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

**食科協かわら版　No.439　（2024年度No.14）**　 　2024/4/5

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**

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



**ようやく**

**さくらも満開ですね**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-16** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **16-24** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **24-27** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **27-32** |
| **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** | **32-54** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

3月29日　 　 かわら版438号を発行・かわら版ニュース＆トピックス420号を発行

4月02日　　　かわら版ニュース＆トピックス421号を発行

4月05日　 　 かわら版439号を発行・かわら版ニュース＆トピックス422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***健康に配慮した飲酒に関するガイドラインについて　2024/4/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38541.html>

　　厚生労働省では、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」を作成しました。

　お酒は、その伝統と文化が国民の生活に深く浸透している一方で、不適切な飲酒は健康障害等につながります。

　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。

　・健康に配慮した飲酒に関するガイドライン

<https://www.mhlw.go.jp/content/12200000/001223643.pdf>

　　・みんなに知ってほしい飲酒のこと（広報資料）

<https://www.mhlw.go.jp/content/12200000/001223644.pdf>

　飲酒量（純アルコール量）について

　アルコールのリスクを理解した上で、次に示す純アルコール量に着目しながら、自分にあった飲酒量を決めて、健康に配慮した飲酒を心がけることが大切です｡

　飲酒をする場合には、お酒に含まれる純アルコール量（ｇ）を認識し、自身のアルコール摂取量を把握することで、目標設定を行うなど自身の健康管理にも活用することができます。単にお酒の量（ml）だけでなく、お酒に含まれる純アルコール量（g）について着目することは重要です。

（お酒に含まれる純アルコール量の算出式）

摂取量(ml) × アルコール濃度（度数/100）× 0.8（アルコールの比重）

例: ビール500ml（5％）の場合の純アルコール量

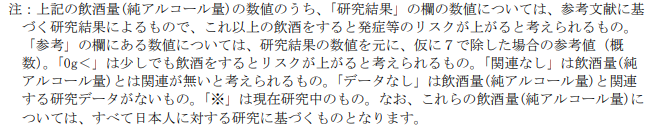
　　　500(ml) × 0.05 × 0.8 = 20(g)

　個々人が疾患などの発症リスクにも着目するなどして、健康に配慮することが重要です。研究結果に基づく疾病毎の発症リスクが上がる飲酒量（純アルコール量）については、以下に示したものが参考となります。なお、飲酒による疾患への影響については個人差があります。

我が国における疾病別の発症リスクと飲酒量（純アルコール量）

（本表及び参考文献は「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン」に掲載しているものです。）





**■***NEW***【重要なお知らせ（注意喚起）】令和5年5月31日に終了した「都道府県の外国人用相談窓口」サイトのURLは厚生労働省と関係ありません　2024/4/3**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000211289_00014.html>

　　新型コロナウイルス感染症流行下において、外国人に対する新型コロナウイルス感染症に関する情報提供を強化するため、令和2年9月1日から令和5年5月31日まで、多言語対応の外国人専用相談窓口WEBサイトを開設しておりました。

　当該サイトのURLとして、「https://www.covid19-info.jp」を利用していましたが、令和5年5月31日の委託業務終了とともに、当該URLの利用も既に終了しています。

　令和5年6月1日以降、「covid19-info.jp」のドメインおよび当該ドメインを用いたwebやメールは、厚生労働省の事業とは一切関係ありません。

　なお、令和６年４月３日付けで「https://covid19-info.jp」のドメインによる新たなサイトの開設が確認されましたが、改めまして厚生労働省とは一切関係ありませんので、ご注意ください

照会先

厚生労働省医政局総務課　医療国際展開推進室（代表）03-5253-1111（内線2678）

**■***NEW***幹部名簿　2024/4/1**

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

**■***NEW***健康被害情報　2024/3/29**

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

　紅麹に関する届出された食品リコール情報

紅麹に関する届出された食品のリコール情報（小林製薬関連に限る）

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fcontent%2F001236068.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

　　⇒PDF版はこちら

<https://www.mhlw.go.jp/content/001236070.pdf>

　通知・事務連絡等

・紅麹を含む健康食品の取扱いについて（令和６年３月22日）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001232941.pdf>

・紅麹を含む健康食品の取扱いについて （令和6年３月26日）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001234336.pdf>

・小林製薬株式会社が製造した紅麹を含む食品等にかかる健康相談について

（令和６年３月２９日）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001239222.pdf>

・疑義解釈資料の送付について（その65）（令和６年３月29日）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001239226.pdf>

・【公益財団法人日本医師会宛】紅麹を含む健康食品との関連が疑われる事例について

（協力依頼）（令和６年３月25日）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001233963.pdf>

・いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について

（令和６年３月13日）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001225216.pdf>

※参考：小林製薬株式会社ニュースリリース

（第１報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

<https://www.kobayashi.co.jp/info/20240322/>

　（第２報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

<https://www.kobayashi.co.jp/newsrelease/2024/20240325/>

（第３報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

<https://www.kobayashi.co.jp/newsrelease/2024/20240326/>

（第４報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

<https://www.kobayashi.co.jp/newsrelease/2024/20240327/>

　　　 （第５報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

<https://www.kobayashi.co.jp/newsrelease/2024/20240328/>

　　　 （第６報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

<https://www.kobayashi.co.jp/newsrelease/2024/20240329/>

　連絡会議等

紅麹使用製品への対応に関する関係省庁連絡会議（第１回）(令和6年3月27日）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001235173.pdf>

審議会等

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会及び指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループの合同開催資料

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39234.html>

参考資料（リーフレット）

小林製薬による紅麹関連製品の使用中止のお願い

<https://www.mhlw.go.jp/content/001235866.pdf>

その他（関連リンク先等）

紅麹を含む健康食品関係について（消費者庁ウェブサイト）

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036992/>

小林製薬が製造する紅麹関連製品による健康被害について（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kaishu.html>

紅麹使用製品に関するお問い合わせ窓口（コールセンター）

・電話番号：０３－３５９５－２７６０

・受付時間：９時００分～２１時００分（土日・祝日も実施）

（３月29日（金）のみ15時から受付）

**■***NEW***薬事・食品衛生審議会　食品衛生分科会　新開発食品調査部会　 新開発食品評価調査会及び指定成分等含有食品等との関連が 疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループ （ハイブリッド会議：非公開）　議事要旨**

**健康・生活衛生局 食品基準審査課 新開発食品保健対策室　2024/3/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39395.html>

日時　令和６年３月28日（木）17:00～19:10

場所　オンライン会議

事務局設置場所：厚生労働省内会議室

（東京都千代田区霞ヶ関１ー２－２中央合同庁舎第５号館）

出席者

出席者

【新開発食品評価調査会】

委員：五十音順、敬称略、◎は座長

上原 万里子、加藤 将夫、神村 裕子、佐藤 加代子、◎曽根 博仁、徳重 克年、西﨑 泰弘、西森 康夫

参考人：伊藤 美千穂、杉本 直樹、南學 正臣

【ワーキンググループ】

委員：五十音順、敬称略、◎は座長

加藤 将夫、◎曽根 博仁、塚本 和久、西﨑 泰弘

参考人：阿部 理一郎、山縣 邦弘（欠席）迎寛

　厚生労働省

大坪健康・生活衛生局長、岡部総務課長、近藤食品基準審査課長、森田食品監視安全課長　他

議題

（１）小林製薬の回収命令の対象となった製品の原因究明について（小林製薬から説明）

（２）（１）以外の小林製薬の紅麹を原料とする製品の対応について

（３）その他

議事要旨

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001239232.pdf>

照会先

厚生労働省 健康・生活衛生局

食品基準審査課 (内線 4220)

　食品監視安全課 (内線 2477)

(代表電話) 03(5253)1111

**■***NEW***小林製薬社製の紅麹を含む食品に係る確認結果について　2024/3/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39394.html>

　　今般、小林製薬社が直接、紅麹原料を卸している企業52社に対して、下記のいずれかの事項に該当するかを点検した結果、いずれの企業からも該当する結果は得られませんでした。

・小林製薬の３製品に使用された紅麹と同じ小林製薬社製の原材料を用いて製造され、かつ、上記と同等量以上の紅麹を１日あたりに摂取する製品

・過去３年間で医師からの当該製品による健康被害が１件以上報告された製品

なお、当該企業から小林製薬社製の紅麹原料を入手している企業は173社とされており、こちらの点検につきましては、引き続き継続中である旨を申し添えさせていただきます。

**■令和６年３月28日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会及び指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループの合同開催　資料　2024/3/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39234.html>

　議題

（１）小林製薬の回収命令の対象となった製品の原因究明について（小林製薬から説明）

（２）（１）以外の小林製薬の紅麹を原料とする製品の対応について

（３）その他

資料

配布資料

議事次第・委員名簿・座席表　<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/ooo.pdf>

（配布資料）

資料１　小林製薬提出資料（机上配布）

資料２　回収命令の対象となった製品以外の小林製薬の紅麹を原料とする製品への対応について（案）<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001236953.pdf>

（参考資料）

参考資料１　 小林製薬の紅麹を含む健康食品に対する対応の経緯

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001236933.pdf>

参考資料２　 紅麹を含むいわゆる健康食品の取扱いについて（令和6年3月26日付け健生食監発0326第6号）

　健生食監発 0326 第６号

令 和 ６ 年 ３ 月 26 日

大阪市健康局長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長

（ 公 印 省 略 ）

紅麹を含むいわゆる健康食品の取扱いについて

今般、令和６年３月22日に紅麹を含むいわゆる健康食品を取り扱う事業者（小林製薬株式会社）より、「紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ」（<https://www.kobayashi.co.jp/info/20240322/>　）に関する報道発表が行われ、厚生労働省ホームページにおいても、情報提供及び注意喚起等を行っているところです。

本日、小林製薬株式会社から状況等について聴取したところ、

・ 紅麹を含む特定のいわゆる「健康食品」を摂取した者で健康被害が多数報告されていることに加え、２名の死亡事例が報告されたこと

・ 健康被害との関連性が明らかとはなっていないこと

から、当該事業者が取り扱う下記の食品については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第６条第２号に該当するものとして取り扱い、同法第59条に基づく廃棄命令等の措置を講じていただくようお願いします。

記

対象食品：

１．紅麹コレステヘルプ（45 粒 15 日分、90 粒 30 日分、60 粒 20 日分）

２．ナイシヘルプ＋コレステロール

３．ナットウキナーゼさらさら粒 GOLD

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001236934.pdf>

参考資料３　 小林製薬（株）が把握している健康被害状況（延べ数）

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001236935.pdf>

参考資料４　 通知に基づき自治体から厚労省に報告された件数

参考資料５　 通知に基づき自治体から厚労省に報告された情報一覧（机上配布）

**■薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会及び指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループ（ハイブリッド会議：非公開）の合同開催について　2024/3/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39169.html>

**■健康被害情報　2024/3/27**

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

**紅麹を含む健康食品関係（令和６年３月～）**

小林製薬が販売した紅麹に関連した食品の自主回収情報をお知らせします。この製品を購入した方は、直ちに喫食を中止し、身体に異常がある場合には、医療機関を受診するか最寄りの保健所にご相談ください。

**・紅麹を含む健康食品の取扱いについて（令和６年３月22日）**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001232941.pdf>

　事 務 連 絡

令 和 ６ 年 ３ 月 2 2 日

都 道 府 県

各 保健所設置市 衛生主管部（局） 御中

　特 別 区

厚生労働省健康・生活衛生局食品基準審査課

紅麹を含む健康食品の取扱いについて

令和６年３月22日に小林製薬より、「紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ」（kobayashi.co.jp/info/20240322/）に関する報道発表が行われ、情報提供及び注意喚起等が行われました。また、大阪市にて、本件に関する調査が行われているところです。

つきましては、各都道府県等における過去の健康被害相談について確認し、当該製品に関する健康被害相談に該当するものがある際は、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について」（令和６年３月13日付け健生食基発0313第１号・医薬監麻発0313第５号。以下「対応要領」という。）に基づき、厚生労働省への報告等の対応を行うようお願いいたします。

なお、当該製品以外のいわゆる「健康食品」との関連が疑われる健康被害相談についても、対応要領に基づき適切に対応するようお願いいたします

**・紅麹を含む健康食品の取扱いについて （令和6年３月26日）**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001234336.pdf>

　健生食監発 0326 第６号

令 和 ６ 年 ３ 月 26 日

大阪市健康局長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長

（ 公 印 省 略 ）

紅麹を含むいわゆる健康食品の取扱いについて

今般、令和６年３月22日に紅麹を含むいわゆる健康食品を取り扱う事業者（小林製薬株式会社）より、「紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ」

（<https://www.kobayashi.co.jp/info/20240322/>　）に関する報道発表が行われ、厚生労働省ホームページにおいても、情報提供及び注意喚起等を行っているところです。

本日、小林製薬株式会社から状況等について聴取したところ、

・ 紅麹を含む特定のいわゆる「健康食品」を摂取した者で健康被害が多数報告されていることに加え、２名の死亡事例が報告されたこと

・ 健康被害との関連性が明らかとはなっていないこと

から、当該事業者が取り扱う下記の食品については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第６条第２号に該当するものとして取り扱い、同法第59条に基づく廃棄命令等の措置を講じていただくようお願いします。

記

対象食品：

１．紅麹コレステヘルプ（45 粒 15 日分、90 粒 30 日分、60 粒 20 日分）

２．ナイシヘルプ＋コレステロール

３．ナットウキナーゼさらさら粒 GOLD

**・【公益財団法人日本医師会宛】紅麹を含む健康食品との関連が疑われる事例について（協力依頼）（令和６年３月25日）**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001233963.pdf>

　事 務 連 絡

令 和 ６ 年 ３ 月 2 5 日

公益財団法人 日本医師会 御中

厚生労働省健康・生活衛生局食品基準審査課

紅麹を含む健康食品との関連が疑われる事例について（協力依頼）

厚生労働省において、いわゆる「健康食品」の健康被害の未然防止及び被害発生時の拡大防止のため、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」を定め、令和６年３月13日付け健生食基発0313第６号により、いわゆる「健康食品」と健康被害事例の関連が疑われた場合には、管轄の保健所へお知らせしていただくこと等の協力について､周知のお願いをしているところです。

今般、３月22日に紅麹を含む健康食品を取り扱う事業者（小林製薬）より、別紙の通り「紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ」に関する報道発表が行われ、情報提供及び注意喚起等が行われました。また、大阪市にて、本件に関する調査が行われているところです

つきましては、当該製品を摂取したことによると疑われる健康被害事例を把握された場合には管轄の保健所にお知らせいただくとともに、管轄の保健所による調査に対してご協力いただくよう、貴会員への周知等につきお願いいたします

**・いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について（令和６年３月13日）**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001225216.pdf>

　健生食基発 0313 第１号

医薬監麻発 0313 第５号

令 和 ６ 年 ３ 月 1 3 日

都 道 府 県

各 保健所設置市 衛生主管部(局)長 殿

特 別 区

厚生労働省健康・生活衛生局食品基準審査課長

（ 公 印 省 略 ）

厚生労働省医薬局監視指導・麻薬対策課長

（ 公 印 省 略 ）

いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について

いわゆる「健康食品」又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生の未然防止及び被害発生時の拡大防止を目的として、厚生労働省では、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について」（平成 14 年10 月４日付け医薬発第 1004001 号。以下「平成 14 年通知」という。）を示し、健康被害発生の未然防止のための体制整備及び被害発生時の対応手順等について周知してきたところです。

平成 30 年の食品衛生法改正により、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分等を含む食品（以下「指定成分等含有食品」という。）については、当該食品との関連が疑われる健康被害情報の届出制度が導入され、運用されております。

今般、指定成分等含有食品の健康被害情報の収集制度の運用等を踏まえ、別添のとおり、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」をとりまとめました。本通知は地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第245 条の４第１項の規定に基づく技術的な助言として通知いたしますので、平成 14 年通知からの変更点を確認の上、健康被害発生の未然防止及び被害発生時の拡大防止について適切な対応をよろしくお願いします。

なお、本通知を発出することに伴い、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について」（令和６年３月 11 日付け健生食基発0311 第１号・医薬監麻発 0311 第１号厚生労働省健康・生活衛生局食品基準審査課長、医薬局監視指導・麻薬対策課長連名通知）を廃止します。

**※参考：小林製薬株式会社ニュースリリース**<https://www.kobayashi.co.jp/>

（第１報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

（第２報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

（第３報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

（第４報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ

（第5報）紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ（2024/3/28）

**紅麹に関する届出された食品のリコール情報（小林製薬関連に限る）**

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fcontent%2F001233672.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

　PDF版　<https://www.mhlw.go.jp/content/001236070.pdf>

**紅麹使用製品への対応に関する関係省庁連絡会議（第１回）(令和6年3月27日）**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001235173.pdf>

**■食品中の放射性物質に関する「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」の改正（原子力災害対策本部策定）　2024/3/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38922.html>

　　原子力災害対策本部においては、地方公共団体が実施する食品中の放射性物質検査の検査計画や原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限等の取扱いに関するガイドラインを定め公表しています。

　　本日、令和５年４月以降の検査結果等を踏まえて、原子力災害対策本部がガイドラインの改正を行いましたのでお知らせします。

検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001233140.pdf>

主な改正点

　　○検査対象品目の見直し（改正後のガイドラインP４-P６、別表）

　　　・直近約１年間の検査結果を踏まえ、検査対象品目を見直し。

　　○近年の検査結果等を踏まえ、水産物の記載を見直し（改正後のガイドラインP５-P６、別表、別添）

改正経緯

平成23年４月４日：「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（ガイドライン）を公表。

平成23年６月27日：放射性ヨウ素の減少を踏まえ、放射性セシウム対策を主眼とするとともに、茶、水産物、麦類の取扱いを規定。検査対象に国民の摂取量の多い食品を追加。

平成23年８月４日：個別品目に牛肉、米の取扱いを追加。

平成24年３月12日：平成23年の検査結果、平成24年４月１日施行の基準値を踏まえた改正。

平成24年７月12日：平成24年４月以降の検査結果及び出荷制限対象食品の多様化を踏まえ、検査対象品目、出荷制限の解除要件等を改正。個別品目に大豆及びそばの取扱いを追加。

平成25年３月19日：平成24年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。水産物や野生鳥獣の移動性及びきのこ等の管理の重要性等を考慮した出荷制限等の解除要件等について改正。個別品目に原木きのこ類を追加。

平成26年３月20日：平成25年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。検査対象品目に事故後初めて出荷するものであって、検査実績が無い品目を追加。

平成27年３月20日：平成26年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。牛肉の検査頻度について、農家ごとに３ヶ月に１回程度から、12ヶ月に１回程度とすることができることを追加。

平成28年３月25日：平成27年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。関係者の意向を十分に踏まえて、新たな検査体制とその導入時期の検討等を追記。

平成29年３月24日：原発事故から５年以上が経過し、放射性物質濃度が全体として低下傾向にあり、基準値を超える品目も限定的となっていること等を踏まえ、栽培/飼養管理が可能な品目群を中心に検査を合理化及び効率化。これまでの検査結果の集積を踏まえた検査対象自治体、検査対象品目、出荷制限等の解除の考え方等の見直し。

平成30年３月23日：平成29年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。

平成31年３月22日：平成30年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。個別品目に野生鳥獣の肉類を追加、大豆を削除。

令和２年３月23日：平成31年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。個別品目の牛肉の取扱いの見直し。

令和３年３月26日：令和２年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。個別品目のきのこ・山菜類等の取扱いの見直し。

令和４年３月30日：令和３年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。

令和５年３月30日：令和４年４月以降の検査結果の集積を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直し。

参考：食品中の放射性物質の検査及び出荷制限等に関する情報（厚生労働省ホームページ）

・食品中の放射性物質の検査結果

<https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/0000045250.html>

・関係都県が定めた食品中の放射性物質の検査計画

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000203508_00039.html>

・出荷制限等の品目・区域の設定の経緯

<https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001dd6u.html>

・出荷制限等の品目・区域の解除の経緯

<https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001ddg2.html>

・現在出荷制限等の指示が出されている品目・区域の一覧

<https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/0000030874.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001224752.pdf>

**■厚生労働省が発出した通知等（食品関連）（平成24年4月1日～）　2024/3/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000043164.html>

　農畜水産物等の放射性物質検査について

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001233153.pdf>

**■食品に残留する農薬等の試験法　2024/3/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/zanryu/zanryu3/index.html>

**■食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法　2024/3/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/zanryu/zanryu3/siken.html>

**■令和６年度輸入食品監視指導計画を策定しました　2024/3/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38838.html>

　　輸入食品監視指導計画は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第23条に基づき、日本に輸入される食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃの安全性を確保するため、輸出国における生産の段階から輸入後の国内流通までの各段階において厚生労働本省及び検疫所が実施する措置等について、毎年度定めるものです。

本計画は、厚生労働省ホームページ内「輸入食品監視業務」のページに掲載しています。

○　<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index.html>

【計画の主な内容】

(１) 輸出国段階での措置

　○ 輸出国政府との二国間協議、技術協力、計画的な現地調査等の実施

(２) 輸入時段階での措置

　　　○ 輸入者への輸入前指導を含む安全性確保に関する指導の実施

　　　○ 輸入届出の審査による食品衛生法への適合性の確認

　　　○ 輸入届出内容と実際の貨物が同一であることの確認等

　　　○ 多種多様な食品等の安全性を幅広く監視するためのモニタリング検査の実施

　　　　（検査件数約100,000件）

　　　○ 食品衛生法違反の可能性が高いと見込まれる食品等の輸入者に対する検査の命令

　○ 食品衛生法違反判明時の輸入者への改善結果報告の指導

　　　○ 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応の実施

(３) 国内流通段階での措置

　○ 食品衛生法違反判明時の回収等の指示

(４) その他

　○ リスクコミュニケーションの推進

**■医薬品成分を含有する製品の発見について　2024/3/22**<https://www.mhlw.go.jp/content/11126000/001231495.pdf>

　　本日、福岡県から、別添のとおり報道発表を行った旨の連絡がありましたので、お知らせいたします。

　健康食品買上げ検査の結果について

－検査した１５品目のうち１品目から医薬品成分を検出－

県では、いわゆる健康食品による県民の健康被害を未然に防止するため、平成１４年度から買上げ検査を行っています。

今般、令和５年１２月に強壮や痩身等を意図して販売されている１ ５品目を買上げ、検査を行った結果、１品目から医薬品成分が検出されたため、同法律に基づき、本日、販売業者を管轄　する自治体に通報を行いました。

医薬品成分が含まれるものは、「食品」と称された場合であっても医薬品とみなされ、未承認の医薬品販売等を行ったものとして、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違反となります。

　１ 買上げ検査概要

(1) 買上げ品目等：痩身系 ４品目（うち違反品１品目 ※詳細は別紙参照）

強壮系 １１品目

計 １５品目

(2) 買上げ先：１３社（インターネット販売業者から購入）

(3) 検査結果判明日：令和６年３月２２日

２ 結果

　　検査を行った結果、１品目から医薬品成分である「ヨヒンビン」を検出しました。

３ 違反製品に対する措置

(1) 本日、販売業者を管轄する大阪市に通報を行いました。

(2) 本日、販売業者及び違反品目について、厚生労働省に情報提供を行いま した。

当該情報は厚生労働省のホームページで公表される予定です。

(3) 本日、県のホームページに違反製品名等を掲載しました。

（掲載先：ト ップペー ジ > 防災・く らし > 食品・生活衛 生・動物 愛護> 食 の安全情報 > 健 康食品買上げ 検査の結 果について）

URL： <https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/kenko-r5-2.html>

４ 健康被害について

現時点において、この製品による健康被害は、報告されていません。

５ 県民への注意喚起

(1) この製品を購入した方は、直ちに服用を中止し、身体に異常がある場合には、医療機関を受診するか最寄りの保健福祉環境事務所、保健福祉事務所又は保健所に御相談ください。

(2) 医薬品的効能効果を謳った健康食品は購入しないよう心がけてください

　　違反品目の詳細

　　　販 売 名 ＳＬＥＮＤＲＩＮ

検出成分 ヨヒンビン

購 入 先 ｓｕｎｎｙｄａｙｓ（大阪府大阪市）※

※ 福岡県が製品を購入したインターネット販売業者

その他参考情報

　賞味期限 ２０２５年１月５日

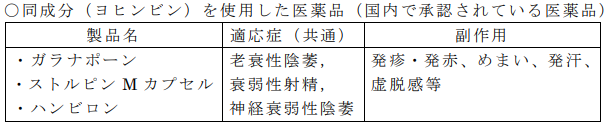
購入価格 ２，９８０円

規 格 ６０カプセル

製 造 者 Sapphire Healthcare LLC

賞味期限及び規格は、違反製品やホームページに記載されていたものを示しています。検出された医薬品成分について

ヨヒンビン

　　〇同成分（ヨヒンビン）を使用した医薬品（国内で承認されている医薬品）

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３８６報）　2024/4/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39180.html>

　２　緊急時モニタリング又は福島県の検査結果

　　　※ 基準値超過　５件

No. ３ 福島県　ヤマドリ　（Cs：210　Bq/kg）　南相馬市

No. 16　福島県　イノシシ　（Cs：240　Bq/kg）　伊達市

No. 17　福島県　イノシシ　（Cs：320　Bq/kg）　双葉町

No. 18　福島県　イノシシ　（Cs：130　Bq/kg）　福島市

No. 20　福島県　イノシシ　（Cs：370　Bq/kg）　福島市

**■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の取扱いについて　2024/3/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38959.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、福島県から提出された「令和６年産米(2024年産米)に関する福島県管理計画」を踏まえ、福島県に対し、福島県の一部地域※で産出される令和６年産米(2024年産米)のうち、県の定める管理計画に基づかない米の出荷制限を指示しました。

１．福島県の一部地域（※）で産出される令和６年産（2024年産）の米のうち、県の定める管理計画に基づかない米について、本日付けで、福島県に対し出荷制限が指示されました。

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

　　（２）福島県の管理計画は別添２のとおりです。

※福島県富岡町（平成30年３月９日に認定された特定復興再生拠点区域に限る。）、大熊町（平成24年11月30日付け指示により設定された避難指示解除準備区域及び平成29年11月10日に認定された特定復興再生拠点区域に限る。）、双葉町（平成25年５月７日付け指示により設定された帰還困難区域（平成29年９月15日に認定された特定復興再生拠点区域を除く。）を除く区域に限る。）、浪江町（平成29年12月22日に認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日に認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日に認定された特定復興再生拠点区域に限る。）

２．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６年３月26日）

​（別添１）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001236811.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001233077.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001233079.pdf>

**■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　2024/3/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38958.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、福島県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限の指示がなされていた、桑折町において産出されたフキ（野生のものに限る。）について、解除を指示しました。

１福島県に対して指示されていた出荷制限のうち、桑折町で産出されたフキ（野生のものに限る。）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福島県への指示は、別添１のとおりです。

（２）福島県の申請は、別添２のとおりです。

２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６年３月26日）

（別添１）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001236824.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001236783.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001233053.pdf>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３８５報）　2024/3/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38938.html>

１　自治体の検査結果

小樽市、岩手県、群馬県、川越市、千葉市、東京都、文京区、横浜市、相模原市、岐阜市

　※ 基準値超過　７件

　No.　52　群馬県　ツキノワグマ　（Cs：290　Bq/kg）　みどり市

　No.　67　群馬県　ニホンジカ　　（Cs：230　Bq/kg）　沼田市

　No.　71　群馬県　イノシシ　　　（Cs：950　Bq/kg）　みどり市

　No.　72　群馬県　ニホンジカ　　（Cs：140　Bq/kg）　みなかみ町

　No. 103　群馬県　イノシシ　　　（Cs：390　Bq/kg）　沼田市

　No. 107　群馬県　ツキノワグマ　（Cs：250　Bq/kg）　長野原市

　No. 114　群馬県　ツキノワグマ　（Cs：470　Bq/kg）　みどり市

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.7 2024（2024.04.03）2024/4/3**

[https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407m.pdf](https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 「世界保健機関（WHO）食品由来疾患被害実態疫学リファレンスグループ（FERG）2021-2025」が第 6 回会議を開催

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：ヤモリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella　Lome*）感染アウトブレイク（2024 年 3 月 22 日付初発情報）

2. 公衆衛生通知：ヘビおよびげっ歯類に関連して発生しているサルモネラ（Salmonella I 4,[5],12:i:-および *S*. Typhimurium）感染アウトブレイク（2024 年 3 月 19 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. サルモネラ症 ― 2021 年次疫学報告書

**【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）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 乳・乳製品などの容器にデポジット制度を導入：使用済み容器回収機の適切な洗浄を行えば食品安全への影響はないと考えられる

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.7 2024（2024.0403）　2024/4/3**

[https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407c.pdf](https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【FDA】 FDA は PFAS などの化学汚染物質を含む食品の輸入警告（Import Alert）を**

**発表**

米国食品医薬品局（FDA）は、ヒトの健康に安全上の懸念をもたらす可能性のある化学汚染物質が検出されたヒト用食品に対する、新たな輸入警告（Import Alert）99-48「*Detention without Physical Examination of Foods Due to Chemical Contamination*（化学物質汚染による食品の物理的検査なしの即時留置（DWPE）」を発表した。これは、食品が、ベンゼン、ダイオキシン、ポリ塩化ビフェニル（PCB）、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）などを含む広範な人工化学物質で汚染されていることが判明した場合、FDA が輸入を規制し、米国への食品の流通を防ぐ措置である。FDA が輸入警告を発すると、違反していると思われる製品は物理的検査なく留置が可能となる。輸入警告の対象から削除するためには、企業が適切な是正措置を講じたことを示す根拠を FDAへ提出する必要がある。

**【FDA】 FDA は食品接触物質のための手続きを改訂し認可の取り消しの理由を更新する最終規則を発表**

米国 FDA は、食品接触物質の市販前通知（food contact notification：FCN）がもはや有効ではないと FDA が判断する方法と時期に関する規則（21CFR170.105 及び21CFR170.102）を改正する最終規則を発表した。今回の改正では、FDA が安全性以外の理由で FCN は有効でないと判断できるようになる。例えば、製造者が食品接触物質を製造、供給、又は使用しなくなった場合である。ただし、FDA が無効であると判断を下す前に、企業からすべての関連情報を FDA へ提出できるようにした。FDA の決定通知はFederal Register（連邦官報）に公表され、その公表日をもって FCN は無効となる。FCN が無効になると、FCN に記載された食品接触物質の使用は許可されなくなる。その上で、FDA は、FDA のウェブサイトに公開されている有効な FCN のリストを更新する予定である。

**【BfR】 ワイルドガーリック：有毒なよく似た植物**

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、食用のワイルドガーリック（*Allium ursinum*：ニラネギ）の若葉が、有毒なスズラン（*Convallaria majalis*）や毒性の強いイヌサフラン（*Colchicum autumnale*）の葉とよく似ているとして、誤認しないよう注意を喚起した。ワイルドガーリックはラムソンとも呼ばれ、特有のニンニク臭をもつ。そのため指で葉をこすり特有のニンニク臭がしなければ食べないようにすること。ただし、もし前にニラネギを触り、その匂いが手に残っている場合には誤った結果につながる可能性があるので注意すること。

**＊参考：パンフレット「有毒な植物と食べられる植物 間違えないように気をつけて！」**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/section_s3/toxins/toxicplantsA4.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937回）の開催について　2024/4/5**

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4月9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について

　　　・遺伝子組換え食品等「LEU-No.4株を利用して生産されたL-ロイシン」に係る食品健康影響評価について

（２）食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針の一部を改正する件（案）について

（３）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、4月8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、4月9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4月8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***食品食品安全委員会の20年を振り返る　第8回　無機ヒ素の健康影響は？**

**2024年（令和6年）4月3日　食品安全委員会委員 松永和紀**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/08_mukihiso.html>

**汚染物質の評価は難しい〜無機ヒ素**

無機ヒ素摂取は、皮膚や生殖・発生、神経発達への悪影響、発がん性が報告されている

データが少なく不確実性が高く、日本においてどれぐらいの量の摂取により健康影響が生じるか、明確に評価することは困難だった

日本人においては明らかな健康影響は認められておらず、食品からのヒ素摂取の現状に問題があるとは考えられない

ただし、一部の人たちは無機ヒ素の摂取量が多い可能性がある。特定の食品に偏らずバランスの良い食生活を心がけることが重要

食品安全委員会は、さまざまな危害要因（ハザード）の食品健康影響評価（リスク評価）を行っています。その中でも最近、注目度が高いのが「汚染物質」でしょう。

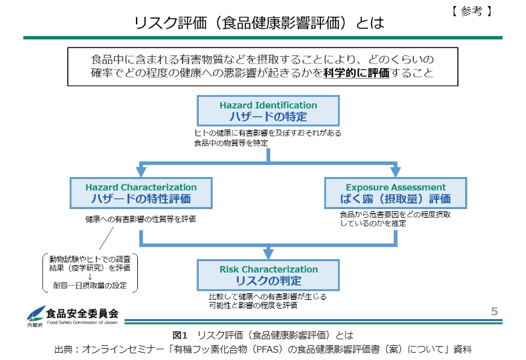
たとえば、土壌中の重金属やかびが作る毒性物質は、意図せず食品に含まれ汚染します。有機フッ素化合物の一つ、PFAS（Per- and Polyfluoroalkyl substances）は、撥水・撥油性が高く工業的に合成されて幅広く用いられ、環境中に放出されて長く留まり食品や飲料水に含まれてしまった汚染物質です。

これら汚染物質のリスク評価は、科学的に難しいのが通例です。食品安全委員会は2003年に設立されてからこれまで、汚染物質について約80件の評価を行ってきました。しかし、科学的に難しく評価書もわかりづらいせいか、その内容が一般の人たちにあまり知られていません。今回は、2013年に評価書をまとめた「ヒ素」について解説します。ヒ素は、コメや海草などに多く含まれています。海外でもリスク評価と対策が進んでいます。

**農薬や食品添加物の評価は、データが提出される**

ヒ素の説明に入る前に、汚染物質のリスク評価の難しさについて、農薬や食品添加物の場合と比較して説明しましょう。

食品安全委員会のリスク評価は図１のように、ハザード（ヒトの健康に有害影響を及ぼす危害要因）を特定し、その特性を評価し、一方でばく露量（摂取量）も評価し、リスクを判定します。ハザードとして対象になるのは、農薬や食品添加物、食中毒を招く微生物、汚染物質などです。



農薬や食品添加物の評価の場合、これらは意図して使うものなので、国がメーカーや輸入事業者に対して安全性に関する試験を多数要求します。実験動物に大量に食べさせて深刻な健康影響をわざと起こさせ検査や解剖などを行う試験を行います。一定量を長期に食べさせ続ける試験もあります。発がん性、胎児への影響、乳を飲む仔動物への影響、摂取した後に体内でどのように代謝され排出されるかなども詳しく調べます。それらの結果を国に提出するのです。

「ハザードの特性評価」では、専門家がこうして出されたデータを細かく調べ、動物試験の結果をヒトに当てはめて検討してよいかどうかも厳しく検討したうえで、許容一日摂取量（ADI）や急性参照用量(ARfD)を決めます。

企業が都合のよいデータを作って提出することがないように、試験方法に関する国際的ルール（OECDテストガイドライン）があり、試験施設についての基準（GLP）もあります。動物試験の結果をヒトにどう当てはめて検討していくかなど、評価のやり方についても国際的な考え方が定まっています。食品安全委員会は、国際標準のルールと考え方に沿って科学的に特性を評価します。

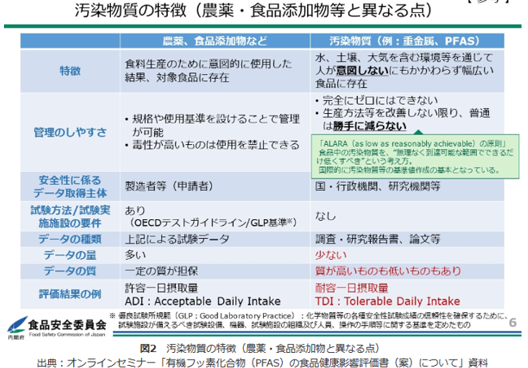
農薬や食品添加物については、食品安全委員会が行うのはここまで。それを受けて、リスク管理機関が、それらが適正に使われた場合のばく露量（摂取量）を推定し、ADIやARfDに至らないことを確認して使い方や残留基準などを決定します。関係者がきちんと守って使えば、食べる人にリスクが生じないように、制度を作り運用するのです。

**汚染物質のリスク評価は難題だらけ**

一方、汚染物質については、特性評価に加え摂取量を推定し、最終的なリスクの判定まで行います。そして、「リスクの懸念あり」となるとリスク管理機関は対策を強化しますし、「現状は心配要らない」という結果であれば、様子を見る、ということになるわけです。

ただし、食品安全委員会の行うリスク評価の各ステップは、汚染物質においては難題だらけです

まず、汚染物質は昔使われて禁止された化学物質だったり、自然天然の化学物質だったり、意図せず食品や飲料水などに含まれているため、企業が試験してデータを提出してくれるわけではありません。OECDテストガイドラインに則ったGLP試験もほとんど行われていません。その結果、評価に用いることができるデータが少なく、あっても、その妥当性や信頼性において質がさまざまです。



とはいえ、すでにヒトが食品や飲料水などにより摂取しているため、ヒトの摂取量や血中濃度などと健康影響の関連を調査した研究（疫学研究）が、ある程度は行われています。

「なーんだ、ヒトへの影響を調べてあるのなら、動物試験から評価するより信頼度は高いし、評価も簡単でしょう……」。そんな声が聞こえてきますが、そうはならないのです。理由は多数あるのですが、なにより、ヒトの日々の生活には、健康への影響を大きく左右する要因がタバコや酒、栄養不良や持病、ウイルス感染など、多数あります。その中から、“この汚染物質の健康影響は？”と切り出して検討するのは、非常に難しいのです。

そのため、汚染物質の特性評価においては、一つ一つの試験や研究の結果について、その方法論や研究の持つ限界を、農薬や食品添加物のリスク評価のとき以上に厳しく調べ、複数のデータを突き合わせて矛盾なく一貫性がある傾向が見えてくるのか検討しなければなりません。そのうえで、農薬や食品添加物のADIに相当し、ヒトが一生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量である「耐容一日摂取量」（TDI）を決定します。

さらに、「ばく露評価」も難しい。食品中の含有量調査は必要に応じて行政機関も行っていますが、十分ではないのが普通です。汚染物質によっては、塵などを吸い込むことによる摂取が意外に多い場合もあります。日本人がその汚染物質をどのような経路からどの程度摂取しているかの推定は容易ではありません。

特性評価とばく露評価の両方でデータが不足しその不確実性が非常に高いので、自ずと、はっきりした結論を出しにくく、評価書もわかりにくいものになります。

そうであっても、なんとか特性評価でTDIを決定できれば、TDIと摂取量を比較してリスクを判定できます。摂取量がTDIを下回っていればひとまず安全である可能性が高く、TDIを超えるようであれば「健康影響の懸念あり」となり対策が急がれる、というわけです。

ところが、汚染物質によっては、データが不足しており科学的な根拠を持ってTDIを設定できないとか、遺伝毒性（DNAを傷害する性質）がありTDIを設定できないとか、いろいろなケースが出てきます。リスク評価を担当する専門家や担当職員は、たいへんな苦労を重ねますが、評価の内容はどんどん複雑になり、評価書はわかりにくさを増し、公表すると不評だらけ、となるのです。

ああ、たいへん。私も、食品安全委員会の委員に任命される前は「評価書は、どうしてこんなにわかりづらいのか？」と批判する側でした。今は、専門家や担当職員の苦労がしみじみわかりますさて、前置きが長くなりました。ヒ素のリスク評価の結果は？

**食品や飲料水に含まれる無機ヒ素**

ヒ素は、自然環境中に広く存在しているほか、金属精錬や火力発電などに使う化石燃料に含まれ産業活動に伴って排出され、環境中を循環しており、食品や飲料水にも含まれています。

インドやバングラデシュなどで1980年代、主に自然起源の無機ヒ素による地下水汚染が報告され、皮膚疾患などの健康影響が注目されるようになりました。台湾や中国、ハンガリー、米国などでも地下水汚染が注目されて、発がん性も指摘されるようになりました。

日本では過去に、育児用粉乳の製造時に無機ヒ素が混入した事件や、夏祭りで振る舞われたカレーに大量投入された事件がありました。私たちがふだん摂っているヒ素は、こうした事件での摂取量の数百分の１、数千分の１という量です。とはいえ、自然界にヒ素がある以上、摂取をゼロにするのは不可能です。

また、英国政府が2004年、ひじきに無機ヒ素が多く含まれるとして食べるのを控えるように勧告し、日本の消費者の間でも安全性への懸念が高まりました。

こうした状況を踏まえ、食品安全委員会は2008年度に調査事業を実施し2009年3月、自らの発意でリスク評価を行うことを決定し、検討を開始しました。

**皮膚障害や発がん性も**

ヒ素は環境中では、単体の金属として存在するものと、炭素原子と結合し化合物を形成している「有機ヒ素」、それ以外の化合物である「無機ヒ素」という３種の形態があります。食品には有機ヒ素と無機ヒ素が、飲料水には無機ヒ素が含まれ得ます。

食品安全委員会は、それぞれについての情報やデータを収集し、化学物質・汚染物質専門調査会で計13回にわたる議論などを経て2013年12月、評価書をまとめました。

無機ヒ素が有機ヒ素よりも悪影響の程度がかなり大きいとされ、有機ヒ素はヒトへの影響に関する知見がほとんどありません。そのため、無機ヒ素のリスクを中心に検討しました。

無機ヒ素は、前述のように世界で問題となり、ヒトへの影響を調べた疫学研究がかなりあります動物試験も行われていますが、無機ヒ素が体内に入ってからの動態や毒性のあらわれ方が動物種においてかなり異なることから、実験動物ではなく疫学データから、ヒトにおいてどれぐらいの摂取量でどういう影響が出るかという「用量反応評価」を行いました。

事件などの大量摂取の場合は、発熱や下痢、腹痛、激しい嘔吐など急性の影響があらわれ、24時間以内の死亡にもつながります。大量摂取というのは、体重1 kgあたり1 mg（1000 µg）以上を摂るような場合です。体重50 kgの大人であれば、無機ヒ素を50 mgとか100 mg摂ることで、死にも至るような深刻な症状に見舞われます。

より少ない量を長期に恒常的に摂取する場合には、皮膚疾患やがんの発生などの慢性影響が起きます。汚染された飲料水により世界で健康影響が報告されています。成人が毎日700〜1400 µg程度を摂ることにより、色素沈着や色素脱失、手のひらの角化症などがみられ、皮膚がんや膀胱がん、肺がんも。そのほか、流産や死産、出生児体重の低下、心臓疾患増加などの慢性影響が報告されていました。

**発がん性は、より細かく検討**

発がん性については、より細かく検討しました。発がん物質について、多くの人が「摂取するとがんになるからゼロにしなければ」と考えますが、そうとは言えません。

科学的には、発がん物質にもいくつかの種類がある、とされています。まず、DNAを傷害する性質、すなわち「遺伝毒性」があるかないかが重要です。通常、遺伝毒性がある発がん物質、と判断されると、「閾値」、すなわち、その量までは毒性を示さないが、その量を超えると毒性を示すという量は存在せず、ごく微量でもがんを引き起こすきっかけとなり有害影響を引き起こすとみなされます。そのため、摂取量を減らしてゆく対策が講じられます。食品中の汚染物質は、無理に減らしていこうとすると食料供給への影響や栄養摂取の偏りなどの問題も生じるので、“無理なく到達可能な範囲でできるだけ低くすべき”という「ALARAの原則」が適用されます。

一方、遺伝毒性がない場合は閾値が存在するとされ、閾値を下回る摂取であればがんにはつながらない、と考えられます。そのため、TDIの設定が検討されます。

ところが、ややこしいことに近年は研究が進み、遺伝毒性を持つ物質であっても閾値が存在する可能性がある、という説も出てきました。

化学物質・汚染物質専門調査会では、無機ヒ素の発がん性についてこれらの観点から詳細な検討を行いました。しかし、発がんメカニズムについての知見が不足しており、無機ヒ素には発がん性があり遺伝毒性が関与していることが示唆されるものの、閾値があるかないか判断できる状況にない、と結論づけました。また、皮膚疾患など発がん以外の影響についても、「科学的な根拠に基づいてTDIを決めるという作業ができませんでした。

主に研究が行われデータがある飲料水汚染地域と日本では、食生活や環境、衛生状況、喫煙をはじめとする他の要因による影響などがあまりにも違いすぎ、日本人のリスク評価に適用するには根拠が十分とは言えなかったのです。

結局のところ、日本においてどれぐらいの量の摂取により健康影響が生じるか、明確に評価することは困難でした。

**日本人の摂取量評価も参考値に**

一方、日本人の平均的な１日摂取量は、食品安全委員会の2013年の調査事業で18.6 µg /日であることがわかりました。これを体重1 kgあたりで表記すると、0.315 µg/kg体重/日となります95パーセンタイル値、つまり、少ない方から数えて95%めにあたり、摂取量が相当に多めの人は44.5 µg/日（0.754 µg/kg体重/日）でした。

ほかの調査では、1日の平均摂取量が少ないもので0.130 µg/kg体重/日、多いもので0.674 µg/kg体重/日でした。日本は、水道の安全管理が以前から行われ水道水におけるヒ素の残留基準も0.01 µg/Lと低く設定されて守られていることから、飲料水からの摂取割合は小さく、主に食品から無機ヒ素を摂取しています。ただし、これらの摂取量調査も十分とは言えず、評価書では参考値として記載されています。

**明らかな健康影響は認められていない**

まとめると、「ハザードの特性評価」ではTDIを決められず、発がん性について閾値があるかないかも判断できませんでした。「ばく露評価」も、摂取量を推定したものの参考値です。科学的に誠実であろうとすればするほど、あいまいな結果になってしまいました。とはいえ、こういう状況でも、無機ヒ素を私たちは摂取していてそれをゼロにはできない以上、リスクの大きさを判定しないといけません。

そこで、食品安全委員会では、世界各国の疫学研究で報告された「無毒性量」（NOAEL）や「最小毒性量」（LOAEL）、BMDL（ベンチマークドーズの信頼区間の下限値）などと、日本人の推計摂取量を比較しました。これらはおおまかに言えばいずれも、ヒトにおいて微細な影響があらわれるかあらわれないか、という際どいところの数値です。これよりも日々の摂取量が多いと影響が見えやすく、さらに摂取量が多いと皮膚疾患やがんなど顕著な症状が見出されます。

　　無毒性量（NOAEL）：物質について何段階かの異なる投与量を用いて行われた毒性試験において、有害影響が認められなかった最大投与量

最小毒性量（LOAEL）：物質について何段階かの異なる投与量を用いて行われた毒性試験において、有害影響が認められた最小投与量

BMDL（ベンチマークドーズの信頼区間の下限値）：ベンチマークドーズ（BMD）は、物質の摂取量と健康影響のデータから数理モデルを当てはめて得られた用量反応曲線において、バックグラウンド反応に比べて一定の変化が見出される摂取量。BMDLはその信頼区間の下限値

日本人の摂取量がNOAELやLOAEL、BMDLの数値を超え、このような摂取状況が長期にわたることが疑われる場合は、健康影響を心配しなければなりません。一方、これらの数値よりもかなり少なければ、安心材料にはなります。

世界各国の疫学研究から、無機ヒ素の発がん以外の皮膚や神経系への影響は、NOAELやLOAEL、BMDLが4 µg/kg 体重/ 日程度、生殖や発生への影響については、10 µg/kg 体重/日程度であることがわかりました。発がん影響では、肺がんのNOAELが4.1〜4.9 µg/kg体重/日、膀胱がんのNOAELは5.0〜12.1 µg/kg体重/日などであることがわかりました。比較すると、日本人の平均的な摂取量はこれらのおおよそ、10分の1程度でした。

食品安全委員会は評価書で、「日本人における一部の高曝露者では今回算定したNOAEL又はBMDLを超える無機ヒ素を摂取している可能性がある」と指摘しています。さらに、評価書案の段階で行われたパブリックコメント（国民からの意見募集）においては、次のように回答しています「日本において、食品を通じて摂取したヒ素による明らかな健康影響は認められておらず、ヒ素について食品からの摂取の現状に問題があるとは考えていませんが、一部の集団で無機ヒ素の摂取量が多い可能性があることから、特定の食品に偏らず、バランスの良い食生活を心がけることが重要と考えます」

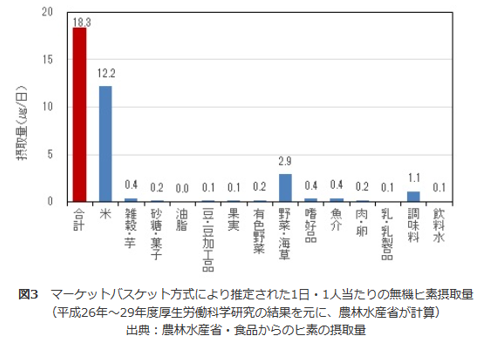
なんともあやふや。専門用語が乱発されわかりにくい。NOAELやBMDLの算出も摂取量調査も研究が少なくそれぞれの調査に限界があり、不確実性が非常に高いのです。

これが、せいいっぱいのリスク評価でした。そのため、食品安全委員会は今後の課題として、さらなる疫学調査や毒性メカニズムに関する研究が必要、としています。また、リスク管理機関には食品中のヒ素の汚染実態を把握するための調査やヒ素のリスク低減方策に関する研究等をさらに充実するよう依頼しました。

**農林水産省は詳しい情報を発信**

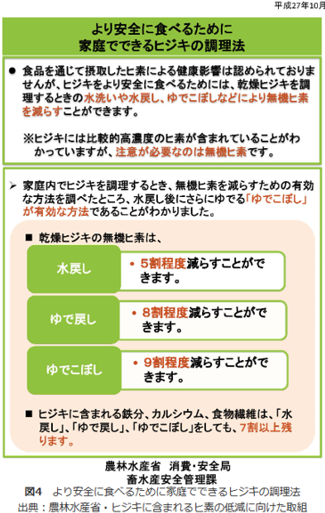
こうして評価書がまとまりました。これを受け、リスク管理機関の１つである農林水産省は「食品中のヒ素に関する情報」をいうコーナーをウェブサイトに設置し、食品中のヒ素に関する詳しい情報を集約して掲載しています。

各食品を通じたヒ素摂取量については、厚生労働科学研究の結果をもとにグラフ化して掲載しています。



農産物ではコメ、海草ではヒジキの無機ヒ素含有濃度が高いことがわかっています。イネ、ヒジキは、水を張った状態の土壌や海など自然界にある無機ヒ素を吸収しやすく、濃度が高めです。

農林水産省は「コメ中ヒ素の低減対策の確立に向けた手引き」をまとめ、農業者や自治体職員、都道府県の普及指導員などに対して栽培時の対策を促しています。ヒジキについては、製造・加工する事業者向けと消費者向けのリーフレットを作るなどしています。無機ヒ素は水溶性なので、ヒジキの水洗いや水戻し、ゆでこぼしなどにより、無機ヒ素含有量を5〜9割下げることができます



諸外国では、飲料水については、WHOの暫定ガイドライン値（0.01 mg /L）を参考に取組を進めています。国際基準を検討するコーデックス委員会は、食用油脂やミネラルウォーターの基準値に加えて、2014年以降、精米や玄米の基準値を設定しました。また、2017年に、コメのヒ素汚染を防止するための実施規範も策定しています。これを受けて、国として基準値を設定したり低減対策をとるところもあります。

農水省のウェブサイトでは、コーデックス委員会の動きや海外のいくつかの国の動向も紹介されています。

もともとコメの流通量が少なかったりヒジキを食べていなかった国では、これらの規制の実行は容易かもしれません。一方、コメを主食としヒジキも常食している日本のような国は、食文化も大切にしながら摂取量を管理してゆかなければなりません。

＜参考文献＞

食品安全委員会・評価書「食品中のヒ素」

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya2009031900k>

食品安全委員会・食の安全ダイヤルに寄せられた質問等Ｑ＆Ａ

<https://www.fsc.go.jp/dial/dialqa20170608_3.html#a311>

食品安全委員会・セミナー「ヒ素に関する最新知見について」

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20131122ik1>

農林水産省・食品中のヒ素に関する情報

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/>

**■***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>

**■「卸売市場の仲卸業者等と小売業者との間における生鮮食料品等の取引の適正化に関するガイドライン」の策定について 2024/3/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ryutu/240327_26.html>

　　農林水産省は、「卸売市場の仲卸業者等と小売業者との間における生鮮食料品等の取引の適正化に関するガイドライン」を策定しました。

1.経緯

農林水産省では、平成30年10月に施行した「食品等の流通の合理化及び取引の適正化に関する法律」（平成3年法律第59号。以下「食品等流通法」という。）の第27条に基づき、食品等の取引の適正化のため、食品等の取引の状況その他食品等の流通に関する調査（以下「食品等流通調査」という。）を実施しているところです。

仲卸業者等と小売業者との間に交渉力の差がある中で、仲卸業者等から「小売業者との間に生鮮食料品等の取引において適正化を図るべき事例が存在しているのではないか」との意見が出されたことを踏まえ、食品等流通調査の一環として関係事業者へのアンケート調査及びヒアリング調査を行いました。

調査の結果、「不当な返品」、「客寄せのための納品価格の不当な引き下げ」など、「私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律」（昭和22年法律第54号。以下「独占禁止法」という。）等の観点から、問題となり得る事例がなお存在することが明らかになりました。

そこで、今般、食品等流通法第28条に基づき、食品等流通調査に基づく措置の一環として、「卸売市場の仲卸業者等と小売業者との間における生鮮食料品等の取引の適正化に関するガイドライン」を策定することとしました。

2.「卸売市場の仲卸業者等と小売業者との間における生鮮食料品等の取引の適正化に関するガイドライン」について

「卸売市場の仲卸業者等と小売業者との間における生鮮食料品等の取引の適正化に関するガイドライン」は、卸売市場の仲卸業者等と小売業者との取引関係において問題となり得る事例を提示し、できるだけ分かりやすい形で独占禁止法等の考え方を示すことにより、取引上の法令違反を未然に防止することを目的としています。今後、仲卸業者等、小売業者に対し、ガイドラインについて説明会を実施し、周知徹底を図っていく予定です。

添付資料

・概要「卸売市場の仲卸業者等と小売業者との間における生鮮食料品等の取引の適正化に関するガイドライン」

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ryutu/attach/pdf/240327_26-4.pdf>

・本体「卸売市場の仲卸業者等と小売業者との間における生鮮食料品等の取引の適正化に関するガイドライン」

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ryutu/attach/pdf/240327_26-1.pdf>

お問合せ先

新事業・食品産業部食品流通課　担当者：山田、川村、稲葉

代表：03-3502-8111（内線4152）　ダイヤルイン：03-3502-5744

**■イオン九州株式会社におけるベーコン類の不適正表示に対する措置について　2024/3/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240326.html>

　農林水産省は、イオン九州株式会社（本社：福岡県福岡市博多区博多駅南二丁目9番11号。法人番号6290001017604。以下「イオン九州」という。）が、傘下店舗において加工したベーコン類の原料原産地名について、対象原材料の「豚ばら肉」に「輸入」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、イオン九州に対し、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

農林水産省九州農政局が、令和5年6月27日から令和6年3月14日までの間、イオン九州及びイオン九州イオン時津ショッピングセンター（長崎県西彼杵郡時津町浜田郷751-5。以下「イオン時津店」という。）に対し、食品表示法（平成25年法律第70号。以下「法」という。）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、イオン九州がイオン時津店を加工者とするベーコン類（商品名「ベーコン（かたまり）」、「ベーコン（厚切りスライス）」、「ベーコン（小間切れ）」）の原料原産地名について、対象原材料の「豚ばら肉」に「輸入」を表示せず、少なくとも令和4年4月1日から令和5年6月26日までの間に合計11,863パックを一般消費者に販売したことを確認しました。

2.措置

イオン九州が行った上記1の行為は、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。以下「基準」という。）第3条第2項の表の「原料原産地名」の項の規定に違反するものです（別紙参照）。

このため、農林水産省は、イオン九州に対し、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、基準に従った表示が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、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4月26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、農林水産省九州農政局でも同様のプレスリリースを行っております。

食品表示法違反の事実に対しては、食品表示連絡会議を構成する各行政機関(消費者庁、警察庁、国税庁、農林水産省)で連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。

添付資料

別紙 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/240326-2.pdf>

参考 イオン九州株式会社の概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240326-1.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

**■マルハニチロ株式会社における冷凍食品の不適正表示に対する措置について　2024/3/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240326_25.html>

　　農林水産省は、マルハニチロ株式会社(本社：東京都江東区豊洲三丁目2番20号。法人番号2010601040697。以下「マルハニチロ」という。) が、製造した冷凍食品の原料原産地名について、対象原材料の「パン粉」に「国内製造」を表示せず一般用加工食品として販売したこと、また、表示が不適正であることを認識して以降も不適正な表示の商品を継続して販売したことを確認しました。

このため、本日、マルハニチロに対し、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

農林水産省関東農政局が、令和5年11月8日から令和6年3月15日までの間、マルハニチロに対し、食品表示法(平成25年法律第70号。以下「法」という。)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、マルハニチロが製造した冷凍食品(商品名「照り焼ソースの鶏マヨ！」)の原料原産地名について、対象原材料の「パン粉」に「国内製造」を表示せず、令和5年2月24日から令和5年12月13日までの間に7,437,326パックを、卸売業者33社へ一般用加工食品として販売したこと、また、表示が不適正であることを認識して以降も不適正な表示の商品を継続して販売したことを確認しました。

2.措置

マルハニチロが行った上記1の行為は、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。以下「基準」という。)第3条第2項の表の「原料原産地名」の項の規定に違反するものです(別紙参照) 。

このため、農林水産省は、マルハニチロに対し、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、基準に従った表示が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、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取りまとめ、令和6年4月26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、農林水産省関東農政局でも同様のプレスリリースを行っております。

食品表示法違反の事実に対しては、食品表示連絡会議を構成する各行政機関(消費者庁、警察庁、国税庁、農林水産省)で連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。

添付資料

別紙 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/240326_25-2.pdf>

参考 マルハニチロ株式会社の概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240326_25-1.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、田中

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***紅麹関連の情報**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036992>

**■***NEW***新紅麹を含む健康食品関係について**

**紅麹を含む健康食品関係について(外国語版(英、中、韓)のチラシを追加しました)　2024/4/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年3月28日(木) 14:04～14:43 於:中央合同庁舎第4号館6階消費者庁記者会見室/オンライン開催)　2024/4/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/037287.html>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年3月21日(木) 14:00～14:23 於:中央合同庁舎第4号館6階消費者庁記者会見室/オンライン開催)　2024/3/29**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/037191.html>

**■令和5年度食品衛生法等の表示に係る年末一斉取締り結果について　2024/3/28**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/information/index.html#notice](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/index.html%23notice)

年末一斉取締り結果について

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/assets/representation_cms206_240328_01.pdf>

令和5年度夏期・年末(総括)一斉取締り結果

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/assets/representation_cms206_240328_02.pdf>

**■紅麹を含む健康食品関係について　2024/3/28**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036992/>

**詳細**

**米紅麹を原料とする機能性関与成分が含まれた届出9件についてのお知らせ**

3月22日付で、小林製薬株式会社が販売する、紅麹を原料とする機能性表示食品について健康被害が発生したとして、製品の回収をする旨が、同社より公表されたところです。

米紅麹を原料とする機能性関与成分が含まれた届出9件について、3月26日及び3月27日付で撤回届出が提出されましたのでお知らせします。

<撤回届出が提出された機能性表示食品(9件)>

1.届出者:小林製薬(株)

届出番号 商品名

F216 コレステヘルプ

G970 コレステヘルプa

H393 ナイシヘルプ+コレステロール

I199 ナットウキナーゼさらさら粒ゴールド

I773 いきいきヘルプ

I827 コレステヘルプWa

I873 コレステヘルプb

I1027 いきいきヘルプa

　2.届出者:(株)ZERO PLUS

　　　届出番号 商品名

I631 悪玉コレステロールを下げるのに役立つ 濃厚チーズせんべい

　なお、これらの届出情報は消費者庁ウェブサイトで公表されています。

機能性表示食品の届出情報検索

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

**■【動画】外食・中食での食物アレルギーについて　2024/3/28**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/>

**■紅麹を含む健康食品関係について　2024/3/26**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036992/>

　　紅麹を含む健康食品について、製造者である小林製薬が「紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ」を発表しています。

詳細

小林製薬が販売した紅麹に関連した食品の自主回収情報をお知らせします。この製品を購入した方は、直ちに喫食を中止し、身体に異常がある場合には、医療機関を受診するか最寄りの保健所にご相談ください。

◇機能性表示食品の利用のポイント

■まずは、ご自身の食生活をふりかえってみましょう。

―食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスをとることが大切です。

■たくさん摂取すれば、より多くの効果が期待できるというものではありません。過剰な摂取が健康に害を及ぼす場合もあります。

―パッケージに表示してある注意喚起事項をよく確認して、摂取するようにしましょう。

―パッケージには、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取する上での注意事項が表示されていますので、よく読みましょう。

■体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止しましょう。

―体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

―パッケージには、事業者の連絡先として、電話番号が表示されていますので、商品による健康被害が発生した場合は連絡してください。

関連リンク

機能性表示食品 消費者向けパンプレット 「消費者の皆様へ 機能性表示食品って何?」

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/pdf/150810_1.pdf>

消費者庁リコール情報サイト(食品)

<https://www.recall.caa.go.jp/result/index.php?screenkbn=01&category=1>

健康被害情報(厚生労働省)

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

**■株式会社バウムクーヘンに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について　2024/3/26**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036746/>

　消費者庁は、本日、株式会社バウムクーヘンに対し、同社が供給する「アイズワン」と称するペット用サプリメント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九州事務所)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

・株式会社バウムクーヘンに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms210_240326_01.pdf>

・別紙1

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms210_240326_02.pdf>

・別紙2-1

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms210_240326_03.pdf>

・別紙2-2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms210_240326_04.pdf>

・別紙3

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms210_240326_05.pdf>

・参考

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms210_240326_06.pdf>

・別添

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms210_240326_07.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）****★紅麹関連**

**★ながの東急百貨店「生どら焼き、ほか5商品」 - 返金／回収　消費期限の誤表示　2024/4/5**

**★信光物産「くるみゆべし」 - 交換／回収　製品に封入しているアルコール製剤の不良によりカビが発生する事があるため　2024/4/4**

**★南島酒販「紅麹百年酢」 - 返金／回収　小林製薬製の紅麹原料を使用しているため　2024/4/4**

**★ルピシア「紅麹甘酒」 - 返金／回収　安全確保に万全を期するため　2024/4/4**

**★ガイナファーム「淡路島赤い玉ねぎドレッシング」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/4/4**

**★戸倉商事「紅麹粉末 1P-D・K、紅麹粉末 3P-D1」 - 返金／回収　小分け元原料として使用している「紅麹」の製造元からの要請で当社購入商品も自主回収の対象になったため　2024/4/3**

**★元気プロジェクト「血圧GABA（ギャバ）100」 - 返金／回収　小林製薬の紅麹を使用して製造した商品であり、体調不良を引き起こす可能性が否定できないため　2024/4/3**

**★イオン「トップバリュベストプライス：国内で採水した天然水」 - 返金／回収　該当賞味期限の一部商品にカビ臭がする可能性があるため　2024/4/3**

**★豆福「豆のつどい」 - 返金／回収　原料メーカーより「紅麹原料に関する使用中止のお願いと自主回収」指示があったため　2024/4/3**

**★ミニストップ「直火焼辛口牛ホルモン」 - 返金／回収　安全確保に万全を期するため　2024/4/3**

**★食品資材研究会「納豆精EX300」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/4/3**

**★高見味噌店「米仕立て紅こうじみそ、麦仕立て紅こうじみそ」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元よりロットに関わらず紅麹原料を使用した製品を回収するよう要請があったため**

**★セシール「リアルサプリ　紅麹」 - 返金／回収　原料の「紅麹末」に小林製薬株式会社製造の紅麹を使用していたことが判明　2024/4/1**

**★プリセプト「プロポリス&ローヤルゼリー」 - 返金／回収　原材料として使用した紅麹の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」と発表があったため　2024/4/1**

**★もへじ「いちご餡の手作り最中」 - 返金／回収　いちごあんの原料の紅麹に小林製薬株式会社が製造する紅麹原料を使用しているため　2024/4/1**

**★日本ロレアル「タカミサプリ」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/4/1**

**★ごぱん「ヘルシー食パン、紅麹食パン」 - 返金／回収　原料の紅麹に小林製薬株式会社が製造する紅麹原料が使用されているため　2024/4/1**

**★新日本ウェルネス「トリプルエイドEX」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より、「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/3/31**

**★ボワ・すみれ福祉会 「花の郷スノーボール（さくら）」 - 返金／回収　原材料に含まれる紅麹パウダーが腎臓の病気の発症のおそれがあるため　2024/3/31**

**★豆福「紅こうじ小梅、えびしおアーモンド、紀州梅こぶ茶カシュー、桜吹雪」 - 返金／回収原料メーカーより「紅麹原料に関する使用中止のお願いと自主回収」指示があったため　2024/3/31**

**★豆福「春のまめ壺」 - 返金／回収　原料メーカーより「紅麹原料に関する使用中止のお願いと自主回収」指示があったため　2024/3/31**

**★戸田わかくさ会「桜どらやき、いちごどらやき」 - 返金／回収　原材料として小林製薬由来の紅麹原料が使用されているため　2024/3/31**

**★天野商事「乳酸菌プラス7」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹末」の製造元より「一部の紅麹原料に意図としない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/3/31**

**★ワキ製薬「フラップSP-MIX」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/3/31**

**★メディアワークス・ブルーム「恵みの麹青汁」 - 返金／回収　原料の一部に使われている「紅麹」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性がある」との発表があり、同時に使用の中止と自主回収の要請を受けたため　2024/3/31**

**★大源味噌「桜紅麹」 - 返金／回収　小林製薬が製造した紅麹原料を使用し作られた紅麹を使った味噌であるため　2024/3/31**

**★伊藤元夫「紅麹」 - 返金／回収　仲卸業者から、紅麹の製造元から「一部の麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との連絡があったとの説明を受けたため　2024/3/30**

**★成城石井「成城石井　たっぷり6割具材の肉まん」 - 返金／回収　お客様の安全確保に万全を期するため　2024/3/30**

**★かるなぁ「sofaベジハム ボンレス、sofaベジハム原木、sofaベジハムスライス」 - 返金／回収　小林製薬の紅麹の案件　2024/3/30**

**★美作そうめん山本「手延べそうめんさくら、紅白ハートめん（しあわせHAPPYHAPPY）」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/3/29**

**★ディアーズ「Kirei　穀物麹・紅麹と225種の酵素サプリ」 - 返金／回収　小林製薬の「紅麹（こうじ）」原料を配合しており、健康被害の恐れがあるため　2024/3/29**

**★さくら協働福祉会ていね・さくら館「ていぬくんクッキー、ほか」 - 返金／回収　販売元から紅麹の自主回収を行っている旨の連絡があったため　2024/3/29**

**★福々庵「廣島バターケーキ　宮島はちみつ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/3/29**

**★北海道エルム豊上「天使のチーズケーキ」 - 返金／回収　異物が混入している可能性があることが判明　2024/3/29**

**★ZunnilalMunesh「インド産生鮮カレーリーフ、インド産生鮮おくら」 - 返金／回収　基準値を超える残留農薬（エチオン、プロフェノホス、テブコナゾール）が検出されたため　2024/3/29**

**★ナチュラルサイエンス「ヒアロエラスチンゴールドPro」 - 返金／回収　一部の製品が該当する紅麹原料を使用していることが判明　2024/3/29**

**★尾花沢市ふるさと振興公社「おばねのどぶろく　花笠みぞれ」 - 返金／回収　小林製薬株式会社が製造する紅麹原料の使用を確認したため　2024/3/29**

**★サンセリテ札幌「EPA&紅麹モナコリンK」 - 返金／回収　原料の製造元である三生医薬株式会社から使用中止および販売中止の依頼があったため　2024/3/29**

**★タララボ「紅こうじ甘酒」 - 返金／回収　自主回収を行っている紅麹を原料として使用して製造した商品であり、体調不良を引き起こす可能性が否定できないため　2024/3/29**

**★分子生理化学研究所「ワカサプリ　紅麹&ナイアシン、Wakasapri for Pro　紅麹&ナイアシン」 - 返金／回収　小林製薬株式会社より使用の中止と自主回収の要請を受けたため　2029/3/29**

**★べにやビス「プレミアム味噌（紅大豆・紅麹味噌）」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/3/29**

**★ながら夢工房「手作りいちばん味噌　紅こうじ」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/3/29**

**★万代（紀寺店）「ブルネイ産バナメイえび（養殖）小加熱用」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.4.16、正：24.4.15）　2024/3/29**

**★キミセ醤油「五穀紅麹ごはん、五穀紅麹みそ」 - 回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/3/29**

**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★**

**■下痢や嘔吐 台湾くら寿司の食事客4人が体調不良訴え**

**4/2(火) 13:27配信　中央社フォーカス台湾　台湾台北市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/19f7cec984e87eb1628fefda0da34115315ef645>

**■鶏のなめろうや刺し身食べ、3人からカンピロバクター　神戸・三宮で食中毒　「新鮮でも注意を」　4/4(木) 18:30配信　神戸新聞NEXT　兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7dced4ad3a529e4997ade5c9cc3575a096d76ae>

**■食品衛生法違反者等の公表　2024/4/3　台東区**

**カンピロバクター**

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

　公表年月日　令和6年3月29日

施設の名称　散ポタカフェ　のんびりや

施設所在地　東京都台東区

業種等 飲食店営業

不利益処分等を行った理由 食中毒

（食品衛生法第6条第3号違反により、第60条を適用）

不利益処分等の内容　令和6年3月29日から6日間の営業停止命令

原因食品 3月16日（土曜日）に「散ポタカフェ　のんびりや」で提供された食事（生または生に近い鶏肉を含む）

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

患者数 1グループ　4名

備考　当該施設は、令和6年3月28日（木曜日)の1日間、自主的に休業し危害の拡大防止を図った。

**■もつ鍋や鳥刺しを食べた客11人が食中毒　大阪市西成区の居酒屋**

**3/29(金) 21:38配信　MBSニュース****大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b0e73ddea938726232d0db7bbb7c6d0ae5856469>

**報道発表資料　食中毒の発生について（西成区）　2024年3月29日　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000624040.html>

令和6年3月29日　21時20分発表

　令和6年3月25日（月曜日）15時頃、東大阪市内在住者から「3月19日（火曜日）に会社の同僚17名が西成区内の飲食店を利用したところ、複数名が体調不良を呈している。」との届出が東大阪市保健所を通じて大阪市保健所にありました。

　調査したところ、当該グループ17名は3月19日（火曜日）19時頃から、西成区内の飲食店「すずき」においてもつ鍋、鳥刺し等を含むコース料理を喫食し、うち11名が3月20日（水曜日・祝日）15時頃から3月23日（土曜日）8時頃にかけて、腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していることが確認されました。

　発症者11名の共通食は当該飲食店で提供された食事以外になく、その発症状況が類似していること、発症者のふん便からカンピロバクターが検出されたことから、「すずき」を原因とする食中毒と断定し、営業者に対し、3月29日（金曜日）から3月31日（日曜日）まで3日間、当該飲食店の営業停止を命じました。

調査概要

原因施設　名称：すずき

所在地：大阪市

業種：飲食店営業

行政処分

原因施設の営業停止3日間

（令和6年3月29日（金曜日）から令和6年3月31日（日曜日）まで）

＜違反条項＞　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

発症者の状況

発症者　11名〔男：9名（23歳から63歳）、女：2名（24歳から63歳）〕

受診者　3名（入院なし）

（注） 発症者は全員快方に向かっています。

カレンダー

自動的に生成された説明

テーブル

自動的に生成された説明

　主症状　腹痛、下痢、発熱等

病因物質　カンピロバクター

原因食品　令和6年3月19日（火曜日）に当該施設で提供されたコース料理

（もつ鍋、鳥刺し、鶏レバーと玉ねぎの炒め物　等）

テーブル

自動的に生成された説明

　（注） 本報道資料に関連して、検査の技術的な事柄については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所までお問い合わせください。

担当　地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所　公衆衛生部健康危機管理課

電話　06-6972-1327

参考

《食中毒発生状況》

・令和6年1月1日（月曜日）から令和6年3月28日（木曜日）まで

4件64名（本件を含まず）

・令和5年1月1日（日曜日）から令和5年3月28日（火曜日）まで

1件5名

（食中毒発生状況の年次集計は、毎年1月1日からの統計です）

**報道発表資料　報道発表資料の一部訂正について「食中毒の発生について（西成区）」**

**2024年3月29日**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000624073.html>

令和6年3月29日　23時55分発表

　令和6年3月29日21時20分に報道発表しました「食中毒の発生について（西成区）」について、一部内容に誤りがありましたので訂正します。

訂正箇所

調査概要、原因施設

（訂正前）

営業者：株式会社クックオブサークル（かぶしきがいしゃ　くっくおぶさーくる）

（訂正後）

営業者：株式会

社クックスオブサークル（かぶしきがいしゃ　くっくすおぶさーくる）

**★ウイルスによる食中毒★**

**■刺し身やローストビーフ食べ18人食中毒　10～64歳の男女　兵庫・三田の飲食店を営業停止**

**4/4(木) 17:28配信　神戸新聞NEXT　兵庫県三田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d4f0dfa36002752bc0935231b85308ebf1b40be1>

**■飲食店営業施設等に対する行政処分等　2024/4/3　東京都町田市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.machida.tokyo.jp/iryo/hokenjo/syokuhin/oshirase/ihan.html>

　公表年月日　2024年4月3日

施設の名称及び所在地

[名称]獅子丸町田総本店

[所在地]東京都町田市

業種　飲食店営業

原因食品　2024年3月16日に当該施設で提供された食事

病因物質　ノロウイルス

不利益処分を行った理由　食中毒

不利益処分等の内容

4月2日から4月7日までの6日間の営業停止

（営業者は、4月1日から営業を自粛している。）

適用条項

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号の規定に違反

備考

患者は3グループ17名(2024年4月2日時点）

**■病院食で食中毒　25人が嘔吐・下痢の症状　ノロウイルスを検出=静岡市**

**4/3(水) 15:12配信　静岡放送（SBS）　静岡県静岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7bb9132b882b56ca1e3082d73ca2daef64c889bf>

**食中毒の発生について（令和6年4月3日）　　静岡県静岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/s2564/s013032.html>

　静岡市において発生した食中毒についてお知らせします。

1.発生年月日　令和6年3月27日（水曜日）

2.患者数　25人（喫食者181人）

3.主な症状　嘔吐、下痢。なお、患者は快方に向かっています。

4.原因食品　3月26日（火曜日）夕方に調理提供された病院食（推定）

【喫食メニュー】

ごはん、黒豚肉焼売、南瓜のかにあんかけ、パープルサラダ、グレープゼリー

5.病因物質　ノロウイルスGⅡ

6.原因施設

【営業所の所在地】静岡市

【営業の種類】飲食店営業

【営業所の名称】静岡てんかん・神経医療センター

【許可番号】静保食第070002344号

【許可年月日】令和4年9月26日

7.行政処分の内容　令和6年4月3日（水曜日）から当分の間、営業禁止

**食中毒事件速報（２）号について　令和６年４月３日　静岡市保健所食品衛生課　監視検査係　静岡県静岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/documents/51389/240403houdou.pdf>

1 発生の概要

　　　令和６年３月28日（木）11時30分頃、静岡てんかん・神経医療センターから入院患者約20名が嘔吐、下痢などの症状を呈しているという旨の通報があった。

　　　調査を行った結果、提供された病院食を喫食した患者が消化器症状を呈していることが判明した。また、検便を行った患者と調理従事者からノロウイルスが検出された。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した食事であると断定した。

1. 発生の探知　令和６年３月28日（木）
2. 発生年月日※　令和６年３月27日（水）　※初発患者の発症日
3. 発生場所　静岡市等
4. 患者数等



6　主な症状　嘔吐、下痢　なお、患者は快方に向かっています。

7　原因食品　３月26日（火）夕方に調理提供された病院食（推定）

【喫食メニュー】

ごはん、黒豚肉焼売、南瓜のかにあんかけ、パープルサラダ、グレープゼリー

8　病因物質　ノロウイルスGⅡ

9　原因施設

営業所の所在地　静岡市

営業の種類　飲食店営業

営業所の名称　静岡てんかん・神経医療センター

許可番号　静保食第070002344号

許可年月日　令和４年９月26日

10　施設に対する措置 営業禁止命令　令和６年４月３日（水）から当分の間

11　食中毒と断定した理由

1. 患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
2. 患者の発症状況に共通性があること
3. 患者及び従業員からノロウイルスが検出され、潜伏期間がノロウイルスによる症状と一致すること
4. 患者に共通するのは上記施設での病院食の喫食のみであること

12　検査状況

　　　患者便　３検体中　３検体ノロウイルス陽性

　　調理従事者便　19検体中　６検体ノロウイルス陽性

　　　ふきとり　６検体すべてノロウイルス陰性

　　　食品　28検体すべてノロウイルス陰性

　（参考）　本年（令和６年次）の静岡市における食中毒発生状況

　　　　　　令和６年４月３日現在　2件　42人

　　　　　　　　　　　　 （昨年同期 0件　0人）

**■上山市の飲食店で食事した20代～80代男女8人がノロウイルス食中毒…2024年に入り県内2例目　山形　4/3(水) 11:57配信　さくらんぼテレビ****山形県上山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b9edc0a04f8bf38ff47422a422e0e7518fce92ec>

**ノロウイルス食中毒の発生について　2024/4/2　防災くらし安心部　食品安全衛生課**

**山形県上山市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/39695/20240402press.pdf>

　　令和６年４月１日(月)、飲食店を３月 29 日（金）に利用したグループのうち３名が食中毒様の症状を呈している旨の連絡が、医療機関から村山保健所にあり、調査の結果、８名について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 レストラン イビサ

所在地 上山市

２ 調査結果

摂 食 日 時　令和６年３月 29 日（金）午前 11 時 30 分頃（調査中）

摂 食 者 数　1 グループ 14 名（調査中）

発 生 日 時　令和６年３月 30 日（土）午後８時頃（調査中）

患 者 数　８名（調査中）

性 別　男性３名、女性５名（調査中）

患 者 年 齢　10 代 ～ 80 代（調査中）

患 者 住 所　山形市、上山市（調査中）

受 診 者 数　４名（調査中）

入 院 患 者　０名（調査中）

症 状　嘔吐、水溶性下痢、嘔気、発熱（調査中）

検 査

従業員３名、患者６名の便検査を実施し、従業員 1 名、患者６名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：ミックスピザ、スパゲッティ、ヒレステーキ、ミニサラダ、パン 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、従業員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（４月２日～４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。



**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/4/2　板橋区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.itabashi.tokyo.jp/kenko/eisei/shokuhin/1003829.html>

　公表年月日：令和6年4月2日

業種等：飲食店営業

施設の名称及び事業者氏名等：

　施設の名称　Wine 厨房 tamaya-ohyama

施設所在地：東京都板橋区

主な適用条項：食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第6条の規定に違反するので、法第55条を適用

不利益処分等を行った理由：食中毒

不利益処分等の内容：令和6年4月2日から4日まで（3日間）の営業停止命令

備考：原因食品　3月22日に当該施設で調理し、提供した食事

　病因物質　ノロウイルス

　　令和6年3月23日からノロウイルス患者17名がおう吐・下痢・発熱等を発症

**■名古屋・名駅の飲食店で15人がノロウイルス食中毒　営業禁止処分に**

**2024年4月2日 20時50分　中日新聞****愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://www.chunichi.co.jp/article/878147>

**食品衛生法に基づく行政処分（食中毒）について（令和6年4月1日公表）　愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000173782.html>

公表年月日：令和6年4月1日

処分年月日：令和6年4月1日

業種：飲食店営業

施設の名称：たてがみ名古屋駅前店

施設の所在地：名古屋市

行政処分の理由：食品衛生法第6条第3号違反（食中毒）

行政処分の適用条項：食品衛生法第60条第1項

行政処分の内容及び措置状況：飲食店営業の営業禁止

原因食事：3月27日夜に提供された食事（海鮮珍味、サラダ、馬刺し5種盛り、揚げ出汁豆腐、だし巻き卵、肉土鍋、デザート　等）

病因物質：ノロウイルス

患者数：15名

**■17人が下痢・嘔吐など発症　広島市内の中華料理店でノロウイルスによる集団食中毒**

**4/2(火) 20:16配信　RCC中国放送　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e5be9fd1f314eeae0fe54d2f7491a88bc4d3cc11>

**広島市中区の飲食店で17人の集団食中毒　4/2(火) 19:58配信　中国新聞デジタル**

**広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d55c58178bf296c1314e7461c72f95fd2b87b613>

**食中毒の発生について　食中毒の発生について　健康福祉局保健部食品保健課　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/378798.html>

　1　事件の概要

　令和６年３月２６日(火)１３時頃、市民から「３月２２日(金)夜に友人と３人で飲食店を利用し、全員が体調不良を呈している。」との情報があり、調査を開始しました。

　調査の結果、３月２２日(金)及び２４日(日)に「餃子屋弐ノ弐袋町店」を利用した８グループ２３名のうち１７名が、３月２３日(土)９時から３月２７日(水)１０時にかけて、下痢、嘔吐、嘔気等を発症していました。

　患者の共通食は、当該施設が提供した食事のみであること、患者３名及び調理従事者１名の便からノロウイルスが検出されたこと及び医療機関から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、この施設が提供した食事を原因とする集団食中毒と判断し、４月２日(火)、当該施設の営業者に対して、営業の禁止を命令しました。

2　患者の状況

1. 患者数　17名（入院なし）
2. 主症状　下痢、嘔吐、嘔気等

3　原因施設

1. 施設名　餃子屋弐ノ弐袋町店
2. 営業の種類　飲食店営業
3. 営業所所在地　広島市

4　原因食品

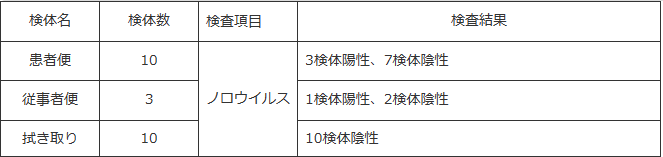
　　令和6年3月22日（金曜日）及び24日（日曜日）に提供された食事

　　焼餃子、水餃子、焼豚炒飯、よだれ鶏、青椒肉絲等

5　病因物質　ノロウイルス

6　保健所の対応

1. 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
2. 原因施設の立入調査・指導
3. 検体採取（検査機関：広島市衛生研究所）



**■10代男女14人がおう吐や下痢訴え 飲食店で食中毒 患者と従業員の便からノロウイルス 石川・七尾市　3/31(日) 19:36配信　MRO北陸放送　石川県七尾市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/af94d1ae5b3330126771e5149bb7afe58332d248>

**発生した食中毒の概要　2024/3/31　石川県七尾市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/hasseisu_tyuudoku.html>

　発表日　2024/3/31

　発生日　2024/3/28

　患者数　14

　原因食品　3月27日に当該施設が提供した食事

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設等　飲食店営業（レストラン）

**■仕出し弁当で食中毒　千葉県内2事業者で嘔吐や下痢　ノロウイルス検出**

**3/31(日) 12:00配信　千葉日報****千葉県九十九里町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3dbebf496be3d25f5f7387192e858e3ac479fdc6>

**食中毒の発生について（令和6年3月30日）　健康福祉部衛生指導課　千葉県九十九里町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r060330.html>

　概要

令和6年3月22日（金曜日）午後4時頃、患者グループの代表者から「3月18日（月曜日）の昼に山武郡九十九里町内の飲食店の仕出し弁当を喫食した複数名が体調不良を呈している。」旨の通報が山武保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、3月18日（月曜日）昼に山武郡九十九里町内の飲食店「片貝弁当」で調製された弁当を喫食した、2グループ21名中14名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、6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、山武保健所長は、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

2 患者数　14名（内訳）男性11名（36歳～68歳）　女性3名（24歳～48歳）

3 受診状況　医療機関受診者6名、入院患者なし

4 主な症状　下痢、嘔吐、発熱

5 発症日時　令和6年3月19日（火曜日）午前8時頃から

6 原因施設

所在地：山武郡九十九里町

屋号：片貝弁当

業種：飲食店営業

7 原因食品　3月18日（月曜日）昼に当該施設で調製された弁当

（主な献立）日替弁当（ササミフライ、豚小間となすの生姜焼き等）、ハンバーグ弁当

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30日から4月1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30日現在速報値）

探す, 光, 写真, 部屋 が含まれている画像

自動的に生成された説明

**■小松市の飲食店でノロウイルスによる食中毒　3日間の営業停止処分**

**3/30(土) 19:18配信　石川テレビ　石川県小松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e233975e3600b5a02391a49a9ceb10a07e1dfc18>

**20代から40代の男女8人が体調不良…飲食店でノロウイルスが原因の食中毒**

**3/30(土) 19:06配信　MRO北陸放送****石川県小松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/db0f56109fbfcb08110656594d0aee5c6ea13783>

**発生した食中毒の概要　2024/3/29　石川県小松市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/hasseisu_tyuudoku.html>

　発表日　2024/3/29

　発生日　2024/3/24

　患者数　8

　原因食品　3月22日及び3月23日に当該施設が提供した食事

　病因物質　ノロウイルス

　原因施設等　飲食店営業

**■食品衛生法違反者等の公表について　2024/3/29　豊島区**

<https://www.city.toshima.lg.jp/217/kurashi/ese/shokuhin/1502191311.html>

　公表年月日　令和6年3月29日

施設名称及び所在地

回し寿司　活　西武池袋店

東京都豊島区

業種等　飲食店営業

主な適用条項

食品衛生法（食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号）。以下「法」という。）第6条の規定に違反するので、法律第55条を適用する。

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

不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

不利益処分等の内容　営業等停止期間：令和6年3月29日から31日まで（3日間）

なお、営業者は3月25日から営業を自粛しています。

備考

原因食品：令和6年3月2日に当該施設が調理・提供した寿司類

病因物質：ノロウイルス

患者数：10名

**■美濃市内の飲食店が提供した弁当で食中毒　３３人が下痢や嘔吐　２９日から営業禁止処分に**

**3/29(金) 21:02配信　ぎふチャンDIGITAL　岐阜県美濃市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b6951c83f959cc5754e79b79257ff829a4797154>

**弁当を食べた客が食中毒の症状を訴える　弁当を提供した店を営業禁止処分　岐阜**

**3/29(金) 18:42配信　メ〜テレ（名古屋テレビ）****岐阜県美濃市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e73ffa112b239a8d6f888bc61836bc5f96ec05be>

**食中毒の発生について　2024年3月29日更新　岐阜県美濃市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/357531.html>

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/392762.pdf>

令和6年3月26日（火曜日）9時00分頃、匿名で「3月23日（土曜日）昼に美濃市内の飲食店で調理された弁当を食べた後、複数人が体調不良になっている。」旨、関保健所へ連絡がありました。

　関保健所では、患者らに共通する食事は当該施設内で調理された弁当に限られること、患者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、当該施設が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。

　発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

1　発生状況

テーブル

自動的に生成された説明

　２ 主なメニュー　ローストビーフ、エビのオイル煮、からあげ、ハンバーグ、サラダ等

３ 原因食品　調査中

４ 病因物質　ノロウイルス

５ 原因施設

屋 号：Ｃａｆｅ＋Ｂａｒ　Ｒｉｃｃａ

業 種：飲食店営業

所在地：美濃市

６ 検 査　原因究明のため、引き続き患者ら及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

７ 措 置

関保健所では、当該施設を３月２９日（金）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

　岐阜県における食中毒発生状況（３月２９日現在、本件を含む）テーブル

自動的に生成された説明

**■静岡市葵区の飲食店でノロウイルスによる集団食中毒が発生　17人がおう吐や下痢の症状　28日から営業禁止に　3/29(金) 15:17配信　静岡朝日テレビ****静岡県静岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fce33715e858b287efc8068676e765db6027b4b4>

**食中毒の発生　静岡市において発生した食中毒についてお知らせします。**

**静岡県静岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/s2564/s013030.html>

1.発生年月日　令和6年3月23日（土曜日）

2.患者数　17人（喫食者21人）

3.主な症状　嘔吐、吐き気、下痢（水様便）、発熱。なお、患者は快方に向かっています。

4.原因食品　3月22日（金曜日）に調理提供された食事

【喫食メニュー】　だし巻き玉子、ピザの天ぷら、生ビール等

5.病因物質　ノロウイルスG2

6.原因施設

【営業所の所在地】　静岡市

【営業の種類】　飲食店営業

【営業所の名称】　10月と日曜日

【許可年月日】　令和5年3月16日

7.行政処分の内容

令和6年3月28日（木曜日）から当分の間、営業禁止

令和6年3月29日（金曜日）改善措置を確認し、営業禁止解除

**報道資料　食中毒事件速報（1）号について　令和６年３月28日**

**静岡市保健所食品衛生課　監視検査係　静岡県静岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/documents/51335/240328houdou.pdf>

1 発生の概要

令和６年３月25日（月）9時10分頃、市内の医療機関から食中毒を疑う患者を受診した旨の通報があった。

患者の調査を実施した結果、令和６年３月22日（金）に下記施設で会食した４グループ21人のうち、調査ができた２グループ17人が、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。また、検便を行った患者11人中10人からノロウイルスが検出された。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した食事であると断定した。

2 発生の探知　令和６年３月２５日（月）3 発生年月日　令和６年３月２３日（土）※初発患者の発症日

4 発生場所　静岡市等5 患者数等

テーブル

自動的に生成された説明

6 主な症状　嘔吐、吐き気、下痢（水様便）、発熱　なお、患者は快方に向かっています。7 原因食品　３月22日（金）に調理提供された食事

【喫食メニュー】　・だし巻き玉子、ピザの天ぷら、生ビール等を喫食した

8 病因物質　ノロウイルスGⅡ

9原因施設

営業所の所在地　静岡市

営業の種類　飲食店営業

営業所の名称　１０月と日曜日

許可番号　静保食第070003003号

許可年月日　令和５年３月16日10 施設に対する措置　営業禁止命令 令和６年３月28日（木）から当分の間11 食中毒と断定した理由

　（１）患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと

（２）患者の発症状況に共通性があること

（３）患者及び従業員からノロウイルスが検出され、潜伏期間がノロウイルスによる症状と一致すること

（４）患者に共通するのは上記施設での食事の喫食のみであること

12 検査状況

患者便　　11検体中 10検体ノロウイルス陽性

従業員便　４検体中 ２検体ノロウイルス陽性

ふきとり　９検体中 １検体ノロウイルス陽性

（参考） 本年（令和６年次）の静岡市における食中毒発生状況

　　　　　　令和６年３月28日現在 １件 17人

　　　　　　　　　　　　 （昨年同期 0件 0人）

**■岳温泉の旅館でノロウイルス食中毒　男女16人に症状　宿泊者120人の体調確認中＜福島・二本松市＞　3/28(木) 11:56配信　福島テレビ　福島県二本松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4d72995f2337754fced62f6ef55e0115a059a249>

**福島・二本松の旅館でノロウイルス...男女16人が食中毒**

**3/28(木) 8:41配信　福島民友新聞****福島県二本松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/198c8dd2df54e0571246b51b2e85a7c0108fe3b0>

**宿泊客16人が下痢や吐き気訴え　温泉旅館でノロウイルスによる食中毒　福島・二本松市**

**3/27(水) 16:54配信　TUFテレビユー福島****福島県二本松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/731f0cb96e6b2b3ecc4d0bccfe1c24c86ddd0a5d>

**1　食中毒等に関する行政処分等　【公表日：令和6年3月27日】****福島県二本松市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21045e/syokuhinneiseihouihann.html>

　施設名称　鏡が池碧山亭

施設所在地　二本松市

業種等 飲食店営業（旅館）

主な違反条項　食品衛生法第6条第3号

行政処分等を行った理由

上記施設が令和6年3月20日の夕食、3月21日の朝食に提供した食事により食中毒を発生させたため

行政処分等の内容及び措置状況　食品衛生法第60条第1項に基づく営業停止命令

処分年月日：令和6年3月27日

**食中毒の発生について　令和６年３月２７日（水）　福島県保健福祉部食品生活衛生課福島県二本松市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/623642.pdf>

県北保健所は、令和６年３月２２日に管内の医療機関から「３月２０日から宿泊した、複数の者が嘔吐、下痢等の消化器系症状を呈している。」旨の連絡を受け、調査を開始しました。

調査の結果、患者１６名に共通する食事が下記の施設で調理・提供された食事に限られること等から、下記のとおり食中毒と断定しましたので、お知らせします。

記

１ 原因施設

名 称 鏡が池碧山亭

施設所在地　二本松市

営業の許可　飲食店営業（旅館）

２ 原因食品　３月２０日の夕食、３月２１日の朝食に提供された食事　詳細は別紙のとおり

３ 病因物質　ノロウイルスＧⅡ

４ 発症日時　３月２１日１０時００分頃 ～ ３月２３日１１時００分頃

５ 患 者 数　１６名（３月２６日時点）

男性１０名（１１歳～８１歳）、女性６名（３８歳～７０歳）

うち通院５名 ※現在、快方に向かっています。

患者の在住先は、１０名（７グループ）が県内（二本松市５名、郡山市４名、福島市１名）で、６名（３グループ）が県外（東京都、兵庫県、横浜市）となっています。

６ 主 症 状　下痢、嘔気、倦怠感、嘔吐

７ 行政措置　営業停止 令和６年３月２７日から３月２９日まで（３日間）

８ 調査機関　県北保健所、衛生研究所

【食中毒の発生件数及び患者数】

本 年 現 在 １３件 １６１名

令和５年同期 １１件 ３４１名

令 和 ５ 年 中 ３２件 ３９２名

３月２０日夕食、３月２１日朝食の提供品目

テキスト, 手紙

自動的に生成された説明

テキスト, 手紙

自動的に生成された説明

テキスト, 手紙

自動的に生成された説明

テキスト, 手紙

自動的に生成された説明

**■男女21人が下痢や腹痛訴え　会津若松市の飲食店でノロウイルスによる食中毒　福島**

**3/25(月) 18:06配信　TUFテレビユー福島****福島県会津若松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1eec90d0ff367ebb0890510a7e759cae63aaf87c>

**1　食中毒等に関する行政処分等【公表日：令和6年3月25日】　福島県会津若松市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21045e/syokuhinneiseihouihann.html>

　　施設の名称　かんのや

施設所在地等 会津若松市

業種等　飲食店営業

主な違反条項　食品衛生法第6条第3号

行政処分等を行った理由

上記施設が令和6年3月19日に調理・提供した食事により食中毒を発生させたため

行政処分等の内容及び措置状況等

食品衛生法第60条第1項に基づく営業停止命令

処分年月日：令和6年3月25日

**食中毒の発生について　令和６年３月２５日（月）　福島県保健福祉部食品生活衛生課**

**福島県会津若松市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/623575.pdf>

　　　会津保健所は、令和６年３月２２日に管内の住民から「３月１９日に団体で飲食店を利用した後、複数の者が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」旨の連絡を受け、調査を開始しました。

調査の結果、患者２１名に共通する食事が下記の飲食店で調理・提供された食事に限られること等から、下記のとおり食中毒と断定しましたので、お知らせします。

記

１ 原因施設

名 称　かんのや

施設所在地　会津若松市

営業の許可　飲食店営業

２ 原因食品　３月１９日に調理・提供された食事

３ 病因物質　ノロウイルスＧⅠ

４ 発症日時　３月２０日６時００分頃 ～ ３月２１日２１時３０分頃

５ 患 者 数 ２１名

テーブル

自動的に生成された説明

　６ 主 症 状　嘔気、嘔吐、腹痛、下痢

７ 行政措置 営業停止　令和６年３月２５日から３月２７日まで（３日間）

８ 調査機関 会津保健所、衛生研究所

【食中毒の発生件数及び患者数】

本 年 現 在 １２件 １４５名

令和５年同期 １１件 ３４１名

令 和 ５ 年 中 ３２件 ３９２名

**★寄生虫による食中毒★**

**■【報道資料】アニサキスによる食中毒の発生について　最終更新日：2024年4月4日**

**熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=54621&class_set_id=2&class_id=3931>

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=54621&sub_id=1&flid=390923>

　1　概要

1. 探知

令和6年（2024年）4月1日（月）、熊本市内在住の方から熊本市保健所に「3月29日（金）に市内の飲食店から購入した寿司を自宅で喫食後、3時間ほどして吐き気や腹痛の症状を呈したため、翌日医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出された。」と連絡がありました。

1. 調査

調査の結果、患者は市内の飲食店で調理された寿司を購入し、3月29日（金）20時30分頃に自宅で喫食後、同日23時30分頃から吐き気や腹痛の症状を呈したため、翌日市内の医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出されました。

1. 決定

患者を診察した医療機関の医師からアニサキスによる食中毒の届出があったこと、患者の胃からアニサキスが摘出されたこと、患者の症状がアニサキスによるものと一致すること、患者はこの飲食店で調理提供された寿司の他には生の魚介類を喫食していないことから、この飲食店で調理提供された寿司を原因とするアニサキスによる食中毒と断定し、この飲食店に対して、アニサキス食中毒予防対策の実施の徹底を書面で指導しました。

2有症者の状況

　（1）発症日時　　令和6年（2024年）3月29日（金）23時30分頃

　（2）主な症状　　吐き気、腹痛

　（3）喫食者数　　1名

　（4）有症者数　　1名（女性、年齢50代）

3　原因食品　　　アジの握り寿司を含む寿司（3月29日（金）20時30分頃喫食）

4　病因物質　　　アニサキス

5　原因施設

（1）名称（屋号・商号）　寿司じじや　坪井店

（2）業種　　　　　　　　飲食店営業

　　（4）営業所所在地　　　　熊本市

6　措置等　　アニサキス食中毒予防対策の実施の徹底を書面により指導しました。

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

**■石川・加賀市のスーパーで買った鯛の刺身にアニサキスか？鮮魚部門を1日営業停止処分に**

**4/4(木) 12:24配信　石川テレビ　石川県加賀市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/85171142a194e27309cc19e4558688a6be8e19e8>

**女性の胃から“アニサキス”…スーパーで買ったカガミダイの刺身を食べて体調不良**

**4/3(水) 22:46配信　MRO北陸放送****石川県加賀市**

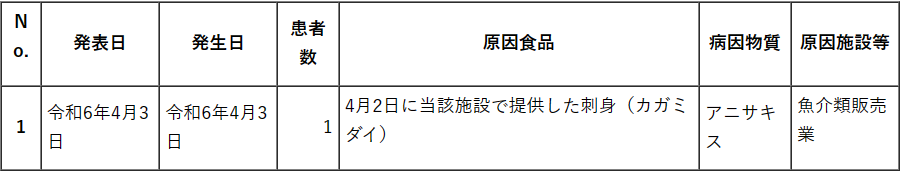
**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a65c6bfedabf6b6a2a46634802b882e4544501a6>

**令和6年度の食中毒発生状況　2024/4/3　石川県加賀市**

**アニサキス**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/hasseisu_tyuudoku.html>



**■呉市の飲食店で食中毒　7人が下痢や嘔吐**

**4/3(水) 17:44配信　中国新聞デジタル　広島県呉市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/06b856cfdefc10e4dbfffbc7a18457b2072aed68>

**食中毒事件の発生について（情報提供）令和６年４月３日　福祉保健部 生活衛生課**

<https://www.city.kure.lg.jp/uploaded/attachment/91985.pdf>

１ 事件の概要

令和６年３月３１日（日）に，呉市内在住の方から「３月３０日（土）に呉市内の飲食店を利用した４名中２名が下痢・嘔吐を発症している。」旨の通報があり，調査を開始しました。

調査の結果，３月３０日（土）に市内の飲食店「花月」を利用した３グループ１０名のうち７名が３月３０日（土）に，下痢や嘔吐を発症していました。

患者の共通食は当該飲食店が提供した食事のみであったこと，当日提供したヒラメの残品から病因物質が検出されたこと，診察した医療機関の医師から食中毒患者の届出があったことから食中毒と判断しました。

なお，当該ヒラメの残品はすでに廃棄され，食中毒の拡大や再発の防止が図られていることから，厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知「クドアを原因とする食中毒の発生防止について（平成24年6月7日付食安発0607第7号）」に基づき，営業禁止処分は行いません。

２ 患者の状況

(1) 患者数　７名（内訳）男性３名・女性４名（５０歳代～９０歳代）

(2) 主症状　下痢，嘔吐（現在，快方に向かっています。）入院者なし

３ 原因施設

(1) 施設名 花月 （カゲツ）

(2) 営業の種類 飲食店営業

(3) 営業所所在地 呉市

４ 原因食品　3月30日(土)に提供されたヒラメの刺身

５ 病因物質　クドア・セプテンプンクタータ（寄生虫）

６ 当課の対応

(1) 患者の発症状況及び喫食状況等の調査

(2) 原因施設の立入調査・指導

(3) 原因施設の拭き取り及び食品残品の検査

**★自然毒による食中毒★**

**■台北の飲食店で食中毒 包丁や店員の手から原因物質検出 市長「店に責任」／台湾**

**4/2(火) 19:20配信　中央社フォーカス台湾　台湾台北市**

**植物性自然毒　ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/20156ef9dc3cf8fe1389c26c12e230eaab3a60f0>

**■台北の飲食店で食中毒 饒河店の客からは原因物質不検出 信義店と関係なしか／台湾**

**3/31(日) 19:21配信****中央社フォーカス台湾　台湾台北市**

**植物性自然毒　ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/83faee3de3950186f783493d7439aacda8a43ff3>

**食中毒の飲食店と同じライスヌードル、別の供給先ではボンクレキン酸検出せず／台湾**

**3/30(土) 18:03配信****中央社フォーカス台湾　台湾台北市**

**植物性自然毒　ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cf3c3acfb19d76fec2fa49a48310997db200ae5f>

**台北の飲食店で食中毒 重症者全員からもボンクレキン酸検出／台湾**

**3/29(金) 19:30配信　中央社フォーカス台湾　台湾台北市**

**植物性自然毒　ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6cdcaca05b963390dc77ea2239ceaf10d2518b75>

**作成日：2024年3月29日\_記事番号：T00114511**

**食中毒事件でボンクレキン酸検出、過失致死罪で捜査（トップニュース）／台湾**

**ワイズコンサルティング　台湾台北市**

**植物性自然毒　ボンクレキン酸**

<https://www.ys-consulting.com.tw/news/114511.html>

**台北の飲食店で食中毒 2人目の死者からもボンクレキン酸検出／台湾**

**3/29(金) 17:51配信****中央社フォーカス台湾****台湾台北市**

**植物性自然毒　ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/05260aff32b9e206d21b42b0ce9b799b7b340f60>

**★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★**

**■**

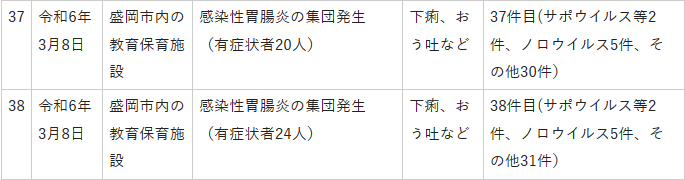
**★その他の感染症★**

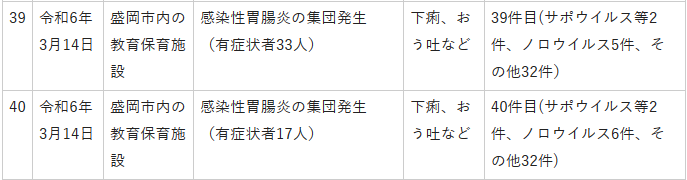
**■令和5年度感染性胃腸炎の集団発生について　2024/3/28　岩手県盛岡市**

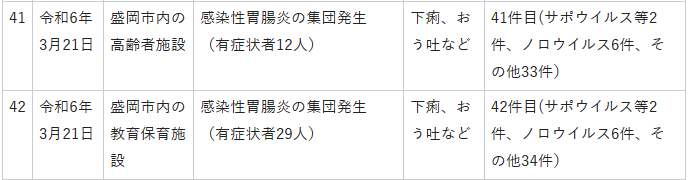
**感染性胃腸炎**

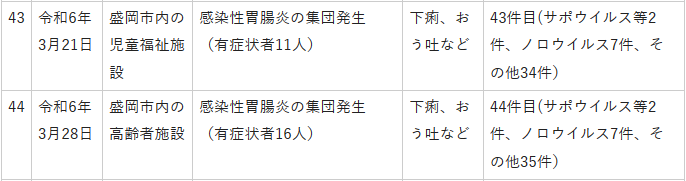
<https://www.city.morioka.iwate.jp/kenkou/kenko/kansen/1016922/1042472.html>

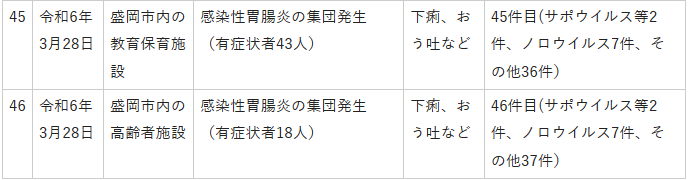












**★違反食品・回収等★**

**■ジャガイモの産地を誤表示　長崎マリオットホテル**

**4/3(水) 11:00配信　長崎新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/48623be92a1aec11c13102c5391629f49467e54b>

**■違反食品等に対する不利益処分等　2024/3/28　品川区**

<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28日

違反食品名等

PA製　割ぽう具（SKIMMER ABILITY BLACK、SPATURA ABILITY BLACK）

適用条項　食品衛生法第18条第2号の規定に違反するので、法第59条第1項の規定を適用

違反内容

「PA製　割ぽう具（SKIMMER ABILITY BLACK、SPATURA ABILITY BLACK）」から、基準値（1ミリリットル当たり30マイクログラム以下）を超える蒸発残留物（浸出溶液：4パーセント酢酸）を検出した（1ミリリットル当たり41マイクログラムおよび46マイクログラム）。

輸出国名　ブラジル

　輸入者の氏名、住所（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地、法人番号）

アンヘル・ジャパン株式会社

東京都品川区東五反田一丁目13番12号　ＣＯＩ五反田ビル6階

不利益処分等の内容および措置状況　販売禁止命令（令和6年3月28日）

備考　令和5年7月13日輸入

**■違反食品等に対する不利益処分等　2024/3/27　東京都狛江市**

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

　公表年月日　令和6年3月27日

違反食品

　　名称及び商品名 生鮮カレーリーフ

製造者、加工者又は輸入者の名称

（輸入者）MUNESH ZUNNILAL (SPICE HOME)

上記営業者の所在地　東京都狛江市和泉本町1-21-2　ソルクレストB202

その他（ロット、原産国名等）

輸入届出年月日：令和6年3月7日

原産国名：インド

違反内容　エチオン1.3ppm検出

(その他のハーブの基準値：0.03ppmを超えて含有してはならない)

プロフェノホス6.36ppm検出

（第13条第3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量（0.01ppm）を超えて残留）

適用条項　食品衛生法第13条第2項及び第3項

不利益処分等対象者

（輸入者）

MUNESH ZUNNILAL (SPICE HOME)

東京都狛江市和泉本町1-21-2　ソルクレストB202

不利益処分等の内容及び措置状況

3月26日、輸入者に対し、文書により当該品の回収・保管を指示した。

**★その他関連ニュース★**

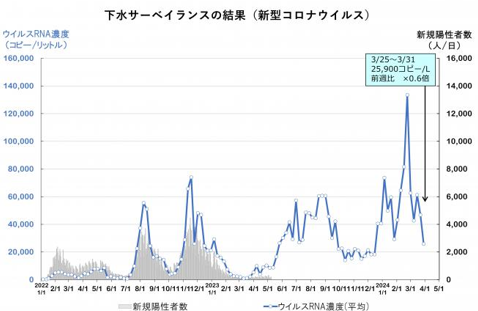
**■【感染症アラート・本格的な流行】A群溶血性レンサ球菌咽頭炎(溶連菌感染症)、インフルエンザ(季節性)など4つ　4/3(水) 12:53配信　感染症・予防接種ナビ**

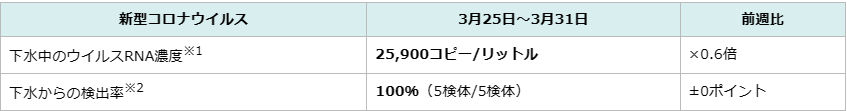
<https://news.yahoo.co.jp/articles/f85b28ac10941964e0d0e4ceab1ad079f5d52286>

**■下水サーベイランス　2024/4/2　北海道札幌市**

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

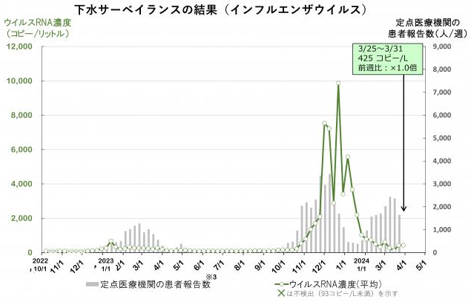
　新型コロナウイルス

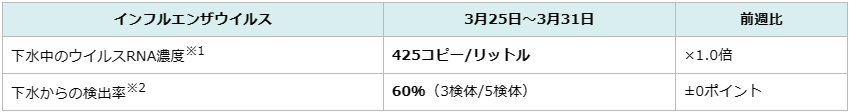




　　ウイルス濃度は減少傾向ですが、高い水準を維持しており、引き続き注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　下水中のウイルス濃度はほぼ横ばいで推移しています。

※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。

**■はしかの患者　日本でも複数確認　免疫がなければ同じ空間にいるだけでも…日本の感染症対策の課題は？　3/31(日) 18:10配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/777eca727854f3f64e61e08989897ace3c7c573c>

**■コロナ後遺症　今どうなっている？　頭痛、睡眠障害、倦怠感、ブレーンフォグ…多い症状は**

**3/30(土) 18:40配信****読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8ca431646fac935a913519527b192e7df15cbbeb>

**■インフルエンザ　3週ぶりに感染者減少　能登半島地震の被災地は患者多く…新型コロナは減少続く　3/29(金) 18:40配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d717793ad990ba7afc37e2e4b79d5c52fc5c2c33>