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

**食科協かわら版　No.433　（2024年度No.8）**　 　2024/2/22

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**

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

**ミモザ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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)
 | **2-8** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **8-10** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **10-13** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **13-15** |
| **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** | **15-30** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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月22日　 　 かわら版433号を発行・かわら版ニュース＆トピックス410号を発行

2月20日のかわら版ニュース＆トピックスはお休みします

**２.****[厚生労働省関係](#厚生労働省関係)**　<https://www.mhlw.go.jp/index.html>

**★***Link***傍聴・参加が可能な審議会等の会議一覧　ご案内しきれないときもございます**<https://www.mhlw.go.jp/topics/event/open_doors.html>

**★***Link***副反応疑い報告の状況について（とても詳しい資料です）**

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-kousei_284075.html>

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

COVID-19 レジストリ研究　“ダッシュボード” 本データの注意点
<https://www.ncgm.go.jp/pressrelease/2021/20220331.html>
ダッシュボード
<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNGJlMmZmNDctMDk0NC00MjkwLTk0NDgtYmM1MGFkYjNhN2RiIiwidCI6IjZmOGFmOWFkLTU2NDctNGQ2My1hYjIxLWRiODk0NTM3MzJmNyJ9>
NCGM COVID-19 治療フローチャート（中等症以上成人) <https://www.ncgm.go.jp/covid19/pdf/20220322NCGM_COVID-19_Flow_chart_v5.pdf>

**■***NEW***第110回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2024/2/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37940.html>

　厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和6年3月13日 （水） に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第110回 コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

記

1 開催概要

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

 厚生労働省

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

 消費者庁

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

 農林水産省

 　 [https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/index.html](%20https%3A/www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/index.html)

(2) 今回は、令和6年4月に開催される第17回食品汚染物質部会 （CCCF) 、第54回食品添加物部会（CCFA）及び令和6年5月に開催される第43回分析・サンプリング法部会（CCMAS）の主な検討議題の説明を行い、令和6年1月から2月にかけてに開催された第7回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH) 及び令和6年2月に開催された第28回油脂部会 (CCFO) の報告を行い、意見交換を行うこととしています。

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

2 開催日時

日時：令和6年３ 月13 日（水） 15 時～17時30分

開催形式：ハイブリッド

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

　　　　 ・傍聴はウェブのみ

3 議題

（１）コーデックス委員会の活動状況

ア 今後の活動について

・第17回食品汚染物質部会（CCCF)

・第54回食品添加物部会（CCFA）

・第43回分析・サンプリング法部会（CCMAS）

イ 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・第７回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH)

・第28回油脂部会（CCFO）

（２）その他

これまでの当会議の議事概要等は以下の URL ページで御覧になれます。 また、今回の会議資料は、令和6年 3 月 11 日（月曜日） までに消費者庁のURLページに掲載するとともに、会議終了後に3省庁のURL ページで公開することとしております。

 厚生労働省

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

 消費者庁

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

 農林水産省

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

4 傍聴可能人数　無制限

 　5 傍聴申込要領

（１）申込方法

インターネットにてお申込み下さい。（厚生労働省 健康・生活衛生局 食品基準審査課 及び農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課ではお申込みをお受けできません。）

＜インターネットによるお申込先＞　<https://forms.office.com/r/mNghXnGmYJ>

（２）申込締切等

令和6年３月６日（水）17 時必着です。

傍聴はYouTubeによるライブ配信等です。

傍聴用URLについては、3 月７ 日（木）以降に御連絡します。

（３）傍聴される皆様への留意事項

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

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと

・ウェブ会議用の URL を転送したり SNS で公開したりしないこと

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

（４） その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・パソコン、タブレット、スマートフォン等での参加が可能ですが、安定したネットワーク環境の利用を推奨します。

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

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

**■***NEW***「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン」を公表します　2024/2/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37908.html>

　　厚生労働省では、このたび、飲酒に伴うリスクに関する知識の普及の推進を図るため、国民それぞれの状況に応じた適切な飲酒量・飲酒行動の判断に資する「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン」を別添のとおり作成しましたので、公表します。

　本ガイドラインは、アルコール健康障害の発生を防止するため、国民一人ひとりがアルコールに関連する問題への関心と理解を深め、自らの予防に必要な注意を払って不適切な飲酒を減らすために活用されることを目的としています。

厚生労働省では、今後、本ガイドラインの周知等を行ってまいります。

<https://www.mhlw.go.jp/content/12200000/001211974.pdf>

**■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>

**■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>

**■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>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３８０報）　2024/2/20**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37915.html>

**■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>

**■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

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.4 2024（2024.02.21）2024/2/21**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202404m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 米国疾病予防管理センター（US CDC）が新たな東アジア・太平洋（EAP）地域事務所を日本に開設

2. チーズ（queso fresco および cotija）に関連して複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2024 年 2 月 6 日付初発情報）

3. 生乳チーズに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2024 年 2 月 16 日付初発情報）

4. シャルキュトリ（食肉加工品）に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* I 4:I:-）感染アウトブレイク（2024 年 2 月 15 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 欧州における抗菌剤耐性サーベイランスの 2023 年次報告書（2021 年データの報告）

**【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）

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. 英国が 2024 年 1 月 31 日付で輸入管理制度を変更

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（08）（07）（06）（05）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.4 2024（2024.02.21）　2024/2/21**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202404c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EC】 新しいゲノム技術：欧州議会議員は農家のグリーン移行を支援する規則を支持**

欧州議会議員は、これまで遺伝子組換え生物（GMO)の枠組みで規制されていた新しいゲノム技術（NGT）で生産される植物について、従来の GMO でない植物と同等と見なされるもの（NGT1 植物）と、その他のもの（NGT2 植物）の 2 つに分類した上で規制するという欧州委員会（EC）の提案について投票を行い、賛成多数で規則案について EU 加盟国と交渉する方針を採択した。うち NGT1 植物は GMO 規則の要件が免除される内容となっているが、特許の取り扱いなど今後も議論が必要な課題は残されている。

**＊ポイント：** 他国では NGT 植物の規制緩和が進む中で、EU は頑なに GMO の枠組みでの規制を続けていたので、本規則が成立すれば大変革だと思います。ただ、投票数は307 対 263、棄権 41 と僅差だったので、反対の立場の国は依然として多いようです。

**【EC】 欧州委員会は食品接触物質中の BPA の禁止についてパブリックコメントを募集**

欧州委員会（EC）は、食品接触物質中のビスフェノール A（BPA）の使用を禁止する規則案についてパブリックコメントを 4 週間募集する。禁止の対象にはプラスチックやコーティングされた包装材だけでなく、食品加工機器など、他の種類の製品も含まれる。

**＊ポイント：** EU ではこれまで乳幼児用の飲料ボトル及び容器と感熱紙を含むその他の消費者製品への BPA の使用を禁止していました。今回の規則案は、食品に接触する容器や機材などを包括的に対象にしています。パブリックコメント終了後、加盟国の合意を得られた後に EC で採択され、経過措置期間を設けた上で規則を発効・適用する予定とのことです。

**【FDA】 FDA はクロルピリホスが残留するヒト食品に対する執行措置に関する業界向けガイダンスを撤回**

米国第 8 巡回区控訴裁判所が、農薬クロルピリホスの残留物に対する全てのトレランス（残留農薬基準値）を取り消した環境保護庁（EPA）の最終規則を無効とする判決を下したことを受けて、米国食品医薬品局（FDA）は関連の業界向けガイダンスを撤回した。

**＊ポイント：** 米国では、食品中のクロルピリホスの残留物に対するトレランスが 2022年 2 月 28 日から完全に失効していましたが、裁判所の判決を受けて当該規則が無効となりトレランスが復活したというわけです。EPA はクロルピリホスについて定期的な登録審査の過程で引き続き検討していくとしています。

**【MFDS】 人工知能（AI）でハイリスク輸入食品を事前に阻止する**

韓国の食品医薬品安全処は、リスクの高い輸入食品の国内への流入を事前に阻止するため、「人工知能(AI)リスク予測モデル」を 2024 年に開発して輸入通関検査に適用すると発表した。今年は 6 億ウォンの予算を投入し、加工食品のタイプ別の特性（例：原材料、水分含量製造方法、海外情報）を反映できるように AI モデルを高度化する予定であり、特に輸入量が多く不適合率の高い加工食品の特性を反映できるよう開発する計画である。

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

**■***NEW***食品安全委員会（第931回）の開催について　2024/2/22**

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27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　７品目（厚生労働省からの説明）

　　　　エトフェンプロックス

　　　　フルオキサストロビン

　　　　ヘキサコナゾール

　　　　ベンチアバリカルブイソプロピル

　　　　ペンチオピラド

　　　　マンデストロビン

　　　　メタフルミゾン

　　　・農薬及び動物用医薬品　１品目（厚生労働省からの説明）

　　　　テフルベンズロン

　　　・動物用医薬品　１品目（農林水産省からの説明）

　　　　モサプリドクエン酸塩を有効成分とする馬の強制経口投与剤（プロナミドE散1%）

（２）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

　　　・「LEU-No.4株を利用して生産されたL-ロイシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）評価技術企画ワーキンググループにおける審議結果について

　　　・「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針」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

　　　・汚染物質「カドミウム」に係る食品健康影響評価について

（５）令和５年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価結果及び令和６年度食品健康影響評価技術研究新規課題の事前評価結果（案）について

（６）令和６年度食品安全確保総合調査課題（案）について

（７）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26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27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26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>

**■***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**<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***遺伝子組換え農作物の第一種使用等に関する審査結果についての意見・情報の募集(パブリックコメント) について　2024/2/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/240220.html>

　　農林水産省は、遺伝子組換え農作物の一般使用（セイヨウナタネ1件)及び隔離ほ場における試験(ダイズ1件、ペチュニア1件）に関する承認申請を受け、生物多様性影響評価を行いました。その際、学識経験者からは、生物多様性に影響が生じるおそれはないとの意見を得ました。この意見を踏まえ、申請書類に記載されている内容の妥当性を確認したので、審査報告書をまとめました。

これらの審査報告書について、国民の皆様からの御意見をいただくため、本日から3月20日（水曜日）までの間、パブリックコメントを実施します。

**■***NEW***山口県防府市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内7例目）に係る移動制限の解除について　2024/2/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240219.html>

　　山口県は、同県防府市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内7例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和6年2月18日（日曜日）午前0時（2月17日（土曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）山口県は、令和6年1月27日に同県防府市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内7例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）山口県は、令和6年2月7日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、山口県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年1月27日の翌日から起算して21日が経過する令和6年2月18日（日曜日）午前0時（2月17日（土曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

3.参考

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

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

山口県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内7例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について

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

**■***NEW***栃木県における豚熱の患畜の確認（国内90例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/2/16**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240216.html>

　本日、栃木県栃木市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け農林水産省は本日、「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」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。

現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.発生農場の概要

所在地：栃木県栃木市

飼養状況：約1,100頭

疫学関連施設：栃木県芳賀町（1施設）

2.経緯

（1）栃木県は、昨日（2月15日（木曜日））、同県栃木市の農場から、飼養豚で異常が見られる旨の通報を受け、当該農場に立ち入り、病性鑑定を実施しました。

（2）栃木県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（2月16日（金曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました。

**■***NEW***株式会社イズミにおけるあじフライの不適正表示に対する措置について　2024/2/16**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240216.html>

　農林水産省は、株式会社イズミ（本社：広島県広島市東区二葉の里三丁目3番1号。法人番号8240001000777。以下「イズミ」という。）が、傘下店舗において、輸入された冷凍食品を解凍し小分けしたそうざい半製品に、原産国名「ベトナム」を表示せず一般消費者に販売したことを確認しました。

このため、本日、イズミに対し、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

農林水産省中国四国農政局が、令和5年11月15日から令和6年1月30日までの間、イズミ及びイズミゆめタウン高梁（岡山県高梁市落合町阿部1700）に対し、食品表示法（平成25年法律第70号）第8条第2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、イズミが傘下店舗においてベトナムから輸入された冷凍食品を解凍し小分けしたそうざい半製品（商品名「塩麹熟成長崎県産一口あじフライ」）について、原産国名「ベトナム」を表示せず、令和5年6月26日から11月15日までの間に合計30,705パック（約6,448kg）を、ゆめタウン大牟田（福岡県大牟田市旭町2-28-1）ほか83店舗において一般消費者に販売したことを確認しました（別紙1参照）。

2.措置

イズミが行った上記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「原産国名」の項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、イズミに対し、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18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、農林水産省中国四国農政局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 不適正表示商品の店舗別販売数量

　<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240216-1.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/240216-3.pdf>

参考 株式会社イズミの概要

　　　<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240216-2.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

**■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

**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。**

**■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>

**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）**

**★ドンク（そごう千葉店）「パン・ド・ミ」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.3.4、正：24.2.24）　2024/2/22**

**★鹿児島くみあい食品「薩摩のつぼ漬」 - 回収　食品添加物アセスルファムカリウムの使用基準超過　2024/2/21**

**★Little teeth「焼き菓子：さぼてん」（大丸百貨店神戸店で販売） - 返金／回収　無許可施設で製造し製品の安全性が確認できないおそれがあるため　2024/2/20**

**★三越伊勢丹（三越銀座店）「昔ながらの自慢のプリン」 - 返金／回収　調理工程で使用したガラスの温度計の破片が混入したため　2024/2/20**

**★マミーマート（マミープラス下戸田店）「なとり　なめらかチータラ（モッツアレラ、カマンベール、ピスタチオ、ブラックペッパー）」 - 返金／回収　要冷蔵品を常温販売していたことが判明　2024/2/20**

**★村田屋「バウムサンド　トナカイ、バウムサンド　サンタ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落　2024/2/20**

**★ケーキハウストミタ「糸島みるくぷりん」（イオン福岡伊都店で販売） - 交換／回収　消費期限の誤表示（誤：24.2.24、24.2.26、正：24.2.17、24.2.19）　2024/2/20**

**★生活協同組合コープさっぽろ「大豆（くらかけ大豆）」 - 返金／回収　残留農薬個別基準違反（チアメトキサム0.26ppm検出）　2024/2/20**

**★企業農業研究所「なかほら牧場のピュアグラスフェッドバター」 - 交換／回収　カビによる汚染　2024/2/19**

**★神戸物産「トロサーモン（ハラス切り落とし）」 - 返金／回収　一部商品において基準値を超える添加物（BHT（ジブチルヒドロキシトルエン））が検出されたため　2024/2/19**

**★社会福祉法人木曽町社会福祉協議会「クッキーパック（詰合せ）：マインドMIX　黒」 - 返金／回収　アレルゲン「乳製品」の表示欠落　2024/2/19**

**★イマイ「”ファビトス”ビスコイト　ポウヴィーリョ　シオアジ」 - 返金／回収　日本で使用できない酸化防止剤TBHQが1μg/g検出されたため　2024/2/19**

**★ユニバース「国産　冷凍うなぎ長蒲焼　養殖」 - 返金／回収　保存温度の誤表示（誤：4℃以下、正：-18℃以下）　2024/2/19**

**★洋ちゃんの干し芋屋「干し芋（紅はるか）」 - 交換／回収　何らかの原因でガスが発生した可能性があるため　2024/2/19**

**★丸福シーフーズ「ガリにしん」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.3.2、正：24.2.26）　2024/2/16**

**★関門食品「国産辛子たかな　極」 - 返金／回収　醸造酢及びソルビトールを使用していないことが判明　2024/2/16**

**★ちょこれーと工房「クランチチョコ、クランチチョコ　ホワイト」 - 返金／回収　品質表示シールの欠落　2024/2/16**

**★阿部長商店「かつお竜田揚げ」 - 返金／回収　保存方法の表示欠落（本来の保存方法：-18℃以下で保存）　2024/2/16**

**★山本山「ちょこはす　まっ茶、ちょこはす　ほうじ茶」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.3.28、正：24.2.27）　2024/2/16**

**★なとり「セブンプレミアム：まろやかな酸味のいかくんせい」 - 返金／回収　保存料の添加量不足が判明（カビ発生の可能性があるため）　2024/2/16**

**★イオンリテール「W海老の季節の味覚天丼（竹の子）」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、えび、いか」の表示欠落　2024/2/16**

**★はぎの食品「にょきにょきふりかけ　かつお」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、乳成分」の表示欠落　2024/2/16**

**★ヱスビー食品「李錦記 パンダブランド オイスターソーススパウトパウチ」 - 回収　商品の一部でカビの発生が確認されたため　2024/2/16**

**★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**

**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★**

**■北谷町の飲食店で食中毒 ４日間の営業停止に　02月19日　19時07分　沖縄 NEWS WEB　沖縄県北谷町**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/okinawa/20240219/5090026722.html>

**レバーなど食べた20代2人が食中毒　飲食店に4日間の営業停止処分　沖縄・北谷町**

**2024年2月19日 18:09　沖縄タイムス****沖縄県北谷町**

**カンピロバクター**

<https://www.okinawatimes.co.jp/articles/-/1310990>

**■高知の居酒屋で１３人集団食中毒 店１７日から３日間営業停止**

**02月17日　20時30分　高知 NEWS WEB****高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/kochi/20240217/8010019829.html>

**カンピロバクターによる食中毒事件の発生について　2024/2/17　高知県高知市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kochi.kochi.jp/uploaded/attachment/141463.pdf>

１ 探知

　令和６年２月 14 日（水）13 時 15 分頃に，「旬菜 花こまち」の利用客から，２月 10 日（土）夜に食事をした 16 名のうち，10 名以上が下痢，発熱等の症状を呈している旨の電話連絡があった。

２ 概要

令和６年２月 10 日（土）19 時から，「旬菜 花こまち」において調理，提供された食事を喫食した１グループ 16 名のうち，13 名が下痢，腹痛，発熱等の食中毒症状を呈した。

調査の結果，以下の理由により，カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒事件と断定した。

・発症者 13 名に共通する食事は，当該飲食店において調理，提供された食事のみであったこと。

・発症者の便 11 検体中 10 検体から，カンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。

・発症者の主症状と潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致すること。

・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと。

３ 発症状況

(1) 発症日時 ２月 11 日（日）11：00～２月 14 日（水）10：00

(2) 発症者数 13 名（男性７名，女性６名）

(3) 主症状 下痢，腹痛，発熱

(4) 受診者 ３名（入院した者は，０名）

発症者は，全身快方に向かっている。

４ 原因食品

令和６年２月 10 日（土）に，当該施設において調理，提供された食事

（鶏唐揚げ，鶏マヨ巻，鶏生レバー，焼鳥，ささみしそフライ，牛ホルモン煮込み，刺身，にぎり寿司，ブリ塩焼，生ハムサラダ等）

５ 原因施設

　(1) 名 称 旬菜 花こまち

(2) 所在地 高知市

(4) 業 種 飲食店営業

６ 病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

７ 検査状況

　　(1) 検 便 14 検体（発症者 11 検体，施設の従事者３検体）

(2) 拭き取り ５検体（施設，器具）

(3) 結 果 当所において上記(1)の検体を検査した結果，発症者 10検体から，カンピロバクター・ジェジュニが検出された。

(1) 発症者１検体，施設の従事者３検体及び(2) 拭き取り箇所の検査は，継続中である。

８ 行政措置

令和６年２月 17 日（土）から２月 19 日（月）まで３日間の営業停止処分

【参考】食中毒発生状況（本件を除く。）

　　

**★ウイルスによる食中毒★**

**■介護施設で食中毒発生…給食を食べた入所者21人が下痢や嘔吐等の症状 保健所の調査でノロウイルスを検出　2/22(木) 6:30配信　東海テレビ****愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/462e2223d028a8be4e218f5f0006132b25fdc096>

**食品衛生法に基づく行政処分（食中毒）　2024/2/21　愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000172552.html>

　公表年月日：令和6年2月21日

処分年月日：令和6年2月21日

業種：飲食店営業

施設の名称：栄屋食品（株）　白社苑事業所

施設の所在地：名古屋市

行政処分の理由：食品衛生法第6条第3号違反（食中毒）

行政処分の適用条項：食品衛生法第60条第1項

行政処分の内容及び措置状況：飲食店営業の営業禁止

原因食事：2月16日に当該施設で提供された朝食及び昼食（ごはん、味噌汁、白菜和風ソテー、バナナ、ヨーグルト　等）

病因物質：ノロウイルス

患者数：21名

**■食中毒…23人が発熱、嘔吐など症状　ヤンニョムチキン、揚げ出し豆腐のきのこあんかけ入った“日替わり弁当”食べる　宅配弁当店の従業員2人、ノロウイルスを検出…営業停止に**

**2/21(水) 7:10配信　埼玉新聞****埼玉県川口市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0e660ff762c25de5e98092eb72739876e82041b5>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2024/2/20　埼玉県川口市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kawaguchi.lg.jp/material/files/group/86/syobun.pdf>

　１ 行政処分の内容

川口市保健所は、食中毒を発生させた（１）の営業者に対して、（２）の営業施設における営業停止の行政処分を本日行った。

（２） 営 業 施 設：ゆかり弁当　川口市

（３） 営業の種類：飲食店営業

（４） 違 反 内 容：

令和６年２月１３日（火）に当該営業施設において調理販売された食事を喫食した ２３名に対して、発熱、おう吐、下痢、腹痛を主症状とするノロウイルス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全部停止命令

 ア 処分年月日：令和６年２月２０日（火）

 　　イ 営 業 停 止：３日間（２月２０日（火）～２２日（木））

なお、営業者は、２月１７日（土）から営業を自粛している。

（　６） 病 因 物 質：ノロウイルス

２ 指導内容

 川口市保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、施設の消毒を指示するとともに、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１５日（木）、市内在勤者から当所に「市内弁当業者が調製した配送弁当を喫食した３名が発熱、おう吐等の体調不良を呈している」旨の通報があり、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：２７名（１３グループ）

（イ）患 者：２３名（男性１２名、女性１１名 ２０～６０歳代）

※全員快方に向かっている。

（ウ）喫 食 日 時：令和６年２月１３日（火） １１時００分頃から

（エ）初 発 日 時：令和６年２月１４日（水） １７時００分頃

（オ）主 な 症 状：発熱、おう吐、下痢、腹痛

（カ）検 査 結 果：患者１０名及び従事者２名の便からノロウイルスが検出された。

（キ）喫食メニュー：日替わり弁当 （ヤンニョムチキン、揚げ出し豆腐のきのこ餡かけ、長芋とワカメの出汁和え、パスタサラダ、フレンチドレッシング、１６穀米）

 　　イ 当該飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

（ア）患者１０名及び従事者２名の便からノロウイルスが検出されたこと。

（イ）患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致したこと。

（ウ）患者に共通する食事が当該施設で提供された食事に限られること。

（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。

**■旅館でノロウイルスによる食中毒　宿泊客16人が下痢や嘔吐の症状を訴え　広島県呉市**

**2/20(火) 15:01配信　RCC中国放送****広島県呉市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9d2ad82f47be78f071fa2345915bab4206513cf8>

**旅館宿泊者の食中毒発生について（情報提供）　2024/2/20　広島県呉市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kure.lg.jp/uploaded/attachment/89944.pdf>

１ 事件の概要

令和６年２月１６日（金）に，呉市内の医療機関から「呉市内の旅館に宿泊している７名が下痢・嘔吐を発症している。」旨の通報があり，調査を開始しました。

調査の結果，「仲田旅館」の本館と３つの別館に宿泊している３２名のうち１６名が２月１５日（木）から２月１６日（金）にかけて，下痢，嘔吐を発症していました。

患者の共通食は当該旅館が提供した食事のみであったこと，患者と調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと，診察した医療機関の医師から食中毒患者の届出があったことから食中毒と判断し，本日（２月２０日（火）），当該旅館の調理場について，営業禁止を命令しました。

２ 患者の状況

(1) 患者数 １６名（内訳）大人：男性１６名（２０歳代～５０歳代）

(2) 主症状 下痢，嘔吐，腹痛（現在，快方に向かっています。）入院者なし

３ 原因施設

(1) 施設名 仲田旅館 本館 （ナカタリョカン ホンカン）

(2) 営業の種類 飲食店営業１類（旅館）

(3) 営業所所在地 呉市

４ 原因食品　仲田旅館本館で提供された食事（詳細は調査中）

５ 病因物質　ノロウイルス

６ 当課の対応

(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) 原因施設の拭き取り検査

(4) 営業禁止処分（２月２０日付）

※当該施設は，２月１７日（土）から宿泊者への食事の提供を自粛しています。

７ 今後の対応

 原因施設の衛生指導及び従業員に対する衛生講習を実施し，危害の再発防止措置が完了し，安全な食品が提供されることが確認された時点で，営業禁止処分の解除を行います。

旅館宿泊者の食中毒発生について（情報提供）

８ 参考（呉市内での食中毒発生状況）

 令和４年度２件(３名)，令和３年度２件(２名)，令和２年度３件(４名)

**■給食を食べた児童ら13人がノロウイルスによる食中毒　三重・鳥羽市**

**2/20(火) 6:09配信　中京テレビＮＥＷＳ　三重県鳥羽市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/336e10002edb2119c16a87b14f7e90aa08ae0f3e>

**小学校の給食で13人が食中毒　マカロニグラタンなど食べる　ノロウイルスと断定　三重県鳥羽市　2/19(月) 19:21配信　メ〜テレ（名古屋テレビ）****三重県鳥羽市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/462de6f6d7a9f10bc1f07b9535970e6892046d08>

**全校児童20人の小学校で10人がノロウイルスの集団食中毒　教職員3人がと合わせ13人が嘔吐や発熱などの症状　校内で調理された給食が原因か**

**2/19(月) 17:34配信　CBCテレビ　三重県鳥羽市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5f42e5864726e2c62270947a3060a4aa7d55b739>

**食中毒の発生について（令和６年２月１９日）　三重県鳥羽市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0014700245.htm>

　概要

　　令和６年２月１６日（金）９時頃、鳥羽市内の医療機関から伊勢保健所へ、鳥羽市内の小学校で複数名の児童及び教員が下痢や嘔吐等の症状を呈しているとの連絡がありました。

　伊勢保健所が調査したところ、当該小学校で給食を喫食した３２名中１３名が同様の症状を呈していることが判明しました。

　　伊勢保健所は、有症者に共通の食事が他にないこと、有症者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致すること、複数の有症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該給食事業者が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで営業禁止処分としました。

　　なお、有症者は全員快方に向かっています。

　<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001120981.pdf>

　２ 発病状況

１）喫食者 ３２名中 有症者数 １３名（入院患者 ０名）

２）有症者の年齢構成 注：（ ）は入院で再掲

　３）有症者 最低年齢（７歳、女）最高年齢（５８歳、男）

４）主な症状

嘔吐（１回～１５回）、吐気、発熱（３７．２℃～３９．０度）、腹痛、下痢（２～１５回以上）

５）発病日時 令和６年２月１５日（木）１６時００分～２月１６日（金）１６時００分

３ 原因施設

 所在地　鳥羽市

 　　屋 号 鳥羽市立菅島小学校

業 種 飲食店営業（業態：委託給食）

４ 原因食事

１）令和６年２月１４日（水）昼食

２）原因食品：マカロニグラタン、卵入りコーンスープ、チョコホイップ、コッペパン、牛乳

 　　※原因食品は現在調査中です

５ 原因物質 　ノロウイルス

（参考） ※令和６年２月１９日（月）現在の三重県における食中毒発生状況（本件を含む）

　　

**■老人福祉施設でノロウイルスが原因の集団食中毒 60代～90代の入居者27人と調理担当1人が下痢・嘔吐などの症状　2/18(日) 6:28配信　CBCテレビ　岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a4a5986125b467a2e3eea01d6b9ed22583113db3>

**調理スタッフ等から“ノロウイルス”…老人ホームで食中毒 28人が下痢や嘔吐など 90代入居者1人が入院　2/17(土) 21:49配信　東海テレビ　岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7bffb09c39924ae02e7edac32ae105e939002e91>

**■居酒屋で食事をした9人が下痢や嘔吐など　ノロウイルスか　県が1日間の営業停止処分**

**2/17(土) 16:09配信　ＢＳＮ新潟放送****新潟県上越市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b610efbde62c40efe57d5affa9748e5dfb3e22ec>

**ノロウイルスによる食中毒が発生しました　ページ番号：0565661**

 **更新日：2024年2月17日更新　新潟県上越市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/seikatueisei/20240219.html>

発生概要

　2月13日午前11時頃、上越保健所管内の医療機関から上越保健所へ、「2月10日に飲食店を利用し、胃腸炎症状を呈した患者1人を診察した。患者の申し出によると、同じグループの複数人も同様の症状を呈している」旨の連絡があった。

　同所が調査した結果、2月10日及び11日に上越市内の飲食店「松」が提供した食事を喫食した人のうち、調査を行うことができた12グループ37人中、4グループ9人が2月11日午後5時頃から下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していたことが判明し、検査の結果、4グループ8人の患者便からノロウイルスが検出された。

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

　なお、患者は全員快方に向かっている。

患者の状況

　　摂食者数 37人（調査を行うことができた人のみ）

患者数 9人　（男性5人、20歳代～60歳代　　女性4人、30歳代～40歳代）

治療を受けた者　5人

入院した者 0人

症状　下痢、発熱、おう吐等

原因施設

名称 松（まつ）

所在地　上越市

業種　飲食店営業

原因食事　「松」が2月10日及び11日に提供した食事

病因物質　ノロウイルス

検査

　検査検体　患者便、従事者便、施設の拭き取り

検査項目　食中毒菌、ノロウイルス

行政措置

上越保健所は原因施設に対して次の措置を実施した。

・営業停止処分　2月17日　（1日間）　（2月12日から15日までの4日間営業自粛）

・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒、従事者の健康管理の徹底を指示

・調理従事者に対して衛生教育を実施予定

■令和6年新潟県内食中毒発生状況（※本日発表分を含む）

　

**■仕出し弁当でノロウイルス食中毒 10人中7人が嘔吐や発熱 小料理店を営業停止処分 調理担当3人からもノロ検出 愛媛・大洲　2/16(金) 18:57配信　あいテレビ****愛媛県大洲市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bb5ffe8dcf8575527e05970965fcdf204663f75f>

**食中毒の発生及び行政処分について　2024/2/16　愛媛県大洲市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/shokuchuudoku/documents/press.pdf>

　１ 概 要

 　　令和６年２月１３日(火)、大阪市から県薬務衛生課に「２月７日(水)に大洲市において「田子屋たごや」（大洲市）で調整された仕出し弁当を喫食した大阪市在住者から、胃腸炎の症状を呈しているとの通報があった。」との連絡があった。

施設を所管する八幡浜保健所で調査したところ、７日(水)に「有限会社田子屋たごや」が調製した仕出し弁当を喫食した１グループのうち１０名中７名が、８日(木)２３時から、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様の症状を呈しており、うち１名が医療機関を受診していたことが分かった。

同保健所では、患者に共通する食事が同店の仕出し弁当のみであること、患者を診察した医師から食中毒届出票の提出があったこと、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状等がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致することなどの疫学調査の結果等から、本件を同店が調製した仕出し弁当を介して発生したノロウイルスによる食中毒と断定した。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、同店を２月１６日(金)から１７日(土)まで２日間の営業停止処分とするとともに、衛生管理等の徹底について文書で指導した。

なお、患者は概ね回復している。

２ 発生状況（令和６年２月１６日 １５時００分現在）

(１)発生日時 ２月８日(木)２３時 ～ ２月１０日(土) ８時

(２)喫食者数 １グループ １０名

(３)喫食日時 ２月７日(水)１３時 ～ １８時

(４)発症者数 ７名(男２名、女５名) (年齢１８歳 ～ ７５歳)

(５)受診者数 １名(女１名) （年齢７５歳）

(６)入院者数 ０名

(７)主な症状 下痢、嘔吐、発熱等

(８)原因施設

名 称：有限会社田子屋たごや（飲食店営業）

所在地：大洲市

(９)原因食品 ２月７日(水)に調製した仕出し弁当

(10)病因物質 ノロウイルスＧⅠ

(11)行政処分

八幡浜保健所が食品衛生法に基づき２月１６日(金)から１７日(土)まで２日間の営業停止処分

(12)その他参考 同施設は２月１３日(火)以降の営業を自粛

【メニュー】

〇 ２月７日（水）仕出し弁当のメニュー

りんご　焼魚（サーモン）　枝豆　カニ甲羅グラタン　ハンバーグ　ダシ巻き玉子　みかんエビグラタン　丸ずし　苺　鳥のマリネ　ガンモ（ヒロウズ）　エビ団子煮付　エビ姿煮　山クラゲ　かも肉三食巻　巻ずし　ニギリ寿し（ボイルエビ）　ニギリ寿し（ウナギ）大根（ケン）　大葉　刺身（鯛）　刺身（鮪）　刺身（カンパチ）　酢物　レタス　キャベツ　エビの天ぷら　チキンチーズ巻揚げ　鳥から揚げ　サラダ（マカロニ）

食中毒発生状況一覧（R6.2.16現在）

　　令和５年度【愛媛県】 （注）松山市を除く

**■和歌山の飲食店で食中毒 飲食店を３日間の営業停止処分**

**02月16日　18時08分　和歌山 NEWS WEB****和歌山県和歌山市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/wakayama/20240216/2040016803.html>

**食中毒事件の発生について　2024/2/16　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_/001/056/211/20240216-1.pdf>

（概要）

令和６年２月１３日(火)午後４時４０分頃、和歌山市内の飲食店（料理店）から「２月９日(金)に当該施設を利用した２グループから、腹痛・下痢・嘔吐等の症状を呈しているとの連絡があった。」との届出があった。

調査を行ったところ、３つのグループから有症者が確認され、調査できた１７名中１２名が有症であることが判明した。この３つのグループに接点はないが、２月９日(金)に当該施設で喫食していたことが共通行動として確認された。

また、有症者６名及び調理従事者２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提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、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の食事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２月１０日(土)２１時３０分頃から

２ 有症者数 １２名（男性６名、女性６名、２０～７０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ＧⅡ

５ 原因食品 ２月９日(金)に当該施設で提供された食事

 　　　　　　（ご飯、焼き物、天ぷら、煮物、刺身、デザート等）

６ 原因施設

業 種 飲食店営業

営業所の名称 四季彩

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１６日(金)から２月１８日(日)まで３日間の営業停止

**■宅配寿司食べた男女11人が食中毒　嘔吐や下痢など訴え　ノロウイルス検出　寿司店に2日間の営業停止命じる　兵庫・芦屋市　2/16(金) 18:08配信　MBSニュース　兵庫県蘆屋市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bdd53117ae0f1ae0f0ec68560f479d62abaf4a8e>

**営業許可施設等に係る行政処分　2024/2/19　　兵庫県蘆屋市**

**ノロウイルス**

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

　処分年月日　2024/2/16

　施設名称　すし寅

施設所在地　芦屋市

　主な適用条項　法第6条

　行政処分を行った理由　食中毒

　病因物質　ノロウイルスGⅠ

　行政処分等の内容　営業停止2日間

**★寄生虫による食中毒★**

**■食品衛生法違反者の公表について　2024/2/22　江東区**

**アニサキス**

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

　<https://www.city.koto.lg.jp/260404/fukushi/ese/shokuhin/documents/shousai0222.pdf>

　公表年月日　令和6年2月22日

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　営業等の一部停止1日間（令和6年2月22日）

（鮮魚介類（冷凍品を除く）の生食用としての取り扱い中止）

※冷凍品とは、-20℃で24時間以上冷凍したものをいう

病因物質　アニサキス

備考　原因食品：令和6年2月16日に提供した食事

公表年月日　令和6年2月22日

業種等　飲食店営業

施設の名称及　お魚ダイニング 三好

所在地　東京都江東区

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

営業等の一部停止1日間（令和6年2月22日）

（鮮魚介類（冷凍品を除く）の生食用としての取り扱い中止）

※冷凍品とは、－２０℃で２４時間以上冷凍したものをいう

病因物質　アニサキス

患者数　1名

備考　原因食品：令和6年2月16日に提供した食事

**■食中毒（疑い）が発生しました　2024年2月21日 15時30分　福岡県田川市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchudoku20240221.html>

　<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/215065.pdf>

　１　事件の探知

　　令和６年２月21日（水）、田川市の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、田川保健福祉事務所に届出があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、患者は２月20日（火）に田川市内の販売店で購入した刺身等を同日20時頃喫食したところ、21日（水）０時頃から腹痛、嘔吐を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３　発生日時　判明分：令和６年２月21日（水）０時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：１名

５　症状　判明分：腹痛、嘔吐

６　有症者数　調査中　判明分：１名（30代男性）

21日に医療機関を受診し、入院はしていない。

　重篤な症状は呈しておらず、回復している。

７　原因施設、原因食品、原因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）原因物質：アニサキス

8　その他

​　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（２月21日現在。調査中の事件を除く）

　　

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/2/21　北区**

**アニサキス**

<https://www.city.kita.tokyo.jp/seikatsueisei/kenko/ese/shokuhin/ese/shokuhin.html>

　公表年月日　令和6年2月21日

被処分者業種等　魚介類販売業

施設の名称　スーパーみらべる東十条店

施設所在地等　東京都北区

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生（病因物質：アニサキス）

不利益処分等の内容

生食用鮮魚介類（冷凍品※を除く。）の調理、加工及び販売について営業停止1日間（令和6年2月21日）

※冷凍品とはー20℃で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考

患者数：1名

原因食品：令和6年2月7日に当該施設が加工・販売した真いわしの刺身

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年２月１９日 １６：３０現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

**１ 早良区内の高齢者施設①**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/119738/1/060219noro.pdf?20240221163301>

早良区内の２か所の高齢者施設で、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、検査

の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 早良区内の高齢者施設①

（１）経緯

２月 ６日（火） １名の入所者に嘔吐、下痢等の症状が出現。

 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１５日（木） 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。

 早良保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

２月１９日（月） 行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。

早良保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

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

　　

　　

（３）有症状者の発症状況

　

（４）症状　嘔吐、下痢、発熱、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。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年２月１９日 １６：３０現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

**２ 早良区内の高齢者施設②**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/119738/1/060219noro.pdf?20240221163301>

（１）経緯

１月２５日（木） １名の入所者に嘔吐、下痢等の症状が出現。

 　　　　　　　　　　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 １日（木）、５日（月）、６日（火）、１１日（日）

 　　　　　　　　　　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。

早良保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

２月１７日（土） 当該施設より、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。

２月１９日（月） 早良保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再度指導した。

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

　　

　　

（３）有症状者の発症状況

　　

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

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 入所者及び職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■【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)、インフルエンザ(季節性)など5つ　2/20(火) 11:52配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d072aa342cbf0b20c5eb4dce66e2b63be10e72f7>

**■【感染症情報】溶血性レンサ球菌、5週連続で過去10年最多**

**2/20(火) 11:50配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4a868ffc6f6152d338ae220229c818e1569c3d44>

**■下水サーベイランス　2024/2/20　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3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





　　下水中のウイルス濃度は減少傾向ですが、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。

※本調査では、インフルエンザA型を分析対象としています。

**■インフル5週連続で増加、厚労省**

**2/16(金) 17:32配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3148318ae8b3f60e987ea1a458deb4f760613560>

**■全国インフルエンザ患者数 5週連続で増加　コロナ減少に転じるも「高い状態」　厚労省**

**2/16(金) 15:26配信　テレビ朝日系（ANN）**

　<https://news.yahoo.co.jp/articles/c2db5bd390adc7c6564c249a90ec1111020639c1>

**■東京の新型コロナ患者、1カ月半ぶりに減少**

**2/15(木) 18:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5a6e125b4d222cf11d9328936b6119133d1c04ec>