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

**食科協かわら版　No.429　（2024年度No.4）**　 　2024/1/26

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**

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

**あの子は２月の月をよく知っている　２月もあの子をよく知っている**

**あの子のためなら　冬の最中に一時間ぐらい春をやるのも惜しくはない**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-13** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **13-17** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **17-19** |
| **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** | **19-51** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

1月23日　 　 かわら版ニュース＆トピックス402号を発行

1月26日　 　 かわら版429号を発行・かわら版ニュース＆トピックス403号を発行

1月26日　 　 第七回常任理事会・運営委員会

1月30日　 　 ニュースレター第246号発行　予定

**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***第109回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2024/1/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37205.html>

　　厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和6年2月15日 （木） に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第109回 コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

記

1 開催概要

(1) 厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、コーデックス委員会（※）の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うため、コーデックス連絡協議会を開催しています。コーデックス連絡協議会の委員、活動内容等は、以下のURL ページに掲載しています。

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html>

消費者庁

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_001/>

農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/index.html>

(2) 今回は、令和6年2月に開催される第28回油脂部会 （CCFO) 及び令和6年3月に開催される第54回食品衛生部会（CCFH) の主な検討議題の説明を行い、令和5年11月から12月にかけて開催された第46回総会（CAC) の報告を行い、意見交換を行うこととしています

※ コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）は、1963 年にFAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）が合同で設立した政府間組織です。消費者の健康を保護し、公正な食品貿易を保証するために、国際標準となる食品の規格（コーデックス規格）や基準・ガイドラインなどを定めています。

2 開催日時

日時：令和6 年2 月15 日（木曜日） 10 時～11時30分

開催形式：ハイブリッド

・委員はAP虎ノ門 Bルーム（東京都港区西新橋 1-6-15 ） またはウェブにて参加

　　　　 ・傍聴はウェブのみ

3 議題

（１）コーデックス委員会の活動状況

ア 今後の活動について

・第28回油脂部会（CCFO)

・第54回食品衛生部会（CCFH）

イ 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・第46回総会（CAC)

（２）その他

これまでの当会議の議事概要等は以下の URL ページで御覧になれます。 また、今回の会議資料は、令和6年 2 月13 日（火曜日） までに厚生労働省のURLページに掲載するとともに会議終了後に3省庁のURL ページで公開することとしております。

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html>

消費者庁

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_001/>

農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/study/codex/index.html>

4 傍聴可能人数　100 名程度

5 傍聴申込要領

（１）申込方法

電子メールにて、以下のお申込先に、｢第109回コーデックス連絡協議会｣ の傍聴を希望する旨、御氏名（フリガナ）、御連絡先 （電話番号、電子メールアドレス） 、勤務先・所属団体等を明記の上、お申込み下さい。（電話でのお申込みは御遠慮願います。 また、消費者庁 食品表示企画課及び農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課ではお申込みをお受けできません。）

＜電子メールによるお申込先＞

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品基準審査課 宛て

電子メールアドレス：[codexccp@mhlw.go.jp](mailto:codexccp@mhlw.go.jp)

（２）申込締切等

令和6年2 月８日（木）17 時必着です。

希望者多数の場合には、各社・各団体から1名までとさせていただきます。その上で、定員に達した場合は締め切らせていただきます。

傍聴の可否については、２ 月９ 日 (金）までに御連絡します。

（３）傍聴される皆様への留意事項

次の留意事項を遵守してください。これらを守られない場合は、今回および今後の傍聴をお断りすることがあります。

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと

・ウェブ会議用の URL を転送したり SNS で公開したりしないこと

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

（４） その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・安定したネットワーク環境の利用を推奨します。

・ネットワークの回線状況や Wi-Fi 環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめ御了承ください。

・お申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、御本人への連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

お問い合わせ先

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品基準審査課　担当者：国際食品室 佐々木、海老名

代表：03-5253-1111（内線2405）FAX：03-3501-4868

消費者庁 食品表示企画課　担当者：宗、名達、谷口

代表：03-3507-8800 (内線2329)　FAX:03-3507-9292

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課　担当者：国際基準室 織戸、堀米、太田

代表：03-3502-8111 (内線4471)　ダイヤルイン：03-3502ｰ8732

FAX:03-3507-4232

**■***NEW***「令和６年度輸入食品監視指導計画（案）」に関する意見の募集について　2024/1/23**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230345&Mode=0>

　受付開始日時 2024年1月23日0時0分

受付締切日時 2024年2月21日23時59分

**■***NEW***令和6年　東京都食中毒発生状況（速報値）　2024/1/22　東京都**

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/tyuudoku/r6_sokuhou.html>

　令和6年1月15日現在　食品監視課食中毒調査担当

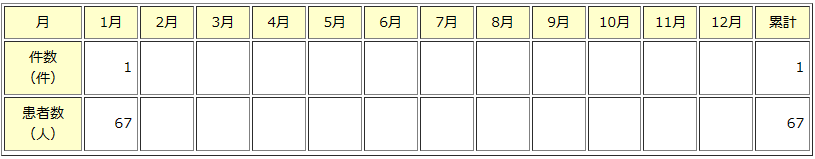
　1　事件数　1 件 （昨年同期　3 件）

2　患者数　67 名 （昨年同期　7 名）

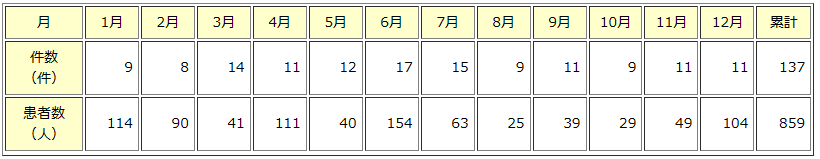
3　死者数　0名 （昨年同期　0名）

4　月別食中毒発生状況

1. 令和6年（2024年）　月別発生状況（速報値）



1. 令和5年（2023年）　月別発生状況（速報値）



　以下省略

**■***NEW***医薬品成分を含有する製品の発見について　2024/1/19**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11126000/001193923.pdf>

　本日、北海道から、別添のとおり報道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。

　発 表 項 目　医薬品成分を含有する製品の発見について 概要

　○ 昨年12月14日、長崎県が実施した買上調査において、道内の事業者が販売した以下の製品から医薬品成分である「アトロピン」等が検出されたことの公表があり、同県からの通報に基づき、道においても成分分析した結果、同じ成分が検出されたことから、製品を販売した業者に対し、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（以下、「医薬品医療機器等法」とする。）に基づき、当該品の販売・授与等を中止するとともに自主回収をするよう指導を行いました。

○ なお、現時点で当該製品による健康被害発生の報告はありません。

【製品概要】

（１）製品名 メンズワイプゼロ　メンズワイプゼロマイルド

（２）販売業者 札ＯＮＥ ＣＯＬＯＲ株式会社　札幌市

（３）検出成分 アトロピン　スコポラミン　メサコニチン

【違反の事実】

医薬品医療機器等法

第５５条第２項（無承認医薬品の販売・授与等の禁止）

【道民の皆様へ】

○ 医薬品成分を含むものは医薬品に該当するため、これを厚生労働大臣の承認を受けることなく製造販売されたものを販売授与することは医薬品医療機器等法で禁止されています。

○ 「アトロピン」は散瞳・調節麻痺の診断・治療薬等、「スコポラミン」は鎮静剤、「メサコニチン」は生薬製剤の有効成分として医薬品に使用されています。摂取により、健康被害が発生する恐れがあります。

○ 当該製品をお持ちの方は、直ちに使用を中止してください。また、健康被害が疑われる場合には速やかに医療機関を受診してください。

**■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

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３７６報）　2024/1/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37408.html>

**■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

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.2 2024（2024.01.24）2024/1/24**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202402m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 「世界保健機関（WHO）食品由来疾患被害実態疫学リファレンスグループ（FERG）2021-2025」が第 5 回会議を開催

**【米国食品医薬品局（US FDA）】**

1. クロノバクター感染の予防戦略に関する最新情報を発表

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. シャルキュトリ（食肉加工品）に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* I 4:I:-）感染アウトブレイク（2024 年 1 月 18 日付更新情報、5 日付初発情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. サルモネラ症 ― 2020 年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. クロストリジオイデス・ディフィシル（*Clostridioides difficile*） ― 病原性を持つ可能性がある腸内細菌

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（02）（01）（34）（33）（32）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.2 2024（2024.01.24）　2024/1/24**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202402c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EFSA】食品中の無機ヒ素―健康上の懸念が確認された**

欧州食品安全機関（EFSA）が食品中の無機ヒ素について再評価を実施した。前回の評価は 2009 年であり、その後 2021 年に暴露評価を更新していた。今回の再評価では 2009年以降に新たに発表された、食事/飲料水を介した無機ヒ素の慢性的な暴露と、皮膚、膀胱及び肺がんの発症リスクとの関連性を調べた疫学研究を検討した。その結果、皮膚がんをエンドポイントにした基準点（reference point）としてベンチマーク用量信頼区間の下限値（BMDL05）0.06 μg iAs/kg 体重/日を導出し、暴露マージン（MOE）を算出した。成人における MOE は、平均的な消費者で 2～0.4、95 パーセンタイルの消費者で 0.9～0.2 であり、不確実性はあるものの、前回の評価と同様に健康への懸念があると結論された。

**＊ポイント：** 無機ヒ素のリスク評価の一つの特徴はヒトのデータ（疫学研究）があるという点で疫学研究のデータを用量反応モデリングにあてはめています。今回の評価でEFSA は最もバイアスリスクが低く質の高い研究として、米国での皮膚がんに関する症例対照研究をもとに BMDL05 を導出しています。前回の評価において複数のエンドポイントの BMDL01 を統合して得られた範囲（BMDL01 0.3～8 µg/kg 体重/日）と比較すると、今回の評価で得られた基準点（BMDL05）は 1 桁低いという厳しい判断となりました。そのため、無機ヒ素の MOE は以前から非常に小さいとされていましたが、新しい基準点では MOE がさらに低くなるため、健康影響への懸念がより大きくなったと言えます。今後、有機ヒ素と無機ヒ素の複合暴露に関するリスク評価の結果を別途発表する予定であると報告しています。

**【COT】COT & COC による合同疫学と毒性学のエビデンスの合成と統合に関するワーキンググループ**

英国の毒性委員会 (COT) 及び発がん性委員会 (COC) は、各リスク評価において疫学的及び毒性学的エビデンスを定期的にレビューしており、そのアプローチに関する指針が必要とされている。この目的のために、委員会は疫学的及び毒性学的エビデンスの合成と統合に関するサブグループ (SETE) を設立し、現在の慣行をレビューして文書化し、適用可能な指針を提供する。

**＊ポイント：** 上記のヒ素の評価や、昨年に実施された合成甘味料アスパルテームの評価など、食品に含まれる化学物質のリスク評価にヒトのデータ（疫学研究）をどのように用いるのか、ということがリスク評価を行う上で重大な課題となっています。その課題への取組みの一つが、この COT/COC の報告です。EFSA もリスク評価へのヒトのデータの使用に関するガイダンスを作成すべきであることを指摘しています。

**【APVMA】動物用医薬品のオーストラリアと英国の同時承認を開始**

オーストラリア農薬・動物医薬品局(APVMA)は、英国－オーストラリア規制協力「動物用医薬品の同時審査に関するガイダンス」を発表した。今後、より迅速な動物用医薬品の登録を促進するために、登録申請者は本ガイダンスを参考に、オーストラリアと英国の規制当局によって同時に製品審査を受けることができる。

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

**■***NEW***食品安全委員会（第927回）の開催について　2024/1/25**

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30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）添加物専門調査会における審議結果について

　　　・「メチルセルロース」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）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「スピロテトラマト」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート」に係る食品健康影響評価について

（３）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29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30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29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>

**■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。**

**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。**

**【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***避難所・炊き出しでの食中毒予防について　2024/1/17**

**佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/saigai_syokutyuudoku.html>

**■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>

**■「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

**■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**

**■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>

**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18日(木) 14:00～14:21 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)　2024/1/24**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/036149.html>

**■***NEW***東日本大震災に係る被災地産品の魅力と安全性等を発信する取組の開催について　2024/1/18**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036047/>

　　消費者庁は、内閣府食品安全委員会、復興庁、農林水産省及び経済産業省と連携し、東日本大震災に係る被災地産品の魅力と安全性等を発信する取組を、東京駅及び都内近郊飲食店にて、以下のとおり開催します。普段手に入りにくい産品も御用意しておりますので、詳細を御覧の上、是非御参加ください。

詳細

(1)Learn Marche ～太平洋(岩手・宮城・福島・茨城)のいまを知って、おいしさ実感!～

東日本大震災に係る被災地(岩手県、宮城県、福島県、茨城県)の産品を集めたマルシェを開催いたします。また、これら被災地における食品の安全確保についての取組を解説するパネル展示や被災地の水産加工事業者とバイヤーによるトークショー等を行います。

開催日時: 令和6年2月16日(金) 12:00～20:00

開催場所: JR東日本 東京駅改札内B1 スクエアゼロ　[https://www.gransta.jp//news/info/eventsquarezero/](https://www.gransta.jp/news/info/eventsquarezero/)

参加方法: トークショーを除き事前申込は不要です。直接会場にお越しください。

なお、トークショーに御参加希望の方はオレンジページネット(<https://www.orangepage.net/ymsr/news/opnetnews/posts/9547>　)から申込みを受け付けております。

駅改札内で開催するため、改札の外から御参加のお客様は乗車券又は入場券をお買い求めください。入場券の代わりにICカードでの「タッチでエキナカ」も御利用いただけます。

※入場券の御利用は1回2時間までです。2時間が経過した後は、利用時間に応じ別途精算が必要です。

(2)東北・常磐 味旅フェア ～岩手、宮城、福島、茨城～

都内近郊の飲食店3店舗において、宮城県産「生ホタテ」、福島県産「ひとめぼれ」等の被災地の食材を使用した特別メニューを提供します。営業時間や料金、フェア詳細等は以下の各店舗ホームページを御確認ください。

実施日時: 令和6年2月13日(火)～令和6年3月13日(水)

実施店舗:

ブッフェ ザ ヴィラ(玉川高島屋S・Cガーデンアイランド)　<https://shop.nilax.jp/detail/232/>

ブッフェレストラン 八献(イオンモール幕張新都心)　<https://shop.nilax.jp/detail/278/>

ブッフェ エクスブルー(ららぽーと横浜)　<https://shop.nilax.jp/detail/225/>

公表資料

取組開催のお知らせ[PDF:640.5 KB]　 <https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms203_240118_01.pdf>

関連リンク

オレンジページnet「Learn Marche～太平洋(岩手・宮城・福島・茨城)のいまを知って、おいしさ実感!～」<https://www.orangepage.net/ymsr/news/opnetnews/posts/9547>

**■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>

**■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。

**■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/>

**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）**

**★雪印メグミルク「中標津ゴーダチーズ」（東武サウスヒルズ中標津店、東武イーストモール端野店で販売） - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.4.1）　2024/1/26**

**★淡路観光開発公社「淡路島たまねぎポン酢」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.3.26、正：24.3.26）　2024/1/25**

**★おざきの干物「返礼品：おざきのひものセット」 - 交換／回収　アレルゲン「小麦」、賞味期限・保存方法・名称・原材料名・食品添加物・内容量・製造者等の表示欠落　2024/1/25**

**★3O'CLOCK「サブレ、チョコッティ、ティグレ」 - 交換／回収　アレルゲン「乳成分、小麦」の表示欠落　2024/1/24**

**★近鉄百貨店（あべのハルカス近鉄本店）「ガトーショコラ（14種）」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.03.01、正：24.02.01）　2024/1/24**

**★綿半パートナーズ（ホームエイド中野店）「極洋　さばの味噌煮、さばのみぞれ煮、さばの煮付け」 - 返金／回収　冷凍販売品を冷蔵販売したため　2024/1/23**

**★淡路島Canned Foods「淡路島べっぴんしらす」 - 返金／回収　加熱不十分により細菌が繁殖した商品が発生したおそれがあるため　2024/1/23**

**★鈴木水産（大船ジャンボ市場）「しらす干（甘塩）」 - 返金／回収　フグのような魚が混入　2024/1/22**

**★リプレイス「太宰府ぎょうざ（プレーン）」 - 返金／回収　一般細菌について成分規格基準値オーバーのため　2024/1/22**

**★野島農園「切干大根の中華風旨辛漬物」（JA東京みらい　西東京ふれあい新鮮館、東久留米新鮮館で販売） - 返金／回収　カビによる汚染のおそれ　2024/1/22**

**★源「冷凍押し寿司Rejyu（鱒）」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2024/1/22**

**★トキハインダストリー「黒豚生餃子（冷凍品）」 - 返金／回収　ゴムへらの一部が混入したことが判明　2024/1/22**

**★京都庵「京小鍋（5種野菜の胡麻豆乳、おだしカレー）」 - 返金／回収　一部の製品で微生物の社内基準を超えるものがあったため　2024/1/22**

**★農事組合法人会田共同養鶏組合「さくらたまご、招福たまご」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.2.31、正：24.1.31）　2024/1/22**

**★極洋「たらこ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、えび、いか、さけ、大豆、魚介類エキス（魚介類）」の表示欠落（たらこに辛子明太子が混入した可能性あり）　2024/1/22**

**★ロピア「プチティラミス」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.01.30、正：24.01.22）　2024/1/22**

**★桜井商店「（むし）焼そば用細めん」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.02.22、正：24.01.22）　2024/1/19**

**★ヴェスティ・フーズ・ジャパン「ポークソーセージ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.10.21）　2024/1/19**

**★ニップン「ボンジョルノ　たらこといか」 - 返金／回収　アレルゲン「かに、卵、乳成分」の表示欠落　2024/1/19**

**★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）　2024/1/18**

**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★**

**■【速報】東京・虎ノ門のビルで食中毒か　18人が体調不良で病院に救急搬送**

**1/23(火) 19:10配信　テレビ朝日系（ANN）　港区**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9991ca235d64c478bc1a860eb35f7d591627bbd4>

**【速報】東京・港区虎ノ門で18人が弁当で食中毒か　体調不良者の18人全員が病院搬送**

**1/23(火) 17:57配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN****港区**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/22f96496b21fbc2a1eb5646de0253855ac355633>

**■岡山の飲食店で食中毒　11人が腹痛や下痢などの症状**

**1/24(水) 17:25配信　山陽新聞デジタル　岡山県岡山市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7cf7be224968f411a80054a5610d9ccdc08a4df0>

**ＪＲ岡山駅近くの飲食店で食中毒…１１人が腹痛や下痢などの症状　３日間の営業停止処分【岡山】1/24(水) 16:40配信　OHK岡山放送　岡山県岡山市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eada1fcfd56ecc7a117f14666c8df373b907836d>

**岡山市北区の飲食店で食中毒　11人が腹痛や下痢などを訴える　3日間の営業停止処分【岡山】**

**1/24(水) 16:34配信　RSK山陽放送****岡山県岡山市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cbec6b3eb91d4cbd42e302559caeef807f0567bc>

**食中毒事件の発生について　2024/1/24　岡山県岡山市**

**調査中**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000056/56169/20240124_shokuchudoku.pdf>

事件の概要

令和６年１月２２日（月）１２時頃、市内医療機関から「食中毒様症状を呈している患者を診察した。この患者は１月２０日（土）に市内飲食店を利用しており、患者以外にも同一グループで数名が同様の症状を呈しているようである。」との通報が当市保健所にあった。

また、１月２３日（火）９時３０分頃、「１月２０日（土）に市内飲食店で会食した後、グループ全員が体調不良になった」との通報があった。

同保健所で調査したところ、２グループは同じ飲食店を利用しており、２グループ１４名中１１名が腹痛、吐気、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。

有症者に共通する食事は当該飲食店で提供された食事のみであること、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、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定した。

調 査 者 数 １４名

患 者 数

１１名 【内訳】男（２０歳代 ８名）女（２０歳代 ３名）うち入院者０名

原因（と推定される）食事の調製者

所 在 地 ：岡山市

屋 号 ：炭焼き大山鶏とあご出汁おでん ごろ兵衛

営業の種類 ：飲食店営業

献 立 出汁巻き卵、おでん、そぼろ丼 など

検 査 物 等

施設内ふきとり： １７検体 検査場所：岡山市保健所

患 者 便： １検体 検査場所：岡山市保健所

従 事 者 便： ０検体 検査場所：岡山市保健所

原 因 食 品 調査中

病 因 物 質 調査中

行 政 処 分

営業停止処分　（令和６年１月２４日（水）から令和６年１月２６日（金）までの３日間）

参 考 事 項

１．令和５年の岡山市内での食中毒発生状況 ２件 ３２名

　　（３月：ノロウイルス、６月：腸管出血性大腸菌Ｏ１５７）

２．令和６年の岡山市内での食中毒発生状況（今回の事件を含む）

１件 １１名

市民のみなさまへのお願い

令和５年１１月９日に県下全域に「岡山県食中毒（ノロウイルス）注意報」が発令されています。

引き続き、手洗いの励行（調理前、食事前、用便後）、十分な加熱（８５～９０℃で９０秒以上）の徹底をお願いします

**■記者発表資料　令和６年１月20日12時５分**

**福岡県保健医療介護部　生活衛生課 食品衛生係　福岡県行橋市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/211337.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 19 日（金）に行橋市の飲食店から、同店の利用者が食中毒様症状を呈した旨、京築保健福祉環境事務所に連絡があった。

２ 概要

同事務所が調査したところ、１月 13 日（土）12 時頃に山口県内の飲食店を利用し、さらに 19 時頃に行橋市内の飲食店を利用した友人グループ９名のうち３名が 15 日９時頃から腹痛、下痢、発熱等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　判明分：令和６年１月 15 日（月）９時頃

４ 摂食者数　調査中　判明分：９名

５ 症状　判明分：腹痛、下痢、発熱等

６ 有症者数　調査中　判明分：３名

３名とも医療機関を受診し、入院はしていない。

重篤な症状は呈しておらず、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：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）原因物質：調査中

８ その他

　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１月 19 日現在。調査中の事件を除く）

**■下痢や腹痛訴える20代4人からカンピロバクター属菌　飲食店を2日間の営業停止処分　沖縄・浦添市　1/25(木) 8:02配信　沖縄タイムス　沖縄県浦添市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/448cecc38fa8de32dbf8c07b74f24e5adc3ffe92>

**■弁当食べた男女56人が「食中毒」一部の人から「ウェルシュ菌」下痢や腹痛を訴え…弁当店に2日間の営業停止処分　1/22(月) 11:57配信　MBSニュース　大阪府吹田市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c8e0310d3e6e8583eea8661c945fa4716f96adb4>

**弁当食べた56人食中毒、下痢・腹痛の症状…複数の患者から「ウエルシュ菌」検出**

**1/20(土) 14:10配信　読売新聞オンライン****大阪府吹田市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/43468ef4364237be5463676d464f7925a233a4e5>

**施設に対する行政処分等の情報　2024/1/19　大阪府吹田市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.suita.osaka.jp/kenko/1018645/1018653/1018654/1016742.html>

公表年月日　2024/1/19

違反施設業種名　飲食店営業

違反施設　施設の名称　楽楽弁当　できた亭

違反施設　所在地　大阪府吹田市

違反の内容　食品衛生法第6条第3号違反

違反の理由　食中毒の発生

措置状況　営業停止2日間

備考

　【病因物質】ウエルシュ菌

【原因食品】施設で調製された弁当

【患者数】56名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■生ガキ提供の飲食店で食中毒、ノロ検出　岐阜市、１２人が嘔吐や下痢**

**1/26(金) 9:02配信　岐阜新聞Ｗｅｂ　岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/909548e6c486b7108735930f70f2b16e2d2b89b8>

**■ノロウイルス原因の食中毒**

**2024年1月25日　奄美新聞社　鹿児島県**

**ノロウイルス**

<https://amamishimbun.co.jp/2024/01/25/48303/>

**令和5年　食中毒発生一覧（速報）　鹿児島県奄美市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/documents/4574_20240124114630-1.pdf>

発生年月日　2023/12/7

発生地　奄美市

摂食者数　26

患者数　13

原因食品　12月６日に提供された食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設　飲食店

**■老人ホームで集団食中毒 給食提供業者を営業停止処分 高松**

**01月25日　17時38分　香川 NEWS WEB　香川県高松市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/takamatsu/20240125/8030017709.html>

**高松市の老人ホームで27人がノロウイルスによる食中毒　入院者はおらず全員快方に向かう　香川　2024/1/25 17:15　KSB 5ch****香川県高松市**

**ノロウイルス**

<https://news.ksb.co.jp/article/15129788>

**■広島市でノロウイルスの集団食中毒　21人が下痢や嘔吐の症状訴え**

**1/25(木) 21:46配信　RCC中国放送****広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e2cc16f6b7852af46b58b32883d7e0e61c0fa2c3>

**食中毒の発生について**

**ページ番号：0000368545 更新日：2024年1月25日更新　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/368545.html>

1　事件の概要

　令和6年1月23日(火曜日)15時30分頃、市内の医療機関から「同じ斎場を利用した別世帯の2名が受診し、食中毒を疑う体調不良を呈している」との連絡があり、調査を開始した。

　調査の結果、市内の複数の斎場において、1月21日(日曜日)に「八寸」が製造した仕出し料理を喫食した5グループ62名のうち21名が、1月22日(月曜日)14時から1月23日(火曜日)20時にかけて、下痢、嘔吐、発熱等を発症していた。

　患者の共通食は、当該施設が製造した仕出し料理のみであること、患者便、従事者便及び当該施設の拭き取りからノロウイルスが検出されたこと、医療機関から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、当該施設が製造した仕出し料理を原因とする集団食中毒と判断し、1月25日(木曜日)、当該施設の営業者に対して、営業の禁止を命令した。

2　患者の状況

1. 患者数　21名：入院なし
2. 主症状　下痢、嘔吐、発熱等

3　原因施設

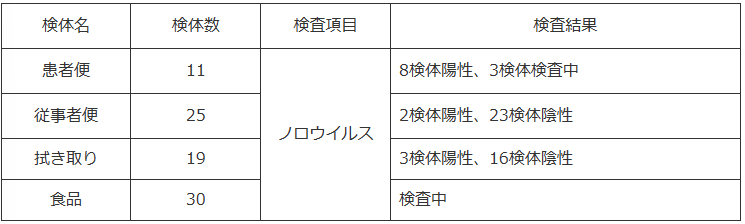
1. 施設名　八寸（はっすん）
2. 営業の種類　飲食店営業三類
3. 営業所所在地　広島市

4　原因食品　令和6年1月21日（日曜日）に製造された仕出し料理

5　病因物質　ノロウイルス

6　保健所の対応

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



**■居酒屋「絶巓　豊田店」で食中毒、24人が症状訴え　市が営業停止処分**

**2024年1月24日 20時05分　中日新聞****愛知県豊田市**

**ノロウイルス**

<https://www.chunichi.co.jp/article/842869>

**報道発表資料　食中毒の発生について　ページ番号1057600報道発表日 2024年1月24日**

**愛知県豊田市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.toyota.aichi.jp/pressrelease/1057361/1057600.html>

令和6年1月22日（月曜日）、豊田市内の飲食店を利用した複数人が体調不良になったとの連絡が豊田市保健所に入りました。当保健所が当該施設及び有症者を調査したところ、1月18日（木曜日）、19日（金曜日）及び20日（土曜日）に食事を喫食した複数グループが食中毒様症状を呈していることが判明しました。また、検査を実施した有症者6人中5人及び当該施設の調理従事者14人中8人の便からノロウイルスが検出されました。

これを受けて当保健所は、（1）有症者の共通食が当該施設の提供した食事であること、（2）有症者の症状が共通していたこと、（3）有症者及び調理従事者からノロウイルスが検出されたこと及び（4）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、本件は、当該施設を原因とする食中毒であると断定し、本日（24日）付けで当該施設を営業禁止処分としました。なお、有症者のうち入院した人はいません。

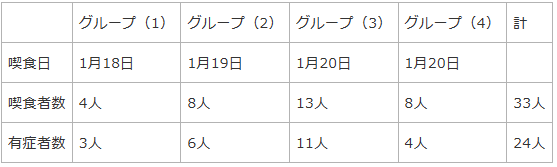
発症状況等

・施設利用日：令和6年1月18日（木曜日）、19日（金曜日）及び20日（土曜日）

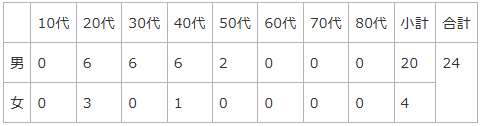
・有症者数：24人

・発症日時：1月19日（金曜日）午後9時～1月22日（月曜日）午前7時

・主な症状：腹痛、水様性下痢（1～30回）、嘔吐（1～15回）、発熱（37～39℃）



　 （有症者の年齢構成）



　原因施設

営業所名称：個室×居酒屋×宴会　漁港産直鮮魚と美味し酒　絶巓　豊田店

営業所所在地：豊田市

病因物質　ノロウイルス

原因食事

1月18日（木曜日）、19日（金曜日）及び20日（土曜日）に提供された食事

（主なメニュー：鯛のしゃぶしゃぶ、刺身、サラダ、串焼き、魚介の唐揚げ等）

**■記者発表資料（第二報）令和６年１月24日17時35分**

**福岡県保健医療介護部　生活衛生課 食品衛生係　福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/211870.pdf>

２ 概要

筑紫保健福祉環境事務所は、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 15 日（月）17 時頃（初発）４ 摂食者数

23名（２グループ）（内訳：知人グループ21名、家族２名）

５ 症状　下痢、嘔気、嘔吐、発熱等

６ 有症者数

17 名（２グループ）うち 10 名が医療機関を受診し、入院はしていない。

重篤な症状は呈しておらず、快方に向かっている。

７ 原因施設、原因食品、病因物質

(1)原因施設

屋 号：寿すし大仙だいせん

業 種：飲食店営業

所在地：春日市

(2)原因食品

１月15日（月）に提供された食事

〇提供メニュー（参考）

握り寿司（マグロ、うに、いくら、えび、カンパチ、ヒラメ、イカ、カツオ、数の子、タイ、アナゴ、玉子）、ちらし寿司、天ぷら、煮物、茶碗蒸し、味噌汁、小鉢、抹茶ババロア、わらび餅、コーヒー、ウーロン茶、ビール

(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24日～25日）

　　なお、当該施設は１月22日（月）から営業を自粛している。

**記者発表資料　令和６年１月20日17時30分**

**福岡県保健医療介護部　生活衛生課 食品衛生係****福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/211338.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 19 日（金）、福岡市の住民から、春日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、筑紫保健福祉環境事務所に連絡があった。

２ 概要

同事務所が調査したところ、１月 15 日（月）12 時頃に春日市内の飲食店を利用した知人グループ 21 名のうち５名が同日 23 時頃から下痢、嘔気、嘔吐等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　判明分：令和６年１月 15 日（月）23 時頃

４ 摂食者数　調査中　判明分：21 名

５ 症状　判明分：下痢、嘔気、嘔吐等

６ 有症者数　調査中　判明分：５名

うち１名が医療機関を受診し、入院はしていない。

重篤な症状は呈しておらず、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：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）原因物質：調査中

８ その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１月 19 日現在。調査中の事件を除く）

**■【速報】老人ホームで36人食中毒　給食を食べた入所者ら症状、京都市**

**1/23(火) 18:12配信　京都新聞　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2f23e19c46c27313c958a02d50b8af4dd04967cf>

**【速報】京都の高齢者施設で集団食中毒　36人が下痢や発熱などの症状　便からノロウイルス検出　1/23(火) 17:25配信　読売テレビ****京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5ad2d10ff450e474bdee7c489e861caef042a026>

**老人ホームの入居者ら36人が食中毒　下痢や嘔吐の症状訴え　一部の人から「ノロウイルス」施設提供の食事が原因と断定　給食業者に3日間の営業停止　京都市右京区の施設**

**1/23(火) 17:24配信　MBSニュース****京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3ec358479c568f164283041e3015787fbdf78009>

**食中毒の発生について　2024/1/23　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/oshirase20240123.pdf>

令和６年１月１８日（木）、右京区の高齢者施設から右京区役所健康長寿推進課に以下のとおり連絡があった。

「１月１６日（火）から本日にかけて、下痢、嘔吐等の症状を呈した入所者が ２７人、職員が５人いる。」

本市医療衛生センターが調査したところ、１月１３日（土）以降に当該施設で給食を喫食し、調査できた９１人のうち３６人が１月１６日（火）午前１時から１月１８日（木）正午にかけて嘔吐、下痢、発熱等の症状を訴えていることが判明した。

さらに、本日までに、患者１３人、調理従事者４人の便からノロウイルスが検出された。

京都市保健所では、患者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであること、患者の発症状況が類似していること、患者と調理従事者の便からノロウイルスが検出されていること及び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、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒であると断定し、給食委託業者に対し、１月２３日（火）から２５日（木）まで３日間の調理室での営業停止を命令した。

医療衛生センターは、給食委託業者に対し、調理室の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行い、被害の拡大と再発の防止に努めている。

〇 原因食品　調査中

〇 原因施設

屋 号　ベストライフ京都西京極

所 在 地　京都市

業 種　飲食店営業

発症状況

　発 症 者 数　３６人（男：１２人 女：２４人）（調査ができた人）

初 発 日 時　令和６年１月１６日（火）午前１時

主 な 症 状　嘔吐、下痢、発熱

**■ノロウイルス原因の食中毒相次ぐ　男女計35人が嘔吐や下痢の症状、営業停止1日　鹿児島**

**1/23(火) 7:03配信　南日本新聞****鹿児島県喜界町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/70ab87724b43008c6455685bfaa7f29307adac30>

**令和６年　食中毒発生一覧（速報）　鹿児島県喜界町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/documents/4574_20240124114630-1.pdf>

発生年月日　2024/1/9

発生地　喜界町

摂食者数　68

患者数　21

原因食品　1月8日から1月13日の５日間（1月9日を除く）に提供された食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設　飲食店

**■ノロウイルス原因の食中毒相次ぐ　男女計35人が嘔吐や下痢の症状、営業停止1日　鹿児島**

**1/23(火) 7:03配信　南日本新聞　鹿児島県和泊町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/70ab87724b43008c6455685bfaa7f29307adac30>

**令和６年　食中毒発生一覧（速報）　鹿児島県和泊町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/documents/4574_20240124114630-1.pdf>

発生年月日　2024/1/14

発生地　和泊町

摂食者数　不明

患者数　14

原因食品　1月13日に提供された食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設　飲食店

**■食中毒の発生について**

**（令和６年１月 20 日（土）午後５時 30 分現在）中央区保健福祉センター衛生課**

**福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/240120_shokuchuudokunohasseinituite.pdf?20240123100522>

1探知

令和６年１月 15 日（月）午前９時頃、福岡市内の中高一貫校から福岡市に、１月 11 日（木）に弁当を喫食した生徒及び学校教職員が下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈していると連絡があった。

２ 概要

令和６年１月11日（木）昼頃から福岡市中央区内の弁当業者が製造した弁当を喫食した204名のうち103名が、１月12日（金）午前３時頃から下痢、発熱、嘔吐等の食中毒様症状を呈し、うち22名が医療機関を受診した。

調査の結果、中央区保健福祉センター（中央保健所）は、当該施設が製造した弁当が原因のノロウイルス食中毒と断定し、１月20日（土）午後６時から２日間の営業停止処分とした。

３ 症状　下痢、発熱、嘔吐 等

４ 摂食者数（判明分）　204 名（学校教職員等 113 名、生徒 91 名）

５ 有症者数（判明分）　103 名（学校教職員等 54 名、生徒 49 名）



６ 検査（福岡市保健環境研究所で実施）

（１）有症者便 ：18 検体…17 検体からノロウイルス検出

（２）調理従事者便 ：15 検体…１検体からノロウイルス検出

（３）検食 ：６検体…ノロウイルス陰性

７ 原因施設

（１）営業所所在地　福岡市

（３）屋 号　マンジャ

（４）業 種　飲食店営業、そうざい製造業

８ 原因食品

当該施設が令和６年１月 11 日（木）に製造した弁当

ご飯、鯖みりん焼き、チキン南蛮、白身魚フライ、きんぴら蓮根、ブロッコリー、筑前煮、ゆず大根、だし巻き玉子、漬物

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製造した弁当が原因のノロウイルス食中毒と断定し、１月 20 日（土）午後６時から１月 22 日（月）午後６時までの２日間（48 時間）の営業停止処分とした。

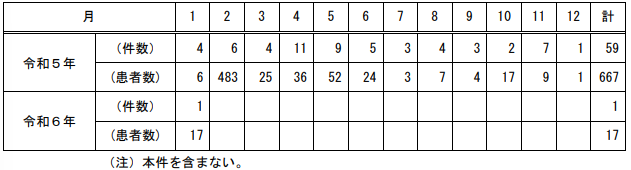
（１）有症者 103 名の共通食は、１月 11 日（木）に当該施設で製造された弁当のみであること。

（２）有症者 17 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。

（３）症状及び潜伏期間がノロウイルスによる食中毒と一致すること。

（４）疫学調査の結果、感染症が疑われる事象がないこと。

〈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



**ノロウイルスによる食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ　2024/1/22**

**株式会社マンジャ**

<https://www.mangia.jp/blog/news/1878/>

**福岡市の中高一貫校で集団食中毒　昼食の仕出し弁当が原因**

**1/21(日) 17:44配信　テレQ（TVQ九州放送）****福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3dc5ff373b0950711421568c2e8cede55b44785a>

**中高一貫校で１０３人がノロウイルス食中毒　仕出し弁当店を営業停止処分　福岡市**

**1/20(土) 20:46配信　TNCテレビ西日本****福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/698b9efbf14b3008f06a127cc3ae97d477af2fca>

**中高一貫校１０３人ノロウイルス食中毒…弁当が原因**

**1/20(土) 20:45配信　九州朝日放送****福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d9c12af89fce57c14198323fd8cfbb5878c3f460>

**福岡市内の会社の弁当食べ集団食中毒１００人余が下痢や発熱**

**01月20日　20時07分　福岡 NEWS WEB　福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/fukuoka-news/20240120/5010023148.html>

**中高一貫校で103人がノロウイルス食中毒　保健所は弁当が原因と断定**

**1/20(土) 19:30配信　RKB毎日放送****福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/016d583d0308129fb9b688983427f5ca06462f86>

**中高一貫校で103人食中毒 仕出し弁当店が営業停止処分**

**1/20(土) 19:28配信　FBS福岡放送　福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1f74ba92cce708a94ac6b7f0b1c160351ab481b7>

**■カレー店で食中毒…利用客9人に症状、従業員含む8人からノロウイルス検出　朝霞の飲食店、営業停止に　1/21(日) 16:33配信　埼玉新聞****埼玉県朝霞市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cd3e26e4a60e4039a4d306e5101c5b90c4137c47>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　ページ番号：248082 2024年1月19日18時　埼玉県朝霞市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2024011901.html>

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/248082/2024011901.pdf>

　1　行政処分の内容

朝霞保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日行った。

(2) 営業施設　サイノ アジアンキッチン　埼玉県朝霞市

(3) 営業の種類　飲食店営業

(4) 違反内容　食品衛生法第6条違反

(5) 処分内容　食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日　令和6年1月19日（金曜日）

イ 期間　令和6年1月19日（金曜日）から令和6年1月21日（日曜日）まで3日間

(6) 病因物質　ノロウイルス

2 指導内容

朝霞保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに調理従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

朝霞保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに調理従事者への衛生教育等を行う。

(1) 探知

令和6年1月18日（木曜日）、朝霞市民から「令和6年1月14日（日曜日）に朝霞市内の飲食店を利用した1グループ14名中9名が嘔吐、下痢、発熱の症状を呈している」旨の通報があり、朝霞保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者　14名（1グループ）

(イ) 患者　9名 (男性4名、女性5名、3歳から45歳)

受診者4名、全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時　令和6年1月14日（日曜日）13時

(エ) 初発日時　令和6年1月15日（月曜日）21時

(オ) 主な症状　嘔吐、下痢、発熱

(カ) 検査結果　患者5名及び従事者3名の便からノロウイルスが検出された

(キ) 喫食メニュー

バターチキンカレー、キーマカレー、ナン、ハニーチーズナン、ガーリックチーズナン、サラダ等

　　イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 　患者5名及び従事者3名の便からノロウイルスが検出されたこと。

(イ) 　患者の主症状及び潜伏期間が、ノロウイルスによるものと一致したこと。

(ウ) 　患者の共通食が、原因施設で提供された食事に限定されること。

**■伊勢原市の飲食店でノロウイルス食中毒　４人、いずれも軽症　カナロコ神奈川新聞**

**2024/1/19　神奈川県伊勢原市**

**ノロウイルス**

<https://www.kanaloco.jp/news/social/article-1050666.html>

**食中毒の発生について　2024年01月19日　記者発表資料　神奈川県伊勢原市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r5045891.html>

　　1月17日(水曜日)、伊勢原市内の飲食店を利用した人から「1月8日(月曜日)に飲食店で食事をしたところ、複数名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」旨の連絡が平塚保健福祉事務所秦野センターにありました。

当センターで調査を行ったところ、食中毒様症状を呈している人の共通の食事がこの飲食店が提供した食事だけであること、症状が共通していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、この飲食店が提供し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名(女性：4名)(調査中)

2　患者数　4名(女性：4名)(調査中)

3　入院者数　0名

4　初発日時　令和6年1月9日(火曜日)　8時頃(調査中)

5　主な症状　嘔吐、下痢、発熱等

6　原因施設

名　称　びび　はなれ

業　種　飲食店営業

所在地　伊勢原市

7　原因食品　調査中

1月8日(月曜日)に提供された主なメニュー

生牡蠣ポン酢、だし巻き玉子、サーモンとクリームチーズのクラッカー、かつおのタタキ等

8　病因物質　ノロウイルス

9　措置　原因施設に対して、1月19日(金曜日)から営業禁止

神奈川県の食中毒発生状況（本日発表の1件を含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**■施設に対する行政処分等の情報　2024/1/19　大阪府藤井寺市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ihan/sisetsuihan.html>

　業種：飲食店営業

施設名称：松すし

施設所在地：藤井寺市

違反の理由：食品衛生法第6条第3号違反

違反の内容：食中毒の発生

措置状況：営業停止2日間

病因物質：ノロウイルスG2

原因食品：1月9日及び11日に提供された食事

患者数：17名

**★寄生虫による食中毒★**

**■食中毒発生状況　令和６年１月２３日（火）　大分県杵築市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2205372.pdf>

　発生場所　杵築市

　発生月日　2024/1/17

　摂食者数　\*15

　患者数　\*6

　病因物質　クドア・セプテンプンクタータ

　原因食品　ヒラメの刺身（推定）原因施設　飲食店（一般）

　\* 調査中

**■【続報　官公庁発表】原因食品　「輸入キハダマグロ」**

**【福島市HP　2024年1月18日】　福島県福島市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

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

　発生年月日　2024/1/2

　摂食者数　260

　患者数　111

　原因食品　令和6年1月2日～3日に提供されたキハダマグロ（輸入）の刺身

　病因物質　クドア

　血清型等　クドア属（疑い）

　原因施設　旅館

**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・セプテンプンクタータ**

<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・セプテンプンクタータ**

<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・セプテンプンクタータ**

<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・セプテンプンクタータ**

<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★**

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　2024年1月22日更新／健康推進課　岡山県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ２６**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/896408_8543747_misc.pdf>

　発生場所 備中保健所管内

患 者 １名（男、中学生）

発症年月日 令和６年１月１４日

速報年月日 令和６年１月２２日

措 置　そ の 他

○患者は１月１４日から腹痛、水様性下痢の症状があった。

○１月１５日に医療機関を受診し、検査したところ、１月１９日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ２６による感染症と確認されたため、届出があった。

○現在、症状は回復している。

○接触者については、現在調査中である。

備 考

患者等累計（本件を含む）

本年１名

（参考）

令和５年 １０４名

**■病院の個室の蛇口から“レジオネラ菌”検出… 新型コロナで入院の70代女性がレジオネラ肺炎で死亡　蛇口の混合水を口腔ケアで使用【新潟】**

**1/19(金) 13:54配信　ＮＳＴ新潟総合テレビ　新潟県新潟市**

**レジオネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/908dfe0d59ac2d4f4303777cf99839ca0d7b6238>

**★ウイルスによる感染症★**

**■ノロウイルスで８７人が症状　３つの施設で感染性胃腸炎の集団発生＜岩手県＞**

**1/25(木) 19:34配信　岩手めんこいテレビ　岩手県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6458a5d8f7975ab5e07b84f8abd8688ae641a0d4>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月２４日 １６：３０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/3/118320/1/060124noro.pdf?20240125132016>

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

また、南区内の医療機関で、複数の入院患者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、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

１月１１日（木） ３名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

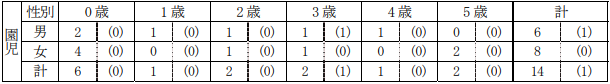
　　　　　　　　　　以後、複数の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

１月２３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。

　　　　　　　　　　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。

１月２４日（水） 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。

（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 ※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。

**２ 博多区内の保育施設**

（１）経緯

１月 ９日（火） ２名の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

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

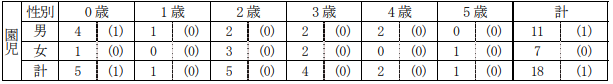
博多保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

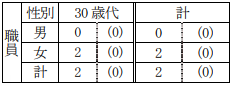
１月２３日（火） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

　　　　　　　　　　　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。

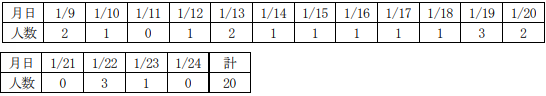
１月２４日（水） 博多保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止について改めて指導した。

（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





　　（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。

**３ 南区内の医療機関**

（１）経緯

１月１９日（金） １名の入院患者に嘔吐、下痢の症状が出現。

　　　　　　　　　　　以後、複数の入院患者及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１月２３日（火） 当該医療機関より、複数の入院患者が嘔吐、下痢の症状を呈しており、当該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。

１月２４日（水） 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





（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、嘔気 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 医療機関への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 患者、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう医療機関へ指導。

**■今季37、38件目の感染性胃腸炎集団発生　県央保健所管内の2つの教育保育施設で計42人に症状　有症者からノロウイルス検出　岩手　1/24(水) 18:27配信　IBC岩手放送**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c0ba3aea9fccd319fa019216fbbe62be2fa182b0>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　2024/1/23　栃木県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e04/kansensaiyou/documents/20240123kansenseiichouen.html>

　概 要

感染症名：感染性胃腸炎(5類感染症)【原因病原体：ノロウイルス】

・集団発生の時期：令和6(2024)年1月13日(初発)

・集団発生の場所：県南健康福祉センター管内の高齢者施設

・発症の状況：令和6(2024)年1月13日～令和6(2024)年1月23日、計47名（入所者31名、職員16名）

・経過：

　　令和6(2024)年1月22日、県南健康福祉センター管内の高齢者施設から複数の入所者及び職員が、下痢、嘔吐等の症状を呈しているとの連絡があり、同日、同センターで調査及び指導を実施した。

　　また、1月23日に保健環境センターにおいて4名の検体（便）の検査を実施した結果、3名の検体からノロウイルスが検出された。重症者はなく、発症者は全員快方に向かっている。

県の対応

　 県南健康福祉センターでは、当該情報の探知後、当該施設における予防対策（入所者及び職員の健康管理、手洗い等の励行、汚物等の適切な処理等の迅速な対応）及び消毒について、指導等を実施するとともに、当該施設における発症者等の調査、原因追及のための感染源の調査を実施した。

栃木県内で報告のあった感染性胃腸炎集団発生（30名以上の患者報告数）状況（宇都宮市を含む）

令和元年10施設（高齢者施設1、障害者施設1、小学校1、学校1、保育所6）

令和2年0施設

令和3年12施設（障害者施設1、保育所7、認定こども園4）

令和4年3施設（保育所2、認定こども園1）

令和5年15施設（高齢者施設1、保育所7、認定こども園7）

令和6年1施設（高齢者施設1）※今回発生事例含む

【参考】県健康福祉センター及び宇都宮市保健所の管轄区域

・県西健康福祉センター：鹿沼市、日光市

・県東健康福祉センター：真岡市、益子町、茂木町、市貝町、芳賀町

・県南健康福祉センター：小山市、上三川町、下野市、野木町、栃木市、壬生町

・県北健康福祉センター：大田原市、那須町、那須塩原市、矢板市、塩谷町、さくら市、高根沢町、那須烏山市、那珂川町

・安足健康福祉センター：足利市、佐野市

・宇都宮市保健所：宇都宮市

**■感染性胃腸炎の集団発生　園児１２人が症状　盛岡市内の施設＜岩手県＞**

**1/23(火) 17:56配信　岩手めんこいテレビ　岩手県盛岡市**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cb84cade09e00a26c2414012f836bad701514d70>

**令和5年度感染性胃腸炎の集団発生について　2024/1/23　岩手県盛岡市**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://www.city.morioka.iwate.jp/kenkou/kenko/kansen/1016922/1042472.html>

　年月日　2024/1/23

　施設など　盛岡市内の教育保育施設

　発生内容　感染性胃腸炎の集団発生（有症状者12人）

　おもな症状　下痢、おう吐など

　盛岡市内発生件数（令和5年4月以降）

18件目(サポウイルス等2件、ノロウイルス4件、その他12件）

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月２３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/3/118320/1/060123noro.pdf?20240125132016>

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

１月１５日（月） １名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

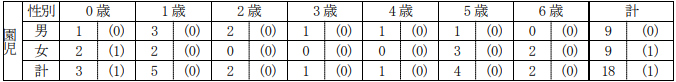
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

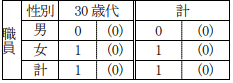
１月２２日（月） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

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。

１月２３日（火） 中央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





（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月２２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/3/118320/1/060122noro.pdf?20240122153651>

南区内の保育施設で、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 南区内の保育施設

（１）経緯

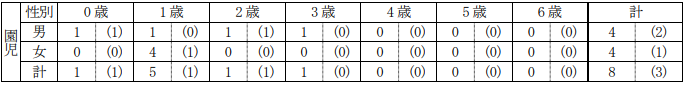
１月１６日（火） １名の職員に嘔気の症状が出現。

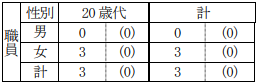
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１月１９日（金） 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。

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。

１月２２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



（３）有症状者の発症状況



（４）症状　 嘔気、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。

**■障害者施設でノロ集団感染　入所者や職員計60人に症状　佐倉**

**1/20(土) 11:30配信　千葉日報オンライン****千葉県佐倉市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6a9e5f88b0342502f05f04643f686d1d04671bb4?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240120&ctg=loc&bt=tw_up>

**感染性胃腸炎の集団発生について　2024/1/19　千葉県佐倉市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/shippei/press/2023/documents/24119-gas-outbreak.pdf>

　　佐倉市内の障害者施設で、ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生がありました。

感染性胃腸炎は、通年で発生していますが、特に冬場から春先にかけて 多く発生しているので、日頃からこまめに手洗いをするよう心掛けましょう。

また、感染拡大を防止するため、ふん便や嘔吐物は適正に処理し、汚れた床や用具などは塩素系消毒薬を用いて適切に消毒しましょう。

１月１０日（水）

佐倉市内の障害者施設から印旛保健所へ、施設内で１月８日（月）に利用者が嘔吐し、翌日以降、下痢や嘔吐、発熱症状を呈する患者が複数発生しているとの連絡があり、印旛保健所は当該施設に対する現地調査を実施した。

その結果、１月8 日（月）から1 月１０日（水）にかけて、利用者２６名、職員２名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。

当該保健所では、利用者等の便検査への協力を依頼するとともに、衛生指導を実施した。

１月１１日（木）～１２日（金）

症状のあった利用者７名、職員１名の便について検査したところ、利用者５名、職員１名からノロウイルスが検出された。

１月１９日（金）

これまでに発症が確認されているのは利用者４８名、職員１２名の計６０名で、重症者は確認されていない。

○施設等における注意事項

・ 日頃から利用者や職員の健康管理に注意してください。

・ 施設内でふん便や嘔吐物を処理する時は、使い捨てのガウン（エプロン）・ビニール手袋・マスクを着用し、汚れた床や用具などは適正な濃度の塩素系消毒薬で速やかに消毒してください。作業が終わったら、手をよく洗い、窓を開けて、十分に換気をしましょう。

・ 詳しい消毒方法や同様の症状を呈する方が複数名発生した場合には、お近くの保健所（健康福祉センター）に御相談ください。

○県民の皆様へ

・ 調理の前や食事の前、トイレの後などには手を十分に洗いましょう。

**■ノロウイルスで３８人が症状　感染性胃腸炎の集団発生　２つの教育・保育施設＜岩手県＞**

**1/19(金) 22:55配信　岩手めんこいテレビ　岩手県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b5edc6fcef99d097aceb01f17835da301163f284>

**令和5年度感染性胃腸炎の集団発生について　2024/1/19　岩手県盛岡市**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://www.city.morioka.iwate.jp/kenkou/kenko/kansen/1016922/1042472.html>

　年月日　2024/1/19

　施設など　盛岡市内の教育保育施設

　発生内容　感染性胃腸炎の集団発生（有症状者36人）

　おもな症状　下痢、おう吐など

　盛岡市内発生件数（令和5年4月以降）

17件目(サポウイルス等2件、ノロウイルス4件、その他11件）

**■高齢者福祉施設における感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月１９日１７時３０分**

**福岡県保健医療介護部がん感染症疾病対策課　福岡県太宰府市**

**感染症　ノロウイルス**

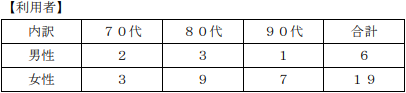
<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/211329.pdf>

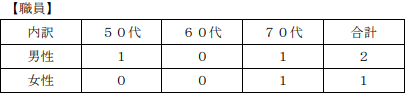
　　令和６年１月１８日、筑紫保健福祉環境事務所管内の高齢者福祉施設（太宰府市内）から、複数の利用者及び職員が嘔吐、下痢、腹痛の症状を呈しているとの報告がありましたのでお知らせします。

１ 発生状況

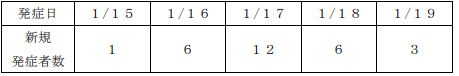
1. 初発患者の発症日：１月１５日
2. １月１９日までの発症者数

利用者 ２５名（内訳は下表のとおり）

職 員 ３名（内訳は下表のとおり）



1. 主な症状： 嘔吐、下痢、腹痛。１名がノロウイルスとの診断。なお、重症者はいない。



　２ １月１９日時点の有症状者数　６名（利用者 ６名、職員 ０名）

３ 原因　現在調査中

４ 行政対応

　　筑紫保健福祉環境事務所が当該施設に対して、健康調査及び疫学調査を実施の上、まん延防止の指導を行っている。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月１９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/3/118320/1/060119_noro.pdf?20240119171725>

南区内の保育施設で、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 南区内の保育施設

（１）経緯

１月１４日（日） ４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。

１月１７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。

　　　　　　　　　　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。

１月１８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り、

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再度指導した。

１月１９日（金） 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。

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。

**■境港の小学校でノロウイルス**

**2024/1/18 04:00　山陰中央新報デジタル　佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.sanin-chuo.co.jp/articles/-/514704>

**■教育・保育施設でノロウイルスの集団感染　園児8人と職員3人に下痢や嘔吐の症状　岩手・宮古保健所管内　1/18(木) 19:06配信　IBC岩手放送　佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a7165558fa12596d721b6d960ff787e792c05693?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240118&ctg=loc&bt=tw_up>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月１８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/3/118320/1/060118noro.pdf?20240119171725>

早良区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、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 早良区内の保育施設

（１）経緯

１月１０日（水） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

　　　　　　　　　　以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢の症状が出現。

１月１５日（月） 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。

早良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１６日（火）、１７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り、

早良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。

１月１８日（木） 早良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

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。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月１８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/3/118320/1/060118noro.pdf?20240119171725>

早良区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、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 早良区内の保育施設

（１）経緯

１月１０日（水） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢の症状が出現。

１月１５日（月） 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。

早良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１６日（火）、１７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り、

早良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。

１月１８日（木） 早良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

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。

**■ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生　１４人が症状　中部保健所管内の教育・保育施設＜岩手県＞　岩手めんこいテレビ　2024年1月17日 水曜 午前6:55**

**佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.fnn.jp/articles/-/643668>

**■サポウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生　２３人が症状　宮古保健所管内の教育・保育施設＜岩手県＞　1/16(火) 22:12配信　岩手めんこいテレビ　佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　サポウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f7d64141cb6d62b1fe1af74c07a9790851acf9c4>

**■特別支援学校でノロウイルス集団感染か　92人に症状で臨時休校　岡山市**

**1/15(月) 17:16配信　KSB瀬戸内海放送　佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/615192ae71c4795f47b38a9b16e4175269db86b7?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240115&ctg=loc&bt=tw_up>

**★その他の感染症★**

**■つつが虫病患者の発生について（令和6年1月17日）　熊本県**

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/30/194388.html>

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/238851.pdf>

　○ １月１２日、県内で、今年初めてのつつが虫病の患者が確認されました。（全国では、今年５件（１月７日現在）が報告されています。）

記録が残っている平成１８年以降の県内の発生は累計で１８３件です。

○ つつが虫病は、病原体（リケッチア）を保有するダニの一種（ツツガムシ）に刺されることで感染するといわれ、感染予防策としてはダニに咬まれないようにすることが重要です。

○ つつが虫病の患者は、例年、秋から初冬に発生が多い傾向です。森林や草地などダニが多く生息する場所に入る場合には、長袖、長ズボンを着用するなどダニに咬まれないよう十分な対策を講じて下さい。袖やズボンの裾に隙間ができないよう、できるだけ肌の露出を少なくするよう注意してください。

○ 屋外活動後は、入浴などを行い、ダニに刺されていないか確認してください。

　＜患者の概要＞

（１） 患者　男性（７３歳）、球磨郡在住

（２） 職業　自営業

（３） 症状　発熱、頭痛

（４） その他　ダニの明らかな刺し口なし

（５） 経過

１２月中旬頃 登山

１２月２０日頃 発熱等が出現

１２月２７日 人吉保健所管内の医療機関を受診し、その後通院加療

１月１２日 同医療機関でつつが虫病と診断　現在 軽快傾向

■熊本県でのダニ媒介性疾患の年間発生件数(今回の事例を含む) R６．１．１７ 現在テーブル

自動的に生成された説明

　記録が残っている平成１８年以降の死亡例は、つつが虫病０件、ＳＦＴＳ９件、日本紅斑熱４件です（別に、感染症死亡疑い者の遺体からのウイルス検出が平成２８年に１例あり）。

○重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）

重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）は、マダニに咬まれることで感染し、６～１４日の潜伏期間を経て発症し、発熱、消化器症状、リンパ節腫脹、出血症状などを伴います。致

死率は６～３０％とされており、治療は対症療法となります。

○日本紅斑熱

細菌であるリケッチアに感染することによって引き起こされる病気で、潜伏期間は２～８日、発熱、発疹、刺し口が主要三徴候であり、倦怠感、頭痛を伴います。抗菌薬を投与します。

**★違反食品・回収等★**

**■学校給食で使用した豚肉を加工業者が外国産を国内産だと偽って(産地偽装)納入した件について（第３報） 2024/1/22　川崎市教育委員会事務局**

<https://www.city.kawasaki.jp/templates/press/cmsfiles/contents/0000157/157831/0122_kyouiku.kyusyoku_houdou.pdf>

　　本市学校給食で使用した豚肉が、産地判別検査の結果により外国産であることが判明し、当該豚肉の加工業者が外国産の豚肉を国内産だと偽って（産地偽装）納入していたとして、令和５年１０月３１日及び１１月１４日に報道発表した件に関して、当該加工業者から納入され、１０月１１日、１３日、１７日の給食で使用した豚ひき肉３検体について、追加で産地判別検査を実施したところ、新たに３検体とも外国産であることが判明しましたので、報告します。

１ 概要

1. 規格違反の内容

テキスト, テーブル

中程度の精度で自動的に生成された説明

（参考：過去の検査結果）

・9 月 11 日給食使用分 2 検体（豚もも肉・豚肩肉）外国産（カナダ産の可能性が高い）

・10 月 5 日給食使用分 2 検体（豚ひき肉） 外国産（メキシコ産の可能性が高い）

（２）当該加工業者

食材加工業者：株式会社 寿食品（ことぶきしょくひん）（神奈川県相模原市中央区）

２ 追加検査の経過

テーブル

自動的に生成された説明

　　※ 学校給食において食中毒及びその疑いが発生した場合、発生原因の調査のために、各学校及び各学校給食センターにおいて、毎日、給食食材の原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに、50g 程度ずつ採取し、2 週間以上、冷凍保存している食品を「保存食」といいます。

３ 今後の対応について

・追加検査の結果に関わる資料等について、各関係機関及び神奈川県警察本部への情報提供を　行い、引き続き連携して対応します。

問合せ先

川崎市教育委員会事務局健康給食推進室 岩丸

電話 ０４４－２００－３２９６

**■「しらす干（甘塩）」にふぐが混入していた件について**

**2024年01月19日　記者発表資料　神奈川県鎌倉市**

**ふぐ**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r2883264.html>

1月19日（金曜日）、横浜市民から、「鎌倉市内の鮮魚店で購入した「しらす干（甘塩）」の中にふぐのような魚が混入していた。」旨の電話が鎌倉保健福祉事務所三崎センターにありました。

この販売店では、本日から当該ロット品を自主回収しており、その旨を店頭で告知しています。

ついては、当該ロット品がお手元にある場合は、食べずに下記の連絡先へ連絡してください。

なお、現在まで、鎌倉保健福祉事務所及び販売店に健康被害の届出はありません。

1　回収対象品　品名：しらす干(甘塩)

包装形態：合成樹脂製トレーパック入り

　原産地名：兵庫県産

　内容量：150g

　加工者(販売店)：株式会社　鈴木水産　大船ジャンボ店

　加工者所在地：神奈川県鎌倉市

　加工日：令和6年1月17日(表示は「24.1.17」)

　賞味期限：令和6年1月24日(表示は「24.1.24」)

　販売年月日：令和6年1月17日

販売数量：92パック

　当該品の画像：別添のとおり

2　混入したふぐについて

種類：フグ科魚類

　体長：約6mm

3　連絡先

　株式会社　大船ジャンボ市場(3階)　(神奈川県鎌倉市大船1-20-1)

　電話番号：0467-48-5857

　受付時間：午前10時から午後6時まで

　定休日：なし

4　本県の対応

　加工者に対して、再発防止の徹底について指導しました。

【県民の皆様へ】

購入した魚介類等に違う種類のものが混入していた場合は、食べずに、販売店又は最寄りの保健福祉事務所等にご相談ください。

【営業者の皆様へ】

魚介類やその加工品を小分けして販売する際は、ふぐなどの有毒魚が混入しないよう、確実に選別をしてください。

（問合せ先）

神奈川県鎌倉保健福祉事務所　食品衛生課長　石川　電話　0467-24-3900　内線270

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課　課長　大島　電話　045-210-4930

食品衛生グループ　阿久津　電話　045-210-4940

**■玉之浦湾内のカキやアサリなどの二枚貝を採ったり食べたりはお控えください　2024/1/19**

**長崎県　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/anzen-anshin/shokunoanzen-anshin/shiyokuhineisei-goto/syokutyuudokuyobou-goto/647820.html>

　　長崎県が玉之浦湾内で行ったマガキの麻痺性貝毒簡易検査において、マガキにおける毒化が確認されました。

玉之浦湾内の二枚貝については、貝毒による食中毒の危険性がありますので、採ったり食べたりするのはお控えください。

なお、玉之浦湾での牡蠣などの二枚貝は出荷されておりません。

**貝毒とは**

主に二枚貝が毒素を持ったプランクトンを食べ、人に有害な毒素を蓄積させ、これを食べた人が食中毒症状を起こすと言われています。

また、一度毒化した貝でも、有毒プランクトンが無い所にいると、体内から毒が排出され無毒化することが知られています。

貝毒には主に手足のしびれや頭痛などの症状を起こす麻痺性貝毒と、嘔吐や下痢の症状を起こす下痢性貝毒が知られています。

これらの貝毒は熱に強く、加熱しても毒性は弱くなりません。

毒化した貝は、出荷規制されて市販されないため、貝毒による食中毒事件はほとんど起こっておりません。

ただし、潮干狩りや海水浴などで自家用に採った貝などは、出荷規制の対象外なので、注意が必要です。

**麻痺性貝毒**

原因と考えられるプランクトン

アレキサンドリウム・タマレンセ、アレキサンドリウム・カテネラ、ギムノディニウム・カテナータム等があり、地域、季節により発生する種類が異なります。

**毒性**

いずれの種類も低分子、水溶性で熱に強い毒を産生します。

**毒化する貝**

ホタテガイ、ムラサキガイ、アカザラ、マガキ、アサリ、ヒオウギなど種々の二枚貝

**症状**

通常、食後30分で唇、舌、顔面などがしびれ、重症の場合は運動失調や、呼吸困難を起こす。

治療薬はなし。対症療法として、胃洗浄、点滴、人工呼吸

**下痢性貝毒**

原因と考えられるプランクトン

ディノフィシス・フォルティーが同定されている。

**毒性**

オカダ酸、ディノフィシストキシン、ペクテノトキシン

**毒化する貝**

ホタテガイ、ムラサキガイ、アカザラ、コマタガイ、アサリ、などの二枚貝

**症状**

通常食後4時間以内に発症し、下痢、吐き気、腹痛などの、消化器系の症状を主体とする。ほぼ3日間で回復し、予後は良好である。

このページの掲載元

五島保健所　衛生環境課　五島市福江町7番2号

電話番号　0959-72-3125～3127　ファックス番号　0959-72-7761

**■基準値上回る「まひ性貝毒」検出、舞鶴湾マガキ出荷停止**

**1/19(金) 14:39配信　産経新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eda912efb8d493fd0f9fcb212f14f64257e4a2e2>

**■他社のゼリーに自社シール貼り販売 県が会社に是正の指示**

**01月18日　15時59分　山口 NEWS WEB　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/yamaguchi/20240118/4060019163.html>

**■アサリ産地偽装事件　松阪の水産物卸売店の経営者　略式命令**

**01月17日　19時06分　三重 NEWS WEB　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/tsu/20240117/3070012095.html>

**■鳴門わかめ独自検査 県外の２商品が中国産の可能性高いと判定**

**01月13日　10時39分　徳島 NEWS WEB　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/tokushima/20240113/8020019432.html>

**★その他関連ニュース★**

**■東京のコロナ患者、前週より1,109人増　1/25(木) 17:05配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0fe4d8ebc69ffdaed1405177d8410f209e3660d2>

**■京都市、感染症や食中毒の発生報告をオンラインで可能に**

**2024年1月25日 6:30　京都新聞**

<https://www.kyoto-np.co.jp/articles/-/1190286>

**■食中毒発症者 前年の４倍　市内約500人　大人数施設で発生　2024/1/25　タウンニュース**

<https://www.townnews.co.jp/0114/2024/01/25/717074.html>

**■ノロウイルス食中毒患者急増　県が注意報発令　大分**

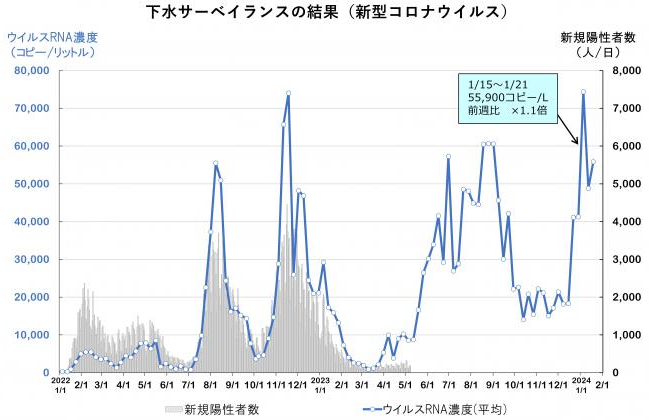
**1/24(水) 19:36配信　TOSテレビ大分**

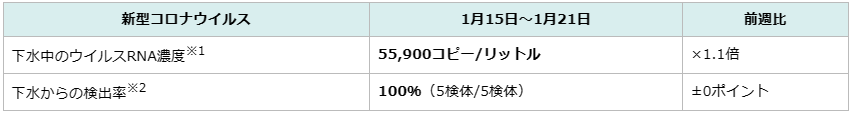
<https://news.yahoo.co.jp/articles/d64a38dd74d9473cfc786359276cc70280fd6b1c>

**■下水サーベイランス　2024/1/23　北海道札幌市**

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

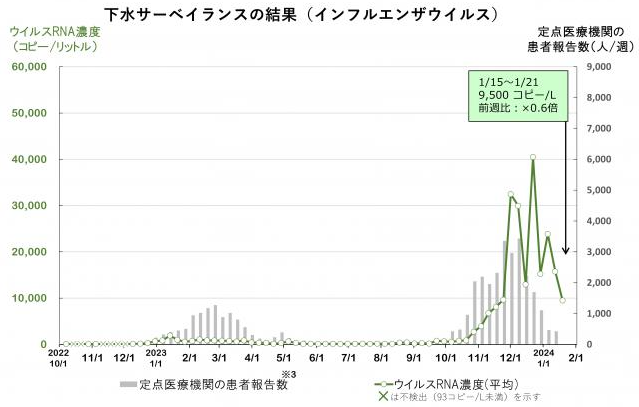
　新型コロナウイルス

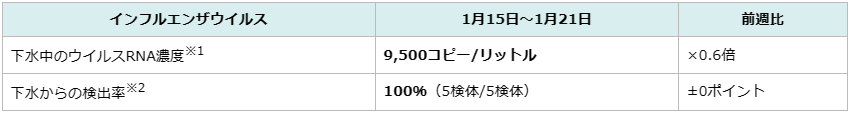




　ウイルス濃度は前週からやや増加して高い水準を継続しており、引き続き警戒が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　ウイルス濃度は2週連続で減少しましたが高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

**■米コロナ感染、変異株「ＪＮ．１」が8割超に＝ＣＤＣ**

**1/23(火) 14:15配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ffdbbc74ff34f048bd9273619f457d907e8c3663>

**■【感染症情報】新型コロナ8週連続増、減少傾向のインフル増加に**

**1/23(火) 13:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/26b1a9a862e97889b0c0f2338dbea570c2ac9b64>

**■【速報】「万博会場に弁当持ち込み禁止」白紙にして見直し検討　協会幹部が明らかに**

**1/19(金) 18:45配信　MBSニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c39b5dd29b8300e16bf89d4a67092d90e4928af6>

**■「ご心配とご迷惑をおかけしたことにつきましてお詫び申し上げます」青森県病院局が陳謝　年末年始に入院患者75人が下痢や嘔吐…　県立中央病院で『感染性胃腸炎』が集団発生　ノロウイルス検出　1/19(金) 17:32配信　ＡＴＶ青森テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1b9a5915dc6c64c5b05102c41358f696fc0e18a1>

**■新型コロナ患者が8週連続増加、厚労省**

**1/19(金) 14:42配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/49d6e0b47a2225f13f5d79769f78d68ca317efdc>

**■ドイツ産牛肉の輸入再開　ＢＳＥ対策で２００１年から停止**

**2024年1月13日 05時30分 （共同通信）佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.tokyo-np.co.jp/article/302469>

**食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域について**

**健生発1227 第 １ 号　令和５年1 2月2 7日　厚生労働省健康・生活衛生局長**<https://www.mhlw.go.jp/content/001185449.pdf>

牛の脊柱については、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370号）第１のＢの８の規定により、牛海綿状脳症の発生国又は発生地域において飼養された牛であっても、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 11 条第１項に規定する食品健康影響評価の結果を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域で飼養された月齢が 30 月以下の牛については、規制の対象から除かれているところです。

また、これらの国等については、平成 25 年２月 1 日付け食安発 0201 第５号「と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令並びに食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」第４の２の（２）に基づき、令和４年 12 月 23 日付け生食発 1223 第１号「食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められた国又は地域について」にて別途示しているところです。

今般、ドイツから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価の結果等を踏まえ、我が国を除く食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域にドイツを追加し、その一覧を別紙のとおり整理したので、その運用に遺漏なきよう取り計らい願います。

なお、令和４年 12 月 23 日付け生食発 1223 第１号は本通知をもって廃止します。

（別紙）

アイルランド、アメリカ合衆国、イタリア共和国、英国、オーストリア共和国、オランダ王国、カナダ、スイス連邦、スウェーデン王国、スペイン、デンマーク王国、ドイツ連邦共和国、ノルウェー王国、フィンランド共和国、ブラジル連邦共和国

（※）、フランス共和国、ポーランド共和国、リヒテンシュタイン公国

（※）ブラジル産牛肉等に関する対日輸出プログラムにおいて、全月齢の脊柱（背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。）は特定危険部位（SRM）とされており、現時点において輸入されることはありません

**■オクラトキシンA、小麦と大麦に基準値設定　「5μg/kg」に**

**2024/1/12　ニッポン消費者新聞　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www.jc-press.com/?p=10235>