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

**食科協かわら版　No.430　（2024年度No.5）**　 　2024/2/2

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**

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

**究極のセルフサービス**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **13-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **20-23** |
| **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** | **23-50** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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 　　 かわら版ニュース＆トピックス404号を発行

2月02日　 　 かわら版430号を発行・かわら版ニュース＆トピックス405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***死亡診断書（死体検案書）の情報を用いたCOVID-19関連死亡数の分析　2024/1/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/covid-19/00001.html>

**■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

**■「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

**■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

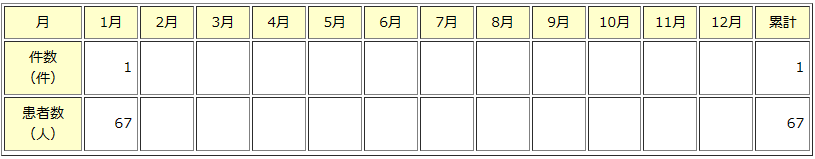
　1　事件数　1 件 （昨年同期　3 件）

2　患者数　67 名 （昨年同期　7 名）

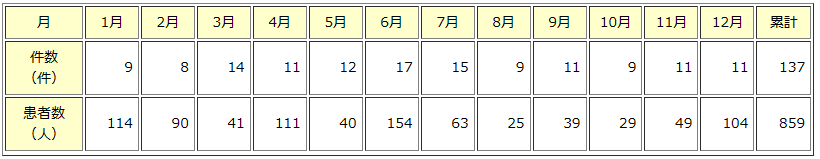
3　死者数　0名 （昨年同期　0名）

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

**■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。

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３７７報）　2024/1/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37493.html>

**■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>

**■***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928回）の開催について　2024/2/1**

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2月6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）有機フッ素化合物（PFAS）ワーキンググループにおける審議結果について

　　　・「有機フッ素化合物（PFAS）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）企画等専門調査会における審議結果について

　　　・令和５年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について

　　　・令和６年度食品安全委員会運営計画について

　　　・令和５年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果及び令和６年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について

（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、2月5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、2月6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2月5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***「有機フッ素化合物（PFAS）」評価書（案）に関するQ&A（1月26日）　2024/1/26**

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

**Ｑ＆Ａ**

**I．評価の背景・手順・方法論**

**Q1　食品安全委員会は、なぜPFASの健康影響について自ら評価をしたのですか？**

食品安全委員会は、これまで、食品や飲用水のほか、環境由来のばく露も考慮して、汚染物質の摂取による人の健康への影響についての評価やこれに向けた情報収集を行ってきました。この一環として、PFASについても、国内外の知見を収集し、関係機関に提供してきたところです。

その中で、近年、海外において、リスク評価及びリスク管理に関して新たな動きがあったことや、国内でも、厚生労働省及び環境省が水質の目標値等の検討を開始したことを受けて、まずはこれらの検討に資するような科学的な助言を行っていくべきとの考えに至りました。そのため、令和5年1月31日に、PFASを食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価（自ら評価※）の対象とすることを決定し、令和5年2月7日にPFASワーキンググループの設置を決定し調査審議することとしました。

※　食品安全委員会は、食品の安全を確保するため、食品に含まれる可能性のある様々な危害要因（ハザード）を摂取することによって起こる健康への影響についてのリスク評価（食品健康影響評価）を行っています。食品安全委員会が行うリスク評価には、新たな農薬を登録する場合などに厚生労働省、農林水産省等のリスク管理機関からの要請により行う評価のほか、自らの判断で対象案件を選定して行う評価（自ら評価）があります

自ら評価の候補案件については、国民の健康への影響が大きいと考えられるもの、危害要因の把握の必要性が高いもの及び評価ニーズが特に高いと判断されるものの中から、リスク評価の優先度が高いと考えられるものを企画等専門調査会が選定し、国民からの意見・情報の募集を行った上で、食品安全委員会が決定しています。

**Q2　PFASの食品健康影響評価はどのような手順により行ったのですか？**

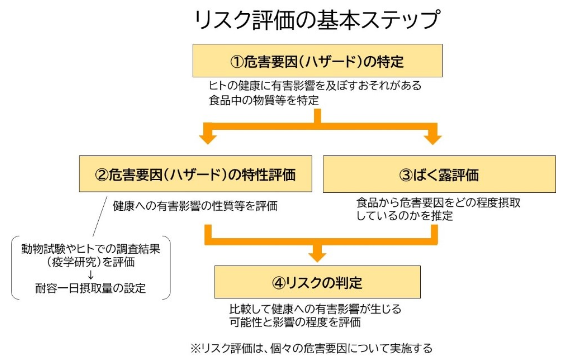
農薬等の食品健康影響評価においては、リスク管理機関からの依頼を受け、申請企業が提出したデータを中心に専門家が検討します。しかし、PFASは食品安全委員会が自ら、評価を行うことを決めたもので、かつ、意図せず食品に含まれる物質であるため、申請企業などはなくデータも提出されません。そのため、食品安全委員会は、PFASのうちPFOS、PFOA、PFHxSを中心に、国際機関や各国の政府機関が行った評価結果やそれに用いた知見を集めるために、令和４年度に調査事業を実施し、それによって関連する国内外の学術文献（計2,969報）を収集しました。これらの科学的知見に加えて、環境省、厚生労働省、農林水産省が実施した調査も考慮して、PFASワーキンググループが評価を行いました。また、各国の政府機関等が対象としなかった新型コロナウイルス感染症との関連を検討した新たな文献等も含め検討し、評価書（案）にまとめました。

**Q3　食品健康影響評価（リスク評価）として、何を行ったのですか？**

食品安全分野におけるリスク評価とは、食品に含まれる危害要因（ハザード）の摂取（ばく露）によるヒトの健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、科学的に評価することを指します。リスク評価は、通常、１）ハザードの特定（有害影響を及ぼす可能性がある物質等を特定）を行い、２）ハザードの特性評価（健康への有害影響の性質と程度を評価）を行います。また、３）ばく露評価（食品からハザードをどの程度摂取しているか推定）を行い、２）と３）の結果を用いて、４）リスク判定を行います。

（参照：農林水産省ウェブサイト）政府が適用する食品安全に関するリスクアナリシスの作業原則（CXG 62-2007）<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard_list/pdf/cac_gl62.pdf>

PFASの評価書（案）においては、１）PFOS、PFOA及びPFHxSを対象として、２）動物試験の結果や、ヒトでの調査結果（疫学研究）から、どのような健康影響があるか、またどの程度の摂取量で起こり得るかを評価し、PFOS及びPFOAの耐容一日摂取量（TDI）を設定しました。また、３）これらの物質を食品や水を通じて日本人がどれくらい摂取しているかの情報を整理し、４）TDIと日本人の通常の一般的な食生活における摂取量を比較して、現時点におけるPFASワーキンググループの見解をまとめました。

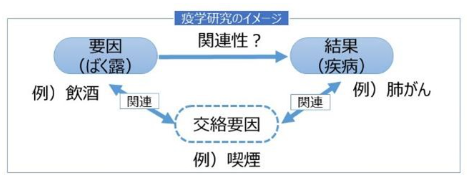


**Q4　評価書（案）は、動物試験と疫学研究に大別して記述されています。どのような違いがありますか？**

動物試験は、検討対象とする目的（確認したい毒性の種類）に応じて、用量等の試験条件の設計（動物種、性、一群あたりの動物数、投与経路、用量、投与期間、観察・検査項目等）を行うことが可能であり、多い量を投与して解剖なども行うことにより、影響を細かく検討することができます。そのため、ヒトでの影響を推測するために有用です。ただし、用いる動物とヒトとには種差があり、動物のデータをヒトに当てはめて類推すること（通常、ヒトへの外挿性、と表現されます）が妥当かどうかについては慎重に検討することが必要です。また、多くの場合、動物で見られる影響は、ヒトが現実にばく露し得る水準よりはるかに多い用量で試験した際の結果であることにも留意が必要です。



一方、疫学研究は、ヒトの集団における健康関連の様々な事象（疾病の発生等のアウトカム）の頻度と分布、それらに影響を与える要因を研究します。疫学の中に、横断研究や前向きコホート研究、後ろ向きコホート研究などがあります。疫学研究は、人間集団への化学物質のばく露によって生じる可能性のある健康影響についての有用な情報を提供し得るものですが、交絡要因※等から、真の関連とは異なった関連が観察されることがあります。疫学研究の結果の確からしさにも限界があることに留意が必要です。



※　例えば、飲酒と肺がんの関連を調べようとする場合、検討しようとする要因（飲酒）が、アウトカム（肺がんの発生）に影響を与える別の要因（喫煙）と密接に関連している（飲酒者は喫煙者でもあることが多い）ために、飲酒と肺がんの関連が正しく観察されない可能性があります。このとき、喫煙が交絡要因に該当し、喫煙が飲酒と肺がんの関連の検討に影響を与えないように、研究設計やデータ解析の段階で対策を講じる必要があります。

動物試験、疫学研究それぞれに特徴があり、評価において役立つ部分と手法上の限界となる部分の両方があります。また、双方共に複数の試験や調査が行われ、矛盾する結果が出ていることも少なくありません。そのため、評価書（案）では、エンドポイント（有害影響を評価するための指標）ごとに、動物試験と疫学研究の結果についてそれぞれ、数多くの試験・研究の質や結果の一貫性などについて細かく検討した結果を記述し、それらをまとめた判断を記載しました。

**Q5　評価において、日本人を対象とした研究結果はどの程度、取り入れられていますか？**

今回の評価に際して収集された論文のうち、我が国における疫学研究の知見としては、北海道で進められている前向き出生コホート研究である「環境と子どもの健康に関するモニタリング調査（北海道スタディ）」が採用されています。この調査では、アレルギー疾患をエンドポイントとして調査が行われています。

なお、今回のワーキンググループにおける議論には、この調査に携わっている研究者もメンバーとして加わっています。

**II．評価書（案）の概要**

**Q6　ハザードの特性評価（PFASの健康への有害影響の性質と程度の評価）においては、どのような項目がどう評価されたのですか？**

健康への有害影響の評価として取り上げるエンドポイント（有害影響を評価するための指標となる生物学的事象）については、海外評価機関による評価書を踏まえて、エンドポイント別に整理して検討しました。

(1)肝臓への影響：PFOS、PFOA及びPFHxSは、血清ALT値の増加と関連との報告があり、肝臓に影響を及ぼす可能性は否定できないものの、証拠は不十分であると判断しました。

(2)脂質代謝への影響：PFOS及びPFOAは、血清総コレステロール値の増加と関連との報告があり、脂質代謝に影響を及ぼす可能性は否定できないものの、証拠は不十分であると判断しました。PFHxSは、評価を行うには知見は不十分であると判断しました。

(3)甲状腺機能と甲状腺ホルモン：知見が少なく、また、結果に一貫性がないため、影響があるとまでは言えないと判断しました。

(4)生殖・発生への影響：動物試験の結果から、PFOS及びPFOAばく露による次世代影響が報告されています。疫学研究では、PFOS及びPFOAばく露と、出生時体重の低下との関連は否定できないものの、低出生体重児（2,500 g未満）等の影響を報告した知見は限られており、出生後の成長に及ぼす影響についてはまだ不明であると判断しました。

(5)免疫への影響：PFOS、PFOA及びPFHxSは、ワクチン接種後の抗体応答の低下に関連している可能性は否定できないものの、証拠の質や十分さに課題があると判断しました。

(6)神経への影響：評価を行うには知見が不十分であると判断しました。

(7)遺伝毒性：PFOS、PFOA及びPFHxSは、直接的な遺伝毒性は有しないと判断しました。

(8)発がん性：動物試験の結果は、げっ歯類特有のメカニズムによる可能性がある又は機序の詳細が不明であることから、ヒトに外挿できるかどうかは判断できませんでした。疫学研究ではPFOAと腎臓がん、精巣がん、乳がんとの関連については、結果に一貫性がなく、証拠は限定的であると判断しました。PFOSと肝臓がん、乳がん、PFHxSと腎臓がん、乳がんとの関連については、証拠は不十分と判断しました。

**Q7　耐容一日摂取量（TDI）の設定の考え方やTDIの意味するところを教えてください。**

耐容一日摂取量（TDI：Tolerable Daily Intake）は、意図的に使用されていないにもかかわらず食品中に存在する物質について、ヒトが一生涯にわたって食品から摂り続けても健康に影響が出ないと推定される量のことです。体重1 kgあたりの物質の摂取量で示されます。

PFOS及びPFOAについては、疫学研究の結果から報告がある影響については、現時点ではいずれも臨床的な意義が明らかになっていない、また、TDIなどの指標値を算出するには証拠は不十分であると判断しました。

そのため、現時点の科学的知見に基づくと、動物試験の結果から算出した健康影響に関する指標値として、TDIを、PFOS 20 ng/kg体重/日、PFOA 20 ng/kg体重/日とすることが妥当と判断しました。PFHxSについては、評価を行う十分な知見は得られていないことから、算出は困難と判断しました。

（参考）TDIの算出根拠

PFOS（20 ng/kg体重/日）：ラットを用いた試験で児動物の体重抑制に基づき得られたNOAEL（0.01 mg/kg体重/日）を基に、ヒトの用量を推計するモデルから求めたPODHED※を不確実係数（30）で割って算出

PFOA（20 ng/kg体重/日）：マウスを用いた試験で胎児の前肢指の骨化部位数の減少等から得られたLOAEL（1 mg/kg体重/日）を基に、ヒトの用量を推計するモデルから求めたPODHEDを不確実係数（300）で割って算出

　　※　PODHED：ヒト等価用量に換算したPOD

**Q8　日本人はどの程度PFASを摂取していますか？**

リスク評価では、「ハザードの特性評価」と並ぶステップとして「ばく露評価」を行いますそのため、日本人がどの程度PFASを摂取しているかを推定するため、関連する国内外の既存の知見を整理しました。

ヒトがPFASを摂取する経路としては、食品・飲料に加え、食品包装や粉じんからの経口摂取、カーペットや衣類等からの経口・吸入・経皮ばく露が指摘されています。

日本人の食品を通じたPFASの摂取については、限られた情報ではあるものの、2012-14年に農林水産省が実施した調査によれば、ヒトにおける1日あたりのPFOSの平均的な摂取量は、0.60 ng/kg体重と1.1 ng/kg体重の間にあること、PFOAの平均的な摂取量は、0.066 ng/kg体重と0.75 ng/kg体重の間にあると推定されました※。

この推定値は、今回の食品健康影響評価において提案したTDIより低く、通常の一般的な国民の食生活（飲水を含む）から食品を通じて摂取される程度のPFOS及びPFOAによっては、著しい健康リスクが生じている状況にはないものと考えられます。

ただし、上記の推定値には、調査の実施年、調査点数、定量下限などに起因する不確実性があることに留意が必要です。国内における食品中のPFAS濃度に関するデータなど、現在の日本人の摂取量推定のための情報が不足しているため、ばく露実態の把握を進める必要があります。

なお、上記の推定値は、欧州食品安全機関（EFSA）が公表した推定摂取量と比較すると、PFOSについては同程度、PFOAについては欧州よりも低い水準でしたが、調査手法や調査年次が異なることに留意が必要です。

※　上記の日本人の平均摂取量は、通常の食生活における化学物質の平均的な摂取量を推定する手法であるトータルダイエットスタディにより算出されたものです。具体的には、地域ごとに幅広い種類の食品試料を購入し、食品群ごとに、食品群別消費量に比例するように混合した試料を調製し、食品群ごとにPFOS及びPFOAの濃度が分析されました。食品群別の濃度の平均値と日本人の食品群別の平均消費量を乗じて、それらを足し合わせることで日本人の平均的なPFOSやPFOAの摂取量が推定されました。

この調査が行われた当時の分析技術では、検出下限値（LOD）※１及び定量下限値（LOQ）※２が高く、多くの食品群において、PFOS及びPFOA濃度は、LODやLOQより低い結果でした。そのため、そのような食品群について、実際の濃度として推定される下限値（LOQ未満の分析値を０としたもの）を用いて計算した摂取量（LB）と、実際の濃度として推定される上限値（LOD未満の分析値をLODと同値、LOD以上LOQ未満の分析値をLOQと同値としたもの）を用いて計算した摂取量（UB）の双方の平均摂取量が示されています。実際の平均摂取量と比べて、摂取量(UB)は過大に、摂取量(LB)は過小に推定されている可能性があります。

※１　検出下限（Limit of Detection; LOD）：ある分析法で化学物質を分析した場合に検出可能な最低濃度。

※２　定量下限（Limit of Quantification; LOQ）：ある分析法で化学物質を分析した場合に定量が可能な最低濃度。

**Q9　PFASの血中濃度と健康影響との関係はどのように評価したのですか？**

ヒトの血中濃度は、過去のPFAS摂取の総量を反映した値ですが、PFOS及びPFOAのヒトの体内での消失半減期は数年にわたる長期間であり、その時々の摂取量や体内動態については不確実な点が多いことから、測定された血中濃度の結果からPFASの摂取量・ばく露量、時期期間等を推測することは現時点の知見では困難です。海外の評価機関でも様々なモデルが用いられています。また、血中濃度を指標としているドイツにおいても、「この値を超えた場合に必ずしも個人の健康障害を引き起こすものではなく、集団の状況を把握し、ばく露防止等の対策を検討するためのもの」と位置づけています。

**Q10　通常の一般的な国民の食生活における摂取からは、著しい健康リスクが生じている状況にはないというまとめを、どう捉えたらよいのでしょうか？**

今回、ばく露量推定で参照したデータは、複数の地域における食品を対象として推計した結果であることから、通常の一般的な国民の食生活から食品を通じて摂取される程度のPFOS及びPFOAによっては、著しい健康リスクが生じている状況にはないと考えられます。ワーキンググループの議論では、日常生活においては、栄養的な面も含めて、引き続き食品をバランスよく摂取することが重要であるとの意見がありました。

一方で、調査地域数や定量下限の相違などに起因する不確実性があるほか、国内の食品中のPFAS濃度など摂取量推定のためのデータが不足していることから、今後のリスク管理のあり方を考えていく上では、さらなる情報の集積を図っていく必要があります。その上で、ALARAの原則※に照らし、その時々の状況に応じて、可能な範囲で国民の摂取量・ばく露量の低減に努めることが望ましいと考えています。

※　ALARA（As Low as Reasonably Achievable）の原則：食品中の汚染物質を、“無理なく到達可能な範囲でできるだけ低くすべき”という考え方。国際的に汚染物質等の基準値作成の基本となっている。人為的に使用する物質には適用されない。

**■***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***「第8回ジビエ料理コンテスト」の結果について　2024/1/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/240131.html>

　ジビエの普及啓発等に取り組む農林水産省の「鳥獣利活用推進支援事業」の一環として開催した「第8回ジビエ料理コンテスト」において、農林水産大臣賞等の受賞者が決定されたのでお知らせします。

1.趣旨

農村地域で深刻な被害をもたらす有害鳥獣の捕獲数が増加傾向にある中で、これを地域資源としてとらえ、野生鳥獣肉（ジビエ）として有効に活用する前向きな取組が広がっています。

このような状況の中で、農林水産省では、平成28年度からジビエの普及啓発や調査実証に取り組む「鳥獣利活用推進支援事業」において、ジビエの全国的な需要拡大を推進しています。

本コンテストは、同事業の一環として事業実施主体である「一般社団法人日本ジビエ振興協会」が実施したもので、選定・表彰された料理レシピを広く紹介・提供することで、消費者等への普及啓発を図り、ジビエの全国的な需要拡大や鳥獣利活用の推進を図るものです。

第8回となる今回は「お店で食べたいジビエ料理部門」「おうちで食べたいジビエ料理部門」の2部門で合計162点の応募があり、書類審査及び実食審査の結果、農林水産大臣賞2賞含む合計12賞の受賞者が決定しました。

2.受賞者について

（1）お店で食べたいジビエ料理部門【農林水産大臣賞】

「猪ロース肉とハヤトウリのエストラゴン風味 自家製パスタで包んだ鹿モモ肉の赤ワイン煮込みと共に」

西森 航 氏［リゾートトラスト株式会社芦屋ベイコート倶楽部LUBANO］

【農林水産省農村振興局長賞】

「猪のラビオリとポルペッティーニ そのコンソメと茸のズッパに浮かべて」

木田 佳孝 氏［株式会社ワイズテーブルコーポレーションXEX TOKYO Salvatore Cuomo Bros］

【一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞】

「野性味溢れる‘’イノシシのデクリネゾン‘’風光明媚な里山の恵み」

木村 晴悦 氏［株式会社ニュー・オータニ SATSUKI］

【一般社団法人全日本司厨士協会会長賞】

「CWBC（クリスピー・ワイルドボア・チョップ）お花畑を添えて」

嶌原 大仁 氏［食肉処理場「牛窓獣肉店」飲食事業「ハンターズキッチン」］

【一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞】

「紅葉に染まる猪鹿蝶 −筑前煮の再構築−」

原 健太朗 氏

【一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞】

「猪ばら肉と根セロリの温かいテリーヌ 山の恵の野菜たち 香り豊かな赤ワインのソースで

　」

岡田 知樹 氏［セルリアンタワー東急ホテル］

（2）おうちで食べたいジビエ料理部門

【農林水産大臣賞】

「鹿の治部煮」

辻 太郎 氏［三重県立相可高等学校］

【農林水産省農村振興局長賞】

「秋のもみじシチュー ふわふわスイートポテト乗せ」

小田 美緒 氏［株式会社リーガロイヤルホテル広島 レストランシャンボール］

【一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞】

「シカ肉と飛騨産トマトのチーズ焼き ～キャンプdeジビエ飯～」

田中 恵美 氏［高山市役所］

【一般社団法人大日本猟友会会長賞】

「鹿肉/猪と乾しいたけのおかず味噌」

本多 鈴美 氏［大分レディースハンタークラブ］

【公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞】

「蝦夷鹿肉の北海道風ラビオリ 鹿とトマトのソース」

鈴木 龍 氏［北海道三笠高等学校］

【株式会社日本食糧新聞社賞】

「シカイモイモキャンディ春巻き」

守屋 真衣 氏［いかしの舎］

3.その他

「第8回ジビエ料理コンテスト」レシピブックはこちら　<https://www.gibier.or.jp/08contest/>

ジビエを安全に食べるために、調理の際は必ず中心部まで火が通るようしっかり加熱してください。

ジビエの加熱調理については、厚生労働省webページ「ジビエ（野生鳥獣肉）はよく加熱して食べましょう」をご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/01_00021.html>

（参考）

令和5年7月7日付プレスリリース「「第8回ジビエ料理コンテスト」の応募者の募集について」

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/230707.html>

お問合せ先

農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課　担当者：天野、中元

代表：03-3502-8111（内線5491）　ダイヤルイン：03-6744-2196

**■***NEW***令和4年度農薬の使用に伴う事故及び被害の発生状況について　2024/1/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/240131.html>

　　農林水産省は、農薬の安全かつ適正な使用を推進するため、農薬の使用に伴う事故及び被害の発生状況を調査し、再発防止の指導を行っています。この度、令和4年度の結果を取りまとめましたのでお知らせします。

1.調査の目的

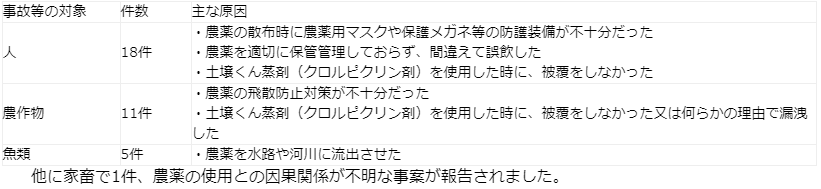
　　農林水産省は、農薬の使用に伴う事故及び被害の発生状況を把握し、より効果的な再発防止策の指導を通じて事故及び被害を防止することを目的として、厚生労働省と連携して、農薬の使用に伴う事故及び被害の実態を把握するための調査を毎年度実施しています。

　　今回の調査では、令和4年4月から令和5年3月までに発生した農薬による人に対する中毒事故、農作物・家畜等の被害を対象とし、全都道府県に情報提供を依頼し、とりまとめました。

2.調査結果

令和4年度の調査の結果、農薬の使用に伴う人に対する事故は18件でした。また、農作物や家畜、魚類の被害は17件でした。

表：令和4年度の農薬の使用に伴う事故及び被害の主な発生状況



3.今後の対応

今回取りまとめられた事故及び被害を防止するためには、以下の取組を適正に行うことが重要です。

・農薬の調製又は散布を行うときは、農薬用マスク、保護メガネ等の防護装備を適切に着用す

　る

・農薬を施錠された場所に保管する

・農薬やその希釈液、残渣等をペットボトル、ガラス瓶等の飲料品の空容器等に移し替えない

・廃棄物処理業者に依頼するなど、使用残農薬や不要になった農薬を適正に処理する

・土壌くん蒸剤を使用した際は、適正な材質や厚さの資材を用いて被覆を完全に行う

・農薬が飛散しないよう風向等に注意し、強風時の散布は控える

・飛散が少ないと考えられる剤型を選択したり、飛散低減ノズルを使用したりするなど、飛散防止対策を十分に行う

農林水産省は、農薬の安全かつ適正な使用を一層推進するため、都道府県に今回の調査結果を送付するとともに、事故及び被害を防止するための指導を徹底するよう依頼しました。今後も、「農薬危害防止運動」等の機会を活用し、農薬の使用に伴う事故及び被害の防止に向けて、引き続き農薬の適正使用の推進に取り組んでまいります。

また、本調査は、令和5年度分以降も引き続き実施いたします。

4.公表資料

「令和4年度農薬の使用に伴う事故及び被害の発生状況」及び過去の調査結果については、当省ホームページから御覧になれます。

　URL：<https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/n_tekisei/accident.html>

＜添付資料＞

・（別紙）農薬の使用に伴う事故及び被害の発生状況（平成30年度～令和4年度）

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/attach/pdf/240131-1.pdf>

・中毒発生時の状況や防止策などの詳細情報

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/attach/pdf/240131-2.pdf>

お問合せ先

消費・安全局農産安全管理課農薬対策室　担当者：濵砂、真間

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

**■***NEW***群馬県高山村で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内5例目）に係る移動制限の解除について　2024/1/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240131_2.html>

　群馬県は、同県高山村で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内5例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和6年1月31日（水曜日）午前0時（1月30日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）群馬県は、令和6年1月1日に同県高山村の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内5例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）群馬県は、令和6年1月25日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、群馬県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年1月9日の翌日から起算して21日が経過する令和6年1月31日（水曜日）午前0時（1月30日（火曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

　3.参考

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

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240101.html>

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

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

**■***NEW***山口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7例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/1/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240131.html>

　　山口県防府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7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）山口県防府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7例目、1月27日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

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

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

3.参考

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

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240127.html>

**■***NEW***国際原子力機関(IAEA)によるALPS処理水に係る海洋モニタリングに関する報告書の公表　2024/1/30**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/240130.html>

　　国際原子力機関(IAEA)では、令和4年度から、東京電力福島第一原子力発電所におけるALPS処理水の取扱いに関する安全性レビューの一環として、日本の海域における水産物や海水のモニタリング結果の信頼性を裏付けるための分析機関間比較(\*ILC)を実施しています。

今般、IAEAは、令和4年度実施の結果に関する報告書を公表しましたので、お知らせします。

\*ILC(Interlaboratory Comparison)

放射能を分析する機関が、試料の採取から分析までの過程において同一の試料を用いて放射能の測定及び分析結果の比較を行い、放射能測定方法の適切さを確認するもの。

1.概要

本取組では、我が国とIAEAが東京電力福島第一原子力発電所周辺の福島県沖水産物を共同で採取し、IAEAが我が国分析機関による前処理から分析までの状況を確認した後に、試料を参加各国及びIAEAの分析機関（令和4年度はIAEAの選出により韓国の分析機関が参加）がそれぞれ分析し、その結果をIAEAが比較評価を行っています。本報告書は令和4年11月に採取した試料の分析結果等をまとめたものです。

同報告書では、ALPS処理水に係るトリチウムの分析などについて、日本の分析機関の試料採取方法は適切であり、かつ、ILCの結果から、参加した日本の分析機関が高い正確性と能力を有していると評価しています。

2.報告書の公表

報告書（原文）は以下の資料をご覧ください。

IAEA Review of Safety Related Aspects of Handling ALPS Treated Water at TEPCO’s Fukushima Daiichi Nuclear Power Station(PDF : 1,265KB)

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/attach/pdf/240130-1.pdf>

3.参考

令和4年11月7日付けプレスリリース「国際原子力機関(IAEA)との共同事業の一環として実施する水産物試料採取について」

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/221107.html>

お問合せ先

増殖推進部研究指導課　担当者：中山、高野、中村

代表：03-3502-8111（内線6782）ダイヤルイン：03-6744-2030

**■***NEW***「2023年の農林水産物・食品の輸出実績」について　2024/1/30**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/240130.html>

　農林水産省は、「2023年の農林水産物・食品の輸出実績」を取りまとめました。

2023年の農林水産物・食品の輸出額は、過去最高の1兆4,547億円となり、2022年比では2.9%の増加、額では407億円の増加となりました。

概要

農産物、林産物、水産物及び少額貨物それぞれの実績は、以下のとおりです。

農産物：9,064億円（対前年比+2.3%）

林産物： 621億円（対前年比▲2.7%）

水産物：3,901億円（対前年比+0.7%）

少額貨物：961億円（対前年比+25.2%）

また輸出先は、1位が中国、2位が香港、3位がアメリカでした。

より詳しいデータは、近日中に、当省ホームページで「農林水産物輸出入情報」として公表する予定です。

注：今後、財務省が公表する確定値により変更されることがあります。

（農林水産物輸出入情報）

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/index.html#m1>

添付資料

2023年の農林水産物・食品の輸出実績(PDF : 866KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/attach/pdf/240130-1.pdf>

お問合せ先

輸出・国際局輸出企画課　担当者：東川、宇仁菅、山本

代表：03-3502-8111（内線4330）　ダイヤルイン：03-6744-7045

**■***NEW***岐阜県山県市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内6例目）に係る移動制限の解除について　2024/1/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240129.html>

　岐阜県は、同県山県市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内6例目）に関し、発生施設から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和6年1月29日（月曜日）午前0時（1月28日（日曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）岐阜県は、令和6年1月5日に同県山県市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内6例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生施設の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生施設の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）岐阜県は、令和5年1月18日に発生施設の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、岐阜県は、全ての発生農場の防疫措置が完了した令和6年1月7日の翌日から起算して21日が経過する令和6年1月29日（月曜日）午前0時（1月28日（日曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

　3.参考

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

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240105.html>

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

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

**■***NEW***山口県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/1/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240127.html>

　　本日（1月27日（土曜日））、山口県防府市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内7例目）されました。

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

1.農場の概要

所在地：山口県防府市

飼養状況：23羽（採卵鶏等）

2.経緯

（1）昨日（1月26日（金曜日））、山口県は、同県防府市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

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

（3）本日（1月27日（土曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***令和6年能登半島地震による農林水産省の「被災者の生活と生業（なりわい）支援のためのパッケージ」について　2024/1/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/bunsyo/saigai/240125.html>

**■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>

**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***「令和5年度消費生活意識調査(第4回)」の結果について　2024/2/1**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036152/>

　「消費生活意識調査」では、消費者の意識や行動、消費者問題等について、その時々のテーマで随時調査を実施しています。令和5年12月は、「消費者教育」をテーマに調査を行いました。

公表資料

「令和5年度消費生活意識調査(第4回)」の結果について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_research_cms201_240201_01.pdf>

関連リンク

消費生活意識調査　<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_research/research_report/survey_003>

**■***NEW***二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品に関する注意喚起について　2024/1/31**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036242/>

　　消費者庁は、二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品について、一般消費者等への注意喚起を行いました。

公表資料

二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品に関する注意喚起について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240131_08.pdf>

〇 空間除菌商品の広告表示に注意！！

二酸化塩素を利用した空間除菌商品について、「密閉空間(換気のない実験室等)」での試験結果に関する資料を根拠として、置くだけで空間除菌等の効果が得られるかのような表示を行っているものが見受けられます。

二酸化塩素を利用した空間除菌商品は換気、湿度等の影響を受けると考えられるため、仮に密閉空間で効果が認められたとしても、実際に使用される場所（家屋内の部屋、外出先等）では、表示どおりの効果が得られない可能性がありますのでご注意ください。

⚠「置くだけで空間除菌」「身につけるだけで空間除菌」等の広告表示にご注意ください

問合せ先

消費者庁表示対策課　電話番号 03-3507-9239

**■***NEW***二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品の販売事業者4社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2024/1/31**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036222/>

　消費者庁は、令和6年1月26日、同月29日及び同月30日、二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品の販売事業者4社に対し、4社が供給する二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

・二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品の販売事業者4社に対する景品表示法に基づく措置命令について　<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240131_01.pdf>

・別紙1-1ないし別紙1-12

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240131_02.pdf>

・別紙2-1ないし別紙2-7

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240131_03.pdf>

・別紙3-1ないし別紙3-8-2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240131_04.pdf>

・別紙4-1ないし別紙4-4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240131_05.pdf>

・参考1及び参考2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240131_06.pdf>

・別添1ないし別添4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240131_07.pdf>

**■***NEW***インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について(令和5年7月～9月)　2024/1/30**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_240130_01.pdf>

**■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>

**■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>

**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）**

**★横浜農業協同組合（「ハマッ子」直売所みなみ店）「にんじん」 - 返金／回収　残留農薬検査でシメコナゾール0.03ppmを検出（基準値0.01ppm）　2024/2/1**

**★ミヤチク「牛肉」 - 回収　抗寄生虫剤イベルメクチン0.034ppmを検出（残留基準値0.01ppm）　2024/2/1**

**★東京青果貿易「ブルーベリー（ベリーズパラダイス）」 - 交換／回収　残留農薬検査にてヘキシチアゾクス0.03ppm（基準値0.01ppm）が検出されたため　2024/1/31**

**ヘキシチアゾクス**

<https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000168457.pdf>

　１．概要

（１）品目名：ヘキシチアゾクス[ Hexythiazox(ISO) ]

（２）用途：殺ダニ剤

ハダニ類に対して優れた効果を示す殺ダニ剤である。生化学的作用機構については不明であるが、卵・幼虫及び若虫の各生育ステージに対しては極めて低濃度で強い活性を示すまた、残効性に優れ長期間ハダニの発生を抑制する。

（３）化学名

(4RS,5RS)-5-(4-Chlorophenyl)-N-cyclohexyl-4-methyl-2-oxo-1,3- thiazolidine-3-carboxamide（IUPAC） trans-5-(4-Chlorophenyl)-N-cyclohexyl-4-methyl-2-oxo-3-thiazolidinecarboxamide（CAS）

　　　以下省略

**★小松食品「韓国風キムチ」 - 返金／回収　保存料（ソルビン酸）1.2g/kgを検出したため（使用基準1.0g/kg以下）　2024/1/31**

**★竹屋「タケヤみそ「塩ひかえめ」」 - 返金／回収　異物（金属）混入の恐れがあるため　2024/1/31**

**★木内酒造「ウイスキー（発泡性）：常陸野ハイボール」 - 返金／回収　充填時において缶本体が破損しアルミ片が混入　2024/1/31**

**★良品計画「宇治抹茶ケーキ」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：2024.2.1、正：2024.1.31）　2024/1/30**

**★やいま企画「ヤイマパイウォーター、コーラルパイウォーター」 - 返金／回収　ペットボトル内底部分に鉄分が付着　2024/1/29**

**★合食「いかナゲット」 - 返金／回収　金属片が混入している可能性があるため　2024/1/29**

**★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**

**★升本フーズ「緑豆はるさめ麺　鶏ピリ辛」 - 交換／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2024/1/26**

**★オランダ家「楽花生パイ4個入袋」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：2024.12.07、正：2023.12.07）　2024/1/26**

**★鮨しみづ「しみづのがり、じゃこ山椒」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落（じゃこ山椒）、保存方法等の表示欠落（しみづのがり、じゃこ山椒）　2024/1/26**

**★リントンズジャパン「ジンジャービスケット」 - 返金／回収　金属片が混入している可能性があるため　2024/1/26**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

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

**■：行政発表が見つからなかったもの　　■：行政発表**

**★細菌性食中毒★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分　2024/1/30　千代田区**

**原因物質発表なし**

<https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/kanshi/ihansha.html>

　公表年月日　令和6年1月30日

施設の名称および所在地

名称：十勝ハーブ牛焼肉 MONMOM

所在地：東京都千代田区

業種　飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等　1月23日に調製した牛そぼろ弁当

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業等停止命令（令和6年1月30日から2月1日までの3日間）

処分等を行った措置状況　営業者は1月25日から営業を自粛しています。

**■【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>

**■茨城の「ステーキ宮」でO157　2店舗で4人が腹痛や血便**

**1/31(水) 20:10配信　共同通信　茨城県水戸市・ひたちなか市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/04b53b88fb56176b42db2f633b42ab1b4b410831>

**ステーキ宮でO157　茨城の2店舗　加熱不足が原因か**

**1/31(水) 19:46配信　茨城新聞クロスアイ****茨城県水戸市・ひたちなか市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bd1de607e5eccbb5f85b6bde4ec0132a5e520238>

**「ステーキ宮」でO157検出の食中毒事故、4人が体調不良に　該当店舗は営業禁止処分……「心より深くお詫び」1/31(水) 18:35配信　ねとらぼ****茨城県水戸市・ひたちなか市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/185531b57a233669842623bac5ee3d530de4db72>

**食中毒事故に関するお詫びとお知らせ　2024/1/31　株式会社アトム**

<https://www.colowide.co.jp/datafile_new/pr_news_pdf_file_170668273665.pdf?65bb1fdd9999c>

**食中毒発生概況について　2024/1/31　保健医療部生活衛生課食の安全対策室**

**茨城県水戸市・ひたちなか市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/gaikyo0131.pdf>

　１ 探知

令和６年１月16日（火）及び17日（水）に、県内２箇所の医療機関から管轄保健所あてに「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づく腸管出血性大腸菌感染症発生届（以下「発生届」）が提出された。

２ 事件の概況

発生届が提出された保健所（ひたちなか、日立）の調査によると、令和６年１月８日（月）にひたちなか市内の「ステーキ宮 ひたちなか店」を利用した２グループ９名のうち２名が腹痛、下痢、血便等の食中毒様症状を呈していることが判明した。

調査の結果、患者の共通食が当該施設で提供された食事に限られること、患者の症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと等から、ひたちなか保健所は本日、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

患者らは入院しておらず、いずれも快方に向かっている。

なお、「ステーキ宮 水戸店」においても同様の事案が発生し、本日水戸市保健所が食中毒と断定している。

３ 原因施設

屋 号：ステーキ宮 ひたちなか店

所在地：ひたちなか市

業 種：飲食店営業

４ 原因となった食事　１月８日（月）に提供された食事（ステーキ※等）

※加工肉のステーキを加熱不十分な状態で喫食していたことが原因であると推定される。

５ 病因物質　腸管出血性大腸菌 O157

６ 発生日時　令和６年１月 11 日（木） 午前７時頃（初発）

７ 摂食者数　９名（男性５名 10～70 歳代、女性４名 10～70 歳代）

８ 患者数　２名（男性１名 10 歳代、女性１名 10 歳代）

９ 主症状　腹痛、下痢、血便 等

１０ 検査状況

拭き取り ：５検体（施設、器具）

食 材 ：２検体（調理前の食肉：参考品）

検 便 ：33検体（調理従事者：10検体、その他従業員：23検体）

患者便由来の遺伝子検査：２検体

結 果 ：県衛生研究所が検査した結果、患者便２検体から検出された腸管出血性大腸菌O157の遺伝子型が一致した。

１１ その他 行政処分（ひたちなか保健所）

営業種別：飲食店営業

食品衛生法に基づく営業禁止：令和６年１月 31 日（水）から再発防止対策が講じられるまでの期間

なお、当該施設は１月19日（金）から自主休業している。

【参考】茨城県内（水戸市を含む）の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

**水戸市が行った食品衛生法違反者に対する不利益処分　2024/1/31　茨城県水戸市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.city.mito.lg.jp/site/syokuhineisei/3754.html>

　公表日 令和６年１月31日

許可業種　飲食店営業

原因施設の名称・屋号及び施設の所在地　ステーキ宮　水戸店　水戸市

適用条項　食品衛生法第６条第３号の規定に違反するので同法第60条第１項を適用

行政処分を行った理由　食中毒の発生

原因食品　令和６年１月８日（月曜日）に提供した食事

病因物質　腸管出血性大腸菌O157（VT2）

行政処分等の内容　原因施設に対し、​令和６年１月31日（水曜日）から営業禁止命令

**■不利益処分等のお知らせ　2024/1/29　港区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anzen/kyoka.html>

　公表年月日　令和6年1月29日

業種等　飲食店営業（\*注1）

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称　肴や呉平

施設の所在地　東京都港区

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品　令和6年1月10日に調理し、提供した食事 (鶏肉料理を含む）

原因物質　カンピロバクター

主な適用条項

食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので改正前同法第55条第1項（\*注2）を適用

不利益処分等の内容　令和6年1月29日から令和6年2月2日（5日間）の営業停止命令

備考　公表時の患者数：3名

カンピロバクターは、主に家禽、ペット、野生生物、野鳥等の動物の腸管に分布しています。潜伏時間は2日から5日と長く、腹痛、下痢、発熱が主症状です。通常、発熱、頭痛、筋肉痛等の前駆症状があり、次いで吐き気、腹痛が見られます。主な原因食品は加熱不十分の食肉（特に鶏肉）、二次汚染を受けたサラダ等です。

なお、営業者は令和6年1月27日から営業を自粛しています。

(\*注1)令和元年政令第123号の附則第2条の規定により、なお従前の例による営業

(\*注2)平成30年法律第46号の第2条の規定による改正前の食品衛生法

**★ウイルスによる食中毒★**

**■助六寿司で食中毒　男女22人が下痢や発熱など訴える　ノロウイルスを検出=静岡・掛川市**

**2/1(木) 18:08配信　静岡放送（SBS）****静岡県掛川市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ba568de32f3c9973374659bbd6f7e8983d422825>

**食中毒発生速報(第３号)　2024/2/1　健康福祉部生活衛生局衛生課　静岡県掛川市**

**ノロウイルス**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/kekka_sosiki/44FBB8D0895E3D7C49258AB6001AD20E/$FILE/0201eisei.pdf>

１ 発 生 の 概 要

令和６年１月 24 日(水)に掛川市内の飲食店が調製した弁当を喫食した１グループ 38 人のうち 22 人が、１月 25 日(木)の朝から下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していることが判明しました。

患者の共通食が当該弁当に限定されること、患者の症状が類似していること、患者、調理従事者の便及び施設拭き取り検体からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して２月１日（木）から当分の間、営業禁止を命じました。

２ 発 生 の 探 知　令和６年１月 26 日（金） 午前 10 時 30 分頃 葬儀場関係者から

３ 患 者 の 状 況

（１）発生年月日　令和６年１月 25 日（木）午前３時頃

（２）発 生 場 所　掛川市、菊川市、牧之原市、岐阜県

（３）患 者 数 等　患者 22 人

（患者内訳）男性８人（10 歳未満～80 歳代）、女性 1 4人（10 歳代～70 歳代）

（４）主 な 症 状　下痢、発熱、おう吐 等

なお、入院患者はおらず、全員快方に向かっています。

４ 原 因 食 品　令和６年１月 24 日（水）に提供された弁当

５ 摂 取 食 品（主なメニュー）

いなり寿司、かんぴょう巻、太巻き（玉子、かんぴょう、桜でんぶ、きゅうり）

６ 病 因 物 質　ノロウイルスＧⅡ

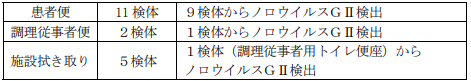
７ 原 因 施 設

営業施設所在地 掛川市

営業施設名称 寿司割烹弥助（すしかっぽうやすけ）

業 種 飲食店営業（すし屋）

８ 措 置 内 容　営業禁止命令 ２月１日（木）から当分の間

９ 検 査 の 状 況（２月１日現在）

（参考）県内の食中毒発生状況（令和６年次） 令和６年２月１日現在 ３件 46 人 (本件含む)

前年同期 ０件０人

**■イギリス・スナク首相も訪れた「豆匠」で集団食中毒　ノロウイルスで４０人が下痢や嘔吐などの症状　広島　2/1(木) 11:04配信　ヤフーニュース　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bb487379e80a22351d36f789c3ea22bbfa4234a7>

**広島サミットで日英首相会食の店で食中毒　1/31(水) 23:02配信　共同通信****広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ffaf2fe63644c8f9475d6532220d7fb155198fda>

**ノロウイルスで集団食中毒 40人が下痢や嘔吐の症状を訴え 広島市**

**1/31(水) 22:03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/1c3ce912441b2d9cc6fe68dc152b8269e453c6d5>

**広島市南区の飲食店で40人の集団食中毒**

**1/31(水) 21:25配信　中国新聞デジタル****広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ae5f9f358c0c9f8025afd46c66bc765a1c026e6b>

**食中毒の発生について　令和6年（2024年）1月31日（水曜日）**

**健康福祉局保健部食品保健課　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/369307.html>

1　事件の概要

　令和6年1月29日(月曜日)15時20分頃、市内の医療機関から「食中毒を疑う患者が受診した。」との連絡があり、調査を開始した。

　調査の結果、1月27日(土曜日)に飲食店「とうふ料理　豆匠」を利用した15グループ90名のうち、連絡の取れた7グループ40名が1月28日(日曜日)8時から1月29日(月曜日)18時にかけて、発熱、下痢、嘔吐等を発症していた。

　患者の共通食は、当該施設が提供した食事のみであること、患者10名及び従事者2名の便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、当該施設が提供した食事を原因とする集団食中毒と判断し、1月31日(水曜日)、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月31日16時現在）

1. 患者数　40名：入院なし
2. 主症状　発熱、下痢、嘔吐等

3　原因施設

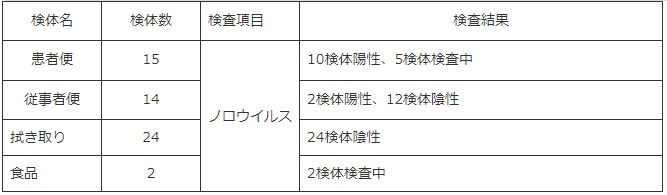
1. 施設名　とうふ料理　豆匠（とうしょう）
2. 営業の種類　飲食店営業
3. 営業所所在地　広島市

4　原因食品　令和6年1月27日（土曜日）に提供された食事

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）



**■食品衛生法第69条の規定に基づく違反者の公表　2024/1/31　千代田区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/kanshi/ihansha.html>

　公表年月日　令和6年1月31日

施設の名称および所在地

名称：HIBIYA FOOD HALL

所在地：東京都千代田区

業種　飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等　1月14日、および1月19日に提供した生食用かき

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業等停止命令（令和6年1月31日から2月2日までの3日間）

営業停止の範囲は「BOSTON OYSTER&CRAB」に限る。

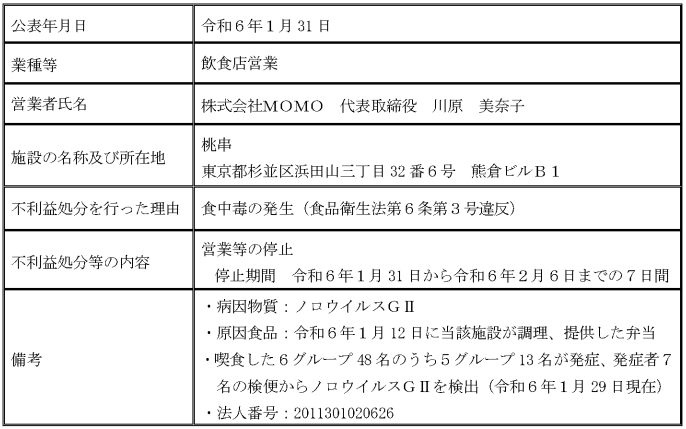
処分等を行った措置状況　1月19日提供の生食用かきおよび発症者のふん便から、ノロウイルスが検出されています。

営業者は1月24日から営業を自粛しています。

**■不利益処分等のお知らせ　2024/1/31　杉並区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.suginami.tokyo.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/022/061/r60131kouhyou.pdf>



**■名古屋・昭和区の結婚式場で食中毒　調理場の営業禁止処分**

**2024年1月31日 20時40分 (1月31日 20時42分更新)　中日新聞****愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://www.chunichi.co.jp/article/846576>

**食品衛生法に基づく行政処分（食中毒）　2024/1/31　愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000162566.html>

　公表年月日：令和6年1月31日

処分年月日：令和6年1月31日

業種：飲食店営業

施設の名称：グラストニア

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：食品衛生法第60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

原因食事：1月27日に提供された披露宴料理（ミートパイ、舌平目のマリネ、パン、クリープスープ、真鯛のロースト、牛フィレ肉のポワレ、デザート　等）

病因物質：ノロウイルス

患者数：17名

**■“すし折り”食べた15人が食中毒―ノロウイルス検出 「自宅に持ち帰って食べたところ…複数の人が体調不良に」 調理・配達した札幌のすし店2日間営業停止に**

**1/31(水) 18:53配信　北海道ニュースUHB　北海道札幌市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c42a6a0b1d452dcf1723cc3fdb5fb40a6a039048>

**土産として配られたすし折で15人が食中毒　「ノロウイルス」を検出　札幌市でことし初**

**1/31(水) 17:39配信　STVニュース北海道****北海道札幌市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9feaf4833c102dd4410168667ac024178c4a8a96>

**営業施設に対する行政処分等　2024/1/31　北海道札幌市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/kohyo/info.html>

　公表年月日　令和6年1月31日(水曜日)

発生年月日　令和6年1月21日(日曜日)

患者数 15名(男性8名、女性7名)

主な症状　下痢、嘔吐、発熱　等

病因物質　ノロウイルス

業種等　飲食店営業

施設名称及び所在地　鮨鱗　(札幌市)

主な適用条項　食品衛生法第6条(第3号該当)

行政処分を行った理由　食中毒の発生

(原因食品:1月20(土曜日)に原因施設で提供された寿司)

行政処分の内容 営業停止処分:2日間

(停止期間:令和6年1月31日(水曜日)~令和6年2月1日(木曜日))

**■１５人が下痢や発熱の症状　高松市の飲食店でノロウイルスによる食中毒　店は３日間の営業停止【香川】　1/30(火) 16:30配信　OHK岡山放送****香川県高松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e5ba8d3cded1eed386bba891b346b24f51bed774>

**食中毒が発生　2024/1/30　高松市保健所生活衛生課　香川県高松市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.takamatsu.kagawa.jp/udopen/press/attach/1/2024-00129_0_gaiyou20240130.pdf>

　１ 概要

令和６年１月 26 日（金）14 時頃、市内の飲食店を利用したグループの代表者から、「利用した 25 名のうち複数名が体調を崩している。」旨の連絡がありました。

このグループ（26～68 歳 男性19 名、女性６名）を調査したところ、１月23 日（火）に、春日町にある「海鮮うまいもんや浜海道 春日本店」を利用しており、25 名中15 名（26～68 歳 男性10 名、女性５名）が下痢、腹痛、発熱、吐き気などの食中毒様症状を呈していることが判明しました。

この 15 名の有症者に共通する食事は、この施設で提供された食事しかないこと、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、有症者の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、共通する食事以外にノロウイルスによる感染の要因はないこと、有症者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、令和６年１月30 日（火）から令和６年２月１日（木）までの３日間の飲食店営業の停止処分としました。

なお、入院患者はなく、全員快方に向かっています。

２ 摂食者数　25 名

３ 有症者数　15 名

４ 原因施設

所在地　高松市

施設名　海鮮うまいもんや浜海道 春日本店

５ 献立内容

枝豆、刺身（かつおたたき、ハマチ等）、ボイルエビ、鶏のから揚げ、ハマグリの酒蒸し、握り寿司（玉子、えんがわ他）、豆腐のサラダ など

６ 検体

調理器具等のふき取り（包丁、冷蔵庫の取っ手など10 検体）

　　従業員便（６検体）

　　有症者便（10 検体）

検査機関 高松市保健所 他

７ 原因食品　調査中（１月23 日（火）に提供された食事）

８ 病因物質　ノロウイルスGⅡ

９ 行政処分　令和６年１月30 日（火）から２月１日（木）まで３日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項

今年の食中毒発生件数及び患者数（今回を除く）

１件 27 名（うち死者０名、香川県全体では ３件 49 名）

昨年の食中毒発生件数及び患者数

３件 32 名（うち死者０名、香川県全体では 12 件 151 名）

**■令和６年食中毒発生状況（暫定版）　2024/1/29　新潟県新潟市**

**ノロウイルス**

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con02/con02_04/con02_04_03_36.html>

　発生年月日　2024/1/29

　摂食者数　5

　患者数　3

　原因食品　飲食店提供物

　食品種別　不明

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設　飲食店（新潟市）

　備考　GⅡ

**■和菓子店の餅食べ食中毒　8人からノロウイルス検出　神戸・東灘**

**1/28(日) 15:12配信　神戸新聞NEXT****兵庫県神戸市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e1f31a0e8a8a0bc71c724265c738c2dbc78c1a7d>

**食中毒事件の発生　記者資料提供（2024年1月28日）　健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/928066291463.html>

概要

2024年1月24日（水曜）、本市保健所東灘保健センターより「東灘区の事業所から、沢の井餅（きなこ餅）を喫食した職員のうち、10名が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との連絡が東部衛生監視事務所に寄せられました。

同所の調査の結果、1月19日（金曜）に東灘区の「安政堂菓舗」で製造された沢の井餅を職場等で喫食した1グループ13名中10名及び職場から持ち帰った沢の井餅を喫食した1家族1名が、1月20日（土曜）夜間より嘔吐、発熱、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

2024年1月24日（水曜）、本市保健所東灘保健センターより「東灘区の事業所から、沢の井餅（きなこ餅）を喫食した職員のうち、10名が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との連絡が東部衛生監視事務所に寄せられました。

同所の調査の結果、1月19日（金曜）に東灘区の「安政堂菓舗」で製造された沢の井餅を職場等で喫食した1グループ13名中10名及び職場から持ち帰った沢の井餅を喫食した1家族1名が、1月20日（土曜）夜間より嘔吐、発熱、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で製造された沢の井餅以外に共通食事がないこと、発症状況が類似していること、患者便7検体及び無症状の従事者便1検体からノロウイルスGⅡが検出されたこと及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で製造された沢の井餅を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（1月28日（日曜）から1月29日（月曜）までの2日間）を命じました。

なお、患者は快方に向かっています。

原因施設

業種：菓子製造業

屋号：安政堂菓舗（あんせいどうかほ）

営業所所在地：神戸市

原因食事　1月19日（金曜）に原因施設で製造された沢の井餅

病因物質　ノロウイルスGⅡ

喫食日時　1月19日（金曜）

発症日時　1月20日（土曜）19時30分（初発患者）

主症状　嘔吐、発熱、下痢

患者の状況

11名（男1名：70代、女10名：30代～60代）

住所別：市内　計8名（東灘区：5名　灘区：1名　北区：1名　垂水区：1名）

　　　　市外　計3名（西宮市：2名　芦屋市：1名）

主な喫食内容　沢の井餅

**■15人に吐き気や嘔吐、下痢などの症状　松山市の焼鳥店でノロウイルス食中毒**

**1/27(土) 13:18配信　あいテレビ****愛媛県松山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0063593575a684b217994b919768ebc2a4a6c19f>

**食中毒が発生しました　更新日：2024年1月27日　愛媛県松山市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202401/20240127shokuchudoku.html>

　概要

　令和6年1月22日（月曜日）12時17分ごろ、市民から「1月20日（土曜日）夜、松山市内の施設で食事などをした後、1月21日（日曜日）夜ごろから複数名が嘔吐などの症状がある」と連絡がありました。

　松山市保健所が、当該グループと施設を調査して、他グループにも発症者がいるのが分かり、7グループ15名に同じような症状を確認しました。

　発症者全員の共通する行動と共通する食事が1月20日（土曜日）の夜に「串焼ビストロ　BUAISOU」で提供された食品しかないこと、発症者の便からノロウイルスが検出されたこと、発症者の症状や潜伏時間と喫食状況などを疫学的調査した結果、この施設が1月20日（土曜日）の夜に提供した食事が原因の食中毒と断定しました。

　このため、食品衛生法に基づき、同施設を1月27日（土曜日）から1月29日（月曜日）までの3日間の営業停止処分とし、食品の衛生的な取り扱いの徹底を文書で指導しました。

　 発症者はおおむね回復しています。

発生状況

喫食日時：令和6年1月20日（土曜日）

喫食者数：11グループ34名

発生日時：令和6年1月21日（日曜日）5時～令和6年1月22日（月曜日）15時30分

発症者数：7グループ15名（男性6名(26歳～33歳)、女性9名(22歳～34歳)）

受診者数：8名（男性5名(26歳～33歳)、女性3名(22歳～30歳）)、7医療機関、入院者無し

主な症状：吐き気、嘔吐、下痢など

原因施設

屋　号：串焼ビストロ　BUAISOU　（クシヤキビストロ　ブアイソウ）

業　種：飲食店営業

所在地：松山市

原因食品　令和6年1月20日（土曜日）の夜に提供された食事

行政処分

食品衛生法に基づき、同施設を令和6年1月27日（土曜日）から1月29日（月曜日）まで3日間の営業停止処分

病因物質　ノロウイルス

主な提供メニュー

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202401/20240127shokuchudoku.files/20240120menu.pdf>

れんこんきんぴら　サラダ　親鶏炙りポン酢　出汁巻き卵　おまかせ串　唐揚げ

焼きおにぎり　アイス　他アラカルトメニュー

**■飲食店の定食などで食中毒　6人が嘔吐や下痢、発熱などを訴える　ノロウイルスを検出=浜松**

**1/26(金) 20:59配信　静岡放送（SBS）****静岡県浜松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bcff1d8b724e8a1859b7374e782f18137c4dda2c>

**食中毒等の公表（第1号）　2024/1/26　静岡県浜松市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/seiei/food/safy/syoku_syokutyudoku/r5tyudoku_1.html>

公表年月日 令和6年1月26日

営業者氏名 豊田産業株式会社

営業所の所在地 浜松市中央区三島町99番地の1

営業の種類 飲食店営業（食堂）

適用条項 食品衛生法第55条

行政処分を行った理由 食品衛生法第6条違反（食中毒）

行政処分の内容 令和6年1月26日（金曜日）から衛生状況の改善が確認されるまでの間営業禁止

備考 報道発表実施

**■飲食店で50代男性3人がノロウイルスによる食中毒　3日間の営業停止に　新潟市秋葉区**

**1/27(土) 1:08配信　ＢＳＮ新潟放送　新潟県新潟市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/165c1461a2e0a69adb680730425885ede0eabf07>

**寿司店でノロウイルスによる食中毒　客・従業員から検出　3日間営業停止【新潟】**

**1/26(金) 20:26配信　UX新潟テレビ21　新潟県新潟市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c12371d984317038ba3e04917226fe045c7ab379>

**ノロウイルスによる食中毒　飲食店ですしや刺身、揚げ物など食べたグループで発症　《新潟》**

**1/26(金) 18:03配信　TeNYテレビ新潟****新潟県新潟市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cee3ce8172175b1bd03349fab1c52b762d51c94c>

**新潟市の寿司ダイニングで食中毒　２０代から５０代の男女７人に下痢やおう吐の症状　ノロウイルス検出　1/26(金) 17:53配信　ＮＳＴ新潟総合テレビ　新潟県新潟市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2ee6b6d7d663243b20684dc5c3c596b8b15b251c>

**新潟市内の食中毒発生状況（令和6年）　2024/1/21　新潟県新潟市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokucyudokuinfo/syokutudoku-hassei/shokuanzen20240125.html>

　発生年月日　2024/1/21

　摂食者数　5

　患者数　3

　原因食品　飲食店提供物

　食品種別　不明

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設等　飲食店（新潟市）

　備考　G2

**■ノロウイルスによる食中毒　59人が下痢や嘔吐などの症状　青森・十和田市の宴会施設を6日間の営業停止処分　1/26(金) 18:56配信　ABA青森朝日放送　青森県十和田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e089d00eca523672ddc8c22b678c9dd2146cdc73>

**ノロウイルスが原因の食中毒に男女59人感染　十和田市の宴会場を6日間の営業停止処分**

**1/26(金) 17:36配信　青森放送****青森県十和田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/60f843f906bc8ec3d46887bb85b2755ec6bb6644>

**59人食中毒症状、1人入院／十和田の総合式場**

**1/26(金) 17:33配信　Web東奥****青森県十和田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/44e110baf0f44c51b0430675760047b23fc9ede3>

**食中毒の発生について　青保号外　2024/1/26　青森県健康福祉部保健衛生課長**

**青森県十和田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/files/2023/75337.pdf>

１ 概 要

(1) 令和６年１月 22 日（月）午前９時 30 分頃、上北地域県民局地域健康福祉部保健総室（上十三保健所）に対し、１月 19 日（金）に十和田市内の施設で宴会を行った会社から「宴会の出席者 73 名中 22 名が嘔吐、下痢、発熱の症状を呈している。」との通報があった。

(2) 同地域県民局による調査の結果、１月 19 日（金）又は１月 20 日（土）に当該施設を利用した当該会社を含む６グループ 287 名中 59 名が、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈していることが判明した。

(3) 同地域県民局では、患者の便及び調理従事者の便からノロウイルス（ＧⅡ）が検出されたこと、患者に共通する食品は当該施設の食事に限られること、患者の潜伏期間及び臨床症状がノロウイルスによるものと一致していること、患者を診断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た。

２ 発生年月日　令和６年１月 20 日（土）

３ 喫食者数　287 名

４ 患者数　59 名（受診者 22 名。うち入院１名）



５ 主な症状　下痢、嘔吐、発熱

６ 原因施設

(1) 施 設 名　一般財団法人済誠会サン・ロイヤルとわだ

(2) 施設所在地　十和田市

(3) 業 種 飲食店営業

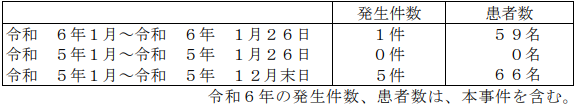
７ 原因食品　１月 19 日（金）及び１月 20 日（土）に当該施設が提供した食事

８ 病因物質　ノロウイルス（ＧⅡ）（検査機関：青森県環境保健センター）

９ 行政対応　令和６年１月 26 日(金)、上北地域県民局は、食品衛生法に基づき当該施設の営業者に対し、令和６年１月 26 日(金)から令和６年１月 31 日（水)まで６日間の営業の停止を命じた。

　　　　　　なお、当該施設は、令和６年１月 25 日（木）から営業を自粛している。

＜参考＞

食中毒発生状況 （令和６年１月２６日現在）

**■名鉄岐阜駅近くの飲食店でノロウイルス食中毒　12人に嘔吐や下痢などの症状　店は営業停止**

**処分　1/26(金) 16:44配信　中京テレビＮＥＷＳ　岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/983bcfdd93027c418380191a445116e209eebd17>

**■静岡県小山町の飲食店が調理した弁当を食べた８人からノロウイルスを検出　この店を当面営業禁止に　1/26(金) 18:06配信　静岡朝日テレビ　静岡県小山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9c5a1ceeb1262b02b44bd7cf3c90a2e0f504765f>

**飲食店の弁当で食中毒　8人が腹痛など訴える　ノロウイルスを検出=静岡・小山町**

**1/26(金) 16:42配信　静岡放送（SBS）****静岡県小山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/78a106ca0f0d2c31cd700d382a94d386237d3b09>

**食中毒発生速報（第１号）　健康福祉部生活衛生局衛生課　食品監視班　2024/1/26**

**静岡県小山市**

**ノロウイルス**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/kekka_sosiki/F4961B869D33281449258AB00016AE61/$FILE/0126eisei03.pdf>

１ 発 生 の 概 要

令和６年１月16 日（火）に、小山町内の飲食店が調製した弁当を喫食した３グループ29 人中３グループ８人が、17 日（水）午前２時頃から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

御殿場保健所は、患者の共通食が当該施設で調製された弁当に限られること、患者の症状が類似していること、患者、調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、１月26 日（金）から当分の間、営業禁止を命じました。

２ 発 生 の 探 知　令和６年１月22 日（月）午前10 時頃 患者より

３ 患 者 の 状 況

（１）発生年月日　令和６年１月17 日（水）午前２時頃～

（２）発 生 場 所　東京都、神奈川県、島田市、掛川市

（３）患 者 数 等　患者８人（受診３人（うち入院０人）） 喫食者29 人

（患者内訳）男性８人（40 歳～59 歳） 女性0 人

（４）主 な 症 状　発熱、腹痛、下痢　なお、患者は全員回復しています。

４ 原 因 食 品　令和６年１月16 日（火）に提供された弁当

５ 摂 取 食 品

（主なメニュー）　ご飯、豚しゃぶ、鯖煮付け、ほうれん草ごま和え、ホイコーロー、ニラ玉

６ 病 因 物 質　ノロウイルス

７ 原 因 施 設

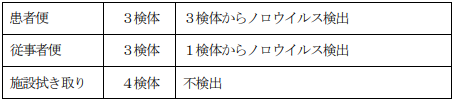
営業施設所在地　駿東郡小山町

営 業 施 設　名 称 居酒屋 池善（いざかや いけぜん）

業 種　飲食店営業

８ 措 置 内 容　営業禁止命令 1 月26 日から当分の間（１月23 日から営業を自粛中）

９ 検 査 の 状 況（１月26 日現在）



　この情報は、県政記者クラブ及び御殿場記者クラブに情報提供しています。

（参考）県内の食中毒発生状況(年次) 令和６年１月26 日現在 １件８人（本件を含む）

前年同期 ０件０人

**■パレスホテルの従業員食堂で１０１人が食中毒…３日間営業停止処分**

**1/27(土) 17:33配信　読売新聞オンライン　千代田区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bbcfff2b816f17e61f74751446b03745fed8254b>

**東京・千代田区　ホテルの社員食堂で集団食中毒　101人が下痢やおう吐　ノロウイルス検出**

**1/26(金) 16:19配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN****千代田区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f59a566706fa0effe6cd232270119031c6e67d1c>

**飲食店営業施設等に対する不利益処分　2024/1/26****千代田区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/kanshi/ihansha.html>

公表年月日　令和6年1月26日

施設の名称および所在地

名称：エーム5631

所在地：東京都千代田区

業種　飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等　1月19日および20日に調理・提供した食事

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業等停止命令（令和6年1月26日から28日までの3日間）

処分等を行った措置状況 発症者のふん便から、ノロウイルスが検出されています。

営業者は1月22日から営業を自粛しています。

**食中毒の発生について　千代田区内事業所の社員食堂における食中毒**

**2024年01月26日　 保健医療局　千代田区**

**ノロウイルス**

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2024/01/29/12.html>

　探知

令和6年1月22日（月曜日）午前10時00分、千代田区内の事業所から「1月21日（日曜日）朝から本日までに92名の従業員が下痢、おう吐等の体調不良で休んでいる。体調不良者は皆、事業所内の社員食堂を1月19日（金曜日）又は20日（土曜日）に利用している。」旨、千代田区千代田保健所に連絡があった。

調査結果　千代田区千代田保健所は、直ちに食中毒調査を開始した。

・患者は、1月19日（金曜日）及び同月20日（土曜日）に当該社員食堂を利用した事業所の従業員及び当該社員食堂の従業員計101名で、1月20日（土曜日）午前2時00分から同月24日（水曜日）午後6時00分にかけて、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、当該社員食堂が調理、提供した食事以外になかった。

・当該事業所内で事前におう吐などの感染症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、千代田区千代田保健所は、以下の理由により、本件を当該社員食堂が1月19日（金曜日）及び同月20日（土曜日）に調理、提供した食事を原因とする、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、当該社員食堂が調理、提供した食事以外になかった。

・複数の患者のふん便からノロウイルスを検出した。

・当該社員食堂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。

・当該事業所内で事前におう吐などの感染症を疑う情報はなかった。

措置

当該社員食堂は、令和6年1月22日（月曜日）から営業を自粛しており、千代田区は本日から3日間の営業停止の処分を行った。

発症関係（1月26日午前9時00分現在）

発症日時

　1月20日（土曜日）午前2時00分から1月24日（水曜日）午後6時00分まで

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、外出先　等

患者数　患者数101名　男：49名（19～63歳）、女：52名（20～59歳）

入院患者数　0名

診療医療機関数・受診者数　46か所50名（男17名、女33名）

原因食品　令和6年1月19日（金曜日）及び同月20日（土曜日）に調理、提供した食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設

　　屋号 エーム5631

業種 飲食店営業（給食）

営業所所在地 東京都千代田区

備考

主なメニュー

1月19日（金曜日）

銀ヒラス西京漬け定食、味噌かつ丼、白湯ラーメン、マサラカレー、帆立風味とブロッコリーのタイ風炒め、ほうれん草と舞茸のみぞれ和え、チキンナゲット、コンビネーションサラダ、味噌汁

1月20日（土曜日）

照り焼きハンバーグ定食、コブサラダ風鶏唐揚げ丼、カレー、キャベツとアボカドの糀うま塩和え、なすとオクラの煮浸し、野菜コロッケ、コンビネーションサラダ、ベーコンと野菜のコンソメスープ

検査関係（1月26日午前9時00分現在）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48検体（48検体検査中）

ノロウイルス48検体（3検体ノロウイルスG2検出、45検体検査中）

従事者ふん便【注】：細菌7検体（7検体検査中）

ノロウイルス7検体（1検体陰性、6検体検査中）

【注】本件の患者を除く。

拭き取り検体：細菌11検体（11検体検査中）ノロウイルス2検体（2検体陰性）

食品（検食）：細菌6検体（6検体検査中）　ノロウイルス20検体（20検体陰性）

※「G2」の数字の正しい表記はローマ数字です。

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。）



**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/1/26　中野区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/kenko_hukushi/pet-eisei/syokuhineisei/ihansya.html>

　公表年月日　令和6年1月26日

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等

（施設の名称）（有）三河屋

施設所在地等　東京都中野区

適用条項

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第6条第三号の規定に違反するため、法第55条を適用する。

不利益処分を行った理由　令和6年1月13日および1月15日に提供した食事による食中毒

不利益処分等の内容　令和6年1月26日から令和6年1月29日までの4日間の営業等停止

備考 原因物質：ノロウイルス

**■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>

**■広島の中学大量欠席、ノロ原因の食中毒と断定**

**2014年1月26日 1:47　日本経済新聞****広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.nikkei.com/article/DGXNASDG25044_V20C14A1CC1000/>

**令和６年集団食中毒発生状況（速報）　2024/1/30　　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/562328.pdf>

　発生日　2024/1/22

　発生場所　広島市

　喫食者数　62

　有症者数　21

　原因食品　令和６年１月21日（日）に製造された仕出し料理

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設　仕出し屋

　症状　下痢、嘔吐、発熱等

　事件概要　当該施設が製造した仕出し料理を喫食した21名が発症

**日米クック　2024/1/28**

<https://www.nichibei.jp/info/2014012801.pdf>

**■食中毒の発生について　2024/1/25　栃木県栃木市**

**ロタウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/houdou/20230125syokucyuudokukinnsimeirei.html>

　食中毒の発生について

令和5（2023）年1月20日（金曜日）午前9時頃、栃木市内の医療機関から県南健康福祉センター（県南保健所）に「栃木市内の介護老人保健施設（以下「施設」という。）において、複数の入所者が下痢や嘔吐などの症状を呈している。」との通報があったため、同センターで調査を開始した。

調査の結果、1月17日（火曜日）から18日（水曜日）までに施設において調理され、提供された食事を喫食した複数の入所者等が、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。

発症者と調理従事者の便からは、ロタウイルスが検出され、発症者の症状はロタウイルスによるものと一致していることや、患者の発症状況が一峰性で時間的に集積性が認められること、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、同センターは当該施設で提供された食事を原因とするロタウイルスによる食中毒と断定した。

　なお、現時点で、調査対象者数92名のうち、発症者数28名（死亡者1名含む）が確認されている。

◎食品関係事業者等食品を取り扱う方は、特に次の点に注意し、ロタウイルス食中毒を予防しましょう！

（別添リーフレット参照）

・適切な手洗いの励行（トイレ使用後や調理前等、石けんでこまめに手を洗う）

・健康管理の徹底（下痢、嘔吐等の症状がある場合には、調理に従事しない）

・調理器具等の適切な消毒（煮沸や次亜塩素酸ナトリウム液などによる消毒を実施）　など

**■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>

**食中毒が発生　令和６年１月25 日　高松市保健所生活衛生課　香川県高松市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.takamatsu.kagawa.jp/jigyosha/kankyo_eisei/shokuhin/press/shokutyuudoku2024012.files/gaiyou.pdf>

　１ 概要

令和６年１月 17 日（水）11 時 40 分頃、高松市内の介護付有料老人ホームの職員から、「施設で複数人が、嘔吐・下痢などの症状を呈している。」旨の連絡が、高松市保健所にありました。

この施設関係者 66 名を調査したところ、この施設の給食調理を受託している株式会社アクアが調理提供した給食を喫食した者のうち、27 名（20 代～90 代 男性５名、女性 22 名）が嘔吐、下痢、発熱などの食中毒様症状を呈しており、発症日時に一峰性が認められることが判明しました。

この27 名の有症者に共通する食事は、この施設で提供された食事しかないこと、有症者10 名及び調理従事者の便からノロウイルスが検出され、有症者の症状がノロウイルスによるものと一致したこと、有症者 27 名のうち 26 名が医療機関を受診しており、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、令和６年１月25 日（木）から令和６年１月27 日（土）までの３日間の飲食店営業の停止処分としました。

なお、入院患者はなく、全員快方に向かっています。

２ 摂食者数 62 名

３ 有症者数 27 名

４ 原因施設

所在地 高松市

施設名 株式会社アクア ロイヤルケア高松

５ 検体　調理器具等のふき取り（包丁、冷蔵庫の取っ手など10 検体）

　　　　　従業員便（６検体）

　　　　　有症者便（12 検体）

　　　　　検食（９検体）

　　　　　検査機関 高松市保健所 他

６ 原因食品　調査中（１月14 日（日）から16 日（火）に施設で提供された食事）

７ 病因物質　ノロウイルスGⅡ

８ 行政処分　令和６年１月25 日（木）から１月27 日（土）までの３日間の飲食店営業の停止処分

９ 参考事項

今年の食中毒発生件数及び患者数（今回を除く）

０件 ０名（うち死者０名、香川県全体では １件 13 名）

昨年の食中毒発生件数及び患者数

３件 32 名（うち死者０名、香川県全体では 12 件 151 名）〇調理する人の健康状態に注意して、嘔吐、下痢等の症状がある場合には、直接食品を取り扱う

作業に従事しないようにしましょう。

〇手洗いの励行、調理器具の洗浄・消毒を徹底し、二次汚染を予防しましょう。

〇適切に嘔吐物・排泄物などを処理しましょう

**■新潟市内の食中毒発生状況（令和6年）　2024/1/12　新潟県新潟市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokucyudokuinfo/syokutudoku-hassei/shokuanzen20240125.html>

　発生年月日　2024/1/12

　摂食者数　20

　患者数　15

　原因食品　アキアミ

　食品種別　生食用魚介類

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設等　販売店

**アキアミ　ウィキペディア**

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%82%AD%E3%82%A2%E3%83%9F>

**★寄生虫による食中毒★**

**■刺身の盛り合わせを食べた男性がアニサキスによる食中毒　仙台市**

**1/30(火) 19:07配信　khb東日本放送　宮城県仙台市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5f909cd82fbd6a872fe2ebc754069dab074af6d3>

**マグロやブリの”刺し盛”食べアニサキス食中毒　2024年宮城県初**

**1/30(火) 17:08配信　tbc東北放送****宮城県仙台市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/52c0e3ccbf873b9b90f042e1885003094cf2884a>

**【速報】今年初「アニサキス」による食中毒　飲食店で食べた刺身の盛り合わせから〈宮城〉**

**1/30(火) 17:00配信　仙台放送****宮城県仙台市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f9f4e3769078924ac3fa56ecb1013c11a4765b51>

**食中毒事件概要　2024/1/30　宮城県仙台市**

**アニサキス**

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou_240130.html>

発生概要

1.発生月日　令和6年1月24日　水曜日

2.原因施設

屋号　やまき

所在地　仙台市青葉区

3.摂食者数　5名

4.発症者数　1名（30歳代男1名）

5.原因食品　刺身盛合せ（マグロ、ヤリイカ、アイナメ、キンメダイ、ブリ、シマアジなど）

6.病因物質　アニサキス

7.主症状　腹痛、嘔吐

8.喫食日時　令和6年1月23日　火曜日　18時30分ごろ～

9.発症日　令和6年1月24日　水曜日　2時ごろ

発生探知と調査の概要

1.1月24日水曜日市内医療機関より仙台市保健所泉支所あてに、腹痛で受診した患者からアニサキスを摘出した旨の連絡があった。

2.1月25日木曜日、患者の住所地および施設を所轄する仙台市保健所青葉支所にて調査を行ったところ、次のことが判明した。

・患者らは1月23日火曜日に5名のグループで当該施設を利用し、刺身盛合せを喫食したところ、1月24日2時頃から腹痛、嘔吐を発症し、医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された。

・患者は発症前3日間、当該食事以外で魚介類の生食はしていなかった。

・刺身に使用された魚介類は、冷凍処理されていないものであった。

3.市保健所では次のことから、当該飲食店が調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

・患者は、発症前3日間で当該食事以外にアニサキスが生きたまま混入している可能性のある生鮮魚介類を喫食していないこと。

・患者が喫食してから発症するまでの時間及び症状がアニサキスによるものと一致したこと。

・医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出され、診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

提供食品　刺身盛合せ（マグロ、ヤリイカ、アイナメ、キンメダイ、ブリ、シマアジなど）

行政処分等（仙台市保健所）

飲食店営業の一部停止処分（生鮮魚介類（冷凍品※を除く）の生食用での調理、提供の停止）

※冷凍品とは、-20℃で24時間以上中心部まで完全に冷凍したものをいう。

1月30日火曜日　1日間（処分日1月30日）

お問い合わせ

健康福祉局生活衛生課

仙台市青葉区国分町3-7-1市役所本庁舎6階

電話番号：022-214-8205ファクス：022-214-8709

**■海鮮レストランで生魚食べる→寄生虫「クドア」で食中毒に　名鉄百貨店が謝罪……「心よりお詫び」　1/30(火) 12:59配信　ねとらぼ　愛知県名古屋市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6821ece5752c23c8e3dc60d4ab2f741f1db152a6>

**食中毒事案発生に関するお知らせとお詫び　2024/1/30　株式会社名鉄百貨店**

<https://www.e-meitetsu.com/mds/notice/240130_saami/>

**■観音寺市で仕出し弁当を食べた９人が食中毒　ヒラメの刺身残品から寄生虫…ヒラメ調理の注意点は？【香川】　1/30(火) 11:22配信　OHK岡山放送****香川県観音寺市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ba6530d091ccc62ee1a23b4fa576436a51216dc0>

**■不利益処分等のお知らせ　2024/1/26　港区**

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anzen/kyoka.html>

　公表年月日　令和6年1月26日

業種等　飲食店営業

施設の名称及び施設の所在地　施設の名称　　さかなや　哲　施設の所在地　東京都港区

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品　令和6年1月12日に調理し、提供した食事（刺身を含む）

原因物質　アニサキス

主な適用条項　食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので同法第60条第1項を適用

不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

不利益処分の内容 令和6年1月26日（1日間）の営業の一部停止命令

停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理、提供。

なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考　公表時の患者数：1名

アニサキスは海産哺乳動物を終宿主とする寄生虫です。サバ、イワシ、アジ、サンマ、スルメイカ等の魚介類には幼虫のままで寄生します。アニサキス症はアニサキスが寄生した魚介類を生食することにより感染し、多くが8時間以内に激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こします。アニサキスは酢やわさび、しょうゆでは死にませんが、-20℃で24時間以上の冷凍又は加熱により食中毒を防ぐことができます。

**★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★**

**■感染性胃腸炎の集団発生　園児計３７人が症状　盛岡市内２つの施設＜岩手県＞**

**2/1(木) 7:00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/9ab8a47230ac5de281220d5cfc55dafd967688ba>

**ノロウイルスで園児の４割以上に症状　中部保健所管内の教育・保育施設　感染性胃腸炎の集団発生＜岩手県＞　1/30(火) 15:41配信****岩手めんこいテレビ　岩手県**

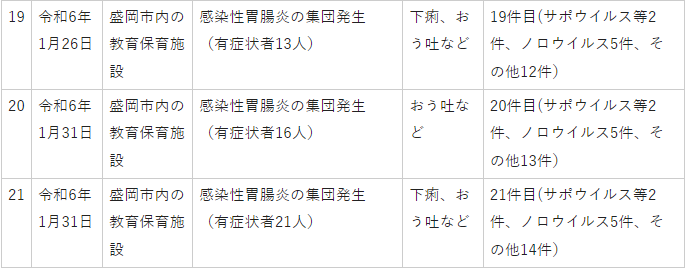
**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fd03b34371b5217df737236eeecf554ad8c9339c>

**令和5年度感染性胃腸炎の集団発生について　2024/1/31　岩手県盛岡市**

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





**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月３０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/3/118320/1/060130noro.pdf?20240131162023>

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 ２日（火） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

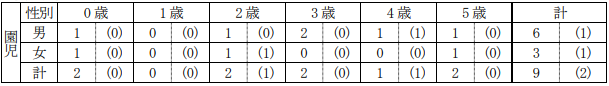
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１月 ４日（木） 当該施設より、１名の園児が嘔吐の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

西保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

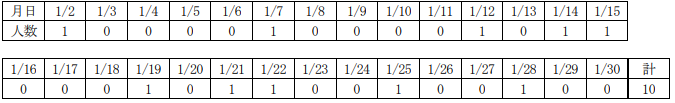
１月３０日（火） 西保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再度指導した。

（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、腹痛 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１月29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/3/118320/1/060129noro.pdf?20240131162023>

　　博多区及び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 博多区内の保育施設

（１）経緯

１月１７日（水） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

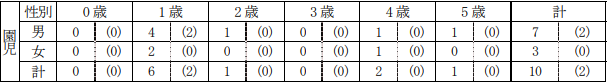
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

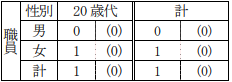
１月１９日（金） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

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２９日（月） 博多保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再度指導した。

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





　（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

**■【速報】和歌山・岩出市のこども園でノロウイルス集団感染 園児46人と職員2人がおう吐・下痢など　1/30(火) 14:48配信　読売テレビ　和歌山県岩出市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1c6bcc1130efdee0c6bb09e1eb12dba5198fd0df>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　2024/1/29　栃木県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e04/kansensaiyou/documents/20240129kansenseiichouen.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：県北健康福祉センター管内の認定こども園

・発症の状況：令和6(2024)年1月13日～令和6(2024)年1月29日、計45名（園児42名、職員3名）

・経過：

　　令和6(2024)年1月26日、県北健康福祉センター管内の認定こども園から複数の園児及び職員が、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29日に保健環境センターにおいて3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

　 県北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（園児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2施設（高齢者施設1、認定こども園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

**★その他の感染症★**

**■道の駅の温泉でレジオネラ属菌検出　基準値200倍　埼玉・秩父**

**2/1(木) 14:37配信　毎日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8501b5dd967c5df29609a3047d981b6e0fc57e3d>

**★違反食品・回収等★**

**■賞味期限11カ月超の栗きんとん出荷　老舗「なだ万」、名古屋などで**

**嶋田圭一郎2024年1月29日 16時49分　朝日新聞デジタル**

<https://www.asahi.com/articles/ASS1Y55NPS1YOBJB003.html>

**■問題ある医薬品、製造して販売　「タキザワ漢方廠」に業務停止命令　試験検査が不適切と知りながら、必要な措置せず　1/26(金) 11:56配信　埼玉新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f7fe9c06ed844abe268ff9739dfcc657e49cd60a>

**■医薬品製造販売業者に対する行政処分について　保健医療部薬務課医薬品化粧品生産指導担当**

**1月25日15時00分　埼玉県**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0707/news/page/news2024012502.html>

　　このたび、以下の医薬品製造販売業者に対し、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（昭和35年法律第145号。以下、「法」という。）に基づき、行政処分を行いましたのでお知らせします。

1.処分対象者

　　　氏　名：株式会社タキザワ漢方廠

　　　住　所：埼玉県さいたま市

2.処分対象施設

名　称：株式会社タキザワ漢方廠

　所在地：埼玉県さいたま市

業　態：第2種医薬品製造販売業＊（＊処方箋医薬品以外の医薬品の製造販売を行う事業者）

3.処分内容及び根拠法令

（1）第2種医薬品製造販売業の業務の停止

令和6年1月26日(金)から2月29日(木)まで（35日間）

ただし、以下の業務を除く。

　・品質等に関する情報及び品質不良等の処理、回収処理、品質管理の改善に係る業務並びに安全対策業務

　　　【根拠法令】　法第75条第1項

（2）第2種医薬品製造販売業の業務の改善

　　　　【改善命令の内容】

　（1）法及び薬事関連法令を遵守し、製造所をしてGMP省令（平成16年厚生労働省令第179号。）を遵守させるよう対応すること。

　（2）再び法令違反を起こさぬよう、責任役員は果たすべき責任について十分自覚し、法令遵守体制の抜本的な改革について早急に検討し、それを実現するための組織体制を構築すること。

【根拠法令】法第72条第1項及び第2項、第72条の2の2並びに第72条の4第1項

4.違反内容

（1）試験の結果が承認規格に適合しない医薬品を製造販売した。（法第56条第3号違反）

（2）製造販売する医薬品について、承認書と試験の実態が異なるにもかかわらず、承認事項の変更等に係る承認取得又は届出の必要な手続きを行わなかった。

（法第14条第15項及び第16項違反）

（3）製造販売する医薬品について、製造委託先の製造所（以下、「製造所」とする。）にて承認書と異なる方法で試験が行われていること、製品のロットごとの試験検査に係る業務を適切に行わず、虚偽の記録が作成されていること、さらに、一部の試験については、試験検査に必要な設備及び器具を有しておらず、試験そのものを行っていないことを知りながら、回収や製造所に対する措置等を講じなかった。

（法第18条第1項の規定に基づく法施行規則第92条第1号及び第2号並びに医薬品、医薬部外品、化粧品及び再生医療等製品の品質管理の基準に関する省令（平成16年厚生労働省令第136号。以下、「GQP省令」という。）第8条第1号、第2号及び第4号、第10条第2項違反）

（4）市場への出荷判定を委託している製造所にて、試験検査に係る業務が適切に行われておらず、品質管理の結果を適切に評価せずに出荷判定されていることを知りながら、必要な措置を講じなかった。（GQP省令第9条第5項第2号及び第3号違反）

（5）製造所において試験検査に係る業務が適切に行われていないことを知りながら、製造所に対する定期的な確認においてそのことに触れず、適合と評価していた。

（GQP省令第10条第1項第1号、第2項違反）

（6）総括製造販売責任者に対して品質に関する重要な情報を意図的に与えず、品質保証部門等を適切に管理監督させなかったこと。

（法第18条第1項に基づく法施行規則第92条第5号及び第6号並びにGQP省令第3条第1号、第4条第1項、第2項第1号及び第2号並びに第8条第3号違反）

（7）法第18条の2第1項の規定に基づく製造販売業者の業務の適正を確保するために必要な体制の整備及び総括製造販売責任者が行う品質管理に関する業務の監督等の措置を十分に講じなかった。

5.参考事項

　　現時点で品質に影響があると考えられる製品（いずれも一般用医薬品）については、既に製造販売業者が自主回収に着手しています。なお、本事案により重篤な健康被害が発生する恐れはまず考えられず、これまでに本事案にかかる健康被害の報告もありません。また、承認書と異なる方法で試験等を実施していた医薬品製造業者については、既に医薬品製造業を廃止しています。

報道発表資料（ダウンロードファイル）

医薬品製造販売業者に対する行政処分について

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/248048/news2024012502.pdf>

参考（根拠条文）

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/248048/news202401250201.pdf>

**★その他関連ニュース★**

**■【感染症情報】新型コロナは9週連続増加 - A群溶血性レンサ球菌咽頭炎は過去10年で最多**

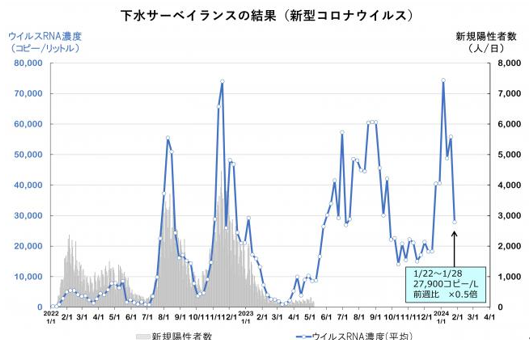
**1/30(火) 13:57配信　医療介護ＣＢニュース**

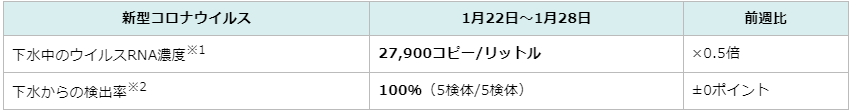
<https://news.yahoo.co.jp/articles/c146dd2135d9b954e756ef4befef035a6cad18e3>

**■下水サーベイランス　2024/1/30　北海道札幌市**

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

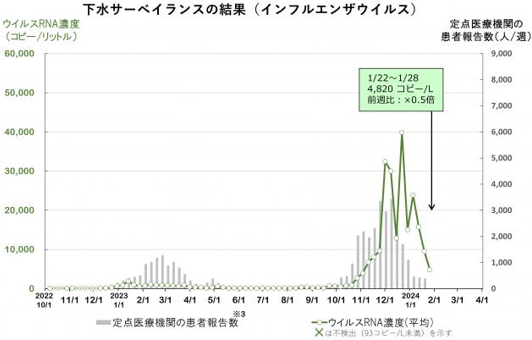
　新型コロナウイルス

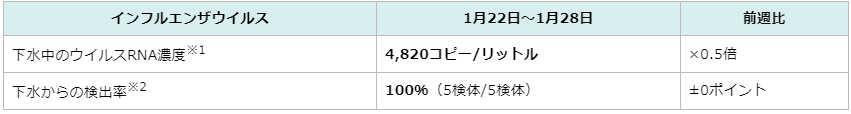




　　ウイルス濃度は前週から半減しましたが高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　ウイルス濃度は減少傾向にありますが、検出率は100％で感染者は広範囲に存在していると推察され、引き続き注意が必要です。

**■ノロウィルスに対する「食中毒警報」発表　浜松市、小山町での連続発生受け注意呼びかけ=静岡県　1/29(月) 12:01配信　静岡放送（SBS）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5193b59a971c519cd996561e6e97488fe1ca6f65>

**【速報】ノロウイルスによる食中毒相次ぎ２０２４年初の「食中毒警報」発表（静岡県）**

**1/29(月) 11:38配信　Daiichi-TV（静岡第一テレビ）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8e479f445565cb4d621d5940a9c544cecc81dd22>

**■新型コロナワクチン接種の死亡事例含む74件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**1/29(月) 11:32配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/48053cbdd8fc0fd4c7403653df47ff0c7e91c19a>

**■インフル患者2週連続で増加、厚労省　1/26(金) 16:05配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0f0d8ec22d0e2a0e17ebb2d2744078968d891c93>

**■ノロウイルスによる食中毒注意報を発令しました（令和6年4月4日まで）　2024/1/26**

**愛媛県松山市**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kurashi/syokuhin/keikaku/20240126chuihou.html>

　内容

　ノロウイルスは、人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つです。

　例年、ノロウイルスが原因の一つと考えられている「感染性胃腸炎」患者が急増すると、その1～2週間後に「ノロウイルスによる食中毒」が多発する傾向があります。

　　現在、愛媛県内の医療機関から報告された「感染性胃腸炎」患者数が急増していることから、ノロウイルスを原因とする食中毒を防止するため、愛媛県及び松山市では「ノロウイルスによる食中毒注意報」を発令しました。

発令期間

　　令和6年1月26日（金曜日）から10週間　（令和6年4月4日(木曜日)まで）

ノロウイルスの感染経路は

ノロウイルスに感染した食品取扱者が食品を汚染した場合

　　ウイルスに感染すると、1週間程度（長ければ2～3週間）は便中にウイルスが排出されますので、症状が治まったからといって油断はできません。

汚染された二枚貝を、生あるいは十分加熱調理しないで食べた場合

　　飲食店などで二枚貝を生で客等に提供することはリスクを伴います。

患者のふん便やおう吐物から二次的に感染した場合

　　家庭や共同生活施設などで、おう吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。（食中毒とは区別されます。）

ノロウイルス食中毒の予防方法1.調理前やトイレの後の手洗い消毒を徹底しましょう。

2.手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう

3.二枚貝の生食は避け、十分に加熱（85～90℃、90秒間以上）しましょう。

4.まな板、包丁、ふきん等は、熱湯や消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム等）を用いて消毒しましょう。

5.調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など風邪に似た症状があったときは、調理行為に携わらないようにするとともに、医療機関等に早めに受診しましょう。

6.二次感染を予防するため、患者の便やおう吐物の処理時は、直接接触しないよう細心の注意を払いましょう。片づけた後は、よく手を洗い、うがいをしておきましょう。

参考資料

ファイルダウンロード　新規ウインドウで開きます。お知らせ（PDF：110KB）

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kurashi/syokuhin/keikaku/20240126chuihou.files/R6oshirase.pdf>

ファイルダウンロード　新規ウインドウで開きます。リーフレット（PDF：187KB）

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kurashi/syokuhin/keikaku/20240126chuihou.files/R6leaf.pdf>