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

**食科協かわら版　No.434　（2024年度No.9）**　 　2024/3/1

食の行政情報ならびに食中毒情報をお伝えする食科協のメールマガジン

食中毒情報は１回限り　行政情報は原則2回の掲載で削除します

新しいものは*NEW*マークがついております　期限設定のある記事は　期限終了まで掲載

**青字をスクロール　Ctrlキーを押しながらクリック　もしくは右クリックでハイパーリンクを開く**

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

**なんか書きたかったんだろうと思う**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-6** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **6-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-10** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **10-11** |
| **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** | **11-39** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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27日　 　 かわら版ニュース＆トピックス411号を発行

3月01日　 　 かわら版434号を発行・かわら版ニュース＆トピックス412号を発行

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

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

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

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

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

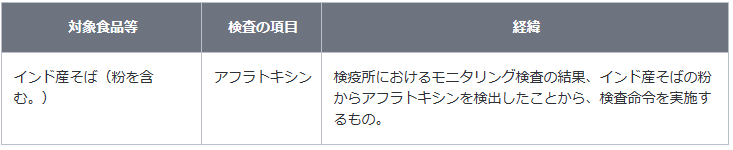
**★***Link***2022年3月31日　国立国際医療研究センター　COVIREGI-JPダッシュボード**

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

**■***NEW***輸入食品に対する検査命令の実施（インド産そば）　2024/2/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37875.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：そばの粉（BUCK WHEAT FLOUR）

輸入者：株式会社サルタージ

　　輸出者：SARTAJ PVT. LTD.

届出数量及び重量：３ CT、60.00 kg

　　検査結果：アフラトキシン 11 μg/kg 検出 (基準：含有してはならない)

　　届出先：神戸検疫所

日本への到着年月日：令和６年１月24日

違反確定日：令和６年２月27日

　　措置状況：全量保管中

参考 : インド産そば（粉を含む。）の輸入実績（令和４年４月１日から令和６年２月26日まで：速報値）



**■***NEW***麻しんについて　2024/2/26**

[https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/measles/index.html](　https:/www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/measles/index.html)

**■***NEW***薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会　配付資料　2024/2/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37557.html>

　議題

（１）令和５年食中毒発生状況について

（２）令和５年に発生した主な食中毒事件について

資料一覧

　議事次第

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213029.pdf>

食中毒部会名簿

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213030.pdf>

資料１　令和５年食中毒発生状況（概要版）

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213031.pdf>

資料２　令和５年食中毒発生状況

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213032.pdf>

資料３　和歌山県で発生した弁当によるサルモネラ食中毒事例について

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213033.pdf>

資料４　山口県で発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事例について

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213034.pdf>

資料５　八戸市内で製造された弁当による食中毒事例

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213035.pdf>

**■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:/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。

**■「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>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３８１報）　2024/2/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37993.html>

**■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>

**■***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932回）の開催について　2024/2/29**

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3月5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

　　　・かび毒　１案件

　　　（厚生労働省からの説明）

　　　　食品中のオクラトキシンAの規格基準の設定について

　　　・遺伝子組換え食品等　１品目

　　　（農林水産省からの説明）

　　　　Trichoderma reesei RF8694株を利用して生産されたフィターゼ

（２）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　　　・農薬「1,3-ジクロロプロペン」に係る食品健康影響評価について

（３）企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況について

（４）令和６年度食品安全モニターの依頼について

（５）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、3月4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、3月5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3月4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***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）」　2024/02/27**

<https://www.youtube.com/watch?v=zwktwnGHRQQ>

　2024年(令和6年)2月22日に食品安全委員会にて行いました、PFAS評価書（案）の概要について解説したオンラインセミナーの講演部分の配信です。

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、解説しています。

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和6年1月20日から令和6年2月2日）2024/2/26**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=1&from_day=20&to=struct&to_year=2024&to_month=2&to_day=2&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***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（群馬県及び岐阜県）　2024/2/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240227.html>

　　本日より、我が国の家きん由来製品の最大の輸出先である香港向けについて、群馬県及び岐阜県からの輸出が再開されましたのでお知らせします。

概要

令和5年1月2日に高病原性鳥インフルエンザの今シーズン国内一例目が佐賀県で確認されて以降、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港、シンガポール、米国、ベトナム、マカオ当局からは、非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

これまで、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、香港当局との間で高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた群馬県及び岐阜県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました。

これにより、本日から、動物検疫所において香港向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

また、今回の協議により、香港向け輸出については、防疫措置完了から28日が経過した日（群馬県：令和6年2月7日、岐阜県：令和6年2月5日）に遡って、同日以降に生産・処理された家きん由来製品の輸出が認められたため、「同日以降に生産・処理された家きん由来製品」について、輸出検疫証明書の交付が可能です。

なお、同県からの、シンガポール、米国、ベトナム及びマカオ向けの家きん由来製品の輸出は再開済みです。

＜2023年の輸出額＞

鶏肉の総輸出額：26億円

（うち、香港：22億円）

鶏卵の総輸出額：70億円

（うち、香港：67億円）

出典：財務省「貿易統計」

＜これまでの経過＞

令和6年1月1日：群馬県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認（群馬県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和6年1月5日：岐阜県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認（岐阜県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和6年2月5日：岐阜県が、防疫措置完了から続発なく28日経過したため再度清浄エリアとなる

令和6年2月7日：群馬県が、防疫措置完了から続発なく28日経過したため再度清浄エリアとなる

参考

各国の家きん由来製品の輸出停止状況については、以下のページよりご確認いただけます。

URL： <https://www.maff.go.jp/aqs/topix/exkakin_teishi.html>

**■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。

**■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

**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***機能性表示食品に対する景品表示法に基づく措置命令を踏まえた食品表示法における対応について(情報提供)　2024/2/29**

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

**■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）**

**★鹿児島協同食品「セイカひとくちチキン南蛮150g」 - 返金／回収　硬質異物（プラスチック）の混入　2024/3/1**

**★サンクゼール「りんご ショコラ染め」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：27.7.12、正：24.7.12）　2024/3/1**

**★伊藤食品「つくね串3本」 - 返金／回収　消費期限の表示欠落（本来の消費期限：24.3.2または24.3.3）　2024/3/1**

**★マルエツ（四季の森フォレオ店）「すじこ醤油漬け（紅さけ）」 - 返金／回収　表示ラベルの誤貼付によるアレルゲン「小麦、大豆、鶏肉、りんご」の表示欠落　2024/2/29**

**★村田屋「バウムサンド（8種）」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落　2024/2/29**

**★紀文食品「いか巻」 - 返金／回収　ラベル誤貼付によるアレルゲン「いか」の表示欠落　2024/2/29**

**★ビーライン「しょうが酢漬け（薄切り）」 - 返金／回収　食品添加物「アスパルテーム」の表示欠落　2024/2/29**

**★セレサ川崎農業協同組合「サニーレタス」 - 返金／回収　適用外農薬を使用したことが判明（使用農薬：ネマキック粒剤）　2024/2/29**

**★マーロウ「葉山ビスコッティ12本入り」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/2/29**

**★広島魚市場株式会社「いりこ」 - 返金／回収　ふぐの稚魚と思われる異物が混入していたため　2024/2/28**

**★魚沼新潟物産「熟成ケーキ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落　2024/2/28**

**★山崎健文「白餡」 - 回収　シアン化合物検出　2024/2/28**

**★ママ「チョコブッセ」 - 返金／回収　賞味期限の印字を間違えた可能性があるため　2024/2/28**

**★けんかま「すまき」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.3.29、正：24.2.29）　2024/2/28**

**★セレサ川崎農業協同組合「シュンギク（サラダ）」 - 返金／回収　基準値を超える農薬及び指定外農薬が検出されたため（イソキサチオン0.06ppm、イミシアホス0.06ppm）　2024/2/28**

**★ホームデリカ「わかめ御飯おにぎり」（ベルク全店舗で販売） - 返金／回収　コーンが混入（アレルゲン「小麦、さば、大豆、魚介エキス（魚介類）」の表示欠落）　2024/2/27**

**★川津義雄商店「はもすりみ、干しエビ入りはもすりみ、いわしすりみ」 - 回収　消費期限の誤表示（誤：24.2.27、正：24.2.24）　2024/2/27**

**★イオン「トップバリュ　ボロネーゼドリア」 - 交換／回収　消費期限の誤表示（誤：賞味期限24.3.23、正：消費期限24.2.24）　2024/2/26**

**★レミターユ・イトウ「ステックショコラ（ホワイト）」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2024/2/26**

**★富澤商店「桜花の塩漬」 - 返金／回収　鳥の羽が原料に混入していたことが発覚　2024/2/26**

**★イオン九州（ザ・ビッグ大牟田店）「衣付とんかつ」 - 返金／回収　消費期限・保存方法の誤表示（誤：-18℃以下、賞味期限24.3.7、正：4℃以下、消費期限24.2.25）　2024/2/26**

**★利八屋「ホテル志摩スペイン村オリジナル　いか墨カレー」 - 返金／回収　容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準違反の疑い　2024/2/26**

**★表参道スパイス研究所「カシューナッツのコク 濃厚バターチキンカレー」 - 返金／回収　アレルゲン「バター（乳製品を含む）、カシューナッツ」の表示欠落　2024/2/26**

**★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**

**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★**

**■串焼きを食べた4人が体調不良　カンピロバクターによる食中毒と断定　福島・郡山市の飲食店**

**2/23(金) 18:30配信　福島テレビ****福島県郡山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f1f58d402845a04cd349e1c3a6055ca68feea7f8>

**郡山市保健所管内における食中毒事件の発生について　2024 年２月 23 日**

**郡山市保健所生活衛生課　福島県郡山市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.koriyama.lg.jp/uploaded/attachment/75353.pdf>

令和６年２月 16 日に福島市保健所から「２月 10 日に郡山市内の飲食店を利用したグループ全員が体調不良となった。」旨の連絡があり、調査を開始しました。

調査の結果、下記飲食店を利用した１グループ４名中４名が腹痛、下痢等の症状を呈している

ことが判明しました。

発症者４名のうち３名の便からカンピロバクターが検出されたこと、発症者の主症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致すること、発症者の共通食のうち、カンピロバクター食中毒の原因となる疑いのある食品の提供は、当該飲食店に限られること、医師から食中毒患者の届出があったことから、本日、下記のとおり食中毒と断定しました。

記

１ 発症日時　令和６年 2 月 12 日 17 時

２ 発 症 者　４名

３ 主 症 状　下痢、腹痛、悪寒、発熱等

４ 症状の経過　発症者は全員快方に向かっています

５ 病因物質　カンピロバクター

６ 原因食品　２月 10 日に提供された料理

【主なメニュー】

串焼き（鶏レバー、ささみ黒胡椒、つくね）、野菜スティック、フルーツトマト 等

７ 原因施設

施設名称 其の弐

所在地 郡山市

許可業種 飲食店営業

８ 行政措置　営業停止 令和６年２月 23 日から２月 25 日（３日間）

根拠法令：食品衛生法第 60 条第１項

参 考 令和６年食中毒発生状況（令和６年２月 22 日現在、本件を含まない）

郡山市 １件 １名

福島県内 ６件 116 名

**■食中毒事件の概要について　2024/2/16　石川県金沢市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/material/files/group/56/A_RESTAURANT.pdf>

　１ 発生年月日　令和６年２月 11 日(日)

２ 原 因 施 設

所在地 ： 金沢市

施設名 ： Ａ＿ＲＥＳＴＡＵＲＡＮＴ

業 種 ： 飲食店営業 レストラン

３ 事件の端緒

令和６年２月 11 日（日）、市内在住男性より「２月 10 日（土）の夜、市内飲食店において２名で食事をしたところ、２名とも２月 11 日の午前３時頃より消化器症状（嘔吐、下痢等）を呈した。」との連絡を受けた。

また、石川中央保健福祉センターからも、同じ飲食店を同じ日に利用した別グループの２名も消化器症状を呈しているとの報告があった。

４ 事件の状況 調査の結果、

・同じ食事を喫食した 12 名中 12 名（6 グループ）が食中毒様症状を呈していること

・患者に共通する食事は当該施設が調理、提供した食事以外にないこと

・患者の便から黄色ブドウ球菌が検出されたこと

・患者を診察した医師より食中毒の届出があったこと

以上から当該施設を原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者 数 等　12 名 （20 歳代～50 歳代の男女）

６ 主 な 症 状　嘔吐、下痢、腹痛等（現在は回復傾向にある）

７ 措 置 等

営業者に対し、２月 16 日から 18 日までの３日間、当該施設での営業の停止を命ずるとともに、施設・設備の清掃・消毒の実施を指示し、併せて衛生教育を実施する。

８ 病 因 物 質　黄色ブドウ球菌

９ 原 因 食 品　２月 10 日に当該施設で調理、提供した食事

□ 本年度中の食中毒発生状況(金沢市) ３件、 患者 14 名(本件含む)

□ 昨年度同期の発生状況(金沢市) ５件、 患者 21 名

■ 本年度中の食中毒発生状況(石川県) 13 件、 患者 941 名(本件含む)

■ 昨年度同期の発生状況(石川県) 11 件、 患者 33 名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■高齢者住宅で食中毒　ノロウイルス検出　柏、13人に症状**

**3/1(金) 11:31配信　千葉日報オンライン****千葉県柏市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7f1a4afa8f59be359a32cd7869549863de0b3477>

**市内サービス付き高齢者住宅で提供した調理品による食中毒が発生(令和6年2月29日発表) 　千葉県柏市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kashiwa.lg.jp/koho/pressrelease/r5houdou/2gatsu/r06022903.html>

　　柏市長は、食中毒を発生させた施設に対し、食品衛生法に基づき、本日（2月29日）3日間の営業停止を命じました。詳細は、次のとおりです。

1　探知

　　　令和6年2月26日、サービス付き高齢者住宅から「施設内で嘔吐、下痢の症状を訴える入所者が複数名発生している」旨の連絡が入ったことから、調査を開始した。

2　調査結果

　　　柏市保健所で調査したところ、次のことが判明した。

　(1) 患者の共通食は当該施設が調理した食品に限定された。

　(2) 複数の患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。

　(3) 当該施設での食事を起点とした潜伏時間に一峰性があり、その潜伏時間及び症状がノロウイルスによるものと一致していた。

　(4) 当該サービス付き高齢者住宅において、食事以外を起点とする感染の疑いはなかった。

　(5) 患者を診察した医師から食中毒患者届出票の届出があった。

　(6)　患者の状況

　ア 患者概要 　患者はサービス付き高齢者住宅を住居とするグループ

　イ 発生日時 　令和6年2月22日午後8時（初発）

　ウ 喫食者数 　37名

　エ 患者数 　13名

　オ 主な症状 　嘔吐、下痢（現在は回復しています）

3　行政処分

　　　調査結果から、柏市長は、以下の施設を原因とする食中毒と断定し、本日営業者に対して行政処分を行った。

1. 対象施設

・所在地 柏市

・屋号 ココファン柏明原弐番館

　 ・業種 飲食店営業

（2） 原因食品　令和6年2月21日に当該施設が提供した夕食（推定）

（3） 病因物質　ノロウイルスG1

（4） 違反内容　食品衛生法第6条違反

（5） 行政処分内容

　 ・食品衛生法に基づく営業停止命令

　 ・処分年月日 令和6年2月29日

　 ・営業停止期間 令和6年2月29日～3月2日（3日間)

4　指導内容

　　　柏市保健所では、食中毒再発防止を目的として、営業者及び調理従事者に対する衛生教育を行う。

5　その他

（参考）柏市における食中毒発生状況（令和6年2月29日現在速報値）



**■金沢の料理店でノロ　２日間営業停止処分　3/1(金) 8:01配信　北國新聞社****石川県金沢市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/326585cabdd440f3a4dce4ddb4762fcf84e26b48>

**イタリア料理店で「ノロウイルス食中毒」 女性3人に症状 店を2日間の営業停止処分に**

**2/29(木) 20:04配信　石川テレビ　石川県金沢市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9389e4719d6e8f1c4b8499a37afda82fbaacaa00>

**食中毒事件の概要について　2024/2/29　石川県金沢市**

**ノロウイルス**<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/material/files/group/56/cucinanumma.pdf>

　１ 発生年月日　令和６年２月 23 日(金)

２ 原 因 施 設

所在地 ： 金沢市

施設名 ： ＣｕＣｉｎａ ＮＵＭＭＡ(クチーナ・ヌンマ)

業 種 ： 飲食店営業

３ 事件の端緒

令和６年２月 26 日（月）、石川県薬事衛生課を通じ、「２月 21 日（水）夜に金沢市内の飲食店で友人２名と食事をした白山市民が、２月 23 日に消化器症状を呈した。友人も同様の症状を呈している。」と連絡があった。

４ 事件の状況 調査の結果、

・当該施設の食事を喫食した１グループ３名(20 歳代の女性、うち２名が医療機関を受診）が同様の食中毒様症状を呈していること

・そのうち、患者２名と従業員１名の検便から、ノロウイルスが検出されたこと

・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

・患者に共通する食事は当該施設が調理、提供した食事以外にないこと

・患者を診察した医師より食中毒の届出があったこと

以上から当該施設の食事を原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者 数 等　３名

６ 主 な 症 状　下痢、腹痛、嘔吐、発熱（現在は全員回復傾向にある）

７ 措 置 等

営業者に対し、２月 29 日(木)～３月１日（金）の２日間、当該施設での営業の停止を命ずるとともに、施設・設備の清掃・消毒の実施等を指示し、併せて衛生教育を実施する。なお営業者は、２月 26 日(月)より営業を自粛している。

８ 病 因 物 質　ノロウイルス

９ 原 因 食 品　２月 21 日に当該施設で調理、提供した食事

□ 本年度中の食中毒発生状況（金沢市） ４件、患者 17 名（本件含む）

□ 昨年度同期の発生状況（金沢市） ６件、患者 22 名

■ 本年度中の食中毒発生状況（石川県） 14 件、患者 944 名（本件含む）

■ 昨年度同期の発生状況（石川県） 12 件、患者 34 名

**■飲食店でノロウイルスによる食中毒　３日間の営業停止に　群馬・前橋市**

**2/29(木) 21:02配信　群馬テレビ****群馬県前橋市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9b87280622167bcd99f77b698e6e2d1114d2e346>

**食中毒の発生について (令和6年2月24日(土曜日)発生）　群馬県前橋市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.maebashi.gunma.jp/soshiki/kenko/eiseikensa/gyomu/5/1/1/40087.html>

高崎市保健所から、「前橋市内の飲食店を利用した後、嘔吐、下痢等の消化器症状を呈している患者1人を診察し、患者への聞き取りから、他の2人も同様な症状を呈している模様、という申し出が医療機関からあったため通報する」旨の連絡があり、調査しました。

その結果、下記の原因施設で提供された食事を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定しました。

事件の概要は以下のとおりです。

概要

原因施設

施設名：Choice!

所在地：前橋市

違反内容　食品衛生法第6条違反（不衛生食品の調理提供による食中毒発生）

調査結果

令和6年2月23日（金曜日）夜に、原因施設で提供された食事を喫食した41人のうち14人が同様の症状を呈していることを確認し、以下のことが判明しました。

・発症者の共通食は原因施設で提供された食事のみでした。

・発症者の症状はノロウイルスによる症状に合致していました。

・発症者及び従事者の便からノロウイルスが検出されました。

・発症者を診察した医師から、食中毒発生届が提出されました。

・施設内での人から人への感染を疑うエピソードはありませんでした。

以上により、当該施設で提供された食事による食中毒事件と断定しました。

施設の措置

営業停止命令3日間（令和6年2月29日（木曜日）から令和6年3月2日（土曜日））

指導内容　施設の衛生確認及び営業者への衛生指導

**■【速報】旅館でノロウイルス食中毒　宿泊客35人に症状　10代から60代の男女　今年、県内で初の集団感染　2/29(木) 18:59配信　NBS長野放送****長野県山ノ内町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/41eef6968f63442cfab0fd8df501b99a94443a7e>

**北信保健所管内の旅館でノロウイルスによる食中毒が発生しました**

**長野県（健康福祉部）プレスリリース令和6年（2024年）2月29日　長野県山ノ内町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch240229.html>

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch240229.pdf>

本日、北信保健所は、下高井郡内の旅館「ホテルハイツ」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和６年２月29日から令和６年３月２日まで、３日間の営業停止を命じました。

患者は、２月 19 日から２月 22 日にかけて当該施設で調理し、提供された食事を喫食した 38 グループ 91 名中の 20 グループ 35 名で、環境保全研究所及び関係自治体が行った検査により、 患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和６年２月 22 日の午前８時 30 分頃、当該施設から「宿泊客２名が下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈し、医療機関を受診した。また、別のグループの１名が同様の症状を呈し、同病院に救急搬送された。」旨の通報が北信保健所にありました。

【北信保健所による調査結果概要】

○患者は、２月 19 日から２月 22 日にかけて当該施設で調理し、提供された食事を喫食した 38 グループ 91名中の 20 グループ 35 名で、２月 20 日午後 11 時頃から下痢、発熱、嘔吐、腹痛などの症状を呈していました。

○患者は、当該施設で調理し、提供された食事を共通して喫食していました。

○環境保全研究所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

○患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。

○患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

○以上のことから、北信保健所は当該施設で調理し、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所 北信保健所

患者関係

　発 症 日 時　２月 20 日 午後 11 時頃から

患 者 症 状　下痢、発熱、嘔吐、腹痛など

患 者 所 在 地　東京都、神奈川県、千葉県 他

患 者 数及 び 喫 食 者 数

患者数／喫食者数：35 名／91 名

（患者内訳）男性：31 名（年齢：10 歳代～60 歳代）女性：４名（年齢：10 歳代～20 歳代）

入 院 患 者 数 ０名

医療機関受診者数　９名（受診医療機関数：６か所）

原因食品　２月 19 日から２月 22 日にかけて当該施設で調理し、提供された食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設

施 設 名　ホテルハイツ

施設所在地　下高井郡山ノ内町

営業許可業種　飲食店営業措 置

食品衛生法に基づく営業の停止

令和６年２月 29 日から令和６年３月２日まで３日間

（この施設は２月 26 日から営業を自粛しています。）

検査結果 ノロウイルス

患 者 便：５検体中５検体から検出

調理従事者便：12 検体中３検体から検出

［参 考］患者が喫食した主なメニュー

19 日：（夕食）鶏唐揚げ、筑前煮、揚げ出し豆腐、アジフライ、ご飯等

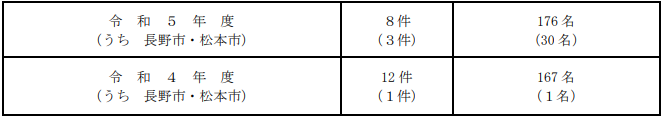
20 日：（朝食）サワラ西京漬焼、スクランブルエッグ、コロッケ、ご飯等

（夕食）白身フライ、ささみ竜田揚げ、肉団子、焼きそば、ご飯等

21 日：（朝食）ロール玉子、鯖照り焼き、ウインナー、生野菜、ご飯等

（夕食）鶏唐揚げ、チキンクリーム煮、南瓜の煮物、ご飯等

22 日：（朝食）ます塩焼、ロースハム、メンチカツ、中華サラダ、ご飯等

［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

**■同じスキー場で再び食中毒、カレー・とんかつ食べた男女８人がノロウイルス…従業員間で感染拡大か　2/29(木) 14:31配信　読売新聞オンライン　群馬県川場村**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/54b1928c516dbad3324a50732c695e2f948b3d35>

**川場スキー場でノロウイルスによる食中毒　先週には場内の別の飲食店も発生 関連調べる**

**2/28(水) 21:32配信　群馬テレビ****群馬県川場村**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/aeb1573e3a888987e0f51b2223d75eca7ebf4db5>

**利根郡内の飲食店で発生した食中毒事件について（食品・生活衛生課）**

**更新日：2024年2月28日　群馬県川場村**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gunma.jp/site/houdou/632232.html>

利根郡内の飲食店が令和6年2月14日（水曜日）から15日（木曜日）にかけて提供した食事を原因とする食中毒事件が発生しました。県では、当該飲食店に対し3日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。なお、入院者はおらず、有症者は全員快方に向かっています。

1　概要

（1）発生日　令和6年2月15日（木曜日）12時頃（初発）

（2）有症者　8名（うち、受診3名、入院0名）（2月28日時点）

年齢別発症者数（名）



（３）症 状　腹痛、下痢、吐き気、嘔吐等

（４）病因物質　ノロウイルス

（５）原因食品　２月１４日（水）から１５日（木）に当該飲食店が提供した食事

（６）原因施設

施設名 POW POW（パウ パウ）

所在地 利根郡川場村

（７）経 緯

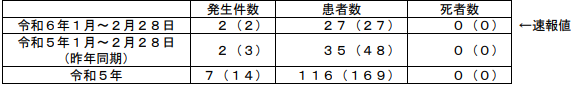
令和６年２月１９日（月）１３時頃、茨城県庁から「令和６年２月１４日に川場スキー場の飲食店を利用した複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」旨の連絡が当課にありました。

その後の調査で、２グループ１０名中８名（２月２８日時点）が同様の食中毒様症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食はこの飲食店で提供された食事のみであること、調理従事者１名と有症者３名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の発症状況がノロウイルスによるものと一致していること及び診断した医師から食中毒届が提出されたことから、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

なお、先週発表した「川場スキー場 ティンバー」を原因とする食中毒との関連性については現在調査中です。

２ 施設に対する措置

飲食店営業の営業停止３日間（令和６年２月２８日（水）から３月１日（金）まで）

※参考：本県の食中毒発生状況［２月２８日現在、（ ）内は中核市を含む］

**■かき祭で“ノロウイルス感染”「焼牡蠣」が原因の食中毒　15人が下痢や嘔吐などの訴え**

**2/28(水) 18:19配信　RKK熊本放送****熊本県阿蘇市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ccf3ad9f6455e37a639cbb8c9a80798e6dad01bb>

**熊本・阿蘇のかき祭で食中毒　男女15人が吐き気や下痢**

**2/28(水) 17:56配信　毎日新聞　熊本県阿蘇市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a91636db1542244a208a219e8eecbdd2c0cc69b6>

**ノロウイルスによる食中毒の発生について　令和６年（２０２４年）２月２８日**

**健康危機管理課　熊本県阿蘇市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/198262_512779_misc.pdf>

本日、阿蘇保健所から食中毒の発生について報告がありましたので、次のとおりお知らせします。

１ 概 要

２月２６日（月）午前７時頃、阿蘇保健所管内の医療機関から阿蘇保健所に「下痢や嘔吐の症状を呈した者が複数名受診した。患者は全員２月２４日（土）に阿蘇門前町商店街で開催された『かき祭』で焼牡蠣を食べたようだ。」と連絡があった。

阿蘇保健所が調査した結果、患者は２月２４日（土）に阿蘇門前町商店街で開催された「第６回阿蘇でかき祭（以下、イベントと言う。）」で提供された焼牡蠣を、イベント会場又は自宅に持ち帰って喫食しており、２月２５日（日）から２６日（月）にかけて下痢や嘔吐等の症状を呈していた。

患者のうち６人の便からノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況がノロウイルスによる食中毒の症状と一致すること、患者の共通食が当該イベントで提供された焼牡蠣以外にないこと、医師から食中毒の届出があったこと等から、本日、阿蘇保健所はイベントにおいて提供された焼牡蠣による食中毒と断定した。

なお、いずれの患者も症状は快方に向かっている。

２ 発生年月日　令和６年（２０２４年）２月２５日（日）（初発）

３ 喫食者数　約５００人

４ 有症者数　１１グループ１５人

（有症者のうち、医療機関受診者：受診１２人、入院０人）

５ 主な症状　嘔吐、下痢、発熱等

６ 原因施設

イベント名　第６回阿蘇でかき祭

開催場所　熊本県阿蘇市

主催者氏名　一般社団法人阿蘇門前町商店街振興協会

７ 原因食品　２月２４日(土)に開催された「第６回阿蘇でかき祭」で提供された焼牡蠣（推定）

８ 病因物質　ノロウイルス（有症者から検出）

９ 検査状況　検便（有症者）

10 措置　阿蘇保健所はイベント主催者に対し、再発防止について厳重に注意指導した

11 今年（令和６年（２０２４年）１月以降）の食中毒発生状況



**■施設に対する行政処分等の情報　2024/2/28　大阪府池田市**

**ノロウイルス**

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

　公表年月日：令和６年２月28日

業種：飲食店営業、菓子製造業

施設名称：ドルフのパン　くれはの里店

施設所在地：池田市

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

原因食品：２月21日に提供した食事

患者数：15名

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/2/28　品川区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.shinagawa.tokyo.jp/PC/kenkou/kenkou-eisei/kenkou-eisei-syokuhin/hpg000025581.html>

　公表年月日　令和6年2月28日

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称および施設の所在地

関東病院社員食堂

東京都品川区

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

不利益処分を行った理由　食中毒の発生

不利益処分等の内容　令和6年2月28日から3月1日の3日間の営業停止

備考

原因食品：当該施設が令和6年2月14日に調理し提供した食品

（バレンタインオムライス、赤魚の塩麹焼き、二層チーズメンチ、わかめもやし中華、肉野菜炒め、ちくわいそべ、茄子胡麻和え、れんこんとひじきサラダ、ポテトサラダ、アスパラサラダ、ごはん、みそ汁、豚汁、梅わかめそば等）

病因物質：ノロウイルス

営業者は令和6年2月16日から2月27日までの12日間営業を自粛した。

**■食品衛生法違反者等の公表　2024/2/28　台東区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.taito.lg.jp/kenkohukusi/kenkokikikanrieisei/food/syokuhineisei/ihansha.html>

　公表年月日　令和6年2月28日

施設の名称　びびび食堂

施設所在地　東京都台東区

業種等 飲食店営業

（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条の規定による従前の営業）

不利益処分等を行った理由 食中毒

（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。）第6条第3号違反により、第55条を適用）

不利益処分等の内容　令和6年2月28日から6日間の営業停止命令

原因食品

2月14日（水曜日）から2月15日（木曜日）に「びびび食堂」で調理提供された食事及び弁当

病因物質　ノロウイルスGⅡ

患者数 5グループ　12名

備考

当該施設は、令和6年2月27日（火曜日)の1日間、自主的に休業し危害の拡大防止を図った。

**■「ほっともっと」の弁当食べた客からノロウイルス検出　店舗は2日間営業停止**

**2/28(水) 5:53配信　RKB毎日放送****福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9b0265fc0a304a7c9a4c677bcb72d969ad56b42c>

**食中毒の発生について（令和６年２月 27 日（火）午後４時現在）　福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/20240227_shokuchuudokunohasseinituite.pdf?20240227165939>

１ 探知

令和６年２月 22 日（木）午後４時 30 分頃、早良区の事業所から早良区保健福祉センター（早良保健所）に、職員複数名が食中毒様症状を呈しているとの連絡があった。

２ 概要

早良区の飲食店が提供した弁当を喫食した６名が、令和６年２月 21 日（水）午前 10 時頃から、下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒様症状を呈したもの。

調査の結果、早良保健所は、当該施設が２月 20 日（火）に提供した弁当によるノロウイルス食中毒と断定し、令和６年２月 27 日（火）午後４時から２日間の営業停止処分とした。

３ 症状　下痢、腹痛、嘔吐等

４ 摂食者数（判明分） 10 名

５ 有症者数（判明分）

６名（20 代男性３名、30 代男性３名）、うち１名が医療機関を受診（入院なし）

６ 検査（判明分） ・・・ 福岡市保健環境研究所で実施

有症者便 ：６検体 … ３検体からノロウイルスを検出

従業員便 ：３検体 … ２検体からノロウイルスを検出

施設ふきとり：５検体 … 食中毒菌不検出

７ 原因食品

　　当該施設が２月 20 日（火）に提供した弁当

カルビ焼肉＆から揚げ弁当、から揚げ弁当、高菜弁当、中華あんかけごはん、ビッグのり　弁当

８ 原因施設

　（１）営業所所在地 福岡市

（３）屋 号 ほっともっと室見店

　（４）業 種 飲食店営業

９ 原因施設に対する指導事項

（１） 調理従事者の健康管理を徹底すること

（２） 手洗いを徹底すること

（３） 食材は中心まで十分加熱して提供すること

（４） 施設の清掃、消毒を徹底すること

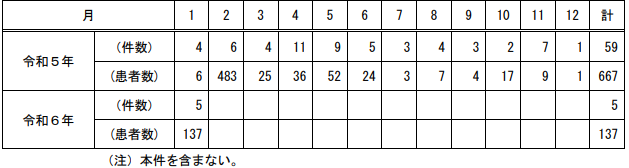
（５） 食器・調理器具の洗浄、消毒を徹底すること

10 措置処分

早良保健所は、以下の理由により当該施設で提供された弁当が原因のノロウイルスによる食中毒と断定し、令和６年２月 27 日（火）午後４時から２月 29 日（木）午後４時まで２日間の営業停止処分とした。なお、当該施設は２月 26 日（月）午後７時から営業を自粛している。

1. 有症者６名のうち、３名の便からノロウイルスが検出されたこと。
2. 有症者６名の共通食は、当該施設で提供された弁当のみであること。
3. 有症者６名の潜伏期間及び症状がノロウイルスによる食中毒と一致すること。
4. 調理従事者２名からノロウイルスが検出されたこと。

〈参考〉福岡市における令和５年及び令和６年食中毒発生状況



**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/2/27　中央区**

**ノロウイルス**

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

　公表年月日　令和6年2月27日

業種等　飲食店営業

施設の名称　東日本建設業保証(株)レパスト事業所

営業所所在地　東京都中央区

主な適用条項　食品衛生法6条及び60条

不利益処分を行った理由

食中毒（令和6年2月6日から同月8日までの間、上記施設にて調理、提供された給食）

不利益処分の内容　令和6年2月27日から2月29日まで（3日間）の営業停止

備考

病原物資　ノロウイルス

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/2/27　東京都東村山市**

**ノロウイルス**

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

　公表年月日　令和6年2月27日

業種等 飲食店営業

施設の名称（施設の名称）満福楼　東村山店

施設所在地等　東京都東村山市

主な適用条項

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60条を適用

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26日から3月3日まで営業停止

備考（2月26日現在の状況）

原因食品：2月6日の昼に当該施設が調理、提供した弁当

病因物質：ノロウイルスGⅡ

2月7日午前3時から2月8日午前3時にかけて、患者5名が下痢、嘔吐等を発症

**■ヴィアＨＤ－小動き　子会社の運営店舗で食中毒事故が発生**

**2024/2/27　10:13 配信　トレーダーズ・ウェブ　東京都墨田区**

**ノロウイルス**

<https://finance.yahoo.co.jp/news/detail/02b1e2f28407aaa38e3b85c4d9d23655523b69c3>

**食品衛生法違反の施設に不利益処分を行いました。　2024/2/26　墨田区ノロウイルス**

<https://www.city.sumida.lg.jp/kenko_fukushi/eisei/syoku_eisei/sumidako/shokuhinneisei-ihan/syobunrestaurant.files/shobun20240226.pdf>

施設の名称、所在地及び業種

施設の名称：南欧キッチン ベッラベーラ

所在地：東京都墨田区

業種：飲食店営業

原因食品等　原因となった食品：令和６年２月１０日及び同月１２日に調理、提供した食品

原因となった病因物質：ノロウイルス

不利益処分を行った理由　食中毒

不利益処分の内容

営業停止３日間（令和６年２月２６日から令和６年２月２８日まで）

※令和６年２月２２日から営業自粛

不利益処分を行った措置状況　営業停止期間中に衛生講習会を行います。

**■高齢者施設でノロウイルス食中毒　14人が症状訴え、給食提供施設を営業禁止処分に 　愛知・犬山市　2/25(日) 7:33配信　CBCテレビ　愛知県犬山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/daad6eae475dd6d237dfe8babf385ab9362de128>

**犬山市内の給食施設を原因とする食中毒が発生しました　2024/2/24　愛知県犬山市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/syokuchuudoku240224.html>

下表のとおり食中毒が発生しました。

処分年月日　2024年2月24日

業種等　飲食店営業

施設の名称　板津介護ステーション

施設所在地　愛知県犬山市

原因食品　※2024年2月19日の昼食メニューを抜粋

通常食（ごはん、汁物、豚のみそ漬け焼き、菜の花の辛子和え等）

ムース食（鶏のキャベツの甘辛煮、白菜の甘酢和え等）

　病因物質　ノロウイルス

行政処分等の内容　営業の禁止

適用条項　食品衛生法第6条違反

行政処分等の理由　食中毒病因物質に汚染された疑いのある食品を提供したこと

発症者数　14名

死者数　0名

備考　発症者数は発表時点のものです。

＊2024 年２月 24 日（土）現在の本県における食中毒発生状況（本件含む。）

テーブル

自動的に生成された説明

**■鎌倉の弁当店で食中毒　男性１０人が下痢や嘔吐、原因食品を調査中　神奈川新聞 　2024年2月24日(土) 19:20　神奈川県鎌倉市**

**ノロウイルス**

<https://www.kanaloco.jp/news/government/article-1059084.html>

**食中毒の発生について　2024年02月24日　記者発表資料　神奈川県鎌倉市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r2960002.html>

　　2月19日(月曜日)、鎌倉市内の飲食店から「当店が提供した弁当を喫食した複数名が嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している。」旨の連絡が鎌倉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、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弁当だけであること、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弁当を原因とする食中毒と決定しました。

1　摂食者数　30名(男性：29名、女性：1名)(調査中)

2　患者数　10名(男性：10名)(調査中)

3　入院者数　0名

4　初発日時　令和6年2月15日(金曜日)　18時頃(調査中)

5　主な症状　下痢、嘔吐、発熱等

6　原因施設

名　称　有限会社　まるべん

業　種　飲食店営業

所在地　鎌倉市

7　原因食品　調査中

2月14日(水曜日)に提供された主なメニュー

レンコンマヨサラダ、さんま竜田＆三角春巻、ご飯等

8　病因物質　ノロウイルス

9　措置

・原因施設に対して、2月24日(土曜日)から営業禁止

(なお、同施設は、2月22日(木曜日)12時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）

テーブル

自動的に生成された説明

**■医療センター食堂で食中毒、来院者・職員ら計19人が下痢などの症状…従業員らの便からノロウイルス検出　2/24(土) 17:30配信　読売新聞オンライン　高知県高知市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f02c54ced3329ab5f61b610d5c2a2c63b18916b1>

**高知医療センター食堂でノロウイルス食中毒**

**2/24(土) 11:13配信　高知さんさんテレビ****高知県高知市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c34a1f4f447c1153f9900fe57472b8c1417341c6>

**高知市の総合病院でノロウイルスによる食中毒 食堂を営業停止**

**02月23日　19時48分　高知 NEWS WEB　高知県高知市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/kochi/20240223/8010019865.html>

**ノロウイルスによる食中毒事件の発生について　2024/2/23　高知県高知市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kochi.kochi.jp/uploaded/attachment/141804.pdf>

１ 探知

令和６年２月 21 日（水）15 時５分頃に，医療機関から食堂を利用した12 名が下痢，嘔吐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 19 日（月）の昼食時に，「レインボースタイル食堂」において調理，提供された食事を喫食した 19 名が下痢，吐き気等の食中毒症状を呈した。

調査の結果，以下の理由により，ノロウイルスＧⅡによる食中毒事件と断定した。

・発症者 19 名に共通する食事は，当該施設において調理，提供された食事のみであったこと。

・発症者の便８検体から，ノロウイルスＧⅡが検出されたこと。

・施設の従事者の便４検体から，ノロウイルスＧⅡが検出されたこと。

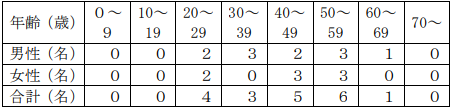
・発症者の主症状と潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること。

・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 20 日（火）16：00～２月 21 日（水）15：00

(2) 発症者数 19 名（男性 11 名，女性８名）



(3) 主症状 下痢，吐き気

(4) 受診者 ７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 19 日（月）に，当該施設において調理，提供された食事

（日替わり定食，唐揚げ定食，塩さば定食，海鮮丼セット等）５ 原因施設

(1) 名 称　レインボースタイル食堂

(2) 所在地　高知市

(4) 業 種　飲食店営業

６ 病因物質　ノロウイルスＧⅡ

７ 検査状況

　　(1) 検 便 15 検体（発症者９検体，施設の従事者６検体）

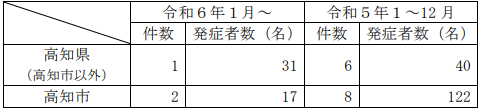
(2) 拭き取り 10 検体（施設設備，器具）

(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８検体及び施設の従事者４検体から，ノロウイルスＧⅡが検出された。

上記(2) の検体の検査は，継続中である。

　８ 行政措置

　　　令和６年２月 23 日（金）から２月 25 日（日）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。）

**■飲食店で寿司やお造りなど食べた16人が食中毒　ノロウイルスを検出　30～70代の男女ら下痢や嘔吐訴え　神戸市**

**2/23(金) 18:23配信　MBSニュース****兵庫県神戸市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d2a9f1b44612f5bc0080fb18ae9f0da54bed33f9>

**食中毒事件の発生　記者資料提供（2024年2月23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/a99427/755226159639.html>

　概要

2024年2月22日（木曜）、西区の事業所より「2月20日(火曜)に「ごちそう村　大蔵谷店」を利用したところ、14名が嘔吐、腹痛の症状を呈している」との連絡が本市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20日（火曜）に当該施設を利用した1グループ33名のうち調査のできた28名中16名が2月21日（水曜）より下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事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8検体及び無症状の調理従事者便1検体からノロウイルスGⅠが検出されたことから、神戸市保健所長は当該施設で提供された食事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23日（金曜）から2月25日（日曜）までの3日間）を命じました。

原因施設

業種　飲食店営業

屋号　ごちそう村　大蔵谷店（ごちそうむら　おおくらだにてん）

営業所所在地　神戸市

原因食事　2月20日（火曜）に原因施設で提供された食事

病因物質　ノロウイルスGⅠ

喫食日　2月20日（火曜）

発症日時　2月21日（水曜）17時00分（初発患者）

主症状　下痢、嘔吐、吐き気

患者の状況

16名（男4名：30代～40代、女12名：30代～70代）

住所別：市内　計8名（北区：1名　垂水区：2名　西区：5名）

　　　　　　市外　計8名（明石市：6名　加古川市：1名　高砂市：1名）

主な喫食内容

寿司和膳〔小鉢（ひじきの和え物）、鶏ハラミポン酢、サラダ、茶碗蒸し、お造り（ハマチ、サーモン、マグロ（トロロがけ））、寿司（サーモン、マグロ、エビ、タコ）、天ぷら（エビ、カボチャ、サツマイモ、インゲン、ブロッコリー）、鴨鍋〕、わらび餅抹茶アイス

**■川場スキー場（群馬・川場村）のレストランで19人食中毒　ノロウイルス検出、3日間営業停止に　2024/2/23 11:30　上毛新聞****群馬県川場村**

**ノロウイルス**

<https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/423014>

**利根郡内の飲食店で発生した食中毒事件について（食品・生活衛生課）　2024/2/22**

**群馬県川場村**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gunma.jp/site/houdou/631387.html>

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/life/631387_647986_misc.pdf>

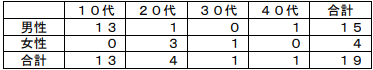
　利根郡内の飲食店が令和6年2月14日（水曜日）から15日（木曜日）にかけて提供した食事を原因とする食中毒事件が発生しました。県では、当該飲食店に対し3日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

1　概要

（1）発生日　令和6年2月15日（木曜日）17時頃（初発）

（2）有症者　19名（うち、受診10名、入院0名）（2月22日時点）

年齢別発症者数（名）



【有症者住所】東京都（14）、前橋市（4）、高崎市（1）

（3）症状　吐き気、腹痛、発熱、嘔吐、下痢等

（4）病因物質　ノロウイルス

（5）原因食品　2月14日（水曜日）から15日（木曜日）に当該飲食店が提供した食事

（6）原因施設

施設名　川場スキー場　ティンバー

所在地　利根郡川場村

（7）経緯

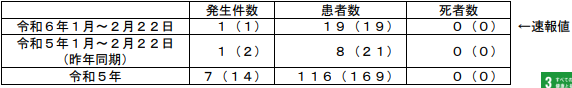
　　令和6年2月16日（金曜日）午前8時半頃、利根郡内の宿泊施設から「宿泊していた団体客複数名が体調不良を訴えている。」旨の連絡が利根沼田保健福祉事務所（保健所）にありました。

　　調査したところ、当該団体は宿泊施設の他、利根郡内の飲食店も利用しており、14日から15日にかけて当該飲食店を利用した2グループ24名中19名（2月22日時点）が同様の食中毒様症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食は、この飲食店で提供された食事のみであること、調理従事者2名と有症者2名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の発症状況がノロウイルスによるものと一致していること及び診断した医師から食中毒届が提出されたことから、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

2　施設に対する措置

飲食店営業の営業停止3日間（令和6年2月22日（木曜日）から24日（土曜日）まで）

※参考：本県の食中毒発生状況［2月22日現在、（　）内は中核市を含む］



**■宮古島の飲食店で食中毒　生ガキなど食べた客からノロウイルス検出　5日間の営業停止に　沖縄　2/23(金) 11:00配信　琉球新報　沖縄県宮古島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a454164b0b69d14a4456eb228936400df74b6acc>

**■京都市の焼き肉店で食中毒　男女15人が下痢や発熱症状うち10人からノロウイルス検出　手洗いなど不十分だったか　店に3日間の営業停止処分**

**2/22(木) 22:52配信　MBSニュース　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a52ff654d3d1b241f3b69ebee16ad42080328763>

**【速報】京都市内の焼肉店で食中毒　１０人の便からノロウイルス検出**

**2/22(木) 19:31配信　ABCニュース****京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/391c677dbd78eac4d69fe26a4a00ea278d07edb5>

**食中毒の発生　2024/2/22　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/oshirase20240222.pdf>

令和６年２月１９日（月）、京都府生活衛生課を通じて山城北保健所から、「京都市内の飲食店を利用したグループのうち複数名が食中毒症状を呈している。」との連絡を受け、京都市保健所が食中毒疑い事件として調査したところ、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等の理由により、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１９日（月）１４時２０分頃、患者本人から山城北保健所に以下の届出があった旨、京都府生活衛生課から連絡があった。

「２月１４日（水）に京都市内の飲食店を利用したが、下痢、発熱の食中毒症状を呈しており、同時に同店を利用したほか７名のうち６名も同様の症状を呈している。」

これを受け、本市保健所が調査したところ、２月１３日（火）又は１４日（水）夜に当該施設を利用した方で、症状を呈していることを把握した４グループ１９人のうち、調査できた１５人中１５人が２月１４日（水）２１時から２月１７日（土）８時にかけて下痢、腹痛、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 １５人 （内訳）男性９人、女性６人（２） 発症者数 １５人 （内訳）男性９人、女性６人

（３） 死者・入院者 ０人

（４） 初発日時 ２月１４日（水）２１時

（５） 主な症状 下痢、腹痛、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

（３） 屋 号 焼肉ホルモン ニューみよし

（４） 業 種 飲食店営業

４ 原因食品 ２月１３日（火）及び１４日（水）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１０人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あったこと

７ 行政処分 ２月２２日（木）から２月２４日（土）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

**■食中毒事件速報（令和5年度第5号）　令和6年2月22日19時30分現在　滋賀県野洲市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/336472.html>

　発生日時　初発：令和6年2月20日（火）8時30分 ～ 終発：2月22日（木）4時30分

発生場所　草津市、栗東市、守山市、大津市

発症者等　発症者数：8人（22才～56才）入院：0人

内訳：男性7人（22才～56才）、女性1人（54才）食べた者の数：14人

発生状況（概要）

令和6年2月21日（水）9時ごろ、湖南市内の事業所から甲賀保健所に「配達弁当を喫食した職員のうち数名が2月20日（火）から食中毒症状を呈している。」と連絡がありました。

当該弁当の製造施設を所管する草津保健所が調査したところ、2月19日（月）、20日（火）に野洲市内の飲食店「キッチンライフ」が調製した日替わり弁当を喫食した5グループ14人のうち、3グループ8人が2月20日（火）8時30分頃から22日(木)4時30分頃の間に、下痢、発熱、嘔吐等を呈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調製された弁当のみであること、発症者の症状が類似していること、複数の発症者および調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、また、医師から食中毒の届出があったことから、草津保健所は、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回以上、発熱:37.2～38.0℃、嘔吐:1～6回

現在の病状　全員快方に向かっている。

献立内容

19日の日替わり弁当（千切り煮物、ブロッコリー胡麻和え、串カツ、ちくわの磯辺揚げ、筑前煮、漬物、ごはん）

20日の日替わり弁当（鶏の甘酢炒め、ひじき豆、キャベツ豚もやし炒め、いも天、かにクリームコロッケ、スパゲティ、漬物、ごはん）

原因食品　調査中

病因物質　ノロウイルス

原因施設

施設所在地：野洲市

施設名称：キッチンライフ

業種：飲食店営業

措置

上記飲食店に対して、草津保健所長は、令和6年2月23日（金）から令和6年2月24日（土）までの2日間の営業停止処分としました。なお、令和6年2月22日（木）は営業を自粛しています。

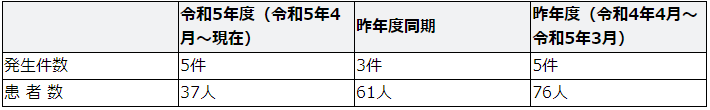
検査材料　微生物検査： 21検体 ［糞便：11検体、ふきとり：10検体］

ノロウイルス食中毒注意報 発令中（2月8日～2月28日）

【発症者の所在地】

栗東市1人　草津市4人　守山市1人　大津市2人　計8人

【県内食中毒発生状況】



**■田辺保健所管内における食中毒の発生について　2024/2/21　和歌山県白浜町**

**調査中**

<https://wave.pref.wakayama.lg.jp/news/file/40105_0.pdf>

　１ 食中毒の概要

（１）発生日時　令和６年２月 19 日（月）午後１時

（２）喫 食 者 15 名

グループ１　４名中３名有症 グループ２ ２名中２名有症

グループ３　５名中４名有症 グループ４ １名中有症者なし

グループ５　１名中有症者なし グループ６ １名中有症者なし

グループ７　１名中有症者なし

（３）有 症 者 ９名（全員快方に向かっている。）

（４）症 状　下痢、嘔吐、腹痛

（５）原因食品　令和６年２月 19 日（月）に下記施設が調理した弁当（焼豚温玉丼）

（６）病因物質　調査中

（７）検 査 等　有症者及び従業員の便、調理済み食品及び施設の拭き取り検体

２ 調査の経緯

令和６年２月 20 日（火）午前 10 時頃、下記施設の営業者から田辺保健所に「当店舗で製造した弁当を食べた客３名が嘔吐等の症状を呈している。」との連絡がありました。

これを受けて同所が調査したところ、下記施設が２月 19 日（月）に調理した弁当を喫食した３グループ９名が同様の食中毒症状を呈していることが判明しました。

同所は、有症者の共通食が下記施設で調理された弁当のみであること、有症者が下痢、嘔吐など同様の食中毒症状を呈し、潜伏時間が一峰性であること、有症者間で感染症を疑う事象がないこと、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、下記施設が２月19 日（月）に調理した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

３ 行 政 処 分

田辺保健所長は、下記営業者に対し、令和６年２月 21 日（水）から２月 23 日（金）ま

での３日間、営業停止を命じました。

４ 原 因 施 設

所 在 地 ： 西牟婁郡白浜町

屋 号 ： まちなかキッチン

業 種 ： 飲食店営業

参考

食中毒発生状況（和歌山市を含む）

本年（本件を含まず） ２件 患者数 42 名（速報値）

昨年同時期 １件 患者数 ６名

昨年合計 ７件 患者数 154名

**■食中毒の発生に伴う行政処分について　令和６年２月２０日　相模原市発表資料**

**神奈川県相模原市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/030/004/0220/01.pdf>

市内の飲食店で調理し提供された握り寿司等を原因とする食中毒が発生したため、市保健所は、被害拡大防止の観点から、令和６年２月２０日(火)付けで当該握り寿司等を提供した営業者に対して、当該飲食店の営業停止を命じましたのでお知らせします。

１ 探知経緯

２月１４日(水)午前１０時頃、中央区内の高齢者施設の職員から、「２月１１日(日)にデイサービスを利用した複数の方と従事していた複数の職員が、嘔吐等の症状を呈している」との連絡が市保健所に寄せられたため、直ちに調査を開始しました。

２ 調査結果

（１）当該高齢者施設は、２月１１日(日)の昼食に相模原市内の飲食店で調理された握り寿司等を利用者２２名及び職員７名に提供していました。

（２）当該握り寿司等を喫食した２９名のうち２０名(以下「患者」という。)が、同月１１(日)午後６時頃から、嘔吐、下痢等の症状を呈していました。

（３）患者に共通する食事は他にありませんでした。

（４）患者の周囲で感染症を疑う事例はありませんでした。

（５）検査の結果、患者１２名及び当該握り寿司等の調理に携わった従事者１名の便からノロウイルスが検出されました。

（６）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していました。

（７）医師から食中毒患者等の届出票が市保健所に提出されました。

３ 患者の状況（２月２０日(火)午前１１時現在）

初発日時　令和６年２月１１日(日) 午後６時頃

　(潜伏期間：６時間～７１時間 (平均約３５時間))

主な症状 嘔吐、下痢等

患者数等

喫食者数：２９名

患 者 数：２０名 ※患者に入院等の重症者はなく、快方に向かっています。

４ 原因と措置

原因食品　(調査中)

令和６年２月１１日(日)に調理された握り寿司等（握り寿司、海苔巻き、海鮮丼など）

病因物質 ノロウイルス

原因施設

施設屋号：え！？にぎりっすか！？

所 在 地：相模原市

営業形態：飲食店営業

措 置　営業停止３日間(令和６年２月２０日(火)から２月２２日(木)まで）

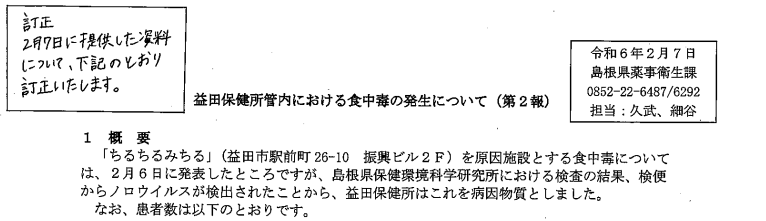
※本件施設は、２月１６日(金)から営業を自粛しています。

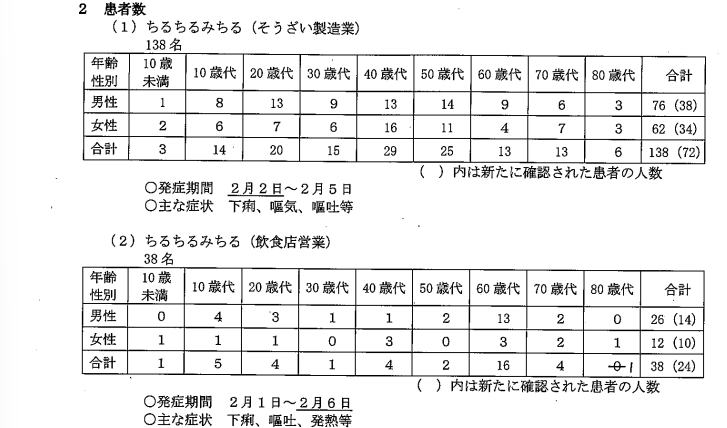
**■【続報】2704　益田保健所管内における食中毒の発生について　2024/2/7　島根県益田市**

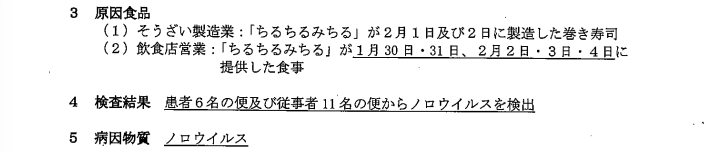
**ノロウイルス**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/articles/160941>

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/160941/142354/28fcb70a3b96347e17168eb3303e6bb9.pdf>







**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■口や手足のしびれ、脱力感や吐き気…フグの天ぷらで食中毒　飲食店が4日間の営業停止処分**

**2/29(木) 18:34配信　BSS山陰放送****島根県出雲市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d0d42f2a370d0ac02ef70d92da7e196eee85af25>

**令和６年食中毒発生状況　2024/2/28　島根県出雲市**

**動物性自然毒　ふぐ**

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

発生年月日　2024/2/28

発生場所　出雲市

患者数　1

原因食品　フグの天ぷら（種類不明）

病因物質　テトロドトキシン

原因施設　飲食店

症状　口及び手足のしびれ等

**2792　フグによる食中毒の発生について　2024/2/29　島根県出雲市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/articles/161037>

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/161037/142469/ed81fbdac55c18cf32bd3a9172af030e.pdf>

１ 概 要

２月28日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に「フグ中毒の症状を呈した患者を診察した」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、２月26日に出雲市内の飲食店「あづま」（出雲市大社町杵築西2185）が調理したフグの天ぷらを、２月27日に喫食した１グループ３名中１名が口及び手足のしびれ等の症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、患者の喫食状況及び発症状況等から、同施設を原因とする食中毒と断定し、２月29日から４日間の営業停止処分としました。

なお、患者は入院されていましたが、既に退院しています。

２ 患 者 　出雲市在住30歳代男性１名

【発症状況】

○喫食日時：２月27日 17：30 フグの天ぷらを喫食

○発症日時：２月28日 0：00

○主な症状：口及び手足のしびれ、脱力感、嘔気

３ 原因施設

屋 号：あづま

所在地：出雲市

業 種：飲食店営業（一般食堂、仕出し屋、弁当屋、そうざい）

４ 原因食品　フグの天ぷら（種類不明）

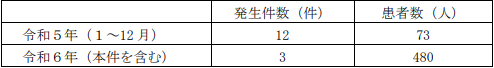
５ 行政処分　２月29日から３月３日まで営業停止（４日間）

６ 県民の皆様へ

　　○ フグは猛毒のテトロドトキシンを持っており、種類によって有毒部位が異なります。

○ 近年、釣り人などが自ら釣ったフグを処理、調理したことによる食中毒が発生しています。

○ 処理には専門的な知識が必要です。素人調理は極めて危険ですのでやめましょう。県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】



**★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２８日 １５：００現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/119738/1/060228noro.pdf?20240229145920>

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

１ 中央区内の保育施設

（１）経緯

２月１７日（土） １名の園児に下痢の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢の症状が出現。

２月２１日（水） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

中央保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

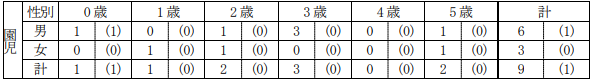
２月２２日（木）、２６日（月）、２７日（火）

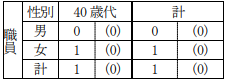
当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

中央保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

２月２８日（水） 中央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 ※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。

**■市川の特養でノロ集団感染　職員含む計61人発症　利用者2人が入院**

**2/23(金) 11:15配信　千葉日報　千葉県市川市　佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1504e05d56e8485d0bd584c124652f7ec26cb4a1?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240223&ctg=loc&bt=tw_up>

**■感染性胃腸炎の集団発生　園児など計２９人が症状　盛岡市内２つの施設＜岩手県＞**

**2/22(木) 19:03配信　岩手めんこいテレビ****佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9721116d9464ae3ca36751b01f5e7e593e1713df?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240223&ctg=loc&bt=tw_up>

**■保育所で33人集団感染　ノロウイルス検出　茨城・つくば保健所管内**

**2/22(木) 18:58配信　茨城新聞クロスアイ　佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/572957892abe47db1ac942b8ddc1337cedd4afb4?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240222&ctg=loc&bt=tw_up>

**■ノロウイルスとサポウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生　園児１６人が症状＜岩手県＞**

**2/21(水) 18:21配信****岩手めんこいテレビ****佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス・サポウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e483e39cacaf9f9c88104d88f4ba913e232c38a2?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240221&ctg=loc&bt=tw_up>

**■ノロウイルスで園児１６人に症状　感染性胃腸炎の集団発生＜岩手県＞**

**2/19(月) 22:27配信****岩手めんこいテレビ　佐藤先生からいただいた情報です**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d9f5ac82e342cf4290b7578cafda552164fd55f7?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240220&ctg=loc&bt=tw_up>

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■「インフルエンザ」異例の“2回目”ピーク、A型とB型の2種類が流行拡大**

**3/1(金) 12:05配信　Medical DOC**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/642795a326a1c3412fbd62ebb77ecf95f5480282>

**■東京のインフル患者、2週連続で減少　2/29(木) 16:32配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6f0bd2d8ee3404bf58038af40025275b399649cc>

**■マカオで孤発性クロイツフェルト・ヤコブ病とみられる症例確認＝患者は51歳マカオ居民女性**

**2/29(木) 16:00配信　マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7638d833ef1ad06ad63e491f10a07352cb2bd6d9>

**■新型コロナワクチン接種の死亡事例含む68件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

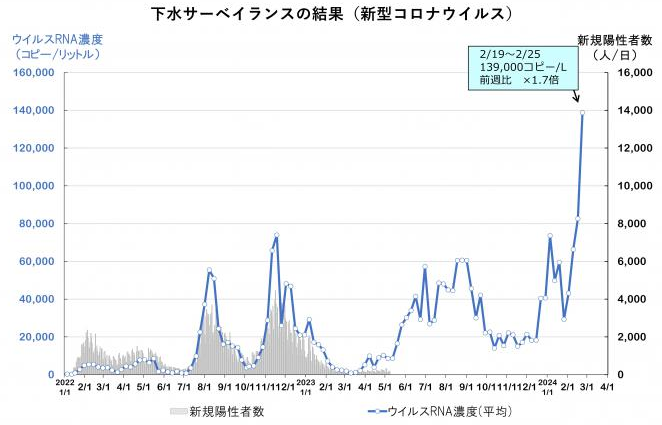
**2/28(水) 15:00配信****医療介護ＣＢニュース**

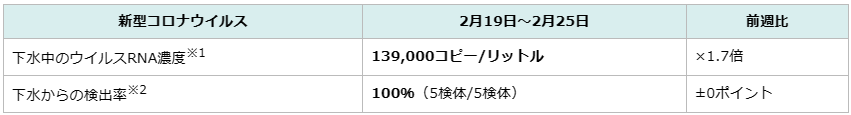
<https://news.yahoo.co.jp/articles/8546b40870d800cf5b26fac499f47a2b618a6787>

**■下水サーベイランス　2024/2/27　北海道札幌市**

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

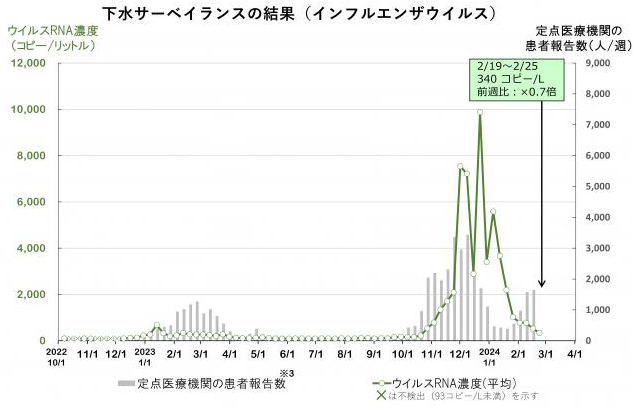
　新型コロナウイルス

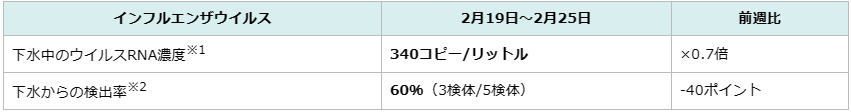




　　ウイルス濃度は4週連続で増加しており、引き続き警戒が必要です。

　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。

※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。

**■【感染症情報】溶血性レンサ球菌、前週比減も過去10年最多続く**

**2/27(火) 16:57配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3bdb51455dc006301b61f517ba8972306d8c2248>

**■杉並区の小学校で児童水筒に塩素系液体か、中身入れ替えられる…すぐに吐き出し健康被害なし**

**2024/02/27 11:17　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/national/20240227-OYT1T50052/>

**■インフル7週ぶりに減少、厚労省　2/26(月) 17:02配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0a3554b85f56ef500b2e96f57ce8dbb86bef3300>

**■流行中の「溶連菌」は合併症に注意…ギランバレー症候群を発症するケースも　2024/2/24**

**日刊ゲンダイヘルスケア　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://hc.nikkan-gendai.com/articles/280106>

**■「人食いバクテリア」広島でも患者増加　ことしはすでに9人、昨年1年間の半数超え**

**2/24(土) 8:31配信　中国新聞デジタル　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e118013eedd685d4b011d596b9424c92d22b748b?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20240224&ctg=loc&bt=tw_up>

**■子ども感染「溶連菌感染症」の一種の患者数 年明け以降 高水準**

**2024年2月20日 19時07分　NHK NEWS WEB　佐藤先生からいただいた情報です**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20240220/k10014365111000.html>