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

**食科協かわら版　No.431　（2024年度No.6）**　 　2024/2/9

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**

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

**なんの生き物かわからなかった**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **1** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-15** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **15-21** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **21-24** |
| **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** | **24-48** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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月06日　 　 かわら版ニュース＆トピックス406号を発行

2月09日　 　 かわら版431号を発行・かわら版ニュース＆トピックス407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>

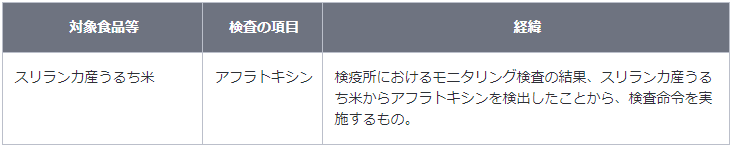
**★***Link***2022年3月31日　国立国際医療研究センター　COVIREGI-JPダッシュボード**

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***輸入食品に対する検査命令の実施（スリランカ産うるち米）　2024/2/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37752.html>

　本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第３項に基づく検査命令（輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ）を実施することとし、各検疫所長宛て通知しましたので、お知らせします。



アフラトキシンについて

　　発がん性を有するカビ毒（アスペルギルス属の真菌により産生される）の一種

**違反の内容**

品名：その他のうるち精米（RED RAW RICE）

輸入者：株式会社エムアールトレーディング

輸出者：MASHA ENTERPRISES

届出数量及び重量：63 CT、995.00 kg

検査結果：アフラトキシン 13 μg/kg 検出 (基準：付着してはならない)

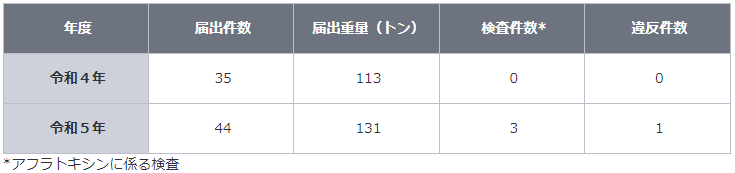
届出先：横浜検疫所

日本への到着年月日：令和６年１月16日

違反確定日：令和６年２月２日

措置状況：全量保管中

参考 : スリランカ産うるち米の輸入実績（令和４年４月１日から令和６年２月１日まで：速報値）



**■***NEW***令和６年２月８日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会（オンライン会議）の開催について　2024/2/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37310.html>

　　標記について、次のとおり開催致しますので、お知らせします。

　　今般の部会においては、オンライン会議の様子をYouTube（厚労省専用チャンネルMHLWchannel）においてライブ配信にて公開致しますので、当日の会場における傍聴はございません。

　　なお、部会資料及びライブ配信ＵＲＬにつきましては、開催日前日までに当省ホームページに掲載する予定です。

記

日時　令和６年２月８日（木）9:30～12:00

場所　オンライン会議

事務局設置場所：厚生労働省内会議室

（東京都千代田区霞が関１－２－２ 中央合同庁舎第５号館）

議題

（１）遺伝子組換え食品等及びゲノム編集食品等の審査・届出の状況

（２）「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」（平成17年２月１日付食安発第0201003号）の改正について

（３）「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について」（平成14年10月４日付医薬発第1004001号）の改正について

（４）指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報について

（５）細胞培養技術を用いて作られる食品（いわゆる「培養肉」）について

（６）その他

出席者　新開発食品調査部会委員 他

留意事項

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

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

**■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>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３７８報）　2024/2/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37587.html>

**■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>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.3 2024（2024.02.07）2024/2/7**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202403m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（Salmonella Saintpaul）感染アウトブレイク（2023 年 8 月 23 日付最終更新）

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【Eurosurveillance】**

1. デンマークで初めて発生した腸管侵入性大腸菌（EIEC）感染アウトブレイクに輸入ネギ（spring onion）が関連、2021 年 11～12 月

**【フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）】**

1. 欧州全域での微生物分離株の共有

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 狩猟動物肉の安全性に関するネットワークを開設

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（04）（03）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.3 2024（2024.02.07）　2024/2/7**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202403c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】 工業的に生産されるトランス脂肪の排除が進んだ国を初めて表彰**

世界保健機関（WHO）は、工業的に生産されるトランス脂肪酸（iTFA）の排除の達成状況を証明する初めての証明書を 5 カ国に授与した。デンマーク、リトアニア、ポーランド、サウジアラビア、タイはそれぞれ、適切なモニタリングと執行システムに支えられたiTFA 排除のためのベストプラクティス政策が発効していることを示した。WHO が提示しているベストプラクティス政策の 2 つの選択肢は次の通りである。1）全ての食品中の総脂肪 100 g あたりの iTFA を 2 g 未満とする義務的な国内基準を策定する、2）全ての食品の成分としての部分水素添加油の生産や使用を全国で禁止する。

**＊ポイント：** WHO は第 13 次総合事業計画 2019-2023 年において、食品に含まれるiTFA を 2023 年までに世界的にすべて排除するという目標を掲げています。各国の iTFA排除の取組はこの 5 年間でかなり進みましたが、その取組をより加速させるために WHOが取組の進捗を検証する基準を作成し、独立した専門家からなるトランス脂肪排除技術助言グループがそれらの基準を達成していると認めた国に証明書を発行しています。

**【FAO】 FAO は食料と食事の統計の新しいポータルを発表**

国連食糧農業機関（FAO）は、FAOSTAT ポータルに新たに「食料と食事」というドメインを作成した。新ドメインは、散在している様々な食事データを統合して、食料と栄養素の入手可能性、家計消費支出調査データに基づく見かけ上の摂取量、定量的な個人食事調査データに基づく食事由来の摂取量に関する統計データを提供する。

**＊ポイント：** FAOSTAT は、FAO がデータを収集し管理している食料、農業、漁業、林業、自然資源管理、栄養に関するオンラインの総合統計データベースで、1961 年から近年までの 245 以上の国又は地域に関するデータが集約されています。今回追加されたドメインの他に、生産量、人口、貿易、価格、SDG 指標などさまざまな領域に関するデータが収載されており、国別のデータなども調べることができます。新しいドメインは、すべての人に健康的な食生活をという FAO の目標達成にあたり、根拠に基づいた効果的な政策を支える食料と栄養に関する利用可能なデータ及び統計が不十分である、との認識がきっかけだったようです。

**【EFSA】 新規タンパク質の生産工程：我々の調査に参加しよう！**

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品と飼料に用いられる可能性のある新規タンパク質の新素材や生産工程、加工による影響等に関する、専門的な利害関係者向けの簡易調査を開始した。

**＊ポイント：** 本調査は GMO 及び新規新規食品のリスク評価に役立てることを目的にEFSA が出資したプロジェクトの一環です。専門的な調査を EFSA のウェブサイト上で公開で実施している点が興味深かったので注目記事に取り上げてみました。

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

**■***NEW***食品安全委員会（第929回）の開催について　2024/2/8**

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13日（火）　１４：００〜

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

３． 議事

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

　　　・農薬　４品目　（農林水産省からの説明）

　　　　キノクラミン

　　　　フィプロニル

　　　　プレチラクロール

　　　　プロパモカルブ塩酸塩

　　　・遺伝子組換え食品等　２品目　（厚生労働省からの説明）

　　　　Saccharomyces cerevisiae NS470 (CBS 615.94) 株を利用して生産されたα-ガラクトシダーゼ

　　　　JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ

（２）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　・「サルファ剤」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

　　　・「JPAo012株を利用して生産されたフィターゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）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「アセフェート」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「メタミドホス」に係る食品健康影響評価について

（５）「薬剤耐性（AMR）対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画2023-2027」について

（６）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9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13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9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）に係る食品健康影響評価に係る審議結果（案）についての意見・情報の募集について　2024/2/7**

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_pfas_pfas_060207.html>

　　標記の件について、別紙のとおり、令和６年２月７日から令和６年３月７日までの間、意見・情報の募集を行いますのでお知らせします。

　概要

食品安全委員会が自ら行った「有機フッ素化合物（PFAS）に係る食品健康影響評価」（令和５年１月31日第887回食品安全委員会決定）については、令和６年２月６日に開催された第928回食品安全委員会において有機フッ素化合物（PFAS）ワーキンググループにおける審議結果（案）が審議され、広く国民の皆様から意見・情報を募ることとなりました。つきましては、別添の審議結果（案）[PDF:6,257KB]PDFファイルを別ウインドウで開きますについて、科学的な内容に関する意見・情報を募集します。

　また、科学的な根拠となるものや出典等についても併せてお知らせいただければ幸いです（電話での意見・情報は受け付けておりません。）。

　　なお、お寄せいただいた意見・情報に関してはホームページに掲載して回答するものとし、電話・メールでの個別の回答はいたしませんので、その旨御了承願います。また、意見・情報の公開にあたっては、類似の意見・情報についてまとめて回答させていただく場合があります。

意見・情報の提出方法

　電子メールフォーム、ファックス又は郵送いずれかの方法で下記の事項を記入の上、提出してください。

【記入事項】

「有機フッ素化合物（PFAS）に係る食品健康影響評価に係る審議結果(案)」について

氏名（法人の場合は法人名・部署名等）

職業

住所

電話番号

意見・情報

【宛先】

　　内閣府食品安全委員会事務局評価第一課内

　　「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価」意見募集担当 宛

電子メールの場合：内閣府共通意見等登録システムの下記URLより送信可能です。

<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1441.htm>

ファックスの場合：03-3584-7391

郵送の場合：〒107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階

なお、ファックスでお送りいただく場合には、表題を「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価についての意見・情報の募集」としていただきますよう、また、郵送の場合は、封筒表面に同じく朱書きいただきますようお願いします。

【締め切り】　令和６年３月７日（木） 必着

【提出上の注意】

提出いただく意見・情報は、日本語に限らせていただきます。

個人は、氏名・職業・住所・電話番号を、法人は法人名・所在地・電話番号を記載してください。なお、これらは、必要に応じ当方からお問い合わせをさせていただく場合や意見・情報がどのような立場からのものかを確認するためにお尋ねしております。

提出いただいた意見・情報が食品健康影響評価の審議結果（案）に関係しないものである場合は回答いたしかねますので、あらかじめ御了承ください。

電子メールフォームにより提出いただく場合、文字化けを防ぐため、半角カタカナ、丸数字、特殊文字は使用しないでください。

文字数制限５００文字です。超過する場合には、分割して送信をしてください。

**■***NEW***令和６年度食品安全委員会運営計画（案）についての意見の募集について　2024/2/7**

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_kikakutou_unei6_050207.html>

　　標記の件について、別紙のとおり、令和６年２月７日から令和６年３月７日までの間、意見の募集を行いますのでお知らせします。

　概要

　　令和６年２月６日に開催された食品安全委員会第９２８回会合における審議の結果、別添のとおり、「令和６年度食品安全委員会運営計画（案）」を取りまとめましたので、広く国民の皆様から意見を募集いたします（電話での意見は受け付けておりません）。

　　なお、お寄せいただいた意見に関してはホームページに掲載して回答するものとし、電話・メールでの個別の回答はいたしませんので、その旨御了承願います。また、意見の公開に当たっては、類似の意見についてまとめて回答させていただく場合があります。

意見の提出方法

　　電子メールフォーム、ファックス又は郵送のいずれかの方法で次の事項を記入の上、提出してください。

【記入事項】

令和６年度食品安全委員会運営計画（案）について

氏名（法人の場合は法人名・部署名等）

職業

住所

電話番号

意見

【宛先】

内閣府食品安全委員会事務局総務課内

「令和６年度食品安全委員会運営計画（案）」意見募集担当　宛

○電子メールフォームの場合：内閣府共通意見等登録システムの下記URLより送信可能です。

<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1442.html>

○ファックスの場合：03-3584-7390

○郵送の場合：〒107-6122　東京都港区赤坂5-2-20　赤坂パークビル２２階

　　なお、ファックスでお送りいただく場合には、表題を「令和６年度食品安全委員会運営計画（案）についての意見の募集」としていただきますよう、また、郵送の場合は、封筒表面に同じく朱書きいただきますようお願いします。

【締め切り】　令和６年３月７日（木） 必着

【提出上の注意】

○提出いただく意見は、日本語に限らせていただきます。

○個人は、氏名・職業・住所・電話番号を、法人は法人名・所在地・電話番号を記載して下さい。なお、これらは、必要に応じ当方から問い合わせをさせていただく場合や意見がどのような立場からのものかを確認するためにお尋ねしております。

○提出いただいた意見が令和６年度食品安全委員会運営計画（案）に関係しないものである場合は回答いたしかねますので、あらかじめご了承ください。

○電子メールフォームにより提出いただく場合、文字化けを防ぐため、半角カタカナ、丸数字特殊文字は使用しないでください。

○文字数制限５００文字です。超過する場合には、分割して送信をしてください。

○提出いただいた意見は、回答とともに全文を掲載することがあります。

**■***NEW***食品安全・オンラインセミナー開催のお知らせ（令和６年２月22日）　2024/2/6**

<https://www.fsc.go.jp/koukan/annai20240222.html>

　食品安全・オンラインセミナーを開催します

「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）」

−　２月22日　(木)　14時開催　−

◆　食品安全委員会は、令和５年１月31日に、有機フッ素化合物（PFAS）※を自ら行う食品健康影響評価の対象とすることを決定し、同年２月７日に設置した「有機フッ素化合物（PFAS）ワーキンググループ」において調査審議してきました。

◆　このワーキンググループがこのほどまとめたPFASの食品健康影響評価書（案）について、令和６年２月６日の食品安全委員会第928回会合で審議し、２月７日から３月７日まで国民の皆様からのご意見や情報の募集（パブリックコメント）を行うことを決定しました。そこで、評価書（案）の概要について、オンラインを活用したセミナーを開き解説いたします。

◆　評価書（案）に基づき、食品を通じて人がPFASを摂取したときの影響について、現時点で得られる科学的知見から何が言えるのか、さまざまな試験や調査研究のデータをどう考慮したのかなどについて、ご紹介します。皆様から事前質問もお寄せいただき、当日回答します。

◆　今回は、対面参加はなく、全員にオンラインでご参加いただきます。事前申込制、参加無料

１．開催日時：令和６年２月22日（木）14時00分から15時50分（予定）

２．開催形態：オンライン（Webex）

３．対象者 ：どなたでもご参加可能です

４．開催内容：

（１）講演 （45分）

　　　「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）について」

　　食品安全委員会委員　浅野 哲

　　　有機フッ素化合物（PFAS）ワーキンググループ座長　姫野 誠一郎

　　　　―　休憩（10分）　―

（２）質疑応答（50分）

回答者：食品安全委員会委員　浅野 哲

　　　　PFASワーキンググループ座長　姫野 誠一郎

　　　　PFASワーキンググループ専門委員　広瀬 明彦

　　　　食品安全委員会事務局評価第一課長　紀平 哲也

ファシリテーター：食品安全委員会委員　松永 和紀

５．参加申込み要領

（１）本オンラインセミナーはWeb会議システム（Webex）により行います。下記６．の参加申込フォームに必要事項をご記入の上、お申し込みください。

（２）事前に質問を受け付けます（２月19日まで）。以下の参考資料をご覧になった上で、お寄せください。取り上げる質問は、今回のテーマであるPFASの食品健康影響評価書（案）に関する内容に限定させていただきます。また、時間に限りがありますので、全ての質問にお答えできない場合があります。

（３）参加者には、オンラインセミナーのURLを前日16時までに送付いたします。

（４）その他

・インターネット通信料は、参加者のご負担となります。

・パソコン、タブレット、スマートフォンなどでの参加が可能ですが、安定した通信環境を推奨します。

・通信環境により、動作に支障が出る場合がありますので、あらかじめご了承ください。

・セミナーの録音、録画及び画面撮影はご遠慮ください。

・お申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、ご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。

６．参加申込み

参加申込フォーム（<https://form.cao.go.jp/shokuhin2/opinion-0134.html>　）から、

令和６年２月19日（月）16時までにご登録をお願いいたします。また、事前質問のある方は、令和６年２月19日（月）16時までに同フォームから提出をお願いいたします（事前質問はそこで締め切ります）。

（参考資料）

PFASの食品健康影響評価書（案）

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20240206fsc>

パブリックコメント募集（※上記評価書案については、2月７日に募集開始）

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/>

「有機フッ素化合物（PFAS）」評価書（案）に関するQ&A（1月26日）

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

【本件連絡先】

内閣府食品安全委員会事務局　情報・勧告広報課　田中・高岸

電話：03-6234-1191・1139

**■***NEW***「有機フッ素化合物（PFAS）」の評価に関する情報　令和６（2024）年2月6日作成**

<https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas_health_assessment.html>

　食品安全委員会では、「有機フッ素化合物（PFAS）」の健康影響について、令和6（2024）年2月6日に開催した第928回食品安全委員会において評価書（案）をとりまとめました。また、令和6年2月7日から3月7日まで、意見・情報の募集（パブリックコメント）を行います。

関連情報

審議経過：有機フッ素化合物（PFAS）ワーキンググループ

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

評価書（案）［PDF形式：6,618KB］PDFファイルを別ウインドウで開きます（第928回　食品安全委員会 資料1）

<https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas_health_assessment.html>

パブリックコメントの募集

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/>

食品安全・オンラインセミナー「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）」2月22日14時開催

<https://www.fsc.go.jp/koukan/annai20240222.html>

「有機フッ素化合物（PFAS）」評価書（案）に関するQ&A（2024年1月26日）

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

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

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

**■「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？**

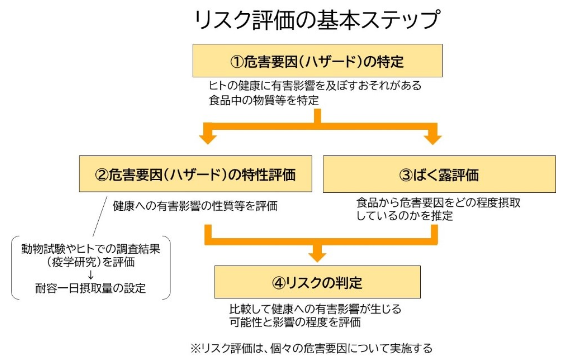
農薬等の食品健康影響評価においては、リスク管理機関からの依頼を受け、申請企業が提出したデータを中心に専門家が検討します。しかし、PFASは食品安全委員会が自ら、評価を行うことを決めたもので、かつ、意図せず食品に含まれる物質であるため、申請企業などはなくデータも提出されません。そのため、食品安全委員会は、PFASのうちPFOS、PFOA、PFHxSを中心に、国際機関や各国の政府機関が行った評価結果やそれに用いた知見を集めるために、令和４年度に調査事業を実施し、それによって関連する国内外の学術文献（計2,969報）を収集しました。これらの科学的知見に加えて、環境省、厚生労働省、農林水産省が実施した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

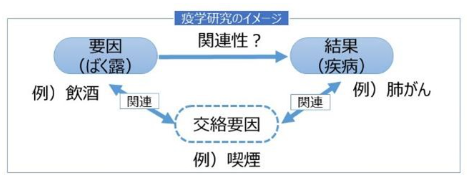


**Q4　評価書（案）は、動物試験と疫学研究に大別して記述されています。どのような違いがありますか？**

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***2月29日にマレーシア向け輸出に関するセミナーを開催します！　2024/2/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/240208.html>

　～EPAを活用してマレーシアに輸出してみませんか～

農林水産省は、2月29日（木曜日）にマレーシア向け輸出に関するセミナーをオンラインで開催します。今回のセミナーでは、マレーシアにおける日本食市場の概況や、EPA（経済連携協定）の利活用等についてご説明します。

1．概要

　農林水産省は、世界的なフードバリュ―チェーンを通じ、農林水産物・食品の輸出拡大をはじめ、我が国の食品関係企業の海外市場への進出機会を増大するための一助として、2月29日（木曜日）にマレーシア向け輸出に関するセミナーをオンラインで開催します。

　今回は、2022年にCPTPP（環太平洋パートナーシップに関する包括的及び先進的な協定）が発効したマレーシアに着目し、マレーシア向け輸出の全体像や、CPTPPを含むEPA（経済連携協定）を利用するための手続きや、その活用メリットなどについてご説明します。

2．セミナー内容

【日時】令和6年2月29日（木曜日）14時00分から16時00分

【形式】オンライン（ZOOM）形式

【次第】

1. 開会の挨拶

2. マレーシアにおける日本食市場の概況

日本企業の海外展開を支援しているジェトロのクアラルンプール事務所から、マレーシア市場概況、食品市場動向、日本産食品輸出に向けた支援等を紹介します。

3. 現地企業の取組事例

日本食の輸入卸を営むFocal Marketing社（国分グループ本社グループ会社）から、マレーシアへ食品を輸出する際の注意点、今後求められる商材、EPAを活用するメリット等をお話しいただきます。

4. EPAを利用したマレーシア向け輸出

EPAの下での特恵（優遇）税率の活用についてのコンサルティングサービスを行う東京共同会計事務所から、マレーシアへの輸出に際してのCPTPPを始めとするEPAの利活用、特にこれらの協定の下での特恵税率や原産地証明手続等について、具体例を交えつつ解説いただきます。

5. 農林水産省よりお知らせ

6. 講評

7. 閉会の挨拶

内容は現時点の予定であり、今後変更となる可能性がございます。

　 本セミナーは、令和5年度第2回グローバル・フードバリューチェーン（GFVC）推進官民協議会全体会合として実施いたします。

（参考）GFVC推進官民協議会：産学官が連携し、フードバリューチェンの構築を通じた日本の食産業の海外展開を推進することを目的とする協議会（メンバー企業・団体数：868社・団体（令和6年2月1日現在））

3．ご参加を希望される皆様へ

（1） 本セミナーは、GFVC会員に限らずご参加いただけます。

【お申込ページURL】

<https://reg.lapita.jp/public/seminar/view/7249>

【申込締切】令和6年2月28日（水曜日）18時00分

【参加方法】

配信開始までにご登録頂いたメールアドレスに視聴用ZoomのURLを送付いたします。

（2） 参加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。これらを守らない場合は、参加をお断りすることがあります。

　　　 Web会議を撮影、録音しないこと

　　　 Web会議用のURLを転送したりSNSで公開したりしないこと

Web会議の進行を妨げる行為を行わないこと

4．参考

マレーシア向け輸出に関するセミナーを2月29日に開催します！

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/attach/pdf/240208-2.pdf>

グローバル・フードバリューチェーン推進官民協議会ホームページ：

<https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokkyo/food_value_chain/about.html>

EPA利用早わかりサイト：

<https://www.maff.go.jp/j/kokusai/renkei/fta_kanren/epa_n.html>

お問合せ先　輸出・国際局国際地域課　担当者：速見、常盤

代表：03-3502-8111（内線3470）ダイヤルイン：03-3501-3731

**■***NEW***香川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　2024/2/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240206.html>

　　本日（2月6日（火曜日））、香川県三豊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8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：香川県三豊市

飼養状況：約7万羽（採卵鶏）

疫学関連農場：香川県三豊市（1農場、約4万羽）

2.経緯

（1）昨日（2月5日（月曜日））、香川県は、同県三豊市の農場から、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（2月6日（火曜日））、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。

**■「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

**■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

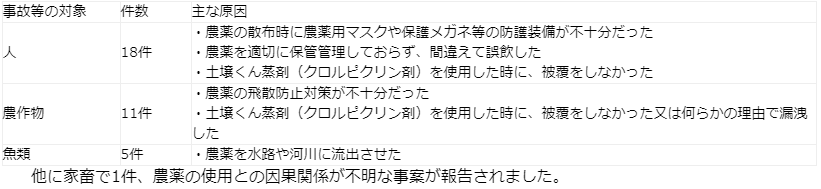
　　農林水産省は、農薬の使用に伴う事故及び被害の発生状況を把握し、より効果的な再発防止策の指導を通じて事故及び被害を防止することを目的として、厚生労働省と連携して、農薬の使用に伴う事故及び被害の実態を把握するための調査を毎年度実施しています。

　　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

**■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

**■「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

**■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>

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

**2024年02月08日**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036249/>

消費者庁は、令和6年2月1日、同月5日、同月6日及び同月7日、糖質カット炊飯器又は炊飯調理器(以下「糖質カット炊飯器」といいます。)の販売事業者4社に対し、4社が供給する糖質カット炊飯器に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

糖質カット炊飯器の販売事業者4社に対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240208_01.pdf>

別紙1-1ないし別紙1-5

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240208_02.pdf>

別紙2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240208_03.pdf>

別紙3-1ないし別紙3-4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240208_04.pdf>

別紙4-1ないし別紙4-4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240208_05.pdf>

別紙4-5ないし別紙4-10

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240208_06.pdf>

参考1及び参考2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240208_07.pdf>

別添1ないし別添4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240208_08.pdf>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨　2024/2/7**

**(2024年2月1日(木) 16:00～16:29 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)**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/036326.html>

**■***NEW***「食品表示基準について」を改正しました。　食品表示基準に係る通知・Q&Aについて**

**2024/2/6**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#qa>

**■「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>

**■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

**■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>

**■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>

**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）**

**★崎陽軒「昔ながらのシウマイ、ポケットシウマイ」 - 回収　円筒形のシリコン製と予想される異物が発見されたため　2024/2/8**

**★ラ・テール「タルトショコラ、ショコラフォンデュ」（そごう横浜店8階催会場で販売） - 返金／回収　消費期限切れになっている商品を販売　2024/2/8**

**★MUKHI　TRADING「生鮮おくら」 - 回収　クロルピリホスを0.07ppm検出（基準値0.01ppm）　2024/2/8**

**★燻製専門店極燻「燻製ミックスナッツ、燻製芋けんぴ、燻製バナナチップ」 - 返金／回収　商品名、原材料名、内容量、保存方法、特定原材料、販売者、アレルゲンの表示欠落　2024/2/8**

**★Tregion「紅茶&ベリースコーン」（藤崎百貨店で販売） - 返金／回収　保存方法の誤表示（本来の保存方法：冷凍）　2024/2/8**

**★初駒「ぽんぽこ餃子」 - 交換／回収　食品の成分規格基準にあわないおそれのある食品を製造販売していたため　2024/2/7**

**★ラルズ「しらす干し」 - 返金／回収　フグの稚魚が混入した可能性があるため　2024/2/7**

**★キャメル珈琲「カルディコーヒーファーム：レトロアメリカンスープマグ」 - 返金／回収　スープマグに割れ・ヒビが発生しているため　2024/2/7**

**★パティスリー ル プランタン（大丸天神店）「ホワイトチョコクランチ、ミルクロッシェ、苺ロッシェ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦粉」の表示欠落　2024/2/6**

**★鳴門屋「本格派田舎造りあま酒」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.4.7、24.4.8、正：24.3.7、24.3.8）　2024/2/6**

**★かねご製餡「Yokan au chocolat 春ver、Yokan au chocolat & Yokan au fromage 春Ver」（三越伊勢丹日本橋店で販売） - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.5.9、正：24.5.9）　2024/2/6**

**★西友「だし香る親子丼」 - 返金／回収　具材の鶏肉カットの一部に塊状の加熱不足のものがあることが判明　2024/2/6**

**★マルエツフレッシュフーズ「釜ゆでほたるいか」 - 返金／回収　一緒に盛付ている「からし酢みそ」の賞味期限が切れている可能性があるため　2024/2/6**

**★東海漬物「こくうまキムチ」 - 返金／回収　異物（クビキリギス）が混入　2024/2/6**

**★神戸物産「冷凍アスパラガス（ホール）」 - 返金／回収　一部商品において基準値を超える残留農薬が検出されたため　2024/2/5**

**★京阪百貨店（住道店）「まぐろたたき巻」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.2.13、正：24.2.3）　2024/2/5**

**★イオン商品調達「テリーズ　チョコレートオレンジ」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：25.1.28）　2024/2/2**

**★福万佐豆腐店「手づくり揚げ出しとうふ（タレ付）」（イオンスタイル古川橋駅前、福万佐豆腐店で販売） - 返金／回収　アレルゲン「卵、小麦、乳成分」の表示欠落　2024/2/2**

**★加藤酒造店「本醸造　金鶴　しぼりたて生、 純米　風和　しぼりたて生」 - 返金／回収　キャップ裏にカビが付着　2024/2/2**

**★大覚総本舗「北野　高野山ごま豆腐」（北野エース東部船橋店で販売） - 返金／回収　レトルト未殺菌による芽胞形成菌の生残　2024/2/2**

**★みなとや商店「らん月（小、大）、栗羊羹」 - 返金／回収　製造工程における添加物の使用基準違反のため　2024/2/2**

**★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**

**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★**

**■高山市の居酒屋で食中毒　１２人が下痢や嘔吐などの症状訴える　2/8(木) 21:02配信**

**ぎふチャンDIGITAL****岐阜県高山市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/587aeadfc9e2ef4c6a481f9235f2304fe98a46e0>

**食中毒の発生（令和6年2月8日）　岐阜県高山市**

**調査中**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/345730.html>

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/384301.pdf>

令和6年2月7日（水曜日）9時30分頃、高山市内の飲食店の営業者から「2月3日（土曜日）に店を利用した複数人が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈している。」旨、飛騨保健所へ連絡がありました。

　飛騨保健所では、患者らに共通する食事は当該施設内で調理された食品に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届け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、本日、行政処分を行いました。

　発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

1　発生状況

テーブル

自動的に生成された説明

　２ 主なメニュー　お造り、さつま揚げ、イカのオーブン焼き、ハマグリの酒蒸し、サラダ等

３ 原因食品　調査中

４ 病因物質　調査中

５ 原因施設

屋 号：ごっつおや

業 種：飲食店営業（居酒屋）

所在地：高山市

６ 検 査　原因究明のため、引き続き患者ら及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

７ 措 置

飛騨保健所では、当該施設を２月８日（木）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

岐阜県における食中毒発生状況（２月８日現在、本件を含む）テーブル

自動的に生成された説明

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等**

**食品衛生法違反者等の公表について（令和６年２月６日公表）　足立区**

**調査中**

<https://www.city.adachi.tokyo.jp/documents/41510/060206.pdf>

公表年月日　令和６年２月６日

業種等　飲食店営業

施設の名称　木曽路西新井店

施設所在地　東京都足立区西新井本町二丁目２番２０号

主な適用条項

食品衛生法等の一部を改正する法律第２条の規定による改正前の食品衛生法第６条第３号違反により、同法第５５条第１項を適用

不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

不利益処分等の内容

営業停止命令

停止期間：令和６年２月６日から２月１０日までの５日間の営業停止

なお、営業者は令和６年２月４日より営業を自粛しています

備考　病因物質：調査中

原因食品：当該施設で調理提供された食事

**■恵方巻きで食中毒、150人が嘔吐や下痢　兵庫・姫路のすし店**

**2/8(木) 19:24配信　毎日新聞　兵庫県姫路市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5e6c76389b79a930cea7e044c25d9fa65f321f91>

**【速報】原因は「黄色ブドウ球菌」姫路の恵方巻で集団食中毒　体調不良者は１歳～９１歳の計150人に増加　2/8(木) 18:00配信　MBSニュース　兵庫県姫路市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b27bd59e590429e65eaf7b7cc18cc1e8c2c8ea4e>

**「エビが変な味」恵方巻きが原因の食中毒か　専門家「今の時期ノロウイルス増える」石けんで手洗いを　2/5(月) 17:52配信　読売テレビ****兵庫県姫路市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3e58d101232759c855647d02c88e98c4498755c1>

**節分の恵方巻で食中毒　けさも保健所に連絡相次ぎ人数増える可能性　これまで２歳～８１歳計３４人が嘔吐など訴え姫路市の寿司店　2/5(月) 10:30配信　MBSニュース　兵庫県姫路市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/72ecedc6569bcd1ee9538baaf12e6fbcba0b3c8c>

**恵方巻　食中毒事故発生のお詫びとご報告　雷寿司**

<http://www.kaminarizushi.jp/>

**食中毒の発生について　2024/2/4　兵庫県姫路市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.himeji.lg.jp/shisei/0000026707.html>

概要

令和6年2月4日（日曜日）に管内の医療機関から、当該施設が提供した食事の喫食者複数名が嘔吐、下痢等を呈し、共通食として下記施設で調理し、2月3日（土曜日）に販売した巻きずしがあるとの通報があった。これを受けて同医療機関を受診した患者及び当該施設の調査を進めているところである。

これら患者に共通する食事は、令和6年2月3日に当該施設が販売した食事以外にないこと、患者の発症時間や症状が類似していること、他に感染経路を疑う事象が確認できなかったこと、並びに、患者を診察した医師から食中毒患者の届出がされたことから、当該施設の食事が原因の食中毒と断定し、本日、施設に対して営業禁止処分を行った。

探知　令和6年2月4日（日曜日）0時15分

喫食日時　令和6年2月3日（土曜日）時間は調査中

初発月日　令和6年2月3日（土曜日）

喫食者数

調査中（巻きずしの販売数は約1700本、販売先は予約及び常連客等でほぼ把握済みである。）

有症者数　調査中

主な症状　吐き気、下痢、腹痛、嘔吐など

原因食品　巻き寿司（推定）　（ウナギ、焼きアナゴ、エビ、きゅうり、卵、酢飯、のり）

病因物質　調査中（２/８発表　黄色ブドウ球菌）

検査状況　便検査（実施予定）

処分内容　営業禁止処分

その他　今のところ入院した者はない。

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/2/7　江戸川区**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.edogawa.tokyo.jp/documents/8048/ts_20240207.pdf>

　公表年月日　令和６年２月７日

業種等　飲食店営業（※注１）

施設名称　一陽堂カフェ

施設所在地　東京都江戸川区

主な適用条項　食品衛生法第６条違反による、同法第 55 条第１項（※注２）の適用

不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

不利益処分等の内容　営業停止（３日間）

食中毒の原因　ウエルシュ菌

原因となった食品　令和６年１月 24 日に当該施設が製造した弁当

備考 患者数 26 名（７グループ）

（※注１）令和元年政令 123 号の附則の第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

**■入院患者７２人が食中毒、病院食で腹痛や下痢…ウェルシュ菌が検出**

**2/7(水) 15:26配信　読売新聞オンライン　埼玉県上尾市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5ce28330dbda055a54cbdfefb6af825deed582b1>

**埼玉・上尾市の病院で入院患者72人が「ウエルシュ菌」による食中毒訴え 病院食提供の「日清医療食品」に行政処分　2/7(水) 13:28配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

**埼玉県上尾市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e13d7a2453b90b1b253548d5e94ada1e13b0f846>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2024/2/7　11:00****埼玉県上尾市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news20240207.html>

　1 行政処分の内容

鴻巣保健所は、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

上尾中央総合病院

埼玉県上尾市

(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

令和6年2月1日（木）に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した481名中72名に対して、水様性下痢、腹痛を主症状とするウエルシュ菌による健康被害を生じさせた。

(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2月7日（水）

イ 期間 令和6年2月7日（水）から令和6年2月9日（金）まで3日間

(6) 病因物質 ウエルシュ菌

2 指導内容

鴻巣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

(1) 探知

令和6年2月2日（金）、上尾市内の医療機関から「令和6年2月1日（木）19時ごろから現在までに、入院患者54名が下痢を呈している」旨の通報があり、鴻巣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 481名

(イ) 患者 72名 （ 男性34名、女性38名 　30歳代から90歳代 ）

全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時 令和6年2月1日（木）8時、12時

(エ) 初発日時 令和6年2月1日（木）18時

(オ) 主な症状 水様性下痢、腹痛

(カ) 検査結果　患者25名の便からウエルシュ菌が検出された

(キ) 喫食メニュー

ひじきの煮物、だいこんのとろみ煮、里芋と野菜の含め煮、麻婆春雨等

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25名の便からウエルシュ菌が検出されたこと。

(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、ウエルシュ菌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。

(エ) 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

**■【続報】食中毒発生概況について　令和６年２月６日　保健医療部生活衛生課食の安全対策室**

**茨城県水戸市**

**腸管出血性大腸菌 O157**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/gaikyo0206.pdf>

　１ 探知

令和６年１月16日（火）に医療機関から水戸市保健所あてに「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が提出され、１月22日（月）に水戸市保健所からひたちなか保健所あて、患者が利用した施設の調査依頼があり探知した。

２ 事件の概況

水戸市保健所及びひたちなか保健所の調査によると、令和６年１月２日（火）昼にひたちなか市内の「美酒・創菜ダイニング寧々家 ひたちなか店」を利用した１グループ３名のうち、１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、当該施設において加熱不十分な加工肉が提供されたこと、患者から検出された菌株と「ステーキ宮 ひたちなか店」の食中毒患者らから検出された菌株の遺伝子型が一致したこと等から、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。

患者は一時的に入院していたものの、現在は退院し、快方に向かっている。

３ 原因施設

屋 号：美酒・創菜ダイニング寧々家 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２日（火）に提供された食事

（ひとくちカットステーキ※、天ぷら、サラダ 等）

※「ステーキ宮 ひたちなか店」で提供された同一ロットの加工肉を加熱不十分な状態で喫食し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８日（月） 午後２時頃

７ 摂食者数　３名（男性２名 30 歳代、60 歳代、女性１名 30 歳代）

８ 患者数　１名（男性１名 30 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）

検 便 ：1３検体（調理従事者11検体、摂食者２検体）

患者便由来の遺伝子検査：1検体

結 果 ：県衛生研究所が検査した結果、患者便から検出された腸管出血性大腸菌O157の遺伝子型が、「ステーキ宮 ひたちなか店」の食中毒患者と一致した。

１１ その他

当該施設は１月26日（金）から自主休業しており、その間に保健所の指導事項が改善されていることから、行政処分は行っておりません。

【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

テーブル

自動的に生成された説明

**■那覇市の飲食店で客の４人が食中毒 ２日間の営業停止に**

**02月02日　10時42分　沖縄 NEWS WEB　沖縄県那覇市**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/okinawa/20240202/5090026526.html>

**■【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）　千代田区**

**原因物質発表なし**

<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****千代田区**

**原因物質発表なし**

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

**行政処分に関するお詫びとお知らせ　2024.01.30　十勝ハーブ牛焼肉 MONMOM**

<https://monmom.jp/news/news-209.html>

**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：

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。

**★ウイルスによる食中毒★**

**■松花堂弁当で医療関係者ら２５人食中毒症状、ノロウイルス検出　大阪市**

**2/8(木) 22:22配信　産経新聞****大阪府大阪市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/86d9deeb16c2242630ae391854268d2913ff7fb5>

**【速報】大阪市内で医療関係者25人が食中毒症状　便からノロウイルス検出　研究会で出された松花堂弁当が原因か　2/8(木) 21:11配信　ABCニュース　大阪府大阪市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e4d557077120d670e1f7ee5640439c38bca4b78e>

**報道発表資料　食中毒の発生について（北区）2024/2/8　大阪府大阪市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000619673.html>

　令和6年2月8日　21時発表

　　　令和6年2月5日（月曜日）17時頃、神戸市内の医療機関から「令和6年2月3日（土曜日）に大阪市内で行われた研究会において、主催者が手配した弁当を喫食した参加者が食中毒様症状を呈している。」との届出が神戸市健康局を通じて大阪市保健所にありました。

　調査したところ、当該研究会で提供された弁当85食は、中央フードサービス株式会社がNCB会館（大阪市北区中之島6丁目2番27号）の2階調理場で調理されたものであり、当該弁当が配られた84名のうち25名が令和6年2月4日（日曜日）12時頃から令和6年2月5日（月曜日）19時頃にかけて腹痛、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈していることを確認しました。

　　発症者25名の共通食は当該弁当以外になく、その発症状況が類似していること、発症者のふん便からノロウイルスが検出されたこと、発症者に共通する感染症を疑う事象が確認されなかったことから、当該弁当を原因とする食中毒と断定し、中央フードサービス株式会社に対し、令和6年2月8日（木曜日）から令和6年2月10日（土曜日）までの3日間、当該調理場の営業停止を命じました。

行政処分及び調査概要

原因施設

名称：NCB会館（えぬしーびーかいかん）

所在地：大阪市

業種：飲食店営業

行政処分　原因施設の営業停止3日間

（令和6年2月8日（木曜日）から令和6年2月10日（土曜日）まで）

（注）ただし、本事案に関する営業停止は、2階の調理場部分

＜違反条項＞　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

発症者の状況　発症者25名（男：23名（29歳から87歳）、女：2名（43歳から48歳））

（注）発症者は全員快方に向かっています。

カレンダー

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

　主症状　腹痛、下痢、嘔吐、発熱等

病因物質　ノロウイルス

原因食品　令和6年2月3日（土曜日）に調理された弁当

玉子焼き、ぶり西京焼き、魚の造り、炊き合せ（たこ、海老芋等）、天ぷら、ご飯等

テーブル

自動的に生成された説明

　（注）本報道資料に関連して、検査の技術的な事柄については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所までお問い合わせください。

担当　地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所公衆衛生部健康危機管理課

電話　06-6972-1327

参考《食中毒発生状況》

令和6年1月1日（月曜日）から令和6年2月7日（水曜日）まで

0件0名

令和5年1月1日（日曜日）から令和5年2月7日（火曜日）まで

0件0名

（食中毒発生状況の年次集計は、毎年1月1日からの統計です）

**■食品衛生法違反者等の公表　2024/2/8　中央区**

**ノロウイルス**

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

　公表年月日　令和6年2月8日

業種等　飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名　ＢＥＬＯＮ銀座店

営業所所在地　東京都中央区

主な適用条項　食品衛生法第6条及び第60条

不利益処分を行った理由　食中毒（令和6年1月17日に調理、提供した殻付生カキ）

不利益処分の内容　2月8日から2月10日まで（3日間）の営業停止

備考

病因物質　ノロウイルス

**■牛タン丼弁当で食中毒　テイクアウトして食べた男女4人に症状　ノロウイルス検出　千葉市稲毛区の飲食店　2/8(木) 11:18配信　千葉日報****千葉県千葉市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2d490eb527e0adde3cd5803a7fc900d778724a40>

**千葉市で発生した食中毒のお知らせ(2月7日公表) 　千葉県千葉市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/iryoeisei/seikatsueisei/05offender1.html>

千葉市内において食中毒事件が発生しましたので、営業者等に対して警鐘を発するため、以下のとおりお知らせします。

1.概要

令和6年1月30日（火曜日）、市内医療機関から「市内施設で複数人が下痢、嘔吐等の症状を呈している。そのうち数人は共通の弁当を喫食している。」旨の報告を受理した。

調査の結果、1月24日（水曜日）に市内飲食店で調理、提供された食品を喫食した8人のうち4人が25日（木曜日）午後11時頃から嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈したことが判明しました。

患者便4検体からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状および発症までの潜伏期間が同ウイルスによるものと一致したこと、同ウイルスが原因となりうる患者の共通の食事が当該施設で調理、提供されたものに限られていたこと、患者を診察した医師がノロウイルスによる食中毒と診断し、食中毒患者等届出票が提出されたことから、令和6年2月7日（水曜日）、千葉市保健所長は当該施設で調理、提供された食品を原因とする食中毒と決定した。

2.発生年月日　令和6年1月25日（木曜日）午後11時頃

3.喫食者数　8人（2月7日現在）

4.患者数　4人（うち入院0人）（2月7日現在）

5.主な症状　嘔吐、下痢、腹痛等

6.原因施設

屋号：やきとりアンド焼肉　まる

所在地：千葉市

業種：飲食店営業

7.原因食品　令和6年1月24日（水曜日）に当該施設で調理、提供された食品

8.病因物質　ノロウイルス

9.措置　飲食店営業の停止（2月7日（水曜日）から2月9日（金曜日）まで（3日間））

10.食中毒発生状況



※調査中のため変更の可能性あり

**■食中毒の発生について（令和6年2月7日）　千葉県市原市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r060207.html>

　概要

令和6年2月2日（金曜日）午後4時半頃、市原市内の介護事業所から「2月1日（木曜日）から2月2日（金曜日）にかけて、職員及び利用者の複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している」旨の通報が市原保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、市原市内の介護事業所「ケアセンターさざんか」の職員及び利用者のうち11名が、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、4名が医療機関を受診していることが判明した。

患者に共通する食事は、当該介護事業所の給食施設が提供した食事に限られており、患者及び調理従事者の便から食中毒の病因物質であるノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況がノロウイルスによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、市原保健所長は、当該介護事業所の給食施設を原因施設とする食中毒と断定し、使用停止処分を行った。

なお、患者は全員快方に向かっている。

1 喫食者数　40名（利用者30名、職員10名）

2 患者数　11名（調査中）

（内訳）利用者　男性1名（89歳）　女性7名（92歳～100歳）　職員　女性3名（31歳～49歳）

3 受診状況　医療機関受診者4名（利用者3名、職員1名）、入院患者なし

4 主な症状　下痢、嘔吐、発熱

5 発症日時　令和6年2月1日（木曜日）午後8時半頃から

6 原因施設

所在地：千葉県市原市

施設名：ケアセンターさざんか

業　種：集団給食施設

7 原因食品　1月31日（水曜日）の昼食に当該施設で提供された食事

（主な献立）カレーライス、盛り合わせサラダ、フルーツヨーグルト　等

8 病因物質　ノロウイルス

9 行政措置　使用停止3日間（令和6年2月7日から2月9日まで）

参考

令和5年度食中毒事件発生状況（令和6年2月7日現在速報値）



　　注：本日発表分含む

**■【続報】恵方巻きで集団食中毒「保菌者が作業、厨房にノロウイルスまん延」　製造業者の代表取締役「回復したため、業務をさせてしまった」　2/7(水) 19:51配信　山陰中央新報**

**島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/71ac30b35f6da95d5c2f59a9fa5b55053f413c51>

**【続報】「恵方巻き」で食中毒　原因は「ノロウイルス」背景に食品の「大量調理・消費」（島根・益田市）　2/7(水) 19:21配信　TSKさんいん中央テレビ****島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/04c349160b9f4aa6aaf2fe720fff88bb74c13b6a>

**巻きずし食べた66人が食中毒、グループ客14人も…飲食店を営業停止処分**

**2/7(水) 17:00配信　読売新聞オンライン　島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f4c1e93114f0bc8247d97d7cafe1d4275dabc194>

**「恵方巻」を食べるなどした８０人が食中毒症状　製造業者を５日間の営業停止処分（島根・益田市）　2/7(水) 12:35配信　TSKさんいん中央テレビ****島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3163a3e58d4860372e8465d7ef284b353c6621e3>

**恵方巻きなど食べた８０人が食中毒　飲食業者を営業停止処分　島根県・益田市**

**2/6(火) 20:45配信　山陰中央新報****島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/904e5aef94cd4a2454b1078084ff5014633dde4b>

**恵方巻などを食べた80人が食中毒症状　1日と2日で562本販売　島根県「症状が出たら医療機関の受診を」業者は5日間の営業停止処分　2/6(火) 20:12配信　日本海テレビ**

**島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5cde02c6d2089ec3b2af81b2df179a887c45a5f5>

**恵方巻きなど食べた80人が食中毒　益田市の飲食店を営業停止**

**2/6(火) 20:10配信　中国新聞デジタル****島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4940fb8553388a5435e0e1741bf4bd26b08c52d0>

**【速報】「恵方巻」食べた66人が下痢・嘔吐など食中毒症状　島根県内の製造業者を5日間営業停止　計80人が発症　2/6(火) 19:27配信　BSS山陰放送　島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/86173345b6d57a5f89327c08da57c0d4ab4016a3>

**令和６年食中毒発生状況　2024/2/2　島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.shimane.lg.jp/bousai_info/syoku/anzen/chuudoku/r6shokutyuudoku.html>

　発生年月日　2024/2/2

　発生場所　益田市

　患者数　138

　原因食品　巻き寿司

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設　そうざい製造

　症状　下痢、嘔吐、発熱等

**令和６年食中毒発生状況　2024/2/1　島根県益田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.shimane.lg.jp/bousai_info/syoku/anzen/chuudoku/r6shokutyuudoku.html>

　発生年月日　2024/2/1

　発生場所　益田市

　患者数　38

　原因食品　飲食店の食事

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設　飲食店

　症状　下痢、嘔吐、発熱等

**■飲食店でノロウイルスによる食中毒発生　31人に下痢や嘔吐、腹痛など　3日間の営業停止処分に（高知・四万十市）　2/6(火) 18:12配信　テレビ高知　高知県四万十市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8993ba46ee5e64a3a9299a038af401a4eecccc08>

**四万十市の飲食店でノロウイルスによる食中毒 店を3日間の営業停止処分に【高知】**

**2/6(火) 18:07配信　RKC高知放送****高知県四万十市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ba314db71e9c8be4b61dbfcc063a58d2e1705bbc>

**令和６年 食中毒事件一覧表（高知県）　2024/2/6****高知県四万十市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/files/2022102600047/file_2024262175350_1.pdf>

発生年月日　2024/2/3

原因施設　飲食店

所在地　四万十市

喫食者数　50

患者数　31

原因食品　令和6年2月2日に調理された食事

病因物質　ノロウイルスGⅠ・GⅡ

概要

　　四万十市内の飲食店で調理された食事を喫食した4グループ50名中31名が下痢、嘔吐、腹痛等の食中毒症状を呈した。

**食中毒事例の発生について　令和６年２月６日　高知県健康政策部薬務衛生課　高知県四万十市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/files/2022102600047/file_2024262175141_1.pdf>

１ 概要

四万十市の飲食店において令和６年２月２日（金）に調理された食事を喫食した４グループ 50 名中４グループ 31 名が下痢、嘔吐、腹痛等を主症状とする食中毒症状を呈した。

調査の結果、患者の共通食は当該施設で調理された食事のみであったこと、また、検便検査で有症者７名中７名及び従事者３名中２名からノロウイルスが検出されたことにより、同施設を原因施設とする食中毒と断定した。

２ 探知

令和６年２月４日（日）18 時 30 分頃、医療機関から県庁に情報提供があり、幡多保健所が調査を開始した。

３ 発症日時及び主症状

発症日時：令和６年２月３日（土）13 時頃から２月４日（日）11 時頃

主症状：下痢、嘔吐、腹痛

４ 患者の状況

男性 17 名、女性 14 名 合計 31 名（10 代～80 代）

そのうち、６名（男性４名、女性２名）が医療機関を受診した（入院した者はいない）。

現在のところ、全員快方に向かっている。

５ 原因施設

屋号及び所在地：「ホワイトキャッスル」 四万十市

６ 原因食品及び原因物質

原因食品：令和６年２月２日（金）に調理された食事

原因物質：ノロウイルスＧⅠ・ＧⅡ

７ 行政措置及び対策

行政措置：令和６年２月６日（火）から２月８日（木）まで３日間の営業停止処分

（当該施設は、２月５日（月）から自主休業中）

対 策：営業者に対して感染拡大防止のための衛生指導(施設内消毒含む）を実施予定

８ ノロウイルス食中毒について

ノロウイルスについては、吐き気、下痢、腹痛、発熱を主症状とする急性胃腸炎を起こすウイルスで、通常は２～３日で回復する。比較的少ないウイルス量で発症し、ヒト→ヒトという感染や、ヒト→食品→ヒトという経路で食中毒を起こすことがある。汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理せずに食べた場合に感染することがある。予防法としては、食品の中心温度 85～90℃90 秒以上の加熱、トイレ後や調理時の十分な手洗いが重要である。

９ 食中毒発生状況（本件を除く。）

**■エー・ピーHD／「四十八漁場 池袋東口店」で食中毒　2024年02月06日 14:42**

**流通ニュース　豊島区**

**ノロウイルス**

<https://www.ryutsuu.biz/strategy/q020613.html>

**食中毒事故に関するお詫びとお知らせ　2024/2/5　 株式会社エー・ピーホールディングス**

<https://minkabu.jp/news/3819214>

**食品衛生法違反者等の公表について　2024/2/5　豊島区**

<https://www.city.toshima.lg.jp/217/kurashi/ese/shokuhin/1502191311.html>

　公表年月日　令和6年2月5日

施設名称及び所在地

四十八漁場　池袋東口店

東京都豊島区

業種等　飲食店営業

主な適用条項

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

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

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

不利益処分等の内容

営業等停止期間：令和6年2月5日から7日まで（3日間）

なお、営業者は2月1日から営業を自粛しています。

備考

原因食品：当該施設が提供した食事

病因物質：ノロウイルス

患者数：20名

**■長崎市・銅座の飲食店で食中毒　「ノロウイルス」調理担当の従業員と利用者から検出《長崎》**

**2/3(土) 14:53配信　長崎国際テレビ　長崎市長崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/99797a3a3a89e9801b447debe9d82afaf7f7cc5d>

**■弁当を食べた29人に食中毒症状…ノロウイルス検出**

**2/3(土) 12:31配信　読売新聞オンライン****和歌山県和歌山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/779500aec658bb958fcacebe5cdac5fb239956a8>

**食中毒事件の発生について　2024/2/2　和歌山県和歌山市**

**ノロウイルス**

<http://www.city.wakayama.wakayama.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/056/061/20240202-1.pdf>

（概要）

令和６年１月２９日(月)８時３０分頃、和歌山市で飲食店（仕出し屋）を営業する事業者から和歌山市保健所に「１月２３日(火)から２７日(土)にかけて仕出し弁当を提供した複数のグループから、嘔吐・下痢等の症状を呈しているとの申出があった。」との連絡があった。

調査を行ったところ、確認できた５つのグループに接点はなく、調査できた５０名中２９名が有症であることが確認され、有症者９名及び調理従事者３名の便からノロウイルスが検出された。これら有症者に共通するのは当該施設で製造した仕出し弁当の喫食以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者及び調理従事者の便から同一遺伝子型のノロウイルスが検出されたことから当該施設で製造した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

１ 発生日時　令和６年１月２５日(木)２０時頃から

２ 有症者数　２９名（男性２０名、女性９名、１０～８０歳代）

３ 主な症状　下痢、嘔吐、発熱等

４ 病因物質　ノロウイルス

５ 原因食品　１月２３日(火)から２８日(日)に当該施設で製造された弁当

（ご飯、焼き物、天ぷら、煮物、刺身、吸い物、デザート等）

６ 原因施設　営業者の氏名

業 種　飲食店営業

営業所の名称　華彩 （ハナイロ）

営業所の所在地　和歌山市

７ 原因等についての調査

・有症者の喫食状況等の調査

・有症者及び調理従事者の検便

・原因施設の検査（施設、調理器具）

８ 措置

食品衛生法に基づき令和６年２月１日(木)から２月３日(土)まで３日間の営業停止

　　 ※なお、当該施設は１月２９日(月)から自主休業しています。

**■施設に対する行政処分等の情報　2024/2/1　大阪府河内長野市**

**ノロウイルス**

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

　公表年月日：令和６年２月１日

業種：飲食店営業

施設名称：株式会社南天苑

施設所在地：河内長野市天見158

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27日に提供された食事

患者数：20名

**★寄生虫による食中毒★**

**■食品衛生法違反者の公表について （令和６年２月２日更新）　新宿区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和６年２月２日

業種等　飲食店営業

施設の名称　地下ん屋

施設所在地等　東京都新宿区

主な適用条項　６条

不利益処分等の原因となった食品等　鮮魚のぬた（ブリ、鯛（養殖）、いわし）アニサキス

不利益処分等を行った理由　食中毒（当該飲食店が提供した食品を原因とする）

不利益処分等の内容

令和６年２月２日の１日間、営業の一部（－２０℃以下で２４時間以上の冷凍処理をしていない生食用鮮魚介類の調理、提供）停止

**■食中毒の発生について　2024/1/26　山梨県福祉保健部衛生薬務課　山梨県都留市**

**アニサキス**

<https://www.pref.yamanashi.jp/documents/112559/r6-01.pdf>

　［概要］

令和６年１月２３日（火）午後１時３０分、川越市から「管内の医療機関からアニサキス症の食中毒患者等届出票の提出があった。」と衛生薬務課に連絡が入った。患者の所在地を管轄する富士・東部保健所が調査を行ったところ、患者は管内のスーパーで購入したイワシ寿司を喫食したことが判明した。

富士・東部保健所は、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致していること、患者から摘出された虫体を検査したところアニサキスであったこと、生イワシ（冷凍処理なし）の寿司を喫食していること、医師から食中毒の届出があったことから、当該施設で調理されたイワシ寿司を原因とする食中毒と断定した。

１ 発症日時　令和６年１月２１日（日）午後３時３０分頃（午後２時３０分頃喫食）

２ 喫食者数　１名

３ 患 者 数　１名

４ 主な症状　腹痛、嘔気、嘔吐

５ 原因施設

屋 号：スーパー公正屋 都留店

所在地：山梨県都留市

業 種：飲食店営業

６ 原因食品　１月２１日（日）１０時頃に当該施設で調理された生イワシの寿司

７ 病因物質　アニサキス

８ 措 置　 令和６年１月２６日（金）の１日間の営業停止

停止を命令する業務の内容は、生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理及び提供。

なお、冷凍品とは、当該寄生虫が死滅する条件（－２０℃・２４時間以上）で冷凍したものをいう。

９ そ の 他　患者は既に快復しています。（入院なし）【参考資料】

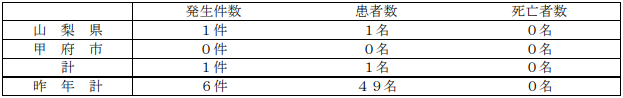
１ 喫食日時　令和６年１月２１日（日）午後２時３０分頃

２ 発症日時　令和６年１月２１日（日）午後３時３０分頃（喫食後約１時間）

３ 喫食メニュー　イワシ寿司（５貫入り）

４ 喫食者数及び患者数（性別及び年代別）



　　令和６年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）

**■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>

**食中毒が発生　2024/1/30　香川県健康福祉部生活衛生課　香川県観音寺市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/45373/20240130.pdf>

　１ 概 要

令和６年１月 27 日（土）22 時頃、観音寺市内の医療機関から「食中毒疑いの患者３人を診察した。」旨の連絡が西讃保健所にありました。

西讃保健所が調査したところ、「株式会社宇賀幸」が１月 27 日に調理・提供した弁当を喫食した 17名のうち９名が下痢、嘔吐、吐き気等の症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、当該施設の弁当に限られていること、食品残品（ヒラメの刺身）　から *Kudoa septempunctata*（クドア・セプテンプンクタータ。以下「クドア」という。）が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がクドアによる食中毒と一致していること並びに患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、西讃保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、患者は既に快復しています。

２ 摂食者数　17 名（男性 10 名、女性７名）

３ 患 者 数　９名（男性７名、女性２名。うち４名が医療機関を受診。入院なし。）

４ 原因施設

所在地 観音寺市

施設名 株式会社宇賀幸

５ 症 状　下痢、嘔吐、吐き気等

６ 検 査　検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター）

患者便：３検体、従業員便：１検体、使用水：１検体、調理器具等拭き取り：10 検体

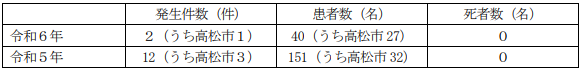
食品残品：８検体

７ 原因食品　ヒラメの刺身（推定）

（１月 27 日（土）に提供された弁当：刺身（ヒラメ、イカ、ブリ）、アナゴの箱寿司等）

８ 病因物質　*Kudoa septempunctata*（クドア・セプテンプンクタータ）（寄生虫）

９ 行政処分（処分庁：西讃保健所）　令和６年１月 30 日（火）１日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（令和６年１月 29 日時点））

**■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/>

**★自然毒による食中毒★**

**■東京都ふぐの取扱い規制条例による不利益処分等　新宿区**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//ihan/kouhyou.html>

　公表年月日　令和6年2月6日

ふぐ取扱責任者の氏名　小室　光博

ふぐ取扱責任者が違反行為を行った施設の名称及び所在地

懐石小室

東京都新宿区

業種　飲食店営業

主な適用条項

東京都ふぐの取扱い規制条例第11条第1項第6号及び第9号違反により、同条例第9条第2項を適用

不利益処分等を行った理由

・除去したふぐの有毒部位を焼却等衛生上の危害が生じない方法で処分を行わなかった。

・除去したふぐの有毒部位の運搬に際して、紛失又は盗難が生じない処置を講じなかった。

不利益処分等の内容及び措置状況

令和6年2月5日、ふぐ取扱責任者に対し、令和6年2月6日から同月8日まで3日間のふぐ取扱責任者免許の効力の停止を行った。

**★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患者の発生について　2024/2/6　岡山県岡山市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000056/56705/20240206_choukan.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和６年１月３０日（火） 速報 令和６年２月６日（火）

２ 患 者 数　１名 （男、幼児）

３ 概 要

(1)経 過

１月３０日（火） 患者（岡山市）は、軟便の症状を呈した。

２月１1 日（木） 患者は腹痛及び血便の症状を呈したため、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

２月１５日（月） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。同日、岡山市内医療機関（病院）へ入院。

(2)その他

・患者は入院中であり、症状は継続中である。

・感染源は不明。

　　・現在のところ散発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）

テーブル

自動的に生成された説明

**★ウイルスによる感染症★**

**令和5年度感染性胃腸炎の集団発生について　令和6年2月8日　岩手県盛岡市**

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

グラフィカル ユーザー インターフェイス, アプリケーション

自動的に生成された説明

グラフィカル ユーザー インターフェイス

自動的に生成された説明

**■園児１７人が症状　ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生＜岩手県＞**

**2/6(火) 7:00配信　岩手めんこいテレビ　岩手県**

**感染症　感染性胃腸炎　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1438e4b6648e4de481300bafeb834cd707e8f49c>

**■入院3人含む園児30人に嘔吐や下痢の症状　釜石保健所管内の教育保育施設で感染性胃腸炎集団発生　岩手県内で今年度48件目　2/2(金) 17:59配信　IBC岩手放送　岩手県**

**感染症　感染性胃腸炎　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6651a1699b519129cd73da07553b2be2ad660cba?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240202&ctg=loc&bt=tw_up>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　2024/2/2　栃木県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e04/kansensaiyou/documents/20240202kansenseiichouen.html>

　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16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16日～令和6(2024)年2月2日、計50名（園児46名、職員4名）

・経過：

　　　 令和6(2024)年1月31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、2月2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3施設（高齢者施設1、認定こども園2）※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★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■製品への異物混入についてのお詫びと回収について　2024年2月8日　株式会社崎陽軒**

<https://kiyoken.com/news/20240208-2.html>

**崎陽軒、シウマイに異物混入で謝罪 5製品を回収「万全を期すため」**

**2/8(木) 11:42配信　モデルプレス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ce7314d0d3c8fc29e1fd84f5d0232b6434bf8c26>

**■不利益処分等のお知らせ　2024/2/7　港区**

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

　公表年月日　令和6年2月7日

違反食品等　品名：冷凍鶏肉　骨付きモモ肉(対象ロット「200-220g」)数量：39CT

違反内容　厚生労働大臣が定める成分規格の基準値（0.1ppm）を超えてラサロシドが0.2ppm検出されました。

主な適用条項　食品衛生法第13条第2項、同法第59条第1項

輸出国 アメリカ

違反食品等の輸入者

氏　　名：スターゼン株式会社

住　　所：東京都港区

不利益処分等の内容及び措置状況　令和6年2月7日、販売禁止命令を行いました。

該当食品は、倉庫に集め封印し保管されています。

備考　ラサロシドは食品一般の成分規格として、鶏の筋肉において0.1ppmを超えて含有されるものであってはならないと定められています。

**■マーガリンをバター、外国産を国産… 菓子店が原材料を不適正表示**

**神崎卓征2024年2月7日 12時28分　朝日新聞デジタル　大分県**

<https://www.asahi.com/articles/ASS2675Y8S26TPJB009.html>

**■違反食品等に係る行政処分　2024/2/5　兵庫県加古川市**

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

　処分年月日　2024/2/5

　業種及び施設名称【営業所名称】等　食品輸入業　株式会社神戸物産

　施設所在地　加古川市

　主な適用条項　法第13条第3項

　行政処分を行った理由

　　　厚生労働大臣が人の健康を損なうおそれのない量として定める量（0.01ppm）を超える農薬（イソプロカルブ0.04ppm、プロフェノホス0.03ppm、フェンプロパトリン0.07ppmを検出したため。

　行政処分の内容　回収命令

　対象品等

　　品名：冷凍アスパラガス（ホール）

商品名：グリーンアスパラホール

内容量：400g

包装形態：合成樹脂製袋詰め

原産国：中国

ロット：賞味期限が20251005と表示されたもの

**■食品衛生法違反者等の公表について（令和6年2月3日公表）　北海道帯広市**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/178523.html>

　公表年月日　令和6年(2024年)2月3日(土)

区分　違反食品

食品等の名称

名称：生食用　カット牛肉　真空（合成樹脂製真空容器包装50g入り）

加工日：24.1.25（賞味期限：24.7.23）

違反した法令の名称及び適用条項　食品衛生法第13条第2項違反

違反の具体的な内容　成分規格違反：腸内細菌科菌群陽性（成分規格：陰性）

違反の原因となった製造施設等の名称等

施設名称：有限会社瀬戸産業

施設所在地：北海道帯広市

業種名：食肉処理業

行政処分等の内容及び措置状況等

北海道帯広保健所は営業者に対し、文書により原因究明及び衛生管理の改善を指導した。

備考　当該食品は、営業者において全量保管されており、出荷されていない。

（問い合わせ先）

北海道十勝総合振興局保健環境部保健行政室（北海道帯広保健所）生活衛生課

電話：0155-27-8702

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

電話：011-204-5261

**■しゃぶしゃぶ店が肉の産地を偽装した疑い　暴力団幹部の男ら3人逮捕　店の厨房からスーパーで買ったとみられる肉のパック見つかる　2024年1月30日(火) 12:10　TBS NEWS DIG**

**佐藤先生からいただいた情報です　愛知県豊田市**

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/969600?display=1>

**■違反食品に対する不利益処分等　2023/12/20　世田谷区**

<https://www.city.setagaya.lg.jp/mokuji/fukushi/003/005/d00144614.html>

　公表年月日　令和5年12月20日

違反内容

指定外添加物「tert－ブチルヒドロキノン（TBHQ）」を含む食品を輸入し、販売した。

主な適用条項

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第12条の規定に違反したため同法第59条を適用

不利益処分の内容　販売禁止命令

措置状況　違反品は販売先から回収し、保管中。

**★その他関連ニュース★**

**■【感染症ニュース】43歳発熱39.6℃・喉の激痛「唾も飲み込めず…」　溶連菌全国定点4.35微増も高水準維持　2/9(金) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6c985e2231f10496e364df37694e0d06a3818d76>

**■東京のインフルエンザ患者報告数が再び増加傾向に　2/8(木) 17:10配信**

**医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/21c520efa7a7f06404a8392b9689e6586529e5db>

**■デング熱輸入例、23年は前年の1.77倍　感染研　2/8(木) 13:40****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/609ad5dcd6830363227e86d20c90a7ad8559ccd7>

**■HPVワクチンの接種呼び掛けへ、日医 - 3月の「子ども予防接種週間」で**

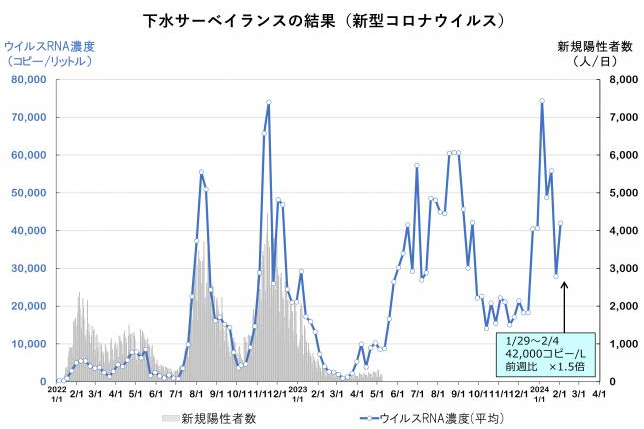
**2/7(水) 19:23配信****医療介護ＣＢニュース**

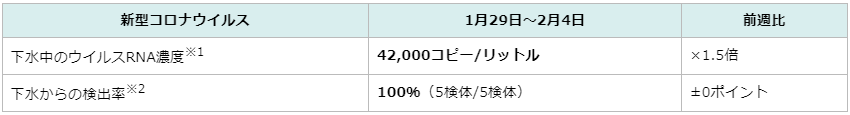
<https://news.yahoo.co.jp/articles/ec3e5dfe679aa3a6aa43175a3dc117e7694a6710>

**■下水サーベイランス　2024/2/6　北海道札幌市**

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

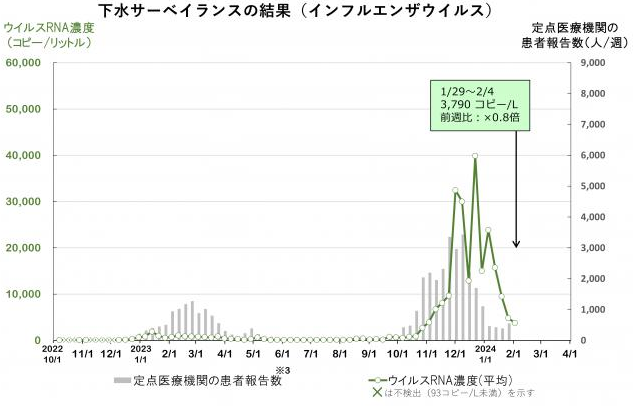
　新型コロナウイルス

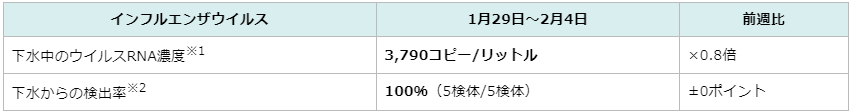




　　ウイルス濃度は前週から増加して高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

　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。

**■名古屋市で4年ぶりのノロウイルス食中毒警報発令、期間は13日まで　市民に手洗いの徹底など呼びかけ　2/6(火) 17:48配信　メ〜テレ（名古屋テレビ）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1c1b9977e0e5be8f819dbbbffe2cf8be9272a7eb>

**■【感染症情報】溶血性レンサ球菌、過去10年最多続く - 新型コロナは10週連続増える**

**2/6(火) 12:03配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cda24d9fdc95d6de291ccc15b74866a84e7c8c38>

**■【感染症アラート・本格的な流行】A群溶血性レンサ球菌咽頭炎(溶連菌感染症)、咽頭結膜熱など5つ　2/6(火) 11:38配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1b4331f49f4bfd9e90c81b204a3180f2ddd11be9>

**■新型コロナワクチン接種の123件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**2/5(月) 12:25配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e05c38a7f988a7bbc72260c64038aeb66eb42ffc>

**■東京の定点医療機関当たりのコロナ患者、4カ月半ぶりに10人超**

**2/1(木) 16:53配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9c964467d571580e89d928b45bdb86084ef94bab>