による遺伝毒性試験で陽性と判定した文献もありますが、ほとんどがヒトでの遺伝毒性を予測するには信頼性が高くない方法で行われており、現在、日本の専門家が「信頼性が高い」と考える動物を用いたin vivo遺伝子突然変異試験の結果を総合的に検討すると、遺伝毒性は陰性と判断されました。**

**二つめは、食品添加物として二酸化チタンが使われ、経口摂取された場合、そもそもヒトの体内でナノ粒子として存在するのか、という問題です。これは、カナダの保健省も評価においてとても重視したポイントです。二酸化チタンはたんぱく質やその他の食品成分に結合して毒性が低減される可能性がある、と考えられ、体内で、細胞を用いたin vitro試験と同様なことが起きるかどうか不明なのです。そもそも、食品添加物として用いられた場合、体内への吸収量はごくわずかで多くは排泄されることがわかっています。**

**こうしたことから、調査会の専門家からは現在の食品添加物としての使用を疑問視する意見は出ませんでした。専門家の意見は「現在の知見からヒトの健康に安全上の懸念を示唆する根拠はなく、食品添加物として使用する程度の量であれば、特に問題ない」に集約されたと考えています。**

**ただし、二酸化チタンの形状、大きさの違い、同時に摂取する食品成分の種類などによって影響が異なってくるのかどうか、試験データが少ないことも指摘されました。今後も安全性について国内外の情報収集に努めることが重要で、新たな知見が得られたときには安全性評価を行うことが推奨される、と座長がまとめています。**

**Q8．JECFAの再評価の結果は？**

**【松永】ちょうど同じ時期に、FAOとWHO合同の食品添加物専門家会議（JECFA）が再評価の結果を発表しました。どのような内容だったのか、教えてください。**

**【川西】JECFAも、EFSAや各国の評価を受けて検討しており、再評価の結果を2023年11月24日にまとめています。最終報告書はまだ公表されていないようですが、要約版によるとJECFAも遺伝毒性の根拠は不十分と判断し、1969年の「ADIは制限しない」と同じ意味を持つ「ADIを特定しない」を結論としています。加えて、WHO事務局は、二酸化チタンがどのようなサイズで食品中に分布しているのか、またナノ粒子に適用できる遺伝毒性試験の開発をするために、さらなる研究が必要である、としています。**

**Q9．日本人はどれくらいの二酸化チタンを摂取しているのですか？**

**【松永】多くの国が食品添加物として利用し続けていることは理解するものの、EUの話を聞いて不安を覚える、という人もいるでしょう。そもそも、私たちは二酸化チタンを多く食べているのでしょうか？**

**【川西】厚生労働省に尋ねたところ、一日摂取量を直接算出したデータはないとのことで、食品添加物としての生産量から推計すると、日本で１人が１日に摂取する二酸化チタンの量は約0.11 mgだそうです。参考としてJECFAのデータを紹介すると、JECFAは二酸化チタンの推定食事ばく露量を評価し、95パーセンタイル値※、つまり、非常に多く摂っている人たちの摂取量を10 mg/kg 体重/日としています。体重55 kgとして計算すると、１人が１日に摂取する量は550 mgです。ちなみに、日本で承認されている口から摂取する医薬品で、添加剤として二酸化チタンが使用されているものにおける最大含有量は、１日あたり384 mgです。**

**※パーセンタイル：いくつかの測定値を、小さいほうから順番に並べ、何パーセント目にあたるかを示す言い方。例えば、計測値として100個ある場合、50パーセンタイルは小さい数字から数えて50番目であり、95パーセンタイルは小さい方から数えて95番目である**

**Q10．私たちは二酸化チタンについてどう考えたらよいのか？　最後に川西委員のお考えをお聞かせください**

**【松永】おそらく、EUとスイス以外では禁止されていません。それに、EUも食品添加物としての使用は禁止したのに、それより使用量がはるかに多い医薬品への添加剤としての使用は認めていて、とても不思議です。結局、私たちは二酸化チタンについてどのように考えたらよいのでしょうか。**

**【川西】二酸化チタンを医薬品添加剤として用いる目的は、錠剤やカプセル剤の表面に添加して着色し、光を遮光して有効成分の分解を防ぐためです。着色としては白色だけでなく、様々な色の製剤の下地としても使われています。医薬品の場合、製剤の着色は有効成分の安定性に大きな影響を与えるとともに、有効成分の吸収にも影響するため、代替品に置き換えることは新たなリスクを発生させます。そのためEUにおいてさえ、医薬品添加剤としては二酸化チタンは従来通り使われています。**

**食品添加物として使用される場合については、食品安全委員会添加物専門調査会が公開の会合で精密な議論を行いました。意見は、｢現在の知見に基づき、ヒトの健康に安全上の懸念を示唆する根拠はない｣という趣旨に集約されました。11月の会合の議事録も近くウェブサイトに掲載しますので、それも読んでいただければ、と思います。欧州以外の国際組織、各国の判断と同様に、わが国においても二酸化チタンの使用を継続することが妥当と考えます。**

**ただし、食品添加物として摂取したナノ粒子の安全性については、今後も世界で研究が進展し、新たな知見が出てくるでしょう。そのため食品安全委員会では、食品に添加して摂取されたナノ粒子の分析、ヒトでの体内動態（吸収、分布）、毒性等に関わる情報収集に努め、研究調査事業なども行いたいと考えております。**

**＜参考文献＞**

**・食品安全委員会添加物専門調査会（二酸化チタンについては、第184回、第193回、第194回で議論）**<https://www.fsc.go.jp/senmon/tenkabutu/>

**・食品安全委員会海外情報・欧州委員会(EC)、食品添加物二酸化チタンの使用禁止を採択したと公表**<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05760070378>

**・食品安全委員会海外情報・カナダ保健省(Health Canada)、食品添加物としての二酸化チタンの評価結果を公表**<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05860150110>

**・食品安全委員会海外情報・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、食品添加物としての二酸化チタンの安全性に関するレビューを公表**<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05920090208>

**・食品安全委員会海外情報・英国毒性委員会(COT)、二酸化チタンのレビュー: 追加エンドポイントに関するディスカッションペーパー(TOX/2023/32)を公表**<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu06100380535>

**・厚生労働省報告資料（国立医薬品食品衛生研究所による動物試験）：Junichi Akagi et al: Oral toxicological study of titanium dioxide nanoparticles with a crystallite diameter of 6 nm in rats. Particle and Fibre Toxicology,2023:20(23)** <https://particleandfibretoxicology.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12989-023-00533-x>

**・Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives risk assessment of titanium dioxide risk released – background information** <https://www.who.int/publications/m/item/jecfa-risk-assessment-of-titanium-dioxide-risk-released-background-information>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年11月17日から令和5年12月6日）2023/12/28**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=11&from_day=17&to=struct&to_year=2023&to_month=12&to_day=8&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***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（茨城県、埼玉県及び鹿児島県） 2024/1/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240119.html>

　　本日より、茨城県、埼玉県及び鹿児島県からの香港向けの家きん由来製品の輸出が再開されましたのでお知らせします。

概要

令和5年11月25日に高病原性鳥インフルエンザの今シーズン国内一例目が佐賀県で確認されて以降、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港シンガポール、米国、ベトナム、マカオ当局からは、非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

これまで、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、我が国の家きん由来製品の最大の輸出先である香港の当局との間で、高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた茨城県、埼玉県及び鹿児島県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました

これにより、本日から、動物検疫所において香港向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

また、今回の協議により、香港向け輸出については、防疫措置完了から28日が経過した日（茨城県：令和5年12月29日、埼玉県：令和5年12月31日、鹿児島県：令和6年1月2日）に遡って、同日以降に生産・処理された家きん由来製品の輸出が認められたため、「同日以降に生産・処理された家きん由来製品」について、輸出検疫証明書の交付が可能です。

なお、同県からの、シンガポール、米国、ベトナム及びマカオ向けの家きん由来製品の輸出は再開済みです。

＜2023年1-11月の輸出額＞

鶏肉の総輸出額：23億円（うち、香港：20億円）

鶏卵の総輸出額：64億円（うち、香港：61億円）

出典：財務省「貿易統計」

＜これまでの経過＞

令和5年11月27日：茨城県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認（茨城県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和5年11月30日：埼玉県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認（埼玉県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和5年12月3日：鹿児島県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認（鹿児島県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和5年12月29日：茨城県が、防疫措置完了から続発なく28日経過したため再度清浄エリアとなる

令和5年12月31日：埼玉県が、防疫措置完了から続発なく28日経過したため再度清浄エリアとなる

令和6年1月2日：鹿児島県が、防疫措置完了から続発なく28日経過したため再度清浄エリアとなる

参考

各国の家きん由来製品の輸出停止状況については、以下のページよりご確認いただけます。

URL： <https://www.maff.go.jp/aqs/topix/exkakin_teishi.html>

**■***NEW***「餃子から日本を考える。味の素冷凍食品もニッポンフードシフト」　2024/1/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/240118.html>

　～「#試してピッタリダレ」企画等、連携プロジェクトを開始～

農林水産省は、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。今年度から身近な食である「餃子」をテーマに加え、餃子を通して、我が国の食をめぐる課題等について、ともに考えるきっかけづくりを目指しています。

本運動における官民協働の一環として、1月18日（木曜日）から、味の素冷凍食品株式会社（味の素冷凍食品）と連携したプロジェクト「餃子から日本を考える。味の素冷凍食品もニッポンフードシフト」を開始します。ニッポンフードシフト公式WEBサイトで情報発信を展開するとともに、「#試してピッタリダレ」企画においては、SNSを活用したコメント等をシェアすることでの双方向コミュニケーションを実現します。

**1. 「餃子から日本を考える。味の素冷凍食品もニッポンフードシフト」**

「ニッポンフードシフト」においては、身近な「餃子」から日本の食をめぐる事情や課題について考えるきっかけを提供する情報発信「餃子から日本を考える。」を官民協働の取組として実施しています。

令和5年10月には、「餃子」を通して、日本の食のことを考え、気づきや想いが交わる語らいの場として、ニッポンフードシフト公式WEBサイト内に「餃子会議」特設サイトを公開しました。特設サイトでは、餃子界のレジェンド パラダイス山元氏考案の国産食材を活用したつけタレレシピ等を提案しています。

国産のニラやキャベツ、にんにく、豚肉を使用した「ギョーザ」を提供している推進パートナーの味の素冷凍食品とは、イベント「NIPPON FOOD SHIFT FES.熊本」において、同社の「ギョーザ」とパラダイス山元氏考案のご当地タレのセットをイベント限定で提供し、官民協働による取組を行ってきました。この1月からは、新たに「餃子から日本を考える。味の素冷凍食品もニッポンフードシフト」を立ち上げ、本日より本格始動します。

**2. 味の素冷凍食品との連携プロジェクトの内容**

本プロジェクトでは、「あなたにピッタリな『ギョーザ』の食べ方を見つけて、日本の食について考えてもらう」をテーマに「#試してピッタリダレ」企画を「餃子会議」特設サイト内で展開します。

本サイトでは、パラダイス山元氏が開発した47都道府県の国産食材を使った餃子のつけタレを順次公開します。味の素冷凍食品の「ギョーザ」の消費者に、自分にピッタリなつけタレを見つけてもらうことで、新しい餃子の食べ方を楽しんでいただくとともに、全国各地のバラエティに富んだ国産食材について興味関心を持っていただくことで、日本の食について考えるきっかけを提供します。

　また、SNS等を活用し、コメントをシェアするなど、コミュニケーションの活性化を実現することで「餃子会議」を強力に推進します。

味の素冷凍食品の「ギョーザ」販売の店舗においてもサイト紹介等のアピールを実施する予定です。

**3. 公式サイト紹介**

(1) ニッポンフードシフト

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/>　(外部リンク) ニッポンフードシフトTOPページ

(2) 餃子会議

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/gyoza/meeting/>　(外部リンク) 餃子会議

(3) #試してピッタリダレ

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/gyoza/ffajinomoto/>　(外部リンク) #試してピッタリダレ

(4) 味の素冷凍食品

プレスリリース： <https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20240118.pdf>　(PDF:1,262KB)(外部リンク)

**4. 添付資料**

報道発表資料

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/240118-1.pdf>

お問合せ先

大臣官房政策課食料安全保障室　担当者：奥泉・宮田・足立

代表：03-3502-8111（内線3805）　ダイヤルイン：03-6744-2376

**■***NEW***加工食品のカーボンフットプリント（CFP）の算定実証の開始について　2024/1/16**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/240116.html>

　農林水産省は、加工食品のカーボンフットプリント（CFP）の算定実証を開始しますので、お知らせいたします。

1.背景

「みどりの食料システム戦略」の実現等に向け、「持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議」※1の下に「温室効果ガスの見える化作業部会」を設置し、フードサプライチェーン全体での脱炭素化の実践と、その「見える化」を進めるための食品産業の取組について議論してきました。

上記作業部会では、民間企業を主体としたタスクフォースを設置して議論を深め、加工食品の温室効果ガス排出削減に関する取組が国内消費者の選択・行動変容につながるよう、カーボンフットプリント（CFP）※2の算定に関する業界の自主算定ルールの方向性が提案されました。

その後、この提案を受け、上記作業部会の食品関係事業者等が中心となって、実行可能な加工食品共通のCFP算定ルール案が策定されました。

1：持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議：食品製造・流通、外食、金融、商社といった企業のトップや、経済団体、農業団体、消費者団体、NGO、農林水産省、地方自治体など、食のサプライチェーンの幅広い関係者が対話を通じて情報や認識を共有するために設置された会議体

2：カーボンフットプリント（CFP）:製品・サービスのライフサイクルを通じた温室効果ガス排出量。

2.算定実証について

上記算定ルール案を用いて、実際に算定した場合の課題等を検証するための実証を以下のとおり行います。

〔対象範囲〕原材料調達段階から廃棄・リサイクル段階まで。

　　　製品の販売時に一体不可分なものを含む。

〔実証時期〕令和6年1月～3月

〔参加企業〕イオン株式会社

　　　株式会社セブン＆アイ・ホールディングス

　　　 明治ホールディングス株式会社

〔対象品目〕牛乳・食用油

**添付資料**

**資料：算定実証の概要(PDF : 358KB)**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/attach/pdf/240116-1.pdf>

**参考**

**関連リンク：持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議・温室効果ガス見える化作業部会**

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/entaku_kaigi.html>

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/climate/visual/roundtable.html>

**お問合せ先**

**（加工食品のCFP算定について）大臣官房みどりの食料システム戦略グループ**

**担当者：小田、但田、市村**

**代表：03-3502-8111(内線3289)　ダイヤルイン：03-6744-2473**

**（持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議全般について）**

**大臣官房 新事業・食品産業部 企画グループ　担当者：片山、森、小山**

**代表：03-3502-8111 (内線4139)　ダイヤルイン：03-6744-2065**

**■***NEW***特定農林水産物等の名称の保護に関する法律に基づく措置命令について　2024/1/16**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/240116.html>

　農林水産省は、有限会社染井商店による、地理的表示「岩手木炭」及び「岩手切炭」に係る不正な表示を確認しました。

このため、本日、同社に対し、特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（平成26年法律第84号。以下「地理的表示法」という。）第5条の規定に基づき、地理的表示の除去・抹消、原因の究明・分析の徹底、再発防止策の実施等について措置を命じました。

1. 措置命令の対象者

名称：有限会社染井商店（法人番号9030002044711）

住所：埼玉県草加市高砂2丁目11番12号

2. 違反の内容

農林水産省は、有限会社染井商店が、地理的表示法第3条第2項が禁止する以下の不正な表示を使用していることを確認しました。

（1）同社が出店しているECサイトの商品ページにおける「岩手木炭」又は「岩手切炭」ではない木炭への「岩手切炭と同等の炭をお手軽にということで製作いたしました」との表示（令和5年3月から4月まで）

（2）同ECサイトの商品ページにおける「岩手木炭」又は「岩手切炭」ではない木炭への「岩手切炭」及び「岩手系木炭」との表示（同年12月）

3. 措置の内容

(1)全ての商品の包装、容器、広告、価格表及び取引書類において、直ちに表示の点検を行い地理的表示法第3条第2項に違反する表示がある場合は当該表示を除去又は抹消すること。

(2)不適正な表示が生じた原因の究明・分析を徹底すること。

(3)(2)の結果を踏まえ、適切な再発防止対策を講じ、それを全役員及び従業員に対して周知徹底すること。あわせて、地理的表示法の遵守についても、全役員及び従業員へ啓発すること

(4)これらにより、今後、地理的表示保護制度に違反する不適切な表示は行わないこと。

(5)上記(1)から(3)までに基づき講じた措置について報告書を取りまとめ、令和6年2月15日(木曜日)までに農林水産大臣宛てに提出すること。

（参考）地理的表示保護制度の概要

地理的表示(GI)保護制度は、その地域ならではの自然や歴史、文化、風習の中で育まれてきた品質や社会的評価などを有する農林水産物・食品の名称を、地域の知的財産として保護する制度です。

GI登録によって、GI産品の名称使用の独占が可能となり、その名称の不正な使用に対しては、農林水産省が取締りを行います。これにより、模倣品の排除やフリーライドの防止を通じ、ブランド保護を図るものです。

農林水産省では、地理的表示の保護のため、今後とも、その不正使用を厳正に取り締まってまいります。

参考資料1 地理的表示法及び地理的表示法施行規則（抜粋）(PDF : 137KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/attach/pdf/240116-1.pdf>

参考資料2 岩手木炭のGI登録情報

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/0066/index.html>

参考資料3 GI登録産品一覧

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/pdf/productsList.pdf>

****

**■岐阜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6例目）の遺伝子解析及びNA　　　　亜型の確定について　2024/1/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240110_3.html>

　　岐阜県山県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6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）岐阜県山県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6例目、1月5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。

**■群馬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5例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/1/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240110.html>

　　群馬県高山村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5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）群馬県高山村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5例目、1月1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。

**■香港向け家きん由来製品の輸出再開について（佐賀県）　2024/1/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240109.html>

　本日より、佐賀県からの香港向けの家きん由来製品の輸出が再開されましたのでお知らせします。

概要

令和5年11月25日に高病原性鳥インフルエンザの今シーズン国内一例目が佐賀県で確認されて以降、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港シンガポール、米国、ベトナム、マカオ当局からは、非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

これまで、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、香港当局との間で高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた佐賀県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました。

これにより、本日から、動物検疫所において香港向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

なお、今回の協議により、香港向け輸出については、防疫措置完了から28日が経過した日（令和5年12月27日）に遡って、同日以降に生産・処理された家きん由来製品の輸出が認められたため、「同日以降に生産・処理された家きん由来製品」について、輸出検疫証明書の交付が可能です。

引き続き、他の輸出先国・地域との協議を行ってまいります。

　＜2023年1-11月の輸出額＞

鶏肉の総輸出額：23億円（うち、香港：20億円）

鶏卵の総輸出額：64億円（うち、香港：61億円）

出典：財務省「貿易統計」

＜これまでの経過＞

令和5年11月25日：佐賀県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認（佐賀県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和5年12月27日：佐賀県が、防疫措置完了から続発なく28日経過したため再度清浄エリアとなる

令和5年12月28日：佐賀県からの、米国、ベトナム及びマカオ向け家きん由来製品の輸出が再開

＜再度清浄エリアとなったため、輸出再開について香港と協議を行っている県＞

茨城県、埼玉県、鹿児島県

参考

各国の家きん由来製品の輸出停止状況については、以下のページよりご確認いただけます。

URL： <https://www.maff.go.jp/aqs/topix/exkakin_teishi.html>

**５.****[消費者庁関連](#消費者庁関連)**<https://www.caa.go.jp/>

**「消費者庁」になりすましたTwitter、Facebookアカウントにご注意ください。**

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年1月11日(木) 14:00～14:31 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)　2024/1/17**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/036064.html>

**■***NEW***消費者庁SNSによる注意喚起等の情報の閲覧・利用の際には公式アカウントであることを確認ください。　2024/1/16**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/035975/>

　詳細

消費者庁公式SNSアカウントからの注意喚起等の情報発信を閲覧・利用される場合は、各運営者が認証した際に付与した認証済マークがあるアカウントであるか、または、消費者庁ソーシャルメディア運用方針の「1.アカウント情報一覧」に記載された公式アカウントからの情報発信であるかをご確認ください。

(例)

消費者庁X(旧Twitter) (@caa\_shohishacho)

消費者庁 子どもを事故から守る! X(旧Twitter) (@caa\_kodomo)

消費者庁 食品ロス削減 X(旧Twitter) (@caa\_nofoodloss)

消費者庁「18歳から大人」X(旧 Twitter)(@caa\_18sai\_otona)

なお、消費者庁公式アカウントの不適切な利用(なりすましや偽情報の拡散等)が認められた場合には、各運営者に通報などの対応を取らせていただきます。

**■***NEW***キャンセル料に関する消費者の意識調査　2024/1/15**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/meeting_materials/review_meeting_005/>

**■新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2023年12月21日(木) 14:00～14:15 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)　2024/1/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/035945.html>

**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）**

**★大阪中河内農業協同組合「さつまいも」 - 返金／回収　農薬成分フェノブカルブ（農薬名：バッサ）0.04ppm検出（残留基準0.01ppm）　2024/1/19**

**★ウェルカム「DEAN&DELUCA：Bronte Pistachio Panettone」（パン） - 返金／回収　一部の商品にカビの発生が認められたため　2024/1/17**

**★エヌエス・インターナショナル「ストロベリーツイストマシュマロ」 - 交換／回収　表示していない食品添加物「赤色40号」が検出されたため　2024/1/16**

**★米子青果「山陰の芋　干しました」 - 返金／回収　真空漏れによる腐敗のおそれ　2024/1/16**

**★いつでもスイーツ岡崎店「おむすびケーキ、太っちょマカロン」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.3.12、24.10月）　2024/1/16**

**★亀屋万年堂「栗乃」 - 回収　シール不良によるカビのおそれ　2024/1/16**

**★石崎製菓「手づくりシフォンケーキ」 - 回収　一部の商品でカビの発生を確認したため　2024/1/16**

**★西脇技研「燻製生ジャーキー、ほか」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落　2024/1/16**

**★白木「お福わけあられ」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.4.18、24.4.25）　2024/1/15**

**★浅野屋「フィナンシェ紅茶」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2.26、正：2.15）　2024/1/15**

**★ベルジョイス「北海道小豆ミルクブレッド」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.1.18、24.1.19、正：24.1.9、24.1.10）　2024/1/12**

**★天河製菓「バーデン明日温泉まんじゅう」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.6.18、正：24.3.18）　2024/1/12**

**★中村二三商店「浅漬けミックス」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.4.13、正：24.1.13）　2024/1/12**

**★ジョイマート（AVN浜松町店）「桜島どりサラダチキン（プレーン、ハーブ）」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.1.16）　2024/1/12**

**★米シスト庄内「かりんと百米　庄内野菜」 - 返金／回収　アレルゲン「大豆」の表示欠落（「庄内青きな粉」の種類が混入している可能性があるため）　2024/1/12**

**★イワムラ水産「カキむき身（生食用）」 - 回収　消費期限の誤表示（誤：24.01.16、正：24.01.14）　2024/1/12**

**★ハートフレンド（スーパーフレスコ江坂店、熊野店、服部緑地店）「おいもパン、ほかベーカリー製品29品目」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.10.10、正：24.1.10）　2024/1/12**

**★大徳食品「たらこときのこのスパゲティ」 - 返金／回収　アレルゲン「鶏肉」の表示欠落　2024/1/11**

**★芝田商店「紀州南高梅 はちみつ梅 わけあり」 - 返金／回収　産膜酵母による商品の発酵のおそれ　2024/1/11**

**★佐藤水産「サーモンマリネ、にしんさわやかマリネ」 - 交換／回収　保存方法の表示欠落（本来の保存方法：要冷凍（-18℃以下））　2024/1/11**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

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

**6についてはかわら版428－1に掲載**

**■：行政発表が見つからなかったもの　■：行政発表**

**★細菌性食中毒★**

**■弁当を食べた102人のうち19人食中毒、下痢・腹痛などの症状…飲食店を3日間の営業停止処分　1/18(木) 12:13配信　読売新聞オンライン****兵庫県豊岡市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73363b276a69f03d862f9a44866f2b8652ea3bd6>

**食中毒発生状況　2024/1/16　兵庫県豊岡市**

**調査中**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/documents/r060117shokuchuudoku.pdf>

　発生場所　豊岡市

　原因施設　飲食店

　病因物質　調査中

　患者数　19

**営業許可施設等に係る行政処分　2024/1/16　兵庫県豊岡市**

**調査中**

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

処分年月日　2024/1/16

　業種　施設名称　飲食店営業　石立屋

　施設所在地　豊岡市

　主な適用条項　法第6条

　行政処分を行った理由　食中毒

　病因物質　調査中

　行政処分等の内容　営業停止3日間

**■ステーキ店のテイクアウト弁当で食中毒　16人が体調不良訴え**

**1/13(土) 0:59配信　CBCテレビ****愛知県名古屋市**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f878d0af3e526c15baf7ed6afa94e418f05d1af0>

**食品衛生法に基づく行政処分（食中毒）　2024/1/12　愛知県名古屋市**

**サルモネラ菌**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000171197.html>

　公表年月日：令和6年1月12日

処分年月日：令和6年1月12日

業種：飲食店営業

施設の名称：ステーキハウス　メガインディアンズ　中川店

施設の所在地：名古屋市

行政処分の理由：食品衛生法第6条第3号違反（食中毒）

行政処分の適用条項：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条第1項の規定により、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場合における、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）第55条第1項

行政処分の内容及び措置状況：飲食店営業の営業禁止

原因食品：12月28日に当該施設で製造された弁当（ハラミステーキ弁当、ハラミバーグ弁当）

病因物質：サルモネラ属菌（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

患者数：16名

**■大みそかに提供したオードブルで91人が食中毒　病原大腸菌を検出　北海道遠軽町の飲食店**

**1/12(金) 14:18配信　STVニュース北海道****北海道遠軽町**

**病原大腸菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8feafea1a89aadce5f17866db945b099675e014b>

**食中毒の発生について（令和6年1月12日公表）　北海道遠軽町**

**病原大腸菌**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/176359.html>

1.探知

令和6年1月5日（金）午前9時00分頃、紋別郡遠軽町民から、同町内の飲食店から購入したオードブルを喫食したところ、胃腸炎症状を呈し医療機関を受診した旨、紋別保健所あてに連絡があった。

2.概要

令和5年12月31日（日）に紋別郡遠軽町内の飲食店で調理・提供したオードブルを喫食した者125名中91名が、同日午後10時頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、うち21名が医療機関を受診した。

紋別保健所の調査の結果、有症者の共通食は当該飲食店において提供したオードブルに限られること、有症者の便から病原大腸菌が検出されたことなどから、本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定した。

3.発生日時（初発）　令和5年12月31日（日）午後10時00分頃

4.有症者数　91名（通院者19名、入院者2名）※有症者は全員快方に向かっている。

5.症状　下痢、腹痛、発熱（37.0～39.0℃）等

6.病因物質　病原大腸菌

7.原因施設

(1)施設名：QOO-L（クーエル）

(2)所在地：紋別郡遠軽町

(4)業種：飲食店営業

8.原因食品　当該施設が12月31日（日）に調理・提供したオードブル

※提供メニュー

揚げ物（ヤンニョムチキン、唐揚げ、エビフライ、エビマヨ等）、煮物（煮エビ、蕗の煮物、ベビーホタテの煮物等）、焼き物（エビグラタン、焼き鮭、豚肉の串焼き、伊達巻き等）、酢の物等

9.対応

紋別保健所は、食品衛生法第60条第1項に基づき、営業者に対し、令和6年1月12日（金）から14日（日）までの3日間、営業停止を命ずるとともに、施設の清掃消毒の徹底、食品の衛生的な保管の徹底、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施などを指示した。

10.その他　当該施設は、1月5日（金）から営業を自粛している。

（問い合わせ先）

北海道オホーツク総合振興局保健環境部紋別地域保健室（北海道紋別保健所）

(電話)0158-23-3108

**■老舗高級ホテルのディナービュッフェで“食中毒”、17人が下痢や腹痛～保健所は2日間の営業停止処分を決定　1/10(水) 14:25配信　RKB毎日放送****福岡県福岡市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0ffb990bc3f4f2f2d75f1172210b020d2426b200>

**食中毒の発生に関するお知らせ（おわび）　2024/1/10　株式会社西鉄ホテルズ**

<https://nnr-h.com/grandhotel/news/124/>

**食中毒の発生について（令和６年１月 10 日（水）午前 10 時 30 分 現在）福岡県福岡市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/240110_shokuchuudokunohasseinituite.pdf?20240111091831>

　１ 探知

令和６年１月４日（木）午後３時 20 分頃、中央区大名にある西鉄グランドホテルの営業者から福岡市中央区保健福祉センター（中央保健所）に「１月３日（水）のディナーブッフェを喫食した利用客から、体調不良の連絡が数件寄せられている」と報告があった。

２ 概要

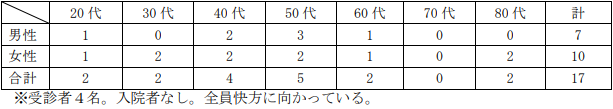
令和６年１月３日（水）午後５時30分から、同ホテル内の飲食店でディナーブッフェを喫食した利用客61名のうち17名が、１月３日（水）午後10時から下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈し、うち４名が医療機関を受診した。

調査の結果、中央保健所は、当該施設が提供したディナーブッフェが原因のウェルシュ菌食中毒と断定し、１月10日（水）午前11時から２日間の営業停止処分とした。

３ 症状　下痢、腹痛等

４ 摂食者数　61 名

５ 有症者数　17 名（判明分）



６ 検査

（１）有症者便 ：10 検体… 10 検体からウェルシュ菌を検出（判明分）

（２）施設従業員便：８検体… 食中毒細菌陰性（サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピ

ロバクター）

（３）施設ふきとり：５検体… 食中毒細菌陰性（サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピ

ロバクター）

（４）検食 ：22 検体… 検査中

中央区保健福祉センター衛生課

（中央保健所） 担当：久原、森

℡761-7356（内線 192-3640）

保健医療局生活衛生部食品安全推進課

担当：平野、池田

℡711-4277（内線 2259）

７ 原因施設

（１）営業所所在地 福岡市中央区大名２丁目６番 60 号西鉄グランドホテル１F

（２）営業者氏 名 株式会社西鉄ホテルズ 代表者 豊福辰也

（３）屋 号 西鉄グランドホテル「グランカフェ」「グロット」

（４）業 種 飲食店営業

８ 原因食品

当該施設が令和６年１月３日（水）に提供したディナーブッフェ

①びんちょう鮪とイカの紅白仕立てハーブソース、②ムール貝のマリネトビッコソース、

③トマトとモッツァレラの紅白ピンチョス、④カリフラワームース、⑤ほうれん草とベーコン

とコーンのキッシュ、⑥チキンとひよこ豆のカレー風味、⑦チーズインハンバーグ、⑧佐賀牛

と野菜のポトフ、⑨魚のポワレ、⑩シーフードペンネグラタン、⑫豚バラのミルフィーユカツ、

⑬カニクリームコロッケ、⑭海老蒸し餃子、⑮パスタ和風キノコソース、⑯ビーフカレー、

⑰クラムチャウダー、⑱オニオンスープ、⑲ローストビーフ、⑳窯焼きピッツァ、㉑サラダ、

㉒パン、㉓ケーキ

９ 原因施設に対する指導事項

（１）食品の温度管理を徹底すること

（２）食材は十分に加熱すること

（３）調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること

（４）手洗いを徹底すること

（５）食材の適切な管理を行うこと

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ウェルシュ菌食中毒と断

定し、１月 10 日（水）午前 11 時から１月 12 日（金）午前 11 時までの２日間（48 時間）の営

業停止処分とした。

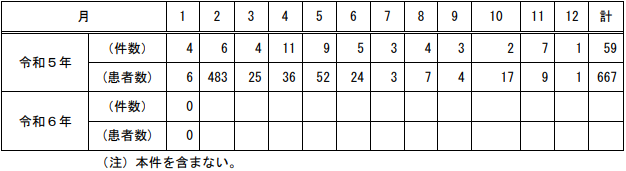
（１）有症者 17 名の共通食は、令和６年１月３日（水）に当該施設が提供したディナーブッフ

ェのみであること。

（２）有症者 10 名の便からウェルシュ菌が検出されたこと。

（３）疫学調査の結果、潜伏期間及び症状がウェルシュ菌による食中毒と一致すること。

〈参考〉福岡市における令和５年及び令和６年食中毒発生状況



**■違反施設に対する行政処分等の情報　更新日：2024年1月16日　大阪府堺市**

**カンピロバクター**

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

　発生年月日（公表年月日）　令和6年1月5日（令和6年1月16日）

違反施設

業種名　飲食店営業

施設の名称　大阪食鶏販売　鳳店

所在地　堺市西区

違反の理由（内容）　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

措置内容　1月16日　1日間の営業停止

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】1月3日に当該施設で調製された食事

【有症者数】3人

**■結婚披露宴の出席者に発熱や下痢　挙式場、食中毒で2日間営業停止　沖縄**

**1/13(土) 12:50配信　琉球新報****沖縄県宜野座村**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fc0ec90f1afac842f15f27b3de1eee56333abdf2>

**宜野座村のリゾート施設で食中毒 １８人が下痢など訴え**

**01月12日　18時44分　沖縄 NEWS WEB　沖縄県宜野座村**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/okinawa/20240112/5090026297.html>

**■１ 飲食店営業施設等に対する不利益処分等 （事件１）　2024/1/11　新宿区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.shinjuku.lg.jp/content/000386061.pdf>

　公表年月日　令和６年１月１１日

業種等　飲食店営業

施設の名称　鶏Ｄｉｎｉｎｇ＆Ｂａｒ Ｇｏｔｏ

施設所在地等　東京都新宿区

主な適用条項　６条※

不利益処分等の原因となった食品等　令和５年１２月２３日に提供した食事

不利益処分等を行った理由　カンピロバクター

不利益処分等の内容　令和６年１月１１日から令和６年１月１３日までの３日間の営業停止命令

備考　令和６年１月７日から１０日まで自主的に休業

**■高知市 飲食店で６人が食中毒 ３日間の営業停止処分**

**01月09日　19時17分　高知 NEWS WEB****高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/kochi/20240109/8010019565.html>

**食中毒発生状況　2023/12/29　高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kochi.kochi.jp/soshiki/36/syokutyuudoku.html>

発生年月日　2023/12/29

患者数　6

原因食品　不明（12月28日の食事）

原因物質　カンピロバクター・ジェジュ二

原因施設　飲食店

**■岐阜市の沖縄料理店で食中毒　20代の男女3人が下痢など訴え**

**2024年1月3日 21時00分 (1月3日 21時14分更新)　中日新聞　岐阜県岐阜市**

**カンピロバクター**

<https://www.chunichi.co.jp/article/831899>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■横浜市南区の介護施設で11人が食中毒　入居者数人から「ノロウイルス」検出　横浜市保健所が発表　1/18(木) 20:40配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN****神奈川県横浜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/be27c6a402d1962f2c01ecb01cca078620c9f703>

**食中毒の発生について　2024/1/18　神奈川県横浜市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/iryo/2023/0117syokuchudoku.files/0005_20240118.pdf>

　　横浜市内の高齢者施設で食中毒が発生し、食事をした者のうち 11 人が下痢等の食中毒症状を発症していることを確認しました。横浜市保健所は令和６年１月 18 日（木）15 時 15 分に、施設内の給食事業者に対し、営業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。

また、発症者はいずれも軽症で、既に全員が回復しています。

１ 経過

令和６年１月 11 日（木）13 時 00 分、南区内の介護付き有料老人ホーム「アズハイム横浜上大岡」から横浜市南福祉保健センターに「１月 11 日未明から早朝にかけておう吐症状を呈している人が複数いる。」旨の連絡があり、直ちに食中毒及び感染症の両面から調査を開始しました。

発症者の便からノロウイルスが検出され、当該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 イフスコヘルスケア株式会社アズハイム横浜上大岡

施設所在地 横浜市

業態 飲食店 給食食堂

３ 発生状況 （１月 18 日現在）

在籍者数 59 人（入居者）

発症者数 11 人（70 歳代～90 歳代） （内訳）男１人、女 10 人

発症日時 １月 10 日（水）20 時 30 分

主な症状 おう吐、発熱、下痢 等

※ 入院者はおらず、全員が軽症です。

４ 調査の状況

（１）発症者 11 人は、１月 10 日（水）の夜から１月 11 日（木）の昼にかけて、おう吐、下痢等の症状を呈していました。

（２）発症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されました。

（３）発症者の症状が、ノロウイルスの特徴と一致しました。

（４）発症者の共通食は当該施設で提供された食事に限られ、他にノロウイルス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 調査中

病因物質 ノロウイルス

措置 １月 18 日（木）15 時 15 分に営業禁止処分を行いました。

【参考 １月９日（火）に提供された食品】

（朝食）

内容　ご飯、パン、味噌汁、スープ、ポテトとチキン炒め、エッグサラダ、漬物、フルーツ、牛乳

（昼食）

内容　ご飯、味噌汁、タラのきのこあんかけ、ほうれん草の菜種和え、竹輪の塩炒め

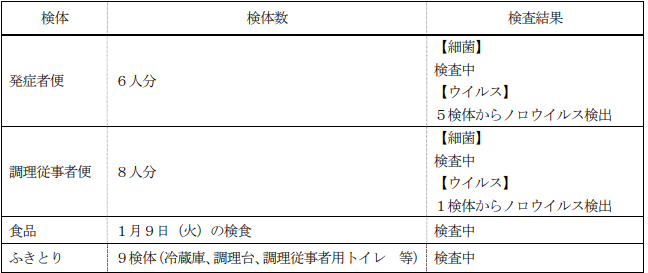
（おやつ）

内容　カスタードまんじゅう（市販品）

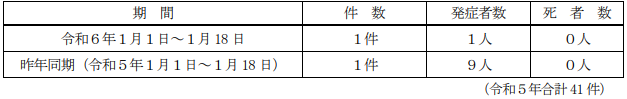
（夕食）

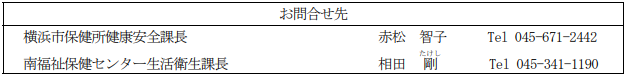
内容　ご飯、味噌汁、ブリ大根、レンコンのきんぴら、キュウリとワカメのポン酢和え

６ 検査状況 （１月 18 日（木）15 時 00 分現在） （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。）





**■ノロウイルスによる食中毒 ”寿司・刺身・天ぷら”など食べた35人（10歳未満4人、90代2人含む） 北海道北広島市のすし店 3日間の営業停止に**

**1/18(木) 15:12配信　北海道北広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7f673daade635d6b591eb8d21b934b2ddadf324b>

**すし店の料理で35人が食中毒　下痢やおう吐の症状 　ノロウイルスを検出　北海道北広島市**

**1/18(木) 14:41配信　STVニュース北海道****北海道北広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/225a71c54f4bd8de4549d5893ca56c19f3d8c893>

**食中毒の発生について（令和6年1月18日公表）　北海道北広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/176941.html>

　1.探知

令和6年1月11日（木）午前11時30分頃、北広島市民から、同市内の飲食店から購入した弁当を喫食したところ、喫食者複数名が胃腸炎症状を呈した旨、千歳保健所あてに連絡があった。

2.概要

令和6年1月6日（土）～8日（月）に北広島市内の飲食店で調理・提供した食事を喫食した201名中35名が、7日（日）午前7時頃から下痢、嘔吐等の症状を呈し、うち14名が医療機関を受診した。

千歳保健所の調査の結果、有症者の共通食は当該飲食店において調理・提供した食事に限られること、有症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたことなどから、同保健所は本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定した。

3.発生日時（初発）　令和6年1月7日（日）午前7時00分頃

4.有症者数　35名（通院者14名、入院者0名）※有症者は全員快方に向かっている。

5.症状　下痢、嘔吐、発熱（37.0～39.9℃）等

6.病因物質　ノロウイルス

7.原因施設

(1)施設名：良寿し（りょうずし）

(2)所在地：北広島市

(4)業種：飲食店営業

8.原因食品　当該施設が1月6日（土）～8日（月）に調理・提供した食事

※提供メニュー

生寿司、ちらし寿司、刺身、天ぷら、揚げ物（唐揚げ、いなり餃子揚げ）、煮物（煮エビ、青ツブの煮物）等

9.対応

千歳保健所は、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場合における、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55条第1項に基づき、営業者に対し、令和6年1月18日（木）から20日（土）までの3日間、営業停止を命ずるとともに、施設内の清掃消毒の徹底、衛生管理計画の作成及び従業員の衛生教育などを指示した。

10.その他　当該施設は、1月15日（月）から営業を自粛している。

（問い合わせ先）

北海道石狩振興局保健環境部千歳地域保健室（北海道千歳保健所）

(電話)0123-23-3175

**■福岡・糸島の居酒屋で12人食中毒症状　9人からノロ検出、2日間営業停止に**

**2024/1/18 5:30 [有料会員限定記事]　西日本新聞　福岡県糸島市**

**ノロウイルス**

<https://www.nishinippon.co.jp/item/n/1168673/>

**食中毒が発生しました　2024年1月17日 14時00分　福岡県糸島市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20240117-1.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/210827.pdf>

次のとおり食中毒が発生したので発表します。

１　事件の探知

　令和６年１月11日（木）に糸島市の住民から、同市内の飲食店を利用したところ、食中毒様症状を呈した旨、糸島保健福祉事務所に連絡があった。

２　概要

　糸島保健福祉事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。

３　発生日時　令和６年１月９日（火）午前３時頃（初発）

４　摂食者数　１４名

５　症状　発熱、下痢、嘔気等

６　有症者数　１２名　このうち９名が医療機関を受診した。

　　　　　　　重篤な症状を呈した者はおらず、快方に向かっている。



７　原因施設、原因食品、原因物質

（１）原因施設

　 屋 号：居いざけ屋やＢａｍＢｏｏばんぶー

　 業　種：飲食店営業

　 所在地：糸島市

（２）原因食品　１月８日（月）に提供された食事

　〇提供メニュー（参考）

　　小鉢（きんぴら、魚の南蛮漬、マカロニサラダ）、ゴマカンパチ、鶏刺し盛り合わせ（もも、ささみ、レバー、砂ずり）、野菜サラダ、フライドポテト、ちくわの磯部揚げ、チキン南蛮、もつ鍋

（３）病因物質　ノロウイルス

８　検査　有症者便及び従事者便からノロウイルスを検出した。​

９　措置　営業停止：２日間（１月17日～18日）

10　その他

​〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１月17日現在。調査中の事件（本件を含む。）を除く。）



**食中毒（疑い）が発生しました　2024年1月12日 20時00分****福岡県糸島市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchudoku20240112.html>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１　事件の探知

　　　令和６年１月11日（木）に糸島市の住民から、同市内の飲食店を利用したところ、食中毒様症状を呈した旨、糸島保健福祉事務所に連絡があった。

２　概要

　　　同事務所が調査したところ、１月８日（月）18時頃に同市内の飲食店を利用した友人グループ15名のうち６名が下痢、発熱、嘔気等の症状を呈していることが判明した。

　現在、同事務所等において、食中毒及び感染症の両面から調査を進めている。

３　発生日時　調査中　判明分：令和６年１月９日（火）23時頃（初発）

４　摂食者数　調査中　判明分：８名

５　症状　調査中　判明分：下痢、発熱、嘔気等

６　有症者数　調査中　判明分：６名

　　　このうち３名が医療機関を受診した。

　　　重篤な症状を呈した者はおらず、快方に向かっている。



　７　原因施設、原因食品、原因物質　調査中

８　検査　福岡県保健環境研究所等で有症者及び従事者の便等を検査予定

９　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（1月12日時点​。調査中の事件を除く。）



**■尼崎の居酒屋で6人が食中毒　ノロウイルス検出、営業停止1日**

**1/17(水) 21:05配信　神戸新聞NEXT　兵庫県尼崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5fb1f64fb388b746025e9f5fc3408cb5b9ea8c65>

**食中毒事件の発生について　2024/1/17　兵庫県尼崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.amagasaki.hyogo.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/036/336/240117-03.pdf>

　（概 要）

令和６年１月９日（火）午前９時頃、豊中市民から「１月５日（金）に尼崎市内の飲食店で一緒に食事をした４名のうち３名が、嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との通報が尼崎市保健所にあった。

尼崎市保健所で調査を行ったところ、１月５日（金）午後６時３０分頃から市内の飲食店「●●●●●」を利用した当該グループの他にも、同じ日に当該施設を利用した別のグループ３名のうち３名が同様の症状を呈していることが判明した。

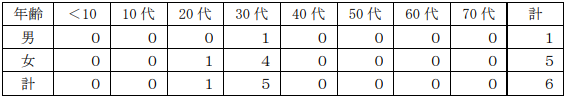
これら有症者に共通する食事は当該施設で提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似しており感染症を疑う事象がないこと、有症者６名及び調理従事者１名の便からノロウイルスが検出されたこと、更に、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して１月１７日（水）の１日間の営業停止を命じた。

なお、当該施設は１月７日（日）以降、営業を自粛しており、有症者については全員快方に向かっている。

１ 発生年月日（初発） 令和６年１月６日（土）午前１０時

２ 摂食者数 ２グループ７名

３ 有症者数 ２グループ６名　男性：１名（３６歳）、女性５名（２９歳～３８歳）



４ 入院者 ０名

５ 死亡者 ０名

６ 主な症状 下痢、嘔吐、腹痛及び発熱等

７ 原因食品 １月５日（金）に原因施設が提供した食事

＜参考 当該２グループに提供された食事内容＞

（３名グループ）

つきだし（レンコンと人参の和え物、卯の花）、セロリと昆布の浅漬け、和風サラダ、アボカドとマグロの和え物、鶏釜飯、エビとレンコンのはさみ揚げ、アサリのバター醤油、タコのから揚げ、だし巻き卵、フォンダンショコラ、餃子

(４名グループ）

刺身５種盛（マグロ、サーモン、タコ、ハマチ、タイ）、白子ポン酢、アワビの造り、炙りとろしめさば、炙り明太子、ポテトフライ、ゴボウのから揚げ、タコのから揚げ、だし巻き卵、焼きおにぎりのお茶漬け、タコわさび、アサリの酒蒸し、クラゲポン酢、カマンベールフライ、クリームチーズ酒盗和え

８ 原因施設

＜施設所在地＞ 尼崎市内

　＜施 設 名＞ ●●●●●

＜業 種＞ 飲食店営業

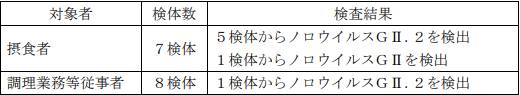
９ 摂食場所 原因施設

10 病因物質 ノロウイルスＧⅡ.２

11 潜伏時間 １５時間３０分から３４時間（平均２７時間）

12 措 置

1. 営業停止命令　令和６年１月１７日（水）の１日間
2. 検便



1. その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底

調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

調理従事者に対する衛生教育の実施

**■ノロウイルスによる食中毒が発生　患者は居酒屋で食事した30人に　県内で今シーズン初　《新潟》1/16(火) 16:34配信　TeNYテレビ新潟　新潟県三条市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/72ff3d75bac00731c7f3eac5c6c96ae04a1f51bf>

**居酒屋でノロウイルスによる食中毒が発生　１０歳未満～６０代の３０人に発熱やおう吐などの症状【新潟】　1/16(火) 16:21配信　ＮＳＴ新潟総合テレビ****新潟県三条市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f0be0b6219e9587052a02c7d013320b6271b9ba6>

**飲食店で30人がノロウイルスによる食中毒　2日間営業停止　新潟・三条市**

**1/16(火) 15:51配信　ＢＳＮ新潟放送****新潟県三条市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6f2a51e6bd8aa6eedac90b8c9b76ce6b0d52ca17>

**施設等に対する行政処分等（新潟県が行ったもの）　2024/1/16　新潟県三条市**

**ノロウイルス**

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con08/con08.html>

　公表年月日　令和６年１月16日

施設名 炭乃家　喜助（すみのや　きすけ）

施設所在地　三条市

業種 飲食店営業（一般食堂）

適用条項　食品衛生法第６条第３号

行政処分を行った理由　病原微生物に汚染された飲食物を提供し、喫食者に健康被害を与えた

行政処分の内容及び措置内容　営業停止処分　令和６年１月16日から17日まで（２日間）

**ノロウイルスによる食中毒が発生しました　2024/1/16　新潟県三条市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/seikatueisei/20240116.html>

発生概要

　1月12日午後5時10分頃、1月7日に三条市内の飲食店「炭乃家　喜助」を利用した4人中4人が胃腸炎症状を呈している旨、当該患者から三条保健所へ連絡があった。

　同所が調査した結果、1月6日及び7日の同飲食店が提供した食事を喫食した43グループ176人のうち、調査を行うことができた27グループ98人中、15グループ30人が1月7日午前7時頃から発熱、おう吐、下痢等の症状を呈していたことが判明し、検査の結果、6グループ7人の患者及び調理従事者2人の便からノロウイルスが検出された。

　同所は、患者に共通する食事が飲食店で提供された食事に限られること、患者及び従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、同飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患者の状況

　摂食者数　176人

患者数　30人　（男性9人、10歳未満～40歳代　　女性21人、10歳未満～60歳代）

治療を受けた者　11人

入院した者　0人

症状 発熱、おう吐、下痢等

原因施設

　名称 炭乃家　喜助（すみのや　きすけ）

所在地　三条市

業種 飲食店営業（一般食堂）

原因食事　「炭乃家　喜助」が1月6日及び7日に提供した食事

病因物質　ノロウイルス

検査

検査検体　患者便、従事者便、施設の拭き取り

検査項目　食中毒菌、ノロウイルス

行政措置

三条保健所は原因施設に対して次の措置を実施した。

・営業停止処分　1月16日から17日まで（2日間）（1月13日から15日までの3日間営業自粛）

・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒、従事者の健康管理の徹底を指示

・調理従事者に対して衛生教育を実施予定

■令和6年新潟県内食中毒発生状況（※本日発表分を含む）



**■食中毒の発生について～グループホームで調理した食事による食中毒～　2024/1/16**

**東京都保健医療局　東京都東村山市**

**ノロウイルス**

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/hodo/saishin/pressshokuhin24011602.html>

　【探知】

　1月9日（火曜日）午前9時30分頃、東村山市内のグループホームから「1月8日（月曜日）午後1時30分から同日午後8時頃にかけて、入所者14名がおう吐、下痢の症状を呈している。」旨、多摩小平保健所に連絡があった。

【調査結果】多摩小平保健所は、探知後直ちに食中毒と感染症の両面から調査を開始した。

・患者はグループホームの入所者14名で、1月8日（月曜日）午後1時30分から同月9日（火曜日）午前9時にかけて、おう吐、下痢等の症状を呈していた。

・入所者のフロアは1階と2階に分かれており、各階に調理場がある。食事は各階の調理場でそれぞれ職員と入所者が一緒に調理しているが、朝食の一部と昼食の一部は1階又は2階で両フロア分を調理することがある。

・患者は共通して当該グループホームで調理した朝食及び昼食を喫食しており、フロアに偏りなく発生していた。

・患者12名のふん便及び朝食と昼食の調理に従事していた職員1名のふん便からノロウイルスを検出した。

・施設内でおう吐などの感染症発生を疑う情報はなかった。

【決定】

本日、多摩小平保健所は、以下の理由により、本件について当該グループホームで調理した朝食又は昼食を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定した。

・患者は共通して当該グループホームで調理した朝食及び昼食を喫食していた。

・複数の患者及び調理に従事していた職員1名のふん便からノロウイルスを検出した。

・患者はフロアに偏りなく発生しており、発症時間に一峰性が見られ、症状はノロウイルスによるものと一致していた。

・施設内で感染症発生を疑う情報はなかった。

・患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

【措置】多摩小平保健所は、当該グループホームに対し、再発防止について厳重に注意指導した。

発症関係（1月16日午前9時現在）

発症日時　1月8日（月曜日）午後1時30分から1月9日（火曜日）午前9時00分まで

症状 おう吐、下痢等　※ 患者の症状は回復傾向にある。

発症場所　当該グループホーム

患者数　患者数14名　男：3名（91～97歳）、女：11名（78～94歳）

入院患者数　0名

診療医療機関数・受診者数　2か所2名（男0名、女2名）

原因食品　当該グループホームで調理した朝食又は昼食

病因物質　ノロウイルス

[備考]

喫食食品

1月6日（土曜日）

朝食：炊き込みご飯、サバの味噌煮、白和え、ゆでブロッコリー、味噌汁

昼食：赤魚のみりん漬け、豚肉なると煮（わかめ、豚こま、にんじん）、しらす・大豆・いりごま味噌あえ、ごはん、お吸い物

1月7日(日曜日)

朝食：クロワッサン、生ハム・サラダ、カジキの竜田揚げ等

昼食：けんちんうどん、コロッケ、七草がゆ等

検査関係（1月16日午前9時現在） 検査実施機関：東京都健康安全研究センター

患者等ふん便：細菌14検体（12検体陰性、2検体検査中）

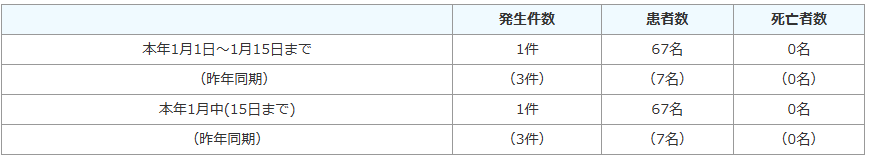
　　　　　　　　　ノロウイルス14検体（12検体ノロウイルスＧII検出、2検体陰性）

従事者ふん便：細菌2検体（2検体陰性）

　　　　　　　　　ノロウイルス2検体（1検体ノロウイルスＧII検出、1検体陰性）

拭き取り：細菌2検体（2検体陰性）　ノロウイルス8検体（8検体陰性）

（参　考）東京都における食中毒発生状況（ただし本日公表の事件は含まない。）



**■食中毒の発生について～台東区内で開催されたイベントにおいて提供された食事による食中毒～　2024/1/16****東京都保健医療局　台東区**

**ノロウイルス**

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/hodo/saishin/pressshokuhin24011601.html>

　【探知】

　1月10日（水曜日）午後1時30分頃、医療機関から「食中毒疑いの患者を診察した。患者は1月8日（月曜日）に台東区内の上野恩賜公園で開催された牡蠣（かき）フェスというイベントを利用しており、同行者も同様の症状がある。」と連絡を受けた都内保健所から、当該イベントの開催地を管轄する台東区台東保健所にその旨連絡を行った。

【調査結果】台東区台東保健所は、探知後直ちに食中毒調査を開始した。

・当該イベントでは、1月6日（土曜日）から同月8日（月曜日）までの間、約20か所のテントブースで牡蠣を使用した料理の調理提供が行われていた。

・患者は35名で、当該イベントにおいて調理し提供された牡蠣料理を喫食後、1月7日（日曜日）午後10時から同月10日（水曜日）午後9時にかけて、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。

・患者全員の共通食は、当該イベントで調理し提供された牡蠣料理以外になかった。

・当該イベント会場内でおう吐などの感染症発生を疑う情報はなかった。

・複数の患者のふん便から、ノロウイルスを検出した。

【決定】

本日、台東区台東保健所は、以下の理由により、本件について、当該イベントにおいて調理し提供された牡蠣料理を原因とする食中毒と断定した。

・患者全員の共通食は、当該イベントで調理し提供された牡蠣料理以外になかった。

・複数の患者からノロウイルスを検出した。

・当該イベントでの食事を起点とした潜伏時間に一峰性が見られ、その長さ及び症状は、ノロウイルスによるものと一致していた。

・イベント会場内でおう吐などの感染症発生を疑う情報はなかった。

・患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

【措置】

　　台東区台東保健所は、当該イベント主催者に対し、再発防止について厳重に注意指導した。

　発症関係（1月16日午前9時現在）

　　発症日時　1月7日（日曜日）午後10時から1月10日（水曜日）午後9時まで

症状 下痢、おう吐、発熱等　※ 患者の症状は回復傾向にある。

発症場所　自宅等

患者数　患者数35名　男：18名（16～56歳）、女：17名（22～67歳）

入院患者数　0名

診療医療機関数・受診者数　20か所21名（男13名、女8名）

原因食品

1月6日（土曜日）から同月8日（月曜日）に開催された「牡蠣フェス」で調理し提供された牡蠣料理

病因物質　ノロウイルス

原因施設

　　行事名　牡蠣フェス

主催者　牡蠣フェス実行委員会

開催場所　東京都台東区上野公園5番6号

主催者住所　広島県広島市

[備考]

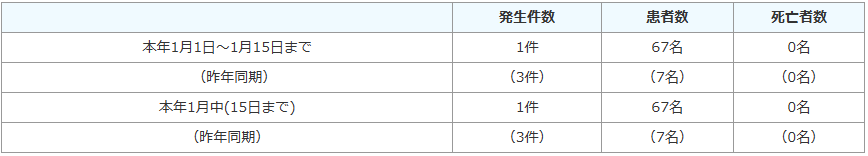
主なメニュー 牡蠣バター醤油焼き、蒸し牡蠣食べ比べ等

検査関係（1月16日午前9時現在）　検査実施機関：東京都健康安全研究センター

患者ふん便：細菌12検体（3検体陰性、9検体検査中）

　　　　　　　　　ノロウイルス 12検体（2検体ノロウイルスＧI・ＧII検出、1検体ノロウイルスＧII検出、1検体陰性、8検体検査中）

（参　考）東京都における食中毒発生状況（ただし本日公表の事件は含まない。）



**上野公園・牡蠣フェス、35人が「食中毒」と判明、ノロウイルスも検出…東京都発表　実行委「来年は開催しません」　1/16(火) 16:57配信　弁護士ドットコムニュース　台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7e63f2230211d2555ebe210ef9286b74322aa3ae>

**体調不良相次ぐ「牡蠣フェス」 集団食中毒と断定 ノロウイルス検出**

**1/16(火) 16:31配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN　台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0dceaeb33467e0d1616c6d7866c7d3be43a8a1a6>

**上野公園の「牡蠣フェス」で35人食中毒　ノロウイルスを検出**

**1/16(火) 15:50配信　朝日新聞デジタル****台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3ad51c8a5462dcfeb22c7c7c0411a5fd97c01e9a>

**「牡蠣フェス」で体調不良訴え 60人以上に　保健所「現時点で食中毒と断定できていない」**

**1/15(月) 17:00配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN****台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4479275ca19864e973bca2e4f26b031784a60aa0>

**上野公園の牡蠣フェス「食中毒事故発生のお詫び」実行委が謝罪**

**1/12(金) 13:46配信　弁護士ドットコムニュース****台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1331c2c92696cfc6109501697f50cb2a804e179a>

**「牡蠣フェス」実行委員会が謝罪　訪問者から体調不良の訴え続出……「加熱不足による食中毒発生と思われる」　1/12(金) 13:43配信　ねとらぼ****台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f7a57d8296912de67722c2b65b2d36441073e933>

**食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ　牡蠣フェス実行委員会　2024/1/12**

<https://kaki-fes.com/>

**上野公園で開催の「牡蠣フェス」　相次ぐ体調不良…集団食中毒か**

**1/12(金) 11:42配信　TOKYO MX****台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/592140e450c1cf6e586e07657908b9b0357b8c43>

**上野公園「牡蠣フェス」参加者がノロウイルス陽性「運営から謝罪あった」、体調不良の投稿相次ぐ　1/11(木) 18:20配信　弁護士ドットコムニュース****台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1d3f810f4003f2c83a6ce86a072127e8140fcfc5>

**上野公園「牡蠣フェス」参加者が下痢や嘔吐、「体調不良」の訴え続出…台東保健所「調査中です」　1/11(木) 12:02配信****弁護士ドットコムニュース　台東区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d7eac6733eac6a5eaaf5edcd64a248f0539b824a>

**牡蠣(カキ)フェス 2024（1月6日～8日 上野公園）**

**2024/01/06～2024/01/08　牡蠣フェス実行委員会**

<https://tokyofesta.com/23ku/10235/>

**■ノロウイルスで集団食中毒　鯖江市の飲食店　男女17人に嘔吐や下痢【福井】**

**1/15(月) 17:50配信　福井テレビ****福井県鯖江市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7854d3309bf6492369928f6b24fc37b26bdfacbe>

**食中毒が発生しました　2024/1/15　福井県鯖江市**

**ノロウイルス**

<https://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pabL17053039793f.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６年１月１１日（木）午後６時３０分頃、当該施設利用者から丹南健康福祉センターに「当該施設で作られた弁当を食べた後、体調不良者が複数名出ている。」という旨の連絡がありました。

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製した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

○令和６年１月９日（火）に原因施設が調製した弁当を喫食した２７名中１７名が嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈しており、その発症状況が類似していました。

○有症者間で感染症を疑う事象は確認されず、有症者の共通する行動は、原因施設が調製した弁当の喫食のみでした。

○有症者および調理従事者の検便からノロウイルスが検出されました。

○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６年１月１０日（水）午後１０時頃

症 状　嘔吐、腹痛、下痢等

患者数　男性 ５名（２０～６０歳代）、女性１２名（２０～６０歳代）

症状は快方に向かっております

原因食品　令和６年１月９日（火）に原因施設が調製した弁当

原因物質　ノロウイルス

原因施設

　　所 在 地 鯖江市

屋 号 乃坂屋（のさかや）

営業の種類 飲食店営業、魚介類販売業

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、飲食店営業、魚介類販売業の営業について本日から１月１７日までの３日間、停止処分とし、衛生管理手順の検証と指導、管理運営基準の適合状況の確認、施設の清掃状況等の確認、衛生教育等を実施する。

検査状況　県衛生環境研究センター

　摂食者便 ：１５検体（うち１４検体ノロウイルス検出）

調理従事者便： ４検体（うち３検体ノロウイルス検出）

３ 本県における食中毒発生状況（令和６年１月１５日現在 今回の事件を含む）

**■宇多津町のホテルで13人食中毒　ノロウイルス検出　3日間の営業停止処分に　香川**

**1/15(月) 16:11配信　KSB瀬戸内海放送　香川県宇多津町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a34b631459ab1d17089531ae8cc053c6e4061368>

**宇多津町のホテルで会食した１３人が食中毒症状　ノロウイルスを検出　魚の刺身や寿司など提供【香川】　1/15(月) 15:46配信　OHK岡山放送****香川県宇多津町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3c94f541b313b7a2fd6c1086d16ef3c885a18b2b>

**食中毒が発生　令和６年１月 15 日（月）香川県健康福祉部生活衛生課　食品衛生グループ**

**香川県宇多津町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/shokuhin/syokuanzen/syokucyudoku20240115.html>

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/44954/20240115.pdf>

　１ 概 要

令和６年１月 11 日（木）11 時 30 分頃、丸亀市内の男性から「宇多津町内のホテルにて 28 名で会食した後、体調を崩した参加者が複数いる。」旨の連絡が中讃保健所にありました。

中讃保健所が調査したところ、このグループは、１月６日（土）夜に宇多津町内の「ホテルアネシス瀬戸大橋」を利用しており、そのうち 13 名が発熱、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、当該施設の食事に限られていること、患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによる食中毒と一致していること並びに患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、中讃保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、患者は快方に向かっています。

２ 摂食者数　28 名

３ 患 者 数　13 名（男性 11 名、女性 2 名。うち６名が医療機関を受診。入院なし。）

４ 原因施設

所在地 綾歌郡宇多津町

施設名 ホテルアネシス瀬戸大橋別館２Ｆ

５ 症 状　発熱、下痢、嘔吐等

６ 検 査　検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター）

患者便：７検体、従業員便：４検体、使用水：１検体、調理器具等拭き取り：10 検体

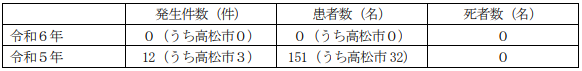
７ 原因食品 調査中

１月６日（土）に提供された食事：造里（マグロ等）、鍋（オリーブハマチのしゃぶしゃぶ）、肉料理（ローストビーフ等）、天婦羅（海老等）、御飯（巻寿司、握り寿司）等

８ 病因物質　ノロウイルスＧⅡ

９ 行政処分（処分庁：中讃保健所）

令和６年１月 15 日（月）から１月 17 日（水）までの３日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（今回を除く））

**■【寒川町】町内飲食店にて食中毒（ノロウイルス）が発生**

**2024.01.14　湘南人　神奈川県****寒川町**

**ノロウイルス**

<https://shonanjin.com/news/food-poisoning-occurs-at-a-restaurant-in-samukawa-town/>

**寒川神社参集殿内の飲食店で食中毒　男女１６人が下痢や嘔吐、発熱　神奈川新聞 | 2024年1月12日(金) 20:21****神奈川県寒川町**

**ノロウイルス**

<https://www.kanaloco.jp/news/social/case/article-1048862.html>

**食中毒の発生について　2024/1/12　神奈川県茅ケ崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/056/783/20240112.pdf>

　　管内飲食店営業者から「１月５日に、当該施設を利用した複数のグループから体調不良の申し出があった。」旨の連絡が１月１０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、複数グループの利用者が、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、いずれも当該施設で提供された食事を喫食していることが判明しました。

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ノロウイルスが検出されたこと、患者の症状、潜伏期間がノロウイルス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　９０人 （調査中）

２ 患 者 数　１６人（男性：１３人 女性：３人） （調査中）

３ 入院者数　０人

４ 主な症状　嘔吐、下痢、発熱等

５ 原因施設

名 称 株式会社青葉

業 種 飲食店営業（飲食店、弁当屋）

　　所在地 高座郡寒川町

６ 原因食品　１月５日に当該施設で提供された中華コース料理 （調査中）

７ 病因物質　ノロウイルスＧⅡ

８ 措 置　当該施設に対して、１月１２日（金）から 営業禁止

**■１ 飲食店営業施設等に対する不利益処分等　（事件２）　2024/1/12　新宿区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.shinjuku.lg.jp/content/000386061.pdf>

　公表年月日　令和６年１月１２日

業種等　飲食店営業

施設の名称　釧路港

施設所在地等　東京都新宿区

主な適用条項　６条※

不利益処分等の原因となった食品等　生かきを含むコース料理

不利益処分等を行った理由　ノロウイルス

不利益処分等の内容　令和６年１月１２日から令和６年１月１４日までの３日間の営業停止命令

**■ノロウイルス検出で食中毒断定　徳島市の会社が製造販売の「冷凍おせち」を食べた人のうち81人に嘔吐など【徳島】　1/12(金) 19:04配信　JRT四国放送　徳島県徳島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e2907c4d747dd73fe0968bc16e0bbb1efe4041c0>

**【速報】『冷凍おせち』で高齢者ら81人食中毒　徳島県で製造して6都県に販売　23人からノロウイルス検出　1/12(金) 18:31配信　MBSニュース****徳島県徳島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/64187f46069ff6a83ebccd6649cc05abea87bc8d>

**食中毒事件の発生について　2024/1/12　徳島県徳島市**

**ノロウイルス**

<https://anshin.pref.tokushima.jp/docs/2024011200028/>

　県内で発生した食中毒事件について、次のとおりお知らせします。

１．原因施設

名　称　有限会社エイブルフーズ

業　種　そうざい製造業

２．有症者数（１月１２日（金）９時現在）

有症者：８１名（４２歳～１００歳）

（栃木県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県の１２施設）

３．主 症 状　嘔吐、下痢等

４．病因物質　ノロウイルス（Ｇ２）

５．原因食品　当該施設が１２月１１日、１２日に製造した「冷凍おせち」

（おせちメニュー）

有頭海老、赤魚の塩焼、花蓮根、豚角煮、合鴨ロース、にしんの昆布巻、みどり豆、ままかり、紅かまぼこ、黒豆、きんとん、 煮しめ、伊達巻、なます

６．原因食品の販売数

４８０個（栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県の２３施設）

なお、冷凍おせちは、１２月６日、１１日、１２日、１８日、１９日、２０日の６日間に分けて製造され、１,２８９個製造されている。

７．その他（注意喚起）

・ノロウイルスによる食中毒は、１年を通して発生し、特に秋から春先にかけて、毎年全国的に多発しています。

　・ノロウイルスに感染した調理従事者の手を介して食品が汚染され、食中毒となった事例が多くあるため、体調不良者は調理に従事しないことが大切です。

　・ノロウイルスは感染力が強く、家庭や職場等での人から人への感染（二次感染）のおそれがあるため注意が必要です。

　・症状がなくても、ウイルスを保有している場合があるため、流水による丁寧な手洗いと食材の十分な加熱調理（中心部８５～９０度で９０秒以上）、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が重要です。

**■東京・練馬区の和食レストランで集団食中毒　67人が下痢やおう吐　ノロウイルス検出**

**1/12(金) 18:22配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN　練馬区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/246d2d3c5446a8d1e8c07697d34fb1af05e55c03>

**食中毒の発生について～練馬区内のホテル飲食店における食中毒～　2024/1/12**

**東京都保健医療局　練馬区**

**ノロウイルス**

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/hodo/saishin/pressshokuhin240112.html>

【探知】

　令和6年1月4日（木曜日）午後2時14分、練馬区内のホテルから練馬区保健所に「1月2日（火曜日）正午に当ホテル内の和食レストランで懐石料理を喫食した1グループ20名中13名が1月3日（水曜日）夜から下痢、おう吐等を発症している。」旨、連絡があった。

【調査結果】

　練馬区保健所は、直ちに食中毒調査を開始した。

・患者は、1月1日（月曜日）、2日（火曜日）及び3日（水曜日）に当該レストランを利用した94グループ619名のうち計67名で、1月2日（火曜日）午前1時から同月5日（金曜日）午後7時にかけて、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していた。

・患者全員の共通食は、当該レストランが調理、提供した料理以外になかった。

・当該レストラン内で感染症を疑う情報はなかった。

・複数の患者及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスを検出した。

【決定】

　本日、練馬区保健所は、以下の理由により、本件を当該レストランが1月1日（月曜日）、2日（火曜日）及び3日（水曜日）に調理、提供した料理を原因とする、ノロウイルスによる食中毒と断定した。

・患者全員の共通食は、当該レストランが調理、提供した料理以外になかった。

・複数の患者及び調理従事者1名のふん便からノロウイルスを検出した。

・当該レストランでの食事を起点とした潜伏時間に一峰性が見られ、その長さ及び症状は、ノロウイルスによるものと一致していた。

・当該レストラン内で感染症を疑う情報はなかった。

・患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

【措置】

　当該レストランは、令和6年1月4日（木曜日）夜から営業を自粛しており、練馬区は本日から3日間の営業停止の処分を行った。

発症関係（1月11日午後5時現在）

　発症日時　1月2日（火曜日）午前1時から1月5日（金曜日）午後7時まで

症状 下痢、おう吐、発熱等　※ 患者の症状は、回復傾向にある。

発症場所　自宅等

患者数　患者数67名　男：32名（11～82歳）、女：35名（20～90歳）

入院患者数　0名

診療医療機関数・受診者数　17か所18名（男7名、女11名）

原因食品　令和6年1月1日、2日及び3日に当該施設が調理、提供した食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設

　屋号 ホテルカデンツァ東京1Ｆ和食

業種 飲食店営業

営業所所在地 東京都練馬区

[備考]

主なメニュー 懐石料理（寿司、お造り、煮物等）等

検査関係（1月11日午後5時現在） 検査実施機関：東京都健康安全研究センター

患者等ふん便：細菌30検体（3検体陰性、27検体検査中）

　　　　　　　　　ノロウイルス 30検体（6検体ノロウイルスＧII検出、1検体陰性、23検体検査中）

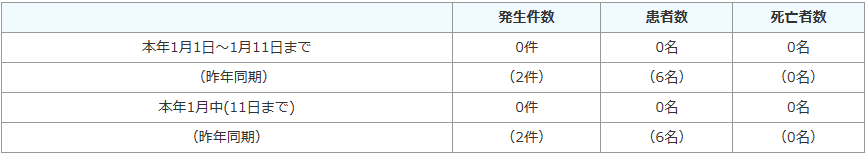
従事者ふん便：細菌28検体（18検体陰性、10検体検査中）

　　　　　　　　　ノロウイルス 28検体（1検体ノロウイルスＧII検出、25検体陰性、2検体検査中）

拭き取り検体：細菌17検体（1検体黄色ブドウ球菌検出、7検体陰性、9検体検査中）

　　　　　　　　　ノロウイルス 14検体（4検体陰性、10検体検査中）

（参　考）東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない）



**飲食店営業施設に対する不利益処分等　2024/1/13　練馬区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.nerima.tokyo.jp/hokenfukushi/eisei/about/ihan_present20240112.html>

1　公表年月日　令和6年1月13日

2　業種　飲食店営業

3　施設名称および営業者氏名等

施設名称：ホテルカデンツァ東京1F和食

施設所在地：東京都練馬区

4　主な適用条項

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

反

5　不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

6　不利益処分等の内容　営業停止3日間（令和6年1月12日から令和6年1月14日まで）

7　備考

患者数：67名（令和6年1月11日現在）

原因物質：ノロウイルス

原因食品：令和6年1月1日、2日および3日に当該施設が調理、提供した食事

当該施設は令和6年1月4日夜から営業を自粛

**■年末の宴会でノロウイルス食中毒　ホテル東日本宇都宮**

**1/12(金) 10:07配信　とちぎテレビ　栃木県宇都宮市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ca34d448c473bb24fa9f7643abb4a1bf25894055>

**宇都宮のホテルで３２人食中毒　01月11日　21時17分　栃木 NEWS WEB**

**栃木県宇都宮市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/utsunomiya/20240111/1090016598.html>

**ホテル東日本宇都宮で食中毒、32人下痢など発症　年末の宴会料理で**

**1/11 20:45　下野新聞「SOON」****栃木県宇都宮市**

**ノロウイルス**

<https://www.shimotsuke.co.jp/articles/-/842864>

**食品衛生法違反者等の公表　2024/1/11　栃木県宇都宮市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/kurashi/eisei/shokuhin/1005556.html>

　食品営業施設等に対する行政処分等

営業者氏名：株式会社日本ハウス・ホテル&リゾート

営業所名称：ホテル東日本宇都宮 漁火、黄河、3階宴会厨房、パルテール

公表年月日：令和6年1月11日

原因食品：令和5年12月28日に当該飲食店営業施設が調理・提供した食事

公表理由：食中毒の原因食品を提供したため（食品衛生法第6条第3号違反）

処分内容：令和6年1月11日から3日間の営業停止

<https://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/kurashi/eisei/shokuhin/chudoku/1005534.html>

喫食者数　162

　患者数　32

　原因食品　宴会料理

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設　飲食店

　摂取場所　飲食店

**■【再掲】真庭の食中毒 原因はノロウイルス　岡山県発表、患者は１３３人に**

**2024年01月12日 18時35分　山陽新聞　岡山県真庭市**

**ノロウイルス**

<https://www.sanyonews.jp/article/1501802>

**食中毒が発生しました(第２報）　2024/1/12　岡山県真庭市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.okayama.jp/site/presssystem/895032.htm>

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/attachment/360903.pdf>

真庭保健所管内で発生した食中毒事件について（第２報）

１ 内容

1 月 10 日にお知らせした｢湯原国際観光ホテル菊之湯｣（真庭市湯原温泉 16-1）を原因施設とする食中毒事件について、調査の結果、患者及び従業員の検便からノロウイルスが検出されたことから、真庭保健所はこれを病因物質としました。

２ 調査状況（1 月 12 日（金）12 時現在）

喫食者数：４４グループ、１７０名（第 1 報時点 ３５グループ、１３２名）

患 者 数：４０グループ、１３３名（第 1 報時点 ３０グループ、９９名）

検査結果：患者５名の便及び従事者１名の便からノロウイルス GⅡを検出

病因物質：ノロウイルス GⅡ

**食中毒が発生しました　2024/1/10****岡山県真庭市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/attachment/360824.pdf>

事件の概要

令和６年１月８日（月）午前９時頃、旅行業者から真庭保健所へ「旅行を手配した団体が、１月５日（金）から１月７日（日）にかけて真庭市内で食事、宿泊したところ、22 名が嘔吐等の症状を呈している。」旨の通報があった。

同保健所が調査した結果、真庭市内のホテルに１月５日（金）から８日（月）にかけて宿泊し、食事をした 35 グループ 132 名のうち、30 グループ 99名が、発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。

同保健所は、患者の共通食が同ホテルの食事のみであること等から、同ホテルで提供された食事を原因とする食中毒と断定し、同ホテルの飲食部門を食品衛生法に基づき営業停止処分とした。

なお、患者の容態は快方に向かっている。

喫食者数　132 名（男性 84 名、女性 48 名） 年齢 10 歳代～70 歳代

患 者 数　99 名（男性 63 名、女性 36 名） 年齢 10 歳代～70 歳代

入院者数 ０ 名

患者発症年月日　令和６年１月６日（土）午後４時頃 年齢 10 歳代 男性

患者の症状　腹痛、下痢、嘔吐、吐き気等

原因（と推定される）食品の調製者

施設名：湯原国際観光ホテル菊之湯

岡山県真庭市

業 種：飲食店営業

献 立

【夕食】刺身（サーモン、イカ等）、鍋（牛肉、豚肉、白菜、ねぎ、うどん等）、揚げ物（豚、鶏、エビ）、ポテトサラダ、酢の物、デザート（ババロア） 等

【朝食】焼鮭、豆腐、卵焼き、サラダ、和え物、味噌汁、ヨーグルト 等

検査物等 施設内ふきとり ６件 （検査場所）備前保健所、環境保健センター

患 者 便 11 件 （検査場所）患者住所を所管する自治体

従事者 便 ２件 （検査場所）環境保健センター

保 存 食 69 件 （検査場所）備前保健所

原因食品 調査中

病因物質 調査中

行政措置 営業停止処分（令和６年１月 10 日（水）から１月 18 日（木）まで９日間）

参考事項

１ 昨年（１月～12 月）１年間の発生状況

　　　10 件 149 名 （うち死者 ０名）

２ 今年（１月から今回までの事件を含む）の発生状況

１件 99 名 （うち死者 ０名）

　　　【うち岡山市 ０件 ０ 名 （うち死者 ０名）】

　　　【うち倉敷市 ０件 ０ 名 （うち死者 ０名）】

**■岐阜市の焼き肉店で食中毒　新たに２４人が症状訴える、計１１９人に**

**1/10(水) 20:52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/86a1167b011e65443792815c7a4ad5ec6d6d7b13>

**5歳児含む客95人が下痢や嘔吐…焼肉店で「食中毒」食事した客の便からノロウイルス検出 店は営業禁止処分　1/8(月) 6:15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/079f7b2b64505ea0d4d8890349c3329456766d0d>

**21組中19組が発症　焼肉店でノロウイルスが原因とみられる集団食中毒　発症したのは5～84歳の計95人　1/7(日) 14:38配信　CBCテレビ　岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3084626fbb2c770f3d7e39206339df5e70f8a048?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240107&ctg=loc&bt=tw_up>

**■食中毒で3日間営業停止　諫早市の宿泊施設内の飲食店　長崎県発表**

**2024/01/07 [10:50]　公開　長崎新聞　長崎県諫早市**

**ノロウイルス**

<https://www.nagasaki-np.co.jp/kijis/?kijiid=1116545712477651715>

**刺し身など食べた男女１７人が食中毒、下痢や嘔吐…調理従事者らの便からノロウイルス検出**

**1/7(日) 12:14配信　読売新聞オンライン　長崎県諫早市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0571be6fee4884d7f21740d1838c1c85b5112ff2>

**■****大村の飲食店で５４人が食中毒　２日間営業停止**

**12/30(土) 10:11配信　長崎新聞　長崎県大村市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/87a53f79465a50185286d172310ed3e123bdd491>

**長崎県大村市の飲食店2店舗で食中毒発生　54人に下痢・嘔吐等の症状　有症者の便からノロウイルス検出　12/29(金) 14:24配信　NBC長崎放送****長崎県大村市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a6ca0cf742b03daceaeddefde0c022e393beba6e>

**★寄生虫による食中毒★**

**■食中毒（疑い）が発生しました　2024年1月17日 15時30分　福岡県大野城市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20240117-2.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/210833.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１　事件の探知

　令和６年１月16日（火）、大野城市の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、筑紫保健福祉環境事務所に届出があった。

２　概要

　　　同事務所が調査したところ、患者は１月15日（月）に大野城市内の販売店で購入した刺身等を同日20時頃喫食したところ、16日２時頃から腹痛、嘔気を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３　発生日時　判明分：令和６年１月16日（火）２時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：１名​

５　症状　判明分：腹痛、嘔気

６　有症者数　調査中　判明分：１名（50代女性）

　　　　　16日に医療機関を受診し、入院はしていない。

　　　　　重篤な症状は呈しておらず、回復している。

７　原因施設、原因食品、原因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）原因物質：アニサキス

8　その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１月17日現在。調査中の事件を除く）



**■刺身に胞子状の寄生虫か…福島市高湯温泉のホテルの宿泊客101人が食中毒症状訴える**

**1/11(木) 17:23配信　福島中央テレビ　福島県福島市**

**クドアセプテンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f498bb694c269a7c095cf712e75d5b32e8d63294>

**ホテル宿泊客１０１人食中毒 福島市 運営会社を営業停止処分**

**01月11日　16時46分　福島 NEWS WEB　福島県福島市**

**クドアセプテンクタータ**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/fukushima/20240111/6050024999.html>

**【速報】福島市のホテルで101人食中毒　ヒラメの寄生虫「クドア」原因か、下痢や嘔吐の症状　1/11(木) 15:39配信　TUFテレビユー福島****福島県福島市**

**クドアセプテンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fba09f5b8231c5cacca382cc6091ee3c2d81953b>

**福島市公表日　2024年1月12日　福島県福島市**

**クドアセプテンクタータ**

<https://www.city.fukushima.fukushima.jp/hoken-shokuhin-eisei/kenko/iryo/shokuhin-eisei/shokuchudoku/27.html>

発生年月日　2024年1月4日

摂食者数　　260

患者数　　　111

原因食品　　令和6年1月2日～3日に提供された刺身

病因物質　　不明

血清型等

原因施設　　宿泊施設

**★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★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■児童35人に「おう吐」の症状があり学年閉鎖　ノロウイルスの検出も…感染性胃腸炎の集団発生の疑い　1/18(木) 11:06配信　BSS山陰放送　鳥取県境港市**

**感染症　感染性胃腸炎　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7555874eda756d55bf5c99dda19611f141e0d4f2>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月１６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/3/118320/1/060116noro.pdf?20240117082408>

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

１月１２日（金） ５名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

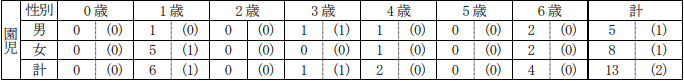
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

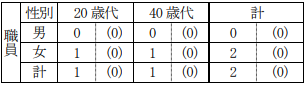
１月１５日（月） 西保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

１月１６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





（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。

**■感染性胃腸炎（ノロウイルス）とみられる学校等の臨時休業について　2024/1/15**

**岡山県岡山市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000055/55836/20240115_ichouen.pdf>

　１ 要 旨

令和６年１月１２日（金）、次のとおり感染性胃腸炎（ノロウイルス）とみられる患者が発生し、学校の全部を臨時休業すると、学校から岡山市保健所に連絡がありましたので、お知らせします。

２ 発 生 場 所

岡山県岡山市南区内尾721-3

岡山県立岡山南支援学校 （校長：木村 泰清）

全在籍者数：２５０人

３ 患 者 数



　４ 措 置

　　学校保健安全法に基づく臨時休業の措置

種類：休校

　　　期間：令和６年１月１５日（月）

※１月１５日時点で、１月１６日（火）まで休校措置延長

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月 12 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/3/118320/1/060112_noro.pdf?20240117082408>

博多区内の高齢者施設で、複数の入所者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。

また、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 博多区内の高齢者施設

（１）経緯

１月 ４日（木） １名の職員に嘔吐、下痢の症状が出現。

　　　　　　　　　以後、複数の入所者及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１月 ９日（火） 当該施設より、複数の入所者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈していると報告があった。

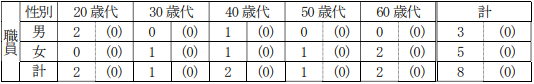
博多保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

１月１２日（金） 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、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 入所者及び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★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■今春の東京の花粉飛散開始日、例年よりやや早め**

**1/19(金) 12:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6102048e13644c5c5af9ec13e034e7ea76f23f01>

**■東京のコロナ患者、前週より980人増える**

**1/18(木) 17:30配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0463cf9f1362299881ff28cf82d2f96cedbfe8ea>

**■分娩時に適切な抗菌薬を安全に使用可能に - 成育医療研究センターが発表**

**1/18(木) 16:12配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a9a79d99b7ca1dce42c2e3a76ee29ec7344807b8>

**■「人食いバクテリア」報告数が最多　50歳未満の死者増　国が解析へ**

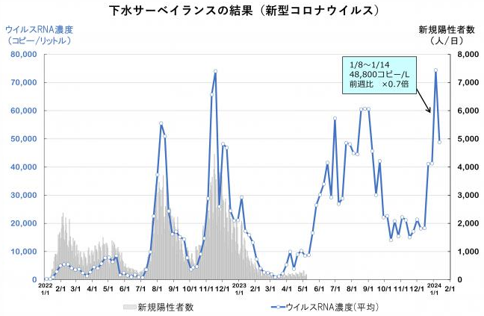
**1/17(水) 15:53配信　朝日新聞デジタル**

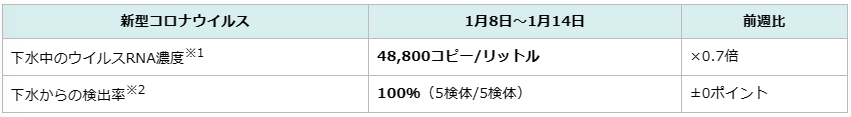
<https://news.yahoo.co.jp/articles/02980a03953e7c3ccf11598374b6c8942e26a4a9>

**■下水サーベイランス　2024/1/16　北海道札幌市**

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

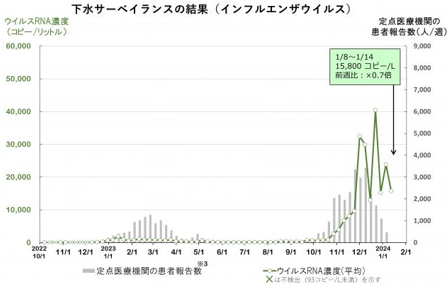
　新型コロナウイルス

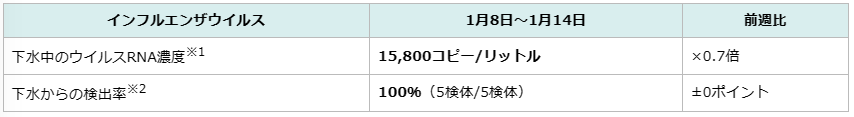




　ウイルス濃度は前週から減少しましたが高い水準を継続しており、引き続き警戒が必要です。

インフルエンザウイルス





　　ウイルス濃度は前週から減少しましたが高い水準を継続しており、引き続き警戒が必要です。

**■横浜市の中学校給食、調理・配送業者を再公募へ　集団食中毒発生で指名停止措置**

**1/16(火) 18:11配信　カナロコ by 神奈川新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4d0c833aae768d23a949c79a9c2e0507edacb89b>

**■避難所生活での認知機能の低下を懸念、厚労相 - 感染症対策を呼び掛け**

**1/16(火) 13:35配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2e6337203fc48142910aa507622194cac4ed08b8>

**■新型コロナワクチン接種の129件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**1/16(火) 12:40配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fe8d96a91b494772ed22892c0e2c8d5377984011>

**■「下痢して吐いて死ぬかと」…韓国でノロウイルス患者の1カ月間で3倍↑**

**1/15(月) 8:03配信　KOREA WAVE**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/25fd225b1abe1943d9f9fd3ba5b82318a4d7ec99>

**■わがまちメール　給食から異物がでてきたときの対応　2024/1/9　愛媛県松山市**

**佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/wagamachi/detail/3270.html>

　意見の内容

　　私は中学校に通っている子どもの保護者です。

　　１２月１１日（月）に子どもが学校で給食を食べていたところ、ごはんの中から人間の爪がでてきたそうです。給食を食べることがきもち悪くなった子どもは、その日は給食を食べられなかったそうです。それ以降、給食を食べるのが嫌だ、また変なものが出てこないか不安だと言っています。また、最近、給食に手袋が入っていたと先生が言っていたそうです。

　　これらの件に関して給食センターから謝罪がなく、内心は怒りでいっぱいです。今後、子どもに給食を食べさせたくありません。どうにかしてください。

性別：不明

年代：不明

公開日：24年01月09日

公開番号：3270

全市 教育・文化

意見に対する答え

　　１２月１１日（月）の学校給食のもち麦ご飯に「人の爪」と思われる異物が混入していたことで、お子様に不安と不快な思いをさせてしまいました。

　　まず、混入経路を確認するため、調理場職員全員の爪と形状等確認したところ、形が合う職員はいませんでした。

　　また、混入していた異物はハサミで切ったような形であり、調理作業途中で、調理員の爪が剥がれて混入した可能性は低いと考えています。調理場では、調理作業前に爪が伸びていないか確認し、手洗いとともに爪ブラシで爪の中も洗浄し、２人１組で粘着ローラを使って全身に付着したほこりや髪の毛などを取り除き、エアシャワーを浴びて、調理室に入っています。白衣にはポケットはなく、調理員の衣服に付着して混入した可能性も低いと考えています。

　　原材料のお米に混入した可能性も考えましたが、水研ぎをしたり炊飯後にかきまぜたりして米がばらけるため、原材料に混入した複数の爪が一つの食缶に複数混入する可能性も低いと考えています。

　　学校では、給食受け室、運搬経路となる廊下等で教員が毎日様子を見守っています。配膳時にも、学級担任が毎日配膳の様子を見守りながら給食指導をしていることから、当日も配膳途中で複数の爪が混ざることは、考えにくい状況でした。

　　調理場では、異物混入がないよう日々気を付けて確認していますが、調理作業前の爪の確認や衣服への異物の付着の確認を一層注意して行うとともに、配缶時などの目視確認も強化して、引き続き異物混入防止に努めます。また、引き続き学級担任が配膳時の様子を確認するなど、再発防止に努めます。

松山市長　野　志　克　仁

（保健体育課　扱い）

受付番号　　　５１５