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

**食科協かわら版　No.436　（2024年度No.11）**　 　2024/3/15

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**

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

**“ゴジラシューズ”がアカデミー賞で話題に　山崎貴監督らが着用した靴に問い合わせ殺到　日テレニュース　男性用で88,000円だそう**

<https://news.ntv.co.jp/category/culture/fef478c41bde4206b5cfa9d36af958c2>

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係)
 | **2-5** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係)
 | **6-10** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **10-13** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **13-16** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **16-17** |
| **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** | **17-33** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

3月08日　 　 かわら版435号を発行・かわら版ニュース＆トピックス414号を発行

3月12日　 　 かわら版ニュース＆トピックス415号を発行

3月15日　 　 かわら版436号を発行・かわら版ニュース＆トピックス416号を発行

**ワークショップ　3月21日　まだ空きがあります**

NPO法人食品保健科学情報交流協議会

**2023年度食科協ワークショップの開催について**

**NPO法人食品保健科学情報交流協議会**

**（NPO法人食科協）　理事長　加地　祥文**

**共催　一般財団法人日本科学技術連盟**

**ISO審査登録センター担当理事**

**上級経営管理者　小野寺　将人**

**１　テーマ　：　食品安全に関するワークショップ**

**２　ワークショップの目的**

　　　NPO法人食科協では、20周年を迎えコミットメントを発信するなど、更なる飛躍を目指し検討しているところです。そのため、会員との意見交換をすることにより、食科協が期待や求められているあるべき姿を導き出し、食の安全を取り巻く状況・環境への意見を集約し、発信したいと考えております。

　　そのような活動をしながら、会員や食品事業者、食品衛生監視員の方々が日頃から、食の安全に携わるものとして多くの疑問や意見を抱えながら過ごしているような事例について、食科協では、いろいろな角度から確認し、意見交換しながら、検討する場及び機会を設けるためのワークショップを開催することといたしました。

　　具体的には、ワークショップ開催に当たり、食品事業者や食品衛生監視員の皆様から日頃寄せられている疑問やご意見を集約し、事例紹介と問題点を提起してから、参加者とフリーな意見交換を行うものであります。下記の4つのテーマについて、意見交換を行うとともに、食科協への忌憚のないご意見もお寄せいただきたいと思います。

３　開催日時　2024年3月21日（木）　　　　　 　12:50～16:50

４　開催場所　一般財団法人日本科学技術連盟　（小田急第一生命ビル　ROOM-E）

ＺＯＯＭによる同時配信

５　食の安全に関するワークショップの内容

　　事前説明 　 　　　　　　12:50

開会挨拶　NPO法人食科協　理事長　加地祥文　　　　　　 13:00

ワークショップ　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　 13:00～16:50

総合コーディネーター　　　　 理事長　加地祥文

　　　テーマ１　**HACCPを理解して付き合うために**

**～HACCPは難しくはないが、HACCPとHACCP制度化を**

**正しく理解する必要はあるはず～**

　　　　　　コーディネーター　　食科協専務理事代行 立石亘 13:10

テーマ２　**衛生上の危害の発生のおそれのあるアレルゲンを含む食品の表示間違**

 **いと防止対策**

　　　　　　コーディネーター　　運営委員　藤平幸男

 休憩　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　14:30

テーマ３　**食中毒における不利益処分について** 15:00

　　　　　　コーディネーター　　常任理事　小暮実

テーマ４　**食の安全を守る活動** 15:45

**～ＮＰＯ法人としての役割、会員の活動、どうあるべきか～**

　　　　　コーディネーター　　理事長　加地祥文

総合討論 （テーマ１～４を取りまとめた意見交換） 16:30

閉会　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　16:50

**６　定員**　　　**会員については、定員なし**

但し、zoomの容量が100名分しかありませんので

zoomで参加される方も申し込みを行ってください

**７　会費（資料代）**

　　　　　　　食科協及び日科技連会員　　２，０００円

　　　　　　　賛助会員　　無料（会場都合により2名様まで）

　　　　　　　学生及び食品衛生監視員等　2，０００円

**8** **申し込み方法**

**参加希望者**は別紙１の参加申込書にご記入の上、

**Eメール（NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp）**「NPO法人食科協」宛にお申し込み下さい。

「NPO法人食科協」宛にお申し込み下さい。

お申込み後1週間経っても返信がない場合は事務局までお問い合わせください。

お問合せは、NPO法人食科協へEメール（NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp）

または電話03-5669-8601、FAX（ 03-6666-9132）でお願いします。

現地参加を希望された方には参加証をEメールで送信しますので、当日受付にて参加証をご提出ください。

**当会は「インボイス制度」に対応しておりません　悪しからずご了承ください**

**お申し込みの取り消しについて　資料を配送後（申し込みと同時に配送中）に　　　　　　　　　お取消しの場合は　全額2,000円をいただきます　悪しからずご了承ください**

**なお、6月の会員研修会は会員は無料となりますが　それ以外の講習会は「有料」です**

**会費納入　下記へお振込みください**

**振込先**

**＊郵便振替の場合　最寄りの郵便局にて**

**00190－6－558387**

**特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会**

**または　NPO法人食科協　両方で登録してあります**

**＊銀行振込の場合　三菱UFJ銀行深川支店**

**普通預金口座番号1631361**

**名義人　特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会**

**（トクテイヒエイリカツドウホウジンショクヒンホケンカガクジョウホウコウリュウキョウギカイ）**

**または　NPO法人食科協（NPOホウジンショッカキョウ）**

**両方で登録してあります**

**※恐れ入りますが振込み手数料はご負担下さい。**

**９**　Webセミナーのフローの概要（講演会参加申し込みから受講までのフロー）

1. 参加希望者は、講演会参加申し込みをする。
2. 参加希望者は、申し込み後、会費を納入する（事務局内の参加者名簿に登録されます）。
3. 事務局は、参加登録した順に申し込み受付済み及び現地参加の可否についてのメールを送付する。
4. 事務局から、Zoomの招待メールを一斉送信する。3月16日予定
5. 参加者は、講演会当日は開始前までに招待メールのURLリンクをクリックする。
6. 提示された手順に従い、操作する。

・Zoomアプリをダウンロードし、

・Zoomアプリを開き、

・Web会場に入室して受講する。

**10　　会場案内は、会場参加者へ参加証に記入して通知いたします。**

**１１　講演会参加申込書**は下記のとおり



**20２4年度食科協****ワークショップ申し込み要領**

１．参加費（前記料金表をご覧ください）

２．支払方法（前記振込先にご入金ください。）

下記の要領で申し込み願います

・別添の申し込み用紙（ワード文書）にご記入いただき、**メール添付もしくはメール本文**

**に貼り付けて**ご返送ください。**（手書き及びＦＡＸはご遠慮ください）**

**資料DVDのお届けは、クロネコメール便またはスマートレターを使用します。**

**宛名シール作成のため、宛先住所/所在地（ビル名・階数）、法人の場合の法人名・所属、お名前は正確にお書きください。配送を希望される住所をお書きください。**

・入金の有無にかかわらず、受け付け次第メールで連絡をいたします。

・受け付け内容に間違いがないかご確認ください。

・DVD到着後から3月15日

質問事項受付（講演会後半の意見交換会で回答予定）

下記、食科協事務所宛送付ください。

・3月16日　Zoom招待メール一斉配信（予定）

・3月21日（木）、講演会開催（Zoom開場12:30を予定）



NPO法人食品保健科学情報交流協議会

江東区森下3-14-3 全麺連会館2階

5669-8601 FAX6666-9132

NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

＊緊急時等対応　運営委員長北村忠夫

E-mail: tadao.k9696@gmail.com

Tel: 090-9818-8721

**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***麻しんについて　224/3/7,2024/3/8**

<https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/measles/index.html>

**■危険ドラッグの成分３物質を新たに指定薬物に指定**

**～指定薬物等を定める省令を公布しました～　2024/3/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000212475_00055.html>

厚生労働省は、本日付けで危険ドラッグに含まれる別紙の３物質を新たに「指定薬物」（※１）として指定する省令（※２）を公布し、令和６年３月16日に施行することとしましたので、お知らせします。

新たに指定された３物質は、昨日（３月５日）の薬事・食品衛生審議会薬事分科会指定薬物部会において、指定薬物とすることが適当とされた物質であるため、早急に指定（※３）を行うこととなります。

施行後は、これらの物質とこれらの物質を含む製品について、医療等の用途以外の目的での製造、輸入、販売、所持、使用等が禁止されます。

　なお、これらの物質は海外でも流通している物質であり、厚生労働省は危険ドラッグが海外から輸入され、乱用されることのないよう水際（輸入）対策を強化していく方針です。

また、今後、インターネットによる販売も含め、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に基づく無承認無許可医薬品としての指導取締りも強化していく方針です。

危険ドラッグについては、事業者の皆様には、販売、購入、輸入等をしないよう強く警告いたします。

※１　厚生労働大臣は、中枢神経系への作用を有する蓋然性が高く、人の身体に使用された場合に保健衛生上の危害が発生するおそれのある物を「指定薬物」として指定する（医薬品医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律第２条第15項）。指定薬物は、製造、輸入、販売、所持、使用等が禁止されている（罰則：３年以下の懲役または300万円以下の罰金。業としての場合は５年以下の懲役または500万円以下の罰金）。

※２　医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律第二条第十五項に規定する指定薬物及び同法第七十六条の四に規定する医療等の用途を定める省令の一部を改正する省令（令和６年厚生労働省令第36号）

※３　部会において指定薬物とすることが適当とされた物質については、使用による健康被害等を防止するため、パブリックコメントの手続きを省略し、指定薬物として早急に指定することとしている。

（別紙）

新たに指定された指定薬物の名称

［物質１ ］省令名：２－（４－ブトキシベンジル）－１－（２－ジエチルアミノ）エチル－５－ニトロベンズイミダゾール

通称等：Butonitazene

［物質２ ］ 省令名：Ｎ－メチル－Ｎ－（プロパン－２－イル）－７－メチル－４，６，６ａ，７，８，９－ヘキサヒドロインドロ［４，３－ ｆｇ］キノリン－９－カルボキサミド

通称等：MiPLA、MIPLA、N-Methyl-N-isopropyl lysergamide

［物質３ ］ 省令名：１－（３，４－メチレンジオキシフェニル）－２－（プロピルアミノ）ブタン－１－オン

通称等：N-Propylbutylone、Putylone、bk-PBDB

**■第５回「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会（オンライン会議）開催案内　2024/3/4**

　<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/newpage_00099.html>

　標記について、下記のとおり開催いたしますので、お知らせします。

記

１．日時　令和６年３月６日（水）14:00～16:00

２．場所　オンライン　AP東京八重洲　Bルーム（事務局のみ）

３．議題

（１）報告書（案）の取りまとめについて

（２）その他

４．傍聴等について

報道関係者及び一般の方向けに会議の様子をYouTubeにおいてライブ配信で公開しますので、会場での傍聴はございません。

６．検討会のYouTube 配信について

・第５回「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会(YouTube)

<https://www.youtube.com/watch?v=cSbph7STwIY>

・開催日時より配信予定です。開催日時以降の視聴はできません。

・動画中継（映像及び音声）は、検討会の公式記録ではありません。検討会の公式記録（議事録）は、厚生労働省ウェブサイトに掲載されます。

・検討会中継の著作権は厚生労働省に属します。配信している画面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転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　2024/3/14**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38595.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）茨城県那珂市なかしで産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）

また、原子力災害対策特別措置法に基づき県外への移動（12月齢未満の牛を除く。）及びと畜場への出荷に係る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。

（２）福島県富岡町とみおかまち（平成30年３月９日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）において飼養されている牛（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）

（３）福島県大熊町おおくままち（平成29年11月10日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）において飼養されている牛（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）

（４）福島県双葉町ふたばまち（平成29年９月15日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）において飼養されている牛（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）

（５）福島県浪江町なみえまち（平成29年12月22日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）において飼養されている牛（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）

（６）福島県葛尾村かつらおむら（平成30年５月11日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）において飼養されている牛（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）

（７）福島県飯いい舘たて村むら（平成30年４月20日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）において飼養されている牛（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）

１茨城県に対して指示されていた出荷制限のうち、那珂市で産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）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茨城県への指示は、別添１のとおりです。

（２）茨城県の申請は、別添２のとおりです。

２福島県に対して指示されていた出荷制限のうち、福島県（※）において飼養されている牛（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）について、本日、県外への移動（12月齢未満の牛を除く。）及びと畜場への出荷に係る制限が解除されました。

※　富岡町（平成30年３月９日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）大熊町（平成29年11月10日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）、双葉町（平成29年９月15日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）、浪江町（平成29年12月22日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）、葛尾村（平成30年５月11日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）、飯舘村（平成30年４月20日付け認定により設定された特定復興再生拠点区域に限る。）

（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３のとおりです。

（２）福島県の申請は、別添４のとおりです。

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/11135000/001224727.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001224728.pdf>

（別添３）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001224729.pdf>

（別添４）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001224730.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001224731.pdf>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３８２報）　2024/3/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38067.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.5 2024（2024.03.06）2024/3/6**

[https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405m.pdf](https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）2023 年第 3 四半期報告（2023 年 7～9月）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 生乳チェダー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 28 日付更新情報）

2. 冷凍の有機栽培イチゴに関連して複数州にわたり発生した A 型肝炎アウトブレイク

（2023 年 9 月 4 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. 欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）における 2010～2019 年の A 型肝炎患者：欧州サーベイランスシステムに報告された患者に関する所見

**【スコットランド食品基準庁（FSS）】**

1. ポーランドからの輸入家禽製品に関連しているサルモネラ症患者の増加を受け、スコットランド食品基準庁（FSS）が家禽製品の安全な取り扱いと調理方法について消費者に注意喚起

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 国際協力：食品安全の向上のために韓国とドイツが連携

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（09）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.5 2024（2024.03.06）　2024/3/6**

[https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405c.pdf](https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【WHO】 出版物：食品安全上の新興問題の早期警告ツールとシステム**

最近の早期警告システムの開発は、食品安全上の問題について事後対応ではなく事前にリスクを予測するという予防的な対応への移行を反映している。本報告書は、利用可能な革新的デジタルツールについての認識を高め、それらを食品安全の早期警告に活用できるよう支援するための技術的な背景情報を提供する。

**＊ポイント：** 食品の各種ハザードによる被害防止やリスク低減のためには、当然、可能な限り迅速に問題を把握することが重要です。本報告書は、食品安全に関わる問題の特定と解析に利用するデジタルツールへの人工知能と機械学習の活用の可能性や、現在利用できるオープンアクセスツールなどを記しています。

**【別添 FSA】 FSA は食品検査の継続に向けた新しい的を絞ったアプローチとして最新の小売サーベイランスを発表**

英国食品基準庁（FSA）は、新しい食品安全リスクの監視に役立つ年次調査の結果を発表した。これは、市場に流通する食品について何処にリスクが存在するのか、そして何をサンプリングすべきなのかを知ることに特別に焦点を絞った調査である。調査で得られた情報を元に、FSA の知識の向上を図る。そして地方当局がリスクのある食品や課題へ直接リソースを注ぐことが出来るようになるとともに、検査で不適合が確認された場合には速やかにフォローアップ調査と適切な是正措置を講じることが可能となる。

**＊ポイント：** リソースが限られる中で、食品のリスク管理を適切かつ効率的に実施できるようにすることを目的とした調査です。国民がよく消費している食品や規格基準が策定されている食品などについて、食物アレルゲン、真正性、汚染物質、組成、表示に関する問題などを丁寧に調査しています。

**【FDA】 FDA は、ゲノム編集を用いて生産された植物に由来する食品の自主的な市販前報告に関するガイダンスを発表**

米国食品医薬品局（FDA）は、企業がゲノム編集植物に由来する食品を販売する前にFDA と自主的に関わるための手続きについて業界向けガイダンスを発表した。手続きとして、新しい食品に想定されるリスクに応じて自主的な市販前協議（voluntary premarket consultations）と自主的な市販前会議（voluntary premarket meetings）の 2 つを推奨している。

**【FDA】 高濃度の鉛及びクロムの調査：シナモンアップルソースパウチ**

米国においてシナモンアップルソースパウチから高濃度の鉛とクロムが検出された問題について、米国 FDA は、原料に使用されたエクアドル Austrofoods 社製のシナモンへのクロム酸鉛の混入が原因であったと発表した。FDA は、スパイスの重量を増やし、色を濃くして金銭的価値を高めるという経済的な動機による違法混入の可能性を指摘している。

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.5 2024（2024.03.06）別添　2024/3/6**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405ca.pdf>

**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934回）の開催について　2024/3/14**

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19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１１条第１項第１号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて （厚生労働省からの説明）

　　　・生活衛生等関係行政の移管に伴う食品衛生法（昭和22年法律第233号）第13条第１項の規定により定めた基準等の改正

（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

　　　・食品衛生法第１３条第３項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）「メチオニン」に係る食品健康影響評価について

（３）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　・「2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニンイソプロピルエステル」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

　　　・添加物「メチルセルロース」並びに「カルボキシメチルセルロースカルシウム」、「カルボキシメチルセルロースナトリウム」及び「デンプングリコール酸ナトリウム」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「フェンプロピジン」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「ホスチアゼート」に係る食品健康影響評価について

（５）令和６年度食品安全委員会運営計画（案）について

（６）その他

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、3月18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19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18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***食品安全セミナー開催のお知らせ（令和６年３月28日）**

**「農薬の再評価に係る食品健康影響評価」について**

**〜試験データを私たちはどう判断するのか〜 ３月28日(木)　14時開催**

<https://www.fsc.go.jp/koukan/annai/annai20240328.html>

**◆令和3年度より、最新の科学的な知見に基づいて農薬の安全性を再評価する制度が始まりました。既に国内で使用されている農薬について、概ね15年ごとに、安全性等を改めて評価するものです。国内で使用量が多い農薬から順次実施しています。**

**◆ 食品安全委員会も再評価に係る食品健康影響評価の審議を重ねており、令和６年３月８日時点で５つの農薬について、評価書をまとめました。そこで、これまでの評価となにが異なるのかを解説し、国民の皆様に、関心を深めていただくことを目的とし、本セミナーを開催します。**

**◆　浅野哲委員が、食品安全委員会の「国民の健康保護が最も重要である」という基本的認識のもとに構築した評価の考え方を説明します。食品健康影響評価に用いる試験成績や文献について、どのように収集するか、試験データの質等をどう判断するのか、また、再評価のステップでどのようにして透明性を確保するのかなど、実例を挙げて話題提供します。皆様から事前質問もお寄せいただき、当日回答します。**

**◆　オンラインでご参加いただけます。事前申込制、参加無料。**

**１．開催日時：令和６年３月28日(木)　14時00分から16時00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）農薬の再評価の実際：データの質と透明性の確保（50分）**

**食品安全委員会委員 浅野　哲**

**—　休憩（10分）　—**

**（２）質疑応答（60分）**

**回答者 ：食品安全委員会委員　浅野　哲**

**：食品安全委員会事務局 評価第一課長　紀平　哲也**

**：食品安全委員会事務局 評価第一課 農薬評価室長　横山　央子**

**ファシリテーター：食品安全委員会委員　松永　和紀**

**司会 ：食品安全委員会事務局　情報・勧告広報課長　浜谷　直史**

**５．参加申込み要領**

**（１）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（３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、すなわち食品を通じて人が農薬を摂取した際の健康影響の評価に関する内容に限定させていただきます。農薬の登録、使用者への影響、水質や生活環境動植物への影響、食品・飼料中の残留農薬基準に関する内容は対象となりませんのでご留意ください。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参加用及び資料の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-0136.html>**）から令和６年３月25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３月19日(火)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）**

**農薬の安全を確保するために、食品安全委員会が果たす役割**

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

**農薬の再評価に係る食品健康影響評価について（令和５年11月27日　報道関係者との意見交換会資料）**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20231127ik1>

**食品安全関係情報**

**農薬評価書　イソチアニル（第２版）**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20221214228>

**食品安全関係情報**

**農薬評価書　チオベンカルブ（第３版）**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20220928171>

**食品安全関係情報**

**農薬評価書　チフルザミド（第４版）**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20220928172>

**食品安全関係情報**

**農薬評価書　ブタクロール（第２版）**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20220928173>

**食品安全関係情報**

**農薬評価書　1 ,3−ジクロロプロペン（第５版）**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20221214226>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和6年2月3日から令和6年2月16日）2024/3/6**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2024&from\_month=2&from\_day=3&to=struct&to\_year=2024&to\_month=2&to\_day=16&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=2&from_day=3&to=struct&to_year=2024&to_month=2&to_day=16&max=100%20)

**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***「日ロさけ・ます漁業交渉（日本水域）」の結果について　2024/3/14**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/240314.html>

　　令和6年3月11日（月曜日）から3月14日（木曜日）まで、ウェブ会議で「日ロ漁業合同委員会第40回会議」が開催され、令和6年（2024年）の日本200海里水域における我が国漁船によるロシア系さけ・ますの操業条件等について妥結しました。

　1.日ロさけ・ます漁業交渉とは

　　　「日ロ漁業合同委員会」は、1985年に発効した「日ソ漁業協力協定」（※）に基づいて設

　　置されているものです。毎年、日本200海里水域における我が国漁船によるロシア系さけ・ま

　　すの漁獲量等の操業条件等について協議しています。

　　※ 正式名称は「漁業の分野における協力に関する日本国政府とソヴィエト社会主義共和国連邦政府との間の協定」です。

　2.開催日程　日時：令和6年3月11日（月曜日）から3月14日（木曜日）まで 〔ウェブ会議〕

　3.出席者

　　　日本側：坂 康之（さか やすゆき） 水産庁 増殖推進部長（日本政府代表）ほか、

　　　外務省、水産庁、北海道庁及び関係する漁業団体の関係者

　　　ロシア側：ヤコヴレフA.V. 連邦漁業庁副長官（ロシア連邦代表）ほか、

　　　外務省、連邦漁業庁等の関係者

　4.結果概要

　　　令和6年（2024年）の日本200海里水域における我が国漁船によるロシア系さけ・ますの

　　操業条件等について協議が行われ、以下の内容で妥結しました。

1. 漁獲量（前年同）

からふとます、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ 計1,550トン

（べにざけ、ぎんざけ、ますのすけについては、3種合わせて1隻当たり1トン以内とする。）しろざけ 500トン　合計2,050トン

1. 機材供与

1.8億円～3億13万円の範囲で漁獲実績に応じて決定することで一致。（前年は2億～3億13万円の範囲で漁獲実績に応じて決定。前年の実際の支払額は2億円。本年は下限額を前年より2,000万円引き下げ。）

　　　ウ.その他

　　　　令和6年（2024年）の漁業分野における科学技術協力計画の採択等を行いました。

　5.その他

〈添付資料〉

　操業水域概念図　<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/attach/pdf/240314-1.pdf>

（参考）令和6年3月11日付けプレスリリース「日ロさけ・ます漁業交渉」の開催について

　　<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/240311.html>

**■***NEW***広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　2024/3/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240312.html>

　本日（3月12日（火曜日））、広島県北広島町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10例目）されました。

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

1.農場の概要

所在地：広島県北広島町

飼養状況：約8万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（3月11日（月曜日））、広島県は、同県北広島町の農場から、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（3月12日（火曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■鹿児島県南さつま市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内9例目）に係る移動制限の解除について　2024/3/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240305.html>

　　鹿児島県は、同県南さつま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9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3月5日（火曜日）午前0時（3月4日（月曜日）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）鹿児島県は、令和6年2月11日に同県南さつま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9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）鹿児島県は、令和6年2月23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、鹿児島県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年2月12日の翌日から起算して21日が経過する令和6年3月5日（火曜日）午前0時（3月4日（月曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

　3.参考

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

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

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

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

**■香川県三豊市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内8例目）に係る移動制限の解除について　2024/3/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240304.html>

　　香川県は、同県三豊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8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3月2日（土曜日）午前0時（3月1日（金曜日）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）香川県は、令和6年2月6日に同県三豊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8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）香川県は、令和6年2月25日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、香川県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年2月9日の翌日から起算して21日が経過する令和6年3月2日（土曜日）午前0時（3月1日（金曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

　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>

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

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

**５.****[消費者庁関連](#消費者庁関連)**<https://www.caa.go.jp/>

**「消費者庁」になりすましたTwitter、Facebookアカウントにご注意ください。**

**■インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について(令和5年10月～12月)　2024/3/6**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_240307_01.pdf>

**■ティーライフ株式会社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2024/3/6**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036577/>

　　消費者庁は、本日、ティーライフ株式会社に対し、同社が供給する「メタボメ茶」と称する食品に係る表示について、消費者庁及び公正取引委員会(公正取引委員会事務総局中部事務所)の調査の結果を踏まえ、景品表示法第8条第1項の規定に基づき、課徴金納付命令を発出しました。

　公表資料

　ティーライフ株式会社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について[PDF:4.5 MB]

　<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_01.pdf>

別紙1[PDF:3.6 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_02.pdf>

別紙2[PDF:3.5 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_03.pdf>

別紙3[PDF:3.4 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_04.pdf>

別紙4[PDF:3.9 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_05.pdf>

別紙5[PDF:3.9 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_06.pdf>

別紙6[PDF:3.9 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_07.pdf>

別紙7[PDF:3.9 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_08.pdf>

参考[PDF:468.0 KB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_09.pdf>

別添[PDF:4.0 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms215_240306_10.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）**

**★山口油屋福太郎（博多デイトス店）「THE MENTAI あまえび」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.03.31、正：24.03.20）　2024/3/14**

**★歌川輝夫「いかにんじん」 - 回収　期限、一部添加物の表示欠落　2024/3/13**

**★栄喜堂「クリーム in マフィン（プレーン、アールグレイ）」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：製造日+10日、正：製造日+7日）　2024/3/13**

**★藤本食品「温玉ぶっかけ冷やし石臼蕎麦、ざるそばいなり、石臼蕎麦粉使用のざる蕎麦」 - 返金／回収　賞味期限の過ぎた「加工わさび」を使用したため　2024/3/13**

**★西友「みなさまのお墨付き　ツナフレークまぐろ油漬」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：27.12.31、正：26.12.31）　2024/3/13**

**★松村乳業「オールバターワッフル3個入」 - 回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2024/3/13**

**★長谷食品「チーこぶ、チーめん」 - 返金／回収　販売中の製品からカビが発生した商品が見つかったため　2024/3/12**

**★モントワール「みんなのおやつ　ピーナッツミックス」 - 返金／回収　異物（木片）が混入していたことが判明　2024/3/12**

**★神戸物産「トロサーモン（ハラス切り落とし）」 - 返金／回収　BHT（ジブチルヒドロキシトルエン）の残留が確認されたため　2024/3/11**

**★土遊野「アデア牛乳900ml」 - 回収　大腸菌群陽性　2024/3/11**

**★北海製麺「しほろ牛出汁黒みそラーメン、しほろ牛出汁豆乳担々麺、上士幌みそらーめん」 - 回収　賞味期限の誤表示　2024/3/11**

**★ツルヤ「一夜漬けうに」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.6.30、正：24.3.4）　2024/3/11**

**★神戸物産「金の鶏だし」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、小麦」の表示欠落　2024/3/8**

**★マックスバリュ関東（蕨店）「【冷凍】新潟県産銀鮭（佐渡サーモン）甘塩味」 - 返金／回収　保存温度の誤表示（誤：4℃以下、正：-5℃以下）　2024/3/8**

**★天満屋（福山店）「北海道産しめさば」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.3.31、正：24.3.11）　2024/3/8**

**★百合ヶ丘産業（ゆりストア茅ヶ崎柳島店）「豚肩ロースガーリックステーキ、九州産豚肩肉切り落とし（メガ盛り）」 - 返金／回収　保存方法の表示欠落　2024/3/8**

**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★**

**■病院で集団食中毒…患者12人が下痢等の症状訴え一部の便に黄色ブドウ球菌 提供業者に院内での営業禁止処分　3/10(日) 6:07配信　東海テレビ****愛知県名古屋市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/09b61e9c05490aa7b23dfd069e1f4008ae72823c>

**食品衛生法に基づく行政処分（食中毒）について（令和6年3月9日公表）　愛知県名古屋市**

**黄色ブドウ球菌**

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

　公表年月日：令和6年3月9日

処分年月日：令和6年3月9日

業種：飲食店営業

施設の名称：栄屋食品株式会社　偕行会　城西病院　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条第1項の規定により、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場合における、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55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：3月5日に当該施設で提供された昼食（親子丼、なすの甘酢あん、パイン　等）

病因物質：黄色ブドウ球菌

患者数：12名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■食中毒の発生について　2024/3/14　神奈川県横須賀市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/3180/chudoku.html>

1.概要

令和6年3月8日(金曜日)午前11時頃、横須賀市内の事業所から保健所生活衛生課に、3月6日(水曜日)昼に仕出し弁当を喫食した方が下痢・吐き気等の症状を呈していると通報がありました。

当保健所の調査の結果、発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、症状がノロウイルスの主症状と一致すること、共通の食事が当該飲食店（仕出し屋）に限られること、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、この飲食店（仕出し屋）の提供した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

2.喫食者数及び発症者数

喫食者 41名　発症者 22名(20代～60代）

3.主な症状　下痢、嘔吐、腹痛等

4.喫食日時及び発症日時

喫食日時 令和6年3月6日(水曜日)正午

発症日時 令和6年3月7日(木曜日)午前9時

5.原因施設

所在地：横須賀市

名称：日替り弁当　棗（なつめ）

営業の種類：飲食店営業（仕出し屋）

6.原因食品　3月6日(水曜日)に提供された弁当

(しょうが焼き、きゃべつの千切り、かき揚げ、ご飯、お新香)

7.病因物質　ノロウイルス

8.措置　令和6年3月13日(水曜日)から令和6年3月15日(金曜日)まで営業停止

9.本市の食中毒発生状況

　　

**■登米市の旅館でノロウイルスによる食中毒　男女６人が下痢や嘔吐訴える〈宮城〉**

**3/13(水) 18:56配信　仙台放送****宮城県登米市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1ddac1548e5e8bd8e360c4a62db5229c51c086b2>

**食中毒の発生について　2024/3/13　食と暮らしの安全推進課食品安全班　宮城県登米市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/51260/20240313syokutyudokunohasseinituite.pdf>

　［事件の概要］

令和６年３月１１日（月）午前９時半頃、登米市内の医療機関から、「グループで食事をし、食中毒症状を呈している４人の患者を本日診察した。」旨、石巻保健所登米支所に通報があった。

同支所が調査したところ、３月９日（土）正午頃に、登米市内の「鈴木屋旅館」で提供された食事を喫食した１グループの８人のうち、６人が下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈していたことが判明した。

同支所は、患者に共通する食事が、３月９日に上記施設において提供された食事に限られていること、患者の症状及び潜伏時間が一致していること、患者便及び調理従事者便からノロウイルスＧⅡが検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、３月９日に上記施設において提供され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。

患者関係 発 症 日 時　３月１０日（日）午後６時頃

主 な 症 状　下痢、嘔吐、腹痛等

患 者 数　６名（男性１名、女性５名 ４０代～７０代）

受 診 者 数　５名

入 院 者 数　１名

診療医療機関　登米市内及び塩竈市内の医療機関

原因食品　原因施設で提供された食事

病因物質　ノロウイルスGⅡ

原因施設

所在地 ：登米市

屋 号 ：鈴木屋旅館

業 種 ：飲食店営業

措 置　３月１３日（水）から１５日（金）まで飲食店営業停止３日間

担当保健所　石巻保健所登米支所

※喫食メニュー

ミニ海鮮丼セット、寿司・そばセット、チキンフライおろし煮定食、ヒレカツ定食

(参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は、仙台市分を再掲]

　　

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/3/12　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3月12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

Ｒｅｓｔａｕｒａｎｔ　Ｐｅｒｆｕｍｅｓ

東京都品川区

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条第1項の規定を適用

※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3月12日から3月16日の5日間の営業停止

備考

原因食品：当該施設が令和6年2月23日に調理し提供した食品

病因物質：ノロウイルス

**■富士吉田市の飲食店で食中毒 山梨県3/10(日) 17:42配信　YBS山梨放送　山梨県富士吉田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c58c451b0726911c227d5dc5df8369dfa7c4e8f5>

**食中毒の発生について　2024/3/10　山梨県富士吉田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.yamanashi.jp/documents/112559/r6-02.pdf>

［概要］

令和６年３月１日（金）午前９時４０分頃、富士・東部保健所に同所管内の飲食店利用者から９名で利用し、うち８名が嘔吐、下痢症状を呈しているとの連絡があった。

富士・東部保健所が調査を行ったところ、患者の共通食が当該施設で調理し提供した食事に限られること、患者及び従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、症状がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

１ 発症日時　令和６年２月２５日（日）正午頃

２ 喫食者数　９名

３ 患 者 数　８名

４ 主な症状　腹痛、下痢、発熱、嘔気

５ 原因施設

屋 号：大黒天（だいこくてん）

所在地：山梨県富士吉田市

業 種：飲食店営業

６ 原因食品　令和６年２月２４日（土）に当該施設が提供した食事

７ 病因物質　ノロウイルス

８ 措 置　令和６年３月１０日（日）から３日間の営業停止

９ そ の 他　患者は快方に向かっています。（重症患者及び入院患者はいません。）

　【参考資料】

１ 喫食日 令和６年２月２４日（土）昼食

２ 喫食者数 ９名

３ 発症者数 ８名

　　

　４ 提供メニュー

コース料理：四種前菜盛り合わせ（合鴨、蒸し鶏、くらげ、セロリ入り冷菜）、揚げ物二種（ホタテ春巻き、鶏の唐揚げ）、車海老のチリソース、豚の角煮、牛肉とピーマンの細切り炒め、鶏肉とカシューナッツ炒め、五目チャーハン、フカヒレスープ、杏仁豆腐

５ 検査結果等

　　

　６ 令和６年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）

**■群馬、栃木、埼玉の30人が嘔吐や下痢　太田市の飲食店で食中毒**

**公開：2024/3/10 06:00　上毛新聞****群馬県太田市**

**ノロウイルス**

<https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/430714>

**太田市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3月9日　群馬県太田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gunma.jp/site/houdou/634470.html>

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/attachment/619838.pdf>

太田市内の飲食店が令和６年３月５日（火）に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、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３月６日（水）７時頃（初発）

（２）有 症 者 ３０名（受診 １３名、入院１名）（３月９日時点）

（３）症 状　下痢、吐き気、嘔吐、腹痛等

（４）病因物質　ノロウイルス

（５）原因食品　３月５日（火）に当該飲食店が提供した食事

（６）原因施設

施設名 海鮮ダイニング美喜仁館太田店

所在地 太田市

（７）経 緯

令和６年３月７日（木）１２時半頃、太田市内の医療機関から「市内飲食店で会食した複数名が嘔吐、下痢の症状を訴えている。」旨の連絡が太田保健福祉事務所にありました。

調査したところ、３月５日（火）に当該飲食店が調理した食事を喫食した５グループ３５名中３０名（３月９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が調理した食事のみであること、調理従事者３名及び有症者４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、この飲食店が調理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３月９日（土）から１１日（月）まで）

※参考：本県の食中毒発生状況［３月９日現在、（ ）内は中核市を含む］

**■飲食店の弁当で食中毒　男女14人が下痢・嘔吐などの症状を訴える　和歌山・海南市**

**3/9(土) 21:36配信　MBSニュース****和歌山県海南市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/500a3b961422165c8535178806f38249ea534a3f>

**令和6年和歌山県食中毒発生状況　2024/3/5　和歌山県海南市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/d00216015.html>

　発生年月日(初発）　令和6年3月5日

　発生場所（処理保健所）　海南市（海南保健所）

　摂食者(人）　56人（速報値）

　患者数(人）　14人（速報値）

　死者数(人)　 0人（速報値）

　原因食品　原因施設で調理された弁当

　病因物質の種類　ノロウイルス

　原因施設の種別　飲食店

**■葬儀場などで提供された寿司が原因　新潟県村上市でノロウイルスの集団食中毒　13人に症状**

**3/9(土) 12:27配信　ＢＳＮ新潟放送　新潟県村上市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c649e49710982d364c142cfa90a90e09a1ce2384>

**ノロウイルスによる食中毒が発生しました　2024/3/9　新潟県村上市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/seikatueisei/20240309.html>

　発生概要

　　3月5日午前8時40分頃、患者グループの代表者から村上保健所へ、3月1日に葬儀に参列した複数人がおう吐、下痢等の症状を呈している旨、連絡があった。

　同所が調査した結果、3月1日に村上市内の葬儀場において同市内の飲食店「さくら寿司」が仕出しした寿司が提供されており、喫食した1グループ17人のうち11人が3月2日午後9時頃から下痢、発熱、吐き気等の症状を呈していたことが判明した。また、同飲食店が3月3日に仕出しした寿司を喫食した1グループ23人のうち2人が3月5日午前5時頃から同様の症状を呈していることが判明し、検査の結果、2グループ6人の患者及び調理従事者1人の便からノロウイルスが検出された。

　同所は、患者に共通する食品が同飲食店が仕出しした寿司に限られること、患者及び従事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、同飲食店が仕出しした寿司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　40人

患者数　13人　（男性9人、20歳代～70歳代　　女性4人、30歳代～60歳代）

治療を受けた者　6人

入院した者　0人

症状 下痢、発熱、吐き気等

　原因施設

　　名称 さくら寿司（さくらすし）

所在地　村上市

業種　飲食店営業

　原因食事　「さくら寿司」が3月1日及び3日に仕出しした寿司

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　村上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　3月9日から10日まで（2日間）　（3月7日及び8日の2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）

　

**■宇都宮の飲食店で食中毒　宴会料理が原因、ノロウイルス検出**

**3/9 9:19　下野新聞「SOON」　栃木県宇都宮市**

**ノロウイルス**

<https://www.shimotsuke.co.jp/articles/-/866350>

**宇都宮市の飲食店で食中毒　２０人が発症　ノロウイルス検出**

**3/9(土) 9:12配信　とちぎテレビ****栃木県宇都宮市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/056ac9b4481db1bfde5043c85e7ce6e763a0c229>

**宇都宮市の食中毒発生状況　2024/3　栃木県宇都宮市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/kurashi/eisei/shokuhin/chudoku/1005534.html>

発生月　3月

喫食者数　36

患者数　20

原因食品　飲食店料理

病因物質　ノロウイルス

原因施設　飲食店

摂食場所　飲食店

**■食中毒の発生　2024/3/8　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/20240308oshirase.pdf>

　　令和６年３月６日（水）、市内の医療機関から京都市保健所に、「職員７人が配達弁当を喫食したところ、４人が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」旨の届出がありました。また、同日３月６日（水）、別の事業所からも配達弁当を喫食した職員約４０人のうち８人程度が同様の症状を呈している旨、本市保健所に届出がありました。

これを受け、本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弁当のみであることを確認したため、本日、食中毒と断定し、当該弁当製造施設の営業者に３日間の営業停止を命令しました。

１ 経 過

３月６日（水）１０時３０分頃、市内の医療機関から本市保健所に以下の届出があった。

「３月５日（火）昼に職員７人が配達弁当を喫食したところ、４人が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」

また、同日３月６日（水）２０時３０分頃、市内の別の事業所からも３月４日（月）に配達弁当を喫食した職員約４０人のうち８人程度が同様の症状を呈している旨、本市保健所に届出があった。

これを受け、本市保健所が調査したところ、当該弁当は同じ施設で製造されており、この弁当を喫食した少なくとも２グループ４７人のうち、調査できた４５人中２１人が４日（月）１５時４０分から７日（木）４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　４５人 （内訳）男性２４人、女性２１人

（２） 発症者数　２１人 （内訳）男性１３人、女性 ８人

（３） 死者・入院者　０人

（４） 初発日時　３月４日（月）１５時４０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

（３） 屋 号　コック長食品

（４） 業 種　飲食店営業

４ 原因食品　３月４日（月）に製造された弁当

【主なメニュー】フライ※（マヨタマロール、ササミチーズ）、春雨サラダ、じゃがいものコンソメ煮、大豆とこんにゃくの煮物、きんぴらごぼう、あさりとワカメの酢味噌和え 等 ※フライはどちらか１つ

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製造された弁当のみであること

・発症者の発症状況が類似していること

・発症者６人及び調理従事者２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　３月８日（金）から３月１０日（日）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

**■岐阜市の居酒屋で食中毒　１１人が下痢や嘔吐などの症状訴える　ノロウイルス検出**

**3/7(木) 21:12配信　ぎふチャンDIGITAL****岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bbf7d97e309e8e7343baba8c5aecba3219d5e6f2>

**無許可営業の居酒屋で飲食した男女8人からノロウイルス検出　店を営業禁止処分に　岐阜市**

**3/7(木) 19:43配信　メ〜テレ（名古屋テレビ）　岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/df93e7089f23a598ced20a6a80e19a6c26baf91b>

**■病因物質はノロウイルス　出雲の集団食中毒　新たに７人、患者数は２７人に**

**3/8(金) 19:32配信　山陰中央新報　岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e349bdca3a03a7fd6c3a7b7daa1a938c8de2bf11>

**食中毒原因「ノロウイルス」と特定、患者は7人増え27人に　1年以内の再発で店は無期限営業禁止処分に　島根県出雲市　3/8(金) 18:46配信　BSS山陰放送****岐阜県岐阜市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/871a46953c4db25c071d4fbc58f25426cb7afc0b>

**居酒屋で２０人食中毒、島根・出雲　昨年７月も発生、無期限の営業禁止処分　来店客の全体数把握できず　3/7(木) 11:37配信　山陰中央新報****島根県出雲市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9f6e936e54b682542c9d331c98351e93c9eeb83d>

**居酒屋で20人の食中毒　1年以内の再発で店は無期限営業禁止処分に　食中毒患者数は去年1年間の約7倍に　3/6(水) 17:39配信　BSS山陰放送　島根県出雲市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2fafbdbbccee72456ffa822dcadd10610acfc231>

**出雲保健所管内における食中毒の発生について　令和６年３月６日　島根県薬事衛生課**

**島根県出雲市**

**ノロウイルス**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/161081/142515/10166bee89aa2d65db13095b8c7f07ea.pdf>

　１ 概 要

３月４日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に「出雲市内の飲食店を利用した者が胃腸炎症状を呈している」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、３月１日から３日に出雲市内の飲食店「和食居酒屋 神門」を利用した５グループ 20 名が下痢、嘔気等の症状を呈していることが判明しました。

出雲保健所は、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、３月６日から営業禁止処分としました。

なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

2 患 者　20 名（出雲市 15 名、松江市２名、相模原市２名、岐阜県１名）

※調査状況により患者数が増加した場合には、１週間後を目安に改めて公表いたします。

　　【発症状況】

 ○発症期間 ３月２日 14:00 ～ ３月４日 21:00

 ○主な症状 下痢、嘔気、嘔吐、発熱等

　３ 原因施設

屋 号：和食居酒屋 神門

所在地：出雲市

業 種：飲食店営業（一般食堂）

４ 原因食品　「和食居酒屋 神門」が３月１日から３日に提供した食事

５ 病因物質　調査中

６ 行政処分　３月６日から当面の間、再発防止策が講じられるまで営業禁止処分

【県内の食中毒発生状況】

　　

**■介護施設で“食中毒”…給食を食べた入所者20人と職員2人が嘔吐や下痢の症状 ノロウイルスが原因と断定　3/6(水) 20:44配信　富山テレビ　富山県富山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e000c9743dec0ab8e95b62e9d8b2af5443f3673f>

**施設で調理された食事が原因か　90代以上の入居者も… 介護老人保健施設で集団食中毒 22人人は全員快方へ　3/6(水) 19:41配信　チューリップテレビ****富山県富山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/116553f6b64e6b34b32973f78af849e229fcb454>

**■令和6年和歌山県食中毒発生状況　2024/3/5　和歌山県海南市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/d00216015.html>

　発生年月日(初発）　令和6年3月5日

　発生場所（処理保健所）　海南市（海南保健所）

　摂食者(人）　56人（速報値）

　患者数(人）　14人（速報値）

　原因食品　原因施設で調理された弁当

　病因物質の種類　ノロウイルス

　原因施設の種別　飲食店

**★寄生虫による食中毒★**

**■食品衛生法違反者等の公表　2024/3/11　中央区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和6年3月11日

業種等　飲食店営業

施設の名称　鮨 くろかわ

営業所所在地　東京都中央区

主な適用条項　食品衛生法第6条及び第60条

不利益処分を行った理由

食中毒（令和6年2月16日に上記店舗にて調理、提供した「すし・刺身料理」）

不利益処分の内容

令和6年3月11日（1日間）の営業の一部停止

（一部：生鮮魚介類（-20℃24時間以上の冷凍品を除く）の生食用での調理、提供）

備考

病原物質　アニサキス

**■30代男性がアニサキスの食中毒発症　「いしのまき元気市場」の刺し身、すしから　宮城県発表　3/8(金) 14:05配信　河北新報　宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dbf936e4ca1b0a5e0f6ae2acf1fa5ade6efe53a9>

**食中毒の発生について　2024/3/8****宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/51170/20240308syokutyudokunohasseinituite.pdf>

［事件の概要］

令和６年３月７日（木）午後１時５０分頃、富谷市内の医療機関から塩釜保健所黒川支所に「内視鏡検査で患者１名の胃からアニサキス虫体を摘出した。」旨の通報があった。

塩釜保健所黒川支所が調査したところ、当該患者は、石巻市内の「株式会社 三政商店 いし

のまき元気市場店内直売所」で購入した刺身及び寿司を３月６日（水）午後７時１０分頃に喫食し、翌日７日（木）午前０時４０分頃からじんましん、腹痛を呈していたことが判明した。

当該店舗を管轄する石巻保健所は、医療機関で患者からアニサキスが摘出され、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症のそれと矛盾しないこと、原因と考えられる食品が当該店舗で加工し販売した刺身及び寿司のみであることから、この刺身及び寿司を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快方に向かっている。

患者関係

発 症 日 時 ３月７日（木）午前０時４０分頃

主 な 症 状 じんましん・腹痛

患 者 数 １名（３０代、男性）

受 診 者 数 １名

入 院 者 数 ０名

診療医療機関 富谷市内の医療機関

原因食品　刺身（アジ、ヒラメ、マグロ、カレイ、メカジキ）及び寿司（ヤリイカ）

病因物質　アニサキス

原因施設

所在地 ：宮城県石巻市

屋 号 ：株式会社 三政商店いしのまき元気市場店内直売所

業 種 ：水産製品製造業

措 置　３月８日（金）営業の一部停止１日間（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の取扱い）

担当保健所 石巻保健所

（参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は、仙台市分を再掲



**★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入院事例について　令和６年３月１２日１９時００分**

**福岡県筑紫野市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ２＋）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/216921.pdf>

令和６年３月１２日、筑紫保健福祉環境事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等 ６０代、男性、筑紫野市在住

（２）経過

 　　３月 ２日 腹痛が出現。

 ３月 ３日 下痢が出現。

 ３月 ４日 血便が出現。

 ３月 ６日 症状が継続したため、Ａ医療機関を受診。

 ３月 ７日 症状が継続したため、Ａ医療機関を再受診、同日Ｂ医療機関を紹介受診し入院。

 ３月１２日 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ２＋）の感染が判明。

現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

２ 原因　 調査中。

３ 行政対応

筑紫保健福祉環境事務所が患者、家族に対し健康調査、疫学調査を実施し、二次感染予防の指導を行っている。

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）（令和６年３月１２日現在）

　

**★ウイルスによる感染症★**

**■東京・足立区の中学校で学年閉鎖　ノロウイルスの集団感染か**

**3/13(水) 23:33配信　テレビ朝日系（ANN）　足立区**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b42268dfc47f01135276a0b9e2978c30194db75d>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年３月１２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/3/120849/1/060312noro.pdf?20240313145104>

早良区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、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 早良区内の保育施設

（１）経緯

３月 ７日（木） ３名の園児に嘔吐、下痢、発熱の症状が出現。

以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

３月 ８日（金） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等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。

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。

３月１１日（月） 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。

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再度指導した。

３月１２日（火） 早良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 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　2024/3/11　栃木県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e04/kansensaiyou/documents/20240311kansenseiichouen.html>

　概 要

感染症名：感染性胃腸炎(5類感染症)【原因病原体：ノロウイルス】

・集団発生の時期：令和6(2024)年3月4日(初発)

・集団発生の場所：県南健康福祉センター管内の小学校

・発症の状況：令和6(2024)年3月4日～令和6(2024)年3月11日、計37名（児童37名）

・経過：

 令和6(2024)年3月8日、県南健康福祉センター管内の小学校から複数の児童が、下痢、嘔吐等の症状を呈しているとの連絡があり、同日、同センターで調査及び指導を実施した。

 　　また、3月11日に保健環境センターにおいて3名の検体（便）の検査を実施した結果、3名の検体からノロウイルスが検出された。重症者はなく、発症者は全員快方に向かっている。

県の対応

 　県南健康福祉センターでは、当該情報の探知後、当該施設における予防対策（児童及び職員の健康管理、手洗い等の励行、汚物等の適切な処理等の迅速な対応）及び消毒について、指導等を実施するとともに、当該施設における発症者等の調査、原因追及のための感染源の調査を実施した。

栃木県内で報告のあった感染性胃腸炎集団発生（30名以上の患者報告数）状況（宇都宮市を含む）

令和元年10施設（高齢者施設1、障害者施設1、小学校1、学校1、保育所6）

令和2年0施設

令和3年12施設（障害者施設1、保育所7、認定こども園4）

令和4年3施設（保育所2、認定こども園1）

令和5年15施設（高齢者施設1、保育所7、認定こども園7）

令和6年4施設（高齢者施設1、認定こども園2、小学校1）※今回発生事例含む

**■栃木県南健康福祉センター管内の小学校で「ノロウイルス集団感染」　児童３７人が下痢や嘔吐の症状　3/12(火) 10:25配信　とちぎテレビ　栃木県小山市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ce792d11f1dbcbcdb7930ca25dbe2a10c517944f>

**■令和5年度感染性胃腸炎の集団発生について　2024/3/8　岩手県盛岡市**

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

　





**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■下水サーベイランス　2024/3/12　北海道札幌市**

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

　新型コロナウイルス





　　ウイルス濃度は減少しましたが、高い水準を維持しており、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。

**■新型コロナワクチン接種の110件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**3/12(火) 16:00配信　　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5b22547c0c8efc1209372eeaa0d39ab2532ae5fa>

**■厚労省が麻しんの注意喚起 - 重傷者を含む国内集団発生の懸念**

**3/11(月) 14:20配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e82477d005370e0096fa98ccd3e551e2605fc101>

**■インフル3週連続で減少、厚労省　3/8(金) 19:45配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7d2845142cf1dee8827a8104801093eab31f7bfe>