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

**食科協かわら版　No.437　（2024年度No.12）**　 　2024/3/22

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**

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

**先日　セブンイレブンのお釣りに紛れ込んでいた「桐一銭青銅貨」**

**100年前の製造　いったいどこをさまよっていたのか**

**どんな経緯があったのか　教えてほしいもの**

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%80%E9%8A%AD%E7%A1%AC%E8%B2%A8>

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-8** |
| **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** | **10-12** |
| **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** | **12-40** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

3月19日　 　 かわら版ニュース＆トピックス417号を発行

3月21日　　　食科協ワークショップ開催

3月22日　 　 かわら版437号を発行・かわら版ニュース＆トピックス418号を発行

3月22日　 　 ニュースレター247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***麻しんについて　2024/3/21**

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

**■***NEW***院内感染対策サーベイランス運営会議資料　2024/3/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38896.html>

　令和６年３月２６日（火）１３：３０～１５：００Web会議

議事次第

（１）診療所に係るJANISの公開情報の仕様について

（２）公開情報（検査部門）：ブレイクポイント（CLSI）の更新について

（３）検査部門公開情報等について

（４）その他

資料一覧

議事次第

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001230185.pdf>

資料1．診療所に係るJANISの公開情報の仕様について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001230186.pdf>

資料２．公開情報（検査部門）：ブレイクポイント（CLSI）の更新について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001230187.pdf>

資料３．公開情報（検査部門）アンチバイオグラムへの抗菌薬の追加について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001230237.pdf>

資料４．菌名コードの追加について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001230238.pdf>

**■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>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３８４報）　2024/3/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38469.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　2024/3/14**

<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>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.6 2024（2024.03.19）2024/3/19**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202406m.pdf>

**目次**

**【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】**

1. 米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）からの情報提供（2023 年 10 月 13 日付）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 国外旅行に関連していないサイクロスポラ感染に関する調査（2023 年 10 月 16 日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）／欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. ECDC-EFSA 合同迅速アウトブレイク評価：そのまま喫食可能な（ready-to-eat）魚製品に関連して長期間にわたり複数国で発生しているリステリア（ *Listeria monocytogenes* シークエンスタイプ（ST）155）感染患者クラスター

**【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）

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（10）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.6 2024（2024.03.19）　2024/3/19**

[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：会合報告書）食物アレルゲンのリスク評価：パート 4 優先食物アレルゲンの表示義務免除の確立**

コーデックス食品表示部会（CCFL）は、精製度の高い食品や成分などの特定の食品と成分を対象に義務的表示の免除の可否についての科学的助言を国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）へ要請した。そのため第 4 回会合の目的は、第 1 回会合における優先アレルゲンリストに関する助言を拡大し、食物アレルゲンの表示免除の可否を評価するための枠組みを構築することであった。本報告書では、アレルゲン表示免除を検討するための標準的なアプローチとしてフローチャートを提示し、様々な国や地域で過去に表示の免除が認められたことのあるアレルゲン由来物質を用いた検証により、将来、免除を検討する際に有用であることが確認されたと報告している。

**【FDA】 FDA はある種のシナモン製品の鉛濃度の高さに警告**

米国食品医薬品局（FDA）は、小売店から入手したシナモン粉末 75 検体に関する鉛の検査結果に基づき、6 つのブランド製品に高濃度（2.03～3.4 ppm）の鉛が含まれているとして自主的リコールを勧告した。FDA は当該製品の詳細をウェブサイト上に掲載し、消費者に向けて、これらのシナモン粉末を廃棄し、購入しないよう薦めている。ただし、これらの製品で検出された鉛の濃度は、有害事象が報告されているアップルピューレやアップルソース製品のシナモンに含まれていた濃度（2,270 ppm～5,110 ppm）と比べると遙かに低いことに留意すること。

**【NZ Medsafe】 アーユルべーダ薬による鉛中毒の最近の事例**

ニュージーランド Medsafe が、ここ数ヶ月の間に、国内においてアーユルべーダ薬を摂取したことによる鉛中毒の報告が 8 事例あったと発表した。うち数名は、腹痛、吐き気、嘔吐便秘などの症状を呈している。ニュージーランドではアーユルべーダ薬は承認されていない。問題の製品はインドで購入されたもので、Medsafe は関連の製品の写真と特長を公開し、注意を呼び掛けている。

**【MFDS】細胞培養など新技術適用食品の認定手続きを新設**

韓国の食品医薬品安全処は、昨年 5 月の「食品衛生法施行規則」改正により細胞・微生物培養など新技術で生産された原料を食品原料の認定対象として適用拡大したことを受けて、その認可取得に向けて申請者が提出すべき安全性に関する資料や手続きに関する規制を新設した

**【FAO/WHO】 世界フードセーフティデイ 2024:コミュニケーションツールキット**

2024 年 6 月 7 日の第 6 回世界フードセーフティデイに向けて、コミュニケーションツールキットを発表した。今年のテーマは「フードセーフティ：予期せぬ事態への備え（Food safety: prepare for the unexpected）」であり、FAO/WHO 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）設立 20 周年を記念するものとなっている。

**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935回）の開催について　2024/3/21**

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26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

　　　・添加物　１品目（厚生労働省からの説明）

　　　　二炭酸ジメチル

　　　・遺伝子組換え食品等　２品目 （厚生労働省からの説明）

　　　　PRO-No.1株を利用して生産されたL-プロリン

　　　　Streptomyces mobaraensis TTG-1号菌を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ

　　　・遺伝子組換え食品等　１品目（評価申請の取下げ） （厚生労働省からの説明）

　　　　CA02-1191株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム

　　　・器具・容器包装　２案件 （厚生労働省からの説明）

　　　　食品衛生法第18条第１項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定める器具及び容器包装の規格を改正することについて（食品用器具・容器包装の材質別規格、用途別規格等の改正について）

　　　　食品衛生法第18条第１項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定める器具及び容器包装の規格を改正することについて（食品用器具・容器包装のポジティブリストの改正について）

（２）農薬第五専門調査会における審議結果について

　　　・「エスプロカルブ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

　　　・「遺伝子組換え食品（種子植物）に関する食品健康影響評価指針(案)」及び「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価指針（案）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）プリオン専門調査会における審議結果について

　　　・「牛肉骨粉等の鶏・豚等用飼料への利用に係る食品健康影響評価」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（５）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

　　　・動物用医薬品「ランピースキン病生ワクチン（Bovilis Lumpyvax-E）を接種した牛に由来する食品の安全性」に係る食品健康影響評価について

　　　・遺伝子組換え食品等「JPAo012株を利用して生産されたフィターゼ」に係る食品健康影響評価について

（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25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26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25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***食品安全委員会 かび毒・自然毒等専門調査会（第５６回）の開催について　2024/3/14**

<https://www.fsc.go.jp/senmon/kabi_shizen/annai/kabidoku_annai_56.html>

**■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](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***広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10例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/3/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240315.html>

　　広島県北広島町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10例目）について動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明しH5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）広島県北広島町の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内10例目3月12日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

　3.参考

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

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

**■「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>

**■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。

**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***「車両用クレベリン」と称する役務の提供事業者10社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2024/3/19**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036663/>

　　消費者庁は、令和6年3月13日、同月14日及び同月18日、「車両用クレベリン」と称する役務の提供事業者10社に対し、10社が供給する「車両用クレベリン」と称する役務に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

「車両用クレベリン」と称する役務の提供事業者10社に対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240319_01.pdf>

別紙1-1ないし別紙1-3

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240319_02.pdf>

別紙2-1及び別紙2-2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240319_03.pdf>

別紙3ないし別紙10

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240319_04.pdf>

参考1及び参考2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240319_05.pdf>

別添1ないし別添10

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240319_06.pdf>

**■***NEW***通信販売業者【株式会社サン】に対する行政処分について　2024/3/15**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036684/>

　　消費者庁が特定商取引法に基づく行政処分を実施しましたので公表します。

詳細

消費者庁は、健康食品を販売する通信販売業者である株式会社サン(本店所在地:東京都新宿区)(以下「サン」といいます。)(注)に対し、令和6年3月14日、特定商取引法第15条第1項の規定に基づき、令和6年3月15日から令和6年6月14日までの3か月間、通信販売に関する業務の一部(広告、申込受付及び契約締結)を停止するよう命じました。

(注)同名の別会社と間違えないよう会社所在地なども確認してください。

あわせて、消費者庁は、サンに対し、特定商取引法第14条第1項の規定に基づき、法令遵守体制の整備その他の再発防止策を講ずることなどを指示しました。

また、消費者庁は、サンの代表取締役である峯岸直樹(みねぎし なおき)に対し、特定商取引法第15条の2第1項の規定に基づき、令和6年3月15日から令和6年6月14日までの3か月間、同社に対して前記業務停止命令により業務の停止を命ずる範囲の業務を新たに開始すること(当該業務を営む法人の当該業務を担当する役員となることを含みます。)の禁止を命じました。

公表資料

通信販売業者【株式会社サン】に対する行政処分について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_240315_01.pdf>

チラシ「通信販売における"最終確認画面"について」

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_240315_02.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）**

**★おとものわ「焼きドーナツ」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.4.17、正：24.3.17）　2024/3/21**

**★エヌエス・インターナショナル「チーズクリームサンドクラッカー」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.11.6、24.11.27、24.12.4）　2024/3/19**

**★小沢利行「うぐいす餅、道明寺桜餅」 - 回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2024/3/19**

**★蓬莱「豚まん」 - 返金／回収　樹脂片が混入　2024/3/18**

**★銀ビルストアー「国内産若鶏もも肉1枚入り」（ボンマルシェ南条店で販売） - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.4.10、正：24.3.21）　2024/3/18**

**★THAI DUONG「MANG NUA TUOI（竹の子水煮）」 - 返金／回収　使用が認められていない食品添加物（デヒドロ酢酸）、基準値を超える二酸化硫黄が検出されたため　2024/3/18**

**★石巻グリーフサポート「ロールケーキ、米粉のチーズケーキ、米粉のチョコブラウニー」（イオンモール利府店南館にて販売） - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.3.17）　2024/3/15**

**★森光商店「おいしく食べる十六穀ごはん」 - 返金／回収　鉄分ブレンド2袋、カルシウムブレンド2袋、食物繊維ブレンド2袋のところ、鉄分ブレンド2袋、カルシウムブレンド4袋となっているため　2024/3/15**

**★インフライトフーズ「ラクサ、ラクサ麺、シンガポールラクサ」 - 回収　添加物（糊料（ポリアクリル酸Na、CMC-Na））の表示欠落　2024/3/15**

**★高知県農業協同組合「高知県産にら」 - 回収　農薬成分（メタアルデヒド0.08ppm）が検出されたため　2024/3/15**

**★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**

**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★**

**■海外ツアー客ら11人搬送、食中毒か　ホテル到着前の焼き肉が原因？**

**3/21(木) 22:33配信　朝日新聞デジタル　京都府**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/54157ec10b7bf74b2bab58826658745843aef817>

**【速報】「利用客に食中毒の症状出ている」台湾からのツアー客11人を救急搬送　吐き気や下痢など訴え　京都府内の焼き肉店を利用後から症状**

**3/21(木) 21:32配信　MBSニュース　京都府**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/60ab4da2328e0518e62d5e767db2b6fe2674d861>

**■特養ホームで３０人食中毒、一部からウエルシュ菌検出…施設内で調理された食事が原因か**

**3/17(日) 20:40配信　読売新聞オンライン　群馬県高崎市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eb465abb8632e820a09d34f76d17f605f9370883>

**老人ホームで集団食中毒が発生　群馬・高崎市**

**3/16(土) 18:42配信　群馬テレビ****群馬県高崎市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/04f973c26a9de785242fef4668721590222e8296>

**令和6年高崎市食中毒発生状況（速報）　2024/3/16　群馬県高崎市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.takasaki.gunma.jp/page/4524.html>

　市内の高齢者施設で発生した食中毒事件について

令和6年3月11日（月曜日）に市内高齢者施設の管理者から「入所者64人中29人が嘔吐、下痢等の症状を訴えている」旨、高崎市保健所に連絡がありました。調査の結果、当該施設で調理提供された食事を喫食した56人中30人が、下痢や軟便等の症状を呈していることが判明しました。検査の結果、発症者7名の便検体からウエルシュ菌が検出されました。

高崎市保健所は、患者の共通喫食が当該施設で調理提供された食事のみであったこと、患者の発症時間及び症状がウエルシュ菌食中毒による症例の特徴を有していたこと、患者を診断した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食品による食中毒と断定し、3日間の調理業務停止処分を行いました。

【原因食品（推定）】　3月7日、8日及び9日に当該施設で提供された食事

【施設の名称及び所在地】

名 称：特別養護老人ホーム長寿荘

所在地：高崎市

【行政処分を行った理由】

令和6年3月7日、8日及び9日に当該施設において調理提供した食事を喫食した56人中30人に対して、下痢、軟便等を主症状とするウエルシュ菌による健康被害を生じさせたため。

【行政処分の内容】

調理業務停止 3日間（令和6年3月16日（土曜日）～3月18日（月曜日））

**★ウイルスによる食中毒★**

**■学年も地域もバラバラ…小学校で21人が体調不良　予防の基本は「手洗い」…正しい手の洗い方　3/19(火) 18:44配信　福島テレビ　福島県福島市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/584594f51a8ebdd4d4e6cb56a2d9dc217a0a65ff>

**福島市の小学校で児童・教職員21人欠席のナゾ　感染症？食中毒？　新たに5人発症、19日は8人が欠席　3/19(火) 18:44配信****福島テレビ　福島県福島市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/daf1b143eb8efe8c3ae2c5ff5a2bd19b3bdc9bb3>

**21人が体調不良　福島市・北沢又小、食中毒や感染症の疑い調査**

**3/16(土) 10:09配信　福島民友新聞****福島県福島市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/65b2da9947ba0cd079559bea3a590dab669f10eb>

**集団感染か食中毒か　福島市の小学校で児童教職員21人が下痢・おう吐の症状で欠席**

**3/15(金) 18:54配信　TUFテレビユー福島　福島県福島市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5337c9d7687d4fde297d18b102fb966e98f672f8>

**【福島市の小学校で児童ら21人が嘔吐を訴え欠席】集団感染か食中毒の疑いで原因調査**

**3/15(金) 18:33配信　福島中央テレビ****福島県福島市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2380fd03d222648540889e5010c42cd798e8be67>

**福島市の小学校で集団食中毒の疑い　児童・教職員21人が体調不良　給食が要因か＜福島県＞**

**3/15(金) 18:09配信　福島テレビ　福島県福島市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/eaf1cf1aea5ab34ac23a99aecf1c93a602e4ffd4>

**■川崎・武蔵小杉駅前の飲食店で食中毒　唐揚げなど食べた１１人に下痢や嘔吐　神奈川新聞 |2024年3月21日(木) 17:00****神奈川県川崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.kanaloco.jp/news/government/article-1065026.html>

**食中毒の発生について　2024/3/21　神奈川県川崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kawasaki.jp/templates/press/cmsfiles/contents/0000164/164694/HP_20240321noro.pdf>

　川崎市中原区内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生したのでお知らせします。

１ 探知及び概要

令和６年３月１２日（火）、横浜市から「中原区の飲食店をグループで利用したところ下痢、腹痛等の症状を呈した者が複数人いる」旨の連絡が川崎市保健所にありました。

これまでの調査から、当該施設を利用し、症状を呈した患者と従事者の便から、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と一致していること、患者全員に共通する食事が当該施設で調理・提供された食事のみであること及び医師から食中毒の届出があったことから、本日、川崎市保健所長が当該施設を原因とする食中毒事件と断定しました。

本市では施設に対し再発防止を指導するとともに、引き続き調査を実施しています。

２ 患者数　１１人（２０代から８０代の男女）　患者は概ね快方に向かっています。

３ 発症日時（初発）　令和６年３月９日（土）午後２時

４ 症状　下痢、腹痛、おう吐等

５ 病因物質　ノロウイルス

６ 原因施設

名 称　黒澤 武蔵小杉駅前店

所在地 川崎市

業 種　飲食店 一般食堂

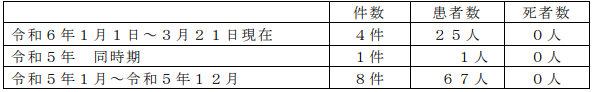
７ 原因食品　令和６年３月８日（金）及び９日（土）に当該施設で調理・提供された食事

８ 措置

（１）施設の清掃・消毒、再発防止等を指導

（２）営業停止処分３日間（令和６年３月２１日（木）から３月２３日（土）まで）

（３）従事者に対して衛生教育を実施予定

川崎市内の食中毒発生状況（本件を含みます。）

**■ノロウイルスによる食中毒　飲食店の客21人が下痢やおう吐などの症状訴える　全員快方へ　新潟・柏崎市　3/21(木) 18:46配信　ＢＳＮ新潟放送　新潟県柏崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8ea002950498249307b1ce45e14bb15e8f378f75>

**居酒屋で食事した21人がノロウイルスによる食中毒　《新潟》**

**3/21(木) 17:55配信　TeNYテレビ新潟****新潟県柏崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c2fe09717273b91457eadc3e6a894fbc37eaa960>

**柏崎市内の飲食店でノロウイルスによる食中毒が発生しました　2024/3/21　新潟県柏崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/seikatueisei/20240321.html>

<https://www.pref.niigata.lg.jp/uploaded/attachment/398647.pdf>

発生概要

　3月18日午後2時頃、患者の職場の上司から柏崎保健所へ、3月16日に柏崎市内の飲食店「食菜や　せん乃」を利用した職員のうち複数名が胃腸炎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16日に同飲食店が提供した食事を喫食した4グループ33人のうち、4グループ21人が3月17日午後6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、3グループ13人の患者及び従事者3人の便からノロウイルスが検出された。

　同所は、患者に共通する食事が同飲食店で提供され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、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 33人

患者数 21人　（男性17人、20歳代～60歳代　　女性4人、40歳代～50歳代）

治療を受けた者 11人

入院した者 0人

症状 下痢、発熱、おう吐等

原因施設

名称 食菜や　せん乃（しょくさいや　せんの）

所在地 柏崎市

業種 飲食店営業

原因食事 「食菜や　せん乃」が3月16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　柏崎保健所は原因施設に対して次の措置を実施した。

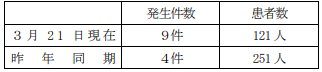
・営業停止処分　3月21日から22日まで（2日間）　（3月19日及び20日の2日間営業自粛）

・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

この食中毒の担当事務所　柏崎保健所（柏崎地域振興局健康福祉部内）

■令和6年新潟県内食中毒発生状況（※本日発表分を含む）



**■大江町の飲食店で5人がノロウイルス食中毒・2024年に入り県内初　山形**

**3/21(木) 11:55配信　さくらんぼテレビ****山形県大江町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4cffb9373119c70b003127ee23e2cb7f259a855c>

**ノロウイルス食中毒の発生について　令 和 ６ 年 ３ 月 2 0 日**

**防災くらし安心部　食品安全衛生課　山形県大江町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/39493/060318.pdf>

令和６年３月 19 日(火)、西村山郡内の医療機関から、食中毒症状を呈している患者を診察した旨の連絡が村山保健所にあり、調査の結果、ノロウイルスによる食中毒と断定しました。患者は概ね快方に向かっています。

１ 原因施設

名 称 お好み焼 杉っ子（おこのみやき すぎっこ）

　　所在地 西村山郡大江町

２ 調査結果

摂 食 日 時　令和６年３月 17 日（日）午後６時半頃

摂 食 者 数　３グループ８名

発 生 日 時　令和６年３月 18 日（月）午後８時頃

患 者 数　1 グループ５名

性 別　男性２名、女性３名

患 者 年 齢　20 代 ～ 60 代

患 者 住 所　西村山郡、県外

受 診 者 数　２名（調査中）

入 院 患 者　０名

症 状　おう吐、下痢（調査中）

検 査　従業員 1 名、患者２名の便検査を実施し、全員からノロウイルス検出

原 因 食 品　原因施設が提供した食事

メニュー：刺身の山かけ、焼き鳥、牛もつ煮込み、麻婆豆腐、お好み焼き 他

病 因 物 質　ノロウイルス

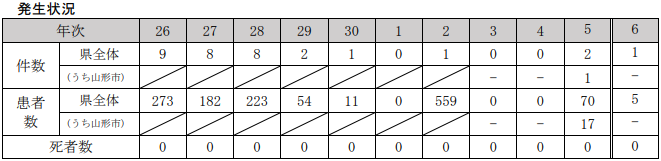
３ 措置

村山保健所では、患者らに共通する食事が当該施設の提供食品に限られていること、主な症状及び潜伏期間がノロウイルス食中毒の特徴と一致していること、調理従事者と患者からノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、本日から３日間（３月 20 日～22 日）の営業停止を命じるとともに、原因の究明と衛生指導を行っています。



県内のノロウイルスによる食中毒発生状況について

令和 6 年 3 月 20 日現在（本事案含む）



**■食中毒の発生について（令和6年3月21日）　千葉県習志野市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r060321.html>

　概要

令和6年3月18日（月曜日）午前10時40分頃、患者グループの関係者から「3月15日（金曜日）昼に習志野市内の飲食店の仕出し弁当を喫食したところ、複数名がその翌日から嘔吐、下痢等の症状を訴えている。」旨の通報が習志野保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、3月15日（金曜日）昼に習志野市内の飲食店「旬菜処　たけ」で調製された弁当を喫食した、1グループ30名中17名が下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈し、2名が医療機関を受診していることが判明した。

患者に共通する食品は、当該施設で調製された弁当に限られており、患者及び調理従事者の便から食中毒の病因物質であるノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況がノロウイルスによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、習志野保健所長は、当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は全員快方に向かっている。

1 喫食者数　30名

2 患者数　17名（内訳）男性9名（26歳～69歳）　女性8名（26歳～64歳）

3 受診状況　医療機関受診者2名、入院患者なし

4 主な症状　下痢、腹痛、吐き気

5 発症日時　令和6年3月16日（土曜日）午前9時頃から

6 原因施設

所在地：習志野市

屋号：旬菜処　たけ

業種：飲食店営業

7 原因食品　3月15日（金曜日）に当該施設で調製された弁当

（主な献立）タケノコご飯、ビーフシチュー、筑前煮、刺身、ホタテクリームコロッケ、大根漬け、キャベツ浅漬け　等

8 病因物質　ノロウイルス

9 行政措置　営業停止3日間（令和6年3月21日から3月23日まで）

参考

令和5年度食中毒事件発生状況（令和6年3月21日現在速報値）



**■鴨川のすし店で食中毒　男女20人が下痢や吐き気、ノロウイルス検出**

**3/21(木) 7:02配信　千葉日報****千葉県鴨川市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b85a8d9b2f6ec61e1804c9a87d2c17dc1aa5b035>

**食中毒の発生について（令和6年3月19日）　千葉県鴨川市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r060319.html>

概要

令和6年3月11日（月曜日）午前10時頃、患者グループの代表者から「3月9日（土曜日）に鴨川市内の飲食店を2名で利用したところ、2名とも、嘔吐、下痢の症状を呈している。」旨の連絡が安房保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、3月9日（土曜日）及び10日（日曜日）に鴨川市内の飲食店「すし処　と貝」を利用した4グループ21名のうち、20名が下痢、吐き気、嘔吐等の症状を呈し、13名が医療機関を受診していることが判明した。

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

なお、患者は全員快方に向かっている。

1 喫食者数　21名（調査中）

2 患者数　20名（調査中）（内訳）男性10名（24歳～82歳）　女性10名（7歳～85歳）

3 受診状況　医療機関受診者13名、入院患者なし

4 主な症状　下痢、吐き気、嘔吐

5 発症日時　令和6年3月10日（日曜日）午前9時頃から

6 原因施設

所在地：鴨川市

屋号：すし処　と貝

業種：飲食店営業

7 原因食品

3月9日（土曜日）昼及び3月10日（日曜日）昼に当該施設で調理、提供された食事

（主な献立）寿司（にぎり、ちらし等）、茶わん蒸し　等

8 病因物質　ノロウイルス

9 行政措置　営業停止3日間（令和6年3月19日から3月21日まで）

参考

令和5年度食中毒事件発生状況（令和6年3月19日現在速報値）



**■ゴルフ場で会食の42人食中毒　ノロウイルス集団感染　会食では海鮮サラダやステーキを提供**

**3/20(水) 18:18配信　関西テレビ　兵庫県佐用町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/678b7debb59566736680093311d3792604c11d9d>

**【速報】ゴルフ場のレストランで会食した42人が食中毒　一部の人から「ノロウイルス」「海鮮サラダ」「まぐろやぶりのにぎり寿司」など提供　3日間の営業停止に**

**3/20(水) 17:42配信　MBSニュース****兵庫県佐用町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3dcb944ac2596014206c8c3f74bf6c35597e7c0a>

**営業許可施設等に係る行政処分　2024/3/20　兵庫県佐用町**

**ノロウイルス**

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

　処分年月日　2024/3/20

　施設名称　株式会社JOYXゴルフ倶楽部

　施設所在地　佐用郡佐用町

　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G2

　行政処分等の内容　営業停止3日間

**■生ガキなど食べた男女13人が下痢や嘔吐、検査受けた4人からノロウイルス…食中毒と断定**

**3/21(木) 13:20配信　読売新聞オンライン　山口県山口市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/83551539c9f0f4d5111e90fae50223e14103a4b6>

**山口市の飲食店で集団食中毒　生がき原因か**

**3/20(水) 15:07配信　中国新聞デジタル****山口県山口市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6872ccc7917a7ce2b58f33d156905d66b41c8c05>

**食中毒の発生について　2024/3/20　山口県山口市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/249690.html>

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/uploaded/attachment/175315.pdf>

概要

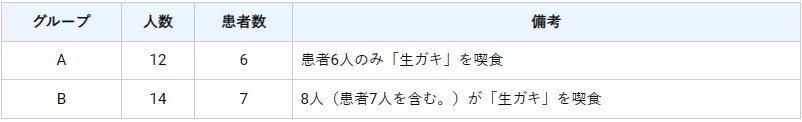
次のとおり、山口市内の飲食店が3月15日（金曜日）に調理・提供した食事を喫食した者から、食中毒患者が発生しました。

1　情報の探知　3月18日（月曜日）、患者から山口環境保健所に連絡があった。

2　患者等の状況（3月20日（水曜日）14時現在）​

原因施設が3月15日（金曜日）に調理・提供した食事を喫食した者のうち、2グループ13人が腹痛、下痢等の症状を呈した（うち複数人が医療機関を受診）。

なお、患者は快方に向かっている（入院者なし）。



3　主症状　腹痛、下痢、嘔吐、発熱（患者の初発：3月16日（土曜日）17時頃）

4　原因施設

所在地　山口県山口市

屋　号　よし田　味処

業　種　飲食店営業（一般食堂）

5　原因食品

3月15日（金曜日）に、原因施設が調理・提供したコース料理の「生ガキ」（推定）

6　病因物質　ノロウイルス（検査機関：環境保健センター）

7　措置

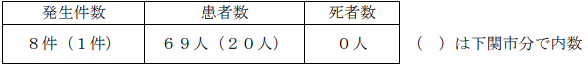
​　　山口環境保健所長は、営業者に対し、3月20日（水曜日）15時から3月23日（土曜日）24時まで、食品衛生法に基づき当該施設の営業停止を命じ、施設内外の清掃・消毒及び食品衛生管理の改善を指導中である。

参 考

食中毒発生状況

１ 令和６年の山口県における食中毒発生状況（おもて面食中毒を含まない。）

２ 令和５年の山口県における食中毒発生状況



**■小山市の飲食店で食中毒　３２人に症状「全員快方に向かっている」　3/20(水) 9:51配信**

**とちぎテレビ****栃木県小山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4284f0073b6555dec2a600ad570623c71f24f3aa>

**小山市の飲食店の食事で食中毒 ３２人症状訴え 営業禁止処分**

**03月19日　20時31分　栃木 NEWS WEB　栃木県小山市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/utsunomiya/20240319/1090017078.html>

**食中毒の発生について　2024/3/19　栃木県小山市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/houdou/202403kennannoro.html>

　　令和6(2024)年3月11日（月曜日）午後4時頃、県南健康福祉センター宛てに、管内の飲食店から「3月9日（土曜日）午後5時40分頃から午後7時30分頃にかけて、未就学児とその保護者らのグループ70名が当飲食店を利用し、うち15名ほどが下痢、嘔吐、腹痛などを呈しているとの連絡を受けた。」旨の通報があったため、同センターが調査を開始した。

調査の結果、3月9日に当該飲食店が調理、提供した食事を喫食した1グループ72名中32名が嘔吐、下痢、吐き気、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明した。

発症者に共通する食事は3月9日に喫食した当該食事に限られていること、発症者の便からノロウイルスが検出され、発症者の症状はノロウイルスによるものと一致していること、発症の状況が一峰性で時間的に集積性が認められることから、本日、同センターは当該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、発症者については、いずれも快方に向かっている。

**■鴨川のすし店で食中毒　男女２０人が下痢や吐き気、ノロウイルス検出**

**千葉日報　2024年03月20日(水)05:00****千葉県鴨川市**

**ノロウイルス**

<https://www.excite.co.jp/news/article/Chibanippo_excite_1204262/>

**食中毒の発生について（令和6年3月19日）　千葉県鴨川市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r060319.html>

　概要

令和6年3月11日（月曜日）午前10時頃、患者グループの代表者から「3月9日（土曜日）に鴨川市内の飲食店を2名で利用したところ、2名とも、嘔吐、下痢の症状を呈している。」旨の連絡が安房保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、3月9日（土曜日）及び10日（日曜日）に鴨川市内の飲食店「すし処　と貝」を利用した4グループ21名のうち、20名が下痢、吐き気、嘔吐等の症状を呈し、13名が医療機関を受診していることが判明した。

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

なお、患者は全員快方に向かっている。

1 喫食者数　21名（調査中）

2 患者数　20名（調査中）

（内訳）男性10名（24歳～82歳）　女性10名（7歳～85歳）

3 受診状況　医療機関受診者13名、入院患者なし

4 主な症状　下痢、吐き気、嘔吐

5 発症日時　令和6年3月10日（日曜日）午前9時頃から

6 原因施設

所在地：鴨川市

屋号：すし処　と貝

業種：飲食店営業

7 原因食品

3月9日（土曜日）昼及び3月10日（日曜日）昼に当該施設で調理、提供された食事

（主な献立）寿司（にぎり、ちらし等）、茶わん蒸し　等

8 病因物質　ノロウイルス

9 行政措置　営業停止3日間（令和6年3月19日から3月21日まで）

参考

令和5年度食中毒事件発生状況（令和6年3月19日現在速報値）



**■食中毒の発生について　2024/3/15　神奈川県川崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kawasaki.jp/templates/press/cmsfiles/contents/0000159/159558/HP_20240315noro_tokumei.pdf>

　川崎市中原区内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生したのでお知らせします。

１ 探知及び概要

令和６年３月１１日（月）、市民から「中原区の飲食店をグループで利用したところ下痢、腹痛等の症状を呈した者が複数人いる」旨の連絡が川崎市保健所にありました。

これまでの調査から、当該施設を利用し、症状を呈した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、患者の症状等がノロウイルスによる食中毒と一致していること、患者全員に共通する食事が当該施設で調理・提供された食事のみであること及び医師から食中毒の届出があったことから、本日、川崎市保健所長が当該施設を原因とする食中毒事件と断定しました。

本市では施設に対し再発防止を指導するとともに、引き続き調査を実施しています。

２ 患者数　９人（４０代から５０代の女性）　患者は概ね快方に向かっています。

３ 発症日時（初発）　令和６年３月１０日（日）午前６時

４ 症状　下痢、腹痛、おう吐等

５ 病因物質　ノロウイルス

６ 原因施設

名 称　浜の玄太丸

所在地　川崎市中原区

業 種　飲食店 一般食堂

７ 原因食品　令和６年３月９日（土）に当該施設で調理・提供された食事

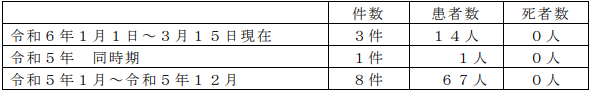
８ 措置

（１）施設の清掃・消毒、再発防止等を指導

（２）営業停止処分３日間（令和６年３月１５日（金）から３月１７日（日）まで）

（３）従事者に対して衛生教育を実施予定

川崎市内の食中毒発生状況（本件を含みます。）



**■弁当が原因　旭川市内の園児ら６８人食中毒　ノロウイルスを検出　提供した宅配弁当業者を営業停止に　3/15(金) 20:50配信　HTB北海道ニュース　北海道旭川市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/374a639b39220db2776d995822cdedc74f163d09>

**弁当で園児など68人が食中毒　ノロウイルスを検出　製造業者に営業停止処分　北海道旭川市**

**3/15(金) 19:30配信　STVニュース北海道****北海道旭川市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0a7533e8bc7a79aaaed2199569e691f1bcd80634>

**食中毒の発生について　2024/3/15　北海道旭川市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/135/203/204/d062715_d/fil/HP_syokucyudoku.pdf>

旭川市内において，食中毒が発生しましたのでお知らせします。

発生年月日　令和６年３月６日（水）

患者数　68 名

患者の症状　おう吐、下痢等

原因食品

　令和６年３月５日（火）及び３月６日（水）に原因施設で調理し，配送した昼食用弁当

原因施設

　　名 称　リトルボード

所在地　旭川市

業 種　飲食店営業

病因物質　ノロウイルス GⅡ

行政処分等理 由　食中毒（食品衛生法第６条第３号違反）

内 容　当該施設の営業の停止（適用条項：食品衛生法第 60 条第１項）

令和６年３月 15 日（金）から令和６年３月 17 日（日）までの３日間

備 考　当該施設は，令和６年３月９日（土）から営業を自粛している

**■善通寺市の事業所でノロウイルスが原因の食中毒　弁当を作った店を15日から3日間の営業停止処分【香川】　3/15(金) 17:32配信　RSK山陽放送****香川県善通寺市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b4601690648f70a561f5996ce868d0acb60ceb79>

**食中毒が発生　2024/3/15　香川県善通寺市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/shokuhin/syokuanzen/syokucyudoku20240315.html>

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/46766/pressrelease.pdf>

　１ 概 要

令和６年３月 13 日（水）10 時頃、善通寺市内の事業所の従業員から「３月 11 日（月）の弁当を食べた従業員 32 名のうち 19 名が体調を崩している。」旨の連絡が中讃保健所にありました。

中讃保健所が調査したところ、このグループは、３月 11 日（月）昼に善通寺市内の「食楽遊房 吉風」の弁当を喫食しており、そのうち 19 名が下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、当該施設の弁当に限られていること、患者及び従業員の検便からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによる食中毒と一致していること並びに患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、中讃保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、患者は快方に向かっています。

２ 摂食者数　32 名

３ 患 者 数　19 名（男性７名、女性 12 名。うち 13 名が医療機関を受診。入院なし。）

４ 原因施設

所在地　善通寺市

施設名　食楽遊房 吉風（しょくらくゆうぼう きっぷう）

５ 症 状　下痢、嘔吐等

６ 検 査　検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター）

患者便：８検体、従業員便：７検体、使用水：１検体、

調理器具等拭き取り：10 検体、食品：６検体

７ 原因食品　調査中

３月 11 日（月）に提供された弁当：野菜サラダ、お刺身二種、豚肩ロースの甘酢炒め、サーモンの香草パン粉焼きトマトソース、ご飯、プティケーキとフルーツ等

８ 病因物質　ノロウイルスＧⅡ

９ 行政処分（処分庁：中讃保健所）

令和６年３月 15 日（金）から３月 17 日（日）までの３日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（今回を除く））

**■太田市内の飲食店で発生した食中毒事件について（続報）　2024/3/13　群馬県太田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/attachment/620224.pdf>

　　令和６年３月９日（土）に公表した太田市内の飲食店で発生した食中毒事件に関して、患者数が大幅に増加したことから疫学情報を更新した続報をお伝えします。

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５日（火）１７時３０分頃（初発）（更新）

（２）有 症 者　１３２名（受診５０名）（３月１３日時点）（更新）



（３）症 状　下痢、嘔吐、吐き気、腹痛 等（更新）

（４）病因物質　ノロウイルス

（５）原因食品　３月５日（火）から７日（木）に当該飲食店が提供した食事（更新）

（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。

調査の結果、令和６年３月９日（土）に当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

引き続き調査をしたところ、当該飲食店を利用した、３月５日（火）２０グループ９９名中６８名、３月６日（水）２０グループ９１名中４４名、３月７日（木）１３グループ３７名中２０名（３月１３日（水）時点）が同様の食中毒症状を呈していることが判明しました。

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）

太田保健福祉事務所は当該施設に対して衛生教育を実施し、指導事項の改善を確認しました。

**★寄生虫による食中毒★**

**■渋谷区が飲食店営業施設などに対して行った不利益処分など　2024/3/19　渋谷区**

**アニサキス**

<https://www.city.shibuya.tokyo.jp/jigyosha/jigyo-eisei/jigyo-shokuhin/ihan_kohyo.html>

　公表年月日　令和6年3月19日

施設の業種　魚介類販売業（注）

施設の名称　マルマンストア参宮橋店

施設所在地　東京都渋谷区

処分の根拠条項　食品衛生法第6条第3号

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　令和6年3月19日の1日間営業一部停止

病因物質　アニサキス

原因食品　令和6年3月4日に当該施設が加工、販売したイワシの刺身

（注）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条による改正前の食品衛生法第52条第1項に基づく許可

**■食中毒（疑い）が発生しました　発表日：2024年3月19日 17時50分　福岡県春日市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchudoku20240319-1.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/218025.pdf>

　１　事件の探知

　　令和６年３月19日（火）、春日市の医療機関から、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、筑紫保健福祉環境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、３月18日（月）20時30分頃に福岡市の飲食店で魚の刺身等を喫食した友人グループ３名のうち１名が、翌日深夜から腹痛、嘔気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３月19日（火）１時頃

４　摂食者数　調査中　判明分：３名

５　症状　判明分：腹痛、嘔気

６　有症者数　調査中　判明分：１名（60代女性）

　19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（３月19日現在。調査中の事件を除く）



**■アニサキスによる食中毒の発生について　2024/3/15　熊本県水俣市**

**アニサキス**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/200039_518851_misc.pdf>

　　本日、水俣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

３月１３日（水）午後２時頃、水俣市内の医療機関から水俣保健所に、アニサキスによる食中毒の疑いがある旨の連絡があった。

水俣保健所の調査の結果、患者は３月１３日（水）午前０時頃から腹痛を感じ、同日午前に水俣市内の医療機関を受診したところ、胃内からアニサキスが摘出されたことが判明した。

水俣保健所は、患者の症状がアニサキスによる食中毒と一致すること、患者の胃内からアニサキスが摘出されたこと、患者が発症前にイワシの刺身を喫食していたこと、医師から食中毒の届出があったこと等から、自宅で調理したイワシの刺身を原因食品とするアニサキスによる食中毒と断定した。

なお、患者の症状は快復している。

２ 発生年月日　令和６年（２０２４年）３月１３日（水）

３ 喫 食 者 数　２人

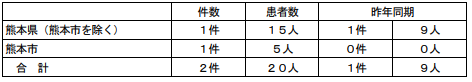
４ 有症者数　１人 ７０代 女性

５ 主な症状　上腹部痛

６ 原因施設　家庭

７ 原因食品　イワシの刺身

８ 病因物質　寄生虫（アニサキス）

９ 今年（令和６年１月以降）の食中毒発生状況（今回を含まない）

**★自然毒による食中毒★**

**■譲り受けたフグを調理し食べた男性が重篤状態　卵巣や肝臓も口に　福岡県が注意呼びかけ**

**3/19(火) 21:04配信　RKB毎日放送****福岡県宗像市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/be40854e229562bd898322e7a4fa1e233bda715b>

**食中毒（疑い）が発生しました　発表日：2024年3月19日 17時50分　福岡県宗像市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchudoku20240319-2.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/218027.pdf>

１　事件の探知

　令和６年３月１９日（火）、北九州市から、同市内の医療機関より、ふぐを食べて食中毒様症状を呈した患者を診察したと同市保健所に届出があった旨、本県に情報提供があった。

２　概要

　同市が調査したところ、３月１６日（土）に釣人から譲り受けた釣ったふぐを遠賀郡の自宅で、患者本人がふぐの身、卵巣、肝臓を調理し、同日19時頃１人で喫食したところ、１７日（日）0時30分頃から手足の痺れ等の食中毒様症状を呈し、北九州市の医療機関に搬送されたことが判明した。

　今後、本県において、食中毒疑いとして調査を進めていく。

３　発生日時　判明分：令和６年３月１７日（日）0時30分頃

４　摂食者数　調査中　判明分：１名

５　症状　判明分：体の痺れ、言語障害等

６　有症者数　調査中　判明分：１名（60代男性）

　３月１７日に医療機関に救急搬送され、同日から入院している。

　一時重篤な症状を呈したが、現在は快方に向かっている。

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：調査中

8　その他

​〈参考〉県下における食中毒の発生状況（３月19日現在。調査中の事件を除く）



**★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３月１５日 １６：００現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/120849/1/0315noro.pdf?20240322082452>

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

１．南区内の保育施設

（１）経緯

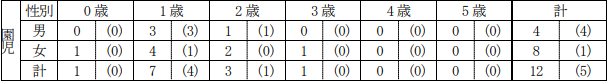
３月 ９日（土） １名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

３月１５日（金） 当該施設より、複数の園児と職員が嘔吐、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。

南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）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　※園児１名が入院治療中だが、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。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■静岡県産シイタケから微量の放射性物質、積み戻しを勧告／台湾**

**3/20(水) 12:00配信　中央社フォーカス台湾**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e56bbe1ae4323bf584708ea852070bceee55823a>

**■【速報】「５５１蓬莱の豚まん」２日連続で異物混入　製造ラインの洗浄が不十分だったか　１７日販売分も自主回収へ　3/17(日) 16:46配信****ABCニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b70b6cc1a95c97698f230b2566b9d2e857ca2f2c>

**５５１蓬莱「豚まん」に異物混入　１６日製造中に判明　１９万個を自主回収へ**

**03/17 12:24 配信　ABCニュース**

<https://www.asahi.co.jp/webnews/pages/abc_24678.html>

**【速報】大阪名物「551蓬莱の豚まん」樹脂が混入　16日に加え17日製造分も　販売中止し自主回収　3/17(日) 11:18配信　読売テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/58b3c69d0d989691c91f8c84e658d6d61515b2ec>

**★その他関連ニュース★**

**■マダニ媒介感染症、国内初となる人から人への感染例 - 感染研**

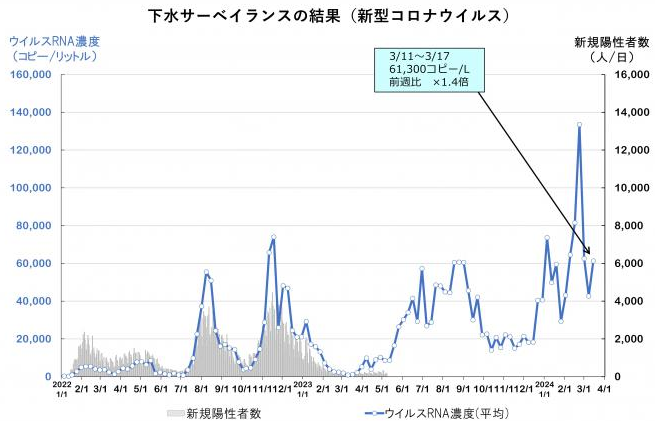
**3/21(木) 12:00配信　医療介護ＣＢニュース**

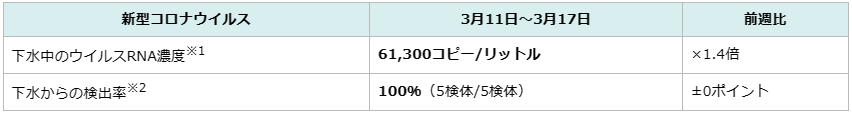
<https://news.yahoo.co.jp/articles/a10588d290c2f5f5b02ac773c3c27facbcda7527>

**■下水サーベイランス　2024/3/19　北海道札幌市**

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

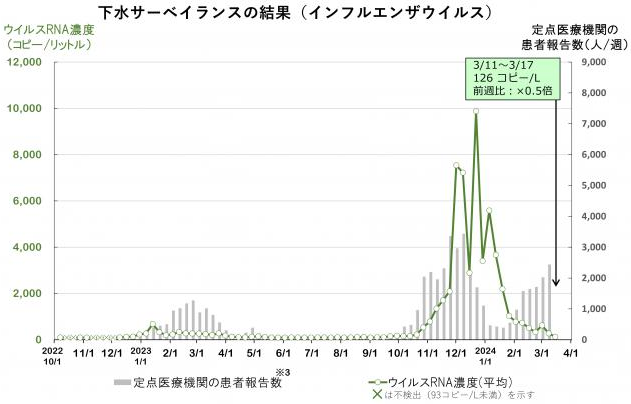
　新型コロナウイルス

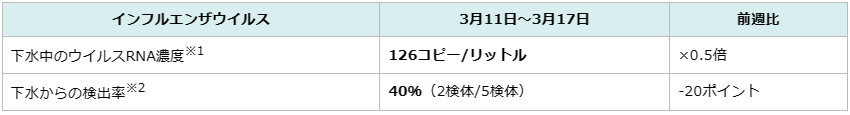




　　ウイルス濃度は前週から増加して高い水準を維持しており、引き続き警戒が必要です。

　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。

**■ノロウイルスによる「集団食中毒」患者３３人に　原因の飲食店は「廃業届」を提出（島根・出雲市）　3/19(火) 18:53配信　TSKさんいん中央テレビ　島根県出雲市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c52d3c70daf4f38adf39b5e934c435404bffa4e2>

**■新型コロナワクチン接種の死亡事例含む52件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**3/19(火) 12:43配信　　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/aa0f7842b2a2137db8dbf04607e5353680faaa8e>

**■ベトナムの有名観光地で３４５人食中毒　3/17(日) 11:30配信　中央日報日本語版　ベトナム**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3baca5d59b34e29067832598724936e664c745c3>

**■インフル前週上回る、厚労省　3/15(金) 17:05配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5d7d52ef2345cd0c19d77de6e046684aeaa7ecc9>

**桐一銭青銅貨**

品位：銅95%、錫4%、亜鉛1%

量目：3.75g

直径：23.03mm

図柄：菊、唐草、「一錢」（表面）、桐、桜、「大日本」、年号（裏面）

周囲：平滑

発行開始：1916年（大正5年）

1916年（大正5年）の貨幣法の改正により発行されたもので、青銅貨の地金価格が高くなりすぎていたことから、それまでの稲一銭青銅貨の規格を小型化し、同時に模様を改めたものである。図柄の中の菊は、16花弁の菊花紋章（十六葉八重表菊紋）ではなく、10花弁の菊の花の図柄が上下に2つあしらわれている。この貨幣からアラビア数字とローマ字の「1SEN」の文字は廃された。同時期の五厘青銅貨とは同じ模様であるが量目の比例関係は崩れている。

1938年（昭和13年）までの長年にわたり製造され、小型鳳凰五十銭銀貨と共に当時の日本国民にとってすっかり浸透した貨幣の一つとなっていた。大正5年銘から昭和13年銘までのうち、製造されなかった（存在しない）年銘は大正14・15年銘と昭和元・3年銘であり、それを除けば大正9種、昭和11種の計20種が存在するが、昭和4・5年銘は製造枚数が少なく貨幣収集用語で「特年」と呼ばれる。



古銭屋だと1枚200円くらいするらしい