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

**食科協かわら版　No.432　（2024年度No.7）**　 　2024/2/16

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**

◇┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻┻◆白い花が咲いている

自動的に生成された説明

**見頃を迎えたバイカオウレンの花 三重県熊野市（東海テレビ）**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-13** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **13-17** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **17-18** |
| **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** | **18-43** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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月13日　 　 かわら版ニュース＆トピックス408号を発行

2月14日　 　 第九回常任理事会・運営委員会

2月16日　 　 かわら版432号を発行・かわら版ニュース＆トピックス409号を発行

2月16日　 　 ニュースレター246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***令和６年２月16日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会（オンライン会議）資料　2024/2/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37901.html>

**■***NEW***令和６年１月26日　第100回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、令和５年度第15回薬事・食品衛生審議会薬事分科会医薬品等安全対策部会安全対策調査会（合同開催）議事録　2024/2/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37620.html>

**■***NEW***IDESコラムvol.76　カンジダ・アウリス（Candida auris）感染症について**

**感染症エクスプレス＠厚労省 2024年2月9日**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/column76.html>

IDES養成プログラム9期生：安里 晨

　皆さまは、海外では多剤耐性カンジダ・アウリス（Candida auris）によるアウトブレイク事例が多数報告されているのをご存じでしょうか。

　カンジダ・アウリスは、2009年に本邦より初めて報告されたカンジダ属病原菌種であり、現在は世界各国で感染症例の発生があります。

　本邦で報告されているのは主に抗真菌薬への感受性の高い非侵襲性のカンジダ・アウリスですが、インド・アフリカ・米国・欧州など多くの国では本邦とは異なる系統の多剤耐性株による侵襲性感染症となっています。

　カンジダ・アウリスは薬剤耐性（AMR）対策の観点から非常に重要な真菌種であり、複数国の分離株の薬剤感受性を調べた研究では

93％がフルコナゾール耐性であり、35％がアムホテリシンB耐性、41％が2系統以上の抗真菌薬に耐性があり、臨床現場で使える全ての抗真菌薬に耐性を示す報告もありました(1)。

　カンジダ・アウリスは高い薬剤耐性に加えて、感染制御の困難さから、世界保健機関（WHO）は真菌優先病原体リストの１つとして位置づけています(2)。

　昨年、国内初となる海外株による真菌血症による死亡例が報告されており、今後国内での事例の発生に注意が必要です。

　カンジダ・アウリスによる感染症を疑った場合は、厚生労働省や国立感染症研究所等のホームページ等を活用しつつ、最寄りの保健所にご相談下さい。

・厚生労働省健康・生活衛生局感染症対策部感染症対策課「多剤耐性で重篤な感染症を引き起こす恐れのあるカンジダ・アウリス（Candida auris）について（情報提供及び依頼）」 ※

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001093562.pdf>

・国立感染症研究所　国内でよくみられる侵襲性真菌症～カンジダ症～ ※

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/from-lab/476-fungi/9090-fungi-candidiasis.html>

・国立国際医療研究センター国際感染症センター「カンジダ・アウリス（Candida auris）診療の手引き 第1.0版」 ※

<https://dcc-irs.ncgm.go.jp/document/manual/candida-auris_202312.pdf>

今後の知見の集積に応じて、内容の改訂が行われる場合がありますので、常に最新の情報を得るようにして下さい。

参考文献

１．Lockhart S.R., et al. Simultaneous Emergence of Multidrug-Resistant Candida auris on 3 Continents Confirmed by Whole-Genome Sequencing and Epidemiological Analyses. Clin Infect Dis, 2017 ;64(2):134-140.

２．World Health Organization. WHO fungal priority pathogens list to guide research, development and public health action. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240060241>　 (Accessed on 22th January 2024)

（編集：鍋島　清香）

当コラムの見解は執筆者の個人的な意見であり、厚生労働省の見解を示すものではありません。

IDES（Infectious Disease Emergency Specialist）は、厚生労働省で平成27年度からはじまったプログラムの中で養成される「感染症危機管理専門家」のことをいいます。

・感染症危機管理専門家(IDES)養成プログラム

<https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/ides/index.html>

・「感染症危機管理専門家（IDES）養成プログラム」採用案内

<https://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/saiyou/kikikanri/index.html>

・本コラムの感想、ご質問、ご要望など

<http://kansenshomerumaga.mhlw.go.jp/>

「メルマガの内容に関するご意見」をクリックするとメール作成画面が立ち上がります。

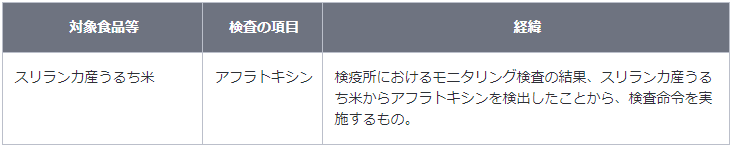
・コラム バックナンバー

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000116724.html>

**■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)

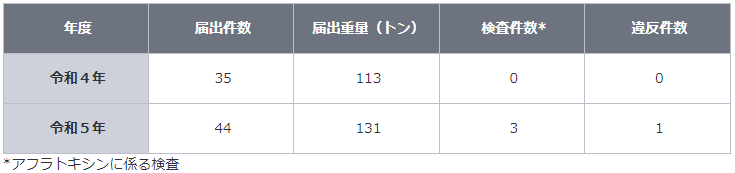
届出先：横浜検疫所

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）



**■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。

**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2024/2/15**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37702.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた以下について、解除を指示しました。

（１）福島県田村市で産出されたクサソテツ（こごみ）

（２）碁ご石川いしがわのうち釜房かまふさダムの上流（支流を含む。）、名取なとり川がわのうち秋保あきう大滝おおたきの上流（支流を含む。）、二に迫はさま川がわのうち荒砥沢あらとざわダムの上流（支流を含む。）及び広瀬ひろせ川がわ（支流を含む。）において採捕されたイワナ（養殖により生産されたものを除く。）

（３）宮城県内の阿武あぶ隈川くまがわ（支流を含む。ただし、七ヶ宿しちかしゅくダムの上流を除く。）において採捕されたウグイ

１福島県に対して指示されていた出荷制限のうち、田村市で産出されたクサソテツ（こごみ）について、本日、出荷制限が解除されました。

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

（２）福島県の申請は、別添２のとおりです。

２宮城県に対して指示されていた出荷制限のうち、以下の品目について、本日、出荷制限が解除されました。

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

（２）宮城県の申請は、別添４のとおりです。

・碁石川のうち釜房ダムの上流（支流を含む。）、名取川のうち秋保大滝の上流（支流を含む。）、二迫川のうち荒砥沢ダムの上流（支流を含む。）及び広瀬川（支流を含む。）において採捕されたイワナ（養殖により生産されたものを除く。）

・宮城県内の阿武隈川（支流を含む。ただし、七ヶ宿ダムの上流を除く。）において採捕されたウグイ

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

【参考１】原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

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

３～１０ （略）

【参考２】「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和５年３月30日）

（別添１）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001210246.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001202867.pdf>

（別添３）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001210247.pdf>

（別添４）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001202871.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001203053.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３７９報）　2024/2/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37750.html>

　２　緊急時モニタリング又は福島県の検査結果

　　※ 基準値超過　１０件

　　　No. 2 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 190 Bq / kg )　相馬市

　　　No. 5 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　須賀川市

　　　No. 6 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 180 Bq / kg )　須賀川市

　　　No. 9 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 520 Bq / kg )　伊達市

　　　No. 10 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 200 Bq / kg )　南相馬市

　　　No. 19 長野県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　福島市

　　　No. 20 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　須賀川市

　　　No. 21 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　須賀川市

　　　No. 22 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 690 Bq / kg )　双葉町

　　　No. 23 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 170 Bq / kg )　須賀川市

**■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>

**■***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930回）の開催について　2024/2/15**

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20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）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

　　 ・「ランピースキン病生ワクチン（Bovilis Lumpyvax-E）を接種した牛に由来する食品の安全性」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　　　・遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ（DP910521）」に係る食品健康影響評価について

（３）研究不正事案に対する措置について

（４）その他

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、2月19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20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19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）」の評価に関する情報　2024/2/6**

<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）を行っています。

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）（第928回　食品安全委員会 資料1）

・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2月6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）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。

**■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。

**■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

**■「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>

**■***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***鹿児島県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内9例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/2/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240214.html>

　　鹿児島県南さつま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9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、H5N6亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）鹿児島県南さつま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9例目、2月11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、H5N6亜型であることが確認されました。

**■***NEW***鹿児島県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/2/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240211.html>

　　本日（2月11日（日曜日））、鹿児島県南さつま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9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す。

1.農場の概要

所在地：鹿児島県南さつま市

飼養状況：約5,400羽（肉用種鶏）

疫学関連農場：鹿児島県南さつま市（1農場、約7,600羽）

2.経緯

（1）昨日（2月10日（土曜日））、鹿児島県は、同県南さつま市の農場から、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11日（日曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***香川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8例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/2/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240209.html>

　　香川県三豊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8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）香川県三豊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8例目、2月6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

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

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

**■***NEW***株式会社丸心におけるいか加工品の不適正表示に対する措置について　2024/2/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240209.html>

　　農林水産省は、株式会社丸心（本社：北海道函館市西桔梗町9番地2。法人番号3440001002262。以下「丸心」という。）が製造するいか加工品について、原材料に「ロシア産」又は「中国産」のいかを使用していたにもかかわらず、原料原産地名に「国産」と事実と異なる表示をして販売したことを確認しました。

このため、本日、丸心に対し、食品表示法に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行いました。

1.経過

農林水産省北海道農政事務所及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターが、令和5年9月5日から令和6年1月26日までの間、丸心に対し、食品表示法（平成25年法律第70号）第8条第2項及び第9条第1項の規定に基づく立入検査等を行いました。

この結果、農林水産省は、丸心が自らを製造者とするいか加工品について、以下の行為を行っていたことを確認しました（別紙1参照）。

（1）いか加工品（商品名「いか塩辛飲兵衛130g」ほか4商品）について、原材料に「ロシア産」又は「中国産」のいかを使用していたにもかかわらず、原料原産地名に「国産」と事実と異なる表示をして、少なくとも令和4年12月22日から令和5年9月8日までの間に合計35,529個を一般用加工食品として小売業者等35社に販売したこと。

（2）いか加工品（商品名「お刺身風するめいか醤油漬1kg」ほか4商品）について、原材料に「ロシア産」のいかを使用していたにもかかわらず、原料原産地名に「国産」と事実と異なる表示をして、少なくとも令和4年10月20日から令和5年8月25日までの間に、合計1,845個を業務用加工食品として卸売業者等14社に販売したこと。

2.措置

丸心が行った上記1の（1）の行為は、食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第2項の表の「原料原産地名」の項の規定に、（2）の行為は同基準第10条第1項第11号の規定に違反するものです（別紙2参照）。

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

指示の内容

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

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

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

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

(5)(1)から(4)までに基づき講じた措置について報告書にとりまとめ、令和6年3月11日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

参考

本件について、農林水産省北海道農政事務所でも同様のプレスリリースを行っております。

添付資料

別紙1 不適正表示一覧

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240209-1.pdf>

別紙2 食品表示法（抜粋）、食品表示基準（抜粋）

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240209-4.pdf>

参考 株式会社丸心の概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240209-3.pdf>

お問合せ先

消費・安全局消費者行政・食育課　担当者：佐久間、後藤

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

**■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

**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***消費生活用製品の重大製品事故:介護ベッド用手すりについての注意喚起(2月14日)**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036381/>

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms202_240214_01.pdf>

**■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>

**■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>

**■「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>

**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）**

**★八丈島薬草研究会 「イヌビワジャム、ピンクグァバヨーグルトソース」 - 返金／回収　カビによる汚染が疑われるため　2024/2/15**

**★伏見蒲鉾「杵つきもち入巾着」 - 返金／回収　賞味期限内に変色を起こす商品があるため　2024/2/15**

**★会津産業「ぜんまい缶詰、わらび缶詰、うど缶詰、ふき缶詰」 - 返金／回収　要冷蔵（10℃以下）として表示しなければならないところ常温保存として販売しているため　2024/2/15**

**★Zebra Japan「玩具：ソード（ライト&サウンド）」 - 返金／回収　使用中にプラスチックが破損することで電池がむき出しになり、子どもが電池を誤飲する可能性があるため　2024/2/15**

**★natuNalu「Luna（6個入）、fammy selection box（12個入）」 - 返金／回収　アレルゲン「落花生」の表示欠落　2024/2/15**

**★井辻食産「はるまきの皮（生）」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落　2024/2/14**

**★KYOHO JAPAN「若松の赭（トマト酒）」 - 返金／回収　亜硫酸添加量超過（二酸化硫黄0.10g/kg）　2024/2/14**

**★ハローズ「辛子めんたいこ切子」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、えび」の表示欠落　2024/2/13**

**★三洋産業「湯布院豆腐アイス　バニラ」 - 回収命令　大腸菌群陽性　2024/2/13**

**★福島さくら農業協同組合「こまつ菜」（農産物直売施設あぐりあで販売） - 返金／回収　農薬成分ダイアジノンを0.10ppm検出（基準値0.06ppm）　2024/2/13**

**★富澤商店「栗甘露煮（中瓶）」 - 回収　賞味期限の誤表示（誤：2025年12日12日、正：2025年12月12日）　2024/2/13**

**★足立製菓「のしもち」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.5.9、正：24.2.9）　2024/2/9**

**★気ままsweets甘音「生チョコタルト」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦粉」の表示欠落　2024/2/9**

**★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**

**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★**

**■【行政情報続報】食中毒事件の原因について**

**公開日：2024年2月8日更新日：2024年2月10日ID:26745　兵庫県姫路市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.himeji.lg.jp/shisei/0000026745.html>

資料提供日　令和6年2月8日（木曜日）

問い合わせ先　担当課　姫路市保健所衛生課　担当者　鬼塚、正岡

電話番号　079-289-1633

概要

令和6年2月4日（日曜日）に探知、同日に食中毒と断定し、営業禁止処分とした食中毒事件について、調査を実施した結果、食中毒の病因物質が判明したので、お知らせします。また、当該営業者に対して改善を指導しました。

原因食品と病因物質

・原因食品：2月2日（金曜日）及び2月3日（土曜日）に販売された巻き寿司（ウナギ、焼きアナゴ、エビ、きゅうり、卵（薄焼き玉子、厚焼き玉子）、酢飯、のり）

・販売数：合計1,690本（2月2日（金曜日）307本、2月3日（土曜日）1,383本）

・病因物質：黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン）

・検査結果(2月8日午後4時30分時点)

患者便：9検体（7検体から黄色ブドウ球菌検出、2検体は検査中）

従業員便：5検体（2検体から黄色ブドウ球菌検出）

従業員手指拭き取り：5検体（1検体から黄色ブドウ球菌検出）

まな板拭き取り：1検体（不検出）

巻き寿司（残品）：3検体（3検体から黄色ブドウ球菌検出）

患者情報

・喫食日時：令和6年2月3日（土曜日）午前6時から2月4日（日曜日）午後7時30分

・初発日時：令和6年2月3日（土曜日）午前6時30分

・患者数：150名（男性60名、女性90名）

・主な症状：吐き気、嘔吐、下痢、発熱

推定される原因

従業員1名（薄焼き玉子でウナギ、焼きアナゴ、エビを巻く作業に従事）の手指の拭き取り検査で黄色ブドウ球菌が検出された。使い捨て手袋を着用していたものの、手洗い不十分等の何らかの原因で巻き寿司の具材を汚染し、その具材を使用した巻き寿司が常温で長く保管されていたことで、菌が増殖し、食中毒に繋がったものと推定された。

巻き寿司の具材の調理を2月1日午前8時頃から始めており、一部の具材（厚焼き玉子、薄焼き玉子）は2月2日、2月3日に巻き寿司を巻き始めるまで、暖房を切った状態の室内で常温のまま保管されていた。また、2月2日販売分の巻き寿司は、2月2日午前8時から巻き作業を始め、2月3日販売分の巻き寿司は、2月2日午後10時から巻き作業を開始し、完成した巻き寿司は販売まで同じく常温のまま保管されていた。

当該営業者への指導

・予約客（110件）への聞き取りを行い、症状を呈した者がいる場合は保健所へ連絡するよう指示をした。

・手洗い後の拭き取りに共用タオルの使用があったため、ペーパータオル等の衛生的なもので拭き取るよう指導した。

・巻き寿司の具材や完成品が常温で長く保管されていたため、保管する場合は冷蔵庫に保管するよう指導した。また、巻き寿司の巻き作業は2名で行っているが、2日前から準備を始めるなど、明らかに能力オーバーが見られるため、処理能力に見合った受注とするよう指導した。

・衛生の記録等、HACCPに沿った衛生管理ができていなかったため、衛生管理計画等を作成し、記録の保存をするよう指導した。

・衛生改善報告書の提出を指示した。

食中毒の注意喚起

黄色ブドウ球菌の食中毒は、調理する人の手洗い不足と食品の温度管理不備で発生します。

1.人の鼻腔や喉にも存在し、化膿巣に大量に存在します。

2.調理従事者の手や指に傷があったり、傷口が化膿している場合は、そこから食品が汚染され食中毒が発生することがあります。

3.潜伏期間は1時間から5時間と短く、吐き気、嘔吐、下痢などの症状が現れます。

4.本菌自体は熱に強くありませんが、毒素（エンテロトキシン）は熱に強いため加熱調理では無毒化されません。

5.調理前の手洗いや調理器具の洗浄・消毒を心掛け、手や指に傷がある人は食品に直接触れるのを避けてください。

参考

テーブル

自動的に生成された説明

　市外・市内別：市外15名、市内134名、不明1名（高砂市6名、たつの市3名、赤穂市2名、加古川市2名、神崎郡1名、京都市1名）

入院：1名（退院されています）

**■鳥貴族店舗で「カンピロバクター」検出の食中毒事故……　体調不良者複数で営業停止に「深くお詫び」　2/15(木) 19:36配信　ねとらぼ　東京都小金井市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/56dc9408505efad10a309576796ca82d82750b23>

**食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ　2024/2/15　株式会社鳥貴族**

<https://torikizoku.co.jp/assets/uploads/2024/02/2024.02.15-1.pdf>

**１　飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/2/15　東京都小金井市**

**カンピロバクター**

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

　公表年月日　令和6年2月15日

業種等 飲食店営業

施設の名称

（施設の名称）鳥貴族　東小金井店

施設所在地等　東京都小金井市

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、法第５５条を適用

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

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容　2月14日から2月20日までの営業停止

備考（2月14日現在の状況）

原因食品：1月28日に当該飲食店が調理し、提供した食事

提供した食事の主なメニュー：焼鳥（きも、むね貴族焼き、つくね（たれ・塩）、ひざなんこつ、ハート）、ポテトフライ、ポテトサラダ等

病因物質：カンピロバクター　1月30日から3名が発熱、下痢、腹痛等を発症

**■同じ飲食店で3回目の “集団食中毒” カンピロバクター検出「白レバーの焼き鳥」などを食べた男女5人が下痢や腹痛などの症状を訴える　2/14(水) 17:16配信　RKK熊本放送**

**熊本県熊本市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bc698f25fc1b23f8ff547e918967b83da49450fa>

**【報道資料】熊本市内の飲食店での食中毒発生に伴う営業停止処分について**

**最終更新日：2024年2月15日　熊本県熊本市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=53638&class_set_id=2&class_id=3917>

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=53638&sub_id=1&flid=382057>

　本日、食中毒発生に伴い飲食店への営業停止処分を行いましたので、お知らせします。

1　概要

（1）探知

　令和6年（2024年）2月9日（金）16時30分、熊本県健康危機管理課から「2月9日（金）、合志市の医療機関から、

　　　胃腸炎様症状を呈している患者1名が受診しており、2月3日（土）に5名で熊本市内の飲食店を利用し、5名全員が有症状である。」と連絡がありました。

（2）調査

　　　調査の結果、当該グループは職場の同僚5名で、2月3日（土）18時頃から当該飲食店で食事をしており、5名全員2月4日（日）から2月7日（水）にかけて腹痛、下痢、発熱などの症状を訴え、そのうち3名が医療機関を受診していることが判明しました。

（3）決定

　有症者5名の共通食に、当該飲食店での食事があり、また、有症者の検便検査結果、有症者の喫食状況や発症状況、当該飲食店での調理状況から、この飲食店の食事を原因とする食中毒と断定し、この飲食店に対して営業停止を命じました。

2　有症者の状況

（1）発症日時　　令和6年（2024年）2月4日（日）12時（初発）

（2）主な症状　　腹痛、下痢、発熱

（3）喫食者数　　5名

（4）有症者数　　5名　内訳：男性3名、女性2名（年齢5名とも20歳代）

（5）その他　　　医療機関受診者3名（入院者0名）

5名とも現在は回復している。

3　原因食品　　　2月3日（土）に当該飲食店で提供された食事（18時頃喫食）

4　病因物質　　　カンピロバクター・ジェジュニ

5　原因施設

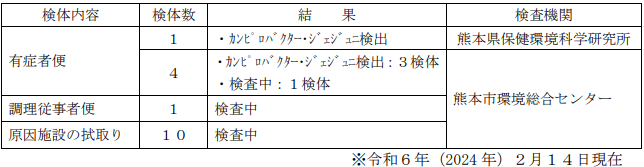
（1）名称（屋号・商号）　鶏恋(とりこ)-Toriko-

（2）業種　　　　　　　　飲食店営業（一般食堂）

　　（4）営業所所在地　　　　熊本市

6　措置等

営業停止　令和6年（2024年）2月14日（水）から2月16日（金）までの3日間

【備考】

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。



　　　なお、令和２年の２件のうち１件（３名）、令和３年の 7 件のうち６件（１９名）、令和４年の１０件のうち６件（１９名）は本件と同じカンピロバクターを病因物質とするものであった。

【備考】

《カンピロバクターによる食中毒について》

　〔特徴〕　家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱処理で死滅する。

　〔症状〕　潜伏期は2～5日とやや長い。発熱・倦怠感・頭痛・吐き気・腹痛・下痢など。少ない菌量（100個程度）でも発症。

　〔過去の原因食品〕　食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜など。

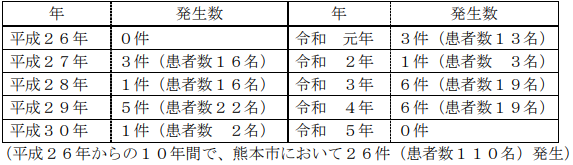
　〔対策〕

・食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行う。

・食肉は他の食品と調理器具や容器を使い分けて処理や保存を行う。

　　・食肉を取り扱った後は、手を洗ってから他の食品を取り扱う。

　・食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌・乾燥を行う。

〔熊本市での過去の発生例〕

**■食品衛生法違反者の公表について（施設に対する行政処分等）　2024/2/9　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

　公表年月日：令和6年2月9日（その1）

施設名称　焼鳥　祐

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止1日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】コース料理（詳細について調査中）

【有症者】3名

**■食品衛生法違反者の公表について　2024/2/9　江東区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.koto.lg.jp/260404/fukushi/ese/shokuhin/ihannsyanokouhyou2.html>

<https://www.city.koto.lg.jp/260404/fukushi/ese/shokuhin/documents/shousai0209.pdf>

　公表年月日　令和6年2月9日

業種等　飲食店営業

施設の名称　鶏嘉（とりよし）

所在地　江東区

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条第3号の規定に違反するので、法第55条を適用

※食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた者であることから、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。

行政処分を行った理由　食中毒の発生

行政処分等の内容　営業停止4日間（令和6年2月9日から令和6年2月12日まで）

病因物質　カンピロバクター

患者数　2名

備考　原因食品：1月25日に提供した食事(鳥刺しを含む

**■【2月10日記者発表】食中毒の発生について　2024/2/10　神奈川県藤沢市**

**ウエルシュ菌**

<http://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/seiei/press/202402syokuchudoku.html>

　　2月6日（火曜日）に、市内集会所運営事業者から「会場を利用した団体代表者より「2月3日（土曜日）に会場においてケータリング料理を食べた139人のうち、44人が体調不良を呈した。」との連絡があった。」との報告が藤沢市保健所にありました。

当所で調査を行ったところ、複数の利用者が下痢、腹痛等の症状を呈しており、いずれもケータリング料理として提供された食事を喫食していることを確認しました。

・患者の共通食がケータリング料理として調理提供された食事に限定されていること

・複数の患者の便から食中毒の病因物質であるウエルシュ菌が検出されたこと

・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

・患者の推移として、時間を横軸に描いたグラフ（流行曲線）が一峰性であること

・医師から「食中毒患者等届出票」が提出されたこと

これらの理由から、本日、当所は次の飲食店が調理提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。

発症日時　2月3日（土曜日）18時頃から（調査中）

喫食者数　92人（調査中）

患者数　45人（調査中）

入院者数　0人

主な症状　下痢、腹痛等

原因施設

所在地：神奈川県藤沢市

名称：タントタント

業種：飲食店営業

原因食品　2月3日（土曜日）に当該施設が調理提供した食事

【参考メニュー】

マグロとアボカドのブルスケッタ、フリッタータ（オムレツ）、サーモンとポテトのマリネ、ペンネのチーズ焼き、シラスとほうれん草のパスタ、海の幸のマリネ、ピッツァマルゲリータ、若鶏のロースト/彩り野菜添え、イチゴのパンナコッタ

病因物質　ウエルシュ菌

措置　2月10日（土曜日）から営業禁止

**■ラーメン店で食中毒…長時間漬け込んだチャーシューからウェルシュ菌　７人が下痢など訴え【新潟市】　2/9(金) 20:01配信　新潟ニュースNST　新潟県新潟市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bf2893a9cc81345868b01ad8f686e91f38f43814>

**チャーシューからウェルシュ菌　新潟市江南区のラーメン店で食中毒**

**2/9(金) 19:09配信　UX新潟テレビ21****新潟県新潟市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2a639f6a9436cc0276c4666ab2208c1a441dd0e0>

**ラーメン店でウェルシュ菌による食中毒が発生　みそラーメンなどのチャーシュー食べた客７人が下痢や腹痛など症状　《新潟》　2/9(金) 18:59配信****テレビ新潟　新潟県新潟市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b0454df59da48b75946c74a247b0df4deaa21172>

**新潟市内の食中毒発生状況（令和6年）　2024/2/9　新潟県新潟市**

**ウエルシュ菌**

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

　発生年月日　2024/1/26

　摂食者数　7

　患者数　7

　原因食品　チャーシュー

　食品種別　肉類加工品

　病因物質　ウエルシュ菌

　原因施設等　飲食店（新潟市）

**★ウイルスによる食中毒★**

**■すしなど食べて食中毒 13人が腹痛や下痢など症状訴える 店は2日間の営業停止／兵庫県**

**2/15(木) 18:15配信　サンテレビ　兵庫県姫路市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7b7d95c7b58218a3ca61365ebc8e3fe161a2e705>

**回転すし店の客13人が食中毒　18～80歳の男女、ノロウイルス検出　兵庫・姫路**

**2/15(木) 17:37配信　神戸新聞NEXT****兵庫県姫路市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e6bc021cd518e7a160026c3cc65b5c7ade0bde13>

**力丸辻井店　臨時休業のお知らせ　2024/02/05**

<https://www.kaiten-sushi.net/news/2634/>

**食中毒の発生について　公開日：2024年2月15日　兵庫県姫路市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.himeji.lg.jp/shisei/0000026784.html>

資料提供日　令和6年2月15日（木曜日）

問い合わせ先

担当課　姫路市保健所衛生課

担当者　鬼塚、正岡

電話番号　079-289-1633

概要

令和6年2月5日（月曜日）に匿名の市民から、当該施設が2月2日（金曜日）に提供した食事を喫食し下痢等の症状を呈し医療機関を受診した、との情報提供が保健所他部署にあり探知した。その後、別の1グループ4名からも、1月31日（水曜日）に当該施設を利用し体調不良との申出があった。調査したところ、1月28日（日曜日）から2月2日（金曜日）にかけて当該施設を利用した5グループ13名が腹痛、下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。患者及び従業員の便の検査をしたところ、患者6名（3グループ）の便及び従業員3名の便からノロウイルス（G1）が検出された。

これら患者に共通する食事は、令和6年1月28日（日曜日）から2月2日（金曜日）に当該施設が提供した食事以外にないこと、患者の症状及び潜伏期間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、患者及び従業員の便から検出されたノロウイルスの遺伝子型が一致したこと、並びに、患者を診察した医師から食中毒患者の届出があったことから、当該施設の食事が原因の食中毒と断定し、本日、施設に対して営業停止処分を行った。

探知　令和6年2月5日（月曜日）

喫食日時

令和6年1月28日（日曜日）、1月31日（水曜日）、2月1日（木曜日）、2月2日（金曜日）

初発月日　令和6年1月29日（月曜日）

喫食者数　5グループ15名

なお、令和6年1月28日（日曜日）、1月31日（水曜日）、2月1日（木曜日）、2月2日（金曜日）の合計喫食者数は1289名（持ち帰りを含む）

患者数　5グループ13名

主な症状　腹痛、下痢、嘔吐、発熱など

原因食品

令和6年1月28日（日曜日）、1月31日（水曜日）、2月1日（木曜日）、2月2日（金曜日）に当該施設で提供した食事

病因物質　ノロウイルスG1

検査状況

便検査

患者便：6検体中6検体からノロウイルス（G1）検出

従業員便：39検体中3検体からノロウイルス（G1）検出

ノロウイルス遺伝子検査　ノロウイルス陽性の9検体全てで遺伝子型が一致

処分内容

営業停止処分（令和6年2月15日（木曜日）から2月16日（金曜日）までの2日間）

なお、当該店舗は2月5日（月曜日）から営業を自粛している。

その他　今のところ入院した者はない。

**■「職場の新年会に参加した複数人が体調不良」　飲食店でのコース料理によるノロウイルス集団食中毒と断定　広島市　2/14(水) 20:44配信　RCC中国放送　広島県東広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d117f904ff58f2ffa9fb0b1c84e946dcf8fcdae8>

**食中毒の発生について　2024/2/14　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/370904.html>

1　事件の概要

　　　令和6年2月13日（火曜日）10時頃、市民から「職場の新年会に参加した複数名が体調不良を呈している。」との情報があり、調査を開始した。

　調査の結果、2月8日（木曜日）夜に「Ｚｉ－ｃｏ」を利用した1グループ18名のうち14名が、2月10日（土曜日）7時から2月11日（日曜日）2時にかけて、下痢、嘔気、発熱等を発症していた。

　患者の共通食は、当該施設が提供した食事以外になく、患者3名の便からノロウイルスが検出されたこと及び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、この施設が提供した食事を原因とする集団食中毒と判断し、2月14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. 患者数　14名（入院なし）
2. 主症状　下痢、嘔気、発熱等

3　原因施設

1. 施設名　Ｚｉ－ｃｏ（ジーコ）
2. 営業の種類　飲食店営業一類
3. 営業所所在地　広島市

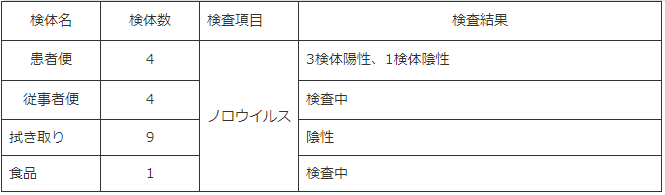
4　原因食品　令和6年2月8日（木曜日）夜に提供された食事

　　　　　　　　コース料理（葉野菜のサラダ、胡麻カンパチ、牡蠣昆布焼き、カニクリームコロッケ、たっぷり魚介のブイヤベース、ちりめんと青のりのパスタ）

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）



**■仕出し弁当食べた13人食中毒、ノロウイルス検出　神戸・須磨の飲食店を営業停止２日**

**2/14(水) 19:35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/2a644422bd27ab86b9df6268a55d9036b4b43885>

**食中毒事件の発生　記者資料提供（2024年2月14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/a99427/878623229756.html>

概要

2024年2月11日（日曜）、本市須磨区役所を通じて須磨区の「揚王（ALBERO）」営業者より「当該施設で調製した弁当を喫食した吹田市の事業所の職員のうち、12名が下痢、腹痛等の症状を呈している。」との連絡が保健所西部衛生監視事務所に寄せられました。

同所の調査の結果、2月7日（水曜）に当該施設で調製された弁当を職場等で喫食した1グループ16名のうち調査のできた13名中12名及び職場から持ち帰った弁当を喫食した1家族1名が、2月8日（木曜）夜間より下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で調製された弁当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並びに患者便10検体及び無症状の調理従事者便2検体からノロウイルスGⅡが検出されたことから、神戸市保健所長は当該施設で調製された弁当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（2月14日（水曜）から2月15日（木曜）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：飲食店営業

屋号：揚王（ALBERO）（あげおう（あるべろ））

営業所所在地：神戸市

原因食事　2月7日（水曜）に原因施設で調製された弁当

病因物質　ノロウイルスGⅡ

喫食日時　2月7日（水曜）

発症日時　2月8日（木曜）20時00分（初発患者）

主症状　下痢、嘔吐、発熱、腹痛

患者の状況　13名（男8名：20代～40代、女5名：20代～60代）

住所別： 市外　計13名（宝塚市：1名　大阪市：7名　茨木市：1名　吹田市：1名　高槻市：1名　豊中市：1名　箕面市：1名）

主な喫食内容

蟹の炊き込みご飯、牛ステーキ、合鴨スモーク、玉子焼き、野菜（小芋・南瓜・椎茸・いんげん・人参）の煮物、筍の土佐煮

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/2/14　足立区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.adachi.tokyo.jp/documents/64127/060214.pdf>

　公表年月日　令和６年２月１４日

業種等　飲食店営業

施設の名称　銀のさら

施設所在地　東京都足立区

主な適用条項　食品衛生法第６条第３号違反により、同法第６０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１４日から２月１６日の３日間の営業停止

なお、営業者は令和６年２月１０日より営業を自粛しています

備考

病因物質：ノロウイルス

原因食品：令和６年１月２５日に当該施設で調理提供された食事

**■しゃぶしゃぶ「木曽路」で集団食中毒…主な原因は「恵方巻き」　163人がノロウイルスに【news23】　2/15(木) 11:14配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN　足立区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e9ae7366d0b8a7909802dd5b418e0c0efddc26ac>

**163人がおう吐などの症状…和食レストラン「木曽路」で食中毒　東京・足立区**

**2/14(水) 23:34配信　日テレNEWS NNN****足立区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0a065158fac4c2208db12e7ad4f155de83a30fec>

**木曽路西新井店で集団食中毒　160人以上が下痢やおう吐の症状　ノロウイルス検出　東京・足立区　2/14(水) 17:41配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN****足立区**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a1bea44eab30ead63a6cf4ec409e0587f283520c>

**食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ　2024/2/6　株式会社 木 曽 路**

<https://www.kisoji.co.jp/company/pdf/20240206.pdf>

**行政発表は2月6日にあったのですが　見逃してしまいました**

**■京都市下京区の居酒屋で男女8人食中毒　2/13(火) 19:51配信　京都新聞****京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e729a5e60a3e1475a4b0ed34bb4c622bac72e516>

**食中毒の発生について　2024/2/13　京都府京都市**

**ノロウイルス**

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

　　令和６年２月８日（木）、嘔吐・下痢等の食中毒様症状を呈する患者を診察したとの市内医療機関からの届出を受け、京都市保健所は食中毒疑い事件として調査したところ、本日、食中毒と断定し、営業者に３日間の営業停止を命令しました。

１ 経 過

２月８日（木）１１時２８分、市内の医療機関から本市保健所に以下の届出があった。

「本日、嘔吐・下痢等の食中毒様症状を呈する患者を診察した。患者は２月６日（火）に知人と飲食店「赤まる」（京都市下京区）を利用しており、他にも有症者がいるようだ。」

　　　本市保健所が調査したところ、２月６日（火）夜に当該施設を利用した２グループ９人のうち、調査できた８人中８人が２月７日（水）１９時３０分から２月８日（木）８時にかけて嘔吐、下痢、発熱等の症状を訴えていることが判明した。

２ 発症状況

（調査できた者）

　（１） 喫食者数 ８人 （内訳）男性５人、女性３人

（２） 発症者数 ８人 （内訳）男性５人、女性３人

（３） 死者・入院者 ０人

（４） 初発日時 ２月７日（水）１９時３０分

（５） 主な症状 嘔吐、下痢、発熱

（６） そ の 他 発症者は全員快方に向かっている

３ 原因施設

（２） 所 在 地 京都市下

（３） 屋 号 赤まる

（４） 業 種 飲食店営業

４ 原因食品 ２月６日（火）夜に当該施設で提供された食事

５ 病因物質 ノロウイルス

６ 食中毒と断定した理 由

・発症者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであること

・発症者の発症状況が類似していること

・発症者３人及び調理従事者１人の便からノロウイルスが検出されたこと

７ 行政処分 ２月１３日（火）から２月１５日（木）まで３日間の営業停止命令

８ そ の 他

・本市保健所は、被害の拡大と再発の防止のため、営業者に対し、調理室の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行う。

**■弁当を食べた61人が下痢や腹痛などノロウイルスによる食中毒　飲食店を営業停止に=静岡県**

**2/13(火) 18:22配信　静岡放送（SBS）　静岡県藤枝市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a1aedf5f7a23b010c819963cc320aaea9c1335bf>

**仕出し弁当食べた61人が食中毒…患者や製造業者の従業員の便からノロウイルスを検出　静岡**

**2/13(火) 16:48配信　テレビ静岡NEWS****静岡県藤枝市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1b78f33c66b813321c34976957343beb0c1446bd>

**食中毒発生速報（第４号）　2024/2/13　静岡県藤枝市**

**ノロウイルス**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/d8622a3201a6220549258ac200187850?OpenDocument>

　１　発生の概要

令和６年２月５日（月）に藤枝市内の仕出し屋が調製した弁当を喫食した177グループ1,512人のうち14グループ61人が、２月６日(火)午前２時頃から下痢、腹痛、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。

　中部保健所は、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、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者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13日（火）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２月７日（水） 午後４時頃　医療機関から

３　患者の状況

（１）発生年月日　令和６年２月６日（火） 午前２時頃

（２）発生場所　藤枝市、島田市、焼津市等

（３）患者数等　患者61人

（患者内訳）男性38人（22～75歳）、女性23人（22～64歳）

（４）主な症状　下痢、腹痛、嘔吐

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２月５日（月）に提供された弁当

５　摂取食品

（主なメニュー）ハンバーグ、はすの天ぷら、五色豆腐のあんかけ、大根千切の煮物、サラダ、肉だんごのあんかけ、キャベツの漬物、ご飯

６　病因物質　ノロウイルスＧI

７　原因施設

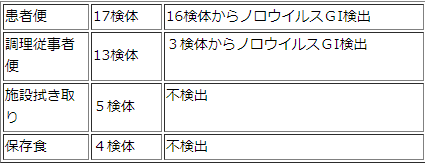
営業施設所在地　藤枝市

営業施設名称　とまとや

業　　　　　種　飲食店営業（仕出し屋）

８　措置内容　営業禁止命令　２月13日（火）から当分の間（２月10日から営業を自粛）

９　検査の状況（２月13日現在）



　10　担当保健所 中部保健所（電話番号054-644-9283）

　　　この情報は、県政記者クラブ及び志太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（令和６年次）　　令和６年２月13日現在 ４件181人 (本件含む)　前年同期 　０件０人

**■松山の「江戸長寿司」でノロウイルスの食中毒　１３日から営業停止２日間【愛媛】**

**2/13(火) 16:09配信　テレビ愛媛****愛媛県松山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/810b30e2ed38807314f5b467531a58d622faa1a2>

**食中毒が発生しました　2024/2/13　愛媛県松山市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202402/20240213.html>

　概要

　　令和6年2月7日（水曜日）12時46分ごろ、医療機関から「受診した患者1名を診察したところ、2月5日（月曜日）夜に、松山市内の施設で食事などした後、6日(火曜日)の夜中から複数名に消化器の症状がある」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、1グループ6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食事が2月5日（月曜日）の夜に「（有）江戸長寿司」で提供された食事しかないこと、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2月5日（月曜日）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2月13日（火曜日）から2月14日（水曜日）までの2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2月5日（月曜日）

喫食者数：3グループ13名

発生日時：令和6年2月6日（火曜日）16時～令和6年2月7日（水曜日）1時

発症者数：1グループ6名（男性5名(26歳～52歳)、女性1名(27歳)）

受診者数：3名（男性2名(26歳～52歳)、女性1名(27歳))、3医療機関、入院者無し

主な症状：腹痛、下痢

原因施設

屋　号：（有）江戸長寿司

業　種：飲食店営業

所在地：松山市

原因食品　令和6年2月5日（月曜日）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2月13日（火曜日）から2月14日（水曜日）まで2日間の営業停止処分

病因物質　ノロウイルス

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202402/20240213.files/20240205.pdf>

主な提供メニュー

お通し(南蛮漬け)

寿司(カンパチ、イカ、中トロ、ヒラメ、エビ、シメサバ、穴子、ウニ、かっぱ巻き、芽ネギ、エシャレット、伊予牛)

焼きタラバ蟹

**■長浜の創作日本料理「塩梅」で男女8人食中毒　ノロウイルス検出、9～11日の営業停止**

**2024年2月9日 19時44分 (2月9日 19時44分更新)　中日新聞****滋賀県長浜市**

**ノロウイルス**

<https://www.chunichi.co.jp/article/851347>

**食中毒事件速報（令和5年度第4号）令和6年2月9日18時30分現在　滋賀県長浜市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/336221.html>

　食中毒事件速報（令和5年度第4号）

発生日時　初発:令和6年2月7日（水）午前6時～終発:2月7日（水）午後7時30分

発生場所　彦根市、長浜市、大津市

発症者等　発症者数:8人（21才～57才）、入院:0人

内訳:男性3人（56才～57才）女性5人（21才～52才）、食べた者の数:8人

発生状況（概要）

令和6年2月8日（木）13時頃、長浜市内の医療機関から長浜保健所に「食中毒様症状を呈した患者2人を診察した。2人は、2月5日（月）に会食をしており、一緒に会食した他の者にも体調不良者がいるとのことである。」旨の連絡がありました。

長浜保健所が調査したところ、2月5日（月）18時頃から長浜市内の飲食店「創作日本料理塩梅」を利用した1グループ8人の全員が2月7日（水）6時頃から19時30分頃の間に、嘔吐、下痢等を発症していることが判明しました。

これら発症者に共通する食事は同店で提供された食事のみであること、発症者の症状が類似していること、複数の発症者と従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、また、発症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、長浜保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状　下痢:1～10回、嘔吐:1～5回、吐き気、発熱:37.5～38.5℃、腹痛

現在の病状　発症者は全員快復に向かっている。

献立内容　黒豆、湖あゆ甘露煮、がんも・えび煮、とりむねボイル酢みそ、刺身（あじ酢〆、よこわまぐろ、たい、甘エビ、サーモン）、ブリ酒粕焼き、カリフラワー、ブタ豆乳小鍋、カニ甲羅あげ、牛土鍋ご飯、金目鯛土鍋ご飯、白子みそ汁、いちごシャーベット

原因食品　2月5日（月）夜に提供された食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設

施設所在地：長浜市

施設名称：創作日本料理塩梅（あんばい）

業種：飲食店営業

措置　上記施設に対して、長浜保健所長は、令和6年2月9日（金）から令和6年2月11日（日）まで3日間の営業停止処分としました。

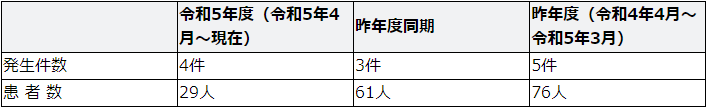
検査材料　微生物検査:17検体〔糞便:7検体、ふきとり:10検体〕

ノロウイルス食中毒注意報 発令中:令和6年2月8日（木）～令和6年2月28日（水）

【発症者の所在地】

彦根市1人　長浜市6人　大津市1人　計8人

【県内食中毒発生状況】



**■報道発表資料　食中毒の発生について（此花区）　2024/2/9　大阪府大阪市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000619641.html>

　令和6年2月9日　14時発表

　　令和6年2月3日（土曜日）14時頃、大阪市此花区内の高齢者福祉施設の施設長から、「入居者及び施設の職員が令和6年2月3日（土曜日）から、おう吐、下痢等の症状を呈しており、施設で提供した食事が原因と疑われる。」との届出が大阪市保健所にありました。

　調査したところ、当該施設における入居者等の食事の調製は、布施マルタマフーズ株式会社に委託しており、当該施設の調理室で調製した食事を喫食した入居者、職員、調理人のうち18名が令和6年2月2日（金曜日）9時頃から令和6年2月4日（日曜日）8時頃にかけて下痢、おう吐等の食中毒様症状を呈していることを確認しました。

　発症者18名の共通食は当該施設の調理室で調製された食事以外になく、その発症状況が類似していること、発症者及び調理従事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、当該施設の調理室で調製された食事を原因とする食中毒と断定し、布施マルタマフーズ株式会社に対し、令和6年2月9日（金曜日）から令和6年2月10日（土曜日）までの2日間、当該調理室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：（福）昭徳会　ケアハウス大阪安立

所在地：大阪市

業種：飲食店営業（給食施設）

行政処分　原因施設の営業停止2日間

（令和6年2月9日（金曜日）から令和6年2月10日（土曜日）まで）

＜違反条項＞　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

（注）ただし、本事業に関する営業停止は、調理室部分

発症者の状況

発症者18名（男：2名（82歳から96歳）、女：16名（37歳から94歳））

受診者9名（入院なし）　（注）発症者は全員快方に向かっています。

テーブル, カレンダー

自動的に生成された説明

　[在住府県別発症状況]　大阪府　18名

主症状　下痢、おう吐等

病因物質　ノロウイルス

原因食品

調査中（令和6年2月1日（木曜日）に提供された昼食を推定しています）

親子丼、根菜のゴマ酢和え、さつま汁、ゼリー

テーブル

自動的に生成された説明

　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8日（木曜日）まで2件28名（本件を含まず）

令和5年1月1日（日曜日）から令和5年2月8日（水曜日）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）

**■食品衛生法違反者の公表について（施設に対する行政処分等）　2024/2/9　大阪府大阪市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

　公表年月日：令和6年2月9日（その2）

施設名称　NCB会館

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止3日間

備考

【病因物質】ノロウイルス

【原因食品】原因施設で調製された弁当（詳細について調査中）

【有症者】25名

**■施設に対する行政処分等の情報　2024/2/8　大阪府茨木市**

**ノロウイルス**

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

　業種：飲食店営業

施設名称：はなせ

施設所在地：茨木市

違反の理由：食品衛生法第6条第3号違反

違反の内容：食中毒の発生

措置状況：営業停止2日間

病因物質：ノロウイルスG2

原因食品：２月２日に提供された食事

患者数：12名

**■食中毒の発生について　2024年02月08日　記者発表資料**

**（県政・平塚記者クラブ同時発表）　神奈川県大磯町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r2336367.html>

2月6日(火曜日)、大磯町内の飲食店を利用した人から「2月3日(土曜日)に飲食店で食事をしたところ、複数名が発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈している。」旨の連絡が平塚保健福祉事務所にありました。

当保健福祉事務所で調査を行ったところ、2月3日(土曜日)及び2月4日(日曜日)に当該飲食店を利用した複数の利用者が、同様の症状を呈していることが判明しました。

当保健福祉事務所では、食中毒様症状を呈している人の共通の食事がこの飲食店が提供した食事だけであること、症状が共通していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。

1　摂食者数　20名(男性：9名、女性：11名)(調査中)

2　患者数　12名(男性：5名、女性：7名)(調査中)

3　入院者数　0名

4　初発日時　令和6年2月5日(月曜日)　0時頃(調査中)

5　主な症状　吐き気、嘔吐、下痢等

6　原因施設

名　称　松月（しょうげつ）

業　種　飲食店営業

所在地　中郡大磯町

7　原因食品　調査中

2月3日(土曜日)及び2月4日(日曜日)に提供された主なメニュー

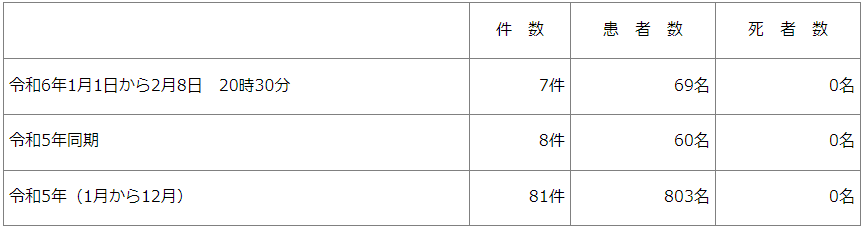
お造り(鯛、ひらめ等)、酢物(ホッキ貝、さより、菜の花等)、吸物(はまぐりのしんじょう等)等

8　病因物質　ノロウイルス

9　措置　原因施設に対して、2月8日(木曜日)から営業禁止

(なお、同施設は、2月6日(火曜日)夜から営業を自粛しています。)

神奈川県の食中毒発生状況（本日発表の1件を含む）



**■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>

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和６年 第１報）**

**福井県健康福祉部健康医療局保健予防課　2024/2/14　福井県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１１１**

<https://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pa6417078910267c.pdf>

１ 概 要

令和６年２月１３日、県内の医療機関から、患者から腸管出血性大腸菌Ｏ１１１およびベロ毒

素を検出した旨、届出があり、患者の健康状態、行動等についての調査を実施した。

２ 患者等の状況

* 1. 患 者：県内在住の女性 １人

症 状：腹痛、水様性下痢があったが、回復している。

* 1. 接触者の健康状況　３人症状なし。（３人に対し検便実施）

３ 発生に伴う対応

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

４ 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況



**★ウイルスによる感染症★**

**■【ノロウイルス集団感染】和歌山県の保育所とこども園で、園児と職員の計１１５人が症状訴える　2/15(木) 15:05配信　MBSニュース　和歌山県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/50ad5426de5ece8bc127deed893dc4d2125e1ae7>

**■令和5年度感染性胃腸炎の集団発生について　2024/2/13　岩手県盛岡市**

**感染症　感染性胃腸炎**

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

　　盛岡市内の施設において、感染性胃腸炎の集団発生事例がありましたので、お知らせします。

**発生施設の状況**





**■ノロウイルスで計３４人が症状　２つの施設で感染性胃腸炎の集団発生＜岩手県＞**

**2/13(火) 20:47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/a957ccc0e50d9581da05a602a6746549d0be8bd5>

**■感染性胃腸炎（ノロウイルス）の集団発生事例について　2024/2/13　大阪府**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/hodo/index.php?site=fumin&pageId=50446>

　提供日　2024年2月13日

提供時間　14時0分

内容

令和６年２月８日（木曜日）に、茨木保健所管内の小学校における胃腸炎症状を把握しました。

同保健所が当該施設に対して発生状況の調査を実施したところ、２月１３日時点で累計１０１名の有症状者を確認しましたので、集団発生と判断したためお知らせします。

２月１３日時点で重症者・入院患者はなく、全員が快方に向かっています。

　〇集団発生事例の概要

発生場所　茨木保健所管内の小学校

発生情報　２月８日（木曜日）、当該施設から茨木保健所に報告があった。

大阪府の対応等

２月８日（木曜日）に茨木保健所が当該施設に訪問調査を実施し、検便採取を指示した。

訪問調査時に、二次感染を防止するための手洗いの励行、施設消毒等について指導した。また、有症状者の発生状況を把握し、同保健所に連絡するよう指示した。

さらに、保護者等関係者に情報提供を行い、感染性胃腸炎の流行に対して注意喚起するよう指示した。

２月９日（金曜日）に２回目の訪問調査を行い、発生状況の詳細な聞取り調査を実施した。

有症状者の状況

２月１３日時点で報告のあった有症状者の累計は１０１名（児童９９名、教職員２名）。

現時点の有症状者は４名。重症者・入院患者はなく、現在全員が快方に向かっている。

保健所での検査により、２名からノロウイルスを検出している。

　　　※　大阪府保健所において、感染性胃腸炎で発症者が100名を超える集団感染事例は、令和４年12月以来となります。

※　ノロウイルスなどの感染性胃腸炎の予防には、手洗いが大事です。外から戻ったとき、調理前後、食事前、トイレの後などに、石けんを十分泡立てて、流水で手をしっかり洗いましょう。

※　患者の嘔吐物は、塩素系消毒薬を浸した新聞紙等で嘔吐物を覆い、静かに拭き取り、嘔吐物が付着していた床等も消毒しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがありますので、速やかに処理し、二次感染を防止しましょう。処理が終わったら、ていねいに手を洗いましょう。

※　ノロウイルスの感染予防対策については、食中毒の発生防止対策とあわせて関係機関へ周知しています。引き続き、関係機関への予防啓発に努めていきます。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年２月９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/3/119738/1/060209noro.pdf?20240209155952>

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

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

１ 東区内の保育施設

（１）経緯

１月２３日（火） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

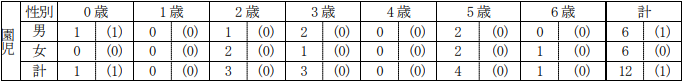
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

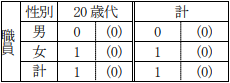
１月２５日（木） 当該施設より、１名の園児が嘔吐の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

東保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

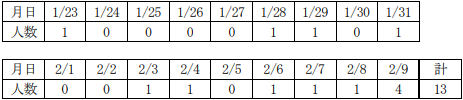
２月 ９日（金） 東保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再度指導した。

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





（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、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。

**２ 東区内の高齢者施設**

（１）経緯

２月２日（金） １名の入所者に嘔吐、下痢の症状が出現。

　　　　　　　　以後、複数の入所者及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

２月７日（水） 当該施設より、複数の入所者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈していると報告があった。

東保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

２月８日（木） 当該施設より、新たな有症状者が発生しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

東保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

２月９日（金） 東保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止について改めて指導した。

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





（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 入所者及び職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■有田市の保育所でノロ集団感染　2024-02-09（金）18:08テレビ和歌山　和歌山県有田市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.tv-wakayama.co.jp/news/detail.php?id=78007>

**■盛岡市保健所管内2つの教育保育施設で計37人に症状　感染性胃腸炎が集団発生　今年度55件に　岩手　2/8(木) 18:04配信　IBC岩手放送　岩手県盛岡市**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/35b337a018a22bf593e8e1a779e20695ddeb4a80>

**★その他の感染症★**

**■米オレゴン州で腺ペストの症例、飼い猫から人に感染か**

**2/14(水) 14:53配信　CNN.co.jp**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d61e670ba971303c71e04b134a92dca2a64dd5d8>

**■入院患者15人が結核感染　7人発病、全員快方へ　千葉**

**2/14(水) 10:59配信　毎日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/06406b929bf6109b17a4d2545688994a93495494>

**■堺市立共同浴場（布袋温泉）でのレジオネラ属菌の検出について　2024/2/8　大阪府堺市**

**感染症　レジオネラ属菌**

<https://www.city.sakai.lg.jp/shisei/koho/hodo/hodoteikyoshiryo/kakohodo/teikyoshiryo_r6/r602/060208_03.files/0208_03.pdf>

　　堺市立共同浴場（布袋温泉）において、以下のとおり、基準値を上回るレジオネラ属菌が検出されたため、本日は当該浴場全ての営業を中止しています。

現在のところ、健康被害などの報告は受けておりません。

1 検出場所

堺市立共同浴場（布袋温泉、堺市堺区協和町 2 丁 61-10）

指定管理者：公益財団法人堺市就労支援協会

2 検出結果

女性風呂（副浴槽） レジオネラ属菌 20CFU/100ml

※男性風呂（主浴槽、副浴槽）、女性風呂（主浴槽）は基準値未満

（堺市公衆浴場法施行細則で定める水質基準：10CFU/100ml 未満）

3 経過

1 月 31 日 環境薬務課による定期水質検査のため、立入・採水

2 月 8 日 10:20 環境薬務課から長寿支援課に水質検査の結果速報

10:40 速報に基づき、長寿支援課から指定管理者に対し、本日の営業中止を指示

13:30 環境薬務課から指定管理者に水質検査結果の詳細報告及び現地確認

4 今後の対応

（1）指定管理者に対し衛生管理の徹底を指示

（2）指定管理者によるレジオネラ属菌の発生原因等の調査及び配管洗浄、再検査の実施

（3）男性風呂（主浴槽、副浴槽）、女性風呂（主浴槽）は、2 月 10 日（土）から再開予定

　　　女性風呂（副浴槽）は、消毒作業等を実施し、再検査による安全確認のうえ、再開予定

**★違反食品・回収等★**

**■中国産うずらの卵を“日本産”と偽り販売か　神奈川の食品会社社長を書類送検**

**2/13(火) 14:51配信　日テレNEWS NNN　神奈川県逗子市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1fd1f0766d5cbe063736aac6a77fe77c5900b8ea>

**■アレルギー表示漏れで辛子めんたいこを自主回収**

**2/13(火) 12:02配信　徳島新聞　徳島県小松島市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fe5ebc7d34ef138508e280b109eb3fac25e727f4>

**アレルギー表示が欠落した「辛子明太子」の自主回収について**

**2024年2月12日　徳島県小松島市**

<https://anshin.pref.tokushima.jp/docs/2024021200025/>

株式会社ハローズ大林店が販売した、下記商品を自主回収しております。

この商品をお持ちの方は、お問い合わせ先へ連絡してください。

１　自主回収対象品

　　　商 品 名　：「辛子めんたいこ切子」、「辛子めんたいこ（切子）」

　　　包装形態 ：パック包装

　　　賞味期限 ：２０２４年２月１１日～１８日と表示されているもの

　　　販 売 数　：「辛子めんたいこ切子」　　３５パック

　　　　　　 　　 「辛子めんたいこ（切子）」 ９６パック

２　自主回収の理由

　アレルギー表示の「小麦・えび・いか・大豆・さけ・魚介エキス（魚介類）」の表示が欠落していた。

３　加工者

　　　加工者　　　　株式会社ハローズ大林店

　　　加工所所在地　徳島県小松島市

４　販売方法　株式会社ハローズ大林店で消費者向けに販売。

５　自主回収開始年月日　令和６年２月１２日（月）

６　自主回収の周知方法　販売店におけるＰＯＰにより周知

７　回収製品に関する問い合わせ先

　　　株式会社ハローズ大林店　電話：０８８５－３５－６６８６　受付時間：２４時間対応

**■違反食品等に係る行政処分　2024/2/13　兵庫県加古川市**

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

　処分年月日　令和6年2月7日

　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2項

　行政処分を行った理由

　　　食品添加物であるプロピレングリコールの使用基準値0.60％を超過する0.69％検出された洋菓子について令和5年12月25日付けで回収を命じた当該食品が国内で流通消費されることがないようにするため。

　行政処分の内容　廃棄命令

　対象品等

　　商品名：ふんわりミニロールケーキ　ブルーベリー風味

内容量：180g

包装形態：紙箱詰め

原産国：ベトナム

ロット：賞味期限が2024.05.04と表示されたもの

**★その他関連ニュース★**

**■2024年度介護報酬改定でパブコメ募集、21日まで - 厚労省**

**2/14(水) 12:15配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3bee71838d234583d69a28c3cb289750bb026213>

**■新型コロナワクチン接種の156件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**2/14(水) 9:45配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8b5a947a322e472b6d692a98cb20ad446ab2a21f>

**■【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　2/13(火) 13:30配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bc27066ce7ec2ca612e4f1610a4817fb9559bf1f>

**■【感染症情報】新型コロナは11週連続で増える - インフル、再び増加傾向**

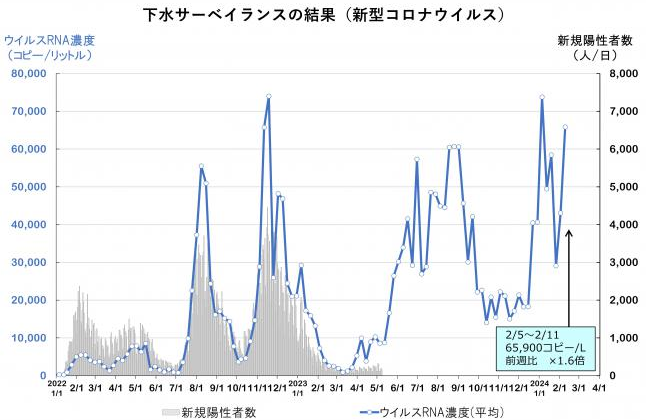
**2/13(火) 12:00配信　医療介護ＣＢニュース**

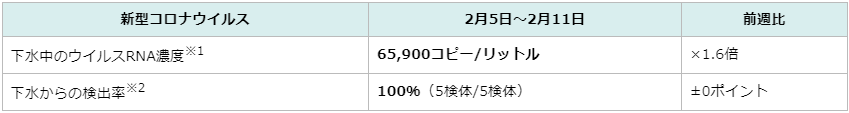
<https://news.yahoo.co.jp/articles/fdfabbdf84a79455a949e2a54546c9c15bb63952>

**■下水サーベイランス　2024/2/13　北海道札幌市**

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

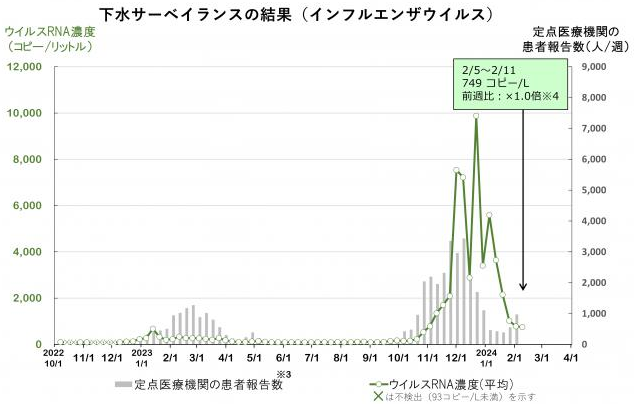
　新型コロナウイルス

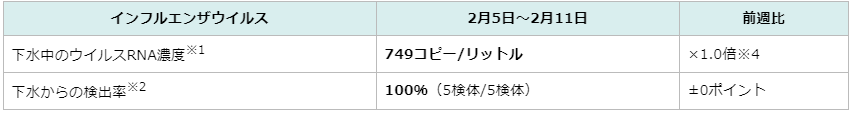




　ウイルス濃度は2週連続で増加しており、引き続き警戒が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　ウイルス濃度は前週から横ばいですが、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。

**■【海外発！Breaking News】友人からもらったフグを自分でさばいた男性、食中毒で死亡（ブラジル）　2024年2月9日 14時54分 Techinsight　ブラジル**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.livedoor.com/article/detail/25850703/>

**■腸管出血性大腸菌の注意報を解除　岡山県、食中毒注意報は3月末まで継続**

**2/9(金) 10:57配信　山陽新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3b4fa8690c157837dd3dd42f7771c9fbe5370596>